

โครงการพัฒนาทักษะกำลังคนของประเทศ(Reskill/Upskill/Newskill)
เพื่อการทำงานและเตรียมความพร้อมรองรับการทำงานในอนาคต
หลังวิกฤตการระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)
หลักสูตรประกาศนียบัตร

ชื่อหลักสูตรการผลิตอาหารว่างและการขายออนไลน์ในยุควิถีใหม่ (New normal)....

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา.....มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา.....

คณะ/ภาควิชา.....คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม.....

1. ชื่อหลักสูตร

การผลิตอาหารว่างและการขายออนไลน์ในยุควิถีใหม่ (New Normal)

2. กลุ่มหลักสูตร

ให้ระบุชื่อกลุ่มหลักสูตร กรุณาทำเครื่องหมาย / หน้ากลุ่ม โดยเลือกระบุได้เพียง 1 กลุ่ม

☐ Smart Innovative Entrepreneur

☐ Smart Farming

☐ Care Giver

☐ Smart Tourism

☐ Data Science

☐ Creative content

☒ Food for the future

☐ Robotic / AI

☐ อื่นๆ ที่สอดคล้องกับความต้องการของประเทศ โปรดระบุ

3. ทักษะเป้าหมายของหลักสูตร

หลักสูตรนี้มุ่งฝึกทักษะการผลิตอาหารว่างประเภทอาหารไทย อาหารเบเกอรี่ และทักษะการขายออนไลน์
ในยุควิถีใหม่ (New Normal)

4. เหตุผลและความจำเป็น

แนวโน้มการพัฒนาทางด้านอาหารไทยจะเปลี่ยนแปลงไปเป็นอาหารอนาคตหรือ Future Food มี
ศักยภาพสูง ผู้ประกอบการจะสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการวางแผนธุรกิจ การบริหารจัดการ

ในด้านต่างๆ รวมทั้งการจุดประกายแนวคิดในการทำธุรกิจอย่างสร้างสรรค์ด้วยเทคโนโลยี ระบบดิจิทัล นวัตกรรม เพื่อยกระดับการผลิต การสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูง และการผลิตรูปแบบใหม่ที่สร้างมูลค่าเชิงพาณิชย์ โดยมี รูปแบบของอาหารไทยหลายชนิดและหลักสูตรนี้จะเน้นทางด้านอาหารว่าง และมีคำจำกัดความคือ เป็นอาหาร ระหว่างมือ เป็นอาหารประเภทเบาๆ มีปริมาณอาหารน้อยกว่า อาหารประจำมืออาจจะเป็นอาหารน้ำหรือ อาหารแห้ง มีทั้งหวานและขม หรือเป็นอาหารชิ้นเล็กๆขนาดพอกำ หยิบรับประทานได้ง่าย จัดให้สวยงามน่า รับประทานเป็นทั้งอาหารไทยและอาหารนานาชาติ หรือรับประทานควบคู่กับเครื่องดื่มร้อน หรือน้ำผลไม้ อย่าง ใดอย่างหนึ่ง

ในยุค 4.0 ความเจริญด้านเทคโนโลยีเข้ามามีบทบาทมากมายกับรูปแบบการดำเนินชีวิต (Lifestyle) ของ มนุษย์ ทำให้มนุษย์มีความสะดวกสบายมากยิ่งขึ้น ทั้งด้านการซื้อขายผ่านระบบออนไลน์ได้ทั่วโลกการทำธุรกรรม ทางการเงินที่ง่ายเพียงแค่ปลายนิ้วผ่านโทรศัพท์มือถือด้วยระบบแอปพลิเคชันต่าง ๆ เช่น Mobile Banking, Internet Banking, การแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ และอื่น ๆ ที่แต่ละธนาคารสร้างขึ้นมารับรองรับความ สะดวกสบายให้กับลูกค้า หรือแม้แต่ธุรกิจร้านอาหารเอง ปัจจุบันก็ใช้ระบบเทคโนโลยีสำหรับการสั่งอาหารผ่าน แอปพลิเคชันต่าง ๆ และจัดส่งแบบเดลิเวอรี่ จนกลายเป็นธุรกิจร้านอาหารออนไลน์ในตลาดปัจจุบันที่มีกระแส ตอบรับดีมาก จนเกิดธุรกิจจัดส่งอาหารแบบเร่งด่วนขึ้นอย่างมากมาย หรือที่เรียกว่า “Food Delivery” โดยเฉพาะคนกรุงเทพฯ ที่มีรูปแบบการดำเนินชีวิต (Lifestyle) ที่เร่งรีบ ประกอบกับการคมนาคมในกรุงเทพฯ ที่ เดินทางไปไหนมาไหนแต่ละที่ไม่ค่อยสะดวก รถติด และร้านอาหารบางร้านไม่มีที่จอดรถ จึงปฏิเสธไม่ได้ว่าทุกวันนี้ เทคโนโลยีเหล่านี้มาช่วยทำให้การใช้ชีวิตคนกรุงเทพฯ ง่ายขึ้น โดยเฉพาะการมีตัวเลือกในการบริโภคอาหารที่ หลากหลาย ผ่านการใช้แอปพลิเคชันต่าง ๆ บนโทรศัพท์มือถือและการจัดส่งที่รวดเร็วของธุรกิจบริการจัดส่ง อาหารที่รวดเร็วทันใจ อยู่ที่ไหนก็สั่งอาหารทานได้ ทำให้ตลาดธุรกิจร้านอาหารผ่านแอปพลิเคชันสั่งอาหาร และ บริการจัดส่งแบบเดลิเวอรี่เติบโตขึ้นอย่างรวดเร็ว

จากที่กล่าวมาจะเห็นว่าการพัฒนาและวิจัยอาหารของประเทศโดยใช้วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและ นวัตกรรมเป็นโอกาสและความท้าทาย ที่ควรเริ่มต้นประยุกต์ใช้เพื่อปรับตัวและเสริมสร้างความแข็งแกร่งให้กับ ด้านอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาในฐานะหน่วยงานการศึกษาของภาครัฐบาล ที่มีบุคลากรที่ มีองค์ความรู้และมีความเชี่ยวชาญทางด้านอาหารและมีห้องปฏิบัติการ เครื่องมือ และบริการต่างๆ เพื่อ การวิจัย และพัฒนาด้านอาหาร โดยทำการออกแบบหลักสูตรการผลิตอาหารว่างและการขายออนไลน์ในยุควิถีใหม่ (New Norma)l โดยมีหัวข้อกิจกรรมการอบรม คือ การอบรมสูตรอาหารว่าง สุขภาพและอนามัยอาหาร การออกแบบ บรรจุภัณฑ์ การออกแบบโลโก้ การตลาดออนไลน์ และการสร้างผู้ประกอบการใหม่เพื่อรองรับในโครงการพัฒนา ทักษะกำลังคนของประเทศ(Reskill/Upskill/Newskill) เพื่อการมีงานทำและเตรียมความพร้อมรองรับการทำงาน ในอนาคตหลังวิกฤตการระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ซึ่งจะเป็นกำลังสำคัญของประเทศ

5. วัตถุประสงค์

เพื่อฝึกอบรมผู้ประกอบการทั้งผู้ผลิตและผู้ขายในหลักสูตรการผลิตอาหารว่างและการขายออนไลน์ใน

ยุควิถีใหม่ (New normal) ที่ตอบสนองโครงการพัฒนาทักษะกำลังคนของประเทศ (Reskill/Upskill/Newskill) สำหรับการรองรับการทำงานในอนาคต หลังวิกฤตการระบาดของไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

6. ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (Expected Learning Outcomes)

- 1) ได้ผู้ผลิตและผู้ขายที่มีทักษะความรู้สามารถประกอบอาชีพจากหลักสูตรการผลิตอาหารว่างและการขายออนไลน์ในยุควิถีใหม่ (New Normal)
- 2) มีทัศนคติที่ดีในการอบรมและนำมาประกอบอาชีพหลังการฝึกอบรม
- 3) ได้ทักษะการอบรมสูตรอาหารว่าง สุขภาพและอนามัยอาหาร การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การออกแบบโลโก้และการตลาดออนไลน์

7. กลุ่มเป้าหมาย

- 1) ผู้ประกอบอาชีพอิสระที่ได้รับผลกระทบ
- 2) แรงงานในระบบที่ถูกเลิกจ้าง/แรงงานคืนถิ่น
- 3) แรงงานในระบบที่ขาดทักษะและมีแนวโน้มจะถดถอย
- 4) แรงงานในระบบที่มีคุณค่าในปัจจุบันแต่ต้องการ Upskill/Reskill
- 5) กำลังคนที่จะเข้าสู่ระบบแรงงาน
- 6) วิสาหกิจชุมชน

8. จำนวนผู้เข้าอบรมต่อรุ่น

30 คนต่อรุ่น

9. อาชีพเป้าหมาย

- 1) ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหารว่าง
- 2) ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารออนไลน์
- 3) นักออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า

10. ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

-

11. สถานที่จัดการเรียนการสอน

อาคารปฏิบัติการตึก 2 มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เลขที่ 1061 แขวงหิรัญรูจี เขตธนบุรี
กรุงเทพมหานคร 10600

12. รูปแบบการจัดการศึกษา

เป็นการจัดการเรียนการสอนภาคภาคปฏิบัติที่เน้นกระบวนการร่วมคิดและร่วมทำและนำปัญหามาแก้ไข
และปรับปรุง

13. การดำเนินการหลักสูตร

13.1 วัน – เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

วันธรรมดา จันทร์ - ศุกร์

13.2 ระยะเวลา

ระยะเวลาในการจัดการเรียนการสอน30.....ชั่วโมง

14. โครงสร้างและเนื้อหาสาระของหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อหัวข้อการอบรม	จำนวนชั่วโมง 5 วัน รวม (30ชั่วโมง)	ลักษณะการ บรรยาย ทฤษฎี/ปฏิบัติ	วิทยากรอบรม
1	การอบรมสูตรอาหารว่าง การสอน ศิลปะ ตกแต่ง อาหาร	15 ชั่วโมง	ภาคปฏิบัติ	สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร
2	สุขาภิบาลและอนามัย อาหาร	3 ชั่วโมง	ภาคทฤษฎี	สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร
3	การออกแบบบรรจุภัณฑ์	3 ชั่วโมง	ภาคทฤษฎี/ ปฏิบัติ	สาขาวิชาออกแบบ ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
4	การออกแบบตราสินค้า	3 ชั่วโมง	ภาคทฤษฎี/ ปฏิบัติ	สาขาวิชาออกแบบ ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
5	การตลาดออนไลน์	6 ชั่วโมง	ภาคทฤษฎี	สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร

ตารางการอบรมหลักสูตรการผลิตอาหารว่างและการขายออนไลน์ในยุควิถีใหม่ (New normal)

วันที่	9.00-12.00 น.	12.00-13.00 น.	13.00-16.00 น.
1	สุขาภิบาลและอนามัยอาหาร	พักกลางวัน	สาकु้ไส้หมู + ข้าวเกรียบปากหม้อ
2	ก๊วยช่าย		ขนมกล้วย, พักทอง
3	ข้าวต้มมัด		บราวนี่ไร้แป้ง
4	การออกแบบบรรจุภัณฑ์		การออกแบบตราสินค้า
5	การตลาดออนไลน์		การตลาดออนไลน์

หมายเหตุ: ทางหลักสูตรมีการเตรียมวัสดุและอุปกรณ์ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ

มีการเตรียมอาหารว่าง 10.30-10.45 น. และ 14.30-14.45 น. และอาหารกลางวัน 12.00-13.00 น.

รายละเอียดของคำอธิบายหัวข้ออบรม

1. การอบรมสูตรอาหารว่าง

สาธิตและฝึกปฏิบัติ สูตรการทำอาหารว่าง จำนวน ชนิด ได้แก่ 6

ขนมไทย คือ 1) ข้าวเกรียบปากหม้อ และสาकु้ไส้หมู 2) ก๊วยช่าย 3) ขนมกล้วย 4) ขนมพัททอง
5) ข้าวต้มมัด

ขนมเบเกอรี่ คือ 1) บราวนี่ไร้แป้ง

2. สุขาภิบาลและอนามัยอาหาร

ความหมายและความสำคัญของสุขาภิบาลอาหาร อันตรายที่เกิดขึ้นในอาหาร การผลิตอาหารให้เกิดความปลอดภัย สุขลักษณะส่วนบุคคล และการเลือกใช้ภาชนะบรรจุตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์

การเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสม การกำหนดรูปแบบและโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมและสัมพันธ์กับตัวสินค้าเพื่อป้องกันไม่ให้สินค้าเสียหายจากการเคลื่อนย้ายและอำนวยความสะดวกให้กับระบบขนส่ง การออกแบบด้วยการเพิ่มคุณค่าด้านจิตวิทยาต่อผู้บริโภคซึ่งต้องอาศัยทั้งศาสตร์และศิลป์ในการสร้างสรรค์

4. การออกแบบตราสินค้า

การออกแบบสัญลักษณ์หรือเครื่องหมายการค้าบนผลิตภัณฑ์เพื่อการบ่งบอกถึงภาพลักษณ์ของสินค้า การออกแบบตราสินค้าเพื่อเป็นส่วนหนึ่งที่มีความสำคัญต่อการสร้างแบรนด์ (สินค้า)

5. การตลาดออนไลน์

การออกแบบส่วนประสมทางการตลาด 4P's ได้แก่ (Product, Price, Place และ Promotion สำหรับการทำตลาดออนไลน์ การสร้าง Content Marketing เพื่อให้ผู้บริโภคสนใจสินค้า การเจาะกลุ่มลูกค้า รวมถึงวิธีการโปรโมทด้วยสื่อออนไลน์ต่าง ๆ

15. วิทยากร

ให้ระบุจำนวนวิทยากร พร้อมรายชื่อ คุณวุฒิ สาขาวิชาและสถาบันที่สำเร็จการศึกษา พร้อมทั้งประสบการณ์และความเชี่ยวชาญ

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ประสบการณ์และความเชี่ยวชาญ
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณัฏฐกิตติ์ เหมทานนท์	ผู้ประกอบการ อาหาร	ปริญญาโท : ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต คหกรรมศาสตร์เพื่อ (พัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยรามคำแหง ปริญญาตรี : ครุศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) วิทยาลัยครูสวนดุสิต	-อาหารและโภชนาการ -อาหารบำบัดโรค -ขนมอบ การ -แต่งหน้าเค้กและขนม เครื่องดื่ม -
2	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชนัญ รักษ์ สุวรรณวัฒน์	ผู้ประกอบการ อาหาร	ปริญญาโท : บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (บริหารธุรกิจ) มหาวิทยาลัยกรุงเทพ ปริญญาตรี : ศิลปศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจ) สถาบันราชภัฏสวนดุสิต	การตลาด - -การจัดการธุรกิจอาหาร สัมมนาทาง - อาหาร อาหารอิสลาม -
3	อาจารย์ธีราพร ปฏิเวธวิหุร	ผู้ประกอบการ อาหาร	ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต วิทยาศาสตร์และ) (เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต อาหารและ) (โภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล	-วิทยาศาสตร์ การอาหาร -จุลชีววิทยา ทางอาหาร -สุขภาพ อาหาร
4	อาจารย์สุรียา อติวิทยากรณ์	ผู้ประกอบการ อาหาร	ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต พัฒนา)	-การพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล	สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ประสบการณ์ และความ เชี่ยวชาญ
			(ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์ บัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์	-การประเมิน ทางประสาท สัมผัส -การแปรรูป อาหารและ ถนอมอาหาร
5	อาจารย์ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์	ผู้ประกอบการ อาหาร	ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์ บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	-ขนมไทย -อาหาร นานาชาติ -หลักการ ประกอบอาหาร
6	อาจารย์ปรีดิอร เพชรใหญ่	ผู้ประกอบการ อาหาร	ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปริญญาตรี : คหกรรมศาสตร์ บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้	-อาหารไทย -อาหารประจำ ภาค -อาหาร มังสวิรัต เครื่องมือ - เครื่องใช้ในการ ประกอบอาหาร
7	อาจารย์วิชชุมา เดชะสิริวิชัย	ผู้ประกอบการ อาหาร	ปริญญาโท : ศิลปศาสตรมหา บัณฑิต (พัฒนคหเศรษฐศาสตร์) มหาวิทยาลัยรามคำแหง ปริญญาตรี : คหกรรมศาสตร์ บัณฑิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์) (อาหาร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้	อาหารไทย - อาหารว่าง - การบริการ - อาหารและ เครื่องดื่ม
8	อาจารย์สุพัตรา	ผู้ประกอบการ	ปริญญาโท : คหกรรมศาสตร์	ศิลปะการออ -

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล	สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ประสบการณ์และความเชี่ยวชาญ
	ทรัพย์โอฬาร	อาหาร	มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต คหกรรมศาสตร์)ทั่วไป(มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา	ออกแบบและการตกแต่งอาหาร การแต่งหน้า - เค้กและขนม อาหารฟิวชั่น -
9	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กฤติธฤต ทองสิน	สาขาวิชาการจัดการ อุตสาหกรรมและเทคโนโลยี (ต่อเนื่อง)	ปริญญาเอก: ปรัชญาคุณภิ บัณฑิต (การจัดการเทคโนโลยี) มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ปริญญาโท: ครุศาสตรมหา บัณฑิต (เทคโนโลยี อุตสาหกรรม) มหาวิทยาลัยราช ภัฏพระนคร ปริญญาตรี: ครุศาสตรบัณฑิต (ช่างอุตสาหกรรมก่อสร้าง) สถาบันราชภัฏสวนสุนันทา	-การจัดการเทคโนโลยี - การบริหารงาน อุตสาหกรรม
10	ผู้ช่วยศาสตราจารย์วัชรศักดิ์ เขียนวงศ์	สาขาวิชาออกแบบ ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	ปริญญาโท: ศป(การออกแบบผลิตภัณฑ์) .ม. มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี ปริญญาตรี: วทออกแบบ) .บ. (ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม วิทยาลัยครูบุรีรัมย์	-ออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
11	ดร. ชัยวัฒน์ สุวรรณอ่อน	สาขาวิชาออกแบบ ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	ปริญญาเอก: คจุฬาลงกรณ์ (ศิลปศึกษา).ด. มหาวิทยาลัย	-ออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ลำดับ	ชื่อ – นามสกุล	สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา	ประสบการณ์ และความ เชี่ยวชาญ
		กรรม	ปริญญาโท: คอเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์).ม. อุตสาหกรรม(สถาบัน เทคโนโลยีพระ จอมเกล้าคุณ ทหาร ลาดกระบัง ปริญญาตรี: วทออกแบบ) .บ. ผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม(สถาบันราชภัฏสวนดุสิต	- ออกแบบ กราฟิกและโลโก้
12	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จุฬาลักษณ์ จารุจฑารัตน์	สาขาวิชา ออกแบบ ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	ปริญญาโท: วท.ม. (เทคโนโลยีการพิมพ์และ บรรจุภัณฑ์) มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี ปริญญาตรี: วท.บ. (เทคโนโลยีการพิมพ์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระ จอมเกล้าธนบุรี	- วัสดุบรรจุ ภัณฑ์ - การออกแบบ บรรจุภัณฑ์ - เทคโนโลยีการ พิมพ์และบรรจุ ภัณฑ์

16. ค่าลงทะเบียนฝึกอบรม

ให้ระบุค่าลงทะเบียนเข้ารับการฝึกอบรมตลอดหลักสูตร ต่อคน

เป็นเงิน3,000..... บาทต่อคน

17. งบประมาณ

17.1 งบประมาณค่าใช้จ่ายในการดำเนินการตลอดหลักสูตร

1) จำนวนผู้เข้ารับการอบรม.....30.....คน

2) งบประมาณค่าดำเนินการ.....3,000.....บาท ต่อคน รวม.....90,000.....บาท

โดยให้จำแนกรายละเอียดค่าใช้จ่าย อาทิ ค่าตอบแทน ค่าใช้สอย ค่าวัสดุในการอบรม

17.2 ให้ระบุแหล่งงบประมาณค่าใช้จ่ายในการดำเนินการตลอดหลักสูตร อาทิ

- 1) จากภาครัฐ/ภาคเอกชน/ภาคอุตสาหกรรมที่เป็นคู่ความร่วมมือ จำนวน บาท
- 2) เก็บจากผู้สมัครเข้ารับการอบรม จำนวน3,000..... บาท
- 3) สถาบันอุดมศึกษาร่วมสนับสนุน จำนวน บาท
- 4) ขอรับการสนับสนุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงฯ จำนวน บาท

*หมายเหตุ สป.อว. จะไม่สนับสนุนงบลงทุนครุภัณฑ์และค่าใช้จ่ายในการเดินทางต่างประเทศ

18. การประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้

- 1) การประเมินโครงการใช้แบบสอบถามโดยครอบคลุมประเด็นการประเมินหลักสูตรการ
- 2) การประเมินการเรียนรู้จากการทดสอบความรู้ก่อนและหลังการฝึกอบรม
- 3) ชิ้นงานจากการฝึกปฏิบัติการ
- 4) การติดตามผลการฝึกอบรมการใช้ประโยชน์จากความรู้และประสบการณ์ที่ได้จากการฝึกอบรมหลังจากการ ฝึกอบรมเสร็จสิ้น 3 เดือน โดยนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ไปถ่ายทอดให้กับผู้อื่น

19. ข้อมูลเกี่ยวกับผู้ติดต่อประสานงานหลักสูตร

อาจารย์สุพัตรา ทรัพย์สินโอฬาร เบอร์โทรศัพท์ 083-928-3126

e-mail: supattra.sr@bsru.ac.th

20. ภาคผนวก

20.1 ประวัติ ประสบการณ์ และผลงานทางวิชาการของวิทยากร