



รายงานสรุปผลการดำเนินงาน
โครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษา 3/2564
(โครงการโภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง
และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล)
วันที่ 6 พฤศจิกายน 2563
ห้องประชุม Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ
ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

คำนำ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชากำหนดและการประกอบอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย ดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษา 2/2564(โครงการโภชนบำบัดเพื่อป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาสมรรถนะนักศึกษาด้านโภชนบำบัด และสุขภาวะ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอนในเชิงรุกของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ผู้จัดทำ

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

สารบัญ

	หน้า
รายงานสรุปผลการดำเนินงาน	1
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
ผลผลิตโครงการ (Output)	2
ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)	2
กิจกรรมหลัก	2
กลุ่มเป้าหมาย	3
ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ	3
แหล่งที่มาของงบประมาณ	3
สรุปผลการประเมินโครงการ	4
ภาพกิจกรรม	6
ภาคผนวก	8

รายงานสรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษา 2/2564
(โครงการโภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของ
นักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล)

วันที่ 6 พฤศจิกายน 2563 ณ ห้องประชุม Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์

- ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☐ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☐ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☐ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☐ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก - ความสะอาด ☒ สภาพแวดล้อม ☐ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☒ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วย การปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย

พันธกิจ : SDU 5 การบริหารจัดการของมหาวิทยาลัย

ตัวชี้วัด : 5.4 การนำองค์ความรู้/นวัตกรรมต่อยอดธุรกิจวิชาการ

หลักการและเหตุผล

ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ เป็นหน่วยงานในสังกัด โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ที่มีพันธกิจในการพัฒนาส่งเสริมความรู้ทางวิชาการในด้านการประกอบอาหารทั้งในรูปแบบการจัดอบรม และการผลิตสื่อการเรียนการสอน เป็นศูนย์ผลิต ผลิตภัณฑ์อาหารโดยเฉพาะกลุ่มอาหาร เบเกอรี่ และอาหารในโอกาสพิเศษต่างๆ เพื่อการจัดจำหน่าย การจัดการบริการตามคำร้องขอของหน่วยงานต่างๆ ทั้งภายในและภายนอก การดูแลการใช้ห้องปฏิบัติการของมหาวิทยาลัยฯ เป็นต้น

ด้วยมหาวิทยาลัยสวนดุสิต เป็นสถาบันการศึกษาทางวิชาการและวิชาชีพชั้นสูงสร้างบัณฑิต วิจัย บริการทางวิชาการแก่สังคมและท้องถิ่นฯ ได้ทำการเปิดการเรียนการสอนหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชากำหนดและการประกอบอาหาร และสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัยในการนี้เพื่อเพิ่มความรู้ ทักษะและความเชี่ยวชาญในสาขาวิชาจึงเป็นมาของโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษา2/2564 (โครงการโภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล)

วัตถุประสงค์ของโครงการ

เพื่อพัฒนสมรรถนะนักศึกษาด้านโภชนาบำบัด และสุขภาพ โดยบูรณาการกับระบบการจัดการเรียนการสอนในเชิงรุกของโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ผลผลิตโครงการ (Output)

1. นักศึกษาได้เห็นถึงวิธีการและกระบวนการพัฒนาทักษะด้านวิชาชีพ ควบคู่กับการพัฒนาทักษะด้านสังคม อารมณ์ การแก้ไขปัญหาและการตัดสินใจ พร้อมทั้งการเรียนรู้เพื่อนำไปปฏิบัติงานจริง
2. นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในบทบาทของนักกำหนดอาหาร โภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และสามารถนำไปต่อยอดใช้ในการปฏิบัติงานจริง

ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

นักศึกษามีองค์ความรู้และทักษะในหลักโภชนาบำบัด และสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับมาประยุกต์ใช้ได้จริงในการประกอบวิชาชีพในอนาคต

กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
1. ประสานงานระหว่างหน่วยงาน และจัดเตรียมความพร้อมของ ขั้นตอนการจัดกิจกรรม	เดือนตุลาคม 2563	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการ อาหารนานาชาติ	ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธนวัฒน์ แสงรุ่งเรือง ผศ.ดร.ยศพร พลายโถ ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย ผศ.ดร.ฐิตา พู่เผ่า นางสาวยุพียง วงค์ชัย นางสาวพรทิพย์ บำรุงแก้ววัน
2.อบรมหัวข้อโภชนาการบำบัด เพื่อป้องกันและควบคุมโรคไม่ ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนัก กำหนดอาหารในโรงพยาบาล	6 พฤศจิกายน 2563	ห้องประชุม Hall 3 ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร	นางสาวพรทิพย์ บำรุงแก้ววัน นางสาวยุพียง วงค์ชัย
3.สรุปผลการดำเนินงาน	เดือนธันวาคม 2563	ศูนย์ฝึกปฏิบัติการ อาหารนานาชาติ	นางสาวกัทธิดา คร้ามอยู่ นางสาวยุพียง วงค์ชัย นางสาวพรทิพย์ บำรุงแก้ววัน

กลุ่มเป้าหมาย

1. นักศึกษาสาขาวิชากำหนดและการประกอบอาหารเข้าร่วมโครงการจำนวน 70 คน
2. นักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัยเข้าร่วมโครงการ จำนวน 30 คน

ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการที่ตั้งไว้	ผลการดำเนินการตามตัวชี้วัด	บรรลุ/ไม่บรรลุ
1.มีจำนวนนักศึกษาเข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 คน (กลุ่มเป้าหมายนักศึกษาทั้งหมด 100 คน)	ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งหมด 96 คน แบ่งเป็น นักศึกษาจำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ของกลุ่มเป้าหมาย และบุคลากร/บุคคลทั่วไปเข้าร่วมจำนวน 15 คน	บรรลุ
2.ความพึงพอใจโดยรวมทุกด้าน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจในกิจกรรม คิดเป็นร้อยละ 97.2	บรรลุ

แหล่งที่มาของงบประมาณ

- ☐ ไม่ใช้งบประมาณ
- ☒ แหล่งงบประมาณอื่นๆ (รายได้จากการดำเนินกิจกรรมของศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ)
- รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น 31,100 บาท

- ค่าตอบแทน	8,400 บาท
ประกอบด้วย ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (1,200บาท x 3ชม x 1คน) ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (600 บาท x 3 ชม x 1 คน) ค่าตอบแทนผู้ดำเนินรายการ (1,000บาท x 1 คน) ค่าตอบแทนผู้บันทึกเทป (1,000 บาท x 1 คน) ค่าตอบแทนผู้ติดต่อสำหรับการประชาสัมพันธ์ (1,000 บาท x 1 คน)	3,600 บาท 1,800 บาท 1,000 บาท 1,000 บาท 1,000 บาท
- ค่าวัสดุ	22,700 บาท
ประกอบด้วย ค่าวัสดุติดบนมเบรก (30 บาท x 110 ชุด) ค่าของที่ระลึก (200บาท x 2ชุด) ค่าเอกสารอบรม (150บาท x 100 ชุด) ค่าวัสดุบัตร (40 บาท x 100 ชุด)	3,300 บาท 400บาท 15,000 บาท 4,000 บาท
*ประมาณการค่าใช้จ่ายสุทธิ	31,100 บาท
ประมาณการรายรับมากกว่าค่าใช้จ่าย	- บาท
หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ	

สรุปผลการประเมินโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษา 2/2564
(โครงการโภชนาบำบัดเพื่อป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล)
วันที่ 6 พฤศจิกายน 2563
ณ ห้องประชุม Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ์
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์

การจัดอบรมหัวข้อโภชนาบำบัดเพื่อป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล จัดขึ้นในวันที่ 6 พฤศจิกายน 2563 ณ ห้องประชุม Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์วิทยาศาสตร์ การดำเนินงานในครั้งนี้มีผู้เข้าร่วมอบรมทั้งสิ้น 96 คน จำแนกเป็น อาจารย์ 11 คน นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร จำนวน 55 คน นักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการ และการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย จำนวน 15 คน บุคลากรและบุคคลทั่วไป จำนวน 15 คน สรุปผลการดำเนินงานจากแบบประเมินผลโครงการ มีผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 71.87 ของผู้เข้าร่วมทั้งหมด โดยสรุปผลการประเมินมีรายละเอียดดังนี้

ตอนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไป

1.1 เพศ

- ชาย 30 คน คิดเป็นร้อยละ 43.48 ของผู้ตอบแบบสอบถาม
- หญิง 39 คน คิดเป็นร้อยละ 56.52 ของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.2 สาขาวิชา

- นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร
จำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 65.22 ของผู้ตอบแบบสอบถาม
- นักศึกษาสาขาวิชาโภชนาการและการประกอบอาหารเพื่อการสร้างเสริมสมรรถภาพและการชะลอวัย
จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 17.39 ของผู้ตอบแบบสอบถาม
- บุคลากรและบุคคลทั่วไป
จำนวน 12 คน คิดเป็น ร้อยละ 17.39 ของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตอนที่ 2 : ความคิดเห็นเกี่ยวกับงานกิจกรรม

2.1 สรุปรายการประเมินผลความพึงพอใจเป็น ร้อยละ

รายการประเมินความพึงพอใจ	ร้อยละระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด (ร้อยละ)	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)	น้อยที่สุด (ร้อยละ)
1. ความเหมาะสมของเนื้อหา หัวข้อโภชนาบำบัดเพื่อป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล	92.20	5.79	-	-	-
2. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปปรับใช้ได้	92.75	7.24	-	-	-
3. สถานที่การจัดอบรมเหมาะสม	81.15	15.94	2.89	-	-
4. ระยะเวลาในการจัดอบรมมีความเหมาะสม	84.05	14.49	1.44	-	-
5. ความพึงพอใจในภาพรวมของการจัดอบรม	86.95	13.04	-	-	-

2.2 สรุปรายการประเมินผลความพึงพอใจเป็น ค่าเฉลี่ย

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย (AVG.)	ความพึงพอใจ (ร้อยละ)	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ผลประเมิน
1. ความเหมาะสมของเนื้อหา หัวข้อโภชนาการเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล	4.94	98.80	0.23	มากที่สุด
2. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปปรับใช้ได้	4.92	98.40	0.26	มากที่สุด
3. สถานที่การจัดอบรมเหมาะสม	4.78	95.60	0.48	มากที่สุด
4. ระยะเวลาในการจัดอบรมมีความเหมาะสม	4.82	96.40	0.41	มากที่สุด
5. ความพึงพอใจในภาพรวมของการจัดอบรม	4.86	97.20	0.33	มากที่สุด

เกณฑ์การให้คะแนน ค่าเฉลี่ยสูงกว่า 4.50 ระดับความพึงพอใจ มากที่สุด
 ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.50-4.49 ระดับความพึงพอใจ มาก
 ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.50-3.49 ระดับความพึงพอใจ ปานกลาง
 ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.50-2.49 ระดับความพึงพอใจ น้อย
 ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.50 ระดับความพึงพอใจ น้อยที่สุด

ตอนที่ 3 : ข้อเสนอแนะอื่นๆ

3.1 ด้านกิจกรรม

- อาจารย์ให้ความรู้ดีมากค่ะ
- ควรจัดกิจกรรมแบบนี้อย่างต่อเนื่องในหัวข้ออื่นๆ

3.2 ด้านสถานที่

- ห้องจัดกิจกรรมกว้าง นั่งสบาย
- แอร์หนาวมากเลยค่ะ

ภาพกิจกรรม





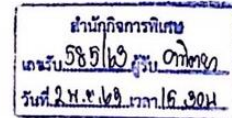
ภาคผนวก

1. บันทึกขออนุมัติโครงการ
2. ใบลงทะเบียน



๕๕

บันทึกข้อความ



ส่วนงาน โรงเรียนการเรือน (ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ) โทร. ๕๓๙๕
ที่ รกร. ๔๑๓๗/๒๕๖๓ วันที่ ๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๓
เรื่อง ขออนุมัติโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษา ๒/๒๕๖๔ (โครงการโภชนาบำบัดเพื่อการ
ป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล) และขอ
อนุมัติงบประมาณ

เรียน รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร

ด้วยศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ สังกัดโรงเรียนการเรือน เป็นหน่วยงานหนึ่งในอัตลักษณ์
ของมหาวิทยาลัยสวนดุสิต โดยเฉพาะทางด้านอาหารเป็นอัตลักษณ์ที่สร้างชื่อเสียงให้กับทางมหาวิทยาลัยฯ ดังนั้น
เพื่อเป็นการสนับสนุนอัตลักษณ์ทางด้านดังกล่าว จึงได้จัดทำโครงการพัฒนาศักยภาพบุคลากรและนักศึกษา
๒/๒๕๖๔ (โครงการโภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรังและบทบาทของนักกำหนดอาหาร
ในโรงพยาบาล) จัดกิจกรรมในวันที่ ๖ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ ณ ศูนย์วิทยาศาสตร์ ถนนสิรินธร มหาวิทยาลัยสวน
ดุสิต โดยมีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น ๓๑,๑๐๐ บาท (สามหมื่นหนึ่งพันหนึ่งร้อยบาทถ้วน)
โดยเบิกจ่ายจากบัญชี "ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ" รายละเอียดดังแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติโครงการฯ และงบประมาณ


(ว่าที่ร้อยตรี ดร.ธณพัฒน์ แสงรุ่งเรือง)

29 ๑๐ ๒๕๖3 ผู้จัดการศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ

29 ต.ค. 63 เวลา 13:55:40 Non-PKI Server Sign
Signature Code : NAA1A-D9AQQ-BEADI-AM5A0

เรียน รว.ฯ ฝ่ายบริหาร
1. ให้ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหารนานาชาติ
1.1 ขออนุมัติโครงการฯ
1.2 ขออนุมัติงบประมาณ
1.3 ขออนุมัติบุคลากร
นางแก้วดา ยอดไทย

1. ให้ศูนย์ฝึกปฏิบัติการอาหาร
1.1 ขออนุมัติโครงการฯ
1.2 ขออนุมัติงบประมาณ
1.3 ขออนุมัติบุคลากร
นางแก้วดา ยอดไทย
26
5/11/63


(ดร.สุทธาน มุณีแดง)

ผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทักษ์ จันทร์เจริญ)

รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร



สแกนด้วย CamScanner

- 5 พ.ย. 2563

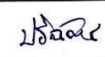
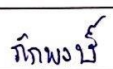
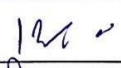
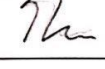
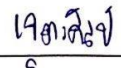
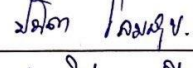
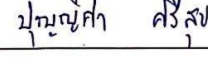
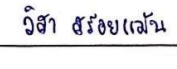
- 5 พ.ย. 2563


~~~~~

10

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม  
หัวข้อ “โภชนาบำบัดเพื่อป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง  
และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล”  
วันศุกร์ที่ 6 พฤศจิกายน 2563 เวลา 09.00-12.00 น.  
ณ ห้อง Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ์  
ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

~~~~~

ลำดับที่	รายนาม	ลงนาม	หมายเหตุ
นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร			
1	นายพิมพ์พัฒนตร์ อุปแก้ว		
2	นางสาวจิตติชญา ยิ้มนิล		
3	นางสาวกัทรา ขำแสง		
4	นางสาวปริฉัตร บัวบาน		
5	นายภักพงษ์ พ่ออามาศย์		
6	นางสาวอลิสสา มณีโชติ		
7	นางสาวบุญยวีร์ วงศ์ประสิทธิ์		
8	นายเกรียงไกร อินทร์คุ้ม		
9	นายจิรวัดณ์ ทัดเทียม		
10	นางสาวกันติชา เพ็งประโคน		
11	นายเจตตะศิลป์ ดอกไม้		
12	นางสาวมูทิตา บุญอ่อน		
13	นางสาวปนิดา โฉมสุข		
14	นางสาวบุญฤศดา ศรีสุข		
15	นางสาววิสา สร้อยแจ่ม		

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม
หัวข้อ “โภชนาบำบัดเพื่อป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง
และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล”
วันศุกร์ที่ 6 พฤศจิกายน 2563 เวลา 09.00-12.00 น.
ณ ห้อง Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ
ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

~~~~~

| ลำดับที่                                  | รายนาม                        | ลงนาม      | หมายเหตุ |
|-------------------------------------------|-------------------------------|------------|----------|
| นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร |                               |            |          |
| 16                                        | นางสาวนภสร เกลาฉายแสง         | นทสว       |          |
| 17                                        | นายธนภูมิ ทองเป็นทรัพย์       | ธนพ.       |          |
| 18                                        | นางสาวเพียงดาว ใจชื่น         | เพียงดว.   |          |
| 19                                        | นายศตวรรษ สวัสดิ์เรียวกุล     | ศตวรรษ     |          |
| 20                                        | นางสาววรรษลี ทองไวย           | วรรษลี     |          |
| 21                                        | นางสาวสรลัษนา มาตขาว          | สรลช.      |          |
| 22                                        | นางสาวณัฐฐา ทองน้อยยิ่ง       | ณัฐฐา      |          |
| 23                                        | นางสาววิกานดา ศรีวังราช       | วิกานดา    |          |
| 24                                        | นางสาววิไลลักษณ์ จันณรงค์     | วิไลลักษณ์ |          |
| 25                                        | นางสาวกัญญาจัน ศรีสุวรรณพัฒน์ | กัญญาจ     |          |
| 26                                        | นางสาวณัฐริกา ตันติพิบูลย์    | ณัฐริกา    |          |
| 27                                        | นางสาวพรนิภา ทรัพย์ประเสริฐ   | พรนิภา     |          |
| 28                                        | นางสาวณัชชา รุกขสนธิ์         | ณัชชา      |          |
| 29                                        | นายศิวัช มุสโกภาส             | มุส        |          |
| 30                                        | นางสาวนุรมาลา สุเต็น          | นุรมาลา    |          |

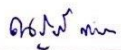
รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม  
หัวข้อ “โภชนาบำบัดเพื่อการป้องกันและควบคุมโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง  
และบทบาทของนักกำหนดอาหารในโรงพยาบาล”

วันศุกร์ที่ 6 พฤศจิกายน 2563 เวลา 09.00-12.00 น.

ณ ห้อง Hall 3 อาคารเฉลิมพระเกียรติ 50 พรรษา มหาวชิราลงกรณ

ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

~~~~~

ลำดับที่	รายนาม	ลงนาม	หมายเหตุ
นักศึกษาสาขาวิชาการกำหนดและการประกอบอาหาร			
31	นายนิติ พริ้งสกุล		
32	นางสาวกุลธิดา อนุจร		
33	นายธนภัทร สิริธนา		
34	นายวรกันต์ พินิจแก้ว		
35	นายธีรวิทย์ สิริวัฒนโรชา		
36	นายনী สว่างเนตร		
37	นายปกรณ์ ช่อบุญกลาง		
38	นายณัฐปคัลภ์ บุญหล้า		
39	นางสาวพิมพ์ชนก กิจอารีวรรณ		
40	นางสาวณิชา แซ่ขวาน		
41	นายไพศาล จอมบรรพต		
42	นายพศวัต ชัยกิจ		
43	นางสาวกฤษณา ปานภูมิ		
44	นายชัยสิทธิ์ ศรีประโชติ		
45	นายณฐภัทร อัครพานิชโชติกุล		


~~~~~

14

~~~~~

15

~~~~~

16