



รายงานสรุปผล

โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ กิจกรรมเสริมหลักสูตรวิชาฝึกงาน II

ภาคปลาย ปีการศึกษา 2554

สาขาเทคโนโลยีการอาหาร

คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

1. ชื่อโครงการ พัฒนาทักษะวิชาชีพกิจกรรมเสริมหลักสูตรวิชาฝึกงาน II
2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ สาขาเทคโนโลยีการอาหาร
3. หลักการและเหตุผล

โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ เป็นโครงการที่จัดทำขึ้นเพื่อเป็นกิจกรรมเสริมหลักสูตรโดยเน้นใช้วิธีการสอนแบบใช้ผู้เรียนเป็นศูนย์กลางสำหรับให้นิสิต วิชาฝึกงาน II สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ได้ฝึกประสบการณ์ในการทำงาน เนื่องจากนิสิตยังมีประสบการณ์ด้านทักษะวิชาชีพน้อย จำเป็นต้องลงมือปฏิบัติอย่างจริงจัง จึงจะสามารถออกไปประกอบกิจการผู้ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร นอกจากนี้ยังช่วยสร้างธุรกิจอาหารให้แก่นิสิตก่อนสำเร็จการศึกษา ทำให้ลดภาวะการว่างงานของนิสิตที่จบใหม่

4. วัตถุประสงค์

เพื่อให้นิสิตมีโอกาสได้ฝึกทักษะความสามารถในการประกอบกิจการผู้ผลิตและจำหน่ายอาหาร ตั้งแต่การก่อตั้งบริษัท การค้นหาผลิตภัณฑ์ที่จะผลิต การวางแผนการผลิต การจำหน่ายสินค้า นอกจากนี้ยังช่วยให้นิสิตได้ร่วมกันทำงานเป็นกลุ่ม อย่างมีระเบียบวินัย และมีความรับผิดชอบในหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

5. วัน เวลา และสถานที่ดำเนินงาน (แนบกําหนดการด้วย)

ภาคปลาย ปีการศึกษา 2554

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

6. ผู้เข้าร่วมโครงการ (แนบรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ)

1. ผศ.ดร.อนุกุล	วัฒนสุข	หัวหน้าโครงการ
2. อาจารย์อรอนงค์	ฐาปนพันธ์นติกุล	ผู้ร่วมโครงการ
3. อาจารย์จินตนา	ตะยวน	ผู้ร่วมโครงการ
4. อาจารย์ไศรยา	แสนเมือง	ผู้ร่วมโครงการ
5. อาจารย์สุริย์พันธ์	สุภาพวานิช	ผู้ร่วมโครงการ
6. อาจารย์รัชชา	เทพสร	ผู้ร่วมโครงการ
7. อาจารย์อรัญญา	พรหมกุล	ผู้ร่วมโครงการ
8. อาจารย์ปานวาด	พรหมดี	ผู้ร่วมโครงการ
9. อาจารย์อัมพร	ศรีคราม	ผู้ร่วมโครงการ
10. อาจารย์อริสรา	โพธิ์สนาม	ผู้ร่วมโครงการ
11. อาจารย์เกรียงไกร	พัทยากร	ผู้ร่วมโครงการ
12. นายชาติสยาม	ผลวิสัย	ผู้ร่วมโครงการ
13. นางสาวสิรินาฏ	เนติศรี	ผู้ร่วมโครงการ
14. นางสาวเสาวคนธ์	ต่วนเทศ	ผู้ร่วมโครงการ
15. นางสาวจิราวรรณ	คล่องแคล่ว	ผู้ร่วมโครงการ
16. นางสาวนิภาพร	เมษา	ผู้ร่วมโครงการ
17. นางสาวพัชริน	อุทัยสา	ผู้ร่วมโครงการ

