



# รายงานฉบับสมบูรณ์

## โครงการถ่ายทอดผลงานวิจัย

ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน  
งบประมาณเงินรายได้ ประจำปี 2566



ผู้รับผิดชอบโครงการ : อาจารย์รุ่งฤทัย ราห์พิงจิต

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

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

[www.hec.mutp.ac.th](http://www.hec.mutp.ac.th)

## บทสรุปผู้บริหาร

โครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน  
งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 มีการวางแผนดำเนินการอย่างเป็นระบบ  
นับตั้งแต่การศึกษาสภาพปัจจุบัน ปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย การกำหนดจุดพัฒนา  
การวางแผน การปฏิบัติงานตามแผน การติดตามผล และประเมินโครงการ เพื่อนำผลการประเมิน  
โครงการไปใช้ในการพัฒนางานอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ

โครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน  
งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อจัดอบรม  
ผลงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ถ่ายทอดสู่ชุมชนเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนในชุมชน  
พัฒนาวิชาชีพ และมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ดำเนินการจัดอบรมวันที่ 13 มิถุนายน 2566 ณ วิชากิจ  
ชุมชนบ้านห้วยสวนพลู ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน  
จำนวน 6 หลักสูตร ได้แก่

1. โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาศักยภาพเปลือกข้าวสาลี ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์  
แปรรูป เพื่อสุขภาพและส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน
  - 1.1 หลักสูตรนักเก็ต และฮ่อยจ๊อ จากเปลือกข้าวสาลี  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อนุภา  
อาจารย์สุเมธา เทิดขวัญชัย  
อาจารย์ศุภสิทธิ วราศิลป์
2. โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม จากสัมนอนครชัยศรี จ.นครปฐม  
เพื่อสุขภาพและส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน
  - 2.1 หลักสูตรน้ำสัมนอนครพร้อมดื่ม และน้ำสัมนอนครเข้มข้น  
อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย  
อาจารย์จิราภัทร โธทอง
3. โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสสำเร็จรูปจากเนื้อและเปลือกสัมนอน  
3.1 หลักสูตรน้ำจิ้มบ๊วย และน้ำจิ้มซีฟู้ด จากเนื้อและเปลือกสัมนอน  
อาจารย์วรรธ ป้อมเย็น  
อาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสถียร

ผลการประเมินโครงการแล้วเสร็จตามเวลาที่กำหนดและดำเนินการตามแผนในประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ดังนี้

1. สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)

ตัวชี้วัดตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยฯ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)	ค่าเป้าหมาย		ผลการประเมิน
	หน่วยนับ	จำนวน	
จำนวนชุมชนที่ได้รับการจัดการเรียนรู้และสร้างประโยชน์อย่างมีประสิทธิภาพ	จำนวนชุมชน	1	1

2. สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดโครงการ	ค่าเป้าหมาย		ผลการประเมิน
	หน่วยนับ	จำนวน	
จำนวนชุมชนที่ได้รับการจัดการเรียนรู้และสร้างประโยชน์อย่างมีประสิทธิภาพ	จำนวนชุมชน	1	1

3. สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์การจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 (โปรดใส่เครื่องหมาย X ในผลผลิตที่สอดคล้อง)

ผลผลิต: ผลงานการให้บริการวิชาการ

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย		ผลการประเมิน
	หน่วยนับ	จำนวน	
1. ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ	86	100
2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการวิชาการ	ร้อยละ	85	97.20
3. โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี <input checked="" type="checkbox"/> สามารถส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี <input type="checkbox"/> ไม่สามารถส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี	ร้อยละ	15	70

ผลการประเมินทุกด้านของโครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชนงบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 จะใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนากระบวนการดำเนินงาน เพื่อให้การดำเนินงานเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการดำเนินงานต่อไป

งานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร  
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



## กิตติกรรมประกาศ

โครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน  
งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 นี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลือ  
อย่างดียิ่งของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธนภพ โสทรโยม คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์  
ผู้ที่ให้ความช่วยเหลือทั้งด้านคำปรึกษาแนะนำ ตลอดจนการอำนวยความสะดวกในจัดโครงการ

ขอขอบคุณ นายพัฒนปกรณ์ พานิชพันธุ์ ประธานวิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยสวนพลู  
(ไร่พันธุ์เข้ม) ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี และนางสาวกชกร เกียรติโกศา ผู้ประสานงาน  
ที่เอื้อเฟื้อสถานที่ และให้ความร่วมมือในการจัดอบรมโครงการ

ขอขอบคุณคณะกรรมการอำนวยการ หัวหน้าสาขาวิชา วิทยากร ผู้รับผิดชอบโครงการ  
ผู้ประสานงาน คนขับรถ และนักศึกษาผู้ช่วยสอนทุกท่านที่ได้สละเวลาไปให้ความรู้แก่ชุมชน  
เพื่อพัฒนาอาชีพให้แก่ชุมชน

นางสาวรุ่งฤทัย ราพิงจิต  
หัวหน้าโครงการ  
2566

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	ก
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
ส่วนที่ ๑ รายละเอียดโครงการ	1
ส่วนที่ ๒ ผลการดำเนินงาน	7
ส่วนที่ ๓ สรุปผลการดำเนินงานและผลการติดตามหลังการฝึกอบรม	21
ภาคผนวก	31

# ส่วนที่ 1

## รายละเอียดโครงการ

โครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน  
งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

1. ชื่อโครงการ ถ่ายทอดผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน

2. ลักษณะโครงการ

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> การอบรม (การบรรยาย/การฝึกปฏิบัติ)                    | <input type="checkbox"/> การวิเคราะห์ การทดสอบ การตรวจสอบ                   |
| <input type="checkbox"/> การประชุม/การสัมมนาทางวิชาการ<br>หรือ 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. 2566
- งบประมาณอื่นๆ.....โปรดระบุ.....

4. แผนงาน

4.1 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์

- ผลผลิต ผลงานการให้บริการวิชาการ
- ผลผลิต ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

4.2 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาศักยภาพคนตลอดช่วงชีวิต

- ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านสังคมศาสตร์
- ผลผลิต ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- โครงการพัฒนาและผลิตกำลังคนของประเทศเพื่อรองรับนโยบาย Thailand 4.0

4.3 แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาคุณภาพการศึกษาและการเรียนรู้

- โครงการ IGJD – educenter การพัฒนาระบบการเรียนการสอนด้วย Integrated e-Learning Platform Open Online Course

4.4 แผนงานบูรณาการ

.....โปรดระบุ.....

### 5. ยุทธศาสตร์ชาติ

- ข้อ 2 ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน (เลือกแผนแม่บทข้อ 8)
- ข้อ 3 ด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพมนุษย์ (เลือกแผนแม่บทข้อ 11, ข้อ 12 หรือข้อ 23)

### 6. แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ

- ข้อ 8 ผู้ประกอบการและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมยุคใหม่
- ข้อ 11 ศักยภาพคนตลอดชีวิต
- ข้อ 12 การพัฒนาการเรียนรู้
- ข้อ 23 การวิจัยและพัฒนานวัตกรรม

### 7. แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)

- หมุดหมายที่ 1 เกษตร และเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง
- หมุดหมายที่ 2 การท่องเที่ยว เน้นคุณค่า
- หมุดหมายที่ 3 ฐานการผลิตยานยนต์ไฟฟ้า
- หมุดหมายที่ 4 การแพทย์ และสุขภาพครบวงจร
- หมุดหมายที่ 5 ประตุการค้า การลงทุนและโลจิสติกส์
- หมุดหมายที่ 6 อีเล็กทรอนิกส์ อัจฉริยะ และบริการดิจิทัล
- หมุดหมายที่ 7 SMEs วิสาหกิจ ชุมชนและวิสาหกิจเพื่อสังคมเติบโต อย่างต่อเนื่อง ยั่งยืน
- หมุดหมายที่ 8 พื้นที่และเมืองมีความเจริญ ทันสมัยและน่าอยู่
- หมุดหมายที่ 9 ความยากจนข้ามรุ่นลดลงและได้รับความคุ้มครองทางสังคมเพียงพอ เหมาะสม
- หมุดหมายที่ 10 เศรษฐกิจหมุนเวียนและสังคมคาร์บอนต่ำ
- หมุดหมายที่ 11 การลดความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
- หมุดหมายที่ 12 กำลังคนมีสมรรถนะสูงตอบโจทย์การพัฒนาแห่งอนาคต
- หมุดหมายที่ 13 ภาครัฐที่มีสมรรถนะสูง

### 8. แผนการปฏิรูปประเทศ (ฉบับปรับปรุง)

- ข้อ 5 ด้านเศรษฐกิจ
- ข้อ 6 ด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
- ข้อ 9 ด้านสังคม
- ข้อ 12 ด้านการศึกษา
- ข้อ 13 ด้านวัฒนธรรม

### 9. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์

- ยุทธศาสตร์ที่ 1 มุ่งความเป็นเลิศในเทคโนโลยีเชิงปฏิบัติที่สร้างมูลค่าให้กับเศรษฐกิจและสังคม
- ยุทธศาสตร์ที่ 2 สร้างความเข้มแข็งของมหาวิทยาลัยฯ ตอบรับการเปลี่ยนแปลง
- ยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนามหาวิทยาลัยฯ ให้เป็นแหล่งเรียนรู้และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชน สังคม



## 10. ความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์เชิงยุทธศาสตร์

3.5 เพื่อให้มีระบบการจัดการที่ดี มีมาตรฐานและมีประสิทธิภาพในการให้บริการจัดการเรียนรู้ และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชน

## 11. ความสอดคล้องกับกลยุทธ์

1. Integrated Innovator มุ่งสร้างนวัตกรรมที่บูรณาการความรู้ & สร้างสรรค์งานแบบมืออาชีพ

## 12. หลักการและเหตุผล

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้กำหนดนโยบายหลายประการในการบริหารจัดการมหาวิทยาลัยฯ วิสัยทัศน์ “มหาวิทยาลัยผู้สร้างแรงบันดาลใจพัฒนาทักษะการคิดเป็นระบบ ปฏิบัติเป็นเลิศด้านเทคโนโลยีและเป็นที่ยังของสังคม” และพันธกิจ “มหาวิทยาลัยเฉพาะทางด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมุ่งผลิตบัณฑิตเป็นนักปฏิบัติที่มีคุณภาพ คุณธรรม จรรยาบรรณในวิชาชีพ สร้างสรรค์งานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ เพื่อเป็นที่ยังของสังคมด้านบริการวิชาการ อนุรักษ์ ทำนุบำรุงศาสนา ศิลปะวัฒนธรรม รักษาสิ่งแวดล้อม เพื่อการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน และบริหารจัดการด้วยหลัก ธรรมาภิบาล” ทั้งนี้ เพื่อผลิตบัณฑิตด้านวิชาชีพให้เป็นที่ยอมรับของสถานประกอบการ อันจะนำไปสู่ การพัฒนาประเทศที่ยั่งยืน รวมถึงการส่งเสริมงานด้านวิจัยและบริการวิชาการให้ชุมชนและประชาชน มีโอกาสได้รับความรู้ เพิ่มทักษะและส่งเสริมความสามารถด้านวิชาชีพได้ตลอดเวลา

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีบุคลากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในด้านต่าง ๆ เป็นที่ยอมรับทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ในด้านอาหาร เครื่องดื่ม การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การแกะสลักผักผลไม้ การออกแบบและตัดเย็บเครื่องแต่งกาย ผลิตภัณฑ์ของใช้ของประดับตกแต่ง งานศิลปะประดิษฐ์ และการประดิษฐ์ของขวัญของที่ระลึก ฯลฯ มีผลงานวิจัยและบริการวิชาการอย่างสม่ำเสมอ ซึ่งผลงานเหล่านี้เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินชีวิต และการประกอบอาชีพของประชาชน ตอบรับกับนโยบายของรัฐบาลที่ต้องการให้ประชาชนมีความ เป็นอยู่ดี มีอาชีพ สามารถพึ่งพาตนเอง ดูแลครอบครัวได้

ดังนั้น เพื่อเป็นการถ่ายทอดความรู้และเผยแพร่ผลงานที่เกิดจากงานวิจัยของคณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เพื่อตอบสนองความต้องการพัฒนาประเทศและส่งเสริมให้ สถาบันอุดมศึกษามีส่วนร่วมในการสร้างความความเข้มแข็งของเศรษฐกิจ และสร้างกลไกเชื่อมโยงกับ เครือข่ายชุมชนท้องถิ่น โดยนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นมาถ่ายทอด ความรู้เพื่อเพิ่มทักษะ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน รวมทั้งการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ อย่างต่อเนื่อง เพิ่มโอกาสในการสร้างอาชีพ รายได้ และการพึ่งพาตนเอง ทำให้เกิดผลกระทบต่อการ สร้างความเข้มแข็งทางสังคมอย่างยั่งยืน การจัดโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรม ศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน จึงเป็นโครงการที่จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเสริมสร้างองค์ ความรู้ใหม่จากผลงานวิจัยจากผู้มีทักษะ ความเชี่ยวชาญด้านคหกรรมศาสตร์ให้แก่ผู้กลุ่มวิสาหกิจ ชุมชน เพื่อประเมินผลสัมฤทธิ์ที่เกิดแก่ผู้เข้าอบรมในการสร้างอาชีพของชุมชนให้เข้มแข็งต่อไป

### 13. วัตถุประสงค์

1. เพื่อจัดอบรมผลงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ถ่ายทอดสู่ชุมชน
2. เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนในชุมชนพัฒนาวิชาชีพ และมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

### 14. การบูรณาการองค์ความรู้ระหว่างสาขาวิชา

- 1) บูรณาการกับคณะวิชา/หน่วยงาน  
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
- 2) บูรณาการกับสาขาวิชา
  1. อาหารและโภชนาการ
- 3) องค์ความรู้ที่ต้องการบูรณาการข้ามศาสตร์
  1. โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม จากส้มโอนครชัยศรี จ. นครปฐม  
เพื่อสุขภาพและส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน
  2. โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสสำเร็จรูปจากเนื้อและเปลือกส้มโอ
  3. โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาศักยภาพเปลือกขาวส้มโอ ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป  
เพื่อสุขภาพและส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน

### 15. กลุ่มเป้าหมาย

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1.บุคลากร สมาชิกวิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยสวนพลู | จำนวน 30 คน                   |
| 2.นักศึกษา                                  | จำนวน - คน                    |
|   | <b>รวมจำนวนทั้งสิ้น 30 คน</b> |

### 16. ผู้เข้าร่วมโครงการ

- |   |                               |
|---|-------------------------------|
| 1. วิทยากร/ผู้ติดตามวิทยากร             | จำนวน 6 คน                    |
| 2. คณะกรรมการดำเนินโครงการ/พนักงานขับรถ | จำนวน 4 คน                    |
|   | <b>รวมจำนวนทั้งสิ้น 10 คน</b> |

### 17. วันและสถานที่ดำเนินโครงการ

วันที่ดำเนินโครงการ วันที่ 13 มิถุนายน 2566

สถานที่ดำเนินโครงการ วิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยสวนพลู ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา

จังหวัดราชบุรีรูปแบบการดำเนินงาน  Onsite  Online  แบบผสมผสาน  
(Onsite & Online)

หากกรณีดำเนินโครงการเป็นระยะ ให้ระบุแยกระยะให้ชัดเจน

- 1) ระยะที่ 1 วันที่ดำเนินโครงการ ..... สถานที่  
 ..... รูปแบบการดำเนินงาน  Onsite  Online  
 แบบผสมผสาน (Onsite & Online)
- 2) ระยะที่ 2 วันที่ดำเนินโครงการ ..... สถานที่  
 .....  
 รูปแบบการดำเนินงาน  Onsite  Online  แบบผสมผสาน (Onsite & Online)

18. การดำเนินโครงการ

กิจกรรม	พ.ศ. 2565			พ.ศ. 2566								
	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												
2. การดำเนินงาน												
- ดำเนินโครงการ												
3. การติดตามและการประเมินผล												
- ทำแบบประเมินโครงการเมื่อสิ้นสุดโครงการ												
- รายงานผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์												

19. แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ

แผนการเบิกจ่ายงบประมาณ	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
									80,000			

(โปรดแนบแผนปฏิบัติราชการประจำปีหน้าที่ปรากฏชื่อโครงการด้วยเพื่อประกอบการอนุมัติดำเนินโครงการ)

## 20. รายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ

### ส่วนที่ 1

1. ค่าตอบแทน	รวม	10,800	บาท
- ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (3 คน x 6 ชั่วโมง x 600 บาท)		10,800	บาท
2. ค่าใช้สอย	รวม	8,800	บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มของคณะกรรมการ วิทยากร และผู้เข้าอบรม (40 คน x 2 มื้อ x 35 บาท)		2,800	บาท
- ค่าอาหารกลางวันของคณะกรรมการ วิทยากร และผู้เข้าอบรม (40 คน x 1 มื้อ x 150 บาท)		6,000	บาท
3. ค่าวัสดุ	รวม	60,400	บาท
- วัสดุฝึกอบรม		44,400	บาท
- วัสดุสำนักงาน		10,000	บาท
- ค่าผ้ากันเปื้อน (30 ผืน x 150 บาท)		4,500	บาท
- ป้ายไว้นิลประชาสัมพันธ์โครงการ		1,500	บาท
<b>รวมงบประมาณทั้งสิ้น (แปดหมื่นบาทถ้วน)</b>		<b>80,000</b>	<b>บาท</b>

**หมายเหตุ** ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

ส่วนที่ 2 งบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ของผู้รับบริการหลังจากการรับบริการไปแล้ว

ไม่มี

## 21. 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

22. การประเมินผลโครงการ (ระบุผลการดำเนินโครงการ ตอบสนองตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายข้อใด)

22.1 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)

ตัวชี้วัดตามแผนพัฒนามหาวิทยาลัยฯ ฉบับที่ 13 (พ.ศ. 2566 – 2570)	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
จำนวนชุมชนที่ได้รับการจัดการเรียนรู้และสร้างประโยชน์อย่างมีประสิทธิภาพ	จำนวนชุมชน	1

22.2 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดโครงการ	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
จำนวนชุมชนที่ได้รับการจัดการเรียนรู้และสร้างประโยชน์อย่างมีประสิทธิภาพ	จำนวนชุมชน	1

22.3 สอดคล้องกับตัวชี้วัดความสำเร็จตามยุทธศาสตร์การจัดสรรงบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 (โปรดใส่เครื่องหมาย X ในผลผลิตที่สอดคล้อง)

ผลผลิต: ผลงานการให้บริการวิชาการ

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
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: ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนโครงการ / กิจกรรมที่มีการเผยแพร่ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม <input type="checkbox"/> มีการเผยแพร่ <input type="checkbox"/> ไม่มีการเผยแพร่	ร้อยละ	85
2. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์ของการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	ร้อยละ	90
3. จำนวนโครงการ/กิจกรรม ที่มีการเผยแพร่ด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมภายในระยะเวลา 1 ปี	ร้อยละ	85

โครงการพัฒนาและผลิตกำลังคนของประเทศเพื่อรองรับนโยบาย Thailand 4.0 :  
พัฒนาและผลิตกำลังคนเพื่อรองรับประเทศไทย 4.0 Cluster Digital and Robotics

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนผู้เข้ารับบริการ	คน	100
2. ความพึงพอใจของผู้เข้ารับบริการ	ร้อยละ	80

โครงการ IGJD - educenter การพัฒนาระบบการเรียนการสอนด้วย Integrated e-Learning Platform Open Online Course

ดัชนีชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	
	หน่วยนับ	จำนวน
1. จำนวนผู้ใช้ประโยชน์จาก e-Learning Platform	คน	300
2. ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ	ร้อยละ	85

หมายเหตุ หน่วยงานต้องรายงานผลการดำเนินงานของตัวชี้วัดตามยุทธศาสตร์จัดสรรงบประมาณรายจ่ายประจำปีในผลผลิตที่โครงการสอดคล้องและส่งแบบฟอร์มสรุปผลการดำเนินโครงการภายใน 30 วัน ให้กณผ. นับถัดจากวันที่ดำเนินโครงการเรียบร้อยแล้ว

### 23. 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

โครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ดำเนินการจัดอบรมวันที่ วันที่ 13 มิถุนายน 2566 ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยสวนพลู (ไร่พันธุ์เข้ม) ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน จำนวน 6 หลักสูตร ได้แก่

1. โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาศักยภาพเปลือกขาส้มโอ ในผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูป เพื่อสุขภาพและส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน
2. โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม จากส้มโอนครชัยศรี จ.นครปฐม เพื่อสุขภาพและส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน
3. โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสสำเร็จรูปจากเนื้อและเปลือกส้มโอ

#### 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.
13 มิถุนายน 2566	ลงทะเบียน อบรมพิธี เปิดโครงการ	<b>กลุ่มที่ 1</b> บรรยายและฝึกปฏิบัติ หลักสูตรนักเก็ต และฮ่อยจ้อ จากเปลือกขาส้มโอ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์สุมาภา เทิดขวัญชัย อาจารย์ศุภสิทธิ์ วราศิลป์	<b>กลุ่มที่ 2</b> บรรยายและฝึกปฏิบัติ หลักสูตรน้ำส้มโอพร้อมดื่ม และน้ำส้มโอเข้มข้น อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย อาจารย์จิราภัทร โททอง	พักรับ ประธา นา หาร กลาง วัน	<b>กลุ่มที่ 3</b> บรรยายและฝึกปฏิบัติ หลักสูตรน้ำจิ้มบ๊วย และน้ำจิ้มซีฟู้ด จากเนื้อและเปลือกส้มโอ อาจารย์วรรธ ป้อมเย็น อาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสถียร
		<b>กลุ่มที่ 2</b> บรรยายและฝึกปฏิบัติ หลักสูตรน้ำส้มโอพร้อมดื่ม และน้ำส้มโอเข้มข้น อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย อาจารย์จิราภัทร โททอง	<b>กลุ่มที่ 3</b> บรรยายและฝึกปฏิบัติ หลักสูตรน้ำจิ้มบ๊วย และน้ำจิ้มซีฟู้ด จากเนื้อและเปลือกส้มโอ อาจารย์วรรธ ป้อมเย็น อาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสถียร		<b>กลุ่มที่ 1</b> บรรยายและฝึกปฏิบัติ หลักสูตรนักเก็ต และฮ่อยจ้อ จากเปลือกขาส้มโอ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์สุมาภา เทิดขวัญชัย อาจารย์ศุภสิทธิ์ วราศิลป์
		<b>กลุ่มที่ 3</b> บรรยายและฝึกปฏิบัติ หลักสูตรน้ำจิ้มบ๊วย และน้ำจิ้ม ซีฟู้ด จากเนื้อและเปลือกส้มโอ อาจารย์วรรธ ป้อมเย็น อาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสถียร	<b>กลุ่มที่ 1</b> บรรยายและฝึกปฏิบัติ หลักสูตรนักเก็ต และฮ่อยจ้อ จากเปลือกขาส้มโอ ผศ.เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์สุมาภา เทิดขวัญชัย อาจารย์ศุภสิทธิ์ วราศิลป์		<b>กลุ่มที่ 2</b> บรรยายและฝึกปฏิบัติ หลักสูตรน้ำส้มโอพร้อมดื่ม และน้ำส้มโอเข้มข้น อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย อาจารย์จิราภัทร โททอง

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

โครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ดำเนินการจัดอบรมวันที่ วันที่ 13 มิถุนายน 2566 ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยสวนพลู (ไร่พันธุ์เข้ม) ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน จำนวน 6 หลักสูตร ได้แก่ เนื้อหาหลักสูตรและวิทยากรอบรม ดังนี้



## นักเก็ตเสริมเปลือกขาวส้มโอ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก  
 อาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย  
 อาจารย์ศุภลสิทธิ์ วราศิลป์

### ส่วนผสม

เนื้ออกไก่	960	กรัม
ซอสปรุงรส	32	กรัม
น้ำตาลทราย	6	กรัม
พริกไทย	4	กรัม
เกลือ	2	กรัม
แป้งสาลีเนกประสงค์	100	กรัม
แป้งทอดกรอบสำเร็จรูป	180	กรัม
เปลือกขาวส้มโอต้ม	200	กรัม

### วิธีการทำ

1. นำเนื้อไก่หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ พักไว้
2. เตรียมเครื่องปั่น ใส่ไก่หั่นชิ้น ตามด้วย น้ำตาลทราย ซอสปรุงรส เกลือ พริกไทย แป้งสาลีเนกประสงค์ ลงไปแล้วปั่นรวมกันให้ละเอียด
3. พอเนื้อละเอียดดีแล้ว ตักใส่ภาชนะ เกลี่ยให้ทั่ว แล้วนำไปแช่ในตู้เย็น 30 นาที
4. จากนั้นปั้นเป็นนักเก็ต ก้อนกลม หรือ เหลี่ยม ตามขนาดที่ต้องการ นำไปนึ่งเป็นเวลา 10 นาที ไฟกลาง
5. นำนักเก็ตมาคลุกกับ แป้งทอดกรอบให้ทั่ว ทอดให้เหลืองทอง

## ฮ่อยจ๊อสูตรเสริมเปลือกข้าวสาลีโอ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก  
 อาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย  
 อาจารย์ศุภลสิทธิ์ วราศิลป์

### ส่วนผสม

เนื้อไก่บด	500	กรัม
เนื้อกุ้งสับ	300	กรัม
มันหมูบด	50	กรัม
แป้งสาลีเอนกประสงค์	22	กรัม
รากผักชี	5	กรัม
ซอสหอยนางรม	15	กรัม
น้ำตาลทราย	7	กรัม
ไข่ไก่	90	กรัม
แผ่นฟองเต้าหู้	200	กรัม
ซอสปรุงรส	15	กรัม
ต้นหอม	2	กรัม
วุ้นเส้น	50	กรัม
ผงปรุงรส	7	กรัม
แครอท	50	กรัม
ข้าวโพด	100	กรัม
เปลือกข้าวสาลีโอต้ม	150	กรัม

### วิธีการทำ

1. แช่วุ้นเส้นจนนิ่ม แล้วนำมาหั่นประมาณ 1 เซนติเมตร พักไว้
2. นำข้าวโพดต้มมาฝานเม็ด นำแครอทมาสับให้ละเอียด นำต้นหอม รากผักชี มาหั่นซอยละเอียด นำมันหมูกับเนื้อกุ้งมาสับให้ละเอียด พักไว้
3. จากนั้นนำ ไก่ มันหมู กุ้งสับ ไข่ไก่ ซอสปรุงรส น้ำตาลทราย ซอสหอยนางรม แป้งสาลีเอนกประสงค์ มาคลุกเคล้าส่วนผสม ต้องคลุกเคล้าส่วนผสมจนกว่าเนื้อจะเหนียวหนึบมาก จึงจะใช้ได้
4. จากนั้นใส่ข้าวโพด แครอท วุ้นเส้น เนื้อปู ต้นหอม รากผักชีซอยลงไป คลุกเคล้าส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากันอีกครั้ง
5. นำไส้ฮ่อยจ๊อที่ผสมแล้วใส่ในตู้เย็นช่องธรรมดาเวลาประมาณ 1 ชั่วโมง จะช่วยให้ส่วนผสมเซตตัวและเข้ากันได้ดีขึ้น

6. เมื่อครบกำหนดการพักส่วนผสม ให้นำแผ่นฟองเต้าหู้มา แล้วตัดใส่ใส่แผ่นฟองเต้าหู้เกลี่ยให้หนาเสมอกัน ต้องทำอย่างเบามือ หากทำแรงแผ่นฟองเต้าหู้จะขาดได้ เก็บริมให้เรียบร้อย
7. จากนั้นนำเชือกมาผูกให้เป็นข้อ ประมาณ 1 นิ้ว ถึง 1 นิ้วครึ่ง หรือตามขนาดที่เราต้องการ
8. นำไปนึ่งด้วยไฟกลาง เป็นเวลา 15 นาที พักให้เย็น
9. จากนั้นนำไปทอดให้เหลืองทอง



ภาพกิจกรรม



## น้ำส้มโอพร้อมดื่มและน้ำส้มโอเข้มข้น

อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย  
อาจารย์จิราภรณ์ โอทอง

### 1. วิธีการเตรียมเปลือกส้มโอ

1. ปอกเปลือกส้มโอส่วนสีเขียวออก ใช้แต่ส่วนสีขาว
2. หั่นเปลือกส้มโอเป็นชิ้น ขนาด 15 x 5 เซนติเมตร
3. ขยำกับน้ำและเกลือ ในอัตราส่วน น้ำ 5,000 กรัม : เกลือ 50 กรัม/รอบ แล้วบีบน้ำออก ทำซ้ำ 3 รอบ
4. ใส่ปริมาณ 2 : 1 ของปริมาณเปลือกส้มโอ ต้มด้วยน้ำเดือดอุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส นาน 20 นาที
5. ยกลงเทน้ำทิ้ง เปิดน้ำใส่ให้หยุดความร้อน แล้วขยำด้วยน้ำอุณหภูมิห้อง 2 นาที เปลี่ยนน้ำ 2-3 ครั้ง เพื่อกำจัดรสขม
6. ซอยเปลือกส้มโอเป็นชิ้นเล็ก ๆ
7. บรรจุใส่ถุงเพื่อรอใช้งานต่อไป

### 2. น้ำส้มโอพร้อมดื่ม

วัตถุดิบ	น้ำหนัก (กรัม)
น้ำส้มโอ	170
น้ำเชื่อม	165
น้ำต้มสุก	240
เปลือกส้มโอ	6

#### วิธีทำ

1. ชั่งตวงส่วนผสมตามสูตร
2. นำเนื้อส้มโอมาใส่ในผ้าขาวบาง คั้นด้วยมือ คั้นเอาแต่น้ำ กรองด้วยกระชอน พักไว้
3. เติมน้ำต้มสุกที่เย็นแล้วลงไป โดยตมน้ำให้เดือดที่อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส นาน 1 นาที และพักให้เย็นผสมให้เข้ากัน
4. จากนั้นใส่น้ำเชื่อมสำเร็จรูป ผสมให้เข้ากัน
5. นำน้ำส้มโอที่ผสมแล้ว ใส่ภาชนะสะอาดมีฝาปิดแล้วนำไปแช่ตู้เย็น
6. แบ่งน้ำส้มโอที่ได้ ออกเป็น 2 ส่วน เท่ากัน
7. นำส่วนที่ 1 แช่เปลือกส้มโอ 20 นาที เพื่อให้เปลือกส้มโอนิ่ม ปั่นง่าย
8. นำไปปั่นที่ความเร็วสูงสุด 1 นาที จากนั้นเติมน้ำส้มโอส่วนที่ 2 ลงไป ผสมให้เข้ากัน
9. ใส่ภาชนะสะอาดมีฝาปิดแล้วนำไปแช่ตู้เย็น

หมายเหตุ: แบ่งน้ำส้มโอออกเป็น 2 ส่วน โดยนำส่วนที่ 1 ไปแช่เปลือกส้มโอ เพื่อให้เปลือกส้มโอนิ่ม  
 ป็นง่าย หากนำน้ำส้มโอทั้งหมดแช่เปลือกส้มโอ แล้วนำไปปั่นจะทำให้ปั่นได้ไม่ละเอียด  
 เท่าที่ควร เพราะปริมาณน้ำส้มโอมีมากกว่าเปลือกส้มโอ

### 3. น้ำส้มโอเข้มข้น

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)
น้ำส้มโอ	500
น้ำเปล่า	350
น้ำตาลทราย	350
กรดซิตริก	5
เปลือกส้มโอ	5

#### วิธีทำ

1. ใส่ภาชนะสะอาดมีฝาปิดแล้วนำไปแช่ตู้เย็น
2. นำน้ำและน้ำตาลขึ้นตั้งไฟเคี่ยวจนมีลักษณะใสเหนียวข้น โดยวัดค่าระดับความหวานของ  
 น้ำเชื่อม 85 องศาบริกซ์ 30 นาที
3. ใส่กรดซิตริกลงในน้ำเชื่อม ตั้งไฟต่อ 2 นาที จากนั้นพักให้อุณหภูมิลดเหลือ 70 องศา  
 เซลเซียส  
 พักไว้ให้เย็น
4. เตรียมน้ำส้มโอโดย นำเนื้อส้มโอมาใส่ในผ้าขาวบาง คั้นด้วยมือ คั้นเอาแต่น้ำ กรองด้วย  
 กระชอน จากนั้นเติมน้ำต้มสุกที่เย็นแล้วลงไป ผสมให้เข้ากัน
5. แบ่งน้ำส้มโอครึ่งหนึ่งแช่เปลือกส้มโอไว้ 10 นาที
6. ผสมน้ำส้มโอส่วนที่เหลือในน้ำเชื่อมให้เข้ากัน จากนั้นนำเปลือกส้มโอที่เตรียมไว้ ผสมให้เข้า  
 กันนำไปบรรจุภัณฑ์



### ภาพกิจกรรม



## น้ำจิ้มบ๊วยเจียงจากน้ำและเปลือกส้มโอ

อาจารย์วรรธน์ ป้อมเย็น  
อาจารย์สุจิตา กิจจาวรเสถียร

### ส่วนผสม

	สำหรับ 1 สูตร	สำหรับ 30 คน	
เนื้อบ๊วยดอง	18	270	กรัม
น้ำบ๊วยดอง	12	180	กรัม
น้ำตาลทราย	200	3,000	กรัม
น้ำส้มสายชู	50	750	กรัม
น้ำเปล่า	75	1,125	กรัม
น้ำส้มโอ	75	1,125	กรัม
เปลือกส้มโอ	60	900	กรัม

### วิธีทำ

1. เตรียมส่วนผสม
2. นำส่วนผสมทั้งหมดมารวมกัน แล้วคนให้น้ำตาลละลาย
3. นำไปปั่นให้บ๊วยละเอียด
4. เทใส่เตาไฟฟ้า ตั้งอุณหภูมิให้อยู่ที่ 100 องศาเซลเซียส
5. กวนเป็นระยะ เพื่อไม่ให้บ๊วยติดกระทะ เป็นเวลา 10 นาที

## น้ำจิ้มซีฟู้ดจากน้ำและเปลือกส้มโอ

อาจารย์วรรธน์ ป้อมเย็น  
อาจารย์สุจิตา กิจจาวรเสถียร

### ส่วนผสม

	สำหรับ 1 สูตร	สำหรับ 30 คน	
พริกชี้หูสวน	10	200	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	32	640	กรัม
มะนาว	45	900	กรัม
รากผักชี	10	200	กรัม
เกลือ	8	160	กรัม
กระเทียม	20	400	กรัม
น้ำอุ่น	50	1,000	กรัม
น้ำส้มโอ	90	1,800	กรัม
เปลือกส้มโอ	30	600	กรัม

### วิธีทำ

1. ชั่งตวงวัตถุดิบทั้งหมดแล้วนำไปล้างน้ำเปล่าจนสะอาด
2. ใส่เครื่องปั่น ปั่นจนละเอียด



ภาพกิจกรรม



### ส่วนที่ 3

#### สรุปผลการดำเนินงาน และผลการติดตามหลังการฝึกอบรม

โครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ดำเนินการจัดอบรมวันที่ 13 มิถุนายน 2566 ณ วิทยาลัยชุมชนบ้านห้วยสวนพลู (ไร่พันธุ์เข้ม) ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อจัดอบรมผลงานวิจัยทางคหกรรมศาสตร์ถ่ายทอดสู่ชุมชนเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้ประชาชนในชุมชนพัฒนาวิชาชีพ และมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 63.33 มีอายุ 46 – 55 ปี คิดเป็นร้อยละ 40.00 จากการประเมินผล พบว่า ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการโครงการฯ **อยู่ในระดับมากที่สุด – มาก ค่าเฉลี่ย 4.86 คิดเป็นร้อยละ 97.20**

จากการประเมินผลการติดตามหลังการฝึกอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวน 30 คน **คิดเป็นร้อยละ 100.00** ความคิดเห็นของผู้เข้าอบรมเป็นโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี เป็นโครงการ **คิดเป็นร้อยละ 70.00**

#### 3.1 ผลการดำเนินงาน

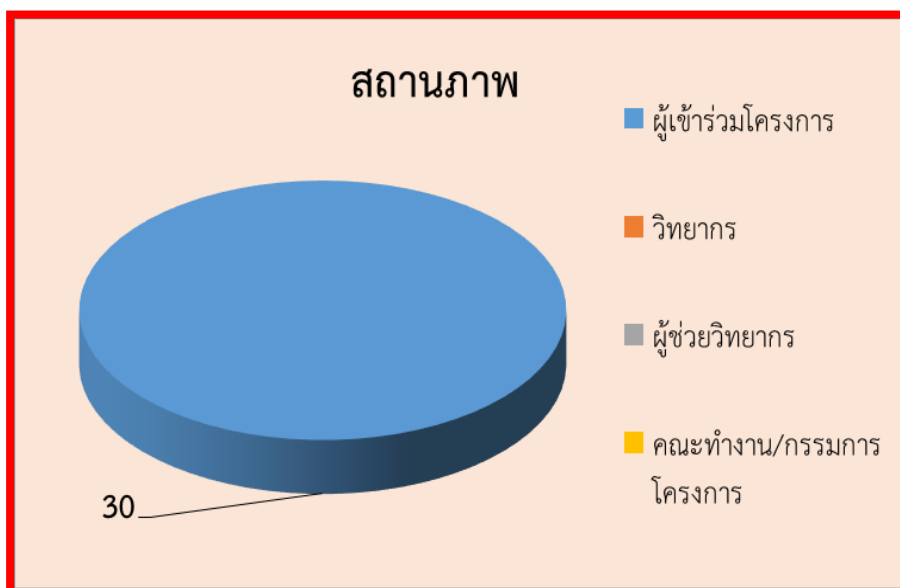
##### 3.1.1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

##### 1. สถานภาพ

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

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามสถานภาพ

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



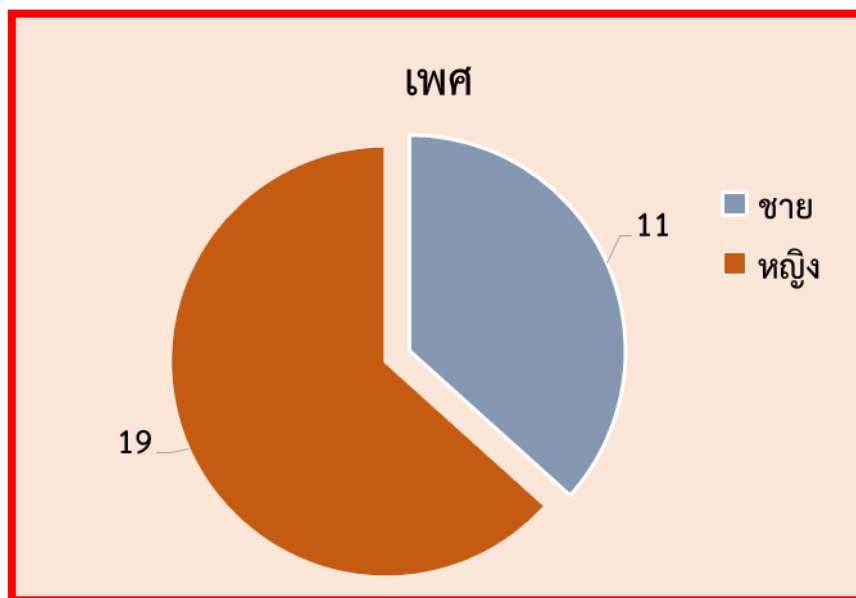
ภาพที่ 1 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามสถานภาพ

## 2. เพศ

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน 30 คน เป็นเพศหญิงมากที่สุด จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 63.33 และเพศชาย จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 36.67 ดังตารางที่ 2 ภาพที่ 2

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	11	36.67
หญิง	19	63.33
รวม	30	100.00



ภาพที่ 2 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามเพศ

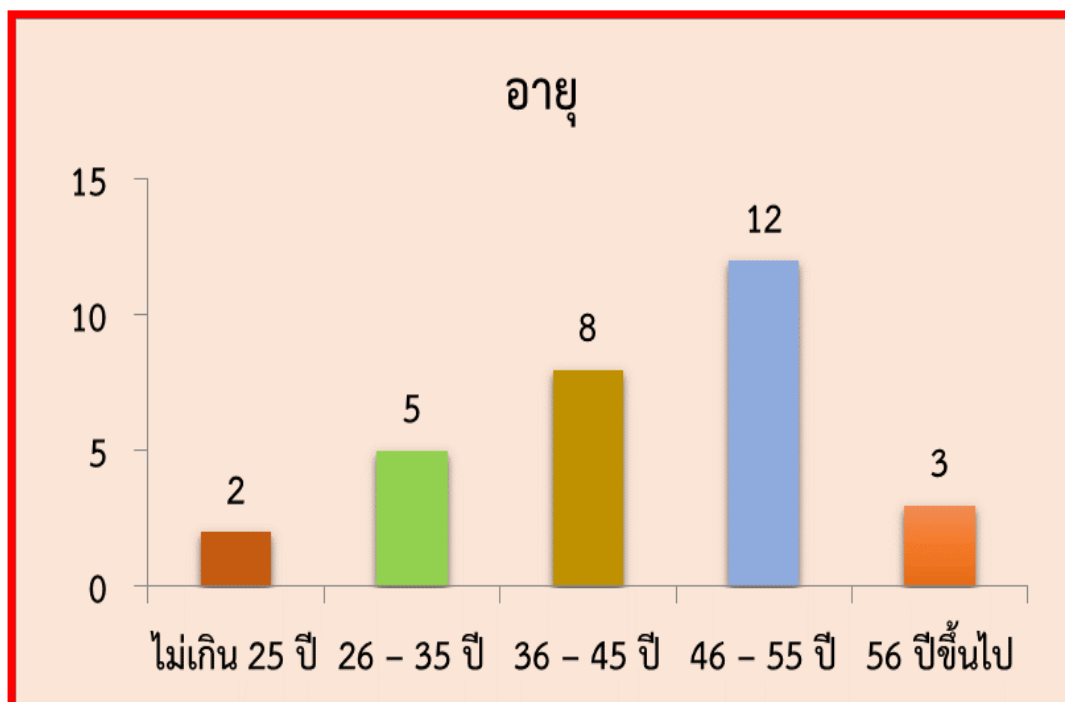
### 3. อายุ

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน 30 คน ส่วนใหญ่อายุ 46 – 55 ปี จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 อายุ 36 - 45 ปี จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 26.67 อายุ 26 – 35 ปี จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 16.67 อายุ 56 ปีขึ้นไป จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 11.00 และอายุไม่เกิน 25 ปี จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 6.67 ดังตารางที่ 3 ภาพที่ 3

ตารางที่ 3 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามอายุ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่เกิน 25 ปี	2	6.67
26 – 35 ปี	5	16.67
36 – 45 ปี	8	26.67
<b>46 – 55 ปี</b>	<b>12</b>	<b>40.00</b>
56 ปีขึ้นไป	3	10.00
<b>รวม</b>	<b>30</b>	<b>100.00</b>





ภาพที่ 3 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามอายุ

4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการที่มีต่อการจัดโครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

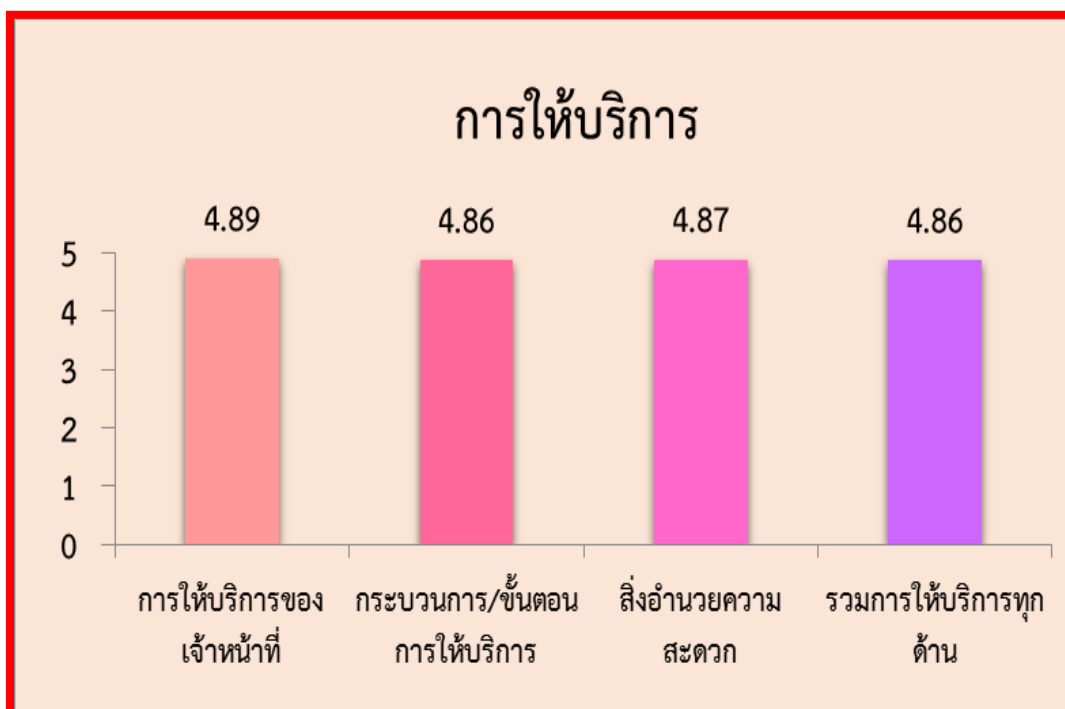
ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.86 มีความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ อยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 97.20 ดังรายละเอียดในตารางที่ 4 และ ภาพที่ 4

ตารางที่ 4 แสดงค่า  $\bar{x}$ , S.D. และระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ  
โครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

