



โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและ พัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568



รายงานผลการดำเนินงาน

หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล
ระบบการประกันคุณภาพ และ
ความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

สารบัญ

หน้า

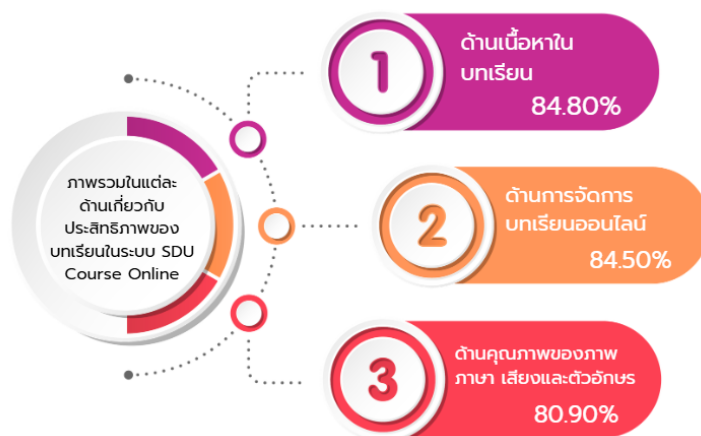
บทสรุปผู้บริหาร	2
รายละเอียด โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568	5
รายงานผลการประเมินประสิทธิภาพและความพึงพอใจต่อ หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568	10
รายงานผลการส่งเสริมการจัดการการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning) หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568	24
ภาคผนวก	40

บทสรุปผู้บริหาร

หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล ดำเนินการขึ้นภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568 จัดขึ้นในระหว่างวันที่ 27-31 ตุลาคม 2568 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ (1) เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรของประเทศ ไทยให้มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล (2) เพื่อสนับสนุน การพัฒนาเศรษฐกิจและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของแรงงานในประเทศ กระบวนการดำเนินงาน การจัดการอบรม ประกอบด้วย 2 รูปแบบ คือ หลักสูตรบน online – learning platform ของมหาวิทยาลัย (เนื้อหาในส่วนความรู้ทฤษฎี) จำนวน 20 ชั่วโมง และ ภาควิชาบรรยาย-ภาคปฏิบัติภาคปฏิบัติ (on site) จำนวน 40 ชั่วโมง ณ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ผลการประเมินประสิทธิภาพและความพึงพอใจต่อหลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และการเป็นผู้ประกอบการ พบว่า

ด้านประสิทธิภาพของบทเรียนในระบบ SDU Course Online ภาพรวม อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.17 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.73 คิดเป็นร้อยละ 83.37 เมื่อจำแนกเป็นรายด้าน พบว่า อันดับหนึ่ง คือ ด้านเนื้อหาในบทเรียน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.22 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.68 คิดเป็นร้อยละ 84.37 อยู่ในระดับมาก อันดับสอง คือ ด้านการจัดการบทเรียนออนไลน์ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.22 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.68 คิดเป็นร้อยละ 84.40 อยู่ในระดับมาก อันดับสาม คือ ด้านคุณภาพของภาพ ภาษา เสียงและตัวอักษร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.05 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.82 คิดเป็นร้อยละ 80.90 อยู่ในระดับมาก



ภาพแสดงระดับความพึงพอใจในภาพรวมของแต่ละด้าน
เกี่ยวกับประสิทธิภาพของบทเรียนในระบบ SDU Course Online

ด้านระดับความพึงพอใจต่อผู้ใช้ระบบ SDU Course Online ภาพรวม อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.24 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.73 คิดเป็นร้อยละ 84.75 เมื่อจำแนกเป็นรายด้าน พบว่า อันดับหนึ่งคือ ด้านเนื้อหาสาระบทเรียนในระบบออนไลน์ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.31 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.67 คิดเป็นร้อยละ 86.24 อยู่ในระดับมาก อันดับสอง คือ ด้านข้อสอบ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.24 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.78 คิดเป็นร้อยละ 84.80 อยู่ในระดับมาก อันดับสาม คือ ด้านระบบ SDU Course Online และการจัดการบทเรียน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.16 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.74 คิดเป็นร้อยละ 83.20 อยู่ในระดับมาก



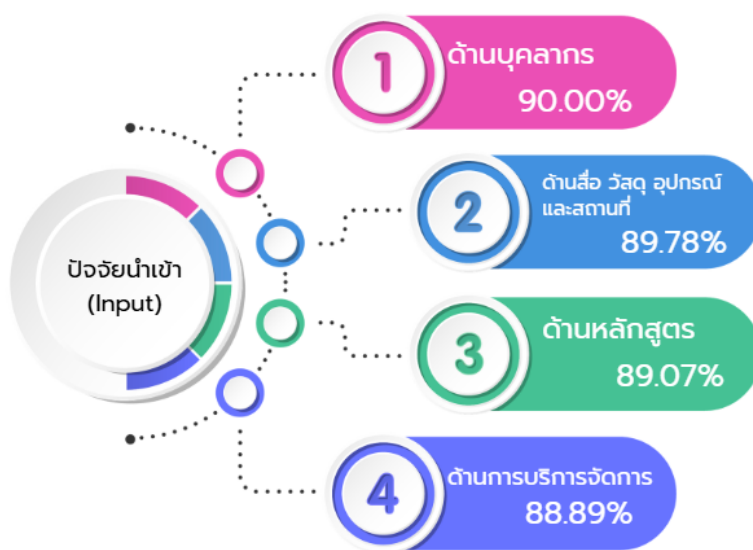
ภาพแสดงระดับความพึงพอใจในภาพรวมของแต่ละด้านต่อ
ผู้ใช้ระบบ SDU Course Online

ผลการส่งเสริมการจัดการการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning) ต่อหลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และการเป็นผู้ประกอบการ พบว่า

ด้านสภาพแวดล้อม/บริบท ภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.52 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.55 คิดเป็นร้อยละ 90.42

ด้านความคิดเห็นของผู้เข้าอบรมต่อการบริหารจัดการหลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และการเป็นผู้ประกอบการ ภาพรวมอยู่ในระดับมากโดยมีค่าเฉลี่ย 4.47 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.56 คิดเป็นร้อยละ 89.44 เมื่อจำแนกเป็น รายด้าน พบว่า อันดับหนึ่ง คือ ด้านบุคลากร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.50 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.53 คิดเป็นร้อยละ 90.00 อยู่ในระดับมากที่สุด อันดับสอง คือ ด้านสื่อ วัสดุ อุปกรณ์ และสถานที่

โดยมีค่าเฉลี่ย 4.49 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.58 คิดเป็นร้อยละ 89.78 อยู่ในระดับมากที่สุด อันดับสาม คือ ด้านหลักสูตร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.45 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.59 คิดเป็นร้อยละ 89.07 อยู่ในระดับมากที่สุด อันดับสี่ คือ ด้านการบริหารจัดการ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.44 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.55 คิดเป็นร้อยละ 88.89 อยู่ในระดับมากที่สุด ตามลำดับ



การบริหารจัดการหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ
และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล จำแนกเป็นรายด้าน

คณะกรรมการดำเนินงานโครงการ

2568

รายละเอียด

โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill)

ประจำปีงบประมาณ 2568

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 อัตลักษณ์ตามมาตรฐานสวนดุสิตและเป็นที่ยอมรับ
- ☐ สร้างบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามมาตรฐานทางสังคม
- ☐ พัฒนาผู้เรียนและบุคลากรแบบสวนดุสิต
- ☐ พัฒนาหลักสูตรที่มีผลกระทบสูง

3. Power of Research & Innovation:

Research & Innovation Utilization

- ☐ ยกกระดับคุณภาพชีวิตด้วยงานวิจัยและนวัตกรรม
- ☐ ส่งเสริมธุรกิจนวัตกรรม
- ☐ ผลักดันคุณภาพงานวิจัยสู่มาตรฐานสากล

4. Power of Community Engagement:

Holistic Economy

- ☒ ส่งเสริมธุรกิจวิชาการด้วยความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย
- ☐ สร้างมาตรฐานสังคมในระบบสังคมเมืองผ่านวิทยาเขตและศูนย์การศึกษา
- ☐ ส่งเสริมการถ่ายทอดนวัตกรรมผ่านหน่วยบริการวิชาการกลาง
- ☐ ขยายหอมขจรโมเดลให้ครอบคลุมพื้นที่ของมหาวิทยาลัย
- ☐ ส่งเสริมการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ (อพ.สธ.)

5. Power of Next Learning Ecosystem: One World Library (OWL)

- ☐ ระบบนิเวศการเรียนรู้ภายใต้แนวคิด OWL
- ☐ ระบบดิจิทัลสนับสนุนการเรียนรู้และการบริหารจัดการ
- ☒ เครือข่ายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

- **Power of Community Engagement: Holistic Economy**

Objectives 1. ส่งเสริมธุรกิจวิชาการด้วยความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย

Key Results: 1.1 บุคลากรมีความรู้และทักษะในการดำเนินงานธุรกิจวิชาการตามความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย
1.2 หลักสูตรที่ให้บริการสำหรับคนทุกช่วงวัยเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตและแสวงหารายได้ตามความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย
1.3 หน่วยงานธุรกิจวิชาการให้บริการและแสวงหารายได้ตามความเชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัย

- **Power of Next Learning Ecosystem: One World Library (OWL)**

Objectives: 3. เครือข่ายแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

Key Results: 3.1 ความร่วมมือเครือข่ายแลกเปลี่ยนเรียนรู้และการแลกเปลี่ยนทรัพยากรการเรียนรู้ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

2. ความสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)

มิติด้านความยั่งยืน ตามประกาศมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เรื่องประกาศเจตนารมณ์ขับเคลื่อน SDGs :

<https://planning.dusit.ac.th/main/wp-content/uploads/2024/11/sdg-move-1.pdf>

(โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่เลือก)

- ☒ 1. ด้านสังคมและความเป็นอยู่ (People)
- ☐ 2. ด้านเศรษฐกิจและความมั่งคั่ง (Prosperity)
- ☐ 3. ด้านสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ (Planet)
- ☐ 4. ด้านสันติภาพและความยุติธรรม (Peace)
- ☐ 5. ด้านความร่วมมือเพื่อการพัฒนา (Partnership)

ข้อย่อยที่ 1.2 ส่งเสริมการพัฒนาทักษะที่จำเป็นสำหรับการขับเคลื่อนพัฒนาเป้าหมายที่ยั่งยืนทั้งทักษะด้านอารมณ์และสังคม (Soft Skill) และทักษะด้านความรู้ความสามารถเฉพาะทาง (Hard Skill)

เกณฑ์ SDG ศึกษารายละเอียดจาก <https://planning.dusit.ac.th/main/wp-content/uploads/2024/12/SDG-Drive-up.pdf>

(ข้อที่ 1- 17) : SDG 4 : Quality Education

ตัวชี้วัดหลัก : 4.3 มาตรการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต

4.3.2 กิจกรรมการศึกษาสำหรับประชาชนทั่วไป

3. หลักการและเหตุผล

ในยุคแห่งความผันผวนทางเทคโนโลยีและสังคม การพัฒนาทักษะและการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning) ได้กลายเป็นหัวใจสำคัญในการเสริมสร้างศักยภาพของบุคลากรและขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในฐานะสถาบันอุดมศึกษาเพื่อสังคม ได้ตระหนักถึงความจำเป็นเร่งด่วนนี้และมุ่งมั่นที่จะเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาคนทุกช่วงวัยให้พร้อมรับมือกับความท้าทายในอนาคต

โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) นี้ จึงถูกจัดทำขึ้นเพื่อตอบสนองต่อยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยและนโยบายของชาติ โดยได้รับการสนับสนุนงบประมาณจาก สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) ซึ่งถือเป็นกลไกสำคัญที่ทำให้โครงการสามารถเกิดขึ้นได้อย่างเป็นรูปธรรม โครงการมุ่งเน้นการพัฒนาทักษะในกลุ่มอุตสาหกรรมที่มีศักยภาพสูงของประเทศ ได้แก่ อุตสาหกรรมอาหารฮาลาลและบริการสุขภาพ ซึ่งเป็นตลาดที่กำลังเติบโตและมีความต้องการแรงงานที่มีทักษะเฉพาะทางเป็นอย่างมาก

การดำเนินโครงการผ่านหลักสูตรที่เข้มข้นและทันสมัยจำนวน 2 หลักสูตร คือ หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการภายใต้หลักสูตรการฝึกอบรมผู้ประกอบการธุรกิจฮาลาล และหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล ภายใต้หลักสูตรการฝึกอบรมผู้ประกอบการธุรกิจฮาลาล ซึ่งหลักสูตรทั้ง 2 หลักสูตร จะช่วยยกระดับทักษะเดิม (Reskill) และเพิ่มพูนทักษะใหม่ (Upskill) ให้แก่ผู้ประกอบการ นักศึกษา และประชาชนทั่วไป ทำให้ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความสามารถที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน สามารถสร้างอาชีพ สร้างรายได้ และเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศได้อย่างยั่งยืนต่อไป

4. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรของประเทศไทยให้มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารฮาลาล
2. เพื่อสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของแรงงานในประเทศ

5. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. พัฒนาหลักสูตร Upskill/Reskill เชื่อมโยงกับหลักสูตรปกติในลักษณะ Modular Curriculum โดยมีขอบเขตของหลักสูตรที่เน้น Future Skill ที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 จำนวน 2 หลักสูตร
2. คนทำงานมีความพร้อมด้านสมรรถนะทันต่อการพัฒนาอาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของจำนวนกลุ่มเป้าหมายที่กำหนด
3. เครือข่ายสถาบันอุดมศึกษาที่ร่วมมือในการพัฒนาแพลตฟอร์มและการบริหารจัดการหลักสูตรอุดมศึกษาในรูปแบบ Modular Education หรือ Modular Curriculum จำนวน 1 เครือข่าย

6. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

ผู้เข้าอบรมที่ได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะสามารถนำทักษะไปใช้ในการทำงานจริงได้

7. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
1. สำรวจความต้องการพัฒนาทักษะและ เข้ารับการฝึกอบรมในหลักสูตร 2. ประชาสัมพันธ์โครงการและรับสมัคร ผ่านระบบคลังหน่วยกิต (Credit bank) 3. ทบทวนการออกแบบบทเรียน รูปแบบ กิจกรรมการเรียนรู้ การวัดและประเมินของ หลักสูตร 4. พัฒนาหลักสูตรบน online – learning platform ของมหาวิทยาลัย (เนื้อหาใน ส่วนความรู้ทฤษฎี 20 ชั่วโมง) 5. ทดสอบระบบ/การแสดงผล บน online- learning platform 6. เปิดใช้หลักสูตรและรวบรวมผลการใช้ หลักสูตรบน online platform กับกลุ่ม ผู้เรียน 7. จัดกิจกรรมภาคบรรยาย-ภาคปฏิบัติ ภาคปฏิบัติ 40 ชั่วโมง แบ่งเป็น 7.1 หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหาร ฮาลาล และการเป็นผู้ประกอบการ - ฝึกปฏิบัติการเป็นผู้ประกอบการโดย การทำธุรกิจจำลอง 7.2 หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความ ปลอดภัยของอาหารฮาลาล	ส ี ง ห า ค ม – พ ฤ ศ จ ิ ก า ย น 2568	ห้องประชุมดุสิตจักร ศูนย์การศึกษา ตรัง	1. ดร.นวลรัตน์ วัฒนา 2. นางสาวภาวิณี จริงจิตต์

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
- ศึกษาดูงานโรงงาน 2 แห่ง - ฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติ - ฝึกปฏิบัติการทำเอกสารรองรับการตรวจ Halal 8. ประเมินผลและจัดทำรายงานผลการดำเนินโครงการ 9. บันทึกผลคะแนนการเรียนรู้ของผู้เข้าร่วมอบรมเข้าสู่ระบบคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัย			

8. กลุ่มเป้าหมาย

- 1) ผู้เรียนกำลังศึกษา หรือสำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
 - 2) ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหาร เช่น ธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจผลิตอาหาร โดยแบ่งเป็น
 1. หลักสูตร การจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และการเป็นผู้ประกอบการ จำนวน 50 คน และ
 2. หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล จำนวน 50 คน
- รวมกลุ่มเป้าหมายทั้งสิ้น จำนวน 100 คน

9. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

เชิงปริมาณ

จำนวนผู้ผ่านการอบรมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 85 ของกลุ่มเป้าหมายทั้งหมด

เชิงคุณภาพ

ผู้เข้าร่วมอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 มีความพึงพอใจต่อการจัดโครงการในระดับมาก

**รายงานผลการประเมินประสิทธิภาพและความพึงพอใจต่อ
หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล
ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill)
ประจำปีงบประมาณ 2568**

ส่วนที่ 1 : ระดับความพึงพอใจต่อประสิทธิภาพของบทเรียนในระบบ SDU Course Online

เกณฑ์การให้คะแนน ได้กำหนดเกณฑ์การให้คะแนนไว้ 5 ระดับ ดังนี้

5 คะแนน	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจ	มากที่สุด
4 คะแนน	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจ	มาก
3 คะแนน	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจ	ปานกลาง
2 คะแนน	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจ	น้อย
1 คะแนน	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจ	น้อยที่สุด

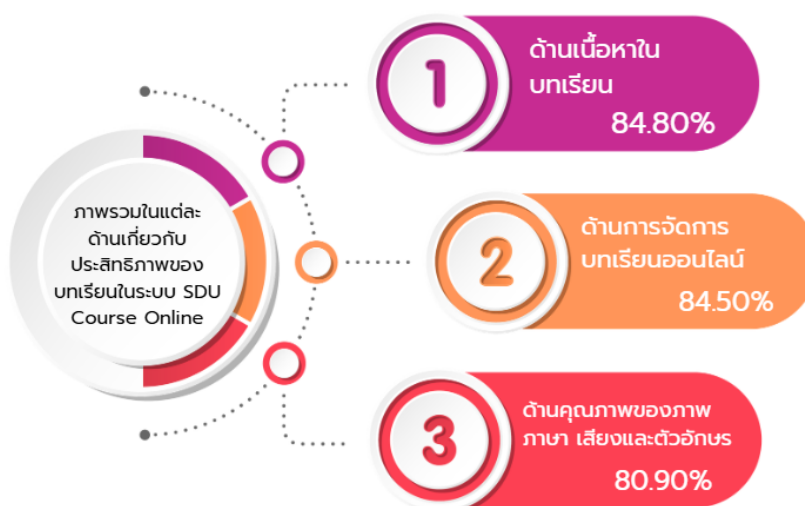
เกณฑ์การแบ่งช่วงคะแนนค่าเฉลี่ยได้กำหนดเกณฑ์ประเมินไว้ ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจในระดับมาก
ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจระดับ/ความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด

ตารางที่ 1 : ตารางสรุประดับความพึงพอใจในภาพรวมในแต่ละด้านเกี่ยวกับประสิทธิภาพของบทเรียนในระบบ SDU Course Online

ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละ	แปลผล
1. ด้านเนื้อหาในบทเรียน	4.24	0.70	84.80	มาก
2. ด้านคุณภาพของภาพ ภาษา เสียงและตัวอักษร	4.05	0.82	80.90	มาก
3. ด้านการจัดการบทเรียนออนไลน์	4.22	0.68	84.40	มาก
ภาพรวม	4.17	0.73	83.37	มาก

จากการศึกษาระดับความพึงพอใจต่อการดำเนินการในภาพรวมในแต่ละด้านประสิทธิภาพของบทเรียนในระบบ SDU Course Online ภาพรวม อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.17 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.73 คิดเป็นร้อยละ 83.37 เมื่อจำแนกเป็นรายด้าน พบว่า อันดับหนึ่ง คือ ด้านเนื้อหาในบทเรียน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.22 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.68 คิดเป็นร้อยละ 84.37 อยู่ในระดับมาก อันดับสอง คือ ด้านการจัดการบทเรียนออนไลน์ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.22 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.68 คิดเป็นร้อยละ 84.40 อยู่ในระดับมาก อันดับสาม คือ ด้านคุณภาพของภาพ ภาษา เสียงและตัวอักษร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.05 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.82 คิดเป็นร้อยละ 80.90 อยู่ในระดับมาก



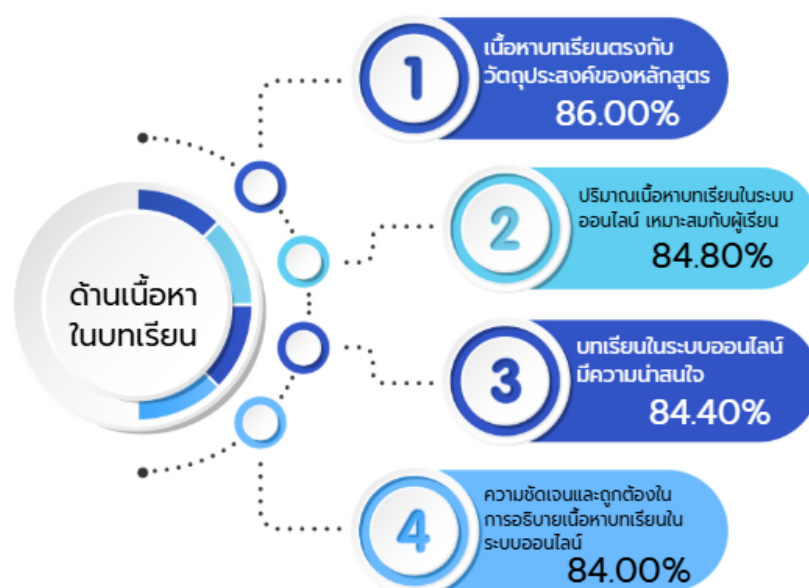
ภาพที่ 1 : ภาพแสดงระดับความพึงพอใจในภาพรวมของแต่ละด้าน
เกี่ยวกับประสิทธิภาพของบทเรียนในระบบ SDU Course Online

เมื่อจำแนกเป็นรายด้าน พบว่า

ตารางที่ 2 : ด้านเนื้อหาในบทเรียน

ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละ	แปลผล
1. บทเรียนในระบบออนไลน์มีความน่าสนใจ	4.22	0.74	84.40	มาก
2. ปริมาณเนื้อหาบทเรียนในระบบออนไลน์ เหมาะสมกับผู้เรียน	4.24	0.72	84.80	มาก
3. ความชัดเจนและถูกต้องในการอธิบายเนื้อหาบทเรียนในระบบออนไลน์	4.20	0.67	84.00	มาก
4. เนื้อหาบทเรียนตรงกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	4.30	0.68	86.00	มาก
ภาพรวม	4.24	0.70	84.80	มาก

จากการศึกษาระดับความพึงพอใจด้านเนื้อหาในบทเรียน ภาพรวม อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.24 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.70 คิดเป็นร้อยละ 84.80 เมื่อจำแนกเป็นรายข้อ พบว่า อันดับหนึ่ง คือ เนื้อหาบทเรียนตรงกับวัตถุประสงค์ของหลักสูตร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.30 ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน 0.68 คิดเป็นร้อยละ 86.00 อยู่ในระดับมาก อันดับสอง คือ ปริมาณเนื้อหาบทเรียนในระบบออนไลน์ เหมาะสมกับผู้เรียน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.24 ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน 0.72 คิดเป็นร้อยละ 84.80 อยู่ในระดับมาก อันดับสาม คือ บทเรียนในระบบออนไลน์มีความน่าสนใจ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.22 ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน 0.74 คิดเป็นร้อยละ 84.40 อยู่ในระดับมาก อันดับสี่ คือ ความชัดเจนและถูกต้องในการอธิบายเนื้อหาบทเรียนในระบบออนไลน์ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.20 ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน 0.67 คิดเป็นร้อยละ 84.00 อยู่ในระดับมาก ตามลำดับ



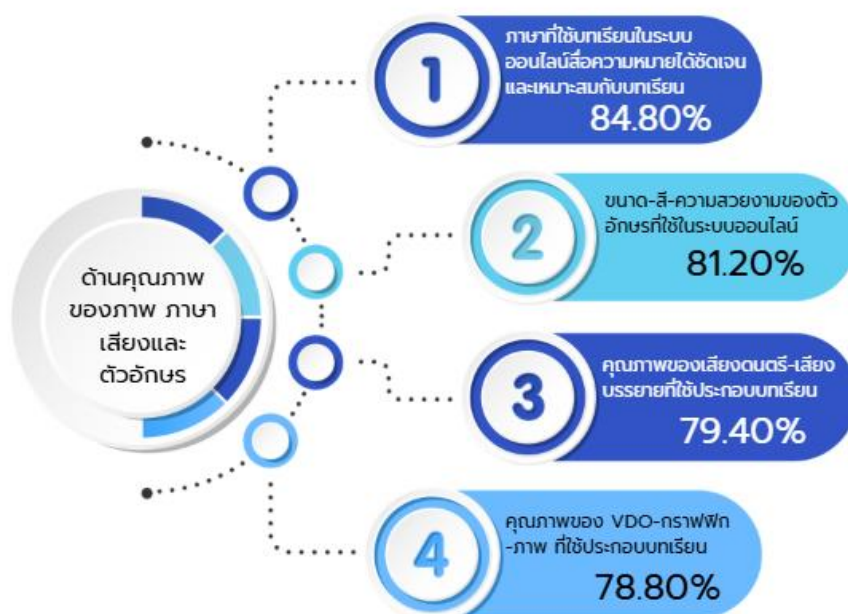
ภาพที่ 2 : ภาพแสดงระดับความพึงพอใจด้านเนื้อหาบทเรียน

ตารางที่ 3 : ด้านคุณภาพของภาพ ภาษา เสียงและตัวอักษร

ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละ	แปลผล
1. คุณภาพของ VDO-กราฟฟิก-ภาพที่ใช้ประกอบบทเรียน	3.94	0.84	78.80	มาก
2. คุณภาพของเสียงดนตรี-เสียงบรรยายที่ใช้ประกอบบทเรียน	3.97	0.91	79.40	มาก

ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละ	แปลผล
3. ภาษาที่ใช้บทเรียนในระบบออนไลน์สื่อความหมายได้ชัดเจนและเหมาะสมกับบทเรียน	4.24	0.69	84.80	มาก
4. ขนาด-สี-ความสวยงามของตัวอักษรที่ใช้ในระบบออนไลน์	4.06	0.82	81.20	มาก
ภาพรวม	4.05	0.82	80.90	มาก

จากการศึกษาระดับความพึงพอใจด้านคุณภาพของภาพ ภาษา เสียงและตัวอักษร ภาพรวม อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.05 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.82 คิดเป็นร้อยละ 80.90 เมื่อจำแนกเป็น รายข้อ พบว่า อันดับหนึ่ง คือ ภาษาที่ใช้บทเรียนในระบบออนไลน์สื่อความหมายได้ชัดเจนและเหมาะสมกับบทเรียน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.24 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.69 คิดเป็นร้อยละ 84.80 อยู่ในระดับมาก อันดับสอง คือ ขนาด-สี-ความสวยงามของตัวอักษรที่ใช้ในระบบออนไลน์ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.06 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.82 คิดเป็นร้อยละ 81.20 อยู่ในระดับมาก อันดับสาม คือ คุณภาพของเสียงดนตรี-เสียงบรรยายที่ใช้ประกอบบทเรียน โดยมีค่าเฉลี่ย 3.97 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.91 คิดเป็นร้อยละ 79.40 อยู่ในระดับมาก อันดับสี่ คือ คุณภาพของ VDO-กราฟฟิก-ภาพที่ใช้ประกอบบทเรียน โดยมีค่าเฉลี่ย 3.94 ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน 0.84 คิดเป็นร้อยละ 78.80 อยู่ในระดับมาก ตามลำดับ



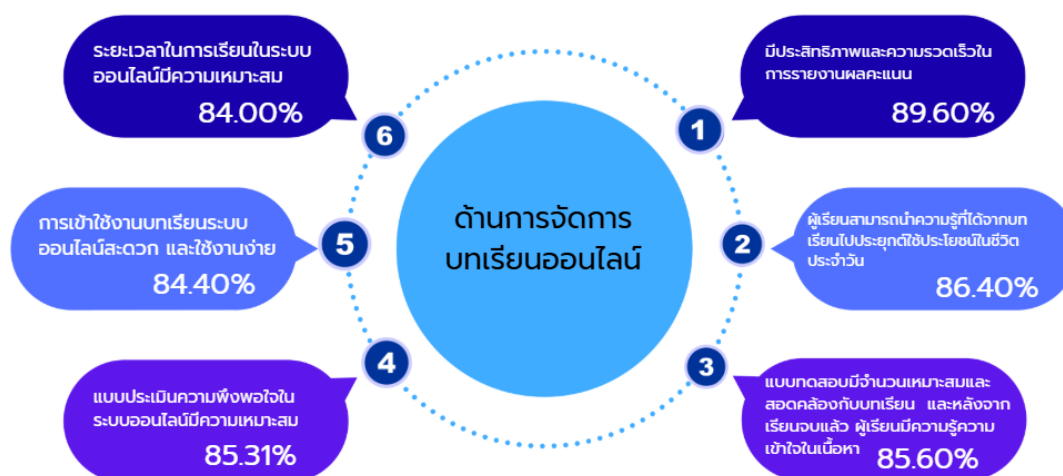
ภาพที่ 3 : ภาพแสดงระดับความพึงพอใจด้านคุณภาพของภาพ ภาษา เสียงและตัวอักษร

