**รายงานผลการดำเนินโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2554**

1. **โครงการที่ได้รับอนุมัติ**

โครงการเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์งานสร้างสรรค์ เพื่อการพัฒนาชุมชน

# โครงการย่อย 1 การทำน้ำอบ และน้ำปรุงไทยโบราณ

1. **บทสรุปผู้บริหาร**
   1. ชื่อโครงการ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์งานสร้างสรรค์เพื่อพัฒนาชุมชน
   2. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ

ผศ. ไศลเพชร ศรีสุวรรณ

นักศึกษาสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์

* 1. คณะ/หน่วยงาน....คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์......
  2. สถานที่ดำเนินการ สโมสรหมู่บ้านฟ้าปิยรมย์ ต.บึงคำพร้อย อ.ลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี

2.5 งบประมาณ

☑ งบประมาณเงินรายได้ประจำปี 2554 (ส่วนกลางของมหาวิทยาลัย)

ผลผลิต ผลงานการให้บริการวิชาการ (การบริการวิชาการแก่สังคม)

ได้รับจัดสรร 30,000 บาท ใช้จ่ายจริง 30,000 บาท

2.6 ผลการดำเนินงานในภาพรวม

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ได้มีโอกาสบริการวิชาการสู่สังคมซึ่งเป็นภาระงานที่ควรเผยแพร่ โดยมีคณาจารย์และนักศึกษาร่วมจัดการอบรม เพื่อให้ประชาชนผู้สนใจได้รับประโยชน์และสามารถประกอบอาชีพเพิ่มรายได้แก่ตนเองได้อย่างมีคุณภาพ และสามารถเห็นผลเป็นรูปธรรมโดยการนำผลผลิตที่ได้รับการอบรมไปจำหน่ายในงานกาชาดของจังหวัดปทุมธานี ทำให้ผู้เข้าอบรมมีความมั่นใจเกิดความภาคภูมิใจและพึงพอใจในผลงานและประสบความสำเร็จในระดับหนึ่ง ซึ่งเป็นการเรียนรู้จากประสบการณ์ตรงในการรับรู้ข้อมูลความพึงพอใจของผู้บริโภคในด้านต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ เพื่อนำมาแก้ไขปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น ซึ่งเป็นประโยชน์แก่นักศึกษาที่มีส่วนร่วมครั้งนี้ เพราะได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้ให้และผู้รับ ซึ่งเป็นความทรงจำที่ดี ตลอดจนสามารถเรียนรู้จากประสบการณ์ตรงทำให้มีความมั่นใจเป็นการสร้างความแข็งแกร่งทางด้านวิชาการและวิชาชีพของให้มีคุณภาพและได้มาตรฐานเต็มศักยภาพ

2.7 กลุ่มเป้าหมายผู้เข้าร่วมโครงการ

- บุคคลทั่วไปที่มีความสนใจ

- กลุ่มแม่บ้านในหมู่บ้านฟ้าปิยรมย์

- กลุ่ม OTOP

* 1. ตัวชี้วัดเป้าหมายผลผลิต

เชิงปริมาณ 35 คน

- ผู้เข้าร่วมโครงการ 35 คน

- จำนวนครั้งที่ดำเนินโครงการ 1 ครั้ง

- ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ร้อยละ 85

เชิงคุณภาพ

- ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจในกระบวนการจัดการโครงการ ร้อยละ 85

- ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับ ร้อยละ 90

- ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ไปใช้ประโยชน์ ร้อยละ 85

เชิงเวลา

- วัน/เดือนปี/ปี ที่จะดำเนินโครงการ วันที่ 21 -22 เมษายน 2554

- โครงการแล้วเสร็จตามเวลาที่กำหนด ร้อยละ 100

**3. การติดตามประเมินผล**

3.1 จากแบบสอบถาม

3.2 สังเกตพฤติกรรมผู้เข้าร่วมการอบรม

3.3 ติดตามผลหลังการฝึกอบรม

**4. ผลที่คาดว่าจะได้รับ**

สามารถเห็นผลเป็นรูปธรรมโดยการนำผลผลิตที่ได้รับการอบรมไปจำหน่ายในงานกาชาดของจังหวัดปทุมธานี ทำให้ทั้งกลุ่มผู้เข้าอบรมและนักสศึกษามีความมั่นใจเกิดความภาคภูมิใจและพึงพอใจในผลงานและประสบความสำเร็จในระดับหนึ่ง ซึ่งเป็นการเรียนรู้จากประสบการณ์ตรงในการรับรู้ข้อมูลความพึงพอใจของผู้บริโภคในด้านต่างๆ ของผลิตภัณฑ์ เพื่อนำมาแก้ไขปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้น เพิ่มเพิ่มรายได้ และสร้างอาชีพให้แก่ครอบครัวทำให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

**5. รายงานผลการดำเนินงาน**

5.1 วิธีการดำเนินงาน

- วางแผนการดำเนินงาน

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **แผนดำเนินกิจกรรม** | **กิจกรรม** | **เวลา** |
| 1.สำรวจจำนวนผู้ต้องการฝึกอบรมในชุมชน | ผู้สนใจในชุมชนแจ้งความจำนง | 1-7 เมษายน 2554 |
| 2.ขออนุมัติดำเนินโครงการ | เขียนรายละเอียดโครงการเพื่อขออนุมัติ | 8 เมษายน 2554 |
| 3.ประสานกับกลุ่มเป้าหมายและแต่งตั้งคณะกรรมการ | จัดทำคำสั่งแต่งตั้งคณะะกรรมการ | 11 เมษายน 2554 |
| 4 .แจ้งกำหนดการกับกลุ่มเป้าหมาย | ทำหนังสือแจ้งกับกลุ่มเป้าหมาย | 12 เมษายน 2554 |
| 5. ดำเนินการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ | ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการกับกลุ่มเป้าหมาย | 21-22 เมษายน 2554 |
| 6. ประเมินผลโครงการและวางแผนในการจัดจำหน่ายในงานกาชาดจังหวัด วันที่ 20-29 พฤษภาคม 2554 | -ส่งใบสำคัญการเงิน พร้อมประเมินผล  -ติดตามผลงานเพื่อเตรียมออกงานกาชาดประจำจังหวัดเป็นระยะ | 27 เมษายน 2554 |
| 7.สรุปและรายงานผลโครงการเมื่อสิ้นสุดโครงการ | เขียนสรุปและรายงานผลโครงการ | 31 พฤษภาคม 2554 |

5.2 ตารางอบรม

**โครงการเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์งานสร้างสรรค์ เพื่อการพัฒนาชุมชน**

โครงการ” ฝึกอบรมอาชีพการทำน้ำอบ และน้ำปรุงไทยโบราณ”

สโมสรหมู่บ้านฟ้าปิยรมย์ ต.บึงคำพร้อย อ.ลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี

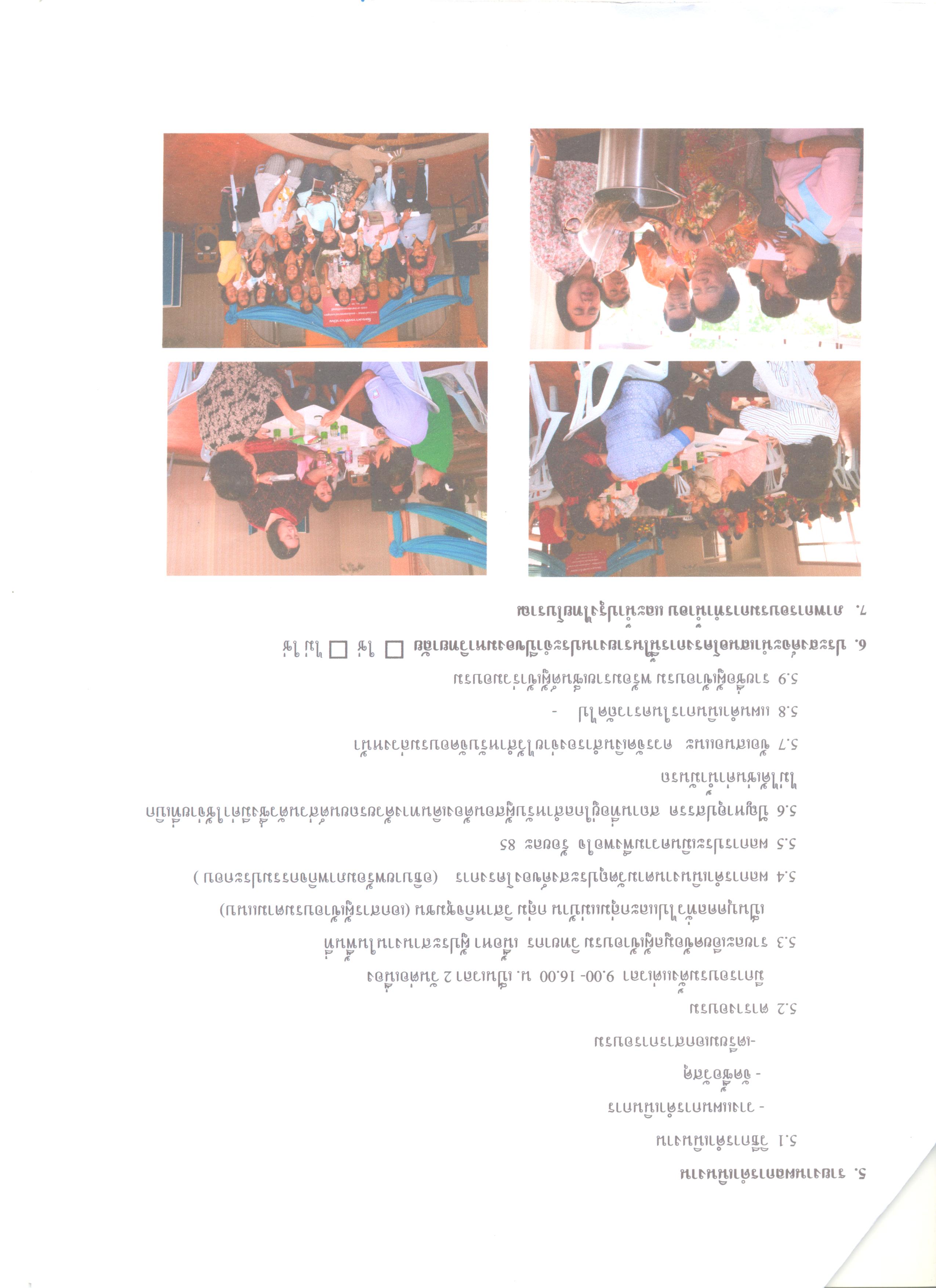
วันที่ 21- 22 เมษายน 2554

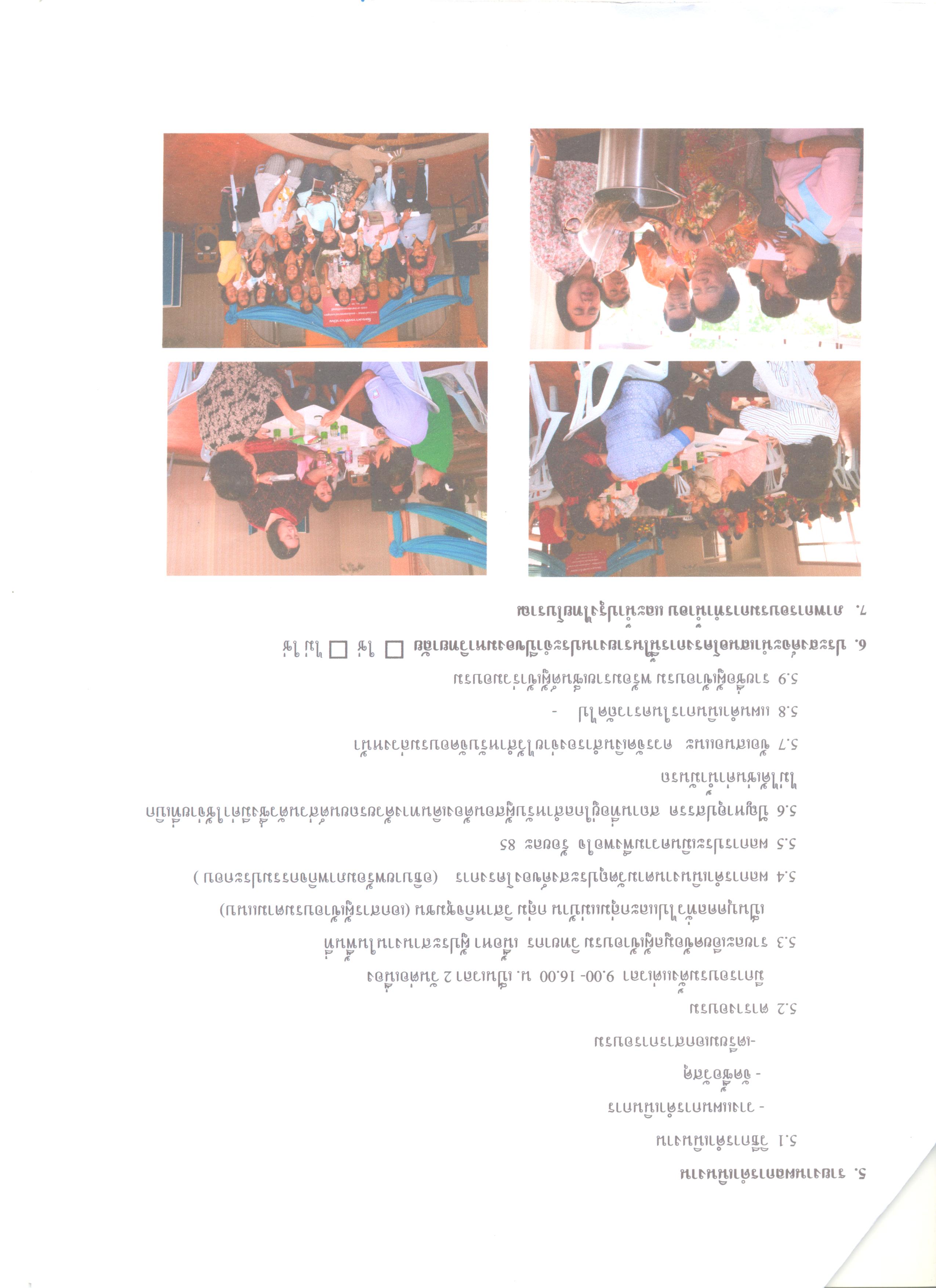
|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **วัน เดือน ปี เวลา** | **08.00 – 10.00** | **10.00 – 12.00** | **12.00 – 13.00** | **13.00 – 17.00** |
| **วันพฤหัสที่**  **21เมษายน 2554** | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานการทำน้ำอบ ไทยโบราณ | ฝึกปฏิบัติการงานการทำน้ำอบ ไทยโบราณ  จำนวนผู้เข้าอบรม 30 คน | พักรับประทาน  อาหารกลางวัน | ฝึกปฏิบัติการงาน  งานการทำน้ำอบ ไทยโบราณ  จำนวนผู้เข้าอบรม 30 คน |
| บรรยายโดยบุคลากรภายใน  ผศ.ไศลเพชร ศรีสุวรรณ | ควบคุมการฝึกปฏิบัติโดยบุคลากรภายใน  ผศ.