



รายงานผลการดำเนินการหลักสูตรประกาศนียบัตร (Non-Degree)

หลักสูตร การพัฒนาผู้ประกอบการด้านธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business)
ที่สร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ

เสนอ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

โดย

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

แบบรายงานผลการดำเนินการหลักสูตรประกาศนียบัตร (Non-Degree)

1. รายละเอียดหลักสูตร

1.1 ชื่อมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

1.2 ชื่อหลักสูตร การพัฒนาผู้ประกอบการด้านธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) ที่สร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่น เพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ

1.3 รุ่นที่ 1 ระยะเวลาการดำเนินการ (ระบุช่วงเวลา) มิถุนายน - กันยายน 2567

1.4 กลุ่มอุตสาหกรรม (ระบุได้เพียง 1 กลุ่มอุตสาหกรรม) การท่องเที่ยวเชิงคุณภาพและความยั่งยืน

1.5 ชื่ออาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร (ชื่อ เบอร์โทรศัพท์ และ e-mail)

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ	คณะ/หน่วยงาน	โทรศัพท์มือถือ	อีเมล
ผศ.ดร.ศิริพร เลิศยิ่งยศ	วิทยาการจัดการ	061-9622415	siriporn.l@nrru.ac.th
ดร.ภัทรลภา บุตรดาเลิศ	วิทยาการจัดการ	089-2190584	patlapa.b@nrru.ac.th
ผศ.ดร.พีรวิชัย คำเจริญ	วิทยาการจัดการ	086-9837140	pheerawit.k@nrru.ac.th
ผศ.ดร.กนกมน รุจิรกุล	วิทยาการจัดการ	081-0654371	kanokmon.r@nrru.ac.th
อาจารย์ชิตวรา บรรจงปรุ	วิทยาการจัดการ	062-9147828	chitwara.b@nrru.ac.th
ดร.ทิพย์สุดา วงศ์คำดี	วิทยาการจัดการ	094-9874555	thipsuda.w@nrru.ac.th
อ.นพดล เพิ่มสมบูรณ์	วิทยาการจัดการ	0837405626	noppadon.p@nrru.ac.th
น.ท.หญิง ดร.ศิริกัญญา ฤทธิ์แปลก	พยาบาลศาสตร์	081-8041710	Sirikanya.r@nrru.ac.th
ผศ.ดร.จุลจรรยาพร สิ้นศิริ	พยาบาลศาสตร์	097-3418217	chunjarabhon.s@nrru.ac.th
อ.วรรณภา ปาณาราช	พยาบาลศาสตร์	090-1073899	Wannapha.p@nrru.ac.th
นายสุวิจักขณ์ ปริกกระโทก	พยาบาลศาสตร์	082-1330583	suwichak.p@nrru.ac.th
นางสาวอรกัญญา ประเมศรี	พยาบาลศาสตร์	090-3294155	orakanya.p@nrru.ac.th

หมายเหตุ: ที่ปรึกษาหลักสูตร

รศ.ดร.เอกรัตน์ เอกศาสตร์

คณบดีคณะวิทยาการจัดการ

ผศ.ดร.สุรีย์ ธรรมิกบวร

คณบดีคณะพยาบาลศาสตร์

1.6 หลักสูตรเน้นทักษะ ☒ Re-skill ☒ Up-skill ☒ New Skill ☐ อื่นๆ.....

1.7 การวิเคราะห์ Skill mapping ของหลักสูตร

หลักสูตรได้ตระหนักถึงความสำคัญของกลุ่มอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงคุณภาพและความยั่งยืนเป็นกลุ่มอุตสาหกรรมหลักที่ขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจของประเทศไทยในช่วงหลายปีที่ผ่านมา เมื่อพิจารณาจากข้อมูลรายงานสมรรถนะบุคลากรในอนาคตสำหรับ 12 กลุ่มอุตสาหกรรมเป้าหมาย (2563-2567) ของสำนักงานสภาพัฒนาการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สอวช.) ที่ทำข้อมูลทักษะเพื่ออนาคต (Future Skill Set) และตำแหน่งงาน (Skill Mapping) ซึ่งเป็นที่ต้องการของอุตสาหกรรมเป้าหมาย (S-Curve) 12 กลุ่มอุตสาหกรรมที่มีการสำรวจความต้องการจากภาคเอกชนครอบคลุมทุกกลุ่มอุตสาหกรรมเป้าหมายเพื่อเตรียมความพร้อมกำลังคนเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงของสถานการณ์โลก ซึ่งกลุ่มอุตสาหกรรมท่องเที่ยวกลุ่มผู้มีส่วนได้สูงและการ

ท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพมีแนวโน้มเติบโตขึ้นจึงต้องการกำลังคนรวมเป็น 15,432 คน และ ผู้ให้บริการนวดเพื่อสุขภาพ มีความต้องการอยู่ในลำดับที่ 4 ของกลุ่ม 1,376 คน ประกอบกับปัจจุบันประเทศไทยได้ก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ (Aging Societies) แล้วและกำลังจะกลายเป็นสังคมผู้สูงอายุอย่างสมบูรณ์ (Aged Societies) ซึ่งสัญญาณนี้ทำให้คาดว่ากลุ่มผู้สูงอายุจะกลายมาเป็นกลุ่มลูกค้าที่มีบทบาทสำคัญในอนาคต ซึ่งผู้ประกอบการธุรกิจให้บริการส่งผลให้ธุรกิจต่าง ๆ ต้องตระหนักและมีการปรับตัว เพื่อให้สินค้าและบริการสามารถตอบโจทย์กลุ่มลูกค้าผู้สูงอายุที่มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น และจากข้อมูล Skill Mapping พบว่า ทักษะการเป็นผู้ประกอบการในกลุ่มธุรกิจต้องมีทักษะด้านการพัฒนาธุรกิจแนวใหม่ (New Business Development) ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ ทักษะด้านการตลาดในสื่อสังคม (Social Media Marketing) ที่มีกระบวนการการผลิตและสร้าง เนื้อหาที่สามารถสื่อสารกับกลุ่มเป้าหมายหรือลูกค้าได้ ตลอดจนการออกแบบผลิตภัณฑ์ด้วยการนำทรัพยากรในท้องถิ่นโคราชเช่น เกล็ดสินเธียร สมุนไพรพื้นบ้านมาใช้ในการพัฒนาเพื่อสร้างอัตลักษณ์การให้บริการสำหรับธุรกิจเพื่อสุขภาพให้มีความโดดเด่น ดังนั้น การพัฒนาทักษะของผู้ประกอบการด้านธุรกิจสุขภาพเพื่อให้บริการด้านสุขภาพต้องทำความเข้าใจพฤติกรรมของผู้สูงอายุเพื่อจะได้พัฒนาสินค้าและบริการที่ตรงกับความต้องการของกลุ่มลูกค้า โดยปัจจัยสำคัญของการพัฒนาคือ สินค้าและบริการต้องได้คุณภาพและมาตรฐาน มีการออกแบบมาให้สามารถใช้งานได้ง่ายและปลอดภัยกับผู้สูงอายุ รวมถึงมีการกำหนดราคาที่เหมาะสม รวมถึงการนำเทคโนโลยีใหม่เข้ามาประยุกต์ใช้ในธุรกิจซึ่งช่วยสร้างโอกาสในการดำเนินธุรกิจของกลุ่มอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเชิงคุณภาพในอนาคตได้อย่างยั่งยืน

ดังนั้น หลักสูตรจึงวิเคราะห์และกำหนด “Skill Gap” ความรู้วิชาการ (Knowledge) และทักษะเพื่อเลี้ยงชีพ (Employability Skills) ที่เหมาะสมของผู้เรียนร่วมกับภาคีเครือข่ายระหว่างคณะภายในมหาวิทยาลัยได้แก่ คณะประกอบด้วยหลักสูตรในคณะวิทยาการจัดการประกอบด้วย หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการท่องเที่ยวการจัดการประชุมและนิทรรศการ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและนวัตกรรมการบริการ หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ หลักสูตรนิเทศศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานิเทศศาสตรดิจิทัล หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ และหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการข้อมูลดิจิทัล คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมาและคณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ตลอดจนภาคีเครือข่ายภายนอกได้แก่ หอการค้าจังหวัดนครราชสีมา สภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดนครราชสีมา องค์การบริหารส่วนจังหวัด สถานประกอบการธุรกิจนวดแผนไทย นอกจากนี้ ตามข้อมูลการคาดการณ์ตำแหน่งงานที่มีความต้องการ 20 อันดับแรก ภายในปี 2025 พบว่า มีตำแหน่งงานด้านธุรกิจให้บริการ และการเป็นผู้ประกอบการ โดยการปรับตัวและโจทย์ท้าทายของอุตสาหกรรมบริการและ การท่องเที่ยวจำเป็นต้องเร่งเปลี่ยนผ่านสู่ดิจิทัล (Digitalization) จึงต้องเร่งสร้างข้อได้เปรียบทางการแข่งขันด้วยการค้นหาอัตลักษณ์ที่มีความโดดเด่นด้านทรัพยากรมนุษย์โดยการเตรียมกำลังแรงงานให้มีความรู้ทักษะที่หลากหลายและสอดคล้องกับสถานการณ์โลก ยืดหยุ่น สามารถปรับตัวรองรับความต้องการตลาดแรงงานในอนาคตได้ และจากฐานข้อมูลรายงานสมรรถนะบุคลากรในอนาคตสำหรับ 12 กลุ่มอุตสาหกรรมเป้าหมาย. (2563-2567) ของสำนักงานสภานโยบายการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สอวช.) ที่ทำข้อมูลทักษะเพื่ออนาคต (Future Skill Set) และตำแหน่งงาน (Skill Mapping) ที่ระบุว่าต้องมีทักษะจำเป็น (Demand Side) ได้แก่ การให้บริการลูกค้า (Customer Service) แต่หลักสูตรได้พิจารณาควบคู่กับ Top talent demand ของกลุ่มอุตสาหกรรมนี้จึงมีการเสริมเรื่องการตลาดดิจิทัล (Digital Marketing) กระบวนการคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) การเป็นนักพัฒนาธุรกิจ (Marketing and Business Development) ทำให้เกิดการสร้างหลักสูตรเพื่อให้มีการ Upskill Reskill และ Newskill ด้วยการยกระดับทักษะเดิมให้ดีขึ้นเพื่อรองรับการเติบโตใน

อนาคต (Upskill) ในด้านการนวดด้วยทักษะการนวดเพื่อสุขภาพเสริมสร้างให้ผู้เรียน โดยการสร้างทักษะใหม่ที่เป็นให้สอดคล้องกับความต้องการ (Reskill) ได้แก่ การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ (Health Promotion Tourism) การเป็นนักพัฒนาธุรกิจ (Marketing and business development) การประยุกต์ใช้สมุนไพรท้องถิ่นในการให้บริการด้านสุขภาพ รวมถึงการเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ๆ ที่ต้องนำมาประยุกต์ใช้กับการทำงานซึ่งเป็น Newskill ของอาชีพ เช่น เทคโนโลยีสื่อดิจิทัล (Digital Media Technology) ทักษะทางด้านเทคโนโลยีและการสื่อสารทางการตลาด ทักษะในการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อการบริหารจัดการธุรกิจเพื่อสุขภาพ จึงเป็นสิ่งจำเป็น โดยทักษะทางด้านเทคโนโลยีและการสื่อสารทางการตลาดจะเป็นทักษะที่มาช่วยเสริมธุรกิจในการการประชาสัมพันธ์ การเข้าถึงลูกค้า และการเผยแพร่บริการลูกค้า ทั้งนี้ ในการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน Work Integrated Learning (WIL) ทางหลักสูตรได้รับความร่วมมือจากสถานประกอบการในจังหวัดนครราชสีมาโดยให้ความร่วมมือในการใช้สถานประกอบการเป็นฐาน (Platform) เพื่อการเรียนรู้ ฝึกปฏิบัติ และฝึกประสบการณ์ในการดำเนินงานจริงภายใต้สภาพแวดล้อมจริง ทั้งด้านการพัฒนาทักษะเดิม (Upskill) เพิ่มเติมทักษะใหม่ (Reskill) และการเรียนรู้ทักษะใหม่ (Newskill) ที่จำเป็นต่อการทำงาน

2. การจัดการเรียนการสอน

2.1 ผลการดำเนินการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรการพัฒนาผู้ประกอบการด้านธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) ที่สร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ เป็นหลักสูตรที่มีการบูรณาการการเรียนรู้จากประสบการณ์การปฏิบัติในสภาพจริง (Experience Integrated Learning) โดยมีความร่วมมือเป็นเครือข่ายทั้งภาคการศึกษาและผู้ประกอบการที่มีความพร้อม เพื่อพัฒนาและต่อยอดธุรกิจตามความต้องการของสถานประกอบการและผู้บริโภค ซึ่งหลักสูตรนี้เกิดจากความร่วมมือระหว่างคณะภายในมหาวิทยาลัย ในการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน Work Integrated Learning (WIL) ทางหลักสูตรได้รับความร่วมมือจากสถานประกอบการในจังหวัดนครราชสีมาโดยให้ความร่วมมือในการใช้สถานประกอบการเป็นฐาน (Platform) เพื่อการเรียนรู้ ฝึกปฏิบัติ และฝึกประสบการณ์ในการดำเนินงานจริงภายใต้สภาพแวดล้อมจริง ทั้งด้านการพัฒนาทักษะเดิม (Upskill) เพิ่มเติมทักษะใหม่ (Reskill) และการเรียนรู้ทักษะใหม่ (Newskill) ที่จำเป็นต่อการทำงาน

การจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรการพัฒนาผู้ประกอบการด้านธุรกิจบริการสุขภาพ (Wellness Business) ที่สร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพเป็นหลักสูตรที่การนำรายวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยที่มีการนำเนื้อหาในรายวิชามาใช้ในการเรียนการสอนอย่างเหมาะสม (Bite-sized learning) เพื่อตอบโจทย์ภาระด้านการงานและชีวิตส่วนตัวยกตัวอย่างเช่น รายวิชาการเป็นผู้ประกอบการสมัยใหม่ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปขั้นสูงทางธุรกิจ การใช้สื่อและเครื่องมือการสื่อสารการตลาด หลักการสื่อสารการตลาด โฆษณาและและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกาย เป็นต้น ซึ่งหลักสูตรถูกพัฒนาขึ้นมาจากฐานความรู้ ความเชี่ยวชาญของบุคลากรที่มีวิทยาการสมัยใหม่ในลักษณะข้ามศาสตร์ (Cross-disciplinary) และแบบสหวิทยาการ (Multidisciplinary) ระหว่างคณะวิทยาการจัดการและ คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา เพื่อร่วมกันพัฒนาทักษะ กำลังคนด้วยการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตที่จะทำให้ผู้เรียนเกิดการสร้างทักษะเพื่ออนาคตด้วยการยกระดับการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาทักษะสำหรับบุคลากรวัยทำงาน (Reskill/Upskill) และสามารถนำมาเทียบโอนความรู้ ประสบการณ์ในระบบของสถาบันอุดมศึกษาตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมาว่าด้วย การโอนผลการเรียน การเทียบโอนผลการเรียน และการเทียบโอนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์เข้าสู่การศึกษาในระบบระดับปริญญาตรี ด้วยการนำรายวิชาที่เรียนในหลักสูตรมาขอเทียบโอนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์จากการศึกษานอกระบบเข้าสู่การศึกษาในระบบหรือคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัย

หลักสูตรมีการจัดการศึกษาเป็นแบบหลักสูตร Non degree แบบโมดูล (Modular System) เป็นวิชาชีพธุรกิจสุขภาพ ประกอบไปด้วยองค์ความรู้และทักษะการปฏิบัติงานด้านการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) ที่สร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ทักษะในการประกอบวิชาชีพด้านโภชนาศาสตร์และการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพผู้สูงอายุ แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การนำเทคโนโลยีประยุกต์ใช้กับการประกอบวิชาชีพด้านโภชนาศาสตร์และการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพผู้สูงอายุและการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้ โดยมุ่งเน้นคุณลักษณะ ทักษะ ความรู้ ความสามารถ และการปฏิบัติงานได้จริงของผู้เรียน เน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนให้ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและความต้องการของประเทศ โดยบูรณาการศาสตร์และสาขาวิชาตามความถนัดและความต้องการประกอบอาชีพของผู้เรียน เพื่อตอบสนองความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารและการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพในยุคปัจจุบัน และรองรับการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้นอนาคตจากการเข้ามาของเทคโนโลยีที่ทันสมัยมากขึ้น โดยเน้นการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ การนำเสนองานและการสร้างชิ้นงานควบคู่ไปกับการเรียนรู้แบบ Project-based learning (PBL) ซึ่งเป็นเส้นทางการเรียนรู้ (Learning Pathway) ที่มีพัฒนาการการจัดการเรียนการสอนแบบ Credential เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตผ่านระบบ FMS Life Long Learning ที่ผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้อย่างต่อเนื่องและ ยังเกิดความก้าวหน้าในอาชีพ Skill Ontology ของผู้เข้าอบรมด้วย

วันที่	เวลา	หัวข้อ	สถานที่	รูปแบบจัดการเรียนการสอน
1 มิ.ย.67	8.30 – 12.00	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการพัฒนาผู้ประกอบการด้านธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business)	ห้องประชุม วิทยาการ จัดการ	ปฐมนิเทศ บรรยายหลักการพัฒนาผู้ประกอบการด้านธุรกิจสุขภาพที่เน้นอัตลักษณ์ท้องถิ่น และอภิปรายในชั้นเรียน แลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ ความสนใจเป็นผู้ประกอบการธุรกิจสุขภาพ
	13.00-16.30	ฝึกปฏิบัติการออกแบบการดูแลสุขภาพแบบบูรณาการเพื่อความผาสุก (well-being) ของวัยสูงอายุ ในธุรกิจด้านสุขภาพ	ห้องประชุม วิทยาการ จัดการ	แบ่งกลุ่มย่อย โดยมีอาจารย์ประจำกลุ่ม - ฝึกปฏิบัติออกแบบฯ อภิปรายกลุ่มย่อย - นำเสนอ โดยใช้ฟลิปชาร์ตประกอบ - ทีมอาจารย์ผู้สอนและสมาชิกผู้อบรมให้ข้อคิดเห็น เสนอแนะ
2 มิ.ย.67	8.30-12.00	หลักโภชนาศาสตร์ การออกแบบเมนูอาหาร และเครื่องดื่ม โดยสร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่น เพื่อสุขภาพ ผู้สูงอายุ	ห้องประชุม วิทยาการ จัดการ	- บรรยายแบบมีส่วนร่วม ประกอบสื่อ PowerPoint, ธงโฆษณาการ แหล่งข้อมูลอาหารเพื่อสุขภาพผู้สูงอายุจาก website กรมอนามัย และ web อื่น ที่น่าเชื่อถือ application ออกแบบอาหาร เครื่องดื่ม ตัวอย่างธุรกิจจาก website และภาพ ตัวอย่างกลุ่มลูกค้า และข้อคิดข้อคิดเห็นจากลูกค้า - ผู้อบรมวาดภาพ บริการตามหัวข้อที่เรียนเป็นรายคน แบบ Story telling - อาจารย์เลือกผลงานที่ออกแบบฯ เจ้าของผลงาน เล่าเรื่องราว ที่มา หลักการแนวคิด

