



รายงานผลการดำเนินงาน

● โครงการพัฒนาทักษะปฏิบัติการด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยวสู่การแข่งขันใน
อุตสาหกรรมบริการอย่างมืออาชีพ
กิจกรรมย่อยที่ 3 การอนุรักษ์อาหารพื้นบ้าน อาหารโบราณ

วันที่ 5 กุมภาพันธ์ 2559

สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว
วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
วิทยาเขตตรัง

แบบรายงานผลการดำเนินงานโครงการ
ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านสังคมศาสตร์
หน่วยงาน วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2559

งบประมาณแผ่นดิน งบประมาณเงินรายได้ อื่นๆ (ระบุ)

1. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาทักษะปฏิบัติด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยวสู่การแข่งขันใน
อุตสาหกรรมบริการอย่างมืออาชีพ กิจกรรมย่อยที่ 3 การอนุรักษ์อาหารพื้นบ้าน อาหาร
โบราณ

งบดำเนินงาน งบรายจ่ายอื่น งบกลาง งบเงินอุดหนุน

2. ความสอดคล้องกับนโยบายสภามหาวิทยาลัย / พันธกิจของมหาวิทยาลัย

- นโยบายด้านพัฒนาคุณภาพการเรียนการสอน ด้านพัฒนาคุณภาพนักศึกษา
- พันธกิจ จัดการเรียนการสอนที่มุ่งเน้นบัณฑิตให้เป็นนักปฏิบัติที่มีคุณภาพ

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเพิ่มพูนความรู้จากประสบการณ์จริงให้นักศึกษา
2. เพื่อให้ นักศึกษาบูรณาการประสบการณ์ที่ได้รับ เพื่อนำมาประยุกต์ใช้กับการเรียน
ตลอดจนการทำงานในอนาคตอันใกล้
3. เพื่อบูรณาการร่วมกับรายวิชาการทำอาหารไทย

4. กิจกรรมของโครงการ

ฝึกทักษะปฏิบัติด้านการโรงแรม

5. ระยะเวลาดำเนินงาน

วันศุกร์ที่ 5 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2559

6. สถานที่ดำเนินงาน

- ภายในมหาวิทยาลัย
 ภายนอก

7. งบประมาณ

งบประมาณที่ได้รับอนุมัติ	25,000	บาท
งบประมาณที่ใช้จ่ายจริง	25,000	บาท

8. สถานะของการเบิกจ่ายงบประมาณการดำเนินโครงการ

- เคลียร์เงินเรียบร้อยแล้ว
 อยู่ระหว่างเคลียร์เงิน

9. ผลการดำเนินงาน (ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายที่กำหนด ต้องครอบคลุมตัวชี้วัดของโครงการที่กำหนด ในแผนปฏิบัติการประจำปี)

ตัวชี้วัดของโครงการ	ค่าเป้าหมายตัวชี้วัด		ปัญหาอุปสรรค / แนวทางแก้ปัญหา
	แผน	ผล	
1. อย่างน้อยร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	80	85.74	
2. ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ อยู่ในระดับมาก	A	A	
3. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	53 คน	53 คน	
- นักศึกษา	42 คน	42 คน	
- บุคลากร	9 คน	9 คน	
- บุคคลภายนอก	2 คน	2 คน	
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	80	94.05	
5. ข้อเสนอแนะของผู้เข้าร่วมโครงการ	-	-	

หมายเหตุ ตัวชี้วัดโครงการที่วัดค่าเป็นตัวเลขไม่ได้ ให้กรอก A = ผ่าน B = ไม่ผ่าน

10. ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ

1. เพื่อเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์ให้กับนักศึกษา
2. นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปรับปรุงประยุกต์ใช้ในการเรียนและสายงานในอนาคตอันใกล้
3. เพื่อบูรณาการร่วมกับรายวิชาการทำอาหารไทย, วิชาการจัดเลี้ยง, วิชาการจัดการด้านภัตตาคารและการจัดเลี้ยง

11. ปัญหาอุปสรรค / ข้อเสนอแนะ

11.1 ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินการ

-

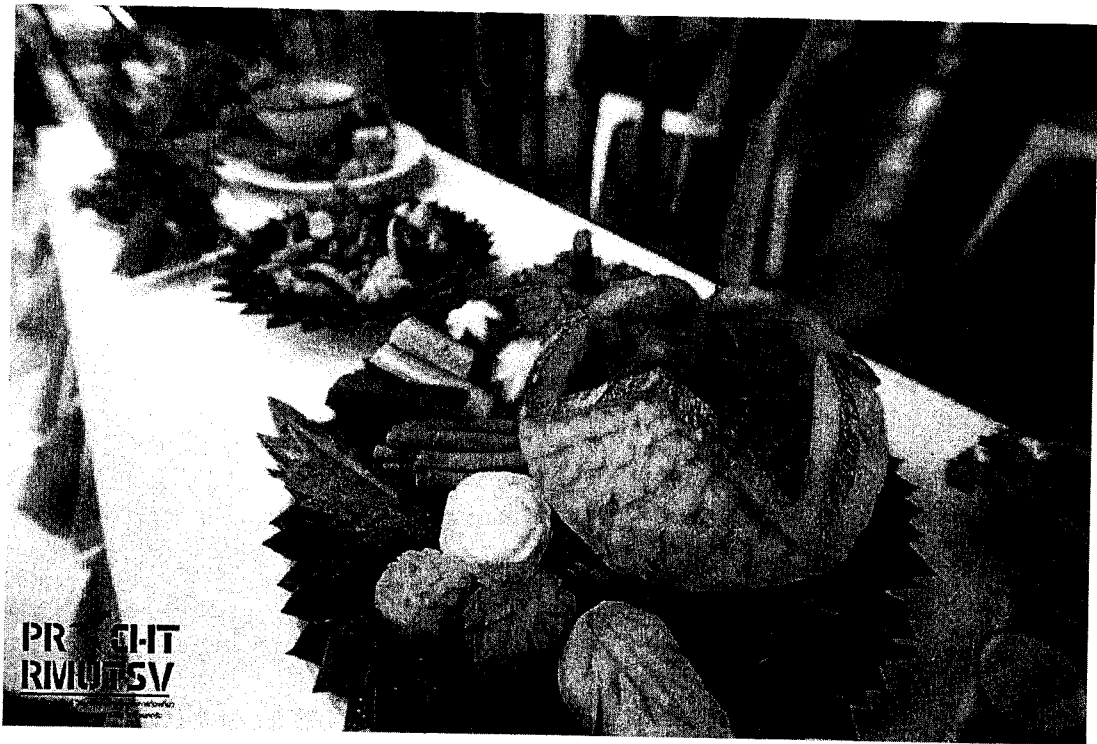
11.2 ข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนาการจัดโครงการประเภทนี้ครั้งต่อไป