การให้บริการ	$\bar{x}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
• ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่	4.88	0.33	มากที่สุด
1. เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพและเป็นมิตร	4.89	0.31	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี	4.89	0.31	มากที่สุด
3. เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.86	0.36	มากที่สุด
4. เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าร่วมโครงการ	4.89	0.31	มากที่สุด
• ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ	4.85	0.36	มากที่สุด
5. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.82	0.39	มากที่สุด
6. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน	4.82	0.39	มากที่สุด
7. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.86	0.36	มากที่สุด
8. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	4.82	0.39	มากที่สุด
9. เอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม	4.89	0.31	มากที่สุด
10. การอบรม ทำให้มีความรู้ ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น	4.82	0.39	มากที่สุด
11. มีการประเมินผลการอบรมอย่างชัดเจน	4.89	0.31	มากที่สุด
• ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	4.86	0.36	มากที่สุด
12. สื่อ / วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัย/พร้อมใช้งาน	4.86	0.36	มากที่สุด
13. สภาพแวดล้อมในห้องอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	4.86	0.36	มากที่สุด
14. บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.86	0.36	มากที่สุด
รวมทั้งหมด	4.86	0.35	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



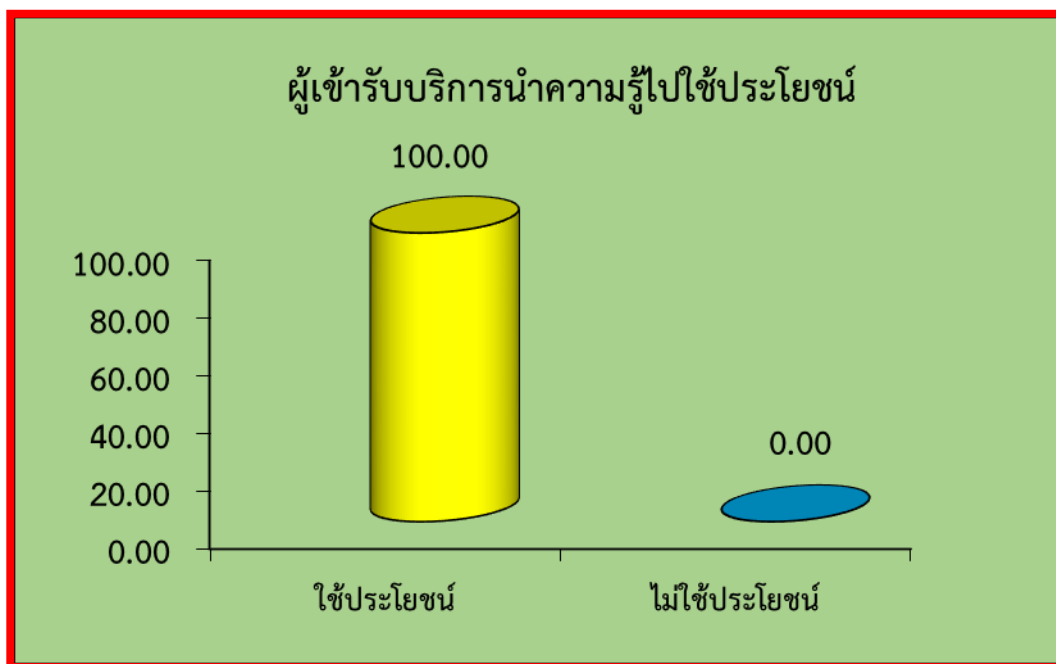
ภาพที่ 4 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการต่อการจัดโครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

#### 5. ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้เข้าร่วมบริการจำนวน 45 คน ทุกคนนำไปใช้ประโยชน์ คิดเป็นร้อยละ 100.00 แสดงดังตารางที่ 5 และภาพที่ 5

#### ตารางที่ 5 จำนวนผู้เข้าอบรมได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

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



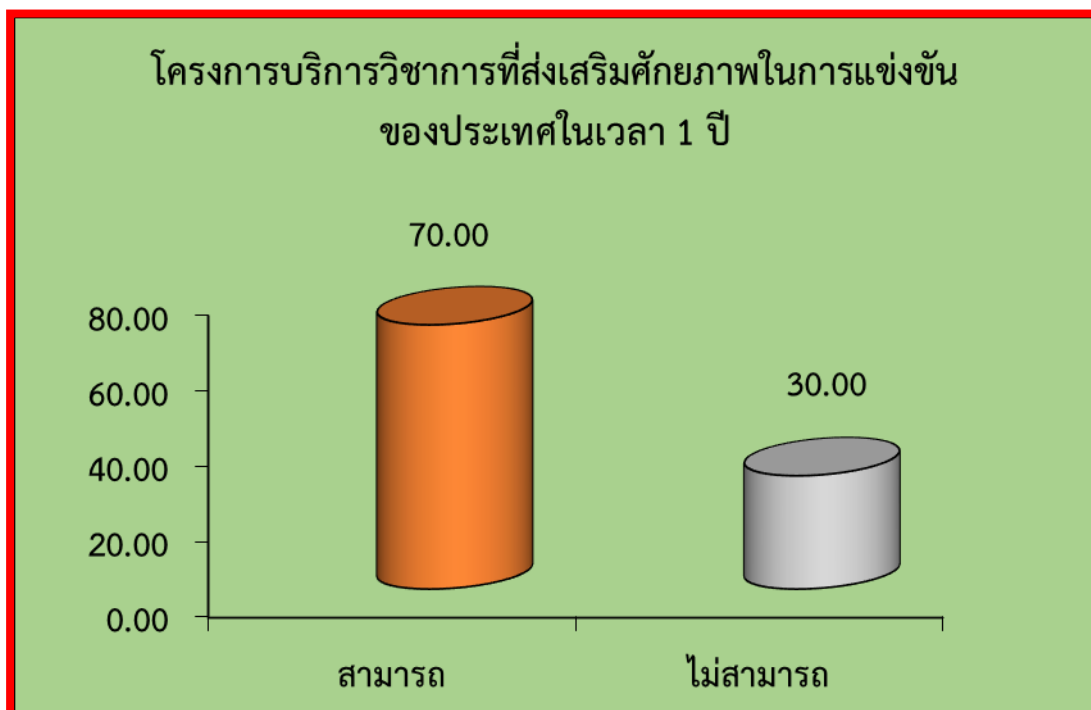
ภาพที่ 5 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

**6. โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี**

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน 30 คน เป็นเพศหญิงมากที่สุด จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 63.33 และเพศชาย จำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 36.67 ดังตารางที่ 6 ภาพที่ 6

ตารางที่ 6 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี

ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สามารถส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี	21	70.00
ไม่สามารถส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี	9	30.00
รวม	30	100.00



ภาพที่ 6 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพ  
ในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี