



HEC. RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

โครงการเสริมสร้างศักยภาพ บุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ระหว่างเดือนมีนาคม - พฤษภาคม 2569

งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569



รายงานผลการดำเนินงาน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงจวนชัยยา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มจร.พระนคร



02-665-3777



hec.rmudp.ac.th

คำนำ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันทางการศึกษาที่มีชื่อเสียงเป็นที่ยอมรับในด้านการผลิตบัณฑิตสายวิชาชีพที่มีคุณภาพ มีความเชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ ได้แก่ งานอาหารและโภชนาการ อุตสาหกรรมการบริการอาหาร เทคโนโลยีอาหาร ออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า และงานคหกรรมศาสตร์ประยุกต์มาอย่างต่อเนื่อง ดังนั้น การที่จะนำคณะไปสู่ความเป็นเลิศทางด้านวิชาชีพคหกรรมศาสตร์ นั้น การพัฒนาองค์ความรู้ให้กับบุคลากรทางการศึกษาจึงเป็นสิ่งที่สำคัญ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์จึงได้จัดโครงการ “เสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์” ขึ้น

การจัดโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรในครั้งนี้ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ได้ตระหนักถึงความสำคัญของบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ในทุกส่วนงาน ที่ต้องพัฒนาทักษะทางด้านต่าง ๆ ให้มีความเข้มแข็งและมีศักยภาพในการเป็นผู้ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติมืออาชีพ และมีคุณภาพตอบสนองความต้องการของสังคม สามารถบูรณาการความรู้ให้ก้าวทันเทคโนโลยี และมีความพร้อมเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้นในอนาคตต่อไป

งานบริหารงานบุคคล
ฝ่ายบริหาร

บทสรุปผู้บริหาร

การที่มหาวิทยาลัยจะพัฒนาให้มีความเจริญก้าวหน้าบนพื้นฐานของการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ มหาวิทยาลัยต้องเปลี่ยนแปลงตนเองให้สอดคล้องกับบริบทต่าง ๆ และเป็นไปในทิศทางเดียวกัน เพื่อนำไปสู่การยกระดับทางการศึกษาของมหาวิทยาลัยให้อยู่ในระดับขั้นแนวหน้าของประเทศ เพื่อสร้างประเทศไทยให้มีความเจริญมั่นคงและยั่งยืน ดังนั้น รัฐบาลจึงมีนโยบายให้ทุกภาคส่วน รวมถึงสถาบันการศึกษาและมหาวิทยาลัยต้องเร่งปรับตัวและยกระดับคุณภาพการศึกษา เตรียมพร้อมรองรับการเปลี่ยนแปลงและผลกระทบที่จะเกิดขึ้นในอนาคต

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ตระหนักถึงความสำคัญ จึงดำเนินการจัดโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรสายวิชาการคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และเพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุนคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยแบ่งการดำเนินงานออกเป็น 6 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การแปรรูปและนำเสนองานวิจัยโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป Microsoft Excel และ Origin เพื่อการเขียนบทความทางวิชาการ” วันที่ 20 มีนาคม 2569 ณ ห้อง 2102 ชั้น 1 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการ สังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารเข้าร่วมโครงการ จำนวน 8 คน

กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบการจัดทำหนังสือเพื่อข้อกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ” วันที่ 23 มีนาคม 2569 ณ ห้องประชุมบัวชมพู ชั้น 2 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการ สังกัดสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์เข้าร่วมโครงการ จำนวน 12 คน

กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “การสร้างทักษะ soft power ด้านการออกแบบและกระบวนการผลิตผ้าพิมพ์ลายร่วมสมัย” และดูงาน ในวันที่ 2 เมษายน 2569 ณ โรงงานไหมพิศตร อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์ โดยมีบุคลากรสายวิชาการ สังกัดสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้าเข้าร่วมโครงการ จำนวน 8 คน

กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “Support Power Boost เสริมทักษะคหกรรมศาสตร์” ระหว่างวันที่ 6 – 7 พฤษภาคม 2569 โดยแบ่งการอบรมออกเป็น 3 หัวข้อย่อย คือ วันที่ 6 พฤษภาคม 2569 อบรมหัวข้อ “เสน่ห์ศิลปสำหรับไทย” ณ ห้องปฏิบัติการ 623 อาคาร 6 และวันที่ 7 พฤษภาคม 2569 อบรมหัวข้อ “เสน่ห์ศิลปภาษาไทย” และหัวข้อ “เสน่ห์ศิลปคหกรรมศาสตร์” ณ ห้องประชุมโชติเวช อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยมีบุคลากรสายสนับสนุนเข้าร่วมโครงการ จำนวน 49 คน

กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “การพัฒนาความรู้ด้านกระบวนการผลิต และการส่งออกอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และเบเกอรี่” และดูงาน ในวันที่ 7 พฤษภาคม 2569 ณ บริษัท เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) จ.สมุทรปราการ และ จ.ชลบุรี โดยมีบุคลากรสายวิชาการ สังกัดสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเข้าร่วมโครงการ จำนวน 20 คน

กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “Cocoa : พืชเศรษฐกิจสู่ความสำเร็จในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการอาหารของประเทศไทย” และดูงาน” ในวันที่ 8 พฤษภาคม 2569 ณ ณ ไโรโกโก้ระ อ.แก่งกระจาน

จ.เพชรบุรี โดยมีบุคลากรสายวิชาการ สังกัดสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารเข้าร่วมโครงการ จำนวน 9 คน

จากผลการดำเนินงานโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พบว่า บุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เกิดการเรียนรู้จากการอบรม สามารถนำองค์ความรู้มาใช้ในการ ทำงานร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ อันจะช่วยขับเคลื่อนองค์กรให้ประสบความสำเร็จ และจากการ ประเมินผลตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ พบว่า มีผู้เข้าร่วมโครงการร้อยละ 97.00 ซึ่งสูงกว่าเป้าหมาย สำหรับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ และค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ ผลการดำเนินงานบรรลุ เป้าหมายตามตัวชี้วัด สรุปได้ดังนี้

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
เชิงปริมาณ		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	108 คน	106 คน
เชิงคุณภาพ		
2. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 80	97.00
เชิงต้นทุน		
3. ค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ	100,000 บาท	99,620 บาท

รองคณบดีฝ่ายบริหาร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
บทสรุปผู้บริหาร	ข
สารบัญ	ง
ส่วนที่ 1 รายละเอียดโครงการ	
1. ชื่อโครงการ	1
2. ลักษณะโครงการ	1
3. แหล่งงบประมาณ	1
4. แผนงาน	1
5. ยุทธศาสตร์ชาติ	1
6. แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ	1
7. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)	2
8. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์	2
9. ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์	2
10. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์	2
11. หลักการและเหตุผล	2
12. วัตถุประสงค์	3
13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา	3
14. กลุ่มเป้าหมาย	3
15. ผู้เข้าร่วมโครงการ	4
16. วันและสถานที่ดำเนินโครงการ	4
17. การดำเนินโครงการ	4
18. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ	5
19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ	5
20. การบริหารจัดการเพื่อให้เกิดประโยชน์ตามวัตถุประสงค์ (ผลที่คาดว่าจะได้รับ ระยะ 5 ปีแรก)	7
21. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองดัชนีชี้วัด และค่าเป้าหมายข้อใด)	7
22. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ	9

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงาน	
2.1 กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การแปลผลและนำเสนองานวิจัยโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป Microsoft Excel และ Origin” เพื่อการเขียนบทความทางวิชาการ	10
2.2 กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบการจัดทำหนังสือเพื่อขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ”	17
2.3 กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “การสร้างทักษะ soft power ด้านการออกแบบและกระบวนการการผลิตผ้าพิมพ์ลายร่วมสมัย” และดูงาน	22
2.4 กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “Support Power Boost เสริมทักษะคหกรรมศาสตร์	27
2.5 กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “การพัฒนาความรู้ด้านกระบวนการผลิตและการส่งออกอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และเบเกอรี่” และดูงาน	33
2.6 กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “Cocoa : พืชเศรษฐกิจสู่ความสำเร็จในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการอาหารของประเทศไทย” และดูงาน	38
ส่วนที่ 3 สรุปผลการดำเนินงาน	
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมโครงการ	43
ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	48
ความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ	56
ภาคผนวก	
- บันทึกข้อความขออนุมัติปรับเปลี่ยนแผนปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569	
- บันทึกข้อความขออนุมัติโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	

ส่วนที่ 1

รายละเอียดโครงการ

ส่วนที่ 1

รายละเอียดโครงการ

1. ชื่อโครงการ เสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
 2. ลักษณะโครงการ

☒ การอบรม (การบรรยาย/การฝึกปฏิบัติ) ☐ การประชุม/การสัมมนาทางวิชาการหรือ เชิงปฏิบัติการ ☒ การดูงาน การฝึกศึกษา ☐ การจัดงาน การจัดนิทรรศการ	☐ การวิเคราะห์ การทดสอบ การตรวจสอบ ☐ การฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี ☐ การให้บริการข้อมูล การเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ ☐ อื่น ๆ
---	--
 3. แหล่งงบประมาณ

☐ งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.

☒ งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

☐ งบประมาณอื่นๆ.....โปรดระบุ.....
 4. แผนงาน
 - 4.1 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

☐ ผลผลิต ผลงานการให้บริการวิชาการ

☐ ผลผลิต ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
 - 4.2 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต

☐ ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านสังคมศาสตร์

☒ ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

☐ ผลผลิต การพัฒนาศักยภาพกำลังคนสมรรถนะสูงเพื่อรองรับอุตสาหกรรมเป้าหมายของ
ประเทศ

☐ โครงการผู้สูงวัยรู้ทันภัยไซเบอร์ การกิจเสริมสร้างภูมิคุ้มกันมิฉฉาชีพออนไลน์สำหรับผู้สูงอายุ
ในเขตกรุงเทพฯและปริมณฑล

☐ โครงการพัฒนาศักยภาพการสื่อสารต่อต้านยาเสพติดเพื่อการเป็นผู้นำเยาวชนในศตวรรษที่ 21
 - 4.3 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้

☐ โครงการ IGJD – educenter การพัฒนาระบบการเรียนการสอนด้วย Integrated e-Leaning
Platform Open Online Course (สอน.)
 - 4.4 แผนงานบูรณาการ
.....โปรดระบุ.....
 5. ยุทธศาสตร์ชาติ

☐ ข้อ 2 ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน (เลือกแผนแม่บทข้อ 8)

☒ ข้อ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพมนุษย์ (เลือกแผนแม่บทข้อ 11, ข้อ 12 หรือข้อ 23)
 6. แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ

☐ ข้อ 8 ผู้ประกอบการและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมยุคใหม่

- ☒ ข้อ 11 ศักยภาพคนตลอดชีวิต
- ☐ ข้อ 12 การพัฒนาการเรียนรู้
- ☐ ข้อ 23 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม

7. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)

- ☐ หมายเหตุที่ 1 เกษตร และเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง
- ☐ หมายเหตุที่ 2 การท่องเที่ยว เน้นคุณค่า
- ☐ หมายเหตุที่ 3 ฐานการผลิตยานยนต์ไฟฟ้า
- ☐ หมายเหตุที่ 4 การแพทย์ และสุขภาพครบวงจร
- ☐ หมายเหตุที่ 5 ประตุการค้า การลงทุนและโลจิสติกส์
- ☐ หมายเหตุที่ 6 อิเล็กทรอนิกส์ อัจฉริยะ และบริการดิจิทัล
- ☐ หมายเหตุที่ 7 SMEs วิสาหกิจ ชุมชนและวิสาหกิจเพื่อสังคมเติบโต อย่างต่อเนื่อง ยั่งยืน
- ☐ หมายเหตุที่ 8 พื้นที่และเมืองมีความเจริญ ทันสมัยและน่าอยู่
- ☐ หมายเหตุที่ 9 ความยากจนข้ามรุ่นลดลงและได้รับความคุ้มครองทางสังคมเพียงพอ เหมาะสม
- ☐ หมายเหตุที่ 10 เศรษฐกิจหมุนเวียนและสังคมคาร์บอนต่ำ
- ☐ หมายเหตุที่ 11 การลดความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติและเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
- ☒ หมายเหตุที่ 12 กำลังคนมีสมรรถนะสูงตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต
- ☐ หมายเหตุที่ 13 ภาครัฐที่มีสมรรถนะสูง

8. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์

- ☐ ยุทธศาสตร์ที่ 1 มุ่งความเป็นเลิศในเทคโนโลยีเชิงปฏิบัติที่สร้างมูลค่าให้กับเศรษฐกิจและสังคม
- ☒ ยุทธศาสตร์ที่ 2 สร้างความเข้มแข็งของมหาวิทยาลัยฯ ตอบรับการเปลี่ยนแปลง
- ☐ ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนามหาวิทยาลัยฯ ให้เป็นแหล่งเรียนรู้และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชน สังคม

9. ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

2.5 บุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญพร้อมก้าวทันการเปลี่ยนแปลง

10. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

1. มุ่งสร้างนวัตกรรมที่บูรณาการความรู้ & สร้างสรรค์งานแบบมืออาชีพ

11. หลักการและเหตุผล

บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุนถือเป็นหัวใจสำคัญของการพัฒนามหาวิทยาลัย เป็นผู้ให้การส่งเสริมสนับสนุนและจัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษา เพื่อให้บรรลุตามวิสัยทัศน์ (VISION) พันธกิจ (MISSION) และค่านิยม : คุณค่าหลัก (CORE VALUE) ของมหาวิทยาลัย บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุนจำเป็นต้องพัฒนาตนเองอยู่เสมอ มีการแสวงหาความรู้และเทคนิควิธีการใหม่ ๆ อีกทั้งต้องเพิ่มพูนประสบการณ์ในการเรียนรู้ จากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ทั้งในและนอกสถานศึกษา เพื่อให้รู้เท่าทันกับกระแสโลกที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา นั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะเพื่อนำไปสู่ความสำเร็จในมิติต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570) จากสถานะของประเทศและบริบทการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่ประเทศกำลังประสบอยู่ ภายใต้กรอบหลักเพื่อการพัฒนาประเทศโดยยึดหลักการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ให้คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนา ส่งเสริมการพัฒนาทุนมนุษย์ ยึดหลักความสมดุลและยั่งยืน สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข และตามแผน

ยุทธศาสตร์ 15 ปี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มุ่งพัฒนาทุนมนุษย์ตามช่วงวัยให้เข้าสู่ระบบพัฒนาศักยภาพคนทั้งด้านวิชาการความรู้วิชาชีพและทักษะปฏิบัติ เพื่อให้เป็นสถาบันแห่งการพัฒนาเทคโนโลยีด้วยระบบการจัดการเรียนการสอนเฉพาะทางสอดคล้องตามอัตลักษณ์ เอกลักษณ์ ทรัพยากรบุคคล จะเป็นผู้มีความมั่นคงทางเศรษฐกิจและสังคมเข้มแข็ง สร้างความเป็นธรรมในการเข้าถึงทรัพยากรและบริการทางสังคมที่มีคุณภาพ ส่งเสริมผู้ด้อยโอกาสได้รับการพัฒนาศักยภาพ รวมทั้งพัฒนาชุมชนให้มีความเข้มแข็งและพึ่งพาตนเอง การพัฒนามหาวิทยาลัยอย่างเป็นระบบจะนำไปสู่การพัฒนาอย่างถูกต้องแล้ว สังคมจะอุดมไปด้วยทรัพยากรบุคคลที่มีคุณภาพ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันทางการศึกษาที่ได้รับการยอมรับในด้านการผลิตบัณฑิตสายวิชาชีพที่ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงานทางด้านเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวกับงานด้านอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมบริการอาหาร ออกแบบแฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า และงานหัตถกรรมเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งคณะได้ให้ความสำคัญในการพัฒนาองค์กรให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยและนโยบายของประเทศ โดยเร่งพัฒนาทรัพยากรบุคคลทางการศึกษาทุกระดับให้มีประสิทธิภาพ เพื่อให้บุคลากรมีความเป็นมืออาชีพ ให้เป็นผู้ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความรู้ความสามารถที่จะช่วยผลักดันวิสัยทัศน์การพัฒนาคณะให้ยืน 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญนวัตกรรมสร้างสรรค์ เป็นที่พึ่งของสังคมฐานวิถีชีวิตใหม่ และให้ความสำคัญกับเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน ในการเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีของบุคคลทุกกลุ่ม

12. วัตถุประสงค์

1. เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2. เพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

- บูรณาการกับคณะวิชา/หน่วยงาน ระบุ.....
- บูรณาการกับสาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์
- องค์ความรู้ที่ต้องการบูรณาการข้ามศาสตร์ (ถ้ามี) ได้แก่.....

14. กลุ่มเป้าหมาย

1. บุคลากร

- กิจกรรมที่ 1 สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร	จำนวน	8 คน
- กิจกรรมที่ 2 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์	จำนวน	12 คน
- กิจกรรมที่ 3 สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า	จำนวน	9 คน
- กิจกรรมที่ 4 บุคลากรสายสนับสนุน	จำนวน	50 คน
- กิจกรรมที่ 5 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ	จำนวน	20 คน
- กิจกรรมที่ 6 สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร	จำนวน	9 คน
2. นักศึกษา

จำนวน	-... คน
-------	-------------

รวมจำนวนทั้งสิ้น..108... คน

15. ผู้เข้าร่วมโครงการ

- | | |
|---|-----------------------|
| 1. วิทยากร/ผู้ติดตามวิทยากร | จำนวน10..... คน |
| 2. คณะกรรมการดำเนินโครงการ/พนักงานขับรถ | จำนวน2.....คน |
| รวมจำนวนทั้งสิ้น12.....คน | |

16. วันและสถานที่ดำเนินโครงการ

- กิจกรรมที่ 1 วันที่ 20 มีนาคม 2569 การอบรม ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
- กิจกรรมที่ 2 วันที่ 23 มีนาคม 2569 การอบรม ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
- กิจกรรมที่ 3 วันที่ 2 เมษายน 2569 การอบรม / ดูงาน ณ โรงงานโคมปัสเตอร์ อ.หัวหิน
จ.ประจวบคีรีขันธ์
- กิจกรรมที่ 4 ระหว่างวันที่ 6 – 7 พฤษภาคม 2569 การอบรม ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มทร.พระนคร
- กิจกรรมที่ 5 วันที่ 7 พฤษภาคม 2569 การอบรม / ดูงาน ณ บริษัท เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด
(มหาชน) จ.สมุทรปราการ และ จ.ชลบุรี
- กิจกรรมที่ 6 วันที่ 8 พฤษภาคม 2569 การอบรม / ดูงาน ณ ไร่องานไร่ อ.แก่งกระจาน จ.เพชรบุรี
- รูปแบบการดำเนินงาน ☒ Onsite ☐ Online ☐ แบบผสมผสาน (Onsite & Online)

หากกรณีดำเนินโครงการเป็นระยะ ให้ระบุแยกระยะให้ชัดเจน

17. การดำเนินโครงการ

[illegible]

18. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ

แผนการเบิกจ่าย งบประมาณ	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
							20,180	8,255	71,565			

(โปรดแนบแผนปฏิบัติราชการประจำปีหน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

กิจกรรมที่ 1 - 2 เบิกจ่ายเดือนเมษายน จำนวน 20,180 บาท

กิจกรรมที่ 3 เบิกจ่ายเดือนพฤษภาคม จำนวน 8,255 บาท

กิจกรรมที่ 4 - 6 เบิกจ่ายเดือนมิถุนายน จำนวน 71,565 บาท

19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 100,000 บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การแปรรูปและนำเสนองานวิจัยโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป Microsoft Excel และ Origin” เพื่อการเขียนบทความทางวิชาการ รวมงบประมาณ 8,255 บาท

ค่าตอบแทน รวม 4,200 บาท

ค่าตอบแทนวิทยากร (1 คน x 7 ชั่วโมง x 600 บาท) 4,200 บาท

ค่าใช้จ่าย รวม 2,200 บาท

ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (10 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) 700 บาท

ค่าอาหารกลางวัน (10 คน x 1 มื้อ x 150 บาท) 1,500 บาท

ค่าวัสดุ รวม 1,855 บาท

ค่าวัสดุสำนักงาน 1,855 บาท

กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบการจัดทำหนังสือเพื่อข้อกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ” รวมงบประมาณ 11,925 บาท

ค่าตอบแทน รวม 4,200 บาท

ค่าตอบแทนวิทยากร (1 คน x 7 ชั่วโมง x 600 บาท) 4,200 บาท

ค่าใช้จ่าย รวม 3,080 บาท

ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (14 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) 980 บาท

ค่าอาหารกลางวัน (14 คน x 1 มื้อ x 150 บาท) 2,100 บาท

ค่าวัสดุ รวม 4,645 บาท

ค่าวัสดุสำนักงาน 4,645 บาท

กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “การสร้างทักษะ soft power ด้านการออกแบบและกระบวนการผลิตผ้าพิมพ์ลายร่วมสมัย” และดูงาน รวมงบประมาณ 8,255 บาท

ค่าใช้จ่าย **รวม 8,255 บาท**

การอบรม

ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (9 คน x 1 มื้อ x 35 บาท) 315 บาท

การเดินทาง

ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (9 คน x 1 มื้อ x 35 บาท) 315 บาท

ค่าอาหารกลางวัน (9 คน x 1 มื้อ x 350 บาท) 3,150 บาท

ค่าเช่าเหมารถรับจ้างพร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง (กรุงเทพฯ - ประจวบคีรีขันธ์) ไป - กลับ

(1 วัน x 1 คัน x 3,800) 3,800 บาท

ค่าของที่ระลึก 675 บาท

กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “Support Power Boost เสริมทักษะศษกรรมศาสตร์”

รวมงบประมาณ 44,960 บาท

ค่าตอบแทน **รวม 13,200 บาท**

ค่าตอบแทนวิทยากร (2 คน x 5 ชั่วโมง x 600 บาท) 6,000 บาท

ค่าตอบแทนวิทยากร (4 คน x 3 ชั่วโมง x 600 บาท) 7,200 บาท

ค่าใช้จ่าย **รวม 19,520 บาท**

ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (52 คน x 4 มื้อ x 35 บาท) 7,280 บาท

ค่าอาหารกลางวัน (52 คน x 1 มื้อ x 120 บาท) 6,240 บาท

(50 คน x 1 มื้อ x 120 บาท) 6,000 บาท

ค่าวัสดุ **รวม 12,240 บาท**

ค่าวัสดุฝึกอบรม 12,240 บาท

**กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “การพัฒนาความรู้ด้านกระบวนการผลิต และการส่งออก
อุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และเบเกอรี่” และดูงาน**

รวมงบประมาณ 18,350 บาท

ค่าตอบแทน **รวม 7,200 บาท**

ค่าตอบแทนวิทยากร (1 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท) 7,200 บาท

ค่าใช้จ่าย **รวม 11,150 บาท**

ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (21 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) 1,470 บาท

ค่าอาหารกลางวัน (21 คน x 1 มื้อ x 150 บาท) 3,150 บาท

ค่าเช่าเหมารถรับจ้างพร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง (กรุงเทพฯ - ชลบุรี) ไป - กลับ

