



รายงานผลโครงการตามแผนยุทธศาสตร์
คณะกรรมการท่องเที่ยว
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

เรื่อง

โครงการการสร้างสรรค์ตำรับอาหารจากวัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาล
เพื่อการเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยว
“Creative Food Design for Tourism: EatWell, DrinkWell”
วันที่ 27 มกราคม 2567

ผู้รับผิดชอบโครงการ

อาจารย์ ดร. วลัยลดา ถาวรมงคลกิจ
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาการท่องเที่ยว

ผู้จัดทำรายงาน

อาจารย์ ดร. วลัยลดา ถาวรมงคลกิจ
หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาการท่องเที่ยว

คณะกรรมการท่องเที่ยว

สรุปรายงานผล
โครงการการสร้างสรรค์คำรับอาหารจากวัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาล
เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยว
“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 และสร้างความเข้าใจถึงองค์รวมในการพัฒนากลไกการขับเคลื่อนทางด้านการท่องเที่ยวเพื่อมุ่งสู่การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน

โครงการ การสร้างสรรค์คำรับอาหารจากวัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาลเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยว “Creative Food Design for Tourism: EatWell, DrinkWell” เป็นโครงการที่มีกิจกรรมซึ่งออกแบบให้นักศึกษาเข้าใจการปรุงประกอบอาหารจากวัตถุดิบอินทรีย์พื้นถิ่นตามฤดูกาลจากเชฟที่ปรึกษาของคณะพัฒนาการท่องเที่ยวซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญจากร้านอาหารชั้นนำในจังหวัดเชียงใหม่ ในโครงการ การสร้างสรรค์คำรับอาหารจากวัตถุดิบตามฤดูกาลเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยว “Creative Food Design for Tourism: EatWell, DrinkWell” นี้ นักศึกษาจะเรียนรู้ผ่านประสบการณ์จริงที่ใช้วัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาลในการปรุงประกอบอาหารหลักสูตรสาขาพัฒนาการท่องเที่ยวได้นำเอาองค์ความรู้ผนวกเข้ากับศาสตร์ด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร หรือ Gastronomy Tourism จัดเป็นโครงการเพื่อให้นักศึกษาเข้าใจวิธีการเพิ่มมูลค่าของสินค้าและบริการในแหล่งท่องเที่ยว เสริมสร้างประสบการณ์ให้แก่นักท่องเที่ยวโดยใช้คุณค่าแห่งผลผลิตจากวัตถุดิบพื้นถิ่นตามฤดูกาล และวัตถุดิบอินทรีย์เป็นใจความในการสื่อสารผ่านอาหาร ต่อยอดเป็นสินค้าและบริการตามโครงการ EatWell DrinkWell ที่คณะพัฒนาการท่องเที่ยวเริ่มดำเนินการมาตั้งแต่ปีการศึกษา 2559 เพื่อส่งมอบให้กับนักท่องเที่ยว เพิ่มขีดความสามารถให้ผู้เกี่ยวข้องในห่วงโซ่คุณค่ามีความเข้มแข็ง และเพิ่มมูลค่าให้แก่แหล่งท่องเที่ยวต่อไป

ตอนที่ 2 ระยะเวลาในการดำเนินโครงการและกลุ่มเป้าหมาย

- ช่วงเวลาตามแผน
 - วันที่ 27 มกราคม 2567 ระยะเวลา 1 วัน
- ช่วงเวลาดำเนินการจริง
 - วันที่ 27 มกราคม 2567 ระยะเวลา 1 วัน

- กลุ่มเป้าหมาย

รายละเอียดกลุ่มเป้าหมาย นักศึกษาสาขาวิชาพัฒนาการท่องเที่ยวชั้นปีที่ 3

แผน 80 คน

ผล 52 คน

ตอนที่ 3 ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์

ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย

1. ประเด็นยุทธศาสตร์ 67-70 MJU 2. การขับเคลื่อนผลการดำเนินงานตามพันธกิจหลัก (MOC)
2. เป้าประสงค์ 67-70 MJU 2.1 ผลิtbัณฑิตและพัฒนาบัณฑิตที่มีสมรรถนะในระดับสากล
3. ตัวชี้วัด 67-70 MJU 2.1.3 ร้อยละของบัณฑิตที่มีงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปีกลยุทธ์
4. กลยุทธ์ 67-70 MJU 2.1.3.1 พัฒนาคุณภาพของบัณฑิตเพื่อรองรับหรือเพื่อให้สามารถปฏิบัติงานในตลาดแรงงานระดับอาเซียนหรือนานาชาติ ปรับปรุงหลักสูตรเพื่อเน้นทักษะความเป็นผู้ประกอบการแก่นักศึกษา

ยุทธศาสตร์คณะพัฒนาการท่องเที่ยว

1. ประเด็นยุทธศาสตร์ 67-70 TDS 2 การขับเคลื่อนผลการดำเนินงานตามพันธกิจหลัก (MOC)
2. เป้าประสงค์ 67-70 TDS 2.1 ผลิtbัณฑิตและพัฒนาบัณฑิตที่มีสมรรถนะในระดับสากล
3. ตัวชี้วัด 67-70 TDS 2.1.3 ร้อยละของบัณฑิตที่มีงานทำหรือประกอบอาชีพอิสระภายใน 1 ปี
4. กลยุทธ์ 67-70 TDS พัฒนาคุณภาพของบัณฑิตเพื่อรองรับหรือเพื่อให้สามารถปฏิบัติงานในตลาดแรงงานระดับอาเซียนหรือนานาชาติ

ตอนที่ 4 เป้าหมายการพัฒนา

1. SDGs การศึกษาที่เท่าเทียม
2. Green University ไม่มีระบุ
3. SCD ไม่มีระบุ

ตอนที่ 5 ความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของโครงการ

วัตถุประสงค์ของโครงการ	ผลการดำเนินการ
เพื่อให้ให้นักศึกษาเข้าใจแนวคิดด้านการปรุงประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาล	นักศึกษาเข้าใจแนวคิดด้านการปรุงประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาล
เพื่อให้ให้นักศึกษาเข้าใจขั้นตอนการปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น	นักศึกษาเข้าใจขั้นตอนการปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น
เพื่อให้ให้นักศึกษาเข้าใจแนวทางการสร้างประสบการณ์ให้แก่นักท่องเที่ยวผ่านตำรับอาหารจากวัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาล	นักศึกษาเข้าใจแนวทางการสร้างประสบการณ์ให้แก่นักท่องเที่ยวผ่านตำรับอาหารจากวัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาล

ตอนที่ 6 สรุปผลการดำเนินงาน

(ผลการดำเนินงานในภาพรวม โปรดระบุชื่อโครงการ, วันที่จัด, กลุ่มเป้าหมายเป็นใคร, จำนวนกี่คน, จำนวนผู้เข้าร่วมที่แท้จริง, วิทยากรบรรยายคือใคร, ผลจากการอบรมได้อะไร, การออกแบบประเมินโครงการโดยวิธีอะไร, สรุปผลประเมิน และแบบเอกสารประกอบการฝึกอบรมเป็น Link)

ผลการดำเนินงาน

ภายในโครงการการสร้างสรรค์ตำรับอาหารจากวัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาลเพื่อการเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยว “Creative Food Design for Tourism: EatWell, DrinkWell” สามารถให้ร่วมออกแบบอาหารฝึกให้นักศึกษาเข้าใจการปรุงประกอบอาหารจากวัตถุดิบอินทรีย์พื้นถิ่นตามฤดูกาลจากเซฟที่ปรึกษาของคณะพัฒนาการท่องเที่ยวซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญจากร้านอาหารชั้นนำในจังหวัด ซึ่งนักศึกษาได้เรียนรู้ผ่านประสบการณ์จริงที่โดยใช้วัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาลในการปรุงประกอบอาหารหลักสูตรสาขาพัฒนาการท่องเที่ยวได้นำเอาองค์ความรู้ผนวกเข้ากับศาสตร์ด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร หรือ Gastronomy Tourism จัดเป็นโครงการเพื่อให้นักศึกษาเข้าใจวิธีการเพิ่มมูลค่าของสินค้าและบริการในแหล่งท่องเที่ยว เสริมสร้างประสบการณ์ให้นักท่องเที่ยวโดยใช้คุณค่าแห่งผลผลิตจากวัตถุดิบพื้นถิ่นตามฤดูกาลและวัตถุดิบอินทรีย์ เป็นใจความในการสื่อสารผ่านอาหาร เพื่อส่งมอบให้กับนักท่องเที่ยว เพิ่มขีดความสามารถให้ผู้เกี่ยวข้องในห่วงโซ่คุณค่ามีความเข้มแข็ง และเพิ่มมูลค่าให้แก่แหล่งท่องเที่ยวต่อไป

วิธีการประเมินผลความสำเร็จของโครงการหรือกิจกรรมตามตัวชี้วัด

สรุปผลการประเมิน

ตอนที่ 7 รายงานความสำเร็จตามเป้าหมายตัวชี้วัด

ตัวชี้วัด	ประเภท	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลลัพธ์	การบรรลุเป้าหมาย
จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	เชิงปริมาณ	คน	80	52	
ร้อยละของนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจแนวคิดด้านการออกแบบอาหารเชิงสร้างสรรค์และขั้นตอนการปรุงประกอบอาหารเบื้องต้นจากวัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาล สามารถสรุปองค์ความรู้และเสนอรูปแบบการออกแบบประสบการณ์เพื่อสร้างสินค้าและบริการที่ตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวได้	เชิงคุณภาพ	ร้อยละ	80	80	

ตอนที่ 8 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ

ประเด็น	ค่าเฉลี่ย	ระดับ

เกณฑ์การให้คะแนน

ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00 หมายถึง มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50 หมายถึง มีความพึงพอใจในระดับมาก

ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50 หมายถึง มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50 หมายถึง มีความพึงพอใจในระดับน้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50 หมายถึง มีความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

ข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินโครงการครั้งต่อไป

.....

ปัญหาและอุปสรรค

เนื่องจากช่วงวันเวลาที่จัดจากการที่มีหลายกิจกรรมในช่วงเวลาปกติ จึงทำให้ต้องเลื่อนมาจัดโครงการในวันเสาร์ ซึ่งเป็นวันหยุด จึงทำให้นักศึกษาติดภารกิจและไม่สามารถเข้าร่วมกิจกรรมได้ตามจำนวนเดิมที่ได้ลงทะเบียนไว้

ตอนที่ 9 รายงานผลการใช้จ่ายงบประมาณ

แผนการใช้จ่ายงบประมาณโครงการ		ผลการใช้จ่ายงบประมาณโครงการ	
ผลผลิต : นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการเข้าใจแนวคิดด้านการออกแบบอาหารเชิงสร้างสรรค์และขั้นตอนการปรุงประกอบอาหารเบื้องต้นจากวัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาล สามารถสรุปองค์ความรู้และเสนอรูปแบบการออกแบบประสบการณ์เพื่อสร้างสินค้าและบริการที่ตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวได้			
กิจกรรม : กิจกรรมฝึกอบรมการออกแบบประสบการณ์นักท่องเที่ยวผ่านการปรุงประกอบอาหารโดยใช้วัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาล			
ค่าตอบแทน		ค่าตอบแทน	
ค่าสมนาคุณวิทยากร จำนวน 1,200 บาท x 6 ชั่วโมง x 2 วัน	14,400.00	ค่าสมนาคุณวิทยากร จำนวน 1,200 บาท x 6 ชั่วโมง x 1 วัน	7,200.00
ค่าวัสดุ		ค่าวัสดุ	
ค่าวัสดุงานบ้านงานครัว	17,600.00	ค่าวัสดุงานบ้านงานครัว	14,975.25
รวม	32,000.00	รวม	22,175.25

ตอนที่ 10 ภาคผนวก (แนบเอกสาร)

- ภาพประกอบกิจกรรมโครงการ (อย่างน้อย 3-4 รูปภาพ)
- เอกสารทางการเงิน
- เอกสารแบบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม

ภาพประกอบกิจกรรมโครงการ









เอกสารทางการเงิน

IPay..... PPV1..... PPV2..... PV.....



เลขที่ A167004192

วันที่ 15/02/2567

(ประเภทเงินอุดหนุนราชการ)

มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ใบสำคัญหัวไป

ชื่อ / ชำรงจาก เงินอุดหนุนราชการ คณะพัฒนาการท่องเที่ยว

เอกสารอ้างอิง	ปีงบประมาณ	เดือน	การคิด
510303001 ค่าใช้จ่ายด้านการฝึกอบรม-บุคคลภายนอก		7,200.00	
510303001 ค่าใช้จ่ายด้านการฝึกอบรม-บุคคลภายนอก		4,374.25	
510303001 ค่าใช้จ่ายด้านการฝึกอบรม-บุคคลภายนอก		4,425.00	
510303001 ค่าใช้จ่ายด้านการฝึกอบรม-บุคคลภายนอก		4,375.00	
510303001 ค่าใช้จ่ายด้านการฝึกอบรม-บุคคลภายนอก		289.00	
510303001 ค่าใช้จ่ายด้านการฝึกอบรม-บุคคลภายนอก		1,385.00	
510303001 ค่าใช้จ่ายด้านการฝึกอบรม-บุคคลภายนอก		127.00	
210101003 ใบสำคัญหักจ่าย			22,175.25
(ยอดเงินอุดหนุนที่เรียกเก็บเงินจากหน่วยงาน) รวม		22,175.25	22,175.25

หน่วยงาน	แหล่งเงิน	หมวดรายจ่าย	จำนวนเงิน
พัฒนาการท่องเที่ยว	เงินรายได้ ปี 2567	67A02M05031077 / เงินอุดหนุน / เงินอุดหนุนทั่วไป โครงการตามแผนปฏิบัติการมหาวิทยาลัย (ปี 2) โครงการด้านการผลิตบัณฑิต	22,175.25

คำอธิบายรายการ

รายการ	อัตราภาษีหัก ณ ที่จ่าย(%)	ภาษีหัก ณ ที่จ่าย	จำนวน	ยอดรับสุทธิ	รวม
ถว 69.8.1.3/17 สว 23 ม.ค. 67 ค่าตอบแทนวิทยากร-คุณศิริกานต์ ชื่นคำศรี - โครงการสร้างสารพัดทำนุบำรุงจากวัดกุดดิม วันที่ 27 ม.ค. 2567	0.00	0.00	0.00	7,200.00	7,200.00
50501054003 สว 26 ม.ค. 67 จานกระดาษพลาสติก, แก้วพลาสติก	0.00	0.00	0.00	4,374.25	4,374.25
เล่มที่ 01-ฉบับที่ 16 สว 27 ม.ค. 67 ค่าหนังสือพิมพ์รายวัน, ค่าโฆษณา	0.00	0.00	0.00	4,425.00	4,425.00
เล่มที่ 01 ฉบับที่ 15 สว 27 ม.ค. 67 ค่าหนังสือพิมพ์รายวัน, ค่าโฆษณา	0.00	0.00	0.00	4,375.00	4,375.00
เลขที่ 3426000509 สว 27 ม.ค. 67 กระดาษชำระแบบพับครึ่งแบบผ้า, กระดาษชำระแบบพับครึ่ง	0.00	0.00	0.00	289.00	289.00
INV-POS19240127001 สว 27 ม.ค. 67 หมวกกระดาษ	0.00	0.00	0.00	1,385.00	1,385.00
เลขที่ 10 เล่มที่ 497 สว 27 ม.ค. 67 จานกระดาษ, แก้วพลาสติก 16 ชิ้น	0.00	0.00	0.00	127.00	127.00
รวม		0.00	0.00	22,175.25	22,175.25

สำหรับหักภาษี ณ ที่จ่าย



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน คณะพัฒนาการท่องเที่ยว งานนโยบาย แผนและประกันคุณภาพ โทร. 5158

ที่ ฮว 69.9.1.3 / 17

วันที่ 23 มกราคม 2567

เรื่อง ขออนุมัติดำเนินงานโครงการและเบิกค่าใช้จ่าย

เรียน คณะบดีคณะพัฒนาการท่องเที่ยว

ตามหนังสือที่ ฮว 69.9.1.3 / 05 ลงวันที่ 16 มกราคม 2567 คณะพัฒนาการท่องเที่ยว ได้รับ
อนุมัติให้จัดโครงการการสร้างสรรค์ด้วยอาหารจากวัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาลเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าและ
บริการทางการท่องเที่ยว "Creative Food Design for Tourism: EatWell, DrinkWell" โดยมีวัตถุประสงค์
เพื่อให้นักศึกษาเข้าใจแนวคิดด้านการออกแบบอาหารเชิงสร้างสรรค์และขั้นตอนการปรุงประกอบอาหารเบื้องต้น
จากวัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาล ตลอดจนสามารถสรุปองค์ความรู้และเสนอรูปแบบการออกแบบประสบการณ์
เพื่อสร้างสินค้าและบริการที่ตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวได้ ในวันที่ 27 มกราคม 2567 ณ
อาคารพัฒนาริสรณ์ นักศึกษา มหาวิทยาลัยแม่โจ้ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมประมาณ 80 คน ประกอบด้วย
คณาจารย์ เจ้าหน้าที่และนักศึกษา คณะพัฒนาการท่องเที่ยว ตามความละเอียดแจ้งแล้วนั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์โครงการ จึงขออนุมัติจัดกิจกรรมและ
เบิกค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน จากงบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ 2567 แผนงานการเรียนรู้
สอน งานจัดการศึกษาสาขาพัฒนาการท่องเที่ยว กองทุนเพื่อการศึกษา งบเงินอุดหนุน จำนวนทั้งสิ้น 22,200
บาท (สองหมื่นสองพันสองร้อยบาทถ้วน) ดังนี้

1. ค่าสมนาคุณวิทยากร คุณศิริศุภมาศ ตันต์พิทักษ์	7,200 บาท
(จำนวน 1,200 บาท x 6 ชั่วโมง x 1 คน)	
2. ค่าวัสดุ	15,000 บาท 14,975.75
รวม (สองหมื่นสองพันสองร้อยบาทถ้วน)	22,200 บาท

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

๒๔.๑๕

เห็น อนุมัติ
เพื่อไม่กระทบต่องบประมาณปี ๒๕๖๗
จำนวน ๒๒,๒๐๐ บาท จาก งบฯ เงินรายได้ ๒๕๖๗.

(อาจารย์ ดร.วลัยลดา ถาวรวงศ์กิจ)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

อนุมัติ

๒๓.๑๕

(อาจารย์ ดร.กิริติ ตระการกิจวิมานิช)

คณะบดีคณะพัฒนาการท่องเที่ยว

23 ม.ค. 2567

๒๘ ม.ค. ๖๗

๒๘ ม.ค. ๖๗

๒๐ ม. ๖๗ ๒๓ ๒๔/๖๗ ๒๖ ๒๙/๖๗

1๒1

เอกสารแบบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมกิจกรรม



ใบลงทะเบียน

โครงการการสร้างสรรค์คำขวัญอาหารเชิงหน้าที่จากวัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาลเพื่อการเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยว "Creative Food Design for Tourism : EatWell, DrinkWell"

วันเสาร์ ที่ 27 มกราคม 2567

เวลา 08.00 – 12.00 น.

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	รหัสนักศึกษา	ลายมือชื่อ
1.	นางสาวณัฏฐ์ โสภณ นามวงศ์	6509101372	ณัฏฐ์ โสภณ
2.	นางสาวณัฏฐ์ นามวงศ์	6509101350	ณัฏฐ์ นามวงศ์
3.	น.ส. รัตติกานต์ รุ่งเรือง	6509101379	รัตติกานต์
4.	นางสาวณัฏฐ์ นามวงศ์	6509101380	ณัฏฐ์ นามวงศ์
5.	นางสาวณัฏฐ์ นามวงศ์	6509101381	ณัฏฐ์ นามวงศ์
6.	นางสาวณัฏฐ์ นามวงศ์	6509101414	ณัฏฐ์ นามวงศ์
7.	นางสาวณัฏฐ์ นามวงศ์	6509101340	ณัฏฐ์ นามวงศ์
8.	นางสาวณัฏฐ์ นามวงศ์	6509101359	ณัฏฐ์ นามวงศ์
9.	นางสาวณัฏฐ์ นามวงศ์	6509101345	ณัฏฐ์ นามวงศ์
10.	นางสาวณัฏฐ์ นามวงศ์	6509101324	ณัฏฐ์ นามวงศ์
11.	น.ส. ณัฏฐ์ นามวงศ์	6509101381	ณัฏฐ์ นามวงศ์
12.	น.ส. ณัฏฐ์ นามวงศ์	6509101378	ณัฏฐ์ นามวงศ์
13.	นางสาวณัฏฐ์ นามวงศ์	6509101309	ณัฏฐ์ นามวงศ์
14.	นางสาวณัฏฐ์ นามวงศ์	6509101313	ณัฏฐ์ นามวงศ์
15.	นางสาวณัฏฐ์ นามวงศ์	6509101334	ณัฏฐ์ นามวงศ์
16.	นางสาวณัฏฐ์ นามวงศ์	6509101346	ณัฏฐ์ นามวงศ์
17.	นางสาวณัฏฐ์ นามวงศ์	6509101387	ณัฏฐ์ นามวงศ์
18.	นางสาวณัฏฐ์ นามวงศ์	6509101312	ณัฏฐ์ นามวงศ์
19.	นางสาวณัฏฐ์ นามวงศ์	6509101317	ณัฏฐ์ นามวงศ์
20.	นางสาวณัฏฐ์ นามวงศ์	6509101334	ณัฏฐ์ นามวงศ์



ใบลงทะเบียน

โครงการการสร้างสรรค์คำรับอาหารเชิงหน้าที่จากวัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาลเพื่อการเพิ่มมูลค่าสินค้า
และบริการทางการท่องเที่ยว "Creative Food Design for Tourism : EatWell, DrinkWell"

วันเสาร์ ที่ 27 มกราคม 2567

เวลา 08.00 – 12.00 น.

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	รหัสนักศึกษา	ลายมือชื่อ
1.	ทศพร อิ่มดี พจนนรรริณ	6405101353	ชลิษา
2.	นางสาว สุพรรณษา ไนตาสุข	6509101051	สุนรรณภา
3.	นางสาว ศาสตรา จันทนชัย	6509101056	เกวลลักษณ์
4.	นางสาว ศิริดา เทวดี	6509101019	ภัสรา
5.	นางสาว ศลิททิศา วรรณาก	6409101325	ศลิททิศา
6.	นางสาว อรุณ อรุณ	6509101054	อริศ
7.	นาย สืบ กาญจนกิจ	6509101047	สืบ
8.	นางสาว ทวีรัตน์ สิริสุข	6409101350	ธีรวิทย์
9.	นางสาว ปาริชาติ ทอดาว	6509101019	ปาริชาติ
10.	นาย ชัยพงษ์ จันทร์	6509101031	ชัยพงษ์
11.	นางสาว กนกนา พันธุ์ทอง	6509101309	กนกนา
12.	นางสาว ปัทมาพร วัฒนศิริ	6509101062	ปัทมาพร
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			



ใบลงทะเบียน

โครงการการสร้างสรรค์อาหารเชิงหน้าที่จากวัตถุดิบอินทรีย์ตามฤดูกาลเพื่อการเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการทางการท่องเที่ยว "Creative Food Design for Tourism : EatWell, DrinkWell"

วันเสาร์ ที่ 27 มกราคม 2567

เวลา 13.00 – 17.00 น.

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	รหัสนักศึกษา	ลายมือชื่อ
1.	นางสาวกัญญา วัฒนินา	6509101366	กัญญา
2.	นางสาวสุกัญญา จิตวิจิตร	6609101014	สุกัญญา
3.	นางสาวอริสราพร แสนทวี	6609101032	อริสราพร
4.	นางสาว อธิษฐา นนต	6609101355	อธิษฐา
5.	นางสาว อรุณดา วัฒนวิ	6609101353	อรุณดา
6.	นางสาว นวรัตน์ งามศรี	6609101352	นวรัตน์
7.	นางสาวศุภิสรา ใจกว้าง	6509101412	ศุภิสรา
8.	นางสาว มัลลิกา น้อยพัฒน์	6509101354	มัลลิกา
9.	นางสาว ปณิษา แสนปิ่น	6509101351	ปณิษา
10.	นาย กานต์ งามใจ	6609101024	กานต์
11.	นางสาวกัญญา นันทน	6609101024	กัญญา
12.	นางสาว สิริธร ใจงาม	6509101349	สิริธร
13.	นาย สุรศักดิ์ นวรัตน์	6509101403	สุรศักดิ์
14.	นางสาว นกัณฐ์ อัครวิชัยกุล	6509101344	นกัณฐ์
15.	นางสาว วรวิภา อภิเดช	6509101386	วรวิภา
16.	นางสาววิรัชติ งาม	6509101383	วิรัชติ
17.	นางสาว ศศิธร จินตนิยต	6509101380	ศศิธร
18.	นางสาว นวรัตน์ งามศรี	6509101352	นวรัตน์
19.	นางสาว ธิษณา กรวิชัย	6509101353	ธิษณา
20.	นางสาว นวรัตน์ งามศรี	6609101352	นวรัตน์