-

ลงชื่อ.....*จิราภา รุ่งช่วง*..... ผู้รายงานข้อมูล
(นางสาวจิระนาถ รุ่งช่วง)
ตำแหน่ง อาจารย์

ภาพกิจกรรม (หมายเหตุ ไม่เกิน 6 รูป พร้อมแนบไฟล์ JPEG Image ด้วย)





เอกสารประกอบที่จะแนบพร้อมแบบรายงานผลการดำเนินงานโครงการส่งกองนโยบายและแผน
ประกอบด้วย

1. สำเนาขออนุมัติโครงการ
2. รายละเอียดโครงการ
3. กำหนดการหรือตารางจัดโครงการ
4. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการ
5. สรุปผลการประเมินจากแบบสอบถาม
6. แผ่น CD ประกอบรูปภาพจำนวน 1 แผ่น

หมายเหตุ

1. โปรดกรอกข้อมูลให้ครบ เพื่อใช้ตอบตัวชี้วัดงบประมาณ และการประกันคุณภาพการศึกษา
ทั้งของหน่วยงาน และในภาพรวมของมหาวิทยาลัย
2. กรณีที่จัดกิจกรรมย่อยหลายกิจกรรม/หลายรุ่น ใน 1 โครงการใหญ่ ขอให้จัดทำรายงานผล
ในทุกกิจกรรม



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ งานวิชาการและวิจัย สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง โทรศัพท์ ๐ ๗๕๒๐-๕๐๖๑

โทรสาร ๐ ๗๕๒๐ ๕๐๖๑

ที่ ศธ ๐๕๘๔.๑๔/ วันที่ ๑๕ ตุลาคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขออนุมัติและดำเนินโครงการพัฒนาทักษะปฏิบัติการด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยวสู่การแข่งขันใน
อุตสาหกรรมบริการอย่างมืออาชีพ

เรียน รองอธิการบดีประจำวิทยาเขตตรัง ผ่าน ผู้อำนวยการวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว

ตามที่ สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว งานวิชาการและวิจัย วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง ได้รับจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๕๘ ขออนุมัติและดำเนินโครงการพัฒนาทักษะปฏิบัติการด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยวสู่การแข่งขันในอุตสาหกรรมบริการอย่างมืออาชีพ งบประมาณทั้งหมด ๑๐๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน) โดยมีวัตถุประสงค์ในการจัดโครงการเพื่อเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์จริงในแก่นักศึกษา

ในการนี้ จึงขออนุมัติดำเนินโครงการพัฒนาทักษะปฏิบัติการด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยวสู่การแข่งขันในอุตสาหกรรมบริการอย่างมืออาชีพ เพื่อจะได้ดำเนินการให้บรรลุวัตถุประสงค์ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

ปิยนุช ไกรเทพ

(นางสาวปิยนุช ไกรเทพ)

อาจารย์สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

เรียน รองอธิการบดี ประจำ วิทยาเขตตรัง ผ่าน ผู้อำนวยการ

เพื่อโปรดพิจารณา

น. น. น.

น. น. น. น.

๑๕ ต.ค. ๕๘

(นายศิววงศ์ เพชรจุล)

รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการและวิจัย

๒๐ ต.ค. ๕๘

แบบเสนอโครงการพัฒนาคุณภาพการจัดการศึกษา

งบประมาณแผ่นดิน งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2559

หน่วยงาน สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว

ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านสังคมศาสตร์ ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

1. ชื่อโครงการ พัฒนาทักษะปฏิบัติด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยวสู่การแข่งขันในอุตสาหกรรมบริการอย่างมืออาชีพ

2. ประเภทโครงการ

- การเข้าร่วมประกวดแข่งขัน
- การจัด/สัมมนา
- การจัดนิทรรศการ
- การศึกษาดูงาน/ การฝังตัวในสถานประกอบการ
- เครือข่ายความร่วมมือด้านวิชาการทั้งในและต่างประเทศ
- การประชุมทางวิชาการ/การพัฒนาและเผยแพร่ผลงานของนักศึกษา
- การประชาสัมพันธ์/การแนะแนว
- การจัดการประกวด/แข่งขัน

3. โครงการมีความสอดคล้องกับแผนกลยุทธ์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

- แผนพัฒนางานคุณภาพงานวิจัย
- แผนเตรียมความพร้อมเข้าสู่ประชาคมอาเซียน
- แผนประชาสัมพันธ์
- แผนพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและวิทยบริการ
- แผนบริหารและพัฒนาทรัพยากรบุคคล
- แผนการผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติ
- แผนการอนุรักษ์พลังงาน
- แผนจัดหารายได้
- แผนพัฒนาระบบบัญชี 3 มิติ
- แผนการบริการทางวิชาการแก่สังคม
- แผนการพัฒนามหาวิทยาลัยเป็น Green Campus
- แผนควบคุมภายในและบริหารความเสี่ยง
- แผนพัฒนานักศึกษาสู่คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์
- แผนพัฒนาอาคารสถานที่ และระบบสาธารณูปการ
- แผนทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม
- แผนบริหารและการประกันคุณภาพ

มาตรการ.....พัฒนาทักษะวิชาชีพแก่นักศึกษา.....

