



รายงานผลการดำเนินงาน งบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2555

โครงการบูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่องหมู่บ้านเฟือกหอมและข้าวเจ้า

ที่ปรึกษาโครงการ
รองศาสตราจารย์ ดวงสุดา เตโชติรส
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เฟื่องฟ้า เมฆเกรียงไกร

ผู้รับผิดชอบโครงการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ
สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
มงคลพระนคร



บทสรุปผู้บริหาร

โครงการ บูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่องหมู่บ้านเหือกหอมและข้าวเจ้า

1. บทนำ

1.1 ความเป็นมา

ชุมชนตำบลหรรเทพ ตำบลโคกใหญ่ ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี มีอาชีพทางการเกษตร ค้าขาย และรับจ้างทั่วไป ในชุมชนสามตำบลดังกล่าว มีความเหมาะสมในการเป็นหมู่บ้านเหือกหอม เนื่องจากชุมชนมีอาชีพในการเพาะปลูกเหือก จากข้อมูลพบว่า ตำบลหรรเทพ มีเกษตรกร จำนวน 53 ราย เพาะปลูกเหือกในพื้นที่ 644 ไร่ ตำบลโคกใหญ่ มีเกษตรกร 51 ราย เพาะปลูกเหือก จำนวน 807 ไร่ และตำบลตลาดน้อย มีเกษตรกร 65 ราย เพาะปลูกเหือก จำนวน 780 ไร่ ปัจจุบันมีการดำเนินการโดยเพาะปลูกเหือกสลับกับการทำนาข้าว ซึ่งพิจารณาตามความเหมาะสมและด้านการตลาดของเหือกและข้าวเป็นส่วนประกอบ พื้นที่ของชุมชนดังกล่าว มีระบบสาธารณูปโภคที่เอื้ออำนวยต่อการทำนาเหือกสลับกับการทำนาข้าว กล่าวคือ มีปริมาณน้ำที่เหมาะสมและสมบูรณ์ตลอดปี ประกอบกับเกษตรกรมีศักยภาพในการทำนาเหือกและนาข้าว โดยผลผลิตของนาเหือก ได้จำหน่ายเป็นหัวสด แบ่งเป็นเกรด 1 เกรด 2 และเกรด 3 และส่วนที่มีความบกพร่อง คือ เน่าเสียบางส่วน เรียกว่า เหือกปาด ปัจจุบันส่งขายในตลาดสดและนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารบางส่วนสำหรับผลผลิตข้าว จำหน่ายส่งใน 2 ลักษณะ คือ ผลิตส่งกรมการข้าว และเกษตรกรทั่วไป เพื่อทำเป็นเมล็ดพันธุ์ และอีกลักษณะหนึ่งคือ จำหน่ายเมล็ดข้าวแก่ประชาชนทั่วไป ในการทำนาเหือกประกอบกับนาข้าว รวมทั้งการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารบางส่วน อยู่ในความสนับสนุนของหน่วยงานในท้องถิ่น อาทิ องค์การบริหารส่วนตำบลหรรเทพ ตลาดน้อย สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านหมอ การศึกษานอกโรงเรียนตำบลโคกใหญ่ อำเภอบ้านหมอ สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอบ้านหมอ

ในเดือน มีนาคม 2552 สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้ลงพื้นที่ดังกล่าว เพื่อดำเนินโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำแปรรูปเหือกและผลิตภัณฑ์ ซึ่งในขณะนั้น ได้มีการประชุมเพื่อหารือแนวทางการพัฒนาศักยภาพของชุมชนในการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเหือก ซึ่งประกอบด้วยผู้นำท้องถิ่นและผู้นำชุมชน จึง

พบปัญหาและแนวทางในการพัฒนาชุมชนเพื่อให้มีศักยภาพและเป็นตัวอย่างของชุมชนต้นแบบ โดยชุมชนต้องการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเหือก ข้าว การทำบรรจุภัณฑ์ การตลาดผลิตภัณฑ์ รวมทั้งเครื่องมือ/อุปกรณ์ที่ช่วยลดเวลาและลดต้นทุน การทำผลิตภัณฑ์ และมีความพร้อมในการดำเนินกิจกรรมการมีส่วนร่วม เพื่อพัฒนาชุมชนดังกล่าวด้วย

จากความพร้อมและศักยภาพของชุมชนตำบลหรรเทพ ตำบลโคกใหญ่ และตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จึงขอเสนอโครงการบูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชนเรื่องหมู่บ้านเหือกหอมและข้าวเจ้า โดยความร่วมมือของชุมชนตำบลหรรเทพ ตำบลโคกใหญ่ และตำบลตลาดน้อย เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชน ตามนโยบายของรัฐบาล ที่มุ่งเน้นการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหาของชุมชน รวมทั้งการมีส่วนร่วมของชุมชนและหน่วยงานท้องถิ่น ซึ่งบูรณาการกับการเรียนการสอนรายวิชาเบเกอรี่ สัมมนาอุตสาหกรรมบริการอาหาร และงานวิจัยเกี่ยวกับเหือกหอม

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารจากเหือกและข้าวเจ้า

1.2.2 เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารจากเหือกและข้าวเจ้า

1.2.3 เพื่อให้เกิดการบูรณาการองค์ความรู้และบูรณาการเครือข่ายความร่วมมือระหว่าง

มหาวิทยาลัยและชุมชนในท้องถิ่น

2. วิธีดำเนินการ

2.1 ติดต่อประสานงานกับผู้นำชุมชนเพื่อประชาสัมพันธ์และรับสมัครผู้เข้ารับการศึกษาอบรม

2.2 ทำหนังสือถึง องค์การบริหารส่วนตำบลโคกใหญ่ หรเทพ อำเภอ บ้านหมอ สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านหมอ กรมส่งเสริมการเกษตร การศึกษานอกโรงเรียน ตำบลโคกใหญ่ อำเภอบ้านหมอ สำนักงานพัฒนา

ชุมชน อำเภอบ้านหมอ ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงชุมชน อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี เพื่อเตรียมดำเนินการร่วมกัน

2.3 จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการโครงการ บูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่องหมู่บ้านเฟือกหอมและข้าวเจ้า

2.4 รับสมัครผู้เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

2.5 เตรียม วิทยากร เอกสารประกอบการอบรม วัสดุ อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวก

2.6 ถ่ายทอดเทคโนโลยี

2.6.1 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปเฟือก

2.6.2 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปข้าวเจ้า

2.6.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เฟือกและข้าวเจ้า

2.6.4 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการตลาดของผลิตภัณฑ์

2.7 ประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรม วิทยากรและคณะทำงาน

2.8 ติดตามผลการใช้ประโยชน์หลังการฝึกอบรม

3. ผลการดำเนินงาน

มกราคม – กุมภาพันธ์ 2555 ติดต่อและประสานงานกับนางนงคราญ เชาวน์เมธา เจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรีและหน่วยงานท้องถิ่นที่เกี่ยวข้องเพื่อเตรียมดำเนินงานร่วมกัน

17 – 23 มีนาคม 2555 เดินทางสู่พื้นที่เป้าหมาย ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์จากเฟือกหอมและข้าวเจ้า โดยวิทยากรของสถาบันวิจัยและพัฒนา คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พีรพัชระ นางสาวอินท์ธิมา หิรัญอักษรวงศ์ นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน วิทยากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญา มานะโรจน์ และวิทยากรจากภายนอกคือ นายปัญญากร คงสมจิตต์ โดยถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบของการอบรมเชิงปฏิบัติการ ณ กลุ่มชุมชนตำบลหรรเทพ ตำบลโคกใหญ่ ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี จัดทำผลิตภัณฑ์แปรรูปเฟือกหอมและข้าวเจ้า ได้แก่ แป้งเฟือก คุกกี้แป้งเฟือก ค้างคาวเฟือก เฟือกกรอบทรงเครื่อง

หม้อแกงเผือก ลังขยาเผือก ข้าวกรอบทรงเครื่อง หมี่กรอบสมุนไพร การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การจัดทำบรรจุภัณฑ์ การจัดตกแต่งผลิตภัณฑ์เผือกในบรรจุภัณฑ์และภาชนะ และการจัดตกแต่งผลิตภัณฑ์ข้าวในบรรจุภัณฑ์และภาชนะ มีผู้เข้ารับการฝึกอบรมจากชุมชนตำบลหรรเทศ ตำบลโคกใหญ่ จำนวน 64 คน ผลการประเมินความพึงพอใจพบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเพิ่มขึ้น ร้อยละ 87.60 คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.38 และมีความพึงพอใจต่อโครงการ ร้อยละ 90.60 โดยพึงพอใจในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.53

13 – 15 มิถุนายน 2555 ดำเนินการติดตามผล และถ่ายทอดเทคโนโลยีเพิ่มเติม โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ ณ กลุ่มชุมชนตำบลหรรเทศ ตำบลโคกใหญ่ ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี โดยถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำขนมเป็ญะดอกกุหลาบไส้เผือก ขนมเป็ญะทานตะวันไส้เผือก ขนมเป็ญะกระต่ายไส้เผือก เม็ดขนุนเผือก เมียงคำเผือกเสวย การออกแบบและจัดทำบรรจุภัณฑ์ และการจัดตกแต่งผลิตภัณฑ์ในบรรจุภัณฑ์และภาชนะ มีผู้สำเร็จการฝึกอบรม จำนวน 50 คน การประเมินผลการฝึกอบรม พบว่า ผู้รับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเพิ่มขึ้น ร้อยละ 90.00 คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.50 และมีความพึงพอใจต่อโครงการร้อยละ 90.00 โดยพึงพอใจในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.50

4. สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมายของผลผลิต

การดำเนินงาน	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี	60 คน	64 คน
2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	ร้อยละ 85	ร้อยละ 90.60
3. ผู้รับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ 84	ร้อยละ 92.80
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	ร้อยละ 78	ร้อยละ 81.43

5. การใช้จ่ายงบประมาณ ใช้จ่ายงบประมาณ จำนวน 300,000 บาท

(สามแสนบาทถ้วน) ดังนี้

ค่าตอบแทน 100,800 บาท

ค่าใช้สอย 152,500 บาท

ค่าวัสดุ 43,160 บาท

6. ปัญหา อุปสรรค -

7. ข้อเสนอแนะ

การดำเนินงานของโครงการนี้ เป็นส่วนหนึ่งของ ชุดโครงการบูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน ซึ่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ให้ การสนับสนุนและมอบหมายให้สถาบันวิจัยและ พัฒนาและหน่วยงานระดับคณะในสังกัดเป็น ผู้รับผิดชอบ โดยเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชน การบูรณาการและภารกิจของมหาวิทยาลัย การ สอน วิจัย บริการวิชาการ เข้าด้วยกันอย่างเป็น รูปธรรม และดำเนินการตามเกณฑ์การประกัน คุณภาพการบริการวิชาการแก่สังคม ในเรื่องของการ เรียนรู้และสร้างเสริมความเข้มแข็งของชุมชน หรือองค์กรภายนอก รวมทั้งส่วนที่เกี่ยวข้อง ซึ่ง เกณฑ์การประกันคุณภาพ ดังกล่าวนี้ มีเกณฑ์วัดค่า ระดับความต่อเนื่องที่ต้องดำเนินการตั้งแต่ 2 ปีขึ้นไป เพื่อต่อยอดไปสู่ความเข้มแข็งของชุมชน โดยใช้เกณฑ์การวัดความสามารถที่ชุมชนต้องพึ่งพา ตนเองได้ ดังนั้น มหาวิทยาลัยจึงควรให้การ สนับสนุนโครงการลักษณะนี้อย่างต่อเนื่องไม่ต่ำกว่า 2 – 5 ปี ในแต่ละชุมชน โดยอาจให้การ สนับสนุนงบประมาณ 1 – 3 ปี และสนับสนุนการ ดำเนินกิจกรรมต่อเนื่องในปีที่ 4 - 5

กิตติกรรมประกาศ

โครงการบูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่องหมู่บ้านเฟือกหอม และข้าวเจ้า ประสบความสำเร็จเพราะได้รับการสนับสนุนงบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2555 จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ผู้ช่วยศาสตราจารย์เฟื่องฟ้า เมฆเกรียงไกร รองอธิการบดีด้านวิจัยและบริการวิชาการ ที่ให้การสนับสนุนการดำเนินงานโครงการ จนสำเร็จลุล่วง ขอขอบพระคุณ นางนงคราญ เซาวนเมธา เจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านหมอ และคณะกรรมการโครงการฯ ที่ให้ความอนุเคราะห์พื้นที่ดำเนินงานประสานงานชุมชนผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีและร่วมเป็นคณะกรรมการรวมทั้งการมีส่วนร่วมในการดำเนินงาน ซึ่งประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี และสุดท้าย ขอขอบคุณ ผู้บริหารและเจ้าหน้าที่สถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้ความร่วมมือในการทำงาน รวมทั้งมีส่วนร่วมในความสำเร็จของโครงการนี้

ผู้รับผิดชอบโครงการ

จุฑามาศ พิรพัชระ

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	(1)
กิตติกรรมประกาศ	(4)
สารบัญเรื่อง	(5)
สารบัญตาราง	(6)
บทที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
1 ข้อเสนอโครงการ	1
บทที่ 2 การดำเนินการ	6
1 คณะกรรมการดำเนินการ	6
2 การถ่ายทอดเทคโนโลยี	6
3 กำหนดภารกิจกรม	8
4 รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ	10
บทที่ 3 ผลการประเมินระหว่างการถ่ายทอดเทคโนโลยี	14
บทที่ 4 ผลการติดตามหลังการถ่ายทอดเทคโนโลยี	19
1 การติดตามประเมินผล	19
2 ข้อมูลในภาพรวม	19
ภาคผนวก	20
1 ใบสมัคร	
2 แบบประเมินผล	
3 แบบติดตามผล	
4 ภาพถ่ายกิจกรรมโครงการและผลงาน	
5 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน	
6 เอกสารฝึกอบรม	

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการและรับการฝึกอบรม	10
2 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้เข้าร่วมโครงการและผู้เข้ารับการฝึกอบรม	15
3 ร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ	18
4 ร้อยละของผู้ใช้ประโยชน์	19
5 ผลการใช้ประโยชน์จำแนกตามระยะเวลาที่ใช้ประโยชน์ แนวทางการนำไป-ใช้ประโยชน์	19



รายละเอียดโครงการ

1 ข้อเสนอโครงการ

แบบเสนอของงบประมาณแผ่นดิน/รายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2555
โครงการบริการวิชาการแก่สังคม
หน่วยงาน สถาบันวิจัยและพัฒนา

ชื่อโครงการ บูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่องหมู่บ้านเพื่อหอม
และข้าวเจ้า

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

กลยุทธ์ที่

- 1.1 บูรณาการหลักสูตรแบบองค์รวม
- 1.2 สร้างความเข้มแข็งทางวิชาชีพเฉพาะทาง
- 1.3 บริหารจัดการเชิงรุก
- 1.4 พัฒนานักศึกษาและบัณฑิตให้เป็นทรัพยากรมนุษย์ที่มีคุณค่า
(พัฒนานักศึกษา บัณฑิต และร่วมมือกับศิษย์เก่า)

- () 1.5 พัฒนาศักยภาพของบุคลากรทางการศึกษาทุกระดับ
- (✓) 1.6 ให้บริการวิชาการแก่สังคม เพื่อสร้างและพัฒนาอาชีพ โดยยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง
- () 1.7 สนับสนุนและสืบสานงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และ รักษาสิ่งแวดล้อม
- () 1.8 พัฒนางานวิจัย/นวัตกรรม/สิ่งประดิษฐ์ เชิงบูรณาการ เพื่อประโยชน์เชิงพาณิชย์
- () 1.9 เผยแพร่และถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ความเป็นเลิศ

ความสอดคล้องกับตัวชี้วัดด้านการบริการวิชาการ

- ☑ มีการบูรณาการกับพันธกิจอื่น คือ
 - การเรียนการสอน วิชาเบเกอรี่ สัมมนาอุตสาหกรรมบริการอาหาร
 - การวิจัย เรื่อง ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาเฟือกหอม
 - การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม เรื่อง

- ☑ มีการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงาน

- องค์การบริหารส่วนตำบลโคกใหญ่ หรเทพ อำเภอบ้านหมอ
- สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านหมอ กรมส่งเสริมการเกษตร
- การศึกษานอกโรงเรียน ตำบลโคกใหญ่ อำเภอบ้านหมอ
- สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอบ้านหมอ

- ศูนย์เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงชุมชน อำเภอบ้านหมอ

☑ การมีส่วนร่วมรับผิดชอบการให้บริการวิชาการของอาจารย์ประจำ
จำนวน 4 คน

☑ ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย.....(หลักฐานประกอบ อาทิ ความ
ต้องการภาครัฐ/

เอกชน/ชุมชน/ ภาคประชาชน เป็นต้น) เป็นความต้องการของ
ชุมชน ได้แก่ ชุมชนตำบลหรรเทพ ตำบลโคกใหญ่ ตำบลตลาดน้อย
อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี

ผู้รับผิดชอบโครงการ บูรณาการ การมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่องหมู่บ้าน
เหือกหอมและข้าวเจ้า

หัวหน้าโครงการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ระดับ 8

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

ผู้ร่วมโครงการ นางนงคราญ เซาวนเมธา

นักวิชาการส่งเสริมการเกษตรชำนาญการ

สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านหมอ จังหวัด

สระบุรี

หลักการและเหตุผล

ชุมชนตำบลหรรเทพ ตำบลโคกใหญ่ ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ
จังหวัดสระบุรี มีอาชีพทางการเกษตร ค้าขาย และรับจ้างทั่วไป ในชุมชน
สามตำบล ดังกล่าว มีความเหมาะสมในการเป็นหมู่บ้านเหือกหอม
เนื่องจากชุมชนมีอาชีพในการเพาะปลูกเหือก จากข้อมูลพบว่า ตำบลห
รเทพ มีเกษตรกร จำนวน 53 ราย เพาะปลูกเหือกในพื้นที่ 644 ไร่ ตำบล
โคกใหญ่ มีเกษตรกร 51 ราย เพาะปลูกเหือก จำนวน 807 ไร่ และตำบล
ตลาดน้อย มีเกษตรกร 65 ราย เพาะปลูกเหือก จำนวน 780 ไร่ ปัจจุบันมี
การดำเนินการโดยเพาะปลูกเหือกสลับกับการทำนาข้าว ซึ่งพิจารณาตาม
ความเหมาะสมและด้านการตลาดของเหือกและข้าวเป็นส่วนประกอบ พื้นที่
ของชุมชนดังกล่าว มีระบบสาธารณูปโภคที่เอื้ออำนวยต่อการทำนาเหือก
สลับกับการทำนาข้าว กล่าวคือ มีปริมาณน้ำที่เหมาะสมและสมบูรณ์ตลอด

ปี ประกอบกับเกษตรกรมีศักยภาพในการทำนาเผือกและนาข้าว โดยผลผลิตของนาเผือก ได้จำหน่ายเป็นหัวสด แบ่งเป็นเกรด 1 เกรด 2 และเกรด 3 และส่วนที่มีความบกพร่อง คือ เน่าเสียบางส่วน เรียกว่า เผือกปาด ปัจจุบันส่งขายในตลาดสดและนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารบางส่วน สำหรับผลผลิตข้าว จำหน่ายส่งใน 2 ลักษณะ คือ ผลิตส่ง กรมการข้าว และเกษตรกรทั่วไป เพื่อทำเป็นเมล็ดพันธุ์ และอีกลักษณะหนึ่งคือ จำหน่ายเมล็ดข้าวแก่ประชาชนทั่วไป ในการทำนาเผือกประกอบกับนาข้าว รวมทั้งการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารบางส่วน อยู่ในความสนับสนุนของหน่วยงานในท้องถิ่น อาทิ องค์การบริหารส่วนตำบลหรรเทพ ตลาดน้อย สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านหมอ การศึกษานอกโรงเรียนตำบลโคกใหญ่ อำเภอบ้านหมอ สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอบ้านหมอ