18. นายโก้ ยาลัย
 19. นิสิตชั้นปีที่ 4 ปีการศึกษา 2554

ผู้ร่วมโครงการ
 ผู้ร่วมโครงการ

7. แผนการดำเนินกิจกรรม/วิธีการดำเนินงาน

กิจกรรม	สัปดาห์ที่	หมายเหตุ
วางแผนการจัดตั้งบริษัทจำลองโดยการจัดฝ่ายและหัวหน้าผู้รับผิดชอบสินค้าอาหารสำเร็จรูปในตลาดต่างประเทศและในจังหวัดสกลนคร	1	P
การกำหนดชนิดของผลิตภัณฑ์ที่จะพัฒนาการสำรวจตลาดและความต้องการของผู้บริโภคการกำหนดขนาดกำลังการผลิต การจัดหาวัสดุและอุปกรณ์การผลิต	2	P
การทดลองผลิตและจำหน่ายสินค้าต้นแบบ	3	D
การประเมินผลการผลิตและจำหน่ายสินค้าต้นแบบ	3	C
การปรับปรุงและวางแผนการผลิตสินค้า และการเลือกอาจารย์ที่ปรึกษาบริษัทจำลอง	3	A,P
นิสิตค้นคว้าความรู้ด้านกรรมวิธีการแปรรูปอาหาร และขั้นตอนการผลิตอาหารที่ถูกต้องตามสุขลักษณะที่ดีในโรงงาน	4	P
นิสิตค้นคว้าความรู้ด้านการใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	5	P
นิสิตค้นคว้าความรู้ด้านมาตรฐานอาหารและประกาศหรือข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุข	6	P
นิสิตค้นคว้าความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เปลี่ยนไปตามความต้องการของผู้บริโภค	7	P
การผลิตและการจำหน่ายสินค้า	8-14	D
ตรวจสอบและประเมินโครงการ	15	C

- 7.1 ชั้นเตรียมการ จัดตั้งบริษัทจำนวน 3 บริษัท เพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร โดยให้นิสิตเป็นผู้เลือกประเภทของผลิตภัณฑ์ สำรวจช่องทางจำหน่าย และนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายในตลาดต่างๆ
- 7.2 ชั้นดำเนินการ หมอบหมายให้นิสิตจัดตั้งองค์กรในรูปของบริษัทผลิตและจำหน่ายอาหาร โดยให้แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบในบริษัทเอง ทดลองผลิตและจำหน่ายสินค้าต้นแบบ การประเมินผลและปรับปรุงการวางแผนการผลิตสินค้า การผลิตและจำหน่ายสินค้าจริง หลังการประเมินและปรับปรุง ตรวจสอบและประเมินโครงการจากกลุ่มลูกค้าผู้บริโภค และอาจารย์และบุคลากรสาขาเทคโนโลยีการอาหาร หลังจากได้ดำเนินธุรกิจผลิตและ

จำหน่ายอาหารไประยะหนึ่งให้นิสิตประเมินผลกำไรขาดทุน หากมีกำไรให้นำมาจัดสรรเป็นส่วนๆ ส่วนหนึ่งคืนให้กับมหาวิทยาลัย อีกส่วนให้นิสิตนำไปใช้ประโยชน์

8. รายละเอียดงบประมาณ

- ไม่ใช้งบประมาณ

9. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 9.1 เพิ่มทักษะวิชาชีพให้แก่นิสิตก่อนออกไปทำงาน
- 9.2 ได้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ใช้วัตถุดิบทางการเกษตรของจังหวัดสกลนคร
- 9.3 การทำงานร่วมกันเป็นทีม การเป็นผู้นำ การติดต่อประสานงาน และการบริหารจัดการ
- 9.4 นิสิตสามารถนำ PDCA ไปใช้ในการดำเนินโครงการ

10. ความเสี่ยงในการดำเนินงาน

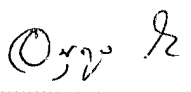
- 10.1 นิสิตมีเวลาในการผลิตไม่เพียงพอ เนื่องจากต้องเข้าเรียนในวิชาต่างๆและมีภารกิจอื่นๆ อาจทำให้การผลิตได้ไม่เต็มที่
- 10.2 เครื่องมือ อุปกรณ์ และสถานที่ผลิตไม่เพียงพอ

11. ดัชนีชี้วัดความสำเร็จของโครงการ (KPI)

- 11.1 การบริหารงานของบริษัทจำลอง สามารถบรรลุเป้าหมายที่วางไว้
- 11.2 ผลประเมินโครงการ ได้คะแนนมากกว่า 80 จากคะแนนเต็ม100 คะแนน

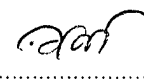
12. การประเมินโครงการ

- 12.1 ใช้แบบสอบถามสำรวจความสำเร็จของโครงการย่อยในแต่ละขั้นตอนการทำบริษัทจำลอง
- 12.2 ใช้แบบสอบถามประเมินโครงการ
 - ความพึงพอใจในด้านการบริหารจัดการบริษัท (การแบ่งหน้าที่ การทำงานเป็นทีม ความรับผิดชอบต่อหน้าที่)
 - ความพึงพอใจในตัวผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้พัฒนา (รสชาติ ความสะอาด ความสวยงาม)

ผู้เสนอโครงการ..... 