ไศลเพชร ศรีสุวรรณ  บุคลากรภายนอก  นายกฤชรัตน์ สุขพิบูลย์ | ควบคุมการฝึกปฏิบัติโดย  บุคลากรภายใน  ผศ.ไศลเพชร ศรีสุวรรณ  บุคลากรภายนอก  นายกฤชรัตน์ สุขพิบูลย์ |
| **วันศุกร์ที่**  **22 เมษายน 2554** | ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงานการทำน้ำปรุง ไทยโบราณบรรยายโดยบุคลากรภายใน  ผศ.ไศลเพชร ศรีสุวรรณ | ฝึกปฏิบัติการงานการทำน้ำปรุงไทยโบราณ  จำนวนผู้เข้าอบรม 30 คน | พักรับประทาน  อาหารกลางวัน | ฝึกปฏิบัติการงาน  งานการทำน้ำปรุงไทยโบราณ  จำนวนผู้เข้าอบรม 30 คน |
|  | ควบคุมการฝึกปฏิบัติโดยบุคลากรภายใน  ผศ.ไศลเพชร ศรีสุวรรณ  บุคลากรภายนอก  นายกฤชรัตน์ สุขพิบูลย์ |  | ควบคุมการฝึกปฏิบัติโดย  บุคลากรภายใน  ผศ.ไศลเพชร ศรีสุวรรณ  บุคลากรภายนอก  นายกฤชรัตน์ สุขพิบูลย์ |