วันที่	เวลา	หัวข้อ	สถานที่	รูปแบบจัดการเรียนการสอน
				จากภาพ อาจารย์ สมาชิกผู้อบรมสอบถาม แลกเปลี่ยนจุดเด่น
	13.00-16.30	ฝึกปฏิบัติออกแบบเมนูอาหาร และ เครื่องดื่ม โดยสร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่น เพื่อสุขภาพผู้สูงอายุ	ห้องประชุม วิทยาการ จัดการ	แบ่งกลุ่มย่อย โดยมีอาจารย์ประจำกลุ่ม - ฝึกปฏิบัติออกแบบฯ อภิปรายกลุ่มย่อย - นำเสนอ โดยใช้ฟลิปชาร์ตประกอบ - ทีมอาจารย์ผู้สอนและสมาชิกผู้อบรมให้ ข้อคิดเห็น เสนอแนะ - สื่อการสอน คือ 1) ตัวอย่างอาหาร ส่วนประกอบ ผัก พื้นบ้าน และเครื่องดื่ม โดยสร้างอัตลักษณ์ ท้องถิ่น เพื่อสุขภาพผู้สูงอายุ: แกงขี้เหล็กป่า ยำยอดมะพร้าว และตัวอย่างอาหาร เครื่องดื่มสมุนไพรที่ผู้อบรมนำมาร่วม และ แลกเปลี่ยนในห้องเรียน 2) หนังสือเกี่ยวกับสมุนไพร อาหารเป็นยา เช่น อาหาร เครื่องดื่ม ตามท้องถิ่น ตาม 4 ภาคของไทย ให้ผู้อบรมใช้ค้นคว้า ประกอบการฝึกปฏิบัติในห้องเรียน และยืม ไปศึกษาเพิ่มเติมได้ตลอดช่วงการอบรม 3) อุปกรณ์ที่ใช้ เช่น ภาชนะ คือ จาน ถาด ใส่/จัดอาหาร แก้ว ช้อน ช้อนตวง ถ้วยตวง ทัพพี ที่คีบอาหาร ถุงมือจับอาหาร หมวกคลุมผม ผ้ากันเปื้อน
7 มิ.ย.67	8.30-12.00	อาหารสำหรับผู้มีปัญหาการบดเคี้ยว รับกลืน รับประทานอาหาร	ห้องประชุม วิทยาการ จัดการ	-บรรยายเกี่ยวกับข้อจำกัด ปัญหาของผู้ที่มี ปัญหาการบดเคี้ยว รับกลืน รับประทานอาหาร -แบ่งกลุ่มย่อย 4 กลุ่ม กลุ่มละประมาณ 10-12 คน เรียนรู้แบบฐานจำนวน 4 ฐาน โดยมีอาจารย์ประจำฐานให้ข้อมูลคือ อาหาร ของผู้ที่มีปัญหาการกลืน การบดเคี้ยว การ รับกลืน การรับประทานอาหาร
	13.00-16.30	อาหารสำหรับผู้มีปัญหาการบดเคี้ยว รับกลืน รับประทานอาหาร	ห้องประชุม วิทยาการ จัดการ	-บรรยายและสาธิตการนวดบำบัดกล้ามเนื้อ ไบโหน้า กราม ลำคอสำหรับผู้ที่มีปัญหาบด เคี้ยว รับกลืน รับประทานอาหาร เพื่อกระตุ้นการ รับประทานอาหารได้มากขึ้น -ฝึกปฏิบัตินวดบำบัดสำหรับผู้ที่มีปัญหาบด เคี้ยว รับกลืน รับประทานอาหาร รายบุคคล โดยมี อาจารย์ประจำกลุ่ม ให้ข้อแนะและ ประเมินการฝึกปฏิบัติ

วันที่	เวลา	หัวข้อ	สถานที่	รูปแบบจัดการเรียนการสอน
8 มิ.ย.67	8.30-16.30	ฝึกปฏิบัติจัดทำอาหารสำหรับผู้มี ปัญหาการบดเคี้ยว รับกลืน รับประทานอาหาร กลืน	ห้องประชุม วิทยาการ จัดการ	-แบ่งกลุ่มย่อย 4 กลุ่ม กลุ่มละประมาณ 10-12 คน โดยมีอาจารย์ประจำกลุ่ม 1) ทดลองรับประทานอาหารตัวอย่าง ที่เหมาะสมกับผู้ที่มีปัญหาดังกล่าว เพื่อให้ เข้าใจและมีประสบการณ์ในการรับประทานอาหาร อาหารสำหรับผู้มีปัญหากการบดเคี้ยว รับกลืน รับประทานอาหาร กลืน 2) ผู้อบรมร่วมวิเคราะห์ และออกแบบ เมนูอาหารที่เป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่น สำหรับผู้ ที่มีปัญหาดังกล่าว 3) นำเสนอเมนูอาหาร โดยใช้ฟลิปชาร์ต ประกอบ 4) ทีมอาจารย์ผู้สอนและสมาชิกผู้อบรมให้ ข้อคิดเห็น เสนอแนะ - สื่อการสอน คือ อาหารประเภทต่างๆที่ เหมาะสมกับผู้ที่มีปัญหากการบดเคี้ยว รับ กลืน รับประทานอาหาร กลืน เช่น ไข่ เจลลี่ นม น้ำ ผลไม้ ขนมนึ่ง พุดดิ้งนมสด โยเกิร์ต เป็นต้น สำหรับให้ผู้อบรมลองชิม สัมผัสเพื่อให้รู้สึก ถึงรายละเอียดของอาหารแล้วนำไปประยุกต์ ในกิจกรรม ออกแบบเมนูอาหารสำหรับผู้มี ปัญหากการบดเคี้ยว รับกลืน รับประทานอาหาร กลืน
15 มิ.ย.67	8.30-16.30	ฝึกปฏิบัติจัดเมนูอาหารสมุนไพรให้ สอดคล้องกับภาวะสุขภาพผู้สูงอายุ	ห้องประชุม วิทยาการ จัดการ	แบ่งกลุ่มย่อย 4 กลุ่ม กลุ่มละประมาณ 10-12 คน โดยมีอาจารย์ประจำกลุ่ม ใช้กลุ่ม เดิมตลอดช่วงฝึกปฏิบัติออกแบบเมนู และ กลุ่มช่วยกัน ปรับปรุง เพิ่มเติม ตาม ข้อคิดเห็น และข้อเสนอแนะจากการฝึกแต่ ละครึ่ง จนได้เมนูอาหาร เครื่องดื่มฯ พร้อม สูตร ส่วนประกอบ วัตถุดิบที่ใช้ ของกลุ่มที่ จะปรุงในวันฝึกปฏิบัติประกอบอาหารใน ห้องเรียน และประกอบอาหารในห้องครัว คณะคหกรรม - ฝึกปฏิบัติ 1) cooking class ที่ไม่ต้องใช้ เตา โดย อาจารย์เตรียมส่วนประกอบ เครื่องปรุง ไว้ไว้ในห้องเรียน แต่ละกลุ่ม ประกอบอาหารตามเมนูเอง 2) จัดเมนูอาหาร ขนมหอย ให้น่าสนใจ สื่ออัตลักษณ์ท้องถิ่น อภิปรายในกลุ่มย่อย และนำเสนอ - นำเสนอ โดยใช้ฟลิปชาร์ตประกอบ

วันที่	เวลา	หัวข้อ	สถานที่	รูปแบบจัดการเรียนการสอน
				- ทีมอาจารย์ผู้สอนและสมาชิกผู้อบรมให้ข้อคิดเห็น เสนอแนะ - สมาชิกกลุ่มร่วมกันสรุปผลงานตามข้อคิดเห็นเพื่อใช้เป็นโจทย์ฝึกปฏิบัติครั้งต่อไป - สื่อการสอน คือ ขนมหั้วไทย ใบตอง สำหรับกิจกรรมจัด ออกแบบ ตกแต่ง ออกแบบ cooking class and decorate สำหรับนักท่องเที่ยว
16 มิ.ย.67	8.30-16.30	ฝึกปฏิบัติจัดเมนูอาหารสมุนไพรให้สอดคล้องกับภาวะสุขภาพสุขภาพผู้สูงอายุ (ต่อ)	ห้องประชุม วิทยาการ จัดการ	แบ่งกลุ่มย่อย ฝึกปฏิบัติโดยมีอาจารย์ประจำกลุ่ม - ฝึกปฏิบัติออกแบบ อภิปรายกลุ่มย่อย - นำเสนอ โดยใช้ฟลิปชาร์ตประกอบ - ทีมอาจารย์ผู้สอนและสมาชิกผู้อบรมให้ข้อคิดเห็น เสนอแนะ
22 มิ.ย.67	8.30-12.00	เครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ ช่วยฟื้นฟูสุขภาพหลังนวด สปา	ห้องประชุม วิทยาการ จัดการ	แบ่งกลุ่มย่อย 4 กลุ่ม กลุ่มละประมาณ 10-12 คน โดยมีอาจารย์ประจำกลุ่ม - ฝึกปฏิบัติออกแบบฯ อภิปรายในกลุ่มย่อย - นำเสนอ โดยใช้ฟลิปชาร์ตประกอบ - ทีมอาจารย์ผู้สอนและสมาชิกผู้อบรมให้ข้อคิดเห็น เสนอแนะ
	13.00-16.30	เครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ ช่วยฟื้นฟูสุขภาพหลังนวด สปา : กรณีศึกษา		
23 มิ.ย.67	8.30-12.00	การจัดอาหารที่เหมาะสมกับโรคประจำตัว ได้แก่ โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคไต โรคหัวใจ โรคตับ โรคมะเร็ง	ห้องประชุม วิทยาการ จัดการ	บรรยายเกี่ยวกับความสำคัญของการจัดอาหารที่เหมาะสมกับผู้ที่มีโรคประจำตัวแล้วแบ่งกลุ่มย่อย ฝึกปฏิบัติโดยมีอาจารย์ประจำกลุ่ม -วิเคราะห์เมนูตัวอย่างที่จัดให้กับบุคคลที่ต้องควบคุมปริมาณสารอาหารบางชนิดเพื่อการป้องกันภาวะแทรกซ้อนโรค เบาหวาน ความดันโลหิตสูง ไตวายเรื้อรัง โรคหัวใจ โรคตับ โรคมะเร็ง - นำเสนอ ผลการวิเคราะห์ความเหมาะสมของเมนูอาหารโดยใช้ฟลิปชาร์ตประกอบเป็นกลุ่ม - ทีมอาจารย์ผู้สอนและสมาชิกผู้อบรมให้ข้อคิดเห็น เสนอแนะ
	13.00-16.30			

วันที่	เวลา	หัวข้อ	สถานที่	รูปแบบจัดการเรียนการสอน
29 มิ.ย.67	8.30–12.00	ฝึกปฏิบัติออกแบบอาหารที่เหมาะสมกับโรค ได้แก่ โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิตสูง โรคไต โรคหัวใจ โรคตับ โรคมะเร็ง	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	แบ่งกลุ่มย่อย ฝึกปฏิบัติโดยมีอาจารย์ประจำกลุ่ม - ประยุกต์ความรู้มาออกแบบเมนูอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสม ป้องกันภาวะแทรกซ้อนโรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง ไตวาย เรื้อรัง โรคหัวใจ โรคตับ โรคมะเร็ง กลุ่มละ 2 เมนู คือ อาหาร 1 เมนู เครื่องดื่ม 1 เมนู - นำเสนอ เมนูอาหารโดยใช้ฟลิปชาร์ตประกอบเป็นกลุ่ม - ทีมอาจารย์ผู้สอนและสมาชิกผู้อบรมให้ข้อคิดเห็น เสนอแนะ
	13.00-16.30			
30 มิ.ย.67	8.30–12.00	ฝึกปฏิบัติและประกวดการประกอบอาหารสมุนไพร เครื่องดื่มสมุนไพร อาหารสำหรับผู้มีโรคประจำตัว อาหารผู้ที่มีปัญหาการบดเคี้ยวการกลืน รับกลืน รับประทาน กลืน	ห้องปฏิบัติการอาหาร (สาขาคหกรรมศาสตร์)	- ฝึกปฏิบัติ cooking class and decoration แบ่งกลุ่มทำอาหารประกอบอาหารในห้องครัวสำหรับเรียนรู้จริง - แต่ละกลุ่มใช้เมนูอาหาร เครื่องดื่มที่พัฒนาไว้ กลุ่มละ 3 เมนู ได้แก่ เมนูอาหารสมุนไพรเพื่อสุขภาพ เครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ และเมนูอาหารที่เหมาะสมกับผู้ที่มีปัญหาเคี้ยว บด กลืน หรือมีโรคประจำตัว มาทำจริง ตามเวลาที่กำหนด ทีมอาจารย์สังเกตการปฏิบัติ สอบถามกระตุ้นตามเป้าหมายการฝึก - จัดแสดงผลงานอาหาร เครื่องดื่มพร้อมกัน โดยตัวแทนกลุ่มและสมาชิกกลุ่มนำเสนอเมนู ประโยชน์ ส่วนประกอบ/วัตถุดิบ สรรพคุณ เทคนิคการปรุง - ร่วมกันรับประทานอาหารที่ออกแบบ ปรุง
	13.00-16.30			
6 ก.ค.67	8.30–12.00	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	- บรรยายแนวทางทดสอบสมรรถนะทางกายแก่ผู้รับบริการ การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพที่เหมาะสมสำหรับผู้สูงอายุ - กิจกรรมตรวจสุขภาพเบื้องต้น ทดสอบสมรรถนะทางกาย
	13.00-16.30	ฝึกปฏิบัติการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ		

วันที่	เวลา	หัวข้อ	สถานที่	รูปแบบจัดการเรียนการสอน
				(Physical Fitness Test) แก่ผู้อบรมและให้ฝึกแปลผลการทดสอบสมรรถนะทางกายของตนเอง เพื่อเป็นแนวทางออกแบบบริการสุขภาพแก่ผู้รับบริการ -ฝึกทักษะการออกกำลังกายโยคะเพื่อสุขภาพและปรับสมดุล เพื่อเป็นแนวทางการเลือกรูปแบบการออกกำลังกายสำหรับผู้สูงอายุและวัยอื่นๆ -แบ่งกลุ่มย่อย ฝึกปฏิบัติออกแบบบริการสุขภาพ -นำเสนอบริการสุขภาพ ส่งเสริมการออกกำลังกายรายกลุ่ม โดยมีอาจารย์และสมาชิกให้ข้อเสนอแนะ
7 ก.ค.67	8.30-12.00	การฟื้นฟูสมรรถนะทางกาย	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	-บรรยายเกี่ยวกับการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายในผู้ป่วยและผู้สูงอายุเพื่อเสริมความแข็งแรงของกล้ามเนื้อ การอักเสบของกล้ามเนื้อ ปัญหาสุขภาพในกลุ่ม office syndrome -ฝึกปฏิบัติการฟื้นฟูสมรรถนะทางกาย ปรับสรีระ และแก้อาการปวดหลังจากกลุ่ม office syndrome
	13.00-16.30	ฝึกการฟื้นฟูสมรรถนะทางกาย		
13 ก.ค.67	8.30-12.00	การปฐมพยาบาลเบื้องต้น อาการที่พบบ่อยระหว่างการนวด สปา ได้แก่ ภาวะขาดน้ำ เวียนศีรษะบ้านหมุน ตะคริว แผลพุพอง	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	บรรยายเกี่ยวกับการปฐมพยาบาลเบื้องต้นอาการที่พบบ่อย ในสถานประกอบการระหว่างการนวดสปา ได้แก่ ภาวะขาดน้ำ เวียนศีรษะบ้านหมุน ตะคริว แผลพุพอง กล้ามเนื้ออักเสบ อาการแพ้ ผื่นต่างๆ การช่วยชีวิตเบื้องต้น (CPR)
	13.00-16.30	การช่วยชีวิตเบื้องต้น CPR		
14 ก.ค.67	8.30-12.00	ฝึกปฏิบัติ การปฐมพยาบาลเบื้องต้น อาการที่พบบ่อยระหว่างการนวด สปา ได้แก่ ภาวะขาดน้ำ เวียนศีรษะบ้านหมุน ตะคริว แผลพุพอง ฯลฯ	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	-แบ่งกลุ่มย่อย 5 กลุ่ม -ฝึกปฏิบัติการปฐมพยาบาลโดยมีอาจารย์ประจำกลุ่ม จำนวน 5 ท่าน 1) อ่อนเพลีย ขาดน้ำ ,โรคลมร้อน หรือ Heatstroke, หายใจหอบ 2) दुแลแผลสด แผลไฟไหม้ 3) การปฐมพยาบาลข้อเคล็ด การตามข้อครว การเคลื่อนย้ายผู้ป่วย 4) ผื่นแพ้สมุนไพร ผลิตภัณฑ์ต่างๆ ลมชัก ตะคริว
	13.00-16.30	ฝึกปฏิบัติการช่วยชีวิตเบื้องต้น CPR		

วันที่	เวลา	หัวข้อ	สถานที่	รูปแบบจัดการเรียนการสอน
				5) ฝึกปฏิบัติการช่วยชีวิตเบื้องต้น (CPR)
3 ส.ค.67	8.30-12.00	การจัดการอารรมณ์ และจิตปัญญาศึกษา	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	-บรรยาย จิตตปัญญา การจัดการ อารรมณ์ การประยุกต์ใช้ในบริการ และบรรยายสุนทรียสนทนา -ฝึกปฏิบัติการฟังผ่านกิจกรรมเล่า เรื่องวัยเยาว์ ฝึกการคิดใคร่ครวญผ่าน กิจกรรมวาดรูปฝึกวิเคราะห์เข้าใจ ผู้อื่นผ่านกิจกรรมสัตว์สี่ทิศ -แบ่งกลุ่มออกแบบบริการดูแล สุขภาพจิต จัดการอารรมณ์ที่เหมาะสม สำหรับพนักงาน/ผู้ให้บริการ และ ผู้รับบริการในสถานประกอบการด้าน สุขภาพ
	13.00-16.30	ฝึกปฏิบัติการจัดการอารรมณ์และจิตปัญญา ศึกษา		
4 ส.ค.67	09.00-10.30	1.กายวิภาคศาสตร์และสรีรวิทยารนวด	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	บรรยายเกี่ยวกับกายวิภาคศาสตร์ สำหรับการนวด แนวทางการบูรณา การศิลปะวัฒนธรรมกับงานสปาใน การนวดเพื่อสุขภาพ
	10.30-12.00	2.ข้อห้ามข้อปฏิบัติ สำหรับการนวด		
	13.00-15.00	3.การบูรณาการศิลปะวัฒนธรรมกับงานสปาใน		
	15.00-17.00	การนวดเพื่อสุขภาพโดยใช้ศาสตร์ผสมทั้ง5 4.จรรยาบรรณสำหรับผู้ให้บริการนวด		
5 ส.ค.67	08.00-12.00	ฝึกปฏิบัติการนวดเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงวัย	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	ฝึกปฏิบัติการนวดเพื่อสุขภาพสำหรับ ผู้สูงวัยด้านการนวดแก้อาการและ นวดสครับเท้าเพื่อการผ่อนคลาย
	13.00-17.00	2 ห้อง 1.นวดแก้อาการสำหรับผู้สูงอายุ 2.นวดสครับเท้าเพื่อการผ่อนคลาย		
10 ส.ค.67	08.00-12.00	ฝึกปฏิบัติการนวดเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงวัย	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	ฝึกปฏิบัติการนวดเพื่อสุขภาพสำหรับ ผู้สูงวัยด้านการนวดแก้อาการและ นวดสครับเท้าเพื่อการผ่อนคลาย
	13.00-17.00	2 ห้อง 1.นวดแก้อาการสำหรับผู้สูงอายุ 2.นวดสครับเท้าเพื่อการผ่อนคลาย		
11 ส.ค.67	08.00-12.00	ฝึกปฏิบัติการนวดเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงวัย	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	ฝึกปฏิบัติการนวดเพื่อสุขภาพสำหรับ ผู้สูงวัยด้านการนวดแก้อาการและ นวดสครับเท้าเพื่อการผ่อนคลาย
	13.00-17.00	2 ห้อง 1.นวดแก้อาการสำหรับผู้สูงอายุ 2.นวดสครับเท้าเพื่อการผ่อนคลาย		
14 ส.ค.67	08.00-12.00	ฝึกปฏิบัติการนวดเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงวัย	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	ฝึกปฏิบัติการนวดเพื่อสุขภาพสำหรับ ผู้สูงวัยด้านการนวดแก้อาการและ นวดสครับเท้าเพื่อการผ่อนคลาย
	13.00-17.00	2 ห้อง 1. นวดแก้อาการสำหรับผู้สูงอายุ 2. นวดสครับเท้าเพื่อการผ่อนคลาย		
16 ส.ค.67	08.30-12.00	1.การทอ้งเทียวเชิงสุขภาพ 2.การพัฒนาและส่งเสริมการทอ้งเทียวเชิง สุขภาพ	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	บรรยายแนวคิดเกี่ยวกับการ ทอ้งเทียวเชิงสุขภาพ

วันที่	เวลา	หัวข้อ	สถานที่	รูปแบบจัดการเรียนการสอน
16 ส.ค.67	13.00-16.30	1. พฤติกรรมการท่องเที่ยวของนักท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ 2. กลยุทธ์การตลาดเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	บรรยายแนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรม การท่องเที่ยวและกลยุทธ์การตลาด เพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ
25 ส.ค.67	08.30-12.00	การวิเคราะห์และออกแบบธุรกิจใหม่สำหรับ ธุรกิจบริการสุขภาพ	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	บรรยายและฝึกปฏิบัติวิเคราะห์ ออกแบบธุรกิจด้วยเครื่องมือ
	13.00-16.30	การพัฒนาธุรกิจในรูปแบบธุรกิจเพื่อสังคม และการใช้แนวคิด BCG สำหรับทำแผน ธุรกิจสำหรับธุรกิจบริการสุขภาพ	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	Business Model Canvas (BMC) และแนวคิด BCG สำหรับทำแผน ธุรกิจ
31 ส.ค.67	08.30-16.30	การวางแผนการเงินและลงทุน พร้อมทั้งสิทธิ ประโยชน์ทางภาษีสำหรับธุรกิจ Wellness	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	บรรยายและฝึกปฏิบัติการใช้ โปรแกรม Excel ในการวางแผน การเงินการลงทุน
1 ก.ย.67	08.30-12.00	การวางแผนและจัดกิจกรรมส่งเสริมการ ท่องเที่ยวเชิงสุขภาพที่มีความต้องการพิเศษ	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	บรรยายและฝึกปฏิบัติการจัด กิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยว
	13.00-16.30	การวางแผนและจัดกิจกรรมส่งเสริมการ ท่องเที่ยวเชิงสุขภาพที่มีความต้องการพิเศษ	ห้องปฏิบัติการ คอมพิวเตอร์	
7 ก.ย.67	08.30-12.00	ทักษะการสื่อสารและเจรจาต่อรองทางธุรกิจ	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	บรรยายและฝึกปฏิบัติการการสื่อสาร และพัฒนาบุคลิกภาพ
	13.00-16.30	การพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการบริการที่เป็น เลิศ	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	
8 ก.ย.67	08.30-12.00	การเขียนและผลิตเนื้อหาในสื่อออนไลน์เพื่อ การสื่อสารการตลาด	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	บรรยายและฝึกปฏิบัติการเขียนและ ผลิตเนื้อหาในสื่อออนไลน์เพื่อการ สื่อสารการตลาด
	13.00-16.30	การผลิตเนื้อหาในสื่อออนไลน์เพื่อการ สื่อสารการตลาดสำหรับธุรกิจ	ห้องปฏิบัติการ คอมพิวเตอร์	
14 ก.ย.67	08.30-12.00	การสื่อสารตลาด และ เครื่องมือสื่อสารการตลาด	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	ฝึกปฏิบัติการเขียนและผลิตเนื้อหาใน สื่อออนไลน์เพื่อการสื่อสารการตลาด
	13.00-16.30	การสื่อสารตลาด และ เครื่องมือสื่อสารการตลาด	ห้องประชุม วิทยาการจัดการ	
15 ก.ย.67	08.30-12.00	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อการบริหาร จัดการธุรกิจ	ห้องปฏิบัติการ คอมพิวเตอร์	บรรยายและฝึกปฏิบัติการใช้ TikTok
	13.00-16.30	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อการบริหาร จัดการธุรกิจ	ห้องปฏิบัติการ คอมพิวเตอร์	
21 ก.ย.67	08.30-12.00	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อการบริหาร จัดการธุรกิจ	ห้องปฏิบัติการ คอมพิวเตอร์	บรรยายและฝึกปฏิบัติการใช้ Canva ในธุรกิจสุขภาพ
	13.00-16.30	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อการบริหาร จัดการธุรกิจ	ห้องปฏิบัติการ คอมพิวเตอร์	

วันที่	เวลา	หัวข้อ	สถานที่	รูปแบบจัดการเรียนการสอน
22ก.ย.67	08.30-16.30	กิจกรรมเสริมศักยภาพการเรียนรู้ด้านเพื่อสุขภาพ	ณ ศูนย์ส่งเสริมสุขภาพมิชชั่น จ.สระบุรี	ศึกษาดูงานและเข้ารับการอบรมด้านบริหารธุรกิจสุขภาพแบบยั่งยืนและเข้ารับการอบรมและฝึกปฏิบัติ Cooking Class
29 ก.ย. 67	8.30 – 16.00	นำเสนอโครงการการพัฒนาผู้ประกอบการด้านธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) ที่สร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	ห้องประชุมคณะวิทยาการจัดการ	นำเสนอโครงการ

*** ฝึกปฏิบัติการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) ที่สร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ

2.2 วิธีการวัดและประเมินผลการจัดการเรียนการสอนที่สามารถแสดงให้เห็นถึงทักษะและสมรรถนะที่ผู้เรียนได้รับเพิ่มเติม เมื่อจบการศึกษาจากหลักสูตรว่าผู้เรียนสามารถทำอะไรได้ ทำอะไรเป็น

- เมื่อจบการอบรมในหลักสูตรนี้ ผู้เข้ารับการอบรมจะสามารถ "ทำ" "คิด" และหรือ "มีคุณลักษณะ" ดังนี้

5.1 ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบวิชาชีพด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพด้วยการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการและจรรยาบรรณวิชาชีพ

5.2 ผู้เข้ารับการอบรมสามารถใช้องค์ความรู้ด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพสำหรับส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้

5.3 ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำเทคโนโลยีประยุกต์ใช้กับการประกอบวิชาชีพด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพและการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้

การพัฒนา PLOs ที่ระบุในข้อ 5 ผู้รับการอบรมจะต้องมีพัฒนาการเป็นลำดับขั้น

Program Learning Outcomes	ระบุขั้นพัฒนาการจากการเรียนรู้ของ Program Learning Outcomes ที่กำหนด (Sub-PLOs)	ระบุความสัมพันธ์ขั้นพัฒนาการของ Sub-PLOs	
		ลำดับขั้น (ขั้นที่)	ทำแยกแบบคู่ขนาน
PLO 1 มีทักษะการให้บริการด้านสุขภาพด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพด้วยการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการและจรรยาบรรณวิชาชีพ	SPLO 1.1 ประยุกต์ความรู้ทฤษฎีสู่การปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพอย่างเหมาะสม	1	แบบคู่ขนาน
	SPLO 1.2 ทักษะการเป็นผู้ให้บริการด้านสุขภาพที่มีคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ	2	แบบคู่ขนาน
	SPLO 1.3 ประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อให้บริการด้านสุขภาพตามความต้องการของผู้ใช้บริการ	3	แบบคู่ขนาน

Program Learning Outcomes	ระดับขั้นพัฒนาการจากการเรียนรู้ของ Program Learning Outcomes ที่ กำหนด (Sub-PLOs)	ระดับความสัมพันธ์ขั้นพัฒนาการของ Sub- PLOs	
		ลำดับขั้น (ขั้นที่)	ทำแยก แบบคู่ขนาน
PLO 2 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้าน ธุรกิจและเทคโนโลยีสำหรับธุรกิจ สุขภาพ (Wellness Business) เพื่อ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	SPLO 2.1 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านการ จัดการธุรกิจสุขภาพเพื่อส่งเสริมการ ท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	4	ทำแยก
	SPLO 2.2 ประยุกต์การใช้สื่อและ เครื่องมือสื่อสารการตลาดที่เป็นประโยชน์ ในการดำเนินงานทางการสื่อสารการตลาด ได้	5	ทำแยก
	SPLO 2.3 ทักษะการใช้โปรแกรมสำเร็จรูป สำหรับออกแบบสื่อดิจิทัลให้เหมาะสมกับ ธุรกิจสุขภาพได้อย่างสร้างสรรค์	6	ทำแยก

ผู้เข้ารับการอบรมต้อง "รู้ (Know)" และ "เข้าใจ (Understanding)" ทักษะ (Skills) ที่ผู้เข้ารับการอบรม
ต้องฝึกจริยธรรม (Ethics) และลักษณะบุคคล (Character) ที่ผู้เข้ารับการอบรมต้องมีเพื่อให้เกิดพัฒนาการการ
เรียนรู้ตามที่ระบุในข้อ 6. ข้างต้น

พัฒนาการการเรียนรู้ของ PLO (SPLOs)	ความรู้ (K: Knowledge)	ทักษะ (S: Skills)	จริยธรรม (E: Ethics)	ลักษณะบุคคล (C: Character)
PLO 1 ให้บริการด้าน สุขภาพด้านโภชนาการ และการฟื้นฟูสมรรถนะ ทางกายเพื่อการเสริมสร้าง สุขภาพด้วยการใช้ ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ ของท้องถิ่นเพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ได้อย่างถูกต้องตามหลัก วิชาการและจรรยาบรรณ วิชาชีพ SPLO 1.1 ประยุกต์ ความรู้ทฤษฎีสู่การ ปฏิบัติงานด้านโภชนาการ และการฟื้นฟูสมรรถนะ ทางกายเพื่อการเสริมสร้าง สุขภาพอย่างเหมาะสม	องค์ความรู้ด้าน โภชนาการและการ ฟื้นฟูสมรรถนะทาง กายเพื่อการเสริมสร้าง สุขภาพ	ทักษะในการบูรณา การและประยุกต์ใช้ ผลิตภัณฑ์ที่เป็น อัตลักษณ์ของท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมการ ท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ได้อย่างถูกต้องตาม หลักวิชาการและความ ต้องการของ ผู้ให้บริการได้	มีการให้บริการด้าน สุขภาพด้าน โภชนาการและการ ฟื้นฟูสมรรถนะทาง กายเพื่อการ เสริมสร้างสุขภาพได้ อย่างถูกต้องตาม หลักวิชาการและ จรรยาบรรณวิชาชีพ	แสดงออกถึงการ เป็นผู้ให้บริการด้าน สุขภาพด้าน โภชนาการและการ ฟื้นฟูสมรรถนะทาง กายเพื่อการ เสริมสร้างสุขภาพที่ มีทัศนคติที่ดีและ บุคลิกภาพที่ เหมาะสม

พัฒนาการเรียนรูของ PLO (SPLOs)	ความรู้ (K: Knowledge)	ทักษะ (S: Skills)	จริยธรรม (E: Ethics)	ลักษณะบุคคล (C: Character)
PLO 1.2 ทักษะการเป็นผู้ให้บริการด้านสุขภาพที่มีคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ	องค์ความรู้เกี่ยวกับจิตวิทยาและการพัฒนาบุคลิกภาพ ทักษะการสื่อสาร กฎหมาย และจรรยาบรรณสำหรับผู้ประกอบการสุขภาพ	ทักษะการเป็นผู้ให้บริการด้านสุขภาพที่มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ	การเป็นผู้ให้บริการด้านสุขภาพที่มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ	แสดงออกถึงการเป็นผู้ให้บริการด้านสุขภาพที่มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ
PLO 1.3 ประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อให้บริการด้านสุขภาพตามความต้องการของผู้ใช้บริการ	องค์ความรู้เกี่ยวกับด้านโภชนาการที่เกี่ยวข้องกับอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่นำมาประยุกต์ใช้กับทรัพยากรที่มีในท้องถิ่นเพื่อให้บริการด้านสุขภาพ	ประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อให้บริการด้านสุขภาพตามความต้องการของผู้ใช้บริการ	แสดงออกถึงการเป็นผู้ให้บริการด้านสุขภาพที่สามารถนำเสนออัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อให้บริการด้านสุขภาพได้อย่างสร้างสรรค์	
PLO 2 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านธุรกิจและเทคโนโลยีสำหรับธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ PLO 2.1 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านการจัดการธุรกิจสุขภาพเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	องค์ความรู้ด้านการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจเพื่อสุขภาพเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การวางแผน และจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	การบูรณาการและประยุกต์ใช้ทักษะด้านการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจเพื่อสุขภาพเพื่อจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	แสดงออกถึงการเป็นผู้ให้บริการด้านการจัดการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ และจรรยาบรรณวิชาชีพ	มีทักษะความเป็นผู้ประกอบการหรือผู้นำในการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ
PLO 2.2 ประยุกต์การใช้สื่อและเครื่องมือสื่อสารการตลาดที่เป็นประโยชน์ในการดำเนินงานทางการสื่อสารการตลาดได้	ความรู้ด้านเทคโนโลยี, เครื่องมือสื่อสารทางการตลาด	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยี สื่อเครื่องมือสื่อสารสำหรับธุรกิจสุขภาพ และผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่น	ใช้เทคโนโลยี สื่อและเครื่องมือสื่อสารการตลาดได้อย่างสร้างสรรค์ และมีคุณธรรม จริยธรรม	มีทักษะการใช้เครื่องมือสื่อสารการตลาดอย่างเหมาะสม
SPLO 2.3 ทักษะการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับออกแบบสื่อดิจิทัลให้เหมาะสมกับธุรกิจสุขภาพได้อย่างสร้างสรรค์	ความรู้เกี่ยวกับโปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับออกแบบสื่อดิจิทัล	ทักษะการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับออกแบบสื่อดิจิทัล	ใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับออกแบบสื่อดิจิทัลได้อย่างสร้างสรรค์ และมีคุณธรรม จริยธรรม	ทักษะการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับออกแบบสื่อดิจิทัลอย่างสร้างสรรค์

2.3 ประเมินประสิทธิภาพของการดำเนินการจัดการเรียนการสอน วิธีการวัด (Assessment)
ความสามารถ และหรือ ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่กำหนด

พัฒนาการการเรียนรู้ของ PLO (SPLOs)	Performance Tasks: Through what authentic performance tasks will learner demonstrate the desired SPLOs?	By what criteria will SPLOs be judged?
SPLO 1.1 ประยุกต์ความรู้ทฤษฎีสู่การปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อเสริมสร้างสุขภาพอย่างเหมาะสม	ทักษะในการบูรณาการและประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการและความต้องการของผู้ใช้บริการได้	แบบทดสอบ, แบบบันทึกการปฏิบัติและการทดสอบปฏิบัติการ
SPLO 1.2 ทักษะการเป็นผู้ให้บริการด้านสุขภาพที่มีคุณธรรม จริยธรรม และจรรยาบรรณวิชาชีพ	ทักษะการเป็นผู้ให้บริการด้านสุขภาพที่มีคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ	แบบทดสอบ, แบบบันทึกการปฏิบัติ
SPLO 1.3 ประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อให้บริการด้านสุขภาพตามความต้องการของผู้ใช้บริการ	ประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อให้บริการด้านสุขภาพตามความต้องการของผู้ใช้บริการ	แบบทดสอบ, แบบบันทึกการปฏิบัติ
SPLO 2.1 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านการจัดการธุรกิจสุขภาพเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	การบูรณาการและประยุกต์ใช้ทักษะด้านการเป็นผู้ประกอบการธุรกิจเพื่อสุขภาพเพื่อจัดกิจกรรมส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	แบบทดสอบ, แบบบันทึกการปฏิบัติ
SPLO 2.2 ประยุกต์การใช้สื่อและเครื่องมือสื่อสารการตลาดที่เป็นประโยชน์ในการดำเนินงานทางการสื่อสารการตลาดได้	การประยุกต์ใช้เทคโนโลยี สื่อ เครื่องมือสื่อสารสำหรับธุรกิจสุขภาพ และผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่น	แบบทดสอบ, แบบบันทึกการปฏิบัติ
SPLO 2.3 ทักษะการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับออกแบบสื่อดิจิทัลให้เหมาะสมกับธุรกิจสุขภาพได้อย่างสร้างสรรค์	ทักษะการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับออกแบบสื่อดิจิทัล	แบบทดสอบและการประเมินจากชิ้นงานด้วยแบบประเมินผลงาน

2.4 แสดงผลสัมฤทธิ์ในการดำเนินการจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรตามผลลัพธ์การเรียนรู้ที่ได้ระบุไว้

ผลลัพธ์การเรียนรู้ที่คาดหวัง (PLOs และ SPLOs)	ผลสัมฤทธิ์ในการดำเนินการ จัดการเรียนการสอน
PLO 1 ให้บริการด้านสุขภาพด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อเสริมสร้างสุขภาพด้วยการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการและจรรยาบรรณวิชาชีพ	
SPLO 1.1 ประยุกต์ความรู้ทฤษฎีสู่การปฏิบัติงานด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อเสริมสร้างสุขภาพอย่างเหมาะสม	ผู้เรียนผ่านการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติกิจกรรมการออกแบบเมนูอาหารเพื่อสุขภาพและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายในผู้สูงอายุ ผู้มีโรคประจำตัว โดยมีคะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75
SPLO 1.2 ทักษะการเป็นผู้ให้บริการด้านสุขภาพที่มีคุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ	ผู้เรียนผ่านการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติการให้บริการด้วยใจ คำนึงถึงจริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ โดยมีคะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75
PLO 1.3 ประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อให้บริการด้านสุขภาพตามความต้องการของผู้ใช้บริการ	ผู้เรียนผ่านการทดสอบภาคทฤษฎีและผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมออกแบบอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพที่เป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่น โดยมีคะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75
PLO 2 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านธุรกิจและเทคโนโลยีสำหรับธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	
SPLO 2.1 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านการจัดการธุรกิจสุขภาพเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	ผู้เรียนผ่านการทดสอบภาคทฤษฎีและผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมการจัดการธุรกิจสุขภาพท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ โดยมีคะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75
SPLO 2.2 ประยุกต์การใช้สื่อและเครื่องมือสื่อสารการตลาดที่เป็นประโยชน์ในการดำเนินงานทางการสื่อสารการตลาดได้	ผู้เรียนผ่านการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติด้านการประยุกต์ใช้สื่อและเครื่องมือสื่อสารการตลาด โดยมีคะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75
SPLO 2.3 ทักษะการใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับออกแบบสื่อดิจิทัลให้เหมาะสมกับธุรกิจสุขภาพได้อย่างสร้างสรรค์	ผู้เรียนผ่านการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติโดยมีคะแนนไม่ต่ำกว่าร้อยละ 75

ลำดับ	รายชื่อ	เกณฑ์การประเมิน							รวม คะแนน (เต็ม 100 คะแนน)	ผล ประเมิน (ผ่าน ร้อยละ 70)
		พยาบาล			ถ่วง น้ำหนัก 50%	วิทยาการจัดการ		ถ่วง น้ำหนัก 50%		
		โภชนา ศาสตร์ ตามอัต ลักษณ์ ท้องถิ่น	การออก กำลังกาย และฟื้นฟู สมรรถนะ ทางกาย	การดูแล สุขภาพจิต และการ จัดการ ความ เครียด		ศาสตร์ วิทยาการ จัดการ เพื่อธุรกิจ สุขภาพ	แผนธุรกิจ และ ประยุกต์ใช้ เทคโนโลยี เพื่อธุรกิจ สุขภาพ			
1	นางสาวสุรีย์พร นามศิริพงศ์พันธ์	9.18	9.6	9.5	47.13	10	9.33	48.33	95.46	ผ่าน
2	นางสาวหทัยรัตน์ สร้อยสละ	9.53	9.2	9.5	47.05	10	9.33	48.33	95.38	ผ่าน
3	นางธัญญรัตน์ ขยตม์พงศ์	9.36	9.6	9	46.60	10	9.33	48.33	94.93	ผ่าน
4	นายวรศักดิ์ คำชู	9.46	9.47	9	46.55	10	9.33	48.33	94.88	ผ่าน
5	นางชลธิชา ภาคกลาง	9.1	9.73	9	46.38	10	9.33	48.33	94.71	ผ่าน
6	นายอดิสร จิวสะ	9.28	10	8.5	46.30	10	9.33	48.33	94.63	ผ่าน
7	นางสาวสุภาวดี จันชนะ	9.35	9.2	9	45.92	10	9.33	48.33	94.24	ผ่าน
8	นางสาวกนกรัตน์ บุญสถิตย์	8.99	9.47	9.03	45.82	10	9.17	47.93	93.74	ผ่าน
9	พันตรีหญิง เรณูภา จักรโนวัน	9.53	9.73	8.03	45.48	10	9.33	48.33	93.81	ผ่าน
10	นางสาวจรัสศรี คาระวิวัฒนา	9.17	9.6	8.5	45.45	10	9.33	48.33	93.78	ผ่าน
11	นางวิสา มณีวรรณ	9.36	10	8.03	45.65	10	9.17	47.93	93.58	ผ่าน
12	นายสุภัช รัชตะอนันต์	9.36	9.47	8.53	45.60	10	9.17	47.93	93.53	ผ่าน
13	นางกมลนิตย์ สวนสวัสดิ์	8.92	9.73	8.5	45.25	10	9.33	48.33	93.58	ผ่าน
14	นางสาวนันทน์ลิน เข้มประสิทธิ์	8.01	9.6	9.5	45.18	10	9.33	48.33	93.51	ผ่าน
15	นางสาวณสิกาญจน์ สิทธิฐานพงศ์	8.44	10	8.5	44.90	10	9.33	48.33	93.23	ผ่าน
16	นางสายสุนี อินโหมหมื่นไวย	8.92	9.47	8.5	44.82	10	9.33	48.33	93.14	ผ่าน
17	นางสาวพัชรี มั่นแป้น	9.17	10	7.53	44.50	10	9.33	48.33	92.83	ผ่าน
18	นายธีรภัฏติ ชำนาญจิตร	9.46	7.6	9.5	44.27	10	9.33	48.33	92.59	ผ่าน
19	นางเพชรภรณ์ พกกลาง	8.81	9.6	8.03	44.07	10	9.17	47.93	91.99	ผ่าน
20	นางดวงเดือน นิธิธนาไพศาล	8.09	9.6	8.5	43.65	10	9.33	48.33	91.98	ผ่าน
21	นางสาวเอมวิกา บุญทศ	8.01	10	8	43.35	10	8.83	47.08	90.43	ผ่าน
22	นางสาวพีรอัจฉริยา ศิริ	8.81	9.2	8	43.35	10	7.67	44.18	87.53	ผ่าน
23	นางรวิณห์นิภา ภักดี	9.1	9.73	8.5	45.55	10	6.33	40.83	86.38	ผ่าน
24	นางสาวกชกร จันรอด	9.17	8.27	8.03	42.45	10	7.33	43.33	85.78	ผ่าน
25	นางปณณช นน่อุดม	8.37	8.53	8.03	41.55	10	7.67	44.18	85.73	ผ่าน
26	นางสาวศรีตระกูล สอนกล้า	8.63	9.2	8	43.05	10	6.67	41.68	84.73	ผ่าน
27	นางสาวนัฏฐ์รัตน์ ไพศาลธนกุล	8.99	9.6	9.5	46.82	10	4.33	35.83	82.64	ผ่าน
28	นางสาวศศธรณ์ กาญจนพิสุทธิกุล	8.74	8	8.5	42.07	10	6.67	41.68	83.74	ผ่าน
29	นางสุภาภรณ์ สกีน	8.19	9.73	9	44.87	5	9.33	35.83	80.69	ผ่าน
30	นางสาวณัฐชา จันทบุตร	8.01	9.2	8	42.02	10	6	40.00	82.02	ผ่าน
31	นางสาวจินตนา เหลาฉลาด	8.81	8.8	8	42.68	10	5	37.50	80.18	ผ่าน
32	นายอัคริยะ ศรีมณี	8.99	10	7.03	43.37	5	9.33	35.83	79.19	ผ่าน
33	นางสาวพิมพ์ประภา ขอมสระน้อย	8.19	8.53	8	41.20	5	9.33	35.83	77.03	ผ่าน
34	นายนคร กุลคำธร	8.01	5	8.5	35.85	10	7	42.50	78.35	ผ่าน
35	นางสาวณัฐภรณ์ เกียรติภูมิกุลจิร	8.37	4.47	7.53	33.95	10	8	45.00	78.95	ผ่าน
36	นางสาวรจันท์ ท้าวหาญ	7.46	3	9.5	33.27	10	8.33	45.83	79.09	ผ่าน
37	นายมนตรี จริงสันเทียะ	8.01	5.47	5	30.80	10	9.33	48.33	79.13	ผ่าน
38	นางสาวจุฑาลักษณ์ ขอเสริมกลาง	8.99	5.73	5	32.87	10	8	45.00	77.87	ผ่าน
39	นางณชนก ประยงค์	8.19	6	5	31.98	10	8.33	45.83	77.81	ผ่าน
40	นายยศภพ ไชยพงศ์สุปรีดี	8.19	6	5	31.98	9	9.33	45.83	77.81	ผ่าน

ลำดับ	รายชื่อ	เกณฑ์การประเมิน							รวมคะแนน (เต็ม 100 คะแนน)	ผลประเมิน (ผ่านร้อยละ 70)
		พยาบาล			ถ่วงน้ำหนัก 50%	วิทยาการจัดการ		ถ่วงน้ำหนัก 50%		
		โภชนาศาสตร์ตามอัตลักษณ์ท้องถิ่น	การออกกำลังกายและฟื้นฟูสมรรถนะทางกาย	การดูแลสุขภาพจิตและการจัดการความเครียด		ศาสตร์วิทยาการจัดการเพื่อธุรกิจสุขภาพ	แผนธุรกิจและประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อธุรกิจสุขภาพ			
41	นางสาวพรธิดา รังคนานนท์	8.63	8	5	36.05	6.5	9.33	39.58	75.63	ผ่าน
42	นางสาวอัญชนาณิศา คำพิมูล	8.27	4.8	0	21.78	0	0	0.00	21.78	ไม่ผ่าน
43	นางจุฬาร คำพิมูล	7.9	0	0	13.17	0	3	7.50	20.67	ไม่ผ่าน
44	นางสาวธมนต์นัน โพธิ์มาตย์	0	0	0	0.00	0	0	0.00	0.00	ไม่ผ่าน
45	นางสาวลลิตตา เอมบุญลือ	0	0	0	0.00	0	0	0.00	0.00	ไม่ผ่าน

จากผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนตามผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เข้าอบรมสามารถอธิบายรายละเอียดเพิ่มเติมดังนี้

1. ผู้เข้าอบรมบางกลุ่มมาจากวิสาหกิจชุมชนเช่น กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสมุนไพรคนนาไพรคชนารี ซึ่งหลังอบรมได้นำความรู้ที่ได้ไปพัฒนาส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน โดยการเปิดให้บริการด้านการนวดเพื่อสุขภาพ พัฒนาศูนย์การเรียนรู้ผลิตภัณฑ์ และแปรรูปสมุนไพรเพื่อส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพด้วย



2. ออกบูธแสดงผลงานการพัฒนาอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพของบัณฑิตพันธุ์ใหม่ที่จัดโดยวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอัมพฤกษ์อำเภอนครราชสีมา ณ โกโก้ฟาร์ม ลำตะคลอง อ.สีคิ้ว ด้วยการนำผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาไปแสดงได้แก่ น้ำสลัดโรล สะเภาคนาไพร (ปลาลำน้ำมูล) ซอสมะขามโกโก้ ผัดหมี่โคราชโกโก้ ผลิตภัณฑ์ดูแลผิวมาร์คหน้าอวคาโดโกโก้ สูตรผิวใส ชัดผิว สบู่โกโก้ สเปรย์ผู้ชนะสิบทิศโกโก้เพื่อใช้ลดอาหารบวม ทำให้แผลแห้ง แก้ก้น แก้วปวดเมื่อย เป็นต้น ซึ่งมีการนำวัตถุดิบโกโก้มาประยุกต์ใช้ในการทำอาหารและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ โดยโกโก้อุดมด้วยโพลีฟีนอล สารอนุมูลอิสระลดการอักเสบซึ่งจะช่วยให้การไหลเวียนของเลือดดีขึ้น ลดความดันโลหิต ลดคอเลสเตอรอล และลดระดับน้ำตาลในเลือด และมีสารต่อต้านโรคหืด ช่วยให้อุดขยายออก ทำให้หายใจง่ายขึ้น

คล้ายและลดการอักเสบ อีกทั้ง การศึกษาส่วนประกอบของโกโก้พบว่าสารฟลาโวนอลในโกโก้ ช่วยปกป้องเซลล์จากความเสียหาย ต่อสู้กับการอักเสบ ยับยั้งการเติบโตของเซลล์ และช่วยป้องกันการแพร่กระจายของเซลล์มะเร็ง ได้จึงมีการนำโกโก้มาผสมสานกับผลิตภัณฑ์หรืออาหารของท้องถิ่นแบบเดิมเพื่อสร้างจุดขายให้มีความน่าสนใจมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ การแสดงผลงานยังมีการให้บริการนวดเพื่อสุขภาพสำหรับผู้เข้าร่วมกิจกรรมด้วย



3. ผู้เข้าอบรมส่วนใหญ่สามารถใช้ทักษะในการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) ด้วยการนำอัตลักษณ์ท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ในการออกแบบเมนูอาหารในร้านอาหาร การออกแบบผลิตภัณฑ์ในชุมชน ตลอดจนการให้บริการด้านการนวดเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ สามารถรู้วิธีการบริหารจัดการอื่นๆ ตลอดจนการเป็นวิทยากรให้ความรู้ด้านการออกแบบเมนูอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กับประชาชน หรือ ผู้ที่มาศึกษาดูงานยังกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เป็นต้น

4. ผู้เข้าอบรมได้เรียนรู้เชิงประสบการณ์ มีการนำเสนองานและการสร้างชิ้นงานควบคู่ไปกับการเรียนรู้แบบ Project-based learning (PBL) ซึ่งเป็นเส้นทางการเรียนรู้ (Learning Pathway) ที่มีพัฒนาการจัดการ

เรียนการสอนที่ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตผ่านระบบ FMS Life Long Learning ที่ผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้อย่างต่อเนื่องและ ได้รับเกียรติบัตรด้านการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) ที่สร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพที่มีจำนวนชั่วโมงในการดำเนินการ 285 ชม.ที่ออกโดยมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ยังได้รับเกียรติบัตร “หลักสูตรด้านดูแลสุขภาพผู้สูงอายุเบื้องต้นเพื่อความผาสุกของผู้สูงอายุ” รับรองโดยคณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมาเพื่อเป็นประสบการณ์ในการประกอบอาชีพในสถานประกอบการหรือสถานบริการเพื่อสุขภาพเพื่อนำไปประกอบอาชีพได้จริงซึ่งจะสอดคล้องกับเส้นทางความก้าวหน้าในอาชีพที่มีทักษะด้านการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) และได้รับเกียรติบัตรหลักสูตรนวดสปาเท้า คอบ่าไหล่เพื่อการผ่อนคลาย และนวดแก้อาการเบื้องต้นสำหรับผู้สูงวัยเพื่อใช้ประกอบเป็นประสบการณ์ในการให้บริการนวดเพื่อสุขภาพต่อไป

ตารางแสดงการบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ตาม PLO

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	บรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้					
		PLO 1 ให้บริการด้านสุขภาพด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพด้วยการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการและจรรยาบรรณวิชาชีพ				PLO 2 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านธุรกิจและเทคโนโลยีสำหรับธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	
		ออกแบบเมนูอาหาร เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	ออกแบบบริการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	ให้บริการด้านการนวดเพื่อการผ่อนคลาย/ นวดแก้อาการ/ ฟื้นฟูสมรรถนะทางกาย	วิทยาการให้ความรู้ด้านโภชนาการ/ ออกแบบอาหารผู้สูงอายุ/ ผู้ป่วยเฉพาะโรค การออกกำลังกาย/ การนวด	ศาสตร์วิทยาการจัดการเพื่อธุรกิจสุขภาพ	แผนธุรกิจและประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อธุรกิจสุขภาพ
1	นางสาวณสิกาญจน์ สิทธิฐานพงศ์	√	√	√	√	√	√
2	นายสุภัช รัชตะอนันต์	√	√	√	√	√	√
3	นายวรศักดิ์ คำชู	√	√	√	√	√	√
4	นายธีรภัฏติ ชำนาญจิตร	√	√	√	√	√	√
5	นางสาวกชกร จันรอด	√	√	√	√	√	√
6	นางปณยนุช แนนอุดม	√	√	√	√	√	√
7	นางเพชรภรณ์ พกกกลาง	√	√	√	√	√	√
8	พันตรีหญิง เรณูภา จักรโนวัน	√	√	√	√	√	√
9	นางสาวณัฐชา จันทบุตร	√	√	√	√	√	√
10	นางสาวเอมวิภา บุญทศ	√	√	√	√	√	√
11	นายนคร กุลคำธร	√	√	√	√	√	√

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	บรรลุลัพธ์การเรียนรู้					
		PLO 1 ให้บริการด้านสุขภาพด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพด้วยการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการและจรรยาบรรณวิชาชีพ				PLO 2 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านธุรกิจและเทคโนโลยีสำหรับธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	
		ออกแบบเมนูอาหาร เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	ออกแบบบริการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	ให้บริการด้านการนวดเพื่อการผ่อนคลาย/ นวดแก้อาการ/ ฟื้นฟูสมรรถนะทางกาย	วิทยาการให้ความรู้ด้านโภชนาการ/ ออกแบบอาหารผู้สูงอายุ/ ผู้ป่วยเฉพาะโรค การออกกำลังกาย/ การนวด	ศาสตร์วิทยาการจัดการเพื่อธุรกิจสุขภาพ	แผนธุรกิจและประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อธุรกิจสุขภาพ
12	นางสาวนันท์นลิน เข้มประสิทธิ์	√	√	√	√	√	√
13	นายมนตรี จรุงสันติยะ	√	√	√	√	√	√
14	นายอดิสร จิวะ	√	√	√	√	√	√
15	นางสุภาภรณ์ สกีน	√	√	√	√	√	√
16	นางสาวรัฐนันท์ หัวหาญ	√	√	√	√	√	√
17	นางสาวพรธิดา รังคนานนท์	√	√	√	√	√	√
18	นายยศภพ ไชยพงศ์สุปรีย์	√	√	√	√	√	√
19	นางจุฬพร คำพิมูล	-	-	-	-		
20	นางณชนก ประยงค์	√	√	√	√	√	√
21	นางสาวอัญชนาณิชา คำพิมูล	-	-	-	-	-	-
22	นางสาวสุรีย์พร นามศิริพงศ์พันธ์	√	√	√	√	√	√
23	นางสาวธมนต์นัน โพธิ์มาตย์	-	-	-	-		

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	บรรลุลัพธ์การเรียนรู้					
		PLO 1 ให้บริการด้านสุขภาพด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพด้วยการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการและจรรยาบรรณวิชาชีพ				PLO 2 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านธุรกิจและเทคโนโลยีสำหรับธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	
		ออกแบบเมนูอาหาร เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	ออกแบบบริการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	ให้บริการด้านการนวดเพื่อการผ่อนคลาย/ นวดแก้อาการ/ ฟื้นฟูสมรรถนะทางกาย	วิทยาการให้ความรู้ด้านโภชนาการ/ ออกแบบอาหารผู้สูงอายุ/ ผู้ป่วยเฉพาะโรค การออกกำลังกาย/ การนวด	ศาสตร์วิทยาการจัดการเพื่อธุรกิจสุขภาพ	แผนธุรกิจและประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อธุรกิจสุขภาพ
24	นางกมลนิตย์ สอนสวัสดิ์	√	√	√	√	√	√
25	นางสาวณัฐาภรณ์ เกียรติภูมิกุลจิร	√	√	√	√	√	√
26	นางสาวกนกรัตน์ บุญสถิตย์	√	√	√	√	√	√
27	นางสาวลลิตตา เอมบุญลือ	-	-	-	-	-	-
28	นางสาวศศธรณ์ กาญจนพิสุทธิกุล	√	√	√	√	√	√
29	นางสาวจุฑาลักษณ์ ขอเสริมกลาง	√	√	√	√	√	√
30	นางชลธิชา ภาคกลาง	√	√	√	√	√	√
31	นางสายสุนี อินโมหมีนไวย	√	√	√	√	√	√
32	นางดวงเดือน นิธิธนาไพศาล	√	√	√	√	√	√
33	นางธัญญรัตน์ ชยุตม์พงศ์	√	√	√	√	√	√
34	นางสาวพัชรี มั่นแป้น	√	√	√	√	√	√
35	นางสาวหทัยรัตน์ สร้อยสละ	√	√	√	√	√	√

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	บรรลุลัพธ์การเรียนรู้					
		PLO 1 ให้บริการด้านสุขภาพด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพด้วยการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการและจรรยาบรรณวิชาชีพ				PLO 2 ประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านธุรกิจและเทคโนโลยีสำหรับธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	
		ออกแบบเมนูอาหาร เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	ออกแบบบริการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	ให้บริการด้านการนวดเพื่อการผ่อนคลาย/ นวดแก้อาการ/ ฟื้นฟูสมรรถนะทางกาย	วิทยาการให้ความรู้ด้านโภชนาการ/ ออกแบบอาหารผู้สูงอายุ/ ผู้ป่วยเฉพาะโรค การออกกำลังกาย/ การนวด	ศาสตร์วิทยาการจัดการเพื่อธุรกิจสุขภาพ	แผนธุรกิจและประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อธุรกิจสุขภาพ
36	นางรวิณัฏฐา ภัคดี	√	√	√	√	√	√
37	นางวิสา มณีวรรณ	√	√	√	√	√	√
38	นางสาวพิมพ์ประภา ขอมสระน้อย	√	√	√	√		√
39	นางสาวสุภาวดี จันชนะ	√	√	√	√	√	√
40	นางสาวจินตนา เหลาฉลาด	√	√	√	√	√	√
41	นางสาวจรัสศรี คาระวิวัฒนา	√	√	√	√	√	√
42	นายอัษฎริยะ ศรีมณี	√	√	√	√		√
43	นางสาวพีรอัษฎริยา ศิริ	√	√	√	√	√	√
44	นางสาวศรีตระกูล สอนกล้า	√	√	√	√	√	√
45	นางสาวนัฏฐ์ธรณ์ ไพศาลธัญกุล	√	√	√	√	√	

หลักสูตรมีการจัดการศึกษาเป็นแบบหลักสูตร Non degree แบบโมดูล (Modular System) ประกอบไปด้วยองค์ความรู้และทักษะการปฏิบัติด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพด้วยการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ และการประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านธุรกิจและเทคโนโลยีสำหรับธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยมุ่งเน้นคุณลักษณะ ทักษะ ความรู้ความสามารถ และการปฏิบัติงานได้จริงของผู้เรียน เน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนให้ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและความต้องการของประเทศ โดยบูรณาการศาสตร์และสาขาวิชาตามความถนัดและความต้องการประกอบอาชีพของผู้เรียน เพื่อตอบสนองความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารและการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพในยุคปัจจุบัน และรองรับการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้นอนาคตจากการเข้ามาของเทคโนโลยีที่ทันสมัยมากขึ้น มุ่งเน้นการเรียนรู้โดยใช้โครงงานเป็นฐาน (Project-Based Learning : PBL) เป็นเทคนิคการสอนที่กระตุ้นให้ผู้เรียนทำงานร่วมกับผู้อื่นและเรียนรู้ด้วยการลงมือปฏิบัติ สนับสนุนให้ผู้เรียนเชื่อมโยงประสบการณ์เดิมกับสิ่งที่กำลังเรียนรู้ และบูรณาการความรู้จากศาสตร์กับชีวิตจริง เพื่อสังเคราะห์เป็นองค์ความรู้ของตนเอง เป็นเทคนิคที่สามารถกระตุ้นให้ผู้เรียนคิดสร้างสรรค์ คิดแก้ปัญหา คิด วิพากษ์ และคิดรับผิดชอบต่อความสำเร็จของส่วนรวม พัฒนาทักษะการทำงานที่สอดคล้องกับการดำเนินชีวิต (Real World) ตั้งแต่การวางแผน การควบคุมการปฏิบัติให้เป็นไปตามแผน การแก้ปัญหา การประเมินการปฏิบัติ การสื่อสารและการนำเสนอ ช่วยฝึกทักษะการปรับตัวและความรับผิดชอบตอบทบาทหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายจากกลุ่ม มีการปฏิสัมพันธ์กับบุคคลและสภาพแวดล้อมซึ่งมี 3 โครงการ โดยมีร้านต้นแบบดังนี้

