

แบบรายงานผลการดำเนินงาน/โครงการ/กิจกรรม

ที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากกองทุนหลักประกันสุขภาพ

ชื่อโครงการ

โครงการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารและส่งเสริมการบริโภคอาหาร  
ปลอดภัยในโรงเรียนธรรมวิทยามูลนิธิ ยะลา  
ปีการศึกษา 2561

โดย

นางสาวนุรีดา เจ๊ะอาแว

กรรมการชมรมธนาคารขยะ โรงเรียนธรรมวิทยามูลนิธิ ยะลา

แบบรายงานผลการดำเนินงาน / โครงการ / กิจกรรม ที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนจาก  
กองทุนหลักประกันสุขภาพ (สำหรับผู้นำเสนอแผนงาน / โครงการ / กิจกรรม ลงรายละเอียด  
เมื่อเสร็จสิ้นการดำเนินงาน)

โครงการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารและส่งเสริมการบริโภคอาหารปลอดภัยในโรงเรียนธรรมวิทยามูลนิธิ  
ยะลา

## 1. ผลการดำเนินงาน

ตามที่ชมรมธนาคารยะลา โรงเรียนธรรมวิทยา ได้รับการอนุมัติโครงการและอนุญาตดำเนินงานตาม  
โครงการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารและส่งเสริมการบริโภคอาหารปลอดภัยในโรงเรียนธรรมวิทยามูลนิธิ  
ยะลา ตามมติที่ ประชุมกองทุนหลักประกันสุขภาพเทศบาลนครยะลา ในไตรมาสที่ 5 /2561 เมื่อวันที่  
27 มิถุนายน 2561 เป็นเงิน 40,000.-บาท (เงินสี่หมื่นบาทถ้วน) ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ผู้จำหน่ายอาหารใน  
โรงเรียน ครูวิชาการสามัญและแกนนำนักเรียนมีความรู้ ความเข้าใจเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้  
จำหน่ายอาหารในโรงเรียนสามารถพัฒนาร้านจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานครูวิชาการสามัญ สามารถนำ  
ความรู้ไปถ่ายทอดแก่นักเรียน ผ่านรายวิชาการเรียนการสอนได้ โดยมีกลุ่มเป้าหมายผู้จำหน่ายอาหารใน  
โรงเรียน จำนวน 30 คน ครูวิชาการสามัญ จำนวน 32 คน และ แกนนำนักเรียน จำนวน 100 คน รวม  
ทั้งสิ้น 162 คน ได้ดำเนินการและผลการดำเนินการดังนี้

1.1 กิจกรรมที่ 1 จัดประชุมเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องร่วมกับคณะครูวิชาการสามัญ จำนวน 32 คน  
เพื่อชี้แจง การจัดทำโครงการเตรียมความพร้อมนำหลักสูตรเข้าสู่ระบบการเรียนการสอน ในวันที่  
9 พฤศจิกายน 2561 เวลา 08.30 – 12.00 น.

1.2 จัดอบรมให้ความรู้แก่กลุ่มเป้าหมายจำนวน 162 คน ในวันที่ 21 พฤศจิกายน 2561 เวลา  
08.30 – 16.30 น. ระยะเวลา 1 วัน

## 2. ผลสัมฤทธิ์ตามวัตถุประสงค์ / ตัวชี้วัด

### ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ

#### ตัวชี้วัดที่ 1 ร้อยละของผู้เข้ารับการอบรมครบร้อยละ 100

ชั้นมัธยมศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน	30	18.52
ครูวิชาการสามัญ (วิทยาศาสตร์ สุขศึกษา การ งานอาชีพ) และเจ้าหน้าที่ ที่เกี่ยวข้อง	32	19.75
แกนนำนักเรียนชาย-หญิง	100	61.73
รวมผู้เข้าร่วมอบรมทั้งหมด	162	100

## สรุปผลการดำเนินงาน

จะเห็นได้ว่า จากการจัดอบรม มีผู้เข้ารับการอบรมคือ ผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน จำนวน 30 คน ครูวิชาการสามัญ จำนวน 32 คน และแกนนำนักเรียน จำนวน 100 คน รวมทั้งสิ้น 162 คน คิดเป็นร้อยละ 100 (ผ่านตัวชี้วัด)

### ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ

#### ตัวชี้วัดที่ 2 ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้ผ่านเกณฑ์ที่กำหนด ร้อยละ 80

การดำเนินงาน ผลของการตอบแบบทดสอบความรู้หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร เป็นข้อสอบแบบปรนัย จำนวน 20 ข้อ โดยผลการทดสอบต้องผ่าน 16 ข้อ จำนวนสอบของแต่ละหัวข้อวิชา ดังนี้

หัวข้อ	จำนวนข้อสอบ
1.หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	7 ข้อ (ข้อ 1-7)
2.สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	7 ข้อ (ข้อ 8-14)
3.กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร	6 ข้อ (ข้อ 15-20)

#### ตารางแสดงผลแบบทดสอบความรู้ด้านหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

จำนวนข้อ ที่ถูก	ผู้เข้าอบรม				ร้อยละของผู้เข้า อบรมมีความรู้ เพิ่มขึ้น
	มีความรู้ก่อนเข้ารับการอบรม		มีความรู้ก่อนเข้ารับการอบรม		
	จำนวน		จำนวน		
	คน	ร้อยละ	คน	ร้อยละ	
1-15	148	91.36	17	802	
1-16	3	1.85	25	15.43	13.58
1-17	1	0.62	14	8.64	8.02
1-18	7	4.32	24	14.81	10.49
1-19	3	1.85	29	17.90	16.05
1-20	0	0.00	53	32.72	32.72
<b>สรุป ผู้เข้าอบรมมีความรู้ด้านหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร คือ</b>					<b>80.86</b>

จากตาราง ผลจากการทดสอบความรู้ หลังจากการอบรม ผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารและส่งเสริมการบริโภคอาหารปลอดภัยในโรงเรียนธรรมวิทยามูลนิธิยะลา ส่วนใหญ่มีความรู้เพิ่มขึ้นก่อนเข้าร่วมอบรม จากตารางจะเห็นได้ว่า ผู้เข้าร่วมอบรม มีความรู้ด้านหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งผู้เข้าอบรม ทำแบบทดสอบได้ถูกต้อง ตั้งแต่ข้อ 1-20 เป็นจำนวน 145 คน จากจำนวนผู้เข้าอบรมทั้งหมด 162 คน คิดเป็นร้อยละ 80.86 (ผ่านตัวชี้วัด )



คิดเป็นร้อยละ 100												
13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาดใส ในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
คิดเป็นร้อยละ 100												
14. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใสใน ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้าม สำหรับจับหรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแ รวมไว้	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
คิดเป็นร้อยละ 100												
ภาชนะอุปกรณ์												
15. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สำหรับ ตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติก ขาว	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
คิดเป็นร้อยละ 100												
16. ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และซ้อนตักทำด้วยกระเบื้อง เคลือบขาว หรือส แตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใสใน ภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และ สะอาด	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
คิดเป็นร้อยละ 0												
17. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้าง ภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้าง ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
คิดเป็นร้อยละ 100												
18. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำ ที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 2 อ่าง	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
คิดเป็นร้อยละ 0												
19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บ คว่ำในภาชนะหรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่าง น้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่ สะอาดมีการปกปิด	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
คิดเป็นร้อยละ 100												
การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก												

20. ซ็อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นใน ภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบใน ภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
คิดเป็นร้อยละ 100												
21. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยก จากกัน มีฝาซีครอบ (ยกเว้นคร้วที่มีการป้องกัน แมลงวันแล้ว)	/	X	X	/	X	/	/	X	/	/	/	/
คิดเป็นร้อยละ 33.33												
22. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
คิดเป็นร้อยละ 100												
23. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่ แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้าง ภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัด ได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำ สาธารณะโดยตรง	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
คิดเป็นร้อยละ 100												
24. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
คิดเป็นร้อยละ 100												
ผู้ปรุง												
25. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
คิดเป็นร้อยละ 100												
26. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ ปรุงจะต้องใส่หมวก หรือเน็คคลุมผมด้วย	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
คิดเป็นร้อยละ 100												
27. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่ เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐาน การตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
คิดเป็นร้อยละ 100												
28. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุง เสร็จแล้วโดยตรง	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
คิดเป็นร้อยละ 100												
สรุปร้อยละ ผู้จำหน่ายอาหารมีการพัฒนาร้าน ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน	80.36											

จากตาราง ผลที่ได้จากการสำรวจผู้จำหน่ายอาหารในโรงเรียน โดยมีรายละเอียดการสำรวจตามที่ปรากฏใน ปรากฏว่า บางรายการผู้จำหน่ายอาหารไม่ผ่านเกณฑ์ในการสำรวจ ทำให้ผลที่ได้ไม่ตามเป้าหมายที่วางไว้ ทำให้ผู้จำหน่ายอาหารมีการพัฒนาร้านผ่านเกณฑ์มาตรฐาน คิดเป็นร้อยละ 80.36 ( ไม่ผ่านตัวชี้วัด )

