

รายงานสรุปผลการจัดสัมมนา

โครงการการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อยกระดับสมรรถนะวิชาชีพครูปฐมวัย

มุ่งสู่ความเป็นเลิศ (Super Teacher)

เรื่อง โรงอาหารในวันสร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย

อาทิตย์ที่ 6 มกราคม 2562

ณ ห้องประชุม ชั้น 8 อาคารยุพราชเบญจมงคล (อาคาร 31) มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

หลักการและเหตุผล

โรงอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย ถือเป็นหัวใจสำคัญในการเป็นพื้นฐานการผลิตอาหารให้ปลอดภัยเหมาะสมต่อการเจริญของเด็กปฐมวัย ซึ่งครูปฐมวัยมีส่วนสำคัญในการเป็นผู้แนะนำและทวนสอบการปฏิบัติงานของผู้ปรุงอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย โดยอาหารปลอดภัยจะต้องมีพื้นฐานที่สำคัญมาจากสถานที่ประกอบอาหารและอุปกรณ์ เครื่องมือ ที่ถูกต้องการจัดวางอุปกรณ์ เครื่องมือ การผลิตอาหารให้สามารถป้องกันการปนเปื้อนและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล สามารถป้องกันอันตรายได้ทั้ง 3 ด้านได้แก่ อันตรายทางด้านกายภาพ อันตรายทางด้านเคมี และอันตรายทางด้านชีวภาพ

ซึ่งครูปฐมวัยมีส่วนสำคัญในการเป็นผู้แนะนำและทวนสอบการปฏิบัติงานของผู้ปรุงอาหารสำหรับเด็กเล็ก โดยมุ่งเน้นการป้องกัน การลด การขจัด ให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารที่ปรุงนั้น สะอาด ปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ รวมถึงสามารถทวนสอบกระบวนการปฏิบัติงานของผู้ปรุงอาหาร พ่อครัวแม่ครัวที่ทำหน้าที่ทำอาหารให้แก่เด็กปฐมวัย เพื่อให้แน่ใจว่าเด็กปฐมวัยจะได้รับอาหารที่ปลอดภัย และไม่มีสิ่งเจือปนเปื้อนทำให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพเด็กปฐมวัย รวมทั้งการจัดเตรียม โรงอาหารที่ถูกต้อง และการจัดวางอุปกรณ์ เครื่องมือ การผลิตอาหารให้สามารถป้องกันการปนเปื้อนและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

วัตถุประสงค์

1. มีความรู้ความเข้าใจเรื่องอาหารปลอดภัยและเข้าใจถึงสาเหตุที่ทำให้เกิดอันตรายของอาหาร
2. มีความรู้ความเข้าใจหลักการ แนวคิด การลดอันตรายอาหาร การกำจัดอันตรายอาหาร และการป้องกันอันตรายของอาหาร เพื่อให้อาหารปลอดภัย
3. ประยุกต์ใช้ความรู้ในการออกแบบโรงอาหารและการจัดวางอุปกรณ์ เครื่องมือ การผลิตอาหารให้สามารถป้องกันการปนเปื้อนและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล
4. เกิดความคิดสร้างสรรค์ในการนำความรู้ ด้านการดูแลอาหารให้ปลอดภัยและการจัดเตรียม โรงอาหารที่ถูกต้องพร้อมทั้งความรู้ด้านการทวนสอบการปฏิบัติงานของพ่อครัวแม่ครัว โดยนำไปประยุกต์ใช้จริงได้ในศูนย์เด็กเล็ก

กลุ่มเป้าหมาย

นักศึกษา (รмп.2) จำนวน 250 คน

โครงการความร่วมมือทางวิชาการระหว่าง กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นกับ มหาวิทยาลัยสวนดุสิตหลักสูตรศึกษาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการศึกษาศิลปะวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (ศูนย์นครราชสีมา)

