



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์
เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ
งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2565



ผู้รับผิดชอบโครงการ : อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โทร. 02 665 3888 ต่อ 8275-8276 โทรสาร 02 665 3800

www.rmutp.ac.th

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 มีการวางแผนดำเนินการอย่างเป็นระบบ นับตั้งแต่การศึกษาสภาพปัจจุบัน ปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย การกำหนดจุดพัฒนา การวางแผน การปฏิบัติงานตามแผน การติดตามผล และประเมินโครงการ เพื่อนำผลการประเมินโครงการไปใช้ในการพัฒนางานอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ

โครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฝึกอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุในกรุงเทพมหานคร เพื่อให้ผู้สูงอายุได้พัฒนาศักยภาพในการทำงานของตนเอง และนำไปใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองได้ และเพื่อให้ผู้สูงอายุได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ดำเนินการจัดอบรมอบรมวันที่ 23 – 24 มีนาคม 2565 ณ โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา กรุงเทพมหานคร ผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน จำนวน 4 หลักสูตร ได้แก่

1. หลักสูตรกระเป๋าวินเทจ หมวกวินเทจ และผ้าถุงป้าย (แบบผูก)
2. หลักสูตรชีสเค้กมะยงชิด
3. หลักสูตรรุ้นข้าวเหนียวมะม่วง
4. หลักสูตรของที่ระลึกในวันสงกรานต์

ผลการประเมินโครงการแล้วเสร็จตามเวลาที่กำหนดและดำเนินการตามแผนในปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ดังนี้

ตัวชี้วัดตามผลผลิต

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
เชิงปริมาณ			
1. จำนวนโครงการ/กิจกรรมบริการวิชาการ แก่สังคม	โครงการ/ กิจกรรม	1	1 โครงการ 6 กิจกรรม
2. จำนวนผู้รับบริการในกระบวนการ ให้บริการ	คน	30	30
เชิงคุณภาพ			
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการใน กระบวนการให้บริการ	ร้อยละ	90	100

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
เชิงเวลา			
4. งานบริการวิชาการแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	95	100
เชิงต้นทุน			
5. ค่าใช้จ่ายของการให้บริการวิชาการตามงบประมาณที่ได้รับจัดสรร	บาท	150,000	150,000

ตัวชี้วัดตามผลลัพธ์

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

ผลการประเมินทุกด้านของโครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 จะใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนากระบวนการดำเนินงาน เพื่อให้การดำเนินงานเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการดำเนินงานต่อไป

งานบริการวิชาการแก่สังคม
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กิตติกรรมประกาศ

โครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ
งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 นี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลือ
อย่างดียิ่งของ นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้ที่ให้ความ
ช่วยเหลือทั้งด้านคำปรึกษาแนะนำ ตลอดจนการอำนวยความสะดวกในจัดโครงการ

ขอขอบคุณ นายลิขิต ลีมราสรวย ประธานคณะกรรมการบริหารสถาบันส่งเสริมภูมิปัญญา
เพื่อสังคม (โรงเรียนผู้สูงอายุนานาวา) ที่เอื้อเฟื้อสถานที่ และให้ความร่วมมือในการจัดอบรม
โครงการ

ขอขอบคุณคณะกรรมการอำนวยการ หัวหน้าสาขาวิชา วิทยากร ผู้รับผิดชอบโครงการ
ผู้ประสานงาน คนขับรถ และนักศึกษาผู้ช่วยสอนทุกท่านที่ได้สละเวลาไปให้ความรู้แก่ชุมชน
เพื่อพัฒนาอาชีพให้แก่ชุมชน

นางสาวรุ่งฤทัย ราพึงจิต
หัวหน้าโครงการ
2565

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	ก
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
ส่วนที่ ๑ รายละเอียดโครงการ	1
ส่วนที่ ๒ ผลการดำเนินงาน	7
ส่วนที่ ๓ สรุปผลการดำเนินงานและผลการติดตามหลังการฝึกอบรม	34
ภาคผนวก	44

ส่วนที่ 1

รายละเอียดโครงการ

โครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ
งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

1. ชื่อโครงการ ส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ

2. 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 |

3. แหล่งงบประมาณ

- งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ.
- งบประมาณรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
- งบประมาณอื่นๆ.....โปรดระบุ.....

4. แผนงาน

4.1 แผนงานพื้นฐาน

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

4.2 แผนงานบูรณาการ

แผนงานบูรณาการพัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้

4.3 แผนงานยุทธศาสตร์

ยุทธศาสตร์ที่ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

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 สนับสนุนการสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านการบริการวิชาการกับหน่วยงานภายนอก

11. หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันกลุ่มผู้สูงอายุ ถือเป็นกลุ่มที่มีสัดส่วนของผู้ประสบภาวะยากลำบากสูงกว่าวัยอื่นทั้งหมด ความยากจนเป็นปัจจัยแรก ที่นำมาสู่ภาวะดังกล่าว เนื่องจากผู้สูงอายุส่วนใหญ่ไม่ได้ทำงาน ไม่มีหลักประกันทั้งในรูปแบบ เงินบำนาญ เงินออม และมีโอกาสจำกัดที่จะทำงานภาคแรงงานในระบบ เนื่องจากมีการศึกษาน้อย การขาดความชำนาญในการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่ การมีจำนวนบุตรที่จะเป็นผู้ให้การเกื้อหนุนด้านการเงินลดลง เป็นลำดับ ประกอบกับ ความเสื่อมของสภาพร่างกายตามวัยและโรคภัยที่มากขึ้น ก่อให้เกิดภาวะการพึ่งพาที่สูงขึ้นและมีความต้องการการดูแลระยะยาวจากสังคม จำเป็นอย่างยิ่งที่คนรุ่นหลังจะต้องให้ความสำคัญในการยกย่องให้การดูแลสุขภาพจิต สุขภาพกายให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี เป็นการเชิดชูเกียรติให้ผู้สูงอายุ สามารถดำรงชีวิตอยู่ในสังคมอย่างมีความสุข

ภูมิปัญญา หมายถึง องค์ความรู้ ความเชื่อ ความสามารถของคนในท้องถิ่น ที่ได้จากการสั่งสมประสบการณ์และการเรียนรู้มาเป็นระยะเวลายาวนาน มีลักษณะเป็นองค์รวม และมีคุณค่าทาง

วัฒนธรรม เป็นเรื่องที่สั่งสมกันมาตั้งแต่อดีตและเป็นเรื่องของการจัดการความสัมพันธ์ระหว่างคนกับคน คนกับธรรมชาติ คนกับสิ่งเหนือธรรมชาติ โดยผ่านกระบวนการทางจารีตประเพณี วิธีชีวิต การทำมาหากินและพิธีกรรมต่าง ๆ เพื่อให้เกิดความสมดุลระหว่างความสัมพันธ์เหล่านี้ เป็นผลึกขององค์ความรู้ที่มีกระบวนการ การสั่งสม สืบทอด กลั่นกรอง กับมายาวนาน มีที่มาหลากหลายแต่ได้ประสบประสานกันจนเป็นเหลี่ยม กรณีที่จรัสแสงคงทนและทำทายตลอดกาลเวลา ความรู้อาจจะไม่ได้เป็นเอกภาพ แต่ภูมิปัญญาจัดว่าเป็นเอกลักษณ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่นภาคกลาง (1) การเกษตรกรรม เช่น ทำสวนมะม่วง ให้ออกผลตลอดปี (2) งานหัตถกรรม เช่น งานจักสาน งานแกะสลักไม้ และงานทำเครื่องปั้นดินเผา ฯลฯ (3) การทำอาหาร เช่น การทำอาหารแปรรูปต่าง ๆ การถนอมอาหารไม่ให้บูดเสีย ฯลฯ (4) ศิลปะและดนตรี เช่น การประดิษฐ์เครื่องดนตรีจากไม้ไผ่ กะลามะพร้าว ฯลฯ (5) การละเล่น เช่น การเล่นม้่าก้านกล้วย การเล่นวาว การเล่นขี้ม้าส่งเมือง การเล่นรีๆ ข้าวสาร การเดินกะลา การเล่นมอญซ่อนผ้า ฯลฯ เป็นต้น

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้เล็งเห็นความสำคัญของผู้สูงอายุ จึงจัดโครงการถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นภาคกลางสำหรับผู้สูงอายุ เพื่อให้ผู้สูงอายุสามารถดำรงชีวิตอย่างมีศักดิ์ศรี พึ่งตนเองได้ สะท้อนความมีคุณค่าในตนเองได้ใช้ความรู้ความสามารถของตนให้เกิดประโยชน์ทั้งต่อตนเองและสังคม เกิดเป็นคุณลักษณะทางเศรษฐกิจที่ดีของผู้สูงอายุในบริบทการสร้างรายได้ ลดการเกิดภาระของผู้ที่เกี่ยวข้อง เกิดความภูมิใจ ดำรงชีวิตอยู่ในชุมชนของตนได้อย่างมีคุณภาพ สมเหตุสมผลและสมวัย

12. วัตถุประสงค์

1. เพื่อฝึกอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุในกรุงเทพมหานคร
2. เพื่อให้ผู้สูงอายุได้พัฒนาศักยภาพในการทำงานของตนเอง และนำไปใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองได้
3. เพื่อให้ผู้สูงอายุได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์