(1 วัน x 2 คัน x 3,265) 6,530 บาท

**กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “Cocoa : พืชเศรษฐกิจสู่ความสำเร็จในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการ
อาหารของประเทศไทย” และดูงาน**

รวมงบประมาณ 8,255 บาท

ค่าตอบแทน **รวม 3,600 บาท**

ค่าตอบแทนวิทยากร (1 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท) 3,600 บาท

ค่าใช้จ่าย **รวม 4,655 บาท**

ค่าเช่าเหมารถรับจ้างพร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง (กรุงเทพฯ - เพชรบุรี) ไป - กลับ

(1 วัน x 1 คั่น x 4,655)

4,655 บาท

รวมงบประมาณทั้งสิ้น 100,000 บาท

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกิน
งบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

ส่วนที่ 2 งบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ของผู้รับบริการหลังจากการรับ
บริการไปแล้ว

(ถ้ามีให้แสดงรายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลฯ และต้องเบิกจ่ายภายใน
ปีงบประมาณนั้นๆ)

20. การบริหารจัดการเพื่อให้เกิดประโยชน์ตามวัตถุประสงค์ (ผลที่คาดว่าจะได้รับ ระยะ 5 ปี แรก)

ผลที่คาดว่าจะได้รับ	หน่วยนับ	ปี งบประมาณ 2569	ปี งบประมาณ 2570	ปี งบประมาณ 2571	ปี งบประมาณ 2572	ปี งบประมาณ 2573
ผลลัพธ์ขั้นปลาย (Ultimate Outcome) โครงการที่แล้วเสร็จ	จำนวน	1	1	1	1	1
ผลลัพธ์ (Outcome) โครงการบรรลุตามวัตถุประสงค์ ของโครงการ	ร้อยละ	80	80	80	80	80
ผลผลิตของโครงการ (Output) ร้อยละความพึงพอใจของ ผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ	80	80	80	80	80

21. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายข้อใด)

21.1 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)

ตัวชี้วัดตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยฯ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
2.5.2 ร้อยละของบุคลากรสายสนับสนุนที่มีความก้าวหน้าในสายงานเพิ่มขึ้น	ร้อยละ	-

21.2 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดโครงการ	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ	80

21.3 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์การจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 (โปรดใส่เครื่องหมาย X ในผลผลิตที่สอดคล้อง)

☐ ผลผลิต: ผลงานการให้บริการวิชาการ

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนผู้เข้ารับบริการ	คน	796
2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการของมหาวิทยาลัย	ร้อยละ	85

☐ ผลผลิต: ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. พันธกรรมพีชของไทยได้รับการอนุรักษ์และนำไปใช้ประโยชน์	ชนิด	3
2. จำนวนองค์ความรู้ด้านทำนุบำรุงศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อมร่วมกับชุมชน สังคม องค์กรที่ได้รับเผยแพร่บนสื่อเทคโนโลยี	องค์ความรู้	60

☐ ผลผลิต : การพัฒนาศักยภาพกำลังคนสมรรถนะสูงเพื่อรองรับอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนผู้เข้ารับบริการ	คน	100
2. ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ	ร้อยละ	80

☐ โครงการ IGJD - educenter การพัฒนาระบบการเรียนการสอนด้วย Integrated e-Leaning Platform Open Online Course

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนผู้ใช้ประโยชน์จาก e-Leaning Platform	คน	300
2. ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ	ร้อยละ	85

☐ โครงการผู้สูงวัยรู้ทันภัยไซเบอร์: การกิจเสริมสร้างภูมิคุ้มกันมิฉฉาชีพออนไลน์สำหรับผู้สูงอายุในเขตกรุงเทพฯและปริมณฑล

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนผู้สูงอายุที่ได้รับการยกระดับความตระหนักรู้	คน	1,000
2. เครือข่ายการเรียนรู้และแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างผู้สูงอายุ ผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยทางไซเบอร์ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	เครือข่าย	1

หมายเหตุ หน่วยงานต้องรายงานผลการดำเนินงานของตัวชี้วัดตามยุทธศาสตร์จัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีในผลผลิตที่โครงการสอดคล้องและส่งแบบฟอร์มสรุปผลการดำเนินโครงการภายใน 30 วัน ให้ กณพ. นับถัดจากวันที่ดำเนินโครงการเรียบร้อยแล้ว

22. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ

ชื่อ – นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายบริหาร
เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน 02-6653777 ต่อ 5221 โทรศัพท์มือถือ 0646249441
E-mail address : rungrutai.r@rmutp.ac.th

ส่วนที่ 2

ผลการดำเนินงาน

ส่วนที่ 2

ผลการดำเนินงาน

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับการจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อพัฒนาการจัดการศึกษาที่เน้นความเป็นเลิศทางวิชาการและความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ ซึ่งมีผู้เข้าร่วมโครงการทั้งสิ้น จำนวน 106 คน โดยแบ่งการดำเนินงานเป็น 6 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ ๑ การอบรมหัวข้อ “การแปลผลและนำเสนองานวิจัยโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป Microsoft Excel และ Origin” เพื่อการเขียนบทความทางวิชาการ วันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๙ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ ๒ การอบรมหัวข้อ “การออกแบบการจัดทำหนังสือเพื่อข้อกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ” วันที่ ๒๓ มีนาคม ๒๕๖๙ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ ๓ การอบรมหัวข้อ “การสร้างทักษะ soft power ด้านการออกแบบและกระบวนการผลิตผ้าพิมพ์ลายร่วมสมัย” และดูงาน วันที่ ๒ เมษายน ๒๕๖๙ ณ โรงงานไหมพัสตร์ อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์

กิจกรรมที่ ๔ การอบรมหัวข้อ “Support Power Boost เสริมทักษะคหกรรมศาสตร์” ระหว่างวันที่ ๖ – ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ ๕ การอบรมหัวข้อ “การพัฒนาความรู้ด้านกระบวนการผลิต และการส่งออกอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และเบเกอรี่” และดูงาน วันที่ ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ณ บริษัท เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) จ.สมุทรปราการ และ จ.ชลบุรี

กิจกรรมที่ ๖ การอบรมหัวข้อ “Cocoa : พี่เชษฐภักดีสู่ความสำเร็จในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการอาหารของประเทศไทย” และดูงาน วันที่ ๘ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ณ ไร่โกโก้ระ อ.แก่งกระจาน จ.เพชรบุรี

2.1 กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การแปลผลและนำเสนองานวิจัยโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป Microsoft Excel และ Origin” เพื่อการเขียนบทความทางวิชาการ

การอบรมหัวข้อ "การแปลผลและนำเสนองานวิจัยโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป Microsoft Excel และ Origin" เพื่อการเขียนบทความทางวิชาการ ดำเนินการจัดขึ้น ในวันศุกร์ ที่ 20 มีนาคม 2569 ณ ห้อง 2102 ชั้น 1 อาคารเรียนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อบรมให้กับบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 8 คน โดยได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภักษร มาแสวง อาจารย์ประจำสาขาเทคโนโลยีอาหาร มาบรรยายในหัวข้อ "การแปลผลและนำเสนองานวิจัยโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป Microsoft Excel และ Origin" เพื่อการเขียนบทความทางวิชาการ” ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.1.1 โปรแกรม OriginPro

OriginPro เป็นซอฟต์แวร์สำหรับวิเคราะห์ข้อมูลและสร้างกราฟทางวิทยาศาสตร์ที่ได้รับความนิยมในกลุ่มนักวิจัย วิศวกร และนักวิทยาศาสตร์ โดยมีความสามารถหลัก ดังนี้

2.1.1.1 สร้างกราฟวิทยาศาสตร์คุณภาพสูงได้มากกว่า 100 รูปแบบ

2.1.1.2 วิเคราะห์ข้อมูลขั้นสูง เช่น Curve Fitting, Peak Analysis และ Signal Processing

2.1.1.3 รองรับระบบอัตโนมัติผ่านการเขียนสคริปต์ LabTalk และ Python

2.1.1.4 ใช้งานง่ายด้วยระบบ Point-and-click

นอกจากนี้ โปรแกรมยังสามารถสร้างกราฟหลายแผง (Multi-panel graph) เพื่อเปรียบเทียบข้อมูลหลายชุดในรูปแบบเดียวกันได้

2.1.2 การวิเคราะห์ข้อมูลใน OriginPro

โปรแกรมมีเครื่องมือสำหรับวิเคราะห์ข้อมูลขั้นสูง ได้แก่

2.1.2.1 Curve Fitting ใช้สำหรับปรับเส้นโค้งและพื้นผิวทั้งแบบเชิงเส้น (Linear) และไม่เชิงเส้น (Nonlinear) เพื่อหาความสัมพันธ์ที่เหมาะสมระหว่างตัวแปรจากข้อมูลการทดลอง

2.1.2.2 Rank Models สามารถเปรียบเทียบและจัดอันดับสมการหรือโมเดลต่าง ๆ โดยใช้เกณฑ์ Akaike Information Criterion (AIC) และ Bayesian Information Criterion (BIC) เพื่อเลือกโมเดลที่เหมาะสมที่สุดกับข้อมูล

2.1.2.3 Surface Fitting รองรับการวิเคราะห์พื้นผิวแบบไม่เชิงเส้นจากข้อมูลชนิด XYZ และข้อมูลแบบเมทริกซ์ รวมถึงสามารถค้นหาจุดสูงสุด (Peak) หรือจุดเหมาะสมของพื้นผิวข้อมูลได้

2.1.2.4 Peak Analysis ใช้สำหรับตรวจจับและวิเคราะห์จุดสูงสุดของข้อมูล โดยสามารถวิเคราะห์พีคที่ซ้อนทับกัน (Overlapping Peaks) ได้ และสามารถบันทึกค่าการตั้งค่าเพื่อเรียกใช้งานซ้ำในภายหลังได้

2.1.2.5 Multivariate Analysis รองรับการวิเคราะห์ข้อมูลหลายตัวแปร เช่น Principal Component Analysis (PCA) และ Hierarchical Cluster Analysis (HCA) เพื่อใช้จำแนกกลุ่มข้อมูลและวิเคราะห์ความสัมพันธ์ของข้อมูลเชิงซ้อนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.1.3 การติดตั้งโปรแกรม OriginPro

โปรแกรม OriginPro สามารถติดตั้งได้บนระบบปฏิบัติการ Windows โดยมีขั้นตอน ดังนี้

2.1.3.1 ตรวจสอบความต้องการของระบบก่อนติดตั้ง ควรตรวจสอบว่าคอมพิวเตอร์มีคุณสมบัติตรงตามข้อกำหนดขั้นต่ำ ได้แก่ ระบบปฏิบัติการ Windows 64-bit, หน่วยความจำ (RAM) อย่างน้อย 8 GB และพื้นที่ว่างบนฮาร์ดดิสก์ประมาณ 5 GB

2.1.3.2 ดาวน์โหลดโปรแกรม ดาวน์โหลดไฟล์ติดตั้งจากเว็บไซต์ของ OriginLab หรือจากระบบของมหาวิทยาลัย/หน่วยงานที่มีสิทธิ์ใช้งานโปรแกรม

2.1.3.3 เริ่มการติดตั้ง ดับเบิลคลิกไฟล์ Setup.exe เพื่อเริ่มติดตั้ง จากนั้นเลือก Install Product (requires serial number) แล้วกด Next

2.1.3.4 กรอกข้อมูลการติดตั้ง กรอกข้อมูลผู้ใช้งาน ได้แก่ User Name, Company Name, Serial Number หรือ Product Key ของโปรแกรมจากนั้นเลือกตำแหน่งติดตั้งโปรแกรมและดำเนินการตามขั้นตอนจนเสร็จสมบูรณ์

2.1.3.5 เปิดใช้งานโปรแกรม (Activation) เมื่อเปิดโปรแกรมครั้งแรก ระบบจะให้ทำการ Activate License ผ่านอินเทอร์เน็ต โดยต้องเชื่อมต่อเครือข่ายอินเทอร์เน็ตเพื่อยืนยันสิทธิ์การใช้งาน

2.1.3.6 เริ่มใช้งานโปรแกรม หลังจากติดตั้งและเปิดใช้งานเรียบร้อยแล้ว สามารถเริ่มใช้งานเครื่องมือต่าง ๆ ของ OriginPro เช่น การสร้างกราฟ การวิเคราะห์ข้อมูล และการทำ Curve Fitting ได้ทันที

2.1.4 การใช้งานพื้นฐานของ OriginPro

2.1.4.1 การจัดการ Workbook ในโปรแกรม OriginPro สามารถจัดการตารางข้อมูล(Workbook) ได้โดยมีฟังก์ชันพื้นฐาน ดังนี้

1) การสร้าง Workbook ใหม่ สามารถสร้าง Workbook ใหม่สำหรับนำเข้าหรือบันทึกข้อมูลการทดลองได้ โดยเลือกเมนู File → New → Workbook

2) การเพิ่มจำนวนคอลัมน์ สามารถเพิ่มหรือลดจำนวนคอลัมน์ได้ตามลักษณะของข้อมูล เพื่อรองรับตัวแปรที่ต้องการวิเคราะห์

3) การกำหนดแกนข้อมูลก่อนสร้างกราฟ สามารถกำหนดประเภทของคอลัมน์ เช่น X, Y, Z หรือ Error เพื่อใช้ในการสร้างกราฟและวิเคราะห์ข้อมูลได้อย่างถูกต้อง

2.1.4.2 การสร้างกราฟ โปรแกรม OriginPro รองรับการสร้างกราฟได้หลากหลายรูปแบบ โดยสามารถเลือกข้อมูลและสร้างกราฟตามลักษณะงานวิจัยได้ เช่น

1) Scatter Plot ใช้แสดงความสัมพันธ์ระหว่างตัวแปรในรูปแบบจุดข้อมูล

2) Line + Scatter ใช้แสดงจุดข้อมูลร่วมกับเส้นเชื่อม เพื่อช่วยให้เห็นแนวโน้มของข้อมูลได้ชัดเจนขึ้น

3) Column/Bar Graph ใช้สำหรับเปรียบเทียบค่าระหว่างกลุ่มข้อมูลในรูปแบบกราฟแท่ง

2.1.4.3 การปรับแต่งกราฟ

สามารถปรับแต่งกราฟได้ เพื่อให้เหมาะสมกับการนำเสนอผลงานวิจัยและรายงานทางวิชาการ โดยสามารถ แกะไขข้อความและชื่อกราฟ ปรับแต่งแกน X และ Y เพิ่มหรือลดชุดข้อมูลในกราฟ เปลี่ยนรูปแบบหรือชนิดของกราฟ ปรับสี รูปแบบเส้น และสัญลักษณ์ของข้อมูล ซึ่งช่วยให้กราฟมีความสวยงามและสื่อความหมายของข้อมูลได้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น

2.1.5 การรวมและส่งออกกราฟ

2.1.5.1 สามารถรวมกราฟหลายรูปเข้าด้วยกันได้ด้วยคำสั่ง Merge Graph เพื่อช่วยจัดรูปแบบกราฟสำหรับการนำเสนอหรือจัดทำรายงานวิจัย โดยผู้ใช้สามารถ กำหนดจำนวนแถวและคอลัมน์ของกราฟจัดตำแหน่งกราฟให้มีขนาดเท่ากัน ปรับระยะห่างระหว่างกราฟ กำหนดรูปแบบแกนและขนาดตัวอักษรให้สอดคล้องกัน

2.1.5.2 Copy Graph สามารถคัดลอกกราฟจากโปรแกรมไปยังโปรแกรมอื่น เช่น Microsoft Word หรือ Microsoft PowerPoint ได้ทั้งในรูปแบบรูปภาพและรูปแบบที่สามารถแก้ไข

ได้ โดยใช้คำสั่ง Copy Graph as Image ใช้คัดลอกกราฟเป็นรูปภาพสำหรับนำไปแทรกในเอกสาร และคำสั่ง Copy / Paste ใช้คัดลอกกราฟในรูปแบบที่สามารถแก้ไขรายละเอียดเพิ่มเติมได้ในบางโปรแกรม

2.1.5.3 Export Graph โปรแกรมรองรับการส่งออกกราฟในหลายรูปแบบไฟล์ เพื่อใช้ในงานวิจัย งานนำเสนอ และการตีพิมพ์ เช่น PNG, JPG, TIFF, EPS และ PDF เป็นต้น นอกจากนี้ยังสามารถกำหนดค่าความละเอียดของภาพ (DPI) ได้ตามความเหมาะสม โดยทั่วไปงานวิจัยและบทความวิชาการนิยมใช้ความละเอียดประมาณ 300–600 DPI เพื่อให้ภาพมีความคมชัดและเหมาะสมสำหรับการตีพิมพ์เอกสารทางวิชาการ

2.2.1 โปรแกรม ImageJ

ImageJ เป็นซอฟต์แวร์สำหรับวิเคราะห์และประมวลผลภาพที่ได้รับความนิยมในงานวิจัยด้านจุลชีววิทยา วัสดุศาสตร์ วิทยาศาสตร์อาหาร และงานด้านชีวการแพทย์ เนื่องจากเป็นโปรแกรมที่ใช้งานง่าย รองรับการวิเคราะห์ภาพได้หลากหลายรูปแบบ

2.2.1.1 การติดตั้งโปรแกรม ImageJ ขั้นตอนการติดตั้งประกอบด้วย

- 1) ดาวน์โหลดไฟล์โปรแกรม
- 2) แดกไฟล์ .zip
- 3) เปิดโปรแกรม ImageJ และอนุญาตการเข้าถึงระบบ

2.2.1.2 เครื่องมือพื้นฐานของ ImageJ

โปรแกรม ImageJ มีเครื่องมือพื้นฐานที่ช่วยในการวิเคราะห์และประมวลผลภาพทางวิทยาศาสตร์ โดยเครื่องมือสำคัญประกอบด้วย

1) เครื่องมือเลือกพื้นที่ (Selection Tools) ใช้สำหรับกำหนดพื้นที่ที่ต้องการวิเคราะห์ภายในภาพ เช่น การเลือกแบบสี่เหลี่ยม วงกลม เส้นตรง หรือการเลือกแบบอิสระ เพื่อใช้ในการวัดและวิเคราะห์ข้อมูลเฉพาะส่วน

2) เครื่องมือวัดระยะและมุม (Measurement Tools) ใช้สำหรับวัดค่าต่าง ๆ ภายในภาพ เช่น ความยาว พื้นที่ เส้นผ่านศูนย์กลาง และมุมของวัตถุ โดยผลการวัดสามารถบันทึกและส่งออกไปใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลต่อได้

3) เครื่องมือซูมภาพ (Zoom Tool) ใช้สำหรับขยายหรือย่อภาพ เพื่อช่วยให้ผู้ใช้สามารถตรวจสอบรายละเอียดของภาพได้ชัดเจนมากยิ่งขึ้น เหมาะสำหรับการวิเคราะห์โครงสร้างขนาดเล็กหรือรายละเอียดของวัตถุภายในภาพ

2.2.1.3 การวัดขนาดวัตถุ

การวัดขนาดวัตถุในโปรแกรม ImageJ เป็นขั้นตอนสำคัญในการวิเคราะห์ภาพทางวิทยาศาสตร์ โดยสามารถวัดความยาว พื้นที่ หรือขนาดของวัตถุภายในภาพได้อย่างแม่นยำ ซึ่งมีขั้นตอนดังนี้

1) กำหนด Scale ของภาพด้วยคำสั่ง Set Scale ต้องกำหนดอัตราส่วนของภาพก่อนการวัด โดยใช้เส้นอ้างอิงที่ทราบระยะจริง แล้วเลือกคำสั่ง Analyze → Set Scale

2) กรอกรักระยะจริงและหน่วยวัด ป้อนค่าระยะจริงของเส้นอ้างอิง พร้อมกำหนดหน่วยวัด เช่น มิลลิเมตร (mm) หรือไมโครเมตร (μm) เพื่อให้โปรแกรมสามารถคำนวณขนาดจริงของวัตถุได้ถูกต้อง

3) ใช้คำสั่ง Analyze → Measure เพื่อวัดขนาดวัตถุหลังจากเลือกพื้นที่หรือวัตถุที่ต้องการวัดแล้ว สามารถใช้คำสั่ง Analyze → Measure เพื่อวัดค่าต่าง ๆ เช่น ความยาวพื้นที่ เส้นผ่านศูนย์กลาง หรือมุมของวัตถุ

4) ผลการวัดจะแสดงในรูปแบบตารางข้อมูล (Results Table) ซึ่งสามารถบันทึกหรือส่งออกไปใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลต่อในโปรแกรมอื่นได้ เช่น Microsoft Excel หรือโปรแกรมวิเคราะห์ทางสถิติอื่น ๆ

2.2.1.4 การเพิ่ม Scale Bar

โปรแกรม ImageJ สามารถเพิ่มแถบมาตราส่วน (Scale Bar) ลงบนภาพเพื่อแสดงขนาดอ้างอิงของวัตถุในภาพ ซึ่งช่วยให้ผู้อ่านสามารถเข้าใจขนาดจริงของตัวอย่างได้อย่างชัดเจน โดยมีขั้นตอนดังนี้

1) กำหนดระยะจริงของภาพ ก่อนเพิ่ม Scale Bar ผู้ใช้ต้องกำหนด Scale ของภาพก่อน โดยใช้คำสั่ง Analyze → Set Scale เพื่อระบุอัตราส่วนระหว่างพิกเซลกับระยะจริง

2) ใช้คำสั่ง Analyze → Tools → Scale Bar หลังจากกำหนด Scale แล้ว สามารถเพิ่มแถบมาตราส่วนได้โดยเลือกเมนู Analyze → Tools → Scale Bar

3) ปรับรูปแบบของ Scale Bar สามารถปรับแต่งรายละเอียดของ Scale Bar ได้ตามต้องการ เช่น ความยาวของแถบมาตราส่วน สีของแถบ ตำแหน่งการแสดงผลบนภาพ ขนาดและรูปแบบตัวอักษร เมื่อกำหนดค่าต่าง ๆ เรียบร้อยแล้ว โปรแกรมจะแสดง Scale Bar บนภาพทันที ซึ่งเหมาะสำหรับการจัดทำรายงานวิจัย บทความวิชาการ และงานนำเสนอทางวิทยาศาสตร์

2.2.2 การใช้ Excel Solver

Microsoft Excel Solver เป็น Add-in หรือเครื่องมือเสริมของโปรแกรม Microsoft Excel ที่ใช้สำหรับการหาคำตอบที่เหมาะสมที่สุด (Optimization) ภายใต้เงื่อนไขที่กำหนด โดยโปรแกรมจะช่วยคำนวณหาค่าที่ดีที่สุดจากตัวแปรต่าง ๆ ตามวัตถุประสงค์ที่ผู้ใช้ต้องการ

2.2.2.1 การเปิดใช้งาน Solve

การเปิดงาน Solver ในโปรแกรม Microsoft Excel สามารถดำเนินการได้ตามขั้นตอนดังนี้

- 1) ไปที่เมนู File → Options → Add-ins
- 2) ในช่อง Manage เลือก Excel Add-ins แล้วกด Go
- 3) เลือก Solver Add-in แล้วกดปุ่ม OK หลังจากเปิดใช้งานเรียบร้อยแล้ว เครื่องมือ Solver จะปรากฏในเมนู Data → Solver สามารถนำไปใช้สำหรับการวิเคราะห์และแก้ปัญหาการหาค่าที่เหมาะสมที่สุด (Optimization) ได้

