

② เสนอ อธิการบดี

เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

ก.พ.

๑๓ ก.ย. ๒๕๖๒

③ อนุมัติงบประมาณ
สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ

ก.พ.

(นายจรงค์ วัชรินทร์รัตน์)

รักษาการแทนอธิการบดีมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เขต

๑๖ ก.ย. ๒๕๖๒

④ เรียน นอ. ศพ.
เพื่อโปรดทราบ/พิจารณาอนุมัติ
๑๖/๙๙๙๙๙๙

ก.พ.

๑๗ ก.ย. ๒๕๖๒
ก.พ.

⑤ ทราบ

จ.ก. พ.

๑๗ ก.ย. ๒๕๖๒

⑥ เรียน ท.น.ฝ่ายฝึกอบรม
เพื่อโปรดดำเนินการ

ก.พ.

๑๗ ก.ย. ๒๕๖๒

โครงการอบรมวิชาชีพสำหรับประชาชน

โดย

สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

๑. หลักการและเหตุผล

“การให้บริการวิชาการแก่สังคม” เป็นหน้าที่สำคัญประการหนึ่งของ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่จะถ่ายทอดความรู้ด้านวิชาการใหม่ ๆ ให้แก่ประชาชน เพื่อก่อให้เกิดการเปลี่ยนแปลง และพัฒนาอาชีพให้ สอดคล้องและเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน ดังนั้น การศึกษาความรู้ใหม่ ๆ ที่ให้ประโยชน์เกี่ยวกับการประกอบ อาชีพของประชาชน จึงนับได้ว่าเป็นความจำเป็นที่ต้องกระทำอยู่เสมอ

สำหรับประชาชนทั่วไป โดยเฉพาะเกษตรกร ยังมีอีกเป็นจำนวนมากที่ขาดโอกาสที่จะศึกษาหาความรู้ เพิ่มเติมเพื่อให้เกิดประโยชน์แก่ตนเองและครอบครัว มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้ตระหนักถึงปัญหานี้ และถือเป็น หน้าที่ซึ่งมหาวิทยาลัยควรจะมีส่วนร่วมช่วยกันแก้ไข จึงได้จัดให้มีการฝึกอบรมวิชาชีพสำหรับประชาชนขึ้นเป็น ครั้งแรก ในปี พ.ศ. ๒๕๓๓ และได้ดำเนินการจัดอบรมเรื่อยมาเป็นประจำทุกปี ในช่วงปิดการศึกษาของมหาวิทยาลัย ซึ่งคณาจารย์ส่วนใหญ่มีเวลาว่างจากงานสอน และมีความสะดวกพอที่จะได้รับเป็นวิทยากรในการฝึกอบรม ได้ตลอดเวลาที่ผ่านมา ปรากฏว่าการฝึกอบรมวิชาชีพต่าง ๆ ได้รับความสนใจจากประชาชนเป็นอย่างมาก

ดังนั้น เพื่อที่จะให้มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จัดบริการให้ความรู้แก่ประชาชนได้อย่างกว้างขวางได้ผลดี ยิ่งขึ้น จึงสมควรที่จะได้พัฒนาการฝึกอบรมวิชาชีพแก่ประชาชนดังกล่าวนี้ต่อไป และในบางโอกาสก็สมควรจัดการ อบรมวิชาชีพบางวิชาที่เหมาะสมเพิ่มขึ้นด้วย ในกรณีที่ภาควิชา หรือผู้สอนมีความพร้อมและผู้เข้ารับการอบรม มีความต้องการมากเพียงพอ นอกเหนือจากการอบรมวิชาชีพในช่วงปิดภาคการศึกษาปกติแล้ว จะเกิดประโยชน์ และตอบสนองความต้องการของประชาชนได้ดียิ่งขึ้น

๒. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อตอบสนองนโยบายของมหาวิทยาลัยฯ ในการให้บริการทางวิชาการแก่ชุมชนในรูปแบบของ การฝึกอบรม โดยจัดเป็นแหล่งวิชาการที่ประชาชนสามารถเข้ามาแสวงหาความรู้โดยไม่จำกัด

๒. เพื่อให้เกษตรกรและประชาชนทั่วไป สามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประกอบอาชีพ หลัก อาชีพเสริม หรือนำไปประยุกต์ปรับปรุงอาชีพเดิมที่ทำอยู่ให้ดีขึ้น รวมทั้งเป็นการกระตุ้นให้เกษตรกร และ ประชาชนทั่วไปได้ใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ด้วย

๓. หลักสูตรในการฝึกอบรม

วิชาต่าง ๆ ที่จะเปิดดำเนินการฝึกอบรมนั้น ขึ้นอยู่กับความพร้อมของหน่วยงาน อาจารย์ผู้สอน และ ความสนใจของประชาชนทั่วไป โดยรายละเอียดและขอบเขตของวิชานั้น จะกำหนดไว้ในคู่มือการฝึกอบรมวิชาชีพ สำหรับประชาชน ประจำปี ๒๕๖๓ จำนวน ๑๐๐ หลักสูตร ดังนี้

หมวดเกษตร

๑. การเลี้ยงไส้เดือนเบื้องต้น
๒. เทคนิคการเปิดดอกเห็ดและการตลาดเห็ด (ตระกูลนางฟ้า-นางรม)
๓. การทำเกษตรอินทรีย์ แบบวิถีพอเพียง
๔. การขยายพันธุ์พืชเบื้องต้น
๕. การออกแบบระบบการให้น้ำแบบหยดและแบบมินิสปริงเกอร์
๖. การปรับปรุงพันธุ์และการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช
๗. ปลุกผักแบบประหยัดพลังงานด้วยโซล่าเซลล์
๘. การออกแบบพื้นที่สวนเกษตรพอเพียง
๙. การใช้งานเครื่องตั้งเวลาการให้น้ำอัตโนมัติ
๑๐. การจัดสวนขวดแก้ว
๑๑. การจัดการผลิตผักและผลไม้อินทรีย์ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
๑๒. การเพาะเห็ดทางการค้า

หมวดเบ็ดเตล็ด

๑. พื้นฐานงานเชื่อมไฟฟ้า
๒. การทำมุ้งลวดบานเลื่อน (เพื่ออาชีพ และซ่อมแซมเอง)
๓. การทำมุ้งลวดหน้าต่าง (เพื่ออาชีพ และซ่อมแซมเอง)
๔. กรอบรูปไม้เส้นเพื่อทำใช้เอง และอาชีพ
๕. ดัดลวดปลูกต้นไม้ : ตัวสัตว์ (กว้าง)
๖. เทียนอบขนม
๗. อาหารสุนัขทางเลือก (ทำเองได้)
๘. ช่างอลูมิเนียม : การทำบานหน้าต่างบานกระทุ้ง
๙. ช่างอลูมิเนียม : การกันห้องกระจกอลูมิเนียม
๑๐. กรอบรูปลอยโครง และกรอบรูปวิทยาศาสตร์ (แบบเคลือบเย็น)

หมวดวิทยาศาสตร์

๑. การทำครีมกันแดด กันน้ำ
๒. ครีมอาบน้ำ สครับใบชา
๓. การผลิตสบู่ธรรมชาติจากน้ำมัน : สบู่เหลว และสบู่ก้อน
๔. แชมพูสมุนไพรแก้ผมร่วง คัน รังแค (มะกรูด อัญชัน ขิง)
๕. การปรุงยาด้วยสมุนไพร : น้ำมันเหลือง ยาหม่อง ยาสีฟัน สเปรย์สมุนไพร
๖. สบู่สมุนไพร กลีเซอรีน เพื่อการค้า ๑๐ สูตรยอดนิยม
๗. ครีมอาบน้ำมะขาม ครีมอาบน้ำขมิ้นสด
๘. การทำโลชั่นบำรุงผิวขมิ้น โลชั่นสูตรกันยุง
๙. การแปรรูปมะขามเปียก : ครีมพอกและขัดผิว / สบู่มะขามน้ำผึ้ง / เกลีสปาขัดผิว แห้ตัว
๑๐. การทำน้ำมันเขียวฤทธิ์เย็น / วิก (vick) / สมุนไพรแก้มือแช่เท้าเพื่อสุขภาพ / ฤๅษะคบ
๑๑. การผลิตเบสสบู่ใส เบสสบู่รังไหม

หมวดศิลปะ

๑. ทำเทียนหอมแพนซี (เพื่ออาชีพในธุรกิจเทียนหอม)
๒. ปิดทองพระพุทธรูปบูชา : หลวงพ่อโสธร พระพุทธรูปเชียงแสน พระพุทธรูปสุโขทัย
๓. ศิลปะการต่อผ้าชิ้นพื้นฐาน (Basic Quilting)
๔. ตัดเย็บเสื้อผ้าสุนัขชิ้นพื้นฐาน : ชุดเสื้อผ้าพื้นฐาน
๕. เครื่องประดับจากคริสตัล : สร้อยข้อมือ
๖. ตัดเย็บเสื้อผ้าสตรีชิ้นพื้นฐาน : ชุดแซก
๗. ระบายสีน้ำชิ้นเบื้องต้น
๘. ระบายสีน้ำชิ้นสูง
๙. ระบายสีน้ำเพิ่มทักษะ
๑๐. ตัดเย็บเสื้อผ้าสุนัขชิ้นประยุกต์ ๑ : แพทเทิร์นเสื้อผ้าสุนัข ๔ แบบ
๑๑. ตัดเย็บเสื้อผ้าสุนัขชิ้นประยุกต์ ๒ : แพทเทิร์นเสื้อผ้าสุนัขแบบต่าง ๆ (กระโปรง, กางเกง)
๑๒. วาดภาพสีน้ำอะคริลิก
๑๓. วาดภาพลายเส้น (Drawing)
๑๔. การประดับกระจกสีแบบโบราณ (กระจกเรียบ)
๑๕. ช่างประดับมุก
๑๖. เทียนขอยแฉ็ค (Soy Candle)
๑๗. ปักเลื่อม-ลูกปัด ปักไหม และปักริบบิ้นผ้าไหม
๑๘. วาดภาพสีชอล์ค : ทิวทัศน์ ดอกไม้ และภาพคนเหมือน
๑๙. เครื่องประดับจากคริสตัล : สร้อยข้อมือลายมะลิซ้อน และลายไม้เลื้อย
๒๐. งานประดิษฐ์จากหนัง (Leather Art) : กระเป๋าสะพาย
๒๑. กระเป๋าสะพายใส่สุนัข (Carrier Bag)

หมวดอาหาร

๑. วุ้นต่าง ๆ ๙ ชนิด
๒. ขนมเปียะ และโมจิ
๓. ข้าวแช่ (ตำรับชาววัง)
๔. ซอสยออดฮิต ๔ ชนิด
๕. สเตอร์กมู สเตอร์กลา สลัด และแซนวิช
๖. น้ำพริกปลาร้าสับสมุนไพรนพเก้าสูตรปรับปรุงใหม่
๗. น้ำสลัดแบบต่าง ๆ
๘. กาแฟโบราณ เครื่องดื่มนมสด ขนมปังสังขยา และขนมปังปิ้ง
๙. ขนมกุยช่ายตลาดพลู (สูตรดั้งเดิม)
๑๐. น้ำผลไม้ปั่น และสมูทตี้ เพื่อสุขภาพ
๑๑. ใส่กรอกอีสาน แหนมซี่โครงหมู และแหนมหมู
๑๒. ข้าวเม่าหมีทรงเครื่อง และหมีกรอบทรงเครื่อง
๑๓. หมูยอ

หมวดอาหาร (ต่อ)

๑๔. แอปเปิ้ลครีมเบิ้ล เค้กชอคโกแลตหน้านิ่ม ขนมปังสังขยาใบเตย
๑๕. อาหารว่างจีน : สะเก๋า ขนมจีบ ก้วยเตี่ยวหลอด อ้อยจ้อ ปอเปี๊ยะสด
๑๖. บะหมี่เกี๊ยวหมูแดง (ทำเส้นบะหมี่)
๑๗. ก้วยเตี่ยวเรือ (หม้อไฟ) สมุนไพรไหลบัว หมู
๑๘. ขนมไทยในงานมงคล ๙ อย่าง
๑๙. บราวนี่ชีสเค้ก เค้กสตรอเบอรี่ คาราเมลคัสตาร์ด
๒๐. ขนมปังไส้กรอกหน้าชีส ขนมปังซินนาม่อนโรล บัณนอฟฟี่เค้ก
๒๑. คุณก็ถูกกดชอคชิพเม็ดมะม่วง เค้กส้มหน้านิ่ม เลมอนเมอร์แรงค์พาย
๒๒. ถั่วทอดแผ่นจิ๋วคุณดล นพเก้า ๙ สูตร
๒๓. เค้กมะพร้าวอ่อน ทอฟฟี่เค้ก ขนมปังใบเตยมะพร้าวอ่อน
๒๔. บราวนี่ ฟรุตเค้ก ชิฟฟอนกาแฟ
๒๕. ลูกชุบพวงองุ่น ลูกชุบพวงมาลัย
๒๖. จิบนก ช่อม่วง ปั้นสิบนิ่งไส้ปลา
๒๗. กะหรี่ปั๊บน้ำไก่ ปั้นสิบทอดไส้ปลา และกรอบเค็ม
๒๘. น้ำพริกปลากะต๋อ กับ ๕ สูตรลับทำง่าย ขายดี
๒๙. ไส้จุก น้ำพริกหนุ่ม
๓๐. ขนมปังโรลทูน่า มัฟฟินชอคโกแลตชิพ โรลชาเขียวถั่วแดง
๓๑. เค้กลูกตาล เค้กส้มชิฟฟอนครีมสด คุณก็สับปะรด
๓๒. ลูกชุบ หม้อแกง เต้าส่วน
๓๓. คาราเมลคัสตาร์ดพุดดิ้ง เค้กฝอยทอง คุณก็คอนเฟล็ก
๓๔. ไส้กรอกเยอรมัน
๓๕. ปั้นสิบทอดไส้ปลา กะหรี่ปั๊บน้ำไก่ และกรอบเค็ม
๓๖. เส้นพาสต้าและเส้นอูดังโฮมเมด
๓๗. ขนมสุดอินเทรนด์ : เค้กไข่ได้ห้วนและซูเฟลแพนเค้ก (Souffle Pancake)
๓๘. แปรรูปผลิตผลทางการเกษตร (ฉาบน้ำตาลและเชื่อม)
๓๙. ขนมประจำเทศกาล : ขนมปุยฝ้าย ขนมเทียน และขนมแข่ง
๔๐. ผลไม้หั่นและเยลลี่แข็ง (มะม่วง ฝรั่ง และสับปะรด)
๔๑. ดอกไม้สามมิติจากเจลลี่เวียดนาม
๔๒. น้ำพริกปลากะต๋อ กับ ๕ สูตรลับทำง่าย ขายดี
๔๓. เทคนิคการผลิตหมูหุบ หมูฝอย และหมูสวรรค์
๔๔. ปาท่องโก๋เกลียว และสังขยาใบเตย เพื่อการค้า
๔๕. แปรรูปน้ำสมุนไพรและน้ำมันถั่วเหลืองบรรจุขวด ระดับครัวเรือน
๔๖. สปาเก็ตตี้เมนูยอดฮิต เพื่อการค้า : สปาเก็ตตี้ซอสไก่ และสปาเก็ตตี้คาโบนาร่า

** ประมาณการรายได้ค่าธรรมเนียม ๑,๙๕๐,๐๐๐ บาท

๔. คุณสมบัติผู้เข้ารับการฝึกอบรม

จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรมและความรู้พื้นฐานที่จำเป็นสำหรับแต่ละวิชา จะกำหนดไว้ในคู่มือการอบรม วิชาชีพฯ

๕. ระยะเวลาในการฝึกอบรม

ระหว่างวันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๒ - ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๓

๖. สถานที่ฝึกอบรม

การฝึกอบรมวิชาต่างๆ จะใช้อาคาร ภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (บางเขน) โดยจะระบุไว้ในคู่มือ การฝึกอบรมแต่ละครั้ง

๗. วิธีการอบรม

ใช้วิธีการบรรยาย ฝึกปฏิบัติ การสาธิต และการดูงานนอกสถานที่ ซึ่งขึ้นอยู่กับความเหมาะสม ตามลักษณะของแต่ละวิชา

๘. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ฝ่ายฝึกอบรม สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน

๙. คณะทำงาน

๑. รศ.สุวิสา พัฒนเกียรติ	ที่ปรึกษา
๒. นางสาวบุษวัลย์ ทองใบอ่อน	ที่ปรึกษา
๓. นางสาววิมลวรรณ ไสยมรรคา	ที่ปรึกษา
๔. นางสาวสิริเพ็ญ หลั่งแรงกิจ	หัวหน้าโครงการ
๕. บุคลากรฝ่ายส่งเสริมและเผยแพร่	คณะทำงาน
๖. บุคลากรฝ่ายบริหารและธุรการทั่วไป	คณะทำงาน
๗. บุคลากรฝ่ายโรงพิมพ์	คณะทำงาน
๘. บุคลากรฝ่ายพัฒนาสื่อการส่งเสริม	คณะทำงาน
๙. บุคลากรฝ่ายวิเคราะห์โครงการและหลักสูตรการฝึกอบรม	คณะทำงาน
๑๐. บุคลากรฝ่ายฝึกอบรม	คณะทำงาน
๑๑. นางสาวณิชาภา ย้อนโคกสูง	เลขานุการโครงการ
๑๒. ผศ.ดร.เยาวภา อร่ามศิริรุจิเวทย์	วิทยากร
๑๓. ผศ.ดร.ปริยานุช จุลกะ	วิทยากร
๑๔. ผศ.สมพงษ์ เจริญธรรมสถิต	วิทยากร
๑๕. ดร.ปิยะพงษ์ ศรีวังษ์ราช	วิทยากร
๑๖. ดร.วนิดา สืบสายพรหม	วิทยากร
๑๗. ดร.ศิริพรรณ สุนทรสิงห์	วิทยากร

๙. คณะทำงาน (ต่อ)

๑๘. ดร.สวัสดิ์ พิมพ์สุวรรณ	วิทยาการ
๑๙. อ.ศรัณย์ หงษาครประเสริฐ	วิทยาการ
๒๐. อ.วาสนา นาราศรี	วิทยาการ
๒๑. อ.สมโภชน์ ไหญ่เอี่ยม	วิทยาการ
๒๒. อ.อุษาพร ภูคัสมาส	วิทยาการ
๒๓. อ.กฤษณา แสงประไพพิทย	วิทยาการ
๒๔. ผศ.โกศล พิณกุล	วิทยาการ
๒๕. อ.มณฑนา ร่วมรักษ์	วิทยาการ
๒๖. อ.พงศ์อนันต์ ศิริแสงไพรวลัย	วิทยาการ
๒๗. อ.นวลเพ็ญ ธรรมษา	วิทยาการ
๒๘. อ.สังวาลย์ ธรรมษา	วิทยาการ
๒๙. อ.นลินรัตน์ อัมพวานนท์	วิทยาการ
๓๐. อ.สุดารัตน์ วรคุณาภรณ์	วิทยาการ
๓๑. อ.ณภัทร ศิรินาวิน	วิทยาการ
๓๒. อ.รุจ ชุ่มเกษร	วิทยาการ
๓๓. อ.สุกัญญา หล่อตระกูล	วิทยาการ
๓๔. อ.ศกุนตลา คร้ามอำ	วิทยาการ
๓๕. อ.ศุภชัย ชูติอังคณ์รักษ์	วิทยาการ
๓๖. อ.สุนันทา ขาแสน	วิทยาการ
๓๗. อ.สุรียา พึ่งจันทร์	วิทยาการ
๓๘. อ.ธนวัฒน์ ถิ่นเดิม	วิทยาการ

๑๐. วิธีการสมัครและชำระเงิน

สมัครได้ที่ ฝ่ายฝึกฝึกอบรม สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม อาคารวิทยบริการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
สมัครและชำระเงิน โดย

๑๐.๑ สมัครด้วยตนเอง พร้อมชำระเงินสด

ตั้งแต่วันนี้ - ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๓

วันจันทร์ - ศุกร์ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.

ณ ฝ่ายฝึกอบรม ชั้น ๔ อาคารวิทยบริการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน

๑๐.๒ สมัครโดยวิธีโอนเงินทางธนาคาร (โปรดดูรายละเอียดการสมัครเพิ่มเติมทางเว็บไซต์)

ตั้งแต่วันนี้ - ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๓

ชื่อบัญชี “โครงการอบรมวิชาชีพสำหรับประชาชน” ประเภทบัญชีออมทรัพย์

ธนาคารกรุงศรีอยุธยา บัญชีเลขที่ ๓๗๔-๑-๕๑๐๒๙-๖ สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ธนาคารไทยพาณิชย์ บัญชีเลขที่ ๒๓๕-๒-๒๙๖๑๔-๗ สาขามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

การสมัครโดยวิธีโอนเงินทางธนาคาร ขอให้ส่งเอกสารใบสมัคร พร้อมหลักฐานการโอนเงินทางธนาคารมาทางโทรสารหมายเลข ๐-๒๙๔๒-๘๗๐๘ และสามารถยืนยันการส่งเอกสารได้ที่โทรศัพท์หมายเลข ๐-๒๙๔๒-๘๘๓๑ (ในวันและเวลาราชการ)

๑๑. วิทยาการ

ประกอบด้วยวิทยาการผู้ทรงคุณวุฒิภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ซึ่งในกรณีที่เป็นวิทยาการจากภายนอกมหาวิทยาลัย และประสงค์จะเปิดสอนในโครงการดังกล่าว จะต้องเสนอรายละเอียดของวิชา เช่น หัวข้อวิชา ขอบเขตวิชา จำนวนชั่วโมง กิจกรรม ฯลฯ ตลอดจนมีหลักฐานต่าง ๆ เช่น ประกาศนียบัตร ใบรับรองที่แสดงว่าเป็นผู้ที่มีความรู้ความชำนาญ และประสบการณ์ในวิชานั้น ๆ มาประกอบ เพื่อให้คณะกรรมการบริหารโครงการฯ ได้พิจารณาให้ความเห็นชอบก่อนตามลำดับ

๑๒. งบประมาณในการอบรม

๑๒.๑ ค่าธรรมเนียมในการอบรมฯ กำหนดอยู่ในวงเงินไม่เกิน ๒,๗๕๐ บาทต่อวิชา โดยแบ่งสัดส่วนออกเป็น

๑๒.๑.๑. ร้อยละ ๓ จัดสรรเป็นเงินสมทบกลาง มก.

๑๒.๑.๒. ร้อยละ ๒ จัดสรรให้ภาควิชาที่อาจารย์ผู้สอนสังกัด

๑๒.๑.๓. ร้อยละ ๒๐ จัดสรรเป็นค่าใช้จ่ายในการจัดการดำเนินงานของสำนักส่งเสริมและฝึกอบรม ตั้งแต่การประชาสัมพันธ์ การรับสมัคร การดำเนินการ การจัดนิทรรศการ การจัดเตรียมประกาศนียบัตร สมุด แฟ้มเอกสารโครงการ การประเมินผล ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการปกติ จนกระทั่งเสร็จสิ้นโครงการฯ

๑๒.๑.๔. ร้อยละ ๗๕ เป็นส่วนของอาจารย์ผู้สอนเพื่อเป็นค่าใช้จ่าย ดังนี้

๑๒.๑.๔.๑ ค่าจ้างเหมาในแต่ละวิชา ที่อาจารย์ผู้สอนประสงค์จะขอเบิก

๑๒.๑.๔.๒ ค่าใช้สอยต่างๆ ที่จำเป็นที่ผู้สอนเห็นสมควร และประสงค์จะขอเบิก อาทิ

ค่าห้องฝึกอบรม

๑๒.๑.๔.๓ ค่าตอบแทนวิทยากร หลังจากหักค่าใช้จ่ายใน ๑๒.๑.๔.๑ และ ๑๒.๑.๔.๒ แล้วผู้สอนจะได้รับค่าตอบแทน ในอัตราชั่วโมงบรรยายชั่วโมงละ ๓๐๐ บาท และชั่วโมงปฏิบัติชั่วโมงละ ๒๐๐ บาท

สำหรับบางวิชาหากมีความจำเป็นต้องใช้ผู้สอนด้านปฏิบัติการมากกว่า ๑ คน สามารถเบิกค่าตอบแทนสำหรับวิทยากรคนที่ ๒ ได้ เมื่อมีผู้เข้ารับการฝึกอบรมตั้งแต่ ๑๖ คนขึ้นไป และสำหรับวิทยากรคนที่ ๓ จะเบิกได้เมื่อมีผู้เข้ารับการอบรมตั้งแต่ ๒๖ คน ขึ้นไป สำหรับวิชาใดที่มีผู้สมัครเรียนน้อยกว่าเกณฑ์ต่ำที่สุดที่ทางโครงการฯ กำหนดเป็นเหตุให้ผู้สอนไม่สามารถเบิกค่าสอนได้เต็มตามสิทธิ การเปิดสอนให้อยู่ในดุลยพินิจของอาจารย์ผู้สอน โดยผู้สอนจะได้รับค่าสอนไม่เต็มตามสิทธิในวิชานั้นๆ หรือให้อยู่ในดุลยพินิจของสำนักส่งเสริมและฝึกอบรม

สำหรับค่าใช้จ่ายที่เหลือจากการเบิกจ่ายในข้อ ๑๒.๑.๔.๑ สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม จะโอนให้ภาควิชาที่เป็นเจ้าของวิชาต่อไป

๑๒.๒ คำวิสาขะ จะระบุไว้ชัดเจนในเอกสารประกอบการรับสมัครโครงการอบรมวิชาชีพ และผู้สอนไม่มีสิทธิเรียกเก็บเงินจากผู้เข้ารับการฝึกอบรมเกินกว่าที่ได้ระบุไว้ในเอกสารดังกล่าว โดยขอให้ระบุให้ชัดเจนถึงรายละเอียดวัสดุที่ผู้สอนจะต้องจัดเก็บ และสิ่งที่ผู้เรียนต้องจัดเตรียมมาเอง

๑๓. การมอบประกาศนียบัตร

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์จะมอบประกาศนียบัตร เพื่อเป็นเกียรติแก่ผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมในวิชาที่มีเวลาเรียนไม่ต่ำกว่า ๑๘ ชั่วโมง และเข้ารับการฝึกอบรมได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด โดยมีผลการฝึกอบรมเป็นที่พอใจของอาจารย์ผู้สอน

๑๔. การประเมินผลและการติดตาม

โครงการฯ จะดำเนินการประเมินผลและติดตามผลการฝึกอบรม ภายหลังจากเสร็จสิ้นการฝึกอบรม เพื่อปรับปรุงการดำเนินงานให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น และจะแจ้งอาจารย์ผู้สอนและผู้ที่เกี่ยวข้องทราบ

