



รายงานผลการดำเนินงาน

งบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2557

โครงการ

การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 3)

ภายใต้โครงการ

บูรณาการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง



ผู้รับผิดชอบโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พันธ์พระ

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร





รายงานผลการดำเนินงาน งบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2557

โครงการ

การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 3)
ภายใต้โครงการบูรณาการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชน
ตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พืระพัชระ

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



บทสรุปผู้บริหาร

โครงการ การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 3)
ภายใต้โครงการบูรณาการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

1. บทนำ

1.1 ความเป็นมา

กลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือและชุมชนบ้านห้วยทรายใต้ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี เป็นกลุ่มชุมชนที่มีการรวมตัวกันเพื่อประกอบกิจกรรม การทำอาหารไทยทั่วไปและอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรี โดยใช้วัตถุดิบหลักประเภทผัก ผลไม้ ที่ได้รับการส่งเสริมให้ปลูกรับประทานในครัวเรือน โดยพืชผักผลไม้ ดังกล่าว ได้แก่พืชผักสมุนไพรในบ้าน ผักหวาน ถั่วลิสงน้ำว้า และอื่นๆ หลังจากประกอบอาหารแล้ว มีการร่วมรับประทานอาหารในกลุ่ม ร่วมกับกิจกรรมสันทนาการ การรำวง และการออกกำลังกาย ซึ่งถือเป็นความตระหนักถึงความสำคัญของพืชผักผลไม้ ที่สามารถนำมาประกอบอาหารที่มีประโยชน์ แต่ยังขาดกิจกรรมในการวิเคราะห์ถึงหลักการประกอบเพื่อส่งคุณค่า รวมทั้งการวิเคราะห์ถึงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารดังกล่าว

ที่ผ่านมา ทางกลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือและชุมชนบ้านห้วยทรายใต้ ได้ให้ความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการดำเนินโครงการการถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ และการตลาดของชุมชน อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน โดยกลุ่มมีบทบาทในการประชาสัมพันธ์โครงการ รับสมัครผู้สนใจเข้าร่วมโครงการ และจัดเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ในการดำเนินงาน ซึ่งพบว่า จากความร่วมมือดังกล่าว ส่งผลกระทบที่ดีต่อการเข้าร่วมกิจกรรมของสมาชิกโครงการ ทำให้การถ่ายทอดเทคโนโลยีประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2555 และ 2556 สถาบันวิจัยและพัฒนาได้ดำเนินโครงการพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี โดยเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ ของอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่น ซึ่งถือเป็นทรัพยากรธรรมชาติของชุมชน ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีการประกอบอาหารพื้นบ้านและให้ความรู้ แก่ชุมชนในเรื่องประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่ประกอบขึ้นในชุมชน ซึ่งพบว่า ในบริบทของชุมชน ซึ่งเน้นการใช้ชีวิตอย่างพอเพียง ยังมีความต้องการพัฒนาความรู้และทักษะในการต่อยอดอาหารพื้นบ้านให้เป็นตำรับมาตรฐานเพื่อสื่อสารให้สมาชิกวัยที่เป็นผู้สูงอายุ วัยทำงาน และวัยเรียน หรือเยาวชนรุ่นหลังให้เข้าใจในคุณค่าและสามารถใช้ประโยชน์จากอาหารพื้นบ้านใกล้ตัวในการดูแลสุขภาพของตนเองของสมาชิกในครอบครัว รวมทั้งสามารถพัฒนาเป็นอาชีพเสริมได้ในอนาคตการนำเสนอโครงการ การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 3) เป็นโครงการที่ต่อยอดการสร้างความรู้ตระหนักให้ชุมชนอื่นๆ ที่เป็นชุมชนข้างเคียงเห็นความสำคัญของอาหารพื้นบ้านต่อสุขภาพ จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และร่วมกันประกอบอาหารพื้นบ้าน การแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความรู้ด้านประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละชนิด โดยดำเนินการในลักษณะเครือข่ายการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อจัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการพัฒนาอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรี
ในลักษณะเครือข่ายชุมชน
- 1.2.2 เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการจัดทำตำรับมาตรฐานของอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรี
ในลักษณะเครือข่ายชุมชน

2. วิธีดำเนินการ

- 2.1 ประสานงานกลุ่มชุมชนเพื่อกำหนดวัน เวลา ดำเนินโครงการ
- 2.2 เตรียมวิทยากร เอกสาร วัสดุ อุปกรณ์
- 2.3 จัดเสวนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาอาหารพื้นบ้าน
- 2.4 ถ่ายทอดเทคโนโลยีตำรับมาตรฐานอาหารพื้นบ้าน จังหวัดเพชรบุรี
- 2.5 เผยแพร่ตำรับมาตรฐานอาหารพื้นบ้านผ่านสื่อสิ่งพิมพ์และสื่อออนไลน์
- 2.6 ติดตามประเมินผลโครงการและรายงานผลการดำเนินงานโครงการ

3. ผลการดำเนินการ

14 ตุลาคม 2556 ติดต่อประสานงานกับ นางจุนาริรัตน์ นวลละออง ผู้อำนวยการกองสวัสดิการสังคม เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

24 – 30 พฤศจิกายน 2556 ดำเนินโครงการการพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 3) ภายใต้โครงการบูรณาการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อจัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการพัฒนาอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรีในลักษณะเครือข่ายชุมชน และเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการจัดทำตำรับมาตรฐานของอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรีในลักษณะเครือข่ายชุมชน ณ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุกลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี มีผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 75 คน จาก 3 กลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือ ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำบปลาอินทรี วุ้นน้ำตาลสด ข้าวต้มมัด ข้าวต้มลูกโยน และข้าวต้มน้ำวุ้น 2) กลุ่มแม่บ้านห้วยทรายใต้ ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำกากหมูผัดเผ็ดใส่ใบมะกรูด ปลาปลากะแล้ ปลาอินทรีแดดเดียว ปลาทุ้มหวาน ปลาหมึกต้มหวาน และกุ้งต้มหวาน 3) กลุ่มแม่บ้านบ้านใหญ่ชะอำ ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำทอดมันฟักทอง ข้าวโพด หัวปลี มะละกอ และยำเปลือกแตงโมปลาฟูย่าง

23 – 26 ธันวาคม 2556 ดำเนินการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์และถ่ายทอดเทคโนโลยีเพิ่มเติม ณ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุกลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี เป็นการติดตามประเมินผลและถ่ายทอดเทคโนโลยี ในส่วนที่ชุมชนยังมีความต้องการ คือ การให้ความรู้ด้านการทำอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี (เพิ่มเติม)

มีนาคม – เมษายน 2557 ติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์พบว่า มีผู้สำเร็จการฝึกอบรม จำนวน 73 คน จาก 75 คน หรือร้อยละ 80.82 นำความรู้จากการฝึกอบรมไปขยายผลต่อ โดยนำความรู้ไปพัฒนาอาชีพเดิม และร้อยละ 19.18 นำความรู้ไปสร้างอาชีพใหม่

4. สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย

การดำเนินงาน	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
ตัวชี้วัดความสำเร็จตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร		
1. การให้บริการวิชาการที่เกิดประโยชน์ต่อสังคม	1 โครงการ	1 โครงการ
2. รายได้ที่เกิดจากการให้บริการวิชาการของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	-	-
3. การนำความรู้และประสบการณ์ที่เกิดจากการให้บริการวิชาการมาใช้ในการเรียนการสอน/การวิจัย หรือนำความรู้และประสบการณ์ที่เกิดจากการเรียนการสอน/การวิจัยมาใช้ในการบริการวิชาการ	1 กิจกรรม	1 กิจกรรม
4. บุคลากรผู้ให้บริการได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะในการฝึกอบรมและปฏิบัติงาน	24 คน	45 คน
5. เครือข่ายการให้บริการวิชาการ/เครือข่ายชุมชน	4 ชุมชน	1 เครือข่าย 4 ชุมชน
ตัวชี้วัดความสำเร็จตามแผนปฏิบัติการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2557 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร		
1. ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ 86.00	ร้อยละ 97.33
2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	ร้อยละ 80.00	ร้อยละ 98.00
3. โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศ ในเวลา 1 ปี	ร้อยละ 9.00	ร้อยละ 100
4. จำนวนโครงการ/กิจกรรมบริการวิชาการแก่สังคม	1 โครงการ	1 โครงการ
5. ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	ร้อยละ 87.00	ร้อยละ 95.60
3. งานบริการวิชาการแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ 94	ร้อยละ 100
4. ค่าใช้จ่ายของการให้บริการวิชาการตามงบประมาณที่ได้รับจัดสรร	300,000 บาท	300,000 บาท

5. การใช้จ่ายงบประมาณ ใช้จ่ายงบประมาณ จำนวน 300,000 บาท
(สามแสนบาทถ้วน)
 คำตอบแทน 86,400 บาท
 ค่าใช้จ่าย 136,300 บาท
 ค่าวัสดุ 77,300 บาท

6. ปัญหา อุปสรรค

-

7. ข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการถ่ายทอดเทคโนโลยี มีผู้รับบริการถ่ายทอดเทคโนโลยีได้ให้ข้อเสนอแนะการดำเนินงาน และให้เสนอความต้องการเพิ่มเติม ดังนี้

7.1 ด้านวิทยาการและหลักสูตร

7.1.1 ต้องการให้จัดวิทยาการเพื่อให้ความรู้และทักษะด้านอาหารไทยและขนมไทยพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี รวมทั้งการทำน้ำพริกเพิ่มเติมจากที่ทำอยู่เดิม เช่น น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกปลาร้า เนื่องจากในท้องถิ่นมีกุ้งเป็นจำนวนมาก

7.1.2 การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรี โดยสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพทั้งหลักและอาชีพเสริมได้ จำหน่ายตามแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบุรี

7.2 ความต้องการเพิ่มเติมอื่นๆ

ควรมีการรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การทำน้ำพริกของกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ การทำกะปิของกลุ่มแม่บ้านชุมชนหนองคาง อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ เพื่อใช้เป็นข้อมูลและประชาสัมพันธ์แก่ผู้บริโภคในการการกระตุ้นยอดจำหน่าย

8. การบูรณาการงานบริการวิชาการกับการเรียนการสอน

โครงการนี้ ได้มีการบูรณาการโดยการต่อยอดความรู้ที่ได้จากการจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้การถ่ายทอดเทคโนโลยีพัฒนาเป็นตำรับมาตรฐาน คือ “ตำรับอาหารไทยพื้นบ้านจังหวัดบุรีรัมย์ ปี 3” โดยเผยแพร่เป็นเอกสารและผ่านทางเว็บไซต์ สถาบันวิจัยและพัฒนา <http://www.ird.rmutp.ac.th> และเว็บไซต์การจัดการความรู้ของสถาบันวิจัยและพัฒนา <http://ird.rmutp.ac.th/km/>

กิตติกรรมประกาศ

โครงการการพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 3) ภายใต้โครงการบูรณาการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ประสบความสำเร็จเพราะได้รับการสนับสนุนงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2557 จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอกราบขอบพระคุณผู้บริหารมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่ให้การสนับสนุนการดำเนินงานของโครงการจนสำเร็จลุล่วง ขอขอบพระคุณคณะวิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ที่ให้ความอนุเคราะห์การเป็นวิทยากรฝึกอบรมในครั้งนี้ ขอขอบคุณ นางจุนารัตน์ นวลละออง ผู้อำนวยการกองสวัสดิการสังคม เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ประธานกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุกลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือ ประธานกลุ่มแม่บ้านห้วยทรายใต้ เครือข่ายชุมชน กรรมการโครงการ สมาชิกกลุ่มทุกท่าน ที่ให้ความอนุเคราะห์สถานที่ฝึกอบรมและการรับสมัคร การประสานงานฝึกอบรม การเป็นวิทยากรและความร่วมมือในการสืบค้นประจำท้องถิ่น การรวบรวม การพัฒนาตำรับอาหาร และขอบคุณเจ้าหน้าที่สถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้ความร่วมมือในการทำงาน รวมทั้งมีส่วนร่วมในความสำเร็จของโครงการนี้

ผู้รับผิดชอบโครงการ

จุฑามาศ พิรพัชระ

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	(1)
กิตติกรรมประกาศ	(5)
สารบัญเรื่อง	(6)
สารบัญตาราง	(7)
บทที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
ข้อเสนอโครงการ	1
บทที่ 2 การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี	7
1 คณะกรรมการดำเนินการ	7
2 การถ่ายทอดเทคโนโลยี	7
3 กำหนดการถ่ายทอดเทคโนโลยี	9
4 ข้อมูลผู้เข้ารับการอบรม	12
บทที่ 3 ผลการประเมินระหว่างการถ่ายทอดเทคโนโลยี	17
บทที่ 4 ผลการติดตามหลังการถ่ายทอดเทคโนโลยี	21
1 การติดตามประเมินผล	21
2 ข้อมูลในภาพรวม	21
ภาคผนวก	23
1 แบบใบสมัครของผู้รับบริการ	24
2 แบบประเมินความพึงพอใจ	26
3 แบบติดตามประเมินผล	29
4 ภาพกิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีและภาพผลิตภัณฑ์	31
5 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน	50
6 เอกสารฝึกอบรม	79
7 ตำรับอาหารไทยพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี ปี 3	102

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 ข้อมูลผู้เข้ารับการฝึกอบรม	12
2 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน	17
3 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ	19
4 แสดงค่าร้อยละของผู้ใช้ประโยชน์	21
5 ผลการใช้ประโยชน์จำแนกตามระยะเวลาและแนวทางการนำไปใช้ประโยชน์	22

บทที่ 1
รายละเอียดโครงการ

ข้อเสนอโครงการ

แบบเสนอของบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2557

โครงการบริการวิชาการแก่สังคม

หน่วยงาน สถาบันวิจัยและพัฒนา

ชื่อโครงการ บูรณาการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

โครงการย่อยที่ 1 การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 3)
ภายใต้โครงการบูรณาการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

ลักษณะโครงการ

- ☐ 1.1. การประชุมเชิงวิชาการ
- ☐ 1.2. การฝึกอบรม การอบรมเชิงปฏิบัติการ
- ☒ 1.3. การสัมมนา การเสวนา
- ☐ 1.4. การจัดนิทรรศการ
- ☐ 1.5. การวิเคราะห์ การทดสอบ การตรวจสอบ
- ☒ 1.6. การฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี
- ☐ 1.7. การให้บริการข้อมูล การเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ
- ☐ 1.8. อื่น ๆ

ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์และกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย

ประเด็นยุทธศาสตร์และกลยุทธ์

1. สร้างความเข้มแข็งของการบริหารจัดการและพัฒนาคุณภาพการศึกษาสู่ความเป็นเลิศ
 - ☐ 1.1. พัฒนาการบริหารจัดการตามหลักธรรมาภิบาล
 - ☐ 1.2. สร้างวัฒนธรรมองค์กรเชิงคุณภาพ
 - ☐ 1.3. พัฒนาการบริหารจัดการโดยใช้กลยุทธ์ทางการเงิน
 - ☐ 1.4. พัฒนาศักยภาพบุคลากร
2. พัฒนาความเข้มแข็งในการจัดการศึกษาให้บัณฑิตมีคุณภาพตามมาตรฐานพร้อมเข้าสู่ประชาคมอาเซียน
 - ☐ 2.1. พัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของประเทศ มีมาตรฐานและเป็นที่ยอมรับในระดับอาเซียนและนานาชาติ
 - ☐ 2.2. สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างสถาบันอุดมศึกษาและภาคอุตสาหกรรมเพื่อรองรับการจัดการเรียนการสอนแบบบูรณาการการทำงาน
 - ☐ 2.3. พัฒนาระบบสนับสนุนจัดการศึกษาเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการเรียนรู้
 - ☐ 2.4. พัฒนาความเข้มแข็งทางวิชาการเฉพาะทาง
 - ☐ 2.5. สร้างบัณฑิตที่มีศักยภาพและมีคุณลักษณะตรงตามความต้องการของสังคม
 - ☐ 2.6. พัฒนาศักยภาพอาจารย์

3. ส่งเสริมการให้บริการวิชาการจากองค์ความรู้เพื่อสร้างและพัฒนาอาชีพพร้อมเข้าสู่ประชาคมอาเซียน
- ☒ 3.1. พัฒนาความเข้มแข็งของการให้บริการวิชาการโดยการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่เกิดจากการเรียนการสอน/การวิจัย เพื่อให้เกิดประโยชน์แก่ชุมชน
 - ☐ 3.2. พัฒนาความเข้มแข็งของการให้บริการเพื่อหารายได้แก่มหาวิทยาลัย
 - ☐ 3.3. พัฒนาระบบบริหารงานบริการวิชาการเพื่อสร้างศักยภาพในการให้บริการวิชาการ
 - ☒ 3.4. สร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านการบริการวิชาการระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนและชุมชน
4. ส่งเสริมการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและรักษาสีงแวดล้อมให้คงอยู่อย่างมั่นคงเพื่อสร้างคุณค่าทางสังคมและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ
- ☐ 4.1. ส่งเสริมการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาท้องถิ่นและรักษาสีงแวดล้อม
5. พัฒนาความเข้มแข็งงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ที่มีคุณภาพเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ
- ☐ 5.1. พัฒนาผลงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์เชิงบูรณาการที่มีคุณภาพ
 - ☐ 5.2. พัฒนาบุคลากรด้านการวิจัยที่มีศักยภาพ
 - ☐ 5.3. สร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านการวิจัยระหว่างหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนและชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มของงานวิจัย
 - ☐ 5.4. พัฒนาระบบบริหารงานวิจัย

ความสอดคล้องกับตัวชี้วัดด้านการบริการวิชาการ

- ☒ มีการบูรณาการกับพันธกิจอื่น คือ
 - ☒ การเรียนการสอน
 - ☐ การวิจัย
 - ☐ การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
- ☒ มีการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงาน
 - เทศบาลเมืองชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี
 - ชุมชนบ้านห้วยทรายใต้ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี
- ☒ ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย
(หลักฐานประกอบ อาทิ ความต้องการของภาครัฐ เอกชน ชุมชน ภาคประชาชน เป็นต้น)
ตามแผน สวพ.-นว.02.03.04

ผู้รับผิดชอบโครงการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ

หัวหน้าโครงการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ

หลักการและเหตุผล

กลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือและชุมชนบ้านห้วยทรายใต้ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี เป็นกลุ่มชุมชนที่มีการรวมตัวกันเพื่อประกอบกิจกรรม การทำอาหารไทยทั่วไปและอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรี โดยใช้วัตถุดิบหลักประเภทผัก ผลไม้ ที่ได้รับการส่งเสริมให้ปลูกรับประทานในครัวเรือน โดยพืชผักผลไม้ ดังกล่าวได้แก่พืชผักสมุนไพรในบ้าน ผักหวาน ถั่วลิสง ถั่ว และอื่นๆ หลังจากประกอบอาหารแล้ว มีการร่วมรับประทานอาหารในกลุ่ม ร่วมกับกิจกรรมสันทนาการ การร้องรำ และการออกกำลังกาย ซึ่งถือเป็นความตระหนักถึงความสำคัญของพืชผักผลไม้ ที่สามารถนำมาประกอบอาหารที่ดีมีประโยชน์ แต่ยังคงขาดกิจกรรมในการวิเคราะห์ถึงหลักการประกอบเพื่อสงวนคุณค่า รวมทั้งการวิเคราะห์ถึงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารดังกล่าว

ที่ผ่านมา ทางกลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือและชุมชนบ้านห้วยทรายใต้ ได้ให้ความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการดำเนินโครงการการถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการตลาดของชุมชน อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน โดยกลุ่มมีบทบาทในการประชาสัมพันธ์โครงการ รับสมัครผู้สนใจเข้าร่วมโครงการ และจัดเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ในการดำเนินงาน ซึ่งพบว่า จากความร่วมมือดังกล่าว ส่งผลกระทบบัณฑิตต่อการเข้าร่วมกิจกรรมของสมาชิกโครงการ ทำให้การถ่ายทอดเทคโนโลยีประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2555 และ 2556 สถาบันวิจัยและพัฒนาได้ดำเนินโครงการพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี โดยเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ ของอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่น ซึ่งถือเป็นทรัพยากรธรรมชาติของชุมชน ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีการประกอบอาหารพื้นบ้านและให้ความรู้ แก่ชุมชนในเรื่องประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่ประกอบขึ้นในชุมชน ซึ่งพบว่าในบริบทของชุมชน ซึ่งเน้นการใช้ชีวิตอย่างพอเพียง ยังมีความต้องการพัฒนาความรู้และทักษะในการต่อยอดอาหารพื้นบ้านให้เป็นตำรามาตรฐานเพื่อสื่อสารให้สมาชิกวัยที่เป็นผู้สูงอายุ วัยทำงาน และวัยเรียน หรือเยาวชนรุ่นหลังให้เข้าใจในคุณค่าและสามารถใช้ประโยชน์จากอาหารพื้นบ้านใกล้ตัวในการดูแลสุขภาพของตนเองของสมาชิกในครอบครัว รวมทั้งสามารถพัฒนาเป็นอาชีพเสริมได้ในอนาคตการนำเสนอโครงการ การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 3) เป็นโครงการที่ต่อยอดการสร้างความรู้ความตระหนักให้ชุมชนอื่นๆ ที่เป็นชุมชนข้างเคียงเห็นความสำคัญของอาหารพื้นบ้านต่อสุขภาพ จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และร่วมกันประกอบอาหารพื้นบ้าน การแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความรู้ด้านประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละชนิด โดยดำเนินการในลักษณะเครือข่ายการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อจัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการพัฒนาอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรีในลักษณะเครือข่ายชุมชน
2. เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการจัดทำตำรามาตรฐานของอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรีในลักษณะเครือข่ายชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือ กลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายใต้ และเครือข่ายชุมชน เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 65 คน

สถานที่ดำเนินการ

กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุกลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

ระยะเวลาดำเนินการ

พฤศจิกายน 2556 – กันยายน 2557

การดำเนินโครงการ (ขั้นตอนหรือวิธีการดำเนินงานโครงการ)

1. ประสานงานกลุ่มชุมชนเพื่อกำหนดวัน เวลา ดำเนินโครงการ
2. เตรียมวิทยากร เอกสาร วัสดุ อุปกรณ์
3. จัดเสวนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการพัฒนาอาหารพื้นบ้าน
4. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการรับมาตรฐานอาหารพื้นบ้าน จังหวัดเพชรบุรี
5. เผยแพร่การรับมาตรฐานอาหารพื้นบ้านผ่านสื่อสิ่งพิมพ์และสื่อออนไลน์
6. ติดตามประเมินผลโครงการและรายงานผลการดำเนินโครงการ

กิจกรรม	ปี พ.ศ. 2556			ปี พ.ศ. 2557								
	ไตรมาสที่ 1			ไตรมาสที่ 2			ไตรมาสที่ 3			ไตรมาสที่ 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. ประสานงานกลุ่มชุมชน												
2.เตรียมวิทยากร เอกสาร วัสดุ อุปกรณ์												
3. จัดเสวนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้												
4. ถ่ายทอดเทคโนโลยี												
5. ให้ความรู้เรื่องการเผยแพร่และเผยแพร่ผลงาน												
6. รายงานผลการดำเนินงานถ่ายทอดเทคโนโลยี												
7. ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์												
8. ประเมินผลโครงการและจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์												

งบประมาณงบรายจ่าย

ส่วนที่ 1 งบประมาณที่ใช้ในการจัดโครงการ (ใช้แสดงรายละเอียดงบประมาณที่เสนอขอ)

1. ค่าตอบแทน	รวม	86,400 บาท
ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (6 คน x 6 วันๆ ละ 8 ชั่วโมง x 300 บาท)		86,400 บาท
2. ค่าใช้สอย	รวม	136,300 บาท
- ค่าจ้างเหมารถรับจ้าง (1 คัน x 7 วัน x 2,500 บาท)		17,500 บาท
- ค่าอาหารกลางวันของวิทยากร กรรมการ และผู้เข้าอบรม (80 คน x 6 มื้อ x 150 บาท)		72,000 บาท
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มของวิทยากร คณะกรรมการ และผู้เข้าอบรม (80 คน x 12 มื้อ x 30บาท)		28,800 บาท
- ค่าที่พักของวิทยากรและคณะกรรมการ (6 คน x 5 วัน x 600 บาท)		18,000 บาท

3. ค่าวัสดุ	รวม	77,300 บาท
- ค่าจ้างทำเอกสารและสื่อสำหรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี		10,000 บาท
- วัสดุการถ่ายทอดเทคโนโลยี		60,000 บาท
- ค่าจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์		7,300 บาท

รวมงบประมาณทั้งสิ้น 300,000 บาท (สามแสนบาทถ้วน)

ส่วนที่ 2 งบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ของผู้รับบริการหลังจากการรับบริการไปแล้ว (ถ้ามีให้แสดงรายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลฯ และต้องเบิกจ่ายภายในปีงบประมาณนั้นๆ)

การประเมินผลโครงการ

- ระบุว่าโครงการที่ดำเนินการเป็นฯ โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศด้านใด
- ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ
 - ตัวชี้วัดระดับผลลัพธ์
 - ผู้รับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ร้อยละ 86
 - ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพ ต่อประโยชน์จากการให้บริการ ร้อยละ 80
 - ตัวชี้วัดระดับผลผลิต
 - จำนวนผู้รับบริการ 65 คน
 - ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ ร้อยละ 87
- วิธีการประเมินผล

ผลสำเร็จ	วิธีการประเมินผล
1. จำนวนกลุ่มเป้าหมาย	การแจกแจงจากเอกสารลงทะเบียน
2. ความรู้ความเข้าใจ	การสังเกตการณ์
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	ประเมินจากแบบประเมิน
4. ผู้ใช้บริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ประเมินจากแบบติดตามผลโครงการ
5. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	ประเมินผลและติดตามผล

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. มีการบูรณาการการมีส่วนร่วมภายในมหาวิทยาลัยและระหว่างมหาวิทยาลัยกับชุมชน
2. เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องอาหารพื้นบ้าน จังหวัดเพชรบุรี รวมทั้งการพัฒนามาตรฐานของอาหารพื้นบ้าน
3. เกิดเครือข่ายที่ได้จากการเผยแพร่ผลงานและการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

การรายงานผล

รายงานผลการดำเนินงานตามแบบรายงาน ที่กองนโยบายและแผนกำหนด และส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
เมื่อโครงการแล้วเสร็จ

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ)
วันที่ 17 ตุลาคม 2556

ลงชื่อ  หัวหน้าหน่วยงาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ)
วันที่ 17 ตุลาคม 2556

บทที่ 2

การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี

1. คณะกรรมการดำเนินการ

- | | | |
|-----|---------------------------|--------------|
| 1.1 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ | พิรพัชระ |
| 1.2 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา | มานะโรจน์ |
| 1.3 | นางสาวชนิดา | ประจักษ์จิตร |
| 1.4 | นางสาวเจนจิรา | บ.ป.สูงเนิน |
| 1.5 | นางสาวหนึ่งฤทัย | แก้วคำ |
| 1.6 | นางสาวดวงฤทัย | แก้วคำ |

2. การถ่ายทอดเทคโนโลยี

ถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการจัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ณ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุกลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี ระหว่างวันที่ 24 – 30 พฤศจิกายน 2556 ดำเนินการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์และถ่ายทอดเทคโนโลยีเพิ่มเติม ระหว่างวันที่ 23 – 26 ธันวาคม 2556

2.1 รูปแบบการถ่ายทอดเทคโนโลยี

2.1.1 เป็นการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการจัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรมทุกคนได้ลงมือปฏิบัติ แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติออกเป็น 5 กลุ่ม ๆ ละ 15 คน

2.1.2 จัดแสดงผลงานสำเร็จจากการทำอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี

2.2 หลักสูตรรายวิชา

2.2.1 เนื้อหาหลักสูตร

1) ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำอาหารพื้นบ้าน	8	ชั่วโมง
2) ทอดมันผักทอง ข้าวโพด หัวปลี มะละกอ	4	ชั่วโมง
3) ยำเปลือกแตงโมปลาทุย่าง	4	ชั่วโมง
4) กากหมูผัดเผ็ดใส่ใบมะกรูด	4	ชั่วโมง
5) ปลาปลากกทะเล	4	ชั่วโมง
6) ปลาอินทรีแดดเดียว	4	ชั่วโมง
7) งบปลาอินทรี	4	ชั่วโมง
8) ปลาทุตัมหวาน	4	ชั่วโมง
9) ปลาหมึกต้มหวาน	4	ชั่วโมง
10) กุ้งต้มหวาน	4	ชั่วโมง
11) กุ้งต้มเค็ม	4	ชั่วโมง
12) ห่อหมกปลาอินทรี (เพิ่มเติม)	4	ชั่วโมง
13) กล้วยบวชชี (เพิ่มเติม)	4	ชั่วโมง
14) วุ้นน้ำตาลสด	4	ชั่วโมง
15) ข้าวต้มมัด ข้าวต้มลูกโยน ข้าวต้มน้ำวุ้น	4	ชั่วโมง
รวม	64	ชั่วโมง

2.2.2 วิทยากร

- 1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ
วุฒิการศึกษา : คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ การโรงแรมและภัตตาคาร)
ประสบการณ์ : วิทยากรด้านอาหารนานาชาติ อาหารอบ ขนมอบ เบเกอรี่ อาหารว่าง
อาหารและขนมไทย ธุรกิจเบเกอรี่
- 2) ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์
วุฒิการศึกษา : คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
ประสบการณ์ : วิทยากรด้านอาหารไทยและขนมไทย อาหารว่าง การแกะสลักผักและผลไม้
- 3) นางทับทิม พานิช
ประสบการณ์ : วิทยากรชุมชนอาหารไทยและขนมไทย จังหวัดเพชรบุรี
- 4) นางณัฐพร สุระเสน
ประสบการณ์ : วิทยากรชุมชนอาหารไทยและขนมไทย จังหวัดเพชรบุรี
- 5) นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร
วุฒิการศึกษา : คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
ประสบการณ์ : วิทยากรด้านอาหารและเครื่องดื่ม
- 6) นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน
วุฒิการศึกษา : คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
ประสบการณ์ : วิทยากรด้านอาหารและเครื่องดื่ม
- 7) นางวิเชียร ตุ่มทอง
ประสบการณ์ : วิทยากรชุมชนกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือ
- 8) นางวิลาวัลย์ พลจันทร์
ประสบการณ์ : วิทยากรชุมชนกลุ่มแม่บ้านบ้านห้วยทรายใต้
- 9) นางปัทมา หมั่นกิจ
ประสบการณ์ : วิทยากรชุมชนกลุ่มแม่บ้านบ้านใหญ่ชะอำ

3. กำหนดการถ่ายทอดเทคโนโลยี

ตารางการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

โครงการ การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 3)

ภายใต้โครงการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง

ณ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุกลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

ระหว่างวันที่ 24 – 29 พฤศจิกายน 2556

เวลา ว/ด/ป	8.00 – 12.30 น.		13.30 – 17.30 น.
24 พฤศจิกายน 2556	บรรยายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำอาหารพื้นบ้าน 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 3. นางทับทิม พานิช 4. นางณัฐพร สุระเสน 5. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร 6. นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน	พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา 12.30 – 13.30 น.	บรรยายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำอาหารพื้นบ้าน (ต่อ) 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 3. นางทับทิม พานิช 4. นางณัฐพร สุระเสน 5. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร 6. นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน
25 พฤศจิกายน 2556	ฝึกปฏิบัติการ การทำทอดมันผักทอง ข้าวโพดหัวปลี มะละกอ 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 3. นางทับทิม พานิช 4. นางณัฐพร สุระเสน 5. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร 6. นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน		ฝึกปฏิบัติการ การทำยำเปลือกแตงโมปลาทุยย่าง 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 3. นางทับทิม พานิช 4. นางณัฐพร สุระเสน 5. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร 6. นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน
26 พฤศจิกายน 2556	ฝึกปฏิบัติการ การทำกาหมันผัดเผ็ดใส่ใบมะกรูด 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 3. นางทับทิม พานิช 4. นางณัฐพร สุระเสน 5. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร 6. นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน		ฝึกปฏิบัติการ การทำปลาลากกะเลาะ 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 3. นางทับทิม พานิช 4. นางณัฐพร สุระเสน 5. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร 6. นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน
27 พฤศจิกายน 2556	ฝึกปฏิบัติการ การทำปลาอินทรีแดดเดียว 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 3. นางทับทิม พานิช 4. นางณัฐพร สุระเสน 5. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร 6. นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน		ฝึกปฏิบัติการ การทำบปลาอินทรี 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 3. นางทับทิม พานิช 4. นางณัฐพร สุระเสน 5. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร 6. นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน

ตารางการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (ต่อ)
 โครงการ การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 3)
 ภายใต้โครงการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง
 ณ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุกลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี
 ระหว่างวันที่ 24 – 29 พฤศจิกายน 2556

เวลา ว/ด/ป	8.00 – 12.30 น.		13.30 – 17.30 น.
28 พฤศจิกายน 2556	ฝึกปฏิบัติการ การทำปลาทุ้มหวาน 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 3. นางทับทิม พานิช 4. นางณัฐพร สุระเสน 5. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร 6. นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน	ฝึกปฏิบัติอาหารกลางวัน เวลา 12.30 – 13.30 น. รับประทานอาหารกลางวัน	ฝึกปฏิบัติการ การทำปลาหมึกต้มหวาน 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 3. นางทับทิม พานิช 4. นางณัฐพร สุระเสน 5. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร 6. นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน
29 พฤศจิกายน 2556	ฝึกปฏิบัติการ การทำกุ้งต้มเค็ม 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 3. นางทับทิม พานิช 4. นางณัฐพร สุระเสน 5. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร 6. นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน		ฝึกปฏิบัติการ การทำกุ้งต้มเค็ม 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 3. นางทับทิม พานิช 4. นางณัฐพร สุระเสน 5. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร 6. นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน

หมายเหตุ : อาหารว่างและเครื่องดื่ม

- ช่วงเช้าเวลา 10.00-10.15 น.

- ช่วงบ่ายเวลา 15.00-15.15 น.

ตารางการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ถ่ายทอดเทคโนโลยี (เพิ่มเติม)
 โครงการ การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 3)
 ภายใต้โครงการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง
 ณ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุกลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี
 ระหว่างวันที่ 24 – 26 ธันวาคม 2556

ว/ด/ป \ เวลา	8.00 – 12.30 น.		13.30 – 17.30 น.
24 ธันวาคม 2556	บรรยายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำอาหารพื้นบ้าน 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 3. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร	12.30 – 13.30 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน	บรรยายความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับการทำอาหารพื้นบ้าน (ต่อ) 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 3. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร
25 ธันวาคม 2556	ฝึกปฏิบัติการ การทำห่อหมกปลาอินทรี 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 3. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร		ฝึกปฏิบัติการ การทำกล้วยบวชชี 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 3. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร
26 ธันวาคม 2556	ฝึกปฏิบัติการ การทำวุ้นน้ำตาลสด 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 3. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร		ฝึกปฏิบัติการ การทำข้าวต้มมัด ข้าวต้มลูกโยน ข้าวต้มน้ำวุ้น 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ 3. นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร

หมายเหตุ : อาหารว่างและเครื่องดื่ม

- ช่วงเช้าเวลา 10.00-10.15 น.

- ช่วงบ่ายเวลา 15.00-15.15 น.

4. ข้อมูลผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ผู้สมัครเข้ารับการฝึกอบรมโครงการ การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 3) ภายใต้โครงการบูรณาการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง จำนวน 75 คน ข้อมูลผู้เข้ารับการฝึกอบรม ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ข้อมูลผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์
1	นายแก่น สว่างจิตต์	1131/2 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 1137 4150
2	นางจรรยา สว่างจิตต์	1131/2 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
3	นายลั่น ถาวรทรัพย์	690/1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 1455 3444
4	นางเหวียน สวัสดิ์	1292/1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
5	นางเจือ น่วมทอง	1092 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
6	นางสาวญาณิกา พรายศรี	1312/2 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 4998 2949
7	นายหยด จุ้ยทอง	1197/1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
8	นายผั่น อยู่สบาย	1143 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 4386 6649
9	นางณัฐพร สุระเสน	1119/22 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	032 508 288
10	นางเม้า คำผา	1286 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
11	นางสาววิลาวัลย์ พลจันทร์	1343 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	032 792 041 08 1329 2941
12	นายจรวพร เทิดศักดิ์ธนกุล	1142/3 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
13	นายบุญเลิศ นิ่มนวล	1206 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 1986 7122
14	นางเล็ก พวงบุบผา	17 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-

ตารางที่ 1 ข้อมูลผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์
15	นางอารี แก้วหาญ	1119/16 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	032 442 340
16	นางจุนารัตน์ นวลละออง	17 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 1373 8191
17	นางสาวมาลัย การินตา	31 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 6884 4204
18	นายประเวช ปิ่นเนียม	31 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
19	นางสาวธนาทิพย์ โพทะเล	1033/14 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 0261 1958
20	นางบุญแท้ บรรทัดเที่ยง	1116 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
21	นางเมี้ยน จ้อยทอง	1197/1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
22	นางสาวเอิบ บัวทอง	1188/7 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
23	นางสาวปัญญาพร ถาวรทรัพย์	597/9 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 6519 1044
24	นางฉ่าย มีเงิน	798/8 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
25	นางสังวาลย์ งามคล้าย	690/16 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 1804 2706
26	นางสังเวียน อารมณดี	690/7 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
27	นางทับทิม พานิช	1131/2 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	032 442 136
28	นางพาน เทิดศักดิ์ธนกุล	1142/2 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 6804 7041
29	นางสุทิน คงเจริญ	664/3 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
30	นางวิเชียร ตุ่มทอง	1184/2 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-

ตารางที่ 1 ข้อมูลผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์
31	นายเต็ม แก้วหาญ	1119/16 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
32	นางสาวณัฐศิตา เป็นศิริ	61/2 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 9182 6919
33	นางพั้ว กลิ่นงาม	1141 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
34	นางอำพร มิ่งประเสริฐ	1200 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
35	นางวัฒนา นกขุนทอง	1330/15 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
36	นางบุญชู โชติกิจำรณู	1325/3 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	032 442 086
37	พ.ต.ท.ปรัชญา แสงถันชัย	1119/76 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
38	พ.ต.ท.อุดม มณีเต็ม	1134/2 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 7769 0498
39	นายเปรมชัย โนนงาม	1136/1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
40	นายถนอม สุขศิลป์	1134/4 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 6763 6865
41	นายเทียนชัย คุ่มศรีวัย	1247/1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
42	นางสาวรำพันธ์ เทียนหอม	1864/6 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
43	นายสถิตย์ อินชุง	1119/65 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
44	นางสาวประคอง นามจัด	1119 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
45	นางสาวนิต เกิดทรัพย์	832 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 9742 1692
46	นางเฉลา สีสด	3/1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 0236 5191

ตารางที่ 1 ข้อมูลผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์
47	นางเยื่อน ศรีสกุลไทย	87 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	032 430 158
48	นางปัทมา หมนักิจ	81 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	032 471 910 08 6799 0501
49	นางละออง คงเจริญ	40 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	032 430 620
50	นางส้มแป้น สิงห์เสื่อ	1100/1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
51	นางพริ้งเพรา มีศิริ	1119/2 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 9837 8772
52	นางมาลิณี น้อยสะอาด	1/38 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 7407 6007
53	นางมณี รักศิลป์	1346/15 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
54	นางวรรณเพ็ญ รักษัญยาพงศ์	1091/3 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	032 442 245
55	นางบุญล้น สุวรรณหงษ์	1141/5 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
56	นางศานัญญา สีนสมุทรไทย	ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 6517 1781
57	นางอัจฉรา สมขาว	1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	09 5932 9459
58	นางพานี คชประภา	33/1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	035 471 753 08 5180 5973
59	นางสมปอง มีฟัก	1/1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 1301 8854
60	นายทิม จันทรแจ้	1124/1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
61	นางมณฑนา หอมคง	690/1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 4166 6320
62	นายประสิทธิ์ ศรีจันทร์	1141/8 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 7763 1210

ตารางที่ 1 ข้อมูลผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์
63	นางสาว นามพุดชา	1142/13 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 9741 2123
64	นางทิพย์ มิตรดี	1119/50 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
65	นางอรุณ แดงพลับ	ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 9913 8705
66	นางพวงเพ็ญ สาลี	ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 6177 0374
67	นางสาวสุดาทิพย์ ทองหวาน	50/2 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	08 3311 2998
68	นางสาวไพเราะ นามจัด	1123 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	032 508 122
69	นางประเทือง หนูเทียน	324 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
70	นายพิภพ นิมทอง	1245 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
71	นางเสาวณี คงเจริญ	690/4 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
72	นายเปี้ย งามคล้าย	77 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 761200	-
73	นางเชื่อน สาลี	1201 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
74	นางอรุณ หงส์ทอง	1194/1 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-
75	นางลักคณาพร ทินบาล	1316/6 ตำบลชะอำ อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี 76120	-

บทที่ 3

ผลการประเมินระหว่างการถ่ายทอดเทคโนโลยี

1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

การประเมินผลโครงการ การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 3) ภายใต้โครงการบูรณาการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยผู้เข้ารับการฝึกอบรม รวม 83 คน พบว่า มีผู้ตอบแบบประเมินทั้งสิ้น 83 คน คิดเป็นร้อยละ 100

จากการวิเคราะห์ พบว่า ผู้ตอบแบบประเมิน มีสถานะเป็นผู้เข้าร่วมโครงการ รวมทั้งสิ้น 75 คน คิดเป็นร้อยละ 90.36 วิทยากร 6 คน คิดเป็นร้อยละ 7.23 และคณะทำงาน/กรรมการโครงการ 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.41 โดยมีเพศหญิง 65 คน คิดเป็นร้อยละ 78.31 และเพศชาย 18 คน คิดเป็นร้อยละ 21.69 ข้อมูลด้านอายุ พบว่า มีอายุ 56 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 71.08 รองลงมามีอายุระหว่าง 46-55 ปี คิดเป็นร้อยละ 13.25 มีอายุระหว่าง 25-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 9.64 และ มีอายุระหว่าง 36-45 ปี คิดเป็นร้อยละ 6.03 ตามลำดับ

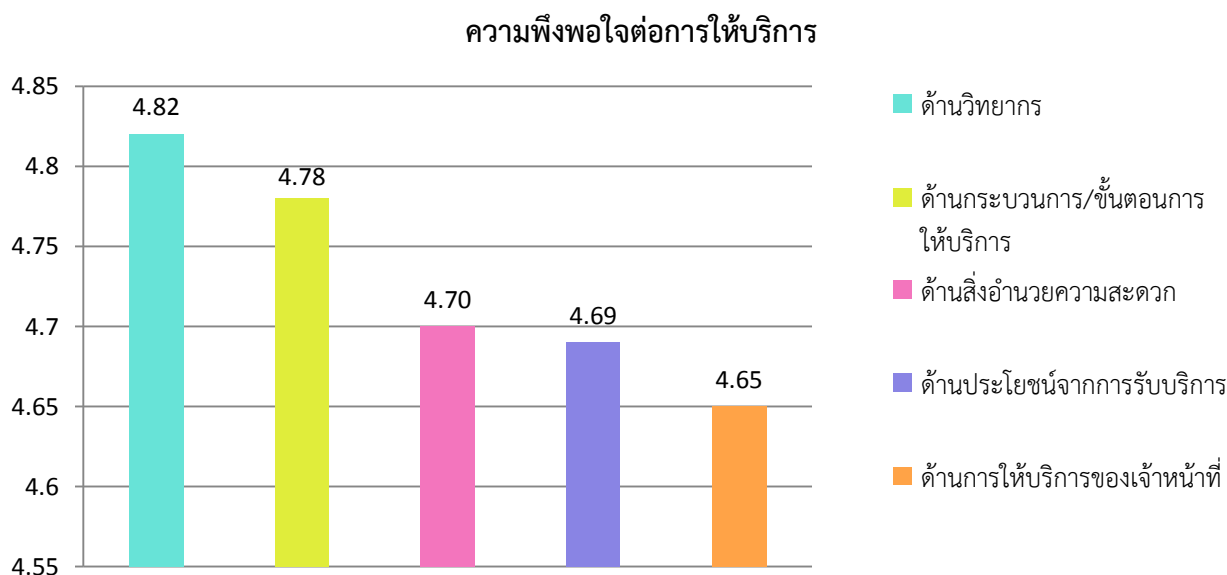
ตารางที่ 2 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. สถานภาพ		
ผู้เข้าร่วมโครงการ	75	90.36
วิทยากร	6	7.23
ผู้ช่วยวิทยากร	0	0.00
คณะทำงาน/กรรมการโครงการ	2	2.41
รวม	83	100.00
2. เพศ		
ชาย	18	21.69
หญิง	65	78.31
รวม	83	100.00
3. อายุ		
ต่ำกว่า 25 ปี	-	-
25-35 ปี	8	9.64
36-45 ปี	5	6.03
46-55 ปี	11	13.25
56 ปีขึ้นไป	59	71.08
รวม	83	100.00

2 ความพึงพอใจต่อโครงการ

จากข้อมูลวัดความพึงพอใจต่อการให้บริการ พบว่า ผู้ประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด ในด้านวิทยาการ (วิทยาการมีการเตรียมการอบรมเป็นอย่างดี เป็นผู้มีความรู้ความสามารถในเรื่องที่อบรม มีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้) รองลงมาคือ ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ (มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก การให้ข้อมูลคำแนะนำต่างๆ มีความชัดเจนและถูกต้องฯลฯ) ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก (สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ ประกอบการอบรม มีความทันสมัย/พร้อมใช้งาน บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม สภาพสิ่งแวดล้อมในห้องอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ) ด้านประโยชน์จากการรับบริการ (การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย) และด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่ (เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพเป็นมิตร ให้คำแนะนำหรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดีให้ข้อมูลที่ชัดเจนเข้าใจง่าย อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าอบรม) ค่าเฉลี่ย 4.82 4.78 4.70 4.69 และ 4.65 ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาในภาพรวม พบว่า ผู้ประเมินมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.76 หรือ ร้อยละ 95.20 ข้อมูลตามตารางที่ 3



ตารางที่ 3 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ

N = 83

ความพึงพอใจที่มีต่อการจัดโครงการ	ระดับความพึงพอใจ							
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	รวม	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	%	$\bar{x}$	
ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่	65.36	33.74	0.90	-	-	100	4.65	มากที่สุด
1. เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพเป็นมิตร	57.83	42.17	-	-	-	100	4.58	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี	54.22	42.17	3.61	-	-	100	4.51	มากที่สุด
3. เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลที่ชัดเจนเข้าใจง่าย	69.88	30.12	-	-	-	100	4.70	มากที่สุด
4. เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าร่วมโครงการ	79.52	20.48	-	-	-	100	4.80	มากที่สุด
ด้านวิทยากร	82.33	17.67	-	-	-	100	4.82	มากที่สุด
5. วิทยากรมีการเตรียมการอบรมเป็นอย่างดี	83.13	16.87	-	-	-	100	4.83	มากที่สุด
6. วิทยากรเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในเรื่องที่อบรม	85.54	14.46	-	-	-	100	4.86	มากที่สุด
7. วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้	78.31	21.69	-	-	-	100	4.78	มากที่สุด
ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ	78.31	21.17	0.52	-	-	100	4.78	มากที่สุด
8. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	78.31	18.07	3.62	-	-	100	4.75	มากที่สุด
9. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน	77.11	22.89	-	-	-	100	4.77	มากที่สุด
10. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	81.93	18.07	-	-	-	100	4.82	มากที่สุด
11. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่างๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	79.52	20.48	-	-	-	100	4.80	มากที่สุด
12. เอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม	75.90	24.10	-	-	-	100	4.76	มากที่สุด
13. การอบรม ทำให้มีความรู้ ความเข้าใจเรื่องอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีเพิ่มมากขึ้น	77.11	22.89	-	-	-	100	4.77	มากที่สุด
14. มีการประเมินผลการอบรมอย่างชัดเจน	78.31	21.69	-	-	-	100	4.78	มากที่สุด

ตารางที่ 3 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ

N= 83

ความพึงพอใจที่มีต่อการจัดโครงการ	ระดับความพึงพอใจ							
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	รวม	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	%	$\bar{x}$	
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	70.28	29.72	-	-	-	100	4.70	มากที่สุด
15. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัย/พร้อมใช้งาน	74.70	25.30	-	-	-	100	4.75	มากที่สุด
16. สภาพสิ่งแวดล้อมในห้องอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	59.04	40.96	-	-	-	100	4.59	มากที่สุด
17.บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	77.11	22.89	-	-	-	100	4.77	มากที่สุด
ด้านประโยชน์จากการรับบริการ	69.88	30.12	-	-	-	100	4.69	มากที่สุด
18. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	72.29	27.71	-	-	-	100	4.72	มากที่สุด
19. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	67.47	32.53	-	-	-	100	4.67	มากที่สุด
ความพึงพอใจในภาพรวมของโครงการ	90.36	9.64	-	-	-	100	4.90	มากที่สุด
รวม	76.09	23.68	0.23	-	-	100	4.76	มากที่สุด

บทที่ 4
ผลการติดตามหลังการถ่ายทอดเทคโนโลยี

1. การติดตามประเมินผล

การติดตามประเมินผลของโครงการ รวบรวมข้อมูลโดยการส่งแบบติดตามผลถึงผู้ผ่านการฝึกอบรมควบคู่กับการสอบถามทางโทรศัพท์ ได้รับข้อมูลจำนวน 75 คน คิดเป็นร้อยละ 100

2. ข้อมูลในภาพรวม

2.1 การใช้ประโยชน์จากการฝึกอบรม

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรม จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 97.33 ได้ใช้ประโยชน์จากการฝึกอบรม ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 2.67 ข้อมูลตามตารางที่ 4

ตารางที่ 4 แสดงค่าร้อยละของผู้ใช้ประโยชน์

N=75

การใช้ประโยชน์	จำนวน	ร้อยละ
สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	73	97.33
ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	2	2.67
รวม	75	100

2.2 ผลการใช้ประโยชน์

จากการติดตามประเมินผล พบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรม ร้อยละ 58.90 ใช้ประโยชน์หลังการรับบริการ/อบรมทันที รองลงมาคือ ใช้ประโยชน์หลังการรับบริการ/อบรม 1 เดือน ใช้ประโยชน์หลังการรับบริการ/อบรม 2-3 เดือน และใช้ประโยชน์หลังการรับบริการ/อบรม 4-6 เดือน คิดเป็นร้อยละ 24.66 10.96 และ 5.48 ตามลำดับ แนวทางการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่า นำความรู้ไปทำเป็นรายได้หลัก 5,000-10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 39.73 รองลงมาคือ นำความรู้ไปทำเป็นรายได้เสริมน้อยกว่า 5,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 35.61 นำความรู้ไปใช้ในครอบครัว คิดเป็นร้อยละ 15.07 และนำความรู้ไปใช้ในชุมชน/องค์กร ร้อยละ 9.59 ตามลำดับ ความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับจากการถ่ายทอดเทคโนโลยี ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 76.71 และความพึงพอใจระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 23.29 นอกจากนี้ มีชุมชนร้อยละ 80.82 สามารถนำความรู้ไปขยายผลต่อโดยการพัฒนาอาชีพเดิม และร้อยละ 19.18 สามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพใหม่ ข้อมูลตามตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ผลการใช้ประโยชน์จำแนกตามระยะเวลาและแนวทางการนำไปใช้ประโยชน์

N=73

ผลการใช้ประโยชน์	จำนวน	ร้อยละ
ระยะเวลาที่นำผลของการรับข้อมูล/คำปรึกษา/ฝึกอบรม/ถ่ายทอดเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์		
หลังการอบรมทันที	43	58.90
หลังการรับบริการ/อบรม 1 เดือน	18	24.66
หลังการรับบริการ/อบรม 2-3 เดือน	8	10.96
หลังการรับบริการ/อบรม 4-6 เดือน	4	5.48
รวม	73	100.00
แนวทางการนำผลของการรับข้อมูล/คำปรึกษา/ฝึกอบรม/ถ่ายทอดเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์		
นำไปทำเป็นรายได้หลัก 5,000 – 10,000 บาท/เดือน	29	39.73
นำไปทำเป็นรายได้เสริมน้อยกว่า 5,000 บาท/เดือน	26	35.61
นำความรู้ไปใช้ในครอบครัว	11	15.07
นำความรู้ไปใช้ในชุมชน/องค์กร	7	9.59
รวม	73	100.00
ความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับจากการรับบริการข้อมูล/คำปรึกษา/ฝึกอบรม/ถ่ายทอดเทคโนโลยี		
มากที่สุด	56	76.71
มาก	17	23.29
รวม	73	100.00
แนวทางการสร้างและ/หรือพัฒนาอาชีพ หลังรับบริการข้อมูล/คำปรึกษา/ฝึกอบรม/ถ่ายทอดเทคโนโลยี		
พัฒนาอาชีพเดิม	59	80.82
สร้างอาชีพใหม่	14	19.18
ไม่สามารถสร้างอาชีพใหม่ หรือพัฒนาอาชีพเดิมได้	-	-
รวม	73	100.00

ภาคผนวก

- 1 แบบใบสมัครของผู้รับบริการ
- 2 แบบประเมินความพึงพอใจ
- 3 แบบติดตามประเมินผล
- 4 ภาพกิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีและภาพผลิตภัณฑ์
- 5 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน
- 6 เอกสารฝึกอบรม

1 แบบใบสมัครของผู้รับบริการ



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สถาบันวิจัยและพัฒนา

แบบใบสมัครของผู้รับบริการ

โครงการ การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 3)

ณ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

ระหว่างวันที่ 24 - 29 พฤศจิกายน 2556

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

1. ชื่อ 1 ☐ นาย 2 ☐ นาง 3 ☐ นางสาว ชื่อ.....นามสกุล.....
เลขประจำตัวประชาชน (เพื่อประโยชน์ในการให้บริการ)
2. สถานที่ติดต่อ.....(ระบุบ้านเลขที่ หมู่ที่ หมู่บ้าน ถนน)
ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....
3. อายุ.....ปี
4. หมายเลขโทรศัพท์บ้าน..... โทรศัพท์มือถือ.....
5. อาชีพหลัก (เลือกเพียง 1 ข้อ)
1 ☐ รับราชการ 2 ☐ พนักงานรัฐวิสาหกิจ 3 ☐ เกษตรกร 4 ☐ โอท็อป
5 ☐ แม่บ้าน 6 ☐ พนักงานธุรกิจเอกชน 7 ☐ รับจ้าง 8 ☐ วิสาหกิจชุมชน
9 ☐ ค้าขาย 10 ☐ อาชีพอิสระ 11 ☐ อื่นๆ (ระบุ).....
6. ระดับการศึกษาสูงสุด (เลือกเพียง 1 ข้อ)
1 ☐ ประถม 2 ☐ มัธยมต้น 3 ☐ มัธยมปลาย/ปวช. 4 ☐ ปวส./อนุปริญญา
5 ☐ปริญญาตรี 6 ☐ สูงกว่าปริญญาตรี 7 ☐ อื่นๆ (ระบุ).....
7. รายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)
1 ☐ น้อยกว่า 1,000 บาท 2 ☐ 1,001 - 2,000 บาท
3 ☐ 2,001 - 3,000 บาท 4 ☐ 3,001 - 4,000 บาท
5 ☐ 4,001 - 5,000 บาท 6 ☐ 5,001 - 6,000 บาท
7 ☐ 6,001 - 7,000 บาท 8 ☐ 7,001 - 8,000 บาท
9 ☐ 8,001 - 9,000 บาท 10 ☐ 9,001 - 10,000 บาท
11 ☐ มากกว่า 10,000 บาท (โปรดระบุจำนวน.....บาท)
8. ทราบข่าวการให้บริการ/การอบรม จากแหล่งใด (เลือกเพียง 1 ข้อ)
1 ☐ จดหมายเชิญ 2 ☐ อินเทอร์เน็ต
3 ☐ การแนะนำ/คนรู้จัก 4 ☐ ป้ายประกาศโฆษณา
5 ☐ สื่อสารมวลชน 6 ☐ หน่วยงานในท้องถิ่น
7 ☐ เจ้าหน้าที่ของรัฐ 8 ☐ อื่นๆ (ระบุ).....
9. ท่านเคยได้รับการบริการข้อมูล/การอบรม/คำปรึกษา/ถ่ายทอดเทคโนโลยี จาก มทร.พระนคร หรือไม่
1 ☐ เคย 2 ☐ ไม่เคย

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเฉพาะบุคคลที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร

หน่วยงานผู้ดำเนินโครงการ เป็นผู้พิจารณาสอบถามคุณลักษณะที่เฉพาะต้องการทราบเพิ่มในโครงการดังกล่าว (ถ้าจำเป็น)

ลงชื่อ.....

ผู้ให้ข้อมูล

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

2 แบบประเมินความพึงพอใจ



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สถาบันวิจัยและพัฒนา

แบบประเมินความพึงพอใจ

โครงการ การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 3)

ณ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

ระหว่างวันที่ 24 - 29 พฤศจิกายน 2556

1. ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน

สถานภาพ ☐ ผู้เข้าร่วมโครงการ ☐ วิทยากร ☐ ผู้ช่วยวิทยากร ☐ คณะทำงาน / กรรมการโครงการ
 เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
 อายุ ☐ ไม่เกิน 25 ปี ☐ 26-35 ปี ☐ 36-45 ปี ☐ 46-55 ปี ☐ 56 ปีขึ้นไป

2. ความพึงพอใจ

โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องระดับความพึงพอใจที่ตรงกับความคิดเห็นของท่าน โดยมีความหมาย ดังนี้
 5 = พึงพอใจมากที่สุด 4 = พึงพอใจมาก 3 = พึงพอใจปานกลาง 2 = พึงพอใจน้อย 1 = พึงพอใจน้อยที่สุด

การให้บริการ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
• ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่					
1. เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพและเป็นมิตร					
2. เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี					
3. เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย					
4. เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าร่วมโครงการ					
• ด้านวิทยากร					
5. วิทยากรมีการเตรียมการอบรมเป็นอย่างดี					
6. วิทยากรเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในเรื่องที่อบรม					
7. วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้					
• ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ					
8. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง					
9. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน					
10. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก					
11. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง					
12. เอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม					
13. การอบรม ทำให้มีความรู้ ความเข้าใจเรื่อง.....เพิ่มมากขึ้น					
14. มีการประเมินผลการอบรมอย่างชัดเจน					
• ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก					
15. สื่อ / วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัย / พร้อมใช้งาน					
16. สภาพแวดล้อมในห้องอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ					
17. บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม					
• ด้านประโยชน์จากการรับบริการ					
18. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์					
19. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย					
• ความพึงพอใจในภาพรวมของโครงการ					

★ มีต่อด้านหลัง

3. ข้อควรปรับปรุง/พัฒนา

1. ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่

.....
.....

2. ด้านวิทยากร

.....
.....

3. ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ

.....
.....
.....

4. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก

.....
.....

5. ด้านประโยชน์จากการรับบริการ

.....
.....

6. ด้านการบูรณาการกับการเรียนการสอนและการวิจัย (เฉพาะคณะทำงาน/กรรมการโครงการ)

.....
.....

3 แบบติดตามประเมินผล



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สถาบันวิจัยและพัฒนา

แบบติดตามประเมินผล

โครงการ การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 3)

ณ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

ระหว่างวันที่ 24 - 29 พฤศจิกายน 2556

1. ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบติดตามผล

ชื่อ นาย/นาง/นางสาว.....นามสกุล.....

เลขบัตรประจำตัวประชาชน ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

2. การนำผลของการรับข้อมูล/คำปรึกษา/ฝึกอบรม/ถ่ายทอดเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์

☐ นำไปใช้ประโยชน์

☐ ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ เพราะ.....

(หมายเหตุ : ผู้ตอบข้อไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ ไม่ต้องตอบข้อต่อไป)

3. ระยะเวลาที่นำผลของการรับข้อมูล/คำปรึกษา/ฝึกอบรม/ถ่ายทอดเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์

☐ หลังการรับบริการ/อบรมทันที

☐ หลังการรับบริการ/อบรม 1 เดือน

☐ หลังการรับบริการ/อบรม 2-3 เดือน

☐ หลังการรับบริการ/อบรม 4-6 เดือน

4. แนวทางการนำผลของการรับข้อมูล/คำปรึกษา/ฝึกอบรม/ถ่ายทอดเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์ (ตอบได้มากกว่า

1 ข้อ)

☐ นำความรู้ไปใช้ในครอบครัว

☐ นำความรู้ไปใช้ในชุมชน/องค์กร

☐ สอน/บอกความรู้แก่คนอื่น

☐ นำความรู้ไปดัดแปลงทำแบบใหม่

☐ นำไปทำเป็นรายได้หลัก/เดือน.....บาท

☐ นำไปทำเป็นรายได้เสริม/เดือน.....บาท

☐ สามารถลดรายจ่ายในครอบครัวได้/เดือน.....บาท

5. ความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับจากการรับบริการข้อมูล/คำปรึกษา/ฝึกอบรม/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

☐ มากที่สุด

☐ มาก

☐ ปานกลาง

☐ น้อย

☐ น้อยที่สุด

6. ปัญหา/อุปสรรคของการนำไปใช้ประโยชน์ (โปรดระบุรายละเอียด)

.....

.....

.....

7. แนวทางการสร้างและ/หรือพัฒนาอาชีพ หลังรับบริการข้อมูล/คำปรึกษา/ฝึกอบรม/ถ่ายทอดเทคโนโลยี

☐ สร้างอาชีพใหม่ (ระบุอาชีพ).....

☐ พัฒนาอาชีพเดิม (ระบุอาชีพ).....

☐ ไม่สามารถสร้างอาชีพใหม่ หรือพัฒนาอาชีพเดิมได้

4.ภาพกิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีและภาพผลิตภัณฑ์

- 4.1 ภาพกิจกรรมพิธีเปิด
- 4.2 กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี
- 4.3 ทอดมันผักทอง ข้าวโพด หัวปลี มะละกอ
- 4.4 ยำเปลือกแตงโมปลาฟูย่าง
- 4.5 กากหมูผัดเผ็ดใส่ใบมะกรูด
- 4.6 ปลาปลากกทะเล
- 4.7 ปลาอินทรีแดดเดียว
- 4.8 งบปลาอินทรี
- 4.9 ปลาทุ้มหวาน
- 4.10 ปลาหมึกต้มหวาน
- 4.11 กุ้งต้มหวาน
- 4.12 วน้ำตาลสด
- 4.13 ข้าวต้มมัด ข้าวต้มลูกโยน ข้าวต้มน้ำจิ้ม

4.1 ภาพกิจกรรมพิธีเปิด



4.2 กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี



4.2 กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ต่อ)



4.3 ทอดมันฝักทอง ข้าวโพด หัวปลี มะละกอ



4.3 ทอดมันฝักทอง ข้าวโพด หัวปลี มะละกอ (ต่อ)



4.4 ยำเปลือกแตงโมปลาแห้ง



4.5 กากหมูผัดเผ็ดใส่ใบมะกรูด



4.6 ปลาปลากะลั



4.7 ปลาอินทรีแดดเดียว



4.8 จบปลาอินทรี



4.9 ปลาทุ้มหวาน



4.10 ปลาหมึกต้มหวาน



4.11 กุ้งต้มหวาน



4.12 วุ้นน้ำตาลสด



4.13 ข้าวต้มมัด ข้าวต้มลูกโยน ข้าวต้มน้ำวุ้น



4.13 ข้าวต้มมัด ข้าวต้มลูกโยน ข้าวต้มน้ำวุ้น (ต่อ)



4.13 ข้าวต้มมัด ข้าวต้มลูกโยน ข้าวต้มน้ำวุ้น (ต่อ)



4.13 ข้าวต้มมัด ข้าวต้มลูกโยน ข้าวต้มน้ำวุ้น (ต่อ)



6 เอกสารฝึกอบรม



โครงการ

การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ ๓)

ภายใต้โครงการ

บูรณาการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
(งบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๗)

หลักสูตร อาหารพื้นบ้าน จังหวัดเพชรบุรี

วิทยากร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ	พิรพัชระ
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา	มานะโรจน์
	นางสาวชนิตา	ประจักษ์จิตร
	นางสาวเจนจิรา	บ.ป.สูงเนิน

ผู้รับผิดชอบโครงการ

กลุ่มบริการวิชาการ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๓๙๙ ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐

โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๑ ๐๔๙๒ โทรสาร ๐ ๒๒๔๒ ๐๔๒๓

www.clinictech.rmutp.ac.th

ยำเปลือกแตงโมปลาหวาน

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ราคาส่วนผสม (บาท)
1. ปลาหวาน			
2. เปลือกแตงโม			
3. น้ำปลา			
4. น้ำตาล			
5. น้ำมะนาว			
6. มะเขือเทศ			
7. หัวหอมใหญ่ซอย			
8. พริกขี้หนูซอย			
9. ต้นหอมซอย			
10. คื่นช่าย			
11. ซอยกุ้งฝอย			

วิธีทำ

1. นำปลาหวานบนไฟกลางค่อนข้างแรง สุกแล้วยกออกพักไว้
2. เปลือกแตงโมเอาผิวสีเขียวออก หั่นหรือขูดให้รูปทรงเล็ก ประมาณแท่งไม้ขีดแต่ไม่ยาวเท่าสามตำ หั่น ซอย
3. ผสมน้ำยำ ด้วยน้ำปลา น้ำตาล น้ำมะนาว ละลายให้เข้ากัน
3. นำมะเขือเทศ หัวหอมใหญ่ เปลือกแตงโม ใส่อ่างผสม ตามด้วยปลาหวานแกะเปลือก ตามด้วยน้ำยำที่ละลายไว้แล้ว คลุกเคล้าให้เข้ากัน โรยต้นหอม คื่นช่าย
5. ต้อนเสริฟลงจานโรยด้วยกุ้งฝอย

จำนวนที่ได้/ปริมาณเสริฟ

.....

.....

เทคนิคการทำ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ข้าวต้มมัด ข้าวต้มลูกโยน ข้าวต้มน้ำวุ้น

ข้าวต้มมัด

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ราคาส่วผสม (บาท)
1. ข้าวเหนียวแช่ยาวใหญ่			
2. กะทิ			
3. เกลือ			
4. น้ำตาลทราย			
5. ถั่วดำ			
6. กล้วยน้ำว้าสุก			
7. ดอก			
8. ใบตองลนไฟ			

วิธีทำ

- นำข้าวเหนียว กะทิ เกลือ น้ำตาลทราย ถั่วดำ ผัดรวมกันในกระทะทองเหลืองจนน้ำกะทิเริ่มแห้ง พักไว้ให้เย็น
- ผ่ากล้วยเป็นสี่ส่วนเตรียมไว้ นำใบตองใบเล็กวางบนใบใหญ่ (หันด้านนวลชนกัน) ตักข้าววางลงประมาณ 1 ชต. เกลี่ยให้ข้าวกระจายออกและวางกล้วยลงไป 1 ชิ้น ตักข้าวลงไปอีก 1 ชต. ห่อใบตองให้มิดชิด ทำแบบเดิมอีกชิ้นหนึ่ง
- นำข้าวที่ห่อแล้วทั้งสองชิ้นประกบเข้าหากัน มัดให้แน่นด้วยดอก นำไปนึ่งด้วยไฟแรง 30 นาที พักไว้ให้เย็นพร้อมเสิร์ฟ

ข้าวต้มลูกโยน

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ราคาส่วผสม (บาท)
1. มะพร้าวขูด			
2. ข้าวเหนียวขาว			
3. เกลือ			
4. ถั่วดำต้มสุก			
5. น้ำตาลทราย			
6. ใบพ้อ			

วิธีทำ

- คั้นมะพร้าวให้ได้น้ำกะทิ 2 ถ้วยตวง
- ล้างข้าวเหนียวให้สะอาดใส่กะซอนให้สะอาดเติมน้ำ เทใส่กระทะเติมน้ำกะทิ เกลือ ตั้งไฟ ผัดไฟกลางจนข้าวเหนียวแห้ง
- เติมถั่วดำที่ต้มแล้ว เติมน้ำตาลผัดให้ทั่ว จนได้ที่ยกลง
- ตัดใบพ้อ แบ่งส่วนของใบพ้อให้มีความกว้างของแต่ละใบเท่ากันเพื่อเวลาห่อขนมจะเท่าๆ กัน
- พับส่วนปลายของใบพ้อเป็นรูปกรวย ตักข้าวเหนียวใส่กลงให้แน่นจนสุดกรวย แล้วพับเป็นรูปสามเหลี่ยมหน้าจั่ว แล้วสอดส่วนโคนของใบพ้อออกมาทางยอดปลายแหลมของกรวย ดึงให้แน่น
- นำไปต้มหรือึ่งให้สุก

ทอดมันผักทอง ข้าวโพด หัวปลี มะละกอ

ทอดมันผักทอง

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ราคาส่วนผสม (บาท)
1. แป้งสาลีอเนกประสงค์			
2. ผงฟู			
3. เกลือป่น			
4. น้ำตาลทราย			
5. ผักทองสุกบด			
6. พริกแกงแดง			
7. ซีอิ๊วขาว			
8. ใบมะกรูดซอย			
9. ใบโหระพา			
10. ถั่วฝักยาว			
11. น้ำมันพืช			

วิธีทำ

- ผสมแป้ง ผงฟู เกลือ น้ำตาล ในชาม คนให้เข้ากันดี ใส่ผักทองบด พริกแกง ซีอิ๊วขาว ลงไปคนให้เข้ากันดี จะใช้มีดคนก็ได้ เสร็จแล้วใส่ใบมะกรูดซอย ใบโหระพา ถั่วซอยลงไป.....
- นำน้ำมันพืชใส่กระทะตั้งไฟปานกลาง น้ำมันร้อนดีแล้ว ตักผักทองที่ปรุงไว้ขนาดชิ้นเล็กใหญ่ตามชอบใส่ลงไป ทอดจนสุกทั่วแล้วตักออกพักให้สะเด็ดน้ำมัน.....
- จัดเสิร์ฟ.....

เครื่องปรุงร้อจากาด

1. พริกเหลือง			
2. แตงกวา			
3. หอมแดง			
4. น้ำส้มสายชู			
5. น้ำเปล่าต้มสุก			
6. น้ำตาลทราย			
7. เกลือ			

วิธีทำ

นำเครื่องปรุงร้อจากาดมาผสมกันให้มีรสเปรี้ยวหวาน เค็มเล็กน้อย.....

.....

.....

.....

ทอดมันข้าวโพด

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ราคาส่งผสม (บาท)
1. หมูสับ			
2. เมล็ดข้าวโพดต้มสุก			
3. ไข่ไก่			
4. แป้งทอดกรอบ			
5. รากผักชีสับละเอียด			
6. กระเทียมสับละเอียด			
7. พริกไทยป่น			
8. น้ำตาลทราย			
9. ซีอิ๊วขาว			
10. น้ำมันหอย			
11. น้ำมันปาล์ม			
12. ซอสมะเขือเทศ / น้ำจิ้มบ๊วย			

วิธีทำ

1. ใส่เนื้อหมู ข้าวโพด ไข่ไก่ ตามด้วยแป้งทอดกรอบ น้ำมันหอย ซีอิ๊วขาว น้ำตาลทราย พริกไทยป่น กระเทียม รากผักชีสับละเอียด นวดให้ส่วนผสมเป็นเนื้อเดียวกัน.....
2. ตั้งกระทะที่มีน้ำมัน บนไฟกลางจนน้ำมันร้อน ตักทอดมันลงทอด ใช้ทัพพีทำเป็นแผ่นกลม ลงทอดจนสุก ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน.....
3. นำเครื่องปรุงจากมาผสมกันให้มีรสเปรี้ยวหวาน เค็มเล็กน้อย.....

จำนวนที่ได้/ปริมาณเสิร์ฟ

.....

.....

.....

.....

เทคนิคการทำ

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ทอดมันหัวปลี

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ราคาส่วนผสม (บาท)
1. หัวปลี			
2. พริกชี้ฟ้าแห้ง			
3. ไข่มะกรูดสับ			
4. รากผักชี			
5. ข้าวสับ			
6. ตะไคร้ซอย			
7. กระเทียม			
8. กะปิย่าง			
9. ไข่ไก่			
10. แป้งทอดสำเร็จรูป			
11. น้ำสะอาดสำหรับแป้งทอด			
12. ใบโหระพาสับ			
13. ใบมะกรูดสับ			

วิธีทำ

- แกะหัวปลีส่วนสีแดงออก ให้เหลือแต่ส่วนอ่อนๆ สีขาว หั่น 4 ตามแนวยาว สลัดเกสรออกหรือไม่ต้องก็ได้ .ซอยบางเล็กน้อย แล้วรีบแช่น้ำที่ผสมน้ำมะนาวหรือน้ำเกลือจะช่วยให้ไม่ดำ.พักไว้.....
- ตำพริกชี้ฟ้าแห้ง. ไข่มะกรูดสับ. รากผักชี. ข้าวสับ. ตะไคร้ซอย. กระเทียม. กะปิย่าง ให้ละเอียดเข้ากันดี. พักไว้
- นำหัวปลีที่สะอาดแล้วมาหั่นตามยาวตามแนวปลี แล้วตามด้วยพริกแกงและไข่ไก่ แล้วตามด้วยแป้งทอดที่ผสมกับน้ำแล้ว.. ลงไปตามด้วยใบโหระพา. ใบมะกรูด. นวดให้เข้ากัน.....
- ตั้งกระทะใส่น้ำมันแค่พอท่วมประมาณ 2 เซนติเมตร. นำทอดมันที่เตรียมไว้ลงไปทอดเป็นแพหนาครึ่งเซนติเมตร ด้วยไฟกลางค่อนข้างแรง จนสุกทั่วทั้งชิ้น ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน จิ้มกับน้ำจิ้มไก่ หรืออาจจิ้มก็ได้.....

จำนวนที่ได้/ปริมาณเสิร์ฟ

.....

.....

เทคนิคการทำ

.....

.....

.....

.....

.....

งปปลาอินทรี

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ราคาส่งผสม (บาท)
1. พริกแห้งเม็ดใหญ่			
2. ขมิ้นเหลืองอ่อน			
3. ตะไคร้ซอย			
4. ผิวมะกรูดสับ			
5. หอมแดงไทยสับ			
6. กระเทียมไทย			
7. กระชายสับ			
8. กะปิ			
9. เนื้อปลาอินทรี			
10. ไข่ไก่			
11. น้ำปลา			
12. น้ำตาลปี๊ป			
13. ใบกระเพราสับ			
14. ใบมะกรูดสับ			
15. ใบตอง			

วิธีทำ

1. ตำพริกแกง น้ำพริกแห้งเม็ดใหญ่ ขมิ้นเหลืองอ่อน ตะไคร้ซอย ผิวมะกรูดสับ หอมแดงไทยสับ กระเทียมไทย กระชายสับ กะปิ ให้ละเอียดพักไว้
2. นำเนื้อปลาอินทรี ไข่ไก่ ปั่นรวมด้วยน้ำปลา น้ำตาลปี๊ป คลุกให้เข้ากัน ตามด้วยใบกระเพราสับ ใบมะกรูดสับ (อาจนำไปย่างบนใบตองเล็กน้อยเพื่อขมิ้นให้แห้งเสียก่อน)
3. ตัดแต่งใบตองให้เรียบร้อย นำใบกระเพรา วางบนใบตองตรงส่วนที่จะหยอดจนที่ผสมไว้
4. นำบวมที่ผสมไว้ วางบนใบกระเพรา และแต่งด้านบนลงด้วยใบกระเพรา ห่อด้วยใบตอง ไม่ควรหนาเกินไป เพื่อให้สุกง่าย กลัดด้วยไม้กลัดให้พอดี
5. ปิ้งด้วยไฟอ่อนประมาณ 30 - 45 นาทีขึ้นอยู่กับขนาดและความหนาของห่อใบตอง พอสุกแต่งหน้าด้วย ยอดกระเพรา ใบมะกรูด พริกชี้ฟ้าแดง

จำนวนที่ได้/ปริมาณเสิร์ฟ

.....

.....

เทคนิคการทำ

.....

.....

.....

.....

กึ่งต้มหวาน

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ราคาส่วนผสม (บาท)
1. กุ้งตัวเล็ก-เปลือกกุ้งนิ่มๆ			
2. น้ำตาลปีบ			
3. เกลือป่น			
4. น้ำสะอาด			

วิธีทำ

- นำกุ้งมาล้างน้ำ 1-2 น้ำให้สะอาด สับกรีกับหนวดกุ้งทิ้งไป ล้างอีกครั้งให้สะอาด ผึ่งให้สะเด็ด.....
- นำน้ำตาลปีบใส่กระทะ ตามด้วยน้ำสะอาด และเกลือ คนให้ทุกอย่างเข้ากัน และรอจนน้ำตาลละลายดี เทกุ้งที่เตรียมไว้ลงไปผัดให้กุ้งเข้ากับน้ำตาลทั่ว ๆ กัน.....
- ใช้ไฟกลางค่อนไปทางอ่อน ทิ้งไว้ประมาณ 4 – 5 นาที กลับด้านล่างขึ้น จัดเสิร์ฟ.....

จำนวนที่ได้/ปริมาณเสิร์ฟ

เทคนิคการทำ

ปลาตุ้มหวาน

ส่วนผสม	น้ำหนัก (กรัม)	สูตรตวง/ปริมาณ	ราคาส่วนผสม (บาท)
1. ปลาทุ			
2. หมูสามชั้น			
3. น้ำตาลอ้อย			
4. ซีอิ๊วขาว			
5. น้ำปลา			
6. กระเทียม			
7. พริกไทย			
8. พริกแห้ง			

วิธีทำ

- 1. นำปลาทุควักไส้และเหงือกออก ล้างน้ำให้สะอาดทั้ง 2 ด้าน ใส่ตะแกรงผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
- 2. นำหมูสามชั้น ขูดจนให้หมด ล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้น
- 3. นำเนื้อหมูที่เตรียมไว้ เรียงกันหม้อ นำปลาทุมาเรียงทับ โรยน้ำตาลอ้อย 2 ชิต
- 4. ใส่ซีอิ๊วขาว น้ำปลา กระเทียม พริกไทย และพริกแห้งเล็กน้อย รินน้ำใส่หม้อ ให้ท่วมตัวปลา
- 5. ตั้งไฟให้เดือด รอนจนเดือดได้ที่ หรีไฟปานกลาง ปรงรสตามชอบ ให้หวานนำ เค็มตาม เคี่ยวไว้สักพัก

จำนวนที่ได้/ปริมาณเสิร์ฟ

เทคนิคการทำ

ตอนตั้งไฟให้เดือด ห้ามคนเพราะจะทำให้ปลามีกลิ่นคาว

เพลงพื้นบ้าน
จังหวัดเพชรบุรี

เพลง ผู้สูงวัย

(สร้อย) อบอุ่นดวงใจ ผู้สูงวัย ร่วมใจสามัคคี

รักกันเหมือนน้องเหมือนพี่ (ซ้ำ)

น้ำใจไมตรี สามัคคีมันเอ๋ย

* มาร่วมชุมนุม เป็นกลุ่มเป็นทีม

มาด้วยรอยยิ้ม ละมุนละไม

ต่างคนต่างมาด้วยใจ (ซ้ำ)

พบกันคราใด สดใสตลอดเวลา

(สร้อย)

* ยามเจ็บยามไข้ ตามไปเยี่ยมเยือน

มิได้ลืมเลือน คอยเตือนกมล

ศักดิ์ศรีเท่ากันทุกคน (ซ้ำ)

ยากดีมีจน ไม่แพ้ความอาทร

(สร้อย)

*ชาติ ศาสนา พระมหากษัตริย์

ทุกคนยืนหยัด ปฏิบัติบูชา

เทิดไว้เหนือสิ่งใดในหล้า (ซ้ำ)

ขอพลีชีวา รักษาสถาบัน

(สร้อย)

เพลง สวัสดิ์

ร่า ร่า รา ร่า รา

* สวัสดิ์วันนี้มาพบกัน มาผูกพันนับวันจะยิ่งใหญ่
ร่วมชมรมฟื้นฟูทั้งกายใจ อนามัยอารมณ์จะสมบูรณ์

ร่า ร่า รา ร่า ร่า รา

** อยู่วันๆ ร่าพันแต่ทุกข์ทนเดือนละหน ทุกคนมาเกื้อกูล
ออกกำลังพลังจะสมบูรณ์ต่างเพิ่มพูนเมตตรา สามัคคี

ร่า ร่า รา ร่า ร่า รา

** หมดเวลาที่จะมาโกรธเคืองกัน สมานฉันท์มะมาเถิดน้อง
พี่ ร่วมชมรมผู้สูงอายุดีจะสุขขีและมีอายุยืน

(สร้อย) ทั้งหมด

เพลง เตือนสติ

(หญิง) ยังจำ ไม่เคยลืมเลือน

คอยเตือน ตัวเองเอาไว้ ว่าเรา เป็นผู้สูงวัย

จะทำอะไร คิดๆ ดูให้ดี..... คิดๆ ดูให้ดี

จะเดิน จะนอน จะนั่ง จะต้องระวัง อย่าได้ประมาท

วันไหนคุณเกิดพลั้งพลาด จะหมดโอกาส

นั่ง นอน ยืน เดิน คิดๆ ดูให้ดี ... คิดๆ ดูให้ดี

(ชาย) ถามจริงๆ ประชุมกันเพื่ออะไร

เพื่อเตือนใจ หรือว่าเพื่อพัฒนา

ฉันอยากรู้วันไหนนายกถามมา

ผู้สูงวัยนั้นหนา จะตอบท่านว่าอะไร

คิดๆ ดูให้ดี คิดๆ ดูให้ดี

เพลง แดดส่องฟ้า

แดดส่องฟ้าเป็นสัญญาวันใหม่
พวกเราสูงวัยดูช่างสดใสจริงหนอ
ชีวิตของเราเหน็ดเหนื่อยมาพอ
วันนี้ต้องขอพบเพื่อนกันทันใด
หนึ่งเดือนครึ่งฟังเราบ้าง
โธเราอ้างว้างทำตัวให้ทันสมัย
แลกเปลี่ยนประสบการณ์
เพื่อนบ้านเป็นไง จึงออกอยากไป
ขออย่าได้เอือมระอา
ลูกหลานจำจงเมตตาอายุหน่อย
เวลาเหลือน้อย สักขาลเสื่อมถอยหนักหนา
ชีวิตของเราจวนหมดเวลา
มาได้อยากมาเป็นสัญญาจากใจ

เพลง คำมั่นสัญญา

ก่อนจากกัน ขอสัญญา ฝากประทับตรึงตรา จนกว่า
จะพบกันใหม่ โบกมืออำลา สัญญาด้วยหัวใจ เพราะความ
รัก

ติดตรึงห่วงใย ด้วยใจผูกพันมั่นคง

ด้วยความดี นั้นฝังตรึง จากไปแล้วคำนึง
ตรึงประทับดวงใจ อย่าได้ลืมเลือน สัญญากันไว้อย่างไร
ขอให้เรามั่นคงจิตใจ ก้าวไปสรรค์สร้างความดี

* โอ้เพื่อนเอ๋ย เคยร่วมสนุกกันมา แต่เวลา ต้องพาให้
เราจากกัน ไม่นานหลอกลอน เราคงได้มาพบกัน ไม่มีสิ่ง
ใดขวางกั้น เพราะเรามั่นในสัญญา

** หากแผ่นดิน ไม่ฝังกาย จะสุขจะทุกข์เพียงใด
น้อมใจยืมสู้ฟันฝ่า ร้อยรัดดวงใจ มั่นในคำสัญญา
สร้างสรรค์เพื่อปวงประชา นี่คือนิยามของเรา
(ซ้ำ)

การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 3)
ภายใต้โครงการ
บูรณาการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง



หน่วยงาน : สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
เลขที่ 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล
เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300

โทรศัพท์ : 0 2281 0492

โทรสาร : 0 2282 0423

E - mail : ird@rmutp.ac.th

Web site : www.ird.rmutp.ac.th