2.2.2.2 การใช้งาน Solver ใน Microsoft Excel

การใช้งาน Solver ในโปรแกรม Microsoft Excel มีขั้นตอนสำคัญสำหรับการหาคำตอบที่เหมาะสมที่สุด (Optimization) ดังนี้

- 1) สร้างตารางและสมการใน Excel ต้องจัดเตรียมข้อมูล ตัวแปร และสมการคำนวณในรูปแบบตารางภายในโปรแกรม Excel เพื่อใช้เป็นพื้นฐานในการวิเคราะห์

2) กำหนด Objective Cell เลือกเซลล์เป้าหมาย (Objective Cell) ที่ต้องการให้ Solver คำนวณ เช่น การหาค่าสูงสุด (Maximize) ค่าต่ำสุด (Minimize) หรือค่าที่กำหนดไว้ (Value Of)

3) กำหนดตัวแปรและข้อจำกัด ระบุเซลล์ตัวแปรที่สามารถเปลี่ยนค่าได้ (Variable Cells) และกำหนดเงื่อนไขหรือข้อจำกัด (Constraints) ของปัญหา เช่น ค่าต้องมากกว่า ศูนย์ หรือไม่เกินค่าที่กำหนด

4) เปิดเมนู Data → Solver เพื่อทำ Optimization เมื่อกำหนดข้อมูลครบถ้วนแล้ว ให้เลือกเมนู Data → Solver จากนั้นกดคำสั่ง Solve เพื่อให้โปรแกรมคำนวณและหาคำตอบที่เหมาะสมที่สุดตามเงื่อนไขที่กำหนดไว้





2.2 กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบการจัดทำหนังสือเพื่อข้อกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ”

ดำเนินการจัดขึ้น ในวันที่ 23 มีนาคม 2569 ณ ห้องประชุมบัวชมพู ชั้น 2 อาคารเรียนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ให้กับบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 12 คน โดยได้รับเกียรติจากรองศาสตราจารย์ ดร.จิระ จิตสุภา อาจารย์จากคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้และประสบการณ์ในการออกแบบและการจัดทำหนังสือเพื่อขอตำแหน่งทางวิชาการตลอดจนเทคนิคการนำเสนอข้อมูลให้มีความถูกต้อง ชัดเจน และน่าสนใจ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.2.1. เกณฑ์การทำผลงานวิชาการ ตำราและหนังสือ เพื่อใช้ในการขอตำแหน่งทางวิชาการ

2.2.1.1 ความหมายของ “ตำรา” และ “หนังสือ”

1) ตำรา (Textbook) ตำราไม่ใช่แค่หนังสือสอนแต่คือเครื่องมือถ่ายทอดความรู้แบบมีระบบ โดยลักษณะสำคัญยึดตามโครงสร้างรายวิชา (Course-based) มีการออกแบบเพื่อการเรียนรู้ เนื้อหาเรียงจากพื้นฐานไปสู่ขั้นสูง มีตัวอย่าง แบบฝึกหัด คำถามท้ายบท วิธีเขียนให้ผ่านเกณฑ์เริ่มจากแผนการสอนแปลงหัวข้อสอนให้เป็นบทในตำราใส่วัตถุประสงค์การเรียนรู้ในแต่ละบท และมี สรุปและแบบฝึกหัดทุกบท

2) หนังสือ (Academic Book) หนังสือเน้นองค์ความรู้ มากกว่าการสอน ลักษณะสำคัญ ไม่จำเป็นต้องอิงรายวิชาต้องมีการสังเคราะห์องค์ความรู้อาจเสนอ แนวคิดใหม่ โมเดลใหม่ วิธีเขียนให้เด่นรวมองค์ความรู้จากหลายแหล่ง วิเคราะห์เปรียบเทียบ เสนอกรอบแนวคิด (Framework)

2.2.1.2 เกณฑ์ ตำราและหนังสือในงานวิชาการ

1) ความถูกต้องและความน่าเชื่อถือ การใช้แหล่งข้อมูลวิชาการ เช่น งานวิจัยวารสาร อ้างอิงตามรูปแบบมาตรฐาน (APA) มีการตรวจสอบข้อมูล ระดับผู้ช่วยศาสตราจารย์อ้างอิงพื้นฐานครบ รองศาสตราจารย์ ใช้แหล่งข้อมูลหลากหลายและการวิจารณ์ และศาสตราจารย์ สร้างองค์ความรู้ใหม่จากฐานข้อมูลเดิม

2) ความเป็นระบบ องค์ประกอบของความเป็นระบบ โครงสร้างบทชัดเจน ลำดับเนื้อหาเหตุผล มีการเชื่อมโยงบทต่อบท เทคนิค บทสรุป

3) การวิเคราะห์และสังเคราะห์ การวิเคราะห์เป็นการอธิบายเหตุการณ์การสังเคราะห์เป็นสร้างองค์ความรู้ใหม่ วิธีทำ เปรียบเทียบทฤษฎีหลายแนว วิเคราะห์ข้อดีข้อจำกัดสรุปเป็นโมเดลของตนเอง

4) ความทันสมัย สิ่งที่ต้องมี งานวิจัยย้อนหลัง 5-10 ปี แนวโน้มใหม่ในศาสตร์ นั้น วิธีเพิ่มคุณภาพใช้ฐานข้อมูล เช่น Scopus / TCI อัปเดตเนื้อหาตามสถานการณ์ปัจจุบัน

5) ภาษาและการนำเสนอ หลักสำคัญ ชัดเจน ไม่กำกวม ใช้ศัพท์วิชาการถูกต้อง มีภาพ ตาราง แผนภาพช่วยอธิบาย เทคนิคขั้นสูง ใช้ มีตัวอย่างจริง (Case Study) ใช้ภาพช่วยแทนคำอธิบายยาว ๆ

2.2.1.3 องค์ประกอบของตำรา/หนังสือ ได้แก่

คำนำอธิบายที่มาและวัตถุประสงค์ บทนำปูพื้นฐานความรู้ สารบัญโครงสร้าง
ทั้งเล่ม ส่วนเนื้อหาแบ่งเป็นบท (Chapter) แต่ละบทควรมีวัตถุประสงค์ เนื้อหา สรุป แบบฝึกหัด
(ตำรา) ส่วนท้าย บรรณานุกรม ภาคผนวก ดัชนี

2.2.1.4 ระดับคุณภาพตามตำแหน่ง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เน้นสอนให้เข้าใจ เรียบเรียงดี มีระบบ ยังไม่จำเป็นต้อง
สร้างทฤษฎีใหม่ รองศาสตราจารย์ ต้องคิดวิเคราะห์เชื่อมโยงงานวิจัย มีความลึกและความเป็น
วิชาการสูง และศาสตราจารย์ ต้องสร้างองค์ความรู้ใหม่ มีผลกระทบระดับชาติ/นานาชาติ เป็นแหล่ง
อ้างอิงของผู้อื่น

2.2.1.5 การประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิ

ผู้ประเมินจะดู 5 มิติหลัก ได้แก่ ความใหม่ (Originality) ความลึก (Depth)
ความครบถ้วน (Completeness) ประโยชน์ (Utility) และมาตรฐานวิชาการ (Academic Rigor)

2.2.1.6 ข้อควรระวัง (สำคัญมาก)

Plagiarism ห้ามคัดลอกโดยไม่อ้างอิง ต้อง paraphrase และ cite การใช้
ผลงานเดิมใช้ได้ แต่ต้องพัฒนาใหม่ ห้ามเอามาใช้ซ้ำทั้งดุ้น

2.2.2 หลักสำคัญในการจัดทำหนังสือ และตำรา

เพื่อให้มีคุณภาพทางวิชาการและสามารถใช้อ้างอิงของตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ รอง
ศาสตราจารย์ ศาสตราจารย์ มีแกนหลักที่ควรยึดถือโดยอธิบายให้เห็นทั้งแนวคิดและวิธีทำจริง

2.2.2.1 กำหนดวัตถุประสงค์และกลุ่มเป้าหมายให้ชัด แนวคิด ก่อนเขียนต้องตอบให้
ได้ว่าเขียนเพื่อสอน(ตำรา) หรือสร้างองค์ความรู้”(หนังสือ) ผู้อ่านคือใคร (นักศึกษา / นักวิชาการ /
บุคคลทั่วไป) วิธีทำระบุ Learning Objectives (สำหรับตำรา ระบุขอบเขตเนื้อหา (Scope) ให้ชัด
กำหนดระดับความยากง่ายของเนื้อหา

2.2.2.2 วางโครงสร้างอย่างเป็นระบบ แนวคิดหนังสือที่ดีต้อง อ่านแล้วไหล และเข้าใจ
ลำดับความคิด วิธีทำเริ่มจากทำ โครงร่าง (Outline)แบ่งเป็นบท หัวข้อ หัวข้อย่อยเรียงจากง่าย ยาก
/ พื้นฐาน ประยุกต์ เทคนิค แต่ละบทควรมีบทนำ เนื้อหา สรุป ตำราควรมีแบบฝึกหัดท้ายบท

2.2.2.3 เนื้อหาถูกต้อง น่าเชื่อถือ แนวคิดต้องอิงหลักวิชาการ ไม่ใช่ความคิดเห็นล้วน
วิธีทำ ใช้แหล่งข้อมูล เช่น งานวิจัย วารสาร หนังสือวิชาการอ้างอิงอย่างเป็นระบบ (APA) ตรวจสอบ
ความถูกต้องของข้อมูล ยกระดับไม่ใช่แค่อ้าง แต่ต้องเลือกและวิจารณ์ แหล่งข้อมูล

2.2.2.4 มีการวิเคราะห์และสังเคราะห์ แนวคิด (หัวใจสำคัญมาก) ผลงานที่ดีต้องไม่ใช่
แค่เรียบเรียง แต่ต้องคิด

2.2.2.5 ความเป็นต้นฉบับ แนวคิดต้องแสดงตัวตนทางวิชาการ วิธีทำ เสนอกรอบ
แนวคิดใหม่ สังเคราะห์องค์ความรู้เป็นโมเดล ใช้ประสบการณ์วิจัยของตนเอง ระดับช่วยศาสตราจารย์
เรียบเรียงใหม่อย่างมีระบบ รองศาสตราจารย์มีการสังเคราะห์ ศาสตราจารย์สร้างองค์ความรู้ใหม่

2.2.2.6 ความทันสมัยของเนื้อหา แนวคิด องค์ความรู้ต้องไม่ล้าสมัย วิธีทำ ใช้งานวิจัย
ล่าสุด (5-10 ปี) อัปเดตแนวโน้มใหม่ในสาขานั้นเชื่อมโยงกับบริบทปัจจุบัน

2.2.2.7 การใช้ภาษาและการสื่อสาร แนวคิด เข้าใจง่าย แต่ลึก

2.2.2.8 การออกแบบเพื่อการเรียนรู้ (เฉพาะตำรา) แนวคิดตำราคือเครื่องมือสอน ไม่ใช่แค่หนังสือ

2.2.2.9 ความครบถ้วนขององค์ประกอบต้องมี คำนำ สารบัญ เนื้อหาเป็นบท บรรณานุกรม ภาคผนวก (ถ้ามี) เสริมให้ดัชนี (Index)

2.2.2.10 จริยธรรมทางวิชาการ แนวคิดเป็นเรื่องที่กรรมการให้ความสำคัญมาก ต้องระวัง ห้ามคัดลอก (Plagiarism) ต้องอ้างอิงทุกแหล่งข้อมูล ไม่ใช่ผลงานตนเองซ้ำโดยไม่พัฒนา

2.2.3 การตีพิมพ์เพื่อขอตำแหน่ง

การตีพิมพ์ผลงานเพื่อขอตำแหน่งทางวิชาการ ช่วยศาสตราจารย์ รองศาสตราจารย์ ศาสตราจารย์ เป็นหัวใจสำคัญของการประเมิน เพราะสะท้อนว่า ผลงานของผู้ขอผ่านการกลั่นกรองจากผู้ทรงคุณวุฒิ (Peer Review) และได้รับการยอมรับในวงวิชาการ

2.2.3.1 ความหมายของการตีพิมพ์เพื่อขอตำแหน่ง คือ การนำผลงานวิชาการ เช่น งานวิจัย (Research Article) บทความวิชาการ (Academic Article) หนังสือ/ตำรา ไปเผยแพร่ในแหล่งที่มีมาตรฐานวิชาการ และมีระบบประเมินคุณภาพ จุดสำคัญไม่ใช่แค่ตีพิมพ์ได้ แต่ต้องตีพิมพ์ในแหล่งที่ ก.พ.อ. ยอมรับ

2.2.3.2 ประเภทแหล่งตีพิมพ์ที่ใช้ยื่นได้ วารสารวิชาการ (Journal) เป็นรูปแบบหลักที่ใช้มากที่สุดระดับคุณภาพระดับชาติ (เช่น TCI กลุ่ม 1 / 2) ระดับนานาชาติ (Scopus / ISI) ลักษณะสำคัญมี Peer Review มีบรรณาธิการมีมาตรฐานการอ้างอิง หนังสือ / ตำรา ต้องผ่านการประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิ มี ISBN มีคุณภาพทางวิชาการ การประชุมวิชาการ (Conference) ต้องเป็นการประชุมที่มี Peer Review บางกรณีใช้ได้เฉพาะระดับต้นช่วยศาสตราจารย์

2.2.3.3 เกณฑ์สำคัญของผลงานตีพิมพ์ ต้องมีการประเมินโดยผู้ทรงคุณวุฒิ (Peer Review) เป็นเงื่อนไข บังคับผู้ประเมินต้องเป็นผู้เชี่ยวชาญในสาขา ต้องมีการแก้ไขตามข้อเสนอแนะ ความเป็นต้นฉบับ (Originality) ไม่เคยตีพิมพ์ที่อื่น ไม่ซ้ำงานเดิมของตนเอง (Self-plagiarism) คุณภาพเนื้อหา มีความลึก มีการวิเคราะห์/สังเคราะห์ มีระเบียบวิธีวิจัย (ถ้าเป็นงานวิจัย) ความน่าเชื่อถือของแหล่งตีพิมพ์ อยู่ในฐานข้อมูลที่ยอมรับ ไม่ใช่วารสารหลอก (Predatory Journal)

2.2.3.4 จำนวนและระดับผลงาน (แนวทางทั่วไป) หมายเหตุ: อาจแตกต่างกันตามประกาศมหาวิทยาลัย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ มีผลงานตีพิมพ์อย่างน้อย 1-2 เรื่อง ระดับชาติเป็นหลัก รองศาสตราจารย์ หลายผลงาน (ประมาณ 3-5 เรื่อง) ต้องมีระดับนานาชาติบางส่วน ศาสตราจารย์ ผลงานจำนวนมากเน้นระดับนานาชาติคุณภาพสูง มี Impact ในวงวิชาการ

2.2.4 ฝึกปฏิบัติการออกแบบการจัดทำหนังสือ เพื่อขอตำแหน่งทางวิชาการ ด้วยการใช้ nootbook LM

2.2.4.1 แนวคิดของการใช้ NotebookLM เครื่องมือนี้ช่วยรวมแหล่งข้อมูล (PDF งานวิจัย เอกสารสอน) สรุป วิเคราะห์ เชื่อมโยงข้อมูล สร้างร่างเนื้อหาอย่างเป็นระบบ ลดเวลาในการค้นคว้าและจัดโครงสร้าง เหมาะมากกับ งานเขียนเชิงวิชาการ

1) โครงสร้างการฝึกปฏิบัติ (Workshop 5 ขั้นตอน)

ขั้นตอนที่ 1 เตรียมแหล่งข้อมูล (Source Curation) เป้าหมาย สร้างฐานข้อมูลวิชาการของหนังสือ วิธีทำใน NotebookLM สร้าง Notebook ใหม่ อัปโหลดงานวิจัย

(PDF) บทความ เอกสารการสอน ตั้งชื่อหมวด เช่น ทฤษฎี งานวิจัย กรณีศึกษา แบบฝึก ใส่เอกสารอย่างน้อย 10–20 แหล่ง ทดลองถาม สรุปแนวคิดหลักของเอกสารทั้งหมด

ขั้นตอนที่ 2 ออกแบบโครงสร้างหนังสือ (Outline Design) เป้าหมาย สร้างโครงหนังสือทั้งเล่ม วิธีใช้ NotebookLM สั่งให้ AI ช่วยออกแบบสารบัญหนังสือเรื่อง สำหรับระดับ สิ่งที่ต้องได้ 6–10 บท หัวข้อย่อยแต่ละบท แบบฝึก ให้คุณ “ปรับ” ไม่ใช่ใช้ตรง ๆ ใส่มุมมองของคุณเข้าไป

ขั้นตอนที่ 3 สังเคราะห์เนื้อหา (Synthesis) เป้าหมาย เปลี่ยนข้อมูลเป็นองค์ความรู้ วิธีใช้ถามใน NotebookLM: “เปรียบเทียบทฤษฎี X กับ Y” สรุปข้อดีข้อจำกัดของแนวคิดนี้” แนวโน้มใหม่ในเรื่องนี้คืออะไร”

ขั้นตอนที่ 4 เขียนต้นฉบับ (Draft Writing) เป้าหมาย สร้างบทตัวอย่างที่ใช้นได้ วิธีใช้สั่ง “ช่วยเขียนบทที่ 1 โดยใช้ข้อมูลทั้งหมดใน Notebook” แล้วคุณต้องปรับภาษาเติมการวิเคราะห์ของตนเอง ใส่อ้างอิง

ขั้นตอนที่ 5 ตรวจสอบภาพ (Academic Refinement) เป้าหมาย ยกกระดับให้ผ่านกรรมการ ใช้ NotebookLM ช่วยตรวจ ถาม “เนื้อหานี้ยังขาดอะไร” “มีจุดไหนควรเพิ่มการวิเคราะห์” “ทันสมัยหรือไม่”





2.3 กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “การสร้างทักษะ soft power ด้านการออกแบบ และกระบวนการผลิตผ้าพิมพ์ลายร่วมสมัย” และดูงาน

การอบรมหัวข้อ “การสร้างทักษะ soft power ด้านการออกแบบ และกระบวนการผลิตผ้าพิมพ์ลายร่วมสมัย” และดูงาน ณ โรงงานไหมพัสตร์ อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์ ได้ดำเนินการจัดขึ้นในวันพฤหัสบดีที่ 2 เมษายน 2569 ให้กับบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า มีเข้าร่วมโครงการ จำนวน 8 คน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.3.1 ความเป็นมาของไหมพัสตร์

คำว่า “ไหมพัสตร์” มาจากคำว่า “ไหม” แปลว่า ขาว และ “พัสตร์” แปลว่า ผ้า ดังนั้น “ไหมพัสตร์” จึงมีความหมายถึง ผ้าสีขาว “ไหมพัสตร์” หรือ khomapastr เป็นแบรนด์ผ้าพิมพ์ลายสัญชาติไทยที่ยังคงทำด้วยมือทั้งหมด ตั้งแต่วาดลายลงบล็อกสกรีน ผสมสี และเลือกวัสดุที่ใช้กับผ้า จนเกิดเป็นเอกลักษณ์เฉพาะที่เห็นเป็นต้องจำได้ อีกทั้งผู้ที่พบเห็นหรือได้สัมผัสผ้าไหมพัสตร์จะได้พบกับผ้าที่ละเอียดวิจิตรและงดงาม

โรงงานไหมผ้าไหมพัสตร์ ถือกำเนิดขึ้นในปี พ.ศ. 2491 ที่อำเภอหัวหิน โดยพลเอกพระเจ้าบรมวงศ์เธอพระองค์เจ้าบวรเดช และหม่อมเจ้าผจรงจิตร กฤตการ พระองค์ทรงสร้างโรงงานย้อมและพิมพ์ผ้าเช่นเดียวกับที่ทรงเคยทำสมัยไปประทับอยู่ที่เมืองไซ่ง่อน ประเทศเวียดนาม ซึ่งการตั้งโรงงานไหมผ้าที่หัวหินนั้นเพราะทรงมีที่ดินอยู่แล้ว และพื้นที่หัวหินยังเป็นแหล่งปลูกฝ้ายชั้นดีของประเทศ และทรงมีเจตนาให้ชาวบ้านได้มีงานทำและมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น พื้นที่บริเวณโรงงานเดิมเป็นป่า ใช้ไม้ไผ่สร้างเป็นโรงเรือน มีแท้งค์ 3 ชั้นสำหรับตั้งโอ่งน้ำ เนื่องจากในกระบวนการผลิตผ้าพิมพ์ลายต้องใช้น้ำค่อนข้างมาก แรกเริ่ม พระองค์เจ้าบวรเดชได้ทรงศึกษาเรื่องลายไทยโบราณจากพิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ โดยเสด็จไปศึกษาพร้อมกับช่างเขียนลายซึ่งเป็นผู้มีฝีมือทางลายไทยโดยเฉพาะ ในขณะนั้นการจำหน่ายสินค้าจำพวกผ้าพิมพ์ยังไม่ค่อยเป็นที่นิยมมากเท่าไร จึงได้ลองพิมพ์ผ้าพันคอเป็นลายไทยต่าง ๆ เช่น ลายวัดอรุณ เรือหงส์ ซึ่งปรากฏว่าขายดี จึงได้จัดทำเป็นผ้าชุดรองจาน ผ้าปูโต๊ะอาหาร และนำผ้าฝ้ายมาพิมพ์ลวดลาย โดยเน้นเฉพาะลายไทยแท้จำหน่ายเป็นหลาจนกลายเป็นที่ชื่นชอบกันมาก จากนั้นจึงมีการขยายกิจการ ปรับปรุงการผลิต และออกแบบลายให้เข้ากับสมัยนิยม จนเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลายจนถึงปัจจุบัน

ไหมพัสตร์ อยู่ภายใต้การบริหารของครอบครัว และฉลองครบรอบ 60 ปี ในปี พ.ศ. 2551 โดยมีความร่วมมือในการจัดสร้าง “ไหมพัสตร์ วิลล่ามาร์เก็ต” จวบจนปัจจุบันในปี พ.ศ. 2569 ดำเนินกิจการมา 78 ปีแล้ว บริหารงานโดยทายาทรุ่นที่ 3 ผ้าพิมพ์ลายในปัจจุบันมีหลายลวดลาย เช่น ผ้าลายดอกจิก ที่เป็นสัญลักษณ์ประจำร้าน ลายหมู่บ้านไทย ลายกนก ลายเทพพนม ลายหัวโขน และมีสินค้าที่ผลิตใหม่เพิ่มขึ้น เช่น เสื้อผ้า กระโปรง กางเกง ชุดเดรส กระเป๋า ผ้าพันคอ หมวก และของตกแต่งบ้าน เช่น ปлокหมอน ตุ๊กตา ผ้าปูโต๊ะ ที่รองจาน ล้วนผลิตขึ้นด้วยความประณีตและมีสีสันสวยงาม เป็นเวลากว่า 78 ปีแล้วที่ผ้าไหมพัสตร์กลายเป็นอีกหนึ่งเอกลักษณ์ของเมืองหัวหิน และได้รับการไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของผ้าพิมพ์ลายสืบไป

2.3.2 การเย็บมขมโรงงาน

2.3.2.1 การทำลวดลาย ลวดลายส่วนใหญ่เป็นการออกแบบจากทางกรุงเทพฯ ส่งมาให้โรงงานที่หัวหินทำการถ่ายลายลงฟิล์มเพื่อทำบล็อกสกรีน มีช่างทำการออกแบบลวดลายอยู่ที่กรุงเทพฯ บล็อกสกรีนที่ทำขึ้นมีทั้งบล็อกกรอบไม้และบล็อกกรอบเหล็ก และมีการทำลวดลายย่อส่วนเพื่อนำไปใช้ในการพิมพ์ชิ้นงานขนาดเล็ก เช่น เสื้อยืด กระเป๋า

ลวดลายที่นำมาใช้ในการพิมพ์ แรกเริ่มมาจากการสังเกตลายไทยจากพิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ นำมาประยุกต์ลวดลายเรื่อย ๆ แต่ยังคงเอกลักษณ์ไว้ ส่วนลวดลายอื่น ๆ ที่เพิ่มขึ้นภายหลัง มาจากการสิ่งที่พบเห็นในชีวิตประจำวัน สิ่งที่เกิด ธรรมชาติที่อยู่รอบตัว แล้วนำมาออกแบบ เช่น ลายนกเกาะสายไฟ (ลาย 512) ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของแฉวถนนสีลมในกรุงเทพฯ ที่พบเห็นนกจำนวนมากชอบเกาะตามสายไฟ หรือลายปลาจากการที่เห็นปลาอยู่ในบ่อน้ำ หรือลายต้นสนที่มีนกฮูกอยู่ในโพรงไม้ เป็นต้น ปัจจุบันมีการปรับปรุงลวดลายให้ทันสมัย ทันเหตุการณ์มากขึ้น มีลวดลายประมาณ 1,700 กว่าลาย

2.3.2.2 การถ่ายลาย เมื่อได้ลวดลายมาแล้ว พนักงานจะทำการถ่ายลวดลายไว้ใช้ในการสกรีน โดยทำการเคลือบน้ำยาไวแสงที่ฟิล์ม ปลอ่ยทิ้งไว้ให้แห้งนานประมาณ 2 ชั่วโมง นำไปวางในตู้ไฟ นานประมาณ 5 นาทีเพื่อทำการถ่ายลวดลาย ขั้นตอนนี้ต้องระมัดระวังเรื่องความสม่ำเสมอของความร้อนหรือแสงสว่างจากหลอดฟลูออเรสเซนต์ เพราะหากความร้อนหรือแสงสว่างไม่สม่ำเสมอ จะส่งผลให้การถ่ายลวดลายบริเวณนั้นไม่ติด เมื่อถ่ายลายเสร็จแล้ว นำไปตรวจสอบความสม่ำเสมอของลวดลายอีกครั้ง หากพบความผิดพลาดในส่วนของลายจะทำการตกแต่งลวดลายด้วยมืออีกครั้ง และทำการเคลือบลวดลายด้วยน้ำยาเคลือบเพื่อให้มีความแข็งแรงและลวดลายไม่เกิดการหลุด

2.3.2.3 ห้องเก็บวัตถุดิบ จะมีผ้าที่สั่งมาจากกรุงเทพฯ นำเข้ามาเก็บไว้ในสต็อกของโรงงาน ผ้าที่ใช้ในการพิมพ์มีทั้งผ้าป่าน ผ้าโทะ ผ้าฝ้าย ผ้าสลิน ผ้าซาติน

2.3.2.4 การพิมพ์ลวดลาย ลวดลายการพิมพ์ของโรงงาน เป็นการพิมพ์ด้วยมือ 100 เปอร์เซนต์ อันเป็นเอกลักษณ์ของโชมพัสเตอร์ เมื่อได้รับออเดอร์จากลูกค้า โตะผ้าจะนำไปส่งพิมพ์ไปยังห้องเก็บผ้าเพื่อทำการเบิกผ้ามาใช้งาน ทำความสะอาดผ้า รีด แบ่งเป็นพับ ๆ (30 หลา) เพื่อใช้ในการพิมพ์ 1 ลวดลาย และเบิกสีที่ต้องการใช้ในการพิมพ์

สีที่ใช้ในการพิมพ์ นำโทะสีที่ซื้อมาทำการผสมสีเองโดยเทียบกับสีใน Pantone แต่เดิมทางโรงงานสั่งซื้อสีจากประเทศเยอรมัน แต่เนื่องจากราคาที่สูงขึ้นทำให้ปัจจุบันมีการสั่งซื้อสีจากประเทศจีนเข้ามาใช้แทน การพิมพ์สีน้ำมันลงบนผ้าโทะ จะใช้เวลาหลายวันกว่าการใช้สีรีแอคทีฟพิมพ์ลงบนผ้าป่านที่จะทำการอบด้วยไอน้ำ ชัก จึงสามารถพิมพ์เสร็จได้ใน 1 วัน โตะพิมพ์เดิมเป็นโตะทำด้วยผ้าโทะ มี 6 โตะ แต่ในการพิมพ์งานต้องระมัดระวังสีที่อาจติดกับพื้นโตะจากการพิมพ์ครั้งก่อน ดังนี้ จึงต้องมีการทำความสะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มพิมพ์ผ้าพับต่อไป ส่งผลให้เกิดความล่าช้าในการทำงาน ปัจจุบันได้ปรับเปลี่ยนเป็นโตะเทียนเพราะพิมพ์ได้เร็วและทำความสะอาดพื้นโตะได้ง่าย และใช้งานเพียง 2 โตะ การพิมพ์ในแต่ละโตะ จะพิมพ์ผ้ายาว 30 หลา (1 พับ) ไม่พิมพ์ผ้ายาวเกินไปเพื่อป้องกันสีแห้งหรือลวดลายอุดตัน ในแต่ละโตะจะมีคนทำงาน 4 คน แบ่งเป็นคนเคาะสี 1 คน คนพิมพ์สี 2 คน และคนล้างสี 1 คน ทางโรงงานมีช่างพิมพ์หลัก 8 คน แต่มีช่างพิมพ์สำรองอีกส่วนหนึ่ง รวมคนงานในโรงงานทั้งหมดมีประมาณ 43 คน

ในการพิมพ์ลวดลาย จะทำการพิมพ์ตามบล็อกพิมพ์กว้าง 60 เซนติเมตร เว้นช่วง 60 เซนติเมตร สลับกันไปเพื่อป้องกันสีทับกันตรงขอบ และเป็นการปล่อยให้สีแห้ง จากนั้น ค่อยพิมพ์ลงในช่วงที่เว้นไว้จนครบความยาวของผ้า แขนวทิ้งไว้ให้แห้งพอสมควร นำผ้าเข้าตู้อบ เพื่อให้สีแห้ง พับผ้าเก็บไว้ก่อน ในแต่ละวันจะทำการพิมพ์ผ้า 6 พับ เก็บผ้าที่พิมพ์และทำให้แห้งแล้ว ไว้ 1 วัน นำไปอบที่ 120-150° จะไม่เกิดการตกสีอีก นำไปซัก รีด ทำการตรวจสอบ วัดเป็นพับ ๆ ทั้งหมดเป็นการทำด้วยมือ 100 เปอร์เซ็นต์ แต่ละลายจะพิมพ์ลงเส้นกรอบลายไว้ก่อน ใช้การวัด การกะ ด้วยสายตาของช่างพิมพ์ผู้ชำนาญแทนการลงหมุด ใช้การกลับกรอบลวดลายในการพิมพ์ การพิมพ์ 4 สี ใช้ 4 กรอบ หมุนลวดลายไปมาจะได้ 12 กรอบลาย การจัดเก็บลวดลายที่ใช้ในการสกรีนจะเขียน หมายเลขลวดลายไว้ที่กรอบสกรีน วางเรียงไว้ในห้องพิมพ์เพื่อความสะดวกในการใช้งาน ห้องที่ใช้ในการพิมพ์ผ้า เป็นห้องที่มีความยาวมาก มีการจัดแบ่งโซนพิมพ์ลวดลาย เช่น โซนลายไทย ลาย สัตว์ ดอกไม้และธรรมชาติ เป็นต้น หลังคาโปร่งแสงเป็นบางช่วงเพื่อให้แสงสว่าง และให้ แสงแดดช่วยทำให้ผ้าและสีแห้งเร็วขึ้น

2.3.2.5 การพิมพ์ผ้าเขียว ผ้าเขียวเป็นผ้าพิมพ์เชิง พิมพ์ลายทอง ความยาวผืนละ ประมาณ 3.5 หลา ราคาประมาณ 2,500 บาท/ผืน ในแต่ละวันจะพิมพ์ได้ประมาณ 13 ผืน/โต๊ะ เพราะต้องใช้คนที่มีความชำนาญในการวางบล็อกให้ลวดลายต่อกันพอดี ไม่มีช่องว่างเกิดขึ้น หากมี ช่องว่างต้องใช้การแต้มสีด้วยมือซ้ำเพื่อปิดรอยอีกครั้ง โต๊ะที่ใช้ในการพิมพ์เป็นโต๊ะผ้าใบ ยาวประมาณ 46 หลา เมื่อปูผ้าเสร็จจะได้ประมาณ 13 ผืน การถ่ายทอดความรู้ของช่างในโรงงานเป็นการถ่ายทอด จากรุ่นสู่รุ่น ใช้เทคนิคภูมิปัญญา 100 เปอร์เซ็นต์ ในแต่ละโต๊ะพิมพ์ คนพิมพ์จะมีจะมีเทคนิคต่างกัน ขึ้นอยู่กับประสบการณ์ของแต่ละคน “โซมพัสเตอร์” เน้นที่ลวดลายมากกว่าผืนผ้า ทางโรงงานสามารถ พิมพ์ลงบนผ้าทอได้ทุกชนิด และมีสูตรสีเฉพาะ

2.3.2.6 ห้องเย็บผลิตภัณฑ์ เป็นห้องที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น หมวก กระเป๋า ปกหมอน หมอนอิง ผ้าปูโต๊ะ ผ้าคลุมเตียง กล่องทิชชู หมอนอิงสามเหลี่ยมพร้อมเบาะรอง นั่ง ซึ่งลวดลายของผลิตภัณฑ์มีทั้งลวดลายที่ลูกค้าออกแบบเอง และลวดลายของทางโรงงาน ปัจจุบัน ทางโรงงานเริ่มเปิดให้บุคคลภายนอกเข้ามาชมและทำ Workshop เพื่อเป็นขยายความรู้ ความ ภาควิชาใจในเอกลักษณ์การทำผ้าพิมพ์แก่ผู้สนใจทั่วไป และด้านหน้าโรงงานยังมีร้านค้าจำหน่าย ผลิตภัณฑ์อีกด้วย

2.3.3 การทำ Workshop

การสกรีนลวดลายลงบนเสื้อ T-shirt และผ้าเช็ดหน้า ซึ่งเป็นผ้าที่ทำจากเส้นใยฝ้าย ทำการเลือกลวดลายและสีที่ต้องการ ซึ่งอาจใช้สีเดียว หรือหลายสีใน 1 ลวดลาย ทำการสกรีน ลวดลายโดยการปาดสี 2 ครั้ง เพื่อให้สีลงเต็มลวดลาย ยกกรอบสกรีนขึ้น ค่อย ๆ ดึงชิ้นงานไปแปดด้วย ลมร้อนเพื่อให้สีแห้ง





2.4 กิจกรรมที่ 4 การอบรม หัวข้อ “Support Power Boost เสริมทักษะคหกรรมศาสตร์”

การอบรมหัวข้อ “Support Power Boost เสริมทักษะคหกรรมศาสตร์” ดำเนินการจัดขึ้นระหว่างวันที่ 6 – 7 พฤษภาคม 2569 โดยแบ่งการอบรมออกเป็น 3 หัวข้อ คือ วันที่ 6 พฤษภาคม 2569 อบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “เสน่ห์ศิลป์สำหรับไทย” ระหว่างเวลา 09.00 – 16.00 น. ณ ห้องปฏิบัติการ 623 ชั้น 2 อาคาร 6 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยได้รับเกียรติจาก อ.ดร.จักรกฤษณ์ ทองคำ และ อ.ศิวกร ตลับนาค อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการทำข้าวมันไก่ และวันที่ 7 พฤษภาคม 2569 อบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “เสน่ห์ศิลป์ภูษาไทย” เวลา 09.00 – 12.00 น. ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยได้รับเกียรติจาก ผศ.ดร.ประพาฬภรณ์ ชีรมงคล และคณะ อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการออกแบบลวดลายและวาดภาพด้วยสีสำหรับปริตลงบนปลอกหมอน เวลา และ 13.00–16.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “เสน่ห์ศิลป์คหกรรมศาสตร์” ณ ห้องประชุมโชติเวช ชั้น 4 อาคารเรือนปัญญา คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยได้รับเกียรติจาก อ.สุกัญญา จันทกุล และคณะ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ถ่ายทอดความรู้การประดิษฐ์ดอกบัวเป็นรูปตุ๊กตาสวยงามสำหรับไหว้พระและสร้างรายได้ อบรมให้กับบุคลากรสายสนับสนุน มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 49 คน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.4.1 เสน่ห์ศิลป์สำหรับไทย

กิจกรรมสาธิตและฝึกปฏิบัติการทำ “ข้าวมันไก่” ซึ่งเป็นอาหารไทยยอดนิยม ผู้เข้าร่วมจะได้เรียนรู้ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การหุงข้าวมัน การต้มไก่ การทำน้ำจิ้ม รวมถึงเทคนิคการทำให้อาหารให้สวยงามและน่ารับประทาน เพื่อส่งเสริมทักษะด้านการประกอบอาหารและการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารไทย





2.4.2 เสน่ห์ศิลปวิทยาไทย

กิจกรรมสร้างสรรค์งานศิลปะบนพื้นผ้า โดยผู้เข้าร่วมจะได้เรียนรู้การออกแบบ ลวดลายและวาดภาพด้วยสีสำหรับรีดลงบนพลอกหมอน ผีกการใช้จินตนาการและความคิด สร้างสรรค์ในการออกแบบผลงานที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว พร้อมทั้งเรียนรู้การประยุกต์ใช้ศิลปะบนผ้า เพื่อเพิ่มมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์





2.4.3 เสน่ห์ศิลปวัฒนธรรมศาสตร์

กิจกรรมฝึกประดิษฐ์งานคหกรรมจากดอกบัว โดยนำดอกบัวมาสร้างสรรค์เป็นรูปตุ๊กตาสวยงาม ผู้เข้าร่วมจะได้เรียนรู้ขั้นตอนการพับ การจัดรูปทรง และการตกแต่ง เพื่อพัฒนาทักษะด้านงานประดิษฐ์ เสริมสมาธิ และส่งเสริมการใช้วัสดุธรรมชาติอย่างสร้างสรรค์





2.5 กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “การพัฒนาความรู้ด้านกระบวนการผลิต และการส่งออกอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และเบเกอรี่” และดูงาน

การอบรมหัวข้อ “การพัฒนาความรู้ด้านกระบวนการผลิต และการส่งออกอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และเบเกอรี่” และดูงาน ณ บริษัท เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) จ.สมุทรปราการ และ จ.ชลบุรี ได้ดำเนินการจัดขึ้นในวันที่ ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ให้กับบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ มีเข้าร่วมโครงการ จำนวน 20 คน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.5.1 ความเป็นมาของบริษัท เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน)

บริษัท เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) ผู้ผลิตและจัดจำหน่ายสินค้าประเภทเบเกอรี่ ขนมขบเคี้ยว ขนมสำหรับคนรักสุขภาพ รวมไปถึงนำเข้าและจัดจำหน่ายสินค้าอาหารทะเลแช่แข็ง เนื้อวัวนำเข้าและอื่น ๆ อีกมากมาย บริษัทฯ ตั้งอยู่ที่นนทบุรี และอมตะซิตี้ชลบุรี พื้นที่รวม 34,200 ตารางเมตร และมีกำลังการผลิตกว่า 1 ล้านชิ้นต่อวัน



2.5.2 เป้าหมายในการดำเนินธุรกิจ (Business Objective)

เป็นผู้นำด้านนวัตกรรมอาหารพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่หลากหลายและมีคุณภาพ รวมถึงเป็นผลิตภัณฑ์แรกๆ ที่ผู้บริโภคนึกถึงและจดจำในฐานะ “The Happy Taste Creator”

2.5.3 นโยบายการพัฒนาความยั่งยืนองค์กร

บริษัท เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) (“บริษัทฯ”) ดำเนินธุรกิจอยู่ภายใต้กรอบของธรรมาภิบาลที่ดี มีความโปร่งใสและสามารถตรวจสอบได้โดยมีความมุ่งมั่นที่จะพัฒนารูปร่างควบคู่ไปกับการสร้างสมดุลทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ บริษัทฯ ตั้งมั่นที่จะดำรงตนให้เป็นบริษัทที่เป็นแบบอย่างที่ดีของสังคม (Good Corporate Citizen) ในการดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืนและสามารถบริหารกิจการให้เติบโตอย่างมั่นคงและเป็นที่ยอมรับในสังคม บนพื้นฐานของจริยธรรมและ

หลักการกำกับดูแลกิจการที่ดีรวมทั้งสามารถสร้างผลตอบแทนให้กับผู้ถือหุ้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงผลกระทบในการดำเนินธุรกิจที่มีต่อผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับบริษัทฯ ในทุกด้าน

2.5.4 บริษัทเอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) สาขา 5 (บริการอาหาร)

จ.สมุทรปราการ

NSL ดำเนินธุรกิจ Food Services ซึ่งมุ่งเน้นการแปรรูปเนื้อสัตว์ เช่น การทอด เกล็ด การแล่เป็นชิ้นหรือตัดขนาดพร้อมบรรจุในบรรจุภัณฑ์หลากหลายรูปแบบเพื่อความสะดวกในการประกอบอาหาร ผลิตภัณฑ์ในกลุ่มนี้ประกอบด้วย ปลาชนิดต่าง ๆ อาหารทะเล เนื้อวัว ซีส และ ผักแปรรูป /แช่แข็ง ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปอย่างเช่นลูกชิ้นซึ่งจัดจำหน่ายให้กับลูกค้าในกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร โรงแรม ผู้ให้บริการจัดเลี้ยง และโรงเรียนนานาชาติ (Hotel, Restaurant, and Catering: HoReCa) รวมถึงช่องทาง Modern Trade ต่าง ๆ วิทยาการได้พาชมการตัดแต่งปลา พร้อมทั้งอธิบายความแตกต่างระหว่างปลาเซลมอนและปลาเทราต์ ปลาทั้ง 2 ชนิดนี้จะคล้ายกันแต่ต่างกันที่ผิวที่หนังปลา รูปลักษณ์ ขนาดตัวปลา และ สีของเนื้อปลา ปลาเทราต์สีจะเข้มกว่าปลาเซลมอน

สิ่งที่ได้จากการอบรมคือได้เห็นกระบวนการต่าง ๆ ในการผลิตปลาเซลมอนและปลาเทราต์แช่แข็ง ตั้งแต่การละลายปลาแช่แข็งที่นำเข้ามาจากต่างประเทศทั้งตัวนั้นเมื่อคลายความเย็นแล้วต้องล้างน้ำที่ผสมคลอรีนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อจุลินทรีย์ต่าง ๆ โดยน้ำที่ผสมคลอรีนที่นำมาล้างปลาต้องมีปริมาณคลอรีนที่อ่อนเท่านั้นประปาเมื่อล้างแล้วถึงจะทอดเกล็ดปลาและตัดแต่งตั้งก้างปลาออก ล้างทำความสะอาดอีกครั้ง พักปลาให้สะเด็ดน้ำ นำไปเลี้ยงแพ็คสุญญากาศรวมทั้งการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ก่อนถึงมือลูกค้า



2.5.5 บริษัท เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) สาขา 2 (เบเกอรี่) จังหวัดชลบุรี

NSL ดำเนินธุรกิจผลิตและจำหน่ายสินค้าเบเกอรี่และอาหารรองท้อง โดยมีการจัดจำหน่ายผ่านร้านสะดวกซื้อ 7-11 ภายใต้แบรนด์ต่าง ๆ ได้แก่ อีชี้เทสต์, อีชี้สวีท, อีชี้เบค และเซเว่นเฟรช ซึ่งเป็นแบรนด์ของ CPALL นอกจากนี้ NSL ยังพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว เบเกอรี่ และอาหารอื่น ๆ ภายใต้แบรนด์ของตนเอง เช่น ข้าวแท่ง, ปังไท, เนเชอรัล ไบท์, NSL Bakery และ NSL Selection เพื่อตอบสนองความต้องการในช่องทางจำหน่ายที่หลากหลาย อาทิ

2.5.5.1 ร้านค้าปลีกสมัยใหม่ (Modern Trade: MT): ร้านสะดวกซื้อ ซูเปอร์มาร์เก็ต และไฮเปอร์มาร์เก็ต/Cash and Carry

2.5.5.2 ร้านค้าปลีกแบบดั้งเดิม (Traditional Trade: TT): ตลาด ร้านค้า และร้านขายของฝาก



จากการเข้าเยี่ยมชมไลน์ผลิต (Production Line) ทำให้เห็นกระบวนการตั้งแต่การนำวัตถุดิบเข้าสู่กระบวนการแปรรูปวัตถุดิบจนได้เป็นสินค้าสำเร็จรูป โดยมุ่งเน้นประสิทธิภาพความเร็ว และมาตรฐานเดียวกัน การทำงานในลักษณะการ ยืนทำงาน เพื่อความสะดวกในการหยิบจับและเคลื่อนไหวสินค้า ซึ่งในโรงงานจะมีการควบคุมอุณหภูมิและความสะอาดให้ได้มาตรฐาน GMP ในไลน์ผลิตจะผลิตสินค้า 24 ชั่วโมง พนักงานทำงานเป็นกะช่วงเปลี่ยนถ่ายกะจะมีการทำความสะอาดเครื่องจักรต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิต ทั้งไว้ 1 ชั่วโมง ก่อนเข้ากะใหม่กำลังคนในการผลิตส่วนใหญ่จะเป็นแรงงานประเทศเพื่อนบ้าน เช่น พม่า และลาว ประมาณร้อยละ 85





2.6 กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “Cocoa : พืชเศรษฐกิจสู่ความสำเร็จในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการอาหารของประเทศไทย” และดูงาน

การอบรมหัวข้อ “Cocoa : พืชเศรษฐกิจสู่ความสำเร็จในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการอาหารของประเทศไทย” และดูงาน ณ ไร่โกโก้ อ.แก่งกระจาน จ.เพชรบุรี ได้ดำเนินการจัดขึ้นในวันที่ ๘ พฤษภาคม ๒๕๖๙ ให้กับบุคลากรสายวิชาการสังกัดสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 9 คน ดังรายละเอียดต่อไปนี้