1.1 กลุ่ม ML WELLNESS CAFÉ เป็นร้านกาแฟ เบเกอรี่และร้านอาหาร ตกแต่งร้านบรรยากาศในสวน ใน อ. เมืองนครราชสีมา มีความตั้งใจการเปิดบริการแก่ลูกค้าทุกวัย เจ้าของร้านและพนักงานร้านเข้าอบรมในโครงการ และเป็นสถานที่ฝึกประสบการณ์จัดโครงการ สมาชิกกลุ่มประยุกต์ใช้ความรู้ออกแบบเมนูขนม เครื่องดื่ม อาหาร โดยใช้สมุนไพร ผัก พืช ผลไม้พื้นบ้านมาใช้ในการดูแลสุขภาพมากขึ้น เช่น ครีวของหน้าตำลึง คุกกี้ขนมตาล น้ำตาลตำ เครื่องดื่มถั่ว 5 สี น้ำตะไคร้ใบเตย ผัดขิงปลานิลสมุนไพร ออกแบบบริการนวดผ่อนคลายเพื่อสุขภาพ ออกแบบกิจกรรมผ่อนคลายอารมณ์ใช้ศิลปะและดนตรีบำบัด ซึ่งสามารถนำมาใช้ในร้าน ขยายภาคดูแลกลุ่มลูกค้า ครอบครัว วัยเด็กและผู้สูงอายุมากขึ้น จากการจัดโครงการของกลุ่มทำให้ร้านมีผลิตภัณฑ์ ขนม เครื่องดื่มและบริการในร้านมากขึ้น เปลี่ยนจากร้านกาแฟธรรมดา เป็น WELLNESS CAFÉ เพื่อดูแลสุขภาพทุกกลุ่มวัยแบบครบวงจร และเป็นสถานที่รับจัดกิจกรรม คอร์สอบรมต่าง ๆ มีระบบการบริหารจัดการร้านและบริการได้ดีขึ้น ทำให้มีรายได้จากหลายช่องทาง สมาชิกคนอื่นๆ ในกลุ่มนำองค์ความรู้ไปต่อยอด โดยร่วมเป็นเครือข่ายจัดโปรแกรมคอร์สดูแลสุขภาพ ทริปเที่ยว 1 วันเพื่อสุขภาพสำหรับทุกวัยของครอบครัวมาใช้บริการที่ร้าน ML wellness cafe บางคนเป็นผู้ให้บริการนวดผ่อนคลายในร้าน และผลิตขนม อาหารจำหน่ายเองในเครือข่ายตนเองทำให้เพิ่มรายได้มากขึ้น การนำองค์ความรู้ด้านธุรกิจด้วยการจัดทำแผนธุรกิจของธุรกิจที่เป็นกรณีศึกษา (Business Model Canvas) คำนึงถึง คุณค่าของสินค้าและบริการ (Value Propositions) มุ่งเน้นการฟื้นฟูสุขภาพจากภายในสู่ภายนอก ทั้งการนวดสปาและอาหารเพื่อสุขภาพ มีการใช้วัตถุดิบออร์แกนิกในการประกอบอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อให้ลูกค้าได้รับสารอาหารที่มีประโยชน์สูงสุด มีสถานที่ที่ให้บริการบรรยากาศเงียบสงบ สร้างความผ่อนคลายเหมาะสำหรับการพักผ่อน

คุณค่าด้านสุขภาพ: การให้บริการที่เน้นสุขภาพและความงามแบบครบวงจร ตั้งแต่ภายใน (อาหาร) ไปจนถึงภายนอก (การนวด) ร้านค้ามีการออกแบบตราสินค้าของร้านให้มีความสั้น กระชับ และน่าจดจำที่เป็นเอกลักษณ์ และสะท้อนถึงตัวตนหรือบริการของธุรกิจ เช่น ใช้ชื่อที่เกี่ยวข้องกับการทำกายภาพบำบัด หรือความแข็งแรง เลือกสัญลักษณ์ที่สื่อถึงการฟื้นฟูสุขภาพ เช่น รูปมือที่ยื่นออกมาเพื่อช่วยเหลือ กล้ามเนื้อที่แข็งแรง หรือการเคลื่อนไหวของร่างกาย มีการใช้สีที่เป็นมิตรและสบายตา เช่น สีเขียวเพื่อสื่อถึงสุขภาพ สีฟ้าเพื่อความสงบ หรือสีส้มสำหรับพลังงานและความอบอุ่น มีการประยุกต์ใช้สื่อและเครื่องมือสื่อสารการตลาดที่เป็นประโยชน์ในการดำเนินงานที่เหมาะสมกับธุรกิจได้อย่างสร้างสรรค์



ต้นปั่น 5 สี มีสารต้านอนุมูลอิสระ ต้านมะเร็ง



น้ำตะไคร้ใบเตย ช่วยย่อยอาหาร ขับสารพิษ และลดความเครียด



1.2 กลุ่มวิสาหกิจชุมชน เป็นวิสาหกิจชุมชน ตั้งอยู่ ตำบลท่าช้าง อ. เฉลิมพระเกียรติ จ. นครราชสีมา ผู้อบรมเป็นประธานวิสาหกิจชุมชน ที่มีประสบการณ์วางแผนไทย ในไทยและต่างประเทศ เป็นวิทยากรสอนการทำผลิตภัณฑ์สมุนไพร มีร้านนวดของวิสาหกิจ มีการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพร เช่น ยาดม ครีมทาผิว แชมพู สบู่ เมื่อมาอบรมได้นำประสบการณ์ ผลิตภัณฑ์แลกเปลี่ยนในการอบรม ได้พัฒนาโปรแกรมท่องเที่ยวเชิงสุขภาพที่สร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่น ของ ต. ท่าช้าง แบบ 2 วัน 1 คืน ทั้งสถานที่ท่องเที่ยว ผลิตภัณฑ์ของชุมชน และการบรรยายการดูแลสุขภาพด้วยการแพทย์แผนไทย work shop ทำผลิตภัณฑ์สมุนไพร เชิญตัวแทนการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) นครราชสีมา และท่องเที่ยวและกีฬา นครราชสีมา ลงพื้นที่ประเมินโปรแกรมท่องเที่ยวที่พัฒนาขึ้น ได้ให้ข้อคิดเห็นในการปรับโปรแกรม ให้เหมาะกับกลุ่มลูกค้าสูงอายุมากขึ้น ทั้งนี้ทีมอาจารย์และผู้อบรมบางส่วนได้ทดลองโปรแกรมทัวร์ดังกล่าว และวิสาหกิจได้ประชาสัมพันธ์โปรแกรมท่องเที่ยวที่พัฒนาขึ้นนี้ ในเพจวิสาหกิจ และรับสมัครผู้สนใจมาใช้บริการทัวร์สุขภาพนี้ การอบรมในครั้งนี้เป็นการสร้างโอกาสให้วิสาหกิจได้ นำเสนอจุดเด่นที่เป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่น กับสมาชิก และทีมอาจารย์ ได้เกิดเป็นเครือข่าย ทำงาน เรียนรู้ในการพัฒนาแพคเกจท่องเที่ยวเชิงสุขภาพร่วมกัน อย่าเป็นระบบ และเป็นไปตามมาตรฐานของ ททท. เป็นอีกมีช่องทางหนึ่งที่ทำทุกคนได้เห็นศักยภาพตนเองเสริมสร้างความมั่นใจ ต่อยอด ขยายขอบเขตการประกอบการจากการร่วมอบรมครั้งนี้ ในท้ายการอบรมทางสมาชิกกลุ่มได้จัดทำโปรแกรมท่องเที่ยว 3 วัน 2 คืน “บำบัดสุขภาพด้วยสมุนไพร: ทรูปพิเศษเพื่อการฟื้นฟู โปรโมทด้วยแนวคิด Special Day สัมผัสประสบการณ์สุดพิเศษ การนวดสมุนไพร และสาธิตเคล็ดลับการปรุง ยาดม ยาหม่องของวิสาหกิจ กิจกรรมมีทั้ง โปรแกรมอาหารเพื่อสุขภาพและการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ (Healthy food and Ecotourism) การนำองค์ความรู้ด้านธุรกิจด้วยการจัดทำแผนธุรกิจของธุรกิจที่เป็นกรณีศึกษา (Business Model Canvas) คำนึงถึง คุณค่าของสินค้าและบริการ (Value Propositions) ด้วยการสร้างโปรแกรมที่สามารถตอบสนองของผู้ใช้บริการอย่างเหมาะสม มีการออกแบบตราสินค้าของร้านให้มีความน่าสนใจและเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน มีการประยุกต์ใช้สื่อและเครื่องมือสื่อสารการตลาดด้วยการประชาสัมพันธ์ผ่านเพจเฟซบุ๊ก อินสตาแกรม Line Office และ TikTok เพื่อเป็นช่องทางการสื่อสารการตลาดประชาสัมพันธ์กิจกรรมการดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน



1.3 กลุ่มเดอเมย่าบิวตี้ เป็นร้านนวดหน้าที่ปรับปรุงพื้นที่หน้าบ้านเป็นร้านหน้า ท่ามกลางบรรยากาศธรรมชาติ ต้นไม้ร่มรื่น มีปลูกพืชผัก สมุนไพรรอบบ้าน เช่น ใบชะพลู ใบแมงลัก ว่านหางจระเข้ ตั้งอยู่ในหมู่บ้านจัดสรร ใกล้เซ็นทรัล นครราชสีมา เปิดบริการมาประมาณ 2 ปี ผู้อบรมเป็นเจ้าของร้าน มีความชอบในการดูแลสุขภาพ เล่นโยคะเป็นประจำ และชอบเรื่องอาหารสุขภาพ มีความสุขกับการนวดหน้าแล้วลูกค้ามีความสุข ในการอบรมร้านเดอเมย่าบิวตี้เป็นหนึ่งในแหล่งฝึกประสบการณ์ ให้สมาชิกในกลุ่มจัดทำโครงการ ร่วมออกแบบบริการและผลิตภัณฑ์ดูแลสุขภาพแก่ลูกค้าที่มาใช้บริการที่ร้าน ได้แก่ ออกแบบผงสคลับผิวหน้าจากโกโก้ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสมุนไพรบริการลูกค้าก่อน-หลังนวดหน้า เช่น น้ำมะขามสูตรพิเศษ น้ำมะละกอ ชาดอกไม้น้ำว่านหางจระเข้เพื่อฟื้นฟูสภาพผิวแก่ลูกค้า ออกแบบเมนูอาหารเพื่อสุขภาพพลังงานต่ำ ไขมันต่ำขายในร้าน เช่น เมี่ยงปลาทุ มีส่วนประกอบวัตถุดิบจากสมุนไพร หอมแดง ขิง มะนาว ใบชะพลู ซึ่งมีสรรพคุณช่วยกระตุ้นภูมิคุ้มกัน ลดการอักเสบในระบบทางเดินหายใจ ลดระดับน้ำตาลเลือด ลดอาการท้องอืด จัดตกแต่งจานและรูปแบบให้พร้อมรับประทานเหมาะแก่ลูกค้าวัยผู้สูงอายุที่มีปัญหาเคี้ยว บด กลืน เป็นต้น มีบริการให้คำแนะนำการบริหารร่างกายแก่ลูกค้า เช่น ฟันฟุการเมื่อยล้าจากการทำงาน กลุ่มoffice syndrome ฟันฟุความแข็งแรงกระดูกและกล้ามเนื้อลดอาการปวดจากข้อเข่าเสื่อมปวดในกลุ่มลูกค้าวัยทำงานและสูงอายุ ออกแบบแนวทางบำบัดจิตใจโดยสุนทรียสนทนาเพื่อให้เกิดการผ่อนคลายลดความเครียดโดยใช้องค์ความรู้และทักษะของนักจิตวิทยาซึ่งเป็นสมาชิกกลุ่ม แก่ลูกค้าระหว่างมารับบริการ ซึ่งเหล่านี้นักกลุ่มมานำเสนอให้สมาชิก และทีมอาจารย์ได้ทดลอง แลกเปลี่ยนข้อมูล ปรับปรุงสูตรจนทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่นำไปใช้จริงในร้าน ซึ่งจากการจัดโครงการของกลุ่มทำให้ร้านเดอเมย่า มีผลิตภัณฑ์ดูแลสุขภาพผิวหน้า ผิวกายซึ่งเป็นสูตรของร้านจำหน่ายแก่ลูกค้ามากขึ้น เพิ่มการจัดจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ เพิ่มบริการบำบัดสุขภาพจิตผ่อนคลายความเครียด โดยเปิดรับ order สั่งซื้อทาง ออนไลน์ มีสแกน QR ทำให้ร้านมีรายได้จากการจำหน่ายสินค้าและให้บริการมากขึ้น นอกจากนั้นสมาชิกในกลุ่มคนอื่นๆได้นำองค์ความรู้ และผลิตภัณฑ์จากการจัดโครงการไปต่อยอด ดัดแปลง เมนูอาหารเพื่อจำหน่ายในกลุ่มเครือข่าย ตลาด และรับทำอาหารสุขภาพส่งตามหน่วยงานด้วย กลุ่มมีการนำองค์ความรู้ด้านธุรกิจด้วยการจัดทำแผนธุรกิจของธุรกิจที่เป็นกรณีศึกษา (Business Model Canvas) คำนึงถึง คุณค่าของสินค้าและบริการ (Value Propositions) ด้วยการสร้างโปรแกรมการให้บริการการนวดที่ใช้เทคนิคพิเศษและผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ มีการสร้างประสบการณ์การผ่อนคลายที่เหนือระดับ ตลอดจนการให้คำแนะนำเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพหลังการให้บริการนวด มีการออกแบบตราสินค้าของร้านให้มีความน่าสนใจน่าจดจำ มีเอกลักษณ์ สำหรับการประยุกต์ใช้สื่อและเครื่องมือสื่อสารการตลาดด้วยการประชาสัมพันธ์ผ่าน Influencer และบล็อกเกอร์ด้านความงาม และ TikTok เพื่อเป็นช่องทางการสื่อสารการตลาดประชาสัมพันธ์กิจกรรมการดำเนินงานของธุรกิจ



3. ความร่วมมือกับสถานประกอบการในการจัดการเรียนการสอน

3.1 ตารางแสดงรายชื่อสถานประกอบการ

สถานประกอบการ	ที่อยู่	ระยะเวลา	ชื่อผู้ประสานงาน	โทรศัพท์มือถือ
สภาอุตสาหกรรม ท่องเที่ยวจังหวัด นครราชสีมา	7/1 ถ. กำแพงสงคราม ต.ในเมือง อ.เมือง จ. นครราชสีมา 30000	มิถุนายน- กันยายน	ดร.วัชร ปรัชญานุสรณ์	081-5584077
โรงเรียนนวดไทย เมืองย่า	804 เคหะชุมชน นครราชสีมา ถ. มิตรภาพ 15 ต.ใน เมือง อ.เมือง จ. นครราชสีมา 30000	สิงหาคม- กันยายน	นางกระเกศ สิ้นตันธรรม กุล	081-7601037
องค์การบริหาร ส่วนจังหวัด นครราชสีมา	ถนนกำแพงสงคราม ตำบลในเมือง อำเภอ เมืองนครราชสีมา จังหวัดนครราชสีมา	มิถุนายน- กันยายน	คุณเตชิต วัชรเมธพงษ์ ผอ. กองสาธารณสุข อบจ.	088-5843599

3.2 ความคิดเห็นจากสถานประกอบการต่อคุณภาพบัณฑิต

3.2.1 บัณฑิตมีองค์ความรู้ ทักษะ สมรรถนะด้านการให้บริการด้านสุขภาพด้านโภชนาการและการฟื้นฟู การฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพ สำหรับทุกวัยและผู้มีโรคประจำตัวที่สร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่น ใช้วัตถุดิบประจำท้องถิ่น โดยใช้หลักการคิดเชิงออกแบบเพื่อแก้ปัญหา

3.2.2 บัณฑิตมีการยกระดับทักษะด้านด้านสุขภาพด้านโภชนาการและการฟื้นฟูการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายซึ่งเป็นทักษะเดิมที่ดีขึ้น (Upskill) และมีองค์ความรู้ใหม่ทักษะใหม่ที่จำเป็น (Reskill) คือ การจัดการสปา การท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพ การประยุกต์ใช้สมุนไพรท้องถิ่นในการนวดเพื่อสุขภาพ และมีการเรียนรู้เทคโนโลยีใหม่ๆ ที่ต้องนำมาประยุกต์ใช้กับการทำงาน (Newskill) คือ ทักษะทางด้านการสื่อสารทางการตลาด ซึ่งช่วยสร้างโอกาสในการดำเนินธุรกิจ ความรู้ที่ผู้เรียนได้รับจากการเรียนในครั้งนี้สามารถนำไปใช้พัฒนาความสามารถและสร้างรายได้ให้แก่ผู้เรียนในอนาคต รวมทั้งเป็นการยกระดับอุตสาหกรรมอาหารและการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพของประเทศ

3.2.3 สถานประกอบการให้ความคิดเห็นว่าควรการเป็นผู้ประกอบการด้านสปาต้องคำนึงถึงการวางแผนการประกอบธุรกิจที่มีการสร้างภาพลักษณ์ด้านอัตลักษณ์ท้องถิ่น คำนึงถึงคุณภาพ ราคา และการให้บริการซึ่งมีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านสปา

3.2.4 ควรส่งเสริมให้มีการอบรมและพัฒนาการให้บริการเพื่อดูแลผู้สูงอายุเป็นรายบุคคลให้ดียิ่งขึ้น เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ดีทำให้ลูกค้าที่มาใช้บริการรู้สึกมั่นใจและอยากกลับมาใช้บริการซ้ำ

3.3 กระบวนการ Partnership กับสถานประกอบการ ในประเด็นดังนี้

หลักสูตรมีการบูรณาการการเรียนรู้จากประสบการณ์การปฏิบัติในสภาพจริง (Experience Integrated Learning) โดยมีความร่วมมือเป็นเครือข่ายทั้งภาคการศึกษาและผู้ประกอบการที่มีความพร้อม เพื่อพัฒนาและต่อยอดธุรกิจตามความต้องการของสถานประกอบการและผู้บริโภค ซึ่งหลักสูตรนี้เกิดจากความร่วมมือระหว่างคณะภายในมหาวิทยาลัยได้แก่ คณะวิทยาการจัดการประกอบด้วย หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาการจัดการท่องเที่ยวการจัดการประชุมและนิทรรศการ หลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการโรงแรมและนวัตกรรมการบริการ หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการ หลักสูตรนิเทศศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานิเทศศาสตรดิจิทัล หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ และหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการข้อมูลดิจิทัล คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมาและคณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ทั้งนี้ ทางหลักสูตรได้รับความร่วมมือจากหอการค้าจังหวัดนครราชสีมา สภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยวจังหวัดนครราชสีมา องค์การบริหารส่วนจังหวัด สถานประกอบการธุรกิจขนาดแผนไทย ทั้งนี้ ในการจัดการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน Work Integrated Learning (WIL) ทางหลักสูตรได้รับความร่วมมือจากสถานประกอบการในจังหวัดนครราชสีมาโดยให้ความร่วมมือในการใช้สถานประกอบการเป็นฐาน (Platform) เพื่อการเรียนรู้ ฝึกปฏิบัติ และฝึกประสบการณ์ในการดำเนินงานจริงภายใต้สภาพแวดล้อมจริง ทั้งด้านการพัฒนาทักษะเดิม (Upskill) เพิ่มเติมทักษะใหม่ (Reskill) และการเรียนรู้ทักษะใหม่ (Newskill) ที่จำเป็นต่อการทำงาน

การจัดการเรียนการสอนในหลักสูตรการพัฒนาผู้ประกอบการด้านธุรกิจการบริการสุขภาพ (Wellness Business) ที่สร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพเป็นหลักสูตรที่การนำรายวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยที่มีการนำเนื้อหาในรายวิชามาใช้ในการเรียนการสอนอย่างเหมาะสม (Bite-sized learning) เพื่อตอบโจทย์ภาระด้านการงานและชีวิตส่วนตัวยกตัวอย่างเช่น รายวิชาการเป็นผู้ประกอบการสมัยใหม่ การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปขั้นสูงทางธุรกิจ การใช้สื่อและเครื่องมือการสื่อสารการตลาด หลักการสื่อสารการตลาด โภชนศาสตร์และการฟื้นฟูสมรรถนะทางกาย เป็นต้น ซึ่งหลักสูตรถูกพัฒนาขึ้นมาบนฐานความรู้ ความเชี่ยวชาญของบุคลากรที่มีวิทยาการสมัยใหม่ในลักษณะข้ามศาสตร์ (Cross-disciplinary) และแบบสหวิทยาการ (Multidisciplinary) ระหว่างคณะวิทยาการจัดการและ คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา เพื่อร่วมกันพัฒนาทักษะ กำลังคนด้วยการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตที่จะทำให้ผู้เรียนเกิดการสร้างทักษะเพื่ออนาคตด้วยการยกระดับการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาทักษะสำหรับบุคลากรวัยทำงาน (Reskill/Upskill) และสามารถนำมาเทียบโอนความรู้ ประสบการณ์ในระบบของสถาบันอุดมศึกษาตามระเบียบมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมาว่าด้วย การโอนผลการเรียน การเทียบโอนผลการเรียน และการเทียบโอนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์เข้าสู่การศึกษาในระบบระดับปริญญาตรี ด้วยการนำรายวิชาที่เรียนในหลักสูตรมาขอเทียบโอนความรู้ ทักษะ และประสบการณ์จากการศึกษานอกระบบเข้าสู่การศึกษาในระบบหรือคลังหน่วยกิตของมหาวิทยาลัย

- การหาสมรรถนะ/skill ที่ชัดเจน (Ready to work) เมื่อจบการอบรมในหลักสูตรนี้ ผู้เข้ารับการอบรมจะสามารถ "ทำ" "คิด" และหรือ "มีคุณลักษณะ" โดยผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ ความสามารถและทักษะในการประกอบวิชาชีพด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพด้วยการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการและจรรยาบรรณวิชาชีพ...สามารถใช้องค์ความรู้ด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพสำหรับส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้ และสามารถนำเทคโนโลยีประยุกต์ใช้กับการประกอบวิชาชีพด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพและการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้

- การจัดทำหลักสูตร

หลักสูตรมีการจัดการศึกษาเป็นแบบหลักสูตร Non degree แบบโมดูล (Modular System) เป็นวิชาชีพธุรกิจสุขภาพ ประกอบไปด้วยองค์ความรู้และทักษะการปฏิบัติด้านการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) ที่สร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ทักษะในการประกอบวิชาชีพด้านโภชนาศาสตร์และการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพผู้สูงอายุ แนวคิดการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การนำเทคโนโลยีประยุกต์ใช้กับการประกอบวิชาชีพด้านโภชนาศาสตร์และการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพผู้สูงอายุและการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพได้ โดยมุ่งเน้นคุณลักษณะ ทักษะ ความรู้ ความสามารถ และการปฏิบัติงานได้จริงของผู้เรียน เน้นผลลัพธ์การเรียนรู้ของผู้เรียนให้ตรงตามความต้องการของสถานประกอบการ การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและความต้องการของประเทศ โดยบูรณาการศาสตร์และสาขาวิชาตามความถนัดและความต้องการประกอบอาชีพของผู้เรียน เพื่อตอบสนองความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารและการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพในยุคปัจจุบัน และรองรับการเปลี่ยนแปลงที่จะเกิดขึ้นอนาคตจากการเข้ามาของเทคโนโลยีที่ทันสมัยมากขึ้น โดยเน้นการเรียนรู้เชิงประสบการณ์ การนำเสนองานและการสร้างชิ้นงานควบคู่ไปกับการเรียนรู้แบบ Project-based learning (PBL) ซึ่งเป็นเส้นทางการเรียนรู้ (Learning Pathway) ที่มีพัฒนาการจัดการเรียนการสอนแบบ Credential เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตผ่านระบบ FMS Life Long Learning ที่ผู้เรียนสามารถเรียนรู้ได้อย่างต่อเนื่องและ ยังเกิดความก้าวหน้าในอาชีพ Skill Ontology ด้วยการได้รับเกียรติบัตรด้านการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) ที่สร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพที่มีจำนวนชั่วโมงในการดำเนินการ 285 ชม.ที่ออกโดยมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ตลอดจนการได้รับเกียรติบัตร “หลักสูตรด้านดูแลสุขภาพผู้สูงอายุเบื้องต้นเพื่อความผาสุกของผู้สูงอายุ” รับรองโดยคณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมาเพื่อเป็นประสบการณ์ในการประกอบอาชีพในสถานประกอบการหรือสถานบริการเพื่อสุขภาพเพื่อนำไปประกอบอาชีพได้จริงซึ่งจะสอดคล้องกับเส้นทางความก้าวหน้าในอาชีพที่มีทักษะด้านการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) ที่สร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ซึ่งเป็นการกำหนดหน่วยการเรียนรู้ (Learning Module) จำนวน 2 โมดูล ประกอบด้วย 1) โมดูลการให้บริการด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพด้วยการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นและ 2) โมดูลการประกอบธุรกิจและการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ที่ระบุถึงความรู้วิชาการ ทักษะ และเจตคติที่สอดคล้องและนำไปสู่ Skill Gap ด้านการให้บริการลูกค้า (Customer Service) ที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

4. ผู้เรียน

4.1 จำนวนนักศึกษา.....41.....คน ดังตารางต่อไปนี้

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	เลขประจำตัวประชาชน	เบอร์มือถือ	อีเมล	ตำแหน่ง/อาชีพปฏิบัติงานก่อนเข้าศึกษาในหลักสูตร
1	นางสาวณสิกาญจน์ สิริธรรมา	3-5712-00070-48-8	090-0604545	Ming_Naluk@hotmail.com	สำนักงานประกันสังคม
2	นายสุภัช ราชอนันต์	3-3099-00017-02-3	081-5925254	treephiphat.racha@gmail.com	ร้านสปา
3	นายวรศักดิ์ คำชู	3-1002-01524-55-8	080-5061908	VORASAK25@GMAIL.COM	บริษัท BD sleep
4	นายธีรฤทธิ ชำนาญจิตร	1-3104-00091-05-0	092-2645297	threkitti.ch@gmail.com	งานอิสระ

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	เลขประจำตัวประชาชน	เบอร์มือถือ	อีเมล	ตำแหน่ง/อาชีพปฏิบัติงาน ก่อนเข้าศึกษาในหลักสูตร
5	นางสาวกชกร จันรอด	3-3001-01413-60-4	089-5798361	khemse.mbc@gmail.com	ร.พ.ส.ต โคกสูง
6	นางpunยณัฐ แนนอุดม	3-3601-00810-54-5	097-2256564	punyanut1972neanudom@gmail.com	อาชีพอิสระ
7	นางเพชรภรณ์ พกกลาง	5-4799-00100-29	084-4733605	phechrphrnpkhkklang@gmail.com	อิสระ
8	พันตรีหญิง เรณูภา จักรโนวัน	3-4112-00923-00-7	064-9524792	kratae032077@gmail.com	รพ.ค่ายสุรนารี
9	นางสาวณัฐชา จันทบุตร	1-3099-00850-41-1	088-248-8899	Lovelymoddam@gmail.com	-
10	นางสาวเอมวิภา บุญทศ	1-3503-00072-49-5	084-1715651	aimwikabusiness@gmail.com	ศูนย์ดูแลผู้สูงอายุโคราช
11	นายนคร กุลคำธร	3-7399-00474-91-9	081-3760671	nakorn.kkt@gmail.com	บก.ก.ยุทธธินเตอร์กรุป จำกัด
12	นางสาวนันท์นลิน เข้มประสิทธิ์	3-3001-01076-52-7	097-2491566	lookkaewyeah@gmail.com	ร้านอาหารบ้านแก้ว
13	นายมนตรี จรัสสันเทียะ	3-3001-00796-61-5	084-9595844	pae100korat@gmail.com	ml coffee & croissant sita
14	นายอดิสร จิวะ	3-1201-00781-21-1	082-6696994	po18230@gmail.com	เกษียณ
15	นางสุภาภรณ์ สกีน	5-3014-00108-06-1	081-1589984	kruyui.supaporn@gmail.com	บริษัทเคเคปี 2022 จำกัด/สวนตาชัย
16	นางสาวรัฐนันท์ ท้าวหาญ	1-3299-00298-34-4	082-9961415	Tan.rathnan4289@gmail.com	ร้านอาหารบ้านแก้ว, กรมท่าอากาศยาน (ประจำ)
17	นางสาวพรธิดา รังคนานนท์	3-3099-01312-80-1	088-9994750	kumikowit@gmail.com	โรงเรียนเดอะอาณานิเตอร์บริหาร
18	นายยศภพ ไชยพงศ์สุปรีดี	3-1016-00652-76-3	063-9829479	kumikowit@gmail.com	โรงเรียนเดอะอาณานิเตอร์บริหาร
19	นางจุฬาร คำพิมูล	3-3101-01136-77-5	090-2945413	jura11042511@hotmail.com	สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาบุรีรัมย์ เขต 1
20	นางณชนก ประยงค์	3-3308-00734-33-7	062-4963623	Mindthai98@gmail.com	MR.Clinic
21	นางสาวอัญชนาณิษ คำพิมูล	1-3199-00233-76-5	081-258-6888	Unchananish888@gmail.com	MR.Clinic
22	นางสาวสุรีย์พร นามศิริพงศ์พันธ์	3-3099-01707-52-0	094-5305880	pornsury@gmail.com	ร้านชาวมหาโอสด
23	นางสาวธมนต์นัน โพธิ์มาตย์	3-3006-00712-92-5	082-2109093	Thamonnan999@gmail.com	ประธานวิสาหกิจชุมชน
24	นางกมลนิตย์ สอนสวัสดิ์	3-3099-00891-81-5	098-2793892	ornbigmama@gmail.com	เดอ เมย่า บิวตี้
25	นางสาวณัฐภรณ์ เกียรติภูมิกุลจิร	3-4099-00198-53-1	065-6250508	nuthaphan@gmail.com	วิสาหกิจชุมชนผลิตและแปรรูปสมุนไพรคนารี

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	เลขประจำตัวประชาชน	เบอร์มือถือ	อีเมล	ตำแหน่ง/อาชีพปฏิบัติงาน ก่อนเข้าศึกษาในหลักสูตร
26	นางสาวกนกรัตน์ บุญสถิตย์	3-3081-81368-85-4	086-5695655	khamkoon555@gmail.com	ว่างงาน
27	นางสาวลลิตตา เอ็มบุญลือ	4-3003-00007-77-9	099-9351951	Lalittaaembunlue@gmail.com	โรงเรียนบ้านมาบะค่า
28	นางสาวศศธรณ์ กาญจนพิสุทธิกุล	3-3099-00275-15-4	094-2644535	wana1325@gmail.com	โรงพยาบาลมหาราชนครราชสีมา
29	นางสาวจุฑาลักษณ์ ขอเสริมกลาง	1-3099-02657-14-7	063-0163120	juthalakmangpor@gmail.com	-
30	นางชลธิชา ภาคกลาง	3-4799-00149-69-7	089-2855459	por_102@outlook.com	วิสาหกิจชุมชนโคราชรักษ์ บริบาล หล่นลำไยโคโนมี
31	นางสายสุณี อินโหม่นไวย	3-3001-00167-38-3	065-263-9854	nu.saisunee.ns@mail.com	รพสต.โคกสูง
32	นางดวงเดือน นิธิธนาไพศาล	3-3001-00709-18-6	098-2671639	duang.niti@gmail.com	อาชีพอิสระ
33	นางธัญญรัตน์ ชยุติพงศ์	3-3001-00115-08-1	082-6898735	0821422265jumjim@gmail.com	มทาดไทย
34	นางสาวพัชรี มั่นแป้น	1-2505-00093-50-1	091-8348833	patcharee6590@gmail.com	ร้านหยาดทิพย์นวดเพื่อสุขภาพ
35	นางสาวหทัยรัตน์ สร้อยสละ	1-3002-00005-11-7	094-8235644	Sailom2855@gmail.com	สำนักงานสาธารณสุข
36	นางรวิณห์นิภา รักดี	3-3607-00109-50-3	093-6419444	rawinphakdee2512@gmail.com	รพ.เทพรัตนนครราชสีมา
37	นางวิสา มณีวรรณ	3-3001-00286-56-1	089-0685302	mniwrrnwisa@gmail.com	รพ.สต.หนองไข่น้ำ
38	นางสาวพิมพ์ประภา ขอมสรน้อย	5-3001-00078-46-8	099-4171129	pimprapakhom@gmail.com	ร้านนวดสปาจันทม
39	นางสาวสุภาวดี จันทนะ	1-3104-00096-31-1	092-2045489	Supawadee.ch@nrru.ac.th	คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครราชสีมา
40	นางสาวจินตนา เหลาฉลาด	1-3299-00493-48-1	083-8079917	jinana.l@nrru.ac.th	คณะพยาบาลศาสตร์
41	นางสาวจรัสศรี คาระวิวัฒนา	3-3099-00258-03-9	093-3860358	janas_61@hotmail.com	ส่วนตัว
42	นายอัจฉริยะ ศรีมณี	1-3098-01549-09-8	083-8547074	srinmisiwa2@gmail.com	นครราชสีมา
43	นางสาวพีรอัจฉริยา ศิริ	3-4408-00208-38-3	092-8792694	pstasty6395@gmail.com	โรงแรมภูฟ้ารีสอร์ท
44	นางสาวศรีตระกูล สอนกล้า	3-3201-01585-04-9	063-9564622	Srita.suay@gmail.com	บริษัทศรีตระกูล จำกัด (เอเรณู ทีคโฮเทล)
45	นางสาวนฤภัทริน ไพศาลธนกุล	1-3199-00445-94-1	095-6915658	tphisal1065@gmail.com	ธารศิลา รีสอร์ท แอนด์ การ์เด็น

4.2 ผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนที่ส่งผลต่อสถานประกอบการ หรือการดำเนินธุรกิจ ที่สามารถนำไปใช้งานและเกิดผลลัพธ์ต่อสถานประกอบการ เช่น เพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน เพิ่มรายได้/ลดรายจ่าย เป็นต้น

ผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนที่ส่งผลต่อสถานประกอบการหรือการดำเนินธุรกิจพบว่า ผู้เข้าอบรมเมื่อสำเร็จการอบรมแล้วมีความเชี่ยวชาญและสมรรถนะด้านการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) ที่สร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพเพิ่มขึ้น โดยผู้เข้าอบรมอย่างน้อย 28 คน คิดเป็นร้อยละ 70 ของผู้เข้าเรียนที่ประกอบด้วยกลุ่มผู้ประกอบการธุรกิจการให้บริการด้านสุขภาพ ผู้นำกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการร้านอาหาร สามารถนำความรู้ไปวางแผนการดำเนินธุรกิจด้านธุรกิจเพื่อสุขภาพ (Wellness Business) ที่สร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเช่น การออกแบบเมนูอาหาร เครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพ ประยุกต์การใช้สมุนไพรในการดูแลสุขภาพ เพื่อการเสริมสร้างสุขภาพ การออกแบบเมนูอาหาร เครื่องดื่มสมุนไพรต้นแบบ (Prototype) สำหรับผู้สูงอายุ และผู้ที่มีโรคประจำตัว ที่ผสมผสานสมุนไพรและพืชผักท้องถิ่นที่แสดงถึงอัตลักษณ์ส่งผลให้เกิดรายได้เพิ่มขึ้น

1) เจ้าของร้านค้ากาแฟ ประยุกต์ใช้ พืช ผักสมุนไพร ทำเบเกอรี่หน้าดำลึง สร้างความแปลกใหม่ พัฒนาเมนูเครื่องดื่มสมุนไพร เช่น น้ำถั่ว 5 สี น้ำตะไคร้ ในขนาดบรรจุและแพคเกจใหม่ จำหน่ายที่คาเฟ่ และตลาดนัด

2) เจ้าของร้านอาหาร ประยุกต์ความรู้ออกแบบเมนูอาหารสำหรับผู้ป่วยมีโรคประจำตัว เช่น เบาหวาน ความดันโลหิตสูง โรคตับ มะเร็ง เป็นต้น และเมนูอาหารแก่ผู้ที่ต้องการลดน้ำหนัก โดยออกแบบเมนูอาหารเป็นรายสัปดาห์เปิดให้ลูกค้าสั่งซื้อรายครั้งหรือ ผูกกับบัตรรายสัปดาห์มากขึ้น

3) วิสาหกิจชุมชนที่ตั้งอยู่ลุ่มน้ำมูล ใช้และสร้างจุดเด่นในการนำเสนอ เมนูปลา จากปลาแม่น้ำมูล เช่น ปลาแม่น้ำมูลทอด ปลากรอบ ที่ผลิตโดยกลุ่มสตรีในตำบลนั้นๆ ใช้ไม้ไผ่ที่ปลูกในชุมชน ทำโดยช่างในชุมชน ทำแพคเกจขนม ที่สวยงาม

4) เจ้าของร้านนวดหน้าที่ตั้งอยู่ในเขตเมือง ใช้ว่านหางจระเข้มาทำเจลนวดหน้า เครื่องดื่มว่านหางจระเข้ เป็นเครื่องดื่มสมุนไพรต้อนรับลูกค้าที่มาใช้บริการนวดหน้า ต่อยอดทำผลิตภัณฑ์นวดหน้าจากผงโกโก้ โดยศึกษาคุณสมบัติของโกโก้ในการดีท็อกซ์ หาวิธีในการการลดอาการคันจากเปลือกโกโก้ จำหน่ายในร้านและนำไปออกบูทแสดงงานของโครงการฯ ซึ่งมีเจ้าของบริษัทผลิตสินค้าด้านการแพทย์ที่มาเยี่ยมชม และต้องการให้ผลิตขนาดทดลองเพื่อเป็นของส่งเสริมการขายกับสินค้าของบริษัท

5) ผู้อบรมซึ่งมาจากที่ต่างกัน มีผลิตภัณฑ์ เช่น ทำขนมไทยต่างๆ สลัดโรล ผลไม้แช่อิ่ม ที่ทำรับประทานเองอยู่เดิม มีการประยุกต์ใช้พืช ผัก สมุนไพร มาทำอาหารพื้นบ้าน นำมาให้สมาชิกผู้อบรมทดลอง ปรับปรุง และเมื่อมีสมาชิกสนใจมาก ก็มีการทำมาจำหน่ายในวันที่มาเรียน เกิดเป็นตลาดแลกเปลี่ยนสินค้า จำหน่ายเล็กๆ ในห้องเรียน

นอกจากนี้ ผู้เข้าอบรมที่มาจากหน่วยงานภาครัฐบาลเช่น โรงพยาบาลมหาราช โรงพยาบาลเพชรรัตน์ นครราชสีมา คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา โรงพยาบาลค่ายสุรนารี โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล (รพ.สต.) สำนักงานประกันสังคม ศูนย์ดูแลผู้สูงอายุโคราชมีองค์ความรู้เพิ่มขึ้นและสามารถวิทยากรให้ความรู้ด้านการจัดการธุรกิจสุขภาพให้กับหน่วยงานได้ ดังตารางแนบ

ตารางแสดงรายชื่อผู้เรียนจำแนกตามตามผลสัมฤทธิ์ของผู้เรียนที่ส่งผลต่อสถานประกอบการ หรือการดำเนินธุรกิจ
จำนวน 28 คน

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง/อาชีพปฏิบัติงาน ก่อนเข้าศึกษาในหลักสูตร	เกิดผลลัพธ์ต่อสถานประกอบการ/เพิ่มพูนความรู้ให้กับ หน่วยงาน		
			เพิ่ม ประสิทธิภาพการ ทำงาน	เพิ่มรายได้/ลด รายจ่าย	วิทยาการเพิ่มพูน การจัดการธุรกิจ สู่สภาพให้กับ หน่วยงาน
1	นางสาวณสิกาญจน์ สิทธิฐานพงศ์	สำนักงานประกันสังคม			√
2	นายสุกัซ รัชตะอนันต์	ร้านสปา	√	√	√
3	นายวรศักดิ์ คำชู	บริษัท BD sleep	√	√	√
4	นายธีรฤทธิ ชำนาญจิตร	งานอิสระ	√		√
5	นางสาวกชกร จันรอด	ร.พ.ส.ต โคกสูง	√		√
6	นางปุณยนุช แนนอุดม	อาชีพอิสระ	√	√	
7	พันตรีหญิง เรณูภา จักรโนวัน	รพ.ค่ายสุรนารี	√	√	√
8	นายนคร กุลคำธร	บก.ก.อุตสาหกรรมกรู๊ป จำกัด	√		
9	นางสาวนันทน์ลิน เข้มประสิทธิ์	ร้านอาหารบ้านแก้ว	√	√	√
10	นายมนตรี จรัสสันเทียะ	ml coffee & croissant sita	√	√	√
11	นางสุภาภรณ์ สกีน	บริษัทเคเคปี 2022 จำกัด/สวน ตาชัย	√		
12	นางสาวรัฐนันท์ ห้าวหาญ	ร้านอาหารบ้านแก้ว, กรมท่า อากาศยาน (ประจำ)	√	√	
13	นางสาวพรธิดา รังคณานนท์	โรงเรียนเดอะอาณานิเตอร์ บริหาร	√		√
14	นายยศภพ ไชยพงศ์สุปรีดี	โรงเรียนเดอะอาณานิเตอร์ บริหาร	√		√
15	นางณชนก ประยงค์	MR.Clinic	√		√
16	นางกมลนิตย์ สอนสวัสดิ์	เดอ เมย่า บิวตี้	√	√	√
17	นางสาวณัฐภรณ์ เกียรติภูมิกุลจิร	วิสาหกิจชุมชนผลิตและแปรรูป สมุนไพรคณาภิ	√	√	√
18	นางสาวกนกรัตน์ บุญสถิตย์	ว่างงาน		√	
19	นางชลธิชา ภาคกลาง	วิสาหกิจชุมชนโคราชรักษ์ บริหาร หลัณลาอโคโนมี	√	√	
20	นางธัญญรัตน์ ชัยดัมพงค์	มหาดไทย	√	√	√

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง/อาชีพปฏิบัติงาน ก่อนเข้าศึกษาในหลักสูตร	เกิดผลลัพธ์ต่อสถานประกอบการ/เพิ่มพูนความรู้ให้กับ หน่วยงาน		
			เพิ่ม ประสิทธิภาพการ ทำงาน	เพิ่มรายได้/ลด รายจ่าย	วิทยาการเพิ่มพูน การจัดการธุรกิจ สุขภาพให้กับ หน่วยงาน
21	นางสาวพัชรี มั่นแป้น	ร้านหยาดทิพย์นวดเพื่อสุขภาพ	√	√	√
22	นางรวิณห์ภา กักดี	รพ.เทพรัตน์นครราชสีมา			√
23	นางวิสา มณีวรรณ	รพ.สต.หนองไข่น้ำ			√
24	นางสาวพิมพ์ประภา ขอมสรน้อย	ร้านนวดสปาจันทาม		√	
25	นางสาวจรัสศรี คาระวิวัฒนา	ส่วนตัว			
26	นายอัจฉริยะ ศรีมณี	นครราชสีมา	√	√	
27	นางสาวพีรอัจฉริยา ศิริ	โรงแรมภูฟ้ารีสอร์ท	√	√	
28	นางสาวศรีตระกูล สอนกล้า	บริษัทศรีตระกูล จำกัด (เอเรเนบู ทีคโฮเทล)	√	√	

4.3 ภาวะการมีงานทำ/ การปรับเปลี่ยนงาน

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	เลขประจำตัว ประชาชน	เบอร์มือถือ	อีเมล	ตำแหน่ง/อาชีพ ปฏิบัติงาน ก่อนเข้าศึกษาใน หลักสูตร	ตำแหน่ง/อาชีพ ปฏิบัติงาน หลังเข้าศึกษาในหลักสูตร
1	นางสาวณสิกาญจน์ สิทธิฐา ปนพงศ์	3-5712-00070- 48-8	090- 0604545	Ming_Naluk@hotmail.com	สำนักงาน ประกันสังคม	วิทยาการให้ความรู้ด้านการ จัดการธุรกิจสุขภาพเพื่อ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิง สุขภาพ
2	นายสุภัช รัชตะอนันต์	3-3099-00017- 02-3	081- 5925254	treephiphat.racha@gmail.com	ร้านสปา	ร้านสปาและให้บริการ ด้านสุขภาพ
3	นายวรศักดิ์ คำชู	3-1002-01524- 55-8	080- 5061908	VORASAK25@GMAIL.COM	บริษัท BD sleep	การให้บริการนวด
4	นายธีรภัฏติ ชำนาญจิตร	1-3104-00091- 05-0	092- 2645297	threkitti.ch@gmail.com	งานอิสระ	ทำธุรกิจด้านการให้บริการ ด้านสุขภาพ
5	นางสาวกชกร จันรอด	3-3001-01413- 60-4	089- 5798361	khemse.mbc@gmail.com	ร.พ.สต. โคกสูง	วิทยาการให้ความรู้ด้านการ จัดการธุรกิจสุขภาพเพื่อ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิง สุขภาพ
6	นางปณณนุช แนนอุดม	3-3601-00810- 54-5	097- 2256564	punyanut1972neanudom@gmail.com	อาชีพอิสระ	การให้บริการนวด

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	เลขประจำตัว ประชาชน	เบอร์มือถือ	อีเมล	ตำแหน่ง/อาชีพ ปฏิบัติงาน ก่อนเข้าศึกษาใน หลักสูตร	ตำแหน่ง/อาชีพ ปฏิบัติงาน หลังเข้าศึกษาในหลักสูตร
7	นางเพชรภรณ์ พกกลาง	5-4799-00100-29	084-4733605	phechrphrnphkklang@gmail.com	อิสระ	การให้บริการนวด
8	พันตรีหญิง เรณูภา จักรโนวัน	3-4112-00923-00-7	064-9524792	kratae032077@gmail.com	รพ.ค่ายสุรนารี	วิทยากรให้ความรู้ด้านการจัดการธุรกิจสุขภาพเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ
9	นางสาวณัฐชา จันทบุตร	1-3099-00850-41-1	088-248-8899	Lovelymoddam@gmail.com	-	การให้บริการนวด
10	นางสาวเอมวิกา บุญทศ	1-3503-00072-49-5	084-1715651	aimwikabusiness@gmail.com	ศูนย์ดูแลผู้สูงอายุโคราช	วิทยากรให้ความรู้ด้านการจัดการธุรกิจสุขภาพเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ
11	นายนคร กุลคำธร	3-7399-00474-91-9	081-3760671	nakorn.kkt@gmail.com	บจก.กุลธรอินเตอร์กรุ๊ปจำกัด	การให้บริการนวด
12	นางสาวนันท์นลิน เข้มประสิทธิ์	3-3001-01076-52-7	097-2491566	lookkaewyeah@gmail.com	ร้านอาหารบ้านแก้ว	ผู้ประกอบการร้านอาหารด้วยการออกแบบเมนูเพื่อสุขภาพ
13	นายมนตรี จรัสสันเทียะ	3-3001-00796-61-5	084-9595844	pae100korat@gmail.com	ml coffee & croissant sita	การให้บริการด้านการนวดเพื่อสุขภาพและเป็นผู้ประกอบการร้านอาหารด้วยการออกแบบเมนูเพื่อสุขภาพ
14	นายอดิสร จีวสะ	3-1201-00781-21-1	082-6696994	po18230@gmail.com	เกษียณ	การให้บริการด้านการนวดเพื่อสุขภาพ
15	นางสุภาภรณ์ สกีน	5-3014-00108-06-1	081-1589984	kruyui.supaporn@gmail.com	บริษัทเคเคบี 2022 จำกัด/สวนตาชัย	การให้บริการด้านการนวดเพื่อสุขภาพ
16	นางสาวธันนัท ห้าวหาญ	1-3299-00298-34-4	082-9961415	Tan.rathnan4289@gmail.com	ร้านอาหารบ้านแก้ว, กรมท่าอากาศยาน (ประจำ)	ผู้ประกอบการร้านอาหารด้วยการออกแบบเมนูเพื่อสุขภาพ
17	นางสาวพรธิดา รังคณานนท์	3-3099-01312-80-1	088-9994750	kumikowit@gmail.com	โรงเรียนเดอะอาณานิเตอร์บริหาร	วิทยากรให้ความรู้ด้านการจัดการธุรกิจสุขภาพ
18	นายยศภพ ไชยพงศ์สุปรีดี	3-1016-00652-76-3	063-9829479	kumikowit@gmail.com	โรงเรียนเดอะอาณานิเตอร์บริหาร	วิทยากรให้ความรู้ด้านการจัดการธุรกิจสุขภาพ

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	เลขประจำตัว ประชาชน	เบอร์มือถือ	อีเมล	ตำแหน่ง/อาชีพ ปฏิบัติงาน ก่อนเข้าศึกษาใน หลักสูตร	ตำแหน่ง/อาชีพ ปฏิบัติงาน หลังเข้าศึกษาในหลักสูตร
19	นางจุฬาร คำพิมูล	3-3101-01136-77-5	090-2945413	jura11042511@hotmail.com	สำนักงานเขตพื้นที่การศึกษาประถมศึกษาบุรีรัมย์ เขต 1	ไม่ผ่านการอบรม
20	นางณชนก ประยงค์	3-3308-00734-33-7	062-4963623	Mindthai98@gmail.com	MR.Clinic	การให้บริการนวดและ ผู้ประกอบการร้านอาหาร ด้วยการออกแบบเมนูเพื่อ สุขภาพ
21	นางสาวอัญชนาณิศา คำพิมูล	1-3199-00233-76-5	081-258-6888	Unchananish888@gmail.com	MR.Clinic	ไม่ผ่านการอบรม
22	นางสาวสุรีย์พร นามศิริพงศ์พันธ์	3-3099-01707-52-0	094-5305880	pornsury@gmail.com	ร้านธามชาโอโฮส	การให้บริการด้านการนวด เพื่อสุขภาพ
23	นางสาวธมนต์นัน โพธิ์มาตย์	3-3006-00712-92-5	082-2109093	Thamonnan999@gmail.com	ประธานวิสาหกิจชุมชน	ไม่ผ่านการอบรม
24	นางกมลนิตย สอนสวัสดิ์	3-3099-00891-81-5	098-2793892	ornbigmama@gmail.com	เดอ เมย่า บิวตี้	การให้บริการนวดและ ผู้ประกอบการร้านอาหาร ด้วยการออกแบบเมนูเพื่อ สุขภาพ
25	นางสาวณัฐภรณ์ เกียรติภูมิกุลจิร	3-4099-00198-53-1	065-6250508	nuthaphan@gmail.com	วิสาหกิจชุมชน ผลิตและแปรรูป สมุนไพรคชบุรี	การให้บริการนวดและ ผู้ประกอบการร้านอาหาร ด้วยการออกแบบเมนูเพื่อ สุขภาพในเส้นทาง ท่องเที่ยว
26	นางสาวกนกรัตน์ บุญสฤติย	3-3081-81368-85-4	086-5695655	khamkoon555@gmail.com	ว่างงาน	ผู้ประกอบการร้านอาหาร ด้วยการออกแบบเมนูเพื่อ สุขภาพ
27	นางสาวลลิตตา เอ็มบุญลือ	4-3003-00007-77-9	099-9351951	Lalittaaembunlue@gmail.com	โรงเรียนบ้าน มาบมะค่า	ไม่ผ่านการอบรม
28	นางสาวศุภรณ์ กาญจนพิสุทธิกุล	3-3099-00275-15-4	094-2644535	wana1325@gmail.com	โรงพยาบาล มหาราช นครราชสีมา	วิทยากรให้ความรู้ด้านการ จัดการธุรกิจสุขภาพเพื่อ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิง สุขภาพ
29	นางสาวจุฑาลักษณ์ ขอเสริมกลาง	1-3099-02657-14-7	063-0163120	juthalakmangpor@gmail.com	-	การให้บริการด้านการนวด เพื่อสุขภาพ
30	นางชลธิชา ภาคกลาง	3-4799-00149-69-7	089-2855459	por_102@outlook.com	วิสาหกิจชุมชน โคราชรักษ์ บริบาล หลั่นลำไย โคโนมี	การให้บริการด้านการนวด เพื่อสุขภาพ
31	นางสายสุณี อินโหม่นไวย	3-3001-00167-38-3	065-263-9854	nu.saisunee.ns@mail.com	รพสต.โคกสูง	วิทยากรให้ความรู้ด้านการ จัดการธุรกิจสุขภาพเพื่อ

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	เลขประจำตัว ประชาชน	เบอร์มือถือ	อีเมล	ตำแหน่ง/อาชีพ ปฏิบัติงาน ก่อนเข้าศึกษาใน หลักสูตร	ตำแหน่ง/อาชีพ ปฏิบัติงาน หลังเข้าศึกษาในหลักสูตร
						ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิง สุขภาพ
32	นางดวงเดือน นิธิธนาไพศาล	3-3001-00709- 18-6	098- 2671639	duang.niti@gmail.c om	อาชีพอิสระ	การให้บริการด้านการนวด เพื่อสุขภาพ
33	นางธัญญรัตน์ ชยุตม์พงศ์	3-3001-00115- 08-1	082- 6898735	0821422265jumjim @gmail.com	มหาดไทย	การให้บริการด้านการนวด เพื่อสุขภาพ
34	นางสาวพัชรี มั่นแป้น	1-2505-00093- 50-1	091- 8348833	patcharee6590@g mail.com	ร้านหยาดทิพย์ นวดเพื่อสุขภาพ	การให้บริการด้านการนวด เพื่อสุขภาพ
35	นางสาวหทัยรัตน์ สร้อยสละ	1-3002-00005- 11-7	094- 8235644	Sailom2855@gmail .com	สำนักงาน สาธารณสุข	วิทยากรให้ความรู้ด้านการ จัดการธุรกิจสุขภาพเพื่อ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิง สุขภาพ
36	นางรวิณัทนิกา รักดี	3-3607-00109- 50-3	093- 6419444	rawinphakdee2512 @gmail.com	รพ.เทพรัตน์ นครราชสีมา	วิทยากรให้ความรู้ด้านการ จัดการธุรกิจสุขภาพเพื่อ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิง สุขภาพ
37	นางวิสา มณีวรรณ	3-3001-00286- 56-1	089- 0685302	mniwrrnwisa@gmai l.com	รพ.สต.หนอง ไข่น้ำ	วิทยากรให้ความรู้ด้านการ จัดการธุรกิจสุขภาพเพื่อ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิง สุขภาพ
38	นางสาวพิมพ์ประภา ขอมสระ น้อย	5-3001-00078- 46-8	099- 4171129	pimprapakhom@g mail.com	ร้านนวดสปาจัน งาม	การให้บริการด้านการนวด เพื่อสุขภาพ
39	นางสาวสุภาวดี จันทนะ	1-3104-00096- 31-1	092- 2045489	Supawadee.ch@nr ru.ac.th	คณะพยาบาล ศาสตร์ มหาวิทยาลัยราช ภัฏนครราชสีมา	วิทยากรให้ความรู้ด้านการ จัดการธุรกิจสุขภาพ
40	นางสาวจินตนา เหลาฉลาด	1-3299-00493- 48-1	083- 8079917	jinana.l@nrru.ac.th	คณะพยาบาล ศาสตร์	วิทยากรให้ความรู้ด้านการ จัดการธุรกิจสุขภาพ
41	นางสาวจรัสศรี คาระวิวัฒนา	3-3099-00258- 03-9	093- 3860358	janas_61@hotmail. com	ส่วนตัว	ผู้ประกอบการด้านธุรกิจ เพื่อสุขภาพ
42	นายอัจฉริยะ ศรีมณี	1-3098-01549- 09-8	083- 8547074	srimnisiwa2@gmail. com	นครราชสีมา	ผู้ประกอบการด้านธุรกิจ เพื่อสุขภาพ
43	นางสาวพีรธัญญา ศิริ	3-4408-00208- 38-3	092- 8792694	pstasty6395@gmail .com	โรงแรมภูฟ้ารี สอร์ท	ผู้ประกอบการและ ออกแบบธุรกิจเพื่อสุขภาพ
44	นางสาวศรีตระกูล สอนกล้า	3-3201-01585- 04-9	063- 9564622	Srita.suay@gmail.c om	บริษัทศรีตระกูล จำกัด (เอเรนนู ทีกโฮเทล)	ผู้ประกอบการและ ออกแบบธุรกิจเพื่อสุขภาพ
45	นางสาวนันทรัตน์ ไพศาลธนะ กุล	1-3199-00445- 94-1	095- 6915658	tphisal1065@gmail .com	ธารศิลา รีสอร์ท แอนด์ การ์เด็น	ผู้ประกอบการรีสอร์ทและ ออกแบบธุรกิจเพื่อสุขภาพ

4.4 ความพึงพอใจของสถานประกอบการต่อผู้เรียน

ความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย	SD
1. ความพึงพอใจในหลักสูตรโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่		
ท่านได้รับความรู้ แนวคิด ทักษะ และประสบการณ์ใหม่จากการอบรมเพียงใด	4.71	0.52
หลักสูตรที่ท่านเข้ารับการอบรมตรงกับงานของท่าน	4.54	0.66
หลักสูตรที่ท่านเข้ารับการอบรมมีความน่าสนใจ	4.77	0.43
หลักสูตรที่จัดอบรมเป็นประโยชน์ต่อการนำไปประยุกต์ใช้งาน	4.66	0.54
ท่านได้แลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างการจัดกิจกรรม	4.57	0.61
วิทยากรโดยรวมมีคุณภาพและมีประสิทธิภาพในการเสริม ความรู้ ทักษะ ประสบการณ์ ให้แก่ท่านเพียงใด	4.74	0.44
โดยภาพรวมของการเข้ารับการฝึกอบรมในครั้งนี้ท่านคิดว่ามีคุณค่าและเหมาะสมเพียงใด	4.71	0.52
2. ความพึงพอใจด้านวิทยากรโมดูลพยาบาลศาสตร์		
ความพร้อมของวิทยากรในการให้ความรู้	4.54	0.85
วิทยากรมีเทคนิคการบรรยาย/การใช้สื่อ/ภาษาเข้าใจง่ายเหมาะสม	4.60	0.81
วิทยากรมีความสามารถถ่ายทอดความรู้ตามลำดับขั้นตอนชัดเจน	4.54	0.85
วิทยากรดูแลเอาใจใส่ผู้ฟังอย่างทั่วถึง	4.51	0.92
วิทยากรเปิดโอกาสให้ท่านได้ซักถามและแสดงความคิดเห็น	4.46	0.95
3. ความพึงพอใจด้านวิทยากรโมดูลวิทยาการจัดการ		
ความพร้อมของวิทยากรในการให้ความรู้	4.71	0.71
วิทยากรมีเทคนิคการบรรยาย/การใช้สื่อ/ภาษาเข้าใจง่ายเหมาะสม	4.71	0.71
วิทยากรมีความสามารถถ่ายทอดความรู้ตามลำดับขั้นตอนชัดเจน	4.66	0.76
วิทยากรดูแลเอาใจใส่ผู้ฟังอย่างทั่วถึง	4.66	0.76
วิทยากรเปิดโอกาสให้ท่านได้ซักถามและแสดงความคิดเห็น	4.66	0.76
4. ความพึงพอใจด้านการให้บริการ		
สิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในห้องปฏิบัติการเหมาะสมและเพียงพอ	4.71	0.71
สถานที่อบรมมีความสะอาดและมีความเหมาะสม	4.71	0.71
ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์	4.69	0.80
ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	4.54	0.95

ความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย	SD
ได้รับคำอธิบาย ชี้แจง แนะนำที่ดีจากผู้ประสานการจัดกิจกรรม	4.71	0.71
อาหารกลางวัน อาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.69	0.80
5. การนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้		
องค์ความรู้ที่ได้รับหลังเข้าร่วมโครงการ	4.66	0.76
ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้จริง	4.71	0.71
ท่านมีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้	4.71	0.71
ความพึงพอใจในภาพรวม	4.66	0.54

