



รายงานผลโครงการตามแผนยุทธศาสตร์
คณะพัฒนาการท่องเที่ยว
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

เรื่อง

โครงการ การสร้างสรรค์ตำรับอาหารเชิงหน้าที่จากวัตถุดิบตามฤดูกาล
เพื่อการเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยว
“Creative Food Design for Tourism: EatWell, DrinkWell”

วันที่ 12 มกราคม 2566

ผู้รับผิดชอบโครงการ

อาจารย์ ดร.วัลย์ลดา ถาวรมงคลกิจ
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาพัฒนาการท่องเที่ยว

คณะพัฒนาการท่องเที่ยว

สรุปรายงานผล
โครงการการสร้างสรรค์ตำรับอาหารเชิงหน้าที่จากวัตถุดิบตามฤดูกาล
เพื่อการเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยว
“Creative Food Design for Tourism: EatWell, DrinkWell”

ตอนที่ 1 หลักการและเหตุผลของโครงการ

มหาวิทยาลัยแม่โจ้เป็นสถาบันที่มุ่งเน้นด้านการเกษตร ซึ่งยึดถือการพัฒนาบนฐานของความเคารพ และให้ความสำคัญกับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เพื่อมุ่งสู่การเป็นมหาวิทยาลัยเกษตรอินทรีย์ มหาวิทยาลัยสีเขียวและมหาวิทยาลัยเชิงนิเวศตามลำดับ โดยมีกลยุทธ์การพัฒนาผ่านการบูรณาการพันธกิจของมหาวิทยาลัยทุกด้านให้ครอบคลุมสู่ทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง ทั้งนักศึกษา บุคลากร ศิษย์เก่า ตลอดจนชุมชนและเกษตรกร เพื่อขับเคลื่อนสู่การเป็นมหาวิทยาลัยแห่งชีวิตตามเป้าหมายที่ตั้งไว้ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาการท่องเที่ยว คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มีความตระหนักถึงหน้าที่ในการตอบสนองต่อยุทธศาสตร์และนโยบายของมหาวิทยาลัย โดยนำเอายุทธศาสตร์ดังกล่าวมาบูรณาการเข้ากับการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตร ซึ่งมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีผลการเรียนรู้ที่คาดหวังตามที่หลักสูตรกำหนด และสร้างความเข้าใจถึงองค์รวมในการพัฒนาโลกการขับเคลื่อนทางด้านการท่องเที่ยวเพื่อมุ่งสู่การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

โครงการ การสร้างสรรค์ตำรับอาหารจากวัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาลเพื่อการเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยว “Creative Food Design for Tourism: EatWell, DrinkWell” เป็นโครงการที่มีกิจกรรมซึ่งออกแบบให้นักศึกษาเข้าใจการปรุงประกอบอาหารเชิงหน้าที่จากวัตถุดิบอินทรีย์พื้นถิ่นตามฤดูกาลจากเชฟที่ปรึกษาของคณะพัฒนาการท่องเที่ยวซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญจากร้านอาหารชั้นนำในจังหวัดเชียงใหม่ ในโครงการ การสร้างสรรค์ตำรับอาหารจากวัตถุดิบตามฤดูกาลเพื่อการเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยว “Creative Food Design for Tourism: EatWell, DrinkWell” นี้ นักศึกษาจะเรียนรู้ผ่านประสบการณ์จริงที่ใช้วัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาลในการปรุงประกอบอาหาร

หลักสูตรสาขาพัฒนาการท่องเที่ยวได้นำเอาองค์ความรู้ผนวกเข้ากับศาสตร์ด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร หรือ Gastronomy Tourism จัดเป็นโครงการเพื่อให้นักศึกษาเข้าใจวิธีการเพิ่มมูลค่าของสินค้าและบริการในแหล่งท่องเที่ยว เสริมสร้างประสบการณ์ให้แก่นักท่องเที่ยวโดยใช้คุณค่าแห่งผลผลิตจากวัตถุดิบพื้นถิ่นตามฤดูกาล และวัตถุดิบอินทรีย์ เป็นใจความในการสื่อสารผ่านอาหาร ต่อยอดเป็นสินค้าและบริการตามโครงการ EatWell DrinkWell ที่คณะพัฒนาการท่องเที่ยวเริ่มดำเนินการมาตั้งแต่ปีการศึกษา 2559 เพื่อส่งมอบให้กับนักท่องเที่ยว เพิ่มขีดความสามารถให้ผู้เกี่ยวข้องในห่วงโซ่คุณค่ามีความเข้มแข็ง และเพิ่มมูลค่าให้แก่แหล่งท่องเที่ยวต่อไป

ตอนที่ 2 ระยะเวลาในการดำเนินโครงการและกลุ่มเป้าหมาย

- ช่วงเวลาตามแผน
 - วันที่ 12 มกราคม 2566 สิ้นสุด วันที่ 12 มกราคม 2566 ระยะเวลา 1 วัน
- ช่วงเวลาดำเนินการจริง
 - วันที่ 12 มกราคม 2566 สิ้นสุด วันที่ 12 มกราคม 2566 ระยะเวลา 1 วัน
- กลุ่มเป้าหมาย
 - รายละเอียดกลุ่มเป้าหมาย นักศึกษา 4 ปี ชั้นปีที่ 2
 - แผน 60 คน
 - ผล 60 คน

ตอนที่ 3 ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์

ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย

1. ประเด็นยุทธศาสตร์ 65-69 MJU 2 การขับเคลื่อนผลการดำเนินงานตามพันธกิจหลัก (MOC)
2. เป้าประสงค์ 65-69 MJU 2.1 ผลិតบัณฑิตและพัฒนาบัณฑิตที่มีสมรรถนะในระดับสากล

ยุทธศาสตร์คณะพัฒนาการท่องเที่ยว

1. ประเด็นยุทธศาสตร์ 65-69 TDS 2 การขับเคลื่อนผลการดำเนินงานตามพันธกิจหลัก (MOC)
2. เป้าประสงค์ 65-69 TDS 2.1 ผลิตบัณฑิตและพัฒนาบัณฑิตที่มีสมรรถนะในระดับสากล

ตอนที่ 4 เป้าหมายการพัฒนา

1. SDGs 1.4 การศึกษาที่เท่าเทียม

ตอนที่ 5 ความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของโครงการ

วัตถุประสงค์ของโครงการ	ผลการดำเนินการ
1. เพื่อให้ นักศึกษา เข้าใจแนวคิดด้านการปรุงประกอบอาหารเชิงหน้าที่และแนวทางการออกแบบอาหารเชิงสร้างสรรค์	- นักศึกษา เข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดด้านการปรุงประกอบอาหารเชิงหน้าที่และแนวทางการออกแบบอาหารเชิงสร้างสรรค์
2. เพื่อให้ นักศึกษา เข้าใจขั้นตอนการปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น	- นักศึกษา เข้าใจขั้นตอนการปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น
3. เพื่อให้ นักศึกษา เข้าใจแนวทางการสร้างประสบการณ์ให้นักท่องเที่ยวผ่านตำรับอาหารเชิงหน้าที่และอาหารเชิงสร้างสรรค์	- นักศึกษามีความเข้าใจเกี่ยวกับแนวทางการสร้างประสบการณ์ให้นักท่องเที่ยวผ่านตำรับอาหารเชิงหน้าที่และอาหารเชิงสร้างสรรค์

ตอนที่ 6 สรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินงาน

โครงการ การสร้างสรรค์ตำรับอาหารเชิงหน้าที่จากวัตถุดิบตามฤดูกาลเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยว “Creative Food Design for Tourism: EatWell, DrinkWell” จัดขึ้นในวันที่ 12 มกราคม 2566 ซึ่งกลุ่มเป้าหมายของกิจกรรมครั้งนี้คือ นักศึกษา 4 ปี ชั้นปีที่ 2 ซึ่งมีผู้เข้าร่วมโครงการในครั้งนี้รวม 60 คน ในการจัดโครงการดังกล่าวได้รับเกียรติจากวิทยากรจำนวน 1 ท่านคือ คุณศิริศุภมาศ ตัณฑ์ทวี เซฟผู้เชี่ยวชาญจากร้าน Sara’s Kitchen at Bann Nai Lert, Capers และ Grape Wine Bar และ โดยโครงการนี้มีกิจกรรมในรูปแบบต่างๆ ทั้งบรรยายร่วมเสวนากับคณาจารย์สาขาวิชาพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เกี่ยวกับปฐมบทอาหารเชิงหน้าที่กับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ตลอดจนการสาธิตการปรุงประกอบอาหารและเครื่องดื่มเชิงหน้าที่จากวัตถุดิบตามฤดูกาลจากเซฟผู้เชี่ยวชาญ รวมทั้งนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการได้ลงมือปรุงประกอบอาหารและเครื่องดื่มเชิงหน้าที่ ร่วมทดลองชิมอาหารโดยวิทยากร เซฟและคณาจารย์สาขาพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ทั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาเกิดความเข้าใจแนวคิดด้านการปรุงประกอบอาหารเชิงหน้าที่ แนวทางการออกแบบอาหารเชิงสร้างสรรค์และขั้นตอนการปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น สามารถสรุปองค์ความรู้และเสนอรูปแบบการออกแบบประสบการณ์เพื่อสร้างสินค้าและบริการที่ตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวได้

วิธีการประเมินผลความสำเร็จของโครงการหรือกิจกรรมตามตัวชี้วัด

ตัวชี้วัด	วิธีการประเมินผล
ร้อยละของนักศึกษาผู้เข้าร่วมอบรมจากจำนวนนักศึกษากลุ่มเป้าหมาย	- จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ

ตอนที่ 7 รายงานความสำเร็จตามเป้าหมายตัวชี้วัด

ตัวชี้วัด	ประเภท	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลลัพธ์	การบรรลุเป้าหมาย
จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการเข้าใจแนวคิดด้านการปรุงประกอบอาหารเชิงหน้าที่ แนวทางการออกแบบอาหารเชิงสร้างสรรค์และขั้นตอนการปรุงประกอบอาหารเบื้องต้นจากวัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาล สามารถสรุปองค์ความรู้และเสนอรูปแบบการออกแบบประสบการณ์เพื่อสร้างสินค้าและบริการที่ตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวได้	เชิงปริมาณ	ร้อยละ	80	100	บรรลุเป้าหมาย
จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	เชิงปริมาณ	คน	60	60	บรรลุเป้าหมาย

ตอนที่ 8 รายงานผลการใช้จ่ายงบประมาณ

แผนการใช้จ่ายงบประมาณโครงการ		ผลการใช้จ่ายงบประมาณโครงการ	
<p>ผลผลิต : นักศึกษาสาขาวิชาพัฒนาการท่องเที่ยวที่ผ่านการเข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจและได้รับประสบการณ์เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าของสินค้าและบริการในแหล่งท่องเที่ยวเพื่อต่อยอดพัฒนาเป็นเครื่องมือเสริมสร้างประสบการณ์ให้แก่นักท่องเที่ยว</p>			
<p>กิจกรรม : กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ การสร้างสรรค์ตำรับอาหารเชิงหน้าที่จากวัตถุดิบตามฤดูกาลเพื่อการเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยว</p>			
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 30 บาท x 65 คน	2,275.00	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 30 บาท x 60 คน	2,275.00
ค่าสมนาคุณวิทยากร จำนวน 1,200 บาท x 6 ชั่วโมง x 1 คน x 1 วัน	7,200.00	ค่าสมนาคุณวิทยากร จำนวน 1,200 บาท x 6 ชั่วโมง x 1 คน x 1 วัน	7,200.00
ค่าวัสดุ	40,000.00	ค่าวัสดุ	36,489.50
รวม	49,475.00	รวม	45,964.50

ตอนที่ 9 ภาคผนวก (แนบเอกสาร)

- กำหนดการ
- ภาพประกอบกิจกรรมโครงการ
- เอกสารทางการเงิน
- เอกสารแบบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

กำหนดการโครงการ
การสร้างสรรค์ตำรับอาหารจากวัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาล
เพื่อการเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยว
“Creative Food Design for Tourism: EatWell, DrinkWell”
วันที่ 12 มกราคม 2566
ณ อาคารพัฒนาวิสัยทัศน์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้

08:30 - 09:00 น.	ลงทะเบียน
09:00 - 12:00 น.	ฝึกรอบรมเชิงปฏิบัติการ การปรุงประกอบอาหารและเครื่องดื่มจากวัตถุดิบอินทรีย์ ตามฤดูกาลสำหรับนักศึกษาสาขาวิชาพัฒนาการท่องเที่ยวหลักสูตร 2 ปี (กลุ่มที่1) วิทยากรโดย เชฟศิริศุภมาศ ตัณฑ์ทวี จากร้าน Sara’s Kitchen at Baan Nai Lert, Capers และ Grape Wine Bar
12:00 – 12:30 น.	เชฟและคณาจารย์ร่วมกันประเมินผลและให้คำแนะนำ
12:30 – 13:30 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13:30 – 16:30 น.	ฝึกรอบรมเชิงปฏิบัติการ การปรุงประกอบอาหารและเครื่องดื่มจากวัตถุดิบอินทรีย์ ตามฤดูกาลสำหรับนักศึกษาสาขาวิชาพัฒนาการท่องเที่ยวหลักสูตร 4 ปี (กลุ่มที่2) วิทยากรโดย เชฟศิริศุภมาศ ตัณฑ์ทวี จากร้าน Sara’s Kitchen at Baan Nai Lert, Capers และ Grape Wine Bar ร่วมทดลองชิมอาหารและให้ข้อเสนอแนะโดยเชฟ และคณาจารย์สาขาพัฒนาการท่องเที่ยวสรุปและเสร็จสิ้นกิจกรรม
16:30 – 17:00 น.	เชฟและคณาจารย์ร่วมกันประเมินผลและให้คำแนะนำ

หมายเหตุ : เมนูอาหาร

1. Gnocchi Bolognese (ย็อคกี้ซอสโบโลเนส)
2. Butterfly Pea Mojito (อัญชัญโมฮิโต)

ภาพประกอบ
การสร้างสรรค์ตำรับอาหารเชิงหน้าที่จากวัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาล
เพื่อการเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยว
“Creative Food Design for Tourism: EatWell, DrinkWell”