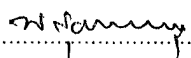
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.อนุกุล วัฒนสุข)

หัวหน้าโครงการ

ผู้เห็นชอบโครงการ..... 

(อาจารย์ ดร.อรอนงค์ ฐานปนพันธ์นิตกุล)

รักษาราชการแทนหัวหน้าสาขาเทคโนโลยีการอาหาร

ผู้อนุมัติโครงการ..... 

(รองศาสตราจารย์ ดร.พงษ์ศักดิ์ สุริยวานกุล)

รักษาราชการแทนคณบดีคณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร

2. กำหนดการ

ภาคปลาย ปีการศึกษา 2553

กิจกรรม	สัปดาห์ที่	หมายเหตุ
วางแผนการจัดตั้งบริษัทจำลองโดยการจัดฝ่ายและหัวหน้าผู้รับผิดชอบสินค้าอาหารสำเร็จรูปในตลาดต่างประเทศและในจังหวัดสกลนคร	1	P
การกำหนดชนิดของผลิตภัณฑ์ที่จะพัฒนาการสำรวจตลาดและความต้องการของผู้บริโภคการกำหนดขนาดกำลังการผลิตการจัดหาวัสดุและอุปกรณ์การผลิต	2	P
การทดลองผลิตและจำหน่ายสินค้าต้นแบบ	3	D
การประเมินผลการผลิตและจำหน่ายสินค้าต้นแบบ	3	C
ปรับปรุงและวางแผนการผลิตสินค้า และการเลือกอาจารย์ที่ปรึกษาบริษัทจำลอง	3	A,P
นิสิตค้นคว้าความรู้ด้านกรรมวิธีการแปรรูปอาหาร และขั้นตอนการผลิตอาหารที่ถูกต้องตามสุขลักษณะที่ดีในโรงงานด้วยตนเอง	4	P
นิสิตค้นคว้าความรู้ด้านการใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตด้วยตนเอง	5	P
นิสิตค้นคว้าความรู้ด้านมาตรฐานอาหารและประกาศหรือข้อกำหนดของกระทรวงสาธารณสุขด้วยตนเอง	6	P
นิสิตค้นคว้าความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เปลี่ยนไปตามความต้องการของผู้บริโภคด้วยตนเอง	7	P
การผลิตและการจำหน่ายสินค้า	8-14	D
ตรวจสอบและประเมินโครงการ	15	C

3. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ

นิสิตรายวิชาฝึกงาน II จำนวน 72 คน

อาจารย์และบุคลากรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 17 คน

4. งบประมาณค่าใช้จ่ายจริง (ตารางสรุปค่าใช้จ่าย)

- ไม่มีงบประมาณค่าใช้จ่าย

5. ผลการประเมินโครงการ (ตาราง/ค่าสถิติ/บรรยาย)

จากผลการประเมินโครงการ พัฒนาทักษะวิชาชีพกิจกรรมเสริมหลักสูตรวิชา ฝึกงาน II ประจำปีการศึกษา 2553 โดยมีข้อเสนอแนะเรื่องผู้เก็บวัสดุอุปกรณ์ของแต่ละบริษัท และ จำนวนกิจกรรมที่ให้นักศึกษาเข้าร่วมโครงการมีมากเกินไป ดังนั้นโครงการประจำปี 2554 จึงได้จัดหาผู้เก็บ วัสดุอุปกรณ์ให้แต่ละบริษัทๆ ละ 1 ตู้ และปรับลดกิจกรรมให้น้อยลง โดยให้นักศึกษาจัดตั้งบริษัทจำนวน 3 บริษัท คือ บริษัท Food All Rice จำกัด บริษัท Ku Fresh Food จำกัด และบริษัท Kaset Driry จำกัด พร้อมทั้งได้นำระบบ PDCA มาใช้กับโครงการ ตั้งแต่การวางแผนการจัดตั้งบริษัทจำลอง โดยการ จัดฝ่ายและหัวหน้าผู้รับผิดชอบผลิตสินค้าอาหารสำเร็จรูป การกำหนดชนิดของผลิตภัณฑ์ที่จะพัฒนา การสำรวจตลาดและความต้องการของผู้บริโภค การกำหนดขนาดกำลังการผลิต การจัดหาวัสดุและ อุปกรณ์การผลิต การทดลองผลิตและจำหน่ายสินค้าต้นแบบ การประเมินผลการผลิตและจำหน่าย สินค้าต้นแบบ ปรับปรุงและวางแผนการผลิตสินค้า การผลิตและการจำหน่ายสินค้า การตรวจสอบ และประเมินโครงการ โดยทั้ง 3 บริษัท ได้เข้าร่วม กิจกรรมจำหน่ายสินค้า วันตลาดนัดประจำ มหาวิทยาลัยฯ จัดแสดงผลงานงานกาชาดจังหวัดสกลนคร ประจำปี 2554 และงานम्मกรรมผลิตภัณฑ์ ชุมชน(OTOP) และภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดสกลนคร ประจำปี 2554 โดยนิสิตทั้งสามบริษัทได้เข้า ร่วมกิจกรรมออกร้านสามตำมาศจรรย์ ร่วมกับ อบจ.สกลนคร และส่งสูตรอาหารจากเนื้อโคขุนโพน ยางคำและสูตรอาหารจากไก่ดำ เข้าร่วมประกวดภายในงานดังกล่าว และผลการประกวดได้รับรางวัล ดังนี้

ผลการเข้าร่วม ประกวดสูตรอาหารจากเนื้อโคขุนโพนยางคำและสูตรอาหารจากไก่ดำ
งานम्मกรรมผลิตภัณฑ์ชุมชน (OTOP) และภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดสกลนคร
(บอกรักพ่อที่สกลนครยอดดอกไม้งามที่หนองหารที่ยวงานลิ้มรสโคขุน ละมุนน้ำหมากเมาได้แสงดาวหนานี้ที่สกลนคร)
ครั้งที่ 3 ประจำปี 2554 ระหว่างวันที่ -26 ธันวาคม 2553
ณ บริเวณสนามมิ่งเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร
บริษัท Ku Fresh Food จำกัด

รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 1 สุดยอดเมนูไก่ดำภูพาน
รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 2 สุดยอดเชฟ โคขุนโพนยางคำ
รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 3 สุดยอดเมนูก้วยเตี๋ยวกเนื้อย่าง
รางวัล ชมเชย สุดยอดเมนูก้วยเตี๋ยวกเนื้อย่าง
รางวัล ชมเชย สุดยอดเมนูก้วยเตี๋ยวกเนื้อย่าง

บริษัท Kaset Driry จำกัด

รางวัล รองชนะเลิศอันดับ 2 สุดยอดเมนูก้วยเตี๋ยวกเนื้อย่าง
รางวัล ชมเชย สุดยอดเชฟ โคขุนโพนยางคำ

ผลการสำรวจความพึงพอใจของลูกค้าที่รับบริการของทั้งสามบริษัท ในสามประเด็นสำคัญคือ ความพึงพอใจด้าน คุณภาพของผลิตภัณฑ์ (รสชาติ ความสะอาด ความสวยงาม) ความพึงพอใจด้าน ความเหมาะสมของราคาผลิตภัณฑ์ และความพึงพอใจด้านความเหมาะสมของการให้บริการ บริษัท Ku Fresh Food จำกัดได้คะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 3.98 และบริษัท Kaset Driry จำกัด ได้คะแนนความ

พึงพอใจเฉลี่ย 4.12 และบริษัท Food All Rice จำกัด ได้คะแนนความพึงพอใจเฉลี่ย 3.96 รวมผลคะแนนเฉลี่ยรวมของทั้งสามบริษัท 4.02 และผลการประเมินระดับความพึงพอใจจากนิสิตที่ร่วมโครงการใน 5 ปัจจัยการพิจารณา คือ 1.ความเหมาะสมของลักษณะและจำนวนกิจกรรม 2.การได้เรียนรู้ทักษะวิชาชีพและความสามารถในการประกอบกิจการผู้ผลิตและจำหน่ายอาหาร 3.การได้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่นการติดต่อประสานงานและฝึกทักษะภาวะผู้นำ 4.เครื่องมือ อุปกรณ์ และสถานที่ที่ใช้ในโครงการมีปริมาณเพียงพอกับความ ต้องการ 5.การนำความรู้ และประสบการณ์ที่ได้รับจากโครงการนำมาประยุกต์ใช้ในการทำงานและการใช้ชีวิตในอนาคต ระดับคะแนนความพึงพอใจโครงการเฉลี่ยทั้ง 5 ปัจจัยการพิจารณา คือ 3.80 ตามตารางสรุปผลการสำรวจความพึงพอใจ

สรุปแบบสำรวจความพึงพอใจของลูกค้า บริษัท Ku Fresh Food จำกัด

ประเด็น	ระดับความคิดเห็น
1. คุณภาพของผลิตภัณฑ์ (รสชาติ ความสะอาด ความสวยงาม)	3.98
2. ความเหมาะสมของราคาผลิตภัณฑ์	4.03
3. ความเหมาะสมของการให้บริการ	3.92
ความพึงพอใจเฉลี่ย	3.98