2.6.1 ประวัติความเป็นมา ไร่โกโก้

โกโก้ (ชื่อวิทยาศาสตร์: *Theobroma cacao* L.) เป็นไม้ไม่ผลัดใบขนาดเล็กในวงศ์ชบา และเป็นพืชพื้นเมืองในเขตร้อนชื้นของอเมริกากลางและอเมริกาใต้ เมล็ดโกโก้มักนำมาใช้ทำเป็นขนม และเครื่องดื่ม *Theobroma cacao* ได้รับการตั้งชื่อโดยนักพฤกษศาสตร์ชาวสวีเดน Carl Linnaeus ในปี 1753 ชื่อสามัญ Chocolate Nut Tree, Cocoa, Cocoa tree ในไทยเรียกว่า โกโก้ โดย *Theobroma* แปลว่า 'อาหารของเหล่าทวยเทพ' โดยโกโก้เข้ามาในประเทศไทย ในปี ค.ศ.1979 รัฐบาลไทยได้นำเมล็ดพันธุ์มาจากประเทศมาเลเซีย และทำการวิจัยและพัฒนาจน ในปี ค.ศ.1993 ได้สายพันธุ์ใหม่ ชื่อว่า “ชุมพร 1” และมีการแจกจ่ายต้นกล้าให้แก่เกษตรกร เพื่อสร้างอาชีพและรายได้

โกโก้มีถิ่นกำเนิดในเม็กซิโก อเมริกากลาง และอเมริกาใต้ตอนเหนือ (โคลัมเบีย เอกวาดอร์ เวเนซุเอลา บราซิล กายอานา ซูรินาม และเฟรนช์เกียนา) อีกทั้งยังถูกนำมาใช้เป็นพืชปลูกในหลายประเทศในทวีปแอฟริกา (กานา ไนจีเรีย และไอวอรีโคสต์) และเอเชีย (มาเลเซีย และอินโดนีเซีย) ในถิ่นที่อยู่ตามธรรมชาติ โกโก้เติบโตได้ดีในป่าดิบชื้นที่เขียวชอุ่มตลอดปี และเติบโตที่ระดับความสูงต่ำ โดยปกติจะอยู่เหนือระดับน้ำทะเลต่ำกว่า 300 เมตร ในพื้นที่ที่มีปริมาณน้ำฝน 1,000 ถึง 3,000 มิลลิเมตรต่อปีโดยโกโก้สามารถเติบโตได้ดีในแนวเส้นศูนย์สูตร (Equator) ทางเหนือ ไม่เกินเส้น Tropic of Cancer (latitude ที่ 23.5 องศาเหนือ) และทางใต้ไม่เกินเส้น Tropic of Capricorn (latitude ที่ 23.5 องศาใต้) เนื่องจากเป็นบริเวณที่เหมาะสมทางภูมิอากาศ (ร้อนชื้น) มีอุณหภูมิระหว่าง 21-23 องศาเซลเซียส



2.6.2 ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

2.6.2.1 ลำต้น : ไม้ยืนต้นเขียวช่มตลอดปี สูง 5 ถึง 8 เมตร พบเติบโตได้ร่มเงาของต้นไม้ใหญ่ปกคลุมชั้นบนสุดของป่าฝน มันทึกรากแก้วซึ่งแทรกซึมลึกลงไปได้ผิวดิน

2.6.2.2 ใบ : ใบสีเขียวเข้มมันวาวคล้ายหนัง รูปไข่หรือรูปรี ยาว 20 ถึง 35 ซม. กว้าง 7 ถึง 8 ซม. ผิวใบไม่มีขนหรือมีขนรูปดาวกระจายอยู่ทั่วไป โคนใบมีลักษณะกลมหรือรูปหัวใจ ปลายใบยาว

2.6.2.3 ดอก : ดอกโกโก้มีขนาดเล็ก สีขาวอมเหลืองถึงสีชมพูอ่อน และรวมตัวกันเป็นกระจุกที่เกิดจากลำต้นโดยตรง ออกดอกตลอดทั้งปี

2.6.2.4 ผล : ลักษณะสีแดงถึงน้ำตาลรูปไข่ (โดยทั่วไปเรียกว่า 'ฝักโกโก้') ยาว 15 ถึง 25 ซม. มีพื้นผิวเป็นปุ่มและมีเส้นจากบนลงล่างมากหรือน้อย 'ฝัก' ประกอบด้วยเมล็ด 30 ถึง 40 เมล็ด แต่ละเมล็ดล้อมรอบด้วยเนื้อสีขาวที่มีรสหวานอมขม ในป่า เมล็ดพืชจะกระจายและกินโดยสัตว์เลื้อยคลานด้วยนมชนิดต่าง ๆ เมื่อเมล็ดแห้งจากแสงแดด เมล็ดจะมีสีน้ำตาลแดง เรียกว่าเมล็ดโกโก้

2.6.3 การปลูกโกโก้

นำต้นกล้าลงดิน ใช้ระยะเวลา 2.5 - 3 ปี ต้นจะสูงประมาณ 3 เมตร ก็จะออกผลผลิตครั้งแรก สามารถเก็บผลได้เมื่อผลสุกเป็นสีเหลืองอย่างน้อย 60% ถ้าผลมีสีส้มจนถึงสีน้ำตาล จะไม่สามารถนำมาผลิตเป็นช็อกโกแลตได้ เนื่องจากมีรากงอกแล้ว ไม่แนะนำให้ใช้การเพาะต้นกล้าจากเมล็ดเนื่องจากจะทำให้ต้นพันธุ์ของโกโก้กลายเป็นพันธุ์และไม่แข็งแรง

2.6.4 กระบวนการผลิตโกโก้

2.6.4.1 นำเมล็ดโกโก้ใส่ในถังที่ปูรองด้วยใบตอง และปิดทับใบตองไม่ให้อากาศเข้าไป รักษาอุณหภูมิที่ 35 - 40 องศาเซลเซียส ภายใน 1 - 2 วัน จนเกิดเป็นแอลกอฮอล์ในถังหมัก

2.6.4.2 นำเมล็ดโกโก้ที่หมักไว้จนครบระยะเวลา นำเมล็ดออกมาสัมผัสออกซิเจน แอลกอฮอล์จะเป็นเป็นกรดอะซิติก จะทำให้ในถังหมักมีอุณหภูมิสูงขึ้นอยู่ที่ 45 - 50 องศาเซลเซียส ในช่วงวันที่ 3 - 5

2.6.4.3 หมักเมล็ดโกโก้ไว้ในถังหมัก โดยอุณหภูมิจะลดลงเหลือ 36 - 40 องศาเซลเซียส ในช่วงวันที่ 6 - 7

2.6.4.4 นำเมล็ดโกโก้ที่หมักจนครบ 7 วันแล้ว มาตากแห้ง ประมาณ 7 - 10 วัน จนมีความชื้นสัมพัทธ์อยู่ที่ 7% จึงนำเมล็ดโกโก้ไปอบ หรือคั่ว และบดเป็นผงเพื่อเข้าสู่กระบวนการทำโกโก้ผง และช็อกโกแลตต่อไป

2.6.5 กระบวนการผลิตช็อกโกแลต

2.6.5.1 การผลิตช็อกโกแลตด้วยการนำโกโก้ที่ทำการบด (Grinding) เรียบร้อยแล้วมาเข้าสู่กระบวนการบด Cocoa Nibs ให้ละเอียดจนเกิดความร้อนและไขมันละลาย กลายเป็น "Chocolate Liquor" หรือเนือโกโก้เหลว

2.6.5.2 การแยกไขมันโกโก้ (Pressing) อาจนำ Chocolate Liquor ไปสกัดแยกเป็น 1) Cocoa Butter (ไขมันโกโก้) 2) Cocoa Cake ซึ่งสามารถบดต่อเป็น Cocoa Powder

2.6.5.3 การผสมส่วนประกอบ (Mixing) นำ Chocolate Liquor ผสมกับน้ำตาล นมผง หรือ Cocoa Butter ตามสูตรของช็อกโกแลตแต่ละประเภท เช่น Dark, Milk หรือ White Chocolate

2.6.5.4 การบดละเอียดและคอนช์ (Refining & Conching) บดให้เนื้อเนียนละเอียด และกวนต่อเนื่องเพื่อลดกลิ่นไม่พึงประสงค์ ทำให้ช็อกโกแลตมีเนื้อสัมผัสที่นุ่มและรสชาติกลมกล่อม

2.6.5.5 การเทมเปอร์ช็อกโกแลต (Tempering) ควบคุมอุณหภูมิของช็อกโกแลตให้เกิดผลึกไขมันที่เสถียร (Form V) เพื่อให้ช็อกโกแลตมีความเงางาม แตกหักสวย และไม่เกิด Fat Bloom

2.6.5.6 การขึ้นรูปและทำให้เย็น (Molding & Cooling) เทช็อกโกแลตลงพิมพ์ จากนั้นทำให้เย็นจนแข็งตัว พร้อมสำหรับการบรรจุและจำหน่าย





ส่วนที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน

ส่วนที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยโครงการมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และเพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ซึ่งได้แบ่งการดำเนินงานเป็น 6 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหารจัดอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การแปลผลและนำเสนองานวิจัยโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป Microsoft Excell และ Origin เพื่อการเขียนบทความทางวิชาการ” ในวันที่ 20 มีนาคม 2569 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 2 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์จัดอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การออกแบบการจัดทำหนังสือเพื่อขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ” ในวันที่ 23 มีนาคม 2569 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 3 สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้าจัดอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การสร้างทักษะ soft power ด้านการออกแบบและกระบวนการผลิตผ้าพิมพ์ลายร่วมสมัย” และดูงาน ในวันที่ 2 เมษายน 2569 ณ โรงงานไหมพัสดร์ อ.ห้วยหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์ กิจกรรมที่ 4 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “Support Power Boost เสริมทักษะคหกรรมศาสตร์” ให้กับบุคลากรสายสนับสนุน ระหว่างวันที่ 6 - 7 พฤษภาคม 2569 ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 5 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “การพัฒนาความรู้ด้านกระบวนการผลิต และการส่งออกอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และเบเกอรี่” และดูงาน ในวันที่ 7 พฤษภาคม 2569 ณ บริษัท เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) จ.สมุทรปราการ และ จ.ชลบุรี และกิจกรรมที่ 6 สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหารจัดอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “Cocoa : พี่เชษฐภักดีสู่ความสำเร็จในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการอาหารของประเทศไทย” และดูงาน ในวันที่ 8 พฤษภาคม 2569 ณ ไร่โกโก้ระ อ.แก่งกระจาน จ.เพชรบุรี

โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุนเข้าร่วมโครงการ จำนวน 106 คน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 63.21 มีช่วงอายุอยู่ระหว่าง 41 - 50 ปี ร้อยละ 41.51 การศึกษาระดับปริญญาโท ร้อยละ 42.45 เป็นบุคลากรสายวิชาการ ร้อยละ 53.77 และมีอายุการทำงานอยู่ระหว่าง 6 - 10 ปี ร้อยละ 22.64 จากการประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.85 คิดเป็นร้อยละ 97.00 และจากการประเมินผลในแต่ละกิจกรรม พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจกิจกรรมที่ 3 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.99 คิดเป็นร้อยละ 99.80 รองลงมามีความพึงพอใจกิจกรรมที่ 2 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.90 คิดเป็นร้อยละ 98.00 กิจกรรมที่ 4 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.85 คิดเป็นร้อยละ 97.00 กิจกรรมที่ 5 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.83 คิดเป็นร้อยละ 96.60 กิจกรรมที่ 1 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.82 คิดเป็นร้อยละ 96.40 และกิจกรรมที่ 6 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.73 คิดเป็นร้อยละ 94.60

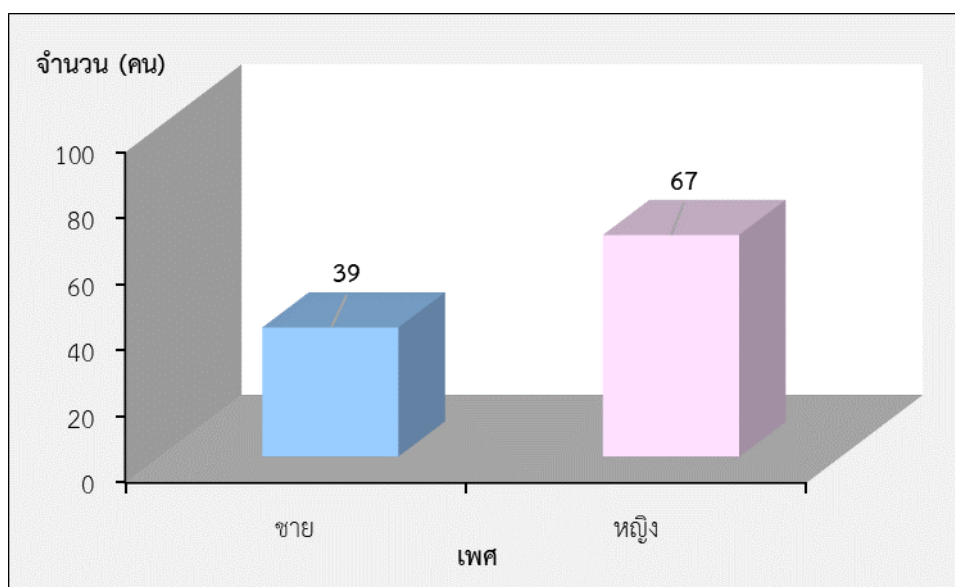
ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมโครงการ

1. เพศ

ผู้เข้าร่วมโครงการการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 106 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 67 คน คิดเป็นร้อยละ 63.21 รองลงมาเป็นเพศชาย จำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 36.79 ดังตารางที่ 1 และแผนภูมิที่ 1

ตารางที่ 1 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)							ร้อยละ
	กิจกรรมที่ 1	กิจกรรมที่ 2	กิจกรรมที่ 3	กิจกรรมที่ 4	กิจกรรมที่ 5	กิจกรรมที่ 6	รวม	
ชาย	2	5	2	17	9	4	39	36.79
หญิง	6	7	6	32	11	5	67	63.21
รวม	8	12	8	49	20	9	106	100.00



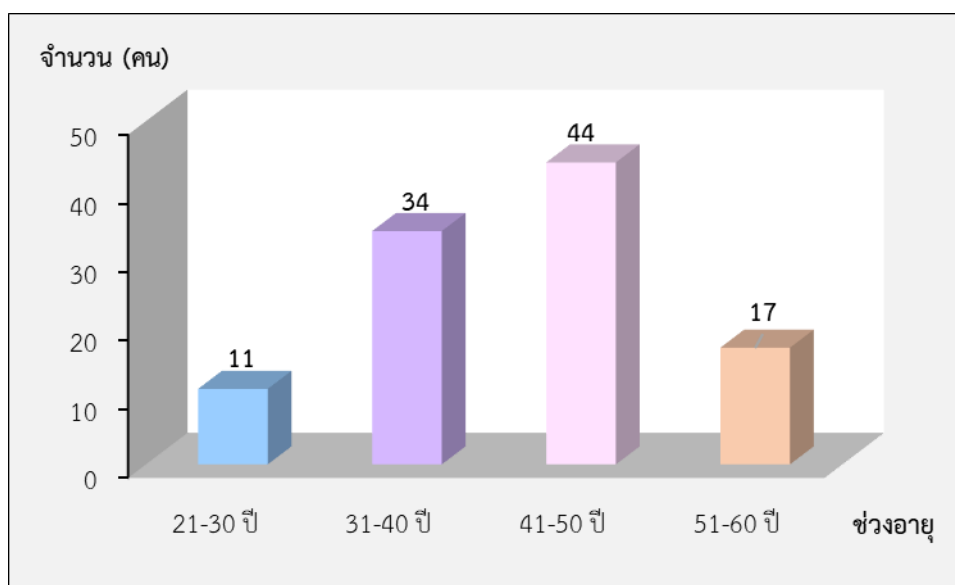
แผนภูมิที่ 1 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามเพศ

2. อายุ

ผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 106 คน ส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 41 - 50 ปี จำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 41.51 รองลงมาอยู่ในช่วงอายุ 31 - 40 ปี จำนวน 34 คน คิดเป็นร้อยละ 32.07 และช่วงอายุ 51 - 60 ปี จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 16.04 ดังตารางที่ 2 และแผนภูมิที่ 2

ตารางที่ 2 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามช่วงอายุ

ช่วงอายุ (ปี)	จำนวน (คน)							ร้อยละ
	กิจกรรมที่ 1	กิจกรรมที่ 2	กิจกรรมที่ 3	กิจกรรมที่ 4	กิจกรรมที่ 5	กิจกรรมที่ 6	รวม	
21- 30	-	-	-	9	2	-	11	10.38
31 - 40	1	4	1	15	10	3	34	32.07
41 - 50	6	6	3	16	7	6	44	41.51
51 - 60	1	2	4	9	1	-	17	16.04
รวม	8	12	8	49	20	9	106	100.00



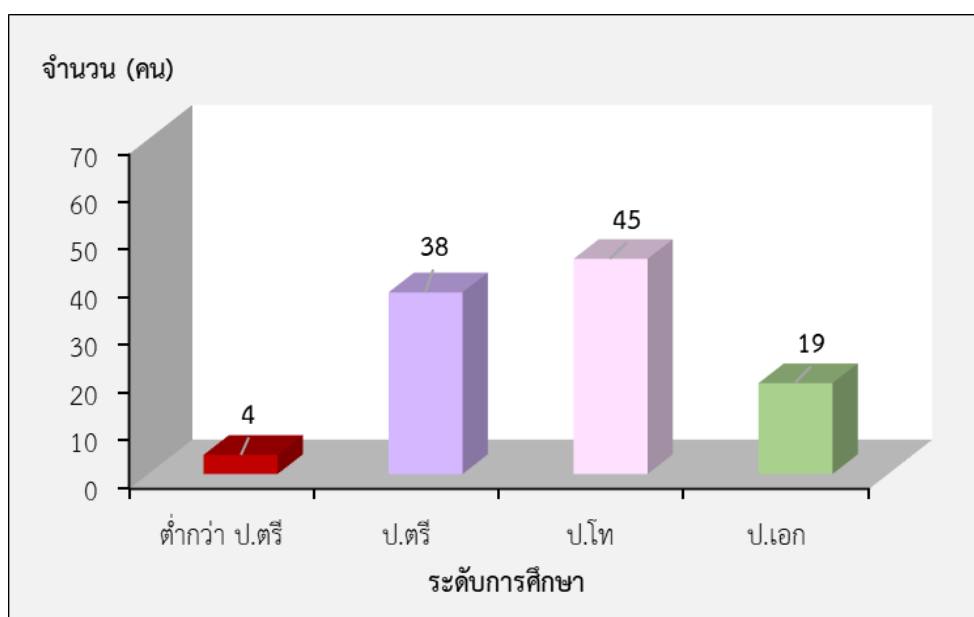
แผนภูมิที่ 2 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามช่วงอายุ

3. ระดับการศึกษา

ผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 106 คน ส่วนใหญ่การศึกษาอยู่ในระดับปริญญาโท จำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 42.45 รองลงมาอยู่ในระดับปริญญาตรี จำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 35.85 ระดับปริญญาเอก จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 17.93 และต่ำกว่าปริญญาตรี จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 3.77 ดังตารางที่ 3 และแผนภูมิที่ 3

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)							ร้อยละ
	กิจกรรมที่ 1	กิจกรรมที่ 2	กิจกรรมที่ 3	กิจกรรมที่ 4	กิจกรรมที่ 5	กิจกรรมที่ 6	รวม	
ต่ำกว่าปริญญาตรี	-	-	-	4	-	-	4	3.77
ปริญญาตรี	-	-	-	15	-	-	38	35.85
ปริญญาโท	4	9	5	7	13	7	45	42.45
ปริญญาเอก	4	3	3	-	7	2	19	17.93
รวม	8	12	8	49	20	9	106	100.00



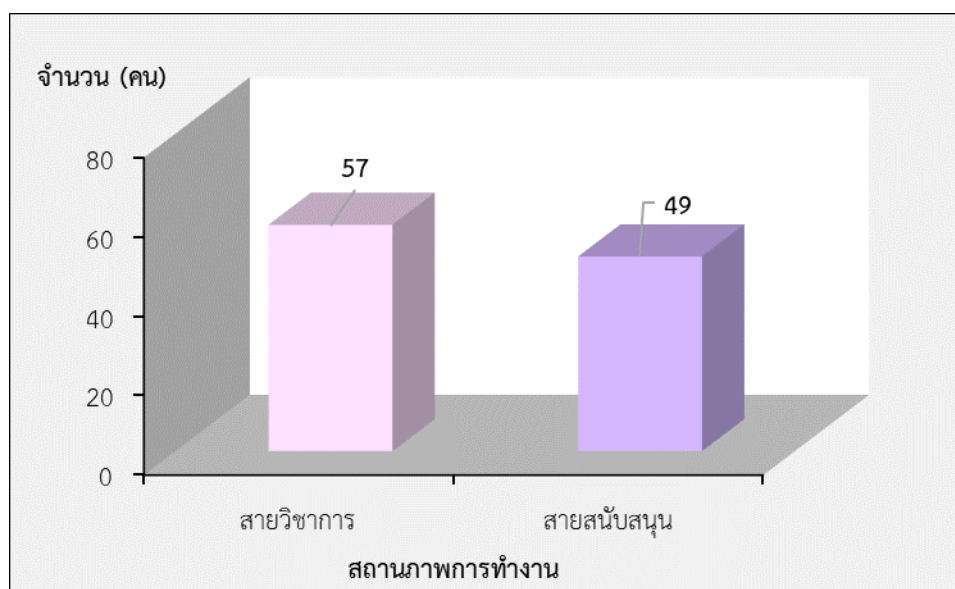
แผนภูมิที่ 3 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามระดับการศึกษา

4. สถานภาพการทำงาน

ผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 106 คน ส่วนใหญ่มีสถานภาพการทำงานสายวิชาการ จำนวน 57 คน คิดเป็นร้อยละ 53.77 รองลงมามีสถานภาพการทำงานสายสนับสนุน จำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 46.23 ดังตารางที่ 4 และแผนภูมิที่ 4

ตารางที่ 4 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามสถานภาพการทำงาน

สถานภาพการทำงาน	จำนวน (คน)							ร้อยละ
	กิจกรรมที่ 1	กิจกรรมที่ 2	กิจกรรมที่ 3	กิจกรรมที่ 4	กิจกรรมที่ 5	กิจกรรมที่ 6	รวม	
สายวิชาการ	8	12	8	-	20	9	57	53.77
สายสนับสนุน	-	-	-	49	-	-	49	46.23
รวม	8	12	8	49	20	9	106	100.00



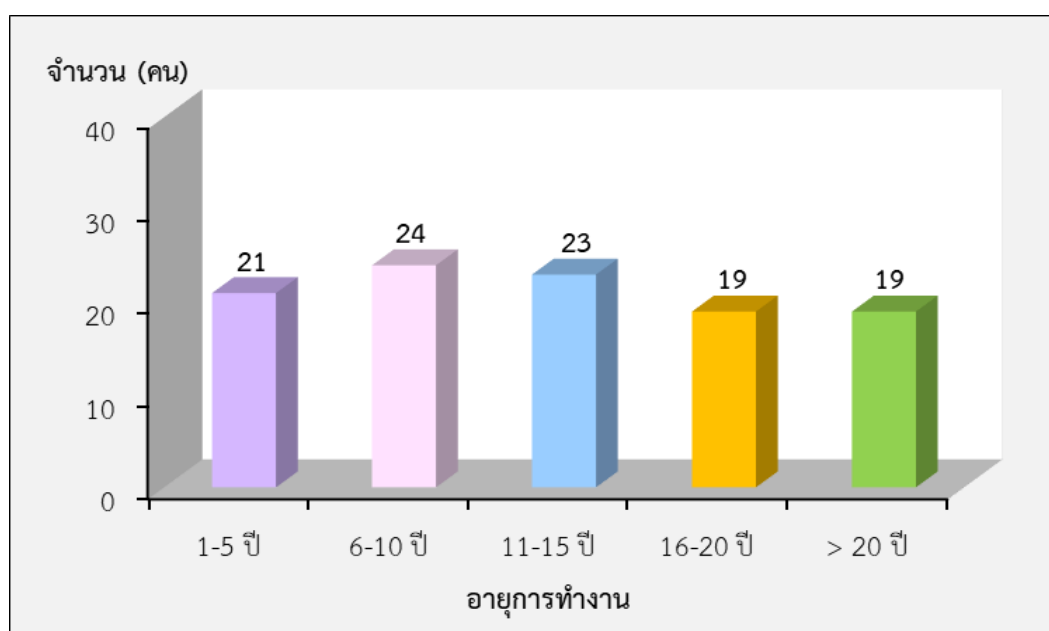
แผนภูมิที่ 4 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามสถานภาพการทำงาน

5. อายุการทำงาน

ผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 106 คน ส่วนใหญ่มีอายุการทำงานอยู่ระหว่าง 6 – 10 ปี จำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 22.64 รองลงมา มีอายุการทำงานอยู่ระหว่าง 11 – 15 ปี จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 21.70 อยู่ระหว่าง 1 – 5 ปี จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 19.81 อยู่ระหว่าง 16 – 20 ปี และมากกว่า 20 ปี จำนวน 19 คน คิดเป็น ร้อยละ 17.92 ดังตารางที่ 5 และแผนภูมิที่ 5

ตารางที่ 5 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามอายุการทำงาน

อายุการทำงาน (ปี)	จำนวน (คน)							ร้อยละ
	กิจกรรมที่ 1	กิจกรรมที่ 2	กิจกรรมที่ 3	กิจกรรมที่ 4	กิจกรรมที่ 5	กิจกรรมที่ 6	รวม	
1 - 5	-	3	-	12	4	2	21	19.81
6 - 10	2	2	1	11	6	2	24	22.64
11 - 15	-	2	2	11	5	3	23	21.70
16 - 20	3	3	1	7	3	2	19	17.92
> 20	3	2	4	8	2	-	19	17.92
รวม	8	12	8	49	20	9	106	99.99



แผนภูมิที่ 5 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามอายุการทำงาน

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์

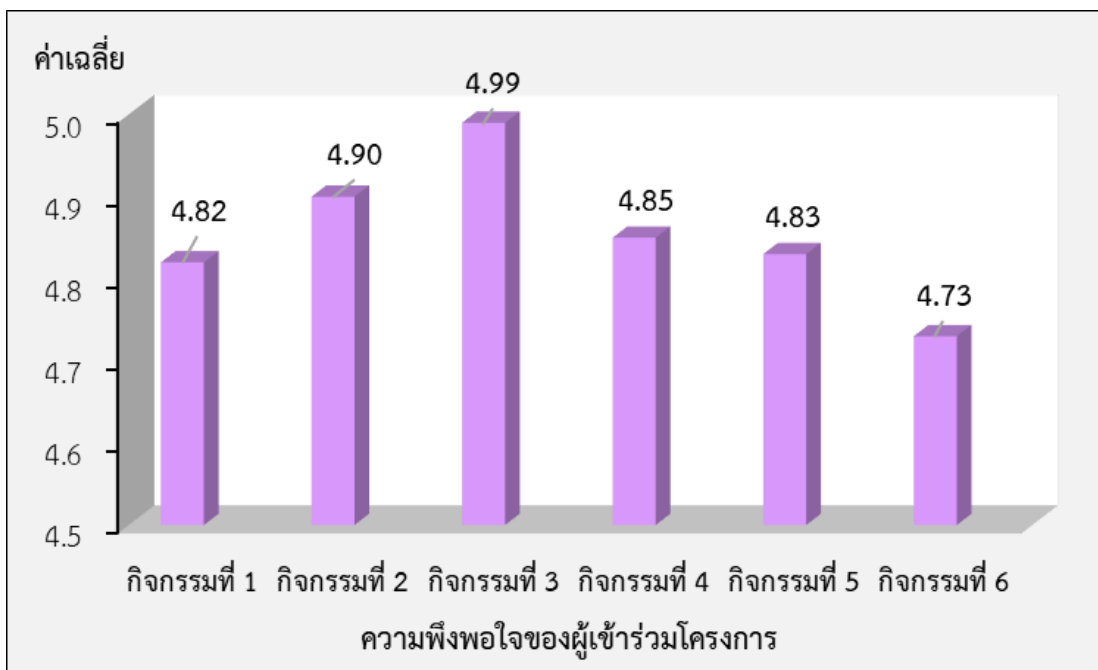
ผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 106 คน มีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.85 คิดเป็นร้อยละ 97.00 และจากการประเมินผลในแต่ละกิจกรรม พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจกิจกรรมที่ 3 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.99 คิดเป็นร้อยละ 99.80 รองลงมา มีความพึงพอใจกิจกรรมที่ 2 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.90 คิดเป็นร้อยละ 98.00 กิจกรรมที่ 4 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.85 คิดเป็นร้อยละ 97.00 กิจกรรมที่ 5 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.83 คิดเป็นร้อยละ 96.60 กิจกรรมที่ 1 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.82 คิดเป็นร้อยละ 96.40 และกิจกรรมที่ 6 อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.73 คิดเป็นร้อยละ 94.60 แสดงรายละเอียดในตารางที่ 6 - 12 และแผนภูมิที่ 6 - 7

ตารางที่ 6 ค่าเฉลี่ย และร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

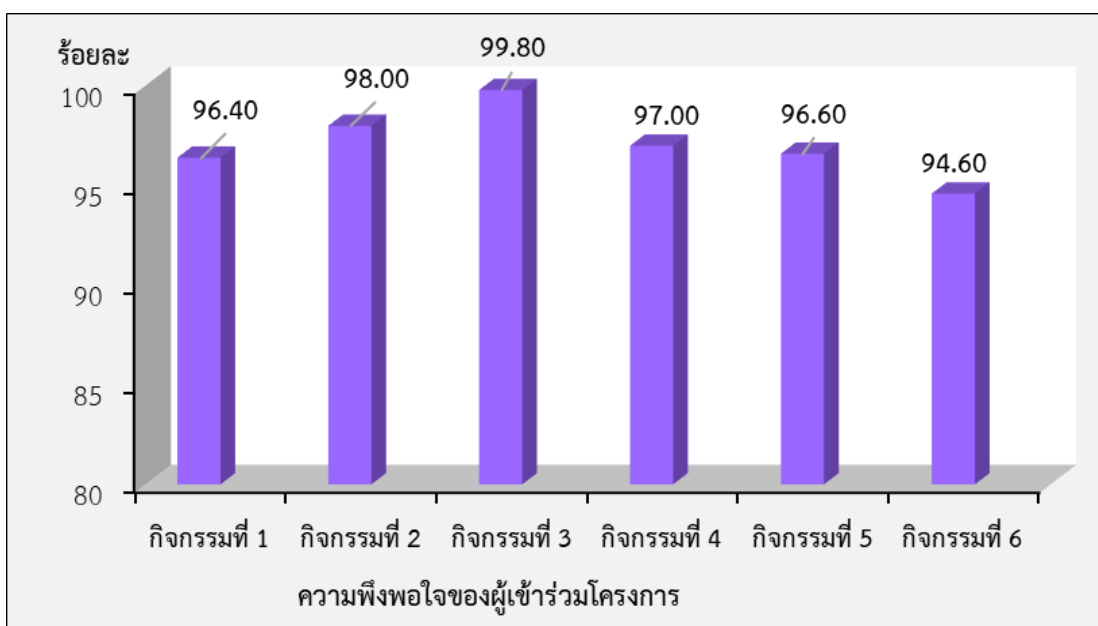
ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ					
	กิจกรรมที่ 1	กิจกรรมที่ 2	กิจกรรมที่ 3	กิจกรรมที่ 4	กิจกรรมที่ 5	กิจกรรมที่ 6
ด้านกระบวนการให้บริการ	4.84	4.88	5.00	4.80	4.80	4.87
ด้านวิทยากร	4.75	4.95	5.00	4.90	4.87	4.54
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	4.88	4.88	4.97	4.84	4.81	4.78
ค่าเฉลี่ย	4.82	4.90	4.99	4.85	4.83	4.73
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.85					
ร้อยละความพึงพอใจ	97.00					

หมายเหตุ : เกณฑ์การพิจารณาค่าเฉลี่ย

- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 4.51 – 5.00 พึงพอใจมากที่สุด
- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.51 – 4.50 พึงพอใจมาก
- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.51 – 3.00 พึงพอใจปานกลาง
- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.51 – 2.50 พึงพอใจน้อย
- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.00 – 1.50 พึงพอใจน้อยที่สุด



แผนภูมิที่ 6 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ในแต่ละกิจกรรม



แผนภูมิที่ 7 ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ในแต่ละกิจกรรม

ตารางที่ 7 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 1

ประเด็นคำถาม	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.88	0.35	มากที่สุด
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	4.88	0.35	มากที่สุด
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.75	0.46	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	4.75	0.46	มากที่สุด
5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน	4.88	0.35	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ	4.75	0.46	มากที่สุด
7. สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม	4.88	0.35	มากที่สุด
8. การจัดรายการอบรมมีความเหมาะสม	4.88	0.35	มากที่สุด
9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	4.88	0.35	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.84	0.39	มากที่สุด
ด้านวิทยากร			
10. คุณสมบัติและบุคลิกภาพมีความเหมาะสม	4.75	0.46	มากที่สุด
11. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	4.75	0.46	มากที่สุด
12. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้เข้าใจ	4.75	0.46	มากที่สุด
13. การสื่อสารชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.75	0.46	มากที่สุด
14. วิธีการนำเสนอข้อมูลมีความน่าสนใจ	4.63	0.52	มากที่สุด
15. ระยะเวลาในการอบรมได้อย่างเหมาะสม	4.88	0.35	มากที่สุด
16. ความชัดเจนในการตอบคำถามและข้อซักถาม	4.75	0.46	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.75	0.45	มากที่สุด
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก			
17. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัยและพร้อมใช้งาน	4.88	0.35	มากที่สุด
18. สภาพแวดล้อมในห้องจัดอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	4.88	0.35	มากที่สุด
19. ความเหมาะสมของสถานที่จัดโครงการ	4.88	0.35	มากที่สุด
20. การบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.88	0.35	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.88	0.35	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.82		มากที่สุด

ตารางที่ 8 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 2

ประเด็นคำถาม	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.83	0.39	มากที่สุด
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	4.92	0.29	มากที่สุด
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.67	0.49	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	4.92	0.29	มากที่สุด
5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน	4.92	0.29	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ	5.00	0.00	มากที่สุด
7. สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม	4.83	0.39	มากที่สุด
8. การจัดรายการอบรมมีความเหมาะสม	4.92	0.29	มากที่สุด
9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	4.92	0.29	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.88	0.30	มากที่สุด
ด้านวิทยากร			
10. คุณสมบัติและบุคลิกภาพมีความเหมาะสม	4.92	0.29	มากที่สุด
11. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	5.00	0.00	มากที่สุด
12. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้เข้าใจ	4.92	0.29	มากที่สุด
13. การสื่อสารชัดเจนและเข้าใจง่าย	5.00	0.00	มากที่สุด
14. วิธีการนำเสนอข้อมูลมีความน่าสนใจ	4.92	0.29	มากที่สุด
15. ระยะเวลาในการอบรมได้อย่างเหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
16. ความชัดเจนในการตอบคำถามและข้อซักถาม	4.92	0.29	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.95	0.17	มากที่สุด
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก			
17. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัยและพร้อมใช้งาน	4.83	0.39	มากที่สุด
18. สภาพแวดล้อมในห้องจัดอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	4.92	0.29	มากที่สุด
19. ความเหมาะสมของสถานที่จัดโครงการ	4.83	0.39	มากที่สุด
20. การบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.92	0.29	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.88	0.34	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.90		มากที่สุด

ตารางที่ 9 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 3

ประเด็นคำถาม	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	5.00	0.00	มากที่สุด
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	5.00	0.00	มากที่สุด
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	5.00	0.00	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	5.00	0.00	มากที่สุด
5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน	5.00	0.00	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ	5.00	0.00	มากที่สุด
7. สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
8. การจัดรายการอบรมมีความเหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	5.00	0.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	5.00	0.00	มากที่สุด
ด้านวิทยากร			
10. คุณสมบัติและบุคลิกภาพมีความเหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
11. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	5.00	0.00	มากที่สุด
12. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้เข้าใจ	5.00	0.00	มากที่สุด
13. การสื่อสารชัดเจนและเข้าใจง่าย	5.00	0.00	มากที่สุด
14. วิธีการนำเสนอข้อมูลมีความน่าสนใจ	5.00	0.00	มากที่สุด
15. รักษาเวลาในการอบรมได้อย่างเหมาะสม	5.00	0.00	มากที่สุด
16. ความชัดเจนในการตอบคำถามและข้อซักถาม	5.00	0.00	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	5.00	0.00	มากที่สุด
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก			
17. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัยและพร้อมใช้งาน	5.00	0.00	มากที่สุด
18. สภาพแวดล้อมในห้องจัดอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	5.00	0.00	มากที่สุด
19. ความเหมาะสมของสถานที่จัดโครงการ	5.00	0.00	มากที่สุด
20. การบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.88	0.35	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.97	0.09	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.99		มากที่สุด

ตารางที่ 10 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 4

ประเด็นคำถาม	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.78	0.51	มากที่สุด
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	4.78	0.51	มากที่สุด
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.80	0.41	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	4.86	0.35	มากที่สุด
5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน	4.82	0.44	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ	4.78	0.47	มากที่สุด
7. สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม	4.76	0.52	มากที่สุด
8. การจัดรายการอบรมมีความเหมาะสม	4.73	0.49	มากที่สุด
9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	4.86	0.35	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.80	0.45	มากที่สุด
ด้านวิทยากร			
10. คุณสมบัติและบุคลิกภาพมีความเหมาะสม	4.88	0.39	มากที่สุด
11. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	4.90	0.31	มากที่สุด
12. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้เข้าใจ	4.90	0.31	มากที่สุด
13. การสื่อสารชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.94	0.24	มากที่สุด
14. วิธีการนำเสนอข้อมูลมีความน่าสนใจ	4.90	0.31	มากที่สุด
15. ระยะเวลาในการอบรมได้อย่างเหมาะสม	4.92	0.28	มากที่สุด
16. ความชัดเจนในการตอบคำถามและข้อซักถาม	4.88	0.33	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.90	0.31	มากที่สุด
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก			
17. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัยและพร้อมใช้งาน	4.84	0.37	มากที่สุด
18. สภาพแวดล้อมในห้องจัดอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	4.84	0.37	มากที่สุด
19. ความเหมาะสมของสถานที่จัดโครงการ	4.82	0.39	มากที่สุด
20. การบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.86	0.35	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.84	0.37	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.85		มากที่สุด

ตารางที่ 11 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 5

ประเด็นคำถาม	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.75	0.44	มากที่สุด
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	4.80	0.41	มากที่สุด
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.75	0.44	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	4.75	0.44	มากที่สุด
5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน	4.80	0.41	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ	4.85	0.37	มากที่สุด
7. สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม	4.80	0.41	มากที่สุด
8. การจัดรายการอบรมมีความเหมาะสม	4.85	0.37	มากที่สุด
9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	4.85	0.37	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.80	0.41	มากที่สุด
ด้านวิทยากร			
10. คุณสมบัติและบุคลิกภาพมีความเหมาะสม	4.85	0.387	มากที่สุด
11. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	4.90	0.31	มากที่สุด
12. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้เข้าใจ	4.90	0.31	มากที่สุด
13. การสื่อสารชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.90	0.31	มากที่สุด
14. วิธีการนำเสนอข้อมูลมีความน่าสนใจ	4.85	0.37	มากที่สุด
15. ระยะเวลาในการอบรมได้อย่างเหมาะสม	4.80	0.41	มากที่สุด
16. ความชัดเจนในการตอบคำถามและข้อซักถาม	4.90	0.31	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.87	0.34	มากที่สุด
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก			
17. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัยและพร้อมใช้งาน	4.80	0.41	มากที่สุด
18. สภาพแวดล้อมในห้องจัดอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	4.80	0.41	มากที่สุด
19. ความเหมาะสมของสถานที่จัดโครงการ	4.85	0.37	มากที่สุด
20. การบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.80	0.41	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.81	0.40	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.83		มากที่สุด

ตารางที่ 12 ค่าเฉลี่ย ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน และระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ กิจกรรมที่ 6

ประเด็นคำถาม	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
ด้านกระบวนการให้บริการ			
1. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.89	0.33	มากที่สุด
2. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้า	4.78	0.44	มากที่สุด
3. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.89	0.33	มากที่สุด
4. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	4.89	0.33	มากที่สุด
5. กำหนดระยะเวลา สถานที่จัดโครงการไว้อย่างชัดเจน	4.89	0.33	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดโครงการ	4.78	0.44	มากที่สุด
7. สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม	4.89	0.33	มากที่สุด
8. การจัดรายการอบรมมีความเหมาะสม	4.89	0.33	มากที่สุด
9. ทีมผู้จัดโครงการมีการเตรียมตัวและความตั้งใจที่จะให้บริการเป็นอย่างดี	4.89	0.33	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.87	0.35	มากที่สุด
ด้านวิทยากร			
10. คุณสมบัติและบุคลิกภาพมีความเหมาะสม	4.56	0.53	มากที่สุด
11. ความเชี่ยวชาญ และความรอบรู้ในเนื้อหาที่ถ่ายทอด	4.56	0.53	มากที่สุด
12. ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้เข้าใจ	4.56	0.53	มากที่สุด
13. การสื่อสารชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.67	0.50	มากที่สุด
14. วิธีการนำเสนอข้อมูลมีความน่าสนใจ	4.44	0.73	มากที่สุด
15. ระยะเวลาในการอบรมได้อย่างเหมาะสม	4.44	0.73	มากที่สุด
16. ความชัดเจนในการตอบคำถามและข้อซักถาม	4.56	0.73	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.54	0.61	มากที่สุด
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก			
17. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัยและพร้อมใช้งาน	4.56	0.53	มากที่สุด
18. สภาพแวดล้อมในห้องจัดอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	4.78	0.44	มากที่สุด
19. ความเหมาะสมของสถานที่จัดโครงการ	4.89	0.33	มากที่สุด
20. การบริการอาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.89	0.33	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ย	4.78	0.41	มากที่สุด
ค่าเฉลี่ยโดยรวม	4.73		มากที่สุด

ความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ

ผู้เข้าร่วมโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน 106 คน ได้แสดงความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 5.66 และไม่แสดงความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ จำนวน 100 คน คิดเป็นร้อยละ 94.34 สำหรับผู้เข้าร่วมโครงการที่แสดงความคิดเห็น/ข้อเสนอแนะ สรุปได้ดังนี้

ความคิดเห็น	ความถี่
- กิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อ “การสร้างทักษะ soft power ด้านการออกแบบและกระบวนการผลิตผ้าพิมพ์ลายร่วมสมัย” และดูงาน โรงงานไหมพัสดร์ อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์ เป็นกิจกรรมที่จัดได้ดีมาก ๆ โดยได้เข้าเยี่ยมชมโรงงานการผลิตและรับฟังการอธิบายขั้นตอนจากผู้ที่มีประสบการณ์มายาวนาน สามารถเป็นแหล่งปฏิบัติสหกิจศึกษาแก่นักศึกษาในรุ่นต่อไปได้ เนื่องจากมีกระบวนการออกแบบ การทำลวดลาย การทำผลิตภัณฑ์ รวมถึงการจัดแสดงสินค้าและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้าและความรู้จากกิจกรรมสามารถนำไปใช้ในรายวิชานวัตกรรมการสร้างสรรค์ลวดลายสิ่งทอได้	2
- กิจกรรมที่ 4 การอบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อ “Support Power Boost เสริมทักษะ คหกรรมศาสตร์” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นกิจกรรมที่มีเนื้อหาในการอบรมดีมาก และวิทยากรน่ารักเป็นกันเอง	1
- กิจกรรมที่ 5 การอบรมเชิงปฏิบัติการหัวข้อ “การพัฒนาความรู้ด้านกระบวนการผลิต และการส่งออกอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และเบเกอรี่” และดูงาน ณ บริษัท เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) จ.สมุทรปราการ และ จ.ชลบุรี เป็นกิจกรรมที่จัดได้ดีเยี่ยม และรู้สึกประทับใจ	1
ข้อเสนอแนะ	ความถี่
- อยากให้มีโครงการดี ๆ แบบนี้ต่อไปเรื่อย ๆ	2

ภาคผนวก



บันทึกข้อความ

งานสารบรรณ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เลขรับ ๑๙๖
วันที่ ๖ ก.พ. ๒๕๖๕
เวลา ๑๓.๕๕ น.

ส่วนราชการ งานบริหารงานบุคคล ฝ่ายบริหาร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๗๒

ที่ งบ ๐๑๓ / ๒๕๖๕ วันที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕

เรื่อง ขออนุมัติโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้รับอนุมัติจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จำนวน ๑๐๐,๐๐๐.- บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน) นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานของโครงการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีประสิทธิภาพ สัมฤทธิ์ผลตามแผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ งานบริหารงานบุคคล ฝ่ายบริหาร จึงได้จัดทำรายละเอียดการดำเนินงานเพื่อเสนอขออนุมัติโครงการ โดยแบ่งการดำเนินงานเป็น ๖ กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ ๑ วันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๕ การอบรมหัวข้อ “การแปลผลและนำเสนอ งานวิจัยโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป Microsoft Excel และ Origin” เพื่อการเขียนบทความทางวิชาการ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ ๒ วันที่ ๒๓ มีนาคม ๒๕๖๕ การอบรมหัวข้อ “การออกแบบการจัดทำหนังสือ เพื่อขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ ๓ วันที่ ๒ เมษายน ๒๕๖๕ การอบรมหัวข้อ “การสร้างทักษะ soft power ด้านการออกแบบและกระบวนการผลิตผ้าพิมพ์ลายร่วมสมัย” และดูงาน ณ โรงงานไหมพัสดร์ อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์

กิจกรรมที่ ๔ ระหว่างวันที่ ๖ – ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๕ การอบรมหัวข้อ “Support Power Boost เสริมทักษะคหกรรมศาสตร์” ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

กิจกรรมที่ ๕ วันที่ ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๕ การอบรมหัวข้อ “การพัฒนาความรู้ด้าน กระบวนการผลิต และการส่งออกอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และเบเกอรี่” และดูงาน ณ บริษัท เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) จ.สมุทรปราการ และ จ.ชลบุรี

กิจกรรมที่ ๖ วันที่ ๘ พฤษภาคม ๒๕๖๕ การอบรมหัวข้อ “Cocoa : พืชเศรษฐกิจสู่ ความสำเร็จในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการอาหารของประเทศไทย” และดูงาน ณ ไร่โกโก้ อ.แก่งกระจาน จ.เพชรบุรี

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

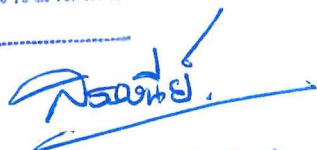
(นางสาวกฤษณา หนองปรือ)

บุคลากรชำนาญการ

เรียน รองคณบดีฝ่ายบริหาร

เพื่อโปรดเสนอขอสนับสนุน คณะ

- เพื่อ ☐ ทราบ ☐ ลงนาม
☒ อนุมัติ ☐ พิจารณาสั่งการ
☐ เห็นควร.....