ตารางที่ 4 : ด้านการจัดการบทเรียนออนไลน์

ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละ	แปลผล
1. แบบทดสอบมีจำนวนเหมาะสมและสอดคล้องกับบทเรียน	4.28	0.70	85.60	มาก
2. มีประสิทธิภาพและความรวดเร็วในการรายงานผลคะแนน	4.48	0.61	89.60	มาก
3. การใช้งานบทเรียนระบบออนไลน์สะดวก และใช้งานง่าย	4.22	0.76	84.40	มาก
4. หลังจากเรียนจบแล้ว ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหา	4.28	0.64	85.60	มาก
5. ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้จากบทเรียนไปประยุกต์ใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน	4.32	0.62	86.40	มาก
6. ความพึงพอใจรวมต่อระบบการจัดการบทเรียนออนไลน์	4.27	0.60	85.31	มาก
7. ระยะเวลาในการเรียนในระบบออนไลน์มีความเหมาะสม	4.20	0.57	84.00	มาก
ภาพรวม	4.22	0.68	84.40	มาก

จากการศึกษาระดับความพึงพอใจด้านการจัดการบทเรียนออนไลน์ ภาพรวม อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.22 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.68 คิดเป็นร้อยละ 84.50 เมื่อจำแนกเป็น รายข้อ พบว่า อันดับหนึ่ง คือ มีประสิทธิภาพและความรวดเร็วในการรายงานผลคะแนน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.48 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.61 คิดเป็นร้อยละ 89.60 อยู่ในระดับมาก อันดับสอง คือ ผู้เรียนสามารถนำความรู้ที่ได้จากบทเรียนไปประยุกต์ใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.32 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.62 คิดเป็นร้อยละ 86.40 อยู่ในระดับมาก อันดับสามมีค่าเท่ากัน คือ แบบทดสอบมีจำนวนเหมาะสมและสอดคล้องกับบทเรียน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.28 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.70 และหลังจากเรียนจบแล้ว ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหา โดยมีค่าเฉลี่ย 4.28 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.64 คิดเป็นร้อยละ 85.60 อยู่ในระดับมาก อันดับสี่ คือ ความพึงพอใจรวมต่อระบบการจัดการบทเรียนออนไลน์ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.27 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.60 คิดเป็นร้อยละ 85.31 อยู่ในระดับมาก อันดับห้า คือ การใช้งานบทเรียนระบบออนไลน์สะดวก และใช้งานง่าย โดยมีค่าเฉลี่ย 4.22 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.76 คิดเป็นร้อยละ 84.40 อยู่ในระดับมาก อันดับหก คือ ระยะเวลาในการเรียนใน

ระบบออนไลน์มีความเหมาะสม โดยมีค่าเฉลี่ย 4.20 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.57 คิดเป็นร้อยละ 84.00 อยู่ในระดับมาก ตามลำดับ



ภาพที่ 4 : ภาพแสดงระดับความพึงพอใจด้านการจัดการบทเรียนออนไลน์

ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจต่อผู้ใช้ระบบ SDU Course Online

ตารางที่ 5 : ตารางสรุประดับความพึงพอใจในภาพรวมในแต่ละด้านต่อผู้ใช้ระบบ SDU Course Online

ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละ	แปลผล
1. ด้านเนื้อหาสาระบทเรียนในระบบออนไลน์	4.31	0.67	86.24	มาก
2. ด้านข้อสอบ	4.24	0.78	84.80	มาก
3. ด้านระบบ SDU Course Online และการจัดการบทเรียน	4.16	0.74	83.20	มาก
ภาพรวม	4.24	0.73	84.75	มาก

จากการศึกษาระดับความพึงพอใจต่อการดำเนินการในภาพรวมในแต่ละด้านต่อผู้ใช้ระบบ SDU Course Online ภาพรวม อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.24 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.73 คิดเป็นร้อยละ 84.75 เมื่อจำแนกเป็นรายด้าน พบว่า อันดับหนึ่ง คือ ด้านเนื้อหาสาระบทเรียนในระบบออนไลน์ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.31 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.67 คิดเป็นร้อยละ 86.24 อยู่ในระดับมาก อันดับสอง คือ ด้านข้อสอบ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.24 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.78 คิดเป็นร้อยละ 84.80 อยู่ในระดับมาก อันดับสาม คือ ด้านระบบ SDU

Course Online และการจัดการบทเรียน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.16 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.74 คิดเป็นร้อยละ 83.20 อยู่ในระดับมาก



ภาพที่ 5 : ภาพแสดงระดับความพึงพอใจในภาพรวมของแต่ละด้านต่อผู้ใช้ระบบ SDU Course Online

เมื่อจำแนกเป็นรายด้าน พบว่า

ตารางที่ 6 : ด้านเนื้อหาสาระบทเรียนในระบบออนไลน์

ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละ	แปลผล
1. เนื้อหาสาระของบทเรียนมีความสมบูรณ์ ครบถ้วน	4.38	0.57	87.60	มาก
2. ครอบคลุมวัตถุประสงค์การเรียนรู้	4.42	0.57	88.40	มาก
3. ความเหมาะสมของสื่อการสอนกับเนื้อหาสาระของบทเรียน	4.30	0.71	86.00	มาก
4. ตัวอักษร-สี-เสียงบรรยาย-ภาษาในแต่ละสื่อการสอนมีความชัดเจน น่าสนใจ	4.14	0.86	82.80	มาก
5. เนื้อหาบทเรียนในระบบออนไลน์ สามารถประยุกต์ใช้ประโยชน์ได้	4.32	0.65	86.40	มาก
ภาพรวม	4.31	0.67	86.24	มาก

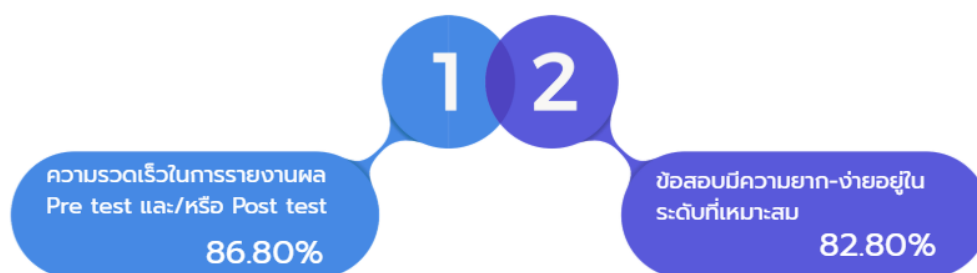


ภาพที่ 6 : ภาพแสดงระดับความพึงพอใจด้านเนื้อหาสาระบทเรียนในระบบออนไลน์

ตารางที่ 7 : ด้านข้อสอบ

ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละ	แปลผล
1. ข้อสอบมีความยาก-ง่ายอยู่ในระดับที่เหมาะสม	4.14	0.81	82.80	มาก
2. ความรวดเร็วในการรายงานผล Pre test และ/หรือ Post test	4.34	0.75	86.80	มาก
ภาพรวม	4.24	0.78	84.80	มาก

จากการศึกษาระดับความพึงพอใจด้านข้อสอบ ภาพรวม อยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.24 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.78 คิดเป็นร้อยละ 84.80 เมื่อจำแนกเป็น รายข้อ พบว่า อันดับหนึ่ง คือ ความรวดเร็วในการรายงานผล Pre test และ/หรือ Post test โดยมีค่าเฉลี่ย 4.34 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.75 คิดเป็นร้อยละ 86.80 อยู่ในระดับมากที่สุด อันดับสอง คือ ข้อสอบมีความยาก-ง่ายอยู่ในระดับที่เหมาะสม โดยมีค่าเฉลี่ย 4.14 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.81 คิดเป็นร้อยละ 82.80 อยู่ในระดับมาก ตามลำดับ

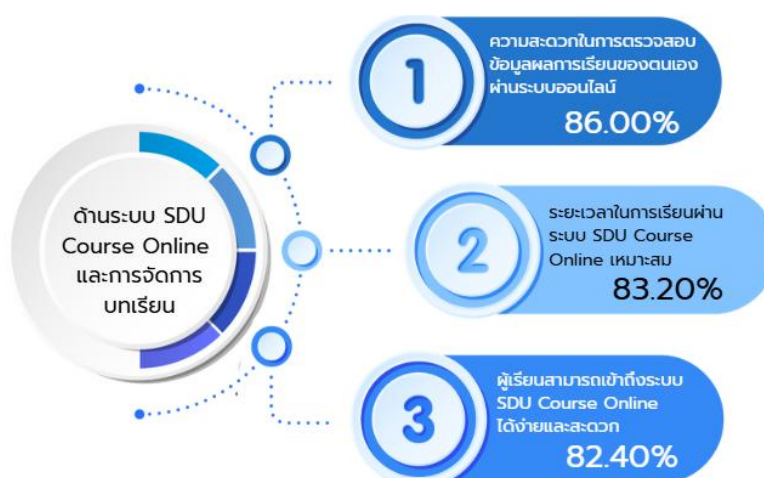


ภาพที่ 7 : ภาพแสดงระดับความพึงพอใจด้านข้อสอบ

ตารางที่ 8 : ด้านระบบ SDU Course Online และการจัดการบทเรียน

ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละ	แปลผล
1. ผู้เรียนสามารถเข้าถึงระบบ SDU Course Online ได้ง่ายและสะดวก	4.12	0.85	82.40	มาก
2. ความสะดวกในการตรวจสอบข้อมูลผลการเรียนของตนเองผ่านระบบออนไลน์	4.30	0.76	86.00	มาก
3. ระยะเวลาในการเรียนผ่านระบบ SDU Course Online เหมาะสม	4.16	0.82	83.20	มาก
ภาพรวม	4.16	0.74	83.20	มาก

จากการศึกษาระดับความพึงพอใจด้านระบบ SDU Course Online และการจัดการบทเรียน ภาพรวมอยู่ในระดับมาก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.16 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.74 คิดเป็นร้อยละ 83.20 เมื่อจำแนกเป็นรายข้อ พบว่า อันดับหนึ่ง คือ ความสะดวกในการตรวจสอบข้อมูลผลการเรียนของตนเองผ่านระบบออนไลน์ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.62 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.49 คิดเป็นร้อยละ 92.40 อยู่ในระดับมาก อันดับสอง คือ ผู้เรียนสามารถเข้าถึงระบบ SDU Course Online ได้ง่ายและสะดวก โดยมีค่าเฉลี่ย 4.53 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.62 คิดเป็นร้อยละ 90.64 อยู่ในระดับมากที่สุด อันดับสาม คือ ระยะเวลาในการเรียนผ่านระบบ SDU Course Online เหมาะสม โดยมีค่าเฉลี่ย 4.52 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.58 คิดเป็นร้อยละ 90.40 อยู่ในระดับมากที่สุดตามลำดับ



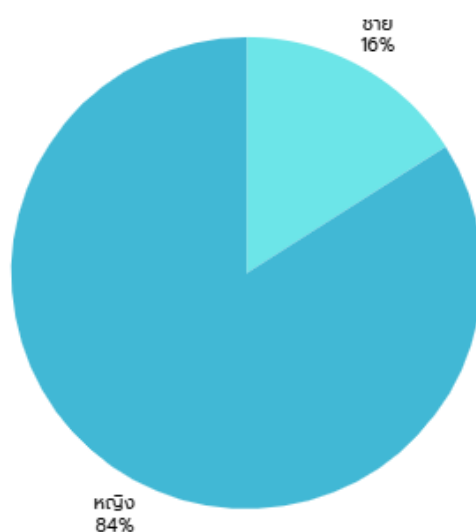
ภาพที่ 8 : ภาพแสดงระดับความพึงพอใจด้านระบบ SDU Course Online และการจัดการบทเรียน

ส่วนที่ 3 ข้อมูลส่วนบุคคล

ตารางที่ 9 : ตารางเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	8	16.00
หญิง	42	84.00
รวม	50	100.00

จากการศึกษาระดับความพึงพอใจต่อการประเมินประสิทธิภาพและความพึงพอใจต่อหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล ด้านข้อมูลทั่วไป ตารางเพศ พบว่าผู้เข้าร่วมอบรมส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีจำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 84.00 รองลงมา คือ เพศชาย มีจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 16.00 ตามลำดับ

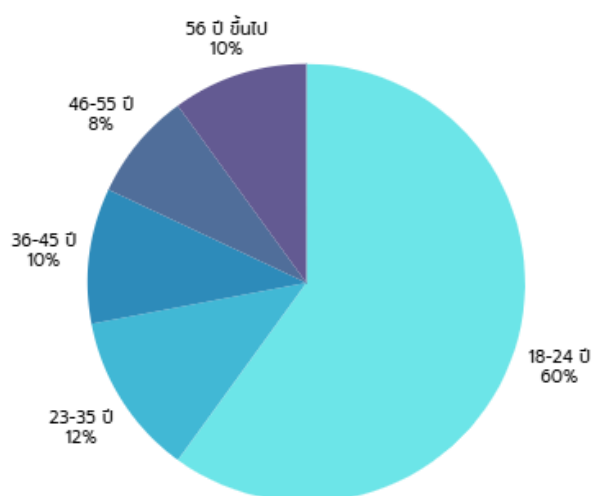


ภาพที่ 9 : ภาพแสดงจำนวนเพศ (ร้อยละ)

ตารางที่ 10 : ตารางช่วงอายุ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
18-24 ปี	30	60.00
23-35 ปี	6	12.00
36-45 ปี	5	10.00
46-55 ปี	4	8.00
56 ปี ขึ้นไป	5	10.00
รวม	50	100.00

จากการศึกษาระดับความพึงพอใจต่อการประเมินประสิทธิภาพและความพึงพอใจต่อหลักสูตรมาตรฐาน
 ฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล ด้านข้อมูลทั่วไป ตารางช่วงอายุ พบว่า
 ผู้เข้าร่วมอบรมส่วนใหญ่ อยู่ในช่วงอายุ 18-24 ปี มีจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 อันดับสอง คือ
 ช่วงอายุ 23-35 ปี มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 12.00 อันดับสามมีค่าเท่ากัน คือ ช่วงอายุ 36-45 ปี และช่วง
 อายุ 56 ปี ขึ้นไป มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 อันดับสี่ คือ ช่วงอายุ 46-55 ปี มีจำนวน 5 คน คิดเป็น
 ร้อยละ 10.00 ตามลำดับ

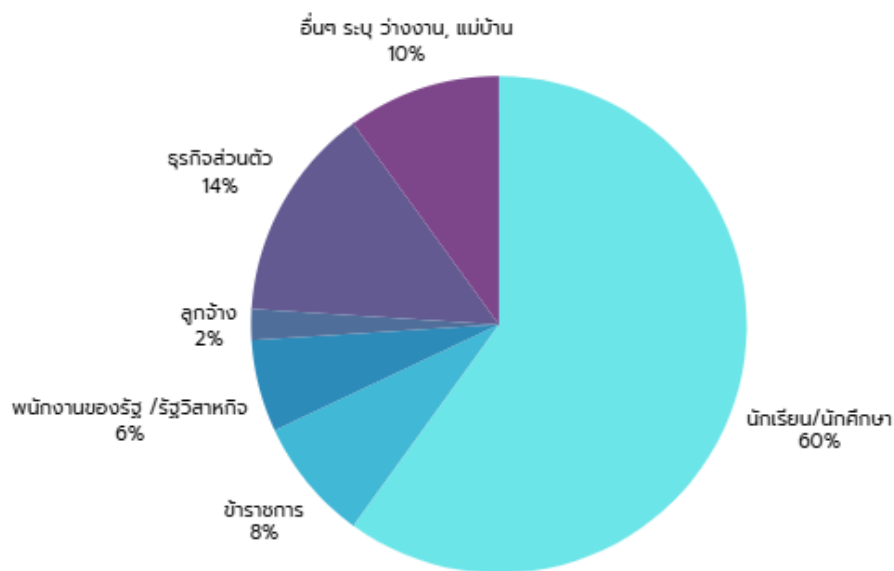


ภาพที่ 10 : ภาพแสดงจำนวนช่วงอายุ (ร้อยละ)

ตารางที่ 11 : ตารางอาชีพ

อาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
นักเรียน/นักศึกษา	30	60.00
ข้าราชการ	4	8.00
พนักงานของรัฐ /รัฐวิสาหกิจ	3	6.00
ลูกจ้าง	1	2.00
ธุรกิจส่วนตัว	7	14.00
อื่นๆ ระบุ ว่างาน, แม่บ้าน	5	10.00
รวม	50	100.00

จากการศึกษาระดับความพึงพอใจต่อการประเมินประสิทธิภาพและความพึงพอใจต่อหลักสูตรมาตรฐาน ฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล ด้านข้อมูลทั่วไป ตารางอาชีพ พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมส่วนใหญ่เป็นนักเรียน/นักศึกษา มีจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 อันดับสอง คือ ประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัว มีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 14.00 อันดับสาม คือ ประกอบอาชีพ อื่นๆ ระบุ ว่างาน, แม่บ้าน มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 อันดับสี่ คือ ข้าราชการ มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 8.00 อันดับห้า คือ พนักงานของรัฐ /รัฐวิสาหกิจ มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 6.00 อันดับห้า คือ ลูกจ้าง มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.00 ตามลำดับ



ภาพที่ 11 : ภาพแสดงจำนวนอาชีพ (ร้อยละ)

ข้อเสนอแนะ

1. 23 บทเรียนออนไลน์ 15 วัน เรียนแทบไม่ทัน น่าจะ 23 บทเรียนออนไลน์ 23 วัน
2. ควรปรับเรื่อง ความถูกต้องของข้อสอบ บางข้อมีตัวเลือกซ้ำ
3. ตรงจุดประสงค์การเรียนรู้ และเนื้อหาที่ต้องการวัด
4. การตั้งคำถามของข้อสอบ ควรสั้น กระชับ ชัดเจน ไม่คลุมเครือ
5. ข้อสอบบางครั้งอ่านแล้วไม่เข้าใจคำถาม
6. ข้อสอบ บางชุด มีเพียง 9 ข้อ ควรมีมาตรการเช่นเดียวกัน ทุกบท ถ้า 10 ข้อ
7. เนื้อหาที่น่าสนใจดีมาก
8. ขอบคุนทีมงาน คณาจารย์ ที่ใส่ใจ ติดตาม
9. อยากให้จัดทำโครงการแบบนี้ต่อเนื่องทุกปี
10. จำนวนชั่วโมงค่อนข้างมากเกินไป คุณภาพวิดีโอบางหน่วยเรียนควรปรับปรุงเรื่องความชัดเจนของเสียง และความน่าสนใจของเนื้อหาในการบรรยาย ควรมี case study เพิ่มเติมเพื่อความเข้าใจในเนื้อหามากยิ่งขึ้น

11. สื่อการสอน การดึงดูดผู้เรียน อาจต้องพัฒนาอีกนิด น้ำเสียงของผู้สอนไม่ดึงดูดผู้เรียน น่าจะมีการพัฒนาอีกนิดเช่นกัน เนื้อหาบางตอน เรื่องข้อมูลสถานการณ์ที่เป็นตัวเลขไม่แน่ใจว่าถูกต้องหรือไม่ เพราะอบรมจากที่อื่นมาข้อมูลมีไม่ตรงกัน
12. ระยะเวลาเรียนออนไลน์แต่ละหลักสูตรอาจจะนานไปนิด เรียน on site จะสร้างภาพจำได้มากกว่า หรือถ้าเรียนเรื่องมาตรฐานต้องสอนให้ภาพจริงถึงการปฏิบัติ ดูหน้างานจริงสอดคล้องกับทฤษฎี

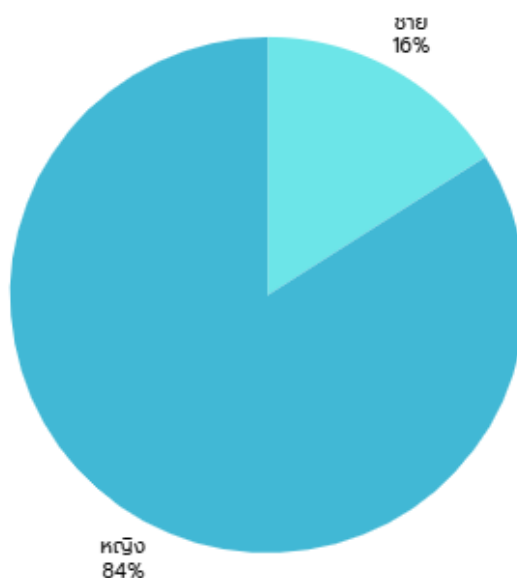
รายงานผลการส่งเสริมการจัดการการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning)
 หลักฐานมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล
 ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill)
 ประจำปีงบประมาณ 2568

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

ตารางที่ 1 : สรุปจำนวนเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	8	16.00
หญิง	42	84.00
รวม	50	100.00

จากตารางที่ 1 พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีจำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 84.00 รองลงมา คือ เพศชาย มีจำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 16.00 ตามลำดับ

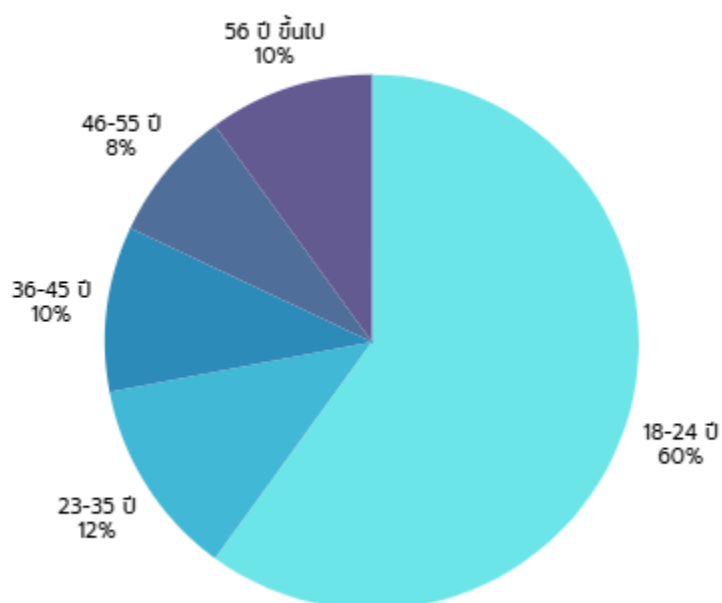


ภาพที่ 1 : ภาพแสดงจำนวนเพศ (ร้อยละ)

ตารางที่ 2 : สรุปจำนวนช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

ช่วงอายุ	จำนวน	ร้อยละ
18-24 ปี	30	60.00
25-35 ปี	6	12.00
36-45 ปี	5	10.00
46-55 ปี	4	8.00
56 ปี ขึ้นไป	5	10.00
รวม	50	100.00

จากตารางที่ 2 พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 18-24 ปี มีจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 อันดับสอง คือ ช่วงอายุ 23-35 ปี มีจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 12.00 อันดับสามมีค่าเท่ากัน คือ ช่วงอายุ 36-45 ปี และช่วงอายุ 56 ปี ขึ้นไป มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 อันดับสี่ คือ ช่วงอายุ 46-55 ปี มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 8.00 ตามลำดับ

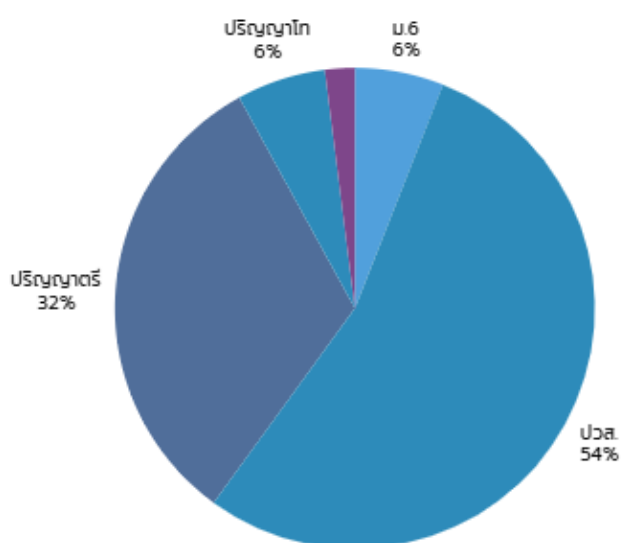


ภาพที่ 2 : ภาพแสดงจำนวนช่วงอายุ (ร้อยละ)

ตารางที่ 3 : สรุปจำนวนระดับการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม

ระดับการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
มัธยมศึกษาปีที่ 6	3	6.00
ปวช.	0	0.00
ปวส.	27	54.00
ปริญญาตรี	16	32.00
ปริญญาโท	3	6.00
ปริญญาเอก	1	2.00
รวม	50	100.00

จากตารางที่ 3 พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมส่วนใหญ่อยู่ในระดับการศึกษา ปวส. มีจำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 54.00 อันดับสอง คือ ปริญญาตรี มีจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 32.00 อันดับสามมีค่าเท่ากัน คือ มัธยมศึกษาปีที่ 6 และปริญญาโท มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 6.00 อันดับสี่ คือ ปริญญาเอก มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.00 และไม่ปรากฏจำนวนผู้เข้าอบรมมีระดับการศึกษา ปวช. ตามลำดับ

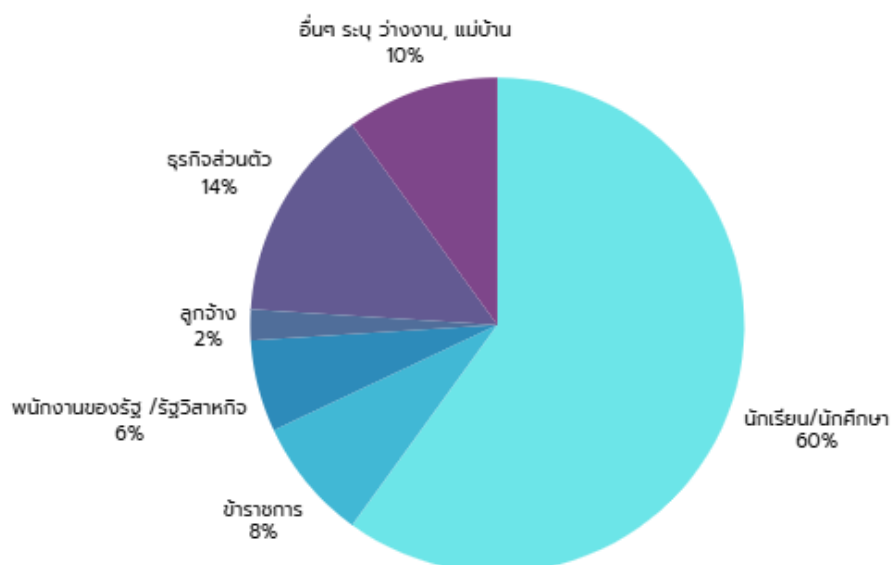


ภาพที่ 3 : ภาพแสดงจำนวนระดับการศึกษา (ร้อยละ)

ตารางที่ 4 : สรุปจำนวนอาชีพของผู้ตอบแบบสอบถาม

อาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
นักเรียน/นักศึกษา	30	60.00
ข้าราชการ	4	8.00
พนักงานของรัฐ /รัฐวิสาหกิจ	3	6.00
ลูกจ้าง	1	2.00
ธุรกิจส่วนตัว	7	14.00
อื่นๆ ระบุ ว่างาน	5	10.00
รวม	50	100.00

จากตารางที่ 4 พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมส่วนใหญ่เป็นนักเรียน/นักศึกษา มีจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 60.00 อันดับสอง คือ ประกอบอาชีพธุรกิจส่วนตัว มีจำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 14.00 อันดับสาม คือ ประกอบอาชีพ อื่นๆ ระบุ ว่างาน, แม่บ้าน มีจำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 อันดับสี่ คือ ข้าราชการ มีจำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 8.00 อันดับห้า คือ พนักงานของรัฐ /รัฐวิสาหกิจ มีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 6.00 อันดับห้า คือ ลูกจ้าง มีจำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.00 ตามลำดับ



ภาพที่ 4 : ภาพแสดงจำนวนอาชีพ (ร้อยละ)

ส่วนที่ 2 : ระดับความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับการดำเนินโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต

เกณฑ์การให้คะแนน ได้กำหนดเกณฑ์การให้คะแนนไว้ 5 ระดับ ดังนี้

5 คะแนน	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจ	มากที่สุด
4 คะแนน	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจ	มาก
3 คะแนน	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจ	ปานกลาง
2 คะแนน	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจ	น้อย
1 คะแนน	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจ	น้อยที่สุด

เกณฑ์การแบ่งช่วงคะแนนค่าเฉลี่ยได้กำหนดเกณฑ์ประเมินไว้ ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.51 – 5.00	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจในระดับมากที่สุด
ค่าเฉลี่ย 3.51 – 4.50	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจในระดับมาก
ค่าเฉลี่ย 2.51 – 3.50	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจในระดับปานกลาง
ค่าเฉลี่ย 1.51 – 2.50	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจในระดับ/ความรู้ความเข้าใจในระดับน้อย
ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.50	หมายถึง	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจในระดับน้อยที่สุด

ตารางที่ 5 : ความคิดเห็นของผู้เข้าอบรมด้านสภาพแวดล้อมการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต

ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละ	แปลผล
1. มหาวิทยาลัยมีการกำหนดนโยบายเกี่ยวกับการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต	4.44	0.55	88.89	มาก
2. มีกฎหมาย หรือระเบียบที่รองรับ และเอื้อต่อการจัดโครงการให้สามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	4.38	0.61	87.56	มาก
3. มหาวิทยาลัยกำหนดแนวปฏิบัติตามนโยบายการจัดการศึกษาตลอดชีวิตไว้อย่างชัดเจน	4.52	0.51	90.45	มากที่สุด
4. การจัดโครงการนี้มีความสอดคล้องกับบริบทและความต้องการของประชาชนปัจจุบัน	4.47	0.59	89.33	มาก
5. โครงการนี้มีความจำเป็น และมีความเหมาะสมในการพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill)	4.71	0.46	94.22	มากที่สุด

ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละ	แปลผล
6. วัตถุประสงค์ของโครงการมีความเหมาะสมและสอดคล้องกับนโยบาย/แนวปฏิบัติของมหาวิทยาลัย	4.56	0.55	91.11	มากที่สุด
7. วัตถุประสงค์ของโครงการมีความชัดเจน และสอดคล้องกับเป้าหมายและวิธีการดำเนินการ	4.51	0.55	90.22	มากที่สุด
8. หลักสูตร/กิจกรรมในโครงการสามารถนำไปปฏิบัติได้จริงอย่างเป็นรูปธรรม	4.56	0.59	91.11	มากที่สุด
9. สภาพแวดล้อมของมหาวิทยาลัยมีความเหมาะสมและเอื้อต่อการดำเนินโครงการ	4.60	0.58	92.00	มากที่สุด
10. ในการดำเนินโครงการได้รับการสนับสนุนจากภาคีเครือข่ายและผู้เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง	4.47	0.50	89.33	มาก
ภาพรวม	4.52	0.55	90.42	มากที่สุด

จากการศึกษาระดับความพึงพอใจต่อการส่งเสริมการจัดการการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning) หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล **ความคิดเห็นของผู้เข้าอบรมด้านสภาพแวดล้อมการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.52 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.55 คิดเป็นร้อยละ 90.42** เมื่อจำแนกเป็นรายข้อ พบว่า อันดับหนึ่ง คือ โครงการนี้มีความจำเป็น และมีความเหมาะสมในการพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) โดยมีค่าเฉลี่ย 4.71 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.46 คิดเป็นร้อยละ 94.22 อยู่ในระดับมากที่สุด อันดับสอง คือ สภาพแวดล้อมของมหาวิทยาลัยมีความเหมาะสมและเอื้อต่อการดำเนินโครงการ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.60 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.58 คิดเป็นร้อยละ 92.00 อยู่ในระดับมากที่สุด อันดับสามมีค่าเท่ากัน คือ วัตถุประสงค์ของโครงการมีความเหมาะสมและสอดคล้องกับนโยบาย/แนวปฏิบัติของมหาวิทยาลัย โดยมีค่าเฉลี่ย 4.56 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.55 และหลักสูตร/กิจกรรมในโครงการสามารถนำไปปฏิบัติได้จริงอย่างเป็นรูปธรรม โดยมีค่าเฉลี่ย 4.56 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.59 คิดเป็นร้อยละ 91.11 อยู่ในระดับมากที่สุด อันดับสี่ คือ มหาวิทยาลัยกำหนดแนวปฏิบัติตามนโยบายการจัดการศึกษาตลอดชีวิตไว้อย่างชัดเจน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.52 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.51 คิดเป็นร้อยละ 90.45 อยู่ในระดับมากที่สุด อันดับห้า คือ วัตถุประสงค์ของโครงการมีความชัดเจน และสอดคล้องกับเป้าหมายและวิธีการดำเนินการ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.51 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.55 คิดเป็นร้อยละ 90.22 อยู่ในระดับมากที่สุด อันดับหกมีค่าเท่ากัน คือ การจัดโครงการนี้มีความสอดคล้องกับบริบทและความต้องการของประชาชนปัจจุบัน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.47 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.59 และในการดำเนินโครงการได้รับการ

สนับสนุนจากภาคีเครือข่ายและผู้เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง โดยมีค่าเฉลี่ย 4.47 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.50 คิดเป็นร้อยละ 89.33 อยู่ในระดับมาก อันดับเจ็ด คือ มหาวิทยาลัยมีการกำหนดนโยบายเกี่ยวกับการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต โดยมีค่าเฉลี่ย 4.44 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.55 คิดเป็นร้อยละ 88.89 อยู่ในระดับมาก อันดับแปด คือ มีกฎหมาย หรือระเบียบที่รองรับ และเอื้อต่อการจัดโครงการให้สามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.38 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.61 คิดเป็นร้อยละ 87.56 อยู่ในระดับมาก ตามลำดับ

ส่วนที่ 3 : ความคิดเห็นของผู้เข้าอบรมต่อการบริหารจัดการหลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

ตารางที่ 6 : ความคิดเห็นของผู้เข้าอบรมต่อการบริหารจัดการหลักสูตรฯ

ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละ	แปลผล
ด้านหลักสูตร	4.45	0.59	89.07	มาก
1. หลักสูตรมีความเหมาะสม สอดคล้องกับความต้องการพัฒนา	4.49	0.59	89.78	มาก
2. เนื้อหาหลักสูตรมีความทันสมัย ทันต่อสถานการณ์	4.49	0.63	89.78	มาก
3. รูปแบบกิจกรรมมีความเหมาะสมกับผู้เรียนและสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของโครงการ	4.42	0.62	88.44	มาก
4. ระยะเวลามีความเหมาะสมและเพียงพอต่อการจัดกิจกรรม	4.40	0.62	88.00	มาก
5. วิธีการวัดและประเมินผลมีความเหมาะสม	4.47	0.50	89.33	มาก
ด้านบุคลากร	4.50	0.53	90.00	มาก
1. ผู้สอน/วิทยากร มีความรู้และทักษะในการจัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต	4.47	0.50	89.33	มาก
2. ผู้สอน/วิทยากร สามารถจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะได้อย่างมีประสิทธิภาพ	4.49	0.55	89.78	มาก
3. การประสานงานและตอบคำถามของเจ้าหน้าที่โครงการ	4.49	0.55	89.78	มาก
4. การอำนวยความสะดวกของเจ้าหน้าที่โครงการ	4.56	0.50	91.11	มากที่สุด

ประเด็นคำถาม	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ร้อยละ	แปลผล
ด้านสื่อ วัสดุ อุปกรณ์ และสถานที่	4.49	0.58	89.78	มาก
1. มหาวิทยาลัยมีสื่อที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะให้กับผู้เรียน	4.44	0.59	88.89	มาก
2. มหาวิทยาลัยมีสถานที่ที่เหมาะสมและเพียงพอต่อการจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะให้กับผู้เรียน	4.51	0.55	90.22	มากที่สุด
3. มหาวิทยาลัยมีวัสดุ อุปกรณ์ที่เหมาะสมและเพียงพอต่อการจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะให้กับผู้เรียน	4.47	0.59	89.33	มาก
4. มหาวิทยาลัยมีเอกสาร/คู่มือการดำเนินงานตามโครงการที่ชัดเจน และเหมาะสม	4.53	0.59	90.67	มากที่สุด
ด้านการบริหารจัดการ	4.44	0.55	88.89	มาก
1. มหาวิทยาลัยมีการดำเนินโครงการอย่างเหมาะสม สอดคล้องกับงบประมาณที่ได้รับจัดสรร	4.47	0.55	89.33	มาก
2. มหาวิทยาลัยจัดสรรทรัพยากรเพื่อการดำเนินโครงการอย่างเหมาะสม	4.40	0.62	88.00	มาก
3. มหาวิทยาลัยมีระบบการทำงานเพื่อดำเนินโครงการอย่างมีประสิทธิภาพ	4.42	0.54	88.44	มาก
4. มหาวิทยาลัยดำเนินโครงการได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับวัตถุประสงค์	4.49	0.51	89.78	มาก
ภาพรวม	4.47	0.56	89.44	มาก

จากการศึกษาระดับความพึงพอใจต่อการส่งเสริมการจัดการการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning) หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาลด้านความคิดเห็นของผู้เข้าอบรมต่อการบริหารจัดการหลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล และการเป็นผู้ประกอบการ ภาพรวมอยู่ในระดับมากโดยมีค่าเฉลี่ย 4.47 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.56 คิดเป็นร้อยละ 89.44 เมื่อจำแนกเป็นรายด้าน พบว่า

ด้านหลักสูตร ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.45 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.59 คิดเป็นร้อยละ 89.07 เมื่อจำแนกเป็นรายข้อ พบว่า อันดับหนึ่งมีค่าเท่ากัน คือ หลักสูตรมีความเหมาะสม สอดคล้องกับความต้องการพัฒนา โดยมีค่าเฉลี่ย 4.49 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.59 และเนื้อหาหลักสูตรมีความทันสมัย ทันต่อสถานการณ์ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.49 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.63 คิดเป็นร้อยละ 89.78 อยู่ใน

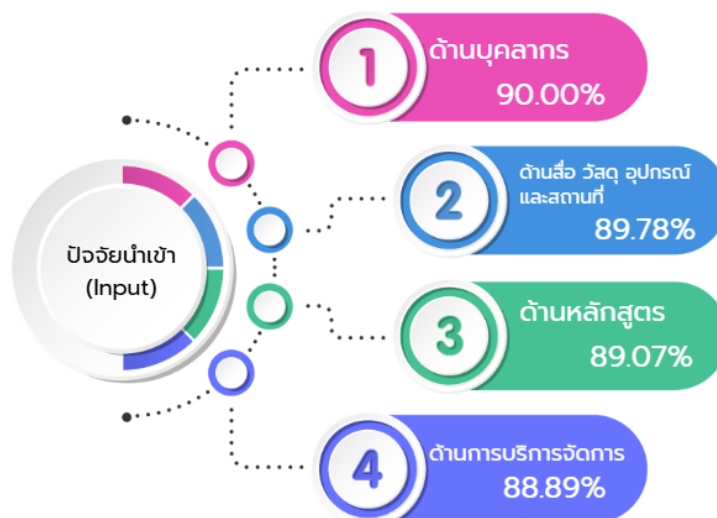
ระดับมาก อันดับสอง คือ วิธีการวัดและประเมินผลมีความเหมาะสม โดยมีค่าเฉลี่ย 4.47 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.50 คิดเป็นร้อยละ 89.33 อยู่ในระดับมาก อันดับสาม คือ รูปแบบกิจกรรมมีความเหมาะสมกับผู้เรียนและสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของโครงการ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.42 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.62 คิดเป็นร้อยละ 88.44 อยู่ในระดับมาก อันดับสี่ คือ ระยะเวลามีความเหมาะสมและเพียงพอต่อการจัดกิจกรรม โดยมีค่าเฉลี่ย 4.40 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.62 คิดเป็นร้อยละ 88.00 อยู่ในระดับมากที่สุด ตามลำดับ

ด้านบุคลากร ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.50 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.53 คิดเป็นร้อยละ 90.00 เมื่อจำแนกเป็นรายข้อ พบว่า อันดับหนึ่ง คือ การอำนวยความสะดวกของเจ้าหน้าที่โครงการ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.56 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.50 คิดเป็นร้อยละ 91.11 อยู่ในระดับมากที่สุด อันดับสองมีค่าเท่ากัน คือ ผู้สอน/วิทยากร มีความรู้และทักษะในการจัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และผู้สอน/วิทยากร สามารถจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.49 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.55 คิดเป็นร้อยละ 89.78 อยู่ในระดับมาก อันดับสาม คือ การประสานงานและตอบคำถามของเจ้าหน้าที่โครงการ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.47 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.50 คิดเป็นร้อยละ 89.33 อยู่ในระดับ**มาก**

ด้านสื่อ วัสดุ อุปกรณ์ และสถานที่ ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.49 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.58 คิดเป็นร้อยละ 89.78 เมื่อจำแนกเป็นรายข้อ พบว่า อันดับหนึ่ง คือ มหาวิทยาลัยมีเอกสาร/คู่มือการดำเนินงานตามโครงการที่ชัดเจน และเหมาะสม โดยมีค่าเฉลี่ย 4.53 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.59 คิดเป็นร้อยละ 90.67 อยู่ในระดับมากที่สุด อันดับสอง คือ มหาวิทยาลัยมีสถานที่เหมาะสมและเพียงพอต่อการจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะให้กับผู้เรียน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.51 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.55 คิดเป็นร้อยละ 90.22 อยู่ในระดับมาก อันดับสาม คือ มหาวิทยาลัยมีวัสดุ อุปกรณ์ที่เหมาะสมและเพียงพอต่อการจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะให้กับผู้เรียน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.47 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.59 คิดเป็นร้อยละ 89.33 อยู่ในระดับมาก อันดับสี่ คือ มหาวิทยาลัยมีสื่อที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะให้กับผู้เรียน โดยมีค่าเฉลี่ย 4.44 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.59 คิดเป็นร้อยละ 88.89 อยู่ในระดับมากที่สุด ตามลำดับ

ด้านการบริหารจัดการ ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.44 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.55 คิดเป็นร้อยละ 88.89 เมื่อจำแนกเป็นรายข้อ พบว่า อันดับหนึ่ง คือ มหาวิทยาลัยดำเนินโครงการได้อย่างมีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.49 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.51 คิดเป็นร้อยละ 89.78 อยู่ในระดับมาก อันดับสอง คือ มหาวิทยาลัยมีการดำเนินโครงการอย่างเหมาะสมสอดคล้องกับงบประมาณที่ได้รับจัดสรร โดยมีค่าเฉลี่ย 4.47 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.55 คิดเป็นร้อยละ 89.33 อยู่ในระดับมาก อันดับสาม คือ มหาวิทยาลัยมีระบบการทำงานเพื่อดำเนินโครงการอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีค่าเฉลี่ย 4.42 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.54 คิดเป็นร้อยละ 88.44 อยู่ในระดับมาก อันดับสี่ คือ มหาวิทยาลัยจัดสรร

ทรัพยากรเพื่อการดำเนินโครงการอย่างเหมาะสม โดยมีค่าเฉลี่ย 4.40 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.62 คิดเป็นร้อยละ 88.00 อยู่ในระดับมาก ตามลำดับ



ภาพที่ 6 : การบริหารจัดการหลักสูตรมาตรฐานอาหาร ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารอาหาร จำแนกเป็นรายด้าน

ส่วนที่ 4 : ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

1. นำมีอินเทอร์เน็ต (WiFi) บริการ เพื่อความสะดวกในการเข้าถึงข้อมูลได้คล่องกว่าสัญญาณมือถือ
2. เรื่องที่พัก
3. อยากให้จัดหลักสูตรเชิงลึกต่อเนื่องเป็นเรื่องๆ เช่น เทคโนโลยีอาหาร canva
4. ดีในภาพรวมขอให้มีการต่อเนื่องและเข้มข้นต่อยอดเชิงลึกในเรื่องที่ผู้ประกอบการจะต้องทำได้จริง เช่น การตลาดออนไลน์เชิงลึก จับมือทำ เป็นต้น
5. เสนอให้จัดที่พัก เช่น โฮมสเตย์ให้กับผู้เข้าร่วมอบรม ในราคาไม่เกิน 250 บาทต่อคนต่อวัน เรียนออนไลน์ 23 บท เรียน 15 วัน อ่านไม่ทัน
6. อยากให้จัดโครงการดีๆ อย่างนี้อีก
7. อยากให้เน้นเรื่องการฝึกปฏิบัติ
8. ควรแจ้งเรื่องการแต่งกายในแต่ละวันเพื่อความเหมาะสมกับกิจกรรม กับสถานที่
9. หัวข้อการศึกษา : ที่เชื่อมโยงกับด้านเทคโนโลยี ควรให้เวลาในการฝึกปฏิบัติมากขึ้น

10. สรุปความสำคัญ และความสัมพันธ์ เพื่อความสอดคล้องกันตลอดหลักสูตร และเชื่อมโยงกับงานของผู้เข้ารับการศึกษาต่อไป
11. สร้างหลักสูตรท้องถิ่น เช่น อาหารพื้นเมืองตรัง, อาหารขาว / หวาน / ทานเล่น หรือ ของฝาก
12. "การใช้ธงกระดาษเพื่อมาใส่เบรคแล้วทิ้ง เป็นการสิ้นเปลืองงบโดยใช้เหตุ ควรนำงบส่วนนี้ไปทำอย่างอื่น
13. ผู้เข้าร่วมสัมมนา มีอายุมาก มีปัญหาเกี่ยวกับความดัน น้ำตาล เปลี่ยนน้ำจืดเบรคเป็นน้ำที่มีปริมาณน้ำตาลน้อย หรือให้เหมาะแก่การรับประทาน ช่วยทั้งสุขภาพผู้เรียน
14. หัวข้อ work shop เช่น ด้านการใช้เทคโนโลยี ควรเพิ่ม เวลา เนื่องจากมีความสัมพันธ์กับการทำการตลาด หรือจัดอบรม เพิ่มเติมเฉพาะหัวข้อ เป็นกลุ่มย่อย (การเก็บค่าอบรม อาจมี หรือไม่อย่างไร อยู่ที่ความเหมาะสมในการจัดการ ทั้งนี้ เพื่อผลในการพัฒนาร่วมกันทั้ง 2 ฝ่าย คือ ผู้เรียน และ ผู้สอน)
15. สร้างภาคีเครือข่ายสถาบันการศึกษา วางแผน ให้ตรงกลุ่มเป้าหมาย
16. วิทยาการควรรู้ข้อมูลของผู้เข้าอบรมว่าคือผู้ประกอบการด้านใดบ้าง จะได้ยกกรณีศึกษามาประกอบให้ตรงประเด็น หรือ ใกล้เคียง เพื่อนำไปปรับใช้จริงให้มากที่สุด
17. มหาวิทยาลัย : มีหลักสูตรเฉพาะของตรัง เพื่อให้คนที่สนใจ มาเรียนที่ตรัง เช่น อาหารขาว อาหารหวาน เมนูสุขภาพ
18. พัฒนารูปแบบการเรียนการสอน หัวข้อต่างๆ ให้เชื่อมโยงกับการพัฒนาของท้องถิ่น เช่น จากพื้นที่ห้วยยอด ประเด็นเรื่องข้าวเบายอดม่วงสู่ครัวโลก ในรูปแบบต่างๆ ตบโจทย์การมีส่วนร่วมกับชุมชนท้องถิ่น
19. เรียนรู้ร่วมกันจากผู้ประกอบการในท้องถิ่นเพื่อจัดทำหลักสูตรชุมชนออนไลน์, ออนไลน์ เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวตรัง และเมืองไทยตามแนวคิดการจัดการการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน"
20. อยากให้ทางมหาวิทยาลัยได้จัดหลักสูตรระยะสั้นสำหรับการเรียนรู้และพัฒนาตนเองและองค์กรของผู้ประกอบการที่สามารถนำไปสู่การปฏิบัติได้โดยแท้จริง เช่น หลักสูตรการทำ Line OA การตลาดออนไลน์เชิงลึกแยกแต่ละแพลตฟอร์มเลย และเรียนรู้ในช่องทาง marketplace แต่ละช่องทางโดยละเอียด

ภาพประกอบกิจกรรม

วันที่ 27 ตุลาคม 2568



วันที่ 28 ตุลาคม 2568



วันที่ 29 ตุลาคม 2568



วันที่ 30 ตุลาคม 2568



วันที่ 31 ตุลาคม 2568



ภาคผนวก



ข้อเสนอโครงการ

โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568



โดย

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ข้อเสนอโครงการ

โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

รายละเอียดผู้เสนอโครงการ

ชื่อสถาบัน : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง

ชื่อหัวหน้าโครงการ : ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์

ที่ตั้งสำนักงาน : 111 ถนนเพชรเกษม ตำบลห้วยยอด อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง 92130

โทรศัพท์ : 075 500 888

โทรสาร : 075 500 888

E-mail : saraban-trg@dusit.ac.th.

ผู้ประสานงาน : ดร.นวลรัตน์ วัฒนา

โทรศัพท์ : 08 5100 0731

E-mail : Nuanrath_wat@dusit.ac.th

(.....)

วันที่.....

สารบัญ

	หน้า
1. ชื่อโครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill)	1
2. งบประมาณที่ขอรับการสนับสนุน	1
3. ระยะเวลาดำเนินโครงการ	1
4. สถานที่ดำเนินโครงการ	1
5. หลักการและเหตุผล/ความสำคัญของโครงการ	1
6. กลุ่มเป้าหมาย	2
7. วัตถุประสงค์	2
8. ผลผลิต	2
9. ผลลัพธ์ (Outcome) ที่ได้จากผลผลิต	4
10. ขั้นตอนการดำเนินงาน ปี 2568	4
11. กำหนดระยะเวลาที่ตัวชี้วัดแล้วเสร็จ	5
12. จำนวนและรายละเอียดของหลักสูตร	5
13. แนวทางการพัฒนาหลักสูตร ปรับปรุงหลักสูตร และรูปแบบการอบรม	7
14. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ พ.ศ. 2568	11
15. ประโยชน์ที่คาดว่าจะประชาชนได้รับจากโครงการ	14
16. การประเมินความเสี่ยง	15
17. ความคุ้มค่าในการดำเนินงานโครงการ	17
18. ผลกระทบของโครงการ/กิจกรรม	17
19. ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข	19
20. หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	19
21. ภาคผนวก	20
22. ภาคผนวก ก	21
23. ภาคผนวก ข	68
24. ภาคผนวก ค	71

ข้อเสนอโครงการ

1. ชื่อโครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill)

ประกอบด้วย หลักสูตร

- 1) หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ ภายใต้หลักสูตรการฝึกอบรมผู้ประกอบการธุรกิจฮาลาล (ภาคผนวก ก หน้า 32)
- 2) หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล ภายใต้หลักสูตรการฝึกอบรมผู้ประกอบการธุรกิจฮาลาล (ภาคผนวก ก หน้า 33)

2. งบประมาณที่ขอรับการสนับสนุน 400,000 บาท

3. ระยะเวลาดำเนินโครงการ มิ.ย.-ธ.ค. 2568

4. สถานที่ดำเนินโครงการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

5. หลักการและเหตุผล/ความสำคัญของโครงการ

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 การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย และการเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย เป็นต้น ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยสนับสนุนบุคลากรในการพัฒนาและนำเสนอหลักสูตรใหม่ ๆ ซึ่งมีเป้าหมายเพื่อเสริมทักษะใหม่และพัฒนาทักษะที่มีอยู่ (Rekill, Upskill, New skills) ให้กับผู้คนทุกช่วงวัย โดยศูนย์การศึกษา ตรัง พัฒนาหลักสูตรการฝึกอบรมจำนวน 2 หลักสูตร คือ หลักสูตรการฝึกอบรม ผู้ประกอบการธุรกิจฮาลาล และหลักสูตรยกระดับมาตรฐานบุคลากรในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและบริการกลุ่มธุรกิจบริการเวลเนส เข้าสู่ระบบคลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และตอบสนองตลาดแรงงานในอุตสาหกรรมอาหาร และการท่องเที่ยว เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของแรงงานในประเทศไทย

6. กลุ่มเป้าหมาย

6.1 หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ

6.2 หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

กลุ่มเป้าหมาย : 1) ผู้เรียนกำลังศึกษา หรือสำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)

2) ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหาร เช่น ธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจผลิตอาหาร

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียหรือมีผลกระทบ : ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหาร หลักสูตรการจัดการบัณฑิตมหาวิทยาลัยสวนดุสิต หน่วยงานภาครัฐที่ส่งเสริมการพัฒนาแรงงาน

7. วัตถุประสงค์ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์หลักของโครงการ)

1) เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรของประเทศไทยให้มีคุณสมบัติตรงตามความต้องการของตลาดแรงงานในอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลและการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ

2) เพื่อสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของแรงงานในประเทศ

8. ผลผลิต

ผลผลิต	ปี 2568 ผล	หน่วยนับ
1. การพัฒนาหลักสูตร Upskill/Reskill เชื่อมโยงกับหลักสูตรปกติในลักษณะ Modular Curriculum โดยมีขอบเขตของหลักสูตรที่เน้น Future Skill ที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 ดังนี้ 1.1) เกษตรสมัยใหม่ (Smart Farm skills) 1.2) ยานยนต์ไฟฟ้า (Electric Vehicle skills) 1.3) การตลาดดิจิทัล (Digital Media skills/Tech-enabled services) 1.4) การวิเคราะห์ข้อมูล (Data Analytics skills) 1.5) การค้าและการบริการด้านการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ (Sales and Customer service skills) 1.6) การพัฒนาเทคโนโลยีสีเขียวและการพัฒนาที่ยั่งยืน: ความเป็นกลางทางคาร์บอน (Sustainable and Green Technology skills) 1.7) การพัฒนาเทคโนโลยีสีเขียวและการพัฒนาที่ยั่งยืน: ความเป็นกลางทางคาร์บอน (Sustainable and Green Technology skills) 1.8) การทำงานของระบบที่มีความแม่นยำและชาญฉลาด (Precision and Intelligent system skills) 1.9) วิศวกรรมหุ่นยนต์และระบบอัตโนมัติ (Robotics and Automation Engineering skills) 1.10) ความปลอดภัยทางไซเบอร์ (Cyber Security	2	หลักสูตร

ผลผลิต	ปี 2568 ผล	หน่วยนับ
skills) 1.11) อื่นๆ (ตามความเชี่ยวชาญและศักยภาพของ สถาบัน)		
2. คนทำงานมีความพร้อมด้านสมรรถนะทันต่อการพัฒนา อาชีพ 2.1 Upskill : ผู้เข้าร่วมอบรม 2.2 Reskill : ผู้เข้าร่วมอบรม	กำลังคนหรือผู้ประกอบการที่ ได้รับการพัฒนาศักยภาพ 100 คน (หลักสูตรละ 50 คน)	คน
3. เครือข่ายสถาบันอุดมศึกษาที่ร่วมมือในการพัฒนา แพลตฟอร์มและการบริหารจัดการหลักสูตรอุดมศึกษาใน รูปแบบ Modular Education หรือ Modular Curriculum	1	เครือข่าย

9. ผลลัพธ์ (Outcome) ที่ได้จากผลผลิต (อธิบายโดยละเอียด)

ผู้เข้าอบรมที่ได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะสามารถนำทักษะไปใช้ในการทำงานจริงได้ มีโอกาสได้รับการจ้างงานหรือมีโอกาสในการทำงานที่ดีขึ้น และช่วยเพิ่มความมั่นใจและความสามารถในการปรับตัวให้ทันกับความต้องการของตลาดแรงงาน และแนวโน้มของรูปแบบการทำงานที่เปลี่ยนแปลงไปจากความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี นอกจากนี้ ผู้เข้าอบรมที่เป็นผู้ประกอบการธุรกิจสามารถนำความรู้และทักษะที่ได้รับไปพัฒนาธุรกิจของตนเองทำให้สร้างรายได้เพิ่มขึ้นและสามารถขยายธุรกิจได้ เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของแรงงานในประเทศไทย

10. ขั้นตอนการดำเนินงาน ปี 2568 (อธิบายโดยละเอียด)

