



รายงานความก้าวหน้า
โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

สถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ชื่อ นางนวลรัตน์ วัฒนา

หน่วยงานต้นสังกัด มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาตรัง

สถานที่ติดต่อ 111 ถ.เพชรเกษม ต.ห้วยยอด อ.ห้วยยอด

จ.ตรัง 92130

โทรศัพท์ 075 500 888 ต่อ 6803

โทรศัพท์เคลื่อนที่ 085 100 0731

e-mail Nuanrath_wat@dusit.ac.th

สารบัญ

	หน้า
ส่วนที่ 1 ข้อมูลโครงการ	1
1.1 ข้อมูลทั่วไป	1
1.2 หลักการและเหตุผล	2
1.3 วัตถุประสงค์โครงการ	2
1.4 วิธีการดำเนินโครงการ	2
1.5 แผนการดำเนินโครงการ	6
1.6 ผลผลิต ผลลัพธ์ และผลกระทบ	7
1.7 สถานที่ดำเนินโครงการ	9
1.8 แผนการใช้จ่ายงบประมาณของโครงการ	9
1.9 หน่วยงานร่วมดำเนินโครงการ	11
ส่วนที่ 2 รายงานความก้าวหน้า	12
2.1 ผลการดำเนินงาน	12
2.2 ผลผลิตที่เกิดขึ้นจริง	14
2.3 สัดส่วนของผู้เข้าร่วมโครงการ	14
2.4 รายงานการใช้จ่ายงบประมาณ	15
2.5 การพัฒนาหลักสูตรเพื่อนำไปสู่การรองรับ Credit Bank	15
2.6 ช่องทางการประชาสัมพันธ์	16
2.7 ปัญหาและอุปสรรค	18
2.8 แผนการดำเนินงานในระยะต่อไป	18
2.9 ช่องทางที่ สป.อว. สามารถเข้าไปดูรายงานสารสนเทศในรูปแบบ Dash board	18
2.10 การประเมินความเสี่ยง	20
ภาคผนวก	22

ส่วนที่ 1

ข้อมูลโครงการ

1.1 ข้อมูลทั่วไป

ข้อมูลของผู้รับผิดชอบโครงการ

ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์ ตำแหน่ง ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาตราง
หน่วยงานต้นสังกัด มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สถานที่ติดต่อ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาตราง

111 ถนนเพชรเกษม ตำบลห้วยยอด อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง 92130

โทรศัพท์ 075 500 888 ต่อ 6801

โทรศัพท์เคลื่อนที่ 081 537 5526

e-mail songsakda_cha@dusit.ac.th

ลายมือชื่อ.....

ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ

ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ ดร.นวลรัตน์ วัฒนา ตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาตราง
หน่วยงานต้นสังกัด มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาตราง

สถานที่ติดต่อ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาตราง

111 ถนนเพชรเกษม ตำบลห้วยยอด อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง 92130

โทรศัพท์ 075 500 888 ต่อ 6803

โทรศัพท์เคลื่อนที่ 085 100 0731

e-mail nuanrth_wat@dusit.ac.th

ระยะเวลาของโครงการ 6 เดือน ระยะเวลาตั้งแต่เดือนมิถุนายน - ธันวาคม 2568

งบประมาณที่ได้รับการสนับสนุนจาก สป.อว. จำนวน 400,000 บาท

กลุ่มเป้าหมาย

1. ผู้เรียนกำลังศึกษา หรือสำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือหรือเทียบเท่า หรือ
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

2. ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหาร เช่น ธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจผลิตอาหาร

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียหรือมีผลกระทบ ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหาร หลักสูตรการจัดการบัณฑิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต หน่วยงานภาครัฐที่ส่งเสริมการพัฒนาแรงงาน

1.2 หลักการและเหตุผล

การพัฒนาทักษะและการเรียนรู้เพื่ออนาคตมีความสำคัญและจำเป็นอย่างยิ่งในยุคที่เทคโนโลยีและสังคมเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วที่กำลังส่งผลและเปลี่ยนแปลงวิธีการทำงานและการใช้ชีวิตของผู้คน การพัฒนาทักษะใหม่ให้ทันกับความต้องการตลาดแรงงานที่มีความต้องการทักษะที่เปลี่ยนแปลงไป จะช่วยเพิ่มโอกาสในการจ้างงานและการเติบโตในสายอาชีพ นอกจากนี้ ยังเป็นการเตรียมความพร้อมสำหรับอนาคตที่จะช่วยให้บุคคล/แรงงานมีความพร้อมในการเผชิญกับความท้าทายและโอกาสใหม่ ๆ ที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต

การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต หรือ Lifelong Learning จะช่วยสร้างสังคมที่มีความรู้และมีความสามารถในการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลง เป็นทางเลือกสำคัญในการพัฒนาทักษะที่มีประสิทธิภาพ โดยสร้างกระบวนการให้ทุกคนทุกวัยมีการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง ตามความต้องการและความสามารถของผู้เรียนแต่ละคน และเป็นภารกิจที่สำคัญอย่างหนึ่งของสถาบันอุดมศึกษาในการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตให้แก่ประชาชนทุกช่วงอายุ เพื่อสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของแรงงานในประเทศ

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) ในการสร้างความหลากหลายทางการศึกษา เช่น การพัฒนาหลักสูตรที่ท้าทายเพื่อความยั่งยืน การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย และการเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย เป็นต้น ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยสนับสนุนบุคลากรในการพัฒนาและนำเสนอหลักสูตรใหม่ ๆ ซึ่งมีเป้าหมายเพื่อเสริมทักษะใหม่และพัฒนาทักษะที่มีอยู่ (Reskill, Upskill, New skills) ให้กับผู้คนทุกช่วงวัย โดยศูนย์การศึกษา ตระกูล พัฒนาหลักสูตรการฝึกอบรมจำนวน 2 หลักสูตร คือ หลักสูตรการฝึกอบรมผู้ประกอบการธุรกิจฮาลาล และหลักสูตรยกระดับมาตรฐานบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว และบริการกลุ่มธุรกิจบริการเวลเนส เข้าสู่ระบบคลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และตอบสนองตลาดแรงงานในอุตสาหกรรมอาหาร และการท่องเที่ยว เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของแรงงานในประเทศไทย

1.3 วัตถุประสงค์โครงการ

1. เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรของประเทศไทยให้มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล
2. เพื่อสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของแรงงานในประเทศ

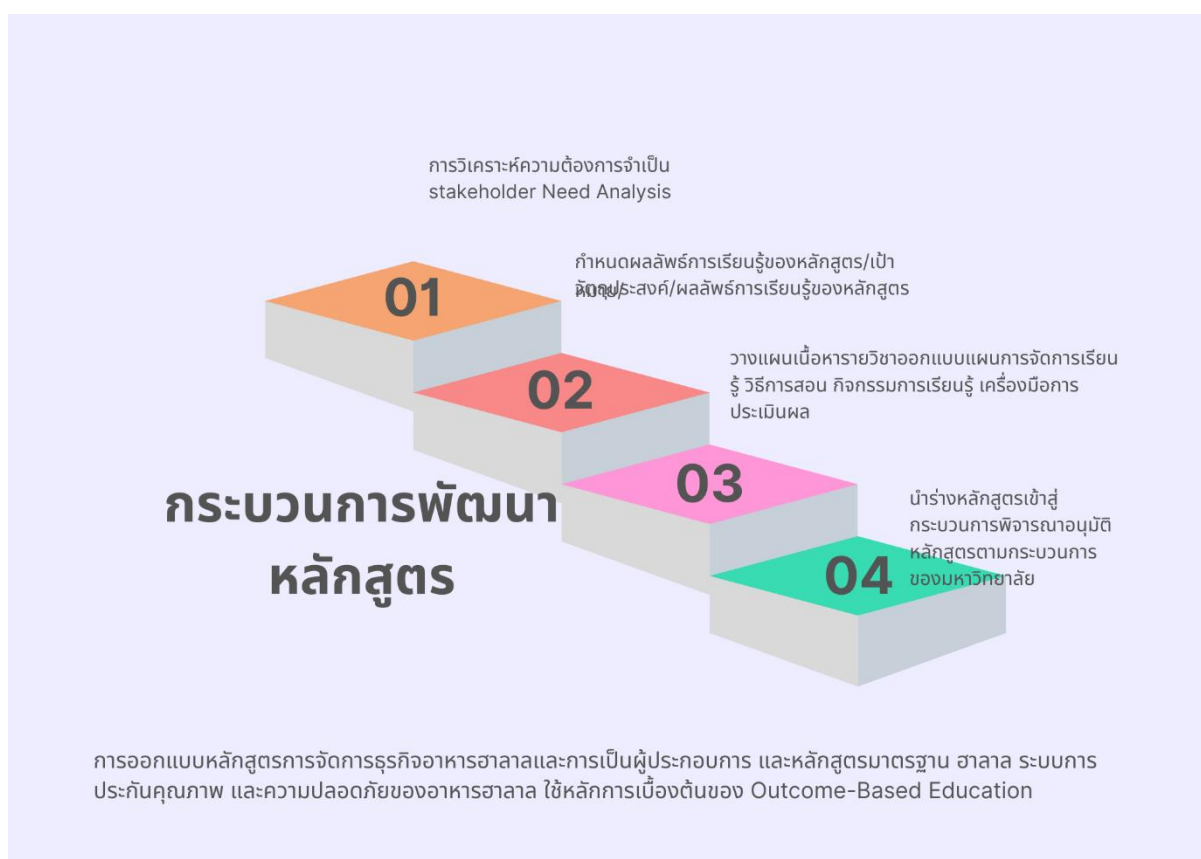
1.4 วิธีการดำเนินโครงการ

1.4.1 แนวทางการพัฒนาหลักสูตร/ปรับปรุงหลักสูตร และรูปแบบการอบรม

การจัดทำหลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ และหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล ใช้หลักการเบื้องต้นของ Outcome-Based Education ในการออกแบบหลักสูตรบนพื้นฐานของผลการเรียนรู้ที่คาดหวังจะบรรลุผลเมื่อผู้เรียน

สำเร็จหลักสูตรการศึกษาที่มุ่งผลลัพธ์ของการเรียนรู้เป็นสำคัญ ได้แก่ ด้านความรู้ (Knowledge) ด้านทักษะ (Skills) ด้านจริยธรรม (Ethics) และด้านลักษณะบุคคล (Character) โดยมีกระบวนการ ดังนี้

1. การวิเคราะห์ความต้องการจำเป็น ความสำคัญของหลักสูตร ทำ Stakeholder Need Analysis และ Benchmarking ทำการรวบรวมข้อมูล
2. การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร เป้าหมายของหลักสูตร วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) และผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)
3. การวางแผนรายวิชา ออกแบบแผนการจัดการเรียนรู้ วิธีการสอน กิจกรรมการเรียนรู้ เครื่องมือการประเมินผล
4. การนำร่างหลักสูตรเข้าสู่คณะกรรมการบริหารคณะ/โรงเรียน และนำเสนอคณะกรรมการกถำรองหลักสูตร
5. การนำร่างหลักสูตรเข้าสู่คณะกรรมการสภาวิชาการ และกระบวนการขออนุมัติเปิดรายวิชา/หลักสูตรระยะสั้นเข้าสู่ระบบคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตจากสภามหาวิทยาลัย



1.4.2 ตารางสรุปรายละเอียดหลักสูตร ประเภทหลักสูตร และรูปแบบการจัดอบรม

หลักสูตร	ประเภทหลักสูตร	การปรับปรุงหลักสูตร	รูปแบบการจัดอบรม
หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และการเป็นผู้ประกอบการ	Upskill	-	รูปแบบการจัดอบรม 1. ดำเนินการจัดฝึกอบรม ในรูปแบบชั้นเรียน แบบออนไลน์

หลักสูตร	ประเภทหลักสูตร	การปรับปรุงหลักสูตร	รูปแบบการจัดอบรม
Halal Food Business Management and Entrepreneurship <u>รายละเอียดเนื้อหา</u> แนวโน้มตลาดอาหารฮาลาลในปัจจุบันทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ โอกาสและอุปสรรคใน การประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ แผนธุรกิจ การผลิต การตลาด ระบบ การเงิน อิสลาม บัญชีและภาษี การสร้างภาพลักษณ์ธุรกิจ และการกำหนดราคา สำหรับธุรกิจอาหาร แนวคิดผู้ประกอบการยุคใหม่ ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม บุคลิกภาพที่พึงประสงค์สำหรับ การเป็นผู้ประกอบการและทักษะที่เกี่ยวข้อง อาทิ ทักษะคนดี บุคลิกภาพ มารยาทสังคม และทักษะ การสื่อสารและการนำเสนอทางธุรกิจ การประเมินความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงของธุรกิจ จรรยาบรรณของ การเป็นผู้ประกอบการ ธุรกิจอาหารฮาลาล รวมทั้งกรณีศึกษาธุรกิจ การผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง			และแบบไฮบริด จำนวน 60 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 30 ชั่วโมง ภาปฏิบัติ 30 ชั่วโมง 2. เมื่อผู้เรียนฝึกอบรมครบตามแผนของ หลักสูตร และผ่านการวัดและประเมินผลแล้ว ผู้เรียนจะได้รับใบประกาศนียบัตรของหลักสูตร และเก็บจำนวนชั่วโมงไว้ รวมทั้งสามารถเทียบโอนหน่วยกิตสะสมไว้ในคลังหน่วยกิต <u>การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้</u> 1.จำนวนชั่วโมงเข้าเรียนไม่น้อยกว่า 80% 2.ประเมินผลจากชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย 3.การสังเกตพฤติกรรม 4. ประเมินการมีส่วนร่วมในการทำงาน 5.การประเมินผลด้วยแบบทดสอบ

หลักสูตร	ประเภทหลักสูตร	การปรับปรุงหลักสูตร	รูปแบบการจัดอบรม
หลักสูตรมาตรฐาน ฮาลาล ระบบการประกัน คุณภาพ และความ ปลอดภัยของอาหาร ฮาลาล Halal Standard, Assurance System, and Safety <u>รายละเอียดเนื้อหา</u> ภาพรวมและหลักการของ ระบบการจัดการคุณภาพ ผู้ผลิตและรับรองมาตรฐาน ฮาลาล ขั้นตอนการขอ รับรองมาตรฐานอาหาร ฮาลาล ประเภทของการ รับรองฮาลาล ขั้นตอนการ ตรวจสอบการปฏิบัติ ตาม ข้อกำหนด แนวทางปฏิบัติ ที่ดีในการผลิต ระบบการ วิเคราะห์อันตรายและจุด ควบคุมวิกฤติ มาตรฐาน ฮาลาลจีเอ็มพี/เอชเอซีซีพี ระบบ HAL-Q หลักการ ประกันคุณภาพอาหาร ฮาลาล ระบบ การประกัน คุณภาพอาหารฮาลาลใน ประเทศไทยและ ต่างประเทศ ใบรับรอง ฮาลาล การรับรอง ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล องค์กรที่ให้การรับรองฮา ลาลทั้งในและต่างประเทศ มาตรฐานการผลิต อุตสาหกรรมอาหาร การ ประยุกต์มาตรฐานสากล ร่วมกับมาตรฐานฮาลาล	Upskill		<u>รูปแบบการจัดอบรม</u> 1. ดำเนินการจัดฝึกอบรม ใน รูปแบบชั้นเรียน แบบออนไลน์ และแบบไฮบริด จำนวน 60 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 30 ชั่วโมง ภาคปฏิบัติ 30 ชั่วโมง 2. เมื่อผู้เรียนฝึกอบรมครบตาม แผนของ หลักสูตร และผ่านการ วัดและประเมินผลแล้ว ผู้เรียนจะ ได้รับใบประกาศนียบัตรของ หลักสูตร และเก็บจำนวนชั่วโมง ไว้ รวมทั้งสามารถเทียบโอน หน่วยกิตสะสมไว้ในคลังหน่วยกิต <u>การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้</u> 1.จำนวนชั่วโมงเข้าเรียนไม่น้อย กว่า 80% 2.ประเมินผลจากชิ้นงานที่ได้รับ มอบหมาย 3. การประเมินผลด้วยแบบ ทดสอบ

หลักสูตร	ประเภทหลักสูตร	การปรับปรุงหลักสูตร	รูปแบบการจัดอบรม
การวิเคราะห์สิ่งปนเปื้อน สารเคมีโดยกระบวนการ ทางวิทยาศาสตร์			

1.4.3 กระบวนการสรรหาอาจารย์หรือวิทยากรประจำหลักสูตรที่ได้มาตรฐาน

1. พิจารณาอาจารย์หรือวิทยากรประจำหลักสูตรจากคุณสมบัติของผู้สอน/วิทยากรจากบุคลากรภายในมหาวิทยาลัย และภายนอก ตามคุณสมบัติที่ระบุไว้ในแบบเสนอหลักสูตรฝึกอบรมในรูปแบบ Non-degree เข้าระบบคลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

2. เสนอรายชื่ออาจารย์/วิทยากรประจำหลักสูตรเพื่อแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร

1.5 แผนการดำเนินโครงการ

ขั้นตอนการดำเนินงาน

ลำดับ	กิจกรรม	ก.ค.68	ส.ค.68	ก.ย.68	ต.ค.68	พ.ย.68	ธ.ค.68
1	แต่งตั้งคณะทำงานพร้อมจัดการประชุมเพื่อวางแผนการจัดทำโครงการ จัดทำระบบการบริหารจัดการ ตลอดโครงการ และวางแผนการประชาสัมพันธ์						
	1.1 เสนอคำสั่งแต่งตั้งคณะทำงาน โครงการฯ	✓					
	1.2 ประชุมวางแผนจัดทำโครงการฯ	✓					
	1.3 ขออนุมัติดำเนินการโครงการจัดอบรม หลักสูตรในระบบคลังหน่วยกิตเพื่อ ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตของ มหาวิทยาลัย	✓					
2	ดำเนินการรวบรวมผลการสำรวจด้านทักษะความต้องการของภาคอุตสาหกรรมและความต้องการ ของหน่วยงาน						
	2.1 สำรวจความต้องการพัฒนาทักษะและ เข้ารับการฝึกอบรมในหลักสูตร เพื่อ Upskill จากนักศึกษา ศิษย์เก่า และ บุคคลทั่วไป	✓					
	2.2 ดำเนินการประชาสัมพันธ์โครงการ และรับสมัครผ่านระบบคลังหน่วยกิต (credit bank) ของมหาวิทยาลัย	✓					

ลำดับ	กิจกรรม	ก.ค.68	ส.ค.68	ก.ย.68	ต.ค.68	พ.ย.68	ธ.ค.68
	URL: https://creditbanksdu.dusit.ac.th						
3	พัฒนาหลักสูตรบนระบบปฏิบัติการ (Platform) การพัฒนาหลักสูตรอุดมศึกษาในรูปแบบ Modular Education และ/หรือ Modular Curriculum รวมถึงการบริหารจัดการหลักสูตรและการประเมินผลหลักสูตรโดยการนำหลักสูตรที่พัฒนาแล้วไปทดลองใช้ในกลุ่มเป้าหมายทดลอง มีการสังเกตวิเคราะห์และรวบรวมผลการใช้หลักสูตรดังกล่าวเพื่อนำไปปรับปรุงให้หลักสูตรมีความสมบูรณ์						
	3.1 ทบทวนการออกแบบบทเรียน รูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้ การวัดและ ประเมินของหลักสูตร	✓					
	3.2 พัฒนาหลักสูตรบน online-learning platform ของมหาวิทยาลัย (เนื้อหาใน ส่วนความรู้ทฤษฎี)	✓	✓				
	3.3 ทดสอบการใช้หลักสูตรบน online-learning platform กับ กลุ่มเป้าหมาย		✓				
	3.4 วิเคราะห์และรวบรวมผลการใช้ หลักสูตรเพื่อปรับปรุง		✓	✓			
4	จัดกิจกรรมบรรยาย หรือ Workshop การเรียนรู้ตลอดชีวิตและทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill)						
	4.1 ดำเนินการจัดกิจกรรมเนื้อหาในส่วน ภาคปฏิบัติ				✓		
5	ติดตามและประเมินผลการดำเนินกิจกรรมของโครงการ						
	5.1 ประเมินผลการดำเนินโครงการ					✓	✓
	5.2 จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนิน โครงการ					✓	✓

1.6 ผลผลิต ผลลัพธ์ และผลกระทบ

ผลผลิต

- หลักสูตร Upskill จำนวน 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ และหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล
- กำลังคนหรือผู้ประกอบการที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพไม่น้อยกว่า 100 คน

ผลลัพธ์

ผู้เข้าอบรมที่ได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะสามารถนำทักษะไปใช้ในการทำงานจริงได้ มีโอกาสได้รับการจ้างงานหรือมีโอกาสในการทำงานที่ดีขึ้น และช่วยเพิ่มความมั่นใจและความสามารถในการปรับตัวให้ทันกับความต้องการของตลาดแรงงาน และแนวโน้มของรูปแบบการทำงานที่เปลี่ยนแปลงไปจากความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นอกจากนี้ ผู้เข้าอบรมที่เป็นผู้ประกอบการธุรกิจสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปพัฒนาธุรกิจของตนเองทำให้สร้างรายได้เพิ่มขึ้นและสามารถขยายธุรกิจได้ เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของแรงงานในประเทศไทย

ผลกระทบ

1) ด้านเศรษฐกิจ

ผลกระทบเชิงบวก

- ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถนำทักษะที่ได้รับไปพัฒนาธุรกิจหรือการทำงาน ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น ซึ่งส่งผลดีต่อเศรษฐกิจในระดับบุคคลและครอบครัว
- โครงการช่วยเพิ่มโอกาสในการจ้างงานและสร้างงานใหม่ ๆ ในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง เช่น ธุรกิจฮาลาล

ผลกระทบเชิงลบ

- การดำเนินโครงการต้องใช้งบประมาณสูง ซึ่งอาจเป็นภาระต่อหน่วยงานที่จัดการ
- หากโครงการไม่ประสบความสำเร็จตามเป้าหมาย อาจเกิดความเสี่ยงทางการเงินและการลงทุนที่ไม่คุ้มค่า

2) ด้านสังคม/วัฒนธรรม

ผลกระทบเชิงบวก

- ผู้เข้าร่วมอบรมได้รับการพัฒนาทักษะและความรู้ที่จำเป็นในการประกอบอาชีพ ทำให้มีความสามารถในการปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงของตลาดแรงงาน
- โครงการอบรมช่วยสร้างเครือข่ายผู้ประกอบการและบุคลากรในอุตสาหกรรมต่าง ๆ ซึ่งสามารถแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์กันได้
- การพัฒนาทักษะช่วยเพิ่มความมั่นใจในการทำงานและการประกอบอาชีพ

ผลกระทบเชิงลบ

- ผู้ที่อยู่ในพื้นที่ห่างไกลหรือมีข้อจำกัดในการเข้าถึงการศึกษาอาจไม่ได้รับประโยชน์จากโครงการเท่าที่ควร
- การนำเทคโนโลยีและวิธีการใหม่ ๆ มาใช้ในการอบรมอาจทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางวัฒนธรรมที่ไม่สอดคล้องกับวิถีชีวิตดั้งเดิมของผู้เข้าอบรม

3) ด้านสิ่งแวดล้อม

ผลกระทบเชิงบวก

- การจัดโครงการเน้นการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและประหยัด ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
- การส่งเสริมรูปแบบการจัดอบรมที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ผลกระทบเชิงลบ

- การจัดอบรมต้องใช้ทรัพยากรต่าง ๆ เช่น กระดาษ อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ ซึ่งอาจก่อให้เกิดขยะและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
- การเดินทางของผู้เข้าร่วมอบรมอาจก่อให้เกิดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

4) ด้านเทคโนโลยี

ผลกระทบเชิงบวก

- ผู้เข้าร่วมอบรมได้รับการพัฒนาทักษะด้านเทคโนโลยีที่ทันสมัย ทำให้สามารถนำไปใช้ในการทำงานและการประกอบอาชีพได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- การอบรมช่วยส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในองค์กรและธุรกิจ ทำให้มีการพัฒนาและนำนวัตกรรมใหม่ ๆ มาใช้

ผลกระทบเชิงลบ

- การใช้เทคโนโลยีช่วยในการอบรมอาจก่อให้เกิดความเสี่ยงด้านความปลอดภัยของข้อมูลส่วนบุคคล
- การพึ่งพาเทคโนโลยีมากเกินไปอาจทำให้เกิดปัญหาเมื่อเทคโนโลยีเกิดขัดข้องหรือไม่สามารถใช้งานได้

1.7 สถานที่ดำเนินโครงการ

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

1.8 แผนการใช้จ่ายงบประมาณโครงการ

ลำดับ	รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
1	ค่าจ้างสำรวจความต้องการพัฒนาทักษะและเข้ารับการฝึกอบรมในหลักสูตร เพื่อ Upskill	3,000
2	ค่าสำเนาแบบประเมินความต้องการพัฒนาทักษะและฝึกอบรม	3,000
3	ค่าโฆษณาประชาสัมพันธ์และจัดส่งเอกสาร	3,000
4	ค่าตอบแทนกรรมการบริหารหลักสูตร (5 คน x คนละ 4,200 บาท x 2 หลักสูตร)	42,000

ลำดับ	รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
5	ค่าตอบแทนวิทยากรภายในบรรยายบนระบบ Online Learning Platform : SDU Course (20 ช.ม. x ช.ม.ละ 600 บาท x 2 หลักสูตร)	24,000
6	ค่าจ้างพัฒนาและดูแลระบบ Online Learning Platform : SDU Course	35,000
7	ค่าตอบแทนผู้ทดสอบระบบ Online Learning Platform : SDU Course	3,000
8	ค่าจ้างถ่ายคลิปและตัดต่อวิดีโอ	35,000
9	ค่าจ้างพิมพ์เอกสารประกอบการอบรม 2 หลักสูตร	4,000
10	ค่าจ้างทำเล่มเอกสารประกอบการอบรม (เล่มละ 200 บาท x 60 เล่ม x 2 หลักสูตร)	24,000
11	ค่าเช่าห้องประชุม (8 วัน x วันละ 3,000 บาท)	24,000
12	ค่าอาหารกลางวัน (1 มื้อ x มื้อละ 80 บาท x 5 วัน x 60 คน x 2 หลักสูตร)	48,000
13	ค่าอาหารว่าง (2 มื้อ x มื้อละ 30 บาท x 60 คน x 5 วัน x 2 หลักสูตร)	36,000
14	ค่าของสมนาคุณศึกษาดูงาน (2 สถานที่ ๆ ละ 1,000 บาท x 2 หลักสูตร)	4,000
15	ค่าจ้างทำประกาศนียบัตร (ใบละ 50 บาท x 100 ใบ)	5,000
16	ค่ายานพาหนะวิทยากรและศึกษาดูงาน (กม.ละ 4 บาท x 2,000 กม.) (งบค่าเดินทางวิทยากร 6,000 บาท ค่าน้ำมันบัสศึกษาดูงาน 2,000 บาท)	8,000
17	ค่าที่พักวิทยากร (2 คืน x คืนละ 1,200 บาท x 2 หลักสูตร)	4,800
18	ค่าตอบแทนวิทยากร Workshop - วิทยากรภายใน 20 ช.ม. x ช.ม.ละ 600 บาท x 2 หลักสูตร - วิทยากรภายนอก 20 ช.ม. x ช.ม. ละ 1,200 บาท x 2 หลักสูตร	72,000
19	ค่ากระเป๋ใบละ 60 บาท x 100 ใบ	6,000

ลำดับ	รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
20	ค่าอุปกรณ์ในการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ หลักสูตรละ 2,000 บาท x 2 หลักสูตร	4,000
21	ค่าวัสดุดิบและค่าวัสดุสิ้นเปลือง	7,000
22	ค่าวัสดุสำนักงาน	1,200
23	ค่าจ้างทำเล่มรายงานสรุปโครงการ (จำนวน 4 เล่ม x เล่มละ 500 บาท)	2,000
24	ค่าจ้างทำเล่มรายงานสรุปรายหลักสูตร (หลักสูตรละ 2 เล่ม x เล่มละ 500 x 2 หลักสูตร	2,000
	ยอดรวม	400,000 บาท

1.9 หน่วยงานร่วมดำเนินโครงการ

1. สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดตรัง มีส่วนร่วมในการเป็นที่ปรึกษาโครงการ และร่วมเป็นวิทยากรภาคปฏิบัติ
2. บริษัทผลิตภัณฑ์อาหารกว้างไพศาลจำกัด (มหาชน) มีส่วนร่วมเป็นหน่วยงานสำหรับศึกษาดูงาน

ส่วนที่ 2

รายงานความก้าวหน้า

2.1 ผลการดำเนินงานรอบรายงานความก้าวหน้า

ลำดับ	กิจกรรม	ระยะเวลา	รายละเอียดการดำเนินงาน
1	แต่งตั้งคณะทำงานพร้อมจัดการประชุมเพื่อวางแผนการจัดทำโครงการ จัดทำระบบการบริหารจัดการตลอดโครงการ และวางแผนการประชาสัมพันธ์		
	1.1 เสนอคำสั่งแต่งตั้งคณะทำงานโครงการฯ	ก.ค.68	ดำเนินการแล้ว ภาคผนวก ก
	1.2 ประชุมวางแผนจัดทำโครงการฯ	ก.ค.68	ดำเนินการแล้ว ภาคผนวก ข
	1.3 ขออนุมัติดำเนินการโครงการจัดอบรมหลักสูตรในระบบคลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตของมหาวิทยาลัย	ก.ค.68	ดำเนินการแล้ว ภาคผนวก ค
2	ดำเนินการรวบรวมผลการสำรวจด้านทักษะความต้องการของภาคอุตสาหกรรมและความต้องการของหน่วยงาน		
	2.1 สำรวจความต้องการพัฒนาทักษะและเข้ารับการศึกษาฝึกอบรมในหลักสูตร เพื่อ Upskill จากนักศึกษา ศิษย์เก่า และบุคคลทั่วไป	ก.ค.68	ดำเนินการแล้ว ภาคผนวก ง
	2.2 ดำเนินการประชาสัมพันธ์โครงการและรับสมัครผ่านระบบคลังหน่วยกิต (credit bank) ของมหาวิทยาลัย URL: https://creditbanksdu.dusit.ac.th	ก.ค.68	ดำเนินการแล้ว ภาคผนวก จ
	พัฒนาหลักสูตรบนระบบปฏิบัติการ (Platform) การพัฒนาหลักสูตรอุดมศึกษาในรูปแบบ Modular Education และ/หรือ Modular Curriculum รวมถึงการบริหารจัดการหลักสูตรและการประเมินผลหลักสูตรโดยการนำหลักสูตรที่พัฒนาแล้วไปทดลองใช้ในกลุ่มเป้าหมาย มีการสังเกตวิเคราะห์และรวบรวมผลการใช้หลักสูตรดังกล่าวเพื่อนำไปปรับปรุงให้หลักสูตรมีความสมบูรณ์ที่สุด		
3	3.1 ทบทวนการออกแบบบทเรียน รูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้ การวัดและประเมินของ หลักสูตร	ก.ค.-ส.ค.68	ดำเนินการแล้ว ภาคผนวก ฉ
	3.2 พัฒนาหลักสูตรบน online-learning platform ของมหาวิทยาลัย (เนื้อหาในส่วนความรู้ทฤษฎี)	ก.ค.-ส.ค.68	ดำเนินการแล้ว ภาคผนวก ช
	3.3 ทดสอบการใช้หลักสูตรบน online-learning platform กับกลุ่มเป้าหมาย	ก.ค.-ส.ค.68	อยู่ระหว่างดำเนินการ ผู้เรียนกำลังเข้าอบรม

ลำดับ	กิจกรรม	ระยะเวลา	รายละเอียดการดำเนินงาน
			ออนไลน์ในระบบ SDU COURSE 1) หลักสูตรการจัดการ ธุรกิจฮาลาลและการเป็น ผู้ประกอบการ ระยะเวลา : 1-15 ก.ย. 68 2) หลักสูตรมาตรฐาน ฮาลาล ระบบการประกัน คุณภาพ และความ ปลอดภัยของอาหารฮาลาล ระยะเวลา : 16-30 ก.ย. 68
	3.4 วิเคราะห์และรวบรวมผลการใช้หลักสูตรเพื่อปรับปรุง	ก.ค.-ส.ค.68	อยู่ระหว่างดำเนินการ
4	จัดกิจกรรมบรรยาย หรือ Workshop การเรียนรู้ตลอดชีวิตและทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill)		
	4.1 ดำเนินการจัดกิจกรรมเนื้อหาในส่วนภาคปฏิบัติ	ต.ค.68	รอดำเนินการ 1) หลักสูตรการจัดการ ธุรกิจฮาลาลและการเป็น ผู้ประกอบการ ระยะเวลา : 6-10 ต.ค. 68 2) หลักสูตรมาตรฐาน ฮาลาล ระบบการประกัน คุณภาพ และความ ปลอดภัยของอาหารฮาลาล ระยะเวลา : 27-31 ต.ค. 68
5	ติดตามและประเมินผลการดำเนินกิจกรรมของโครงการ		
	5.1 ประเมินผลการดำเนินโครงการ	พ.ย.-ธ.ค.68	รอดำเนินการ
	5.2 จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินโครงการ	พ.ย.-ธ.ค.68	รอดำเนินการ

2.2 ผลผลิตที่เกิดขึ้นจริง

ลำดับ	ผลผลิตตามบันทึกข้อตกลง	ผลผลิตที่เกิดขึ้นจริง
1	แต่งตั้งคณะทำงานพร้อมจัดการประชุมเพื่อวางแผน การจัดทำโครงการ	คำสั่งแต่งตั้ง คณะทำงาน 1 ชุด
2	ดำเนินการรวบรวมผลการสำรวจความต้องการจากภาคอุตสาหกรรม	รายงานผลการ สำรวจความ ต้องการ ภาคอุตสาหกรรมที่ เกี่ยวข้องกับฮาลาล 1 เล่ม
3	พัฒนาหลักสูตรบนแพลตฟอร์มการพัฒนาหลักสูตรอุดมศึกษาในรูปแบบ Modular Education และ/หรือ Modular Curriculum 2 หลักสูตร	1 หลักสูตร *อยู่ระหว่าง ดำเนินการ 1 หลักสูตร
4	จัดอบรม จำนวน 2 หลักสูตร มีจำนวนผู้เข้าร่วม 100 คน	อยู่ระหว่าง ดำเนินการ

2.3 สัดส่วนของผู้เข้าร่วมโครงการ

หลักสูตร	จำนวนนิสิต นักศึกษาที่เข้าร่วม อบรม		จำนวนบุคคลวัย ทำงานที่เข้าร่วม อบรม		จำนวนประชาชน ทั่วไปที่สนใจเข้า ร่วมอบรม		ยอดรวมทั้งสิ้น	
	จำนวน คน	อายุ เฉลี่ย	จำนวน คน	อายุ เฉลี่ย	จำนวน คน	อายุ เฉลี่ย	จำนวน คน	อายุ เฉลี่ย
1.การจัดการธุรกิจอาหาร ฮาลาลและการเป็น ผู้ประกอบการ	9	19	25	35	16	45	50	33
2.มาตรฐานฮาลาล ระบบการ ประกันคุณภาพ และความ ปลอดภัยของอาหารฮาลาล	26	19	14	35	10	42	50	32

2.4 รายงานการใช้จ่ายงบประมาณ ณ วันที่ 1 กันยายน 2568

ลำดับที่	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวนเงิน (บาท)	(ร้อยละของค่าใช้จ่ายทั้งหมด)
1	ค่าจ้างสำรวจความต้องการพัฒนาทักษะและเข้ารับการฝึกอบรม	3,000	0.75
2	ค่าสำเนาแบบประเมินความต้องการพัฒนาทักษะและฝึกอบรม	3,000	0.75
3	ค่าโฆษณาประชาสัมพันธ์และจัดส่งเอกสาร	3,000	0.75
4	ค่าตอบแทนกรรมการบริหารหลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ เดือน ก.ค. 68 (5 คน x คนละ 700 บาท)	3,500	0.88
5	ค่าตอบแทนกรรมการบริหารหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล เดือน ก.ค. 68 (5 คน x คนละ 700 บาท)	3,500	0.88
6	ค่าจ้างพัฒนาและดูแลระบบ Online Learning Platform : SDU Course Online งวดที่ 1	20,000	5.0
7	ค่าจ้างถ่ายคลิปและตัดต่อวิดีโอ งวดที่ 1	20,000	5.0
8	ค่าวัสดุสำนักงาน	1,200	0.3
รวม		57,200	14.3
งบประมาณทั้งหมด		400,000	

2.5 การพัฒนาหลักสูตรเพื่อนำไปสู่การรองรับ Credit Bank

ลำดับที่	หลักสูตร/รายวิชา	การเทียบโอนหลักสูตร (ชื่อ)	คณะ
1	หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ	หลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล	วิทยาการจัดการ

ลำดับที่	หลักสูตร/รายวิชา	การเทียบโอน หลักสูตร (ชื่อ)	คณะ
	Halal Food Business Management and Entrepreneurship	- รายวิชา 3661302 การจัดการธุรกิจและการเป็น ผู้ประกอบการ - หน่วยกิต 3(3-0-6) Business Management and Entrepreneurship	
2	หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการ ประกันคุณภาพและความปลอดภัย ของอาหารฮาลาล Halal Standard, Assurance System, and Safety	หลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร ฮาลาล - รายวิชา 3663402 มาตรฐานฮาลาล ระบบการ ประกันคุณภาพ และความ ปลอดภัยของอาหารฮาลาล Halal Standard, Assurance System, and Safety - หน่วยกิต 3(3-0-6) หลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร ฮาลาล	วิทยาการจัดการ

2.6 ช่องทางการประชาสัมพันธ์

1. ประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทาง Facebook

DusitTrang : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ดรัง
19 กรกฎาคม · ๑

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ดรัง รับสมัครผู้สนใจเข้าร่วมอบรม อบรมฟรี!!!
ไม่มีค่าใช้จ่าย

✔ หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และการเป็นผู้ประกอบการ
✔ หลักสูตรมาตรฐานฮาลาลระบบการประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

👉 รายละเอียดเพิ่มเติม

📍 การอบรมแบ่งเป็นหลักสูตรละ 60 ชั่วโมง (เรียนรูปแบบ online จำนวน 20 ชม. และรูปแบบ onsite จำนวน 40 ชม.)

👉 ผู้ที่สนใจเข้าร่วมอบรม สามารถสมัครอบรมได้ทั้ง 2 หลักสูตร หรือ หลักสูตรใดหลักสูตรหนึ่งก็ได้ขึ้นอยู่กับความสนใจของท่าน

👉 อบรมฟรี ไม่มีค่าใช้จ่าย รับจำนวนจำกัด เพียงหลักสูตรละ 50 ท่าน

▶ หลังเสร็จสิ้นการอบรมท่านจะได้รับวุฒิบัตรผ่านการอบรม และบันทึกผลการอบรมไว้ในระบบคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัย

▶ มีกิจกรรมศึกษาดูงานนอกสถานที่

✖ กำหนดการรับสมัคร
รับสมัครตั้งแต่นี้เป็นต้นไป ถึงวันที่ 15 สิงหาคม 2568

📄 สนใจสมัครทาง <https://forms.gle/RH36PUBNdhtXfGs69>

👉 สอบถามเพิ่มเติม
โทร 097 0409612 นื่องอม (ภาวิณี จรุงจิตต์) เจ้าหน้าที่บริการการศึกษาชำนาญการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์ฯ ดรัง

#sdutrang #หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ
#หลักสูตรมาตรฐานฮาลาลระบบการประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ดรัง

รับสมัคร
ผู้สนใจเข้าร่วมอบรม

ฟรี !! ไม่มีค่าใช้จ่าย หรือมีวัสดุอุปกรณ์ และเทียบโอนเข้าคลังหน่วยกิต

1 หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และการเป็นผู้ประกอบการ
ONLINE : วันที่ 1-15 ก.ย. 68
ONSITE : วันที่ 6-10 ต.ค. 68

2 หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล
ONLINE : วันที่ 1-15 ก.ย. 68
ONSITE : วันที่ 27-31 ต.ค. 68

รับสมัครถึง 15 ส.ค. 68
หลักสูตรละ 50 คน เท่านั้น

คุณสมบัติผู้สมัคร

1) นักศึกษาที่กำลังศึกษาในระดับ ป.ตรี / ปวส. หรือถ้าเรียนระดับชั้น ม.6 / ปวช. ปี 3
2) ผู้ที่มีความสนใจในธุรกิจอาหารฮาลาล

Phone Number : 097 0409612 คุณภาวิณี จรุงจิตต์

FACEBOOK PAGE : Dusittrang

SCAN ME!

2. ประชาสัมพันธ์ผ่านจดหมายเชิญ ไปยังหน่วยงานองค์กรภาครัฐ ภาคเอกชน และสถาบันการศึกษา
จำนวน 60 ฉบับ

ที่ ศกต.๑๒๔/๒๕๖๘



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
๑๑๑ ถนนเพชรเกษม หมู่ ๓ ต.ห้วยยอด
อ.ห้วยยอด จ.ตรัง ๙๒๑๓๐

๒๒ กรกฎาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และการเป็นผู้ประกอบการ
และหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

เรียน นายกเทศมนตรีเมืองกันตัง

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์หลักสูตร

จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง มีความประสงค์สำรวจความต้องการและรับสมัครผู้สนใจเข้าร่วมอบรมหลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และการเป็นผู้ประกอบการ และหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล ซึ่งได้รับทุนสนับสนุนจาก สป.อว. ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรของประเทศไทยให้มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล กลุ่มเป้าหมายได้แก่ ๑) นักศึกษาที่กำลังศึกษาในระดับ ป.ตรี/ปวส. หรือนักเรียนระดับชั้น ม.๖/ปวช. ชั้นปีที่ ๓ และ ๒) ผู้ที่มีความสนใจในธุรกิจอาหารฮาลาล โดยการอบรมดังกล่าวแบ่งเป็นหลักสูตรละ ๖๐ ชั่วโมง (เรียนรูปแบบ online จำนวน ๒๐ ชม. และรูปแบบ onsite จำนวน ๔๐ ชม.) อบรมฟรี! ไม่มีค่าใช้จ่าย รับจำนวนจำกัด เพียงหลักสูตรละ ๕๐ ท่าน ทั้งนี้ ผู้เข้ารับการอบรมจะได้รับวุฒิบัตรผ่านการอบรมและบันทึกผลการอบรมไว้ในระบบคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ในการนี้ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จึงขอความอนุเคราะห์มายังหน่วยงานของท่าน เพื่อประชาสัมพันธ์หลักสูตรอบรมดังกล่าว โดยผู้ที่สนใจสามารถแจ้งความประสงค์สมัครเข้าร่วมอบรมภายในวันที่ ๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๘ ผ่าน <https://forms.gle/RH36PUBNdhTxFgs69>

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์)
ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ผู้ประสานงาน : คุณสาวิตรี ชีรสวรรณ์
โทร. ๐๘ ๙๘๖๒๗ ๒๙๙๙๙ หรือ สแกนไลน์



2.7 ปัญหาและอุปสรรค

ผู้ที่อยู่ในพื้นที่ห่างไกลหรือมีข้อจำกัดในการเข้าถึงโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต จึงอาจไม่ได้
รับประโยชน์จากโครงการเท่าที่ควร

2.8 แผนการดำเนินงานในระยะต่อไป

ลำดับ	กิจกรรม	ระยะเวลา
1.กิจกรรมอบรมออนไลน์ ผ่านระบบ Online Learning Platform		
1.1	การอบรมออนไลน์หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหาร ฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจผ่านระบบ Online Learning Platform : SDU Course Online	1-15 ก.ย.68
1.2	การอบรมออนไลน์หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการ ประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารฮาลาล ผ่านระบบ Online Learning Platform : SDU Course Online	16-30 ก.ย.68
1.3	วิเคราะห์และรวบรวมผลการใช้หลักสูตรเพื่อปรับปรุง	1 ต.ค.-30 พ.ย.68
2.กิจกรรม Workshop ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาตรัง		
2.1	หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็น ผู้ประกอบการธุรกิจ	6-10 ต.ค. 68
2.2	หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล	27-31 ต.ค.68
3.ติดตามและประเมินผลการดำเนินกิจกรรมของโครงการ		
3.1	ประเมินผลการดำเนินโครงการ	พ.ย.-ธ.ค. 68
3.2	จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินโครงการ	พ.ย.-ธ.ค. 68

2.9 ช่องทางที่ สป.อว. สามารถเข้าไปดูการรายงานสารสนเทศในรูปแบบ Dashboard

ระบบ Online Learning Platform : SDU Course URL : <https://course.sducourse.com>

course.sducourse.com

Home Courses

Log in SIGN UP

Start Investing in You

มาเพิ่มคุณค่าในตัวคุณ ร่วมกับเรา SDU Course

JOIN FOR FREE

ภาษา : Language

SDU Course - เรียนรู้ ไร้ขอบเขต

Sign in complete

course.sducourse.com

All Courses

Newest Oldest Most Viewed Overall Rating

FEATURED **New**

Management

การจัดการธุรกิจอาหารสากล และการเป็นผู้ประกอบการ

42 135

0.0 Free

ภาษา : Language

FEATURED **Grammar**

Lesson 5: Part of speech คืออะไร สรุปแบบง่ายๆ แต่ละเสียงครบ

40 261

0.0 Free

FEATURED **Technology**

รู้และเข้าใจการใช้ AI เบื้องต้น

35 303

0.0 Free

FEATURED **HSK1**

Introduction - Pinyin ออกเสียงภาษาจีนได้ถูกต้อง

34 268

0.0 Free

Category

- Grammar
- TOEIC
- Basic English
- HSK1
- Management
- Technology

Level

- Beginner
- Intermediate
- Advanced

2.10 การประเมินความเสี่ยง

ที่	การประเมินความเสี่ยง	ข้อค้นพบ	ข้อเสนอแนะการแก้ไข/ ลดความเสี่ยง
1	ความเสี่ยงด้านกลยุทธ์ (Strategic Risk) - ความเสี่ยงจากการกำหนดนโยบาย - ความเสี่ยงจากการบริหารงาน - ความเสี่ยงจากการนำนโยบาย/กลยุทธ์ไปปฏิบัติ - ความเสี่ยงจากความสามารถในการปรับตัวตามการเปลี่ยนนโยบาย	1) การกำหนดนโยบายการดำเนินโครงการที่ไม่ชัดเจนหรือไม่สอดคล้องกับเป้าหมายของโครงการอาจทำให้เกิดความสับสนและการดำเนินงานที่ไม่เป็นไปตามแผน	1) ควรมีการวิเคราะห์และประเมินนโยบายอย่างละเอียดก่อนการนำไปใช้ รวมถึงการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการกำหนดนโยบาย 2) ควรมีการติดตามและประเมินผลการนำนโยบายไปปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการปรับปรุงและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นอย่างทันท่วงที
2	ความเสี่ยงด้านการดำเนินงาน/ปฏิบัติการ (Operational Risk) - ความเสี่ยงที่เกิดจากการปฏิบัติงานของบุคลากร/อัตรากำลัง (People risk) - ความเสี่ยงที่เกิดจากกระบวนการทำงานหรือขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Process risk) - ความเสี่ยงที่เกิดจากการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการปฏิบัติงาน (Technology risk)	บุคลากรที่เป็นวิทยากรบรรยายบนระบบ SDU Course ติดภารกิจงานประจำ	-การจัดตารางเวลานอกเวลาปฏิบัติงานประจำ
3	ความเสี่ยงด้านการเงิน (Financial Risk) - ความเสี่ยงจากงบประมาณที่ได้รับและการใช้จ่ายงบประมาณ	ไม่พบ	-

ที่	การประเมินความเสี่ยง	ข้อค้นพบ	ข้อเสนอแนะการแก้ไข/ ลดความเสี่ยง
	- ความเสี่ยงจากการเปลี่ยนแปลงปัจจัยภายนอกที่กระทบการใช้จ่ายงบประมาณ - ความเสี่ยงด้านศักยภาพด้านการเงิน		
4	ความเสี่ยงด้านกฎหมายกฎเกณฑ์ต่าง ๆ (Compliance Risk) - ความเสี่ยงที่เกิดจากการขัดข้องในการดำเนินงานตามกฎหมาย ระเบียบที่เกี่ยวข้อง - ความเสี่ยงที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงกฎระเบียบ	ไม่พบ	-
5	ความเสี่ยงต่อการทุจริตเชิงนโยบาย - ความเสี่ยงการทุจริตที่เกี่ยวข้องกับการพิจารณาอนุมัติ อนุญาต - ความเสี่ยงการทุจริตในความโปร่งใสของการใช้อำนาจและตำแหน่งหน้าที่ - ความเสี่ยงการทุจริตในความโปร่งใสของการใช้จ่ายงบประมาณและการบริหารจัดการภาครัฐ	ไม่พบ	-

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ



คำสั่งมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ที่ ๐๓๐/๒๕๖๘

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

ด้วย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง ดำเนินโครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ โดยรับงบประมาณสนับสนุนจาก สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อดำเนินการจัดฝึกอบรมหลักสูตร จำนวน ๒ หลักสูตร คือ หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ และหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล กำหนดการฝึกอบรม ระหว่างเดือนสิงหาคม – พฤศจิกายน ๒๕๖๘ นั้น

ทั้งนี้ เพื่อให้โครงการฯ ดังกล่าวดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ ศูนย์การศึกษา ตรัง จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการฯ ดังรายชื่อต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑. ดร.ทรงศักดิ์	ชยานุเคราะห์	ประธาน
๒. ดร.ธีรเดช	รักไทย	รองประธาน
๓. ดร.นวลรัตน์	วัฒนา	กรรมการ

หน้าที่

๑. ให้คำปรึกษาและข้อเสนอแนะในการวางแผนและดำเนินโครงการ
๒. กำกับดูแลให้การดำเนินงานเป็นไปตามนโยบายและวัตถุประสงค์ของโครงการและสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
๓. อำนวยความสะดวกและสนับสนุนทรัพยากรเพื่อให้การดำเนินโครงการสำเร็จลุล่วง

๒. คณะกรรมการประสานงานหลักสูตรคลังหน่วยกิต

๑. ดร.นวลรัตน์	วัฒนา	ประธาน
๒. นางสาวภาวิณี	จรัสจิตต์	กรรมการและเลขานุการ
๓. นางสาวสาวิตรี	ธีรสุวรรณ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๔. นางสาวปัญญพร	เหล่าสกุล	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

หน้าที่ ๑. ดำเนินการจัดทำบันทึกข้อความขออนุมัติโครงการฯ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน และเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๒. ประสานงานกับสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนเพื่อรับสมัครผู้เข้าร่วมโครงการฯ ผ่านระบบคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัย

๓. ดำเนินการบันทึกข้อมูลผู้สมัครเข้าร่วมโครงการฯ เข้าสู่ระบบคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัย

๔. ดำเนินการบันทึกผลคะแนน ผลการเทียบโอนหน่วยกิตเข้าสู่ระบบคลังหน่วยกิตและนำเสนอสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน

๕. ประสานงานสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน และ ศูนย์กราฟฟิกส์เพื่อจัดทำคู่มือสำหรับผู้ผ่านการอบรม

๖. สำรวจความต้องการพัฒนาทักษะเข้ารับการฝึกอบรมจากกลุ่มเป้าหมาย นักศึกษา ศิษย์เก่า และบุคคลทั่วไป

๗. ออกแบบสื่อประชาสัมพันธ์รับสมัครผู้สนใจเข้าร่วมโครงการฯ

๘. ดำเนินการจัดทำเอกสารประชาสัมพันธ์โครงการฯ ไปยังหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

๙. ยืนยันรายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม

๓. คณะกรรมการฝ่ายประชาสัมพันธ์

๑. นางจริยา	เกิดไกรแก้ว	ประธาน
๒. นางสาวอรนลิน	พลพระ	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ๑. ดำเนินการประชาสัมพันธ์โครงการฯ ผ่านช่องทางออนไลน์ต่าง ๆ

๒. รายงานข่าวประชาสัมพันธ์การดำเนินโครงการฯ ไปยังช่องทางออนไลน์ต่าง ๆ และนำเสนอข้อมูลข่าวให้กับมหาวิทยาลัยฯ

๔. คณะกรรมการฝ่ายเทคโนโลยีสารสนเทศ

๑. ดร.ทรงศักดิ์	ชยานุเคราะห์	ประธาน
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วัฒนพล	ชุมเพชร	รองประธาน
๓. นายพงศ์ทอง	จงรักวิทย์	กรรมการ
๔. นายวิศรุต	ประกอบกิจ	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ๑. ดำเนินบันทึกวิดีโอ ติดต่อ และนำเสนอเนื้อหาหลักสูตรเข้าสู่ระบบ Online Learning Platform ศูนย์การศึกษาตรง (เนื้อหาในส่วนความรู้ทฤษฎี ๒๐ ชั่วโมง)

๒. พัฒนาและทดสอบระบบ Online Learning Platform ของศูนย์การศึกษา ตรง ให้พร้อมใช้งาน

๓. จัดทำคู่มือแนะนำการใช้งานระบบ Online Learning Platform แก่ผู้เข้าร่วมอบรม

๔. ดูแลและแก้ไขปัญหาที่อาจเกิดขึ้นจากระบบ Online Learning Platform

๕. รายงานสรุปผลการเข้าใช้งานระบบของผู้เข้าร่วมอบรมแก่คณะกรรมการประสานงานหลักสูตรคลังหน่วยกิต

๖. ดำเนินการติดต่อวิถีโอภาพบรรยายภาคการอบรมเพื่อใช้สำหรับรายงานผลการดำเนินโครงการฯ

๕. คณะกรรมการฝ่ายจัดทำรายงานสรุปโครงการฯ

๑. ดร.นวลรัตน์	วัฒนา	ประธาน
๒. นางจริยา	เกิดไกรแก้ว	รองประธาน
๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เบญจวรรณ	ขุนฤทธิ์	กรรมการ
๔. นางสาวปัญญาพร	เหล่าสกุล	กรรมการ
๕. นางสาวกนกวรรณ	วีระรัตนสุรณ	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่

๑. ดำเนินการจัดทำรายงานสรุปการสำรวจความต้องการฝึกอบรม
๒. ดำเนินการจัดทำรายงานผลการใช้หลักสูตรผ่าน Online Learning Platform
๓. ดำเนินการประเมินผลโครงการฯ และจัดทำรายงานสรุปการดำเนินโครงการเพื่อ

รายงานต่อมหาวิทยาลัยและสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

๖. คณะกรรมการดำเนินการฝึกอบรม

๖.๑ หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชาลินี	ใจเอื้อ	ประธาน
๒. นางสาวชฎาวรรณ	ศิริจารุกุล	รองประธาน
๓. ดร.นวลรัตน์	วัฒนา	กรรมการ
๔. ดร.สวิต	ฉิมเรือง	กรรมการ
๕. นางสาวธรรารวรรณ	พรหมรัตน์	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่

๑. ดำเนินการออกแบบเนื้อหาบทเรียน รูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้ การวัดและประเมินของ

หลักสูตร

๒. ดำเนินการจัดเตรียมเอกสารประกอบการอบรม สื่อการสอน วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ต้องใช้ในการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop จำนวน ๔๐ ชั่วโมง)

๓. จัดทำเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น หนังสือเชิญวิทยากรทั้งภายใน ภายนอก คำสั่งเดินทางสำหรับวิทยากร (ถ้ามี) ฯลฯ

๔. ประสานงานวิทยากร ผู้เข้าร่วมอบรม และให้ข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการอบรมในหลักสูตร

๕. ดำเนินการจัดกิจกรรมอบรมภาคบรรยายและภาคปฏิบัติ รับลงทะเบียนผู้เข้าร่วมอบรมให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

๖. ประสานงาน จัดเตรียมอาหารกลางวันสำหรับผู้เข้าร่วมอบรม

๗. นำส่งผลคะแนนการอบรมให้กับคณะกรรมการประสานงานหลักสูตรคลังหน่วยกิต
เพื่อบันทึกคะแนนและนำส่งสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนต่อไป

๖.๒ หลักสูตรมาตรฐานอาชีวศึกษา ระบบการประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารอาชีวศึกษา

๑. นางจริยา	เกิดไกรแก้ว	ประธาน
๒. นางสาวยุวศรี	อวษภาค	รองประธาน
๓. ดร.ธนวิทย์	เพียรดี	กรรมการ
๔. ดร.สวิต	ฉิมเรือง	กรรมการ
๕. นางสาวภาวินี	จริงจิตต์	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ ๑. ดำเนินการออกแบบเนื้อหาบทเรียน รูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้ การวัดและประเมินของ
หลักสูตร

๒. ดำเนินการจัดเตรียมเอกสารประกอบการอบรม สื่อการสอน วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ต้องใช้
ในการฝึกอบรม (Workshop จำนวน ๔๐ ชั่วโมง)

๓. จัดทำเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น หนังสือเชิญวิทยากรทั้งภายใน ภายนอก คำสั่ง
เดินทางสำหรับวิทยากร (ถ้ามี) ฯลฯ

๔. ประสานงานวิทยากร ผู้เข้าร่วมอบรม และให้ข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการอบรมใน
หลักสูตร

๕. ดำเนินการจัดกิจกรรมอบรมภาคบรรยายและภาคปฏิบัติ รับลงทะเบียนผู้เข้าร่วมอบรมให้
เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

๖. ประสานงานสถานประกอบการสำหรับการศึกษาดูงานของผู้เข้าร่วมอบรม

๗. ประสานงาน จัดเตรียมอาหารกลางวันสำหรับผู้เข้าร่วมอบรม

๘. นำส่งผลคะแนนการอบรมให้กับคณะกรรมการประสานงานหลักสูตรคลังหน่วยกิตเพื่อ
บันทึกคะแนนและนำส่งสำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียนต่อไป

๗. คณะกรรมการฝ่ายสถานที่

๑. นายเกียรติศักดิ์	สุดศิริ	ประธาน
๒. นายสุพล	ชวดชุม	รองประธาน
๓. นายวันชัย	เดชะ	กรรมการ
๔. นายสหัส	เพ็ชรชุม	กรรมการ

หน้าที่ จัดเตรียมสถานที่ห้องประชุมดุสิตขจร โต๊ะ เก้าอี้ โต๊ะสำหรับลงทะเบียน โต๊ะสำหรับ
จัดเตรียมอาหารว่าง ตลอดการอบรมทั้ง ๒ หลักสูตร ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

๘. คณะกรรมการฝ่ายจัดเตรียมอาหารว่าง

๑. ดร.ธนวิทย์	เพียรดี	ประธาน
๒. นางสาวนิตา	ฤทธิมา	รองประธาน
๓. นางสาวชนกชนม์	แสงจันทร์	กรรมการ
๔. นางสาวสุวรรณา	ขวัญนิมิตร	กรรมการ
๕. นางสาวสุภัทร	ทองช่วย	กรรมการและเลขานุการ

หน้าที่ จัดเตรียมอาหารว่าง (มุสลิมทานได้) ช่วงเช้าและช่วงบ่าย สำหรับผู้เข้าร่วมอบรมทั้ง ๒ หลักสูตร

๙. คณะกรรมการฝ่ายโสตทัศนูปกรณ์ และถ่ายภาพ

๑. นายวิศรุต	ประกอบกิจ	กรรมการ
๒. นายพงศ์ทอง	จงรักวิทย์	กรรมการ
๓. นายบานเย็น	สาระสี	กรรมการ
๔. นางสาวสุวิชรา	ทองปาน	กรรมการ

หน้าที่ ลำดับที่ ๑ จัดเตรียมอุปกรณ์ ทดสอบความพร้อมของอุปกรณ์สื่อโสตเตรียมสำหรับการดำเนินงาน ณ ห้องประชุมดุสิตจรรยาให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

ลำดับที่ ๒ – ๓ ดำเนินการบันทึกภาพระหว่างการอบรมเชิงปฏิบัติการในรูปแบบ Onsite และในภาคปฏิบัติที่ต้องออกนอกพื้นที่

ลำดับที่ ๔ ดำเนินการบันทึกภาพเคลื่อนไหวระหว่างการอบรมทั้ง ๒ หลักสูตรให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและนำส่งไฟล์ภาพเคลื่อนไหวให้กับฝ่ายเทคโนโลยีสารสนเทศดำเนินการตัดต่อวิดีโอบรรยายการอบรม

๑๐. คณะกรรมการฝ่ายยานพาหนะ

๑. นางสาวสุภาภรณ์	กะกา	กรรมการ
๒. นายภูวดล	คำคง	กรรมการ
๓. นายสุพจน์	มุสิกรักษ์	กรรมการ

หน้าที่ ลำดับที่ ๑ ประสานงานพนักงานขับรถและอนุมัติการใช้รถในระบบให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

ลำดับที่ ๒ – ๓ รับ - ส่ง ผู้เข้าร่วมอบรม และวิทยากร ตลอดจนการอบรมให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

๑๑. คณะกรรมการจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ บัญชีและการเงิน

๑. ดร.ธีรเดช	รักไทย	ประธาน
๒. นางสาวสุดารัตน์	เทพกิจ	กรรมการ
๓. นางสาวเมธาวดี	อ่อนรู้ที่	กรรมการ
๔. นายปกรณ์	รุ่งเรือง	กรรมการ

หน้าที่ ลำดับที่ ๑ ให้คำปรึกษาและตรวจสอบการใช้จ่ายงบประมาณให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย
ลำดับที่ ๒-๓ ดำเนินการเบิกจ่ายงบประมาณตามรายการต่าง ๆ ที่ระบุไว้ในโครงการฯ ให้
เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

จัดเก็บหลักฐานการเบิกจ่ายงบประมาณ เอกสารทางการเงิน พร้อมทั้งจัดทำรายงานสรุป
งบประมาณโครงการฯ เพื่อรายงานต่อมหาวิทยาลัยและสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย
และนวัตกรรม ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

จัดเตรียมเอกสารการเบิกจ่ายเพื่อให้เป็นหลักฐานในการใช้จ่ายงบประมาณต่าง ๆ เช่น
ใบสำคัญรับเงิน ใบรายงานการเดินทาง ใบรับรองแทนใบเสร็จ และเอกสารอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

ลำดับที่ ๔ จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำนักงานที่จำเป็นสำหรับการอบรมทั้ง ๒ หลักสูตร
ให้ครบถ้วน

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป จนสิ้นสุดโครงการฯ

สั่ง ณ วันที่ ๒๑ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๘



(ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์)
ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ดุริย
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ภาคผนวก ข
การวางแผนดำเนินโครงการฯ

แผนการดำเนินงานโครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill)

ประจำปีงบประมาณ 2568 ทุนจาก สป.อว.

กรกฎาคม – ธันวาคม 2568

ลำดับ	รายละเอียด	กำหนดงาน	หมายเหตุ
1	แต่งตั้งคณะทำงานพร้อมจัดการประชุมเพื่อวางแผนดำเนินงาน ระบบบริหารจัดการ ตลอดโครงการ และวางแผนประชาสัมพันธ์	4 กรกฎาคม 2568	
2	ขออนุมัติดำเนินการโครงการจัดอบรมหลักสูตรในระบบคลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการ เรียนรู้ตลอดชีวิตของมหาวิทยาลัย	7 กรกฎาคม 2568	
กิจกรรมที่ 1 : สำรวจความต้องการพัฒนาทักษะและเข้ารับการฝึกอบรมในหลักสูตร			
3	สำรวจความต้องการพัฒนาทักษะเข้ารับการฝึกอบรมในหลักสูตร เพื่อ upskill จาก นักศึกษา ศิษย์เก่า และบุคคลทั่วไป	14-18 กรกฎาคม	
4	ประชาสัมพันธ์โครงการและรับสมัครผ่านระบบคลังหน่วยกิต (Credit bank) url: https://creditbanksdu.dusit.ac.th	21-25 ก.ค.2568	
5	ทบทวนการออกแบบบทเรียน รูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้ การวัดและประเมินของ หลักสูตร	7-18 ก.ค. 68	
6	พัฒนาหลักสูตรบน online – learning platform ของมหาวิทยาลัย (เนื้อหาในส่วน ความรู้ทฤษฎี 20 ชั่วโมง)	7- 31 ก.ค. 68	
7	ทดสอบระบบ/การแสดงผล บน online-learning platform	1-8 ส.ค.68	
8	กิจกรรมปฐมนิเทศ	30 ส.ค.68	
8.1	เปิดใช้หลักสูตรและรวบรวมผลการใช้หลักสูตรบน online platform กับกลุ่มผู้เรียน หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ	1-15 ก.ย.68	
8.2	เปิดใช้หลักสูตรและรวบรวมผลการใช้หลักสูตรบน online platform กับกลุ่มผู้เรียน หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหาร ฮาลาล	16-30 ก.ย.68	

ลำดับ	รายละเอียด	กำหนดงาน	หมายเหตุ
9	จัดกิจกรรมภาคบรรยาย-ภาคปฏิบัติ ภาคปฏิบัติ 40 ชั่วโมง	 หลักสูตรการจัดการธุรกิจ อาหารฮาลาล และการเป็นผู้ประกอบการ 6-10 ตุลาคม 68 กิจกรรมเพิ่มเติม - ฝึกปฏิบัติการเป็นผู้ประกอบการโดยการทำ ธุรกิจจำลอง  หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัย ของอาหารฮาลาล 27-31 ตุลาคม.68 กิจกรรมเพิ่มเติม - ศึกษาดูงานโรงงาน 2 แห่ง - ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุม วิกฤติ - ฝึกปฏิบัติการทำเอกสารรองรับการตรวจ Halal	
10	ประเมินผลการดำเนินโครงการ	1-5 พ.ย..68	
11	จัดทำสรุปผลการดำเนินโครงการ	15-30 พ.ย. 68	

การประชุมติดตามงานครั้งที่ 1

เมื่อวันที่ 28 สิงหาคม 2568

ติดตามงาน

- 1) รายงาน Progress เนื้อหาอบรม Online หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็น
ผู้ประกอบการ
(ผศ.ดร.ชารินทร์ ใจเอื้อ)
 1.1 Slide สื่อการสอน
 1.2 Clip วีดีโอ
 1.3 แบบทดสอบ (Pre-Post Test)
 1.4 ชื่อหลักสูตร
 1.5 คำอธิบายรายวิชา
 1.6 หัวข้อการบรรยาย
 1.7 การวัดและประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ เฉพาะระบบ Online สัดส่วน 40%
 ต้องเรียนให้ครบ 20 ชั่วโมง
 ทำแบบฝึกหัด Pre-Post Test ครบ
 เข้าเรียนทุกวัน
 1.8 ภาพถ่ายวิทยากร
- 2) รายงาน Progress เนื้อหาอบรม Online หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และ
ความปลอดภัยของอาหารฮาลาล
(อ.จริยา เกิดไกรแก้ว)
 2.1 Slide สื่อการสอน
 2.2 Clip วีดีโอ
 2.3 แบบทดสอบ (Pre-Post Test)
 2.4 ชื่อหลักสูตร
 2.5 คำอธิบายรายวิชา
 2.6 หัวข้อการบรรยาย
 2.7 การวัดและประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ เฉพาะระบบ Online สัดส่วน 40%
 ต้องเรียนให้ครบ 20 ชั่วโมง
 ทำแบบฝึกหัด Pre-Post Test ครบ
 เข้าเรียนทุกวัน
 2.8 ภาพถ่ายวิทยากร

3) รายงาน Progress Online Platform (ทีม อ.วัฒน์)

- 3.1) Up เนื้อหาหลักสูตรบน Online Platform
- 3.2) Generate User name และ Password
- 3.3) ระบบลงทะเบียนเข้าอบรมในแต่ละวัน
- 3.4) คู่มือการใช้ระบบ Online Platform
- 4) นำส่ง User Name และ Password ให้กับผู้เข้าอบรม (เลขาหลักสูตร)
- 5) ตรวจสอบ Progress ผู้เข้าอบรมในแต่ละรายสัปดาห์ (เลขาหลักสูตร)

กิจกรรมวันที่ 30 สิงหาคม 68 ปฐมนิเทศ

*** ออกแบบฉากหลัง bg.

- 1) กล่าวรายงานวัตถุประสงค์โครงการ (อ.นวล)
- 2) กล่าวต้อนรับ (ผอ.)
- 3) ข้อตกลงและเงื่อนไขของการอบรม (อ.นวล)
- 4) แนะนำหลักสูตรผู้ประกอบการอาหารฮาลาลฯ (เตรียมสไลด์ อ.อ้อม)
 - 4.1 แนะนำอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
 - 4.2 แนะนำวิทยากรสอน Online
 - 4.3 จำนวนชั่วโมงที่เรียนออนไลน์ 20 ชั่วโมง
 - 4.4 กิจกรรม Onsite หลักสูตร สัดส่วน 60 %
 - 4.5 การวัดและประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ 100 คะแนน
 - 1) จำนวนชั่วโมงเข้าเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80% ต้องเข้าเรียนอย่างน้อย 48 ชั่วโมง สัดส่วน 60 คะแนน
 - 2) ประเมินผลจากชิ้นงาน 20 คะแนน
 - 3) ประเมินผลด้วยแบบทดสอบ 20 คะแนน
- 5) แนะนำหลักสูตรมาตรฐานฮาลาลฯ (เตรียมสไลด์ อ.เอี้ยง)
 - 5.1 แนะนำอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
 - 5.2 แนะนำวิทยากรสอน Online
 - 5.3 จำนวนชั่วโมงที่เรียนออนไลน์ 20 ชั่วโมง
 - 5.4 กิจกรรม Onsite หลักสูตร สัดส่วน 60 %
 - 5.5 การวัดและประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ 100 คะแนน
 - 1) จำนวนชั่วโมงเข้าเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80% ต้องเข้าเรียนอย่างน้อย 48 ชั่วโมง สัดส่วน 60 คะแนน

- 2) ประเมินผลจากชิ้นงาน 20 คะแนน
 - 3) ประเมินผลด้วยแบบทดสอบ 20 คะแนน
 - 6) แนะนำระบบ online Platform อ.วัฒน์
 - 7) แนะนำการสมัครระบบคลังหน่วยกิต และการลงทะเบียนหลักสูตร K.อม
- กำหนดประชุมครั้งถัดไป วันที่ 9 กันยายน 68 เตรียมอบรม Onsite**
- อ.อ้อม อ.เอี้ยง เลขาคณะหลักสูตร (ยุ้ย อม) สด ดิน เวลา 10.00 น.

ภาคผนวก ค
ขออนุมัติดำเนินโครงการฯ

โครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568
(ระหว่างเดือนตุลาคม 2567 – กันยายน 2568)

หน่วยงาน ศูนย์การศึกษา ตรัง

ชื่อโครงการ: โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill)
 ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

ผู้รับผิดชอบ ชื่อ-นามสกุล.....ดร.นวลรัตน์ วัฒนา.....

ตำแหน่งอาจารย์ประจำศูนย์การศึกษา ตรัง.....

โทรศัพท์.....0851000731.....E-mail/Line IDnuanrath_wat@dusit.ac.th.....

1. ความสอดคล้องกับ SDU Goal: 2568-2571 | The Power of SDU (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่เลือก)

1. Power of Student & Alumni: Ready to Work ☐ พัฒนาผู้เรียนให้มีทักษะที่จำเป็นแห่งโลกอนาคต ☐ ส่งเสริมการจ้างงานของผู้เรียน ☐ พัฒนาคุณลักษณะของผู้เรียนให้มีความรับผิดชอบต่อสังคม ☐ สร้างความเป็นผู้ประกอบการและทางเลือกอาชีพ ☐ พัฒนาระบบการให้บริการเพื่อสร้างความผูกพันกับผู้เรียนและศิษย์เก่า	2. Power of Academic Excellence: Excellence toward International Level ☐ พัฒนา 5 อุตสาหกรรมตามมาตรฐานสวนดุสิตและเป็นที่ยอมรับ ☐ สร้างบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานทางสังคม ☐ พัฒนาผู้เรียนและบุคลากรแบบสวนดุสิต ☐ พัฒนาหลักสูตรที่มีผลกระทบสูง
3. Power of Research & Innovation: Research & Innovation Utilization ☐ ยกระดับคุณภาพชีวิตด้วยงานวิจัยและนวัตกรรม ☐ ส่งเสริมธุรกิจนวัตกรรม ☐ ผลักดันคุณภาพงานวิจัยสู่มาตรฐานสากล	4. Power of Community Engagement: Holistic Economy ☒ ส่งเสริมธุรกิจวิชาการด้วยความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย ☐ สร้างมาตรฐานสังคมในระบบสังคมเมืองผ่านวิทยาเขตและศูนย์การศึกษา ☐ ส่งเสริมการถ่ายทอดนวัตกรรมผ่านหน่วยบริการวิชาการกลาง ☐ ขยายหอมขจรโมเดลให้ครอบคลุมพื้นที่ของมหาวิทยาลัย ☐ ส่งเสริมการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ (อพ.สธ.)
5. Power of Next Learning Ecosystem: One World Library (OWL) ☐ ระบบนิเวศการเรียนรู้ภายใต้แนวคิด OWL ☐ ระบบดิจิทัลสนับสนุนการเรียนรู้และการบริหารจัดการ ☒ เครือข่ายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย	

ภาคผนวก ง

- ผลการสำรวจความต้องการจากภาคอุตสาหกรรม
- ผลสำรวจความต้องการอบรมหลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และการเป็นผู้ประกอบการ และหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

ผลการสำรวจความต้องการจากภาคอุตสาหกรรม
การสำรวจความต้องการของผู้ประกอบการหรือผู้บริหารองค์กร
ที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล

ความคิดเห็นผู้ประกอบการ/ผู้บริหารธุรกิจอาหารฮาลาล/ผู้ที่เกี่ยวข้องที่มีต่อผู้ประกอบการธุรกิจฮาลาล
 รายชื่อผู้ประกอบการ/ผู้บริหารธุรกิจอาหารฮาลาล/ผู้ที่เกี่ยวข้องในแบบสัมภาษณ์ที่จะส่งเสริมองค์ความรู้
 และความจำเป็นในการนำไปใช้ในการปฏิบัติงานในองค์กร

ลำดับที่	ชื่อ/ผู้ประกอบการ	ตำแหน่งงาน	ชื่อสถานประกอบการ / องค์กร / หน่วยงาน	ประเภทหน่วยงาน
1	คุณชำนาญ แสงวิมาล	เจ้าของกิจการ	Ceworld Company	เอกชน/ผู้ประกอบการ
2	คุณวิมล สุขสมโสตร์	ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ	บริษัท เควีเอส เฟรช โปรดักส์ จำกัด	เอกชน/ผู้ประกอบการ
3	Patcharee Hayeemasae	Asst. QA MANAGER	GFPT	เอกชน/ผู้ประกอบการ
4	คุณสมศักดิ์ ชูโอ๊ะ	หัวหน้างานวิชาการ ส่งเสริมระบบคุณภาพฮา ลาล	สำนักงานคณะกรรมการ กลางอิสลามแห่งประเทศไทย	กำกับโดยรัฐ
5	คุณมารุต ศรีศุภผล	Director of Sales and Marketing	Hard Rock Hotel Pattaya	เอกชน/ผู้ประกอบการ
6	คุณสมยศ หวังอัป ดุลละ	ที่ปรึกษา คณะกรรมการ ฝ่ายกิจการฮาลาล	ฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการ กลางอิสลามแห่งประเทศไทย	กำกับโดยรัฐ
7	คุณอลิสา ถนนม ทรัพย์	ตัวแทนผู้บริหาร	บริษัท เอ็น เวนเซอร์ส จำกัด (โรงแรมนูโว ซิตี้)	เอกชน/ผู้ประกอบการ

ลำดับที่	ชื่อ/ผู้ประกอบการ	ตำแหน่งงาน	ชื่อสถานประกอบการ / องค์การ / หน่วยงาน	ประเภทหน่วยงาน
8	คุณโสฬส ศุภศรีวิสุ เศรษฐ์	รองผู้จัดการแผนกประกัน คุณภาพ	บริษัท สกายฟู้ด จำกัด	เอกชน/ผู้ประกอบการ
9	คุณฐิติรัตน์ แก้ว สะอาด	หัวหน้าแผนกควบคุม ระบบคุณภาพ	บริษัท แพชั่นฟู้ด จำกัด	เอกชน/ผู้ประกอบการ
10	คุณสุจิตรา คำดำ	ผจก.ฝ่ายเอกสารโรงงาน/ CSR	บริษัท แพชั่นฟู้ด จำกัด	เอกชน/ผู้ประกอบการ
11	คุณวิโรจน์ เพ็นดี	ผู้ช่วยหัวหน้างาน ต่างประเทศและ ประชาสัมพันธ์ ฝ่าย กิจการฮาลาล	คณะกรรมการกลาง อิสลามแห่งประเทศไทย	กำกับโดยรัฐ
12	คุณสมชาย อาดำ	Islamic Business Development Officer	บมจ. บางกอกแรนซ์ จำกัด	เอกชน/ผู้ประกอบการ
13	ดร.ชัชวาลย์ นิยม วิทยานนท์	ผู้อำนวยการฝ่ายซารีอะฮ์	ธนาคารอิสลามแห่ง ประเทศไทย	กำกับโดยรัฐ
14	คุณศทาวุธ เลาะ หมุด	หัวหน้างานต่างประเทศ และประชาสัมพันธ์ ฝ่าย กิจการ ฮาลาล	สำนักงานคณะกรรมการ กลางอิสลามแห่งประเท ศไทย	กำกับโดยรัฐ
15	คุณนุสรณ์ เถื่อน พิทักษ์	เจ้าของธุรกิจ	อุซเฟียคอฟ	ผู้ประกอบการ

สรุปข้อมูลผู้ให้ความคิดเห็น

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญครั้งนี้แบ่งออกเป็นหน่วยงานกำกับโดยรัฐ จำนวน 5 ราย และหน่วยงานภาคเอกชน หรือผู้ประกอบการ จำนวน 9 ราย รวมจำนวนทั้งสิ้น 14 ราย โดยให้ความเห็นต่อหลักสูตรผู้ประกอบการธุรกิจอาหารฮาลาล ดังมีรายละเอียดต่อไปนี้

ตอนที่ 1 ความคิดเห็นของผู้ประกอบการที่มีต่อกำลังคน/แรงงานในอุตสาหกรรมฮาลาล

ข้อที่ 1 ความคิดเห็นที่มีต่อตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคตในกลุ่มอาชีพผู้ประกอบการธุรกิจฮาลาล/การจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล

1. สำหรับผู้ประกอบการ มีบุคลากรที่มีองค์ความรู้ และความเข้าใจในกระบวนการฮาลาลยังมีน้อย และยังต้องการบุคลากรเพิ่ม
2. มีความสำคัญมากและมีความต้องการมาก
3. เพิ่มบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้านธุรกิจฮาลาล
4. มีโอกาสค่อนข้างสูงในการเจริญเติบโต
5. ธุรกิจอาหารฮาลาลขาดแรงงานในท้องถิ่นที่มีความรู้ทางด้านอาหารแบบเชิงลึก
6. ธุรกิจอาหารฮาลาล ปัจจุบันกำลังมีการขยายตัว ดังนั้น การจัดการพัฒนาหลักสูตรผู้ประกอบการธุรกิจฮาลาล ถือว่ามีสำคัญและจำเป็น เพื่อรองรับตลาดแรงงานทั้งปัจจุบันและอนาคต และรองรับการขยายตัวของการผลิตอาหารฮาลาล เพื่อบริโภคภายในประเทศและการส่งออก
7. ควรให้ความรู้กับแรงงานในหลักการเบื้องต้นของมุสลิม และให้ความรู้ในเรื่องฮาลาล เพื่อให้เกิดความเข้าใจและเกิดความคล่องตัวในการทำงาน
8. หลักสูตรผู้ประกอบการธุรกิจฮาลาล/การจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลเฉพาะค่อนข้างน่าสนใจ สอดคล้องกับการขยายตัวของตลาดฮาลาล
9. โอกาสการเติบโตของตลาดแรงงานในกลุ่มอาชีพการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลค่อนข้างสูง เนื่องจากการเติบโตของธุรกิจอาหารฮาลาลมีแนวโน้มสูงขึ้นทุกปี
10. ตลาดอาหารฮาลาลมีความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้นในปัจจุบันและในอนาคต ซึ่งตรงประเด็นกับหลักสูตรกลุ่มอาชีพการจัดการธุรกิจฮาลาลในอนาคต
11. ต้องเป็นหลักสูตรที่มีการบ่งชี้ถึงแนวทางและวิธีการในสายการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล ที่มีรายละเอียดพร้อมผ่านความเห็นผู้เชี่ยวชาญในงานที่เกี่ยวข้อง
12. มีความต้องการ
13. แรงงานในกลุ่มอาชีพการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล ในปัจจุบันเป็นที่ต้องการของตลาด และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในอนาคต เนื่องจาก 1 ใน 4 ของประชากรทั่วโลกเป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม ซึ่งบริโภคอาหารฮาลาลเป็นหลัก และ 3 ใน 4 ที่ไม่ได้นับถือศาสนาอิสลามมีแนวโน้มนิยมบริโภคอาหารฮาลาล ด้วยเป็นอาหารที่ดี

14. มีความจำเป็นเป็นอย่างสูง เพราะธุรกิจฮาลาลเติบโตขึ้นทุกวัน ทั้งในเรื่องโรงงานผลิต และบริการ

สรุป ความคิดเห็นภาพรวม ตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคตในกลุ่มอาชีพการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลมีความสำคัญและมีความต้องการมากเนื่องจากการเติบโตของธุรกิจอาหารฮาลาลมีแนวโน้มสูงขึ้นทุกปี โดยผู้ประกอบการต้องการบุคลากรที่เข้าใจในหลักการเบื้องต้นของมุสลิมเพื่อให้เกิดความเข้าใจและเกิดความคล่องตัวในการทำงาน มีองค์ความรู้และความเข้าใจในกระบวนการฮาลาล ความรู้ความสามารถทางด้านอาหารฮาลาลแบบสักรวมทั้งการพัฒนาหลักสูตรด้านธุรกิจฮาลาล

หลักสูตรฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลค่อนข้างน่าสนใจ สอดคล้องกับการขยายตัวของตลาดฮาลาล ดังนั้นการพัฒนาหลักสูตรในกลุ่มวิชาชีพการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล ถือว่ามีความสำคัญและจำเป็น โดยแรงงานในกลุ่มอาชีพผู้ประกอบการธุรกิจฮาลาล/การจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล ในปัจจุบันเป็นที่ต้องการของตลาดและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นในอนาคต

ข้อที่ 2 ความคิดเห็นที่มีต่อโอกาสในการเข้าทำงานของแรงงานในอาชีพผู้ประกอบการธุรกิจฮาลาล/การจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล

โอกาสมากที่สุด เนื่องจากหลาย ๆ อย่างมีองค์ประกอบเนื่องจาก ประเทศต่าง ๆ ทั้ง ยุโรป อเมริกา กลุ่มตะวันออกกลางเริ่มให้ความสำคัญกับฮาลาลตามมาตรฐานฮาลาลสากล

1. มีโอกาสสูง
2. เป็นการเพิ่มทางเลือกให้สถานประกอบการพิจารณาคัดเลือกบุคลากรเพื่อเป็นประโยชน์ต่อการดำเนินธุรกิจอาหารฮาลาล
3. มีโอกาสมาก
4. ถ้าบัณฑิตที่จบด้านอาหารแบบมีระบบจะมีโอกาสมาก
5. มีโอกาสเข้าทำงานสูง เพราะธุรกิจอาหารฮาลาลกำลังขยายตัว สถานประกอบการจำนวนมากที่ยังขาดบุคลากรด้านอาหารฮาลาล ที่มีความรู้ในเชิงลึก
6. โอกาสน่าจะมียุ่มน้อยเพราะเรื่องของฮาลาลไม่ใช่เรื่องแคบ ๆ เฉพาะกลุ่มเล็ก ๆ อีกต่อไป ปัจจุบันโลกของฮาลาลกว้างไกล เรื่องของฮาลาลจึงสำคัญและจำเป็นที่จะต้องมีเพื่อพร้อมในการให้บริการในเกือบจะทุกสาขา วิชาชีพ และคนส่วนใหญ่หลายประเทศในโลกนี้ก็พอจะเข้าใจ และยอมรับ
7. หากมีการผลักดันให้เป็นวิชาชีพเฉพาะทาง จะสามารถช่วยให้ผู้ที่จบ/มีความรู้ด้านฮาลาลมีงานรองรับ
8. ผู้ที่สำเร็จหลักสูตรฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลมีโอกาสดำเนินงานสูงจากการเติบโตของธุรกิจฮาลาล

9. ในปัจจุบันสถานประกอบการมีเฉพาะเจ้าหน้าที่ที่ปรึกษาฮาลาลประจำสถานประกอบการเท่านั้น ยังขาดเจ้าหน้าที่ที่มีความรู้ความสามารถในด้านการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล เข้าทำงานประจำในสถานประกอบการด้านอาหารฮาลาลโดยตรงในอนาคต

10. มีโอกาสสูงในตลาดแรงงาน ในอุตสาหกรรมอาหารโดยเฉพาะด้านสินค้าปศุสัตว์

11. เป็นโอกาสที่ดีต่อสถานประกอบการฮาลาล

12. ความต้องการแรงงานของกลุ่มอาชีพการจัดการอาหารฮาลาลที่มีแนวโน้มสูงขึ้น โอกาสของบัณฑิตในกลุ่มอาชีพการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลย่อมมีมาก

13. มีโอกาสสูงกว่าบัณฑิตอื่นที่จบมาแล้ว แต่ไม่มีความรู้ด้านฮาลาลมาเลย เพราะโรงงานที่ผลิตอาหาร มากกว่า 98% มีการรับรองระบบมาตรฐานฮาลาล รวมทั้งงานบริการ เช่น ร้านอาหาร เป็นต้น

สรุป ความคิดเห็นภาพรวม ผู้ที่จบการศึกษาหลักสูตรฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลมีโอกาสเข้าทำงานสูงจากการเติบโตของธุรกิจฮาลาล ซึ่งสถานประกอบการในปัจจุบันมีเฉพาะเจ้าหน้าที่ที่ปรึกษาฮาลาลประจำสถานประกอบการเท่านั้น ยังขาดเจ้าหน้าที่ที่มีความรู้ความสามารถในด้านการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล เข้าทำงานประจำในสถานประกอบการด้านอาหารฮาลาลโดยตรง นอกจากนี้ สถานประกอบการจำนวนมากยังขาดบุคลากรด้านอาหารฮาลาลที่มีความรู้ในเชิงลึก

ตอนที่ 2 แบบสำรวจความคิดเห็นและความเป็นไปได้ในหลักสูตรฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลต่าง ๆ ที่จะส่งเสริมองค์ความรู้ และมีความจำเป็นในการนำไปใช้ในการปฏิบัติงานในองค์กรของท่าน

ลำดับที่	หลักสูตรฝึกอบรมด้านการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล	ระดับความคิดเห็นที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรม คน (%)			
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย
1	การจัดการการผลิตอาหารฮาลาล	7 (53.85)	7 (53.85)	0	0
2	การจัดการธุรกิจและบริการร้านอาหารฮาลาล	6 (46.15)	7 (53.85)	1 (7.69)	0
3	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานอาหารฮาลาล	7 (53.85)	5 (38.46)	2 (15.38)	0
4	การตลาดในอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล	9 (69.23)	4 (30.77)	1 (7.69)	0
5	การจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจฮาลาล	10 (76.92)	4 (30.77)	0	0

ลำดับที่	หลักสูตรฝึกอบรมด้านการจัดการธุรกิจอาหาร ฮาลาล	ระดับความคิดเห็นที่มีต่อหลักสูตรฝึกอบรม คน (%)			
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย
6	มาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และ ความปลอดภัยของอาหารฮาลาล	9 (69.23)	5 (38.46)	0	0
7	การเงินอิสลาม	7 (53.85)	3 (23.08)	4 (30.77)	0
8	นวัตกรรมทางธุรกิจอาหารฮาลาล	7 (53.85)	6 (46.15)	1 (7.69)	0
9	หลักการและทักษะในการประกอบอาหาร ฮาลาล	7 (53.85)	6 (46.15)	1 (7.69)	0
10	ฮาลาลกับอาหารไทยและอาหารยุโรป	7 (53.85)	6 (46.15)	1 (7.69)	0

สรุปความคิดเห็นเกี่ยวกับภาพรวมหลักสูตรฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล

- ความคิดเห็นส่วนใหญ่ของผู้ประกอบการ/ผู้บริหารธุรกิจอาหารฮาลาล/ผู้ที่เกี่ยวข้องเห็นว่าหลักสูตรฝึกอบรมเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลเพียงพอต่อการปฏิบัติงานในองค์กร อย่างไรก็ตามควรเพิ่มเติมรายวิชาพฤติกรรมศาสตร์ของผู้บริโภคมุสลิม

- วิชาบัญชี โลจิสติกส์ ฯลฯ ควรประยุกต์วิชาให้สอดคล้องตามหลักศาสนาอิสลาม เพื่อเป็นการต่อยอดในการประกอบธุรกิจ

ตอนที่ 3 ความรู้และทักษะที่จำเป็นเพื่อการปฏิบัติงานกลุ่มอาชีพการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล

ความรู้	ทักษะ
การจัดองค์กร	มีภาวะเป็นผู้นำ
การควบคุม	การเข้าใจตนเองและผู้อื่น
การวางแผน	ความอดทน
หลักการ มาตรฐานฮาลาลและฮาลอม	มีความยืดหยุ่น
การจัดระบบฮาลาลภายในโรงงาน/ร้านอาหาร	การปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมและการเปลี่ยนแปลง
การคัดเลือกวัตถุดิบและเลือกสรรวัตถุดิบฮาลาล	ริเริ่มสิ่งใหม่
การสะอาดในกระบวนการผลิตอาหารฮาลาล	แสวงหาความรู้เพื่อการพัฒนาการทำงาน
กระบวนการขอฮาลาล	การแก้ปัญหา

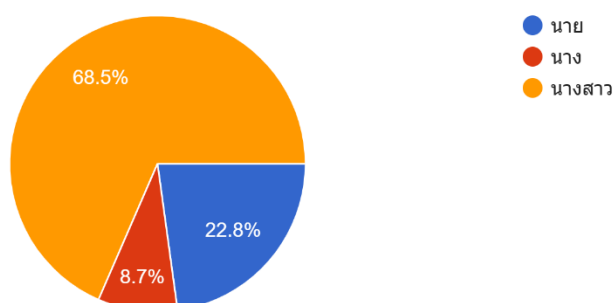
ความรู้	ทักษะ
การประกอบอาหารฮาลาล	การทำงานเป็นทีม
การขยายตลาดฮาลาลโดยไม่จำกัดกลุ่มผู้บริโภค	การประกอบอาหาร
การจัดการต้นทุน	การจัดการ
การบริหารทรัพยากรบุคคล	การบริการ
การจัดหาวัตถุดิบอาหารฮาลาล	การวิเคราะห์
การประกอบอาหารฮาลาล	
ระบบขนส่งอาหารฮาลาล	
การจัดการทางการเงินฮาลาล	
การจัดบริการอาหารฮาลาล	
จัดควบคุมวิกฤตฮาลาล	
การสร้างสรรค์ความแปลกใหม่ในด้านอาหารฮาลาล	

**ผลสำรวจความต้องการอบรมหลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล
และการเป็นผู้ประกอบการ และหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และ
ความปลอดภัยของอาหารฮาลาล**

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสำรวจ

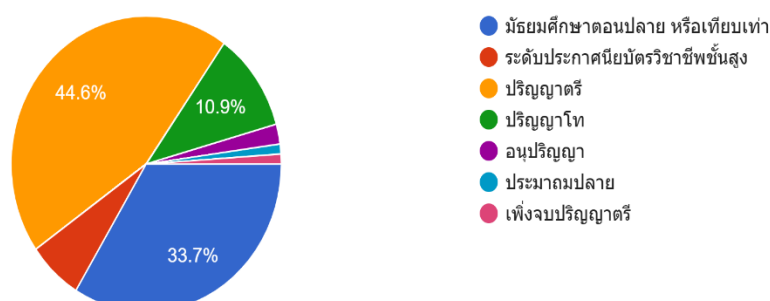
จำนวนผู้ตอบแบบสำรวจ จำนวน 92 คน

1. เพศ



ผู้ตอบแบบสำรวจความต้องการอบรมหลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ และหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล จำนวน 92 คน เป็นเพศชาย จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 22.8 เพศหญิง จำนวน 71 คน คิดเป็นร้อยละ 77.2

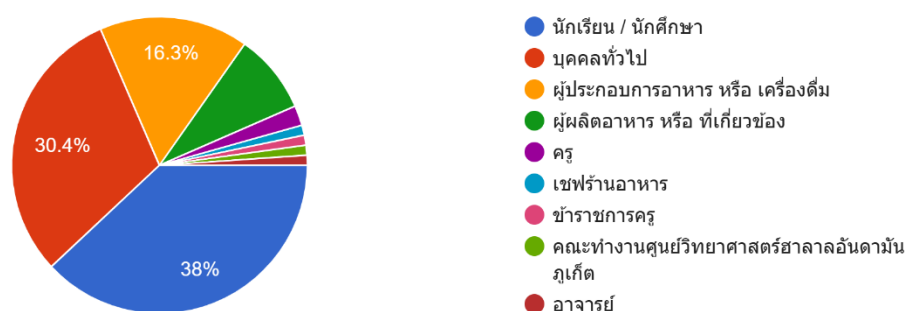
2. ระดับการศึกษา



ผู้ตอบแบบสำรวจความต้องการอบรมหลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ และหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

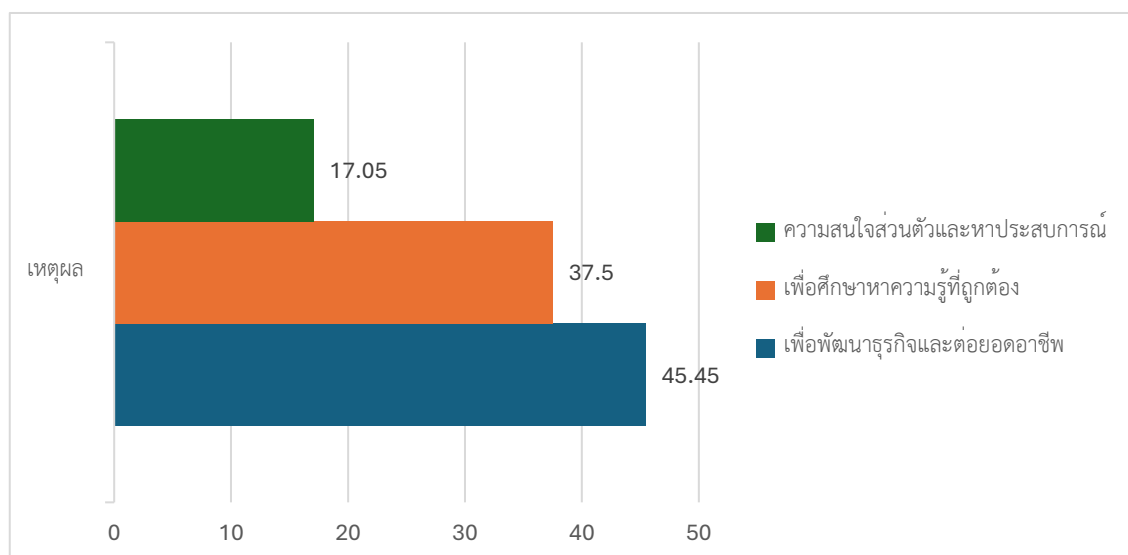
จำนวน 92 คน มีระดับการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า จำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 33.70 ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 6.50 ระดับปริญญาตรี จำนวน 41 คน คิดเป็นร้อยละ 44.60 ระดับปริญญาโท จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 10.90 ระดับอนุปริญญา จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.2 ระดับประถมศึกษาตอนปลาย จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.1 และเพ็ญจบการศึกษา ระดับปริญญาตรี จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.1

3. อาชีพ



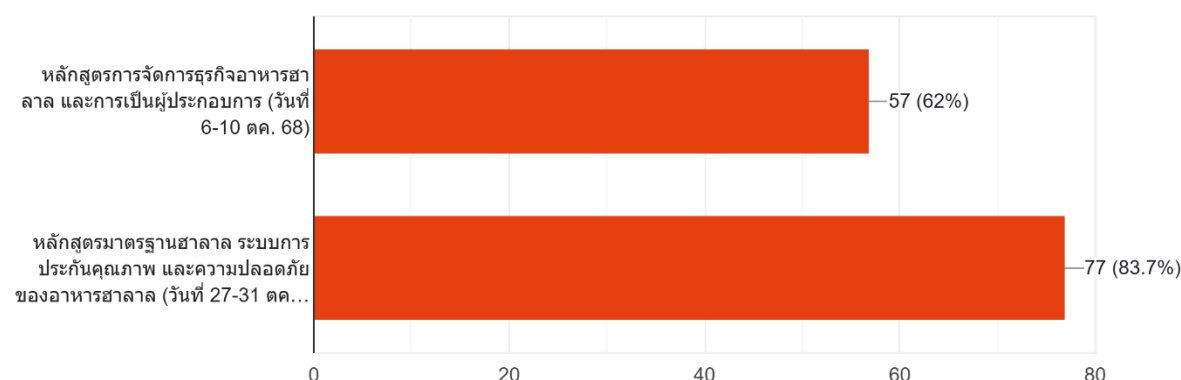
ผู้ตอบแบบสำรวจความต้องการอบรมหลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ และหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล จำนวน 92 คน มีอาชีพนักเรียน/นักศึกษา จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 38.0 อาชีพบุคคลทั่วไป จำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 30.40 มีอาชีพผู้ประกอบการอาหาร หรือเครื่องดื่ม จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 16.30 มีอาชีพผู้ผลิตอาหาร จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 16.30 มีอาชีพครู จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.20 มีอาชีพเชฟร้านอาหาร จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.10 อาชีพข้าราชการครู จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.10 อาชีพคณะกรรมการศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลอันดามันภูเก็ต จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.10 และอาชีพอาจารย์ จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.10

4. เหตุผลที่สนใจเข้าร่วมการอบรม



ผู้ตอบแบบสำรวจความต้องการอบรมหลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ และหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล จำนวน 88 คน สามารถแบ่งกลุ่มเหตุผลหลักๆ ได้ 3 กลุ่มใหญ่ คือ 1) **เพื่อพัฒนาธุรกิจและต่อยอดอาชีพ** จำนวน 40 คน เป็นกลุ่มที่ใหญ่ที่สุด ผู้เข้าร่วมส่วนใหญ่มีความต้องการนำความรู้ไปใช้ในเชิงธุรกิจ ไม่ว่าจะเป็นการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารที่มีอยู่แล้ว, การสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่, การต่อยอดอาชีพ หรือสร้างรายได้เสริม ซึ่งแสดงให้เห็นถึงแนวโน้มความต้องการของตลาดที่ให้ความสำคัญกับมาตรฐานอาหารฮาลาลมากขึ้น คิดเป็นร้อยละ 45.45 2) **เพื่อศึกษาหาความรู้ที่ถูกต้อง** จำนวน 33 คน กลุ่มนี้ให้ความสำคัญกับการได้รับความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องตามหลักศาสนาอิสลามและมาตรฐานฮาลาลโดยตรงจากผู้เชี่ยวชาญ เพื่อให้เกิดความมั่นใจในการผลิตและบริการ คิดเป็นร้อยละ 37.50 3) **ความสนใจส่วนตัวและหาประสบการณ์** จำนวน 15 คน เป็นกลุ่มผู้ที่สนใจเรียนรู้เพื่อเป็นประสบการณ์ใหม่ๆ หรือนำไปปรับใช้ในชีวิตประจำวัน ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าอาหารฮาลาลเป็นเรื่องที่ได้รับความสนใจในวงกว้าง คิดเป็นร้อยละ 17.05

5. หลักสูตรที่สนใจเข้าร่วม



ผู้ตอบแบบสำรวจความต้องการอบรมหลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ และหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล โดยสนใจเข้าร่วมอบรมหลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ จำนวน 57 คน จากจำนวนผู้ตอบแบบสำรวจ 92 คน คิดเป็นร้อยละ 62.0 สนใจเข้าร่วมหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล 77 คน จากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถาม 92 คน คิดเป็นร้อยละ 83.70

ภาคผนวก จ

การประชาสัมพันธ์โครงการและรับสมัครผ่านระบบคลังหน่วยกิต
(Credit bank)

facebook.com/photo/?fbid=1179986187484037&set=a.460563992759597

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรง

รับสมัคร ผู้สนใจเข้าร่วมอบรม

ฟรี !! ไม่มีค่าใช้จ่าย หรือสมัครฟรี และเก็บเงินค่าลงทะเบียนอีก

1 หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และการเป็นผู้ประกอบการ
ONLINE : วันที่ 1-15 ก.ย. 68
ONSITE : วันที่ 6-10 ก.ย. 68

2 หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล
ONLINE : วันที่ 1-15 ก.ย. 68
ONSITE : วันที่ 27-31 ก.ย. 68

รับสมัครถึง 15 ส.ค. 68
หลักสูตรละ 50 คน เท่านั้น

คุณสมบัติผู้สมัคร

- 1) นักศึกษาที่กำลังศึกษาในระดับ ป.ตรี / ป.วส. หรือชั้นเรียนเทียบชั้น ม.6 / ปวช. ปี 3
- 2) ผู้ที่มีความสนใจในธุรกิจอาหารฮาลาล

PHONE NUMBER: 097 0409812
คุณณัฐ ธีระวงศ์

FACEBOOK PAGE: DusitTrang

SCAN ME!

DusitTrang : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรง
Janjyar Chooam Kerdkraikaw
📍 8 สิงหาคม เวลา 15:39 น. - ๑

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรง รับสมัครผู้สนใจเข้าร่วมอบรม อบรมฟรี!!! ไม่มีค่าใช้จ่าย

- 📌 หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และการเป็นผู้ประกอบการ
- 📌 หลักสูตรมาตรฐานฮาลาลระบบการประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

📌 กระจายและเผยแพร่เพิ่มเติม

- 📌 การอบรมแบ่งเป็นหลักสูตรละ 60 ชั่วโมง (เรียนรูปแบบ online จำนวน 20 ชม. และรูปแบบ onsite จำนวน 40 ชม.)

📌 ผู้ที่สนใจเข้าร่วมอบรม สามารถสมัครอบรมได้ทั้ง 2 หลักสูตร หรือ หลักสูตรใดหลักสูตรหนึ่งก็ได้ขึ้นอยู่กับความสนใจของท่าน

📌 อบรมฟรี ไม่มีค่า... ดูเพิ่มเติม

แก้ไข บันทึกเพิ่มเติม

127 15 60

เกี่ยวข้องกับมากที่สุด

Sura C. Jir

แสดงความคิดเห็นในชื่อ DusitTrang...

Address 26°C มีเมฆบางส่วน 23:43 3/9/2568

ระบบคลังหน่วยกิต (Credit Bank) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

สำหรับสมัครและลงทะเบียน

creditbanksdu.dusit.ac.th/web/Login.htm?mode=index

ระบบคลังหน่วยกิต (Credit Bank) มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

หน้าแรก หลักสูตร คำถามที่พบบ่อย เกี่ยวกับเรา

รหัสประจำตัวผู้เรียน/ชื่อผู้ใช้งาน/UserName

กรอกชื่อผู้ใช้งาน

รหัสผ่าน/Password

กรอกรหัสผ่าน

เข้าสู่ระบบ

หาลูกศรที่เปิดสอน

ลืมรหัสประจำตัวผู้เรียน/ชื่อผู้ใช้งาน/รหัสผ่าน
Forgot UserName/Password

ลงทะเบียนสำหรับผู้เรียนใหม่

- ✓ สำหรับผู้ที่ยังไม่เคยลงทะเบียนเท่านั้น
- ✓ ใช้ เลขประจำตัวประชาชน ในการลงทะเบียน
- ✓ ใช้รูปถ่ายขนาด 4x6 ในการลงทะเบียน
- ✓ ต้องขึ้นรับการสมัครผ่านอีเมล

คู่มือการลงทะเบียน สำหรับผู้ใช้งานใหม่

ลงทะเบียนใช้งานใหม่

ช่องทางติดต่อสอบถาม

สำนักส่งเสริมวิชาการและงานทะเบียน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
295 ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300 โทร.02-244-5172-5
e-mail : saraban-reg@dusit.ac.th
เปิดบริการ วันจันทร์ – ศุกร์ เวลา 08.30 – 16.30 น.
เว็บไซต์ <https://regis.dusit.ac.th>

creditbanksdu.dusit.ac.th/web/StudentRegis.htm?mode=viewCourse

แสดงรายวิชา SDU Pre-degree เข้าสู่ระบบ

หลักสูตร

รับสมัครตั้งแต่บัดนี้ ถึง 15 ส.ค. 68

รับจำนวนจำกัด 50 คน

อบรม ONLINE 3 สัปดาห์ 1-15 ส.ค. 68

อบรม ONSITE 3 สัปดาห์ 22-31 ส.ค. 68 ณ ม.สวนดุสิต ศูนย์ฯ ตรัง

คุณสมบัตินักเรียน

1) ใช้งานทำหนังสือภายในโรงเรียน บอธ A/บอ. หรือ

2) ผู้เรียนต้องสำเร็จจากอาชีวศึกษา

ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

รายวิชา: 70034-03 / มาตรฐานอาหาร ระบบการประกันคุณภาพ ของอาหารอาหาร

สมัครเรียน

หลักสูตร

การจัดการธุรกิจอาหารปลอดภัยและการเป็นผู้ประกอบการ

รับสมัครตั้งแต่บัดนี้ ถึง 15 ส.ค. 68 รับจำนวน 50 คน

อบรม Online ผ่านระบบ 3 สัปดาห์ 1-15 ส.ค. 68

อบรม Onsite 3 สัปดาห์ 6-10 ส.ค. 68 ณ ม.สวนดุสิต ศูนย์ฯ ตรัง

คุณสมบัตินักเรียน

1) ใช้งานทำหนังสือภายในโรงเรียน บอธ A/บอ. หรือ

2) ผู้เรียนต้องสำเร็จจากอาชีวศึกษา

ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

รายวิชา: 70034-01 / การจัดการธุรกิจอาหารปลอดภัยและการเป็น...

สมัครเรียน

สื่อ ของเล่นและการดูแลเด็กในยุคดิจิทัล

Instructional Medias, Toys and Raisings Young Children in the Digital Age

3 วิทยาเขตสุพรรณบุรี

สถานที่เรียน: ม.สวนดุสิต 05 ส.ค. 68 6180/2564

วันที่ 30 กรกฎาคม 2564

ผู้ประสานงาน: ผศ.ดร.อภัย ธีระทิพย์

คุณสมบัตินักเรียน: นักศึกษาชั้นมัธยมศึกษา

วิทยาเขตสุพรรณบุรี TEL: 035-969-633

ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

รายวิชา: 70014-01 / สื่อ ของเล่นและการดูแลเด็กในยุคดิจิทัล

สมัครเรียน

<https://creditbanksdu.dusit.ac.th/web/OpenCourse.htm?mode=showPicture&idImgs=334&file=1>

ภาคผนวก ฉ

- รายละเอียดหลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล
และการเป็นผู้ประกอบการ
- รายละเอียดหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ
และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

กำหนดการ
หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และการเป็นผู้ประกอบการ

วัน-เดือน-ปี	รายละเอียด
21-25 กรกฎาคม 2568	รับสมัครผ่านระบบคลังหน่วยกิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
30 สิงหาคม 2568 09.00-12.00 น. ผ่านระบบ zoom	- กล่าวรายงานโครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) โดย ดร.นวลรัตน์ วัฒนา - กล่าวเปิดโครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) โดย ดร.ทรงศักดิ์ ขยานุเคราะห์ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ดุริ่ง - ปฐมนิเทศแนะนำหลักสูตรและชี้แจงรายละเอียดการจัดการจัดการอบรม ปฏิบัติการเรียนแบบออนไลน์ในระบบ online learning platform และการเรียน Onsite ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ดุริ่ง โดย ดร.นวลรัตน์ วัฒนา - แนะนำการใช้งานระบบ Online Learning platform : SDU Course โดย ผศ.ดร.วิมลเพ็ญ ชูเพชร - แนะนำระบบการสมัครและลงทะเบียนในระบบคลังหน่วยกิต
1-15 กันยายน 2568	ผู้เข้าอบรมเรียนผ่านระบบ Online learning platform : SDU Course
วันที่ 6-10 ตุลาคม 2568 อบรม Onsite ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาดุริ่ง	
Day 1 (จันทร์ 6 ตุลาคม 2568)	
7.30-8.00 น.	ลงทะเบียน
8.00-10.00 น.	ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร (Food Entrepreneur) และทักษะที่จำเป็น สำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร
10.00-10.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.10-12.00 น.	บุคลิกภาพสำหรับผู้ประกอบการ
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-15.00 น.	ความรู้เกี่ยวกับฮาลาลตามหลักศาสนาอิสลาม
15.00-15.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.10-17.00 น.	แนวปฏิบัติการจัดการภายในครัวฮาลาล
Day 2 (อังคาร 7 ตุลาคม 2568)	
7.30-8.00 น.	ลงทะเบียน
8.00-10.00 น.	การบริหารจัดการธุรกิจอาหารในบริบทฮาลาล
10.00-10.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.10-12.00 น.	Workshop: ฝึกปฏิบัติการออกแบบธุรกิจด้วยเครื่องมือ Business Model Canvas
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-15.00 น.	การตลาดที่เข้าใจผู้บริโภคมุสลิม (Marketing to Muslim Consumers)

วัน-เดือน-ปี	รายละเอียด
15.00-15.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.10-17.00 น.	Workshop : AI Marketing
Day 3 (พุธ 8 ตุลาคม 2568)	
7.30-8.00 น.	ลงทะเบียน
8.00-10.00 น.	ความรู้เบื้องต้นเทคโนโลยีของกระบวนการแปรรูปอาหาร การถนอมอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
10.00-10.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.10-12.00 น.	ความรู้เบื้องต้นเทคโนโลยีของกระบวนการแปรรูปอาหาร การถนอมอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร (ต่อ)
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-15.00 น.	ฝึกปฏิบัติการแปรรูปอาหาร
15.00-15.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.10-17.00 น.	ฝึกปฏิบัติการแปรรูปอาหาร
Day 4 (พฤหัสบดี 8 ตุลาคม 2568)	
7.30-8.00 น.	ลงทะเบียน
8.00-10.00 น.	กฎหมายสำหรับผู้ประกอบการอาหาร
10.00-10.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.10-12.00 น.	กฎหมายสำหรับผู้ประกอบการอาหาร (ต่อ)
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-15.00 น.	การจัดการต้นทุนอาหารและบริการ
15.00-15.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.10-17.00 น.	Workshop : การคำนวณต้นทุนอาหาร และการตั้งราคา
Day 5 (ศุกร์ 9 ตุลาคม 2568)	
7.30-8.00 น.	ลงทะเบียน
8.00-10.00 น.	การเงิน/บัญชีและภาษีสำหรับผู้ประกอบการ
10.00-10.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.10-12.00 น.	Workshop: ฝึกปฏิบัติการทำบัญชีสำหรับธุรกิจ
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-15.00 น.	เทคโนโลยีสำหรับธุรกิจอาหาร
15.00-15.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.10-17.00 น.	Workshop : เครื่องมือวิเคราะห์ข้อมูล (Data Analytics)
17.00-17.30 น.	พิธีมอบเกียรติบัตร

แผนการสอน Online 20 ชั่วโมง

หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และการเป็นผู้ประกอบการ

Online

Modul	หัวข้อ / รายละเอียด	ผู้สอน	ระยะเวลา / คลิป
ภาพรวมธุรกิจฮาลาล	แนวโน้มตลาดอาหารฮาลาลในปัจจุบันทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ	ผศ.ดร.ชารินทร์ ใจเอื้อ	60 นาที
	โอกาสและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลในประเทศไทย	ผศ.ดร.ชารินทร์ ใจเอื้อ	60 นาที
ด้านการจัดการ	สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ การแข่งขัน ในธุรกิจฮาลาล	ผศ.ดร.ชารินทร์ ใจเอื้อ	60 นาที
	การตลาดยุคใหม่ธุรกิจฮาลาล	ผศ.ดร.ชารินทร์ ใจเอื้อ	60 นาที
	การวางแผนธุรกิจ	ดร.นวลรัตน์ วัฒนา	60 นาที
	การบริหารทรัพยากรบุคคลในธุรกิจฮาลาล	อ.มาฆฤกษ์ ชูช่วย	60 นาที
	การสร้างภาพลักษณ์ธุรกิจ	ผศ.ดร.ชารินทร์ ใจเอื้อ	60 นาที
	การกำหนดราคาสำหรับธุรกิจอาหารฮาลาล	ดร.นวลรัตน์ วัฒนา	60 นาที
	เศรษฐศาสตร์ อิสลาม และ การเงินอิสลามเบื้องต้น	อ.ยุวศรี อวะภาค	15 นาที
	ปรัชญา และลักษณะสำคัญของการเงินอิสลาม	อ.ยุวศรี อวะภาค	15 นาที
	ธุรกรรมทางการเงินตามหลักชะรีอะฮ์	อ.ยุวศรี อวะภาค	15 นาที
	สถาบันการเงินแบบสากลและแบบอิสลาม (ตอนที่1)	อ.ยุวศรี อวะภาค	15 นาที
	สถาบันการเงินแบบสากลและแบบอิสลาม (ตอนที่2)	อ.ยุวศรี อวะภาค	15 นาที
	ผลิตภัณฑ์ทางการเงิน แบบอิสลาม (ตอนที่1)	อ.ยุวศรี อวะภาค	15 นาที
	ผลิตภัณฑ์ทางการเงิน แบบอิสลาม (ตอนที่2)	อ.ยุวศรี อวะภาค	15 นาที
	การประกันภัย แบบอิสลาม	อ.ยุวศรี อวะภาค	15 นาที
	การบัญชีและภาษี	คุณเมธาวดี อ่อนรู้ที่	60 นาที
	กฎหมายธุรกิจทั่วไปและธุรกิจอิสลาม	ดร.สฤษฎ์ ธัญกิจจานุกิจ	60 นาที
	กฎหมายธุรกิจทั่วไปและธุรกิจอิสลาม (ต่อ)	ดร.สฤษฎ์ ธัญกิจจานุกิจ	60 นาที
ด้านผู้ประกอบการ	บุคลิกภาพที่พึงประสงค์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการ	อ.ทัศนาวลัย ตันติเอกรัตน์	60 นาที
	บุคลิกภาพที่พึงประสงค์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการ (ต่อ)	อ.ทัศนาวลัย ตันติเอกรัตน์	60 นาที
	ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม	ผศ.ดร.ชารินทร์ ใจเอื้อ	60 นาที
	ทักษะการสื่อสารทางธุรกิจ	อ.ชฎาวรรณ ศิริจารุกุล	60 นาที
	แนวคิดผู้ประกอบการยุคใหม่	อ.ชฎาวรรณ ศิริจารุกุล	60 นาที
	การนำเสนอทางธุรกิจ	อ.มาฆฤกษ์ ชูช่วย	60 นาที
ด้านธุรกิจฮาลาล	การประเมินความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงของธุรกิจฮาลาล	ดร.นวลรัตน์ วัฒนา	60 นาที
	จรรยาบรรณของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารฮาลาล	ผศ.ดร.ชารินทร์ ใจเอื้อ	60 นาที

กำหนดการ

หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

วัน-เดือน-ปี	รายละเอียด
21-25 กรกฎาคม 2568	รับสมัครผ่านระบบคลังหน่วยกิต มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
30 สิงหาคม 2568 09.00-12.00 น. ผ่านระบบ zoom	- กล่าวรายงานโครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) โดย ดร.นวลรัตน์ วัฒนา - กล่าวเปิดโครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) โดย ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง - ปฐมนิเทศและแนะนำหลักสูตรและชี้แจงรายละเอียดการจัดกิจกรรมอบรม ปฏิทินการเรียนรู้แบบออนไลน์ในระบบ online learning platform และการเรียน Onsite ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง โดย ดร.นวลรัตน์ วัฒนา - แนะนำการใช้งานระบบ Online Learning platform โดย อ.จริยา เกิดไกรแก้ว และ ผศ.ดร.วัฒนพล ชุมเพชร
1-15 กันยายน 2568	ผู้เข้าอบรมเรียนผ่านระบบ Online learning platform
วันที่ 27-31 ตุลาคม 2568 อบรม Onsite ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาตรัง	
Day 1 (วันที่ 27 ต.ค. 68)	
7.30-8.00 น.	ลงทะเบียน
8.00-10.00 น.	ความรู้เกี่ยวกับฮาลาลตามหลักศาสนาอิสลาม
10.00-10.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.10-12.00 น.	ความรู้เกี่ยวกับฮาลาลตามหลักศาสนาอิสลาม
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-15.00 น.	หลักการของระบบการจัดการคุณภาพ การประกันคุณภาพ และการรับรองมาตรฐานฮาลาล
15.00-15.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.10-17.00 น.	หลักการของระบบการจัดการคุณภาพ การประกันคุณภาพ และการรับรองมาตรฐานฮาลาล (ต่อ)
Day 2 (วันที่ 28 ต.ค. 68)	
7.30-8.00 น.	ลงทะเบียน
8.00-10.00 น.	ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติ (HACCP) และมาตรฐานฮาลาลจีเอ็มพี/เอชเอซีซีพี
10.00-10.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.10-12.00 น.	ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติ (HACCP) และมาตรฐานฮาลาลจีเอ็มพี/เอชเอซีซีพี (ต่อ)
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน

วัน-เดือน-ปี	รายละเอียด
13.00-15.00 น.	มาตรฐานการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร และการวิเคราะห์สิ่งปนเปื้อนฮารอมโดยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์
15.00-15.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.10-17.00 น.	มาตรฐานการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร และการวิเคราะห์สิ่งปนเปื้อนฮารอมโดยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ (ต่อ)
Day 3 (วันที่ 29 ต.ค. 68)	
7.30-8.00 น.	ลงทะเบียน
8.00-10.00 น.	การรับรองผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล และองค์การที่ให้การรับรองฮาลาล
10.00-10.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.10-12.00 น.	การรับรองผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล และองค์การที่ให้การรับรองฮาลาล (ต่อ)
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-15.00 น.	ขั้นตอนการตรวจสอบการปฏิบัติตามข้อกำหนด และแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหารตามมาตรฐาน Halal
15.00-15.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.10-17.00 น.	Workshop ฝึกปฏิบัติการจัดทำเอกสารสำหรับยื่นขอรับรองตรวจสอบมาตรฐาน Halal
Day 4 (วันที่ 30 ต.ค. 68)	
7.30-8.00 น.	ลงทะเบียน
8.00-10.00 น.	ศึกษาดูงาน
10.00-10.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.10-12.00 น.	ศึกษาดูงาน
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-15.00 น.	ศึกษาดูงาน
15.00-15.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.10-17.00 น.	ศึกษาดูงาน
Day 5 (วันที่ 31 ต.ค. 68)	
7.30-8.00 น.	ลงทะเบียน
8.00-10.00 น.	ฝึกปฏิบัติการตรวจรับรองมาตรฐานฮาลาล
10.00-10.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.10-12.00 น.	ฝึกปฏิบัติการตรวจรับรองมาตรฐานฮาลาล
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-15.00 น.	ฝึกปฏิบัติการตรวจรับรองมาตรฐานฮาลาล
15.00-15.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.10-17.00 น.	ฝึกปฏิบัติการตรวจรับรองมาตรฐานฮาลาล
17.00-17.30 น.	พิธีมอบเกียรติบัตร

แผนการสอน Online 20 ชั่วโมง

หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

Online

Modul	หัวข้อ / รายละเอียด	ผู้สอน	ระยะเวลา / คลิป
ความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety)	หลักการและความสำคัญของความปลอดภัยอาหาร	ผศ.เสาวพรรณ ปาละสุวรรณ	60 นาที
	ปัจจัยเสี่ยงและแหล่งปนเปื้อนในอาหาร		60 นาที
	มาตรการควบคุมและระบบประกันคุณภาพ		60 นาที
	บทบาทของผู้ผลิตและผู้ประกอบการ		60 นาที
	ความปลอดภัยอาหารสำหรับผู้บริโภค		60 นาที
มาตรการควบคุมและระบบประกันคุณภาพ	ความหมายและความสำคัญของมาตรการควบคุมคุณภาพ	ผศ.ดุษฎี ทรัพย์บัว	60 นาที
	หลักการและองค์ประกอบของระบบประกันคุณภาพ		60 นาที
	มาตรฐานและเครื่องมือควบคุมคุณภาพ		60 นาที
	กระบวนการตรวจสอบและประเมินผลคุณภาพ		60 นาที
	การบูรณาการระบบประกันคุณภาพในองค์กร		60 นาที
ผู้ผลิตและรับรองมาตรฐานฮาลาล	ผู้ผลิตในระบบฮาลาล	ผศ.ดร.ศวรรรญา ปันดลสุข	60 นาที
	ขั้นตอนการขอรับรองฮาลาล		60 นาที
	หน่วยงานที่รับผิดชอบการรับรองฮาลาล		60 นาที
	มาตรฐานและข้อกำหนดฮาลาล		
	ประโยชน์ของการได้รับการรับรองฮาลาล		
การตลาดและธุรกิจฮาลาลระหว่างประเทศ	การตลาดและธุรกิจฮาลาลระหว่างประเทศ	อ.จริยา เกิดไกรแก้ว	120 นาที
	ความท้าทายและกรณีศึกษาธุรกิจฮาลาลระดับโลก		60 นาที
	บทบาทและแนวทางการพัฒนาธุรกิจฮาลาลไทยสู่ตลาดโลก		60 นาที
หลักการตลาดฮาลาลและเครื่องมือทางการตลาด	หลักการตลาดฮาลาลและเครื่องมือทางการตลาด (4P)	ดร.ธนะวิทย์ เพียรดี	60 นาที
	การสื่อสารการตลาดแบบบูรณาการ (Integrated Marketing Communication: IMC)		60 นาที
	กลยุทธ์และการสื่อสารการตลาดฮาลาลระหว่างประเทศ		60 นาที

ภาคผนวก ช

กิจกรรมปฐมนิเทศ

ระบบ Online Learning Platform : SDU Course



โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (UPSKILL/RESKILL)
ประจำปีงบประมาณ 2568

ONLINE ผ่านระบบ ZOOM

วันเสาร์ที่ 30 สิงหาคม 2568

เวลา 9.00-12.00 น.



- กล่าวรายงานโครงการ ฯ โดย ดร.มวลรัตน์ วัฒนา ผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาตริง
- กล่าวเปิดโครงการฯ โดย ดร.ทรงศักดิ์ ชยาบุเคราะห์ ผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาตริง
- ปฐมนิเทศแนะนำหลักสูตรและชี้แจงรายละเอียดการจัดกิจกรรมอบรม
 - ปฏิทินการเรียนรู้แบบออนไลน์ในระบบ online learning platform
 - การเรียน Onsite ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตริง โดย ดร.มวลรัตน์ วัฒนา
- แนะนำการใช้งานระบบ Online Learning platform โดย อ.จริยา เกิดไกรแก้ว และ ผศ.ดร.วัฒนพล ชุมเพชร

เวลา 13.30 น.

- สัมผัสการใช้งานระบบคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัย และลงทะเบียนเรียน เข้าอบรม หลักสูตรผ่านระบบคลังหน่วยกิต โดย คุณภาวิณี จรุงจิตต์ เจ้าหน้าที่บริการการศึกษา ชำนาญการ

หมายเหตุ : หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และการเป็นผู้ประกอบการอบรม ONLINE วันที่ 1-15 ก.ย. 68 ONSITE 6-10 ต.ค. 68

หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล ONLINE วันที่ 16-30 ก.ย. 68 ONSITE 27-31 ต.ค. 68



สอบถามเพิ่มเติม โทร 097 0409612



ข้อหนดการเข้าอบรม

โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต
(UPSKILL/RESKILL) ประจำปีงบประมาณ 2568



1



การเข้าเรียนผ่านระบบ

ผู้เข้าอบรมต้องเข้าเรียนในระบบ Online โดย Log in เข้าสู่ระบบ <https://course.sducourse.com> โดยในทุกหัวข้อวิชาจะมีแบบทดสอบ Pre-Test และ Post -Test ผู้เข้าอบรมต้องทำให้ครบทุกหัวข้อวิชา

2



การเช็คชื่อเข้าเรียน

ผู้เข้าอบรมต้อง Check ชื่อเพื่อลงทะเบียนเรียนทุกวัน โดยสามารถเข้าไป Check ชื่อในระบบ Online โดย Log in เข้าสู่ระบบ <https://course.sducourse.com> (เช็คชื่อผ่านระบบในช่วงเวลาใดก็ได้)

3



ข้อมูลการเข้าเรียน

มหาวิทยาลัยฯ จะทำการสรุปรายงานความก้าวหน้าการเข้าเรียนออนไลน์ของผู้เข้าอบรมแต่ละท่าน ทุกสัปดาห์ของการเรียนออนไลน์

4



การเรียน

1. ผู้เข้าอบรมต้องเข้าเรียนในระบบออนไลน์ไม่น้อยกว่า 20 ชั่วโมง ถึงจะมีสิทธิ์เข้าอบรมในรูปแบบ Onsite
2. การเข้าอบรมในรูปแบบ Onsite จะใช้เวลาทั้งหมด 5 วัน รวมจำนวน 40 ชั่วโมง
3. ผู้เรียนจะต้องมีจำนวนชั่วโมงเรียนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 (ต้องเข้าอบรมรวมกันทั้งหมดอย่างน้อย 48 ชม.)

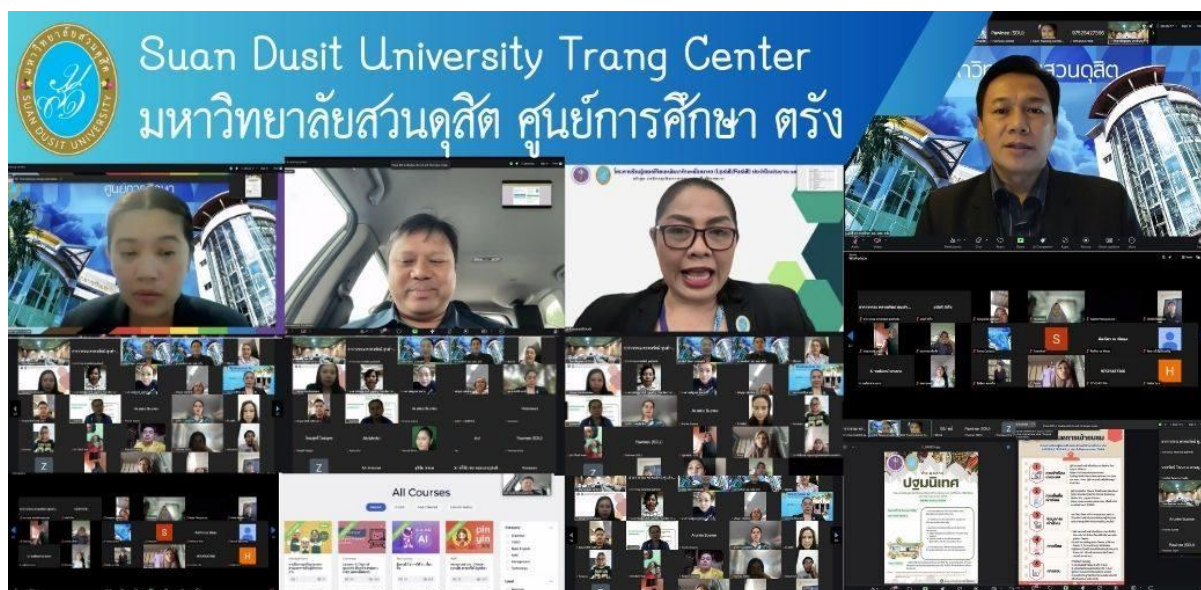
5



การสอบ

การผ่านการอบรม
1. ประเมินผลจากชิ้นงาน 20 คะแนน
2. ประเมินผลด้วยบททดสอบ 20 คะแนน
ผู้ผ่านการอบรมจะได้รับวุฒิบัตร และผลคะแนนสอบจะถูกบันทึกในระบบคลังหน่วยกิตเพื่อเทียบโอนรายวิชาต่อไป





มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดกิจกรรมปฐมนิเทศ ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิต และพัฒนากำลังคนเพื่ออนาคต (UPSKILL/RESKILL) ประจำปีงบประมาณ 2568

ศูนย์การศึกษา ตรัง จัดปฐมนิเทศหลักสูตรอาหารฮาลาลและการประกอบการ มุ่ง Upskill/Reskill แรงงานแห่งอนาคต ศูนย์การศึกษา ตรัง เติมน้ำพัฒนากำลังคนบุคลากร จัดกิจกรรมปฐมนิเทศผู้เข้าอบรม 2 หลักสูตรสำคัญ ได้แก่ "การจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ" และ "มาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารฮาลาล" ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนากำลังคนเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568 โดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สปอว.) พิธีปฐมนิเทศในรูปแบบออนไลน์ผ่านโปรแกรม Zoom Cloud Meeting เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2568 ที่ผ่านมา ได้รับเกียรติจากดร.ทรงศักดิ์ ชัยยเคราะห์ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง เป็นประธานในพิธีและกล่าวเปิดโครงการ พร้อมด้วย ดร.นวลรัตน์ วัฒนา ผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง กล่าวรายงานวัตถุประสงค์และความสำคัญของโครงการ กิจกรรมในครั้งนี้นี้ยังมีการแนะนำการใช้งานระบบคอร์สออนไลน์ที่พัฒนาโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วัฒนพล ชุมเพชร ซึ่งเป็นแพลตฟอร์มสำหรับการเรียนรู้ด้วยตนเองจำนวน 20 ชั่วโมง แนะนำการใช้งานระบบคลังหน่วยกิตสำหรับลงทะเบียนขอรับโอนหน่วยกิตในหลักสูตร โดยนางสาวกาวีณี จรุงจิตต์ เจ้าหน้าที่บริการการศึกษา ระดับชำนาญการ นอกจากนี้ ยังมีการชี้แจงรายละเอียดหลักสูตรและเกณฑ์การผ่านการอบรมให้แก่ผู้เข้าร่วมได้รับทราบ โดย อาจารย์จริยา เกิดไกรแก้ว และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชาลินี ใจเอื้อ โครงการดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและยกระดับทักษะของบุคลากรให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต โดยมุ่งเน้นในอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลซึ่งเป็นตลาดที่มีศักยภาพและมีการเติบโตอย่างต่อเนื่อง

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

โทร ๐๘๒๔๐๕๒๘๐๓ Facebook/dusittrang

line @dusittrang <http://trang.dusit.ac.th>

ระบบ Online Learning Platform
SDU Course

course.sducourse.com

e-office ตารางงานบริหาร มคอ... เซมินาร์ระดับหนังสือ -... พบพบSuanDusit DIY Skill Free English Level T... Home | LearnEnglis... B1-B2 grammar | Le... Thinkable

FEATURED **New**

Management
การจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ

42 134

0.0 Free

FEATURED **Grammar**

รูป part of speech แบบง่ายๆ

Lesson 5: Part of speech คืออะไร สรุปแบบง่ายๆ และละเอียดครบ

40 261

0.0 Free

FEATURED **BASIC** **รู้และเข้าใจ**

รู้และเข้าใจการใช้ AI เบื้องต้น

35 300

0.0 Free

FEATURED **pin yin** **拼音**

HSK1
Introduction - Pinyin ออกเสียงภาษาจีนได้ถูกต้อง

34 268

0.0 Free

Category

- ☐ Grammar
- ☐ TOEIC
- ☐ Basic English
- ☐ HSK1
- ☐ Management
- ☐ Technology

Level

- ☐ Beginner
- ☐ Intermediate
- ☐ Advanced

Price

- ☐ Free Courses
- ☐ Paid Courses
- ☐ Only Subscription

FEATURED **标准教程** **STANDARD COURSE** **HSK1** **Chinese**

ภาษา : Language

FEATURED **TOEIC**

article สื่ออะไร อธิบายแบบง่ายๆ

FEATURED **Back To Basics** **Vocabulary**

course.sducourse.com/courses/management_halal/

e-office ตารางงานบริหาร มคอ... เซมินาร์ระดับหนังสือ -... พบพบSuanDusit DIY Skill Free English Level T... Home | LearnEnglis... B1-B2 grammar | Le... Thinkable

Management **NEW COURSE**

การจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ

Instructors: สุวนุภา กุญชร อดิษฐ์ 0 reviews

42 Students enrolled

Score: 5%

CONTINUE

FREE

Course details

Lectures	26
Quizzes	34
Level	Beginner

Popular courses

Lesson 1: Preposition คืออะไร อธิบาย...
Free *****
By Albert Kirsten

Basic English: Lesson 1
Free *****
By Albert Kirsten

Lesson 3: Incomplete

หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ
(Halal Food Business Management and Entrepreneurship)

ภาษา : Language

รวมเป็นเซต

Address 25°C มีลมส่วนใหญ่ ENG 0:19 4/9/2568

Description Curriculum Reviews



หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ (Halal Food Business Management and Entrepreneurship)

รายละเอียดเนื้อหา

แนวโน้มตลาดอาหารฮาลาลในปัจจุบันทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ โอกาสและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ แผนธุรกิจ การผลิต การตลาด ระบบการเงินอิสลาม บัญชีและภาษี การสร้างภาพลักษณ์ธุรกิจและการกำหนดราคาสำหรับธุรกิจอาหาร แนวคิดผู้ประกอบการยุคใหม่ ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม บุคลิกภาพที่พึงประสงค์สำหรับผู้ประกอบการและทักษะที่เกี่ยวข้อง อาทิ ทักษะดี บุคลิกภาพ มารยาทสังคม และทักษะการสื่อสารและการนำเสนอทางธุรกิจ การประเมินความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงของธุรกิจ จรรยาบรรณของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารฮาลาล รวมทั้งกรณีศึกษาธุรกิจการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง

Course details

Lectures	26
Quizzes	34
Level	Beginner

Popular courses

TOEIC	Lesson 1: Preposition คืออะไร อธิบาย...	Free	★★★★★	By Albert Kirsten
Back Basics	Basic English: Lesson 1	Free	★★★★★	By Albert Kirsten
YCCC	Lesson 3: Incomplete sentences คืออะไร...	Free	★★★★★	By Albert Kirsten
grammar	Lesson 1: Nouns	Free	★★★★★	By Albert Kirsten

รายชื่อผู้สอน



ดร.นวลรัตน์ วานณา

อาจารย์ประจำหลักสูตรการจัดการบัณฑิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ๕๕๐



ผศ.ดร.ชาณี ไวเชื้อ

อาจารย์ประจำหลักสูตรการจัดการบัณฑิต
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ๕๕๐



ดร.สุทนต์ รัตนาสุกิจ

ผอ.กองการกฎหมาย
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



อาจารย์พิเศษวณิช ดันตเอกรัตน์

สาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ๕๕๐



อาจารย์นายฤกษ์ ชูช่วย

สาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ๕๕๐



อาจารย์อภิวรรณ ศิริวารุณ

สาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวและบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ๕๕๐



อาจารย์ยุวศรี อวภาค

อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ๕๕๐



น.ส.เมธวดี สอนรู้ที่

เจ้าหน้าที่สำนักงาน (การเงินและบัญชี)
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ๕๕๐



นางปวีณา ทองรอด

เจ้าหน้าที่สำนักงาน (การเงินและบัญชี)
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ๕๕๐

course.sducourse.com/courses/management_hala/28608/?curriculum_open=yes

Curriculum Course: การจัดการธุรกิจอาหารศาลและการเป็นผู้ประกอบการ

Course progress: 5%

เช็คชื่อก่อนเข้าเรียน (ทุกครั้ง)	1/1
ภาพรวมธุรกิจศาล	1/6
ด้านการจัดการ	1/31
ด้านผู้ประกอบการ	0/6
ด้านธุรกิจศาล	0/6

1. ความหมายของ "ราคา" คืออะไร

- ☐ ก. จำนวนกำไรที่ผู้ประกอบการต้องการ
- ☐ ข. จำนวนเงินที่ลูกค้าคาดว่าจะจ่ายในอนาคต
- ☐ ค. จำนวนเงินที่ต้องจ่ายเพื่อแลกกับสินค้า/บริการ โดยให้เงินเป็นสื่อกลาง
- ☐ ง. จำนวนเงินที่ผู้บริโภคควรรู้ว่าคุ้มค่า

2. ข้อใด ไม่ใช่ ปัจจัยที่มีผลต่อการกำหนดราคา

- ☐ ก. ต้นทุนการผลิต

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

< Previous Submit Next >

https://courses.sducourse.com/user-account/

ระบบการดูแลผู้เข้าร่วมการอบรม

สร้างกลุ่มไลน์เพื่อให้คำแนะนำและตอบปัญหาของผู้เข้าร่วมโครงการ

