



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านเกษตรศาสตร์
ของกลุ่มน้ำพริกแกงและกลุ่มผ้าทอกะเหรี่ยง
อำเภอหนองหุ้มปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2561



ผู้รับผิดชอบโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรติ โสฬศ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวรชัยยบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร : 02-665-3888 ต่อ 5229 โทรสาร : 02-665-3800

<http://www.hec.rmutp.ac.th>

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี งบประมาณรายจ่ายอื่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ มีการวางแผนดำเนินการอย่างเป็นระบบ นับตั้งแต่การศึกษาสภาพปัจจุบัน ปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย การกำหนดจุดพัฒนา การวางแผน การปฏิบัติงานตามแผน การติดตามผล และประเมินโครงการ เพื่อนำผลการประเมินโครงการไปใช้ในการพัฒนางานอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ

โครงการการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ เพื่อถ่ายทอดความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมากขึ้น เพื่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้น และเพื่อวางแผนการตลาด การคิดต้นทุนของผลิตภัณฑ์ ดำเนินการจัดอบรมเมื่อวันที่ ๒๗ - ๒๘ มกราคม ๒๕๖๑ ณ กลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน ๕๐ คน จำนวน ๘ หลักสูตร ได้แก่

๑. หลักสูตรถึงผ้าอเนกประสงค์
๒. หลักสูตรที่ใส่พวงกุญแจ (Key cover)
๓. หลักสูตร Hobo bag (กระเป๋าทรงโฮโบ)
๔. หลักสูตร Clutch Bag (กระเป๋าทรงคลัทช์)
๕. หลักสูตรน้ำพริกมะขามลูกหนามแดง
๖. หลักสูตรน้ำพริกไก่กรอบทรงเครื่อง
๗. หลักสูตรน้ำพริกหมูสับปะรด
๘. หลักสูตรน้ำพริกเผาทรงเครื่อง

ผลการประเมินโครงการแล้วเสร็จตามเวลาที่กำหนดและดำเนินการตามแผนในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ ดังนี้

ตัวชี้วัดผลลัพธ์

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินการ
เชิงปริมาณ			
๑. ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ	๘๖	๑๐๐
เชิงคุณภาพ			
๒. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	ร้อยละ	๘๕	๘๕.๒๐

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการ ดำเนินการ
เชิงเวลา ๓. โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพใน การแข่งขันของประเทศในเวลา ๑ ปี	ร้อยละ	๑๕	๑๐๐

ตัวชี้วัดผลผลิต

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการ ดำเนินการ
เชิงปริมาณ ๑. จำนวนโครงการ/กิจกรรมบริการวิชาการ แก่สังคม ๒. จำนวนผู้รับบริการในกระบวนการ ให้บริการ	โครงการ/กิจกรรม คน	๑ ๕๐	๑ ๕๐
เชิงคุณภาพ ๓. ความพึงพอใจของผู้รับบริการใน กระบวนการให้บริการ	ร้อยละ	๙๐	๙๕.๔๓
เชิงเวลา ๔. งานบริการวิชาการแล้วเสร็จตาม ระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	๙๕	๑๐๐
เชิงต้นทุน ๕. ค่าใช้จ่ายของการให้บริการวิชาการตาม งบประมาณที่ได้รับจัดสรร	บาท	๒๐๐,๐๐๐.๐๐	๒๐๐,๐๐๐.๐๐

ผลการประเมินทุกด้านของโครงการการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหียง อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ จะใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนากระบวนการดำเนินงาน เพื่อให้การดำเนินงานเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการดำเนินงานต่อไป

งานบริการวิชาการแก่สังคม
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กิตติกรรมประกาศ

โครงการการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ นี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างยิ่งของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร ก่ออารีโย คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้ที่ให้ความช่วยเหลือทั้งด้านคำปรึกษาแนะนำ ตลอดจนการอำนวยความสะดวกในจัดโครงการ

ขอขอบคุณ นางสาวจิรศยา บุญคน หัวหน้ากลุ่มน้ำพริกแกง กลุ่มน้ำพริกแกง หัวหน้ากลุ่ม คือ นางสาวจิรศยา บุญคน และนางพร้อมเพรียง สุขสาลี หัวหน้ากลุ่มหมู่บ้านพุลู (ทอผ้ากระเหรี่ยง) หมู่ที่ ๓ ตำบลบางน้ำลาดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ที่เอื้อเฟื้อสถานที่ และ ให้ความร่วมมือในการจัดอบรมโครงการ

ขอขอบคุณคณะกรรมการอำนวยการ หัวหน้าสาขาวิชา วิทยากร ผู้รับผิดชอบโครงการ ผู้ประสานงาน คนขับรถ และนักศึกษาผู้ช่วยสอนทุกท่านที่ได้สละเวลาไปให้ความรู้แก่ชุมชน เพื่อพัฒนาอาชีพให้แก่ชุมชน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรติ โสพฤต

หัวหน้าโครงการ

๒๕๖๑

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	ก
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
ส่วนที่ ๑ รายละเอียดโครงการ	๑
ส่วนที่ ๒ ผลการดำเนินงาน	๘
ส่วนที่ ๓ สรุปผลการดำเนินงานและผลการติดตามหลังการฝึกอบรม	๕๑
ภาคผนวก	

ส่วนที่ ๑

รายละเอียดโครงการ

โครงการการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง
และกลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี
งบประมาณรายจ่ายอื่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

ชื่อโครงการ การพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง
และกลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

ลักษณะโครงการ

- ☐ ๑.๑. การอบรม การประชุม การสัมมนา (ทางวิชาการ/เชิงปฏิบัติการ)
- ☐ ๑.๒. การศึกษาดูงาน
- ☐ ๑.๓. การจัดงาน การจัดนิทรรศการ การประกวดแข่งขัน
- ☐ ๑.๔. การวิเคราะห์ การทดสอบ การตรวจสอบ
- ☒ ๑.๕. การฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี
- ☐ ๑.๖. การให้บริการข้อมูล การเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ
- ☐ ๑.๗. อื่น ๆ

ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์และกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย ตามแผนยุทธศาสตร์การ
พัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๗ – ๒๕๖๑)

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ การพัฒนาความเข้มแข็งในการจัดการศึกษาให้บัณฑิตมีคุณภาพตาม
มาตรฐาน พร้อมเข้าสู่ ประชาคมอาเซียน

เป้าประสงค์ที่ ๑ จัดการศึกษาด้านวิชาชีพและเทคโนโลยีที่สามารถแข่งขันได้ในระดับอาเซียน /
นานาชาติ

กลยุทธ์ที่

- ☐ ๑ การพัฒนาการจัดการศึกษาที่เน้นความเป็นเลิศทางวิชาการและความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ
- ☐ ๒ การนำมหาวิทยาลัยสู่ประชาคมอาเซียนและการเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ

เป้าประสงค์ที่ ๒ ผลิtbัณฑิตให้เป็นคนดี คนเก่ง และมีทักษะในการดำรงชีวิตที่ดี

กลยุทธ์ที่

- ☐ ๒ การนำมหาวิทยาลัยสู่ประชาคมอาเซียนและการเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ
- ☐ ๓ การพัฒนาคุณภาพนักศึกษาที่สะท้อนอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๒ การพัฒนาความเข้มแข็งงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ที่มีคุณภาพเพื่อเพิ่มขีด
ความสามารถในการแข่งขันของประเทศ

เป้าประสงค์ที่ ๓ จำนวนผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ที่ได้มาตรฐาน มีคุณภาพและนำไปต่อยอดได้
กลยุทธ์ที่

- ☐ ๔ การพัฒนางานวิจัยเชิงสร้างสรรค์

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๓ การสร้างความเข้มแข็งของการบริหารจัดการและพัฒนาคุณภาพการศึกษา
สู่ความเป็นเลิศ

เป้าประสงค์ที่ ๔ มีระบบบริหารจัดการที่คล่องตัว ยืดหยุ่นและมีประสิทธิภาพ

กลยุทธ์ที่

- ☐ ๕ การพัฒนาบุคลากรเพื่อให้เป็นทรัพยากรบุคคลที่มีคุณภาพและมีคุณค่าของมหาวิทยาลัย

- ☐ ๖ การเตรียมความพร้อมในการเป็นมหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐ

- ☐ ๗ การบริหารจัดการสู่องค์กรคุณภาพและมีธรรมาภิบาล

เป้าประสงค์ที่ ๕ มีระบบประกันคุณภาพสู่ความเป็นเลิศทางการศึกษา

กลยุทธ์ที่

- ☐ ๗ การบริหารจัดการสู่องค์กรคุณภาพและมีธรรมาภิบาล

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๔ การส่งเสริมการให้บริการวิชาการและการพัฒนาอาชีพ

เป้าประสงค์ที่ ๖ เป็นแหล่งให้บริการวิชาการวิชาชีพที่ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของสังคม

กลยุทธ์ที่

- ☒ ๘ การบริการวิชาการที่มีศักยภาพในการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๕ การส่งเสริมการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และรักษาสีงแวดล้อมให้คงอยู่
อย่างมั่นคงเพื่อสร้างคุณค่าทางสังคมและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ

เป้าประสงค์ที่ ๗ สร้างจิตสำนึกและสร้างค่านิยมให้เกิดความรักในศิลปวัฒนธรรมไทยภูมิปัญญา
ท้องถิ่นและรักษาสีงแวดล้อมอย่างยั่งยืน

กลยุทธ์ที่

- ☐ ๙ การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสีงแวดล้อมที่เป็นภูมิปัญญาไทยและภูมิปัญญาของโลก

ความสอดคล้องกับตัวชี้วัดด้านการบริการวิชาการ

- ☒ มีการบูรณาการกับพันธกิจอื่น คือ
- ☒ การเรียนการสอนวิชา อาหารไทย ออกแบบผ้าและเครื่องแต่งกาย การออกแบบ
ผลิตภัณฑ์
- ☐ การวิจัย
- ☐ การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
- ☐ มีการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงาน.....
- ☒ ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย กลุ่มน้ำพริกแกง หมู่บ้านพุกูล (หอผ้ากระเหรียง)
(หลักฐานประกอบ อาทิ ความต้องการของภาครัฐเอกชน ชุมชน ภาคประชาชน เป็นต้น)
ตามแบบ สวพ.-นว.๐๒,๐๓,๐๔ หรืออื่น ๆ

ผู้รับผิดชอบโครงการ

งานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร

หัวหน้าโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิชาติ โสพฤกษ์

หลักการและเหตุผล

งานบริการวิชาการแก่สังคม คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้สำรวจความต้องการของกลุ่มที่ ๑ ได้แก่ กลุ่มน้ำพริกแกง หัวหน้ากลุ่ม คือนางสาวจิรัชยา บุญคน ที่อยู่ หมู่ที่ ๓ ตำบลบางน้ำลาดเหนือ อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มน้ำพริก ได้แก่ น้ำพริกแกงเผ็ด และน้ำพริกนรก จากการสอบถามข้อมูล พบว่า กลุ่มน้ำพริกแกง มีความต้องการที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายมากขึ้น และต้องการศึกษาอายุการเก็บรักษาให้มีระยะเวลานานยิ่งขึ้น เพื่อช่วยในการจัดจำหน่ายได้นาน และการทำฉลากตราสินค้า ที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มฯ และการตลาด การคิดต้นทุน กำไร เพื่อการจำหน่าย และกลุ่มที่ ๒ ได้แก่ หมู่บ้านพุลู (ทอผ้ากระเหรี่ยง) หัวหน้ากลุ่ม นางพร้อมเพรียง สุขสาลี ที่อยู่ ๑๕๐ หมู่ที่ ๓ ตำบลบางน้ำลาดใต้ อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม คือ ยาม ผ้าพันคอ เสื้อ และกระเป๋า จากการสอบถามข้อมูล พบว่า หมู่บ้านพุลู (ทอผ้ากระเหรี่ยง) ต้องการเกี่ยวกับการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้มีรูปแบบที่ทันสมัย และเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค และต้องการหาตลาดเพื่อการจัดจำหน่ายมากขึ้น

ดังนั้น คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้เล็งเห็นความสำคัญ ในการช่วยยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ของชุมชน ให้มีมาตรฐานมากยิ่งขึ้น ให้เป็นไปตามนโยบายของรัฐบาลในการพัฒนาผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ให้มีศักยภาพด้วยการช่วยให้ชุมชนใช้ทรัพยากรและ ภูมิปัญญาท้องถิ่นผนวกด้วยองค์ความรู้สมัยใหม่ของเพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าเพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย ขยายโอกาสให้แก่ประชาชน เพื่อพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขัน และยังเป็นงานที่แสดงถึงความมุ่งมั่นในการพัฒนาศักยภาพสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของจังหวัดเพชรบุรี ตามนโยบายของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครการบูรณาการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพของชุมชนตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อถ่ายทอดความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์
๒. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมากขึ้น
๓. เพื่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้น
๔. เพื่อวางแผนการตลาด การคิดต้นทุน ของผลิตภัณฑ์

กลุ่มเป้าหมาย

๑. กลุ่มน้ำพริกแกง หมู่ที่ ๓ ตำบลบางน้ำกวดเหนือ อำเภอนongหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี จำนวน ๒๐ คน
๒. กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง หมู่บ้านพุลู หมู่ที่ ๓ ตำบลบางน้ำกวดใต้ อำเภอนongหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี จำนวน ๓๐ คน

สถานที่ดำเนินการ

๑. กลุ่มน้ำพริกแกง หมู่ที่ ๓ ตำบลบางน้ำกวดเหนือ อำเภอนongหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี
๒. กลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง หมู่บ้านพุลู หมู่ที่ ๓ ตำบลบางน้ำกวดใต้ อำเภอนongหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

ระยะเวลาดำเนินการ

วันที่ ๒๗ – ๒๘ มกราคม ๒๕๖๑

การดำเนินโครงการ (ขั้นตอนหรือวิธีการดำเนินงานโครงการ)

จัดกิจกรรม ๑ ครั้ง กลุ่มเป้าหมายรวม ๕๐ คน จำนวน ๒ วัน วันละ ๖ ชั่วโมง รวม ๑๒ ชั่วโมง

๑. หลักสูตรถึงผ้าอเนกประสงค์
๒. หลักสูตรที่ใส่พวงกุญแจ (Key cover)
๓. หลักสูตร Hobo bag (กระเป๋าทรงโฮโบ)
๔. หลักสูตร Clutch Bag (กระเป๋าทรงคลัทช์)
๕. หลักสูตรน้ำพริกมะขามลูกหนามแดง
๖. หลักสูตรน้ำพริกไก่กรอบทรงเครื่อง
๗. หลักสูตรน้ำพริกหมูสับประด
๘. หลักสูตรน้ำพริกเผาทรงเครื่อง

กิจกรรม	ปี พ.ศ. ๒๕๖๐			ปี พ.ศ. ๒๕๖๑								
	ไตรมาสที่ ๑			ไตรมาสที่ ๒			ไตรมาสที่ ๓			ไตรมาสที่ ๔		
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๑. จัดทำร่างและรายละเอียดโครงการฯ												
๒. นำเสนอผู้บริหารเพื่อขอความเห็นชอบในหลักการเบื้องต้น												
๓. ปรับรายละเอียดโครงการตามความเห็นชอบของผู้บริหาร												
๔. ขออนุมัติโครงการ												
๕. ประสานแผนวิทยากรและทรัพยากรดำเนินงาน												
๖. ดำเนินโครงการอบรม												
๗. รายงานผลการจัดโครงการ												
๘. ติดตามการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์												
๙. รายงานการประเมินผลโครงการฉบับสมบูรณ์												

แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (ระบุจำนวนเงินงบประมาณ)

รายการ	ตค.	พย.	ธค.	มค.	กพ.	มีค.	เมย.	พค.	มิย.	กค.	สค.	กย.
เบิกจ่ายเงิน				๐.๒๐๐								

เงินงบประมาณ

งบประมาณ

งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ งบเงินรายจ่ายอื่น ๒๐๐,๐๐๐ บาท (สองแสนบาทถ้วน) เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายดังนี้

๑. ค่าตอบแทน	๒๔,๐๐๐ บาท
- ค่าตอบแทนวิทยากร (๗ คน x ๖ ชั่วโมง x ๕๐๐ บาท)	๒๑,๐๐๐ บาท
- ค่าตอบแทนวิทยากร (๒ คน x ๓ ชั่วโมง x ๕๐๐ บาท)	๓,๐๐๐ บาท
๒. ค่าใช้สอย	๒๕,๒๐๐ บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม สำหรับวิทยากร	๗,๒๐๐ บาท
คณะกรรมการดำเนินงาน และผู้เข้าร่วมอบรม (๖๐ คน x ๔ มื้อ x ๓๐ บาท)	๑๘,๐๐๐ บาท
- ค่าอาหารกลางวัน สำหรับวิทยากร คณะกรรมการ ดำเนินงาน และผู้เข้าร่วมอบรม (๖๐ คน x ๒ มื้อ x ๑๕๐ บาท)	
๓. ค่าวัสดุ	๑๕๐,๘๐๐ บาท
- วัสดุฝึกอบรม	๑๑๓,๓๐๐ บาท
- วัสดุสำนักงาน	๓๐,๐๐๐ บาท
- ผ่ากันเปื้อน (๕๐ ผืน x ๑๕๐ บาท)	๗,๕๐๐ บาท
รวมงบประมาณทั้งสิ้น	๒๐๐,๐๐๐ บาท

(สองแสนบาทถ้วน)

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด ไม่เกิน งบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

ส่วนที่ ๒ งบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ของผู้รับบริการหลังจากการรับ บริการไปแล้ว

(ถ้ามีให้แสดงรายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลฯ และต้องเบิกจ่าย ภายในปีงบประมาณนั้นๆ)

ไม่มี

การประเมินผลโครงการ

- ระบุว่าผลการดำเนินงานโครงการฯ ตอบสนองตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายข้อใดตามแผน ยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประจำปีการศึกษา ๒๕๖๐ (หน้า ๗๖-๘๑) ซึ่งต้องสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์ของ มหาวิทยาลัย ที่หน่วยงานเลือก ไว้ในด้านหน้าโครงการฯ และระบุว่าโครงการฯ ที่ดำเนินการเป็นโครงการหลักหรือโครงการ สนับสนุน ที่ส่งผลให้ตัวชี้วัดตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล พระนคร สำเร็จ (ทั้งนี้ ผลการดำเนินงานของโครงการฯอาจตอบสนองได้มากกว่า ๑ ตัวชี้วัด และ ขอให้จัดลำดับความสำคัญของตัวชี้วัดด้วย)

☒ เป็นโครงการหลัก ที่ตอบสนองตัวชี้วัด

๑. มีการให้บริการวิชาการที่เกิดประโยชน์ต่อสังคม ๑ โครงการ

☐ เป็นโครงการสนับสนุน ที่ตอบสนองตัวชี้วัด

.....

***หมายเหตุ** คำอธิบาย โครงการหลัก และ โครงการสนับสนุน

๑. โครงการหลัก หมายถึง โครงการที่จะขับเคลื่อนและผลักดันต่อความสำเร็จของตัวชี้วัด ภายใต้เป้าประสงค์ ของประเด็นยุทธศาสตร์ ซึ่งการที่จะพิจารณาว่าเป็นโครงการหลักหรือไม่นั้น สามารถพิจารณาได้จากตัวชี้วัด และค่าเป้าหมายที่ได้ตั้งไว้ ถ้าการที่จะบรรลุค่าเป้าหมายตามตัวชี้วัดนั้นขึ้นอยู่กับความสำเร็จของโครงการ แสดงว่าโครงการดังกล่าวเป็นโครงการหลัก หรือในอีกนัยหนึ่งถ้าโครงการนี้ไม่เกิดหรือไม่ประสบผลสำเร็จค่าเป้าหมายของตัวชี้วัดจะไม่สามารถบรรลุได้

๒. โครงการสนับสนุน เป็นโครงการที่มีส่วนสนับสนุนต่อการบรรลุความสำเร็จของค่าเป้าหมาย ในตัวชี้วัด ภายใต้เป้าประสงค์เชิงยุทธศาสตร์ แต่ไม่ได้เป็นโครงการหลักที่จะขาดเสียไม่ได้เช่นเดียวกับโครงการหลัก โครงการสนับสนุนนั้น จะส่งเสริมหรือสนับสนุนในความสำเร็จของโครงการหลัก หรือเป็นงานประจำที่ดำเนินการอยู่เป็นปกติ

● ระบุตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ เช่น

ตัวชี้วัดระดับผลลัพธ์

- ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๖)
- ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพ ต่อประโยชน์จากการบริการ (ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๕)

ตัวชี้วัดระดับผลผลิต

- จำนวนผู้รับบริการ จำนวน ๕๐ คน
- ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ (ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐)

● ระบุวิธีการประเมินผล เช่น

- ทำแบบทดสอบก่อน-หลังการดำเนินโครงการ
- มีการสังเกตการณ์การมีส่วนร่วม
- ทำแบบประเมินโครงการ เมื่อสิ้นสุดโครงการ

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ระบุผลลัพธ์หรือประโยชน์ที่จะเกิดขึ้นจากการนำผลผลิตจากโครงการไปใช้ประโยชน์

การรายงานผล

รายงานผลการดำเนินงานตามแบบรายงาน ที่กองนโยบายและแผน กำหนด และส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เมื่อโครงการแล้วเสร็จ

ส่วนที่ ๒

ผลการดำเนินงาน

โครงการการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหียง อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี กำหนดการจัดอบรมวันที่ ๒๗ - ๒๘ มกราคม ๒๕๖๑ ณ กลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหียง อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน ๕๐ คน

๒.๑ กำหนดการถ่ายทอดเทคโนโลยี

ตารางหลักสูตรอบรมโครงการการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหียง อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี กำหนดการจัดอบรมวันที่ ๒๗ - ๒๘ มกราคม ๒๕๖๑ ณ กลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหียง อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน ๕๐ คน อบรม ๒ วัน วันละ ๖ ชั่วโมง รวม ๑๒ ชั่วโมง แบ่งออกเป็น ๒ กลุ่ม ดังตารางแนบ

ตารางที่ ๑ ตารางอบรมโครงการการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหียง อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

วัน/เดือน/ปี	กลุ่ม	หลักสูตรอบรม	
		๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.
วันเสาร์ที่ ๒๗ มกราคม ๒๕๖๑	๑	หลักสูตรน้ำพริกมะขามลูกหนามแดง ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญา มานะโรจน์ อาจารย์ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม อาจารย์บุญยุนช ภูระหงษ์	หลักสูตรน้ำพริกหมูสับปรด อาจารย์ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม ว่าที่ร้อยตรีเชม อภิภัทรโรดม
	๒	หลักสูตรน้ำพริกเผาทรงเครื่อง อาจารย์ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม อาจารย์บุษยมาลี ถนนทิพย์	หลักสูตรน้ำพริกไก่กรอบทรงเครื่อง ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญา มานะโรจน์ อาจารย์ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม อาจารย์บุญยุนช ภูระหงษ์
วันอาทิตย์ที่ ๒๘ มกราคม ๒๕๖๑	๑	หลักสูตรถังผ้าอเนกประสงค์ อาจารย์ประพาฬรณ์ อีรัมย์ อาจารย์อชชา หัตยานานนท์	หลักสูตร Hobo bag (กระเป๋าทรงโฮโบ) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลักขณา จาตกานนท์ อาจารย์สรณีย์ เต็มเปี่ยม
	๒	หลักสูตร Clutch Bag (กระเป๋าทรงคลัทช์) ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลักขณา จาตกานนท์ อาจารย์สรณีย์ เต็มเปี่ยม	หลักสูตรที่ใส่พวงกุญแจ (Key cover) อาจารย์ประพาฬรณ์ อีรัมย์ อาจารย์อชชา หัตยานานนท์

๒.๒ หลักสูตรที่จัดการอบรม

โครงการการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหียง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ เพื่อถ่ายทอดความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมากขึ้น เพื่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้น และเพื่อวางแผนการตลาด การคิดต้นทุนของผลิตภัณฑ์ ดำเนินการจัดอบรมเมื่อวันที่ ๒๗ - ๒๘ มกราคม ๒๕๖๑ ณ กลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหียง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน ๕๐ คน จำนวน ๘ หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรถึงผ้าอเนกประสงค์ หลักสูตรที่ใส่พวงกุญแจ (Key cover) หลักสูตร Hobo bag (กระเป๋าทรงโฮโบ) หลักสูตร Clutch Bag (กระเป๋าทรงคลัทช์) หลักสูตรน้ำพริกมะขาม ลูกหนามแดง หลักสูตรน้ำพริกไก่กรอบทรงเครื่อง หลักสูตรน้ำพริกหมูสับปะรด และหลักสูตรน้ำพริกเผาทรงเครื่อง เนื้อหาหลักสูตรและวิทยากรอบรม ดังนี้

น้ำพริกมะขามลูกหนามแดง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์

อาจารย์ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม

อาจารย์บุญยุนุช ภูระหงษ์

อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ส่วนผสม :	ปริมาณ	น้ำหนัก
หมูบด	๑ ถ้วยตวง	๒๐๐ กรัม
มะขามอ่อนบดละเอียด	๑/๒ ถ้วยตวง	๖๐ กรัม
กุ้งแห้งป่น	๑/๔ ถ้วยตวง	๑๕ กรัม
กระเทียมซอย	๑/๓ ถ้วยตวง	๒๘ กรัม
หอมแดงซอย	๑/๔ ถ้วยตวง	๒๘ กรัม
พริกขี้หนูสวน	๓ ช้อนโต๊ะ	๒๐ กรัม
น้ำตาลปีบ	๓/๔ ถ้วยตวง	๗๕ กรัม
เกลือ	๑ ช้อนโต๊ะ	๑๐ กรัม
น้ำปลา	๑ ช้อนโต๊ะ	๑๐ กรัม
กะปิ	๑/๔ ถ้วยตวง	๕๕ กรัม
น้ำมันพืช	๑/๔ ถ้วยตวง	๔๐ กรัม
ลูกหนามแดง	๑ ๑/๒ ถ้วยตวง	๑๘๐ กรัม

***ผักจิ้ม แตงกวา มะเขือเปราะ ถั่วฝักยาว ถั่วพู ขมิ้นขาว ยอดผักบุ้ง

วิธีทำ :

๑. โขลก กระเทียม หอมแดง พริกชี้หูสวนให้ละเอียด ใส่กะปิลงโขลกให้เข้ากัน ใส่มะขาม บดลูกหนามแดงบดผสมให้เข้ากัน
๒. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ตักส่วนผสมของน้ำพริกมะขามหนามแดงลงผัด เติมหมูบด กุ้งแห้ง ผัดพอสุก ปรงรสด้วย น้ำปลา เกลือ น้ำตาลปี๊บ ซิเมรส ผัดให้สุกและน้ำพริกพอแห้งยกลง พักให้คลายร้อนจัดใส่ขวดแก้วหรือขวดพลาสติก
๓. การจัดเสิร์ฟน้ำพริกมะขามลูกหนามแดง พร้อมผักสด ไข่เค็ม ปลาสดทอดหรือหมูทอด

ข้อเสนอแนะ :

๑. มะขามควรล้างให้สะอาด โขลกกับเกลือเพื่อไม่ให้ดำ
๒. หมูบดควรมีมันปนเล็กน้อย เพื่อให้หมูไม่แข็ง
๓. กุ้งแห้ง ควรลวกด้วยน้ำร้อน เพื่อลดเค็มลง
๔. ควรเลือกมะขามอ่อน อย่าให้แก่เกินไปเพราะจะไม่เปรี้ยว
๕. คัดเลือกลูกหนามแดงที่มีสีชมพูเข้มและสีขาวเหลือง ล้างให้สะอาด ผ่าครึ่งตามยาวและเมล็ดออก (๑๐๐ กรัม) ผสมน้ำสะอาดกับเกลือป่น (๑๐๐: ๑๐ กรัม) คนให้ละลาย แช่ลูกหนามแดงในน้ำเกลือประมาณ ๒๐ นาทีล้างน้ำสะอาด ๒ ครั้ง พักให้สะเด็ดน้ำบดด้วยเครื่องบดให้ละเอียดบรรจุในถุงพลาสติก

ภาพกิจกรรมการอบรม



น้ำพริกไก่กรอบทรงเครื่อง

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์
อาจารย์ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม
อาจารย์บุญยุนช ภูระหงษ์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ส่วนผสม:	ปริมาณ	น้ำหนัก
เนื้อไก่ต้มสุก (๑)	๒๐๐ กรัม	๒ ถ้วยตวง
เนื้อไก่ต้มสุกฉีกฝอยทอด	๒๕๐ กรัม	๒ ^๑ / _๒ ถ้วยตวง
มะพร้าวคั่วอบกรอบ	๓๐ กรัม	^๑ / _๒ ถ้วยตวง
เนื้อปลาป่น	๓๐ กรัม	^๑ / _๓ ถ้วยตวง
กุ้งแห้งเปลือกทอดกรอบ	๕๐ กรัม	^๑ / _๒ ถ้วยตวง
งาขาวคั่ว	๕๐ กรัม	^๑ / _๒ ถ้วยตวง
น้ำพริกแกงคั่ว	๗๐ กรัม	^๑ / _๔ ถ้วยตวง
น้ำมันสำหรับผัด	๓๐ กรัม	๓ ช้อนโต๊ะ
น้ำสะอาด	๓๕ กรัม	๓ ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	๑๒๕ กรัม	^๑ / _๓ ถ้วยตวง
น้ำปลา	๓๐ กรัม	๒ ^๑ / _๒ ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียก	๑๑๐ กรัม	^๑ / _๒ ถ้วยตวง
หัวหอมเจียว	๔๐ กรัม	^๑ / _๒ ถ้วยตวง
ใบมะกรูดหั่นฝอย	๒๐ กรัม	๒ ช้อนโต๊ะ
น้ำมันสำหรับทอด	๗๕๐ กรัม	๓ ถ้วยตวง
พริกป่น	๘ กรัม	๑ ^๑ / _๒ ช้อนโต๊ะ
พริกแห้งทอดกรอบ	๓๐ กรัม	^๑ / _๓ ถ้วยตวง
ใบมะกรูดทอดกรอบ	๒๕ กรัม	^๑ / _๒ ถ้วยตวง

วิธีทำ :

๑. ต้มไก่ทั้งชิ้นให้สุก แบ่งออกเป็น ๒ ส่วน ส่วนที่ ๑ ฉีกเป็นเส้นๆ ส่วนที่ ๒ โขลกละเอียดให้พูนนำไปคั่วให้กรอบและป่นฟู
๒. ใส่ไก่ฉีกลงในภาชนะ ใส่ซีอิ้วขาว ๑ ช้อนชา โรยแป้งสาลี คลุกให้เข้ากัน
๓. ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่ไก่ฉีกทอดให้เหลืองกรอบ ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน
๔. ใส่น้ำมันและน้ำพริกแกงคั่วลงผัดให้หอม ค่อยใส่น้ำสะอาดลงผัดจนน้ำพริกแกงหอมด้วยไฟปานกลาง
๕. ปรงรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำมะขามเปียก น้ำปลา ผัดจนน้ำตาลละลาย น้ำพริกข้น ลดไฟลง
๖. ใส่เนื้อไก่ป่นลงผัดกับน้ำพริก มะพร้าวคั่ว เนื้อปลาป่น ใบมะกรูดฝอยและพริกป่น คั่วไปมาให้ส่วนผสมแห้ง

๗. ใส่กุ้งแห้งทอด งาขาว หอมเจียว คั่วไปมาให้ส่วนผสมเข้ากัน และน้ำพริกแห้ง
๘. ใส่ไก่กรอบทอดกรอบ ใบมะกรูดทอด พริกแห้งทอดกรอบผัดให้เข้ากัน คั่วไปมาให้ส่วนผสมแห้ง เทใส่ถาดพักให้เย็น
๙. บรรจุกล่อง หรือขวด ปิดฝาให้สนิท

- หมายเหตุ**
- สามารถทำเป็นน้ำพริกคลุกข้าว และเป็นของทานเล่นได้
 - ใบมะกรูดควรทิ้งไว้ให้ใบคลายน้ำ เพื่อให้ทอดกรอบเก็บไว้ได้นาน
 - การเตรียมน้ำมะขามเปียก โดยใช้มะขามเปียก ๑๐๐ กรัม ต่อน้ำ ๓๐๐ กรัม
 - ถ้าต้องการให้น้ำพริกเก็บได้นานควรนำน้ำพริกไปอบลมร้อนที่อุณหภูมิ ๖๐ C°

นาน ๒๐ - ๓๐ นาที

ภาพกิจกรรมการอบรม



น้ำพริกเผาทรงเครื่อง

อาจารย์ปรัชญา แพมมงคล
อาจารย์บุษยมาลี ถนนทิพย์
ว่าที่ร้อยตรีเชม อภิภัทรวโรดม
อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

ส่วนผสม (Ingredients)	ปริมาณ	หน่วย	น้ำหนัก	หน่วย
พริกชี้หนูแห้งคั่ว	๑/๒	ถ้วยตวง	๑๕	กรัม
พริกชี้ฟ้าแห้งหั่นท่อนคั่ว	๑	ถ้วยตวง	๓๐	กรัม
หอมแดงซอยหยาบคั่วสุก	๒	ถ้วยตวง	๒๗๐	กรัม
กระเทียมซอยหยาบคั่วสุก	๓/๔	ถ้วยตวง	๙๐	กรัม
ปลากรอบย่างป่นละเอียด	๑/๒	ถ้วยตวง	๕๐	กรัม
เนื้อหมูสับรวนสุก	๒	ถ้วยตวง	๒๐๐	กรัม
กุ้งแห้งป่นหยาบ	๑ ๑/๒	ถ้วยตวง	๑๕๐	กรัม
ถั่วลิสงคั่วบดหยาบ	๑/๒	ถ้วยตวง	๖๐	กรัม
น้ำมะขามเปียกคั้นข้น	๑	ถ้วยตวง	๒๕๐	กรัม
น้ำปลา	๔	ช้อนโต๊ะ	๖๐	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	๑	ถ้วยตวง	๑๘๐	กรัม
กะปิห่อใบตองเผาไฟ	๓	ช้อนโต๊ะ	๔๕	กรัม
เกลือป่น	๑	ช้อนโต๊ะ	๕	กรัม
น้ำมันสำหรับผัด	๒ ๑/๒	ถ้วยตวง	๕๐๐	กรัม
รูปสำเร็จ	อุปกรณ์			
	๑. กะทะ ๒. อ่างผสม ๓. ถ้วยตวงของแห้ง ๔. ถ้วยตวงของเหลว ๕. ช้อนตวง ๖. ครก + ลูกครก		๗. มีด ๘. เขียง ๙. ทัพพี ๑๐. ขวดแก้วบรรจุ ๑๑. ใบตอง	
วิธีทำ (Methods)				
๑. โขลกพริกชี้หนูกับพริกชี้ฟ้าให้ละเอียด ใส่หอมแดง กระเทียม ปลากรอบ เนื้อหมู กุ้งแห้ง ถั่วลิสง และกะปิลงโขลกให้ละเอียดเข้ากันดี ๒. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน พอร้อน ใช้ไฟกลาง ใส่น้ำพริกที่โขลกไว้ลงผัดให้มีกลิ่นหอม ปรงรสด้วยมะขามเปียก น้ำปลา น้ำตาลมะพร้าว และเกลือป่น ผัดให้เข้ากัน ชิมให้ได้ ๓ รส เปรี้ยว เค็ม และหวาน ผัดนาน ๒๐ - ๓๐ นาที				

วิธีทำ (Methods)		
๓. ตักใส่ภาชนะแก้วที่ผ่านการลวกด้วยน้ำร้อนแล้ว บรรจุในปริมาณ ๒๕๐ กรัม ปิดฝา นำไปนึ่งต่อในลังถึง นาน ๒๐ นาที เพื่อเป็นการฆ่าเชื้อโรค และทำให้เก็บได้นานขึ้น		
ปริมาณที่ได้ ๗ ขวด	น้ำหนักสุทธิ ๑,๕๐๐กรัม	ต้นทุนวัตถุดิบ...๓๒๐.๙๙...บาท

การคิดต้นทุน

ลำดับที่	รายการอาหาร	จำนวน	หน่วย	ราคาต่อหน่วย	ต้นทุน/บาท
๑	พริกชี้หนูแห้ง	๑๕	กรัม	๘๐.๐๐	๑.๒๐
๒	พริกชี้ฟ้าแห้ง	๓๐	กรัม	๙๕.๐๐	๒.๘๕
๓	หอมแดง	๒๗๐	กรัม	๔๕.๐๐	๑๒.๑๕
๔	กระเทียม	๙๐	กรัม	๑๒๐.๐๐	๑๐.๘๐
๕	ปลากรอบย่าง	๕๐	กรัม	๙๐๐.๐๐	๔๕.๐๐
๖	เนื้อหมูสับ	๒๐๐	กรัม	๙๕.๐๐	๑๙.๐๐
๗	กุ้งแห้ง	๑๕๐	กรัม	๕๐๐.๐๐	๗๕.๐๐
๘	ถัวลิสงคั่ว	๖๐	กรัม	๕๐.๐๐	๓.๐๐
๙	มะขามเปียก	๒๕๐	กรัม	๑๒๐.๐๐	๓๐.๐๐
๑๐	น้ำปลา	๖๐	กรัม	๒๕.๐๐	๐.๘๙
๑๑	น้ำตาลมะพร้าว	๑๘๐	กรัม	๔๕.๐๐	๘.๑๐
๑๒	กะปิ	๔๕	กรัม	๖๕.๐๐	๗.๓๑
๑๓	เกลือป่น	๕	กรัม	๑.๐๐	๐.๑๐
๑๔	น้ำมันพืช	๕๐๐	กรัม	๕๕.๐๐	๒๗.๕๐
๑๕	ขวดแก้วพร้อมฝา	๖	ขวด	๑๒๐/ ๑ โหล	๖๐.๐๐
๑๖	สติ๊กเกอร์	๖	ชิ้น	๓๐๐/๑๐๐ ชิ้น	๑๘.๐๐
	ต้นทุนค่าวัตถุดิบ				๓๒๐.๙๐
	ต้นทุนคงที่ ๕ %				๑๖.๐๕
	รวมต้นทุนทั้งหมด				๓๓๖.๙๕
	จำนวน/ตำรับ ๗ ขวด				๗
	น้ำหนักสุทธิต่อขวด ๒๐๐ กรัม				๔๘.๑๔
	๓๐ % กำไรที่ต้องการ (๑๔.๔๔ บาท)				๖๒.๕๘

ภาพกิจกรรมการอบรม



น้ำพริกหมูผัดสับปะรด

อาจารย์ปรัชญา แพมมงคล
อาจารย์บุษยมาลี ถนนทิพย์
ว่าที่ร้อยตรีเชม อภิภัทรวโรดม
อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

ส่วนผสม (Ingredients)	ปริมาณ	หน่วย	น้ำหนัก	หน่วย
เนื้อหมูสับ	๕	ถ้วยตวง	๑,๑๐๐	กรัม
สับปะรดสับหยาบ	๗ ๑/๒	ถ้วยตวง	๕๗๕	กรัม
พริกชี้หนูแห้ง	๔๐	ช้อนโต๊ะ	๑๒๕	กรัม
หอมแดงซอย	๒๕	หัว	๒๕๐	กรัม
กระเทียม	๓๐	กลีบ	๕๐	กรัม
รากผักชี	๑๕	ราก	๕๐	กรัม
เกลือป่น	๑	ช้อนโต๊ะ	๕๐	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	๑	ถ้วยตวง	๒๔๐	กรัม
น้ำปลา	๓/๔	ถ้วยตวง	๑๘๐	กรัม
น้ำมันพืช	๒ ๑/๒	ถ้วยตวง	๕๐๐	กรัม
น้ำมะขามเปียก	๒ ๑/๒	ช้อนโต๊ะ	๒๐	กรัม
รูปสำเร็จ	อุปกรณ์			
	๑. กะทะ ๒. อ่างผสม ๓. ถ้วยตวงของแห้ง ๔. ถ้วยตวงของเหลว ๕. ช้อนตวง ๖. ครก + ลูกครก		๗. มีด ๘. เขียง ๙. ทัพพี ๑๐. ขวดแก้วบรรจุ	
วิธีทำ (Methods)				
๑. โขลกพริกชี้หนูแห้งกับเกลือป่นให้ละเอียด ใส่หอมแดงซอย กระเทียม รากผักชี ให้ละเอียด				
๒. นำหมูสับที่เตรียมไว้ใส่ผสมให้เข้ากัน จากนั้นใส่สับปะรด				
๓. ใส่น้ำมันในกะทะ นำส่วนผสมที่ผสมดีแล้วลงผัด ปรงรส น้ำปลา น้ำตาลป๊อบ (ให้มีรสชาติเผ็ด เค็ม และหวาน) ตามชอบ ผัดให้แห้ง สีสวย ใช้เวลาประมาณ ๒๐ นาที				
หมายเหตุ - ควรเลือกสับปะรดที่มีความเปรี้ยว				
- การปรุงรสควรชิมปรับรสชาติตามชอบ				
ปริมาณที่ได้.....๑๐.....ชิ้น		น้ำหนักสุทธิ ๓,๑๔๐กรัม		ต้นทุน.....๓๔๙.๐๓.....บาท
ปัญหาที่พบ.....				
.....				

การคิดต้นทุนการผลิต

ลำดับที่	รายการอาหาร	จำนวน	หน่วย	ราคาต่อหน่วย	ต้นทุน/บาท
๑	เนื้อหมูสับ	๑,๑๐๐	กรัม	๙๕.๐๐	๑๐๔.๕๐
๒	สับปะรดสับ	๕๗๕	กรัม	๗๕.๐๐	๔๓.๑๓
๓	พริกขี้หนูแห้ง	๑๒๕	กรัม	๘๐.๐๐	๙.๖๐
๔	หอมแดง	๒๕๐	กรัม	๔๕.๐๐	๑๑.๒๕
๕	กระเทียม	๕๐	กรัม	๑๒๐.๐๐	๖.๐๐
๖	รากผักชี	๕๐	กรัม	๑๐.๐๐	๐.๕๐
๗	เกลือป่น	๕๐	กรัม	๑.๐๐	๐.๐๕
๘	น้ำตาลมะพร้าว	๒๔๐	กรัม	๔๕.๐๐	๘.๑๐
๙	น้ำปลา	๑๘๐	กรัม	๒๕.๐๐	๖.๐๐
๑๐	น้ำมะขามเปียก	๒๐	กรัม	๑๒๐.๐๐	๒.๔๐
๑๑	น้ำมันพืช	๕๐๐	กรัม	๕๕.๐๐	๒๗.๕๐
๑๒	ขวดแก้ว	๑๐	ขวด	๑๒๐/ ๑ โหล	๑๐๐
๑๓	ฉลากสินค้า	๑๐	ชิ้น	๓๐๐/๑๐๐ ชิ้น	๓๐
	ต้นทุนค่าวัตถุดิบ				๓๔๙.๐๓
	ต้นทุนคงที่ ๕ %				๑๗.๔๕
	รวมต้นทุนทั้งหมด				๓๖๖.๔๘
	จำนวน/ตำรับ ๑๐ ขวด				๑๐
	น้ำหนักสุทธิต่อขวด ๒๐๐ กรัม				๓๖.๖๕
	๓๐ % กำไรที่ต้องการ (๑๐.๙๙๕ บาท)				๔๓.๑๓

ภาพกิจกรรมการอบรม



ถังอเนกประสงค์

อาจารย์ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล

อาจารย์อัสชา หัตถยานานนท์

อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย

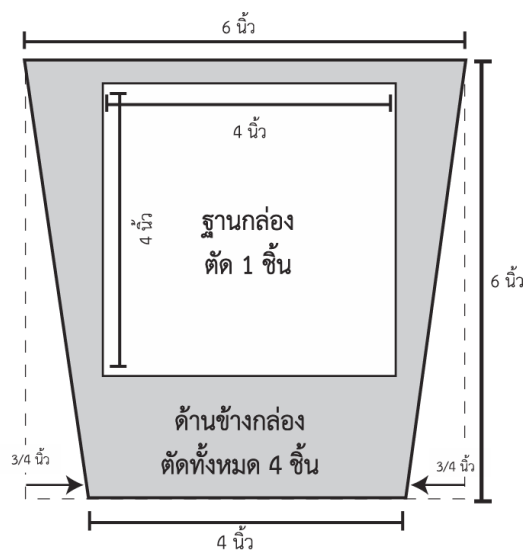
อุปกรณ์

๑. ผ้าฝ้ายทอมือ ขนาด ๕๐ x ๕๐ ซม. ๑ ชิ้น
๒. ฝักรองใน ขนาด ๔๕ x ๔๕ ซม. ๑ ชิ้น
๓. กระดาษจั่วปึง / กระดาษแข็ง
๔. กาว ด้าย กรรไกร ไหมปัก เข็มเบอร์ต่างๆ
๕. ของตกแต่งต่างๆ

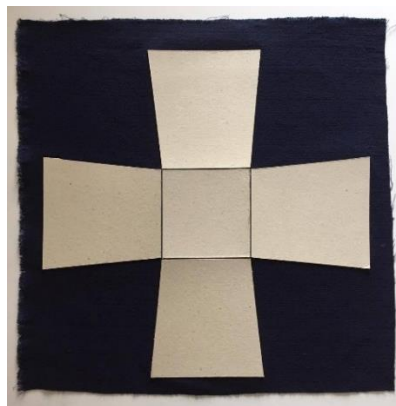


วิธีการทำ

๑. ตัดกระดาษแข็ง ดังภาพ



๒. นำผ้าฝ้ายทอมือ ขนาด ๕๐ x ๕๐ ซม. ๑ ชิ้น มารีดให้เรียบ จากนั้น นำกระดาษแข็ง ที่ได้ตัดไว้ตามขนาดต่างๆ วางเพื่อทำสัญลักษณ์ตำแหน่งการวาง



๓. ทากาวด้านหลังกระดาษ และแปะลงบนผ้าที่เตรียมไว้ โดยเริ่มจากฐาน และด้านข้างกล่องตามลำดับ ขณะที่วางด้านข้างกล่องแต่ละชิ้นให้ ให้ว่างห่าง ๐.๓ มิลลิเมตร ติดกาวจนครบทุกด้าน แล้วจึงตัดผ้าที่เหลือห่างจากกระดาษ ๒ ซม. จากนั้น ใช้ดินสอเขียนผ้า เป็นกรอบโดยรอบ เพื่อให้สามารถพับริมได้ตรงกัน ดังภาพ



๔. จากนั้นทากาวที่ริมผ้าโดยรอบ พับเก็บผ้า ดังภาพ



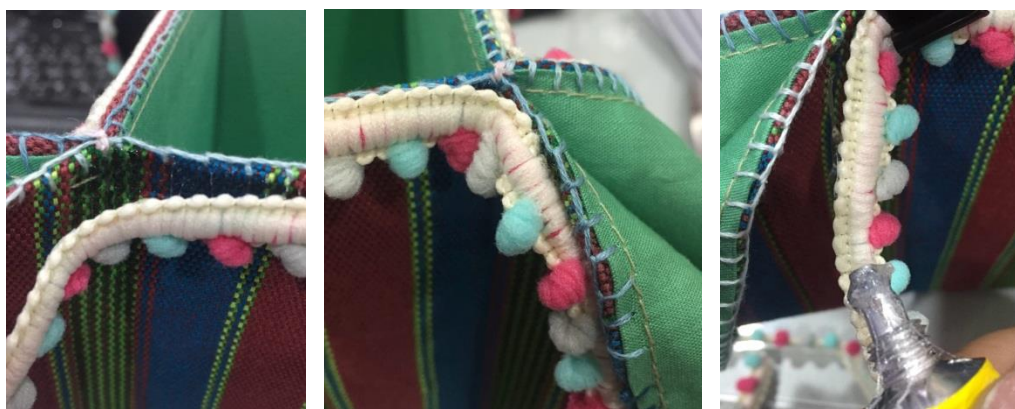
๕. ทากาวลงบนชิ้นงานให้ทั่ว และนำผ้ารองด้านใน ขนาด ๔๕ x ๔๕ ซม. ๑ ชั้น นำมาติด ด้านบน จากนั้นกดร่องของกระดาษที่อยู่ด้านล่าง รอให้ผ้าแห้งสนิท



๖. มุมแต่ละด้าน ประกบกันในลักษณะกล่อง แล้วเย็บตรึงให้แน่น ทั้ง ๔ มุม ตลบผาด้านในออกมาเพื่อความสวยงาม เย็บพันริมขอบกล่อง ๔ ด้าน ด้วยไหมปักสีตามชอบ ดังภาพ



๗. ขั้นตอนการตกแต่งเพิ่มเติมความสวยงาม





ผลงานสำเร็จ



ภาพกิจกรรมการอบรม

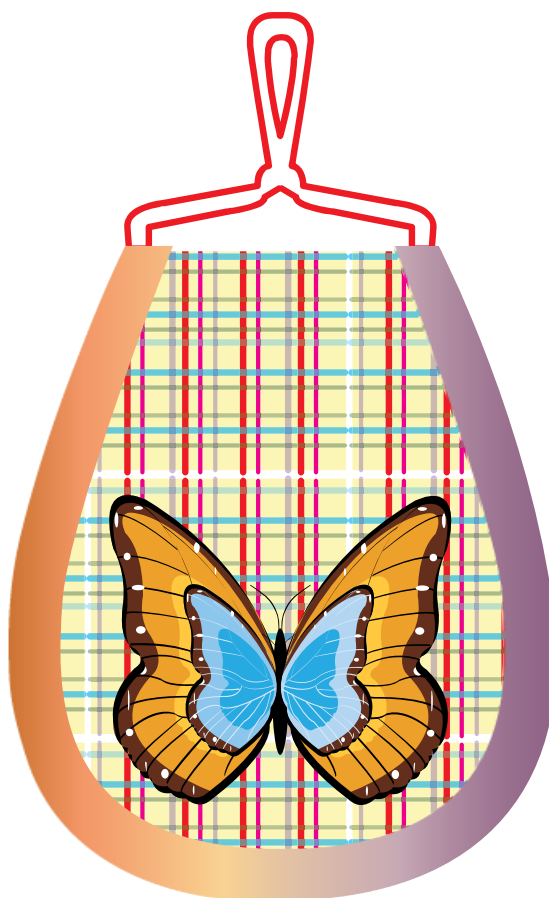


ที่เก็บกุญแจ

อาจารย์ประพาฬภรณ์ อีรัมย์คล

อาจารย์อัสชา หัตถยานานนท์

อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย

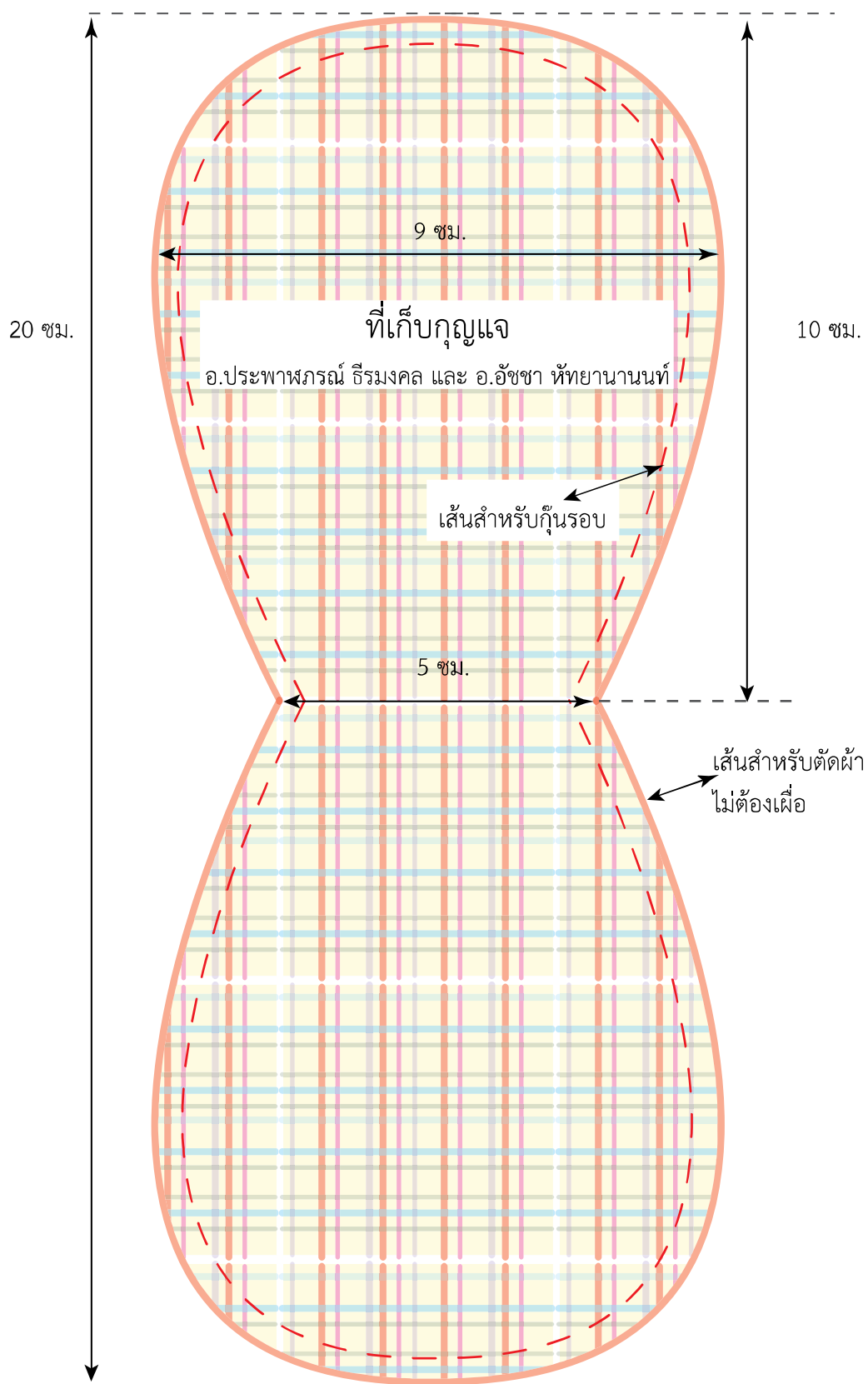


อุปกรณ์

๑. แพทเทิร์นที่เก็บกุญแจ
๒. ห่วงคล้องกุญแจ ห่วงสำหรับใส่กุญแจ
๓. ผ้าฝ้ายทอมือ ๑ ชิ้น ขนาด ๑๒ x ๒๔ เซนติเมตร
๔. ผ้ารองใน ๑ ชิ้น ขนาด ๑๒ x ๒๔ เซนติเมตร
๕. ไบโพลีเอสเตอร์ ๑ ชิ้น ขนาด ๑๒ x ๒๔ เซนติเมตร
๖. ซิป ยาว ๘ นิ้ว ผ้ากั้นกว้าง ๑ เซนติเมตร
๗. ด้ายเย็บผ้า ด้ายเนา เข็มสอยเบอร์ ๘ ดินสอเขียนผ้า เทปผ้าตักแต่งตามต้องการ
๘. ของตกแต่ง

วิธีเย็บ

๑. นำแพทเทิร์นที่เก็บกุกุญแจ มาตัดตามรอยตัด



๒. นำแพทเทิร์นมาวางลงบนผ้า ขนาด ๑๒ x ๒๔ เซนติเมตร จำนวน ๓ ชั้น (ผ้าฝ้าย, ผ้ารองใน, แผ่นใยโพลีเอสเตอร์) แล้วตัดผ้าตามที่วาด (ดังภาพ) จากนั้นนำผ้าวางประกบ เรียงซ้อนกัน และใช้เข็มหมุดกลัดผ้าทั้ง ๓ ชั้น และเนาขอบชิ้นงาน ไม่ให้เคลื่อน ดังนี้ (ดังภาพ)

ชั้นล่าง	ผ้ารองใน	หงายผ้าด้านผิวด้าน
ชั้นกลาง	แผ่นใยโพลีเอสเตอร์	
ชั้นบน	ผ้าฝ้ายทอมือ	หงายผ้าด้านถูกชั้น



๓. หากต้องการควั๊ท (Quit) เป็นลวดลายที่ต้องการ หรืออาจตกแต่งด้วยเทปผ้า ก็สามารถทำได้ในขั้นตอนนี้ เมื่อควั๊ท (Quit) และตกแต่งเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้เนาตามรอยตะเข็บของผ้าก๊วย โดยรอบชิ้นงาน และตัดด้ายเนาทิ้งให้เรียบร้อย (ดังภาพ)



๔. นำผ้าก๊วยมาเย็บติดให้รอบชิ้นงาน และตัดริมผ้าให้พอดี จากนั้นคลิบผ้าบริเวณโค้งเพื่อให้ง่ายต่อการเย็บผ้าก๊วย ทำแบบเดียวกันทั้งด้านในและด้านนอก พร้อมตกแต่งให้เรียบร้อย *อย่าลืมทำงานทุกครั้งต้องรีดผ้าให้เรียบเสมอ* (ดังภาพ)



๕. การเย็บซิป

๕.๑ วางตำแหน่งซิป โดยรูดซิปเปิดแยกออกจากกัน และวางหัวซิปให้อยู่ห่างจากรอยพับ ๐.๕ ซม. โดยให้ฟันซิปอยู่เสมอกับขอบผ้าก๊น กัดเข็มหมุดให้ทั่ว จากนั้นเย็บซิปโดยให้ห่างจากฟันซิป ๐.๕ เซนติเมตร ด้วยวิธีการเย็บด้นตะลุ่ย เมื่อเย็บจนสุดซิปให้เย็บวนกลับมาที่บริเวณขอบซิปด้านล่าง ด้วยวิธีการเย็บด้นตะลุ่ยเช่นเดียวกัน ส่วนด้านที่เหลือให้เย็บสอยปิด ให้วัดจากรอยพับลงมา ๑ เซนติเมตร สอยจนถึงปลายซิป ด้วยวิธีไขว้กัน (ดังภาพ)



๕.๒ ส่วนอีกด้านหนึ่งให้รูดซิปปิดให้เรียบร้อย พับครึ่ง ประกบกันทั้งสองด้าน ทำสัญลักษณ์ให้ชัดเจน จากนั้นรูดซิปเปิดแยกออกจากกัน ทำวิธีการเดียวกันกับข้อ ๕.๑



๕.๓ เมื่อเย็บซิปเสร็จเรียบร้อย ให้นำห่วงคล้องและห่วงกุญแจ ใส่ให้เรียบร้อย (ดังภาพ)



๖. ผลงานชิ้นสำเร็จ



ภาพกิจกรรมการอบรม



Clutch Bag (กระเป๋าทรงคลัทช์)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลักขณา จาตกานนท์

อาจารย์สรพรชัย เต็มเปี่ยม

อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น



วัสดุ

๑. ผ้าทอหรือผ้ากระเหรี่ยง
๒. ผ้าฝ้าย
๓. ผ้ากาวย
๔. จี๊ป ๑๒ นิ้ว
๕. โลหะตกแต่ง
๖. ด้ายเนา
๗. ด้ายเย็บ

อุปกรณ์

๑. จักรเย็บผ้า
๒. กรรไกร
๓. เข็มสอย
๔. เข็มหมุด
๕. ปากกาเขียนผ้า

วิธีทำ

๑. ตัดผ้าทอ ผ้าฝ้าย และผ้ากาวย ขนาด ๒๗ X ๓๔ ซม. อย่างละ ๑ ชิ้น
๒. ริดผ้ากาวยติดกับผ้าทอ

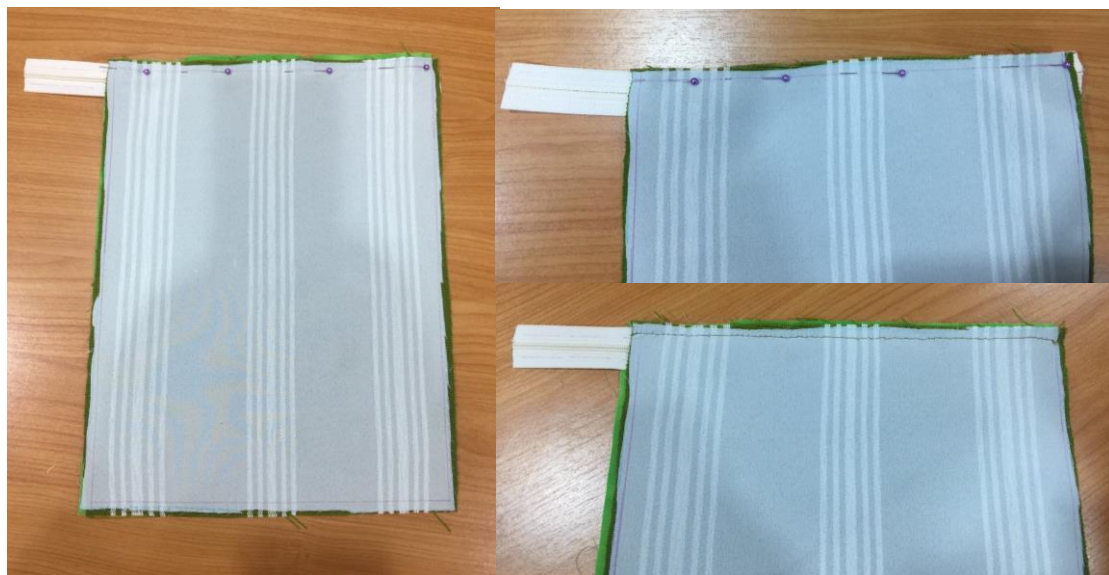


(๑)



(๒)

๓. นำซิปมาวางที่ชายผ้าระหว่างผ้าฝ้ายและผ้าทอที่รีดผ้าขาวแล้ว โดยวางผ้าด้านถูกเข้าหากัน กลัดเข็มหมุดยึดติดไว้ และเย็บทั้ง ๓ ชั้นให้ติดกัน



๔. เย็บผ้าฝ้ายและผ้าทอที่รีดผ้าขาวแล้วติดกับซิปปีกด้านหนึ่ง



๕. แยกผ้าฝ้ายและผ้าทอออกจากกัน เก็บริมผ้าทั้ง ๒ ด้าน โดยเว้นด้านหนึ่งไว้ประมาณ ๕ ซม. สำหรับกลับผ้า



๖. เย็บทำกันกระเป่าทั้ง ๔ ด้าน โดยเย็บความยาวด้านละ ๔ ซม.



๗. กลับผ้าทอด้านถูกออกมา และเย็บปิดช่องที่เว้นไว้สำหรับกลับกระเป่าให้เรียบร้อย จัดรูปทรงกระเป่าและรีดให้เรียบ



ภาพกิจกรรมการอบรม



Hobo Bag (กระเป๋าทรงโฮโบ)

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ลักขณา จาตกานนท์

อาจารย์สรรรณีย์ เต็มเปี่ยม

อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการจัดการสินค้าแฟชั่น

วัสดุ

๑. ผ้าทอ หรือผ้ากระเหรี่ยง
๒. ผ้าฝ้าย
๓. ห่วงหูกกระเป๋า
๔. โลหะตกแต่ง
๕. ด้ายเนา
๖. ด้ายเย็บ

อุปกรณ์

๑. จักรเย็บผ้า
๒. กรรไกร
๓. เข็มสอย
๔. เข็มหมุด
๕. ซอล์คเขียนผ้า



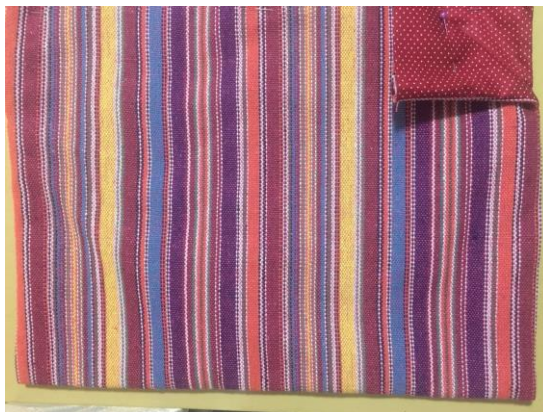
วิธีทำ

๑. ตัดผ้าทอมือ และผ้าฝ้าย ขนาด ๓๖ X ๖๔ ซม. อย่างละ ๑ ชิ้น และพับครึ่งผ้าทอตามแนวยาว จะได้ผ้าขนาด ๓๖ X ๓๒ ซม. ในลักษณะสันทบ (ก้นกระเป๋า) สำหรับผ้าฝ้ายให้ทำเช่นเดียวกับผ้าทอ

๒. เย็บตะเข็บข้างของผ้าทอให้ติดกับเป็นถุง โดยวัดจากปากกระเป๋าลงมา ๑๒ ซม. เป็นส่วนของปากกระเป๋าค้นที่ไม่เย็บ แล้วเริ่มเย็บลงมาถึงก้นกระเป๋า ส่วนผ้าฝ้ายให้ทำเช่นเดียวกับผ้าทอ



๓. กลับตะเข็บขึ้นของผ้าฝ้าย แล้วใส่ลงในชิ้นผ้าทอที่เย็บตะเข็บข้างแล้ว และเย็บตะเข็บข้างส่วนของปากกระเป๋า (ส่วนของ ๑๒ ซม. ที่เว้นไว้) ให้ผ้าฝ้ายและผ้าทอติดกัน
๔. พลิกกลับให้ผ้าฝ้ายอยู่ด้านในของผ้าทอ ด้านข้างของกระเป๋าจะซ่อนตะเข็บที่เย็บไว้



๕. สอดปากกระเป๋าไว้ในห่วงหูกกระเป๋า พับเนาปากกระเป๋าไว้ด้านใน สอยหรือเย็บปากกระเป๋าให้เรียบร้อย



๖. กระเป๋าทรงโฮโบ (Hobo Bag) ที่เสร็จเรียบร้อยแล้ว



ภาพกิจกรรมการอบรม



ส่วนที่ ๓

สรุปผลการดำเนินงาน และผลการติดตามหลังการฝึกอบรม

โครงการการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหียง อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ เพื่อถ่ายทอดความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมากขึ้น เพื่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้น และเพื่อวางแผนการตลาด การคิดต้นทุนของผลิตภัณฑ์ ดำเนินการจัดอบรมเมื่อวันที่ ๒๗ - ๒๘ มกราคม ๒๕๖๑ ณ กลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหียง อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน ๕๐ คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ ๙๖.๐๐ มีอายุ ๓๖ - ๔๕ ปี คิดเป็นร้อยละ ๕๖.๐๐ จากการประเมินผลพบว่า ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการโครงการฯ อยู่ในระดับมากที่สุด - มาก ค่าเฉลี่ย ๔.๗๑ คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๔๓

จากการประเมินผลการติดตามหลังการฝึกอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวน ๕๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ มีความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการของผู้เข้าอบรมอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ๔.๖๐ คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๒๐

๓.๑ ผลการดำเนินงาน

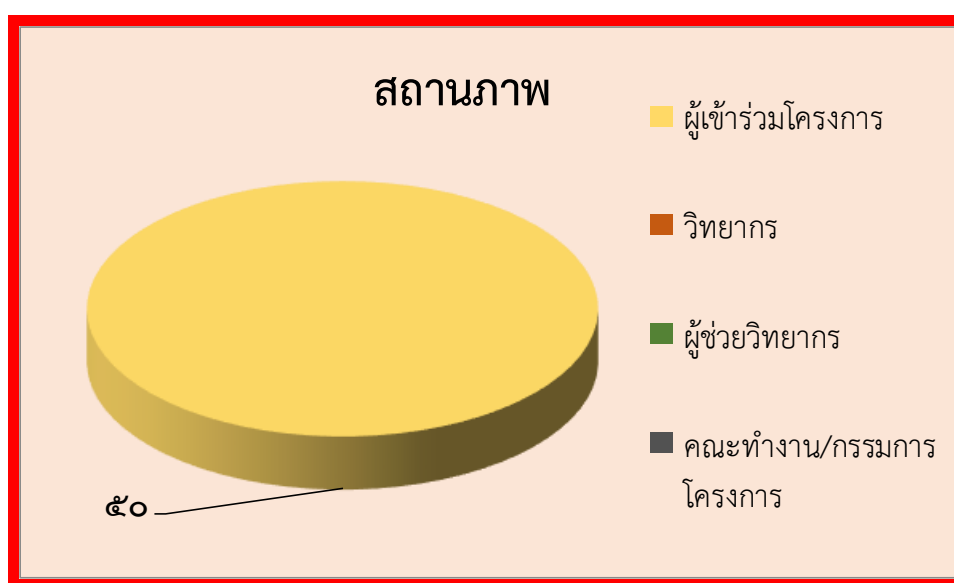
๓.๑.๑ ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

๑. สถานภาพ

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน ๕๐ คน ส่วนใหญ่เป็นผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๖๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ ดังตารางที่ ๒ ภาพที่ ๑

ตารางที่ ๒ แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามสถานภาพ

สถานภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ผู้เข้าร่วมโครงการ	๕๐	๑๐๐.๐๐
วิทยากร	๐	๐.๐๐
ผู้ช่วยวิทยากร	๐	๐.๐๐
คณะทำงาน/กรรมการโครงการ	๐	๐.๐๐
รวม	๕๐	๑๐๐.๐๐



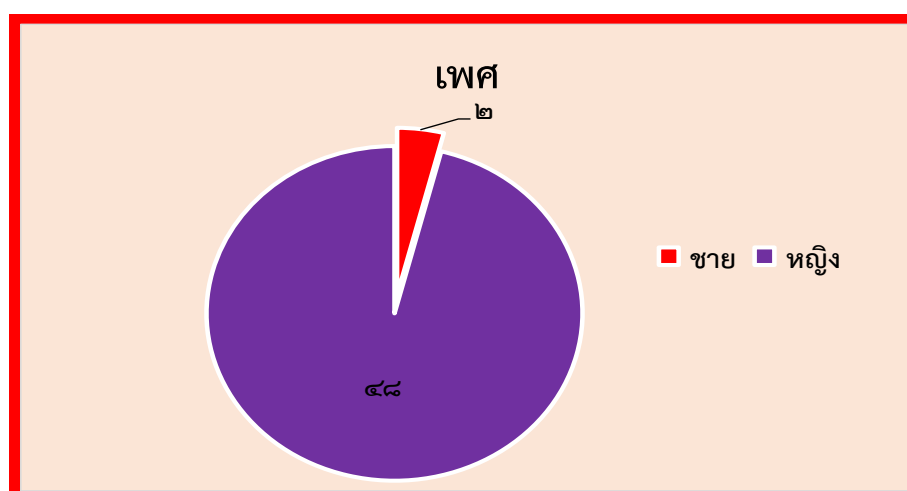
ภาพที่ ๑ แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามสถานภาพ

๒. เพศ

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน ๕๐ คน เป็นเพศหญิงมากที่สุด จำนวน ๔๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๐๐ และเพศชาย จำนวน ๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๔.๐๐ ดังตารางที่ ๓ ภาพที่ ๒

ตารางที่ ๓ แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	๒	๑๐.๐๐
หญิง	๔๘	๙๖.๐๐
รวม	๕๐	๑๐๐.๐๐



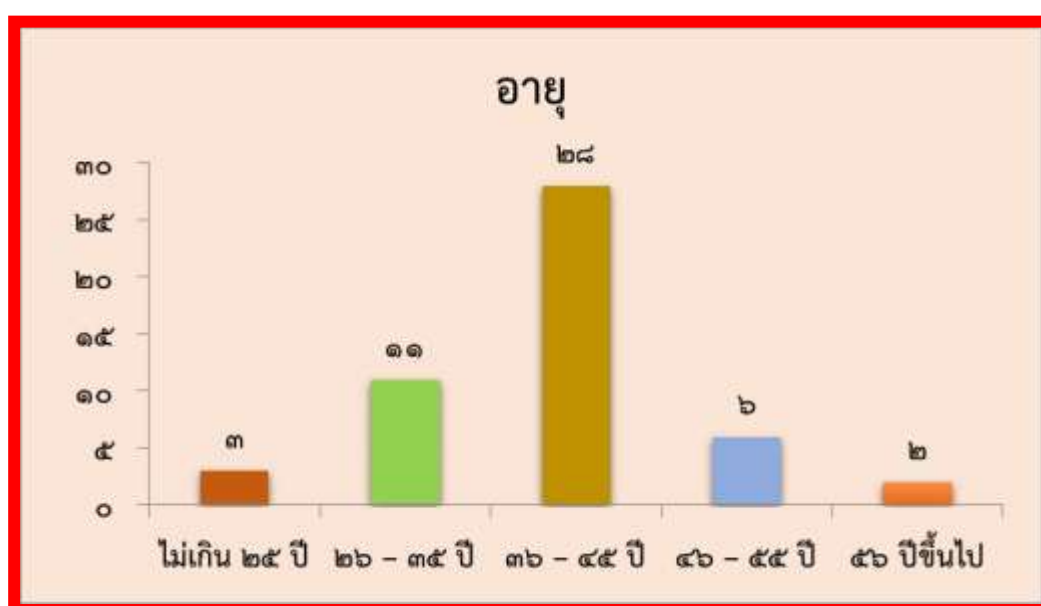
ภาพที่ ๒ แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามเพศ

๓. อายุ

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน ๕๐ คน ส่วนใหญ่อายุ ๓๖ - ๔๕ ปี จำนวน ๘๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๕๖.๐๐ อายุ ๒๖ - ๓๕ ปี จำนวน ๑๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๒.๐๐ อายุ ๔๖ - ๕๕ ปี จำนวน ๖ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๒.๐๐ อายุไม่เกิน ๒๕ ปี จำนวน ๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๖.๐๐ และ อายุ ๕๖ ปีขึ้นไป จำนวน ๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๔.๐๐ ดังตารางที่ ๔ ภาพที่ ๓

ตารางที่ ๔ แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามอายุ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่เกิน ๒๕ ปี	๓	๖.๐๐
๒๖ - ๓๕ ปี	๑๑	๒๒.๐๐
๓๖ - ๔๕ ปี	๒๘	๕๖.๐๐
๔๖ - ๕๕ ปี	๖	๑๒.๐๐
๕๖ ปีขึ้นไป	๒	๔.๐๐
รวม	๕๐	๑๐๐.๐๐



ภาพที่ ๓ แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามอายุ

ตอนที่ ๒ ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการที่มีต่อการจัดโครงการการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหรี่ยง อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ๔.๗๑ ดังรายละเอียดในตารางที่ ๕ และ ภาพที่ ๔

ตารางที่ ๕ แสดงค่า $\bar{X}$, S.D. และระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการโครงการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหรี่ยง อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

การให้บริการ	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
• ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่	๔.๗๓	๐.๕๓	มากที่สุด
1. เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพและเป็นมิตร	๔.๗๘	๐.๔๒	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี	๔.๗๘	๐.๔๒	มากที่สุด
3. เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย	๔.๖๘	๐.๖๒	มากที่สุด
4. เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าร่วมโครงการ	๔.๖๘	๐.๖๕	มากที่สุด
• ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ	๔.๗๑	๐.๕๔	มากที่สุด
5. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	๔.๖๒	๐.๖๔	มากที่สุด
6. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน	๔.๗๘	๐.๕๑	มากที่สุด
7. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	๔.๗๖	๐.๔๘	มากที่สุด
8. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	๔.๖๖	๐.๕๖	มากที่สุด
9. เอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม	๔.๗๒	๐.๕๔	มากที่สุด
10. การอบรม ทำให้มีความรู้ ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น	๔.๗๔	๐.๕๓	มากที่สุด
11. มีการประเมินผลการอบรมอย่างชัดเจน	๔.๗๒	๐.๕๔	มากที่สุด
• ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	๔.๖๗	๐.๕๗	มากที่สุด
12. สื่อ / วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัย/พร้อมใช้งาน	๔.๗๘	๐.๕๑	มากที่สุด
13. สภาพแวดล้อมในห้องอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	๔.๖๐	๐.๖๑	มากที่สุด
14. บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	๔.๖๔	๐.๖๐	มากที่สุด
รวมทั้งหมด	๔.๗๑	๐.๕๕	มากที่สุด

หมายเหตุ : เกณฑ์การพิจารณาค่าเฉลี่ย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๔.๕๐-๕.๐๐	พึงพอใจมากที่สุด
ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๓.๕๐-๔.๔๙	พึงพอใจมาก
ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๒.๕๐-๓.๔๙	พึงพอใจปานกลาง
ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๑.๕๐-๒.๔๙	พึงพอใจน้อย
ค่าเฉลี่ยระหว่าง ๑.๐๐-๑.๔๙	พึงพอใจน้อยที่สุด



ภาพที่ ๔ แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการต่อการจัดโครงการการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกงและกลุ่มทอดผ้ากระเหรี่ยง อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ อยู่ในระดับ **มาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๔๓** และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ ๔.๕๗ ดังรายละเอียดในตารางที่ ๖ และภาพที่ ๕

ตารางที่ ๖ แสดงค่าร้อยละของระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการต่อโครงการ
การพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง และ
กลุ่มทอดผ้ากระเหียง อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

การให้บริการ	ระดับความพึงพอใจ									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
• ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่										
๑. เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพและเป็นมิตร	๓๙	๗๘.๐๐	๑๑	๒๒.๐๐	-	-	-	-	-	-
๒. เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี	๓๙	๗๘.๐๐	๑๑	๒๒.๐๐	-	-	-	-	-	-
๓. เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย	๓๘	๗๖.๐๐	๘	๑๖.๐๐	๔	๘.๐๐	-	-	-	-
๔. เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าร่วมโครงการ	๓๙	๗๘.๐๐	๖	๑๒.๐๐	๕	๑๐.๐๐	-	-	-	-
• ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ										
๕. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	๓๕	๗๐.๐๐	๑๑	๒๒.๐๐	๔	๘.๐๐	-	-	-	-
๖. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน	๔๑	๘๒.๐๐	๗	๑๔.๐๐	๒	๔.๐๐	-	-	-	-
๗. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	๓๙	๗๘.๐๐	๑๐	๒๐.๐๐	๑	๒.๐๐	-	-	-	-
๘. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	๓๕	๗๐.๐๐	๑๓	๒๖.๐๐	๒	๔.๐๐	-	-	-	-
๙. เอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม	๓๘	๗๖.๐๐	๑๐	๒๐.๐๐	๒	๔.๐๐	-	-	-	-
๑๐. การอบรม ทำให้มีความรู้ ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น	๓๙	๗๘.๐๐	๙	๑๘.๐๐	๒	๔.๐๐	-	-	-	-
๑๑. มีการประเมินผลการอบรมอย่างชัดเจน	๓๘	๗๖.๐๐	๑๐	๒๐.๐๐	๒	๔.๐๐	-	-	-	-
• ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก										
๑๒. สื่อ / วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัย / พร้อมใช้งาน	๔๑	๘๒.๐๐	๗	๑๔.๐๐	๒	๔.๐๐	-	-	-	-
๑๓. สภาพแวดล้อมในห้องอบรม สะอาดและเป็นระเบียบ	๓๓	๖๖.๐๐	๑๔	๒๘.๐๐	๓	๖.๐๐	-	-	-	-
๑๔. บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	๓๕	๗๐.๐๐	๑๒	๒๔.๐๐	๓	๖.๐๐	-	-	-	-
รวมทั้งหมด		๗๕.๕๗		๑๙.๘๖		๔.๕๗		๐.๐๐		๐.๐๐



ภาพที่ ๕ แสดงค่าร้อยละระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการที่มีต่อการจัด
โครงการการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านเกษตรศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง
และกลุ่มทอผ้ากระเหรี่ยง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรีประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

๓.๒ สรุปการติดตามประเมินผลหลังการอบรม

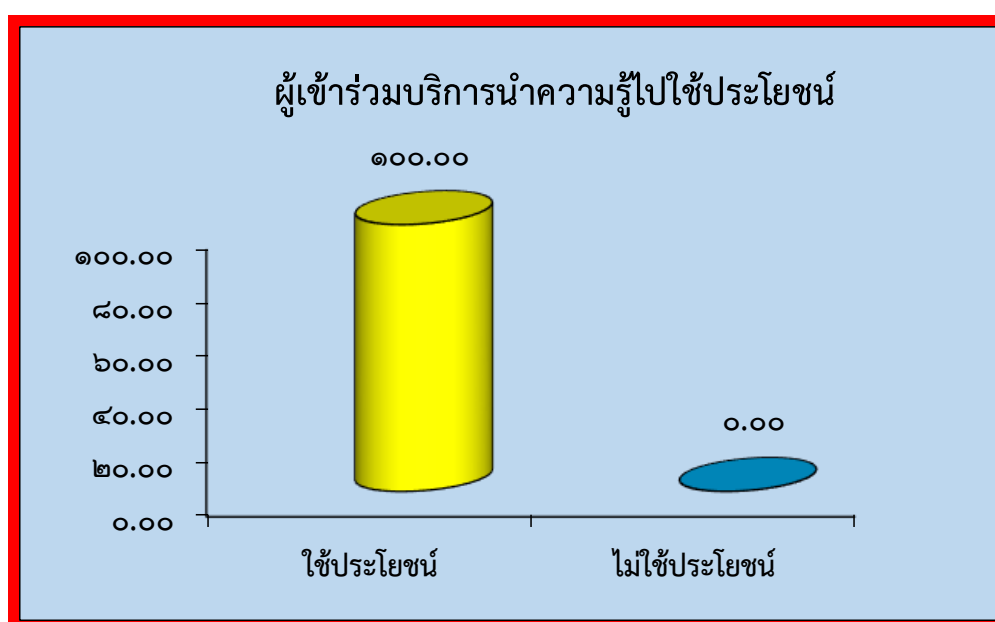
โครงการการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหียง อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ประจำปีประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ เพื่อถ่ายทอดความรู้ทางด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมากขึ้น เพื่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัยมากยิ่งขึ้น และเพื่อวางแผนการตลาด การคิดต้นทุนของผลิตภัณฑ์ ดำเนินการจัดอบรมเมื่อวันที่ ๒๗ - ๒๘ มกราคม ๒๕๖๑ ณ กลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหียง อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ผู้เข้าอบรมจำนวน ๕๐ คน จากการประเมินผล พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวน ๕๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ และมีความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการของผู้เข้าอบรมอยู่ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๒๐

๑. ผู้เข้าร่วมบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้เข้าร่วมบริการจำนวน ๕๐ คน ทุกคนนำไปใช้ประโยชน์ คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ แสดงดังตารางที่ ๗ และภาพที่ ๖

ตารางที่ ๗ จำนวนผู้เข้าอบรมได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่ใช้ประโยชน์	-	-
ใช้ประโยชน์	๕๐	๑๐๐.๐๐
รวม	๕๐	๑๐๐.๐๐



ภาพที่ ๖ จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

๒. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ
 ผู้เข้ารับบริการมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการ
 บริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ๔.๖๐ ดังรายละเอียดในตารางที่ ๘

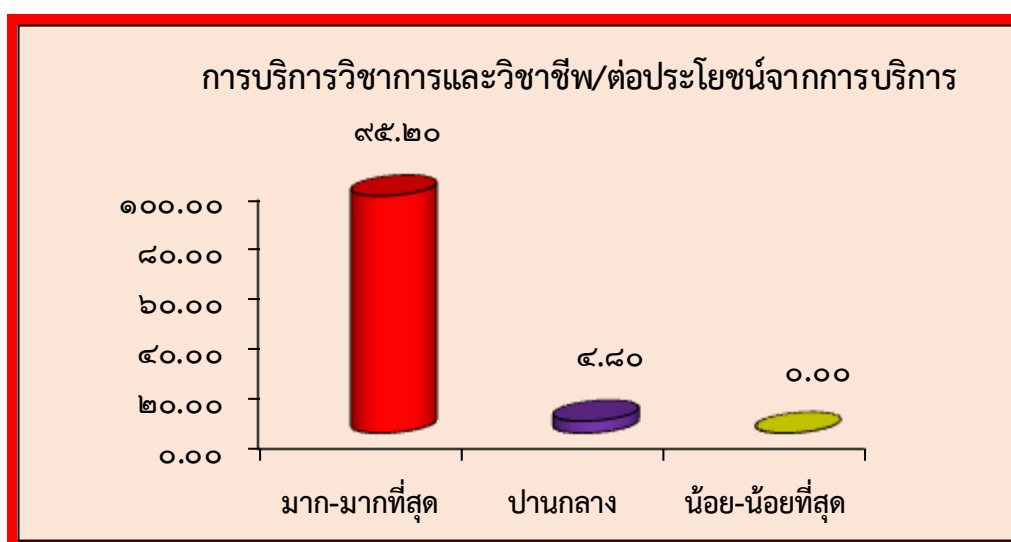
ตารางที่ ๘ แสดงค่า $\bar{X}$, S.D. และระดับความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการ
 บริการที่มีต่อโครงการการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของ
 กลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหียง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ประจำปี
 งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑

หลังการฝึกอบรม	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ ความพึงพอใจ
๑. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	๔.๗๐	๐.๕๑	มากที่สุด
๒. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	๔.๕๖	๐.๖๑	มากที่สุด
๓. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	๔.๖๔	๐.๕๖	มากที่สุด
๔. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	๔.๖๐	๐.๕๗	มากที่สุด
๕. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิด ประโยชน์	๔.๕๒	๐.๖๕	มากที่สุด
รวมทั้งหมด	๔.๖๐	๐.๕๘	มากที่สุด

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการอยู่
 ในระดับ **มาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๙๕.๒๐** และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ ๔.๘๐
 ดังรายละเอียดในตารางที่ ๙ และภาพที่ ๗

ตารางที่ ๙ แสดงค่าร้อยละความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อ
โครงการการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์ของกลุ่มน้ำพริกแกง
และกลุ่มทอดผ้ากระเหียง อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี ประจำปีงบประมาณ
พ.ศ. ๒๕๖๑

หลังการฝึกอบรม	ระดับความพึงพอใจ									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
๑. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	๓๖	๗๒.๐๐	๑๓	๒๖.๐๐	๑	๒.๐๐	-	-	-	-
๒. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	๓๑	๖๒.๐๐	๑๖	๓๒.๐๐	๓	๖.๐๐	-	-	-	-
๓. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	๓๔	๖๘.๐๐	๑๔	๒๘.๐๐	๒	๔.๐๐	-	-	-	-
๔. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	๓๒	๖๔.๐๐	๑๖	๓๒.๐๐	๒	๔.๐๐	-	-	-	-
๕. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	๓๐	๖๐.๐๐	๑๖	๓๒.๐๐	๔	๘.๐๐	-	-	-	-
รวมทั้งรวม		๖๕.๒๐		๓๐.๐๐		๔.๘๐		๐.๐๐		๐.๐๐



ภาพที่ ๗ แสดงค่าร้อยละระดับความพึงพอใจของบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์
จากการบริการที่มีต่อการจัดโครงการการพัฒนาและการออกแบบผลิตภัณฑ์ทางด้านคหกรรมศาสตร์
ของกลุ่มน้ำพริกแกง และกลุ่มทอดผ้ากระเหียง อำเภอนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