

ภาคผนวก ข
โครงการต่างๆในการทำวิจัย

โครงการจัดประชุมกลุ่มเป้าหมาย (Focus group)
ในการศึกษาข้อมูลการผลิตและจำหน่ายขนมโบราณ
ชุมชนกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

แผนงาน	วิจัยระดับอุดมศึกษา
งาน	วิจัยและพัฒนาห้องสมุดมีชีวิต
โครงการ	จัดประชุมกลุ่มเป้าหมาย ในการศึกษาข้อมูลประวัติศาสตร์ การผลิตและจำหน่ายขนมโบราณชุมชนกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร
งบประมาณ	งบประมาณแผ่นดินปี 2548 ในโครงการวิจัยและพัฒนาห้องสมุดมีชีวิต การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาชีพทำขนมโบราณชุมชนกุฎีจีน 15,200 บาท

หลักการและเหตุผล

จากการศึกษาชุมชน 6 ชุมชน ในแขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร พบว่าชุมชนกุฎีจีนมีปัญหาในการทำขนมโบราณ 3 ชนิด ได้แก่ ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสุรังและขนมกวยตัส ซึ่งผู้ผลิตและผู้จำหน่ายมีน้อยลงทุกที เพราะขาดผู้สืบทอด ขณะนี้มีผู้ผลิตขนมฝรั่งกุฎีจีนเพียง 3 บ้าน และขนมกุสุรังกับกวยตัส มีผู้ผลิตเพียง 2 บ้าน ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงต้องการข้อมูลเพิ่มเติมจากผู้ผลิตและผู้จำหน่ายขนมโบราณของชุมชนกุฎีจีน ตลอดจนผู้ที่เกี่ยวข้อง จึงจัดโครงการประชุมกลุ่มเป้าหมาย (Focus group) เพื่อให้ได้ข้อมูลในการนำไปสู่งานวิจัยและพัฒนาห้องสมุดมีชีวิต การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อพัฒนาอาชีพทำขนมโบราณของชุมชนกุฎีจีน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษาประวัติศาสตร์ สภาพปัญหาและอุปสรรคในการทำขนมโบราณ
2. เพื่อศึกษาสูตรขนมและกระบวนการผลิตขนมโบราณ
3. เพื่อศึกษาการถ่ายทอดวิธีการทำขนมโบราณ
4. เพื่อศึกษาแนวทางการพัฒนาการผลิตและจำหน่ายขนมโบราณ

เป้าหมาย

1. จัดประชุมกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้สูงอายุ ประธานชุมชน ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายขนมโบราณ ประชาชนในชุมชน เพื่ออธิบายหรือตอบคำถามเบื้องต้นเกี่ยวกับประวัติศาสตร์การผลิตและจำหน่ายขนมโบราณ 3 ชนิด ได้แก่ ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสุรังและขนมกวยตัส

โดยมีกลุ่มเป้าหมายจำนวน 20 คน โดยแบ่งเป็น กลุ่มผู้ผลิตและผู้จำหน่าย 6 คน ผู้สูงอายุ
 ประชาชนชุมชน ประชาชนในชุมชน 14 คน

2. สัมภาษณ์และสังเกตอย่างมีส่วนร่วมในการประชุมกลุ่มเป้าหมาย และจากการศึกษา
 บริบท ชุมชน

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับประวัติศาสตร์ สภาพปัญหาและอุปสรรคในการผลิตขนมโบราณ
2. ได้ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับการผลิตขนมโบราณสูตรดั้งเดิม
3. ได้ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับการผลิตขนมโบราณสูตรปัจจุบัน
4. ได้ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับการถ่ายทอดวิธีการทำขนมโบราณ
5. ได้ข้อมูลความรู้เกี่ยวกับแนวทางการผลิตและจำหน่ายขนมโบราณ

วิธีดำเนินการ

1. ประชุมคณะวิจัยเพื่อจัดทำโครงการ
2. เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติ
3. เชิญวิทยากรหรือผู้ทำหน้าที่ Moderator เป็นผู้ดำเนินการประชุมกลุ่มเป้าหมาย
4. จัดดำเนินการประชุมกลุ่มเป้าหมาย ผู้สูงอายุ ประชาชนชุมชน กลุ่มผู้ผลิตและผู้จำหน่าย
 และประชาชนในชุมชน ณ ที่ทำการชุมชนกุฎีจีน ในวันที่ 5 กรกฎาคม 2548
5. บันทึกการประชุม โดยการจดบันทึก บันทึกด้วยเทป และบันทึกโดยการถ่ายวิดีโอ
6. สรุปรายงานการประชุมจากการวิเคราะห์ผลการบันทึก

ผู้รับผิดชอบโครงการ

คณะผู้วิจัยโครงการวิจัยและพัฒนาห้องสมุดมีชีวิต การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาชีพ
 ทำขนมโบราณชุมชนกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

การประเมินผล

1. จากแบบสัมภาษณ์เชิงลึก
2. จากสรุปรายงานการประชุมกลุ่มเป้าหมาย

รายละเอียดค่าใช้จ่าย

งบประมาณแผ่นดิน	15,200 บาท
ค่าตอบแทน	
ค่าตอบแทนวิทยากร (Moderator)	3,600 บาท
ค่าตอบแทนในการเก็บรวบรวมข้อมูล 5 คน ๆ ละ 5 วัน ๆ ละ 100 บาท	2,500 บาท
ค่าใช้จ่าย	
ค่าพาหนะในการเดินทาง	500 บาท
ค่าจ้างถ่ายเอกสาร	600 บาท
ค่าจัดทำเครื่องมือรวบรวมข้อมูล	1,000 บาท
ค่าอาหารและอาหารว่างในการจัดประชุม 20 คน ๆ ละ 125 บาทต่อวัน	2,500 บาท
ค่าจ้างถ่ายภาพ บันทึกวิดีโอ บันทึกเทป	1,500 บาท
ค่าวัสดุ	
ค่าวัสดุในการจัดทำแบบสัมภาษณ์และทำรายงานการประชุม	3,000 บาท

(ขออภัยเนื่องด้วยทุกรายการ)

**โครงการอบรมปฏิบัติการทำขนมโบราณของชุมชนกุฎีจีน
ให้แก่ศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรีและผู้สนใจ**

แผนงาน	วิจัยระดับอุดมศึกษา
งาน	วิจัยและพัฒนาห้องสมุดมีชีวิต
โครงการ	อบรมปฏิบัติการทำขนมโบราณของชุมชนกุฎีจีน ให้แก่นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี และผู้สนใจ
งบประมาณ	งบประมาณแผ่นดินปี 2548 ในโครงการวิจัยและพัฒนาห้องสมุดมีชีวิต การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาชีพทำขนมโบราณชุมชนกุฎีจีน 35,550 บาท

หลักการและเหตุผล

จากการประชุมกลุ่มเป้าหมาย ผู้สูงอายุ ผู้นำชุมชน กลุ่มผู้ผลิตและผู้จำหน่ายขนมโบราณของชุมชนกุฎีจีน 3 ชนิด ได้แก่ ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสุรังและขนมกวยตัส พบว่าปัญหาที่สำคัญคือ ขาดผู้สืบทอดการทำขนมทั้ง 3 ชนิดนี้ ดังนั้นคณะผู้วิจัยและกลุ่มผู้ผลิตขนมโบราณ จึงร่วมกันหาแนวทางเพื่อให้มีผู้สืบทอดการทำขนมโบราณ โดยการจัดโครงการอบรมปฏิบัติการทำขนมโบราณของชุมชนกุฎีจีน ให้แก่นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรีและผู้สนใจ เพื่อให้รับการถ่ายทอดการทำขนมโบราณของชุมชนกุฎีจีน

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้ผลิตขนมโบราณได้ถ่ายทอดวิธีการทำขนมโบราณให้แก่นักศึกษาและผู้สนใจ
2. เพื่อให้นักศึกษาและผู้สนใจที่เข้าอบรมรับการถ่ายทอดการทำขนมโบราณ สามารถทำขนมโบราณได้
3. เพื่อจัดทำสื่อขั้นตอนการทำขนมโบราณในการเผยแพร่ต่อไป

เป้าหมาย

1. เพื่อให้ผู้ผลิตขนม จำนวน 2 คน เป็นวิทยากรในการถ่ายทอดวิธีทำขนมโบราณของชุมชนกุฎีจีน
2. เพื่อให้ศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรีและผู้สนใจ จำนวน 20 คน ได้รับการถ่ายทอดการทำขนมโบราณ และสามารถนำไปปฏิบัติได้
3. เพื่อให้ได้สื่อขั้นตอนในการทำขนมโบราณทั้ง 3 ชนิด ได้แก่ ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสุรังและกวยตัส

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรีและผู้สนใจ สามารถรับการถ่ายทอดวิธีการทำขนมโบราณ และนำไปปฏิบัติได้
2. ได้สื่อขั้นตอนการทำขนมโบราณทั้ง 3 ชนิด

วิธีดำเนินการ

1. ประชุมคณะวิจัยเพื่อจัดทำโครงการ
2. เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติ
3. เชิญวิทยากรผู้ผลิตขนมโบราณ 2 คน ได้แก่ คุณอังสนา ปิ่นรัตน์ และคุณผจงลักษณ์ มณีประสิทธิ์ เป็นผู้บรรยายและสาธิตการทำขนมโบราณ
4. จัดอบรมปฏิบัติการทำขนมโบราณให้แก่นักศึกษาและผู้สนใจ วิทยากรคือ คุณอังสนา ปิ่นรัตน์ โดยจัดอบรมการทำขนมกุสรังและขนมกวยตัส ณ ห้องปฏิบัติการทำอาหารของโปรแกรมวิชาคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี วันที่ 27 กรกฎาคม 2548 เข้าร่วมชมปฏิบัติการภาคสนาม โดยสังเกตและสัมภาษณ์ ผู้เกี่ยวข้อง เพื่อศึกษา ข้อมูลการทำขนมโบราณ วันที่ 2-3 สิงหาคม 2548 และจัดอบรมการทำ ขนมฝรั่งเศสที่บ้านคุณผจงลักษณ์ มณีประสิทธิ์ วันที่ 24 สิงหาคม 2548
5. บันทึกขั้นตอนการทำขนมโบราณ โดยการถ่ายวิดีโอ

ผู้รับผิดชอบโครงการ

คณะผู้วิจัยโครงการวิจัยและพัฒนาห้องสมุดมีชีวิต การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาชีพทำขนมโบราณชุมชนกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

การประเมินผล

1. จากแบบบันทึกการสังเกต แบบสัมภาษณ์เชิงลึก
2. จากผลการปฏิบัติของผู้เข้าอบรม
3. จากวิดีโอที่บันทึกขั้นตอนการทำขนมโบราณ

รายละเอียดค่าใช้จ่าย

งบประมาณแผ่นดิน	35,550 บาท
ค่าตอบแทน	
ค่าตอบแทนวิทยากรในการฝึกอบรมการทำขนมโบราณ 2 ครั้ง ๆ ละ 6 ชั่วโมง ๆ ละ 600 บาท	7,200 บาท
ค่าตอบแทนในการเก็บรวบรวมข้อมูล 5 คน ๆ ละ 5 วัน ๆ ละ 100 บาท	2,500 บาท
ค่าใช้จ่าย	
ค่าพาหนะในการเดินทาง	500 บาท
ค่าจ้างถ่ายเอกสาร	700 บาท
ค่าอาหารทุกมื้อในการจัดอบรมปฏิบัติการ 2 ครั้ง ๆ ละ 20 คน ๆ ละ 125 บาท	5,000 บาท
ค่าจ้างถ่ายภาพ บันทึกวีดิทัศน์	5,000 บาท
ค่าวัสดุ	
ค่าวัสดุในการจัดทำเอกสารในการอบรม	2,200 บาท
ค่าวัสดุในการสาธิตและฝึกปฏิบัติทำขนมโบราณ เช่น แป้ง น้ำตาล ไข่ ฯลฯ	12,450 บาท
(ขออภัยเนื่องด้วยทุกรายการ)	

โครงการพัฒนาขนมโบราณและพัฒนาสื่อการทำขนมโบราณของชุมชนกุฎีจีน

แผนงาน	วิจัยระดับอุดมศึกษา
งาน	วิจัยและพัฒนาห้องสมุดมีชีวิต
โครงการ	พัฒนาขนมโบราณและพัฒนาสื่อการทำขนมโบราณของชุมชนกุฎีจีน
งบประมาณ	งบประมาณแผ่นดินปี 2548 ในโครงการวิจัยและพัฒนาห้องสมุดมีชีวิต การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาชีพทำขนมโบราณ

หลักการและเหตุผล

จากโครงการอบรมปฏิบัติการทำขนมโบราณของชุมชนกุฎีจีน 3 ชนิด คือ ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสรัง และขนมกวยตัส ให้แก่ นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี และผู้สนใจแล้วนั้น ได้มีนักศึกษาที่สนใจ 2 คน ได้ทำการพัฒนาการทำขนมกุสรังและขนมกวยตัส และนักศึกษาอีก 1 คน สนใจที่จะพัฒนากล่องใส่ขนม ทั้งขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสรังและขนมกวยตัส ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงจัดโครงการพัฒนาขนมโบราณและพัฒนาสื่อการทำขนมโบราณทั้ง 3 ชนิด หลังจากที่ได้บันทึกวิดีโอทัศน์ไว้แล้ว เพื่อนำมาทำเป็น CD-ROM สำหรับการเผยแพร่ต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ให้นักศึกษาได้พัฒนาการทำขนมโบราณ
2. เพื่อให้ให้นักศึกษาได้พัฒนากล่องใส่ขนมโบราณ
3. เพื่อพัฒนาสื่อการทำขนมโบราณสำหรับการเผยแพร่ต่อไป

เป้าหมาย

1. นักศึกษาได้พัฒนาการทำขนมโบราณ ได้แก่ ขนมกุสรังและขนมกวยตัส โดยจัดทำ 4 ครั้ง และได้สูตรมาตรฐานของขนมโบราณทั้ง 2 ชนิด
2. นักศึกษาได้พัฒนาการทำกล่องใส่ขนมโบราณ 3 ชนิด ได้แก่ ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสรังและขนมกวยตัส
3. ได้พัฒนาสื่อการทำขนมโบราณทั้ง 3 ชนิด เพื่อใช้ในการเผยแพร่ทางเว็บไซต์ และสำหรับผู้สนใจที่ต้องการได้ข้อมูลการทำขนมโบราณ

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้สูตรมาตรฐานของขนมโบราณทั้ง 2 ชนิด ได้แก่ ขนมกุสุรังและขนมกวยตัส
2. ได้กล่องที่ออกแบบโดยนักศึกษาเพื่อใช้ในการใส่ขนมจำหน่ายทั้ง 3 ชนิด
3. ได้สื่อการทำขนมโบราณทั้ง 3 ชนิด เพื่อเผยแพร่ทางเว็บไซต์

วิธีดำเนินการ

1. ประชุมคณะผู้วิจัย เพื่อจัดทำโครงการ
2. เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติ
3. ให้นักศึกษาไปฝึกทำขนมกุสุรังและขนมกวยตัสที่บ้านคุณอังสนา ปิ่นรัตน์ และบ้านคุณอำพรณ นิมเขียง และนำอุปกรณ์ซึ่งตวงวัดไปด้วย เพื่อให้ได้สูตรมาตรฐาน
4. ให้นักศึกษาฝึกทำขนม 4 ครั้ง และนำไปให้คุณอังสนา ปิ่นรัตน์ และคุณอำพรณ นิมเขียง ชิมทุกครั้ง
5. ให้นักศึกษาทำการพัฒนารูปแบบของขนม โดยขนมกุสุรัง พัฒนาเนื้อแป้งขนม ส่วนขนมกวยตัส พัฒนาหน้าของขนม ตามความคิดของนักศึกษา
6. ให้นักศึกษาออกแบบกล่องใส่ขนมทั้ง 3 ชนิด ตามความคิดของนักศึกษา
7. ทำการพัฒนาสื่อ โดยการตัดต่อวีดิทัศน์ และแปลงเป็น CD-ROM เพื่อเผยแพร่ทางเว็บไซต์ และสำหรับผู้สนใจที่ต้องการได้ข้อมูลในการทำขนมโบราณ
8. จัดทำในช่วงเดือนกันยายน 2548

ผู้รับผิดชอบโครงการ

คณะผู้วิจัยโครงการวิจัยและพัฒนาห้องสมุดมีชีวิต การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาชีพ
ทำขนมโบราณ หุมชนกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

การประเมินผล

1. จากแบบประเมินความพึงพอใจในการชิมขนมทั้ง 4 ครั้ง
2. จากผลงานของนักศึกษาในการทำขนมโบราณ และการทำกล่องใส่ขนม
3. จาก CD-ROM ที่ใช้ในการเผยแพร่

รายละเอียดค่าใช้จ่าย

งบประมาณแผ่นดิน 17,300 บาท

ค่าตอบแทน

ค่าตอบแทนวิทยากร 2 คน ๆ ละ 3 ชั่วโมง ๆ ละ 600 บาท 3,600 บาท
(คุณอังสนา ปิ่นรัตน์ และคุณอำพรพรณ นิ่มเชียง)

ค่าตอบแทนในการเก็บข้อมูล 3 คน ๆ ละ 4 วัน ๆ ละ 100 บาท 1,200 บาท

ค่าใช้จ่าย

ค่าพาหนะในการเดินทาง 800 บาท

ค่าจัดทำเครื่องมือในการรวบรวมข้อมูล 1,000 บาท

ค่าจ้างถ่ายภาพ บันทึกวีดิทัศน์ ทำ CD 1,500 บาท

ค่าวัสดุ

ค่าจัดทำแบบประเมินความพึงพอใจ 5,000 บาท

ค่าวัสดุในการพัฒนาขนมโบราณ 4,200 บาท

(ขออภัยเนื่องด้วยทุกรายการ)

โครงการประชุมเพื่อประเมินสื่อการทำขนมโบราณชุมชนกุฎีจีน

แผนงาน	วิจัยระดับอุดมศึกษา
งาน	วิจัยและพัฒนาห้องสมุดมีชีวิต
โครงการ	ประเมินสื่อการทำขนมโบราณชุมชนกุฎีจีน
งบประมาณ	งบประมาณแผ่นดินปี 2548 ในโครงการวิจัยและพัฒนาห้องสมุดมีชีวิต การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาชีพทำขนมโบราณ

หลักการและเหตุผล

จากโครงการพัฒนาขนมโบราณ และพัฒนาสื่อการทำขนมโบราณของชุมชนกุฎีจีนนั้น ทำให้ได้จุดสารและ VCD การทำขนมโบราณ 3 ชนิด ได้แก่ ขนมฝรั่งกุฎีจีน ขนมกุสรังและขนมกวยตัส ดังนั้นคณะผู้วิจัยจึงจัดโครงการประชุมเพื่อประเมินสื่อการทำขนมโบราณชุมชนกุฎีจีน โดยเชิญประธานชุมชน เลขานุการ ผู้สูงอายุ ผู้ผลิต ผู้จำหน่าย ประชาชนในชุมชนกุฎีจีน อาจารย์ นักศึกษา และผู้สนใจ มาประชุมร่วมกันเพื่อประเมินสื่อการทำขนมโบราณทั้ง 3 ชนิด

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องและผู้สนใจได้ประเมินสื่อ คือ จุดสาร และ VCD การทำขนมโบราณ 3 ชนิด ของชุมชนกุฎีจีน
2. เพื่อปรับปรุงสื่อการทำขนมโบราณ 3 ชนิด และเผยแพร่ทางเว็บไซต์ของสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

เป้าหมาย

1. ประธานชุมชน เลขานุการชุมชน ผู้สูงอายุในชุมชน และประชาชนในชุมชน 15 คน
2. กลุ่มผู้ผลิตและผู้จำหน่ายในชุมชนกุฎีจีน 5 คน
3. อาจารย์มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี 10 คน
4. นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี 10 คน
5. บุคคลผู้สนใจ 10 คน

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ได้ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะในการทำสื่อ ได้แก่ จุดสารและ VCD การทำขนมโบราณชุมชนกุฎีจีน เพื่อปรับปรุงในโอกาสต่อไป และนำไปเผยแพร่ทางเว็บไซต์

วิธีดำเนินการ

1. ประชุมคณะผู้วิจัยเพื่อจัดทำโครงการ
2. เสนอโครงการเพื่อขออนุมัติ
3. ทำแบบสอบถามเพื่อประเมินสื่อการทำขนมโบราณ
4. เชิญผู้เกี่ยวข้องในการประเมินสื่อ จำนวน 50 คน
5. ประชุมเพื่อประเมินสื่อการทำขนมโบราณทั้ง 3 ชนิด วันที่ 15 พฤศจิกายน 2548
6. สรุปผลการประเมินสื่อนำมาปรับปรุงแก้ไขส่วนที่บกพร่อง และเผยแพร่ทางเว็บไซต์ของสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

ผู้รับผิดชอบโครงการ

คณะผู้วิจัยและพัฒนาห้องสมุดมีชีวิต การจัดการความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นอาชีพทำขนมโบราณ หุมชนกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร

การประเมินผล

จากการตอบแบบสอบถาม และจากการเสนอแนะด้วยวาจาของผู้ประเมิน

รายละเอียดค่าใช้จ่าย

งบประมาณแผ่นดิน	22,500 บาท
ค่าตอบแทน	
ค่าตอบแทนผู้ช่วยวิจัยในการรวบรวมแบบประเมิน	1,000 บาท
ค่าใช้จ่าย	
ค่าพาหนะในการเดินทาง	1,000 บาท
ค่าจัดทำแบบสอบถาม	1,000 บาท
ค่าจ้างถ่ายภาพ บันทึกวีดิทัศน์ ทำ CD	1,500 บาท
ค่าอาหารว่างและอาหารกลางวัน 50 คน ๆ ละ 125 บาท	6,250 บาท
ค่าวัสดุ	
ค่าวัสดุในการทำแบบประเมินและทำจุลสาร (กระดาษ หมีก ที่เย็บกระดาษ ฯลฯ)	7,750 บาท
ค่าแผ่น CD	4,000 บาท
(ขอถัวเฉลี่ยทุกรายการ)	