แผนงาน.....ส่งเสริมสนับสนุนกิจกรรมเสริมหลักสูตรด้านทักษะวิชาชีพ.....

4. หลักการและเหตุผล

สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว ในฐานะเป็นสถาบันการศึกษาที่เปิดสอนหลักสูตรด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยว เล็งเห็นถึงความสำคัญในด้านการมุ่งเน้นให้นักศึกษามีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติควบคู่กันไป เนื่องจากลักษณะของวิชาเรียนเป็นวิชาที่มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อการประกอบอาชีพในสายงานอุตสาหกรรมบริการ ดังนั้นสาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยวจึงเล็งเห็นความสำคัญและประโยชน์ที่นักศึกษาจะได้รับจากการฝึกทักษะต่างๆ ทางด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยวเพื่อให้นักศึกษาได้มีการฝึกภาคปฏิบัติเพื่อเพิ่มพูนความรู้ ทักษะ รวมทั้งมีประสบการณ์ตรงและสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคตได้

5. วัตถุประสงค์

5.1 เพื่อเพิ่มพูนความรู้จากประสบการณ์จริงแก่นักศึกษา

5.2 เพื่อให้นักศึกษามุ่งมาการประสบการณ์ที่ได้รับ เพื่อนำมาประยุกต์ใช้กับการเรียน ตลอดจนการทำงานในอนาคตอันใกล้

6. กลุ่มเป้าหมายผู้เข้าร่วมโครงการ

กิจกรรมย่อยที่ 1 ทักษะการบรรยายนำชมด้วยภาษาสากล

นักศึกษาสาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว ชั้นปีที่1 เทียบโอน จำนวน 60 คน

อาจารย์ จำนวน 9 คน

รวมทั้งสิ้น จำนวน 69.....คน

กิจกรรมย่อยที่ 2 การเขียนแผนธุรกิจ รายการนำเที่ยว

นักศึกษาสาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว ชั้นปีที่2 จำนวน 50 คน

อาจารย์ จำนวน 9 คน

รวมทั้งสิ้น จำนวน 59.....คน

กิจกรรมย่อยที่ 3 การอนุรักษ์อาหารพื้นบ้าน อาหารโบราณ

นักศึกษาสาขาการโรงแรม ชั้นปีที่ 1 ชั้นปีที่ 2 และชั้นปีที่ 3 จำนวน 40 คน

อาจารย์ จำนวน 9 คน

รวมทั้งสิ้น จำนวน 49.....คน

กิจกรรมย่อยที่ 4 การแกะสลัก จัดดอกไม้ และงานใบตอง

นักศึกษาสาขาการโรงแรม ชั้นปีที่ 1 ชั้นปีที่ 2 และชั้นปีที่ 3 จำนวน 40 คน

อาจารย์ จำนวน 9 คน

รวมทั้งสิ้น จำนวน 49.....คน

7. ผู้รับผิดชอบโครงการ

ชื่อ - สกุล นางสาวปิยนุช ไกรเทพ สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
หมายเลขโทรศัพท์มือถือ 08-2428-0350

8. สถานที่ดำเนินโครงการ (ระบุ) ชื่อสถานที่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง อำเภอสิเกา จังหวัดตรัง

- กิจกรรมย่อยที่ 1 เส้นทางศึกษาระรรมชาติ ภายในวิทยาเขตตรัง และพิพิธภัณฑสัตว์น้ำ ราชมงคลตรัง
กิจกรรมย่อยที่ 2 อาคารเฉลิมพระเกียรติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง
กิจกรรมย่อยที่ 3 ครั้วกินรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง
กิจกรรมย่อยที่ 4 ครั้วกินรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

9. ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ

- กิจกรรมย่อยที่ 1 เดือนกุมภาพันธ์ 2559
กิจกรรมย่อยที่ 2 เดือนกุมภาพันธ์ 2559
กิจกรรมย่อยที่ 3 เดือนกุมภาพันธ์ 2559
กิจกรรมย่อยที่ 4 เดือนพฤศจิกายน 2558

10. กิจกรรมในการดำเนินโครงการ

กิจกรรมย่อยที่ 1 เป็นกิจกรรมที่ผู้เข้าร่วมโครงการต้องเรียนรู้เรื่องทฤษฎีและฝึกปฏิบัติ สำหรับปฏิบัติให้ผู้เข้าร่วมโครงการฝึกปฏิบัติในส่วนของเส้นทางศึกษาระรรมชาติ ภายในวิทยาเขตตรัง และพิพิธภัณฑสัตว์น้ำ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

กิจกรรมย่อยที่ 2 เป็นกิจกรรมที่ผู้เข้าร่วมโครงการต้องเรียนรู้เรื่องทฤษฎีในการเขียนแผนธุรกิจและรายการนำเที่ยว สำหรับในทางปฏิบัติให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้ฝึกปฏิบัติโดยการเขียนรายการนำเที่ยวเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้รู้ถึงสถานที่ท่องเที่ยว จะให้ผู้เข้าอบรมฝึกปฏิบัติในห้องเรียน

