

โครงการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรในอนาคต/หลักสูตรตอบสนองการพัฒนาวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี
วิจัยและนวัตกรรม : กิจกรรมยกระดับศูนย์ศิลปการออกแบบและนวัตกรรมธุรกิจอาหาร

หน่วยงานรับผิดชอบ : สาขาวิชาคหกรรม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์
ผู้ติดต่อประสานงาน (contact person)

ชื่อ-นามสกุล : อ.นารีรัตน์ บุญลักษณ์ โทรศัพท์ : 089-6358536 e-mail : nareerat.bu@nsru.ac.th

ชื่อ-นามสกุล : อ.ทศพร โพธิ์เนียม โทรศัพท์ : 087-6983307 e-mail : todsaporn.ph@nsru.ac.th

ชื่อ-นามสกุล : อ.รังสิตา จันทร์หอม โทรศัพท์ : 082-3651494 e-mail : rangsita.c@nsr.ac.th

ชื่อ-นามสกุล : ผศ.สิริภัทร สิริบรรสพ โทรศัพท์ : 081-1666188 e-mail : siribunsops@gmail.com

ชื่อ-นามสกุล : ผศ.พิมพ์กัลยา ฤทธิ์เพ็ญ โทรศัพท์ : 066-1479253 e-mail : pimonmas.r@nsru.ac.th

ส่วนที่ 1 ความเชื่อมโยง ความสอดคล้องกับแผน 3 ระดับ ตามนโยบายของมติคณะรัฐมนตรี
เมื่อวันที่ 4 ธันวาคม 2560

1.1 ยุทธศาสตร์ชาติ (แผนระดับที่ 1)

1) ยุทธศาสตร์ชาติที่ 2 การสร้างความสามารถในการแข่งขัน

(1) เป้าหมาย ประเทศไทยมีความสามารถในการแข่งขันสูงขึ้น

(2) ประเด็นยุทธศาสตร์ 5 อุตสาหกรรมและบริการแห่งอนาคต

(3) การบรรลุเป้าหมายตามยุทธศาสตร์ชาติ ศูนย์ศิลปการออกแบบและนวัตกรรมธุรกิจ

อาหาร จะเป็นแหล่งเรียนรู้ และเป็นที่แหล่งให้คำปรึกษาด้านอาหารให้แก่ท้องถิ่น เพื่อพัฒนาต่อยอดองค์
ความรู้ของอาหารที่มีอยู่เดิมให้มีคุณภาพและเป็นที่ต้องการของท้องตลาด

1.2 แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ (แผนระดับที่ 2)

1) แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ ประเด็น 11 แผนย่อยของแผนแม่บทภายใต้

ยุทธศาสตร์ชาติ ประเด็น การพัฒนา ศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต

(1) เป้าหมายระดับประเด็นของแผนแม่บทฯ

- เป้าหมายที่ 1 แรงงานมีศักยภาพในการเพิ่มผลผลิต มีทักษะอาชีพสูง ตระหนัก
ในความสำคัญที่จะพัฒนาตนเองให้เต็มศักยภาพสามารถปรับตัวและเรียนรู้สิ่งใหม่ตามพลวัตของโครงสร้าง
อาชีพและความต้องการของตลาดแรงงานเพิ่มขึ้น

- การบรรลุเป้าหมายตามแผนแม่บทฯ ศูนย์ศิลปการออกแบบและนวัตกรรม
ธุรกิจอาหารจะเป็นแหล่งเรียนรู้ และเป็นที่แหล่งให้คำปรึกษาด้านอาหารให้แก่ประชาชนในท้องถิ่น เพื่อเป็น
แหล่ง Re-skill (เรียนรู้ทักษะใหม่) และ Upskill (ต่อยอดพัฒนาทักษะที่มีอยู่ให้มีความเชี่ยวชาญมากขึ้น)
รวมทั้งแหล่งเรียนรู้และฝึกปฏิบัติของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์



