



รายงานผลการดำเนินโครงการ
โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

โครงการหลักที่ 2
โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ผู้รับผิดชอบโครงการ
อาจารย์นริศรา คำสิงห์
คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูฟิวชั่นอีสานพื้นถิ่น มีวัตถุประสงค์คือ 1) เพื่อศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน 2) เพื่อพัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานฟิวชั่นสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ 3) เพื่อพัฒนาศักยภาพ และเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 4) เพื่อนำเสนอแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูฟิวชั่นอีสานพื้นถิ่น และ 5) เพื่อให้ นักศึกษา อาจารย์ หลักสูตรฯ มีการบูรณาการเรียนการสอนผ่านการบริการวิชาการ ร่วมกันกับชุมชนในการพัฒนาท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ เมื่อเสร็จสิ้นการดำเนินโครงการ พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวนทั้งสิ้น 27 คน (100 %) แบ่งเป็นเพศหญิง 25 คน (ร้อยละ 95.59) เพศชาย 2 คน (ร้อยละ 7.41) มีสถานภาพเป็น เกษตรกร 15 คน (ร้อยละ 55.55) นักศึกษา 10 คน (ร้อยละ 37.04) อาจารย์มหาวิทยาลัย 2 คน (ร้อยละ 7.41) ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจของท่านต่อภาพรวมของโครงการอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 3.86) และมีข้อเสนอแนะ คือ เป็นโครงการที่ดี มีประโยชน์ และควรจัดโครงการที่ให้ความรู้ในด้านอื่นๆเพิ่มเติมและเพิ่มจำนวนผู้เข้าร่วมโครงการให้มากขึ้น

คำนำ

โครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูฟิวชั่นอีสานพื้นถิ่น มีวัตถุประสงค์คือ 1) เพื่อศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน 2) เพื่อพัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานฟิวชั่นสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ 3) เพื่อพัฒนาศักยภาพ และเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 4) เพื่อนำเสนอแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูฟิวชั่นอีสานพื้นถิ่น และ 5) เพื่อให้นักศึกษา อาจารย์ หลักสูตรฯ มีการบูรณาการเรียนการสอนผ่านการบริการวิชาการ ร่วมกันกับชุมชนในการพัฒนาท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ ได้รับจัดสรรงบประมาณจากมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ภายใต้โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น โครงการหลักที่ 2 โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ซึ่งทางผู้รับผิดชอบโครงการได้มีการบูรณาการเรียนการสอนและการวิจัย ร่วมกับการบริการวิชาการ เพื่อให้ความรู้แก่ชุมชนและสังคม สามารถนำไปปรับใช้ให้เกิดประโยชน์ในชุมชน ตามวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ว่า “เป็นแหล่งเรียนรู้ที่มีคุณภาพเพื่อพัฒนาท้องถิ่นและสังคม” อีกทั้งนักศึกษาในสาขาวิชาฯ ได้เรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติในชุมชน ซึ่งถือเป็นห้องเรียนภายนอกมหาวิทยาลัยที่สำคัญ นำไปสู่การผลิตบัณฑิตที่พึงประสงค์ต่อสถานประกอบการและกำลังสำคัญในการพัฒนาประเทศชาติต่อไป

นริศรา คำสิงห์
ผู้รับผิดชอบโครงการ
6 ตุลาคม 2567

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	
สารบัญ	
ส่วนที่ 1 ส่วนนำ	6
หลักการและเหตุผล	8
ผู้รับผิดชอบโครงการและหน่วยงาน	8
งบประมาณ	8
ความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ความเชื่อมโยงตาม พ.ร.บ. มรภ. และเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)	
ความเชื่อมโยงพันธกิจตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 มาตรา 8 ในการดำเนินงานเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามมาตรา 7 ให้กำหนดภาระหน้าที่ของมหาวิทยาลัย	8
แผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579)	9
แผนปฏิบัติการเชิงยุทธศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2560-2579)	9
แผนปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	9
มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ประเด็นยุทธศาสตร์และตัวชี้วัด เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals : SDGs)	9
วัตถุประสงค์ของโครงการ	9
กลุ่มเป้าหมาย/ผู้เข้าร่วมโครงการ	9
ระยะเวลาดำเนินการ/กิจกรรม	9
พื้นที่ ที่ดำเนินโครงการ	10
โรงเรียน	10
ภาคีเครือข่าย	10
ผลิตภัณฑ์/นวัตกรรม	10
กลุ่มวิสาหกิจชุมชน/ผู้ประกอบการ	11
อย./มผช.	11
นักศึกษา	11
ผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์	11
กิจกรรมดำเนินงาน (Output) ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายตามโครงการยุทธศาสตร์ฯ (หลักที่ 1-10)	11
ผลลัพธ์ (Outcome) ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายตามโครงการยุทธศาสตร์ (หลักที่ 1-10)	12
ผลกระทบ/ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	12
การประเมิน SROI	13

ส่วนที่ 2 วิธีดำเนินการ

กลุ่มเป้าหมาย	17
ผู้เข้าร่วมโครงการ	17
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล	17
วิธีการเก็บข้อมูล	18
การวิเคราะห์ข้อมูล	18
เกณฑ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	18

ส่วนที่ 3 การบูรณาการโครงการ

ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ	19
การบูรณาการกับการเรียนการสอน	19
การบูรณาการกับการวิจัย	20
แนวทางการดำเนินงานในปีงบประมาณต่อไป	20

ส่วนที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป	21
ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดโครงการ	21

ส่วนที่ 5 สรุปผลการดำเนินโครงการ

ผลการประเมินโครงการ	24
สรุปผลการดำเนินการ	27

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก โครงการ	34
ภาคผนวก ข กำหนดการ	50
ภาคผนวก ค หนังสือเชิญวิทยากร/แบบตอบรับ	56
ภาคผนวก ง ประวัติวิทยากร	61
ภาคผนวก จ คำสั่งเข้าร่วมโครงการ	70
ภาคผนวก ฉ สำเนารายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ	78
ภาคผนวก จ เครื่องมือใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล	86
ภาคผนวก ฉ ภาพกิจกรรม	89

ส่วนที่ 1

ส่วนนำ

ชื่อโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูฟิวชั่นอีสานพื้นถิ่น

หลักการและเหตุผล

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (gastronomy tourism) เป็นอีกหนึ่งรูปแบบกิจกรรมท่องเที่ยวได้รับความสนใจจากนักท่องเที่ยวในปัจจุบัน ซึ่งนักท่องเที่ยวมักค้นหาอาหารอร่อยและแปลกใหม่จากสถานที่ที่ได้เดินทางไปท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงมีการผสมผสานกับการท่องเที่ยวหลากหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ (Wangsai, 2018) การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ได้จัดให้การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นหนึ่งใน 7 กิจกรรมการท่องเที่ยวหลักของปี 2561 โดยที่ผ่านมามีหลายหน่วยงานได้จัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในหลายรูปแบบ เช่น องค์กรบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (อพท.) ได้มีการส่งเสริมและพัฒนาชุมชนที่มีความโดดเด่นทางอาหาร เช่น สุโขทัย น่าน ตราด (Designated Areas for Sustainable Tourism, 2018) การจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองรอง (Tourism Authority of Thailand, 2018) โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี ที่ส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวชุมชน (Department of Community Development, Ministry of Interior, 2018)

การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นปรากฏการณ์ที่เกิดจากการพัฒนาสินค้าและบริการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ จากแนวคิดที่ว่าอาหารประจำถิ่นเป็นส่วนประกอบหนึ่งในการสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยว กิจกรรมที่มีความสำคัญกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีหลากหลายรูปแบบ โดยทั่วไปครอบคลุมการรับประทานอาหารตามร้านอาหาร การร่วมสังเกตการณ์การเรียนรู้กรรมวิธีการปรุงจากแหล่งผลิตวัตถุดิบหรือการสัมผัส (Boniface, 2003; Fox, 2007; Hall, 2003; Telfer, 1996) อาหารถือเป็นวิธีที่สำคัญในการเข้าถึงวัฒนธรรมของชนชาติต่างๆ และยังสามารถแสดงให้เห็นถึงความเป็นเอกลักษณ์และวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยเน้นความสำคัญของอาหารและการท่องเที่ยว (Rand, Health, & Alberts, 2003) วัฒนธรรมอาหารแต่ละพื้นที่ล้วนมีลักษณะและ เอกลักษณ์เฉพาะ เกิดจากความสามารถของคนในชุมชนที่ปรับตัวและดัดแปลงธรรมชาติแวดล้อมรอบตัว จนเกิดการใช้ประโยชน์อย่างเหมาะสมความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ ความสามารถในการเข้าถึงวัตถุดิบและทรัพยากรอาหาร ภูมิปัญญาการผลิต ทั้งหมดเป็นกระบวนการเชื่อมโยงกัน ซึ่งบ่งบอกถึงความชาญฉลาดของมนุษย์ทั้งเชิงความคิดสร้างสรรค์ การประยุกต์และปรับใช้ เป็นประสบการณ์ของชุมชนผ่านการขัดเกลาสั่งสมสืบทอดจากรุ่นสู่รุ่นจนเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น สะท้อนบ่งบอกถึงการดำเนินชีวิต บริบทสังคม ภูมิปัญญา ปรากฏให้เห็นเป็นเรื่องราวการกินอยู่ ความเชื่อเรื่องอาหาร พฤติกรรมการบริโภค ตลอดจนสุขภาพของคนในชุมชน (Hall, Shaples, Mitchell, Macionis, & Cambourne, 2003)

นอกจากนี้ อาหารไทยยังได้รับการยกย่องเป็นอาหารที่มีความโดดเด่น เนื่องจากประเทศไทยเป็นแหล่งอาหารที่มีความสมบูรณ์มีทรัพยากรทางการเกษตรที่ใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารได้หลากหลายชนิด อาทิ ข้าว สมุนไพรไทย และเครื่องเทศ อาหารไทยมีเอกลักษณ์เฉพาะในด้านของรสชาติ กรรมวิธีการประกอบอาหาร ที่หลากหลายแตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาค จึงทำให้อาหารไทยเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ชัดเจนแตกต่างไปจากอาหารของชาติอื่นๆ (Richards, 2012) เห็นได้จากที่ The world's 50 best foods หรืออันดับอาหาร 50 เมนูของ CNN Travel ปี 2021 ซึ่งอาหารไทยติดอันดับทั้งหมด 3 เมนู ได้แก่ มีสมัน (อันดับ 1) ต้มยำกุ้ง (อันดับ 8) และส้มตำ (อันดับ 46) ขณะที่ ททท. ได้จัดงานประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้การคัดสรรร้านอาหารครอบคลุมภาค

ตะวันออกเฉียงเหนือของไทย โดยจัดทำคู่มือ “มิชลิน ไกด์” ฉบับปี 2566 ขยายขอบเขตการคัดสรรแนะนำร้านอาหารเข้าสู่ 4 จังหวัดภาคอีสาน ได้แก่ จังหวัดนครราชสีมา อุบลราชธานี อุตรดิตถ์ และขอนแก่น โดยคู่มือฉบับดังกล่าวมีกำหนดตีพิมพ์เผยแพร่ปลายปี 2565 ในชื่อ “มิชลิน ไกด์ นครราชสีมา อุบลราชธานี อุตรดิตถ์ และ ขอนแก่น 2566” (The MICHELIN Guide New City Announcement 2023) เพื่อสะท้อนวัฒนธรรมอาหารอีสานที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัว มาพร้อมรสชาติจัดจ้าน มีประวัติความเป็นมาที่น่าสนใจโดยได้รับอิทธิพลจากหลากหลายวัฒนธรรม มีสถานที่ท่องเที่ยวในพื้นที่ที่มีความโดดเด่น ตลอดจนเสน่ห์ของวิถีชุมชนที่มีเอกลักษณ์ สามารถรองรับนักท่องเที่ยวทุกกลุ่ม และยังสามารถเดินตามรอยร้านอร่อยที่ “มิชลิน ไกด์” ได้คัดสรรไว้ให้ ซึ่ง ททท. เล็งเห็นถึงความพร้อมของ 4 จังหวัดที่สามารถสะท้อน วัฒนธรรมอาหารการกินของคนไทยและสามารถขับเคลื่อนให้เกิดการกระตุ้นการจับจ่ายใช้สอยของนักท่องเที่ยวเพื่อต่อยอดสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism)

อาหารอีสาน มีรสชาติที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์คือ ความเค็มจากน้ำปลาร้า รสเผ็ดจากพริกสดและพริกแห้ง ซึ่งอาหารอีสานส่วนใหญ่จะมีลักษณะแห้ง เข้มข้น มีน้ำแบบขลุกขลิก และไม่นิยมใส่กะทิ แต่จะมีปลาร้าเป็นส่วนผสมหลักในเกือบทุกเมนู ลักษณะการกินนั้นคนในพื้นที่ภาคอีสานส่วนมากจะนิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็นหลักและผักที่หาได้ตามพื้นบ้านที่มีตามช่วงฤดูกาล ซึ่งเมนูอาหารขึ้นชื่อของอาหารภาคอีสานก็มีมากมายหลากหลายอย่าง เช่น ส้มตำ ลาบ ซุปหน่อไม้ ไส้กรอกอีสาน เป็นต้น อาหารอีสานที่มีรสจัดจ้าน ถูกปากคนไทย จึงปฏิเสธไม่ได้เลยว่าเป็นเมนูโปรดที่ใครหลายคนต่างชื่นชอบ โดยมีร้านอาหารทั้งเล็กใหญ่กระจายอยู่ทั่วเมืองไทย แม้กระทั่งชาวต่างชาติก็พากันยกนิ้วให้กับความอร่อยกลมกล่อมถึงรสวัตถุดิบและเครื่องปรุงที่มีเอกลักษณ์ ทำให้รสชาติอาหารอีสานโดดเด่นกว่าใคร อาหารอีสานเชื่อมโยงกับวิถีการดำเนินชีวิต สืบถึงความพอเพียงและเรียบง่าย โดยการหยิบจับวัตถุดิบใกล้ตัวตามฤดูกาลนำมาปรุงอาหาร ต่อยอดด้วยภูมิปัญญา และเนื่องด้วยพื้นที่ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ราบสูง มีแม่น้ำสำคัญหลายสาย มีอาณาเขตติดต่อกับลาว กัมพูชา รวมถึงมีการอพยพถิ่นฐานของชาวเวียดนามในอดีต อาหารของภูมิภาคนี้จึงมีความผสมผสานด้านวัฒนธรรมค่อนข้างหลากหลาย กอปรกับภูมิอากาศที่ร้อนจัดและมีหลายเดือนที่แห้งแล้ง ชาวอีสานจึงเรียนรู้ที่จะกินอาหารที่ได้จากพืชพรรณท้องถิ่นที่ออกดอกออกใบตามฤดูกาล อย่างเห็นชนิดต่างๆ หน่อไม้ ผักพื้นบ้าน ร่วมกับโปรตีนรสเลิศอันได้แก่ ปลาน้ำจืดหลากหลายพันธุ์ที่บางช่วงซุกซมจนกินไม่ไหว ปูนา ไช้ผดแดง ไปจนถึงแมลงและแมงต่างๆ

ปัจจุบันชาวอีสานมีจำนวนมากขึ้น หันมาประสบการณ์ไปเผยแพร่ในต่างประเทศ พร้อมกลับมาเปิดร้านอาหารของตัวเองที่บ้านเกิด โดยยกระดับอาหารอีสานและกำหนดมาตรฐานใหม่ให้อาหารท้องถิ่นมีคุณภาพสูงมากขึ้น ถือเป็นสัญญาณที่ดีของภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยที่เป็น “จุดหมายปลายทาง” ของนักท่องเที่ยวที่ต้องการลิ้มรสอาหารพื้นบ้าน ส่งผลดีต่อเศรษฐกิจชุมชนและธุรกิจร้านอาหารในท้องถิ่น ดังนั้น ผู้รับผิดชอบโครงการจึงเล็งเห็นประโยชน์ว่าการพัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ จะนำมาซึ่งประโยชน์ต่อชุมชนในท้องถิ่น ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมจากหน่วยงานต่างๆ เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพื้นถิ่นอีสาน ไม่ว่าจะเป็นชุมชนท่องเที่ยวหรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ที่ให้ข้อมูลและร่วมออกแบบพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารไปพร้อมกับผู้รับผิดชอบโครงการ สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดที่ให้การสนับสนุนในเชิงนโยบาย แนวทางสู่การพัฒนามาตรฐาน และร่วมผลักดันให้ชุมชนท่องเที่ยวในเขตจังหวัดมหาสารคามได้พัฒนาตนเองสู่ความยั่งยืน อีกทั้งผู้รับผิดชอบโดยตรงคือนักท่องเที่ยว ซึ่งจะได้รับประสบการณ์ และการเรียนรู้ผ่านเมนูอาหารพื้นถิ่น ก่อให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชน และขณะเดียวกันสามารถใช้การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนมีความรัก ภาคภูมิใจในวิถีชีวิต วัฒนธรรม และเกิดการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของตนเองต่อไป ซึ่งในโครงการจะแบ่งกิจกรรมออกเป็น 4 ระยะ ดังนี้

ระยะที่ 1 พัฒนาศักยภาพและเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ระยะที่ 2 ศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน

ระยะที่ 3 พัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิวชน สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ และทดสอบความพึงพอใจต่อเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิวชน

ระยะที่ 4 เพื่อนำเสนอแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ และเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิวชน

ผู้รับผิดชอบโครงการ อาจารย์นริศรา คำสิงห์

หน่วยงาน คณะวิทยาการจัดการ

งบประมาณ 64,000 บาท

งบประมาณที่หน่วยงานภายนอกสนับสนุนในลักษณะ matching fund (ถ้ามี)-..... บาท

ความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ความเชื่อมโยงตาม พ.ร.บ. มรภ. และเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)

ยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561-2580)

ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

แผนแม่บทภายใต้แผนยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ. 2561-2580)

ด้านการท่องเที่ยว

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13

หมวดหมู่ที่ 2 ไทยเป็นจุดหมายของการท่องเที่ยวที่เน้นคุณภาพและความยั่งยืน

ยุทธศาสตร์กระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

แพลตฟอร์มที่ 3 การวิจัยและสร้างนวัตกรรมเพื่อเพิ่มความสามารถการแข่งขัน

ความเชื่อมโยงพันธกิจตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 มาตรา 8 ในการดำเนินงานเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ตาม

มาตรา 7 ให้กำหนดภาระหน้าที่ของมหาวิทยาลัย

ข้อที่ 1. แสวงหาความจริงเพื่อสู่ความเป็นเลิศทางวิชาการ บนพื้นฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย และภูมิปัญญาสากล

ข้อที่ 3. เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจในคุณค่าความสำนึกและความภูมิใจในวัฒนธรรมของท้องถิ่นและของชาติ

ข้อที่ 6. ประสานความร่วมมือและช่วยเหลือเกื้อกูลกัน ระหว่างมหาวิทยาลัย ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและองค์กรอื่นทั้งในและต่างประเทศเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

ข้อที่ 7. ศึกษาและแสวงหาแนวทางพัฒนาเทคโนโลยีพื้นบ้านและเทคโนโลยีสมัยใหม่ให้เหมาะสมกับการดำรงชีวิต และการประกอบอาชีพของคนในท้องถิ่น รวมถึงการแสวงหาแนวทาง เพื่อส่งเสริมให้เกิดการจัดการ การบำรุงรักษาและการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน

แผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579)

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาท้องถิ่น

แผนปฏิบัติการเชิงยุทธศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2560-2579)

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาท้องถิ่น

แผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

ประเด็นยุทธศาสตร์

ยุทธศาสตร์ที่ 1 พันธกิจสัมพันธ์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์

ตัวชี้วัด

ตัวชี้วัดที่ 2 ระดับความสำเร็จในการพัฒนางานบริการวิชาการบนพื้นฐานความต้องการของชุมชนท้องถิ่นสู่ความเข้มแข็งอย่างยั่งยืน

เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals : SDGs)

เป้าหมายที่ 1 ขจัดความยากจน (No Poverty)

เป้าหมายที่ 8 ส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจที่ต่อเนื่อง ครอบคลุม และยั่งยืน การจ้างงานเต็มที่มีคุณภาพ และการมีงานที่เหมาะสมสำหรับทุกคน (Decent Work and Economic Growth)

เป้าหมายที่ 17 เสริมความเข้มแข็งให้แก่อำนาจการดำเนินงานและฟื้นฟูสภาพหุ้นส่วนความร่วมมือระดับโลกสำหรับการพัฒนาที่ยั่งยืน (Partnerships for the Goals)

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน
2. เพื่อพัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิวชน สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์
3. เพื่อพัฒนาศักยภาพ และเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
4. เพื่อนำเสนอแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพิวชนอีสานพื้นถิ่น
5. เพื่อให้นักศึกษา อาจารย์ หลักสูตรฯ มีการบูรณาการเรียนการสอนผ่านการบริการวิชาการ ร่วมกันกับชุมชนในการพัฒนาท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์

กลุ่มเป้าหมาย/ผู้เข้าร่วมโครงการ

ปริมาณกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งสิ้นจำนวน 27 คน ประกอบด้วย

1. ประชาชน จำนวน 15 คน
2. นักศึกษา จำนวน 10 คน
3. บุคลากร จำนวน 2 คน

ระยะเวลาในการดำเนินการ/กิจกรรม เริ่มต้น..... 1-30 เมษายน 2567

สถานที่/พื้นที่ดำเนินการ

หมู่บ้าน/ชุมชน/โรงเรียน (ถ้ามี) ที่มหาวิทยาลัยเข้าดำเนินโครงการ จำนวน1..... หมู่บ้าน/ชุมชน/โรงเรียน ได้แก่

หมู่บ้าน/ชุมชน

ชื่อหมู่บ้าน/ชุมชน	ที่อยู่ (ระบุสถานที่ตั้ง เลขที่ /ถนน/ตำบล/อำเภอ/จังหวัด/รหัสไปรษณีย์)
1. ชุมชนท่องเที่ยววันวิถีบ้านหนองหิน ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	จันทรพนมฟาร์ม โฮมสเตย์ บ้านหนองหิน ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม 44000

โรงเรียน

โรงเรียน	ที่อยู่ (ระบุสถานที่ตั้ง เลขที่ /ถนน/ตำบล/อำเภอ/จังหวัด/รหัสไปรษณีย์)
1.	
2.	

ภาคีเครือข่ายที่ร่วมดำเนินการ (ถ้ามี)

ภาคีเครือข่าย เครือข่าย

ชื่อภาคีเครือข่าย			ที่อยู่ (ระบุสถานที่ตั้ง เลขที่ /ถนน/ตำบล/ อำเภอ/จังหวัด/รหัสไปรษณีย์)
ที่	ภาคีเครือข่ายภายนอก	ภาคีเครือข่ายภายใน	
1.			
2.			

ผลิตภัณฑ์/นวัตกรรม

ชื่อจำนวนผลิตภัณฑ์/นวัตกรรม			ที่อยู่ (ระบุสถานที่ตั้ง เลขที่ /ถนน/ตำบล/ อำเภอ/จังหวัด/รหัสไปรษณีย์)
ที่	ผลิตภัณฑ์	นวัตกรรม	
1.			
2.			

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน/ผู้ประกอบการ

ชื่อจำนวนกลุ่มวิสาหกิจชุมชน/ผู้ประกอบการ			ที่อยู่ (ระบุสถานที่ตั้ง เลขที่ /ถนน/ตำบล/ อำเภอ/จังหวัด/รหัสไปรษณีย์)
ที่	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ผู้ประกอบการ	
1.			
2.			

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการจดทะเบียน อย./ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง มผช.

ชื่อจำนวน อย./มผช.			ที่อยู่ (ระบุสถานที่ตั้ง เลขที่ /ถนน/ตำบล/ อำเภอ/จังหวัด/รหัสไปรษณีย์)
ที่	อย.	มผช.	
1.			
2.			

นักศึกษา

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้รับการบ่มเพาะเป็นวิทยากรวิศวกรสังคม

.....

ร้อยละของนักศึกษาที่สอบผ่านเกณฑ์มาตรฐาน CEFR หรือมาตรฐานสากลอื่นๆ

.....

ผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์

จำนวนผลงานของนักศึกษา/อาจารย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ในระดับชาติหรือนานาชาติ

.....

ชื่อผลงาน

.....

กิจกรรมดำเนินงาน

Output (ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายตามโครงการยุทธศาสตร์ฯ หลักที่ 2)

กิจกรรม	ผลผลิต (Output)	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
ต้นน้ำ พัฒนาศักยภาพและเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร ศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน	จำนวนหมู่บ้าน/คน ที่เข้าร่วมโครงการหมู่บ้าน 1. บุคลากรในชุมชนท่องเที่ยววิถีบ้านหนองหิน ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม มีความรู้ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 2. ทราบถึงภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน	คน หมู่บ้าน	ไม่น้อยกว่า 5 หมู่บ้าน/500 คน	15 1
	ครัวเรือนที่เข้าร่วมโครงการสามารถสร้างนวัตกรรมทางสังคม (Paradigm shift) ที่มีการยกระดับคุณภาพชีวิต 1. บุคลากรในชุมชนท่องเที่ยววิถีบ้านหนองหิน ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม ร่วมกันออกแบบเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิวชนสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ 2. เกิดโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ พร้อมราคา	นวัตกรรม	ไม่น้อยกว่า 5 นวัตกรรม	3 1
กลางน้ำ พัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิวชนสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์	รายได้ครัวเรือนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการมีรายได้เพิ่มขึ้น	ร้อยละ	ร้อยละ 10	
ปลายน้ำ นำเสนอเส้นทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์และเผยแพร่ประชาสัมพันธ์	จำนวนชุมชนที่มีดัชนีความสุขมวลรวม (GVH) เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 30	ชุมชน	5 ชุมชน	1

กิจกรรม	ผลผลิต (Output)	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
	1. ชุมชนที่มีดัชนีความสุขมวลรวม (GVH) เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 30			
*ตัวชี้วัดตามบริบท (มรณ.)				

***หมายเหตุ แแนบเอกสารประกอบโครงการย่อยผลผลิตที่ได้แต่ละตัวชี้วัด

ผลลัพธ์ Outcome (ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายตามโครงการยุทธศาสตร์ฯ หลักที่ 2)

รายการ	ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
กิจกรรม	รายได้ครัวเรือนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการเพิ่มขึ้นอย่างน้อย ร้อยละ 10 (กรณีที่สามารถประเมินและวัดผลได้)	ร้อยละ	ร้อยละ 10	-
	ร้อยละความสุขมวลรวม (GVH) ของครัวเรือนที่เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30	-
	ผลตอบแทนทางสังคม (SROI) จากการดำเนินโครงการ มีค่ามากกว่า 1.0			1.4
	เกิดองค์ความรู้ของอาจารย์และนักศึกษาที่ดำเนินการร่วมกับชุมชน	องค์ความรู้	ไม่น้อยกว่า 1 องค์ความรู้	2
	ประชาชนในพื้นที่เป้าหมายได้รับประโยชน์จากการพัฒนาและยกระดับคุณภาพชีวิตและมีความพึงพอใจต่อโครงการในระดับดีขึ้น	ชุมชน/พื้นที่	ไม่น้อยกว่า 1 ชุมชน/พื้นที่	1

***หมายเหตุ แแนบเอกสารประกอบโครงการย่อยผลลัพธ์ที่ได้แต่ละตัวชี้วัด

ผลกระทบ (impact)/ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ด้านเศรษฐกิจ

เกิดการพัฒนาด้านผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวใหม่ที่มีคุณภาพ คือการเกิดการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพื้นถิ่นอีสาน ในชุมชนท่องเที่ยวจังหวัดมหาสารคาม ซึ่งจะสามารถสร้างความเชื่อมั่นให้กับนักท่องเที่ยวในยุคปัจจุบัน และตอบโจทย์การพัฒนาการท่องเที่ยวของประเทศ ผู้ได้รับผลประโยชน์ คือชุมชนท่องเที่ยวเชิงวิถีบ้านหนองหิน จังหวัดมหาสารคาม

- ด้านสังคม

หลังจากโครงการเสร็จสิ้นจะเกิดการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพื้นถิ่นอีสาน ซึ่งเป็นการส่งเสริมและเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้วยการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชน และขณะเดียวกันสามารถใช้การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนมีความรัก ภาควิถีชีวิต วิถีวัฒนธรรม และเกิดการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของตนเอง

ผู้ได้รับผลประโยชน์ 1) ด้านสาธารณะ ในการดำเนินงานนั้นมีการก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมจากหน่วยงานต่างๆ เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพื้นถิ่นอีสาน ไม่ว่าจะเป็นชุมชนท่องเที่ยวหรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ที่ให้ข้อมูลและร่วมออกแบบพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารไปพร้อมกับผู้วิจัย สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดที่ให้การสนับสนุนในเชิงนโยบาย แนวทางสู่การพัฒนามาตรฐาน และร่วมผลักดันให้ชุมชนท่องเที่ยวในเขตจังหวัดมหาสารคามได้พัฒนาตนเองสู่ความยั่งยืน อีกทั้งผู้รับประโยชน์โดยตรงคือนักท่องเที่ยว ซึ่งจะได้รับประสบการณ์ และการเรียนรู้ผ่านเมนูอาหารพื้นถิ่น 2) ด้านชุมชนพื้นที่ ก่อให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชน และ

ขณะเดียวกันสามารถใช้การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนมีความรัก ภาควุมใจในวิถีชีวิต วัฒนธรรม และเกิดการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของตนเอง

- ด้านสิ่งแวดล้อม

เกิดแนวทางการพัฒนามาตรฐานและร่วมผลักดันให้ชุมชนท่องเที่ยวในเขตจังหวัดมหาสารคาม ได้พัฒนาตนเองสู่การจัดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ทั้งด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม รวมถึงด้านวัฒนธรรมประเพณี

- ด้านการศึกษา

เมื่อเสร็จสิ้นโครงการ จะเกิดผลงานทางวิชาการที่สามารถนำไปเผยแพร่ในการตีพิมพ์วารสารระดับชาติและนานาชาติ อีกทั้งยังสามารถนำมาบูรณาการในการจัดการเรียนการสอนและการวิจัยต่อไป

การประเมิน SROI

ตารางที่ 1 การกำหนดแผนที่ผลลัพธ์ของโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูฟิวชั่นอีสานพื้นถิ่น

ปัจจัยนำเข้า (Input)	กิจกรรม (Activity)	ผลผลิต (Output)	ผลลัพธ์ (Outcome)	เป้าหมาย (Impact)
- งบประมาณ โครงการ - ค่าตอบแทนวิทยากร - ค่าอาหารและ เครื่องดื่ม	การอบรมเพิ่มศักยภาพและเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	บุคลากรในชุมชนมีโอกาสในการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	บุคลากรในชุมชนมีศักยภาพและเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	บุคลากรในชุมชนมีความสามารถในการใช้ความรู้ ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อจัดการท่องเที่ยวในชุมชน
- งบประมาณ โครงการ - ค่าตอบแทนวิทยากร - ค่าอาหารและ เครื่องดื่ม	ประชุมถอดบทเรียนเพื่อศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน	ได้ทราบถึงภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน	บุคลากรในชุมชนได้ร่วมถ่ายทอดเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน	มีการบันทึก สืบทอดและต่อยอดเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน
- งบประมาณ โครงการ - ค่าตอบแทนวิทยากร - ค่าอาหารและ เครื่องดื่ม	จัดอบรมและ workshop การพัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานฟิวชั่น สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์	เกิดเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานฟิวชั่น สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ จำนวน 3 เมนู	บุคลากรในชุมชนได้ร่วมออกแบบเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานฟิวชั่น สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ จำนวน 3 เมนู	เกิดการอนุรักษ์ วัฒนธรรมด้านอาหารวิถีชีวิต ด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชนในการออกแบบเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานฟิวชั่น สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ จำนวน 3 เมนู
- ผู้รับผิดชอบโครงการ - โปรแกรมการท่องเที่ยว	นำเสนอเส้นทางและโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่าง	เกิดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์	บุคลากรในชุมชนได้รับข้อมูลเกี่ยวกับแนวทางในการพัฒนาการ	- ชุมชนสามารถนำแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์

ปัจจัยนำเข้า (Input)	กิจกรรม (Activity)	ผลผลิต (Output)	ผลลัพธ์ (Outcome)	เป้าหมาย (Impact)
	สร้างสรรค์ และ เผยแพร่ประชาสัมพันธ์		ท่องเที่ยวเชิงอาหาร อย่างสร้างสรรค์	และเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ เมนูอาหารพื้นถิ่นอีสาน พิวชนไปประยุกต์ใช้ได้ - นักศึกษา อาจารย์ หลักสูตรฯ ได้บูรณา การการเรียนการสอน ผ่านการบริการวิชาการ ร่วมกันกับชุมชนในการ พัฒนาท้องถิ่นอย่าง สร้างสรรค์

ตารางที่ 2 ตารางการกำหนดตัวชี้วัด การเก็บข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูลตามการเปลี่ยนแปลงเพื่อการประเมินผลตอบแทนทางสังคมของโครงการ

การเปลี่ยนแปลง (Changes)	ตัวชี้วัดแบบ Non-SROI (Non-SROI Indicators)	การเก็บรวบรวมข้อมูล (Data Collection)	ตัวชี้วัดแบบ SROI (SROI Indicators)	การวิเคราะห์ข้อมูล (Data Analysis)
บุคลากรในชุมชนมีศักยภาพและเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	จำนวนบุคลากรที่เข้าร่วม	- จำนวนบุคลากรที่เข้าร่วมจากใบลงทะเบียน - แบบสอบถามจากงานวิจัยเกี่ยวกับศักยภาพของบุคลากร - แบบสัมภาษณ์	- ค่าแปลงทางการเงินของความรู้ที่เกิดขึ้นจากการอบรม - ค่าแปลงทางการเงิน ของการนำความรู้ไปเผยแพร่ - ค่าแปลงทางการเงินของการประยุกต์ใช้ความรู้	- การวิเคราะห์ประมวลผลข้อมูลจากแบบสอบถาม - การวิเคราะห์ประมวลผลจากแบบทดสอบก่อน-หลังอบรม - การสัมภาษณ์เชิงลึกกับประชาชนที่เข้าร่วมโครงการ
มีการบันทึก สืบทอด และต่อยอดเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน	จำนวนบุคลากรที่เข้าร่วม	- จำนวนบุคลากรที่เข้าร่วมจากใบลงทะเบียน - แบบสัมภาษณ์	- ค่าแปลงทางการเงินของความรู้ที่เกิดขึ้นจากการอบรม - ค่าแปลงทางการเงิน ของการนำความรู้ไปเผยแพร่ - ค่าแปลงทางการเงินของการประยุกต์ใช้ความรู้	- การสัมภาษณ์เชิงลึกกับประชาชนที่เข้าร่วมโครงการ
เกิดเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานฟิวชัน สู่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ จำนวน 3 เมนู	จำนวนบุคลากรที่เข้าร่วม	- จำนวนบุคลากรที่เข้าร่วมจากใบลงทะเบียน - แบบทดสอบก่อน-หลังการอบรม - แบบสัมภาษณ์	- ค่าแปลงทางการเงินของความรู้ที่เกิดขึ้นจากการอบรม - ค่าแปลงทางการเงิน ของการนำความรู้ไปเผยแพร่ - ค่าแปลงทางการเงินของการประยุกต์ใช้ความรู้	- การวิเคราะห์ประมวลผลข้อมูลจากแบบสอบถาม - การสัมภาษณ์เชิงลึกกับประชาชนที่เข้าร่วมโครงการ
เกิดแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ และเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานฟิวชัน	จำนวนบุคลากรที่เข้าร่วม	- จำนวนบุคลากรที่เข้าร่วมจากใบลงทะเบียน - แบบสอบถาม - แบบสัมภาษณ์	- ค่าแปลงทางการเงินของความรู้ที่เกิดขึ้นจากการอบรม - ค่าแปลงทางการเงิน ของการนำความรู้ไปเผยแพร่	- การวิเคราะห์ประมวลผลข้อมูลจากแบบสอบถาม - การสัมภาษณ์เชิงลึกกับประชาชนที่เข้าร่วมโครงการ

การเปลี่ยนแปลง (Changes)	ตัวชี้วัดแบบ Non-SROI (Non-SROI Indicators)	การเก็บรวบรวมข้อมูล (Data Collection)	ตัวชี้วัดแบบ SROI (SROI Indicators)	การวิเคราะห์ข้อมูล (Data Analysis)
			- ค่าแปลงทางการเงินของการ ประยุกต์ใช้ความรู้	

หลังจากเสร็จสิ้นโครงการแล้ว ผู้ดำเนินโครงการจะได้ทำการเก็บแบบสอบถาม แบบทดสอบก่อน-หลัง การอบรม และแบบสัมภาษณ์เชิงลึกกับผู้เข้าร่วมโครงการ เพื่อวิเคราะห์และประเมินผลตอบแทนทางสังคม (social return on investment : SROI) โดยทำการวิเคราะห์ผลตอบแทนทางสังคมด้านการอบรม ประกอบด้วย การวิเคราะห์ 4 ขั้นตอน คือ

ขั้นตอนที่ 1 การคำนวณค่าแปลงทางการเงิน ของความรู้ที่เกิดขึ้นจากการอบรม (K)

ขั้นตอนที่ 2 การคำนวณค่าแปลงทางการเงิน ของการนำความรู้ไปเผยแพร่ (P)

ขั้นตอนที่ 3 การคำนวณค่าแปลงทางการเงินของการประยุกต์ใช้ความรู้ (A)

ขั้นตอนที่ 4 การวิเคราะห์ผลตอบแทนทางสังคม (SROI)

$$\text{จากสูตร SROI} = \frac{\text{ผลตอบแทนที่เกิดขึ้น}}{\text{งบประมาณที่ลงทุน}}$$

$$\text{จะได้ SROI} = \frac{\text{ความรู้ที่ได้รับ (K) + การนำความรู้ไปเผยแพร่ (P) + การประยุกต์ใช้ความรู้ (A)}}{\text{งบประมาณที่ลงทุน}}$$

ซึ่งในโครงการนี้ผู้ดำเนินโครงการได้ประมาณการอัตราผลตอบแทนทางสังคม (SROI) ดังนี้

ต้นทุนโครงการ	มูลค่าปัจจุบันหักลบกรณีฐานเพียงอย่างเดียว	อัตราผลตอบแทนทางสังคม (SROI)
64,000	90,000	1 : 1.40

ส่วนที่ 2

วิธีดำเนินการ

กลุ่มเป้าหมาย/ผู้เข้าร่วมโครงการ

ปริมาณกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งสิ้นจำนวน 27 คน ประกอบด้วย

1. ประชาชน จำนวน 15 คน
2. นักศึกษา จำนวน 10 คน
3. บุคลากร จำนวน 2 คน

ผู้เข้าร่วมโครงการ

ปริมาณเข้าร่วม ได้แก่ ประชาชน นักศึกษา และอาจารย์ จำนวน 27 คน ประกอบด้วย

1. ประชาชน จำนวน 15 คน
2. นักศึกษา จำนวน 10 คน
3. บุคลากร จำนวน 2 คน

จากข้อมูลปริมาณกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 27 คน เมื่อเทียบกับจำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ
จำนวนทั้งสิ้น 27 คน คิดเป็นร้อยละ 100

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

1. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาเชิงปริมาณ ในการวิจัยครั้งนี้เป็นแบบสอบถาม (Questionnaire) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ

2. เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาเชิงคุณภาพ คือ แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (semi - structured interview) เพื่อประชุม ศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน และรายการคำถามสำหรับการประชุมกลุ่มย่อยเพื่อการออกแบบโปรแกรมการท่องเที่ยวของชุมชน นอกจากนี้ยังมีการจัดอบรมและ workshop การพัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิวชน สูการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์

การสร้างเครื่องมือการวิจัย

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้เป็นแบบสอบถาม (Questionnaire) แบบสัมภาษณ์ และรายการคำถามในการจัดประชุมกลุ่มย่อย โดยได้ดำเนินการสร้างตามลำดับขั้นตอนดังนี้

1. ศึกษาแนวความคิด ทฤษฎี เอกสาร และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง
2. ศึกษาหลักเกณฑ์และวิธีการสร้างแบบสอบถาม จากตำรา เอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาปรับปรุงและสร้างแบบสอบถาม
3. สร้างแบบสอบถามตามหลักเกณฑ์ให้ครอบคลุมเนื้อหาโดยศึกษาจากแบบสอบถามและแบบทดสอบต่างๆ ที่มีลักษณะใกล้เคียง
4. นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้นให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบแก้ไขปรับปรุง เพื่อให้ได้คำถามที่มีความชัดเจนและถูกต้องเพื่อนำไปหาคุณภาพเครื่องมือ
5. นำแบบสอบถามที่ปรับปรุงและแก้ไขแล้วนำไปเก็บจริงการเก็บรวบรวมข้อมูล

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

ในโครงการครั้งนี้ ผู้ศึกษาได้กำหนดแหล่งข้อมูลที่ใช้ในการศึกษาค้นคว้าออกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

1. แหล่งข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ข้อมูลส่วนนี้ผู้ศึกษาได้เก็บรวบรวมจากกลุ่มตัวอย่างโดยตรง โดยใช้การลงพื้นที่สำรวจ แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์ การประชุมกลุ่มย่อย และการจัดอบรม เป็นเครื่องมือสำคัญในการเก็บรวบรวมข้อมูลทั้งหมด

2. แหล่งข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ข้อมูลส่วนนี้ได้นำข้อมูลที่จำเป็นมาจากการศึกษาค้นคว้าซึ่งไม่ได้เก็บรวบรวมจากกลุ่มประชากรโดยตรงแต่เก็บรวบรวมจากแหล่งอื่นๆ เช่น รวบรวมข้อมูลจากเอกสารวิชาการที่มีการเก็บรวบรวมไว้แล้ว รวมทั้งผลงานการค้นคว้าวิจัย วิทยานิพนธ์ บทความงานวิจัย และวารสารทางวิชาการทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. การศึกษาเชิงปริมาณ ทำการวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Analysis) และนำแบบสอบถามทั้งหมดดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลและประมวลผลด้วยเครื่องคอมพิวเตอร์โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูป SPSS (Statistical Package for Social Science) เพื่อประมวลผลและวิเคราะห์ข้อมูลตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้

2. การศึกษาเชิงคุณภาพ เก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ โดยใช้เครื่องมือในการวิจัยคือ แบบสัมภาษณ์แบบกึ่งโครงสร้าง (semi - structured interview) รายการคำถามในการจัดประชุมกลุ่มย่อย แบบบันทึก กล้องถ่ายรูป และเครื่องบันทึกเสียง วิเคราะห์ข้อมูลโดยวิธี Content Analysis

เกณฑ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

เกณฑ์ในการวิเคราะห์ข้อมูลแบ่งได้ ดังนี้

1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 95
2. ระดับความพึงพอใจรายด้านของผู้เข้าร่วมโครงการ ค่าคะแนน ไม่ต่ำกว่า 3.50
3. เกิดองค์ความรู้ หรือนวัตกรรมที่นำไปใช้ประโยชน์ได้ มากกว่า 1 องค์ความรู้/นวัตกรรม
4. การบูรณาการการเรียนการสอนผ่านการบริการวิชาการ ร่วมกันกับชุมชนในการพัฒนาท้องถิ่น อย่างสร้างสรรค์ อย่างน้อย 1 วิชา

ส่วนที่ 3

การบูรณาการโครงการ

ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ (รายละเอียดประโยชน์ที่ได้รับที่มีความสอดคล้องตาม
วัตถุประสงค์โครงการ)

ประโยชน์ต่อผู้เข้าร่วมโครงการ

1. เกิดการพัฒนาศักยภาพ เพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้วยการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
2. เกิดการพัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิวชน และชุมชนสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการบริการนักท่องเที่ยว
3. มีการพัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวได้

ประโยชน์ต่อหน่วยงาน/มหาวิทยาลัย

1. มหาวิทยาลัยได้บริการวิชาการแก่ชุมชนและสังคม
2. นักศึกษา อาจารย์ หลักสูตรฯ เกิดการบูรณาการการเรียนการสอนผ่านการบริการวิชาการ ร่วมกันกับชุมชนในการพัฒนาท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์
3. อาจารย์สาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยวได้นำองค์ความรู้มาบูรณาการกับการวิจัย ศิลปะและวัฒนธรรม สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับชุมชนเพื่อพัฒนาท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์

ประโยชน์ต่อชุมชน/สังคม

1. ทราบข้อมูลด้านภูมิปัญญาการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน
2. เกิดการพัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิวชนสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์
3. เกิดการนำเสนอแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพิวชนอีสาน พื้นถิ่น

การบูรณาการกับการเรียนการสอน (ระบุรายวิชา และวิธีการใช้ประโยชน์)

รายวิชา การท่องเที่ยวโดยชุมชน และวิชาการสัมมนาเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ

วิธีการใช้ประโยชน์ นักศึกษามีส่วนร่วมในการดำเนินโครงการ ตั้งแต่การวางแผน การออกแบบโครงการและกิจกรรม โดยทำการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบในกระบวนการต่างๆ รวมถึงการร่วมเป็นทีมผู้ช่วยวิทยากรในการลงพื้นที่บริการวิชาการแก่ชุมชน โดยสาขาวิชาฯ ยังได้มีการวางแผนการดำเนินโครงการบริการวิชาการที่เน้นให้เกิดการบูรณาการให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการบริการวิชาการ ตามขั้นตอนการดำเนินงานดังต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 พิจารณารายวิชาที่สอดคล้องกับองค์ความรู้จากการบริการวิชาการ/วิชาชีพ

ขั้นตอนที่ 2 ระบุกิจกรรมการบูรณาการใน มคอ. 3 หมวดที่ 5 แผนการสอนและการประเมินผล

ขั้นตอนที่ 3 จัดให้นักศึกษามีส่วนร่วมในการให้บริการวิชาการ/วิชาชีพกับชุมชน เช่นการเป็นผู้ช่วย

วิทยากรการดำเนินงานอื่นๆ เป็นต้น

ขั้นตอนที่ 4 ให้นักศึกษาค้นคว้าและเรียนรู้เพื่ออภิปรายปรากฏการณ์พร้อมทั้งค้นพบองค์ความรู้หรือเทคนิคของการบริการวิชาการ/วิชาชีพด้วยการปฏิบัติจริง

ขั้นตอนที่ 5 วัดและประเมินผลการเรียนรู้

ซึ่งเมื่อมีการวางแผนและดำเนินโครงการตามขั้นตอนแล้ว ได้แบ่งหน้าที่มอบหมายให้นักศึกษาส่วนหนึ่งร่วมลงพื้นที่ในการบริการวิชาการ เป็นผู้ช่วยวิทยากรและร่วมสังเกตการณ์ ให้บริการชุมชนในการบริการวิชาการ

การบูรณาการกับการวิจัย (อธิบาย)

ในการบริการวิชาการ โครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชน้ำอีสานพื้นถิ่น ได้มีการนำผลการวิจัยของอาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการ มาถ่ายทอดความรู้การใช้ประโยชน์ในชุมชน คือ ผลการวิจัยเรื่อง รูปแบบการพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนสู่มาตรฐานความปกติใหม่ ในชุมชนท่องเที่ยวจังหวัดมหาสารคาม และการวิจัยเรื่อง การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสุขภาพด้วยสมุนไพรและภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัดมหาสารคาม ซึ่งผลการวิจัยมีองค์ความรู้ด้านการออกแบบเส้นทางและกิจกรรมท่องเที่ยว รวมถึงแนวทางการบริหารจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน นอกจากนี้ระหว่างการบริหารวิชาการยังมีการใช้กระบวนการวิจัยเป็นเครื่องมือในการพัฒนาพื้นที่ กล่าวคือ ใน **กิจกรรมที่ 2** การศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน ได้มีการจัดประชุมกลุ่มย่อย การสัมภาษณ์ ถอดบทเรียน ระหว่างผู้รับผิดชอบโครงการและสมาชิกในชุมชนที่เข้าร่วมโครงการ เพื่อนำไปสู่ **กิจกรรมที่ 3** เพื่อพัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพืชน้ำ สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ และเพื่อทดสอบความพึงพอใจต่อเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพืชน้ำ และ**กิจกรรมที่ 4** เพื่อนำเสนอแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ และเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพืชน้ำนั่นเอง

แนวทางการดำเนินงานในปีงบประมาณต่อไป

1. ขยายพื้นที่ในการดำเนินโครงการ
2. เพิ่มเติมประเด็นที่ชุมชนต้องการองค์ความรู้และทักษะ
3. ผสานความร่วมมือกับสาขาวิชาอื่นๆภายในมหาวิทยาลัยเพื่อการบริหารวิชาการที่หลากหลายศาสตร์มากขึ้น

ส่วนที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล (แบบสอบถาม/แบบประเมินโครงการ)

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ผู้เข้าร่วมโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพิวชนอีสานพื้นถิ่น จำนวนทั้งสิ้น 27 คน เป็นเพศหญิง 25 คน (ร้อยละ 95.59) เพศชาย 2 คน (ร้อยละ 7.41) มีสถานภาพเป็น เกษตรกร 15 คน (ร้อยละ 55.55) นักศึกษา 10 คน (ร้อยละ 37.04) อาจารย์มหาวิทยาลัย 2 คน (ร้อยละ 7.41)

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมโครงการ

ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ โดยใช้วิธีการทางสถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) ด้วยการหาค่าความถี่ (Frequency) ค่าร้อยละ (Percentage)

ความพึงพอใจต่อโครงการ	$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
1. ความคิดเห็นเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ของโครงการ			
1.1 กิจกรรมสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ ของโครงการ	3.87	0.43	มาก
1.2 ได้รับความรู้ แนวคิด ทักษะและประสบการณ์ใหม่ ๆ	3.97	0.32	มาก
1.3 การเข้าร่วมโครงการนี้เสริมสร้างเจตคติและพฤติกรรมในทางที่ดี	3.70	0.53	มาก
1.4 สามารถนำสิ่งที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการไปใช้ในการเข้าร่วมสังคม	3.60	0.46	มาก
1.5 การเข้าร่วมโครงการนี้ได้ท่านได้ประโยชน์ในระดับ	3.95	0.56	มาก
2. ความคิดเห็นเกี่ยวกับวิทยากร			
2.1 มีความรู้และประสบการณ์ในเรื่องที่บรรยาย	3.60	0.56	มาก
2.2 มีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้	3.73	0.52	มาก
2.- การบรรยายชัดเจน ตรงประเด็น	3.93	0.37	มาก
2.4 มีความชัดเจนในการตอบข้อซักถาม - ให้คำแนะนำ	3.90	0.40	มาก

ความพึงพอใจต่อโครงการ	$\bar{x}$	S.D.	แปลผล
2.5 เทคนิคในการถ่ายทอดเนื้อหา	3.87	0.32	มาก
3. ด้านกระบวนการ / ขั้นตอนการให้บริการ			
3.1 การรับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ	3.90	0.40	มาก
3.2 การติดต่อประสานงานกับเจ้าหน้าที่	3.53	0.57	มาก
3.3 ช่วงเวลา/ระยะเวลาในการจัดโครงการ	4.13	0.35	มาก
3.4 การลงทะเบียน	4.03	0.32	มาก
3.5 ความเหมาะสมของรูปแบบการจัดโครงการ	4.03	0.52	มาก
3.6 การควบคุมเวลาตามที่กำหนด	4.15	0.43	มาก
4. ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ			
4.1 การอำนวยความสะดวกของผู้ให้บริการ	4.00	0.26	มาก
4.2 ความรวดเร็วและคล่องตัวในการปฏิบัติงานของผู้ให้บริการ	4.00	0.26	มาก
4.3 ความเอาใจใส่และรับผิดชอบในการปฏิบัติงานของผู้ให้บริการ	4.03	0.18	มาก
4.4 กิริยามารยาท และการมีมนุษยสัมพันธ์	3.63	0.56	มาก
4.5 วิทยากรอธิบายได้ชัดเจน สื่อความหมายได้เหมาะสม	3.67	0.61	มาก
4.6 การเปิดโอกาสให้ผู้ฟังซักถามหรือมีส่วนร่วม	3.63	0.56	มาก
5. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก			
5.1 ความสะดวกในการเดินทาง	3.60	0.40	มาก
5.2 ความเหมาะสมและความพร้อมของสถานที่จัดโครงการ	3.73	0.57	มาก
5.3 สถานที่ศูนย์ปรกรณ์มีความพร้อมและเพียงพอต่อการใช้งาน	3.93	0.35	มาก
5.4 เอกสารประกอบ/วัสดุอุปกรณ์ มีเพียงพอต่อความต้องการ	3.90	0.32	มาก
5.5 เอกสารประกอบครอบคลุมเนื้อหาของโครงการ	3.87	0.52	มาก
5.6 ความเหมาะสม/เพียงพอของอาหาร/อาหารว่าง	4.03	0.42	มาก

ความพึงพอใจต่อโครงการ	$\bar{X}$	S.D.	แปลผล
6. ด้านคุณภาพการให้บริการ			
6.1 ประโยชน์และความรู้ที่ได้รับจากโครงการ	4.13	0.56	มาก
6.2 ความรู้ที่ได้รับก่อนเข้าร่วมโครงการ	3.23	0.61	ปานกลาง
6.3 ความรู้ที่ได้รับหลังเข้าร่วมโครงการ	4.15	0.56	มาก
6.4 สามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้	3.98	0.42	มาก

ข้อเสนอแนะอื่นๆ

1. เป็นโครงการที่ดี มีประโยชน์ ขอขอบคุณมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามที่จัดโครงการดีๆ
2. อาจารย์และน้องนักศึกษาทุกคนจัดโครงการดี สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้
3. วิทยากรให้ความรู้ได้ครอบคลุม
4. สนุกและได้ความรู้
5. อยากให้อาจารย์ให้ความรู้ด้านอื่นๆเพิ่มเติม และยังมีสมาชิกกลุ่มที่ต้องการเข้าร่วมโครงการเพิ่ม

ส่วนที่ 5

สรุปผลการดำเนินการ

ผลการประเมินโครงการ

1. ชื่อโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพิวชนอีสานพื้นถิ่น
2. หน่วยงาน เจ้าของโครงการ คณะวิทยาการจัดการ
3. ผู้รับผิดชอบโครงการ อาจารย์นริศรา คำสิงห์
4. ระยะเวลาในการดำเนินการ 1-30 เมษายน 2567
5. สถานที่ในการดำเนินงาน บ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อ อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม
6. แหล่งงบประมาณ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
7. จำนวนงบประมาณ64,000..... บาท
8. ความสอดคล้องกับแผนปฏิบัติการ ระยะเวลา 5 ปี (พ.ศ. 2566-2570)
 - 7.1 ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 พันธกิจสัมพันธ์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์
 - 7.2 เป้าหมายที่ 1.2 เพื่อพัฒนางานบริการวิชาการบนพื้นฐานความต้องการของชุมชนท้องถิ่นสู่ความเข้มแข็งอย่างยั่งยืน
 - 7.3 กลยุทธ์ที่ 1 สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับท้องถิ่นในการวางแผนพัฒนาเชิงพื้นที่และดำเนินการตามพันธกิจและศักยภาพของมหาวิทยาลัย
 - 7.4 ตัวชี้วัด ระดับความสำเร็จในการพัฒนางานบริการวิชาการบนพื้นฐานความต้องการของชุมชนท้องถิ่นสู่ความเข้มแข็งอย่างยั่งยืน

ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายตามโครงการยุทธศาสตร์ฯ (หลักที่ 2)

ลำดับ	ชื่อตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลที่ได้	คิดเป็นร้อยละ	ผ่าน/ไม่ผ่าน
1.	จำนวนหมู่บ้าน/คน ที่เข้าร่วมโครงการ	หมู่บ้าน/ คน	ไม่น้อยกว่า 5 หมู่บ้าน/ 500 คน			
2.	ครัวเรือนที่เข้าร่วมโครงการสามารถสร้างนวัตกรรมทางสังคม (Paradigm shift) ที่มีการยกระดับคุณภาพชีวิต	นวัตกรรม	ไม่น้อยกว่า 5 นวัตกรรม			
3.	รายได้ครัวเรือนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการมีรายได้เพิ่มขึ้น	ร้อยละ	ร้อยละ 10			
4.	จำนวนชุมชนที่มีดัชนีความสุขมวลรวม (GVH) เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 30	ชุมชน	5 ชุมชน			

ลงชื่อผู้เสนอโครงการ

9. สถานภาพของโครงการ

8.1 ลักษณะของโครงการ

[] ยังไม่ได้ดำเนินงาน [] อยู่ระหว่างการดำเนินงาน [☒] ดำเนินงานแล้วเสร็จ

8.2 ความก้าวหน้าในการดำเนินโครงการ

ผลการดำเนินงาน

[☒]	ตั้งคณะทำงาน
[☒]	ขออนุมัติโครงการ
[☒]	ดำเนินงานโครงการ
[☒]	ประเมินผลโครงการ
[☒]	รายงานผลโครงการ

[] ต่ำกว่าเป้าหมาย [☒] ตามเป้าหมาย [] สูงกว่าเป้าหมาย

สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณ

เดือน	แผนการ ใช้จ่าย	ผลการเบิกจ่าย	คงเหลือ	คิดเป็นร้อยละ ของการเบิกจ่าย
ตุลาคม				
พฤศจิกายน				
ธันวาคม				
มกราคม				
กุมภาพันธ์				
มีนาคม				
เมษายน	64,000	64,000	-	100
พฤษภาคม				
มิถุนายน				
กรกฎาคม				
สิงหาคม				
กันยายน				

[] ต่ำกว่าแผน [☒] ตามแผน [] มากกว่าแผน

ลงชื่อผู้เสนอโครงการ

8.3 ผลผลิต (Output) ที่ได้จากโครงการ

ลำดับ	ชื่อตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลที่ได้	คิดเป็นร้อยละ	ผลการประเมิน
1.	จำนวนหมู่บ้าน/คน ที่เข้าร่วมโครงการ	หมู่บ้าน/ คน	ไม่น้อยกว่า 5 หมู่บ้าน/ 500 คน	1/15	100	ผ่าน
2.	ครัวเรือนที่เข้าร่วมโครงการสามารถสร้างนวัตกรรมทางสังคม (Paradigm shift) ที่มีการยกระดับคุณภาพชีวิต	นวัตกรรม	ไม่น้อยกว่า 5 นวัตกรรม	15	100	ผ่าน
3.	รายได้ครัวเรือนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการมีรายได้เพิ่มขึ้น	ร้อยละ	ร้อยละ 10	-	-	-
4.	จำนวนชุมชนที่มีดัชนีความสุขมวลรวม (GVH) เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 30	ชุมชน	5 ชุมชน	-	-	-

เกณฑ์การผ่านของแต่ละตัวชี้วัด

น้อยกว่าร้อยละ 60.00 = ควรปรับปรุง

ร้อยละ 60.00 - 69.00 = พอใช้

ร้อยละ 70.00 - 79.00 = ปานกลาง

ร้อยละ 80.00 - 89.00 = ดี

ร้อยละ 90.00 - 100.00 = ดีมาก

10. สภาพปัญหาและอุปสรรคที่เกิดขึ้นของโครงการ

- 1) งบประมาณที่ได้รับจัดสรรลดลง
- 2) ประชาชนที่ต้องการเข้าร่วมโครงการมีมากกว่ากลุ่มเป้าหมายที่ตั้งไว้
- 3) การจัดตารางเรียนของนักศึกษา อาจารย์ และเวลาว่างของกลุ่มเป้าหมายหรือประชาชนในพื้นที่ไม่ตรงกัน ทำให้ยากในการกำหนด วัน - เวลาในการลงพื้นที่ดำเนินโครงการ

11. แนวทางการแก้ไขปัญหา

1) การดำเนินโครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ได้ดำเนินการเสร็จสิ้นด้วยความเรียบร้อยและบรรลุวัตถุประสงค์ตามที่ได้ตั้งเป้าหมายไว้ อย่างไรก็ตาม การดำเนินงานในแต่ละปีงบประมาณนั้น ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายส่วน ไม่ว่าจะเป็นงบประมาณที่ได้รับการจัดสรร ซึ่งในกระบวนการจัดสรรอนุมัติงบประมาณที่ได้มีการปรับลดงบประมาณลง ดังนั้นจึงมีการแก้ไขปัญหาโดยการปรับกิจกรรมให้เหมาะสม สอดคล้องกับวัตถุประสงค์และตัวชี้วัดที่ตั้ง เพื่อให้ผลการดำเนินงานเป็นไป

ลงชื่อผู้เสนอโครงการ

อย่างเรียบร้อย มีประสิทธิภาพ เกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้เข้าร่วมโครงการ และสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามที่มุ่งเน้นการบริการวิชาการแก่ชุมชน การผลิตบัณฑิตที่พึงประสงค์

2) เมื่อได้ทราบจากข้อเสนอแนะของผู้เข้าร่วมโครงการว่ามีสมาชิกในชุมชนที่ต้องการเข้าร่วมโครงการเพิ่มเติม และต้องการให้จัดกิจกรรมขึ้นอีก ผู้รับผิดชอบโครงการได้ทำการชี้แจงและสำรวจความต้องการของประชาชนในชุมชนถึงหัวข้อเพิ่มเติมที่ต้องการองค์ความรู้ และจำนวนกลุ่มเป้าหมายที่มีความสนใจ ทั้งนี้เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในการยื่นของบประมาณในการบริการวิชาการทั้งในส่วนของงบประมาณและงบประมาณจากโครงการอื่นๆ ซึ่งข้อเสนอแนะนี้เป็นเสียงสะท้อนถึงการดำเนินโครงการที่มีประสิทธิภาพ ดังนั้น ในการวางแผนการดำเนินงานในครั้งต่อไป ผู้รับผิดชอบโครงการและสาขาวิชาฯ จึงยังคงมุ่งเน้นและเป็นหน่วยงานที่จะส่งเสริม สนับสนุนและผลักดันให้นักศึกษา บุคลากร พร้อมขยายผลไปยังประชาชนทั่วไปให้ได้มีโอกาสในการพัฒนาทักษะต่างๆและได้รับความรู้มากขึ้น เพื่อเป็นการสร้างเสริมคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนในชุมชน มหาวิทยาลัย และสังคมไทยต่อไป

3) มีการประชุมเพื่อสรุปตารางการลงพื้นที่ร่วมกัน และประสานกับทางชุมชนล่วงหน้าในการกำหนดวันลงพื้นที่ อีกทั้งมีการเสนอว่าควรสะท้อนแก่มหาวิทยาลัยในการจัดตารางว่างสำหรับอาจารย์และนักศึกษา เช่น ใน 1 สัปดาห์ให้มีวันว่าง 1 วัน เพื่อให้เป็นเวลาในการลงพื้นที่บริการวิชาการแก่ชุมชนและสังคม ซึ่งเป็นหนึ่งพันธกิจสำคัญของมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

12. ผู้รายงานข้อมูล

ชื่อ-สกุล นางสาวนริศรา คำสิงห์ ตำแหน่ง อาจารย์

เบอร์โทรศัพท์ 0830289595 E-mail : narisara.rmu@gmail.com

13. เอกสารหลักฐานในการดำเนินโครงการ (เช่น โครงการ, กำหนดการ, คำสั่ง, บันทึกข้อความ, แบบสอบถาม, สำเนาใบรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ, ภาพกิจกรรม ฯลฯ)

1. โครงการ
2. กำหนดการ
3. หนังสือเชิญวิทยากร
4. ประวัติวิทยากร
5. คำสั่งผู้เข้าร่วมโครงการ
6. รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ
7. แบบประเมินโครงการ
8. ภาพกิจกรรม

สรุปผลการดำเนินการ

โครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพิวชั้นอีสานพื้นถิ่น มีวัตถุประสงค์คือ 1) เพื่อศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน 2) เพื่อพัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิวชั้นสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ 3) เพื่อพัฒนาศักยภาพ และเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร 4) เพื่อนำเสนอแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วย

ลงชื่อผู้เสนอโครงการ

เมนูฟิวชั่นอีสานพื้นถิ่น และ 5) เพื่อให้นักศึกษา อาจารย์ หลักสูตรฯ มีการบูรณาการการเรียนการสอนผ่าน การบริการวิชาการ ร่วมกันกับชุมชนในการพัฒนาท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์ เมื่อเสร็จสิ้นการดำเนินโครงการ พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวนทั้งสิ้น 27 คน (100 %) แบ่งเป็นเพศหญิง 25 คน (ร้อยละ 95.59) เพศชาย 2 คน (ร้อยละ 7.41) มีสถานภาพเป็น เกษตรกร 15 คน (ร้อยละ 55.55) นักศึกษา 10 คน (ร้อยละ 37.04) อาจารย์มหาวิทยาลัย 2 คน (ร้อยละ 7.41) ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจของท่านต่อภาพรวมของ โครงการอยู่ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ย 4.00) และมีข้อเสนอแนะ คือ เป็นโครงการที่ดี มีประโยชน์ และควรจัด โครงการที่ให้ความรู้ในด้านอื่นๆเพิ่มเติมและเพิ่มจำนวนผู้เข้าร่วมโครงการให้มากขึ้น

องค์ความรู้หรือนวัตกรรมที่ได้จากการดำเนินโครงการ

1. เมนูอาหารหรือเครื่องดื่มที่ออกแบบด้วยวัตถุดิบในชุมชน 3 เมนู

1.1) เมนูคอกเทลจากสาโทชุมชน “สาโทริต้า”



1.2) เมนูคอกเทลจากพริก ผลิตภัณฑ์ชุมชน “แซบสะเด็ด”



1.3) เมนูคอกเทลจากลูกหม่อน ฟิชในชุมชน “มัลเบอร์รี่ โมฮิโต”



2. เส้นทางหรือโปรแกรมท่องเที่ยว 1 เส้นทาง





ติดต่อเรา

โทร : 080-2898795

*Facebook : บ้านหนองหินโฮมสเตย์ วิถีเกษตรอินทรีย์

*Facebook : จันทนพนาถ JANTANOM FARM






ราคาเริ่มต้นเพียง



เที่ยวชมสวน
บ้านหนองหิน
วิเศษชัย

บวรวิเทศอินทรีย์
ที่บ้านหนองหินโฮมสเตย์







BAAN NONG HIN

ONE DAY TRIP

09.00 น. ถึงบ้านหนองหินโฮมสเตย์ 18.00 น. รับประทานอาหารเย็น

09.30 - 10.00 น. ไหว้พระและชมสวน รับประทานอาหารกลางวัน

10.00 - 10.30 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

10.30 - 11.00 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

11.00 - 11.30 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

11.30 - 12.00 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

12.00 - 12.30 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

12.30 - 13.00 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

13.00 - 13.30 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

13.30 - 14.00 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

14.00 - 14.30 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

14.30 - 15.00 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

15.00 - 15.30 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

15.30 - 16.00 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

16.00 - 16.30 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

16.30 น. สิ้นสุดกิจกรรม

2 DAYS 1 NIGHT TRIP

วันที่ 1

09.00 น. ถึงบ้านหนองหินโฮมสเตย์ 18.00 น. รับประทานอาหารเย็น

09.30 - 10.00 น. ไหว้พระและชมสวน รับประทานอาหารกลางวัน

10.00 - 10.30 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

10.30 - 11.00 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

11.00 - 11.30 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

11.30 - 12.00 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

12.00 - 12.30 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

12.30 - 13.00 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

13.00 - 13.30 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

13.30 - 14.00 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

14.00 - 14.30 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

14.30 - 15.00 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

15.00 - 15.30 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

15.30 - 16.00 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

16.00 - 16.30 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

16.30 น. สิ้นสุดกิจกรรม

วันที่ 2

06.30 น. รับประทานอาหารเช้า

07.00 - 08.00 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์

09.00 - 10.00 น. ชมสวนเกษตรอินทรีย์และสวนสมุนไพร

10.00 น. สิ้นสุดกิจกรรม

จองเลย →

080-2898795

ปัญหาและอุปสรรค

- 1) งบประมาณที่ได้รับจัดสรรลดลง
- 2) ประชาชนที่ต้องการเข้าร่วมโครงการมีมากกว่ากลุ่มเป้าหมายที่ตั้งไว้
- 3) การจัดตารางเรียนของนักศึกษา อาจารย์ และเวลาว่างของกลุ่มเป้าหมายหรือประชาชนในพื้นที่ไม่ตรงกัน ทำให้ยากในการกำหนด วัน – เวลาในการลงพื้นที่ดำเนินโครงการ

ข้อเสนอแนะ

1) การดำเนินโครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ได้ดำเนินการเสร็จสิ้นด้วยความเรียบร้อยและบรรลุวัตถุประสงค์ตามที่ได้ตั้งเป้าหมายไว้ อย่างไรก็ตาม การดำเนินงานในแต่ละปีงบประมาณนั้น ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายส่วน ไม่ว่าจะเป็นงบประมาณที่ได้รับการจัดสรร ซึ่งในกระบวนการจัดสรรอนุมัติงบประมาณที่ได้มีการปรับลดงบประมาณลง ดังนั้นจึงมีการแก้ไขปัญหาโดยการปรับกิจกรรมให้เหมาะสม สอดคล้องกับวัตถุประสงค์และตัวชี้วัดที่ตั้ง ขณะเดียวกันควรมีข้อเสนอถึงมหาวิทยาลัยในด้านการจัดสรรงบประมาณ เพื่อให้ผลการดำเนินงานเป็นไปอย่างเรียบร้อย มีประสิทธิภาพ เกิดประโยชน์สูงสุดต่อผู้เข้าร่วมโครงการ และสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามที่มุ่งเน้นการบริการวิชาการแก่ชุมชน การผลิตบัณฑิตที่พึงประสงค์

2) จากข้อเสนอแนะของผู้เข้าร่วมโครงการว่ามีสมาชิกในชุมชนที่ต้องการเข้าร่วมโครงการเพิ่มเติม และต้องการให้จัดกิจกรรมขึ้นอีก ผู้รับผิดชอบโครงการได้ทำการชี้แจงและสำรวจความต้องการของประชาชนในชุมชนถึงหัวข้อเพิ่มเติมที่ต้องการองค์ความรู้ และจำนวนกลุ่มเป้าหมายที่มีความสนใจ ทั้งนี้เพื่อเป็นการเตรียมความพร้อมในการยื่นขอของบประมาณในการบริการวิชาการทั้งในส่วนของยุทธศาสตร์และงบประมาณจากโครงการอื่นๆ ซึ่งข้อเสนอแนะนี้เป็นเสียงสะท้อนถึงการดำเนินโครงการที่มีประสิทธิภาพ ดังนั้น ในการวางแผนการดำเนินงานในครั้งต่อไป ผู้รับผิดชอบโครงการและสาขาวิชาฯ จึงยังคงมุ่งมั่นและเป็นหน่วยงานที่จะส่งเสริม สนับสนุนและผลักดันให้นักศึกษา บุคลากร พร้อมขยายผลไปยังประชาชนทั่วไปให้ได้มีโอกาสในการพัฒนาทักษะต่างๆ และได้รับความรู้มากขึ้น เพื่อเป็นการสร้างเสริมคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนในชุมชนมหาวิทยาลัย และสังคมไทยต่อไป

3) ควรมีการนำเสนอแก่มหาวิทยาลัยในการจัดตารางว่างสำหรับอาจารย์และนักศึกษา เช่น ใน 1 สัปดาห์ให้มีวันว่าง 1 วัน เพื่อให้เป็นเวลาในการลงพื้นที่บริการวิชาการแก่ชุมชนและสังคม ซึ่งเป็นหนึ่งพันธกิจสำคัญของมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

โครงการ





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ... สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครพนม โทร. ๐๓๗๔. ๙๒๐๐
 ที่... ๐๖๑๙๙.๐๗/๒๕๖๕ วันที่... ๓ เมษายน ๒๕๖๕

เรื่อง... ขออนุมัติโครงการย่อย โครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพื้นถิ่นอีสานพื้นถิ่น

เรียน... ผู้อำนวยการสำนักบริการวิชาการ

เรื่องเดิม
 อ้างอิง หนังสือบันทึกข้อความ สำนักบริการวิชาการ ที่ ๐๖.๐๖๑๙.๑๑/๐๒๕ ลงวันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ เรื่อง ขออนุมัติโครงการ (เอกสารแนบหมายเลข ๓) และ ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏนครพนม ลงวันที่ ๒๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๕ เรื่อง การจัดสรรโครงการย่อยภายใต้โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏนครพนมเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ (โครงการหลักที่ ๓ โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนถึงยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ และโครงการหลักที่ ๒ โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก (เอกสารแนบเลข ๒) นั้น

ข้อเท็จจริง
 ตามเอกสารที่อ้างถึงข้างต้น สถาบันวิจัยและพัฒนาได้รับการจัดสรรงบประมาณเพื่อดำเนินงานโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพื้นถิ่นอีสานพื้นถิ่น ซึ่งได้รับงบประมาณจัดสรร จำนวนเงิน ๖๔,๐๐๐ บาท (หกหมื่นสี่พันบาทถ้วน) โดยมีนางสาววิภาดา คำสิงห์ ตำแหน่ง อาจารย์ สังกัด คณะวิทยาการจัดการ เป็นผู้รับผิดชอบโครงการ

ข้อเสนอแนะ/ข้อสังเกต
 ในการนี้ สถาบันวิจัยและพัฒนา จึงได้ขออนุมัติโครงการย่อย โครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพื้นถิ่นอีสานพื้นถิ่น ภายใต้โครงการหลักที่ ๒ โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก ดังรายละเอียดตามเอกสารที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา


 นายสิริอุษา เสง่าภูมิ
 ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

เรียน ผู้อำนวยการ

เห็นชอบ ผอ. ผิดพลาด

นส. โพนใจ สิบงอ

เพื่อโปรดพิจารณา

โพนใจ
๕ เม.ย. ๖๕

โพนใจ
๕ เม.ย. ๖๕

RMU_2567 YUTT | 1

แบบเสนอขออนุมัติโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567
(งบประมาณแผ่นดิน โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น)
หน่วยงาน สถาบันวิจัยและพัฒนา

1. ชื่อโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูฟิวชั่นอีสานพื้นถิ่น
2. สถานภาพของโครงการ ☒ โครงการใหม่ ☐ โครงการต่อเนื่อง
3. ความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ความเชื่อมโยงตาม พ.ร.บ. นรท. และเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)

3.1 ยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561-2580)

2. ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

3.2 แผนแม่บทภายใต้แผนยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ. 2561-2580)

5. ด้านการท่องเที่ยว

3.3 แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13

หมวดหมู่ที่ 2 โพลเป็นจุดหมายของการท่องเที่ยวที่เน้นคุณภาพและความยั่งยืน

3.4 ยุทธศาสตร์กระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

แพลตฟอร์มที่ 3 การวิจัยและสร้างนวัตกรรมเพื่อเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน

3.5 ความเชื่อมโยงพันธกิจตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 มาตรา 8 ในการดำเนินงาน เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามมาตรา 7 ให้กำหนดภาระหน้าที่ของมหาวิทยาลัย ดังต่อไปนี้

☒ 1. แสวงหาความจริงเพื่อสู่ความเป็นเลิศทางวิชาการ บนพื้นฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย และภูมิปัญญาสากล

☐ 2. นวัตกรรมที่คิดค้นมีความรู้คู่คุณธรรม สำคัญในการเป็นไทย มีความรักและผูกพันต่อท้องถิ่น อีกทั้งส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตในชุมชน เพื่อช่วยให้คนในท้องถิ่นรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง การนวัตวิทย์คิดสร้างสรรค์จึงต้องให้จำนวนและคุณภาพสอดคล้องกับแผนการพัฒนาศักยภาพประเทศ

☒ 3. เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจในคุณค่าความสำคัญและพระภูมิปัญญาในวัฒนธรรมของท้องถิ่นและชาติ

☒ 4. เสริมสร้างและเสริมสร้างความเข้มแข็งของผู้นำชุมชน ผู้นำศาสนาและนักการเมืองท้องถิ่นให้มีจิตสำนึกประชาธิปไตย คุณธรรม จริยธรรม และความสามารถในการบริหารงานพัฒนาชุมชนและท้องถิ่นเพื่อประโยชน์ของส่วนรวม

☐ 5. เสริมสร้างความเข้มแข็งของวิชาชีพครู และพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษาให้มีคุณภาพและมาตรฐานที่เหมาะสมต่อการเป็นวิชาชีพชั้นสูง

☒ 6. ประสานความร่วมมือและช่วยเหลือเกื้อกูลกัน ระหว่างมหาวิทยาลัย ชุมชน องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นและองค์กรอื่นทั้งในและต่างประเทศเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

☒ 7. ศึกษาและแสวงหาแนวทางการพัฒนาเทคโนโลยีพื้นบ้านและเทคโนโลยีสมัยใหม่ให้เหมาะสมกับการดำรงชีวิต และการประกอบอาชีพของคนในท้องถิ่น รวมถึงการแสวงหาแนวทาง เพื่อส่งเสริมให้เกิดการจัดการ การบำรุงรักษาและการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน

☐ 8. ศึกษาวิจัย ส่งเสริมและสืบสานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริในการปฏิบัติการกิจของมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

3.6 แผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579)

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาท้องถิ่น

3.7 แผนปฏิบัติการเชิงยุทธศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2560-2579)

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาท้องถิ่น

3.8 แผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

ประเด็นยุทธศาสตร์

ยุทธศาสตร์ที่ 1 ขับเคลื่อนพื้นที่เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์

ลงชื่อ Nai Kany ผู้เสนอโครงการ

ตัวชี้วัด

ตัวชี้วัดที่ 2 ระดับความสำเร็จในการพัฒนาบริการวิชาการบนพื้นฐานความต้องการของชุมชนท้องถิ่น
ความเข้มแข็งอย่างยั่งยืน

3.9 เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals : SDGs)

- | | |
|--|--|
| ☒ เป้าหมายที่ 1 | ขจัดความยากจน (No Poverty) |
| ☐ เป้าหมายที่ 2 | ยุติความหิวโหย บรรลุความมั่นคงทางอาหารและยกระดับโภชนาการสำหรับทุกคนในทุกวัย (Zero Hunger) |
| ☐ เป้าหมายที่ 3 | สร้างหลักประกันว่าคนมีชีวิตที่มีสุขภาพดีและอ่อนแอมีสวัสดิภาพสำหรับทุกคนในทุกวัย (Good Health and Well-Being) |
| ☐ เป้าหมายที่ 4 | สร้างหลักประกันว่าทุกคนมีการศึกษาที่มีคุณภาพอย่างครอบคลุมและเท่าเทียม และสนับสนุนโอกาสในการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Quality Education) |
| ☐ เป้าหมายที่ 5 | บรรลุความเท่าเทียมระหว่างเพศ และเสริมสร้างความเป็นธรรมเชิงอัตลักษณ์และสภาพภูมิ (Gender Equality) |
| ☐ เป้าหมายที่ 6 | สร้างหลักประกันว่าจะมีการจัดให้มีน้ำและสุขอนามัยสำหรับทุกคนและมีการบริหารจัดการที่ยั่งยืน (Clean Water and Sanitation) |
| ☐ เป้าหมายที่ 7 | สร้างหลักประกันให้ทุกคนสามารถเข้าถึงพลังงานสมัยใหม่ที่ยั่งยืนในราคาที่ย่อมเยา (Affordable and Clean Energy) |
| ☒ เป้าหมายที่ 8 | ส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจที่ต่อเนื่อง ครอบคลุม และยั่งยืน การจ้างงานเต็มที่มีคุณภาพ และการมีงานที่น่ายกย่องสำหรับทุกคน (Decent Work and Economic Growth) |
| ☐ เป้าหมายที่ 9 | สร้างโครงสร้างพื้นฐานที่มีความทนทาน ส่งเสริมการพัฒนาอุตสาหกรรมที่ครอบคลุมและยั่งยืน และส่งเสริมนวัตกรรม (Industry, Innovation and Infrastructure) |
| ☐ เป้าหมายที่ 10 | ลดความไม่เสมอภาคภายในประเทศและระหว่างประเทศ (Reduced Inequality) |
| ☐ เป้าหมายที่ 11 | ทำให้เมืองและการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์มีความครอบคลุม ปลอดภัย มีภูมิต้านทาน และยั่งยืน (Sustainable Cities and Communities) |
| ☐ เป้าหมายที่ 12 | สร้างหลักประกันให้มีรูปแบบการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน (Responsible Consumption and Production) |
| ☐ เป้าหมายที่ 13 | เร่งต่อสู้กับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและผลกระทบที่หลีกเลี่ยงไม่ได้ (Climate Action) |
| ☐ เป้าหมายที่ 14 | อนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากมหาสมุทร ทะเล และทรัพยากรทางทะเลอย่างยั่งยืน เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (Life Below Water) |
| ☐ เป้าหมายที่ 15 | ปกป้องฟื้นฟู และสนับสนุนการใช้ระบบนิเวศบนบกอย่างยั่งยืน จัดการป่าไม้อย่างยั่งยืน ต่อสู้กับการกลายสภาพเป็นทะเลทราย หยุดการเสื่อมโทรมของที่ดินและฟื้นสภาพกลับมาใหม่ และหยุดการสูญพันธุ์อันเนื่องมาจากกิจกรรมของมนุษย์ (Life on Land) |
| ☐ เป้าหมายที่ 16 | ส่งเสริมสังคมที่สงบสุขและครอบคลุมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ให้ทุกคนเข้าถึงความยุติธรรม และสร้างสถาบันที่มีประสิทธิภาพอันมีศรัทธาและครอบคลุมในทุกระดับ (Peace, Justice and Strong Institution) |
| ☒ เป้าหมายที่ 17 | เสริมความเข้มแข็งให้แก่อำนาจการดำเนินงานและหุ้นส่วนภาพหุ้นส่วนความร่วมมือระดับโลกสำหรับการพัฒนาที่ยั่งยืน (Partnerships for the Goals) |

ลงชื่อ  ผู้อำนวยการ

4. กลุ่มโครงการหลัก

- ☐ 1) โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนตั้งถิ่นฐานสู่แพลตฟอร์มออนไลน์
- ☒ 2) โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก
- ☐ 3) โครงการยกระดับคุณภาพการศึกษาโรงเรียนขนาดเล็ก
- ☐ 4) โครงการพัฒนาศูนย์เรียนรู้เพื่อการบริหารจัดการทรัพยากรชุมชนอย่างยั่งยืน
- ☐ 5) โครงการพัฒนานวัตกรรมทางการศึกษาเพื่อพัฒนาท้องถิ่นโดยใช้สมรรถนะเป็นฐาน
- ☐ 6) โครงการพัฒนาศูนย์รวมภาษาถิ่นเพื่อยกระดับชุมชนสู่สากล
- ☐ 7) โครงการยกระดับนวัตกรรมชุมชนด้วยกระบวนการวิศวกรรมสังคม
- ☐ 8) โครงการชุมชนดิจิทัล (Digital Community) เพื่อรองรับสังคมทศวรรษที่ 21
- ☐ 9) โครงการเพิ่มศักยภาพชุมชน Soft Power บนฐานอัตลักษณ์ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น
- ☐ 10) โครงการพัฒนาความบริบท นโยบาย ยุทธศาสตร์ และแผนปฏิบัติการมหาวิทยาลัย

5. หลักการและเหตุผล

การท่องเที่ยวเชิงอาหาร (gastronomy tourism) เป็นอีกรูปแบบกิจกรรมท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวในปัจจุบัน ซึ่งนักท่องเที่ยวมักค้นพบอาหารอร่อยและแปลกใหม่จากสถานที่ที่ได้เดินทางไปท่องเที่ยว การท่องเที่ยวเชิงอาหารจึงมีการผสมผสานกับการท่องเที่ยวหลากหลายรูปแบบ ไม่ว่าจะเป็นการท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ (Wangrue, 2018) การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ได้จัดให้มีการท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นปีใน 7 กิจกรรมการท่องเที่ยวหลักของปี 2561 โดยที่ผ่านมามีหลายหน่วยงานได้จัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารในหลายรูปแบบ เช่น องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (สทพ.) ได้มีการส่งเสริมและพัฒนาศูนย์ชุมชนที่มีความโดดเด่นทางอาหาร เช่น สุโขทัย น่าน การท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (สทพ.) ได้มีการส่งเสริมและพัฒนาศูนย์ชุมชนที่มีความโดดเด่นทางอาหาร เช่น สุโขทัย น่าน

ดร.วิฑูรย์ (Designated Areas for Sustainable Tourism, 2018) การจัดการส่งเสริมการท่องเที่ยวเมืองรอง (Tourism Authority of Thailand, 2018) โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี ที่ส่งเสริมให้นักท่องเที่ยวเข้ามาท่องเที่ยวชมชุมชน (Department of Community Development, Ministry of Interior, 2018)

การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นปรากฏการณ์ที่เกิดจากการพัฒนาสินค้าและบริการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ จากแนวคิดที่ว่าอาหารประจำถิ่นเป็นส่วนประกอบหนึ่งในการสร้างประสบการณ์การท่องเที่ยว กิจกรรมที่มีความสำคัญกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารมีหลากหลายรูปแบบ โดยทั่วไปครอบคลุมการรับประทานอาหารตามร้านอาหาร การร่วมสังเกตการณ์การเรียนรู้กรรมวิธีการปรุงจากแหล่งผลิตวัตถุดิบหรือการสัมผัส (Siconolfi, 2003; Fox, 2007; Hall, 2003; Telfer, 1996) อาหารถือเป็นวิธีที่สำคัญในการเข้าถึงวัฒนธรรมของชนชาติต่างๆ และยังสามารถแสดงให้เห็นถึงความแตกต่างของวัฒนธรรมท้องถิ่น โดยเน้นความสำคัญของอาหารและการท่องเที่ยว (Rand, Heath, & Alberts, 2003) วัฒนธรรมอาหารแต่ละพื้นที่ล้วนมีลักษณะและเอกลักษณ์เฉพาะ เกิดจากความสามารถของคนในชุมชนที่ปรับตัวและคิดปฏิกิริยาต่อวัฒนธรรมตะวันตกอย่างเหมาะสม ความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ ความสามารถในการเข้าถึงวัตถุดิบและทรัพยากรอาหาร ภูมิปัญญาการผลิตที่ผสมผสานเป็นกระบวนการเชื่อมโยงกัน ซึ่งประกอบด้วยความชาญฉลาดของมนุษย์ที่สั่งใจความคิดสร้างสรรค์ การประยุกต์และปรับใช้ เป็นประสบการณ์ของชุมชนผ่านการจัดการสิ่งสมมติทอดจากฐานสู่ฐานจนเป็นวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่น สะท้อนบ่งบอกถึงการดำเนินชีวิต บริบทสังคม ภูมิปัญญา ปรากฏให้เห็นเป็นเรื่องราวการกินอยู่ ความเชื่อเรื่องอาหาร พฤติกรรมการบริโภค ตลอดจนคุณภาพของคนในชุมชน (Hall, Shaples, Mitchell, Macdonis, & Cambourne, 2003)

นอกจากนี้ อาหารไทยยังได้รับการยกย่องเป็นอาหารที่มีความโดดเด่น เนื่องจากประเทศไทยเป็นแหล่งอาหารที่มีความสมบูรณ์มีทรัพยากรทางการเกษตรที่ใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการประกอบอาหารได้หลากหลายชนิด อาทิ ข้าว สมุนไพรไทย และเครื่องเทศ อาหารไทยมีเอกลักษณ์เฉพาะในด้านรสชาติ ความวิธีการประกอบอาหาร

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ

ที่หลากหลายแตกต่างกันไปในแต่ละภูมิภาค จึงทำให้อาหารไทยเป็นอาหารที่มีเอกลักษณ์ชัดเจนแตกต่างไปจากอาหารของชาติอื่นๆ (Richards, 2012) เห็นได้จากที่ The world's 50 best foods หรืออันดับอาหาร 50 เมนูของ CNN Travel ปี 2021 ซึ่งอาหารไทยติดอันดับทั้งหมด 5 เมนู ได้แก่ มีอัม (อันดับ 1) ต้มยำกุ้ง (อันดับ 8) และส้มตำ (อันดับ 46) ขณะที่ ทพท. ได้จัดงานประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้การคัดสรรร้านอาหารครอบครัวคนไทยออกเมืองเหนือของไทย โดยจัดทำคู่มือ "มิชลิน ไกด์" ฉบับปี 2566 ขยายขอบเขตการคัดสรรแนะนำร้านอาหารเข้าสู่ 6 จังหวัดภาคอีสาน ได้แก่ จังหวัดนครราชสีมา อุบลราชธานี อุตรดิตถ์ และขอนแก่น โดยคู่มือฉบับดังกล่าวมีกำหนดตีพิมพ์เผยแพร่ปลายปี 2565 ในชื่อ "มิชลิน ไกด์ นครราชสีมา อุบลราชธานี อุตรดิตถ์ และ ขอนแก่น 2566" (The MICHELIN Guide New City Announcement 2023) เพื่อสะท้อนวัฒนธรรมอาหารอีสานที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัว มาพร้อมรสชาติจัดจ้าน มีประวัติความเป็นมาที่น่าสนใจโดยได้รับอิทธิพลจากหลากหลายวัฒนธรรม มีสถานที่ท่องเที่ยวในพื้นที่ที่มีความโดดเด่น ตลอดจนเสน่ห์ของวิถีชุมชนที่มีเอกลักษณ์ สามารถรองรับนักท่องเที่ยวทุกกลุ่ม และยังสามารถเดินตามรอยร้านอร่อยที่ "มิชลิน ไกด์" ได้คัดสรรไว้ให้ ซึ่ง ทพท. เห็นถึงความพร้อมของ 4 จังหวัดที่สามารถสะท้อน วัฒนธรรมอาหารการกินของคนไทยและสามารถขับเคลื่อนให้เกิดการกระตุ้นการจับจ่ายใช้สอยของนักท่องเที่ยวเพื่อต่อ ยอดการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (Gastronomy Tourism)

อาหารอีสาน มีรสชาติที่โดดเด่นเป็นเอกลักษณ์คือ ความเผ็ดจากน้ำปลาร้า รวมถึงจากพริกสดและพริกแห้ง ซึ่งอาหารอีสานส่วนใหญ่จะมีลักษณะเผ็ด เข้มข้น มีน้ำแบบขลุกขลิก และไม่นิยมใส่กะทิ แต่จะมีปลาร้าเป็นส่วนผสมหลักในเกือบทุกเมนู ลักษณะการกินนั้นคนในพื้นที่ภาคอีสานส่วนมากจะนิยมรับประทานข้าวเหนียวเป็นหลักและดื่กที่หาได้ตามพื้นบ้านที่มีตามข้างฤดูกาล ซึ่งเมนูอาหารขึ้นชื่อของอาหารภาคอีสานก็มีมากมายหลากหลายอย่าง เช่น ส้มตำ ลาบ ซุปหน่อไม้ ไก่ทรงเครื่อง เป็นต้น อาหารอีสานที่มีรสจัดจ้าน ถูกปากคนไทย จึงปฏิเสธไม่ได้เลยว่าเป็นเมนูโปรดที่ใครหลายคนต่างชื่นชอบ โดยมีร้านอาหารที่เล็กใหญ่กระจายอยู่ทั่วประเทศ แม้กระทั่งชาวต่างชาติก็พากันยกนิ้วให้กับความอร่อยกลมกล่อมรสจัดจืดและเครื่องปรุงที่มีเอกลักษณ์ ทำให้รสชาติอาหารอีสานโดดเด่นกว่าใคร อาหารอีสานเชื่อมโยงกับวิถีการดำเนินชีวิต สื่อถึงความพอเพียงและเรียบง่าย โดยการหยิบจับวัตถุดิบใกล้ตัวตามฤดูกาลนำมาปรุงอาหาร ตลอดจนช่วยภูมิปัญญา และเนื่องด้วยพื้นที่ของภาคตะวันออกเฉียงเหนือส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ราบสูง มีแม่น้ำลำคลองหลายสาย มีอาณาเขตติดต่อกับลาว กัมพูชา รวมถึงมีการอพยพถิ่นฐานของชาวเวียดนามในอดีต การทำเกษตรกรรมจึงมีความเหมาะสมด้านวัฒนธรรมค่อนข้างหลากหลาย ก่อปรกับภูมิอากาศที่ร้อนจัดและมีหลายเดือนที่แห้งแล้ง ชาวอีสานจึงเรียนรู้ที่จะกินอาหารที่ได้จากพืชพรรณท้องถิ่นที่ออกดอกออกใบตามฤดูกาล อย่างเห็ดชนิดต่างๆ หน่อไม้ ผักพื้นบ้าน ร่วมกับโปรตีนสัตว์อีกได้แก่ ปลา น้ำจืดหลากหลายพันธุ์ที่บางช่วงถูกชุมชนจับไม่ไวพ่นไปทะเลแล้ว ไปชนกับแมลงและแมงต่างๆ

ปัจจุบันชาวอีสานมีจำนวนมากขึ้น ทั้งนำประสบการณ์ไปเผยแพร่ในต่างประเทศ พร้อมกับกำเนิดร้านอาหารของตัวเองที่บ้านเกิด โดยยกระดับอาหารอีสานและกำหนดมาตรฐานใหม่ให้อาหารท้องถิ่นมีคุณภาพสูงมากขึ้น ถือเป็นสัญญาณที่ดีของภาคตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศไทยที่เป็น "จุดหมายปลายทาง" ของนักท่องเที่ยวที่ต้องการลิ้มรสอาหารพื้นบ้าน ส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนและธุรกิจร้านอาหารในท้องถิ่น ดังนั้นผู้วิจัยจึงเห็นประโยชน์ว่าการพัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่น เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ จะนำมาซึ่งประโยชน์ต่อชุมชนในท้องถิ่น ก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมจากหน่วยงานต่างๆ เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพื้นถิ่นอีสาน ไม่ว่าจะเป็นชุมชนท่องเที่ยวหรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ที่ให้ข้อมูลและร่วมออกแบบพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารไปพร้อมกับผู้วิจัย สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดที่ให้การสนับสนุนในเชิงนโยบาย แนวทางการพัฒนามาตรฐาน และร่วมผลักดันให้ชุมชนท่องเที่ยวในเขตจังหวัดมหาสารคามได้พัฒนาตนเองสู่ความยั่งยืน อีกทั้งผู้วิจัยยังได้ประโยชน์โดยตรงคือนักท่องเที่ยว ซึ่งจะได้รับประสบการณ์ และการเรียนรู้ด้านเมนูอาหารพื้นถิ่น ก่อให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชน และขณะเดียวกันสามารถให้การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนมีความรัก ภาคภูมิใจในวิถีชีวิต วัฒนธรรม และเกิดการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของตนเองต่อไป ซึ่งจะแบ่งกิจกรรมออกเป็น 5 กิจกรรม ดังนี้

ชื่อ  ผู้เสนอโครงการ

RMU_2567 YUTT | 5

- กิจกรรมที่ 1 เพื่อศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยว
- กิจกรรมที่ 2 เพื่อพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
- กิจกรรมที่ 3 เพื่อศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน
- กิจกรรมที่ 4 เพื่อพัฒนามenuอาหารพื้นถิ่นอีสานพิริวชนสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ และเพื่อทดสอบความพึงพอใจต่อเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิริวชน
- กิจกรรมที่ 5 เพื่อนำเสนอแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ และเผยแพร่ประชาสัมพันธ์เมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิริวชน

6. วัตถุประสงค์

- 6.1 เพื่อศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน
- 6.2 เพื่อพัฒนามenuอาหารพื้นถิ่นอีสานพิริวชนสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์
- 6.3 เพื่อพัฒนาศักยภาพ และเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
- 6.4 เพื่อนำเสนอแนวทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพิริวชนอีสานพื้นถิ่น
- 6.5 เพื่อให้นักศึกษา อาจารย์ พหิษสุตรา มีการบูรณาการการเรียนการสอนผ่านการบริการวิชาการ ร่วมกันกับชุมชนในการพัฒนาท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์

7. กลุ่มเป้าหมาย

- 7.1 สถานะกลุ่มเป้าหมาย
 - 7.1.1 ประชาชนในชุมชนบ้านหนองหิน ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม
 - 7.1.2 อาจารย์มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
 - 7.1.3 นักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว
- 7.2 ปริมาณกลุ่มเป้าหมาย
 - 7.2.1 ประชาชนในชุมชนบ้านหนองหิน ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม จำนวน 15 คน
 - 7.2.2 นักศึกษาสาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว จำนวน 30 คน
- 7.3 พื้นที่กลุ่มเป้าหมาย
 - 7.3.1 บ้านหนองหิน ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม

8. ระยะเวลาในการดำเนินงาน (วัน) ...60 วัน, เริ่มต้น.....1 พฤษภาคม 2567 ...สิ้นสุด.....30 มิถุนายน 2567...

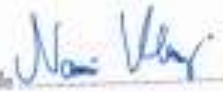
9. สถานที่/พื้นที่ดำเนินการ ชุมชนท่องเที่ยววันวัดไร่บ้านหนองหิน ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม

10. หน่วยงานดำเนินการ สถาบันวิจัยและพัฒนา

หัวหน้าโครงการ อาจารย์ ดร.นริศรา คำสิงห์ คณะวิทยาการจัดการ โทรศัพท์ 0830289595

ผู้ร่วมโครงการ

อาจารย์อนรรฆณี โภคสวัสดิ์ หน่วยงาน คณะวิทยาการจัดการ เบอร์โทรศัพท์ 0844283935

ชื่อ  ผู้เสนอโครงการ

11. หน่วยงานภาควิชาหรือสาย

11.1 หน่วยงานภายใน

- 11.1.1 คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
- 11.1.2 สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
- 11.1.3 สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

12. การติดตามและประเมินผล

12.1 รวบรวมข้อมูลและประเมินผลข้อมูลเพื่อสังเคราะห์เป็นรายการกิจกรรม โดยการสังเกต การใช้แบบสอบถาม หรือการพูดคุยเชิงภาคภูมิ และจัดทำรายงานผล

12.2 รวบรวมข้อมูลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ ด้วยการใช้แบบสอบถามความพึงพอใจ

13. งบประมาณ

64,000

บาท

14. กิจกรรมดำเนินงาน

กิจกรรม	ผลผลิต (Output)	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย
ต้นน้ำ			
ศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยว	รายงานวิจัย	ฉบับ	1
พัฒนาศักยภาพและเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	บุคลากรในชุมชนมีความรู้ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	คน	15
ศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน	ทราบถึงภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน	คน	15
กลางน้ำ			
พัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิวชั่นสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์	ออกแบบเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิวชั่นสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์	เมนู	3
ปลายน้ำ			
นำเสนอเส้นทางในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์และเผยแพร่ประชาสัมพันธ์	เกิดโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ พร้อมราคา	โปรแกรม	1

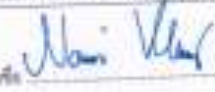
ลงชื่อ  (นามสกุล)

15. แผนการดำเนินงาน

กิจกรรม	งบประมาณ (บาท)	แผนการใช้จ่ายในปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 (ระบุจำนวนเงินที่จะใช้จ่ายในแต่ละไตรมาส)			
		ไตรมาสที่ 1 (ค.ค.-ธ.ค.66)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มิ.ค.67)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย.67)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย.67)
กิจกรรมที่ 1 ศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยว	1,300			1,300	
กิจกรรมที่ 2 การอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	22,500			22,500	
กิจกรรมที่ 3 การอบรมเชิงปฏิบัติการการศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นบ้านตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน	15,000			15,000	
กิจกรรมที่ 4 การอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาเมนูอาหารพื้นบ้านอีสานดิจิทัลสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์	22,200			22,200	
กิจกรรมที่ 5 การอบรมเชิงปฏิบัติการ การนำเสนอผลงานในการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์	3,000			3,000	
รวมทั้งสิ้น	64,000	-	-	64,000	-

16. รายละเอียดงบประมาณ

รายการ	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 1 ศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยว	
1) ค่าวัสดุ	
- กระดาษ A4 80 แกรม 8 รีม รีมละ 125 บาท	1,000
- ปากกาอุกอื่น 0.5 มม. แฝดละ 150 บ. x 2 แฝด	300
รวมค่าวัสดุ	1,300
รวมค่าใช้จ่ายกิจกรรมที่ 1	1,300

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ

RMU_2567 YUTT 8	
รายการ	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 2 การอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาศักยภาพและเห็นความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชน และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	
1) ค่าตอบแทน	10,800
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก จำนวน 1 คน ๆ ละ 18 ชม. ๆ ละ 600 บาท	10,800
รวมค่าตอบแทน	
2) ค่าใช้สอย	6,750
- ค่าอาหารกลางวันของชุมชนผู้ร่วมอบรม จำนวน 15 คน x 150 บาท x 3 มื้อ	2,250
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มของชุมชนผู้ร่วมอบรม จำนวน 15 คน x 25 บาท x 6 มื้อ	1,500
- ค่าอาหารกลางวันนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 คน x 50 บาท x 3 มื้อ	1,200
- ค่าอาหารว่างนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 คน x 20 บาท x 6 มื้อ	1,200
รวมค่าใช้สอย	11,700
รวมค่าใช้จ่ายกิจกรรมที่ 2	22,500
กิจกรรมที่ 3 การอบรมเชิงปฏิบัติการการศึกษาดูงานปัญหาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน	
1) ค่าตอบแทน	7,200
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน จำนวน 1 คน ๆ ละ 12 ชม. ๆ ละ 600 บาท	7,200
รวมค่าตอบแทน	
2) ค่าใช้สอย	4,500
- ค่าอาหารกลางวันของชุมชนผู้ร่วมอบรม จำนวน 15 คน x 150 บาท x 2 มื้อ	1,500
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มของชุมชนผู้ร่วมอบรม จำนวน 15 คน x 25 บาท x 4 มื้อ	1,000
- ค่าอาหารกลางวันนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 คน x 50 บาท x 2 มื้อ	800
- ค่าอาหารว่างนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 คน x 20 บาท x 4 มื้อ	800
รวมค่าใช้สอย	7,800
รวมค่าใช้จ่ายกิจกรรมที่ 3	15,000
กิจกรรมที่ 4 การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิวจินสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ และเพื่อทดสอบความพึงพอใจต่อเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิวจิน	
1) ค่าตอบแทน	14,400
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก จำนวน 1 คน ๆ ละ 12 ชม. ๆ ละ 1,200 บาท	14,400
รวมค่าตอบแทน	
2) ค่าใช้สอย	4,500
- ค่าอาหารกลางวันของชุมชนผู้ร่วมอบรม จำนวน 15 คน x 150 บาท x 2 มื้อ	1,500
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มของชุมชนผู้ร่วมอบรม จำนวน 15 คน x 25 บาท x 4 มื้อ	1,000
- ค่าอาหารกลางวันนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 คน x 50 บาท x 2 มื้อ	800
- ค่าอาหารว่างนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 คน x 20 บาท x 4 มื้อ	800
รวมค่าใช้สอย	7,800
รวมค่าใช้จ่ายกิจกรรมที่ 4	22,200
ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ	

RMU_2567 YUTT | 9

รายการ	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 5 การอบรมเชิงปฏิบัติการการนำเสนอเส้นทางและโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์แก่ชุมชน	
1) ค่าใช้สอย	
- ค่าอาหารกลางวันของชุมชนผู้ร่วมอบรม จำนวน 15 คน x 150 บาท x 1 มื้อ	2,250
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มของชุมชนผู้ร่วมอบรม จำนวน 15 คน x 25 บาท x 2 มื้อ	750
รวมค่าใช้สอย	3,000
รวมค่าใช้จ่ายกิจกรรมที่ 5	3,000
รวมทั้งสิ้น	64,000

- หมายเหตุ 1. แสดงรายละเอียดการคำนวณค่าใช้จ่าย
2. รายละเอียดค่าใช้จ่ายให้วิทยากรและโปรแกรมทางวิชาการวิทยากรอื่นนอกเหนือจากวิทยากรที่
3. ค่าใช้จ่ายอื่นที่เกี่ยวข้อง

17. ผลลัพธ์ (Outcome)

รายการ	ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย
1	รายงานการวิจัยพฤติกรรมการและปัจจัยที่ส่งผลต่อการท่องเที่ยวเชิงอาหารของนักท่องเที่ยว	ฉบับ	1
2	บุคลากรในชุมชนมีศักยภาพและเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	คน	15
3	บุคลากรในชุมชนมีส่วนร่วมในการออกแบบเมนูอาหารตามอัตลักษณ์ของชุมชนพื้นถิ่น	คน	15
4	พัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิมายสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์	เมนู	3
5	โปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์	โปรแกรม	1
6	นักศึกษามีส่วนร่วมในโครงการ	คน	10

18. ผลกระทบ (Impact) หรือประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ด้านเศรษฐกิจ เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวใหม่ที่มีคุณภาพ คือการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพื้นถิ่นอีสาน ในชุมชนท่องเที่ยวจังหวัดนครราชสีมา ซึ่งจะสามารถสร้างความเชื่อมั่นให้กับนักท่องเที่ยวในยุคปัจจุบัน และตอบโต้การพัฒนาการท่องเที่ยวของประเทศ ผู้ได้รับผลประโยชน์ คือชุมชนท่องเที่ยววิถีบ้านหนองหิน จังหวัดนครราชสีมา

ด้านสังคม หลังจากโครงการเสร็จสิ้นจะเกิดการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพื้นถิ่นอีสาน ซึ่งเป็นการส่งเสริมและเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนด้านการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชน และขณะเดียวกันสามารถใช้การท่องเที่ยวเชิงอาหารเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนมีความรัก ภาคภูมิใจในวิถีชีวิต วัฒนธรรม และเกิดการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของตนเอง

ผู้ได้รับผลประโยชน์ 1) ด้านสาธารณะ ในการดำเนินงานนั้นมีการก่อให้เกิดการมีส่วนร่วมจากหน่วยงานต่างๆ เพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพื้นถิ่นอีสาน

ชื่อ  ผู้เสนอโครงการ

วิสาหกิจชุมชน ที่ให้ข้อมูลและร่วมออกแบบพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารไปพร้อมกันด้วย สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดที่ให้การสนับสนุนในเชิงนโยบาย แนวทางสู่การพัฒนามาตรฐาน และร่วมผลักดันให้ชุมชนท่องเที่ยวในเขตจังหวัดน่านสามารถได้พัฒนาตนเองสู่ความยั่งยืน อีกทั้งผู้รับประโยชน์โดยตรงคือนักท่องเที่ยว ซึ่งจะได้รับประสบการณ์ และการเรียนรู้ผ่านเมนูอาหารพื้นถิ่น 2) ด้านชุมชนพื้นที่ ก่อให้เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชน และขณะเดียวกันสามารถใช้การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือในการส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนมีความรัก ภาคภูมิใจในวิถีชีวิต วัฒนธรรม และเกิดการอนุรักษ์ภูมิปัญญาของตนเอง

ด้านการศึกษา เมื่อเสร็จสิ้นโครงการ จะเกิดผลงานทางวิชาการที่สามารถนำไปเผยแพร่ในการตีพิมพ์วารสารระดับชาติหรือระดับนานาชาติ อีกทั้งยังสามารถนำมาบูรณาการในการจัดการเรียนการสอนและการวิจัยต่อไป

ด้านสิ่งแวดล้อม เกิดแนวทางสู่การพัฒนามาตรฐานและร่วมผลักดันให้ชุมชนท่องเที่ยวในเขตจังหวัดน่านสามารถได้พัฒนาและจัดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ทั้งด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม รวมถึงด้านวัฒนธรรมประเพณี

19. การประเมิน SROI

ตารางที่ 1 การกำหนดแผนที่ผลลัพธ์ของโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพิชชีนอีสานพื้นถิ่น

ปัจจัยนำเข้า (Input)	กิจกรรม (Activity)	ผลผลิต (Output)	ผลลัพธ์ (Outcome)	เป้าหมาย (Impact)
- งบประมาณโครงการ - ค่าตอบแทนวิทยากร - ค่าอาหารและเครื่องดื่ม	การอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อเพิ่มศักยภาพและเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชน และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	บุคลากรในชุมชนมีโอกาสนในการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชน และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	บุคลากรในชุมชนมีศักยภาพและเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชน และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	บุคลากรในชุมชนมีความสามารถในการใช้ความรู้ ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อจัดการท่องเที่ยวในชุมชน
- งบประมาณโครงการ - ค่าตอบแทนวิทยากร - ค่าอาหารและเครื่องดื่ม	การอบรมเชิงปฏิบัติการออกแบบเมนูอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน	ได้ทราบถึงภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน	บุคลากรในชุมชนได้ร่วมถ่ายทอดเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน	มีการบันทึก สืบพทอดและถ่ายทอดเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน
- งบประมาณโครงการ - ค่าตอบแทนวิทยากร - ค่าอาหารและเครื่องดื่ม	การอบรมเชิงปฏิบัติการ Workshop การพัฒนามenuอาหารพื้นถิ่นอีสานพิชชีนสู่การท่องเที่ยวเชิง	เกิดเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิชชีนสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ จำนวน 3 เมนู	บุคลากรในชุมชนได้ร่วมออกแบบเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิชชีนสู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ จำนวน 3 เมนู	เกิดการอนุรักษ์วัฒนธรรมด้านอาหาร วิถีชีวิต ด้วยการมีส่วนร่วมของชุมชนในการออกแบบเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิชชีน

ชื่อ: *Nan Vong* ฐานโครงการ

ปัจจัยนำเข้า (Input)	กิจกรรม (Activity)	ผลผลิต (Output)	ผลลัพธ์ (Outcome)	เป้าหมาย (Impact)
	อาหารอย่าง สร้างสรรค์			สู่การท่องเที่ยวเชิง อาหารอย่าง สร้างสรรค์ จำนวน 3 เมนู
- ผู้รับผิดชอบ โครงการ - โปรแกรมการ ท่องเที่ยว	การอบรมเชิง ปฏิบัติการเพื่อ นำเสนอเส้นทางและ โปรแกรมการ ท่องเที่ยวเชิงอาหาร อย่างสร้างสรรค์ และเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์	เกิดเส้นทาง ท่องเที่ยวเชิงอาหาร อย่างสร้างสรรค์	บุคลากรในชุมชน ได้รับข้อมูลเกี่ยวกับ แนวทางในการ พัฒนาการท่องเที่ยว เชิงอาหารอย่าง สร้างสรรค์	- ชุมชนสามารถ แนวทางในการ พัฒนาการท่องเที่ยว เชิงอาหารอย่าง สร้างสรรค์ และ เผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ เมนูอาหารพื้นถิ่น อีสานสู่คนทั่วไป ประยุกต์ใช้ได้ - นักศึกษา อาจารย์ หลักสูตรฯ ได้บูรณา การเรียนการสอน ผ่านการบริการ วิชาการ ร่วมกันกับ ชุมชนในการพัฒนา ท่องเที่ยวอย่าง สร้างสรรค์

ลงชื่อผู้เสนอโครงการ

ตารางที่ 2 ขบวนการกำหนดตัวชี้วัด การเก็บข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูลและการนำเสนอผลการเปลี่ยนแปลงเพื่อการประเมินผลกระทบทางสังคมของโครงการ

การเปลี่ยนแปลง (Changes)	ตัวชี้วัดแบบ Non-SROI (Non-SROI Indicators)	การเก็บรวบรวมข้อมูล (Data Collection)	ตัวชี้วัดแบบ SROI (SROI Indicators)	การวิเคราะห์ข้อมูล (Data Analysis)
บุคลากรในชุมชนมีศักยภาพและเห็นความสำคัญต่อการเรียนรู้และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร	จำนวนบุคลากรที่เข้าร่วม	- จำนวนบุคลากรที่เข้าร่วมจากใบลงทะเบียน - แบบสอบถามจากงานวิจัยเกี่ยวกับศักยภาพของบุคลากร - แบบสัมภาษณ์	- ค่าแปลงทางการเงินของความรู้ที่เพิ่มขึ้นจากอบรม - ค่าแปลงทางการเงิน ของการนำความรู้ไปเผยแพร่ - ค่าแปลงทางการเงินของการประยุกต์ใช้ความรู้	- การวิเคราะห์ปริมาณผลลัพธ์จากแบบสอบถาม - การวิเคราะห์ประเภทของผลจากแบบทดสอบก่อน-หลังอบรม - การสัมภาษณ์เชิงลึกกับประชาชนที่เข้าร่วมโครงการ - การสัมภาษณ์เชิงโครงสร้างกับประชาชนที่เข้าร่วมโครงการ
มีการบันทึก สืบค้น และต่อยอดเกี่ยวกับภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน	จำนวนบุคลากรที่เข้าร่วม	- จำนวนบุคลากรที่เข้าร่วมจากใบลงทะเบียน - แบบสัมภาษณ์	- ค่าแปลงทางการเงินของความรู้ที่เพิ่มขึ้นจากการอบรม - ค่าแปลงทางการเงิน ของการนำความรู้ไปเผยแพร่ - ค่าแปลงทางการเงินของการประยุกต์ใช้ความรู้	- การวิเคราะห์ปริมาณผลลัพธ์จากแบบสอบถาม - การสัมภาษณ์เชิงโครงสร้างกับประชาชนที่เข้าร่วมโครงการ
เกิดเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานสี่ส่วน ที่การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ จำนวน 3 เมนู	จำนวนบุคลากรที่เข้าร่วม	- จำนวนบุคลากรที่เข้าร่วมจากใบลงทะเบียน - แบบทดสอบก่อน-หลังการอบรม - แบบสัมภาษณ์	- ค่าแปลงทางการเงินของความรู้ที่เพิ่มขึ้นจากการอบรม - ค่าแปลงทางการเงิน ของการนำความรู้ไปเผยแพร่ - ค่าแปลงทางการเงินของการประยุกต์ใช้ความรู้	- การวิเคราะห์ปริมาณผลลัพธ์จากแบบสอบถาม - การสัมภาษณ์เชิงโครงสร้างกับประชาชนที่เข้าร่วมโครงการ
เกิดแนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ และเผยแพร่	จำนวนบุคลากรที่เข้าร่วม	จำนวนบุคลากรที่เข้าร่วมจากใบลงทะเบียน	ค่าแปลงทางการเงินและความรู้ที่เพิ่มขึ้นจากอบรม	การวิเคราะห์ปริมาณผลลัพธ์จากแบบสอบถาม

๑๕/๑๑/๒๕๖๗

 นานี วนิ
 ผู้จัดการโครงการ

การเปลี่ยนแปลง (Changes)	ตัวชี้วัดแบบ Non-SROI (Non-SROI Indicators)	การเก็บรวบรวมข้อมูล (Data Collection)	ตัวชี้วัดแบบ SROI (SROI Indicators)	การวิเคราะห์ข้อมูล (Data Analysis)
ประชากรต้นแบบอยู่หอพักเพิ่มขึ้น 51 คนเพิ่มขึ้น		- แบบสัมภาษณ์	- ค่าแปลงทางการเงิน ของการนำ ความรู้อื่นไปเผยแพร่ - ค่าแปลงทางการเงินของการ ประยุกต์ใช้ความรู้	- การสัมภาษณ์ที่โครงสร้างกับ ประชาชนที่เกี่ยวข้องโครงการ

หลังจากเสร็จสิ้นโครงการแล้ว ผู้ดำเนินโครงการจะได้ทำการเก็บแบบสอบถาม แบบทดสอบก่อน-หลังโครงการ เพื่อวัดการเปลี่ยนแปลง
ประจักษ์ผลของแผนทางสังคม (social return investment: SROI) โดยทำการวิเคราะห์ผลตอบแทนทางสังคมด้านการยอมรับของประชาชนระดับ 4 ขั้นตอน คือ

- ขั้นตอนที่ 1 การคำนวณค่าแปลงทางการเงิน ของความรู้ที่ได้ขึ้นจากการอบรม (K)
- ขั้นตอนที่ 2 การคำนวณค่าแปลงทางการเงิน ของการนำความรู้ไปเผยแพร่ (P)
- ขั้นตอนที่ 3 การคำนวณค่าแปลงทางการเงินของการประยุกต์ใช้ความรู้ (A)
- ขั้นตอนที่ 4 การวิเคราะห์ผลตอบแทนทางสังคม (SROI)

$$\text{จะได้ SROI} = \text{ความรู้ที่ได้รับ (K)} + \text{การนำความรู้ไปเผยแพร่ (P)} + \text{การประยุกต์ใช้ความรู้ (A)}$$

$$\text{จากสูตร SROI} = \text{ผลตอบแทนที่ได้ขึ้น}$$

งบประมาณที่ลงทุน

งบประมาณที่ลงทุน

ซึ่งโครงการนี้ผู้ดำเนินโครงการได้ประมาณการอัตราผลตอบแทนทางสังคม (SROI) ดังนี้

ต้นทุนโครงการ	มูลค่าปัจจุบันที่เทียบเท่าเพียงอย่างเดียว	อัตราผลตอบแทนทางสังคม (SROI)
64,000	90,000	1 : 1.40

ชื่อ *Wani Wani* ผู้เสนอโครงการ

(ลงชื่อ) Nani Klay ผู้เสนอโครงการ

(อาจารย์นิศรา คำสิงห์)

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการโรงแรมและการท่องเที่ยว คณะวิทยาการจัดการ

วันที่ 16 / ธ.ค. / 2567

(ลงชื่อ) [Signature] ผู้เห็นชอบโครงการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์กิตติชัย เจริญชัย)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ รักษาการแทน

คณบดีคณะวิทยาการจัดการ

วันที่ 16 ธ.ค. 2567

(ลงชื่อ) [Signature] ผู้เห็นชอบโครงการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์สิริยุภา เทพมาภูมิ)

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

วันที่ 17 ธ.ค. 2567

(ลงชื่อ) [Signature] ผู้อนุมัติโครงการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อัมรินทร์ ปิ่นเขต)

ผู้อำนวยการสำนักบริการวิชาการ

วันที่ 18 / ธ.ค. / 67

ลงชื่อ Nani Klay ผู้เสนอโครงการ

ภาคผนวก ข

กำหนดการ

กำหนดการโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์

ด้วยเมนูพืชน้ำอีสานพื้นถิ่น

ระหว่างวันที่ 5 - 12 พฤษภาคม 2567

ณ ชุมชนบ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อ อำเภอมือง จังหวัดมหาสารคาม

กิจกรรมที่ 1 จัดอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพและเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

วันที่ 5 พฤษภาคม 2567

- | | |
|------------------|--|
| 08.00 – 08.30 น. | ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม |
| 08.30 – 10.30 น. | อบรมในหัวข้อ “เคล็ดไม่ลับ กับการเป็นเจ้าบ้านที่ดี”
โดย อาจารย์ ดร.เยาวภา นียากร |
| 10.30 – 10.45 น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 10.45 – 12.00 น. | อบรมในหัวข้อ “เคล็ดไม่ลับ กับการเป็นเจ้าบ้านที่ดี”
โดย อาจารย์ ดร.เยาวภา นียากร (ต่อ) |
| 12.00 – 13.00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| 13.00 – 14.30 น. | อบรมในหัวข้อ “เคล็ดไม่ลับ กับการเป็นเจ้าบ้านที่ดี”
โดย อาจารย์ ดร.เยาวภา นียากร (ต่อ) |
| 14.30 – 14.45 น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| 14.45 – 16.30 น. | อบรมในหัวข้อ “เคล็ดไม่ลับ กับการเป็นเจ้าบ้านที่ดี”
โดย อาจารย์ ดร.เยาวภา นียากร (ต่อ) |

วันที่ 6 พฤษภาคม 2567

- 08.00 – 08.30 น. ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
- 08.30 – 10.30 น. อบรมในหัวข้อ “นักสื่อความหมายชุมชน ตามวิถีชีวิตชุมชน”
โดย อาจารย์ ดร.เยาวภา นียากร
- 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 10.45 – 12.00 น. อบรมในหัวข้อ “นักสื่อความหมายชุมชน ตามวิถีชีวิตชุมชน”
โดย อาจารย์ ดร.เยาวภา นียากร (ต่อ)
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 – 14.30 น. อบรมในหัวข้อ “นักสื่อความหมายชุมชน ตามวิถีชีวิตชุมชน”
โดย อาจารย์ ดร.เยาวภา นียากร (ต่อ)
- 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 14.45 – 16.30 น. อบรมในหัวข้อ “นักสื่อความหมายชุมชน ตามวิถีชีวิตชุมชน”
โดย อาจารย์ ดร.เยาวภา นียากร (ต่อ)

วันที่ 7 พฤษภาคม 2567

- 08.00 – 08.30 น. ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
- 08.30 – 10.30 น. อบรมในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์”
โดย อาจารย์ ดร.เยาวภา นียากร
- 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 10.45 – 12.00 น. อบรมในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์”
โดย อาจารย์ ดร.เยาวภา นียากร (ต่อ)
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 – 14.30 น. อบรมในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์”
โดย อาจารย์ ดร.เยาวภา นียากร (ต่อ)
- 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 14.45 – 16.30 น. อบรมในหัวข้อ “การพัฒนากิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์”
โดย อาจารย์ ดร.เยาวภา นียากร (ต่อ)

กิจกรรมที่ 2 ศึกษาภูมิปัญญาด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน

วันที่ 8 พฤษภาคม 2567

08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
08.30 – 10.30 น.	อบรมในหัวข้อ “อาหารอีสาน ซอฟท์พาวเวอร์สู่การพัฒนาการท่องเที่ยว” โดย ดร.เยาวภา นียากร
10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.00 น.	อบรมในหัวข้อ “อาหารอีสาน ซอฟท์พาวเวอร์สู่การพัฒนาการท่องเที่ยว” โดย ดร.เยาวภา นียากร (ต่อ)
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	อบรมในหัวข้อ “อาหารอีสาน ซอฟท์พาวเวอร์สู่การพัฒนาการท่องเที่ยว” โดย ดร.เยาวภา นียากร (ต่อ)
14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 16.30 น.	อบรมในหัวข้อ “อาหารอีสาน ซอฟท์พาวเวอร์สู่การพัฒนาการท่องเที่ยว” โดย ดร.เยาวภา นียากร (ต่อ)

วันที่ 9 พฤษภาคม 2567

08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
08.30 – 10.30 น.	อบรมในหัวข้อ “เทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่ม” โดย ดร.เยาวภา นียากร
10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.00 น.	อบรมในหัวข้อ “เทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่ม” โดย ดร.เยาวภา นียากร (ต่อ)
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	อบรมในหัวข้อ “เทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่ม” โดย ดร.เยาวภา นียากร (ต่อ)
14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 16.30 น.	อบรมในหัวข้อ “เทคนิคการบริการอาหารและเครื่องดื่ม” (ต่อ)

กิจกรรมที่ 3 พัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพิวชน สู่การท่องเที่วเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์

วันที่ 10 พฤษภาคม 2567

- 08.00 – 08.30 น. ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
- 08.30 – 10.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “ออกแบบเมนูอาหาร เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว”
โดย นายสิทธิศักดิ์ เวียงนนท์
- 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 10.45 – 12.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “ออกแบบเมนูอาหาร เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว”
โดย นายสิทธิศักดิ์ เวียงนนท์ (ต่อ)
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 – 14.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “ออกแบบเมนูอาหาร เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว”
โดย นายสิทธิศักดิ์ เวียงนนท์ (ต่อ)
- 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 14.45 – 16.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “ออกแบบเมนูอาหาร เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว”
โดย นายสิทธิศักดิ์ เวียงนนท์ (ต่อ)

วันที่ 11 พฤษภาคม 2567

- 08.00 – 08.30 น. ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
- 08.30 – 10.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “ออกแบบเมนูอาหาร เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว”
โดย นายสิทธิศักดิ์ เวียงนนท์
- 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 10.45 – 12.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “ออกแบบเมนูอาหาร เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว”
โดย นายสิทธิศักดิ์ เวียงนนท์ (ต่อ)
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 – 14.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “ออกแบบเมนูอาหาร เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว”
โดย นายสิทธิศักดิ์ เวียงนนท์ (ต่อ)
- 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

14.45 – 16.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “ออกแบบเมนูอาหาร เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว”
โดย นายสิทธิศักดิ์ เวียงนนท์ (ต่อ)

กิจกรรมที่ 4 นำเสนอเส้นทางและโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์

วันที่ 12 เมษายน 2567

08.00 – 08.30 น.	ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
08.30 – 10.30 น.	การนำเสนอเส้นทางและโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์
10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.00 น.	การนำเสนอเส้นทางและโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ (ต่อ)
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	การนำเสนอเส้นทางและโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ (ต่อ)
14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 16.30 น.	การนำเสนอเส้นทางและโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ (ต่อ)

ภาคผนวก ค
หนังสือเชิญวิทยากร/แบบตอบรับ

ที่ อว. ๐๖๑๕.๐๗ / ๒๕๖๘



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
๘๐ ถนนนครสวรรค์ ตำบลตลาด
อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม
๔๔๐๐๐

๕ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นวิทยากรโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
อย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชน้ำขึ้นอีสานพื้นถิ่น

เรียน นายสิทธิศักดิ์ เวียงนนท์

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการโครงการ ฯ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. แบบตอบรับวิทยากร จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย สถาบันวิจัยและพัฒนา จะดำเนินการจัดโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนา
การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชน้ำขึ้นอีสานพื้นถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภูมิปัญญา
ด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน และพัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพืชน้ำขึ้นสู่การ
ท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ รวมไปถึงพัฒนาศักยภาพ และเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชนและ
กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานโครงการดังกล่าวเป็นไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุ
วัตถุประสงค์ของโครงการ สถาบันวิจัยและพัฒนา จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นวิทยากรโครงการ Isan Gastronomy :
การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชน้ำขึ้นอีสานพื้นถิ่น ระหว่างวันที่ ๓๐ - ๓๑
พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ ชุมชนบ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อง อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม

ทั้งนี้ ได้แนบกำหนดการมาพร้อมหนังสือฉบับนี้แล้ว และขอความกรุณาท่านได้ตอบกลับคำ
เชิญดังกล่าวตามแบบตอบรับที่แนบไปยังสถาบันวิจัยและพัฒนา ภายในวันพฤหัสบดีที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗
อนึ่ง หน่วยงานได้มอบหมายให้ อาจารย์ณริศรา คำสิงห์ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๓ - ๐๒๘ - ๕๕๕๕
เป็นผู้ประสานงานต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาตามคำขอ จักเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศาคย์ สอนเสาวภาคย์)

รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา รักษาการแทน

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา ปฏิบัติราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

สถาบันวิจัยและพัฒนา

โทรศัพท์ ๐ - ๔๓๗๒ - ๒๑๑๘ ต่อ ๓๑๙, ๓๒๐

ตอบรับการเป็นวิทยากร

วันที่ ๕ เดือน เม.ย. พ.ศ. ๒๕๖๗

เรื่อง ตอบรับการเป็นวิทยากร

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

ตามหนังสือมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ที่ อว ๐๖๑๕.๐๗ / ๒๕๖๘ ลงวันที่ ๕ เมษายน ๒๕๖๗ โดยได้เชิญข้าพเจ้า นายสิทธิศักดิ์ เวียงนนท์ เป็นวิทยากรในโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ด้วยเมนูพิวชนอีสานพื้นถิ่น ระหว่างวันที่ ๑๐ - ๑๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ ชุมชนบ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อง อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม นั้น

ข้าพเจ้าขอยืนยันว่า



ยินดีที่จะเป็นวิทยากรในโครงการ ฯ ตามวัน เวลา ดังกล่าว



ไม่สามารถเป็นวิทยากรในโครงการ ฯ ตามวัน เวลา ดังกล่าวได้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

สิทธิศักดิ์ เวียงนนท์
(นายสิทธิศักดิ์ เวียงนนท์)
วิทยากร

ที่ อว. ๐๖๑๙.๐๗ / ๒๕๖๕



มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
๘๐ ถนนนครสวรรค์ ตำบลตลาด
อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม
๕๕๐๐๐

๕ เมษายน ๒๕๖๗

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นวิทยากรโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
อย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชน้ำอีสานพื้นถิ่น

เรียน นางสาวเยาวภา นียากร

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการโครงการ ฯ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. แบบตอบรับวิทยากร จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย สถาบันวิจัยและพัฒนา จะดำเนินการจัดโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนา
การท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชน้ำอีสานพื้นถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาภูมิปัญญา
ด้านการผลิตอาหารพื้นถิ่นตามอัตลักษณ์ของชุมชนภาคอีสาน และพัฒนาเมนูอาหารพื้นถิ่นอีสานพืชน้ำสู่การ
ท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ รวมไปถึงพัฒนาศักยภาพ และเพิ่มความรู้ให้กับบุคลากรในชุมชนและ
กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ด้านการบริหารจัดการเพื่อรองรับการท่องเที่ยวเชิงอาหาร

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานโครงการดังกล่าวเป็นไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุ
วัตถุประสงค์ของโครงการ สถาบันวิจัยและพัฒนา จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นวิทยากรโครงการ Isan Gastronomy :
การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชน้ำอีสานพื้นถิ่น ระหว่างวันที่ ๕ - ๙ พฤษภาคม
๒๕๖๗ ณ ชุมชนบ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อ อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม

ทั้งนี้ ได้แนบกำหนดการมาพร้อมหนังสือฉบับนี้แล้ว และขอความกรุณาท่านได้ตอบกลับคำ
เชิญดังกล่าวตามแบบตอบรับที่แนบไปยังสถาบันวิจัยและพัฒนา ภายในวันพฤหัสบดีที่ ๑๑ เมษายน ๒๕๖๗
อนึ่ง หน่วยงานได้มอบหมายให้ อาจารย์นริศรา คำสิงห์ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘๓ - ๐๒๘ - ๙๕๙๕
เป็นผู้ประสานงานต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาตามคำขอ จักเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ภักย์ สอนเสาวภาคย์)

รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา รักษาการแทน

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา ปฏิบัติราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

สถาบันวิจัยและพัฒนา

โทรศัพท์ ๐ - ๔๓๗๒ - ๒๑๑๘ ต่อ ๓๑๙, ๓๒๐

ตอบรับการเป็นวิทยากร

วันที่ ๕ เดือน เม.ย. พ.ศ. ๒๕๖๗

เรื่อง ตอบรับการเป็นวิทยากร

เรียน ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

ตามหนังสือมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ที่ อว ๐๖๑๙.๐๗ / ๒๕๖๕ ลงวันที่ ๕ เมษายน ๒๕๖๗ โดยได้เชิญข้าพเจ้า นางสาวเยาวภา นียากร เป็นวิทยากรในโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพิวชนอีสานพื้นถิ่น ระหว่างวันที่ ๕ - ๙ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ ชุมชนบ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อ อำเภอนิคมพัฒนา จังหวัดมหาสารคาม นั้น

ข้าพเจ้าขอยืนยันว่า



ยินดีที่จะเป็นวิทยากรในโครงการ ฯ ตามวัน เวลา ดังกล่าว



ไม่สามารถเป็นวิทยากรในโครงการ ฯ ตามวัน เวลา ดังกล่าวได้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ



(นางสาวเยาวภา นียากร)
วิทยากร

ภาคผนวก ง
ประวัติวิทยากร

ประวัติการศึกษา ผลงาน และประสบการณ์ (Curriculum Vitae)

(ชื่อ - สกุล)นางสาวเยาวภา นียากร

สถานที่ทำงานปัจจุบัน คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

การติดต่อ

Email:yaowaair@gmail.com

โทรศัพท์มือถือ..085-3210595

ประวัติการศึกษา (วุฒิการศึกษา สถาบัน ปีที่สำเร็จการศึกษา)

ปร.ด. (การจัดการการท่องเที่ยวแบบบูรณาการ) สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ ปีการศึกษา 2562

ศศ.ม. (การจัดการการท่องเที่ยวและโรงแรม) มหาวิทยาลัยนเรศวร ปีการศึกษา 2552

ศศ.บ. (การจัดการการท่องเที่ยวและโรงแรม) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ปีการศึกษา 2548

สาขางานที่เกี่ยวข้อง (ระบุสาขาวิชา ที่นอกเหนือจากรายวิชาที่สอน)

การจัดการโรงแรม การจัดการธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม การจัดซื้อ การจัดการต้นทุนในโรงแรม การจัดการโฮมสเตย์ การจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน การพัฒนาบุคลากรสำหรับอุตสาหกรรมบริการ

ประวัติการทำงาน ผลงานวิจัย และโครงการบริการวิชาการ

ที่	ปีที่ทำงาน	ตำแหน่ง	สถานที่ทำงาน
1	2556-ปัจจุบัน	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
2	2559-ปัจจุบัน	อาจารย์พิเศษ	วิทยาลัยพยาบาลศรีมหาสารคาม
3	2555-2556	อาจารย์ประจำ	วิทยาลัยดุสิตธานี
4	2554-2555	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์
5	2556	อาจารย์พิเศษ	อาจารย์พิเศษมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
6	2555	อาจารย์พิเศษ	อาจารย์พิเศษมหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ
7	2552-2554	อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี
8	2552	Executive Secretary to Director of Finance	โรงแรมแพนแปซิฟิก กรุงเทพฯ

9	2551	Secretary to Financial Controller	โรงแรมบาร์คไนท์ส์ ราฟเฟิลส์ อินเตอร์เนชั่นแนล
10	2549-2551	The Square Coffee shop Supervisor	โรงแรมโนโวเทล สุวรรณภูมิ แอร์พอร์ต
11	2549	The Italian Restaurant Waitress	โรงแรมมารีเอเทรียม
12	2548	เลขานุการ กรรมการผู้จัดการ	บริษัทแอลต้า จำกัด สุขุมวิท 77
13	2547	Trainee	โรงแรมโซฟิเทลราชาออคิต ขอนแก่น

การบริการวิชาการ

วิทยากรบรรยายเรื่อง **“มารยาทบนโต๊ะอาหารแบบตะวันตก” (Western Dinning Etiquette)** ให้แก่นิสิตและบุคลากรจากภาควิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพและการกีฬา คณะศึกษาศาสตร์ วันที่ 14 มีนาคม 2564

วิทยากรบรรยายเรื่อง **“บุคลิกภาพสตรี”** ให้แก่หน่วยงานพัฒนาชุมชน อบต.แก่งเลิงจาน วันที่ 27-28 สิงหาคม 2563

วิทยากรบรรยายเรื่อง **“มารยาทบนโต๊ะอาหารแบบตะวันตก” (Western Dinning Etiquette)** ให้แก่นิสิตและบุคลากรจากภาควิชาวิทยาศาสตร์สุขภาพและการกีฬา คณะศึกษาศาสตร์ วันที่ 8 มีนาคม 2563

วิทยากรบรรยาย **“โครงการจัดตั้งหมู่บ้านโฮมสเตย์และอบรมให้ความรู้แก่สมาชิกกลุ่ม โฮมสเตย์ ประจำปี 2562”** ณ เทศบาลตำบลนาตุน จมทาสารคาม ในวันที่ 7 มิถุนายน 2562

วิทยากรบรรยายเรื่อง **“พัฒนาบุคลิกภาพและเทคนิคการสัมภาษณ์งาน”** ให้แก่นิสิต วิทยาลัยดุริยางคศิลป์ วันที่ 16 พฤษภาคม 2561

วิทยากรบรรยายเรื่อง **“โครงการพัฒนาบุคลิกภาพและวัฒนธรรมตะวันตก”** ให้แก่อาจารย์และนิสิต สาขาภาษาอังกฤษธุรกิจคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์” ในวันที่ 5 เมษายน 2560

วิทยากรบรรยายเรื่อง “การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าสู่การทำงานจริง” ให้แก่นิสิต คณะสาธารณสุขศาสตร์ วันที่ 24 เมษายน 2560

วิทยากรบรรยายเรื่อง “การเตรียมความพร้อมก่อนที่จะเข้าทำงานจริง” ให้แก่นิสิต ชั้นปีที่ 4 คณะนิติศาสตร์ ในวันที่ 25 มีนาคม 2560

วิทยากรบรรยายเรื่อง “การเตรียมความพร้อมสู่การปฏิบัติงาน” สำหรับนักเรียนหลักสูตรประกาศนียบัตรผู้ช่วยพยาบาล ณ คณะพยาบาลศาสตร์ ในวันที่ 18 มกราคม 2560

วิทยากรบรรยายเรื่อง “การเตรียมความพร้อมสู่การปฏิบัติงาน” สำหรับนิสิตคณะศึกษาศาสตร์ ณ คณะศึกษาศาสตร์ ในวันที่ 18 และ 25 ธันวาคม 2559

วิทยากรบรรยายเรื่อง “โครงการเตรียมความพร้อมเพื่อการทำงาน การเขียน Resume” ให้แก่นิสิต คณะนิติศาสตร์ วันที่ 2 พฤษภาคม 2559

วิทยากรบรรยายเรื่อง “การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าสู่การทำงานจริง” ให้แก่นิสิต คณะสาธารณสุขศาสตร์ วันที่ 11 เมษายน 2559

ผลงานตีพิมพ์ บทความวิจัย และบทความทางวิชาการ

เยาวภา นียากร (2563) อิทธิพลของปัจจัยจิตใจและปัจจัยค้ำจุนที่มีต่อความผูกพันในองค์กรธุรกิจโรงแรม.วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี, มกราคม-มิถุนายน 2563 : หน้า 178-187. (TCI2)

เยาวภา นียากร, ณัฐนิตยร์ดี สวัสดิ์ชีวิน และสุวิชา ศรีถาน.(2563) แนวทางในการพัฒนาศักยภาพโรงแรมขนาดเล็กสำหรับนักท่องเที่ยวเชิงศาสนาในเขตอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดมหาสารคาม.วารสารบัณฑิตวิทยาลัย พิษณุพนธ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี, มกราคม-เมษายน 2563, (15/1) : หน้า 161-167. (TCI2)

เยาวภา นียากร และกนกการต์ แก้วนุช.(2562) ระบบการให้คำตอบแทน ผลประโยชน์และรางวัลเพื่อก่อให้เกิดความผูกพันทุ่มเทในธุรกิจโรงแรม.วารสารบัณฑิตวิทยาลัย พิษณุพนธ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี, พฤษภาคม-สิงหาคม 2562, (14/2) : หน้า 131-139. (TCI1)

เยาวภา นียากร, ปภาดา อนันต์กิริติการ และ กฤตพัฒน์ สิงห์สีโว. (2562) คุณภาพการบริการของโรงแรมขนาดเล็กต่อนักท่องเที่ยวเชิงศาสนา ในเขตอำเภอนาดูน จังหวัดมหาสารคาม. *การประชุมวิชาการระดับชาติ การท่องเที่ยวและการโรงแรมร่วมสมัย ครั้งที่ 6 คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*, มิถุนายน 2562 : หน้า 393-398

เยาวภา นียากร. (2561) แนวทางการพัฒนาศักยภาพและความพร้อมของชุมชนในการเป็นที่พักโฮมสเตย์เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวของหมู่บ้านโปพานตำบลพระธาตุ อำเภอนาดูน จังหวัดมหาสารคาม, การประชุมวิชาการระดับชาติ การท่องเที่ยวและการโรงแรมร่วมสมัย ครั้งที่ 5 คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม, มิถุนายน 2561 : หน้า 248-258.

วีรยา มีสวัสดิกุล ปิ่นฤทัย คงทอง และ **เยาวภา นียากร**. (2560). แนวทางการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวหมู่บ้านวัฒนธรรมจังหวัดสุรินทร์. *การประชุมวิชาการระดับชาติ นวัตกรรมและเทคโนโลยี วิชาการ 2017, 25-26 ธันวาคม 2560, มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตสุรินทร์*. หน้า C93-96

นันทนา อุ่นเจริญ และ **เยาวภา นียากร**. (2560) รูปแบบบุคลิกภาพด้านการแต่งกายเชิงสร้างสรรค์ของผู้ให้บริการในโรงแรมที่มีต่อความประทับใจของผู้ใช้บริการ: กรณีศึกษาโรงแรมสีมธานี จังหวัดนครราชสีมา. *วารสารความหลากหลายทางวัฒนธรรม คณะวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*, 16(39) ; กันยายน-ธันวาคม : หน้า 37-50. (TCI3)

ณัฐนิศรัตน์ สวัสดิ์ชีวิน และ **เยาวภา นียากร**. (2560). แนวทางการพัฒนาศักยภาพของการท่องเที่ยว ในอำเภอนาดูน จังหวัดมหาสารคาม. *วารสารความหลากหลายทางวัฒนธรรม คณะวัฒนธรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม*, 16(39) ; กันยายน-ธันวาคม : หน้า 15-21. (TCI3)

การศึกษาดูงาน การฝึกอบรม

เข้าร่วมอบรม *โครงการเขียนหัวข้อวิจัยอย่างไรเพื่อให้ได้รับการพิจารณาเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการ และเพื่อให้บริการตีพิมพ์ในฐานานาชาต* ในวันที่ 10-11 มิถุนายน 2562

เข้าร่วม *โครงการอบรมการเขียนคำราและเอกสารประกอบการสอนให้ได้มาตรฐานเพื่อเสนอขอตำแหน่งทางวิชาการแบบมุ่งเป้า* ในวันที่ 24 กรกฎาคม 2561

เสวนาวิชาชีพและการวิจัยข้ามศาสตร์เพื่อการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ในวันที่ 7 มิถุนายน 2560

เข้าร่วม โครงการพัฒนาศักยภาพอาจารย์ด้านการเรียนการสอน หลักสูตรการจัดการเรียนรู้วัตกรรมการเรียนรู้และเทคนิคการสอนสำหรับอาจารย์ใหม่ ระดับมหาวิทยาลัยในศตวรรษที่ 21 ระหว่างวันที่ 21-23 มิถุนายน 2560

เข้าร่วมอบรมการประกันคุณภาพการศึกษาระบบ EdPEX

เข้าร่วมอบรมหลักสูตร การวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติโดยใช้โปรแกรม SPSS for Windows และการวิเคราะห์โมเดลสมการโครงสร้างโดยใช้โปรแกรม AMOS (18 ชั่วโมง) ระหว่างวันที่ 29-31 พฤษภาคม 2560

โครงการ พัฒนาศักยภาพบุคลากรสายวิชาการ เพื่อการวางแผนการดำเนินงาน

โครงการอบรมให้ความรู้เรื่องการประกันคุณภาพการศึกษา

เข้าร่วมอบรมหลักสูตร บุคลิกภาพกับการถ่ายทอดแบบอย่างวัฒนธรรม การให้บริการอย่างมืออาชีพ จัดโดย สำนักทะเบียนธุรกิจน่าเที่ยวและมัคคุเทศก์ กรมการท่องเที่ยว ร่วมกับ สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยศิลปากร วันที่ 27 มิถุนายน 2559

ศึกษา *ดูงานโรงแรม ณ ประเทศญี่ปุ่น* จัดโดย หลักสูตรการจัดการโรงแรม คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ระหว่างวันที่ 22-25 มีนาคม 2557

ศึกษา *ดูงานโรงแรม และแหล่งท่องเที่ยว ณ ประเทศญี่ปุ่น* จัดโดย หลักสูตรดุขุภักดิ์บัณฑิต คณะการท่องเที่ยว สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ระหว่างวันที่ 10-15 ธันวาคม 2557

ภาระงานสอน

ระดับปริญญาตรี

- 1002 428 การจัดการภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง
- 1002 222 การจัดการงานแม่บ้านในธุรกิจโรงแรม
- 1002 378 การจัดซื้อและการควบคุมต้นทุน
- 1002 366 การดำเนินงานและการจัดการภัตตาคาร

- 1002 105 การสื่อสารข้ามวัฒนธรรมสำหรับธุรกิจโรงแรม
- 1002 101 ธุรกิจโรงแรมเบื้องต้น
- 1002 103 บุคลิกภาพและการพัฒนาตนเองสำหรับสายวิชาชีพการโรงแรม
- 1001 491 เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ
- 0035 001 หนึ่งหลักสูตรหนึ่งชุมชน
- 0042 009 การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อความสัมพันธ์ในสังคม

ระดับปริญญาโท

- 1010 521 การตลาดการท่องเที่ยวและตราสินค้าจุดหมายปลายทาง
Tourism Marketing and Destination Branding
- 1010 522 การพัฒนาผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและโรงแรม
Entrepreneur Development in Tourism and Hotel Industry

ระดับปริญญาเอก

- 1010 731 การจัดการการตลาดบริการเชิงบูรณาการเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว
Integrated Service Marketing Management for Tourism Industry

ประวัติวิทยากร



ประวัติส่วนตัว

ชื่อ - สกุล

นายสิทธิศักดิ์ เวียงนนท์

ตำแหน่ง

ผู้ประกอบการร้าน The Greenhouse Café & Hangout

วัน/เดือน/ปีเกิด

5 กุมภาพันธ์ 2521

สถานที่ติดต่อ

10 ถนนเฉลิมพระเกียรติ ร.9 ตำบลตลาด อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม
โทร 0842928262

ประวัติการศึกษา

ระดับปริญญาตรี

นิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

ระดับมัธยมศึกษา

โรงเรียนสารคามพิทยาคม

ระดับประถมศึกษา

โรงเรียนเทศบาลโพธิ์ศรี

ความเชี่ยวชาญ

- การทำขนมอบ
- การปรุงอาหารตะวันตก
- การปรุงอาหารไทย
- การผสมเครื่องดื่ม
- การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

ประสบการณ์

- วิทยากรอบรมการทำอาหารไทย
- วิทยากรฝึกอบรมการทำอาหารนานาชาติ
- วิทยากรฝึกอบรมการทำขนมไทย
- วิทยากรฝึกอบรมการทำขนมอบ (Bakery)
- วิทยากรฝึกอบรมการผสมเครื่องดื่ม
- กรรมการตัดสินการแข่งขันการผสมเครื่องดื่ม



ภาคผนวก จ
คำสั่งเข้าร่วมโครงการ



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ...สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม โทร.๓๑๙.๓๒๐

ที่ อว.๐๖๑๙.๐๗/๔๔๕

วันที่ ๒ พฤษภาคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขออนุมัติให้บุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชน้ำอีสานพื้นถิ่น

เรียน อธิการบดี

ตามบันทึกข้อความสถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ อว.๐๖๑๙.๐๗/๒๔๕ ลงวันที่ ๑ เมษายน ๒๕๖๗ ได้อนุมัติให้ดำเนินการจัดโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชน้ำอีสานพื้นถิ่น ภายใต้โครงการหลักที่ ๒ โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก โดยมีนางสาวนริศรา คำสิงห์ ตำแหน่ง อาจารย์ สังกัด คณะวิทยาการจัดการ เป็นผู้รับผิดชอบโครงการ (เอกสารแนบ) นั้น

ในการนี้ เพื่อประโยชน์ของทางราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนาจึง **ขออนุมัติ** ดังรายละเอียดต่อไปนี้

๑. ให้บุคลากรและนักศึกษาที่มีรายชื่อดังต่อไปนี้ ประกอบด้วย

๑.๑ นางสาวนริศรา คำสิงห์	อาจารย์	คณะวิทยาการจัดการ
๑.๒ นางสาวอนรรฆมนิ โกศลสวัสดิ์	อาจารย์	คณะวิทยาการจัดการ
๑.๓ นางสาวกนกวรรณ วงศ์สาระ	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๑.๔ นางสาวกัญญานี บรรจุม	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๑.๕ นางสาวจิรภิญญา เพิ่มวิเศษ	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๑.๖ นางสาวธิดิถิยา ใจชอบงาม	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๑.๗ นางสาวนริรัตน์ แสงบัวท้าว	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๑.๘ นางสาวปวีณา สารสังข์	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๑.๙ นางสาวภัทรดา จำจิตต์	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๑.๑๐ นางสาวณัฏฐ์ ดาลโยธา	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๑.๑๑ นางสาวณัฏฐิตา หาชม	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๑.๑๒ นางสาวณัฏฐิตา บรรดา	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ

เข้าร่วมโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชน้ำอีสานพื้นถิ่น ระหว่างวันที่ ๕ - ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ ชุมชนบ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อง อำเภอเมืองมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม

๒. ให้เบิกค่าใช้จ่ายจากแหล่งเงิน : งบประมาณรายจ่าย โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏ เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น (๓๑๑๑๔๐๐๑) รหัสงบประมาณพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก ที่ได้รับจัดสรร

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นายสัญญา เคนาภูมิ)

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

ที่ ๒๖๒๐/๒๕๖๗

เรื่อง ให้นักศึกษาและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
อย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชน้ำอีสานพื้นถิ่น

ด้วย สถาบันวิจัยและพัฒนา กำหนดจัดโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
อย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชน้ำอีสานพื้นถิ่น ภายใต้โครงการหลักที่ ๒ โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับ
เศรษฐกิจฐานราก ระหว่างวันที่ ๕ - ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ ชุมชนบ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อ อำเภอมหาสารคาม
จังหวัดมหาสารคาม

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๓ (๑) และ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ
พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับข้อ ๑๑ วรคหนึ่ง (๔) ของระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยการอนุมัติให้เดินทางไป
ราชการและการจัดประชุมของทางราชการ พ.ศ. ๒๕๒๔ จึงให้นักศึกษาและนักศึกษาที่มีรายชื่อต่อไปนี้
ประกอบด้วย

๑. นางสาวนริศรา คำสิงห์	อาจารย์	คณะวิทยาการจัดการ
๒. นางสาวอนรรฆมน โภคสวัสดิ์	อาจารย์	คณะวิทยาการจัดการ
๓. นางสาวกนกวรรณ วงศ์สาระ	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๔. นางสาวกัญญาณี บรรจงาม	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๕. นางสาวจิรภิญญา เพิ่มวิเศษ	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๖. นางสาวจิตติกัลยา ใจชอบงาม	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๗. นางสาวนริรัตน์ แสงบัวท้าว	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๘. นางสาวปวีณา สารสิงห์	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๙. นางสาวภัทรดา จำจิตต์	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๑๐. นางสาวณิรัตน์ ตาลโยธา	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๑๑. นางสาวชนัญธิดา หาชม	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๑๒. นางสาวณัฐธิดา บรรดา	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ

เข้าร่วมโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ด้วยเมนูพืชน้ำอีสาน
พื้นถิ่น ระหว่างวันที่ ๕ - ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ ชุมชนบ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อ อำเภอมหาสารคาม
จังหวัดมหาสารคาม เดินทางไปราชการโดยรถยนต์ส่วนบุคคลหมายเลขทะเบียน กน ๕๑๖๖ มหาสารคาม
ของนางสาวนริศรา คำสิงห์ และรถยนต์ส่วนบุคคลหมายเลขทะเบียน กด ๖๔๐๘ มหาสารคาม ของนางสาว
อนรรฆมน โภคสวัสดิ์

/ ทั้งนี้...

- ๒ -

ทั้งนี้ ให้เบิกค่าใช้จ่ายจากแหล่งเงิน : งบประมาณรายจ่าย โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนา
ท้องถิ่น (๓๑๑๑๔๐๐๑) รหัสงบโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก ที่ได้รับจัดสรร

สั่ง ณ วันที่ ๒ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๗



(นายศิวตล ภัฏญาคำ)

รองอธิการบดี รักษาการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

ที่ ๒๖๒๐/๒๕๖๗

เรื่อง ให้บุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
อย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชน้ำอีสานพื้นถิ่น

ด้วย สถาบันวิจัยและพัฒนา กำหนดจัดโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
อย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชน้ำอีสานพื้นถิ่น ภายใต้โครงการหลักที่ ๒ โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับ
เศรษฐกิจฐานราก ระหว่างวันที่ ๕ - ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ ชุมชนบ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อง อำเภอ
เมืองมหาสารคาม จังหวัดมหาสารคาม

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ (๑) และ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ
พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับข้อ ๑๑ วรรคหนึ่ง (๔) ของระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยการอนุมัติให้เดินทางไป
ราชการและการจัดประชุมของทางราชการ พ.ศ. ๒๕๒๔ จึงให้บุคลากรและนักศึกษาที่มีรายชื่อต่อไปนี้
ประกอบด้วย

๑. นางสาวนริศรา คำสิงห์	อาจารย์	คณะวิทยาการจัดการ
๒. นางสาวอนรรฆมนิ โภคสวัสดิ์	อาจารย์	คณะวิทยาการจัดการ
๓. นางสาวกนกวรรณ วงศ์สาระ	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๔. นางสาวกัญญานี บรรจุงาม	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๕. นางสาวจิรภิญญา เพิ่มวิเศษ	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๖. นางสาวอุติกัลยา ใจชอบงาม	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๗. นางสาวนริรัตน์ แสงบัวท้าว	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๘. นางสาวปิณดา สารสิงห์	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๙. นางสาวภัทรดา จำจิตต์	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๑๐. นางสาวมณีนรัตน์ ดาลโยธา	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๑๑. นางสาวชนัญธิดา หาชม	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๑๒. นางสาวณัฐธิดา บรรดา	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ

เข้าร่วมโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ด้วยเมนูพืชน้ำอีสาน
พื้นถิ่น ระหว่างวันที่ ๕ - ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ ชุมชนบ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อง อำเภอเมืองมหาสารคาม
จังหวัดมหาสารคาม เดินทางไปราชการโดยรถยนต์ส่วนบุคคลหมายเลขทะเบียน กน ๕๑๖๖ มหาสารคาม
ของนางสาวนริศรา คำสิงห์ และรถยนต์ส่วนบุคคลหมายเลขทะเบียน กน ๖๔๐๘ มหาสารคาม ของนางสาว
อนรรฆมนิ โภคสวัสดิ์

/ ทั้งนี้...

- ๒ -

ทั้งนี้ ให้เบิกค่าใช้จ่ายจากแหล่งเงิน : งบประมาณรายจ่าย โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนา
ท้องถิ่น (๓๑๑๑๔๐๐๑) รหัสงบโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก ที่ได้รับจัดสรร

สั่ง ณ วันที่ ๒ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๗



(นายศิวตล กัญญาคำ)

รองอธิการบดี รักษาการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

ที่ ๒๖๒๐/๒๕๖๗

เรื่อง ให้นักบุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
อย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชน้ำอีสานพื้นถิ่น

ด้วย สถาบันวิจัยและพัฒนา กำหนดจัดโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
อย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชน้ำอีสานพื้นถิ่น ภายใต้โครงการหลักที่ ๒ โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับ
เศรษฐกิจฐานราก ระหว่างวันที่ ๕ - ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ ชุมชนบ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อ อำเภอมหาสารคาม
จังหวัดมหาสารคาม

ฉะนั้น อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ (๑) และ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ
พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับข้อ ๑๑ วรรคหนึ่ง (๔) ของระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยการอนุมัติให้เดินทางไป
ราชการและการจัดประชุมของทางราชการ พ.ศ. ๒๕๒๔ จึงให้นักบุคลากรและนักศึกษาที่มีรายชื่อต่อไปนี้
ประกอบด้วย

๑. นางสาวนริศรา คำสิงห์	อาจารย์	คณะวิทยาการจัดการ
๒. นางสาวอนรรฆมนิ โภคสวัสดิ์	อาจารย์	คณะวิทยาการจัดการ
๓. นางสาวกนกวรรณ วงศ์สาระ	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๔. นางสาวกัญญาณี บรรจุงาม	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๕. นางสาวจิรภิญญา เพ็ญวิเศษ	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๖. นางสาวฐิติกัลยา ใจชอบงาม	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๗. นางสาวนริรัตน์ แสงบัวท้าว	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๘. นางสาวปวีณา สารสังข์	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๙. นางสาวภัทรดา จำจิตต์	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๑๐. นางสาวณัฏฐิณี ตาลโยธา	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๑๑. นางสาวชนัญจิรา หาซม	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ
๑๒. นางสาวณัฐธิตา บรรดา	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓	คณะวิทยาการจัดการ

เข้าร่วมโครงการ Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ด้วยเมนูพืชน้ำอีสาน
พื้นถิ่น ระหว่างวันที่ ๕ - ๑๒ พฤษภาคม ๒๕๖๗ ณ ชุมชนบ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อ อำเภอมหาสารคาม
จังหวัดมหาสารคาม เดินทางไปราชการโดยรถยนต์ส่วนบุคคลหมายเลขทะเบียน กน ๕๑๖๖ มหาสารคาม
ของนางสาวนริศรา คำสิงห์ และรถยนต์ส่วนบุคคลหมายเลขทะเบียน กฉ ๖๔๐๘ มหาสารคาม ของนางสาว
อนรรฆมนิ โภคสวัสดิ์

/ ทั้งนี้...

- ๒ -

ทั้งนี้ ให้เบิกค่าใช้จ่ายจากแหล่งเงิน : งบประมาณรายจ่าย โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนา
ท้องถิ่น (๓๑๑๑๔๐๐๑) รหัสงบโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก ที่ได้รับจัดสรร

สั่ง ณ วันที่ ๒ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๗



(นายศิวดล กัญญาคำ)

รองอธิการบดี รักษาการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

.....ร่าง
.....พิมพ์แทน
.....ตรวจ
๒, พค. ๖๗

ภาคผนวก ฉ
รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วม

โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

โครงการหลักที่ 2 โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก

โครงการย่อย : Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชชั้นสูงพื้นถิ่น

หน่วยงาน : สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

วันที่.....5.....เดือน.....พฤษภาคม.....พ.ศ.....2567.....

ณ บ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อ อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	ลายมือชื่อ		หมายเหตุ
			ภาคเช้า	ภาคบ่าย	
1	นาง สิริลักษณ์ สุนทวงษ์	157 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ศิริลักษณ์	ศิริลักษณ์	
2	นาง อารีย์ บุญเต็ม	64 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อารีย์	อารีย์	
3	นาย สมหมาย บุญเต็ม	64 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	สมหมาย	สมหมาย	
4	นางสาว จินดา พรหมศรี	82 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	จินดา	จินดา	
5	นาง อนุม พันธุ์	112 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อนุม	อนุม	
6	นางสาว สุภาวดี จันทระสามารถ	246 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	สุภาวดี	สุภาวดี	
7	นาง ละมัย ชุมราช	187 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ละมัย	ละมัย	
8	นาง สุบัน บุญมาพล	81 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	สุบัน	สุบัน	
9	นาง อำพร อรรถพนม	28 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อำพร	อำพร	
10	นาย จำเริญ ลาสิทธิ์	76 ม.2 ต.นาจารย์ อ.เมือง จ.กาฬสินธุ์	จำเริญ	จำเริญ	
11	นางสาว พัทธนี อรรถพนม	230 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	พัธนี	พัธนี	
12	นาง เรียบทอง สิมเสง	89 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	เรียบทอง	เรียบทอง	
13	นาง แดงน้อย บุญพันธ์	120 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	แดงน้อย	แดงน้อย	
14	นาง ทองนาค โคตรภูเวียง	183 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ทองนาค	ทองนาค	
15	นางสาว ทองเพชร โยธาทักติ	161 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ทองเพชร	ทองเพชร	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าอบรม

โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

โครงการหลักที่ 2 โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก

โครงการย่อย : Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชขึ้นถิ่นพื้นถิ่น

หน่วยงาน : สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

วันที่.....6.....เดือน.....พฤษภาคม.....พ.ศ.....2567.....

ณ บ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อ อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	ลายมือชื่อ		หมายเหตุ
			ภาคเช้า	ภาคบ่าย	
1	นาง สิริลักษณ์ สุขทองซ์	157 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ศิริลักษณ์	ศิริลักษณ์	
2	นาง ถาวร บุญเข็ม	64 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ถาวร	ถาวร	
3	นาย สมหมาย บุญเข็ม	64 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	สมหมาย	สมหมาย	
4	นางสาว จินดา พรหมศรี	82 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	จินดา	จินดา	
5	นาง อนุม พันธุ์	112 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อนุม	อนุม	
6	นางสาว สุภาวดี จันทระสามารถ	246 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	สุภาวดี	สุภาวดี	
7	นาง ละมัย จันทราช	187 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ละมัย	ละมัย	
8	นาง สุบัน บุญมาพล	81 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	สุบัน	สุบัน	
9	นาง อัมพร อรรถพนม	28 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อัมพร	อัมพร	
10	นาย จำเริญ ลาสิทธิ์	76 ม.2 ต.นาจารย์ อ.เมือง จ.กาฬสินธุ์	จำเริญ	จำเริญ	
11	นางสาว พัทนี อรรถพนม	230 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	พัทนี	พัทนี	
12	นาง เรียงทอง ลิโทสง	89 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	เรียงทอง	เรียงทอง	
13	นาง แดงด้อย บุญทันแสน	120 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	แดงด้อย	แดงด้อย	
14	นาง ทองนาค โคตรภูเวียง	183 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ทองนาค	ทองนาค	
15	นางสาว ทองเพชร โยธาทักดี	161 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ทองเพชร	ทองเพชร	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าอบรม

โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

โครงการหลักที่ 2 โครงการพัฒนาศักยภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก

โครงการย่อย : Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพิวชนถิ่นพื้นถิ่น

หน่วยงาน : สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

วันที่...../.....เดือน.....พฤษภาคม.....พ.ศ.....2567.....

ณ บ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อ อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	ลายมือชื่อ		หมายเหตุ
			ภาคเช้า	ภาคบ่าย	
1	นาง สิริลักษณ์ สุนทวงษ์	157 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ศิริลักษณ์	ศิริลักษณ์	
2	นาง ถาวร บุญเต็ม	64 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ถาวร	ถาวร	
3	นาย สมหมาย บุญเต็ม	64 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	สมหมาย	สมหมาย	
4	นางสาว จินดา พรหมศรี	82 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	จินดา	จินดา	
5	นาง ณอม พันตัน	112 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ณอม	ณอม	
6	นางสาว สุภาวดี จันทระมารณ	246 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	สุภาวดี	สุภาวดี	
7	นาง ละมัย ชูบราช	187 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ละมัย	ละมัย	
8	นาง สุบัน บุญมาพล	81 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	สุบัน	สุบัน	
9	นาง อัมพร อุดระพนม	28 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อัมพร	อัมพร	
10	นาย จำเริญ ลาสิทธิ์	76 ม.2 ต.นาจารย์ อ.เมือง จ.กาฬสินธุ์	จำเริญ	จำเริญ	
11	นางสาว พัทณี อุดระพนม	230 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	พัทธ์	พัทธ์	
12	นาง เรียมทอง สิทธิสง	89 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	เรียมทอง	เรียมทอง	
13	นาง แดงน้อย บุญพันแสน	120 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	แดงน้อย	แดงน้อย	
14	นาง ทองนาค ไตรบุญเวียง	183 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ทองนาค	ทองนาค	
15	นางสาว ทองเพชร โยธาทักดี	161 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ทองเพชร	ทองเพชร	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าอบรม

โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

โครงการหลักที่ 2 โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก

โครงการย่อย : Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชขึ้นถิ่น

หน่วยงาน : สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

วันที่.....8.....เดือน.....พฤษภาคม.....พ.ศ.....2567.....

ณ บ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อ อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	ลายมือชื่อ		หมายเหตุ
			ภาคเช้า	ภาคบ่าย	
1	นาง สิริลักษณ์ สุนทวงษ์	157 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ศิริลักษณ์	ศิริลักษณ์	
2	นาง อารีย์ บุญชื่น	64 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อารีย์	อารีย์	
3	นาย สมหมาย บุญชื่น	64 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	สมหมาย	สมหมาย	
4	นางสาว จินดา พรหมศรี	82 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	จินดา	จินดา	
5	นาง ธนอม ทัศัน	112 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ธนอม	ธนอม	
6	นางสาว สุภาวดี จันทรสมากร	246 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	สุภาวดี	สุภาวดี	
7	นาง ละมัย จุนราช	187 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ละมัย	ละมัย	
8	นาง สุบัน บุญมาพล	81 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	สุบัน	สุบัน	
9	นาง อำพร อรรถพนม	28 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อำพร	อำพร	
10	นาย จำเริญ ลาสิทธิ์	76 ม.2 ต.นาจารย์ อ.เมือง จ.กาฬสินธุ์	จำเริญ	จำเริญ	
11	นางสาว พัทธ์ อรรถพนม	230 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	พัทธ์	พัทธ์	
12	นาง เรียมทอง สีโหลง	89 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	เรียมทอง	เรียมทอง	
13	นาง แดงน้อย บุญทันแสน	120 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	แดงน้อย	แดงน้อย	
14	นาง ทองนาค โตตรกวิชัย	183 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ทองนาค	ทองนาค	
15	นางสาว ทองเพชร โยธาทักดี	161 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ทองเพชร	ทองเพชร	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าอบรม

โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

โครงการหลักที่ 2 โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก

โครงการย่อย : Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชชั้นอีสานพื้นถิ่น

หน่วยงาน : สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

วันที่.....9.....เดือน.....พฤษภาคม.....พ.ศ.....2567

ณ บ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อ อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	ลายมือชื่อ		หมายเหตุ
			ภาคเช้า	ภาคบ่าย	
1	นาง สิริลักษณ์ สุนทวงษ์	157 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ศิริลักษณ์	ศิริลักษณ์	
2	นาง อารีย์ บุญเต็ม	64 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อารีย์	อารีย์	
3	นาย สมหมาย บุญเต็ม	64 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	สมหมาย	สมหมาย	
4	นางสาว จินดา พรหมศรี	82 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	จินดา	จินดา	
5	นาง อนุม พันธ์	112 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อนุม	อนุม	
6	นางสาว สุภาวดี จันทร์สามารถ	246 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	สุภาวดี	สุภาวดี	
7	นาง สะมัย ชูบราช	187 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	แซมมัย	แซมมัย	
8	นาง สุบัน บุญมาพล	81 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	สุบัน	สุบัน	
9	นาง อัมพร อูระพนม	28 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อัมพร	อัมพร	
10	นาย จำเริญ ลาสิทธิ์	76 ม.2 ต.นาจารย์ อ.เมือง จ.กาฬสินธุ์	จำเริญ	จำเริญ	
11	นางสาว พัทนี อูระพนม	230 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	พัทนีย์	พัทนีย์	
12	นาง เรียมทอง สีโหลง	89 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	เรียมทอง	เรียมทอง	
13	นาง แดงน้อย บุญทันเสน	120 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	แดงน้อย	แดงน้อย	
14	นาง ทองนาค ไตรภูวียง	183 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ทองนาค	ทองนาค	
15	นางสาว พองพร โยธาทิต	161 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	พองพร	พองพร	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าอบรม

โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

โครงการหลักที่ 2 โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก

โครงการย่อย : Israk Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูฟ้าชั้นอิสานพื้นถิ่น

หน่วยงาน : สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

วันที่.....10.....เดือน.....พฤษภาคม.....พ.ศ.....2567

ณ บ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อ อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	ลายมือชื่อ		หมายเหตุ
			ภาคเช้า	ภาคบ่าย	
1	นาง สิริลักษณ์ สุนทวงษ์	157 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ส. ฝึกงาน	ส. ฝึกงาน	
2	นาง อารว บุญเข้ม	64 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ศกร	ศกร	
3	นาย สิมหมาย บุญเข้ม	64 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อ.อ.อ.อ.	อ.อ.อ.อ.	
4	นางสาว จันทา พรหมศรี	82 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	กิมดา	กิมดา	
5	นาง ฌมอม พันตัน	112 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	กนอม	กนอม	
6	นางสาว สุภาวดี จันทรสมาธ	246 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อ.อ.อ.อ.	อ.อ.อ.อ.	
7	นาง สะมัย ชุนราช	187 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อ.อ.อ.อ.	อ.อ.อ.อ.	
8	นาง สุบัน บุญมาพล	81 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อ.อ.อ.อ.	อ.อ.อ.อ.	
9	นาง อัมพร อูระพนม	28 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อ.อ.อ.อ.	อ.อ.อ.อ.	
10	นาย จำเริญ ลาสิทธิ์	76 ม.2 ต.บจว.อ.อ.เมือง จ.กาฬสินธุ์	อ.อ.อ.อ.	อ.อ.อ.อ.	
11	นางสาว พัทนี อูระพนม	230 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อ.อ.อ.อ.	อ.อ.อ.อ.	
12	นาง เรียบทอง ลิ้มสง	89 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อ.อ.อ.อ.	อ.อ.อ.อ.	
13	นาง แดงน้อย บุญทันแสน	120 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อ.อ.อ.อ.	อ.อ.อ.อ.	
14	นาง ทองนาค โคตรภูเวียง	183 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อ.อ.อ.อ.	อ.อ.อ.อ.	
15	นางสาว ทองเพชร โยธาทักต์	161 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อ.อ.อ.อ.	อ.อ.อ.อ.	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าอบรม

โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

โครงการหลักที่ 2 โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก

โครงการย่อย : Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ ด้วยเมนูพืชชั้นสูงพื้นถิ่น

หน่วยงาน : สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

วันที่.....11.....เดือน.....พฤษภาคม.....พ.ศ.....2567.....

ณ บ้านหนองหิน ตำบลโคกก่อ อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	ลายมือชื่อ		หมายเหตุ
			ภาคเช้า	ภาคบ่าย	
1	นาง สิริลักษณ์ สุขทอง	157 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ไปฝึกงาน	ไปฝึกงาน	
2	นาง อารีย์ บุญเข็ม	64 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	การ	การ	
3	นาย สมหมาย บุญเข็ม	64 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อบรม	อบรม	
4	นางสาว จิณดา พรหมศรี	82 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	กินดา	กินดา	
5	นาง อนุม พันตัน	112 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	พนอม	พนอม	
6	นางสาว สุภาวดี จันทระสามารถ	246 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ภาวดี	ภาวดี	
7	นาง ละมัย ชุมราช	187 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ควงชัย	ควงชัย	
8	นาง สุบัน บุญมาพล	81 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	สุบัน	สุบัน	
9	นาง อัมพร อรรถพนม	28 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	อัมพร	อัมพร	
10	นาย จำเริญ ลาสิทธิ์	76 ม.2 ต.นงาจารย์ อ.เมือง จ.กาฬสินธุ์	จำเริญ	จำเริญ	
11	นางสาว พัทธนี อรรถพนม	230 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	พัธนี	พัธนี	
12	นาง เวียนทอง สีนอง	89 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	สีนอง	สีนอง	
13	นาง แดงน้อย บุญทันแสน	120 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	แดงน้อย	แดงน้อย	
14	นาง ทองนาค โคตรภูเวียง	183 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ทองนาค	ทองนาค	
15	นางสาว พงเทพพร โยธาทักดี	161 ม.4 ต.โคกก่อ อ.เมือง จ.มหาสารคาม	ทองเทพ	ทองเทพ	

ภาคผนวก ข
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

แบบประเมินโครงการ

Isan Gastronomy : การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงอาหารอย่างสร้างสรรค์ด้วยเมนูพืชน้ำขึ้นอีสานพื้นถิ่น

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมโครงการ

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ (ปี) ☐ ต่ำกว่า 30 ☐ 31 - 40 ☐ 41 - 50 ☐ มากกว่า 50
3. สถานภาพ ☐ นักศึกษา ☐ ประชาชน ☐ อาจารย์
- ☐ อื่นๆ โปรดระบุ.....

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจต่อโครงการ

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความพึงพอใจตามความเป็นจริงเกี่ยวกับโครงการนี้ โดยที่แต่ละ
หมายเลขมีความหมายดังนี้ 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

รายการ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ความคิดเห็นเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ของโครงการ					
1.1 กิจกรรมสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ ของโครงการ					
1.2 ได้รับความรู้ แนวคิด ทักษะและประสบการณ์ใหม่ ๆ					
1.3 การเข้าร่วมโครงการนี้เสริมสร้างเจตคติและพฤติกรรมในทางที่ดี					
1.4 สามารถนำสิ่งที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการไปใช้ในการเข้าร่วมสังคม					
1.5 การเข้าร่วมโครงการนี้ได้ทำนได้ประโยชน์ในระดับ					
2. ความคิดเห็นเกี่ยวกับวิทยากร					
2.1 มีความรู้และประสบการณ์ในเรื่องที่บรรยาย					
2.2 มีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้					
2.3 การบรรยายชัดเจน ตรงประเด็น					
2.4 มีความชัดเจนในการตอบข้อซักถาม - ให้คำแนะนำ					
2.5 เทคนิคในการถ่ายทอดเนื้อหา					
3. ด้านกระบวนการ / ขั้นตอนการให้บริการ					
3.1 การรับรู้ข้อมูลเกี่ยวกับโครงการ					
3.2 การติดต่อประสานงานกับเจ้าหน้าที่					
3.3 ช่วงเวลา/ระยะเวลาในการจัดโครงการ					
3.4 การลงทะเบียน					
3.5 ความเหมาะสมของรูปแบบการจัดโครงการ					
3.6 การควบคุมเวลาตามที่กำหนด					
4. ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ					
4.1 การอำนวยความสะดวกของผู้ให้บริการ					
4.2 ความรวดเร็วและคล่องตัวในการปฏิบัติงานของผู้ให้บริการ					
4.3 ความเอาใจใส่และรับผิดชอบในการปฏิบัติงานของผู้ให้บริการ					
4.4 กิริยามารยาท และการมีมนุษยสัมพันธ์					
4.5 วิทยากรอธิบายได้ชัดเจน สื่อความหมายได้เหมาะสม					

ลงชื่อผู้เสนอโครงการ

รายการ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
4.6 การเปิดโอกาสให้ผู้ฟังซักถามหรือมีส่วนร่วม					
5. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก					
5.1 ความสะดวกในการเดินทาง					
5.2 ความเหมาะสมและความพร้อมของสถานที่จัดโครงการ					
5.3 โสตทัศนูปกรณ์มีความพร้อมและเพียงพอต่อการใช้งาน					
5.4 เอกสารประกอบ/วัสดุอุปกรณ์ มีเพียงพอต่อความต้องการ					
5.5 เอกสารประกอบครอบคลุมเนื้อหาของโครงการ					
5.6 ความเหมาะสม/เพียงพอของอาหาร/อาหารว่าง					
6. ด้านคุณภาพการให้บริการ					
6.1 ประโยชน์และความรู้ที่ได้รับจากโครงการ					
6.2 ความรู้ที่ได้รับก่อนเข้าร่วมโครงการ					
6.3 ความรู้ที่ได้รับหลังเข้าร่วมโครงการ					
6.4 สามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้					

ตอนที่ 3 ปัญหาที่พบและข้อเสนอแนะ

ขอขอบคุณทุกท่านที่ตอบแบบประเมิน

ภาคผนวก ซ
ภาพกิจกรรม























