

การเสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

New Entrepreneurs Creation of Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

ดวงสุดา เตโชติรส^{1*}

¹รองศาสตราจารย์ อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บทคัดย่อ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยสถาบันวิจัยและพัฒนา ได้รับการสนับสนุนจาก กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม ให้ดำเนินงานเสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่ ผ่านทางโครงการ เสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่ในสาขาวิชาชีพที่มหาวิทยาลัยมีความเชี่ยวชาญ รวมทั้งกิจกรรมการบ่มเพาะ วิสาหกิจ โดยในปี 2553 ได้ดำเนินงานดังกล่าว จำนวน 2 โครงการ คือ 1) โครงการเสริมสร้างผู้ประกอบการ ใหม่ สาขาธุรกิจอาหารไทย และขนมไทย มีเป้าหมายผลผลิตจำนวน 40 ราย ผลการดำเนินงาน พบว่า มีผู้ผ่านการฝึกอบรมจำนวน 42 ราย ซึ่งสามารถจัดตั้งธุรกิจใหม่ 6 ราย ขยายธุรกิจเดิม 5 ราย มูลค่าการลงทุน 875,000 บาท จำนวนการจ้างงาน 20 คน ความพึงพอใจต่อโครงการร้อยละ 88.96 2) กิจกรรมการบ่มเพาะ วิสาหกิจ สาขาธุรกิจอาหาร สามารถให้การบ่มเพาะแก่กลุ่มเป้าหมาย 5 รายวิสาหกิจ โดยได้พัฒนาอุปกรณ์ ช่วยการผลิต พัฒนาผลิตภัณฑ์และรูปแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ พัฒนาระบบบัญชี เพิ่มพันธมิตรร้านค้าปลีก พัฒนากระบวนการผลิต เพิ่มช่องทางการจำหน่าย และมีรายได้เพิ่มขึ้นจากก่อนเข้ารับการบ่มเพาะคิดเป็นร้อยละ 4.71-90.00 ตามรายวิสาหกิจ โดยมีความพึงพอใจต่อกิจกรรมการบ่มเพาะร้อยละ 90.40

Abstract

Institute of Research and Development, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon had received support from the Department of Industrial Promotion under the Ministry of Industry to conduct a 'New Entrepreneurs Creation' program in specialized fields of the university, including enterprise incubation activity. In 2010, the university had conducted 2 projects. The first one was the New Entrepreneurs Creation project in Thai food and Thai dessert business, with the intended number of 40 participants. This project resulted in 42 trainees in which 6 trainees had created new businesses and 5 trainees had expanded their old businesses. The project created an investment of 875,000 baht and employment of 20 people, with satisfaction level of 88.96 percent. The second was incubation of 5 enterprise groups in the field of food industry. The university had helped in development of production tools, improvement of product and product design, development of packaging, expansion of retail allies, development of production process, and addition of distribution channels. Results showed that participants' income increased by 4.71-90.00 percent, with satisfaction level of 90.40 percent.

คำสำคัญ : การเสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

Keywords : New Entrepreneurs Creation, Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

* ผู้ประสานงานไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ chuta@rmutp.ac.th โทร. 0-2282-9009-15 ต่อ 6099

1. บทนำ

ภาครัฐมีนโยบายในการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพของ SMEs โดยถือเป็นกลยุทธ์สำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศในระยะยาวด้วยการสร้างผู้ประกอบการใหม่ ขณะเดียวกันก็จะช่วยเหลือพัฒนาผู้ประกอบการ SMEs เดิมที่มีศักยภาพให้อยู่รอด เพื่อให้ SMEs ทั้งรายใหม่และรายเดิมสามารถดำรงอยู่และเจริญก้าวหน้า

ยุทธศาสตร์การสร้างและพัฒนาผู้ประกอบการ เป็น 1 ใน 6 ยุทธศาสตร์หลักในการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมภายใต้แผนการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (พ.ศ. 2550-2554) ซึ่งมุ่งเน้นเพื่อสร้างสภาพแวดล้อมและสนับสนุนให้เกิดผู้ประกอบการใหม่ เชิงคุณภาพและเสริมสร้างศักยภาพผู้ประกอบการเดิมในการผลิตสินค้าที่แข่งขันได้ กลยุทธ์สำคัญในการสร้างและพัฒนาผู้ประกอบการ ได้แก่ การเพิ่มขีดความสามารถความรู้ ทักษะ ตามขนาดและระยะการเติบโตของธุรกิจในการประกอบการ ผ่านระบบการเรียนรู้และถ่ายทอดความรู้ ความต้องการ สภาพปัญหาและสถานการณ์ (Customize) เช่น ผ่านระบบบ่มเพาะ ระบบฝึกอบรม ระบบพี่เลี้ยงที่ปรึกษา

