

การพัฒนารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”
ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ



เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทร์วิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาการศึกษาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการอุดมศึกษา
มิถุนายน 2555

การพัฒนารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”
ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ



เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาการศึกษาดุชะฎีบัณฑิต สาขาวิชาการอุดมศึกษา

มิถุนายน 2555

ลิขสิทธิ์เป็นของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

การพัฒนารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”
ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ



เสนอต่อบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทร์วิโรฒ เพื่อเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา
ตามหลักสูตรปริญญาการศึกษาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการอุดมศึกษา
มิถุนายน 2555

ชฎานิชฎี พรหมภทย์. (2555). การพัฒนารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “คร้วไทยสู่คร้วโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ. ปรญญานิพนธ์ กศ.ด. (การอุดมศึกษา). กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. คณะกรรมการควบคุม: รองศาสตราจารย์ ดร.อัญจนา วัฒนผดณรงค์, อาจารย์ ดร.สุวพร ตั้งสมวรพงษ์, อาจารย์ ดร.ราชันย์ บุญธิมา.

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้มีความมุ่งหมายเพื่อ 1) ศึกษาสภาพการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “คร้วไทยสู่คร้วโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม และด้านงบประมาณ 2) สร้างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “คร้วไทยสู่คร้วโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ และ 3) ประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบ การวิจัยแบ่งเป็น 3 ขั้นตอน คือ ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาสภาพการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “คร้วไทยสู่คร้วโลก” โดยศึกษาและวิเคราะห์เอกสารงานวิจัย รายงานสรุปผลการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “คร้วไทยสู่คร้วโลก” ปี พ.ศ 2549-2554 และสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิเกี่ยวกับการบริการวิชาการ “คร้วไทยสู่คร้วโลก” จำนวน 10 คน ทำการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยวิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ขั้นตอนที่ 2 สร้างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “คร้วไทยสู่คร้วโลก” โดยนำผลการศึกษาจากขั้นตอนที่ 1 มาจัดทำเป็นร่างรูปแบบ สร้างเป็นแบบสอบถามมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ นำไปสอบถามความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 17 คน โดยใช้กระบวนการเทคนิคเดลฟาย (Delphi Technique) วิเคราะห์ข้อมูลโดยหาค่ามัธยฐาน (Median) และค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ (Interquatile Range) ขั้นตอนที่ 3 ประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบในการนำไปปฏิบัติ โดยนำร่างรูปแบบที่ได้ในขั้นตอนที่ 2 ไปสอบถามความคิดเห็นของผู้บริหารมหาวิทยาลัย ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรปและผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง จำนวน 83 คน ด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร และด้านงบประมาณ และผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน 108 คน ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม วิเคราะห์ข้อมูลโดยหาค่าเฉลี่ย (Mean) และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) และการทดสอบทีแบบกลุ่มตัวอย่างเดี่ยว (t-test for one sample group) โดยกำหนดเกณฑ์ไว้ที่ 3.50

ผลการวิจัยพบว่า

1. สภาพการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพมี 4 ด้าน คือ ด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรมและด้านงบประมาณ พบว่าปัญหาและอุปสรรคคือ การจัดดำเนินงานโครงการยังไม่เป็นระบบที่ชัดเจน

2. รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ประกอบด้วย ด้านการประสานงาน ได้แก่ ลักษณะความร่วมมือระหว่างหน่วยงาน หน่วยงานประสานงานหลัก การติดต่อสื่อสารและการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และการประเมินผลและติดตามผลโครงการ ด้านบุคลากร ได้แก่ การจัดบุคลากรเข้าทำงานในโครงการ ลักษณะการทำงานของบุคลากรในโครงการ และการพัฒนาบุคลากรในโครงการ ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม ได้แก่ การจัดหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารไทย และการจัดกิจกรรมในการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการอาหารไทย และด้านงบประมาณ ได้แก่ การวางแผนการใช้งบประมาณ และการบริหารงบประมาณให้มีประสิทธิภาพ

3. การประเมินความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติโดยรวม ในแต่ละด้าน และแต่ละข้อพบว่าอยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด และสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

A DELVELOPMENT OF A MODEL FOR COMMUNITY SERVICE PROJECT OF
“THAI KITCHEN TO BE OF THE WORLD” AT FACULTY OF HOME ECONOMICS
TECHNOLOGY, RAJAMANGALA UNIVERSITY OF TECHNOLOGY KRUNGTHEP.



Presented in Partial Fulfillment of the Requirements for the
Doctor of Education Degree in Higher Education
at Srinakharinwirot University

June 2012

Chayanit Prampate. (2012). *A Development of a Model for Community Service Project of "Thai Kitchen to be of the World" at the Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Krungthep*. Ed.D. (Higher Education). Bangkok: Graduate School, Srinakarinwirot University. Advisor Committee: Assoc Prof. Dr.Achara Whattananarong, Dr.Suwaporn Tungsomworapongs, and Dr.Rachan Boonthima.

ABSTRACT

The purposes of this research was 1) to study the current status of community service project of "Thai Kitchen to be of the World" at the Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Krungthep in the areas of co-ordinating, staffing, training program and activity, and budgeting, 2) to develop a model for community service project of "Thai Kitchen to be of the World" at the Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Krungthep, and 3) to verify the appropriateness and feasibility in practice of the model. The study was conducted in three stages. The first stage was to survey the community service project of "Thai Kitchen to be of the World" at the Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Krungthep by gathering and analyzing data from documents, related researches pertaining to community service projects in higher education institutions, reports of the project of "Thai Kitchen to be of the World" from the year 2006 to 2011, and the opinions of ten specialists and then using content analysis. The second stage was to develop a model for community service project of "Thai Kitchen to be of the World." Data from the first stage were used to develop a draft of the model. The draft was then scrutinized by a panel of 17 experts using the Delphi technique. The instrument used to collect data was a five rating scale questionnaire. Statistics used for the analysis of data were median and inter-quartile range. The third stage was to verify the appropriateness and feasibility in practice of the model. A five rating scale questionnaire was developed by using data from the second stage. It was rated by 83 administrators of the university, officers of the Thai embassies in European countries, and administrators in private sectors in the areas of co-ordinating,

staffing, and budgeting, and was rated by 108 trainees in the area of training program and activity. The analysis of data employed mean, standard deviation, and a t -test for one sample group with the criterion set at 3.50.

The findings of this study were as follows.

1. The current status of community service project of “Thai Kitchen to be of the World” at the Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Krungthep, consisted of co-ordinating, staffing, training program and activity, and budgeting. It was found that the operation of the project was not clear and well organized.

2. The model for community service project of “Thai Kitchen to be of the World” at the Faculty of Home Economics Technology, Rajamangala University of Technology Krungthep, consisted of 4 areas: 1) co-ordinating that included operating project with participation of working units, co-ordinating with related units, communicating for co-ordination and evaluating and following up the project. 2) staffing that included recruiting personnel, work type and commitment, and staff development, and 3) training program and activity that included Thai food training program, and activity of Thai food training, 4) budgeting that included budget planning, and budget management.

3. The appropriateness and feasibility in practice of the developed model in overall, each area, and each item was rated at the level of “much” to “very much” and higher than the set criteria at the level of .05.

งานวิจัยนี้ได้รับทุนอุดหนุนการวิจัย
จาก
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



ประกาศคุณูปการ

ปริญญานิพนธ์นี้ สำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี เป็นเพราะผู้วิจัยได้รับความกรุณาอย่างยิ่งจาก รองศาสตราจารย์ ดร.อัจฉรา วัฒนาณรงค์ ประธานกรรมการควบคุมปริญญานิพนธ์ อาจารย์ ดร.สุพร ตั้งสมวรวงษ์ และอาจารย์ ดร.ราชันย์ บุญธิมา กรรมการควบคุมปริญญานิพนธ์ รวมทั้งคณะกรรมการที่แต่งตั้งเพิ่มเติม รองศาสตราจารย์ ดร.นำยุทธ สงค์ธนาพิทักษ์และอาจารย์ ดร.จารุวรรณ สกกุล ผู้วิจัยรู้สึกซาบซึ้งเป็นอย่างยิ่งที่ท่านได้สละเวลาอันมีค่าในการให้ความช่วยเหลือ และให้คำแนะนำในการทำวิจัยในครั้งนี้ จึงขอกราบขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่านเป็นอย่างสูง มา ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพที่ได้จัดงบประมาณสนับสนุนให้กับผู้วิจัยโดยให้ทุนการศึกษาระดับปริญญาเอกกับผู้วิจัย

ขอขอบพระคุณผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญทุกท่านที่ช่วยเหลือผู้วิจัยในการตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ การให้สัมภาษณ์และการตอบแบบสอบถามตามกระบวนการเทคนิคเดลฟาย รวมทั้งผู้บริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชน ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยและกลุ่มคนไทยที่อยู่พำนักในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ที่กรุณาตอบแบบสอบถามการประเมินความเหมาะสมตามองค์ประกอบของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ที่ผู้วิจัยได้พัฒนาขึ้น

นอกจากนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณบุคคลสำคัญที่มีส่วนผลักดันให้งานวิจัยชิ้นนี้สำเร็จลุล่วงด้วยดีได้แก่ คุณแม่ปราณี พรหมภักย์ คุณจันทร์ทิพา ภูตระกูล คุณจุฬิพจน์ อิศรางกูร ณ อยุธยา คุณอัครพงศ์ เฉลิมนนท์ คุณสบพร ขุทรานนท์ คุณแพชรา สังข์สุวรรณ คุณเพียงใจ พรหมทัศนานนท์ ผู้ช่วยศาสตราจารย์กรุณา จันทร์หอมหวล เพื่อนนิสิตปริญญาเอกรุ่นที่ 9 สาขาวิชาการอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ รวมทั้งข้าราชการกระทรวงการต่างประเทศทุกคนที่ช่วยเหลือและให้การสนับสนุนในการทำปริญญานิพนธ์ฉบับนี้

ท้ายสุดนี้ ผู้วิจัยขอระลึกถึงพระคุณของบิดามารดา คณาจารย์ประจำหลักสูตรการศึกษา ดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาการอุดมศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ที่ได้ประสิทธิ์ประสาทความรู้ที่ทรงคุณค่าแก่ผู้วิจัยตลอดระยะเวลาที่ศึกษา ณ สถาบันการศึกษาแห่งนี้

ชญาณิชฎี พรหมภักย์

สารบัญ

บทที่	หน้า
1 บทนำ	1
ภูมิหลัง	1
ความมุ่งหมายของการวิจัย	5
ความสำคัญของการวิจัย	5
ขอบเขตของการวิจัย	6
นิยามศัพท์เฉพาะ	6
กรอบแนวคิดในการวิจัย	8
2 เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	11
ความหมายและ ความสำคัญของการบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษา	11
ความหมายของการบริการวิชาการ	11
ความสำคัญของการบริการวิชาการ	12
แนวคิดและรูปแบบในการบริการวิชาการแก่สังคมของสถาบันอุดมศึกษา	13
แนวคิดในการบริการวิชาการแก่สังคมของสถาบันอุดมศึกษา	13
รูปแบบการบริการวิชาการแก่สังคมของสถาบันอุดมศึกษา	15
องค์ประกอบในการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ	22
ด้านการประสานงาน	22
ด้านบุคลากร	32
ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม	42
ด้านงบประมาณ	55
การบริการวิชาการของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพและโครงการ บริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	64
นโยบายและการดำเนินงานการบริการวิชาการแก่สังคมของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ	64
โครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	66

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
3	วิธีดำเนินการวิจัย 74
	ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาสภาพการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ 74
	การกำหนดประชากร 75
	เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย 75
	การเก็บรวบรวมข้อมูล 75
	การวิเคราะห์ข้อมูล 76
	ขั้นตอนที่ 2 สร้างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ 76
	การกำหนดประชากร..... 76
	เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย 76
	การเก็บรวบรวมข้อมูล 78
	การวิเคราะห์ข้อมูล 79
	ขั้นตอนที่ 3 ประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ 79
	การกำหนดประชากรและการเลือกกลุ่มตัวอย่าง 79
	เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย 79
	การเก็บรวบรวมข้อมูล 81
	การวิเคราะห์ข้อมูล 81
4	ผลการวิเคราะห์ข้อมูล 82
	ผลการวิเคราะห์ข้อมูล 82
	ผลการวิเคราะห์ข้อมูลในขั้นตอนที่ 1 82
	ผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนที่ 2 87
	ผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนที่ 3 99

สารบัญ (ต่อ)

บทที่	หน้า
5 สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ	112
ความมุ่งหมายของการวิจัย	112
วิธีดำเนินการวิจัย	112
สรุปผลการวิจัย	113
การอภิปรายผล	118
ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้	129
ข้อเสนอแนะสำหรับการทำวิจัยครั้งต่อไป	129
บรรณานุกรม	130
ภาคผนวก	137
ภาคผนวก ก.	138
ภาคผนวก ข.	145
ภาคผนวก ค.	179
ภาคผนวก ง.	213
ประวัติย่อผู้วิจัย	217

บัญชีตาราง

ตาราง	หน้า
1 ค่ามัธยฐาน (Median) และค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ (Interquatile Range) ของคำตอบของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ รอบที่ 1 และรอบที่ 2	88
2 การเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นของผู้บริหารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องที่มีต่อความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยรวมและในแต่ละด้านกับเกณฑ์ที่กำหนด (3.50)	100
3 การเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นของผู้บริหารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องที่มีต่อความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ด้านการประสานงาน โดยรวมและเป็นรายข้อกับเกณฑ์ที่กำหนด (3.50)	101
4 การเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นของผู้บริหารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องที่มีต่อความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ด้านบุคลากร โดยรวมและเป็นรายข้อกับเกณฑ์ที่กำหนด (3.50)	104

บัญชีตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
5 การเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นของผู้บริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องที่มีต่อความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ด้านงบประมาณ โดยรวมและเป็นรายข้อกับเกณฑ์ที่กำหนด (3.50)	106
6 การเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่มีต่อความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม โดยรวมและเป็นรายข้อกับเกณฑ์ที่กำหนด (3.50)	109
7 ค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ของรูปแบบการจัดดำเนินงาน โครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	214

บัญชีภาพประกอบ

ภาพประกอบ	หน้า
1 กรอบแนวคิดในการพัฒนารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ	10
2 รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	117



บทที่ 1

บทนำ

ภูมิหลัง

สถาบันอุดมศึกษามีภารกิจสำคัญ 4 ประการ คือ การจัดการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการแก่สังคมและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ภารกิจทั้ง 4 ด้านเป็นกิจกรรมที่มีความสัมพันธ์กัน สถาบันอุดมศึกษาควรมีส่วนร่วมในการแก้ปัญหา ส่งเสริมให้เกิดความเข้มแข็งของชุมชน ประสานความร่วมมือกับบุคคล องค์กร และสถาบันในชุมชนและสังคมให้มีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอน รวมทั้งสร้าง รักษา สืบสาน เผยแพร่วัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย เพื่อพัฒนาชุมชนและสังคมให้สอดคล้องกับปัญหาและความต้องการ (พรชูลี อาชวบำรุง. 2543: 4/2) สำหรับบทบาทของสถาบันอุดมศึกษาในยุคโลกาภิวัตน์ ซึ่งเป็นการรวมเอาความแตกต่างของสังคมทั่วโลกมาไว้ร่วมกัน โดยมีระบบการศึกษาที่สามารถหลอมรวมความหลากหลาย ความแตกต่าง ลักษณะเฉพาะตน ให้สามารถอยู่ร่วมกันอย่างมีความสุข บนพื้นฐานความเข้าใจในเรื่องภูมิปัญญาโลก การจัดการศึกษาจะต้องสอนบุคคลให้รู้จักคิดวิเคราะห์ กระบวนการเรียนรู้จึงต้องเข้าถึงแก่นความรู้ มีความคิดและเสนอทางเลือกใหม่ มีความรู้ชุมชน (Local Knowledge) ต้องมีการวิจัย การหลอมรวมการสอนกับการวิจัยให้เป็นหนึ่งเดียวกัน สถาบันอุดมศึกษาต้องยกระดับคุณค่าชีวิตมนุษย์ทางด้านสังคม จิตใจและความดีงามของวัฒนธรรม อุดมคติและจิตวิญญาณของแต่ละบุคคล (Individualization) แต่ละชุมชน มีการสื่อสารในโลกมิใช่การสื่อสารทางเดียว มีการแลกเปลี่ยนพูดคุย พบปะ เจรจา มีการสร้างเครือข่ายอุดมศึกษา เพื่อให้เกิดความเคลื่อนไหวและสมดุลของสังคม (ไพฑูรย์ สินลารัตน์; และคณะ. 2551: 10 – 12)

การบริการวิชาการแก่สังคมเป็นภารกิจของสถาบันอุดมศึกษา ซึ่งเน้นการพัฒนาประสบการณ์ทางวิชาการของบุคคลในสถาบันอุดมศึกษา มีการพัฒนาองค์ความรู้และเครือข่ายการเรียนรู้ของสถาบันอุดมศึกษา ตอบสนองการพัฒนาท้องถิ่นและประเทศชาติ เพื่อสร้างความสัมพันธ์เชื่อมโยงระหว่างสถาบันอุดมศึกษา กับสังคมภายนอก นอกจากนี้ยังเป็นการนำมาซึ่งรายได้ที่จะนำมาพัฒนาองค์กร พัฒนาตนเองได้ในระยะยาว (ทบวงมหาวิทยาลัย. 2543: 9) สถาบันอุดมศึกษามีบทบาทก่อให้เกิดการเรียนรู้ในชุมชน การแก้ปัญหาสังคมประเทศ ภูมิภาคและโลก โดยการขยายพรมแดนความรู้ สร้างองค์ความรู้ใหม่ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ ภูมิปัญญาไทย เผยแพร่องค์ความรู้และงานวิจัยสู่สังคม ให้ความร่วมมือกับหน่วยงาน องค์กร ชุมชนทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ ผูกอบรมคนไทยให้เป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ (พรชูลี อาชวบำรุง. 2543: 4/2) โดยกิจกรรมการบริการวิชาการแก่สังคมของสถาบันอุดมศึกษา สามารถทำได้หลายรูปแบบ เช่น การให้บริการโดยการฝึกอบรม การบริการทางการแพทย์ การให้บริการวิเคราะห์ทดสอบ การให้บริการเพื่อรับรองคุณภาพ การให้บริการห้องปฏิบัติการ การให้บริการที่ปรึกษา การให้บริการศึกษาวิจัย วางระบบและการให้บริการพัฒนาทั้งระบบเบ็ดเสร็จ ซึ่งรูปแบบการให้บริการ

วิชาการขึ้นอยู่กับความรู้ที่จะถ่ายทอด กลุ่มเป้าหมาย ความต้องการผลสำเร็จ สำหรับการบริการ วิชาการแก่สังคมที่ไม่ต้องลงทุนมาก สามารถทำได้โดยการรวมกลุ่มอาจารย์ นักวิจัย นักวิชาการที่มี ประสบการณ์ มีความรู้ ความเชี่ยวชาญ เพื่อให้ความรู้ ให้คำปรึกษา ได้แก่ การฝึกอบรม การใช้สื่อ สิ่งพิมพ์ การให้คำปรึกษา วิเคราะห์ตัวอย่างและการวิจัยเพื่อแก้ปัญหา การจัดนิทรรศการและการ แสดง เป็นต้น (สุชาติา ชินะจิตร. 2540: 274 – 277)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ เป็นสถาบันอุดมศึกษาทางด้านวิชาชีพ เปิด สอนหลักสูตรด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยมี 6 คณะ ได้แก่ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์ คณะบริหารธุรกิจ คณะศิลปศาสตร์ และคณะอุตสาหกรรม สิ่งทอ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพดำเนินงานตามภารกิจของสถาบันอุดมศึกษาทั้ง 4 ด้าน แต่ภารกิจที่โดดเด่นนอกเหนือจากการจัดการเรียนการสอน การวิจัย และการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรม คือ การบริการวิชาการแก่สังคม โดยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพได้ กำหนดยุทธศาสตร์การบริการวิชาการแก่สังคม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการบริการวิชาการที่ จะตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการภายในประเทศ และการพัฒนามหาวิทยาลัยให้เป็น ผู้นำแนวคิดด้านวิชาชีพของภูมิภาค โดยมีเป้าหมายดังนี้ (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพ. 2551: 1)

1. ให้แต่ละสาขาวิชา มีโครงการบริการวิชาการอย่างน้อยสาขาละ 2 โครงการ
2. มหาวิทยาลัยมีแหล่งให้บริการวิชาการและวิชาชีพที่ได้มาตรฐานโดยให้ บริการวิชาการและวิชาชีพแก่หน่วยงานภายนอก 5 แหล่ง ซึ่งมีโครงการ/กิจกรรมบริการวิชาการไม่ น้อยกว่า 104 โครงการ/กิจกรรมต่อปี
3. มีการสร้างเครือข่ายวิชาการในประเทศ 7 เครือข่ายและต่างประเทศ 7 เครือข่าย โดยมียุทธศาสตร์การบริการวิชาการแก่สังคมสู่การปฏิบัติของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพ ตามมาตรการการพัฒนาผู้ประกอบการ (SME) สนับสนุนให้ทุกหน่วยงานให้บริการวิชาการ แก่สังคม เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้กับมหาวิทยาลัยและการบริการวิชาการแก่สังคมที่สืบเนื่องจากการ จัดการเรียนการสอนและการวิจัยของมหาวิทยาลัย

โครงการบริการวิชาการแก่สังคม “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ เป็นโครงการบริการวิชาการที่ดำเนินงานโดยคณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพกับสถานเอกอัครราชทูตไทยใน กลุ่มประเทศแถบยุโรป ตั้งแต่ปี พ.ศ 2549 –2554 โดยมีสถานเอกอัครราชทูตไทย กรุงบรัสเซลส์ ประเทศเบลเยียม เป็นหน่วยงานประสานงานหลักกับสถานเอกอัครราชทูตประเทศต่าง ๆ ในยุโรป และคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ วัตถุประสงค์หลัก ของโครงการเพื่อเผยแพร่อาหารไทยให้เป็นที่รู้จัก สร้างความเข้าใจและให้ความรู้เกี่ยวกับการ ประกอบอาหารไทย คงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของอาหารไทย ภูมิปัญญาไทย และรักษาภาพพจน์ของ อาหารไทยที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพแก่คนไทยและชาวต่างชาติในกลุ่มประเทศแถบยุโรป เพื่อสร้าง อาชีพและความมั่นคงทางเศรษฐกิจ ตลอดจนการแลกเปลี่ยนศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาให้แก่

คนไทยและชาวต่างชาติ นอกจากนี้ยังตอบสนองยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่ครัวโลกเพื่อการขยายตลาด การส่งออกเครื่องปรุงอาหารไทย ตลอดจนถึงการสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการแลกเปลี่ยน ความรู้ประสบการณ์ของอาจารย์และนักศึกษาในการจัดการเรียนการสอนทางด้านอาหารกับ สถาบันการศึกษาทางด้านอาหารในต่างประเทศ

การจัดดำเนินงานของโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยี วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ เป็นการจัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ประกอบอาหารไทย ให้แก่คนไทยและชาวต่างชาติ โดยมีสถานเอกอัครราชทูตไทยที่เข้าร่วม โครงการ ได้แก่ สถานเอกอัครราชทูตไทยในประเทศเบลเยียม เนเธอร์แลนด์ โปรตุเกส สเปน สาธารณรัฐเชก เดนมาร์ก สวีเดน โปแลนด์ และโรมาเนีย โดยสถานเอกอัครราชทูตประจำประเทศ ต่างๆ จะเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบเรื่องงบประมาณในการดำเนินงานโครงการ โดยผู้ดำเนิน โครงการแต่ละประเทศจะต้องมีการจัดวิทยากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญด้านอาหารไทย จัดหา สถานที่ฝึกอบรม ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง การจัดหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรมซึ่ง มีความแตกต่างกันในแต่ละประเทศและการบริหารงบประมาณ แต่จากการดำเนินงานโครงการ บริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ ที่ผ่านมาก็ยังพบปัญหาและอุปสรรคของการดำเนินงาน พอสรุปได้ดังนี้ (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ. 2553: 112)

1. ด้านการประสานงาน ระยะเวลาสำหรับการประสานงานและการวางแผนงานโครงการมี น้อยเกินไป สถานเอกอัครราชทูตไทยในแต่ละประเทศมีภาระงานมาก มีกิจกรรมอื่นๆ ที่ต้องทำเป็น ประจำทุกปีซึ่งในแต่ละประเทศจะมีความแตกต่างกัน ทำให้ช่วงเวลาจัดดำเนินงานโครงการบริการ วิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพ ต้องเป็นไปตามเงื่อนไขกิจกรรมของสถานเอกอัครราชทูตแต่ละประเทศ นอกจากนี้ การจัดดำเนินงานโครงการจะต้องติดต่อประสานงานกับหน่วยงานต่างๆ ช่วงเวลาการจัดกิจกรรมต้องขึ้นอยู่กับ ความพร้อมของหน่วยงานนั้นๆ เช่น การขอความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาที่สอนด้านอาหาร ในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ซึ่งสามารถดำเนินการได้ในช่วงที่ไม่มีเรียนการสอน ส่งผลให้การจัดทำ กำหนดการโดยภาพรวมมีความล่าช้า การมีส่วนร่วมของหน่วยงานต่างๆยังมีน้อย การจัดดำเนินงาน โครงการของมหาวิทยาลัยเป็นกิจกรรมในระดับคณะ การจัดดำเนินงานโครงการโดยภาพรวมของ มหาวิทยาลัยยังไม่ชัดเจน นอกจากนี้การติดต่อสื่อสารภายในมหาวิทยาลัยยังไม่มีประสิทธิภาพ และ ขาดการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”

2. ด้านบุคลากร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มีวิทยากรมืออาชีพที่มีความรู้ ความสามารถทางด้านอาหารไทยและสามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้เป็นอย่างดี ยังมีจำนวนน้อย ทำให้มีข้อจำกัดในการให้บริการวิชาการทางด้านอาหารไทยในต่างประเทศ และการแลกเปลี่ยน ความรู้ทางด้านอาหารระหว่างอาจารย์ในสถาบันการศึกษาที่สอนด้านอาหารในต่างประเทศ ส่วนการ จัดฝึกอบรมด้านอาหารไทยให้แก่คนไทย จากผลการประเมินโครงการของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ระบุ ว่า วิทยากรในแต่ละหลักสูตรมีจำนวนน้อยเกินไป

3. ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม ส่วนใหญ่การดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพมหานคร จะเป็นกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการประกอบอาหารไทย เพราะคนไทยส่วนใหญ่มีความรู้เรื่องอาหารไทยน้อยมาก ส่วนใหญ่ประกอบอาหารไทยตามความเคยชิน ยังขาดทักษะการประกอบอาหารไทยยอดนิยม ไม่รู้จักรสชาติอาหารไทยดั้งเดิม รู้จักรายการอาหารไทยไม่หลากหลาย ไม่สามารถอธิบายคุณลักษณะพิเศษของอาหารไทยได้ จะนิยมปรับสูตรและรสชาติตามความนิยมของชาวต่างชาติ ส่งผลให้รสชาติและลักษณะอาหารไทยผิดเพี้ยนไป นอกจากนี้การกำหนดหลักสูตรเป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่มีอยู่ในประเทศนั้นๆ ทำให้การจัดหลักสูตรฝึกอบรมในบางประเทศอาจไม่สอดคล้องกับความต้องการของผู้เข้ารับการฝึกอบรม นอกจากนี้ข้อจำกัดของงบประมาณ วัสดุ อุปกรณ์ ทำให้ต้องจัดหลักสูตรที่เน้นเครื่องปรุงที่หาง่าย ราคาไม่แพง จำกัดจำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม อีกทั้งหลักสูตรการฝึกอบรมอาหารไทยของหน่วยงานอื่นๆ ในต่างประเทศไม่สอดคล้องกัน ไม่เป็นไปในแนวทางเดียวกัน การจัดกิจกรรมการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารไทยในต่างประเทศยังไม่หลากหลาย จากการประเมินการฝึกอบรมที่ผ่านมาผู้เข้าอบรมต้องการอบรมในหลักสูตรที่สามารถจำหน่ายได้ง่ายและคนนิยมรับประทาน ในบางประเทศผู้เข้ารับการฝึกอบรมอยากให้มีการทดสอบมาตรฐานฝีมือผู้ประกอบการไทยและการแข่งขันการทำอาหารด้วยแต่มีข้อจำกัดในเรื่องเวลา

4. ด้านงบประมาณ การดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพมหานคร ได้รับงบประมาณจากกระทรวงการต่างประเทศ โดยมหาวิทยาลัยเป็นหน่วยงานที่สนับสนุนด้านบุคลากรเท่านั้น มหาวิทยาลัยไม่มีนโยบายที่ชัดเจนในการสนับสนุนงบประมาณเพื่อบริการวิชาการในต่างประเทศ ผู้รับผิดชอบโครงการของมหาวิทยาลัยไม่สามารถวางแผนการดำเนินงานโครงการล่วงหน้าได้ การวางแผนขึ้นอยู่กับที่ได้รับงบประมาณของสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป นอกจากนี้งบประมาณของกระทรวงการต่างประเทศก็ลดน้อยลงทุกปี ทำให้การจัดดำเนินงานโครงการในแต่ละประเทศน้อยลง และงบประมาณส่วนใหญ่เป็นค่าใช้จ่ายในส่วนของค่าเช่าสถานที่ ค่าวัสดุ ค่าที่พัก ค่าเบี้ยเลี้ยง และค่าเดินทางของวิทยากรในยุโรป เป็นต้น ซึ่งกระทรวงการต่างประเทศ จะรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในการดำเนินกิจกรรมโครงการเพียงหน่วยงานเดียว หน่วยงานอื่นทั้งภาครัฐและภาคเอกชนที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกที่อยู่ในกลุ่มประเทศแถบยุโรป และในประเทศไทยยังมีส่วนร่วมน้อยในเรื่องการสนับสนุนงบประมาณสำหรับการจัดกิจกรรมต่างๆ ซึ่งงบประมาณการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพมหานคร ควรได้รับการสนับสนุนจากหลายภาคส่วน ทั้งหน่วยงานของภาครัฐ ภาคเอกชนและผู้เข้ารับการฝึกอบรม ซึ่งจะทำให้มีงบประมาณเพียงพอ ช่วยให้โครงการดำเนินการไปได้อย่างต่อเนื่อง เพื่อเป็นการกระตุ้นกระแสความนิยมอาหารไทยต่อไปอย่างยั่งยืน จากผลการประเมินโครงการที่ผ่านมาในบางประเทศ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีส่วนร่วมในออกค่าใช้จ่ายบางส่วน แต่จากการดำเนินงานในหลายประเทศยังไม่ได้เก็บค่าใช้จ่ายกับผู้เข้ารับการฝึกอบรมอย่างเป็นทางการ

จากสภาพปัญหาดังกล่าว ผู้วิจัยในฐานะเป็นหัวหน้าโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ จึงมีความสนใจศึกษา การพัฒนารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ โดยการศึกษาสภาพการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ จากความคิดเห็นของผู้เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการ และประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบที่พัฒนาขึ้นโดยสอบถามความคิดเห็นของผู้ปฏิบัติงานในการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ซึ่งการพัฒนารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพนี้ จะสามารถขยายไปสู่การบริการวิชาการในลักษณะโครงการความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอกอื่นๆ อันจะช่วยให้การปฏิบัติภารกิจบริการวิชาการ ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ได้ดำเนินไปอย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ

ความมุ่งหมายของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม และด้านงบประมาณ
2. เพื่อสร้างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
3. เพื่อประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

ความสำคัญของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้จะทำให้ได้รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ที่มีความเหมาะสมและสามารถดำเนินการได้บรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์ของโครงการ

ขอบเขตของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการศึกษาและพัฒนารูปแบบการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ โดยมีขอบเขตของงานวิจัยในองค์ประกอบด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านหลักสูตรและ กิจกรรมการฝึกอบรม และด้านงบประมาณ

นิยามศัพท์เฉพาะ

1. โครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” หมายถึง โครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ร่วมกับสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่อาหารไทย ให้เป็นที่รู้จัก สร้างความเข้าใจและให้ความรู้ในการประกอบอาหารไทยคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์อาหารไทย ภูมิปัญญาไทย และรักษาภาพพจน์ของอาหารไทยที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เพื่อสร้างอาชีพและความมั่นคงทางเศรษฐกิจให้แก่คนไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ด้วยวิธีการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

2. รูปแบบการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” หมายถึง รูปแบบที่จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ในด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านหลักสูตรและ กิจกรรมการฝึกอบรม และด้านงบประมาณ โดยการศึกษาสภาพการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพร่วมกับสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป โดยการศึกษาและการวิเคราะห์จากเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษา รายงานสรุปผลการดำเนินโครงการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ตั้งแต่ ปี พ.ศ.2549 – 2554 การสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิและสอบถามความคิดเห็นผู้เชี่ยวชาญ โดยใช้กระบวนการเทคนิคเดลฟาย ภายใต้ยุทธศาสตร์อาหารไทยและครัวไทยสู่ครัวโลกตามนโยบายของรัฐบาล เพื่อนำมาสร้างรูปแบบการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” และประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เพื่อให้การดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” บรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้โดยต้องมีรูปแบบการดำเนินงานโครงการที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งรูปแบบการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ผู้วิจัยได้กำหนดองค์ประกอบด้านต่างๆ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

2.1 ด้านการประสานงาน หมายถึง กระบวนการดำเนินงานในการจัดระเบียบการทำงาน ของโครงการภายใต้ความร่วมมือระหว่างบุคลากรหรือหน่วยงาน ตระหนักถึงหลักการ แนวคิด และความสำคัญของการประสานงาน รวมทั้งการติดต่อสื่อสารเพื่อให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพ

2.2 ด้านบุคลากร หมายถึง การจัดการบุคลากรโดยคำนึงถึงความสำคัญของบุคลากรในโครงการบริการวิชาการ แนวคิดและหลักการจัดบุคลากรเข้าทำงานในโครงการบริการวิชาการ ลักษณะการทำงานของบุคลากรในโครงการ ตลอดจนการพัฒนาบุคลากรเพื่อรองรับการขยายตัวของตลาดอาหารไทยและเป็นวิทยากรมีอาชีพระดับสากล

2.3 ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม หมายถึง การจัดหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการ โดยตระหนักถึงแนวคิด และหลักการจัดหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม ลักษณะหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม โครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เพื่อส่งเสริมสนับสนุนหลักสูตรและการจัดกิจกรรมต่างๆ ในโครงการ โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดให้เกิดประโยชน์และมีประสิทธิภาพสูงสุด เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ

2.4 ด้านงบประมาณ หมายถึง การดำเนินงานด้านงบประมาณที่ใช้ในโครงการและกิจกรรมต่างๆ ที่กำหนดไว้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงแนวคิด หลักการความสำคัญของงบประมาณและการบริหารงบประมาณให้มีประสิทธิภาพ เพื่อให้บรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายของโครงการบริการวิชาการ การใช้งบประมาณมีความสัมพันธ์ระหว่างกิจกรรมกับงบประมาณที่กำหนดไว้ในแต่ละกิจกรรม ตลอดจนการมีส่วนร่วมสนับสนุนงบประมาณจากหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องกับโครงการ

3. ผู้บริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ หมายถึง ผู้ปฏิบัติงานที่เป็นผู้บริหาร ได้แก่ อธิการบดี รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและฝึกอบรม รองอธิการบดีฝ่ายวางแผนและพัฒนา ผู้ช่วยอธิการบดี ผู้อำนวยการสถาบัน/สำนัก ผู้อำนวยการกอง และผู้บริหารระดับคณะ ได้แก่ คณบดีทุกคณะ

4. ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในประเทศแถบยุโรป หมายถึง ผู้ปฏิบัติงานที่เป็นผู้บริหารสูงสุด ข้าราชการในสถานเอกอัครราชทูตไทยในประเทศแถบยุโรปที่เข้าร่วมโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” กับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ได้แก่ เอกอัครราชทูต อัครราชทูต อัครราชทูตที่ปรึกษา อัครราชทูตที่ปรึกษาฝ่ายพาณิชย์ อัครราชทูตที่ปรึกษาฝ่ายเกษตร อัครราชทูตที่ปรึกษาฝ่ายแรงงานและเลขานุการเอก ใน 9 ประเทศ ได้แก่ ประเทศเบลเยียม เนเธอร์แลนด์ โปรตุเกส สาธารณรัฐเชก เดนมาร์ก สเปน สวีเดน โปแลนด์ และโรมาเนีย

5. ผู้เข้ารับการฝึกอบรม หมายถึง กลุ่มคนไทยที่เข้ารับการฝึกอบรมโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ร่วมกับสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป 9 ประเทศ ซึ่งประกอบด้วย กลุ่มแม่บ้าน พ่อครัว แม่ครัว ผู้ประกอบการร้านอาหารไทย

6. ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง หมายถึง บริษัทที่ส่งออกวัตถุดิบเครื่องปรุงอาหารไทย ร้านเครื่องปรุงอาหารไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป

7. **หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง** หมายถึง หน่วยงานที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการดำเนินงานตาม ยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่ครัวโลก ได้แก่ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กระทรวงอุตสาหกรรม กรมการ ส่งเสริมการส่งออก กรมพัฒนาฝีมือแรงงานแห่งชาติ กรมเศรษฐกิจระหว่างประเทศ การท่องเที่ยว แห่งประเทศไทย ธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมแห่งประเทศไทยและสถาบัน อาหาร

กรอบแนวคิดในการวิจัย

กรอบแนวคิดในการพัฒนารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้วิจัยพัฒนา ขึ้นจากข้อมูลสภาพการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 – 2554 รายงานสรุปผลการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ปี พ.ศ.2549 – 2554 เอกสารของสุชาดา ชินะจิตฺต.(2540: 271 – 273) และทรงศักดิ์ ศรีภาพสินธุ์ (2540: 2 – 6) เกี่ยวกับ แนวคิดและรูปแบบการบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษา เอกสารของ สมคิด บางโม (2551: 13 – 28) และ สุวิมล ติรกานันท์ (2548: 268) เกี่ยวกับการจัดหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม นอกจากนี้ศึกษาเอกสารของ กุลิกและเออร์วิค (ปริชาหงส์ไกรเลิศ .ม.ป.ป.:7-28 อ้างอิงจาก Gulick; & Urwick. 1937:n.d.) เกี่ยวกับหลักการบริหารองค์การตามหลัก POSDCoRB และผู้วิจัยได้สัมภาษณ์ ผู้ทรงคุณวุฒิซึ่งมีความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เพื่อ ใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาองค์ประกอบของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ด้านต่าง ๆ ดังนี้

1. ด้านการประสานงาน
2. ด้านบุคลากร
3. ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม
4. ด้านงบประมาณ

โดยมีขั้นตอนในการพัฒนารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ดังนี้

1. ศึกษาสภาพการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ โดยการศึกษาและ วิเคราะห์จากเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษา รายงาน สรุปผลการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ปี พ.ศ. 2549 – 2554 และ สัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ

2. สร้างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ตามองค์ประกอบดังนี้

2.1 การประสานงาน

2.2 บุคลากร

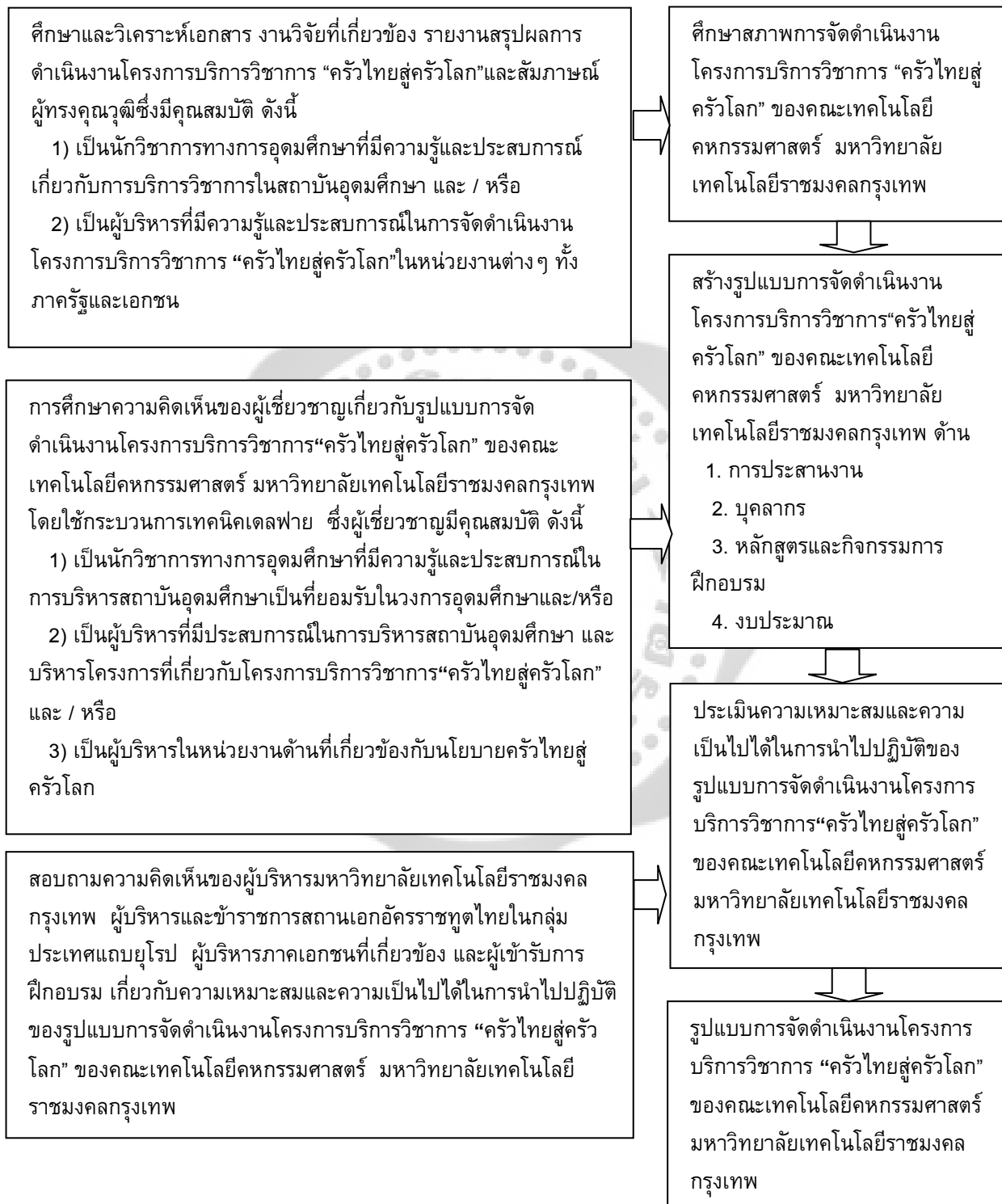
2.3 หลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม

2.4 งบประมาณ

โดยศึกษาความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ โดยใช้กระบวนการเทคนิคเดลฟาย

3. ประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ โดยสอบถามความคิดเห็นของผู้บริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องและผู้เข้ารับการฝึกอบรม ดังกรอบแนวคิดที่แสดงในภาพประกอบ 1

กรอบแนวคิดการดำเนินงานในการวิจัยเรื่องการพัฒนาารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ



ภาพประกอบ 1 กรอบแนวคิดในการพัฒนาารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ



บทที่ 2

เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การวิจัยครั้งนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนารูปแบบการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ซึ่งผู้วิจัย ได้ศึกษาเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องตามหัวข้อ ดังต่อไปนี้

1. ความหมายและความสำคัญของการบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษา
2. แนวคิดและรูปแบบในการบริการวิชาการแก่สังคมของสถาบันอุดมศึกษา
 - 2.1 แนวคิดในการบริการวิชาการแก่สังคมของสถาบันอุดมศึกษา
 - 2.2 รูปแบบในการบริการวิชาการแก่สังคมของสถาบันอุดมศึกษา
3. องค์ประกอบในการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ
 - 3.1 ด้านการประสานงาน
 - 3.2 ด้านบุคลากร
 - 3.3 ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม
 - 3.4 ด้านงบประมาณ
4. การบริการวิชาการของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพและโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”
 - 4.1 นโยบายและการดำเนินงานการบริการวิชาการแก่สังคมของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
 - 4.2 โครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

1. ความหมายและความสำคัญของการบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษา

1.1 ความหมายของการบริการวิชาการ

โกรซิงเจอร์ (วันเพ็ญ พูลเทียบรัตน์. 2544: 11; อ้างอิงจาก Groezinger. 1975: 585 – A) ได้ให้ความหมายของคำว่า การบริการวิชาการแก่ชุมชนไว้ว่า หมายถึง การให้การศึกษานอกระบบหรือกิจกรรมที่วิทยาลัยจัดเพื่อชุมชนโดยไม่นับหน่วยกิตและไม่เสียค่าใช้จ่าย ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของเมอร์ฟี (วันเพ็ญ พูลเทียบรัตน์. 2544: 11; อ้างอิงจาก Murphy. 1975: 5854 – A) ซึ่งได้ศึกษาลักษณะกิจกรรมบริการสาธารณะชน (Public Services) ของสถาบันอุดมศึกษาในเมืองบัลติมอร์ ประเทศสหรัฐอเมริกา ได้ให้คำนิยามไว้ว่า หมายถึง กิจกรรมการศึกษาต่อเนื่อง ไม่นับหน่วยกิต และไม่เสียค่าใช้จ่าย การวิจัยประยุกต์ การปรึกษาหารือและงานพิเศษอื่นๆ เช่น การเป็นกรรมการในงานบางอย่างเป็นการกระทำที่จัดเพื่อชุมชนโดยเฉพาะ

การบริการวิชาการแก่สังคม มีคำเรียกได้หลายคำ ซึ่งมีความหมายใกล้เคียงกัน ได้แก่ การบริการชุมชน (Community Services) การบริการสังคม (Social Services) การบริการสาธารณชน (Public Service) และการพัฒนาชุมชน (Community Development) ซึ่งหมายถึง กิจกรรมที่จัดขึ้น เพื่อเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการที่หน่วยงานมีความเชี่ยวชาญ เพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตของชุมชนในรูปแบบต่างๆ เช่น การประชุมเชิงวิชาการ การอบรม การสัมมนา การอบรมเชิงปฏิบัติการ การให้คำแนะนำปรึกษา การแสดงนิทรรศการ การเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อต่างๆ โดยจัดให้สอดคล้องตามความต้องการของชุมชน และให้ชุมชนมีส่วนร่วม เพื่อให้เกิดสัมพันธภาพระหว่างชุมชนกับสถาบัน (มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. 2553: ออนไลน์)

เยาวดี วิบูลย์ศรี (2542: 80) กล่าวว่า การบริการวิชาการ หมายถึง การให้บริการแก่ประชาชน เพื่อต้องการพัฒนาคุณภาพชีวิต มุ่งพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของคนในชาติโดยรวม ตลอดจนเพื่อช่วยแก้ปัญหาที่ไม่พึงประสงค์ในสังคมให้ลดน้อยลง

วีระพล ทองมา (2554: ออนไลน์) กล่าวว่า การบริการวิชาการ หมายถึง กระบวนการนำเอาเทคโนโลยีหรือความรู้ใหม่ๆ จากผลงานวิจัยของบุคลากรหรือนักการศึกษาที่เหมาะสมกับทรัพยากรที่มีความหลากหลายของภูมิสังคม แล้วก่อให้เกิดนวัตกรรมใหม่ (Innovation) ที่สร้างมูลค่าเพิ่ม ยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนในท้องถิ่นให้ดีขึ้นและสามารถแข่งขันได้กับผลผลิตของตลาดในระดับเศรษฐกิจทุนนิยม

สรุปได้ว่า การบริการวิชาการแก่สังคม หมายถึง การจัดกิจกรรมเชิงวิชาการและวิชาชีพ เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อสนองความต้องการของชุมชนสู่การพัฒนาชีวิตความเป็นอยู่ของชุมชนด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม ให้มีความสมดุลและสามารถปรับตัวได้ในท่ามกลางการเปลี่ยนแปลงของสังคม โดยใช้ทรัพยากรของสถาบันอุดมศึกษาในด้านบุคลากรและเทคโนโลยี เพื่อให้เกิดประโยชน์ต่อสังคมในรูปแบบต่างๆ ทำให้เกิดนวัตกรรมและองค์ความรู้ใหม่ มีความสามารถในการแข่งขันด้านผลผลิตในเศรษฐกิจยุคใหม่

1.2 ความสำคัญของการบริการวิชาการ

การบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษา ถือเป็นหน้าที่หนึ่งในการกิจของสถาบันอุดมศึกษา เป็นภารกิจที่พัฒนาประสิทธิภาพทางวิชาการของบุคคลและหน่วยงาน การพัฒนาองค์ความรู้และเครือข่ายการเรียนรู้ของสถาบันอุดมศึกษา เพื่อที่จะตอบสนองการพัฒนาท้องถิ่นและประเทศชาติ ตลอดจนการสร้างความสัมพันธ์เชื่อมโยงระหว่างสถาบันอุดมศึกษาและสังคมภายนอก เพื่อนำมาซึ่งรายได้ที่จะนำมาพัฒนาองค์กร เพื่อพัฒนาตนเองได้ในระยะยาว (ทพวงมหาวิทยาลัย. 2540: 9)

นอกจากนี้การบริการวิชาการแก่สังคม เป็นการเพิ่มพูนความรู้ กระจายโอกาส และส่งเสริมการศึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีไปสู่ท้องถิ่นทั้งในเมืองและชนบท ให้สามารถนำเอาประโยชน์จากการศึกษาที่ได้รับไปพัฒนาคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น โดยสถาบันอุดมศึกษา

ให้บริการวิชาการแก่สังคมในรูปของการจัดประชุม ฝึกอบรม สัมมนาและให้คำปรึกษาทางวิชาการ นอกจากนี้ยังมีการพัฒนาความร่วมมือกับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกในการสร้างเครือข่ายการเรียนรู้ในรูปแบบต่างๆ (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี. 2553: ออนไลน์)

การบริการวิชาการถือเป็นการใช้ศักยภาพความรู้และความพร้อมของมหาวิทยาลัยในการให้บริการวิชาการแก่สังคม เพื่อตอบสนองความต้องการของท้องถิ่น สังคมและประเทศ มหาวิทยาลัยเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการ สามารถชี้แนะและแก้ปัญหา รวมทั้งให้คำปรึกษาแก่ชุมชน ให้ความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัยในการจัดประชุมสัมมนาทางวิชาการ จัดกิจกรรมสำคัญๆ เพื่อให้ความรู้กับชุมชน ให้บริการวิชาการแก่สังคมและจัดกิจกรรมหลากหลายรูปแบบ ผ่านคณะ หน่วยงาน ศูนย์ศึกษาเฉพาะทาง ชมรมนักศึกษาภายในมหาวิทยาลัย การจัดกิจกรรมสำคัญๆ โดยมุ่งเน้นประโยชน์พัฒนาองค์ความรู้ที่ถูกต้องกับชุมชนและผู้สนใจอย่างต่อเนื่อง (มหาวิทยาลัยพายัพ. 2550: ออนไลน์)

สถาบันอุดมศึกษาถือว่าเป็นชุมชนวิชาการ นอกจากจัดการศึกษาในระบบแล้ว ยังมีบทบาทที่ก่อให้เกิดการเรียนรู้ในชุมชน แก้ปัญหาสังคม ประเทศ ภูมิภาคและโลก ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ พรชูลี อาชวบำรุง (2543: 4/2) ที่ว่า สถาบันอุดมศึกษาควรมีความรับผิดชอบดูแลแก้ปัญหา ร่วมมือและส่งเสริมให้เกิดความเข้มแข็งของชุมชนและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม โดยการส่งเสริมให้เกิดความรู้ในชุมชนตามสภาพปัญหาและความคิดของชุมชน ประสานความร่วมมือกับบุคคล องค์กร สถาบันในชุมชนและสังคมให้มีส่วนร่วมในการจัดการเรียนการสอนรวมทั้งชำระรักษา สืบสาน เผยแพร่วัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย บูรณาการความรู้ที่มีอยู่ในบุคคล ความรู้ระหว่างบุคคล ความรู้ที่เชื่อมโยงระหว่างบุคคลกับสังคม ความรู้ด้านวัฒนธรรมและภูมิปัญญาไทย ร่วมมือกับหน่วยงาน และองค์กรต่างๆ ในสังคม ในการจัดการศึกษาอบรม การแสวงหาข่าวสารข้อมูล ความรู้การเลือกสรร ภูมิปัญญาและวิทยาการต่างๆ เพื่อพัฒนาชุมชนและสังคมให้สอดคล้องกับปัญหาและความต้องการ มีระบบเครือข่ายเพื่อแลกเปลี่ยนความรู้และจัดให้เกิดการเรียนรู้ได้ตลอดเวลาและสถานที่

สรุปได้ว่า การบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษา มีความสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจ พัฒนาประเทศอีกทางหนึ่ง เพราะมหาวิทยาลัยเป็นสถาบันอุดมศึกษาที่มีบุคลากรที่มีความรู้ ความสามารถ มีการศึกษา วิจัย สร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ ที่หลากหลาย เพื่อชี้แนะสังคม และรองรับการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและเศรษฐกิจของประเทศ

2. แนวคิดและรูปแบบในการบริการวิชาการแก่สังคมของสถาบันอุดมศึกษา

2.1 แนวคิดในการบริการวิชาการแก่สังคมของสถาบันอุดมศึกษา

ทรงศักดิ์ ศรีกาพสินธุ์ นิ่มนวล ศรีจาด และราตรี นนทศักดิ์ (2541: 10) ได้สรุปไว้ว่าการให้บริการวิชาการแก่สังคมของสถาบันอุดมศึกษา ควรยึดหลัก ดังนี้

1. ยึดหลักการเพิ่มขีดความสามารถของคนไทยในสังคมโลก โดยแสวงหาความพอดีระหว่างความเป็นไทยกับความเป็นคนในสังคมโลก ซึ่งต้องคำนึงถึงการสร้างองค์ความรู้ใหม่ที่

ผสมผสานกับองค์ความรู้ท้องถิ่น หรือองค์ความรู้ดั้งเดิมโดยไม่ขัดกับหลักความเป็นอยู่ที่พอดีกับ
ธรรมชาติ อย่างรู้เท่าทันและมีสติ

2. ให้บริการวิชาการที่มุ่งเน้นให้คนพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน โดยคำนึงถึง
บริบททางสังคมเป็นหลัก ไม่ว่าจะเป็นสังคมเมืองที่เริ่มขาดการพึ่งพากันและกันของคนในสังคม
ทำอย่างไรจะให้บริการวิชาการแก่สังคมที่มีลักษณะต่างคนต่างอยู่ สามารถสร้างความเข้มแข็งให้กับ
ชุมชนเมืองได้พร้อมทั้งกระตุ้นให้คนในสังคมเมืองใหญ่ๆ ร่วมมือร่วมใจ พึ่งพากันตามลักษณะดั้งเดิม
ของสังคมไทย เพื่อการมีคุณภาพชีวิตที่ดี มีครอบครัวที่มั่นคง มีงานทำ มีความปลอดภัยในชีวิตและ
ทรัพย์สิน และมีพัฒนาการที่ไม่ทำลายธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

3. ให้บริการวิชาการที่ส่งเสริมเสถียรภาพทางเศรษฐกิจของครอบครัว บุคคล โดย
พิจารณาตามความต้องการของบุคคลในท้องถิ่นให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ได้ตามอัตภาพ โดยการสร้าง
งาน พัฒนาและส่งเสริมทักษะกำลังแรงงานของประเทศไทย ให้ตอบสนองความต้องการแรงงานของ
ตลาดเทคโนโลยีสมัยใหม่ที่มีการขยายตัวตลอดเวลา ส่งเสริมชุมชนให้มีการยกระดับงานฝีมือ ให้มี
ความรู้ด้านกลไกการตลาด การแข่งขันในภาวะตลาดการค้าเสรี และการเรียนรู้ที่จะรู้เขารู้
เรา เพื่อปรับตัวเองได้อย่างเหมาะสม

4. ให้บริการวิชาการที่มุ่งเน้นการส่งเสริมคุณภาพการบริโภคอุปโภคที่ถูก
สุขลักษณะ การดูแลตนเอง การปรับปรุงที่อยู่อาศัยให้ถูกสุขลักษณะ รู้จักความสำคัญของสุขภาพ
ความปลอดภัยและความสะอาดของสภาวะแวดล้อมที่เป็นปัจจัยพื้นฐานนำไปสู่ความมั่นคงของชีวิต
และการทำงาน

5. การบริการวิชาการที่มุ่งเน้นการเรียนรู้ เพื่อบริหารทรัพยากรสิ่งแวดล้อม
การฟื้นฟูสภาวะแวดล้อม การมุ่งสร้างความรับผิดชอบภายใต้สิทธิและหน้าที่ “ผู้ก่อมลพิษ ต้องเป็นผู้
จ่าย” การสร้างจิตสำนึก เห็นคุณค่า ลดการใช้ นำกลับมาใช้ใหม่ การใช้หมุนเวียน การมีส่วนร่วมของ
ชุมชนและบุคคลต่อสภาวะแวดล้อม ซึ่งส่งผลกระทบต่อชีวิตความเป็นอยู่ของชุมชนโดยรวม

6. การบริการวิชาการที่มุ่งเน้นการมีส่วนร่วมในการรับผิดชอบประเทศภายใต้
ระบอบการปกครองแบบประชาธิปไตยที่มีพระมหากษัตริย์เป็นศูนย์รวมน้ำใจของคนไทย ด้วยความ
เชื่อที่ว่า การมีส่วนร่วมของชุมชนจะเป็นจุดเริ่มต้นของการกระจายอำนาจ/หน้าที่/ความรับผิดชอบ
ไปสู่ทุกจุดหมายได้อย่างทั่วถึง มหาวิทยาลัยจะมีบทบาทในเรื่องการเมือง การปกครองอย่างไร ใน
ภาวะความเหลื่อมล้ำของประชาชนทั้งในด้านฐานะ ความรู้ เป็นต้น และจะอย่างไรให้การใช้
รัฐธรรมนูญฉบับใหม่เกิดผลสัมฤทธิ์

7. การบริการวิชาการที่ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างเท่ากัน การ
สื่อสารที่รวดเร็วทำให้เกิดมีการทะลักของข้อมูลข่าวสาร สังคมจะขาดเอกราชเชิงวัฒนธรรม และ
ความคิด ผู้บริโภคข้อมูลจึงต้องรู้เท่าทันและมีสติ มหาวิทยาลัยจะเป็นผู้ชี้แนะในบทบาทนี้ได้อย่างไร
เป็นคำถามที่นักวิชาการต้องหาคำตอบ และมีส่วนร่วมเพื่อแก้ไขปัญหาการบริโภคข้อมูลที่ท่วมท้น
ไร้ทิศทางของสังคมยุคปัจจุบัน

การบริการวิชาการแก่สังคมของสถาบันอุดมศึกษา สามารถทำได้ตามความเชี่ยวชาญของสถาบันอุดมศึกษา การให้บริการวิชาการอาจให้เปล่าโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายหรืออาจคิดค่าใช้จ่ายตามความเหมาะสม การบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษาควรให้ทั้งองค์กรภาครัฐ ภาคเอกชน องค์กรต่างๆ ชุมชนและสังคมโดยกว้าง สถาบันอุดมศึกษาจะได้รับประโยชน์ในด้านต่างๆ จากการบริการวิชาการแก่สังคม คือ เพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์ของอาจารย์อันจะนำมาสู่การพัฒนาหลักสูตร มีการบูรณาการเพื่อประโยชน์ทางการจัดการเรียนการสอนและการวิจัย พัฒนาตำแหน่งทางวิชาการของอาจารย์ สร้างเครือข่ายกับองค์กรต่างๆ ซึ่งเป็นแหล่งงานของนักศึกษาและเป็นการสร้างรายได้ของสถาบันอุดมศึกษาจากการให้บริการวิชาการด้วย (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี .2554 : ออนไลน์)

สรุปได้ว่า การบริการวิชาการแก่สังคมของสถาบันอุดมศึกษา ควรคำนึงถึงบริบทของสังคมเป็นหลัก เพื่อส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชนในสังคมนั้นๆ ซึ่งสถาบันอุดมศึกษาเป็นแหล่งเรียนรู้ มีองค์ความรู้ตามความเชี่ยวชาญเฉพาะทาง ที่ควรมีการเผยแพร่ สถาบันอุดมศึกษาไม่ควรมุ่งปฏิบัติการกิจในด้านการเรียนการสอนแต่เพียงฝ่ายเดียว ควรนำผลการวิจัยในสาขาวิชาต่างๆ มาประยุกต์ให้เป็นประโยชน์ในการบริการทางวิชาการแก่สังคม ควรหาทางสร้างหลักสูตรที่สามารถสนองความต้องการของสังคมได้ สถาบันอุดมศึกษาควรสร้างความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐและภาคเอกชนในระดับภูมิภาคและระดับนานาชาติ ซึ่งสามารถทำได้หลายระดับ เช่น ระดับบุคคล ระดับภาควิชา ระดับคณะ ระดับมหาวิทยาลัย และระหว่างมหาวิทยาลัย สถาบันอุดมศึกษาจะต้องปรับปรุงระบบให้เอื้อต่อการที่บุคลากรของตนจะปฏิบัติงานร่วมกันกับหน่วยงานอื่น ให้สนองภารกิจนี้ นอกจากนี้สถาบันอุดมศึกษาควรจัดหางบประมาณและสร้างแรงจูงใจให้แก่บุคลากร

2.2 รูปแบบการบริการวิชาการแก่สังคมของสถาบันอุดมศึกษา

จากรายงานการประชุมวิชาการประจำปี 2540 ของที่ประชุมอธิการบดีแห่งประเทศไทย เรื่องการหารายได้เชิงวิชาการเพื่อพัฒนามหาวิทยาลัย ระหว่างวันที่ 29 – 30 สิงหาคม 2540 ได้สรุปว่า การบริการวิชาการแก่สังคม สามารถทำได้ 2 รูปแบบ คือ (ทบวงมหาวิทยาลัย. 2540: 90 – 94)

1. การบริการวิชาการที่ไม่หวังผลกำไร (Non – Profit) ประกอบด้วย

1.1 การให้บริการวิชาการโดยไม่คำนึงถึงเรื่องการสร้างรายได้ หลายสถาบันได้ดำเนินการโดยถือว่า เป็นการให้บริการวิชาการแก่สังคมทั้งภายในมหาวิทยาลัย หรือภายนอกมหาวิทยาลัย

1.2 การให้บริการวิชาการเพื่อพัฒนาผู้ด้อยโอกาส มีสถาบันการศึกษาบางแห่งได้จัดทำโครงการบริการวิชาการเพื่อการพัฒนาผู้ด้อยโอกาส เช่น มหาวิทยาลัยขอนแก่น ได้จัดทำโครงการเพื่อพัฒนาผู้ด้อยโอกาส ซึ่งลักษณะของการจัดฝึกอบรมนั้น ทางมหาวิทยาลัยไม่ได้คิดค่าบริการใดๆทั้งสิ้น นี่ถือเป็นการให้บริการวิชาการอย่างหนึ่งที่ไม่ใช่การทำเพื่อให้เกิดรายได้

1.3 การให้บริการวิชาการ เพื่อกลุ่มที่สามารถช่วยเหลือตัวเองได้บ้าง หมายถึง

กลุ่มที่สามารถจ่ายค่าลงทะเบียนได้บ้าง ในกรณีอย่างนี้จัดได้ว่าเป็นพวกที่ไม่สามารถจะสร้างรายได้ เพราะลักษณะของการจัดฝึกอบรมนี้แค่เพียงคุ้มทุนเท่านั้น

2. การบริการที่สร้างกำไร (Profit Generate) การให้บริการวิชาการประเภทนี้ เป็นการทำการกำไร (Profit) การสร้างรายได้ (Generate Income) ก็มีหลายรูปแบบ

นอกจากนี้รูปแบบการดำเนินโครงการบริการวิชาการ มักเกี่ยวข้องกับเวลาของโครงการ ดังนั้นการจัดกิจกรรมจะต้องกระทำไปด้วยกันกับการบริหารเวลาโครงการ กระบวนการต่างๆ 6 กระบวนการ เพื่อช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานโดยต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆ ดังนี้ (วรารภรณ์ จิรชีพพัฒนา. 2551: 5 – 1)

1. การกำหนดกิจกรรม (Activity Definition) เป็นการกำหนดกิจกรรมเฉพาะที่ทีมงานโครงการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียต้องทำเพื่อจัดทำสิ่งที่ต้องส่งมอบของโครงการ ซึ่งกิจกรรมต้องอาศัยระยะเวลา ค่าใช้จ่าย และทรัพยากรที่ต้องใช้ในการทำงาน ผลลัพธ์ของกระบวนการนี้คือ รายการกิจกรรม คุณลักษณะของกิจกรรมและการเปลี่ยนแปลงที่ได้รับการรับรอง เป็นต้น

2. การเรียงลำดับกิจกรรม (Activity Sequencing) เป็นการกำหนดและการบันทึกความสัมพันธ์ระหว่างกิจกรรมของโครงการ ผลลัพธ์หลักของกระบวนการก็คือ ผังเครือข่าย ตารางเวลา โครงการการเปลี่ยนแปลงที่ได้รับการร้องขอ การปรับปรุงรายการกิจกรรมและคุณลักษณะที่ได้รับการปรับปรุง

3. การประมาณการทรัพยากรของกิจกรรม (Activity Resource Estimating) เป็นการประมาณการปริมาณทรัพยากร เช่น คน เครื่องมือและวัสดุอุปกรณ์ ที่ทำงาน ควรใช้เพื่อทำงานกิจกรรมของโครงการ ผลลัพธ์หลักของกิจกรรม คือ ความต้องการทรัพยากรสำหรับกิจกรรม โครงสร้างจำแนกงานและคุณลักษณะของกิจกรรมและปฏิทินทรัพยากรที่ได้รับการปรับปรุง

4. การประมาณการระยะเวลากิจกรรม (Activity Duration Estimating) เป็นการประมาณการเวลาการทำงานสำหรับทำกิจกรรมแต่ละกิจกรรม ผลลัพธ์ของกระบวนการ คือ ประมาณการระยะเวลากิจกรรม และคุณลักษณะของกิจกรรมที่ได้รับการปรับปรุง

5. การพัฒนาตารางเวลา (Schedule Development) เป็นการวิเคราะห์ลำดับของกิจกรรมการประมาณการทรัพยากรกิจกรรม และการประมาณช่วงระยะเวลาของกิจกรรมเพื่อสร้างตารางการทำงาน รวมทั้งปรับปรุงความต้องการทรัพยากร คุณลักษณะกิจกรรม ปฏิทินโครงการ และแผนการบริหารโครงการ ผลลัพธ์กระบวนการคือ ตารางเวลาโครงการ บรรทัดฐานตารางเวลา (Schedule Baseline) การเปลี่ยนแปลงที่ได้อ้างอิง

6. การควบคุมตารางเวลา (Schedule Control) เป็นการควบคุมและการจัดการการเปลี่ยนแปลงที่มีผลต่อตารางเวลาโครงการ รวมทั้งปรับปรุงบรรทัดฐานโครงการรายการกิจกรรม คุณลักษณะกิจกรรม และแผนการบริหารโครงการ ผลลัพธ์กระบวนการ คือ การวัดผลการดำเนินงาน การเปลี่ยนแปลงที่ร้องขอและคำแนะนำเพื่อแก้ไขปัญหา

สำหรับการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษา มีหลายรูปแบบ ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการบริการวิชาการ ด้านการบริหารงบประมาณ ทรัพยากรบุคคล

ประสิทธิภาพประสิทธิผลของผลงาน ระยะเวลา ซึ่งกิจกรรมการบริการวิชาการเปรียบเสมือนกิจกรรมของโครงการ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกิจกรรมการบริการวิชาการ หากนำเสนอในลักษณะกิจกรรมการบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษา ก็สามารถทำได้หลายประเภท ซึ่งอาจจำแนกได้เป็น 7 ประเภท ดังนี้ (สุชาติ ชินะจิตร. 2540: 271 – 273)

1. การให้บริการวิชาการเพื่อให้ความรู้ด้วยการฝึกอบรม ซึ่งหมายถึง กระบวนการเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานเฉพาะด้านของบุคคล โดยมุ่งเพิ่มพูนความรู้ (Knowledge) ทักษะ (Skill) และทัศนคติ (Attitude) อันนำไปสู่การยกมาตรฐานการทำงานให้สูงขึ้น ทำให้บุคคลมีความเจริญก้าวหน้าในหน้าที่การงานและองค์การบรรลุเป้าหมายที่กำหนดให้ (สมคิด บางโม. 2551: 13) ซึ่งสถาบันอุดมศึกษาสามารถดำเนินกิจกรรมการบริการวิชาการด้วยวิธีการฝึกอบรม โดยจัดหลักสูตรการฝึกอบรมไว้หลายประเภททั้งภายในและภายนอกองค์การ เช่น

1.1 การศึกษาต่อเนื่อง เป็นการให้การศึกษาหลังจากจบการศึกษา เป็นการเพิ่มพูนความรู้ในสาขาที่เรียนมาและประกอบอาชีพอยู่ เพื่อเพิ่มพูนความทันสมัยและความก้าวหน้าในวิทยาการ

1.2 การศึกษาตลอดชีวิต เป็นการศึกษาที่ต้องทำไปตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาคนให้รู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลงของสรรพความรู้

1.3 การศึกษาใหม่ เป็นการศึกษาในสาขาวิชาที่ต่างจากที่เรียนมา เพราะการเปลี่ยนแปลงของโลกและวิชาการ ทำให้มีความจำเป็นที่ต้องติดตามหาความรู้เพิ่มเติม

1.4 การให้การศึกษาอันเป็นประโยชน์แก่สังคมทั่วไป เป็นการให้ความรู้แก่ผู้ที่ต้องการใช้ ซึ่งมีระดับความต้องการในลักษณะต่างๆ กัน

2. การให้บริการทางวิชาชีพ ซึ่งสามารถทำได้หลายประเภท เช่น

2.1 การประกอบวิชาชีพที่เป็นบริการให้แก่สังคม เช่น การบริการทางการแพทย์ ทันตแพทย์ สัตวแพทย์ในโรงพยาบาล การบริการของสถานปฏิบัติการ เกษตรชุมชนที่เป็นที่ฝึกงานของนิสิต พร้อมๆกับการให้บริการจำหน่ายยา โดยมีเภสัชกรให้คำแนะนำ