(2) แผนย่อยของแผนแม่บทฯ แผนย่อยการพัฒนาและยกระดับศักยภาพแรงงาน

- ส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาทักษะแรงงานฝีมือให้เป็นผู้ประกอบการใหม่ และสามารถพัฒนาต่อยอดความรู้ในการสร้างสรรค์งานใหม่ๆ และมีโอกาสและทางเลือกทำงานและสร้างงาน

1.3 แผนการปฏิรูปประเทศ (แผนระดับที่ 2)

1) เรื่อง/ประเด็นการปฏิรูปที่ 5 การปฏิรูปการจัดการเรียนการสอนเพื่อตอบสนองการเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21 ที่ 5.7 การปฏิรูปอุดมศึกษาเพื่อยกระดับคุณภาพ เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ประสิทธิภาพ และธรรมาภิบาลของระบบอุดมศึกษา

2) ขั้นตอนการดำเนินงาน การวางแผนการดำเนินงานเพื่อพัฒนาศักยภาพบัณฑิต โดยการบูรณาการการเรียนการสอนให้ฝึกประสบการณ์ด้านวิชาชีพ โดยมีส่วนร่วมและความร่วมมือกับ ภาคเอกชนและสถานประกอบการ

3) กิจกรรม

กิจกรรม 3 พัฒนายุทธศาสตร์การผลิตบัณฑิตที่ตอบสนองความต้องการในการพัฒนาประเทศ และการเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21

กิจกรรม 5 ส่งเสริมและสนับสนุนการมีส่วนร่วมและความร่วมมือกับภาคเอกชนและสถานประกอบการในการจัดหลักสูตรผลิตบัณฑิต การพัฒนาบุคลากร การสนับสนุนทรัพยากร การใช้ทรัพยากรร่วมกัน การแลกเปลี่ยนและจัดการความรู้ระหว่างกัน ตลอดจนการพัฒนาคุณภาพของบุคลากรในการวิจัยให้แก่องค์กรภาคเอกชน

4) เป้าหมายกิจกรรม

- ยุทธศาสตร์การผลิตบัณฑิต ที่ตอบสนองความต้องการในการพัฒนาประเทศ และการเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21

- การสร้างความร่วมมือในการผลิตและพัฒนาบุคลากร ระหว่างภาครัฐ เอกชน และสถานประกอบการ ทั้งในด้านหลักสูตร การจัดการเรียนการสอน สื่อและเทคโนโลยี และการวิจัยนวัตกรรม ภาคเอกชนและสถานประกอบการมีความพึงพอใจในคุณภาพของบัณฑิตเพิ่มขึ้นเป็นการพัฒนาบุคลากรที่เป็นความร่วมมือในลักษณะ Public Private Partnership

1.4 แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13

หมวดหมู่ที่ 12 ไทยมีกำลังคนสมรรถนะสูง มุ่งเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต

เป้าหมายที่ 1 คนไทยได้รับการพัฒนาอย่างเต็มศักยภาพในทุกช่วงวัย มีสมรรถนะที่จำเป็นสำหรับโลกยุคใหม่มีคุณลักษณะตามบรรทัดฐานที่ดีของสังคม มีคุณธรรม จริยธรรม และมีภูมิคุ้มกันต่อการเปลี่ยนแปลงอย่างพลิกโฉมฉบับล้นของโลก สามารถดำรงชีวิตร่วมกันในสังคมได้อย่างสงบสุข

ตัวชี้วัดที่ 1.5 ผลภาพแรงงานเพิ่มขึ้นไม่ต่ำกว่าร้อยละ 4 ต่อปี

กลยุทธ์ที่ 1 คนไทยทุกช่วงวัยได้รับการพัฒนาในทุกมิติ



กลยุทธ์ย่อยที่ 1.4 พัฒนาผู้เรียนช่วงวัยการศึกษาระดับอุดมศึกษาให้มีสมรรถนะที่จำเป็นและเชื่อมโยงกับโลกของการทำงานในอนาคตและการสร้างสรรค์นวัตกรรม