ในเดือน มีนาคม 2552 สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้ลงพื้นที่ ดังกล่าว เพื่อดำเนินโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำแป้งเผือกและผลิตภัณฑ์ ซึ่งในขณะนั้น ได้มีการประชุมเพื่อหารือแนวทางการพัฒนาศักยภาพของชุมชนในการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเผือก ซึ่งประกอบด้วยผู้นำท้องถิ่นและผู้นำชุมชน จึงพบปัญหาและแนวทางในการพัฒนาชุมชนเพื่อให้มีศักยภาพและเป็นตัวอย่างของชุมชนต้นแบบ โดยชุมชนต้องการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเผือก ข้าว การทำบรรจุภัณฑ์ การตลาดผลิตภัณฑ์ รวมทั้งเครื่องมือ/อุปกรณ์ที่ช่วยลดเวลาและลดต้นทุนการทำผลิตภัณฑ์ และมีความพร้อมในการดำเนินกิจกรรมการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาชุมชนดังกล่าวด้วย

จากความพร้อมและศักยภาพของชุมชนตำบลหรรเทพ ตำบลโคกใหญ่ และตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จึงขอเสนอโครงการบูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชนเรื่องหมู่บ้านเผือกหอมและข้าวเจ้า โดยความร่วมมือของชุมชนตำบลหรรเทพ ตำบลโคกใหญ่ และตำบลตลาดน้อย เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชน ตามนโยบายของรัฐบาล ที่มุ่งเน้นการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมประยุกต์ใช้ในการแก้ปัญหา

ของชุมชน รวมทั้งการมีส่วนร่วมของชุมชนและหน่วยงานท้องถิ่น ซึ่ง
บูรณาการกับการเรียนการสอนรายวิชาการทดลองอาหาร เบเกอรี่ สัมมนา
อุตสาหกรรมบริการอาหาร และงานวิจัยเกี่ยวกับเฟือกหอม

วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารจากเฟือกและข้าวเจ้า
2. เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการตลาดของผลผลิตภัณฑ์อาหารจาก
เฟือกและข้าวเจ้า
3. เพื่อให้เกิดการบูรณาการองค์ความรู้และบูรณาการเครือข่าย
ความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย และชุมชนในท้องถิ่น

กลุ่มเป้าหมาย

ชุมชนตำบลหรรเทพ ตำบลโคกใหญ่ ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ
จังหวัดสระบุรี จำนวน 60 คน

สถานที่ดำเนินการ

ตำบลหรรเทพ ตำบลโคกใหญ่ ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ
จังหวัดสระบุรี

ระยะเวลาดำเนินการ

1 ตุลาคม 2554 - 30 กันยายน 2555

การดำเนินโครงการ (ขั้นตอนหรือวิธีการดำเนินงานโครงการ)

กิจกรรมและวิธีดำเนินโครงการ

1. การเตรียมการ
 - 1.1 ติดต่อประสานงานกับผู้นำชุมชนเพื่อประชาสัมพันธ์และรับ
สมัครผู้เข้ารับการฝึกอบรม
 - 1.2 ทำหนังสือถึง องค์การบริหารส่วนตำบลโคกใหญ่ หรเทพ
อำเภอบ้านหมอ สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านหมอ กรมส่งเสริมการเกษตร

2. รับสมัคร ผู้เข้ารับการ ฝึกอบรม												
3. เตรียม วิทยากร เอกสาร สถานที่ วัตถุดิบ อุปกรณ์												
4. ดำเนินการ ถ่ายทอด เทคโนโลยี												
5. ประเมิน ความพึง พอใจ												
6. ติดตาม ผลผู้ใช้ ประโยชน์												
7. ประเมิน โครงการ และจัดทำ รายงาน												
8. รายงาน ผล การ ติดตามการ นำความรู้ ไป ใช้	ภายใน (1 เดือน) หลังจากดำเนินโครงการแล้วเสร็จ											

งบประมาณ

ค่าตอบแทน **รวม 100,800**

บาท

1. ค่าตอบแทนวิทยากรฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

100,800 บาท

(6 คน × 7 วัน ๆ ละ 8 ชั่วโมง = 336 ชั่วโมง × 300 บาท)

ค่าใช้จ่าย **รวม 156,040**

บาท

1. ค่าจ้างเหมารถรับจ้างสำหรับการสำรวจพื้นที่

35,000 บาท

และการอบรมเชิงปฏิบัติการ (2 คัน × 7 วัน × 2,500 บาท)

2. ค่าอาหารกลางวันของวิทยากร คณะกรรมการ และผู้ร่วม

โครงการ 73,500 บาท

(70 คน × 7 มื้อ × 150 บาท)

3. ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มของวิทยากร คณะกรรมการ และผู้ร่วม

โครงการ 24,500 บาท

(70 คน × 14 มื้อ × 25 บาท)

4. ค่าที่พักของวิทยากรและคณะทำงาน (9 คน × 4 คืน × 500

บาท) 18,000 บาท

5. เบี้ยเลี้ยงคณะทำงาน (3 คน × 7 วัน × 240 บาท)

5,040 บาท

ค่าวัสดุ **รวม 43,160 บาท**

1. วัสดุฝึกอบรม

38,000 บาท

2. ค่าจัดทำเอกสารฝึกอบรมและรายงานโครงการ

5,160 บาท

รวม

300,000 บาท

(สามแสนบาทถ้วน)

การประเมินผลโครงการ

ระบุตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ เช่น

- จำนวนกลุ่มเป้าหมาย 60 คน
- ความพึงพอใจ ของผู้รับบริการวิชาการในกระบวนการให้บริการ ร้อยละ 85
- ผู้รับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ร้อยละ 84
- ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ ร้อยละ 78

ระบุวิธีการประเมินผล

ผลสำเร็จ	วิธีการประเมินผล
1. จำนวนกลุ่มเป้าหมาย	แจงนับจากเอกสารลงทะเบียน
2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการในกระบวนการให้บริการ	ประเมินจากแบบประเมินความพึงพอใจ
3. ผู้ใช้บริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ประเมินจากแบบติดตามผล
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	ประเมินจากแบบติดตามผล

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

- ได้รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสมและแสดงเอกลักษณ์ของชุมชน
- ได้แนวทางการจัดการตลาดของผลิตภัณฑ์ในชุมชน

การรายงานผล

รายงานผลการดำเนินงานตามแบบรายงาน ที่กองนโยบายและแผนกำหนด และส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เมื่อ
โครงการแล้วเสร็จ

ลงชื่อ

ผู้เสนอโครงการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พีรพัชระ)

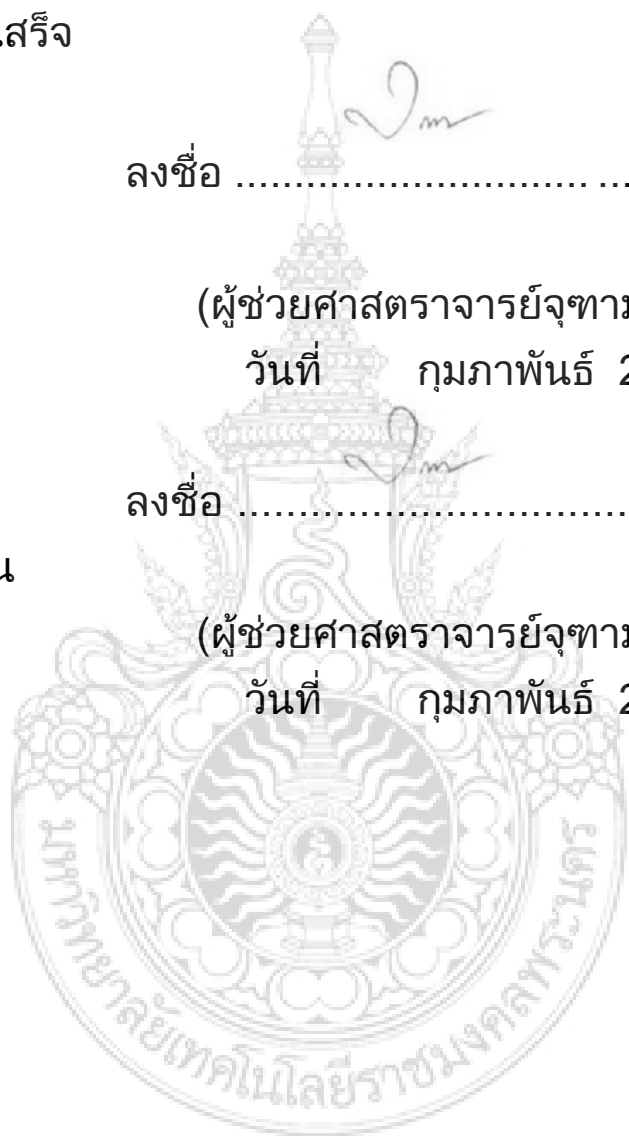
วันที่ กุมภาพันธ์ 2555

ลงชื่อ

หัวหน้าหน่วยงาน

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พีรพัชระ)

วันที่ กุมภาพันธ์ 2555



บทที่ 2 การดำเนินการ

1. คณะกรรมการดำเนินงาน

- | | |
|---|--|
| 1.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พืชรพีชระ | 1.2 ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์ |
| 1.3 นายปัญญากร | คองสมจิตต์ |
| 1.4 นางสาวอินท์ธิมา | หิรัญอัศววงศ์ |
| 1.5 นางสาวเจนจิรา | บ.ป.สูงเนิน |
| 1.6 นางสาวหนึ่งฤทัย | แก้วคำ |
| 1.7 นางสาวดวงฤทัย | แก้วคำ |
| 1.8 นางสาวอรรวรรณ | ศรี |
| 1.9 นางสาวสิริกกาญจน์ | สังขรัตน์ |
| 1.10 นางสาวณพัชร | ศรีฤกษ์ |
| 1.11 นางสาวชนิตา | ประจักษ์จิตร |

2. การถ่ายทอดเทคโนโลยี

ถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ ณ กลุ่มชุมชนตำบลหรรเทพ ตำบลโคกใหญ่ ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหม้อ จังหวัดสระบุรี ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 17 – 23 มีนาคม 2555 และการติดตามผลและถ่ายทอดเทคโนโลยีเพิ่มเติม ครั้งที่ 2 ระหว่างวันที่ 13 – 15 มิถุนายน 2555

