



HEC.RMUTP  
Faculty of Home Economics Technology  
Rajabhat Maharakgala University of Technology Phra Nakhon

# รายงานฉบับสมบูรณ์

## โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัย ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564



ผู้รับผิดชอบโครงการ : อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต  
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300  
โทรศัพท์: 02-665-3888 ต่อ 8275,8276 โทรสาร: 02-665-3800  
[www.hec.rmudp.ac.th](http://www.hec.rmudp.ac.th)



## รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์  
เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ผู้รับผิดชอบโครงการ  
อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต  
รองคณบดีฝ่ายบริหาร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300  
โทรศัพท์ 02 665 3888 ต่อ 5229 โทรสาร 02 665 3800  
[www.hec.rmutp.ac.th](http://www.hec.rmutp.ac.th)

## บทสรุปผู้บริหาร

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 มีการวางแผนดำเนินการอย่างเป็นระบบ นับตั้งแต่การศึกษาสภาพปัจจุบัน ปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย การกำหนดจุดพัฒนา การวางแผน การปฏิบัติงานตามแผน การติดตามผล และประเมินโครงการ เพื่อนำผลการประเมินโครงการไปใช้ในการพัฒนางานอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สามารถนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน ดำเนินการจัดอบรมอบรมวันที่ วันที่ 30 มีนาคม 2563 ณ ชุมชนอ้อยถิ่นตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน 45 คน จำนวน 9 หลักสูตร ได้แก่

๑. หลักสูตรขนมสับปะรด
๒. หลักสูตรซอสหมี่กรอบ
๓. หลักสูตรหมี่กรอบ
๔. หลักสูตรกล้วยเบรคแตก
๕. หลักสูตรเปลือกกล้วยหยี
๖. หลักสูตรกล้วยทอดปรุงรส
๗. หลักสูตรน้ำพริกมะขาม
๘. หลักสูตรมะขามแก้วปรุงรส
๙. หลักสูตรมะขามจืดจืด

ผลการประเมินโครงการแล้วเสร็จตามเวลาที่กำหนดและดำเนินการตามแผนในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ดังนี้

### ตัวชี้วัดตามผลผลิต

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
เชิงปริมาณ			
1. จำนวนโครงการ/กิจกรรมบริการวิชาการแก่สังคม	โครงการ/ กิจกรรม	1	1 โครงการ 9 กิจกรรม
2. จำนวนผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	คน	40	45

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
<b>เชิงคุณภาพ</b>			
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	ร้อยละ	90	97.78
<b>เชิงเวลา</b>			
4. งานบริการวิชาการแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	95	100
<b>เชิงต้นทุน</b>			
5. ค่าใช้จ่ายของการให้บริการวิชาการตามงบประมาณที่ได้รับจัดสรร	บาท	150,000	150,000

**ตัวชี้วัดตามผลลัพธ์**

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
<b>เชิงปริมาณ</b>			
1. ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ	86	100
<b>เชิงคุณภาพ</b>			
2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	ร้อยละ	85	96.00
<b>เชิงเวลา</b>			
3. โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี	ร้อยละ	15	100

ผลการประเมินทุกด้านของโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 จะใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนากระบวนการดำเนินงาน เพื่อให้การดำเนินงานเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการดำเนินงานต่อไป

งานบริการวิชาการแก่สังคม  
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

## กิตติกรรมประกาศ

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 นี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างดียิ่งของนางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้ที่ให้ความช่วยเหลือทั้งด้านคำปรึกษาแนะนำ ตลอดจนการอำนวยความสะดวกในจัดโครงการ

ขอขอบคุณ นางสาวกชกร เกิดโกศา หัวหน้ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่อ้อยถิ่น ที่เอื้อเฟื้อสถานที่และให้ความร่วมมือในการจัดอบรมโครงการ

ขอขอบคุณคณะกรรมการอำนวยการ หัวหน้าสาขาวิชา วิทยากร ผู้รับผิดชอบโครงการ ผู้ประสานงาน พนักงานขับรถ และนักศึกษาผู้ช่วยสอนทุกท่านที่ได้สละเวลาไปให้ความรู้แก่ชุมชน เพื่อพัฒนาอาชีพให้แก่ชุมชน

นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต  
หัวหน้าโครงการ  
2564

# ส่วนที่ 1

## รายละเอียดโครงการ

# ส่วนที่ 1

## รายละเอียดโครงการ

โครงการงบรายจ่ายอื่น  
หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

- ชื่อโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน
- ลักษณะโครงการ
  - การอบรม (การบรรยาย/การฝึกปฏิบัติ)
  - การประชุม/การสัมมนาทางวิชาการหรือเชิงปฏิบัติการ
  - การดูงาน การฝึกศึกษา
  - การจัดงาน การจัดนิทรรศการ
  - การวิเคราะห์ การทดสอบ การตรวจสอบ
  - การฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี
  - การให้บริการข้อมูล การเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ
  - อื่น ๆ
- แหล่งงบประมาณ
  - งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564
  - งบประมาณรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ....
  - งบประมาณอื่นๆ.....โปรดระบุ.....
- แผนงาน
  - 4.1 แผนงานพื้นฐาน
    - ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านสังคมศาสตร์
    - ผลผลิต ผลงานบริการวิชาการ
    - ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
    - ผลผลิต ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
  - 4.2 แผนงานบูรณาการ  
.....โปรดระบุ.....
  - 4.3 แผนงานยุทธศาสตร์  
.....โปรดระบุ.....
- ยุทธศาสตร์ชาติ
  - ข้อ 2 ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน (เลือกแผนแม่บทข้อ 23)
  - ข้อ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพมนุษย์ (เลือกแผนแม่บทข้อ 11 หรือข้อ 12)

## 6. แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ

- ข้อ 11 ศักยภาพคนตลอดชีวิต
- ข้อ 12 การพัฒนาการเรียนรู้
- ข้อ 23 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม

## 7. แผนการปฏิรูปประเทศ

- 1 ด้านการศึกษา
- 2 ด้านเศรษฐกิจ
- 3 ด้านการบริหารราชการแผ่นดิน

## 8. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์

- ยุทธศาสตร์ที่ 1 พัฒนาการจัดการศึกษาให้มีคุณภาพมาตรฐานสากล
- ยุทธศาสตร์ที่ 2 เพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลของงานวิจัยและพัฒนา
- ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพ
- ยุทธศาสตร์ที่ 4 พัฒนาการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและรักษาสืบสานมรดกอย่างยั่งยืน
- ยุทธศาสตร์ที่ 5 พัฒนาประสิทธิภาพการบริหารจัดการองค์กรด้วยหลักธรรมาภิบาลอย่างมี

คุณภาพ

## 9. ความสอดคล้องกับเป้าประสงค์

3.1 มีระบบเครือข่ายความร่วมมือและบูรณาการการทำงานร่วมกับองค์กรภายนอก

## 10. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

3.1.1.1 พัฒนาเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก

## 11. 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 ตอบรับกับนโยบายของ



รัฐบาลที่ต้องการให้ประชาชนมีความเป็นอยู่ดี มีอาชีพ สามารถพึ่งพาตนเอง ดูแลครอบครัวได้ และใช้ชีวิตอย่างพอเพียง ตามรอยพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ

ดังนั้น เพื่อเป็นการถ่ายทอดความรู้และเผยแพร่ผลงานที่เกิดจากงานวิจัยและบริการวิชาการ เพื่อตอบสนองความต้องการพัฒนาประเทศและส่งเสริมให้สถาบันอุดมศึกษามีส่วนร่วมในการสร้างความเข้มแข็งของเศรษฐกิจ และสร้างกลไกเชื่อมโยงกับเครือข่ายชุมชนท้องถิ่น โดยนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน รวมทั้งการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง เพิ่มโอกาสในการสร้างอาชีพ รายได้ และการพึ่งพาตนเอง ทำให้เกิดผลกระทบต่อ การสร้างความเข้มแข็งทางสังคมอย่างยั่งยืน

## 12. วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2. เพื่อนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน

## 13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

- 1) บูรณาการกับคณะวิชา/หน่วยงาน  
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- 2) บูรณาการกับสาขาวิชา
  1. ออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย
  2. อาหารและโภชนาการ
  3. อุตสาหกรรมการบริการอาหาร
  4. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
  5. การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์
- 3) องค์ความรู้ที่ต้องการบูรณาการข้ามศาสตร์
  ๑. การศึกษากากมะขามเปียกเหลือใช้ในผลิตภัณฑ์มะขามแก้ว ของวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรสวนแก้วแสน
  ๒. การพัฒนาศักยภาพสับประรดตากเกรด ในผลิตภัณฑ์ซอสสำเร็จรูป
  ๓. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เปลือกและหอยวกกล้วยหียจากส่วนเหลือทิ้งในการผลิตกล้วยตากของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านบางตาโหม

## 14. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน (คน)
14.1 บุคลากรกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ชุมชนอ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี	45
14.2 บุคลากรร่วมโครงการ	
- วิทยากร	6
- คณะกรรมการดำเนินโครงการ	4
- พนักงานขับรถ	2
รวมทั้งสิ้น	57

## 15. สถานที่จัดโครงการ

ชุมชนอ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี

## 16. ระยะเวลาดำเนินโครงการ

จำนวน 1 วัน วันที่ 30 มีนาคม 2564

## 17. การดำเนินโครงการ

กิจกรรม	พ.ศ. 2564			พ.ศ. 2565								
	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												
- จัดทำร่างและ รายละเอียดโครงการฯ												
- นำเสนอผู้บริหารเพื่อขอ ความเห็นชอบในหลักการ เบื้องต้น												
- ปรับรายละเอียด โครงการตามความ เห็นชอบของผู้บริหาร												
2. การดำเนินงาน												
- ขออนุมัติโครงการ												
- ประสานแผน วิทยากร และทรัพยากรดำเนินงาน												
- ดำเนินโครงการ												

กิจกรรม	พ.ศ. 2564			พ.ศ. 2565								
	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.
3. การติดตามและการประเมินผล												
- ทำแบบประเมินโครงการ เมื่อสิ้นสุดโครงการ												

### 18. 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)

### 19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ ส่วนที่ 1

1. ค่าตอบแทน	รวม	21,600	บาท
- ค่าตอบแทนวิทยากร (6 คน x 6 ชั่วโมง x 600 บาท)		21,600	บาท
2. ค่าใช้สอย	รวม	12,540	บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (57 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)		3,990	บาท
- ค่าอาหารกลางวัน (57 คน x 1 มื้อ x 150 บาท)		8,550	บาท
3. ค่าวัสดุ	รวม	115,860	บาท
- วัสดุฝึกอบรม		87,610	บาท
- วัสดุสำนักงาน		20,000	บาท
- ผ่ากั้นเป็อน (45 ผืน x 150 บาท)		6,750	บาท
- ป้ายไว้นิลประชาสัมพันธ์โครงการ		1,500	บาท
รวมงบประมาณทั้งสิ้น		150,000	บาท

(หนึ่งแสนห้าหมื่นบาทถ้วน)

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

**ส่วนที่ 2** งบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ของผู้รับบริการหลังจากการรับบริการไปแล้ว (ถ้ามีให้แสดงรายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลฯ และต้องเบิกจ่ายภายในปีงบประมาณนั้นๆ)

ไม่มี

**20. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ)**

**20.1 ผลลัพธ์ขั้นปลายของโครงการ (Ultimate Outcome)**

สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนและชุมชน เพื่อนำผลการบริการวิชาการไปขยายผลในเชิงพาณิชย์

**20.2 ผลลัพธ์ (Outcome)**

สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนและชุมชน เพื่อนำผลการบริการวิชาการไปขยายผลในเชิงพาณิชย์

**20.3 ผลผลิตของโครงการ (Output)**

1. สนับสนุนชุมชนให้สามารถจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มาจากงานวิจัยที่มีคุณภาพเพิ่มศักยภาพ ด้านการประกอบอาชีพ ชุมชน ให้เข้มแข็งเพื่อเข้าสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน
2. สร้างความมั่นใจในการประกอบอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้แก่ประชาชนในชุมชน
3. สนองนโยบายของรัฐบาลตามนโยบาย ชุมชนเข้มแข็ง สังคมสันติสุข

**21. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองดัชนีชี้วัดและค่าเป้าหมายข้อใด)**

**21.1 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามแผนปฏิบัติการ ระยะ 3 ปี (พ.ศ. 2563 - 2565) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร**

3.1.1 จำนวนเครือข่ายด้านการบริการวิชาการกับหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐ  
ชุมชนเอกชน ภาคอุตสาหกรรม

**21.2 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จของโครงการ**

3.1.1 จำนวนเครือข่ายด้านการบริการวิชาการกับหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐ  
ชุมชนเอกชน ภาคอุตสาหกรรม

21.3 ผลผลิต:ผลงานการให้บริการวิชาการให้ดำเนินการตามดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์ การจัดสรรงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ดังนี้

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

หมายเหตุ โปรดส่งรายงานผลฉบับสมบูรณ์ภายใน 30 วัน นับจากวันที่ดำเนินโครงการแล้วเสร็จ

## 22. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ

ชื่อ - สกุล นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษาปฏิบัติการ  
เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 665 3777 ต่อ 8276 โทรศัพท์มือถือ 093 463 6441  
E-mail address wilai.s@rmutp.ac.th

ส่วนที่ 2  
ผลการดำเนินงาน

## ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงาน

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต  
ของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 จัดอบรมวันที่ 30 มีนาคม 2564 ณ ชุมชนแม่อ้อยถิ่น  
ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน 45 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.
15 มิถุนายน 2563	ลงทะเบียนอบรม พิธีเปิดโครงการ	๑	หลักสูตรขนมสับปรอด ฝักอบรมและฝักปฏิบัติ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก อ.เปรมระพี อูยามาวีร์หิรัญ	หลักสูตรซอสหมี่กรอบ ฝักอบรมและฝักปฏิบัติ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก อ.เปรมระพี อูยามาวีร์หิรัญ	หลักสูตรหมี่กรอบ ฝักอบรมและฝักปฏิบัติ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก อ.เปรมระพี อูยามาวีร์หิรัญ
		๒	หลักสูตรกล้วยเบรคแตก ฝักอบรมและฝักปฏิบัติ ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม อ.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง	หลักสูตรเปลือกกล้วยหยี ฝักอบรมและฝักปฏิบัติ ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม อ.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง	หลักสูตรกล้วยทอดปรุงรส ฝักอบรมและฝักปฏิบัติ ผศ.ดร.ธนภพ โสตรโยม อ.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง
		๓	หลักสูตรน้ำพริกมะขาม ฝักอบรมและฝักปฏิบัติ รศ.อภิญา มานะโรจน์ อ.วรธร ป้อมเย็น	หลักสูตรมะขามแก้วปรุงรส ฝักอบรมและฝักปฏิบัติ รศ.อภิญา มานะโรจน์ อ.วรธร ป้อมเย็น	หลักสูตรมะขามจืดจืด ฝักอบรมและฝักปฏิบัติ รศ.อภิญา มานะโรจน์ อ.วรธร ป้อมเย็น

- 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 15 คน

## 2.2 หลักสูตรที่จัดการอบรม

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 จัดอบรมวันที่ 30 มีนาคม 2564 ณ ชุมชนแม่ฮ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สามารถนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน จำนวน 45 คน จำนวน 9 หลักสูตร เนื้อหาหลักสูตรและวิทยาการอบรม ดังนี้

### ขนมสับประรด

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐมาก

อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฐ

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

#### ส่วนผสม

แป้งข้าวเจ้า	55	กรัม
แป้งมัน	25	กรัม
กากสับประรด	160	กรัม
มะพร้าวทึนทึก	30	กรัม
หัวกะทิ	125	กรัม
น้ำตาลทราย	48	กรัม
เกลือป่น	1	กรัม

#### วิธีทำ

1. ผสมกากสับประรด กับแป้งข้าวเจ้า แป้งมัน นวดให้เข้ากันใส่น้ำตาล กะทิที่ละน้อยผสมให้เข้ากัน
2. เคล้ามะพร้าวขูด ที่แบ่งไว้โรยหน้า กับเกลือป่น ให้เข้ากัน
3. ตักขนมใส่ถ้วยตะไลประมาณ 1/4 ของถ้วยโรยหน้า มะพร้าวกับเกลือทำงานหมด
4. นำแป้งไปนึ่งในน้ำเดือด ไฟแรงประมาณ 20-25 นาที หรือจนสุก



## ซอสหมี่กรอบ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก  
 อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฐ  
 อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

### ส่วนผสม

น้ำตาลมะพร้าว	250	กรัม
น้ำมะขามเปียก	65	กรัม
เต้าเจี้ยว	250	กรัม
หอมแดงสับ	60	กรัม
กระเทียมสับ	60	กรัม
น้ำสับปะรดเข้มข้น	200	กรัม

### วิธีทำ

- นำหอมแดง กระเทียม เต้าเจี้ยว และน้ำมะขามเปียกปั่นให้ละเอียด
- ตั้งกระทะไฟปานกลาง นำส่วนผสมที่ปั่นแล้วใส่น้ำตาลมะพร้าว ตามด้วยน้ำสับปะรดเข้มข้น เคี่ยว 10 นาที พอซอสข้นปิดไฟ

## หมี่กรอบ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก  
 อาจารย์เปรมระพี อูยามาวีร์หิรัญ  
 อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

### เครื่องปรุง

เส้นหมี่	500	กรัม
ผิวส้มซ่าซอย	10	กรัม
กระเทียมดองหั่นบาง ๆ	30	กรัม
พริกชี้ฟ้าแดงซอยเส้น	1	เม็ด
ผักชีเด็ดเป็นใบ ๆ	1	ต้น
ไข่เป็ดทำไข่ฝอย	1	ฟอง
เต้าหู้แผ่นหั่น	100	กรัม
กุ้งซีแฮ้	100	กรัม
ถั่วงอก, ใบกุ่ม่าย		
น้ำมันสำหรับทอด	2	ลิตร

### วิธีทำ

- นำเส้นหมี่ผ่านน้ำ ผึ่งลมให้หมาด ทอดในน้ำมัน ให้เหลืองทองพักไว้
- นำน้ำปรุงหมี่กรอบที่เคี่ยวแล้ว ใส่ในกระทะตั้งไฟอ่อน จากนั้นเอาเส้นหมี่ที่ทอดเคล้ากับน้ำที่เคี่ยวไว้ในข้อ 2 ให้เขากันดีแล้วโรยด้วยผิวส้มซ่า เทในถาดให้เย็นสนิทเก็บใส่กล่องไว้ในตู้เย็นรับประทาน 4 - 5 วัน จะยังไม่หายกรอบ
- เวลาจะเสิร์ฟนำหมี่ใส่จาน ตกแต่งด้วยกระเทียมดอง ไข่ฝอยโรยหน้าวางกุ้งทอดข้างบนหมี่ โดยด้วยผักชี พริกแดง วางผักไว้ข้างจานหมี่

ภาพการอบรม



## กล้วยเบรคแตก

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม

อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง

อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

### ส่วนผสม

กล้วย	375 กรัม
น้ำมันพืช	4 ลิตร
เนยเค็ม	210 กรัม
น้ำตาลทรายแดง	210 กรัม
น้ำตาลทรายขาว	50 กรัม
เกลือ	½ ช้อนชา
ผงปรุงรส (Seasonings)	50 กรัม
- รสตั้มยำ	
- รสปาปริก้า	
- รสชีส	
- รสชาวครีม	



### วิธีทำ



1. นำกล้วยมาทอดในน้ำมันให้เป็นสีเหลืองทอง ตักขึ้นพักไว้
2. นำส่วนผสม เนยเค็ม น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลทรายขาว เกลือ และผงปรุงรส คลุกเคล้าให้เข้ากัน
3. บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท

## เปลือกกล้วยหยี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม

อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง

อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

ส่วนผสม		ร้อยละ
กล้วยน้ำว้า	400 กรัม	37.03
เปลือกกล้วยน้ำว้า	100 กรัม	9.26
น้ำตาลทราย	240 กรัม	22.22
น้ำเชื่อมฟรักโทส	60 กรัม	5.56
แบะแซ	100 กรัม	9.26
น้ำมะขาม	180 กรัม	16.67

### วิธีการผลิต

1. ปั่นเนื้อกล้วยให้เนื้อมีลักษณะเป็นเนื้อเนียน
2. นำเปลือกกล้วยน้ำว้ามาผสมรวมกับเนื้อกล้วย
3. ตั้งกระทะ เปิดไฟอ่อน ใส่เนื้อกล้วยลงไปกวนต่อ 10 นาที ตามด้วยน้ำตาลทราย และน้ำเชื่อมฟรักโทส กวนจนเนื้อกล้วยแห้งลงเหนียว ประมาณ 30 นาที
4. เติมน้ำมะขาม และใส่แบะแซลำดับสุดท้าย กวนต่อจนเหนียว เป็นเวลา 30 นาที
5. นำยกลงตักเก็บใส่ภาชนะพักให้คลายความร้อนประมาณ 30 นาที
6. ปั่นให้เป็นลูกกลมๆ ก้อนละ 3 กรัม นำมาคลุกกับน้ำตาลทราย เกลือ พริกป่นเพื่อปรุงรสเป็นกล้วยหยี

## กล้วยทอดปรุงรส

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม

อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง

อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

### ส่วนผสม

กล้วยที่ทอดแล้ว	375	กรัม
เนยเค็ม	210	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	50	กรัม
นมข้นจืด	70	กรัม
เกลือ	½	ช้อนชา
น้ำผึ้ง	50	กรัม
ลูกเต๋อย	200	กรัม
งาขาว + งาดำ	25	กรัม
ถั่วทองทอด	200	กรัม
กุ้งแห้ง	50	กรัม
ลูกเกด	100	กรัม
ถั่วลันเตา	50	กรัม
มะม่วงหิมพานต์	50	กรัม
สาหร่ายแผ่น	50	กรัม



### วิธีทำ

1. ใส่เนยเค็ม น้ำตาลทรายขาว และนมข้นจืด ลงในหม้อ
2. คนส่วนผสมให้ละลายโดยใช้ไฟอ่อนที่สุด จนส่วนผสมเข้ากันดี
3. ยกออกจากเตา วางทิ้งไว้ให้อุ่น
4. นำส่วนผสมทั้งหมด (กล้วยทอด งาขาว งาดำ ลูกเต๋อยทอด ถั่วทองทอด กุ้งแห้งทอด ลูกเกด ถั่วลันเตา มะม่วงหิมพานต์ สาหร่ายแผ่น ) ใส่ในอ่างผสม คลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
5. พักส่วนผสมที่ได้ทิ้งไว้ให้เย็นสนิท
6. บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท

ภาพการอบรม



## น้ำพริกมะขาม

รองศาสตราจารย์อภิญา มานะโรจน์  
 อาจารย์วรรธ ป้อมเย็น  
 อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

### ส่วนผสม

มะขามเปียกแกะเม็ดสับละเอียด	1	ถ้วย	220	กรัม
น้ำสะอาด	1/3	ถ้วย	90	กรัม
พริกแห้งเม็ดใหญ่ไม่แกะเม็ด	15	เม็ด	27	กรัม
หอมแดงซอยคั่วสุก	1/2	ถ้วย	50	กรัม
กระเทียมซอยคั่วสุก	1/3	ถ้วย	40	กรัม
กะปิ	2	ช้อนชา	10	กรัม
น้ำมันพืช	1/2	ถ้วย	150	กรัม
น้ำปลา	2-3	ช้อนโต๊ะ	30-40	กรัม
น้ำตาลปีบ	1	ถ้วย	360	กรัม
กุ้งแห้งป่น	1	ถ้วย	70	กรัม
กุ้งแห้งฝอย	1/2	ถ้วย	25	กรัม
หัวหอมใหญ่	1/2	ถ้วย		
มะละกอดิบ	1/4	ถ้วย		

### วิธีทำ

1. แช่มะขามเปียกกับน้ำให้มะขามเปียกนุ่ม
2. คั่วพริกแห้งด้วยไฟอ่อน พอหอมใส่ครกโขลกให้ละเอียด
3. ใส่หอมแดงเผา กระเทียมเผา โขลกให้ละเอียด ใส่กะปิโขลกให้เข้ากัน
4. ใส่มะขามเปียก กุ้งแห้งป่น ผสมให้เข้ากัน
5. ใส่น้ำมันลงในกระทะพอร้อนใส่น้ำพริกผัดให้หอม
6. ใส่มะขามเปียก น้ำปลา น้ำตาล กุ้งแห้งป่น กุ้งฝอย หัวหอมใหญ่ และมะละกอดิบ ผัดให้เข้ากันและมีกลิ่นหอม ชิมรสให้รสเปรี้ยว เค็ม หวาน

### หมายเหตุ

1. การเตรียมมะขามสามารถทำได้หลายวิธีเช่น แช่มะขามเปียกพอนุ่มนำมาสับหรือบดให้ละเอียดหรือสับมะขามเปียกแบบแห้งๆ
2. พริกแห้งที่นำมาใช้สามารถใช้ได้ทั้งเม็ดหรือแกะเม็ดออกเพื่อให้เนื้อน้ำพริกเนียน
3. พริกแห้งคั่วให้หอมใส่เครื่องบดละเอียดพริกจะละเอียดมีเม็ดพริกเล็กน้อย



4. การปรุงรสน้ำพริก ควรใส่น้ำปลาที่หลังหรือใส่เพียงเล็กน้อย ด้วยกั๋งแห้งมีรสเค็มจึงควรระมัดระวังการใช้น้ำปลา

### มะขามแก้วปรุงรส

รองศาสตราจารย์ภิญญา มานะโรจน์

อาจารย์วรรธ ป้อมเย็น

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

#### ส่วนผสม

เนื้อมะขามเปียก	150	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	280	กรัม
เกลือไทยปน	15	กรัม
พริกชี้หนูโหลกละเอียด	10	กรัม
น้ำเปล่า	180	กรัม
แป้งสาลี	10	กรัม
น้ำตาลทรายสำหรับคลุก	185	กรัม

#### วิธีทำ

1. แกะเมล็ดและใยมะขามเปียกออกให้หมด
2. ใส่น้ำมะขามเปียก น้ำตาลทรายขาว เกลือปน พริกชี้หนู น้ำเปล่าใส่ในเครื่องบด บดให้ส่วนผสมละเอียด ประมาณ 4 นาทีหรือสับเนื้อมะขามให้ละเอียดและผสมส่วนอื่นๆ ให้เข้ากัน
3. เทส่วนผสมมะขามใส่กระทะทอง ยกขึ้นตั้งไฟกวน ใช้ไฟปานกลางถึงอ่อนกวนให้ส่วนผสมรวมตัว ใส่แป้งสาลีที่ละลายน้ำเล็กน้อยกวนจนเหนียว อุณหภูมิในการกวนประมาณ 75 องศาเซลเซียส ประมาณ 35 นาที เมื่อยกไม้พายขึ้นส่วนผสมไม่ไหล ยกลงพักให้พออุ่น
4. ปั้นเป็นก้อนกลมเล็กๆ คลุกกับน้ำตาลให้ทั่ว บรรจุใส่ภาชนะแห้ง

## มะขามจืดจืด

รองศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์

อาจารย์วรรธ ป้อมเย็น

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

### ส่วนผสม

มะขามเปรี้ยวอบแห้งตัดชิ้นเล็กๆ	2 ½	ถ้วย	250 กรัม
น้ำตาลทราย	¾	ถ้วย	150 กรัม
เกลือเม็ด	½ - ¾	ช้อนโต๊ะ	
พริกป่น	1	ช้อนโต๊ะ	3 กรัม

### ส่วนผสมน้ำคลุก

น้ำตาลทราย	4	ช้อนโต๊ะ	50 กรัม
เกลือป่น	2	ช้อนชา	4 กรัม
น้ำสะอาด	2	ช้อนโต๊ะ	20 กรัม

### วิธีทำ

1. แกะเปลือกมะขาม ขางและเมล็ดออก
2. คัดแยกสิ่งปลอมปนออกให้สะอาด แยกมะขามออกให้เป็นฝักๆ เรียงใส่ถาดนำเข้าเตาอบลมร้อนที่อุณหภูมิ 70 องศาเป็นเวลา 20-30 นาที ให้เนื้อมะขามแห้งหมาดๆ ตัดมะขามให้มีขนาดพอคำโดยใช้กรรไกรตัด
3. ผสมน้ำตาลทราย เกลือป่น และน้ำให้เข้ากันคนให้น้ำตาลละลาย(น้ำคลุก)
4. นำส่วนผสมข้อ 3 คลุกเคล้ามะขามอบกับน้ำคลุกให้เข้ากัน นำไปอบที่อุณหภูมิ 70 องศาเป็นเวลา 10 นาที พักให้มะขามเย็น
5. ผสมพริกป่น น้ำตาลทราย เกลือเม็ดครึ่งหนึ่งให้เข้ากัน
6. นำส่วนผสมข้อ 5 และมะขามคลุกที่อบมาคลุกเคล้าให้เข้ากัน โรยเกลือเม็ดที่แบ่งไว้ในขณะที่ทำการบรรจุหีบห่อ

### เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

1. การผลิตมะขามจืดจืดควรเลือกมะขามที่มีรสอมเปรี้ยวเท่านั้นจึงจะได้มะขามจืดจืดที่มีรสชาติกลมกล่อม
2. การคัดแยกมะขามจะต้องใช้ความละเอียดในการคัดแยกเพื่อให้ได้มะขามที่สะอาด
3. ผู้ผลิตจะต้องแต่งกายสะอาดใส่หมวกคลุมผมและใส่ถุงมือทุกครั้งที่ทำกรผลิต
4. ส่วนผสมมะขามจืดจืด 1 สูตรนำมาเติมผงบ๊วย 2 ช้อนโต๊ะ (12 กรัม) จะได้มะขามจืดจืดรสบ๊วย
5. มะขามจืดจืดที่ได้ประมาณ 350กรัม นำมาบรรจุถ้วยขนาด 5-6 ออนซ์ได้ 4 ถ้วย

ภาพการอบรม





HEC.RMUTP  
Faculty of Home Economics Technology  
Rajabhat Mahasarakham University

# คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยยบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร.02-6653888 Fax.02-6653800 WWW.hec.rmudp.ac.th

## โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน

งานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร จัดโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน เมื่อ 30 มีนาคม 2564 ณ ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี เพื่อนำไปใช้ประโยชน์ต่อการสร้างอาชีพในชุมชน สามารถนำไปพัฒนาอาชีพ และสร้างรายได้ให้ชุมชน ประกอบด้วย 9 หลักสูตร ดังนี้ หลักสูตรขนมสับปะรด ซอสหมีกรอบและหมีกรอบ โดยผศ.เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฐ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ หลักสูตรกล้วยเบรคแตก เปลือกกล้วยหยี และกล้วยทอดปรุงรส โดยผศ.ดร.ธนภพ โสทรโยม และอาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และหลักสูตรน้ำพริกมะขาม มะขามแก้วปรุงรส และมะขามจืดจืด โดย รศ.อภิญญา มานะโรจน์ อาจารย์วรรธ ป้อมเย็น อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ





**HEC.RMUTP**  
Faculty of Home Economics Technology  
Rangsit University of Technology, Pathum Thani

# คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงจันทรเกษม เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร.02-6653888 Fax.02-6653800 WWW.hec.rmudp.ac.th



### ส่วนที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน และผลการติดตามหลังการฝึกอบรม

### ส่วนที่ 3

#### สรุปผลการดำเนินงาน และผลการติดตามหลังการฝึกอบรม

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 จัดอบรมวันที่ 30 มีนาคม 2564 ณ ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน 45 เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สามารถนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 57.78 มีอายุ 46 – 55 ปี คิดเป็นร้อยละ 37.78 จากการประเมินผล พบว่า ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการโครงการฯ อยู่ในระดับมากที่สุด – มาก ค่าเฉลี่ย 4.87 คิดเป็นร้อยละ 97.78

จากการประเมินผลการติดตามหลังการฝึกอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 มีความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการ และวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการของผู้เข้าอบรม ค่าเฉลี่ย 4.75 อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.00

#### 3.1 ผลการดำเนินงาน

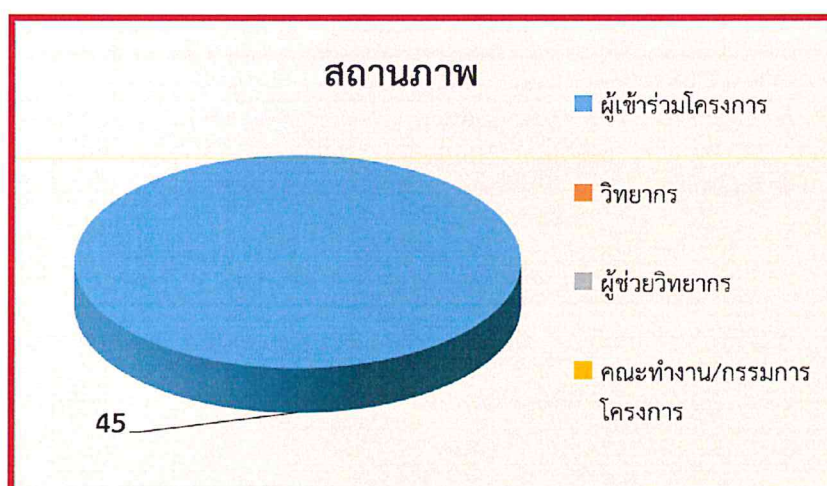
##### 3.1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

##### 1. สถานภาพ

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน 45 คน ส่วนใหญ่เป็นผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 ดังตารางที่ 1 ภาพที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ผู้เข้าร่วมโครงการ	45	100.00
วิทยากร	0	0.00
ผู้ช่วยวิทยากร	0	0.00
คณะทำงาน/กรรมการโครงการ	0	0.00
รวม	45	100.00



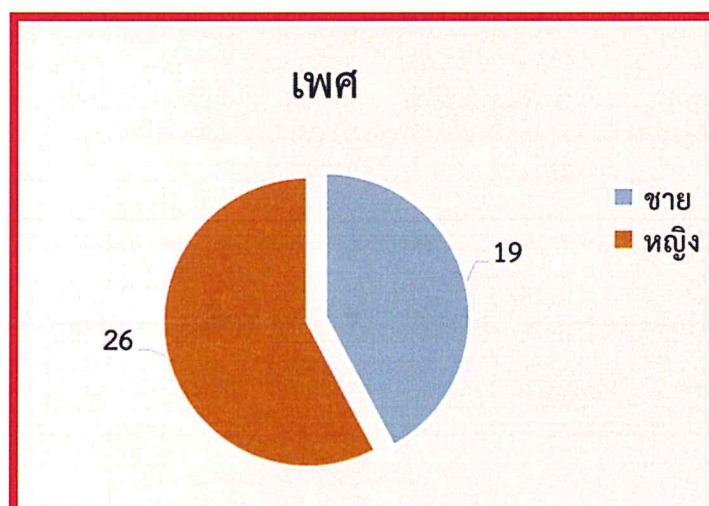
ภาพที่ 1 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามสถานภาพ

## 2. เพศ

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน 45 คน เป็นเพศหญิงมากที่สุด จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 57.78 และเพศชาย จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 42.22 ดังตารางที่ 2 ภาพที่ 2

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	19	42.22
หญิง	26	57.78
รวม	45	100.00



ภาพที่ 2 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามเพศ

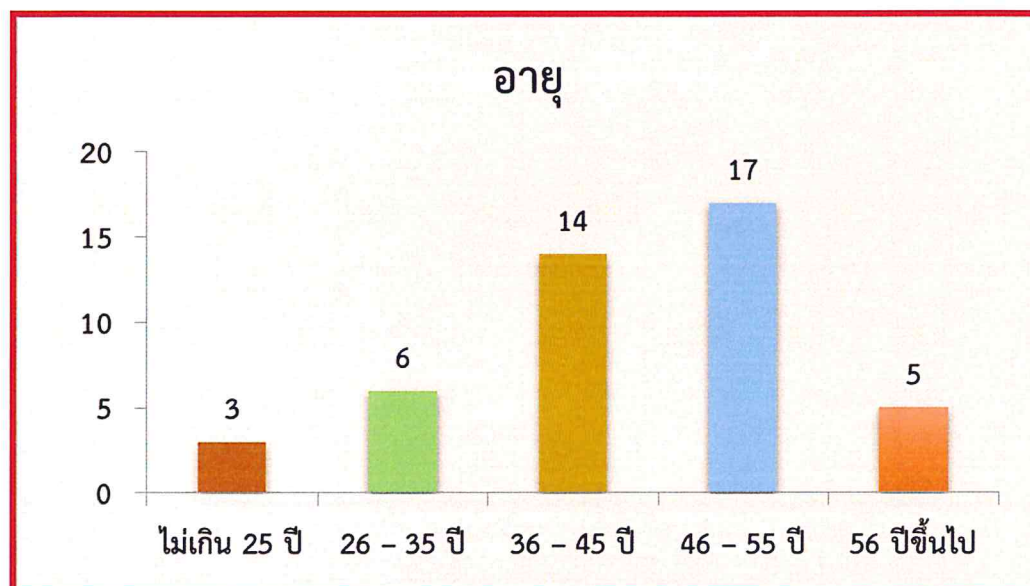


### 3. อายุ

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน 45 คน ส่วนใหญ่อายุ 46 – 55 ปี จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 37.78 อายุ 36 - 45 ปี จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 31.11 อายุ 26 – 35 ปี จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 13.33 อายุ 56 ปีขึ้นไป จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 11.11 และอายุไม่เกิน 25 ปี จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67 ดังตารางที่ 3 ภาพที่ 3

ตารางที่ 3 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามอายุ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่เกิน 25 ปี	3	6.67
26 – 35 ปี	6	13.33
36 – 45 ปี	14	31.11
<b>46 – 55 ปี</b>	<b>17</b>	<b>37.78</b>
56 ปีขึ้นไป	5	11.11
รวม	45	100.00



ภาพที่ 3 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามอายุ

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการที่มีต่อการจัดโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

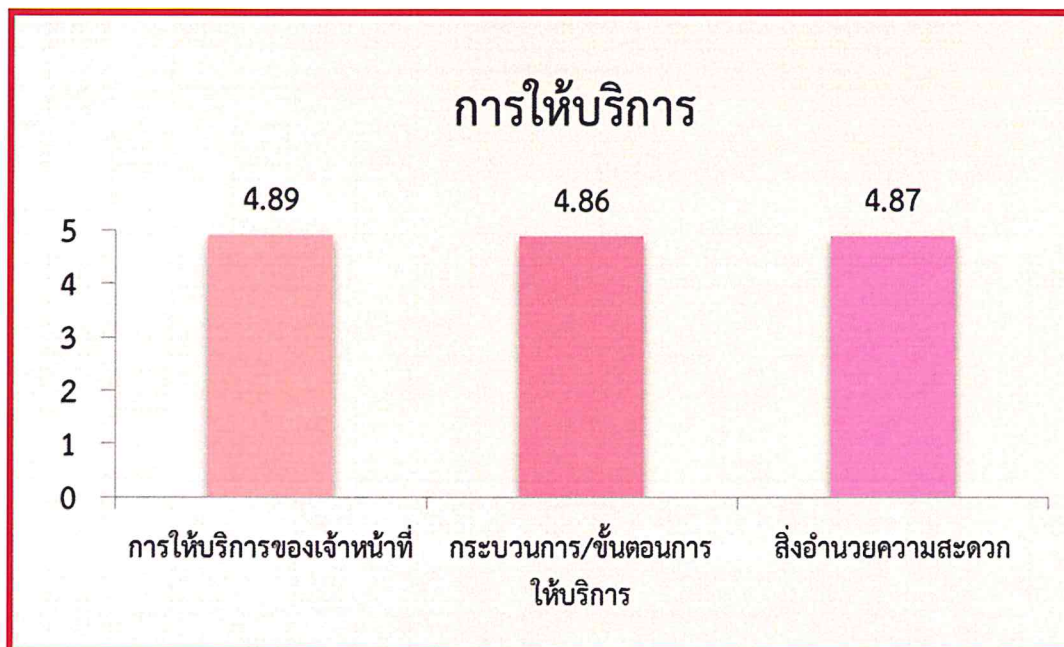
ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.87 ดังรายละเอียดในตารางที่ 4 และ ภาพที่ 4

ตารางที่ 4 แสดงค่า  $\bar{x}$  , S.D. และระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

การให้บริการ	$\bar{x}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
● ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่	4.89	0.32	มากที่สุด
1. เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพและเป็นมิตร	4.90	0.31	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี	4.90	0.31	มากที่สุด
3. เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.87	0.35	มากที่สุด
4. เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าร่วมโครงการ	4.90	0.31	มากที่สุด
● ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ	4.86	0.35	มากที่สุด
5. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.83	0.38	มากที่สุด
6. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน	4.83	0.38	มากที่สุด
7. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.87	0.35	มากที่สุด
8. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	4.83	0.38	มากที่สุด
9. เอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม	4.90	0.31	มากที่สุด
10. การอบรม ทำให้มีความรู้ ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น	4.83	0.38	มากที่สุด
11. มีการประเมินผลการอบรมอย่างชัดเจน	4.90	0.31	มากที่สุด
● ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	4.87	0.35	มากที่สุด
12. สื่อ / วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัย/พร้อมใช้งาน	4.87	0.35	มากที่สุด
13. สภาพแวดล้อมในห้องอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	4.87	0.35	มากที่สุด
14. บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.87	0.35	มากที่สุด
รวมทั้งหมด	4.87	0.34	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

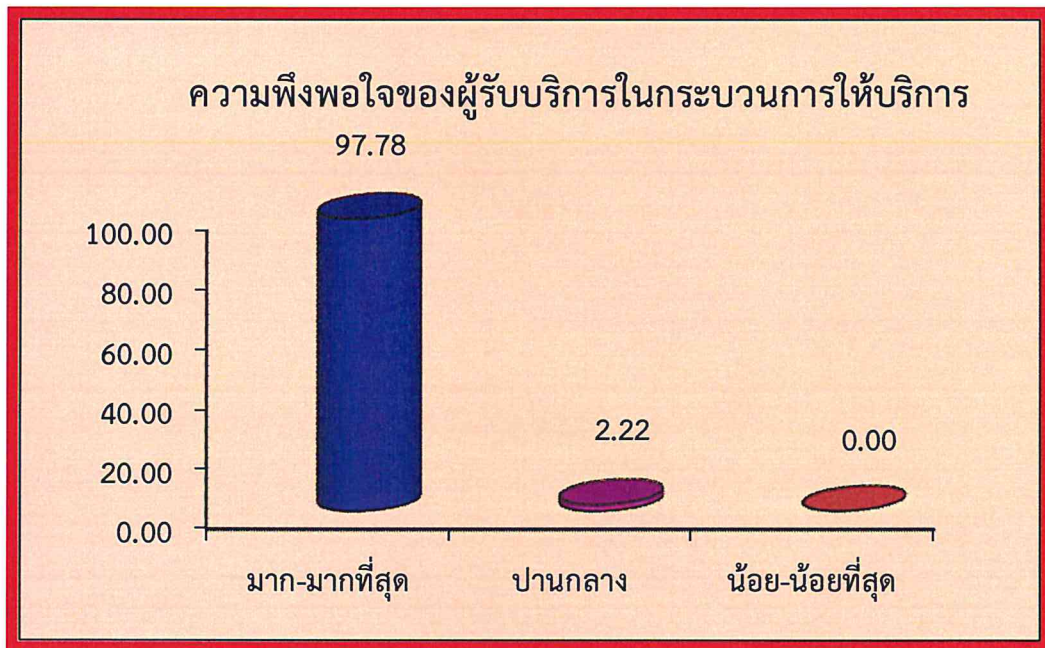


ภาพที่ 4 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการต่อการจัดโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ อยู่ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 97.78 ดังรายละเอียดในตารางที่ 5 และภาพที่ 5

ตารางที่ 5 แสดงค่าร้อยละของระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการต่อโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

การให้บริการ	ระดับความพึงพอใจ									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
<b>• ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่</b>										
1. เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพและเป็นมิตร	41	91.11	3	6.67	1	2.22	-	-	-	-
2. เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี	41	91.11	3	6.67	1	2.22	-	-	-	-
3. เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย	39	86.67	4	8.89	2	4.44	-	-	-	-
4. เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าร่วมโครงการ	41	91.11	3	6.67	1	2.22	-	-	-	-
<b>• ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ</b>										
5. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	40	88.89	5	11.11	-	-	-	-	-	-
6. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน	39	86.67	5	11.11	1	2.22	-	-	-	-
7. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	41	91.11	4	8.89	-	-	-	-	-	-
8. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	39	86.67	5	11.11	1	2.22	-	-	-	-
9. เอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม	40	88.89	3	6.67	2	4.44	-	-	-	-
10. การอบรม ทำให้มีความรู้ ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น	38	84.44	5	11.11	2	4.44	-	-	-	-
11. มีการประเมินผลการอบรมอย่างชัดเจน	40	88.89	3	4.44	2	4.44	-	-	-	-
<b>• ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก</b>										
12. สื่อ / วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัย / พร้อมใช้งาน	39	86.67	5	11.11	1	2.22	-	-	-	-
13. สภาพแวดล้อมในห้องอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	41	91.11	4	8.89	-	-	-	-	-	-
14. บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	41	91.11	4	8.89	-	-	-	-	-	-
<b>รวมทั้งหมด</b>	<b>88.89</b>		<b>8.89</b>		<b>2.22</b>		<b>0.00</b>		<b>0.00</b>	



ภาพที่ 5 แสดงค่าร้อยละระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการที่มีต่อการจัดโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

### 3.2 สรุปการติดตามประเมินผลหลังการอบรม

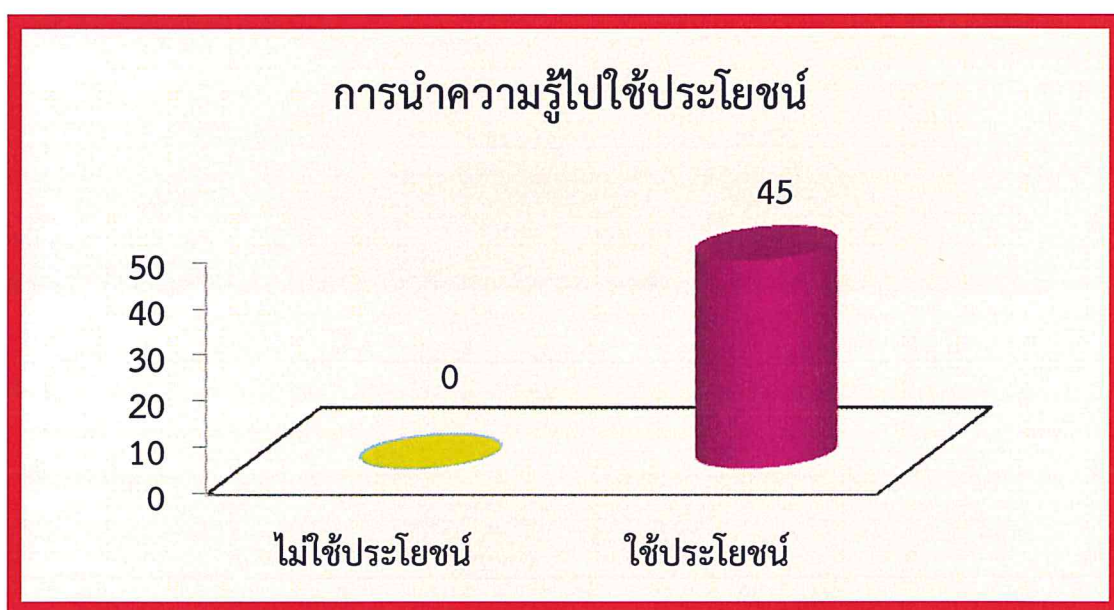
โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 จัดอบรมวันที่ 30 มีนาคม 2564 ณ ชุมชนแม่ฮ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน 45 คน เพื่อถ่ายทอดความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์ พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมากขึ้น ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้น วางแผนการตลาด การคิดต้นทุน ของผลิตภัณฑ์ จากการประเมินผล พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 และมีความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการของผู้เข้าอบรมอยู่ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.00

#### 1. ผู้เข้าร่วมบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้เข้าร่วมบริการจำนวน 45 คน ทุกคนนำไปใช้ประโยชน์ คิดเป็นร้อยละ 100.00 แสดงดังตารางที่ 6 และภาพที่ 6

ตารางที่ 6 จำนวนผู้เข้าอบรมได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่ใช้ประโยชน์	-	-
ใช้ประโยชน์	45	100.00
รวม	45	100.00



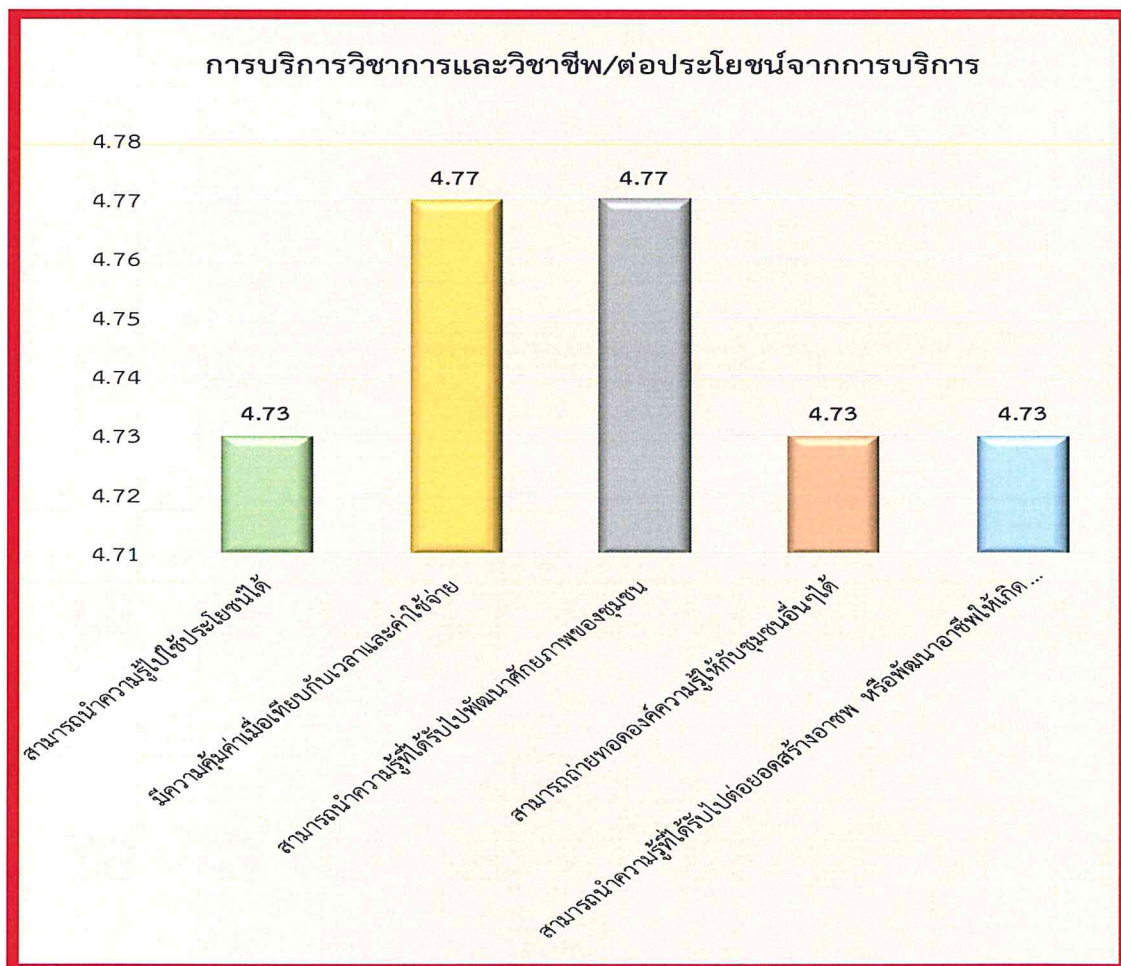
ภาพที่ 6 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

## 2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ

ผู้เข้ารับบริการมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.75 ดังรายละเอียดในตารางที่ 7 ภาพที่ 7

ตารางที่ 7 แสดงค่า  $\bar{x}$  , S.D. และระดับความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หลังการฝึกอบรม	$\bar{x}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	4.73	0.45	มากที่สุด
2. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.77	0.43	มากที่สุด
3. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	4.77	0.43	มากที่สุด
4. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	4.73	0.45	มากที่สุด
5. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	4.73	0.45	มากที่สุด
รวมทั้งหมด	4.75	0.44	มากที่สุด



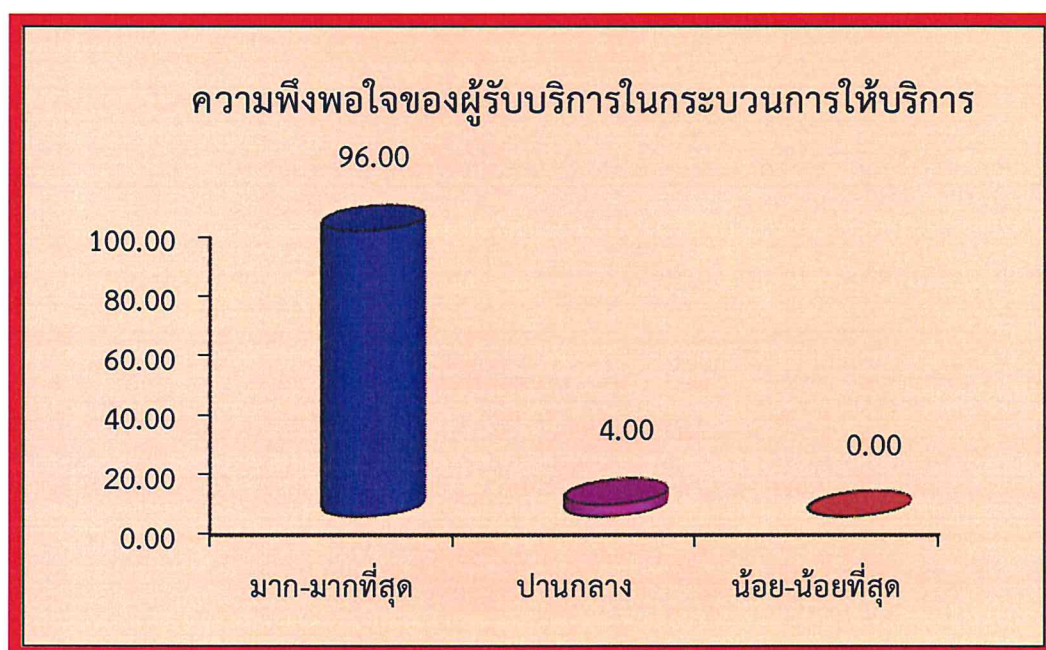
ภาพที่ 7 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการต่อการจัดโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการอยู่ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.00 ดังรายละเอียดในตารางที่ 8 และภาพที่ 8



ตารางที่ 8 แสดงค่าร้อยละความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

หลังการฝึกอบรม	ระดับความพึงพอใจ									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	35	77.78	8	17.78	2	4.44	-	-	-	-
2. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	34	75.56	9	20.00	2	4.44	-	-	-	-
3. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	36	80.00	7	15.56	2	4.44	-	-	-	-
4. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	35	77.78	8	17.78	2	4.44	-	-	-	-
5. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	36	80.00	8	17.78	1	2.22	-	-	-	-
<b>รวมทั้งหมด</b>	<b>78.22</b>		<b>17.78</b>		<b>4.00</b>		<b>0.00</b>		<b>0.00</b>	



ภาพที่ 8 แสดงค่าร้อยละระดับความพึงพอใจของความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อการจัดโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ภาคผนวก

อนุมัติโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์  
เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน



# บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ งานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๒๙

ที่ กบว.๑๓/๒๕๖๔ วันที่ ๑๘ มีนาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุมัติโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิต  
ของชุมชน

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่ งานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับงบประมาณรายจ่ายอื่น ผลผลิต : ผลงานการให้บริการ วิชาการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ให้ดำเนินการจัดโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัย ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน นั้น

ในการนี้ งานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร ขออนุมัติอนุมัติโครงการถ่ายทอดองค์ ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน กำหนดจัดอบรมวันที่ ๓๐ มีนาคม ๒๕๖๔ ณ ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน ๔๕ คน โดยจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเสริมสร้างหรือเพิ่มความรู้ทักษะ ความเชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ให้ แก่ผู้เข้าอบรม เพื่อประเมินผลสัมฤทธิ์ที่เกิดแก่ผู้เข้าอบรมในการสร้างอาชีพของชุมชนให้เข้มแข็งต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

วิไล สุทธิจิตรทิศา  
(นางสาววิไล สุทธิจิตรทิศา)  
งานบริการวิชาการแก่สังคม

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
เพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวรุ่งฤทัย ราพิงจิต)  
รองคณบดีฝ่ายบริหาร  
18 มี.ค. 2564

อนุมัติ

(นางปิยะจิตา สิทะวัฒน์กุล)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
๑๘ มี.ค. ๒๕๖๔

เรียน ผอ.รมน.

18 มีนาคม ๒๕๖๔

๑๖/๑๑๖

18 มี.ค. ๒๕๖๔



# บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ งานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๓๓๗ ต่อ ๕๒๒๙

ที่ ...งบว.๑๔/๒๕๖๔..... วันที่ ...๑๗ มีนาคม ๒๕๖๔.....

เรื่อง ขออนุมัติดำเนินโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนา  
คุณภาพชีวิตของชุมชน.....

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตามที่ งานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับอนุมัติให้ดำเนินการจัดอบรมโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน กำหนดการจัดอบรมวันที่ ๓๐ มีนาคม ๒๕๖๔ ณ ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน ๔๕ คน โดยจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเสริมสร้างหรือเพิ่มความรู้ทักษะ ความเชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ให้แก่ผู้เข้าอบรม เพื่อประเมินผลสัมฤทธิ์ที่เกิดแก่ผู้เข้าอบรมในการสร้างอาชีพของชุมชนให้เข้มแข็งต่อไป ขออนุมัติ ดังต่อไปนี้


๑. อนุมัติดำเนินโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน
๒. คำสั่งแต่งตั้งวิทยากร และคณะกรรมการดำเนินงาน
๓. จ้างทำอาหารกลางวัน และอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม สำหรับผู้เข้ารับการอบรมวิทยากร และคณะกรรมการดำเนินงาน รวมเป็นเงิน ๑๒,๕๔๐ บาท (หนึ่งหมื่นสองพันห้าร้อยสี่สิบบาทถ้วน)
๔. การใช้รถยนต์วันที่ ๓๐ มีนาคม ๒๕๖๔


จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

วิไล สุทธิจิตรทิศา  
(นางสาววิไล สุทธิจิตรทิศา)  
งานบริการวิชาการแก่สังคม

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
เพื่อโปรดพิจารณา

อนุมัติ + ลงนามแล้ว

  
(นางสาวรุ่งฤทัย ราพิงจิต)  
รองคณบดีฝ่ายบริหาร  
1.8 มี.ค. 2564

  
(นางปิยะธิดา สิริวัฒนกุล)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
๑๘ มี.ค. ๒๕๖๔



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
โครงการบรยายจ่ายอื่น

หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

1. ชื่อโครงการ ถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน

2. ลักษณะโครงการ

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> การอบรม (การบรรยาย/การฝึกปฏิบัติ)                   | <input type="checkbox"/> การวิเคราะห์ การทดสอบ การตรวจสอบ                   |
| <input type="checkbox"/> การประชุม/การสัมมนาทางวิชาการหรือ<br>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   |

3. แหล่งงบประมาณ

- งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564
- งบประมาณรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ....
- งบประมาณอื่นๆ.....โปรดระบุ.....

4. แผนงาน

4.1 แผนงานพื้นฐาน

- ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านสังคมศาสตร์
- ผลผลิต ผลงานบริการวิชาการ
- ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- ผลผลิต ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

4.2 แผนงานบูรณาการ

.....โปรดระบุ.....

4.3 แผนงานยุทธศาสตร์

.....โปรดระบุ.....

5. ยุทธศาสตร์ชาติ

- ข้อ 2 ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน (เลือกแผนแม่บทข้อ 23)
- ข้อ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพมนุษย์ (เลือกแผนแม่บทข้อ 11 หรือข้อ 12)

## 6. แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ

- ข้อ 11 ศักยภาพคนตลอดชีวิต
- ข้อ 12 การพัฒนาการเรียนรู้
- ข้อ 23 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม

## 7. แผนการปฏิรูปประเทศ

- 1 ด้านการศึกษา
- 2 ด้านเศรษฐกิจ
- 3 ด้านการบริหารราชการแผ่นดิน

## 8. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์

- ยุทธศาสตร์ที่ 1 พัฒนาการจัดการศึกษาให้มีคุณภาพมาตรฐานสากล
- ยุทธศาสตร์ที่ 2 เพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลของงานวิจัยและพัฒนา
- ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนาการบริการวิชาการและพัฒนาอาชีพอย่างมีคุณภาพ
- ยุทธศาสตร์ที่ 4 พัฒนาการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและรักษาสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน
- ยุทธศาสตร์ที่ 5 พัฒนาประสิทธิภาพการบริหารจัดการองค์กรด้วยหลักธรรมาภิบาลอย่างมีคุณภาพ

## 9. ความสอดคล้องกับเป้าประสงค์

3.1 มีระบบเครือข่ายความร่วมมือและบูรณาการการทำงานร่วมกับองค์กรภายนอก

## 10. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

3.1.1.1 พัฒนาเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอก

## 11. หลักการและเหตุผล

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้กำหนดนโยบายหลายประการในการบริหารจัดการมหาวิทยา 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

## 12. วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2. เพื่อนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน

## 13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

- 1) บูรณาการกับคณะวิชา/หน่วยงาน  
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- 2) บูรณาการกับสาขาวิชา
  1. ออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย
  2. อาหารและโภชนาการ
  3. อุตสาหกรรมการบริการอาหาร
  4. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
  5. การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์
- 3) องค์ความรู้ที่ต้องการบูรณาการข้ามศาสตร์
  1. การศึกษาจากมะขามเปียกเหลือใช้ในผลิตภัณฑ์มะขามแก้ว ของวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรสวนแก้วแสน
  2. การพัฒนาศักยภาพสับปรดตกเกรด ในผลิตภัณฑ์ซอสสำเร็จรูป
  3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เปลือกและหอยวกกล้วยหียจากส่วนเหลือทิ้งในการผลิตกล้วยตากของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านบางตาโถม

## 14. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน (คน)
14.1 บุคลากรกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ชุมชนอ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี	45
14.2 บุคลากรร่วมโครงการ	
- วิทยากร	6
- คณะกรรมการดำเนินโครงการ	4
- พนักงานขับรถ	2
รวมทั้งสิ้น	57



15. สถานที่จัดโครงการ

ชุมชนอ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี

16. ระยะเวลาดำเนินโครงการ

จำนวน 1 วัน วันที่ 30 มีนาคม 2564

17. การดำเนินโครงการ

กิจกรรม	พ.ศ. 2564			พ.ศ. 2565								
	ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4		
	ด.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 วิทยากรและทรัพยากรดำเนินงาน												
- ดำเนินโครงการ												
3. การติดตามและการประเมินผล												
- ทำแบบประเมินโครงการเมื่อสิ้นสุดโครงการ												

18. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ

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

(โปรดแนบแผนปฏิบัติการประจำปีหน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

ส่วนที่ 1

1. ค่าตอบแทน	รวม	21,600	บาท
ค่าตอบแทนวิทยากร (6 คน x 6 ชั่วโมง x 600 บาท)		21,600	บาท
2. ค่าใช้สอย	รวม	12,540	บาท
ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (57 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)		3,990	บาท
ค่าอาหารกลางวัน (57 คน x 1 มื้อ x 150 บาท)		8,550	บาท
3. ค่าวัสดุ	รวม	115,860	บาท
วัสดุฝึกอบรม		87,610	บาท
วัสดุสำนักงาน		20,000	บาท
ผ้ากันเปื้อน (45 ผืน x 150 บาท)		6,750	บาท
ป้ายไวเนลประชาสัมพันธ์โครงการ		1,500	บาท
	รวมงบประมาณทั้งสิ้น	150,000	บาท
			(หนึ่งแสนห้าหมื่นบาทถ้วน)

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

ส่วนที่ 2 งบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ของผู้รับบริการหลังจากการรับบริการไปแล้ว (ถ้ามีให้แสดงรายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลฯ และต้องเบิกจ่ายภายในปีงบประมาณนั้นๆ)

ไม่มี

20. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ)

20.1 ผลลัพธ์ขั้นปลายของโครงการ (Ultimate Outcome)

สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนและชุมชน เพื่อนำผลการบริการวิชาการไปขยายผลในเชิงพาณิชย์

20.2 ผลลัพธ์ (Outcome)

สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนและชุมชน เพื่อนำผลการบริการวิชาการไปขยายผลในเชิงพาณิชย์

20.3 ผลผลิตของโครงการ (Output)

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



21. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองดัชนีชี้วัดและค่าเป้าหมายข้อใด)

21.1 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามแผนปฏิบัติการ ระยะเวลา 3 ปี (พ.ศ. 2563 - 2565)  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

3.1.1 จำนวนเครือข่ายด้านการบริการวิชาการกับหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐ ชุมชนเอกชน  
ภาคอุตสาหกรรม

21.2 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

3.1.1 จำนวนเครือข่ายด้านการบริการวิชาการกับหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐ ชุมชนเอกชน  
ภาคอุตสาหกรรม

21.3 ผลผลิต:ผลงานการให้บริการวิชาการให้ดำเนินการตามดัชนีชี้วัดความสำเร็จตาม  
ยุทธศาสตร์ การจัดสรรงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ดังนี้

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

หมายเหตุ โปรดส่งรายงานผลฉบับสมบูรณ์ภายใน 30 วัน นับจากวันที่ดำเนินโครงการแล้วเสร็จ

22. ข้อมูลผู้ประสานงานโครงการ

ชื่อ - สกุล นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษาปฏิบัติการ

เบอร์โทรศัพท์ที่ทำงาน 02 665 3777 ต่อ 8276 โทรศัพท์มือถือ 093 463 6441

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

ลงชื่อ ..... ผู้เสนอโครงการ

(นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต)

วันที่ 18 มีนาคม 2564

ลงชื่อ ..... หัวหน้าหน่วยงาน

(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)

วันที่ 18 มีนาคม 2564

คำสั่งคณะกรรมการเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร  
ที่ 46 / 2564

แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัย  
ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน



คำสั่งคณะกรรมการเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ที่ ๔๖ / ๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์  
เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน

ด้วยงานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับอนุมัติให้ดำเนินจัดอบรมโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน กำหนดการจัดอบรมวันที่ ๓๐ มีนาคม ๒๕๖๔ ณ ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน ๔๕ คน โดยจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเสริมสร้างหรือเพิ่มความรู้ทักษะความเชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ให้แก่ผู้เข้าอบรม เพื่อประเมินผลสัมฤทธิ์ที่เกิดแก่ผู้เข้าอบรมในการสร้างอาชีพของชุมชนให้เข้มแข็งต่อไป เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานดังต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ

๑.๑	นางปิยะธิดา	สีหะวัฒน์กุล	คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
๑.๒	นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต	รองคณบดีฝ่ายบริหาร
๑.๓	นายนพพร	สกุลเย็นงสุข	รองคณบดีฝ่ายวางแผน
๑.๔	นางสาวนิอร	ดาวเจริญพร	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
๑.๕	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต	อุปราภ	รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา
๑.๖	นางจินตนา	วรเจริญศรี	หัวหน้าสำนักงานคณบดี
๑.๗	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ	โสทรโยม	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๘	นางสาวประพาฬภรณ์	ธีรมงคล	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๙	นางสาวมัลลิกา	จงจิตต์	ผู้ช่วยคณบดี
๑.๑๐	นางสาวรัตติกานต์	ห้วยหงษ์ทอง	ผู้ช่วยคณบดี

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน

๒.๑ คณะกรรมการประสานงานโครงการ

๑.	นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต	ประธานกรรมการ
๒.	รองศาสตราจารย์อภิญญา	มานะโรจน์	กรรมการ
๓.	นางสาวผการัตน์	หุ่่นช่างทอง	กรรมการ
๔.	นางสาววิไล	สุทธิจิตรทิวา	กรรมการและเลขานุการ

/๒.๒ วิทยาการ...

๒.๒ วิทยาการฝึกอบรม

๑. หลักสูตรขนมสับประรด, ซอสหมี่กรอบ และหมี่กรอบ  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อู่ปฐาก  
นางสาวเปรมระพี อู๋มาวีร์หิรัญ
๒. หลักสูตรกล้วยเบรคแตก, เปลือกกล้วยหยี และกล้วยทอดปรุงรส  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธนภพ โสทรโยม  
นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง
๓. หลักสูตรน้ำพริกมะขาม, มะขามแก้วปรุงรส และมะขามจัดจ้ำจาด  
รองศาสตราจารย์อภิญา มานะโรจน์  
นางสาววรรธ ป้อมเย็น

๒.๓ คณะกรรมการจัดซื้อพัสดุ

๑. นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต ประธานกรรมการ
๒. นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา กรรมการ
๓. นางสาววรลักษณ์ ป้อมน้อย กรรมการ
๔. นางสาวชนิษฐา พิพ่วนนอก กรรมการและเลขานุการ

๒.๔ คณะกรรมการตรวจรับพัสดุ

๑. รองศาสตราจารย์อภิญา มานะโรจน์ ประธานกรรมการ
๒. นางสาวเปรมระพี อู๋มาวีร์หิรัญ กรรมการ
๓. นางสาวดวงรัตน์ แซ่ตั้ง กรรมการและเลขานุการ

๒.๕ คณะกรรมการการเงินและการบัญชี

๑. นางจินตนา วรเจริญศรี ประธานกรรมการ
๒. นางสาวจิราภรณ์ แพรวพราย กรรมการ
๓. นางสาวปุณิกา สุระดม กรรมการ
๔. นางสาวยุภาวดี กิจทวีพิพัฒน์ กรรมการ
๕. นางสาวพัชรภา 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. นายสมบูรณ์	มัณฑา	กรรมการ
๖. นายสมพงษ์	จิตรกล้า	กรรมการ
๗. นางสาวภิญญาพร	เดชะวารวิทยากร	กรรมการและเลขานุการ

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑๘ มีนาคม ๒๕๖๔

สั่ง ณ วันที่ ๑๘ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔



(นางปิยะธิดา สีหะวัฒน์กุล)  
คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ตารางอบรม  
โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์  
เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน  
วันที่ 30 มีนาคม 2564



ตารางอบรม

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน  
ณ ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี

วันที่ ๓๐ มีนาคม ๒๕๖๔

จัดโดย คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

วัน/เดือน/ปี	๘.๐๐ - ๙.๐๐ น.	๙.๐๐ - ๑๑.๐๐ น.	๑๑.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	๑๔.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.
๓๐ มีนาคม ๒๕๖๔	ลงทะเบียนอบรม พิธีเปิดโครงการ	<p>กลุ่มที่ ๑</p> <p>๑. ขนมสับประรด ๒. ซอสหมี่กรอบ ๓. หมี่กรอบ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก อ.เปรมระพี อุมารวีรหิรัญ</p> <p>กลุ่มที่ ๒</p> <p>๑. กลัวยเบรคแตก ๒. กลัวยทอดปรุงรส ๓. เปลือกกลัวยหี ผศ.ดร.ธนภพ โสทรโยม อ.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง</p> <p>กลุ่มที่ ๓</p> <p>๑. น้ำพริกมะขาม ๒. มะขามแก้วปรุงรส ๓. มะขามจืดจืด รศ.อภิญญา มานะโรจน์ อ.วรรธ ป้อมเย็น</p>	<p>กลุ่มที่ ๒</p> <p>๑. ขนมสับประรด ๒. ซอสหมี่กรอบ ๓. หมี่กรอบ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก อ.เปรมระพี อุมารวีรหิรัญ</p> <p>กลุ่มที่ ๓</p> <p>๑. กลัวยเบรคแตก ๒. กลัวยทอดปรุงรส ๓. เปลือกกลัวยหี ผศ.ดร.ธนภพ โสทรโยม อ.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง</p> <p>กลุ่มที่ ๑</p> <p>๑. น้ำพริกมะขาม ๒. มะขามแก้วปรุงรส ๓. มะขามจืดจืด รศ.อภิญญา มานะโรจน์ อ.วรรธ ป้อมเย็น</p>	<p>พักรับประทานอาหารกลางวัน</p>	<p>กลุ่มที่ ๓</p> <p>๑. ขนมสับประรด ๒. ซอสหมี่กรอบ ๓. หมี่กรอบ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก อ.เปรมระพี อุมารวีรหิรัญ</p> <p>กลุ่มที่ ๑</p> <p>๑. กลัวยเบรคแตก ๒. กลัวยทอดปรุงรส ๓. เปลือกกลัวยหี ผศ.ดร.ธนภพ โสทรโยม อ.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง</p> <p>กลุ่มที่ ๒</p> <p>๑. น้ำพริกมะขาม ๒. มะขามแก้วปรุงรส ๓. มะขามจืดจืด รศ.อภิญญา มานะโรจน์ อ.วรรธ ป้อมเย็น</p>

- หมายเหตุ : - พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น. และ เวลา ๑๕.๐๐ - ๑๕.๑๐ น.  
- พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.  
- แบ่งกลุ่มผู้เข้าอบรม กลุ่มละ ๑๕ คน

รายชื่อผู้เข้าอบรม  
โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์  
เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน  
วันที่ 30 มีนาคม 2564



โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน

ณ ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี

วันที่ 30 มีนาคม 2564

รายชื่อผู้เข้าอบรม

ลำดับที่	ชื่อ - นามสกุล	ลงนาม	เวลามา	ลงนาม	เวลากลับ	หมายเหตุ
1	จิตตม พงษ์นอก	จิตตม	9.00 น.	จิตตม	16.00 น.	
2	สุนทรพร โสมทอง	สุนทรพร	9.00 น.	สุนทรพร	16.00 น.	
3	ผ่องคณา กิมไพมา	ผ่องคณา	9.00 น.	ผ่องคณา	16.00 น.	
4	ระเนียบ ดินนา	ระเนียบ	9.00 น.	ระเนียบ	16.00 น.	
5	จอยใจ ปิ่นดอก	จอยใจ	9.00 น.	จอยใจ	16.00 น.	
6	คิต์น วัชรวิมล	คิต์น	9.00 น.	คิต์น	16.00 น.	
7	นารีศรัทธา ทองงาม	นารีศรัทธา	9.00 น.	นารีศรัทธา	16.00 น.	
8	ชอุบล สว่างทอง	ชอุบล	9.00 น.	ชอุบล	16.00 น.	
9	วาศิณี งามกลาง	วาศิณี	9.00 น.	วาศิณี	16.00 น.	
10	สมรภัทรี สว่างทอง	สมรภัทรี	9.00 น.	สมรภัทรี	16.00 น.	
11	เพ็ญใจ มงคล	เพ็ญใจ	9.00 น.	เพ็ญใจ	16.00 น.	
12	กัญญาภัทรี ทองทอง	กัญญาภัทรี	9.00 น.	กัญญาภัทรี	16.00 น.	
13	มณฑิลา สว่างทอง	มณฑิลา	9.00 น.	มณฑิลา	16.00 น.	
14	วิมลวิมล คุ้มวิมล	วิมล	9.00 น.	วิมล	16.00 น.	
15	กชกร ภัทรีทอง	กชกร	9.00 น.	กชกร	16.00 น.	
16	มณฑิลา สว่างทอง	มณฑิลา	9.00 น.	มณฑิลา	16.00 น.	
17	วิมลวิมล สว่างทอง	วิมลวิมล	9.00 น.	วิมลวิมล	16.00 น.	
18	วิมลวิมล สว่างทอง	วิมลวิมล	9.00 น.	วิมลวิมล	16.00 น.	
19	วิมลวิมล สว่างทอง	วิมลวิมล	9.00 น.	วิมลวิมล	16.00 น.	
20	วิมลวิมล สว่างทอง	วิมลวิมล	9.00 น.	วิมลวิมล	16.00 น.	
21	วิมลวิมล สว่างทอง	วิมลวิมล	9.00 น.	วิมลวิมล	16.00 น.	
22	วิมลวิมล สว่างทอง	วิมลวิมล	9.00 น.	วิมลวิมล	16.00 น.	
23	วิมลวิมล สว่างทอง	วิมลวิมล	9.00 น.	วิมลวิมล	16.00 น.	
24	วิมลวิมล สว่างทอง	วิมลวิมล	9.00 น.	วิมลวิมล	16.00 น.	
25	วิมลวิมล สว่างทอง	วิมลวิมล	9.00 น.	วิมลวิมล	16.00 น.	
26	วิมลวิมล สว่างทอง	วิมลวิมล	9.00 น.	วิมลวิมล	16.00 น.	
27	วิมลวิมล สว่างทอง	วิมลวิมล	9.00 น.	วิมลวิมล	16.00 น.	
28	วิมลวิมล สว่างทอง	วิมลวิมล	9.00 น.	วิมลวิมล	16.00 น.	
29	วิมลวิมล สว่างทอง	วิมลวิมล	9.00 น.	วิมลวิมล	16.00 น.	
30	วิมลวิมล สว่างทอง	วิมลวิมล	9.00 น.	วิมลวิมล	16.00 น.	