5.3 รายละเอียดข้อมูลผู้เข้าอบรม วิทยากร เนื้อหา ผู้ประสานงานในพื้นที่ (เอกสารผู้เข้าอบรมตามแนบ )

**วิทยากรให้ความรู้แก่ผู้เข้าอบรม**

**การทำน้ำอบ และน้ำปรุงไทยโบราณ**

****

****

5.5 ผลการประเมินความพึงพอใจ

ความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมการทำน้ำอบ น้ำปรุงไทยโบราณ

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| หัวข้อประเมิน | ระดับความพึงพอใจ | | | | | ค่าเฉลี่ย | ระดับความพึงพอใจ |
| มากที่สุด | มาก | ปานกลาง | น้อย | น้อยที่สุด |
|  |  |  |  |  |
| 1.ความน่าสนใจของหัวข้อที่สอน | 90 | 40 | 9 | - | - | 4.48 |  |
| 2.ความพร้อมของเอกสารประกอบการสอน | 50 | 48 | 27 | - | - | 4.03 |  |
| 3.ความพร้อมของวัสดุ/อุปกรณ์ | 75 | 56 | 6 | - | - | 4.42 |  |
| 4.การถ่ายทอดของวิทยากร | 100 | 36 | 6 | - | - | 4.58 |  |
| 5.สถานที่เหมาะสม | 100 | 32 | 9 | - | - | 4.55 |  |
| 6.ระยะเวลาเหมาะสม | 90 | 44 | 6 | - | - | 4.52 |  |
| 7.ประโยชน์ที่รับจากการอบรมในครั้งนี้ | 80 | 52 | 6 | - | - | 4.45 |  |

กำหนดค่าระดับความพึงพอใจ

1.00-1.99 ความพึงพอใจระดับน้อยที่สุด

2.00-2.99 ความพึงพอใจระดับน้อย

3.00-3.99 ความพึงพอใจระดับปานกลาง

4.00-4.99 ความพึงพอใจระดับมาก

5.00 ความพึงพอใจระดับมากที่สุด

ข้อเสนอที่จะจัดอบรมในครั้งต่อไป

* + น้ำยาล้างจาน อาหารไทย ร้อยพวงมาลัย เทียนอบ น้ำยาปรับผ้านุ่ม บายสี โคร์เช นิตติ้ง ขนมไทย การแกะสลัก

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

* + สนใจทุกวิชาที่มีการอบรมทุกครั้ง จัดอบรมในเรื่องที่มีการลงทุนไม่มากเกินไป

5.6 ปัญหาอุปสรรค

- ผู้เข้ารับการอบรมไม่ค่อยมีเงินลงทุน

- ผู้เข้ารับการอบรมยังมีทักษะในการประดิษฐ์ค่อนข้างน้อยต้องมีการให้คำปรึกษาและติดตามผลซึ่งต้องใช้เวลา

5.7 ข้อเสนอแนะ

- ควรแนะนำในเรื่องการตลาด ทั้งด้านความรู้และแหล่งสถานที่จำหน่าย

- ควรมีการตั้งกลุ่มผู้เข้ารับการอบรมเพื่อติดตามผลตามนโยบายของมหาวิทยาลัยพร้อมแหล่งเงินทุนและที่ปรึกษาเพื่อให้ได้ผลและมีคุณภาพมากขึ้น

5.8 รายชื่อผู้เข้าอบรม พร้อมรายเซ็นต์ผู้เข้าร่วมอบรม (เอกสารดังแนบ)

**6. ประสงค์จะนำเสนอโครงการนี้ในรายงานประจำปีของมหาวิทยาลัย**  □ ไม่ใช่ ☑ใช่