**ตัวชี้วัด ที่ 4** ครูวิชาการสามัญสามารถนความรู้ไปถ่ายทอดในหลักสูตรการเรียนการสอนร้อยละ 100

การดำเนินงาน ทางชมรมธนาคารฯ ได้ประกาศ เชิญตัวแทนจากแต่ละห้องเรียน มาห้องละ 3 คน เพื่อมากรอกแบบสอบถามเกี่ยวกับหลักสูตรการสาขาสหวิทยาการในโรงเรียนโดยการถ่ายทอดจากครูผู้สอน ผลที่ได้ดังตารางต่อไปนี้

ระดับชั้น มัธยมศึกษา	จำนวนห้อง ทั้งหมด	วิชาที่ถ่ายทอดหลักสูตรการสาขาสหวิทยาการ			คิดเป็นร้อยละ
		วิทยาศาสตร์	สุขศึกษา	การงานอาชีพ	
<b>ชั้นมัธยมศึกษาตอนต้น</b>					
ม.1	24	12	5	2	79.17
ม.2	22	8	5	6	86.36
ม.3	23	16	2	2	86.96
<b>ชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย</b>					
ม.4	22	7	8	0	68.18
ม.5	22	11	4	6	95.45
ม.6	23	7	3	3	56.52
สรุป ร้อยละที่ได้จากการนำความรู้ไปถ่ายทอดในหลักสูตรการเรียนการสอน					78.77

จากตารางจะเห็นได้ว่า ผลของการถ่ายทอดหลักสูตรการสาขาสหวิทยาการจากครูวิชาการสามัญซึ่งประกอบด้วยครูวิทยาศาสตร์ ครูสุขศึกษา และครูการงานอาชีพ ห้องเรียนส่วนใหญ่ได้ถ่ายทอดความรู้ดังกล่าวแล้ว มีเพียงบางห้องที่ยังไม่ได้รับความรู้เรื่องดังกล่าวเลย อาจจะเป็นด้วยหลาย ๆ สาเหตุด้วยกัน ดังนั้นคิดเป็นร้อยละของการถ่ายทอดหลักสูตรสาขาสหวิทยาการ คือ 78.77 ( ไม่ผ่านตัวชี้วัด )

**ตัวชี้วัด ที่ 5** ร้อยละของผู้เข้ารับการอบรม มีความพึงพอใจไม่น้อยกว่าร้อยละ 85  
แบบประเมินความพึงพอใจ ต่อการจัดโครงการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมลด เลิกบุหรี่ของนักเรียนและบุคลากรโรงเรียนธรรมวิทยามูลนิธิ ดังนี้

การดำเนินงาน ความพึงพอใจในกิจกรรม โดยภาพรวม รายละเอียดตามตาราง

ตารางสรุปแบบประเมินความพึงพอใจ จากผู้ตอบแบบประเมิน 162 คน  
ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไป

## ๑. การศึกษา

ชั้นมัธยมศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ประถมศึกษา	30	18.52
มัธยมศึกษาตอนต้น	70	43.21
มัธยมศึกษาตอนปลาย	30	18.52
ปริญญาตรี	32	19.75
ปริญญาโท	-	0.00
ปริญญาเอก	-	0.00
	162	100

## ๒. เพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	35+15+7 = 57	35.19
หญิง	30+35+15+25 =105	64.81
รวม	162	100.00

## ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจ

เกณฑ์การให้คะแนนมีลักษณะเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ

ประเด็นการประเมิน	ระดับความคิดเห็น (ร้อยละ)				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
<b>1. ความพึงพอใจด้านกระบวนการ ขั้นตอนการจัดกิจกรรม</b>					
1.1 การประชาสัมพันธ์	102 คน	43 คน	17 คน	0 คน	0 คน
	62.96 %	26.54 %	10.49 %	0.00 %	0.00 %
1.2 รูปแบบการจัดกิจกรรม	142 คน	14 คน	6 คน	0 คน	0 คน
	87.65 %	8.64 %	3.70 %	0.00 %	0.00 %
1.3 ลำดับขั้นตอนในการจัดกิจกรรม	116 คน	46 คน	0 คน	0 คน	0 คน
	71.60 %	28.40 %	0.00 %	0.00 %	0.00 %
1.4 ระยะเวลาที่ใช้ในการจัดกิจกรรม	157 คน	5 คน	0 คน	0 คน	0 คน
	96.91 %	3.09 %	0.00 %	0.00 %	0.00 %
1.5 ความเหมาะสมของกิจกรรม	162 คน	0 คน	0 คน	0 คน	0 คน
	100.00 %	0.00 %	0.00 %	0.00 %	0.00 %
<b>2. ความพึงพอใจด้านคณะทำงาน</b>					
2.1 คณะทำงานมีกิจกรรมรยาทเรียบร้อย	160 คน	0 คน	0 คน	0 คน	2 คน
	98.77 %	0.00 %	0.00 %	0.00 %	1.23 %



2.2 คณะทำงานมี	131 คน	16 คน	15 คน	0 คน	0 คน
ความสามารถในการดูแล และแก้ปัญหา	80.86 %	9.88 %	9.26 %	0.00 %	0.00 %
<b>๓. ความพึงพอใจด้านสิ่งอำนวยความสะดวก</b>					
3.1 สถานที่จัดกิจกรรม	157 คน	0 คน	5 คน	0 คน	0 คน
	96.91 %	0.00 %	3.09 %	0.00 %	0.00 %
3.2 มีการใช้เทคโนโลยี อย่างเหมาะสม	137 คน	13 คน	7 คน	5 คน	0 คน
	84.57 %	8.02 %	4.32 %	3.09 %	0.00 %
<b>4. ความพึงพอใจด้านคุณภาพการจัดกิจกรรม</b>					
4.1 ท่านได้รับประโยชน์ จากการเข้าร่วมกิจกรรม อย่างคุ้มค่า	96 คน	53 คน	13 คน	0 คน	0 คน
	59.26 %	32.72 %	8.02 %	0.00 %	0.00 %
4.2 วิทยากร สามารถ ถ่ายทอดความรู้ได้อย่าง ชัดเจน	162คน	0 คน	0 คน	0 คน	0 คน
	100.00 %	0.00 %	0.00 %	0.00 %	0.00 %
4.3 โดยภาพรวมทั้งหมด ท่านมีความพึงพอใจอยู่ใน ระดับ	159 คน	3 คน	0 คน	0 คน	0 คน
	98.15 %	1.85 %	0.00 %	0.00 %	0.00 %
ความถี่สะสม	140.08	16.17	5.25	0.42	0.17
ประเด็นการประเมิน	<b>ระดับความคิดเห็น (ร้อยละ)</b>				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
	5	4	3	2	1
คะแนนที่ได้	114.50x5 =700.42	16.17x4 =64.67	5.25x3 =15.75	0.42x2 =0.83	0.17x1 =0.17
รวมคะแนนที่ได้	700.42+64.67+15.75+0.83+0.17= 781.84				
คะแนนเฉลี่ย	781.84 / 162 = 4.83 ดังนั้นคะแนนความพึงพอใจเท่ากับ 4.83 สรุปว่ามีความพอใจในระดับมากที่สุด				
ร้อยละความพึงพอใจของ ผู้เข้ารับการอบรมคือ	96.60				

**ผลการดำเนินงาน** หลังจากการอบรมของผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจเท่ากับ 4.83 มีความพอใจในระดับมากที่สุด และความพึงพอใจในภาพรวม คิดเป็นร้อยละ **96.60 (ผ่านตัวชี้วัด)**

### ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่นๆ

1. เป็นการดีที่สุดที่มีกิจกรรมอบรมหลักสูตรสุขภาพโภชนาการ ทำให้ผม เพื่อน และผู้จำหน่ายอาหารได้พัฒนาและปรับปรุงในสิ่งที่ได้มองข้ามไป
2. ข้าพเจ้านำความรู้ที่ได้รับในวันนี้ ไปถ่ายทอดแก่ศิษย์ที่ไม่ได้เข้าร่วมกิจกรรมในวันนี้
3. ดิฉันเป็นผู้จำหน่ายอาหารของโรงเรียนสิ่งไหนที่ดิฉันปรับปรุง หรือพัฒนาเองได้ตามความสามารถ ดิฉันยินดีปรับปรุงและพัฒนาต่อไป เพื่อสุขภาพของลูกค้า ขอขอบคุณกิจกรรมในวันนี้เป็นอย่างสูง

3. ดิฉันเป็นผู้จำหน่ายอาหารของโรงเรียนสิงไหนดิฉันปรับปรุง หรือพัฒนาเองได้ตาม  
ความสามารถ ดิฉันยินดีปรับปรุงและพัฒนาต่อไป เพื่อสุขภาพของลูกค้า ขอขอบคุณกิจกรรมในวันนี้เป็น  
อย่างสูง

3. การเบิกจ่ายงบประมาณ

งบประมาณที่ได้รับการอนุมัติของโครงการ	42,000 บาท	
งบประมาณที่เบิกจ่ายจริง	42,000 บาท	คิดเป็นร้อยละ 100
งบประมาณที่เหลือส่งคืนกองทุน	0 บาท	

4. ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

ไม่มี  มี

ปัญหา/อุปสรรค(ระบุ)

แนวทางในการแก้ไข (ระบุ)

ลงชื่อ..... พรทิพย์ .....ผู้รับผิดชอบโครงการ  
(นางสาวนุรีดา เจ๊ะอาแว)

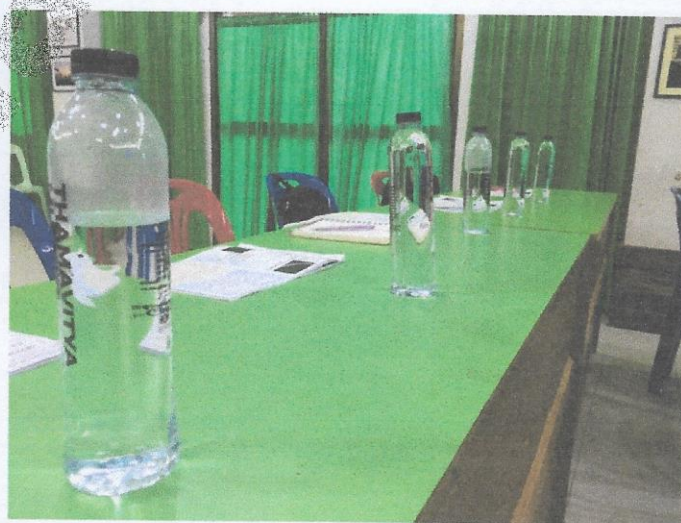
กรรมการชมรมธนาคารขยะ โรงเรียนธรรมวิทยามูลนิธิ ยะลา

30 มิถุนายน 2562



# กิจกรรมที่ 1

จัดประชุมเจ้าหน้าที่ ที่เกี่ยวข้องร่วมกับคณะครูวิชาการสามัญ  
เพื่อชี้แจงการทำโครงการ การเตรียมความพร้อมนำหลักสูตร  
เข้าสู่ระบบการเรียนการสอน

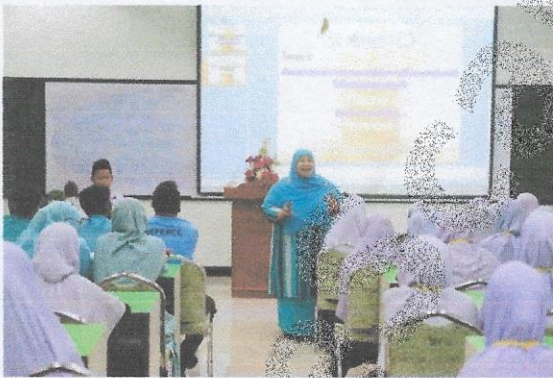
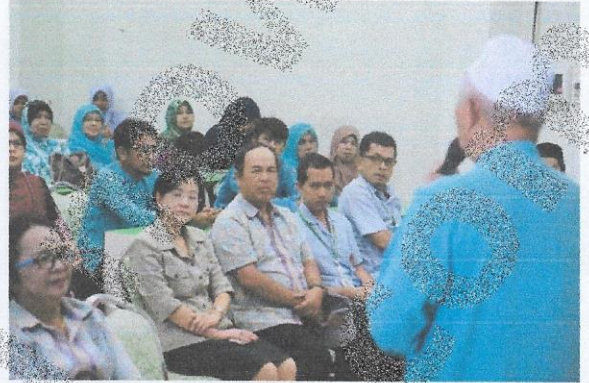


BU  
WWW

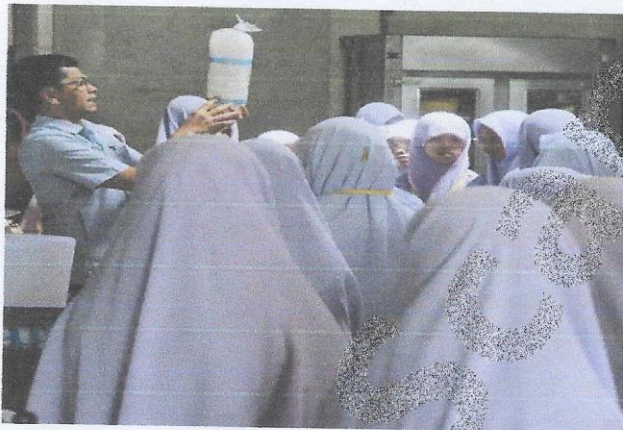


## กิจกรรมที่ 2

จัดอบรมให้ความรู้แก่กลุ่มเป้าหมาย จำนวน 162 คน











BUY VUES  
WWW.HAMRI