กิจกรรมย่อยที่ 3 เป็นกิจกรรมที่ผู้เข้าร่วมโครงการต้องเรียนรู้ในเรื่องของวัตถุดิบในท้องถิ่นที่สามารถนำมาประกอบอาหารอะไรได้บ้างในส่วนปฏิบัติให้ผู้เข้าร่วมโครงการฝึกปฏิบัติที่ครั้วกินรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

กิจกรรมย่อยที่ 4 เป็นกิจกรรมที่ผู้เข้าร่วมโครงการต้องเรียนรู้ในเรื่องของวัตถุดิบที่นำมาแกะสลักวิธีการและรูปแบบใบตองที่นำมาใช้งาน การจัดดอกไม้ขึ้นอยู่กับงานและโอกาสในการจัดในส่วนปฏิบัติให้ผู้เข้าร่วมโครงการฝึกปฏิบัติที่ครั้วกินรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

11. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ระดับผลผลิต.....อย่างน้อยร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้เพิ่มขึ้น.....

ระดับผลลัพธ์.....ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้อยู่ในระดับมาก.....

12. ประมาณการค่าใช้จ่าย

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
กิจกรรมย่อยที่ 1 ทักษะการบรรยายนำชมด้วยภาษาสากล	25,000
1. ค่าตอบแทน	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากร	
ค่าสัมมนาคุณวิทยากรภายใน (6 ชม x 300 บาท x 2 คน)	3,600
ค่าตอบแทนคณะกรรมการตัดสิน (3 คน x 500 บาท x 1 ครั้ง)	1,500
2. ค่าใช้สอย	
2.1 ค่าอาหารกลางวัน	
ค่าอาหารกลางวัน (100 บาท x 69 คน x2 มื้อ)	13,800
2.2 ค่าใช้สอยอื่นๆ	
เงินรางวัลการแข่งขันการรายนำชมพิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำ รางวัลชนะเลิศอันดับ 1	2,000
เงินรางวัลการแข่งขันการรายนำชมพิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1	1,500
เงินรางวัลการแข่งขันการรายนำชมพิพิธภัณฑ์สัตว์น้ำ รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2	1,000
3. ค่าวัสดุ	
3.1 วัสดุสำนักงาน	
ค่าวัสดุสำนักงาน	1,600
กิจกรรมย่อยที่ 2 การเขียนแผนธุรกิจ รายการนำเที่ยว	25,000
1. ค่าตอบแทน	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากร	
ค่าสัมมนาคุณวิทยากรภายนอก (3 ชม. x 600 บาท x 1 คน)	1,800
ค่าสัมมนาคุณวิทยากรภายใน (3 ชม. x 300 บาท x 1 คน)	900
ค่าตอบแทนคณะกรรมการตัดสิน (3 คน x 500 บาท x 1 ครั้ง)	1,500
2. ค่าใช้สอย	
2.1 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (30 บาท x 59 คน x 3 มื้อ)	5,310
2.2 ค่าอาหารกลางวัน	
ค่าอาหารกลางวัน (100 บาท x 59 คน x 2 มื้อ)	11,800
2.3 ค่าใช้สอยอื่นๆ	
เงินรางวัลการแข่งขันการเขียนแผนธุรกิจ รายการนำเที่ยว รางวัลชนะเลิศอันดับ 1	1,000
เงินรางวัลการแข่งขันการเขียนแผนธุรกิจ รายการนำเที่ยว รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1	700
เงินรางวัลการแข่งขันการเขียนแผนธุรกิจ รายการนำเที่ยว รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2	500
3. ค่าวัสดุ (ให้ระบุรายละเอียด)	
ค่าวัสดุในการจัดโครงการ	1,490
กิจกรรมย่อยที่ 3 การอนุรักษ์อาหารพื้นบ้าน อาหารโบราณ	25,000
1. ค่าตอบแทน	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากร	
ค่าสัมมนาคุณวิทยากรภายใน (3 ชม x 300 บาท x 1 คน)	900
ค่าตอบแทนคณะกรรมการตัดสิน (3 คน x 500 บาท x 1 ครั้ง)	1,500
2. ค่าใช้สอย	
2.1 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (30 บาท x 49 คน x 2 มื้อ x 1 วัน)	2,940
2.2 ค่าอาหารกลางวัน	



30-008

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าอาหารกลางวัน (100 บาท x 49 คน x 1 มื้อ x 1 วัน)	4,900
2.3 ค่าใช้สอยอื่นๆ	
เงินรางวัลการแข่งขันการแข่งขันอาหารพื้นถิ่น รางวัลชนะเลิศอันดับ 1	1,000
เงินรางวัลการแข่งขันการแข่งขันอาหารพื้นถิ่น รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1	800
เงินรางวัลการแข่งขันการแข่งขันอาหารพื้นถิ่น รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2	500
3. ค่าวัสดุ	
ค่าวัสดุในการจัดโครงการ	12,460
กิจกรรมย่อยที่ 4 การแกะสลัก จัดดอกไม้ และงานใบตอง	25,000
ค่าตอบแทน (ให้ระบุรายละเอียดจำนวนคน/จำนวนวัน/อัตราที่ขอตั้งค่าตอบแทน)	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากร	
ค่าสัมมนาคุณวิทยากรภายนอก (3 ชม x 600 บาท x 1 คน)	1,800
ค่าสัมมนาคุณวิทยากรภายใน (3 ชม x 300 บาท x 1 คน)	900
2. ค่าใช้สอย	
2.1 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (30 บาท x 49 คน x 2 มื้อ x 1 วัน)	2,940
2.2 ค่าอาหารกลางวัน	
ค่าอาหารกลางวัน (100 บาท x 49 คน x 1 มื้อ x 1 วัน)	4,900
2.3 ค่าใช้สอยอื่นๆ	
เงินรางวัลการแข่งขันการแข่งขันอาหารพื้นถิ่น รางวัลชนะเลิศอันดับ 1	2,000
เงินรางวัลการแข่งขันการแข่งขันอาหารพื้นถิ่น รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1	1,500
เงินรางวัลการแข่งขันการแข่งขันอาหารพื้นถิ่น รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2	1,000
3. ค่าวัสดุ	
ค่าวัสดุในการจัดโครงการ	9,960
รวมงบประมาณ	100,000

13. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

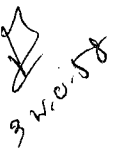
- เพื่อเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์ให้กับนักศึกษา
- นักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการเรียนและสายงานในอนาคตอันใกล้ได้

14. การประเมินผลโครงการ

- เครื่องมือที่ใช้ในการติดตามผล แบบสอบถาม
- สังเกตจากพัฒนาการของฝีมือของนักศึกษาในช่วงที่มีการเรียน การสอนเกี่ยวกับวิชาที่เชื่อมโยงกับโครงการ

15. การติดตามผล

- เครื่องมือที่ใช้ในการติดตามผล แบบสอบถาม
- ระยะเวลาในการติดตามผล 1 เดือนนับจากดำเนินโครงการเสร็จสิ้น



3 พ.ค. 58

(ลงชื่อ) ปิยนุช ไกรเทพ ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวปิยนุช ไกรเทพ)
26 / ๓๕ / ๕๘

ความคิดเห็นผู้อำนวยการวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว

พิมพ์พร อภิบาล

(ลงชื่อ) [Signature]
(นายสุชาติ อินกล้า)
ผู้อำนวยการวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
๕ / ๖๐ / ๕๘

ความคิดเห็นรองอธิการบดีประจำวิทยาเขตตรัง

อนันต์

(ลงชื่อ) [Signature] ผู้อนุมัติโครงการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กฤษฎา พรหมณัฐอม)
รองอธิการบดีประจำวิทยาเขตตรัง

๕ 4 พย ๕๘

หมายเหตุ โปรดแนบกำหนดการ ตารางอบรม/สัมมนา

ตารางกิจกรรมทักษะการบรรยายนำชมด้วยภาษาสากล
ณ อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง
สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
กิจกรรมย่อยที่ 1 ทักษะการบรรยายนำชมด้วยภาษาสากล

กุมภาพันธ์ 2559

แผนงานตามระยะเวลาการดำเนินการ กิจกรรม วันที่ 1	
กำหนดเวลา	การปฏิบัติงาน
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการ
08.30 - 09.00 น.	ประธานกล่าวเปิดงาน โดย อาจารย์สุชาติ อินกล้า ผู้อำนวยการวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
09.00 - 10.00 น.	บรรยายเรื่องการใช้ภาษาไทยและการสื่อสารเพื่อการบรรยายนำชม
10.00 - 10.30 น.	รับประทานอาหารว่าง
10.30 - 12.00 น.	ให้นักศึกษาฝึกทักษะการใช้ภาษาไทยเพื่อสื่อสารการบรรยายนำชม (โดยมีวิทยากรควบคุม)
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 15.00 น.	บรรยายเรื่องการใช้ภาษาอังกฤษและการสื่อสารเพื่อการบรรยายนำชม
15.00 - 15.30 น.	รับประทานอาหารว่าง
15.30 - 16.30 น.	ให้นักศึกษาฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษและการสื่อสารเพื่อการบรรยายนำชม (โดยมีวิทยากรควบคุม)
16.30 น.	สรุปกิจกรรม ในวันที่ 1

แผนงานตามระยะเวลาการดำเนินการ กิจกรรม วันที่ 2	
กำหนดเวลา	การปฏิบัติงาน
08.30 - 11.30 น.	เริ่มการประกวดแข่งขันการใช้ภาษาสากลเพื่อการสื่อสารและการบรรยายนำชม โดยมีทีมผู้เข้าร่วมแข่งขัน 6 ทีม ทีมละ 30 นาที
11.30 - 12.00 น.	คัดเลือกทีมที่เข้าร่วมให้เหลือ 3 ทีมสุดท้าย ทีมละ 30 นาที
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.00 น.	คัดเลือกทีมที่เข้าร่วมให้เหลือ 3 ทีมสุดท้าย ทีมละ 30 นาที (ต่อ)
14.00 - 15.30 น.	ประกวด 3 ทีมสุดท้ายเพื่อเลือกทีมที่ 1 2 3 ตามลำดับ
15.30 - 16.30 น.	ประกาศผลการแข่งขันและมอบรางวัล สรุปกิจกรรมโครงการ
16.30 น.	พิธีปิดโครงการ

หมายเหตุ กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

อาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.00 - 10.30 น.

อาหารกลางวัน เวลา 12.00 - 13.00 น.

ตารางกิจกรรมแข่งขันเขียนแผนธุรกิจ และรายการนำเที่ยว
 ณ อาคารเฉลิมพระเกียรติฯ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง
 สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
 กิจกรรมย่อยที่ 2 เขียนแผนธุรกิจ รายการนำเที่ยว
 กุมภาพันธ์ 2559

แผนงานตามระยะเวลาการดำเนินการ กิจกรรม วันที่ 1	
กำหนดเวลา	การปฏิบัติงาน
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการ
08.30 - 09.00 น.	ประธานกล่าวเปิดงาน โดย อาจารย์สุชาติ อินกล้า ผู้อำนวยการวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
09.00 - 10.15 น.	บรรยายเรื่องการเขียนแผนธุรกิจ โดยวิทยากรภายนอก
10.15 - 10.30 น.	รับประทานอาหารว่าง
10.30 - 12.00 น.	บรรยายเรื่องการเขียนแผนธุรกิจ โดยวิทยากรภายนอก (ต่อ)
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 15.00 น.	บรรยายเรื่องรายการนำเที่ยว โดยวิทยากรภายใน
15.00 - 15.30 น.	รับประทานอาหารว่าง
15.30 - 16.30 น.	บรรยายเรื่องรายการนำเที่ยว โดยวิทยากรภายใน (ต่อ)
16.30 น.	สรุปกิจกรรมในวันที่ 1

แผนงานตามระยะเวลาการดำเนินการ กิจกรรม วันที่ 2	
กำหนดเวลา	การปฏิบัติงาน
08.30 - 11.30 น.	เริ่มการประกวดแข่งขันนำเสนอแผนธุรกิจและรายการนำเที่ยว โดยมีทีมผู้เข้าร่วมแข่งขัน 6 ทีม ทีมละ 30 นาที
11.30 - 12.00 น.	คัดเลือกทีมที่เข้าร่วมให้เหลือ 3 ทีมสุดท้าย ทีมละ 30 นาที
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.00 น.	คัดเลือกทีมที่เข้าร่วมให้เหลือ 3 ทีมสุดท้าย ทีมละ 30 นาที (ต่อ)
14.00 - 15.30 น.	ประกวด 3 ทีมสุดท้ายเพื่อเลือกทีมที่ 1 2 3 ตามลำดับ
15.30 - 16.30 น.	ประกาศผลการแข่งขันและมอบรางวัล สรุปกิจกรรมโครงการ
16.30 น.	พิธีปิดโครงการ

หมายเหตุ กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

อาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.00 - 10.30 น.

อาหารกลางวัน เวลา 12.00 - 13.00 น.

ตารางกิจกรรมอนุรักษ์อาหารพื้นบ้าน อาหารโบราณ
ณ หน่วยฝึกทักษะวิชาชีพนักศึกษาด้านอาหารและเครื่องดื่ม (ครัวกินรี)
สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
กิจกรรมย่อยที่ 3 อนุรักษ์อาหารพื้นบ้าน อาหารโบราณ
วันที่ กุมภาพันธ์ 2559

แผนงานตามระยะเวลาการดำเนินการ		
กำหนดเวลา	การปฏิบัติงาน	ผู้รับผิดชอบ
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการ	นักศึกษา สาขา โรงแรม ปี 2
8.30 - 09.00 น.	ประธานกล่าวเปิดงาน โดย อาจารย์สุชาติ อินกล้า ผู้อำนวยการวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว	
09.00 - 10.00 น.	บรรยายเรื่องวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารไทย โดย อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง	
10.00 - 10.30 น.	รับประทานอาหารว่างเช้า	นักศึกษา สาขา โรงแรม ปี 3
10.30 - 12.00 น.	บรรยายเรื่องวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารพื้นบ้าน ภาคใต้ โดย อาจารย์จิระนาถ รุ่งช่วง	
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	นักศึกษา สาขา โรงแรม ปี 3
13.00 - 16.30 น.	แข่งขันการทำอาหารจากวัตถุดิบ ชื่อตั้ง ของท้องถิ่นจังหวัด ตรัง ผู้เข้าร่วมแข่งขันทั้งหมด 3 ทีม ประกาศผลการแข่งขัน และมอบรางวัล สรุปลงกิจกรรมโครงการ	
16.30 น.	ปิดโครงการ	

หมายเหตุ กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

อาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.00 – 10.30 น.

อาหารกลางวัน เวลา 12.00 – 13.00 น.

ตารางกิจกรรมแกะสลัก จัดดอกไม้ และงานใบตอง
 ณ หน่วยฝึกทักษะวิชาชีพนักศึกษาด้านอาหารและเครื่องดื่ม (ครัววินรี)
 สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
 กิจกรรมย่อยที่ 4 แกะสลัก จัดดอกไม้ และงานใบตอง
 พฤศจิกายน 2558

แผนงานตามระยะเวลาการดำเนินการ	
กำหนดเวลา	การปฏิบัติงาน
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียนเข้าร่วมโครงการ
08.30 - 09.00 น.	ประธานกล่าวเปิดงาน โดย อาจารย์สุชาติ อินกล้า ผู้อำนวยการวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
09.00 - 10.00 น.	บรรยายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการแกะสลักและการใช้อุปกรณ์สำหรับงานแกะสลักโดยสาธิตการแกะสลักผลไม้สำหรับงานโรงแรมและการแกะสลักผักสำหรับจัดและตกแต่งจานอาหาร โดยวิทยากร อาจารย์ปิยนุช ไกรเทพ
10.00 - 10.30 น.	รับประทานอาหารว่างเช้า
10.30 - 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติแกะสลักผลไม้สำหรับงานโรงแรมและการแกะสลักผักสำหรับจัดและตกแต่งจานอาหาร โดยวิทยากร อาจารย์ปิยนุช ไกรเทพ
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 16.30 น.	บรรยายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับงานใบตองและการจัดดอกไม้สำหรับงานโรงแรม โดยวิทยากรภายนอกฝึกปฏิบัติงานใบตองและการจัดดอกไม้สำหรับงานโรงแรม โดยวิทยากรภายนอก แข่งขันการจัดดอกไม้และแกะสลัก โดยมีทีมผู้เข้าร่วมแข่งขัน 3 ทีม ประกาศผลการแข่งขัน พร้อมมอบรางวัล
16.30 น.	สรุปโครงการพร้อมทั้งพิธีปิดโครงการ

หมายเหตุ กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

อาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.00 – 10.30 น.

อาหารกลางวัน เวลา 12.00 – 13.00 น.



บันทึกข้อความ

500
10 พ.ย. 2558
11.00 น.

ส่วนราชการ งานวิชาการและวิจัย สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง โทรศัพท์/โทรสาร ๐ ๗๕๒๐ ๕๐๖๑...

ที่ ศธ ๐๕๘๔.๑๔/..... วันที่ ๙ พฤศจิกายน ๒๕๕๘

เรื่อง ขออนุมัติคำสั่ง.....

เรียน ผู้อำนวยการวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว

ด้วย สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว งานวิชาการและวิจัยได้รับอนุมัติให้จัดโครงการพัฒนาทักษะปฏิบัติด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยวสู่การแข่งขันในอุตสาหกรรมบริการอย่างมืออาชีพ เพื่อให้โครงการฯ เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผลสูงสุด ในการทำงานและให้การทำงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย ดังนั้นงานวิชาการและวิจัยจึงขอจัดทำคำสั่งแต่งตั้งบุคลากรปฏิบัติหน้าที่ รายละเอียดดังคำสั่งแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ปิยนุช ไกรเทพ
(นางสาวปิยนุช ไกรเทพ)
อาจารย์สาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว

เรียน ผอ. วิทยาลัยฯ
เพื่อโปรดพิจารณา
น.ส. ปิยนุช
น.น. มทร.สท.
๙ พ.ย. ๕๘

น.ส.
11 พ.ย ๕๘

น.ส. ปิยนุช
[Signature]
11/10/58



คำสั่งวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ที่ ๐๘๗/๒๕๕๘

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการพัฒนาทักษะปฏิบัติด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยวสู่การ
แข่งขันในอุตสาหกรรมบริการอย่างมืออาชีพ

ด้วย วิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยา
เขตตรัง กำหนดจัดโครงการพัฒนาทักษะปฏิบัติด้านการโรงแรมและการท่องเที่ยวสู่การแข่งขันใน
อุตสาหกรรมบริการอย่างมืออาชีพ และเพื่อให้โครงการดังกล่าวเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและเกิด
ประสิทธิภาพสูงสุด จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการปฏิบัติหน้าที่ต่างๆ ดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการที่ปรึกษาและอำนวยการ ทำหน้าที่ แนะนำ และให้คำปรึกษาในการจัดโครงการ
ประกอบด้วย

- | | |
|--|---------------------|
| ๑.๑ ผู้อำนวยการวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว | ประธานกรรมการ |
| ๑.๒ รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารและวางแผน | กรรมการ |
| ๑.๓ รองผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการและวิจัย | กรรมการ |
| ๑.๔ รองผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนานักศึกษา | กรรมการ |
| ๑.๕ หัวหน้าสาขาการโรงแรมและการท่องเที่ยว | กรรมการและเลขานุการ |

๒. คณะกรรมการฝ่ายดำเนินกร ทำหน้าที่ ดำเนินโครงการ อำนวยความสะดวก การประสานงาน
และร่วมแก้ปัญหา พร้อมข้อเสนอแนะต่างๆ ประกอบด้วย

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| ๒.๑ นายธนิษฐ์ สังขดวง | ประธานกรรมการ |
| ๒.๒ นางสาวนัยนา คำกันศิลป์ | กรรมการ |
| ๒.๓ นางสาวปิยนุช ไกรเทพ | กรรมการ |
| ๒.๔ นางสาวจตุติมา บุญมี | กรรมการ |
| ๒.๕ นางสาวสุญาพร สัตตระกุล | กรรมการ |
| ๒.๖ นางสาวจิระนาถ รุ่งช่วง | กรรมการ |
| ๒.๗ นางฟ้าพิไล ทวีสินโสภา | กรรมการ |
| ๒.๘ นางสาวจันทวรรณ สมานธิ | กรรมการและเลขานุการ |

๓. คณะกรรมการฝ่ายพิธีการ ทำหน้าที่ ประสานงานเกี่ยวกับพิธีการ การลงทะเบียน และพิธีการในการ
จัดโครงการ ประกอบด้วย

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| ๓.๑ นายธนิษฐ์ สังขดวง | ประธานกรรมการ |
| ๓.๒ นางสาวสุญาพร สัตตระกุล | กรรมการ |
| ๓.๓ นางสาวจตุติมา บุญมี | กรรมการและเลขานุการ |

/๔. คณะกรรมการ...

๔. คณะกรรมการฝ่ายสถานที่และโสตทัศนูปกรณ์ ทำหน้าที่จัดเตรียมสถานที่ในการจัดงานและจัดเตรียม
อุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์ต่างๆ ประกอบด้วย

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| ๔.๑ นางสาวนัยนา คำกันศิลป์ | ประธานกรรมการ |
| ๔.๒ นางสาวจิระนาถ รุ่งช่วง | กรรมการ |
| ๔.๓ นางสาวจันทิวรรณ สมาชิก | กรรมการและเลขานุการ |

๕. วิทยาการประจำโครงการ ทำหน้าที่ถ่ายทอดความรู้ในทักษะต่างๆ ที่เกี่ยวเนื่องกับโครงการประกอบด้วย

- | | |
|----------------------------|---------|
| ๕.๑ นางสาวนัยนา คำกันศิลป์ | วิทยากร |
| ๕.๒ นายธนิษฐ์ สังขดวง | วิทยากร |
| ๕.๓ นางสาวจิระนาถ รุ่งช่วง | วิทยากร |
| ๕.๔ นางสาวปิยนุช ไกรเทพ | วิทยากร |

๖. คณะกรรมการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ทำหน้าที่จัดเตรียมอาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้เข้าร่วม
อบรมและวิทยากร ประกอบด้วย