2.2 การให้บริการวิเคราะห์ทดสอบ เพราะมหาวิทยาลัยมีเครื่องมือ อุปกรณ์ที่ใช้ในการเรียนการสอนและการวิจัย ซึ่งสามารถให้บริการวิเคราะห์ทดสอบ ก่อให้เกิดรายได้กลับคืนมา บำรุงรักษาเครื่องมือทำให้มีการใช้อุปกรณ์เครื่องมืออย่างคุ้มค่ามากขึ้น ขณะเดียวกันบุคลากรด้านวิชาการก็ได้รับความรู้ในการรับวิเคราะห์ทดสอบ เพื่อเป็นหัวข้อในการค้นคว้าวิจัยต่อไป

3. การให้บริการเพื่อรองรับคุณภาพ สืบเนื่องจากมหาวิทยาลัยให้บริการวิเคราะห์ทดสอบ ควบคู่กับการให้บริการเพื่อรองรับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เนื่องจากมีห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองจากหน่วยราชการ เช่น การรับรองมาตรฐานอุตสาหกรรมของสินค้าบางชนิด การรับรองความรู้ มีสำนักทดสอบเพื่อจัดทดสอบความรู้ที่มีความต้องการสูง เช่น ความรู้ภาษาอังกฤษ ระดับต่างๆ ความรู้ทางคอมพิวเตอร์ การรับรองมาตรฐานการประกอบอาหารไทย ประกาศนียบัตรที่ออกโดยสำนักทดสอบของสถาบันที่เป็นที่เชื่อถือ จะสามารถนำไปใช้เพื่อการสมัครงานได้

4. การให้บริการห้องปฏิบัติการ ในมหาวิทยาลัยจะมีห้องปฏิบัติการที่ใช้เพื่อการเรียนการสอนและการวิจัยอยู่หลายด้าน ห้องปฏิบัติการเหล่านี้ มีเครื่องมือและอุปกรณ์พร้อมเพื่อการใช้งานสามารถนำมาจัดบริการวิชาการแก่สังคมเป็นช่วงเวลาได้

5. การให้บริการที่ปรึกษา บุคลากรในสาขาวิชาชีพ สามารถใช้ความรู้ความสามารถในการให้บริการที่ปรึกษา เช่น การจัดทำโครงการเพื่อการศึกษา และแก้ปัญหาสามารถนำประสบการณ์ให้เกิดประโยชน์ต่อการเรียนการสอนและวิจัยได้ โดยนำปัญหาต่างๆ มาเป็นกรณีตัวอย่างเพื่อการศึกษา วิจัยในเชิงลึกต่อไป

6. การให้บริการการศึกษาวิจัยวางระบบ โดยจัดทำครบวงจรถึงขั้นที่นำไปปฏิบัติได้ เช่น ระบบสารสนเทศ ระบบบริหาร ระบบบัญชี เป็นต้น

7. การให้บริการพัฒนาทั้งระบบเบ็ดเสร็จ การบริการวิชาการแก่สังคมของมหาวิทยาลัยยังสามารถให้บริการวิชาการในรูปแบบอื่นๆ เช่น การบริการวิชาการของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ดังนี้ (สุชาติดา ชินะจิตร. 2540: 274 – 277)

7.1 สื่อและสิ่งพิมพ์ เป็นการให้ความรู้สู่สังคมในวงกว้าง เช่น สถานีวิทยุของมหาวิทยาลัย เพื่อการบริการวิชาการสู่มวลชน เป็นสื่อที่นำเสนอข่าวตามความเป็นจริง ชี้นำสังคมด้วยการวางตัวเป็นกลาง และเสนอข้อคิดเชิงสร้างสรรค์ การบริการวิชาการด้วยสื่อทางโทรทัศน์ ทำให้ประชาชนได้รับความรู้ การบริการวิชาการด้วยสื่อวีดิทัศน์ ผ่านระบบโทรคมนาคมของมูลนิธิไทยคมร่วมกับกรมการศึกษานอกโรงเรียน เพื่อลดช่องว่างความได้เปรียบทางการศึกษา นอกจากนี้ก็เป็นการบริการวิชาการในรูปสิ่งพิมพ์ เช่น ตำรา รายงานการศึกษาวิจัยหรือโครงการพิเศษ เช่น การจัดทำพจนานุกรมต่างๆ

7.2 การให้คำปรึกษาการวิเคราะห์ตัวอย่าง และการวิจัยเพื่อแก้ปัญหา กลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่อยู่ที่ธุรกิจอุตสาหกรรม โดยสถาบันอุดมศึกษามีหน่วยงานประสานงานกลาง มีศูนย์บริการเฉพาะทาง เช่น ศูนย์บริการทางเทคนิคเพื่ออุตสาหกรรมของจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ซึ่งเน้นการแก้ปัญหาโดยให้คำปรึกษาทางเทคนิค เพื่อการผลิตและการปรับปรุงคุณภาพของสินค้าใน ส่วนอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดเล็ก ศูนย์บริการเทคโนโลยีสารสนเทศอุตสาหกรรม จัดฝึกอบรม และถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่โรงงานผลิตยาแผนปัจจุบันในประเทศไทยให้มีมาตรฐานดีขึ้น ศูนย์บริการพลาสติกเพื่ออุตสาหกรรมของวิทยาลัยปิโตรเลียมและปิโตรเคมี ตั้งขึ้นเพื่อช่วยเหลือและส่งเสริมการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์และบุคลากรของอุตสาหกรรมพลาสติก ศูนย์เทคโนโลยีอนุภาคไทย คณะวิศวกรรมศาสตร์เป็นแหล่งรวบรวมและแลกเปลี่ยนข้อมูลด้านเทคโนโลยีอนุภาค บริการวิเคราะห์ทดสอบวิจัยและพัฒนา ตลอดจนถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่ภาคการศึกษาและภาคอุตสาหกรรม ศูนย์เครื่องมือวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีบริการวิเคราะห์ตัวอย่าง ศูนย์พัฒนาแรงงานและการจัดการ คณะเศรษฐศาสตร์ ศูนย์วิจัยกฎหมาย คณะนิติศาสตร์ ซึ่งการบริการวิชาการที่กล่าวมานี้ จัดเป็นหน่วยบริการวิชาการเฉพาะทาง

7.3 นิทรรศการและการแสดง เป็นการเผยแพร่ความรู้สู่ออกสู่มวลชน มหาวิทยาลัยสามารถนำรูปแบบนี้ไปเผยแพร่ได้ทั้งภายในและต่างประเทศ เช่น นิทรรศการ

ภาพพิมพ์ นิทรรศการแสดงผลงานสิ่งประดิษฐ์ของบุคลากรมหาวิทยาลัย โดยการจัดแสดงประจำห้องแสดงนิทรรศการภายในมหาวิทยาลัย หรือสถานที่ที่เหมาะสม ซึ่งคนทั่วไปสามารถเข้าชมได้ หรืออาจทำในรูปของการจัดตั้งพิพิธภัณฑ์เพื่อการศึกษา การแสดงต่างๆ เช่น ละคร ดนตรีที่จัดขึ้นเพื่อประชาชน กิจกรรมเหล่านี้ก็ถือเป็นการบริการวิชาการอีกรูปแบบหนึ่ง

7.4 การให้บริการวิชาการด้วยเทคโนโลยีสื่อสาร ความก้าวหน้าของเทคโนโลยีสื่อสารทำให้ไม่มีข้อจำกัดเรื่องเวลาและสถานที่ ไม่มีเส้นแบ่งระหว่างประเทศ การให้ความรู้ผ่านทางไกลสามารถไปถึงที่ห่างไกลออกไปได้

นอกจากนี้ ทรงศักดิ์ ศรีภาพสินธุ์ และคณะ (2541: 2 – 6) ได้กล่าวถึง รูปแบบการบริการวิชาการแก่สังคมของมหาวิทยาลัยขอนแก่น และมหาวิทยาลัยมหาสารคาม โดยมหาวิทยาลัยทั้งสองแห่งบริการวิชาการแก่สังคม โดยคำนึงถึงการประยุกต์ความคิดใหม่ๆ ให้ผสมผสานกับภูมิปัญญาอีสาน เพื่อเอื้ออำนวยให้สามารถเผชิญสภาวะวิกฤติและพัฒนาไปได้อย่างต่อเนื่อง ให้ความสำคัญอยู่ทางด้านวัตถุและจิตใจดียิ่งขึ้นด้วยความสมดุลและยั่งยืน โดยมหาวิทยาลัยขอนแก่นมีรูปแบบการบริการวิชาการแก่สังคมในรูปแบบของการฝึกอบรม สัมมนา รับเชิญเป็นวิทยากร การจัดนิทรรศการทางวิชาการ การจัดทำแผ่นพับ วารสารทางวิชาการ การให้บริการวิชาการทางวิทยุและโทรทัศน์ การให้บริการรักษาพยาบาลของโรงพยาบาลสัตว์ของคณะสัตวแพทย์ งานบริการวิชาการเหล่านี้ เป็นการเพิ่มขีดความสามารถให้แก่บุคลากรทั้งหน่วยงานของภาครัฐ เอกชนและประชาชนในแถบภูมิภาคภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ส่วนมหาวิทยาลัยมหาสารคาม มีปณิธานที่จะแสวงหาความเป็นเลิศทางวิชาการ โดยศึกษาภูมิปัญญาท้องถิ่นผสมผสานกับวิทยาการที่เป็นสากล ให้เกิดความมั่งคั่งทางสติปัญญา สามารถพัฒนาตนเองให้มีความพร้อมด้วยวิชาการ จริยธรรมและคุณธรรม โดยมุ่งเน้นการเป็นผู้ชี้นำทิศทาง เพื่อสืบทอดเจตนารมณ์ที่ดีของสังคม บทบาทของมหาวิทยาลัย จึงเน้นการริเริ่มสร้างสรรค์และการทำงานร่วมกัน เพื่อสร้างมหาวิทยาลัยให้เป็นประชาคมทางวิชาการอย่างแท้จริง มหาวิทยาลัยจึงมีรูปแบบและหน่วยงานการให้บริการทางวิชาการดังนี้

1. สำนักงานวิทยบริการ เป็นแหล่งสารสนเทศและเป็นสมาชิกเครือข่ายห้องสมุดมหาวิทยาลัยส่วนภูมิภาคทั่วประเทศ
2. สถาบันวิจัยศิลปะและวัฒนธรรมอีสาน สนับสนุนการศึกษาค้นคว้า เผยแพร่ศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่น อนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรม ภูมิปัญญาชาวบ้าน แลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับต่างประเทศ เป็นต้น
3. สถาบันวิจัยวลัยรุกขเวช เช่น การจัดทำโครงการสวนพฤกษชาติ ศูนย์สนเทศพันธุ์ไม้อีสาน มีสถาบันวิจัยนี้ได้ทำการเผยแพร่ถ่ายทอดเทคโนโลยีและนวัตกรรม การจัดฝึกอบรมจัดสัมมนาแก่เยาวชน นักศึกษาและประชาชน เพื่อการอนุรักษ์การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมโดยไม่ละเลยภูมิปัญญาท้องถิ่น

4. ศูนย์ข้อมูลทางการเมืองท้องถิ่น โดยคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ จัดตั้งศูนย์เพื่อให้เกิดความเข้าใจ และสร้างความเข้มแข็งในระบบประชาธิปไตยของชุมชนในท้องถิ่น การจัดโครงการรณรงค์เพื่อการปฏิรูปการเมือง เป็นต้น

5. สถานีวิทยุกระจายเสียงเอฟเอ็ม ให้บริการความรู้แก่ประชาชนทั่วไปในจังหวัดมหาสารคาม บางจังหวัดในภาคอีสาน

6. ศูนย์การเรียนรู้ทางไกลระบบวีดิทัศน์สองทาง เป็นโครงการที่มุ่งกระจายโอกาสทางการศึกษา โดยเชื่อมเครือข่ายระหว่างกรุงเทพมหานครกับจังหวัดในภาคอีสาน

จะเห็นว่า รูปแบบการให้บริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษา ก็มีความหลากหลาย รูปแบบขึ้นอยู่กับกลุ่มเป้าหมาย สังคม ชุมชน ความเชี่ยวชาญของสถาบันอุดมศึกษา สถาบันอุดมศึกษาบางแห่งก็จัดตั้งหน่วยงานเฉพาะเพื่อบริการวิชาการ ทั้งในรูปแบบที่ไม่หวังผลกำไรและรูปแบบการบริการที่เกิดรายได้ เป็นการบริการวิชาการแก่สังคมทั้งภายในและภายนอกสถาบัน ตลอดจนความร่วมมือกับหน่วยงานอื่นทั้งภาครัฐและเอกชน ในการให้บริการวิชาการซึ่งปรับเปลี่ยนไปตามความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี สังคม เศรษฐกิจ สถาบันอุดมศึกษาควรมีสุนัขปฏิบัติงานภายใน เพื่อให้การดำเนินงานคล่องตัว และเป็นหน่วยงานอิสระ จัดหาบุคลากรให้เพียงพอทางด้านการให้บริการยึดหลักบริการผ่านกลุ่มหรือองค์กรในท้องถิ่น เป็นตัวประสานงานกับหน่วยงานอื่นที่เข้าไปมีบทบาทอยู่ก่อนแล้ว สนับสนุนวิชาการใหม่ๆ และเหมาะสมกับการพัฒนาท้องถิ่น ควรเผยแพร่ความรู้ เทคโนโลยี ความคิดริเริ่มและข้อมูลต่างๆ อันเป็นประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ สถาบันอุดมศึกษาด้วยกันควรร่วมกันให้บริการทางวิชาการแก่ชุมชน ทั้งนี้เพื่อมิให้งานซ้ำซ้อนและขาดประสิทธิภาพ

นอกจากนี้การให้บริการทางวิชาการแก่ชุมชนของสถาบันอุดมศึกษาในต่างประเทศก็ทำได้หลายรูปแบบ ดังนี้

โทมัส (Thomas.1973: 78 – 82) กล่าวถึง การให้บริการทางวิชาการแก่ชุมชนของมหาวิทยาลัยในประเทศอังกฤษว่า การให้บริการวิชาการ เริ่มจากการรวมตัวของมหาวิทยาลัยเคมบริดจ์ มหาวิทยาลัยลอนดอน และมหาวิทยาลัยออกฟอร์ด ต่อมามหาวิทยาลัยอื่นๆ ก็ให้บริการวิชาการแก่ผู้สนใจเช่นเดียวกัน โดยการจัดตั้งภาควิชาการศึกษาผู้ใหญ่ วิชาที่ต้องการเผยแพร่มีความหลากหลาย คือ สังคมศึกษา โบราณคดี ศิลปะ และดนตรี หลักสูตรพิเศษสำหรับแม่บ้าน กลุ่มผู้ประกอบการอุตสาหกรรม เป็นต้น

โกลัทเชคและคนอื่นๆ (Gollattscheck; et al. 1976: 61) กล่าวถึง การให้บริการทางวิชาการแก่ชุมชนของมหาวิทยาลัยซุมนวาลเลนเซีย โดยวิทยาลัยรับเป็นที่ปรึกษาแก่องค์กรต่างๆ ของชุมชน เช่น องค์กรอาสาสมัคร สันนิบาตการศึกษาผู้ใหญ่ การให้การศึกษาก่อนหน่วยงานธุรกิจขนาดเล็ก โดยให้ความช่วยเหลือโดยตรง เป็นผู้ประสานงานกับหน่วยงานต่างๆ เพื่อสร้างความเป็นหนึ่งเดียวกัน

คิต (ไพฑูริย์ สิ้นลารัตน์. 2526: 341 – 349; อ้างอิงจาก Kidd. 1956: 22 – 25) กล่าวถึง การบริการชุมชนของสถาบันอุดมศึกษาในประเทศอื่นๆว่า ในสหรัฐอเมริกาวิทยาลัย

บางแห่งใช้ชุมชนหรือบางส่วนของชุมชน เป็นเขตทดลองปฏิบัติงานการศึกษาและการฝึกอบรม วิชาการ เพื่อการพัฒนาสังคม เช่น นักสังคมศาสตร์ ผู้ช่วยแพทย์ ทันตแพทย์ นักกฎหมาย นักวางผังเมือง สถาปนิก และบุคคลในอาชีพต่างๆ นอกจากนี้การให้บริการทางวิชาการแก่ชุมชนใน สหรัฐอเมริกา มี 3 รูปแบบใหญ่ๆ คือ

1. รูปแบบการบริการทางวิชาการในลักษณะการกระจายความรู้ให้กว้างขวาง ออกไป เช่น การใช้สื่อมวลชนเป็นเครื่องมือในการเผยแพร่ข่าวสารไปยังชุมชน
2. มหาวิทยาลัยโดยอาจารย์หรือสถาบันอุดมศึกษาร่วมกับรัฐบาล ธุรกิจหรือ วงการอุตสาหกรรม รับผิดชอบต่อการศึกษาหรือวิจัยให้แก่หน่วยงานที่มีความต้องการ เรียกว่า การบริการ ชุมชน
3. ลักษณะที่มุ่งให้สถานศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของสังคม ที่ทุกคนมีโอกาสใช้ได้และ ได้รับประโยชน์เต็มที่ เรียกว่า การให้บริการในรูปแบบการศึกษาต่อเนื่องหรือศึกษาผู้ใหญ่

สรุปได้ว่า รูปแบบการให้บริการทางวิชาการแก่สังคมของสถาบันอุดมศึกษา ต่างก็ตระหนัก ถึงภารกิจที่จะช่วยเหลือสังคมด้วยวิธีต่างๆ เช่น การเผยแพร่ข่าวสาร การให้บริการชุมชน และการ ให้การศึกษาต่อเนื่องหรือศึกษาผู้ใหญ่ ส่วนหลักการต่างๆ ในการให้บริการนั้น ย่อมขึ้นอยู่กับความ เหมาะสมและขีดความสามารถของแต่ละสถาบัน สามารถทำได้ดังนี้ การสอนวิชาการให้แก่บุคคล ภายนอก เช่น การจัดการสอนให้หน่วยงานราชการต่างๆ ที่ขอมา และการสอนที่จัดให้แก่สถาน ประกอบการหรือบุคคลที่สนใจทั่วไป ให้ชำนาญทางด้านวิชาชีพ หรือวิชาทั่วไปที่จัดรวมเป็นกลุ่มเพื่อ ความมุ่งหมายเฉพาะอย่างใดอย่างหนึ่งแทนที่จะสอนเป็นรายวิชา เช่น การฝึกอบรมมัดकुเทศก์ การ ฝึกอบรมบุคลากรด้านเทคนิค การฝึกอบรมวิชาชีพด้านเกษตรกรรม เป็นต้น นอกจากนี้มีการจัด ปาฐกถา การจัดอภิปราย สัมมนา นิทรรศการทางวิชาการ การเผยแพร่เอกสารทางวิชาการ และการ เผยแพร่ความรู้ทางสื่อมวลชน เป็นต้น

จากผลการวิจัยของเบเคอร์รา (ขนิษฐา คุณาลัย. 2537: 25; อ้างอิงจาก Bacerra.1974: 6887 – A) ได้ศึกษาถึงบทบาทของผู้บริหารการศึกษาและการมีส่วนร่วมในการตัดสินใจของชุมชน ผลการวิจัยพบว่า การตัดสินใจเกี่ยวกับปัญหาใดๆ ของสถานศึกษานั้นๆ ผู้บริหารหรือผู้แทนชุมชน ต้องร่วมมือกันและทำความเข้าใจเกี่ยวกับโครงการทางการศึกษาตามหน้าที่และนโยบายที่ได้ตกลง กันไว้ อีกทั้งต้องสนใจเกี่ยวกับความแตกต่างของชุมชนด้วย นอกจากนี้ มัวร์ (ขนิษฐา คุณาลัย. 2537: 25; อ้างอิงจาก Moore. 1975: 50 – 59) ได้ศึกษาบทบาทของ บรันสวิค จูเนียร์ คอลเลจ (Brunswick Junior College) ในด้านการพัฒนาชุมชน โดยวิเคราะห์การรับรู้เกี่ยวกับการพัฒนา ชุมชนของกลุ่มผู้นำชุมชนกับคณาจารย์ในวิทยาลัย สรุปผลได้ว่า ทั้งสองกลุ่มมีความเห็นตรงกันว่า บรันสวิค จูเนียร์ คอลเลจ ควรจะรวมกิจกรรมด้านการพัฒนาชุมชนไว้เป็นหน้าที่หนึ่งของวิทยาลัย และเสนอให้กระทำโดยผ่านองค์กรต่างๆ ซึ่งเป็นที่รวมของประชาชน ตามหลักประชาธิปไตย และ ให้ประชาชนรู้จักช่วยเหลือตัวเองด้วย ส่วนอาจารย์มีความเห็นว่าให้กิจกรรมพัฒนาชุมชนเป็น กิจกรรมในหลักสูตร โดยคิดเป็นหน่วยกิต ให้เสมอกับภาคฝึกงานของนิสิตนักศึกษา และเป็นการให้ การศึกษาต่อเนื่องแก่ประชาชน โดยเสนอแนะว่าเพื่อให้งานนี้คงอยู่ตลอดไป สอดคล้องกับงานวิจัย

ของ เมอร์ฟี (วันเพ็ญ พูลเทียบรัตน์. 2544: 43; อ้างอิงจาก Merphy. 1975: 5867 – A) ได้ศึกษาบทบาทของอาจารย์ที่มีต่อการให้บริการวิชาการแก่ชุมชนของสถาบันอุดมศึกษา ในเมืองบัลติมอร์พบว่า งานบริการชุมชนที่ดำเนินการไปแล้วนั้น นอกจากจะเป็นการให้การศึกษาแก่ชุมชนแล้ว สถาบันการศึกษายังได้รับประโยชน์ในการปรับปรุงการสอน การวิจัยและการพัฒนาคุณภาพของสถาบันอีกด้วย นอกจากนี้ วัฒนา สวรรยาธิปัติ (2554: ออนไลน์) ได้ศึกษาเรื่อง บทบาทในการบริการวิชาการแก่สังคม : กรณีสำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ พบว่า ผู้เข้ารับการบริการวิชาการที่จบการศึกษาระดับปริญญาตรีมีมากที่สุด ส่วนใหญ่เป็นอาชีพพนักงานบริษัท รองลงมาคืออาชีพอิสระ หรืออาชีพส่วนตัว เหตุผลของการสมัครเข้าอบรมเพื่อหาความรู้เพิ่มเป็นงานอดิเรก ประกอบอาชีพเสริม ประกอบอาชีพหลักและหาเพื่อน

3. องค์ประกอบในการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ

ในการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ ซึ่งเป็นความร่วมมือกับหน่วยงานและบุคคลฝ่ายต่าง ๆ นั้น เพื่อให้การดำเนินงานบรรลุวัตถุประสงค์โครงการอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลนั้น มีองค์ประกอบที่สำคัญด้านต่าง ๆ ดังนี้

3.1 ด้านการประสานงาน

3.1.1 ความสำคัญของการประสานงาน

หลักการบริหารองค์การตามแนวคิดของ Luther, Gulick; & Lyndall, Urwick ได้เสนอหลัก “POSDCoRB” เป็นหน้าที่ของผู้บริหาร 7 ประการ ได้แก่ การวางแผน (Planning) การจัดองค์การ (Organizing) การจัดคนเข้าทำงาน (Staffing) การอำนวยความสะดวก (Directing) การประสานงาน (Co-ordinating) การรายงานผลการปฏิบัติงาน (Reporting) การจัดงบประมาณ (Budgeting) (สุภาพร พิศาลบุตร. 2550: 5) ซึ่งจะเห็นว่า การประสานงานมีส่วนสำคัญในการบริหารองค์การให้บรรลุเป้าหมาย เมื่อเป็นงานที่ต้องร่วมทำกันเป็นกลุ่ม ผู้ที่อยู่ในฐานะหัวหน้ากลุ่ม ก็ต้องสามารถทำให้คนในกลุ่มประสานงานกันให้ได้ ไม่ว่าจะเป็นการประสานงานในหน่วยงานขนาดเล็ก หน่วยงานที่มีขนาดใหญ่ก็ย่อมมีภารกิจกว้างขวาง ย่อมมีความยุ่งยากซับซ้อน เพราะมีคนจำนวนมากที่จะต้องปฏิบัติงานไปสู่เป้าหมายเดียวกัน ย่อมมีหน่วยงานมากขึ้นหรือหน่วยงานใหญ่ขึ้นเท่าใด การประสานงานก็ยิ่งเพิ่มความสำคัญมากขึ้นเป็นเงาตามตัว เพื่อสร้างสัมพันธภาพภายในของส่วนต่างๆ การประสานงาน ทำให้เกิดพลังกลุ่ม การประสานงานทำให้ได้รับสิ่งที่เป็นผลดีสรุปได้ดังนี้ (สมิต สัจฉกร. 2546: 19 – 20)

1. ช่วยให้ผลและคุณภาพของงานเป็นไปตามเป้าหมาย (Targets, Goals) ของหน่วยงานหรือองค์การ (จุมพล หนีมพานิช. 2528: 287 – 288)
2. ช่วยให้ทุกคน ทุกฝ่าย มีความเข้าใจซาบซึ้งถึงนโยบายและวัตถุประสงค์ของหน่วยงานได้ดียิ่งขึ้น

3. ช่วยประหยัดเงิน (Money) ประหยัดเวลา (Time) การประสานงานที่ดี ผู้บริหารต้องมีการวางแผน (Planning) ไว้ล่วงหน้าอย่างรอบคอบ
 4. ช่วยให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ เพิ่มผลสำเร็จของงานให้มากขึ้น
 5. เพื่อให้มีการปฏิบัติงานเป็นทีม ทั้งเชิงรุกและเชิงรับ
 6. ช่วยสร้างความเข้าใจอันดี และสามัคคีธรรมในหมู่คณะ ที่เป็นพื้นฐานสำคัญของการปฏิบัติงานในระดับกว้างต่อไป
 7. ช่วยขจัดปัญหาการทำงานซ้ำซ้อนหรือเหลื่อมล้ำกัน
 8. ช่วยให้เข้าใจข้อเท็จจริงและปัญหาของหน่วยงานอื่น
 9. ช่วยสร้างเสริมขวัญในการทำงาน
 10. ช่วยให้เกิดความปลอดภัยในการทำงาน
 11. ช่วยกระตุ้นความคิดสร้างสรรค์และสู่ทางการปรับปรุงงาน
 12. สร้างวัฒนธรรมการทำงานแบบร่วมมือกัน
 13. ช่วยสร้างสำนึกในการรับผิดชอบร่วมกันเพื่อลดความขัดแย้ง (Conflicts)
- วิลาวรรณ รัตนา (2550: 137) กล่าวว่า การประสานงานก่อให้เกิดประโยชน์ต่อ

องค์กร ดังนี้

1. ช่วยลดความขัดแย้งที่อาจเกิดขึ้นในการปฏิบัติงาน
2. ช่วยขจัดปัญหาการปฏิบัติงานที่ซ้ำซ้อน
3. ช่วยให้บุคลากรและทุกฝ่ายทราบถึงข้อเท็จจริงของหน่วยงานที่จะติดต่อหรือปฏิบัติงานร่วมกัน
4. ช่วยให้เกิดเอกภาพในการปฏิบัติงาน
5. ช่วยให้เกิดการประหยัดในเรื่องการใช้ทรัพยากรทางการบริหาร
6. ช่วยสร้างความเข้าใจที่ดีต่อกัน เพื่อเป็นพลังสนับสนุนการจัดดำเนินงานขององค์กรให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

สรุปได้ว่า การประสานงานเป็นส่วนสำคัญในการบริหารองค์กรให้บรรลุเป้าหมาย เพราะภายในองค์กรมีบุคลากรหลายฝ่ายที่จะต้องปฏิบัติงานร่วมกันเพื่อไปสู่เป้าหมายเดียวกัน การประสานงานเป็นการสร้างสัมพันธภาพภายในหน่วยงาน เพื่อให้เกิดพลังกลุ่ม สร้างความเข้าใจที่ดีในงานนั้นๆ ขจัดปัญหาความขัดแย้ง การปฏิบัติงานที่ซ้ำซ้อน นำไปสู่การประหยัดทรัพยากรทางการบริหาร

3.1.2 แนวคิดและหลักการประสานงาน

การทำงานภายในองค์กรให้มีประสิทธิภาพและเกิดประโยชน์สูงสุด ภายใต้การบริหารของผู้นำองค์กรนั้น ตามแนวคิดของ สมิต สัจฉกร (2546: 16) พอจะสรุปหลักการประสานงานตามองค์ประกอบ ดังนี้

1. ความร่วมมือ จะต้องสร้างสัมพันธภาพในการทำงานร่วมกันของทุกฝ่าย โดยอาศัยความเข้าใจ หรือการตกลงร่วมกัน มีการรวบรวมกำลังความคิด วิธีการ เทคนิค และระดมทรัพยากรมาสนับสนุนงานร่วมกัน เพื่อให้เกิดความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน เต็มใจที่จะทำงานร่วมกัน แล้วควรพิจารณาว่าผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องได้ให้ความร่วมมือมากน้อยเพียงใด

2. จังหวะเวลา จะต้องปฏิบัติงานตามบทบาทหน้าที่ และความรับผิดชอบของแต่ละคน ตามกำหนดเวลาที่ตกลงกันให้ตรงเวลา ควรพิจารณาว่าการประสานงานเป็นไปตามจังหวะเวลาที่กำหนดไว้ในแผนการปฏิบัติงานหรือไม่

3. ความสอดคล้องจะต้องพิจารณาความพอเหมาะพอดี ไม่ทำให้งานซ้อนกัน พิจารณาว่ากิจกรรมต่างๆ ได้มีนโยบายการปฏิบัติให้สอดคล้องกันอย่างไร

4. ระบบการสื่อสาร จะต้องมีการสื่อสารที่เข้าใจตรงกันอย่างรวดเร็ว และราบรื่น พิจารณาว่ามีการสื่อสารที่ชัดเจนเป็นที่เข้าใจตรงกันในระหว่างผู้ที่ทำงานประสานกันมากน้อยอย่างไร

5. ผู้ประสานงาน จะต้องสามารถดึงทุกฝ่ายเข้าร่วมงาน เพื่อตรงไปสู่จุดหมายเดียวกัน ตามที่กำหนดเป็นวัตถุประสงค์ของงาน พิจารณาว่า ผู้ประสานงานได้รายงานถึงผลการปฏิบัติงานให้ผู้บังคับบัญชาได้ทราบความเป็นไปของงานทันเหตุการณ์ และมีความถูกต้องชัดเจนมากน้อยเพียงใด การคัดเลือกผู้ประสานงาน มีคุณสมบัติเหมาะสมเพียงใด ผู้ประสานงานยึดมั่นในนโยบายและปฏิบัติตามนโยบายอย่างถูกต้องมากน้อยเพียงใด พิจารณาประสิทธิผลว่าการประสานงานทำให้บรรลุวัตถุประสงค์มากน้อยเพียงใด

สมิต สัชฌกร (2551: ออนไลน์) กล่าวว่า การประสานงานจะสัมฤทธิ์ผลต้องยึดถือหลักการสำคัญ ดังนี้

1. จัดให้มีกระบวนการบริหารที่เป็นระบบ การประสานงานที่ดีจะต้องเริ่มต้นด้วยการวางแผนที่ดี กำหนดวัตถุประสงค์และนโยบาย กำหนดขั้นตอนการปฏิบัติตามกระบวนการทำงาน กำหนดเวลาและสถานที่ ตลอดจนผู้รับผิดชอบ เพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องทราบว่าในวันเวลาใด ใครจะทำอะไรที่ไหนอย่างไร เป็นการสะดวกแก่ทุกฝ่ายในการติดต่อประสานงาน

2. จัดให้มีระบบของความร่วมมือที่ดี ต้องทำให้เกิดการยอมรับระหว่างทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้มีความพร้อมที่จะให้ความร่วมมือซึ่งกันและกัน มีน้ำใจไมตรีต่อกัน อันจะเป็นผลให้งานดำเนินไปด้วยดีและบรรลุผลตามวัตถุประสงค์ตรงตามเป้าหมาย

3. จัดให้มีระบบการสื่อสารที่ดี การติดต่อสื่อสารระหว่างกันภายในหน่วยงานหรือระหว่างหน่วยงาน ต้องมีการกำหนดตัวบุคคล สถานที่ วัน เวลา และเครื่องมือที่จะใช้ในการสื่อสารจากบนสู่ล่าง จากล่างสู่บนและในระดับเดียวกันอย่างเหมาะสม

4. จัดให้มีการประสานวัตถุประสงค์และนโยบาย การที่จะทำให้เกิดเอกภาพในการประสานงาน ต้องทำความเข้าใจในวัตถุประสงค์ว่าจะประสานงานให้เกิดผลอย่างไร มีนโยบายที่กำหนดขึ้นไว้เป็นหลักการ เพื่อใช้เป็นกรอบหรือแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจน อันจะเป็นผลให้การประสานงาน โดยมีจุดมุ่งหมายเดียวกันและสอดคล้องต้องกันทั้งจังหวะและเวลา

5. จัดให้มีระบบความสัมพันธ์ที่ดี ผู้ร่วมงานต้องมีความไว้วางใจกัน จึงต้องจัดให้มีการพบปะแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและทำความเข้าใจกันบ้าง เว้นแต่จะเป็นการประสานงานในทางลับที่มีรหัสเป็นเครื่องแสดงถึงความเป็นพวกเดียวกัน เพื่อให้มีความไว้วางใจกัน

6. จัดให้รู้สิ่งที่จะต้องประสานงานให้ชัดเจน การที่ผู้ร่วมงานได้รู้ชัดว่างานจะต้องประสานงานในเรื่องใด มีสิ่งใดที่จะต้องประสาน ทำให้การประสานงานมีความครอบคลุมครบถ้วน ไม่ขาดตกบกพร่อง มีความสอดคล้องทั้งกิจกรรมและจังหวะเวลา

7. จัดให้รู้รูปแบบและวิธีการประสานงาน การประสานงานภายในหน่วยงานเดียวกันอาจไม่มีรูปแบบหรือพิธีการมาก ผู้ร่วมงานมีความรู้จักคุ้นเคยกันอยู่แล้ว แต่การประสานงานระหว่างหน่วยงานจะต้องกำหนดให้รู้รูปแบบและวิธีการในการปฏิบัติให้ถูกต้องและเหมาะสม เพื่อเป็นการป้องกันปัญหาความขัดแย้ง

สรุปได้ว่า แนวคิดและหลักการประสานงาน จะต้องมีการวางแผน การกำหนดนโยบาย และวัตถุประสงค์ของแนวทางปฏิบัติงานที่ชัดเจน ควรกำหนดผู้รับผิดชอบงาน มีระบบการสื่อสารที่ดี ระบบการสร้างความสัมพันธ์ภายในหน่วยงานและระหว่างหน่วยงาน และควรมีวิธีการประสานงานที่เหมาะสมเพื่อป้องกันความขัดแย้ง

3.1.3 ลักษณะการประสานงาน

การประสานงานแบ่งได้เป็น 2 ลักษณะคือ (ธัญวาทน์ รัตนศักดิ์. 2540: 85 – 91)

1. การประสานงานภายในองค์กร

1.1 การชี้แจงนโยบาย เป้าหมายองค์กรหรือโครงการให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนได้ทราบ

1.2 การจัดโครงสร้างสายการบังคับบัญชาในองค์กร และอำนาจหน้าที่ ความรับผิดชอบของแต่ละฝ่ายให้ชัดเจน เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปฏิบัติงานเหลื่อมล้ำซ้ำซ้อนกัน ความเข้าใจในโครงสร้างองค์กร อำนาจหน้าที่ของตน ก็ส่งผลให้เกิดความตั้งใจปฏิบัติภารกิจที่ได้รับมอบหมาย ไม่เกียจงาน งานขององค์กรก็จะเป็นไปในทิศทางเดียวกัน

1.3 การจัดระบบการติดต่อสื่อสารให้มีประสิทธิภาพ หากระบบการติดต่อสื่อสารขององค์กรไม่ดี อาจทำให้การสั่งการล่าช้า เสียเวลา เกิดปัญหาการปฏิบัติงานไม่สามารถรายงานผู้บริหารได้ทัน ทำให้องค์กรได้รับความเสียหาย

1.4 การสร้างขวัญและกำลังใจ โดยการประชุม จัดพบปะเป็นระยะ เพื่อชี้แจงนโยบายองค์กร ผลการดำเนินงาน ปัญหาและอุปสรรคของการดำเนินงาน เป็นการสร้างความคุ้นเคยระหว่างผู้บริหารกับผู้ปฏิบัติงานและระหว่างผู้ปฏิบัติงานด้วยกัน ผู้ปฏิบัติงานจะรู้สึกว่าคุณมีความสำคัญ เป็นส่วนหนึ่งขององค์กรที่ทำให้องค์กรประสบความสำเร็จ ส่งผลให้ผู้ปฏิบัติงานทุ่มเทแรงกายแรงใจให้กับงานอย่างเต็มที่ที่จะเป็นประโยชน์ต่อการประสานงาน

1.5 การจัดระบบติดตามผลการปฏิบัติงาน ว่างานบรรลุเป้าหมายมากน้อยเพียงใด ถือเป็นเครื่องมือชนิดหนึ่งที่ทำให้เกิดการประสานงานระหว่างผู้บริหารและผู้ปฏิบัติงาน หากมีปัญหาจะได้หาทางแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

1.6 การติดต่ออย่างไม่เป็นทางการ เป็นการติดต่อกันในรูปบุคคลต่อบุคคล ทั้งความรู้จักคุ้นเคยกัน ซึ่งจะเกิดประโยชน์ต่อการประสานงานในการดำเนินงานนั้น โดยพูดคุยเป็นการส่วนตัวเพื่อตกลงในหลักการก่อน แล้วจึงมีหนังสือติดต่อกันอย่างเป็นทางการอีกครั้ง ก็จะเกิดความร่วมมือประสานกันได้ดี

1.7 การตั้งเจ้าหน้าที่ประสานงาน ในกรณีทีมงานมีความซับซ้อน มีลักษณะพิเศษต้องใช้ความรู้ความสามารถพิเศษ ซึ่งผู้ปฏิบัติงานอาจทำไม่ได้

1.8 การใช้วิธีระบบงบประมาณ ซึ่งเป็นเครื่องมือทางการเงินใช้สำหรับควบคุมให้การปฏิบัติงานในส่วนต่างๆ ขององค์การประสานกัน เพื่อให้บรรลุเป้าหมายขององค์การอย่างมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะระบบงบประมาณแบบแสดงผลงาน (Performance Budget) และระบบงบประมาณแบบโครงการ (Program Budget) จะช่วยให้ทราบถึงโครงการต่างๆ ขององค์การผลการดำเนินงาน และช่วยให้โครงการต่างๆ ประสานสอดคล้องกัน

2. การประสานงานระหว่างองค์การ

การประสานงานระหว่างองค์การก็สามารถนำเทคนิคการประสานงานภายในองค์การมาใช้ได้ แต่ควรเพิ่มเทคนิคการประสานงาน คือ

2.1 การตั้งหน่วยงานขึ้นมาเพื่อทำหน้าที่ประสานงาน โดยให้หน่วยงานต่างๆ ที่ต้องทำงานประสานกัน ส่งผู้แทนเข้ามาเป็นกรรมการของหน่วยงานประสานงาน กรรมการต้องมาจากบุคคลหลายฝ่ายที่มีความรู้หลายสาขา เพราะจะเป็นการประสานความคิดจากคนหลายฝ่าย คณะกรรมการไม่ควรมีจำนวนคนมากเกินไป เพราะจะทำให้ขาดความคุ้นเคย ไม่สามารถแสดงความคิดเห็นได้เต็มที่ และทุกหน่วยงานที่ทำงานร่วมกันจะต้องมีตัวแทนของตนในคณะกรรมการดังกล่าว ลักษณะของบุคคลที่จะมาเป็นกรรมการนั้นจะต้องเป็นคนประนีประนอม ยอมรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่นและให้ความร่วมมือสูง

2.2 การกำหนดอำนาจหน้าที่ขององค์การให้ชัดเจน ป้องกันปัญหาการทำงานเหลื่อมล้ำซ้ำซ้อนกันได้ การจัดตั้งหน่วยงานใหม่ต้องไม่ทำให้ทำงานซ้ำซ้อนกับหน่วยงานที่มีอยู่แล้ว หากหน่วยงานที่มีลักษณะงานคล้ายคลึงกัน จะต้องกำหนดให้หน่วยงานเหล่านี้ทำงานในลักษณะประสานงานมากที่สุด โดยพยายามหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดปัญหาการแย่งงานกันทำ การประสานงานในการดำเนินงานโครงการต่างๆ ควรมีการวางแผนอย่างเป็นระบบ

นอกจากนี้ก็ต้องพิจารณาว่าการประสานงานเป็นไปตามหลักการและมีวิธีการประสานงานเหมาะสมถูกต้องกับงานหรือไม่ ใช้วิธีประสานงานถูกต้องเหมาะสมหรือไม่ มีความไว้วางใจระหว่างกันระหว่างเจ้าหน้าที่ที่ต้องปฏิบัติงานร่วมกัน มีความจริงใจต่อกันและปฏิบัติตรงต่อเวลาที่นัดหมาย เพื่อให้สอดคล้องในจังหวะเวลาเดียวกันรวดเร็ว ทันเหตุการณ์ที่เปลี่ยนแปลงหรือไม่อย่างไร

ผู้ประสานงานต้องเป็นผู้มีความสามารถในการปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้เหมาะสมที่จะทำหน้าที่เป็นผู้ประสานงานในองค์การและระหว่างองค์การ ดังนั้นผู้ประสานงาน ควรมีคุณสมบัติ ดังนี้ (ธัญยาวัฒน์ รัตนศักดิ์. 2540: 85 – 91)

1. เป็นผู้มีมนุษยสัมพันธ์ดี
2. มีความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่และเสียสละ
3. มีปียวาจา ใช้ภาษาสุภาพ ไพเราะน่าฟัง
4. รู้จักช่วยเหลือเกื้อกูลผู้อื่นและรู้จักบำเพ็ญประโยชน์ต่อส่วนรวม
5. มีความจริงใจวางตนเสมอต้นเสมอปลายกับทุกคน
6. เคารพและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น
7. มีความอดทน อดกลั้นสูง และควบคุมอารมณ์ได้ดี
8. ซื่อสัตย์สุจริต ไม่เอาเปรียบผู้อื่น
9. มีกริยาวาจาดีต่อคนทั่วไป

สรุปได้ว่า การประสานงานสามารถเกิดขึ้นระหว่างบุคคลกับบุคคล บุคคลกับหน่วยงาน โดยมีการประสานงานภายในองค์กร ที่ต้องมีระบบการทำงาน การวางแผน การกำหนดและชี้แจงนโยบาย การกำหนดผู้รับผิดชอบในการปฏิบัติงาน การกำหนดผู้ประสานงาน การมีระบบติดตามผล การปฏิบัติงาน ตลอดจนการบริหารงบประมาณให้มีประสิทธิภาพ ส่วนการประสานงานภายนอก องค์กร สามารถกระทำได้โดยการจัดตั้งหน่วยงานประสานงาน และการกำหนดอำนาจหน้าที่ในการปฏิบัติงานให้ชัดเจน เพื่อไม่ให้เกิดความเหลื่อมล้ำกัน โดยมีผู้ประสานงานที่มีความสามารถ ในการปฏิบัติงาน เพื่อให้งานบรรลุเป้าหมายเดียวกัน โดยสรุปแล้วการประสานงานที่ดี เกิดจากความ ร่วมมือร่วมใจกันทำงานเป็นทีม มีการจัดองค์กร โครงสร้าง และสายการบังคับบัญชาที่ชัดเจน มีการวางแผนการทำงานที่ดี มีกระบวนการติดต่อสื่อสารที่ดี ผู้ปฏิบัติงานมีความเข้าใจในเป้าหมาย และ วัตถุประสงค์ขององค์กร มีจุดมุ่งหมายในการทำงานร่วมกัน มีการบำรุงขวัญและกำลังใจของ ผู้ปฏิบัติงาน

3.1.4 การติดต่อสื่อสารเพื่อการประสานงาน

ปัจจัยสำคัญอีกประการหนึ่งที่จะทำให้การบริหารโครงการประสบผลสำเร็จ อย่างมี ประสิทธิภาพ คือ การติดต่อสื่อสารในโครงการ ผู้จัดการโครงการต้องเข้าใจและมีทักษะที่จะสื่อ ข้อความให้แก่สมาชิกของโครงการ เข้าใจในวัตถุประสงค์ของโครงการร่วมกันอย่างเที่ยงตรง และ ชัดเจน ผู้จัดการโครงการจึงต้องเรียนรู้และเพิ่มพูนทักษะในการติดต่อสื่อสารภายในองค์กรและ ภายนอกองค์กรให้มีความชำนาญ จนมั่นใจว่าไม่เป็นปัญหาอุปสรรคต่อการบริหารโครงการให้ ประสบความสำเร็จ ตามวัตถุประสงค์ (สมบัติ ธำรงธัญวงศ์. 2545: 317) การประสานงานนั้นมีทั้ง จากข้างบนลงล่าง และจากระดับเดียวกัน ซึ่งหมายถึงหน่วยงานระดับเดียวกัน (สมยศ นาวิการ. 2539: 122)

การติดต่อสื่อสารช่วยให้สมาชิกโครงการเกิดความเข้าใจที่ดีในการทำงานร่วมกัน ช่วยให้เกิดการปฏิบัติงานและการตอบสนองต่างๆ ระหว่างสมาชิก ก่อให้เกิดการเปลี่ยนในองค์กร ทำให้องค์กรมีลักษณะเป็นเอกภาพและพลวัต รวมทั้งก่อให้เกิดความร่วมมือในกิจกรรมต่างๆ การ กระจายการสื่อสารให้แพร่กระจายออกไปในองค์กรอย่างทั่วถึง (Invancevich; & Matteson. 1999: 476) โดยการติดต่อสื่อสาร ประกอบด้วย

1. ผู้ติดต่อสื่อสาร (Communication) เป็นผู้มีความคิด มีจุดมุ่งหมาย ข้อมูล และวัตถุประสงค์ในการติดต่อสื่อสาร
2. การแปลงข้อความเป็นรหัส (Encoding) เกิดขึ้นหลังจากมีการส่งความคิดของผู้ติดต่อสื่อสาร เข้าระบบสัญลักษณ์ และสามารถแสดงออกมาเป็นข้อความให้เข้าใจตรงกันได้
3. ข้อความ (Message) ผลของการแปลงรหัส คือ ข้อความ วัตถุประสงค์ของผู้ติดต่อสื่อสาร การแสดงข้อความที่เป็นคำพูดและไม่ใช้คำพูด ผู้จัดการมีวัตถุประสงค์มากมายในการติดต่อสื่อสาร เช่น ต้องเข้าใจความคิดของผู้อื่นหรือยอมรับความคิดของผู้อื่น
4. สื่อกลาง (Medium) คือ ผู้ถือข้อความในองค์การ สมาชิกแต่ละคนจะได้รับข้อความหลายทาง รวมถึงการสนทนาในลักษณะเผชิญหน้า การใช้โทรศัพท์ การประชุมกลุ่ม บันทึทิก หรือ จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-mail) เป็นต้น
5. ผู้รับข้อความจะเข้าใจข้อความได้จากการถอดรหัส (Decoding Receiver) คือการแปลงสัญญาณให้เป็นข้อความ เพื่อให้ผู้รับเข้าใจสิ่งที่ผู้สื่อสารส่งมา
6. ผลสะท้อนกลับ (Feedback) จะได้ทราบว่าผู้รับข้อความคิดอย่างไร การติดต่อสื่อสารทางเดียวไม่ต้องรอผลสะท้อนกลับ อาจเกิดจากการบิดเบือนข้อความ ผลสะท้อนกลับช่วยให้ผู้รับข้อความสามารถตอบสนองผู้ติดต่อได้แล้วตอบกลับ
7. เสียง (Voice) เป็นปัจจัยหน้าที่ทำให้การส่งข้อความประสบความสำเร็จหรือล้มเหลว อาจถูกบิดเบือนไปจากความเป็นจริงได้

ศูนย์ รักษาเกียรติศักดิ์ (2541: 1 – 2) ได้สรุปว่า การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศสามารถเพิ่มประสิทธิภาพในการประสานงานโครงการ เพราะโดยส่วนใหญ่ในการประสานงานโครงการ เครื่องมือหลักที่สำคัญที่ทำให้โครงการดำเนินการไปได้ด้วยดี คือ การประชุมปรึกษาที่เป็นทางการ และไม่เป็นทางการโดยมีอุปกรณ์การสื่อสาร คือ โทรศัพท์ แฟกซ์ และไปรษณีย์ ซึ่งอุปกรณ์ต่างๆ ในการติดต่อสื่อสารก็มีจุดอ่อน เช่น โทรศัพท์ มีข้อจำกัดเวลาในการสื่อสาร เนื่องจากเป็นการสื่อสารแบบผ่านเครือข่าย (Synchronous) คือ ผู้โทรและผู้รับ จะต้องอยู่ที่เครื่องรับพร้อมๆ กัน จึงจะสนทนากันได้ หรือถึงแม้จะฝากข้อความได้ แต่ผู้ฝากไม่แน่ใจว่าข้อความนั้นถึงมือผู้รับ ข้อความนั้นจะถูกต้องตรงตามความต้องการของผู้ฝาก และไม่สามารถฝากข้อความสำคัญที่เป็นความลับให้แก่ผู้รับได้ การส่งไปรษณีย์ก็ใช้เวลานานกว่าจะถึงมือผู้รับและเสียค่าใช้จ่ายสูง ปัจจุบันเทคโนโลยีสารสนเทศเข้ามามีบทบาทในการทำงาน โดยหน่วยงานจะมีคอมพิวเตอร์ที่ต่อกับเครือข่ายอินเทอร์เน็ตมากกว่าจำนวนโทรศัพท์หรือจำนวนเครื่องแฟกซ์ เทคโนโลยีสารสนเทศสามารถช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการประสานงาน เหมาะกับโครงการที่มีบุคลากรดำเนินงานตามที่ต่างๆ ได้ดี เช่น บุคลากรต่างหน่วยงาน บุคลากรต่างสถาบันและบุคลากรต่างประเทศ โดยเทคโนโลยีสารสนเทศมีจุดเด่นคือ ช่วยลดข้อจำกัดของเวลาและสถานที่ในการสื่อสาร ซึ่งผู้ส่งหรือผู้รับไม่จำเป็นต้องอยู่ในเวลาหรือสถานที่เดียวกัน โดยมีเครือข่ายอินเทอร์เน็ตเป็นช่องทางในการสื่อสารกิจกรรมที่สามารถดำเนินการประสานโครงการ เทคโนโลยีสารสนเทศที่นิยมใช้ในปัจจุบัน ได้แก่

1. การสื่อสารผ่านทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-mail) ผู้ประสานงานโครงการ จะใช้จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ในการนัดประชุมหรือแจ้งข่าวสารให้สมาชิกในโครงการทราบ โดยสามารถสร้างบัญชีรายชื่อกลุ่ม (Group Account) ขึ้นมาสำหรับโครงการนั้นๆ โดยมีรายชื่อของสมาชิกที่เกี่ยวข้องในโครงการ การส่งจดหมายก็ส่งเพียงฉบับเดียวไปถึงทุกคนในโครงการ แต่ก็พบข้อจำกัดคือสมาชิกในโครงการบางคนไม่มี บัญชีรายชื่อหรือหากมีก็ไม่ค่อยได้เปิดดูจดหมายอ่านสม่ำเสมอ ซึ่งสมาชิกภายในโครงการควรจะกระตุ้นเพื่อให้มีการใช้งาน อย่างไรก็ตามผู้ประสานงานควรใช้โทรศัพท์เสริมด้วย โดยการแจ้งให้ทราบว่ามีการนัดหมาย ส่วนรายละเอียดสามารถดูได้จากจดหมายอิเล็กทรอนิกส์

ข้อดีของการสื่อสารผ่านทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์

1. ข้อความที่เขียนไม่ต้องเป็นทางการ เหมือนการออกจดหมายเชิญอย่างเป็นทางการ ทำให้เพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน
2. ประหยัดทรัพยากร นอกจากนี้การทำบัญชีรายชื่อกลุ่มพอสรุปได้

3 วิธี คือ

วิธีที่ 1 สร้างรายชื่อกลุ่ม (Distribution List) ในบัญชีรายชื่อ ซึ่งเมื่อส่งไปผู้รับจะเห็นรายชื่อของทุกคนที่อยู่ในบัญชีรายชื่อ ซึ่งจะดีหากบัญชีรายชื่อไม่ใหญ่จนเกินไป

วิธีที่ 2 ให้ผู้ดูแลระบบ (System Admin ของ Mail Serve) ขององค์กรนั้นเป็นผู้สร้างกลุ่มให้ เช่น ทีมมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒได้สร้างบัญชีรายชื่อสำหรับการบริหารงาน ได้แก่ Vice@psm.swu.ac.th จะประกอบด้วยบัญชีรายชื่อของคณบดี/ผู้อำนวยการสำนัก/สถาบัน ทุกคน เป็นต้น

วิธีที่ 3 จะเป็นการสร้าง บัญชีรายชื่อกลุ่ม ที่เรียกว่า Mailing List โดยมีผู้จัดการบัญชีรายชื่อ มีผู้ดูแลระบบสร้างให้แต่ผู้จัดการบัญชีรายชื่อเป็นผู้บำรุงรักษา วิธีนี้ผู้สนใจทั่วไปสามารถส่งจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ไปสมัครเป็นสมาชิกได้และก็จะได้รับข้อมูลข่าวสารหรือจะเป็นผู้ส่งข้อมูลข่าวสารไปให้สมาชิกในกลุ่มได้ โดยการ

1. การส่งผ่านแฟ้มงานที่เป็นแฟ้มคอมพิวเตอร์ผ่านทางเครือข่าย (File Transfer) ในการทำงานที่เป็นโครงการใหญ่ ที่มีผู้ดำเนินการหลายคน หากผู้ประสานงาน เป็นผู้รวบรวมงานแต่ละส่วนเข้าด้วยกันและผู้ดำเนินการรู้จักวิธีการส่งผ่านแฟ้มข้อมูลคอมพิวเตอร์ ผ่านทาง เครือข่ายอินเทอร์เน็ต ก็จะทำให้การทำงานสะดวกและรวดเร็วยิ่งขึ้น เป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานและประหยัดค่าใช้จ่าย โดยเฉพาะหากเป็นกิจกรรมที่ผู้ดำเนินการอยู่ต่างองค์กร หรือคนละประเทศ ในปัจจุบันการจัดประชุมเพื่อเสนอผลงานวิชาการในระดับชาติหรือระดับนานาชาติ ผู้ส่งผลงานเข้าประชุมจะสามารถส่งแฟ้มข้อมูลของผลงานผ่านทางอินเทอร์เน็ตได้เลย ซึ่งทำให้ประหยัดค่าใช้จ่าย และทำให้ผู้ดำเนินการจัดประชุมสามารถทำแฟ้มข้อมูลนั้น มักจัดรูปแบบเพื่อรวมเล่มได้โดยไม่เพิ่มใหม่

2. การนำผลงานมาแสดงในเครือข่ายอินเทอร์เน็ต โดยผู้ประสานงานโครงการใหญ่ๆ จะสร้างโฮมเพจของโครงการ เพื่อเป็นสื่อกลางในการนำเสนอข้อมูลข่าวสารของโครงการ ประสานงานระหว่างสมาชิกของโครงการและประชาสัมพันธ์กิจกรรมของโครงการด้วย ซึ่งปัจจุบันการสร้างสื่อในรูปแบบเอกสารไฮเปอร์เท็กซ์ ที่เผยแพร่ผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต ก็สามารถดำเนินการที่จำลองสถานการณ์จริง (Virtual Reality) เช่น ในการจัดประชุมเพื่อเสนอผลงานทางวิชาการในระดับนานาชาติ ผู้สมัครสามารถสมัครเข้าร่วมประชุมผ่านทางเครือข่ายได้เลย ตั้งแต่การกรอกใบสมัคร จ่ายค่าสมัครผ่านทางบัตรเครดิตและสิ่งของที่พักในโรงแรม เป็นต้น

3. การประชุมผ่านทางเครือข่าย การประชุมผ่านทางเครือข่ายในเวลาเดียวกัน Synchronous โดยที่ผู้เข้าร่วมประชุมไม่ต้องมาอยู่ในสถานที่เดียวกัน ซึ่งเป็นการประหยัดค่าใช้จ่ายในการเดินทาง โดยผู้ประสานงานโครงการอาจจะส่งจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ ไปถึงกลุ่มสมาชิกก่อน เพื่อกำหนดเวลาการประชุม เมื่อถึงเวลาประชุม สมาชิกก็เปิดเครื่องคอมพิวเตอร์บนโต๊ะทำงานของตนเอง ซึ่งเชื่อมต่อกับเครือข่ายอินเทอร์เน็ต และใช้ซอฟต์แวร์สำหรับการประชุม ซึ่งซอฟต์แวร์จะเป็นการสนทนาโดยการพิมพ์หรือส่งสัญญาณเสียงและภาพ (Video Conferencing) จะเห็นได้ว่าเทคโนโลยีสารสนเทศ เป็นเครื่องมือสำคัญในการบริหารองค์กรยุคใหม่ ช่วยเพิ่มการโต้ตอบทางการแข่งขัน ผู้บริหารและบุคลากรขององค์กรควรให้ความสำคัญ และมีส่วนที่จะสร้างความแตกต่างให้องค์กรในทางที่ให้องค์กรสามารถแข่งขันหรือได้เปรียบองค์กรอื่นได้

สรุปได้ว่า การประสานงานเป็นกระบวนการเชื่อมความสัมพันธ์เกี่ยวกับบุคคล องค์กรงาน และทรัพยากรทางการบริหารอื่นๆ เข้าด้วยกัน เพื่อให้การปฏิบัติงานบรรลุเป้าหมายขององค์กร ถ้าหากไม่มีระบบการประสานงานที่ดีทำให้งานล่าช้า ไม่บรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้ จะส่งผลเสียต่อองค์กร ดังนั้นเป็นหน้าที่ของผู้บริหารที่จะต้องใช้ศิลปะการประสานงาน เชื่อมความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล องค์กร งานและทรัพยากรทางการบริหารให้ดำเนินไปอย่างประสานสอดคล้องกันมากที่สุด โดยต้องเป็นกระบวนการที่จัดให้มีขึ้นในทุกขั้นตอนการปฏิบัติงาน โดยมีระบบของความร่วมมือ ระบบการสื่อสาร ระบบความสัมพันธ์ โดยมีรูปแบบและวิธีประสานงานชัดเจน

ออกัสตัส (วันเพ็ญ พูลเกียรติรัตน์. 2544: 43; อ้างอิงจาก Augustus. 1975: 738 – A) ได้ศึกษาจุดมุ่งหมายของโครงการบริการวิชาการชุมชนของมหาวิทยาลัยชุมชนพลordia โดยกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้บริหาร 28 คน พบว่า อุปสรรคและปัญหาในการดำเนินงาน คือ ขาดการประสานงานกับหน่วยงานอื่น ส่วน วัชระ บุนนาค (2534: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาวิจัย เรื่องรูปแบบการประสานงานการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทยระหว่างสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมของวิทยาลัยครู โดยศึกษาข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับปัญหา อุปสรรคโครงสร้าง แนวคิด หลักวิชาการและสภาพการประสานงานการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย แล้วนำมาสร้างรูปแบบจำลองขึ้นเพื่อสอบถามความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ ผลการวิจัยพบว่า รูปแบบการประสานงานการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย ระหว่างสำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติกับศูนย์วัฒนธรรมของวิทยาลัยครูที่เหมาะสม โดยการส่งเสริมให้บุคลากรเข้าใจ และร่วมกันทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด กำหนดให้มีนโยบาย

ครอบคลุมภารกิจการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย ส่งเสริมให้บุคลากรประสานงานอย่างมีระบบ มุ่งเน้นวิถีชีวิตของประชาชนเป็นพื้นฐาน มีวัตถุประสงค์ในการสร้างเอกภาพของการบริหารงาน กระจายภารกิจแต่ร่วมกันทำงาน จัดการประชาสัมพันธ์กิจการอย่างมีประสิทธิภาพ กำหนดให้สำนักงานคณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติ เป็นศูนย์กลางการประสานงาน มีบุคลากรที่มีประสบการณ์อย่างดี ด้านการประสานงาน การอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย มีงบประมาณที่เหมาะสมสนับสนุนให้กับศูนย์วัฒนธรรมและให้ศูนย์วัฒนธรรมใช้วัสดุอุปกรณ์ที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด มีการจัดสายประสานงานเป็นระบบที่มีประสิทธิภาพ โดยกระบวนการประสานงานการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทย ประกอบด้วย การวางแผน กำหนดบทบาทหน้าที่ของบุคลากรชัดเจน ใช้ข้อมูลสารสนเทศวินิจฉัยสั่งการ และมอบอำนาจ มีการนิเทศติดตามผล และควบคุมงบประมาณ ส่วน สุรีย์พร พานิช (2536: บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง แนวโน้มการจัดการบริการวิชาการของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ผลการวิจัยพบว่า การจัดโครงการบริการวิชาการยังไม่ค่อยประสบความสำเร็จเท่าที่ควร เนื่องจากขาดการประสานงานกับหน่วยงานอื่นๆ ในการจัดโครงการ นอกจากนี้ สุชาติ ทอศุภผล (2534: บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่องงานบริการวิชาการแก่ชุมชนของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ตามการรับรู้ของผู้บริหาร ผู้เชี่ยวชาญและผู้รับผิดชอบโครงการ ผลการศึกษาพบว่า ส่วนใหญ่การให้บริการวิชาการมีหลายรูปแบบที่มีลักษณะต่างคนต่างทำตามความสนใจ และความถนัดของหน่วยงานนั้นๆ ไม่มีศูนย์กลางในการอำนวยความสะดวก โดยมีข้อเสนอแนะว่า ควรมีหน่วยงานกลางในการประสานงาน วางแผนการดำเนินงาน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการให้บริการวิชาการแก่ชุมชนของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และผลการวิจัยของพนิชย์ พรจันทร์ (2537: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาเรื่อง การใช้เทคนิคการประสานงานของศึกษานิเทศก์ ตามทัศนะของผู้ช่วยศึกษานิเทศก์อำเภอก และนักวิชาการศึกษาในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ผลการวิจัยพบว่า ผู้ช่วยศึกษานิเทศก์อำเภอกและนักวิชาการศึกษา มีทัศนะต่อการใช้เทคนิคในการประสานงานภายในหน่วยงานของศึกษานิเทศก์อำเภอก โดยรวมทุกด้านอยู่ในระดับปานกลาง มีทัศนะต่อการใช้เทคนิคการประสานงานระหว่างหน่วยงานของศึกษานิเทศก์อำเภอก โดยรวมทุกด้านและเป็นรายด้านอยู่ในระดับปานกลาง ผู้ช่วยศึกษานิเทศก์อำเภอกและนักวิชาการศึกษา มีทัศนะต่อการใช้เทคนิคในการประสานงานภายในหน่วยงาน และระหว่างหน่วยงานของศึกษานิเทศก์อำเภอก มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และผู้ช่วยศึกษานิเทศก์อำเภอกและนักวิชาการในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ที่อยู่ในเขตการศึกษาต่างกันมีทัศนะต่อการใช้เทคนิคในการประสานงานภายในหน่วยงาน และระหว่างหน่วยงานของศึกษานิเทศก์อำเภอก โดยรวมทุกด้านและรายด้าน มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 นอกจากนี้ ธนวัฒน์ จันทราอนุพันธ์ (2553: ออนไลน์) ได้ศึกษาเรื่องปัญหาและวิธีแก้ไขปัญหาการประสานงานระหว่าง ผู้รับเหมาหลักกับผู้รับเหมาย่อยในการก่อสร้างอาคาร ผลการวิจัยพบว่า ผู้รับเหมาหลักกับผู้รับเหมาย่อยมีการประสานงานโดยวิธีการกำหนดหน้าที่ขอบเขตความรับผิดชอบของแต่ละฝ่ายอย่างชัดเจน ส่วนปัญหาการประสานงานที่มีความสำคัญมากที่สุดของผู้รับเหมาทั้งสองฝ่าย คือ การตรวจสอบข้อบกพร่องของแบบก่อสร้าง การแก้ไขแบบก่อสร้างและการกำหนดมาตรฐานการยอมรับงาน นอกจากนี้ได้นำเสนอแนวทางแก้ไขปัญหาการประสานงานโดยสร้างความเข้าใจ ในขั้นตอนการปฏิบัติงานร่วมกัน

จากประสบการณ์ทำงานของผู้ที่เกี่ยวข้องในงานก่อสร้าง เพื่อให้ทั้งสองฝ่ายใช้เป็นรูปแบบการประสานงานระหว่างกัน

3.2 ด้านบุคลากร

3.2.1 ความสำคัญของบุคลากร

บุคลากร ถือเป็นทรัพยากรขององค์กร ซึ่งประกอบด้วยบุคลากรหลายฝ่ายและหลายระดับ หากบุคลากรในองค์กรนั้น เข้าใจวัตถุประสงค์การทำงาน การแบ่งหน้าที่การทำงานที่ชัดเจน จะส่งผลให้การจัดการองค์กรมีประสิทธิภาพ สามารถบรรลุผลการทำงานได้เป็นอย่างดี (เนตร์พัฒนา ยาวีราช. 2546: 75) การทำงานเสร็จเร็วและได้งานดี ต้องอาศัยบุคคลที่มีประสิทธิภาพ คือ บุคคลที่ตั้งใจปฏิบัติงานอย่างเต็มความสามารถ ใช้กลวิธีหรือเทคนิคการทำงานที่สามารถสร้างผลงานได้มาก มีคุณภาพเป็นที่น่าพอใจ โดยสิ้นเปลืองทุนค่าใช้จ่าย พลังงานและใช้เวลาอันน้อย เป็นบุคคลที่มีความสุขและพอใจในการทำงาน เป็นบุคคลที่มีความพอใจจะเพิ่มพูนคุณภาพและปริมาณของผลงาน คิดค้นดัดแปลงวิธีการ ทำให้ได้ผลดียิ่งขึ้นอยู่เสมอ (สมใจ ลักษณะ. 2549: 7) ความสำเร็จของโครงการ จะมีผลมาจากคนที่มีส่วนร่วมในทีมงาน (คมสัน ขจรชีพพันธุ์งาม. 2549: 38) บุคลากรจัดว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญที่สุด เพราะบุคลากร คือ หมู่คณะของการรวมตัวร่วมกันเป็นองค์การ มีวัตถุประสงค์ร่วมกัน มีบทบาทหน้าที่ปฏิบัติงานดำเนินงานต่าง ๆ สัมพันธ์กัน

3.2.2 แนวคิดและหลักการจัดบุคลากรเข้าทำงานในโครงการ

การจัดบุคลากรเข้าทำงานโครงการ ผู้บริหารต้องกำหนดภารกิจ ขอบเขต ความรับผิดชอบ อำนาจหน้าที่ จุดเชื่อมโยงและความสัมพันธ์ขององค์กรในโครงการ พร้อมทั้งนำเสนอแผนภูมิองค์กร แผนภูมิความรับผิดชอบ และรายละเอียดของงานก่อนจัดทำแผนโครงการฉบับสมบูรณ์ ผู้บริหารควรจัดตั้งทีมงานขึ้น เพื่อให้สมาชิกได้มีส่วนร่วมอภิปรายแผนโครงการ เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่ายเกิดความรู้สึกผูกพันกับโครงการ ดังที่ ปฏิพล ตั้งจักรวานนท์ (2551: 59) กล่าวว่า การจัดบุคลากรโครงการควรเริ่มต้นด้วย การประเมินทักษะ การประเมินจะได้จากการแตกโครงสร้างงาน ในขั้นตอนการวางแผนการประเมินและกิจกรรมที่จำเป็น หากพบว่า ทีมงานยังขาดทักษะ ผู้บริหารโครงการต้องเตรียมการสำหรับการสรรหาบุคลากรที่มีทักษะเหมาะสมกับความต้องการของโครงการ โดยปกติผู้จัดการโครงการจะเป็นผู้เลือกสมาชิกในทีม หรืออาจได้รับการกำหนดทีมงานให้ หากกรณีกำหนดทีมงาน ผู้บริหารโครงการต้องประเมินทักษะของสมาชิกในทีมและมอบหมายงานให้เหมาะสมกับทักษะของสมาชิก หรืออาจมีการจัดฝึกอบรมให้บุคลากรที่ต้องการเพิ่มทักษะ นอกจากนี้ คมสัน ขจรชีพพันธุ์งาม (2549: 30) ได้อธิบายว่า เมื่อโครงการมีวัตถุประสงค์ที่ชัดเจนแล้ว ผู้ที่ทำหน้าที่เสนอโครงการ ผู้อนุมัติโครงการหรือผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งให้เป็นผู้จัดการโครงการ จะต้องเป็นผู้สร้างทีมงานที่มีความสามารถในการดำเนินงาน ดังที่ สมบัติ ช่างชัยวงศ์ (2545: 258; อ้างอิงจาก Lientz; & Rea. 1995: 118) กล่าวว่า คุณสมบัติของสมาชิกโครงการที่มีคุณภาพ ควรมีประสิทธิภาพที่เกี่ยวกับโครงการ มีความรู้ ประสบการณ์และความชำนาญ ในวิธีการและเครื่องมือที่ต้องใช้งานเป็นคนที่รู้จักคิด ด้านธุรกิจ ปฏิบัติงานได้เอง สามารถแก้ปัญหา เป็นที่ยอมรับของทีมงาน มีความคิดสร้างสรรค์ มีความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับงานและมีทักษะในการสื่อสาร

นอกจากนี้การจัดดำเนินงานโครงการฝึกอบรมบุคลากร ให้มีความรู้ ความสามารถในการเผยแพร่ความรู้ทางวิชาการและวิชาชีพ คือ วิทยากร ซึ่งต้องมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ในเรื่องนั้นเป็นอย่างดี ดังที่ ทวีป อภิสิทธิ์ (2551: 7) กล่าวไว้ว่า ผู้ที่จะเป็นวิทยากรและนักฝึกอบรมที่ดี ควรเป็นผู้ที่มีความรู้ความสามารถพื้นฐานในการเป็นผู้สอน ผู้ถ่ายทอดความรู้มาก่อนและได้พัฒนาเทคนิควิชาการ ถ่ายทอดความรู้ของตนในหลายๆ รูปแบบ จนกระทั่งเกิดความรู้ความสามารถและมีประสบการณ์ในการถ่ายทอดความรู้ให้แก่คนทุกวัยทุกระดับได้ จึงจะเป็นนักฝึกอบรมแบบมืออาชีพ (Professional) ที่แท้จริง ซึ่งประกอบด้วยคุณสมบัติสำคัญ 9 ประการ คือ

1. เป็นผู้มีความรู้และประสบการณ์ในการสอนและประสบผลสำเร็จในด้านการสอนเป็นอย่างดีมาก่อน
2. เป็นผู้ที่ไม่ได้ใจศึกษาหาความรู้และเทคนิควิชาการถ่ายทอดความรู้ใหม่ๆ อยู่เสมอ
3. เป็นผู้ที่ไม่ใส่ใจที่จะสะสม รวบรวมเทคนิควิธีการรูปแบบและสื่อต่างๆ ที่เป็นประโยชน์ต่อการฝึกอบรม
4. สนใจเข้ารับการฝึกอบรมเพื่อเพิ่มพูนความรู้ และแลกเปลี่ยนเทคนิควิธีการฝึกอบรมใหม่ตามโอกาสอันควร
5. มีความคิดริเริ่ม และกล้าทดลองวิธีการและเทคนิคใหม่ๆ ที่ใช้ในการฝึกอบรม
6. มีความสามารถในการเปลี่ยนแปลงเนื้อหาที่จะใช้ฝึกอบรม ให้ออกมาเป็นกิจกรรม เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทำแล้ว เกิดความรู้ ทักษะ เจตคติตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ได้อย่างดี
7. มีความสามารถในการพูดอธิบายเรื่องยากๆ ด้วยภาษาง่ายๆ ที่คนทั่วไปฟังแล้วเข้าใจ
8. มีทักษะในการใช้สื่อประกอบการฝึกอบรมอย่างสอดคล้องสัมพันธ์กับรูปแบบเนื้อหาและวิธีการฝึกอบรมที่น่าเสนอ
9. ยอมรับข้อมูลจากการประเมินผลการฝึกอบรม และสามารถนำข้อมูลจากการประเมินเหล่านั้น ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ในการปรับปรุง และพัฒนาวิธีการฝึกอบรมของตนเองให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

คมสัน ขจรชีพพันธุ์งาม (2551: 54 – 57) ได้กล่าวว่า เกณฑ์สำหรับพิจารณาบุคลากรในโครงการ มีดังนี้

1. การประเมินทักษะ (Skill Assessment) โดยพิจารณาจากวัตถุประสงค์ของงานและกำหนดงานชัดเจนว่าทักษะอะไรที่จำเป็นสำหรับการทำงานนั้นให้สำเร็จ และการมองหาคนในองค์กรและกำหนดว่าบุคคลใดมีทักษะความเหมาะสม โดยทักษะที่เหมาะสมถูกจัดประเภทไว้ดังนี้

1.1 ทักษะด้านเทคนิค (Technical Skill) หมายถึง ความเชี่ยวชาญเฉพาะทาง เช่น ด้านการวิจัยตลาด การเงิน การเขียนโปรแกรม เป็นต้น

1.2 ทักษะการแก้ปัญหา (Problem-solving Skill) เป็นความสามารถส่วนบุคคล ในการวิเคราะห์สถานการณ์ที่ยากลำบากหรืออุปสรรคใดๆ และคิดหาทางแก้ไขจนเป็นผลสำเร็จ ผู้นำทีมต้องมีนักแก้ปัญหาาร่วมทีม

1.3 ทักษะด้านความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล (Interpersonal Skill) หมายถึง ความสามารถที่จะทำงานกับคนอื่น ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

1.4 ทักษะทางด้านองค์การ (Organizational Skill) รวมถึงความสามารถในการสื่อสารกับหน่วยงานอื่นๆ ความรู้ในเรื่องการเมืองภายในองค์การ การมีเครือข่ายที่ดีกับคนที่มีความสามารถช่วยให้ทีมทำงานได้สำเร็จและหลีกเลี่ยงข้อขัดแย้งกับหน่วยงานที่ร่วมทำงานด้วย รวมทั้งบุคคลในหน่วยงานนั้นๆ

ปัญหาที่มักเกิดขึ้นระหว่างการสร้างทีมงาน ได้แก่ (สมบัติ ชำรงธัญวงศ์. 2545: 254 – 256; อ้างอิงจาก Gido; & Clement. 1999: 118 – 120)

1. เป้าหมายโครงการไม่ชัดเจน ผู้จัดการโครงการต้องพูด เขียน ให้สมาชิกโครงการเข้าใจตรงกัน
2. บทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบไม่ชัดเจน ควรมีการจำแนกความรับผิดชอบ โดยใช้เกณฑ์และแจกเอกสารให้แก่สมาชิกทุกคนในทีมงาน
3. การขาดโครงสร้างโครงการ ควรจะมีแผนผังการทำงาน สร้างแรงจูงใจในการทำงานร่วมกัน
4. การขาดพันธะผูกพัน ควรสร้างความสนใจ เพื่อให้สมาชิกโครงการเกิดความพึงพอใจในการทำงานร่วมกัน ควรมีการสนับสนุนและบำรุงขวัญกำลังใจเพื่อให้เกิดความก้าวหน้าในการทำงาน
5. การติดต่อสื่อสารไม่ดี ควรมีการประชุมรับทราบ แบ่งปันข้อมูลข่าวสาร การให้ความร่วมมือ
6. การขาดภาวะผู้นำ ควรมีการอบรมพัฒนาภาวะผู้นำให้แก่สมาชิกในโครงการ
7. การเปลี่ยนแปลงของสมาชิกในทีมงาน ในลักษณะคนใหม่เข้ามา คนเก่าออกไป ควรเลือกคนที่มีทักษะการทำงานหลายๆ ด้าน
8. พฤติกรรมผิดปกติในการปฏิบัติหน้าที่ เช่น การเป็นปรปักษ์ต่อกัน ควรพิจารณาให้ออกจากทีมงาน เพื่อป้องกันผลกระทบทางลบกับทีมงาน

ดังนั้นการจัดบุคลากรเข้าทำงานในโครงการ ควรจะมีการระบุและการกำหนดรายการทุกอย่างของความเชี่ยวชาญทรัพยากรและบุคลากรที่จำเป็นในการทำให้งานสำเร็จ

3.2.3 ลักษณะการทำงานของบุคลากรในโครงการ

กลไกที่ใช้เพื่อเสริมสร้างความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันของโครงการคือ (มยุรี อนุমানราชชน. 2548: 35 – 36; อ้างอิงจาก Morris. 1988: 30 – 31)

1. ฝ่ายการติดต่อ (Liaison Position) ช่วยอำนวยความสะดวกในการติดต่อสื่อสารระหว่างฝ่ายต่างๆ แต่ไม่ได้รับมอบหมายจากผู้บังคับบัญชาและมีความรับผิดชอบเพียงเล็กน้อย
2. ฝ่ายปฏิบัติงาน (Task Forces) ช่วยให้เกิดความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันในตำแหน่งหน้าที่ เมื่องานสิ้นสุดก็สลายตัวไป
3. ฝ่ายทีมงานพิเศษ (Special Team) มีหน้าที่ในการแก้ไขปัญหาที่ต้องนำมาพิจารณาทบทวนใหม่
4. ฝ่ายประสานงาน (Co-Ordinator) หรือฝ่ายสนับสนุนความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันที่ถาวร (Permanent Integrator) ทำหน้าที่คล้ายกับฝ่ายติดต่อ
5. ผู้บริหารโครงการ (Project Management) มีอำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบในการเสริมสร้างความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันของโครงการ โดยมีอำนาจหน้าที่ในการบังคับบัญชา ผู้ปฏิบัติงานโดยตรง แม้ว่าผู้ปฏิบัติงานนั้นจะสังกัดหน่วยงานอื่นก็ตาม
6. องค์กรแบบแมทริกซ์ (Matrix Organization) โดยมีผู้บริหารโครงการและผู้บริหารหน่วยงาน เป็นรูปแบบองค์กรที่ซับซ้อนแต่ช่วยประหยัดทรัพยากร ทั้งเครื่องมือ เครื่องใช้ สิ่งอำนวยความสะดวก และผู้ปฏิบัติงานจากหน่วยงานอื่นที่ได้รับมอบหมายให้มาปฏิบัติงานชั่วคราว แต่ระบบนี้มักสร้างความขัดแย้งและปัญหาด้านขอบเขตของอำนาจหน้าที่ และการเชื่อมโยงระบบย่อยๆ เสมอ ความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันจะเกิดขึ้นได้เมื่อผู้บริหารโครงการต้องให้ความเอาใจใส่กับการเชื่อมโยงระบบย่อยๆ

บุคลากรในโครงการอาจจำแนกได้ 3 ระดับ คือ (สุภาพร พิศาลบุตร. 2550: 106)

1. ระดับผู้กำหนดนโยบายโครงการ หมายถึง คณะบุคคลในระดับสูง ซึ่งทำหน้าที่กำหนดนโยบาย ระเบียบข้อบังคับ ควบคุม อำนาจการ เร่งรัด ตรวจสอบ ประชาสัมพันธ์ จัดสรรค่าใช้จ่ายประเมินผล และกำหนดรายละเอียดต่างๆ ในการบริหารโครงการโดยส่วนรวม
2. ระดับผู้ประสานงานโครงการ หมายถึง คณะบุคคล ซึ่งทำหน้าที่ในการนำนโยบายและแนวคิดที่ระดับผู้กำหนดนโยบายกำหนดขึ้นไว้ แดกเป็นแผนหรือโครงการเพื่อการปฏิบัติงานรวมทั้งทำหน้าที่ประสานงานกับหน่วยงานอื่นๆ ควบคุมดูแล กำกับ ติดตามและให้คำแนะนำปรึกษาแก่ระดับผู้ปฏิบัติงาน เพื่อให้โครงการบรรลุถึงวัตถุประสงค์และเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ
3. ระดับผู้ปฏิบัติงาน หมายถึง คณะบุคคลซึ่งทำหน้าที่ปฏิบัติงานโครงการ โดยอาจเป็นทั้งผู้เสนอโครงการ หรือผู้เขียนโครงการและเป็นผู้ลงมือกระทำโครงการนั้นด้วยตนเอง ทั้งนี้โครงการจะต้องสนองความต้องการหรือเกิดประโยชน์แก่ประชาชนหรือสังคมโดยรวมโครงการ

นั้นจึงจะได้รับการพิจารณาเห็นชอบและอนุมัติให้ดำเนินการจากหน่วยงานระดับประสานงาน และระดับกำหนดนโยบายซึ่งเป็นหน่วยงานระดับสูงขึ้น

บุคคลที่เกี่ยวข้องกับโครงการอาจประกอบด้วย (สุภาพร พิศาลบุตร. 2550: 107)

1. ผู้เสนอโครงการ หมายถึง คณะบุคคลซึ่งทำหน้าที่ในการศึกษาปัญหา และข้อมูลต่างๆ แล้วเขียนเป็นโครงการขึ้นเพื่อมุ่งหวังว่า โครงการที่เขียนขึ้นจะสามารถแก้ปัญหาขององค์กรหรือหน่วยงานได้ ผู้เสนอโครงการจะเป็นบุคคลหรือกลุ่มก็ได้

2. ผู้วิเคราะห์โครงการ หมายถึง คณะบุคคลซึ่งทำหน้าที่ในการวิเคราะห์ หรือทำการประเมินผลโครงการก่อนการปฏิบัติงาน แล้วนำเสนอต่อผู้มีอำนาจว่า โครงการที่จัดทำขึ้นนั้น จะให้ประโยชน์จริงหรือไม่ ให้ประโยชน์มากน้อยเพียงใด มีข้อดีข้อเสียที่ควรพิจารณาอย่างไรบ้าง ผู้วิเคราะห์โครงการ อาจหมายถึง ผู้ประเมินโครงการซึ่งอาจเป็นบุคคลภายนอก หรือเป็นบุคคลภายในองค์กรก็ได้ บุคคลในระดับนี้ส่วนใหญ่จะเป็นนักวิชาการที่มักไม่มีส่วนได้ส่วนเสียกับผลประโยชน์ของโครงการโดยตรง จึงสามารถให้ข้อมูลได้อย่างชัดเจนและตรงไปตรงมา

3. ผู้บริหารโครงการ หมายถึง คณะบุคคล ซึ่งทำหน้าที่ในการนำโครงการที่ลำดับความสำคัญแล้วไปปฏิบัติให้เสร็จตามกำหนดเวลาภายใต้งบประมาณและจำนวนทรัพยากรที่ได้รับการจัดสรร โดยทั่วไปผู้บริหารโครงการจำแนกได้เป็น 2 ระดับ คือ

3.1 ผู้บริหารระดับสูง หมายถึง ผู้กำหนดนโยบายในการดำเนินงานโครงการทั้งหมด

3.2 ผู้บริหารโครงการระดับปฏิบัติการ หมายถึง ผู้ที่ทำหน้าที่ในการยกร่างโครงการ นำเสนอโครงการ ประสานงานโครงการ นำเสนอโครงการไปปฏิบัติให้เป็นผลสำเร็จ มักเรียกผู้บริหารโครงการนี้ว่า ผู้ชำนาญพิเศษ (Technical Specialist) หรือผู้ชำนาญโครงการ (Program Specialist) เป็นต้น ผู้บริหารระดับนี้สามารถตัดสินใจแก้ปัญหาในระหว่างการดำเนินโครงการที่รับผิดชอบ ต้องเป็นผู้ประสานงานกับโครงการอื่นๆ เพื่อให้การดำเนินโครงการทั้งหมดของหน่วยงานเป็นไปโดยราบรื่นและบรรลุเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ

สุพจน์ โกสียะจินดา (2550: 102) ได้สรุปว่า การจัดองค์การในโครงการประกอบด้วย

1. คณะผู้บริหารโครงการ ซึ่งเป็นคณะบุคคลระดับสูงขององค์กรที่จัดตั้งขึ้นเพื่อดูแลระบบงานต่างๆ ขององค์กร ขึ้นอยู่กับขนาดขององค์กร ตัวบุคคลที่อยู่ในคณะผู้บริหารโครงการประกอบด้วย ประธาน ซึ่งมาจากหัวหน้าฝ่ายต่างๆ และเลขานุการของคณะผู้บริหารโครงการ คือ หัวหน้าโครงการหรือผู้จัดการโครงการ

2. คณะทำงานซึ่งประกอบด้วยหัวหน้าโครงการหรือผู้จัดการโครงการ เจ้าหน้าที่ จากฝ่ายต่างๆ นอกจากนี้ก็ยังมีที่ปรึกษาโครงการซึ่งประกอบด้วย หัวหน้างานที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับระบบงานหรือโครงการนี้ แต่หัวหน้าโครงการมีคนเดียวแต่ขาดประสบการณ์ในการทำโครงการ สามารถให้หัวหน้าหน่วยงานอื่นเข้ามาเป็นหัวหน้าโครงการร่วมหรือที่ปรึกษาโครงการ

คมสัน ขจรชีพพันธุ์งาม (2549: 38 - 39) กล่าวว่า ความสำเร็จของโครงการจะมีผลมาจากคนที่มีส่วนร่วมในทีมงาน ผู้ที่มีบทบาทของโครงการ ได้แก่

1. ผู้อุปถัมภ์โครงการ (Sponsor) ซึ่งเป็นผู้อนุมัติให้เกิดโครงการและควรเป็นผู้จัดการโครงการหรือผู้บริหารที่มีส่วนได้ส่วนเสียจริง ผู้อุปถัมภ์จะดูแลโครงการของตนให้เดินหน้าต่อไปได้ โดยการจัดหาเงินทุนให้โครงการ และอาจใช้อำนาจในการขัดขวางการให้ความร่วมมือกับทีมงาน ผู้อุปถัมภ์โครงการควรจะเป็นบุคคลที่มีอิทธิพลอย่างแท้จริง และควรมีความสามารถ ดังนี้

- 1.1 เป็นผู้สนับสนุนโครงการในระดับสูงที่สุด
- 1.2 ขจัดอุปสรรคในการดำเนินงาน
- 1.3 จัดหาทรัพยากรที่จำเป็นต่อความสำเร็จ
- 1.4 สื่อสารอย่างมีประสิทธิภาพกับ CEO และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

2. ผู้จัดการโครงการ (Project Manager) เป็นบุคคลที่มีส่วนในการวางแผนและการจัดกำหนดการให้กับงานต่างๆ ในโครงการและการบริหารงานบุคคล ผู้นี้ได้รับอำนาจจากผู้อุปถัมภ์และมีบทบาทสำคัญในแต่ละขั้นตอนของวงจรชีวิตโครงการ ตั้งแต่การออกแบบ การจัดตั้งทีมงาน การปิดโครงการและการประเมินผล

3. ผู้นำทีมของโครงการ (Project Team Leader) โครงการใหญ่ๆ มีหน้าที่รายงานตรงต่อผู้จัดการโครงการ ส่วนโครงการเล็กๆ ผู้จัดการโครงการเป็นทั้งผู้จัดการโครงการและผู้นำทีมของโครงการ โดยผู้นำทีมต้องยอมรับบทบาทสำคัญ 5 ประการ คือ การเป็นผู้ริเริ่ม ผู้เป็นแบบอย่างผู้เจรจาต่อรอง ผู้ฟังและผู้ฝึกสอน ซึ่งผู้นำทีมจะต้องเข้าร่วมทำงานเหมือนกับเป็นสมาชิกคนหนึ่ง ช่วยแก้ปัญหาอย่างลึกซึ้ง รู้และเข้าใจความคาดหวังของผู้อุปถัมภ์โครงการ ผู้จัดการโครงการและผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

ดังนั้นผู้บริหารโครงการควรปฏิบัติ ดังนี้ (มยุรี อนุমানราชชน. 2551: 170

- 171)

1. มอบหมายงานที่ชัดเจน ได้แก่ การมอบหมายงาน ขอบเขต และวัตถุประสงค์ของงานที่ต้องดำเนินการ ความเข้าใจในโครงการเกิดจากผู้ปฏิบัติงานเข้ามาเกี่ยวข้องกับโครงการ ทำให้ผู้ปฏิบัติงานรู้สึกสบายใจกับงาน ลดความวิตกกังวล การขาดความไว้วางใจ การขาดความเชื่อมั่น ทำให้ผู้ปฏิบัติงานเข้าใจบทบาทของตนเองทราบจุดเด่น จุดแข็งและตัวโครงการ สิ่งเหล่านี้จะช่วยกระตุ้นความต้องการของผู้ปฏิบัติงานที่จะร่วมทำงานเป็นทีมเดียวกัน

2. ควรกำหนดโครงสร้างของทีมงานที่ชัดเจน และสอดคล้องกับสายการบังคับบัญชาที่เป็นทางการ ผู้ปฏิบัติงานควรทราบเกี่ยวกับความรับผิดชอบของตน จุดตรวจสอบและความสัมพันธ์ของจุดเชื่อมโยงขององค์การ โดยผู้บริหารโครงการอาจแยกแยะงานพร้อมๆ กับโครงสร้างของทีมงาน

3. ควรกำหนดสถานที่ทำงานของทีมงาน ผู้ปฏิบัติงานควรมีสถานที่ทำงานที่อยู่ใกล้กัน เพื่อความสะดวกในการติดต่อสื่อสารและเสริมสร้างการทำงานร่วมกันกับทีมงานงานโครงการ เมื่อมีการจัดตั้งทีมงานเสร็จเรียบร้อยแล้ว ควรมีการประชุมกันสม่ำเสมอ

4. ควรสร้างสภาพแวดล้อมที่เอื้ออำนวยต่อการบริหารโครงการ ได้แก่ ความสัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารโครงการและผู้บริหารระดับสูง ซึ่งเป็นผลมาจากความน่าเชื่อถือในตัวผู้บริหารโครงการ ความชัดเจนของวัตถุประสงค์ของโครงการและลำดับความสำคัญของโครงการ

5. ควรคอยเอาใจใส่ทีมงานและกิจกรรมของทีมงานเพื่อรับทราบปัญหาที่เกิดขึ้น ตั้งแต่ตอนแรกและแก้ไขปัญหาได้ทันเวลา ผู้บริหารโครงการซึ่งสามารถสร้างบรรยากาศและสภาพแวดล้อมการทำงาน มีความเอาใจใส่ผู้ปฏิบัติงาน มีความสามารถในการประสานวัตถุประสงค์ของผู้ปฏิบัติงานแต่ละคนเข้ากับวัตถุประสงค์ของโครงการ และมีความสามารถในการกระตุ้นความกระตือรือร้นในการทำงาน ตลอดจนการส่งเสริมบรรยากาศด้านแรงจูงใจและความผูกพันของทีมงานในการปฏิบัติงานโครงการ

ปฏิพล ตั้งจักรวราพันธ์ (2551: 102) ได้สรุปการมอบหมายงานอย่างมีประสิทธิภาพไว้มีดังนี้

1. ตระหนักถึงความสามารถของทีมงาน
2. เชื่อมั่นในความสามารถของทีมงานที่จะทำให้สำเร็จ
3. ให้ความสำคัญกับผลลัพธ์ อย่าเอาตัวเองเข้าไปพัวพันกับวิธีการทำงาน
4. มองว่าการมอบหมายเป็นวิธีการหนึ่งในการพัฒนาทักษะให้กับทีมงาน
5. มอบหมายงานให้กับพนักงานระดับล่างก่อนเสมอ เพื่อให้สามารถใช้ทรัพยากรบุคคลได้อย่างคุ้มค่าที่สุด
6. อธิบายงานที่มอบหมายอย่างชัดเจน และจัดสรรทรัพยากรให้สอดคล้องกับความจำเป็นในการทำงาน
7. เคารพในการมอบหมายงานร่วมกัน การแก้ไขปัญหาพร้อมกันกำหนดทางเลือก

คมสัน ขจรชีพพันธุ์งาม (2549: 203) ได้สรุปไว้ว่า การเริ่มต้นโครงการ คือ การประชุมที่ทุกๆ คนในทีมต้องเข้าร่วม รวมทั้งผู้อุปถัมภ์โครงการ ในระหว่างการประชุม มีการอธิบายเอกสารอนุมัติโครงการ เน้นความสำคัญของเป้าหมายของทีมที่สอดคล้องกับเป้าหมายขององค์กร นอกจากนี้กลไกที่สร้างความเป็นทีมเดียวกัน ต้องมีกำหนดการประชุมอย่างสม่ำเสมอ การเชื่อมโยงกันทางการสื่อสาร การใช้พื้นที่ทางกายภาพร่วมกัน และกิจกรรมทางสังคม นอกจากนี้ก็มีการสร้างสรรค์บรรทัดฐานสำหรับพฤติกรรม การเข้าประชุมตรงเวลา การทำงานที่ได้รับมอบหมายสำเร็จตามกำหนดการ การช่วยเหลือเพื่อนร่วมทีม การวิจารณ์อย่างสร้างสรรค์และการเคารพในความเห็นที่แตกต่าง

3.2.4 การพัฒนาบุคลากร

บุคลากรที่ทำงานในโครงการ จะต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในเรื่องนั้นๆ การปฏิบัติงานให้ก้าวทันการเปลี่ยนแปลงของกระบวนการผลิตรูปแบบใหม่ๆ หรือเครื่องมือ อุปกรณ์ และเทคโนโลยีใหม่ๆ บุคลากรต้องมีการพัฒนาความรู้ความสามารถอย่างต่อเนื่อง เปิดโอกาสให้

บุคคลทุกกลุ่มทุกระดับมีส่วนร่วมศึกษาสถานภาพความสำเร็จขององค์กร วิเคราะห์ปัญหาและมีส่วนร่วมในการหาแนวทางพัฒนาประสิทธิภาพการทำงาน โดยมีกิจกรรมพัฒนาบุคลากรสม่ำเสมอ ซึ่งจะช่วยประสานความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรกลุ่มต่างๆ ทำให้เกิดความเข้าใจกันและสร้างความสามารถในการทำงานร่วมกันได้ดียิ่งขึ้น (สมใจ ลักษณะ. 2549: 52)

ศุภณัฐ ชูชินปรากการ (2544: 51 – 57) ได้กล่าวว่า ในยุคเศรษฐกิจสมัยใหม่ที่เน้นการค้าแบบไร้พรมแดน ก่อให้เกิดการแข่งขันทางธุรกิจอย่างรุนแรง สิ่งที่ต้องเผชิญ คือ

1. กระแสโลกาภิวัตน์ (Globalization)
2. กำไรที่ได้จากการเจริญเติบโตของรายได้ (Profit Ability Through Revenue Growth)
3. เทคโนโลยี (Technology)
4. ทูทางปัญญา (Intellectual Capital)
5. การเปลี่ยนแปลงที่ไม่หยุดยั้ง (Nonstop Change)

การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ เป็นระบบการวิเคราะห์ความต้องการขององค์กร การกำหนดจุดมุ่งหมาย กำหนดวิธีการและทางเลือก การวางแผนในการจัดหาคูคลากร การเพิ่มพูนความรู้ และประสบการณ์ให้ตรงกับความต้องการของงาน การทำนุบำรุงขวัญ กำลังใจสวัสดิการและการประเมินเพื่อพัฒนาให้บุคลากรมีความรู้และประสบการณ์เท่าทันกับสภาพสังคม และวิทยาการที่เปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา (สมชาติ กิจยรรยง. 2550: 9)

กิจกรรมการพัฒนาบุคลากร พอสรุปได้ ดังต่อไปนี้

1. การฝึกอบรมในห้องเรียน (Classroom Training) เน้นการเรียนรู้จากผู้เรียนที่หลากหลาย กลุ่มงาน/ตำแหน่งงาน โดยมีหน่วยงานทรัพยากรบุคคล ทำหน้าที่ดำเนินการจัดฝึกอบรมให้ หรือการจัดหาหลักสูตรฝึกอบรมจากภายนอกที่เหมาะสมให้กับพนักงาน
2. การสอนงาน (Coaching) เน้นอธิบายรายละเอียดของงาน ไม่จำเป็นต้องอยู่ในภาคสนามเท่านั้น อาจจะเป็นการสอนงานนอกภาคสนาม โดยส่วนใหญ่หัวหน้างานโดยตรงจะทำหน้าที่สอนงานให้กับพนักงาน
3. การฝึกอบรมในขณะทำงาน (On the Job Training) เน้นการฝึกอบรมในภาคสนาม ฝึกปฏิบัติจริง โดยมีผู้สอนที่เป็นหัวหน้างาน หรือบุคคลที่ได้รับมอบหมายให้ทำหน้าที่อธิบายและชี้แนะ ซึ่งเครื่องมือนี้จะเกิดประโยชน์ได้ถ้าใช้คู่กับการสอนงาน
4. โปรแกรมพี่เลี้ยง (Mentoring Program) เน้นพัฒนาการเรื่องจิตใจ การปรับตัว การทำงานร่วมกับผู้อื่นภายในองค์กร ซึ่งพนักงานจะมีพี่เลี้ยงที่ได้รับคัดเลือกให้ดูแลเอาใจใส่ และพูดคุยกับพนักงานอย่างไม่เป็นทางการ
5. การเพิ่มคุณค่าในงาน (Job Enrichment) เน้นการมอบหมายงานที่ยากหรือท้าทายมากขึ้น ต้องใช้ความคิดริเริ่ม การคิดเชิงวิเคราะห์ การวางแผนงานมากกว่าเดิม เนื่องจากเป็นงานที่แตกต่างจากงานเดิมที่เคยปฏิบัติ

6. การเพิ่มปริมาณงาน (Job Enlargement) เน้นการมอบหมายงานที่มากขึ้น เป็นงานที่มีขั้นตอนงานคล้ายกับงานเดิมที่เคยปฏิบัติ หรืออาจจะเป็นงานที่แตกต่างจากเดิมที่เคยปฏิบัติ แต่งานที่ได้รับมอบหมายไม่ยากหรือไม่ต้องใช้ความคิดเชิงวิเคราะห์มากนัก

7. การมอบหมายโครงการ (Project Assignment) เน้นการมอบหมายให้พนักงานรับผิดชอบโครงการระยะยาว ไม่สามารถทำให้เสร็จภายในวันหรือสองวันเป็นโครงการพิเศษที่พนักงานจะต้องแยกตัวจากเดิมที่เคยปฏิบัติหรือเป็นโครงการที่เพิ่มขึ้นจากงานประจำที่รับผิดชอบ

8. การหมุนเวียนงาน (Job Rotation) เน้นให้พนักงานเวียนงานจากงานหนึ่งไปอีกรายงานหนึ่งเพื่อเรียนรู้งานนั้น ตามระยะเวลาที่กำหนด โดยส่วนใหญ่มักใช้เป็นเครื่องมือในการพัฒนาความสามารถของผู้บริหารก่อนการปรับตำแหน่ง/ระดับ

9. การให้คำปรึกษาแนะนำ (Consulting) เน้นการให้คำปรึกษาแนะนำเมื่อพนักงานมีปัญหาที่เกิดขึ้นจากงานที่รับผิดชอบ หัวหน้างานจะต้องทำหน้าที่ให้แนวทางเคล็ดลับและวิธีการเพื่อให้พนักงานสามารถแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นนั้นได้

10. การติดตาม/สังเกต (Job Shadowing) เน้นการเรียนรู้จากการเลียนแบบและการติดตามหัวหน้างานหรือผู้รู้ในงานนั้นๆ เป็นเครื่องมือที่ไม่ต้องใช้เวลามากนักในการพัฒนาความสามารถของพนักงาน เนื่องจากพนักงานจะต้องทำหน้าที่สังเกตติดตามพฤติกรรมของหัวหน้างาน

11. การทำกิจกรรม (Activity) เน้นการมอบหมายกิจกรรมระยะสั้น ไม่ต้องมีระยะเวลาหรือขั้นตอนการดำเนินงานมากนัก ความสำเร็จของเครื่องมือดังกล่าวนี้ ต้องอาศัยความร่วมมือจากพนักงานในการรับผิดชอบกิจกรรมให้บรรลุเป้าหมายที่กำหนด

12. การเรียนรู้ด้วยตนเอง (Self Learning) เน้นการฝึกฝนปฏิบัติด้วยตนเองจากแหล่ง/ช่องทางการเรียนรู้ต่างๆ เช่น อ่านหนังสือหรือศึกษาระบบงานจากขั้นตอนการปฏิบัติงาน (Work Instruction) หรือค้นคว้าข้อมูลผ่านระบบอินเทอร์เน็ตหรือเรียนรู้ผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ (E-Learning) หรือสอบถามผู้รู้ เป็นต้น

13. การเป็นวิทยากรภายใน (Internal Trainer) เน้นการสร้างบุคลากรที่มีความสามารถในการถ่ายทอด รักรการสอนและมีความรู้ในเรื่องที่จะสอน โดยมอบหมายให้บุคคลเหล่านี้ เป็นวิทยากรภายในองค์กร ทำหน้าที่จัดอบรมให้กับพนักงานในหน่วยงานต่างๆ

14. การดูงานนอกสถานที่ (Site Visit) เน้นการดูระบบและขั้นตอนงานจากองค์กรที่เป็นตัวอย่าง (Best Practice) ในเรื่องที่ต้องการดูงาน เพื่อให้พนักงานเห็นแนวคิดและหลักปฏิบัติที่ประสบความสำเร็จ อันนำไปสู่การปรับใช้ในองค์กรต่อไป

15. การให้ข้อมูลป้อนกลับ (Feedback) เน้นการติดตาม ตรวจสอบ ประเมิน และแจ้งผลหรือให้ข้อมูลป้อนกลับแก่พนักงาน เพื่อให้พนักงานปรับปรุง พัฒนาประสิทธิภาพและความสามารถในการทำงาน

16. การฝึกงานกับผู้เชี่ยวชาญ (Counterpart) เน้นการฝึกปฏิบัติจริงกับผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ในเรื่องนั้น เป็นการฝึกงานภายนอกสถานที่ หรือการเชิญผู้เชี่ยวชาญให้เข้ามาฝึกงานกับพนักงานภายใต้ระยะเวลาที่กำหนด

17. การเปรียบเทียบกับคู่แข่ง/คู่เปรียบเทียบ (Benchmarking) เน้นการนำตัวอย่างของขั้นตอนหรือระบบงานจากองค์กรอื่นที่เป็นตัวอย่าง (Best Practice) มาวิเคราะห์เปรียบเทียบกับขั้นตอนหรือระบบงานปัจจุบัน เพื่อกระตุ้นจุดมุ่งหมายให้พนักงานให้เห็นถึงสถานะของหน่วยงานเทียบกับองค์กรอื่นที่เป็นตัวอย่าง

18. การประชุม/สัมมนา (Meeting Seminar) เน้นการพูดคุยระดมความคิดเห็นของทีมงานให้เกิดการแลกเปลี่ยนมุมมองที่หลากหลาย ผู้นำการประชุม/สัมมนาจึงมีบทบาทสำคัญมากในการกระตุ้นใจให้ผู้เข้าร่วมประชุม/สัมมนา นำเสนอความคิดเห็นร่วมกัน

19. การให้ทุนการศึกษา (Scholarship) เน้นการให้ทุนการศึกษา เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ ประสบการณ์มากขึ้นจากอาจารย์ผู้สอน รวมถึงการสร้างเครือข่ายกับผู้เรียนด้วยกัน ซึ่งบุคคลที่ได้รับทุนจะต้องใช้เวลาการทำงานหรือเวลาส่วนตัวในการขอรับทุนจากองค์กร

สรุปได้ว่า การจัดดำเนินโครงการจะต้องมีผู้ดำเนินโครงการหลายระดับ เช่น ระดับผู้กำหนดนโยบายโครงการ กำหนดรายละเอียดต่างๆ ในการบริหารโครงการโดยส่วนรวม ระดับผู้ประสานงานโครงการ ซึ่งเป็นผู้นำนโยบายและแนวคิดที่ระดับผู้กำหนดนโยบายกำหนดขึ้นไว้ มาจัดทำเป็นแผนหรือโครงการเพื่อการปฏิบัติงาน รวมทั้งทำหน้าที่ประสานงานกับหน่วยงานอื่นๆ ควบคุมดูแล กำกับ ติดตามและให้คำแนะนำปรึกษาแก่ระดับผู้ปฏิบัติงาน เพื่อให้โครงการบรรลุถึงวัตถุประสงค์และเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพและระดับผู้ปฏิบัติงาน วิทยาการซึ่งทำหน้าที่ปฏิบัติงานโครงการ ซึ่งเป็นผู้ลงมือกระทำโครงการนั้นด้วยตนเอง ทั้งนี้โครงการจะต้องเกิดประโยชน์แก่ประชาชนหรือสังคมโดยรวม

มัวร์ (วันเพ็ญ พูลเกียรติรัตน์. 2544: 42; อ้างอิงจาก Moore. 1975: 6887 – A) ได้ศึกษาบทบาทของ บรันสวิก จูเนียร์ คอลเลจ (Brunswick Junior College) ในด้านการพัฒนาชุมชน พบว่าอาจารย์แต่ละคน มีความสามารถ และทักษะแตกต่างกัน ดังนั้นในการให้บริการวิชาการแก่สังคม จำเป็นต้องทราบความต้องการและปัญหาเฉพาะอย่างของชุมชนก่อน ส่วน โวลเคิร์ต (Volkert. 1986: 3625 – A) ได้ศึกษาเรื่อง มหาวิทยาลัยกับการศึกษาต่อเนื่อง โดยศึกษาจากมหาวิทยาลัย 3 แห่งในซานฟรานซิสโก พบว่า องค์กรประกอบที่มีอิทธิพลต่อการจัดการศึกษาต่อเนื่อง และการบริการการศึกษา คือ การเผยแพร่วิชาการของมหาวิทยาลัย รูปแบบการให้บริการวิชาการ คือ การให้โอกาสในการศึกษาแก่ประชาชน นอกจากนี้ อัจฉรา ศิริลักษณ์ และคณะ (2548: ออนไลน์) ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่สัมพันธ์กับการพัฒนาทรัพยากรบุคคลของศูนย์อนามัยที่ 9 พิษณุโลก ผลการวิจัยพบว่า บุคลากรมีความต้องการศึกษาต่อร้อยละ 63.8 (ปริญญาโทมากที่สุดร้อยละ 52.8) เหตุผลเพื่อความเจริญก้าวหน้าในชีวิต หน้าที่การงาน และความมั่นคงในการทำงาน เห็นว่า การประชุม/อบรมทำให้เกิดการพัฒนาตนเองร้อยละ 92.8 เห็นว่าสามารถนำมาใช้ในการทำงานได้ร้อยละ 95.2 และเห็นด้วยกับการจัดกิจกรรมพัฒนาบุคลากรร้อยละ 67.5 ซึ่งองค์กรเปิดโอกาสให้บุคลากร

พัฒนา จัดงบประมาณสนับสนุนการวิจัย มีระบบมาตรฐานคุณภาพในการทำงานและมีนโยบายพัฒนาบุคลากรอย่างชัดเจน นอกจากนี้ยังพบว่า การพัฒนาทรัพยากรบุคคลในองค์กร ควรมีขอบเขตครอบคลุมองค์ประกอบ ทั้ง 3 ด้าน คือ การฝึกอบรม การศึกษา และการพัฒนา เพราะจะก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลง ทั้งทางด้านส่วนตัว และองค์กรไปพร้อมๆ กันและจากผลการวิจัยผู้บริหารมีบทบาทสำคัญยิ่งในการกำหนดทิศทางพัฒนาทรัพยากรบุคคลที่จะนำองค์กรไปสู่ความสำเร็จ และเป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้อย่างแท้จริง

3.3 ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม

3.3.1 ความสำคัญของหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม

หลักสูตรเป็นกระบวนการในอันที่จะทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญ ในเรื่องใดเรื่องหนึ่ง อันจะเป็นผลทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม การสร้างหลักสูตรฝึกอบรม จึงหมายถึง การกำหนดว่าจะทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม เกิดความรู้ ความเข้าใจ ทักษะและทัศนคติ ในเรื่องอะไรบ้าง โดยเทคนิคและวิธีการอย่างไร และจะต้องใช้เวลาอย่างน้อยเพียงใด จึงจะทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดการเรียนรู้ และเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ (กรีซ อัมโภชน. 2554: ออนไลน์) นอกจากนี้ ทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม เกิดความเข้าใจ เกิดความชำนาญ และเกิดเจตคติที่ดีเกี่ยวกับเรื่องใดเรื่องหนึ่ง จนกระทั่งเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมไปตามวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิภาพ (สมชาติ กิจยรรยง. 2545: 15) จะเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานเฉพาะด้านของบุคคล อันนำไปสู่การยกมาตรฐานการทำงานให้สูงขึ้น ทำให้บุคคลมีความเจริญก้าวหน้าในหน้าที่การงานและองค์การบรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้ (สมคิด บางโม. 2551: 13) ช่วยให้พนักงานมีคุณสมบัติในการทำงานสูงขึ้น เช่น เป็นหัวหน้างานที่สามารถบริหาร และบริการผู้ได้บังคับบัญชาได้ดีขึ้น (ชูชัย สมิทธิไกร. 2548: 5) สามารถแก้ปัญหาในการทำงาน เพื่อช่วยองค์การประสบกับผลสัมฤทธิ์ (ชาญชัย อาจินสมาจาร. 2548: 22)

3.3.2 แนวคิดในการจัดหลักสูตรฝึกอบรม

สมคิด บางโม (2551: 17) ได้นำแนวคิดเชิงระบบ (System Approach) มาประยุกต์กับการฝึกอบรม พอสรุปได้ว่าการฝึกอบรมประกอบด้วยปัจจัย ดังนี้

1. ปัจจัยนำเข้า ได้แก่ บุคคลที่เข้ารับการฝึกอบรม สถานที่ วิทยากร อุปกรณ์ และเงิน สำหรับคุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรมนั้น สมชาติ กิจยรรยง (2550: 92) ได้สรุปไว้ว่า หลักสูตรจะเป็นสิ่งที่กำหนดคุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ดูจากความพร้อม ความสมัครใจ พื้นฐาน ความรู้ ประสบการณ์ ตำแหน่ง ความต้องการของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ควรสร้างแรงจูงใจ และการปฐมนิเทศ

2. กระบวนการ ได้แก่ วิธีการและเทคนิคต่างๆ ที่นำมาใช้ในการฝึกอบรม เช่น การบรรยาย การอภิปราย การประชุมกลุ่ม การปฏิบัติ ระยะเวลาที่ใช้ บรรยากาศในการฝึกอบรม เป็นต้น

3. ผลผลิต ได้แก่ บุคคลที่เข้ารับการอบรมเปลี่ยนพฤติกรรมไป มีความรู้ ทักษะและทัศนคติที่ดีขึ้น ผลผลิตขององค์การดีขึ้น

4. ข้อมูลย้อนกลับ ได้แก่ คำวิพากษ์วิจารณ์การฝึกอบรมว่าดีหรือไม่ดี ได้ผล สมความมุ่งหมายหรือไม่ และผู้ผ่านการฝึกอบรมเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมได้ตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ เพียงใด

5. สิ่งแวดล้อมภายนอก ได้แก่ สภาพของการแข่งขัน สภาพขององค์การ วัฒนธรรมองค์การ สภาพของสังคม กฎหมายและวัฒนธรรม

มีนักวิชาการหลายท่าน ได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับขั้นตอนการฝึกอบรมที่มีประสิทธิภาพ แตกต่างกันไป ได้แก่

สมคิด บางโม (2551: 28) ได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับกระบวนการจัดฝึกอบรมไว้ ดังนี้

1. วิเคราะห์หาความจำเป็นในการฝึกอบรม
2. ได้รับการสนับสนุนจากองค์การที่เกี่ยวข้อง
3. วางแผนการฝึกอบรม
4. กำหนดวัตถุประสงค์ในการฝึกอบรมให้ชัดเจน
5. กำหนดคุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม
6. สร้างบรรยากาศการฝึกอบรมแบบผู้ใหญ่
7. กำหนดเจ้าหน้าที่ฝึกอบรม
8. ประเมินผลและติดตามผล

สมคิด บางโม (2551: 19) ได้สรุปกระบวนการฝึกอบรม โดยมี 5 ขั้นตอน ดังนี้
ขั้นตอนที่ 1 การหาความจำเป็นในการฝึกอบรม (Training Needs) หมายถึง การที่องค์การมีปัญหาและอุปสรรคบางอย่างแล้ว สามารถแก้ไขได้ด้วยการฝึกอบรม เพราะปัญหา บางปัญหาการฝึกอบรมไม่สามารถแก้ไขได้

ขั้นตอนที่ 2 การสร้างหลักสูตรการฝึกอบรม ซึ่งหลักสูตรประกอบด้วย

1. ชื่อหลักสูตร
2. วัตถุประสงค์ของหลักสูตร
3. ระยะเวลาฝึกอบรม
4. หัวข้อวิชาพร้อมกำหนดจำนวนชั่วโมง
5. คำอธิบายรายวิชาโดยสังเขป
6. เทคนิคการฝึกอบรมแต่ละวิชา
7. วิธีประเมินผลแต่ละรายวิชา

ขั้นตอนที่ 3 การออกแบบโครงการฝึกอบรม (Training Project) ต้องมีการวางแผนว่าจะฝึกอบรมอะไร เมื่อไร ผู้เข้ารับการอบรมคือใคร จะต้องเขียนเป็นโครงการอย่างละเอียด เพื่อเป็นแนวทางในการฝึกอบรม ซึ่งโครงการจะทำไว้ล่วงหน้า 1 ปี ถึง 3 ปี

ขั้นตอนที่ 4 การดำเนินการฝึกอบรม การดำเนินการฝึกอบรมเป็นการนำโครงการที่ได้รับอนุมัติแล้วมาดำเนินการฝึกอบรม ซึ่งจะต้องบริหารโครงการเป็น 3 ระยะ คือ

1. ระยะเตรียมการ คือ การเตรียมการก่อนฝึกอบรม
2. ระยะฝึกอบรม คือ ตั้งแต่วันแรกของการฝึกอบรมจนถึงวันสิ้นสุดการ

ฝึกอบรม

3. ระยะหลังการฝึกอบรม

ขั้นตอนที่ 5 การประเมินผลการฝึกอบรม เป็นการวัดและประเมินว่าการอบรมเป็นไปตามที่กำหนดไว้ และบรรลุวัตถุประสงค์หรือไม่เพียงใด มีปัญหาอุปสรรคอะไรบ้าง การประเมินสามารถทำได้หลายวิธี อาจประเมินครั้งเดียวเมื่อสิ้นสุดการฝึกอบรม หรือประเมินครั้งระยะเวลาของการฝึกอบรมและเมื่อสิ้นสุดการฝึกอบรม รวมเป็น 2 ครั้ง หรือติดตามประเมินผล เมื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรมกลับไปปฏิบัติงานแล้ว 6 เดือนถึง 1 ปี รวมเป็น 3 ครั้ง แล้วแต่ความเหมาะสมและความต้องการ

แนดเลอร์ (เครีวัลย์ ลิมอภิชาติ. 2531: 9 – 10; อ้างอิงจาก Nadler . 1982: 11 - 13) ได้สร้างระบบการฝึกอบรม (Event Model) กำหนดขั้นตอนการฝึกอบรมไว้ 9 ขั้นตอน ดังนี้

1. กำหนดความจำเป็นในการฝึกอบรม
2. กำหนดงานเฉพาะที่ต้องปฏิบัติ
3. กำหนดคุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม
4. ตั้งจุดประสงค์ในการฝึกอบรม
5. สร้างหลักสูตร
6. เลือกเทคนิคการฝึกอบรม
7. เลือกอุปกรณ์การฝึกอบรม
8. ดำเนินการฝึกอบรม
9. ประเมินผลและติดตามผล

ดังนั้นพอจะสรุปได้ว่า การฝึกอบรมเป็นโครงการที่จัดทำขึ้นเฉพาะกิจ เพื่อตอบสนองความต้องการขององค์กร ทั้งในระดับหน่วยงาน ระดับประเทศ ในการพัฒนาศักยภาพของบุคลากรให้ทันกับความเปลี่ยนแปลงของสังคม เศรษฐกิจ และสภาพแวดล้อมทั้งในและนอกองค์กร เพื่อให้บุคลากรหรือประชาชนมีความพร้อมในด้านความรู้ ความเข้าใจ ความชำนาญในวิชาชีพและเกิดเจตคติที่ดีเกี่ยวกับความเปลี่ยนแปลงที่มีผลกระทบต่อการทำงานที่ ทั้งในหน่วยงานของตนหรือองค์กรทางสังคมโดยภาพรวม ซึ่งสามารถกระทำได้โดยการฝึกอบรมแก่บุคลากรภายในองค์กรของตนเอง และฝึกอบรมให้แก่บุคคลทั่วไป ควรมีการวางแผนการจัดการฝึกอบรมอย่างเป็นระบบ ซึ่งมีขั้นตอนต่างๆ ได้แก่ ขั้นตอนการวิเคราะห์ความจำเป็นในการฝึกอบรม ขั้นตอนการสร้างหลักสูตรการฝึกอบรมตามความต้องการของชุมชน ขั้นตอนการออกแบบโครงการฝึกอบรม เพื่อวางแผนเกี่ยวกับหัวข้อการฝึกอบรม สถานที่ เวลา ผู้เข้ารับการฝึกอบรม การกำหนดผู้รับผิดชอบ ขั้นตอนการดำเนินการฝึกอบรม และขั้นตอนการประเมินผลการฝึกอบรม

3.3.3 ลักษณะหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม

การจัดหลักสูตรฝึกอบรม ควรพิจารณาสิ่งต่างๆ ดังนี้ (สุวิมล ติรกาพันธ์. 2548:

268)

1. หลักสูตร โดยพิจารณา
 - 1.1 ความเหมาะสมกับความต้องการฝึกอบรม เช่น ความเหมาะสมของหลักสูตรต่อกลุ่มเป้าหมาย
 - 1.2 ความเหมาะสมของหลักสูตรกับวัตถุประสงค์โครงการ
 - 1.3 ความเหมาะสมของหลักสูตรกับระยะเวลา
2. เนื้อหาวิชา
 - 2.1 ความสอดคล้องของเนื้อหาหลักสูตร
 - 2.2 ความครบถ้วนของเนื้อหา
 - 2.3 ความเหมาะสมของเนื้อหาเกี่ยวกับเวลา
 - 2.4 ความเหมาะสมของเนื้อหาเกี่ยวกับหลักสูตร
3. ตารางการบรรยาย
 - 3.1 ความเหมาะสมของลำดับเนื้อหา
 - 3.2 ความเหมาะสมของเวลาการบรรยาย
4. เอกสารประกอบการบรรยาย
 - 4.1 ความครบถ้วนของเนื้อหา
 - 4.2 ความชัดเจนของภาษาที่ใช้และระบบการพิมพ์
 - 4.3 ความทันสมัยของเอกสาร
5. วิทยากร พิจารณาจากคุณวุฒิประสบการณ์และความสามารถในการสอน
 - 5.1 ความเหมาะสมของวิทยากรกับเนื้อหา
 - 5.2 ความสามารถของวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้
6. ผู้เข้ารับการฝึกอบรม
 - 6.1 คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม เช่น ความเหมาะสมของผู้เข้ารับการฝึกอบรมกับโครงการฝึกอบรม
 - 6.2 ผลสัมฤทธิ์จากการฝึกอบรม เช่น ความรู้ความสามารถที่ได้รับจากการฝึกอบรม
 - 6.3 ความเห็นต่อหลักสูตรการฝึกอบรม
7. การติดตามและการประเมินผล
 - 7.1 ความเหมาะสมของวิธีการติดตามและประเมิน
 - 7.2 ความเหมาะสมของระยะเวลาติดตามและประเมิน

ความสำเร็จในการจัดการฝึกอบรมนั้นขึ้นอยู่กับวิธีการถ่ายทอด การสร้างบรรยากาศให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมตื่นตัว มีความพร้อมและเต็มใจที่จะได้รับการฝึกฝน การเลือกกิจกรรมการฝึกอบรมก็เป็นส่วนหนึ่งของการสร้างบรรยากาศในการฝึกอบรม การเลือกกิจกรรมต่าง ๆ ก็ต้องขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม ประเภทของการฝึกอบรม และผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ณัฐพันธุ์ เขจรันท์. 2548: 141) สอดคล้องกับแนวคิดของ สมชาติ กิจรียง (2545: 137) ได้กล่าวว่า วิธีการที่ใช้ในการสื่อสารหรือถ่ายทอดความรู้ ความคิดเห็น ข้อเท็จจริงประสบการณ์ หรือข้อมูลต่าง ๆ ที่จะทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดความรู้ ความเข้าใจ เกิดทัศนคติที่ดี และมีความสามารถในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ สมคิด บางโม (2551: 85) ได้กล่าวว่าวิธีการถ่ายทอดความรู้ ทักษะ และทัศนคติเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้เรียนรู้มากที่สุดในเวลาจำกัด ประกอบด้วยวิธีการต่าง ๆ ดังนี้

1. การบรรยาย (Lecture) โดยวิทยากรบรรยายตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย อาจใช้สื่อต่างๆ ประกอบการบรรยาย เช่น รูปภาพ แผ่นใส สไลด์ ซีดี ดีวีดี เป็นต้น บางครั้งอาจเปิดโอกาสให้ผู้ฟังซักถาม การบรรยายมีวิธีการคือ วิทยากรพูดหรืออธิบายให้ฟังวิทยากรต้องมีความรู้ในเนื้อหาวิชาเป็นอย่างดี มีความสามารถในการบรรยายได้ดี มิฉะนั้นผู้ฟังอาจเบื่อหน่าย การบรรยายไม่ควรนานเกิน 2 ชั่วโมง แต่การบรรยายจะได้เนื้อหาวิชา ตามหัวข้อที่กำหนดครบถ้วน การเสนอเนื้อหาเป็นระเบียบตามลำดับ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีโอกาสซักถาม ได้เนื้อหาวิชามาก ในเวลาจำกัด สามารถใช้กับการฝึกอบรมที่มีจำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรมมากๆ ถ้าวิทยากรบรรยายดี เตรียมตัวมาดี และมีสื่อประกอบจะได้รับความสนใจมาก สามารถควบคุมเวลาให้เป็นไปตามกำหนดได้ง่าย

2. การสาธิต (Demonstration) เป็นการแสดงให้เห็นให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้เห็นการปฏิบัติจริง มีลักษณะคล้ายการสอน นิยมใช้กับหัวข้อวิชาที่มีการปฏิบัติ โดยวิทยากรทำให้อุปกรณ์ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทดลองทำตาม ทำให้เกิดความรู้ความเข้าใจเร็ว มีความน่าเชื่อถือสูง เพิ่มทักษะของผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ดี ไม่เบื่อหน่าย สามารถปฏิบัติได้หลายครั้ง แต่วิทยากรต้องใช้เวลาเตรียมการมาก เหมาะกับการฝึกอบรมกลุ่มเล็กๆ วิทยากรต้องมีความชำนาญจริงๆ เวลาที่ใช้ไม่ควรเกิน 2 – 3 ชั่วโมง โดยจัดที่นั่งเป็นรูปวงกลมหรือตัวยู

3. การประชุมปฏิบัติการหรือการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) โดยให้ผู้รับการฝึกอบรมได้ปฏิบัติจริง โดยทั่วไปจะมีการบรรยายให้ความรู้พื้นฐานก่อน แล้วจึงให้ลงมือปฏิบัติ เช่น การฝึกการใช้เครื่องมือใหม่ๆ ประชุมเพื่อช่วยกันสร้างคู่มือ หรือประชุม เพื่อสร้างอุปกรณ์ต่างๆ เป็นต้น การปฏิบัตินิยมให้รวมกันเป็นกลุ่มย่อยๆ มากกว่าปฏิบัติเป็นกลุ่มใหญ่ใช้เวลาประมาณ 3 – 5 วัน สถานที่จัดแบบชั้นเรียนหรือตัวยูในการประชุมกลุ่มย่อยหรือลักษณะอื่นตามความเหมาะสมของการปฏิบัติการ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดการเรียนรู้ เกิดการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมตามวัตถุประสงค์ของการฝึกอบรม การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดประสบการณ์และนำไปใช้ปฏิบัติได้ (วิจิตร อาวะกุล. 2537: 140) การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเป็นวิธีที่กระตุ้นและส่งเสริมให้ผู้ใหญ่ได้มีโอกาสประยุกต์ความรู้ทางทฤษฎีไปสู่การปฏิบัติ และมีผลสำเร็จของงาน (สุวัฒน์ วัฒนวงศ์. 2538: 151)

4. การใช้ฐานกิจกรรม โดยแบ่งผู้เข้ารับการฝึกอบรมออกเป็นกลุ่ม กลุ่มละ 5 – 8 คน ตามความเหมาะสมแต่ละฐานจัดกิจกรรม ให้ปฏิบัติโดยมีคำสั่งไว้ จัดวิทยากรประจำฐานไว้ ฐานละ 1 – 2 คน เพื่อแจ้งกติกาหรือช่วยเหลือ เป็นผู้สังเกตพฤติกรรมของแต่ละกลุ่ม กิจกรรมที่จัดไว้ในแต่ละฐานต้องมุ่งให้เกิดความรู้ ทักษะตามความมุ่งหมายของโครงการฝึกอบรมนั้นๆ ให้เริ่มทำกิจกรรมพร้อมกันทุกกลุ่มแล้วหมุนเวียนไปจนครบทุกฐานแล้วให้มีการประชุมใหญ่ รายงานและสรุปผลการทำกิจกรรมกลุ่ม หัวหน้าวิทยากรสรุปอีกครั้ง การใช้ฐานกิจกรรม ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีส่วนร่วมกันทำกิจกรรมทุกคน บรรยากาศสนุกสนาน ทักทาย ไม่น่าเบื่อ เป็นการฝึกอบรมภาคสนามแต่ต้องใช้สถานที่กว้าง ใช้ทีมวิทยากรหลายคน ใช้เวลาเตรียมการนาน ใช้เวลา 1 – 2 วัน สถานที่ที่เป็นห้องเรียน หรือสนามกว้าง

5. การฝึกอบรมทักษะปฏิบัติ (Skill) ดังที่ครอนบัค (ทิพรัตน์ สิทธิวงศ์. 2549: 54; อ้างอิงจาก Cronbach. 1990: 393) เป็นการฝึกอบรมที่เป็นการปฏิบัติให้เกิดการเรียนรู้ สามารถกระทำได้โดยแทบไม่ต้องใช้ความคิด และแกร์ริสันและคณะ(ทิพรัตน์ สิทธิวงศ์. 2549: 54; อ้างอิงจาก Garrison; Fenton; & Vaissier. 1972: 640) กล่าวว่า ทักษะเป็นแบบของพฤติกรรมที่กระทำไปด้วยความราบเรียบ ถูกต้อง รวดเร็วและแม่นยำ ซึ่งเป็นผลมาจากการพัฒนาความสามารถของตน สุชาติศิริสุขไพบูลย์ (2526: 55) กล่าวว่า การอบรม ฝึกทักษะปฏิบัติจะต้องมีเหตุผลปฏิบัติ ดังนี้

5.1 ชั้นความรู้ โดยผู้สอนให้ข้อมูลแก่ผู้เรียนในเรื่องสิ่งที่ต้องทำ สิ่งที่ต้องการระวังหรือป้องกัน สิ่งที่ต้องรู้ระดับมาตรฐานความต้องการ ความสนใจพิเศษด้านการวิเคราะห์ข้อผิดพลาด ผู้สอนควรแสดงแบบหรือเสนอแบบให้ผู้เรียนดู ผู้เรียนจัดลำดับขั้นการกระทำว่ามีอะไรบ้างแล้วกำหนดแผนปฏิบัติ ทดลองปฏิบัติ และผู้สอนประเมิน

5.2 ชั้นปฏิบัติ ผู้เรียนปฏิบัติเพื่อให้ได้พฤติกรรมที่ถูกต้อง ผู้สอนต้องสาธิตทักษะที่จะฝึก โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนได้เลียนแบบและฝึกหัดทักษะนั้นด้วยสถานการณ์จริง แนะนำช่วยเหลือตามความจำเป็น ผู้เรียนต้องพยายามฝึกให้ได้ตามเกณฑ์ ถ้าได้ตามเกณฑ์ก็สิ้นสุดการเรียนรู้ หากทำไม่ได้ก็พยายามฝึกทำอีกจนได้ตามเกณฑ์

5.3 ชั้นชำนาญถึงขั้นอัตโนมัติ เป็นชั้นปฏิบัติได้รวดเร็วและถูกต้อง ถึงขั้นผู้เชี่ยวชาญซึ่งต้องใช้การปฏิบัติมากๆ ผู้สอนควรให้ผู้เรียนได้ฝึกทักษะและต้องสอดแทรกวิธีการเพิ่มความเร็ว ความถูกต้องและการบรรลุประสบการณ์ที่ต้องการ แต่ผลสำเร็จอาจแตกต่างกันขึ้นอยู่กับความสามารถ ความสนใจ นิสัย อารมณ์ ความขยันหมั่นเพียร จะต้องปฏิบัติได้ด้วยความชำนาญ อย่างไรก็ตามการสอนทักษะปฏิบัติควรจะต้องคำนึงถึงสิ่งต่างๆ ดังนี้

1. ควรใช้สถานการณ์จริงหรือสถานการณ์จำลองที่เหมือนจริงมากที่สุด
2. ผู้เรียนควรมีโอกาสได้ฝึกฝนในสถานการณ์หลายๆ แบบ เป็นการเพิ่มความมั่นใจ ความคล่องแคล่วในการฝึกปฏิบัติ
3. การสาธิตให้ดูก่อนหรือการให้เห็นขั้นตอนการปฏิบัติจากสื่อต่างๆ เพื่อประหยัดเวลาและไม่ให้เกิดการเข้าใจผิด

4. ให้ผู้เรียนลงมือฝึกหัดทันทีหลังจากดูการสาธิตแล้ว
 5. ผู้ฝึกทักษะต้องได้รับคำแนะนำ เพื่อปรับปรุงพัฒนาทักษะนั้นๆ
 6. การให้คำแนะนำในขณะที่ฝึกหัด ผู้สอนต้องใจเย็น ไม่วิจารณ์ จนทำให้ผู้เรียนเกิดความตึงเครียด หวาดกลัว ควรช่วยผู้เรียน เกิดความพยายามที่จะสร้างบรรยากาศที่สบายใจ

7. ต้องคำนึงถึงช่วงเวลาฝึกงาน ต้องเหมาะสมกับเวลา ควรมีการเว้นช่วงเวลา หากฝึกหัดต่อเนื่องอาจเมื่อยล้า หรือเกิดความเบื่อหน่าย

ดังนั้นพอจะสรุปได้ว่า ขั้นตอนการฝึกอบรมด้านทักษะปฏิบัติ ผู้อบรมควรวิเคราะห์ทักษะตรวจสอบความสามารถเบื้องต้นของผู้เรียน การให้ความรู้และรายละเอียดเกี่ยวกับการฝึกอบรม ด้านทักษะปฏิบัติ มีการจัดฝึกอบรมแต่ละหน่วยโดยการอธิบายและสาธิต ให้ทดลองทำ ทักษะจะเกิดขึ้นได้ด้วยการลงมือปฏิบัติ โดยการแบ่งเวลาเป็นช่วงๆ จะได้มีเวลาพัก ไม่เบื่อหน่าย ผู้เรียนควรรู้ผลการปฏิบัติเพื่อพัฒนาทักษะ การปฏิบัติที่เกิดจากการสังเกต การดูสื่อและสาธิต จะประหยัดเวลากว่าการฟังบรรยายอย่างเดียว และมีการตรวจผลงานหรือผลสำเร็จในการปฏิบัติงาน

3.3.4 ลักษณะการดำเนินการฝึกอบรม

การดำเนินการฝึกอบรมสามารถแบ่งได้เป็น 3 ระยะ คือ ระยะเตรียมการก่อนการฝึกอบรม ระยะระหว่างดำเนินการฝึกอบรม และระยะหลังการดำเนินการฝึกอบรม (สมคิด บางโม. 2551: 75)

1. การดำเนินโครงการระยะเตรียมการก่อนการฝึกอบรม ควรดำเนินการ ดังนี้
 - 1.1 ผู้บริหารโครงการจะต้องศึกษาโครงการให้ละเอียด รอบรู้ทุกส่วนของโครงการรวมถึงกิจกรรมต่างๆ ของโครงการ
 - 1.2 ประชุมผู้เกี่ยวข้อง ซึ่งได้แก่ ผู้รับผิดชอบหรือกรรมการในโครงการ หรือเจ้าหน้าที่ฝ่ายบุคคล ซึ่งแจ้งวัตถุประสงค์ของโครงการ ภารกิจที่ต้องทำ แล้วแบ่งความรับผิดชอบให้แต่ละคนไปปฏิบัติ
 - 1.3 ติดตามอำนาจการ สอบถาม ช่วยแก้ปัญหา รวมทั้งอำนวยความสะดวกต่างๆ
 - 1.4 ประเมินผลการปฏิบัติงาน ประสบผลสำเร็จมากน้อยเพียงใด มีการประชุมเพื่อติดตามผลก่อนถึงวันเปิดการฝึกอบรม

กิจกรรมที่ต้องทำในระยะก่อนการฝึกอบรม มีดังนี้

1. การติดต่อสถานที่ ต้องทำล่วงหน้าเป็นเวลานานๆ ซึ่งจะต้องทราบข้อมูล ดังนี้
 - 1.1 ลักษณะของสถานที่
 - 1.2 ทำเลที่ตั้ง
 - 1.3 ขนาดและจำนวน
 - 1.4 ระยะเวลาที่ใช้

2. การติดต่อวิทยากร ควรมีการติดต่อเป็นการภายในก่อน พร้อมทั้งแจ้งรายละเอียดเกี่ยวกับการฝึกอบรมที่วิทยากรควรทราบ เช่น หัวข้อวิชา วัตถุประสงค์ ขอบเขตหัวข้อวิชานั้นๆ คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม วัน เวลา สถานที่ สำหรับการบรรยายหรือการฝึกอบรม การรับ-ส่งวิทยากร ตลอดจนอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบการบรรยายสำหรับหัวข้อวิชานั้นๆ ด้วย

3. การเตรียมเอกสารประกอบการฝึกอบรม เอกสารจะมากน้อยเพียงใดขึ้นอยู่กับลักษณะและขนาดของโครงการ ซึ่งต้องจัดเตรียมไว้ก่อนการฝึกอบรม ได้แก่

- 3.1 หลักสูตรและโครงการฝึกอบรม
- 3.2 รายชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม
- 3.3 เอกสารประกอบหัวข้อวิชา (ติดต่อขอต้นฉบับจากวิทยากร)
- 3.4 เอกสารพื้นฐานที่ผู้เข้ารับการฝึกอบรมควรทราบ
- 3.5 แบบประเมินรายวิชาหรือแบบประเมินโครงการเป็นส่วนรวม
- 3.6 ประกาศนียบัตรหรือวุฒิบัตร

4. การจัดเตรียมงบประมาณ ผู้บริหารโครงการจะต้องติดต่อประสานงานดำเนินการตามระเบียบวิธีการขององค์การของตน เพื่อให้ได้งบประมาณ สำหรับใช้จ่ายตามโครงการฝึกอบรมให้เรียบร้อยก่อนถึงวันฝึกอบรม นอกจากนี้เอกสารต่างๆ ที่จะใช้เบิกจ่ายต้องจัดหาเตรียมไว้ด้วย

5. การคัดเลือกผู้เข้ารับการฝึกอบรม จะต้องเป็นไปตามคุณสมบัติที่กำหนดไว้ในโครงการต่างๆ สิ่งที่ต้องเตรียม คือ รายชื่อ ตำแหน่ง อายุ หน่วยงานที่สังกัด

6. ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อขอความช่วยเหลือในเรื่องต่างๆ ต่อไปนี้

- 6.1 การใช้สถานที่ฝึกอบรม
- 6.2 การใช้รถรับ-ส่งวิทยากรและผู้เข้ารับการฝึกอบรม
- 6.3 รถสำหรับการศึกษาดูงานหรือทัศนศึกษา
- 6.4 การจัดเลี้ยงเครื่องดื่มและอาหารว่างระหว่างการฝึกอบรม
- 6.5 อุปกรณ์ต่างๆ ในการฝึกอบรม

7. การเตรียมเอกสารพิธีการหรือหนังสือราชการ ได้แก่

- 7.1 หนังสือเชิญวิทยากร หนังสือขออนุญาตผู้บังคับบัญชาของ
- 7.2 หนังสือถึงหน่วยงานของผู้เข้ารับการฝึกอบรม
- 7.3 หนังสือหรือบัตรเชิญประธานในพิธีเปิดการฝึกอบรม
- 7.4 คำกล่าวรายงานและคำกล่าวเปิดการฝึกอบรม
- 7.5 กำหนดการพิธีเปิดการฝึกอบรม
- 7.6 หนังสือเชิญแขกผู้มีเกียรติหรือหัวหน้าหน่วยที่เกี่ยวข้อง

วิทยากร

- 7.7 หนังสือขอใช้สถานที่ ยานพาหนะ ขอยืมอุปกรณ์ ฯลฯ
- 7.8 แฟ้มลงทะเบียน แฟ้มลงชื่อเข้ารับการฝึกอบรม
- 7.9 หนังสือเชิญสื่อมวลชนมาทำข่าว
8. การจัดทำป้ายต่าง ๆ ป้ายอาจมีขนาดต่าง ๆ กัน แล้วแต่ลักษณะที่ใช้
ได้แก่
- 8.1 ป้ายชื่อวิทยากร
- 8.2 ป้ายชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม
- 8.3 ป้ายลงทะเบียน
- 8.4 ป้ายบอกทางไปห้องฝึกอบรม ป้ายบอกทางไปห้องน้ำ
- 8.5 ป้ายขนาดใหญ่ประชาสัมพันธ์การฝึกอบรม
- 8.6 ป้ายบอกทางไปจอดรถ
- 8.7 ป้ายต้อนรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม
9. การเตรียมแฟ้มสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม โดยทั่วไปภายในแฟ้ม
ควรประกอบด้วย
- 9.1 กำหนดการพิธีการฝึกอบรม
- 9.2 รายละเอียดของโครงการ
- 9.3 รายชื่อและข้อมูลต่าง ๆ ของผู้เข้ารับการฝึกอบรม
- 9.4 เอกสารความรู้พื้นฐานที่เข้ารับการฝึกอบรมควรทราบ
- 9.5 กระดาษจดบันทึก
10. การเตรียมสถานที่และอุปกรณ์ โดยทั่วไปต้องเตรียมสิ่งต่อไปนี้
- 10.1 การเตรียม แก้ว อี โต้ะ แจกันดอกไม้
- 10.2 เครื่องฉายข้ามศีรษะ เครื่องคอมพิวเตอร์ โปรเจ็คเตอร์ แผ่นใส
จอ ปากกา ฯลฯ
- 10.3 เครื่องบันทึกเสียง เครื่องเล่นซีดี เครื่องเล่นดีวีดี โทรทัศน์ ฯลฯ
- 10.4 อุปกรณ์เครื่องใช้อื่น ๆ เช่น ตะกร้าเอกสาร กรรไกร ที่เจาะ
กระดาษ ที่เย็บกระดาษ กระดาษขาว สี กระดาษเปล่า ฯลฯ
11. การหาผู้สนับสนุนโครงการ ในกรณีที่เป็นโครงการฝึกอบรมของรัฐ
หรือมูลนิธิ หากมีงบประมาณไม่เพียงพอ ควรติดต่อขอความสนับสนุนด้านการเงินหรือ เอกสารหรือ
วัสดุต่าง ๆ จากห้างร้าน บริษัทต่าง ๆ หรือจากบุคคล
12. การเตรียมการทั่วไปสำหรับวันเปิดการฝึกอบรม
- 12.1 สถานที่ ได้แก่ โต๊ะหมู่บูชา ดอกไม้รูปเทียน โต๊ะเก้าอี้ประธาน
และแขก แจกันดอกไม้
- 12.2 ไมโครโฟน 2 ตัว และแท่นยืนพูดของประธานและผู้อ่านรายงาน
(Podium)

12.3 ฉากหรือป้ายชื่อโครงการฝึกอบรม สถานที่ วันที่ฝึกอบรม
สถานที่ วันที่ฝึกอบรม

12.4 เตรียมเจ้าหน้าที่จุดเทียนชนวน

12.5 เตรียมพิธีกรและผู้อ่านรายงาน (หัวหน้าโครงการหรือผู้บริหาร)

12.6 เตรียมเจ้าหน้าที่และเอกสารการรับลงทะเบียน

12.7 ร่างคำกล่าวรายงาน คำกล่าวเปิดงานของประธาน

12.8 การรับส่งประธานและแขก

2. การดำเนินงานระหว่างการฝึกอบรม กิจกรรมที่ต้องปฏิบัติมี ดังนี้

2.1 การตรวจสอบความเรียบร้อยต่างๆ ไป

2.2 การลงทะเบียน

2.3 พิธีกร พิธีกรจะใช้คนเดี๋ยวลดการฝึกอบรมหรือเปลี่ยนไปแต่ละวันแล้วแต่ความเหมาะสม พิธีกรจะต้องเลือกบุคคลที่มีบุคลิกภาพดีพูดจาชัดเจนเรียบร้อย พิธีกรควรมีกำหนดการพิธีเปิดและกำหนดการฝึกอบรมแต่ละวัน เพื่อจะได้ดำเนินการไปตามกำหนดการนั้นๆ

