



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัย

ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชน

งบประมาณเงินรายได้ ประจำปี พ.ศ. 2565



ผู้รับผิดชอบโครงการ : อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

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

www.hec.rmuth.ac.th

บทสรุปผู้บริหาร

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

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความ และเพื่อเพิ่มทักษะความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน ดำเนินการจัดอบรมวันที่ 20 – 21 มิถุนายน 2565 ณ ชุมชนแม่ฮ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน 45 คน จำนวน 6 หลักสูตร ได้แก่

1. โครงการวิจัย เรื่อง น้ำพริกผงโรยข้าวเจเสริมเม็ดแปะก๊วย
 - 1.1 หลักสูตรน้ำพริกผงโรยข้าวเจเสริมเม็ดแปะก๊วย
2. โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากมะม่วงหาวมะนาวโห่เพื่อสร้างมูลค่าพืชท้องถิ่น ชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมะขามทอง เทศบาลเมืองท่าเรือ-พระแท่น ตำบลตะคร้ำเอน อำเภอดำรงวิทยะกา จังหวัดกาญจนบุรี
 - 2.1 หลักสูตรน้ำจิ้มไก่จากมะม่วงหาวมะนาวโห่
3. โครงการวิจัย เรื่อง การแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์มะม่วงหาวมะนาวโห่เพื่อเพิ่มศักยภาพในการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน
 - 3.1 หลักสูตรน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่พร้อมดื่มผสมโยเกิร์ต
 - 3.2 หลักสูตรซอสผัดไทยจากมะม่วงหาวมะนาวโห่
4. โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาศักยภาพสับปะรดตากเกรดในผลิตภัณฑ์น้ำพริกสำเร็จรูปพร้อมบริโภค
 - 4.1 หลักสูตรสับปะรดทดแทนกุ้งแห้งในน้ำพริกนรก
 - 4.2 หลักสูตรสับปะรดทดแทนปลาตากฟูในน้ำพริกปลาตากฟู

ผลการประเมินโครงการแล้วเสร็จตามเวลาที่กำหนดและดำเนินการตามแผนในประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ดังนี้

ตัวชี้วัดตามผลผลิต

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
เชิงปริมาณ			
1. จำนวนโครงการ/กิจกรรมบริการวิชาการแก่สังคม	โครงการ/ กิจกรรม	1	1 โครงการ 6 กิจกรรม
2. จำนวนผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	คน	45	45
เชิงคุณภาพ			
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	ร้อยละ	90	100
เชิงเวลา			
4. งานบริการวิชาการแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	95	100
เชิงต้นทุน			
5. ค่าใช้จ่ายของการให้บริการวิชาการตามงบประมาณที่ได้รับจัดสรร	บาท	150,000	149,395

ตัวชี้วัดตามผลลัพธ์

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
เชิงปริมาณ			
1. ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ	86	100
เชิงคุณภาพ			
2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	ร้อยละ	85	96.44
เชิงเวลา			
3. โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี	ร้อยละ	15	100

ผลการประเมินทุกด้านของโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 จะใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนากระบวนการดำเนินงาน เพื่อให้การดำเนินงานเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการดำเนินงานต่อไป

งานบริการวิชาการแก่สังคม
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ส่วนที่ 1

รายละเอียดโครงการ

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชน
งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

1. ชื่อโครงการ ถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชน

2. ลักษณะโครงการ

- | | |
|--|---|
| ☐ การอบรม (การบรรยาย/การฝึกปฏิบัติ) | ☐ การวิเคราะห์ การทดสอบ การตรวจสอบ |
| ☐ การประชุม/การสัมมนาทางวิชาการหรือ
เชิงปฏิบัติการ | ☒ การฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี |
| ☐ การดูงาน การฝึกศึกษา | ☐ การให้บริการข้อมูล การเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ |
| ☐ การจัดงาน การจัดนิทรรศการ | ☐ อื่น ๆ |

3. แหล่งงบประมาณ

- ☐ งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.
- ☒ งบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ 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 พัฒนาการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและรักษาสังแวดล้อมอย่างยั่งยืน
- ☐ ยุทธศาสตร์ที่ 5 พัฒนาประสิทธิภาพการบริหารจัดการองค์กรด้วยหลักธรรมาภิบาลอย่างมีคุณภาพ

9. ความสอดคล้องกับเป้าประสงค์

- 3.1 มีระบบเครือข่ายความร่วมมือและบูรณาการการทำงานร่วมกับองค์กรภายนอก

10. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

- 3.1.1.1 สนับสนุนการสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านการบริการวิชาการกับหน่วยงานภายนอก

11. หลักการและเหตุผล

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้กำหนดนโยบายหลายประการในการบริหารจัดการ มหาลัยฯ ให้เป็น “มหาวิทยาลัยแห่งโลกอาชีพ ผลิตผู้เชี่ยวชาญเทคโนโลยี สร้างคุณค่าสู่สากล” ทั้งนี้เพื่อผลิตบัณฑิตด้านวิชาชีพให้เป็นที่ยอมรับของสถานประกอบการ อันจะนำไปสู่การพัฒนาประเทศที่ยั่งยืน รวมถึงการส่งเสริมงานด้านวิจัยและบริการวิชาการให้ชุมชนและประชาชนมีโอกาสได้รับความรู้ เพิ่มทักษะและส่งเสริม ความสามารถด้านวิชาชีพได้ตลอดเวลา

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 ทำให้เกิดผลกระทบต่อการสร้างความเข้มแข็งทางสังคมอย่างยั่งยืน

12. วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2. เพื่อนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน

13. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

- 1) บูรณาการกับคณะวิชา/หน่วยงาน
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- 2) บูรณาการกับสาขาวิชา
 1. ออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย
 2. อาหารและโภชนาการ
 3. อุตุสหกรรมการบริการอาหาร
 4. วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
 5. การบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์
- 3) องค์ความรู้ที่ต้องการบูรณาการข้ามศาสตร์
 1. โครงการวิจัย เรื่อง น้ำพริกผงโรยข้าวเจเสริมเม็ดแปะก๊วย
 2. โครงการวิจัย เรื่อง การแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์มะม่วงหาวมะนาวโห่ เพื่อเพิ่มศักยภาพในการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน
 3. โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาศักยภาพสับปะรดตกลเกรดในผลิตภัณฑ์น้ำพริกสำเร็จรูปพร้อมบริโภค
 4. โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากมะม่วงหาวมะนาวโห่เพื่อสร้างมูลค่าพืชท้องถิ่น ชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมะขามทอง เทศบาลเมืองท่าเรือ-พระแท่น ตำบลตะคร้ำเอน อำเภอนาทม จังหวัดกาฬสินธุ์

14. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน (คน)
11.1 บุคลากรกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ชุมชนแม่ฮ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี	45
11.2 บุคลากรร่วมโครงการ - วิทยากร คณะกรรมการดำเนินโครงการ และพนักงานขับรถ	10
รวมทั้งสิ้น	55

15. สถานที่จัดโครงการ

ชุมชนแม่ฮ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี

16. ระยะเวลาดำเนินโครงการ

จำนวน 2 วัน วันที่ 20 – 21 มิถุนายน 2565

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.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
1. การวางแผนปฏิบัติงาน												
- จัดทำร่างและรายละเอียดโครงการฯ												
- นำเสนอผู้บริหารเพื่อขอความเห็นชอบในหลักการเบื้องต้น												
- ปรับรายละเอียดโครงการตามความเห็นชอบของผู้บริหาร												
2. การดำเนินงาน												
- ขออนุมัติโครงการ												
- ประสานแผน วิทยากร และทรัพยากรดำเนินงาน												
- ดำเนินโครงการ												
3. การติดตามและการประเมินผล												
- ทำแบบประเมินโครงการเมื่อสิ้นสุดโครงการ												

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 งบรายได้ จำนวน 150,000 บาท (หนึ่งแสนห้าหมื่นบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายโดยมีเจ้าหน้าที่การเงินของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ตรวจสอบงบประมาณ ดังนี้

1. ค่าตอบแทน	รวม	21,600 บาท
- ค่าตอบแทนวิทยากร (3 คน x 12 ชั่วโมง x 600 บาท)		21,600 บาท
2. ค่าใช้สอย	รวม	24,200 บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (55 คน x 4 มื้อ x 35 บาท)		7,700 บาท
- ค่าอาหารกลางวัน (55 คน x 2 มื้อ x 150 บาท)		16,500 บาท
3. ค่าวัสดุ	รวม	104,200 บาท
- วัสดุฝึกอบรม		73,200 บาท
- วัสดุสำนักงาน		20,000 บาท
- ผ้ากั้นเปื้อน (45 ผืน x 150 บาท)		6,750 บาท
- ป้ายไวนิลประชาสัมพันธ์โครงการ		1,500 บาท
- ชุดตรวจ ATK (Antigen Test Kit)		2,750 บาท
รวมงบประมาณทั้งสิ้น		150,000 บาท

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

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 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จตามแผนปฏิบัติราชการ ระยะ 3 ปี (พ.ศ. 2563 - 2565) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

3.1.1 จำนวนเครือข่ายด้านการบริการวิชาการกับหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐ
ชุมชนเอกชน ภาคอุตสาหกรรม

21.2 สอดคล้องกับดัชนีชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนและชุมชน เพื่อนำผล
การบริการวิชาการไปขยายผลในเชิงพาณิชย์

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

ดัชนีชี้วัด		ค่าเป้าหมาย	
		หน่วยนับ	จำนวน
ผลลัพธ์	1. ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ	86
	2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์ จากการบริการวิชาการ	ร้อยละ	85
	3. โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของ ประเทศในเวลา 1 ปี ☒ สามารถส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศใน เวลา 1 ปี ☐ ไม่สามารถส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศใน เวลา 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

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ดำเนินการจัดอบรมวันที่ 20 – 21 มิถุนายน 2565 ณ ชุมชนแม่อ้อย
ถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน 45 คน จำนวน 6 หลักสูตร ได้แก่

2.1 กำหนดการถ่ายทอดเทคโนโลยี

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.
๒๐ มิถุนายน ๒๕๖๕	ลงทะเบียนอบรม พิธีเปิดโครงการ	กลุ่มที่ ๑	กลุ่มที่ ๒	พัก รับประทานอาหาร กลางวัน	กลุ่มที่ ๓
		บรรยายและฝึกปฏิบัติ น้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่ พร้อมดื่มผสมโยอาหาร ผศ.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ อ.บุษยมาลี ถนนทิพย์	บรรยายและฝึกปฏิบัติ น้ำพริกผงโรยข้าวเจเสริม เม็ดแปะก๊วย รศ.อภิญา มานะโรจน์ อ.ศิวกร ตลับนาค		บรรยายและฝึกปฏิบัติ สับปะรดทอดแทนกุ้งแห้ง ในน้ำพริกนรก อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย อ.สุมภา เทิดขวัญชัย
		กลุ่มที่ ๒	กลุ่มที่ ๓		กลุ่มที่ ๑
		บรรยายและฝึกปฏิบัติ น้ำพริกผงโรยข้าวเจเสริม เม็ดแปะก๊วย รศ.อภิญา มานะโรจน์ อ.ศิวกร ตลับนาค	บรรยายและฝึกปฏิบัติ สับปะรดทอดแทนกุ้งแห้ง ในน้ำพริกนรก อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย อ.สุมภา เทิดขวัญชัย		บรรยายและฝึกปฏิบัติ น้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่ พร้อมดื่มผสมโยอาหาร ผศ.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ อ.บุษยมาลี ถนนทิพย์
		กลุ่มที่ ๓	กลุ่มที่ ๑		กลุ่มที่ ๒
		บรรยายและฝึกปฏิบัติ สับปะรดทอดแทนกุ้งแห้งใน น้ำพริกนรก อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย อ.สุมภา เทิดขวัญชัย	บรรยายและฝึกปฏิบัติ น้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่ พร้อมดื่มผสมโยอาหาร ผศ.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ อ.บุษยมาลี ถนนทิพย์		บรรยายและฝึกปฏิบัติ น้ำพริกผงโรยข้าวเจเสริม เม็ดแปะก๊วย รศ.อภิญา มานะโรจน์ อ.ศิวกร ตลับนาค

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.
๒๑ มิถุนายน ๒๕๖๕	ลงทะเบียนอบรม พิธีเปิดโครงการ	กลุ่มที่ ๑ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ซอสผัดไทยจากมะม่วง หาวมะนาวโห่ ผศ.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ อ.บุษยมาลี ถนอมทิพย์	กลุ่มที่ ๒ บรรยายและฝึกปฏิบัติ น้ำจิ้มไก่จากมะม่วงหาว มะนาวโห่ รศ.อภิญญา มานะโรจน์ อ.ศุภชัย พิทักษ์มงคล	พัก รับประทานอาหาร กลางวัน	กลุ่มที่ ๓ บรรยายและฝึกปฏิบัติ สับปะรดทอดแทนปลา ตุ๋นในน้ำพริกปลา ตุ๋นในน้ำพริกปลา อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมัลย์ อ.สุมาภา เทิดขวัญชัย
		กลุ่มที่ ๒ บรรยายและฝึกปฏิบัติ น้ำจิ้มไก่จากมะม่วงหาว มะนาวโห่ รศ.อภิญญา มานะโรจน์ อ.ศุภชัย พิทักษ์มงคล	กลุ่มที่ ๓ บรรยายและฝึกปฏิบัติ สับปะรดทอดแทนปลา ตุ๋นในน้ำพริกปลา ตุ๋นในน้ำพริกปลา อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมัลย์ อ.สุมาภา เทิดขวัญชัย		กลุ่มที่ ๑ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ซอสผัดไทยจากมะม่วง หาวมะนาวโห่ ผศ.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ อ.บุษยมาลี ถนอมทิพย์
		กลุ่มที่ ๓ บรรยายและฝึกปฏิบัติ สับปะรดทอดแทนปลา ตุ๋นในน้ำพริกปลา ตุ๋นในน้ำพริกปลา อ.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมัลย์ อ.สุมาภา เทิดขวัญชัย	กลุ่มที่ ๑ บรรยายและฝึกปฏิบัติ ซอสผัดไทยจากมะม่วง หาวมะนาวโห่ ผศ.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ อ.บุษยมาลี ถนอมทิพย์		กลุ่มที่ ๒ บรรยายและฝึกปฏิบัติ น้ำจิ้มไก่จากมะม่วงหาว มะนาวโห่ รศ.อภิญญา มานะโรจน์ อ.ศุภชัย พิทักษ์มงคล

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

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการ
ของ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อนำองค์ความรู้
จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความรู้ และเพื่อเพิ่มทักษะความรู้และเทคโนโลยี
ที่เหมาะสมแก่ชุมชน ดำเนินการจัดอบรมวันที่ 20 - 21 มิถุนายน 2565 ณ ชุมชนแม่ฮ้อยถิ่น ตำบล
บ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน 45 คน จำนวน 6 หลักสูตร เนื้อหาหลักสูตร
และวิทยากรอบรม ดังนี้

น้ำพริกผงโรยข้าวเจเสริมแปะก๊วย

รองศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์

อาจารย์ศิวกร ตลับนาค

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ส่วนผสม	น้ำหนัก	
เห็ดหอมสด	500	กรัม
พริกชี้ฟ้าแห้งเลาะเม็ดออก (บดละเอียด)	45	กรัม
โปรตีนเกษตร (ทอดกรอบบดหยาบ)	100	กรัม
เกลือสมุทร	10	กรัม
น้ำตาลปีบ	50	กรัม
น้ำมะขามเปียก	35	กรัม
ซอสปรุงรสภูเขาทอง (ฝาเขียว)	25	กรัม
น้ำตาลทราย	30	กรัม
งาขาวคั่ว	20	กรัม
ใบมะกรูดทอดกรอบ	5	กรัม
แปะก๊วยทอดกรอบบดหยาบ	247.50	กรัม

วิธีทำ

- นำเห็ดหอมสดใส่เครื่องบดปั่นให้ส่วนผสมละเอียดเป็นชิ้นเล็กๆกระจาย เทใส่ถาดอบนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส นาน 20 นาที
- นำส่วนผสมข้อที่ 1 ลงทอดในน้ำมันที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส จนเห็ดหอมกรอบเป็นสีเหลือง ตักขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำมัน ได้ เห็ดหอม 175 กรัม
- นำโปรตีนเกษตรทอดจนกรอบเหลือง พักให้สะเด็ดน้ำมัน จากนั้น นำไปปั่น ให้มีลักษณะเป็นชิ้นหยาบไม่ละเอียดจนเกินไป
- ตั้งกระทะไฟกลาง ใส่ น้ำมะขามเปียก ซอสปรุงรสภูเขาทอง เกลือสมุทร น้ำตาลปีบ และน้ำตาลทราย ผัดจนส่วนผสมทุกอย่างเข้ากัน และมีลักษณะข้น เติมเห็ดหอมทอดกรอบ โปรตีนเกษตร ปั่นหยาบ พริกป่น งาขาวคั่วลงไป และผัดให้ส่วนผสมเข้ากัน แล้วจึงเติม ใบมะกรูดทอดกรอบบีบให้เป็นชิ้นเล็กๆ คลุกให้เข้ากัน
- พักให้ส่วนผสมเย็น ตักใส่ภาชนะปิดสนิท

ภาพกิจกรรม



น้ำจิ้มไก่จากมะม่วงหาวมะนาวโห่

รองศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์

อาจารย์ศุภชัย พิทักษ์มงคล

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ส่วนผสม	น้ำหนัก
พริกชี้ฟ้าสีแดง	230 กรัม
กระเทียมไทยปอกเปลือก	50 กรัม
กระเทียมดองแกะเปลือก	35 กรัม
น้ำกระเทียมดอง	210 กรัม
น้ำเปล่า	210 กรัม
น้ำตาลทราย	710 กรัม
เกลือป่นหยาบ	20 กรัม
น้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่	630 กรัม

วิธีทำ

โขลกหรือบดพริกชี้ฟ้า กระเทียม และกระเทียมดอง เข้าด้วยกันให้ละเอียด ตักใส่ถ้วย พักไว้ จากนั้นเคี่ยวน้ำส้มสายชู น้ำกระเทียมดอง น้ำตาล และเกลือ เข้าด้วยกันในหม้อ ด้วยไฟอ่อนจนน้ำตาลละลาย เคี่ยวต่อจนข้นเหนียว ส่วนผสม

ภาพกิจกรรม



สับประรดทดแทนปลาดุกฟูในน้ำพริกปลาดุกฟู

อาจารย์ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย

อาจารย์สุเมภา เทิดขวัญชัย

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ส่วนผสม

ปลาดุกย่าง	375	กรัม
น้ำมะขามเปียก	90	กรัม
น้ำตาลปี๊ป	45	กรัม
น้ำตาลทราย	30	กรัม
น้ำปลา	45	กรัม
กระเทียมเจียว	360	กรัม
หอมเจียว	360	กรัม
พริกแห้งทอด	180	กรัม
ใบมะกรูดทอด	45	กรัม
สับประรด	1,125	กรัม
ผักเครื่องเคียง ผักกาดขาว ถั่วงอกยาว มะเขือเปาะ แตงกวา		

วิธีทำ

1. นำสับประรดไปปิ้งน้ำออก แล้วนำเข้าเตาอบ ในอุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 60 นาที จากนั้นนำมาพักให้เย็น เมื่อเย็นแล้ว นำมาซังให้ได้ตามน้ำหนักที่ต้องการ
2. นำปลาดุกขึ้นไปย่างบนไฟอ่อนจนสุก จากนั้นเอาหนัง และก้างออก นำเนื้อมาสับให้ละเอียด นำ เนื้อปลาดุกไปทอดในน้ำมันเดือดจนเหลืองกรอบ และตักขึ้นพักไว้เพื่อสะเด็ดน้ำมัน
3. นำกระทะขึ้นตั้งไฟเบา ใส่กระเทียม หอมแดง ข่าหั่นแว่น ใบมะกรูด เกลือสมุทร และพริกแห้ง คั่ว จนเหลืองหอม จากนั้นนำไปใส่ในครก โดยแยกใบมะกรูดไว้สำหรับโรย ใส่ปลาดุกฟูที่ทอดเตรียมไว้ น้ำตาลทราย มะขามเปียกสับ และสับประรดตามลงไป โขลกให้เข้ากัน
4. นำกระทะขึ้นตั้งไฟปานกลาง เทน้ำมันพืชลงไป นำน้ำพริกปลาดุกฟูที่เตรียมไว้ลงไปคั่วจนหอม และแห้ง จากนั้นโรยใบมะกรูดที่คั่วไว้ลงไป ตักใส่ถ้วย โรยพริกแดง และเสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง

ภาพกิจกรรม



สับปรดทดแทนกุ่มแห้งในน้ำพริกนรก

อาจารย์ลัดดาวัลย์ กลิ่นมัลย์

อาจารย์สุเมภา เทิดขวัญชัย

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ส่วนผสม

พริกชี้หนูแห้งคั่วบ่นละเอียด	720	กรัม
หอมแดงซอย	720	กรัม
กระเทียมซอย	180	กรัม
กะปิเผา	45	กรัม
กุ่มแห้งป่น	270	กรัม
รากผักชีซอย	15	กรัม
ตะไคร้ซอยคั่ว ข่าเผาซอยอย่างละ	30	กรัม
น้ำมันมะพร้าวเย็น	360	กรัม
น้ำตาลปี๊ป	360	กรัม
น้ำปลาดี	180	กรัม
เกลือ	30	กรัม
น้ำมันพืช	360	กรัม
สับปรดอบ	810	กรัม

ผักสดต่างๆเช่น มะเขือ ผักกาดขาว ถั่วฝักยาว ฯลฯ

วิธีทำ

1. นำสับปรดไปปิ้งน้ำออก แล้วนำเข้าเตาอบ ในอุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 60 นาที จากนั้นนำมาพักให้เย็น เมื่อเย็นแล้ว นำมาชั่งให้ได้ตามน้ำหนักที่ต้องการ
2. คั่วพริกแห้ง พริกชี้หนูแห้ง และเผากะปิให้มีกลิ่นหอม แล้วนำมาพักไว้
3. โขลกพริก หอม กระเทียม รากผักชี ตะไคร้ ข่าเผา พอละเอียด ใส่กะปิ กุ่มแห้ง สับปรด โขลก ต่อให้ เข้ากัน
4. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพอร้อน ใส่น้ำพริกลงผัดให้สุกหอม ปรงรสด้วยน้ำมันมะพร้าวเย็น น้ำตาลปี๊ป น้ำปลา เกลือ ผัดให้เข้ากันชิมรสตามใจชอบ ผัดให้แห้ง ยกลงทิ้งไว้ให้เย็น รับประทานกับผักสดต่างๆ เช่น ผักกาดขาว มะเขือ ถั่วฝักยาว หรือผักต้มก็ได้

ภาพกิจกรรม



ขอสดไทยจากมะม่วงหาวมะนาวโห่

ผู้ช่วยศาสตราจารย์กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์

อาจารย์บุษยมาลี ถนนทิพย์

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

ส่วนผสม

ผลมะม่วงหาวมะนาวโห่สุกสีดา	500	กรัม
น้ำเปล่า	800	กรัม
น้ำมะขามเปียก	300	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	500	กรัม
น้ำปลา	800	กรัม
น้ำตาลทราย	200	กรัม
เกลือ	30	กรัม

วิธีทำ

- นำผลมะม่วงหาวมะนาวโห่สุกปั่นรวมกับน้ำเปล่า และกรองเอาแต่น้ำ
- นำส่วนผสมทั้งหมดมาเคี่ยวรวมกัน

ภาพกิจกรรม



น้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่พร้อมดื่มผสมโยอาหาร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์

อาจารย์บุษยมาลี ถนนทิพย์

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

ส่วนผสม

ผลมะม่วงหาวมะนาวโห่สุกสีดา	500	กรัม
น้ำเปล่า	2,500	กรัม
น้ำตาลทราย	750	กรัม
เม็ดป๊อปปิ้ง (รสสตอเบอรี่)		
บุก		

วิธีทำ

- นำผลมะม่วงหาวมะนาวโห่สุกล้างทำความสะอาดป็นรวมกับน้ำเปล่าและกรองเอาแต่น้ำ
- นำน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่มาต้มให้เดือดใส่น้ำตาลทราย ยกลงรอให้เย็นผสมเม็ดป๊อปปิ้งหรือ บุก และตักใส่ขวด

ภาพกิจกรรม



ส่วนที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน และผลการติดตามหลังการฝึกอบรม

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชนงบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ดำเนินการจัดอบรมวันที่ 20 – 21 มิถุนายน 2565 ณ ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน 45 คน โดยมีวัตถุประสงค์โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความ และเพื่อเพิ่มทักษะความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ 57.78 มีอายุ 46 – 55 ปี คิดเป็นร้อยละ 37.78 จากการประเมินผล พบว่า ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการโครงการฯ อยู่ในระดับมากที่สุด – มาก ค่าเฉลี่ย 4.87 คิดเป็นร้อยละ 100

จากการประเมินผลการติดตามหลังการฝึกอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 มีความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการ และวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการของผู้เข้าอบรม ค่าเฉลี่ย 4.81 อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.44

3.1 ผลการดำเนินงาน

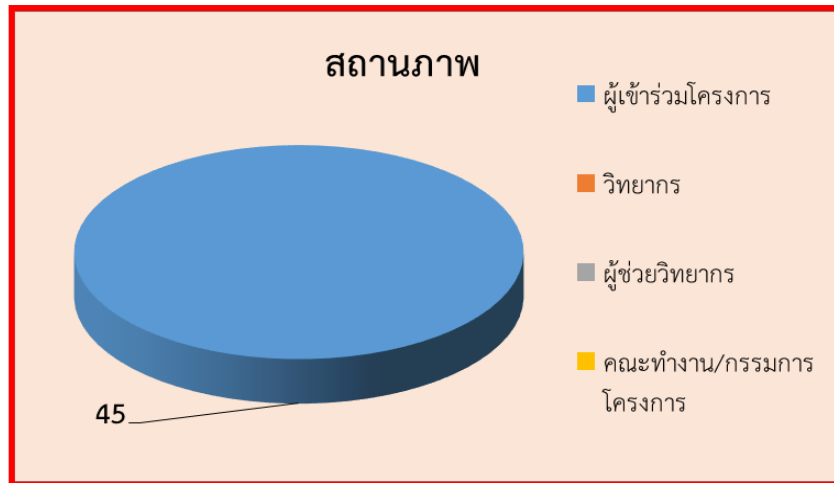
3.1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

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



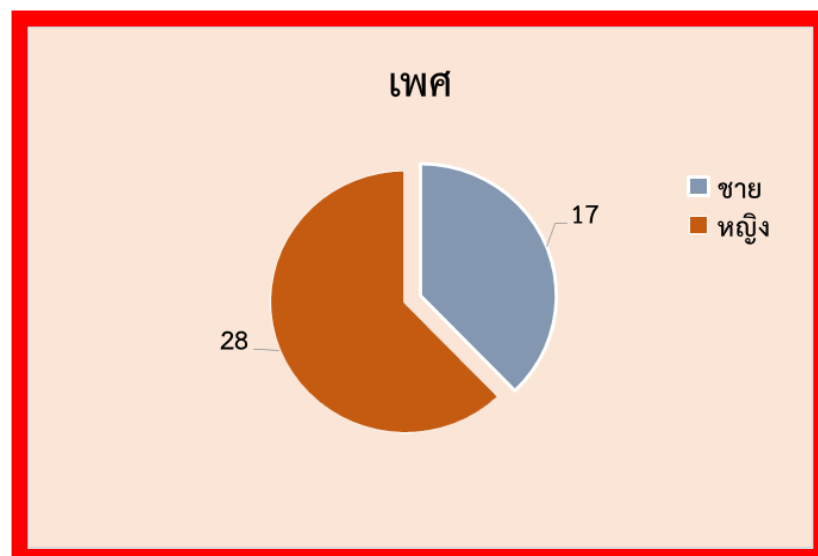
ภาพที่ 1 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามสถานภาพ

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	17	37.78
หญิง	28	62.22
รวม	45	100.00



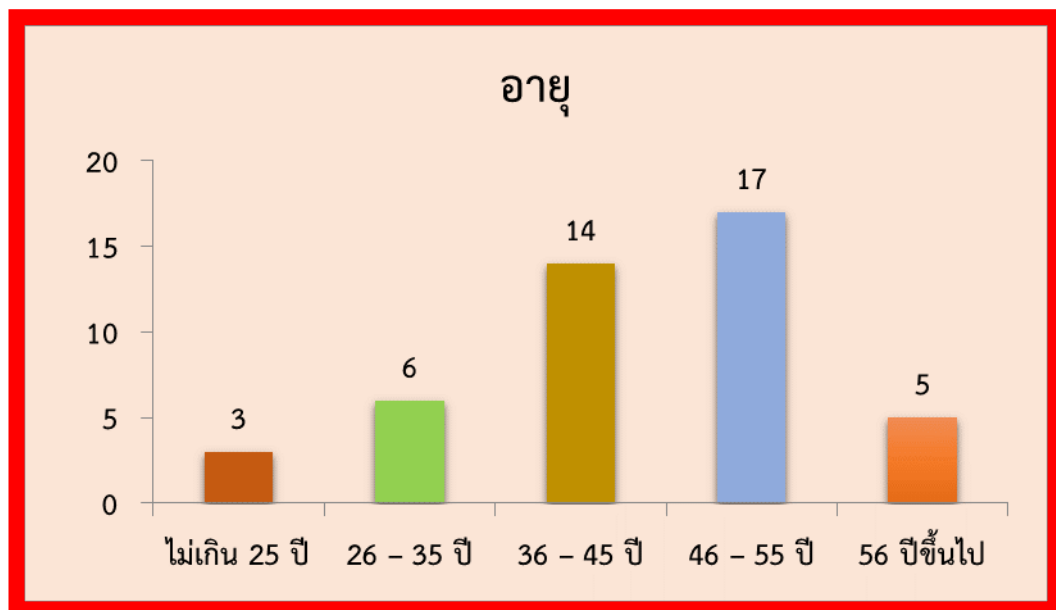
ภาพที่ 2 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามเพศ

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 และอายุ ไม่เกิน 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
46 – 55 ปี	17	37.78
56 ปีขึ้นไป	5	11.11
รวม	45	100.00



ภาพที่ 3 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามอายุ

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการที่มีต่อการจัดโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

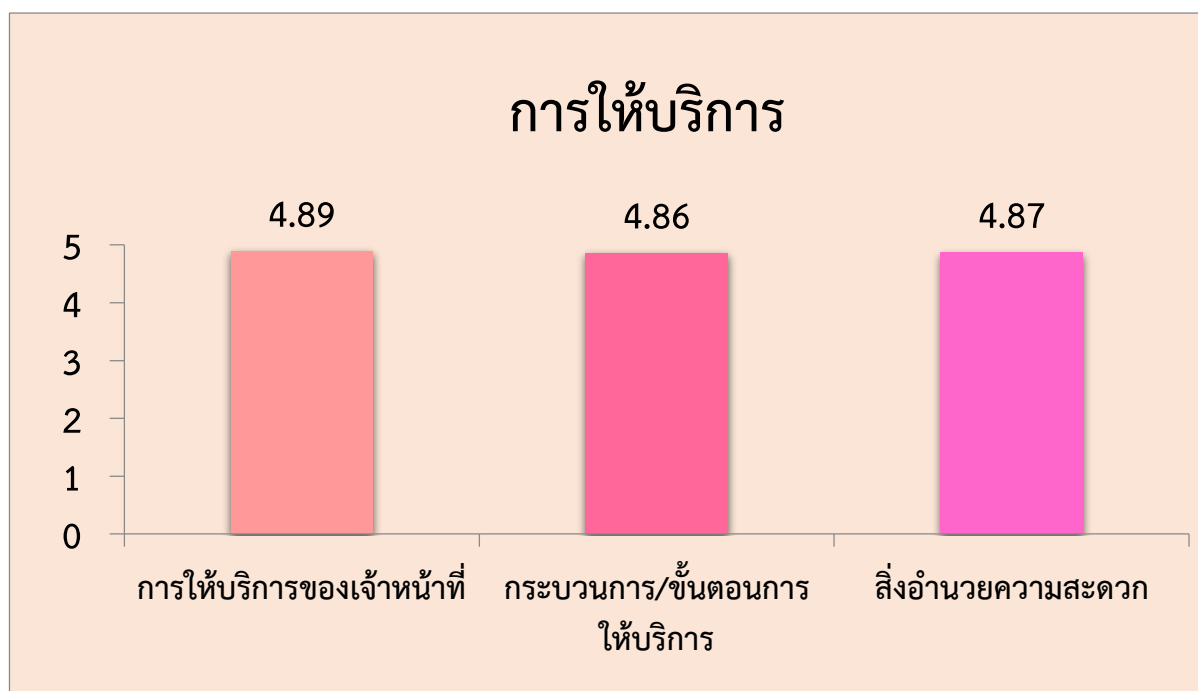
ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.87 ดังรายละเอียดในตารางที่ 4 และ ภาพที่ 4

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

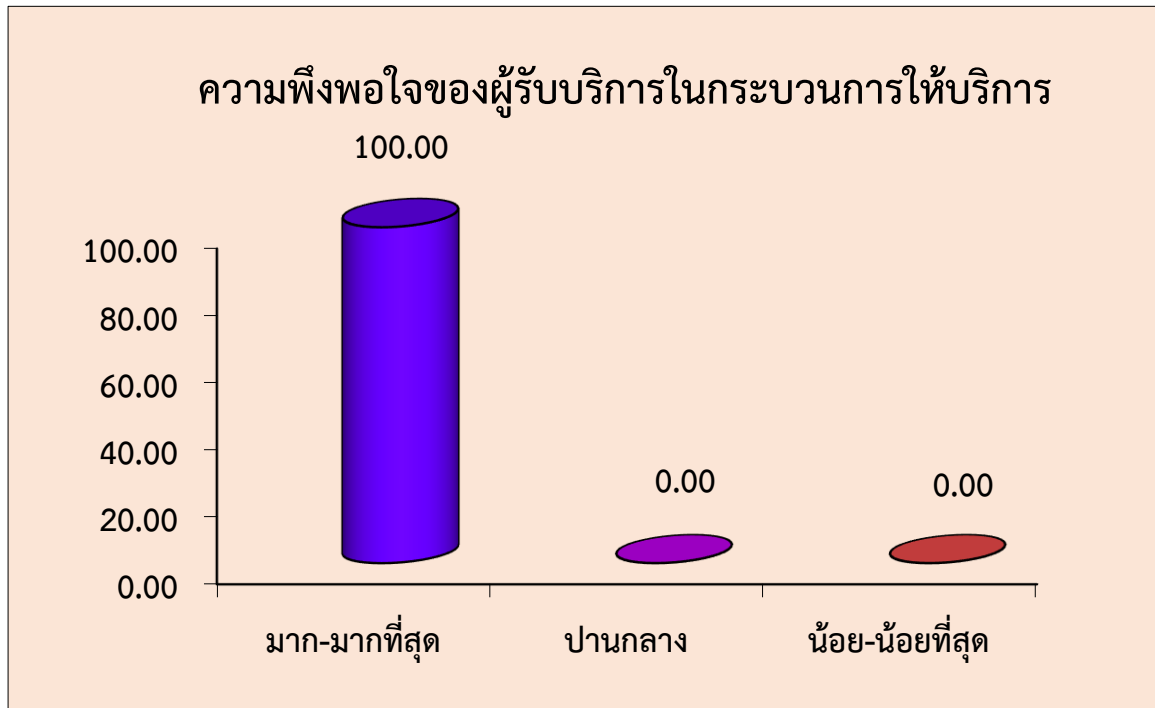


ภาพที่ 4 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการต่อการจัด
โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ อยู่ในระดับ
มาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100 ดังรายละเอียดในตารางที่ 5 และภาพที่ 5

ตารางที่ 5 แสดงค่าร้อยละของระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการต่อ
โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจใน
ชุมชน 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	40	88.89	5	11.11	-	-	-	-	-	-
2. เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี	38	84.44	7	15.56	-	-	-	-	-	-
3. เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย	37	82.22	8	17.78	-	-	-	-	-	-
4. เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าร่วมโครงการ	41	91.11	4	8.89	-	-	-	-	-	-
• ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ										
5. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	40	88.89	5	11.11	-	-	-	-	-	-
6. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน	39	86.67	6	13.33	-	-	-	-	-	-
7. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	41	91.11	4	8.89	-	-	-	-	-	-
8. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	39	86.67	6	13.33	-	-	-	-	-	-
9. เอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม	40	88.89	5	11.11	-	-	-	-	-	-
10. การอบรม ทำให้มีความรู้ ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น	38	84.44	7	15.56	-	-	-	-	-	-
11. มีการประเมินผลการอบรมอย่างชัดเจน	40	88.89	5	11.11	-	-	-	-	-	-
• ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก										
12. สื่อ / วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัย / พร้อมใช้งาน	39	86.67	6	13.33	-	-	-	-	-	-
13. สภาพแวดล้อมในห้องอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	38	84.44	7	15.53	-	-	-	-	-	-
14. บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	41	91.11	4	8.89	-	-	-	-	-	-
รวมทั้งรวม	87.46		12.54		0.00		0.00		0.00	



ภาพที่ 5 แสดงค่าร้อยละระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการที่มีต่อการจัด
โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

3.2 สรุปการติดตามประเมินผลหลังการอบรม

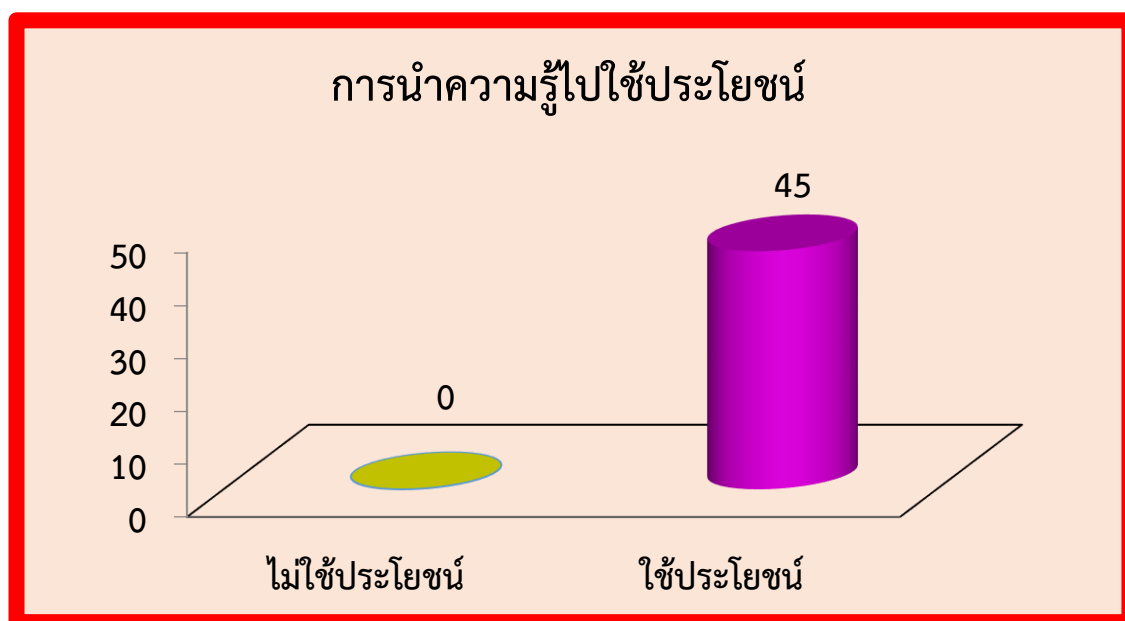
โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ดำเนินการจัดอบรมวันที่ 20 – 21 มิถุนายน 2565 ณ ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความ และเพื่อเพิ่มทักษะความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน จากการประเมินผล พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 และมีความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการ และวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการของผู้เข้าอบรมอยู่ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.44

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



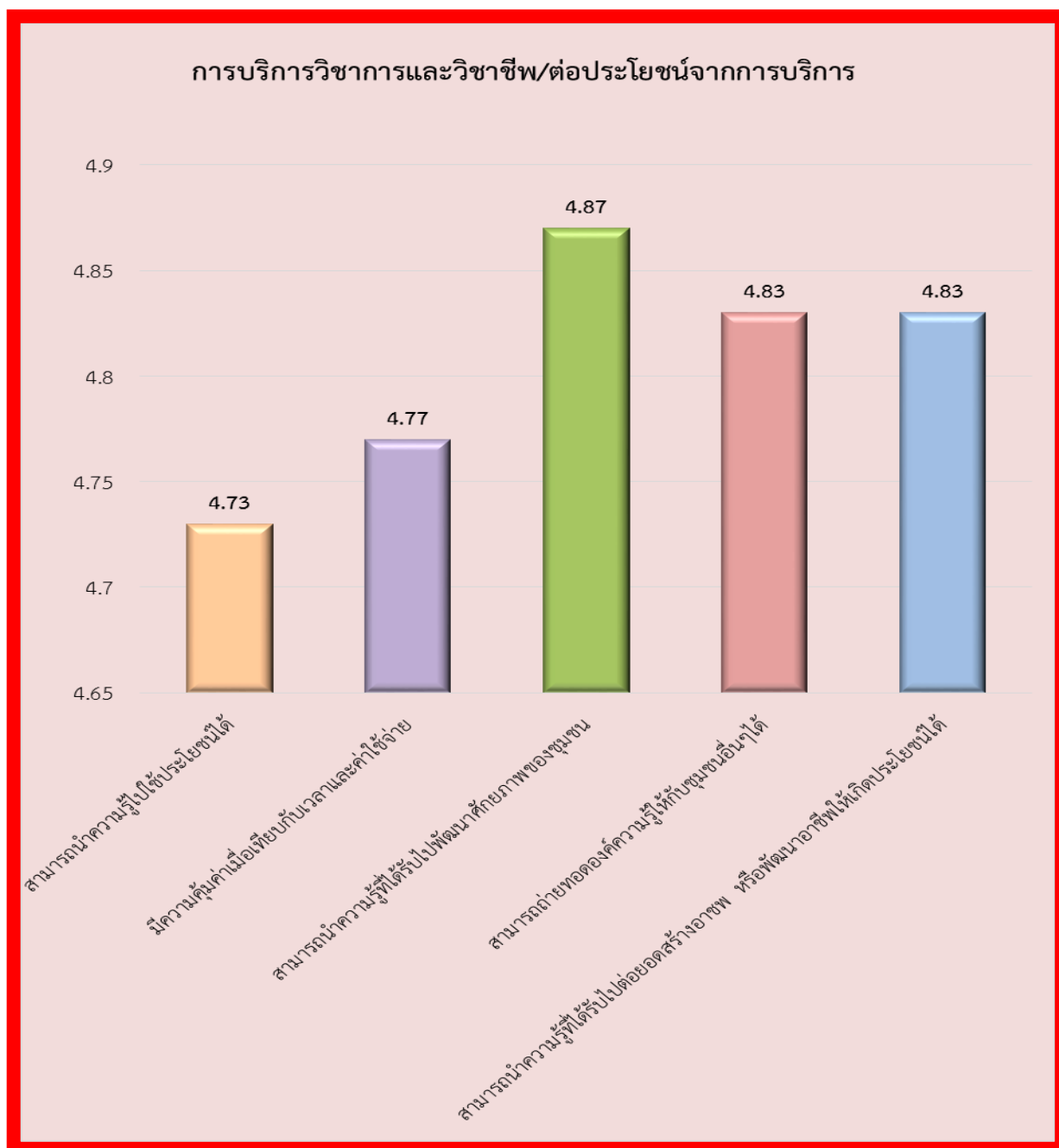
ภาพที่ 6 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ

ผู้เข้ารับบริการมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.75 ดังรายละเอียดในตารางที่ 7 ภาพที่ 7

ตารางที่ 7 แสดงค่า $\bar{x}$, S.D. และระดับความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

ผลการฝึกอบรม	$\bar{x}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	4.73	0.45	มากที่สุด
2. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.77	0.43	มากที่สุด
3. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	4.87	0.35	มากที่สุด
4. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	4.83	0.38	มากที่สุด
5. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	4.83	0.38	มากที่สุด
รวมทั้งหมด	4.81	0.40	มากที่สุด

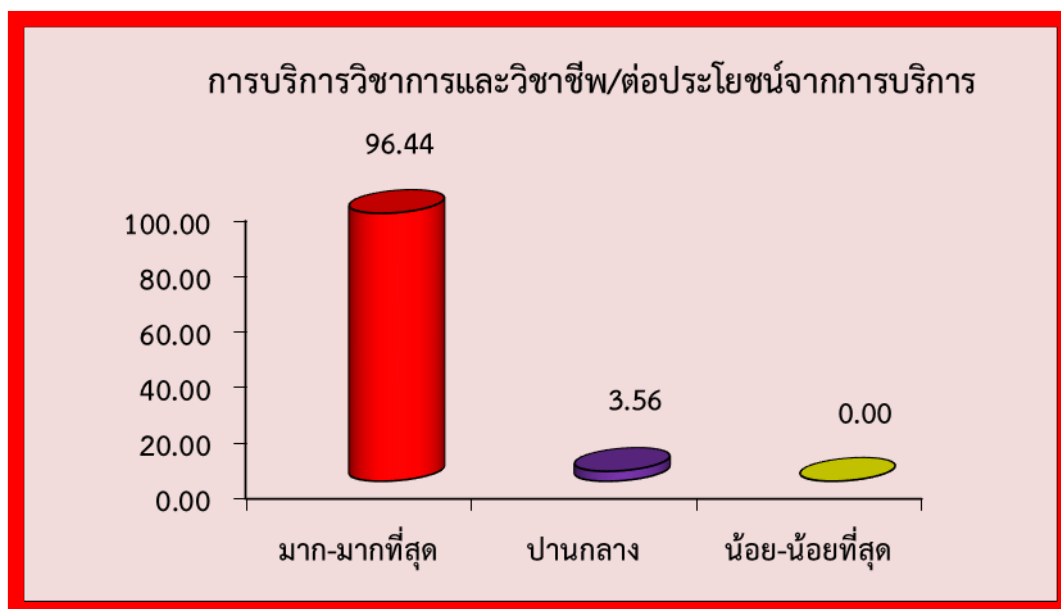


ภาพที่ 7 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการต่อการจัด
โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการอยู่
ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 96.44 ดังรายละเอียดในตารางที่ 8 และภาพที่ 8

ตารางที่ 8 แสดงค่าร้อยละความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชน 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	35	77.88	8	17.78	2	4.44	-	-	-	-
2. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	36	80.00	7	15.56	2	4.44	-	-	-	-
3. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	39	86.67	5	11.11	1	2.22	-	-	-	-
4. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	38	84.44	5	11.11	2	4.44	-	-	-	-
5. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	39	86.67	5	11.11	1	2.22	-	-	-	-
รวมทั้งหมด	83.11		13.33		3.56		0.00		0.00	



ภาพที่ 8 แสดงค่าร้อยละระดับความพึงพอใจของความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อการจัดโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565