รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐

ผู้รับผิดชอบโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรัติ โสฬศ
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
๑๖๘ ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ ๑๐๓๐๐
โทร ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๗๗ ต่อ ๕๒๒๙ โทรสาร ๐ ๒๖๖๕ ๓๘๐๐
http://www.rmutp.ac.th

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน ประจำปีงประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ มีการวางแผนดำเนินการอย่างเป็นระบบ นับตั้งแต่การศึกษาสภาพปัจจุบัน ปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย การกำหนดจุดพัฒนา การวางแผน การปฏิบัติงานตามแผน การติดตามผล และประเมินโครงการ เพื่อนำผลการประเมินโครงการไปใช้ในการพัฒนางานอย่างต่อเนื่องและเป็นระบบ

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน ประจำปีงประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ วัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน ดำเนินการจัดอบรมระหว่าง วันที่ ๒๕ – ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐ ณ โรงเรียนวัดสะแก อำเภออุทัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผู้เข้าอบรมจำนวน ๕๐ คน จำนวน ๖ หลักสูตร ได้แก่

๑. หลักสูตรกล่องใส่ของอเนกประสงค์
๒. หลักสูตรหม้อแกงถ้วยทองรสทุเรียน
๓. หลักสูตรเปลือกส้มโอแผ่นอบกรอบปรุงรส
๔. หลักสูตรขนุนแผ่นทอดกรอบ
๕. หลักสูตรดอกไม้จากกระดาษจากธูปฤาษี
๖. หลักสูตรธูปเปลือกมะนาว

ผลการประเมินโครงการแล้วเสร็จตามเวลาที่กำหนดและดำเนินการตามแผนในประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ ดังนี้

ตัวชี้วัดผลลัพธ์

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินการ
เชิงปริมาณ ๑. ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ	๘๖.๐๐	๑๐๐.๐๐
เชิงคุณภาพ ๒. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	ร้อยละ	๘๕.๐๐	๙๖.๐๐
เชิงเวลา ๓. โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา ๑ ปี	ร้อยละ	๑๕	๑๐๐

ตัวชี้วัดผลผลิต

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินการ
เชิงปริมาณ			
๑. จำนวนโครงการ/กิจกรรมบริการวิชาการแก่สังคม	โครงการ/กิจกรรม	๑	๑
๒. จำนวนผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	คน	๕๐	๕๐
เชิงคุณภาพ			
๓. ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	ร้อยละ	๙๐.๐๐	๙๓.๕๗
เชิงเวลา			
๔. งานบริการวิชาการแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	๙๕.๐๐	๑๐๐.๐๐
เชิงต้นทุน			
๕. ค่าใช้จ่ายของการให้บริการวิชาการตามงบประมาณที่ได้รับจัดสรร	บาท	๑๙๑,๐๐๐.๐๐	๑๙๑,๐๐๐.๐๐

ผลการประเมินทุกด้านของโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ จะใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนากระบวนการดำเนินงาน เพื่อให้การดำเนินงานเพิ่มประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการดำเนินงานต่อไป

งานบริการวิชาการแก่สังคม
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กิตติกรรมประกาศ

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน ประจำปีงประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ นี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างดียิ่งของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชญาภัทร์ กี่อาริโย คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้ที่ให้ความช่วยเหลือทั้งด้านคำปรึกษาแนะนำ ตลอดจนการอำนวยความสะดวกในจัดโครงการ

ขอขอบคุณ นางทองพูน กองวัง ประธานชมรมผู้สูงอายุ และองค์การบริหารส่วนตำบลข้าวเม่า อำเภออุทัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ที่เอื้อเฟื้อสถานที่ และให้ความร่วมมือในการจัดอบรมโครงการ

ขอขอบคุณคณะกรรมการอำนวยการ หัวหน้าสาขาวิชา วิทยากร ผู้รับผิดชอบโครงการ ผู้ประสานงาน คนขับรถ และนักศึกษาผู้ช่วยสอนทุกท่านที่ได้สละเวลาไปให้ความรู้แก่ชุมชนเพื่อพัฒนาอาชีพให้แก่ชุมชน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรัติ โสฬศ
หัวหน้าโครงการ
๒๕๖๐

สารบัญ

เรื่อง **หน้า**

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	ก
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
ส่วนที่ ๑ รายละเอียดโครงการ	๑
ส่วนที่ ๒ ผลการดำเนินงาน	๘
ส่วนที่ ๓ สรุปผลการดำเนินงานและผลการติดตามหลังการฝึกอบรม	๓๐
ภาคผนวก	๔๑

ส่วนที่ ๑
รายละเอียดโครงการ

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐

ชื่อโครงการ ถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน

ลักษณะโครงการ

- ☐ ๑.๑. การประชุมเชิงวิชาการ
- ☐ ๑.๒. การฝึกอบรม การอบรมเชิงปฏิบัติการ
- ☐ ๑.๓. การสัมมนา การเสวนา
- ☐ ๑.๔. การจัดนิทรรศการ
- ☐ ๑.๕. การวิเคราะห์ การทดสอบ การตรวจสอบ
- ☑ ๑.๖. การฝึกอบรมเพื่อถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี
- ☐ ๑.๗. การให้บริการข้อมูล การเผยแพร่ความรู้ผ่านสื่อต่าง ๆ
- ☐ ๑.๘. อื่น ๆ

ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์และกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัย ตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร (ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๗ – ๒๕๖๑) ดังเอกสารที่แนบ ๑

<u>ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑</u> การพัฒนาความเข้มแข็งในการจัดการศึกษาให้บัณฑิตมีคุณภาพตามมาตรฐาน พร้อมเข้าสู่ประชาคมอาเซียน

เป้าประสงค์ที่ ๑ จัดการศึกษาด้านวิชาชีพและเทคโนโลยีที่สามารถแข่งขันได้ในระดับอาเซียน / นานาชาติ

กลยุทธ์ที่

- ☐ ๑ การพัฒนาการจัดการศึกษาที่เน้นความเป็นเลิศทางวิชาการและความเชี่ยวชาญในวิชาชีพ
- ☐ ๒ การนำมหาวิทยาลัยสู่ประชาคมอาเซียนและการเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ

เป้าประสงค์ที่ ๒ ผลิตบัณฑิตให้เป็นคนดี คนเก่ง และมีทักษะในการดำรงชีวิตที่ดี

กลยุทธ์ที่

- ☐ ๒ การนำมหาวิทยาลัยสู่ประชาคมอาเซียนและการเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ
- ☐ ๓ การพัฒนาคุณภาพนักศึกษาที่สะท้อนอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย

<u>ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๒</u> การพัฒนาความเข้มแข็งงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ที่มีคุณภาพเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศ

เป้าประสงค์ที่ ๓ จำนวนผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ที่ได้มาตรฐาน มีคุณภาพและนำไปต่อยอดได้
กลยุทธ์ที่

☐ ๔ การพัฒนางานวิจัยเชิงสร้างสรรค์

<u>ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๓</u> การสร้างความเข้มแข็งของการบริหารจัดการและพัฒนาคุณภาพการศึกษาสู่ความเป็นเลิศ

เป้าประสงค์ที่ ๔ มีระบบบริหารจัดการที่คล่องตัว ยืดหยุ่นและมีประสิทธิภาพ
กลยุทธ์ที่

☐ ๕ การพัฒนาบุคลากรเพื่อให้เป็นทรัพยากรบุคคลที่มีคุณภาพและมีคุณค่าของมหาวิทยาลัย
☐ ๖ การเตรียมความพร้อมในการเป็นมหาวิทยาลัยในกำกับของรัฐ
☐ ๗ การบริหารจัดการสู่องค์กรคุณภาพและมีธรรมาภิบาล

เป้าประสงค์ที่ ๕ มีระบบประกันคุณภาพสู่ความเป็นเลิศทางการศึกษา
กลยุทธ์ที่

☐ ๗ การบริหารจัดการสู่องค์กรคุณภาพและมีธรรมาภิบาล

<u>ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๔</u> การส่งเสริมการให้บริการวิชาการและการพัฒนาอาชีพ
เป้าประสงค์ที่ ๖ เป็นแหล่งให้บริการวิชาการวิชาชีพที่ได้มาตรฐานเป็นที่ยอมรับของสังคม
กลยุทธ์ที่

☑ ๘ การบริการวิชาการที่มีศักยภาพในการพัฒนาประเทศอย่างยั่งยืน

<u>ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๕</u> การส่งเสริมการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และรักษาสิ่งแวดล้อมให้คงอยู่อย่างมั่นคงเพื่อสร้างคุณค่าทางสังคมและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ

เป้าประสงค์ที่ ๗ สร้างจิตสำนึกและสร้างค่านิยมให้เกิดความรักในศิลปวัฒนธรรมไทยภูมิปัญญาท้องถิ่นและรักษาสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน
กลยุทธ์ที่

☐ ๙ การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมที่เป็นภูมิปัญญาไทยและภูมิปัญญาของโลก

ความสอดคล้องกับตัวชี้วัดด้านการบริการวิชาการ

☐ มีการบูรณาการกับพันธกิจอื่น คือ

☐ การเรียนการสอนวิชา ....
....

☑ การวิจัย

๑. การพัฒนาผ้าม่อฮ่อมจังหวัดแพร่ด้วยงานลงทองลายไทยสำหรับเคหะสิ่งทอเชิงพาณิชย์
๒. การพัฒนาศักยภาพทุเรียนตกเกรดเพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรอย่างยั่งยืน
๓. การแปรรูปเปลือกส้มโอแผ่นอบกรอบปรุงรส
๔. การพัฒนาศักยภาพขนุนเพื่อเพิ่มมูลค่าตามมาตรฐานสำหรับการส่งออก
๕. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกระดาษดอกธูปฤาษีเพื่อเศรษฐกิจชุมชน
๖. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธูปหอมจากเปลือกมะนาว

☐ การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ....

....

☐ มีการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงาน

....

....

☐ ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย.........(หลักฐานประกอบ อาทิ ความต้องการของภาครัฐเอกชน ชุมชน ภาคประชาชน เป็นต้น) <u>ตามแบบ สวพ.-บว.๐๒,๐๓,๐๔</u> หรืออื่น ๆ
<u>(ขอให้แนบเอกสารความต้องการของกลุ่มเป้าหมายมาด้วย)</u>

ผู้รับผิดชอบโครงการ งานบริการวิชาการแก่สังคม

หัวหน้าโครงการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรัติ โสฬศ

หลักการและเหตุผล

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมางคลพระนคร ได้กำหนดนโยบายหลายประการในการบริหารจัดการมหาลัยฯ ให้เป็น “มหาวิทยาลัยแห่งโลกอาชีพ ผลิตผู้เชี่ยวชาญเทคโนโลยี สร้างคุณค่าสู่สากล” ทั้งนี้เพื่อผลิตบัณฑิตด้านวิชาชีพให้เป็นที่ยอมรับของสถานประกอบการ อันจะนำไปสู่การพัฒนาประเทศที่ยั่งยืน รวมถึงการส่งเสริมงานด้านวิจัยและบริการวิชาการให้ชุมชนและประชาชนมีโอกาสได้รับความรู้ เพิ่มทักษะและส่งเสริมควาสามารถด้านวิชาชีพได้ตลอดเวลา

คณะเทคโนโลยีคหกกรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จัดการศึกษาในระดับบัณฑิตศึกษา มีบุคลากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในด้านต่าง ๆ เป็นที่ยอมรับทั้งในประเทศและต่างประเทศ อาทิ ในด้านอาหาร เครื่องดื่ม การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การแกะสลักผักผลไม้ การออกแบบและตัดเย็บเครื่องแต่งกาย ผลิตภัณฑ์ของใช้ของประดับตกแต่ง งานศิลปะประดิษฐ์ และการประดิษฐ์ของขวัญของที่ระลึก ฯลฯ มีผลานวิจัยและการบริการวิชาการอย่างสม่ำเสมอ ซึ่งผลงานเหล่านี้เป็นประโยชน์ต่อการดำเนินชีวิตและการประกอบอาชีพของประชาชน ตอบรับกับนโยบายของรัฐบาลที่ต้องการให้ประชาชนมีความเป็นอยบู่ดี มีอาชีพ สามารถพึ่งพาตนเอง ดูแลครอบครัวได้ และใช้ชีวิตอย่างพอเพียง ตามรอยพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ

ดังนั้น เพื่อเป็นการถ่ายทอดความรู้และเผยแพร่ผลงานที่เกิดจากงานวิจัยและบริการวิชาการเพื่อตอบสนองความต้องการพัฒนาประเทศและส่งเสริมให้สถาบันอุดมศึกษามีส่วนร่วมในการสร้างความเข้มแข็งของเศรษฐกิจ และสร้างกลไกเชื่อมโยงกับเครือข่ายชุมชนท้องถิ่น โดยนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน รวมทั้งการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง เพิ่มโอกาสในการสร้างอาชีพ รายได้และการพึ่งพาตนเอง ทำให้เกิดผลกระทบต่อการสร้างความเข้มแข็งทางสังคมอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๒. เพื่อนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะ ความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน

กลุ่มเป้าหมาย

ชมรมผู้สูงอายุ อำเภออุทัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จำนวน ๕๐ คน

สถานที่ดำเนินการ

ชมรมผู้สูงอายุ อำเภออุทัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ระยะเวลาดำเนินการ

วันที่ ๒๕ – ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐

การดำเนินโครงการ (ขั้นตอนหรือวิธีการดำเนินงานโครงการ)

จัดอบรมวิชาชีพ ๒ วัน ๆ ละ ๖ ชั่วโมง รวม ๑๒ ชั่วโมง

๑. การพัฒนาผ้าม่อฮ่อมจังหวัดแพร่ด้วยงานลงทองลายไทยสำหรับเคหะสิ่งทอเชิงพาณิชย์
หลักสูตรกล่องใส่ของอเนกประสงค์

๒. การพัฒนาศักยภาพทุเรียนตกเกรดเพื่อเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรอย่างยั่งยืน
หลักสูตรหม้อแกงถ้วยทองรสทุเรียน

๓. การแปรรูปเปลือกส้มโอแผ่นอบกรอบปรุงรส
หลักสูตรเปลือกส้มโอแผ่นอบกรอบปรุงรส

๔. การพัฒนาศักยภาพขนุนเพื่อเพิ่มมูลค่าตามมาตรฐานสำหรับการส่งออก
หลักสูตรขนุนแผ่นทอดกรอบ

๕. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกระดาษดอกธูปฤาษีเพื่อเศรษฐกิจชุมชน
หลักสูตรดอกไม้จากกระดาษธูปฤาษี

๖. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ธูปหอมจากเปลือกมะนาว
หลักสูตรธูปเปลือกมะนาว

กิจกรรม	ปี พ.ศ. ๒๕๕๙			ปี พ.ศ. ๒๕๖๐								
	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.ประสานแผน วิทยากรและทรัพยากรดำเนินงาน												
๖.ดำเนินโครงการประชุมสัมมนา												
๗.รายงานผลการจัดโครงการ												
๘.ติดตามการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์												
๙.รายงานการประเมินผลโครงการฉบับสมบูรณ์												

แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (ระบุจำนวนเงินงบประมาณ)

รายการ	**ตค.**	**พย.**	**ธค.**	**มค.**	**กพ.**	**มีค.**	**เมย.**	**พค.**	**มิย.**	**กค.**	**สค.**	**กย.**
เบิกจ่ายเงิน						**๑๙๑,๐๐๐**						

เงินงบประมาณ

งบประมาณ

งบประมาณรายจ่ายประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ งบเงินอุดหนุน ๑๙๑,๐๐๐ บาท เพื่อเป็นค่าใช้จ่ายดังนี้

๑ ค่าตอบแทน **รวม ๓๖,๐๐๐ บาท**

- ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน (๑๒ คน x ๖ ชั่วโมง x ๕๐๐ บาท) ๓๖,๐๐๐ บาท

๒ ค่าใช้สอย **รวม ๒๕,๒๐๐ บาท**

- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มของคณะกรรมการ วิทยากร และผู้เข้าอบรม (๖๐ คน x ๔ มื้อ x ๓๐ บาท) ๗,๒๐๐ บาท
- ค่าอาหารกลางวันของคณะกรรมการ วิทยากร และผู้เข้าอบรม (๖๐ คน x ๒ มื้อ x ๑๕๐ บาท) ๑๘,๐๐๐ บาท

๓ ค่าวัสดุ **รวม ๑๒๙,๘๐๐ บาท**

- วัสดุฝึกอบรม ๑๐๐,๘๐๐ บาท
- วัสดุสำนักงาน ๒๐,๐๐๐ บาท
- ค่าผ้ากันเปื้อน (๖๐ ผืน x ๑๕๐ บาท) ๙,๐๐๐ บาท

รวม ๑๙๑,๐๐๐ บาท

(หนึ่งแสนเก้าหมื่นหนึ่งพันบาทถ้วน)

หมายเหตุ ขอถัวจ่ายทั้งโครงการ

<u>ส่วนที่ ๒</u> งบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ของผู้รับบริการหลังจากการรับบริการไปแล้ว

(ถ้ามีให้แสดงรายละเอียดงบประมาณที่ใช้ในการติดตามผลฯ และต้องเบิกจ่ายภายในปีงบประมาณนั้นๆ)

การประเมินผลโครงการ

- **<u>ระบุว่าผลการดำเนินงานโครงการฯ ตอบสนองตัวชี้วัดและค่าเป้าหมายข้อใดตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประจำปีการศึกษา ๒๕๕๘ (ดังเอกสารที่แนบ ๑) ซึ่งต้องสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์ของ มหาวิทยาลัยฯ ที่หน่วยงานเลือกไว้ในด้านหน้าโครงการฯ</u>** และระบุว่าโครงการฯ ที่ดำเนินการเป็น**<u>โครงการหลักหรือโครงการสนับสนุน</u>** ที่ส่งผลให้ตัวชี้วัดตามแผนยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สำเร็จ (ทั้งนี้ ผลการดำเนินงานของโครงการฯอาจตอบสนองได้มากกว่า ๑ ตัวชี้วัด และขอให้จัดลำดับความสำคัญของตัวชี้วัดด้วย)

☑ **เป็นโครงการหลัก ที่ตอบสนองตัวชี้วัด**

๑. มีการให้บริการวิชาการที่เกิดประโยชน์ต่อสังคม ๑ โครงการ
๒. หมู่บ้าน / ชุมชนมีการยกระดับคุณภาพชีวิต ๑ ชุมชน
๓. เครือข่ายให้บริการงวิชาการ ๑ เครือข่าย

☐ **เป็นโครงการสนับสนุน ที่ตอบสนองตัวชี้วัด**..

*<u>**หมายเหตุ**</u> คำอธิบาย โครงการหลัก และ โครงการสนับสนุน

๑. โครงการหลัก หมายถึง โครงการที่จะขับเคลื่อนและผลักดันต่อความสำเร็จของตัวชี้วัด ภายใต้เป้าประสงค์ ของประเด็นยุทธศาสตร์ ซึ่งการที่จะพิจารณาว่าเป็นโครงการหลักหรือไม่นั้น สามารถพิจารณาได้จาก**ตัวชี้วัด และค่าเป้าหมายที่ได้ตั้งไว้** ถ้าการที่จะบรรลุค่าเป้าหมายตามตัวชี้วัดนั้นขึ้นอยู่กับความสำเร็จของโครงการ แสดงว่าโครงการดังกล่าวเป็นโครงการหลัก หรือในอีกนัยหนึ่งถ้าโครงการนี้ไม่เกิดหรือไม่ประสบผลสำเร็จค่าเป้าหมายของตัวชี้วัดจะไม่สามารถบรรลุได้
๒. โครงการสนับสนุน เป็นโครงการที่มีส่วนสนับสนุนต่อการบรรลุความสำเร็จของค่าเป้าหมาย ในตัวชี้วัดภายใต้เป้าประสงค์เชิงยุทธศาสตร์ แต่ไม่ได้เป็นโครงการหลักที่จะขาดเสียไม่ได้เช่นเดียวกับโครงการหลัก โครงการสนับสนุนนั้น จะส่งเสริมหรือสนับสนุนในความสำเร็จของโครงการหลัก หรือเป็นงานประจำที่ดำเนินการอยู่เป็นปกติ

- **ระบุตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ เช่น**

ตัวชี้วัดระดับผลลัพธ์

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

ตัวชี้วัดระดับผลผลิต

- จำนวนผู้รับบริการ **จำนวน ๕๐ คน**

- ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ **(ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐)**

- **ระบุวิธีการประเมินผล เช่น**
    - มีการสังเกตการณ์การมีส่วนร่วม
    - ทำแบบประเมินโครงการ เมื่อสิ้นสุดโครงการ

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑. สนับสนุนชุมชนให้สามารถจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มาจากงานวิจัยที่มีคุณภาพเพิ่มศักยภาพด้านการประกอบอาชีพ ชุมชน ให้เข้มแข็งเพื่อเข้าสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน

๒. สร้างความมั่นใจในการประกอบอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้แก่ประชาชนในชุมชน

๓. สนองนโยบายของรัฐบาลตามนโยบาย ชุมชนเข้มแข็ง สังคมสันติสุข

การรายงานผล

รายงานผลการดำเนินงานตามแบบรายงาน ที่กองนโยบายและแผน กำหนด และส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เมื่อโครงการแล้วเสร็จ

ส่วนที่ ๒
ผลการดำเนินงาน

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน ประจำปีงประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ โดยกำหนดการจัดอบรมระหว่าง วันที่ ๒๕ – ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐ ณ โรงเรียนวัดสะแก อำเภออุทัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผู้เข้าอบรมจำนวน ๕๐ คน

๒.๑ กำหนดการถ่ายทอดเทคโนโลยี

ตารางหลักสูตรอบรมโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน ประจำปีงประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ โดยกำหนดการจัดอบรมระหว่าง วันที่ ๒๕ – ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐ ณ โรงเรียนวัดสะแก อำเภออุทัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผู้เข้าอบรมจำนวน ๕๐ คน อบรม ๒ วัน วันละ ๖ ชั่วโมง รวม ๑๒ ชั่วโมง แบ่งออกเป็น ๓ กลุ่ม ดังตารางแนบ

ตารางที่ ๑ ตารางอบรมโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน

<table>
<tr><th rowspan="2">วัน/เดือน/ปี</th><th colspan="4">หลักสูตรอบรม</th></tr>
<tr><th>๘.๐๐ – ๙.๐๐ น.</th><th colspan="2">๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.</th><th>๑๓.๐๐ – ๑๖.๐๐ น.</th></tr>
<tr><td rowspan="3">๒๕ ก.พ. ๖๐</td><td rowspan="3">ลงทะเบียน</td><td colspan="2">หลักสูตรหม้อแกงถ้วยทองรสทุเรียน
อาจารย์เชาวลิต อุปฐาก
ผู้ช่วยศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์</td><td>หลักสูตรเปลือกส้มโอแผ่นอบกรอบปรุงรส
อาจารย์ปรัชญา แพมงคล
อาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ</td></tr>
<tr><td colspan="2">หลักสูตรกล่องใส่ของอเนกประสงค์
อาจารย์อัชชา หัทยานานนท์
อาจารย์ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล</td><td>หลักสูตรหม้อแกงถ้วยทองรสทุเรียน
อาจารย์เชาวลิต อุปฐาก
ผู้ช่วยศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์</td></tr>
<tr><td colspan="2">หลักสูตรเปลือกส้มโอแผ่นอบกรอบปรุงรส
อาจารย์ปรัชญา แพมงคล
อาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ</td><td>หลักสูตรกล่องใส่ของอเนกประสงค์
อาจารย์อัชชา หัทยานานนท์
อาจารย์ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล</td></tr>
<tr><td rowspan="4">๒๖ ก.พ. ๖๐</td><td colspan="2">๙.๐๐ – ๑๒.๐๐ น.</td><td colspan="2">๑๓.๐๐ – ๑๖.๐๐ น.</td></tr>
<tr><td colspan="2">หลักสูตรดอกไม้จากกระดาษจากธูปฤาษี
อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต
อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน</td><td colspan="2">หลักสูตรธูปเปลือกมะนาว
อาจารย์สุกัญญา จันทกุล
อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ</td></tr>
<tr><td colspan="2">หลักสูตรขนุนแผ่นทอดกรอบ
อาจารย์เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์
อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง</td><td colspan="2">หลักสูตรดอกไม้จากกระดาษจากธูปฤาษี
อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต
อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน</td></tr>
<tr><td colspan="2">หลักสูตรธูปเปลือกมะนาว
อาจารย์สุกัญญา จันทกุล
อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ</td><td colspan="2">หลักสูตรขนุนแผ่นทอดกรอบ
อาจารย์เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์
อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง</td></tr>
</table>

๒.๒ หลักสูตรที่จัดการอบรม

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน ประจำปีงประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน ดำเนินการจัดอบรมระหว่าง วันที่ ๒๕ – ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐ ณ โรงเรียนวัดสะแก อำเภออุทัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผู้เข้าอบรมจำนวน ๕๐ คน จำนวน ๖ หลักสูตร ได้แก่ ๑. หลักสูตรกล่องใส่ของอเนกประสงค์ ๒. หลักสูตรหม้อแกงถ้วยทองรสทุเรียน ๓. หลักสูตรเปลือกส้มโอแผ่นอบกรอบปรุงรส ๔. หลักสูตรขนุนแผ่นทอดกรอบ ๕. หลักสูตรดอกไม้จากกระดาษจากธูปฤาษี ๖. หลักสูตรธูปเปลือกมะนาว เนื้อหาหลักสูตรและวิทยากรอบรม ดังนี้

๒.๒.๑ หลักสูตรกล่องใส่ของอเนกประสงค์

อาจารย์อัชชา หัทยานานนท์
อาจารย์ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล
อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย

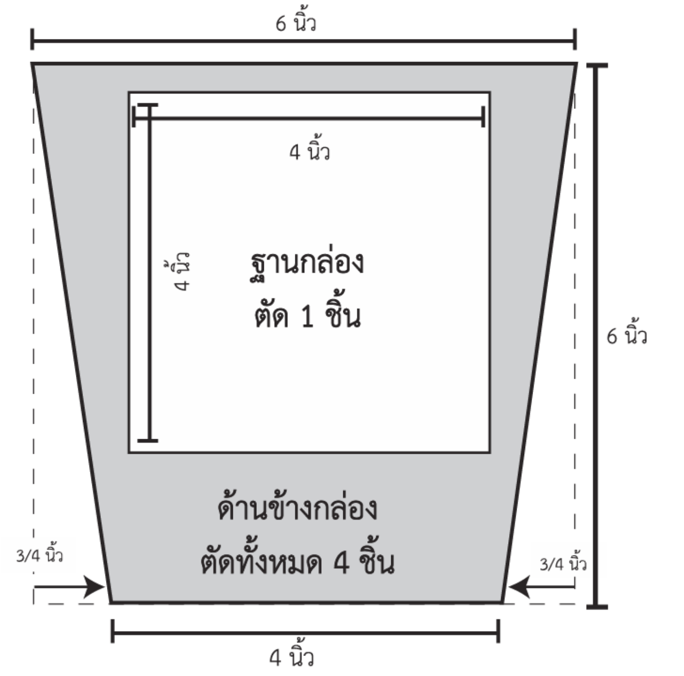
อุปกรณ์

๑. ผ้าม่อฮ่อม ขนาด ๕๐ x ๕๐ ซม. ๑ ชิ้น
๒. ผ้ารองด้านใน ขนาด ๔๕ x ๔๕ ซม. ๑ ชิ้น
๓. กระดาษอัดชานอ้อย
๔. แบบลายสำหรับเพ้นท์
๕. สีอะคริริค พู่กัน กาว ด้าย กรรไกร ไหมปัก เข็มเบอร์ต่างๆ

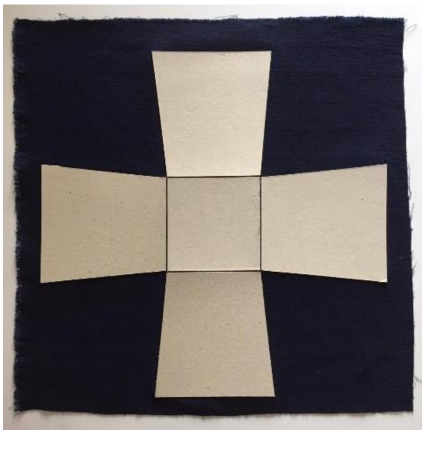
ภาพสำเร็จ

วิธิการทำ

๑. ตัดกระดาษอัดชานอ้อย ดังภาพ



๒. นำผ้าม่อฮ่อม ขนาด ๕๐ x ๕๐ ซม. ๑ ชิ้น มารีดให้เรียบ จากนั้น นำกระดาษอัดชานอ้อยที่ได้ตัดไว้ตามขนาดต่างๆ วางเพื่อทำสัญลักษณ์ตำแหน่งการวาง

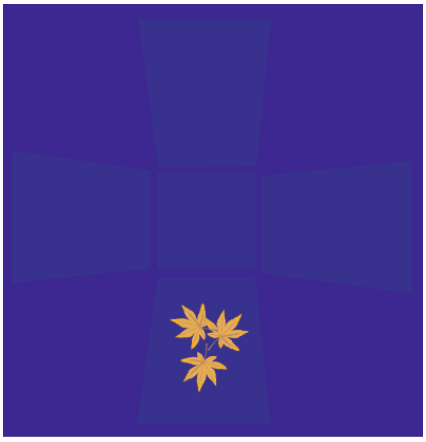


๓. ทากาวด้านหลังกระดาษ และแปะลงบนผ้าที่เตรียมไว้ โดยเริ่มจากฐาน และด้านข้างกล่อง ตามลำดับ ขณะที่วางด้านข้างกล่องแต่ละชิ้นให้ ให้วางห่าง ๐.๓ มิลลิเมตร ติดกาวจนครบทุกด้าน แล้วจึงตัดผ้าที่เหลือห่างจากกระดาษ ๒ ซม. จากนั้น ใช้ดินสอเขียนผ้า เป็นกรอบโดยรอบ เพื่อให้สามารถพับริมได้ตรงกัน ดังภาพ

๔. จากนั้นทากาวที่ริมผ้าโดยรอบ พับเก็บผ้า ดังภาพ

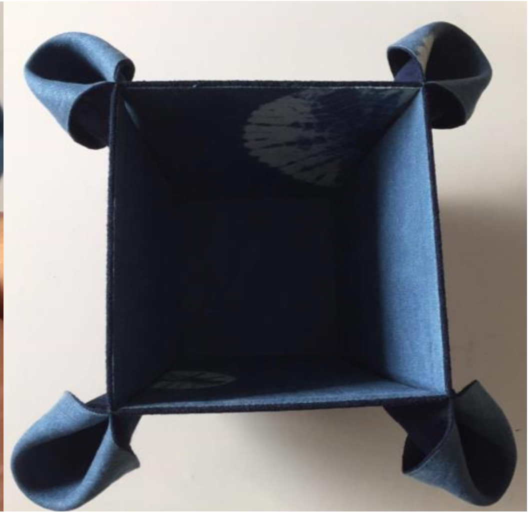
๕. ทากาวลงบนชิ้นงานให้ทั่ว และนำผ้ารองด้านใน ขนาด ๔๕ x ๔๕ ซม. ๑ ชิ้น นำมาติดด้านบน จากนั้นกดร่องของกระดาษที่อยู่ด้านล่าง รอให้ผ้าแห้งสนิท เย็บพันริมขอบกล่อง ๔ ด้าน ด้วยไหมปัก สีตามชอบ

๖. จากนั้น นำแบบลายที่ต้องการเพ้นท์วางบนผ้าม่อฮ่อมด้านข้างของกล่อง ใช้สีอะคริริคเพ้นท์ ๒ – ๓ ชั้น ตามชอบ ทิ้งไว้ให้แห้ง ดังภาพ



ภาพตัวอย่าง

๗. เมื่อสีที่เพ้นท์ไว้แห้งแล้ว ให้จับมุมแต่ละด้าน ประกบกันในลักษณะกล่อง แล้วเย็บตรึงให้แน่น ทั้ง ๔ มุม ตลบผ้าด้านในออกมาเพื่อความสวยงาม ดังภาพ



ภาพกิจกรรมการอบรม

๒.๒.๒ หลักสูตรหม้อแกงถ้วยทองรสทุเรียน

อาจารย์เชาวลิต อุปฐาก
ผู้ช่วยศาสตราจารย์เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

ส่วนผสมตัวแป้งพาย

แป้งสาลีตราบัวแดง	๒๕๐	กรัม
น้ำตาลไอซิ่ง	๘๐	กรัม
เนยสด	๑๕๐	กรัม
ไข่ไก่	๑	ฟอง

วิธีทำ

๑. ชั่งส่วนผสมตามสูตร ผสมกับน้ำตาลไอซิ่งให้เข้ากัน
๒. เติมไข่ ตามด้วยแป้งสาลีที่ร่อนให้เข้ากัน
๓. นำแป้งพายที่ผสมเสร็จแล้วตัดเป็นก้อน ๆ ละ ๘-๑๐ กรัม หยอดลงในเครื่องที่ทำทาร์ต โดยใน ๑ ครั้ง จะใช้เวลาในการอบครั้งละ ๓ นาที หรือจนกว่าแป้งสุก
๔. หากไม่มีเครื่องทำแป้งสามารถใช้การกรุแป้งด้วยมือได้ จากนั้นนำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ ๑๕๐ องศาเซลเซียสนานประมาณ ๑๐ นาที นำออกจากพิมพ์

ส่วนผสมไส้

กะทิ	๒๕๐	กรัม
ไข่เป็ด	๓๐๐	กรัม
น้ำตาลปี๊บ	๒๐๐	กรัม
เกลือ	๑	กรัม
เนื้อทุเรียนสุกตกเกรดบด	**๑๐๐**	**กรัม**

วิธีทำ

๑. ชั่งส่วนผสมตามสูตร ละลายน้ำตาลปี๊บกับกะทิ เติมเนื้อทุเรียนคนให้เข้ากัน
๒. ตีไข่ขึ้นฟูเล็กน้อยเติมส่วนผสมกระทิคนให้เข้ากัน นำส่วนผสมตั้งไฟกวนจนข้น
๓. ตักส่วนผสมไส้ใส่ถ้วยแป้งพายที่เตรียมไว้ นำเข้าอบที่อุณหภูมิ ๑๗๐ องศาเซลเซียส ประมาณ ๑๐ นาทีหรือจนสุกเหลือง นำออกจากเตา
๔. แต่งหน้าขนมด้วยหอมแดงเจียว เพื่อให้เกิดกลิ่นหอม

ภาพกิจกรรมการอบรม

๒.๒.๓ หลักสูตรเปลือกส้มโอแผ่นอบกรอบปรุงรส

อาจารย์ปรัชญา แพมงคล
อาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ
อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร

ส่วนผสม

เปลือกส้มโอ	๑,๐๐๐	กรัม
แป้งมันสำปะหลัง	๕๕๐	กรัม
แป้งข้าวเจ้า	๓๐๐	กรัม
แป้งสาลีอเนกประสงค์	๑๕๐	กรัม
น้ำต้มสุก	๒๐๐	กรัม
ผงปรุงรส		

วิธีทำ

๑. นำส่วนผสมทุกอย่างผสมเข้าด้วยกันยกเว้น ผงปรุงรส นวดให้เนียน แบ่งเป็นก้อนๆละ ๑๐๐ กรัม นำมาปั้นเป็นแท่งเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๑ นิ้ว

๒. ห่อด้วยพลาสติกถนอมอาหาร นำไปนึ่งในน้ำเดือด เวลา ๔๐ นาที จากนั้นพักให้คลายความร้อนแล้วนำเข้าแช่ตู้เย็น ให้คงตัวเป็นเวลา ๑๒ ชั่วโมง

๓. นำมาหั่นเป็นแผ่นบางๆขนาด ๑ มิลลิเมตร วางเรียงบนถาด และนำไปตากแดดเป็นเวลา ๑-๒ วัน หรือจนกว่าแผ่นข้าวเกรียบจะแห้ง

๔. นำมาทอดในน้ำมันร้อนจัด ตักขึ้นสะเด็ดน้ำมัน และนำไปคลุกกับผงปรุงรส

วิธีเตรียมเปลือกส้มโอ

๑. ปอกเปลือกส้มโอชั้นนอกให้เหลือ แต่เปลือกชั้นในสีขาว หั่นเป็นชิ้นประมาณ ๐.๕x๐.๕ ซม.

๒. นำไปขย้ำเกลือประมาณ ๓ ช้อนชา ต่อ เปลือกส้มโอ ๕ ลูก จนเข้ากัน เติมน้ำจนท่วมแช่ทิ้งไว้ ๑๕ นาที

๓. นำไปล้างน้ำสะอาด ๒ ครั้ง แต่ละครั้งคั้นน้ำออกให้หมด

๔. นำไปต้นในน้ำเกลือ(น้ำ ๓ ลิตร:เกลือ ๑๕ กรัม) เป็นเวลา ๑๕ นาที

๕. นำเปลือกส้มโอต้มสุกไปล้างน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือจนกว่ารสขมจะหมด

๖. นำเปลือกส้มโอต้มสุกไปปั่นให้ละเอียด โดยใช้อัตราส่วน ส้มโอ ๑ ส่วน : น้ำสะอาด ๑ ส่วน

ภาพกิจกรรมการอบรม

๒.๒.๔ หลักสูตรขนุนแผ่นทอดกรอบ

อาจารย์เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์
อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง
อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

สูตร

๑.เนื้อขนุน	๒๐๐	กรัม	๒. ลูกเดือยต้ม	๑๐๐	กรัม
๓. ข้าวเจ้าหักหุง	๑๐๐	กรัม	๔. เกลือ	๔	กรัม
๕. น้ำตาล	๓	กรัม	๖. ผงฟู	๑	กรัม

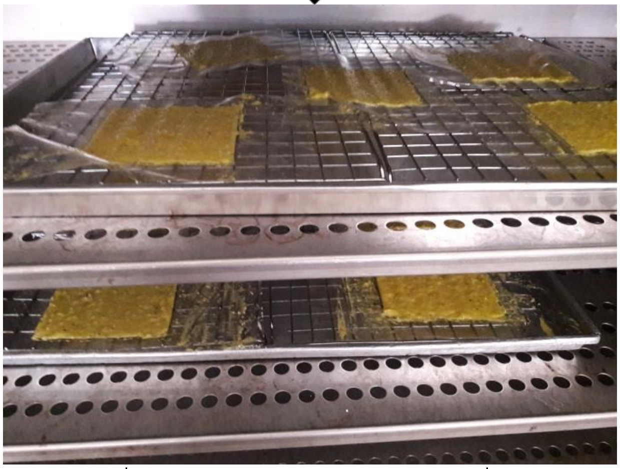
ขั้นตอนการซูชิขนุน

ชั่งส่วนผสม

ปั่นส่วนผสมลูกเดือยต้ม ข้าวเจ้าหักหุง และเนื้อขนุนให้ละเอียด

ผสมน้ำตาลทราย เกลือกับน้ำให้ละลายเติมผงฟู เป็นระยะเวลา ๑๐ นาที

รีดเป็นแผ่นด้วยไม้คลึงแป้งให้ได้เป็นแผ่นบาง



อบที่อุณหภูมิ ๗๐ องศาเซลเซียส ๓ ชั่วโมง

ทอดด้วยน้ำมัน ๑๓๐ องศาเซลเซียส ๓๐ วินาที

ขนุนแผ่นกรอบ

ภาพกิจกรรมการอบรม

๒.๒.๕ หลักสูตรดอกไม้จากกระดาษจากธูปฤาษี

อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต
อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์

วัสดุ-อุปกรณ์

- กระดาษธูป
- ตุ้มสำลี
- ข้าวเปลือก
- แก้วน้ำ
- กาวลาเทกซ์
- กาวยูฮู
- การบูร
- กาวร้อน
- เทียนแอลอีดี

วิธีทำ

๑. ทำดอกใหญ่ ๓ ดอก ดอกเล็ก ๕ ดอก ดอกใหญ่ใส่กลีบ ๔ กลีบ ดอกเล็กใส่กลีบ ๓ กลีบ โดยนำกระดาษที่ตอกกลีบเรียบร้อย มาติดเข้ากับตุ้มสำลี วิธีเข้าดอกชั้นที่ ๑ ให้พันตุ้มสำลีให้มิด ชั้นที่ ๒ สับหว่างกับชั้นแรก และตามด้วยชั้นที่ ๓ และ ๔ ตามลำดับ

๒. ตัดหญ้าราเฟีย ตัดให้ขนาดพอดีกับแก้วที่จะนำมาตกแต่ง พันให้รอบก้นแก้วเพื่อใช้เป็นฐานสำหรับวางดอกไม้ จากนั้นติดดอกไม้ที่ทำและดอกไม้ตกแต่งให้รอบ จัดองค์ประกอบให้สวยงาม จากนั้นเพิ่มกลิ่นด้วยการบูร และหากต้องการให้แสงสว่าง ให้นำเทียนแอลอีดีมาประดับเพิ่ม เพื่อประโยชน์ในการใช้งานมากขึ้น

ภาพกิจกรรมการอบรม

๒.๒.๖ หลักสูตรธูปเปลือกมะนาว

วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ธูปหอมจากเปลือกมะนาว

วัสดุ

๑. เปลือกมะนาวป่น
๒. ผงจันทน์เหนียว
๓. ผงจันทน์ขาว
๔. ผงจันทน์เทศ
๕. ผงชลูด
๖. กำยานป่น
๗. พิมเสนป่น
๘. ผิวมะกรูดป่น
๙. ชะมดเช็ด
๑๐. น้ำมันหอมกลิ่นมะนาว
๑๑. มัส
๑๒. น้ำอบไทย

อุปกรณ์

๑. โกร่ง
๒. เครื่องปั่นของแห้ง
๓. เครื่องชั่ง
๔. บิกเกอร์
๕. กระชอน
๖. อ่างผสม
๗. ช้อนตวง ถ้วยตวง
๘. เครื่องอบลมร้อน
๙. แม่พิมพ์รูปตัวสัตว์
๑๐. ถ้วยตวงของเหลว

ส่วนผสมธูปหอมจากเปลือกมะนาว

เครื่องปรุง	ปริมาณ
๑. ผงจันทน์เทศ	๑ ถ้วยตวง
๒. ผงจันทน์ขาว	๒ ถ้วยตวง
๓. ผงชลูดขาว	๑½ ถ้วยตวง
๔.เปลือกมะนาวป่น	๑ ถ้วยตวง
๕. ผิวมะกรูดป่น	๑ ช้อนชา
๖. พิมเสนป่น	½ ช้อนชา
๗. กำยานป่น	๓ ช้อนชา
๘. ผงจันทน์เหนียว	๕๐ กรัม
๙. น้ำอบไทย	๔ ถ้วย
๑๐. ชะมดเช็ดที่ฆ่าแล้วเท่าหัวไม้ขีด	
๑๑. น้ำมันหอมระเหยกลิ่นมะนาว	๑๐ cc
๑๒. มัส	๓ cc

ขั้นตอนการทำ

ส่วนผสม	วิธีทำ
	๑. นำจันทน์เทศ จันทน์ขาว ชลุด เปลือกมะนาวป่น ผิวมะกรูดป่น กำยานป่น พิมเสนป่น คลุกเคล้าให้เข้ากัน
	๒. นำชะมดเช็ดไปฆ่าเชื้อโดยนำไปวางบนใบพลูแล้วลน ไฟ จากนั้นนำไปผสมในน้ำมันหอมกลิ่นมะนาว

ส่วนผสม	วิธีทำ
	๓. นำน้ำมันหอมระเหยกลิ่นมะนาวที่ผสมกับชะมดเช็ดและมัส โรยบนส่วนผสมธูปหอม คลุกเคล้าให้เข้ากัน
 	๔. ค่อยๆใส่น้ำอบไทยทีละน้อย คลุกเคล้าหรือนวดให้เข้ากันจนเป็นเนื้อเดียวกัน
	๕. นำส่วนผสมของธูปหอมไปอัดลงในแม่พิมพ์รูปตัวสัตว์ที่ทาด้วยน้ำมันหอมระเหยกลิ่นมะนาว และกดให้แน่นและเรียบโดยรองด้วยถุงพลาสติก
 	๖. เคาะธูปหอมออกจากแม่พิมพ์ นำไปอบด้วยเครื่องอบลมร้อนที่อุณหภูมิ ๔๐ องศาเซลเซียส ในเวลา ๑๐ ชั่วโมง แล้วผึ่งแดดให้แห้ง

ส่วนผสม	วิธีทำ
	๗. ทิ้งไว้ให้แห้ง เก็บใส่ถุงพลาสติกปิดปากถุงให้แน่นสนิท

ภาพชิ้นงานสำเร็จ

ภาพกิจกรรมการอบรม

ส่วนที่ ๓
สรุปผลการดำเนินงานและผลการติดตามหลังการฝึกอบรม

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน ดำเนินการจัดอบรมระหว่าง วันที่ ๒๕ – ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐ ณ โรงเรียนวัดสะแก อำเภออุทัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผู้เข้าอบรมจำนวน ๕๐ คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงคิดเป็นร้อยละ ๘๖.๐๐ มีอายุ ๔๖ - ๕๕ ปี คิดเป็นร้อยละ ๓๖.๐๐ จากการประเมินผล พบว่า ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการโครงการฯ อยู่ในระดับมากที่สุด – มาก ค่าเฉลี่ย ๔.๕๙ คิดเป็นร้อยละ ๙๓.๕๗

จากการประเมินผลการติดตามหลังการฝึกอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวน ๖๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ มีความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการของผู้เข้าอบรมอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ๔.๕๔ คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๐๐

๓.๑ ผลการดำเนินงาน

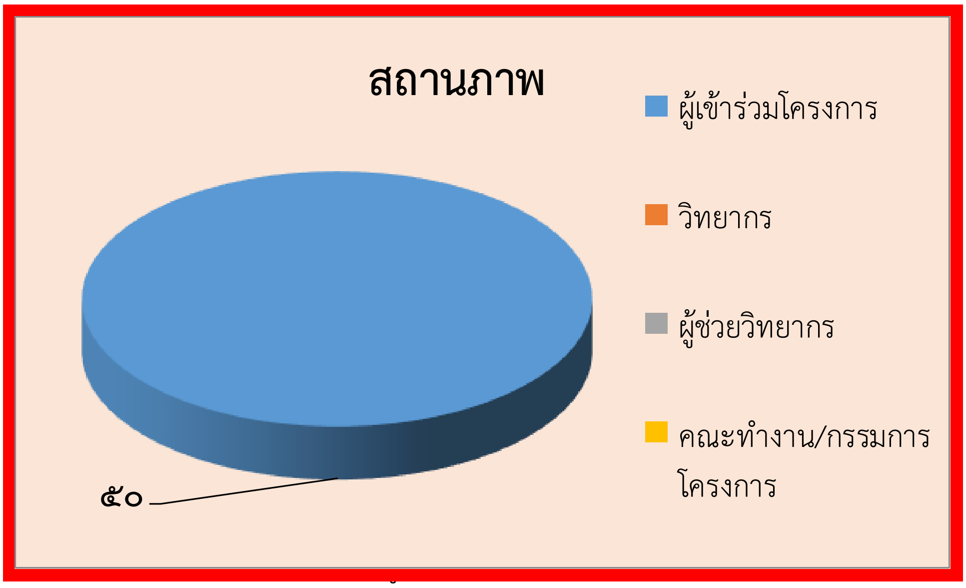
๓.๑.๑ ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

๑. สถานภาพ

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน ๕๐ คน ส่วนใหญ่เป็นผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๕๐ 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**

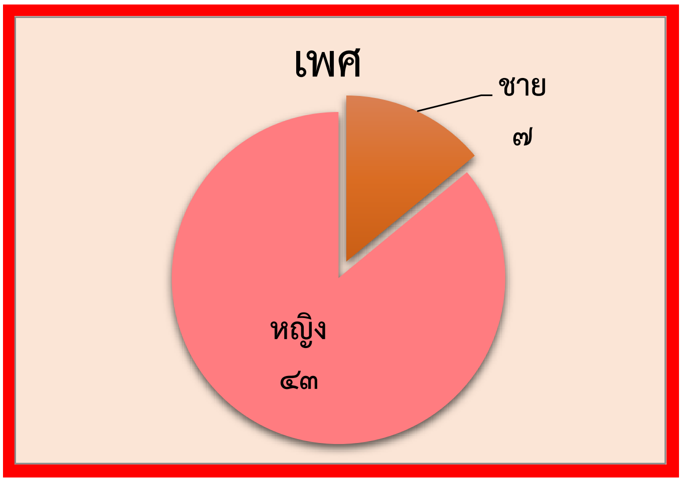


๒. เพศ

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน ๕๐ คน เป็นเพศหญิงมากที่สุด จำนวน ๔๓ คน คิดเป็นร้อยละ ๘๖.๐๐ และเพศชาย จำนวน ๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๔.๐๐ ดังตารางที่ ๓ ภาพที่ ๒

ตารางที่ ๓ แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ชาย	๗	๑๔.๐๐
หญิง	๔๓	๘๖.๐๐
รวม	**๕๐**	**๑๐๐.๐๐**



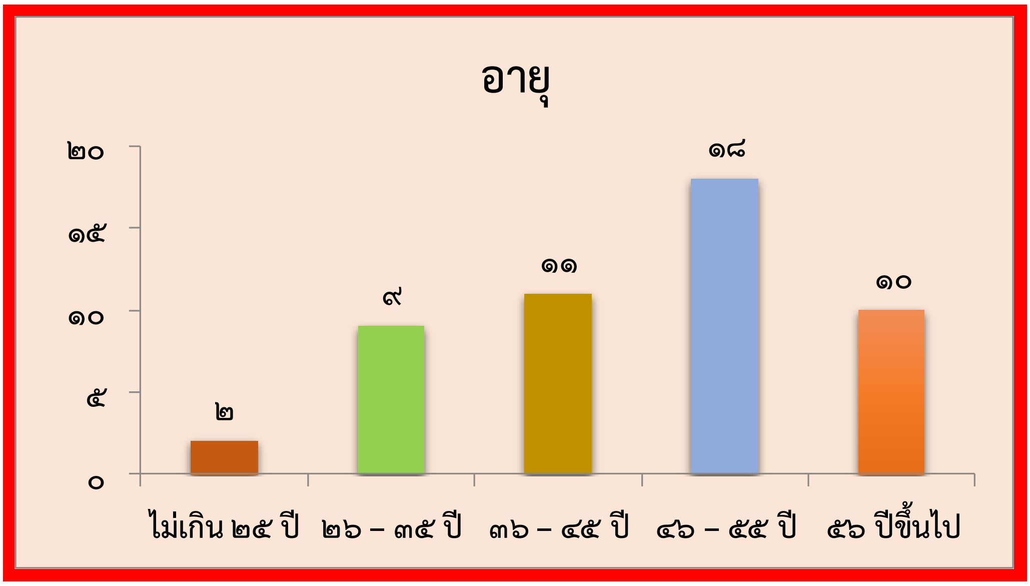
ภาพที่ ๒ แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามเพศ

๓. **อายุ**

ผู้ตอบแบบประเมิน จำนวน ๕๐ คน ส่วนใหญ่อายุ ๔๖ – ๕๕ ปี จำนวน ๑๘ คน คิดเป็นร้อยละ ๓๖.๐๐ อายุ ๓๖ – ๔๕ ปี จำนวน ๑๑ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๒.๐๐ อายุ ๒๖ – ๓๕ ปี จำนวน ๗ คน คิดเป็นร้อยละ ๙.๓๓ อายุ ๕๖ ปีขึ้นไป จำนวน ๑๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๒๐.๐๐ และอายุไม่เกิน ๒๕ ปี จำนวน ๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๔.๐๐ ดังตารางที่ ๔ ภาพที่ ๓

ตารางที่ ๔ แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามอายุ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่เกิน ๒๕ ปี	๒	๔.๐๐
๒๖ – ๓๕ ปี	๙	๑๘.๐๐
๓๖ – ๔๕ ปี	๑๑	๒๒.๐๐
๔๖ – ๕๕ ปี	๑๘	๓๖.๐๐
๕๖ ปีขึ้นไป	๑๐	๒๐.๐๐
รวม	๕๐	๑๐๐.๐๐



ภาพที่ ๓ แสดงจำนวนผู้ตอบแบบประเมินจำแนกตามอายุ

ตอนที่ ๒ ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการที่มีต่อการจัดโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐

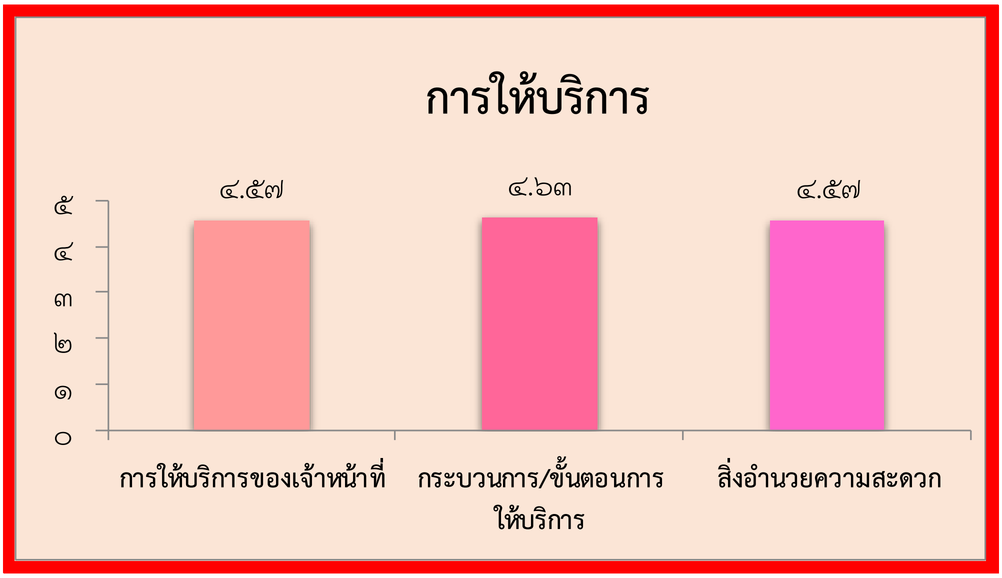
ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการมีระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ๔.๕๙ ดังรายละเอียดในตารางที่ ๕ และ ภาพที่ ๔

ตารางที่ ๕ แสดงค่า $\overline{X}$, S.D. และระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐

การให้บริการ	$\overline{X}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
• **ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่**	4.57	0.63	มากที่สุด
1. เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพและเป็นมิตร	4.62	0.57	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี	4.62	0.57	มากที่สุด
3. เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย	4.50	0.68	มากที่สุด
4. เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าร่วมโครงการ	4.54	0.71	มากที่สุด
• **ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ**	4.63	0.60	มากที่สุด
5. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	4.58	0.67	มากที่สุด
6. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน	4.64	0.63	มากที่สุด
7. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	4.72	0.54	มากที่สุด
8. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	4.58	0.61	มากที่สุด
9. เอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม	4.64	0.56	มากที่สุด
10. การอบรม ทำให้มีความรู้ ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น	4.60	0.61	มากที่สุด
11.มีการประเมินผลการอบรมอย่างชัดเจน	4.66	0.56	มากที่สุด
• **ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก**	4.57	0.60	มากที่สุด
12. สื่อ / วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัย/พร้อมใช้งาน	4.62	0.60	มากที่สุด
13. สภาพแวดล้อมในห้องอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	4.56	0.61	มากที่สุด
14. บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	4.52	0.61	มากที่สุด
รวมทั้งหมด	4.59	0.61	มากที่สุด

<u>หมายเหตุ</u> : 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

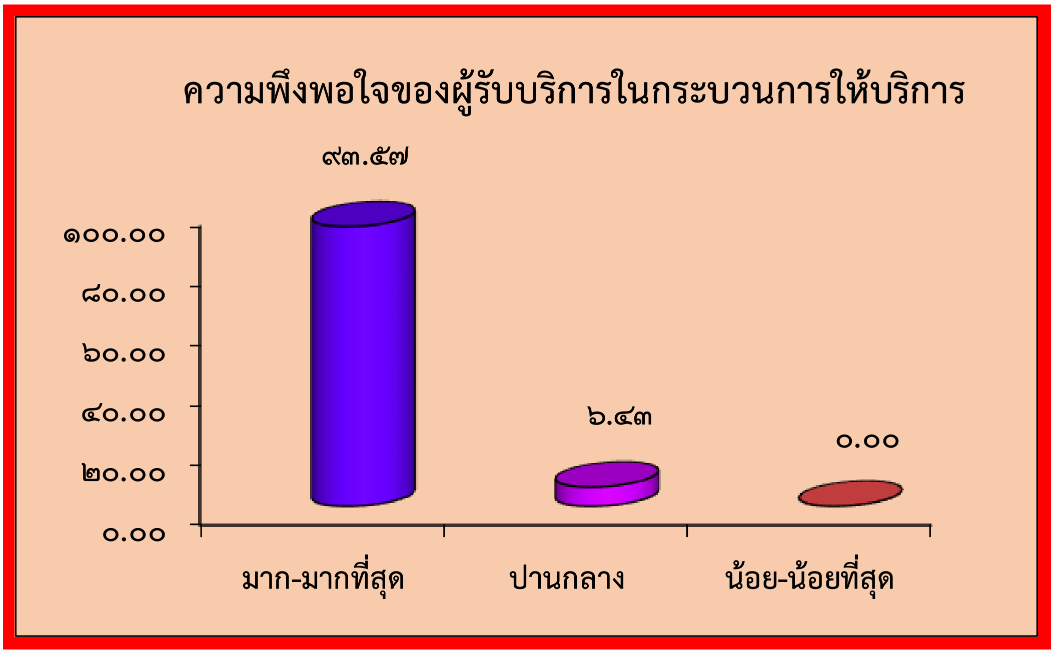


ภาพที่ ๔ แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการต่อการจัดโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ อยู่ในระดับ **มาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๙๓.๕๗** และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ ๖.๔๓ ดังรายละเอียดในตารางที่ ๖ และภาพที่ ๕

ตารางที่ ๖ แสดงค่าร้อยละของระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการต่อโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐

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	๓๓	๖๖.๐๐	๑๕	๓๐.๐๐	๒	๔.๐๐	-	-	-	-
๒. เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี	๓๓	๖๖.๐๐	๑๕	๓๐.๐๐	๒	๔.๐๐	-	-	-	-
๓. เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลที่ชัดเจนและเข้าใจง่าย	๓๐	๖๐.๐๐	๑๕	๓๐.๐๐	๕	๑๐.๐๐	-	-	-	-
๔. เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าร่วมโครงการ	๓๓	๖๖.๐๐	๑๑	๒๒.๐๐	๖	๑๒.๐๐	-	-	-	-
• **ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ**										
๕. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	๓๔	๖๘.๐๐	๑๑	๒๒.๐๐	๕	๑๐.๐๐	-	-	-	-
๖. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน	๓๖	๗๒.๐๐	๑๐	๒๐.๐๐	๔	๘.๐๐	-	-	-	-
๗. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	๓๘	๗๖.๐๐	๑๐	๒๐.๐๐	๒	๔.๐๐	-	-	-	-
๘. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่าง ๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	๓๒	๖๔.๐๐	๑๕	๓๐.๐๐	๓	๖.๐๐	-	-	-	-
๙. เอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม	๓๔	๖๘.๐๐	๑๔	๒๘.๐๐	๒	๔.๐๐	-	-	-	-
๑๐. การอบรม ทำให้มีความรู้ ความเข้าใจเพิ่มมากขึ้น	๓๓	๖๖.๐๐	๑๔	๒๘.๐๐	๓	๖.๐๐	-	-	-	-
๑๑. มีการประเมินผลการอบรมอย่างชัดเจน	๓๕	๗๐.๐๐	๑๕	๒๖.๐๐	๒	๔.๐๐	-	-	-	-
• **ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก**										
๑๒. สื่อ / วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัย / พร้อมใช้งาน	๓๔	๖๘.๐๐	๑๓	๒๖.๐๐	๓	๖.๐๐	-	-	-	-
๑๓. สภาพแวดล้อมในห้องอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	๓๑	๖๒.๐๐	๑๖	๓๒.๐๐	๓	๖.๐๐	-	-	-	-
๑๔. บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	๒๙	๕๘.๐๐	๑๘	๓๖.๐๐	๓	๖.๐๐	-	-	-	-
รวมทั้งหมด	**๖๖.๔๓**		**๒๗.๑๔**		**๖.๔๓**		**๐.๐๐**		**๐.๐๐**	



ภาพที่ ๕ แสดงค่าร้อยละระดับความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการที่มีต่อการจัดโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐

๓.๒ สรุปการติดตามประเมินผลหลังการอบรม

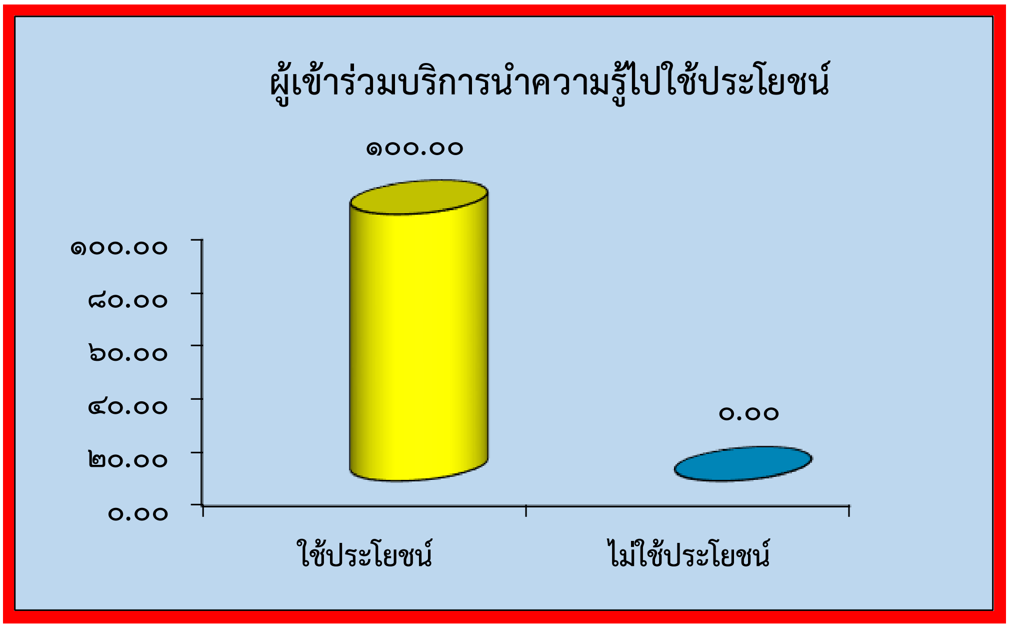
โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน ประจำปีงประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐ เพื่อถ่ายทอดผลงานวิจัยและบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญามาถ่ายทอดความเพื่อเพิ่มทักษะความรู้ และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน ดำเนินการจัดอบรมระหว่าง วันที่ ๒๕ – ๒๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๐ ณ โรงเรียนวัดสะแก อำเภออุทัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ผู้เข้าอบรมจำนวน ๕๐ คน จากการประเมินผล พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามมีการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวน ๕๐ คน **คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐** และมีความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการของผู้เข้าอบรมอยู่ในระดับมาก - มากที่สุด **คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๐๐**

๑. ผู้เข้าร่วมบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้เข้าร่วมบริการจำนวน ๕๐ คน ทุกคนนำไปใช้ประโยชน์ คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ แสดงดังตารางที่ ๗ และภาพที่ ๖

ตารางที่ ๗ จำนวนผู้เข้าอบรมได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่ใช้ประโยชน์	-	-
ใช้ประโยชน์	๖๐	๑๐๐.๐๐
รวม	๖๐	๑๐๐.๐๐



ภาพที่ ๖ จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ภาพกิจกรรมผู้เข้าร่วมบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

๒. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ

ผู้เข้ารับบริการมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย ๔.๕๔ ดังรายละเอียดในตารางที่ ๘

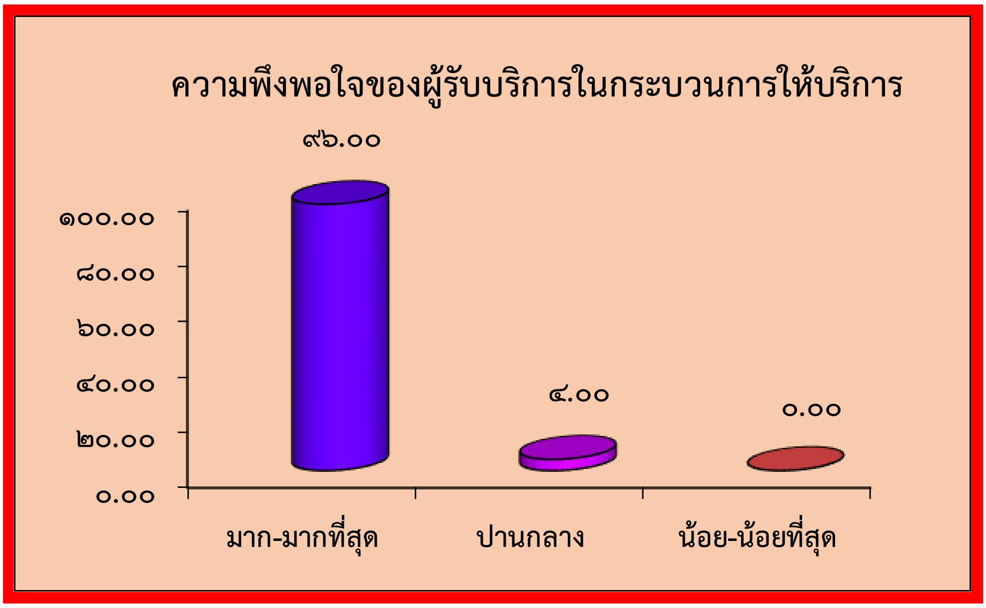
ตารางที่ ๘ แสดงค่า $\overline{X}$, S.D. และระดับความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐

หลังการฝึกอบรม	$\overline{X}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
๑. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	4.58	0.54	มากที่สุด
๒. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.54	0.61	มากที่สุด
๓. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	4.56	0.50	มากที่สุด
๔. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	4.52	0.58	มากที่สุด
๕. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	4.50	0.65	มากที่สุด
รวมทั้งหมด	4.54	0.58	มากที่สุด

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการอยู่ในระดับ**มาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๐๐** และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ ๔.๐๐ ดังรายละเอียดในตารางที่ ๙ และภาพที่ ๗

ตารางที่ ๙ แสดงค่าร้อยละความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐

หลังการฝึกอบรม	ระดับความพึงพอใจ									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
๑. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	๓๐	๖๐.๐๐	๑๙	๓๘.๐๐	๑	๒.๐๐	-	-	-	-
๒. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	๓๐	๖๐.๐๐	๑๗	๓๔.๐๐	๓	๖.๐๐	-	-	-	-
๓. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	๒๗	๕๖.๐๐	๑๙	๔๔.๐๐	๔	๐.๐๐	-	-	-	-
๔. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	๒๖	๕๖.๐๐	๒๐	๔๐.๐๐	๔	๔.๐๐	-	-	-	-
๕. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	๒๙	๕๘.๐๐	๑๗	๓๔.๐๐	๔	๘.๐๐	-	-	-	-
รวมทั้งหมด	**๕๘.๐๐**		**๓๘.๐๐**		**๔.๐๐**		**๐.๐๐**		**๐.๐๐**	



ภาพที่ ๗ แสดงค่าร้อยละระดับความพึงพอใจของความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อการจัดโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากผลงานวิจัยทางด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาและสร้างอาชีพให้กับชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๐