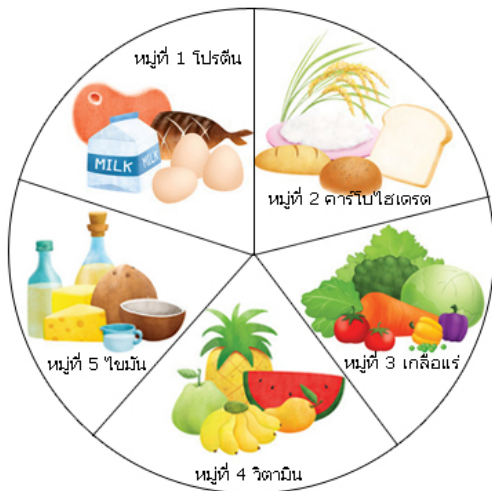




สรุป

โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรทางการศึกษา
ในด้านอาหาร โภชนาการ และการอนามัย
ตามแผนบูรณาการการพัฒนาศักยภาพคนตามช่วงวัย ปี 2561



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สรุป โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรทางการศึกษาในด้านอาหาร โภชนาการ และการอนามัยตามแผนบูรณาการการพัฒนาศักยภาพคนตามช่วงวัย ปี 2561

วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ด้วยมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยสำนักบริหารกลยุทธ์ และวิทยาเขตสุพรรณบุรี จัดโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรทางการศึกษาในด้านอาหาร โภชนาการ และการอนามัยตามแผนบูรณาการการพัฒนาศักยภาพคนตามช่วงวัย ปี 2561 ณ ห้องประชุม Halal1 อาคารปฏิบัติการอาหารฮาลาลและศูนย์ฝึกอบรมอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี โดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือ ครูผู้ดูแลเด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ครูโรงเรียนปฐมวัย ประถมศึกษา บุคลากรทางการศึกษา ผู้ประกอบการอาหารโดยเฉพาะในสถานศึกษา และบุคคลทั่วไป ซึ่งในการอบรมตามโครงการฯ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตได้นำองค์ความรู้และความเชี่ยวชาญตามอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเผยแพร่สู่ชุมชน โดยมุ่งหวังให้ผู้เข้ารับการอบรมได้รับความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ และการอนามัยอย่างถูกต้อง และสามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างเหมาะสม ส่งผลให้อาหารมีความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค โดยจัดอบรมจำนวน 10 รุ่น มีผู้เข้าร่วมโครงการอบรมมากกว่า 1,000 คน

กลุ่มเป้าหมายในการอบรม จำนวน 1,000 คน

รุ่นที่	วัน เดือน ปี	กลุ่มเป้าหมาย	สถานที่อบรม
1.	วันเสาร์ที่ 31 มีนาคม 2561 ถึงอาทิตย์ที่ 1 เมษายน 2561	ครูสังกัดเขตพื้นที่การศึกษาชั้น พื้นฐาน เขต 1 (50) นักศึกษา บุคลากร (50) จำนวน 100 คน	ห้องประชุมชั้น 4 อาคาร ดร.สุขุม ฯ
2.	วันพฤหัสบดีที่ 3 พฤษภาคม 2561 ถึง วันศุกร์ที่ 4 พฤษภาคม 2561	อาจารย์ (5) และนักศึกษา (35) หลักสูตรการศึกษาปฐมวัย อสม. ต.โคกโคเฒ่า (60) รวม 105 คน	อาคารเรียน ปฏิบัติการอาหาร ฮาลาลและศูนย์ ฝึกอบรมอาหาร
3.	วันเสาร์ที่ 5 พฤษภาคม 2561 ถึง วันอาทิตย์ที่ 6 พฤษภาคม 2561	ครูโรงเรียนสุพรรณบุรีปัญญา นุกูล (50) และ ครูศูนย์การศึกษาพิเศษ เขต 5 จังหวัดสุพรรณบุรี (50) รวม 100 คน	อาคารเรียน ปฏิบัติการอาหาร ฮาลาลและศูนย์ ฝึกอบรมอาหาร
4.	วันพฤหัสบดีที่ 17 พฤษภาคม 2561 ถึง วันศุกร์ที่ 18 พฤษภาคม 2561	นักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีการ ประกอบอาหารฯ (80) แม่บ้าน (20) รวม 100 คน	อาคารเรียน ปฏิบัติการอาหาร ฮาลาลและศูนย์ ฝึกอบรมอาหาร

รุ่นที่	วัน เดือน ปี	กลุ่มเป้าหมาย	สถานที่อบรม
5.	วันเสาร์ที่ 19 พฤษภาคม 2561 ถึง วันอาทิตย์ที่ 20 พฤษภาคม 2561	ครู สังกัด สพฐ เขต 1 (43) ครูสาธิตละอออุทิศ (24) ครูสุพรรณบุรีปัญญาฯ (45) รวม 112 คน	อาคารเรียน ปฏิบัติการอาหาร ฮาลาลและศูนย์ ฝึกอบรมอาหาร
6.	วันพฤหัสบดีที่ 24 พฤษภาคม 2561 ถึง วันศุกร์ที่ 25 พฤษภาคม 2561	ครู สังกัด สพฐ เขต 2 (20) อสม. ทต.โพธิ์พระยา (40) อสม.ทต.ห้วยวังทอง (40) รวม 100 คน	อาคารเรียน ปฏิบัติการอาหาร ฮาลาลและศูนย์ ฝึกอบรมอาหาร
7.	วันพฤหัสบดีที่ 31 พฤษภาคม 2561 ถึง วันศุกร์ที่ 1 มิถุนายน 2561	อสม. ต.ดอนตาล (50) อสม.ทต.ท่าระหัด (50) รวม 100 คน	อาคารเรียน ปฏิบัติการอาหาร ฮาลาลและศูนย์ ฝึกอบรมอาหาร
8.	วันพุธที่ 6 มิถุนายน 2561 ถึง วันพฤหัสบดีที่ 7 มิถุนายน 2561	อสม. ต.ไผ่ขวาง (25) อสม. ต.สนามชัย (25) นักศึกษาแผนกอาหาร วิทยาลัย อาชีวศึกษาฯ (50) รุ่น 1 รวม 100 คน	อาคารเรียน ปฏิบัติการอาหาร ฮาลาลและศูนย์ ฝึกอบรมอาหาร
9.	วันพฤหัสบดีที่ 14 มิถุนายน 2561 ถึง วันศุกร์ที่ 15 มิถุนายน 2561	ครูศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในจังหวัด สุพรรณบุรี (140) รวม 140 คน	อาคารเรียน ปฏิบัติการอาหาร ฮาลาลและศูนย์ ฝึกอบรมอาหาร
10.	วันอังคารที่ 19 มิถุนายน 2561 ถึง วันพุธที่ 20 มิถุนายน 2561	นักศึกษา รมป. ศูนย์สุพรรณบุรี (30) นักศึกษาแผนกอาหาร วิทยาลัย อาชีวศึกษาฯ (40) รุ่น 2 ครูศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในจังหวัด สุพรรณบุรี (30) รวม 100 คน	อาคารเรียน ปฏิบัติการอาหาร ฮาลาลและศูนย์ ฝึกอบรมอาหาร

ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ (เฉพาะวิทยาเขตสุพรรณบุรี)

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
เชิงปริมาณ - จำนวนผู้เข้ารับการอบรม - ผู้เข้ารับการอบรมผ่านการประเมินความรู้ - จำนวน Hub ด้านอาหาร สำหรับการฝึกอบรม	1,000 คน ร้อยละ 80 1 สถานที่ (สุพรรณบุรี)	1069 คน ร้อยละ 72.68 1 สถานที่ (สุพรรณบุรี)
เชิงคุณภาพ - กิจกรรมบรรลุวัตถุประสงค์และเสร็จทันตามกำหนด	ร้อยละ 90	ร้อยละ 100
เชิงเวลา - ดำเนินการแล้วเสร็จภายในปีงบประมาณ 2561	ร้อยละ 100	ร้อยละ 100