การดำเนินโครงการ

1. วางแผนและเตรียมการดำเนินงาน
2. เสนอโครงการต่อผู้บริหารเพื่อขอความเห็นชอบในหลักการเบื้องต้น
3. ประสานงานผู้เกี่ยวข้องและสถานที่
4. ประชาสัมพันธ์กลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการ
5. ดำเนินงานตามโครงการ
 - 5.1 พิธีเปิดโครงการ
 - 5.2 วิทยากรบรรยายให้ความรู้
 - 5.3 การแบ่งกลุ่มกิจกรรมกลุ่ม / การนำเสนอ
 - 5.4 สรุปองค์ความรู้ที่ได้จากทุกกลุ่ม
 - 5.5 พิธีปิดโครงการ
6. ประเมินผล สรุปผลการดำเนินโครงการ

รูปแบบของการจัดกิจกรรม เรื่อง โรงอาหารในวันสร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย

ภาคเช้า

09.00 – 09.20 น.	ชี้แจงวัตถุประสงค์รายวิชา และทำข้อสอบ Pre-Test
09.20 – 10.15 น.	บรรยาย หัวข้อ “อันตรายในอาหาร”
10.15 – 11.15 น.	กิจกรรม “กรณีศึกษาทั่วโลก จำนวน 10 กรณีศึกษาผ่านรูปภาพ” และสรุป
11.15 – 11.40 น.	กิจกรรมกลุ่ม “วิเคราะห์อันตรายในอาหารผ่านประสบการณ์จริง” และสรุป
11.40 – 12.00 น.	บรรยายสรุป “การป้องกัน การลด และการขจัดอันตราย”

ภาคบ่าย

13.00 – 14.00 น.	กิจกรรมกลุ่ม “โรงอาหารในฝัน” พร้อมการนำเสนอกิจกรรม
14.00 – 14.30 น.	กิจกรรมทวนสอบการปฏิบัติงานของครู
14.30 – 15.00 น.	ทำข้อสอบ Post-Test

การประเมินผล(แบบประเมินโครงการ

การประเมินผลการจัดกิจกรรมด้วยระบบออนไลน์ ผ่านระบบการสแกนคิวอาร์โค้ด



↓
โรงอาหารในวันสร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย

สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจการเข้าร่วมโครงการ

เรื่อง โรงอาหารในวันสร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย

1. ข้อมูลส่วนตัวของผู้เข้าร่วมโครงการ

1.1 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	4	1.60
หญิง	246	98.40
รวม	250	100.00

จากตารางที่ 1 พบว่าผู้ตอบแบบประเมินเป็น...เพศหญิงมากกว่าเพศชาย

1.2 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามอายุ

สถานภาพ	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่า 30 ปี	17	6.80
31-40 ปี	163	65.20
41-50 ปี	68	27.20
มากกว่า 50 ปี	2	0.80
รวม	250	100.00

จากตารางที่ 2 พบว่าผู้ตอบแบบประเมิน...ส่วนมากมีอายุระหว่าง 31-40 ปี

1.3 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	จำนวน	ร้อยละ
โสด	80	32.00
สมรส	170	68.00
รวม	250	100.00

จากตารางที่ 3 พบว่าผู้ตอบแบบประเมิน...ส่วนมากมีสถานภาพสมรส

1.4 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามวุฒิการศึกษา

วุฒิการศึกษา	จำนวน	ร้อยละ
ต่ำกว่าปริญญาตรี	98	39.20
ปริญญาตรี	143	57.20
สูงกว่าปริญญาตรี	9	3.60
รวม	250	100.00

จากตารางที่ 4 พบว่าผู้ตอบแบบประเมิน...ส่วนมากมีวุฒิการศึกษาในระดับปริญญาตรี

1.5 จำนวนและร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการจำแนกตามสถานภาพการทำงาน

สถานภาพการทำงาน	จำนวน	ร้อยละ
ข้าราชการ	4	1.60
ลูกจ้างประจำ	246	98.40
รวม	250	100.00

จากตารางที่ 5 พบว่าผู้ตอบแบบประเมินส่วนมากคือ ลูกจ้างประจำ

2.ความพึงพอใจในการเข้าร่วมโครงการ

ตารางที่ 6 จำนวนร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการที่มีต่อกิจกรรม

ความคิดเห็น	ระดับการประเมิน					เฉลี่ย	ผลลัพธ์
	1	2	3	4	5		
1.1 หัวข้อการบรรยายสอดคล้องกับวัตถุประสงค์การสัมมนา	0	0	5	115	130	4.5	ดีมาก
1.2 ระยะเวลาทั้งหมดของการสัมมนา	0	0	10	134	106	4.38	มาก
1.3 เนื้อหาสาระในการสัมมนาตรงกับความต้องการ	0	0	5	121	124	4.46	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม						4.45	มาก
ร้อยละ							88.93

จากตารางที่ 6 พบว่าผู้ตอบแบบประเมินพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการที่มีต่อกิจกรรมในเรื่องการประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการสรุปได้ดังนี้ (จากค่าคะแนนเฉลี่ยเต็ม 5)

- 1.1 หัวข้อการบรรยายสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของการสัมมนา อยู่ในระดับ ดีมาก
- 1.2 ระยะเวลาทั้งหมดของการสัมมนา อยู่ในระดับ มาก
- 1.3 เนื้อหาสาระในการสัมมนาตรงกับความต้องการ อยู่ในระดับ มาก

ความพึงพอใจในภาพรวมของโครงการ ถือว่าอยู่ในระดับความพึงพอใจมาก มีค่าเฉลี่ย 4.45 คิดเป็นร้อยละ 88.93

ตารางที่ 7 จำนวนร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการที่มีต่อวิทยากร

ลำดับ	ความคิดเห็น	ระดับการประเมิน					เฉลี่ย	ผลลัพธ์
		1	2	3	4	5		
2.1	เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร	1	0	1	119	119	4.78	ดีมาก
2.2	วิทยากรนำเสนอเนื้อหาสาระครบถ้วนและน่าสนใจ	1	1	8	106	134	4.48	มาก
2.3	เอกสารการนำเสนอของวิทยากร	1	1	16	111	121	4.4	มาก
2.4	การบริหารเวลาของวิทยากร	1	0	10	116	124	4.46	มาก
2.5	ความพึงพอใจในวิทยากร	1	0	8	119	122	4.44	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม							4.51	มาก
ร้อยละ								90.24

จากตารางที่ 7 พบว่าผู้ตอบแบบประเมินพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการที่มีต่อกิจกรรมในเรื่อง ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการที่มีต่อวิทยากรการประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการสรุปได้ดังนี้ (จากค่าคะแนนเฉลี่ยเต็ม 5)

- 1.1 เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร อยู่ในระดับ ดีมาก
- 1.2 วิทยากรนำเสนอเนื้อหาสาระครบถ้วนและน่าสนใจ อยู่ในระดับ มาก
- 1.3 เอกสารการนำเสนอของวิทยากร อยู่ในระดับ มาก
- 1.4 การบริหารเวลาของวิทยากร อยู่ในระดับ มาก
- 1.5 ความพึงพอใจในวิทยากร อยู่ในระดับ มาก

ความพึงพอใจในภาพรวมของโครงการ ถือว่าอยู่ในระดับความพึงพอใจมาก มีค่าเฉลี่ย 4.51 คิดเป็นร้อยละ 90.24

ตารางที่ 8 จำนวนร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการที่มีต่อการบริการ

ลำดับ	ความคิดเห็น	ระดับการประเมิน						ผลลัพธ์
		1	2	3	4	5	เฉลี่ย	
2.1	ห้องประชุม	1	0	5	108	136	4.47	มาก
2.2	โสตทัศนอุปกรณ์	1	0	7	114	128	4.47	มาก
2.3	อาหารและเครื่องดื่ม	1	0	19	112	118	4.37	มาก
2.4	การบริการอำนวยความสะดวกต่างๆ	1	0	14	115	120	4.41	มาก
2.5	ความพึงพอใจในบริการโดยรวม	1	0	14	111	124	4.43	มาก
ค่าเฉลี่ยรวม							4.43	มาก
ร้อยละ							88.93	

จากตารางที่ 8 พบว่าผู้ตอบแบบประเมินพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการที่มีต่อกิจกรรมในเรื่อง ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการที่มีต่อการบริการการประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการสรุปได้ดังนี้ (จากค่าคะแนนเฉลี่ยเต็ม 5)

- 1.1 ห้องประชุม อยู่ในระดับ ดีมาก
- 1.2 โสตทัศนอุปกรณ์ อยู่ในระดับ มาก
- 1.3 อาหารและเครื่องดื่ม อยู่ในระดับ มาก
- 1.4 การบริการอำนวยความสะดวกต่างๆอยู่ในระดับ มาก
- 1.5 ความพึงพอใจในบริการโดยรวม อยู่ในระดับ มาก

ความพึงพอใจในภาพรวมของโครงการ ถือว่าอยู่ในระดับความพึงพอใจมาก มีค่าเฉลี่ย 4.43 คิดเป็นร้อยละ 88.93

ตารางที่ 9 จำนวนร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการที่มีต่อประโยชน์
ของการเข้าร่วมสัมมนา

ลำดับ	ความคิดเห็น	ระดับการประเมิน					คะแนนเฉลี่ย	ผลลัพธ์
		1	2	3	4	5		
2.1	ประโยชน์จากการสัมมนา	0	0	5	99	146	4.56	ดีมาก
2.2	การนำความรู้ความเข้าใจไปประยุกต์ในการปฏิบัติงาน	0	0	2	105	143	4.56	ดีมาก
2.3	ความพึงพอใจที่ได้เข้าร่วมกิจกรรม	0	0	4	114	132	4.5	ดีมาก
2.4	การอบรมสัมมนาสอดคล้องกับเนื้อหาของโครงการ	0	0	5	109	136	4.52	ดีมาก
ค่าเฉลี่ยรวม							4.54	ดีมาก
ร้อยละ							90.7	

จากตารางที่ 9 พบว่าผู้ตอบแบบประเมินพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการที่มีต่อกิจกรรมในเรื่อง ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการที่มีต่อประโยชน์ที่ได้รับของการเข้าร่วมสัมมนาการประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการสรุปได้ดังนี้ (จากค่าคะแนนเฉลี่ยเต็ม 5)

- 1.1 ประโยชน์จากการสัมมนา อยู่ในระดับ ดีมาก
- 1.2 การนำความรู้ความเข้าใจไปประยุกต์ในการปฏิบัติงาน อยู่ในระดับ ดีมาก
- 1.3 ความพึงพอใจที่ได้เข้าร่วมกิจกรรม อยู่ในระดับ ดีมาก
- 1.4 การอบรมสัมมนาสอดคล้องกับเนื้อหาของโครงการ อยู่ในระดับ ดีมาก

ความพึงพอใจในภาพรวมของโครงการ ถือว่าอยู่ในระดับความพึงพอใจดีมาก
มีค่าเฉลี่ย 4.54 คิดเป็นร้อยละ 90.70

สรุปปัญหาและอุปสรรค และแนวทางการแก้ไขปัญหา

ปัญหาและอุปสรรค

1. การประสานงานและการประชาสัมพันธ์โครงการไม่ต่อเนื่อง ก่อให้เกิดการเข้าร่วมสัมมนาตามเวลาล่าช้าบ้าง
2. ด้านอาหารและเครื่องดื่มไม่พอเพียง เนื่องจากประเมินผู้เข้าร่วมกิจกรรมน้อยกว่าผู้เข้าร่วมจริง

แนวทางการแก้ไขปัญหา

1. ปรับปรุงด้านการกำหนดวัน เวลา ประสานงานในทีมการจัดสัมมนาให้สั่งอาหารและพิธีกรที่มั่นทนการจัดกิจกรรมเพื่อให้ผู้เข้าร่วมสัมมนาผ่อนคลายระหว่างกิจกรรมกลุ่มและรออาหาร

ข้อเสนอแนะ

1. สามารถนำไปประยุกต์ใช้ความรู้ในการออกแบบโรงอาหารและการจัดวางอุปกรณ์เครื่องมือ การผลิตอาหารให้สามารถป้องกันการปนเปื้อนและถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล
2. เป็นการให้ความรู้ทางตรงในเรื่องการจัดการความรู้
3. เป็นการกระตุ้นบุคลากรให้เกิดความตื่นตัวในการสร้างสังคมแห่งการเรียนรู้
4. มีประโยชน์มาก บรรยากาศเป็นกันเอง

งบประมาณในการดำเนินการ

1. ค่าอาหารว่าง	6,000 บาท
2. ค่าอาหารกลางวัน	9,570 บาท
3. ค่าน้ำดื่ม	1,547 บาท
4. ค่าของชำร่วย	1,020 บาท
5. ค่าป้ายไวนิลขนาด	1,200 บาท
6. ค่าดอกไม้และผ้าปูโต๊ะ	370 บาท
7. ค่าอาหารว่างวิทยากร	840 บาท
8. ค่าป้ายชื่อทีมงาน	700 บาท
9. ค่าถ่ายเอกสาร	90 บาท
10. ค่าสถานที่	600 บาท
รวมงบประมาณทั้งสิ้น	21,937 บาท

ภาคผนวก

- กำหนดการ
- คำกล่าวรายงาน
- คำกล่าวเปิดงาน
- รายชื่อทีมวิทยากร
- ประมวลภาพกิจกรรม



กำหนดการชุดวิชา โรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย

โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อยกระดับสมรรถนะวิชาชีพครูปฐมวัยมุ่งสู่การพัฒนาเพื่อความเป็นเลิศ (Super Teacher)



08.00 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00 – 09.20 น.	ชี้แจงวัตถุประสงค์รายวิชา และทำข้อสอบ Pre-Test
09.20 – 10.30 น.	บรรยาย หัวข้อ “อันตรายในอาหาร” กิจกรรม “กรณีศึกษาทั่วโลก จำนวน 10 กรณีศึกษาผ่านรูปภาพ”
10.30 – 12.00 น.	บรรยาย หัวข้อ “การป้องกัน การลด และการขจัดอันตราย” กิจกรรมกลุ่ม “วิเคราะห์อันตรายในอาหารผ่านประสบการณ์จริง” พร้อมการนำเสนอกิจกรรม
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 15.00 น.	กิจกรรมกลุ่ม “โรงอาหารในฝัน” พร้อมการนำเสนอกิจกรรม
15.00 – 15.30 น.	กิจกรรมทวนสอบการปฏิบัติงานของครีวผ่านการใช้เครื่องมือ แบบประเมินโรงอาหารของกระทรวงสาธารณสุข
15.30 – 16.00 น.	ทำข้อสอบ Post-Test

คำกล่าวรายงาน

โครงการโรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย

เรียน

ดิฉัน.....และ คณะผู้จัดโครงการและผู้เข้าร่วมกิจกรรมในโครงการนี้รู้สึกยินดีที่ท่านได้ให้เกียรติมาเป็นประธานในพิธีเปิดโครงการโรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย ในวันที่

โรงอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย ถือเป็นหัวใจสำคัญในการเป็นพื้นฐานของการผลิตอาหารให้ปลอดภัยเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเด็กปฐมวัย ซึ่งครูปฐมวัยมีส่วนสำคัญในการเป็นผู้แนะนำ และทวนสอบการปฏิบัติงานของผู้ปรุงอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย โดยอาหารปลอดภัยจะต้องมีพื้นฐานที่สำคัญจากสถานที่ประกอบอาหาร และอุปกรณ์เครื่องมือที่ถูกจัดวางถูกต้อง เหมาะสม สามารถป้องกันอันตรายจากอาหารทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ อันตรายทางด้านกายภาพ อันตรายทางด้านเคมี และอันตรายทางชีวภาพ โดยมุ่งเน้นการป้องกัน การลด การขจัด ให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้ เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารได้ถูกปรุงอย่างสะอาด ในพื้นที่ที่สะอาดและถูกหลักสุขาภิบาลอาหารที่ดี

ดังนั้น ครูปฐมวัยจึงจำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจแนวทางออกแบบ การจัดวาง อุปกรณ์เครื่องมือ การผลิตอาหารให้ปลอดภัย รวมถึงสามารถทวนสอบการปฏิบัติงานของพ่อครัวแม่ครัวที่ทำหน้าที่เตรียมอาหารให้กับเด็กปฐมวัย เพื่อให้แน่ใจว่า เด็กปฐมวัยจะได้รับอาหารที่ปลอดภัยและไม่มีการปนเปื้อนที่ก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพเด็กปฐมวัย

บัดนี้ ได้เวลาอันสมควรแล้ว ดิฉันขอเรียนเชิญท่านประธานได้กล่าวเปิดโครงการโรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย ขอเรียนเชิญคะ

คำกล่าวเปิดการสัมมนา

โครงการโรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย

เรียน

ดิฉันรู้สึกยินดี และเป็นเกียรติที่ได้รับเชิญมาเป็นประธานในพิธีเปิดโครงการโรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัยในครั้งนี้

โครงการโรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัยถือเป็นหัวใจสำคัญในการเป็นพื้นฐานของการผลิตอาหารให้ปลอดภัยเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเด็กปฐมวัย ซึ่งครูปฐมวัยมีส่วนสำคัญในการเป็นผู้แนะนำ และทวนสอบการปฏิบัติงานของผู้ปรุงอาหารสำหรับเด็กปฐมวัย โดยอาหารปลอดภัยจะต้องมีพื้นฐานที่สำคัญจากสถานที่ประกอบอาหาร และอุปกรณ์เครื่องมือที่ถูกจัดวางถูกต้องเหมาะสม

ขอขอบคุณ ครูปฐมวัยทุกท่าน ที่ให้ความสำคัญกับการผลิตอาหารให้ปลอดภัยเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเด็กปฐมวัย เพื่อแน่ใจว่าเด็กปฐมวัยได้รับอาหารที่ปลอดภัยและไม่มีการปนเปื้อนที่ก่อให้เกิดปัญหาต่อสุขภาพ บัดนี้ได้เวลาอันสมควรแล้ว ดิฉันขอเปิด โครงการโรงอาหารในฝัน สร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย ณ บัดนี้ค่ะ



ประวัติวิทยากร (หัวหน้าทีม)

1. ชื่อ นางสาวพัสนันท์ นามสกุลแยมฉ่ำไพร

2. ที่ทำงาน / ที่อยู่
 โครงการอาหารกลางวัน 1 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
 295ถนนนครราชสีมาเขตดุสิต จังหวัด กรุงเทพมหานคร รหัสไปรษณีย์ 10300
 โทรศัพท์ 0-2244-5401 Fax : 0-2243-8794

3. ตำแหน่งปัจจุบันผู้จัดการโครงการอาหารกลางวัน 1 ครัวสวนดุสิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
 อาจารย์พิเศษ โรงเรียนการเรือน

4. คุณวุฒิการศึกษา

<u>ปีการศึกษา</u>	<u>คุณวุฒิ</u>	<u>สถาบัน</u>
2544	ปริญญาตรี วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)	สถาบันราชภัฏสวนดุสิต
2551	ปริญญาโทศ.ม (การจัดการคุณภาพ)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

5. ความเชี่ยวชาญ

ด้านการบริหารจัดการอาหาร / ข้อกำหนดระบบ GMP/ HACCP/ ISO 9000/ การควบคุมคุณภาพ / การประกันคุณภาพ / การบริหารจัดการต้นทุน

ประวัติวิทยากรบรรยาย



6. ชื่อ นางสาวรณิดา นามสกุลศรีธนาพร
7. ที่ทำงาน / ที่อยู่
เลขที่ 133/140 หมู่3 ตำบลปลายบาง อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี รหัสไปรษณีย์ 11130
โทรศัพท์ 0-2423-9450 Fax : 0-2423-9487
8. ตำแหน่งปัจจุบันหัวหน้าสำนักงาน โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
อาจารย์พิเศษ โรงเรียนการเรือน
9. คุณวุฒิการศึกษา
- | <u>ปีการศึกษา</u> | <u>คุณวุฒิ</u> | <u>สถาบัน</u> |
|-------------------|--|-----------------------------|
| 2544 | ปริญญาตรี วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) | สถาบันราชภัฏสวนดุสิต |
| 2551 | ปริญญาโท วท.ม (การจัดการคุณภาพ) | มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา |
10. ความเชี่ยวชาญ
ด้านการบริหารจัดการอาหาร / ข้อกำหนดระบบ GMP/ HACCP/ ISO 9000/ การควบคุมคุณภาพ / การประกันคุณภาพ / การบริหารจัดการต้นทุน

ประวัติวิทยากรบรรยาย



ชื่อ-สกุล นางสาว วนิตา คงคาโชติ
 วัน/เดือน/ปี 23 กันยายน 2525
 ตำแหน่งปัจจุบัน เจ้าหน้าที่งานอนามัยและสุขาภิบาล
 กองอาคารและสถานที่ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
 ที่ทำงาน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต 295 ถ.ราชสีมา แขวงดุสิต เขตดุสิต กทม. 10300
 โทรศัพท์ 02-244-5400 โทรสาร 02-243-8794
 อีเมลล์ yu_ha120@hotmail.com

ประวัติการศึกษา (Education)

ปีการศึกษา	คุณวุฒิ/วุฒิปัตร์	สถาบัน
2548	ปริญญาตรี วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร))	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
2549	วุฒิปัตร์ หลักสูตรวิชาชีพอครู 24 หน่วย กิต	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
2558	(กำลังศึกษา) ปริญญาโท วท.ม. (การจัดการความปลอดภัยในอาหาร)	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหารลาดกระบัง
2554-2559	ใบอนุญาตประกอบวิชาชีพ ครุ	คุรุสภา กระทรวงศึกษาธิการ

สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

ความปลอดภัยของอาหาร, การประกันคุณภาพอาหาร, อาหารและโภชนาการ

ประวัติวิทยากรบรรยาย



ชื่อ-สกุล	นางสาว กันต์กนิษฐ ัจรัตน์วิทย์
วัน/เดือน/ปีเกิด	17 กรกฎาคม พ.ศ. 2530
ที่อยู่ปัจจุบัน	88/617ตำบล อ้อมน้อย อำเภอ กระทุ่มแบน จังหวัด สมุทรสาคร 74130
ตำแหน่งปัจจุบัน	อาจารย์หลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
สถานที่ติดต่อ	หลักสูตรเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต เลขที่ 228-228/1-9 ถนนสิริธร บางบำหรุ บางพลัด กรุงเทพฯ 10700
โทรศัพท์	02-423-9435
โทรศัพท์ (มือถือ)	083-079-7606
E-mail Address	kankanit.1717@gmail.com

ประวัติการศึกษา (Education)

ระดับการศึกษา	ปีที่สำเร็จ	สถาบันการศึกษา	วิชาเอก/สาขา	ชื่อปริญญา
ปริญญาตรี (Bachelor degree)	2553	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร	วท.บ.
ปริญญาโท (Master degree)	2557	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน)	วิทยาศาสตร์การ อาหาร	วท.ม.

สาขาวิชาที่ชำนาญพิเศษ

เคมีอาหาร หลักการวิเคราะห์อาหาร เครื่องมือขั้นสูง: HPLC, HPLC-MS การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
อาหาร สารพิษเคมีในผัก ผลไม้ และสมุนไพร

ประวัติวิทยากรบรรยาย

ชื่อ-นามสกุล นางสาวณัฏยา เมฆราวี
ที่อยู่ บ้านเลขที่1289/61ซอยจรัญสนิทวงศ์ 65 แยก 21ถนน
 จรัญสนิทวงศ์ แขวงบางบำหรุเขตบางพลัด จังหวัดกรุงเทพฯ
 รหัสไปรษณีย์10700



โทรศัพท์08-5833-1728**E-mail** prang_colorful@hotmail.com

ประวัติการศึกษา

คศ.บ. สาขาอาหารและโภชนาการ คณะเกษตรศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ธัญบุรี (2545)
 วท.ม. สาขาเทคโนโลยีการจัดการและการบริการอาหาร คณะอุตสาหกรรมเกษตร
 สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (2553)

ตำแหน่งปัจจุบัน

อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
 โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ความเชี่ยวชาญ

ด้านอาหารไทย ด้านอาหารและโภชนาการ ด้านงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สถานที่ทำงานปัจจุบัน

- หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
- โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต228-228/1-3 ถ.สีรินทร เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

ประสบการณ์การทำงาน

- อาจารย์ผู้ช่วยสอนวิชาหลักการประกอบอาหารไทยและวิชาการจัดเตรียมอาหาร
- ภาควิชาคหกรรมศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คณะเกษตรฯ (2545-2548)
- ผู้ช่วยสอน หลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต (2550-2553)
- อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการโรงเรียน
 การเรือน
 มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (2553-ปัจจุบัน)

- คณะกรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 และระดับ 2 (2554)
- วิทยากรอบรมหลักสูตรช่างฝีมืออาหารไทย ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติสวนดุสิต โรงเรียนการเรือน (2560)
- คณะกรรมการตัดสินอาหารท้องถิ่น (อัมพวา) รายการอาหารไทย แกงเผ็ดและแกงกรုပ်กะลากุ้งสด (2561)
- ทีมงานวิทยากรฐานจัดอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร : โครงการอบรมและประเมินผลความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารแก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารของกรุงเทพมหานครจากสำนักงานเขต 50 เขต ในระหว่างวันที่ 23 ธันวาคม 2559 ถึง 19 สิงหาคม 2560 และ ระหว่างวันที่ มกราคม 2561 ถึง สิงหาคม 2561
- ทีมงานที่ปรึกษาโครงการพัฒนาผู้ประกอบการ SME Provincial Champions ในการก้าวสู่ Thailand 4.0 จังหวัดนครชัยนาท ระหว่างเดือน มิถุนายน – กรกฎาคม พ.ศ. 2561

ประมวลภาพกิจกรรมการ

โครงการการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อยกระดับสมรรถนะวิชาชีพครูปฐมวัย

มุ่งสู่ความเป็นเลิศ (Super Teacher)

เรื่อง โรงอาหารในวันสร้างสรรค์ด้วยหัวใจครูปฐมวัย

อาทิตย์ที่ 6 มกราคม 2562

ณ ห้องประชุม ชั้น 8 อาคารยุพราชเบญจมงคล (อาคาร 31) มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

ก่อนวันจัดการสัมมนา จัด เตรียม ชักซ้อมทำความเข้าใจทีมงาน





ซักซ้อม กำหนดการ ขั้นตอน ร่วมกับคณะอาจารย์ที่ปรึกษา



คณะวิทยากร ร่วมสังเกตุการณ์และซักซ้อม ทวนสอบกำหนดการ





พิธีเปิดการอบรมสัมมนา กล่าวรายงาน



กิจกรรมนันทนาการในภาคเช้า แนะนำคณะวิทยากร



บรรยาย หัวข้อ “อันตรายในอาหาร” และทำแบบทดสอบ Pre-test



กิจกรรมทวนสอบการปฏิบัติงานของคร่ำ



กิจกรรมกลุ่ม “โรงอาหารในฝัน” พร้อมการนำเสนอกิจกรรม





ทำแบบทดสอบ Post test และการนำเสนอผลงานกลุ่ม บรรยายสรุป



ปิดการสัมมนา ถ่ายรูปร่วมคณะวิทยากรและทีมจัดการสัมมนา