

## ประวัติผู้วิจัย

1. รองศาสตราจารย์ศิริวรรณ เสรีรัตน์ (1) เกิดวันที่ 25 กรกฎาคม 2489 (2) วุฒิการศึกษา (2.1)ปริญญาตรีสาขา พศ.บ. (สาขาพาณิชยศาสตร์) สถาบัน จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2.2) ปริญญาตรีสาขา ค.บ. (ครุศาสตรบัณฑิต) สถาบัน จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2.3) ปริญญาโทสาขา พบ.ม. (สาขาพัฒนาการเศรษฐกิจ) สถาบัน สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ (3) สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ คือ การตลาด การจัดการ/การบริหาร (4) ผลงานวิจัยการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ (4.1) Mechinda, P., Serirat, S., Anuwichanont, J., Gulrd, N. (2010). An Examination of Tourists' Loyalty towards Medical Tourism in Pattaya, Thailand. *International Business and Economics Research Journal* : Volume 9, Number 1, January 2010 (4.2) Lertwannawit, A., Serirat, S., Pholpantin S., (2009). Career Competencies and Career Success of Thai Employees in Tourism and Hospitality Sector. *International Business And Economics Research Journal* : Volume 8, Number 11, November 2009.(4.3) Gulrd, N., Serirat, S., Sirikudta, S., Sayaphan U., Lertwannawit, A., Popaijit N., (2009). Thai Silk Product Industry Development in Northeastern Region of Thailand. *International Business And Economics Research Journal* : Volume 8, Number 10, October 2009. (4.4) Mechinda, P., Serirat; Gulrd, N. (2009). An Examination of Tourist's Attitudinal and Behavioral Loyalty: Comparison behavior Domestic and International Tourists. (2009) *Journal of Vacation Marketing*, Vol. 15, 155.2

2. ผศ.ดร.จิระวัฒน์ อนุวิชานนท์ (1) วุฒิการศึกษา (1.1) ปริญญาตรีสาขา สัตวแพทยศาสตรบัณฑิต สถาบัน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (1.2) ปริญญาโทสาขาการตลาดมหาบัณฑิต สถาบัน มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (1.3) ปริญญาเอกสาขา การตลาดดุซฐึบัณฑิต สถาบัน มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ (2) สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ คือ Marketing, Service Marketing, Customer Relationship Management, Consumer Behavior (3) ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติ (3.1) Anuwichanont, J. (2011). The Impact of Price Perception on Customer Loyalty in the Airline Context. *Journal of Business and Economic Research*, vol.9, no.9, September, 2011. (3.2) Anuwichanont, J., Lanjananda, P., Serirat, S., Lertwannawit, A. and Popaijit, N. (2011). Environmental Sustainability in the Thai Hotel Industry. *International Business & Economics Research Journal*, vol.10, no.11, November, 2011. (3.3) Lertwannawit, A. and Anuwichanont, J. (2011). Tourists' Expectation and Perception towards Environmental Issue Management for Green Tourism of Khao Yai National Park. *International Business & Economics Research Journal*, vol.10, no.9, September, 2011.

(3.4) Anuwichanont, J. (2010). Examining the Relationship between Commitment and Airline Loyalty and the moderating Effect of Uncertainty Avoidance. *Journal of Business and Economic Research*, vol.8, no.9, September, 2010. (3.5) Serirat, S., Lanjananda, P. and Anuwichanont, J. (2010). Strategy Formulation for Developing Destination Sustainable Competitiveness and Equity for Tourism in Koa Chang, Trad Province, Thailand. *International Business & Economics Research Journal*, vol. 9, no.10, October, 2010. (3.6) Mechinda, P., Serirat, S., Anuwichanont, J. and Nak, G. (2010). An Examination of Tourists' Loyalty towards Medical Tourism in Pattaya, Thailand. *International Business and Economic Research Journal*, vol.9, no.1, January, 2010. (3.7) Anuwichanont, J. and Lanjananda, P. (2009). The Impact of Perceived Value on Spa Loyalty and Its Moderating Effect of Destination Equity. *Journal of Business & Economics Research*, vol. 7, no.12, December, 2009.

3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์นงลักษณ์ โพธิ์ไพจิตร เลขหมายบัตรประจำตัวประชาชน 3259900194937 คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โทรศัพท์มือถือ 089-927-3522 โทรศัพท์ 0-2244-5720 E-mail: npopichit@gmail.com ประวัติการศึกษา (1) ปริญญาตรี กศ.บ. (เอกเทคโนโลยีทางการศึกษา) (2541) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (2) ปริญญาโท บธ.ม. (สาขาการจัดการ) (2546) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ การบริหารธุรกิจ การจัดการ และการท่องเที่ยว

4. ดร. วิทยา ศิริพันธ์วัฒนา หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน 3909800490830 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต โทรศัพท์มือถือ 098 5404814 โทรสาร 02-6688233 E-mail wasiripa@live.com ประวัติการศึกษา (1) ปริญญาตรี วท.บ. (คณิตศาสตร์) เกียรตินิยมอันดับสอง (2534) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ และบธ.บ.. (การตลาด) (2538) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช (2) ปริญญาโท ศศ.ม. (เศรษฐศาสตร์) (2535) มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ และ M.Sc. (Computing), (2004) University of Technology, Sydney. (3) ปริญญาเอก Ph.D (Supply Chain Management), (2012) The State University of New Jersey, USA สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน (logistics and supply chain management) การบริหารจัดการ(management) การตลาด (marketing) เศรษฐศาสตร์(economics) พฤติกรรมผู้บริโภค(consumer behavior) การบริหารกลยุทธ์(strategic management) การบริหารต้นทุน(cost management) การเพิ่มผลผลิต (productivity development) การทำแผนธุรกิจ(Business Model CANVAS)

## ประวัติที่ปรึกษา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นฤมล นันทรักษ์

### 1. ข้อมูลทั่วไป

1.1 ชื่อ : ผศ.ดร.นฤมล นามสกุล : นันทรักษ์

Name : ASST.PROF.DR. NARUEMON Surname NANTARAGSA

1.2 สถานที่ทำงาน : โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ที่อยู่ : 228 – 228 / 1 – 3 คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ถนนสีรินธร  
แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700

โทรศัพท์ : 02 – 423 – 9426 – 30 , 081-841-1956 โทรสาร : 02 – 423 – 9431

E-mail Address : monnanta@hotmail.com

ตำแหน่งปัจจุบัน : ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการ  
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

### 2. ประวัติการศึกษา

#### 2.1 การศึกษา

ระดับปริญญาเอก สถาบัน TECHNOLOGICAL UNIVERSITY OF THE PHILIPINE  
คณะ/สาขา INDUSTRIAL EDUCATION MANAGEMANT

ระดับปริญญาโท สถาบัน TECHNOLOGICAL UNIVERSITY OF THE PHILIPINE  
คณะ/สาขา HOME ECONOMICS

ระดับปริญญาตรี สถาบัน มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์  
คณะ/สาขา ศษ.บ. (คหกรรมศาสตร์)

### 3. ประสบการณ์การทำงาน

1. อาจารย์ประจำคณะวิทยาการจัดการ
2. ประธานกรรมการบริหารหลักสูตรอุตสาหกรรมอาหารและการบริการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
3. ผู้ประสานงานโครงการวิจัยอาหารสุขภาพไทยจากท้องถิ่นสู่ครัวโลก ระดับประเทศ
4. คณะกรรมการดำเนินงานโครงการวิจัยเครือข่ายคอกกลางตอนบน
5. คณะอนุกรรมการ และคณะทำงานโครงการครัวไทยสู่โลก
6. คณะกรรมการจัดทำหลักสูตรและเอกสารประกอบการอบรมหลักสูตรผู้ปรุงอาหารไทย (พ่อครัว-แม่ครัว) และหลักสูตรการบริหารจัดการร้านอาหารไทย ของสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

7. ที่ปรึกษาสมาคมพ่อครัวไทย
8. ที่ปรึกษาสมาคมภัตตาคารไทย
9. คณะกรรมการสภาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
10. คณะกรรมการประเมินมาตรฐานหลักสูตรของโรงเรียนสอนอาหาร (ภาคเอกชน)
11. ที่ปรึกษาและผู้บริหารจัดการโครงการเปิดศูนย์ฝึกอบรมสอนอาหารไทยในต่างประเทศ
12. คณะกรรมการตัดสินการแข่งขัน Restaurant Champion ระดับประเทศ
13. ประธานโครงการพัฒนาการจัดการคุณภาพอาหารของ Food Park ในศูนย์การค้า BIG C ทั่วประเทศ (ปี พ.ศ. 2549)

**รายวิชาที่สอน (อดีต - ปัจจุบัน)** (1) อาหารไทย (2) การบริการอาหารและเครื่องดื่ม (3) การจัดการร้านอาหารและภัตตาคาร (4) การ(5) จัดการครัวมาตรฐาน (6) ศิลปะการขายร้านอาหารและภัตตาคาร (7) การจัดการอุตสาหกรรมบริการ (8) การจัดการโรงแรม (9) การจัดซื้อ และการควบคุมต้นทุน (10) ศิลปะการต้อนรับ และการสื่อสารในงานบริการ

#### 4. กิจกรรมต่างประเทศ (พอสั่งเซป)

1. **สาธิต, สอนและทดสอบอาหารไทย** ที่ (1) งานเทศกาลอาหารไทย Amazing Thailand เมือง Surrey **ประเทศอังกฤษ** (27-29 ส.ค. 2548) (2) งาน “2005 Chicago’s Taste of Thailand” สถานที่ ชิคาโก ประเทศ สหรัฐอเมริกา (20-22 มิ.ย. 2548)

2. **สาธิตอาหารไทยและจัดเทศกาลอาหารไทย** (1) งาน Annual Worlds of Flavor International Conference and Festival สถานที่ Culinary Institute of America ประเทศ สหรัฐอเมริกา (31 ต.ค. – 6 พ.ย. 2548) (2) งาน Thai Week จัดโดยสถานเอกอัครราชทูต **สถานที่** ศูนย์การค้า Ansal Plaza กรุงนิวเดลี ประเทศอินเดีย (20-25 ก.ค. 2548)

3. **รับเชิญเป็นวิทยากร** (1) หลักสูตรการบริหารจัดการร้านอาหารให้กับเจ้าของสถานประกอบการร้านอาหารไทย **สถานที่** กรุงเทพมหานคร ประเทศออสเตรเลีย (5-8 ก.ย. 2548) (2) อบรมการประกอบอาหารไทยให้กับพ่อครัวชาวแคนาดา เพื่อพัฒนารายการอาหารไทย **สถานที่** เมืองแวนคูเวอร์ **ประเทศแคนาดา** (18-20 ก.ค. 2548)

4. **ได้รับทุนสัมมนาในต่างประเทศ** (1) ทุนจากประเทศสเปน สัมมนาเรื่อง Hotel Management Today สถานที่ เมืองซานติเอโก ประเทศ สเปน (2548) (2) ทุนจาก Asian Productivity Organization สัมมนาเรื่อง Hotel and Catering Management สถานที่เมืองนาดี (Nadi) ประเทศฟิจิ (Fiji) (2542)

5. **การประชุม** (1) ศึกษาดูงานที่สถาบันการท่องเที่ยวเชียงใหม่ ในโครงการความร่วมมือแลกเปลี่ยนอาจารย์และนักศึกษา สถานที่เชียงใหม่ ประเภทสาธารณรัฐประชาชนจีน (2548) (2)

ประชุมโครงการครัวไทยสู่โลกร่วมกับสมาคมภัตตาคารไทย โดยมีนายจาตุรนต์ ฉายแสง รองนายกรัฐมนตรีเป็นประธาน สถานที่ ชิดนิวยอร์ก ประเทศออสเตรเลีย (2547)

ฯลฯ

## 5. ผลงานดีเด่นที่เป็นประโยชน์ต่อสังคม

### ภายในประเทศ

#### 1. งานสำนักกิจการพิเศษ

มีโครงการต่างๆ ภายใต้การกำกับ ควบคุมดูแลของผู้อำนวยการสำนักกิจการพิเศษ ทั้งหมด 13 โครงการ คือ 1) โครงการอาคารอเนกประสงค์ฯ 2) โครงการอาหารกลางวัน 1 3) โครงการศูนย์บริหารกายเพื่อสุขภาพ 4) โครงการศูนย์หนังสือ 5) โครงการน้ำดื่มดูสิตา 6) โครงการโรงเรียนการอาหารนานาชาติ 7) โครงการโรงสีข้าว 8) โครงการบริการอาหารศูนย์สุพรรณบุรี 9) โครงการบริการอาหารศูนย์นครนายก (10) โครงการจัดบริการอาหารฯ ศูนย์หัวหิน (11) โครงการจัดบริการอาหารฯ ณ สโมสรรัฐสภา (12) โครงการเบเกอรี่ศูนย์พญา (13) โครงการจัดบริการอาหารฯ ศูนย์หนองคาย

#### 2. งานครัวไทยสู่ครัวโลก

ตลอดระยะเวลา 5 ปี ตามนโยบายของรัฐบาล ซึ่งมีโอกาสได้ร่วมงานกับกรมส่งเสริมการส่งออก กระทรวงพาณิชย์, กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน, สถาบันอาหาร กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงอุตสาหกรรม, กระทรวงเกษตรและสหกรณ์, กระทรวงวัฒนธรรม เพื่อเตรียมการในการพัฒนาคน โดยได้ร่วมมือกับกระทรวงต่างๆ ดังนี้

- ร่วมกับกระทรวงพาณิชย์
- ร่วมกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์
- ร่วมกับกระทรวงวัฒนธรรม ร่วมกับโรงเรียนการอาหารนานาชาติ สอนดูสิต
- ร่วมกับกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน
- ร่วมกับกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
- ร่วมกับสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม

### งานวิจัย

ได้รับมอบหมายในฐานะผู้ประสานงานระดับประเทศ จากสำนักงานคณะกรรมการอุดมศึกษา ในปีงบประมาณ 2547 ในชุดโครงการอาหารสุขภาพไทย: จากท้องถิ่นสู่ครัวโลก ชุด

โครงการวิจัยและพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ด้านน้ำพริกและขนมไทย ในงานนี้เป็นการทำวิจัยแบบบูรณาการที่นักวิจัยต้องลงพื้นที่ ชุมชนที่ได้กำหนดไว้ จึงมีโอกาสได้ลงพื้นที่จริง เข้าไปศึกษาเรียนรู้ และให้ข้อเสนอแนะแก่ชาวบ้าน นักวิจัยและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั่วประเทศ โดยมีงานวิจัยทางด้านอาหารพื้นบ้าน น้ำพริกและขนมไทย ถึง 53 โครงการ โดยศึกษาความเป็นมาของอาหาร พัฒนาอาหารและรูปแบบพร้อมทั้งบรรจุภัณฑ์ รวมไปถึงการตลาด และศึกษาแหล่งที่มาของวัตถุดิบเพื่อความยั่งยืน อีกทั้งเชื่อมโยงวิถีชีวิตกับการท่องเที่ยว จากนั้นได้มีการนำงานวิจัยมาเสนอให้ chefs จากโรงแรมที่มีชื่อเสียงในกรุงเทพฯ มาคัดเลือกอาหารเพื่อศึกษาร่วมกับชาวบ้าน พัฒนาอาหารเพื่อให้อยู่ในรายการอาหารของโรงแรมได้ตามนโยบาย From Farm to Table ซึ่งได้รวบรวมและจัดทำเป็นรูปเล่มพร้อมเผยแพร่ เพื่อให้คนได้รู้จักและเข้าไปถึงพื้นที่จริงเพื่อศึกษาวิถีชีวิตและวัฒนธรรม ก็จะเป็นการท่องเที่ยวอีกรูปแบบหนึ่งและได้อนุรักษ์อาหารไทย เพื่อไม่ให้สูญหายไป และในอนาคตจะทำเป็นภาษาอังกฤษเพื่อเผยแพร่ไปในต่างประเทศ ซึ่งขณะนี้อยู่ในระหว่างการของบประมาณอยู่

ในปีงบประมาณ 2548 ได้รับงบประมาณต่อเนื่องในงานวิจัยทางด้านอาหาร ซึ่งในปีนี้ได้จัดทำชุดโครงการสำหรับอาหารสุขภาพไทย จากท้องถิ่นสู่ครัวโลก แต่มุ่งเน้นเรื่องความปลอดภัยของอาหารซึ่งอยู่ในระหว่างการดำเนินการ มี 8 ชุดโครงการทั่วประเทศ คือ ชุดชั้นโตก ชุดผลิตภัณฑ์จากข้าวชุดส้มตำ 3 ชุด ตั้งแต่อีสานตอนบน ตอนล่าง จนถึงภาคกลาง เพื่อให้เห็นเส้นทางวัฒนธรรมและวิวัฒนาการ สำหรับส้มตำ ชุดข้าวแช่ และชุดข้าวยำ ซึ่งเป็นการศึกษาเจาะลึกถึงที่มา วิถีชีวิต วิวัฒนาการ และความปลอดภัยของอาหารแต่ละสำรับ

ในงานที่เป็นคณะกรรมการดำเนินการของเครือข่ายภาคกลางตอนบน ได้มีการร่วมกับทางจังหวัดเพื่อตั้งโจทย์วิจัยให้สอดคล้องกับความต้องการของจังหวัดและชุมชน มีการประชุมร่วมกัน และลงไปในพื้นที่เพื่อศึกษาถึงปัญหา

## ที่ปรึกษา

ได้ทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาหลายด้านเพื่อให้บริการแก่คนทั่วไป และบริษัทต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหาร เช่น

- ร่วมกับบริษัทจัดงาน ไชนส์ จูเนียร์ เซฟ 2004, 2005 เพื่อปลูกฝังให้นักเรียนสนใจ และรักการปรุงอาหาร อีกทั้งเสริมสร้างความสัมพันธ์ระหว่างโรงเรียน ครู เพื่อน และครอบครัว ถือว่าเป็นการเสริมสร้างทักษะ การปรุงอาหารที่ถูกสุขลักษณะ พร้อมทั้งเรียนรู้เรื่องคุณค่า ทางโภชนาการในบรรยากาศที่สนุกสนาน

- ให้คำปรึกษา ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหาร และพัฒนาธุรกิจร้านอาหารที่กำลังดำเนินการอยู่ ในด้านบริหารจัดการ การควบคุมต้นทุนและการพัฒนารายการอาหาร

- ร่วมกับบริษัท S&P ในการสร้างบุคลากร เพื่อไปเป็นระดับหัวหน้างานคือ จากผู้ช่วยผู้จัดการร้าน ไปเป็นผู้จัดการร้าน โดยการคัดเลือกนักศึกษาและนักลงทุน พร้อมทั้งให้นักศึกษาใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์โดยการไปฝึกปฏิบัติงานที่ร้าน

- ให้คำปรึกษาผู้ที่สนใจจะไปเป็นพ่อครัวแม่ครัวในต่างประเทศ พร้อมทั้งชี้แนะแนวทางในความเป็นไปได้ที่จะเดินทางไปทำงานอย่างถูกต้องตามกฎหมาย และการเตรียมความพร้อมก่อนไปทำงาน

การร่วมกับสมาคมพ่อครัวไทย ในฐานะที่ปรึกษา และได้ร่วมงานกับกระทรวงต่างๆ เช่น กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ได้จัดทำมาตรฐานอาชีพด้านการท่องเที่ยว ระยะที่ 1 ของพ่อครัว/แม่ครัว ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว/แม่ครัว และหัวหน้าพ่อครัว/แม่ครัว เพื่อเป็นการพัฒนาศักยภาพของบุคลากรทั้ง 3 อาชีพ เพื่อให้ได้คุณภาพเป็นที่ยอมรับของนานาชาติและตลาดแรงงานโลก อีกทั้งเป็นการช่วยยกระดับความสามารถทางการแข่งขันของธุรกิจอาหารและการบริการระหว่างประเทศได้ จึงได้วางแผนร่วมกันกับสมาคมพ่อครัวไทยในการพัฒนาและยกระดับพ่อครัวที่ปฏิบัติตนอยู่ ให้มีการอบรมและเทียบโอนให้ได้ Certificate Diploma ไปจนถึงระดับปริญญาได้ ซึ่งจะทำให้ประเทศไทยมีมาตรฐานอาชีพที่เป็นที่ยอมรับและมีการวางแผนจัดอบรมเพื่อพัฒนาบุคลากรในระดับหัวหน้างานระดับผู้บริหาร จะได้สามารถแข่งขันกับต่างชาติได้ เมื่อมีการเปิดการค้าเสรี

### งานต่างประเทศ

- ให้คำปรึกษา พร้อมทั้งเดินทางไปให้คำแนะนำและจัดทำระบบการบริหารจัดการร้าน และการพัฒนารายการอาหาร เช่น วันที่ 17-26 กุมภาพันธ์ 2549 ร้านอาหารไทย ณ เมือง Klagenfurt ประเทศออสเตรีย เปิดร้านใหม่จากเดิม 30 ที่นั่งขยายเป็น 200 ที่นั่ง จึงได้รับเชิญไปให้คำปรึกษาและเตรียมการในการเปิดร้านอาหาร ชื่อร้าน Siam Jaritz ซึ่งจะเปิดดำเนินการในวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2549

- มีแผนงานร่วมกับโครงการครัวไทยสู่โลก ในการเดินทางไปอบรมผู้สนใจ พ่อครัว แม่ครัว เพื่อให้ได้รับความรู้การประกอบอาหารไทยที่ถูกต้อง การพัฒนารายการอาหาร การบริหารจัดการร้าน ตามนโยบายของรัฐบาลในการเตรียมบุคลากร รองรับการขายร้านอาหารไทยให้ได้ถึง 20,000 ร้าน

## 6. รางวัลที่เคยได้รับ

6.1 รางวัลบุคคลตัวอย่างประจำปี 2548 จากมูลนิธิเพื่อสังคมไทยในสาขาบริหารจัดการ และส่งเสริมงานโภชนาการ

\*\*\*\*\*

## ประวัติผู้ทรงคุณวุฒิ

รองศาสตราจารย์ ดร. พุทธกาล รัชธร (1) ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ประจำ คณะเศรษฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (2) ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก 254 ถนนพญาไท แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กทม. 10330 โทรศัพท์ 02-2186244 โทรศัพท์มือถือ 081-9318737 Email: [Buddhagarn.R@chula.ac.th](mailto:Buddhagarn.R@chula.ac.th) (3) ประวัติการศึกษา (3.1)ปริญญาบัณฑิต / Bachelor Degree จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (3.2) ปริญญาโท / Master Degree จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย (3.3) ปริญญาตรีบัณฑิต / Philosophy Degree Keio University, Japan (4) โครงการ (4.1) การศึกษาการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจของจีนและอินเดียและโอกาสในการเพิ่มธุรกรรมทางเศรษฐกิจการค้าสำหรับประเทศไทย (4.2) การพัฒนาฐานข้อมูลเครือข่ายความร่วมมือทางการวิจัยเพื่อพัฒนาอนุภูมิภาคแม่น้ำโขงด้านเศรษฐกิจ (4.3) การศึกษาสถานการณ์ภาวะการถดถอยของ SMEs ไทยในต่างประเทศ (4.4) การพัฒนาองค์ความรู้ในการจัดทำยุทธศาสตร์การจัดสรรงบประมาณระยะปานกลางและแนวทางในการดำเนินงานตามยุทธศาสตร์ (4.5) การแก้ไขปัญหาการนำเข้าวัตถุดิบอัญมณี (4.6) การจัดทำแผนวิสาหกิจ 5 ปี (พ.ศ. 2549-2553) แผนปฏิบัติการปี 2549 และแผนเพิ่มประสิทธิภาพ 3 ปี (พ.ศ. 2549-2551) และแผนฉุกเฉิน (4.7) เพิ่มขีดสมรรถนะเชิงรุกเพื่อการเจรจาการค้าและ เจาะขยายตลาดจีน (กิจกรรมฝึกอบรมและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการค้าระหว่างประเทศโดยผู้เชี่ยวชาญ จากสภาการค้าระหว่างประเทศจีน) (4.8) การศึกษาความเป็นไปได้ในการพัฒนาศูนย์แห่งความเป็นเลิศ (Center of Excellence) ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา) (4.9) การแก้ไขปัญหาการนำเข้าวัตถุดิบอัญมณี (4.10) การจัดทำแผนธุรกิจธนาคารอาคารสงเคราะห์ ประจำปี 2548 (4.11) การประมาณการจำนวนนักเรียน นักศึกษา ปีการศึกษา 2546-2555 (4.12) การสำรวจวิเคราะห์เพื่อหาแนวทางพัฒนาคุณภาพสินค้า และบรรจุภัณฑ์ในกลุ่มผลิตภัณฑ์ 4 กลุ่ม คือ กลุ่มผ้าและเครื่องแต่งกาย กลุ่มเครื่องใช้และเครื่องประดับตกแต่ง กลุ่มศิลปประดิษฐ์และของที่ระลึก และสมุนไพรที่ไม่ใช่อาหารและยา (4.13) ผลกระทบทางเศรษฐกิจของสะพานนานาชาติข้ามแม่น้ำโขงแห่งที่ 2 (Japan Bank for International Cooperation) (4.14) Clearing House (Literature Review) for Information on Natural Resources