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| ๖.๑ นางสาวจิระนาถ รุ่งช่วง | ประธานกรรมการ |
| ๖.๒ นางสาวนัยนา คำกันศิลป์ | กรรมการ |
| ๖.๓ นางสาวปิยนุช ไกรเทพ | กรรมการและเลขานุการ |

๗. คณะกรรมการด้านการเงิน ทำหน้าที่ ดูแลด้านการเงิน ประกอบด้วย

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| ๗.๑ นางสาวปิยนุช ไกรเทพ | ประธานกรรมการ |
| ๗.๒ นางสาวจตุติมา บุญมี | กรรมการ |
| ๗.๓ นางสาวจิระนาถ รุ่งช่วง | กรรมการและเลขานุการ |

๘. คณะกรรมการฝ่ายประเมินผล ทำหน้าที่ ออกแบบประเมินผลพร้อมทั้งสรุปผลประกอบด้วย

- | | |
|----------------------------|---------------------|
| ๘.๑ นางสาวสุญาพร สัตตระกุล | ประธานกรรมการ |
| ๘.๒ นางสาวปิยนุช ไกรเทพ | กรรมการ |
| ๘.๓ นางสาวกาญจนา อุบล | กรรมการและเลขานุการ |

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๘

สั่ง ณ วันที่ ๑๑ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๕๘



(นายสุชาติ อินกล้า)

ผู้อำนวยการวิทยาลัยการโรงแรมและการท่องเที่ยว

ตารางสรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถามจำนวน 42 ชุด จากผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ของผู้เข้าร่วมโครงการ มีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ ตามข้อการประเมินด้านต่างๆ ดังนี้

รายละเอียด	คะแนนเฉลี่ยระดับความพึงพอใจ(%)
1. ด้านการดำเนินการจัดกิจกรรมครั้งนี้	
1.1 ความเหมาะสมของสถานที่	99.05
1.2 ความเหมาะสมของระยะเวลาในการดำเนินโครงการ	91.43
1.3 ความเหมาะสมของรูปแบบกิจกรรม	
1.4 การประชาสัมพันธ์โครงการ	96.67
2. ด้านผลที่ได้รับจากการดำเนินกิจกรรม	
2.1 ความรู้ความเข้าใจในทักษะการทำงานและเพิ่มพูนประสบการณ์	89.05
2.2 ความตระหนักและภาคภูมิใจทักษะที่ได้รับและประสบการณ์	90.95
2.3 รูปแบบกิจกรรมตรงกับความต้องการและความสนใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	86.70
2.4 รูปแบบของกิจกรรมผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน	85.74
เฉลี่ยความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	94.05

ผลการประเมินผลกิจกรรมย่อยที่ ๓ โครงการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้าน อาหารโบราณ
 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม ทั้งหมด 42 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ของผู้เข้าร่วมโครงการ เป็นนักศึกษา
 สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว เพศชาย จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 6 ของผู้ตอบแบบประเมิน
 ทั้งหมด และเพศหญิง จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 94 ของผู้ตอบแบบประเมินทั้งหมด

หัวข้อการประเมิน	จำนวนผู้แสดงความคิดเห็น (คน)					ค่าเฉลี่ย	ร้อยละ
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด		
1. ด้านความพึงพอใจ							
1. การประชาสัมพันธ์การจัดโครงการ	35	7	0	0	0	4.06	96.67
2. ความสะดวกในการลงทะเบียน	29	10	3	0	0	3.88	92.38
3. ความเหมาะสมของวันและระยะเวลาในการจัดโครงการอนุรักษ์อาหารพื้นบ้าน อาหารโบราณ	32	2	8	0	0	3.84	91.43
4. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร	37	5	0	0	0	4.1	97.62
5. ใช้ภาษาที่เหมาะสมและเข้าใจง่าย	31	6	5	0	0	3.88	92.38
6. การตอบคำถามของวิทยากร	26	15	1	0	0	3.86	91.90
7. ความเหมาะสมของสถานที่	40	2	0	0	0	4.16	99.05
8. ความสะอาดเรียบร้อยของสถานที่	30	10	2	0	0	3.92	93.33
9. ความเหมาะสมของสื่อและอุปกรณ์	42	0	0	0	0	4.2	100.00
2. ด้านความรู้ความเข้าใจ							
1. มีความรู้ ความเข้าใจในเนื้อหาที่ได้อบรม/ศึกษาดูงาน	36	2	5	3	0	4.18	99.52
2. มีความรู้ ความเข้าใจในหัวข้อที่ได้อบรม/ศึกษาดูงานสอดคล้องตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้	29	10	3	0	0	3.88	92.38
3. สามารถนำไปบูรณาการทางความคิดสู่การทำงานเป็นทีมและพัฒนางานอย่างเป็นระบบ	26	11	5	0	0	3.78	90.00
3. ด้านการนำความรู้ไปใช้							
1. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริงได้	32	4	4	1	1	3.82	90.95
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ ถ่ายทอดแก่ชุมชนได้	25	13	2	2	0	3.74	89.05
ค่าเฉลี่ย						3.95	94.05

จำนวนผู้ตอบมากที่สุด	คิดเป็นร้อยละ 76.0	ของผู้ทำแบบประเมินทั้งหมด
จำนวนผู้ตอบมาก	คิดเป็นร้อยละ 16.4	ของผู้ทำแบบประเมินทั้งหมด
จำนวนผู้ตอบปานกลาง	คิดเป็นร้อยละ 6.4	ของผู้ทำแบบประเมินทั้งหมด
จำนวนผู้ตอบน้อย	คิดเป็นร้อยละ 1.0	ของผู้ทำแบบประเมินทั้งหมด
จำนวนผู้ตอบน้อยที่สุด	คิดเป็นร้อยละ 0.2	ของผู้ทำแบบประเมินทั้งหมด