



โครงการการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจ
สร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน ๔.๐ อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้าน
เกษตรกรดาดหลา จังหวัดสมุทรสงคราม

งบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๓



หัวหน้าโครงการ : นายธนภพ โสตรโยม

สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทรศัพท์ ๐๒ ๖๖๕ ๓๗๗๗ โทรสาร ๐๒ ๖๖๕ ๓๘๐๐



บทสรุปผู้บริหาร

โครงการการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน ๔.๐ อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์เพื่อพัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพ สนับสนุนการให้บริการวิชาการเพื่อตอบสนองความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ เพื่อต่อยอดภูมิปัญญาปราชญ์ชาวบ้านในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากกล้วย ข้าวไรซ์เบอร์รี่และบรรจุภัณฑ์ โดยเพิ่มทักษะ ความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม ให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ออกสู่ตลาดได้ กำหนดกิจกรรมการฝึกอบรมในวันที่ ๒๖ และ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม กลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๔๕ คน ประกอบด้วย ๖ หลักสูตรดังนี้

๑. หลักสูตรพายผักหวานป่า
๒. หลักสูตรยำหยวกกล้วยทรงเครื่อง
๓. หลักสูตรมีฟีนผักหวานป่า
๔. หลักสูตรชาหยวกกล้วยเพื่อสุขภาพ
๕. หลักสูตรการทำบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน (พายผักหวานป่า)
๖. หลักสูตรการทำบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน (มีฟีนผักหวานป่า และ ชาหยวกกล้วยเพื่อสุขภาพ)

ผลการประเมินโครงการแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนดและดำเนินการตามแผนประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ ดังนี้

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	แผน	ผล
เชิงปริมาณ :			
- จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมโครงการ	คน	๔๕	๔๕
- ผู้รับบริการนำไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ	๘๕	๑๐๐
เชิงคุณภาพ :			
- ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	ร้อยละ	๘๕	๑๐๐
- ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	ร้อยละ	๙๐	๑๐๐

ผลการประเมินทุกด้านของโครงการการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม สูงกว่าตัวชี้วัดตามแผนของทางมหาวิทยาลัยฯ กำหนดไว้ทุกด้าน อีกทั้งผลการดำเนินโครงการส่งผลถึงรายได้และเศรษฐกิจของชุมชนดีขึ้นอีกด้วย

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กิตติกรรมประกาศ

โครงการการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน ๔.๐ อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงครามนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีเนื่องจากผู้จัดโครงการได้รับความช่วยเหลือดูแลเอาใจใส่ เป็นอย่างดีจากหลายๆ ฝ่าย โดยเฉพาะ คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล และท่านผู้ช่วยอธิการบดี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญากัณฑ์ กี่อารีโย ในการแนะนำ ตรวจสอบ ไขข้อสงสัย และ ติดตามความก้าวหน้า ผู้จัดโครงการรู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาของผู้ช่วยอธิการบดีเป็นอย่างยิ่ง และขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงไว้ ณ โอกาสนี้

ขอขอบคุณคณาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญ ที่สละเวลาในการเป็นวิทยากรฝึกอบรมให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม จนส่งผลให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความประทับใจเป็นอย่างยิ่งนอกจากนี้ผู้จัดโครงการยังได้รับการช่วยเหลือและกำลังใจทุกส่วนงานตลอดจนเจ้าหน้าที่ฝ่ายต่างๆ ที่ให้ความช่วยเหลืออีกมาก ที่ผู้จัดโครงการไม่สามารถกล่าวนามได้หมดในที่นี้ ผู้จัดโครงการรู้สึกซาบซึ้งในความกรุณาและความปรารถนาดีของท่านเป็นอย่างยิ่ง

สุดท้ายนี้ขอขอบคุณคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่อนุมัติงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ จึงทำให้เกิดโครงการที่เป็นประโยชน์ชุมชนและสังคม ผู้จัดโครงการจึงกราบขอบพระคุณและขอบคุณไว้ในโอกาสนี้

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
บทที่ ๑ องค์ความรู้ที่ให้บริการ	๑
บทที่ ๒ การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี	๑๒
บทที่ ๓ ผลการดำเนินงาน	๑๖
บทที่ ๔ ผลการติดตามหลังให้บริการ	๔๗
ภาคผนวก	บันทึกข้อความขออนุมัติดำเนินโครงการ และคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ



บทที่ ๑

องค์ความรู้ที่ให้บริการ

โครงการการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน ๔.๐ อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม เพื่อดำเนินงานตามพันธกิจหลัก ๔ ด้าน คือด้านการเรียนการสอน ด้านการวิจัยด้านการบริการวิชาการแก่ชุมชนและสังคมและด้านทานุบำรุงศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้ให้ความสำคัญต่อภารกิจด้านการบริการวิชาการแก่ชุมชนและสังคมอย่างมาก จึงมีนโยบายให้แต่ละคณะจำเป็นต้องมีงานบริการสังคมเพื่อรับใช้สังคมโดยมียุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยด้านการบริการวิชาการด้านการพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพเพื่อให้งานบริการวิชาการที่สามารถตอบสนองความต้องการด้านเศรษฐกิจและสังคมของประเทศและได้รับการยอมรับจากประชาชนให้เป็นที่พึงทางเทคโนโลยีและการพัฒนาอาชีพเพื่อให้การบริหารจัดการโครงการบริการวิชาการแก่ชุมชนที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เป็นหนึ่งใน ๙ คณะของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครที่ให้ความสำคัญกับงานบริการสังคม ซึ่งเป็นการนำความรู้และทักษะที่มีอยู่แล้วไปถ่ายทอดลงสู่กลุ่มชุมชน เพื่อสร้างรายได้และเกิดชุมชนที่เข้มแข็งอย่างยั่งยืน หรือที่เรียกว่า “เศรษฐกิจสร้างสรรค์ชุมชน” เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลที่เน้นสร้างเศรษฐกิจของประเทศให้เข้มแข็งอย่างยั่งยืน โดยเน้นการระเบิดจากภายใน กล่าวคือ สร้างความเข้มแข็งจากเศรษฐกิจฐานรากเพื่อสร้างรากฐานเศรษฐกิจของประเทศ และพัฒนาอาชีพอีกทั้งเป็นศูนย์การเรียนรู้โดยยึดหลักตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง มุ่งเน้นให้เกิดการสานต่อโครงการตามแนวพระราชดำริปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีอยู่ไปสู่วิสาหกิจชุมชน ตอบสนองยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยที่จะพัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพ โดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงคือสร้างมูลค่าสูงสุดให้กับ “ทุน” ที่มีอยู่ อยู่อย่างพอเพียง ยั่งยืน ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และยังคงไว้ซึ่งความเป็นอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ที่มาจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม และนำไปใช้พัฒนาให้เกิดประโยชน์กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม ได้อย่างเป็นรูปธรรมและยั่งยืน กำหนดกิจกรรมการฝึกอบรมในวันที่ ๒๖ และ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม กลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๔๕ คน



หลักสูตรที่จัดการอบรม คือ

๑. หลักสูตรพายผักหวานป่า
๒. หลักสูตรยาหยวกกล้วยทรงเครื่อง
๓. หลักสูตรมัดฟืนผักหวานป่า
๔. หลักสูตรชาหยวกกล้วยเพื่อสุขภาพ
๕. หลักสูตรการทำบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน (พายผักหวานป่า)
๖. หลักสูตรการทำบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน (มัดฟืนผักหวานป่า และ ชาหยวกกล้วยเพื่อสุขภาพ)



พายผักหวานป่า

วิทยากร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย
อาจารย์บุญยูนุช ภูระหงษ์



ส่วนผสมแป้ง

แป้งสาลีเนกประสงค์ (ตราว่าว)	4,800	กรัม
แป้งเนกประสงค์ (แป้งบัวแดง)	1,200	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	3,000	กรัม
เกลือป่น	12	ช้อนชา
น้ำเย็น	1,200	กรัม

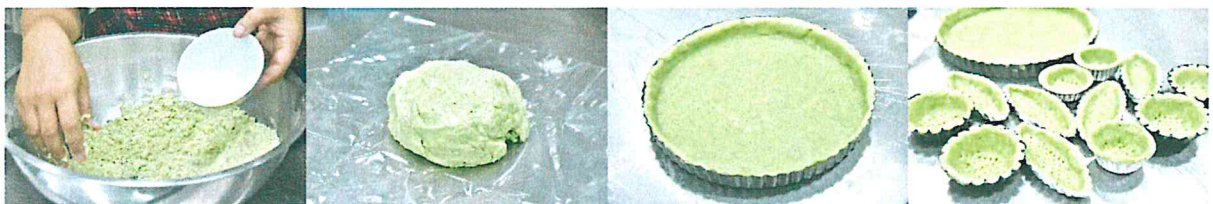


วิธีทำ

- นำแป้งสาลีและแป้งเนกประสงค์ที่ร่อนแล้วผสมกับเกลือ แล้วตัดเนยสดเป็นก้อนๆ ใส่ลงในแป้งเคล้าจนเป็นเม็ดเล็กๆ



- พรมน้ำเย็นจัดลงในแป้ง เคล้าจนเป็นก้อน นำแช่เย็น ½ ชม.
- นำแป้งมากรุลงในพิมพ์ ใช้ส้อมกดที่ก้นด้วยเพื่อไล่อากาศ
- นำเข้าอบใช้ไฟ 160 องศาเซลเซียส 10 นาที ใส่ไส้ปิดหน้าด้วยแป้งพายอีกครั้ง ทาดด้วยไข่ผสมน้ำ นำเข้าอบต่ออีก 20 นาที





ส่วนผสมไส้พายผักหวานป่า

หอยเชลล์ ล้างแกะเปลือก	2,000	กรัม	ปลาหมึก	1,800	กรัม
กุ้งแชบ๊วยแกะเปลือก	2,000	กรัม	เห็ดแชมปิญอง	1,000	กรัม
หัวหอมใหญ่หั่นเต๋า	2,500	กรัม	กระเทียมจีนสับ	900	ช้อนโต๊ะ
เนยสดชนิดเค็ม	1,000	กรัม	เกลือ	20	ช้อนชา
พริกไทยดำบด	500	กรัม	วิปปิ้งครีมสด	2,000	กรัม
เชดดาร์ชีส	1,000	กรัม	น้ำตาลทราย	1,000	กรัม
ไวน์ขาว	2,800	กรัม	ผักหวานลาวก	5	กิโลกรัม
ฟิลาเดนเฟียครีมชีส	1,000	กรัม			

แป้งมันสำปะหลังสำหรับล้างอาหารทะเล

วิธีทำ



- นำกุ้ง ปลาหมึก และหอย คลุกด้วยแป้งมันสำปะหลัง แล้วล้างออก
- ผัดเนยสด กระเทียม หัวหอมใหญ่ พอหอม ใส่ปลาหมึก หอย และกุ้ง ที่ล้างไว้ ใส่ไวน์ขาว ผัดจนหอม ใส่เห็ดแชมปิญอง ผักหวานลาวก ปรงรส ใส่วิปปิ้งครีม ชิมรสตามชอบ ใส่ชีสผัดพอเข้ากัน พักให้เย็นนำไปใส่ในแป้งพาย





ยำหอยกกล้วยทรงเครื่อง

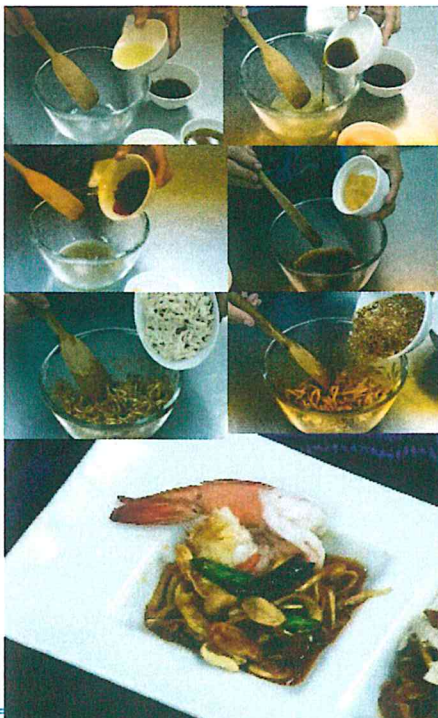
วิทยากร : อาจารย์นพพร สกกุลยืนยงสุข
ดร.ธนภพ โสตร์โยม

ส่วนผสม

หอยกกล้วยผ่าครึ่งหั่นบางๆ แช่น้ำมะขามเปียก	3 ถ้วย
ไก่ต้มฉีกฝอย	1 ถ้วยตวง
หนังหมูต้มพอสุก	1/2 ถ้วยตวง
มะพร้าวคั่วให้เหลือง	1/2 ถ้วยตวง
กุ้ง ลวกพอสุก	1/2 ถ้วยตวง
ปลาหมึก ลวกพอสุก	1/2 ถ้วยตวง
หอยเชลล์ ลวกพอสุก	1/2 ถ้วยตวง
หอมเจียว	1/4 ถ้วยตวง
น้ำพริกเผา	1/4 ถ้วยตวง
น้ำปลา	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำมะนาว	2 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลปีบ	2 ช้อนโต๊ะ
พริกชี้หูสวนบวบ	1 ช้อนโต๊ะ



วิธีทำ



1. ผสม น้ำมะนาว น้ำปลา น้ำพริกเผา น้ำตาลปีบ พริกชี้หูสวนบวบเข้าด้วยกัน
2. นำหัวปลีที่แช่น้ำมะนาว ลงในอ่างผสม ผสมน้ำปรุงรสเคล้าให้เข้ากัน ใส่เนื้อไก่ฉีก กุ้ง หนังหมู เคล้าให้ทั่ว ใส่มะพร้าวคั่ว ถั่วลิสงบอบและหอมเจียว จัดใส่จานโรยหน้าด้วยหอมเจียว พริกชี้หูแห้งทอด ใบมะกรูดซอยฝอย ผักชีเด็ดเป็นใบ ตกแต่งด้วยไข่ต้ม

มัฟฟินผักหวานป่า

วิทยากร : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย
อาจารย์บุญยูนุช ภูระหงษ์

ส่วนผสม

เนยสดชนิดเค็ม	4,500	กรัม	น้ำตาลละเอียด	3,000	กรัม
ไข่ไก่ เบอร์0	40	ฟอง	แป้งอเนกประสงค์ตราว่าว	3,500	กรัม
ผงฟู	15	ช้อนโต๊ะ	วานิลาผง	15	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	12	ช้อนชา	โยเกิร์ต	1,000	กรัม
ผักหวานลวก	5,000	กรัม	เบคอนทอด	3,000	กรัม
เชดด้าชีสขูด	1,000	กรัม			

หน้าครีมเบิ้ล

แป้งอเนกประสงค์	2,200	กรัม
เนยสด	1,900	กรัม
น้ำตาลทราย	1,000	กรัม



วิธีทำ



1. ร่อนแป้งอเนกประสงค์ ผงฟู วานิลาผง พักไว้
2. ตีเนยสด น้ำตาลและเกลือจนขึ้นฟู ใส่ไข่ทีละฟอง ให้เข้ากัน ตามด้วยโยเกิร์ต
3. ใส่แป้งในส่วนหนึ่งของส่วนผสมที่ 1 คนให้เข้ากัน และตามด้วยผักหวาน เบคอนทอด และเชดด้าชีสขูด คนให้เข้ากัน พักไว้ในตู้เย็นประมาณ 60 นาที
4. ตักใส่พิมพ์มัฟฟินที่รองถ้วยกระดาษอบ อบด้วยไฟประมาณ 190 องศา ประมาณ 25-30 นาที หรือจนเกือบสุกโรยด้วยหน้าครีมเบิ้ล อบอุ่นสุก





ชาหยวกกล้วยเพื่อสุขภาพ

วิทยากร : อาจารย์นพพร สกุลยืนยงสุข
อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง

ส่วนผสม

หยวกกล้วย (น้ำชาหยวกกล้วย)	940 กรัม
น้ำเชื่อมฟรุทโทส	60 กรัม
ข้าวสังข์หยด	

วิธีทำ



1. คัดเลือกหยวกกล้วยที่ใช้ในการทำชาหยวกกล้วย โดยเลือกใช้หยวกกล้วยสีขาวยาวเท่านั้น นำมาล้างน้ำให้สะอาดทำการหั่น ตามขวางหนาประมาณ 0.3-0.5 เซนติเมตร จากนั้นแช่น้ำผสมน้ำมะนาวเป็นเวลา 15 นาที ในอัตราส่วน น้ำ 1 ลิตร : น้ำมะนาว 10 กรัม จากนั้นนำมาล้างน้ำสะอาด 2 ครั้ง ทำการผึ่งลมบนตะแกรงให้สะเด็ดน้ำออกประมาณ 1 ชั่วโมง
2. นำหยวกกล้วยมาคั่วใช้ไฟอ่อน ประมาณ 45 องศาเซลเซียส นานประมาณ 30 นาที โดยใช้ตะหลิวคั่วตลอดเวลา เพื่อให้หยวกกล้วยที่ได้แห้งและม้วนตัว
3. นำเข้าตู้อบใช้อุณหภูมิในการอบแห้งที่ 70 องศาเซลเซียส เพื่อไล่น้ำออกจากหยวกกล้วยให้เหลือความชื้น ไม่เกิน 8%
4. นำชาหยวกกล้วยที่ผ่านการอบแล้ว คัดบรรจุใส่ถุงฟลอยด์แบบซิปล็อคปิดปากถุงด้วยเครื่องบรรจุสุญญากาศ เพื่อป้องกันความชื้น



วิธีทำชาหยวกกล้วยพร้อมดื่ม



1. ต้มน้ำสะอาดให้เดือด นำชาหยวกกล้วยขงทิ้งไว้ 4 นาที กรองเอาเฉพาะน้ำ เติมน้ำเชื่อมเข้าด้วยกัน คนให้ละลายเข้ากัน
2. นำน้ำชาหยวกกล้วยที่ได้ มาทำการพาสเจอร์ไรส์ ที่อุณหภูมิ 72 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 วินาที
3. บรรจุในขวดพลาสติกที่ผ่านการลวกฆ่าเชื้อแล้วต่อน้ำชาหยวกกล้วยมีอุณหภูมิที่ 62-65 องศาเซลเซียส
4. ทำให้เย็นทันทีโดยลดลงอยู่ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่าเก็บรักษาในสภาวะที่อุณหภูมิ 4-8 องศาเซลเซียส





บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

วิทยากร : อาจารย์ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล

นางสาวรติมา กานต์ ห้วยหงษ์ทอง

อุปกรณ์

ผ้าฝ้ายขนาด 70x105 ซม.

สารช่วยติด (สารส้ม, จุนสี, น้ำส้มสายชู และเกลือ)

โซเดียมซัลเฟต

ใบคูนแห้ง

5 กิโลกรัม

น้ำสะอาด

10 ลิตร

ห่วงกระเป๋

ยางรัดของ, ตะเกียบ, เชือกฟาง, ไม้หนีบ



ขั้นตอนการสกัดน้ำย้อม

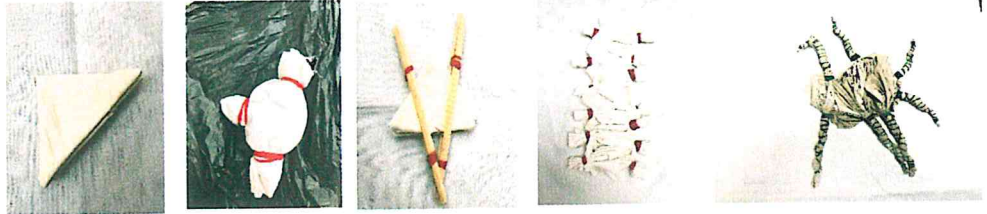
1. ต้มใบคูนแห้งให้เดือด นาน 2 ชั่วโมง
2. กรองด้วยผ้าขาวบาง 2 ครั้ง จนไม่มีสิ่งเจือปน
3. ตั้งทิ้งไว้ 24 ชั่วโมง





ขั้นตอนการย้อม

1. ตัดผ้าตามขนาด โฟงริมผ้าให้เรียบร้อย
2. นำผ้ามาพับตามแบบที่ต้องการ (ตามภาพตัวอย่าง)



3. นำผ้าที่พับแล้ว ลงแช่น้ำธรรมดาประมาณ 5-10 นาที ให้น้ำซึมเข้าเส้นใย จะช่วยให้ย้อมติดสีได้ดีขึ้น
4. ต้มน้ำย้อมให้เดือด นำผ้าที่ผ่านการแช่น้ำลงต้มน้ำย้อม ต้มนาน 60 นาที ใส่สารช่วยติดและโซเดียมซัลเฟตหรือเกลือ ต้มต่อจนครบ 2 ชั่วโมง



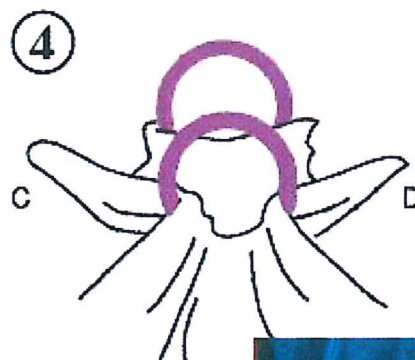
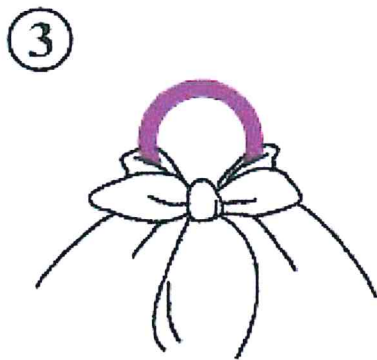
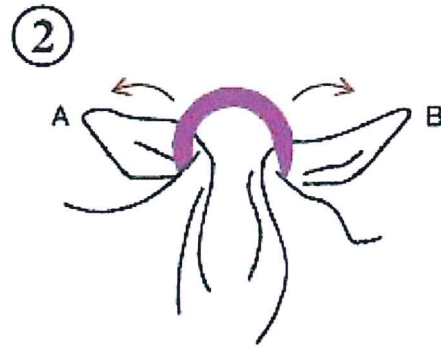
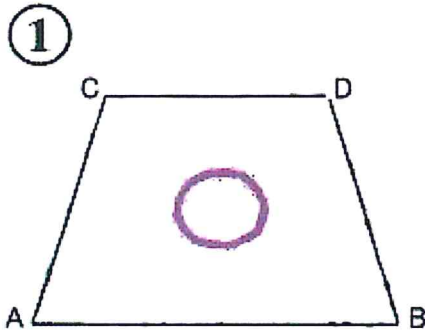
5. นำผ้าขึ้นสะอาดดีน้ำ แกะผ้าออก ล้างผ้าให้สะอาด จนกว่าน้ำจะใส นำไปตากในที่ร่ม จนแห้ง





ขั้นตอนการพับผ้า

1. วางผลิตภัณฑ์ตรงกลางผืนผ้า
2. จับมุมผ้าด้านในด้านหนึ่ง พับจีบ ใส่เข้าไปในห่วงกระเป๋า
3. มัดปลายผ้าให้แน่น ทำทั้ง 2 ด้าน จะได้บรรจุภัณฑ์





บทที่ ๒

การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑.๑	นางปิยะธิดา	สีหะวัฒน์กุล	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๑.๒	นางจินตนา	วรเจริญศรี	หัวหน้าสำนักงานคณบดี
๑.๓	นางสาวนอร	ดาวเจริญพร	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
๑.๔	นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต	รองคณบดีฝ่ายบริหาร
๑.๕	นายนพพร	สกุลเย็นงสุข	รองคณบดีฝ่ายวางแผน
๑.๖	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุปฐมาก	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา
๑.๗	ดร.ธนภพ	โสตรโยม	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๘	นางสาวประพาฬภรณ์	ธีรมงคล	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๙	นางสาวมัลลิกา	จงจิตต์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๑๐	นางสาวรติமாகานต์	ห้วยหงษ์ทอง	ผู้ช่วยคณบดี

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

๒.๑	ผู้ประสานงานโครงการ	
๒.๑.๑	ดร.ธนภพ	โสตรโยม
๒.๑.๒	นางสาวประพาฬภรณ์	ธีรมงคล
๒.๑.๓	นางสาวรติமாகานต์	ห้วยหงษ์ทอง
๒.๑.๔	นางสาวจรัสพรรณ	มิ่งโพธิ์เตี้ย
๒.๑.๕	นางสาวกัลยาพร	อึ้งเจริญ
๒.๒	วิทยากรฝึกอบรม	
๒.๒.๑	หลักสูตรพายผักหวานป่า	
	วิทยากรโดย ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กีอาริโอ และ อาจารย์บุญญนุช ภูระหงษ์	
๒.๒.๒	หลักสูตรแม่พิมพ์ผักหวานป่า	
	วิทยากรโดย ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กีอาริโอ และ อาจารย์บุญญนุช ภูระหงษ์	
๒.๒.๓	หลักสูตรย่ำหอยกกล้วยทรงเครื่อง	
	วิทยากรโดย อาจารย์นพพร สกุลเย็นงสุข และ ดร.ธนภพ โสตรโยม	
๒.๒.๔	หลักสูตรชาหอยกกล้วยเพื่อสุขภาพ	
	วิทยากรโดย อาจารย์นพพร สกุลเย็นงสุข และ อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง	



- ๒.๒.๕ หลักสูตรการทำบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
(พายผักหวานป่า)
วิทยากรโดยอาจารย์ประพาฬภรณ์ อีรัมย์คลและนางสาวรติมา กานต์ห้วยหงษ์ทอง
- ๒.๒.๖ หลักสูตรการทำบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
(มีพื้ผักหวานป่า และ ชาหยวกกล้วยเพื่อสุขภาพ)
วิทยากรโดยอาจารย์ประพาฬภรณ์ อีรัมย์คลและนางสาวรติมา กานต์ห้วยหงษ์ทอง
- ๒.๓ กรรมการจัดซื้อ
- | | | |
|-------|------------------|-----------|
| ๒.๓.๑ | ดร.ธนาภ | โสทรโยม |
| ๒.๓.๒ | นางสาวประพาฬภรณ์ | อีรัมย์คล |
| ๒.๓.๓ | นางสาวชนิษฐา | พิพ่วนนอก |
- ๒.๔ กรรมการตรวจรับพัสดุ
- | | | |
|-------|-------------------|--------------|
| ๒.๔.๑ | นางสาวรติมา กานต์ | ห้วยหงษ์ทอง |
| ๒.๔.๒ | นายนพพร | สกุลเย็นงสุข |
| ๒.๔.๓ | นางสาวดวงรัตน์ | แช่ตั้ง |
- ๒.๕ ประชาสัมพันธ์กิจกรรม/บันทึกภาพ/เผยแพร่กิจกรรม และสื่อโซเชียลมีเดีย
- | | | |
|-------|----------------|----------|
| ๒.๕.๑ | นางสาวชนัญชิตา | สุจิตจุล |
|-------|----------------|----------|
- ๒.๖ การจัดเตรียมพิธีเปิดและพิธีปิด (ลงทะเบียน)
- | | | |
|-------|-------------------|-------------|
| ๒.๖.๑ | นางสาวรติมา กานต์ | ห้วยหงษ์ทอง |
| ๒.๖.๒ | นางสาวดวงรัตน์ | แช่ตั้ง |
| ๒.๖.๓ | นางสาวกัลยาพร | อึ้งเจริญ |
| ๒.๖.๔ | นางสาวพรพรรณ | ทับทิม |
- ๒.๗ เจ้าหน้าที่การเงินบัญชี
- | | | |
|-------|----------------|-------------|
| ๒.๗.๑ | นางจินตนา | วรเจริญศรี |
| ๒.๗.๒ | นางสาวปฎิภา | สุระดม |
| ๒.๗.๓ | นางสาวจิราภรณ์ | แพรวพราย |
| ๒.๗.๔ | นางสาวยุภาวดี | กิจทวีพัฒนา |
- ๒.๘ การประเมินผลโครงการและรายงานฉบับสมบูรณ์
- | | | |
|-------|-------------------|----------------|
| ๒.๘.๑ | นางสาวรติมา กานต์ | ห้วยหงษ์ทอง |
| ๒.๘.๒ | นางสาวประพาฬภรณ์ | อีรัมย์คล |
| ๒.๘.๓ | นางสาวจรัสพรรณ | มิ่งโพธิ์เตี้ย |
| ๒.๘.๔ | นางสาวกัลยาพร | อึ้งเจริญ |



๓. การถ่ายทอดเทคโนโลยี

การถ่ายทอดเทคโนโลยีดำเนินกิจกรรมในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ วันที่ ๒๖ และ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม

๓.๑ การเตรียมการ

๓.๑.๑ ติดต่อประสานงานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงครามเพื่อกำหนดวัน เวลา รับสมัครและดำเนินการ

๓.๑.๒ รับสมัครผู้เข้ารับการอบรม ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม

๓.๑.๓ เตรียมวิทยากร เอกสาร วัสดุ อุปกรณ์

๓.๒ รูปแบบการถ่ายทอดเทคโนโลยี

๓.๒.๑ เป็นการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ โดยผู้เข้ารับการฝึกอบรม ทุกคนได้ลงมือปฏิบัติ จำนวน ๒ วัน ใน ๖ หลักสูตร รวม ๑๖ ชั่วโมง ตามตารางกำหนดการฝึกอบรม

๓.๒.๒ หลักสูตรรายวิชา

๑. หลักสูตรพายผักหวานป่า

๒. หลักสูตรมัดฟืนผักหวานป่า

๓. หลักสูตรย่ำหอยกกล้วยทรงเครื่อง

๔. หลักสูตรชาหอยกกล้วยเพื่อสุขภาพ

๕. หลักสูตรการทำบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

๖. หลักสูตรการทำบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน



ตารางหลักสูตรอบรม

การเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน ๔.๐
 อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม

ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม
 วันอาทิตย์ที่ ๒๖ มกราคม และ วันพฤหัสบดีที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓

วัน/เดือน/ปี	กลุ่ม	หลักสูตรอบรม			
		เวลา 8.00 – 9.00 น.	เวลา 9.00 – 12.00 น. (2 ชั่วโมง)	เวลา 13.00 – 16.00 น. (3 ชั่วโมง)	เวลา 16.00 – 18.00 น. (2 ชั่วโมง)
26 ม.ค. 63	1	ลงทะเบียน พิธีเปิด	หลักสูตร พายผักหวานป่า ผศ.ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย อ.บุญยงษ์ ภูระหงษ์	หลักสูตร ยำหยวกกล้วยทรงเครื่อง อ.นพพร สกุลยีนยงสุข ดร.ธนภพ โสตรโยม	หลักสูตรการทำบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน (พายผักหวานป่า) อ.ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล นางสาวรัตติกานต์ ห้วยหงษ์ทอง
	2		หลักสูตร ยำหยวกกล้วยทรงเครื่อง อ.นพพร สกุลยีนยงสุข ดร.ธนภพ โสตรโยม	หลักสูตร พายผักหวานป่า ผศ.ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย อ.บุญยงษ์ ภูระหงษ์	
30 ม.ค. 63	1	เวลา 9.00 – 12.00 น. (3 ชั่วโมง) หลักสูตร มัฟฟินผักหวานป่า ผศ.ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย อ.บุญยงษ์ ภูระหงษ์	เวลา 13.00 – 18.00 น. (5 ชั่วโมง) หลักสูตรการทำบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน (มัฟฟินผักหวานป่า และ ซาหยวกกล้วยเพื่อสุขภาพ) อ.ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล นางสาวรัตติกานต์ ห้วยหงษ์ทอง		
	2	หลักสูตร ซาหยวกกล้วยเพื่อสุขภาพ อ.นพพร สกุลยีนยงสุข อ.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง			

หมายเหตุ พิธีเปิด วันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๘.๐๐ - ๑๘.๓๐ น.

วันที่ ๒๖ มกราคม ๒๕๖๓ รับประทานอาหารว่าง เวลา ๑๐.๐๐ – ๑๐.๑๕ น. และ
 ๑๖.๐๐ – ๑๖.๑๕ น.

วันที่ ๒๖ มกราคม ๒๕๖๓ รับประทานอาหารกลางวัน เวลา ๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น.

วันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓ รับประทานอาหารว่าง เวลา ๑๐.๐๐ – ๑๐.๑๕ น. และ
 ๑๕.๐๐ – ๑๕.๑๕ น.

วันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓ รับประทานอาหารกลางวัน เวลา ๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น.



บทที่ ๓ ผลการดำเนินงาน

โครงการการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน ๔.๐ อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม เพื่อดำเนินงานตามพันธกิจหลัก ๔ ด้าน คือด้านการเรียนการสอน ด้านการวิจัยด้านการบริการวิชาการแก่ชุมชนและสังคมและด้านทานุบำรุงศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้ให้ความสำคัญต่อการบริการวิชาการแก่ชุมชนและสังคมอย่างมาก จึงมีนโยบายให้แต่ละคณะจำเป็นต้องมีงานบริการสังคมเพื่อรับใช้สังคมโดยมียุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยด้านการบริการวิชาการด้านการพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพเพื่อให้งานบริการวิชาการที่สามารถตอบสนองความต้องการด้านเศรษฐกิจและสังคมของประเทศและได้รับการยอมรับจากประชาชนให้เป็นที่พึงทางเทคโนโลยีและการพัฒนาอาชีพเพื่อให้การบริหารจัดการโครงการบริการวิชาการแก่ชุมชนที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เป็นหนึ่งใน ๙ คณะของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครที่ให้ความสำคัญกับงานบริการสังคม ซึ่งเป็นการนำความรู้และทักษะที่มีอยู่แล้วไปถ่ายทอดลงสู่กลุ่มชุมชน เพื่อสร้างรายได้และเกิดชุมชนที่เข้มแข็งอย่างยั่งยืน หรือที่เรียกว่า “เศรษฐกิจสร้างสรรค์ชุมชน” เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลที่เน้นสร้างเศรษฐกิจของประเทศให้เข้มแข็งอย่างยั่งยืน โดยเน้นการระเบิดจากภายใน กล่าวคือ สร้างความเข้มแข็งจากเศรษฐกิจฐานรากเพื่อสร้างรากฐานเศรษฐกิจของประเทศ และพัฒนาอาชีพอีกทั้งเป็นศูนย์การเรียนรู้โดยยึดหลักตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง มุ่งเน้นให้เกิดการสานต่อโครงการตามแนวพระราชดำริปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีอยู่ไปสู่วิสาหกิจชุมชน ตอบสนองยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยที่จะพัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพ โดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงคือสร้างมูลค่าสูงสุดให้กับ “ทุน” ที่มีอยู่ อยู่อย่างพอเพียง ยั่งยืน ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และยังคงไว้ซึ่งความเป็นอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ที่มาจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม และนำไปใช้พัฒนาให้เกิดประโยชน์กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม ได้อย่างเป็นรูปธรรมและยั่งยืน

อีกทั้งยังพัฒนาและต่อยอด ภูมิปัญญาปราชญ์ชาวบ้านในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากกล้วยและการเพิ่มมูลค่าด้วยรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม เพิ่มประโยชน์ยึดอายุการเก็บรักษาเป็นการเพิ่มทักษะ ความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสม การฝึกอบรมเป็นการส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้ให้กับผู้เข้ารับการอบรม ซึ่งเป็นสมาชิกจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลาได้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ออกสู่ตลาดได้ กำหนดกิจกรรมการฝึกอบรม ในวันที่ ๒๖ และ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม ผู้เข้าอบรมจำนวน ๔๕ คน ผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน ๔๕ คน มีสถานภาพเป็นผู้เข้าร่วมโครงการทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ จากการประเมินผล พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีความพึงพอใจต่อการจัดโครงการอยู่ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐



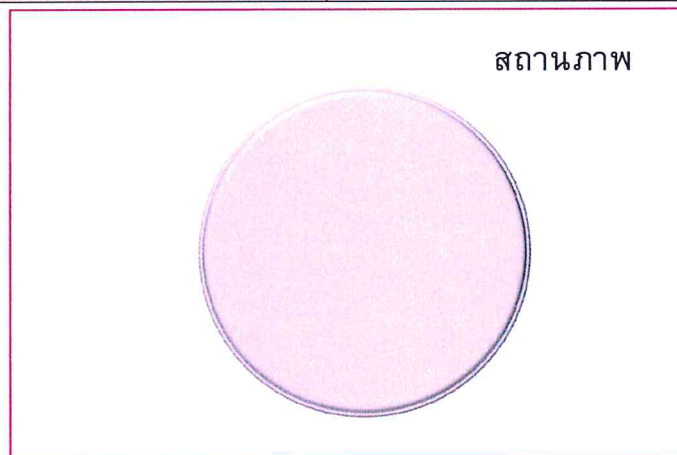
ตอนที่ ๑. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

๑. สถานภาพ

ผู้ตอบแบบประเมินเป็นผู้เข้าโครงการ จำนวน ๔๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ ดังตารางที่ ๑ ภาพที่ ๑

ตารางที่ ๑ แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ผู้เข้าร่วมโครงการ	๔๕	๑๐๐.๐๐
วิทยากร	-	-
ผู้ช่วยวิทยากร	-	-
คณะทำงาน/กรรมการโครงการ	-	-
รวม	๔๕	๑๐๐.๐๐



ภาพที่ ๑ จำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามสถานภาพ

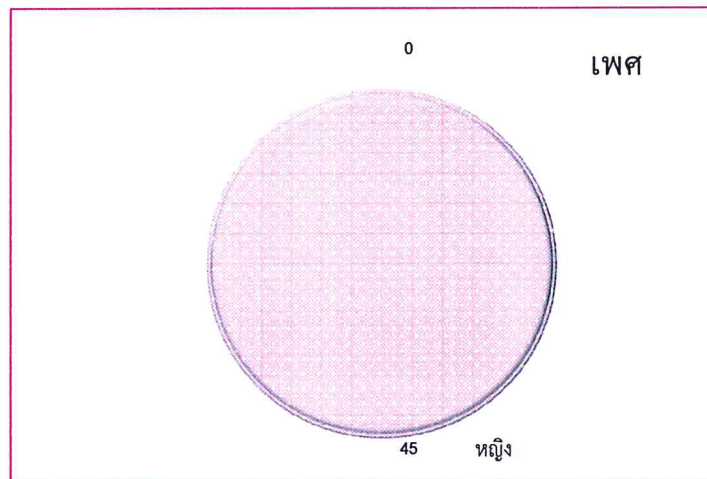


๒. เพศ

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน ๑๐๐ คน เป็นเพศหญิงมากที่สุด จำนวน ๔๕ คน คิดเป็น ร้อยละ ๑๐๐ ดังตารางที่ ๒ ภาพที่ ๒

ตารางที่ ๒ แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
หญิง	๔๕	๑๐๐.๐๐
รวม	๔๕	๑๐๐.๐๐



ภาพที่ ๒ จำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามเพศ

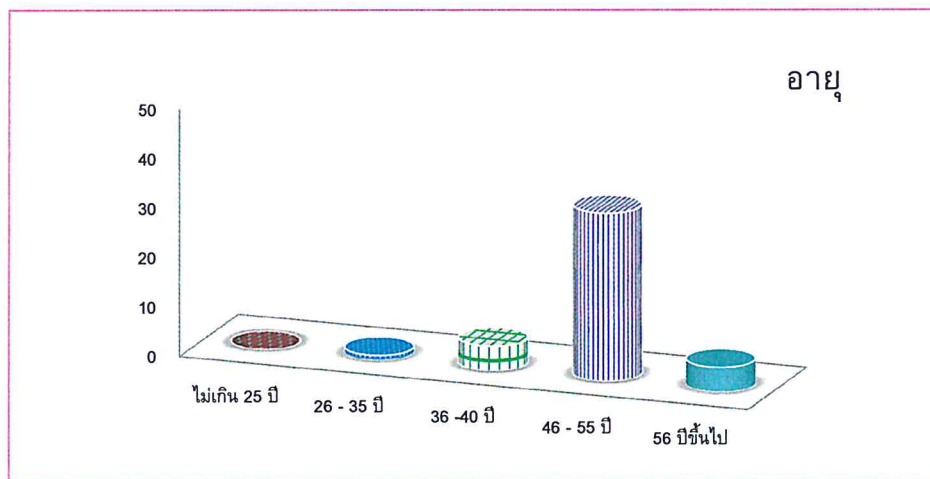
๓. อายุ

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน ๔๕ คน ส่วนใหญ่อายุ ๔๖ - ๕๕ ปี จำนวน ๓๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๗๓.๓๓ อายุ ๓๖ - ๔๕ ปี และอายุ ๕๖ ปีขึ้นไปจำนวน ๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐.๘๗ และอายุ ๒๖ - ๓๕ ปี จำนวน ๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๔.๓๕ ดังตารางที่ ๓ ภาพที่ ๓



ตารางที่ ๓ แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามอายุ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่เกิน ๒๕ ปี	๐	๐.๐๐
๒๖ - ๓๕ ปี	๒	๔.๓๕
๓๖ - ๔๕ ปี	๕	๑๐.๘๗
๔๖ - ๕๕ ปี	๓๓	๗๓.๙๑
๕๖ ปีขึ้นไป	๕	๑๐.๘๗
รวม	๔๕	๑๐๐.๐๐



ภาพที่ ๓ แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามอายุ



ตอนที่ ๒ ความคิดเห็นด้านความพึงพอใจการให้บริการในด้านต่าง ๆ ที่มีต่อการจัดโครงการการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน ๔.๐ อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจต่อโครงการการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน ๔.๐ อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม ความพึงพอใจในภาพรวมของโครงการมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ๔.๗๙ ดังรายละเอียดในตารางที่ ๔ และ ภาพที่ ๔

ตารางที่ ๔ แสดงค่า \bar{X} , S.D. และระดับความพึงพอใจที่มีต่อโครงการการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน ๔.๐ อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม

การให้บริการ	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
• ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่	๔.๘๓	๐.๓๗	มากที่สุด
๑. เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพและเป็นมิตร	๔.๘๓	๐.๓๗	มากที่สุด
๒. เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี	๔.๘๓	๐.๓๘	มากที่สุด
๓. เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย	๔.๘๔	๐.๓๗	มากที่สุด
๔. เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าร่วมโครงการ	๔.๘๓	๐.๓๗	มากที่สุด
• ด้านวิทยากร	๔.๘๓	๐.๓๙	มากที่สุด
๕. วิทยากรมีการเตรียมการอบรมเป็นอย่างดี	๔.๘๓	๐.๓๙	มากที่สุด
๖. วิทยากรเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในเรื่องที่อบรม	๔.๘๔	๐.๓๘	มากที่สุด
๗. วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้	๔.๘๑	๐.๔๒	มากที่สุด
• ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ	๔.๗๖	๐.๔๗	มากที่สุด
๘. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	๔.๕๙	๐.๖๘	มากที่สุด
๙. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน	๔.๖๘	๐.๕๖	มากที่สุด
๑๐. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	๔.๘๐	๐.๔๑	มากที่สุด
๑๑. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	๔.๘๒	๐.๓๘	มากที่สุด
๑๒. เอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม	๔.๗๗	๐.๔๕	มากที่สุด
๑๓. การอบรม ทำให้มีความรู้ ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น	๔.๘๒	๐.๓๙	มากที่สุด
๑๔. มีการประเมินผลการอบรมอย่างชัดเจน	๔.๘๒	๐.๓๙	มากที่สุด
• ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	๔.๗๓	๐.๕๐	มากที่สุด
๑๕. สื่อ / วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัย / พร้อมใช้งาน	๔.๗๑	๐.๕๙	มากที่สุด
๑๖. สภาพแวดล้อมในห้องอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	๔.๗๔	๐.๔๖	มากที่สุด
๑๗. บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	๔.๗๔	๐.๔๖	มากที่สุด

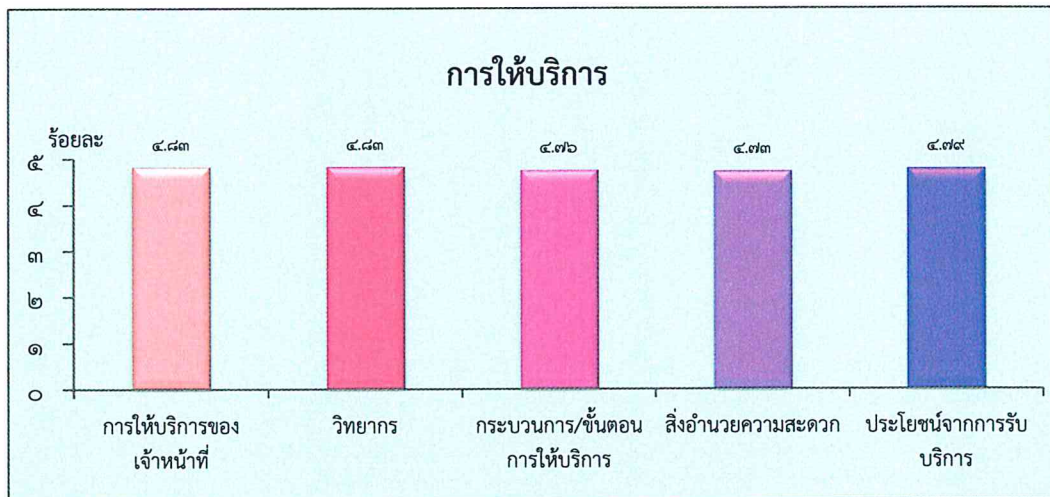


ตารางที่ ๔ (ต่อ)

การให้บริการ	\bar{x}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
• ด้านประโยชน์จากการรับบริการ	๔.๗๙	๐.๔๔	มากที่สุด
๑๘. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	๔.๗๙	๐.๔๓	มากที่สุด
๑๙. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	๔.๗๘	๐.๔๔	มากที่สุด
• ความพึงพอใจในภาพรวมของโครงการ	๔.๗๙	๐.๔๓	มากที่สุด

หมายเหตุ: เกณฑ์การพิจารณาค่าเฉลี่ย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๔.๕๐-๕.๐๐	พึงพอใจมากที่สุด
ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๓.๕๐-๔.๔๙	พึงพอใจมาก
ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๒.๕๐-๓.๔๙	พึงพอใจปานกลาง
ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๑.๕๐-๒.๔๙	พึงพอใจน้อย
ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๑.๐๐-๑.๔๙	พึงพอใจน้อยที่สุด



ภาพที่ ๔ แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการจัดโครงการการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน ๔.๐ อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม



โครงการการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจ
สร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน ๔.๐ อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้าน
เกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม

























โครงการการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน 4.0 อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม ปีงบประมาณ พ.ศ.2563













โครงการการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน 4.0 อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม
ปีงบประมาณ พ.ศ.2563



โครงการการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน 4.0 อย่างยั่งยืนของวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหตา จังหวัดสมุทรสงคราม
ปีงบประมาณ พ.ศ.2563





โครงการการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน 4.0 อย่างยั่งยืนของกศุมวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหาดา จังหวัดสมุทรสงคราม ปีงบประมาณ พ.ศ.2563





โครงการการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน 4.0 อย่างยั่งยืนของกุ่มวิสาหกิจ
ชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหตา จังหวัดสมุทรสงคราม
ปีงบประมาณ พ.ศ.2563







บทที่ ๔

ผลการติดตามหลังให้บริการ

สรุปการติดตามประเมินผลหลังการอบรม

โครงการการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน ๔.๐ อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม เป็นโครงการตามยุทธศาสตร์เพื่อพัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพ สนับสนุนการให้บริการวิชาการเพื่อตอบสนองความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ กำหนดกิจกรรมการฝึกอบรมในวันที่ ๒๖ และ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม ผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน ๔๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ จากการประเมินผล พบว่า ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ไปที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ จำนวน ๔๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ มีการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ และการบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐

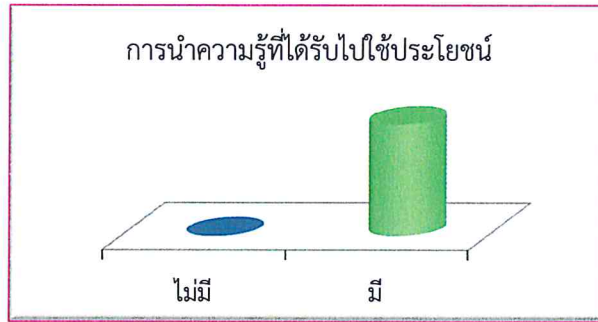
ตอนที่ ๓ ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามโครงการการเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนสู่เศรษฐกิจสร้างสรรค์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม

๑. ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ไปที่ได้รับไปใช้ประโยชน์หรือไม่

ผู้เข้าอบรมจำนวน ๔๕ คน ทุกคนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ แสดงดังตารางที่ ๖ และภาพที่ ๖

ตารางที่ ๖ จำนวนผู้เข้าอบรมนำความรู้ไปที่ได้รับไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่มี	-	-
มี	๔๕	๑๐๐.๐๐
รวม	๔๕	๑๐๐.๐๐



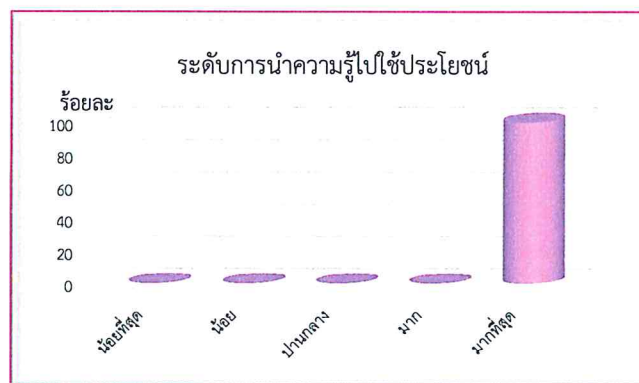
ภาพที่ ๖ จำนวนผู้เข้าอบรมนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์

๒. ระดับการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ของผู้เข้าอบรม

ผู้เข้าอบรมส่วนใหญ่มีการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ ดังรายละเอียด ในตารางที่ ๗ และภาพที่ ๗

ตารางที่ ๗ จำนวนผู้เข้าอบรมจำแนกตามระดับการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ระดับการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยที่สุด	-	-
น้อย	-	-
ปานกลาง	-	-
มาก	-	-
มากที่สุด	๔๕	๑๐๐.๐๐
รวม	๔๕	๑๐๐.๐๐



ภาพที่ ๗ จำนวนผู้เข้าอบรมจำแนกตามระดับการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

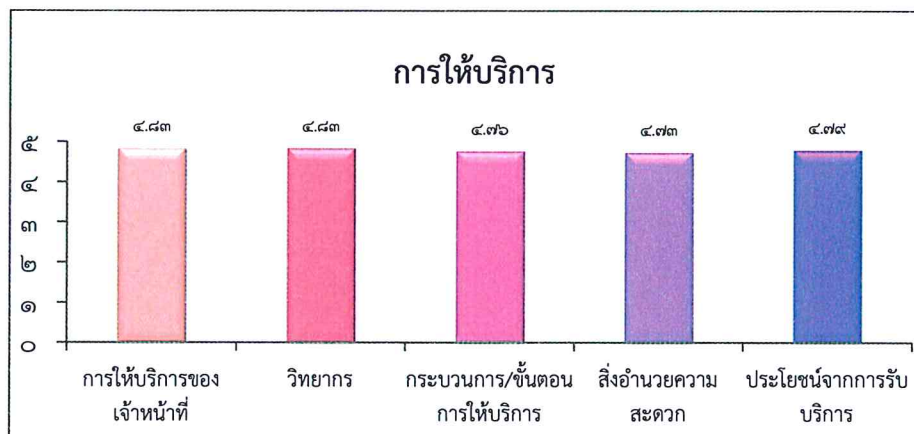


๓. ระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ

ผู้เข้าอบรมส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ ดังรายละเอียดในตารางที่ ๘ ภาพที่ ๘

ตารางที่ ๘ จำนวนผู้เข้าอบรมจำแนกตามการบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ

การบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยที่สุด	-	-
น้อย	-	-
ปานกลาง	-	-
มาก	-	-
มากที่สุด	๔๕	๑๐๐.๐๐
รวม	๔๕	๑๐๐.๐๐



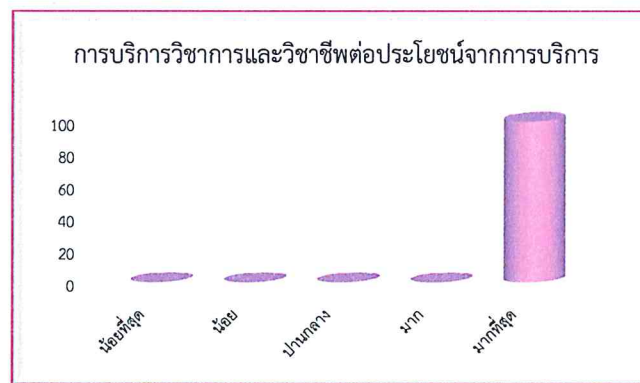
ภาพที่ ๘ ระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ



๔. ระดับการบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการของผู้เข้าอบรม ผู้เข้าอบรมส่วนใหญ่มีความพึงพอใจต่อการบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐ ดังรายละเอียดในตารางที่ ๙ ภาพที่ ๙

ตารางที่ ๙ จำนวนผู้เข้าอบรมจำแนกตามการบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ

การบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยที่สุด	-	-
น้อย	-	-
ปานกลาง	-	-
มาก	-	-
มากที่สุด	๔๕	๑๐๐
รวม	๔๕	๑๐๐.๐๐



ภาพที่ ๙ จำนวนผู้เข้าอบรมจำแนกตามการบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ



ภาคผนวก

บันทึกข้อความขออนุมัติดำเนินโครงการ และคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โทรศัพท์ ๕๒๓๔
ที่ วอ / ๒๕๖๒ วันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุมัติโครงการ การเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจ
ชุมชน ๔.๐ อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม ประจำปี
งบประมาณ ๒๕๖๓

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้รับงบประมาณรายจ่ายอื่น ผลผลิต :
ผลงานการให้บริการวิชาการ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ ให้ดำเนินการจัดอบรมโครงการ การเพิ่มศักยภาพ
การแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน ๔.๐ อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจ
ชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ ๒๖ และ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓ ณ กลุ่ม
วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๔๕ คน เพื่อให้
โครงการบรรลุวัตถุประสงค์และดำเนินการไปด้วยความเรียบร้อย ในการนี้ขออนุมัติโครงการ การเพิ่ม
ศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน ๔.๐ อย่างยั่งยืนของกลุ่ม
วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ในนาม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา
อบ
๒๕ ธ. ๖๒

(ดร.ธนาภ โสทรโยม)
หัวหน้าโครงการ

อนุมัติ

เรียน คณบดี

เพื่อโปรดพิจารณา
อว
๒๕ ธ. ๖๒

(นางปิยะธิดา สิทะวัฒน์กุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

27 S.A. 2562

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต)
รองคณบดีฝ่ายบริหาร
๒๕ ธ. ๖๒



การเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน 4.0
 อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม
 งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
 โครงการด้านบริการวิชาการ

หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

- 1.ชื่อโครงการ การเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน 4.0
 อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม
 Project Empowerment Product Developed Processing Propel the Creative Economy to
 Community Enterprises 4.0 Sustainable of Dara Community Enterprise
2. แหล่งงบประมาณ
 - งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563
 - งบประมาณรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.
 - งบประมาณอื่นๆ.....
3. แผนงาน
 - 3.1 แผนงานพื้นฐาน
 - ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านสังคมศาสตร์
 - ผลผลิต ผลงานบริการวิชาการ
 - ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 - ผลผลิต ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
 - 3.2 แผนงานบูรณาการ

.....
 - 3.3 แผนงานยุทธศาสตร์

ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์
4. ลักษณะโครงการ

<input type="checkbox"/> การอบรม (การบรรยาย/การฝึกปฏิบัติ)	<input type="checkbox"/> การวิเคราะห์ การทดสอบ การตรวจสอบ
<input type="checkbox"/> การประชุม/การสัมมนาทางวิชาการหรือ เชิงปฏิบัติการ	<input checked="" type="checkbox"/> การฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี
<input type="checkbox"/> การดูงาน การฝึกศึกษา	<input type="checkbox"/> การให้บริการข้อมูล การเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ
<input type="checkbox"/> การจัดงาน การจัดนิทรรศการ	<input type="checkbox"/> อื่น ๆ
5. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์
 - ยุทธศาสตร์ที่ 1 พัฒนาการจัดการศึกษาให้มีคุณภาพมาตรฐานสากล
 - ยุทธศาสตร์ที่ 2 เพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลของงานวิจัยและพัฒนา
 - ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพ

- ยุทธศาสตร์ที่ 4 พัฒนาการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและรักษาสีงแวดล้อมอย่างยั่งยืน
- ยุทธศาสตร์ที่ 5 พัฒนาประสิทธิภาพการบริหารจัดการองค์กรด้วยหลักธรรมาภิบาลอย่างมีคุณภาพ

6. ความสอดคล้องกับเป้าประสงค์

3.3 การบริการวิชาการสามารถตอบสนองความต้องการด้านเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ

7. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

3.3.1.1.2 สนับสนุนการบริการวิชาการที่แก้ปัญหาเร่งด่วนของสังคมและภาคอุตสาหกรรม

8. หลักการและเหตุผล

พระราชดำรัสของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัฐการที่ 9 เมื่อวันที่ ๔ ธันวาคม ๒๕๑๗ “...คนถิ่นจะว่าอย่างไรก็ช่างเขา จะว่าเมืองไทยล้าสมัย ว่าเมืองไทยเชย ว่าเมืองไทยไม่มีสิ่งทันสมัยใหม่แต่เราอยู่พอมีพอกิน และขอให้ทุกคนมีความปรารถนาที่จะให้เมืองไทย พออยู่พอกิน มีความสงบ และทำงานตั้งจิตอธิษฐานตั้งปณิธาน ในทางนี้ที่จะให้เมืองไทยอยู่แบบพออยู่พอกิน ไม่ใช่จะรุ่งเรืองอย่างยอด แต่ว่ามีพออยู่พอกิน มีความสงบ เปรียบเทียบกับประเทศอื่นๆ ถ้าเรารักษาความพออยู่พอกินนี้ได้ เราก็คงจะรอดอยู่ได้...” ซึ่งเป็นที่มาของปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และทรงเปรียบเศรษฐกิจพอเพียงเหมือนเสาเข็มของตึกที่ทำให้ตึกมั่นคงแข็งแรง เศรษฐกิจของประเทศจะเข้มแข็งและอยู่ได้ ที่ผ่านมาระบบเศรษฐกิจในประเทศเปรียบเหมือนการสร้างตึกที่มีฐานแคบฐานไม่แข็งแรง ตึกก็พังลงมา “เศรษฐกิจพอเพียง” เป็นแนวพระราชดำริในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ที่พระราชทานมานานกว่า ๓๐ ปี เป็นแนวคิดที่ตั้งอยู่บนรากฐานของวัฒนธรรมไทย เป็นแนวทางการพัฒนาที่ตั้งบนพื้นฐานของทางสายกลาง และความไม่ประมาท คำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผล การสร้างภูมิคุ้มกันในตัวเอง ตลอดจนใช้ความรู้และคุณธรรม เป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิต ที่สำคัญจะต้องมี “สติ ปัญญา และความเพียร”ซึ่งจะนำไปสู่ “ความสุข” ในการดำเนินชีวิตอย่างแท้จริง

จากแนวทางพระราชดำริในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัฐการที่ 9 ที่กล่าวมาข้างต้นนั้น ทำให้รัฐบาลได้ดำเนินงานตามแนวทางพระราชดำริ โดยในปี พ.ศ.2548 ได้ออกพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนเพื่อขจัดความยากจนและปรับโครงสร้างเศรษฐกิจให้สมดุลภายใต้หลักเศรษฐกิจพอเพียง รัฐบาลได้ส่งเสริมและสนับสนุนการดำเนินงานของวิสาหกิจชุมชน ซึ่งมาจากการรวมตัวของประชาชนในท้องถิ่นที่มีวิถีชีวิตร่วมกันดำเนินงานในเชิงธุรกิจที่จะก่อให้เกิดรายได้แก่สมาชิกอันเป็นที่มาของความมั่นคงทางฐานะการเงินให้แก่สมาชิก และส่งผลให้ชุมชนหรือท้องถิ่นนั้นๆมีความเข้มแข็ง การที่จะดูแลวิสาหกิจชุมชนให้เข้มแข็งและยั่งยืนนั้นจำเป็นต้องมีสมาชิกต้องมีความสามารถในการจัดการ “ทุน” ที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ซึ่งทุนในที่นี้นั้นหมายถึงวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ของทางวิสาหกิจชุมชน และการที่วิสาหกิจชุมชนนั้นจะนำผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ออกสู่ตลาดอย่างต่อเนื่องและสามารถแข่งขันในระบบตลาดได้ จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนที่เหมาะสมรวมถึงพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีรูปแบบใหม่ๆออกสู่ตลาดอย่างสม่ำเสมอ เพื่อที่จะสร้างผลตอบแทนแก่สมาชิกและอำนวยความสะดวกให้ชุมชนให้มีความมั่นคงเข้มแข็งตามหลักการปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

รัฐบาลทุกยุคสมัยต่างก็พัฒนามาหลายโมเดล นับตั้งแต่โมเดล “ประเทศไทย ๑.๐” ที่เน้นภาคเกษตรกรรมเป็นหลัก ก้าวสู่โมเดล “ประเทศไทย ๒.๐” ที่เน้นภาคอุตสาหกรรมเบาและ “ประเทศไทย ๓.๐” ภาคอุตสาหกรรมหนัก จนถึงปัจจุบันที่พลเอกประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี และหัวหน้ารักษาความสงบแห่งชาติ (คสช.) ได้แถลงนโยบายเพื่อนำพาพี่น้องประชาชนก้าวเข้าสู่โมเดล “ประเทศไทย ๔.๐”

รัฐบาลที่นำโดยพลเอกประยุทธ์ จันทร์โอชา นายกรัฐมนตรี และหัวหน้ารักษาความสงบแห่งชาติ (คสช.) เล็งเห็นถึงความสำคัญของ วิสาหกิจชุมชนควบคู่กับการพัฒนาให้ก้าวทันโลกในยุคปัจจุบันจึงมุ่งเน้นให้วิสาหกิจชุมชน “พัฒนาผนวกกับการทำให้ทันสมัย” (Modernization) โดยพัฒนาให้มีความสามารถ และมีพลังอันซ่อนเร้น (Potential Ability) แฝงอยู่ทั้งพลังความคิด ทักษะ สามารถพัฒนาตนเองได้ตามขีดความสามารถทางคุณภาพ คุณธรรม และมีความสมดุลในการพัฒนา ดังนั้นการที่วิสาหกิจชุมชน จะสามารถพัฒนาได้นั้นต้องยอมรับที่จะปรับเปลี่ยนและก้าวผ่านกับดักการจัดการแบบเดิมๆ

วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงครามเป็นกลุ่มที่รวมตัวกันมานานและประสบความสำเร็จในการบริหารจัดการ เป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ดำเนินดำเนินงานตามแนวพระราชดำริ โดยยึดหลักการทรงงานในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชการที่ 9 มาเป็นแนวทางหลักในการดำเนินงาน และนำไปใช้พัฒนาให้เกิดประโยชน์กับชุมชนในพื้นที่ได้อย่างเป็นรูปธรรมอีกทั้งยังเป็นกลุ่มที่ตั้งอยู่ในพื้นที่เป้าหมายหลัก (Area Based) ของทางมหาวิทยาลัยอีกด้วย แต่ผลิตภัณฑ์ของทางวิสาหกิจชุมชนนั้นมีรูปแบบของผลิตภัณฑ์เดิมๆออกสู่ตลาด สินค้าไม่โดดเด่นและไม่เป็นเอกลักษณ์

จากการที่มหาวิทยาลัยราชวมงคลพระนครสนับสนุนงบประมาณในการบริการวิชาการตั้งแต่ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 - 2562 ทำให้ทางวิสาหกิจชุมชนได้รับการพัฒนาองค์ความรู้ใหม่ทั้งการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ การทำบรรจุภัณฑ์ ส่งผลให้เกิดการจ้างงานที่เพิ่มขึ้น ร้อยละ 10 สร้างรายได้ให้แก่สมาชิกในชุมชนเพิ่มขึ้นต่อเดือน ร้อยละ 13 แต่อย่างไรก็ตามจากการสอบถามพบว่า ทางวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม ยังขาดองค์ความรู้ทางด้านการตลาดแบบทันสมัย (Modernization) ประกอบกับทางวิสาหกิจชุมชนมีชาวไรซ์เบอร์รี่และส่วนเหลือทิ้งที่เหลือจากการปลูกขายเป็นจำนวนมาก ซึ่งไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์และสร้างมูลค่าแต่อย่างใดส่วนใหญ่จะนำไปเป็นอาหารสัตว์และทิ้งอย่างไม่ก่อให้เกิดประโยชน์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม จึงต้องการความช่วยเหลือด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายเป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ๆ ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะมีอายุการเก็บรักษาที่นาน รวมถึงบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อีกด้วย ดังนั้นทางวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม จึงขอความร่วมมือกับทางคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนครและคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ให้ช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์รวมถึงบรรจุภัณฑ์ใหม่โดยใช้ หุ่น และเครื่องมือที่มีอยู่ในวิสาหกิจชุมชน (สวพ. บว03)

การบริการวิชาการแก่สังคมเป็นหนึ่งในภารกิจสนองนโยบายของรัฐ ซึ่งมหาวิทยาลัยเป็นแหล่งรวมทรัพยากรบุคคลของชาติและองค์ความรู้ทุกสาขาเช่น วิทยาศาสตร์เทคโนโลยี สังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์และศึกษาศาสตร์โดยมีการดำเนินงานตามพันธกิจหลัก 4 ด้าน คือด้านการเรียนการสอน ด้านการวิจัยด้านการบริการวิชาการแก่ชุมชน และสังคมและด้านทานุบำรุงศิลปวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครได้ให้ความสำคัญต่อภารกิจด้านการบริการวิชาการแก่ชุมชนและสังคมอย่างมาก จึงมีนโยบายให้แต่ละคณะจำเป็นต้องมีงานบริการสังคมเพื่อรับใช้สังคมโดยมียุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยด้านการบริการวิชาการด้านการพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพเพื่อให้งานบริการวิชาการที่สามารถตอบสนองความต้องการด้านเศรษฐกิจและสังคมของประเทศและได้รับการยอมรับจากประชาชนให้เป็นที่พึงทางเทคโนโลยีและการพัฒนาอาชีพเพื่อให้การบริหารจัดการโครงการบริการวิชาการแก่ชุมชนที่มีประสิทธิภาพ ซึ่งคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เป็นหนึ่งใน 9 คณะของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครที่ให้ความสำคัญกับงานบริการสังคม ซึ่งเป็นการนำความรู้และทักษะที่มีอยู่แล้วไปถ่ายทอดลงสู่กลุ่มชุมชน เพื่อสร้างรายได้และเกิดชุมชนที่เข้มแข็งอย่างยั่งยืน หรือที่เรียกว่า “เศรษฐกิจสร้างสรรค์ชุมชน” เพื่อตอบสนองนโยบายของรัฐบาลที่เน้นสร้างเศรษฐกิจของประเทศให้เข้มแข็งอย่างยั่งยืน โดยเน้นการระเบิดจากภายใน กล่าวคือ สร้างความเข้มแข็งจากเศรษฐกิจฐานรากเพื่อสร้างรากฐานเศรษฐกิจของประเทศ

นโยบายของรัฐบาลและมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่เน้นการสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนและสร้างฐานความรู้ที่จำเป็นต่อการพัฒนาอาชีพให้เป็นไปอย่างยั่งยืนในรูปแบบ “พัฒนาผนวกกับการทำให้ทันสมัย” (Modernization) ดังที่ได้กล่าวมาข้างต้นนั้น คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์และสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นคณะฯ ที่มีการจัดการเรียน การสอน รวบรวมรวบรวมองค์ความรู้ทางด้านศาสตร์ของคหกรรมและ สถาปัตยกรรม อีกทั้งยังมีงานวิจัยที่รองรับในการแปรรูปและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวไรซ์เบอร์รี่เป็นจำนวนมาก มีบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถทางด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเป็นที่ยอมรับจากทั้งใน-ต่างประเทศและมีพันธกิจให้บริการวิชาการแก่สังคม

จากสภาพปัญหาและความสำคัญที่กล่าวมาข้างต้นคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์และสถาปัตยกรรมศาสตร์ จึงได้ร่วมมือกันบูรณาองค์ความรู้เพื่อสร้างสรรค์พัฒนาผลิตภัณฑ์โดยการนำผลงานวิจัยและองค์ความรู้ที่มีอยู่เป็นจำนวนมากไปใช้ให้เกิดประโยชน์สู่ชุมชนและท้องถิ่น และเป็นไปตามกรอบการดำเนินโครงการ ที่นำส่งองค์ความรู้

และผลงานวิจัยไปสู่กลุ่มเป้าหมายในการใช้ประโยชน์ตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ประกอบกับเป็นความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม จึงจำเป็นต้องดำเนินโครงการ “การเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน 4.0 อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม” เพื่อสร้างและพัฒนาอาชีพอีกทั้งเป็นศูนย์การเรียนรู้โดยยึดหลักตามแนวปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง มุ่งเน้นให้เกิดการสานต่อโครงการตามแนวพระราชดำริปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีอยู่ไปสู่วิสาหกิจชุมชน ตอบสนองยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยที่จะพัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพ โดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงคือสร้างมูลค่าสูงสุดให้กับ “ทุน” ที่มีอยู่ อยู่อย่างพอเพียง ยั่งยืน ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และยังคงไว้ซึ่งความเป็นอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ที่มาจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม และนำไปใช้พัฒนาให้เกิดประโยชน์กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม ได้อย่างเป็นรูปธรรมและยั่งยืน

ดังนั้นจากสภาพปัญหาและความสำคัญที่กล่าวมาข้างต้นคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จำเป็นต้องดำเนินโครงการ “การเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน 4.0 อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม” เพื่อสร้างอาชีพและการพัฒนาอาชีพโดยยึดหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และเพื่อเป็นการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่มีอยู่ไปสู่วิสาหกิจชุมชน เพื่อสร้างอาชีพทำให้เกิดความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ถูกต้องตามมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีความเป็นสากลแต่ยังคงไว้ซึ่งบริบทและอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์จากกลุ่มโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนผู้ประกอบการสร้างสรรค์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงครามประกอบไปด้วยผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ไม่มีในตลาด 5 ผลิตภัณฑ์ 1. พายผักหวานป่า 2. ยำหอยกกล้วยทรงเครื่อง 3. มัฟฟินผักหวานป่า 4. ชาหอยกกล้วยเพื่อสุขภาพ และ 5. หลักสูตรการทำบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

9. วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาและต่อยอดในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากข้าวไรส์เบอร์รี่และบรรจุภัณฑ์โดยเพิ่มทักษะความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม
2. ส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้แก่สมาชิกของวิสาหกิจชุมชนให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆออกสู่ตลาดได้
3. เพื่อให้ผู้เข้ารับการบริการสามารถทำผลิตภัณฑ์ 5 ผลิตภัณฑ์ พร้อมถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้รับต่อไปได้ และสามารถทำการตลาดออนไลน์ได้

10. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

- 1) บูรณาการกับคณะวิชา/หน่วยงาน ระบุ คณะวิชาคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร /คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ มทร.พระนคร/ หน่วยงานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม / สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม
- 2) บูรณาการกับสาขาวิชา ระบุ
 - 2.1 สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร วิชาการแปรรูปอาหาร วิชาเทคโนโลยีขนมอบ วิชาเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร
 - 2.2 สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ (บ.โท) วิชาเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร
 - 2.3 สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย วิชาหลักการสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม
 - 2.4 สาขาวิชาการออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
- 3) องค์ความรู้ที่ต้องการบูรณาการข้ามศาสตร์ (ถ้ามี) ได้แก่ การตลาด การออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร อาหารและโภชนาการ และสิ่งทอและเครื่องนุ่งห่ม

11. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน (คน)
11.1 บุคลากรกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่	45
สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม	45
11.2 บุคลากรร่วมโครงการ	10
- วิทยากร	6
- คณะกรรมการดำเนินโครงการ	4
รวมทั้งสิ้น	55

12. สถานที่จัดโครงการ

12.1 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กรุงเทพมหานคร

12.2 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม

13. ระยะเวลาดำเนินโครงการ

13.1 อบรมวันที่ 1 วันอาทิตย์ที่ 26 มกราคม 2563

13.2 อบรมวันที่ 2 วันพฤหัสบดีที่ 30 มกราคม 2563

14. การดำเนินโครงการ

กิจกรรม	พ.ศ. 2562			พ.ศ. 2563									
	ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4			
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ษ.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	
1. การวางแผนปฏิบัติงาน													
- จัดทำร่างและรายละเอียดโครงการ													
- ขออนุมัติโครงการ													
2. การดำเนินงาน													
- ดำเนินงานโครงการ													
3. การติดตามและการประเมินผล													
- จัดทำรายงานผลการจัดโครงการ													
- ติดตามการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์													
- จัดทำรายงานการประเมินผลโครงการฉบับสมบูรณ์													

15. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ

แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ษ.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.

(โปรดแนบแผนปฏิบัติการประจำปี หน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

16. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 งบเงินรายจ่ายอื่น จำนวน 180,000 บาท (หนึ่งแสนแปดหมื่นบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย โดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้

1. ค่าตอบแทน	รวม	30,000 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (3 คน x 9 ชม. x 600 บาท)		16,200 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (2 คน x 7 ชม. x 600 บาท)		8,400 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (1 คน x 6 ชม. x 600 บาท)		3,600 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (1 คน x 3 ชม. x 600 บาท)		1,800 บาท
2. ค่าใช้สอย	รวม	34,200 บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มผู้เข้าอบรม วิทยากรและคณะทำงาน (55 คน x 4 มื้อ x 35 บาท)		7,700 บาท
ค่าอาหารกลางวัน ผู้เข้าอบรม วิทยากรและคณะทำงาน (55 คน x 2 มื้อ x 150 บาท)		16,500 บาท
ค่าเช่าเหมารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง (ไป-กลับ) กรุงเทพ-สมุทรสงคราม (2 คัน x 2 วัน x 2,500 บาท)		10,000 บาท
3. ค่าวัสดุ	รวม	115,800 บาท
ค่าวัสดุฝึกอบรม		92,300 บาท
ค่าวัสดุสำนักงาน		22,000 บาท
ค่าจัดทำเล่มรายงาน		1,500 บาท
	รวมงบประมาณทั้งสิ้น	180,000 บาท
		(หนึ่งแสนแปดหมื่นบาทถ้วน)

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

17. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ)

17.1 ผลลัพธ์ขั้นปลายของโครงการ (Ultimate Outcome)

17.1.1 สมาชิกในชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น มีคุณภาพชีวิตดีขึ้น ส่งผลให้สามารถลดช่องว่าง/ความเหลื่อมล้ำของรายได้ สามารถเพิ่มการกระจายรายได้สู่สังคมได้ทางหนึ่ง

17.2 ผลลัพธ์ (Outcome)

17.2.1 สนับสนุนให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงครามสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ออกสู่ตลาดได้

17.2.2 เพิ่มศักยภาพด้านการผลิตของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงครามให้เข้มแข็งเพื่อเข้าสู่การพัฒนาอย่างยั่งยืนตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง

17.2.3 พัฒนาและยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรตาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม ให้มีความสามารถแข่งขันในประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนได้

17.3 ผลผลิตของโครงการ (Output)

17.3.1 ผู้รับบริการ จำนวน 45 คน สามารถทำผลิตภัณฑ์และการตลาดออนไลน์ได้

18. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองดัชนีชี้วัดและค่าเป้าหมายข้อใด)

18.1 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระยะ 15 ปี (พ.ศ.2560 - 2574)

3.3.1 จำนวนบุคคลหรือหน่วยงานเข้ามาใช้บริการวิชาการในมหาวิทยาลัย

18.2 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560 - 2564)

3.3.1.1 จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ใช้ประโยชน์ในการพัฒนาและสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจและสังคม

18.3 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

- จำนวนผู้รับบริการ จำนวน 45 คน

- ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ (ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90)

18.4 ผลผลิต:ผลงานการให้บริการวิชาการให้ดำเนินการตามดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์การจัดสรรงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ดังนี้

ดัชนีชี้วัด		ค่าเป้าหมาย	
		หน่วยนับ	จำนวน
ผลลัพธ์	1. ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ	86
	2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากบริการวิชาการ	ร้อยละ	85
	3. โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี <input type="checkbox"/> สามารถส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี <input type="checkbox"/> ไม่สามารถส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี	ร้อยละ	15
ผลผลิต	1. ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	ร้อยละ	90
	2. งานบริการวิชาการแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	95

18.5 ผลผลิต:ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมให้ดำเนินการตามดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์การจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ดังนี้

ดัชนีชี้วัด		ค่าเป้าหมาย	
		หน่วยนับ	จำนวน
ผลลัพธ์	1. จำนวนโครงการ / กิจกรรมที่มีการเผยแพร่ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม <input type="checkbox"/> มีการเผยแพร่ <input type="checkbox"/> ไม่มีการเผยแพร่	ร้อยละ	85
	2. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์ของการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	ร้อยละ	90
	3. จำนวนโครงการ / กิจกรรมที่มีการเผยแพร่ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมภายในระยะเวลา 1 ปี <input type="checkbox"/> มีการเผยแพร่ <input type="checkbox"/> ไม่มีการเผยแพร่	ร้อยละ	85
ผลผลิต	1. โครงการที่บรรลุผลตามวัตถุประสงค์ของโครงการ	ร้อยละ	90
	2. โครงการ / กิจกรรมที่แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	96

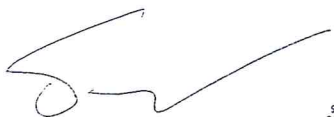
หมายเหตุ โปรดส่งรายงานผลฉบับสมบูรณ์ภายใน 30 วัน นับจากวันที่ดำเนินโครงการแล้วเสร็จ


19. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ

ชื่อ - สกุล นายธนภพ โสทรโยม ตำแหน่ง ผู้ช่วยคณบดี

เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 665 3888 ต่อ 5233 โทรศัพท์มือถือ -

E-mail address thanapop.s@rmutp.ac.th

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ
(นายธนภพ ไสตรโยม)
วันที่.....

ลงชื่อ  หัวหน้าหน่วยงาน
(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)
วันที่..... ๒๗ ธ.ค. ๒๕๖๒





HEC RMUTP
Faculty of Home Economics Technology
Rajabhat Mahasarakham University of Technology, Thailand

ตารางหลักสูตรอบรม

การเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน ๔.๐
อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม

ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม
วันอาทิตย์ที่ ๒๖ มกราคม และ วันพฤหัสบดีที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓

วัน/เดือน/ปี	กลุ่ม	หลักสูตรอบรม			
		เวลา 8.00 – 9.00 น.	เวลา 9.00 – 12.00 น. (3 ชั่วโมง)	เวลา 13.00 – 16.00 น. (3 ชั่วโมง)	เวลา 16.00 – 18.00 น. (2 ชั่วโมง)
26 ม.ค. 63	1	ลงทะเบียน พิธีเปิด	หลักสูตร พายผักหวานป่า ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อารีโย อ.บุญยุนช ภูระหงษ์	หลักสูตร ยำหอยวกกล้วยทรงเครื่อง อ.นพพร สกุลยืนยงสุข ดร.ธนภพ โสตรโยม	หลักสูตรการทำบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน (พายผักหวานป่า) อ.ประพาฬภรณ์ อีรัมย์คล นางสาวรัตติกานต์ ห้วยหงษ์ทอง
	2		หลักสูตร ยำหอยวกกล้วยทรงเครื่อง อ.นพพร สกุลยืนยงสุข ดร.ธนภพ โสตรโยม	หลักสูตร พายผักหวานป่า ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อารีโย อ.บุญยุนช ภูระหงษ์	
30 ม.ค. 63	1	เวลา 9.00 – 12.00 น. (3 ชั่วโมง) หลักสูตร มัฟฟินผักหวานป่า ผศ.ดร.ชญาภัทร์ กี่อารีโย อ.บุญยุนช ภูระหงษ์	เวลา 13.00 – 18.00 น. (5 ชั่วโมง) หลักสูตรการทำบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน (มัฟฟินผักหวานป่า และ ซาหอยวกกล้วยเพื่อสุขภาพ) อ.ประพาฬภรณ์ อีรัมย์คล นางสาวรัตติกานต์ ห้วยหงษ์ทอง		
	2	หลักสูตร ซาหอยวกกล้วยเพื่อสุขภาพ อ.นพพร สกุลยืนยงสุข อ.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง			

หมายเหตุ พิธีปิด วันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๘.๐๐ - ๑๘.๓๐ น.

วันที่ ๒๖ มกราคม ๒๕๖๓ รับประทานอาหารว่าง เวลา ๑๐.๐๐ - ๑๐.๑๕ น. และ ๑๖.๐๐ - ๑๖.๑๕ น.

วันที่ ๒๖ มกราคม ๒๕๖๓ รับประทานอาหารกลางวัน เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.

วันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓ รับประทานอาหารว่าง เวลา ๑๐.๐๐ - ๑๐.๑๕ น. และ ๑๕.๐๐ - ๑๕.๑๕ น.

วันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓ รับประทานอาหารกลางวัน เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โทรศัพท์ ๕๒๓๔
ที่ วอ / ๒๕๖๒ วันที่ ๒๔ ธันวาคม ๒๕๖๒

เรื่อง ขออนุมัติรายชื่อกิจกรรมโครงการ การเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจ
สร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน ๔.๐ อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรดาหลา จังหวัด
สมุทรสงคราม ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓


เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการจัดอบรมโครงการ การเพิ่มศักยภาพการแปรรูปผลิตภัณฑ์
เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่วิสาหกิจชุมชน ๔.๐ อย่างยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกร
ดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม ซึ่งจัดขึ้นในวันที่ ๒๖ และ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๓ ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้าน
เกษตรกรดาหลา จังหวัดสมุทรสงคราม มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๔๕ คน เพื่อให้โครงการบรรลุ
วัตถุประสงค์และดำเนินการไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอเรียนเชิญวิทยากรซึ่งเป็นผู้เชี่ยวชาญ เป็นวิทยากรใน
หลักสูตรที่จัดอบรม ต่อไปนี้

๑. หลักสูตรพายผักหวานป่า
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย (๒๔๒๖)
อาจารย์บุญยูนุช ภูระหงษ์
๒. หลักสูตรแม่พิมพ์ผักหวานป่า
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร กี่อารีโย
อาจารย์บุญยูนุช ภูระหงษ์
๓. หลักสูตรย่ำหอยกกล้วยทรงเครื่อง
อาจารย์นพพร สกุลยืนยงสุข
ดร.ธนภพ โสทรโยม
๔. หลักสูตรชาหอยกกล้วยเพื่อสุขภาพ
อาจารย์นพพร สกุลยืนยงสุข
อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง
๕. หลักสูตรการทำบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน (พายผักหวานป่า)
อาจารย์ประพาฬภรณ์ วีรัมย์คล
นางสาวรติமாகานต์ ห้วยหงษ์ทอง
๖. หลักสูตรการทำบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
(แม่พิมพ์ผักหวานป่า และ ชาหอยกกล้วยเพื่อสุขภาพ)
อาจารย์ประพาฬภรณ์ วีรัมย์คล
นางสาวรติமாகานต์ ห้วยหงษ์ทอง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อโปรดพิจารณา
๑๒
24 ธ.ค. ๖๒


(ดร.ธนภพ โสทรโยม)
หัวหน้าโครงการ

เรียน คณะบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
เพื่อเบรคพิจารณา



(นางสาวรุ่งกathy ร้าพึงจิต)
รองคณบดีฝ่ายบริหาร
25 ธ.ค 2562

อนุมัติ



(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๒๗ ธ.ค. ๒๕๖๒