สรุปแบบสำรวจความพึงพอใจของลูกค้า บริษัท Kaset Driry จำกัด

ประเด็น	ระดับความคิดเห็น
1. คุณภาพของผลิตภัณฑ์ (รสชาติ ความสะอาด ความสวยงาม)	4.16
2. ความเหมาะสมของราคาผลิตภัณฑ์	4.20
3. ความเหมาะสมของการให้บริการ	4.01
ความพึงพอใจเฉลี่ย	4.12

สรุปแบบสำรวจความพึงพอใจของลูกค้า บริษัท Food All Rice จำกัด

ประเด็น	ระดับความคิดเห็น
1. คุณภาพของผลิตภัณฑ์ (รสชาติ ความสะอาด ความสวยงาม)	3.95
2. ความเหมาะสมของราคาผลิตภัณฑ์	3.81
3. ความเหมาะสมของการให้บริการ	4.11
ความพึงพอใจเฉลี่ย	3.96

สรุปแบบประเมินโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพกิจกรรมเสริมหลักสูตรวิชาฝึกงาน II และข้อคิดเห็น

ปัจจัยการพิจารณา	ระดับความคิดเห็น
1.ความเหมาะสมของลักษณะและจำนวนกิจกรรม	3.80
2.การได้เรียนรู้ทักษะวิชาชีพและความสามารถในการประกอบกิจการผู้ผลิตและจำหน่ายอาหาร	3.92
3.การได้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น การติดต่อประสานงาน และฝึกทักษะภาวะผู้นำ	3.81
4.เครื่องมือ อุปกรณ์ และสถานที่ที่ใช้ในโครงการมีปริมาณเพียงพอกับความ ต้องการ	3.50
5.การนำความรู้ และประสบการณ์ที่ได้รับจากโครงการนำมาประยุกต์ใช้ในการทำงานและการใช้ชีวิตในอนาคต	3.98
ความพึงพอใจโครงการเฉลี่ย	3.80

6. ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน

- เครื่องมืออุปกรณ์และสถานที่ไม่เพียงพอ
- นิสิตมีกิจกรรมมากทำให้ไม่มีเวลาเข้าร่วมโครงการ

7. ข้อเสนอแนะ(ในการจัดทำปีต่อไป)

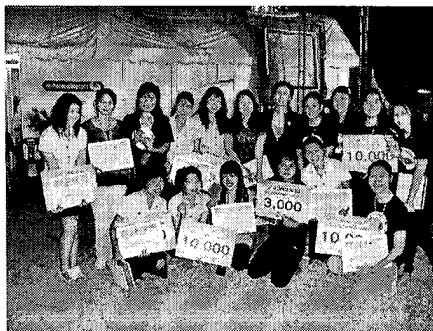
- ควรเปิดให้มีการเรียนการสอนรายวิชาฝึกงาน II ทั้ง 2 ภาคการศึกษา เพื่อให้มีการผลิตสินค้าจำหน่ายตลอดทั้งปีการศึกษา

8. ภาคผนวก

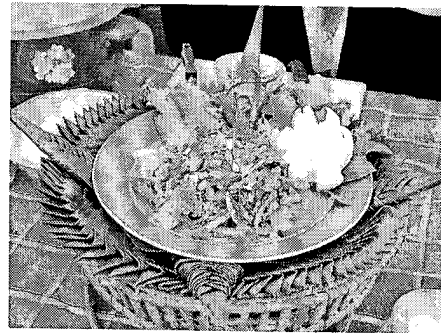
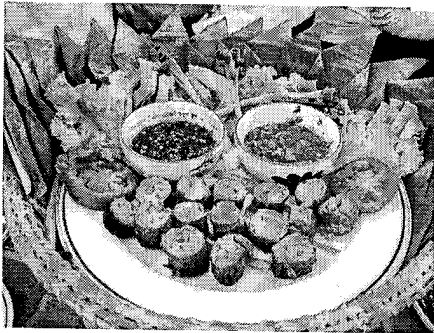
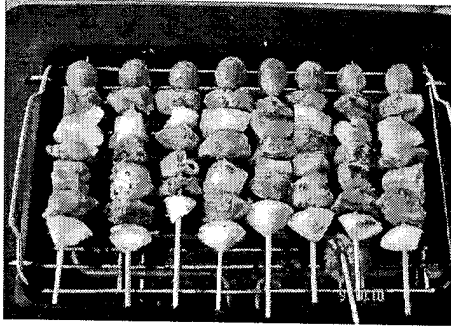
8.1 รูปภาพกิจกรรม