1.5 แผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น (ระยะ 20 ปี)

1) ยุทธศาสตร์

1.1) ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาท้องถิ่น

1.2) ยุทธศาสตร์ที่ 3 การยกระดับคุณภาพการศึกษา

2) ตัวชี้วัด

2.1) ตัวชี้วัดที่ 1.4 จำนวนโครงการพัฒนาท้องถิ่นของมหาวิทยาลัยและจำนวน

โครงการสะสม (แยกตามประเภทเป้าหมาย)

2.2) ตัวชี้วัดที่ 3.1 จำนวนหลักสูตรที่ปรับปรุงให้ทันสมัยและหลักสูตรใหม่ในรูปแบบสหวิทยาการที่ตอบสนองต่อการพัฒนาท้องถิ่นและสอดคล้องกับการพัฒนาประเทศ

1.7 แผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

1) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 การสร้างสรรค์การวิจัยเชิงพาณิชย์ พัฒนานวัตกรรมและพันธกิจสัมพันธ์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

2) กลยุทธ์ที่ 2 ยกระดับคุณภาพการบริการวิชาการ และการถ่ายทอดเทคโนโลยีโดยการน้อมนำแนวพระราชดำริไปใช้เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

3) ตัวชี้วัดที่ 3.1 จำนวนชุมชนที่ได้รับการพัฒนาเป็นชุมชนต้นแบบหรือเป็นศูนย์การเรียนรู้ของมหาวิทยาลัย

ส่วนที่ 2 รายละเอียดโครงการ

2.1 หลักการและเหตุผล

ธุรกิจด้านอาหารเป็นหนึ่งในธุรกิจบริการที่มีความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศไทยและระดับสากล ซึ่งมีผู้ประกอบการที่หลากหลายทั้งผู้ประกอบการรายเล็ก (บุคคล) ไปจนถึงผู้ประกอบการรายใหญ่ที่สนใจเข้ามาเริ่มธุรกิจในตลาดอย่างต่อเนื่อง โดยได้รับปัจจัยสนับสนุนสำคัญมาจากผู้ประกอบการยังเห็นโอกาสจากธุรกิจร้านอาหาร เนื่องจากอาหารยังคงเป็นสิ่งจำเป็นในการดำเนินชีวิต อีกทั้งพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนมาเน้นความสะดวกสบายและต้องการความรวดเร็วมากขึ้น ประกอบกับการขยายตัวของพื้นที่เศรษฐกิจสำคัญและภาคการท่องเที่ยวซึ่งธุรกิจร้านอาหารมีความเชื่อมโยงและเป็นธุรกิจที่ได้รับประโยชน์จากภาคการท่องเที่ยวเป็นหลักนอกจากนี้บรรดาผู้ประกอบการในธุรกิจร้านอาหารต่างก็ต้องเร่งปรับตัวให้สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภค

โดยเฉพาะการแข่งขันการของภาคธุรกิจต่าง ๆ มีการปรับเปลี่ยนภาคธุรกิจของตนเองโดยใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมต่าง ๆ มาพัฒนาต่อยอดเพื่อให้ภาคธุรกิจตนเองมีความทันสมัย และตอบโจทย์ตามความต้องการของผู้บริโภคมากขึ้น เช่น การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมมาช่วยในการประชาสัมพันธ์และเป็นหนึ่งในช่องทางการขายสินค้าและผลิตภัณฑ์ ซึ่งเราจะเห็นได้ว่ามีผลการตอบรับที่ดี เพราะเนื่องจากกระแสปัจจุบันผู้บริโภคทุกคนสามารถเข้าถึงเทคโนโลยีออนไลน์ได้ง่าย และมีการใช้งานกันอย่างแพร่หลายทั่วโลก



สถานประกอบการที่สามารถตอบโจทย์ความต้องการและการเข้าถึงสินค้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของตนให้ตอบสนองกับผู้บริโภคได้ จะทำให้สถานประกอบการนั้นสามารถโดดเด่นขึ้นจากคู่แข่งและมีโอกาสทางการค้าได้สูง อาชีพ Food Stylist และ Food creator จึงมีความสำคัญต่อธุรกิจอาหารมากในปัจจุบัน เนื่องจากอาชีพนี้เป็นอาชีพที่ต้องใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบอาหารและผลิตภัณฑ์ต่างๆ ซึ่งจะสามารถตอบโจทย์สถานประกอบการที่ต้องการสร้างเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ในร้านตนเอง โดยการจัดตั้งศูนย์เพื่อการฝึกอบรมความเชี่ยวชาญด้านศิลปะการออกแบบและนวัตกรรมธุรกิจอาหาร จะเป็นสามารถตอบโจทย์ผู้ที่สนใจเรียนรู้ จนสามารถนำไปประกอบอาชีพได้

โครงการยกระดับศูนย์ศิลปะการออกแบบและนวัตกรรมธุรกิจอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ เพื่อให้เป็นที่รู้จัก และเป็นส่วนช่วยในการพัฒนาต่อยอดอาชีพให้กับชุมชน ซึ่งเป็นโครงการที่สามารถสนองตอบพันธกิจของมหาวิทยาลัย ในการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพสนองต่อความต้องการของชุมชน รวมทั้ง สามารถจัดกิจกรรมอาชีพที่ต้องใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการออกแบบอาหารและผลิตภัณฑ์ต่างๆ ซึ่งจะสามารถตอบโจทย์สถานประกอบการที่ต้องการสร้างเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ในร้านตนเองได้

2.2 วัตถุประสงค์

2.2.1 เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ของศูนย์ศิลปะการออกแบบและนวัตกรรมอาหาร

2.2.2 เพื่อแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในท้องถิ่นของชุมชน

2.3 เป้าหมาย

2.3.1 มีผลิตภัณฑ์ของศูนย์ศิลปะการออกแบบและนวัตกรรมธุรกิจอาหารอย่างน้อย 2

ผลิตภัณฑ์

2.3.2 มีการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในท้องถิ่นของชุมชนอย่างน้อย 2 ผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์

2.4 ผลผลิต ผลลัพธ์ และดัชนีชี้วัดความสำเร็จ

2.4.1 ผลผลิต (Output)

1) ผลิตภัณฑ์ของศูนย์ศิลปะการออกแบบและนวัตกรรมธุรกิจอาหารอย่างน้อย 2

ผลิตภัณฑ์

2) องค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในท้องถิ่นของชุมชน 2 ชุมชน

2.4.2 ผลลัพธ์ (Outcome)

1) มีผลิตภัณฑ์ของศูนย์ศิลปะการออกแบบและนวัตกรรมธุรกิจอาหาร

2) มีหน่วยงานบริการด้านอาหารและนวัตกรรม เช่น การให้คำปรึกษาแนะนำทาง

อาหาร ขนมอบ เบเกอรี่ จัดกิจกรรมฝึกอบรม สัมมนา แปรรูป ได้ ทั้งระบบ online และ onsite



2.5 ดัชนีชี้วัดความสำเร็จ (KPIs)

2.5.1 เชิงปริมาณ

- 1) ผลผลิตภัณฑของศูนย์ศิลปะการออกแบบและนวัตกรรมธุรกิจอาหาร อย่างน้อย 2 ผลผลิตภัณฑ
- 2) มีกิจกรรมขับเคลื่อนภายในมหาวิทยาลัย และในพื้นที่ชุมชนที่เกี่ยวข้องอย่างน้อย 2 กิจกรรม
- 3) สร้างรายได้รวมกับของผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ อย่างน้อย 40 % ของ

งบประมาณสนับสนุนโครงการ

2.5.2 เชิงคุณภาพ

- 1) ยกระดับศูนย์ศิลปะการออกแบบและนวัตกรรมธุรกิจอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ

นครสวรรค์

- 2) เกิดการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑอาหารระหว่างมหาวิทยาลัยและ

ชุมชน

2.6 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 2.6.1 เครือข่ายผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับศูนย์ศิลปะการออกแบบและนวัตกรรมธุรกิจอาหาร

และการเกิดเวทีแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านอาหารและนวัตกรรม

- 2.6.2 นักศึกษาหรือผู้เข้าร่วมอบรมได้รับความรู้ถึงการทักษะการปฏิบัติอาหารให้เป็นเชฟได้

อย่างมืออาชีพและสามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติงานได้

2.7 กลุ่มเป้าหมายผู้ได้รับผลประโยชน์/ได้รับการพัฒนา

- 2.7.1 เครือข่ายผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ได้แก่ บุคลากร นักวิชาการ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

วิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการด้านอาหาร ชนม อาหารว่าง

- 2.7.2 นักศึกษา และผู้เข้าร่วมอบรม

- 2.7.3 เด็กและเยาวชน

2.8 ระยะเวลาดำเนินโครงการ : 1 ปีงบประมาณ (1 ตุลาคม 2565 – 30 กันยายน 2566)



2.9 แผนการปฏิบัติงานและแผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณที่ดำเนินการ จำนวน 200,000 บาท

แผนการปฏิบัติงาน (กิจกรรม)	แผนการใช้จ่ายเงินงบประมาณ				รวม
	ไตรมาสที่ 1/2566	ไตรมาสที่ 2/2566	ไตรมาสที่ 3/2566	ไตรมาสที่ 4/2566	
1. ยกระดับศูนย์ศิลปะการออกแบบและนวัตกรรมธุรกิจอาหาร	30,000	40,000	15,000	-	85,000
1.1 จัดประกวดพัฒนากระเช้าของขวัญจากผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น	30,000	-	-	-	30,000
1.2 จัดประชาสัมพันธ์ศูนย์ศิลปะการออกแบบและนวัตกรรมธุรกิจอาหารเชิงรุก	-	40,000	15,000	-	55,000
2. ยกระดับผลิตภัณฑ์ของศูนย์ศิลปะการออกแบบและนวัตกรรมธุรกิจอาหาร	25,000	25,000	25,000	-	75,000
2.1 จัดทำผลิตภัณฑ์อาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อใช้ในเชิงพาณิชย์	25,000	25,000	-	-	50,000
2.2 จัดทำผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกเพื่อใช้ในเชิงพาณิชย์	-	-	25,000	-	25,000
3. อบรมระยะสั้น	-	-	30,000	-	30,000
3.1 จัดกิจกรรมฝึกอบรม สัมมนา แปรรูปให้กับนักศึกษา	-	-	16,000	-	16,000
3.2 จัดเวทีเสวนาแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชนเพื่อการพาณิชย์	-	-	14,000	-	14,000
4. สรุปผลและรายงานผลการดำเนินงาน	-	-	10,000	-	10,000
รวม	55,000	65,000	80,000	-	200,000



ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ
(อาจารย์นารัตน์ บุญลักษณ์)
ตำแหน่ง หัวหน้าสาขาวิชาคหกรรม

- (☒) เห็นชอบ
() ไม่เห็นชอบ.....