(นางสาวสรนีย์ เต็มเปี่ยม)
หัวหน้างานบริหารงานบุคคล

4 ก.พ. 2564

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รุ่งทีย ราพึงจิต)
รองคณบดีฝ่ายบริหาร

อนุมัติ



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนบท ไสตรโชน
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

4 ก.พ. ๒๕๖๔



บันทึกข้อความ

งานสารบรรณ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เลขรับ ๑๓๑
วันที่ ๑๑ ก.พ. ๒๕๖๕
เวลา ๑๑.๒๑ น.

ส่วนราชการ งานบริหารงานบุคคล ฝ่ายบริหาร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๘๒๗๒

ที่ นบ.๐๑๒./๒๕๖๕ วันที่ ๒๙ มกราคม ๒๕๖๕

เรื่อง ขออนุมัติปรับเปลี่ยนแผนปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

เรียน รองคณบดีฝ่ายวางแผน

ตามที่ฝ่ายบริหาร ได้รับงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ จำนวนเงิน ๑๐๐,๐๐๐ บาท ตามแผนปฏิบัติราชการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้ดำเนินการจัดโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร และดูงานต่างจังหวัด วันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๕ โดยมีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๘๐ คน นั้น

ในการนี้ งานบริหารงานบุคคล ฝ่ายบริหาร ขออนุมัติปรับเปลี่ยนแผนปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ในการดำเนินการจัดโครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยขอปรับเปลี่ยนจาก ๑ โครงการใหญ่ เป็น ๖ กิจกรรมย่อย มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- ระยะเวลาดำเนินโครงการ จากเดิม วันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๕ เป็น
กิจกรรมที่ ๑ วันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๕
กิจกรรมที่ ๒ วันที่ ๒๓ มีนาคม ๒๕๖๕
กิจกรรมที่ ๓ วันที่ ๒ เมษายน ๒๕๖๕
กิจกรรมที่ ๔ ระหว่างวันที่ ๖ - ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๕
กิจกรรมที่ ๕ วันที่ ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๕
กิจกรรมที่ ๖ วันที่ ๘ พฤษภาคม ๒๕๖๕
- เปลี่ยนจำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ จากเดิม จำนวน ๘๐ คน เป็น จำนวน ๑๐๘ คน
- เปลี่ยนจำนวนวิทยากร จากเดิม จำนวน ๖ คน เป็น จำนวน ๑๐ คน
- งบประมาณ ตามตารางการปรับปรุงประมาณดั่งแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และนำเสนอมหาวิทยาลัยในการพิจารณาปรับเปลี่ยนแผนปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ต่อไป

เรียน รองคณบดีฝ่ายบริหาร

เพื่อโปรดเสนอคณะบดีคณะ เทคโนโลยี

- 4ก ☐ทราบ ☐ลงนาม
☒อนุมัติ ☐พิจารณาสั่งการ
☐เห็นควร

(นางสาวสรณีย์ เต็มเปี่ยม)
หัวหน้างานบริหารงานบุคคล

๒๙ ม.ค. ๒๕๖๕

(นางสาวกฤษณา หนองปรือ)
บุคลากรชำนาญการ

เรียน รองคณบดีฝ่ายวางแผน
เพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต)
รองคณบดีฝ่ายบริหาร

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา



(นายณพพร สุกตยีนงสุข)
รองคณบดีฝ่ายวางแผน

อนุมัติ



ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อณภพ ไสตรโชนะ
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

๕ ต.ก.พ. ๒๕๖๔

ตารางการปรับงบประมาณ
โครงการเสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

งบประมาณ (เดิม)	งบประมาณ (ใหม่)
รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 100,000 บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย โดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้ 1. ค่าตอบแทน รวม 43,200 บาท ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (6 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท) 43,200 บาท 2. ค่าใช้สอย รวม 46,500 บาท ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (90 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน) 6,300 บาท ค่าอาหารกลางวัน (90 คน x 1 มื้อ x 150 บาท) (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน) 13,500 บาท การดำเนินงาน ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (35 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) 2,450 บาท ค่าอาหารกลางวัน (35 คน x 1 มื้อ x 350 บาท) 12,250 บาท ค่ารถปรับอากาศ (12,000 บาท x 1 คัน x 1 วัน) 12,000 บาท 3. ค่าวัสดุ รวม 10,300 บาท ค่าวัสดุสำนักงาน 10,300 บาท รวมงบประมาณทั้งสิ้น 100,000 บาท หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ	รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 100,000 บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย โดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้ 1. ค่าตอบแทน รวม 32,400 บาท 2. ค่าใช้สอย รวม 48,860 บาท 3. ค่าวัสดุ รวม 18,740 บาท รวมงบประมาณทั้งสิ้น 100,000 บาท กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การแปลผลและนำเสนองานวิจัยโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป Microsoft Excel และ Origin” เพื่อการเขียนบทความทางวิชาการ รวมงบประมาณ 8,255 บาท ค่าตอบแทน รวม 4,200 บาท ค่าตอบแทนวิทยากร (1 คน x 7 ชั่วโมง x 600 บาท) 4,200 บาท ค่าใช้สอย รวม 2,200 บาท ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (10 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) 700 บาท ค่าอาหารกลางวัน (10 คน x 1 มื้อ x 150 บาท) 1,500 บาท ค่าวัสดุ รวม 1,855 บาท ค่าวัสดุสำนักงาน 1,855 บาท กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบการจัดทำหนังสือเพื่อข้อกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ” รวมงบประมาณ 11,925 บาท ค่าตอบแทน รวม 4,200 บาท ค่าตอบแทนวิทยากร (1 คน x 7 ชั่วโมง x 600 บาท) 4,200 บาท ค่าใช้สอย รวม 3,080 บาท ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (14 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) 980 บาท ค่าอาหารกลางวัน (14 คน x 1 มื้อ x 150 บาท) 2,100 บาท ค่าวัสดุ รวม 4,645 บาท ค่าวัสดุสำนักงาน 4,645 บาท กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “การสร้างทักษะ soft power ด้านการออกแบบและกระบวนการผลิตผ้าพิมพ์ลายร่วมสมัย” และดูงาน รวมงบประมาณ 8,255 บาท ค่าใช้สอย รวม 8,255 บาท <u>การอบรม</u> ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (9 คน x 1 มื้อ x 35 บาท) 315 บาท <u>การดูงาน</u> ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (9 คน x 1 มื้อ x 35 บาท) 315 บาท ค่าอาหารกลางวัน (9 คน x 1 มื้อ x 350 บาท) 3,150 บาท ค่าเช่าเหมารถรับจ้างพร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง (กรุงเทพฯ - ประจวบคีรีขันธ์) ไป - กลับ (1 วัน x 1 คัน x 3,800) 3,800 บาท ค่าของที่ระลึก 675 บาท

กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “Support Power Boost เสริมทักษะศตวรรษ
ศาสตร์”

รวมงบประมาณ 44,960 บาท

ค่าตอบแทน	รวม 13,200 บาท	
ค่าตอบแทนวิทยากร (2 คน x 5 ชั่วโมง x 600 บาท)		6,000 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากร (4 คน x 3 ชั่วโมง x 600 บาท)		7,200 บาท
ค่าใช้สอย	รวม 19,520 บาท	
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (52 คน x 4 มื้อ x 35 บาท)		7,280 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (52 คน x 1 มื้อ x 120 บาท)		6,240 บาท
(50 คน x 1 มื้อ x 120 บาท)		6,000 บาท
ค่าวัสดุ	รวม 12,240 บาท	
ค่าวัสดุฝึกอบรม		12,240 บาท

กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “การพัฒนาความรู้ด้านกระบวนการผลิต และการ
ส่งออกอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และเบเกอรี่” และดูงาน

รวมงบประมาณ 18,350 บาท

ค่าตอบแทน	รวม 7,200 บาท	
ค่าตอบแทนวิทยากร (1 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท)		7,200 บาท
ค่าใช้สอย	รวม 11,150 บาท	
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (21 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)		1,470 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (21 คน x 1 มื้อ x 150 บาท)		3,150 บาท
ค่าเช่าเหมารถรับจ้างพร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง (กรุงเทพฯ - ชลบุรี)		
ไป - กลับ (1 วัน x 2 คัน x 3,265)		6,530 บาท

กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “Cocoa : พืชเศรษฐกิจสู่ความสำเร็จในธุรกิจ
อุตสาหกรรมบริการอาหารของประเทศไทย” และดูงาน

รวมงบประมาณ 8,255 บาท

ค่าตอบแทน	รวม 3,600 บาท	
ค่าตอบแทนวิทยากร (1 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท)		3,600 บาท
ค่าใช้สอย	รวม 4,655 บาท	
ค่าเช่าเหมารถรับจ้างพร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง (กรุงเทพฯ - เพชรบุรี)		
ไป - กลับ (1 วัน x 1 คัน x 4,655)		4,655 บาท

รวมงบประมาณทั้งสิ้น 100,000 บาท

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด
ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
แบบเสนอขอโครงการ

หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

1. ชื่อโครงการ เสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

2. ลักษณะโครงการ

- | | |
|--|---|
| ☒ การอบรม (การบรรยาย/การฝึกปฏิบัติ) | ☐ การวิเคราะห์ การทดสอบ การตรวจสอบ |
| ☐ การประชุม/การสัมมนาทางวิชาการหรือ
เชิงปฏิบัติการ | ☐ การฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี |
| ☒ การดูงาน การฝึกศึกษา | ☐ การให้บริการข้อมูล การเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ |
| ☐ การจัดงาน การจัดนิทรรศการ | ☐ อื่น ๆ |

3. แหล่งงบประมาณ

- ☐ งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.
- ☒ งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569
- ☐ งบประมาณอื่นๆ.....โปรดระบุ.....

4. แผนงาน

4.1 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

- ☐ ผลผลิต ผลงานการให้บริการวิชาการ
- ☐ ผลผลิต ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

4.2 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต

- ☐ ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านสังคมศาสตร์
- ☒ ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- ☐ ผลผลิต การพัฒนาศักยภาพกำลังคนสมรรถนะสูงเพื่อรองรับอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ
- ☐ โครงการผู้สูงวัยรู้ทันภัยไซเบอร์ การกิจเสริมสร้างภูมิคุ้มกันมิฉฉาชีพออนไลน์สำหรับผู้สูงอายุในเขต
กรุงเทพฯและปริมณฑล
- ☐ โครงการพัฒนาศักยภาพการสื่อสารต่อต้านยาเสพติดเพื่อการเป็นผู้นำเยาวชนในศตวรรษที่ 21

4.3 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้

- ☐ โครงการ IGJD – educenter การพัฒนาระบบการเรียนการสอนด้วย Integrated e-Learning Platform
Open Online Course (สอน.)

4.4 แผนงานบูรณาการ

.....โปรดระบุ.....

5. ยุทธศาสตร์ชาติ

- ☐ ข้อ 2 ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน (เลือกแผนแม่บทข้อ 8)
- ☒ ข้อ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพมนุษย์ (เลือกแผนแม่บทข้อ 11, ข้อ 12 หรือข้อ 23)

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการตามบัญชีแนบท้ายคำสั่ง ๓๕๐/๒๕๖๗

6. แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ

- ☐ ข้อ 8 ผู้ประกอบการและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมยุคใหม่
- ☒ ข้อ 11 ศักยภาพคนตลอดชีวิต
- ☐ ข้อ 12 การพัฒนาการเรียนรู้
- ☐ ข้อ 23 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม

7. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)

- ☐ หมายความว่า 1 เกษตร และเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง
- ☐ หมายความว่า 2 การท่องเที่ยว เน้นคุณค่า
- ☐ หมายความว่า 3 ฐานการผลิตยานยนต์ไฟฟ้า
- ☐ หมายความว่า 4 การแพทย์ และสุขภาพครบวงจร
- ☐ หมายความว่า 5 ประสิทธิภาพ การลงทุนและโลจิสติกส์
- ☐ หมายความว่า 6 อีเล็กทรอนิกส์ อัจฉริยะ และบริการดิจิทัล
- ☐ หมายความว่า 7 SMEs วิสาหกิจ ชุมชนและวิสาหกิจเพื่อสังคมเติบโต อย่างต่อเนื่อง ยั่งยืน
- ☐ หมายความว่า 8 พื้นที่และเมืองมีความเจริญ ทันสมัยและน่าอยู่
- ☐ หมายความว่า 9 ความยากจนข้ามรุ่นลดลงและได้รับความคุ้มครองทางสังคมเพียงพอ เหมาะสม
- ☐ หมายความว่า 10 เศรษฐกิจหมุนเวียนและสังคมคาร์บอนต่ำ
- ☐ หมายความว่า 11 การลดความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
- ☒ หมายความว่า 12 กำลังคนมีสมรรถนะสูงตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต
- ☐ หมายความว่า 13 ภาครัฐที่มีสมรรถนะสูง

8. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์

- ☐ ยุทธศาสตร์ที่ 1 มุ่งความเป็นเลิศในเทคโนโลยีเชิงปฏิบัติที่สร้างมูลค่าให้กับเศรษฐกิจและสังคม
- ☒ ยุทธศาสตร์ที่ 2 สร้างความเข้มแข็งของมหาวิทยาลัยฯ ตอรับการเปลี่ยนแปลง
- ☐ ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนามหาวิทยาลัยฯ ให้เป็นแหล่งเรียนรู้และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชน สังคม

9. ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

2.5 บุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญพร้อมก้าวทันการเปลี่ยนแปลง

10. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

1. มุ่งสร้างนวัตกรรมที่บูรณาการความรู้ & สร้างสรรค์งานแบบมืออาชีพ

11. หลักการและเหตุผล

บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุนถือเป็นหัวใจสำคัญของการพัฒนามหาวิทยาลัย เป็นผู้ให้ การส่งเสริมสนับสนุนและจัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษา เพื่อให้บรรลุตามวิสัยทัศน์ (VISION) พันธกิจ (MISSION) และค่านิยม : คุณค่าหลัก (CORE VALUE) ของมหาวิทยาลัย บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุนจำเป็นต้อง พัฒนาตนเองอยู่เสมอ มีการแสวงหาความรู้และเทคนิควิธีการใหม่ ๆ อีกทั้งต้องเพิ่มพูนประสบการณ์ในการเรียนรู้ จากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ทั้งในและนอกสถานศึกษา เพื่อให้รู้เท่าทันกับกระแสโลกที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา นั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะเพื่อนำไปสู่ความสำเร็จในมิติต่าง ๆ ได้ อย่างมีประสิทธิภาพ

ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570) จากสถานะของประเทศและ บริบทการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่ประเทศกำลังประสบอยู่ ภายใต้กรอบหลักเพื่อการพัฒนาประเทศโดยยึดหลักการ พัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ให้คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนา ส่งเสริมการพัฒนาทุนมนุษย์ ยึดหลัก ความสมดุลและยั่งยืน สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข และตามแผนยุทธศาสตร์ 15 ปี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการตามบัญชีแนบท้ายคำสั่ง ๓๕๐/๒๕๖๗

ราชชมงคลพระนคร มุ่งพัฒนาทุนมนุษย์ตามช่วงวัยให้เข้าสู่ระบบพัฒนาศักยภาพคนทั้งด้านวิชาการความรู้วิชาชีพและทักษะปฏิบัติ เพื่อให้เป็นสถาบันแห่งการพัฒนาเทคโนโลยีด้วยระบบการจัดการเรียนการสอนเฉพาะทางสอดคล้องตามอัตลักษณ์ เอกลักษณ์ ทรัพยากรบุคคล จะเป็นผู้มีความมั่นคงทางเศรษฐกิจและสังคมเข้มแข็ง สร้างความเป็นธรรมในการเข้าถึงทรัพยากรและบริการทางสังคมที่มีคุณภาพ ส่งเสริมผู้ด้อยโอกาสได้รับการพัฒนาศักยภาพ รวมทั้งการพัฒนาชุมชนให้มีความเข้มแข็งและพึ่งพาตนเอง การพัฒนามหาวิทยาลัยอย่างเป็นระบบจะนำไปสู่การพัฒนาอย่างถูกต้องแล้ว สังคมจะอุดมไปด้วยทรัพยากรบุคคลที่มีคุณภาพ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันทางการศึกษาที่ได้รับการยอมรับในด้านการผลิตบัณฑิตสายวิชาชีพที่ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน ทางด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวกับงานด้านอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมบริการอาหาร ออกแบบแฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า และงานหัตถกรรมเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งคณะได้ให้ความสำคัญในการพัฒนาองค์กรให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยและนโยบายของประเทศ โดยเร่งพัฒนาทรัพยากรบุคคลทางการศึกษาทุกระดับให้มีประสิทธิภาพ เพื่อให้บุคลากรมีความเป็นมืออาชีพ ให้เป็นผู้ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความรู้ความสามารถที่จะช่วยผลักดันวิสัยทัศน์การพัฒนาคณะให้ยืน 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญนวัตกรรมสร้างสรรค์ เป็นที่พึ่งของสังคมฐานวิถีชีวิตใหม่ และให้ความสำคัญกับเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน ในการเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีของบุคคลทุกกลุ่ม

12. วัตถุประสงค์

1. เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2. เพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

- บูรณาการกับคณะวิชา/หน่วยงาน ระบุ.....
- บูรณาการกับสาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์
- องค์ความรู้ที่ต้องการบูรณาการข้ามศาสตร์ (ถ้ามี) ได้แก่

14. กลุ่มเป้าหมาย

1. บุคลากร

- | | |
|---|---------------|
| - กิจกรรมที่ 1 สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร | จำนวน 8 คน ✓ |
| - กิจกรรมที่ 2 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ | จำนวน 12 คน ✓ |
| - กิจกรรมที่ 3 สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า | จำนวน 9 คน ✓ |
| - กิจกรรมที่ 4 บุคลากรสายสนับสนุน | จำนวน 50 คน ✓ |
| - กิจกรรมที่ 5 สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ | จำนวน 20 คน ✓ |
| - กิจกรรมที่ 6 สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร | จำนวน 9 คน ✓ |

2. นักศึกษา

จำนวน-... คน

รวมจำนวนทั้งสิ้น..108... คน ✓

15. ผู้เข้าร่วมโครงการ

- | | |
|---|-------------------------|
| 1. วิทยากร/ผู้ติดตามวิทยากร | จำนวน10..... คน ✓ |
| 2. คณะกรรมการดำเนินโครงการ/พนักงานขับรถยนต์ | จำนวน2.....คน ✓ |

รวมจำนวนทั้งสิ้น12.....คน ✓

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการตามบัญชีแนบท้ายคำสั่ง ๓๕๐/๒๕๖๗



16. วันและสถานที่ดำเนินโครงการ

กิจกรรมที่ 1 วันที่ 20 มีนาคม 2569 การอบรม ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

กิจกรรมที่ 2 วันที่ 23 มีนาคม 2569 การอบรม ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

กิจกรรมที่ 3 วันที่ 2 เมษายน 2569 การอบรม / ดูงาน ณ โรงงานโซมพัสเตอร์ อ.หัวหิน จ.ประจวบคีรีขันธ์

กิจกรรมที่ 4 ระหว่างวันที่ 6 – 7 พฤษภาคม 2569 การอบรม ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มทร.พระนคร

กิจกรรมที่ 5 วันที่ 7 พฤษภาคม 2569 การอบรม / ดูงาน ณ บริษัท เอ็นเอสแอล ฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน)

จ.สมุทรปราการ และ จ.ชลบุรี

กิจกรรมที่ 6 วันที่ 8 พฤษภาคม 2569 การอบรม / ดูงาน ณ ไร่โกโก้ อ.แก่งกระจาน จ.เพชรบุรี

รูปแบบการดำเนินงาน ☒ Onsite ☐ Online ☐ แบบผสมผสาน (Onsite & Online)

หากกรณีดำเนินโครงการเป็นระยะ ให้ระบุแยกระยะให้ชัดเจน

17. การดำเนินโครงการ

กิจกรรม	พ.ศ. 2568			พ.ศ. 2569								
	ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4		
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. การวางแผนปฏิบัติงาน												
- จัดทำร่างรายละเอียดโครงการ												
- ขออนุมัติโครงการ												
2. การดำเนินงาน												
- การดำเนินโครงการ												
3. การติดตามและการประเมินผล												
- ประเมินผลโครงการ												
- จัดทำเล่มโครงการฉบับสมบูรณ์												

18. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ

แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
							20,180	8,255	71,565			

(โปรดแนบแผนปฏิบัติการประจำปีหน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

กิจกรรมที่ 1 - 2 เบิกจ่ายเดือนเมษายน จำนวน 20,180 บาท

กิจกรรมที่ 3 เบิกจ่ายเดือนพฤษภาคม จำนวน 8,255 บาท

กิจกรรมที่ 4 - 6 เบิกจ่ายเดือนมิถุนายน จำนวน 71,565 บาท

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการตามบัญชีแนบท้ายคำสั่ง ๓๕๐/๒๕๖๗



19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 100,000 บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 การอบรมหัวข้อ “การแปลผลและนำเสนองานวิจัยโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป Microsoft Excel และ Origin” เพื่อการเขียนบทความทางวิชาการ รวมงบประมาณ 8,255 บาท

ค่าตอบแทน	รวม 4,200 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากร (1 คน x 7 ชั่วโมง x 600 บาท)	4,200 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม 2,200 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (10 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)	700 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (10 คน x 1 มื้อ x 150 บาท)	1,500 บาท
ค่าวัสดุ	รวม 1,855 บาท
ค่าวัสดุสำนักงาน	1,855 บาท

กิจกรรมที่ 2 การอบรมหัวข้อ “การออกแบบการจัดทำหนังสือเพื่อข้อกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ” รวมงบประมาณ 11,925 บาท

ค่าตอบแทน	รวม 4,200 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากร (1 คน x 7 ชั่วโมง x 600 บาท)	4,200 บาท
ค่าใช้จ่าย	รวม 3,080 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (14 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)	980 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (14 คน x 1 มื้อ x 150 บาท)	2,100 บาท
ค่าวัสดุ	รวม 4,645 บาท
ค่าวัสดุสำนักงาน	4,645 บาท

กิจกรรมที่ 3 การอบรมหัวข้อ “การสร้างทักษะ soft power ด้านการออกแบบและกระบวนการผลิตผ้าพิมพ์ลายร่วมสมัย” และดูงาน รวมงบประมาณ 8,255 บาท

ค่าใช้จ่าย รวม 8,255 บาท

การอบรม

ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (9 คน x 1 มื้อ x 35 บาท) 315 บาท

การดูงาน

ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (9 คน x 1 มื้อ x 35 บาท) 315 บาท