งบประมาณที่ดำเนินการ (เฉพาะในส่วนการดำเนินการของวิทยาเขตสุพรรณบุรี)

รายการ	จำนวนเงิน
ค่าที่พัก	46,900 บาท
ค่าบริการการจัดเลี้ยง	
อาหารว่าง มื้อละ 35 บาท*2มื้อ*2วัน*100คน*10รุ่น	140,000 บาท
อาหารกลางวัน มื้อละ 120 บาท*1มื้อ*2วัน*100คน*10รุ่น	240,000 บาท
ค่าจัดส่งเอกสาร	4,477 บาท
รวม	431,377 บาท

ภาพบรรยากาศการอบรม











กำหนดการอบรม ด้านอาหาร โภชนาการ และการอนามัย
โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรในด้านอาหาร โภชนาการ และการอนามัย ประจำปี 2561
ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

เวลา	กิจกรรม
08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 – 09.00 น.	ทำแบบทดสอบวัดความรู้ ด้านการบริหารจัดการและสุขาภิบาลอาหาร (Pre-test)
09.00 – 12.00 น.	- บทนำ (ความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ประกอบการอาหาร การปนเปื้อนของอาหาร โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ กฎหมายที่ใช้บังคับและควบคุมการจำหน่ายอาหาร) - การจัดสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร - การจัดการอาหาร
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 16.30 น.	กิจกรรมฐานความรู้ 4 ฐาน ประกอบด้วย - ภาชนะอุปกรณ์ - สุขวิทยาส่วนบุคคล - การจัดการของเสีย - การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค สรุปประเด็นและความรู้
16.30 – 17.00 น.	ทำแบบทดสอบวัดความรู้ ด้านการบริหารจัดการและสุขาภิบาลอาหาร (Post-test)

หมายเหตุ

1. พักรับประทานอาหารว่าง และเครื่องดื่ม เวลา 10.30 น. และ 14.30 น.
2. กิจกรรมฐานความรู้จัดแทรกในเนื้อหาอบรม



กำหนดการอบรม ด้านอาหารและโภชนาการของเด็กปฐมวัย
โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรในด้านอาหาร โภชนาการ และการอนามัย ประจำปี 2561
ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

เวลา	กิจกรรม
08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 – 09.00 น.	ทำแบบทดสอบวัดความรู้ ด้านอาหารและโภชนาการของเด็กปฐมวัย (Pre-test)
09.00 – 12.00 น.	- ความสำคัญของอาหารและโภชนาการของเด็กปฐมวัย - แนวทางการจัดอาหารกลางวันในโรงเรียน - แนวทางการจัดอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย - แนวทางการจัดบริการอาหารในสถาบันการศึกษา
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 16.30 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ “การจัดทำอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย ในสถาบันการศึกษา”
16.30 – 17.00 น.	ทำแบบทดสอบวัดความรู้ ด้านอาหารและโภชนาการของเด็กปฐมวัย (Post-test) มอบใบประกาศนียบัตร

หมายเหตุ

1. พักรับประทานอาหารว่าง และเครื่องดื่ม เวลา 10.30 น. และ 14.30 น.
2. การอบรมเชิงปฏิบัติการ “การจัดทำอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย ในสถาบันการศึกษา” ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

แบบฟอร์มการจัดทำโครงการ/กิจกรรมแผนบูรณาการการพัฒนาศักยภาพคนตามช่วงวัย ปี ๒๕๖๑
เพื่อขอตั้งงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

.....

หน่วยงาน : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

๑. ชื่อโครงการ : “โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรทางการศึกษาในด้านอาหาร โภชนาการ และการอนามัย”

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล อาจารย์ธิดารัตน์ คำยัง/ดร.สุวิชา เนียมสอน

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกองนโยบายและแผน/ผู้อำนวยการสำนักบริหารกลยุทธ์

โทรศัพท์ ธิดารัตน์ (02-244-5255) สุวิชา (02-244-5599)

โทรสาร 02-243-6892 โทรศัพท์เคลื่อนที่ ธิดารัตน์ (086-660-0613) สุวิชา (086-8464222)

E-mail : plan@dusit.ac.th / dr.suwitcha@gmail.com

๒. ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี :

ยุทธศาสตร์ที่ ๓ ยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน

๓. ความสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ :

ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การเสริมสร้างและพัฒนาคุณภาพทุนมนุษย์

เป้าหมายที่ ๒ คนในสังคมไทยทุกช่วงวัยมีทักษะ ความรู้และความสามารถเพิ่มขึ้น
(ตัวชี้วัด ๒.๒.๑ / ๒.๒.๒ / ๒.๒.๓ และตัวชี้วัด ๒.๒.๕)

เป้าหมายที่ ๕ สถาบันทางสังคมมีความเข้มแข็งและมีส่วนร่วมในการพัฒนาประเทศเพิ่มขึ้น
โดยเฉพาะสถาบันครอบครัว สถาบันการศึกษา ชุมชน สื่อมวลชน และภาคประชาชน (ตัวชี้วัด
๒.๕.๑ และตัวชี้วัด ๒.๕.๒)

๔. ความสอดคล้องกับแผนแม่บท ปี ๒๕๖๑ (อยู่ระหว่างดำเนินการ)

เป้าหมายการพัฒนาที่ ๑ คนไทยได้รับการพัฒนาคุณภาพตลอดช่วงวัย

เป้าหมายการพัฒนาที่ ๒ คนไทยทุกช่วงวัยมีความมั่นคงในชีวิต

● ผู้สูงอายุเข้าถึงสิทธิและบริการทางสังคมและช่วยเหลือตนเองได้

● ผู้อยู่ในระบบประกันทางสังคม (มาตรา ๔๐)

เป้าหมายการพัฒนาที่ ๓ ครอบครัวไทยมีความเข้มแข็งและอบอุ่น

๕. ความสอดคล้องกับแผนบูรณาการการพัฒนาศักยภาพคนตามช่วงวัย ปี ๒๕๖๑

- เป้าหมายการพัฒนาที่ ๑ คนไทยได้รับการพัฒนาศักยภาพตลอดช่วงวัย
- แนวทางที่ ๑ การเกิดอย่างมีคุณภาพและการมีพัฒนาการสมวัย (เด็กปฐมวัย ๐-๕ ปี)
- ตัวชี้วัด
 - การตั้งครรภ์คุณภาพ เป้าหมาย ร้อยละ ๖๐
 - เด็กที่มีพัฒนาการสมวัย เป้าหมาย ร้อยละ ๘๕
 - เด็กอายุ ๐-๕ ปี สูงดีสมส่วน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๑
 - ร้อยละ ... ของเด็กปฐมวัยมีพฤติกรรมสุขภาพที่พึงประสงค์
 - แนวทางที่ ๒ การได้รับการศึกษาที่มีคุณภาพได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะชีวิต (เด็กวัยเรียน ๕-๑๔ ปี)
 - ตัวชี้วัด
 - เด็กไทยมี IQ เฉลี่ยไม่ต่ำกว่า ๑๐๐ และมี EQ ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน ร้อยละ ๗๐
 - เด็กไทยสูงดีสมส่วน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๖
 - ร้อยละ ... ของเด็กปฐมวัยมีพฤติกรรมสุขภาพที่พึงประสงค์
 - แนวทางที่ ๓ การมีทักษะชีวิตและทักษะการทำงาน (เด็กวัยรุ่น ๑๕-๒๑ ปี)
 - ตัวชี้วัด
 - เด็กอายุ ๑๕-๒๑ ปี ร้อยละ ๗๕ ได้รับการพัฒนาทักษะชีวิตหรือทักษะการทำงาน
 - ร้อยละ ... ของเด็กอายุ ๑๕-๒๑ ปี มีพฤติกรรมสุขภาพที่พึงประสงค์
 - แนวทางที่ ๔ การพัฒนาทักษะและสมรรถนะอย่างต่อเนื่อง (วัยแรงงาน ๑๕-๕๙ ปี)
 - ตัวชี้วัด
 - ร้อยละ ๘๕ ของแรงงานที่สำเร็จการฝึกอบรมได้ตามมาตรฐานการฝึก
 - ร้อยละ ... ของแรงงาน มีพฤติกรรมสุขภาพที่พึงประสงค์
 - ร้อยละ ... คนวัยทำงานมี BMI ปกติ
 - แนวทางที่ ๕ การพัฒนาทักษะความรู้ความสามารถในการดำรงชีวิต (ผู้สูงอายุ ๖๐ ปีขึ้นไป)
 - ตัวชี้วัด
 - ร้อยละ ๘๐ ของการพัฒนาทักษะกายใจของผู้สูงอายุ
 - ร้อยละ ๔๐ ของพฤติกรรมสุขภาพที่พึงประสงค์

เป้าหมายการพัฒนาที่ ๒ คนไทยทุกช่วงวัยมีความมั่นคงในชีวิต

○ แนวทางที่ ๑ การเตรียมความพร้อมให้เด็กปฐมวัยเป็นคนไทยที่มีความมั่นคงในชีวิต (เด็กปฐมวัย ๐-๕ ปี)

 - ตัวชี้วัด
 - ร้อยละ ๗๐ ของศูนย์เด็กเล็กที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
 - แนวทางที่ ๒ การสร้างโอกาสทางการศึกษาในระดับสูงเพื่อโอกาสการทำงานและการสร้างความมั่นคงในชีวิต (เด็กวัยเรียน ๕-๑๔ ปี)
 - ตัวชี้วัด
 - ร้อยละ ๘๐ ของเด็กป่วยและด้อยโอกาสที่สามารถเข้ารับการศึกษাপกติ
 - ร้อยละ ๕๐ ของเด็กกลุ่มเป้าหมายที่ลงทะเบียนเรียนการศึกษานอกระบบโรงเรียนตามหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน (เน้นเด็กนอกระบบ)
 - แนวทางที่ ๓ การสร้างโอกาสในการศึกษาระดับสูงและประสบการณ์การทำงานจริงเพื่อวางรากฐานความมั่นคงในชีวิต (เด็กวัยรุ่น ๑๕-๒๑ ปี)

- ตัวชี้วัด
 - สัดส่วนของเยาวชนได้รับโอกาสทางการศึกษาที่สูงขึ้น (ร้อยละ ๖๖)
- แนวทางที่ ๔ การสร้างความมั่นคงในชีวิตให้แรงงาน (วัยแรงงาน ๑๕-๕๙ ปี)
 - ตัวชี้วัด
 - ร้อยละ ๘๐ ของประชากรกลุ่มเป้าหมายเข้าถึงระบบสวัสดิการสังคม
 - ร้อยละ ๗๓ ของแรงงานที่ได้รับการบรรจุนานในประเทศ
 - ร้อยละ ๕๐ ของกลุ่มวัยแรงงานได้รับหรือเข้าถึงระบบบริการอาชีวอนามัยที่มีคุณภาพ
- แนวทางที่ ๕ การสร้างความมั่นคงในชีวิตของผู้สูงอายุ (ผู้สูงอายุ ๖๐ ปีขึ้นไป)
 - ตัวชี้วัด
 - ร้อยละ ๘๐ ของผู้สูงอายุเข้าถึงสิทธิ บริการทางสังคมได้
 - ร้อยละ ๘๐ ของผู้สูงอายุสามารถช่วยเหลือตนเองได้
- เป้าหมายการพัฒนาที่ ๓ ครอบคลุมไทยมีความเข้มแข็งและอบอุ่น
 - แนวทางที่ ๑ การสร้างความอบอุ่นให้เด็กปฐมวัย (เด็กปฐมวัย ๐-๕ ปี)
 - ตัวชี้วัด
 - ร้อยละที่ลดลงของความรุนแรงในครอบครัวที่กระทำต่อเด็กปฐมวัย ร้อยละ ๗
 - แนวทางที่ ๒ การวางรากฐานจริยธรรม คุณธรรมเพื่อความอยู่ดีมีสุข (เด็กวัยเรียน ๕-๑๔ ปี)
 - ตัวชี้วัด
 - ประชาชนกลุ่มเป้าหมายได้รับการเสริมสร้างภูมิคุ้มกันทางสังคม ร้อยละ ๗๐
 - เด็กวัยเรียนมีสุขภาพดีตามเกณฑ์ ร้อยละ ๗๐
 - แนวทางที่ ๓ การสร้างภูมิคุ้มกันเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงและการก้าวสู่การเป็นผู้ใหญ่ (เด็กวัยรุ่น ๑๕-๒๑ ปี)
 - ตัวชี้วัด
 - อัตราการคลอดในมารดาอายุ ๑๕-๑๙ ปี ไม่เกิน ๕๐ ต่อประชากรหญิงอายุ ๑๕-๑๙ ปี พันคน
 - ร้อยละ ๘๐ ของเยาวชนกลุ่มเป้าหมายได้รับการปลูกฝังคุณธรรมจริยธรรมและมีทัศนคติที่ดีขึ้นต่อการอยู่ร่วมกันในสังคม
 - เด็กและเยาวชนภายหลังปล่อยจากศูนย์ฝึกและอบรมเด็กและเยาวชนสามารถกลับไปใช้ชีวิตในสังคมได้อย่างปกติสุข ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐
 - แนวทางที่ ๔ การส่งเสริมความอบอุ่นในครอบครัวสำหรับวัยแรงงาน (วัยแรงงาน ๑๕-๕๙ ปี)
 - ตัวชี้วัด
 - ดัชนีความอบอุ่นครอบครัวเพิ่มขึ้น ร้อยละ ๗๐ (ใช้เกณฑ์ของกรมกิจการสตรีและสถาบันครอบครัว)
 - แนวทางที่ ๕ การสร้างความมั่นคงในชีวิตของผู้สูงอายุ (ผู้สูงอายุ ๖๐ ปีขึ้นไป)
 - ตัวชี้วัด
 - จปฐ ดัชนีการได้รับความอบอุ่นในครอบครัว ร้อยละ ๑๐๐ (ใช้เกณฑ์ จปฐ.)
 - ผู้สูงอายุที่มารับบริการในคลินิก NCD มีภาวะเศร้ามลดลง ร้อยละ ๑๐

๖. สถานภาพโครงการ : โครงการใหม่ โครงการต่อเนื่อง

๗. ความสำคัญของโครงการ/หลักการและเหตุผล :

มหาวิทยาลัยสวนดุสิตเดิมเป็นโรงเรียนการเรือนที่มีความเชี่ยวชาญด้านอาหารและงานคหกรรมศาสตร์มาเป็นเวลานาน และเป็นที่ยอมรับทั้งในระดับชาติและนานาชาติ เมื่อมีงานในระดับประเทศหรือนานาชาติ มหาวิทยาลัยจะได้รับความไว้วางใจและมอบหมายให้ดำเนินงานทางด้านอาหารหรืออื่นๆ ที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง ตัวอย่างงานที่ผ่านมาของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตมีดังนี้

ชื่องาน / โครงการระดับชาติหรือนานาชาติ	งานที่ดำเนินการ	ปีที่ดำเนินการ
งานกีฬาเอเชียนเกมส์	บริหารจัดการที่พัก อาหารและเครื่องดื่ม	2541
งานกีฬาเฟสติกเกมส์	งานแม่บ้าน	2542
งานชุมนุมลูกเสือโลก ครั้งที่ 20	งานจัดเลี้ยง งานต้อนรับและนำเที่ยว	2546
APEC International Youth Camp	ที่พัก และอาหาร	2546
World Sangha Leaders for Meeting on Buddhist Promotion Week	งานแม่บ้าน ที่พัก และอาหาร	2547
Outhern Expo 2004	งานด้านอาหารและเครื่องดื่ม	2547
งานกีฬาเฟสติกเกมส์	งานแม่บ้าน	2542
งานชุมนุมลูกเสือโลก ครั้งที่ 20	งานจัดเลี้ยง งานต้อนรับและนำเที่ยว	2546
APEC International Youth Camp	ที่พัก และอาหาร	2546
World Sangha Leaders for Meeting on Buddhist Promotion Week	งานแม่บ้าน ที่พัก และอาหาร	2547
Outhern Expo 2004	งานด้านอาหารและเครื่องดื่ม	2547
International AIDS Conference	งานด้านอาหาร	2547
งานชุมนุมลูกเสือภาคพื้นเอเชีย - แปซิฟิก	บริหารจัดการอาหารคาเฟ่ที่เรีย	2548
Cobra Gold	งานด้านอาหาร	2549
การเปิดศูนย์ฝึกอบรมอาหารไทยในกรุงโคเปนเฮเกน ประเทศเดนมาร์ก	อบรมด้านอาหาร เผยแพร่อาหารไทย	2550
การแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยโลก	จัดอาหารและเครื่องดื่ม	2550
24 th SEA GAMES	งานด้านอาหาร	2550
โครงการจัดตั้งศูนย์โภชนาการนักกีฬา		2551
การกีฬาแห่งประเทศไทย		
การจัดหมู่บ้านนักกีฬา	ที่พัก และอาหาร	2552
1 st Asian Martial Arts Games	งานด้านอาหาร	2552
1 st Asian Schools Games 2009	งานด้านอาหาร	2552
การจัดการแข่งขันกีฬาเอเชียน มาเชียล อาร์ทเกมส์	ต้อนรับ ที่พัก อาหาร ขนส่ง	2552
บริหารจัดการงานเลี้ยงและสาธิตวัฒนธรรมอาหารไทย มูลนิธิการศึกษาไทย-อเมริกัน (ฟูลไบรท์)	สาธิตวัฒนธรรมอาหารไทย / เลี้ยงรับรองแขกผู้มีเกียรติและผู้เข้าร่วมประชุมเชิงวิชาการ	2554
พิธีพระราชทานปริญญาบัตรมหาวิทยาลัยราชภัฏ เขตภาคกลาง	จัดทำอาหาร	ประจำปี
อบรมพนักงานแม่บ้านสถานทูต	จัดการอบรมด้านสุขอนามัย งานคหกรรม งานบริการ งานจัดเลี้ยง	2553 / 2556
กรมอนามัย กรุงเทพมหานคร	สุขอนามัยด้านอาหาร	2559

จากผลงานดังกล่าวเป็นสิ่งรับประกันได้ว่า มหาวิทยาลัยมีความเชี่ยวชาญในเรื่องของความรู้และการบริหารจัดการในเรื่องของ งานบริการ งานต้อนรับ การจัดการที่พัก และโดยเฉพาะอย่างยิ่งงานด้านอาหารและเครื่องดื่ม องค์ความรู้เหล่านี้ควรได้รับการเผยแพร่ไปสู่สังคมไทยในวงกว้าง เพื่อการพัฒนาประเทศในด้านสุขอนามัย โภชนาการ และการรักษาไว้ซึ่งวัฒนธรรมอาหารของไทย การส่งเสริมประสบการณ์จากบุคลากรของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตควรค่าต่อการถ่ายทอดไปยังครูผู้สอนในส่วนต่างๆ ของประเทศ ซึ่งจะส่งผลต่อคุณภาพครู และส่งตรงยังผู้เรียน เพื่อเป็นการพัฒนาความรู้ด้านนี้ จึงควรมีการจัดตั้งศูนย์กลางด้านอาหารในแต่ละภูมิภาค เพื่อเป็นการกระจายความรู้ที่มุ่งสู่การปฏิบัติลงสู่ท้องถิ่นแบบกระจายการดำเนินงาน กอปรกับการทำสำรวจความต้องการในเรื่องของอาหาร สุขอนามัย และความต้องการในการพัฒนาความรู้ของครูโดยเฉพาะอย่างยิ่งในระดับปฐมวัย ตามพื้นที่ต่างๆ มีความสอดคล้องกับสิ่งที่มหาวิทยาลัยต้องการดำเนินการ จากการสำรวจความสำคัญและความต้องการในการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหาร โภชนาการและการอนามัยทั่วประเทศ ของสวนดุสิตโพลเมื่อเดือนเมษายน 2559 พบว่ากลุ่มตัวอย่างเห็นด้วยอย่างยิ่งกับความสำคัญและความต้องการในการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหาร โภชนาการและการอนามัย โดยต้องการเน้นในเรื่องของการได้ฝึกปฏิบัติมากกว่าการเรียนรู้เพียงในเรื่องของทฤษฎีเท่านั้น (ผลสำรวจของสวนดุสิตโพล ดังเอกสารแนบ)

ดังนั้นมหาวิทยาลัยจึงขอเสนอโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรทางการศึกษาในด้านอาหาร โภชนาการ และการอนามัย โดยมุ่งเน้นการเป็นที่เลี้ยงให้กับสถาบันการศึกษาในพื้นที่ที่ขาดโอกาสในการพัฒนาในส่วนนี้ ซึ่งการพัฒนาบุคลากรทางการศึกษาจะส่งผลดีต่อเด็กและเยาวชนโดยตรง เนื่องจากครูเป็นผู้ถ่ายทอดผ่านการสอน และพฤติกรรมต่างๆ โครงการนี้จะ เป็นต้นแบบให้กับชุมชน และสังคมในการนำเอาความเชี่ยวชาญที่มหาวิทยาลัยมีอยู่ ถ่ายทอดและส่งต่อยังหน่วยงานต่างๆ โดยเฉพาะในพื้นที่ที่ขาดโอกาส และได้รับการพัฒนาน้อย ซึ่งงานด้านอาหาร โภชนาการ หรืองานอนามัยนั้น จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องใช้วิธีการถ่ายทอดในภาคปฏิบัติจนเกิดเป็นทักษะ การดำเนินการนี้ไม่เพียงแต่จะดำเนินการในปีนี้นั้น แต่ยังสามารถทำต่อเนื่องได้เป็นช่วง และในทุกระดับ เพื่อการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหาร หรือผู้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารให้มีความรู้ที่ถูกต้อง นำไปปฏิบัติได้อย่างเหมาะสม และเป็นการอนุรักษ์ไว้ซึ่งความเป็นไทยโดยถ่ายทอดผ่านการฝึกอบรมด้านอาหารต่อไป

โครงการนี้ได้กำหนดให้มีการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการอาหารและผู้สัมผัสอาหารโดยจะมุ่งเน้นสำหรับบุคลากรทางการศึกษาเป็นเป้าหมายหลัก ตามผลการสำรวจที่ได้รับ โดยเฉพาะ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก โดยมีความมุ่งหมายว่าเมื่อครูมีความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร จะเกิดความรู้และเกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมนำไปสู่การปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง และนำมาซึ่งการประกอบกิจการเกี่ยวกับอาหารที่สร้างความปลอดภัยให้เด็กมากขึ้น ซึ่งจะส่งผลต่อพัฒนาการสมวัย (เด็กปฐมวัย 0-5 ปี) รวมถึงการถ่ายทอดไปยังชุมชน ผ่านผู้ปกครอง เพื่อเป็นแนวปฏิบัติที่ดี โดยรายละเอียดการดำเนินการประกอบด้วย

3.1 การประชาสัมพันธ์โครงการและการรับสมัคร

จัดทำแผนการประชาสัมพันธ์ให้ครูผู้ดูแลเด็ก ผ่านทางหน่วยงานและจังหวัด เช่น องค์การบริหารส่วนท้องถิ่น เทศบาล เป็นต้น โดยการประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางประชาสัมพันธ์และสื่อต่างๆ เช่น เว็บไซต์ ไลน์ เฟสบุ๊ค ไลน์ เติมนิวส์ หนังสือเชิญชวน เป็นต้น พร้อมประกาศรับสมัครผู้เข้ารับการอบรมที่สนใจ

3.2 การจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

จัดทำแผนการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารประกอบด้วยจำนวนรุ่น วัน เวลา และสถานที่ในการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ จัดให้มีอาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่มที่มีคุณภาพดี ปริมาณเพียงพอ เหมาะสม ให้กับผู้เข้ารับการอบรม จัดให้มีเอกสารประกอบการอบรม จัดหาสถานที่อบรมพร้อมเครื่องมืออุปกรณ์มาตรฐาน และจัดชุดสาดิที่ได้ตามมาตรฐานที่สอดคล้องกับหลักสูตรการอบรมที่ใช้สำหรับฝึกภาคปฏิบัติ เมื่อการอบรมแล้วเสร็จ จัดประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารของผู้เข้ารับการอบรม โดยใช้ข้อสอบมาตรฐานเพื่อให้เห็นใจว่าผู้เข้าอบรมได้รับความรู้อย่างแท้จริง

3.3 สถานที่จัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร

เป็นสถานที่ที่อยู่ภายใต้การดูแลของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญทางด้านอาหาร รวมถึงการดูแลอุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวกในเรื่องของการฝึกอบรม ได้แก่ จังหวัดกรุงเทพมหานคร สุพรรณบุรี ตรีัง ลำปาง และนครนายก ผู้เข้ารับการอบรมสามารถมีทางเลือกในการเดินทางไปถึงสถานที่ที่จัดเตรียมไว้ให้ ซึ่งอยู่ไม่ไกลจากแหล่งชุมชน มีรถยนต์สาธารณะเข้าถึงได้ มีห้องน้ำ ห้องส้วมและสิ่งอำนวยความสะดวกที่เพียงพอ ห้องอบรมมีความเหมาะสมกับจำนวนผู้เข้ารับการอบรม มีวัสดุอุปกรณ์สำหรับการอบรมพร้อม

3.4 หลักสูตรการอบรม (อ้างอิงจากหลักสูตรมาตรฐานของกองสุขาภิบาล)
จัดอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร มีรายละเอียด ดังนี้
ภาคทฤษฎี โดยต้องมีวิทยากรในการบรรยายในแต่ละรุ่นอย่างน้อย 1 - 2 คน
เนื้อหาประกอบด้วย

1. บทนำ

- 1.1 ความสำคัญของการสุขาภิบาลอาหาร
- 1.2 หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้ประกอบการร้านอาหาร
- 1.3 การปนเปื้อนของอาหาร
- 1.4 โรคที่เกิดจากอาหารเป็นสื่อ
- 1.4 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมสุขลักษณะและคุณภาพอาหารในตลาด
สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร บทวิถึ

2. สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร

- 2.1 หลักการจัดสถานที่รับประทานอาหาร
- 2.2 หลักการจัดสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร
- 2.3 หลักการจัดการห้องน้ำ ห้องส้วม
- 2.4 การควบคุมและดูแลดำเนินการทำความสะอาดของสถานที่

3. อาหาร

- 3.1 หลักการเลือกวัตถุดิบอาหาร
- 3.2 หลักการเก็บรักษาอาหาร
- 3.3 สารปรุงรสในอาหาร
- 3.4 การเตรียม ปรุง ประกอบ

4. ภาชนะอุปกรณ์

- 4.1 หลักในการเลือกภาชนะอุปกรณ์
- 4.2 การล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์
- 4.3 การจัดเก็บภาชนะอุปกรณ์

5. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

- 5.1 ผู้สัมผัสอาหารกับการแพร่กระจายโรคสู่อาหาร
- 5.2 การปฏิบัติตนสำหรับผู้สัมผัสอาหาร

6. การจัดการของเสีย

- 6.1 การเก็บรวบรวมและการกำจัดมูลฝอย
- 6.2 การระบายน้ำเสีย
- 6.3 ปอดักไขมันและระบบบำบัดน้ำเสีย

7. การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค

- 7.1 การควบคุมแมลงวัน
- 7.2 การควบคุมแมลงสาบ
- 7.3 การควบคุมหนู
- 7.4 การควบคุมมด

ภาคปฏิบัติ แบ่งเป็นฐาน โดยแบ่งผู้เข้ารับการอบรมเป็นกลุ่ม เพื่อฝึกปฏิบัติการทำอาหารสำหรับเด็ก (หรือวัยอื่นที่เหมาะสมตามเป้าหมายของผู้เข้ารับการอบรม) อาหารที่นำมาอบรมนี้เป็นผลงานวิจัยของอาจารย์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (ผศ. พัทธนันท์ ศรีม่วงและคณะ) ซึ่งนำมาเผยแพร่ในการอบรม

ตัวอย่าง เนื้อหาประกอบด้วย

- หลักการล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์และการทดสอบความสะอาดของภาชนะอุปกรณ์
- หลักการทำงานและดูแลบ่อดักไขมัน
- หลักการเลือกใช้ภาชนะอุปกรณ์
- หลักการเลือกวัตถุดิบอาหารการดูแลรักษาอาหาร
- การสาธิตการใช้ชุดทดสอบอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์
- สาธิตการล้างมือ การหยิบจับอาหารและการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ
- การสาธิตการล้างผักอย่างถูกวิธี
- หลักการโภชนาการ
- รู้จักอุปกรณ์เครื่องมือที่ถูกต้อง
- ประงอาหารตามหลักโภชนาการ

เมื่อการอบรมแล้วเสร็จ จัดทำใบลงทะเบียนผู้เข้ารับการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร พร้อมลายมือชื่อให้ครบถ้วน รวบรวมเป็นรูปเล่ม และจัดทำทะเบียนข้อมูลผู้เข้ารับการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหาร บันทึกลงแผ่น CD และจัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินงานการจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาล ให้ใบประกาศนียบัตร

การเรียนรู้ด้วยตนเอง มหาวิทยาลัยจะมีการนำสื่อการเรียนรู้ด้านสุขอนามัย อาหาร โภชนาการ งานวิจัยด้านอาหาร และอื่นๆ ถ่ายทอดผ่านระบบอินเทอร์เน็ต ในลักษณะของ MOOCs เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม หรือผู้ที่สนใจได้ทบทวนความรู้ หรือสามารถเข้าไปศึกษาหาความรู้เพิ่มเติมใหม่ๆ ในเรื่องของอาหาร สุขอนามัย และโภชนาการได้อย่างต่อเนื่อง เพราะการทำงานในด้านนี้ควรมีการพัฒนาความรู้ความสามารถ และทักษะอย่างสม่ำเสมอ

๘. วัตถุประสงค์ของโครงการ :

เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรทางการศึกษาในด้านอาหาร โภชนาการ และการอนามัย โดยเน้นที่ครูผู้ดูแลเด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ในส่วนกลางและส่วนภูมิภาคให้มีความรู้ความเข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร โภชนาการสำหรับเด็ก การปรุงอาหาร เพื่อให้ผู้รับการอบรมมีความรู้ สามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง นำมาซึ่งสุขอนามัยที่ดี การประพฤติปฏิบัติตนอย่างถูกต้องเกี่ยวกับอาหารที่สร้างความปลอดภัยให้ประโยชน์กับเด็กปฐมวัย (0-5 ปี) มากขึ้น

๙. ผลผลิตโครงการ (Output) :

การฝึกอบรมด้านอาหาร โภชนา และการอนามัยให้แก่ครูผู้ดูแลเด็ก และ/หรือ ผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย (0-5 ปี) ในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ไม่น้อยกว่า 3,000 คน (ภาคทฤษฎี และ/หรือ ภาคปฏิบัติ) และผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ความเข้าใจ สามารถผ่านการประเมินไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80

มี Hub ด้านอาหาร รวมทั้งสิ้น 3 สถานที่ ประกอบไปด้วย กรุงเทพมหานคร นครนายก และสุพรรณบุรี

ผลลัพธ์โครงการ (Outcome) :

ครูผู้ดูแลเด็กหรือผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติตามกฎหมายเรื่องสุขาภิบาลอาหาร มีความรู้ด้านโภชนาการ สามารถปรุงอาหารได้อย่างถูกต้องเหมาะสม อีกทั้งยังปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและตามข้อบัญญัติ อันทำให้เกิดอาหารปลอดภัยสำหรับเด็กหรือผู้บริโภครวม ซึ่งส่งผลให้เด็กปฐมวัย (0-5 ปี) มีพัฒนาการสมวัย

๑๐. ขั้นตอน/วิธีดำเนินการ และหมวดเงินที่ใช้ :

ขั้นตอน/วิธีดำเนินการ (ตามมาตราฐานปฏิบัติการอาหาร)	ดำเนินการ ได้ในเดือนที่ (หลังจากได้รับ งบประมาณ) (✓)				เป้าหมาย (เช่น ใคร จำนวน ครั้ง เรื่อง ฯลฯ)	ดำเนินการในพื้นที่ (✓)		หมวดเงิน (ระบุจำนวนเงิน : บาท)			
	1	2	3	4		ส่วนกลาง	ภูมิภาค	งบ ดำเนินงาน	งบ ลงทุน	งบ จ่ายอื่น	งบ เงินอุดหนุน
1.ประชุมวางแผนการดำเนินงานร่วมกับ ร่วมกับกองสุขภาพอาหาร สำนักงาน กรมการปกครองส่วนท้องถิ่น และ สำนักงานคณะกรรมการการศึกษา ขั้นพื้นฐาน / จัดตั้ง Hub ด้านอาหาร รวมทั้ง 3 สถานที่ ประกอบไปด้วย กรุงเทพมหานคร นครนายก และสุพรรณบุรี	✓				3 ห้อง (สถานที่และแบบห้องมี พร้อมและสามารถ ดำเนินการได้ทันที ดัง เอกสารแนบ)	✓	✓				
2.ประชาสัมพันธ์และจัดอบรมภาคปฏิบัติ และ/หรือ ภาครัฐที่เน้นการฝึกปฏิบัติจริง และการศึกษาเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านระบบ อินเทอร์เน็ต	✓	✓	✓	✓	ผู้เข้ารับการอบรม 3,000 คน / สื่อเรียนรู้ ออนไลน์ด้านอาหารและ การศึกษายุ่งเกี่ยวกับ กว่า 100 เรื่อง	✓	✓				งบดำเนินการ 3,930,000 บาท งบลงทุน 21,977,220 บาท
3.จัดทำทะเบียนผู้เข้ารับการอบรมและ ประเมินผลความรู้ พร้อมให้ประกาศนียบัตร รับรองจากมหาวิทยาลัย		✓	✓	✓	ประกาศนียบัตรรับรอง 3,000 ใบ	✓	✓				
งบประมาณรวมทั้งโครงการ								25,927,220			

๑๑. กลุ่มเป้าหมาย :

ครูผู้ดูแลในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ครูโรงเรียนประถมมัธยม บุคลากรทางการศึกษา และผู้ประกอบการอาหาร โดยเฉพาะในสถานศึกษา 3,000 คน

๑๒. พื้นที่ดำเนินการ :

กรุงเทพมหานครฯ โดยจัดใน กรุงเทพมหานครฯ

ส่วนภูมิภาคมี 2 จังหวัด ได้แก่ นครนายก สุพรรณบุรี

๑๓. ผลที่คาดว่าจะได้รับ :

13.1 บุคลากรทางการศึกษาหรือผู้สัมผัสอาหารหรือผู้ประกอบการกว่า 3,000 ราย ได้รับความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ และการอนามัย การฟื้นฟูความรู้ เนื่องจากบุคลากรเหล่านี้ไม่ได้รับการอบรมด้านอาหาร โภชนาการ และการอนามัยอย่างถูกต้องเหมาะสม ซึ่งมีความสำคัญอย่างยิ่งต่อความสะอาด ความปลอดภัยของอาหาร ซึ่งส่งผลให้อาหารมีความสะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

13.2 เด็กปฐมวัย (0-5 ปี) มีพัฒนาการที่สมวัย เนื่องจากได้รับการดูแลในเรื่องของอาหาร โภชนาการ และการอนามัย รวมถึงเป็นแนวปฏิบัติให้กับเด็ก และนักเรียนในพฤติกรรมกรรมการสัมผัสอาหาร การบริโภคต่อไปในอนาคต

13.3 บุคลากรการศึกษาได้มีศูนย์ฝึกด้านอาหาร โภชนาการ และการอนามัยเพื่อใช้สำหรับฟื้นฟูความรู้

13.4 มีแหล่งเพิ่มพูนความรู้ออนไลน์ ซึ่งสามารถเข้ามาศึกษาได้ตลอด ไม่จำกัดเวลาและสถานที่เพียงแต่ต่อกับระบบเครือข่าย

๑๔. ตัวชี้วัดเป้าหมายโครงการ :

ตัวชี้วัด		ค่าเป้าหมาย (หน่วยนับ : เรื่อง/คน/ ครั้ง ฯลฯ)
เชิงปริมาณ	- จำนวนผู้เข้ารับการอบรมจำนวน	3,000 คน
	- ผู้เข้ารับการอบรมผ่านการประเมินความรู้ร้อยละ	ร้อยละ 80
	- จำนวน Hub ด้านอาหาร สำหรับการฝึกอบรม	3 สถานที่
	- ฐานข้อมูลด้านอาหารออนไลน์	100 เรื่อง
เชิงคุณภาพ	- กิจกรรมบรรลุวัตถุประสงค์และเสร็จทันตามกำหนด	ร้อยละ 90
	- ความพึงพอใจผู้เข้ารับการอบรม	ร้อยละ 85
เชิงเวลา	- ดำเนินการแล้วเสร็จภายในปีงบประมาณ 2561	ร้อยละ 100
เชิงค่าใช้จ่าย	- เบิกจ่ายงบประมาณเป็นไปตามกำหนด	ร้อยละ 90

๑๕. งบประมาณรวมทั้งโครงการ : 25,907,220 บาท

- ส่วนกลาง 8,635,740 บาท (ดำเนินงานส่วนกลาง)

- ส่วนภูมิภาค 17,271,480 บาท (ดำเนินงานส่วนภูมิภาค)

๑๖. ประมาณการรายจ่ายล่วงหน้าระยะปานกลาง :

ปีงบประมาณ	เป้าหมาย	งบประมาณ (หน่วย : บาท)
๒๕๖๒		
๒๕๖๓		
๒๕๖๔		
๒๕๖๕		

๑๗. งบประมาณที่ใช้ในปีที่ผ่านมา :

ปีงบประมาณ	เป้าหมาย	งบประมาณ (หน่วย : บาท)
๒๕๖๐		

๑๘. รายละเอียดงบประมาณ :

หมวดงบรายจ่าย	งบประมาณ (บาท)
งบเงินอุดหนุน :	
• ค่าตอบแทน	
- ค่าตอบแทนวิทยากร (อบรม 2 วัน) จำนวน 75 รุ่น (รุ่นละ 40 คน)	360,000
(600 บาท * 8 ชม. * 1 คน) = 4,800 บาท	720,000
(600 บาท * 8 ชม. * 2 คน) = 9,600 บาท	
• ค่าใช้สอย	
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	420,000
(35 บาท * 4 มื้อ * 40 คน) = 5,600 บาท	
- ค่าอาหารกลางวัน	720,000
(120 บาท * 2 มื้อ * 40 คน) = 9,600 บาท	
- ค่าวัสดุดิบในการประกอบอาหารและอุปกรณ์	1,500,000
(500 บาท * 40 คน) = 20,000 บาท	
• ค่าวัสดุ	
- ค่าเอกสาร	210,000
(70 บาท * 40 คน) = 2,800 บาท	
รวม	52,400 บาท
ดังนั้น อบรมจำนวนทั้งหมด 75 รุ่น คิดเป็นวงเงินรุ่นละ 52,400 บาท	3,930,000

งบดำเนินงาน :	
งบลงทุน : (ตั้งเอกสารแนบ)	21,977,220
รวมทั้งสิ้น	25,907,220

๑๙. การติดตามประเมินผล :

- ติดตามและประเมินผลตามรายการกิจกรรมของโครงการตามปัจจัยดังต่อไปนี้
- ดำเนินกิจกรรมได้ครบถ้วนตามที่กำหนด
- ดำเนินกิจกรรมได้บรรลุวัตถุประสงค์และ KPIs ที่ตั้งไว้
- ดำเนินกิจกรรมได้ตามกำหนดเวลาที่ระบุไว้
- ดำเนินกิจกรรมได้อย่างมีประสิทธิภาพตามงบประมาณที่ตั้งไว้

๒๐. ความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น :

ขั้นตอน/วิธีดำเนินการ (จากข้อ ๑๐)	ความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น	วิธีการปิดความเสี่ยง
๑. การประชาสัมพันธ์ โครงการและการรับ สมัคร	ความล่าช้าและไม่ทั่วถึง กลุ่มเป้าหมาย ทำให้ได้ผู้เข้า รับการอบรมต่ำกว่าเป้า	- รีบเร่งดำเนินการประชาสัมพันธ์ - รับสมัครก่อนวันอบรม - ใช้สื่อประชาสัมพันธ์ที่หลากหลายช่องทางรวมถึง ผ่านช่องทางที่เป็นพันธมิตรเครือข่ายและสื่อ online & social media เพื่อเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ทั่วถึง
๒. การดำเนินงานอาจ ล่าช้า	รถการออกแบบ ห้องปฏิบัติการอาหาร	มีแบบรูปรายการ ปริมาณงาน ราคา พร้อม ดำเนินการได้ทันที

รายการอ้างอิง

- เอกสารผลงานที่ผ่านมาของมหาวิทยาลัย
- ผลการสำรวจความสำคัญและความต้องการในการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหาร โภชนาการ และการ
อนามัย จากสวนดุสิตโพล
- เล่มวิจัยด้านโภชนาการและอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย ผศ.พัทธนันท์ ศรีม่วง และคณะ
- แบบแสดงรายการ ปริมาณงาน และราคา ของห้องฝึกปฏิบัติการอาหาร

.....

รายชื่อคณะกรรมการพัฒนาบุคลากรทางการศึกษาในด้านอาหาร โภชนาการ และการอนามัย
ณ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

รุ่นที่	วัน เดือน ปี	รายชื่อคณะกรรมการ
1.	วันเสาร์ที่ 31 มีนาคม 2561 ถึงอาทิตย์ที่ 1 เมษายน 2561	วันเสาร์ที่ 31 มีนาคม 2561 <ol style="list-style-type: none"> 1. อาจารย์วรเวช อ่อนน้อม 2. นางกัญฉวี อธิ สว่างวาทีน 3. ว่าที่ รต.หญิง ชวนชม เอี่ยมสะอาด 4. นางสาวพัชรพร มาปุ่ 5. นางสาวสุธาสินี เตียสรเสริญ 6. นางสาวจุฑารัตน์ เกิดลาภ 7. นางสาวอรทัย อรุโณทัย 8. นายบัญชา ภูมิดี 9. นายเกษตร ชอบตะคุ 10. นายทวี วงสุวรรณ วันอาทิตย์ที่ 1 เมษายน 2561 <ol style="list-style-type: none"> 1. ว่าที่ รต.หญิง ชวนชม เอี่ยมสะอาด 2. นางสาวพัชรพร มาปุ่ 3. นางสาวจรินทร์ อุดมเสถียรชัย 4. นางสาวชัชฌาพร กลางโคม 5. นายบัญชา ภูมิดี 6. นางสาวศรัณญา สิทธิดา 7. นายเสกสรร วงษ์สุวรรณ
2.	วันพฤหัสบดีที่ 3 พฤษภาคม 2561 ถึง วันศุกร์ที่ 4 พฤษภาคม 2561	ฝ่ายต้อนรับ-ลงทะเบียน <ol style="list-style-type: none"> 1. ว่าที่ รต.หญิง ชวนชม เอี่ยมสะอาด 2. น.ส.พัชรพร มาปุ่ 3. น.ส.จุฑารัตน์ เกิดลาภ 4. นายเกษตร ชอบตะคุ ฝ่ายยานพาหนะ <ol style="list-style-type: none"> 1. นายทวี วงสุวรรณ 2. นายเสกสรร วงษ์สุวรรณ
3.	วันเสาร์ที่ 5 พฤษภาคม 2561 ถึง วัน อาทิตย์ที่ 6 พฤษภาคม 2561	ฝ่ายต้อนรับ-ลงทะเบียน <ol style="list-style-type: none"> 1. ว่าที่ รต.หญิง ชวนชม เอี่ยมสะอาด 2. น.ส.พัชรพร มาปุ่ 3. น.ส.จุฑารัตน์ เกิดลาภ 4. นายเกษตร ชอบตะคุ ฝ่ายยานพาหนะ <ol style="list-style-type: none"> 1. นายทวี วงสุวรรณ 2. นายเสกสรร วงษ์สุวรรณ

รุ่นที่	วัน เดือน ปี	รายชื่อคณะทำงาน
4.	วันพฤหัสบดีที่ 17 พฤษภาคม 2561 ถึง วันศุกร์ที่ 18 พฤษภาคม 2561	<p>ฝ่ายต้อนรับ-ลงทะเบียน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ว่าที่ รต.หญิง ชวนชม เอี่ยมสอาด 2. น.ส.พัชรพร มาปุ๋ 3. น.ส.จุฑารัตน์ เกิดลาภ 4. นายเกษตร ชอบตะคุ <p>ฝ่ายยานพาหนะ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. นายทวี วงสุวรรณ 2. นายเสกสรร วงษ์สุวรรณ
5.	วันเสาร์ที่ 19 พฤษภาคม 2561 ถึง วันอาทิตย์ที่ 20 พฤษภาคม 2561	<p>ฝ่ายต้อนรับ-ลงทะเบียน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ว่าที่ รต.หญิง ชวนชม เอี่ยมสอาด 2. น.ส.พัชรพร มาปุ๋ 3. น.ส.จุฑารัตน์ เกิดลาภ 4. นายเกษตร ชอบตะคุ <p>ฝ่ายยานพาหนะ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. นายทวี วงสุวรรณ 2. นายเสกสรร วงษ์สุวรรณ
6.	วันพฤหัสบดีที่ 24 พฤษภาคม 2561 ถึง วันศุกร์ที่ 25 พฤษภาคม 2561	<p>ฝ่ายต้อนรับ-ลงทะเบียน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ว่าที่ รต.หญิง ชวนชม เอี่ยมสอาด 2. น.ส.พัชรพร มาปุ๋ 3. น.ส.จุฑารัตน์ เกิดลาภ 4. นายเกษตร ชอบตะคุ <p>ฝ่ายยานพาหนะ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. นายทวี วงสุวรรณ 2. นายเสกสรร วงษ์สุวรรณ
7.	วันพฤหัสบดีที่ 31 พฤษภาคม 2561 ถึง วันศุกร์ที่ 1 มิถุนายน 2561	<p>ฝ่ายต้อนรับ-ลงทะเบียน</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ว่าที่ รต.หญิง ชวนชม เอี่ยมสอาด 2. น.ส.พัชรพร มาปุ๋ 3. น.ส.จุฑารัตน์ เกิดลาภ 4. นายเกษตร ชอบตะคุ <p>ฝ่ายยานพาหนะ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. นายทวี วงสุวรรณ 2. นายเสกสรร วงษ์สุวรรณ

รุ่นที่	วัน เดือน ปี	รายชื่อคณะทำงาน
8.	วันพุธที่ 6 มิถุนายน 2561 ถึง วันพฤหัสบดีที่ 7 มิถุนายน 2561	ฝ่ายต้อนรับ-ลงทะเบียน 1. ว่าที่ รต.หญิง ชวนชม เอี่ยมสอาด 2. น.ส.พัชรพร มาปุ๋ 3. น.ส.จุฑารัตน์ เกิดลาภ 4. นายเกษตร ชอบตะคุ ฝ่ายยานพาหนะ 1. นายทวี วงสุวรรณ 2. นายเสกสรร วงษ์สุวรรณ
9.	วันพฤหัสบดีที่ 14 มิถุนายน 2561 ถึง วันศุกร์ที่ 15 มิถุนายน 2561	ฝ่ายต้อนรับ-ลงทะเบียน 1. ว่าที่ รต.หญิง ชวนชม เอี่ยมสอาด 2. น.ส.พัชรพร มาปุ๋ 3. น.ส.จุฑารัตน์ เกิดลาภ 4. นายเกษตร ชอบตะคุ ฝ่ายยานพาหนะ 1. นายทวี วงสุวรรณ 2. นายเสกสรร วงษ์สุวรรณ
10.	วันอังคารที่ 19 มิถุนายน 2561 ถึง วันพุธที่ 20 มิถุนายน 2561	ฝ่ายต้อนรับ-ลงทะเบียน 1. ว่าที่ รต.หญิง ชวนชม เอี่ยมสอาด 2. น.ส.พัชรพร มาปุ๋ 3. น.ส.จุฑารัตน์ เกิดลาภ 4. นายเกษตร ชอบตะคุ ฝ่ายยานพาหนะ 1. นายทวี วงสุวรรณ 2. นายเสกสรร วงษ์สุวรรณ



คำสั่งมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ที่ ๑๒๙๒/๒๕๖๑

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาศักยภาพบุคลากรทางการศึกษาในด้านอาหาร โภชนาการ และการอนามัยตามแผนบูรณาการการพัฒนาคุณภาพตามช่วงวัย ปี ๒๕๖๑ รุ่นที่ ๑

ด้วยมหาวิทยาลัยสวนดุสิตจัดโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรทางการศึกษาในด้านอาหาร โภชนาการ และการอนามัยตามแผนบูรณาการการพัฒนาคุณภาพตามช่วงวัย ปี ๒๕๖๑ โดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือ ครู ผู้ดูแลเด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ครูโรงเรียนปฐมวัย ประถมศึกษา บุคลากรทางการศึกษา ผู้ประกอบการอาหารโดยเฉพาะในสถานศึกษา รุ่นที่ ๑ ในวันที่เสาร์ที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๑ ถึงวันอาทิตย์ที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๑ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๗.๐๐ น. ณ ห้องประชุม ชั้น ๔ อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี เพื่อให้การดำเนินโครงการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มหาวิทยาลัยฯ พิจารณาแล้วเห็นควรแต่งตั้งคณะกรรมการปฏิบัติงานโครงการ ดังรายนามต่อไปนี้

ปฏิบัติงาน วันเสาร์ที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๑

๑. อาจารย์วรเวช อ่อนน้อม
๒. นางกัญจน์อลิน ส่องคะวาทิน
๓. นางสาวพัชรพร มาปุ๋
๔. นางสาวสุธาสิณี เตียสรรเสริญ
๕. นางสาวอรทัย อรุโณทัย
๖. นายเกษตร ชอบตะคุ
๗. นายชำนาญ สุดแก้ว พนักงานขับรถ

หน้าที่ ประสานงาน ดูแล อำนวยความสะดวกให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างเรียบร้อย

ปฏิบัติงาน วันอาทิตย์ที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๑

๑. นางสาวพัชรพร มาปุ๋
๒. นางสาวจรินทร์ อุดมเสฏฐชัย
๓. นางสาวชัชฌาพร กลางโถม
๔. นางสาวศรัณญา สิทธิธิดา
๕. นายทวี วังสุวรรณ พนักงานขับรถ

หน้าที่ ประสานงาน ดูแล อำนวยความสะดวกให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างเรียบร้อย

ทั้งนี้ ในวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๑ และวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๑

สั่ง ณ วันที่ ๒๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๑



(ดร.วรรณ เวสสุนทรเทพ)

รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี

29 มี.ค. 61 เวลา 15:48:21 Non-PKI Server Sign

Signature Code : NwA5A-EUANA-AwADE-AMwA1



คำสั่งมหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ที่ ๑๓๒๗/๒๕๖๑

เรื่อง แต่งตั้งคณะทำงานโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรทางการศึกษาในด้านอาหาร โภชนาการ และการอนามัยตามแผนบูรณาการการพัฒนาศักยภาพตามช่วงวัย ปี ๒๕๖๑ รุ่นที่ ๑ (เพิ่มเติม)

ด้วยมหาวิทยาลัยสวนดุสิตจัดโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรทางการศึกษาในด้านอาหาร โภชนาการ และการอนามัยตามแผนบูรณาการการพัฒนาศักยภาพตามช่วงวัย ปี ๒๕๖๑ โดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือ ครู ผู้ดูแลเด็กในศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก ครูโรงเรียนปฐมวัย ประถมศึกษา บุคลากรทางการศึกษา ผู้ประกอบการอาหารโดยเฉพาะในสถานศึกษา รุ่นที่ ๑ ในวันที่เสาร์ที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๑ ถึงวันอาทิตย์ที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๑ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๗.๐๐ น. ณ ห้องประชุม ชั้น ๔ อาคาร ดร.สุขุม เฉลยทรัพย์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี เพื่อให้การดำเนินโครงการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มหาวิทยาลัยฯ พิจารณาแล้วเห็นควรแต่งตั้งคณะทำงานปฏิบัติงานโครงการ (เพิ่มเติม) ดังรายนามต่อไปนี้

๑. นายบัญชา ภูมิดี

๒. นายอภิสิทธิ์ สิงห์โตทอง (นักศึกษา)

หน้าที่ ประสานงาน ดูแล อำนวยความสะดวกให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างเรียบร้อย

ทั้งนี้ ในวันที่ ๓๑ มีนาคม ๒๕๖๑ และวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๑

สั่ง ณ วันที่ ๓๑ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

(ดร.วรานี เวสสุนทรเทพ)

รองอธิการบดีฝ่ายวิทยาเขตสุพรรณบุรี

31 มี.ค. 61 เวลา 17:10:28 Non-PKI Server Sign

Signature Code : OAA1A-EQAMA-A5ADk-ANwAz