2.1 รูปแบบการถ่ายทอดเทคโนโลยี

2.1.1 การถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ โดยผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรมทุกคนได้ลงมือปฏิบัติ แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติออกเป็น 8 กลุ่มๆ ละ 8 คน

2.1.2 จัดแสดงผลงานสำเร็จจากการทำและใช้ประโยชน์จากเหือกหอมและข้าวเจ้า และขนมอบจากเหือกหอมและข้าวเจ้า

2.2 หลักสูตรรายวิชา

2.2.1 เนื้อหาหลักสูตร

1) การทำแป้งเหือก
ข้าวโม่ 4

2) การทำคุกกี้แป้งเหือก
ข้าวโม่ 4

3) การทำค้ำจายคาวเผือก	4
ชั่วโมง	
4) การทำเผือกกรอบทรงเครื่อง	4
ชั่วโมง	
5) การทำหม้อแกงเผือก	4
ชั่วโมง	
6) การทำสังขยาเผือก	4
ชั่วโมง	
7) การทำข้าวกรอบทรงเครื่อง	4
ชั่วโมง	
8) การทำหมี่กรอบสมุนไพร	4
ชั่วโมง	
9) การทำขนมเป็ยะแป้งเผือก	8
ชั่วโมง	
10) การทำขนมไทยจากแป้งเผือก	16
ชั่วโมง	
11) การออกแบบบรรจุภัณฑ์	8
ชั่วโมง	
12) การจัดทำบรรจุภัณฑ์	8
ชั่วโมง	
13) การจัดตกแต่งผลิตภัณฑ์เผือกในบรรจุภัณฑ์และภาชนะ	
4 ชั่วโมง	
14) การจัดตกแต่งผลิตภัณฑ์ข้าวในบรรจุภัณฑ์และภาชนะ	
4 ชั่วโมง	
รวม	80 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 การแกะสลักผัก-ผลไม้

3) นายปัญญากร คงสมจิตต์

วุฒิการศึกษา : คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)

ประสบการณ์ : วิทยากรด้านอาหาร ขนมอบ เบเกอรี่

4) นางสาวอินท์ธิมา หิรัญอักษรวงศ์

วุฒิการศึกษา : คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)

ประสบการณ์ : วิทยากรด้านอาหารและเครื่องดื่ม

5) นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร

วุฒิการศึกษา : คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)

ประสบการณ์ : วิทยากรด้านอาหารและเครื่องดื่ม

6) นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน

วุฒิการศึกษา : คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)

ประสบการณ์ : วิทยากรด้านอาหารและเครื่องดื่ม

3. กำหนดการกิจกรรม

ตารางการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

โครงการบูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่องหมู่บ้านเฟือกหอมและ
ข้าวเจ้า

ณ กลุ่มชุมชนตำบลหรรเทพ ตำบลโคกใหญ่ ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้าน

หมอ จังหวัดสระบุรี

ระหว่างวันที่ 17 – 23 มีนาคม 2555

เวลา ว/ด/ป	8.00 – 12.30 น.		13.30 – 17.30 น.
17 มีนาคม 2555	ปฏิบัติการการทำแป้งเฟือก	พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา 12.30 – 13.30 น.	ปฏิบัติการการทำคูกี้แป้ง เฟือก
18 มีนาคม 2555	ปฏิบัติการการทำค้างคาว เฟือก		ปฏิบัติการการทำเฟือก กรอบทรงเครื่อง
19 มีนาคม 2555	ปฏิบัติการการทำหม้อแกง เฟือก		ปฏิบัติการการทำสังขยา เฟือก
20 มีนาคม 2555	ปฏิบัติการการทำข้าวกรอบ ทรงเครื่อง		ปฏิบัติการการทำหมี่กรอบ สมุนไพร
21 มีนาคม 2555	ปฏิบัติการการออกแบบ บรรจุภัณฑ์		ปฏิบัติการการออกแบบ บรรจุภัณฑ์ (ต่อ)
22 มีนาคม 2555	ปฏิบัติการการจัดทำบรรจุ ภัณฑ์		ปฏิบัติการการจัดทำบรรจุ ภัณฑ์ (ต่อ)
23 มีนาคม 2555	ปฏิบัติการการจัดตกแต่ง ผลิตภัณฑ์เฟือกในบรรจุ ภัณฑ์และภาชนะ		ปฏิบัติการการจัดตกแต่ง ผลิตภัณฑ์ข้าวในบรรจุ ภัณฑ์และภาชนะ

หมายเหตุ : อาหารว่างและเครื่องดื่ม- ช่วงเช้าเวลา 10.00-10.15 น.

- ช่วงบ่ายเวลา 15.00-15.15 น.

ตารางการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
การติดตามประเมินผล และถ่ายทอดเทคโนโลยี
โครงการบูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่องหมู่บ้านเฟือกหอมและ
ข้าวเจ้า
ณ กลุ่มชุมชนตำบลหรรเทพ ตำบลโคกใหญ่ ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้าน
หมอ จังหวัดสระบุรี
ระหว่างวันที่ 13 – 15 มิถุนายน 2555

เวลา ว/ด/ป	8.00 – 12.30 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา 12.30 – 13.30 น.	13.30 – 17.30 น.
13 มิถุนายน 2555	ปฏิบัติการการทำขนม เปี้ยะแป้งเฟือก		ปฏิบัติการการทำขนม เปี้ยะ แป้งเฟือก (ต่อ)
14 มิถุนายน 2555	ปฏิบัติการการทำขนม ไทย จากแป้งเฟือก		ปฏิบัติการการทำขนมไทย จากแป้งเฟือก (ต่อ)
15 มิถุนายน 2555	ปฏิบัติการการทำขนม ไทย จากแป้งเฟือก (ต่อ)		ปฏิบัติการการทำขนมไทย จากแป้งเฟือก (ต่อ)

หมายเหตุ : อาหารว่างและเครื่องดื่ม - ช่วงเช้าเวลา 10.00-10.15 น.
- ช่วงบ่ายเวลา 15.00-15.15 น.

4. รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ

ผู้สมัครเข้ารับการฝึกอบรมโครงการ บูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่องหมักกับเผือกหอมและข้าวเจ้า จำนวน 64 คน ข้อมูลผู้เข้ารับการฝึกอบรม ตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 รายชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	เบอร์ โทรศัพท์
1	นางสำรี พลสันต์	19/5 หมู่ 8 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	036 300 027
2	นางกุหลาบ เอี่ยม เจริญ	98/1 หมู่ 8 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 9082 0828
3	นางจุฑารัตน์ เฟื่องรุ่ง	51/1 หมู่ 8 หมู่บ้านโคก มะขาม ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	036 724 633 08 1745 3234
4	นางชลอ สิงห์เกื้อน	46/3 หมู่ 4 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 7982 3680
5	นางสาวสุรีย์รัตน์ รา เจริญ	41 หมู่ 8 หมู่บ้านโคกมะขาม ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้าน หมอ จังหวัดสระบุรี 18130	08 6112 6978
6	นางชลอ กองสาสน	27/1 หมู่ 8 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	036 300 024
7	นางวันเพ็ญ สุข พลับพลา	24/1 หมู่ 8 หมู่บ้านโคก มะขาม ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 6135 4732
8	นางสาวสมัยพร เทพ นาม	77 หมู่ 6 หมู่บ้านโคกขวิด ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้าน	036 723 066

		หมอ จังหวัดสระบุรี 18130	08 0019 5726
9	นางสุรางค์ คชสาร	123/1 หมู่ 8 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 0666 8059
10	นางอภาภรณ์ เม้า อุดม	24 หมู่ 8 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	-
11	นางสำรวย บรรจงศิริ	19/3 หมู่ 8 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	-
12	นางญาดา แซ่จอง	63/40 หมู่ 5 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 1571 6041
13	นางสาวพยุร บุญคง	120/2 หมู่ 8 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 1757 1441
14	นางมานบ ตั้งสิริ สุวรรณ	45/1 หมู่ 8 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	-
15	นางฉลวย สามงาม เหล็ก	15/3 หมู่ 8 หมู่บ้านโคก มะขาม ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	-
16	นางสำเนียง ศรีนุช	65/1 หมู่ 8 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 5247 5318

ตารางที่ 1 รายชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	เบอร์ โทรศัพท์
17	นางสาวสำรวย แดง	55 หมู่ 5 หมู่บ้านโคก	08 9080

	อ่อน	กระเตื้อง ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	9830
18	นางมลथा น้อยวงษ์	10 หมู่ 6 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	036 300 667
19	นางสาวสุธิก ธนาคุณ	82/2 หมู่ 2 หมู่บ้านโคกกระ แตง ตำบลตลาดน้อย อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี 18130	08 9830 6165
20	นางบังเอิญ ชันอินทร์	105 หมู่ 4 หมู่บ้านดอนสำโรง ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้าน หมอ จังหวัดสระบุรี 18130	08 9240 8942
21	นางสาวบุญสืบ บุญคง	41 หมู่ 8 หมู่บ้านโคกมะขาม ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้าน หมอ จังหวัดสระบุรี 18130	08 6136 7427
22	นางสุธิศา คชสาร	124 หมู่ 8 หมู่บ้านโคกมะขาม ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้าน หมอ จังหวัดสระบุรี 18130	08 9809 0230
23	นางสาวจันทวัน สาย สุวรรณ	29/1 หมู่ 8 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 9203 0138
24	นางวาสนา เทียงตรง	25/6 หมู่ 7 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 5973 1941
25	นางสมควร พงษ์ปาน	62 หมู่ 8 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 9540 0357
26	นางพัชรี ไวยกะณี	1 หมู่ 10 ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี 18130	036 201 178 08 6130 7923
27	นางลัดดา ศรีสง่า	111 หมู่ 10 ตำบลบ้านหมอ	08 0020

		อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี 18130	3871
28	นางศรีอรุณ บุญนิยม	32/2 หมู่ 6 ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี 18130	08 9752 6061
29	นางวงศ์ศรี พูลพงษ์	82/450 หมู่บ้านปูนซีเมนต์ ไทย ซอย 21 ถนนประชาชื่น แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กทม.	036 283 736 08 9152 8167
30	นางสาวปานทิพย์ ชื่น พงษา	105/3 หมู่ 2 หมู่บ้านตลาด น้อย ตำบลตลาดน้อย อำเภอ บ้านหมอ จังหวัดสระบุรี 18130	08 9540 9225
31	นางสาวนภัสญานี ดวงคำ	69 หมู่ 8 ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี 18130	08 1296 8150
32	นางวีรยา เพ็ชรมณี	32/2 หมู่ 6 ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี 18130	08 2966 5202
33	นางสาวตะวัน เพ็ชร มณี	57 หมู่ 6 ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี 18130	09 0114 8041
34	นางนงคราญ เขาวน เมธา	15 หมู่ 2 ตำบลบางโหนด อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี 18130	036 396 317 08 1944 5719

ตารางที่ 1 รายชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	เบอร์ โทรศัพท์
35	นางสาวนัยนา ศฤง มารชัย	44 หมู่ 6 ตำบลท่าหลวง อำเภอท่าเรือ จังหวัด	08 9237 4591

		พระนครศรีอยุธยา 13130	
36	นางอุไร มะลีพันธ์	38 หมู่ 8 ตำบลบางโหนด อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 0120 9275
37	นางโกสุม แยมโษษฐ์	202 หมู่ 12 ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	-
38	นางพัชราภรณ์ เรือง ฤทธิ์	98 หมู่ 12 หมู่บ้านร่มเย็น ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้าน หมอ จังหวัดสระบุรี 18130	08 5198 5033
39	นางจารุณี เนตรหาญ	1 หมู่ 12 ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	036 267 834 08 7692 9040
40	นางสาวอุดมลักษณ์ คุ้มพิทักษ์	105 หมู่ 2 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	-
41	นางชลอ สรรพสิทธิ	441/11 หมู่ 12 ตำบลบ้าน หมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	036 202 386
42	นางสาวยุพิน คุณ กลาง	31 หมู่ 10 ชุมชนสวนพัฒ นพงษ์ ซอยเทศบาล 8 ตำบลบ้าน หมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 2683 1739
43	นางสาวประภาพัณธ์ คุณกลาง	126 หมู่ 10 ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 5405 3569
44	นางธัญกมล ธรรมวงศ์	132 หมู่ 1 ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	-
45	นางรัตนา คุณกลาง	31 หมู่ 10 ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัด	08 3837 1150

		สระบุรี 18130	
46	นางบุญธรรม ผู้พัฒน์	195 หมู่ 11 ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	-
47	นางนฤมล อ่างวงษ์	82 หมู่ 4 ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 1292 6326
48	นางสาวบรรจง วงษ์ ซ่า	50/1 หมู่ 6 ตำบลโคกใหญ่ อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 7118 4171
49	นางสมพร สงมะเรียง	10/1 หมู่ 6 ตำบลโคกใหญ่ อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 9809 2156
50	นางสมบุรณ์ คำพะญา	124 หมู่ 2 ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	-
51	นางสาวอุษา จุลวรรณ	บ้านพักสำนักงานเกษตร ตำบลบางโขมด อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	-

ตารางที่ 1 รายชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	เบอร์ โทรศัพท์
52	นางสาวนงพงา อินทุ เวช	131 หมู่ 3 ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	036 204 305 08 9902 7358
53	นางสมมาตร รู้ทำนอง	กศน.อำเภอบ้านหมอ ตำบล	036 201

		บ้านหมอ อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี 18130	393 08 5190 6292
54	นางสาวมาลี นรสิงห์	โรงเรียนอนุบาลบ้านหมอ (พัฒนาราชภัฏ) หมู่ 12 ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้าน หมอ จังหวัดสระบุรี 18130	036 201 080
55	นางมะลิ หุ่นหล่อ	โรงเรียนอนุบาลบ้านหมอ (พัฒนาราชภัฏ) หมู่ 12 ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้าน หมอ จังหวัดสระบุรี 18130	036 201 080
56	นางปฐมรัตน์ สุดสาระ	โรงเรียนอนุบาลบ้านหมอ (พัฒนาราชภัฏ) หมู่ 12 ตำบลบ้านหมอ อำเภอบ้าน หมอ จังหวัดสระบุรี 18130	036 201 080
57	นางสุนันท์ ทองสันต์	27 หมู่ 6 ตำบลโคกใหญ่ อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 4702 5337
58	นางสาววาสนา จำรัส พงษ์	52 หมู่ 5 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	036 723 094 08 9183 1092
59	นายธีรวรรธ พัฒชนะ	ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้าน หมอ จังหวัดสระบุรี 18130	08 8461 9620
60	นายวิศณุ จูเจริญ	28 หมู่ 6 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 9538 8803
61	นางสาวฉลวย มีฤทธิ์	39 หมู่ 5 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	036 300 085
62	นางสาวลักขณา อิม เกต	3 หมู่ 2 ตำบลตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัด สระบุรี 18130	08 9346 2778

63	นางอังคณา สำเภา	บ้านโคกกระตืออง ตำบล ตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี 18130	08 2233 1327
64	นายนรินทร์ สำเภา	บ้านโคกกระตืออง ตำบล ตลาดน้อย อำเภอบ้านหมอ จังหวัดสระบุรี 18130	08 0430 1293



บทที่ 3

ผลการประเมินระหว่างการถ่ายทอดเทคโนโลยี

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

การประเมินผลโครงการบูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่อง หมู่บ้านเฟื้อกหอมและข้าวเจ้า โดยผู้เข้ารับการฝึกอบรม รวม 64 คน พบว่า มีผู้ตอบแบบประเมินทั้งสิ้น 64 คน คิดเป็นร้อยละ 100

จากการวิเคราะห์ พบว่า ผู้ตอบแบบประเมิน มีอายุระหว่าง 51-60 ปี คิดเป็นร้อยละ 43.75 รองลงมาคืออายุ 41-50 ปี คิดเป็นร้อยละ 28.13 มากกว่า 60 ปี คิดเป็นร้อยละ 12.50 อายุระหว่าง 31-40 ปี คิดเป็นร้อยละ 9.37 อายุระหว่าง 20-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 4.69 และ อายุต่ำกว่า 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 1.56

ด้านอาชีพ พบว่า ร้อยละ 57.81 มีอาชีพเกษตรกร รองลงมาคือ อาชีพรับจ้าง คิดเป็นร้อยละ 14.06 อาชีพแม่บ้าน อาชีพค้าขาย อาชีพรับราชการ และอาชีพอื่นๆ คิดเป็นร้อยละ 12.50 7.81 4.69 และ 3.13 ตามลำดับ

สำหรับการศึกษา พบว่า ร้อยละ 73.44 ของผู้ตอบแบบประเมินจบการศึกษาในระดับประถมศึกษา รองลงมาคือ จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาปลาย/ปวช. และมัธยมต้น คิดเป็นร้อยละ 9.37 และ 6.25 ตามลำดับ จบการศึกษาระดับปวส./อนุปริญญา และกำลังศึกษาอยู่ คิดเป็นร้อยละ 4.69 และจบการศึกษาระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 1.56

ผู้ตอบแบบประเมิน ร้อยละ 18.75 มีรายได้ต่อเดือน 5,001-6,000 บาท รองลงมาคือมีรายได้ต่อเดือน 2,001-3,000 บาท และ 7,001-8,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 15.63 รายได้ต่อเดือน 1,001-2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 12.50 รายได้ต่อเดือน 8,001-9,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 10.94 รายได้ต่อเดือน 6,001-7,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 9.37 รายได้ต่อเดือน 3,001-4,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 6.25 รายได้ต่อเดือนน้อยกว่า 1,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 4.69 รายได้ต่อเดือนมากกว่า 10,000 บาท คิดเป็น

ร้อยละ 3.12 มีเพียงร้อยละ 1.56 มีรายได้ต่อเดือน 4,001-5,000 บาท และ 9,001-10,000 บาท

การทราบข่าวจากฝึกอบรม พบว่า ร้อยละ 57.81 ทราบข่าวจากการแนะนำ/คนรู้จัก รองลงมาคือทราบข่าวจากหน่วยงานในท้องถิ่น และเจ้าหน้าที่ของรัฐ คิดเป็นร้อยละ 25.00 และ 17.19 ตามลำดับ และร้อยละ 100 เคยเข้าร่วมฝึกอบรมกับคลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร เกือบทั้งหมดคือ ร้อยละ 92.19 ไม่เคยลงทะเบียนคนจนประเภทขาดอาชีพ มีเพียงร้อยละ 7.81 ที่เคยลงทะเบียนดังกล่าว ข้อมูลตามตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้เข้าร่วมโครงการและผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. อายุ		
ต่ำกว่า 20 ปี	1	1.56
20 – 30 ปี	3	4.69
31 – 40 ปี	6	9.37
41 – 50 ปี	18	28.13
41 – 50 ปี	28	43.75
51 – 60 ปี	8	12.50
มากกว่า 60 ปี	64	100.00
รวม		
2. อาชีพหลัก	3	4.69
รับราชการ	37	57.81
เกษตรกร	8	12.50
แม่บ้าน	9	14.06
รับจ้าง	0	0.0
วิสาหกิจชุมชน	5	7.81
ค้าขาย	2	3.13
อื่น ๆ (กำลังศึกษา)	2	3.13
รวม	64	100.00

3. ระดับการศึกษา		
ประถม	47	73.44
มัธยมต้น	4	6.25
มัธยมปลาย/ ปวช.	6	9.37
ปวส./ อนุปริญญา	3	4.69
ปริญญาตรี	1	1.56
สูงกว่าปริญญา ตรี	0	0.0
อื่น ๆ (กำลัง ศึกษา)	3	4.69
รวม	64	100.00