ค่าอาหารกลางวัน (9 คน x 1 มื้อ x 350 บาท) 3,150 บาท

ค่าเช่าเหมารถรับจ้างพร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง (กรุงเทพฯ - ประจวบคีรีขันธ์) ไป - กลับ (1 วัน x 1 คัน x 3,800) 3,800 บาท

ค่าของที่ระลึก 675 บาท

กิจกรรมที่ 4 การอบรมหัวข้อ “Support Power Boost เสริมทักษะคหกรรมศาสตร์”

รวมงบประมาณ 44,960 บาท

ค่าตอบแทน รวม 13,200 บาท

ค่าตอบแทนวิทยากร (2 คน x 5 ชั่วโมง x 600 บาท) 6,000 บาท

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการตามบัญชีแนบท้ายคำสั่ง ๓๕๐/๒๕๖๗

ค่าตอบแทนวิทยากร (4 คน x 3 ชั่วโมง x 600 บาท)	7,200 บาท
ค่าใช้สอย	รวม 19,520 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (52 คน x 4 มื้อ x 35 บาท)	7,280 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (52 คน x 1 มื้อ x 120 บาท)	6,240 บาท
(50 คน x 1 มื้อ x 120 บาท)	6,000 บาท
ค่าวัสดุ	รวม 12,240 บาท
ค่าวัสดุฝึกอบรม	12,240 บาท

กิจกรรมที่ 5 การอบรมหัวข้อ “การพัฒนาความรู้ด้านกระบวนการผลิต และการส่งออกอุตสาหกรรมเนื้อสัตว์และเบเกอรี่” และดูงาน

	รวมงบประมาณ 18,350 บาท
ค่าตอบแทน	รวม 7,200 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากร (1 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท)	7,200 บาท
ค่าใช้สอย	รวม 11,150 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (21 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)	1,470 บาท
ค่าอาหารกลางวัน (21 คน x 1 มื้อ x 150 บาท)	3,150 บาท
ค่าเช่าเหมารถรับจ้างพร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง (กรุงเทพฯ - ชลบุรี) ไป - กลับ (1 วัน x 2 คัน x 3,265)	6,530 บาท

กิจกรรมที่ 6 การอบรมหัวข้อ “Cocoa : พืชเศรษฐกิจสู่ความสำเร็จในธุรกิจอุตสาหกรรมบริการอาหารของประเทศไทย” และดูงาน

	รวมงบประมาณ 8,255 บาท
ค่าตอบแทน	รวม 3,600 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากร (1 คน x 3 ชั่วโมง x 1,200 บาท)	3,600 บาท
ค่าใช้สอย	รวม 4,655 บาท
ค่าเช่าเหมารถรับจ้างพร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง (กรุงเทพฯ - เพชรบุรี) ไป - กลับ (1 วัน x 1 คัน x 4,655)	4,655 บาท

รวมงบประมาณทั้งสิ้น 100,000 บาท

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

ส่วนที่ 2 งบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ของผู้รับบริการหลังจากการรับบริการไปแล้ว (ถ้ามีให้แสดงรายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลฯ และต้องเบิกจ่ายภายใน ปีงบประมาณนั้นๆ)

20. การบริหารจัดการเพื่อให้เกิดประโยชน์ตามวัตถุประสงค์ (ผลที่คาดว่าจะได้รับ ระยะ 5 ปี แรก)

ผลที่คาดว่าจะได้รับ	หน่วยนับ	ปี งบประมาณ 2569	ปี งบประมาณ 2570	ปี งบประมาณ 2571	ปี งบประมาณ 2572	ปี งบประมาณ 2573
ผลลัพธ์ขั้นปลาย (Ultimate Outcome) โครงการที่แล้วเสร็จ	จำนวน	1	1	1	1	1
ผลลัพธ์ (Outcome) โครงการบรรลุตามวัตถุประสงค์ของ โครงการ	ร้อยละ	80	80	80	80	80
ผลผลิตของโครงการ (Output) ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วม โครงการ	ร้อยละ	80	80	80	80	80

21. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายข้อใด)

21.1 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)

ตัวชี้วัดตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยฯ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
2.5.2 ร้อยละของบุคลากรสายสนับสนุนที่มีความก้าวหน้าในสายงานเพิ่มขึ้น	ร้อยละ	-

21.2 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดโครงการ	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ	80

21.3 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์การจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 (โปรดใส่เครื่องหมาย X ในผลผลิตที่สอดคล้อง)

☐ ผลผลิต: ผลงานการให้บริการวิชาการ

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนผู้เข้ารับบริการ	คน	796
2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการของมหาวิทยาลัย	ร้อยละ	85

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการตามบัญชีแนบท้ายคำสั่ง ๓๕๐/๒๕๖๗



☐ ผลผลิต: ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. พันธกรรมพืชของไทยได้รับการอนุรักษ์และนำไปใช้ประโยชน์	ชนิด	3
2. จำนวนองค์ความรู้ด้านทำนุบำรุงศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม ร่วมกับชุมชน สังคม องค์กรที่ได้รับเผยแพร่บนสื่อเทคโนโลยี	องค์ความรู้	60

☐ ผลผลิต : การพัฒนาศักยภาพกำลังคนสมรรถนะสูงเพื่อรองรับอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนผู้เข้ารับบริการ	คน	100
2. ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ	ร้อยละ	80

☐ โครงการ IGJD - educenter การพัฒนาระบบการเรียนการสอนด้วย Integrated e-Learning Platform Open Online Course

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนผู้ใช้ประโยชน์จาก e-Learning Platform	คน	300
2. ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ	ร้อยละ	85

☐ โครงการผู้สูงวัยรู้ทันภัยไซเบอร์: การกิจเสริมสร้างภูมิคุ้มกันมิฉฉาชีพออนไลน์สำหรับผู้สูงอายุในเขตกรุงเทพฯและปริมณฑล

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนผู้สูงอายุที่ได้รับการยกระดับความตระหนักรู้	คน	1,000
2. เครือข่ายการเรียนรู้และแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างผู้สูงอายุ ผู้เชี่ยวชาญด้านความปลอดภัยทางไซเบอร์ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	เครือข่าย	1

หมายเหตุ หน่วยงานต้องรายงานผลการดำเนินงานของตัวชี้วัดตามยุทธศาสตร์จัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีในผลผลิตที่โครงการสอดคล้องและส่งแบบฟอร์มสรุปผลการดำเนินโครงการภายใน 30 วัน ให้กนผ. นับถัดจากวันที่ดำเนินโครงการเรียบร้อยแล้ว



23. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ

ชื่อ - นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายบริหาร
เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน 02-6653777 ต่อ 5221 โทรศัพท์มือถือ 0646249441
E-mail address : rungrutai.r@rmutp.ac.th

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รุ่งฤทัย รำพึงจิต)

วันที่ 28 มกราคม 2569

ลงชื่อ หัวหน้าหน่วยงาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสตรโยม)

วันที่ 20 มกราคม 2569



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
แบบเสนอขอโครงการ

หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

1. ชื่อโครงการ เสริมสร้างศักยภาพบุคลากรคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2. ลักษณะโครงการ
 - ☒ การอบรม (การบรรยาย/การฝึกปฏิบัติ)
 - ☐ การประชุม/การสัมมนาทางวิชาการหรือเชิงปฏิบัติการ
 - ☒ การดูงาน การฝึกศึกษา
 - ☐ การจัดงาน การจัดนิทรรศการ
 - ☐ การวิเคราะห์ การทดสอบ การตรวจสอบ
 - ☐ การฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี
 - ☐ การให้บริการข้อมูล การเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ
 - ☐ อื่น ๆ
3. แหล่งงบประมาณ
 - ☐ งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.
 - ☒ งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569
 - ☐ งบประมาณอื่นๆ.....โปรดระบุ.....
4. แผนงาน
 - 4.1 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์
 - ☐ ผลผลิต ผลงานการให้บริการวิชาการ
 - ☐ ผลผลิต ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
 - 4.2 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต
 - ☐ ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านสังคมศาสตร์
 - ☒ ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 - ☐ ผลผลิต การพัฒนาศักยภาพกำลังคนสมรรถนะสูงเพื่อรองรับอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ
 - ☐ โครงการผู้สูงวัยรู้ทันภัยไซเบอร์ การกิจเสริมสร้างภูมิคุ้มกันมิฉฉาชีพออนไลน์สำหรับผู้สูงอายุในเขตกรุงเทพฯและปริมณฑล
 - ☐ โครงการพัฒนาศักยภาพการสื่อสารต่อต้านยาเสพติดเพื่อการเป็นผู้นำเยาวชนในศตวรรษที่ 21
 - 4.3 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้
 - ☐ โครงการ IGJD – educenter การพัฒนาระบบการเรียนการสอนด้วย Integrated e-Learning Platform Open Online Course (สอน.)
 - 4.4 แผนงานบูรณาการ.....โปรดระบุ.....
5. ยุทธศาสตร์ชาติ
 - ☐ ข้อ 2 ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน (เลือกแผนแม่บทข้อ 8)
 - ☒ ข้อ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพมนุษย์ (เลือกแผนแม่บทข้อ 11, ข้อ 12 หรือข้อ 23)

6. แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ

- ☐ ข้อ 8 ผู้ประกอบการและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมยุคใหม่
- ☒ ข้อ 11 ศักยภาพคนตลอดชีวิต
- ☐ ข้อ 12 การพัฒนาการเรียนรู้
- ☐ ข้อ 23 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม

7. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)

- ☐ หมายเหตุที่ 1 เกษตร และเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง
- ☐ หมายเหตุที่ 2 การท่องเที่ยว เน้นคุณค่า
- ☐ หมายเหตุที่ 3 ฐานการผลิตยานยนต์ไฟฟ้า
- ☐ หมายเหตุที่ 4 การแพทย์ และสุขภาพครบวงจร
- ☐ หมายเหตุที่ 5 ประสิทธิภาพ การลงทุนและโลจิสติกส์
- ☐ หมายเหตุที่ 6 อิเล็กทรอนิกส์ อัจฉริยะ และบริการดิจิทัล
- ☐ หมายเหตุที่ 7 SMEs วิสาหกิจ ชุมชนและวิสาหกิจเพื่อสังคมเติบโต อย่างต่อเนื่อง ยั่งยืน
- ☐ หมายเหตุที่ 8 พื้นที่และเมืองมีความเจริญ ทันสมัยและน่าอยู่
- ☐ หมายเหตุที่ 9 ความยากจนข้ามรุ่นลดลงและได้รับความคุ้มครองทางสังคมเพียงพอ เหมาะสม
- ☐ หมายเหตุที่ 10 เศรษฐกิจหมุนเวียนและสังคมคาร์บอนต่ำ
- ☐ หมายเหตุที่ 11 การลดความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติและ การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
- ☒ หมายเหตุที่ 12 กำลังคนมีสมรรถนะสูงตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต
- ☐ หมายเหตุที่ 13 ภาครัฐที่มีสมรรถนะสูง

8. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์

- ☐ ยุทธศาสตร์ที่ 1 มุ่งความเป็นเลิศในเทคโนโลยีเชิงปฏิบัติที่สร้างมูลค่าให้กับเศรษฐกิจและสังคม
- ☒ ยุทธศาสตร์ที่ 2 สร้างความเข้มแข็งของมหาวิทยาลัยฯ ตอรับการเปลี่ยนแปลง
- ☐ ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนามหาวิทยาลัยฯ ให้เป็นแหล่งเรียนรู้และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชน สังคม

9. ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

2.5 บุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญพร้อมก้าวทันการเปลี่ยนแปลง

10. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

1. มุ่งสร้างนวัตกรรมที่บูรณาการความรู้ & สร้างสรรค์งานแบบมืออาชีพ

11. หลักการและเหตุผล

บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุนถือเป็นหัวใจสำคัญของการพัฒนามหาวิทยาลัย เป็นผู้ให้ การส่งเสริมสนับสนุนและจัดการเรียนการสอนให้กับนักศึกษา เพื่อให้บรรลุตามวิสัยทัศน์ (VISION) พันธกิจ (MISSION) และค่านิยม : คุณค่าหลัก (CORE VALUE) ของมหาวิทยาลัย บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุนจำเป็นต้อง พัฒนาตนเองอยู่เสมอ มีการแสวงหาความรู้และเทคนิควิธีการใหม่ ๆ อีกทั้งต้องเพิ่มพูนประสบการณ์ในการเรียนรู้ จากแหล่งเรียนรู้ต่าง ๆ ทั้งในและนอกสถานศึกษา เพื่อให้รู้เท่าทันกับกระแสโลกที่มีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา นั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีความรู้ ความเข้าใจ และมีทักษะเพื่อนำไปสู่ความสำเร็จในมิติต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570) จากสถานะของประเทศและบริบทการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่ประเทศกำลังประสบอยู่ ภายใต้กรอบหลักเพื่อการพัฒนาประเทศโดยยึดหลักการ พัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ ให้คนเป็นศูนย์กลางการพัฒนา ส่งเสริมการพัฒนาทุนมนุษย์ ยึดหลักความสมดุลและยั่งยืน สังคมอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข และตามแผนยุทธศาสตร์ 15 ปี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการตามบัญชีแนบท้ายคำสั่ง ๓๕๐/๒๕๖๗

ราชมณฑลพระนคร มุ่งพัฒนาทุนมนุษย์ตามช่วงวัยให้เข้าสู่ระบบพัฒนาศักยภาพคนทั้งด้านวิชาการความรู้วิชาชีพและทักษะปฏิบัติ เพื่อให้เป็นสถาบันแห่งการพัฒนาเทคโนโลยีด้วยระบบการจัดการเรียนการสอนเฉพาะทางสอดคล้องตามอัตลักษณ์ เอกลักษณ์ ทรัพยากรบุคคล จะเป็นผู้มีความมั่นคงทางเศรษฐกิจและสังคมเข้มแข็ง สร้างความเป็นธรรมในการเข้าถึงทรัพยากรและบริการทางสังคมที่มีคุณภาพ ส่งเสริมผู้ด้อยโอกาสได้รับการพัฒนาศักยภาพ รวมทั้งการพัฒนาชุมชนให้มีความเข้มแข็งและพึ่งพาตนเอง การพัฒนามหาวิทยาลัยอย่างเป็นระบบจะนำไปสู่การพัฒนาอย่างถูกต้องแล้ว สังคมจะอุดมไปด้วยทรัพยากรบุคคลที่มีคุณภาพ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นสถาบันทางการศึกษาที่ได้รับการยอมรับในด้านการผลิตบัณฑิตสายวิชาชีพที่ตอบสนองความต้องการของตลาดแรงงาน ทางด้านเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ที่เกี่ยวกับงานด้านอาหารและโภชนาการ เทคโนโลยีอาหาร อุตสาหกรรมบริการอาหาร ออกแบบแฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า และงานหัตถกรรมเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งคณะได้ให้ความสำคัญในการพัฒนาองค์กรให้สอดคล้องกับนโยบายของมหาวิทยาลัยและนโยบายของประเทศ โดยเร่งพัฒนาทรัพยากรบุคคลทางการศึกษาทุกระดับให้มีประสิทธิภาพ เพื่อให้บุคลากรมีความเป็นมืออาชีพ ให้เป็นผู้ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ มีความรู้ความสามารถที่จะช่วยผลักดันวิสัยทัศน์การพัฒนาคณะให้ยืน 1 ด้านคหกรรมศาสตร์ เชี่ยวชาญนวัตกรรมสร้างสรรค์เป็นที่พึงของสังคมฐานวิถีชีวิตใหม่ และให้ความสำคัญกับเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน ในการเสริมสร้างคุณภาพชีวิตที่ดีของบุคคลทุกกลุ่ม

12. วัตถุประสงค์

1. เพื่อเสริมสร้างศักยภาพด้านคหกรรมศาสตร์ของบุคลากรสายวิชาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
2. เพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

- บูรณาการกับคณะวิชา/หน่วยงาน ระบุ.....
- บูรณาการกับสาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์
- องค์ความรู้ที่ต้องการบูรณาการข้ามศาสตร์ (ถ้ามี) ได้แก่

14. กลุ่มเป้าหมาย

- | | |
|----------------------------------|-----------------------|
| 1. บุคลากร | จำนวน80..... คน |
| 2. นักศึกษา | จำนวน-..... คน |
| รวมจำนวนทั้งสิ้น80..... คน | |

15. ผู้เข้าร่วมโครงการ

- | | |
|---|----------------------|
| 1. วิทยากร/ผู้ติดตามวิทยากร | จำนวน6..... คน |
| 2. คณะกรรมการดำเนินโครงการ/พนักงานขับรถยนต์ | จำนวน4.....คน |
| รวมจำนวนทั้งสิ้น10.....คน | |

16. วันและสถานที่ดำเนินโครงการ

วันที่ดำเนินโครงการ วันที่ 31 กรกฎาคม 2569

สถานที่ดำเนินโครงการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร และศึกษาดูงานต่างจังหวัด

รูปแบบการดำเนินงาน ☒ Onsite ☐ Online ☐ แบบผสมผสาน (Onsite & Online)

หากกรณีดำเนินโครงการเป็นระยะ ให้ระบุแยกระยะให้ชัดเจน

17. การดำเนินโครงการ

กิจกรรม	พ.ศ. 2568			พ.ศ. 2569								
	ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4		
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. การวางแผนปฏิบัติงาน												
- จัดทำร่างรายละเอียดโครงการ												
- ขออนุมัติโครงการ												
2. การดำเนินงาน												
- การดำเนินโครงการ												
3. การติดตามและการประเมินผล												
- ประเมินผลโครงการ												
- จัดทำเล่มโครงการฉบับสมบูรณ์												

18. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ

แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
											0.100	

(โปรดแนบแผนปฏิบัติการประจำปีหน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 100,000 บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ตรวจสอบ งบประมาณ ดังนี้

1. ค่าตอบแทน รวม 43,200 บาท
 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (6 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท) 43,200 บาท
2. ค่าใช้สอย รวม 46,500 บาท
 การอบรมเชิงปฏิบัติการ
 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (90 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) 6,300 บาท
 (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)
 ค่าอาหารกลางวัน (90 คน x 1 มื้อ x 150 บาท) 13,500 บาท
 (วิทยากร ผู้เข้าอบรม และคณะทำงาน)
 การศึกษาดูงาน
 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (35 คน x 2 มื้อ x 35 บาท) 2,450 บาท
 ค่าอาหารกลางวัน (35 คน x 1 มื้อ x 350 บาท) 12,250 บาท
 ค่ารถปรับอากาศ (12,000 บาท x 1 คัน x 1 วัน) 12,000 บาท

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการตามบัญชีแนบท้ายคำสั่ง ๓๕๐/๒๕๖๗

55

3. ค่าวัสดุ

ค่าวัสดุสำนักงาน

รวม 10,300 บาท

10,300 บาท

รวมงบประมาณทั้งสิ้น 100,000 บาท

ส่วนที่ 2 งบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ของผู้รับบริการหลังจากการรับบริการไปแล้ว (ถ้ามีให้แสดงรายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลฯ และต้องเบิกจ่ายภายใน ปีงบประมาณนั้นๆ)

20. การบริหารจัดการเพื่อให้เกิดประโยชน์ตามวัตถุประสงค์ (ผลที่คาดว่าจะได้รับ ระยะ 5 ปี แรก)

ผลที่คาดว่าจะได้รับ	หน่วยนับ	ปี งบประมาณ 2569	ปี งบประมาณ 2570	ปี งบประมาณ 2571	ปี งบประมาณ 2572	ปี งบประมาณ 2573
ผลลัพธ์ขั้นปลาย (Ultimate Outcome) โครงการที่แล้วเสร็จ	จำนวน	1	1	1	1	1
ผลลัพธ์ (Outcome) โครงการบรรลุตามวัตถุประสงค์ของ โครงการ	ร้อยละ	80	80	80	80	80
ผลผลิตของโครงการ (Output) ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วม โครงการ	ร้อยละ	80	80	80	80	80

21. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายข้อใด)

21.1 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)

ตัวชี้วัดตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยฯ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
2.5.2 ร้อยละของบุคลากรสายสนับสนุนที่มีความก้าวหน้าในสายงานเพิ่มขึ้น	ร้อยละ	-

21.2 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดโครงการ	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ	80

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการตามบัญชีแนบท้ายคำสั่ง ๓๕๐/๒๕๖๗

21.3 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์การจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 (โปรดใส่เครื่องหมาย X ในผลผลิตที่สอดคล้อง)

☐ ผลผลิต: ผลงานการให้บริการวิชาการ

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนผู้เข้ารับบริการ	คน	796
2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการของมหาวิทยาลัย	ร้อยละ	85

☐ ผลผลิต: ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. พันธกรรมพืชของไทยได้รับการอนุรักษ์และนำไปใช้ประโยชน์	ชนิด	3
2. จำนวนองค์ความรู้ด้านทำนุบำรุงศาสนา ศิลปะ วัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อม ร่วมกับ ชุมชน สังคม องค์กรที่ได้รับเผยแพร่บนสื่อเทคโนโลยี	องค์ความรู้	60

☐ ผลผลิต : การพัฒนาศักยภาพกำลังคนสมรรถนะสูงเพื่อรองรับอุตสาหกรรมเป้าหมายของประเทศ

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนผู้เข้ารับบริการ	คน	100
2. ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ	ร้อยละ	80

☐ โครงการ IGJD - educenter การพัฒนาระบบการเรียนการสอนด้วย Integrated e-Learning Platform Open Online Course

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนผู้ใช้ประโยชน์จาก e-Learning Platform	คน	300
2. ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ	ร้อยละ	85

หมายเหตุ : หากมีการเปลี่ยนแปลง แก้ไข รายละเอียดของโครงการตามบัญชีแนบท้ายคำสั่ง ๓๕๐/๒๕๖๗

☐ โครงการผู้สูงวัยรู้ทันภัยไซเบอร์: การกิจเสริมสร้างภูมิคุ้มกันมิฉฉาชีพออนไลนส์สำหรับผู้สูงอายุในเขตกรงเทพาและปริมณฑล

ดัชนชีวัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนผู้สูงอายุที่ไ้รับการยกระดั้ความตระหนักรู้	คน	1,000
2. เครือข่ายการเรียนรู้และแลกเปล่ยนประสพการณ์ระหว่างผู้สูงอายุ ผู้เช่ี่ยวชาญด้านความปลอดภัยทางไซเบอร์ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	เครือข่าย	1

หมายเหตุ หน่วยงานต้งรายงานผลการดำเนินงานของตัวชี้วัดตามยุทธศาสตร์จัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีในผลผลิตที่โครงการสอดคลองและส่งแบบฟอร์มสรุปลการดำเนินโครงการภายใน 30 วัน ใ้กณผ. นับถดัจากวันที่ดำเนินโครงการเรียบร้อยแล้ว

23. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ

ชื่อ - นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายบริหาร
เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน 02-6653777 ต่อ 5221 โทรศัพท์มือถือ 0646249441
E-mail address : rungrutai.r@rmutp.ac.th

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต)

วันที่..... ๑๑ ต.ค. ๒๕๖๔

ลงชื่อ หัวหน้าหน่วยงาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนาภ โสทรโยม)

วันที่..... ๑๑ ต.ค. ๒๕๖๔

หมายเหตุ : หากมีการเปล่ยนแปลง แก่ไข รายละเอียดของโครงการตามบัญชีแนบท้ายคำสั่ง ๓๕๐/๒๕๖๗