13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

- 1) บูรณาการกับคณะวิชา/หน่วยงาน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- 2) บูรณาการกับสาขาวิชา
 1. ออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย
 2. อุตสาหกรรมการบริการอาหาร
 3. อาหารและโภชนาการ
 4. การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์
- 3) องค์ความรู้ที่ต้องการบูรณาการข้ามศาสตร์
 ๑. งานประดิษฐ์จากผ้า
 ๒. ขนมไทย
 ๓. งานประดิษฐ์ของขวัญของที่ระลึก

18. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ

แผนการเบิกจ่าย งบประมาณ	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ษ.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
								150,000				

(โปรดแนบแผนปฏิบัติราชการประจำปีหน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

19. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 งบรายจ่ายอื่น จำนวน 150,000 บาท (หนึ่งแสนห้าหมื่นบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้

1. ค่าตอบแทน	รวม	21,600	บาท
- ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (6 คน x 6 ชั่วโมง x 600 บาท)		21,600	บาท
2. ค่าใช้สอย	รวม	17,600	บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มของคณะกรรมการ วิทยากร และผู้เข้าอบรม (40 คน x 4 มื้อ x 35 บาท)		5,600	บาท
- ค่าอาหารกลางวันของคณะกรรมการ วิทยากร และผู้เข้าอบรม (40 คน x 2 มื้อ x 150 บาท)		12,000	บาท
3. ค่าวัสดุ	รวม	110,800	บาท
- วัสดุฝึกอบรม		82,200	บาท
- วัสดุสำนักงาน		20,000	บาท
- ค่าป้ายไว้นิลประชาสัมพันธ์โครงการ		1,500	บาท
- ค่าผ้ากันเปื้อน (30 ผืน x 150 บาท)		4,500	บาท
- ชุดตรวจ ATK (Antigen Test Kit)		2,600	บาท
รวมงบประมาณทั้งสิ้น (หนึ่งแสนห้าหมื่นบาทถ้วน)		150,000	บาท

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกิน งบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

20. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ)

20.1 ผลลัพธ์ขั้นปลายของโครงการ (Ultimate Outcome)

สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนและชุมชน เพื่อนำผลการบริการวิชาการไปขยายผลในเชิงพาณิชย์

20.2 ผลลัพธ์ (Outcome)

สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนและชุมชน เพื่อนำผลการบริการวิชาการไปขยายผลในเชิงพาณิชย์

20.3 ผลผลิตของโครงการ (Output)

1. เพื่อให้ผู้สูงอายุ มีความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์เพิ่มขึ้น สามารถพึ่งพาตนเองได้

2. เพื่อให้ผู้สูงอายุ สามารถจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพเพิ่มศักยภาพด้านการประกอบอาชีพได้

3. เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้สูงอายุ ได้แสดงศักยภาพของตัวเองมากขึ้น

21. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองดัชนีชี้วัดและค่าเป้าหมายข้อใด)

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

3.1.1 จำนวนเครือข่ายด้านการบริการวิชาการกับหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐ ชุมชนเอกชน ภาคอุตสาหกรรม

21.2 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนและชุมชน เพื่อนำผลการบริการวิชาการไปขยายผลในเชิงพาณิชย์

21.3 ผลผลิต:ผลงานการให้บริการวิชาการให้ดำเนินการตามดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์ การจัดสรรงบประมาณรายได้ 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

โครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ดำเนินการจัดอบรมเมื่อวันที่ 23 – 24 มีนาคม 2565 ณ โรงเรียนผู้สูงอายุ ยานนาวา กรุงเทพมหานคร ผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน จำนวน 4 หลักสูตร

2.1 กำหนดการถ่ายทอดเทคโนโลยี

วัน/เดือน/ปี	8.00-9.00 น.	9.00 – 11.00 น.	11.00 – 13.00 น.	13.00 – 14.00 น.	14.00 – 16.00 น.
23 มีนาคม 2565	ลงทะเบียน อบรมพิธีเปิด โครงการ	กลุ่มที่ 1 บรรยายและฝึกปฏิบัติ หลักสูตรกระเป๋าวิเนทจ หมวกวินเทจ (แบบผูก) ผศ.ลักขณา จาตกานนท์ ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน	กลุ่มที่ 2 บรรยายและฝึกปฏิบัติ หลักสูตรกระเป๋าวิเนทจ หมวกวินเทจ (แบบผูก) ผศ.ลักขณา จาตกานนท์ ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน	พัก รับประทานอาหาร กลางวัน	กลุ่มที่ 3 บรรยายและฝึกปฏิบัติ หลักสูตรกระเป๋าวิเนทจ หมวกวินเทจ (แบบผูก) ผศ.ลักขณา จาตกานนท์ ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน
		กลุ่มที่ 2 บรรยายและฝึกปฏิบัติ วุ้นข้าวเหนียวมะม่วง ผศ.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ อ.บุษยมาลี ถนอมทิพย์	กลุ่มที่ 3 บรรยายและฝึกปฏิบัติ วุ้นข้าวเหนียวมะม่วง ผศ.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ อ.บุษยมาลี ถนอมทิพย์		กลุ่มที่ 1 บรรยายและฝึกปฏิบัติ วุ้นข้าวเหนียวมะม่วง ผศ.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ อ.บุษยมาลี ถนอมทิพย์
		กลุ่มที่ 3 บรรยายและฝึกปฏิบัติ ของขวัญเทศกาลสงกรานต์ อ.อนุสรณ์ ใจทน	กลุ่มที่ 1 บรรยายและฝึกปฏิบัติ ของขวัญเทศกาลสงกรานต์ อ.อนุสรณ์ ใจทน		กลุ่มที่ 2 บรรยายและฝึกปฏิบัติ ของขวัญเทศกาลสงกรานต์ อ.อนุสรณ์ ใจทน
24 มีนาคม 2565	ลงทะเบียน อบรมพิธีปิด โครงการ	กลุ่มที่ 1 บรรยายและฝึกปฏิบัติ หลักสูตรผ้าถุงป้าย (แบบผูก) ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน ผศ.ลักขณา จาตกานนท์	กลุ่มที่ 2 บรรยายและฝึกปฏิบัติ หลักสูตรผ้าถุงป้าย (แบบผูก) ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน ผศ.ลักขณา จาตกานนท์	พัก รับประทานอาหาร กลางวัน	กลุ่มที่ 3 บรรยายและฝึกปฏิบัติ หลักสูตรผ้าถุงป้าย (แบบผูก) ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน ผศ.ลักขณา จาตกานนท์
		กลุ่มที่ 2 บรรยายและฝึกปฏิบัติ ชีสเค้กมะยงชิด อ.ศิวกร ตลับนาค	กลุ่มที่ 3 บรรยายและฝึกปฏิบัติ ชีสเค้กมะยงชิด อ.ศิวกร ตลับนาค		กลุ่มที่ 1 บรรยายและฝึกปฏิบัติ ชีสเค้กมะยงชิด อ.ศิวกร ตลับนาค
		กลุ่มที่ 3 บรรยายและฝึกปฏิบัติ ผลิตภัณฑ์น้ำปรุงดอกไม้ไทย อ.กิตติ ยอดอ่อน	กลุ่มที่ 1 บรรยายและฝึกปฏิบัติ ผลิตภัณฑ์น้ำปรุงดอกไม้ไทย อ.กิตติ ยอดอ่อน		กลุ่มที่ 2 บรรยายและฝึกปฏิบัติ ผลิตภัณฑ์น้ำปรุงดอกไม้ไทย อ.กิตติ ยอดอ่อน

- หมายเหตุ :
- พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา ๑๐.๓๐ – ๑๐.๔๕ น. และ เวลา ๑๕.๐๐ – ๑๕.๑๐ น.
 - พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา ๑๓.๐๐ – ๑๔.๐๐ น.
 - แบ่งกลุ่มผู้เข้าอบรมออกเป็น ๓ กลุ่ม กลุ่มละ ๑๐ คน

2.2 หลักสูตรที่จัดการอบรม

โครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฝึกอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุในกรุงเทพมหานคร เพื่อให้ผู้สูงอายุได้พัฒนาศักยภาพในการทำงานของตนเอง และนำไปใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองได้ และเพื่อให้ผู้สูงอายุได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ดำเนินการจัดอบรมอบรมวันที่ 23 - 24 มีนาคม 2565 ณ โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา กรุงเทพมหานคร ผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน จำนวน 4 หลักสูตร เนื้อหาหลักสูตรและวิทยากรอบรม ดังนี้

กระเป๋าวินเทจ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลักขณา จาตกานนท์

อาจารย์ ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน

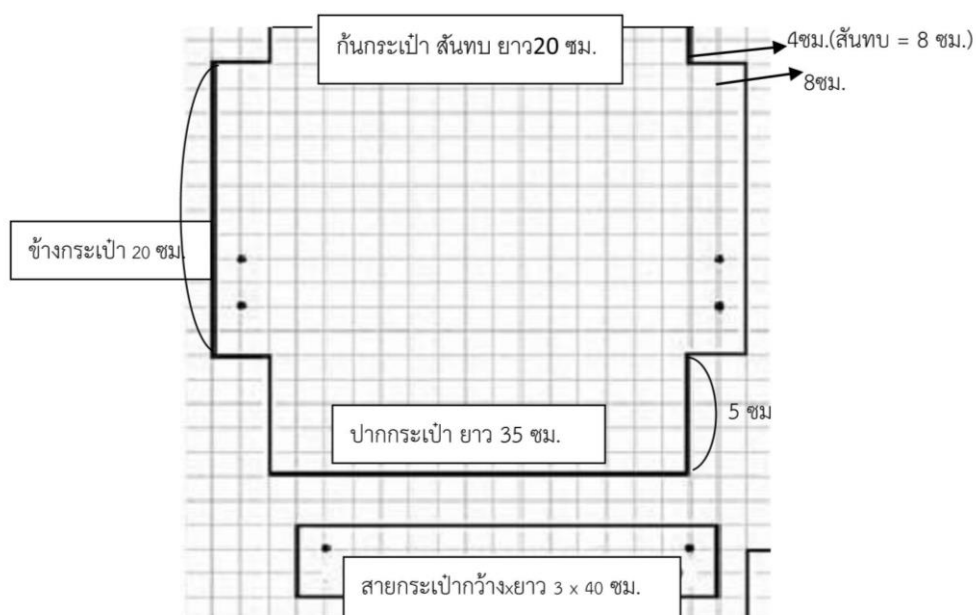
อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย

วัสดุ อุปกรณ์

1. ผ้า
2. ผ้ากาวย
3. ด้ายเย็บผ้า
4. กระดุมแม่เหล็ก
5. กระดาษสร้างแบบ
6. ดินสอ
7. ไม้บรรทัด
8. สายวัด
9. กรรไกร



การเตรียมแบบตัด



การตัดผ้ากระเป๋และผ้ากาว

ตัดผ้ากาวตัวกระเป๋ เพื่อเย็บเฉพาะตะเข็บด้านข้าง และตะเข็บก้นกระเป๋ ด้านละ 1 ซม.

ตัดผ้ากาวทำสายกระเป๋ด้านใน ขนาด 3 x 31 ซม. 4 ชั้น (ไม่เพื่อเย็บ)

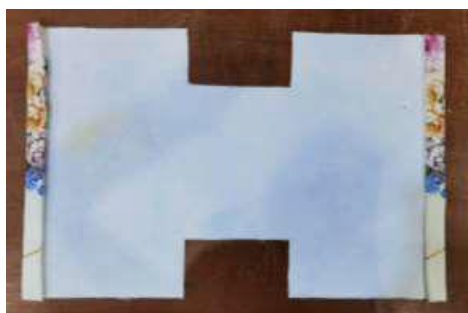
ตัดผ้าทำสายกระเป๋ ขนาด 9 x 40 ซม. 2 ชั้น

ตัดผ้าทำกระเป๋เล็ก 1 ชั้น ขนาด 40 x 30 ซม. 1 ชั้น เพื่อเย็บโดยรอบ 1 ซม.

การประกอบกระเป๋

รีดผ้ากาวตัวกระเป๋ติดกับผ้ากระเป๋ตัวนอก ตัดผ้ากระเป๋ตัวนอกเท่ากับผ้ากาว

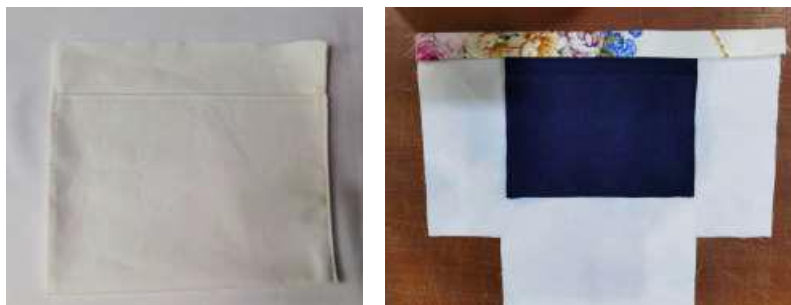
รีดพับปากกระเป๋ทั้งสองด้าน



รีดผ้ากาวสายกระเป๋กับผ้าทำสายกระเป๋ พับเก็บริมผ้า และเย็บเดินเส้นตามแบบ



เย็บกระเป๋ใบเล็กสำหรับติดด้านในกระเป๋ นำไปวางซ้อนกับปากกระเป๋



เย็บติดพร้อมสายกระเป๋า เย็บสายกระเป๋าทั้งสองสายกับปากกระเป๋าแต่ละด้าน



เย็บด้านข้างกระเป๋าทั้งสองด้าน
 พันริม (โพ้ง) เก็บตะเข็บ หรือใช้การกั้นเก็บตะเข็บให้เรียบร้อย
 เย็บกันกระเป๋าทั้งสองด้าน
 พันริม (โพ้ง) เก็บตะเข็บ หรือใช้การกั้นเก็บตะเข็บให้เรียบร้อย
 เช่นเดียวกัน



ติดด้วยกระดุมแม่เหล็ก

หมายเหตุ กระเป๋าวินเทจ

วินเทจ (Vintage) คือ แฟชั่นแนวย้อนยุค เป็นเสน่ห์ของแฟชั่นที่สวยงาม
 กระเป๋าวินเทจ เรียกชื่อตามลักษณะการใช้ลวดลายผ้า ที่ดูสวยงามในแบบร่วมสมัย
 รูปทรงกระเป๋าเป็น “กระเป๋าโทแบค” ที่นิยมใช้ในสมัยนี้ เป็นการลดการใช้พลาสติกช่วยลดโลกร้อน

ภาพกิจกรรม



หมวกวินเทจ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลักขณา จาตกานนท์

อาจารย์ ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน

อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย

วัสดุ อุปกรณ์

1. ผ้าลาย
2. ผ้าพื้น
3. ผ้ารองในชนิดมีกาว (ผ้ากาว)
4. ด้ายเย็บผ้า
5. กระดาษสร้างแบบ
6. ดินสอ
7. ไม้บรรทัด
8. สายวัด
9. กรรไกร



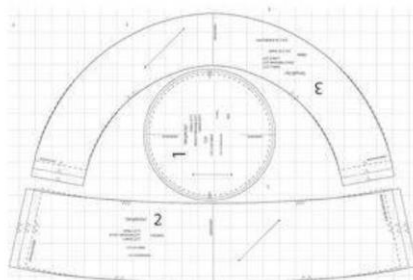
การเตรียมแบบตัดหมวก

วัดรอบศีรษะเพื่อเลือกขนาดของหมวก โดยให้ใช้นิ้วสอดในสายวัดเพื่อเพิ่มความหลวมของหมวกเล็กน้อย



ภาพจาก <https://www.xn----twfabaa3d1e2be3df5a8bge9auh2bj9ejcc6lwt.com/>

แบบตัดหมวกที่จัดไว้ให้ มีขนาดรอบศีรษะ 56 , 58 , 60 ซม. สามารถปรับลดหรือเพิ่มขนาดจากแบบที่ให้ไว้ได้



ภาพจาก https://www.pinterest.com/evajami/_created/

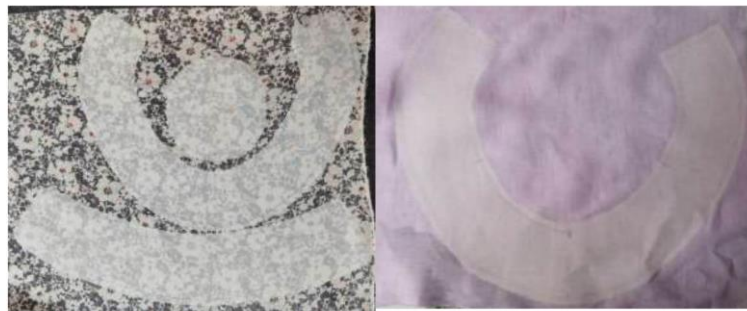
การตัดผ้าหมวกและผ้ากาว

1. **ชั้นหัวหมวก** ผ้าหมวกด้านนอก 1 ชั้น ผ้ากาว 1 ชั้น ผ้าหมวกด้านใน 1 ชั้น
2. **ชั้นตัวหมวก** ผ้าหมวกด้านนอก 1 ชั้น ผ้ากาว 1 ชั้น ผ้าหมวกด้านใน 1 ชั้น
3. **ชั้นปีกหมวก** ผ้าหมวกด้านนอก 1 ชั้น ผ้ากาว 2 ชั้น ผ้าหมวกด้านใน 1 ชั้น

วางผ้าตามเกรนที่ระบุ

เย็บเย็บโดยรอบ 1 ซม.

