

รายงานที่ส่งมอบฉบับสมบูรณ์ (Final Report)

รหัสโครงการ : 64-058

ชื่อโครงการ : โครงการยุทธศาสตร์ยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลคลองหก ด้วยสื่อสังคมออนไลน์

Promoting and Enhancing Potentiality of Gastronomic Tourism in Klong-Hok Sub-district Administrative Organization using Social Media

1. ข้อมูลพื้นฐานโครงการโดยสังเขป

สถาบันอุดมศึกษา

มหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรญาณบุรี โดยคณะศิลปศาสตร์ และคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ

พื้นที่ดำเนินการ

โครงการนี้ดำเนินการในพื้นที่เขตองค์การบริหารส่วนตำบลคลองหก อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี รวมถึงบริเวณละแวกใกล้เคียงในรัศมี 20 กิโลเมตร โดยกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ คือ กลุ่มธุรกิจร้านอาหาร เครื่องดื่ม และธุรกิจประเภทเดลิเวอรี่ ทั้งที่จำหน่ายแบบออฟไลน์ และออนไลน์

ข้อมูลชุมชน

โครงการนี้ได้ดำเนินโครงการภายในพื้นที่เขตองค์การบริหารส่วนตำบลคลองหก รวมถึงบริเวณละแวกใกล้เคียงจากการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลนั้นสามารถสรุปข้อมูลชุมชนได้ดังนี้

ตารางที่ 1 ข้อมูลชุมชนเขตองค์การบริหารส่วนตำบลคลองหก

ประเด็น	รายละเอียด
ข้อมูลพื้นฐาน	องค์การบริหารส่วนตำบลคลองหก มีสภาพเป็นที่ราบลุ่มติดกับลำคลองทั้ง 4 สาย มีชุมชนและหมู่บ้านซึ่งรวมไปถึงธุรกิจท้องถิ่นในละแวกใกล้เคียงกับมหาวิทยาลัย โดยธุรกิจส่วนใหญ่ผู้ประกอบการมักเลือกประกอบธุรกิจที่มีความเกี่ยวข้องกับอาหาร
ข้อมูลศักยภาพ/ทรัพยากร	ภายในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลคลองหก มีธุรกิจอาหารที่ค่อนข้างหลากหลายประเภท ทั้งร้านอาหารริมทาง ร้านอาหารขนาดใหญ่ สวนอาหาร คาเฟ่ และร้านกาแฟที่มีศักยภาพและคุณภาพ
ข้อมูลประเด็นปัญหา	สืบเนื่องมาจากประเภทธุรกิจในชุมชนนั้นเป็นธุรกิจประเภทอาหารเสียส่วนใหญ่ แต่ทว่ากลับไม่ได้มีการส่งเสริมการตลาดเพื่อสร้างความดึงดูดใจแก่นักท่องเที่ยว อีกทั้งในบางพื้นที่ยังคงขาดความเข้าใจ และทักษะที่มีความจำเป็นต่อการประกอบธุรกิจเชิงอาหารอยู่

ประเด็น	รายละเอียด
ข้อมูลความต้องการเชิงพื้นที่	จากวันที่ 8 พฤษภาคม พ.ศ. 2563 ได้มีการจัดการประชุม พุดคุยแลกเปลี่ยนทิศทางการบริการวิชาการระหว่างคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี กับองค์การบริหารส่วนตำบลคลองหก พบว่า องค์การบริหารส่วนตำบลคลองหกมีความต้องการให้ทางคณะฯ ทำการสำรวจศักยภาพและพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวและมีส่วนช่วยในการส่งเสริมการตลาดการท่องเที่ยวด้วยสื่อสังคมออนไลน์ ประกอบกับสำรวจข้อมูลเมื่อวันที่ 1 – 3 มิถุนายน พ.ศ.2563 ที่ผ่านมาทางทีมนักวิจัยได้ลงเพื่อสำรวจสภาพเศรษฐกิจ และปัญหาทั่วไปของธุรกิจบริเวณรอบมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ภายในพื้นที่ อบต.คลองหก พบว่า ธุรกิจจำนวนมากมีความชอบเขาเนื่องจากผลกระทบของการระบาดของเชื้อไวรัสโควิด 19 อย่างไรก็ตามก็มีหลายธุรกิจที่มีลูกค้าเข้ามาใช้บริการเช่นเดิมไม่เปลี่ยนแปลง โดยจากการไปสัมภาษณ์พบข้อมูลที่น่าสนใจว่าร้านค้าเหล่านี้ใช้สื่อสังคมออนไลน์เข้ามาใช้ในการดำเนินธุรกิจทำให้สามารถดึงดูดลูกค้าทั้งภายในพื้นที่และต่างพื้นที่เข้ามาใช้บริการได้ ทำให้สรุปได้ว่าสื่อสังคมออนไลน์นั้นมีประสิทธิภาพในการสร้างธุรกิจเป็นอย่างดี

ผลการให้คำปรึกษาโดยชุมชน และหน่วยงานรัฐในพื้นที่

จากการพุดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นโดยชุมชน และหน่วยงานรัฐในพื้นที่ พบว่า ชุมชนมีความต้องการให้โครงการช่วยเหลือในหลาย ๆ ประเด็น ได้แก่

1. ด้านการท่องเที่ยว

ชุมชน และหน่วยงานรัฐในพื้นที่ได้เสนอว่าในพื้นที่ตำบลคลองหก มีสถานที่ท่องเที่ยวทางศาสนาที่สำคัญ คือ วัดปัญญานันทาราม วัดหว่านบุญ บริเวณใกล้เคียงยังมี พิพิธภัณฑ์วิทยาศาสตร์แห่งชาติ คลองห้า สนามกอล์ฟอัลไพน์ที่สามารถนำชวนนักท่องเที่ยวเข้ามาในพื้นที่ได้ โดยพื้นที่ตำบลคลองหกนั้นมีร้านอาหารคาเฟ่ที่มีความน่าอยู่หลายแห่ง อาทิ แพกกลางน้ำ สวนพอสุข แกรนด์คอฟฟี่ และอีกมากมาย มีร้านอาหารที่มีประเภทหลากหลาย ทั้งก๋วยเตี๋ยวเรือ อาหารป่า ปลาแม่น้ำ ที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบการรับประทานอาหารมายังพื้นที่ได้ ดังนั้นชุมชนจึงต้องการให้ทางโครงการสำรวจ และจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในลักษณะของการสร้างเนื้อหารีวิวร้านอาหารผ่านทางสื่อออนไลน์หลัก ก็คือ เฟซบุ๊ก เพจกินเที่ยวย่านคลองหก เพื่อสร้างการรับรู้ ความสนใจในการให้นักชิมต่างพื้นที่เข้ามาท่องเที่ยวรวมถึงการประชาสัมพันธ์ให้คนในพื้นที่ได้รู้จักร้านอาหารในพื้นที่มากยิ่งขึ้น เป็นการกระตุ้นเศรษฐกิจ สร้างงานและรายได้มากขึ้น

2. ด้านการส่งเสริมสื่อสังคมออนไลน์

ชุมชน และหน่วยงานรัฐในพื้นที่ได้เสนอว่าปัญหาของผู้ประกอบธุรกิจในพื้นที่นั้นๆยังไม่มีศักยภาพมากพอในการทำการตลาดออนไลน์ โดยส่วนใหญ่ไม่เข้าหลักการทำตลาด ไม่มีการวิเคราะห์สภาพแวดล้อม การนำเสนอข้อมูลเพื่อการทำการตลาดยังไม่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค จึงต้องให้โครงการจัดการ

อบรมการโฆษณาประชาสัมพันธ์ร้านโดยสื่อสังคมออนไลน์ การอบรมการถ่ายภาพเบื้องต้น และการจำหน่ายสินค้าผ่านระบบออนไลน์ บนแอปพลิเคชัน foodpanda / robin hood / grab / lineman

3. ด้านการพัฒนาอาชีพ

ชุมชน และหน่วยงานรัฐในพื้นที่ได้เสนอว่าต้องการให้โครงการซึ่งมีนักศึกษาจากการโรงแรมซึ่งมีองค์ความรู้ทางด้านการทำอาหาร การจัดการต้นทุน การจัดการครัวตามมาตรฐานโรงแรม ซึ่งผู้ประกอบการหลาย ๆ ท่านไม่มีความรู้ในการคำนวณต้นทุนทำอาหาร โครงการจึงต้องการที่จะจัดการอบรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่ออาชีพโดยเลือกเมนูคอร์נד็อก ขนบ่งกระเทียมครีมชีสมาอบรมเนื่องจากเป็นเมนูที่กำลังเป็นกระแส จึงจะสามารถสร้างรายได้เสริมให้แก่ผู้ประกอบการ หรือกลุ่มที่สนใจหาทำธุรกิจใหม่ได้ รวมทั้งการอบรมในเรื่องสุขอนามัย และการจัดการต้นทุนเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของประกอบธุรกิจ

โดยมีภาพบรรยากาศของการให้คำปรึกษาโดยชุมชนและหน่วยงานรัฐในพื้นที่ดังนี้



โดยจากการสำรวจศักยภาพการท่องเที่ยวของนักศึกษาที่มีความสนใจในประเด็นดังกล่าวโดยได้ดำเนินโครงการในการสำรวจศักยภาพเส้นท่องเที่ยวในพื้นที่อบต. คลองหก ในรายวิชาการท่องเที่ยวตามความสนใจพิเศษ นั้นสามารถวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกของเส้นท่องเที่ยวในพื้นที่อบต. คลองหกได้ดังนี้

การสำรวจศักยภาพเส้นท้องเที่ยวในพื้นที่อบต. คลองหก	
ปัจจัยภายนอก	
จุดแข็ง (Strength) - ผู้นำชุมชนและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องให้ความร่วมมือในการพัฒนาการท่องเที่ยวขององค์การบริหารส่วนตำบลคลองหก - ธุรกิจอาหารในองค์การบริหารส่วนตำบลคลองหกมีหลายแห่ง มีศักยภาพในการดึงดูดนักท่องเที่ยวได้ - ธุรกิจอาหารในพื้นที่ที่มีความหลากหลายของประเภทอาหาร	จุดอ่อน (Weakness) - ธุรกิจร้านอาหารในท้องถิ่นยังขาดทักษะและประสบการณ์การใช้สื่อสังคมออนไลน์ในการส่งเสริมการตลาดของธุรกิจ - ธุรกิจร้านอาหารในท้องถิ่นยังขาดมาตรฐานของกระบวนการผลิตอาหารที่ถูกสุขลักษณะ - แหล่งท่องเที่ยวในองค์การบริหารส่วนตำบลคลองหกยังไม่มี เส้นทางท่องเที่ยวที่น่าสนใจ
ปัจจัยภายนอก	
โอกาส (Opportunities) - การท่องเที่ยวเชิงอาหารได้รับความนิยมในกลุ่มนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น - การเติบโตของเทคโนโลยี และสื่อสังคมออนไลน์ที่มีผลเชิงบวกต่อการท่องเที่ยวและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง - หน่วยงานภาครัฐในพื้นที่มีความพร้อมให้การสนับสนุน - นโยบายการส่งเสริมเทคโนโลยีดิจิทัลและการพัฒนาชุมชน - ภาพลักษณ์ทางบวกของอาหารท้องถิ่น อาทิ ก๋วยเตี๋ยวเรือรังสิต	อุปสรรค (Threat) - จำนวนร้านอาหารคู่แข่งและร้านอาหารเปิดใหม่มีเพิ่มขึ้น อย่างต่อเนื่อง - แหล่งท่องเที่ยวและร้านอาหารในจังหวัดอื่นได้รับความนิยมและเป็นที่รู้จักมากกว่า - สถานการณ์การระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา (Covid-19) มีผลเสียต่อสภาพเศรษฐกิจทำให้ผู้บริโภคมีกำลังซื้อน้อยลง

งบประมาณที่ได้รับการจัดสรร

350,000 บาท

วันที่เริ่มโครงการ

3 ธันวาคม พ.ศ.2564

วันสิ้นสุดโครงการ

30 มิถุนายน พ.ศ. 2564

ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. อาจารย์ที่ปรึกษาผู้รับผิดชอบโครงการ จำนวน 5 ท่าน รายละเอียดดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 อาจารย์ที่ปรึกษาผู้รับผิดชอบโครงการ

ลำดับ ที่	รหัสประจำตัว ประชาชน	ชื่อ-สกุล	สังกัด
1	1-1005-00235-667	ดร. สนิทเดช จินตนา	สาขาสังคมศาสตร์ คณะศิลปศาสตร์
2	1-1037-00037-446	อาจารย์ฐิฎาภา เสถียรคมสรไกร	สาขาการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์
3	3-10200-1336-687	อาจารย์กนกภรณ์ ครุฑภาพันธ์	สาขาการจัดการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์
4	3-10210-1994-635	อาจารย์บุศรา ตั้งศิริพัฒนภรณ์	สาขาการจัดการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์
5	3-1505-00032-487	อาจารย์วิภูษิต เพียรการค้า	สาขาเทคโนโลยีมีัลติมีเดีย, คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน

2. นักศึกษาที่ร่วมโครงการ จำนวน 10 คน มีรายชื่อและรายละเอียดดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 นักศึกษาที่ร่วมโครงการ

ลำดับที่	รหัสประจำตัวนักศึกษา	ชื่อ-สกุล	นักศึกษาชั้นปี
สาขาการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์			
1	116110101109-5	พันธุ์ทิพย์ พลเนียม	3
2	116110101048-5	กนกวรรณ ไชยมงคล	3
3	116110101035-2	ศิริลักษณ์ หอมหวล	3
สาขาการจัดการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ (หลักสูตร 2 ปี เทียบโอน)			
4	116230102002-7	ปัทมา ทองคง	2
5	116230102054-8	สุภาวดี แมนสร	2
6	116230102006-7	สมฤทัย สระบุรี	2
สาขาเทคโนโลยีมีเดีย,เทคโนโลยีสื่อสารมวลชน			
7	116110805043-5	ภารัญชน์ โชติบัณฑิตกุล	3
8	116110805069-0	ณัฐพร พริตพรม	3
9	116110805073-2	สหัสวรรษ บุญเทียน	3
10	116110805047-6	สิทธิพร รอดเกี้ยว	3

2.2 แผนงานโครงการ ยุวชนอาสายกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล คลองหก ด้วยสื่อสังคมออนไลน์ ที่โครงการได้ดำเนินการจริง

ตารางที่ 5 แผนงานโครงการ ยุวชนอาสายกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล คลองหก ด้วยสื่อสังคมออนไลน์ ที่โครงการได้ดำเนินการจริง

[illegible]

[illegible]

3. ผลการนิเทศโดยอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาแต่ละคน (เทียบกับชุดทักษะการเรียนรู้)

การรายงานความก้าวหน้าด้านผลการนิเทศโดยอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษานั้นทำการแบ่งตามสาขาของนักศึกษา โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.1 ผลการนิเทศโดยอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาสาขาการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์

ผลการนิเทศโดยอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษา สาขาการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ ที่ได้ดำเนินการในโครงการ ระหว่างวันที่ 3 ธันวาคม 2563 – 30 พฤษภาคม 2564 นั้นมีรายละเอียดดังตารางที่ 6

ตารางที่ 6 ผลการนิเทศโดยอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษา สาขาการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์

ที่	รหัสประจำตัวนักศึกษา	ชื่อ-สกุล	กิจกรรมตามแผนการดำเนินการ	กิจกรรมที่ดำเนินการจริง
1	116110101109-5	พันธุ์ทิพย์ พลเนียม	1) จัดเตรียมข้อมูลการอบรมติดต่อประสานงานกับวิทยากร และผู้เข้าร่วมโครงการ	1) นักศึกษาลงพื้นที่สำรวจ และเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารที่ต้องการเข้าร่วมโครงการอบรม แต่ดำเนินการได้ช่วงต้นเดือนมกราคม 2564 หลังจากนั้นดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการค้นหาทางอินเทอร์เน็ต
2	116110101048-5	กนกวรรณ ไชยมงคล	2) จัดอบรมเกี่ยวกับการท่องเที่ยวและบริการ	เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา ทำให้ร้านอาหาร และสถานประกอบการต่าง ๆ ไม่สะดวกในการให้ข้อมูลและให้เป็นไปตามนโยบายของจังหวัดปทุมธานี
3	116110101035-2	ศิริลักษณ์ หอมหวล	3) จัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร 4) จัดทำสื่อเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวในรูปแบบออนไลน์ 5) เขียนบทความเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารลงบนสื่อ Pantip.com	2) นักศึกษารวบรวม และจำแนกข้อมูลที่สามารถใช้ประกอบการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี 3) นักศึกษาจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารโดยการประชาสัมพันธ์ทางเพจ เฟซบุ๊กกินเที่ยว ย่านคลองหก

3.2 ผลการนิเทศโดยอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาสาขาการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์

ผลการนิเทศโดยอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษา สาขาการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ ที่ได้
ดำเนินการในโครงการ ระหว่างวันที่ 3 ธันวาคม 2563 – 30 พฤษภาคม 2564 นั้นมีรายละเอียดดังตารางที่ 7

ตารางที่ 7 ผลการนิเทศโดยอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษา สาขาการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์

ที่	รหัสประจำตัว นักศึกษา	ชื่อ-สกุล	กิจกรรมตามแผนการดำเนินการ	กิจกรรมที่ดำเนินการจริง
1	116230102002-7	ปัทมา ทองคง	1. ค้นหาข้อมูลในสถานการณ์ปัจจุบัน ของร้านอาหาร	1. ค้นหาข้อมูลในสถานการณ์ปัจจุบัน ของร้านอาหาร
2	116230102054-8	สุภาวดี แม่นศรี	2. สืบค้น รวบรวมข้อมูลสูตรอาหาร และเครื่องดื่มต่างๆ เพื่อนำมาพัฒนา และต่อยอดเพิ่มเติม	2. สืบค้น รวบรวมข้อมูลสูตรเครื่องดื่ม ต่างๆที่ทำจากบัวและสมุนไพร เพื่อ นำมาพัฒนาและต่อยอดเพิ่มเติม
3	116230102006-7	สมฤทัย สระบุรี	2.1) รวบรวม และจำแนกข้อมูลที่สามารถ ใช้ในการจัดทำPower Point - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Cost control ให้ตรวจรอบที่2 - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Food Hygiene ให้ตรวจรอบที่1 2.2) ค้นหาข้อมูล และ ทดลองสูตร เครื่องดื่มต่างๆ 3. สืบค้น รวบรวมข้อมูลสูตรอาหาร ยอดนิยมต่างๆที่ทำเป็นที่นิยมและ น่าสนใจในปัจจุบัน 3.1) รวบรวม และจำแนกข้อมูลที่สามารถ ใช้ในการจัดทำPower Point - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Cost control ให้ตรวจรอบที่1 - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Food Hygiene ให้ตรวจรอบที่1 4.เลือกสูตรที่ต้องการนำเสนอ 5.ทดลองสูตรครั้งที่ 1 (เครื่องดื่ม สมุนไพร) 5.1) รวบรวมสูตร 3 สูตร ทำการ ทดลองสูตรและปรับสูตรครั้งที่3	2.1) รวบรวม และจำแนกข้อมูลที่สามารถ ใช้ในการจัดทำPower Point - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Cost control ให้ตรวจรอบที่2 - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Food Hygiene ให้ตรวจรอบที่1 2.2) ค้นหาข้อมูล และ ทดลองสูตร เครื่องดื่มต่างๆ 3. สืบค้น รวบรวมข้อมูลสูตรอาหาร ยอดนิยมต่างๆที่ทำเป็นที่นิยมและ น่าสนใจในปัจจุบัน 3.1) รวบรวม และจำแนกข้อมูลที่สามารถ ใช้ในการจัดทำPower Point - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Cost control ให้ตรวจรอบที่1 - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Food Hygiene ให้ตรวจรอบที่1 4.เลือกสูตรที่ต้องการนำเสนอ 5.ทดลองสูตรครั้งที่ 1 (เครื่องดื่ม สมุนไพร) 5.1) รวบรวมสูตร 3 สูตร ทำการ ทดลองสูตรและปรับสูตรที่สามารถใช้ ในการจัดทำPower Point

ที่	รหัสประจำตัว นักศึกษา	ชื่อ-สกุล	กิจกรรมตามแผนการดำเนินการ	กิจกรรมที่ดำเนินการจริง
			6. เลือกสูตรที่น่าสนใจนำมาปรับสูตรอีกครั้ง - เตรียมอุปกรณ์อุปกรณ์และวัตถุดิบสำหรับ 7. เตรียมข้อมูล และ จัดทำ Power Pointที่สามารถใช้ในการจัดทำเอกสารต่างๆให้ผู้เข้าร่วมอบรม 8. ส่งข้อมูลประชาสัมพันธ์ให้กับนักศึกษาท่องเที่ยวและสื่อสารฯเพื่อทำสื่อประชาสัมพันธ์ 9. ประสานงานผู้เข้าร่วมอบรมจัดเตรียมสถานที่ฝึกอบรม 10. ประสานงานวันอบรม 11. สรุปใบประเมินและรายงานผล	- ถ่ายภาพอุปกรณ์และวัตถุดิบ - ถ่ายคลิปวิดีโอ สาธิตขั้นตอนการทำ 6. เลือกสูตรที่น่าสนใจนำมาปรับสูตรอีกครั้ง - ถ่ายภาพอุปกรณ์และวัตถุดิบ - ถ่ายคลิปวิดีโอ สาธิตขั้นตอนการทำ 7. เตรียมข้อมูล และ จัดทำ Power Point 8. ส่งข้อมูลประชาสัมพันธ์ให้กับนักศึกษาท่องเที่ยวและสื่อสารฯเพื่อทำสื่อประชาสัมพันธ์ 9. ประสานงานผู้เข้าร่วมอบรม 10. ประสานงานวันอบรม 11. สรุปใบประเมินและรายงานผล

3.3 ผลการนิเทศโดยอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษาสาขาเทคโนโลยีมีเดีย คณะเทคโนโลยี
สื่อสารมวลชน

ผลการนิเทศโดยอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษา สาขาเทคโนโลยีมีเดีย คณะเทคโนโลยี
สื่อสารมวลชน ที่ได้ดำเนินการในโครงการ ระหว่างวันที่ 3 ธันวาคม 2563 – 30 พฤษภาคม 2564 นั้นมี
รายละเอียดดังตารางที่ 8

ตารางที่ 8 ผลการนิเทศโดยอาจารย์ที่ปรึกษาของนักศึกษา สาขาเทคโนโลยีมีเดีย คณะเทคโนโลยี
สื่อสารมวลชน

ที่	รหัสประจำตัว นักศึกษา	ชื่อ-สกุล	กิจกรรมตามแผนการ ดำเนินการ	กิจกรรมที่ดำเนินการจริง
1	116110805043-5	ภรรณุช โชติ บัณฑิตกุล	1) ลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูล ร้านอาหาร ในการดูแลของ องค์การบริหารส่วนตำบลคลอง หก	1) ลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลร้านอาหาร ในการดูแลขององค์การบริหารส่วน ตำบลคลองหก
2	116110805069-0	ณัฐพร พริตพรม		
3	116110805073-2	สหสวรรณ บุญ เทียน	2) จัดเตรียมข้อมูลการอบรม, ติดต่อประสานงานกับวิทยากร และผู้เข้าร่วมโครงการ บริหาร ส่วนตำบลคลองหก	2) นักศึกษารวบรวม และค้นหา ข้อมูล เพิ่มเติมประกอบการ ฝึกอบรม นักศึกษาติดต่อ วิทยากร เพื่อเชิญมาเป็นวิทยากรออนไลน์
4	116110805047-6	สิทธิพร รอดแก้ว	3) ออกแบบสื่อประชาสัมพันธ์ สื่อการสอน และถ่ายทำวิดีโอ ประกอบการสัมมนาออนไลน์ 4) จัดอบรมให้แก่ผู้เข้าร่วม โครงการ หัวข้อ - ทรัพยากรเพิ่มยอดขายให้ปังใน ยุคโควิด - การถ่ายภาพอาหารด้วยมือถือ เชิงพาณิชย์ - แอปพลิเคชันสั่งอาหารยอดนิยม สำหรับผู้ประกอบการ	3) นักศึกษาออกแบบสื่อ ประชาสัมพันธ์ สื่อการสอน และ ถ่ายทำวิดีโอประกอบการสัมมนา ออนไลน์ 4) จัดอบรมให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ หัวข้อ - ทรัพยากรเพิ่มยอดขายให้ปังในยุค โควิด - การถ่ายภาพอาหารด้วยมือถือเชิง พาณิชย์ - แอปพลิเคชันสั่งอาหารยอดนิยม สำหรับผู้ประกอบการ 5) สรุปใบประเมินและรายงานผล

4. ผลการจัดเวทีถอดบทเรียนเดือนละครึ่งและรายงานผ่านระบบฐานข้อมูล G Map

-

5. รายงานกิจกรรมรายสัปดาห์ของนักศึกษาที่ดำเนินการทั้งในและนอกพื้นที่ชุมชน (นักศึกษาจัดทำเป็นรายบุคคล)

การรายงานความก้าวหน้าด้านรายงานกิจกรรมรายสัปดาห์ของนักศึกษาที่ดำเนินการทั้งในและนอกพื้นที่ชุมชน นั้นเนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ระลอกใหม่ตลอดช่วงต้นปี พ.ศ. 2564 ถึง เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2564 รวมทั้งการสนับสนุนงบประมาณที่ล่าช้า ทำให้เกิดผลกระทบต่อการดำเนินการลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูล และการจัดอบรมโครงการตามแผนงานได้ตามที่กำหนดเอาไว้ ผู้ปฏิบัติงานจึงได้ปรับรูปแบบกิจกรรมจากการอบรมให้ความรู้มาเป็นการจัดกิจกรรมในรูปแบบออนไลน์ทั้งหมด และไม่สามารถแยกการทำงานออกเป็นรายสัปดาห์ได้ โดยสามารถรายงานกิจกรรมของนักศึกษาโดยแบ่งตามสาขาของนักศึกษา โดยมีรายละเอียดดังนี้

5.1 รายงานกิจกรรมของนักศึกษาสาขาการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์

รายงานกิจกรรมรายสัปดาห์ของนักศึกษาสาขาการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์ ระหว่างวันที่ 3 ธันวาคม พ.ศ. 2563 ถึง 30 มิถุนายน พ.ศ. โดยมีรายละเอียดดังตารางที่ 9

ตารางที่ 9 รายงานกิจกรรมของนักศึกษาที่ดำเนินการทั้งในและนอกพื้นที่ชุมชนของนักศึกษา สาขาการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์

ที่	รหัสประจำตัวนักศึกษา	ชื่อ-สกุล	กิจกรรมการเรียนรู้	วัน/เดือน/ปี ที่ทำกิจกรรม
1	116110101109-5	พันธุ์ทิพย์ พลเนียม	1) ลงพื้นที่สำรวจ และเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารภายในตำบลคลองหก - ลงพื้นที่ร้านอาหารจริงเพื่อเก็บข้อมูล และถ่ายภาพร้านอาหาร ภาพอาหาร และบรรยากาศร้าน - ค้นหาข้อมูลร้านอาหาร ภาพร้านอาหาร ภาพอาหาร และบรรยากาศร้านผ่านทางอินเทอร์เน็ต 2) รวบรวม และจำแนกข้อมูลที่สามารถใช้พัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร - รวบรวม และจำแนกข้อมูล 3) จัดทำสื่อ และประชาสัมพันธ์ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหารภายในตำบลคลองหก	1) วันที่ 3 ธันวาคม ถึง 31 มีนาคม พ.ศ. 2564 2) วันที่ 1 เมษายน ถึง 15 เมษายน พ.ศ. 2564 3) วันที่ 16 เมษายน ถึง 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2564

ที่	รหัสประจำตัว นักศึกษา	ชื่อ-สกุล	กิจกรรมการเรียนรู้	วัน/เดือน/ปี ที่ทำ กิจกรรม
2	116110101048-5	กนกวรรณ ไชย มงคล	1) ลงพื้นที่สำรวจ และเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับ ร้านอาหารภายในตำบลคลองหก - ลงพื้นที่ร้านอาหารจริงเพื่อเก็บข้อมูล และถ่ายภาพ ร้านอาหาร ภาพอาหาร และบรรยากาศร้าน - ค้นหาข้อมูลร้านอาหาร ภาพร้านอาหาร ภาพอาหาร และ บรรยากาศร้านผ่านทางอินเทอร์เน็ต 2) รวบรวม และจำแนกข้อมูลที่สามารถใช้พัฒนา เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร - รวบรวม และจำแนกข้อมูล 3) จัดทำเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในตำบล คลองหก - คัดเลือกร้านอาหาร - พัฒนาเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร โดยแบ่งตาม ประเภทอาหาร	1) วันที่ วันที่ 3 ธันวาคม ถึง 31 มีนาคม พ.ศ. 2564 ถึง 31 มีนาคม พ.ศ. 2564 2) วันที่ 1 เมษายน ถึง 15 เมษายน พ.ศ. 2564 3) วันที่ 16 เมษายน ถึง 30 มิถุนายน พ.ศ. 2564
3	116110101035-2	ศิริลักษณ์ หอมหวล	1) ลงพื้นที่สำรวจ และเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับ ร้านอาหารภายในตำบลคลองหก - ลงพื้นที่ร้านอาหารจริงเพื่อเก็บข้อมูล และถ่ายภาพ ร้านอาหาร ภาพอาหาร และบรรยากาศร้าน - ค้นหาข้อมูลร้านอาหาร ภาพร้านอาหาร ภาพอาหาร และ บรรยากาศร้านผ่านทางอินเทอร์เน็ต 2) รวบรวม และจำแนกข้อมูลที่สามารถใช้พัฒนา เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร - รวบรวม และจำแนกข้อมูล 3) จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ภายในตำบลคลองหก - จัดทำรูปภาพประชาสัมพันธ์ - นำเสนอข้อมูลผ่านทางเฟซบุ๊กแฟนเพจกินเที่ยวย่านคลอง หก และ Pantip.com	1) วันที่ 21 กุมภาพันธ์ ถึง 31 มีนาคม พ.ศ. 2564 2) วันที่ 1 เมษายน ถึง 15 เมษายน พ.ศ. 2564 3) วันที่ 16 เมษายน ถึง 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2564

5.2 รายงานกิจกรรมของนักศึกษาสาขาการจัดการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์

รายงานกิจกรรมรายสัปดาห์ของนักศึกษาสาขาการจัดการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์ ระหว่างวันที่ 3 ธันวาคม พ.ศ. 2563 ถึง 30 มิถุนายน พ.ศ. โดยมีรายละเอียดดังตารางที่ 10

ตารางที่ 10 รายงานกิจกรรมของนักศึกษาที่ดำเนินการทั้งในและนอกพื้นที่ชุมชนของนักศึกษา สาขาการจัดการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์

ที่	รหัสประจำตัวนักศึกษา	ชื่อ-สกุล	กิจกรรมการเรียนรู้	วัน/เดือน/ปี ที่ทำกิจกรรม
1	116230102002-7	ปัทมา ทองคง	1. นักศึกษารวบรวม และค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมประกอบการฝึกอบรม - เข้าเรียนออนไลน์เพิ่มเติมในรายวิชาการจัดเลี้ยงหัวข้อ ต้นทุนอาหาร 2. ค้นหาข้อมูลในสถานการณ์ปัจจุบันของร้านอาหาร 3. สืบค้น รวบรวมข้อมูลสูตรเครื่องดื่มต่างๆที่ทำจากบัวและสมุนไพร เพื่อนำมาพัฒนาและต่อยอดเพิ่มเติม 3.1) รวบรวม และจำแนกข้อมูลที่สามารถใช้ในการจัดทำPower Point - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Cost control ให้ตรวจรอบที่2 - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Food Hygiene ให้ตรวจรอบที่1 3.2) ค้นหาข้อมูล และ ทดลองสูตรเครื่องดื่มต่างๆที่ทำจากบัวและสมุนไพร 4. สืบค้น รวบรวมข้อมูลสูตรอาหารยอดนิยมต่างๆที่ทำเป็นที่นิยมและน่าสนใจในปัจจุบัน 4.1) รวบรวม และจำแนกข้อมูลที่ผู้ใช้ในการจัดทำPower Point - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Cost control ให้ตรวจรอบที่1 - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Food Hygiene ให้ตรวจรอบที่1 5. เลือกสูตรที่ต้องการนำเสนอ	วันที่ 3 ธันวาคม ถึง 15 มกราคม พ.ศ. 2564 วันที่ 3 ธันวาคม ถึง 20 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2564 วันที่ 21 กุมภาพันธ์ ถึง 15 มีนาคม พ.ศ. 2564 วันที่ 16 มีนาคม ถึง 31 มีนาคม พ.ศ. 2564

ที่	รหัสประจำตัว นักศึกษา	ชื่อ-สกุล	กิจกรรมการเรียนรู้	วัน/เดือน/ปี ที่ทำกิจกรรม
			6. ทดลองสูตรครั้งที่ 1 (เครื่องต้มสมุนไพร) 6.1) รวบรวมสูตร 3 สูตร ทำการทดลองสูตรและปรับสูตรที่สามารถใช้ในการจัดทำ Power Point - ถ่ายภาพอุปกรณ์และวัตถุดิบ - ถ่ายคลิปวิดีโอ สาธิตขั้นตอนการทำ 7. เลือกสูตรที่น่าสนใจนำมาปรับสูตรอีกครั้ง - ถ่ายภาพอุปกรณ์และวัตถุดิบ - ถ่ายคลิปวิดีโอ สาธิตขั้นตอนการทำ 8. เตรียมข้อมูล และ จัดทำ Power Point 9. ส่งข้อมูลประชาสัมพันธ์ให้กับนักศึกษาท่องเที่ยวและสื่อสารฯเพื่อทำสื่อประชาสัมพันธ์ 10. ประสานงานผู้เข้าร่วมอบรม 11. ประสานงานวันอบรม 12. สรุปใบประเมินและรายงานผล	วันที่ 1 เมษายน ถึง 17 เมษายน พ.ศ. 2564 วันที่ 17 เมษายน ถึง 30 เมษายน พ.ศ. 2564 วันที่ 1 พฤษภาคม ถึง 7 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 วันที่ 7 พฤษภาคม ถึง 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 วันที่ 15 พฤษภาคม 2564 วันที่ 16 พฤษภาคม 2564 วันที่ 18 พฤษภาคม 2564 วันที่ 18 พฤษภาคม ถึง 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2564
2	116230102054-8	สุภาวดี แม่นศรี	1. นักศึกษารวบรวม และค้นหาข้อมูลเพิ่มเติมประกอบการฝึกอบรม - เข้าเรียนออนไลน์เพิ่มเติมในรายวิชาการจัดเลี้ยงหัวข้อ ต้นทุนอาหาร 2. ค้นหาข้อมูลในสถานการณ์ปัจจุบันของร้านอาหาร 3. สืบค้น รวบรวมข้อมูลสูตรเครื่องดื่มต่างๆที่ทำจากบัวและสมุนไพร เพื่อนำมาพัฒนาและต่อยอดเพิ่มเติม 3.1) รวบรวม และจำแนกข้อมูลที่สามารถใช้ในการจัดทำ Power Point	วันที่ 3 ธันวาคม ถึง 15 มกราคม พ.ศ. 2564 วันที่ 3 ธันวาคม ถึง 20 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2564 วันที่ 21 กุมภาพันธ์ ถึง 15 มีนาคม พ.ศ. 2564

ที่	รหัสประจำตัว นักศึกษา	ชื่อ-สกุล	กิจกรรมการเรียนรู้	วัน/เดือน/ปี ที่ทำกิจกรรม
			- เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Cost control ให้ตรวจรอบที่2 - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Food Hygiene ให้ตรวจรอบที่1 3.2) ค้นหาข้อมูล และ ทดลองสูตร เครื่องดื่มต่างๆที่ทำจากบัวและสมุนไพร 4. สืบค้น รวบรวมข้อมูลสูตรอาหารยอดนิยมต่างๆที่ทำเป็นที่นิยมและน่าสนใจในปัจจุบัน 4.1) รวบรวม และจำแนกข้อมูลที่สามารถใช้ในการจัดทำPower Point - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Cost control ให้ตรวจรอบที่1 - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Food Hygiene ให้ตรวจรอบที่1 5. เลือกสูตรที่ต้องการนำเสนอ 6. ทดลองสูตรครั้งที่ 1 (เครื่องดื่มสมุนไพร) 6.1) รวบรวมสูตร 3 สูตร ทำการทดลองสูตรและปรับสูตรที่สามารถใช้ในการจัดทำ Power Point - ถ่ายภาพอุปกรณ์และวัตถุดิบ - ถ่ายคลิปวิดีโอ สาธิตขั้นตอนการทำ 7. เลือกสูตรที่น่าสนใจนำมาปรับสูตรอีกครั้ง - ถ่ายภาพอุปกรณ์และวัตถุดิบ - ถ่ายคลิปวิดีโอ สาธิตขั้นตอนการทำ 8. เตรียมข้อมูล และ จัดทำ Power Point 9. ส่งข้อมูลประชาสัมพันธ์ให้กับนักศึกษา ท้องเที่ยวและสื่อสาราเพื่อทำสื่อประชาสัมพันธ์ 10. ประสานงานผู้เข้าร่วมอบรม	วันที่ 16 มีนาคม ถึง 31 มีนาคม พ.ศ. 2564 วันที่ 1 เมษายน ถึง 17 เมษายน พ.ศ. 2564 วันที่ 17 เมษายน ถึง 30 เมษายน พ.ศ. 2564 วันที่ 1 พฤษภาคม ถึง 7 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 วันที่ 7 พฤษภาคม ถึง 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 วันที่ 15 พฤษภาคม 2564

ที่	รหัสประจำตัว นักศึกษา	ชื่อ-สกุล	กิจกรรมการเรียนรู้	วัน/เดือน/ปี ที่ทำกิจกรรม
			11. ประสานงานวันอบรม 12. สรุปใบประเมินและรายงานผล	วันที่ 16 พฤษภาคม 2564 วันที่ 18 พฤษภาคม 2564 วันที่ 18 พฤษภาคม ถึง 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2564
3	116230102006-7	สมฤทัย สระบุรี	1. นักศึกษารวบรวม และค้นหาข้อมูล เพิ่มเติมประกอบการฝึกอบรม - เข้าเรียนออนไลน์เพิ่มเติมในรายวิชา การจัดเลี้ยงหัวข้อ ต้นทุนอาหาร 2. ค้นหาข้อมูลในสถานการณ์ปัจจุบันของ ร้านอาหาร 3. สืบค้น รวบรวมข้อมูลสูตรเครื่องดื่ม ต่างๆที่ทำจากบัวและสมุนไพร เพื่อนำมา พัฒนาและต่อยอดเพิ่มเติม 3.1) รวบรวม และจำแนกข้อมูลที่ สามารถใช้ในการจัดทำPower Point - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Cost control ให้ตรวจรอบที่2 - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Food Hygiene ให้ตรวจรอบที่1 3.2) ค้นหาข้อมูล และ ทดลองสูตร เครื่องดื่มต่างๆที่ทำจากบัวและสมุนไพร 4. สืบค้น รวบรวมข้อมูลสูตรอาหารยอด นิยมต่างๆที่ทำเป็นที่นิยมและน่าสนใจใน ปัจจุบัน 4.1) รวบรวม และจำแนกข้อมูลที่ สามารถใช้ในการจัดทำPower Point - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Cost control ให้ตรวจรอบที่1 - เริ่มจัดทำข้อมูลpower point หัวข้อ Food Hygiene ให้ตรวจรอบที่1 5. เลือกสูตรที่ต้องการนำเสนอ 6. ทดลองสูตรครั้งที่ 1 (เครื่องดื่มสมุนไพร)	วันที่ 3 ธันวาคม ถึง 15 มกราคม พ.ศ. 2564 วันที่ 3 ธันวาคม ถึง 20 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2564 วันที่ 21 กุมภาพันธ์ ถึง 15 มีนาคม พ.ศ. 2564 วันที่ 16 มีนาคม ถึง 31 มีนาคม พ.ศ. 2564 วันที่ 1 เมษายน ถึง 17 เมษายน พ.ศ. 2564 วันที่ 17 เมษายน ถึง 30 เมษายน พ.ศ. 2564

ที่	รหัสประจำตัว นักศึกษา	ชื่อ-สกุล	กิจกรรมการเรียนรู้	วัน/เดือน/ปี ที่ทำกิจกรรม
			6.1) รวบรวมสูตร 3 สูตร ทำการทดลอง สูตรและปรับสูตรที่สามารถใช้ในการจัดทำ Power Point - ถ่ายภาพอุปกรณ์และวัตถุดิบ - ถ่ายคลิปวิดีโอ สาธิตขั้นตอนการ ทำ 7. เลือกสูตรที่น่าสนใจนำมาปรับสูตรอีก ครั้ง - ถ่ายภาพอุปกรณ์และวัตถุดิบ - ถ่ายคลิปวิดีโอ สาธิตขั้นตอนการ ทำ 8. เตรียมข้อมูล และ จัดทำ Power Point 9. ส่งข้อมูลประชาสัมพันธ์ให้กับนักศึกษา ท่องเที่ยวและสื่อสารฯเพื่อทำสื่อ ประชาสัมพันธ์ 10. ประสานงานผู้เข้าร่วมอบรม 11. ประสานงานวันอบรม 12. สรุปใบประเมินและรายงานผล	วันที่ 1 พฤษภาคม ถึง 7 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 วันที่ 7 พฤษภาคม ถึง 14 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 วันที่ 15 พฤษภาคม 2564 วันที่ 16 พฤษภาคม 2564 วันที่ 18 พฤษภาคม 2564 วันที่ 18 พฤษภาคม ถึง 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2564

5.3 รายงานกิจกรรมของนักศึกษาสาขาเทคโนโลยีมีเดีย คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน

รายงานกิจกรรมรายสัปดาห์ของนักศึกษาสาขาเทคโนโลยีมีเดีย คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน
ระหว่างวันที่ 3 ธันวาคม พ.ศ. 2563 ถึง 30 มิถุนายน พ.ศ. โดยมีรายละเอียดดังตารางที่ 11

ตารางที่ 11 รายงานกิจกรรมของนักศึกษาที่ดำเนินการทั้งในและนอกพื้นที่ชุมชนของนักศึกษา สาขา
เทคโนโลยีมีเดีย คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ

ที่	รหัสประจำตัว นักศึกษา	ชื่อ-สกุล	กิจกรรมการเรียนรู้	วัน/เดือน/ปี ที่ทำกิจกรรม
1	116110805043-5	ภรณ์ชนิษฐ์ โชติ บัณฑิตกุล	1) นักศึกษารวบรวม และค้นหาข้อมูล เพิ่มเติม ประกอบการฝึกอบรม 2) ติดต่อเรื่องข้อมูลการอบรมและ ประสานงานกับวิทยากร 3) นำข้อมูลที่ได้รับรวบรวมมาจัดทำ power point 4) ถ่ายทำคลิปการอบรมภายในโครงการ 5) จัดอบรมให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ หัวข้อ - ทรัพยากรเพิ่มยอดขายให้ปังในยุคโควิด - การถ่ายภาพอาหารด้วยมือถือเชิงพาณิชย์ - แอปพลิเคชันสั่งอาหารยอดนิยมสำหรับผู้ประกอบการ 6) สรุปผลโครงการ	1) 1 ธันวาคม 2563 ถึง 20 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2564 2) 21 กุมภาพันธ์ ถึง 10 มีนาคม พ.ศ. 2564 3) 11 มีนาคม ถึง 31 มีนาคม พ.ศ. 2564 4) 1 เมษายน ถึง 30 เมษายน พ.ศ. 2564 5) 8 พฤษภาคม ถึง 9 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 6) 10 พฤษภาคม ถึง 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2564
2	116110805069-0	ณัฐพร พรัดพรหม	1) นักศึกษารวบรวม และค้นหาข้อมูล เพิ่มเติม ประกอบการฝึกอบรม 2) ติดต่อเรื่องข้อมูลการอบรมและ ประสานงานกับวิทยากร 3) ออกแบบสื่อในเพจเฟซบุ๊ก “กินเที่ยวย่าน คลองหก” 4) ถ่ายทำและตัดต่อคลิปการอบรมภายใน โครงการ 5) จัดอบรมให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ หัวข้อ - ทรัพยากรเพิ่มยอดขายให้ปังในยุคโควิด - การถ่ายภาพอาหารด้วยมือถือเชิงพาณิชย์ - แอปพลิเคชันสั่งอาหารยอดนิยมสำหรับผู้ประกอบการ 6) สรุปผลโครงการ	1) 1 ธันวาคม 2563 ถึง 20 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2564 2) 21 กุมภาพันธ์ ถึง 10 มีนาคม พ.ศ. 2564 3) 11 มีนาคม ถึง 31 มีนาคม พ.ศ. 2564 4) 1 เมษายน ถึง 30 เมษายน พ.ศ. 2564 5) 8 พฤษภาคม ถึง 9 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 6) 10 พฤษภาคม ถึง 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2564

ที่	รหัสประจำตัว นักศึกษา	ชื่อ-สกุล	กิจกรรมการเรียนรู้	วัน/เดือน/ปี ที่ทำกิจกรรม
3	116110805073-2	สหัสวรรษ บุญ เทียน	1) นักศึกษารวบรวม และค้นหาข้อมูล เพิ่มเติมประกอบการฝึกอบรม 2) ถ่ายภาพประกอบการอบรมออนไลน์ 3) ถ่ายทำและตัดต่อคลิปการอบรมภายใน โครงการ 4) จัดอบรมให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ หัวข้อ - ทรัพยากรเพิ่มยอดขายให้ปังในยุคโควิด - การถ่ายภาพอาหารด้วยมือถือเชิงพาณิชย์ - แอปพลิเคชันสั่งอาหารยอดนิยมสำหรับผู้ประกอบการ 5) สรุปผลโครงการ	1) 1 ธันวาคม 2563 ถึง 20 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2564 2) 21 กุมภาพันธ์ ถึง 31 มีนาคม พ.ศ. 2564 3) 1 เมษายน ถึง 30 เมษายน พ.ศ. 2564 4) 8 พฤษภาคม ถึง 9 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 5) 10 พฤษภาคม ถึง 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2564
4	1161108050476- 6	สิทธิพร รอดเกี้ยว	1) นักศึกษารวบรวม และค้นหาข้อมูล เพิ่มเติมประกอบการฝึกอบรม 2) ถ่ายภาพประกอบการอบรมออนไลน์ 3) ออกแบบสื่อในเพจเฟซบุ๊ก “กินเที่ยวย่าน คลองหก 4) เตรียมการจัดการอบรม 5) จัดอบรมให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ หัวข้อ - ทรัพยากรเพิ่มยอดขายให้ปังในยุคโควิด - การถ่ายภาพอาหารด้วยมือถือเชิงพาณิชย์ - แอปพลิเคชันสั่งอาหารยอดนิยมสำหรับผู้ประกอบการ 5) สรุปผลโครงการ	1) 1 ธันวาคม 2563 ถึง 20 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2564 2) 21 กุมภาพันธ์ ถึง 31 มีนาคม พ.ศ. 2564 3) 11 มีนาคม ถึง 31 มีนาคม พ.ศ. 2564 4) 1 เมษายน ถึง 20 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 5) 8 พฤษภาคม ถึง 9 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 5) 10 พฤษภาคม ถึง 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2564

6. Url ของ webpage ที่แสดงกิจกรรมของแต่ละโครงการ

การดำเนินกิจกรรมของโครงการทำการผ่านเฟซบุ๊กแฟนเพจ กินเที่ยวย่านคลองหก ตามลิงก์ :

<https://web.facebook.com/KinTeawKlong6>

หรือเข้าผ่าน QR Code นี้

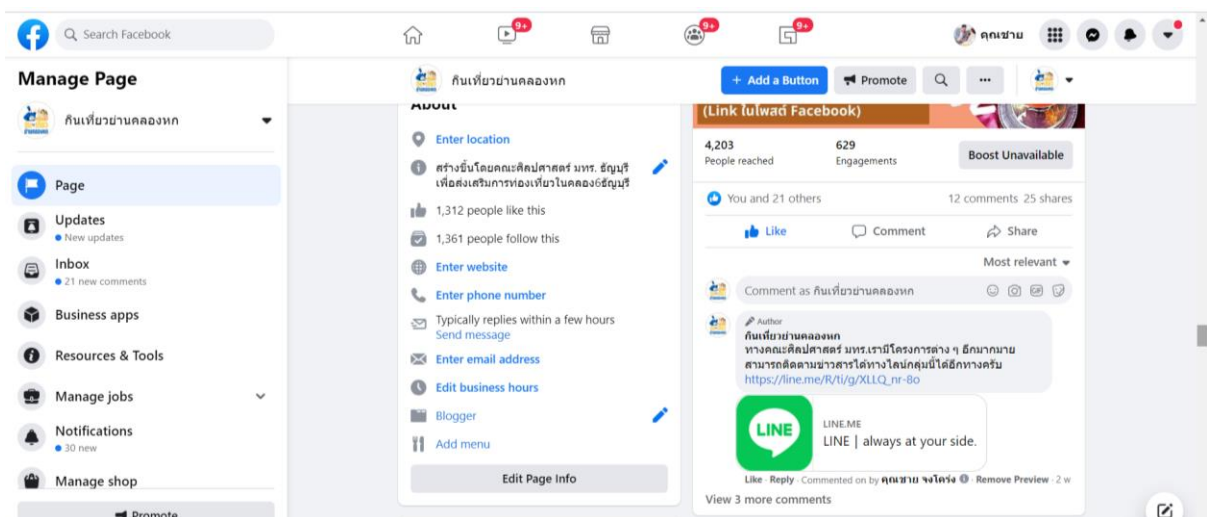


7. การดำเนินกิจกรรมในโครงการ

การรายงานความก้าวหน้าด้านรายงานกิจกรรมของนักศึกษาที่ดำเนินการ นั้นทำการแบ่งตามโครงการที่จัด โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. พัฒนาสื่อสังคมออนไลน์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

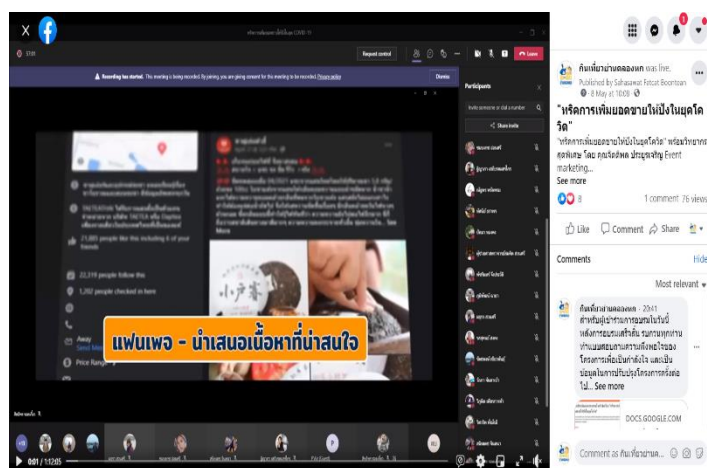
การพัฒนาสื่อสังคมออนไลน์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในพื้นที่ตำบลคลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี และบริเวณโดยรอบ โดยมีผู้ติดตามมากกว่า 1,300 คน

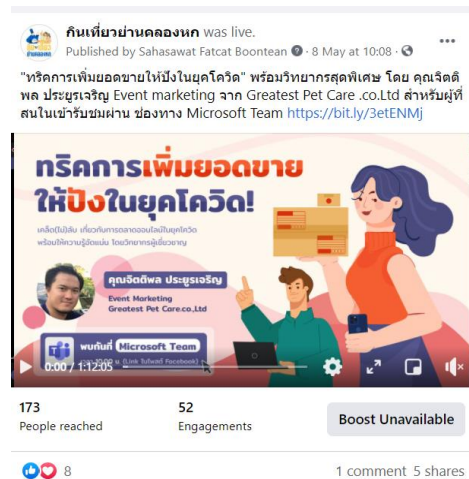
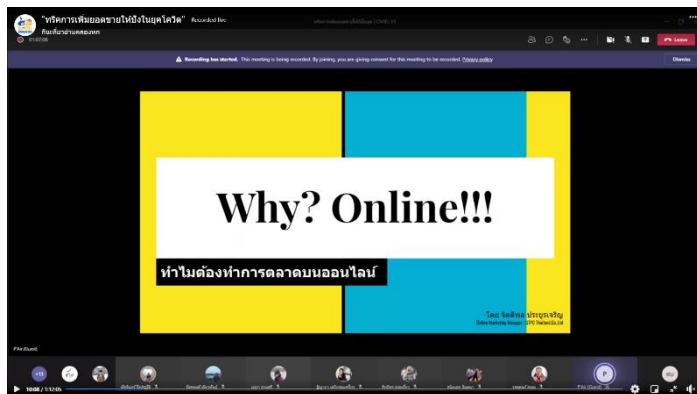




2. การอบรมการโฆษณาประชาสัมพันธ์ร้านโดยสื่อสังคมออนไลน์

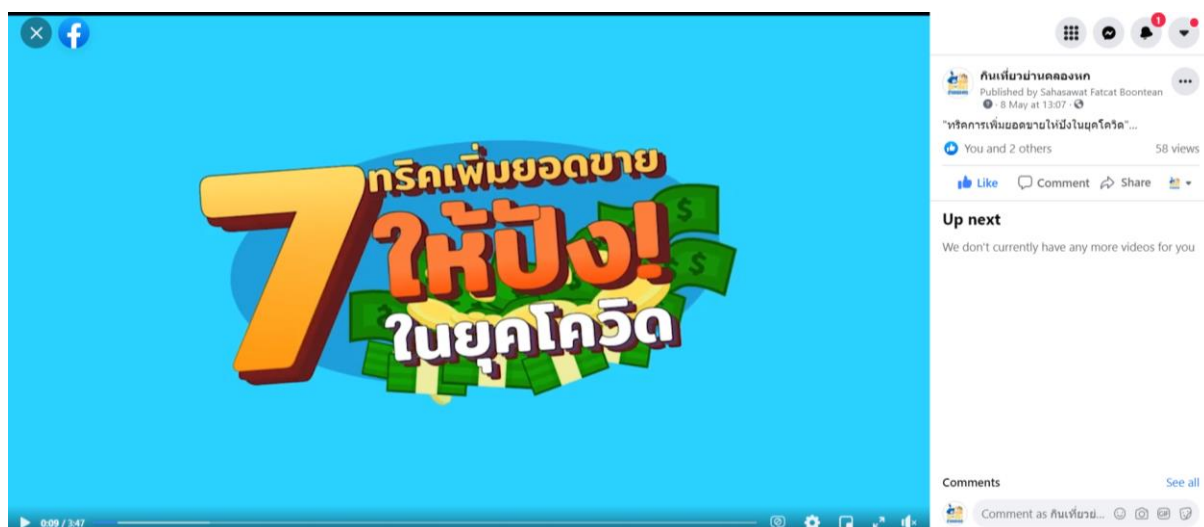
การอบรมการโฆษณาประชาสัมพันธ์ร้านโดยสื่อสังคมออนไลน์ ในหัวข้อ "ทริคการเพิ่มยอดขายให้ปังในยุคโควิด" โดย คุณจิตติพล ประยูรเจริญ Event Marketing ของบริษัท Greatest Pet Care.co.,Ltd โครงการได้จัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 ผ่านระบบ MS Team และมีการแพร่ภาพเคลื่อนไหวการอบรมผ่านทางเฟซบุ๊กแฟนเพจ กินเที่ยวย่านคลองหก มีผู้เข้าร่วมการอบรม 50 ท่าน





ลิงก์วิดีโอการอบรม : https://www.facebook.com/watch/live/?v=1468451836880410&ref=watch_permalink

- วิดีโอที่ใช้ประกอบการอบรม เมื่ออบรมเสร็จก็ได้ทำการอัปโหลดลงบน เฟซบุ๊กแฟนเพจ กินเที่ยวย่านคลองหก



ลิงก์สำหรับวิดีโอ : <https://www.facebook.com/KinTeawKlong6/videos/803738580245966/>

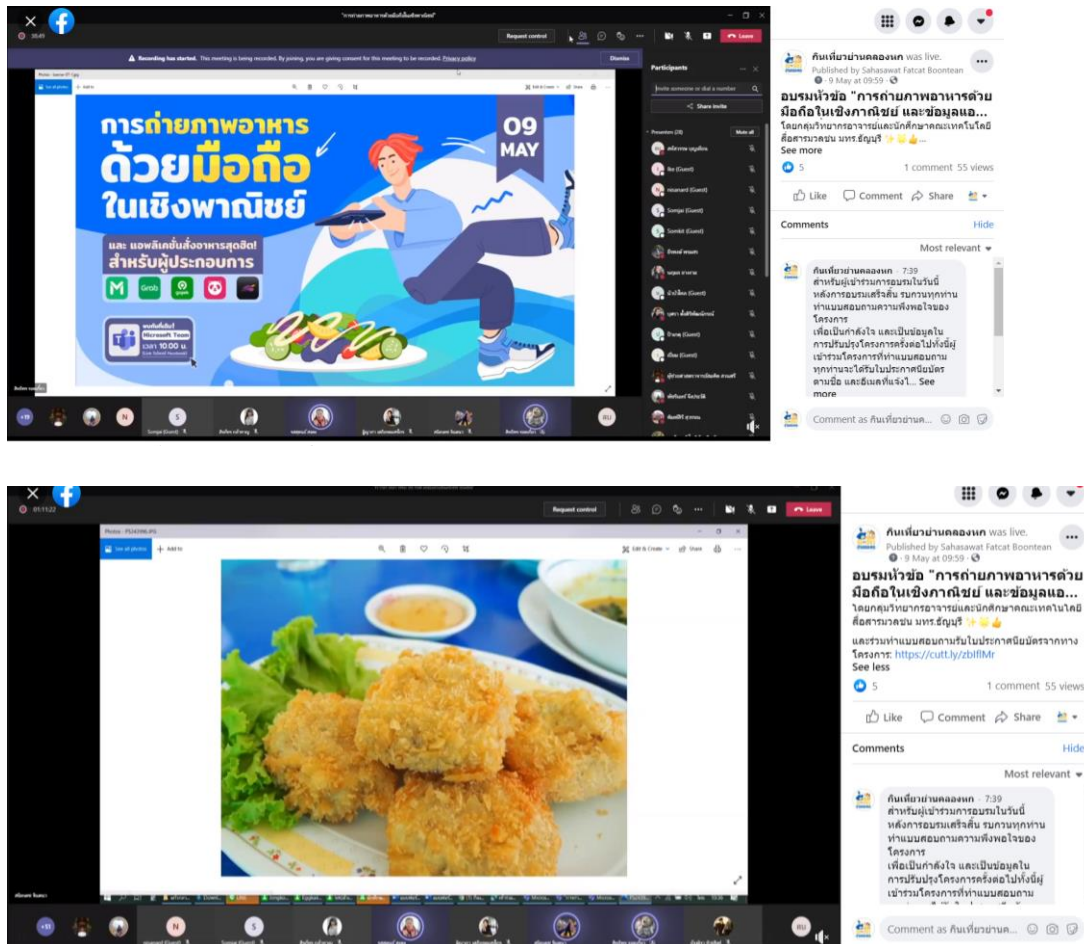
หรือเข้าทาง QR Code



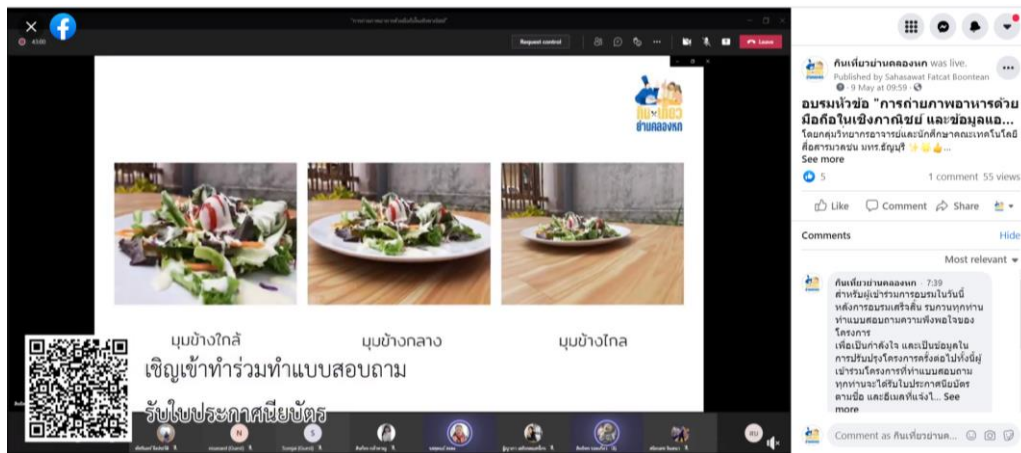
3. การอบรมการถ่ายภาพเบื้องต้น และการจำหน่ายสินค้าผ่านระบบออนไลน์ บนแอปพลิเคชัน foodpanda / robin

hood / grab / lineman

โครงการการอบรมการถ่ายภาพเบื้องต้น และการจำหน่ายสินค้าผ่านระบบออนไลน์ บนแอปพลิเคชัน foodpanda / robin hood / grab / lineman โครงการได้จัดขึ้นเมื่อวันที่ 9 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 ผ่านระบบ MS Team และมีการแพร่ภาพเคลื่อนไหวการอบรมผ่านทางเฟซบุ๊กแฟนเพจ กินเที่ยวย่านคลองหก มีผู้เข้าร่วมการอบรม 70 ท่าน



- วิดีโอที่ใช้ประกอบการอบรม เมื่ออบรมเสร็จก็ได้ทำการอัปโหลดลงบน เฟซบุ๊กแฟนเพจ กินเที่ยวย่านคลองหก



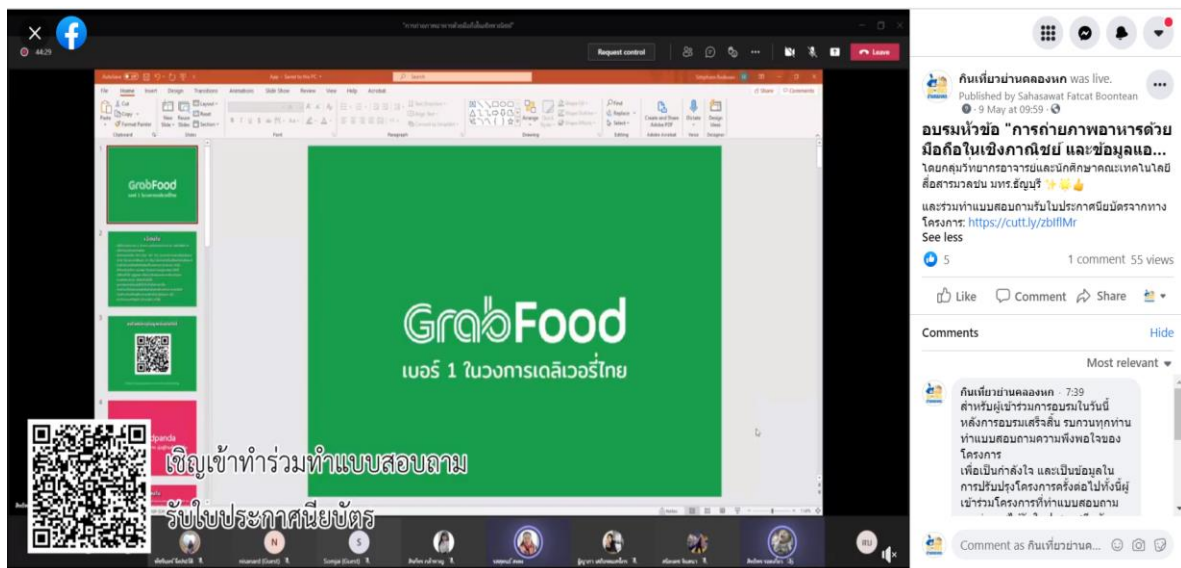
QR Code สำหรับวิดีโอ การถ่ายภาพอาหารด้วยมือถือในเชิงพาณิชย์



ลิงก์สำหรับวิดีโอ การถ่ายภาพอาหารด้วยมือถือในเชิงพาณิชย์

<https://www.facebook.com/KinTeawKlong6/videos/1118447518656821>

- การถ่ายทอดความรู้การจำหน่ายสินค้าผ่านระบบออนไลน์ บนแอปพลิเคชัน foodpanda / robin hood / grab / lineman



KinTeawKlong6 was live.

Published by Sahasawat Fatcat Boontean

9 May at 09:59

อบรมหัวข้อ "การถ่ายภาพอาหารด้วยมือถือในเชิงพาณิชย์ และข้อมูลแอดมิน" โดยคุณวิทยากรอาจารย์และนักศึกษาคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.ธัญบุรี และร่วมทำแบบสอบถามในประกาศนียบัตรจากทางโครงการ: <https://cutt.ly/zblfMr>

See less

5 1 comment 55 views

Like Comment Share

Comments

Hide

Most relevant

KinTeawKlong6 · 7:39

สำหรับผู้ที่เข้าร่วมการอบรมในวันนี้ หลังจากอบรมเสร็จสิ้น รบกวนทุกท่านทำแบบสอบถามความพึงพอใจของโครงการ เพื่อเป็นกำลังใจ และเป็นข้อมูลในการปรับปรุงโครงการครั้งต่อไป ทั้งนี้ผู้เข้าร่วมโครงการที่ทำแบบสอบถาม

Comment as KinTeawKlong6...



เงื่อนไข

- มีผู้ใช้งานประมาณ 2 ล้านคน คนขับส่งของประมาณ 100,000 คน
- ไม่มีค่าแรกเข้าและค่าสมัคร
- คิดค่าคอมมิชชั่น 35% (ก่อน VAT 7%) ของรายการอาหารที่ถูกส่งผ่าน Grab ในระยะเวลาสัญญา 12 เดือน (นับจากวันที่ลงชื่อเอกสารสัญญา)
- ร้านค้าต้องเตรียมมือถือหรือแท็บเล็ตระบบ Android เท่านั้น (ไม่รองรับเครื่อง Huawei ที่ลงแอป Google Play ไม่ได้)
- ใช้อีเมลที่เป็น @gmail เพื่อดาวน์โหลดและลงทะเบียนเข้าแอป GrabMerchant เพื่อรับคำสั่งซื้อ

เงื่อนไข

- มีผู้ใช้งานประมาณ 7 ล้านคน คนขับส่งของประมาณ 100,000 คน
- มีค่าแรกเข้า 399 บาท และค่าบริการรายเดือน 99 บาท ในการสมัคร
- นโยบายการันตีราคา ร้านค้าจึงไม่สามารถเพิ่มราคาจากราคาปกติที่ลูกค้าได้รับประทานที่ร้านได้
- คิดค่าคอมมิชชั่น 32% จากมูลค่าของออเดอร์ทั้งหมดที่ส่งผ่าน Foodpanda และจะถูกหัก VAT 7% (สำหรับออเดอร์ที่ชำระบัตรเครดิต จะลดค่าธรรมเนียม 3%)
- ร้านค้าจะได้รับแท็บเล็ต โดยร้านค้าสามารถเปิด/ปิดร้านอาหาร ตรวจสอบยอดขายได้ด้วยตนเองผ่านทางแท็บเล็ต และยังสามารถส่งข้อความติดต่อกับทาง foodpanda ได้โดยตรงเมื่อท่านพบปัญหา หรือต้องการแก้ไขข้อมูลเกี่ยวกับร้านค้า

4. การอบรมเพิ่มความรู้เพื่อยกระดับสมรรถนะทางด้านการประกอบอาหารให้มีมาตรฐานในระดับ

สากล

โครงการได้จัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 ผ่านระบบ MS Team และมีการแพร่ภาพเคลื่อนไหวการอบรมผ่านทางเฟซบุ๊กแฟนเพจ กินเที่ยวย่านคลองหก มีผู้เข้าร่วมการอบรม 45 ท่าน รูปแบบของกิจกรรมคือ การจัดทำสื่อการสอนแบบคลิปวิดีโอสอนเทคนิคในการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม และ PowerPoint แทนทั้งหมด 3 เมนู พร้อมสอนเทคนิคในการคำนวณต้นทุนอาหารเพื่อการบริหารจัดการต้นทุนในร้านอาหาร และเพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่ไม่สามารถจัดอบรมได้ ผู้จัดทำโครงการจึงเล็งเห็นว่า การจัดทำคลิปวิดีโอและ PowerPoint ในการสอนเทคนิคต่างในการบริหารจัดการร้านอาหาร และจะช่วยสร้างการรับรู้ให้กับผู้ประกอบการในการพัฒนาและบริหารร้านอาหารของตนเองให้เหมาะสมทั้งคุณภาพและราคา ให้บริการอาหารที่มีคุณภาพในราคาที่เหมาะสม สามารถทำกำไรให้กับผู้ประกอบการได้ สำหรับรายการอาหารที่นำเสนอในคลิปวิดีโอจะเป็นรายการอาหารที่สำรวจว่ายังมีขายน้อยและยังไม่มีขายเลยบริเวณคลองหก คือ Corn dog cheese 1 ร้านบริเวณสะพานชมพู และ Cream cheese garlic bread ยังไม่มีขาย ซึ่งในแต่ละเมนูจะมีเทคนิคในการในการทำที่สามารถนำไปปรับใช้กับเมนูอื่นๆได้ ช่วยทำให้ผู้ประกอบการมีแนวทางในการนำเทคนิคต่างๆไปพัฒนาสูตรของตนเองที่มีอยู่ที่ร้าน

อย่างไรก็ตามเนื่องด้วยข้อจำกัดในการลงพื้นที่ตามนโยบายป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา ทำให้คณะนักศึกษาและผู้ประกอบการไม่สามารถเข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการภายในมหาวิทยาลัยได้ นักศึกษาจึงมีการค้นคว้าข้อมูลต่างๆ ปรับสูตรให้ทำได้ง่ายและเหมาะสมเพื่อจัดทำสื่อการสอนดังนี้

**15
MAY**

โครงการ อบรมอาหาร และเครื่องดื่ม เพื่ออาชีพ

ภายใต้โครงการยุวชนอาสาสายกระดับ
ศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลคลองหก
ด้วยสื่อสังคมออนไลน์



CORN DOG CHEESE CREAM CHEESE GARLIC BREAD

เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

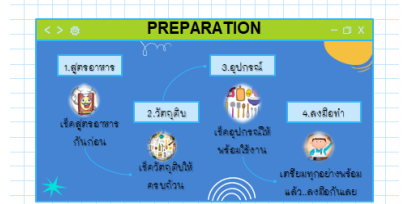
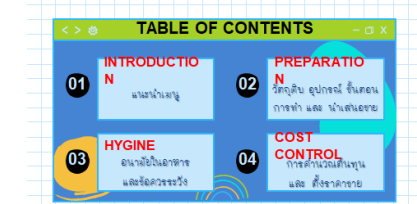
โดย อ.กนกภรณ์ ครุฑภาพันธุ์
อ.บุศรา ตั้งศิริพัฒนภรณ์
คณะศิลปศาสตร์ มทร.ธัญบุรี



พบกับที่ MS TEAM 09.00 น.
(Link ในโพสต์ Facebook)



Corn dog
cheese



Cream
cheese
garlic bread



Cost control

เครื่องดื่ม สมุนไพร 3 สหาย

เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ "3 สหาย" น้ำเก็กฮวย+มะตูม+ดอกคำฝอย อร่อย มีประโยชน์ แถบสุขภาพดี



เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพสมุนไพร มีวิตามินซี ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันโรค

คุณสมบัติของสมุนไพร

มะตูมมีวิตามินซีสูง มีวิตามินบี 1, 2, 3, 6, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000



เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพสมุนไพร มีวิตามินซี ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันโรค

วัตถุดิบ

*ผงมะนาวอบแห้ง	15	กรัม
*ดอกคำฝอย	3	กรัม
*มะตูมตากแห้ง	3-4	ชิ้น
*น้ำดอกเก็กฮวย	80-100	กรัม
*น้ำตาล	100	มิลลิกรัม



คุณสมบัติของดอกเก็กฮวย

- * น้ำเก็กฮวยมีวิตามินซีสูง ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันโรค
- * ช่วยลดความดันโลหิต
- * ช่วยลดคอเลสเตอรอล
- * ช่วยลดไขมันในเลือด
- * ช่วยลดน้ำตาลในเลือด
- * ช่วยลดความเครียด
- * ช่วยลดความวิตกกังวล
- * ช่วยลดความหงุดหงิด
- * ช่วยลดความโกรธ
- * ช่วยลดความกลัว
- * ช่วยลดความเศร้า
- * ช่วยลดความวิตกกังวล
- * ช่วยลดความหงุดหงิด
- * ช่วยลดความโกรธ
- * ช่วยลดความกลัว
- * ช่วยลดความเศร้า



เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพสมุนไพร มีวิตามินซี ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันโรค

คุณสมบัติของดอกคำฝอย

- * ดอกคำฝอยมีวิตามินซีสูง ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันโรค
- * ช่วยลดความดันโลหิต
- * ช่วยลดคอเลสเตอรอล
- * ช่วยลดไขมันในเลือด
- * ช่วยลดน้ำตาลในเลือด
- * ช่วยลดความเครียด
- * ช่วยลดความวิตกกังวล
- * ช่วยลดความหงุดหงิด
- * ช่วยลดความโกรธ
- * ช่วยลดความกลัว
- * ช่วยลดความเศร้า
- * ช่วยลดความวิตกกังวล
- * ช่วยลดความหงุดหงิด
- * ช่วยลดความโกรธ
- * ช่วยลดความกลัว
- * ช่วยลดความเศร้า



เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพสมุนไพร มีวิตามินซี ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันโรค

อุปกรณ์

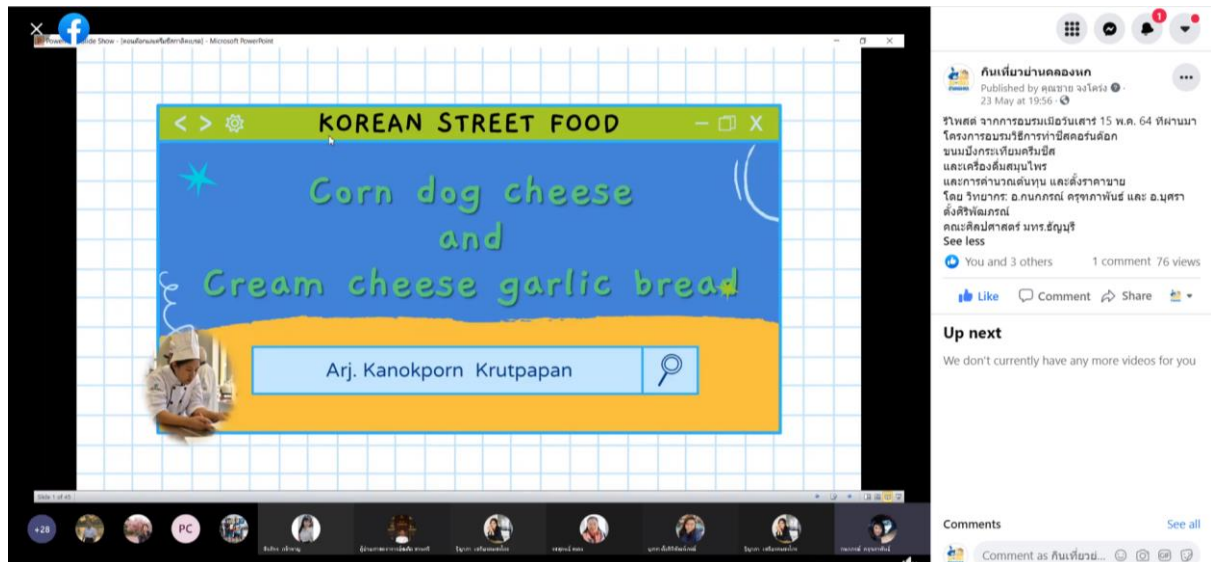
- * หม้อไฟฟ้าหรือหม้อแก๊ส
- * ทัพพีสำหรับคน
- * มีสายสะดือสำหรับกรอง



เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพสมุนไพร มีวิตามินซี ช่วยเสริมภูมิคุ้มกันโรค



โดยการอบรมใช้ระบบของ Microsoft Team และเผยแพร่ผ่าน Facebook Live ในเพจกินเที่ยวย่านคลองหก



ลิงก์การอบรม : <https://www.facebook.com/KinTeawKlong6/videos/507273510402005/>

5. จัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารภายใน ต.คลองหก

หลังจากปรับกิจกรรมการอบรมเพิ่มความรู้ด้านคุณภาพการให้บริการที่เป็นเลิศ เป็น กิจกรรมการจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในตำบลคลองหก เพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่ไม่สามารถจัดอบรมได้ ผู้จัดทำโครงการจึงเล็งเห็นว่า การจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในตำบลคลองหก จะช่วยสร้างการรับรู้จากนักท่องเที่ยวภายนอกท้องถิ่น และช่วยดึงดูดให้เกิดการเดินทางมาท่องเที่ยวที่ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี ได้ รวมถึงช่วยขยายฐานตลาดลูกค้าไปสู่นักท่องเที่ยวเชิงอาหารที่มีจุดหมายหนึ่งเพื่อการรับประทานอาหารได้อีกด้วย โดยร้านอาหารในเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารที่พัฒนาขึ้นเกิดจากการลงพื้นที่และค้นหาข้อมูลร้านอาหารภายในตำบลคลองหก

อย่างไรก็ตามเนื่องด้วยข้อจำกัดในการลงพื้นที่ตามนโยบายป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา ทำให้คณะนักศึกษาลงพื้นที่เก็บข้อมูลร้านอาหารได้จำนวนไม่มากนัก โดยรายชื่อร้านอาหาร แหล่งท่องเที่ยว ที่สามารถใช้ในการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในตำบลคลองหกมีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 13 รายชื่อร้านอาหาร แหล่งท่องเที่ยว ที่สามารถใช้ในการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในตำบลคลองหก

ประเภทธุรกิจ	ชื่อธุรกิจ
1. ร้านอาหารคลองหก ที่ปรากฏใน google maps	
1.1 ร้านประเภทหมูกระทะ / ชาบู	- ร้านย่างเนย - ร้านหมูกระทะโซกุน-ละมุนชาบู - ร้านชาบูบู๊ตติ้ง - ร้านพีเลียง หมูกระทะ - ร้านติดมันส์ บุฟเฟ่ต์โคขุน ทะเลเผา - คิวหมูกระทะ
1.2 ร้านประเภทอาหารญี่ปุ่น	- ร้าน Omni sushi blue - ร้าน Ani sushi คลอง6 - ร้าน Wakamama - ร้านซูชิมิ๊ยะ
1.3 ร้านอาหาร	- ร้านอาหารกรีนแอนด์วินดี้ - ร้านอาหารสวนผักแว่น - รสนิยม นมสด - ร้านอาหารเฮือนอรัญ & กาแฟ - สถานีจิบชา ชานชาลาคลอง6 - ร้านอาหารครัวกระดังงา - กรีนการ์เด้น
1.4 ร้านอาหารประเภทยำ / ส้มตำ	- Twenty seafood คลองหก - ร้านตำรสซิ่ง - ร้านโคตรลาบเปิด - ร้านตำสนั่น
1.5 ร้านประเภทคาเฟ่/ของหวาน	- ผีงมี้มคาเฟ่ - Coffee Compass - สวนพอสุข

ประเภทธุรกิจ	ชื่อธุรกิจ
	- Mini house cafe ร้านกาแฟ&เบเกอรี่ คลอง6 - Ye Café-Hidden Cafe Rangsit Klong6 - Dormday Hostel & Cafe - เดอะสตอรี่คาเฟ่ - Grand coffee boy - ไอศกรีม ไข่แข็ง - กูโรตีชาชัก - โรตีนายหัวคลอง6
1.6 ร้านอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว และอาหารตามสั่ง	- ร้านฟงโตอาหารตามสั่ง - ร้านอาหารตามสั่งป่าฝน - ร้านตามสั่ง-ตามส่ง - ครั้วคุณหมิว - ฟรีนอาหารตามสั่ง ซอยพร - ครั้วแดงโมอาหารตามสั่ง - ร้านผิงเพิ่มพูนตามสั่ง - ร้านอาหารตามสั่งป่าฝน - ป้าเพ็ญอาหารตามสั่ง - วงในผัดไทยเต็มเครื่อง - ครั้วอุ้มบุญ - ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือแม่ศิริรัตน์ - ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือลุงแก่ง - ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือสวนป่าหนู - ร้านอาหารครัวยุพา - ร้านแพกลางน้ำสวนชนบท - ร้านขายป่าน่าน - ร้านเจ๊ปานอิมอรอย - ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือคลองหกสูตรคุณยาย
2. แหล่งท่องเที่ยวภายในตำบลคลองหก	- วัดปัญญาบันฑาราม - พิพิธภัณฑ์บัว - พุทธคยาจำลอง(พุทธมหาเจดีย์) - อดุลย์ฟาร์มเห็ด - ศูนย์วิทยาศาสตร์เพื่อการศึกษารังสิต
3. สิ่งอำนวยความสะดวกที่จำเป็นภายในตำบลคลองหก	- มีบริการท่ารถตู้ - มีบริการรถโดยสารประจำทาง รับ-ส่ง - มีห้องพักรายวันบริการ - โรงพยาบาลธัญบุรี

คณะผู้จัดทำโครงการจึงคัดเลือก และจึงแบ่งเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในตำบลคลองหกเป็น “เส้นทางสายหวาน@คลองหก” และ “เส้นทางอิมท้อง@คลองหก” ซึ่งร้านอาหารที่ทางคณะผู้จัดทำโครงการได้นำมาอยู่ภายในพื้นที่ตำบลคลองหก และบริเวณใกล้เคียงมีสถานที่ท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวสามารถเดินทางท่องเที่ยวได้ภายใน 1 วัน อาทิ พิพิธภัณฑ์บัว วัดปัญญาบันฑาราม วัดมุลจินดาราม พิพิธภัณฑ์พระรามเก้า และศูนย์วิทยาศาสตร์เพื่อการศึกษารังสิต เป็นต้น

1) เส้นทางสายหวาน@คลองหก



DESSERT

GOOD

KLONG 6
PATHUM
THNI

2) เส้นทางอิมท้อง@คลองหก



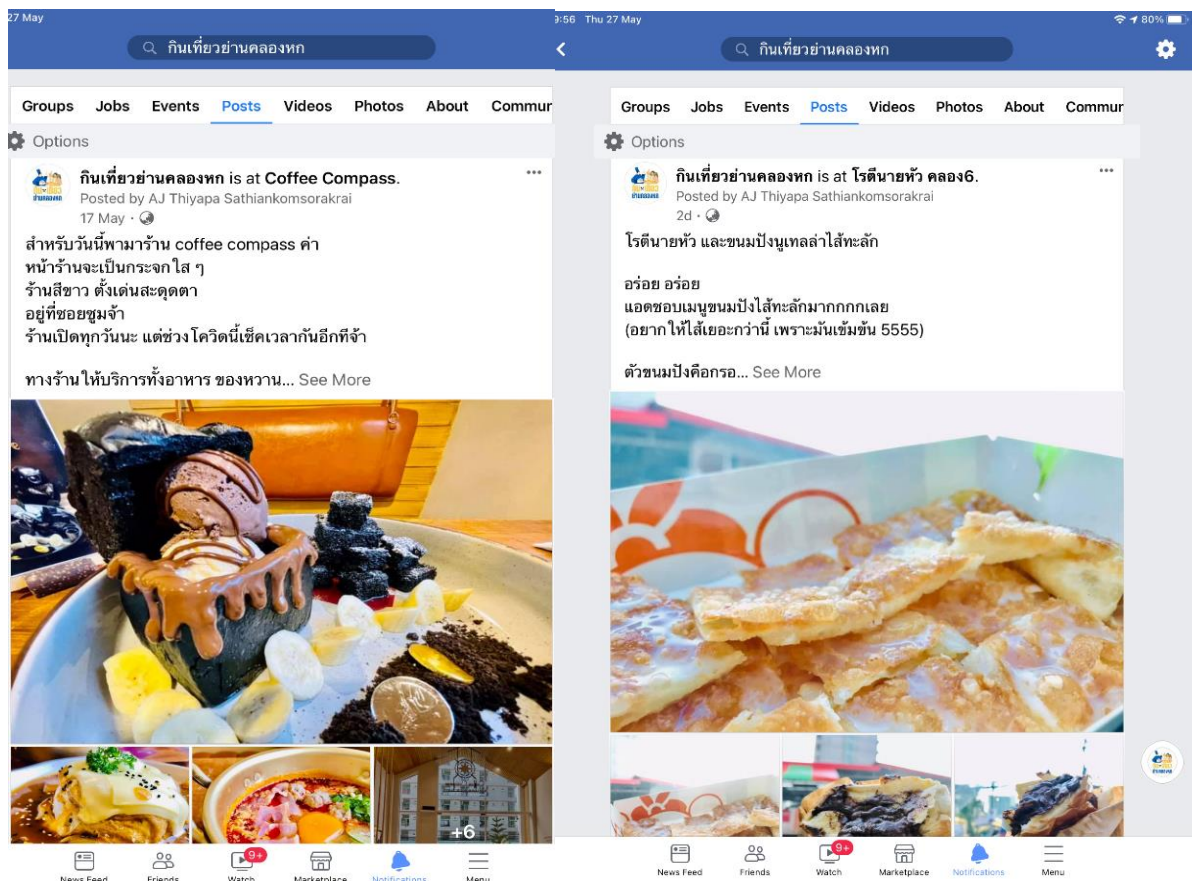
FOOD

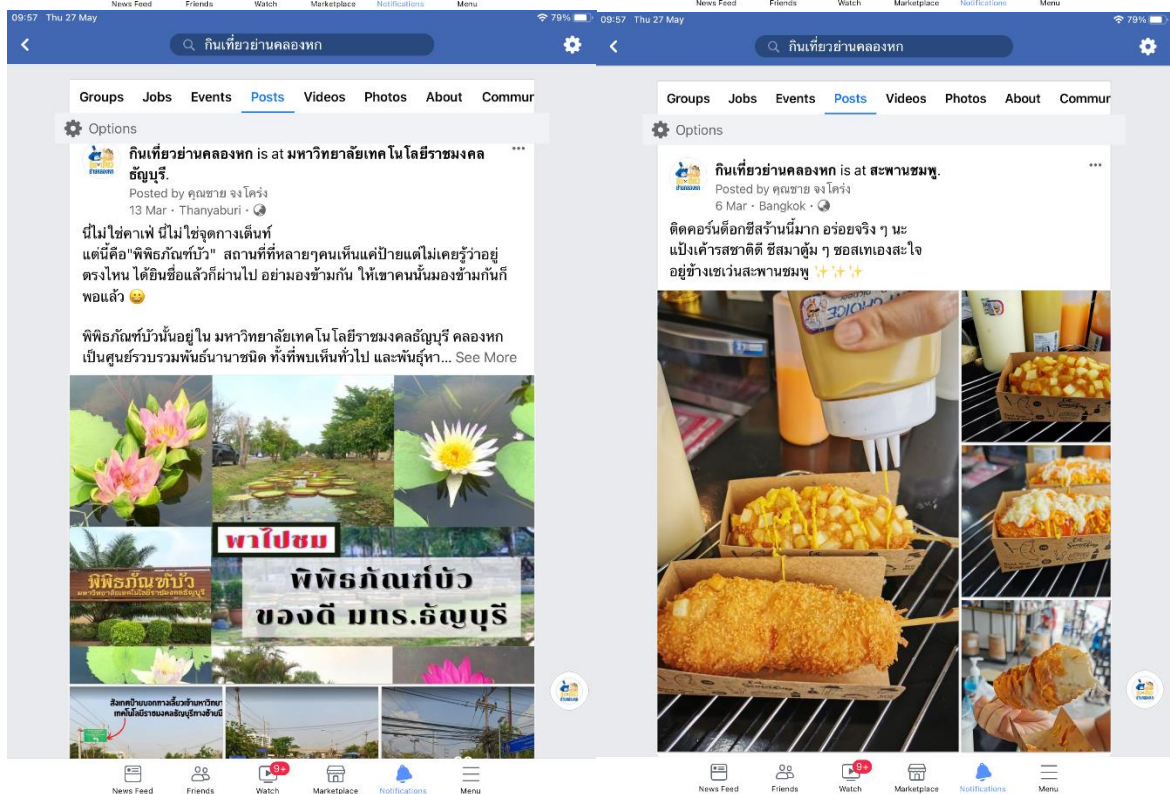
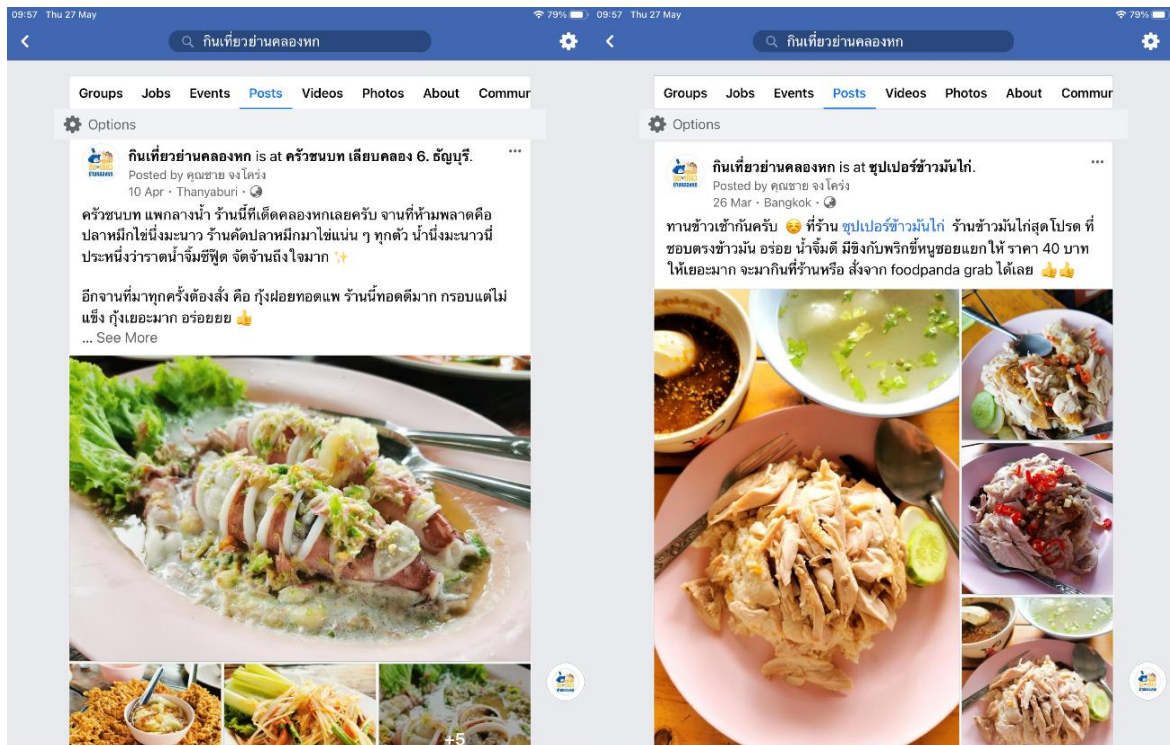
GOOD

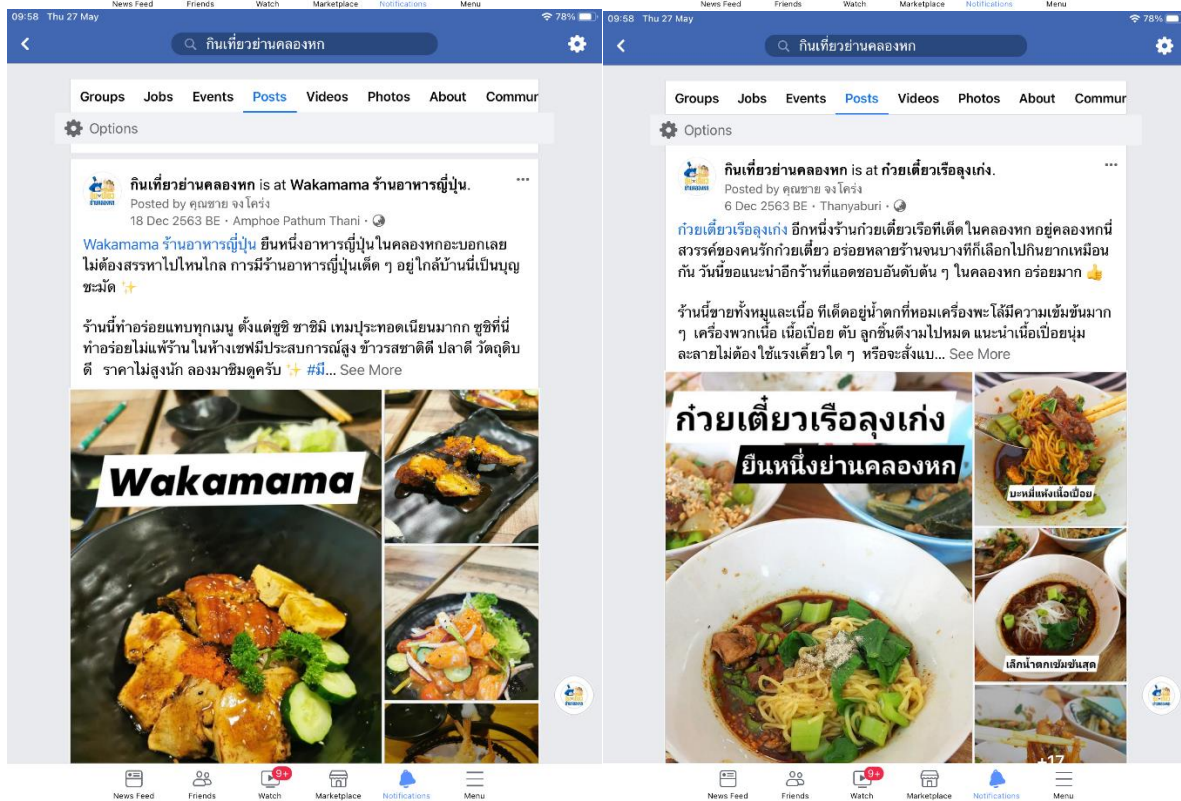
KLONG 6
PATHUM
THNI

นอกจากนี้คณะผู้จัดทำโครงการยังทำกิจกรรมการพัฒนาสื่อนำเสนอเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในย่านตำบลคลองหก เผยแพร่เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารผ่านเฟซบุ๊กแฟนเพจ “กินเที่ยวย่านคลองหก และ Pantip.com” อีกด้วย เพื่อสร้างการรับรู้ ขยายฐานตลาดลูกค้าเป้าหมาย ตลอดจนช่วยกระตุ้นให้บุคคลทั้ง ภายใน และภายนอกพื้นที่ เกิดความต้องการใช้บริการร้านอาหารภายในตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี

ตัวอย่างการเผยแพร่ข้อมูลร้านอาหารภายในตำบลคลองหก







การนำเสนอเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารในย่านตำบลคลองหก และเส้นรังสิต-นครนายก ใน pantip.com กระทั่งชื่อว่า “พาไปกิน 40 ร้าน แถวคลองหก ัญบุรี และพาเลาะชิมริมถนนรังสิต-นครนายก” <https://pantip.com/topic/40757051> หรือสแกน QR Code



Pantip รวมช่องทางติดต่อประสานงานเกี่ยวกับ COVID-19 และรายงานสถานการณ์ประจำวัน

หน้าแรก เลือกห้อง ▾ นิตยสาร กิจกรรม แลกของขวัญ อื่นๆ ค้นหา 🔍 🔍 ส่งกระทู้ 🔔

📌 [CR] พาไปกิน 40 ร้าน แถวคลองหก ัญบุรี และพาเลาะชิมริมถนนรังสิต-นครนายก [จกกินนี้]

ร้านอาหาร Street Food สถานที่ท่องเที่ยวในประเทศไทย เที่ยวไทย อาหารไทย

✔ ติดตามแล้ว

สวัสดีครับทุกคนรู้สึกไม่ค่อยดีเลยเพราะห่างหายจากการเขียนกระทู้ไปนานมาก เพราะงานเยอะมาก ๆ ช่วงนี้ คลื่นมาด้วยความคิดถึงการเขียนกระทู้ที่ผ่านไปก็จะรู้ร้านอาหารผ่านๆ เป็นหลัก แต่ถ้าได้รวบรวมร้านอาหารในภาค ๆ ก็จะอยากที่จะรู้ถึงพื้นที่มากกว่า และด้วยความที่เข้ามาทำงานที่แถวคลองหกมาพักนึง ๆ ก็เลยเริ่มร้านอาหารแถวคลองหกขึ้นมาเพราะจะอยากที่จะแนะนำร้านที่น่าอร่อยๆ

ด้วยความที่ทำงานอยู่ ม.เทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เริ่มบรรยากาศความรื่นเริงของสงกรานต์ จ.น. ชมเขาวังมาในช่วงโควิด นักศึกษาเรียนออนไลน์ก็อยู่แค่ม. น้อยลง ค่ายคำก็เงียบเหงา จึงอยากที่จะเขียนกระทู้ขึ้นมาเพื่อเชิญชวนคนที่เข้ามาในรั้วรั้วที่มีร้านอาหาร 40 ร้าน ซึ่งร้านส่วนใหญ่ก็จะแนะนำถึงย่านคลองหก และคลองอื่น ๆ ที่อยู่ใกล้เคียงกัน

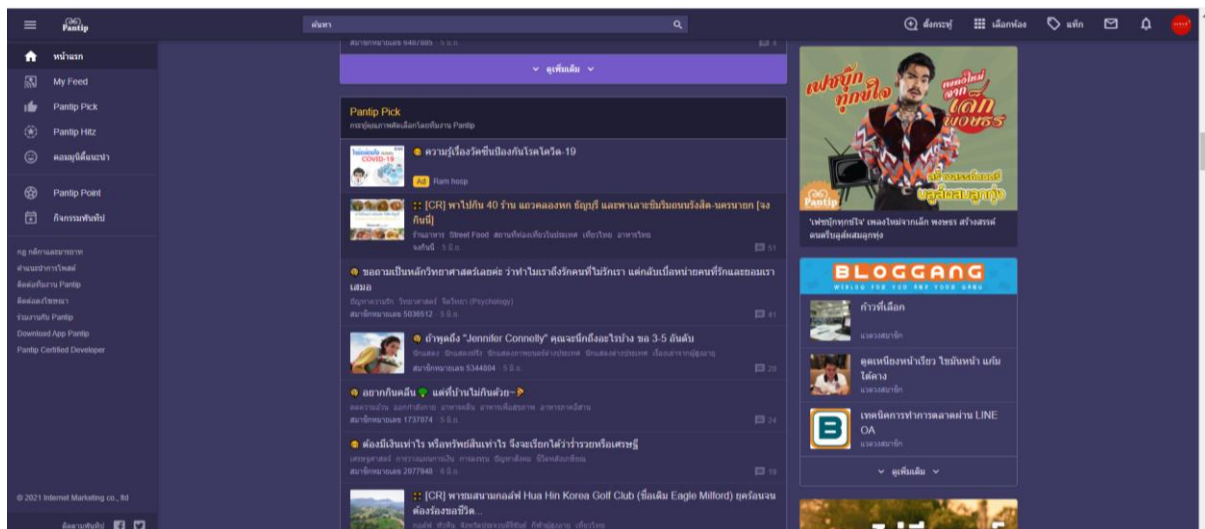
 พร้อมแล้วเนี่ยกับคุณจกกินนี้มาเสนอรังสิต-นครนายก พร้อม ๆ กันครับ 

พาไปกินแถว คลองหก รังสิต-ัญบุรี
รีวิวจัดเต็ม 40 ร้านเด็ด ทั้งก๊วยเตี๋ยวและอื่น ๆ

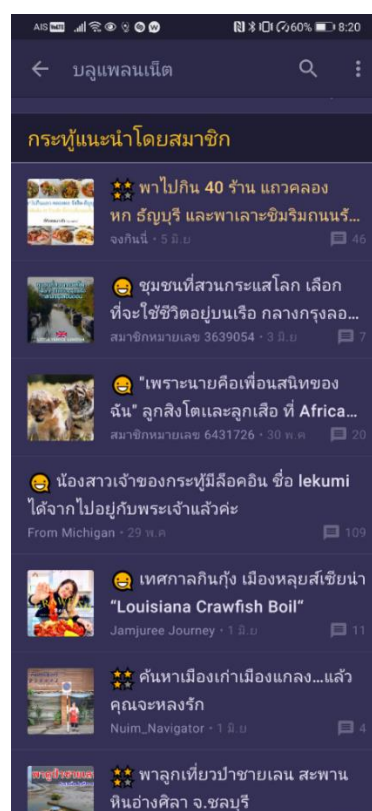
ที่กดสรรมาแล้ว โดย...จกกินนี้

ร้านนี้จะประกอบไปด้วยร้านอาหาร 40 ร้าน มีทั้งในคลองหก และคลองอื่น ๆ สมบูรณ์ และมีการออกเอกสารทางไปรษณีย์และไปรษณีย์ด้วย

จากการโพสต์กระทู้ดังกล่าว พบว่า ได้รับการตอบรับจากสื่อสังคมออนไลน์เป็นอย่างดี และถูกคัดเลือกจาก Pantip.com ให้เป็นกระทู้ Pantip pick หน้าแรกของเว็บไซต์ที่แนะนำให้สมาชิกอ่าน



นอกจากนี้กระทู้ดังกล่าวได้ขึ้นเป็นอันดับ 1 ของกระทู้แนะนำโดยสมาชิกทั้งในห้องกันครัวที่เกี่ยวข้องอาหาร และห้องบลูแพลนเน็ตที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว ซึ่งวัดจากการเข้ามาอ่าน การให้คะแนน การถูกใจ และการเข้ามาพูดคุย แสดงให้เห็นว่า มีกลุ่มเป้าหมายรับรู้ร้านอาหารในตำบลคลองหมากยั้งขึ้น จะเห็นได้ว่า มีกลุ่มเป้าหมายแชร์กระทู้ไปยังเพจ Facebook เครือข่าย เพื่อเพิ่มการมองเห็นและโอกาสในการอ่านกระทู้ดังกล่าว ซึ่งจะส่งผลให้เกิดการเดินทางตามรอยการรีวิวต่อไป



นอกจากนั้นยังมีการแชร์กระทู้ออกไปยังเพจ Facebook เครือข่าย เพื่อเพิ่มการมองเห็นและได้อ่านกระทู้ดังกล่าว



ทางเพจ จงกินนี่ ที่มีผู้ติดตามมากกว่า 9,000 คน ได้ทำการโพสต์รีวิวร้านอาหารเป็นรูปภาพอีกครั้งทาง Facebook เพื่อสร้างความสนใจเข้าไปอ่านลิงก์ดังกล่าว

<https://www.facebook.com/120545845257733/posts/837014183610892/>



8. รายงานผลการเรียนรู้ตาม Learning Outcomes ของนักศึกษาแต่ละคนพร้อมผลการเรียนที่ได้รับในวิชาที่ลงทะเบียน

8.1 รายงานผลการเรียนรู้ตาม Learning Outcomes ของนักศึกษาสาขาการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์

ตารางที่ 13 รายงานผลการเรียนรู้ตาม Learning Outcomes ของนักศึกษาสาขาการท่องเที่ยว คณะศิลปศาสตร์

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้	ชื่อ-นามสกุลนักศึกษา	ผลการเรียนที่ได้รับ
สหกิจศึกษา (01-000-302)	1. มีความซื่อสัตย์สุจริต และทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ มีการแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงานและการปฏิบัติตนต่อผู้อื่น	1) พันธุ์ทิพย์ พลเนียม (116110101109-5)	S
	2. มีวินัย และความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดี และมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนาให้เป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น	2) กนกวรรณ ไชยมงคล (116110101048-5)	S
	3. มีความรู้ในสาขาวิชาการท่องเที่ยว ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	3) ศิริลักษณ์ หอมหวล (116110101035-2)	S
	4. มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง		
	5. มีความสามารถประมวลและศึกษาข้อมูล เพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหา และความขัดแย้งรวมทั้งหาแนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้องเหมาะสม		
	6. มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ ไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม		
	7. มีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ปัญหากลุ่ม		
	8. มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย เพื่อการสื่อสาร ทั้งการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และสรุปประเด็นได้อย่างมีประสิทธิภาพ		
	9. มีทักษะการปฏิบัติงานในบริษัทนำเที่ยว		

8.2 รายงานผลการเรียนรู้ตาม Learning Outcomes ของนักศึกษาสาขาการจัดการโรงแรม คณะศิลปศาสตร์

ตารางที่ 14 รายงานผลการเรียนรู้ตาม Learning Outcomes ของนักศึกษาสาขาการจัดการโรงแรม
คณะศิลปศาสตร์

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้	ชื่อ-นามสกุล นักศึกษา	ผลการเรียนที่ ได้รับ
สหกิจศึกษา (01-000-302)	1. มีความซื่อสัตย์สุจริต และทัศนคติที่ดีต่ออาชีพ มีการแสดงออกซึ่งคุณธรรมจริยธรรมในการปฏิบัติงานและการปฏิบัติตนต่อผู้อื่น	1) ปัทมา ทองคง (116230102002-7)	S
	2. มีวินัย และความรับผิดชอบในหน้าที่ เป็นสมาชิกที่ดี และมีส่วนร่วมในกิจกรรมเพื่อการพัฒนาให้เป็นแบบอย่างที่ดีต่อผู้อื่น	2) สุภาวดี แม่นคร 116230102054-8	S
	3. มีความรู้ในสาขาวิชาการท่องเที่ยว ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ	3) สมฤทัย สระบุรี 116230102006-7	S
	4. มีความรู้ที่เกิดจากการบูรณาการความรู้ในศาสตร์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง		
	5. มีความสามารถประมวลและศึกษาข้อมูล เพื่อวิเคราะห์สาเหตุของปัญหา และความขัดแย้งรวมทั้งหาแนวทางป้องกันและแก้ไขปัญหาได้อย่างถูกต้องเหมาะสม		
	6. มีความสามารถประยุกต์ใช้ความรู้ ภาคทฤษฎี ภาคปฏิบัติ		
	ไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงานจริงตามสถานการณ์ได้อย่างเหมาะสม		
	7. มีส่วนร่วมในการช่วยเหลือผู้ร่วมงานและแก้ปัญหากลุ่ม		
	8. มีความสามารถในการใช้ภาษาไทย เพื่อการสื่อสาร ทั้งการฟัง การพูด การอ่าน การเขียน และสรุปประเด็นได้อย่างมีประสิทธิภาพ		
	9. มีทักษะการปฏิบัติงานในโรงแรม		

8.3 รายงานผลการเรียนรู้ตาม Learning Outcomes ของนักศึกษาสาขาเทคโนโลยีมีเดีย คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ

ตารางที่ 15 รายงานผลการเรียนรู้ตาม Learning Outcomes ของนักศึกษาสาขาเทคโนโลยีมีเดีย คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ

รายวิชา	ผลลัพธ์การเรียนรู้	ชื่อ-นามสกุลนักศึกษา	ผลการเรียนที่ได้รับ
การศึกษาเฉพาะทางเทคโนโลยีสารสนเทศ(08-134429-1)	1.ได้ศึกษาความต้องการของคนในชุมชนเพื่อนำมาช่วยเหลือ แก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ	1. ภาวัญชน โขติบัณฑิตกุล (116110805043-5)	B
	2.ได้เพิ่มความรู้ความสามารถทางด้านการทำสื่อต่างๆเพื่อประชาสัมพันธ์โครงการอีกด้วย	2. ณัฐพร พัดพรม (116110805069-0)	B
	3.ฝึกฝนการติดต่อประสานงานกับวิทยากรและผู้เข้าร่วมโครงการ เพื่อนำความรู้ไปใช้ในอนาคต	3. สหสวรรษ บุญเทียน (116110805073-2)	B
	4.ฝึกฝนการจัดอบรมสัมมนา เพื่อวิชาการจัดอบรมสัมมนาในอนาคต	4. สิทธิพร รอดเกี้ยว (1161108050476-6)	B

9. รายงานผลสัมฤทธิ์ ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นในชุมชน

จากวัตถุประสงค์โครงการยุวชนอาสายกระดับศักยภาพการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลคลองหก ด้วยสื่อสังคมออนไลน์ พบว่า มีกิจกรรมบางส่วนที่ต้องปรับเปลี่ยนตามความเหมาะสม เนื่องด้วยสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 จึงทำให้ผลผลิตและกิจกรรมของโครงการที่ดำเนินการจริงเป็นดังตารางที่ 16

ตารางที่ 16 แสดงเปรียบเทียบผลผลิตในโครงการที่ตั้งไว้และผลผลิตที่เกิดขึ้นจริง

วัตถุประสงค์	ผลผลิต (output)	ผลผลิตที่เกิดขึ้นจริง	ผลลัพธ์ (outcome)
1. เพื่อพัฒนาธุรกิจร้านอาหารในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลคลองหกให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในระดับชุมชน โดยการใช้สื่อสังคมออนไลน์ในการส่งเสริม	1. การอบรมให้ความรู้ในการใช้สื่อสังคมออนไลน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และการสร้างเนื้อหาบนสื่อสังคมออนไลน์ให้มีความน่าสนใจโดดเด่นในทุกองค์ประกอบ จำนวน 2 ครั้ง 2. การอบรมเพิ่มความรู้ด้านคุณภาพการให้บริการที่เป็นเลิศ จำนวน 2 ครั้ง 3. นักศึกษาได้ร่วมกันบริหารจัดการโครงการตั้งแต่เริ่มวางแผนโครงการ การดำเนินโครงการ และการประเมินผล	สำเร็จ ปรับเปลี่ยน “การจัดทำเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในตำบลคลองหก” สำเร็จ	ธุรกิจร้านอาหารมากกว่า ร้อยละ 80 สามารถใช้งานสื่อสังคมออนไลน์ในการส่งเสริมการตลาด ดังนี้ 1. ความรู้ในการใช้สื่อสังคมออนไลน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ 2. ความสามารถในการสร้างเนื้อหาบนสื่อสังคมออนไลน์ให้มีความน่าสนใจโดดเด่นในทุกองค์ประกอบ 3. เส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารภายในตำบลคลองหก
2. เพื่อยกระดับศักยภาพกระบวนการผลิตอาหารของธุรกิจร้านอาหารให้มีมาตรฐานในระดับสากล	การอบรมเพิ่มความรู้เพื่อยกระดับสมรรถนะทางด้านการประกอบอาหารให้มีมาตรฐานในระดับสากล จำนวน 4 ครั้ง	สำเร็จ	ธุรกิจร้านอาหารมากกว่า ร้อยละ 80 ได้ทักษะการทำอาหารและมีกระบวนการผลิตอาหารของธุรกิจร้านอาหารให้มีมาตรฐานในระดับสากลมากขึ้น
3. เพื่อจัดทำข้อมูลเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารสำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ในสื่อสังคมออนไลน์	ดำเนินการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารในพื้นที่ในสื่อสังคมออนไลน์อย่างน้อย 10 ธุรกิจ	สำเร็จ	ธุรกิจร้านอาหารมากกว่า ร้อยละ 80 เป็นที่รู้จักมากขึ้น

1. รายงานผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อพัฒนาธุรกิจร้านอาหารในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลคลองหก ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในระดับชุมชน โดยการใช้สื่อสังคมออนไลน์ในการส่งเสริม

จากวัตถุประสงค์ข้อที่ 1 เพื่อพัฒนาธุรกิจร้านอาหารในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลคลองหก ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงอาหารในระดับชุมชน โดยการใช้สื่อสังคมออนไลน์ในการส่งเสริม โครงการได้จัดโครงการอบรมเกี่ยวกับ ให้ความรู้ในการใช้สื่อสังคมออนไลน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ และการสร้างเนื้อหาบนสื่อสังคมออนไลน์ให้มีความน่าสนใจโดดเด่นในทุกองค์ประกอบ จำนวน 2 ครั้ง มีผู้เข้าร่วมอบรมเกิน 45 รายมากกว่าที่ตั้งเป้าหมายเอาไว้ ซึ่งผลการประเมินโครงการจากผู้เข้าร่วมอบรมก็สะท้อนให้เห็นถึงความพึงพอใจของการเข้าร่วมอบรมได้เป็นอย่างดี

สำหรับโครงการอบรมทริคการเพิ่มยอดขายให้ปังในยุคโควิด ในวันที่ 8 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 ผ่านระบบ MS Team นั้นมีผู้ประเมินทั้งสิ้น 51 ราย มีผลการประเมินโครงการ ดังตารางที่ 17

ตารางที่ 17 ระดับความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการอบรมวิธีการเพิ่มยอดขายให้ปังในยุคโควิด (n = 51)

ประเด็น	ระดับความพึงพอใจ					ความ พึง พอใจ (ร้อยละ)	$\bar{X}$	SD	แปล ความ
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด				
ด้านความพึงพอใจในกระบวนการจัดโครงการ									
1. ความเหมาะสมของสถานที่ (แอปพลิเคชันที่ใช้)	16/ 31.37	32/ 62.75	1/ 1.96	2/ 3.92	- -	- -	4.22	0.67	มากที่สุด
2. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดงานโดยรวม (จำนวนชั่วโมง)	33/ 64.71	10/ 19.61	7/ 13.73	1/ 1.96	- -	- -	4.47	0.81	มากที่สุด
3. ความเหมาะสมของวัน-เวลาในการจัดกิจกรรม	28/ 54.90	19/ 37.25	4/ 7.84	- -	- -	- -	4.47	0.64	มากที่สุด
4. การจัดลำดับขั้นตอนของหัวข้อที่น่าสนใจ	25/ 49.02	20/ 39.22	3/ 5.88	3/ 5.88	- -	- -	4.31	0.84	มากที่สุด
5. ความรอบรู้ในเนื้อหา และความสามารถในการให้ความรู้ของวิทยากร	26/ 50.98	19/ 37.25	4/ 7.84	2/ 3.92	- -	- -	4.35	0.80	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของจำนวนเนื้อหาเกี่ยวกับเวลาที่ใช้ในการอบรม	24/ 47.06	26/ 50.98	- -	1/ 1.96	- -	- -	4.43	0.61	มากที่สุด
7. ความพึงพอใจของท่านต่อภาพรวมของโครงการ	25/ 49.02	22/ 43.14	3/ 5.88	1/ 1.96	- -	- -	4.37	0.77	มากที่สุด
เฉลี่ย	-	-	-	-	-	92.16	4.38	0.73	มากที่สุด
ด้านความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับ									
1. ท่านได้รับความรู้และแนวคิดใหม่ ๆ ในการทำการตลาดออนไลน์จากโครงการนี้	25/ 49.02	22/ 43.14	2/ 3.92	2/ 3.92	- -	- -	4.37	0.75	มากที่สุด
2. ท่านได้รับทักษะและประสบการณ์ใหม่ ๆ จากโครงการนี้	26/ 50.98	21/ 41.18	2/ 3.92	2/ 3.92	- -	- -	4.39	0.75	มากที่สุด
3. สิ่งที่ท่านได้รับจากโครงการครั้งนี้ตรงตามความคาดหวังของท่าน	26/ 50.98	21/ 41.18	2/ 3.92	2/ 2.92	- -	- -	4.39	0.75	มากที่สุด
เฉลี่ย	-	-	-	-	-	92.16	4.39	0.75	มากที่สุด
ด้านความสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์									
1. ท่านสามารถนำสิ่งที่ได้รับจากโครงการนี้ไปใช้ในการทำการตลาดออนไลน์	26/ 50.98	21/ 41.18	4/ 7.84	- -	- -	- -	4.43	0.64	มากที่สุด
2. ท่านสามารถนำสิ่งที่ได้รับจากโครงการนี้ไปใช้ในการปฏิบัติงาน	24/ 47.06	23/ 45.10	3/ 5.88	1/ 1.96	- -	- -	4.37	0.69	มากที่สุด

ประเด็น	ระดับความพึงพอใจ					ความ พึง พอใจ (ร้อยละ)	$\bar{X}$	SD	แปล ความ
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด				
3. ประโยชน์ของโครงการ/กิจกรรมนี้ เอื้ออำนวยต่อการเรียนรู้และพัฒนา ความสามารถในการทำธุรกิจของท่าน	22/ 43.14	23/ 45.10	5/ 9.80	1/ 1.96	- -	- -	4.27	0.80	มากที่สุด
เฉลี่ย	-	-	-	-	-	92.16	4.36	0.71	มากที่สุด
เฉลี่ยในภาพรวม	-	-	-	-	-	92.16	4.37	0.73	มากที่สุด

จากตารางที่ 17 พบว่า จากกลุ่มผู้เข้าอบรม จำนวน 51 คนที่ตอบแบบสำรวจ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการอบรมทริกการเพิ่มยอดขายให้ปังในยุคโควิด โดยรวมนั้นมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.37 โดยคิดเป็นความพึงพอใจ ร้อยละ 92.16 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกประเด็น โดยสามารถเรียงลำดับจากมากไปน้อยได้ดังนี้ ด้านความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.39 รองลงมาคือด้านความพึงพอใจในกระบวนการจัดโครงการ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.38 และด้านความสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.36 ตามลำดับ

ด้านความพึงพอใจในกระบวนการจัดโครงการ โดยรวมนั้นมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.38 โดยคิดเป็นความพึงพอใจ ร้อยละ 92.16 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกประเด็น โดยสามารถเรียงลำดับจากมากไปน้อยได้ดังนี้ ประเด็นข้อที่ 2 ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดงานโดยรวม (จำนวนชั่วโมง) และประเด็นข้อที่ 3 ความเหมาะสมของวัน-เวลาในการจัดกิจกรรม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.47 รองลงมาคือ ประเด็นข้อที่ 6 ความเหมาะสมของจำนวนเนื้อหาเกี่ยวกับเวลาที่ใช้ในการอบรม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43 ประเด็นข้อที่ 7 ความพึงพอใจของท่านต่อภาพรวมของโครงการ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.37 ประเด็นข้อที่ 5 ความรอบรู้ในเนื้อหา และความสามารถในการให้ความรู้ของวิทยากร มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.35 ประเด็นข้อที่ 4 การจัดลำดับขั้นตอนของหัวข้อที่น่าสนใจ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.31 และประเด็นข้อที่ 1 ความเหมาะสมของสถานที่ (แอปพลิเคชันที่ใช้) มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22 ตามลำดับ

ด้านความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับ โดยรวมนั้นมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.39 โดยคิดเป็นความพึงพอใจ ร้อยละ 92.16 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกประเด็น โดยสามารถเรียงลำดับจากมากไปน้อยได้ดังนี้ ประเด็นข้อที่ 2 ท่านได้รับทักษะและประสบการณ์ใหม่ ๆ จากโครงการนี้ กับประเด็นข้อที่ 3 สิ่งที่ท่านได้รับจากโครงการครั้งนี้ตรงตามความคาดหวังของท่าน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.39 และประเด็นข้อที่ 1 ท่านได้รับความรู้และแนวคิดใหม่ ๆ ในการทำการตลาดออนไลน์จากโครงการนี้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.37

ด้านความสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ โดยรวมนั้นมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.36 โดยคิดเป็นความพึงพอใจ ร้อยละ 92.16 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกประเด็น โดยสามารถเรียงลำดับจากมากไปน้อยได้ดังนี้ ประเด็นข้อที่ 1 ท่านสามารถนำสิ่งที่ได้รับจากโครงการนี้ไปใช้ในการทำการตลาดออนไลน์ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43 รองลงมาคือ ประเด็นข้อที่ 2 ท่านสามารถนำสิ่งที่ได้รับจากโครงการนี้ไปใช้ในการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.37 และประเด็นข้อที่ 3 ประโยชน์ของโครงการ/กิจกรรมนี้เอื้ออำนวยต่อการเรียนรู้และพัฒนาความสามารถในการทำธุรกิจของท่าน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.27 ตามลำดับ

และโครงการอบรมการถ่ายภาพอาหารด้วยมือถือในเชิงพาณิชย์ ในวันที่ 9 พฤษภาคม พ.ศ. 2564 ผ่านระบบ MS Team นั้นมีผู้ประเมินทั้งสิ้น 56 ราย มีผลการประเมินโครงการ ดังตารางที่ 18

ตารางที่ 18 ระดับความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการอบรมการถ่ายภาพอาหารด้วยมือถือในเชิงพาณิชย์ (n = 56)

ประเด็น	ระดับความพึงพอใจ					ความพึงพอใจ (ร้อยละ)	$\bar{X}$	SD	แปลความ
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด				
ด้านความพึงพอใจในกระบวนการจัดโครงการ									
1. ความเหมาะสมของสถานที่ (แอฟพลิเคชันที่ใช้)	23/41.07	28/50.00	2/3.57	3/5.36	-	-	4.27	0.77	มากที่สุด
2. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดงานโดยรวม (จำนวนชั่วโมง)	20/35.71	22/39.29	14/25.00	-	-	-	4.11	0.78	มากที่สุด
3. ความเหมาะสมของวัน-เวลาในการจัดกิจกรรม	22/39.29	27/48.21	7/12.50	-	-	-	4.27	0.67	มากที่สุด
4. การจัดลำดับขั้นตอนของหัวข้อที่นำเสนอ	25/44.64	20/35.71	11/19.64	-	-	-	4.25	0.77	มากที่สุด
5. ความรอบรู้ในเนื้อหา และความสามารถในการให้ความรู้ของวิทยากร	24/42.86	31/55.36	1/1.79	-	-	-	4.41	0.53	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของจำนวนเนื้อหาเกี่ยวกับเวลาที่ใช้ในการอบรม	25/44.64	26/46.43	5/8.93	-	-	-	4.36	0.64	มากที่สุด
7. ความพึงพอใจของท่านต่อภาพรวมของโครงการ	36/64.29	18/32.14	2/3.57	-	-	-	4.61	0.56	มากที่สุด
เฉลี่ย	-	-	-	-	-	98.21	4.32	0.57	มากที่สุด

ประเด็น	ระดับความพึงพอใจ					ความพึง พอใจ (ร้อยละ)	$\bar{X}$	SD	แปล ความ
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด				
ด้านความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับ									
1. ท่านได้รับความรู้และแนวคิดใหม่ ๆ ในการทำการตลาดออนไลน์จากโครงการนี้	31/ 55.36	21/ 37.50	4/ 7.14	-	-	-	4.46	0.66	มากที่สุด
2. ท่านได้รับทักษะและประสบการณ์ใหม่ ๆ จากโครงการนี้	34/ 60.71	18/ 32.14	4/ 7.14	-	-	-	4.52	0.66	มากที่สุด
3. สิ่งที่ท่านได้รับจากโครงการครั้งนี้ตรงตามความคาดหวังของท่าน	33/ 58.93	18/ 32.14	5/ 8.93	-	-	-	4.48	0.69	มากที่สุด
เฉลี่ย	-	-	-	-	-	96.43	4.49	0.61	มากที่สุด
ด้านความสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์									
1. ท่านสามารถนำสิ่งที่ได้รับจากโครงการนี้ไปใช้ในการทำการตลาดออนไลน์	31/ 55.36	23/ 41.07	2/ 3.57	-	-	-	4.46	0.66	มากที่สุด
2. ท่านสามารถนำสิ่งที่ได้รับจากโครงการนี้ไปใช้ในการปฏิบัติงาน	31/ 55.36	23/ 41.07	2/ 3.57	-	-	-	4.46	0.66	มากที่สุด
3. ประโยชน์ของโครงการ/กิจกรรมนี้เอื้ออำนวยต่อการเรียนรู้และพัฒนาความสามารถในการทำธุรกิจของท่าน	39/ 69.64	12/ 21.43	5/ 8.93	-	-	-	4.55	0.74	มากที่สุด
เฉลี่ย	-	-	-	-	-	96.43	4.49	0.65	มากที่สุด
เฉลี่ยในภาพรวม	-	-	-	-	-	100.00	4.40	0.57	มากที่สุด

จากตารางที่ 18 พบว่า จากกลุ่มผู้เข้าอบรม จำนวน 56 คนที่ตอบแบบสำรวจ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการอบรมการถ่ายภาพอาหารด้วยมือถือในเชิงพาณิชย์ โดยรวมนั้นมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ โดยคิดเป็นความพึงพอใจ ร้อยละ 100 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกประเด็น โดยสามารถเรียงลำดับจากมากไปน้อยได้ดังนี้ ด้านความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับ กับ ด้านความสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.49 และด้านความพึงพอใจในกระบวนการจัดโครงการ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.32 ตามลำดับ

ด้านความพึงพอใจในกระบวนการจัดโครงการ โดยรวมนั้นมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.32 โดยคิดเป็นความพึงพอใจ ร้อยละ 98.21 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกประเด็น โดยสามารถเรียงลำดับจากมากไปน้อยได้ดังนี้ ประเด็นข้อที่ 7 ความพึงพอใจของท่านต่อภาพรวมของโครงการ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.61 รองลงมาคือ ประเด็นข้อที่ 5 ความรอบรู้ในเนื้อหา และความสามารถในการให้ความรู้ของวิทยากร มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.41 ประเด็นข้อที่ 6 ความเหมาะสมของจำนวนเนื้อหาเกี่ยวกับเวลาที่

ใช้ในการอบรม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.36 ประเด็นข้อที่ 3 ความเหมาะสมของวัน-เวลาในการจัดกิจกรรม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.27 ประเด็นข้อที่ 1 ความเหมาะสมของสถานที่ (แอปพลิเคชันที่ใช้) มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.27 ประเด็นข้อที่ 4 การจัดลำดับขั้นตอนของหัวข้อที่นำเสนอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.25 และประเด็นข้อที่ 2 ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดงานโดยรวม (จำนวนชั่วโมง) มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.11 ตามลำดับ

ด้านความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับ โดยรวมนั้นมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.49 โดยคิดเป็นความพึงพอใจ ร้อยละ 96.43 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกประเด็น โดยสามารถเรียงลำดับจากมากไปน้อยได้ดังนี้ ประเด็นข้อที่ 2 ท่านได้รับทักษะและประสบการณ์ใหม่ๆ จากโครงการนี้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.52 รองลงมาคือ ประเด็นข้อที่ 3 สิ่งที่ท่านได้รับจากโครงการครั้งนี้ตรงตามความคาดหวังของท่าน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.48 และประเด็นข้อที่ 1 ท่านได้รับความรู้และแนวคิดใหม่ ๆ ในการทำงานตลาดออนไลน์จากโครงการนี้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.46 ตามลำดับ

ด้านความสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ โดยรวมนั้นมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.49 โดยคิดเป็นความพึงพอใจ ร้อยละ 96.43 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกประเด็น โดยสามารถเรียงลำดับจากมากไปน้อยได้ดังนี้ ประเด็นข้อที่ 3 ประโยชน์ของโครงการ/กิจกรรมนี้เอื้ออำนวยต่อการเรียนรู้และพัฒนาความสามารถในการทำธุรกิจของท่าน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.55 และประเด็นข้อที่ 1 ท่านสามารถนำสิ่งที่ได้รับจากโครงการนี้ไปใช้ในการทำการตลาดออนไลน์ กับประเด็นข้อที่ 2 ท่านสามารถนำสิ่งที่ได้รับจากโครงการนี้ไปใช้ในการปฏิบัติงาน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.46

2. รายงานผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อยกระดับศักยภาพกระบวนการผลิตอาหารของธุรกิจร้านอาหารให้มีมาตรฐานในระดับสากล

การดำเนินกิจกรรมตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 2 เพื่อยกระดับศักยภาพกระบวนการผลิตอาหารของธุรกิจร้านอาหารให้มีมาตรฐานในระดับสากล นั้นทางโครงการได้ทำการการอบรมเพิ่มความรู้เพื่อยกระดับสมรรถนะทางด้านการประกอบอาหารให้มีมาตรฐานในระดับสากล โดยได้อบรมการประกอบอาหารและเครื่องดื่มเพื่อพัฒนาอาชีพทั้งสิ้น 3 เมนู และมีการอบรมเกี่ยวกับการจัดการต้นทุนและสุขอนามัยในการประกอบอาหาร โดยมีผู้เข้าร่วมโครงการเกินกว่าที่ตั้งเอาไว้ มีผลการประเมินโครงการ ดังตารางที่ 19

ตารางที่ 2 ระดับความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการอบรมอาหารและเครื่องดื่มเพื่ออาชีพ

ประเด็น	ระดับความพึงพอใจ					รวม (ร้อยละ)	$\bar{X}$	SD	แปล ความ
	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด				
ด้านความพึงพอใจในกระบวนการจัดโครงการ									
1. ความเหมาะสมของสถานที่ (แอฟลิเคชั่นที่ใช้)	23/ 50.00	22/ 47.83	1/ 2.17	-	-	-	4.48	0.55	มากที่สุด
2. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดงานโดยรวม (จำนวนชั่วโมง)	22/ 47.83	19/ 41.30	5/ 10.87	-	-	-	4.37	0.68	มากที่สุด
3. ความเหมาะสมของวัน-เวลาในการจัดกิจกรรม	24/ 52.17	17/ 36.96	5/ 10.87	-	-	-	4.41	0.69	มากที่สุด
4. การจัดลำดับขั้นตอนของหัวข้อที่นำเสนอ	26/ 56.52	20/ 43.48	-	-	-	-	4.57	0.50	มากที่สุด
5. ความรอบรู้ในเนื้อหา และความสามารถในการให้ความรู้ของวิทยากร	27/ 58.70	19/ 41.30	-	-	-	-	4.59	0.50	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของจำนวนเนื้อหากับเวลาที่ใช้ในการอบรม	31/ 67.39	15/ 32.61	-	-	-	-	4.67	0.7	มากที่สุด
7. ความพึงพอใจของท่านต่อภาพรวมของโครงการ	30/ 65.22	16/ 34.78	-	-	-	-	4.65	0.48	มากที่สุด
เฉลี่ย	-	-	-	-	-	100.00	4.53	0.41	มากที่สุด
ด้านความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับ									
1. ท่านได้รับความรู้และแนวคิดใหม่ ๆ ในการทำอาหารและเครื่องดื่มจากโครงการนี้	30/ 65.22	16/ 34.78	-	-	-	-	4.65	0.48	มากที่สุด
2. ท่านได้รับทักษะและประสบการณ์ใหม่ ๆ ในการทำอาหารและเครื่องดื่มจากโครงการนี้	28/ 60.87	17/ 36.96	1/ 2.17	-	-	-	4.59	0.54	มากที่สุด

ประเด็น	ระดับความพึงพอใจ					รวม (ร้อยละ)	$\bar{X}$	SD	แปล ความ
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด				
3. สิ่งที่ท่านได้รับจากโครงการครั้งนี้ตรงตามความคาดหวังของท่าน	26/ 56.52	20/ 43.48	-	-	-	-	4.57	0.50	มากที่สุด
เฉลี่ย	-	-	-	-	-	100.00	4.60	0.48	มากที่สุด
ด้านความสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์									
1. ท่านสามารถนำสิ่งที่ได้รับจากโครงการนี้ไปใช้ในการทำการประกอบอาชีพได้	21/ 4.65	22/ 47.83	3/ 6.52	-	-	-	4.39	0.61	มากที่สุด
2. ท่านสามารถนำสิ่งที่ได้รับจากโครงการนี้ไปใช้ในการเพิ่มรายได้ของท่าน	21/ 45.65	20/ 43.48	5/ 10.87	-	-	-	4.35	0.67	มากที่สุด
3. ประโยชน์ของโครงการ/กิจกรรมนี้เอื้ออำนวยต่อการเรียนรู้และพัฒนาความสามารถในการทำอาชีพของท่าน	27/ 58.70	18/ 39.13	1/ 2.17	-	-	-	4.57	0.54	มากที่สุด
เฉลี่ย	-	-	-	-	-	100.00	4.43	0.53	มากที่สุด
เฉลี่ยในภาพรวม	-	-	-	-	-	100.00	4.53	0.41	มากที่สุด

จากตารางที่ 19 พบว่า กลุ่มผู้เข้าอบรมผู้ตอบแบบสำรวจส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการ โดยรวมนั้นมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.53 โดยคิดเป็นความพึงพอใจ ร้อยละ 100 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกประเด็น โดยสามารถเรียงลำดับจากมากไปน้อยได้ดังนี้ ด้านความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.60 รองลงมาคือ ด้านความพึงพอใจในกระบวนการจัดโครงการ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.53 และด้านความสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43 ตามลำดับ

ด้านความพึงพอใจในกระบวนการจัดโครงการ โดยรวมนั้นมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.53 โดยคิดเป็นความพึงพอใจ ร้อยละ 100 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกประเด็น โดยสามารถเรียงลำดับจากมากไปน้อยได้ดังนี้ ประเด็นข้อที่ 6 ความเหมาะสมของจำนวนเนื้อหา กับเวลาที่ใช้ในการอบรม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.67 รองลงมาคือ ประเด็นข้อที่ 7 ความพึงพอใจของท่านต่อภาพรวมของโครงการ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.65 ประเด็นข้อที่ 5 ความรอบรู้ในเนื้อหา และความสามารถในการให้ความรู้ของวิทยากร มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.59 ประเด็นข้อที่ 4 การจัดลำดับขั้นตอนของหัวข้อที่น่าเสนอ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57 ประเด็นข้อที่ 1 ความเหมาะสมของสถานที่ (แอฟลิเคชั่นที่ใช้) มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.48 ประเด็นข้อที่ 3 ความเหมาะสมของวัน-เวลาในการจัดกิจกรรม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.41 และประเด็นข้อที่ 2 ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดงานโดยรวม (จำนวนชั่วโมง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.37 ตามลำดับ

ด้านความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับ โดยรวมนั้นมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.60 โดยคิดเป็นความพึงพอใจ ร้อยละ 100 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกประเด็น

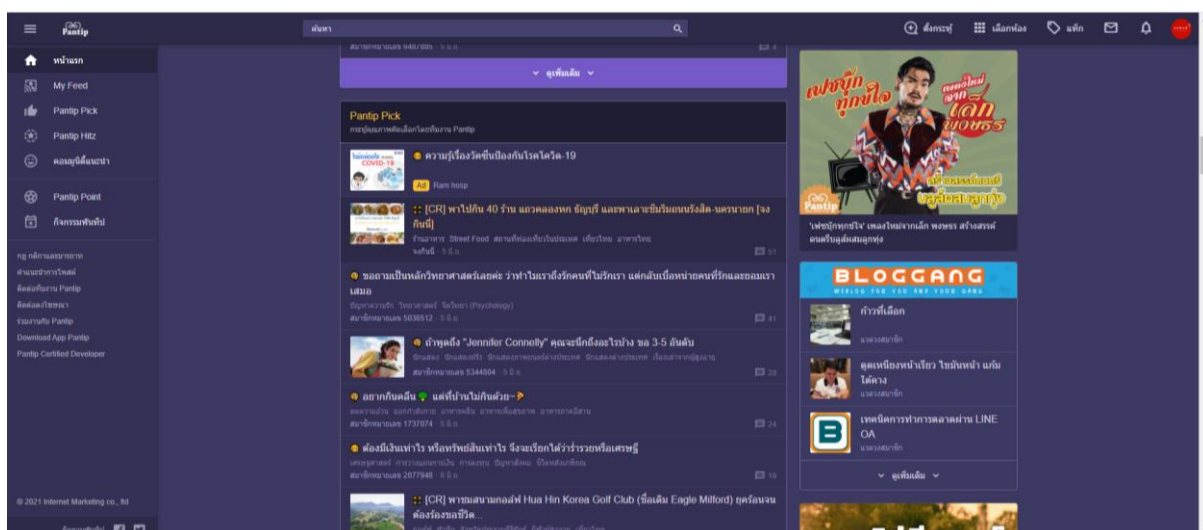
โดยสามารถเรียงลำดับจากมากไปน้อยได้ดังนี้ ประเด็นข้อที่ 1 ท่านได้รับความรู้และแนวคิดใหม่ ๆ ในการทำอาหารและเครื่องดื่มจากโครงการนี้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.65 รองลงมาคือ ประเด็นข้อที่ 2 ท่านได้รับทักษะและประสบการณ์ใหม่ ๆ ในการทำอาหารและเครื่องดื่มจากโครงการนี้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.59 และประเด็นข้อที่ 3 สิ่งที่ท่านได้รับจากโครงการครั้งนี้ตรงตามความคาดหวังของท่าน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57 ตามลำดับ

ด้านความสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ โดยรวมนั้นมีค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43 โดยคิดเป็นความพึงพอใจ ร้อยละ 100 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าอยู่ในระดับมากที่สุดทุกประเด็น โดยสามารถเรียงลำดับจากมากไปน้อยได้ดังนี้ ประเด็นข้อที่ 3 ประโยชน์ของโครงการ/กิจกรรมนี้เอื้ออำนวยต่อการเรียนรู้และพัฒนาความสามารถในการทำอาชีพของท่าน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57 รองลงมาคือ ประเด็นข้อที่ 1 ท่านสามารถนำสิ่งที่ได้รับจากโครงการนี้ไปใช้ในการทำการประกอบอาชีพได้ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.39 และประเด็นข้อที่ 2 ท่านสามารถนำสิ่งที่ได้รับจากโครงการนี้ไปใช้ในการเพิ่มรายได้ของท่าน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.35 ตามลำดับ

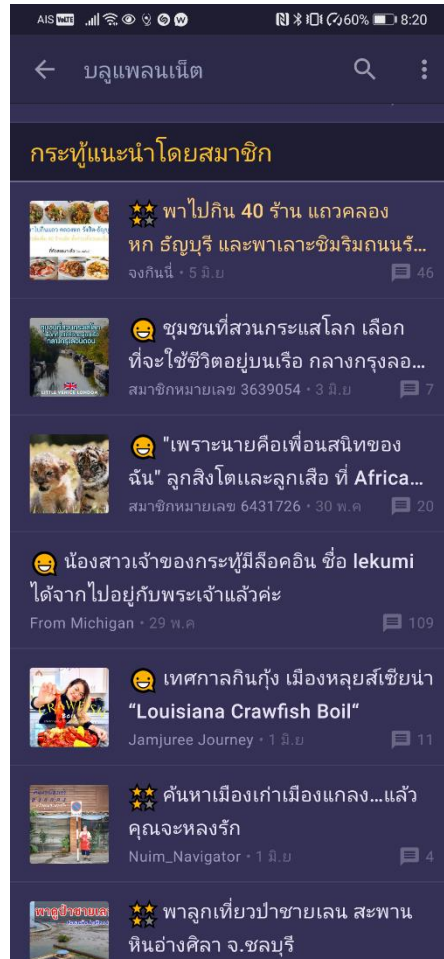
3. รายงานผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 เพื่อจัดทำข้อมูลเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารสำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ในสื่อสังคมออนไลน์

การดำเนินการตามวัตถุประสงค์ข้อที่ 3 เพื่อจัดทำข้อมูลเกี่ยวกับธุรกิจร้านอาหารสำหรับเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ในสื่อสังคมออนไลน์นั้นทางโครงการได้มีการสร้างเส้นทางท่องเที่ยวทางอาหารเพื่อให้คนต่างพื้นที่ได้รู้จักร้านอาหารในคลองหกวามากขึ้นโดยการใช้การเขียนบทความบนเพจกินเที่ยวย่านคลองหก และบนเว็บไซต์ Pantip.com ก็ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี โดยบทความมีชื่อว่า “พาไปกิน 40 ร้าน แถวคลองหก ัญบุรี และพาเลาะชิมริมถนนรังสิต-นครนายก”

ซึ่งเมื่อเผยแพร่ไปแล้วก็ได้แชร์ไปยังบล็อกเครือข่าย ต่าง ๆ จนกระทั่งดังกล่าวได้รับการตอบรับจากสื่อสังคมออนไลน์เป็นอย่างดี สื่อได้ถูกคัดเลือกจาก Pantip.com เป็นกระทู้ Pantip pick หน้าแรกของเว็บไซต์ที่แนะนำให้สมาชิกอ่าน



กระทู้ดังกล่าวได้ขึ้นเป็นอันดับ 1 ของกระทู้แนะนำโดยสมาชิกทั้งในห้อง กันครัว ที่เกี่ยวกับอาหาร และห้องบลูแพลนเน็ต ที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยว ซึ่งวัดจากการเข้ามาอ่าน การให้คะแนน การถูกใจ และการเข้ามาพูดคุย แสดงให้เห็นว่ามีผู้คนรับรู้ และชื่นชอบกระทู้ดังกล่าวเป็นจำนวนมาก



ทางร้านอาหารต่าง ๆ เมื่อเห็นว่ามีร้านของตนในเส้นทางท่องเที่ยว ก็ได้ทำการขอบคุณและแชร์กระทู้ผ่านทางเพจร้านของตนเอง

 **เตียวเรือหลวงหวด คลอง9** 14h • 🌐

เตียวเรือจัดว่าเด็ด...!! ขอขอบคุณเพจ @จงกินนี่ คร้าบผม

ลุงเปิดร้านปกติ สามารถนั่งทานได้
 😊 เว้นระยะห่าง
 😊 ใส่หน้ากากอนามัย
 😊 ล้างมือบ่อยๆ
 เวลาทำการ 07.00-17.00 🙏🙏



พาไปกินแถว คลองหก รังสิต-ธัญบุรี
 รีวิวจัดเต็ม 40 ร้านเด็ด ทั้งก๊วยเตี๋ยวและอื่น ๆ

ที่คัดสรรมาแล้ว โดย...จงกินนี่



PANTIP.COM
[CR] พาไปกิน 40 ร้าน แถวคลองหก ธัญบุรี และพาเลาะชิมริมถนนรังสิต-นครนายก [จงกินนี่]

 **สุริพรโกชนา กะเพราเปิด องค์กรภษ** 11h • Amphoe Ongkharak • 🌐

is at **สุริพรโกชนา กะเพราเปิด องค์กรภษ**

รีวิวดี ๆ มีคุณภาพอีกแล้วครับท่าน ไก่ลัดตรงไหน แวะที่ใด จัดกันไปให้อิ่มท้องจร้า 😊👍

ขอบคุณเพจ @จงกินนี่ I Jongkinny ที่ให้เราเป็นส่วนหนึ่ง ในเส้นทางร้านอิมท้อง 🙏❤️



พาไปกินแถว คลองหก รังสิต-ธัญบุรี
 รีวิวจัดเต็ม 40 ร้านเด็ด ทั้งก๊วยเตี๋ยวและอื่น ๆ

ที่คัดสรรมาแล้ว โดย...จงกินนี่



PANTIP.COM
[CR] พาไปกิน 40 ร้าน แถวคลองหก ธัญบุรี และพาเลาะชิมริมถนนรังสิต-นครนายก [จงกินนี่]

10. รายงานการใช้จ่ายงบประมาณ

รายงานการใช้จ่ายงบประมาณของโครงการนี้นั้นได้รับจัดสรรงบประมาณจำนวน 350,000 บาท แต่เบิกจ่ายจริงที่จำนวน 35,940 บาท เนื่องจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโควิด-19 จึงทำให้การจัดโครงการต้องใช้รูปแบบออนไลน์ จึงมีการเบิกจ่ายหลายรายการไม่สามารถเบิกได้ โดยเฉพาะค่าอาหาร อาหารว่างและเครื่องดื่ม โดยมีรายละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

รายละเอียด	ค่าใช้จ่าย (บาท)
ค่าตอบแทนวิทยากร	2,100
ค่าเบี้ยเลี้ยงนักศึกษาลงพื้นที่เก็บข้อมูล	33,840
รวม	35,940

11. ปัญหาและอุปสรรค

1. งบประมาณจากกระทรวงอุดมศึกษาฯ จัดสรรล่าช้าจึงทำให้โครงการไม่สามารถจัดได้ตามที่วางแผนกิจกรรมไว้ จนทำให้มาประสบกับการแพร่ระบาดของโควิด-19 ระลอกสาม ในช่วงเดือนมีนาคมเป็นต้นมา
2. ระเบียบการเบิกจ่ายของกองคลังในมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรีนั้นไม่สอดคล้องกับรูปแบบการดำเนินโครงการจึงทำให้ต้องปรับรูปแบบกิจกรรม และรายการเบิกจ่ายบางรายการไม่สามารถเบิกได้จึงทำให้การใช้จ่ายงบประมาณไม่เป็นไปตามที่ตั้งเอาไว้
3. โควิด-19 ทำให้ต้องจัดการอบรมแบบออนไลน์ และปรับกิจกรรมทำให้การใช้จ่ายงบประมาณไม่เป็นไปตามที่ตั้งเอาไว้

12. ข้อเสนอแนะเพื่อเป็นประโยชน์ต่อการบริหารโครงการต่อไป

1. การอบรมในลักษณะนี้เกี่ยวกับการส่งเสริมการใช้สื่อสังคมออนไลน์ควรจัด ณ สถานที่ตั้งไม่ควรจัดในรูปแบบออนไลน์เนื่องจากการถ่ายทอดองค์ความรู้นั้นไม่สามารถทำได้อย่างเต็มประสิทธิภาพ
2. ควรศึกษาระเบียบการเบิกจ่ายของกองคลัง มหาวิทยาลัยให้ชัดเจนก่อนยื่นขอเสนอโครงการเนื่องจากงบประมาณบางประเภทไม่สามารถเบิกจ่ายได้