การสร้างและพัฒนาผู้ประกอบการ นับเป็นหนึ่งในยุทธศาสตร์การดำเนินงาน ของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม โดยมีเป้าประสงค์เพื่อบ่มเพาะธุรกิจอุตสาหกรรมตั้งแต่เริ่มต้นกิจการจนถึงระดับที่ผู้ประกอบการธุรกิจอุตสาหกรรมสามารถนำพาวิสาหกิจไปสู่ระดับมาตรฐานสากล โดยใช้แนวทางที่หลากหลายตามความเหมาะสม เช่น การฝึกอบรม การให้คำปรึกษาแนะนำ การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ การถ่ายทอด

เทคโนโลยี ซึ่งกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมจะให้ความช่วยเหลือผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่กำหนด

ปัจจุบันการประกอบอาชีพอิสระของผู้ประกอบการยังประสบปัญหาหลายด้าน อาทิ ปัญหาด้านการสนับสนุนจากแหล่งเงินทุน การสร้างความเชื่อมั่นในธุรกิจ การบริหารจัดการ ซึ่งมีพื้นฐานความรู้ไม่เพียงพอที่จะบริหารจัดการและปรับปรุงพัฒนากิจการไปสู่การเป็นเจ้าของธุรกิจที่เข้มแข็งอย่างมีคุณภาพและยั่งยืน ซึ่งจะเป็รรากฐานที่สำคัญต่อระบบเศรษฐกิจของประเทศ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (มทร.พระนคร) ซึ่งเป็นสถาบันอุดมศึกษาด้านวิชาชีพ จัดการศึกษาบนพื้นฐานของวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ได้จัดตั้งศูนย์บ่มเพาะธุรกิจ มทร.พระนคร ขึ้นภายใต้การบริหารจัดการของสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อดำเนินการตอบสนองนโยบายของรัฐบาลที่มุ่งสู่เป้าหมายการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ โดยใช้ความรู้เป็นฐาน และเป็นช่องทางการนำผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรมที่สร้างขึ้นในมหาวิทยาลัย พัฒนาสู่กระบวนการใช้งานเชิงพาณิชย์ สร้างรายได้และผลประโยชน์กลับสู่มหาวิทยาลัย ชุมชน และประเทศในระยะยาว พันธกิจของศูนย์บ่มเพาะธุรกิจ คือ การพัฒนาผู้ประกอบการใหม่ที่เป็นนักศึกษา ศิษย์เก่า บุคลากรภายใน และบุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัย โดยเน้นให้มีการใช้ประโยชน์จากผลงานวิจัยสู่เชิงพาณิชย์ ในขณะที่เดียวกันยังมีบทบาทในการให้บริการแก่สังคมโดยการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านวิชาชีพที่ มทร.พระนคร

มีความเชี่ยวชาญ เป็นวิชาชีพที่สามารถใช้ประกอบอาชีพได้ อาทิ ด้านสิ่งทอและด้านอาหาร

การประกอบอาชีพด้านอาหาร เป็นธุรกิจสำคัญธุรกิจหนึ่งที่สามารถสร้างรายได้ให้แก่เจ้าของกิจการ เนื่องจากอาหารถือเป็นหนึ่งในสิ่งปัจจัยสำคัญที่เป็นความต้องการพื้นฐานของมนุษย์ การดำเนินธุรกิจด้านอาหารจึงยังคงดำเนินการอยู่ได้แม้ว่าในปัจจุบันมีการเลิกกิจการของธุรกิจด้านอื่น ๆ ด้วยเหตุผลจากภาวะเศรษฐกิจตกต่ำทั่วโลก

การดำเนินกิจกรรมฝึกอบรมเฉพาะสาขาธุรกิจอาหารไทยและขนมไทย และการบ่มเพาะวิสาหกิจสาขาธุรกิจอาหาร ภายใต้โครงการเสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่ นับเป็นการดำเนินงานที่สามารถสร้างอาชีพ สร้างรายได้ ให้แก่กลุ่มเป้าหมายของโครงการ ได้แก่ บัณฑิตใหม่ ผู้ว่างงาน ผู้ถูกออกจากงาน ลูกจ้างที่มีพื้นฐานการศึกษาคือให้สามารถจัดตั้งกิจการเป็นผู้ประกอบการใหม่ รวมทั้งสามารถเสริมความพร้อมให้แก่ผู้ต้องการสืบทอดธุรกิจที่มีอยู่เดิมให้เข้มแข็งต่อไปได้

2. การดำเนินงาน

2.1 การฝึกอบรมสาขาธุรกิจอาหารไทยและขนมไทย

การดำเนินงาน ประกอบด้วย การประชาสัมพันธ์โครงการ การรับสมัครและคัดเลือกผู้เข้าร่วมโครงการ การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเฉพาะโดยฝึกอบรมเฉพาะด้านการจัดการธุรกิจ 60 ชั่วโมง ถ่ายทอดความรู้เชิงเทคนิคและให้คำปรึกษา 28 ชั่วโมง ฝึกปฏิบัติทักษะ 88 ชั่วโมง รวม 176 ชั่วโมง การศึกษาดูงานต้นแบบการดำเนินธุรกิจ การส่งเสริม/กระตุ้น เพื่อให้เกิดการจัดตั้งธุรกิจหรือขยายธุรกิจ การนำเสนอและประเมินแผนธุรกิจประเมินผลสัมฤทธิ์ในการจัดตั้งหรือขยายธุรกิจและการประเมินความพึงพอใจ

2.2 การบ่มเพาะวิสาหกิจสาขาธุรกิจอาหาร

การบ่มเพาะวิสาหกิจสาขาธุรกิจอาหาร ประกอบด้วย กิจกรรมการประชาสัมพันธ์ การรับสมัครการคัดเลือกผู้เข้าร่วมกิจกรรม การวินิจฉัยธุรกิจของผู้เข้ารับการบ่มเพาะ การกำหนดแผนงาน วิธีการ รูปแบบการปฏิบัติงาน การประชุมเสนอแผนงาน การให้คำปรึกษาแนะนำตามแผนงาน การประเมินผล และการประชุมเพื่อแสดงผลงาน

3. ผลการดำเนินงาน

3.1 โครงการเสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่สาขา

ธุรกิจอาหารไทยและขนมไทย

กิจกรรม	แผนการดำเนินงาน/ตัวชี้วัด	ผลการดำเนินงาน
1. จัดกิจกรรม ประชาสัมพันธ์	สื่อที่ไม่มีค่าใช้จ่าย	<i>สื่อที่ไม่มีค่าใช้จ่าย</i> 1. จดหมายข่าวรายสัปดาห์ 1 ครั้ง 2. จดหมายข่าวรายเดือน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 2 ครั้ง เดือนกุมภาพันธ์ 2553 : ฉบับที่ 36 เดือนเมษายน 2553 : ฉบับที่ 38 จดหมายข่าวรายเดือน สถาบันวิจัยและพัฒนา 3 ครั้ง 3. จุลสารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร 1 ครั้ง (ปีที่ 5 ฉบับที่ 14 ประจำเดือน มกราคม-มีนาคม 2553) 4. เว็บไซต์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (http://www.rmutp.ac.th) เว็บไซต์สถาบันวิจัยและพัฒนา (http://www.ird.rmutp.ac.th) เว็บไซต์ศูนย์บ่มเพาะธุรกิจ (http://www.ubi.rmutp.ac.th) <i>สื่อที่มีค่าใช้จ่าย</i> 1. แผ่นไวนิลประชาสัมพันธ์ 5 เขตพื้นที่ ของมหาวิทยาลัย 2. แผ่นพับประชาสัมพันธ์ 2,000 แผ่น <i>สื่อภายนอก</i> 1. สถานีวิทยุสปอร์ตเรดิโอ FM 96 Mhz ช่วงที่ฟังของประชาชน 2. สถานีวิทยุราชมงคลพระนคร 90.75 Mhz
2. รับสมัครคัดเลือก ผู้เข้าร่วมโครงการ	กลุ่มเป้าหมายจำนวน 40 คน	ผู้สมัคร 58 คน คัดเลือกผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 42 คน ผู้ว่างงาน 15 คน ทายาทธุรกิจ 1 คน ประกอบ อาชีพ 20 คน ผู้ประกอบการ 1 คน

กิจกรรม	แผนการดำเนินงาน/ตัวชี้วัด	ผลการดำเนินงาน
3. จัดกิจกรรมฝึกอบรม บ่มเพาะ	176 ชั่วโมง 1. ฝึกอบรมบ่มเพาะด้าน การจัดการธุรกิจ 60 ชั่วโมง 2. ถ่ายทอดความรู้เชิง เทคนิคและให้คำปรึกษา 28 ชั่วโมง 3. ฝึกปฏิบัติทักษะ 88 ชั่วโมง	176 ชั่วโมง/ฝึกอบรมระหว่างวันที่ 20 มีนาคม- 20 มิถุนายน 2553 1. ฝึกอบรมบ่มเพาะด้านการจัดการธุรกิจ 60 ชั่วโมง 2. ถ่ายทอดความรู้เชิงเทคนิคและให้คำปรึกษา 28 ชั่วโมง 3. ฝึกปฏิบัติทักษะด้านอาหารไทยและขนมไทย (อาหารคาว อาหารว่าง อาหารหวาน เครื่องดื่ม และการบรรจุภัณฑ์) 88 ชั่วโมง
4. ศึกษาดูงานต้นแบบ การดำเนินธุรกิจ	2 แห่ง	2 แห่ง 1. ร้านตั้งเซ่งจั่ว 275/1 ถนนมหาจักรพรรดิ (ตรงข้ามสถานีรถไฟฉะเชิงเทรา) ตำบล หน้าเมือง อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา 24000 2. ร้านริน 15/2 หมู่ 3 ตำบลโสธร อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา 24000
5. ส่งเสริม / กระตุ้น เพื่อ ให้เกิดการจัดตั้งธุรกิจ หรือขยายธุรกิจ	4 กิจกรรม	4 กิจกรรม คือ 1. จัดบูธแสดงผลภัณฑ์และบริการ โดยร่วมกับ โครงการจัดนิทรรศการงานวิจัยและสิ่งประดิษฐ์ มทร.พระนคร ครั้งที่ 1 งบประมาณ พ.ศ. 2553 ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นลักษณะการจัดแสดงผลงาน สาธิต และ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ของผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 10 ราย 9 ธุรกิจ 2. จัดบูธแสดงผลภัณฑ์และจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ในงานมหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี แห่งชาติ ประจำปี 2553 มีผู้ผ่านการฝึกอบรม เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 3 ราย 3 ธุรกิจ

กิจกรรม	แผนการดำเนินงาน/ตัวชี้วัด	ผลการดำเนินงาน
		3. จัดแสดงผลผลิตภัณฑ์และนำเสนอผลงานผ่านทางโครงการการจัดการศึกษาทางไกลผ่านดาวเทียม รายการราชมงคลพระนครกับงานวิจัยและสิ่งประดิษฐ์ จำนวน 1 ตอน โดยเผยแพร่ผ่านทางสถานีโทรทัศน์ สศทท 15 และ UBC 95 มีผู้ผ่านการฝึกอบรมเข้าร่วมจำนวน 7 ราย 7 ธุรกิจ 4. เผยแพร่ข้อมูลผลิตภัณฑ์ผ่านทางเว็บไซต์สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร http://www.ird.rmutp.ac.th
6. นำเสนอและประเมินแผนธุรกิจ	นำเสนอและผ่านการประเมินไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60 (24 ราย)	นำเสนอและผ่านการประเมินร้อยละ 77.50 (31 ราย) เกรด A = 7 ราย เกรด B = 24 ราย
7. ประเมินผลสัมฤทธิ์ในการจัดตั้งหรือขยายธุรกิจ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 (12 ราย)	ร้อยละ 27.50 (11 ราย) (โดยต้องประเมินผลเพิ่มเติมเมื่อดำเนินการครบ 1 ปี)
8. ประเมินความพึงพอใจ	ในภาพรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 85	ในภาพรวมร้อยละ 88.96



รูปที่ 1 รูปกิจกรรมโครงการเสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่ สาขาธุรกิจอาหารไทยและขนมไทย

3.2 กิจกรรมบ่มเพาะวิสาหกิจ สาขาธุรกิจอาหาร

ตัวชี้วัดความสำเร็จของงาน	ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัด
1. ผู้รับการบ่มเพาะวิสาหกิจ 5 ราย	5 ราย
2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการบ่มเพาะวิสาหกิจ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 85	ร้อยละ 90.40
3. ผู้ผ่านการบ่มเพาะวิสาหกิจจำนวนไม่น้อยกว่า 4 ราย	5 ราย
4. ผลสัมฤทธิ์เชิงปริมาณจากแผนปฏิบัติการบ่มเพาะรายวิสาหกิจ	
4.1 นางปณณดา เลี้ยงชีพ	
4.1.1 อุปกรณ์ช่วยผลิต 2 รายการ	2 รายการ (อุปกรณ์แบ่งแบ่งคุกกี้สับปะรดขนมกลีบลำดวน)
4.1.2 ผลิตภัณฑ์ใหม่จากวัตถุดิบเหลือใช้ 3 รายการ	4 รายการ (คุกกี้ไข่ขาว คุกกี้เม็ดมะม่วงหิมพานต์ รสวานิลลา รสวานิลลาและช็อกโกแลต รสช็อกโกแลต)
4.1.3 รูปแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ 2 รูปแบบ	3 รูปแบบ (พายสับปะรดรูปแบบพิมพ์กด กังหันและหอย)
4.1.4 รายได้จากการยอดขายเพิ่มขึ้น	ประมาณการยอดขาย ปี 2553 = 2,640,000 บาท ปี 2552 = 240,000 บาท คิดเป็นยอดขายที่เพิ่มขึ้น ร้อยละ 8.33
4.2 นางสาวอรอุมา มุ่งเจียกกลาง	
4.2.1 รูปแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ 3 รูปแบบ	3 รูปแบบ (คุกกี้ช็อกโกแลตชิพ รูปแบบกระต่าย วงกลม แซ่เย็น)
4.2.2 รูปแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ 3 รูปแบบ	3 รูปแบบ (บรรจุภัณฑ์แบบถุง ครอบ และกล่อง) มีตราสินค้า สัญลักษณ์ และคำขวัญ
4.2.3 มีตราสินค้า สัญลักษณ์ และคำขวัญ	ตราสินค้า : Richy Bakery สัญลักษณ์ : 
4.2.4 มีพันธมิตรร้านค้าปลีก 1 ร้าน	คำขวัญ : อร่อยจนหยุดไม่ได้ 4 ร้าน (ร้าน B@P ร้านกาแฟสด “Coffee Today” สาขาสถานีรถไฟใต้ดินจตุจักร และสาขาห้างสรรพสินค้า บิ๊กซีสุขสวัสดิ์ และสถานีน้ำมัน ปตท. ถนนบางกรวย-ไทรน้อย)

ตัวชี้วัดความสำเร็จของงาน	ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัด
4.2.5 รายได้จากยอดขายเพิ่มขึ้น	ประมาณการยอดขาย ปี 2553 = 480,000 บาท ปี 2552 = 360,000 บาท คิดเป็นยอดขายที่เพิ่มขึ้น ร้อยละ 25
4.3 นางพัชรินทร์ วุฒิเทียน	
4.3.1 ข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ 4 รายการ	4 รายการ (นํ้านมข้าวโพด นํ้าลูกเดือย นํ้าข้าวกล้องงอก นํ้านมถั่วเหลืองผสมงาดำ)
4.3.2 ช่องทางการจำหน่าย 2 ช่องทาง	2 ช่องทาง คือ สหกรณ์บริการถาวรพัฒนา จำกัด ร้านข้าวขาหมูศรีย่าน “ร้านสถานีขาหมูศรีย่าน”
4.3.3 รายได้จากยอดขายเพิ่มขึ้น	ประมาณการยอดขาย ปี 2553 = 1,200,000 บาท ปี 2552 = 120,000 บาท คิดเป็นยอดขายที่เพิ่มขึ้น ร้อยละ 90
4.4 นางสาวกอบกุล บุญมีจิ๋ว	
4.4.1 กระบวนการผลิตที่ลดเวลาและเพิ่มจำนวนผลิตภัณฑ์ 1 กระบวนการ	1 กระบวนการ (ลดเวลาการผลิต)
4.4.2 ช่องทางการตลาด 2 ช่องทาง	2 ช่องทาง คือ 1. ร้านอาหารอิตาเลียน นางเล็ง 2. ทางไปรษณีย์
4.4.3 รายได้จากยอดขายเพิ่มขึ้น	ประมาณการยอดขาย ปี 2553 = 1,700,000 บาท ปี 2552 = 1,620,000 บาท คิดเป็นยอดขายที่เพิ่มขึ้น ร้อยละ 4.71
4.5 นางสาวชญาภา มณีนิล	
4.5.1 กระบวนการผลิต 1 กระบวนการ	1 กระบวนการ
4.5.2 กิจกรรมเสริม การส่งเสริมการขาย	การส่งเสริมการขาย
4.4.3 รายได้จากยอดขายเพิ่มขึ้น	ประมาณการยอดขาย ปี 2553 = 350,000 บาท ปี 2552 = 297,500 บาท คิดเป็นยอดขายที่เพิ่มขึ้น ร้อยละ 15
5. ผลประโยชน์จากการเข้าร่วมกิจกรรมนอกเหนือจากตัวชี้วัดที่กำหนด	
5.1 นางปณณดา เลี้ยงชีพ	แนวทางการทำ GMP, ลดการสูญเสียวัตถุดิบ
5.2 นางสาวอรอุมา มุ่งเจียกกลาง	ลดเวลาการผลิต / การบรรจุ
5.3 นางพัชรินทร์ วุฒิเทียน	การส่งเสริมการขาย
5.4 นางสาวกอบกุล บุญมีจิ๋ว	การเก็บรักษาวัตถุดิบ
5.5 นางสาวชญาภา มณีนิล	การส่งเสริมการขาย



รูปที่ 2 กิจกรรมบ่มเพาะวิสาหกิจ สาขาธุรกิจอาหาร

4. สรุป

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นมหาวิทยาลัยชั้นนำแห่งโลกอาชีพ การปฏิบัติภารกิจของมหาวิทยาลัย จึงเน้นการผลิตบัณฑิต นักปฏิบัติ การสร้างผู้นำทางอาชีพที่มีศักยภาพ ในการประกอบการเป็นหลัก สำหรับบทบาทการ บริการวิชาการแก่สังคม นอกจากการดำเนินงาน ให้บริการข้อมูล ให้คำปรึกษา และการถ่ายทอด เทคโนโลยีแล้ว ยังคงมุ่งมั่นในการสร้างผู้ประกอบการ ทั้งรายใหม่ และผู้ประกอบการเติมรูปแบบ หรือผู้ประกอบการมืออาชีพ จากผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรมและเทคโนโลยี ผ่านทาง หน่วยงานในสังกัดมหาวิทยาลัย คือ สถาบันวิจัย และพัฒนา คลินิกเทคโนโลยี และศูนย์บ่มเพาะ ธุรกิจ โดยผลการดำเนินงานของโครงการเสริม สร้างผู้ประกอบการใหม่ สาขาธุรกิจอาหารไทย และอาหารไทย และกิจกรรมบ่มเพาะวิสาหกิจ สาขาธุรกิจอาหาร เป็นผลงานเชิงประจักษ์ที่ แสดงถึงศักยภาพของมหาวิทยาลัยในการปฏิบัติ ภารกิจของสถาบันอุดมศึกษา ด้านการวิจัยและ การบริการทางวิชาการแก่สังคม

5. เอกสารอ้างอิง

- มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. 2553. รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการเสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่ สาขาธุรกิจอาหารไทย และขนมไทย ประจำปี 2553. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.
- _____. 2553. รายงานฉบับสมบูรณ์ กิจกรรมบ่มเพาะวิสาหกิจ สาขาธุรกิจอาหาร ภายใต้โครงการเสริมสร้างผู้ประกอบการใหม่ประจำปี 2553. กรุงเทพมหานคร: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.