กิจกรรม	ระยะเวลา	รายละเอียดขั้นตอนการดำเนินงาน
1) แต่งตั้งคณะทำงานพร้อมจัดการประชุมเพื่อวางแผนการจัดทำโครงการ จัดทำระบบการบริหารจัดการตลอดโครงการ และวางแผนการประชาสัมพันธ์	ก.ค.68	1.1 เสนอคำสั่งแต่งตั้งคณะทำงานโครงการฯ 1.2 ประชุมวางแผนจัดทำโครงการฯ 1.3 ขออนุมัติดำเนินการโครงการจัดอบรมหลักสูตรในระบบคลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตของมหาวิทยาลัย
2) ดำเนินการรวบรวมผลการสำรวจด้านทักษะความต้องการของภาคอุตสาหกรรมและความต้องการของคนทำงาน	ก.ค.68	- สร้างแบบประเมินเพื่อสำรวจความต้องการพัฒนาทักษะและเข้ารับการฝึกอบรมในหลักสูตร เพื่อ Upskill จากนักศึกษา ศิษย์เก่า และบุคคลทั่วไป - ดำเนินการประชาสัมพันธ์โครงการและรับสมัครผ่านระบบคลังหน่วยกิต (credit bank) ของมหาวิทยาลัย URL: https://creditbanksdu.dusit.ac.th
3) พัฒนาหลักสูตรบนระบบปฏิบัติการ (Platform) การพัฒนาหลักสูตรอุดมศึกษาในรูปแบบ Modular Education และ/หรือ Modular Curriculum รวมถึงการบริหารจัดการหลักสูตรและการประเมินผลหลักสูตรโดยการนำหลักสูตรที่พัฒนาแล้วไปทดลองใช้ใน	ก.ค.-ส.ค.68	- ทบทวนการออกแบบบทเรียน รูปแบบกิจกรรมการเรียนรู้ การวัดและประเมินของหลักสูตร - พัฒนาหลักสูตรบน online-learning platform ของมหาวิทยาลัย (เนื้อหาในส่วนของความรู้ทฤษฎี) - ทดสอบการใช้หลักสูตรบน online-learning platform กับกลุ่มเป้าหมาย

กิจกรรม	ระยะเวลา	รายละเอียดขั้นตอนการดำเนินงาน
กลุ่มเป้าหมายทดลอง มีการสังเกต วิเคราะห์และรวบรวมผลการใช้ หลักสูตรดังกล่าวเพื่อนำไปปรับปรุงให้ หลักสูตรมีความสมบูรณ์ที่สุด		- วิเคราะห์และรวบรวมผลการใช้หลักสูตร เพื่อปรับปรุง
4) จัดกิจกรรมบรรยาย หรือ Workshop การเรียนรู้ตลอดชีวิตและ ทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill)	ต.ค.68	- ดำเนินการจัดกิจกรรมเนื้อหาในส่วน ภาคปฏิบัติ
5) ติดตามและประเมินผลการดำเนิน กิจกรรมของโครงการ	พ.ย.-ธ.ค.68	- ประเมินผลการดำเนินโครงการ - จัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินโครงการ

11. กำหนดระยะเวลาที่ตัวชี้วัดแล้วเสร็จ

รายงานผลการดำเนินงาน รอบ 3 เดือน ภายในเดือนกันยายน 2568

รายงานผลการดำเนินงาน รอบ 6 เดือน ภายในเดือนธันวาคม 2568

12. จำนวนและรายละเอียดของหลักสูตร

รายชื่อหลักสูตรที่คาดว่าจะดำเนินงานตามแพลตฟอร์มการเรียนรู้ตลอดชีวิตและทักษะเพื่ออนาคต (Reskill/Upskill)

ลำดับ	ทักษะ/สมรรถนะ	ชื่อหลักสูตร และรายวิชา	อาจารย์ ผู้รับผิดชอบ	ประเภทหลักสูตร		การเทียบโอนหน่วยกิต ในระบบคลังหน่วยกิต		จำนวน (คน)
				Upskill	Reskill	หลักสูตรมี การเทียบ โอนหน่วย กิต	หลักสูตรไม่ มีการเทียบ โอนหน่วย กิต	
1	อื่นๆ - การวางแผนธุรกิจ - การบริหารจัดการธุรกิจ - การเป็นผู้ประกอบการ	หลักสูตร การจัดการธุรกิจ อาหารฮาลาล และการเป็น ผู้ประกอบการ	ดร. นวลรัตน์ วัฒนา	✓		✓		50
2	อื่นๆ - การจัดการคุณภาพ และความปลอดภัยของ อาหารตามมาตรฐานฮา ลาล	หลักสูตรมาตรฐาน ฮาลาล ระบบการ ประกันคุณภาพ และ ความปลอดภัยของ อาหารฮาลาล	ดร. นวลรัตน์ วัฒนา	✓		✓		50

13. แนวทางการพัฒนาหลักสูตร ปรับปรุงหลักสูตร และรูปแบบการอบรม

1) กระบวนการจัดทำหลักสูตรที่ได้มาตรฐาน (อธิบายโดยละเอียดเป็นข้อ ๆ ขอให้แนบคำสั่งแต่งตั้ง คณะกรรมการ/คณะทำงานบริหารหลักสูตร หรือเอกสารที่เกี่ยวข้องในภาคผนวก)

การจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมใช้หลักการเบื้องต้นของ Outcome-Based Education ในการออกแบบ หลักสูตรบนพื้นฐานของผลการเรียนรู้ที่คาดหวังจะบรรลุผลเมื่อผู้เรียนสำเร็จหลักสูตรการศึกษาที่มุ่งผลลัพธ์ของ การเรียนรู้เป็นสำคัญ ประกอบด้วย มีความรู้ทักษะ จริยธรรม และลักษณะบุคคล โดยมีกระบวนการจัดทำ ดังนี้

1. การวิเคราะห์ความต้องการจำเป็น ความสำคัญของหลักสูตร ทำ Stakeholder Need Analysis และ Benchmarking ทำการรวบรวมข้อมูล

2. การกำหนดผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร เป้าหมายของหลักสูตร วัตถุประสงค์ของหลักสูตร ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) และผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (CLOs)

3. การวางแผนรายวิชา ออกแบบแผนการจัดการเรียนรู้ วิธีการสอน กิจกรรมการเรียนรู้ เครื่องมือการ ประเมินผล

4. การนำร่างหลักสูตรเข้าสู่คณะกรรมการบริหารคณะ/โรงเรียน และนำเสนอคณะอนุกรรมการ กลั่นกรองหลักสูตร

5. การนำร่างหลักสูตรเข้าสู่คณะกรรมการสภาวิชาการ และกระบวนการขออนุมัติเปิดรายวิชา/หลักสูตร ระยะสั้นเข้าสู่ระบบคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตจากสภามหาวิทยาลัย

2) ตารางแสดงรายชื่อหลักสูตร/ประเภทหลักสูตร วิธีการ/แนวทางการปรับปรุงหลักสูตร และรูปแบบการจัด
อบรม

หลักสูตร	ประเภทหลักสูตร	การปรับปรุงหลักสูตร	รูปแบบการจัดอบรม
หลักสูตรการจัดการธุรกิจ อาหารฮาลาล และการ เป็นผู้ประกอบการ Halal Food Business Management and Entrepreneurship รายละเอียดเนื้อหา แนวโน้มตลาดอาหาร ฮาลาลในปัจจุบันทั้งใน ประเทศไทยและ ต่างประเทศ โอกาสและ อุปสรรคใน การประกอบ ธุรกิจอาหารฮาลาล สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ แผนธุรกิจ การผลิต การตลาด ระบบ การเงิน อิสลาม บัญชีและภาษี การสร้างภาพลักษณ์ธุรกิจ และการกำหนดราคา สำหรับธุรกิจอาหาร แนวคิดผู้ประกอบการยุค ใหม่ ภาวะผู้นำและการ ทำงานเป็นทีม บุคลิกภาพ ที่พึงประสงค์สำหรับ การ เป็นผู้ประกอบการและ ทักษะที่เกี่ยวข้อง อาทิ ทักษะการ บุคลิกภาพ มารยาทสังคม และทักษะ การสื่อสารและการ นำเสนอทางธุรกิจ การ ประเมินความเสี่ยงและ การจัดการความเสี่ยงของ ธุรกิจ จรรยาบรรณของ การเป็นผู้ประกอบการ	Upskill	-	รูปแบบการจัดอบรม 1. ดำเนินการจัดฝึกอบรม ใน รูปแบบชั้นเรียน แบบออนไลน์ และแบบไฮบริด จำนวน 60 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 30 ชั่วโมง ภาปฏิบัติ 30 ชั่วโมง 2. เมื่อผู้เรียนฝึกอบรมครบตาม แผนของ หลักสูตร และผ่านการ วัดและประเมินผลแล้ว ผู้เรียนจะ ได้รับใบประกาศนียบัตรของ หลักสูตร และเก็บจำนวนชั่วโมง ไว้ รวมทั้งสามารถเทียบโอน หน่วยกิตสะสมไว้ในคลังหน่วยกิต การประเมินผลหลังการเรียนรู้ 1.จำนวนชั่วโมงเข้าเรียนไม่น้อย กว่า 80% 2.ประเมินผลจากชิ้นงานที่ได้รับ มอบหมาย 3.การสังเกตพฤติกรรม 4. ประเมินการมีส่วนร่วมในการ ทำงาน 5.การประเมินผลด้วย แบบทดสอบ

หลักสูตร	ประเภทหลักสูตร	การปรับปรุงหลักสูตร	รูปแบบการจัดอบรม
ธุรกิจอาหารฮาลาล รวมทั้งกรณีศึกษาธุรกิจ การผลิต ผลิตภัณฑ์อาหาร ฮาลาลและธุรกิจที่ เกี่ยวข้อง			
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 องค์การที่ให้การรับรองฮา ลาลทั้งในและต่างประเทศ	Upskill		รูปแบบการจัดอบรม 1. ดำเนินการจัดฝึกอบรม ใน รูปแบบชั้นเรียน แบบออนไลน์ และแบบไฮบริด จำนวน 60 ชั่วโมง ภาคทฤษฎี 30 ชั่วโมง ภาปฏิบัติ 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
มาตรฐานการผลิต อุตสาหกรรมอาหาร การ ประยุกต์มาตรฐานสากล ร่วมกับมาตรฐานฮาลาล การวิเคราะห์สิ่ง ปนเปื้อน ฮารอมโดยกระบวนการ ทางวิทยาศาสตร์			
ยกระดับมาตรฐาน บุคลากรในอุตสาหกรรม การท่องเที่ยว และบริการ กลุ่มธุรกิจบริการเวลเนส	Upskill	-	รูปแบบการจัดอบรม 1. ดำเนินการจัดฝึกอบรม ในรูปแบบชั้นเรียน ร้อยละ 80 และแบบออนไลน์ ร้อยละ 20 2. เมื่อผู้เรียนฝึกอบรมครบตามแผนของ หลักสูตร และผ่านการวัดและประเมินผลแล้ว ผู้เรียนจะได้รับใบประกาศนียบัตรของหลักสูตร และเก็บจำนวนชั่วโมงไว้ในคลังหน่วยกิต การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ 1.จำนวนชั่วโมงเข้าเรียนไม่น้อยกว่า 80% 2.ประเมินผลจากชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย 3.การประเมินผลด้วยแบบทดสอบ

3) กระบวนการสรรหาอาจารย์หรือวิทยากรประจำหลักสูตรที่ได้มาตรฐาน (อธิบายโดยละเอียดเป็นข้อ ๆ ขอให้แนบคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ/คณะทำงานบริหารหลักสูตร หรือเอกสารที่เกี่ยวข้องในภาคผนวก)

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

2. เสนอรายชื่ออาจารย์/วิทยากรประจำหลักสูตรเพื่อแต่งตั้งอาจารย์ประจำหลักสูตร

14. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ พ.ศ. 2568 (จัดทำตัวคูณของแต่ละกิจกรรมโดยละเอียด)

ใช้ข้อมูลตารางและช่วยแยกหมวดให้ใหม่นะคะ สามารถดูเทียบแผนงบเดิมได้

งบประมาณ 2 หลักสูตร 400,000 บาท

ลำดับ	รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
1	ค่าจ้างการสำรวจข้อมูลความต้องการพัฒนาทักษะและ ฝึกอบรม online /ส่งเอกสาร/ค่าโทร	3,000 บาท
2	ค่าสำเนาแบบประเมินความต้องการพัฒนาทักษะและ ฝึกอบรม	3,000 บาท
3	ค่าจัดทำรายงานสรุปการสำรวจความต้องการพัฒนา หลักสูตรละ 2 เล่ม x เล่มละ 500 x 2 หลักสูตร	2,000 บาท
4	ค่าโฆษณาประชาสัมพันธ์/ค่าจัดส่งหนังสือทางไปรษณีย์	3,000 บาท
5	ค่าตอบแทนกรรมการบริหารหลักสูตร (3 คน x คนละ 3,000 บาท x 2 หลักสูตร)	18,000 บาท
6	ค่าจ้างพัฒนาระบบ online learning platform	13,000 บาท
7	ค่าจ้างถ่ายคลิปและตัดต่อ	10,000 บาท
8	ค่าตอบแทนผู้ทดสอบระบบ	3,000 บาท
9	ค่าตอบแทนอาจารย์/วิทยากร (วิทยากรภายใน 40 ช.ม. x ช.ม.ละ 600 บาท x 2 หลักสูตร = 48,000 บาท) (วิทยากรภายนอก 20 ช.ม. x ช.ม.ละ 1,200 บาท x 2 หลักสูตร = 48,000 บาท)	96,000 บาท
10	ค่าจ้างพิมพ์เอกสารประกอบการอบรม	3,000 บาท
11	ค่าจ้างทำเล่มเอกสารประกอบการอบรม (เล่มละ 200 บาท x 120 เล่ม)	24,000 บาท
12	ค่าเช่าห้องประชุม 6 วัน x 3,000 บาท	18,000 บาท
13	ค่าอาหารกลางวัน 1 มื้อ x มื้อละ 80 บาท x 5 วัน x 60 คน x 2 หลักสูตร	48,000 บาท
14	ค่าอาหารว่าง 2 มื้อ x มื้อละ 30 บาท x 60 คน x 5 วัน x 2 หลักสูตร	36,000 บาท
15	ค่าของสมนาคุณศึกษาดูงาน 2 สถานที่ 1,000 บาท x 2 หลักสูตร	2,000 บาท
16	ค่ากระเป๋าใบละ 60 บาท x 100 ใบ	6,000 บาท
17	ค่าอุปกรณ์ในการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ หลักสูตรละ 2,000 บาท x 2 หลักสูตร	4,000 บาท
18	ค่าจ้างทำประกาศนียบัตร ใบละ 50 บาท x 100 ใบ	5,000 บาท
19	ค่ายานพาหนะวิทยากร+ศึกษาดูงาน (กม.ละ 4 บาท x 2,000 กม.) (งบค่าเดินทางวิทยากร 6,000 บาท ค่าน้ำมันบัส 2,000 บาท)	8,000 บาท
20	ค่าที่พักวิทยากร (2 คืน x คืนละ 1,200 บาท x 2 หลักสูตร)	4,800 บาท
21	ค่าวัสดุติดและค่าวัสดุสิ้นเปลือง	7,000 บาท

ลำดับ	รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
22	ค่าวัสดุสำนักงาน	1,200 บาท
23	ค่าจ้างทำรายงานสรุปโครงการ	2,000 บาท
24	ค่าอุดหนุนสถาบัน 20%	80,000 บาท
	ยอดรวม	400,000 บาท

แผนงบของเดิม

กิจกรรม	วิธีการ	ระยะเวลา	จำนวนงบประมาณ (บาท)
1.สำรวจความต้องการพัฒนาทักษะและเข้ารับการฝึกอบรมในหลักสูตร	1.1ออกแบบและประเมิน สำรวจความต้องการ พัฒนาทักษะและฝึกอบรม 3 หลักสูตร <u>หมวดค่าตอบแทน</u> - ค่าตอบแทนการสำรวจ ข้อมูล 3 หลักสูตร (300 ชุด x ชุดละ 120 บาท) <u>หมวดค่าใช้สอย</u> - ค่าสำเนาแบบประเมิน (300 ชุด x ชุดละ 120 บาท) - ค่าจัดพิมพ์รายงาน สรุปผลการสำรวจความ ต้องการพัฒนา (6เล่ม x เล่มละ 800 บาท x 3 หลักสูตร)	ม.ค.-ก.พ. 68	76,800
2.ประชาสัมพันธ์โครงการ	2.1 ออกแบบสื่อ ประชาสัมพันธ์โครงการ 2.2 หนังสือประชาสัมพันธ์ โครงการ <u>หมวดค่าใช้สอย</u> - ค่าโฆษณาประชาสัมพันธ์ โครงการผ่าน FB/สถานี วิทยุ (5 ครั้ง x ครั้งละ 1,000 บาท) - ค่าจัดส่งหนังสือทาง ไปรษณีย์	ก.พ.68	7,000

กิจกรรม	วิธีการ	ระยะเวลา	จำนวนงบประมาณ (บาท)
	(2 ครั้ง x ครั้งละ 1,000 บาท)		
3.พัฒนาหลักสูตรบนระบบปฏิบัติการ (Platform)	3.1 การออกแบบและพัฒนาหลักสูตรบน online learning platform 3.2 การทดสอบและปรับปรุงให้หลักสูตรมีความสมบูรณ์ <u>หมวดค่าตอบแทน</u> - ค่าตอบแทนกรรมการบริหารหลักสูตร (6 คน x คนละ 3,000 บาท) - ค่าตอบแทนผู้ทดสอบใช้หลักสูตร และให้ข้อเสนอแนะ (30 คน x คนละ 300 บาท) <u>หมวดค่าใช้สอย</u> - ค่าจ้างพัฒนาระบบ online learning platform (15,000 บาท) - ค่าจ้างถ่ายคลิปและตัดต่อ (15,000 บาท) <u>หมวดค่าสาธารณูปโภค</u> - ค่าเช่าพื้นที่เว็บไซต์ (5,000 บาท/ต่อปี) - ค่าจดโดเมนเนม (1,500 บาท/ต่อปี)	มี.ค.-เม.ย.68	48,500
4.จัดกิจกรรมฝึกอบรมทั้งภาคบรรยายและภาคปฏิบัติ จำนวน 5 หลักสูตร	4.1 ลงทะเบียนรับสมัคร 4.2 ดำเนินการฝึกอบรมหลักสูตรละ 10 วัน (60 ชั่วโมง) <u>หมวดค่าตอบแทน</u> - ค่าตอบแทนอาจารย์/	มี.ย.-ส.ค.2568	617,700

กิจกรรม	วิธีการ	ระยะเวลา	จำนวนงบประมาณ (บาท)
	วิทยากร (หลักสูตรละ 2 คน ภายใน 1 คน ภายนอก 1 คน) -วิทยากรภายใน (1 คน x 40 ช.ม. x ช.ม.ละ 600 บาท x 3 หลักสูตร) -วิทยากรภายนอก (1 คน x 20 ช.ม. x ช.ม.ละ 1,200 บาท x 3 หลักสูตร) <u>หมวดค่าใช้สอย</u> - ค่าจ้างพิมพ์เอกสาร ประกอบการอบรม (3 หลักสูตร x หลักสูตรละ 1,000 บาท) - ค่าจ้างทำเล่มเอกสาร ประกอบการอบรม (300 เล่ม x เล่มละ 300 บาท) -ค่าเช่าห้องประชุม (10 วัน x วันละ 3,000 บาท x 3 หลักสูตร) - ค่าอาหารกลางวัน (1 มื้อ x มื้อละ 80 บาท x 10 วัน x 60 คน x 3 หลักสูตร) - ค่าอาหารว่าง (2 มื้อ x มื้อละ 25 บาท x 60 คน x 10 วัน x 3 หลักสูตร) - ค่าของสมนาคุณการดำเนินงาน (3 สถานที่ x สถานที่ละ 1,000 บาท) - ค่ากระเป๋หรือสิ่งที่ใช้บรรจุเอกสารสำหรับผู้เข้ารับการศึกษาอบรม (จำนวน 200 ใบ x ใบละ 60 บาท)		

กิจกรรม	วิธีการ	ระยะเวลา	จำนวนงบประมาณ (บาท)
	- ค่าเช่าอุปกรณ์ในการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ (3 หลักสูตร x หลักสูตรละ 2,000 บาท) - ค่าจ้างประกาศนียบัตร (จำนวน 200 ใบ x ใบละ 50 บาท) - ค่ายานพาหนะวิทยากร (กิโลเมตรละ 4 บาท x 2,000 กิโลเมตร) - ค่าที่พักวิทยากรภายนอก (4 คืน x คืนละ 1,200 บาท x 3 หลักสูตร) - ค่าวัสดุสำนักงาน (เช่น กระดาษ A4 , ปากกา, หมึกพิมพ์) (1,100 บาท x 3 หลักสูตร)		
5.ติดตามและประเมินผลการดำเนินกิจกรรมของโครงการ		ส.ค.2568	
รวมทั้งสิ้น			750,000

15. ประโยชน์ที่คาดว่าจะประชาชนได้รับจากโครงการ

การมีทักษะใหม่จากการอบรมภายใต้โครงการ และช่วยเพิ่มโอกาสในการจ้างงานและสร้างงานใหม่ ๆ ในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง เช่น ธุรกิจฮาลาล

16. การประเมินความเสี่ยง

ที่	การประเมินความเสี่ยง	ข้อค้นพบ	ข้อเสนอแนะการแก้ไข/ ลดความเสี่ยง
-----	----------------------	----------	-------------------------------------

ที่	การประเมินความเสี่ยง	ข้อค้นพบ	ข้อเสนอแนะการแก้ไข/ ลดความเสี่ยง
1	ความเสี่ยงด้านกลยุทธ์ (Strategic Risk) - ความเสี่ยงจากการกำหนดนโยบาย - ความเสี่ยงจากการบริหารงาน - ความเสี่ยงจากการนำนโยบาย/กลยุทธ์ไปปฏิบัติ - ความเสี่ยงจากความสามารถในการปรับตัวตามการเปลี่ยนนโยบาย	1) การกำหนดนโยบายที่ไม่ชัดเจนหรือไม่สอดคล้องกับเป้าหมายของโครงการอาจทำให้เกิดความสับสนและการดำเนินงานที่ไม่เป็นไปตามแผน 2) การบริหารงานที่ไม่มีประสิทธิภาพอาจทำให้โครงการไม่สามารถบรรลุเป้าหมายได้ 3) การนำนโยบายหรือกลยุทธ์ไปปฏิบัติที่ไม่สอดคล้องกับแผนที่วางไว้ อาจทำให้เกิดความล่าช้าและปัญหาในการดำเนินงาน	1) ควรมีการวิเคราะห์และประเมินนโยบายอย่างละเอียดก่อนการนำไปใช้ รวมถึงการมีส่วนร่วมของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในการกำหนดนโยบาย 2) ควรมีการฝึกอบรมและพัฒนาทักษะการบริหารงานให้กับผู้บริหารโครงการ รวมถึงการใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีที่ช่วยในการบริหารจัดการ 3) ควรมีการติดตามและประเมินผลการนำนโยบายไปปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง รวมถึงการปรับปรุงและแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นอย่างทันท่วงที
2	ความเสี่ยงด้านการดำเนินงาน/ปฏิบัติการ (Operational Risk) - ความเสี่ยงที่เกิดจากการปฏิบัติงานของบุคลากร/อัตรากำลัง (People risk) - ความเสี่ยงที่เกิดจากกระบวนการทำงานหรือขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Process risk) - ความเสี่ยงที่เกิดจากการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการปฏิบัติงาน (Technology risk)	ไม่พบปัญหา	-
3	ความเสี่ยงด้านการเงิน (Financial Risk) - ความเสี่ยงจากงบประมาณที่ได้รับและการใช้จ่ายงบประมาณ - ความเสี่ยงจากการเปลี่ยนแปลงปัจจัย	1) การได้รับงบประมาณไม่เพียงพอหรือการใช้จ่ายงบประมาณที่ไม่เป็นไป	1) ควรมีการวางแผนงบประมาณอย่างละเอียด และการติดตามการใช้จ่ายงบประมาณอย่างใกล้ชิด

ที่	การประเมินความเสี่ยง	ข้อค้นพบ	ข้อเสนอแนะการแก้ไข/ ลดความเสี่ยง
	ภายนอกที่กระทบการใช้จ่ายงบประมาณ - ความเสี่ยงด้านศักยภาพด้านการเงิน	ตามแผนอาจทำให้ โครงการไม่สามารถ ดำเนินการได้ตาม เป้าหมาย 2) การเปลี่ยนแปลง ของปัจจัยภายนอก เช่น เศรษฐกิจหรือ กฎหมาย อาจทำให้การ ใช้จ่ายงบประมาณไม่ เป็นไปตามแผน	2) ควรมีการวิเคราะห์และ ประเมินปัจจัยภายนอก อย่างต่อเนื่อง รวมถึงการ ปรับแผนงบประมาณให้ สอดคล้องกับสถานการณ์
4	ความเสี่ยงด้านกฎหมายกฎเกณฑ์ต่าง ๆ (Compliance Risk) - ความเสี่ยงที่เกิดจากการขัดข้องในการ ดำเนินงานตามกฎหมาย ระเบียบที่เกี่ยวข้อง - ความเสี่ยงที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลง กฎระเบียบ	1) การไม่ปฏิบัติตาม กฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง อาจทำให้เกิดปัญหา ทางกฎหมายและการ ดำเนินงานที่ไม่เป็นไป ตามแผน 2) การเปลี่ยนแปลง กฎระเบียบที่ไม่คาดคิด อาจทำให้การ ดำเนินงานต้องปรับตัว และเกิดความล่าช้า	1) ควรมีการศึกษาและ ปฏิบัติตามกฎระเบียบที่ เกี่ยวข้องอย่างเคร่งครัด รวมถึงการมีที่ปรึกษาทาง กฎหมายเพื่อรับคำแนะนำ 2) ควรมีการติดตามและ ประเมินการเปลี่ยนแปลง ของกฎระเบียบอย่าง ต่อเนื่อง รวมถึงการปรับ แผนการดำเนินงานให้ สอดคล้องกับกฎระเบียบ ใหม่
5	ความเสี่ยงต่อการทุจริตเชิงนโยบาย - ความเสี่ยงการทุจริตที่เกี่ยวข้องกับการ พิจารณาอนุมัติ อนุญาต - ความเสี่ยงการทุจริตในความโปร่งใสของ การใช้อำนาจและตำแหน่งหน้าที่ - ความเสี่ยงการทุจริตในความโปร่งใสของ การใช้จ่ายงบประมาณและการบริหารจัดการ ภาครัฐ	ไม่พบปัญหา	-

17. ความคุ้มค่าในการดำเนินงานโครงการ (ก่อให้เกิดผลประโยชน์ต่อประชาชนและภาครัฐมากหรือน้อยกว่าค่าใช้จ่ายและผลเสียที่เกิดขึ้นเพียงใด)

การดำเนินโครงการมีความคุ้มค่าจากประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ ดังต่อไปนี้

- 1) ด้านเศรษฐกิจ ผู้ร่วมอบรมสามารถนำทักษะที่ได้รับไปพัฒนาธุรกิจให้เกิดประสิทธิภาพในการบริการแก่ลูกค้าหรือนักท่องเที่ยว ช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจในท้องถิ่น หรือได้รับโอกาสในการถูกจ้างงานมากขึ้น
- 2) ด้านสังคม ผู้ร่วมอบรมสามารถแบ่งปันความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับจากการอบรมกับผู้ประกอบการและผู้เข้าอบรมอื่น ๆ สามารถให้คำแนะนำแนวทางการดำเนินธุรกิจแก่ผู้ประกอบการอื่น ๆ ภายในอุตสาหกรรมเดียวกัน และสามารถร่วมมือกับผู้ประกอบการรายอื่น ๆ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์หรือบริการใหม่ ๆ หรือการร่วมมือกันทำธุรกิจ
- 3) ด้านการสร้างที่ยั่งยืน การเรียนรู้ตลอดชีวิตช่วยให้ผู้เข้าอบรมสามารถพัฒนาทักษะใหม่ที่เป็นต่อการทำงานได้อย่างต่อเนื่อง สร้างความมั่นคงในอาชีพ และสามารถปรับตัวต่อการเปลี่ยนแปลงของตลาดแรงงานและเทคโนโลยีใหม่ ๆ และเพิ่มโอกาสในการถูกจ้างงานที่สูงขึ้น ทำให้ประชาชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น และสามารถเผชิญกับความท้าทายใหม่ ๆ ได้อย่างมั่นใจ

18. ผลกระทบของโครงการ/กิจกรรม

1) ด้านเศรษฐกิจ

ผลกระทบเชิงบวก

- ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถนำทักษะที่ได้รับไปพัฒนาธุรกิจหรือการทำงาน ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น ซึ่งส่งผลดีต่อเศรษฐกิจในระดับบุคคลและครอบครัว
- โครงการช่วยเพิ่มโอกาสในการจ้างงานและสร้างงานใหม่ ๆ ในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง เช่น ธุรกิจฮาลาลและการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ

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

19. ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข

ปัญหาอุปสรรค

ผู้ที่อยู่ในพื้นที่ห่างไกลหรือมีข้อจำกัดในการเข้าถึงโครงการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต จึงอาจไม่ได้รับประโยชน์จากโครงการเท่าที่ควร

แนวทางแก้ไข

การพัฒนากระบวนการเรียนรู้ออนไลน์หรือการจัดอบรมในพื้นที่ห่างไกลเพื่อให้ผู้ที่มีข้อจำกัดในการเข้าถึงการศึกษาได้รับประโยชน์

20. หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (หน่วยงานที่ร่วมพัฒนาหลักสูตรหรือได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจากการเข้ารับการอบรม เป็นต้น)

1. สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดตรัง
2. บริษัทผลิตภัณฑ์อาหารกว้างไพศาลจำกัด (มหาชน)

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
รายละเอียด/เนื้อหาหลักสูตร

1. หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ ภายใต้หลักสูตรการฝึกอบรมผู้ประกอบการธุรกิจฮาลาล
2. หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล ภายใต้หลักสูตรการฝึกอบรมผู้ประกอบการธุรกิจฮาลาล

4. กลุ่มเป้าหมาย

- 1) ผู้เรียนกำลังศึกษา หรือ สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่า หรือ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.)
- 2) ผู้ประกอบการธุรกิจด้านอาหาร เช่น ธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม ธุรกิจผลิตอาหาร

5. คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

- 1) เป็นผู้ที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.) หรือระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) หรือ
- 2) เป็นผู้ประกอบอาชีพอิสระ ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร หรือ พนักงานหน่วยงานเอกชน หรือพนักงานของรัฐ หรือ
- 3) บุคคลทั่วไปที่สนใจในธุรกิจ หรือ ธุรกิจอาหารฮาลาล หรือ
- 4) คุณสมบัติอื่น ๆ ให้เป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ว่าด้วย คลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต

6. จำนวนผู้เข้าอบรมต่อรุ่น

ไม่น้อยกว่า 30 คน

7. ความร่วมมือกับสถาบันอื่น



ไม่มี



มี ได้แก่ 1) บริษัทตรังผลิตภัณฑ์กว้างไพศาล จำกัด

2) บริษัท วู้ดเวิร์ค ฟาร์ม จำกัด (โดยสถานประกอบการดังกล่าวทำความร่วมมือสำหรับการศึกษาดูงานระหว่างการจัดการเรียนการสอน)

8. คุณสมบัติของผู้สอน/วิทยากร

1. มีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาโทหรือเทียบเท่า หรือมีตำแหน่งผู้ช่วยศาสตราจารย์ขึ้นไป ในสาขาวิชาที่สัมพันธ์กันหรือในรายวิชาที่สอน
 2. มีคุณวุฒิที่สัมพันธ์ หรือความเชี่ยวชาญและประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับบริหารธุรกิจ การจัดการ เทคโนโลยีสารสนเทศ อิสลามศึกษา และวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ
- กรณีอาจารย์พิเศษอาจได้รับการยกเว้นคุณวุฒิปริญญาโท โดยต้องมีคุณวุฒิขั้นต่ำปริญญาตรี หรือเทียบเท่าและมีประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาที่สอนมาแล้วไม่น้อยกว่า 6 ปี ทั้งนี้ให้เป็นไปตามข้อบังคับ ว่าด้วยอาจารย์พิเศษ

9. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

10. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถค้นคว้าข้อมูลของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในมหาวิทยาลัย และศูนย์การศึกษา ตรัง ประกอบด้วย

10.1 อาคารเรียนภายในศูนย์การศึกษา ตรัง รวมทั้งห้องปฏิบัติการพร้อมครุภัณฑ์ ห้องถ่ายทอดสด Online Learning Room ห้องเรียน Hybrid ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ ห้องปฏิบัติการอาหารนานาชาติ ห้องฝึกปฏิบัติการอาหาร ห้องปฏิบัติการอาหารมุสลิม ครีวมุสลิม ที่รองรับการจัดการเรียนการสอนในรูปแบบ Onsite Online และ Hybrid โดยใช้มาตรฐานเดียวกันกับในมหาวิทยาลัย

10.2 ห้องสมุดมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

10.2.1 ในมหาวิทยาลัย

ฐานข้อมูลทรัพยากรการเรียนรู้ อินทราเน็ตและอินเทอร์เน็ต (Intranet and Internet) บริการเครือข่ายไร้สาย (Wi-Fi) บริการโฮสติ้ง (Web Hosting) บริการอีเมลนักศึกษา (Office365) บริการ WBSC บริการพื้นที่เก็บข้อมูลบนคลาวด์ (Cloud Computing) บริการ MS Teams บริการ One Drive บริการโปรแกรมประยุกต์ต่าง ๆ สำหรับบุคลากรและนักศึกษา โดยมีหนังสือที่ให้บริการในมหาวิทยาลัย จำนวน 194,559 เล่ม หนังสือที่ศูนย์การศึกษา จำนวน 62,772 เล่ม รวม 257,331 เล่ม วารสารบอกรับ จำนวน 278 ชื่อเรื่อง วารสาร อภินันทนาการ จำนวน 529 ชื่อเรื่อง ทั้งนี้จำแนกเป็นหนังสือที่เกี่ยวข้องกับสาระการเรียนรู้ของด้านบริหารธุรกิจ จำนวน 16,185 เล่ม แบ่งเป็น หนังสือภาษาไทยจำนวน 13,971 เล่ม ภาษาอังกฤษ 2,214 เล่ม หนังสือที่เกี่ยวข้องกับสาระการเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีดิจิทัล จำนวน 18,838 เล่ม แบ่งเป็นหนังสือภาษาไทย จำนวน 16,187 เล่ม ภาษาอังกฤษ จำนวน 2,651 เล่ม (สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ, 2562) อีกทั้งมหาวิทยาลัยสวนดุสิตได้จัด เตรียมฐานข้อมูลออนไลน์ที่มีความหลากหลายเพื่อเสริมช่องทางการเข้าถึงข้อมูล ตามโครงการพัฒนาเครือข่ายห้องสมุดมหาวิทยาลัยไทย (ThaiLIS) เป็นการเชื่อมโยงเครือข่ายห้องสมุดของมหาวิทยาลัยในกำกับของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เพื่อให้สามารถใช้ทรัพยากรร่วมกันอย่างมีประสิทธิภาพ ให้บริการสืบค้นกับนักศึกษา อาจารย์ บุคลากร และนักวิจัยของมหาวิทยาลัยที่ได้เข้าร่วมเป็นสมาชิกเครือข่าย จำนวน 11 ฐาน ได้แก่

1. TDC เป็นฐานข้อมูล วิทยานิพนธ์ ภาคนิพนธ์ งานวิจัย บทความวารสาร และหนังสือหายาก (ฉบับภาษาไทย - ภาษาอังกฤษ) ในรูปแบบเต็มฉบับ (Full - Text) เป็นเครือข่ายความร่วมมือระหว่างห้องสมุดมหาวิทยาลัยของรัฐ / เอกชน/ สถาบันฯ ใช้งานภายนอกเครือข่าย (สมัครสมาชิกลงทะเบียน)

2. ACM Digital Library วารสารทางด้านคอมพิวเตอร์และเทคโนโลยีสารสนเทศ จดหมายข่าว และเอกสารการประชุมวิชาการ (Proceeding) มีสารานุกรม/คำศัพท์ด้านคอมพิวเตอร์ วิดีโอ ใช้งานในระบบ Android, iOS and Windows มีรายการบรรณานุกรม สาระสังเขปในรูปแบบ PDF และ HTML

3. Academic Search Complete เป็นฐานข้อมูล ที่ครอบคลุมสหสาขาวิชา ได้แก่ ศึกษาศาสตร์ ประวัติศาสตร์ สังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ ศิลปศาสตร์ จิตวิทยา ศาสนา นิติศาสตร์ บริหารธุรกิจ วิศวกรรมศาสตร์ วิทยาศาสตร์เทคโนโลยี วิทยาศาสตร์สุขภาพ วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม และวิทยาศาสตร์ทั่วไป

4. Emerald Management PLUS และ Emerald Management EM 92 วารสารอิเล็กทรอนิกส์ ครอบคลุมสาขาวิชาด้านการจัดการ การจัดการเชิงกลยุทธ์ การบัญชีบริหารธุรกิจ การเงินธุรกิจ เศรษฐศาสตร์ ทรัพยากรมนุษย์ และการจัดการความรู้ ฯลฯ

5. EBSCO Discovery Service Plus Full Text (EDS) เครื่องมือการสืบค้นฐานข้อมูล
ที่ สกอ. บอกรับ ทั้งหมดด้วยการสืบค้นแบบหน้าจอดีเดียว (Single Search) สามารถสืบค้นรายละเอียด ดังนี้

- บทความวารสารฉบับเต็ม (Full-Text) จากสำนักพิมพ์ เช่น Wiley, Taylor&Francis, Sage

- สารานุกรมออนไลน์ Britannica Encyclopedia และ Salem Press หนังสือ, การประชุม Conference, วารสาร และแม็กกาซีนที่มีชื่อเสียง

- การแสดงผลรูปแบบไฟล์ PDF และ HTML

6. ProQuest Dissertations & Theses Global เป็นวิทยานิพนธ์และ ดุษฎีนิพนธ์ (ฉบับภาษา อังกฤษ) ครอบคลุมสาขาวิชา ระดับปริญญาโท ปริญญาเอก ให้ข้อมูลรูปแบบ Full Text มีข้อมูลเพิ่มขึ้นทุกปี ไม่จำกัดสิทธิ์จำนวนผู้ใช้ มีการจัดการผลลัพธ์โดยส่งพิมพ์อีเมลบันทึกในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ จัดเก็บในโปรแกรม จัดการบรรณานุกรมได้โดยตรง เช่น EndNote, RefWorks ใช้งานได้ทั้งภายในและภายนอกเครือข่าย

7. Science Direct วารสาร อิเล็กทรอนิกส์ (Electronic Journals) ครอบคลุมสาขาวิชา วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีวิทยาศาสตร์สุขภาพ สังคมศาสตร์และมนุษยศาสตร์ มีบรรณานุกรม พร้อมสาระสังเขป บทความฉบับเต็ม (Full – text)

8. Web of Science เป็นฐานข้อมูลอ้างอิง (Citation Database) วารสารอิเล็กทรอนิกส์ บรรณานุกรม และสาระสังเขป เนื้อหาครอบคลุมสาขา วิทยาศาสตร์ สังคมศาสตร์ และมนุษยศาสตร์ มีวารสารรวมกันมากกว่า 10,000 ชื่อ

9. H.W.Wilson วารสารที่มีเนื้อหาครอบคลุมสาขาวิชา วิทยาศาสตร์ประยุกต์ชีววิทยา เกษตรกรรม มนุษยศาสตร์สังคมศาสตร์การศึกษา ธุรกิจ สารสนเทศศาสตร์ ฯลฯ เป็นวารสาร ฉบับเต็มมากกว่า 1,700 ชื่อเรื่อง

10. EBSCO Discovery Service Plus Full Text เครื่องมือการสืบค้นฐานข้อมูลที่ สกอ. บอกรับ ทั้งหมดด้วยการสืบค้นแบบหน้าจอดีเดียว (Single Search) สามารถสืบค้นรายละเอียด ดังนี้

- บทความวารสารฉบับเต็ม (Full-Text) จากสำนักพิมพ์ เช่น Wiley, Taylor&Francis, Sage

- สารานุกรมออนไลน์ Britannica Encyclopedia และ Salem Press

- หนังสือ, การประชุม Conference, วารสาร และแม็กกาซีน ที่มีชื่อเสียง

- การแสดงผลรูปแบบไฟล์ PDF และ HTML

11. ABI/INFORM Complete ประกอบด้วยฐานข้อมูลที่สำคัญ ได้แก่

- ABI/INFORM Global เป็นฐานข้อมูลที่มีเนื้อหาครอบคลุมทางด้านบริหารและการจัดการ จากวารสารจำนวนไม่น้อยกว่า 3,000 รายชื่อ

- ABI/INFORM Trade & Industry เป็นฐานข้อมูลที่มีเนื้อหาครอบคลุมทางด้านการค้า และอุตสาหกรรม จากวารสารและสิ่งพิมพ์จำนวนไม่น้อยกว่า 1,900 รายชื่อ

- ABI/INFORM Dateline เป็นฐานข้อมูลที่มีเนื้อหาครอบคลุมทางด้านธุรกิจ โดยรวบรวมจากสิ่งพิมพ์จำนวนไม่น้อยกว่า 190 รายชื่อ

- วิทยานิพนธ์ทางด้านการบริหารธุรกิจ จำนวนไม่น้อยกว่า 18,000 รายการ ให้บริการเอกสาร ฉบับเต็ม Full Text ไม่จำกัดสิทธิ์จำนวนผู้ใช้ รูปแบบไฟล์การแสดงผล Full Text : PDF หรือ HTML+Graphics การจัดการผลลัพธ์ทำได้โดยสั่งพิมพ์อีเมลบันทึกในรูปแบบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ จัดเก็บในโปรแกรมจัดการบรรณานุกรมได้โดยตรง เช่น EndNote, RefWorks ถ่ายโอนเข้าใน EndNote Web การใช้งาน สามารถใช้งานได้ที่ทั้งภายในและภายนอก

นอกจากนี้ยังมีฐานข้อมูลออนไลน์ดังกล่าวยังมีฐานข้อมูลเพิ่มเติมของมหาวิทยาลัยสวนดุสิตที่บอกรับ เพื่อให้บริการสืบค้นกับ นักศึกษา บุคลากร อาจารย์และนักวิจัยของมหาวิทยาลัยฯ เช่น ฐานข้อมูล ACS : American Chemical Society ฐานข้อมูล Computer & Applied Sciences Complete (CASC) ฐานข้อมูล IEEE/IET Electronic Library (IEL) และฐานข้อมูล Springerlink – journal เป็นต้น รวมถึงยังมีฐานข้อมูลฐานข้อมูลของสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศบอกรับ เพื่อให้บริการสืบค้นกับ นักศึกษา บุคลากรคณาจารย์และนักวิจัยของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ได้แก่

1. ฐานข้อมูล News Center ข้อมูลข่าวสารจากสำนักข่าวหรือแหล่งข่าวต่าง ๆ โดยตรงและแบบข้อความ (Text Mode) เช่น หนังสือพิมพ์ภายในประเทศและต่างประเทศโดยปรับปรุงข้อมูลแบบทันทีทันใด (Real - Time) ตลอดเวลา

2. ฐานข้อมูล iQNewsClip ข่าวตัดกฤตภาค ข่าวออนไลน์จากหนังสือพิมพ์ภายในประเทศฉบับภาษาไทย และภาษาอังกฤษ กว่า 30 ฉบับ เลือกดูได้ทั้งภาพสีและขาว-ดำ จัดเป็นหมวดหมู่ พร้อมฟังก์ชันในการสืบค้นข้อความฉบับเต็ม (Full Text Search) ค้นหาเฉพาะชิ้นข่าว ที่ต้องการได้อย่างง่าย สะดวก และรวดเร็ว ให้ข้อมูลปัจจุบัน

3. ฐานข้อมูล e-Books หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ ประกอบด้วย งานวิทยานิพนธ์ดุสิตวิทยานิพนธ์งานวิจัยหนังสือหายาก หนังสือประกอบการเรียนการสอนของมหาวิทยาลัยฯ ที่ผลิตขึ้นเองและหนังสืออ่าน ประกอบทั่วไป ให้ข้อมูลเอกสารฉบับเต็ม (Full Text)

4. ฐานข้อมูล Asian Business and Reference เป็นฐานข้อมูลธุรกิจ การเงิน ในเอเชีย ให้ข้อมูลตั้งแต่ปี 1990 - ปัจจุบัน รายละเอียดเกี่ยวกับ บริษัท, การตลาด, การค้าระหว่างประเทศ ข้อมูลและสถิติของประเทศต่าง ๆ ประชากรและสถาบันต่าง ๆ นโยบายและการวิเคราะห์และเงื่อนไขทางธุรกิจ โดยรวมให้เอกสารฉบับเต็ม Full-text

5. ฐานข้อมูล Web OPAC เป็นฐานข้อมูลรายการบรรณานุกรมทรัพยากรสารสนเทศ ของสำนักวิทยบริการฯ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ผู้ใช้บริการสามารถสืบค้นข้อมูลจากภายในมหาวิทยาลัยและภายนอกมหาวิทยาลัย

10.2.2 ศูนย์การศึกษาสร้าง

1. ห้องสมุด มีหนังสือที่ให้บริการในศูนย์การศึกษา สร้าง จำนวน 14,989 เล่ม
2. แหล่งข้อมูลสำหรับสืบค้น ได้แก่ แหล่งสืบค้นของมหาวิทยาลัย ฐานข้อมูลออนไลน์ จำนวน 18 ฐาน ฐานข้อมูลหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ ฐานข้อมูลหนังสือพิมพ์ ฐานข้อมูลวารสารวิจัย ฐานข้อมูลวิทยานิพนธ์ และฐานข้อมูลอื่น ๆ

10.3 ระบบสนับสนุนการเรียนรู้ ระบบ WBSC : Work-Based Blended Learning and Technological Scaffolding เป็นระบบสนับสนุนการเรียนรู้โดยผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง และมุ่งผลลัพธ์ (Outcome-Based Education)

10.4 บริการ Microsoft Office 365 และ Microsoft Teams สำหรับการจัดการเรียนการสอนในระบบ online

10.5 ระบบอินทราเน็ต (Intranet) และอินเทอร์เน็ต (Internet) : มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และจังหวัดตรัง ได้จัดให้บริการอินเทอร์เน็ต ระบบไวไฟ (WIFI) เพื่อเป็นการสนับสนุนการเรียนการสอน การศึกษาด้วยตนเองและการแลกเปลี่ยนสื่อสารกับผู้สอนผ่านระบบจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (SDU Mail) การถ่ายทอดรายการทางอินเทอร์เน็ต (SDIB) บริการการเรียนการสอนออนไลน์ (E-Learning) ระบบการแบ่งปันความรู้ (SDU Sharing) และระบบการจัดการเรียนการสอน (WBSC_LMS) ระบบการทำงานร่วมกันเป็นทีมของไมโครซอฟ (Microsoft Teams)

10.6 ศูนย์การเรียนรู้ภาษาด้วยตนเอง (SELF-ACCESS LANGUAGE LEARNING CENTER) : เป็นบริการที่จัดให้กับนักศึกษา บุคลากร และอาจารย์ของมหาวิทยาลัยที่สนใจและต้องการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ ซึ่งสามารถเรียนรู้ได้ด้วยตนเองในศูนย์การเรียนรู้ภาษาด้วยตนเอง

10.7 วิดีทัศน์ตามอัธยาศัย (Video on Demand) : สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ ได้จัดสร้างระบบการรับชมวีดิทัศน์ สำหรับให้บริการวีดิทัศน์แก่นักศึกษาหลาย ๆ คนในเวลาเดียวกัน ในรูปแบบที่สามารถโต้ตอบกับสื่อวีดิทัศน์ได้ (Interactive) โดยใช้สื่อเพียงชุดเดียวเท่านั้น เป็นรูปแบบการแปลงข้อมูลเทปวีดิทัศน์ให้อยู่ในรูปแบบของแฟ้มข้อมูลวีดิทัศน์แบบดิจิทัล (Digital Video Files) ที่มีความโดดเด่นสามารถจัดเก็บได้อย่างมีประสิทธิภาพในระบบคอมพิวเตอร์ และมีความคงทนของข้อมูลสูง สามารถปรับแต่งหรือแก้ไขได้ง่ายกว่าเดิมสำหรับเนื้อหาที่ต้องการปรับเปลี่ยนให้ถูกต้องเหมาะสม

11. รูปแบบการจัดการศึกษา

11.1 ดำเนินการจัดฝึกอบรมจำนวน 10 หลักสูตร ในรูปแบบชั้นเรียน แบบออนไลน์ และแบบไฮบริด

11.2 ผู้เรียนสามารถเลือกลงทะเบียนเรียนเฉพาะหลักสูตรที่สนใจ เมื่อผู้เรียนฝึกอบรมครบตามแผนของหลักสูตร และผ่านการวัดและประเมินผลแล้ว ผู้เรียนจะได้รับใบประกาศนียบัตรของหลักสูตรนั้น และเก็บจำนวนชั่วโมงไว้ รวมทั้งสามารถเทียบโอนหน่วยกิตสะสมไว้ในคลังหน่วยกิต

11.3 เมื่อผู้เรียนเรียนครบทั้ง 10 หลักสูตร จะได้รับประกาศนียบัตรหลักสูตรฝึกอบรมผู้ประกอบการธุรกิจอาลา

12. การดำเนินการ

12.1 วัน – เวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

วันจันทร์ - วันศุกร์ เวลา 18.00 - 21.00 น. และ/หรือ

วันเสาร์ - วันอาทิตย์ เวลา 09.00 - 16.00 น.

12.2 ระยะเวลา (ระยะเวลาในการจัดการเรียนการสอนทั้ง 10 หลักสูตร ภาคทฤษฎี 360 ชม. และภาคปฏิบัติ 180 ชม.)

จำนวน 60 ชั่วโมง (สำหรับหลักสูตรที่เรียนทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ)

จำนวน 45 ชั่วโมง (สำหรับหลักสูตรที่เรียนภาคทฤษฎีอย่างเดียว)

13. โครงสร้างและเนื้อหาสาระ

ภายใต้หลักสูตรการฝึกอบรมผู้ประกอบการธุรกิจฮาลาล ประกอบด้วยหลักสูตรย่อย จำนวน 10 หลักสูตร โดยมีรายละเอียดเนื้อหา ดังนี้ (หมายเหตุ หลักสูตรที่ยื่นเสนอ คือ หลักสูตรย่อยที่ 4 และหลักสูตรย่อยที่ 8)

ที่	หลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
1.	หลักสูตรภาษาอังกฤษสำหรับการเป็นผู้ประกอบการ English for Entrepreneurship <u>รายละเอียดเนื้อหา</u> การฝึกทักษะการฟัง การพูด การอ่านเอกสารทางธุรกิจ และการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการติดต่อสื่อสารผ่านช่องทางติดต่อทางธุรกิจ การต้อนรับและการบริการลูกค้า การนำเสนอข้อมูลสินค้าและบริการ และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบการ	30	30
2.	หลักสูตรการตลาดดิจิทัลสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหารฮาลาล Digital Marketing for Halal Food Entrepreneurs <u>รายละเอียดเนื้อหา</u> แนวคิด ความหมายและความสำคัญของการตลาดดิจิทัล โครงสร้างพื้นฐานของระบบการค้ารูปแบบและประเภทของการตลาดดิจิทัล และระบบการชำระเงินสำหรับธุรกิจออนไลน์ การจัดทำแผนกลยุทธ์และแนวทางบริหารการตลาดดิจิทัล การวิเคราะห์โอกาสและปัญหาเกี่ยวกับสื่อดิจิทัล การใช้สื่อสังคมออนไลน์ ลักษณะและพฤติกรรมของผู้ใช้สื่อสังคมออนไลน์ รูปแบบและการสื่อสารผ่านสื่อสังคมออนไลน์ การสร้างตราสินค้า การสร้างประสบการณ์ของลูกค้าบนสื่อสังคมออนไลน์ ช่องทางการตลาดและการโฆษณาประชาสัมพันธ์ กฎหมายและจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับตลาดดิจิทัล ระบบรักษาความปลอดภัย และกรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับการตลาดดิจิทัลสำหรับธุรกิจอาหารในปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคต	30	30
3.	หลักสูตรการวางแผน การจัดโครงสร้างองค์กร และการควบคุมธุรกิจอาหารฮาลาล Planning Organizing and Controlling the halal food business <u>รายละเอียดเนื้อหา</u> ความหมาย ประเภทขององค์กร และหน้าที่องค์กร การวางแผน การจัดโครงสร้างองค์กร และการควบคุม เทคนิคการจัดการองค์การสมัยใหม่ รูปแบบโครงสร้างองค์กรที่ตอบสนองการความเปลี่ยนแปลงและนวัตกรรม องค์การอิสลาม และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารฮาลาลทั้งในและต่างประเทศ กรณีศึกษาการจัดการองค์การธุรกิจประเภทต่าง ๆ และการประยุกต์ใช้ทฤษฎีการจัดการให้เหมาะสมกับองค์การ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ขององค์การซึ่งเป็นสิ่งสำคัญต่อการพัฒนาองค์การ	45	-

ที่	หลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
*4.	หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ Halal Food Business Management and Entrepreneurship <u>รายละเอียดเนื้อหา</u> แนวโน้มตลาดอาหารฮาลาลในปัจจุบันทั้งในประเทศไทยและต่างประเทศ โอกาสและอุปสรรคในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ แผนธุรกิจ การผลิต การตลาด ระบบการเงินอิสลาม บัญชีและภาษี การสร้างภาพลักษณ์ธุรกิจและการกำหนดราคาสำหรับธุรกิจอาหาร แนวคิดผู้ประกอบการยุคใหม่ ภาวะผู้นำและการทำงานเป็นทีม บุคลิกภาพที่พึงประสงค์สำหรับการเป็นผู้ประกอบการและทักษะที่เกี่ยวข้อง อาทิ ทักษะการคิด บุคลิกภาพ มารยาทสังคม และทักษะการสื่อสารและการนำเสนอทางธุรกิจ การประเมินความเสี่ยงและการจัดการความเสี่ยงของธุรกิจ จรรยาบรรณของการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหารฮาลาล รวมทั้งกรณีศึกษาธุรกิจการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาลและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง	30	30
5.	หลักสูตรจริยธรรมทางธุรกิจและกฎหมายเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล Business Ethics and Business Management Laws <u>รายละเอียดเนื้อหา</u> หลักธรรมมาภิบาล แนวคิดทฤษฎีจริยธรรม จรรยาบรรณตามหลักบรรษัทภิบาลและการกำกับดูแลกิจการที่ดี กฎหมายว่าด้วยนิติกรรมสัญญาและเอกเทศสัญญาที่จำเป็นต่อการประกอบธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการนำเข้าและส่งออกอาหารฮาลาลของไทยและประเทศที่เกี่ยวข้อง กฎหมายเพื่อการพัฒนาและการจัดการนวัตกรรมในเศรษฐกิจยุคดิจิทัล แนวทางของทฤษฎีเจตนาธรรมแห่งกฎหมายอิสลามต่อธุรกิจ จริยธรรมในธุรกิจฮาลาล และกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมอาหารทั้งในและต่างประเทศ	45	-
6.	หลักสูตรการจัดการทรัพยากรมนุษย์ Human Resource Management <u>รายละเอียดเนื้อหา</u> แนวคิด ทฤษฎีและหลักการจัดการทรัพยากรมนุษย์ ขอบเขตหน้าที่ของการจัดการทรัพยากรมนุษย์ และขั้นตอนของการจัดการทรัพยากรมนุษย์ การวางแผนทรัพยากรมนุษย์ การวิเคราะห์งาน การสรรหาและการคัดเลือกบุคลากร การฝึกอบรมและการพัฒนา ความก้าวหน้าในสายอาชีพ การประเมินผลการปฏิบัติงาน การบริหารค่าตอบแทน สวัสดิการและผลประโยชน์ แรงงานสัมพันธ์ จริยธรรมทางการจัดการทรัพยากรมนุษย์ รวมถึงอาชีวอนามัย ความปลอดภัยและภัยพิบัติ การจัดการสภาพแวดล้อมเพื่อความปลอดภัยในการทำงาน การนำเทคโนโลยีสารสนเทศด้านการจัดการทรัพยากรมนุษย์มาประยุกต์ใช้ในองค์กร การจัดการทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัลเพื่อการเปลี่ยนแปลงในการบริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์	45	-

ที่	หลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
7.	หลักสูตรการจัดการการปฏิบัติงานและการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานฮาลาล Operational Management and Serving of Food and Beverages in Halal Standards <u>รายละเอียดเนื้อหา</u> การวางแผน การดำเนินงาน การควบคุมการผลิต การออกแบบผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิต การเลือกทำเลที่ตั้งและการวางผังสถานประกอบการ การพยากรณ์ การวางแผนกำลังการผลิตและความต้องการทรัพยากร ความเหมาะสมของจำนวนพนักงานในแผนก การจัดการห่วงโซ่อุปทานและโลจิสติกส์ การจัดการสินค้าคงคลัง การจัดการคุณภาพ การจัดการการปฏิบัติงานตลอดห่วงโซ่ตามมาตรฐานฮาลาล ความสามารถในการแข่งขัน เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการปฏิบัติการการให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การคำนวณต้นทุน การควบคุมต้นทุนด้านอาหารและเครื่องดื่ม การกำหนดรายการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดทำบัญชีที่เกี่ยวข้อง	30	30
*8.	หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล Halal Standard, Assurance System, and Safety <u>รายละเอียดเนื้อหา</u> ภาพรวมและหลักการของระบบการจัดการคุณภาพ ผู้ผลิตและรับรองมาตรฐานฮาลาล ขั้นตอนการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล ประเภทของการรับรองฮาลาล ขั้นตอนการตรวจสอบการปฏิบัติตามข้อกำหนด แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิต ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติ มาตรฐานฮาลาลจีเอ็มพี/เอชเอซีซีพี ระบบ HAL-Q หลักการประกันคุณภาพอาหารฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพอาหารฮาลาลในประเทศไทยและต่างประเทศ ใบรับรองฮาลาล การรับรองผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล องค์กรที่ให้การรับรองฮาลาลทั้งในและต่างประเทศ มาตรฐานการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร การประยุกต์มาตรฐานสากลร่วมกับมาตรฐานฮาลาล การวิเคราะห์สิ่งปนเปื้อนฮาลาลโดยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์	30	30
9.	หลักสูตรการจัดการเชิงกลยุทธ์ Strategic Management <u>รายละเอียดเนื้อหา</u> ความหมาย แนวคิดและทฤษฎีการจัดการเชิงกลยุทธ์ ระบบข้อมูลสนับสนุนเพื่อการจัดการกระบวนการจัดการเชิงกลยุทธ์ การวิเคราะห์กลยุทธ์กับสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก การกำหนดเป้าหมาย การกำหนดกลยุทธ์ การนำกลยุทธ์ไปปฏิบัติ การควบคุมและการประเมินกลยุทธ์ กรณีศึกษาการดำเนินกลยุทธ์ขององค์กรทั้งในระดับประเทศและระดับโลก	45	-
10	หลักสูตรระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร	30	30

ที่	หลักสูตร	จำนวนชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
	Information System for Food Business Management <u>รายละเอียดเนื้อหา</u> การจัดการข้อมูลและสารสนเทศเพื่อการวางแผน การควบคุมและตัดสินใจในธุรกิจ ระบบสารสนเทศในธุรกิจอาหาร การจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศและทรัพยากรข้อมูลอย่างมีประสิทธิภาพ การจัดการฐานข้อมูล การประมวลผลแบบคลาวด์ ข้อมูลขนาดใหญ่ ระบบอัจฉริยะทางธุรกิจ ระบบเครือข่ายและการติดต่อสื่อสาร ระบบบริหารจัดการความมั่นคงปลอดภัยสารสนเทศ การให้บริการผ่านเว็บไซต์และเครือข่ายสื่อสังคมออนไลน์		
	รวม	360	180

14. ค่าลงทะเบียน (บาท : คน)

รหัส	หลักสูตร	ราคา (บาท)
xxxxxxx	หลักสูตรภาษาอังกฤษสำหรับการเป็นผู้ประกอบการ	3,600
xxxxxxx	หลักสูตรการตลาดดิจิทัลสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหารฮาลาล	3,600
xxxxxxx	หลักสูตรการวางแผน การจัดโครงสร้างองค์การ และการควบคุมธุรกิจอาหารฮาลาล	3,600
xxxxxxx	หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ	3,600
xxxxxxx	หลักสูตรจริยธรรมทางธุรกิจและกฎหมายเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล	3,600
xxxxxxx	หลักสูตรการจัดการทรัพยากรมนุษย์	3,600
xxxxxxx	หลักสูตรการจัดการการปฏิบัติงานและการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานฮาลาล	3,600
xxxxxxx	หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล	3,600
xxxxxxx	หลักสูตรการจัดการเชิงกลยุทธ์	3,600
xxxxxxx	หลักสูตรระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร	3,600
รวม		36,000

15. การประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

15.1 การวัดและประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้

การประเมินรูปแบบอิงเกณฑ์ (Criterion Reference)

ชื่อหลักสูตร	ผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	การวัดและประเมินผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้
หลักสูตรภาษาอังกฤษสำหรับ	1. ผู้เรียนสามารถฟังและอ่านเอกสารทางธุรกิจได้	1. จำนวนชั่วโมงเข้าเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80%
	2. ผู้เรียนสามารถเขียนข้อความเชิงธุรกิจเพื่อสื่อสาร	

ชื่อหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	การวัดและประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
การเป็น ผู้ประกอบการ	โต้ตอบบทสนทนาติดต่อทางธุรกิจได้ 3. ผู้เรียนสามารถนำเสนอข้อมูลสินค้าและบริการได้	2. ประเมินผลจากชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย 3. การประเมินผลด้วยแบบทดสอบ
หลักสูตรการตลาดดิจิทัลสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหารฮาลาล	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายแนวคิด ความหมาย และความสำคัญของการตลาดดิจิทัลและองค์ประกอบของการตลาดดิจิทัลได้ 2. ผู้เรียนสามารถออกแบบรูปแบบการสื่อสารและประชาสัมพันธ์ธุรกิจผ่านสื่อสังคมออนไลน์ 3. ผู้เรียนตระหนักถึงความสำคัญของกฎหมาย จริยธรรม การรักษาความปลอดภัยที่เกี่ยวข้องกับการตลาดดิจิทัล 4. ผู้เรียนสามารถเขียนแผนกลยุทธ์และแนวทางการบริหารการตลาดดิจิทัล	1. จำนวนชั่วโมงเข้าเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80% 2. ประเมินผลจากชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย 3. การประเมินผลด้วยแบบทดสอบ
หลักสูตรการวางแผนการจัดโครงสร้างองค์การ และการควบคุมธุรกิจอาหารฮาลาล	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายความหมาย ประเภทขององค์การ หน้าที่องค์การ การวางแผน การจัดโครงสร้างองค์การ และการควบคุม 2. ผู้เรียนสามารถอธิบายเกี่ยวกับการจัดการองค์การที่เหมาะสมกับสถานการณ์ 3. ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้หลักการจัดการเพื่อเสนอแนะความคิดเห็นได้อย่างสอดคล้องกับหลักการและเหมาะสมกับบริบท	1. จำนวนชั่วโมงเข้าเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80% 2. ประเมินผลจากชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย 3. การประเมินผลด้วยแบบทดสอบ
หลักสูตรการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาลและการเป็นผู้ประกอบการ	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายองค์ประกอบในการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล 2. ผู้เรียนสามารถวางแผนการดำเนินธุรกิจได้ 3. ผู้เรียนสามารถเขียนแผนและนำเสนอแผนการดำเนินธุรกิจได้ 4. ผู้เรียนสามารถแสดงภาวะผู้นำและบทบาทของการเป็นผู้ประกอบการตามสถานการณ์ได้ 5. ผู้เรียนสามารถให้ความเห็นต่อประเด็นจรรยาบรรณของผู้ประกอบการได้อย่างสอดคล้องกับหลักการและเหมาะสมกับบริบท	1. จำนวนชั่วโมงเข้าเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80% 2. ประเมินผลจากชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย 3. การสังเกตพฤติกรรม 4. ประเมินการมีส่วนร่วมในการทำงาน 5. การประเมินผลด้วยแบบทดสอบ

ชื่อหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	การวัดและประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
	6. ผู้เรียนสามารถทำงานที่ได้รับมอบหมายร่วมกับผู้อื่นได้	
หลักสูตรจริยธรรมทางธุรกิจและกฎหมายเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายหลักธรรมาภิบาล จริยธรรม จรรยาบรรณของการดำเนินธุรกิจ กฎหมายอิสลาม กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล 2. ผู้เรียนสามารถรวบรวมและสังเคราะห์ข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ เพื่อวิเคราะห์ประเด็นที่เกี่ยวข้องกับจริยธรรม และกฎหมายได้อย่างเหมาะสมกับบริบท 3. ผู้เรียนสามารถแสดงความคิดเห็นและเสนอแนะมุมมองต่อประเด็นจริยธรรม และกฎหมายได้อย่างสอดคล้องกับหลักการและเหมาะสมกับบริบท	1. จำนวนชั่วโมงเข้าเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80% 2. ประเมินผลจากชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย 3. การประเมินผลด้วยแบบทดสอบ
หลักสูตรการจัดการทรัพยากรมนุษย์	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายแนวคิด ทฤษฎีและหลักการจัดการทรัพยากรมนุษย์ 2. ผู้เรียนสามารถสรุปประเด็นสำคัญของการจัดการทรัพยากรมนุษย์ได้ 3. ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้หลักการจัดการทรัพยากรมนุษย์เพื่อเสนอแนะความคิดเห็นได้อย่างสอดคล้องกับหลักการและเหมาะสมกับบริบท 4. ผู้เรียนสามารถเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการจัดการทรัพยากรมนุษย์ได้	1. จำนวนชั่วโมงเข้าเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80% 2. ประเมินผลจากชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย 3. การประเมินผลด้วยแบบทดสอบ
หลักสูตรการจัดการการปฏิบัติงานและการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานฮาลาล	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายองค์ประกอบที่เกี่ยวข้องกับการจัดการปฏิบัติงานและการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามมาตรฐานฮาลาล 2. ผู้เรียนสามารถออกแบบคู่มือกระบวนการปฏิบัติงานและการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องและสอดคล้องกับมาตรฐานฮาลาล 3. ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการจัดการ การให้บริการอาหารและเครื่องดื่มตามมาตรฐานฮาลาลภายในสถานฝึกประสบการณ์	1. จำนวนชั่วโมงเข้าเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80% 2. ประเมินผลจากชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย 3. การประเมินผลการทำงาน 4. การประเมินผลด้วยแบบทดสอบ
หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของ	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายหลักการของระบบการจัดการคุณภาพ ระบบการประกันคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานฮาลาล และการตรวจสอบการปฏิบัติตามข้อกำหนด	1. จำนวนชั่วโมงเข้าเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80% 2. ประเมินผลจากชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย

ชื่อหลักสูตร	ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร	การวัดและประเมินผลลัพธ์การเรียนรู้
<u>อาหารฮาลาล</u>	2. ผู้เรียนสามารถจำแนกประเภทของการรับรองฮาลาลและสรุปขั้นตอนการดำเนินการขอรับรองมาตรฐานฮาลาล	3. การประเมินผลด้วยแบบทดสอบ
	3. ผู้เรียนสามารถแยกแยะระหว่างอาหารฮาลาลและฮารอม	
หลักสูตรการจัดการเชิงกลยุทธ์	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายความหมาย แนวคิดและทฤษฎีการจัดการเชิงกลยุทธ์ ระบบข้อมูลสนับสนุนเพื่อการจัดการ และกระบวนการจัดการเชิงกลยุทธ์	1. จำนวนชั่วโมงเข้าเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80% 2. ประเมินผลจากชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย 3. การประเมินผลด้วยแบบทดสอบ
	2. ผู้เรียนสามารถรวบรวมและสังเคราะห์ข้อมูลการจัดการเชิงกลยุทธ์จากแหล่งต่าง ๆ	
	3. ผู้เรียนสามารถวิเคราะห์และแสดงความคิดเห็นต่อการดำเนินกลยุทธ์ขององค์กรได้อย่างสอดคล้องกับหลักการและเหมาะสมกับบริบท	
หลักสูตรระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจอาหาร	1. ผู้เรียนสามารถอธิบายเกี่ยวกับการจัดการข้อมูลและสารสนเทศ ระบบสารสนเทศในธุรกิจอาหาร ความสำคัญของระบบสารสนเทศ	1. จำนวนชั่วโมงเข้าเรียนต้องไม่น้อยกว่า 80% 2. ประเมินผลจากชิ้นงานที่ได้รับมอบหมาย 3. การประเมินผลด้วยแบบทดสอบ
	2. ผู้เรียนสามารถเลือกระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการธุรกิจได้อย่างเหมาะสม	
	3. ผู้เรียนสามารถประยุกต์ใช้ระบบสารสนเทศในการจัดการธุรกิจอาหาร	

15.2 ระบุรูปแบบการบันทึกประเมินผลการเรียน

- ☒ การประเมินผลแบบมีค่าระดับคะแนน (A – F)
- ☐ การประเมินผลแบบไม่มีค่าระดับคะแนน (PD/P/NP)

16. การเทียบเคียงรายวิชา/หลักสูตรระยะสั้น กับรายวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย

☐ ไม่มี

☒ มี หลักสูตรการจัดการบัณฑิต กลุ่มวิชาการจัดการธุรกิจอาหารฮาลาล หรือหลักสูตรอื่น ๆ ที่มีเนื้อหาสาระสำคัญเกี่ยวข้องกัน หรือรายวิชาเลือกเสรีของนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

รายวิชา/หลักสูตรระยะสั้น ในระบบคลังหน่วยกิต				รายวิชา เทียบเคียงในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย		
รายวิชา/ หลักสูตรระยะสั้น	จำนวนชั่วโมง		เนื้อหา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต	คำอธิบายรายวิชา
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ				
หลักสูตรภาษาอังกฤษ สำหรับการเป็น ผู้ประกอบการ English for Entrepreneurship	30	30	การฝึกทักษะการฟัง การพูด การอ่านเอกสารทางธุรกิจ และการเขียนภาษาอังกฤษ เพื่อการติดต่อสื่อสารผ่าน ช่องทางติดต่อทางธุรกิจ การต้อนรับและการบริการ ลูกค้า การนำเสนอข้อมูล สินค้าและบริการ และการ ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อ พัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ สำหรับผู้ประกอบการ	3663224 ภาษาอังกฤษสำหรับ การเป็น ผู้ประกอบการ English for Entrepreneurship	3(2-2-5)	การฟังเรื่องราวและการอ่าน เอกสารทางธุรกิจ การเขียน เพื่อประชาสัมพันธ์และ ข้อความแสดงความยินดีใน โอกาสต่าง ๆ การสนทนา ตามสถานการณ์ การติดต่อ ทางโทรศัพท์ การให้ข้อมูล สินค้าและบริการ การเขียน จดหมายและเอกสารทาง ธุรกิจ การกรอกแบบฟอร์ม ทางธุรกิจ และการใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อ พัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ สำหรับผู้ประกอบการ การ โต้ตอบไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ ด้วยแอปพลิเคชัน
หลักสูตรการตลาด ดิจิทัลสำหรับ ผู้ประกอบการธุรกิจ อาหารฮาลาล Digital Marketing for Halal Food Business Entrepreneurs	30	30	แนวคิด ความหมายและ ความสำคัญของการตลาด ดิจิทัล โครงสร้างพื้นฐาน ของระบบการค้า รูปแบบ และประเภทของการตลาด ดิจิทัล และระบบการชำระ เงินสำหรับธุรกิจออนไลน์ การจัดทำแผนกลยุทธ์และ แนวทางบริหารการตลาด ดิจิทัล การวิเคราะห์โอกาส และปัญหาเกี่ยวกับสื่อดิจิทัล การใช้สื่อสังคมออนไลน์ ลักษณะและพฤติกรรมของ ผู้ใช้สื่อสังคมออนไลน์	3643520 การตลาดดิจิทัล Digital Marketing	3(3-0-6)	ความหมาย ความสำคัญของ การตลาดดิจิทัลต่อธุรกิจ ผู้บริโภค และสังคม การใช้ เว็บไซต์ เครือข่ายสังคม และ โทรศัพท์เคลื่อน ที่ เพื่อเป็นช่องทางการขาย และการสื่อสารการตลาด ฐานข้อมูลของลูกค้าเพื่อ การตลาดดิจิทัล การสร้าง เนื้อหา การออกแบบสื่อ การ ประยุกต์ใช้โปรแกรม สำเร็จรูป การวัดประสิทธิ ผลของเครื่องมือการตลาด ดิจิทัล จริยธรรมสำหรับ

รายวิชา/หลักสูตรระยะสั้น ในระบบคลังหน่วยกิต			รายวิชา เทียบเคียงในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย		
รายวิชา/ หลักสูตรระยะสั้น	จำนวนชั่วโมง		เนื้อหา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
			รูปแบบและการสื่อสารผ่าน สื่อสังคมออนไลน์ การสร้าง ตราสินค้า การสร้าง ประสบการณ์ของลูกค้าบน สื่อสังคมออนไลน์ ช่องทาง การตลาดและการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ กฎหมาย และจริยธรรมที่เกี่ยวข้องกับ ตลาดดิจิทัล ระบบรักษา ความปลอดภัย และ กรณีศึกษาที่เกี่ยวข้องกับ การตลาดดิจิทัลสำหรับ ธุรกิจอาหารในปัจจุบันและ แนวโน้มในอนาคต		การตลาดดิจิทัล
หลักสูตรการวางแผน การจัดโครงสร้าง องค์กร และการ ควบคุมธุรกิจอาหาร ฮาลาล Planning, Organizing and Controlling the halal food business	45	-	ความหมาย ประเภทของ องค์กร และหน้าที่องค์กร การวางแผน การจัด โครงสร้างองค์กร และการ ควบคุม เทคนิคการจัดการ องค์กรสมัยใหม่ รูปแบบ โครงสร้างองค์กรที่ ตอบสนองการความ เปลี่ยนแปลงและนวัตกรรม องค์กรอิสลาม และ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับ ธุรกิจอาหารฮาลาลทั้งใน และต่างประเทศ กรณีศึกษา การจัดการองค์กรธุรกิจ ประเภทต่าง ๆ และการ ประยุกต์ใช้ทฤษฎีการ จัดการให้เหมาะสมกับ	3662106 หลักการวางแผน การควบคุม และการ จัดโครงสร้าง องค์กร Principles of Planning, Controlling and Organizational Structure	3(3-0-6) แนวความคิดพื้นฐานของการ วางแผน การควบคุม และ การจัดโครงสร้างองค์กร กระบวนการวางแผนและ ควบคุม รูปแบบโครงสร้าง องค์กรภายใต้สถานการณ์ที่ เปลี่ยนแปลง เทคนิคการ ควบคุมตามหน้าที่ทางธุรกิจ และการปฏิบัติงานในระดับ ต้น ระดับกลาง และระดับสูง การสื่อสารภายในโครงสร้าง องค์กรเพื่อการวางแผนและ การควบคุม

รายวิชา/หลักสูตรระยะสั้น ในระบบคลังหน่วยกิต			รายวิชา เทียบเคียงในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย			
รายวิชา/ หลักสูตรระยะสั้น	จำนวนชั่วโมง		เนื้อหา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต	คำอธิบายรายวิชา
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ				
			องค์การ เพื่อให้บรรลุ วัตถุประสงค์ขององค์การซึ่ง เป็นสิ่งสำคัญต่อการพัฒนา องค์การ			
หลักสูตรการจัดการ ธุรกิจอาหารฮาลาล และการเป็น ผู้ประกอบการ Halal Food Business Management and Entrepreneurship	30	30	แนวโน้มตลาดอาหารฮาลาล ในปัจจุบันทั้งในประเทศไทย และต่างประเทศ โอกาส และอุปสรรคในการ ประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ แผนธุรกิจ การผลิต การตลาด ระบบการเงิน อิสลาม บัญชีและภาษี การ สร้างภาพลักษณ์ธุรกิจและ การกำหนดราคาสำหรับ ธุรกิจอาหาร แนวคิด ผู้ประกอบการยุคใหม่ ภาวะ ผู้นำและการทำงานเป็นทีม บุคลิกภาพที่พึงประสงค์ สำหรับการเป็น ผู้ประกอบการและทักษะที่ เกี่ยวข้อง อาทิ ทักษะ บุคลิกภาพ มารยาทสังคม และทักษะการสื่อสารและ การนำเสนอทางธุรกิจ การ ประเมินความเสี่ยงและการ จัดการความเสี่ยงของธุรกิจ จรรยาบรรณของการเป็น ผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร ฮาลาล รวมทั้งกรณีศึกษา ธุรกิจการผลิตผลิตภัณฑ์	3661302 การจัดการธุรกิจและ การเป็น ผู้ประกอบการ Business Management and Entrepreneurship	3(3-0-6)	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับธุรกิจ รูปแบบการจัดตั้งธุรกิจ วิเคราะห์ปัญหาและโอกาสใน การประกอบธุรกิจ ประเมิน โอกาสทางการเงิน สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ แผนธุรกิจ การผลิต การตลาด การเงิน บัญชีและภาษี แนวคิด ผู้ประกอบการยุคใหม่ ภาวะ ผู้นำและจริยธรรมของ ผู้ประกอบการ การประเมิน ความเสี่ยงและการจัดการ ความเสี่ยงของธุรกิจ การใช้ เทคโนโลยีสารสนเทศในการ ประกอบธุรกิจ และการฝึก ปฏิบัติจำลองการประกอบ ธุรกิจ

รายวิชา/หลักสูตรระยะสั้น ในระบบคลังหน่วยกิต			รายวิชา เทียบเคียงในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย			
รายวิชา/ หลักสูตรระยะสั้น	จำนวนชั่วโมง		เนื้อหา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต	คำอธิบายรายวิชา
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ				
			อาหารฮาลาลและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง			
จริยธรรมทางธุรกิจ และกฎหมายเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจ อาหารฮาลาล Business Ethics and Business Management Laws	45	-	หลักสูตรมามีบาล แนวคิด ทฤษฎีจริยธรรม จรรยาบรรณตามหลัก บรรษัทภิบาลและการกำกับ ดูแลกิจการที่ดี กฎหมายว่า ด้วยนิติกรรมสัญญาและ เอกเทศสัญญาที่จำเป็นต่อ การประกอบธุรกิจ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการ นำเข้าและส่งออกอาหาร ฮาลาลของไทยและประเทศ ที่เกี่ยวข้อง กฎหมายเพื่อ การพัฒนาและการจัดการ นวัตกรรมในเศรษฐกิจยุค ดิจิทัล แนวทางของทฤษฎี เจตนารมณ์แห่งกฎหมาย อิสลามต่อธุรกิจ จริยธรรม ในธุรกิจฮาลาล และ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการ ควบคุมอาหารทั้งในและ ต่างประเทศ	3661301 จริยธรรมทางธุรกิจ และกฎหมาย เกี่ยวกับการจัดการ ธุรกิจ Business Ethics and Business Management Laws	3(3-0-6)	หลักสูตรมามีบาล แนวคิด ทฤษฎีจริยธรรม จรรยาบรรณ ตามหลักบรรษัทภิบาลและ การกำกับดูแลกิจการที่ดี กฎหมายว่าด้วยนิติกรรม สัญญาและเอกเทศสัญญาที่ จำเป็นต่อการประกอบธุรกิจ กฎหมายเพื่อการพัฒนาและ การจัดการนวัตกรรมใน เศรษฐกิจยุคดิจิทัล
การจัดการ ทรัพยากรมนุษย์ Human Resource Management	45	-	แนวคิด ทฤษฎีและหลักการ จัดการทรัพยากรมนุษย์ ขอบเขตหน้าที่ของการ จัดการทรัพยากรมนุษย์ และขั้นตอนของการจัดการ ทรัพยากรมนุษย์ การ วางแผนทรัพยากรมนุษย์ การวิเคราะห์งาน การสรร	3662107 การจัดการ ทรัพยากรมนุษย์ Human Resource Management	3(3-0-6)	แนวคิด ทฤษฎีและหลักการ ในการจัดการทรัพยากร มนุษย์ ขอบเขตหน้าที่ของ การจัดการทรัพยากรมนุษย์ และขั้นตอนของการจัดการ ทรัพยากรมนุษย์ การ วางแผนทรัพยากรมนุษย์ การวิเคราะห์งาน การสรรหา

รายวิชา/หลักสูตรระยะสั้น ในระบบคลังหน่วยกิต			รายวิชา เทียบเคียงในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย			
รายวิชา/ หลักสูตรระยะสั้น	จำนวนชั่วโมง		เนื้อหา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต	คำอธิบายรายวิชา
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ				
			หาและการคัดเลือกบุคลากร การฝึกอบรมและการพัฒนา ความก้าวหน้าในสายอาชีพ การประเมินผลการ ปฏิบัติงาน การบริหาร ค่าตอบแทน สวัสดิการและ ผลประโยชน์ แรงงาน สัมพันธ์ จริยธรรมทางการ จัดการทรัพยากรมนุษย์ รวมถึงอาชีพอนามัย ความ ปลอดภัยและภัยพิบัติ การ จัดการสภาพแวดล้อมเพื่อ ความปลอดภัยในการ ทำงาน การนำเทคโนโลยี สารสนเทศด้านการจัดการ ทรัพยากรมนุษย์มาประยุกต์ ใช้ในองค์กร การจัดการ ทรัพยากรมนุษย์ในยุคดิจิทัล เพื่อการเปลี่ยนแปลงในการ บริหารจัดการทรัพยากรมนุษย์			และการคัดเลือกบุคลากร การฝึกอบรมและการพัฒนา ความก้าวหน้าในสายอาชีพ การประเมินผลการ ปฏิบัติงาน การบริหาร ค่าตอบแทน สวัสดิการและ ผลประโยชน์ แรงงานสัมพันธ์ จริยธรรมทางการจัดการ ทรัพยากรมนุษย์ รวมถึงอาชีพ อนามัย ความปลอดภัยและ ภัยพิบัติ การจัดการ สภาพแวดล้อมเพื่อความ ปลอดภัยในการทำงาน การ นำเทคโนโลยีสารสนเทศด้าน การจัดการทรัพยากรมนุษย์ มาประยุกต์ใช้ในองค์กร การจัดการทรัพยากรมนุษย์ ในยุคดิจิทัลเพื่อการ เปลี่ยนแปลงในการบริหาร จัดการทรัพยากรมนุษย์
การจัดการการ ปฏิบัติงานและการ ให้บริการอาหารและ เครื่องดื่มตาม มาตรฐานฮาลาล Operational management and serving of food and beverages in Halal standards	30	30	การวางแผน การดำเนินงาน การควบคุมการผลิต การ ออกแบบผลิตภัณฑ์และ กระบวนการผลิต การเลือก ทำเลที่ตั้งและการวางผัง สถานประกอบการ การ พยากรณ์ การวางแผนกำลัง การผลิตและความต้องการ ทรัพยากร ความเหมาะสม ของจำนวนพนักงานใน แผนก การจัดการห่วงโซ่	3664401 การจัดการธุรกิจและ บริการร้านอาหาร ฮาลาล Business and Services Management of Halal Restaurant	3(2-2-5)	แนวคิดเกี่ยวกับการดำเนิน ธุรกิจร้านอาหารฮาลาล การบริหารจัดการร้านอาหาร ฮาลาล มาตรฐานการบริการ อาหารฮาลาลเพื่อการ ท่องเที่ยวไทย การพัฒนา ธุรกิจร้านอาหารฮาลาลให้ เกิดความยั่งยืน การจัด บริการอาหารฮาลาลใน โอกาสพิเศษ การผลิตอาหาร ฮาลาลและ การเสิร์ฟอาหาร

รายวิชา/หลักสูตรระยะสั้น ในระบบคลังหน่วยกิต			รายวิชา เทียบเคียงในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย		
รายวิชา/ หลักสูตรระยะสั้น	จำนวนชั่วโมง		เนื้อหา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ			
			อุปทาน และโลจิสติกส์ การจัดการสินค้าคงคลัง การจัดการคุณภาพ การจัดการการปฏิบัติงานตลอดห่วงโซ่ตามมาตรฐานฮาลาล ความสามารถในการแข่งขัน เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการปฏิบัติการ การให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม การคำนวณต้นทุน การควบคุมต้นทุนด้านอาหารและเครื่องดื่ม การกำหนดรายการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดทำบัญชีที่เกี่ยวข้อง		จรรยาบรรณและมารยาทของการให้บริการอาหารฮาลาล ฝึกปฏิบัติในการจัดการธุรกิจและบริการร้านอาหารฮาลาล
มาตรฐานฮาลาล ระบบการประกัน คุณภาพและความ ปลอดภัยของอาหาร ฮาลาล Halal Standard, Assurance System, and Safety	30	30	ภาพรวมและหลักการของระบบการจัดการคุณภาพ ผู้ผลิตและรับรองมาตรฐานฮาลาล ขั้นตอนการขอรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาลประเภทของการรับรองฮาลาล ขั้นตอนการตรวจสอบการปฏิบัติตามข้อกำหนด แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิต ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติ มาตรฐานฮาลาล จีเอ็มพี/เอชเอซีซีพี ระบบ HAL-Q หลักการประกันคุณภาพอาหารฮาลาล ระบบการประกัน	3663402 มาตรฐานฮาลาล ระบบการประกัน คุณภาพ และความ ปลอดภัยของอาหาร ฮาลาล Halal Standard, Assurance System, and Safety	3(3-0-6) ภาพรวมและหลักการของระบบการจัดการคุณภาพฮาลาล ผู้ผลิตและรับรองมาตรฐานฮาลาล ขั้นตอนการตรวจสอบการปฏิบัติตามข้อกำหนด แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิต จุดควบคุมฮาลาล หลักการประกันคุณภาพอาหารฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพอาหารฮาลาล ในประเทศไทยและต่างประเทศ ใบรับรองฮาลาล การรับรองผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล

รายวิชา/หลักสูตรระยะสั้น ในระบบคลังหน่วยกิต				รายวิชา เทียบเคียงในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย		
รายวิชา/ หลักสูตรระยะสั้น	จำนวนชั่วโมง		เนื้อหา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต	คำอธิบายรายวิชา
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ				
			คุณภาพอาหารฮาลาลใน ประเทศไทยและต่างประเทศ ใบรับรองฮาลาล การรับรอง ผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล องค์กรที่ให้การรับรองฮาลาล ทั้งในและต่างประเทศ มาตรฐานการผลิตอุตสาหกรรม อาหาร การประยุกต์ มาตรฐานสากลร่วมกับ มาตรฐานฮาลาล การวิเคราะห์ สิ่งปนเปื้อนฮาลาลโดย กระบวนการทางวิทยาศาสตร์			
การจัดการเชิงกลยุทธ์ Strategic Management	45	-	ความหมาย แนวคิดและ ทฤษฎีการจัดการเชิงกลยุทธ์ ระบบข้อมูลสนับสนุนเพื่อ การจัดการกระบวนการ จัดการเชิงกลยุทธ์ การ วิเคราะห์กลยุทธ์ที่สภาพ แวดล้อมภายในและภายนอก การกำหนดเป้าหมาย การ กำหนดกลยุทธ์ การนำกล ยุทธ์ไปปฏิบัติ การควบคุม และการประเมินกลยุทธ์ กรณีศึกษาการดำเนินกล ยุทธ์ขององค์กรทั้งในระดับ ประเทศและระดับโลก	3663108 การจัดการ เชิงกลยุทธ์ Strategic Management	3(3-0-6)	ความหมาย ความสำคัญของ กลยุทธ์และการจัดการเชิงกล ยุทธ์ แนวคิดการจัดการ เชิงกลยุทธ์ยุคใหม่ กระบวนการจัดการ เชิงกลยุทธ์ การวิเคราะห์ สภาพแวดล้อมองค์การและ การแข่งขัน การกำหนด ทิศทางขององค์การ การ กำหนดกลยุทธ์ การนำกลยุทธ์ ไปปฏิบัติ การควบคุมและ การประเมินกลยุทธ์ กรณี ศึกษาการดำเนินกลยุทธ์ของ องค์กรทั้งในระดับ ประเทศ และระดับโลก
ระบบสารสนเทศเพื่อ การจัดการธุรกิจ อาหาร Information System	30	30	การจัดการข้อมูลและสารสนเทศ เพื่อการวางแผน การควบคุม และตัดสินใจในธุรกิจ ระบบ สารสนเทศในธุรกิจอาหาร	3662105 ระบบสารสนเทศ เพื่อการจัดการ Management	3(2-2-5)	ความหมาย แนวคิด วัตถุประสงค์ ความสำคัญ ของข้อมูลและระบบ สารสนเทศ โครงสร้างและ

รายวิชา/หลักสูตรระยะสั้น ในระบบคลังหน่วยกิต				รายวิชา เทียบเคียงในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย		
รายวิชา/ หลักสูตรระยะสั้น	จำนวนชั่วโมง		เนื้อหา	รายวิชา	จำนวน หน่วยกิต	คำอธิบายรายวิชา
	ทฤษฎี	ปฏิบัติ				
for Food Business Management			การจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศและทรัพยากรข้อมูลอย่างมีประสิทธิภาพ การจัดการฐานข้อมูล การประมวลผลแบบคลาวด์ ข้อมูลขนาดใหญ่ ระบบอัจฉริยะทางธุรกิจ ระบบเครือข่ายและการติดต่อ สื่อสาร ระบบบริหารจัดการความมั่นคงปลอดภัยสารสนเทศ การให้บริการผ่านเว็บไซต์และเครือข่ายสื่อสังคมออนไลน์	Information Systems		องค์ประกอบของระบบสารสนเทศ การจัดการทรัพยากรสารสนเทศในงานธุรกิจ การใช้ระบบสารสนเทศอย่างมีประสิทธิภาพ การสนับสนุนการวางแผนการควบคุม การตัดสินใจ การจัดการฐานข้อมูล การประมวลผลแบบคลาวด์ ข้อมูลขนาดใหญ่ ระบบอัจฉริยะทางธุรกิจ ระบบเครือข่ายและการติดต่อสื่อสาร ระบบบริหารจัดการความมั่นคงปลอดภัยสารสนเทศ การให้บริการผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์และการประยุกต์ใช้เครือข่ายสังคมออนไลน์

17. ภาคผนวก

17.1 เอกสารอ้างอิงเกี่ยวกับนิยามและความหมายที่สำคัญ

17.2 เอกสารบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีง
กับ บริษัทหัวดเวอร์คฟาร์มจำกัด

17.3 เอกสารบันทึกข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรีง
กับ บริษัทผลิตภัณฑ์อาหารกว้างไพศาลจำกัด (มหาชน)

18. ผู้ประสานงาน

1. ชื่อ-นามสกุล ดร.นวลรัตน์ วัฒนา

ตำแหน่ง อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ ศูนย์การศึกษา ตรีง

โทรศัพท์ 085 100 0731

E-mail nuanrath_wat@dusit.ac.th

2. ชื่อ-นามสกุล นางสาวภาวินี จริงจิตต์

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่บริการการศึกษาชำนาญการ

โทรศัพท์ 097 040 9612

E-mail pawineechingchit@gmail.com

ภาคผนวก ข
คำสั่งแต่งตั้ง



คำสั่ง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ที่ ศกต. ๐๕๓/๒๕๖๗

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning)

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มีนโยบายการจัดการศึกษาที่มีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบและกระบวนการจัดการเรียนรู้ให้หลากหลายรูปแบบมากขึ้น เหมาะสมกับสถานการณ์และยุคสมัยแห่งการเปลี่ยนแปลง ทั้งในรูปแบบของการจัดการศึกษาในระบบต่าง ๆ รวมทั้งการศึกษานอกระบบเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตให้แก่ผู้เรียน เพื่อให้สามารถพัฒนาตนเองและเพิ่มพูนหรือปรับเปลี่ยนทักษะให้ทันกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไปได้ ผ่านการจัดอบรมความรู้ ทักษะและสมรรถนะ ด้วยความร่วมมือจากหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย รวมถึงหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐและภาคเอกชน

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามนโยบายของมหาวิทยาลัยและเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง จึงแต่งตั้ง “คณะกรรมการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning) ดังนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

- | | |
|--|---------------------|
| ๑.๑ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง | ประธานกรรมการ |
| ๑.๒ รองผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง | กรรมการ |
| ๑.๓ ผู้ช่วยผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง | กรรมการและเลขานุการ |

หน้าที่ ให้คำปรึกษา กำกับดูแลและสนับสนุน ส่งเสริมให้เกิดการบูรณาการความร่วมมือของหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยในการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

- | | |
|---|---------|
| ๒.๑ ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์ | ประธาน |
| ๒.๒ ดร.ธีรเดช รักไทย | กรรมการ |
| ๒.๓ ดร.นวลรัตน์ วัฒนา | กรรมการ |
| ๒.๔ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วัฒนพล ชุมเพชร | กรรมการ |
| ๒.๕ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดุขมิตติ์ ทรัพย์บัว | กรรมการ |
| ๒.๖ ผู้ช่วยศาสตราจารย์เบญจวรรณ ขุนฤทธิ์ | กรรมการ |

๒.๗ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปิยานีย์ เพชรศรีช่วง	กรรมการ
๒.๘ นายมาฆฤกษ์ ชูช่วย	กรรมการ
๒.๙ นางสาวทัศนาวลัย ดันติเอกรัตน์	กรรมการ
๒.๑๐ นางสาวชฎาวรรณ ศิริจารกุล	กรรมการ
๒.๑๑ นางสาวปัทมา กาญจนรักษ์	กรรมการ
๒.๑๒ ดร.หยาดพิรุณ นาชัยสินธุ์	กรรมการ
๒.๑๓ นางสาวภาวินี จริงจิตต์	กรรมการและเลขานุการ
๒.๑๔ นางสาวสาวิตรี ธีรสุวรรณ	ผู้ช่วยเลขานุการ
๒.๑๕ นางสาวปัญญพร เหล่าสกุล	ผู้ช่วยเลขานุการ

หน้าที่ พิจารณาแผนและนโยบายการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต Lifelong Learning ดำเนินงานพัฒนาหลักสูตรการฝึกอบรม/รายวิชา เสนอเข้าสู่การพิจารณาเข้าระบบคลังหน่วยกิตเพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต จัดฝึกอบรมโดยบูรณาการความร่วมมือของหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยในการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๗ เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๗



(ดร.ทรงศักดิ์ ชยานุเคราะห์)

ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษา ตรัง

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ภาคผนวก ค
แบบประเมิน

แบบประเมินโครงการส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Lifelong Learning)

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษานอกที่ตั้ง

หลักสูตร.....

คำอธิบาย แบบประเมินฉบับนี้มีทั้งหมด 3 ตอน ขอให้ผู้ตอบแบบประเมินตอบให้ครบทั้ง 3 ตอน เพื่อให้การดำเนินโครงการเป็นไปตามวัตถุประสงค์และเพื่อเป็นประโยชน์ในการนำไปใช้ต่อไป

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงในช่องหน้าข้อความ

1. เพศ

☐ หญิง ☐ ชาย

2. อายุ

☐ 18-24 ปี ☐ 25-35 ปี ☐ 36-45 ปี ☐ 46-55 ปี ☐ 56 ปีขึ้นไป

3. การศึกษา

☐ ม.6 ☐ ปวช. ☐ ปวส. ☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท ☐ ปริญญาเอก

4. อาชีพ

☐ นักเรียน/นักศึกษา ☐ ข้าราชการ ☐ พนักงานของรัฐ รัฐวิสาหกิจ
☐ ลูกจ้าง ☐ ธุรกิจส่วนตัว ☐ อื่นๆ.....

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามเกี่ยวกับการดำเนินโครงการส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ตลอดชีวิต

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย/ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านเพียงระดับเดียว

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
ด้านสภาพแวดล้อม/บริบท					
1. มหาวิทยาลัยมีการกำหนดนโยบายเกี่ยวกับการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตไว้อย่างชัดเจน					
2. มีกฎหมาย หรือระเบียบที่รองรับ และเอื้อต่อการจัด					

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปาน กลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
โครงการให้สามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ					
3.มหาวิทยาลัยกำหนดแนวปฏิบัติตามนโยบายการจัดการศึกษาตลอดชีวิตไว้อย่างชัดเจน					
4.การจัดโครงการนี้มีความสอดคล้องกับบริบทและความต้องการของประชาชนปัจจุบัน					
5.โครงการนี้มีความจำเป็น และมีความเหมาะสมในการพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill)					
6.วัตถุประสงค์ของโครงการมีความเหมาะสมและสอดคล้องกับนโยบาย/แนวปฏิบัติของมหาวิทยาลัย					
7.วัตถุประสงค์ของโครงการมีความชัดเจน และสอดคล้องกับเป้าหมายและวิธีดำเนินการ					
8. หลักสูตร/กิจกรรมในโครงการสามารถนำไปปฏิบัติได้จริงอย่างเป็นรูปธรรม					
9.สภาพแวดล้อมของมหาวิทยาลัยมีความเหมาะสมและเอื้อต่อการดำเนินโครงการ					
10.ในการดำเนินโครงการได้รับการสนับสนุนจากภาคีเครือข่ายและผู้เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง					
ด้านปัจจัยนำเข้า (Input)					
ด้านหลักสูตร					
2.1 หลักสูตรมีความเหมาะสม สอดคล้องกับความต้องการพัฒนา					
2.2 เนื้อหาหลักสูตรมีความทันสมัย ทันต่อสถานการณ์					
2.3 รูปแบบกิจกรรมมีความเหมาะสมกับผู้เรียนและสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของโครงการ					
2.4 ระยะเวลามีความเหมาะสมและเพียงพอต่อการจัดกิจกรรม					
2.5 วิธีการวัดและประเมินผลมีความเหมาะสม					
ด้านบุคลากร					
1. ผู้สอน/วิทยากร มีความรู้และทักษะในการจัดกิจกรรมส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต					

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปานกลาง 3	น้อย 2	น้อยที่สุด 1
2. ผู้สอน/วิทยากร สามารถจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะได้อย่างมีประสิทธิภาพ					
3. การประสานงานและตอบคำถามของเจ้าหน้าที่โครงการ					
4. การอำนวยความสะดวกของเจ้าหน้าที่โครงการ					
ด้านสื่อ วัสดุ อุปกรณ์ และสถานที่					
1. มหาวิทยาลัยมีสื่อที่เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะให้กับผู้เรียน					
2. มหาวิทยาลัยมีสถานที่ที่เหมาะสมและเพียงพอต่อการจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะให้กับผู้เรียน					
3. มหาวิทยาลัยมีวัสดุ อุปกรณ์ที่เหมาะสมและเพียงพอต่อการจัดกิจกรรมพัฒนาทักษะให้กับผู้เรียน					
4. มหาวิทยาลัยมีเอกสาร/คู่มือการดำเนินงานตามโครงการที่ชัดเจน และเหมาะสม					
ด้านการบริหารจัดการ					
1. มหาวิทยาลัยมีการดำเนินโครงการอย่างเหมาะสม สอดคล้องกับงบประมาณที่ได้รับจัดสรร					
2. มหาวิทยาลัยจัดสรรทรัพยากรเพื่อการดำเนินโครงการอย่างเหมาะสม					
3. มหาวิทยาลัยมีระบบการทำงานเพื่อดำเนินโครงการอย่างมีประสิทธิภาพ					
4. มหาวิทยาลัยดำเนินโครงการได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับวัตถุประสงค์					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

.....

.....

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 - ปฐมนิเทศแนะนำหลักสูตรและชี้แจงรายละเอียดการจัดกิจกรรมอบรม 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/เอชเอชซีพี
10.00-10.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.10-12.00 น.	ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดควบคุมวิกฤติ (HACCP) และมาตรฐานฮาลาลจีเอ็มพี/เอชเอชซีพี (ต่อ)
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน

วัน-เดือน-ปี	รายละเอียด
13.00-15.00 น.	มาตรฐานการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร และการวิเคราะห์สิ่งปนเปื้อน ฮาลาลโดยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์
15.00-15.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.10-17.00 น.	มาตรฐานการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร และการวิเคราะห์สิ่งปนเปื้อน ฮาลาลโดยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ (ต่อ)
Day 3 (วันที่ 29 ต.ค.68)	
7.30-8.00 น.	ลงทะเบียน
8.00-10.00 น.	การรับรองผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล และองค์กรที่ให้การรับรองฮาลาล
10.00-10.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.10-12.00 น.	การรับรองผลิตภัณฑ์อาหารฮาลาล และองค์กรที่ให้การรับรองฮาลาล (ต่อ)
12.00-13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00-15.00 น.	ขั้นตอนการตรวจสอบการปฏิบัติตามข้อกำหนด และแนวทางปฏิบัติที่ดีในการ ผลิตอาหารตามมาตรฐาน Halal
15.00-15.10 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.10-17.00 น.	Workshop ฝึกปฏิบัติการจัดทำเอกสารสำหรับยื่นขอรับรองตรวจสอบ มาตรฐาน 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



ใบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม

หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568

วันที่ 27 ตุลาคม 2568 ณ ห้องประชุมดุสิตจักร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ลำดับ	รหัสผู้เรียน	ชื่อ-สกุล	เบอร์โทร	ลายมือชื่อ	
				ช่วงเช้า	ช่วงบ่าย
1	6700055	นางสาวภาวินี จรุงจิตต์	0970409612	นางภาวินี	นางภาวินี
2	6800207	นางสาววิวรรณ ลีวราภากุล	0878759296	นางวิวรรณ	นางวิวรรณ
3	6800208	นางสาวกัญญากัญ ปิงดา	0660284218	นางกัญญากัญ	นางกัญญากัญ
4	6800212	นายปิยวัฒน์ รักษาสัตย์	0810453316	นายปิยวัฒน์	นายปิยวัฒน์
5	6800226	นางสาวนิรุรีดา นิแม	0937376982	นางนิรุรีดา	นางนิรุรีดา
6	6800234	นางสาวชนิษฐา แกมมะ	0954102953	นางชนิษฐา	นางชนิษฐา
7	6800236	นายอนุรธาพันธ์ สาและ	0845061148	นายอนุรธาพันธ์	นายอนุรธาพันธ์
8	6800241	นายอนุธิดาเนี่ย สะอิ	0910036395	นายอนุธิดาเนี่ย	นายอนุธิดาเนี่ย
9	6800245	นางบุศรินทร์ แน่พิมาย นครจิตต์	0957802516	นางบุศรินทร์	นางบุศรินทร์
10	6800257	นายมาหามะ สะอุ	0904808097	นายมาหามะ	นายมาหามะ
11	6800246	นายอัครอรอนัน เลาะราแม	0656574408	นายอัครอรอนัน	นายอัครอรอนัน
12	6800253	นางสาวนุรฮาซีกิน เจ๊ะหะมะ	0950137648	นางนุรฮาซีกิน	นางนุรฮาซีกิน
13	6700057	นางสาววิธินัย วัฒนะ	0980647181	นางวิธินัย	นางวิธินัย
14	6800240	นางสาวอาโอชะห์ มะดิง	0918042387	นางอาโอชะห์	นางอาโอชะห์
15	6800261	นายอาฟิส บินอุสมาน	0956546822	นายอาฟิส	นายอาฟิส
16	6800274	นางสาวซูเซียนา เปาะจิ	0093217275	นางซูเซียนา	นางซูเซียนา
17	6800283	นางสาวธาราวรรณ พรหมรัตน์	0827834186	นางธาราวรรณ	นางธาราวรรณ
18	6800269	นางสาวสิตาเราะฮ์ เสียมไหม	0063601529	นางสิตาเราะฮ์	นางสิตาเราะฮ์
19	6800277	นางสาวอนัสรี ยีเร้ง	0095763356	นางอนัสรี	นางอนัสรี
20	6800278	นางสาวอัสมา นิชาและ	0093104426	นางอัสมา	นางอัสมา
21	6800242	นายวินัย คล่องแคล่ว	0910425435	นายวินัย	นายวินัย
22	6800247	นางสาวสุธิดา บุ๊ก	0636194970	นางสุธิดา	นางสุธิดา
23	6800251	นางสาวนชนัน มามะ	0616756173	นางนชนัน	นางนชนัน
24	6800250	นางสาวฮานีฟา นินา	0989271913	นางฮานีฟา	นางฮานีฟา
25	6800238	นางสาวปานแก้ว ชูเมือง	0931830081	นางปานแก้ว	นางปานแก้ว
26	6800235	นางสาวลิษา แกมมะ	0989842199	นางลิษา	นางลิษา
27	6800228	นางสาวกรรณ รอดเข็ม	0939093387	นางกรรณ	นางกรรณ
28	6800260	นางสาวศศิภัทร ณ พัทลุง	0065048783	นางศศิภัทร	นางศศิภัทร
29	6800259	นางสาวรอตัยะห์ บาเกาะ	0635926882	นางรอตัยะห์	นางรอตัยะห์



ใบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม

หลักสูตรมาตรฐานสากล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568

วันที่ 27 ตุลาคม 2568 ณ ห้องประชุมดุสิตจักร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรง

ลำดับ	รหัสผู้เรียน	ชื่อ-สกุล	เบอร์โทร	ลายมือชื่อ	
				ช่วงเช้า	ช่วงบ่าย
30	6800252	นางสาวพัสนีย์ ยายอ	0803192269	พัสนีย์	พัสนีย์
31	6800258	นางสาวนิสริน ยีรัมย์	0080908628	นิสริน	นิสริน
32	6800271	นางสาวอิสริย์ อภิสิริจุฑาส	0822639421	อิสริย์	อิสริย์
33	6800266	นางสถาพร ธีระกิจไพศาล	0815358238	สถาพร	สถาพร
34	6800219	นางสาวอาลามี กาเต๊ะ	0626126781		
35	6800218	นางสาวปทุมวรรณผ์ มารณโอสถ	0617479483		
36	6800281	นางสาวอนัญญา เบ็ญสอาด	0993095757	อนัญญา	อนัญญา
37	6800285	นางสาวหยาดพิรุณ นาชัยสินธุ์	0813473606	หยาดพิรุณ	หยาดพิรุณ
38	6800206	นางสาวเอฟารี ทัมมีแย	0980929265		
39	6800214	นางไหมสุหรี ใจสมุทร	0898749396	ไหมสุหรี	ไหมสุหรี
40	6800227	นางสาวมัยยัม และชั้น	0652647107	มัยยัม	มัยยัม
41	6800225	นางสาวอารุณี บินยา	0985626290	อารุณี	อารุณี
42	6800233	นายอติเดช ดวงตา	0883936560		
43	6800249	นางสาวอานิส กาเดร์	0806822192	อานิส	อานิส
44	6800231	นางสาวยาชีรา หะยีกาจิ	0805296802	ยาชีรา	ยาชีรา
45	6800264	นายอัมหมัดรีดวัน บิน ชูนาหมัก	0634188423	อัมหมัดรีดวัน	อัมหมัดรีดวัน
46	6800205	นางสาวนุรีซัน สามี	0937568124	นุรีซัน	นุรีซัน
47	6800262	นางสาวมัสตรา แจ่มกระจ่าง	0902717989	Mustura	Mustura
48	6800272	นางตุลารัตน์ ศรีน้อย	0902158228		
49	6800267	นายอันวา เจ๊ะเลาะ	0904769663		
50	6800239	นางสาวพัชรินทร์ พุดด้วง	0841718715	พัชรินทร์	พัชรินทร์
51	6800093	นางสาวฉานิกา วงษ์สุริย์รัตน์	0952939461	ฉานิกา	ฉานิกา
52	6800210	นางสาวนุรอัคมาร มาสา	0883903015	นุรอัคมาร	นุรอัคมาร
53	6800215	นางสาวบันธิญาภักดิ์ บุญเจริญ	0973089811	บันธิญาภักดิ์	บันธิญาภักดิ์
54	6800217	นางสาวอรรณพ เพ็งชัย	0806230274		
55	6800224	นางสาวชิตินุรฟาติน โกะจับ	0630973540	ชิตินุรฟาติน	ชิตินุรฟาติน
56	6800237	นางสาวพิรฮาน สาและ	0659581456	พิรฮาน	พิรฮาน
57	6800243	นางสาวพิรดา ภูโน	0844074801	พิรดา	พิรดา
58	6800248	นางสาวอภิญญา วัฒนพันธ์	0840600599	อภิญญา	อภิญญา
59	6800211	นางสาวสุปี ดารามัน ดารามัน	0896488357	สุปี	สุปี



ใบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม

หลักสูตรมาตรฐานสากล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารสากล
ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568

วันที่ 27 ตุลาคม 2568 ณ ห้องประชุมดุสิตจักร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ลำดับ	รหัสผู้เรียน	ชื่อ-สกุล	เบอร์โทร	ลายมือชื่อ	
				ช่วงเช้า	ช่วงบ่าย
60	6800255	นางสาวฟาติฮะห์ มาละ	0812507254	ฟาติฮะห์	ฟาติฮะห์
61	6800276	นายอามีน เสมสรร	0862924909	อามีน	อามีน
62	6800265	นายบารมี งามแก้ว	0630979676		
63	6800270	นางสาวอิลฮาม สองเมือง	0065610188	อิลฮาม	อิลฮาม
64	6800273	นางสาวซูฮัยละห์ วงศ์สอนธรรม	0061974594		
65	6800286	นางสาวสุดารัตน์ เทพกิจ	0810797379	สุดารัตน์	สุดารัตน์
66	6800011	นางสาวสาวิตรี อีร์สุวรรณ	0898672999	สาวิตรี	สาวิตรี

นางอิลฮาม อาม

0962262261

สุภกรรณ

สุภกรรณ



ใบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม

หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568

วันที่ 28 ตุลาคม 2568 ณ ห้องประชุมดุสิตจักร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ลำดับ	รหัสผู้เรียน	ชื่อ-สกุล	เบอร์โทร	ลายมือชื่อ	
				ช่วงเช้า	ช่วงบ่าย
1	6700055	นางสาวภาวินี จรุงจิตต์	0970409612	ภาวินี	ภาวินี
2	6800207	นางสาววิวรรณ ลีวรากุล	0878759296	วิวรรณ	วิวรรณ
3	6800208	นางสาวกัญญาก็ค ปิงตา	0660284218	กัญญาก็ค	กัญญาก็ค
4	6800212	นายปิยวัฒน์ รักษาสัตย์	0810453316	ปิยวัฒน์	ปิยวัฒน์
5	6800226	นางสาวนิรุรีดา นิแม	0937376982	นิรุรีดา	นิรุรีดา
6	6800234	นางสาวชนิษฐา แกมมะ	0954102953	ชนิษฐา	ชนิษฐา
7	6800236	นายสุรอาพันธ์ สาละ	0845061148	สุรอาพันธ์	สุรอาพันธ์
8	6800241	นายสุชาติหมัดดาเนี่ย สะอึ	0910036395	สุชาติหมัดดาเนี่ย	สุชาติหมัดดาเนี่ย
9	6800245	นางบุศรินทร์ แน่พิมาย นครจิตต์	0957802516	บุศรินทร์	บุศรินทร์
10	6800257	นายมาหามะ สะอึ	0904808097	มาหามะ	มาหามะ
11	6800246	นายอับดุลรอฮมัน เลาะราแม	0656574408	อับดุลรอฮมัน	อับดุลรอฮมัน
12	6800253	นางสาวนุรฮาซีกิน เจ๊ะหะมะ	0950137648	นุรฮาซีกิน	นุรฮาซีกิน
13	6700057	นางสาววิธณีย์ วัฒนะ	0980647181	วิธณีย์	วิธณีย์
14	6800240	นางสาวอาโอชะห์ มะดิง	0918042387	อาโอชะห์	อาโอชะห์
15	6800261	นายอาฟิส บินอุสมาน	0956546822	อาฟิส	อาฟิส
16	6800274	นางสาวซูเยินา เปาะจิ	0093217275		
17	6800283	นางสาวธาราวรรณ พรหมรัตน์	0827834186	ธาราวรรณ	ธาราวรรณ
18	6800269	นางสาวสิตาเราะฮ์ เสียมไหม	0063601529	สิตาเราะฮ์	สิตาเราะฮ์
19	6800277	นางสาวอนัสรี ยีเร้ง	0095763356	อนัสรี	อนัสรี
20	6800278	นางสาวอัสมา นิชาและ	0093104426	อัสมา	อัสมา
21	6800242	นายวินัย คล่องแคล่ว	0910425435		
22	6800247	นางสาวสุธิดา บุ๊ก	0636194970	สุธิดา	สุธิดา
23	6800251	นางสาวนัจนีน มามะ	0616756173	นัจนีน	นัจนีน
24	6800250	นางสาวฮานีฟา นินา	0989271913	ฮานีฟา	ฮานีฟา
25	6800238	นางสาวปานแก้ว ชูเมือง	0931830081	ปานแก้ว	ปานแก้ว
26	6800235	นางสาวลิยุษา แกมมะ	0989842199	ลิยุษา	ลิยุษา
27	6800228	นางสาวกรรณ รอดเข็ม	0939093387	กรรณ	กรรณ
28	6800260	นางสาวคัตกัทธ ณ พัทลุง	0065048783	คัตกัทธ	คัตกัทธ
29	6800259	นางสาวรอยดัยะห์ บาเกาะ	0635926882	รอยดัยะห์	รอยดัยะห์



ใบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม

หลักสูตรมาตรฐานสากล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568

วันที่ 28 ตุลาคม 2568 ณ ห้องประชุมดุสิตจักร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ลำดับ	รหัสผู้เรียน	ชื่อ-สกุล	เบอร์โทร	ลายมือชื่อ	
				ช่วงเช้า	ช่วงบ่าย
30	6800252	นางสาวพัลลภ ยายอ	0803192269	พัลลภ	พัลลภ
31	6800258	นางสาวนิสริน ยีรัมย์	0080908628	นิสริน	นิสริน
32	6800271	นางสาวอิสริย์ อภิสิริจิภาส	0822639421	อิสริย์	อิสริย์
33	6800266	นางสถาพร ธีระกิจไพศาล	0815358238	ศษ	ศษ
34	6800219	นางสาวอาลามี กาเต๊ะ	0626126781		
35	6800218	นางสาวปทุมวรรณ ภารณโอสถ	0617479483		
36	6800281	นางสาวอนัญญา เบ็ญสอาด	0993095757	อนัญญา	อนัญญา
37	6800285	นางสาวหยาดพิรุณ นาชัยสินธุ์	0813473606	หยาดพิรุณ	หยาดพิรุณ
38	6800206	นางสาวอาฟาร์ หะมีแย	0980929265	อาฟาร์	อาฟาร์
39	6800214	นางไหมสุหรี ใจสมุทร	0898749396	ไหมสุหรี	ไหมสุหรี
40	6800227	นางสาวมรียัม และชั้น	0652647107	มรียัม	มรียัม
41	6800225	นางสาวอารุณี บินยา	0985626290	อารุณี	อารุณี
42	6800233	นายอริเดช ดวงตา	0883936560		
43	6800249	นางสาวอานิส กาเดร์	0806822192	อานิส	อานิส
44	6800231	นางสาวยาชีรา หะยีกาจิ	0805296802	ยาชีรา	ยาชีรา
45	6800264	นายมุฮัมหมัดรีดวัน บิน ซูนาหมุกี	0634188423	มุฮัมหมัดรีดวัน	มุฮัมหมัดรีดวัน
46	6800205	นางสาวนุรีซัน สาแม	0937568124	นุรีซัน	นุรีซัน
47	6800262	นางสาวมัสตุรา แจ่มกระจ่าง	0902717989	มัสตุรา	มัสตุรา
48	6800272	นางตุลารัตน์ ศรีน้อย	0902158228		
49	6800267	นายอันนา เจ๊ะเลาะ	0904769663		
50	6800239	นางสาวพัชรินทร์ พุดด้วง	0841718715	พัชรินทร์	พัชรินทร์
51	6800093	นางสาวณานิกา วงษ์สุริย์รัตน์	0952939461	ณานิกา	ณานิกา
52	6800210	นางสาวนุรอิกมาร์ มาสา	0883903015	นุรอิกมาร์	นุรอิกมาร์
53	6800215	นางสาวบันธิญาภักดิ์ บุญเจริญ	0973089811	บันธิญา	บันธิญา
54	6800217	นางสาวอรรณพ เพ็งชัย	0806230274		
55	6800224	นางสาวชิตนุรฟาติน โกะจับ	0630973540	ชิตนุรฟาติน	ชิตนุรฟาติน
56	6800237	นางสาวพิรฮาน สาและ	0659581456	พิรฮาน	พิรฮาน
57	6800243	นางสาวพิรดา ภูโน	0844074801	พิรดา	พิรดา
58	6800248	นางสาวอภิญญา วณิชพันธุ์	0840600599	อภิญญา	อภิญญา
59	6800211	นางสาวสุปี ดารามัน ดารามัน	0896488357	สุปี	สุปี



ใบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม

หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล
ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568

วันที่ 28 ตุลาคม 2568 ณ ห้องประชุมดุสิตจักร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ลำดับ	รหัสผู้เรียน	ชื่อ-สกุล	เบอร์โทร	ลายมือชื่อ	
				ช่วงเช้า	ช่วงบ่าย
60	6800255	นางสาวฟาติฮะห์ มาละ	0812507254	ฟาติฮะห์	ฟาติฮะห์
61	6800276	นายอามีน เสมสรร	0862924909	อามีน	อามีน
62	6800265	นายบารมี งามแก้ว	0630979676		
63	6800270	นางสาวอิลฮาม สองเมือง	0065610188		
64	6800273	นางสาวซูฮัยละห์ วงศ์สอนธรรม	0061974594		
65	6800286	นางสาวสุภารัตน์ เทพกิจ	0810797379	สุภารัตน์	สุภารัตน์
66	6800011	นางสาวสาวิตรี ธีรสวรรณ์	0898672999	สาวิตรี	สาวิตรี

นางสาวสุภารัตน์ ล.ก.

๑๑๖๒๒๒๒๖๑

สุภารัตน์

สุภารัตน์



ใบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม

หลักสูตรมาตรฐานสากล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568

วันที่ 29 ตุลาคม 2568 ณ ห้องประชุมดุสิตจักร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ลำดับ	รหัสผู้เรียน	ชื่อ-สกุล	เบอร์โทร	ลายมือชื่อ	
				ช่วงเช้า	ช่วงบ่าย
1	6700055	นางสาวภาวิณี จรุงจิตต์	0970409612	จก	จก
2	6800207	นางสาววิวรรณ ลีระภากุล	0878759296	วิวรรณ	วิวรรณ
3	6800208	นางสาวกัญญากัด ปิงดา	0660284218	กัญญากัด	กัญญากัด
4	6800212	นายปิยวัฒน์ รักษาสัตย์	0810453316	ปิยวัฒน์	ปิยวัฒน์
5	6800226	นางสาวนิรุรีดา นิแม	0937376982	นิรุรีดา	นิรุรีดา
6	6800234	นางสาวชนิษฐา แกมมะ	0954102953	ชนิษฐา	ชนิษฐา
7	6800236	นายสุรธาดิพนธ์ สานะ	0845061148	สุรธาดิพนธ์	สุรธาดิพนธ์
8	6800241	นายสุธาดิพนธ์ สานะ	0910036395	สุธาดิพนธ์	สุธาดิพนธ์
9	6800245	นางบุศรินทร์ แน่พิมาย นครจิตต์	0957802516	บุศรินทร์	บุศรินทร์
10	6800257	นายมาหามะ สะอู	0904808097		
11	6800246	นายอัครเดชอนันต์ เลาะราแม	0656574408	อัครเดชอนันต์	อัครเดชอนันต์
12	6800253	นางสาวนุรฮาซีกิน เจ๊ะหมะ	0950137648	นุรฮาซีกิน	นุรฮาซีกิน
13	6700057	นางสาววิริณีย์ วัฒนะ	0980647181	วิริณีย์	วิริณีย์
14	6800240	นางสาวอาโอชะห์ มะดิง	0918042387	อาโอชะห์	อาโอชะห์
15	6800261	นายอาฟิส บินอุสมาน	0956546822	อาฟิส	อาฟิส
16	6800274	นางสาวซูเซียนา เปาะจิ	0093217275		
17	6800283	นางสาวธาราวรรณ พรหมรัตน์	0827834186		
18	6800269	นางสาวสิตาเราะฮ์ เสียมไหม	0063601529	สิตาเราะฮ์	สิตาเราะฮ์
19	6800277	นางสาวอนัสรี ยีเร้ง	0095763356	อนัสรี	อนัสรี
20	6800278	นางสาวอัญมา นิชาและ	0093104426	อัญมา	อัญมา
21	6800242	นายวินัย คล่องแคล่ว	0910425435		
22	6800247	นางสาวสุธิดา บุญ	0636194970	สุธิดา	สุธิดา
23	6800251	นางสาวนันทิน มามะ	0616756173	นันทิน	นันทิน
24	6800250	นางสาวฮานีฟา นินา	0989271913	ฮานีฟา	ฮานีฟา
25	6800238	นางสาวปานแก้ว ชูเมือง	0931830081	ปานแก้ว	ปานแก้ว
26	6800235	นางสาวลิยุษา แกมมะ	0989842199	ลิยุษา	ลิยุษา
27	6800228	นางสาวกรรวรรณ รอดเข็ม	0939093387	กรรวรรณ	กรรวรรณ
28	6800260	นางสาวศิตภัทร ณ พัทลุง	0065048783	ศิตภัทร	ศิตภัทร
29	6800259	นางสาวรอตีเยะห์ บาเกาะ	0635926882	รอตีเยะห์	รอตีเยะห์



ใบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม

หลักสูตรมาตรฐานสากล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568

วันที่ 29 ตุลาคม 2568 ณ ห้องประชุมดุสิตจักร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ลำดับ	รหัสผู้เรียน	ชื่อ-สกุล	เบอร์โทร	ลายมือชื่อ	
				ช่วงเช้า	ช่วงบ่าย
30	6800252	นางสาวพัลมี ยายอ	0803192269	พัลมี	พัลมี
31	6800258	นางสาวนิสริน ยีรามัน	0080908628	นิสริน	นิสริน
32	6800271	นางสาวอสิริย์ อภิสิริจุฬาส	0822639421	อสิริย์	อสิริย์
33	6800266	นางสาวพร อีระกิจไพศาล	0815358238	พร	พร
34	6800219	นางสาวอาลามี กาเต๊ะ	0626126781		
35	6800218	นางสาวพุมวรรณ ภารโอสถ	0617479483		
36	6800281	นางสาวอนัญญา เบ็ญสอาด	0993095757	อนัญญา	อนัญญา
37	6800285	นางสาวหยาดพิรุณ นาชัยสินธุ์	0813473606	หยาด	หยาด
38	6800206	นางสาวเอฟาร์ หะมีแย	0980929265	เอฟาร์	เอฟาร์
39	6800214	นางไหมสุหรี ใจสมุทร	0898749396	ไหมสุหรี	ไหมสุหรี
40	6800227	นางสาวมัยยัม และชัน	0652647107	มัยยัม	มัยยัม
41	6800225	นางสาวอรุณี บินยา	0985626290	อรุณี	อรุณี
42	6800233	นายอติเดช ดวงตา	0883936560		
43	6800249	นางสาวอานิส กาเดร์	0806822192	อานิส	อานิส
44	6800231	นางสาวยาชีรา หะยีกาจิ	0805296802	ยาชีรา	ยาชีรา
45	6800264	นายอัมหมัดรีดวัน บิน ชูนาบูกี	0634188423	อัมหมัดรีดวัน	อัมหมัดรีดวัน
46	6800205	นางสาวนุรชาน สาแม	0937568124	นุรชาน	นุรชาน
47	6800262	นางสาวมัสตورا แจ่มกระจ่าง	0902717989	มัสตورا	มัสตورا
48	6800272	นางตุลารัตน์ ศรีน้อย	0902158228		
49	6800267	นายอันวา เจ๊ะเลาะ	0904769663		
50	6800239	นางสาวพัชรินทร์ พุดด้วง	0841718715	พัชรินทร์	พัชรินทร์
51	6800093	นางสาวมานิกา วงษ์สุริย์รัตน์	0952939461	มานิกา	มานิกา
52	6800210	นางสาวนุรอิกมาร์ มาสา	0883903015	นุรอิกมาร์	นุรอิกมาร์
53	6800215	นางสาวบันฉิญาภักดิ์ บุญเจริญ	0973089811	บันฉิญาภักดิ์	บันฉิญาภักดิ์
54	6800217	นางสาวอรรพรณ เพ็งชัย	0806230274		
55	6800224	นางสาวชิตินุรฟาติน โกะจับ	0630973540	ชิตินุรฟาติน	ชิตินุรฟาติน
56	6800237	นางสาวพิรฮาน สาและ	0659581456	พิรฮาน	พิรฮาน
57	6800243	นางสาวพิรดาว ภูโน	0844074801	พิรดาว	พิรดาว
58	6800248	นางสาวอภิญญา วณิชพันธ์	0840600599	อภิญญา	อภิญญา
59	6800211	นางสาวสุบี ดารามัน ดารามัน	0896488357	สุบี	สุบี



ใบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม

หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล
ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568
วันที่ 29 ตุลาคม 2568 ณ ห้องประชุมดุสิตจักร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ลำดับ	รหัสผู้เรียน	ชื่อ-สกุล	เบอร์โทร	ลายมือชื่อ	
				ช่วงเช้า	ช่วงบ่าย
60	6800255	นางสาวฟาติฮะห์ มาละ	0812507254	ฟาติฮะห์	ฟาติฮะห์
61	6800276	นายอามีน เสมอ	0862924909	อามีน	อามีน
62	6800265	นายบารมี งามแก้ว	0630979676		
63	6800270	นางสาวอิลฮาม สองเมือง	0065610188		
64	6800273	นางสาวซุฮัยละห์ วงศ์สอนธรรม	0061974594		
65	6800286	นางสาวสุดารัตน์ เทพกิจ	0810797379	สุดารัตน์	สุดารัตน์
66	6800011	นางสาวสาวตรี ธีรสวรรณ์	0898672999	สาวตรี	สาวตรี

นางสาวสุวรรณ์ น.ก

๐๙๖๒๒๖๒๒๖๑

สุวรรณ์

สุวรรณ์



ใบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม

หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568

วันที่ 30 ตุลาคม 2568 ณ ห้องประชุมดุสิตจักร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ลำดับ	รหัสผู้เรียน	ชื่อ-สกุล	เบอร์โทร	ลายมือชื่อ	
				ช่วงเช้า	ช่วงบ่าย
1	6700055	นางสาวภาวินี จริงจิตต์	0970409612	วณ	วณ
2	6800207	นางสาววิวรรณ ลีวราภกุล	0878759296	วิวรรณ	วิวรรณ
3	6800208	นางสาวกัญญาก็ค ปิงตา	0660284218	กัญญาก็ค	กัญญาก็ค
4	6800212	นายปิยวัฒน์ รักษาสัตย์	0810453316		
5	6800226	นางสาวนัฐริดา นิเม	0937376982	นัฐริดา	นัฐริดา
6	6800234	นางสาวชนิษฐา แกมมะ	0954102953	ชนิษฐา	ชนิษฐา
7	6800236	นายบุรพาพันธ์ สาและ	0845061148	บุรพาพันธ์	บุรพาพันธ์
8	6800241	นายภูธินัดดาเนี่ย สะอิ	0910036395	ภูธินัดดาเนี่ย	ภูธินัดดาเนี่ย
9	6800245	นางบุศรินทร์ แน่พิมาย นครจิตต์	0957802516		
10	6800257	นายมาหามะ สะอุ	0904808097		
11	6800246	นายอับดุลรอฮมัน เลาะราแม	0656574408	อับดุลรอฮมัน	อับดุลรอฮมัน
12	6800253	นางสาวนุรฮาซีกิน เจ๊ะหะมะ	0950137648	นุรฮาซีกิน	นุรฮาซีกิน
13	6700057	นางสาววิรัชย์ วัฒนะ	0980647181	วิรัชย์	วิรัชย์
14	6800240	นางสาวอาโอชะห์ มะดิง	0918042387	อาโอชะห์	อาโอชะห์
15	6800261	นายอาฟิส บินอุสมาน	0956546822	อาฟิส	อาฟิส
16	6800274	นางสาวซูเซียนา เปาะจิ	0093217275		
17	6800283	นางสาวธรรารวรรณ พรหมรัตน์	0827834186		
18	6800269	นางสาวสิตาเราะฮ์ เสียมไหม	0063601529	สิตาเราะฮ์	สิตาเราะฮ์
19	6800277	นางสาวอนัสรี ยีเร้ง	0095763356	อนัสรี	อนัสรี
20	6800278	นางสาวอัสมา นิชาและ	0093104426	อัสมา	อัสมา
21	6800242	นายวินัย คล่องแคล่ว	0910425435		
22	6800247	นางสาวสุธิดา บุญ	0636194970	สุธิดา	สุธิดา
23	6800251	นางสาวนันทิน มามะ	0616756173	นันทิน	นันทิน
24	6800250	นางสาวฮานีฟา นินา	0989271913	ฮานีฟา	ฮานีฟา
25	6800238	นางสาวปานแก้ว ชูเมือง	0931830081	ปานแก้ว	ปานแก้ว
26	6800235	นางสาวสิริษา แกมมะ	0989842199	สิริษา	สิริษา
27	6800228	นางสาวกรรวรรณ รอดเข็ม	0939093387		
28	6800260	นางสาวคิตกัทธ ณฑพัถ	0065048783	คิตกัทธ	คิตกัทธ
29	6800259	นางสาวรอยดีย์ห์ บาเกาะ	0635926882	รอยดีย์ห์	รอยดีย์ห์



ใบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม

หลักสูตรมาตรฐานสากล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568

วันที่ 30 ตุลาคม 2568 ณ ห้องประชุมดุสิตจักร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ลำดับ	รหัสผู้เรียน	ชื่อ-สกุล	เบอร์โทร	ลายมือชื่อ	
				ช่วงเช้า	ช่วงบ่าย
30	6800252	นางสาวพัสนีย์ ยายอ	0803192269	พัสนีย์	พัสนีย์
31	6800258	นางสาวนิสริน ยีรามัน	0080908628	นิสริน	นิสริน
32	6800271	นางสาวอิสริยา อภิสิริจิภาส	0822639421	อิสริยา	อิสริยา
33	6800266	นางสาวพร อธิกิจไพศาล	0815358238	พร	พร
34	6800219	นางสาวอาลามี กาเต๊ะ	0626126781		
35	6800218	นางสาวพุมารณณ์ มารธโอสถ	0617479483		
36	6800281	นางสาวอนัญญา เบญจสอาด	0993095757	อนัญญา	อนัญญา
37	6800285	นางสาวหยาดพิรุณ นาชัยสินธุ์	0813473606	หยาดพิรุณ	หยาดพิรุณ
38	6800206	นางสาวเอฬารีย์ ทัมมีแย	0980929265	เอฬารีย์	เอฬารีย์
39	6800214	นางไหมสุหรี ใจสมุทร	0898749396	ไหมสุหรี	ไหมสุหรี
40	6800227	นางสาวมัยยัม และชั้น	0652647107	มัยยัม	มัยยัม
41	6800225	นางสาวอรุณี บินยา	0985626290	อรุณี	อรุณี
42	6800233	นายอติเดช ดวงตา	0883936560		
43	6800249	นางสาวอานิส กาเดร์	0806822192	อานิส	อานิส
44	6800231	นางสาวยาชีรา ทะยีกาจิ	0805296802	ยาชีรา	ยาชีรา
45	6800264	นายอัมหมัดรีดวัน บิน ชูนามุกี	0634188423	อัมหมัดรีดวัน	อัมหมัดรีดวัน
46	6800205	นางสาวนุรีซัน สามแม	0937568124	นุรีซัน	นุรีซัน
47	6800262	นางสาวมัสตورا แจ่มกระจ่าง	0902717989	มัสตورا	มัสตورا
48	6800272	นางตุลารัตน์ ศรีน้อย	0902158228		
49	6800267	นายอันวา เจ๊ะเลาะ	0904769663		
50	6800239	นางสาวพัชรินทร์ พุดด้วง	0841718715	พัชรินทร์	พัชรินทร์
51	6800093	นางสาวมานิกา วงษ์สุริย์รัตน์	0952939461	มานิกา	มานิกา
52	6800210	นางสาวนุรอกมร์ มาสา	0883903015	นุรอกมร์	นุรอกมร์
53	6800215	นางสาวบันธิญาภักดิ์ บุญเจริญ	0973089811	บันธิญาภักดิ์	บันธิญาภักดิ์
54	6800217	นางสาวอรรณณ พึ่งชัย	0806230274		
55	6800224	นางสาวชิตินุรพาติน โกะจับ	0630973540	ชิตินุรพาติน	ชิตินุรพาติน
56	6800237	นางสาวพิรฮาน สาละ	0659581456	พิรฮาน	พิรฮาน
57	6800243	นางสาวพิรดา ภูโน	0844074801	พิรดา	พิรดา
58	6800248	นางสาวอภิญญา วัฒนพันธ์	0840600599	อภิญญา	อภิญญา
59	6800211	นางสาวสุปี ดารามัน ดารามัน	0896488357	สุปี	สุปี



ใบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม

หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล
ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568

วันที่ 30 ตุลาคม 2568 ณ ห้องประชุมดุสิตจักร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ลำดับ	รหัสผู้เรียน	ชื่อ-สกุล	เบอร์โทร	ลายมือชื่อ	
				ช่วงเช้า	ช่วงบ่าย
60	6800255	นางสาวฟาติฮะห์ มาละ	0812507254		
61	6800276	นายอามีน เสมสรร	0862924909		
62	6800265	นายบารมี งามแก้ว	0630979676		
63	6800270	นางสาวอิลฮาม สองเมือง	0065610188		
64	6800273	นางสาวชอุทัยละห์ วงศ์สอนธรรม	0061974594		
65	6800286	นางสาวสุดารัตน์ เทพกิจ	0810797379		
66	6800011	นางสาวสาวิตรี ชีรสวรรณ์	0898672999		

นางสาวกัญจนาพร น.ศ.

0962262261

จิราภรณ์

จิราภรณ์



ใบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม

หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568

วันที่ 31 ตุลาคม 2568 ณ ห้องประชุมดุสิตจักร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ลำดับ	รหัสผู้เรียน	ชื่อ-สกุล	เบอร์โทร	ลายมือชื่อ	
				ช่วงเช้า	ช่วงบ่าย
1	6700055	นางสาวภาวินี จริงจิตต์	0970409612	จก	จก
2	6800207	นางสาววิวรรณ ลีวราภกุล	0878759296	วิวรรณ	วิวรรณ
3	6800208	นางสาวกัญญาก็ค ปิงตา	0660284218	กัญญาก็ค	กัญญาก็ค
4	6800212	นายปิยวัฒน์ รักษาสัตย์	0810453316		
5	6800226	นางสาวนันทริดา นิเม	0937376982	นันทริดา	นันทริดา
6	6800234	นางสาวชนิษฐา แกมมะ	0954102953	ชนิษฐา	ชนิษฐา
7	6800236	นายอนุรอาพันธ์ สาและ	0845061148	อนุรอาพันธ์	อนุรอาพันธ์
8	6800241	นายอุทัยมัตตาเนี่ย สะอิ	0910036395	อุทัยมัตตาเนี่ย	อุทัยมัตตาเนี่ย
9	6800245	นางบุศรินทร์ แน่พิมาย นครจิตต์	0957802516		
10	6800257	นายมาหามะ สะอุ	0904808097		
11	6800246	นายอับดุลรอฮมัน เลาะราแม	0656574408	อับดุลรอฮมัน	อับดุลรอฮมัน
12	6800253	นางสาวนุรอาซีกิน เจ๊ะหมะ	0950137648	นุรอาซีกิน	นุรอาซีกิน
13	6700057	นางสาววิริณีย์ วัฒนะ	0980647181	วิริณีย์	วิริณีย์
14	6800240	นางสาวไอชะห์ มะดิง	0918042387	ไอชะห์	ไอชะห์
15	6800261	นายอาฟิส บินอุสมาน	0956546822	อาฟิส	อาฟิส
16	6800274	นางสาวซูเซียนา เปาะจิ	0093217275		
17	6800283	นางสาวธารวรรณ พรหมรัตน์	0827834186	ธารวรรณ	ธารวรรณ
18	6800269	นางสาวสิตาเราะฮ์ เสียมไหม	0063601529	สิตาเราะฮ์	สิตาเราะฮ์
19	6800277	นางสาวอนัสรี ยีเร้ง	0095763356	อนัสรี	อนัสรี
20	6800278	นางสาวอัมมา นิชาและ	0093104426	อัมมา	อัมมา
21	6800242	นายวินัย คล่องแคล่ว	0910425435		
22	6800247	นางสาวสุธิดา บุญ	0636194970	สุธิดา	สุธิดา
23	6800251	นางสาวนันทิน มามะ	0616756173	นันทิน	นันทิน
24	6800250	นางสาวฮานีฟา นินา	0989271913	ฮานีฟา	ฮานีฟา
25	6800238	นางสาวปานแก้ว ชูเมือง	0931830081	ปานแก้ว	ปานแก้ว
26	6800235	นางสาวลิยุชา แกมมะ	0989842199	ลิยุชา	ลิยุชา
27	6800228	นางสาวกรวรรณ รอดเข็ม	0939093387		
28	6800260	นางสาวศิตภัทร ณ พัทลุง	0065048783	ศิตภัทร	ศิตภัทร
29	6800259	นางสาวรอดิยะห์ บาเกาะ	0635926882	รอดิยะห์	รอดิยะห์



ใบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม

หลักสูตรมาตรฐานสากล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568

วันที่ 31 ตุลาคม 2568 ณ ห้องประชุมดุสิตจักร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ลำดับ	รหัสผู้เรียน	ชื่อ-สกุล	เบอร์โทร	ลายมือชื่อ	
				ช่วงเช้า	ช่วงบ่าย
30	6800252	นางสาวพัลมี ยายอ	0803192269	พัลมี	พัลมี
31	6800258	นางสาวนิสริน ยีรามัน	0080908628	นิสริน	นิสริน
32	6800271	นางสาวอิสริย์ อภิสิริจุฑา	0822639421	อิสริย์	อิสริย์
33	6800266	นางสถาพร อีระกิจไพศาล	0815358238	สถาพร	สถาพร
34	6800219	นางสาวอาลาณี กาเต๊ะ	0626126781		
35	6800218	นางสาวปทุมวรรณผ์ มารตโอสถ	0617479483		
36	6800281	นางสาวอนัญญา เบญจสอาด	0993095757	อนัญญา	อนัญญา
37	6800285	นางสาวหยาดพิรุณ นาชัยสินธุ์	0813473606	หยาดพิรุณ	หยาดพิรุณ
38	6800206	นางสาวเอฟารี หะมีแย	0980929265	เอฟารี	เอฟารี
39	6800214	นางไหมสุหรี ใจสมุทร	0898749396	ไหมสุหรี	ไหมสุหรี
40	6800227	นางสาวมรยัม และชัน	0652647107	มรยัม	มรยัม
41	6800225	นางสาวอรุณี บินยา	0985626290	อรุณี	อรุณี
42	6800233	นายอริเดช ดวงตา	0883936560		
43	6800249	นางสาวอานิส กาเดร์	0806822192	อานิส	อานิส
44	6800231	นางสาวยาชีรา ทะยีกาจิ	0805296802	ยาชีรา	ยาชีรา
45	6800264	นายอัมหมัดรีดูวัน บิน ชูนาหมัก	0634188423	อัมหมัดรีดูวัน	อัมหมัดรีดูวัน
46	6800205	นางสาวนุรีชนิ์ สามแม	0937568124	นุรีชนิ์	นุรีชนิ์
47	6800262	นางสาวมัสตูลา แจ่มกระจ่าง	0902717989	มัสตูลา	มัสตูลา
48	6800272	นางตุลารัตน์ ศรีน้อย	0902158228		
49	6800267	นายอันวา เจ๊ะเลาะ	0904769663		
50	6800239	นางสาวพัชรินทร์ พุดด้วง	0841718715	พัชรินทร์	พัชรินทร์
51	6800093	นางสาวฉานิกา วงษ์สุริย์รัตน์	0952939461	ฉานิกา	ฉานิกา
52	6800210	นางสาวนุรอกัมมาร์ มาสา	0883903015	นุรอกัมมาร์	นุรอกัมมาร์
53	6800215	นางสาวบันธิญาภักดิ์ บุญเจริญ	0973089811	บันธิญาภักดิ์	บันธิญาภักดิ์
54	6800217	นางสาวอรรพรณ เพ็งชัย	0806230274		
55	6800224	นางสาวชิตินุรฟาติน โกะจับ	0630973540	ชิตินุรฟาติน	ชิตินุรฟาติน
56	6800237	นางสาวพิรฮาน สาและ	0659581456	พิรฮาน	พิรฮาน
57	6800243	นางสาวพิรดาว กูโน	0844074801	พิรดาว	พิรดาว
58	6800248	นางสาวอภิญญา วณิชพันธ์	0840600599	อภิญญา	อภิญญา
59	6800211	นางสาวสุบี ดารามัน ดารามัน	0896488357	สุบี	สุบี



ใบลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม

หลักสูตรมาตรฐานฮาลาล ระบบการประกันคุณภาพ และความปลอดภัยของอาหารฮาลาล

ภายใต้โครงการเรียนรู้ตลอดชีวิตและพัฒนาทักษะเพื่ออนาคต (Upskill/Reskill) ประจำปีงบประมาณ 2568

วันที่ 31 ตุลาคม 2568 ณ ห้องประชุมดุสิตจักร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง

ลำดับ	รหัสผู้เรียน	ชื่อ-สกุล	เบอร์โทร	ลายมือชื่อ	
				ช่วงเช้า	ช่วงบ่าย
60	6800255	นางสาวฟาติฮะห์ มาละ	0812507254		
61	6800276	นายอามีน เสมสรร	0862924909		
62	6800265	นายบารมี งามแก้ว	0630979676		
63	6800270	นางสาวอิลฮาม สองเมือง	0065610188		
64	6800273	นางสาวชอุทัย วงศ์สอนธรรม	0061974594		
65	6800286	นางสาวสุภารัตน์ เทพกิจ	0810797379		
66	6800011	นางสาวสาวิตรี ธีรสวรรณ์	0898672999		
นางสาวสุกฤษฎา นก			0962262261	สุกฤษฎา	สุกฤษฎา



มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษา ตรัง
เลขที่ 111 ถนนเพชรเกษม ตำบลห้วยยอด
อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง 92130
เบอร์โทรศัพท์ 075 500 888