ตัดผ้ากาวตามจำนวนที่ระบุ ฉีดน้ำให้ทั่ว และวางบนผ้าหมวกชั้นที่ต้องการให้เป็นหมวกด้านนอก รีดผ้ากาวติดกับผ้าหมวกด้านนอก ชั้นปีกหมวกด้านใน รีดผ้ากาวเช่นเดียวกัน



การประกอบหมวก

เย็บชั้นตัวหมวก และปีกหมวกทุกชั้น ต่อกันเป็นวง รีดเบะตะเข็บให้เรียบ



เย็บประกบผ้าชั้นปีกหมวกด้านนอก และผ้าชั้นหมวกด้านในเข้าด้วยกัน กลับผ้าด้านถูกออกมาและรีดปีกหมวกให้เรียบ



เย็บประกอบผ้าชั้นหัวหมวกด้านนอกกับผ้าตัวหมวกด้านนอก และเย็บประกอบผ้าชั้นตัวหมวกด้านในกับผ้าหัวหมวกด้านใน รีดให้เรียบ



จากนั้นประกบด้านตะเข็บชนด้านตะเข็บ
เนาให้ทั้งสองชั้นติดกัน



นำปีกหมวกที่เย็บไว้ มาประกอบกับตัวชั้นหัวหมวก กลัดเข็มหมุดให้ติดกัน
ตัดผ้าเฉลี่ยกว้าง 3 ซม. ความยาวมากกว่ารอบวงหมวกเล็กน้อย เย็บประกอบปิดตะเข็บ
สอยให้เรียบร้อย



หมายเหตุ หมวกวินเทจ

วินเทจ (Vintage) คือ แฟชั่นแนวย้อนยุค เป็นเสน่ห์ของแฟชั่นที่สามารถนำมาใช้ประยุกต์ให้เข้ากับตัวเราในแบบที่สวยไม่ซ้ำใคร

หมวกวินเทจ เรียกชื่อตามลักษณะการใช้ลวดลายผ้า ที่ดูสวยงามย้อนยุคสมัย แต่สามารถใช้ในแบบร่วมสมัย รูปทรงหมวกเป็นทรง “หมวกบักเก็ต” ไอเทมสุดฮิตเป็นที่นิยม ที่กำลังมาแรงสำหรับสายแฟชั่นในปีนี้

ภาพกิจกรรม



หลักสูตรผ้าถุงป้าย (แบบผูก)

อาจารย์ ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลักขณา จาตกานนท์

อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย

วัสดุ อุปกรณ์

1. ผ้าถุง 1 ผืน (ยังไม่เย็บริม)
2. ผ้าสำหรับทำสายผูกเอว
3. ด้ายเย็บผ้า
4. ด้ายเนา
5. กรรไกร
6. ซออล์กเขียนผ้า
7. ไม้บรรทัด
8. สายวัด
9. เข็มสอย
10. เข็มหมุด



ผ้าถุงที่ซื้อมา ปกติจะมีความกว้างประมาณ 2 หลา (180 เซนติเมตร) ด้านชายผ้าถุงมักเป็นลวดลายเชิง ส่วนด้านเอวมักเป็นผ้าสีพื้น

ในการทำผ้าถุงป้าย อาจใช้ทั้งผืนโดยไม่ตัดผ้า หรือ วัดความกว้างของผ้าถุง เท่ากับ รอบสะโพกล่างบวก แนวป้ายซ้อน ประมาณ 40 เซนติเมตร บวก เผื่อพับริมทั้งสองด้าน 20 เซนติเมตร

ส่วนความยาวของผ้าถุง ขึ้นอยู่กับความสูงและความชอบของผู้สวมใส่ โดยวัดความยาวของผ้าถุงจากลวดลายเชิงตรงชายผ้าถุง ขึ้นมายังด้านเอว (ตามแนวลูกศรสีขาวในภาพ)



การเตรียมสายสำหรับผูก

ตัดผ้ากว้างประมาณ 6 เซนติเมตร ยาวประมาณ 90 เซนติเมตร จำนวน 2 เส้น พับริมเย็บเป็นสายสำหรับผูก

ขั้นตอนการเย็บผ้าถุง

1. พับชายผ้าถุงตามแนวของลวดลายเชิง เน่า สอยช่อนด้ายหรือเย็บจักรตลอดแนว



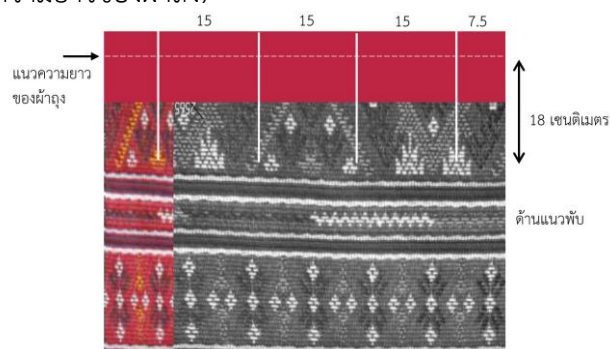
2. พับริมเข้าด้านใน ด้านละ 10 เซนติเมตร เย็บริมให้เรียบร้อย



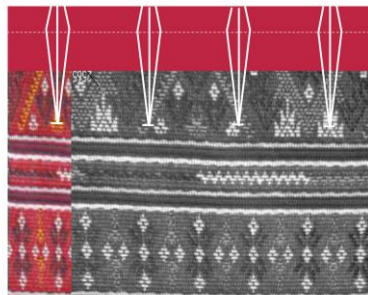
3. วัดความยาวของผ้าถุง จากชายด้านล่าง ไปยังด้านเอว ตามความยาวที่ต้องการใช้ซอกลัก เขียนผ้าขีดความยาวของผ้าถุงไว้ เพื่อผ้าไว้หาขอบเอว ประมาณ 4 เซนติเมตร ตัดผ้าที่เหลือออก (ตามแนวเส้นประ)



4. พับผ้าถุงทบครึ่งเข้าหากัน (ให้ด้านถูกหันเข้าหากัน) กำหนดแนวเกล็ด ด้านละ 4 เกล็ด ระยะห่างประมาณ 15 เซนติเมตร ยกเว้นเกล็ดแรก ห่างจากแนวพับ 7.5 เซนติเมตร เกล็ดยาว 18 เซนติเมตร (วัดจากแนวความยาวของผ้าถุง)



5. วัดความกว้างของเกล็ด ออกข้างละ 2.5 เซนติเมตร ด้านบนขีดเส้นสอบเข้าหากัน (ทั้ง 2 ด้าน ทาเหมือนกัน)



6. พับตามแนวเส้นกลางของเกล็ด เนตามรูปเกล็ด เย็บเกล็ดจากด้านเอวลงมายังปลายเกล็ด รีดบะเกล็ดให้เรียบร้อย



7. พับผ้าที่เหลือไว้ตรงแนวเอว เน้าติดกับผ้าตัว สอดสายผูกเอวทั้ง 2 ข้าง เย็บให้ติดกับตัวผ้าถุง (ควรวัดความยาวของสายผูกเอวก่อน เนื่องจากความยาวที่กำหนดไว้ อาจยาวเกินไปสำหรับผู้ที่รูปร่างเล็ก)



8. สอยปิดช่องว่างชายผ้าถุงตรงรอยพับด้านข้างให้ติดกัน รีดให้เรียบ (ความร้อนของเตารีดระดับปานกลาง)



หมายเหตุ เมื่อนำไปสวมใส่ จะป้ายด้านซ้ายทับด้านขวา หรือป้ายด้านขวาทับด้านซ้ายก็ได้ ขึ้นอยู่กับความถนัดของผู้สวมใส่



ภาพกิจกรรม



ชีสเค้กมะยงชิด

อาจารย์ศิวกร ตลับนาค
อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ



ส่วนผสมฐานชีสพาย

แครกเกอร์บดละเอียด	750	กรัม
เนยสดเค็มละลาย	540	กรัม

ส่วนผสม Cream cheese

ครีมชีส	900	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	100	กรัม
น้ำมะนาว	6	ช้อนโต๊ะ
นมข้นหวาน	65	กรัม
แตรวีปปีนังครีม	700	กรัม
นมสด	150	กรัม
เจลาติน	8	แผ่น
กลีวนานิลลา	2	ช้อนชา
ใบสะระแหน่ (สำหรับตกแต่ง)		
โรสแมรี่ (สำหรับตกแต่ง)		

ส่วนผสมซอสมะยงชิด

เนื้อมะยงชิด	700	กรัม
น้ำตาลทรายขาว	180	กรัม
น้ำมะนาว	1	ช้อนโต๊ะ
แป้งข้าวโพด	15	กรัม
น้ำเปล่า	25	กรัม
เกลือ	5	กรัม

วิธีทำฐานชีสพาย

1. นำแครกเกอร์มาบดให้ละเอียด แล้วเทใส่อ่างผสม
2. ใส่เนยละลายลงไปผสมกับแครกเกอร์
3. ตักแครกเกอร์ใส่ถ้วย ถ้วยละ 40 กรัม
4. กดแครกเกอร์ให้แน่น จากนั้นนำไปแช่ตู้เย็น เข้าช่องฟรีซอย่างน้อย 1 ชั่วโมง

วิธีทำCream cheese

1. นำครีมชีสออกมาคลายเย็นให้เป็นอุณหภูมิห้อง
2. นำครีมชีสมาหั่นเป็นเต๋า ใส่น้ำตาลไอซิ่งลงไป แล้วใช้ตะกร้อมือตีให้เข้ากัน
3. ใส่น้ำมะนาว นมสด นมข้นหวาน และกลีเซอรีน เจลลาติน แล้วตีต่อให้เข้ากัน
4. ตีวิปครีมให้พอขึ้น
5. เอาวิปครีมที่ตีแล้วไปผสมกับส่วนของครีมชีส แล้วคนให้เข้ากัน
6. ตักครีมชีสใส่ถ้วยที่มีฐานแครกเกอร์ ถ้วยละ 115 กรัม

ซอสมะยงชิด

1. ปั่นเนื้อมะยงชิดให้ละเอียดเทลงหม้อ
2. ใส่น้ำตาลทราย นำขึ้นตั้งไฟกลางค่อนข้างอ่อน เคี่ยวนาน 20 นาที
3. ใส่แป้งกวนไส้ ตั้งไฟอ่อน ๆ คนจนกว่าจะเดือด และมีความหนืดเล็กน้อย จากนั้น

ปิดไฟ ยกออกจากเตา

4. ใส่น้ำมะนาวลงไปนซอสมะยงชิดคนให้เข้ากัน
5. ซิมรส ให้มีรสชาติจะออกหวานอมเปรี้ยว เพื่อให้คงรสชาติของมะยงชิด
6. นำมากรองเพื่อให้ซอสเนียน พักให้เย็น

7. ราดซอสมะยงชิดที่ด้านบน ตกแต่งด้วยมะยงชิดสด ใบสะระแหน่ หรือโรสเมรี่ ปิดฝา แล้วนำไปแช่ตู้เย็นอย่างน้อย 1 ชั่วโมงก่อนรับประทาน

ภาพกิจกรรม



วุ้นข้าวเหนียวมะม่วง

อาจารย์บุษยามาลี ถนนทิพย์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร



วุ้นกะทิมะพร้าวอ่อน

ผงวุ้น	17	กรัม	น้ำแช่	200	กรัม
น้ำมะพร้าว	1000	กรัม			
กะทิสด	1000	กรัม	มะพร้าวชูดขาว		
น้ำตาลทรายขาว	200	กรัม			
เกลือ	12	กรัม			
กลี๋ยงใบเตย					
เนื้อมะพร้าวอ่อน			ตามชอบ		

วุ้นใส

ผงวุ้น	12	กรัม	น้ำแช่	200	กรัม
น้ำเปล่า	1000	กรัม			
น้ำตาลทราย	200	กรัม			
กลี๋ยงใบเตย					

วิธีทำ

1. ผสมน้ำ + ผงวุ้นแช่ไว้ ครึ่งชั่วโมง ให้อิมน้ำแล้วให้ผงวุ้นอิมน้ำ
2. ตั้งน้ำให้เดือด นำวุ้นที่แช่น้ำใส่ลงไปคนจนวุ้นละลาย ไม่เป็นเม็ด ใช้ไฟกลาง
3. เมื่อวุ้นละลายหมดเติมน้ำตาลทราย กะทิ กลี๋ยงใบเตย

ภาพกิจกรรม



ของที่ระลึกในวันสงกรานต์

อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์



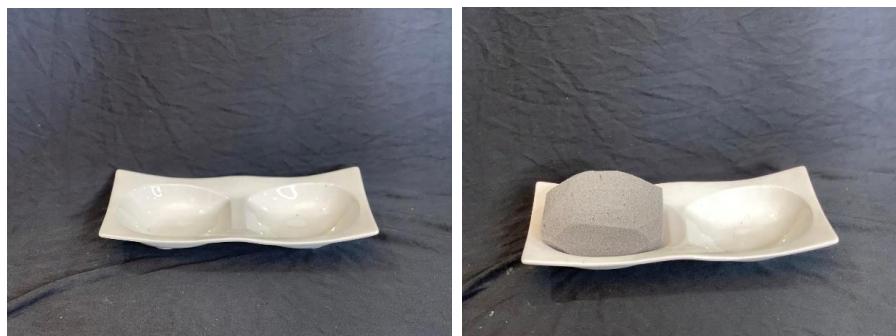
วัสดุและอุปกรณ์

1. ดอกไม้ประดิษฐ์
2. หน้้ามอสแห้งและลูกบอลมอส
3. ภาชนะสำหรับใส่ดอกไม้
4. ฟลอร์โฟม
5. นกประดิษฐ์จากสำลี
6. กาวลาเท็กซ์
7. มีดสำหรับตัดฟลอร์โฟม
8. ปืนกาวร้อนและไส้กาวร้อน
9. กรรไกรตัดก้านดอกไม้



วิธีการทำ

1. นำภาชนะมาทำความสะอาดและตัดฟลอร่าโฟมให้ได้ขนาดตามที่ต้องการ ใช้กาวร้อนทาบริเวณด้านหลังฟลอร่าโฟมและนำฟลอร่าโฟมไปวางในตำแหน่งตามที่ต้องการตกแต่งดอกไม้ และกดให้กาวร้อนหายร้อนสัก 15-20 วินาที



2. นำลูกบอลมอสมาวางในตำแหน่งตามที่ต้องการจากนั้นนำหญ้าอมอสแห้งใช้สเปย์กาวพันด้านหลังหญ้าอมอสและนำหญ้าอมอสไปติดตรงฟลอร่าโฟมเพื่อเปิดตัวฟลอร่าโฟม



3. นำดอกไม้ประดิษฐ์มาปักในตำแหน่งที่ต้องการตามรูปภาพ และเก็บรายละเอียดชิ้นงานให้เรียบร้อย



ตัวอย่างดอกไม้ประดิษฐ์ที่สามารถดัดแปลงหรือสร้างสรรค์ในรูปแบบต่างๆได้



วิธีการดูแลรักษา

1. เก็บไว้ในที่แห้ง
2. การทำความสะอาดควรใช้ไตร์เปาผมและควรเป่าในที่โล่ง
3. ในกรณีที่ฝุ่นเกาะเยอะ ให้ใช้สเปย์ฉีดน้ำ ฉีดตรงบริเวณตัวดอกไม้ให้เปียกและรีบใช้ไตร์เปาผมเป่าให้ดอกไม้ประดิษฐ์แห้งสนิท

ประโยชน์ในการนำไปใช้

1. เพื่อใช้เป็นของตกแต่งตามสถานที่ต่างๆเพื่อให้เกิดความสวยงาม
2. เพื่อเป็นของขวัญของที่ระลึกในช่วงเทศกาลแห่งความสุขในทุกๆเทศกาล

ภาพกิจกรรม



ผลิตภัณฑ์น้ำปรุงดอกไม้ไทย

อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์

ผลิตภัณฑ์น้ำปรุง คือ น้ำหอมของไทย เริ่มต้นขึ้นจากชาววังและสตรีชั้นสูง ที่นำดอกไม้และพันธุ์ไม้หลาย ๆ ชนิด ที่มีกลิ่นหอมมาสกัดกลั่น มาปรุงผสมกับพิมเสนและวัตถุดิบอื่น ๆ หมักทิ้งไว้ให้กลิ่นที่ผสมเข้ากันดี หอมจูงใจและติดทนนาน

การทำน้ำปรุงของไทย ถือได้ว่าเป็นศิลปะการสร้างสรรค์กลิ่นหอม จากภูมิปัญญาของบรรพบุรุษในอดีตที่สรรหาวัตถุดิบที่มีความหอม มาสกัดปรุงทำเป็นเครื่องหอมแบบน้ำใช้ในการประพรมร่างกาย หรือ สิ่งต่าง ๆ ที่ต้องการให้มีกลิ่นหอม



วัตถุดิบในการทำผลิตภัณฑ์น้ำปรุง

1. น้ำมันหอมกลั่นดอกมะลิซ้อน	4	กรัม
2. น้ำมันหอมกลั่นดอกกุหลาบตี	2	กรัม
3. น้ำมันหอมกลั่นดอกลำเจียก	2	กรัม
4. น้ำมันหอมกลั่นดอกไฮซิน	2	กรัม
5. น้ำมันหอมกลั่นดอกกระดังงา	2	กรัม
6. มัสก์	1	กรัม
7. ไบเนียม	10	ไบ
8. ผิวมะกรูด (สีเขียวไม่ติดเนื้อขาว)	60	กรัม
9. ไบเตยหอม	6	ไบ
10. พิมเสน	50	กรัม
11. เอซิลแอลกอฮอล์	450	กรัม

อุปกรณ์ในการทำผลิตภัณฑ์น้ำปรุง

1 ขวดปากแคบ	2	ขวด
2. บีเกอร์ หรือ ขวดปากกว้าง	2	ชิ้น
3. กระจก	1	อัน
4. ผ้าขาวบาง	1	ผืน
5. แท่งแก้ว	1	อัน
6. ตาชั่ง (แบบดิจิตอล ทศนิยม 2 ตำแหน่ง)	1	ตัว
7. กระจกทรง + กรวยกรอง	1	ชุด
8. ขวดน้ำปรุง (แบบสเปรย์)	1	ขวด
9. โกร่ง + ลูกโกร่ง	1	ใบ

ขั้นตอนการทำ

ขั้นตอนการทำ ส่วนที่ 1 (น้ำมันปรุงกลิ่น ความเข้มข้น 22%)

1. ตวงน้ำมันหอมระเหย 1 – 5 กลิ่นละ 2 กรัม (ถ้าชอบกลิ่นใดนำไปตวงกลิ่นนั้นเพิ่มอีก 1 เท่า) จากนั้นตวง มัสก์ 1 กรัม ผสมรวมกันในขวดปากแคบปิดฝาเขย่าให้น้ำมันหอมผสมเข้ากันดี หมักทิ้งไว้ 3 วัน โดยต้องนำขวดที่ผสมน้ำมันหอมมาเขย่าทุกวัน วันละ 5 – 10 นาที แต่ไม่ต้องนำไปแช่ในตู้เย็น (อัตราส่วนการตวง จะได้น้ำปรุง 50 มิลลิลิตร)

ขั้นตอนการทำ ส่วนที่ 2 (เบสน้ำปรุง)

1. นำใบเนียม จำนวน 10 ใบ ใบเตยหอม จำนวน 6 ใบ และลูกมะกรูด ล้างน้ำให้สะอาด ผึ่งลมให้แห้ง จากนั้นนำใบเนียม กับใบเตยหอม มาหั่นเป็นเป็นท่อนเล็ก ๆ ส่วนลูกมะกรูดนำมาฝานเอาแต่ผิวสีเขียว ให้ติดสีเขาวนน้อยที่สุด ซึ่งน้ำหนักจำนวน 60 กรัม พักไว้
2. บดพิมพ์ในโกร่งให้ละเอียด
3. นำใบเนียม ใบเตยหอม และผิวมะกรูด ใส่ขวดแยกชนิดละหนึ่งขวด จากนั้นตวงเอทิลแอลกอฮอล์ใส่ลงในขวด ๆ ละ 150 กรัม สำหรับขวดที่ใส่ผิวมะกรูด ตักพิมพ์ที่บดแล้วใส่ลงไปหมักในขวดด้วย
4. ทำการหมักทั้ง 3 ขวด จำนวน 3 วัน เช่นเดียวกับส่วนที่ 1

ขั้นตอนที่ 3 การปรุงน้ำปรุง

1. นำน้ำใบเนียม น้ำใบเตยหอม และน้ำผิวมะกรูด ที่หมักจากขั้นตอนการทำส่วนที่ 2 ทั้ง 3 ขวดมาเทกรองแยกเอากากออกด้วยผ้าขาวบางเนื้อละเอียด พับทบ 2-3 ชั้น วางบนกระจก ทำการกรองรวมกัน ในการกรองไม่ควรบีบผ้าที่กรอง ควรปล่อยให้ น้ำไหลลงผ่านผ้าขาวบางจนหมด น้ำที่กรองแล้วจะเรียกว่า เบสน้ำปรุง ตวงเบสน้ำปรุงใส่ลงในบีเกอร์ จำนวน 42 กรัม (เบสส่วนที่เหลือนำไปปรุงครั้งถัดไป)

2. นำส่วนผสมน้ำมันหอมที่หมักแล้วจากส่วนที่ 1 ค่อย ๆ เทผสมลงในบีเกอร์เบสน้ำปรุง นำแท่งแก้วคนผสมให้ส่วนผสมเข้ากัน

3. เทน้ำปรุงใส่ขวดปากแคบ ปิดฝาให้สนิท ทำการหมักน้ำปรุงที่ผสมเรียบร้อยแล้วต่ออีก 1 เดือน หรือมากกว่านั้น ในขั้นตอนการหมักให้นำขวดน้ำปรุงมาเขย่าไปมาทุก ๆ วัน วันละ 5 -10 วัน ให้ส่วนผสมเข้ากัน ควรวางเก็บในที่ที่บแสง (ยิ่งหมักเวลานานกลิ่นของน้ำปรุงจะกลมกล่อมขึ้น)
4. เมื่อหมักได้ที่แล้วนำน้ำปรุงมากรองอีกครั้งด้วยกระดาษกรอง เพื่อเทลงใส่ขวดหัวสเปรย์จะได้พ่นละอองได้ดี ไม่อุดตัน
5. นำน้ำปรุงที่กรองแล้วเทใส่ขวดสเปรย์ปิดฝาให้สนิทพร้อมใช้งาน

ต้องการกลิ่นเข้มข้นหรืออ่อนลงสามารถเพิ่มหรือลดอัตราส่วนของ ส่วนที่ 1 (น้ำมันหอม) ให้ได้ตามอัตราส่วน 100%

ภาพกิจกรรม



ส่วนที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน และผลการติดตามหลังการฝึกอบรม

โครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 กำหนดการจัดอบรมเมื่อวันที่ 23 – 24 มีนาคม 2565 ณ โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา กรุงเทพมหานคร ผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฝึกอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุในกรุงเทพมหานคร เพื่อให้ผู้สูงอายุได้พัฒนาศักยภาพในการทำงานของตนเอง และนำไปใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองได้ และเพื่อให้ผู้สูงอายุได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 85.00 มีอายุ 56 ปีขึ้นไป – 55 ปี คิดเป็นร้อยละ 40.00 จากการประเมินผล พบว่า ความพึงพอใจของผู้รับบริการ ในกระบวนการให้บริการโครงการฯ อยู่ในระดับมากที่สุด – มาก ค่าเฉลี่ย 4.80 **คิดเป็นร้อยละ 100**

จากการประเมินผลการติดตามหลังการฝึกอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวน 30 คน **คิดเป็นร้อยละ 100.00** มีความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการ และวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการของผู้เข้าอบรม ค่าเฉลี่ย 4.66 อยู่ในระดับมากที่สุด **คิดเป็นร้อยละ 96.00**

3.1 ผลการดำเนินงาน

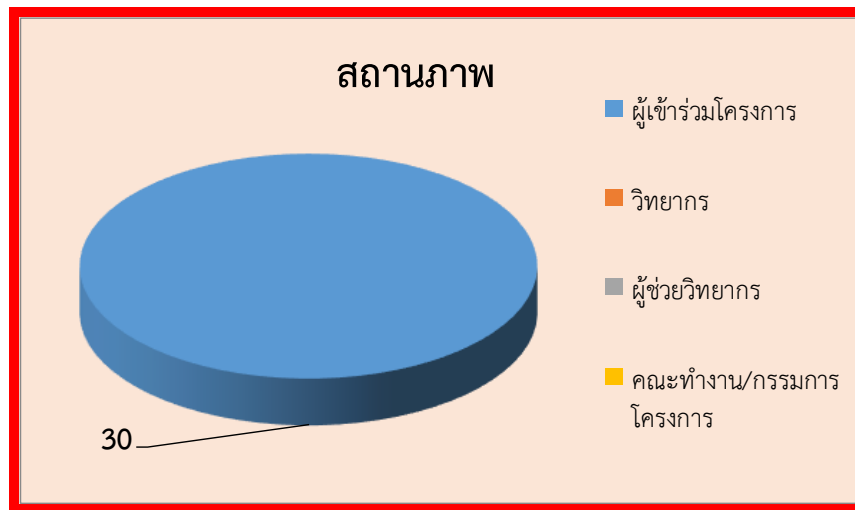
3.1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

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



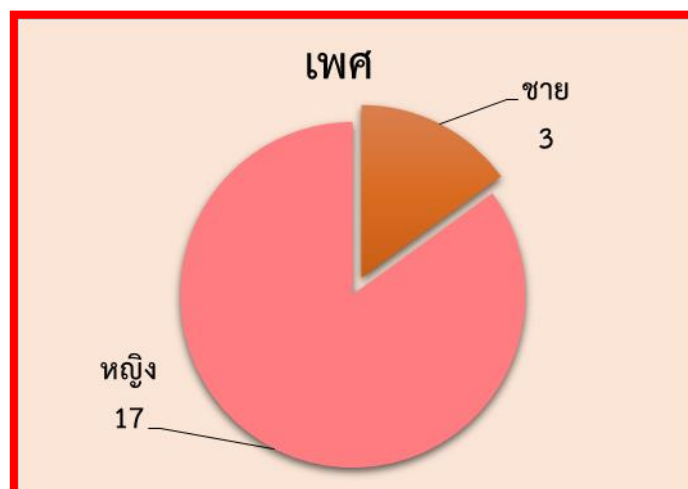
ภาพที่ 1 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามสถานภาพ

2. เพศ

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน 30 คน เป็นเพศหญิงมากที่สุด จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 85.00 และเพศชาย จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 15.00 ดังตารางที่ 2 ภาพที่ 2

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	3	15.00
หญิง	17	85.00
รวม	30	100.00



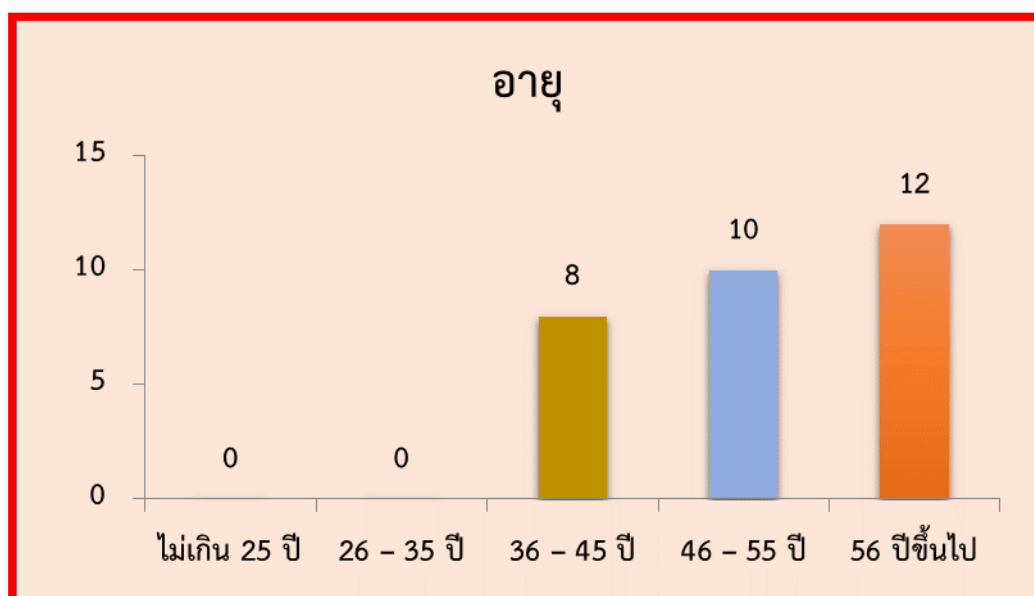
ภาพที่ 2 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามเพศ

3. อายุ

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน 30 คน ส่วนใหญ่อายุ 56 ปีขึ้นไป จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 รองลงมาอายุ 46 – 55 ปี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 และอายุ 36 - 45 ปี จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 26.67 ดังตารางที่ 3 ภาพที่ 3

ตารางที่ 3 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามอายุ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่เกิน 25 ปี	0	0.00
26 – 35 ปี	0	0.00
36 – 45 ปี	8	26.67
46 – 55 ปี	10	33.33
56 ปีขึ้นไป	12	40.00
รวม	30	100.00



ภาพที่ 3 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามอายุ

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการที่มีต่อการจัดโครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

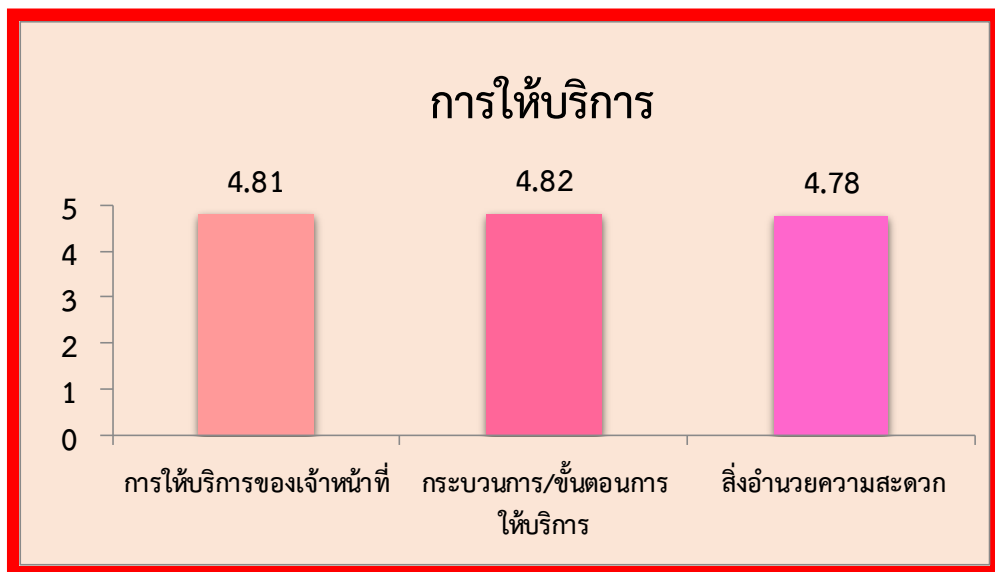
ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.84 ดังรายละเอียดในตารางที่ 4 และ ภาพที่ 4

ตารางที่ 4 แสดงค่า \bar{X} , S.D. และระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการโครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

การให้บริการ	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
• ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่	4.81	0.40	มากที่สุด
1. เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพและเป็นมิตร	4.83	0.38	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี	4.83	0.38	มากที่สุด
3. เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.80	0.41	มากที่สุด
4. เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าร่วมโครงการ	4.77	1.43	มากที่สุด
• ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ	4.82	4.82	มากที่สุด
5. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.73	4.73	มากที่สุด
6. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน	4.83	4.83	มากที่สุด
7. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.87	4.87	มากที่สุด
8. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	4.80	4.80	มากที่สุด
9. เอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม	4.87	4.87	มากที่สุด
10. การอบรม ทำให้มีความรู้ ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น	4.80	4.80	มากที่สุด
11. มีการประเมินผลการอบรมอย่างชัดเจน	4.87	4.87	มากที่สุด
• ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	4.78	4.78	มากที่สุด
12. สื่อ / วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัย/พร้อมใช้งาน	4.83	0.38	มากที่สุด
13. สภาพแวดล้อมในห้องอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	4.70	0.47	มากที่สุด
14. บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.80	0.41	มากที่สุด
รวมทั้งหมด	4.80	0.40	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

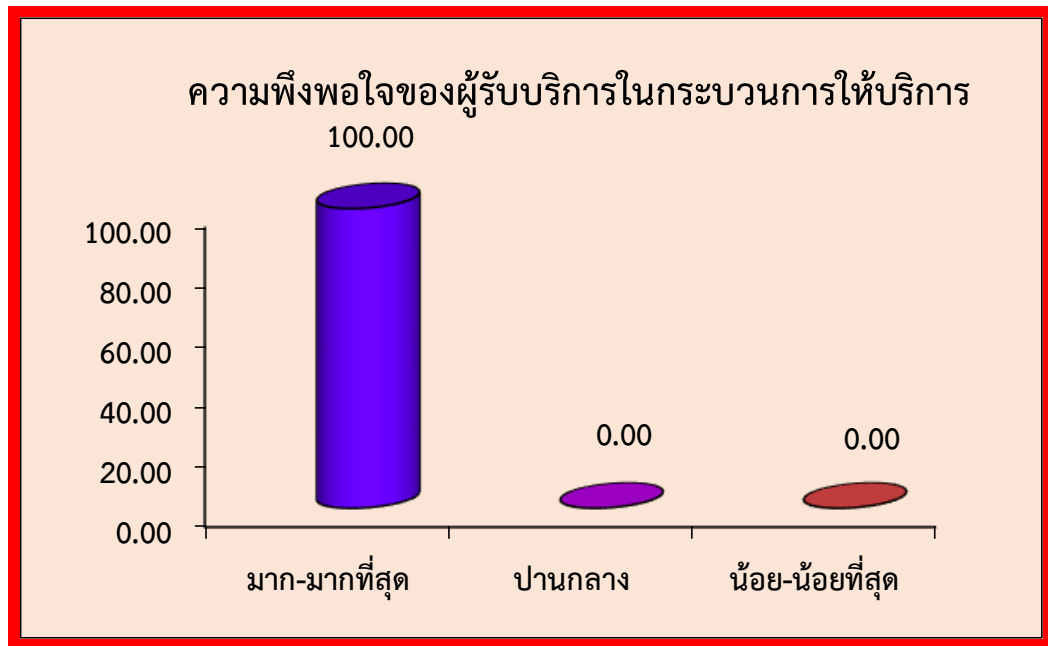


ภาพที่ 4 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการต่อการจัดโครงการ

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ อยู่ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100 ดังรายละเอียดในตารางที่ 5 และภาพที่ 5

ตารางที่ 5 แสดงค่าร้อยละของระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการต่อโครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

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	5	16.67	-	-	-	-	-	-
2. เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี	25	83.33	5	16.67	-	-	-	-	-	-
3. เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย	24	80.00	6	20.00	-	-	-	-	-	-
4. เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าร่วมโครงการ	23	76.67	7	23.33	-	-	-	-	-	-
• ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ										
5. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	22	73.33	8	26.67	-	-	-	-	-	-
6. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน	25	83.33	5	16.67	-	-	-	-	-	-
7. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	26	86.67	4	13.33	-	-	-	-	-	-
8. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	24	80.00	6	20.00	-	-	-	-	-	-
9. เอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม	26	86.67	4	13.33	-	-	-	-	-	-
10. การอบรม ทำให้มีความรู้ ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น	24	80.00	6	20.00	-	-	-	-	-	-
11. มีการประเมินผลการอบรมอย่างชัดเจน	26	86.67	4	13.33	-	-	-	-	-	-
• ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก										
12. สื่อ / วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัย / พร้อมใช้งาน	25	83.33	5	16.67	-	-	-	-	-	-
13. สภาพแวดล้อมในห้องอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	21	70.00	9	30.00	-	-	-	-	-	-
14. บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	24	80.00	6	20.00	-	-	-	-	-	-
รวมทั้งหมด	80.95		19.05		0.00		0.00		0.00	



ภาพที่ 5 แสดงค่าร้อยละระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการที่มีต่อการจัด
โครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

3.2 สรุปการติดตามประเมินผลหลังการอบรม

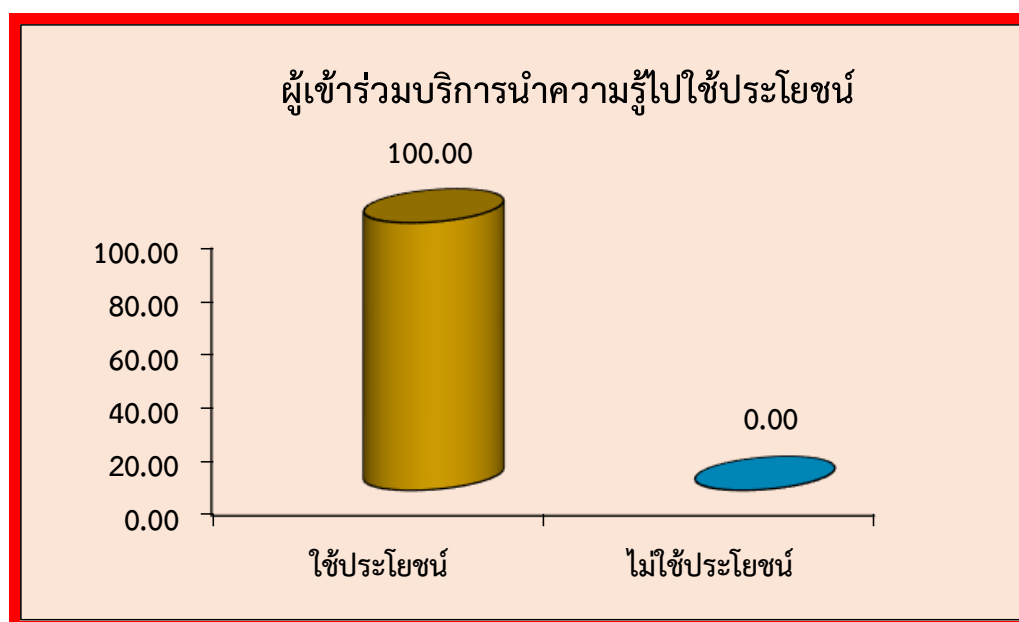
โครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุงบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 กำหนดการจัดอบรมเมื่อวันที่ 23 – 24 มีนาคม 2565 ณ โรงเรียนผู้สูงอายุยานนาวา กรุงเทพมหานคร ผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อฝึกอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุในกรุงเทพมหานคร เพื่อให้ผู้สูงอายุได้พัฒนาศักยภาพในการทำงานของตนเอง และนำไปใช้ในการสร้างรายได้ให้กับตนเองได้ และเพื่อให้ผู้สูงอายุได้ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ จากการประเมินผล พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 และมีความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการของผู้เข้าอบรมอยู่ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.00

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



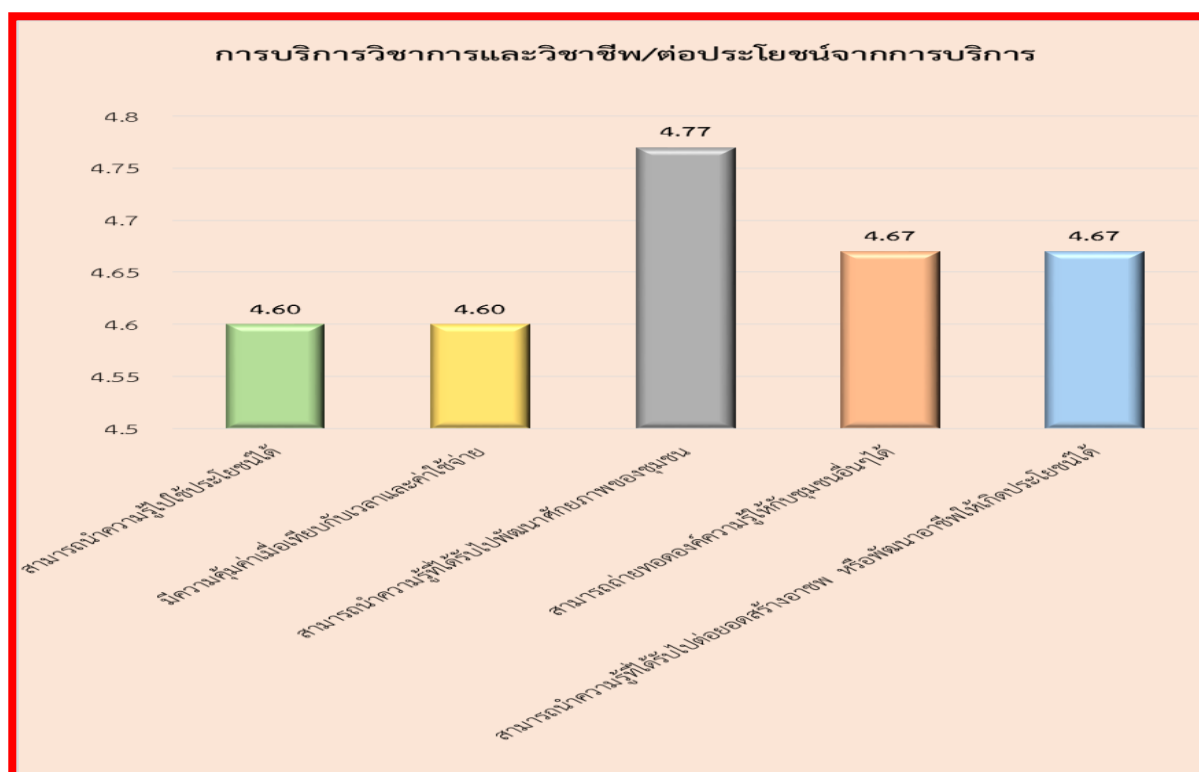
ภาพที่ 6 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ

ผู้เข้ารับบริการมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.75 ดังรายละเอียดในตารางที่ 7 ภาพที่ 7

ตารางที่ 7 แสดงค่า \bar{X} , S.D. และระดับความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

ผลการฝึกอบรม	\bar{X}	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	4.60	0.62	มากที่สุด
2. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.60	0.62	มากที่สุด
3. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	4.77	0.43	มากที่สุด
4. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	4.67	0.55	มากที่สุด
5. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	4.67	0.55	มากที่สุด
รวมทั้งหมด			มากที่สุด

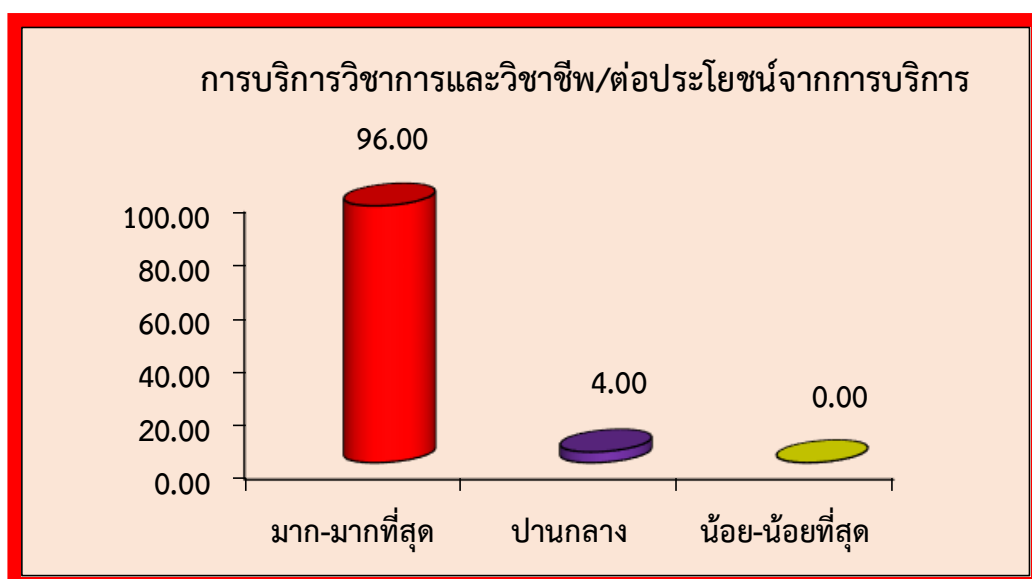


ภาพที่ 7 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการต่อการจัดโครงการ

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการอยู่ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.00 ดังรายละเอียดในตารางที่ 8 และภาพที่ 8

ตารางที่ 8 แสดงค่าร้อยละความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการส่งเสริมอาชีพด้านเกษตรศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หลังการฝึกอบรม	ระดับความพึงพอใจ									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	20	66.67	8	26.67	2	6.66	-	-	-	-
2. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	20	66.67	8	26.67	2	6.66	-	-	-	-
3. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	23	76.67	7	23.33	-	-	-	-	-	-
4. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	21	70.00	8	26.67	1	3.33	-	-	-	-
5. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	21	70.00	8	26.67	1	3.33	-	-	-	-
รวมทั้งหมด	70.00		26.00		4.00		0.00		0.00	



ภาพที่ 8 แสดงค่าร้อยละระดับความพึงพอใจของ ความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อการจัดโครงการ