ลงชื่อ..........ผู้รับผิดชอบโครงการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.ทินพันธุ์ เนตรแพ)
ตำแหน่ง คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

- (☒) เห็นควรพิจารณาอนุมัติ
() ไม่อนุมัติ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สมญา อินทรเกษม)
ตำแหน่งรองอธิการบดีฝ่ายวิจัย นโยบาย และโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

- (☒) อนุมัติ
() ไม่อนุมัติ

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไชยรัตน์ ปราณี)
ตำแหน่งอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

หมายเหตุ ผู้เสนอโครงการ คือ ผู้รับผิดชอบโครงการโดยตรง
ผู้รับผิดชอบโครงการ คือ ผู้บังคับบัญชาของผู้เสนอโครงการ
ผู้อนุมัติโครงการ คือ ผู้บังคับบัญชา ของหน่วยงานที่ได้รับมอบหมาย



โครงการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรในอนาคด/หลักสูตรตอบสนองการพัฒนาหลักสูตรและนวัตกรรม : กิจกรรมยกระดับสมรรถนะบุคลากรและนักวิจัย

โครงการ/กิจกรรม/รายการ	ไตรมาส 1				ไตรมาส 2				ไตรมาส 3				งบประมาณรวมทั้งสิ้น	ตัวคูณค่าใช้จ่าย				งบประมาณรวมทั้งสิ้น					
	ด.ค. 65		พ.ย. 65		ธ.ค. 65		ม.ค. 66		ก.พ. 66		มี.ค. 66			เม.ย. 66		พ.ค. 66			มิ.ย. 66				
โครงการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรในอนาคด/หลักสูตรตอบสนองการพัฒนาหลักสูตรและนวัตกรรม : กิจกรรมยกระดับสมรรถนะบุคลากรและนักวิจัยและนวัตกรรม	-	-	-	-	55,000	-	-	40,000	-	-	25,000	-	-	54,000	-	-	80,000	200,000	จำนวน	หน่วย	จำนวน	หน่วย	
	-	-	-	-	55,000	-	-	40,000	-	-	25,000	-	-	54,000	-	-	26,000	200,000	-	-	-	-	
	โครงการปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรในอนาคด/หลักสูตรตอบสนองการพัฒนาหลักสูตรและนวัตกรรม : กิจกรรมยกระดับสมรรถนะบุคลากรและนักวิจัยและนวัตกรรม																						
	กิจกรรมที่ 1. ยกระดับสมรรถนะบุคลากรและนักวิจัยและนวัตกรรม																						
คำชี้แจง																							
1. คำชี้แจงการจัดทำโครงการยกระดับสมรรถนะบุคลากรและนักวิจัย																							
2. คำชี้แจงการจัดทำโครงการยกระดับสมรรถนะบุคลากรและนักวิจัย																							
3. คำชี้แจงในการดำเนินการยกระดับสมรรถนะบุคลากรและนักวิจัย																							
4. คำชี้แจงคำชี้แจงและวัตถุประสงค์ของโครงการ																							
คำตอบ																							
1. กรมการศึกษาดูงาน จำนวน 3 คน และ 2,000 บาท (3 คน x 2,000 บาท)	-	-	-	-	30,000	-	-	40,000	-	-	-	-	-	15,000	-	-	85,000	-	-	-	-	85,000	
2. เงินรางวัลการประกวดในระดับนานาชาติ	-	-	-	-	10,000	-	-	40,000	-	-	-	-	-	15,000	-	-	65,000	-	-	-	-	65,000	
3. เงินรางวัลการประกวดแข่งขันในระดับประเทศและระดับนานาชาติ	-	-	-	-	10,000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10,000	-	-	1	งาน	10,000	บาท
กิจกรรมที่ 2. ยกระดับสมรรถนะบุคลากรและนักวิจัยและนวัตกรรม	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15,000	-	-	15,000	-	-	1	งาน	15,000	บาท
1. จัดทำเอกสารประกอบการอบรม	-	-	-	-	-	-	-	25,000	-	-	-	-	-	-	-	-	25,000	-	-	1	งาน	25,000	บาท
2. จัดทำเอกสารประกอบการอบรม	-	-	-	-	-	-	-	15,000	-	-	-	-	-	-	-	-	15,000	-	-	1	งาน	15,000	บาท
คำตอบ	-	-	-	-	20,000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	20,000	-	-	-	-	-	20,000
1. กรมการศึกษาดูงาน จำนวน 3 คน และ 2,000 บาท (3 คน x 2,000 บาท)	-	-	-	-	6,000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6,000	-	-	3	คน	2,000	บาท
2. เงินรางวัลการประกวดในระดับนานาชาติ	-	-	-	-	7,000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7,000	-	-	1	ระดับ	7,000	บาท
3. เงินรางวัลการประกวดแข่งขันในระดับประเทศและระดับนานาชาติ	-	-	-	-	7,000	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7,000	-	-	1	ระดับ	7,000	บาท
กิจกรรมที่ 3. ยกระดับสมรรถนะบุคลากรและนักวิจัยและนวัตกรรม	-	-	-	-	25,000	-	-	-	-	-	-	-	-	25,000	-	-	75,000	-	-	-	-	-	75,000
1. จัดทำเอกสารประกอบการอบรม	-	-	-	-	25,000	-	-	-	-	-	-	-	-	25,000	-	-	50,000	-	-	1	งาน	50,000	บาท
2. จัดทำเอกสารประกอบการอบรม	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	25,000	-	-	30,000	-	-	1	งาน	25,000	บาท
คำตอบ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	30,000	-	-	-	-	-	30,000
คำชี้แจง																							
1. คำอธิบายประกอบเอกสารสำหรับนักศึกษา (50 ชุด x 30 บาท)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5,900	-	-	13,300	-	-	-	-	-	13,300
2. คำชี้แจงการจัดทำเอกสารประกอบการอบรม	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,500	-	-	50	เล่ม	30	บาท
3. คำอธิบายประกอบเอกสารสำหรับบุคลากรทั่วไป (30 ชุด x 30 บาท)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	900	-	-	5,900	-	-	1	งาน	5,900	บาท
4. คำชี้แจงคำชี้แจงและวัตถุประสงค์ของโครงการ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5,000	-	-	900	-	-	30	เล่ม	30	บาท
คำตอบ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5,000	-	-	5,000	-	-	1	งาน	5,000	บาท
1. วิทยากรจัดอบรมสำหรับนักศึกษา จำนวน 1 คน และ 600 บาท (2 คน x 600 บาท x 6 ชม.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,600	-	-	7,200	-	-	-	-	-	7,200
2. วิทยากรจัดอบรมสำหรับบุคลากรทั่วไป จำนวน 1 คน และ 600 บาท (2 คน x 600 บาท x 6 ชม.)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,600	-	-	1	คน	3,600	บาท
คำชี้แจง																							
1. คำอธิบายประกอบเอกสารสำหรับนักศึกษา (50 คน x 25 บาท x 2 มื้อ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	4,500	-	-	9,500	-	-	-	-	-	9,500
2. คำอธิบายประกอบเอกสารสำหรับนักศึกษา (50 คน x 50 บาท)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2,500	-	-	50	คน	50	บาท
3. คำอธิบายประกอบเอกสารสำหรับบุคลากรทั่วไป (30 คน x 25 บาท x 2 มื้อ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1,500	-	-	2,500	-	-	50	คน	50	บาท
4. คำอธิบายประกอบเอกสารสำหรับบุคลากรทั่วไป (30 คน x 100 บาท)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,000	-	-	3,000	-	-	30	คน	100	บาท
กิจกรรมที่ 4. สรุปผลและรายงานผลการดำเนินงาน	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10,000	-	-	-	-	-	10,000
คำชี้แจง																							
1. คำชี้แจงในการดำเนินการดำเนินงานโครงการ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7,000	-	-	1	งาน	7,000	บาท
2. คำชี้แจงในการดำเนินการดำเนินงานโครงการดำเนินงาน โดยใช้โปรแกรม (Microsoft)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3,000	-	-	1	งาน	3,000	บาท