ตารางที่ 2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. รายได้ต่อเดือน		
น้อยกว่า	3	4.69
1,000 บาท	8	12.50
1,001 – 2,000	10	15.63
บาท	4	6.25
2,001 – 3,000	1	1.56
บาท	12	18.75
3,001 – 4,000	6	9.37
บาท	10	15.63
4,001 – 5,000	7	10.94
บาท	1	1.56
5,001 – 6,000	2	3.12
บาท	64	100.00
6,001 – 7,000		
บาท	0	0
7,001 – 8,000	0	0
บาท	0	0
8,001 – 9,000	37	57.81
บาท	0	0
9,001 –	0	0
10,000 บาท	0	0
มากกว่า		
10,000 บาท	16	25.00
รวม	11	17.19
5. ทราบข่าวครั้งแรก	0	0
จากแหล่งใด	64	100.00
จดหมายเชิญ		
ทาง		

อินเทอร์เน็ต		
การแนะนำ/คน		
รู้จัก		
ป้ายประกาศ		
โฆษณา		
สื่อสารมวลชน		
หน่วยงานใน		
ท้องถิ่น		
เจ้าหน้าที่ของ		
รัฐ		
อื่น ๆ		
รวม		
6. การเข้าร่วมฝึกอบรม ถ่ายทอดเทคโนโลยี กับคลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร		
เคย	64	100.00
ไม่เคย	0	0
รวม	64	100.00
7. การลงทะเบียนคนจนประเภทการขาดอาชีพ		
เคย	5	7.81
ไม่เคย	59	92.19
รวม	64	100.00

2. ความพึงพอใจต่อโครงการ

จากข้อมูลวัดความพึงพอใจ พบว่า ผู้ประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด ในด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น ทัศนคติ ยิ้มแย้มแจ่มใส มีน้ำใจ ในการให้บริการ ฯลฯ) และด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ) ค่าเฉลี่ย 4.69 และ 4.51 ตามลำดับ ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องสโตน เอกสารอบรม ฯลฯ) พบว่า มีความพึงพอใจในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.47

ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ผู้ประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุดในด้านความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ความสามารถ และเทคนิคการสอน) ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป) ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร และการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือ ใช้ในชีวิตประจำวัน) ค่าเฉลี่ย 4.91 4.81 4.67 และ 4.64 ตามลำดับ ผู้ประเมินมีความพึงพอใจมากในช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม) ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน) และการมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้ก่อนการฝึกอบรม ค่าเฉลี่ย 4.43 4.41 และ 4.38 ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาในภาพรวม พบว่า ผู้ประเมินมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.53 หรือ ร้อยละ 90.60 ข้อมูลตามตารางที่ 3



ตารางที่ 3 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ

N=64

ความพึงพอใจที่มีต่อการจัดโครงการ	ระดับความพึงพอใจ							
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	รวม	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	%	\bar{x}	
ข้อมูลการวัดความพึงพอใจ	57.62	41.43	-	0.95	-	100	4.56	มากที่สุด
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ	57.14	40.00	-	2.86	-	100	4.51	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ	68.57	31.43	-	-	-	100	4.69	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก	47.14	52.86	-	-	-	100	4.47	มาก
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร	66.43	31.90	1.67	-	-	100	4.65	มากที่สุด
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	64.29	35.71	-	-	-	100	4.64	มากที่สุด
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	67.14	32.86	-	-	-	100	4.67	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของวิทยากร	91.43	8.57	-	-	-	100	4.91	มากที่สุด
7. ระยะเวลาการอบรม	48.57	44.29	7.14	-	-	100	4.41	มาก
8. ช่วงเวลาการอบรม	45.71	51.43	2.86	-	-	100	4.43	มาก
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและ	81.43	18.57	-	-	-	100	4.81	มากที่สุด

ค่าใช้จ่าย								
10. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์เหือกหอม และข้าวเจ้า การออกแบบบรรจุภัณฑ์ มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	55.43	29.71	14.86	-	-	100	4.38	มาก
10.1 ขนมเปียะดอกกุหลาบไล่เหือก	62.86	31.43	5.71	-	-	100	4.53	มากที่สุด
10.2 ขนมเปียะทานตะวันไล่เหือก	52.86	31.43	15.71	-	-	100	4.36	มาก
10.3 ขนมเปียะกระต่ายไล่เหือก	48.57	34.29	17.14	-	-	100	4.24	มาก
10.4 เม็ดขนุนเหือก	58.57	27.14	14.29	-	-	100	4.44	มาก
10.5 เมียงคำเหือกเสวย	54.29	24.28	21.43	-	-	100	4.33	มาก
รวม	59.83	34.35	5.51	0.32	-	100	4.53	มากที่สุด



บทที่ 4

ผลการติดตามหลังการถ่ายทอดเทคโนโลยี

1. การติดตามประเมินผล

การติดตามผลสำเร็จของโครงการ รวบรวมข้อมูลโดยการส่งแบบติดตามผลถึงผู้ผ่านการฝึกอบรมควบคู่กับการสอบถามทางโทรศัพท์ ได้รับข้อมูลจำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 100

2. ข้อมูลในภาพรวม

2.1 การใช้ประโยชน์จากการฝึกอบรม

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรม จำนวน 64 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ได้ใช้ประโยชน์จากการฝึกอบรม ข้อมูลตามตารางที่ 4

ตารางที่ 4 แสดงค่าร้อยละของผู้ใช้ประโยชน์

N=64

การใช้ประโยชน์	จำนวน	ร้อยละ
สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	60	93.75
ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	4	6.25
รวม	64	100

2.2 ผลการใช้ประโยชน์

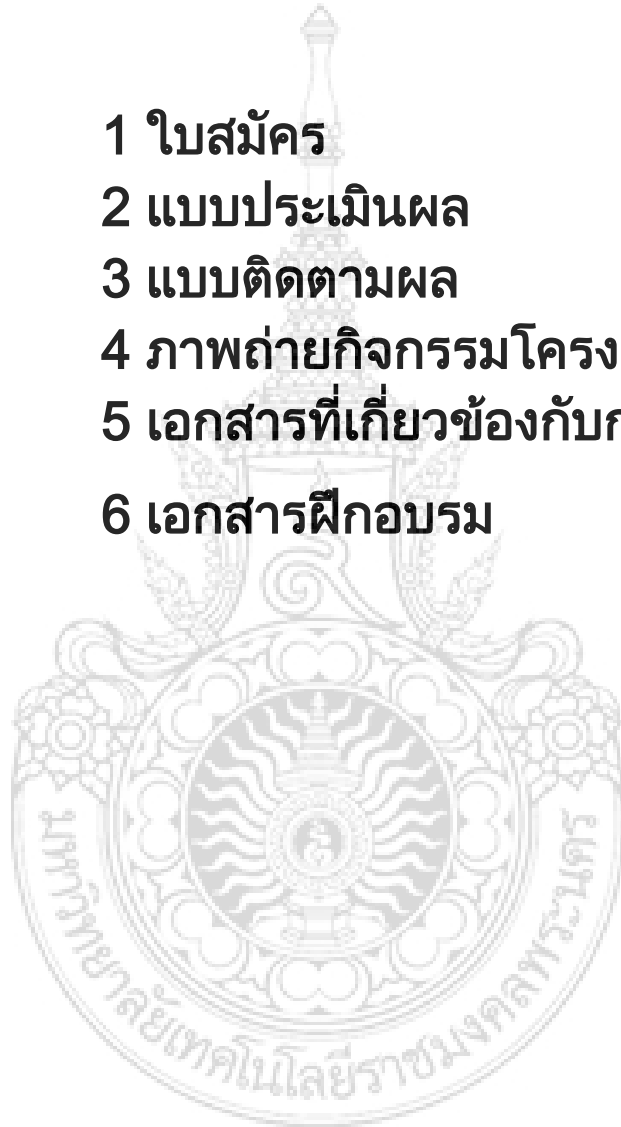
จากการศึกษาพบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรม ร้อยละ 58.33 ใช้ประโยชน์หลังการอบรมทันที และ ร้อยละ 41.67 ใช้ประโยชน์หลังการอบรมภายใน 1 เดือน แนวทางการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่า นำความรู้ไปใช้ในครอบครัว ร้อยละ 70 นำความรู้ไปใช้ในชุมชน/กลุ่ม โดยการประกอบอาชีพ เป็นร้อยละ 30 นอกจากนี้ มีชุมชนร้อยละ 88.33 สามารถประยุกต์ใช้ประสบการณ์จากการฝึกอบรมพัฒนาเป็นองค์ความรู้ใหม่ และเป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้แก่ผู้รับการอบรมของการศึกษานอกโรงเรียน ร้อยละ 11.67 ข้อมูลตามตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ผลการใช้ประโยชน์จำแนกตามระยะเวลาที่ใช้ประโยชน์แนวทางการนำไปใช้ประโยชน์ N=60

ผลการใช้ประโยชน์	จำนวน	ร้อยละ
ระยะเวลาที่ใช้ประโยชน์		
หลังการอบรมทันที	35	58.33
หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	25	41.67
รวม	60	100.00
แนวทางการนำไปใช้ประโยชน์		
นำความรู้ไปใช้ในครอบครัว	42	70.00
นำความรู้ไปใช้ในชุมชน/กลุ่ม	18	30.00
รวม	60	100.00
การนำความรู้ไปขยายผลต่อ		
ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	53	88.33
เป็นวิทยากรถ่ายทอด/เผยแพร่	7	11.67
รวม	60	100.00

ภาคผนวก

- 1 ใบสมัคร
- 2 แบบประเมินผล
- 3 แบบติดตามผล
- 4 ภาพถ่ายกิจกรรมโครงการและผลงาน
- 5 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน
- 6 เอกสารฝึกอบรม





1 ใบสมัคร



ใบสมัคร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
โครงการ บูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่องหมู่บ้านเฟื้อกหอมและข้าวเจ้า

1. ชื่อ นาย / นาง / น.ส. / ยศ.....นามสกุล.....
เลขบัตรประจำตัวประชาชน
2. ที่อยู่
บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....หมู่บ้าน.....ซอย.....
ถนน.....แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....
.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....
3. หมายเลขโทรศัพท์บ้านโทรศัพท์มือถือ
4. อายุ
1 น้อยกว่า 20 ปี 2 20 – 30 ปี 3 31-40 ปี 4 41 – 50 ปี
5 51 – 60 ปี 6 มากกว่า 60 ปี
5. อาชีพ
1 รับราชการ 2 พนักงานรัฐวิสาหกิจ 3 เกษตรกร 4 โอทอป
5 แม่บ้าน 6 พนักงานธุรกิจเอกชน 7 รับจ้าง 8 วิสาหกิจชุมชน
9 ค้าขาย 10 อื่น ๆ (ระบุ).....
6. ระดับการศึกษาสูงสุด
1 ประถม 2 มัธยมต้น 3 มัธยมปลาย /ปวช.
4 ปวส. / อนุปริญญา 5 ปริญญาตรี 6 สูงกว่าปริญญาตรี
7 อื่นๆ (ระบุ).....
7. รายได้ต่อเดือน
1 น้อยกว่า 1,000 บาท 2 1,000 – 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 (โปรดระบุจำนวนบาท)
8. ทราบข่าวการอบรม
จาก.....
9. มีความรู้ด้านที่เกี่ยวกับหลักสูตรฝึกอบรมมาก่อนหรือไม่
1 มี 2 ไม่มี
10. เคยได้รับการอบรมจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มาก่อนหรือไม่
1 เคย 2 ไม่เคย

ลงชื่อ.....

ผู้สมัคร

วันที่ เดือน ปี

2 แบบประเมินผล



แบบประเมินผล
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
โครงการ บูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่องหมู่บ้านเฟือกหอม
และข้าวเจ้า

ข้อมูลส่วนบุคคล

สถานภาพ ผู้เข้าอบรม

วิทยากร

คณะทำงาน

ท่านมีความพึงพอใจต่อการดำเนินงานโครงการ บูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่องหมู่บ้านเฟือกหอมและข้าวเจ้า ในประเด็นต่อไปนี้มากน้อยเพียงใด

ข้อคำถาม	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ					
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)					
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อธิษาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)					
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (เช่น สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)					
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร					
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)					
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร					
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)					
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)					

8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)					
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)					
10. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์เห็บหอม และข้าวเจ้า การออกแบบบรรจุภัณฑ์ มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด					
10.1 ขนมเปียะดอกกุหลาบไล่เห็บ					
10.2 ขนมเปียะทานตะวันไล่เห็บ					
10.3 ขนมเปียะกระต่ายไล่เห็บ					
10.4 เม็ดขนุนเห็บ					
10.5 เมียงคำเห็บเสวย					

ท่านคิดว่าสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่

1 นำไปใช้ประโยชน์ได้

2 นำไปใช้ประโยชน์ไม่ได้

ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอขอบคุณในความร่วมมือ
คณะผู้วิจัย ☺

3 แบบติดตามผล



แบบติดตามผล
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
โครงการ บูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่องหมู่บ้านเฟือก
หอมและข้าวเจ้า

1. ข้อมูลส่วนตัว

ชื่อ นาย/นาง/น.ส./ยศนามสกุล

.....
เลขบัตรประจำตัวประชาชน □□□□□□□□□□□□□□□□

2. การใช้ประโยชน์จากผลของการอบรม

นำไปใช้ประโยชน์

ไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ เพราะ

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

(หมายเหตุ : ผู้ตอบข้อไม่ได้นำไปใช้ประโยชน์ ไม่ต้องตอบข้อต่อไป)

3. ระยะเวลาที่ใช้ประโยชน์ผลของการอบรม

หลังการอบรมทันที

หลังการอบรม 1 เดือน

หลังการอบรม 2-3 เดือน

หลังการอบรม 4 – 6

เดือน

4. แนวทางการนำไปใช้ประโยชน์ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

นำความรู้ไปใช้ในครอบครัว/ชุมชน

สอน/บอกความรู้แก่คนอื่น

นำความรู้ไปดัดแปลงทำแบบใหม่

นำไปทำเป็นรายได้หลัก/เดือน.....บาท

นำไปทำเป็นรายได้เสริม/เดือน.....บาท

สามารถลดรายจ่ายในครอบครัวได้/เดือน.....บาท

5. ความพึงพอใจต่อประโยชน์จากการบริการของโครงการนี้

พอใจ

ไม่พอใจ

6. ปัญหา/อุปสรรคในการนำไปใช้ประโยชน์

มีปัญหาในด้านต่อไปนี้ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

วัสดุุดิบ

- เครื่องมือ/อุปกรณ์
- บรรจุภัณฑ์
- การตลาด
- การบริหารจัดการกลุ่ม
- ความรู้/ทักษะด้านการทำ
- อื่นๆ

(ระบุ).....

.....

.....

.....

.....

.....

- ไม่มีปัญหา

ขอขอบคุณในความร่วมมืตอบแบบติดตามผล 



4 ภาพถ่ายกิจกรรมโครงการและผลงาน

4.1 กิจกรรมพิธีเปิดและภาพหมู่

4.2 กิจกรรมการฝึกอบรมภาคทฤษฎี

4.3 กิจกรรมการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ 1

4.4 กิจกรรมการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ 2

4.5 กิจกรรมการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ 3

4.6 ภาพผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

4.1 ภาพกิจกรรมพิธีเปิดและภาพหมู่



4.2 ภาพกิจกรรมการฝึกอบรมภาคทฤษฎี



4.3 ภาพกิจกรรมการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ 1



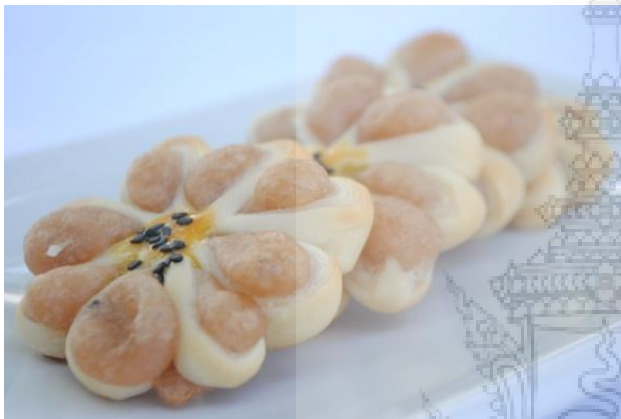
4.4 ภาพกิจกรรมการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ 2



4.5 ภาพกิจกรรมการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ 3



4.6 ภาพผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์



6 เอกสารฝึกอบรม





โครงการ บูรณาการการมีส่วนร่วมของชุมชน เรื่องหมู่บ้านเฟือก หอมและข้าวเจ้า

(งบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2555)

หลักสูตร **ผลิตภัณฑ์อาหารจากเฟือกหอม**

วิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ **พีรพัชระ**
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา **มานะ**

โรจน์

นางสาวอินท์ธิมา **หิรัญอัศววงศ์**
นางสาวชนิดา **ประจักษ์จิตร**
นางสาวเจนจิรา **ป.สูงเนิน**

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราช
มงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2281 0492 โทรสาร 0 2282 0423

www.clinictech.rmutp.ac.th

เม็ดยก

ส่วนผสม

- | | | | | |
|-----------------------------------|---------|------|-----------|------|
| 1. เม็ดยกนึ่งสุกโขลกหรือบดละเอียด | 5 | ถ้วย | 1,000 | กรัม |
| 2. น้ำตาลทราย (1) | 2¼ | ถ้วย | 400 | กรัม |
| 3. กะทิ | 2 | ถ้วย | 500 | กรัม |
| 4. น้ำลอยดอกมะลิ | 6 | ถ้วย | 1,500 | กรัม |
| 5. น้ำตาลทราย (2) | 6 | ถ้วย | 1,080 | กรัม |
| 6. ไข่เป็ด (ไข่แดง) | 20 – 25 | ฟอง | 500 – 625 | กรัม |
| 7. ไข่ขาว | | | | |

วิธีทำ

1. ใส่เม็ดยกและกะทิลงในโถปั่น ปั่นให้เม็ดยกเนียน เทใส่ลงในกระทะทอง
2. กวนเม็ดยกให้พอแห้ง ใส่น้ำตาล(1)ลงในส่วนผสม กวนต่อไปจนปั้นได้ ยกลงพักไว้ให้เย็น
3. ปั่นเป็นก้อนเล็กๆ ให้ดูคล้ายเม็ดยก ปั่นใส่ภาชนะพักไว้
4. ผสมน้ำตาลทราย(2) น้ำลอยดอกมะลิ ลงในกระทะทอง ยกขึ้นตั้งไฟใสไข่ขาว ตั้งไฟจนน้ำตาลทรายละลายและเดือดทั่วทั้ง ยกลงกรอง
5. แบ่งน้ำเชื่อมที่กรองเรียบร้อยแล้ว ออกมาประมาณ 2 ถ้วยตวง พักไว้
6. เคี่ยวน้ำเชื่อมที่เหลือให้ข้น นำเม็ดยกที่ปั้นไว้ชุบลงในไข่แดงให้ทั่ว ใส่ลงในน้ำเชื่อมจนเต็มกระทะ ขณะใส่ต้องยกลงจากเตาไฟหรือปิดไฟ ค่อยๆเปิดไฟต้มจนเม็ดยกสุก จะได้เม็ดยกที่สุกเป็นเงาสวยงาม
7. ตักเม็ดยกใส่ลงในน้ำเชื่อมที่เย็นแล้วใส่เกลือ พอคลายร้อนเม็ดยกเป็นเงา ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำเชื่อม เทใส่จานพักไว้ให้เย็น

9. มะพร้าวคั่ว	¼ ถ้วย
15 กรัม	
10. กะปิตีเผา	2 ช้อนชา 10
กรัม	
11. เกลือป่น (เกลือสมุทร)	1 ช้อนชา 1
กรัม	
12. พริกชี้หนูแห้งป่น	1 ช้อนชา 3
กรัม	
13. น้ำมันพืช	1 ช้อนโต๊ะ 8
กรัม	

วิธีทำ

1. ใสเปลือกให้เป็นแผ่นบางๆ ให้นี้มีความยาวประมาณ 1 - 1½ เซนติเมตร ซอยตามขวางให้ฝอย ฝึ่งให้พอหมาดๆ
2. ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อนใสเปลือกทอดให้กรอบเหลือง ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน พักไว้ให้เย็น เก็บใส่ภาชนะปิดฝาไว้
3. โขลก ขิง ข่า หอมแดงให้ละเอียด ใสกะปิโขลกให้เข้ากัน
4. ใส่น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะลงในกระทะ ตั้งไฟพอร้อน ใสเครื่องโขลกข้อ 3 ลงผัดให้หอม ใส่น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย น้ำ เกลือป่น น้ำมันมะขาม พริกป่น ลงเคี่ยว ใสแปะแซเคี้ยวต่อไปจนเหนียว (เคี้ยวไฟอ่อน ไม่ควรคนบ่อย)
5. ปิดไฟที่เคี่ยว ใสเปลือกทอด ถั่วลิสง มะพร้าว กุ้งแห้ง คลุกเคล้าให้เข้ากัน

ขนมเปียะดอกกุหลาบไส้เผือก

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

1. แป้งเอนกประสงค์ 4¼ ถ้วย 425 กรัม
2. เกลือป่น ½ ช้อนชา 5 กรัม
3. น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืช ¾ ถ้วย 150 กรัม
4. น้ำเย็น ¾ ถ้วย 180 กรัม
5. น้ำตาลทรายป่น 2 ช้อนโต๊ะ 25 กรัม
6. เบะแซ 2 ช้อนโต๊ะ 30 กรัม
7. ไข่แดงของไข่ไก่ 2 ฟอง 40 กรัม

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

1. แป้งเอนกประสงค์ 2¾ ถ้วย 275 กรัม
2. น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืช 1/3 ถ้วย 70 กรัม

ไส้

1. เผือกนึ่งสุกบดละเอียด 4 ก้อน 1,000 กรัม
2. น้ำตาลทราย 2½ ถ้วย 500 กรัม
3. หัวกะทิ 1 ถ้วย 240 กรัม
4. เนยสด ¼ ถ้วย 60 กรัม
5. ไข่แดงดิบ (ไข่เค็ม) ผ่าสี 20 ฟอง

วิธีทำ

1. ผสมแป้งและเกลือป่น 4 ก้อน เข้าด้วยกัน
2. ผสมน้ำเย็น น้ำตาลทรายป่น เบะแซ และไข่แดงเข้าด้วยกัน
3. เทน้ำมันสลับกับส่วนผสมน้ำลงในแป้ง ผสมให้เข้ากัน แล้วนวด

จนเนื้อเนียน พักไว้ 20 นาที

แป้งชั้นใน นำแป้งใส่อ่างผสม แล้วเทน้ำมันลงผสมจนเข้ากัน พักไว้ 20 นาที

ไส้ ผสมเปลือกบด น้ำตาลทราย หัวกะทิ ลงในกระทะแล้วกวนจนงวดจึงใส่เนยสด กวนต่อไปจนแห้ง พักไว้ให้เย็น จึงปั้นเป็นก้อนกลม 1 ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1 นิ้ว พร้อมกับไขแดงอีก 1 ชั้น

วิธีคลึง

1. แบ่งแป้งชั้นนอกและชั้นในให้เป็นก้อนหนักก้อนละ 40 กรัม และ 15 กรัม ตามลำดับ
2. แผ่แป้งชั้นนอกออก ใสแป้งชั้นใน หุ้มให้มิด
3. ใช้ไม้คลึงแป้งให้เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ม้วนให้แน่น
4. คลึงแป้งออกแล้วม้วนอีกเป็นครั้งที่ 2
5. ตัดแป้งออกเป็น 4 ชั้นเท่าๆ กัน แล้วคลึงให้เป็นแผ่นกลม
6. ใสไส้หุ้มให้มิด ทำจนหมดแป้ง แล้ววางเรียงในถาดอบที่ทาไขมันแล้วนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 350-375°ฟ. เวลาประมาณ 15-20 นาที

ขนมเปียะทานตะวันไส้เปลือก

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

- | | | |
|---------------------------|------------|----------|
| 1. แป้งเอนกประสงค์ | 4¼ ถ้วย | 425 กรัม |
| 2. เกลือป่น | ½ ช้อนชา | 5 กรัม |
| 3. น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืช | ¾ ถ้วย | 150 กรัม |
| 4. น้ำเย็น | ¾ ถ้วย | 180 กรัม |
| 5. น้ำตาลทรายป่น | 2 ช้อนโต๊ะ | 25 กรัม |
| 6. เบะแซ | 2 ช้อนโต๊ะ | 30 กรัม |
| 7. ไขแดงของไข่ไก่ | 2 ฟอง | 40 กรัม |

วิธีทำ

ผสมแป้ง เกลือ น้ำตาล ให้เข้ากัน ใส่น้ำมัน สลับกับน้ำ นวดจนเนื้อเนียน แบ่งแป้งเป็นก้อน หมักก้อนละ 100 กรัม

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

1. แป้งเอนกประสงค์ 2¾ ถ้วย 275 กรัม

2. น้ำมันหมูหรือน้ำมันพืช 1/3 ถ้วย 70 กรัม

วิธีทำ

ผสมแป้ง น้ำมัน เกล้าให้เข้ากัน แบ่งแป้งเป็นก้อนหนักก้อนละ 40 กรัม

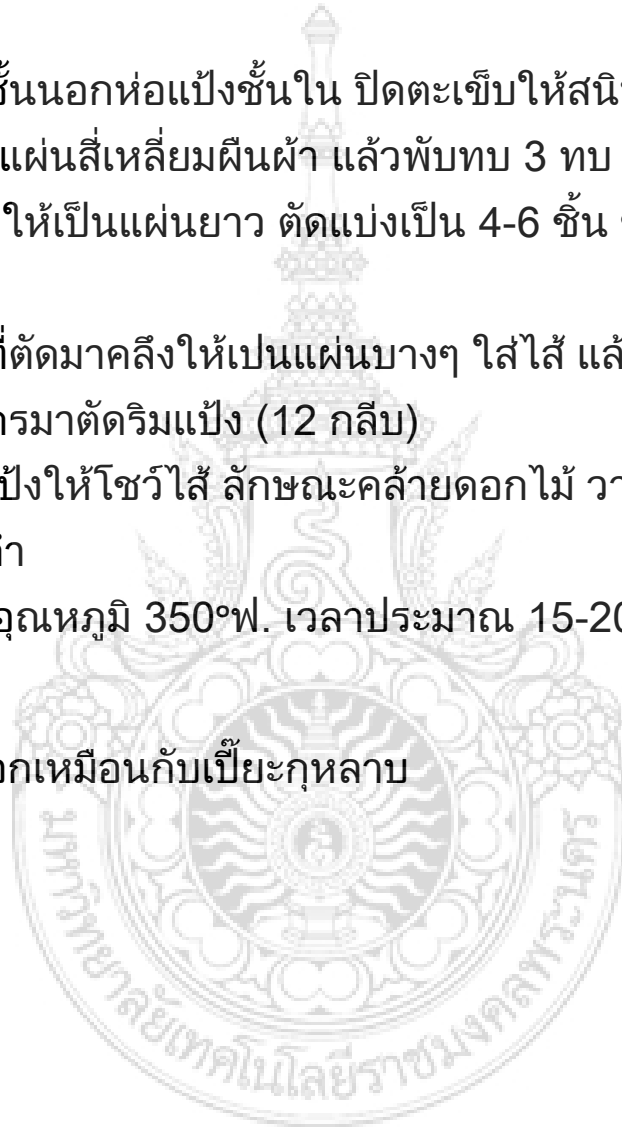
แต่งหน้า

ไข่แดง และ งาดำ

วิธีคลึง

1. นำแป้งชั้นนอกห่อแป้งชั้นใน ปิดตะเข็บให้สนิท
2. คลึงเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้า แล้วพับทบ 3 ทบ
3. คลึงแป้งให้เป็นแผ่นยาว ตัดแบ่งเป็น 4-6 ชิ้น ขึ้นอยู่กับขนาดของไส้
4. นำแป้งที่ตัดมาคลึงให้เป็นแผ่นบางๆ ใสไส้ แล้วกดแป้งให้แบน จากนั้นนำกรรไกรมาตัดริมแป้ง (12 กลีบ)
แล้วบิดแป้งให้ไขว้ไส้ ลักษณะคล้ายดอกไม้ วางบนถาดอบ ทาไข่แดง แล้วโรยงาดำ
5. อบไฟที่อุณหภูมิ 350°ฟ. เวลาประมาณ 15-20 นาที หรือจนสุก

* ส่วนผสมไส้เผือกเหมือนกับเป็ยะกุหลาบ



ขนมเปียะกระต่ายไล่เผือก

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

1. แป้งเอนกประสงค์	500 กรัม
2. เนยขาว	100 กรัม
3. นมผง	20 กรัม
4. น้ำตาลทราย	50 กรัม
5. เกลือป่น	5 กรัม
6. น้ำเย็น	250 กรัม

วิธีทำแป้งชั้นนอก

1. ร่อนแป้งหนึ่งครั้ง พักไว้
2. ละลายน้ำตาล เกลือ ในน้ำ แล้วนำไปแช่เย็น
3. ผสมแป้ง เนยขาว นมผงเข้าด้วยกัน ใส่ในที่แช่เย็นไว้ นวดจนกระทั่งแป้งเนียนนุ่ม ไม่ติดมือ แล้ว

แบ่งแป้งเป็นก้อน หนักก้อนละ 20 กรัม คลึงเป็นก้อนกลมพักไว้

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

1. แป้งเอนกประสงค์	300 กรัม
2. เนยขาว	150 กรัม

วิธีทำแป้งชั้นใน

1. ผสมแป้งกับเนยขาวด้วยกัน ผสมจนเข้ากันดี นำมาแบ่งเป็นก้อน หนักก้อนละ 10 กรัม คลึงเป็นก้อนกลมพักไว้
2. นำแป้งชั้นนอกห่อแป้งชั้นใน คลึงเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้า พับแบ่งเป็น 3 ทบ จากนั้นคลึงให้เป็นแผ่นยาว แบ่งแบ่งเป็น 2 ชั้น ใส่ไล่เผือกกวน แล้วแต่งเป็นรูปกระต่าย โดยใช้กรรไกรตัดหูและหาง
3. วางขนมลงในถาดที่ทาไขมันบางๆ แล้ว นำเข้าที่อุณหภูมิ 300-320 องศาฟาเรนไฮต์ จนกระทั่งสุกทั่วกัน

* ส่วนผสมไล่เผือกเหมือนกับเปียะกุหลาบ