ความพึงพอใจของสถานประกอบการที่มีต่อบัณฑิตพันธุ์ใหม่

ความพึงพอใจของสถานประกอบการต่อบัณฑิตที่เข้าอบรมหลักสูตรโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่		
1.ด้านองค์ความรู้ด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อเสริมสร้างสุขภาพอย่างเหมาะสม	4.26	0.57
2.การแสดงออกถึงการเป็นผู้ให้บริการด้านสุขภาพอย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ หรือ จรรยาบรรณวิชาชีพ	4.40	0.92
3.มีการแสดงออกถึงการเป็นผู้ให้บริการด้านสุขภาพด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายและบุคลิกภาพที่เหมาะสม	4.55	0.63
4.สามารถประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อให้บริการด้านสุขภาพตามความต้องการของผู้ใช้บริการ	4.24	0.61
5.มีทักษะความเป็นผู้ประกอบการหรือผู้นำในการจัดกิจกรรมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	4.23	0.67
6.ประยุกต์การใช้สื่อและเครื่องมือสื่อสารการตลาดที่เป็นประโยชน์ในการดำเนินงานทางการสื่อสารการตลาดได้	4.24	0.65
ภาพรวม	4.32	0.68

5. การใช้จ่ายงบประมาณ

5.1 แหล่งงบประมาณที่ใช้รวมทั้งสิ้น 1,200,000 บาท จำแนกเป็น

- จากงบประมาณโครงการ 1,200,000.....บาท
- สถาบันสนับสนุน.....-.....บาท
- ผู้เรียน.....-.....บาท

5.2 การใช้จ่ายงบประมาณ (ไม่ซ้ำซ้อนกับงบประมาณที่ได้รับการสนับสนุนในการจัดการศึกษาตามปกติ/ ไม่ซ้ำซ้อนกับโครงการอื่นๆ ที่สถาบันได้รับการอุดหนุนแล้ว)

รายการ	งบประมาณ (บาท)	หมายเหตุ
1.หมวดค่าตอบแทน - ค่าตอบแทนวิทยากรภายในคณะพยาบาล จำนวน 387 ชั่วโมง ๆ ละ 600 บาท เป็นเงิน 232,000 บาท - ค่าตอบแทนวิทยากรภายในคณะวิทยาการจัดการ จำนวน 412.5 ชั่วโมง ๆ ละ 600 บาท เป็นเงิน 247,500 บาท - ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก (เอกชน) จำนวน 105 ชั่วโมง ๆ ละ 1,200 บาท เป็นเงิน 126,000 บาท	605,500 บาท	
2.หมวดค่าใช้สอย - ค่าอาหารกลางวัน 30 มื้อ ๆ ละ 150 บาท จำนวน 40 คน เป็นเงิน 180,000 บาท - ค่าอาหารกลางวันศึกษาดูงานภายนอก 1 มื้อ ๆ ละ 350 บาท จำนวน 40 คน เป็นเงิน 14,000 บาท - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม 60 มื้อ ๆ ละ 25 บาท จำนวน 40 คน เป็นเงิน 60,000 บาท - ค่าจ้างเหมารถปรับอากาศ 2 ชั้น ความจุไม่น้อยกว่า 40 ที่นั่ง จำนวน 1 คัน ๆ ละ 16,500 บาท เป็นเงิน 16,500 บาท - ค่าจ้างทำคลิปวิดีโอ จำนวน 40 คลิปเป็นเงิน 200,000 บาท	470,500 บาท	
3.หมวดค่าวัสดุ - ค่าอุปกรณ์ฝึกทางการพยาบาล วัสดุฝึก อุปกรณ์ประกอบอาหาร อุปกรณ์ปฐมพยาบาลเบื้องต้น อุปกรณ์ฝึกประกอบอาหารเพื่อสุขภาพ อุปกรณ์สำหรับใช้ฝึกปฏิบัติและอื่น ๆ 72,800 บาท - ค่าวัสดุสำนักงาน เช่น หมึกพิมพ์ กระดาษ ปากกา แฟ้ม อื่นๆ ค่าถ่ายเอกสารและเข้าเล่ม และค่าวัสดุสำหรับการใช้ในการฝึกปฏิบัติหมอนสำหรับนอนและอื่นๆ เป็นเงิน 51,200 บาท	124,000 บาท	
รวม	1,200,000 บาท	

5.3 ปัญหา/อุปสรรคในการเบิกจ่ายงบประมาณ

หลักสูตรมีการดำเนินการรับสมัครและเปิดการอบรมก่อนที่จะได้รับงบประมาณจึงต้องใช้ผู้รับผิดชอบในการยืมเงินจากทางมหาวิทยาลัยล่วงหน้าจำนวนมากในช่วงระยะเวลาเริ่มต้น

5.4 ข้อเสนอแนะ

ควรวางแผนการจัดกิจกรรมให้สอดคล้องกับระยะเวลาของการได้รับงบประมาณจากส่วนกลาง

6. การขยายผลเพื่อความยั่งยืน

6.1 กลไกการพัฒนา (Development) ของสถาบันอุดมศึกษาในระยะยาวเพื่อให้เกิดความยั่งยืนในการปรับเปลี่ยนระบบ Ecosystem การผลิตและพัฒนากำลังคนของสถาบันอุดมศึกษา เช่น ภาระงานของอาจารย์ ระบบการบริหารในสถาบัน เป็นต้น

6.1.1 การทำความร่วมมือกับหน่วยงานหรือสถานประกอบการเพิ่มขึ้น และส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาศักยภาพบุคคลที่อยู่ในเส้นทางการท่องเที่ยว

6.1.2 การนำแนวทางการผลิตโครงการบัณฑิตพันธุ์ใหม่...มาออกแบบวิชาเกี่ยวกับผู้ประกอบการด้านสุขภาพ...ที่ตอบโจทย์ life long learning...ในรูปแบบคลังหน่วยกิต credit bank

6.2 แนวทางการขยายผลโดยนำหลักการ/ แนวคิดโครงการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ฯ ไปดำเนินการในหลักสูตรต่างๆ ต่อไป

6.2.1 การจัดทำแนวการออกแบบหลักสูตร Non degree ให้กับนักศึกษา ผู้ที่สนใจ เกี่ยวกับผู้ประกอบการด้านสุขภาพ การดูแลสุขภาพในยุคปัจจุบัน

6.3 ปัญหาและอุปสรรค

6.3.1...เวลาว่างของวิทยากรบางครั้งไม่ตรงตามกำหนดการจึงต้องมีการเปลี่ยนแปลงวันที่ในกำหนดการ

6.3.2...การรับสมัครและคัดเลือกผู้เข้าอบรมมีระยะเวลาในการประชาสัมพันธ์น้อย

6.4 ข้อเสนอแนะในการพัฒนาปรับปรุง

6.4.1 ควรมีการคัดเลือกผู้เข้าอบรมให้ตรงตามวัตถุประสงค์ของหลักสูตรมากขึ้น

6.4.2 ควรเพิ่มช่องทาง และวิธีการประชาสัมพันธ์หลักสูตรให้หลากหลาย

6.4.3 การปรับปรุงเนื้อหาและกิจกรรมเป็นโมดูลแต่ละวิชา และมุ่งเน้นสร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่นมากขึ้น

*หมายเหตุ : สามารถจัดทำสรุปผลการดำเนินการหลักสูตรประกาศนียบัตร (Non-Degree) ในรูปแบบรูปเล่มที่สวยงาม โดยจะต้องมีหัวข้อให้ครบถ้วนตามแบบรายงาน และสามารถเพิ่มเติมหัวข้อหรือประเด็นอื่นๆ ได้

ภาพประกอบการดำเนินโครงการ

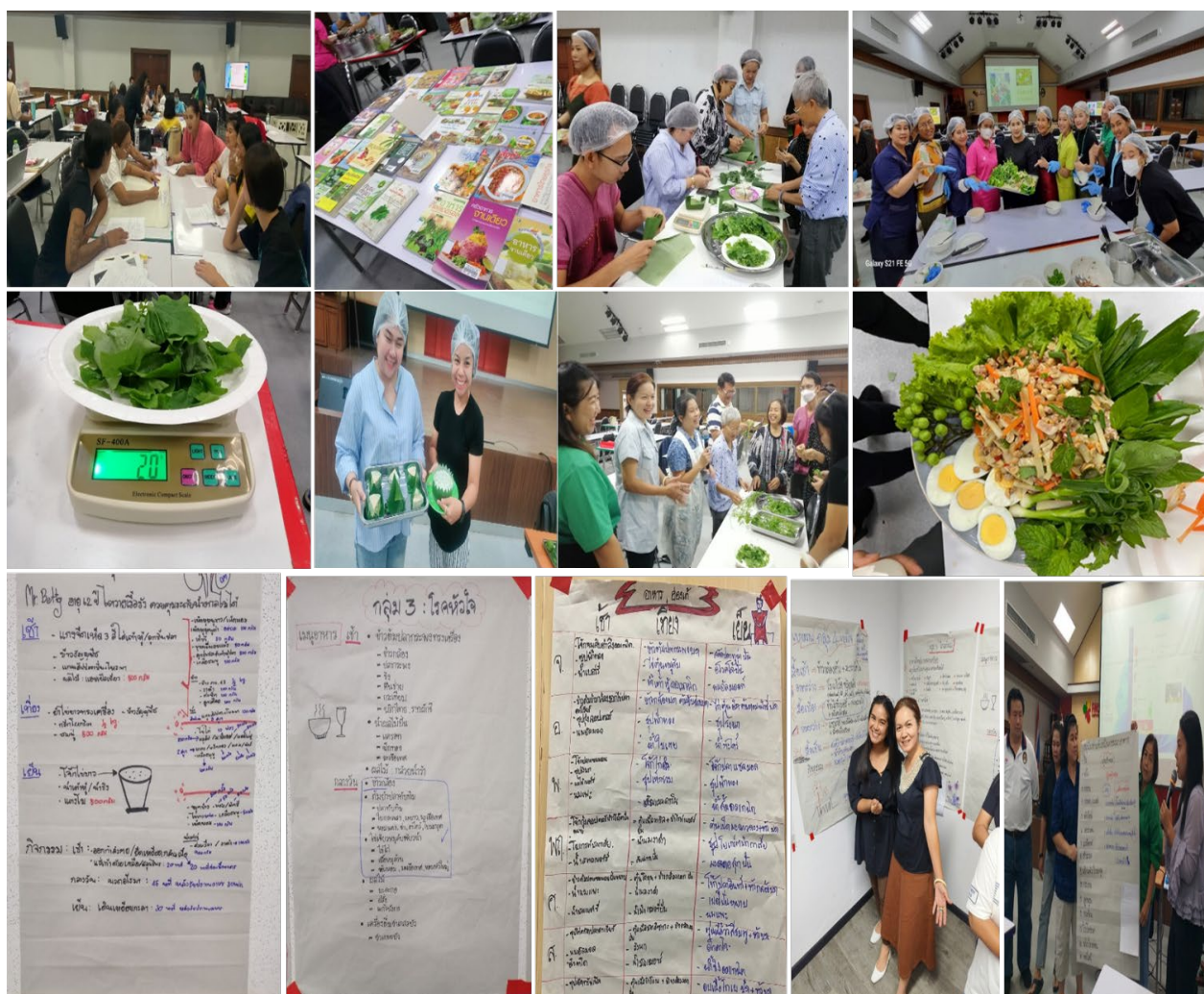
โมดูลที่ 1 การให้บริการด้านโภชนาการและการฟื้นฟูสมรรถนะทางกายเพื่อการเสริมสร้างสุขภาพด้วยการใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของท้องถิ่นด้วยการใช้วัตถุดิบประจำท้องถิ่น โดยใช้หลักการคิดเชิงออกแบบเพื่อแก้ปัญหา(Design thinking)

1.1 กิจกรรมฝึกให้ผู้อบรมเรียนรู้ เข้าใจ (Empathize) ปัญหาสุขภาพ ความต้องการการดูแลสุขภาพ ด้านโภชนาการของกลุ่มผู้สูงอายุ ผู้ที่มีโรคประจำตัว เพื่อการเสริมสร้างสุขภาพ ด้วยวิธีเรียนรู้ทฤษฎี(โภชนศาสตร์ การออกแบบเมนูอาหาร เครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพผู้สูงอายุและผู้มีโรคประจำตัว ผู้มีปัญหา บดเคี้ยว กลืน รับประทาน) การสืบค้นสืบค้นข้อมูลด้วยตนเอง แลกเปลี่ยนประสบการณ์ อภิปรายกลุ่ม จนเข้าใจความต้องการ ปัญหาที่แท้จริง ระบุปัญหาความต้องการ(Define) แล้วนำเสนอ โดยมีอาจารย์ร่วมให้ข้อมูลและเสนอแนะ



1.2 กิจกรรมให้ผู้อบรม ค้นหาวิธีที่จะปัญหาสุขภาพ (Ideate) ความต้องการการดูแลสุขภาพ ด้านโภชนาการกลุ่มผู้สูงอายุ ผู้ที่มีโรคประจำตัว โดยประยุกต์การใช้สมุนไพรในการดูแลสุขภาพ เพื่อการเสริมสร้างสุขภาพ ป้องกันภาวะแทรกซ้อน ด้วยกิจกรรมบรรยาย สืบค้นข้อมูล แลกเปลี่ยนความคิดเห็น อภิปรายกลุ่ม การได้ทดลองปรุงอาหารในรสชาติต่าง ๆ ด้วยตนเอง

1.3 ออกแบบเมนูอาหาร เครื่องดื่มสมุนไพรต้นแบบ (Prototype) สำหรับผู้สูงอายุ และผู้ที่มีโรคประจำตัว ที่ผสมผสานสมุนไพรและพืชผักท้องถิ่นที่แสดงถึงอัตลักษณ์ แล้วนำเสนอโดยมีผู้เชี่ยวชาญด้านสมุนไพรร่วมให้ข้อเสนอแนะ



1.4 นำเมนูอาหาร เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่ออกแบบไว้ มาทดสอบจริงทางห้องปฏิบัติการอาหาร โดยมี อาจารย์พยาบาล อาจารย์สาขาเกษตรศาสตร์ ร่วมให้ข้อเสนอแนะ ปรับปรุงสูตรอาหารเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับ ภาวะสุขภาพ กลุ่มลูกค้า นำสู่เมนูอาหาร เครื่องดื่มด้านสุขภาพที่มีอัตลักษณ์ท้องถิ่นไปใช้ในสถานประกอบการจริง



โมดูลที่ 2 การประกอบธุรกิจและการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ

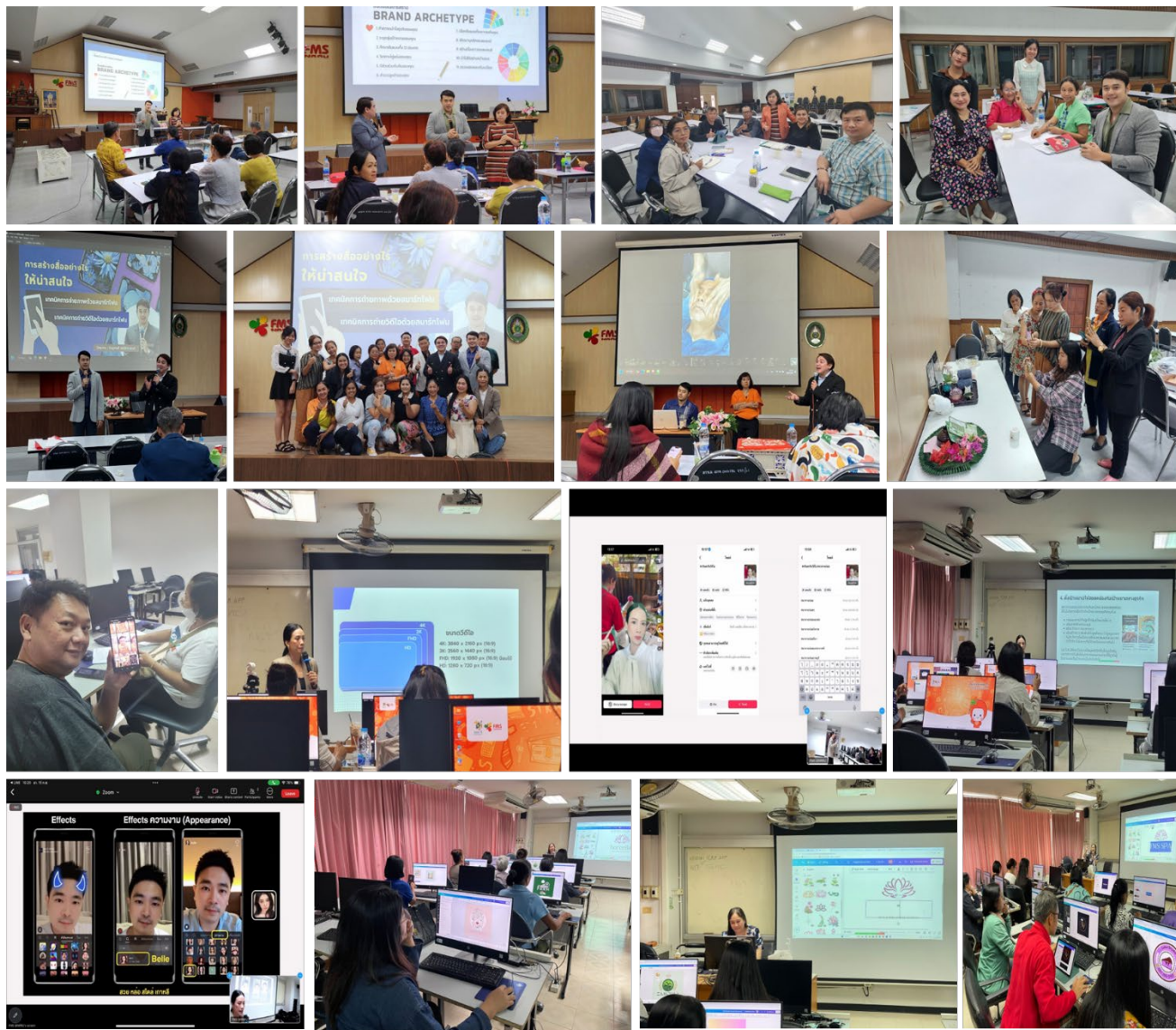
2.1 ฝึกปฏิบัติการนวดเพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงวัยประกอบด้วย การนวดแก้อาการสำหรับผู้สูงอายุ และการนวดสรีรบำบัดเพื่อการผ่อนคลาย



2.2 กิจกรรมอบรมให้ความรู้ด้านการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การพัฒนาและส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ และฝึกปฏิบัติการวิเคราะห์และออกแบบธุรกิจใหม่สำหรับธุรกิจบริการสุขภาพ และการใช้แนวคิด BCG สำหรับทำแผนธุรกิจสำหรับธุรกิจการบริการสุขภาพ รวมถึง ฝึกปฏิบัติด้านการวางแผนการเงินและลงทุนพร้อมทั้ง สิทธิประโยชน์ทางภาษีสำหรับธุรกิจ Wellness



2.3 กิจกรรมด้านการสื่อสารตลาดด้วยการเขียนและผลิตเนื้อหาในสื่อออนไลน์เพื่อการสื่อสารการตลาด และ การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีเพื่อการบริหารจัดการธุรกิจ



กิจกรรมฝึกปฏิบัติด้านการเป็นผู้ประกอบการด้านธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) ในสถานประกอบการ





กิจกรรมเสริมศักยภาพการเรียนรู้ด้านเพื่อสุขภาพด้วยการศึกษาดูงาน
และเข้ารับการอบรมด้านบริหารธุรกิจสุขภาพแบบยั่งยืนและเข้ารับการอบรมและฝึกปฏิบัติ
Cooking Class ณ ศูนย์ส่งเสริมสุขภาพมิชชั่น จ.สระบุรี



กิจกรรมนำเสนอโครงการการพัฒนาผู้ประกอบการด้านธุรกิจสุขภาพ (Wellness Business) ที่สร้างอัตลักษณ์ท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ





