

รายงานฉบับสมบูรณ์



โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัย
ด้านนวัตกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน
งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2563



ผู้รับผิดชอบโครงการ : อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยพลาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์: 02-665-3888 ต่อ 5229 โทรสาร: 02-665-3800
www.hec.rmutp.ac.th

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน งบประมาณรายจ่ายอื่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 มีการวางแผนดำเนินการอย่างเป็นระบบ นับตั้งแต่การศึกษาสภาพปัจจุบัน ปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย การกำหนดจุดพัฒนา การวางแผน การปฏิบัติงานตามแผน การติดตามผล และประเมินโครงการ เพื่อนำผลการประเมินโครงการไปใช้ในการพัฒนางานอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สามารถนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน ดำเนินการจัดอบรมเมื่อวันที่ วันที่ 12 มีนาคม 2563 ณ วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้งจากธรรมชาติ ตำบลแก่งเสี้ยน อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน จำนวน 3 หลักสูตร ได้แก่

1. หลักสูตรผ้ามัดย้อมจากใบคูณ
2. หลักสูตรมันสำปะหลังกรอบปรุงรส
3. หลักสูตรดอกไม้ประดิษฐ์จากกลีบ

ผลการประเมินโครงการแล้วเสร็จตามเวลาที่กำหนดและดำเนินการตามแผนในปี งบประมาณ พ.ศ. 2563 ดังนี้

ตัวชี้วัดตามผลผลิต

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
เชิงปริมาณ			
1. จำนวนโครงการ/กิจกรรมบริการวิชาการ แก่สังคม	โครงการ/ กิจกรรม	1	1
2. จำนวนผู้รับบริการในกระบวนการ ให้บริการ	คน	30	30
เชิงคุณภาพ			
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการใน กระบวนการให้บริการ	ร้อยละ	90	97.62
เชิงเวลา			
4. งานบริการวิชาการแล้วเสร็จตามระยะเวลา ที่กำหนด	ร้อยละ	95	100

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
เชิงต้นทุน			
5. ค่าใช้จ่ายของการให้บริการวิชาการตามงบประมาณที่ได้รับจัดสรร	บาท	120,000	120,000

ตัวชี้วัดตามผลลัพธ์

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
เชิงปริมาณ			
1. ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ	86	100
เชิงคุณภาพ			
2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	ร้อยละ	85	96.67
เชิงเวลา			
3. โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี	ร้อยละ	15	100

ผลการประเมินทุกด้านของโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 จะใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนากระบวนการดำเนินงาน เพื่อให้การดำเนินงานเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการดำเนินงานต่อไป

งานบริการวิชาการแก่สังคม
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กิตติกรรมประกาศ

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 นี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างดียิ่งของนางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้ที่ให้ความช่วยเหลือทั้งด้านคำปรึกษาแนะนำ ตลอดจนการอำนวยความสะดวกในจัดโครงการ

ขอขอบคุณ นางจุรีพร เจริญสมบัติ หัวหน้าวิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้งจากธรรมชาติ ตำบลแก่งเสี้ยน อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี ที่เอื้อเฟื้อสถานที่ และให้ความร่วมมือในการจัดอบรมโครงการ

ขอขอบคุณคณะกรรมการอำนวยการ หัวหน้าสาขาวิชา วิทยากร ผู้รับผิดชอบโครงการ ผู้ประสานงาน คนขับรถ และนักศึกษาผู้ช่วยสอนทุกท่านที่ได้สละเวลาไปให้ความรู้แก่ชุมชน เพื่อพัฒนาอาชีพให้แก่ชุมชน

นางสาวรุ่งฤทัย ราพึงจิต
หัวหน้าโครงการ
2563

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	ก
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
ส่วนที่ ๑ รายละเอียดโครงการ	1
ส่วนที่ ๒ ผลการดำเนินงาน	7
ส่วนที่ ๓ สรุปผลการดำเนินงานและผลการติดตามหลังการฝึกอบรม ภาคผนวก	22 31

ส่วนที่ 1

รายละเอียดโครงการ

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน
งบประมาณรายจ่ายอื่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

1. ชื่อโครงการ ถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน

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

.....

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 พัฒนาการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและรักษาสืบสานมรดกอย่างยั่งยืน
 ยุทธศาสตร์ที่ 5 พัฒนาประสิทธิภาพการบริหารจัดการองค์กรด้วยหลักธรรมาภิบาลอย่างมีคุณภาพ

6. ความสอดคล้องกับเป้าประสงค์

3.1 มีระบบเครือข่ายความร่วมมือและบูรณาการการทำงานร่วมกับองค์กรภายนอก

7. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

3.1.1.1.1 พัฒนาเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก

8. หลักการและเหตุผล

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้กำหนดนโยบายหลายประการในการบริหารจัดการมหาวิทยาฯ ให้เป็น “มหาวิทยาลัยแห่งโลกอาชีพ ผลิตผู้เชี่ยวชาญเทคโนโลยี สร้างคุณค่าสู่สากล” ทั้งนี้เพื่อผลิตบัณฑิตด้านวิชาชีพให้เป็นที่ยอมรับของสถานประกอบการ อันจะนำไปสู่การพัฒนาประเทศที่ยั่งยืน รวมถึงการส่งเสริมงานด้านวิจัยและบริการวิชาการให้ชุมชนและประชาชนมีโอกาสได้รับความรู้ เพิ่มทักษะและส่งเสริมความสามารถด้านวิชาชีพได้ตลอดเวลา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จัดการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา มีบุคลากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในด้านต่าง ๆ เป็นที่ยอมรับทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ในด้านอาหาร เครื่องดื่ม การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การแกะสลักผักผลไม้ การออกแบบและตัดเย็บเครื่องแต่งกาย ผลิตภัณฑ์ของใช้ของประดับตกแต่ง งานศิลปะประดิษฐ์ และการประดิษฐ์ของขวัญของที่ระลึก ฯลฯ มีผลงานวิจัยและบริการวิชาการอย่างสม่ำเสมอ ซึ่งผลงานเหล่านี้เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพของประชาชน ตอบรับกับนโยบายของรัฐบาลที่ต้องการให้ประชาชนมีความเป็นอยู่ดี มีอาชีพ สามารถพึ่งพาตนเอง ดูแลครอบครัวได้ และใช้ชีวิตอย่างพอเพียง ตามรอยพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ

ดังนั้น เพื่อเป็นการถ่ายทอดความรู้และเผยแพร่ผลงานที่เกิดจากงานวิจัยและบริการวิชาการ เพื่อตอบสนองความต้องการพัฒนาประเทศและส่งเสริมให้สถาบันอุดมศึกษามีส่วนร่วมในการสร้างความเข้มแข็งของเศรษฐกิจ และสร้างกลไกเชื่อมโยงกับเครือข่ายชุมชนท้องถิ่น โดยนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน รวมทั้งการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง เพิ่มโอกาสในการสร้างอาชีพ รายได้ และการพึ่งพาตนเอง ทำให้เกิดผลกระทบต่อการสร้างความเข้มแข็งทางสังคมอย่างยั่งยืน

9. วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2. เพื่อนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน

10. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

- 1) บูรณาการกับคณะวิชา/หน่วยงาน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- 2) บูรณาการกับสาขาวิชา
 1. ออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย
 2. อาหารและโภชนาการ
 3. อุตสาหกรรมการบริการอาหาร
 4. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
 5. การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์
- 3) องค์ความรู้ที่ต้องการบูรณาการข้ามศาสตร์
 ๑. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าด้วยสิ่งทอเส้นใยและผืนผ้า จากต้นไหลตกแต่งเคลือบกันน้ำ เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจ ชุมชนจังหวัดบุรีรัมย์
 ๒. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ดอกไม้งานไว้อาลัยจากกลีบ
 ๓. การพัฒนาไส้ขนมจากมันสำปะหลังในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่
 - ๔.

11. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน คน
11.1 บุคลากรกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห่งจากธรรมชาติ ตำบลแก่งเสี้ยน อำเภอเมือง กาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี	30
11.2 บุคลากรร่วมโครงการ	
- วิทยากร	3
- คณะกรรมการดำเนินโครงการ	5
- พนักงานขับรถ	2
รวมทั้งสิ้น	40

12. สถานที่จัดโครงการ

วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห่งจากธรรมชาติ ตำบลแก่งเสี้ยน อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี

13. ระยะเวลาดำเนินโครงการ

จำนวน 1 วัน วันที่ 12 มีนาคม 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												
- จัดทำร่างและรายละเอียดโครงการฯ												
- นำเสนอผู้บริหารเพื่อขอความเห็นชอบในหลักการเบื้องต้น												
- ปรับรายละเอียดโครงการตามความเห็นชอบของผู้บริหาร												
2. การดำเนินงาน												
- ขออนุมัติโครงการ												
- ประสานแผน วิทยากร และทรัพยากรดำเนินงาน												
- ดำเนินโครงการ												
3. การติดตามและการประเมินผล												
- ทำแบบประเมินโครงการเมื่อสิ้นสุดโครงการ												

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.
						↔						

(โปรดแนบแผนปฏิบัติการประจำปีหน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

16. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

ส่วนที่ 1

1. ค่าตอบแทน	รวม	10,800	บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (4 คน x 6 ชั่วโมง x 300 บาท)		7,200	บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (1 คน x 6 ชั่วโมง x 600 บาท)		3,600	บาท
2. ค่าใช้สอย	รวม	8,800	บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (40 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)		2,800	บาท
ค่าอาหารกลางวัน (40 คน x 1 มื้อ x 150 บาท)		6,000	บาท

3. ค่าวัสดุ	รวม	100,400	บาท
วัสดุฝึกอบรม		60,400	บาท
วัสดุสำนักงาน		30,000	บาท
ผ้ากันเปื้อน (30 ผืน x 200 บาท)		6,000	บาท
ป้ายไว้นิลประชาสัมพันธ์โครงการ		4,000	บาท
	รวมงบประมาณทั้งสิ้น	120,000	บาท

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

ส่วนที่ 2 งบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ของผู้รับบริการหลังจากการรับบริการไปแล้ว

(ถ้ามีให้แสดงรายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลฯ และต้องเบิกจ่ายภายในปีงบประมาณนั้นๆ)

ไม่มี

17. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ)

17.1 ผลลัพธ์ขั้นปลายของโครงการ (Ultimate Outcome)

การบริการวิชาการสามารถตอบสนองความต้องการด้านเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ

17.2 ผลลัพธ์ (Outcome)

บุคลากรมีความรู้ความสามารถเชี่ยวชาญเฉพาะด้านมีการให้บริการวิชาการอย่างมืออาชีพ

17.3 ผลผลิตของโครงการ (Output)

1. สนับสนุนชุมชนให้สามารถจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มาจากงานวิจัยที่มีคุณภาพเพิ่มศักยภาพด้านการประกอบอาชีพ ชุมชน ให้เข้มแข็งเพื่อเข้าสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน
2. สร้างความมั่นใจในการประกอบอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้แก่ประชาชนในชุมชน
3. สนองนโยบายของรัฐบาลตามนโยบาย ชุมชนเข้มแข็ง สังคมสันติสุข

18. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองดัชนีชี้วัดและค่าเป้าหมายข้อใด)

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

3.1.1 ร้อยละความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (นักวิจัย และผู้รับบริการด้านการบริหารงานวิจัย) ต่อการบริหารจัดการด้านบริการวิชาการมีประสิทธิภาพ

18.2 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลพระนคร ฉบับที่ 12 (พ.ศ.2560 - 2564)

3.1.1.1 จำนวนเครือข่ายด้านการบริการวิชาการกับหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐ/
ชุมชน/เอกชน/ภาคอุตสาหกรรม

18.3 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ร้อยละความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (นักวิจัย และผู้รับบริการด้านการ
บริหารงานวิจัย)

18.4 ผลผลิต:ผลงานการให้บริการวิชาการให้ดำเนินการตามดัชนีชี้วัดความสำเร็จตาม
ยุทธศาสตร์ การจัดสรรงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ดังนี้

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

หมายเหตุ โปรดส่งรายงานผลฉบับสมบูรณ์ภายใน 30 วัน นับจากวันที่ดำเนินโครงการแล้วเสร็จ

19. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ

ชื่อ - สกุล นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษาปฏิบัติการ
เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 665 3777 ต่อ 5229 โทรศัพท์มือถือ 093 463 6441
E-mail address wilai.s@rmutp.ac.th

ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงาน

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน
กำหนดการจัดอบรมวันที่ 12 มีนาคม 2563 ณ วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้งจากธรรมชาติ ตำบล
แก่งเสี้ยน อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน

2.1 กำหนดการถ่ายทอดเทคโนโลยี

วัน/เดือน/ปี	8.00 – 9.00 น.	กลุ่มที่	9.00 – 11.00 น.	12.00 – 14.00 น.	14.00 – 16.00 น.
12 มีนาคม 2563	ลงทะเบียนอบรม พิธีเปิดโครงการ	1	หลักสูตรผ้ามัดย้อม จากใบคูณ ฝักอบรมและฝักปฏิบัติ อ.อชชา หัตถยานานนท์ อ.ประพาฬภรณ์ อีรมงคล	หลักสูตรมันสัมปะหลัง กรอบปรุงรส ฝักอบรมและฝักปฏิบัติ อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย อ.สุธิตา กิจจาวรเสถียร	หลักสูตรดอกไม้ประดิษฐ์ จากกลีบ ฝักอบรมและฝักปฏิบัติ อ.กิตติ ยอดอ่อน
		2	หลักสูตรมันสัมปะหลัง กรอบปรุงรส ฝักอบรมและฝักปฏิบัติ อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย อ.สุธิตา กิจจาวรเสถียร	หลักสูตรดอกไม้ประดิษฐ์ จากกลีบ ฝักอบรมและฝักปฏิบัติ อ.กิตติ ยอดอ่อน	หลักสูตรผ้ามัดย้อม จากใบคูณ ฝักอบรมและฝักปฏิบัติ อ.อชชา หัตถยานานนท์ อ.ประพาฬภรณ์ อีรมงคล
		3	หลักสูตรดอกไม้ประดิษฐ์ จากกลีบ ฝักอบรมและฝักปฏิบัติ อ.กิตติ ยอดอ่อน	หลักสูตรผ้ามัดย้อม จากใบคูณ ฝักอบรมและฝักปฏิบัติ อ.อชชา หัตถยานานนท์ อ.ประพาฬภรณ์ อีรมงคล	หลักสูตรมันสัมปะหลัง กรอบปรุงรส ฝักอบรมและฝักปฏิบัติ อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย อ.สุธิตา กิจจาวรเสถียร

- หมายเหตุ :
- พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.00 – 10.10 น. และ เวลา 15.00 – 15.10 น.
 - พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา 11.00 – 12.00 น.
 - แบ่งผู้เข้ารับการอบรมเป็น 3 กลุ่ม กลุ่มละ 10 คน

2.2 หลักสูตรที่จัดการอบรม

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน กำหนดการจัดอบรมวันที่ 12 มีนาคม 2563 ณ วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้งจากธรรมชาติ ตำบลแก่งเสี้ยน อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สามารถนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน จำนวน 6 หลักสูตร เนื้อหาหลักสูตรและวิทยาการอบรม ดังนี้

หลักสูตรผ้ามัดย้อมจากใบคูน

อาจารย์ประภาพรภรณ์ ชีรมงคล

อาจารย์อัสชา หัตยานานนท์

อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย

อุปกรณ์

ผ้าฝ้ายสีขาว ขนาด 40 x 110 ซม.

ผ้าฝ้ายพิมพ์ลาย ขนาด 40 x 110 ซม.

สารช่วยติด (สารส้ม, จุนสี, น้ำส้มสายชู และน้ำมะนาว)

เอนไซม์สำหรับขจัดแป้ง

โซเดียมซัลเฟต / เกลือ

ใบคูนแห้ง 5 กิโลกรัม

น้ำสะอาด 10 ลิตร

ยางรัดของ, ตะเกียบ, เชือกฟาง, ไม้หนีบ, ไม้พาย



ที่มา: pinterest

ขั้นตอนการสกัดน้ำย้อม

1. ต้มใบคูนแห้งกับน้ำสะอาด ตามปริมาณที่กำหนด นาน 2 ชั่วโมง
2. กรองด้วยผ้าขาวบาง 2 ครั้ง จนไม่มีสิ่งเจือปน
3. ตั้งทิ้งไว้ 24 ชั่วโมง



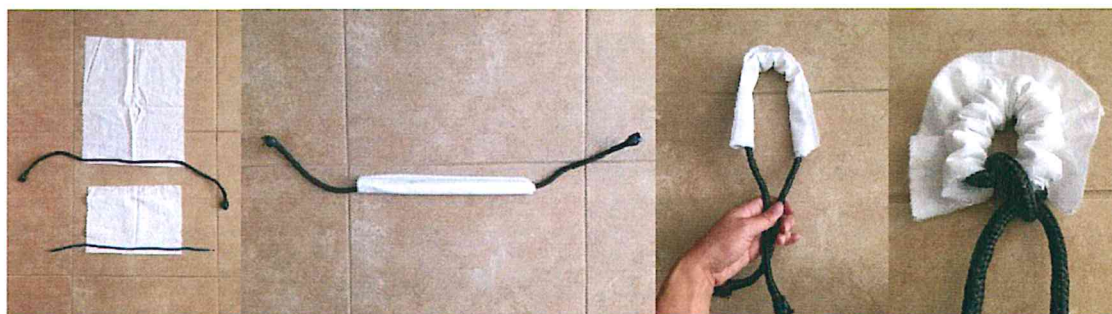
ขั้นตอนการย้อม

1. นำผ้าฝ้ายที่ต้องการย้อม แช่เอนไซม์จัดแบ่งในผ้า เพื่อให้สีย้อมมีความสม่ำเสมอ
2. ตัดผ้าตามขนาด โฟงริมผ้าให้เรียบร้อย
3. สร้างลวดลายตามแบบที่ต้องการ

3.1 การมัดด้วยหนังยาง



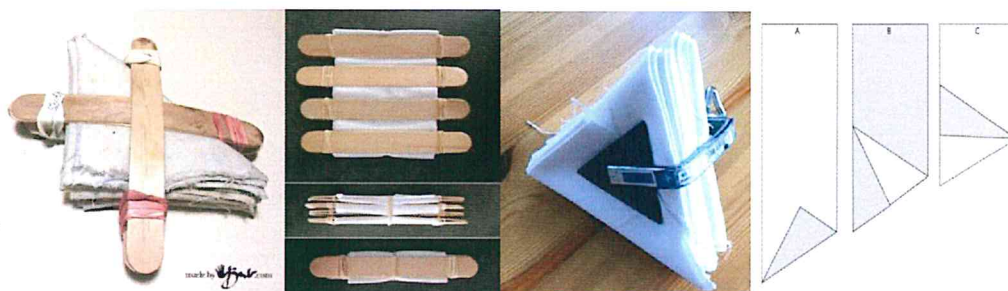
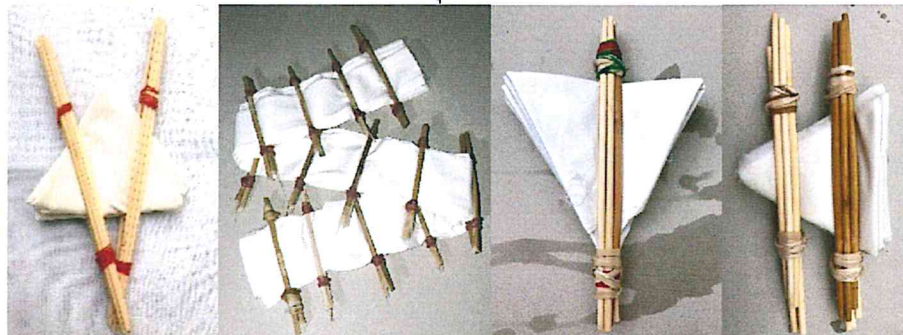
3.2 การมัดด้วยเชือก



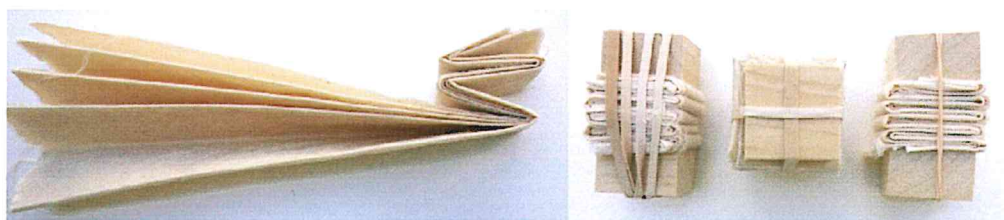
ที่มา: pinterest



3.3 การมัดด้วยการพับและใช้อุปกรณ์เสริม เช่น ตะเกียบ ไม้พาย และตัวหนีบแบบต่างๆ



ที่มา: pinterest



ที่มา: <https://www.seamwork.com/issues/2015/08/shibori-dyeing>

4. นำผ้าที่มัดแล้ว ลงแช่น้ำธรรมดาประมาณ 5-10 นาที ให้น้ำซึมเข้าเส้นใย จะช่วยให้ย้อมติดสีได้ดีขึ้น
5. ต้มน้ำย้อมให้ร้อน 80 องศา นำผ้าที่แช่น้ำไว้ บีบหมาด และลงย้อม นาน 60 นาที ใส่สารช่วยติด และผ่านไป 30 นาที ใส่โซเดียมซัลเฟตหรือเกลือ โดยไม่ให้โดยผ้าคนให้ละลาย ต้มต่อจนครบ 2 ชั่วโมง เมื่อครบตามเวลานำผ้าขึ้นสะเด็ดน้ำ



6. แกะผ้าออก ล้างผ้าให้สะอาด จนกว่าน้ำจะใส นำไปตากในที่ร่ม จนแห้ง

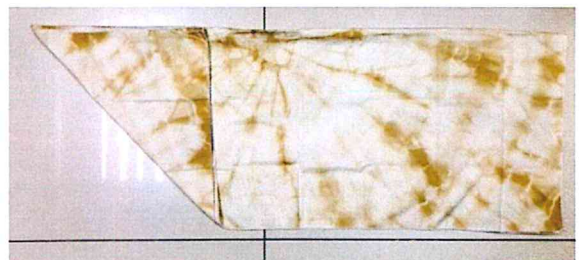


ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋

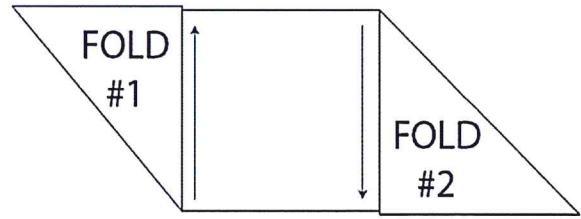
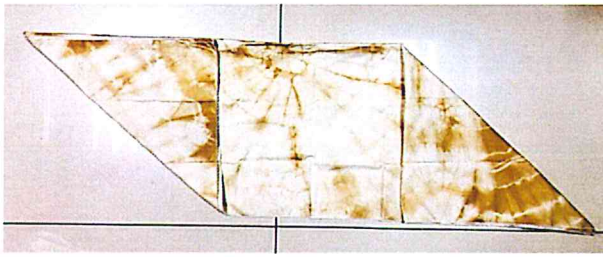
1. พับผ้ามัดย้อมตามแบบ



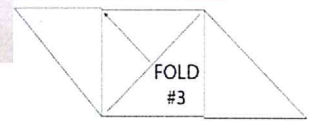
1



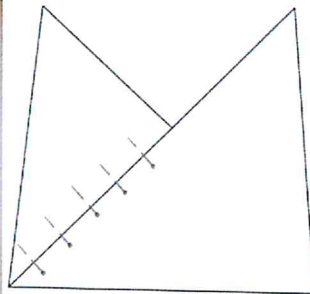
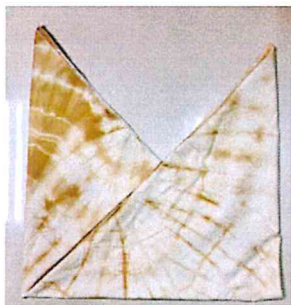
2 พับชายผ้ามุมล่างด้านซ้ายขึ้น



3 พับชายผ้ามุมบนด้านขวา



4 บมมุมด้านล่างขวาทับด้านบน



5 เย็บรอยต่อเข้าด้วยกัน (ตามแบบ) และนำปลายผ้าด้านบนประสานและเย็บติดกัน จากนั้นพันด้วยเชือกหนังสำหรับเป็นหูกระเป๋า ตกแต่งด้วยลูกปัดและอื่นๆ



ผลิตภัณฑ์กระเป๋าผ้ามัดย้อม

ภาพกิจกรรม



หลักสูตรมันสำปะหลังกรอบปรุงร่ว

อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย

อาจารย์สุธิตา กิจจาวรเสถียร

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ส่วนผสม

มันสำปะหลัง	200	กรัม
ผงบาร์บีคิว	8	กรัม
น้ำมัน	1,000	กรัม

วิธีทำ

1. ล้างมันสำปะหลังให้สะอาดปอกเปลือก ซอยเป็นเส้นยาวๆ ขนาดประมาณ 5ซม.×3×3มม.
2. นำน้ำมันสำหรับทอดใส่ลงในกระทะ และตั้งด้วยไฟ 150 องศาเซลเซียส
3. นำมันสำปะหลังที่ซอยแล้วใส่ในกระทะ ทอด 5 นาที จนสุกได้สีเหลืองกำลังดี และนำขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน
4. นำมันที่ทอดแล้วมาคลุกผงบาร์บีคิว

ภาพกิจกรรม



หลักสูตรดอกไม้ประดิษฐ์จากเกลบ

อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์

ส่วนผสม

1. เกลบบดผง	15	กรัม
2. แป้งข้าวโพด	25	กรัม
3. กาวลาเท็กซ์	40	กรัม
4. วาสลีน	4	กรัม
5. ไมโครเว็กซ์	6	กรัม
6. สารกันบูด	0.4	กรัม

ขั้นตอนการทำ

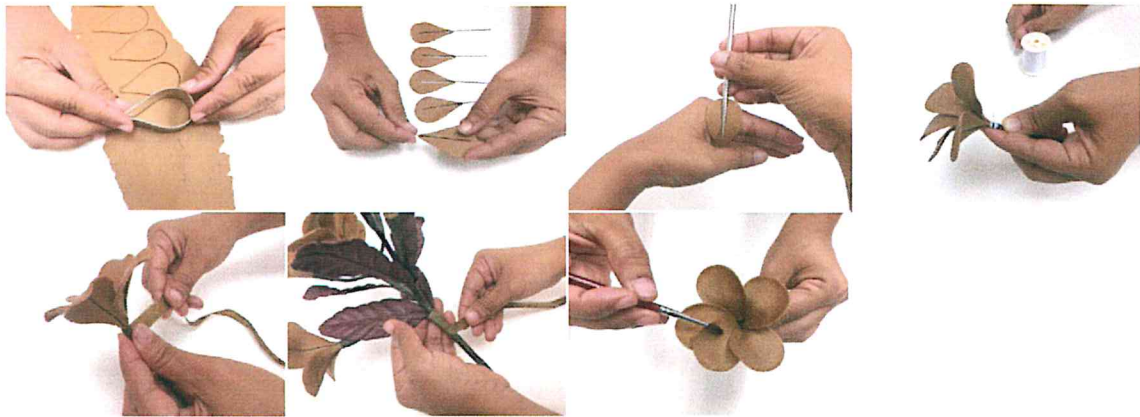
นำเกลบบดผสมกับแป้งข้าวโพดและสารกันบูด คลุกส่วนผสมให้เข้ากันในกะละมัง ค่อย ๆ ใส่กาวลาเท็กซ์ลงไปนวด เมื่อนวดจนเข้ากันแล้วจึงทาวาสลีนที่มีอยู่แล้วนวดส่วนผสมจนไม่ติดมือ จากนั้นพักส่วนผสมไว้ในกะละมังที่คลุมด้วยฟิล์มถนอมอาหารประมาณ 30 นาที

นำไมโครเว็กซ์ตั้งไฟให้ละลาย แล้วนำดินปั้นจุ่มในไมโครเว็กซ์ นวดให้เป็นเนื้อเดียวกันอีกครั้ง นำดินปั้นห่อฟิล์มถนอมอาหาร

: ใช้ปริมาณมากให้เพิ่มอัตราส่วนตามสูตร ควรแบ่งดินปั้นเป็นก้อนเล็ก ๆ พอใช้ในแต่ละครั้งแล้วฟิล์มถนอมอาหาร

1) ดอกลีลาวดี





ภาพ ขั้นตอนการทำดอกลีลาวดี

1. รีดดินให้เป็นแผ่นจากนั้นนำพิมพ์มากดกลีบดอกจำนวน 5 กลีบ ต่อหนึ่งดอก แล้วนำมาคลึงที่ปลายด้วยเหล็กแหลมให้หมดรอยตัด จากนั้นคลึงริมกลีบฝั่งซ้ายให้มีลักษณะพลิกขึ้น และกลีบฝั่งขวาให้มีลักษณะพลิกลงสุดท้ายตามกลีบด้วยลวดเบอร์ 26 ที่หลังกลีบ

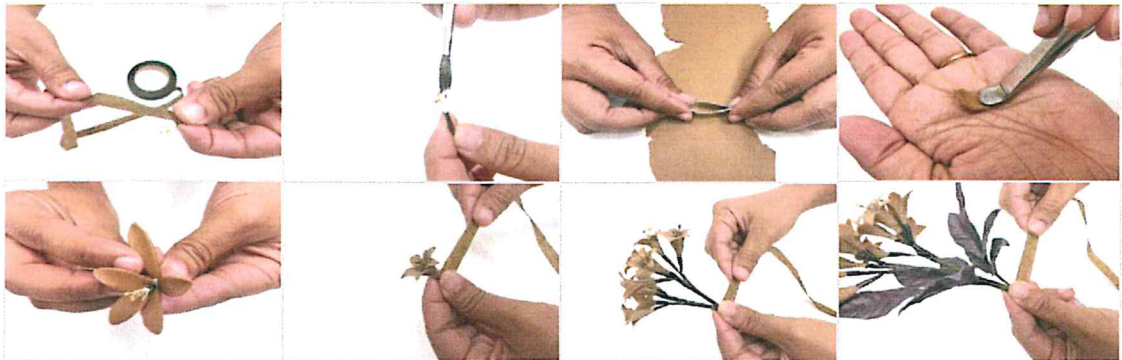
2. นำกลีบที่เริ่มหมัดทั้ง 5 กลีบมาประกอบบนลวดก้านที่ละกลีบ ลักษณะวนไปตามเข็มนาฬิกาให้ซ้อนกันโดยฝั่งซ้ายของกลีบพลิกขึ้น ฝั่งขวาพลิกลงแล้วระบายสีน้ำตาล จากนั้นระบายด้วยสีน้ำมันสีน้ำตาล

3. การทำดอกแยมโดยการตัดกลีบจำนวน 3 กลีบ กระบวนการรีดกลีบเช่นเดียวกับดอกบาน แต่ตอนเข้าดอกสลับดอกบาน คือ นำฝั่งที่ตามลวดอยู่ด้านบน เข้าดอกวนกลีบเป็นลักษณะห่อๆ ซ้อนกัน ฝั่งขวาพลิกขึ้นแล้วระบายสีน้ำตาลเช่นเดียวกับดอกบาน

4. การเข้าช่อ นำดอกบาน จำนวน 3 ดอก มารวมกัน ฝั่งขวาพลิกขึ้น จากนั้นนำดอกบาน 2 ดอก รวมกันดอกแยม 2 ดอก ฝั่งขวาพลิกขึ้น นำช่อทั้ง 2 ช่อมารวมกัน แล้วจึงใส่ใบเป็นชั้นๆ ตรงกันข้ามกันเป็นคู่ ๆ

2) ดอกแก้ว





ภาพ ขั้นตอนการทำดอกแก้ว

1. นำเกสรแหลมจิวส์ครีม จำนวน 5 เส้น มามัดรวมกับลวดที่งอโค้ง จากนั้นพันด้วยฟลอร่าเทปสีน้ำตาลสุดท้ายปิดด้วยสีน้ำมันสีน้ำตาลเล็กน้อยที่ปลายเกสร
2. รีดดินปั้นให้เป็นแผ่น แล้วนำพิมพ์ดอกแก้วมากด จำนวน 5 กลีบ จากนั้นนำเหล็กแหลมคลึงแต่ละกลีบให้เกิดร่องที่กลางกลีบและปลายกลีบบิดพลิวลง เมื่อได้ 5 กลีบแล้วนำแต่ละกลีบมาทากาวที่โคนกลีบแล้วประกบโดยรอบเกสร รอให้กลีบแห้งพันด้วยฟลอร่าเทปสีน้ำตาล
5. การเข้าใบโดยการนำใบขนาดใหญ่วางบนลวดเบอร์ 26 แล้วพันด้วยฟลอร่าเทป จากนั้นวางใบขนาดเล็กเป็นคู่ๆ จำนวน 2 คู่ พันด้วยฟลอร่าเทปจนสุดก้านจะได้ใบจำนวน 1 ใบ
6. การเข้าช่อ นำดอกบานจำนวน 5 ดอก มารวมกันพันก้านด้วยฟลอร่าเทปลงมาประมาณ 1 นิ้ว แล้วทำอีกช่อ จากนั้นนำทั้งสองช่อมารวมกันแล้วนำใบมาประกอบเป็นช่อ



ภาพกิจกรรม



โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชนงานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน เมื่อ 12 มีนาคม 2563 ณ ศูนย์ผลิตภัณฑ์ OTOP อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ต่อการสร้างอาชีพในชุมชน สามารถนำไปพัฒนาอาชีพ และสร้างรายได้ให้ชุมชน ประกอบด้วย 3 หลักสูตร ดังนี้ หลักสูตรผ้ามัดย้อมจากใบคูณ โดยอาจารย์อัชชา หัตถยานานนท์ อาจารย์ประภาพรภรณ์ ธีรมงคล อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย หลักสูตรมันสำปะหลังกรอบปรุงรส โดยอาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย อาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสียร อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และหลักสูตรดอกไม้ประดิษฐ์จากกลีบ โดยอาจารย์กิตติ ยอดอ่อน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์



ส่วนที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน และผลการติดตามหลังการฝึกอบรม

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน กำหนดการจัดอบรมวันที่ 12 มีนาคม 2563 ณ วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเสี้ยน อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน เพื่อถ่ายทอด ผลงานวิจัยและบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร สามารถนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะ ความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 93.33 มีอายุ 46 – 55 ปี คิดเป็นร้อยละ 24.00 จากการประเมินผล พบว่า ความพึงพอใจของผู้รับบริการใน กระบวนการให้บริการโครงการฯ อยู่ในระดับมากที่สุด – มาก ค่าเฉลี่ย 4.79 คิดเป็นร้อยละ 97.62

จากการประเมินผลการติดตามหลังการฝึกอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมบริการนำความรู้ไปใช้ ประโยชน์ จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 มีความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการ และ วิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการของผู้เข้าอบรม ค่าเฉลี่ย 4.78 อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็น ร้อยละ 96.67

3.1 ผลการดำเนินงาน

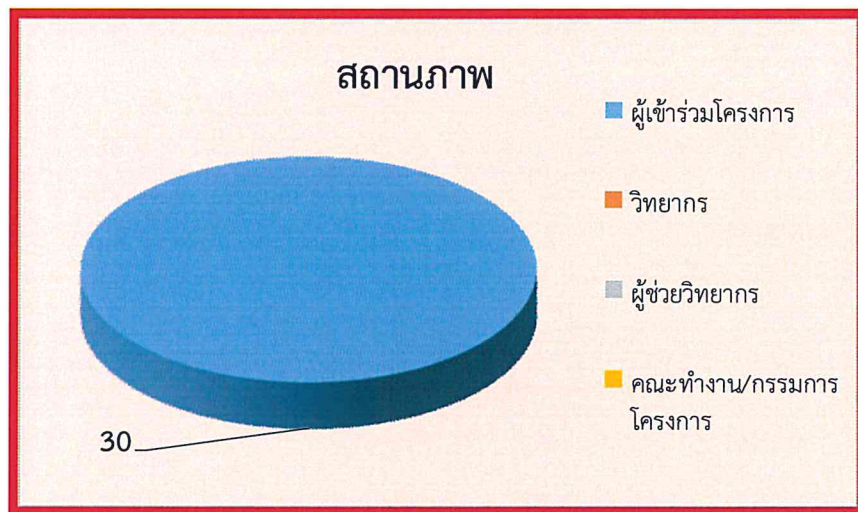
3.1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

1. สถานภาพ

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน 30 คน ส่วนใหญ่เป็นผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 ดังตารางที่ 1 ภาพที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ผู้เข้าร่วมโครงการ	30	100.00
วิทยากร	0	0.00
ผู้ช่วยวิทยากร	0	0.00
คณะทำงาน/กรรมการโครงการ	0	0.00
รวม	30	100.00



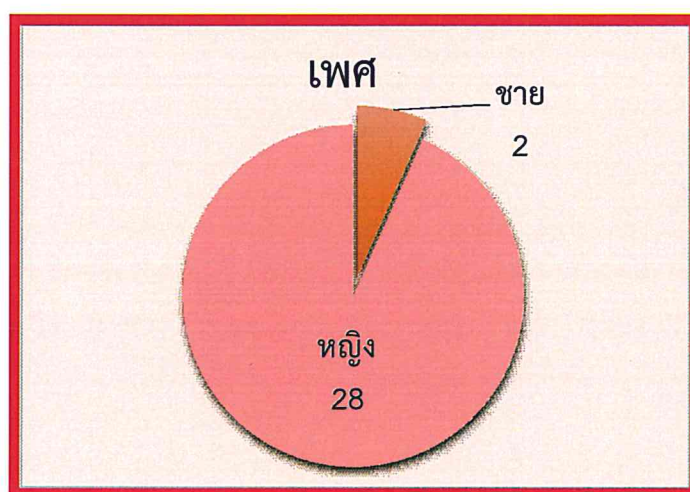
ภาพที่ 1 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามสถานภาพ

2. เพศ

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน 50 คน เป็นเพศหญิงมากที่สุด จำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 88.00 และเพศชาย จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 12.00 ดังตารางที่ 2 ภาพที่ 2

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	2	6.67
หญิง	28	93.33
รวม	30	100.00



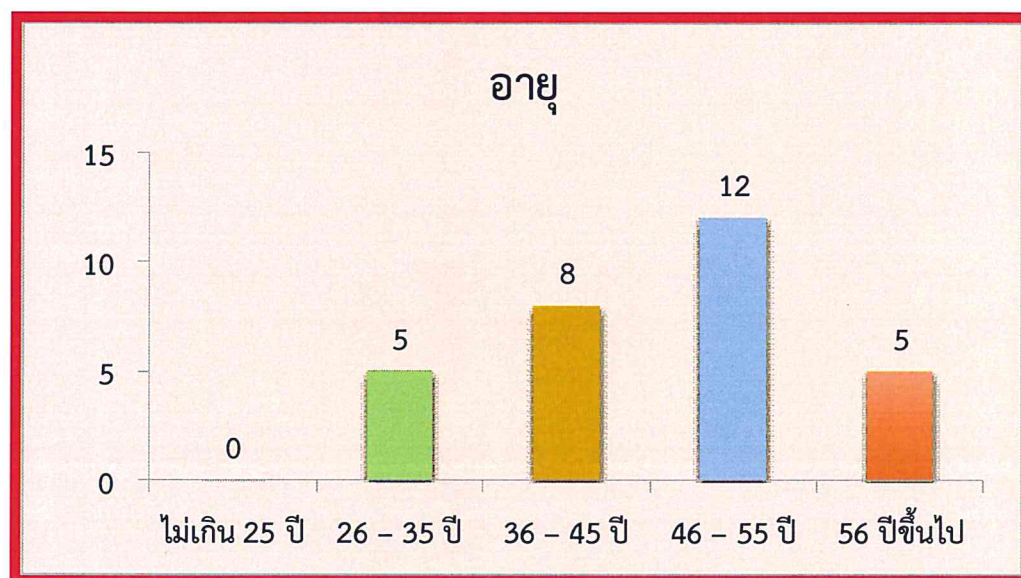
ภาพที่ 2 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามเพศ

3. อายุ

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน 30 คน ส่วนใหญ่อายุ 46 – 55 ปี จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 24.00 อายุ 36 - 45 ปี จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 16.00 อายุ 26 – 35 ปี และอายุ 56 ปีขึ้นไป จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 ดังตารางที่ 3 ภาพที่ 3

ตารางที่ 3 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามอายุ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่เกิน 25 ปี	0	0.00
26 – 35 ปี	5	10.00
36 – 45 ปี	8	16.00
46 – 55 ปี	12	24.00
56 ปีขึ้นไป	5	10.00
รวม	30	100.00



ภาพที่ 3 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามอายุ

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการที่มีต่อการจัดโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

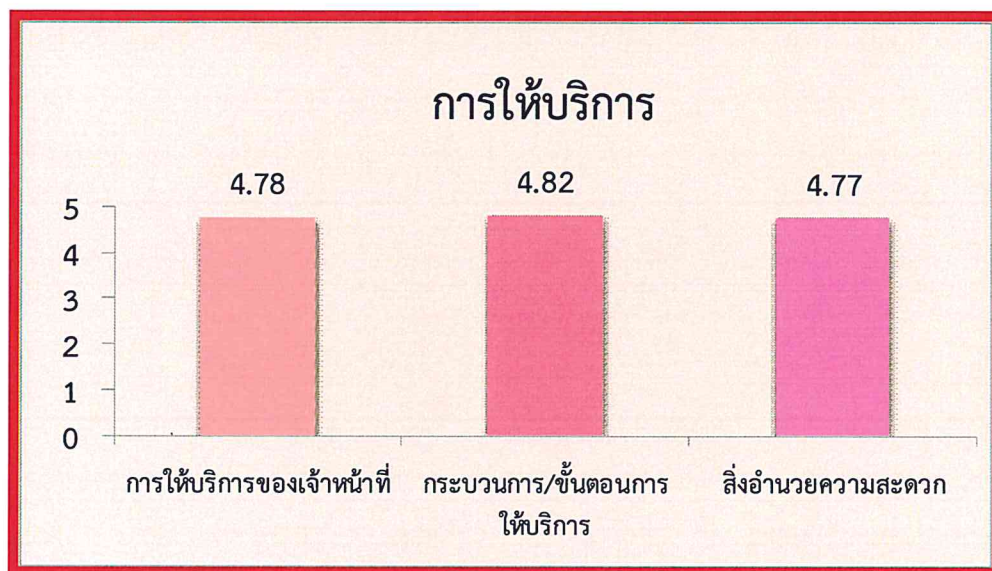
ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.79 ดังรายละเอียดในตารางที่ 4 และ ภาพที่ 4

ตารางที่ 4 แสดงค่า \bar{X} , S.D. และระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

การให้บริการ	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
● ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่	4.78	0.50	มากที่สุด
1. เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพและเป็นมิตร	4.80	0.48	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี	4.80	0.48	มากที่สุด
3. เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.77	0.50	มากที่สุด
4. เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าร่วมโครงการ	4.73	0.52	มากที่สุด
● ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ	4.82	0.42	มากที่สุด
5. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.80	0.41	มากที่สุด
6. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน	4.83	0.38	มากที่สุด
7. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.87	0.35	มากที่สุด
8. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	4.80	0.41	มากที่สุด
9. เอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม	4.83	0.46	มากที่สุด
10. การอบรม ทำให้มีความรู้ ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น	4.73	0.58	มากที่สุด
11. มีการประเมินผลการอบรมอย่างชัดเจน	4.87	0.35	มากที่สุด
● ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	4.77	0.49	มากที่สุด
12. สื่อ / วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัย/พร้อมใช้งาน	4.83	0.38	มากที่สุด
13. สภาพแวดล้อมในห้องอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	4.70	0.60	มากที่สุด
14. บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.77	0.50	มากที่สุด
รวมทั้งหมด	4.79	0.47	มากที่สุด

หมายเหตุ : เกณฑ์การพิจารณาค่าเฉลี่ย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 4.50-5.00	พึงพอใจมากที่สุด
ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.50-4.49	พึงพอใจมาก
ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.50-3.49	พึงพอใจปานกลาง
ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.50-2.49	พึงพอใจน้อย
ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.00-1.49	พึงพอใจน้อยที่สุด

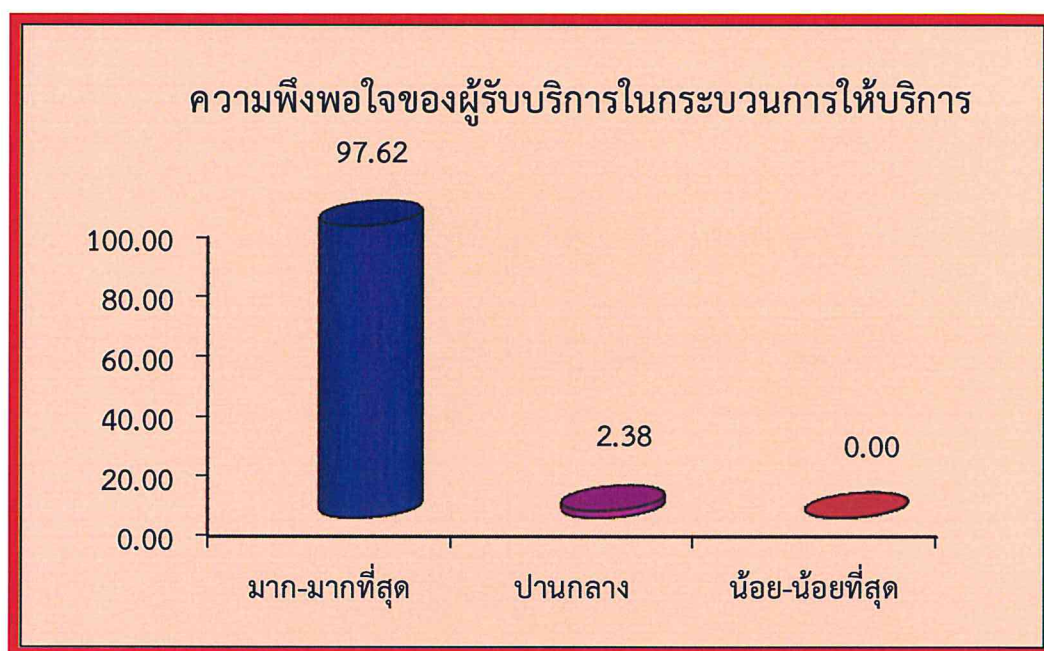


ภาพที่ 4 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการต่อการจัดโครงการ

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ อยู่ในระดับ **มาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 97.62** และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 2.38 ดังรายละเอียดในตารางที่ 5 และภาพที่ 5

ตารางที่ 5 แสดงค่าร้อยละของระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการต่อโครงการ
ถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

การให้บริการ	ระดับความพึงพอใจ									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
• ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่										
1. เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพและเป็นมิตร	25	83.33	4	13.33	1	3.33	-	-	-	-
2. เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี	25	83.33	4	13.33	1	3.33	-	-	-	-
3. เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย	24	80.00	5	16.67	1	3.33	-	-	-	-
4. เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าร่วมโครงการ	23	76.67	6	20.00	1	3.33	-	-	-	-
• ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ										
5. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	24	80.00	6	20.00	0	0.00	-	-	-	-
6. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน	25	83.33	5	16.67	0	0.00	-	-	-	-
7. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	26	86.67	4	13.33	0	0.00	-	-	-	-
8. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	24	80.00	5	20.00	0	0.00	-	-	-	-
9. เอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม	26	86.67	3	10.00	1	3.33	-	-	-	-
10. การอบรม ทำให้มีความรู้ ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น	24	80.00	4	13.33	2	6.67	-	-	-	-
11. มีการประเมินผลการอบรมอย่างชัดเจน	26	86.67	4	13.33	0	0.00	-	-	-	-
• ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก										
12. สื่อ / วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัย / พร้อมใช้งาน	25	83.33	5	16.67	0	0.00	-	-	-	-
13. สภาพแวดล้อมในห้องอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	23	76.67	5	16.67	2	6.67	-	-	-	-
14. บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	24	80.00	5	16.67	1	3.33	-	-	-	-
รวมทั้งหมด	81.90		15.71		2.38		0.00		0.00	



ภาพที่ 5 แสดงค่าร้อยละระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการที่มีต่อการจัดโครงการ

3.2 สรุปการติดตามประเมินผลหลังการอบรม

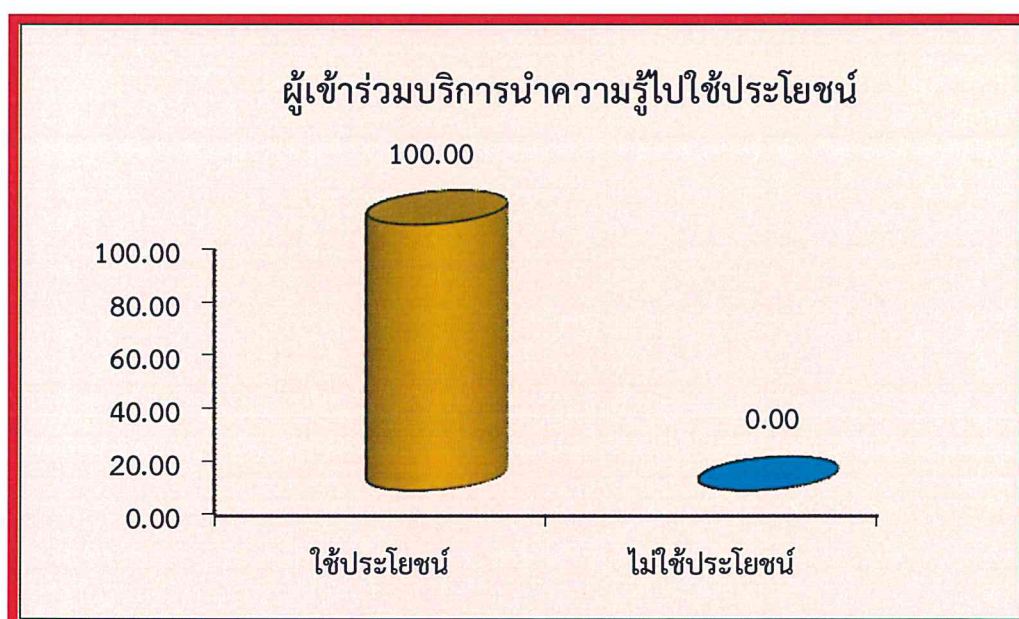
โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน กำหนดการจัดอบรมวันที่ 12 มีนาคม 2563 ณ วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห่งจากธรรมชาติ ตำบล แก่งเสี้ยน อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน เพื่อถ่ายทอด ผลงานวิจัยและบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร สามารถนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะ ความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน จากการประเมินผล พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 และมีความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการของผู้เข้าอบรมอยู่ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.67

1. ผู้เข้าร่วมบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้เข้าร่วมบริการจำนวน 30 คน ทุกคนนำไปใช้ประโยชน์ คิดเป็นร้อยละ 100.00 แสดงดังตารางที่ 6 และภาพที่ 6

ตารางที่ 6 จำนวนผู้เข้าอบรมได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่ใช้ประโยชน์	-	-
ใช้ประโยชน์	30	100.00
รวม	30	100.00



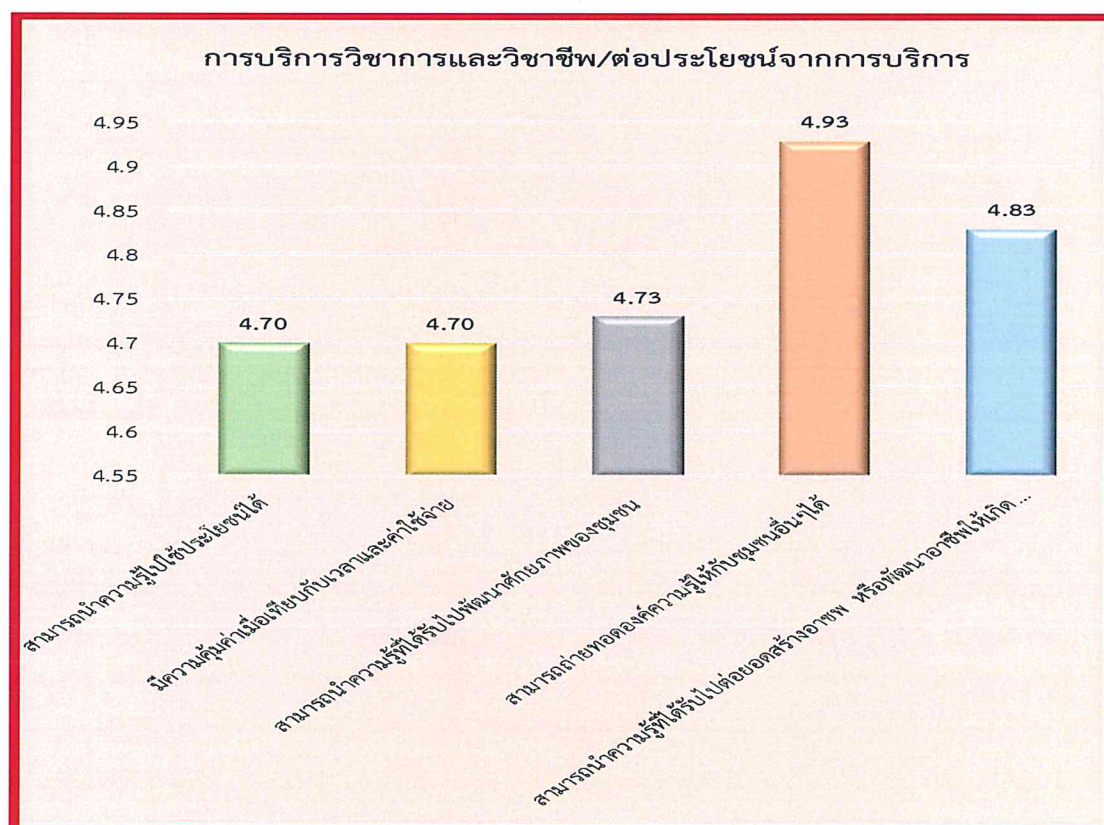
ภาพที่ 6 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ

ผู้เข้ารับบริการมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.60 ดังรายละเอียดในตารางที่ 7 ภาพที่ 7

ตารางที่ 7 แสดงค่า \bar{X} , S.D. และระดับความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

หลังการฝึกอบรม	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	4.70	0.60	มากที่สุด
2. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.70	0.60	มากที่สุด
3. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	4.73	0.52	มากที่สุด
4. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	4.93	0.25	มากที่สุด
5. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	4.83	0.38	มากที่สุด
รวมทั้งหมด	4.78	0.47	มากที่สุด

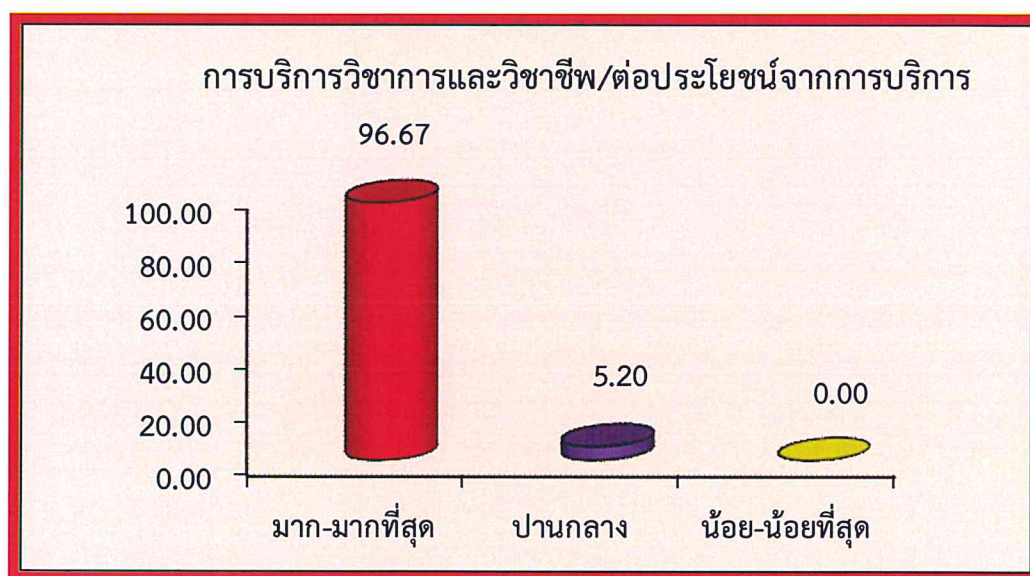


ภาพที่ 7 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการต่อการจัดโครงการ

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการอยู่ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.67 และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 3.33 ดังรายละเอียดในตารางที่ 8 และภาพที่ 8

ตารางที่ 8 แสดงค่าร้อยละความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

หลังการฝึกอบรม	ระดับความพึงพอใจ									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	23	76.67	5	16.67	2	6.67	-	-	-	-
2. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	23	76.67	5	16.67	2	6.67	-	-	-	-
3. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	23	76.67	6	20.00	1	3.33	-	-	-	-
4. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	28	93.33	2	6.67	0	0.00	-	-	-	-
5. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	25	83.33	5	16.67	0	0.00	-	-	-	-
รวมทั้งรวม	81.33		15.33		3.33		0.00		0.00	



ภาพที่ 8 แสดงค่าร้อยละระดับความพึงพอใจของความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อการจัดโครงการ



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ งานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๒๙

ที่ งบว.๑๓/๒๕๖๓ วันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุมัติโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่ งานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับอนุมัติให้ดำเนินจัดอบรมโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน กำหนดการจัดอบรมวันที่ ๑๒ มีนาคม ๒๕๖๓ ณ วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้งจากธรรมชาติ ตำบลแก่งเสี้ยน อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน ๓๐ คน โดยจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเสริมสร้างหรือเพิ่มความรู้ทักษะ ความเชี่ยวชาญด้าน คหกรรมศาสตร์ให้แก่ผู้เข้าอบรม เพื่อประเมินผลสัมฤทธิ์ที่เกิดแก่ผู้เข้าอบรมในการสร้างอาชีพของชุมชนให้ เข้มแข็งต่อไป ขออนุมัติดังต่อไปนี้

๑. อนุมัติโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน
๒. อนุมัติดำเนินโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน
๓. ค่าสิ่งแต่งตั้งวิทยากร และคณะกรรมการดำเนินงาน
๔. จ้างทำอาหารกลางวัน และอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม สำหรับผู้เข้ารับการอบรมวิทยากร และคณะกรรมการดำเนินงาน รวมเป็นเงิน ๘,๘๐๐ บาท (แปดพันแปดร้อยบาทถ้วน)
๕. การใช้รถยนต์วันที่ ๑๒ มีนาคม ๒๕๖๓

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ผู้ช่วยอธิการบดี

(นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา)

งานบริการวิชาการแก่สังคม

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

เพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต)

รองคณบดีฝ่ายบริหาร

๕ มี.ค. ๒๕๖๓

อนุมัติ ลงนามแล้ว

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

- ๖ มี.ค. ๒๕๖๓

ตารางอบรม

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน
วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้งจากธรรมชาติ ตำบลแก่งเสี้ยน อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี

วันที่ ๑๒ มีนาคม ๒๕๖๓

จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

วัน/เดือน/ปี	๘.๐๐ - ๙.๐๐ น.	กลุ่มที่	๙.๐๐ - ๑๑.๐๐ น.	๑๒.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.
๑๒ มีนาคม ๒๕๖๓	ลงทะเบียนอบรม พิธีเปิดโครงการ	๑	หลักสูตรผ้ามัดย้อม จากใบคูณ ฝีกอบรมและฝีกปฏิบัติ อ.อชชา หัตถยานานนท์ อ.ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล	หลักสูตรมันส์ปะหลัง กรอบปรุงรส ฝีกอบรมและฝีกปฏิบัติ อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย อ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร	หลักสูตรดอกไม้ประดิษฐ์ จากแกลบ ฝีกอบรมและฝีกปฏิบัติ อ.กิตติ ยอดอ่อน
		๒	หลักสูตรมันส์ปะหลัง กรอบปรุงรส ฝีกอบรมและฝีกปฏิบัติ อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย อ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร	หลักสูตรดอกไม้ประดิษฐ์ จากแกลบ ฝีกอบรมและฝีกปฏิบัติ อ.กิตติ ยอดอ่อน	หลักสูตรผ้ามัดย้อม จากใบคูณ ฝีกอบรมและฝีกปฏิบัติ อ.อชชา หัตถยานานนท์ อ.ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล
		๓	หลักสูตรดอกไม้ประดิษฐ์ จากแกลบ ฝีกอบรมและฝีกปฏิบัติ อ.กิตติ ยอดอ่อน	หลักสูตรผ้ามัดย้อม จากใบคูณ ฝีกอบรมและฝีกปฏิบัติ อ.อชชา หัตถยานานนท์ อ.ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล	หลักสูตรมันส์ปะหลัง กรอบปรุงรส ฝีกอบรมและฝีกปฏิบัติ อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย อ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร

- หมายเหตุ :
- พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา ๑๐.๐๐ - ๑๐.๓๐ น. และ เวลา ๑๕.๐๐ - ๑๕.๓๐ น.
 - พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา ๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.
 - แบ่งผู้เข้ารับการอบรมเป็น ๓ กลุ่ม กลุ่มละ ๑๐ คน





มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

๑. ชื่อโครงการ ถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน

๒. แหล่งงบประมาณ

- งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓
 งบประมาณรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.
 งบประมาณอื่นๆ.....

๓. แผนงาน

๓.๑ แผนงานพื้นฐาน

- ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านสังคมศาสตร์
 ผลผลิต ผลงานบริการวิชาการ
 ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 ผลผลิต ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

๓.๒ แผนงานบูรณาการ

.....

๓.๓ แผนงานยุทธศาสตร์

.....

๔. 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 |

๕. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์

- ยุทธศาสตร์ที่ ๑ พัฒนาการจัดการศึกษาให้มีคุณภาพมาตรฐานสากล
 ยุทธศาสตร์ที่ ๒ เพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลของงานวิจัยและพัฒนา
 ยุทธศาสตร์ที่ ๓ พัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพ
 ยุทธศาสตร์ที่ ๔ พัฒนาการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและรักษาสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน
 ยุทธศาสตร์ที่ ๕ พัฒนาประสิทธิภาพการบริหารจัดการองค์กรด้วยหลักธรรมาภิบาลอย่างมีคุณภาพ

๖. ความสอดคล้องกับเป้าประสงค์

๓.๑ มีระบบเครือข่ายความร่วมมือและบูรณาการการทำงานร่วมกับองค์กรภายนอก

๗. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

๓.๑.๑.๑.๑ พัฒนาเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก

๘. หลักการและเหตุผล

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้กำหนดนโยบายหลายประการในการบริหารจัดการมหาวิทยาลัยฯ ให้เป็น “มหาวิทยาลัยแห่งโลกอาชีพ ผลิตผู้เชี่ยวชาญเทคโนโลยี สร้างคุณค่าสู่สากล” ทั้งนี้เพื่อผลิตบัณฑิตด้านวิชาชีพให้เป็นที่ยอมรับของสถานประกอบการ อันจะนำไปสู่การพัฒนาประเทศที่ยั่งยืน รวมถึงการส่งเสริมงานด้านวิจัยและบริการวิชาการให้ชุมชนและประชาชนมีโอกาสได้รับความรู้ เพิ่มทักษะและส่งเสริมความสามารถด้านวิชาชีพได้ตลอดเวลา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จัดการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา มีบุคลากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในด้านต่าง ๆ เป็นที่ยอมรับทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ในด้านอาหาร เครื่องดื่ม การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การแกะสลักผักผลไม้ การออกแบบและตัดเย็บเครื่องแต่งกาย ผลิตภัณฑ์ของใช้ของประดับตกแต่ง งานศิลปะประดิษฐ์ และการประดิษฐ์ของขวัญของที่ระลึก ฯลฯ มีผลงานวิจัยและการบริการวิชาการอย่างสม่ำเสมอ ซึ่งผลงานเหล่านี้เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพของประชาชน ตอบรับกับนโยบายของรัฐบาลที่ต้องการให้ประชาชนมีความเป็นอยู่ดี มีอาชีพ สามารถพึ่งพาตนเอง ดูแลครอบครัวได้ และใช้ชีวิตอย่างพอเพียง ตามรอยพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ

ดังนั้น เพื่อเป็นการถ่ายทอดความรู้และเผยแพร่ผลงานที่เกิดจากงานวิจัยและบริการวิชาการ เพื่อตอบสนองความต้องการพัฒนาประเทศและส่งเสริมให้สถาบันอุดมศึกษามีส่วนร่วมในการสร้างความเข้มแข็งของเศรษฐกิจ และสร้างกลไกเชื่อมโยงกับเครือข่ายชุมชนท้องถิ่น โดยนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน รวมทั้งการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง เพิ่มโอกาสในการสร้างอาชีพ รายได้ และการพึ่งพาตนเอง ทำให้เกิดผลกระทบต่อการสร้างความเข้มแข็งทางสังคมอย่างยั่งยืน

๙. วัตถุประสงค์

๑. เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๒. เพื่อนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน

๑๐. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

๑) บูรณาการกับคณะวิชา/หน่วยงาน

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

๒) บูรณาการกับสาขาวิชา

๑. ออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย

๒. อาหารและโภชนาการ

๓. อุตสาหกรรมการบริการอาหาร

๔. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

๕. การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์

๓) องค์ความรู้ที่ต้องการบูรณาการข้ามศาสตร์

๑. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าด้วยสิ่งทอเส้นใยและผืนผ้า จากต้นไหลตดแต่งเคลือบกันน้ำ เพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจ ชุมชนจังหวัดบุรีรัมย์

๒. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ดอกไม้งานไว้อาลัยจากแกลบ

๓. การพัฒนาไส้ขนมจากมันสำปะหลังในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่

๑๑. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน คน
๑๑.๑ บุคลากรกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้งจากธรรมชาติ ตำบลแก่งเสี้ยน อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี	๓๐
๑๑.๒ บุคลากรร่วมโครงการ	
- วิทยากร	๓
- คณะกรรมการดำเนินโครงการ	๕
- พนักงานขับรถ	๒
รวมทั้งสิ้น	๔๐

๑๒. สถานที่จัดโครงการ

วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้งจากธรรมชาติ ตำบลแก่งเสี้ยน อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี

๑๓. ระยะเวลาดำเนินโครงการ

จำนวน ๑ วัน วันที่ ๑๒ มีนาคม ๒๕๖๓

๑๔. การดำเนินโครงการ

กิจกรรม	พ.ศ. ๒๕๖๒			พ.ศ. ๒๕๖๓								
	ไตรมาส ๑			ไตรมาส ๒			ไตรมาส ๓			ไตรมาส ๔		
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ษ.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๑. การวางแผนปฏิบัติงาน												
- จัดทำร่างและรายละเอียดโครงการฯ												
- นำเสนอผู้บริหารเพื่อขอความเห็นชอบในหลักการเบื้องต้น												
- ปรับรายละเอียดโครงการตามความเห็นชอบของผู้บริหาร												
๒. การดำเนินงาน												
- ขออนุมัติโครงการ												
- ประสานแผน วิทยากรและทรัพยากรดำเนินงาน												
- ดำเนินโครงการ												
๓. การติดตามและการประเมินผล												
- ทำแบบประเมินโครงการ เมื่อสิ้นสุดโครงการ												

๑๕. 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.
							↔					

(โปรดแนบแผนปฏิบัติการประจำปีหน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

๑๖. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

ส่วนที่ ๑

๑. ค่าตอบแทน	รวม	๑๐,๘๐๐ บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (๔ คน x ๖ ชั่วโมง x ๓๐๐ บาท)		๗,๒๐๐ บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (๑ คน x ๖ ชั่วโมง x ๖๐๐ บาท)		๓,๖๐๐ บาท
๒. ค่าใช้สอย	รวม	๘,๘๐๐ บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (๔๐ คน x ๒ มื้อ x ๓๕ บาท)		๒,๘๐๐ บาท
ค่าอาหารกลางวัน (๔๐ คน x ๑ มื้อ x ๑๕๐ บาท)		๖,๐๐๐ บาท
๓. ค่าวัสดุ	รวม	๑๐๐,๔๐๐ บาท
วัสดุฝึกอบรม		๖๐,๔๐๐ บาท
วัสดุสำนักงาน		๓๐,๐๐๐ บาท
ผ้ากันเปื้อน (๓๐ ผืน x ๒๐๐ บาท)		๖,๐๐๐ บาท
ป้ายไว้นิลประชาสัมพันธ์โครงการ		๔,๐๐๐ บาท
	รวมงบประมาณทั้งสิ้น	๑๒๐,๐๐๐ บาท

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

ส่วนที่ ๒ งบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ของผู้รับบริการหลังจากการรับบริการไปแล้ว (ถ้ามีให้แสดงรายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลฯ และต้องเบิกจ่ายภายใน ปีงบประมาณนั้นๆ)

ไม่มี

๑๗. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ)

๑๗.๑ ผลลัพธ์ขั้นปลายของโครงการ (Ultimate Outcome)

การบริการวิชาการสามารถตอบสนองความต้องการด้านเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ

๑๗.๒ ผลลัพธ์ (Outcome)

บุคลากรมีความรู้ความสามารถเชี่ยวชาญเฉพาะด้านมีการให้บริการวิชาการอย่างมืออาชีพ

๑๗.๓ ผลผลิตของโครงการ (Output)

- สนับสนุนชุมชนให้สามารถจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มาจากงานวิจัยที่มีคุณภาพเพิ่มศักยภาพด้านการประกอบอาชีพ ชุมชน ให้เข้มแข็งเพื่อเข้าสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน
- สร้างความมั่นใจในการประกอบอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้แก่ประชาชนในชุมชน
- สนองนโยบายของรัฐบาลตามนโยบาย ชุมชนเข้มแข็ง สังคมสันติสุข

๑๘. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองดัชนีชี้วัดและค่าเป้าหมายข้อใด)

๑๘.๑ สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระยะ ๑๕ ปี (พ.ศ.๒๕๖๐ - ๒๕๗๔)

๓.๑.๑ ร้อยละความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (นักวิจัย และผู้รับบริการด้านการบริหารงานวิจัย) ต่อการบริหารจัดการด้านบริการวิชาการมีประสิทธิภาพ

๑๘.๒ สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ.๒๕๖๐ - ๒๕๖๔)

๓.๑.๑.๑ จำนวนเครือข่ายด้านการบริการวิชาการกับหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐ/ชุมชน/เอกชน/ภาคอุตสาหกรรม

๑๘.๓ สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ร้อยละความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (นักวิจัย และผู้รับบริการด้านการบริหารงานวิจัย)

๑๘.๔ ผลผลิต:ผลงานการให้บริการวิชาการให้ดำเนินการตามดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์การจัดสรรงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ดังนี้

ดัชนีชี้วัด		ค่าเป้าหมาย	
		หน่วยนับ	จำนวน
ผลลัพธ์	๑. ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ	๘๖
	๒. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการวิชาการ	ร้อยละ	๘๕
	๓. โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา ๑ ปี <input checked="" type="checkbox"/> สามารถส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา ๑ ปี <input type="checkbox"/> ไม่สามารถส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา ๑ ปี	ร้อยละ	๑๕
ผลผลิต	๑. ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	ร้อยละ	๙๐
	๒. งานบริการวิชาการแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	๙๕

๑๘.๕ ผลผลิต:ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมให้ดำเนินการตามดัชนีชี้วัดความสำเร็จตาม
ยุทธศาสตร์การจัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๓ ดังนี้

ดัชนีชี้วัด		ค่าเป้าหมาย	
		หน่วยนับ	จำนวน
ผลลัพธ์	๑. จำนวนโครงการ / กิจกรรมที่มีการเผยแพร่ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม <input type="checkbox"/> มีการเผยแพร่ <input type="checkbox"/> ไม่มีการเผยแพร่	ร้อยละ	๘๕
	๒. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์ของการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	ร้อยละ	๙๐
	๓. จำนวนโครงการ / กิจกรรมที่มีการเผยแพร่ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมภายในระยะเวลา ๑ ปี <input type="checkbox"/> มีการเผยแพร่ <input type="checkbox"/> ไม่มีการเผยแพร่	ร้อยละ	๘๕
ผลผลิต	๑. โครงการที่บรรลุผลตามวัตถุประสงค์ของโครงการ	ร้อยละ	๙๐
	๒. โครงการ / กิจกรรมที่แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	๙๖


หมายเหตุ โปรดส่งรายงานผลฉบับสมบูรณ์ภายใน ๓๐ วัน นับจากวันที่ดำเนินโครงการแล้วเสร็จ


๑๙. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ

ชื่อ - สกุล นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษาปฏิบัติการ

เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน ๐๒ ๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๒๙ โทรศัพท์มือถือ ๐๙๓ ๔๖๓ ๖๔๔๑

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


 ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ
 (นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต)
 วันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๓


 ลงชื่อ หัวหน้าหน่วยงาน
 (นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)
 วันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๓



คำสั่งคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่ ๔๘ / ๒๕๖๓

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อ
พัฒนาศักยภาพชุมชน

ด้วยงานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลพระนคร ได้รับอนุมัติให้ดำเนินจัดอบรมโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์
เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน กำหนดการจัดอบรมวันที่ ๑๒ มีนาคม ๒๕๖๓ ณ วิทยาลัยชุมชนดอไม้แห้งจาก
ธรรมชาติ ตำบลแก่งเสี้ยน อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน ๓๐ คน โดยจัดอบรม
เชิงปฏิบัติการเสริมสร้างหรือเพิ่มความรู้ทักษะ ความเชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ให้แก่ผู้เข้าอบรม
เพื่อประเมินผลสัมฤทธิ์ที่เกิดแก่ผู้เข้าอบรมในการสร้างอาชีพของชุมชนให้เข้มแข็งต่อไป เพื่อให้การดำเนินงาน
เป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑.๑	นางปิยะธิดา	สีหะวัฒนกุล	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๑.๒	นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต	รองคณบดีฝ่ายบริหาร
๑.๓	นายนพพร	สกุลยืนยงสุข	รองคณบดีฝ่ายวางแผน
๑.๔	นางสาวนอร	ดาวเจริญพร	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
๑.๕	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุบลาก	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา
๑.๖	นางจินตนา	วรเจริญศรี	หัวหน้าสำนักงานคณบดี
๑.๗	ดร.ธนภพ	โสตร์โยม	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๘	นางสาวประภาพรภรณ์	ธีรมงคล	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๙	นางสาวมัลลิกา	จงจิตต์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๑๐	นางสาวรัตติกานต์	ห้วยหงษ์ทอง	ผู้ช่วยคณบดี

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

๒.๑ คณะกรรมการประสานงานโครงการ

๑.	นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต	ประธานกรรมการ
๒.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิัญญา	มานะโรจน์	กรรมการ
๓.	นางสาวผการัตน์	หุ่นช่างทอง	กรรมการ
๔.	นางสาววิไล	สุทธิจิตรทิวา	กรรมการและเลขานุการ

/๒.๒ วิทยาการ...

๒.๒ จิตวิทยาการฝึกอบรม

๑. หลักสูตรพวงกุญแจงานสาน และหลักสูตรผ้ามัดย้อมจากใบคูณ
นางสาวอัชชา หทัยานานนท์
นางสาวประพาฬภรณ์ อีรัมย์คณ
๒. หลักสูตรนักเก็ตมันส์สัมปะหลัง และหลักสูตรมันส์สัมปะหลังกรอบปรุงรส
นางสาววรลักษณ์ ป้อมน้อย
นางสาวสุธิดา กิจจาวรเสถียร
๓. หลักสูตรดอกไม้ประดิษฐ์จากเกลบ
นายกิตติ ยอดอ่อน

๒.๓ คณะกรรมการจัดซื้อพัสดุ

๑. นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต ประธานกรรมการ
๒. นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา กรรมการ
๓. นางสาวสุธิดา กิจจาวรเสถียร กรรมการ
๔. นางสาวชนิษฐา พิพ่วนนอก กรรมการและเลขานุการ

๒.๔ คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ

๑. นางสาวอัชชา หทัยานานนท์ ประธานกรรมการ
๒. นางสาววรลักษณ์ ป้อมน้อย กรรมการ
๓. นายกิตติ ยอดอ่อน กรรมการและ
เลขานุการ

๒.๕ คณะกรรมการการเงินและการบัญชี

๑. นางจินตนา วรเจริญศรี ประธานกรรมการ
๒. นางสาวจิราภรณ์ แพรวพราย กรรมการ
๓. นางสาวปุกนิภา สุระตม กรรมการ
๔. นางสาวยุภาวดี กิจทวีพิพัฒน์ กรรมการ
๕. นางสาวพัชราภา หอมชื่น กรรมการและเลขานุการ

๒.๖ คณะกรรมการงานสื่อสารองค์กร (บันทึกภาพและประชาสัมพันธ์โครงการ)

๑. นางสาวชนัญชิตา สุจิตจุล ประธานกรรมการ
๒. นายประสิทธิ์ ดีไต้ กรรมการและเลขานุการ

๒.๗ คณะกรรมการงานยานพาหนะ

๑. นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต ประธานกรรมการ
๒. นางสาวศิวาพร ปานศรีนวล กรรมการ
๓. นายบุญธรรม ทำนักรสุข กรรมการ
๔. นายสายชล พุทธา กรรมการ

/๕. นาย...

- | | | |
|------------------|----------------|---------------------|
| ๕. นายสมบูรณ์ | มัญสา | กรรมการ |
| ๖. นายสมพงษ์ | จิตรกล้า | กรรมการ |
| ๗. นางสาวภิญญาพร | เตชะวรวิทยาภูร | กรรมการและเลขานุการ |

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๕ มีนาคม ๒๕๖๓

สั่ง ณ วันที่ ๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๓



(นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน
ณ วิสาหกิจชุมชนดอกไม้แห้งจากธรรมชาติ ตำบลแก่งเสี้ยน อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี

วันที่ 12 มีนาคม 2563

รายชื่อผู้เข้าอบรม

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	ลงนาม	เวลามา	ลงนาม	เวลากลับ	หมายเหตุ
1	หิ้วยืน ชันทรบัว	หิ้วยืน	9.00 น.	หิ้วยืน	16.00 น.	
2	เอกท กองสนิท	เอกท	9.00 น.	เอกท	16.00 น.	
3	นางนงนภี วัฒนวิทย์	นงนภี	9.00 น.	นงนภี	16.00 น.	
4	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
5	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
6	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
7	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
8	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
9	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
10	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
11	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
12	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
13	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
14	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
15	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
16	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
17	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
18	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
19	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
20	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
21	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
22	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
23	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
24	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
25	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
26	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
27	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
28	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
29	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	
30	น.ส. ชันษา วัฒนวิทย์	ชันษา	9.00 น.	ชันษา	16.00 น.	