2.4 การต้อนรับ ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ประธาน และแขกที่เชิญมา จึงต้องเตรียมเจ้าหน้าที่ไว้ต้อนรับบุคคลที่มาให้เหมาะสม โดยเฉพาะอย่างยิ่งหัวหน้าโครงการฝึกอบรมจะต้องคอยต้อนรับประธานในพิธีเปิดเป็นกรณีพิเศษ รวมทั้งแขกที่เชิญด้วย แล้วเชิญไปนั่งในที่ซึ่งเตรียมไว้ พร้อมกับมีเครื่องดื่มมาบริการ และแจกเอกสารที่เตรียมไว้

2.5 พิธีเปิด หัวหน้าโครงการควรมีการนัดแนะกับประธานในพิธีเปิดว่าจะให้ประธานทำพิธีอะไรบ้าง เช่น กราบพระยืนตรงไหน ต้องให้อโวาทหรือไม่ เป็นต้น พิธีกรจะเป็นผู้ดำเนินการให้เป็นไปตามกำหนดการที่กำหนดไว้โดยมีลำดับ ดังนี้

2.5.1 เชิญประธานกราบพระรัตนตรัย

2.5.2 เชิญหัวหน้าโครงการหรือหัวหน้าหน่วยงานรับผิดชอบการฝึกอบรม

อ่านรายงาน

2.5.3 ประธานกล่าวเปิดและให้อโวาท

2.5.4 มอบของที่ระลึกแก่ประธาน (ถ้ามี)

2.5.5 ดำเนินการฝึกอบรมตามแผนงานหรือหยุดพักดื่มเครื่องดื่ม

สำหรับโครงการฝึกอบรมใหญ่ๆ เมื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรมเข้านั่งประจำที่พร้อมกันแล้ว ควรมีการนัดหมายขึ้นตอนพิธีเปิดก่อนที่จะประธานจะมาถึง เพื่อความเรียบร้อยสวยงาม

2.6 การดำเนินการฝึกอบรมตามรายการ จะต้องควบคุมการดำเนินการให้ตรงต่อเวลามากที่สุด พิธีกรจะต้องแนะนำวิทยากรทุกครั้งก่อนเริ่มหัวข้อวิชาใหม่ ดังนั้นพิธีกรจะต้องสอบถามรายละเอียดเกี่ยวกับวิทยากรทันทีเมื่อวิทยากรมาถึง หรือเตรียมไว้ล่วงหน้า เมื่อวิทยากรบรรยายเสร็จแล้ว จะต้องมีการกล่าวขอบคุณวิทยากร ผู้ขอบคุณอาจเป็นพิธีกรหรือบุคคลอื่นที่ได้รับมอบหมาย

2.7 อาหารและเครื่องดื่ม การเลี้ยงอาหารกลางวัน นอกจากจะทำให้การเริ่มเข้าฝึกอบรมในภาคปายเรียบร้อยรวดเร็วตรงตามเวลาแล้ว ยังเป็นโอกาสที่ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะได้รู้จักพูดคุยกันมากขึ้น ส่วนการเลี้ยงเครื่องดื่มในช่วงพักระยะสั้น ควรให้เหมาะกับสภาวะของอากาศ และการตรงต่อเวลา อาหารและเครื่องดื่มของวิทยากรควรจัดเป็นพิเศษต่างจากผู้เข้ารับการฝึกอบรม

2.8 การแจกเอกสารประจำวัน กำหนดเวลาที่จะแจกเอกสารในแต่ละวันให้พร้อมโดยมอบหมายให้มีเจ้าหน้าที่โดยเฉพาะ รวมทั้งการแจกแบบประเมินผลประจำวันด้วยหากมีการประเมินผลประจำวันและประเมินผลการฝึกอบรมในวันสุดท้ายของการฝึกอบรม

2.9 การอำนวยความสะดวก จะต้องมีการอำนวยความสะดวกให้แก่วิทยากรและผู้เข้ารับการฝึกอบรม เช่น มีรถรับส่งวิทยากร มีการจัดยาสามัญประจำบ้านที่จำเป็นไว้เพื่อเหตุฉุกเฉิน ตลอดจนมีการอำนวยความสะดวกในด้านต่างๆ ให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรมและผู้สังเกตการณ์ฝึกอบรมตลอดระยะเวลาการฝึกอบรม

2.10 การเตรียมวิทยากรแทน หรือการจัดกิจกรรมทดแทนในกรณีที่วิทยากรไม่มา ผู้บริหารโครงการฝึกอบรมจะต้องเตรียมการเรื่องนี้ไว้ด้วย

2.11 การเตรียมเอกสารที่จะใช้ในการปิดการฝึกอบรม ได้แก่ จัดเตรียมวุฒิบัตรเพื่อเสนอผู้มีอำนาจลงนามไว้ล่วงหน้า หนังสือเชิญประธานปิดการฝึกอบรม หนังสือเชิญวิทยากรและแขกผู้มาร่วมพิธีปิดการฝึกอบรม ร่างคำกล่าวรายงานและคำกล่าวปิดการฝึกอบรม หนังสือส่งตัวผู้เข้ารับการฝึกอบรมกลับคืนต้นสังกัด

2.12 การเบิกจ่ายเงินระหว่างการศึกษาอบรม บางโครงการจำเป็นต้องมีการเบิกจ่ายเงินในระหว่างการศึกษาอบรม เช่น ค่าเบี้ยเลี้ยง พาหนะ ที่พัก ค่าตอบแทนวิทยากร ฯลฯ จะต้องจัดเจ้าหน้าที่การเงินให้พร้อมรวมทั้งเงินสดที่จะต้องจ่ายด้วย

2.13 พิธีปิดการฝึกอบรม เมื่อสิ้นสุดการศึกษาอบรม จะมีพิธีปิดการฝึกอบรม พิธีปิดการฝึกอบรมนี้ จะจัดให้เต็มพิธีการหรือแบบย่อๆ ขึ้นอยู่กับความเหมาะสมที่จะต้องพิจารณาเป็นโครงการไป การเตรียมการสำหรับการปิดการฝึกอบรม คล้ายพิธีเปิด พิธีกรควรดำเนินการ ดังนี้

2.13.1 ประธานกราบพระรัตนตรัย

2.13.2 หัวหน้าโครงการฝึกอบรมกล่าวรายงานและเชิญประธานมอบ

วุฒิบัตร

2.13.3 ประธานมอบวุฒิบัตรเสร็จแล้วกล่าวให้โอวาทและปิดการฝึกอบรม

3. การดำเนินงานระยะหลังดำเนินการฝึกอบรมแล้ว เมื่อสิ้นสุดการศึกษาอบรมแล้ว ยังมีภารกิจที่ต้องทำ ดังนี้

3.1 การประเมินผลการฝึกอบรม

3.1.1 วิเคราะห์แบบประเมินที่รวบรวมไว้ในระหว่างการศึกษาอบรม

โดยเฉพาะแบบประเมินที่เป็นการประเมินรวมในวันสุดท้ายของการฝึกอบรม

3.1.2 ติดตามประเมินผลเมื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรมกลับไปปฏิบัติหน้าที่แล้ว 3 – 6 เดือน หรือมากกว่านี้แล้วแต่แผนที่วางไว้ แล้วนำข้อมูลมาวิเคราะห์

3.2 การส่งหนังสือขอบคุณ ทำหนังสือขอบคุณให้แก่บุคคลและหน่วยงานต่างๆ ดังนี้

3.2.1 วิทยากร

3.2.2 หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

3.2.3 หน่วยงานที่สนับสนุนให้การช่วยเหลือในการฝึกอบรม

3.3 การรวบรวมเอกสารจัดพิมพ์เป็นเล่ม หากการฝึกอบรมนั้นมีเอกสารมาก และมีคุณค่าควรรวบรวมจัดพิมพ์เป็นรูปเล่มไว้ แล้วแจกไปยังผู้เกี่ยวข้องและผู้บริหาร

3.4 การจัดเรื่องการเงิน นำหลักฐานการเบิกจ่ายเงินต่างๆ ดำเนินการตามระเบียบขององค์การให้เรียบร้อยโดยเร็ว

3.5 การทำรายงานเสนอฝ่ายบริหารโดยเร็ว โดยทั่วไป รายงานจะเกี่ยวข้องกับเรื่องต่างๆ ดังนี้

3.5.1 วัตถุประสงค์ของการฝึกอบรมบรรลุเป้าหมายเพียงใด

3.5.2 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีจำนวนเท่าใดและจำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรมเป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้หรือไม่

3.5.3 งบประมาณที่ใช้ไปในการฝึกอบรม

3.5.4 ปัญหาและอุปสรรคต่างๆ รวมทั้งข้อเสนอแนะในการฝึกอบรมครั้งต่อไป

3.6 การจัดทำเนียบรุ่น หน่วยฝึกอบรมที่เป็นศูนย์การฝึกอบรม และมีหน้าที่จัดฝึกอบรมต่อเนื่องกันไปเรื่อยๆ ควรจัดทำเนียบรุ่นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมไว้ ซึ่งจะให้ประโยชน์มากสำหรับใช้เป็นข้อมูลในการประสานงานในโอกาสต่อไป

จะเห็นว่าการฝึกอบรมก็ถือว่าเป็นกิจกรรมหนึ่งของโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ซึ่งกิจกรรมการฝึกอบรมเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ ความเข้าใจ สามารถปฏิบัติการด้านอาหารไทยได้นั้น ควรมีการเลือกกิจกรรมที่เหมาะสม ควรเป็นการเลือกกิจกรรมที่ผสมผสานกันไป เช่น มีการบรรยายและการสาธิตเพื่อเผยแพร่ความรู้ทางด้านอาหารไทย การปฏิบัติการประกอบอาหาร การแข่งขันการทำอาหาร การสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติทางด้านอาหารไทยเพื่อยกระดับฝีมือผู้ประกอบอาหารไทย เป็นต้น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของโครงการฝึกอบรม

ประภาภรณ์ มูลแสง (2531: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาเรื่องการนำเสนอรูปแบบการบริการวิชาการแก่สังคมที่เหมาะสมของมหาวิทยาลัยรามคำแหง พบว่า ควรให้บริการได้หลายรูปแบบ เช่น การฝึกอบรมระยะสั้น สัมมนาเชิงปฏิบัติการ เปิดหลักสูตรโครงการการศึกษาต่อเนื่อง รวมทั้งการใช้สื่อทางไกล เป็นต้น จากการศึกษาของ ออกัสทัส (วันเพ็ญ พูลเกียรติรัตน์. 2544: 43; อ้างอิงจาก (Augustus. 1975: 738 – A) ได้ศึกษาจุดมุ่งหมายของโครงการบริการวิชาการแก่ชุมชนของมหาวิทยาลัยชุมชนฟลอริดา พบว่า การบริการวิชาการแก่ชุมชน ควรจะให้สอดคล้องกับความ

ต้องการของชุมชน ซึ่งชุมชนควรจัดลักษณะการศึกษาตลอดชีวิต ส่วน ปรรามภ์ คำแหง (2541: ออนไลน์) ได้ศึกษาเรื่อง การนำเสนอรูปแบบการฝึกอบรมของสถาบันพัฒนาผู้บริหารการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ โดยใช้บทเรียนคอมพิวเตอร์ช่วยสอน ผลการวิจัย พบว่า ผู้วิจัยได้ลำดับขั้นตอนของรูปแบบ คือ วิเคราะห์หลักสูตรการฝึกอบรม เพื่อสร้างรูปแบบการฝึกอบรมของสถาบันพัฒนาผู้บริหารการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ตามหลักการ จุดมุ่งหมาย โครงสร้าง หลักเกณฑ์การใช้หลักสูตรการฝึกอบรม และจุดประสงค์การเรียนรู้ คือ การนำเสนอรูปแบบการฝึกอบรม คือ ควรกำหนดให้มีกระบวนการฝึกอบรมที่สอดคล้องกับหลักจิตวิทยาการเรียนรู้ของผู้เข้ารับการฝึกอบรม และการนำเสนอรูปแบบการฝึกอบรมในด้านเนื้อหาที่ถูกต้อง และสอดคล้องกับหลักจิตวิทยา การนำเสนอรูปแบบการฝึกอบรม ในด้านกิจกรรมการเรียนรู้ ที่เหมาะสมกับจุดประสงค์การเรียนรู้ ทักษะกระบวนการของการเรียนรู้ เนื้อหาวิชา และหลักเกณฑ์ในการวัดและประเมินผล คือ มีการประเมินผลทุกกระบวนการที่จัดให้มีการเรียนรู้ การนำเสนอรูปแบบการฝึกอบรมในด้านการประเมินผลที่มีประสิทธิภาพ ทั้งการประเมินผลก่อนอบรมคือ มีแบบทดสอบก่อนเรียน การประเมินผล เพื่อศึกษาข้อบกพร่องทางการเรียนรู้ คือ แบบสอบถามความคิดเห็นเพื่อทดสอบตนเอง และแบบฝึกหัดทบทวนกับการประเมินผลหลังอบรม แบบทดสอบหลังเรียน มีการวิเคราะห์ผู้เรียน โดยพิจารณาถึงอายุ ระดับการศึกษา และประสบการณ์การทำงาน นำบทเรียนที่ผู้วิจัยผลิตขึ้นมาใช้ในการฝึกอบรม ประเมินผลการใช้บทเรียน โดยใช้แบบสอบถามความคิดเห็นการใช้บทเรียน เพื่อเป็นข้อมูลย้อนกลับในการฝึกอบรมครั้งต่อไป นอกจากนี้ วารุณี วารุญญานนท์ (2548: 17 – 18) ได้ทำการวิจัยเรื่อง การวิจัยและพัฒนาการผลิต การส่งออกและการประชาสัมพันธ์เชิงรุก เพื่อสนับสนุนครัวไทยสู่ครัวโลก ผลการวิจัยพบว่า การประชาสัมพันธ์เชิงรุกในการสร้างภาพลักษณ์ของอาหารไทยให้ชาวต่างชาติ รู้จัก ความนิยมชมชอบอาหารไทย ควรมีการฝึกอบรมความรู้ด้านอาหารไทยให้บุคลากรในร้านอาหารไทยรับทราบ และ พัชริน ดำรงกิตติกุล (2551: 1 – 4) ได้ทำการศึกษาระบบธุรกิจอาหารไทยในยุโรป ผลการศึกษาพบว่า ศักยภาพอาหารไทยในต่างประเทศ มีความเชื่อมโยงจากท้องถิ่นสู่สากล ซึ่งธุรกิจอาหารไทยในต่างประเทศ เป็นโอกาสในการสร้างอาชีพในท้องถิ่น โดยอาศัยการวิจัยพัฒนาหลักสูตรของสถาบันการศึกษาในท้องถิ่น ให้เหมาะสมกับศักยภาพวัตถุดิบ และสินค้าอาหารในท้องถิ่น สถาบันอาชีวศึกษา สถาบันอุดมศึกษาในท้องถิ่น ควรมาพัฒนาหลักสูตรธุรกิจอาหารไทยร่วมกัน ศึกษาแก้ปัญหาการบริหารจัดการด้านกฎระเบียบต่างๆ ให้เอื้ออำนวยความสะดวกให้ผู้ประกอบการทุกระดับ สามารถดำเนินธุรกิจได้ นอกจากนี้การเปิดศูนย์ฝึกอบรมอาหารไทยในต่างประเทศ จะทำให้เกิดโอกาสความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษากับร้านค้าวัตถุดิบอาหารไทย ช่วยแก้ปัญหาการส่งพ่อครัวแม่ครัวไปต่างประเทศ หลังการฝึกอบรมผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะได้รับวุฒิบัตรการฝึกอบรม และวุฒิบัตรผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน นอกจากนี้มีข้อเสนอแนะให้สถาบันการศึกษาที่สอนทางด้านอาหาร เพิ่มหลักสูตรสาขาวิชาธุรกิจอาหารไทยในต่างประเทศ หรือธุรกิจร้านอาหารไทยมีอาชีพ ซึ่งควรจะเรียนเกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย รูปแบบการจัดตกแต่งร้าน การลงทุน การเลือกทำเล การวิเคราะห์

กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย การกำหนดรายการอาหารไทย การเลือกบุคลากร รูปแบบการบริการลูกค้า การจัดตกแต่งอาหาร การเลือกใช้วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย การเลือกใช้วัสดุและอุปกรณ์ที่ถูกต้องและเหมาะสม การทำบัญชี การประชาสัมพันธ์ด้านการตลาด การใช้คอมพิวเตอร์ กฎหมายระหว่างประเทศ เป็นต้น

3.4 ด้านงบประมาณ

3.4.1 ความสำคัญของงบประมาณ

สุภาพร พิศาลบุตร (2550: 143) กล่าวว่า งบประมาณ หรือค่าใช้จ่ายของโครงการ เป็นทรัพยากรที่สำคัญต่อการปฏิบัติโครงการ ส่งผลให้สามารถพิจารณาผลตอบแทนที่ได้รับว่า คู่มีค่ากับที่ลงทุนหรือไม่เพียงใด โดยต้องมีการวิเคราะห์ค่าใช้จ่าย โดยยึดองค์ประกอบต่างๆ คือ ยอดรวมค่าใช้จ่ายทั้งโครงการ รายละเอียดค่าใช้จ่ายจำแนกตามหมวดค่าใช้จ่าย ได้แก่ เงินเดือน ค่าจ้าง ค่าตอบแทน ค่าใช้สอยวัสดุ ค่าครุภัณฑ์ที่ดินและสิ่งก่อสร้าง โดยยอดรวมค่าใช้จ่ายในแต่ละหมวดควรเท่ากับยอดรวมของค่าใช้จ่ายโครงการ นอกจากนี้ก็มีค่าใช้จ่ายของแต่ละกิจกรรมหรือแต่ละช่วงเวลา พร้อมทั้งรายละเอียดค่าใช้จ่าย

วิสูตร จิระดำเกิง (2543: 108) กล่าวว่า การจัดเตรียมงบประมาณจะสะท้อนให้เห็นถึงนโยบายขององค์กรที่มีต่อโครงการนั้นๆ งบประมาณจะใช้เป็นเกณฑ์ในการตรวจสอบและควบคุมการดำเนินโครงการ โดยการเปรียบเทียบสิ่งที่เกิดขึ้นกับแผนที่วางไว้ตลอดช่วงระยะเวลาดำเนินโครงการ งบประมาณมากน้อยย่อมแปรผันกับผลที่ต้องการ ทั้งด้านคุณภาพและเวลา

ไพรัช ตระการศิรินนท์ (2544: 7 – 12) กล่าวว่า งบประมาณมีความสำคัญ สรุปได้ดังนี้

1. งบประมาณเป็นเครื่องมือสำคัญในการบริหารราชการแผ่นดิน เพื่อให้รัฐบาลดำเนินการตามนโยบาย แผนงานโครงการต่างๆ ให้เป็นไปตามงบประมาณที่ได้ระบุไว้ในงบประมาณรายจ่ายประจำปี ป้องกันการรั่วไหล และการปฏิบัติงานที่ซ้ำซ้อนและไม่จำเป็น
2. ใช้เป็นเครื่องมือในการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศและสภาพความเป็นอยู่ของประชาชน
3. เป็นเครื่องมือในการจัดสรรการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัด ให้มีประสิทธิภาพสูงสุด โดยการอาศัยกลไกการวางแผนการจัดสรรเงินงบประมาณไปในด้านต่างๆ ที่เหมาะสมสอดคล้องกับแผนพัฒนา วางแผนการปฏิบัติงาน การใช้จ่ายเงินเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดในเวลาเร็วที่สุด และใช้ทรัพยากรให้มีประสิทธิภาพ
4. เป็นเครื่องมือกระจายรายได้ ให้เกิดความเป็นธรรมในรูปแบบต่างๆ เช่น โครงการด้านสาธารณสุขภาค เพื่อสนับสนุนการประกอบอาชีพ และคุณภาพชีวิตที่สูงขึ้น
5. เป็นเครื่องมือในการรักษาเสถียรภาพทางเศรษฐกิจและการคลังของประเทศ
6. เป็นเครื่องมือในการประชาสัมพันธ์งาน และผลงานที่รัฐบาลจะดำเนินการให้แก่ประชาชนและประเทศ

สรุปได้ว่า งบประมาณคือ แผนการเงินโดยผู้บริหารใช้งบประมาณเป็นเครื่องมือในการควบคุมแผนงานโครงการและกิจกรรมต่างๆ ที่กำหนดไว้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้การดำเนินงานบรรลุผลสำเร็จตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายที่วางไว้ โดยงบประมาณจะต้องตั้งอยู่บนหลักการของการใช้จ่ายงบประมาณที่เป็นไปอย่างประหยัดเกิดประสิทธิภาพสูงสุดขององค์การ มีความสมดุลระหว่างรายได้และรายจ่าย มีความสัมพันธ์ระหว่างกิจกรรมกับงบประมาณที่กำหนดไว้ในแต่ละกิจกรรม และมีความเป็นธรรมแก่หน่วยงานต่างๆ ขององค์การ งบประมาณเปรียบเสมือนเครื่องมือในการบริหารงานขององค์การ บริหารประเทศ ให้บรรลุวัตถุประสงค์ โดยมีการควบคุมการดำเนินงาน ให้ได้ผลคุ้มค่ากับการลงทุน

3.4.2 แนวคิดและหลักการงบประมาณ

บุชเชล (Buchele. 1977: 125 – 155) กล่าวว่า งบประมาณ (Budget) คือการกำหนดตัวเลข เพื่อการจัดสรรทรัพยากรให้กับกิจกรรมต่างๆ ให้บรรลุผลสำเร็จตามที่วางไว้ โดยผู้บริหารจะมีหน้าที่ในการวางแผนและควบคุมการทำงานในองค์การ ซึ่งจะให้ความสำคัญกับงบประมาณรายได้ และงบประมาณรายจ่ายมากที่สุด เพราะมีผลต่อความสำเร็จของแผนงานโครงการต่างๆ ที่วางไว้โดยตรง ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ กุลิคและเออร์ลิค (ปรีชา หงษ์ไกรเลิศ. ม.ป.ป.: 7 – 28; อ้างอิงจาก Gulick; & Urwick. 1937: n.d.) กล่าวว่า งบประมาณเป็นปัจจัยหลักในกระบวนการบริหาร ทำให้องค์การบรรลุวัตถุประสงค์ที่วางไว้ตามรูปแบบของ POSDCoRB ซึ่งได้แก่ การวางแผน การจัดองค์การ การบริหารงานบุคคล การอำนวยความสะดวก การประสานงาน การรายงานและงบประมาณ จะเห็นว่างบประมาณเป็นขั้นตอนที่สำคัญ ในการสนับสนุนให้บริหารองค์การได้บรรลุวัตถุประสงค์ขององค์การที่วางไว้ นอกจากนี้ อัจฉรา จันทร์ฉาย (2550: 89) กล่าวว่า งบประมาณเป็นแผนที่ตัวเลข ซึ่งเกิดจากการถ่ายทอดความต้องการใช้เงินตามที่กำหนดไว้ในแผนยุทธศาสตร์ แผนยุทธวิธีและแผนปฏิบัติการ อันประกอบด้วย แผนจัดหาเงินทุน จากแหล่งต่างๆ ประมาณการรายรับ รายจ่าย งบกำไรขาดทุน งบกระแสเงินสด และงบดุล

ลินซ์ (ไพรัช ตระการศิริพันธ์. 2544: 152 – 154; อ้างอิงจาก Lynch. 1979: 3) กล่าวว่า งบประมาณเป็นแผนที่จัดทำขึ้นเพื่อให้โครงการ (Program) ต่างๆ ที่กำหนดขึ้นมีการประมาณการทรัพยากรที่มีค่าและต้องการที่จะนำมาใช้ มีการเปรียบเทียบการกระทำในอดีต และสิ่งที่ต้องการจะกระทำในอนาคต

เซอร์วูด (สุรพล พุฒคำ. 2545: 77; อ้างอิงจาก Sherwood. 1964: 18) ได้อธิบายว่า งบประมาณ คือ แผนเบ็ดเสร็จ ซึ่งแสดงออกมาในรูปตัวเงิน แสดงโครงการดำเนินงานทั้งหมดในระยะเวลาหนึ่ง รวมถึงการคาดประมาณการให้บริการโครงการและค่าใช้จ่าย ตลอดจนทรัพยากรที่จำเป็นในการสนับสนุนการดำเนินงานให้บรรลุตามแผน ซึ่งประกอบด้วย 3 ขั้นตอน คือการจัดเตรียมการอนุมัติ และการบริหาร

นอกจากนี้ งบประมาณ คือ แผนการเงินขององค์การที่กำหนดขึ้น เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ขององค์การ มีการวางแผนล่วงหน้า เช่น การวางแผนการใช้จ่ายเงิน การกำหนดเวลา

การใช้จ่ายเงิน บอกรวมของหมายของการใช้จ่ายเงิน และการกำหนดหน่วยงานที่รับผิดชอบการใช้จ่ายเงินงบประมาณ (ไพรัช ตระการศิริพันธ์. 2544: 152 – 154; อ้างอิงจาก Augustus. 1970: 18)

คมสัน ขจรชีพพันธุ์งาม (2549: 113) กล่าวว่า งบประมาณคือ การแปลงแผนงานไปสู่ค่าใช้จ่ายและผลลัพธ์ที่คาดหวังภายในช่วงระยะเวลาหนึ่ง ซึ่งวัดได้เป็นตัวเลข สำหรับต้นทุนในโครงการอาจแยกเป็นหมวดหมู่ ได้ดังนี้

1. บุคลากร รวมทั้งคนงานที่ทำงานประจำ และคนงานที่ทำงานชั่วคราว
2. การเดินทาง อาหารและที่พัก
3. ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม ค่าสถานที่ ค่าวิทยากร ค่าธรรมเนียมและค่าใช้จ่ายอื่นที่เกี่ยวข้อง

4. วัสดุอุปกรณ์

ได้มีนักวิชาการหลายท่านได้เสนอหลักการงบประมาณที่ดี พอสรุปได้ ดังนี้ (อำพล ทิมามสาร. 2538: 4)

1. จะต้องมีความชัดเจน
2. จะต้องมีความถูกต้องและเชื่อถือได้
3. จะต้องเปิดเผย
4. จะต้องมีพื้นฐานอยู่บนความสุจริตใจ
5. จะต้องมีความยืดหยุ่น
6. จะต้องปรากฏเฉพาะเรื่องเกี่ยวกับเงินหรืองบประมาณเท่านั้น และไม่รวมตัวบทกฎหมายหรือรายละเอียดอื่นใดที่ไม่เกี่ยวกับงบประมาณ

นอกจากนี้การใช้จ่ายเงินงบประมาณแผ่นดิน ก่อให้เกิดผลกระทบต่อการพัฒนาประเทศทั้งในส่วนดีและส่วนเสีย ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวิธีการจัดงบประมาณเป้าหมายและนโยบาย ในการจัดทำงบประมาณของฝ่ายบริหารเป็นสำคัญ จากแนวคิดการเสนอแนวทางในการจัดงบประมาณ พอสรุปได้ว่า ลักษณะที่ดีของงบประมาณควรประกอบด้วย (อำพล ทิมามสาร. 2538: 4)

1. จะต้องเป็นศูนย์รวมเงินแผ่นดินแล้วกำหนดแนวทางการใช้จ่ายในรูปของแผน เพื่อให้รัฐบาลสามารถพิจารณางานโครงการตามลำดับความสำคัญ ได้ถูกต้องกับสภาพเศรษฐกิจ และความต้องการอันแท้จริงของประชาชนได้ โดยแผนจะต้องจัดทำล่วงหน้า
2. จะต้องถือหลักพัฒนา โดยให้งบประมาณแผ่นดินเป็นเครื่องมือที่จะนำความเจริญก้าวหน้ามาสู่ประเทศอย่างเต็มที่ โดยใช้งบประมาณการลงทุนมากกว่างบประมาณประจำ
3. จะต้องถือหลักประหยัด โดยใช้บริหารงบประมาณให้ได้ผลเต็มเม็ดเต็มหน่วยและไม่ใช้จ่ายไปในทางที่ฟุ่มเฟือย เพื่อให้ผลงานที่เกิดขึ้นเป็นไปโดยประโยชน์สูงสุดต่อการพัฒนาประเทศ
4. จะต้องมีระยะเวลาเหมาะสม ซึ่งจะทำให้รูปของปีงบประมาณเริ่มตั้งแต่เดือนตุลาคมและสิ้นสุดในเดือนกันยายนของปีถัดไป

ดังนั้นพอสรุปได้ว่างบประมาณที่ดีควรมีลักษณะ ดังนี้

1. เป็นศูนย์รวมของเงินงบประมาณทั้งหมดของแผ่นดิน เพื่อให้เกิดความเป็นธรรมในการจัดสรรงบประมาณ เป็นการประสานระหว่างแผนงาน งานโครงการต่างๆ เข้าด้วยกัน ป้องกันการซ้ำซ้อน
2. ยึดหลักการพัฒนาประเทศเป็นสำคัญ ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคมและความมั่นคง ประกอบด้วย แผนงาน งาน โครงการต่างๆ ซึ่งงบประมาณรายจ่ายของรัฐต้องไม่แย่งงานของภาคเอกชน แต่สามารถเสริมสร้างให้เกิดความเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจของประเทศ
3. ช่วยกำหนดวงเงินของรัฐบาลให้สอดคล้องกับปัจจัยในการทำงานต่างๆ เป็นเครื่องมือที่ช่วยวินิจฉัยงาน จะต้องมียุทธศาสตร์และทรัพยากรอื่นๆ ก่อนที่จะจัดสรรงบประมาณ เพื่อให้การใช้จ่ายงบประมาณได้ผลและไม่สิ้นเปลือง
4. เป็นเครื่องมือของรัฐบาลและประชาชนในการสอดส่องดูแลการบริหาร ของฝ่ายบริหาร จากรายละเอียดของงานพร้อมด้วยการนำเงินของแผ่นดินไปใช้จ่ายตามรายการต่างๆ ที่ได้สรุปไว้ในแผนงบประมาณ
5. งบประมาณควรมีระยะเวลาของงบประมาณ คือ รอบปีงบประมาณที่เหมาะสมกับสถานการณ์แต่ละประเทศ โดยคำนึงถึงดุลการผลผลิต การหมุนเวียน และผลทางด้านเศรษฐกิจต่างๆ ของประเทศ
6. มีลักษณะช่วยให้เกิดการประหยัด คือ การมีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานในโครงการต่างๆ ที่ได้ผลเต็มที่ ไม่ฟุ่มเฟือยและไม่เกินความจำเป็น ทั้งด้านรายรับและรายจ่าย
7. มีลักษณะชัดเจน เข้าใจง่าย เน้นความสำคัญของแต่ละโครงการได้ตั้งง่ายต่อการวิเคราะห์และเป็นประโยชน์ต่อผู้นำโครงการไปปฏิบัติด้วย
8. ความถูกต้องและเชื่อถือได้ ทั้งในด้านตัวเลขและรายละเอียดโครงการ
9. งบประมาณรายจ่ายประจำปี สามารถเปิดเผยให้แก่สาธารณชนและผู้เกี่ยวข้อง การหารายได้ไม่เป็นความลับ
10. มีความยืดหยุ่น เพราะงบประมาณเป็นแผนงานในอนาคตการจัดเตรียม และศึกษาข้อมูลอาจมีความคลาดเคลื่อนได้ ดังนั้นเมื่อสถานการณ์หรือปัจจัยสำคัญที่ใช้ประกอบการตัดสินใจพิจารณาจัดทำงบประมาณเปลี่ยนแปลงไปงบประมาณก็ควรเปลี่ยนแปลงไปด้วย
11. ความเชื่อถือได้ในแง่ของความบริสุทธิ์ เทียบธรรม ต้องไม่มีการทุจริต ต้องมีความซื่อสัตย์ ตรงตามวัตถุประสงค์ที่แท้จริงในการจัดทำงบประมาณ
12. งบประมาณต้องสอดคล้องกับองค์ประกอบของงบประมาณที่สำคัญ คือ เป็นเรื่องของเงินโดยเฉพาะ

3.4.3 การบริหารงบประมาณโครงการให้มีประสิทธิภาพ

การบริหารงบประมาณให้มีประสิทธิภาพจะต้องมีการวางแผนงบประมาณ คือ เป็นการสร้างระบบของกระบวนการจัดสรรทรัพยากรให้กับกิจกรรม เช่น มีการวางแผนงบประมาณล่วงหน้า ตามกรอบการประมาณการรายจ่ายล่วงหน้า มีเกณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับใช้ในการจัดสรร

งบประมาณ มีรายละเอียดค่าของงบประมาณที่มีเหตุผล มีระบบจัดลำดับความสำคัญ มีการจัดสรรงบประมาณลงถึงหน่วยปฏิบัติอย่างมีหลักเกณฑ์ และสอดคล้องกับแผนการดำเนินงาน มีรายละเอียดเพียงพอสำหรับการควบคุม มีการจัดทำข้อมูลงบประมาณภายในที่สอดคล้องกับระบบบัญชี มีเกณฑ์การเปลี่ยนแปลงแผนงบประมาณเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผล ตลอดจนการวางแผนกระบวนการบริหารเชิงกลยุทธ์ ซึ่งจะต้องมีการกำหนดพันธกิจ ภารกิจหลักของหน่วยงาน และผลลัพธ์ที่คาดหวังว่าจะให้เกิดขึ้นจากผลผลิตที่ได้วางไว้ทั้งในแง่ปริมาณงาน เวลา คุณภาพและต้นทุน พร้อมทั้งกำหนดวัตถุประสงค์ และวิธีการในการบรรลุวัตถุประสงค์อย่างชัดเจน ในขั้นตอนการวางแผนกลยุทธ์ เพื่อจะเป็นกรอบในการกำหนดพันธสัญญาระหว่างหน่วยปฏิบัติ และหน่วยงานผู้ดูแลทรัพยากรของชาติ มีกระบวนการจัดลำดับความสำคัญในแต่ละระดับ ตั้งแต่กลยุทธ์ แผนงาน งาน/โครงการ กิจกรรม ผลผลิต และผลลัพธ์ เพราะข้อมูลต่างๆเหล่านี้ จะช่วยในการตัดสินใจในการบริหารงาน และการจัดสรรทรัพยากร โดยงบประมาณจะเป็นแบบวงเงินรวม (Blockgrant) ซึ่งจะต้องดำเนินงานตามภารกิจต่างๆ ในความรับผิดชอบให้เกิดผลผลิตและผลลัพธ์ตามที่ได้ตกลงกันไว้ หน่วยงานภาครัฐต้องแสดงให้เห็นถึงศักยภาพของแผนกลยุทธ์และแผนปฏิบัติการเพื่อให้ได้มาซึ่งผลผลิตและผลลัพธ์ และได้รับความเห็นชอบในหลักเกณฑ์การกระจายงบประมาณไปสู่หน่วยงานปฏิบัติในความรับผิดชอบอย่างเหมาะสม เป็นไปตามหลักความเป็นธรรม เพิ่มประสิทธิภาพ ประสิทธิผล และความคุ้มค่าของการลงทุน (ทศพร ศิริสัมพันธ์. 2543: 18) ดังนั้นสรุปได้ว่า กระบวนการวางแผนงบประมาณนั้น หน่วยงานภาครัฐต้องดำเนินการ ดังนี้

1. การบริหารเชิงกลยุทธ์
2. การวัดผลการดำเนินงาน
3. การวัดความสำเร็จของหน่วยงานภาครัฐ
4. การจัดเตรียมงบประมาณ
5. การเพิ่มขอบเขตความครอบคลุมงบประมาณ
6. การจัดทำงบประมาณการรายจ่ายล่วงหน้าระยะปานกลาง
7. การขอตั้งและนำเสนองบประมาณ
8. การกำหนดหลักเกณฑ์การจัดสรรทรัพยากรภายใน
9. การทำข้อตกลงการใช้ทรัพยากร

เนื่องจากโครงการเป็นงานที่สลับซับซ้อน และมีความเสี่ยง ซึ่งต้องอาศัยค่าใช้จ่ายในการดำเนินการมากเป็นพิเศษ เพื่อให้การดำเนินการโครงการบรรลุผล โดยการควบคุมค่าใช้จ่ายสามารถใช้ระบบงบประมาณและเทคนิคเชิงบริหาร เช่น เทคนิคการวิเคราะห์ขยายงานเป็นต้น โดยค่าใช้จ่ายของการบริหารโครงการประกอบด้วย 2 ส่วน คือ (Stewart. 1969: 812 – 815)

1. ค่าใช้จ่ายของหน่วยงานโครงการ (Operation Costs) หมายถึง ค่าใช้จ่ายของหน่วยงานที่ดำเนินการที่ใช้ เพื่อดำเนินการตามโครงการ โดยพิจารณาจากอัตราส่วนร้อยละของค่าใช้จ่ายที่หน่วยงานใช้ไปในการบริหารโครงการต่อจำนวนคนที่เป็กลุ่มเป้าหมาย ค่าใช้จ่ายในการ

บริหารโครงการต่อจำนวนเจ้าหน้าที่ดำเนินการ ซึ่งหากพิจารณาแล้วอัตราส่วนในเรื่องนี้ต่ำหรือน้อยมากเท่าไร ย่อมหมายความว่า การบริหารโครงการมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

2. ค่าใช้จ่ายของบุคคลหรือหน่วยงานที่เกิดขึ้น อันเนื่องมาจากการบริหารโครงการเป็นค่าใช้จ่ายต่างๆ ของผู้เสียประโยชน์ จากการดำเนินการตามโครงการที่ต้องเสียไป อาจเป็นค่าใช้จ่ายทางสังคม (Social Costs) หรือผลกระทบภายนอก (Externality) เช่น ในการบริหารโครงการฝึกอบรม ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น ได้แก่ ค่าใช้จ่ายของผู้เข้ารับการฝึกอบรม หรือหน่วยงานต้นสังกัดที่จะต้องเสียค่าใช้จ่ายเพื่อการฝึกอบรม เช่น ค่าลงทะเบียนในการฝึกอบรม ค่าเดินทางไปฝึกอบรม ค่าที่พัก ค่าเบี้ยเลี้ยง เป็นต้น ค่าใช้จ่ายทางอ้อมโดยผู้รับการฝึกอบรมจัดเก็บกันเอง เพื่อดำเนินการภายในกลุ่ม เป็นต้น ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นกับหน่วยงานต้นสังกัด เช่น ค่าล่วงเวลาของพนักงาน คนอื่นที่มาทดแทนการปฏิบัติงาน ค่าเสียเวลาของผู้รับบริการที่ไม่สามารถใช้บริการจากพนักงานได้หรือค่าเสียโอกาสอื่นๆ อันเนื่องมาจากพนักงานคนอื่นๆ ไปเข้ารับการฝึกอบรม เป็นต้น ดังนั้น การดำเนินการฝึกอบรมจะต้องมีค่าใช้จ่าย ค่าใช้จ่ายจะมีการกำหนดไว้อย่างแน่นอนว่าในการฝึกอบรมแต่ละครั้ง จะมีการใช้จำนวนมากน้อยเพียงใด ผู้บริหารการฝึกอบรมจึงต้องมีการควบคุมให้เป็นไปตามค่าใช้จ่ายที่กำหนด

ดังนั้นค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น ต้องพิจารณาจากการดำเนินการฝึกอบรมทั้งหมด (Total Training Administration Costs) ระบบการบริหารการฝึกอบรมที่มีประสิทธิภาพ จะต้องมียค่าใช้จ่ายของหน่วยงานที่ดำเนินการฝึกอบรมต่ำ และเป็นภาระแก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรมรวมถึงหน่วยงานต้นสังกัด ค่าใช้จ่ายทางตรงและทางอ้อมไม่สูงมากจนเกินไป

วิสูตร จิระดำเกิง (2543: 108) ได้เสนอกระบวนการของการกำหนดงบประมาณ ดังนี้

1. กำหนดงบประมาณจากบนลงล่าง (Top-Down Budgeting) เริ่มจากผู้บริหารระดับสูงและกลางเป็นผู้กำหนดค่าใช้จ่าย รวมถึงทรัพยากรต่างๆ ที่ต้องการให้กับโครงการ โดยอาศัยข้อได้เปรียบด้านประสบการณ์ของผู้บริหาร

2. การกำหนดงบประมาณแบบล่างขึ้นบน (Bottom-Up Budgeting) โดยผู้บริหารปรึกษากับทีมบริหารโครงการ ฝ่ายบริหารจะรวบรวมข้อมูลทรัพยากรในแต่ละโครงการ แล้วมีการสรุปงบประมาณ ซึ่งวิธีนี้ก็เป็นส่งเสริมให้เกิดความร่วมมือร่วมใจในการทำงานเป็นทีม งบประมาณโครงการต้องมีความยืดหยุ่น ยกเว้นโครงการที่ผูกพันตามสัญญาโดยมีค่าใช้จ่ายคงที่ ความยืดหยุ่นในการใช้งบประมาณก็เป็นสิ่งดี เพราะโครงการที่ดี สามารถปรับตัวเองได้เมื่อพบกับอุปสรรคและเผชิญโอกาสใหม่ที่มีค่า ดังนั้นผู้จัดการโครงการควรตั้งค่าเผื่อการเปลี่ยนแปลงประมาณ 5% ของงบประมาณที่ประเมินไว้ ทำให้ผู้จัดการโครงการสามารถจัดโครงการได้ในระดับหนึ่งโดยไม่ต้องขอให้ผู้อุปถัมภ์โครงการหาทุนเพิ่มเติม

ผู้จัดการโครงการ ต้องมีบทบาทในการควบคุมงบประมาณ โครงการที่มีความสลับซับซ้อน ผันแปรตามชนิดและขนาดของโครงการ โดยวางระบบการควบคุมงบประมาณที่สอดคล้องกับแผนการเงินของหน่วยงาน รับผิดชอบดูแลการใช้จ่ายเงินงบประมาณ ตลอดจน

วิเคราะห์การใช้จ่ายงบประมาณที่เกิดขึ้น โดยผู้จัดการโครงการต้องมั่นใจว่าการจัดสรรงบประมาณ มีความเหมาะสม และเพียงพอต่อการใช้จ่ายในการดำเนินกิจกรรม ของโครงการอย่างราบรื่น โดยมีวิธีการตรวจสอบงบประมาณที่อาศัยหลักการทางคณิตศาสตร์ได้จากการคำนวณค่าต่างๆ ดังนี้ (Naylor. 1999: 202)

1. ค่าใช้จ่ายที่แท้จริงที่เกิดจากการทำงาน (Actual Cost of Work Performed : ACWP)
2. งบประมาณที่ได้จากการประเมินค่าใช้จ่ายของงาน (Budgeted Cost of Work Performed : BCWP)
3. ค่าใช้จ่ายผันแปร (Cost Variance) คือ ค่าใช้จ่ายที่แท้จริงลบด้วย งบประมาณที่ได้จากการประเมิน
4. ค่าใช้จ่ายที่ประเมินไว้ในตอนสิ้นสุดโครงการ (Estimated Cost At Completion : ECAC) หมายถึง งบประมาณทั้งหมดบวกกับค่าใช้จ่ายผันแปร
5. มาตรการวัดผลการปฏิบัติงาน (Performance Index) หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่แท้จริงและงบประมาณที่ได้จากการประเมินค่าใช้จ่ายของงาน

นอกจากนี้การบริหารงบประมาณโครงการ โดยการควบคุมค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการนั้นต้องมีมาตรฐานของระบบควบคุมกำหนดการและต้นทุน (Cost Schedule Control System Criteria : C/SCSC) โดยเกิดจากโครงสร้างการแยกแยะงานหรือแผนภูมิความรับผิดชอบ (มยุรี อนุমানราชชน. 2548: 104; อ้างอิงจาก Turner. 1993: 10; & Harrison. 1993: 122)

โครงสร้างการแยกแยะงานที่เล็กที่สุดสามารถนำมากำหนดค่าใช้จ่าย ต้นทุน ชั่วโมงการทำงาน ทรัพยากรที่จำเป็น มอบหมายงานให้ผู้ปฏิบัติงานรับผิดชอบไปดำเนินการ ประเมินความเสี่ยงและกำหนดสภาพการดำเนินงาน ใช้การคะแนน มอบหมายงานและประมาณการงบประมาณของแต่ละงาน (มยุรี อนุমানราชชน. 2548: 105; อ้างอิงจาก Lavold. 1988: 308 – 312) ขั้นตอนการจัดทำโครงสร้างการแยกแยะงบประมาณ 9 ขั้นตอน ได้แก่ (คมสัน ขจรชีพพันธุ์งาม. 2549: 121 – 124)

ขั้นตอนที่ 1 แยกงานโครงการออกเป็นงานย่อยๆ ให้ละเอียดมากที่สุดโดยระบุงานทุกงานที่จะนำมาวางแผน กำหนดเวลา กำหนดงบประมาณ มอบหมายกำกับดูแล และควบคุมได้อย่างอิสระโดยหน่วยงานหรือบุคคล

ขั้นตอนที่ 2 สร้างคำอธิบายงาน เพื่อช่วยให้ผู้ใช้โครงสร้างการแยกแยะงานทราบถึงปัจจุบันทางการบริหาร โดยมีรายละเอียด ดังนี้

1. ระบุรายชื่อของผู้ควรจะไปติดต่อเกี่ยวกับงานนั้น
2. ระบุลักษณะของผลผลิตและผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้าย
3. สร้างรายการค่าใช้จ่ายของงาน
4. ระบุทรัพยากรที่ต้องการสำหรับงาน

5. ระบุบุคคลหรือหน่วยงานซึ่งรับผิดชอบของงานแต่ละงานในลักษณะ แผนภูมิความรับผิดชอบของบุคคลแต่ละงาน ประสานกับองค์การใด บุคคลใดให้ความเห็นชอบในงานใดและใครรายงานไปยังใคร

6. การทำรายละเอียดเบื้องต้นของเวลาที่คาดคะเนว่าจะใช้ในการดำเนินงานแต่ละงาน พิจารณาความสัมพันธ์ก่อนหลังของแต่ละงานเพื่อเป็นข้อมูลในการจัดสร้าง กำหนดการของโครงการขั้นต่อไป

ขั้นตอนที่ 3 นำงบประมาณและประมาณการที่ได้ไปให้บุคคล หรือหน่วยงานที่รับผิดชอบหรือสนับสนุนงานนั้นๆ ทบทวน ตรวจสอบความสัมพันธ์ระหว่างงานทรัพยากรและ ผู้ปฏิบัติงานโดยมีการลงนามของผู้เกี่ยวข้องเมื่อมีการตกลงกันแล้ว

ขั้นตอนที่ 4 ประสานความต้องการทรัพยากร กำหนดการและความสัมพันธ์ของหน่วยงาน เพื่อสร้างโครงสร้างการแยกแยะงานระดับสูง ซึ่งประกอบด้วยข้อมูลเกี่ยวกับ ทรัพยากร งบประมาณ กำหนดการ และความรับผิดชอบของผู้ปฏิบัติงาน

ขั้นตอนที่ 5 สรุบบประมาณทั้งหมดของโครงการโดยใช้โครงสร้างการแยกแยะงานในระดับสูงที่สุด นำงบประมาณไปคำนวณต้นทุนโครงการหรือประมาณการกำไรขาดทุนของโครงการงบประมาณซึ่งประกอบด้วย งบประมาณทางตรง งบประมาณทางอ้อม งบประมาณสำรอง และรายได้ของโครงการ

ขั้นตอนที่ 6 จัดทำข้อมูลเกี่ยวกับกำหนดการของงาน เหตุการณ์ที่เป็นจุดวัดความก้าวหน้าของงาน เพื่อทราบกำหนดการหลักของโครงการ

ขั้นตอนที่ 7 เปรียบเทียบผลผลิต ผลิตภัณฑ์ บริการที่ต้องการตามที่ระบุไว้ในโครงสร้างเพื่อทราบว่า มีสิ่งผิดพลาดใดที่เกิดขึ้นและกำหนดวิธีการแก้ไข

ขั้นตอนที่ 8 พิจารณาการใช้ทรัพยากรที่เป็นจริง โดยเปรียบเทียบกับการใช้ทรัพยากรที่แผนได้กำหนดไว้ในช่วงเวลาใดเวลาหนึ่ง เพื่อระบุปัญหาที่อาจเกิดขึ้นหรือปรับค่าใช้จ่ายที่คาดคะเนไว้ให้ถูกต้องมากที่สุด

ขั้นตอนที่ 9 เปรียบเทียบกำหนดการโครงการกับงบประมาณของโครงการ ซึ่งจำแนกตามหน่วยงาน ชุมงาน งาน และโครงการทั้งโครงการ เพื่อทราบปัญหาและหาแนวทางแก้ไขปัญหา

วรารณณ์ จิรัชชีพพัฒนา (2551: 6 – 1) กล่าวว่า โครงสร้างจำแนกงานย่อยของโครงการ เป็นข้อมูลนำเข้าที่จำเป็นสำหรับกระบวนการทำงานประมาณ ค่าใช้จ่ายและการบริหาร ค่าใช้จ่ายโครงการ คือ กระบวนการที่ทำให้แน่ใจว่า ทีมงานโครงการดำเนินโครงการเสร็จสมบูรณ์ภายใต้วงเงินงบประมาณที่ได้รับการอนุมัติ โดยมีกระบวนการบริหารค่าใช้จ่าย 3 กระบวนการ คือ

1. การประมาณการค่าใช้จ่าย (Cost Estimating) ผลลัพธ์กระบวนการนี้ คือ การประมาณการค่าใช้จ่ายของทรัพยากรที่จำเป็นที่จะทำให้โครงการเสร็จสมบูรณ์ ได้แก่ ประมาณการค่าใช้จ่ายของกิจกรรม การเปลี่ยนแปลงที่ร้องขอ และการปรับปรุงแผนการบริหารค่าใช้จ่าย

2. การตั้งงบประมาณค่าใช้จ่าย (Cost Budgeting) เกี่ยวข้องกับการจัดสรรค่าใช้จ่ายที่ประมาณการให้กับงานแต่ละงาน เพื่อสร้างเป็นบรรทัดฐาน (Baseline) สำหรับการวัดการดำเนินงาน ผลลัพธ์กระบวนการนี้ ได้แก่ บรรทัดฐานค่าใช้จ่าย การเปลี่ยนแปลงที่ร้องขอ และการปรับปรุงแผนการบริหารโครงการ

3. การควบคุมค่าใช้จ่าย (Cost Control) คือ การควบคุมการเปลี่ยนแปลงงบประมาณโครงการ ผลลัพธ์กระบวนการนี้ ได้แก่ การวัดผลการดำเนินงาน การเปลี่ยนแปลงที่ร้องขอ คำแนะนำเพื่อแก้ไข การปรับปรุงแผนการบริหารโครงการ แผนการบริหารค่าใช้จ่าย ประมาณการค่าใช้จ่ายและบรรทัดฐานค่าใช้จ่าย (Cost Baseline)

สรุปได้ว่า การประมาณการค่าใช้จ่ายเป็นส่วนสำคัญของการบริหารโครงการ โดยประมาณการจากการเปรียบเทียบความคล้ายคลึง การประมาณการจากล่างขึ้นบนนำไปสู่การตั้งงบประมาณเพื่อให้การประมาณการโครงการไปด้วยกันได้ ตลอดถึงการควบคุมค่าใช้จ่าย ประกอบด้วย การติดตามการใช้จ่ายเงิน ทบทวนการเปลี่ยนแปลง และการแจ้งผู้มีส่วนได้ส่วนเสียโครงการถึงการเปลี่ยนแปลงที่มีผลต่อค่าใช้จ่าย เป็นต้น

สุรีย์พร พานิช (2536: บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง แนวโน้มการจัดบริการวิชาการของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ผลการวิจัยพบว่า งบประมาณที่ได้รับการสนับสนุนไม่เพียงพอ แนวโน้มการจัดบริการวิชาการควรมีการสนับสนุนทางด้านงบประมาณเพิ่มขึ้น จากการศึกษาของ ออกัสทัส (วันเพ็ญ พูลเทียบริตน์. 2544: 43; อ้างอิงจาก Augustus. 1975: 738 – A) ได้ศึกษาจุดมุ่งหมายของโครงการบริการวิชาการชุมชนของมหาวิทยาลัยชุมชนฟลอริดา พบว่าอุปสรรคและปัญหาในการดำเนินงาน คือ ขาดการจัดสรรงบประมาณ นอกจากนี้ เมอร์ฟี (วันเพ็ญ พูลเทียบริตน์. 2544: 43; อ้างอิงจาก Murphy. 1975: 5867 – A) ได้ศึกษาบทบาทของอาจารย์ที่มีต่อการให้บริการวิชาการแก่ชุมชนของสถาบันอุดมศึกษาในเมืองมัลติมอร์ พบว่า งานบริการวิชาการแก่ชุมชน เป็นการประหยังบประมาณในการพัฒนาบุคลากร ส่วน อัจฉรา ศิริลักษณ์ และคณะ (2548: ออนไลน์) ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่สัมพันธ์กับการพัฒนาทรัพยากรบุคคล ของศูนย์อนามัย 9 พิษณุโลก ผลการวิจัยพบว่า บุคลากรเห็นด้วยกับการจัดกิจกรรมพัฒนาบุคลากรร้อยละ 67.5 ซึ่งองค์กรควรจัดงบประมาณสนับสนุนการวิจัย นอกจากนี้ พัชริน ดำรงกิตติกุล (2551: 1 – 5) ได้ทำการศึกษาาระบบธุรกิจอาหารไทยในยุโรป พบว่า การเปิดศูนย์ฝึกอบรมการทำอาหารไทยในต่างประเทศ ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากรัฐบางส่วนและผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะเสียค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมด้วย

4. การบริการวิชาการของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพและโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”

4.1 นโยบายและการดำเนินการบริการวิชาการแก่สังคมของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล กรุงเทพ

การบริการทางวิชาการ นับเป็นภารกิจที่สำคัญภารกิจหนึ่งของสถาบันอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ตระหนักถึงความสำคัญดังกล่าว จึงมีการกำหนดนโยบาย แผนงาน และโครงการเกี่ยวกับการให้บริการทางวิชาการแก่สังคมที่สอดคล้องกับพันธกิจของ มหาวิทยาลัย ตามองค์ประกอบที่ 5 โดยมีคณะต่างๆ เป็นผู้รับผิดชอบดูแลการดำเนินงานโครงการ อย่างเป็นระบบ รวมทั้งของมหาวิทยาลัยที่ดำเนินการโดยส่วนกลาง คือ สถาบันวิจัยและพัฒนา ซึ่ง ส่งเสริมและอนุญาตให้อาจารย์ร่วมเป็นกรรมการวิชาการและสมาคมวิชาชีพภายนอก ใช้ความรู้ ความสามารถให้เป็นประโยชน์แก่สังคม เป็นการเผยแพร่ชื่อเสียงของมหาวิทยาลัย รวมทั้งสนับสนุน ส่งเสริมให้มีแหล่งบริการทางวิชาการและวิชาชีพที่ได้รับการยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ

การบริการทางวิชาการแก่สังคมของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มี ระบบและกลไก ตามเป้าหมายของสถาบันอุดมศึกษา โดยมีเกณฑ์มาตรฐาน ดังนี้ (มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ. 2551: 1 – 10)

1. มีการจัดทำนโยบาย แผนกลยุทธ์และแผนดำเนินการของการบริการทาง วิชาการแก่สังคม
2. มีคณะกรรมการ คณะทำงานหรือหน่วยงานดำเนินการให้บริการทางวิชาการ แก่สังคมตามแผนที่กำหนด
3. มีการกำหนดหลักเกณฑ์และหรือระเบียบในการให้บริการทางวิชาการแก่สังคม
4. มีการประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนด
5. มีการนำผลการประเมินไปปรับปรุงการบริการทางวิชาการแก่สังคม
6. มีการจัดทำแผนการเชื่อมโยงและบูรณาการการบริการทางวิชาการแก่สังคม เข้ากับการเรียนการสอน หรือการวิจัย หรือการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
7. มีการประเมินสัมฤทธิ์ผลและนำผลการประเมินไปพิจารณาปรับปรุงความ เชื่อมโยงและบูรณาการระหว่างการบริการทางวิชาการแก่สังคมกับภารกิจอื่นๆ ของสถาบัน

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ เป็นสถาบันที่มีจุดเน้นในด้านการผลิต บัณฑิตและการบริการทางวิชาการแก่สังคม ดังนั้นการให้บริการทางวิชาการและวิชาชีพนับเป็น พันธกิจที่สำคัญของสถาบันอีกทั้งยังมีส่วนช่วยในการสร้างความเข้มแข็งให้เกิดขึ้นกับสังคม ชุมชน และประเทศชาติด้วย

ในปีการศึกษา 2551 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มีผลงานผ่านระดับ 7 ตามเกณฑ์มาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ดังนี้ (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลกรุงเทพ. 2551: 1 – 10)

1. มีการจัดทำนโยบาย แผนกลยุทธ์ และแผนดำเนินงานของการบริการทางวิชาการแก่สังคม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มีนโยบายด้านการบริการทางวิชาการแก่สังคมอย่างต่อเนื่อง โดยการสนับสนุนให้ทุกคณะและหน่วยงานในมหาวิทยาลัย เป็นผู้รับผิดชอบในการจัดกิจกรรมบริการทางวิชาการ ในแต่ละคณะมีผู้รับผิดชอบกิจกรรมด้านบริการทางวิชาการ ซึ่งกิจกรรมนั้นจะต้องสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ แผนงาน และนโยบายของมหาวิทยาลัย ในฐานะที่เป็นสถาบันการศึกษาเพื่อการพัฒนาสังคมให้เป็นสังคมแห่งการเรียนรู้ จึงมีการจัดทำนโยบาย แผนกลยุทธ์ และแผนดำเนินงานของการบริการทางวิชาการแก่สังคม และมีการจัดทำแผนการบริการทางวิชาการแก่สังคม

2. มีคณะกรรมการ คณะทำงาน หรือหน่วยงานดำเนินการให้บริการทางวิชาการแก่สังคมตามแผนที่กำหนด มหาวิทยาลัยมีสถาบันวิจัยและพัฒนาเป็นหน่วยงานกลางที่รับผิดชอบบริการทางวิชาการแก่สังคม และมีคณะกรรมการบริการทางวิชาการระดับคณะและมีการจัดโครงการบริการทางวิชาการแก่สังคมทั้งสิ้นจำนวน 411 โครงการ ซึ่งดำเนินการโดยคณะและหน่วยงานต่างๆ โดยในแต่ละโครงการมีการแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน ให้บริการทางวิชาการแก่สังคมตามแผนที่กำหนดของแต่ละโครงการเมื่อเสร็จสิ้นโครงการ

3. มีการกำหนดหลักเกณฑ์และหรือระเบียบในการให้บริการทางวิชาการแก่สังคม มหาวิทยาลัยกำหนดหลักเกณฑ์และหรือระเบียบในการให้บริการทางวิชาการ

4. มีการประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนด มหาวิทยาลัยมีการประเมินผลการปฏิบัติงานตามแผนที่กำหนด เช่น รายงานผลการดำเนินงานในการบริการวิชาการ

5. มีการนำผลการประเมินไปปรับปรุงการบริการทางวิชาการแก่สังคม มีการนำผลการประเมินไปปรับปรุงการบริการวิชาการแก่สังคม เช่น นำผลการประเมินโครงการนำร่องการสร้างและพัฒนาผู้ประกอบการใหม่ ในหลักสูตร SMEs University เช่น หลักสูตรผู้ประกอบการธุรกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และหลักสูตรผู้ประกอบการธุรกิจร้านดอกไม้ จากการสำรวจความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรม พบว่า หลักสูตรฝึกอบรมประกอบด้วยความรู้ด้าน SMEs และเทคนิควิชาชีพควรปรับเทคนิคการบรรยายภาคทฤษฎีให้เป็นรูปธรรม ซึ่งได้นำมาปรับในการนำร่องการสร้างและพัฒนาผู้ประกอบการใหม่ในหลักสูตร SMEs University

6. มีการจัดทำแผนการเชื่อมโยง และบูรณาการการบริการทางวิชาการแก่สังคม เข้ากับการเรียนการสอน การวิจัย และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม มีการจัดทำแผนการบูรณาการการบริการทางวิชาการกับการเรียนการสอน การวิจัยและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

7. มีการประเมินสัมฤทธิ์ผลและนำผลการประเมิน ไปพิจารณาปรับปรุงความเชื่อมโยง และบูรณาการระหว่างการบริการทางวิชาการแก่สังคมกับภารกิจอื่นๆ ของสถาบันมีการจัดทำคำสั่งคณะกรรมการประเมินสัมฤทธิ์ผลของการเชื่อมโยงการบริการวิชาการแก่สังคม การจัดการเรียนการสอน การวิจัยและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม มีการจัดทำรายงานผลการประเมินสัมฤทธิ์ผลของการเชื่อมโยงการบริการวิชาการแก่สังคม การเรียนการสอน การวิจัยและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมโดยมีอาจารย์ประจำที่มีส่วนร่วมในการให้บริการทางวิชาการแก่สังคมเป็นที่ปรึกษา

เป็นกรรมการวิทยานิพนธ์ภายนอกสถาบัน เป็นกรรมการวิชาการ กรรมการวิชาชีพในระดับชาติหรือระดับนานาชาติต่ออาจารย์ประจำ จำนวน 199 คน จากจำนวนอาจารย์ประจำ 635 คน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 31.33 มีกิจกรรมหรือโครงการบริการทางวิชาการและวิชาชีพ จำนวน 411 กิจกรรมต่ออาจารย์ประจำที่ปฏิบัติงานจริง 584 คน คิดเป็นร้อยละ 70.38 คณะวิชาจัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม โดยมีรายงานผลประเมินความพึงพอใจของผู้รับบริการประเมินครอบคลุม 4 ประเด็น ได้แก่ ความพึงพอใจด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ความพึงพอใจด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ความพึงพอใจด้านสิ่งอำนวยความสะดวก และความพึงพอใจต่อคุณภาพการให้บริการ สรุปความพึงพอใจในภาพรวมจากผู้ให้บริการ 1,085 คน พบว่า ผู้ใช้บริการมีความพึงพอใจตั้งแต่ระดับมากและมากที่สุดจำนวน 1,054 คน คิดเป็นร้อยละ 97.14

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ได้ให้ความสำคัญเกี่ยวกับการบริการทางวิชาการและวิชาชีพแก่สังคม จึงมีนโยบายสนับสนุนให้คณะต่างๆ ใช้ศักยภาพเชิงวิชาการของตนในการจัดตั้งหน่วยงาน เพื่อให้บริการทางวิชาการแก่สังคมในรูปแบบต่างๆ ทั้งการเป็นแหล่งข้อมูลการให้คำปรึกษาเชิงวิชาการการฝึกอบรม และพัฒนาต่างๆ โดยมีศูนย์เครือข่ายแหล่งบริการทางวิชาการ

4.2 โครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยี

คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

ประเทศไทยถือว่าเป็นประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์ทางธรรมชาติ มีพืชพันธุ์ที่หลากหลาย ตามสภาพภูมิศาสตร์ที่แตกต่างในแต่ละภูมิภาค สามารถเป็นแหล่งอาหารของโลกได้ รายการอาหารไทยก็เกิดขึ้นมากมายตามแหล่งวัตถุดิบ มีความโดดเด่นเรื่องรสชาติประกอบด้วยเครื่องเทศ สมุนไพรที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกาย จนทำให้อาหารไทยได้รับความนิยมในกลุ่มคนไทยและชาวต่างชาติ จึงมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากผลิตผลทางการเกษตรมากขึ้น เพื่อนำอาหารไทยไปสู่การแข่งขันทางธุรกิจในระดับโลก

วิโรจน์ อิมพิทักษ์ (2548: 2) กล่าวว่า ประเทศไทยเป็นประเทศที่ผลิตอาหาร เพื่อการบริโภคภายในประเทศและส่งออกเป็นอันดับต้นๆ ในยุคของการสื่อสารไร้พรมแดน รวมทั้งกฎเกณฑ์ภายใต้กรอบขององค์การค้าโลก ทำให้มีการแข่งขันทางด้านเศรษฐกิจการตลาดค่อนข้างสูง แต่ประเทศไทยมีความได้เปรียบเชิงเปรียบเทียบในการครองส่วนแบ่งทางการตลาดของโลก เนื่องจากไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม สามารถผลิตวัตถุดิบเพื่อใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมต่อเนื่อง เช่น อุตสาหกรรมบริการที่มีเอกลักษณ์ของตนเอง รัฐบาลได้เล็งเห็นความสำคัญของจุดแข็งในการแข่งขัน จึงได้จัดทำยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก

อำพล เสนาณรงค์ (2548: 1) ได้เสนอแนวคิดไว้ว่าครัวโลกจำแนกเป็น 2 อย่าง คือ ครัวโลกที่เกี่ยวกับการส่งออกสินค้าเกษตร เช่น ข้าว ข้าวโพด มันสำปะหลังและครัวไทยสู่โลกที่มีความเกี่ยวข้องกับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ซึ่งปัจจุบันอาหารไทยได้รับความนิยมเป็นอันดับ 4 รองจากอาหาร อิตาลี ฝรั่งเศสและจีน ทำให้ธุรกิจร้านอาหารไทยตกอยู่ในมือต่างชาติมากขึ้น ซึ่งย่อมส่งผลกระทบต่อผู้บริโภคชาวต่างชาติ ที่อาจรับรู้ในรสชาติอาหาร วัฒนธรรม ภูมิปัญญาที่เป็นวิถีไทย

แบบดั้งเดิมผิดเพี้ยนไปได้ ดังนั้นการเผยแพร่อาหารไทยให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น จำเป็นต้องให้ผู้บริโภคได้รับรู้ในรสชาติอาหารไทยดั้งเดิมและเข้าใจภูมิปัญญาของอาหารไทยที่แท้จริง

ดังนั้นในปี 2548 รัฐบาลได้กำหนดเป้าหมายสำคัญในการพัฒนาประเทศไทยประการหนึ่ง คือ การเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World) รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมให้อาหารไทยเป็นอาหารยอดนิยมในระดับสากล โดยมุ่งดำเนินการอย่างเป็นระบบ ให้มีการขยายตัวของตลาดอาหารไทย และร้านอาหารไทยที่มีคุณภาพดีเป็นจำนวนมาก ซึ่งส่งผลดีต่อการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศ รวมทั้งการส่งเสริมการท่องเที่ยวไทย การส่งออกสินค้าอาหารและสินค้าอื่นๆ จากอุตสาหกรรมต่อเนื่อง รวมไปถึงสินค้าจาก OTOP

4.2.1 เป้าหมายยุทธศาสตร์อาหารไทยและครัวไทยสู่โลก

โดยรัฐบาลได้วางทิศทางการสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารให้ครอบคลุม 4 กลุ่มหลัก ได้แก่ (นพาวรรณ นพรัตน์วรารณ. 2548: 3)

1. วัตถุดิบในการผลิตอาหาร (Raw Materials)
2. การผลิตอาหารพร้อมปรุง (Ready to Cook)
3. การผลิตอาหารพร้อมรับประทาน (Ready to Eat)
4. การส่งเสริมพัฒนาภัตตาคารร้านอาหารไทยในต่างประเทศ โดยมี

ยุทธศาสตร์การดำเนินงานใน 4 หัวข้อ ดังนี้

4.1 ยุทธศาสตร์ด้านวัตถุดิบ

วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิตควรเป็นวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี มีความสะอาด โดยต้องปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตวัตถุดิบ ที่สามารถผลิตในประเทศ ให้มีปริมาณที่เพียงพอ เหมาะสมและมีคุณภาพได้มาตรฐานทัดเทียม หรือดีกว่าวัตถุดิบนำเข้าจากต่างประเทศ สำหรับประเทศไทยมีศักยภาพสูงในการผลิตวัตถุดิบ เพื่อสนับสนุนการส่งออกและการผลิตอาหารไทย เช่น ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ สมุนไพรและเครื่องเทศ ซึ่งภาครัฐจะต้องมีส่วนผลักดันการผลิตวัตถุดิบของภาคเกษตร โดยการให้ความรู้ด้านการผลิตวัตถุดิบที่มีคุณภาพและมีปริมาณที่เหมาะสมกับความต้องการของภาคการผลิตและการตลาดของประเทศ

4.2 ยุทธศาสตร์ด้านการผลิต

4.2.1 เทคโนโลยีการผลิตและบรรจุภัณฑ์ ควรได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารไทยใหม่ๆ รวมทั้งเทคโนโลยีที่มีอยู่เดิมให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น โดยนำมาผสมผสานกับความคิดสร้างสรรค์ของคนไทย ซึ่งจะสามารถพัฒนาให้มีผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่ทันสมัย

4.2.2 แรงงานในการผลิต ควรให้ความรู้ความเข้าใจแก่บุคลากร และแรงงานที่มีเทคนิคการผลิตที่มีคุณภาพ

4.2.3 ต้นทุนการผลิต ควรลดต้นทุนการผลิต โดยการใช้วัตถุดิบภายในประเทศให้มากที่สุด

4.3 ยุทธศาสตร์ด้านการตลาด การส่งเสริมการส่งออก

4.3.1 ควรจะมีข้อมูลทางการตลาดที่ทันสมัย ทันต่อเหตุการณ์ในปัจจุบัน และอนาคตสามารถช่วยการตัดสินใจของผู้ลงทุน

4.3.2 ส่งเสริมการให้ความรู้ความเข้าใจแก่ผู้ส่งออก ในเรื่อง กฎระเบียบข้อบังคับ และขั้นตอนในการส่งออกสินค้าอาหารไทยและของประเทศนำเข้า

4.3.3 ภาครัฐควรปรับปรุงระเบียบ วิธีการทางศุลกากรให้ทันสมัย ลดขั้นตอนด้านเอกสาร โดยนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ในการค้นหาข้อมูลและการบริการด้านพิธีการ มีการบริการแบบจุดบริการเดียว (One Stop Service)

4.3.4 สร้างความร่วมมือระหว่างภาครัฐและภาคเอกชนในการ พัฒนาการตลาดที่มีประสิทธิภาพ เพื่อวางกลยุทธ์ในการแข่งขันกับตลาดต่างประเทศ โดยเฉพาะในยุคตลาดการค้าเสรี

4.3.5 เปิดช่องทางการตลาดและการจำหน่ายอาหารไทยใหม่ ควรให้มีการศึกษาช่องทางการจำหน่ายสินค้าในตลาดต่าง ๆ โดยเฉพาะตลาดเป้าหมายใหม่และมีการวางแผน ยุทธศาสตร์การเจาะตลาดและขยายตลาดใหม่ ๆ ที่มีช่องทางการเป็นไปได้อย่างสูง รวมทั้งการสร้าง ตลาดใหม่ให้เกิดขึ้น เช่น ตลาดอาหารเฉพาะ เช่น อาหารไทยฮาลาล ประเทศที่มีร้านอาหารไทยน้อย และประเทศไม่มีร้านอาหารไทย เป็นต้น

4.3.6 การประชาสัมพันธ์ควรต้องมีการรณรงค์ด้านการประชาสัมพันธ์ อาหารไทยอย่างมีกลยุทธ์และต่อเนื่องสม่ำเสมอ เพื่อสร้างภาพลักษณ์สินค้าอาหารไทย และการให้ ความร่วมมือด้านการรักษาสุขภาพแวดล้อมทางธรรมชาติ เพื่อลดข้ออ้างของการกีดกันทางการค้าจาก ต่างประเทศ และเน้นจุดเด่นของอาหารไทยในด้านอาหารเพื่อสุขภาพ ความงามและการมีชีวิตรที่ยืน ยาว

4.3.7 การวิจัย มีการศึกษาค้นคว้าวิจัยในด้านต่าง ๆ เกี่ยวกับอาหาร ไทย ใช้ความเป็นศาสตร์และศิลป์ของอาหารไทย ให้เกิดประโยชน์อย่างเต็มที่ ศึกษาความชอบและ ไม่ชอบอาหารไทยและรสชาติเฉพาะที่ถูกรสนิยมของชาวต่างประเทศเพื่อมาปรับปรุง กำหนด ยุทธศาสตร์ในการผลิตอาหารไทยเพื่อการส่งออกไปประเทศต่าง ๆ

4.4 ยุทธศาสตร์การส่งเสริมครัวไทยสู่โลกควรดำเนินการในเรื่องต่าง ๆ ไป พร้อม ๆ กัน ดังนี้

4.4.1 หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องทั้งโดยตรงและโดยอ้อมในเรื่องการ ขออนุญาตไปทำงานในต่างประเทศของพ่อครัว แม่ครัว

4.4.2 ในระยะสั้นเร่งสร้างพ่อครัวแม่ครัวขึ้นใหม่ในต่างประเทศ โดย สร้างหลักสูตรเร่งรัดและภาครัฐสนับสนุนโดยให้คณะฝึกอบรมจากสถาบันวิชาการต่าง ๆ ของไทย ไปทำการฝึกอบรม ณ ประเทศต่าง ๆ เพื่อแก้ไขปัญหาเร่งด่วนหรือร่วมมือกับสถาบันสอนอาหาร หรือผู้รับผิดชอบหลักสูตรพ่อครัว (Culinary Institute) ในต่างประเทศในการจัดหลักสูตรร่วม

4.4.3 ในระยะยาว ภาครัฐควรส่งเสริมสนับสนุนให้มีการจัดตั้งสถาบัน การสอนการทำอาหารที่ได้มาตรฐานสากลและทำการเทียบระดับมาตรฐานให้พ่อครัวทั่วโลกได้ (Chef Certification)

4.4.4 หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้องควรเร่งดำเนินการเรื่อง Chef Certification

4.4.5 เร่งสร้างผู้ประกอบการใหม่ โดยภาครัฐสนับสนุนเรื่องสินเชื่อ จากสถาบันการเงินในประเทศไทย

4.4.6 ประชาสัมพันธ์เผยแพร่อาหารไทยอย่างต่อเนื่องไปยังกลุ่ม ประเทศที่ยังไม่มีร้านอาหารไทยและเมืองใหม่ที่ยังไม่มีร้านอาหารไทย

ในปี พ.ศ. 2550 กรมส่งเสริมการค้าส่งออก ได้ดำเนินงานสนับสนุนการพัฒนา และ ส่งเสริมร้านอาหารไทยในต่างประเทศอย่างต่อเนื่องมาตั้งแต่ปี 2541 ซึ่งขณะนั้นมีจำนวนร้าน อาหารไทยทั่วโลกประมาณ 5,000 ร้าน จนถึงปัจจุบัน ปรากฏจำนวนร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เพิ่มขึ้นกว่า 11,000 ร้าน และกรมส่งเสริมการค้าส่งออกได้ตั้งเป้าหมายที่จะขยายจำนวนให้เพิ่มขึ้นเป็น 15,000 ร้าน ในปี พ.ศ.2550 – 2551 ปัจจุบันกรมส่งเสริมการค้าส่งออกได้รับโอนกิจกรรมด้าน การตลาดภายใต้โครงการครัวไทยสู่โลกมาดำเนินการต่อจากสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม (กรมส่งเสริมการค้าส่งออก. 2550: ออนไลน์) โดยจัดตั้งศูนย์พัฒนาอาหารไทยและครัวไทยสู่โลก (ศพอท.) “บริการครบวงจรเพื่ออาหารไทยสู่สากล”

ศูนย์พัฒนาอาหารไทยและครัวไทยสู่โลก (ศพอท.) คือ หน่วยงานที่ ดูแล รับผิดชอบในฐานะผู้ให้คำปรึกษาเชิงกลยุทธ์ด้านธุรกิจอาหารไทยแบบครบวงจร ทำหน้าที่ เชิงรุก ส่งเสริมให้เกิดการขยายตัวของธุรกิจอาหารไทยอย่างยั่งยืน พร้อมเชื่อมโยงหน่วยงานภาครัฐ และเอกชนที่เกี่ยวข้องเพื่อผลักดันให้อาหารไทยกลายเป็นอาหารระดับโลกได้อย่างภาคภูมิใจ ศูนย์ พัฒนาอาหารไทยและครัวไทยสู่โลก ถูกจัดตั้งขึ้นตามภารกิจโครงการครัวไทยสู่โลก มีสถานะเป็น หน่วยงานภายในของสถาบันอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์และหน้าที่ ดังนี้ (กรมส่งเสริมการค้าส่งออก. 2550: ออนไลน์)

1. สนับสนุนการทำงานของคณะกรรมการพัฒนาอาหารไทยและครัวไทยสู่ ครัวโลก
2. เป็นศูนย์กลางประสานการดำเนินการของหน่วยงานของรัฐและภาคเอกชน ทั้งในและต่างประเทศในการผลักดันยุทธศาสตร์หรือกิจกรรมอื่นๆ เพื่อประโยชน์ต่อการนำนโยบาย ครัวไทยสู่โลกไปสู่การปฏิบัติ
3. จัดทำแผนงานและงบประมาณของโครงการครัวไทยสู่โลก
4. เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ และจัดกิจกรรมส่งเสริมด้านการตลาดของ โครงการครัวไทยสู่โลก
5. บริการให้คำปรึกษาแนะนำ ให้ข้อมูลที่เกี่ยวข้องแก่นักลงทุนและผู้สนใจ ทั่วไป

6. ดำเนินการอื่นที่จำเป็น หรือต่อเนื่องตามที่คณะกรรมการพัฒนาอาหารไทยและครัวไทยสู่โลกมอบหมายแผนส่งเสริมการพัฒนา และขยายธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ตลาดหลัก/ ตลาดเดิม ได้แก่ สหรัฐอเมริกา แคนาดา อังกฤษ เยอรมัน ออสเตรเลีย นิวซีแลนด์ ญี่ปุ่นและสิงคโปร์ มีจำนวนร้านอาหารไทยรวมประมาณ 9,194 ร้าน ตลาดใหม่ ได้แก่ ตะวันออกกลาง จีน อินเดีย แอฟริกา ยุโรปตะวันออก ฯลฯ มีจำนวนร้านอาหารไทย รวมประมาณ 512 ร้าน การพัฒนามาตรฐานและเพิ่มขีดความสามารถของการแข่งขัน

7. การมอบเครื่องหมายมาตรฐาน Thai Select เพื่อแสดงการรับรองร้านอาหารไทยที่มีคุณภาพ ส่งเสริมแนะนำประชาสัมพันธ์ทั่วโลกโดยกรมส่งเสริมการส่งออก ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549 ถึงปัจจุบัน มีร้านอาหารไทยที่ได้รับเครื่องหมายมาตรฐาน Thai Select แล้วจำนวนกว่า 800 ร้าน และกรมส่งเสริมการส่งออกมีเป้าหมายที่จะส่งเสริมให้ได้ถึงประมาณ 1,000 ร้าน ภายในปี พ.ศ. 2550

8. สนับสนุนการพัฒนาเพิ่มทักษะฝีมือพ่อครัว แม่ครัวร้านอาหารไทย โดยนำคณะอาจารย์ผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันสอนอาหารที่มีชื่อเสียงของไทย ไปจัดอบรมในประเทศต่างๆ อย่างต่อเนื่อง อาทิ ในปี พ.ศ. 2549 ดำเนินการที่ประเทศ ญี่ปุ่น แคนาดา สหราชอาณาจักร เนเธอร์แลนด์ ออสเตรเลีย ฮังการี สาธารณรัฐเชก เดนมาร์ก สวีเดน ใต้หวัน มาเลเซีย ออสเตรเลีย เป็นต้น และในปี พ.ศ. 2550 ดำเนินการจัดกิจกรรมฝึกอบรมที่ประเทศ อียิปต์ ญี่ปุ่น สาธารณรัฐเกาหลี สาธารณรัฐเชก ฮังการี โปแลนด์ รัสเซีย ออสเตรเลีย สโลวีเนีย อิตาลี เนเธอร์แลนด์ เดนมาร์ก ออสเตรเลีย และนิวซีแลนด์

กระทรวงการต่างประเทศ โดยกรมเศรษฐกิจระหว่างประเทศ ได้สนับสนุนยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลกอย่างต่อเนื่องร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อผลักดันการดำเนินงานเป็นไปอย่างบูรณาการและสัมฤทธิ์ผลตามเป้าหมายที่รัฐบาลกำหนดไว้ โดยมีบทบาทที่สำคัญในการผลักดันยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก ได้แก่ (กรมเศรษฐกิจระหว่างประเทศ. 2550: ออนไลน์)

1. จัดทำโครงการสาธิตการทำอาหารไทยในต่างประเทศ รวมทั้งการแสวงหาความร่วมมือกับสถาบันอาหารในประเทศต่างๆ

2. คณะกรรมการพัฒนาอาหารไทยและครัวไทยสู่โลก ช่วยแก้ไขปัญหา VISA/Work Permit ของพ่อครัวแม่ครัวไทยที่ประสงค์จะไปทำงานในต่างประเทศ ซึ่งกรมเศรษฐกิจระหว่างประเทศ ได้ว่าจ้างบริษัท Inspire Research จัดทำโครงการฐานข้อมูลและกฎระเบียบการจ้างงานและการไปทำงานในต่างประเทศสำหรับพ่อครัว แม่ครัวไทย

3. กรมเศรษฐกิจระหว่างประเทศ ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการขยายตลาดอาหารไทยให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายในประเทศต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในกลุ่มประเทศ ซึ่งเป็นตลาดใหม่ อาทิ เช่น ภูมิภาคลาตินอเมริกา จึงได้จัดโครงการสาธิตการทำอาหารไทยโดยผู้เชี่ยวชาญ

สรุปได้ว่า โครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เป็นโครงการที่ตอบสนองยุทธศาสตร์อาหารไทยและครัวไทยสู่โลก เพื่อให้ครอบคลุมในเรื่องวัตถุดิบในการผลิตอาหาร การผลิตอาหารพร้อมปรุง การส่งเสริมพัฒนาภัตตาคารร้านอาหารไทยในต่างประเทศ โดยมีการจัดตั้ง

ศูนย์พัฒนาอาหารไทยและครัวไทยสู่โลก บริการครบวงจรเพื่ออาหารไทยสู่สากล ซึ่งหน่วยงานนี้เป็นหน่วยงานภายในสถาบันอาหารทำหน้าที่เชิงรุก ส่งเสริมเพื่อให้เกิดการขยายตัวของธุรกิจอาหารไทยอย่างยั่งยืน และเชื่อมโยงหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องเพื่อผลักดันให้อาหารไทยกลายเป็นอาหารระดับโลก

พรจิต สมบัติพานิช (2547: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาเรื่อง การพัฒนาศูนย์กลางโครงการครัวไทยสู่โลก ณ นครลอสแอนเจลิส โดยกำหนดวัตถุประสงค์ที่จะศึกษา และวิเคราะห์ถึงลักษณะและปัญหาที่เกี่ยวข้องกับโครงการไว้ 2 กรอบ คือ ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยและผู้บริโภคชาวต่างประเทศที่บริโภคอาหารไทยที่อยู่ในนครลอสแอนเจลิสและเมืองบริเวณรอบ ผลการวิจัยพบว่า ผู้ประกอบการร้านอาหารไทย ต้องเผชิญกับปัญหา คือ ปัญหาเรื่องความสะอาดของร้านอาหาร และคุณภาพอาหารที่ไม่ได้มาตรฐาน ปัญหาเรื่องพ่อครัวแม่ครัว ปัญหาเรื่องเงินทุนในการประกอบการ และปัญหาเรื่องวัตถุดิบราคาสูง นอกจากนี้ผู้ประกอบการร้านอาหารไทย เห็นด้วยกับแนวคิดเรื่องการจัดตั้งศูนย์กลางโครงการ “ครัวไทยสู่โลก” ณ นครลอสแอนเจลิส และต้องการให้รัฐบาลริบดำเนิการ ทั้งนี้ต้องการให้ศูนย์กลางของโครงการ “ครัวไทยสู่โลก” อำนวยความสะดวกและช่วยเหลือด้านต่างๆ ดังนี้ คือ ด้านเงินทุน ด้านการจัดหาพ่อครัวหรือแม่ครัวที่มีคุณภาพ มีความสามารถในการประกอบอาหารไทย และการเข้าเมืองอย่างถูกต้องตามกฎหมาย ส่วนโครงการ “Thai Select” ควรประชาสัมพันธ์เผยแพร่มาตรฐานให้แพร่หลายในกลุ่มผู้บริโภคประเทศสหรัฐอเมริกามากขึ้น และเรื่องวัตถุดิบนั้นรัฐบาลควรเร่งจัดหาวัตถุดิบที่ได้มาตรฐานของประเทศสหรัฐอเมริกา นอกจากนี้ วารุณี วารัญญานนท์ และคณะ (2548: 16 – 48) ได้ทำการวิจัยเรื่องการวิจัยและพัฒนาการผลิต การส่งออก และการประชาสัมพันธ์เชิงรุก เพื่อสนับสนุนครัวไทยสู่ครัวโลก ผลการวิจัยพบว่า กลยุทธ์ประชาสัมพันธ์ ควรกำหนดแผนประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่องระหว่างหน่วยงานต่างๆ ของรัฐ และเอกชน เพื่อเร่งรัดดำเนิการวางแผนการประชาสัมพันธ์สร้างความพร้อมและผลักดันให้มีการเพิ่มร้านอาหารไทยในต่างประเทศให้ครบ 20,000 ร้าน ภายในปี พ.ศ 2551 ตามนโยบายของรัฐบาล เพื่อสร้างภาพลักษณ์ของอาหารไทยให้ชาวต่างชาติรู้จัก ความนิยมชมชอบอาหารไทย การประชาสัมพันธ์กิจกรรมการฝึกอบรม ความรู้ด้านอาหารไทยให้บุคลากรในร้านอาหารไทยรับทราบ สำหรับช่องทางประชาสัมพันธ์พบว่า กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจอยู่ในระดับดี การให้ความรู้เรื่องอาหารไทยผ่านสื่อดังกล่าวถือเป็นสื่อที่มีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ช่องทางอื่นที่เป็นการประชาสัมพันธ์เชิงรุกที่สำคัญ ได้แก่ การจัดการรณรงค์อาหารไทยในต่างประเทศ การเชิญสื่อมวลชนมาชมและชิมอาหารไทย การประชาสัมพันธ์งานวิจัยที่เกี่ยวกับคุณค่าอาหารไทยกับชาวต่างชาติ การส่งเสริมให้หน่วยงานของรัฐ และเอกชนได้เข้าร่วมงาน Thai Food Fair ในต่างประเทศ สื่อประชาสัมพันธ์ที่ควรใช้ คือ สื่อมวลชน ทั้งในและต่างประเทศ การใช้สื่อเว็บไซต์เพื่อเผยแพร่อาหารไทย และการท่องเที่ยว ควบคู่ไปพร้อมกับการเผยแพร่ที่อยู่ของร้านอาหารไทยในต่างประเทศ การจัดสาธิตอาหารไทยในโอกาสต่างๆ การใช้ฟรีเซนเตอร์ที่เป็นที่รู้จักกันทั่วโลก เช่น นักกีฬาที่มีชื่อเสียง ดารานักแสดง ทางด้านนโยบายของรัฐควรสนับสนุนโครงการครัวไทยสู่โลกอย่างจริงจังและต่อเนื่อง ควรมีหน่วยงานประสานงานการดำเนินงานตามนโยบายของรัฐ เพื่อให้การดำเนิการไปใน

ทิศทางเดียวกัน โดยจัดสรรงบประมาณให้อย่างต่อเนื่อง ร่วมประสานกับสถาบันการศึกษาที่ทำหน้าที่จัดฝึกอบรมบุคลากร ผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ประกอบอาหาร (Chef) และหน่วยงานวิจัยด้านอาหารไทย เพื่อสนับสนุนโครงการครัวไทยสู่โลก การจัดดำเนินงานโครงการต่างๆจะต้องอาศัยรูปแบบที่ส่งผลให้การดำเนินงานในโครงการนั้นๆ มีประสิทธิภาพ ดังผลการวิจัยของ สุรัชชัย จิวเจริญสกุลและคณะ (2548: บทคัดย่อ) เรื่องการพัฒนาแบบการสร้างระบบธุรกิจร้านอาหารไทยมืออาชีพ โดยสรุปรูปแบบไว้ดังนี้ ประการแรกให้คำนึงถึง ระบบความคิด (Think System) ที่จะทำธุรกิจร้านอาหาร ได้แก่ การสำรวจลักษณะที่สำคัญของตนเองที่จะประกอบธุรกิจร้านอาหารไทย ประการที่สอง คือ การค้นหาทิศทางการดำเนินชีวิต (Planning for Restaurant Business Procedure) ได้แก่ การหากลุ่มเป้าหมาย สถานที่ตั้ง ทำเล การเลือกรายการอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ และการจัดตกแต่งร้าน ประการที่สามคือ การเตรียมความพร้อมเพื่อเริ่มต้นทำธุรกิจร้านอาหาร (Prepare for Construction, Structure and Function) ควรพิจารณาด้านทำเลที่ตั้ง การจัดตกแต่งร้านในส่วนการผลิตและส่วนการบริการส่วนหน้า หน้าที่และการปฏิบัติงาน พิจารณาจากความขยัน มีมารยาท เครื่องแบบพนักงานในร้าน ประการที่สี่ คือ การลงมือทำธุรกิจ (Action : Run Restaurant Business) พิจารณาปัจจัยควบคุม ไม่ให้เกิดการรั่วไหล และการประหยัด โดยเจ้าของเป็นผู้ควบคุมเอง และประการที่ห้า คือ การผลักดันให้ธุรกิจไปสู่ความสำเร็จ (Empower to Become Success) พิจารณาปัจจัยภายนอก เช่น ประหยัดตรวจสอบราคาสินค้า ควบคุมค่าใช้จ่าย ใช้วัตถุดิบตามฤดูกาล ปรับเปลี่ยนเมนูเพื่อลดต้นทุน

โครงการบริการวิชาการแก่สังคม “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ เป็นโครงการบริการวิชาการที่ดำเนินงานโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพกับสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรปตั้งแต่ปี พ.ศ.2549 – 2554 โดยมีสถานเอกอัครราชทูตไทยกรุงบรัสเซลส์ ประเทศเบลเยียม เป็นหน่วยงานประสานงานหลักกับสถานเอกอัครราชทูตประเทศต่างๆ ในกลุ่มประเทศแถบยุโรป และคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ โดยวัตถุประสงค์หลักของโครงการ เพื่อเผยแพร่อาหารไทยให้เป็นที่รู้จัก สร้างความเข้าใจและให้ความรู้ในการประกอบอาหารไทยคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์อาหารไทย ภูมิปัญญาไทยและรักษาภาพพจน์ของอาหารไทยที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เพื่อสร้างอาชีพและความมั่นคงทางเศรษฐกิจให้แก่คนไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ตลอดจนการแลกเปลี่ยนศิลปวัฒนธรรมและภูมิปัญญาให้แก่คนไทยที่อาศัยอยู่ในต่างประเทศและชาวต่างชาติ นอกจากนี้ยังตอบสนองยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่ครัวโลก เพื่อการขยายตลาดการส่งออกเครื่องปรุงอาหารไทย ตลอดจนถึงการสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการแลกเปลี่ยนความรู้ประสบการณ์ของอาจารย์ นักศึกษา ในการจัดการเรียนการสอนทางด้านอาหารกับสถาบันการศึกษาทางด้านอาหารในต่างประเทศ โดยในปี พ.ศ. 2549 การจัดดำเนินโครงการเป็นรูปแบบการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการประกอบอาหารไทยให้แก่กลุ่มคนไทยในประเทศเบลเยียม จากการฝึกอบรมคนไทยในเบลเยียมจำนวน 150 คน พบว่า ผู้เข้าอบรมส่วนใหญ่มีความรู้เรื่องการทำอาหารไทยน้อยมาก รู้จักรายการอาหารไทยไม่มากนัก ไม่สามารถอธิบาย

คุณลักษณะพิเศษของอาหารไทย สถานเอกอัครราชทูตไทยประเทศเบลเยียมร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ต่อมาได้จัดโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” โดยให้สถานเอกอัครราชทูตไทยในประเทศอื่นๆ แลกยูโรปเข้าร่วมโครงการ ในปี พ.ศ. 2550 จึงมีการการดำเนินโครงการในรูปแบบการฝึกอบรมการประกอบอาหารไทยให้แก่คนไทยและชาวต่างชาติ ในกลุ่มประเทศแถบยุโรป 8 ประเทศ ได้แก่ ประเทศเบลเยียม เนเธอร์แลนด์ เยอรมนี เดนมาร์ก สาธารณรัฐเชก โปแลนด์ ลักเซมเบิร์ก และสวีเดน ในปี พ.ศ. 2551 ได้จัดโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ในรูปแบบการฝึกอบรมการประกอบอาหารไทย ให้แก่ กลุ่มคนไทยและชาวต่างชาติ ในกลุ่มประเทศแถบยุโรป 14 ประเทศ ได้แก่ ประเทศเบลเยียม ลักเซมเบิร์ก เนเธอร์แลนด์ ไอซ์แลนด์ ลิทัวเนีย สวีเดน โปรตุเกส นอร์เวย์ สวิสเซอร์แลนด์ สาธารณรัฐเชก โรมาเนีย บัลแกเรีย โปแลนด์และกรีซ ส่วนในปี พ.ศ 2552 ได้จัดโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ในรูปแบบการฝึกอบรมการประกอบอาหารไทย ให้ แก่ คนไทยและชาวต่างชาติ ในกลุ่มประเทศแถบยุโรป 10 ประเทศ ได้แก่ ประเทศเบลเยียม ลักเซมเบิร์ก สวีเดน เนเธอร์แลนด์ โปรตุเกส โปแลนด์ สาธารณรัฐเชก โรมาเนีย และบัลแกเรีย และในปี พ.ศ. 2553 ได้จัดโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ในรูปแบบการฝึกอบรมการประกอบอาหารไทย ให้แก่คนไทยและชาวต่างชาติ ในกลุ่มประเทศแถบยุโรป 8 ประเทศ ได้แก่ ประเทศเบลเยียม ลักเซมเบิร์ก เนเธอร์แลนด์ โปรตุเกส สเปน สาธารณรัฐเชก โรมาเนียและบัลแกเรีย และในปี พ.ศ. 2554 ได้จัดโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ในรูปแบบการฝึกอบรมการประกอบอาหารไทย การสาธิตการทำอาหาร การจัดเทศกาลอาหารไทย ให้แก่คนไทยและชาวต่างชาติในประเทศ เนเธอร์แลนด์ โรมาเนียและบัลแกเรีย ซึ่งการดำเนินการโครงการอบรมการประกอบอาหารไทย ให้แก่ คนไทยและชาวต่างชาติ ในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ถือเป็นหนึ่งในการบริการวิชาการ แก่สังคมของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

บทที่ 3

วิธีดำเนินการวิจัย

การดำเนินการวิจัย เรื่อง การพัฒนารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ โดยผู้วิจัยได้ดำเนินการ 3 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาสภาพการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ โดยศึกษาและวิเคราะห์ เอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษา รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ปี พ.ศ. 2549 – 2554 และการสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ เกี่ยวกับการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ตามองค์ประกอบการจัดดำเนินงาน ด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม และด้านงบประมาณ และทำการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

ขั้นตอนที่ 2 สร้างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ โดยการนำข้อมูลจากขั้นตอนที่ 1 มาจัดทำร่างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” มาสร้างเป็นแบบสอบถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (Rating Scale) แล้วนำไปสอบถามความคิดเห็นผู้เชี่ยวชาญตามกระบวนการเทคนิคเดลฟาย

ขั้นตอนที่ 3 ประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบ โดยนำรูปแบบที่ได้ในขั้นตอนที่ 2 ไปสอบถามความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องในการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

รายละเอียดการดำเนินการในแต่ละขั้นตอนมี ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาสภาพการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

ศึกษาสภาพการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ โดยศึกษาและวิเคราะห์ เอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริการวิชาการสถาบันอุดมศึกษา รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ปี พ.ศ. 2549 – 2554 และสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ ดังนี้

1. ประชากร

ประชากร เป็นผู้ทรงคุณวุฒิที่เป็นผู้ให้สัมภาษณ์เกี่ยวกับการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” จำนวน 10 ท่าน (ภาคผนวก ก) โดยกำหนดคุณสมบัติ ดังนี้

1.1 เป็นนักวิชาการทางการอุดมศึกษาที่มีความรู้และประสบการณ์เกี่ยวกับการบริการวิชาการ และ/หรือ

1.2 เป็นผู้บริหารในสถาบันอุดมศึกษาที่มีความรู้และประสบการณ์ในการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของสถาบันอุดมศึกษา คือ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี และมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

2.1 วิธีการสร้างเครื่องมือ

2.1.1 ศึกษาสภาพการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ โดยศึกษาและวิเคราะห์ จากเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษา รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ปี พ.ศ. 2549 – 2554 ตามองค์ประกอบ ด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม และด้านงบประมาณ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการสร้างเครื่องมือตามจุดมุ่งหมายของการวิจัย

2.1.2 สร้างแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง การจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

2.1.3 นำแบบสัมภาษณ์ที่สร้างขึ้นไปให้คณะกรรมการที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ตรวจสอบความครอบคลุมของเนื้อหาและภาษาที่ใช้

2.1.4 ปรับปรุงแก้ไขแบบสัมภาษณ์เพื่อใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

2.2 ลักษณะของเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือ แบบสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ ซึ่งเป็นคำถามปลายเปิดกึ่งโครงสร้างการจัดดำเนินโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ตามองค์ประกอบด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม และด้านงบประมาณ

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลสำหรับการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยดำเนินการ ดังต่อไปนี้

3.1 ขออนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ให้ออกหนังสือขอความอนุเคราะห์เพื่อขอสัมภาษณ์จากผู้ทรงคุณวุฒิที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง

3.2 ผู้วิจัยนำแบบสัมภาษณ์พร้อมด้วยหนังสือขอความอนุเคราะห์ เพื่อขอความร่วมมือในการสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ จำนวน 10 ท่าน ด้วยตนเอง พร้อมทั้งนัดหมาย วันสัมภาษณ์ เวลา และสถานที่ตามที่คุณให้สัมภาษณ์สะดวก

3.3 ผู้วิจัยนำข้อมูลการสัมภาษณ์ ไปทำการวิเคราะห์ต่อไป

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาและวิเคราะห์เอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ปี พ.ศ. 2549 – 2554 และการสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้วิจัยทำการวิเคราะห์ข้อมูล ด้วยวิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

ขั้นตอนที่ 2 สร้างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

1. ประชากร

ประชากรในขั้นตอนนี้ เป็นผู้เชี่ยวชาญจำนวน 17 ท่าน โดยกำหนดคุณสมบัติ ดังนี้

- 1.1 เป็นนักวิชาการทางการอุดมศึกษาที่มีความรู้และประสบการณ์ในการบริการวิชาการแก่สังคมเป็นที่ยอมรับในวงการอุดมศึกษาและ/หรือ
- 1.2 เป็นนักวิชาการทางการอุดมศึกษาที่มีประสบการณ์ในด้านการบริหาร การบริการวิชาการสถาบันอุดมศึกษาและการบริหารโครงการบริการวิชาการและ/หรือ
- 1.3 ผู้บริหารในหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกหรือเป็นวิทยากรบรรยายเกี่ยวกับการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

2.1 วิธีการสร้างเครื่องมือ

2.1.1 นำข้อมูลที่ได้จากการศึกษาสภาพการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ จากเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง รายงานสรุปผลการดำเนินโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ปี พ.ศ. 2549 – 2554 และข้อมูลการสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ มาสังเคราะห์และวิเคราะห์เนื้อหา จากนั้นนำข้อมูลมาจัดทำเป็นร่างรูปแบบ จัดทำเป็นแบบสอบถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (Rating Scale) เกี่ยวกับรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

2.1.2 นำแบบสอบถาม เสนอต่อคณะกรรมการควบคุมวิทยานิพนธ์ เพื่อพิจารณาตรวจสอบความครอบคลุม ความตรงเชิงเนื้อหาและความชัดเจนของภาษา

2.1.3 ปรับปรุงแบบสอบถามรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการให้มีความสมบูรณ์ถูกต้อง

2.1.4 นำแบบสอบถามที่สร้างขึ้น ไปให้ผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือจำนวน 5 คน (ภาคผนวก ก) เพื่อตรวจสอบความครอบคลุม ความถูกต้องของเนื้อหาและภาษาที่ใช้ (Content Validity) และหาความเชื่อมั่นของแบบสอบถาม โดยการหาค่าดัชนีความสอดคล้อง

(IOC : Item Objective Congruence) แล้วเลือกข้อที่มีค่าดัชนีความสอดคล้อง 0.5 ขึ้นไป เป็นข้อคำถามในแบบสอบถาม และแบบสอบถามปลายเปิด เพื่อแสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

2.1.5 นำแบบสอบถามไปปรับปรุงแก้ไขตามข้อเสนอแนะของผู้เชี่ยวชาญ

ตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ เสนอคณะกรรมการที่ปรึกษาปริญญาโทเพื่อพิจารณา ก่อนนำไปใช้

2.2 ลักษณะเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยเป็นแบบสอบถามความคิดเห็นที่มีต่อรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ตามองค์ประกอบด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรมและด้านงบประมาณ โดยแบบสอบถามนี้เป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (Rating Scale) จำนวน 62 ข้อและแบบสอบถามปลายเปิดเพื่อแสดงความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม โดยผู้วิจัยกำหนดค่าน้ำหนักคะแนน ดังนี้

- | | | |
|---|---------|--|
| 5 | หมายถึง | ข้อความนั้นผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยมากที่สุดในการกำหนดเป็นรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ |
| 4 | หมายถึง | ข้อความนั้นผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยมากในการกำหนดเป็นรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ |
| 3 | หมายถึง | ข้อความนั้นผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยปานกลางในการกำหนดเป็นรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ |
| 2 | หมายถึง | ข้อความนั้นผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยน้อยในการกำหนดเป็นรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ |
| 1 | หมายถึง | ข้อความนั้นผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยน้อยที่สุด ในการกำหนดเป็นรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ |

เกณฑ์ในการแปลความหมายของค่าคะแนนเฉลี่ยดังนี้

- 4.50 – 5.00 หมายถึง ข้อความนั้นผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยมากที่สุดในการกำหนดเป็นรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
- 3.50 – 4.49 หมายถึง ข้อความนั้นผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยมากในการกำหนดเป็นรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
- 2.50 – 3.49 หมายถึง ข้อความนั้นผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยปานกลางในการกำหนดเป็นรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
- 1.50 – 2.49 หมายถึง ข้อความนั้นผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยน้อยในการกำหนดเป็นรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
- 1.00 – 1.49 หมายถึง ข้อความนั้นผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยน้อยที่สุดในการกำหนดเป็นรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลสำหรับการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยดำเนินการ ดังต่อไปนี้

3.1 ขออนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ให้ออกหนังสือขอความอนุเคราะห์ เพื่อขอเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง

3.2 ผู้วิจัยนำแบบสอบถามพร้อมด้วยหนังสือขอความอนุเคราะห์ เพื่อขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามจำนวน 17 ท่าน ด้วยตนเองและทางไปรษณีย์

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลจากการตอบแบบสอบถามรอบ 1 และรอบที่ 2 โดยการคำนวณหาค่ามัธยฐาน (Median) และค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ (Interquartile Range) แล้วนำผลจากการวิเคราะห์มาพิจารณาเพื่อนำไปกำหนดเป็นรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

ขั้นตอนที่ 3 ประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

การศึกษาในขั้นตอนนี้ เพื่อประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ดังนี้

1. การกำหนดประชากรและการเลือกกลุ่มตัวอย่าง

ประชากรในขั้นประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ รวมทั้งหมด 191 คน ได้แก่

1.1 ผู้บริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ได้แก่ อธิการบดี รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและฝึกอบรม รองอธิการบดีฝ่ายวางแผนและพัฒนา ผู้ช่วยอธิการบดี 4 ฝ่าย คณบดี ผู้อำนวยการสำนัก/สถาบัน ผู้อำนวยการกอง จำนวน 28 คน

1.2 ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในยุโรป 9 ประเทศ ได้แก่ เอกอัครราชทูต อัครราชทูต อัครราชทูตที่ปรึกษา อัครราชทูตที่ปรึกษาฝ่ายพาณิชย์ อัครราชทูตที่ปรึกษาฝ่ายเกษตร อัครราชทูตที่ปรึกษาฝ่ายแรงงาน และเลขานุการเอกที่ทำหน้าที่ประสานงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” จำนวน 45 คน

1.3 ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ผู้บริหารระดับผู้จัดการบริษัทที่ส่งออกเครื่องปรุงอาหารไทยและร้านอาหารไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรปจำนวน 10 คน

1.4 ผู้เข้ารับการฝึกอบรมโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ในกลุ่มประเทศแถบยุโรป 9 ประเทศ จำนวน 108 คน (เลือกกลุ่มตัวอย่างประเทศละ 12 คน)

2. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

2.1 วิธีการสร้างเครื่องมือ

2.1.1 ผู้วิจัยสร้างแบบสอบถามความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยี

คหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ โดยนำคำตอบรอบสุดท้ายในขั้นตอนที่ 3 มาพิจารณาเป็นแบบสอบถามมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (Rating Scale) โดยเครื่องมือมี 2 ชุด ชุดที่ 1 เป็นแบบสอบถามความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ในด้านการประสานงาน ด้านบุคลากรและด้านงบประมาณ ชุดที่ 2 เป็นแบบสอบถามความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม

2.1.2 นำแบบสอบถามเสนอคณะกรรมการที่ปรึกษาปริญญาโท

ตรวจสอบความครอบคลุมของเนื้อหาและภาษาที่ใช้

2.1.3 ปรับปรุงแก้ไขแบบสอบถามตามข้อเสนอแนะ

2.2 ลักษณะของเครื่องมือ

เครื่องมือที่ใช้เป็นแบบสอบถามแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (Rating Scale) โดยเครื่องมือมี 2 ชุด เครื่องมือชุดที่ 1 เป็นแบบสอบถามความคิดเห็นของผู้บริหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องเกี่ยวกับความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ในด้านการประสานงาน ด้านบุคลากรและด้านงบประมาณ เครื่องมือชุดที่ 2 เป็นแบบสอบถามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ในด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม โดยผู้วิจัยกำหนดค่าน้ำหนักคะแนน ดังนี้

- | | | |
|---|---------|---|
| 5 | หมายถึง | ข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติในระดับมากที่สุด |
| 4 | หมายถึง | ข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติในระดับมาก |
| 3 | หมายถึง | ข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติในระดับปานกลาง |
| 2 | หมายถึง | ข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติในระดับน้อย |
| 1 | หมายถึง | ข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติในระดับน้อยที่สุด |

เกณฑ์ในการแปลความหมายของค่าคะแนนเฉลี่ย ดังนี้

4.50 – 5.00	หมายถึง	ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นว่าข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติมากที่สุด
3.50 – 4.49	หมายถึง	ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นว่าข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติมาก
2.50 – 3.49	หมายถึง	ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นว่าข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติปานกลาง
1.50 – 2.49	หมายถึง	ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นว่าข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติน้อย
1.00 – 1.49	หมายถึง	ผู้ตอบแบบสอบถามเห็นว่าข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติ น้อยที่สุด

3. การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลสำหรับการวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยดำเนินการดังต่อไปนี้

3.1 ขออนุมัติจากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ให้ออกหนังสือขอความอนุเคราะห์ถึงผู้บริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยใน 9 ประเทศ ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องเพื่อขอเก็บรวบรวมข้อมูล (ภาคผนวก ข)

3.2 ผู้วิจัยส่งแบบสอบถามพร้อมด้วยหนังสือขอความอนุเคราะห์ ในการตอบแบบสอบถาม ถึงผู้บริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพด้วยตนเอง จำนวน 28 ฉบับ และผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องทางไปรษณีย์จำนวน 10 ฉบับ ส่วนผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูต ผู้วิจัยส่งแบบสอบถามผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-mail) จำนวน 45 ฉบับ และผู้เข้ารับการฝึกอบรม ผู้วิจัยส่งแบบสอบถามผ่านจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ และไปรษณีย์ ผ่านประธานเครือข่ายคนไทยและประธานสมาคมร้านอาหารไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป จำนวน 108 ฉบับ รวม 191 ฉบับ แบบสอบถามที่ส่งไปและที่ได้รับคืนมีความสมบูรณ์ทุกฉบับคิดเป็นร้อยละ 100

4. การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลความคิดเห็นของผู้บริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการของสถานเอกอัครราชทูต ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องและผู้เข้ารับการฝึกอบรม โดยคำนวณหาค่าคะแนนเฉลี่ย (Mean) และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) และการทดสอบทีแบบกลุ่มตัวอย่างเดียว (t-test for one sample group) โดยกำหนดเกณฑ์ไว้ที่ 3.50



บทที่ 4

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิจัยนี้มีความมุ่งหมายเพื่อพัฒนารูปแบบการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ โดยผู้วิจัยได้นำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลเป็น 3 ตอนดังนี้

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสภาพการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม และด้านงบประมาณ

ตอนที่ 2 การวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อรูปแบบการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

ตอนที่ 3 การวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้บริหารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง และผู้เข้ารับการฝึกอบรม ที่มีต่อความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลในขั้นตอนที่ 1 สภาพการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม และด้านงบประมาณ จากการศึกษาและวิเคราะห์เอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษา รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ปี พ.ศ. 2549 – 2554 และการสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิ โดยรวมและในแต่ละด้าน โดยการวิเคราะห์เนื้อหา พบว่าการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” แต่ละด้านมีดังนี้

1. ด้านการประสานงาน สถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป เป็นเจ้าของโครงการและเชิญบุคลากรของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ จัดดำเนินการในเรื่องหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม โดยมีสถานเอกอัครราชทูตไทย กรุงบรัสเซลส์ ประเทศเบลเยียม เป็นหน่วยงานประสานงานหลักในการจัดทำกำหนดการโดยภาพรวมทุกประเทศ การประสานงานเริ่มจากการแจ้งวัตถุประสงค์โครงการกับผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อหาข้อตกลงกับหน่วยงานที่ร่วมกิจกรรมในเรื่องสถานที่ฝึกอบรม รายการวัสดุอุปกรณ์ ทีมงาน จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม ลักษณะงาน ปริมาณงาน จำนวนวิทยากรและงบประมาณ ผู้ประสานงานโครงการ

แต่ละประเทศสามารถติดต่อโดยตรงกับผู้ประสานงานของมหาวิทยาลัยเพื่อชี้แจงรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับหลักสูตรและการจัดกิจกรรม ความร่วมมือในการจัดกิจกรรมจากหน่วยงานอื่นๆ วัฒนธรรมการทำงานระหว่างหน่วยงาน ผู้ประสานงานทุกฝ่ายควรยอมรับในหลักการของหน่วยงานต่างๆ มีความเข้าใจ มีการแลกเปลี่ยนความคิด โดยยึดกลุ่มเป้าหมายเป็นหลัก การประสานงานควรรับฟังข้อมูลหลายด้าน ผลงานที่ออกมาควรเป็นไปตามมาตรฐานเดียวกัน อย่างไรก็ตามยังพบปัญหาการประสานงานมีข้อจำกัดเรื่องเวลาและความพร้อมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ภาระงานประจำของแต่ละหน่วยงาน

นอกจากนี้การติดต่อสื่อสารในการประสานงานการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของหน่วยงานทั้งในและต่างประเทศ บางครั้งการประชุมกับหน่วยงานหลักในต่างประเทศไม่สะดวก สามารถจัดประชุมที่งานในหน่วยงานเท่านั้น จึงมีการติดต่อผู้รับผิดชอบระหว่างหน่วยงานอย่างไม่เป็นทางการก่อนทางโทรศัพท์และจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-mail) เป็นต้น แล้วจึงจัดทำหนังสือขอความร่วมมือจากหน่วยงานนั้นๆ บางครั้งการติดต่อสื่อสารภายในหน่วยงานและระหว่างหน่วยงานขาดประสิทธิภาพ

ส่วนการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผู้ประสานงานในต่างประเทศจัดทำกำหนดการจัดดำเนินงานโครงการในแต่ละประเทศ ดำเนินการจองที่พัก ตั๋วเครื่องบินสำหรับวิทยากร การเตรียมการรับส่งวิทยากรในแต่ละประเทศ จัดหาสถานที่สำหรับการฝึกอบรม การประสานงานในเรื่องการจัดหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม การประชาสัมพันธ์โครงการ การเชิญสื่อมวลชน เชิญผู้ประกอบการร้านอาหารไทย สถาบันการศึกษาที่สอนด้านอาหารเข้ามามีส่วนร่วม บางครั้งก็ต้องอาศัยระยะเวลาในการตอบรับ เพราะแต่ละหน่วยงานก็มีแผนงานประจำ นอกจากนี้ควรมีการจัดทำคู่มือ ผู้รับผิดชอบโครงการของมหาวิทยาลัยจัดทำไปปฏิบัติงานระบุผู้รับผิดชอบ จัดประชุมที่งาน จัดทำเอกสารโครงการเพื่อขออนุมัติโครงการบริการวิชาการของมหาวิทยาลัย หนังสือเพื่อจัดทำเอกสารการเดินทาง จัดทำหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรมร่วมกับสถานเอกอัครราชทูตในแต่ละประเทศ จัดทำตำรับอาหารสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม การเตรียมสื่อสำหรับการฝึกอบรม การประสานงานภายในมหาวิทยาลัยก็เป็นการจัดตั้งทีมงานในระดับผู้ประสานงานโครงการและผู้ปฏิบัติงาน แต่ก็ยังพบปัญหาความพร้อมของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและระบบงานของหน่วยงานภายในที่ไม่เอื้อต่อการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”

สำหรับการประเมินผลและติดตามผล ก็ยังพบปัญหาการประเมินผลในแต่ละประเทศ ยังไม่ได้เป็นไปตามมาตรฐานเดียวกัน ยังไม่มีการติดตามผลโครงการเนื่องจากไม่มีงบประมาณสนับสนุนในส่วนนี้

2. ด้านบุคลากร การจัดบุคลากรเข้าทำงานในโครงการบริการวิชาการ หัวหน้าโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เป็นผู้คัดเลือกวิทยากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญตรงตามหลักสูตรต่างๆ ในแต่ละประเทศ มีประสบการณ์การเป็นวิทยากรระดับมืออาชีพในการอบรมการประกอบอาหารไทยให้แก่ชุมชนคนไทยทั้งในและต่างประเทศ มีความชำนาญ มีฝีมือใน

การประกอบอาหารไทย มีบุคลิกภาพดี สุขภาพแข็งแรง สามารถปรับตัวในการเข้าสังคมและการเดินทางไปต่างประเทศได้ดี สามารถแก้ปัญหาในการฝึกอบรม มีความรู้ภาษาอังกฤษ มีความสามารถในการสร้างบรรยากาศน่าสนใจในการฝึกอบรม เป็นต้น การคัดเลือกบุคลากร ควรพิจารณาจากความพร้อมของบุคลากร เช่น มีความสามารถด้านภาษาอังกฤษ คุณวุฒิ ความรู้ ประสบการณ์ วิทยากรควรผ่านการประเมินโดยคณะกรรมการประเมิน มีการทดลองสอน และมีการประเมินจากผู้เข้ารับการฝึกอบรม บุคลากรต้องเป็นผู้ที่มีความตื่นตัว สำนานอดทน ปรับตัวได้ดี มีวุฒิภาวะทางอารมณ์ดี มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้เรียน การทำงานต้องเคารพซึ่งกันและกัน บุคลากรควรมีความรู้ในการประกอบอาหารตะวันตก เพื่อสามารถอธิบายความต่างและความเหมือนระหว่างอาหารไทยกับอาหารตะวันตก ด้วยเหตุผลทางวิทยาศาสตร์ให้เข้าใจง่ายขึ้น บุคลากรควรมีความรู้เกี่ยวกับข้อมูลวัตถุดิบแต่ละประเทศ สามารถแก้ปัญหาการใช้วัตถุดิบทดแทนในอาหารไทยได้ วิทยากรมีความเข้าใจตามหลักจิตวิทยาการเรียนรู้ เพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างผู้เรียนกับวิทยากร แต่การจัดกิจกรรมที่ผ่านมาก็ยังพบปัญหา บางครั้งก็พบความปัญหาแนวการสอนไม่ตรงกัน ส่งผลให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสับสน จำนวนวิทยากรมีจำนวนน้อยเมื่อเปรียบเทียบกับจำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม นอกจากนี้ก็มีการคัดเลือกวิทยากรตามสายบังคับบัญชาหรือการให้โอกาสบุคลากร จะทำให้ไม่ได้บุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญด้านอาหารไทยอย่างแท้จริง

นอกจากนี้ ลักษณะการทำงานของบุคลากรโครงการ โดยมีการมีการจัดตั้งทีมงานแบ่งงานกันทำ โดยบุคลากรที่มีประสบการณ์เป็นหัวหน้าทีมหรือผู้ประสานงานโครงการ หัวหน้าทีมงาน มีเทคนิคในการสร้างขวัญกำลังใจให้แก่ทีมงาน วิทยากรปรับเทคนิคการฝึกอบรมตามลักษณะความแตกต่างระหว่างบุคคล วิทยากรมีการจัดทำรายการสอนอย่างละเอียด เช่น คุณสมบัติกลุ่มที่เข้ารับการอบรมแต่ละหลักสูตรหรือกลุ่มเป้าหมาย รายการวัตถุดิบโดยแยกของสดและของแห้ง รายการอุปกรณ์ที่ต้องใช้ การบรรจุและการเก็บรักษา แต่อย่างไรก็ตามก็ยังพบปัญหาการทำงานในทีมงานไม่สอดคล้องกับข้อตกลง มีการปรับแผนการทำงานจนเกิดผลกระทบต่อแผนการใช้วัสดุ อุปกรณ์และค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในภายหลัง

ส่วนในด้านการพัฒนาบุคลากร ในกรณีที่มหาวิทยาลัยมีศูนย์ฝึกอบรมอาหารไทยในต่างประเทศ มีการสนับสนุนให้อาจารย์ไปเรียนด้านอาหารในต่างประเทศหลักสูตร 3 เดือน และเป็นวิทยากรเผยแพร่อาหารไทยประจำศูนย์อบรมของมหาวิทยาลัยควบคู่ไปด้วย บุคลากรด้านอาหารไทย ควรมีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้วัฒนธรรมอาหารไทยและอาหารนานาชาติ เพื่อพัฒนาพ่อครัวไทยรองรับการเข้าสู่อาเซียน บุคลากรควรมีโอกาสแลกเปลี่ยนประสบการณ์กับสถาบันการศึกษาด้านอาหารในต่างประเทศ ทำให้มีวิสัยทัศน์ และนำมาพัฒนาการจัดการเรียนการสอนให้ได้มาตรฐานสากล วิทยากรด้านอาหารไทยก็ควรมีการอบรมทักษะด้านอาหารไทยและภาษาอังกฤษอย่างต่อเนื่อง ควรผ่านการอบรมเป็นอนุกรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 และระดับ 2 แต่ก็ยังพบปัญหามหาวิทยาลัยยังให้ความสำคัญน้อยในการพัฒนาบุคลากรทางด้านอาหารไทยเพื่อสนับสนุนโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ในระดับสากล

3. ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม ลักษณะการจัดหลักสูตรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านอาหารไทย ส่วนใหญ่คำนึงถึงเครื่องปรุงอาหารไทยที่จำหน่ายในประเทศนั้นๆ และความสนใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรม โดยการจัดทำหลักสูตรที่หลากหลายให้ผู้เรียนได้เลือกตามที่ถนัด เช่นหลักสูตรการแกะสลักผักและผลไม้ หลักสูตรอาหารไทยโบราณ หลักสูตรอาหารจานเดียว เป็นต้น บางประเทศงบประมาณน้อย ก็จัดหลักสูตรโดยใช้วัตถุดิบทดแทนเครื่องปรุงจากประเทศไทย ที่มีราคาไม่แพงนัก นอกจากนี้มีการสำรวจความชอบบริโภคอาหารของคนในประเทศนั้นๆ รายการอาหารที่ชาวต่างชาติรู้จัก สำหรับการฝึกอบรมการทำอาหารให้แก่คนไทย ซึ่งมีความรู้ในการทำอาหารไทยอยู่บ้างแล้ว แต่พบว่ายังขาดความรู้เชิงทฤษฎี ไม่สามารถแก้ปัญหาที่เกิดจากการประกอบอาหารได้ การจัดหลักสูตรฝึกอบรมทางด้านอาหารไทย จะเริ่มจากการให้ความรู้ทางวิชาการเกี่ยวกับอาหารไทย คุณประโยชน์เครื่องปรุงอาหารไทย หลักความปลอดภัยด้านอาหาร (Food safety) การชั่งตวงอาหาร การใช้ภาชนะในการประกอบอาหาร การจัดหลักสูตรเบื้องต้นสำหรับการประกอบอาหาร เช่น การเตรียมวัตถุดิบ การหั่น การซอย การสับ การเลือกใช้วัตถุดิบ ความรู้เบื้องต้นในการประกอบอาหาร การประกอบอาหารอย่างเป็นขั้นตอน การชิมรสชาติอาหาร ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร แนวทางการทำอาหารเชิงธุรกิจ หลักสูตรอาหารไทยควรแบ่งตามประเภทของอาหาร เช่น อาหารประเภทยำ อาหารประเภทต้ม อาหารประเภทแกง อาหารจานเดียว อาหารว่าง อาหารไทยประยุกต์ หลักการจัดรายการอาหาร อาหารเทศกาลต่างๆ การจัดรายการอาหารไทยสำหรับการจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ เช่น การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ การจัดเลี้ยงแบบค็อกเทล การจัดอาหารแบบสำหรับไทย ในหลักสูตรผู้เข้ารับการฝึกอบรมควรมีความรู้ หลักการจัดการงานครัวและภัตตาคาร การคำนวณต้นทุน การคิดราคา ศัพท์ภาษาอังกฤษสำหรับงานอาหาร หลักการประกอบอาหาร ควรมีการเผยแพร่งานวิจัยด้านอาหารไทย อาหารไทยเพื่อสุขภาพ รายการอาหารควบคุมน้ำหนัก คุณค่าทางโภชนาการของสำหรับไทย เช่น สำหรับส้มตำ ไก่ย่าง ผักแนม และแกงเลียง เป็นต้น แต่ก็ยังพบปัญหา การจัดหลักสูตรจะเน้นการปฏิบัติอาหารตามสูตรเป็นส่วนใหญ่ หลักสูตรความรู้ภาคทฤษฎียังมีน้อย หลักสูตรยังไม่มีความหลากหลาย

การจัดกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการประกอบอาหารไทยในบางประเทศ มีการทดสอบมาตรฐานฝีมือผู้ประกอบการอาหารไทยและการแข่งขันการทำอาหาร ซึ่งการดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือผู้ประกอบการอาหารไทย จะร่วมมือกับกรมพัฒนาฝีมือแรงงานแห่งชาติ กระทรวงแรงงาน และสวัสดิการสังคม โดยมีที่มหาวิทยาลัยอย่างน้อย 5 คน การทดสอบมาตรฐานฝีมือต้องใช้ช่วงเวลาต่อจากการฝึกอบรม ต้องใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์และงบประมาณเพิ่มมากขึ้นกว่าการอบรมการทำอาหาร จึงสามารถทำได้ในบางประเทศที่มีความพร้อม เช่น ประเทศเนเธอร์แลนด์ ซึ่งมีผู้ประกอบการร้านอาหารไทย มีความต้องการยกระดับมาตรฐานฝีมือการประกอบอาหารไทย นอกจากนี้การจัดกิจกรรมการฝึกอบรมสำหรับคนไทย ควรเป็นทั้งหลักสูตรระยะสั้น 3 วันหรือ 1 สัปดาห์และหลักสูตรระยะยาว สำหรับศูนย์ฝึกอบรมอาหารไทยในต่างประเทศที่จัดหลักสูตรอบรมการทำอาหารไทย 90 ชั่วโมงและ 150 ชั่วโมง โดยจัดกลุ่มผู้เข้ารับการฝึกอบรม เช่น กลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร กลุ่มพ่อครัวแม่ครัว กลุ่มแม่บ้านและบุคคลทั่วไป โดยเปิดให้สมัครเรียนได้ตลอดเวลาที่มีการสอนทั้งคนไทยและชาวต่างชาติ

หากสอนชาวต่างชาติจะเน้นให้รู้จักเครื่องปรุงตามความรู้ การรู้จักอาหารไทยของผู้เรียน นอกจากนี้จะมีหลักสูตรสำหรับผู้ประกอบอาชีพและหลักสูตรสำหรับผู้ช่วยพ่อครัวและแม่ครัว การจัดฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตรควรได้มาตรฐานสากล สามารถนำอาหารไทยไปสู่ธุรกิจได้ นอกจากนี้มีการจัดกิจกรรมเผยแพร่อาหารไทยในลักษณะ E-Learning เพื่อเผยแพร่งานวิจัยด้านอาหารไทยในต่างประเทศ โดยมีการลงทะเบียนเรียนทางอินเทอร์เน็ต การจัดกิจกรรมเผยแพร่อาหารไทยในลักษณะการสาธิตในงานเทศกาล สาธิตผ่านสื่อมวลชน การชิมและแจกแบบสอบถามประเมินความชอบของผู้บริโภค การฝึกอบรมควรมีสื่อประกอบการสาธิตการทำอาหาร เช่น ดีวีดี โปสเตอร์และเว็บไซต์ เป็นต้น มหาวิทยาลัยควรจัดทำหลักสูตรประกาศนียบัตร (Diploma) เพื่อรองรับการขยายตัวตลาดด้านอาหารไทย มีการจัดหลักสูตรการจัดการ มีการแลกเปลี่ยนอาจารย์กับสถาบันสอนอาหารในต่างประเทศ ควรมีการพัฒนาหลักสูตรทางด้านการต้อนรับ การบริการอาหารและเครื่องดื่มเพื่อพัฒนาการท่องเที่ยวของไทย อย่างไรก็ตามการจัดกิจกรรมส่วนใหญ่ก็พบว่า ผู้เข้าอบรมชมการสาธิตการทำอาหารมากกว่าได้ฝึกปฏิบัติ ถ้าหากเป็นการปฏิบัติอาหารก็จะจัดเป็นกลุ่มใหญ่ตามข้อจำกัดในเรื่องงบประมาณ จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรมและสถานที่ นอกจากนี้การจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนามาตรฐานฝีมือยังน้อยอยู่ เช่น การจัดการแข่งขันการทำอาหาร เป็นต้น

4. ด้านงบประมาณ การวางแผนการดำเนินงานด้านงบประมาณที่ใช้ในโครงการเป็นของกระทรวงการต่างประเทศ โดยสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรปจะเป็นหน่วยงานที่รับผิดชอบค่าใช้จ่ายที่ดำเนินโครงการในประเทศนั้นๆ บางประเทศผู้เข้ารับการฝึกอบรมออกค่าใช้จ่ายบางส่วน บางประเทศร่วมมือกับสถาบันการศึกษาที่สอนด้านอาหารในต่างประเทศ ซึ่งให้การสนับสนุนสถานที่ บางประเทศต้องเสียค่าใช้จ่ายในเรื่องสถานที่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพยังไม่มียุทธศาสตร์ชัดเจนในการสนับสนุนงบประมาณโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ในต่างประเทศในทุกปี แต่บางมหาวิทยาลัยมีนโยบายบริการวิชาการในต่างประเทศ ในลักษณะการเปิดศูนย์ฝึกอบรมด้านอาหารไทยและสถาบันวัฒนธรรมไทยศึกษาร่วมกับหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนในต่างประเทศโดยใช้งบประมาณของมหาวิทยาลัยบางส่วน โดยการกำหนดแต่งตั้งคณะกรรมการทำงาน ผู้บริหารโครงการ ที่ปรึกษาโครงการ นำเสนอสภามหาวิทยาลัยเพื่อขออนุมัติดำเนินการ งบประมาณจะครอบคลุมค่าที่พัก ค่าเบี้ยเลี้ยงของบุคลากร โดยมีกระทรวงพาณิชย์เป็นหน่วยงานประสานงานหลักในต่างประเทศในการจัดหาสถานที่ มหาวิทยาลัยรับผิดชอบค่าเช่าสถานที่ จัดส่งอาจารย์ไปเป็นผู้ดำเนินการศูนย์และเป็นวิทยากรประจำศูนย์เพื่อเปิดอบรมด้านอาหารไทย ภาษาไทย เป็นต้น นอกจากนี้บางมหาวิทยาลัยได้รับเงินสนับสนุนในส่วนงบยุทธศาสตร์เพื่อบริการวิชาการด้านอาหารไทยร่วมกับสถาบันสอนอาหารในต่างประเทศ อย่างไรก็ตามการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของมหาวิทยาลัยมีการทำกิจกรรมร่วมกับหน่วยงานที่มีงบประมาณสนับสนุนนโยบาย “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ได้แก่ กระทรวงการต่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน งบประมาณสนับสนุนโดยสภาวิจัยแห่งชาติ โดยการจัดทำโครงการขออนุมัติมหาวิทยาลัย ส่วนการเปิดโอกาสให้ภาคเอกชนที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกเพื่อสนับสนุนงบประมาณยังมีน้อย การจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทย

สู่ครัวโลก” ของหน่วยงานภาครัฐส่วนใหญ่เป็นลักษณะการเผยแพร่และผู้เข้าร่วมกิจกรรมไม่ต้องออกค่าใช้จ่าย การขอความร่วมมือในการออกค่าใช้จ่ายของผู้เข้ารับการฝึกอบรมยังไม่เป็นรูปธรรม การบริหารงบประมาณให้มีประสิทธิภาพ ในการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ควรจัดทำรายละเอียดในการประสานงานด้านงบประมาณ เช่น จัดทำรายละเอียดเกี่ยวกับปริมาณวัตถุดิบ เครื่องปรุง การคำนวณราคาโดยประมาณ การจัดทำแผนปฏิบัติงาน มีใบปฏิบัติงานให้แก่ทีมงานพร้อมรายละเอียดหลักสูตรและวัตถุดิบ เพื่อความสะดวกในการควบคุมค่าใช้จ่ายและปริมาณวัตถุดิบในกรณีมีวิทยากรหลายท่าน หลายหลักสูตร มหาวิทยาลัยที่มีการจัดตั้งศูนย์การอบรมอาหารไทยในต่างประเทศ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมต้องจ่ายค่าลงทะเบียน เพื่อเป็นรายได้ของศูนย์ การจัดตั้งศูนย์โดยการร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในต่างประเทศ เพื่อขอความร่วมมือด้านสถานที่เปิดศูนย์และส่งอาจารย์ไปประจำศูนย์และเรียนการทำอาหารยุโรปไปด้วย แต่ก็ยังพบว่า มหาวิทยาลัยยังขาดการบริหารงบประมาณแบบบูรณาการในการจัดกิจกรรมโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เพื่อเพิ่มช่องทางในการสร้างองค์ความรู้ใหม่ โครงการความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาที่สอนอาหารในต่างประเทศ และการสร้างเครือข่ายการฝึกงานของอาจารย์และนักศึกษา โดยจัดสรรงบประมาณภายในได้แก่ งบประมาณบุคลากร งบประมาณวัสดุ เช่น มหาวิทยาลัยสนับสนุนงบประมาณในลักษณะส่งอาจารย์ไปเรียนและไปฝึกงานในโรงแรมในยุโรป พร้อมกับเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารไทยร่วมกับสถาบันการศึกษาที่สอนอาหารในยุโรป เป็นต้น

สรุปได้ว่าสภาพการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ทั้ง 4 ด้านดังกล่าว ยังมีปัญหาและอุปสรรค คือ การจัดดำเนินงานโครงการยังไม่เป็นระบบที่ชัดเจน

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนที่ 2 การวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

1. ผลการวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ โดยใช้เทคนิคเดลฟายรอบที่ 1 และรอบที่ 2

การวิเคราะห์ข้อมูลในรอบนี้ เป็นการวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ ที่มีต่อการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ในด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรมและด้านงบประมาณ โดยการหาค่ามัธยฐาน (Median) และค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ (Interquatile Range) แล้วนำผลจากการวิเคราะห์ มาพิจารณาเพื่อนำไปกำหนดเป็นรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ดังแสดงในตาราง 1

ตาราง 1 ค่ามัธยฐาน (Median) และค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ (Interquatile Range)ของคำตอบของผู้เชี่ยวชาญที่มีต่อรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพรอบที่ 1 และรอบที่ 2

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	รอบที่ 1		รอบที่ 2	
	Mdn.	I.R	Mdn.	I.R
ด้านการประสานงาน				
1. โครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ควรเป็นลักษณะโครงการความร่วมมือกับกระทรวงการต่างประเทศโดยมีหน่วยงานหลักของทั้งสองหน่วยงานทำหน้าที่ประสานงาน	5.00	0.00	5.00	0.00
2. ควรมีการกำหนดนโยบายและวัตถุประสงค์ของโครงการร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยกับกระทรวงการต่างประเทศ เพื่อความเข้าใจในแนวทางและมาตรฐานการปฏิบัติงานทั้งสองฝ่าย	5.00	0.00	5.00	0.00
3. ควรมีข้อตกลงร่วมกันเกี่ยวกับการจัดดำเนินงานด้านการประสานงาน บุคลากร การจัดหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรมและงบประมาณ	5.00	0.25	5.00	0.25
4. ควรใช้วิธีติดต่อประสานงานและประชาสัมพันธ์โครงการฯ ด้วยวิธีการหลายช่องทาง เช่น โทรศัพท์ หนังสือราชการ จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-mail) เป็นต้น	5.00	0.00	5.00	0.00
5. ควรมีการจัดประชุมวางแผนงานล่วงหน้า แต่ละครั้งอย่างน้อย 2 เดือนในการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	4.00	0.75	4.00	0.75
6. ควรมีการจัดประชุมระหว่างผู้ประสานงานและวิทยากรในการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรม	5.00	0.75	5.00	0.75
7. ควรมีการประสานงานกับโรงแรมต่างๆ ให้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมเพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยให้แก่พ่อครัว เพื่อขยายเครือข่ายสถานประกอบการทางด้านอาหารไทยในต่างประเทศ	5.00	0.25	5.00	0.25
8. ควรมีการประสานงานเพื่อเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารไทยแก่อาจารย์และนักศึกษาในสถาบันการศึกษาในต่างประเทศเพื่อขยายเครือข่ายการแลกเปลี่ยนความรู้ทางด้านอาหาร	5.00	0.50	5.00	0.50
9. ควรประสานงานกับร้านอาหารไทยในการจัดฝึกอบรมและจัดหาสถานที่ฝึกอบรม	5.00	0.25	5.00	0.25

ตาราง 1 (ต่อ)

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	รอบที่ 1		รอบที่ 2	
	Mdn.	I.R	Mdn.	I.R
10. ควรกำหนดคำอธิบายงานอย่างละเอียด เช่น ระบุทรัพยากรที่ต้องการ แผนภูมิความรับผิดชอบของบุคคล รวมทั้งการประสานงานระหว่างหน่วยงานและบุคคล	5.00	0.50	5.00	0.50
11. ควรติดต่อประสานงานเกี่ยวกับหลักสูตรในการฝึกอบรม โดยตรงกับผู้รับผิดชอบในแต่ละสถานเอกอัครราชทูตไทยในยุโรป	5.00	0.50	5.00	0.50
12. ควรร่วมกันจัดทำเตรียมเอกสารการฝึกอบรม เช่น รายชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม คู่มือการฝึกอบรม ตำรับอาหาร กระดาษบันทึก แบบประเมินผล และวุฒิบัตร	5.00	0.50	5.00	0.50
13. ควรจัดเตรียมเอกสารที่จำเป็น เช่น หนังสือเชิญวิทยากร หนังสือถึงหน่วยงานผู้เข้ารับการฝึกอบรมหนังสือแจ้งกลุ่มเป้าหมายในการฝึกอบรม หนังสือคำกล่าวรายงานและพิธีเปิด หนังสือขอใช้สถานที่ ยานพาหนะ เพิ่มลงชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม และหนังสือเชิญสื่อมวลชน	4.00	1.00	4.00	1.00
14. ควรจัดทำป้ายชื่อวิทยากร ป้ายลงทะเบียน ป้ายประชาสัมพันธ์ ป้ายบอกทางห้องปฏิบัติการฝึกอบรม ป้ายต้อนรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม	4.00	0.50	4.00	0.50
15. ควรเชิญแขกผู้มีเกียรติ และผู้ให้การสนับสนุนการจัดดำเนินงานโครงการฯ มาร่วมงานพิธีปิดการฝึกอบรมทั้งคนไทยและชาวต่างชาติและชิมอาหารไทย	5.00	1.00	5.00	1.00
16. ควรมีการประเมินและสรุปผลการปฏิบัติงานของแต่ละโครงการ โดยจัดทำเป็นเอกสารสรุปการประเมินผลโครงการเพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้บริหารและเผยแพร่ให้ผู้เกี่ยวข้องรับทราบ	5.00	0.00	5.00	0.00
17. ควรมีการติดตามผลโครงการ	3.00	1.00	3.00	1.00
ด้านบุคลากร				
1. ผู้บริหารของกระทรวงการต่างประเทศและผู้บริหารของมหาวิทยาลัย เป็นผู้ควบคุม อำนวยการประชาสัมพันธ์ จัดสรรค่าใช้จ่าย ประเมินผลและกำหนดรายละเอียดต่างๆในการบริหารโครงการโดยส่วนรวม	5.00	0.00	5.00	0.00

ตาราง 1 (ต่อ)

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	รอบที่ 1		รอบที่ 2	
	Mdn.	I.R	Mdn.	I.R
2. ผู้ประสานงานโครงการ เป็นผู้ควบคุมดูแล กำกับ ติดตาม และให้คำแนะนำปรึกษาแก่ผู้ปฏิบัติงานทุกฝ่าย	5.00	0.50	5.00	0.50
3. บุคลากรที่ทำหน้าที่ประสานงานต้องมีความรู้ในด้านการประกอบอาหารไทย ด้านการจัดหลักสูตรและกิจกรรม สามารถใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ดี	5.00	0.50	5.00	0.50
4. ควรกำหนดคุณสมบัติของบุคลากรในการเข้าร่วมปฏิบัติงานโครงการ ให้ตรงตามหน้าที่ที่จะต้องรับผิดชอบ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ	5.00	0.50	5.00	0.50
5. มหาวิทยาลัยมีหน้าที่สรรหาบุคลากรที่มีคุณสมบัติเหมาะสม กับความต้องการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหรือหน่วยงานที่ สนับสนุนงบประมาณ	5.00	0.50	5.00	0.50
6. ผู้ประสานงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” มี ส่วนร่วมในการสรรหาผู้ร่วมงานในหน้าที่ต่าง ๆ ของโครงการ	4.00	1.00	4.00	1.00
7. วิทยากรฝึกอบรมมีความรู้และทักษะการประกอบอาหารไทย มีความรู้ภาษาอังกฤษเป็นอย่างดี	5.00	0.00	5.00	0.00
8. วิทยากรฝึกอบรม มีประสบการณ์การฝึกอบรมและเผยแพร่ อาหารไทยในต่างประเทศ	5.00	0.00	5.00	0.00
9. วิทยากรฝึกอบรมมีความรู้ในการประกอบอาหารตะวันตก เพื่อนำหลักวิชาอธิบายความแตกต่างของการประกอบอาหาร ไทยให้แก่คนไทยและชาวต่างชาติได้	5.00	0.50	5.00	0.50
10. วิทยากรฝึกอบรมควรนำองค์ความรู้จากผลการวิจัยด้าน อาหารไทยออกเผยแพร่หรือฝึกอบรมแก่ผู้สนใจในต่างประเทศได้	5.00	0.50	5.00	0.50
11. วิทยากรฝึกอบรมสามารถใช้สื่อประกอบการฝึกอบรมอย่าง สอดคล้องสัมพันธ์กับรูปแบบเนื้อหาของหลักสูตรหรือกิจกรรม	5.00	0.00	5.00	0.00
12. วิทยากรฝึกอบรมควรผ่านการอบรมการเป็นอนุกรรมการ ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ เพื่อสามารถจัดดำเนินการ ทดสอบมาตรฐานฝีมือผู้ประกอบการประกอบอาหารไทย สำหรับคนไทยใน ต่างประเทศได้	5.00	0.50	5.00	0.50

ตาราง 1 (ต่อ)

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	รอบที่ 1		รอบที่ 2	
	Mdn.	I.R	Mdn.	I.R
13. มหาวิทยาลัยควรจัดฝึกอบรมบุคลากรให้มีความรู้ ความสามารถในวิชาชีพทางด้านอาหารไทยสม่ำเสมอ	5.00	0.50	5.00	0.50
14. มหาวิทยาลัยควรจัดทำโครงการการบริการวิชาการแก่ สังคมในต่างประเทศ ควบคู่กับการสนับสนุนให้อาจารย์ไปเรียนการ ทำอาหารต่างประเทศด้วย	4.00	1.00	4.00	1.00
15. มหาวิทยาลัยมีหน้าที่พัฒนาอาจารย์ให้มีความรู้ ความสามารถทางด้านภาษาอังกฤษอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เป็น วิทยากรมืออาชีพทางด้านอาหารไทยในระดับสากล	5.00	0.25	5.00	0.25
ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม				
1. ควรมีการสำรวจความต้องการในการจัดหลักสูตรของผู้เข้ารับ การฝึกอบรม	5.00	0.50	5.00	0.50
2. ควรกำหนดคุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม สถานที่ วิทยากร อุปกรณ์และงบประมาณให้ชัดเจน	5.00	0.50	5.00	0.50
3. ควรใช้วัตถุดิบในการปรุงอาหารไทยที่มีในประเทศที่ดำเนิน กิจกรรมเป็นหลัก	5.00	0.50	5.00	0.50
4. การจัดหลักสูตรฝึกอบรมอาหารไทยให้แก่คนไทย หลักสูตร ควรมีความหลากหลาย เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้สนใจ	5.00	0.50	5.00	0.50
5. ควรกำหนดรายการอาหารในหลักสูตรตามความนิยมของคน ไทยและชาวต่างชาติ	5.00	0.50	5.00	0.50
6. ควรจัดหลักสูตรให้สอดคล้องกับเกณฑ์ทดสอบมาตรฐานฝีมือ การประกอบอาหารไทย ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานแห่งชาติ กระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคม	4.00	0.75	4.00	0.75
7. ควรมีการวางแผนการฝึกอบรม โดยกำหนดหัวข้อการ ฝึกอบรม สถานที่ เวลา จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม ผู้รับผิดชอบ ขั้นตอนการฝึกอบรมและขั้นตอนการประเมินผล	5.00	0.50	5.00	0.50
8. สถานที่ฝึกอบรมควรเป็นครัวปฏิบัติการอาหารที่ได้ มาตรฐานสากล มีห้องบรรยาย พร้อมเครื่องคอมพิวเตอร์ มี ห้องอาหารสำหรับจัดเลี้ยงและทำเลที่ตั้งที่มีการคมนาคมสะดวก	4.00	0.75	4.00	0.75

ตาราง 1 (ต่อ)

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	รอบที่ 1		รอบที่ 2	
	Mdn.	I.R	Mdn.	I.R
9. วิทยากรควรไปดูสถานที่ฝึกอบรมล่วงหน้าเพื่อจัดเตรียมสถานที่และจัดเก็บวัตถุดิบ	4.00	0.75	4.00	0.75
10. ช่วงเวลาการฝึกอบรมควรเป็นช่วงวันหยุด โดยใช้เวลาในการฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตรไม่เกิน 3 วัน	5.00	1.00	5.00	1.00
11. ในการฝึกอบรมการประกอบอาหาร ควรใช้วิธีที่หลากหลาย เช่น การบรรยาย การสาธิตการทำอาหาร การชมสื่อวีดิทัศน์ การปฏิบัติการประกอบอาหารและสร้างบรรยากาศในการฝึกอบรมให้น่าสนใจ	5.00	0.50	5.00	0.50
12. ควรกำหนดให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม แต่งกายด้วยชุดปฏิบัติการอาหารพร้อมหมวกตามมาตรฐานสากล	5.00	0.25	5.00	0.25
13. ควรกำหนดให้มีเนื้อหาเกี่ยวกับการใช้วัตถุดิบทดแทนอาหารไทยในต่างประเทศ	5.00	0.00	5.00	0.00
14. ควรจัดกิจกรรมเผยแพร่อาหารไทย ในลักษณะการสาธิตการทำอาหารในงานเทศกาลต่างๆ การออกร้านจำหน่ายอาหาร การจัดงานเทศกาลอาหารไทยตามโรงแรมและสถานที่ต่างๆ ทั้งคนไทยและชาวต่างชาติเข้ามามีส่วนร่วม	5.00	0.00	5.00	0.00
15. ควรจัดให้มีการทดสอบมาตรฐานฝีมือการประกอบอาหารไทยหรือแข่งขันการประกอบอาหารหลังการฝึกอบรมแต่ละครั้ง	4.00	0.50	4.00	0.50
16. ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจัดโต๊ะอาหารและบริการรับประทานอาหารร่วมกันเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้พบปะสังสรรค์ ในวันสุดท้ายของการฝึกอบรม	5.00	0.75	5.00	0.75
17. ควรกำหนดให้มีพิธีเปิดและพิธีปิดโครงการฝึกอบรมอย่างเป็นทางการ มอบวุฒิบัตรและมอบรางวัล	4.00	1.00	4.00	1.00
18. ควรให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมประเมินผลการดำเนินงานของโครงการแต่ละครั้ง เพื่อเป็นข้อมูลในการปรับปรุงงานในโครงการต่อไป	5.00	0.00	5.00	0.00

ตาราง 1 (ต่อ)

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	รอบที่ 1		รอบที่ 2	
	Mdn.	I.R	Mdn.	I.R
ด้านงบประมาณ				
1. ควรมีการประชุมตกลงร่วมกัน ระหว่างมหาวิทยาลัยกับ กระทรวงการต่างประเทศ และผู้เกี่ยวข้องเกี่ยวกับงบประมาณที่จะ ใช้ในการจัดดำเนินโครงการแต่ละครั้ง	5.00	0.50	5.00	0.50
2. ควรมีการวางแผนกระบวนการบริหารงบประมาณ ให้สอดคล้องกับพันธกิจ ภารกิจหลักของหน่วยงานและผลลัพธ์ที่ คาดหวัง ทั้งในแง่ปริมาณงาน เวลา คุณภาพและต้นทุน	5.00	0.00	5.00	0.00
3. กำหนดและวางแผนงบประมาณที่ใช้ในโครงการบริการ วิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ให้ครอบคลุมค่าใช้จ่ายต่างๆ เช่น ค่า เบี้ยเลี้ยงบุคลากร ค่าตอบแทนวิทยากร ค่าเดินทาง ค่าอาหารและที่พัก ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม ค่าสถานที่ ค่าธรรมเนียม ค่าวัสดุ อุปกรณ์และค่าใช้จ่ายอื่นๆ	5.00	0.00	5.00	0.00
4. กระทรวงการต่างประเทศ ควรสนับสนุนงบประมาณในการ จัดกิจกรรมโครงการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ในส่วนค่าเดินทาง ค่าที่พัก ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าวัสดุคูปอง ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมภายในกลุ่ม ประเทศที่เข้าร่วมโครงการ	5.00	0.50	5.00	0.50
5. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพควรสนับสนุน งบประมาณ ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปและกลับของบุคลากรจาก กรุงเทพฯ ไปยังประเทศแรกที่เข้าร่วมโครงการ	5.00	0.25	5.00	0.25
6. ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ควรร่วมรับผิดชอบในการออก ค่าใช้จ่าย ค่าวัสดุคูปอง สำหรับใช้ในการฝึกอบรมในโครงการบริการ วิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	5.00	0.25	5.00	0.25
7. ผู้บริหารโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” จาก กระทรวงการต่างประเทศและของมหาวิทยาลัย ควรร่วมมือกัน ของงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานอื่นๆ	5.00	0.75	5.00	0.75
8. เปิดโอกาสให้ภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง อาทิ บริษัทส่งออก ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงสำเร็จรูป มีส่วนร่วมสนับสนุนงบประมาณใน การจัดโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	5.00	0.50	5.00	0.50

ตาราง 1 (ต่อ)

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	รอบที่ 1		รอบที่ 2	
	Mdn.	I.R	Mdn.	I.R
9. ควรจัดทำรายละเอียดค่าใช้จ่าย รายการวัตถุดิบที่ใช้ในการ ฝึกอบรมแต่ละหลักสูตร โดยแยกเป็นประเภทวัตถุดิบของแห่งและ ของสด ระบุวัตถุดิบที่สามารถทดแทน	5.00	0.00	5.00	0.00
10. ควรมีฝ่ายบริหารจัดการด้านการเงินและบัญชีของโครงการ โดยจัดทำบัญชี แสดงรายการเกี่ยวกับงบประมาณรายได้ งบประมาณรายจ่าย และตรวจสอบงบประมาณต่างๆ	5.00	0.25	5.00	0.25
11. ควรมีการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างงบประมาณกับ ผลงาน	5.00	0.00	5.00	0.00
12. ควรมีการจัดประชุมชี้แจง การใช้งบประมาณให้ คณะกรรมการทำงานโครงการทราบโดยทั่วถึงเพื่อความโปร่งใส	5.00	0.25	5.00	0.25

จากตาราง 1 ความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญในรอบที่ 1 และรอบที่ 2 ที่มีต่อรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มีสาระจำนวนทั้งสิ้น 62 ข้อ ทุกข้อผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยในการนำไปกำหนดเป็นรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” (Mdn. ตั้งแต่ 3.50 ขึ้นไปและค่า I.R. ตั้งแต่ 1.50 ลงมา) โดยมีรายละเอียดแต่ละด้าน ดังนี้

ด้านการประสานงาน เมื่อพิจารณาโดยรวมและเป็นรายด้าน ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยในระดับมากที่สุด (Mdn. = 5 I.R.= 0 หรือ 1) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อมี 13 ข้อ ได้แก่ ข้อ 1 ข้อ 2 ข้อ 3 ข้อ 4 ข้อ 6 ข้อ 7 ข้อ 8 ข้อ 9 ข้อ 10 ข้อ 11 ข้อ 12 ข้อ 15 และข้อ 16 ข้อที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยในระดับมาก (Mdn. = 4.00 I.R. = 0 หรือ 1) มี 3 ข้อ ได้แก่ ข้อ 5 ข้อ 13 และข้อ 14 ข้อที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยในระดับปานกลาง (Mdn. = 3.00 I.R.= 0 หรือ 1) มี 1 ข้อ ได้แก่ ข้อ 17

ด้านบุคลากร เมื่อพิจารณาโดยรวม และเป็นรายด้าน ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยในระดับมากที่สุด (Mdn. = 5.00 I.R. = 0 หรือ 1) มี 13 ข้อ ได้แก่ ข้อ 1 ข้อ 2 ข้อ 3 ข้อ 4 ข้อ 5 ข้อ 7 ข้อ 8 ข้อ 9 ข้อ 10 ข้อ 11 ข้อ 12 ข้อ 13 และข้อ 15 ข้อที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยในระดับมาก (Mdn. = 4.00 I.R. = 0 หรือ 1) มี 2 ข้อ ได้แก่ ข้อ 6, ข้อ 14

ด้านการจัดหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม เมื่อพิจารณาโดยรวมและเป็นรายด้าน ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยในระดับมากที่สุด (Mdn. = 5.00 I.R. = 0 หรือ 1) มี 13 ข้อ ได้แก่ ข้อ 1 ข้อ 2 ข้อ 3 ข้อ 4 ข้อ 5 ข้อ 7 ข้อ 10 ข้อ 11 ข้อ 12 ข้อ 13 ข้อ 14 ข้อ 16 และข้อ 18 ข้อที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยในระดับมากมี 5 ข้อ ได้แก่ ข้อ 6 ข้อ 8 ข้อ 9 ข้อ 15 และข้อ 17

ด้านงบประมาณ เมื่อพิจารณาโดยรวม และเป็นรายด้านผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยในระดับมากที่สุดทุกข้อ (Mdn. = 5.00 I.R. = 0 หรือ 1)

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมของผู้เชี่ยวชาญ

ด้านการประสานงาน

1. การจัดทำแผนงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” หน่วยงานหลักของกระทรวงการต่างประเทศ ควรเป็นกรมที่เสนอโครงการกับกระทรวงที่ใช้งบประมาณโครงการแก่สถานเอกอัครราชทูตที่ขอมา ซึ่งได้แก่กรมภูมิภาค กรมเศรษฐกิจระหว่างประเทศ การประสานงานถ้าผ่านหน่วยงานรับผิดชอบกระทรวงการต่างประเทศ ทำให้ทราบความคืบหน้าการทำงานของสถานเอกอัครราชทูตกับกระทรวงการต่างประเทศ ส่วนมหาวิทยาลัยโดยคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ควรมีนโยบายและจัดทำโครงการให้สอดคล้องกับรัฐบาล โดยร่วมกันกำหนดการจัดทำแผนงาน และแนวทางของโครงการกับกระทรวงการต่างประเทศ มหาวิทยาลัยควรมีการประสานงานกับสถานเอกอัครราชทูตต่างๆ เพื่อให้โครงการมีความต่อเนื่อง

2. การประสานงานขึ้นอยู่กับข้อตกลงร่วมกันในด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านการจัดหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม และด้านงบประมาณ วิธีการดำเนินงาน ความพร้อมและระเบียบราชการของแต่ละหน่วยงาน หน่วยงานที่เป็นเจ้าของงบประมาณ ควรมีบทบาทหลักในการบริหารโครงการ การจัดทำแผนงานโครงการ ควรมีหน่วยงานที่แยกออกมาเป็นอิสระ จะได้มีความคล่องตัวและมีประสิทธิภาพในการบริหารจัดการ

3. การประชุมระหว่างหน่วยงานอาจทำได้ยากด้วยข้อจำกัดเรื่องเวลา ความคล่องตัว ภาระงานที่มีมากของสถานเอกอัครราชทูต หากเป็นการประชุมก็ยึดแนวทางของนโยบายของรัฐบาลเป็นหลัก เป็นการประชุมที่เน้นการขอความร่วมมือในการขับเคลื่อนโครงการ ให้บรรลุวัตถุประสงค์มากกว่าแจ้งให้ทราบ แล้วใช้วิธีประสานงานทางจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-mail) และโทรศัพท์ ควรติดตามความคืบหน้าระหว่างสถานเอกอัครราชทูตและมหาวิทยาลัย สำหรับการประสานงานไปยังกลุ่มคนไทย ทางสถานเอกอัครราชทูตอาจใช้รูปแบบการติดต่อที่ไม่เป็นทางการ เน้นการประสานงานที่เป็นกันเองและสร้างความคุ้นเคย และบางครั้งด้วยภาระหน้าที่ของสถานเอกอัครราชทูตที่มีงานอื่นๆ เช่น งานการเมือง พิธี ที่ต้องติดต่อกับประเทศนั้นๆ บางครั้งการประสานงานกับกลุ่มคนไทยเน้นความสะดวกรวดเร็ว จึงต้องใช้โทรศัพท์ แล้วทำหนังสือแจ้งในภายหลัง

4. ทั้งสองหน่วยงานควรจัดเสนอโครงการล่วงหน้าอย่างน้อย 6 เดือน หรือประมาณ 1 ปี ให้ทั้งสองหน่วยงานทราบวัตถุประสงค์ เพื่อหาแนวทางและมาตรฐานในการปฏิบัติงานร่วมกันให้มีประสิทธิภาพ

5. มหาวิทยาลัย ควรให้ความสำคัญกับการสร้างเครือข่ายกับทางโรงแรมและสถาบันการศึกษาในประเทศนั้นๆ เพื่อแสวงหาช่องทางความร่วมมือทางวิชาการระหว่างกัน การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างอาจารย์ นักศึกษา ในด้านต่างๆ เช่น การเรียนการสอน การฝึกงาน การวิจัย เป็นต้น รวมทั้งตลาดพ่อครัวแม่ครัวไทยในต่างประเทศ เพื่อเป็นตลาดอาชีพของนักศึกษา

6. ควรมีการประเมินโครงการ ปัญหาและอุปสรรค ควรนำผลการประเมินโครงการผลกระทบที่เกิดจากปัญหาผักสด เครื่องปรุงจากประเทศไทยที่ถูกกีดกันด้วยมาตรฐานด้านสุขอนามัยของกลุ่มยุโรป หากแก้ไขไม่ได้ก็จะทำให้โครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ไม่บรรลุวัตถุประสงค์ นอกจากนี้มหาวิทยาลัยควรสรุปข้อบกพร่อง จุดอ่อน ที่ต้องแก้ไขปรับปรุง ในด้านการฝึกอบรม

7. ควรมีแบบฟอร์มการประเมินผลที่เป็นมาตรฐานเดียวกันทุกประเทศ

ด้านบุคลากร

1. โครงการจะสัมฤทธิ์ผลขึ้นอยู่กับบุคลากร ผู้ประสานงานทั้งสองฝ่าย จะเป็นตัวจักรสำคัญที่ทำให้งานบรรลุเป้าหมายและได้รับประโยชน์ตามวัตถุประสงค์โครงการ บุคลากรจะต้องมีความรับผิดชอบสูง มีความกระตือรือร้น ใส่ใจ ติดตามงานอย่างใกล้ชิด จึงจะทำให้ผลงานออกมาดีมีประสิทธิภาพ

2. การจัดทำโครงการบริการวิชาการเผยแพร่อาหารไทยร่วมกับสถานเอกอัครราชทูตไทยในต่างประเทศ ถ้าหากให้บุคลากรของมหาวิทยาลัยได้เรียนการทำอาหารยุโรป อาจทำให้มีค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น มหาวิทยาลัยควรรับผิดชอบค่าเรียน ที่พักและเบี้ยเลี้ยงในส่วนนี้

3. การจัดทำเนื้องานฝึกอบรมด้านอาหารไทยในต่างประเทศในแต่ละครั้ง ไม่ควรจัดกิจกรรมมากเกินไป หากประเทศที่เข้าร่วมโครงการมีจำนวนมาก ทำให้ต้องใช้เวลาเนิ่นนานเกินไป ส่งผลให้การเตรียมการในประเทศต่างๆ ไม่มีประสิทธิภาพอาจมีจุดอ่อนและข้อบกพร่องที่เกินแก้ไข

4. บุคลากรของมหาวิทยาลัย สามารถหาข้อมูลวัฒนธรรมด้านอาหารในแต่ละประเทศจากสถานเอกอัครราชทูตไทยประเทศต่างๆ ได้ เพื่อจะได้มีข้อมูลเปรียบเทียบวัฒนธรรมอาหารในประเทศที่ไปฝึกอบรม

5. ควรมีการเสนอผลงานวิจัย เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือให้แก่คณะวิทยากร ควรเป็นงานวิจัยด้านการถนอมอาหาร ข้อดีในเชิงสุขภาพ เป็นการนำเสนอข้อมูลอาหารไทย อาหารเพื่อสุขภาพ

6. มหาวิทยาลัย ควรคัดเลือกบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถ โดยคำนึงถึงคุณสมบัติที่สถานเอกอัครราชทูตแจ้งขอมาเป็นหลักด้วย มิฉะนั้นจะเสียโอกาสในการเผยแพร่อาหารไทย และมีผลกระทบต่อภาพลักษณ์ของมหาวิทยาลัย ส่วนใหญ่บุคลากรของมหาวิทยาลัย มีความสามารถเฉพาะทางตามสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องโดยตรงทางด้านอาหาร ก็สามารถคัดเลือกได้ง่าย ส่วนกระทรวงการต่างประเทศ เจ้าหน้าที่จบมาจากหลากหลายสาขาความรู้ อาจไม่ถนัดทางด้านการประกอบอาหาร แต่มีทักษะภาษาอังกฤษ มีความสามารถในการประสานงานเป็นอย่างดี ส่งผลให้โครงการประสบความสำเร็จได้ บางครั้งในทางปฏิบัติทางกระทรวงการต่างประเทศสามารถระบุชื่อวิทยากรที่รู้จักเนื่องจากทางกระทรวงเคยร่วมงานและเห็นผลงานที่เผยแพร่ โดยมีการติดต่อเป็นการส่วนตัวก่อนแล้วทำหนังสือเชิญอย่างเป็นทางการไปยังมหาวิทยาลัย เว้นแต่ทางกระทรวงการต่างประเทศ ทำหนังสือเชิญทางมหาวิทยาลัยเข้าร่วมโครงการ ก็ควรให้ทางมหาวิทยาลัยคัดเลือกบุคลากรเอง

7. ผู้ประสานงานโครงการของสถานเอกอัครราชทูตแต่ละประเทศ จะเป็นผู้มีบทบาทและหน้าที่หลัก เพราะอยู่ในพื้นที่ มีความคุ้นเคยกับผู้เข้ารับการฝึกอบรมและแหล่งจัดหาวัตถุดิบ ผู้บริหารโครงการของสถานเอกอัครราชทูต เป็นผู้ปฏิบัติในการควบคุม อำนวยความสะดวก แต่ทางมหาวิทยาลัย จะร่วมเป็นผู้อำนวยความสะดวกและบริหารโครงการในส่วนของการแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการฝึกอบรม

8. มหาวิทยาลัยควรพัฒนาบุคลากร ให้การสนับสนุนร่วมมือในด้านบุคลากร พัฒนาทีมวิทยากรมืออาชีพ ด้านอาหารไทยหลายๆ ทีม เพื่อแบ่งสายไปเป็นวิทยากรอบรมและเผยแพร่อาหารไทยในประเทศเป้าหมายต่างๆ ในระดับมืออาชีพ

ด้านหลักสูตรและกิจกรรมฝึกอบรม

1. ผู้เข้าอบรมที่เป็นชาวต่างชาติจะสนใจการประกอบอาหารไทย ชมการสาธิตการทำอาหารไทยและการได้ชิมอาหารไทย ส่วนผู้เข้าอบรมที่เป็นคนไทยจะสนใจหลักสูตรที่ได้ปฏิบัติจริง ประเภทอาหารคาวหวาน การแกะสลักผักผลไม้ การสุขาภิบาลอาหาร ศิลปะการจัดตกแต่งอาหารการจัดโต๊ะและบริการอาหาร รายการอาหารตามความชื่นชอบของคนในท้องถิ่นนั้นๆ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำไปจำหน่ายได้ง่าย บางประเทศ หากไม่สะดวกในการสำรวจความต้องการของผู้เข้ารับการฝึกอบรม ผู้ประสานงานโครงการก็จะใช้นโยบายของรัฐบาลที่จะเผยแพร่อาหารไทยประเภทใด วัตถุดิบที่มีจำหน่ายในประเทศนั้น เลือกรายการอาหารตามวัตถุดิบของไทยที่มีการส่งออกในประเทศนั้นๆ เช่น ข้าวหอมมะลิ แป้งต่างๆ อาหารทะเลแช่แข็ง ผลไม้กระป๋อง เป็นต้น

2. ระยะเวลาการฝึกอบรม บางประเทศในยุโรปสามารถทำได้ในวันหยุด บางประเทศสามารถทำได้ในวันธรรมดา หรือช่วงเวลาก่อนเปิดร้านอาหาร ซึ่งส่วนใหญ่ควรเป็นช่วงเวลา 9.00 – 15.00 น. เพราะในยุโรป ร้านอาหารไทยจะเปิดในช่วงเย็นประมาณ 17.00 น. ดังนั้น การกำหนดจำนวนวันการฝึกอบรม ควรมีความยืดหยุ่นขึ้นอยู่กับสภาพการณ์ในแต่ละประเทศ

3. การทดสอบมาตรฐานฝีมือผู้ประกอบอาหารไทย หรือการแข่งขันการทำอาหารไทย ขึ้นอยู่กับหลักสูตรพื้นฐานผู้เข้ารับการฝึกอบรม ความสนใจในการพัฒนาฝีมือการประกอบอาหารไทย การได้รับวุฒิบัตรรับรอง เพื่อประโยชน์เชิงธุรกิจ การเปิดร้านอาหารไทยในต่างประเทศ การทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานก็อยู่ในความรับผิดชอบของกระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคม กระทรวงพาณิชย์ เพื่อเป็นการต่อยอดโครงการฝึกอบรมการทำอาหารไทยให้แก่กลุ่มคนไทย ของสถานเอกอัครราชทูตในยุโรปกับมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสามารถประสานงานให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือผู้ประกอบอาหารไทย เพื่อยกระดับมาตรฐานฝีมือการประกอบอาหารไทยอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้หลังการฝึกอบรม สถานเอกอัครราชทูตสามารถจัดดำเนินการแข่งขันการทำอาหาร การเปิดโอกาสให้ผู้ผ่านการฝึกอบรมร่วมโชว์ฝีมือการทำอาหาร ในงานเทศกาลอาหารไทยหรืองานวันสำคัญของไทย เป็นต้น

4. การจัดกิจกรรมอาหารไทย หากมีงบประมาณจำกัด ไม่สามารถจัดที่โรงแรมหรือสถานที่ต่างๆ ได้ อาจไม่มีห้องบรรยาย วัสดุอุปกรณ์ทันสมัย ก็สามารถจัดที่ร้านอาหารไทยหรือสถานเอกอัครราชทูตหรือที่ทำเนียบเอกอัครราชทูตได้

5. การจัดโครงการอบรมอาหารไทยของกระทรวงการต่างประเทศ จะเน้นด้านการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยเท่านั้น

6. หน่วยงานฝึกอบรมควรจัดชุดปฏิบัติการอาหารตามมาตรฐานสากลสำหรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม โดยผู้เข้ารับการฝึกอบรมออกค่าใช้จ่ายเอง

7. การจัดหลักสูตรให้สอดคล้องกับวัตถุดิบ ผู้ประสานงานในต่างประเทศจะช่วยให้รายละเอียดของวัตถุดิบในประเทศนั้นๆ เพราะรายการอาหารบางอย่างอาจต้องใช้วัตถุดิบที่มีในต่างประเทศ ส่วนผู้ประสานงานของมหาวิทยาลัย ควรนำเสนอวัตถุดิบที่สามารถทดแทน วัตถุดิบที่มีในประเทศไทยอาจส่งไปจากเมืองไทย หรือสั่งซื้อจากร้านจำหน่ายเครื่องปรุง การจัดดำเนินการฝึกอบรม ควรมีการประสานงานให้ร้านจำหน่ายเครื่องปรุงอาหารไทยเข้ามามีส่วนร่วม ควรมีการสั่งซื้อวัตถุดิบล่วงหน้า

8. หากวิทยากรมีความรู้เรื่องอาหารตะวันตก ส่งผลให้โครงการบรรลุผลดียิ่งขึ้น ควรมีการเปรียบเทียบวัฒนธรรมการกินระหว่างอาหารไทยกับอาหารตะวันตก

ด้านงบประมาณ

1. งบประมาณขึ้นอยู่กับข้อตกลงระหว่างหน่วยงาน หากเป็นโครงการความร่วมมือระหว่างกระทรวงการต่างประเทศกับมหาวิทยาลัย โดยทั้งสองหน่วยงานเป็นเจ้าของโครงการร่วมกัน ทั้งสองหน่วยงานก็ควรมีงบประมาณดำเนินโครงการร่วมกัน มหาวิทยาลัยอาจใช้งบยุทธศาสตร์ โดยมีการลงนามความร่วมมือกับกระทรวงการต่างประเทศ โดยมีสัดส่วนของงบประมาณค่าใช้จ่ายทั้งสองหน่วยงาน ในอัตราส่วนร้อยละเท่าไร หรือถ้าหากมหาวิทยาลัย จัดโครงการบริการวิชาการในต่างประเทศร่วมกับหน่วยงานอื่น เป็นการบริการวิชาการที่เกิดรายได้จากผู้เข้ารับการฝึกอบรม ทั้งสองหน่วยงานต้องกำหนดผลประโยชน์ที่ได้รับระหว่างมหาวิทยาลัยกับหน่วยงานที่มาร่วมและผู้ดำเนินงานโครงการให้ชัดเจน

2. หน่วยงานเจ้าของโครงการจะบริหารจัดการงบประมาณของตนเอง งบประมาณบางส่วนมาจากสถานเอกอัครราชทูตและการขอสนับสนุนงบประมาณจากกระทรวงการต่างประเทศ

3. หน่วยงานที่รับผิดชอบของกระทรวงการต่างประเทศและมหาวิทยาลัยควรขอความร่วมมือจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดดำเนินโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เพื่อขอความสนับสนุนงบประมาณ เครื่องปรุงในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์อาหารไทยในต่างประเทศ เพราะกระทรวงการต่างประเทศจะเน้นกิจกรรมด้านอื่นๆ ตามนโยบายของรัฐในแต่ละปี อาจไม่มีงบประมาณสนับสนุนด้านอาหารไทย อาจทำให้โครงการหยุดชะงักได้

4. รายการค่าใช้จ่ายของการจัดดำเนินงานทั้งในและต่างประเทศ สถานเอกอัครราชทูตจะเป็นหน่วยงานหลักในการประมาณค่าใช้จ่ายได้ดีกว่ามหาวิทยาลัย

5. ในทางปฏิบัติ สถานเอกอัครราชทูตในแต่ละประเทศส่วนใหญ่จะเสนอของบโครงการเผยแพร่อาหารไทยในรูปการสอนทำอาหารไทย การจัดสัปดาห์ไทย การออกรายการทีวี สาริตการทำอาหารไทย เมื่อได้งบประมาณสนับสนุน ก็จะบริหารจัดการงบประมาณ ด้วยขั้นตอนที่โปร่งใสตามระเบียบปฏิบัติของกระทรวงการต่างประเทศ

6. การบริหารงบประมาณ ควรมีค่าใช้จ่ายถัวเฉลี่ย เพื่อให้เกิดความคล่องตัวในการบริหารโครงการให้มีประสิทธิภาพ

7. ควรมีการประหยัดงบประมาณค่าเช่าสถานที่ โดยร่วมมือกับสถาบันการศึกษาในการสนับสนุนเรื่องสถานที่ ในการอบรมการทำอาหารไทย ให้แก่ คนไทย อาจารย์ และนักศึกษา

8. มหาวิทยาลัยควรพัฒนาการให้การสนับสนุนร่วมมือในด้านบุคลากรและงบประมาณ เพื่อให้โครงการ บรรลุวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้และยังผลให้สามารถดำเนินไปอย่างต่อเนื่อง ทั้งเกิดผลที่จะนำมาพัฒนาการเรียนการสอน การผลิตบัณฑิตที่มีความรอบรู้ ความเข้าใจเนื้อหาของโครงการ หากโครงการดำเนินอย่างต่อเนื่อง ควรมีการพัฒนาแนวทางการสอน การสาธิต หลักสูตรและกิจกรรมรวมทั้งการใช้สื่อต่างๆ ให้เกิดประโยชน์ในวงกว้าง จากคณะอาจารย์ที่เข้าร่วมโครงการ โดยเน้นความริเริ่ม ความสร้างสรรค์และความสามารถระดับมืออาชีพที่เพิ่มมากขึ้นทุกปี

9. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมควรมีส่วนร่วมในการออกค่าใช้จ่ายด้วย หากกระทรวงการต่างประเทศออกค่าใช้จ่ายเพียงหน่วยงานเดียวจะต้องใช้งบประมาณมาก ทำให้ไม่สามารถจัดกิจกรรมได้ทุกปี ผู้รับผิดชอบโครงการควรกำหนดค่าใช้จ่ายหรือค่าฝึกอบรมให้แก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทราบ ยกเว้นบางประเทศที่มีคนไทยอาศัยอยู่จำนวนน้อย เช่น กลุ่มประเทศแถบยุโรป ตะวันออก คนไทยที่แต่งงานกับชาวต่างชาติยังมีจำนวนน้อย ส่วนใหญ่อาศัยพวคนัดแผนไทย การมาเข้ารับการฝึกอบรมยังมีน้อยเพราะไม่ได้เกี่ยวข้องกับอาชีพที่ทำการฝึกอบรมการทำอาหารไทย ส่วนใหญ่ยังเน้นการอบรมฟรี เพื่อเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ และกระตุ้นกระแสความนิยมอาหารไทยทั้งคนไทยและพ่อครัวชาวต่างชาติ ตามโรงแรมต่างๆ

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลขั้นตอนที่ 3 การวิเคราะห์ความคิดเห็นของผู้บริหารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยประเทศต่างๆ ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง และผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่มีต่อความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติ ของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

ผลการวิเคราะห์ความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติ ของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ตามความคิดเห็นของผู้บริหารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง และผู้เข้ารับการฝึกอบรม โดยการหาค่าคะแนนเฉลี่ย (Mean)

และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) โดยรวม และในแต่ละด้านและเป็นรายข้อ และทดสอบโดยใช้ t-test แบบ One Sample โดยใช้ข้อมูลที่มีคะแนนเฉลี่ยตั้งแต่ 3.50 ขึ้นไป และสูงกว่าเกณฑ์ (3.50) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ดังแสดงใน ตาราง 2 – 6

ตาราง 2 การเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นของผู้บริหารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องที่มีต่อความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ ในการนำไปปฏิบัติ ของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โดยรวมและในแต่ละด้านกับเกณฑ์ที่กำหนด (3.50)

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการ วิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	n = 83 คน		ระดับความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้	t
	\bar{X}	S.D.		
ด้านการประสานงาน	4.58	.38	เหมาะสมมากที่สุด	25.77*
ด้านบุคลากร	4.46	.38	เหมาะสมมาก	22.96*
ด้านงบประมาณ	4.63	.43	เหมาะสมมากที่สุด	23.75*
รวม	4.56	.32	เหมาะสมมากที่สุด	29.62*

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตาราง 2 แสดงว่า ผู้บริหารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในประเทศแถบยุโรปผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง มีความเห็นต่อรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” โดยรวมว่ามีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ ในการนำไปปฏิบัติได้ในระดับมากที่สุด และสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านการประสานงานมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติได้ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.58$, S.D = .38) ด้านบุคลากร มีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติได้ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.46$, S.D = .38) ด้านงบประมาณ มีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติได้ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.63$, S.D = .43) และเมื่อเปรียบเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนด (3.50) พบว่า ทุกด้านอยู่ในระดับสูงกว่าเกณฑ์ 3.50 อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตาราง 3 การเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นของผู้บริหารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องที่มีต่อความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “คร้วไทยสู่คร้วโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ด้านการประสานงาน โดยรวมและเป็นรายข้อกับเกณฑ์ที่กำหนด (3.50)

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “คร้วไทยสู่คร้วโลก”	n = 83		ระดับ ความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้	t
	\bar{X}	S.D.		
ด้านการประสานงาน				
1. โครงการบริการวิชาการ “คร้วไทยสู่คร้วโลก” ควรเป็นลักษณะโครงการความร่วมมือกับกระทรวง การต่างประเทศ โดยมีหน่วยงานหลักของทั้งสอง หน่วยงานทำหน้าที่ประสานงาน	4.69	0.63	เหมาะสมมากที่สุด	17.09*
2. ควรมีการกำหนดนโยบายและวัตถุประสงค์ของ โครงการร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยกับกระทรวงการ ต่างประเทศ เพื่อความเข้าใจในแนวทางและมาตรฐาน การปฏิบัติงานของทั้งสองฝ่าย	4.83	0.40	เหมาะสมมากที่สุด	29.74*
3. ควรมีข้อตกลงร่วมกันเกี่ยวกับการจัดดำเนินงาน ด้านการประสานงาน บุคลากร การจัดหลักสูตรและ กิจกรรมการฝึกอบรม และงบประมาณ	4.66	0.73	เหมาะสมมากที่สุด	14.37*
4. ควรใช้วิธีติดต่อประสานงานและประชาสัมพันธ์ โครงการ ด้วยวิธีการหลายช่องทาง เช่น โทรศัพท์ หนังสือราชการจดหมายอิเล็กทรอนิกส์(E-mail) เป็นต้น	4.75	4.48	เหมาะสมมากที่สุด	23.71*
5. ควรมีการจัดประชุมวางแผนงานล่วงหน้า แต่ละ ครั้งอย่างน้อย 2 เดือนในการจัดดำเนินงานโครงการ บริการวิชาการ “คร้วไทยสู่คร้วโลก”	4.20	4.95	เหมาะสมมาก	6.69*
6. ควรมีการจัดประชุมระหว่างผู้ประสานงานและ วิทยากรในการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรม	4.39	0.76	เหมาะสมมาก	10.70*

ตาราง 3 (ต่อ)

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	n = 83		ระดับ ความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้	t
	\bar{X}	S.D.		
7. ควรมีการประสานงานกับโรงแรมต่างๆ ให้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมเพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยให้แก่พ่อครัว เพื่อขยายเครือข่ายสถานประกอบการทางด้านอาหารไทยในต่างประเทศ	4.45	0.72	เหมาะสมมากที่สุด	12.10*
8. ควรมีการประสานงานเพื่อเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารไทย แก่อาจารย์และนักศึกษาในสถาบันการศึกษาในต่างประเทศเพื่อขยายเครือข่ายการแลกเปลี่ยนความรู้ทางด้านอาหาร	4.49	0.68	เหมาะสมมาก	13.17*
9. ควรประสานงานกับร้านอาหารไทยในการจัดฝึกอบรมและจัดหาสถานที่ฝึกอบรม	4.69	0.55	เหมาะสมมากที่สุด	19.59*
10. ควรกำหนดคำอธิบายงานอย่างละเอียด เช่น ระบุทรัพยากรที่ต้องการ แผนภูมิความรับผิดชอบของบุคคล รวมทั้งการประสานงานระหว่างหน่วยงานและบุคคล	4.56	0.54	เหมาะสมมากที่สุด	17.81*
11. ควรติดต่อประสานงานเกี่ยวกับหลักสูตรในการฝึกอบรมโดยตรงกับผู้รับผิดชอบในแต่ละสถานเอกอัครราชทูตไทยในยุโรป	4.59	0.66	เหมาะสมมากที่สุด	14.97*
12. ควรร่วมกันจัดทำเอกสารการฝึกอบรม เช่น รายชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม คู่มือการฝึกอบรม ตำรับอาหาร กระดาษบันทึก แบบประเมินผล และวุฒิบัตร	4.75	0.50	เหมาะสมมากที่สุด	22.56*
13. ควรจัดเตรียมเอกสารที่จำเป็น เช่น หนังสือเชิญวิทยากร หนังสือถึงหน่วยงานผู้เข้ารับการฝึกอบรม หนังสือแจ้งกลุ่มเป้าหมายในการฝึกอบรม หนังสือคำกล่าวรายงานและพิธีเปิด หนังสือขอใช้สถานที่ ยานพาหนะ แฟ้มลงชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม และหนังสือเชิญสื่อมวลชน	4.60	0.71	เหมาะสมมากที่สุด	14.05*

ตาราง 3 (ต่อ)

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	n = 83		ระดับ	
	\bar{X}	S.D.	ความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้	t
14. ควรจัดทำป้ายชื่อวิทยากร ป้ายลงทะเบียน ป้ายประชาสัมพันธ์ ป้ายบอกทางห้องปฏิบัติการ ฝีกอบรม ป้ายต้อนรับผู้เข้ารับการฝีกอบรม	4.40	0.78	เหมาะสมมาก	10.60*
15. ควรเชิญแขกผู้มีเกียรติ และผู้ให้การสนับสนุน การจัดดำเนินงานโครงการฯ มาร่วมงานพิธีปิดการ ฝีกอบรมทั้งคนไทยและชาวต่างชาติและชิมอาหารไทย	4.61	0.72	เหมาะสมมากที่สุด	13.91*
16. ควรมีการประเมินและสรุปผลการปฏิบัติงาน ของแต่ละโครงการโดยจัดทำเป็นเอกสารสรุปการ ประเมินผลโครงการเพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้บริหารและ เผยแพร่ให้ผู้เกี่ยวข้องรับทราบ	4.95	0.26	เหมาะสมมากที่สุด	49.70*
17. ควรมีการติดตามผลโครงการ	4.63	0.63	เหมาะสมมากที่สุด	16.31*
รวม	4.58	.38	เหมาะสมมากที่สุด	25.77*

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตาราง 3 แสดงว่า ผู้บริหารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง มีความคิดเห็นว่ารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ด้านการประสานงานโดยรวมว่ามีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด (3.50) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าทุกข้อสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด (3.50) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตาราง 4 การเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นของผู้บริหารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องที่มีต่อความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ตำบลบึงกุ่ม กรุงเทพมหานคร โดยรวมและเป็นรายข้อกับเกณฑ์ที่กำหนด (3.50)

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	n = 83		ระดับ	t
	\bar{X}	S.D.	ความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้	
ด้านบุคลากร				
1. ผู้บริหารของกระทรวงการต่างประเทศและผู้บริหารของมหาวิทยาลัย เป็นผู้ควบคุม อำนวยการ ประชาสัมพันธ์ จัดสรรค่าใช้จ่าย ประเมินผลและกำหนดรายละเอียดต่าง ๆ ในการบริหารโครงการโดยส่วนรวม	4.37	0.77	เหมาะสมมาก	10.25*
2. ผู้ประสานงานโครงการ เป็นผู้ควบคุมดูแล กำกับติดตามและให้คำแนะนำปรึกษาแก่ผู้ปฏิบัติงานทุกฝ่าย	4.54	0.59	เหมาะสมมากที่สุด	16.07*
3. บุคลากรที่ทำหน้าที่ประสานงานต้องมีความรู้ในด้านการประกอบอาหารไทย ด้านการจัดหลักสูตรและกิจกรรม สามารถใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ดี	4.63	0.61	เหมาะสมมากที่สุด	16.82*
4. ควรกำหนดคุณสมบัติของบุคลากรในการเข้าร่วมปฏิบัติงานโครงการ ให้ตรงตามหน้าที่ที่จะต้องรับผิดชอบ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ	4.66	0.52	เหมาะสมมากที่สุด	20.19*
5. มหาวิทยาลัยมีหน้าที่สรรหามหาวิทยาลัยที่มีคุณสมบัติเหมาะสมกับความต้องการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหรือหน่วยงานที่สนับสนุนงบประมาณ	4.62	0.55	เหมาะสมมากที่สุด	18.43*
6. ผู้ประสานงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” มีส่วนร่วมในการสรรหาผู้ร่วมงานในหน้าที่ต่าง ๆ ของโครงการ	4.51	0.61	เหมาะสมมากที่สุด	15.15*
7. วิทยากรฝึกอบรม มีความรู้และทักษะการประกอบอาหารไทย มีความรู้ภาษาอังกฤษเป็นอย่างดี	4.46	0.57	เหมาะสมมาก	15.49*

ตาราง 4 (ต่อ)

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	n = 83		ระดับ	t
	\bar{X}	S.D.	ความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้	
8. วิทยาการฝึกอบรมมีประสบการณ์การฝึกอบรมและ เผยแพร่อาหารไทยในต่างประเทศ	4.38	0.69	เหมาะสมมาก	11.60*
9. วิทยาการฝึกอบรมมีความรู้ในการประกอบอาหาร ตะวันตก เพื่อนำหลักวิชามาอธิบายความแตกต่างของ การประกอบอาหารไทย ให้แก่คนไทยและชาวต่างชาติได้	4.21	0.82	เหมาะสมมาก	7.89*
10. วิทยาการฝึกอบรมควรนำองค์ความรู้จากผลการวิจัย ด้านอาหารไทย ออกเผยแพร่หรือฝึกอบรมแก่ผู้สนใจใน ต่างประเทศได้	4.54	0.66	เหมาะสมมากที่สุด	14.21*
11. วิทยาการฝึกอบรมสามารถใช้สื่อประกอบการ ฝึกอบรมอย่างสอดคล้องสัมพันธ์กับรูปแบบเนื้อหาของ หลักสูตรกิจกรรม	4.59	0.60	เหมาะสมมากที่สุด	16.40*
12. วิทยาการฝึกอบรมควรผ่านการอบรมการเป็น อนุกรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ เพื่อสามารถจัดดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือผู้ ประกอบอาหารไทย สำหรับคนไทยในต่างประเทศได้	4.22	0.78	เหมาะสมมาก	8.44*
13. มหาวิทยาลัยควรจัดฝึกอบรมบุคลากรให้มีความรู้ ความสามารถในวิชาชีพทางด้านอาหารไทยสม่ำเสมอ	4.43	0.70	เหมาะสมมาก	12.12*
14. มหาวิทยาลัยควรจัดทำโครงการบริการวิชาการแก่ สังคมในต่างประเทศ ควบคู่กับการสนับสนุนให้อาจารย์ ไปเรียนการทำอาหารต่างประเทศด้วย	4.15	0.86	เหมาะสมมาก	6.93*
15. มหาวิทยาลัยมีหน้าที่พัฒนาอาจารย์ให้มีความรู้ ความสามารถทางด้านภาษาอังกฤษอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เป็นวิทยากรมืออาชีพทางด้านอาหารไทยใน ระดับสากล	4.62	0.53	เหมาะสมมากที่สุด	19.20*
รวม	4.46	.38	เหมาะสมมากที่สุด	22.96*

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตาราง 4 แสดงว่า ผู้บริหารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง มีความคิดเห็นว่า รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ด้านบุคลากร โดยรวมมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด (3.50) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่าทุกข้อสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด (3.50) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตาราง 5 การเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นของผู้บริหารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องที่มีต่อความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ด้านงบประมาณ โดยรวม และเป็นรายข้อกับเกณฑ์ที่กำหนด (3.50)

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	n = 83		ระดับ ความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้	t
	\bar{X}	S.D.		
ด้านงบประมาณ				
1. ควรมีการประชุมตกลงร่วมกัน ระหว่างมหาวิทยาลัยกับกระทรวงการต่างประเทศ และผู้ที่เกี่ยวข้องกับงบประมาณที่จะใช้ในการจัดดำเนินโครงการแต่ละครั้ง	4.68	0.56	เหมาะสมมากที่สุด	19.25*
2. ควรมีการวางแผนกระบวนการบริหารงบประมาณ ให้สอดคล้องกับพันธกิจ ภารกิจหลักของหน่วยงานและผลลัพธ์ที่คาดหวัง ทั้งในแง่ปริมาณงาน เวลา คุณภาพและต้นทุน	4.77	0.45	เหมาะสมมากที่สุด	19.25*
3. กำหนดและวางแผนงบประมาณที่ใช้ในโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ให้ครอบคลุมค่าใช้จ่ายต่างๆ เช่น ค่าเบี้ยเลี้ยงบุคลากร ค่าตอบแทนวิทยากร ค่าเดินทาง ค่าอาหารและที่พัก ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม ค่าสถานที่ ค่าธรรมเนียม ค่าวัสดุ อุปกรณ์และค่าใช้จ่ายอื่นๆ	4.77	0.50	เหมาะสมมากที่สุด	25.69*

ตาราง 5 (ต่อ)

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	n = 83		ระดับ ความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้	t
	\bar{X}	S.D.		
4. กระทรวงการต่างประเทศ ควรสนับสนุน งบประมาณในการจัดกิจกรรมโครงการ “ครัวไทยสู่ครัว โลก” ในส่วนค่าเดินทาง ค่าที่พัก ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าวัสดุดิบ ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมภายในกลุ่ม ประเทศที่เข้าร่วมโครงการ	4.53	0.75	เหมาะสมมากที่สุด	23.07*
5. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพควร สนับสนุนงบประมาณ ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปและ กลับของบุคลากรจากกรุงเทพฯ ไปยังประเทศแรกที่ เข้าร่วมโครงการ	4.50	0.73	เหมาะสมมากที่สุด	12.43*
6. ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ควรร่วมรับผิดชอบในการ ออกค่าใช้จ่าย ค่าวัสดุดิบ สำหรับใช้ในการฝึกอบรมใน โครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	4.48	0.81	เหมาะสมมาก	12.40*
7. ผู้บริหารโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัว โลก” จากกระทรวงการต่างประเทศและของ มหาวิทยาลัย ควรร่วมมือกันของงบประมาณสนับสนุน จากหน่วยงานอื่นๆ	4.48	0.72	เหมาะสมมาก	10.95*
8. เปิดโอกาสให้ภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง อาทิ บริษัทส่งออกผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงสำเร็จรูป มีส่วนร่วม สนับสนุนงบประมาณในการจัดโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	4.71	0.50	เหมาะสมมากที่สุด	12.39*
9. ควรจัดทำรายละเอียดค่าใช้จ่าย รายการวัสดุดิบ ที่ใช้ในการฝึกอบรมแต่ละหลักสูตร โดยแยกเป็น ประเภทวัสดุดิบของแห้งและของสด ระบุวัสดุดิบที่ใช้ ทดแทนได้	4.68	0.46	เหมาะสมมากที่สุด	12.39*
10. ควรมีฝ่ายบริหารจัดการด้านการเงินและบัญชี ของโครงการ โดยจัดทำบัญชี แสดงรายการเกี่ยวกับ งบประมาณรายได้ งบประมาณรายจ่าย และตรวจสอบ งบประมาณต่างๆ	4.68	0.92	เหมาะสมมากที่สุด	21.76*

ตาราง 5 (ต่อ)

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	n = 83		ระดับ	t
	\bar{X}	S.D.	ความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้	
11. ควรมีการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง งบประมาณกับผลงาน	4.67	0.52	เหมาะสมมากที่สุด	23.17*
12. ควรมีการจัดประชุมชี้แจง การใช้งบประมาณให้ คณะกรรมการทำงานโครงการทราบโดยทั่วถึงเพื่อ ความโปร่งใส	4.63	0.57	เหมาะสมมากที่สุด	21.97*
รวม	4.63	0.43	เหมาะสมมากที่สุด	23.75*

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตาราง 5 แสดงว่า ผู้บริหารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง มีความคิดเห็นว่ารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ดำเนินงบประมาณโดยรวมว่ามีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด (3.50) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่าทุกข้อสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด (3.50) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

ตาราง 6 การเปรียบเทียบค่าคะแนนเฉลี่ยของความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมที่มีต่อความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม โดยรวมและเป็นรายข้อกับเกณฑ์ที่กำหนด (3.50)

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	n = 108		ระดับ ความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้	t
	\bar{X}	S.D.		
ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม				
1. ควรมีการสำรวจความต้องการในการจัดหลักสูตร ของผู้เข้ารับการฝึกอบรม	4.63	0.61	เหมาะสมมากที่สุด	19.14*
2. ควรกำหนดคุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม สถานที่ วิทยากร อุปกรณ์และงบประมาณให้ชัดเจน	4.61	0.54	เหมาะสมมากที่สุด	21.22*
3. ควรใช้วัตถุดิบ ในการปรุงอาหารไทยที่มีใน ประเทศที่ดำเนินกิจกรรมเป็นหลัก	4.78	0.49	เหมาะสมมากที่สุด	27.08*
4. การจัดหลักสูตรฝึกอบรมอาหารไทยให้แก่คน ไทยหลักสูตรควรมีความหลากหลายเพื่อตอบสนอง ความต้องการของผู้สนใจ	4.61	0.60	เหมาะสมมากที่สุด	18.96*
5. ควรกำหนดรายการอาหารในหลักสูตรตามความ นิยมของคนไทยและชาวต่างชาติ	4.74	0.53	เหมาะสมมากที่สุด	24.05*
6. ควรจัดหลักสูตรให้สอดคล้องกับเกณฑ์ทดสอบ มาตรฐานฝีมือการประกอบอาหารไทย ของกรมพัฒนา ฝีมือแรงงานแห่งชาติ กระทรวงแรงงานและสวัสดิการ สังคม	4.09	1.13	เหมาะสมมาก	5.44*
7. ควรมีการวางแผนการฝึกอบรม โดยกำหนด หัวข้อการฝึกอบรม สถานที่ เวลา จำนวนผู้เข้ารับการ ฝึกอบรม ผู้รับผิดชอบ ขั้นตอนการฝึกอบรมและขั้นตอน การประเมินผล	4.52	0.61	เหมาะสมมากที่สุด	17.27*
8. สถานที่ฝึกอบรมควรเป็นครัวปฏิบัติการอาหารที่ ได้มาตรฐานสากล มีห้องบรรยาย พร้อมเครื่อง คอมพิวเตอร์มีห้องอาหารสำหรับจัดเลี้ยง และทำเลที่ตั้ง ที่มีการคมนาคมสะดวก	4.44	0.67	เหมาะสมมาก	14.55*

ตาราง 6 (ต่อ)

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	n = 108		ระดับ	t
	\bar{X}	S.D.	ความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้	
9. วิทยากรควรไปดูสถานที่ฝึกอบรมล่วงหน้าเพื่อ จัดเตรียมสถานที่และจัดเก็บวัตถุดิบ	4.50	0.70	เหมาะสมมากที่สุด	14.90*
10. ช่วงเวลาการฝึกอบรมควรเป็นช่วงวันหยุด โดย ใช้เวลาในการฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตรไม่เกิน 3 วัน	4.12	0.86	เหมาะสมมาก	7.55*
11. ในการฝึกอบรมการประกอบอาหาร ควรใช้วิธีที่ หลากหลาย เช่น การบรรยาย การสาธิตการทำอาหาร การชมสื่อวีดิทัศน์ การลงมือปฏิบัติการประกอบ อาหารและสร้างบรรยากาศในการฝึกอบรมให้น่าสนใจ	4.49	0.66	เหมาะสมมาก	15.53*
12. ควรกำหนดให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม แต่งกาย ด้วยชุดปฏิบัติการอาหารพร้อมหมวกตามมาตรฐาน สากล	4.44	0.76	เหมาะสมมาก	12.82*
13. ควรกำหนดให้มีเนื้อหาเกี่ยวกับการใช้วัตถุดิบ ทดแทนอาหารไทยในต่างประเทศ	4.67	0.57	เหมาะสมมากที่สุด	21.16*
14. ควรจัดกิจกรรมเผยแพร่อาหารไทย ในลักษณะ การสาธิตการทำอาหารในงานเทศกาลต่างๆ การออก ร้านจำหน่ายอาหาร การจัดงานเทศกาลอาหารไทย ตามโรงแรมและสถานที่ต่างๆ เพื่อให้ทั้งคนไทยและ ชาวต่างชาติเข้ามามีส่วนร่วม	4.69	0.71	เหมาะสมมากที่สุด	21.73*
15. ควรจัดให้มีการทดสอบมาตรฐานฝีมือการ ประกอบอาหารไทย หรือแข่งขันการประกอบอาหาร หลังการฝึกอบรมแต่ละครั้ง	4.30	0.81	เหมาะสมมาก	10.28*
16. ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม จัดโต๊ะอาหารและ บริการ รับประทานอาหารร่วมกันเพื่อให้ผู้เข้ารับการ ฝึกอบรมได้พบปะสังสรรค์ ในวันสุดท้ายของการ ฝึกอบรม	4.67	0.66	เหมาะสมมากที่สุด	18.31*
17. ควรกำหนดให้มีพิธีเปิดและพิธีปิดโครงการ ฝึกอบรมอย่างเป็นทางการ มอบวุฒิบัตรและมอบรางวัล	4.59	0.68	เหมาะสมมากที่สุด	16.59*

ตาราง 6 (ต่อ)

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”	n = 108		ระดับ ความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้	t
	\bar{X}	S.D.		
18. ควรให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมประเมินผลการ ดำเนินงานของโครงการแต่ละครั้ง เพื่อเป็นข้อมูลใน การปรับปรุงงานในโครงการต่อไป	4.84	0.36	เหมาะสมมากที่สุด	38.13*
รวม	4.54	0.37	เหมาะสมมากที่สุด	29.14*

* มีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05

จากตาราง 6 แสดงว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความคิดเห็นว่ารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม โดยรวมว่ามีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ ในการนำไปปฏิบัติสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด (3.50) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และเมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ทุกข้อสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด (3.50) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05



บทที่ 5

สรุป อภิปรายผลและข้อเสนอแนะ

ความมุ่งหมายของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาสภาพการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม และด้านงบประมาณ
2. เพื่อสร้างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
3. เพื่อประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

วิธีดำเนินการวิจัย

ขั้นตอนที่ 1 ศึกษาสภาพการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ โดยศึกษาและวิเคราะห์เอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษา รายงานสรุปผลการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ปี พ.ศ. 2549 – 2554 และสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิเกี่ยวกับการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ตามองค์ประกอบการจัดดำเนินงานด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม และด้านงบประมาณ ข้อมูลที่ได้จากการศึกษา ผู้วิจัยทำการวิเคราะห์ข้อมูล ด้วยวิธีการวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis)

ขั้นตอนที่ 2 สร้างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ โดยการนำข้อมูลจากขั้นตอนที่ 1 มาสร้างเป็นแบบสอบถามความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ จำนวน 17 คน เพื่อตรวจสอบตามกระบวนการเทคนิคเดลฟาย (Delphi Technique) วิเคราะห์ข้อมูลจากการตอบแบบสอบถามรอบ 1 และรอบ 2 โดยการคำนวณหาค่ามัธยฐาน (Median) และค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ (Interquatile Range) โดยกำหนดเกณฑ์การพิจารณาเลือกข้อความที่มีค่ามัธยฐานตั้งแต่ 3.50 ขึ้นไป และค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ 1.50 ลงมา นำมากำหนดเป็นรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

ขั้นตอนที่ 3 ประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบ โดยนำรูปแบบที่ได้ในขั้นตอนที่ 2 ไปสร้างแบบสอบถามเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ (Rating Scale) ไปสอบถามความคิดเห็นของผู้ที่เกี่ยวข้องในการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ได้แก่ ผู้บริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ จำนวน 28 คน ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในยุโรป 9 ประเทศ จำนวน 45 คน ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง จำนวน 10 คน และผู้เข้ารับการฝึกอบรมโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ในกลุ่มประเทศแถบยุโรป 9 ประเทศ จำนวน 108 คน วิเคราะห์ข้อมูลโดยหาค่าคะแนนเฉลี่ย (Mean) และค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard Deviation) และการทดสอบที่แบบกลุ่มตัวอย่างเดียว (t-test for one sample group) โดยใช้ข้อมูลที่มีค่าเฉลี่ยตั้งแต่ 3.50 ขึ้นไป และสูงกว่าเกณฑ์ (3.50) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ

สรุปผลการวิจัย

การพัฒนาแบบการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ได้รูปแบบที่มีองค์ประกอบทั้ง 4 ด้าน ดังนี้

1. ด้านการประสานงาน

การดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ควรเป็นลักษณะโครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพกับกระทรวงการต่างประเทศ โดยมีหน่วยงานประสานงานหลักทั้งสองหน่วยงานร่วมกันกำหนดนโยบายและวัตถุประสงค์ของโครงการ เพื่อความเข้าใจในแนวทางและมาตรฐานการปฏิบัติงานของทั้งสองหน่วยงาน ควรมีข้อตกลงเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม และด้านงบประมาณ

การติดต่อสื่อสารในการประสานงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ควรมีการติดต่อสื่อสารในการประสานงานและประชาสัมพันธ์โครงการฯ ด้วยวิธีการหลายช่องทาง เช่น ควรมีการจัดประชุมวางแผนงานล่วงหน้า มีการติดต่อสื่อสารด้วยโทรศัพท์ หนังสือราชการและเทคโนโลยีสารสนเทศอื่นๆ เช่น จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-mail) เป็นต้น

การติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ควรกำหนดคำอธิบายงานอย่างละเอียดเพื่อการประสานงาน โดยระบุทรัพยากรที่ต้องการ ผู้รับผิดชอบงาน หน่วยงานและบุคคลที่จะติดต่อ มีการประสานงานด้านหลักสูตรและกิจกรรมฝึกอบรมโดยตรงระหว่างมหาวิทยาลัยกับสถานเอกอัครราชทูต มีการประสานงานกับโรงแรมต่างๆ สถาบันการศึกษาที่สอนด้านอาหาร ร้านอาหารไทยและร้านจำหน่ายเครื่องปรุง การประสานงานในการจัดทำเอกสารที่จำเป็น เช่น หนังสือเชิญวิทยากร หนังสือเชิญแขกผู้มีเกียรติ ผู้สนับสนุนโครงการ

สื่อมวลชน หนังสือถึงหน่วยงานผู้เข้ารับการฝึกอบรมและกลุ่มเป้าหมายในการฝึกอบรม หนังสือพิธีการต่าง ๆ หนังสือขอใช้สถานที่ ยานพาหนะ ควรมีการจัดเตรียมเอกสารและสิ่งอำนวยความสะดวกในการฝึกอบรม เช่นเอกสารการฝึกอบรม ตำรับอาหาร สื่อวีดิทัศน์ แฟ้มลงชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม การจัดทำป้ายชื่อวิทยากร ป้ายลงทะเบียน ป้ายประชาสัมพันธ์ ป้ายต้อนรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม ป้ายบอกทางห้องฝึกอบรม เป็นต้น

การประเมินและติดตามผลโครงการ ควรจัดทำสรุปผลการปฏิบัติงานของโครงการ บริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้บริหารและเผยแพร่ให้ผู้เกี่ยวข้อง รับทราบ และควรมีการติดตามผลโครงการ

2. ด้านบุคลากร

การจัดบุคลากรเข้าทำงานในโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ผู้บริหารและผู้ประสานงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ร่วมกันคัดเลือกบุคลากรที่มีคุณสมบัติตรงตามหน้าที่ที่จะต้องรับผิดชอบสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ ความต้องการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหรือหน่วยงานที่สนับสนุนงบประมาณ ผู้ประสานงานและวิทยากรของมหาวิทยาลัยต้องมีความรู้ในด้านอาหารไทย อาหารตะวันตก สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้ดี มีประสบการณ์ในการประสานงานและเป็นวิทยากรด้านอาหารไทยในต่างประเทศ วิทยากรฝึกอบรมควรผ่านการอบรมเป็นอนุกรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย วิทยากรฝึกอบรมสามารถใช้สื่อประกอบการฝึกอบรมอย่างสอดคล้องสัมพันธ์กับเนื้อหาของหลักสูตรหรือกิจกรรม สามารถนำองค์ความรู้จากผลการวิจัยด้านอาหารไทยออกเผยแพร่หรือฝึกอบรมแก่ผู้สนใจในต่างประเทศได้

ลักษณะการทำงานของบุคลากรในโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ผู้บริหารของกระทรวงการต่างประเทศและผู้บริหารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ เป็นผู้ควบคุม อำนวยการ ประชาสัมพันธ์ จัดสรรค่าใช้จ่าย ประเมินผลและกำหนดรายละเอียดต่างๆ ในการบริหารโครงการโดยส่วนรวม โดยมีผู้ประสานงานโครงการเป็นผู้ควบคุมดูแล กำกับ ติดตาม และให้คำแนะนำปรึกษาแก่ผู้ปฏิบัติงานทุกฝ่าย

การพัฒนาบุคลากรในโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” มหาวิทยาลัยควรมีการพัฒนาบุคลากร เช่น จัดฝึกอบรมบุคลากรเพื่อเป็นอนุกรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย จัดฝึกอบรมบุคลากรให้มีความรู้ความสามารถในวิชาชีพทางด้านอาหารไทยสม่ำเสมอ สนับสนุนงบประมาณให้บุคลากรที่เดินทางไปปฏิบัติหน้าที่ในโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ได้มีโอกาสไปเรียนการทำอาหารตะวันตกในประเทศแถบยุโรปควบคู่ไปด้วย นอกจากนี้มีการพัฒนาอาจารย์ให้มีความรู้ ความสามารถทางด้านภาษาอังกฤษอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เป็นวิทยากรมืออาชีพทางด้านอาหาร

3. ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม

การจัดหลักสูตรฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ควรมีการสำรวจความต้องการของผู้เข้ารับการฝึกอบรม การจัดหลักสูตรควรคำนึงถึงคุณสมบัติของผู้เข้ารับ

การฝึกอบรม สถานที่ วิทยากร อุปกรณ์ งบประมาณและวัตถุประสงค์ที่มีในประเทศที่ดำเนินกิจกรรมเป็นหลัก ควรกำหนดหลักสูตรให้มีเนื้อหาเกี่ยวกับการใช้วัตถุดิบทดแทนอาหารไทยในต่างประเทศ หลักสูตรควรสอดคล้องกับเกณฑ์ทดสอบมาตรฐานฝีมือการประกอบอาหารไทย ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานแห่งชาติ หลักสูตรสำหรับคนไทยควรมีความหลากหลาย เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้สนใจในแต่ละประเทศ ควรเลือกรายการอาหารตามความนิยมของคนไทยและชาวต่างชาติ สถานที่ฝึกอบรมควรเป็นครัวปฏิบัติการอาหารที่ได้มาตรฐานสากล มีห้องบรรยาย พร้อมเครื่องคอมพิวเตอร์ มีห้องอาหารสำหรับจัดเลี้ยงและทำเลที่ตั้งที่มีการคมนาคมสะดวก วิทยากรควรไปดูสถานที่ฝึกอบรมล่วงหน้า เพื่อจัดเตรียมสถานที่และจัดเก็บวัตถุดิบ ช่วงเวลาการฝึกอบรมควรเป็นช่วงวันหยุด โดยใช้เวลาในการฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตรอย่างน้อย 3 วัน

การจัดกิจกรรมการฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” สำหรับกลุ่มคนไทย ควรเป็นการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ซึ่งมีการกำหนดหัวข้อการฝึกอบรม สถานที่ เวลา จำนวนรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม ผู้รับผิดชอบ ขั้นตอนการฝึกอบรมและขั้นตอนการประเมินผล ควรใช้วิธีการและเทคนิคต่างๆ ในการฝึกอบรมที่หลากหลาย เช่น การบรรยาย การสาธิตการทำอาหาร การชมสื่อวีดิทัศน์ การปฏิบัติการประกอบอาหารและสร้างบรรยากาศในการฝึกอบรมให้น่าสนใจ ควรกำหนดให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมแต่งกายด้วยชุดปฏิบัติการอาหารพร้อมหมวกตามมาตรฐานสากล ควรจัดให้มีการทดสอบมาตรฐานฝีมือการประกอบอาหารไทย หรือแข่งขันการประกอบอาหารไทย ควรให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจัดโต๊ะอาหารและบริการ รับประทานอาหารร่วมกันเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้พบปะสังสรรค์ในวันสุดท้ายของการฝึกอบรม ควรกำหนดให้มีพิธีเปิดและพิธีปิดโครงการฝึกอบรมอย่างเป็นทางการ ควรเชิญแขกผู้มีเกียรติและผู้สนับสนุนโครงการร่วมพิธีปิดการฝึกอบรม พร้อมมอบวุฒิบัตรและมอบรางวัลแก่ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ควรให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีการประเมินผลการดำเนินงานของโครงการ เพื่อเป็นข้อมูลในการปรับปรุงงานในโครงการต่อไป นอกจากนี้ควรมีการจัดกิจกรรมโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ในลักษณะการสาธิตการทำอาหารไทย การออกร้านจำหน่ายอาหารไทย การจัดงานเทศกาลอาหารไทยตามโรงแรมและสถานที่ต่างๆ โดยกลุ่มคนไทยและชาวต่างชาติเข้ามามีส่วนร่วม เพื่อเผยแพร่อาหารไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป

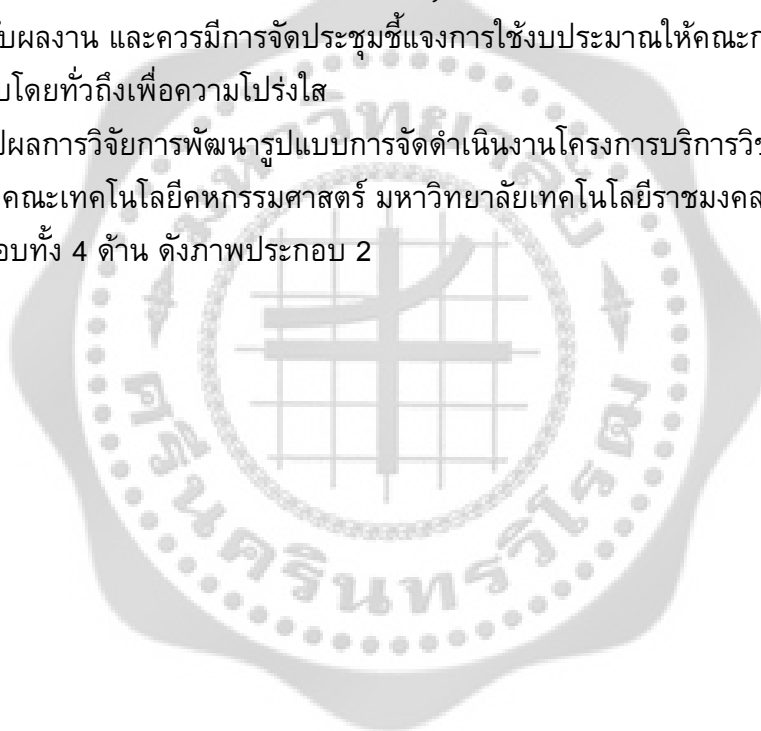
4. ด้านงบประมาณ

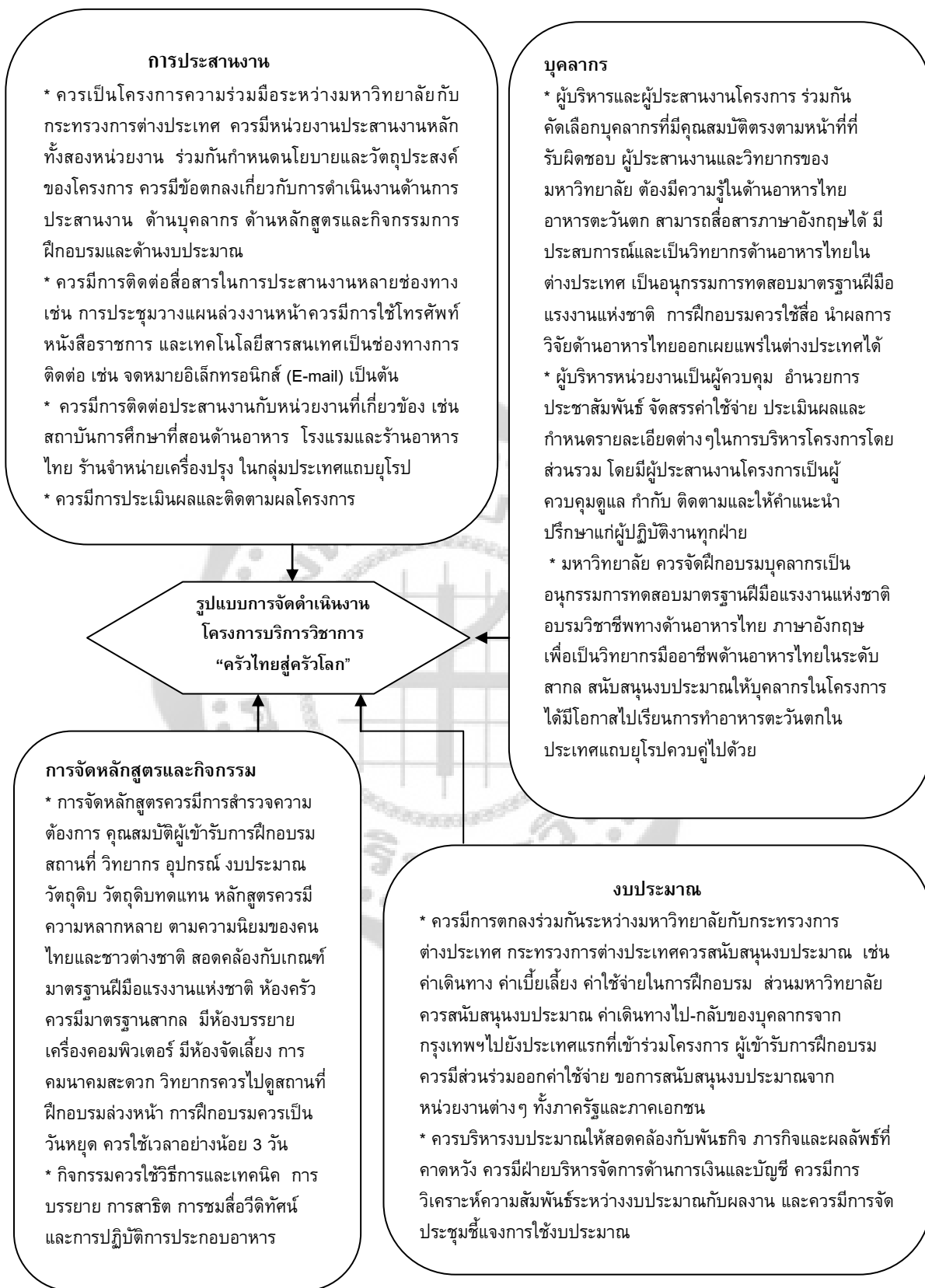
การวางแผนการดำเนินงานด้านงบประมาณที่ใช้ในโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ควรมีการตกลงร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพกับกระทรวงการต่างประเทศและผู้เกี่ยวข้องเกี่ยวกับงบประมาณที่จะใช้ในการจัดดำเนินโครงการ ควรมีการกำหนดและวางแผนงบประมาณที่ใช้ให้ครอบคลุมค่าใช้จ่ายต่างๆ เช่น ค่าเบี้ยเลี้ยงบุคลากร ค่าตอบแทนวิทยากร ค่าเดินทาง ค่าอาหารและที่พัก ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม ค่าสถานที่ ค่าวัสดุ ค่าธรรมเนียมอุปกรณ์และค่าใช้จ่ายอื่นๆ กระทรวงการต่างประเทศควรสนับสนุนงบประมาณในส่วน ค่าเดินทาง ค่าที่พัก ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าวัตถุดิบ ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมภายในกลุ่มประเทศแถบยุโรปที่เข้าร่วมโครงการ มหาวิทยาลัยควรสนับสนุนงบประมาณ ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปและกลับของบุคลากรจากกรุงเทพฯ ไปยังประเทศแรกที่เข้าร่วมโครงการ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมควรร่วมรับผิดชอบ

ค่าใช้จ่าย ค่าวัสดุดิบ สำหรับใช้ในการฝึกอบรม ผู้บริหารโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของทั้งสองหน่วยงาน ควรมีการขอความร่วมมือสนับสนุนด้านงบประมาณจากหน่วยงานต่างๆ โดยเปิดโอกาสให้ภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมสนับสนุนงบประมาณในการจัดโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”

การบริหารงบประมาณให้มีประสิทธิภาพ ควรมีการวางแผนกระบวนการบริหารงบประมาณ ให้สอดคล้องกับพันธกิจ ภารกิจหลักของหน่วยงานและผลลัพธ์ที่คาดหวัง ทั้งในแง่ปริมาณงาน เวลา คุณภาพและต้นทุน ควรจัดทำรายละเอียดค่าใช้จ่าย รายการวัสดุดิบที่ใช้ในการฝึกอบรมแต่ละหลักสูตร โดยแยกเป็นประเภทวัสดุดิบของแห้งและของสด ควรมีฝ่ายบริหารจัดการด้านการเงินและบัญชีของโครงการ โดยจัดทำบัญชี แสดงรายการเกี่ยวกับงบประมาณรายได้ งบประมาณรายจ่ายและตรวจสอบงบประมาณต่างๆ ควรมีการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างงบประมาณกับผลงาน และควรมีการจัดประชุมชี้แจงการใช้งบประมาณให้คณะกรรมการทำงานโครงการทราบโดยทั่วถึงเพื่อความโปร่งใส

สรุปผลการวิจัยการพัฒนารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ได้รูปแบบที่มีองค์ประกอบทั้ง 4 ด้าน ดังภาพประกอบ 2





ภาพประกอบ 2 รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

การอภิปรายผล

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ตามความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ ผู้บริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องและผู้เข้ารับการฝึกอบรมโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ผู้วิจัยขอเสนอการอภิปรายผล ดังต่อไปนี้

1. รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ด้านการประสานงาน ที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วย และผู้บริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง มีความเห็นว่าเหมาะสม/มีความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติ ได้แก่ การจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ควรเป็นลักษณะโครงการความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยกับกระทรวงการต่างประเทศ โดยมีหน่วยงานประสานงานหลักทั้งสองหน่วยงาน โดยมีข้อตกลงเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านการจัดหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม และด้านงบประมาณ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า การจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพร่วมกับสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ในแต่ละประเทศมีการจัดหลักสูตรและกิจกรรมที่มีความแตกต่างกันตามข้อจำกัดในเรื่องของวัตถุดิบ จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม กลุ่มเป้าหมาย งบประมาณ ช่วงเวลาและกิจกรรมอื่นๆ ของทั้งสองหน่วยงาน ต้องมีการประสานงานกับหน่วยงานและบุคคลหลายฝ่าย เช่น ระหว่างมหาวิทยาลัยกับสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในต่างประเทศ การจัดทำหนังสือเชิญผู้ที่เกี่ยวข้อง การเตรียมการเรื่องการเดินทาง การจัดหาที่พัก อาหารของวิทยากร การจัดหลักสูตรและกิจกรรม การประชาสัมพันธ์โครงการ และใบประเมินผลของผู้เข้ารับการอบรม ส่วนมหาวิทยาลัยต้องมีการเตรียมงานล่วงหน้า ได้แก่ การขออนุมัติโครงการ การจัดหาบุคลากร งบประมาณ การประสานงานภายในหน่วยงานและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในประเทศ การจัดทำเอกสารการเดินทาง การประสานงานการจัดหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรมร่วมกับสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป การจัดทำเอกสารการฝึกอบรม ตำรับอาหารทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ วุฒิบัตร การจัดทำสื่อต่างๆ ในการฝึกอบรม การจัดทำใบสั่งซื้อวัตถุดิบในแต่ละประเทศ และจัดทำแผนปฏิบัติงานในแต่ละประเทศ ซึ่งมีความแตกต่างกัน เป็นต้น จะเห็นว่าการจัดดำเนินงานโครงการ มีภาระงานมากและซับซ้อนขึ้น จึงจำเป็นต้องมีหน่วยงานประสานงานหลัก เพื่อให้การจัดดำเนินงานมีความสะดวกรวดเร็วและมีความผิดพลาดน้อยที่สุด ผู้ประสานงานควรใช้ความรู้ความสามารถพิเศษ ซึ่งระดับผู้ปฏิบัติงานอาจทำไม่ได้ และถ้าหากไม่มีหน่วยงานกลาง จะทำให้เกิดความล่าช้า การทำงานขาดเอกภาพ ดังที่ รัชนีวัฒน์ รัตนัสค์ (2540: 85 – 91) และ สมิต สัจฉกร (2546: 19 – 20) กล่าวว่า การประสานงานระหว่างองค์กรก็สามารถตั้งหน่วยงานขึ้นมา เพื่อทำหน้าที่ในการประสานงาน โดยให้มีตัวแทนจาก

หน่วยงานต่างๆ ร่วมทำงานประสานงานกัน ช่วยสร้างจิตสำนึกในการรับผิดชอบและสร้างวัฒนธรรมการทำงานร่วมกัน ช่วยประหยัดเงิน เวลา ลดปัญหาการทำงานซ้ำซ้อน ช่วยให้เข้าใจข้อเท็จจริงและปัญหาของหน่วยงานอื่นๆ ช่วยกระตุ้นความคิดสร้างสรรค์และการปรับปรุงงานให้มีประสิทธิภาพ ดังที่ สूरีย์พร พาณิช (2536: บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง แนวโน้มการจัดบริการวิชาการของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ผลการวิจัยพบว่า การจัดโครงการบริการวิชาการยังไม่ค่อยประสบความสำเร็จเท่าที่ควร เนื่องจากขาดการประสานงานกับหน่วยงานอื่นๆ ในการจัดโครงการ นอกจากนี้ สุชาติ ทองสุกผล (2534: บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง งานบริการวิชาการแก่ชุมชนของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ตามการรับรู้ของผู้บริหาร ผู้เชี่ยวชาญและผู้รับผิดชอบโครงการ ผลการศึกษาพบว่า ส่วนใหญ่การให้บริการวิชาการ มีลักษณะต่างคนต่างทำตามความสนใจและความถนัดของหน่วยงานนั้นๆ ไม่มีศูนย์กลางในการอำนวยความสะดวก โดยมีข้อเสนอแนะว่าควรมีหน่วยงานกลางในการประสานงาน วางแผนการดำเนินงาน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการให้บริการวิชาการแก่ชุมชนของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และเบญจนาฏ ดวงจิโน (2547: ออนไลน์) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง ประสิทธิภาพและประสิทธิผลการดำเนินกิจกรรมการบริการวิชาการของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ 2545 – 2547 ผลการวิจัยพบว่า แนวทางการพัฒนาให้กิจกรรมการบริการวิชาการดำเนินไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ ต้องมีหน่วยงานกลาง ทำหน้าที่ประสานงาน สนับสนุนการดำเนินงานบริการวิชาการให้มีความคล่องตัว ลดปัญหาความซ้ำซ้อน การใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด และคุ้มค่า ควรมีการจัดตั้งคณะกรรมการบริหารการบริการวิชาการของมหาวิทยาลัย

นอกจากนี้ ควรมีการติดต่อสื่อสารในการประสานงานและประชาสัมพันธ์โครงการ ด้วยวิธีการหลายช่องทาง เช่น ควรมีการจัดประชุมวางแผนงานล่วงหน้า การติดต่อสื่อสารด้วยหนังสือราชการ โทรศัพท์และเทคโนโลยีสารสนเทศอื่นๆ เช่น จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (E-mail) เป็นต้น ทั้งนี้ อาจเป็นเพราะว่า การประสานงานในโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” จะต้องมีการติดต่อกับบุคลากรภายในหน่วยงาน ระหว่างหน่วยงานทั้งในและต่างประเทศ บางครั้งที่มีงานไม่สะดวกในการเข้าประชุม ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า การจัดกิจกรรมโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” จะจัดดำเนินงานในต่างประเทศ การติดต่อประสานงานส่วนใหญ่ มีข้อจำกัดเรื่องเวลา สถานที่และงบประมาณในส่วนค่าเดินทาง จึงควรใช้ช่องทางการสื่อสารอื่นที่รวดเร็ว เพื่อให้การติดต่อสื่อสารมีประสิทธิภาพ ดังที่ สุณี รักษาเกียรติศักดิ์ (2541: 1 – 2) กล่าวว่า การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศสามารถเพิ่มประสิทธิภาพ ในการประสานงานโครงการ นอกจากการประชุมปรึกษาที่เป็นทางการ และไม่เป็นทางการ ปัจจุบันยังมีเทคโนโลยีสารสนเทศเข้ามามีบทบาทในการทำงาน โดยแต่ละหน่วยงานมีคอมพิวเตอร์ที่ต่อกับเครือข่ายอินเทอร์เน็ต เหมาะกับโครงการที่มีบุคลากรดำเนินงานตามที่ต่างๆ ได้ดี เช่น บุคลากรต่างหน่วยงาน บุคลากรต่างสถาบันและบุคลากรต่างประเทศ

อย่างไรก็ตามการติดต่อสื่อสารในการประสานงานจะต้องอาศัยทักษะ ความชำนาญในการติดต่อสื่อสารกับบุคลากรในที่ปฏิบัติงาน เพื่อสร้างความเข้าใจในงาน สร้างความสัมพันธ์ที่ดีในการจัดดำเนินงานโครงการให้บรรลุผลสำเร็จ ดังผลการวิจัยของ สุเมธ งามกนก (2551: ออนไลน์) ได้ศึกษาวิจัย เรื่อง การสร้างทีมงาน พบว่า การสร้างทีมงานที่มีประสิทธิภาพจะต้องมีการประสานงาน

ตามบทบาทหน้าที่ที่รับผิดชอบ โดยอาศัยปฏิสัมพันธ์ต่อกันในการสื่อสาร การทำงานเป็นทีม ทำให้ทีมงานปรับเปลี่ยนบทบาทเป็นผู้ประสานงาน ได้ฝึกทักษะในด้านการสื่อสารด้วย

สำหรับการติดต่อประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรกำหนดคำอธิบายงานอย่างละเอียดโดยระบุทรัพยากรที่ต้องการ ผู้รับผิดชอบงาน หน่วยงานและบุคคลที่จะติดต่อ เช่น การประสานงานด้านหลักสูตรและกิจกรรมฝึกอบรมระหว่างมหาวิทยาลัยกับสถานเอกอัครราชทูต มีการประสานงานกับโรงแรมต่างๆ สถาบันการศึกษาที่สอนด้านอาหารและร้านอาหารไทย มีการจัดทำหนังสือเชิญวิทยากร แยกผู้มีเกียรติ ผู้สนับสนุนโครงการ สื่อมวลชน หน่วยงานผู้เข้ารับการฝึกอบรม ผู้เข้ารับการฝึกอบรม หนังสือพิธีการต่างๆ หนังสือขอความร่วมมือในการขอใช้สถานที่ ยานพาหนะ ควรมีการจัดเตรียมเอกสารและสิ่งอำนวยความสะดวกในการฝึกอบรม เช่น เอกสารการฝึกอบรม ตำรับอาหาร สื่อวีดิทัศน์ แฟ้มลงชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม การจัดทำป้ายชื่อวิทยากร ป้ายลงทะเบียน ป้ายประชาสัมพันธ์ ป้ายต้อนรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม ป้ายบอกทางห้องฝึกอบรม เป็นต้น ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า การประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ผู้ประสานงานจำเป็นต้องมีรายละเอียดการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” อย่างเป็นระบบเพื่อการตัดสินใจในการทำงานร่วมกันและความสะดวกในการติดต่อสื่อสาร เพื่อตอบปัญหาหรือข้อสงสัยกับผู้ร่วมงานและผู้เข้ารับการฝึกอบรม และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ซึ่งควรมีการประสานงานกับโรงแรม สถาบันการศึกษาที่สอนด้านอาหาร ร้านอาหารไทย ร้านจำหน่ายเครื่องปรุงในต่างประเทศ เพื่อต้องการการทำงานแบบมีส่วนร่วมในการจัดเตรียมงานล่วงหน้า การสร้างเครือข่ายการขยายตลาดอาหารไทยให้กว้างขวางยิ่งขึ้น และการเพิ่มช่องทางความร่วมมือทางวิชาชีพด้านอาหารระหว่างสถานศึกษา สถานประกอบการ ร้านอาหารไทยในต่างประเทศกับมหาวิทยาลัย ในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ทางด้านอาหารซึ่งกันและกัน เช่น ความร่วมมือทางวิชาการ การแลกเปลี่ยนอาจารย์ นักศึกษา ความร่วมมือการส่งนักศึกษาฝึกงาน ความร่วมมือการพัฒนาหลักสูตรอาหารไทยให้เป็นหลักสูตรอาหารนานาชาติ ในสถาบันการศึกษาที่สอนด้านอาหารในกลุ่มประเทศแถบยุโรปและต่อยอดการสร้างองค์ความรู้ใหม่ของสถาบันอุดมศึกษา ดังที่ พรชูลี อาชวบำรุง (2543: 4/2) ที่ว่าสถาบันอุดมศึกษาควรมีการประสานความร่วมมือกับบุคคล องค์กร และสถาบันในชุมชนและสังคมให้มีส่วนร่วมในการ เผยแพร่วัฒนธรรม และภูมิปัญญาไทย การแสวงหาข่าวสารข้อมูล มีระบบเครือข่าย เพื่อแลกเปลี่ยนความรู้ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิดของ สมิต สัจฉกร (2546: 16) กล่าวว่า ความร่วมมือจะเกิดขึ้นได้จะต้องสร้างสัมพันธภาพในการทำงานร่วมกันของทุกฝ่าย การขยายเครือข่ายก็ต้องอาศัยการประสานงานที่มีประสิทธิภาพ ดังที่ คมสัน ขจรชีพพันธุ์งาม (2549: 39) กล่าวว่าผู้สนับสนุนโครงการจะดูแลโครงการให้เดินหน้าต่อไปได้ โดยการจัดหาเงินทุนให้โครงการต่างๆ ให้ความร่วมมือในการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการต่อไป สอดคล้องกับผลการวิจัยของสุเมธ งามกนก (2551: ออนไลน์) ได้ศึกษาวิจัย เรื่อง การสร้างทีมงาน พบว่า การทำงานเป็นทีม เป็นการเพิ่มโอกาสแลกเปลี่ยนเรียนรู้ซึ่งกันและกันเพื่อให้ผลงานออกมามีคุณภาพยิ่งขึ้น

ส่วนการประเมินผลและติดตามผลโครงการนั้น ควรจัดทำสรุปผลการปฏิบัติงานของโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้บริหารและเผยแพร่ให้ผู้

เกี่ยวข้องรับทราบ และควรมีการติดตามผลโครงการ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า การประเมินผลเป็นการวัดและประเมินว่าการจัดดำเนินโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” โดยภาพรวมบรรลุวัตถุประสงค์โครงการหรือไม่เพียงใด มีปัญหาอุปสรรคอะไรบ้าง เพื่อทบทวนประสิทธิภาพและประสิทธิผลของการจัดดำเนินโครงการ ผลกระทบของโครงการ คุณภาพของโครงการ ประสิทธิภาพของการบริหารหน่วยงาน หลังจากนั้นควรมีการติดตามผลโครงการหลังจากการฝึกอบรม ผู้เข้ารับการฝึกอบรมนำความรู้และทักษะการประกอบอาหารไทยไปใช้ในเชิงธุรกิจ การพัฒนารายการอาหารในร้านอาหารไทย การบริการอาหาร การจัดการด้านสุขลักษณะการประกอบอาหาร การประกอบอาชีพทางด้านอาหารไทยของคนไทยในต่างประเทศ เพื่อแก้ปัญหาการขาดแคลนพ่อครัวหรือไม่อย่างไร โดยนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ เพื่อให้ทราบว่าโครงการเกิดผลสัมฤทธิ์ที่เป็นรูปธรรมมากน้อยเพียงใดในการสนับสนุนนโยบายยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่ครัวโลก ดังที่ สมคิด บางโม (2551: 75) กล่าวว่า การจัดการฝึกอบรมต้องมีกระบวนการประเมินที่รวบรวมไว้ในระหว่างการฝึกอบรม มีการติดตามประเมินผล เมื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรมกลับไปปฏิบัติหน้าที่แล้ว 3 – 6 เดือน หรือมากกว่านี้แล้วแต่แผนที่วางไว้ แล้วนำข้อมูลมาวิเคราะห์ สอดคล้องกับ ปีย์ ศรีวงษ์ (2553: บทคัดย่อ) ได้ทำการศึกษาวิจัย เรื่อง การติดตามผลหลักสูตรฝึกอบรมนักพัฒนาชุมชนขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ผลการวิจัยพบว่า นักพัฒนาชุมชนขององค์กรส่วนท้องถิ่นมีการนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจากทุกหมวดวิชาในระดับมาก

2. รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ด้านบุคลากร ที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วย และผู้บริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องมีความเห็นว่าเป็นเหมาะสม/มีความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติ ได้แก่ ผู้บริหารและผู้ประสานงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ร่วมกันคัดเลือกบุคลากรที่มีคุณสมบัติตรงตามหน้าที่ที่จะต้องรับผิดชอบสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของโครงการ ความต้องการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหรือหน่วยงานที่สนับสนุนงบประมาณ ผู้ประสานงานและวิทยากร ต้องมีความรู้ด้านอาหารไทย อาหารตะวันตก สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้ดี มีประสบการณ์ในการประสานงานและเป็นวิทยากรด้านอาหารไทยในต่างประเทศ ควรผ่านการอบรมเป็นอนุกรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย วิทยากรฝึกอบรมสามารถใช้สื่อประกอบการฝึกอบรม มีความสอดคล้องสัมพันธ์กับเนื้อหาของหลักสูตรหรือกิจกรรม สามารถนำองค์ความรู้จากผลการวิจัยด้านอาหารไทยออกเผยแพร่หรือฝึกอบรมแก่ผู้สนใจในต่างประเทศได้ ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า การจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ที่มงานจะต้องทำงานร่วมกันกับหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศ การจัดกิจกรรมในแต่ละประเทศที่มีความแตกต่างกันในด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม ผู้ประสานงานทั้งสองหน่วยงาน ต้องมีความรู้ความเข้าใจ มีข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดดำเนินโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เช่น หน่วยงานที่ให้ความร่วมมือ งบประมาณที่ได้รับอนุมัติ วัตถุประสงค์ในประเทศนั้นๆ เพื่อนำมาจัดหลักสูตรและกิจกรรมให้บรรลุวัตถุประสงค์โครงการมากที่สุด ดังนั้นผู้ประสานงาน จะต้องมีความรับผิดชอบสูง ติดตามงาน

อย่างใกล้ชิด ส่วนวิทยาการฝึกอบรม ซึ่งจะต้องเดินทางไปเป็นวิทยากรในประเทศต่างๆ ที่เข้าร่วมโครงการ บนความหลากหลายของหลักสูตรและกิจกรรม การเดินทางระหว่างประเทศหลายประเทศ ดังนั้นจึงควรพิจารณาจากความพร้อมด้านอื่นๆ ของบุคลากรด้วย เช่น ควรมีประสบการณ์การเป็นวิทยากร เป็นผู้ที่มีความตื่นตัว สู้งาน อดทน ปรับตัวได้ดี มีสุขภาพแข็งแรง มีวุฒิภาวะทางอารมณ์ดี มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี สามารถทำงานเป็นทีมได้ดี สร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้เรียน บุคลากรควรมีข้อมูลวัตถุดิบแต่ละประเทศ สามารถแก้ปัญหาการใช้วัตถุดิบทดแทนในอาหารไทยได้โดยคงไว้ซึ่งรสชาติอาหารไทยแบบดั้งเดิม ต้องมีความรู้ ความชำนาญในการปรับปริมาณเครื่องปรุง สามารถแก้ปัญหาในการฝึกอบรม สร้างความน่าเชื่อถือให้กับผู้เข้ารับการฝึกอบรม ดังที่ สมใจ ลักษณะ (2549: 7) และ ันยาวัฒน์ รัตนศักดิ์ (2540: 85 – 91) กล่าวว่า การทำงานเสร็จเร็ว และได้งานดี บุคลากรต้องตั้งใจปฏิบัติงานอย่างเต็มความสามารถ มีเทคนิคการทำงานที่สามารถสร้างผลงานได้มากและมีคุณภาพ โดยประหยัดงบประมาณ พลังงานและเวลา เป็นบุคคลที่มีความสุขและพอใจในการทำงาน มีความสามารถในการปฏิบัติงานร่วมกับผู้อื่นได้เหมาะสม มีมนุษยสัมพันธ์ดี มีความเอื้อเฟื้อ เผื่อแผ่ และเสียสละ ใช้ภาษาสุภาพ ไพเราะน่าฟัง รู้จักช่วยเหลือเกื้อกูลผู้อื่น มีความจริงใจ วางตนเสมอต้นเสมอปลายกับทุกคน เคารพและรับฟังความคิดเห็นของผู้อื่น มีความอดทน อดกลั้นสูง ควบคุมอารมณ์ได้ดี ซื่อสัตย์สุจริต ไม่เอาเปรียบผู้อื่น มีกริยาวาจาดีต่อคนทั่วไป สอดคล้องกับแนวคิดของ สมบัติ ชำรงธัญวงศ์ (2545: 317) และ คมสัน ขจรชีพพันธุ์งาม (2549: 121 – 124) ที่ว่า ผู้ประสานงาน ต้องเรียนรู้และเพิ่มพูนทักษะในการติดต่อสื่อสารภายในองค์กรและภายนอกองค์กร ให้มีความชำนาญ จนมั่นใจว่า ไม่เป็นปัญหาอุปสรรคต่อการบริหารโครงการ ดังที่ สุวิมล ติรกานันท์ (2548: 268) และ ทวีป อภิสิทธิ์ (2551: 7) กล่าวว่า การคัดเลือกวิทยากรฝึกอบรม พิจารณาจาก คุณวุฒิ ประสบการณ์ ความเหมาะสมของวิทยากรกับเนื้อหา หรือหัวข้อการฝึกอบรม ความสามารถของวิทยากรในการใช้สื่อ การถ่ายทอดความรู้ให้แก่คนทุกวัยทุกระดับได้ และยอมรับการประเมินผลเพื่อนำไปพัฒนาปรับปรุงจึงจะเป็นนักฝึกอบรมมืออาชีพ ที่สอดคล้องกับผลการวิจัยของ กิติเดช จันทรศรีวงศ์ (2544: ออนไลน์) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การประเมินผลโครงการฝึกอบรมหลักสูตรผู้บริหารสถานศึกษาระดับสูง สังกัดกรมสามัญศึกษา ผลการวิจัยพบว่า วิทยากรส่วนใหญ่มีประสบการณ์ แต่วิทยากรบางท่านขาดความรู้ ความเข้าใจในการเชื่อมโยงทฤษฎีไปสู่การปฏิบัติ

สำหรับลักษณะการทำงานของบุคลากรในโครงการนั้น ผู้บริหารของกระทรวงการต่างประเทศและผู้บริหารของมหาวิทยาลัยควรเป็นผู้ควบคุมอำนวยการ ประชาสัมพันธ์ จัดสรรค่าใช้จ่าย ประเมินผลและกำหนดรายละเอียดต่างๆ ในการบริหารโครงการโดยส่วนรวม โดยมีผู้ประสานงานโครงการเป็นผู้ควบคุมดูแล กำกับ ติดตามและให้คำแนะนำปรึกษาแก่ผู้ปฏิบัติงานทุกฝ่าย ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า การจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เป็นโครงการระดับชาติที่จัดขึ้นในต่างประเทศ ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการจัดดำเนินงานโครงการควรมีหลายระดับ เช่น ระดับนโยบาย ได้แก่ ผู้บริหารกระทรวงการต่างประเทศ ผู้บริหารของสถานเอกอัครราชทูต ผู้บริหารภาคเอกชน ผู้บริหารของมหาวิทยาลัย ผู้บริหารสถาบันการศึกษาที่สอนด้านอาหารและสถานประกอบการในต่างประเทศ ส่วนระดับผู้ปฏิบัติงาน ได้แก่ ผู้ประสานงานโครงการ

บุคลากรในทีมงานแต่ละฝ่าย ดังนั้นบุคลากรทุกระดับ ควรมีส่วนร่วมในการบริหารโครงการบริการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ผู้บริหารระดับสูงทั้งของกระทรวงการต่างประเทศ สถานเอกอัครราชทูตและผู้บริหารระดับสูงของมหาวิทยาลัย ควรมีส่วนร่วมในการอำนวยความสะดวกให้การสนับสนุน จัดหางบประมาณ เพื่อให้การจัดดำเนินงานโครงการมีประสิทธิภาพ เป็นการทำงานโดยภาพรวมขององค์กรอย่างแท้จริง และเป็นการสร้างขวัญกำลังใจแก่ผู้ปฏิบัติงาน นอกจากนี้การปฏิบัติงานในหน้าที่อื่น ๆ ควรมีการแบ่งงานกันทำ บุคลากรแต่ละฝ่ายควรได้รับความรู้ ข้อมูลในการจัดดำเนินโครงการ บอกรายงานแก่กันเพื่อป้องกันความผิดพลาดในการประสานงาน ส่วนวิทยากรก็ควรปรับเทคนิค การฝึกอบรม มีการจัดทำรายการสอนอย่างละเอียด จัดทำรายการวัตถุดิบโดยแยกของสด ของแห้ง วัตถุดิบที่สามารถใช้ทดแทน รายการอุปกรณ์ที่ต้องใช้ในการฝึกอบรม จะส่งผลให้การจัดดำเนินงานโครงการมีประสิทธิภาพ สามารถบรรลุผลการดำเนินงานได้เป็นอย่างดี ดังที่ ชันยววัฒน์ รัตนลัก (2540: 85 – 91) และ สุภาพร พิศาลบุตร (2550: 106) กล่าวว่า การจัดโครงสร้างหน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละฝ่ายให้ชัดเจน โดยบุคลากรในระดับผู้กำหนดนโยบายโครงการ คือ ผู้บริหารระดับสูง ซึ่งเป็นผู้กำหนดนโยบาย ระเบียบ ควบคุม อำนาจการ เรงรัด ตรวจสอบประชาสัมพันธ์ จัดสรรค่าใช้จ่าย ประเมินผลและกำหนดรายละเอียดต่างๆ ในการบริหารโครงการโดยส่วนรวม ผู้ประสานงานโครงการ เป็นผู้นำนโยบายและแนวคิดของผู้บริหารระดับสูง ตกเป็นแผนเพื่อการปฏิบัติงาน รวมทั้งทำหน้าที่ประสานงานกับหน่วยงานอื่นๆ ควบคุมดูแล กำกับ ติดตาม ให้คำแนะนำปรึกษาแก่ผู้ปฏิบัติงาน เพื่อให้โครงการบรรลุถึงวัตถุประสงค์และเป้าหมายอย่างมีประสิทธิภาพ ส่วนผู้ปฏิบัติงานจะทำหน้าที่ปฏิบัติงานโครงการ และอาจเป็นผู้เสนอโครงการหรือผู้เขียนโครงการและเป็นผู้ลงมือกระทำโครงการนั้นด้วยตนเอง ดังผลการวิจัยของ เบญจนาฏ ดวงจิโน และคณะ (2547: ออนไลน์) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง ประสิทธิภาพและประสิทธิผลการดำเนินกิจกรรมการบริการวิชาการของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ 2545 – 2547 พบว่า มหาวิทยาลัย มีความพร้อมเรื่องบุคลากร มีการจัดตั้งคณะทำงาน มีการมอบหมายการทำงานอย่างชัดเจนในทุกกระบวนการ หัวหน้าโครงการมีอำนาจตัดสินใจในการแก้ปัญหา ภายใต้อำนาจที่ได้จากการประชุมและปรึกษาหารือเพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์

ส่วนการพัฒนาบุคลากรในโครงการ ควรจัดฝึกอบรมบุคลากรเพื่อเป็นอนุกรรมการ ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย จัดฝึกอบรมบุคลากรให้มีความรู้ความสามารถในวิชาชีพทางด้านอาหารไทยสม่ำเสมอ สนับสนุนงบประมาณให้บุคลากรที่เดินทางไปปฏิบัติหน้าที่ในโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ได้มีโอกาสไปเรียนการทำอาหาร ตะวันตกในกลุ่มประเทศแถบยุโรปควบคู่ไปด้วย ควรการพัฒนาอาจารย์ให้มีทักษะด้านภาษาอังกฤษอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า บุคลากรของมหาวิทยาลัยทางด้านอาหารที่สามารถสื่อสารภาษาอังกฤษได้ยังมีจำนวนน้อย หากมีการพัฒนาบุคลากรทางด้านอาหาร เป็นการสร้างวิทยากรแบบมืออาชีพทางด้านอาหารไทยในระดับสากล ทำให้มีช่องทางบริการวิชาการและการสร้างเครือข่ายความร่วมมือได้มากขึ้น นอกจากนี้หากสนับสนุนให้บุคลากรที่ปฏิบัติหน้าที่เป็นวิทยากร ได้มีโอกาสไปเรียนการทำอาหารตะวันตกในต่างประเทศควบคู่ไปด้วย จะเป็นการเพิ่มทักษะทางวิชาชีพ

ด้านอาหาร เพิ่มโอกาสการเรียนรู้วัฒนธรรมด้านอาหารนานาชาติ ดังที่ ปฏิพล ตั้งจักรวรานนท์ (2551: 59) กล่าวว่า หากทีมงานยังขาดทักษะ ควรมีการจัดฝึกอบรมให้บุคลากรที่ต้องการเพิ่มทักษะ โดยการฝึกอบรมอย่างแท้จริง สอดคล้องกับแนวคิดของสมใจ ลักษณะ (2549: 52) กล่าวว่าบุคลากรที่ทำงานในโครงการต่างๆ จะต้องเป็นผู้ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในเรื่องนั้นๆ การปฏิบัติงานให้ก้าวทันการเปลี่ยนแปลง บุคลากรต้องมีการพัฒนาความรู้ ความสามารถอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับงานวิจัยของ อัจฉรา ศิริลักษณ์และคณะ (2548: ออนไลน์) ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่สัมพันธ์กับการพัฒนาทรัพยากรบุคคลของศูนย์อนามัยที่ 9 พิษณุโลก ผลการวิจัยพบว่า การประชุม/อบรมทำให้เกิดการพัฒนาตนเองสามารถนำมาใช้ในการทำงานและเห็นด้วยกับการจัดกิจกรรมพัฒนาบุคลากร ซึ่งองค์กรเปิดโอกาสให้บุคลากรพัฒนา จัดงบประมาณสนับสนุนการวิจัย มีระบบมาตรฐานคุณภาพในการทำงาน และมีนโยบายพัฒนาบุคลากรอย่างชัดเจน

3. รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรมที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วย และผู้เข้ารับการฝึกอบรม มีความเห็นว่าเหมาะสม/มีความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติ ได้แก่ การจัดหลักสูตรฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ควรมีการสำรวจความต้องการของผู้เข้ารับการฝึกอบรม การจัดหลักสูตรควรคำนึงถึงคุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม สถานที่ วิทยากร อุปกรณ์ งบประมาณและวัตถุประสงค์ที่มีในประเทศที่ดำเนินกิจกรรมเป็นหลัก ควรกำหนดหลักสูตรให้มีเนื้อหาเกี่ยวกับการใช้วัตถุดิบทดแทนอาหารไทยในต่างประเทศ หลักสูตรควรสอดคล้องกับเกณฑ์ทดสอบมาตรฐานฝีมือการประกอบอาหารไทย ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานแห่งชาติ หลักสูตรสำหรับคนไทยควรมีความหลากหลาย ควรเลือกรายการอาหารตามความนิยมของคนไทยและชาวต่างชาติ สถานที่ฝึกอบรมควรเป็นครัวปฏิบัติการอาหารที่ได้มาตรฐานสากล มีห้องบรรยาย พร้อมเครื่องคอมพิวเตอร์ มีห้องอาหารสำหรับจัดเลี้ยงและทำเลที่ตั้งที่มีการคมนาคมสะดวก วิทยากรควรไปดูสถานที่ฝึกอบรมล่วงหน้า เพื่อจัดเตรียมสถานที่และจัดเก็บวัตถุดิบ ช่วงเวลาการฝึกอบรมควรเป็นช่วงวันหยุด โดยใช้เวลาในการฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตรอย่างน้อย 3 วัน ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า การจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” มีวัตถุประสงค์เพื่อเผยแพร่อาหารไทยให้เป็นที่รู้จัก สร้างความเข้าใจและให้ความรู้ในการประกอบอาหารไทยคงไว้ซึ่งเอกลักษณ์อาหารไทย ภูมิปัญญาไทยและรักษาภาพพจน์ของอาหารไทยที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ เพื่อสร้างอาชีพและความมั่นคงทางเศรษฐกิจให้แก่คนไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป และตอบสนองยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่ครัวโลก ซึ่งจากการจัดโครงการ ที่ผ่านมาพบว่า คนไทยยังขาดความรู้อย่างแท้จริงและทักษะการทำอาหารไทย ส่วนใหญ่จะทำอาหารไทยง่ายๆ ตามความเคยชิน นอกจากนี้มีการใช้วัตถุดิบทดแทนจนอาหารไทยผิดเพี้ยนไปมาก ดังนั้นการจัดหลักสูตรฝึกอบรมให้แก่คนไทย ควรให้ความรู้ในเรื่องหลักการประกอบอาหารไทย การเตรียมวัตถุดิบของแห้ง ของสด เทคนิคการนำเครื่องปรุงสำเร็จรูปมาประกอบอาหารไทยให้ได้รสชาติดั้งเดิม ให้ความสำคัญกับสุขลักษณะที่ดีในการประกอบอาหาร ความปลอดภัยทางอาหารตามมาตรฐานสากล ควรมีการสำรวจความต้องการของผู้เข้ารับการฝึกอบรม หรือพิจารณาจากกลุ่มผู้เข้ารับการฝึกอบรม ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า ถ้าผู้เข้า

รับการฝึกอบรมเลือกหลักสูตรที่ตนสนใจ ก็สามารถนำความรู้ ทักษะไปใช้ประโยชน์ได้ทันที เช่น ทำอาหารเพื่อจำหน่ายและต่อยอดในอาชีพพ่อครัวแม่ครัวในร้านอาหารไทย

อย่างไรก็ตาม การจัดหลักสูตรก็มีระยะเวลาที่เหมาะสม หากนานจนเกินไปอาจกระทบกับการทำงานประจำ เนื้อหาหรือรายการอาหารในหลักสูตรต้องไม่มากเกินไป โดยใช้เวลาในการฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตรอย่างน้อย 3 วัน หากกระยะเวลานานเกินไปอาจทำให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดความเหนื่อยล้า นอกจากนี้การจัดหลักสูตรควรคำนึงถึงวัตถุประสงค์ที่มีในประเทศนั้นๆ มีเนื้อหาเกี่ยวกับการใช้วัตถุดิบทดแทนอาหารไทยในต่างประเทศ สอดคล้องกับการขยายตลาดเครื่องปรุงอาหารไทย กอปรกับการจัดหลักสูตรควรมีความสอดคล้องกับมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทยเพื่อเป็นมาตรฐานเดียวกันในระดับชาติ ดังที่ สุวิมล ติรกานันท์ (2548: 268 และ สมคิด บางโม (2551: 17) กล่าวว่า การจัดหลักสูตร ควรประเมินความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย วัตถุประสงค์โครงการ ระยะเวลา เอกสารประกอบการบรรยาย ความสามารถของวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้ ผลสัมฤทธิ์จากการฝึกอบรม เช่น ความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรม อุปกรณ์งบประมาณ สอดคล้องกับ นภาพรธรรม นพรัตน์นารกณ์ (2548: 3) กล่าวว่า รัฐบาลได้วางทิศทางการสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารให้ครอบคลุม 4 กลุ่มหลัก ได้แก่ วัตถุดิบในการผลิตอาหาร (Raw Materials) การผลิตอาหารพร้อมปรุง (Ready to Cook) การผลิตอาหารพร้อมรับประทาน (Ready to Eat) และการส่งเสริมพัฒนาร้านอาหารไทยในต่างประเทศ สร้างความร่วมมือระหว่างภาครัฐและเอกชน ในการพัฒนาการตลาดที่มีประสิทธิภาพ เพื่อวางกลยุทธ์ในการแข่งขันกับตลาดต่างประเทศ โดยเฉพาะในยุคตลาดการค้าเสรี ดังที่ วารุณี วารัญญานนท์และคณะ (2547: 17 – 18) ได้ทำการศึกษาวิจัยเรื่อง การวิจัยและพัฒนาการผลิต การส่งออกและการประชาสัมพันธ์เชิงรุกเพื่อสนับสนุนครัวไทยสู่ครัวโลก ผลการวิจัยพบว่า การประชาสัมพันธ์เชิงรุกในการสร้างภาพลักษณ์ของอาหารไทยให้ชาวต่างชาติรู้จัก ความนิยมชมชอบอาหารไทย ควรมีการฝึกอบรมความรู้ด้านอาหารไทยให้บุคลากรในร้านอาหารไทยรับทราบ และตั้งผลการวิจัยของ พัชริน ดำรงกิตติกุล (2551: 1 – 4). ได้ทำการศึกษาระบบธุรกิจอาหารไทยในยุโรป พบว่า ศักยภาพอาหารไทยในต่างประเทศ มีความเชื่อมโยงจากท้องถิ่นสู่สากล ซึ่งธุรกิจอาหารไทยในต่างประเทศ เป็นโอกาสในการสร้างอาชีพในท้องถิ่น โดยอาศัยการวิจัยพัฒนาหลักสูตร ของสถาบันการศึกษาในท้องถิ่นให้เหมาะสมกับศักยภาพ วัตถุดิบและสินค้าอาหารในท้องถิ่น สถาบันอาชีวศึกษา สถาบันอุดมศึกษาในท้องถิ่น ควรมีการพัฒนาหลักสูตรธุรกิจอาหารไทยร่วมกัน เพิ่มหลักสูตรสาขาวิชาธุรกิจอาหารไทยในต่างประเทศ หรือธุรกิจร้านอาหารไทยแบบมีอาชีพ ซึ่งควรจะเรียนเกี่ยวกับการประกอบอาหารไทย รูปแบบการจัดตกแต่งร้าน การลงทุน การเลือกทำเล การวิเคราะห์กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย การกำหนดรายการอาหารไทย การเลือกบุคลากร รูปแบบการบริการลูกค้า การจัดตกแต่งอาหาร การเลือกวัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ถูกต้อง การทำบัญชี การประชาสัมพันธ์ด้านการตลาด การใช้คอมพิวเตอร์ กฎหมายระหว่างประเทศ เป็นต้น

ส่วนการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมในโครงการควรใช้วิธีที่หลากหลาย เช่น การบรรยาย การสาธิตการทำอาหาร การชมสื่อวีดิทัศน์ การปฏิบัติการประกอบอาหารและสร้างบรรยากาศในการฝึกอบรมให้น่าสนใจ ควรกำหนดให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมแต่งกายด้วยชุดปฏิบัติการอาหารพร้อมหมวกตามมาตรฐานสากล ควรจัดกิจกรรมเผยแพร่อาหารไทย ในลักษณะการสาธิตการทำอาหารในงานเทศกาลต่าง ๆ การออกร้านจำหน่ายอาหาร การจัดงานเทศกาลอาหารไทย ตามโรงแรมและสถานที่ต่าง ๆ มีทั้งคนไทยและชาวต่างชาติเข้ามามีส่วนร่วม นอกจากนี้ควรจัดให้มีการทดสอบมาตรฐานฝีมือการประกอบอาหารไทยหรือแข่งขันการประกอบอาหารในประเทศที่มีความพร้อมในเรื่องเวลา บุคลากรและงบประมาณ วันสุดท้ายของการฝึกอบรมให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมจัดโต๊ะอาหารและบริการ รับประทานอาหารร่วมกัน เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้พบปะสังสรรค์ ควรกำหนดให้มีพิธีเปิดและพิธีปิดโครงการฝึกอบรมอย่างเป็นทางการ มอบวุฒิบัตรและมอบรางวัล ควรให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีการประเมินผลการดำเนินงานของโครงการแต่ละครั้ง เพื่อเป็นข้อมูลในการปรับปรุงงานในโครงการต่อไป ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า กิจกรรมการฝึกอบรมด้านอาหารไทยที่หลากหลาย จะช่วยให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดการเรียนรู้ได้เร็ว ดังที่ สมคิด บางโม (2551: 85) ได้กล่าวว่า วิธีการถ่ายทอดความรู้ ทักษะและทัศนคติ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้เรียนรู้มากที่สุดในเวลาจำกัด วิทยากรบรรยายตามหัวข้อที่ได้รับมอบหมายอาจใช้สื่อต่างๆ ประกอบการบรรยาย เช่น รูปภาพ แผ่นใส สไลด์ ซีดี ดีวีดี เป็นต้น เพราะการบรรยายจะได้เนื้อหาวิชาตามหัวข้อที่กำหนดครบถ้วน ส่วนการสาธิตโดยวิทยากรทำให้ดูแล้ว ผู้เข้ารับการฝึกอบรมทดลองทำตาม ทำให้เกิดความรู้ความเข้าใจเร็ว มีความน่าเชื่อถือสูง เพิ่มทักษะของผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ดี ไม่เบื่อหน่าย สอดคล้องกับแนวคิดของ วิจิตร อวาทะกุล (2537: 140) กล่าวว่า การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ปฏิบัติจริง มีการรวมกันเป็นกลุ่มย่อยๆ เพื่อต้องการให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกิดประสบการณ์และนำไปใช้ปฏิบัติได้ ดังผลการวิจัยของ ประภาภรณ์ มูลแสง (2531: บทคัดย่อ) ได้ศึกษาวิจัยเรื่องการนำเสนอรูปแบบการบริการวิชาการแก่สังคมที่เหมาะสมของมหาวิทยาลัยรามคำแหง ผลการวิจัยพบว่า ควรให้บริการได้หลายรูปแบบ เช่น การฝึกอบรมระยะสั้น สัมมนาเชิงปฏิบัติการ เปิดหลักสูตรโครงการการศึกษาต่อเนื่อง รวมทั้งการใช้สื่อทางไกล นอกจากนี้ พรารมภ์ คำแหง (2541: ออนไลน์) ได้ศึกษาเรื่อง การนำเสนอรูปแบบการฝึกอบรมของสถาบันพัฒนาผู้บริหารการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ โดยใช้บทเรียนคอมพิวเตอร์ช่วยสอน ผลการวิจัย พบว่า การนำเสนอรูปแบบการฝึกอบรมในด้านลักษณะที่ดี คือ กำหนดให้มีกระบวนการฝึกอบรมที่สอดคล้องกับหลักจิตวิทยาการเรียนรู้ของผู้เข้ารับการฝึกอบรมและการนำเสนอรูปแบบการฝึกอบรมในด้านเนื้อหาที่ถูกต้องและสอดคล้องกับหลักจิตวิทยา การนำเสนอรูปแบบการฝึกอบรมในด้านกิจกรรมการเรียนรู้ที่เหมาะสมกับจุดประสงค์การเรียนรู้ ทักษะกระบวนการของการเรียนรู้เนื้อหาวิชา และพัชริน ดำรงกิตติกุล (2551: 1 – 4) ได้ทำการศึกษาระบบธุรกิจอาหารไทยในยุโรป ผลการศึกษาพบว่า หลังการฝึกอบรมทางด้านอาหารไทยของศูนย์ฝึกอบรมในต่างประเทศ ผู้เข้ารับการอบรมจะได้รับวุฒิบัตรการฝึกอบรมและวุฒิบัตรผ่านการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทยจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

4. รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการด้านงบประมาณที่ผู้เชี่ยวชาญเห็นด้วยและผู้บริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง มีความเห็นว่า เหมาะสม/มีความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติ ได้แก่ การวางแผนการดำเนินงานด้านงบประมาณที่ใช้ในโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ควรมีการตกลงร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยกับกระทรวงการต่างประเทศและผู้ที่เกี่ยวข้องในเรื่องงบประมาณที่จะใช้ในการจัดดำเนินโครงการ มีการกำหนดและวางแผนงบประมาณที่ใช้ให้ครอบคลุมค่าใช้จ่ายต่างๆ เช่น ค่าเบี้ยเลี้ยงบุคลากร ค่าตอบแทนวิทยากร ค่าเดินทาง ค่าอาหารและที่พัก ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม ค่าสถานที่ ค่าธรรมเนียม ค่าวัสดุ อุปกรณ์ และค่าใช้จ่ายอื่นๆ กระทรวงการต่างประเทศ สนับสนุนงบประมาณในส่วน ค่าเดินทาง ค่าที่พัก ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าวัสดุ ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมภายในกลุ่มประเทศแถบยุโรปที่เข้าร่วมโครงการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ สนับสนุนงบประมาณ ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปและกลับของบุคลากรจากกรุงเทพฯ ไปยังประเทศแรกที่เข้าร่วมโครงการ ผู้เข้ารับการฝึกอบรมควรได้รับผิดชอบค่าใช้จ่าย ค่าวัสดุสำหรับใช้ในการฝึกอบรม ผู้บริหารโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของทั้งสองหน่วยงาน ควรมีการขอความร่วมมือสนับสนุนด้านงบประมาณจากหน่วยงานต่างๆ เปิดโอกาสให้ภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมสนับสนุนงบประมาณในการจัดโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า กระทรวงการต่างประเทศ เป็นหน่วยงานหลัก ในการสนับสนุนยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่ครัวโลกร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อผลักดันการดำเนินงานให้เป็นไปอย่างบูรณาการ และสัมฤทธิ์ผลตามเป้าหมายที่รัฐบาลกำหนดไว้ โดยมีบทบาทที่สำคัญในการผลักดันยุทธศาสตร์ ได้แก่ จัดทำโครงการสาธิตการประกอบอาหารไทยในต่างประเทศโดยผู้เชี่ยวชาญ รวมทั้งการแสวงหาความร่วมมือกับสถาบันอาหารในประเทศต่างๆ ช่วยแก้ไขปัญหาวิชาชีพทำงานของพ่อครัวแม่ครัวไทยที่ประสงค์จะไปทำงานในต่างประเทศ นอกจากนี้กระทรวงการต่างประเทศ ซึ่งมีสถานเอกอัครราชทูตไทยประจำประเทศต่างๆ ถือเป็นหน่วยงานภาครัฐในต่างประเทศที่มีความพร้อมและมีความใกล้ชิดกับกลุ่มคนไทยและผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในประเทศนั้นๆ การจัดดำเนินงานเพื่อผลักดัน “ครัวไทยสู่ครัวโลก” กระทรวงการต่างประเทศจึงเป็นหน่วยงานหลัก ในการสนับสนุนงบประมาณ ในการที่จัดดำเนินโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ส่วนมหาวิทยาลัยควรให้การสนับสนุนงบประมาณบางส่วน เพื่อการมีส่วนร่วมในการจัดดำเนินงานตามนโยบายของรัฐบาลในการเผยแพร่อาหารไทยสู่นานาชาติ โดยจัดสรรจากงบประมาณยุทธศาสตร์ และมหาวิทยาลัยควรสนับสนุนงบประมาณบางส่วนสำหรับบุคลากรที่ไปปฏิบัติหน้าที่เผยแพร่อาหารไทยในต่างประเทศได้เรียนอาหารนานาชาติเพิ่มเติม จากบทพัฒนาบุคลากร ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า การวางแผนงบประมาณในการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” มหาวิทยาลัยสามารถทำงานร่วมกับหน่วยงานอื่นๆโดยมีการดำเนินงานอย่างเป็นระบบ ทำให้เพิ่มช่องทางการร่วมมือด้านอื่นๆของมหาวิทยาลัย ดังนั้นแต่ละหน่วยงานควรจัดหางบประมาณสนับสนุนเพื่อเป็นค่าใช้จ่ายต่างๆ ในโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ตามข้อตกลงระหว่างกระทรวงการ

ต่างประเทศกับมหาวิทยาลัย และหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยมีการวางแผนงบประมาณให้ครอบคลุมตลอดการจัดดำเนินโครงการ

อย่างไรก็ตาม การจัดดำเนินโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ภาคเอกชน ควรมีส่วนในการสนับสนุนงบประมาณ จะทำให้การจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” สามารถดำเนินไปได้อย่างต่อเนื่อง ดังนั้นการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” สามารถจัดหางบประมาณทั้งภายในและภายนอก ดังที่ คมสัน ขจรชีพพันธุ์งาม (2549: 113) กล่าวว่า ต้นทุนในโครงการต่างๆ อาจแยกเป็นหมวดหมู่ ได้ดังนี้ บุคลากร การเดินทาง อาหารและที่พัก ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม ค่าสถานที่ ค่าวิทยากรค่าธรรมเนียม และค่าใช้จ่ายอื่นที่เกี่ยวข้อง สอดคล้องกับแนวคิดของ อัจฉรา จันทร์ฉาย (2550: 89) กล่าวว่า งบประมาณเกิดจากการถ่ายทอดความต้องการใช้เงินตามที่กำหนดไว้ในแผนยุทธศาสตร์ แผนยุทธวิธีและแผนปฏิบัติการ อันประกอบด้วย แผนจัดหาเงินทุน จากแหล่งต่างๆ เป็นต้น ดังที่ สมิต สัมฤทธิ์ (2546: 16) กล่าวว่า ความร่วมมือจะเกิดขึ้นได้ ต้องอาศัยความเข้าใจ หรือการตกลงร่วมกัน มีการระดมทรัพยากรมาสนับสนุนงานร่วมกัน เต็มใจที่จะทำงานร่วมกัน สอดคล้องกับทบทวนมหาวิทยาลัย (2540: 90 – 94) ที่กล่าวว่า การให้บริการวิชาการแก่สังคมมีทั้งการให้บริการวิชาการที่สร้างกำไร คือ โครงการต้องมีรายได้และการบริการวิชาการเพื่อกลุ่มที่สามารถช่วยเหลือตัวเองได้บ้าง หมายถึง กลุ่มที่สามารถจ่ายค่าลงทะเบียนได้บางส่วน ดังผลการวิจัยของ เบญจนาฏ ดวงจิโน และคณะ (2547: ออนไลน์) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง ประสิทธิภาพและประสิทธิผลการจัดดำเนินกิจกรรมการบริการวิชาการของ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ 2545 – 2547 พบว่า งบประมาณด้านการบริการวิชาการถูกปรับลดทุกปี แต่ก็ไม่ทำให้การจัดกิจกรรมลดลง เนื่องจากหน่วยงานต่างๆ ได้ขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากแหล่งอื่นเพิ่มเติม ดังผลการวิจัยของ พัชริน ดำรงกิตติกุล (2551: 4) ได้ทำการศึกษาระบบธุรกิจอาหารไทยในยุโรป พบว่า การเปิดศูนย์ฝึกอบรมการประกอบอาหารไทยในต่างประเทศ ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากรัฐบางส่วนและผู้เข้ารับการฝึกอบรมจะเสียค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมด้วย

สำหรับการบริหารงบประมาณให้มีประสิทธิภาพนั้น ควรมีการวางแผน กระบวนการบริหารงบประมาณให้สอดคล้องกับพันธกิจ ภารกิจหลักของหน่วยงานและผลลัพธ์ ที่คาดหวัง ทั้งในแง่ปริมาณงาน เวลา คุณภาพและต้นทุน โดยจัดทำรายละเอียดค่าใช้จ่ายรายการวัตถุประสงค์ที่ใช้ในการฝึกอบรม ควรมีฝ่ายบริหารจัดการด้านการเงินและบัญชีของโครงการ มีการจัดทำบัญชีแสดงรายการเกี่ยวกับงบประมาณรายได้ งบประมาณรายจ่าย และตรวจสอบงบประมาณต่างๆ มีการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างงบประมาณกับผลงาน และมีการจัดประชุมชี้แจงการใช้งบประมาณให้คณะกรรมการทำงานโครงการทราบโดยทั่วถึงเพื่อความโปร่งใส ทั้งนี้อาจเป็นเพราะว่า การจัดดำเนินโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ส่วนใหญ่เป็นงบประมาณของสถานเอกอัครราชทูตไทยในประเทศแถบยุโรป ซึ่งเป็นหน่วยงานหลักในการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ในแต่ละประเทศค่อนข้างมีงบประมาณจำกัด แต่การจัดดำเนินงานมีหลายขั้นตอน ในแต่ละขั้นตอนต้องใช้งบประมาณเป็นจำนวนมาก ผู้บริหารโครงการต้องบริหารงบประมาณให้คุ้มค่าที่สุด

ดั่งที่ สมิต สัชฎุกร (2546: 16) กล่าวว่า การบริหารงบประมาณต้องสอดคล้องกับพันธกิจ ภารกิจ หลักของหน่วยงานและผลลัพธ์ที่คาดหวัง ทั้งในแง่ปริมาณงาน เวลา คุณภาพและต้นทุน สอดคล้องกับแนวคิดของเทอร์เนอร์ (มยุรี อนุমানราชชน.2548: 104; อ้างอิงจากTurner. 1993: 10) และ แฮร์ริสัน (Harrison. 1993: 122) ที่ว่า การบริหารงบประมาณโครงการให้มีประสิทธิภาพนั้น ควรมีการควบคุมค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ ตามมาตรฐานระบบควบคุมกำหนดการและต้นทุน ซึ่งเกิดจากโครงสร้างการแยกแยะงานหรือแผนภูมิความรับผิดชอบดั่งที่ คมสัน ขจรชีพพันธุ์งาม (2549: 121 – 124) ได้กล่าวว่า ควรนำงบประมาณและประมาณการที่ได้ไปให้บุคคลหรือหน่วยงานที่รับผิดชอบหรือสนับสนุนงานนั้นๆ ทบทวน ตรวจสอบความสัมพันธ์ระหว่างงาน ทรัพยากรและผู้ปฏิบัติงาน การบริหารงบประมาณโครงการ ควรเปรียบเทียบผลผลิต บริการที่ต้องการตามที่ระบุไว้ในโครงสร้างเพื่อทราบว่ามีสิ่งผิดพลาดใดที่เกิดขึ้นและกำหนดวิธีการแก้ไข พิจารณาการใช้ทรัพยากรที่เป็นจริง มีการจัดประชุมรายงานผลการใช้งบประมาณ ดั่งผลการวิจัยของ ครองธรรม รักษาณ (ม.ป.ป: ออนไลน์) ได้ศึกษาวิจัยเรื่อง การพัฒนาระบบตรวจสอบและประเมินผลการบริหารงบประมาณของกองทัพอากาศ ผลการวิจัยพบว่า ในปัจจุบันกองทัพอากาศยังไม่มีสร้างระบบการตรวจสอบและประเมินผลการใช้จ่ายงบประมาณอย่างมีประสิทธิภาพ และยังคงให้ความสำคัญกับการบริหารงบประมาณมากกว่าการติดตามตรวจสอบประเมินผลการใช้จ่ายงบประมาณ ทำให้ไม่ทราบผลลัพธ์ที่เกิดจากการดำเนินงานของงาน/โครงการต่างๆ ที่ได้รับการจัดสรรงบประมาณไป

ข้อเสนอแนะในการนำผลการวิจัยไปใช้

1. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ สามารถนำผลการวิจัยนี้ไปปรับปรุงจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ในครั้งต่อไป
2. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพและสถาบันอุดมศึกษาอื่นๆ สามารถนำผลการวิจัยไปปรับปรุงยกระดับการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการอื่นๆ

ข้อเสนอแนะสำหรับการทำวิจัยครั้งต่อไป

1. ควรมีการศึกษารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ในลักษณะการจัดตั้งศูนย์บริการวิชาการวิชาชีพด้านอาหารไทยทั้งในและต่างประเทศ เพื่อพัฒนาการบริการวิชาการแก่สังคมที่เกิตรายได้แก่มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
2. ควรมีการศึกษารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษาที่เปิดสอนทางด้านอาหาร ทั้งภาครัฐและเอกชน ทั้งในและต่างประเทศ
3. ควรมีการศึกษารูปแบบความร่วมมือการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของสถาบันอุดมศึกษากับภาคเอกชน
4. ควรมีการศึกษารูปแบบการติดตามผลผู้เข้ารับบริการฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ





บรรณานุกรม

บรรณานุกรม

- กรมส่งเสริมการส่งออก. (2550). *ครัวไทยสู่โลก*. สืบค้นเมื่อ 15 สิงหาคม 2553 จาก http://www.thaikitchen.org/th-th/about_history.aspx,
- กรมเศรษฐกิจระหว่างประเทศ. (2550). *ยุทธศาสตร์ครัวไทยสู่โลก*. สืบค้นเมื่อ 15 สิงหาคม 2553 จาก <http://test.mfa.go.th/business/page30main.php>
- กรีซ อัมโภชน์. (2548). *การสร้างหลักสูตรฝึกอบรม*. สืบค้นเมื่อวันที่ 10 พฤษภาคม 2554; จาก http://www.edu.tsu.ac.th/home/files/article_analyse/jongkolwan2_51.pdf.
- กิติเดช จันทรศรีวงศ์. (2544). *การประเมินผลโครงการฝึกอบรมหลักสูตรผู้บริหารสถานศึกษา ระดับสูง สังกัดกรมสามัญศึกษา*. สืบค้นเมื่อ 10 พฤษภาคม 2555, จาก <http://www.thaiedresearch.org/thaied/index.php?>
- ขนิษฐา คุณาลัย. (2537). *ความคิดเห็นของผู้บริหารและอาจารย์ในการให้บริการทางวิชาการแก่สังคม ของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ วิทยาเขตเพาะช่าง*. ปริญญาโท กศ.ม. (การศึกษาผู้ใหญ่) กรุงเทพฯ : บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
- คมสัน ขจรชีพพันธุ์งาม. (2549). *การบริหารโครงการ*. กรุงเทพฯ: เอ็กสเปอร์เน็ท.
- . (2551). *การบริหารโครงการ*. กรุงเทพฯ: เอ็กสเปอร์เน็ท.
- ครองธรรม รังงาน. (ม.ป.ป). *การพัฒนาระบบตรวจสอบและประเมินผลการบริหารงบประมาณ ของกองทัพอากาศ*. สืบค้นเมื่อ 15 พฤษภาคม 2555, จาก http://www.ndc.rtarf.mi.th/RESEARCH/T_NDC/NDC44/T_4236.DOC
- เครือวัลย์ ลีมอภิชาติ. (2531). *หลักและเทคนิคการจัดการฝึกอบรมและพัฒนา*. กรุงเทพฯ: สยาม ศิลป์การพิมพ์.
- จุมพล หนิมพานิช. (2528). *การประสานงานและการควบคุมงาน หน่วยที่ 13. ใน เอกสารการสอน ชุดวิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการบริหาร*. นนทบุรี: สาขาวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัย สุโขทัยธรรมาธิราช.
- ชาญชัย อาจินสมาจาร. (2548). *การฝึกอบรมและพัฒนาบุคคล*. กรุงเทพฯ: ศูนย์ส่งเสริมกรุงเทพ.
- ชูชัย สมितिไกร. (2548). *การฝึกอบรมบุคลากรในองค์กร*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์ มหาวิทยาลัย.
- ณัฐพันธ์ เขจรนนท์. (2548). *การจัดการทรัพยากรมนุษย์*. กรุงเทพฯ: ซีเอ็ดดูเคชั่น.
- ทววงมหาวิทยาลัย. (2540). *รายงานการประชุมอธิการบดีแห่งประเทศไทย*. กรุงเทพฯ: ทววงมหาวิทยาลัย.
- . (2543). *รายงานการประชุมอธิการบดีแห่งประเทศไทย*. กรุงเทพฯ: ทววงมหาวิทยาลัย.
- ทรงศักดิ์ ศรีกาฬสินธุ์; นิ่มนวล ศรีจาด; และ ธาตรี นนทศักดิ์. (2541, พฤษภาคม). *การบริการวิชาการ แก่สังคม : กรณีศึกษา มหาวิทยาลัยขอนแก่น มหาวิทยาลัยสารคาม และ Indiana University Kokom*. *วารสารวิชาการ : Apehit Journal*. 4(2):10

- ทวีป อภิสัทธ์. (2551). *เทคนิคการเป็นวิทยากรและนักฝึกอบรม*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- ทศพร ศิริสัมพันธ์. (2543). *ยุทธศาสตร์การปฏิรูปการบริหารราชการแผ่นดิน*. กรุงเทพฯ: ม.ป.พ.
- ทิพรัตน์ สิทธิวงศ์. (2549). *การศึกษารูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ต สำหรับครูประจำการ*. ปรินญาณิพนธ์ กศ.ด. (เทคโนโลยีการศึกษา) กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- ธนวัฒน์ จันทรานุพนธ์. (2553). *ปัญหาและวิธีแก้ไขปัญหาการประสานงานระหว่างผู้รับเหมาหลักกับผู้รับเหมาย่อยในการก่อสร้างอาคาร*. สืบค้นเมื่อ 9 ธันวาคม 2553, จาก <http://www.civil.eng.cmu.ac.th/research/in/2553/504>
- ธัญวัฒน์ รัตนศักดิ์. (2540, มกราคม – เมษายน). *เทคนิคการประสานงาน*. *วารสารมกค.* 14(1): 85-91
- นภาพรรณ นพรัตน์ราภรณ์. (2548). *ยุทธศาสตร์อาหารไทยและครัวไทยสู่โลก : คู่มือการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เล่ม 3 การจัดการธุรกิจอาหารไทยอย่างมืออาชีพ*. กรุงเทพฯ: โครงการการพัฒนาทรัพยากรบุคคลเพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- เนตร์พัฒนา ยาวีราช. (2546). *การจัดการสมัยใหม่*. กรุงเทพฯ: เซลทรัล เอ็กเพรส.
- เบญจนาฏ ดวงจิโน; และคณะ. (2547). *ประสิทธิภาพและประสิทธิผลการดำเนินกิจกรรมการบริการวิชาการของมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ประจำปีงบประมาณ 2545 – 2547*. สืบค้นเมื่อ 10 พฤษภาคม 2555, จาก <http://exten.pn.psu.ac.th/research1.pdf>
- ปฏิพล ตั้งจักรวานนท์. (2551). *คัมภีร์นักการตลาด*. กรุงเทพฯ: เอ็กชเพอร์เน็ท.
- ประกาศณ์ มูลแดง. (2531). *การนำเสนอรูปแบบการบริการวิชาการแก่สังคมที่เหมาะสม ของมหาวิทยาลัยรามคำแหง*. วิทยานิพนธ์ คม. (การศึกษานอกโรงเรียน) กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- ปรารมภ์ คำแหง. (2541). *การนำเสนอรูปแบบการฝึกอบรมของสถาบันพัฒนาผู้บริหารการศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ โดยใช้บทเรียนคอมพิวเตอร์ช่วยสอน*. สืบค้นเมื่อ 10 พฤษภาคม 2554, จาก www.moe.go.th/wijai/training%20model2.doc.
- ปรีชา หงษ์ไกรเลิศ. (ม.ป.ป.). *แนวคิดทั่วไปเกี่ยวกับแผนและการวางแผน*. ใน *เอกสารการสอนชุดวิชาการวางแผนนโยบายโครงการและการบริหารโครงการ หน่วยที่ 1 – 7*. นนทบุรี: มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- ปิยะ ศรีวงษ์. (2553). *การติดตามผลหลักสูตรฝึกอบรมนักพัฒนาชุมชนขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น*. ปรินญาณิพนธ์ กศ.ด. (การอุดมศึกษา). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- พรจิต สมบัติพานิช. (2547). *การพัฒนาศูนย์กลางโครงการครัวไทยสู่โลก ณ นครลอสแอนเจลิส*. กรุงเทพฯ: สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ.

- พรชูลี อาชาวอำรุง. (2543). *แนวทางปฏิรูปโครงสร้างและการบริหารจัดการอุดมศึกษา : รูปแบบการจัดกลุ่มอุดมศึกษาที่สอดคล้องกับศักยภาพปัจจุบัน*. กรุงเทพฯ: ศูนย์บริการวิชาการแห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- พัชริน ดำรงกิตติกุล. (2551). *การศึกษาระบบธุรกิจอาหารไทยในยุโรป*. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย
- พนิชย์ พรจันทร์. (2537). *การใช้เทคนิคในการประสานงานของศึกษานิเทศก์ตามทัศนะของผู้ช่วยศึกษานิเทศก์และนักวิชาการศึกษาในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ*. ปรินญาณินพนธ์ กศ.ม (บริหารการศึกษา) กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- ไพฑูริย์ สิ้นลารัตน์. (2526). *พูดเรื่องอุดมศึกษา*. กรุงเทพฯ: เจ้าพระยาการพิมพ์.
- ไพฑูริย์ สิ้นลารัตน์; และคณะ. (2551). *สู่การอุดมศึกษาหลังโลกาภิวัตน์*. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยนโยบายและแผนอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์.
- ไพรัช ตระการศิรินนท์. (2544). *งบประมาณแผ่นดิน*. เชียงใหม่: ภาควิชารัฐศาสตร์ คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มยุรี อนุমানราชชน. (2548). *การบริหารโครงการ*. เชียงใหม่: คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- (2551). *การบริหารโครงการ*. เชียงใหม่: คณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ. (2553). *รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”*. กรุงเทพฯ: คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยฯ.
- (2551). *ยุทธศาสตร์ภารกิจบริการวิชาการ*. กรุงเทพฯ: สถาบันวิจัยและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยฯ.
- มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา.(2554). *การบริการวิชาการแก่สังคม*. สืบค้นเมื่อ 20 ธันวาคม 2554, จาก engineering.rmutl.ac.th/qakm/doco1/QA_internal / chapter_22pdf
- มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี. (2553). *การบริการวิชาการแก่สังคมและหน่วยงานภายนอก*. สืบค้นเมื่อ 6 ธันวาคม 2553, จาก <http://www.sut.ac.th/service.html>.
- มหาวิทยาลัยพายัพ. (2553). *การบริการวิชาการแก่สังคม*. สืบค้นเมื่อ 6 ธันวาคม 2553, จาก <http://www.payap.ac.th/report/index.phy=comcontent&view=articled&id=8/temid=11>.
- มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี. (2553). *แนวทางการจัดทำข้อเสนอโครงการแผนงานการบริการวิชาการแก่ชุมชนและแผนงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม*. สืบค้นเมื่อ 20 ธันวาคม 2553, จาก http://www.ubu.ac.th/~sme/cont/bg_55/TOR_AS_AC_55.pdf
- เยาวดี วิบูลย์ศรี. (2538). *การประเมินโครงการ : แนวคิดและแนวปฏิบัติ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- (2542). *การประเมินโครงการแนวคิดและแนวปฏิบัติ*. กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- วัชระ บุนนาค. (2534). รูปแบบการประสานงานการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทยระหว่างสำนักงาน คณะกรรมการวัฒนธรรมแห่งชาติกับศูนย์วัฒนธรรมของวิทยาลัยครู. ปรินญาณิพนธ์. กศ.ม (การอุดมศึกษา) กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- วัฒนา สวรรยาธิปิติ. (2554). บทบาทในการบริการวิชาการแก่สังคม : กรณีสำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. สืบค้นเมื่อ 18 พฤษภาคม 2554, จาก www.rdi.ku.ac.th/index_Manual/Manual_Kurdi/Document.../06.ppt.
- วันเพ็ญ พูลเทียมรัตน์. (2544). ความคิดเห็นของผู้บริหารและผู้ปฏิบัติงานต่อการบริหารรายได้จากการบริการวิชาการแก่สังคมของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ปรินญาณิพนธ์ กศ.ม. (การอุดมศึกษา). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- วราภรณ์ จิรัชชีพพัฒนา. (2551). การบริหารโครงการเทคโนโลยีสารสนเทศ. กรุงเทพฯ: โครงการส่งเสริมและพัฒนาเอกสารวิชาการ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์.
- วารุณี วารัญญานนท์; และคณะ. (2547). การวิจัยและพัฒนาการผลิต การส่งออกและการประชาสัมพันธ์เชิงรุกเพื่อสนับสนุนครัวไทยสู่ครัวโลก. กรุงเทพฯ: สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- วิจิตร อวาทกุล. (2537). การฝึกอบรม. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- วิโรจน์ อิมพิทักษ์. (2548). คู่มือการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เล่ม 3 การจัดการธุรกิจอาหารไทยอย่างมืออาชีพ. กรุงเทพฯ: โครงการการพัฒนาทรัพยากรบุคคล เพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
- วิลาวรรณ ทรัพย์พิศาล. (2550). หลักการจัดการ. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: วิจิตรหัตถกร.
- วิสูตร จิระดำเกิง. (2543). การบริหารโครงการ. กรุงเทพฯ: วรณกวี.
- วีระพล ทองมา. (2554). การบริหารงานบริการวิชาการและสัมพันธ์ภาพต่อชุมชน. สืบค้นเมื่อ 18 พฤษภาคม 2554, จาก <http://www.personel.mju.ac.th/itm-admin/uploads/12811.doc>
- ศุภณัฐ ชูชินปรากฏ. (2544, มกราคม – มีนาคม). การบริหารงานทรัพยากรมนุษย์ในโลกเศรษฐกิจใหม่. *วารสารคน*. (22): 51 – 57.
- สมคิด บางโม. (2544). เทคนิคการฝึกอบรมและการประชุม. กรุงเทพฯ: วิทย์พัฒนา.
- . (2551). เทคนิคการฝึกอบรมและการประชุม. กรุงเทพฯ: วิทย์พัฒนา.
- . (2546). เทคนิคการประเมินโครงการ. นนทบุรี: สำนักพิมพ์ มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
- สมใจ ลักษณะ. (2549). การพัฒนาประสิทธิภาพในการทำงาน. กรุงเทพฯ: คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา.
- สมชาติ กิจยรรยง. (2545). เทคนิคการเป็นวิทยากรฝึกอบรม. กรุงเทพฯ: มัลติอินฟอร์เมชั่นเทคโนโลยี.
- . (2550). เทคนิคการจัดฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรอย่างมีประสิทธิภาพ. กรุงเทพฯ: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).

- สมบัติ ชำรงธัญวงศ์. (2545). *การบริหารโครงการ คณะรัฐประศาสนศาสตร์ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์*.
กรุงเทพฯ: สำนักพิมพ์เสมาธรรม.
- สมยศ นาวิการ. (2539). *ทฤษฎีองค์การ*. กรุงเทพฯ: ดอกหญ้า.
- สมิต สัชฌุกร. (2546). *เทคนิคการประสานงาน*. กรุงเทพฯ: สายธาร.
- สมิต สัชฌุกร. (2551). *ทักษะการประสานงาน*. สืบค้นเมื่อ 9 ธันวาคม 2553, จาก
http://www.tpa.or.th/writer/read_this_book_topic.php?passTo=aed1da5c127.a1f81eac9398d9e0c80eb&bookID=394&read=true&count=true.
- สุชาติ ชินะจิตร. (2540). *บริการวิชาการ บนเส้นทางอุดมศึกษา*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สุชาติ ทองสุภผล. (2534). *งานบริการวิชาการแก่ชุมชนของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ตามการรับรู้
ของผู้บริหาร ผู้เชี่ยวชาญและผู้รับผิดชอบโครงการ* วิทยานิพนธ์ คม.(บริหารศาสตร์)
กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- สุชาติ ศิริสุขไพบูลย์. (2526). *การสอนทักษะปฏิบัติ*. กรุงเทพฯ: ครุศาสตร์อุตสาหกรรมและ
วิทยาศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ.
- สุณี รักษาเกียรติศักดิ์. (2541, กรกฎาคม). *การเพิ่มประสิทธิภาพในการประสานงานโครงการโดยใช้
เทคโนโลยีสารสนเทศ*. วารสารวิทยาศาสตร์ มศว. 14(2):1-2
- สุพจน์ โกสิทธิ์จินดา. (2550). *การบริหารโครงการในระบบงานไอที*. กรุงเทพฯ: วิทย์พัฒนา.
- สุภาพร พิศาลบุตร. (2550). *การวางแผนและการบริหารโครงการ*. พิมพ์ครั้งที่ 6. กรุงเทพฯ:
วิรัตน์ เอ็ดดุกุเคชั่น.
- สุเมธ งามกนก. (2551). *การสร้างทีมงาน*. สืบค้นเมื่อ 20 เมษายน 2555
จาก <http://www.edu.buu.ac.th/journal/Journal%20Edu/19-1/3.pdf>
- สุรัชย์ จิวเจริญสกุล. (2548). *การพัฒนารูปแบบการสร้างระบบธุรกิจร้านอาหารไทยมืออาชีพ*.
กรุงเทพฯ: ภาควิชาอาชีวศึกษา คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- สุรพล พุ่มคำ. (2545). *การศึกษารูปแบบการบริหารโปรแกรมวิชาในสถาบันราชภัฏ เขตภูมิศาสตร์
ภาคกลาง*. ปรินญาณินพนธ์ กศ.ด. (การอุดมศึกษา). กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัย
ศรีนครินทรวิโรฒ. ถ่ายเอกสาร.
- สุรีย์พร พาณิช. (2536). *แนวโน้มการจัดบริการวิชาการของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่*. วิทยานิพนธ์
คม.(การอุดมศึกษา) กรุงเทพฯ: บัณฑิตวิทยาลัย จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. ถ่ายเอกสาร.
- สุวัฒน์ วัฒนวงศ์. (2538). *จิตวิทยาการเรียนรู้อย่างผู้ใหญ่*. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- สุวิมล ตีรกานันท์. (2545). *การประเมินโครงการ : แนวทางสู่การปฏิบัติ*. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ:
----- . (2548). *การประเมินโครงการ : แนวทางสู่การปฏิบัติ*. กรุงเทพฯ: คณะศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- อัจฉรา จันทร์ฉาย. (2550). *สู่ความเป็นเลิศทางธุรกิจ : คู่มือการวางแผนกลยุทธ์และการจัดทำ
BSC. (Balanced Score Card)*. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

- อัจฉรา ศิริลักษณ์; และคณะ. (2548). *ปัจจัยที่สัมพันธ์กับการพัฒนาทรัพยากรบุคคล ของศูนย์อนามัยที่ 9. พิษณุโลก. สืบค้นเมื่อวันที่ 6 ธันวาคม 2553 จาก*
http://www.pc9.anamai.moph.go.th/research/index.php?option=com_content&task=View&id=39&Itemid=43.
- อาภรณ์ ใจเที่ยง. (2546). *หลักการสอน ฉบับปรับปรุง. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.*
- อำพล ทิมามสาร. (2538). *หลักการและวิธีการงบประมาณทั่วไป. กรุงเทพฯ: สำนักงบประมาณ. ถ่ายเอกสาร.*
- อำพล เสนาณรงค์. (2548). *คู่มือการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ เล่ม 3 การจัดการธุรกิจอาหารไทยอย่างมืออาชีพ. กรุงเทพฯ: โครงการการพัฒนาทรัพยากรบุคคล เพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์*
- Buchele, Robert B. (1977). *The Management of Business and Public Organization.* New York: McGraw – Hill.
- Gollattscheck, James F.; et al. (1976). *College for Community Renewal.* San Francisco: Jossey-Bass.
- Ivancevich, John M.; & Michael, T. Matteson. (1999). *Organizational Behavior and Management.* 5th ed. Singapore: McGraw-Hill.
- Naylor. (1999). *Harvey Project Management.* 2nd ed. Great Britain: Clays, St Ives, Plc.
- Stewart, John M. (1969). *Management Work.* in Max D. Richard; & William, A. Nielander (eds.) Reading in Management. Cincinnati: South Western Publishing.
- Thomas, D.J. (1973). *Universities.* London: B.T.Batsford.
- Volkert, Hiatt Joe. (1986, June). Continuing Education and the University. *Dissertation Abstracts International.* 46(12): 3625 – A.



ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

รายนามผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ

รายนามผู้ทรงคุณวุฒิในการให้สัมภาษณ์

รายนามผู้เชี่ยวชาญในงาวิจัย

รายนามผู้ทรงคุณวุฒิตรวจคุณภาพเครื่องมือ

รองศาสตราจารย์ ดร.ชาญวิทย์ เทียมบุญประเสริฐ	ผู้อำนวยการ สำนักทดสอบทางการศึกษาและจิตวิทยา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
รองศาสตราจารย์ ดร.สมสรร วงษ์อยู่น้อย	ข้าราชการบำนาญ สำนักทดสอบทางการศึกษาและจิตวิทยา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
อาจารย์ ดร.จรรุวรรณ สกุลกู	อาจารย์ประจำ สาขาวิชาการอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิตยา สำเร็จผล	อดีตคณบดีคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
ดร.มิ่ง เทพครเมือง	ฝ่ายวิจัย โรงเรียนสาธิตมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (ฝ่ายประถม) คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

รายนามผู้ทรงคุณวุฒิในการให้สัมภาษณ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์	ประธานหลักสูตรอุตสาหกรรมและบริการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
อาจารย์ชัชชญา รักตะกนิษฐ	ผู้อำนวยการ โรงเรียนอาหารนานาชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ดร.วารุณี วารัญญานนท์	ผู้ทรงคุณวุฒิสถาบันค้ำคว้าพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ อดีตผู้อำนวยการสถาบันค้ำคว้าพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ดร.นภาพร นพรัตน์	อดีตผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาการวิจัย การเกษตร (องค์การมหาชน) อดีตผู้อำนวยการ “โครงการการพัฒนาทรัพยากร เพื่อป้อนธุรกิจอาหารไทยทั่วโลก ” ศูนย์พัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีรัฐร่วมเอกชน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
รองศาสตราจารย์ จริยา เดชกุญชร	อดีตคณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์.สุดาพร ทิมฤกษ์	หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการอาหารและโภชนาการ และวิทยาการโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

รายนามผู้ทรงคุณวุฒิในการให้สัมภาษณ์ (ต่อ)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุวรรณี อางหาญณรงค์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิสร่า กวีวังโส

ผู้ช่วยศาสตราจารย์

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



รายนามผู้เชี่ยวชาญในงานวิจัย

นางสาววิมล คิตชอบ	อธิบดีกรมเศรษฐกิจระหว่างประเทศ กระทรวงการต่างประเทศ
นางศิรินทรา จันทพันธ์	ผู้อำนวยการกองสนเทศเศรษฐกิจ กรมเศรษฐกิจระหว่างประเทศ กระทรวงการต่างประเทศ
รองศาสตราจารย์ ดร.นายทศ สงค์ธนาพิทักษ์	อธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปานเพชร ชินินทร	รองอธิการบดีฝ่ายวิชาการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
รองศาสตราจารย์ ดร.ทัศนีย์ ลิ้มสุวรรณ	รองศาสตราจารย์ ภาควิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชฎาภัทร กี่อารีโย	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
นายชัยสิริ อนุมาน	อดีตเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงปารีส ประเทศสาธารณรัฐเชค อดีตรองปลัดกระทรวงการต่างประเทศ
นายภาควัฒน์ ประรั๊กะมานนท์	อดีตเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงลิสบอน ประเทศโปรตุเกส
นายฐาภกร พานิช	อดีตเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงวอร์ซอร์ ประเทศโปแลนด์

นางอัจฉรา เสรีบุตร	อดีตเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงมาดริด ประเทศสเปน
นางชลชนิพันธ์ ชีรานนท์	อดีตเอกอัครราชทูตไทย กรุงโคเปนเฮเกน ประเทศเดนมาร์ก
นางสาวจันทร์ทิพา ภู่อระกุล	อดีตเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงบูคาเรสต์ ประเทศโรมาเนีย
นางสาวเสาวรส กาญจนภูมิ	อัครราชทูตที่ปรึกษา ณ กรุงปรัาก สาธารณรัฐเชค
นายเมธี สุทธิวาทนฤพุมิ	ผู้อำนวยการกองหนังสือเดินทาง กรมการกงสุล กระทรวงการต่างประเทศ อดีตอัครราชทูตที่ปรึกษา ณ กรุงลิสบอน ประเทศโปรตุเกส
นายไกรรวี ศิริกุล	ผู้อำนวยการกองสัญชาติ กรมการกงสุล กระทรวงการต่างประเทศ อดีตอัครราชทูตที่ปรึกษา ณ กรุงเฮก ประเทศเนเธอร์แลนด์
นายสกลวัฒน์ ทองเจริญ	นักการทูตผู้อำนวยการ กรมวิเทศสหการ กระทรวงการต่างประเทศ อดีตเลขาธิการเอกและผู้ประสานงานโครงการ บริการวิชาการ ครีวไทยสู่ครัวโลก” สถานเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงเฮก ประเทศเนเธอร์แลนด์

นายพงศ์ปราชญ์ มากแจ้ง

นักการทูตผู้ชำนาญการ
กรมยุโรป
กระทรวงการต่างประเทศ
อดีตเลขานุการเอก และผู้ประสานงานโครงการ
บริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”
สถานเอกอัครราชทูตไทย ณ กรุงปารีส
สาธารณรัฐเชค





ภาคผนวก ข

หนังสือเชิญผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบคุณภาพเครื่องมือ
หนังสือเชิญผู้ทรงคุณวุฒิในการให้สัมภาษณ์
หนังสือเชิญผู้เชี่ยวชาญตามกระบวนการเทคนิคเดลฟาย
หนังสือขออนุญาตในการเก็บข้อมูล











หนังสือเชิญผู้เชี่ยวชาญ















































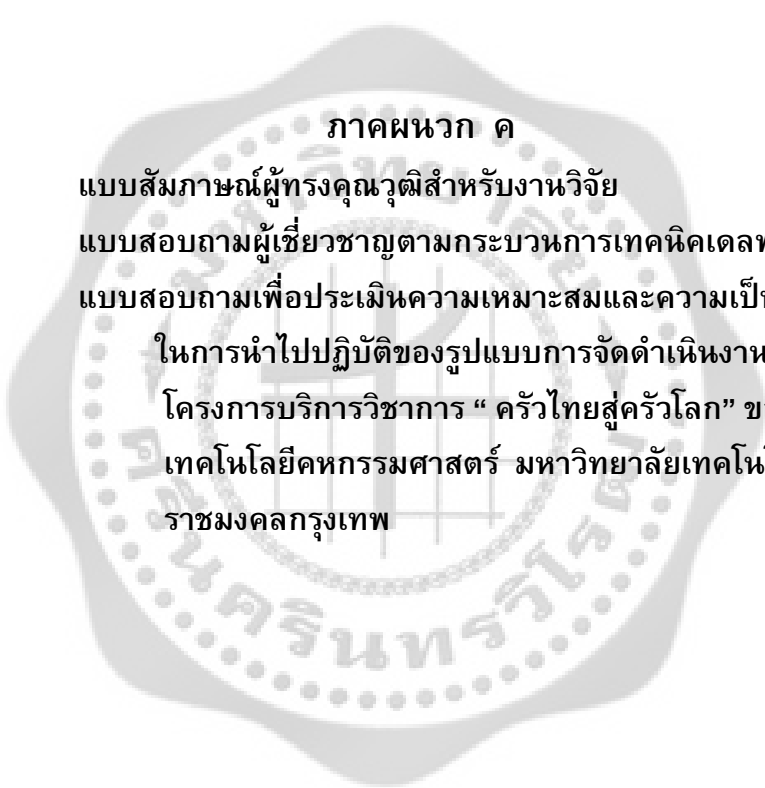












ภาคผนวก ค

แบบสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิสำหรับงานวิจัย

แบบสอบถามผู้เชี่ยวชาญตามกระบวนการเทคนิคเดลฟาย

แบบสอบถามเพื่อประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้

ในการนำไปปฏิบัติของรูปแบบการจัดดำเนินงาน

โครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะ

เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี

ราชมงคลกรุงเทพ

แบบสัมภาษณ์ความคิดเห็นของผู้ ทรงคุณวุฒิ

การวิจัยเรื่อง การพัฒนารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

จุดมุ่งหมายของการวิจัย เพื่อพัฒนารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ โดยมีวัตถุประสงค์เฉพาะดังนี้

1. เพื่อศึกษาสภาพการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม และด้านงบประมาณ
2. เพื่อสร้างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ
3. เพื่อประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

วัตถุประสงค์ของการสัมภาษณ์

เพื่อสอบถามความคิดเห็นของผู้ทรงคุณวุฒิเกี่ยวกับการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “โครงการครัวไทยสู่ครัวโลก” ด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม และด้านงบประมาณ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการกำหนดรูปแบบการจัดดำเนินงานบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพและสถาบันอุดมศึกษาอื่นๆ เพื่อให้ได้รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ที่เป็นระบบเป็นรูปธรรมและมีประสิทธิภาพ

ข้อคำถามในการสัมภาษณ์

ท่านมีความคิดเห็นเกี่ยวกับรูปแบบการจัดดำเนินงาน โครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ตามองค์ประกอบด้านต่างๆต่อไปนี้อย่างไร

ด้านการประสานงาน

1. ท่านมีการจัดระเบียบการทำงานของโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ภายใต้วามร่วมมือระหว่างบุคลากรหรือหน่วยงาน เป็นอย่างไร

2. ท่านมีแนวคิดและหลักการประสานงานในการจัดดำเนินงานอย่างไร

3. ท่านคิดว่าการติดต่อสื่อสารในการประสานงานในการจัดดำเนินงานเป็นอย่างไร

4. ท่านคิดว่ามาตรฐานการปฏิบัติขององค์กรของท่าน เพื่อให้การดำเนินงานมีประสิทธิภาพ เป็นอย่างไร

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมด้านการประสานงาน

ด้านบุคลากร

1. ท่านมีแนวคิดและหลักการจัดบุคลากรเข้าทำงานในโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” อย่างไร

2. ท่านคิดว่าลักษณะการทำงานของบุคลากรในโครงการควรเป็นเช่นไร

3. ท่านคิดว่าควรมีการพัฒนาบุคลากรเพื่อรองรับการขยายตัวของตลาดอาหารไทยและเป็นวิทยากรมืออาชีพพระดัสสากล .ในด้านใดบ้าง

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมด้านการประสานงาน

ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม

1. ท่านคิดว่าการจัดการหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เป็นอย่างไร

2. ท่านมีแนวคิดและหลักการจัดหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรมเป็นอย่างไร

3. ท่านคิดว่าลักษณะหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม ควรเป็นลักษณะใด หลักสูตรมีอะไรบ้าง

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม

ด้านงบประมาณ

1. ท่านคิดว่าการดำเนินงานด้านงบประมาณที่ใช้ในโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” เป็นอย่างไร

2. ท่านมีแนวคิดและหลักการงบประมาณอย่างไร

3. ท่านมีแนวคิดและหลักการบริหารงบประมาณให้มีประสิทธิภาพอย่างไร

4. ท่านคิดว่าการใช้งบประมาณมีความสัมพันธ์ระหว่างกิจกรรมกับงบประมาณที่กำหนดไว้ในแต่ละกิจกรรม หรือไม่อย่างไร

5. ท่านคิดว่าการมีส่วนร่วมสนับสนุนงบประมาณจากหน่วยงานภายนอกที่เกี่ยวข้องกับโครงการ เป็นอย่างไร

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติมด้านงบประมาณ

แบบสอบถามความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญตามขั้นตอนเดลฟาย
เรื่อง การพัฒนารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ”
ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามนี้เป็นแบบสอบถามสำหรับการวิจัยเรื่อง การพัฒนารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ร่วมกับสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนารูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ซึ่งประโยชน์ที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้ จะทำให้คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ มีรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ที่เป็นระบบ มีประสิทธิภาพ การวิจัยครั้งนี้ ผู้วิจัยได้รวบรวมความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญจากการตอบแบบสอบถามในรอบที่ 1 โดยใช้กระบวนการวิจัยแบบเดลฟาย (Delphi Technique) แล้วนำมาวิเคราะห์หาค่ามัธยฐาน (Median) และค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ (Interquartile Range) เพื่อพิจารณาความสอดคล้องของคำตอบของผู้เชี่ยวชาญ สำหรับการตอบแบบสอบถามครั้งนี้เป็นรอบที่ 2 ขอความกรุณาท่านพิจารณาทบทวนคำตอบของท่านอีกครั้งหนึ่งว่า ข้อความนั้นควรกำหนดไว้ในรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ในระดับใด คำสำคัญในการวิจัยครั้งนี้ ได้แก่

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ”

หมายถึง รูปแบบที่จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ในด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร ด้านหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรมและด้านงบประมาณ โดยการศึกษาสภาพการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพร่วมกับสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2549-2554 การวิเคราะห์และสังเคราะห์จากรายงานสรุปผลการดำเนินโครงการที่ผ่านมา เอกสาร งานวิจัย ความคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญ โดยใช้กระบวนการเทคนิคเดลฟาย ภายใต้ยุทธศาสตร์อาหารไทยและครัวไทยสู่ครัวโลกตามนโยบายของรัฐบาล เพื่อมาสร้างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” และประเมินความเหมาะสมและความเป็นไปได้ ของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” เพื่อให้การจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” บรรลุเป้าหมายที่ตั้งไว้

สถิติที่ใช้วิเคราะห์ข้อมูล

1. ค่ามัธยฐาน (Median) ใช้คำย่อว่า Mdn. หมายถึง ค่ากลางของคำตอบทั้งหมดในแต่ละข้อ ซึ่งแสดงไว้ด้วยเครื่องหมาย ดอกจัน (*) เมื่อเครื่องหมายดอกจันปรากฏอยู่ในช่องใด ก็หมายความว่า กลุ่มผู้เชี่ยวชาญตอบแบบสอบถาม มีความคิดเห็นว่าข้อความดังกล่าวควรกำหนดเป็นรูปแบบในระดับนั้น เช่น เครื่องหมายดอกจันปรากฏอยู่ในช่องระดับความคิดเห็น 4 หมายความว่า ข้อความนั้นกลุ่มผู้เชี่ยวชาญมีความเห็นว่า ควรกำหนดเป็นรูปแบบในระดับมาก

2. ค่าพิสัยระหว่างควอไทล์ (Interquartile Range) ใช้คำย่อว่า I.R. เป็นค่าแสดงความกระจายของคำตอบในแต่ละข้อ ซึ่งมีความหมายดังนี้

ข้อที่มีค่า I.R. มาก แสดงว่า ข้อความนั้นมีคำตอบกระจายมากหรือผู้ตอบมีความเห็นสอดคล้องกันน้อย

ข้อที่มีค่า I.R. น้อย แสดงว่า ข้อความนั้นมีคำตอบกระจายน้อยหรือมีผู้ตอบมีความเห็นสอดคล้องกันมาก

3. ข้อคำถามเกี่ยวกับการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ที่สมควรนำมากำหนดไว้ในรูปแบบการพัฒนาการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้วิจัยกำหนดค่าน้ำหนักคะแนนดังนี้

- 5 หมายถึง ท่านเห็นว่าข้อความนั้นควรกำหนดไว้ในรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ในระดับมากที่สุด
- 4 หมายถึง ท่านเห็นว่าข้อความนั้นควรกำหนดไว้ในรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการ บริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ในระดับมาก
- 3 หมายถึง ท่านเห็นว่าข้อความนั้นควรกำหนดไว้ในรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ในระดับ ปานกลาง
- 2 หมายถึง ท่านเห็นว่าข้อความนั้นควรกำหนดไว้ในรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ในระดับน้อย
- 1 หมายถึง ท่านเห็นว่าข้อความนั้นควรกำหนดไว้ในรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ในระดับน้อยที่สุด

วิธีตอบแบบสอบถาม

1. ให้ท่านพิจารณาคำตอบเดิม ของท่านซึ่งแสดงไว้ด้วยเครื่องหมาย / เปรียบเทียบกับคำตอบของกลุ่มผู้เชี่ยวชาญซึ่งแสดงไว้ด้วยเครื่องหมาย (*) ว่าอยู่ในช่องเดียวกันหรือห่างกันกี่ช่อง

2. ถ้าเครื่องหมายทั้งสองอยู่ในช่องเดียวกัน หมายความว่า คำตอบของท่านตรงกับคำตอบของกลุ่มผู้เชี่ยวชาญ ท่านไม่ต้องทำอะไรในข้อนี้

3. ถ้าเครื่องหมาย / กับเครื่องหมาย (*) อยู่ห่างกัน 1 ช่อง เช่น เครื่องหมาย (*)

อยู่ที่ช่องเห็นด้วยว่าให้กำหนดเป็นรูปแบบในระดับ 3 เครื่องหมาย / อยู่ที่ช่องค่าความคิดเห็นในระดับ 4 หรือ 2 หมายความว่าคำตอบของท่านใกล้เคียงกับคำตอบของกลุ่มผู้เชี่ยวชาญ หรือท่านมีความคิดเห็นค่อนข้างสอดคล้องกับความคิดเห็นของกลุ่มผู้เชี่ยวชาญ หากท่านคิดว่าคำตอบของท่านเหมาะสมแล้วท่านก็ไม่ต้องทำอะไรในช่องนั้น แต่ถ้าต้องการเปลี่ยนให้ท่านทำเครื่องหมาย x ทับเครื่องหมาย / แล้วทำเครื่องหมาย / เลือกใหม่ลงในช่องตามความต้องการ

4. ถ้าเครื่องหมาย / กับเครื่องหมาย (*) อยู่ห่างกันตั้งแต่ 2 ช่องขึ้นไป เช่น

เครื่องหมาย (*) อยู่ที่ช่องเห็นด้วยว่าให้กำหนดเป็นรูปแบบในระดับ 4 และเครื่องหมาย / อยู่ที่ช่องค่าเห็นด้วยว่าให้กำหนดเป็นรูปแบบในระดับ 2 หรือ 1 หมายความว่า คำตอบของท่านแตกต่างจากคำตอบของกลุ่มผู้เชี่ยวชาญหรือท่านมีความคิดเห็นไม่สอดคล้องกับความคิดเห็นของกลุ่มผู้เชี่ยวชาญ ในกรณีนี้ขอให้ท่านพิจารณาทบทวนดูว่าท่านเห็นด้วยกับคำตอบของกลุ่มผู้เชี่ยวชาญหรือไม่ ถ้าท่านเห็นด้วยให้ท่านทำเครื่องหมาย X ทับเครื่องหมาย / เดิมแล้วทำเครื่องหมาย / ใหม่ในช่องเดียวกับเครื่องหมาย (*) หรือช่องใกล้เคียงก็ได้ แต่หากท่านไม่เห็นด้วยกับคำตอบของกลุ่มผู้เชี่ยวชาญหรือยืนยันในคำตอบเดิม ขอให้ท่านโปรดอธิบายเหตุผลที่ท่านไม่เห็นด้วยกับคำตอบของกลุ่มผู้เชี่ยวชาญลงในช่องเหตุผลประกอบด้วย จักเป็นพระคุณยิ่ง ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชญาธิษฐ์ พราหมเภทย์)

นิสิตปริญญาเอก สาขาวิชาการอุดมศึกษา มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

โทร.0813092991, add-chayanit@hotmail.com

ตอนที่ 1 คำถามข้อมูลสถานภาพส่วนบุคคลของผู้เชี่ยวชาญ

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงใน หน้าข้อความที่เป็นจริงสำหรับท่านหรือระบุข้อความลงในช่องว่างให้ตรงกับความจริงเกี่ยวกับท่าน

1. เพศ ชาย
 หญิง
2. อายุ 35 ปีลงมา
 36-40 ปี
 41-45 ปี
 46-50 ปี
 51 ปีขึ้นไป

3. ประสบการณ์เกี่ยวกับการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”

- เอกอัครราชทูต
- ข้าราชการสถานเอกอัครราชทูต ระบุ.....
- ผู้บริหารมหาวิทยาลัย
- ผู้บริหารสำนักงานการค้าในต่างประเทศ
- ผู้บริหารภาคเอกชน
- ผู้บริหารหน่วยงานภาครัฐ
- วิทยากรบรรยาย การบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”
- ผู้เขียนเอกสาร ตำรา เกี่ยวกับครัวไทยสู่ครัวโลก
- ประสบการณ์อื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”

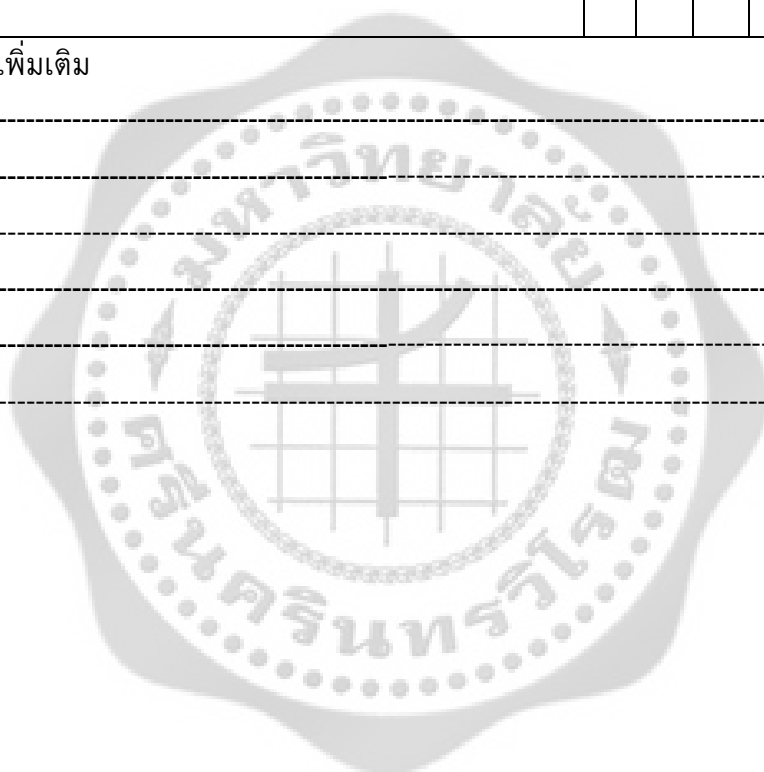
ระบุ.....

รูปแบบการจัดดำเนินงาน โครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความคิดเห็น						เหตุผล ประกอบ
	5	4	3	2	1	I.R	
ด้านการประสานงาน							
1. โครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ควรเป็นลักษณะโครงการความร่วมมือกับกระทรวงการต่างประเทศ โดยมีหน่วยงานหลักของทั้งสองหน่วยงานทำหน้าที่ประสานงาน	*					0.00	
2. ควรมีการกำหนดนโยบายและวัตถุประสงค์ของโครงการร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยกับกระทรวงการต่างประเทศ เพื่อความเข้าใจในแนวทางและมาตรฐานการปฏิบัติงานของทั้งสองฝ่าย	*					0.00	
3. ควรมีข้อตกลงร่วมกันเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านการประสานงาน ด้านบุคลากร การจัดหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม และงบประมาณ	*					0.25	
4. ควรใช้วิธีติดต่อประสานงานและประชาสัมพันธ์โครงการฯ ด้วยวิธีการหลายช่องทาง เช่น โทรศัพท์ หนังสือราชการ จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) เป็นต้น	*					0.00	
5. ควรมีการจัดประชุมวางแผนงานล่วงหน้า แต่ครั้งอย่างน้อย 2 เดือนในการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก”		*				0.75	
6. ควรมีการจัดประชุมระหว่างผู้ประสานงานและวิทยากรในการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรม		*				0.75	
7. ควรมีการประสานงานกับโรงแรมต่างๆ ให้เข้ามามีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมเพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับอาหารไทยให้แก่พ่อครัว เพื่อขยายเครือข่ายสถานประกอบการทางด้านอาหารไทยในต่างประเทศ	*					0.25	
8. ควรมีการประสานงานเพื่อเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารไทยแก่อาจารย์และนักศึกษาในสถาบันการศึกษาในต่างประเทศ เพื่อขยายเครือข่ายการแลกเปลี่ยนความรู้ทางด้านอาหาร	*					0.50	

รูปแบบการจัดดำเนินงาน โครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความคิดเห็น						เหตุผล ประกอบ
	5	4	3	2	1	I.R	
9. ควรประสานงานกับร้านอาหารไทยในการจัดฝึกอบรมและ จัดหาสถานที่ฝึกอบรม	*					0.25	
10. ควรกำหนดคำอธิบายงานอย่างละเอียด เช่น ระบุ ทรัพยากรที่ต้องการ แผนภูมิความรับผิดชอบของบุคคล รวมทั้งการประสานงานระหว่างหน่วยงานและบุคคล	*					0.50	
11. ควรติดต่อประสานงานเกี่ยวกับหลักสูตรในการฝึกอบรม โดยตรงกับผู้รับผิดชอบในแต่ละสถานเอกอัครราชทูตไทยใน ยุโรป	*					0.50	
12. ควรร่วมกันจัดทำเอกสารการฝึกอบรม เช่น รายชื่อผู้เข้า รับการฝึกอบรม คู่มือการฝึกอบรม ตำรับอาหาร กระดาษ บันทึก แบบประเมินผล และวุฒิบัตร	*					0.50	
13. ควรจัดเตรียมเอกสารที่จำเป็น เช่น หนังสือเชิญวิทยากร หนังสือถึงหน่วยงานผู้เข้ารับการฝึกอบรม หนังสือแจ้ง กลุ่มเป้าหมายในการฝึกอบรม หนังสือคำกล่าวรายงานและ พิธีเปิด หนังสือขอใช้สถานที่ ยานพาหนะ แฟ้มลงชื่อผู้เข้า รับการฝึกอบรมและหนังสือเชิญสื่อมวลชน	*					1.00	
14. ควรจัดทำป้ายชื่อวิทยากร ป้ายลงทะเบียน ป้าย ประชาสัมพันธ์ ป้ายบอกทางห้องปฏิบัติการฝึกอบรม ป้าย ต้อนรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม	*					0.50	
15. ควรเชิญแขกผู้มีเกียรติ และผู้ให้การสนับสนุนการจัด ดำเนินงานโครงการฯ มาร่วมงานพิธีปิดการฝึกอบรมทั้งคน ไทยแลชาวต่างชาติและชิมอาหารไทย	*					1.00	

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความคิดเห็น						เหตุผลประกอบ
	5	4	3	2	1	I.R	
16. ควรมีการประเมินและสรุปผลการปฏิบัติงานของแต่ละโครงการ โดยจัดทำเป็นเอกสารสรุปการประเมินผลโครงการ เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้บริหารและเผยแพร่ให้ผู้เกี่ยวข้องรับทราบ	*					0.00	
17. ควรมีการติดตามผลโครงการ		*				1.00	

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม



รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความคิดเห็น						เหตุผล ประกอบ
	5	4	3	2	1	I.R	
ด้านบุคลากร						0.00	
1. ผู้บริหารของกระทรวงการต่างประเทศและผู้บริหารของมหาวิทยาลัย เป็นผู้ควบคุม อำนวยการประชาสัมพันธ์ จัดสรรค่าใช้จ่าย ประเมินผลและกำหนดรายละเอียดต่างๆ ในการบริหารโครงการโดยส่วนรวม	*						
2. ผู้ประสานงานโครงการ เป็นผู้ควบคุมดูแล กำกับติดตาม และให้คำแนะนำปรึกษาแก่ผู้ปฏิบัติงานทุกฝ่าย	*					0.50	
3. บุคลากรที่ทำหน้าที่ประสานงานต้องมีความรู้ ในด้านการประกอบอาหารไทย ด้านการจัดหลักสูตรและกิจกรรม สามารถใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ดี		*				0.50	
4. ควรกำหนดคุณสมบัติของบุคลากรในการเข้าร่วม ปฏิบัติงานโครงการ ให้ตรงตามหน้าที่ที่จะต้องรับผิดชอบ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ	*					0.50	
5. มหาวิทยาลัย มีหน้าที่สรรหาบุคลากรที่มีคุณสมบัติ เหมาะสมกับความต้องการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหรือ หน่วยงานที่สนับสนุนงบประมาณ	*					0.50	
6. ผู้ประสานงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” มีส่วนร่วมในการสรรหาผู้ร่วมงานในหน้าที่ต่างๆ ของโครงการ		*				1.00	
7. วิทยากรฝึกอบรม มีความรู้และทักษะการประกอบอาหาร ไทย ความรู้ภาษาอังกฤษเป็นอย่างดี	*					0.00	
8. วิทยากรฝึกอบรม มีประสบการณ์การฝึกอบรมและ เผยแพร่อาหารไทยในต่างประเทศ	*					0.00	
9. วิทยากรฝึกอบรมมีความรู้ในการประกอบอาหารตะวันตก เพื่อนำหลักวิชามาอธิบายความแตกต่างของการประกอบ อาหารไทย ให้แก่คนไทยและชาวต่างชาติได้		*				0.50	

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความคิดเห็น						เหตุผลประกอบ
	5	4	3	2	1	I.R	
10. วิทยากรฝึกอบรมควรนำองค์ความรู้จากผลการวิจัยด้านอาหารไทย ออกเผยแพร่หรือฝึกอบรมแก่ผู้สนใจในต่างประเทศได้	*					0.50	
11. วิทยากรฝึกอบรมสามารถใช้สื่อประกอบการฝึกอบรมอย่างสอดคล้องสัมพันธ์กับรูปแบบเนื้อหาของหลักสูตรหรือกิจกรรม	*					0.00	
12. วิทยากรฝึกอบรมควรผ่านการอบรมการเป็นอนุกรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ เพื่อสามารถจัดดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือผู้ประกอบการอาหารไทย สำหรับคนไทยในต่างประเทศได้	*					0.50	
13. มหาวิทยาลัยควรจัดฝึกอบรมบุคลากรให้มีความรู้ความสามารถในวิชาชีพทางด้านอาหารไทยสม่ำเสมอ	*					0.50	
14. มหาวิทยาลัยควรจัดทำโครงการบริการวิชาการแก่สังคมในต่างประเทศ ควบคู่กับการสนับสนุนให้อาจารย์ไปเรียนการทำอาหารต่างประเทศด้วย		*				1.00	
15. มหาวิทยาลัยมีหน้าที่พัฒนาอาจารย์ให้มีความรู้ความสามารถทางด้านภาษาอังกฤษอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เป็นวิทยากรมืออาชีพทางด้านอาหารไทยในระดับสากล	*					0.25	

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความคิดเห็น						เหตุผลประกอบ
	5	4	3	2	1	I.R	
ด้านการจัดหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม							
1. ควรมีการสำรวจความต้องการในการจัดหลักสูตรของผู้เข้ารับการฝึกอบรม	*					0.50	
2. ควรกำหนด คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม สถานที่วิทยากร อุปกรณ์และงบประมาณให้ชัดเจน	*					0.50	
3. ควรใช้วัสดุคุณภาพ ในการปรุงอาหารไทยที่มีในประเทศที่ดำเนินกิจกรรมเป็นหลัก	*					0.50	
4. การจัดหลักสูตรฝึกอบรมอาหารไทยให้แก่คนไทย หลักสูตรควรมีความหลากหลาย เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้สนใจ	*					0.50	
5. ควรกำหนดรายการอาหารในหลักสูตรตามความนิยมของคนไทยและชาวต่างชาติ	*					0.50	
6. ควรจัดหลักสูตรให้สอดคล้องกับเกณฑ์ทดสอบมาตรฐานฝีมือการประกอบอาหารไทย ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงานแห่งชาติ กระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคม		*				0.75	
7. ควรมีการวางแผนการฝึกอบรม โดยกำหนดหัวข้อการฝึกอบรม สถานที่ เวลา จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม ผู้รับผิดชอบ ขั้นตอนการฝึกอบรมและขั้นตอนการประเมินผล	*					0.50	
8. สถานที่ฝึกอบรมควรเป็นครัวปฏิบัติการอาหารที่ได้มาตรฐานสากล มีห้องบรรยาย พร้อมเครื่องคอมพิวเตอร์ มีห้องอาหารสำหรับจัดเลี้ยง และทำเลที่ตั้งที่มีการคมนาคมสะดวก		*				0.75	
9. วิทยากรควรไปดูสถานที่ฝึกอบรมล่วงหน้าเพื่อจัดเตรียมสถานที่และจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์		*				0.75	
10. ช่วงเวลาการฝึกอบรมควรเป็นช่วงวันหยุด โดยใช้เวลาในการฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตรไม่เกิน 3 วัน		*				1.00	

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความคิดเห็น						เหตุผล ประกอบ
	5	4	3	2	1	I.R	
11. ในการฝึกอบรมการประกอบอาหาร ควรใช้วิธีที่หลากหลาย เช่น การบรรยาย การสาธิตการทำอาหาร การชมสื่อวีดิทัศน์ การลงมือปฏิบัติการประกอบอาหารและสร้างบรรยากาศในการฝึกอบรมให้น่าสนใจ		*				0.50	
12. ควรกำหนดให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม แต่งกายด้วยชุดปฏิบัติการอาหารพร้อมหมวก ตามมาตรฐานสากล	*					0.25	
13. ควรกำหนดให้มีเนื้อหาเกี่ยวกับการใช้วัตถุดิบทดแทนอาหารไทยในต่างประเทศ	*					0.00	
14. ควรจัดกิจกรรมเผยแพร่อาหารไทย ในลักษณะการสาธิตการทำอาหารในงานเทศกาลต่างๆ การออกร้านจำหน่ายอาหาร การจัดงานเทศกาลอาหารไทยตามโรงแรมและสถานที่ต่างๆ เพื่อให้ทั้งคนไทยและชาวต่างชาติเข้ามามีส่วนร่วม	*					0.00	
15. ควรจัดให้มีการทดสอบมาตรฐานฝีมือการประกอบอาหารไทย หรือแข่งขันการประกอบอาหารหลังการฝึกอบรมแต่ละครั้ง		*				0.50	
16. ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม จัดโต๊ะอาหารและบริการรับประทานอาหารร่วมกันเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้พบปะสังสรรค์ ในวันสุดท้ายของการฝึกอบรม		*				0.75	
17. ควรกำหนดให้มีพิธีเปิดและพิธีปิดโครงการฝึกอบรมอย่างเป็นทางการ มอบวุฒิบัตร และมอบรางวัล		*				1.00	
18. ควรให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ประเมินผลการดำเนินงานของโครงการแต่ละครั้ง เพื่อเป็นข้อมูลในการปรับปรุงงานในโครงการต่อไป	*					0.00	

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความคิดเห็น						เหตุผล ประกอบ
	5	4	3	2	1	I.R	
ด้านงบประมาณ							
1. ควรมีการประชุมตกลงร่วมกัน ระหว่างมหาวิทยาลัยกับ กระทรวงการต่างประเทศ และผู้ที่เกี่ยวข้องกับงบประมาณ ที่จะใช้ในการจัดดำเนินโครงการแต่ละครั้ง		*				0.50	
2. ควรมีการวางแผนกระบวนการบริหารงบประมาณ ให้สอดคล้องกับพันธกิจ ภารกิจหลักของหน่วยงานและ ผลลัพธ์ที่คาดหวัง ทั้งในแง่ปริมาณงาน เวลา คุณภาพและ ต้นทุน	*					0.00	
3. กำหนดและวางแผนงบประมาณที่ใช้ในโครงการบริการ วิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ให้ครอบคลุมค่าใช้จ่ายต่างๆ เช่น ค่าเบี้ยเลี้ยงบุคลากร ค่าตอบแทนวิทยากร ค่า เดินทาง อาหารและที่พัก ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม ค่า สถานที่ ค่าธรรมเนียม วัสดุ อุปกรณ์และค่าใช้จ่ายอื่นๆ	*					0.00	
4. กระทรวงการต่างประเทศ ควรสนับสนุนงบประมาณใน การจัดกิจกรรมโครงการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ในส่วน ค่าเดินทาง ค่าที่พัก ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าวัสดุ ค่าใช้จ่ายใน การฝึกอบรมภายในกลุ่มประเทศที่เข้าร่วมโครงการ		*				0.50	
5. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพควรสนับสนุน งบประมาณ ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไป- กลับของบุคลากร จากกรุงเทพฯ ไปยังประเทศแรกที่เข้าร่วมโครงการ	*					0.25	
6. ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ควรร่วมรับผิดชอบในการออก ค่าใช้จ่าย ค่าวัสดุ สำหรับใช้ในการฝึกอบรมในโครงการ บริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ”	*					0.25	

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความคิดเห็น						เหตุผลประกอบ
	5	4	3	2	1	I.R	
7. ผู้บริหารโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” จากกระทรวงการต่างประเทศและของมหาวิทยาลัย ควรร่วมมือกัน ของงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานอื่นๆ		*				0.75	
8. เปิดโอกาสให้ภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง อาทิ บริษัทส่งออกผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงสำเร็จรูป มีส่วนร่วมสนับสนุนงบประมาณในการจัดโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ”		*				0.50	
9. ควรจัดทำรายละเอียดค่าใช้จ่าย รายการวัตถุดิบที่ใช้ในการฝึกอบรมแต่ละหลักสูตร โดยแยกเป็นประเภทวัตถุดิบของแห้งและของสด ระบุวัตถุดิบที่ใช้ทดแทนได้	*					0.00	
10. ควรมีฝ่ายบริหารจัดการด้านการเงินและบัญชีของโครงการ โดยจัดทำบัญชี แสดงรายการเกี่ยวกับงบประมาณรายได้ งบประมาณรายจ่าย และตรวจสอบงบประมาณต่างๆ	*					0.25	
11. ควรมีการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่างงบประมาณกับผลงาน	*					0.00	
12. ควรมีการจัดประชุมชี้แจง การใช้งบประมาณให้คณะกรรมการทำงานโครงการทราบโดยทั่วถึงเพื่อความโปร่งใส	*					0.25	

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม-----

แบบสอบถาม

เรื่อง ร่างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ”
ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามฉบับนี้จัดทำขึ้น เพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้บริหารของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ผู้บริหารและข้าราชการสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ผู้บริหารภาคเอกชนอื่นๆที่เกี่ยวข้อง ในเรื่องความเหมาะสม/ความเป็นไปได้หากนำร่างรูปแบบการจัดโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพร่วมกับสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ไปสู่การปฏิบัติ ซึ่งร่างรูปแบบดังกล่าวพัฒนาขึ้นมาจากการศึกษา วิเคราะห์เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษาต่างๆ รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพร่วมกับสถานเอกอัครราชทูต ในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ระหว่างปี พ.ศ.2549-2554 การสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิที่เป็นนักวิชาการและผู้บริหารในสถาบันอุดมศึกษาที่มีประสบการณ์บริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” จำนวน 10 ท่านและการศึกษาความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญจำนวน 17 ท่านที่เป็นนักวิชาการ ผู้บริหารสถาบันอุดมศึกษา ที่มีความรู้และประสบการณ์ในการบริการวิชาการแก่สังคมเป็นที่ยอมรับในวงการอุดมศึกษา ผู้บริหารของกระทรวงการต่างประเทศ และหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับนโยบาย “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” โดยใช้เทคนิคเดลฟาย

2. ร่างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ที่พัฒนาขึ้นเพื่อเป็นแบบแผนในการเพิ่มประสิทธิภาพการจัดดำเนินงานด้านการประสานงาน ด้านบุคลากรและด้านงบประมาณ

3. แบบสอบถามฉบับนี้แบ่งเป็น 2 ตอน ได้แก่

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสมหรือความเป็นไปได้ในการนำร่างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพไปปฏิบัติ

ตอนที่ 1 ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงใน หน้าข้อความที่เป็นจริงสำหรับท่านหรือระบุข้อความลงในช่องว่างให้ตรงกับความจริงเกี่ยวกับท่าน

1. เพศ ชาย
 หญิง
2. อายุ 35 ปีลงมา
 36-40 ปี
 41-45 ปี
 46-50 ปี
 51 ปีขึ้นไป

3. สถานภาพในการทำงาน

- เอกอัครราชทูต
- ข้าราชการสถานเอกอัครราชทูต ระบุ.....
- ผู้บริหารสำนักงานการค้าในประเทศ.....
- ผู้บริหารมหาวิทยาลัย ระบุ.....
- ผู้บริหารบริษัทส่งออกผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงสำเร็จรูประบุ.....
- ผู้ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานโครงการครัวไทยสู่ครัวโลกระบุ.....

ตอนที่ 2 ข้อคำถามความคิดเห็นเกี่ยวกับการประสานงาน บุคลากรและงบประมาณที่มีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติในการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

คำชี้แจง โปรดอ่านข้อความและขีดเครื่องหมาย / ลงในช่องทางขวามือที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านเกี่ยวกับความเหมาะสมและความเป็นไปได้ ของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ในด้านต่างๆ เพียงช่องเดียวเท่านั้น คำน้าหนักของคะแนนแบ่งเป็น

5 ระดับดังนี้

- 5 หมายถึง ข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติในระดับมากที่สุด
- 4 หมายถึง ข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติในระดับมาก
- 3 หมายถึง ข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติในระดับปานกลาง
- 2 หมายถึง ข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติในระดับน้อย
- 1 หมายถึง ข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติในระดับน้อยที่สุด

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติ					เหตุผล ประกอบ
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปาน กลาง 3	น้อย 2	น้อย ที่สุด 1	
<p>ความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ไปปฏิบัติ</p> <p style="text-align: center;"><u>ด้านการประสานงาน</u></p> <p>1. โครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ควรเป็นลักษณะโครงการความร่วมมือกับกระทรวงการต่างประเทศ โดยมีหน่วยงานหลักของทั้งสองหน่วยงาน ทำหน้าที่ประสานงาน</p>						
2. ควรมีการกำหนดนโยบายและวัตถุประสงค์ของโครงการร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยกับกระทรวงการต่างประเทศ เพื่อความเข้าใจในแนวทางและมาตรฐานการปฏิบัติงานของทั้งสองฝ่าย						
3. ควรมีข้อตกลงร่วมกันเกี่ยวกับการดำเนินงานด้านการประสานงาน บุคลากร การจัดหลักสูตรและกิจกรรมการฝึกอบรม และงบประมาณ						
4. ควรใช้วิธีติดต่อประสานงานและประชาสัมพันธ์โครงการฯ ด้วยวิธีการหลายช่องทาง เช่น โทรศัพท์ หนังสือราชการ จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) เป็นต้น						
5. ควรมีการจัดประชุมวางแผนงานล่วงหน้า แต่ละครั้งอย่างน้อย 2 เดือนในการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ”						

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครว้ไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้ ในการนำไปปฏิบัติ					เหตุผล ประกอบ
	มาก ที่สุด 5	มาก 4	ปาน กลาง 3	น้อย 2	น้อย ที่สุด 1	
6. ควรมีการจัดประชุมระหว่างผู้ประสานงานและ วิทยากรในการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรม						
7. ควรมีการประสานงานกับโรงแรมต่างๆ ให้เข้ามามี ส่วนร่วมในการจัดกิจกรรมเพื่อเผยแพร่ความรู้ เกี่ยวกับอาหารไทยให้แก่พ่อครัว เพื่อขยายเครือข่าย สถานประกอบการทางด้านอาหารไทยในต่างประเทศ						
8. ควรมีการประสานงานเพื่อเผยแพร่ความรู้ด้าน อาหารไทย แก่อาจารย์และนักศึกษาในสถาบัน การศึกษาในต่างประเทศเพื่อขยายเครือข่ายการ แลกเปลี่ยนความรู้ทางด้านอาหาร						
9. ควรประสานงานกับร้านอาหารไทยในการจัด ฝึกอบรมและจัดหาสถานที่ฝึกอบรม						
10. ควรกำหนดคำอธิบายงานอย่างละเอียด เช่น ระบุ ทรัพยากรที่ต้องการ แผนภูมิความรับผิดชอบของ บุคคล รวมทั้งการประสานงานระหว่างหน่วยงานและ บุคคล						
11. ควรติดต่อประสานงานเกี่ยวกับหลักสูตรในการ ฝึกอบรมโดยตรงกับผู้รับผิดชอบในแต่ละสถาน เอกอัครราชทูตไทยในยุโรป						
12. ควรร่วมกันจัดทำเตรียมเอกสารการฝึกอบรม เช่น รายชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม คู่มือการฝึกอบรม ตำรับ อาหาร กระดาษบันทึก แบบประเมินผล และวุฒิบัตร						

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติ					เหตุผล ประกอบ
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปาน กลาง 3	น้อย 2	น้อย ที่สุด 1	
13. ควรจัดเตรียมเอกสารที่จำเป็น เช่น หนังสือเชิญวิทยากร หนังสือถึงหน่วยงานผู้เข้ารับการฝึกอบรม หนังสือแจ้งกลุ่มเป้าหมายในการฝึกอบรม หนังสือคำกล่าวรายงานและพิธีเปิด หนังสือขอใช้สถานที่ ยานพาหนะ แฟ้มลงชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรมและ หนังสือเชิญสื่อมวลชน						
14. ควรจัดทำป้ายชื่อวิทยากร ป้ายลงทะเบียน ป้ายประชาสัมพันธ์ ป้ายบอกทางห้องปฏิบัติการฝึกอบรม ป้ายต้อนรับผู้เข้ารับการฝึกอบรม						
15. ควรเชิญแขกผู้มีเกียรติ และผู้ให้การสนับสนุนการจัดดำเนินงานโครงการฯ มาร่วมงานพิธีปิดการฝึกอบรมทั้งคนไทยและชาวต่างชาติและชิมอาหารไทย						
16. ควรมีการประเมินและสรุปผลการปฏิบัติงานของแต่ละโครงการ โดยจัดทำเป็นเอกสารสรุปการประเมินโครงการเพื่อเป็นข้อมูลสำหรับผู้บริหารและเผยแพร่ให้ผู้เกี่ยวข้องรับทราบ						
17. ควรมีการติดตามผลโครงการ						

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม.....

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติ					เหตุผล ประกอบ
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปาน กลาง 3	น้อย 2	น้อย ที่สุด 1	
<p>ความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก” ไปปฏิบัติ</p> <p><u>ด้านบุคลากร</u></p> <p>1. ผู้บริหารของกระทรวงการต่างประเทศและผู้บริหารของมหาวิทยาลัย เป็นผู้ควบคุม อำนวยการ ประชาสัมพันธ์ จัดสรรค่าใช้จ่าย ประเมินผล และกำหนดรายละเอียดต่างๆในการบริหารโครงการโดยส่วนรวม</p>						
2. ผู้ประสานงานโครงการ เป็นผู้ควบคุมดูแล กำกับ ติดตามและให้คำแนะนำปรึกษาแก่ผู้ปฏิบัติงานทุกฝ่าย						
3. บุคลากรที่ทำหน้าที่ประสานงานต้องมีความรู้ในด้านการประกอบอาหารไทย ด้านการจัดหลักสูตรและ กิจกรรม สามารถใช้ภาษาอังกฤษในการสื่อสารได้ดี						
4. ควรกำหนดคุณสมบัติของบุคลากรในการเข้าร่วมปฏิบัติงานโครงการ ให้ตรงตามหน้าที่ที่จะต้องรับผิดชอบ สอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ						
5. มหาวิทยาลัยมีหน้าที่สรรหามหาวิทยาลัยที่มีคุณสมบัติเหมาะสมกับความต้องการของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหรือหน่วยงานที่สนับสนุนงบประมาณ						
6. ผู้ประสานงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” มีส่วนร่วมในการสรรหาผู้ร่วมงานในหน้าที่ต่างๆ ของโครงการ						

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติ					เหตุผล ประกอบ
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปาน กลาง 3	น้อย 2	น้อย ที่สุด 1	
7. วิทยากรฝึกอบรม มีความรู้และทักษะ การประกอบ อาหารไทย ความรู้ภาษาอังกฤษเป็นอย่างดี						
8. วิทยากรฝึกอบรม มีประสบการณ์การฝึกอบรมและ เผยแพร่อาหารไทยในต่างประเทศ						
9. วิทยากรฝึกอบรมมีความรู้ในการประกอบอาหาร ตะวันตก เพื่อนำหลักวิชามาอธิบายความแตกต่างของ การประกอบอาหารไทยให้แก่คนไทยและชาวต่างชาติ						
10. วิทยากรฝึกอบรมควรนำองค์ความรู้จากผลการวิจัย ด้านอาหารไทยออกเผยแพร่หรือฝึกอบรมแก่ผู้สนใจใน ต่างประเทศได้						
11. วิทยากรฝึกอบรมสามารถใช้สื่อประกอบการฝึกอบรม อย่างสอดคล้องสัมพันธ์กับรูปแบบเนื้อหาของหลักสูตร หรือกิจกรรม						
12. วิทยากรฝึกอบรม ควรผ่านการอบรมการเป็น อนุกรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ เพื่อ สามารถจัดดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือผู้ประกอบ อาหารไทย สำหรับคนไทยในต่างประเทศได้						
13. มหาวิทยาลัยควรจัดฝึกอบรมบุคลากรให้มีความรู้ ความสามารถในวิชาชีพทางด้านอาหารไทยสม่ำเสมอ						
14. มหาวิทยาลัยควรจัดทำโครงการบริการวิชาการ แก่สังคมในต่างประเทศ ควบคู่กับการสนับสนุนให้ อาจารย์ไปเรียนการทำอาหารต่างประเทศด้วย						

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติ					เหตุผล ประกอบ
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปาน กลาง 3	น้อย 2	น้อย ที่สุด 1	
15. มหาวิทยาลัยมีหน้าที่พัฒนาอาจารย์ให้มีความรู้ ความสามารถทางด้านภาษาอังกฤษอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เป็นวิทยากรมืออาชีพทางด้านอาหารไทยใน ระดับสากล						

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม



รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครีวไทยสู่ครีวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติ					เหตุผล ประกอบ
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปาน กลาง 3	น้อย 2	น้อย ที่สุด 1	
<p>ความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครีวไทยสู่ครีวโลก ” ไปปฏิบัติ</p> <p><u>ด้านงบประมาณ</u></p> <p>1. ควรมีการประชุมตกลงร่วมกัน ระหว่างมหาวิทยาลัย ฯกับกระทรวงการต่างประเทศ และผู้เกี่ยวข้องเกี่ยวกับ งบประมาณที่จะใช้ในการจัดดำเนินโครงการแต่ละครั้ง</p>						
<p>2. ควรมีการวางแผนกระบวนการบริหารงบประมาณ ให้สอดคล้องกับพันธกิจ ภารกิจหลักของหน่วยงานและ ผลลัพธ์ที่คาดหวัง ทั้งในแง่ปริมาณงาน เวลา คุณภาพ และต้นทุน</p>						
<p>3. กำหนดและวางแผนงบประมาณที่ใช้ในโครงการ บริการวิชาการ “ ครีวไทยสู่ครีวโลก ” ให้ครอบคลุม ค่าใช้จ่ายต่างๆ เช่น ค่าเบี้ยเลี้ยงบุคลากร ค่าตอบแทนวิทยากร ค่าเดินทาง อาหารและที่พัก ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม ค่าสถานที่ ค่าธรรมเนียม วัสดุ อุปกรณ์และค่าใช้จ่ายอื่นๆ</p>						
<p>4. กระทรวงการต่างประเทศ ควรสนับสนุนงบประมาณ ในการจัดกิจกรรมโครงการ “ ครีวไทยสู่ครีวโลก ” ใน ส่วนค่าเดินทาง ค่าที่พัก ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าวัสดุคูปอง ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมภายในกลุ่มประเทศที่เข้าร่วม โครงการ</p>						
<p>5. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพควร สนับสนุนงบประมาณ ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไป- กลับของบุคลากรจากกรุงเทพฯ ไปยังประเทศแรกที่เข้า ร่วมโครงการ</p>						

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครีวไทยสู่ครีวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติ					เหตุผล ประกอบ
	มาก ที่สุด 5	มาก 4	ปาน กลาง 3	น้อย 2	น้อย ที่สุด 1	
6. ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ควรร่วมรับผิดชอบในการออก ค่าใช้จ่าย ค่าวัสดุดิบ สำหรับใช้ในการฝึกอบรมใน โครงการบริการวิชาการ “ ครีวไทยสู่ครีวโลก ”						
7. ผู้บริหารโครงการบริการวิชาการ “ ครีวไทยสู่ครีว โลก ” จากกระทรวงการต่างประเทศและของ มหาวิทยาลัยฯ ควร ร่วมมือกันของงบประมาณสนับสนุน จากหน่วยงานอื่นๆ						
8. เปิดโอกาสให้ภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง อาทิ บริษัท ส่งออกผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงสำเร็จรูป มีส่วนร่วม สนับสนุนงบประมาณในการจัดโครงการบริการวิชาการ “ ครีวไทยสู่ครีวโลก ”						
9. ควรจัดทำรายละเอียดค่าใช้จ่าย รายการวัสดุดิบที่ใช้ ในการฝึกอบรมแต่ละหลักสูตร โดยแยกเป็นประเภท วัสดุดิบของแห้งและของสด ระบุวัสดุดิบที่ใช้ทดแทนได้						
10. ควรมีฝ่ายบริหารจัดการด้านการเงินและบัญชีของ โครงการ โดยจัดทำบัญชี แสดงรายการเกี่ยวกับ งบประมาณรายได้ งบประมาณรายจ่าย และ ตรวจสอบงบประมาณต่างๆ						
11. ควรมีการวิเคราะห์ความสัมพันธ์ระหว่าง งบประมาณกับผลงาน						
12. ควรมีการจัดประชุมชี้แจง การใช้งบประมาณให้ คณะกรรมการทำงานโครงการฯทราบโดยทั่วถึงเพื่อ ความโปร่งใส						

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

แบบสอบถาม

เรื่อง ร่างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ”
ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อศึกษาความคิดเห็นของผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ หากนำร่างรูปแบบการจัดโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ ร่วมกับสถานเอกอัครราชทูตไทยในกลุ่มประเทศแถบยุโรป ไปสู่การปฏิบัติ ซึ่งร่างรูปแบบดังกล่าวพัฒนาขึ้นมาจากการศึกษา วิเคราะห์เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการบริการวิชาการของสถาบันอุดมศึกษาต่างๆ รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพร่วมกับสถานเอกอัครราชทูต ในกลุ่มประเทศแถบยุโรประหว่างปี พ.ศ.2549-2553 การสัมภาษณ์ผู้ทรงคุณวุฒิที่เป็นนักวิชาการ และผู้บริหารในสถาบันอุดมศึกษาที่มีประสบการณ์บริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” จำนวน 10 ท่าน และการศึกษาความคิดเห็นจากผู้เชี่ยวชาญที่เป็นนักวิชาการ ผู้บริหารสถาบันอุดมศึกษาที่มีความรู้และประสบการณ์ในการบริการวิชาการแก่สังคมเป็นที่ยอมรับในวงการอุดมศึกษา ผู้บริหารของกระทรวงการต่างประเทศ และหน่วยงานอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับนโยบาย “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” จำนวน 17 ท่านโดยใช้เทคนิคเดลฟาย

2. ร่างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ที่พัฒนาขึ้นเพื่อเป็นแบบแผนในการเพิ่มประสิทธิภาพการจัดดำเนินงานด้านการจัดหลักสูตรและกิจกรรมฝึกอบรม

3. แบบสอบถามฉบับนี้แบ่งเป็น 2 ตอน ได้แก่

ตอนที่ 1 ข้อมูลเกี่ยวกับสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสมหรือความเป็นไปได้ในการนำร่างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพไปปฏิบัติ

ตอนที่ 1 ข้อมูลสถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย / ลงใน หน้าข้อความที่เป็นจริงสำหรับท่านหรือระบุข้อความลงในช่องว่างให้ตรงกับความจริงเกี่ยวกับท่าน

1. เพศ ชาย
 หญิง
2. อายุ 35 ปีลงมา
 36-40 ปี
 41-45 ปี
 46-50 ปี
 51 ปีขึ้นไป

3. สถานภาพในการทำงาน

- ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไทย
 พ่อครัว แม่ครัวในร้านอาหารไทย ภัตตาคาร โรงแรม
 ผู้ช่วยพ่อครัว แม่ครัวในร้านอาหารไทย ภัตตาคาร โรงแรม
 แม่บ้าน
 ประสบการณ์อื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหารโปรดระบุ.....
 ผู้สนใจทั่วไป โปรดระบุ.....

ตอนที่ 2 ข้อคำถามความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดหลักสูตรและกิจกรรมฝึกอบรมที่มีความเหมาะสมความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติในการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

คำชี้แจง โปรดอ่านข้อความและขีดเครื่องหมาย / ลงในช่องทางขวามือที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านเกี่ยวกับความเหมาะสมและความเป็นไปได้ ของรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ในด้านต่างๆ เพียงช่องเดียวเท่านั้น คำนำหน้าของคะแนนแบ่งเป็น 5 ระดับดังนี้

- 5 หมายถึง ข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติในระดับมากที่สุด
- 4 หมายถึง ข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติในระดับมาก
- 3 หมายถึง ข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติในระดับปานกลาง
- 2 หมายถึง ข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติในระดับน้อย
- 1 หมายถึง ข้อความนั้นมีความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติในระดับน้อยที่สุด

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติ					เหตุผล ประกอบ
	มากที่สุด 5	มาก 4	ปาน กลาง 3	น้อย 2	น้อย ที่สุด 1	
<p>ความคิดเห็นเกี่ยวกับความเหมาะสม/ความเป็นไปได้ ในการนำรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการ วิชาการ “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ด้านการจัดหลักสูตร และกิจกรรมการฝึกอบรมไปปฏิบัติ</p> <p>1. ควรมีการสำรวจความต้องการในการจัดหลักสูตรของ ผู้เข้ารับการฝึกอบรม</p>						
<p>2. ควรกำหนด คุณสมบัติของผู้เข้ารับการฝึกอบรม สถานที่ วิทยากร อุปกรณ์และงบประมาณให้ชัดเจน</p>						
<p>3. ควรใช้วัตถุดิบ ในการปรุงอาหารไทยที่มีในประเทศที่ ดำเนินกิจกรรมเป็นหลัก</p>						
<p>4. การจัดหลักสูตรฝึกอบรมอาหารไทยให้แก่คนไทย หลักสูตรควรมีความหลากหลาย เพื่อตอบสนองความ ต้องการของผู้สนใจ</p>						
<p>5. ควรกำหนดรายการอาหารในหลักสูตรตามความนิยม ของคนไทยและชาวต่างชาติ</p>						
<p>6. ควรจัดหลักสูตรให้สอดคล้องกับเกณฑ์ทดสอบมาตรฐาน ฝีมือการประกอบอาหารไทย ของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน แห่งชาติ กระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคม</p>						
<p>7. ควรมีการกำหนดหัวข้อการฝึกอบรม สถานที่ เวลา จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม ผู้รับผิดชอบ ขั้นตอนการ ฝึกอบรมและขั้นตอนการประเมินผล</p>						
<p>8. สถานที่ฝึกอบรมควรเป็นครัวปฏิบัติการอาหารที่ได้ มาตรฐานสากล มีห้องบรรยายพร้อมเครื่องคอมพิวเตอร์ มีห้องอาหารสำหรับจัดเลี้ยง และทำเลที่ตั้งที่มีการคมนาคม สะดวก</p>						
<p>9. วิทยากรควรไปดูสถานที่ฝึกอบรมล่วงหน้าเพื่อเตรียม สถานที่และจัดเก็บวัตถุดิบ</p>						

รูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ “ ครีวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	ระดับความเหมาะสม/ ความเป็นไปได้ในการนำไปปฏิบัติ					เหตุผล ประกอบ
	มาก ที่สุด 5	มาก 4	ปาน กลาง 3	น้อย 2	น้อย ที่สุด 1	
10. ช่วงเวลาการฝึกอบรมควรเป็นช่วงวันหยุด โดยใช้เวลาในการฝึกอบรมในแต่ละหลักสูตรไม่เกิน 3 วัน						
11. ในการฝึกอบรมการประกอบอาหาร ควรใช้วิธีที่หลากหลาย เช่น การบรรยาย การสาธิตการทำอาหาร การชมสื่อวีดิทัศน์ การลงมือปฏิบัติการประกอบอาหาร และสร้างบรรยากาศในการฝึกอบรมให้น่าสนใจ						
12. ควรกำหนดให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม แต่งกายด้วยชุดปฏิบัติการอาหารพร้อมหมวก ตามมาตรฐานสากล						
13. ควรกำหนดให้มีเนื้อหาเกี่ยวกับการใช้วัตถุดิบทดแทนอาหารไทยในต่างประเทศ						
14. ควรจัดกิจกรรมเผยแพร่อาหารไทย ในลักษณะการสาธิตการทำอาหารในงานเทศกาลต่างๆ การออกร้านจำหน่ายอาหาร การจัดงานเทศกาลอาหารไทยตามโรงแรมและสถานที่ต่างๆ เพื่อให้ทั้งคนไทยและชาวต่างชาติเข้ามามีส่วนร่วม						
15. ควรจัดให้มีการทดสอบมาตรฐานฝีมือการประกอบอาหารไทย หรือแข่งขันการประกอบอาหารหลังการฝึกอบรมแต่ละครั้ง						
16. ให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม จัดโต๊ะอาหารและบริการรับประทานอาหารร่วมกันเพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้พบปะสังสรรค์ ในวันสุดท้ายของการฝึกอบรม						
17. ควรกำหนดให้มีพิธีเปิดและพิธีปิดโครงการฝึกอบรมอย่างเป็นทางการ มอบวุฒิบัตร และมอบรางวัล						
18. ควรให้ผู้เข้ารับการฝึกอบรม ประเมินผลการดำเนินงานของโครงการแต่ละครั้ง เพื่อเป็นข้อมูลในการปรับปรุงงานในโครงการต่อไป						

ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม.....





ภาคผนวก ง

คำดัชนีความสอดคล้องของร่างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ
“ ครัวไทยสู่ครัวโลก ” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

ตาราง 7 ค่าดัชนีความสอดคล้อง (IOC) ของร่างรูปแบบการจัดดำเนินงานโครงการบริการวิชาการ
 “ครัวไทยสู่ครัวโลก” ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ

ข้อที่	คะแนนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญคนที่					IOC	การแปลผล
	1	2	3	4	5		
1.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
2.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
3.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
4.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
5.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
6.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
7.	1	1	1	1	0	0.80	ผ่าน
8.	0	1	1	1	0	0.60	ผ่าน
9.	1	1	1	1	0	0.80	ผ่าน
10.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
11.	1	1	1	1	0	0.80	ผ่าน
12.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
13.	0	1	1	1	0	0.60	ผ่าน
14.	1	1	1	1	0	0.80	ผ่าน
15.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
16.	1	1	1	1	0	0.80	ผ่าน
17.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
1.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
2.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
3.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
4.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
5.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
6.	0	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
7.	0	1	1	1	0	0.60	ผ่าน
8.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน

ข้อที่	คะแนนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญคนที่					IOC	การแปลผล
	1	2	3	4	5		
9.	1	1	1	1	0	0.80	ผ่าน
10.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
11.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
12.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
13.	1	1	1	1	0	0.80	ผ่าน
14.	1	1	1	1	0	0.80	ผ่าน
15.	0	1	1	1	0	0.60	ผ่าน
1.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
2.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
3.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
4.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
5.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
6.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
7.	0	1	1	1	1	0.80	ผ่าน
8.	0	1	1	1	1	0.80	ผ่าน
9.	0	1	1	1	1	0.80	ผ่าน
10.	0	1	1	1	1	0.80	ผ่าน
11.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
12.	0	1	1	1	1	0.80	ผ่าน
13.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
14.	0	1	1	1	1	0.80	ผ่าน
15.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
16.	-1	1	1	1	-1	0.60	ผ่าน
17.	1	1	1	1	0	0.80	ผ่าน
18.	1	1	1	1	-1	0.80	ผ่าน

ข้อที่	คะแนนความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญคนที่					IOC	การแปลผล
	1	2	3	4	5		
1.	1	1	1	1	0	0.80	ผ่าน
2.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
3.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
4.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
5.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
6.	1	1	1	1	0	0.80	ผ่าน
7.	1	1	1	1	0	0.80	ผ่าน
8.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
9.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
10.	1	1	1	1	-1	0.60	ผ่าน
11.	1	1	1	1	1	1.00	ผ่าน
12.	1	1	1	1	-1	0.60	ผ่าน

ชัยสิริ อนุะมาน

152 153 154 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168

169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181

151

216

1 2 3 4 5 6 7 8 9

