



รายงานผลการดำเนินงาน งบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2556

โครงการ

การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 2)

ภายใต้โครงการ

บูรณาการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง



ที่ปรึกษาโครงการ

รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เฟื่องฟ้า เมฆเกรียงไกร

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พีรพัชระ

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



บทสรุปผู้บริหาร

โครงการ การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 2) ภายใต้โครงการ

บูรณาการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

1. บทนำ

1.1 ความเป็นมา

กลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือและชุมชนบ้านห้วยทรายใต้ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี เป็นกลุ่มชุมชนที่มีการรวมตัวกันเพื่อประกอบกิจกรรม การทำอาหารไทยทั่วไปและอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรี โดยใช้วัตถุดิบหลักประเภทผัก ผลไม้ ที่ได้รับการส่งเสริมให้ปลูกรับประทานในครัวเรือน โดยพืชผักผลไม้ ดังกล่าว ได้แก่ พืชผักสมุนไพรในป่า ผักหวาน กล้วยน้ำว้า และอื่นๆ หลังจากประกอบอาหารแล้ว มีการร่วมรับประทานอาหารในกลุ่ม ร่วมกับกิจกรรมสันทนาการ การร้องรำ และการออกกำลังกาย ซึ่งถือเป็นความตระหนักถึงความสำคัญของพืชผักผลไม้ ที่สามารถนำมาประกอบอาหารที่ดีมีประโยชน์ แต่ยังคงขาดกิจกรรมในการวิเคราะห์ถึงหลักการประกอบเพื่อสงวนคุณค่า รวมทั้งการวิเคราะห์ถึงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารดังกล่าว

ที่ผ่านมา ทางกลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือและชุมชนบ้านห้วยทรายใต้ ได้ให้ความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในการดำเนินโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ และการตลาดของชุมชน อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน โดยกลุ่มมีบทบาทในการประชาสัมพันธ์โครงการ รับสมัครผู้สนใจเข้าร่วมโครงการ และจัดเตรียมวัตถุดิบ อุปกรณ์ ในการดำเนินงาน ซึ่งพบว่า จากความร่วมมือดังกล่าว ส่งผลกระทบดีต่อการเข้าร่วมกิจกรรมของสมาชิกโครงการ ทำให้การถ่ายทอดเทคโนโลยีประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2555 สถาบันวิจัยและพัฒนาได้ดำเนินโครงการพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี โดยเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ ของอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่น ซึ่งถือเป็นทรัพยากรธรรมชาติของชุมชน ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีการประกอบอาหารพื้นบ้านและให้ความรู้แก่ชุมชนในเรื่องประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่ประกอบขึ้นในชุมชน ซึ่งพบว่า ในบริบทของชุมชน ซึ่งเน้นการใช้ชีวิตอย่างพอเพียง ยังมีความต้องการพัฒนาความรู้และทักษะในการต่อยอดอาหารพื้นบ้านให้เป็นตำรับมาตรฐานเพื่อสื่อสารให้สมาชิกวัยที่เป็นผู้สูงอายุ ว่างทำงาน และวัยเรียน หรือเยาวชนรุ่นหลังให้เข้าใจในคุณค่าและสามารถใช้ประโยชน์จากอาหารพื้นบ้านใกล้ตัวในการดูแลสุขภาพของตนเอง ของสมาชิกในครอบครัว รวมทั้งสามารถพัฒนาเป็นอาชีพเสริมได้ในอนาคตการนำเสนอโครงการ การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 2) เป็นโครงการที่สร้างความตระหนักให้ชุมชนเห็นความสำคัญของอาหารพื้นบ้านต่อสุขภาพ จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และร่วมกันประกอบอาหารพื้นบ้าน การแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความรู้ด้านประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละชนิดรวมทั้งการพัฒนาเป็นตำรับมาตรฐาน ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อจัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการพัฒนาอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรี
- 1.2.2 เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการจัดทำตำรับมาตรฐานของอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรี
- 1.2.3 เพื่อเผยแพร่ตำรับอาหารพื้นบ้านผ่านสื่อสิ่งพิมพ์และสื่อออนไลน์

2. วิธีดำเนินการ

- 2.1 ประสานงานกลุ่มชุมชนเพื่อกำหนดวัน เวลา ดำเนินโครงการ
- 2.2 เตรียมวิทยากร เอกสาร วัสดุ อุปกรณ์
- 2.3 จัดเสวนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาอาหารพื้นบ้าน
- 2.4 รายงานผลการจัดโครงการ
- 2.5 ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์
- 2.6 รายงานการติดตามผลและจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์

3. ผลการดำเนินการ

13 ธันวาคม 2555 ติดต่อประสานงานกับ นางจุนารัตน์ นวลละออง ผู้อำนวยการกองสวัสดิการสังคม เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

24 – 29 ธันวาคม 2555 ดำเนินโครงการการพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 2) ภายใต้โครงการบูรณาการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อจัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่อง การพัฒนาอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรี ถ่ายทอดเทคโนโลยีการจัดทำตำรับมาตรฐานของอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี เพื่อเผยแพร่ตำรับอาหารพื้นบ้านผ่านสื่อสิ่งพิมพ์และสื่อออนไลน์ ณ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี มีผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 70 คน โดยมีการถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำอาหารและขนมพื้นบ้าน ได้แก่ แกงมะรุ้ม ต้มกะทิสายบัวปลาทุ แกงเทโพหมูสามชั้น ต้มส้มปลากระบอก แกงผักทอง ปลาทุแดดเดียว แกงซี่เหล็ก น้ำพริกกะปิ แกงส้มหน่อไม้ดองปูม้า ขนมตาล ขนมโค ข้าวหลาม ข้าวเหนียวถั่วดำ ข้าวเหนียวมูล ขนมกล้วย และลูกตาลเชื่อม

11 – 12 พฤษภาคม 2556 ดำเนินการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์และถ่ายทอดเทคโนโลยีเพิ่มเติม ณ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี เป็นการติดตามประเมินผลและถ่ายทอดเทคโนโลยี ในส่วนที่ชุมชนยังมีความต้องการเพิ่มเติม คือ การให้ความรู้ด้านการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของวัตถุดิบพื้นบ้านและการตรวจสอบความถูกต้องของตำรับอาหารที่ทำ

พฤษภาคม – มิถุนายน 2556 ติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์พบว่า มีผู้สำเร็จการฝึกอบรม จำนวน 67 คน จาก 70 คน หรือร้อยละ 95.71 นำความรู้จากการฝึกอบรมไปขยายผลต่อ โดยนำความรู้ไปพัฒนาอาชีพเดิม ร้อยละ 62.86 ผู้ฝึกอบรมนำความรู้ไปสร้างอาชีพใหม่ ร้อยละ 32.86 และไม่สามารถสร้างอาชีพใหม่และหรือพัฒนาอาชีพเดิม ร้อยละ 8.60

4. สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมายของผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

การดำเนินงาน	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี	65 คน	70 คน
2. ความรู้ความเข้าใจ	ร้อยละ 77.00	ร้อยละ 92.80
3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	ร้อยละ 86.00	ร้อยละ 91.40
4. ผู้รับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ 85.00	ร้อยละ 95.71
5. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	ร้อยละ 79.00	ร้อยละ 95.40

5. การใช้จ่ายงบประมาณ	ใช้จ่ายงบประมาณ จำนวน 325,000 บาท (สามแสนสองหมื่นห้าพันบาทถ้วน)
	ค่าตอบแทน 86,400 บาท
	ค่าใช้สอย 148,800 บาท
	ค่าวัสดุ 89,793 บาท

6. ปัญหา อุปสรรค

-

7. ข้อเสนอแนะจากผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี มีผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีได้ให้ข้อเสนอแนะการดำเนินงาน และให้เสนอความต้องการเพิ่มเติม ดังนี้

7.1 ด้านวิทยากรและหลักสูตร

7.1.1 ต้องการให้จัดวิทยากรเพื่อให้ความรู้และทักษะด้านอาหารไทยและขนมไทยพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี รวมทั้งการทำน้ำพริกเพิ่มเติมจากที่ทำอยู่เดิม เช่น น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกปลาร้า เนื่องจากในท้องถิ่นมีกุ้งเป็นจำนวนมาก

7.1.2 การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของจังหวัดเพชรบุรี โดยสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพทั้งหลักและอาชีพเสริมได้ จำหน่ายตามแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัดเพชรบุรี

7.2 ด้านกระบวนการ / ขั้นตอนการให้บริการ

ควรเพิ่มจำนวนระยะเวลาในการฝึกอบรม

7.3 ความต้องการเพิ่มเติมอื่นๆ

ควรมีการรวบรวมข้อมูลภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การทำน้ำพริกของกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ การทำกะปิของกลุ่มแม่บ้านชุมชนหนองคาง อำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี เพื่อใช้เป็นข้อมูลและประชาสัมพันธ์แก่ผู้บริโภคในการการกระตุ้นยอดจำหน่าย รวมถึงการตกแต่งร้านให้มีความน่าสนใจและโดดเด่น

8. การบูรณาการงานบริการวิชาการ

โครงการนี้ได้มีการบูรณาการโดยการต่อยอดความรู้ที่ได้จากการจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้การถ่ายทอดเทคโนโลยีพัฒนาเป็นตำรับมาตรฐาน คือ “ตำรับอาหารไทยพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี 2” โดยเผยแพร่เป็นเอกสารและผ่านทางเว็บไซต์สถาบันวิจัยและพัฒนา <http://www.ird.rmutp.ac.th> และเว็บไซต์การจัดการความรู้ของสถาบันวิจัยและพัฒนา <http://ird.rmutp.ac.th/km/>

บทที่ 1
รายละเอียดโครงการ

ข้อเสนอโครงการ

แบบเสนอของบประมาณแผ่นดิน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2556
โครงการ บริการวิชาการแก่สังคม
หน่วยงาน สถาบันวิจัยและพัฒนา

ชื่อโครงการ การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 2)
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

กลยุทธ์ที่

- () 1.1 บูรณาการหลักสูตรแบบองค์รวม
- () 1.2 สร้างความเข้มแข็งทางวิชาชีพเฉพาะทาง
- () 1.3 บริหารจัดการเชิงรุก
- () 1.4 พัฒนานักศึกษาและบัณฑิตให้เป็นทรัพยากรมนุษย์ที่มีคุณค่า (พัฒนานักศึกษา บัณฑิต และร่วมมือกับศิษย์เก่า)
- () 1.5 พัฒนาศักยภาพของบุคลากรทางการศึกษาทุกระดับ
- (✓) 1.6 ให้บริการวิชาการแก่สังคม เพื่อสร้างและพัฒนาอาชีพโดยยึดหลักเศรษฐกิจพอเพียง
- () 1.7 สนับสนุนและสืบสานงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม และรักษาสิ่งแวดล้อม
- () 1.8 พัฒนางานวิจัย/นวัตกรรม/สิ่งประดิษฐ์ เชิงบูรณาการ เพื่อประโยชน์เชิงพาณิชย์
- () 1.9 เผยแพร่และถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ความเป็นเลิศ

กลวิธี/มาตรการ

พัฒนาหลักสูตรระยะสั้นที่ได้รับการพัฒนาเพื่อส่งเสริมอาชีพเดิม และสร้างอาชีพใหม่ให้แก่ชุมชนบนพื้นฐานของเศรษฐกิจพอเพียง

ความสอดคล้องกับตัวชี้วัดด้านการบริการวิชาการ

- (✓) มีการบูรณาการกับพันธกิจอื่น คือ
 - การเรียนการสอน
 - การวิจัย เรื่องที่เกี่ยวกับอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรี
 - การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม เรื่อง

- มีการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงาน
-ชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือและชุมชนบ้านห้วยทรายใต้ จังหวัดเพชรบุรี
- การมีส่วนร่วมรับผิดชอบการให้บริการวิชาการของอาจารย์ประจำ จำนวน 3 คน
- ความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย.....(หลักฐานประกอบ อาทิ ความต้องการภาครัฐ/เอกชน/ชุมชน/ ภาคประชาชน เป็นต้น).....

ผู้รับผิดชอบโครงการ กลุ่มบริการวิชาการ สถาบันวิจัยและพัฒนา
หัวหน้าโครงการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ

1. หลักการและเหตุผล

กลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือและชุมชนบ้านห้วยทรายใต้ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี เป็นกลุ่มชุมชนที่มีการรวมตัวกันเพื่อประกอบกิจกรรม การทำอาหารไทยทั่วไปและอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรี โดยใช้วัตถุดิบหลักประเภทผัก ผลไม้ ที่ได้รับการส่งเสริมให้ปลูกรับประทานในครัวเรือน โดยพืชผักผลไม้ ดังกล่าว ได้แก่ พืชผักสมุนไพรในบ้าน ผักหวาน กลัวยี่น้ำว่า และอื่นๆ หลังจากประกอบอาหารแล้ว มีการร่วมรับประทานอาหารในกลุ่ม ร่วมกับกิจกรรมสันทนาการ การรำวง และการออกกำลังกาย ซึ่งถือเป็นความตระหนักถึงความสำคัญของพืชผักผลไม้ ที่สามารถนำมาประกอบอาหารที่ดีมีประโยชน์ แต่ยังคงขาดกิจกรรมในการวิเคราะห์ถึงหลักการประกอบเพื่อสงวนคุณค่า รวมทั้งการวิเคราะห์ถึงคุณค่าทางโภชนาการของอาหารดังกล่าว

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

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2555 สถาบันวิจัยและพัฒนาได้ดำเนินโครงการพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี โดยเน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนในการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบ อุปกรณ์ ของอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่น ซึ่งถือเป็นทรัพยากรธรรมชาติของชุมชน ได้มีการถ่ายทอดเทคโนโลยีการประกอบอาหารพื้นบ้านและให้ความรู้แก่ชุมชนในเรื่องประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารที่ประกอบขึ้นในชุมชน ซึ่งพบว่า ในบริบทของชุมชน ซึ่งเน้นการใช้ชีวิตอย่างพอเพียง ยังมีความต้องการพัฒนาความรู้และทักษะในการต่อยอดอาหารพื้นบ้านให้เป็นตำรับมาตรฐานเพื่อสื่อสารให้สมาชิกวัยที่เป็นผู้สูงอายุ วัยทำงาน และวัยเรียน หรือเยาวชนรุ่นหลังให้เข้าใจในคุณค่าและสามารถใช้ประโยชน์จากอาหารพื้นบ้านใกล้ตัวในการดูแลสุขภาพของตนเอง ของสมาชิกในครอบครัว รวมทั้งสามารถพัฒนาเป็นอาชีพเสริมได้ในอนาคตการนำเสนอโครงการ การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 2) เป็นโครงการที่สร้างความตระหนักให้ชุมชนเห็นความสำคัญของอาหารพื้นบ้านต่อสุขภาพ จัดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และร่วมกันประกอบอาหารพื้นบ้าน การแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความรู้ด้านประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของอาหารแต่ละชนิดรวมทั้งการพัฒนาเป็นตำรับมาตรฐาน ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชนต่อไป

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อจัดกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องการพัฒนาอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรี
2. เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการจัดทำตำรับมาตรฐานของอาหารพื้นบ้านของจังหวัดเพชรบุรี
3. เพื่อเผยแพร่ตำรับอาหารพื้นบ้านผ่านสื่อสิ่งพิมพ์และสื่อออนไลน์

3. กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือและกลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายใต้ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี
จำนวน 65 คน

4. สถานที่ดำเนินการ

กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุกลุ่มชุมชนบ้านห้วยทรายเหนือ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

5. ระยะเวลาดำเนินการ

พฤษภาคม 2555 – กันยายน 2556

6. การดำเนินโครงการ (ขั้นตอนหรือวิธีการดำเนินงานโครงการ)

1. ประสานงานกลุ่มชุมชนเพื่อกำหนดวัน เวลา ดำเนินโครงการ
2. เตรียมวิทยากร เอกสาร วัสดุ อุปกรณ์
3. จัดเสวนา แลกเปลี่ยนเรียนรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาอาหารพื้นบ้าน
4. รายงานผลการจัดโครงการ
5. ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์
6. รายงานการติดตามผลและจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์

กิจกรรม	ปี พ.ศ. 2555			ปี พ.ศ. 2556								
	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 แลกเปลี่ยนเรียนรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยี												
4. รายงานผลการจัดโครงการ												
5. ติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์												
6. รายงานการติดตามผลและจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์												

7. งบประมาณ

- | | | |
|--|-----|-------------|
| 1. ค่าตอบแทน | รวม | 86,400 บาท |
| ค่าตอบแทนวิทยากร
(6 คน x 6 วันๆ ละ 8 ชั่วโมง x 300 บาท) | | 86,400 บาท |
| 2. ค่าใช้สอย | รวม | 148,800 บาท |
| 2.1 ค่าจ้างเหมารถรับจ้างสำหรับการจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้
และถ่ายทอดเทคโนโลยี (1 คัน x 6 วัน x 3,000 บาท) | | 18,000 บาท |
| 2.2 ค่าจ้างเหมารถรับจ้างสำหรับการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์
(1 คัน x 2 วัน x 3,000 บาท) | | 6,000 บาท |

2.3 ค่าอาหารกลางวันของวิทยากรและผู้เข้าอบรม (80 คน x 6 มื้อ x 150 บาท)	72,000 บาท
2.4 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มของวิทยากรและผู้เข้าอบรม (80 คน x 12 มื้อ x 30 บาท)	28,800 บาท
2.5 ค่าที่พักของวิทยากรและคณะกรรมการ (8 คน x 5 วัน x 600 บาท)	24,000 บาท

3. ค่าวัสดุ	รวม 89,800 บาท
3.1 ค่าจ้างทำเอกสารและสื่อสำหรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี	12,000 บาท
3.2 วัสดุจัดทำผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อการเผยแพร่	30,000 บาท
3.3 วัสดุการถ่ายทอดเทคโนโลยี	42,800 บาท
3.4 ค่าจัดทำรายงานโครงการ	5,000 บาท

รวมงบประมาณทั้งสิ้น 325,000 บาท (สามแสนสองหมื่นห้าบาทถ้วน)

หมายเหตุ : ขอถัวเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ

8. การประเมินผลโครงการ

ตัวชี้วัดผลสำเร็จของโครงการ

1. ตัวชี้วัดระดับผลลัพธ์

- จำนวนกลุ่มเป้าหมาย 65 คน
- ผู้เข้ารับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ร้อยละ 85
- ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ ร้อยละ 79
- โครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมศักยภาพในการแข่งขันของประเทศในเวลา 1 ปี

2. ตัวชี้วัดระดับผลผลิต

- จำนวนโครงการ/กิจกรรมบริการวิชาการแก่สังคม 1 โครงการ
- ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ ร้อยละ 86
- งานบริการวิชาการแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด ร้อยละ 93
- ต้นทุน/ค่าใช้จ่ายการผลิตตามงบประมาณที่ได้รับจัดสรร 325,000 บาท

วิธีการประเมินผล


ผลสำเร็จ	วิธีการประเมินผล
1. จำนวนกลุ่มเป้าหมาย	การจแนงนับจากเอกสารลงทะเบียน
2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	ประเมินจากแบบประเมิน
3. ผู้ใช้บริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ประเมินจากแบบติดตามผลโครงการ
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	ประเมินจากแบบติดตามผลโครงการ


9. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. มีการบูรณาการการมีส่วนร่วมภายในมหาวิทยาลัยและระหว่างมหาวิทยาลัยกับชุมชน
2. เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่องอาหารพื้นบ้าน จังหวัดเพชรบุรี รวมทั้งการพัฒนามาตรฐานของอาหารพื้นบ้าน
3. เกิดเครือข่ายที่ได้จากการเผยแพร่ผลงานและการแลกเปลี่ยนเรียนรู้

10. การรายงานผล

รายงานผลการดำเนินงานตามแบบรายงาน ที่กองนโยบายและแผน กำหนด และส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เมื่อโครงการแล้วเสร็จ

ลงชื่อ  ผู้เสนอโครงการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ)
วันที่ 16 พฤศจิกายน 2555

ลงชื่อ  หัวหน้าหน่วยงาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ)
วันที่ 16 พฤศจิกายน 2555

บทที่ 3

ผลการประเมินระหว่างการถ่ายทอดเทคโนโลยี

1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

การประเมินผลโครงการ การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 2) ภายใต้โครงการบูรณาการการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตชุมชนตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง มีผู้เข้ารับการฝึกอบรม รวม 70 คน พบว่า โดยผู้ตอบแบบประเมินทั้งสิ้น 81 คน ดังนี้

มีสถานะเป็นผู้เข้าร่วมโครงการ รวมทั้งสิ้น 70 คน คิดเป็นร้อยละ 89.90 วิทยากร 6 คน คิดเป็นร้อยละ 7.41 และคณะทำงาน/กรรมการโครงการ 5 คน คิดเป็นร้อยละ 6.17 โดยมีเพศหญิง 59 คน คิดเป็นร้อยละ 72.84 และเพศชาย 22 คน คิดเป็นร้อยละ 27.16 ข้อมูลด้านอายุ พบว่า มีอายุ 56 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 87.65 รองลงมาคืออายุระหว่าง 46-55 ปี และ 25-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 4.94 และอายุต่ำกว่า 25 ปี คิดเป็น 2.47 ตามลำดับ

ตารางที่ 2 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบประเมิน

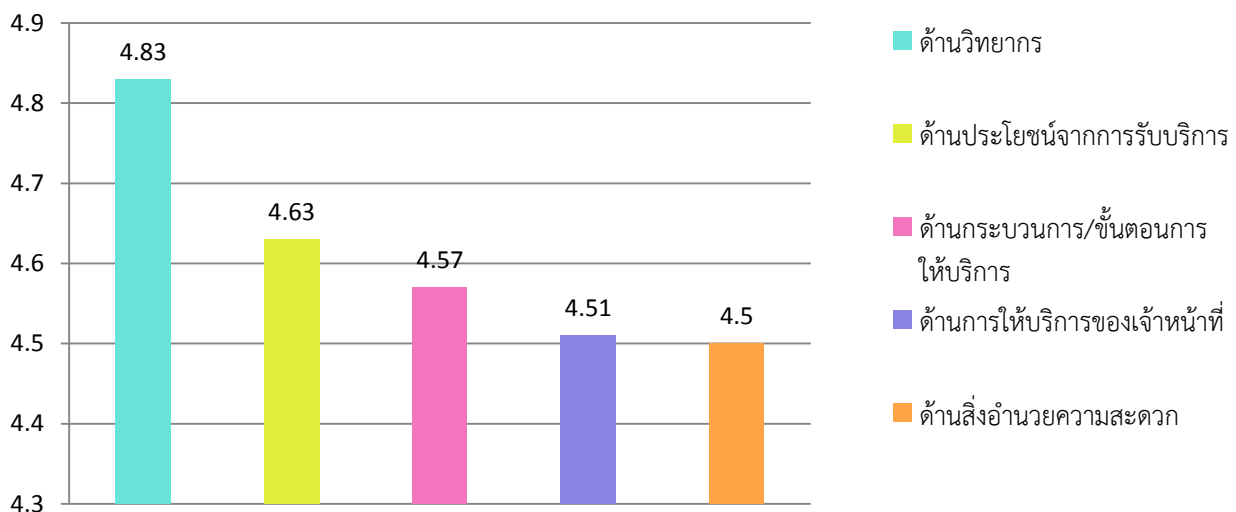
ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. สถานภาพ		
ผู้เข้าร่วมโครงการ	70	86.42
วิทยากร	6	7.41
ผู้ช่วยวิทยากร	0	0.00
คณะทำงาน/กรรมการโครงการ	5	6.17
รวม	81	100.00
2. เพศ		
ชาย	22	27.16
หญิง	59	72.84
รวม	81	100.00
3. อายุ		
ต่ำกว่า 25 ปี	2	2.47
25-35 ปี	4	4.94
36-45 ปี	0	0.00
46-55 ปี	4	4.94
56 ปีขึ้นไป	71	87.65
รวม	81	100.00

2 ความพึงพอใจต่อโครงการ

จากข้อมูลวัดความพึงพอใจต่อการให้บริการ พบว่า ผู้ประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด ในด้านวิทยากร (วิทยากรมีการเตรียมการอบรมเป็นอย่างดี เป็นผู้มีความรู้ความสามารถในเรื่องที่อบรม มีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้) ด้านประโยชน์จากการรับบริการ (การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย) ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ (มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก การให้ข้อมูลคำแนะนำต่างๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง ฯลฯ) ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่ (เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพเป็นมิตร ให้คำแนะนำหรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดีให้ข้อมูลที่ชัดเจนเข้าใจง่าย อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าอบรม) และด้านสิ่งอำนวยความสะดวก (สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรม มีความทันสมัย/พร้อมใช้งาน บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม สภาพสิ่งแวดล้อมในห้องอบรมสะอาด และเป็นระเบียบ) ค่าเฉลี่ย 4.83 4.63 4.57 4.51 และ 4.50 ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาในภาพรวม พบว่า ผู้ประเมินมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.77 หรือ ร้อยละ 95.40 ข้อมูลตามตารางที่ 3

ความพึงพอใจต่อการให้บริการ



ตารางที่ 3 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ

N = 81

ความพึงพอใจที่มีต่อการจัดโครงการ	ระดับความพึงพอใจ							
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	รวม	ค่าเฉลี่ย	ระดับ
	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	%	x	ความพึงพอใจ
ด้านการให้บริการของเจ้าหน้าที่	50.62	49.38	-	-	-	100	4.51	มากที่สุด
1. เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพเป็นมิตร	66.67	33.33	-	-	-	100	4.67	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำ หรือตอบข้อซักถามเป็นอย่างดี	45.68	54.32	-	-	-	100	4.46	มาก
3. เจ้าหน้าที่ให้ข้อมูลที่ชัดเจนเข้าใจง่าย	43.21	56.79	-	-	-	100	4.43	มาก
4. เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวกตลอดเวลาของการเข้าอบรม	46.91	53.09	-	-	-	100	4.47	มาก
ด้านวิทยากร	83.13	16.87	-	-	-	100	4.83	มากที่สุด
5. วิทยากรมีการเตรียมการอบรมเป็นอย่างดี	87.65	12.35	-	-	-	100	4.88	มากที่สุด
6. วิทยากรเป็นผู้มีความรู้ความสามารถในเรื่องที่อบรม	91.36	8.64	-	-	-	100	4.91	มากที่สุด
7. วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้	70.37	29.63	-	-	-	100	4.70	มากที่สุด
ด้านกระบวนการ/ขั้นตอนการให้บริการ	57.14	42.15	0.71	-	-	100	4.57	มากที่สุด
8. มีการประชาสัมพันธ์โครงการอย่างทั่วถึง	59.26	38.27	2.47	-	-	100	4.57	มากที่สุด
9. มีการแจ้งกำหนดการโครงการให้ทราบล่วงหน้าก่อน	62.96	35.80	1.24	-	-	100	4.62	มากที่สุด
10. ติดต่อสอบถามรายละเอียดการอบรมได้ง่ายและสะดวก	56.79	43.21	-	-	-	100	4.57	มากที่สุด
11. การให้ข้อมูล คำแนะนำต่างๆ มีความชัดเจนและถูกต้อง	50.62	49.38	-	-	-	100	4.51	มากที่สุด
12. เอกสารประกอบการอบรมมีความเหมาะสม	51.85	48.15	-	-	-	100	4.52	มากที่สุด
13. การอบรม ทำให้มีความรู้ ความเข้าใจเรื่องอาหารพื้นบ้านเพิ่มมากขึ้น	61.73	38.27	-	-	-	100	4.62	มากที่สุด
14. มีการประเมินผลการอบรมอย่างชัดเจน	56.79	41.98	1.23	-	-	100	4.56	มากที่สุด

ตารางที่ 3 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ (ต่อ)

N= 81

ความพึงพอใจที่มีต่อการจัดโครงการ	ระดับความพึงพอใจ							
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	รวม	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	%	x	
ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	53.50	43.62	2.88	-	-	100	4.50	มากที่สุด
15. สื่อ/วัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรมมีความทันสมัย/พร้อมใช้งาน	54.32	44.44	1.24	-	-	100	4.53	มากที่สุด
16. สภาพสิ่งแวดล้อมในห้องอบรมสะอาดและเป็นระเบียบ	54.32	45.68	-	-	-	100	4.54	มากที่สุด
17.บริการอาหาร ของว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม	51.85	40.74	7.41	-	-	100	4.44	มาก
ด้านประโยชน์จากการรับบริการ	62.96	37.04	-	-	-	100	4.63	มากที่สุด
18. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	64.20	35.80	-	-	-	100	4.64	มากที่สุด
19. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	61.73	38.27	-	-	-	100	4.62	มากที่สุด
ความพึงพอใจในภาพรวมของโครงการ	76.54	23.46	-	-	-	100	4.77	มากที่สุด
รวม	63.98	35.42	0.60	-	-	100	4.64	มากที่สุด

บทที่ 4

ผลการติดตามหลังการถ่ายทอดเทคโนโลยี

1. การติดตามประเมินผล

การติดตามประเมินผลของโครงการ รวบรวมข้อมูลโดยการส่งแบบติดตามผลถึงผู้ผ่านการฝึกอบรมควบคู่กับการสอบถามทางโทรศัพท์ ได้รับข้อมูลจำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 100

2. ข้อมูลในภาพรวม

2.1 การใช้ประโยชน์จากการฝึกอบรม

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรม จำนวน 67 คน คิดเป็นร้อยละ 95.71 ได้ใช้ประโยชน์จากการฝึกอบรม ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 4.29 ข้อมูลตามตารางที่ 4

ตารางที่ 4 แสดงค่าร้อยละของผู้ใช้ประโยชน์

N=70

การใช้ประโยชน์	จำนวน	ร้อยละ
สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	67	95.71
ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	3	4.29
รวม	70	100

2.2 ผลการใช้ประโยชน์

จากการติดตามประเมินผล พบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรม ร้อยละ 47.76 ใช้ประโยชน์หลังการรับบริการ/อบรมทันที รองลงมาคือ ใช้ประโยชน์หลังการรับบริการ/อบรม 1 เดือน ใช้ประโยชน์หลังการรับบริการ/อบรม 2 - 3 เดือน และใช้ประโยชน์หลังการรับบริการ/อบรม 4-6 เดือน คิดเป็นร้อยละ 31.35 13.43 และ 7.46 ตามลำดับ แนวทางการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่า นำความรู้ไปทำเป็นรายได้หลัก 8,000-9,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 40.30 รองลงมาคือ นำความรู้ไปทำเป็นรายได้เสริม 2,000-3,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 31.34 นำความรู้ไปใช้ในครัวเรือน คิดเป็นร้อยละ 13.43 นำความรู้ไปใช้ในชุมชน/องค์กร ร้อยละ 8.96 และนำความรู้ไปตัดแปลงทำแบบใหม่ คิดเป็นร้อยละ 5.97 ตามลำดับ นอกจากนี้ มีชุมชนร้อยละ 64.18 สามารถนำความรู้ไปขยายผลต่อโดยการพัฒนาอาชีพเดิม ร้อยละ 32.84 สามารถนำความรู้ไปสร้างอาชีพใหม่ และร้อยละ 2.98 ไม่สามารถสร้างอาชีพใหม่และหรือพัฒนาอาชีพเดิม ข้อมูลตามตารางที่ 5

1 แบบใบสมัครของผู้รับบริการ



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สถาบันวิจัยและพัฒนา

แบบใบสมัครของผู้รับบริการ

โครงการ การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 2)

ณ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

ระหว่างวันที่ 24 - 29 ธันวาคม 2555

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

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

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเฉพาะบุคคลที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร

หน่วยงานผู้ดำเนินโครงการ เป็นผู้พิจารณาสอบถามคุณลักษณะที่เฉพาะต้องการทราบเพิ่มในโครงการดังกล่าว (ถ้าจำเป็น)

ลงชื่อ.....

ผู้ให้ข้อมูล

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

2 แบบประเมินความพึงพอใจ



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สถาบันวิจัยและพัฒนา

แบบประเมินความพึงพอใจ

โครงการ การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 2)

ณ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

ระหว่างวันที่ 24 - 29 ธันวาคม 2555

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					

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 2)

ณ กลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุบ้านห้วยทรายเหนือ เทศบาลเมืองชะอำ จังหวัดเพชรบุรี

ระหว่างวันที่ 24 - 29 ธันวาคม 2555

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

4.1 ภาพกิจกรรมพีธีเปิด



4.2 กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี



4.2 กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ต่อ)



4.3 แกงมะรุ้ม



4.4 ต้มกะทิสายบัวปลาหู



4.5 แกงเทโพหมูสามชั้น



4.6 ต้มส้มปลาระบอก



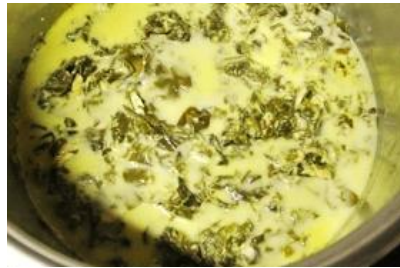
4.7 แกงฟักทอง



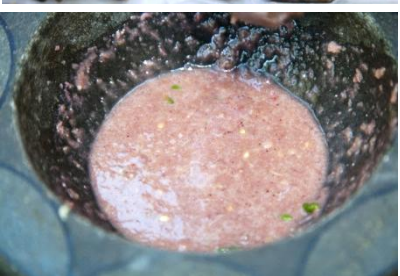
4.8 ปลาทุดเด็ย



4.9 แกงขี้เหล็ก



4.10 น้ำพริกกะปิ



4.11 แกงส้มหน่อไม้ดองปูม้า



4.12 ขนมตาล



4.13 ขนมโค



4.14 ข้าวหลาม



4.15 ข้าวเหนียวถั่วดำ



4.16 ข้าวเหนียวมูล



4.17 ขนมกล้วย



4.18 ลูกตาลเชื่อม



ตำรับอาหารไทยพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี 2

สืบเนื่องจากโครงการพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรี
แบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต



ผู้สรรหามาเล่า : จุฑามาศ พีร์พัชระ
ผู้ร่วมเล่าเรื่อง : อินทร์สีมา ทิรัญอักษรวงศ์
ชนิดา ประจักษ์จิตร
หนึ่งฤทัย แก้วคำ
ดวงฤทัย แก้วคำ

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

การพัฒนาอาหารพื้นบ้านจังหวัดเพชรบุรีแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต (ปีที่ 2)

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