8.1.1 ภาพการส่งประกวดสูตรอาหารจากเนื้อโคขุนโพนยางคำและสูตรอาหารจากไก่ดำ งาน”บอกรักพ่อที่ภูพาน ยอดดอกไม้งามที่หนองหาร เทียวงานลิ้มรสเนื้อโคขุน ละมุนน้ำหมากเม่า ได้แสงดาวหนาวนึ่งที่สกลนคร”





8.1.2 ภาพแสดงรูปสินค้าและการผลิตสินค้า



8.2 .แบบสอบถาม

แบบสำรวจความพึงพอใจของลูกค้า

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง () หน้าข้อความที่ตรงกับความเป็นจริง

ประเด็น	ระดับความคิดเห็น				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)
1. คุณภาพของผลิตภัณฑ์ (รสชาติ ความสะอาด ความสวยงาม)					
2. ความเหมาะสมของราคาผลิตภัณฑ์					
3. ความเหมาะสมของการให้บริการ					

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

แบบประเมินโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพกิจกรรมเสริมหลักสูตรวิชาฝึกงาน II และข้อคิดเห็น

ส่วนที่ 1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1.1 เพศ () ชาย () หญิง

ส่วนที่ 2. ความพึงพอใจและข้อคิดเห็นของผู้ใช้ห้องปฏิบัติการคำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย / ในช่องระดับความพึงพอใจ

ปัจจัยการพิจารณา	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
1.ความเหมาะสมของลักษณะและจำนวนกิจกรรม					
2.การได้เรียนรู้ทักษะวิชาชีพและความสามารถในการประกอบกิจการผู้ผลิต และจำหน่ายอาหาร					
3.การได้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น การติดต่อประสานงาน และฝึกทักษะ ภาวะผู้นำ					
4.เครื่องมือ อุปกรณ์ และสถานที่ที่ใช้ในโครงการมีปริมาณเพียงพอกับความ ต้องการ					
5.การนำความรู้ และประสบการณ์ที่ได้รับจากโครงการนำมาประยุกต์ใช้ใ การทำงานและการใช้ชีวิตในอนาคต					

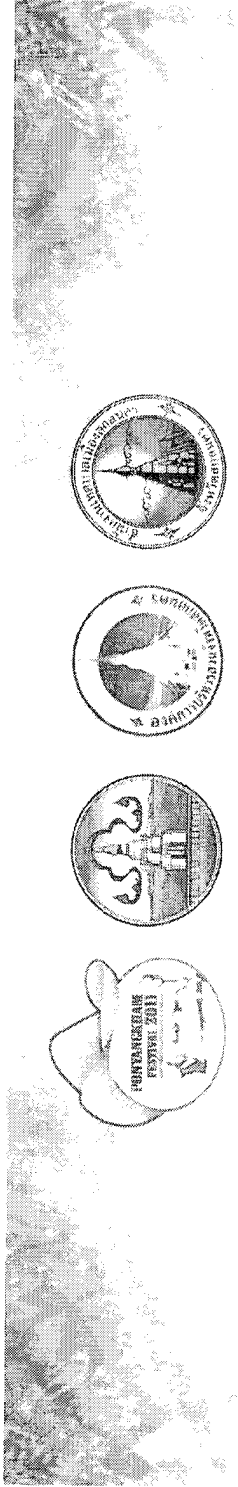
ส่วนที่ 4. ข้อเสนอแนะและความคิดเห็น เพื่อจะได้นำไปปรับปรุงและพัฒนา

.....

.....

.....

8.3 . สำเนาเกียรติบัตรที่ได้รับ



เกียรติบัตรฉบับนี้ มอบไว้เพื่อแสดงว่า

ได้รับรางวัล

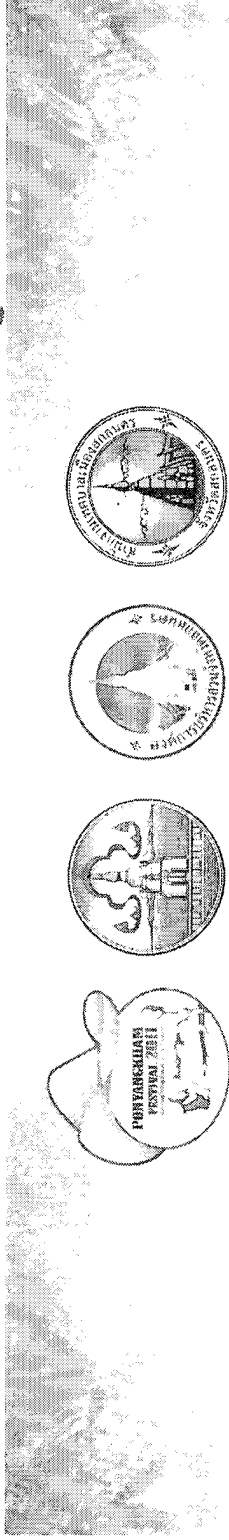
รองชนะเลิศอันดับ 1

สุดยอดเมนูไก่ดำ ภูพาน

ให้ไว้ ณ วันที่ 1 ธันวาคม 2554

(นายชัยมงคล ไชยรบ)

นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดสกลนคร



เกียรติบัตรฉบับนี้ มอบไว้เพื่อแสดงว่า

ได้รับรางวัล

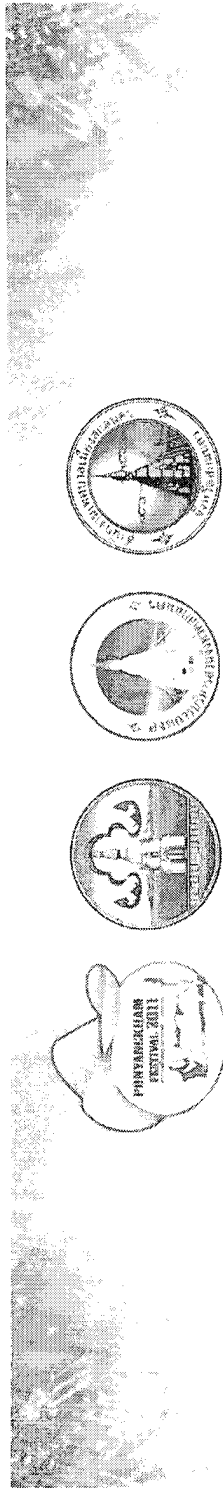
รองชนะเลิศอันดับ 2

สุดยอดเชฟโคกบนโพนย่างคำ

ให้ไว้ ณ วันที่ 1 ธันวาคม 2554

(นายชัยมงคล ไชยรบ)

นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดสตูล



เกียรติบัตรฉบับนี้ มอบไว้เพื่อแสดงว่า

ได้รับรางวัล

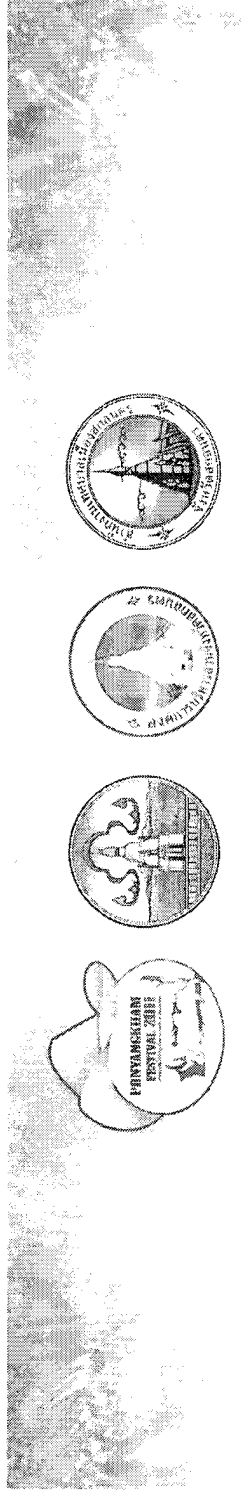
รองชนะเลิศอันดับ 2

สุดยอดเมนูถ้วยเดียวบวกเนื้ออย่าง

ไทไว้ ณ วันที่ 1 ธันวาคม 2554

(นายชัยมงคล ไชยรบ)

นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดสกลนคร



เกียรติบัตรฉบับนี้ มอบไว้เพื่อแสดงว่า

ได้รับรางวัล

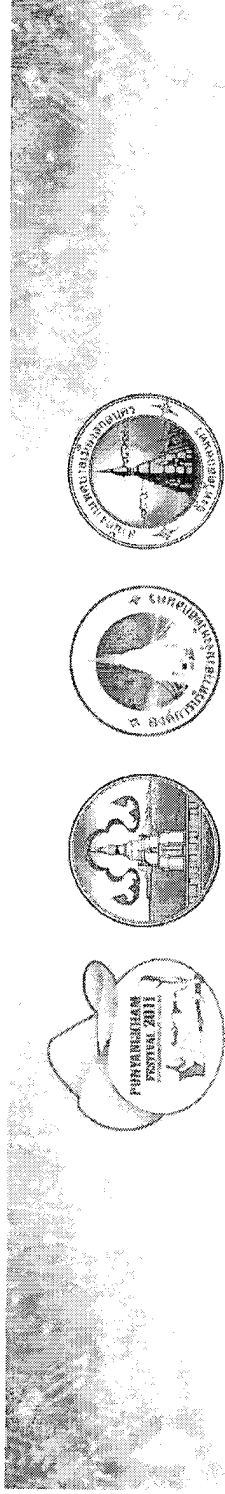
รองชนะเลิศอันดับ 3

สุดยอดเมนูถ้วยเดียวบวกเนื้ออย่าง

ให้ไว้ ณ วันที่ 1 ธันวาคม 2554

(นายชัชมงคล ไชยรบ)

นายอรรถการบริหารส่วนจังหวัดขอนแก่น



เกียรติบัตรฉบับนี้ มอบไว้เพื่อแสดงว่า

ได้รับรางวัล

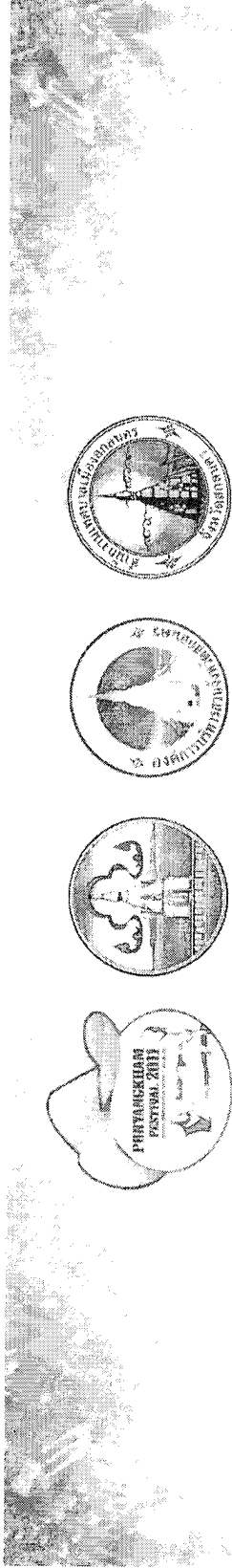
ชมเชย

สุดยอดเมนู+ถ้วยเดียวบวก+น้อย+อย่าง

ให้ไว้ ณ วันที่ 1 ธันวาคม 2554

(นายชัยมงคล ไชยรบ)

นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดสกลนคร



เกียรติบัตรฉบับนี้ มอบไว้เพื่อแสดงว่า

ได้รับรางวัล

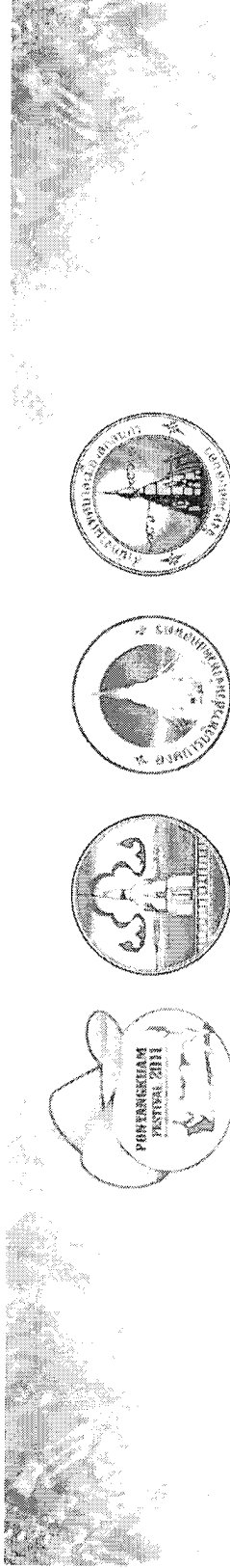
ชมเชย

สุดยอดเซฟโคขุนโพนอย่างค่า

ให้ไว้ ณ วันที่ 1 ธันวาคม 2554

(นายชัยมงคล ไชยธรรม)

นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดสกลนคร



เกียรติบัตรฉบับนี้ มอบไว้เพื่อแสดงว่า

ได้รับรางวัล

ชมเชย

สุดยอดเมนูกล้วยเดี่ยวบวกน้อย่าง

ให้ไว้ ณ วันที่ 1 ธันวาคม 2554



(นายชัยมงคล ไชยรบ)
นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดสกลนคร