



รายงานฉบับสมบูรณ์



โครงการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย เพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปีที่ 2)

งบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2555



ที่ปรึกษาโครงการ
รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส
ผู้ช่วยศาสตราจารย์เฟื่องฟ้า เมฆเกรียงไกร

ผู้รับผิดชอบโครงการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพิชระ



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยเพื่อใช้
ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปีที่ 2)
(งบประมาณตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. 2555)



กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ที่ปรึกษาโครงการ

รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส
ผู้ช่วยศาสตราจารย์เฟื่องฟ้า เมฆเกรียงไกร

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พีรพัชระ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร
10300

โทรศัพท์ : 0 2281 0492 โทรสาร : 0 2282 0423

<http://www.clinictech.rmutp.ac.th>

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปีที่ 2)

1. บทนำ

1.1 ความเป็นมา

กลุ่มแม่บ้านเยาวชน กศน. บ้านห้วยสาธิต ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี มีสมาชิกรวมทั้งสิ้น 80 คน ได้จัดตั้งกลุ่มเมื่อเดือน มีนาคม 2543 เริ่มดำเนินงานในกลุ่มเมื่อวันที่ 29 กรกฎาคม 2543 โดยเริ่มต้นจากการระดมหุ้น ๆ ละ 10 บาท จำนวน 780 หุ้น ในการรวมกลุ่มกันนี้ได้จัดทำผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ (จากกล้วยน้ำว้า) ได้แก่ กล้วยม้วนรสเผ็ดพริกไทย กล้วยม้วนโอวัลติน กล้วยม้วนรสโกโก้ กล้วยม้วนรสไม่เผ็ด กล้วยเส้นอบเนย กล้วยเส้นเค็ม กล้วยม้วนเค็ม กล้วยกรอบเค็ม นำไปฝากจำหน่ายในงานนิทรรศการและงานประจำปีของจังหวัด ปัจจุบันจำหน่ายประจำอยู่ที่ ซุ้มจำหน่ายใน Outlet ของ Flynow โดยบรรจุผลิตภัณฑ์ในถุงพลาสติกทรงสูงและปิดด้วยสติ๊กเกอร์ ซึ่งเป็นบรรจุภัณฑ์แบบดั้งเดิมที่ใช้อยู่และปัจจุบันยังไม่ได้มีการพัฒนา

ในกระบวนการทำกล้วยม้วน เริ่มต้นจากการนำกล้วยมาปอกเปลือกแช่น้ำเกลือ ไล่เป็นแผ่นบาง แล้วนำมาม้วน หลังจากนั้นจึงทำการทอด ปิ้งรสและบรรจุ ซึ่งพบว่า ในขั้นตอนการม้วน จะมีเศษกล้วยน้ำว้าเหลือทิ้งเป็นจำนวนมากและไม่ได้ใช้ประโยชน์ ทางกลุ่มจึงต้องการใช้ประโยชน์จากเศษกล้วยเหล่านี้เพื่อพัฒนาเป็นกล้วยผงหรือแป้งกล้วย และนำไปใช้ประโยชน์ในการทำขนมอบ ซึ่งมีอุปกรณ์การทำของกลุ่มอยู่แล้ว

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2554 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณให้ดำเนินโครงการ “การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์แก่กลุ่มแม่บ้านเยาวชน กศน.บ้านห้วยสาธิต”

เป็นการถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำแปงกล้วยหรือกล้วยผงจากส่วนเหลือใช้ของการทำกล้วยม้วน แล้วพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ เป็นการเพิ่มรายการของผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์ให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้นจนปัจจุบัน ทางกลุ่มดังกล่าวได้ขยายเครือข่ายการทำผลิตภัณฑ์แปงกล้วยและส่งให้หน่วยงานต่างๆ ที่ต้องการใช้ หรือหน่วยงานที่แสดงความประสงค์ขอซื้อไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่อไป

อย่างไรก็ตาม พบว่า ในการดำเนินการในกลุ่มแม่บ้านเยาวชน กศน. ที่มีการขายเครือข่ายในเชิงปริมาณ ยังต้องมีการพัฒนาในเชิงคุณภาพต่อเนื่องเป็นปีที่ 2 ในหัวข้อต่างๆ ดังต่อไปนี้ คือ

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใหม่จากแปงกล้วยหรือกล้วยผง นอกเหนือจากที่เคยได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีไปแล้วโดยเฉพาะประเภทของอาหารว่างและขนมไทย เนื่องจากมีกลุ่มผู้รักสุขภาพจากโรงพยาบาลศิริราชติดต่อให้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างและขนมไทยจากแปงกล้วยเป็นอาหารเพื่อสุขภาพของสมาชิก

2. การจัดทำแผนการตลาด/แผนธุรกิจของกล้วยหรือกล้วยผงหรือผลิตภัณฑ์จากกล้วยที่สามารถใช้ประกอบการทำธุรกิจได้จริงโดยวิธีการจัดทำแผนธุรกิจและการประชาสัมพันธ์ให้มีการขับเคลื่อนตัวสินค้าไปสู่ผู้บริโภค

3. การพัฒนาคุณภาพกระบวนการผลิตโดยใช้หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (GMP)

การนำเสนอโครงการ “การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปงกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ปีที่ 2” นอกจากจะสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัตถุดิบเหลือใช้หรือเหลือทิ้งให้เป็นตัวสินค้าที่จำหน่ายได้ในปัจจุบันแล้ว ยังเป็นการสร้างความเข้มแข็งในกระบวนการผลิตของชุมชน ให้มีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล ทั้งในเชิงปริมาณและ เชิงคุณภาพ ส่งผลให้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน และสามารถพึ่งพาตนเองได้ต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่ออบรมเชิงปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอาหารว่างและขนมไทย

1.2.2 เพื่อให้ความรู้และฝึกปฏิบัติการทำแผนธุรกิจและช่องทางการจำหน่ายผ่านระบบสารสนเทศ

1.2.3 เพื่ออบรมเชิงปฏิบัติการและให้คำปรึกษาแนะนำระบบการผลิตโดยใช้หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการ

ผลิตว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (GMP)

2. วิธีดำเนินการ

2.1 ติดต่อประสานงานกับกลุ่มชุมชนเพื่อสำรวจข้อมูล ประชาสัมพันธ์ และรับสมัครผู้เข้ารับการฝึกอบรม

2.2 ทำหนังสือถึงกลุ่ม เพื่อขอความอนุเคราะห์และความร่วมมือด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการถ่ายทอดเทคโนโลยี

2.3 เตรียมสื่อต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง (วิทยากร เอกสาร สถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวก)

2.4 ถ่ายทอดเทคโนโลยี

2.4.1 อบรมเชิงปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอาหารว่างและขนมไทย

2.4.2 ให้ความรู้และฝึกปฏิบัติการทำแผนธุรกิจและช่องทางการจำหน่ายผ่านระบบสารสนเทศ

2.4.3 อบรมเชิงปฏิบัติการและให้คำปรึกษาแนะนำระบบการผลิตโดยใช้หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (GMP)

2.4.4 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำขนมพายชั้นแบ่งกล้วย

2.4.5 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำชิฟฟอนแบ่งกล้วย

2.5 ประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้ารับการฝึกอบรม วิทยากรและคณะทำงาน

2.6 ติดตามผลการใช้ประโยชน์หลังการฝึกอบรม

3. ผลการดำเนินการ

เมษายน – พฤษภาคม 2555 ติดต่อและประสานงานกับ นางสาวสุมาษ เต็มศักดิ์ ประธานกลุ่มแม่บ้านเยาชน กศน. บ้านห้วยสาธิตกา อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

23 - 28 มิถุนายน 2555 สู่พื้นที่เป้าหมาย ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรองค์ความรู้เกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์อาหารว่างและขนมไทยจากแป้งกล้วย/กล้วยผง ระบบการผลิตโดยใช้หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (GMP) และการจัดทำแผนธุรกิจและช่องทางการจำหน่าย โดยวิทยากรของสถาบันวิจัยและพัฒนา คือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ นางสาวอินท์ธิมา หิรัญอัศวรงค์ นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร นางสาวเจนจิรา บ.ป. สูงเนิน โดยถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบของการอบรมเชิงปฏิบัติการ ณ กลุ่มแม่บ้านเยาชน กศน. บ้านห้วยสาธิตกา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี จัดทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย ได้แก่ ขนมพายชั้นแป้งกล้วย และ ชิฟฟอนแป้งกล้วย มีผู้เข้ารับการฝึกอบรมจากชุมชนบ้านห้วยสาธิตกา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี จำนวน 70 คน ผลการประเมินความพึงพอใจพบว่า ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีความรู้ความเข้าใจเพิ่มขึ้น ร้อยละ 95.80 คิดเป็นค่าเฉลี่ย 4.79 และมีความพึงพอใจต่อโครงการ ร้อยละ 90.40 โดยพึงพอใจในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.52

8 – 10 กันยายน 2555 ติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์พบว่า มีผู้สำเร็จการฝึกอบรม จำนวน 62 คน หรือร้อยละ 88.57 นำความรู้จากการฝึกอบรมไปใช้ประโยชน์ โดยใช้ประโยชน์ในครอบครัว ร้อยละ 77.42 ผู้ฝึกอบรมนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในชุมชนที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพ ร้อยละ 20.97 และ ผู้ฝึกอบรมนำความรู้ไปใช้ประโยชน์เมื่อมีโอกาส ร้อยละ 1.61

4.สรุปผลการดำเนินงานตามเป้าหมาย

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี)			ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร)		
ผลผลิต/ผลลัพธ์	เป้าหมาย	ผลการ	ผลผลิต/ผลลัพธ์	เป้าหมาย	ผลการ

ของโครงการ		ดำเนินงาน	ของโครงการ		ดำเนินงาน
1. จำนวนผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (คน)	60	70	1. จำนวนโครงการ (โครงการ)	1	1
2. ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีความพึงพอใจ (ร้อยละ)	85	90.40	2. จำนวนผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (คน)	60	70
3. ผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีการนำไปใช้ประโยชน์ (ร้อยละ)	80	93.80	3. ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	85.00	90.40
4. จำนวนสถานประกอบการที่นำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ (แห่ง/ราย)	2	2	4. ผู้รับบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ร้อยละ)	84.00	93.80
			5. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ (ร้อยละ)	78.00	88.60

5. การใช้จ่ายงบประมาณ ใช้จ่ายงบประมาณ จำนวน 250,000 บาท (สองแสนห้าหมื่นบาทถ้วน)

6. ปัญหา อุปสรรค -

7. ข้อเสนอแนะ การดำเนินงานของโครงการนี้ เป็นโครงการต่อเนื่องเป็นปีที่ 2 ซึ่งกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้การสนับสนุนงบประมาณและมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครมอบหมายให้สถาบันวิจัยและพัฒนาและหน่วยงานระดับคณะในสังกัดเป็นผู้รับผิดชอบ โดยเน้นการนำผลงานวิจัย และการพัฒนาของมหาวิทยาลัย ถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่กลุ่มเป้าหมาย อาทิ ชุมชน วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม และภาคอุตสาหกรรม เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชน

โดยใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ เพื่อส่งเสริมอาชีพ เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และสร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชน ดังนั้น มหาวิทยาลัยจึงควรให้การสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมโครงการลักษณะนี้อย่างต่อเนื่องไม่ต่ำกว่า 3-5 ปี ในแต่ละชุมชน



กิตติกรรมประกาศ

โครงการ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปีที่ 2) ประสบความสำเร็จเพราะได้รับการสนับสนุนงบประมาณตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2555 จากกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ขอกราบขอบพระคุณ รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครและผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยี และผู้ช่วยศาสตราจารย์เฟื่องฟ้า เมฆเกรียงไกร รองอธิการบดีด้านวิจัยและบริการวิชาการ รองผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยี ที่ให้การสนับสนุนการดำเนินงานของโครงการนี้จนสำเร็จลุล่วง ขอขอบคุณ นางสุขมาศ เต็มศักดิ์ ประธานกลุ่มแม่บ้าน - ยาวชน บ้านห้วยสาริกา จังหวัดเพชรบุรี ที่ให้ความอนุเคราะห์สถานที่ฝึกอบรมและการรับสมัคร ตลอดจนการประสานงานฝึกอบรมตลอดโครงการ และขอขอบคุณ เจ้าหน้าที่ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้ความร่วมมือในการทำงาน รวมทั้งมีส่วนร่วมในความสำเร็จของโครงการนี้

ผู้รับผิดชอบโครงการ
จุฑามาศ พีรพัชระ
ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี

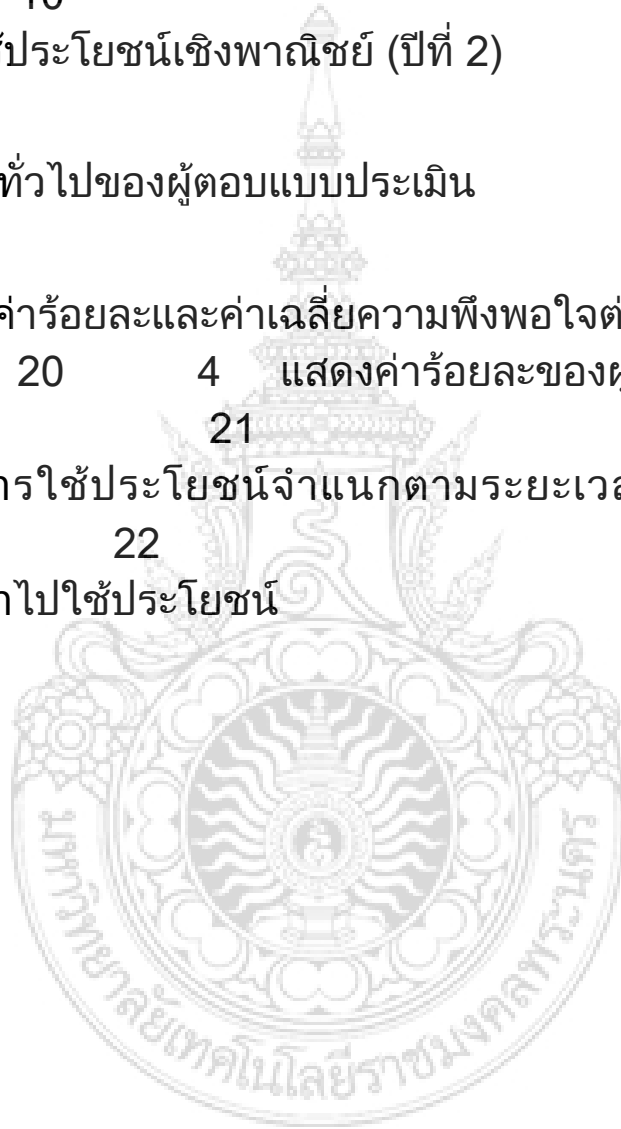


สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	(1)
กิตติกรรมประกาศ	(4)
สารบัญเรื่อง	(5)
สารบัญตาราง	(6)
บทที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
1 ข้อเสนอโครงการ	1
2 แบบสำรวจความต้องการของชุมชน	6
บทที่ 2 การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี	7
1 คณะกรรมการดำเนินการ	7
2 ข้อมูลเนื้อหา เอกสาร เทคโนโลยีที่จะถ่ายทอด	7
3 กำหนดการถ่ายทอดเทคโนโลยี	9
4 รายชื่อผู้เข้ารับการอบรม	10
บทที่ 3 ผลการประเมินระหว่างการถ่ายทอดเทคโนโลยี	15
1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน	15
2 ความพึงพอใจต่อโครงการ	18
บทที่ 4 ผลการติดตามหลังการถ่ายทอดเทคโนโลยี	21
1 การติดตามประเมินผล	21
2 ข้อมูลในภาพรวม	21
ภาคผนวก	23
1 แบบใบสมัคร	
2 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที	
3 แบบติดตามประเมินผล	
4 ภาพถ่ายกิจกรรมโครงการและผลงาน	
5 คำสั่งที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน	
6 เอกสารฝึกอบรม	

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1 ข้อมูลผู้เข้ารับการฝึกอบรมการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย 10 เพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปีที่ 2)	
2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน 16	
3 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อโครงการ 20	4 แสดงค่าร้อยละของผู้ใช้ประโยชน์ 21
5 ผลการใช้ประโยชน์จำแนกตามระยะเวลาที่ใช้ประโยชน์และ แนวทาง 22 การนำไปใช้ประโยชน์	



บทที่ 1

รายละเอียดโครงการ

1. ข้อเสนอโครงการ



1. ชื่อสถาบันการศึกษาที่เป็นคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย: คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2. ชื่อโครงการ : การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปีที่ 2)

3. ชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการ : ที่ปรึกษา

รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส

ผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยี

โทรศัพท์ : 0 2282 3845, 08 1832 7932

โทรสาร : 0 2280 0435

E-mail: duangsu@rmutp.ac.th

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พันธ์พระ

ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี

โทรศัพท์ : 0 2282 9009-15 ต่อ 6099, 08

1927 2050

โทรสาร : 0 2282 0423

E-mail: yinn.chuta@gmail.com

4. ความสอดคล้องกับแผนงาน : การถ่ายทอดเทคโนโลยี

5. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ที่ต้องการและ
กรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

5.1 เป็นโครงการต่อเนื่องหรือโครงการที่เคยดำเนินการมาแล้ว
(ปีที่ผ่านมา 2554)

☞ *แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาระบุประกอบด้วย*

5.1.1 บทสรุปผู้บริหารของโครงการฯ

5.1.2 เรื่องเล่าความสำเร็จของโครงการ

5.2 เป็นโครงการใหม่ โดยเป็นโครงการที่...

1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็น
รายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิสาหกิจชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐาน
ตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบ สส. 002 - 2 (1))

2) เป็นประเด็นปัญหา ความต้องการ ของจังหวัด อสวท.
โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบ สส. 002 - 2 (2))

3) เป็นโจทย์ความต้องการจากการประชุมเชิงปฏิบัติการ
การบูรณาการทางด้าน วทน. กับจังหวัด/กลุ่มจังหวัด ปี 2554

5.3 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่โครงการและมีพร้อมในการ
ถ่ายทอดฯ

(โปรดระบุแหล่งทุนพร้อมหลักฐานการได้รับทุนฯ)

6. หลักการและเหตุผล :

กลุ่มแม่บ้านเยาชน กศน. บ้านห้วยสาธิตา ตำบลหนองหญ้าปล้อง
อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี มีสมาชิกรวมทั้งสิ้น 80 คน ได้จัดตั้ง
กลุ่มเมื่อเดือน มีนาคม 2543 เริ่มดำเนินงานในกลุ่มเมื่อวันที่ 29 กรกฎาคม
2543 โดยเริ่มต้นจากการระดมหุ้น ๆ ละ 10 บาท จำนวน 780 หุ้น ในการ
รวมกลุ่มกันนี้ได้จัดทำผลิตภัณฑ์กล้วยทอดกรอบ(จากกล้วยน้ำว้า) ได้แก่
กล้วยม้วนรสเผ็ดพริกไทย กล้วยม้วนโอวัลติน กล้วยม้วนรสโกโก้ กล้วยม้วน

รสไม่เผ็ด กล้วยเส้นอบเนย กล้วยเส้นเค็ม กล้วยม้วนเค็ม กล้วยกรอบเค็ม นำไปฝากจำหน่ายในงานนิทรรศการและงานประจำปีของจังหวัด ปัจจุบันจำหน่ายประจำอยู่ที่ ซุ้มจำหน่ายใน Outlet ของ Flynow โดยบรรจุผลิตภัณฑ์ในถุงพลาสติกทรงสูงและปิดด้วยสติ๊กเกอร์ ซึ่งเป็นบรรจุภัณฑ์แบบดั้งเดิมที่ใช้อยู่และปัจจุบันยังไม่ได้มีการพัฒนา

ในกระบวนการทำกล้วยม้วน เริ่มต้นจากการนำกล้วยมาปอกเปลือกแช่น้ำเกลือ ใสเป็นแผ่นบาง แล้วนำมาม้วน หลังจากนั้นจึงทำการทอด ปิ้งรส และบรรจุ ซึ่งพบว่า ในขั้นตอนการม้วน จะมีเศษกล้วยน้ำว่าเหลือทิ้งเป็นจำนวนมากและไม่ได้ใช้ประโยชน์ ทางกลุ่มจึงต้องการใช้ประโยชน์จากเศษกล้วยเหล่านี้เพื่อพัฒนาเป็นกล้วยผงหรือแป้งกล้วย และนำไปใช้ประโยชน์ในการทำขนมอบ ซึ่งมีอุปกรณ์การทำของกลุ่มอยู่แล้ว

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2554 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณให้ดำเนินโครงการ “การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์แก่กลุ่มแม่บ้านเยาวชน กศน.บ้านห้วยสาธิตา” เป็นการถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำแป้งกล้วยหรือกล้วยผงจากส่วนเหลือใช้ของการทำกล้วยม้วน แล้วพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่างๆ เป็นการเพิ่มรายการของผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบที่ไม่ได้ใช้ประโยชน์ให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้นจนปัจจุบัน ทางกลุ่มดังกล่าวได้ขยายเครือข่ายการทำผลิตภัณฑ์แป้งกล้วย และส่งให้หน่วยงานต่างๆ ที่ต้องการใช้ หรือหน่วยงานที่แสดงความประสงค์ขอซื้อเพื่อไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่อไป

อย่างไรก็ตาม พบว่า ในการดำเนินการในกลุ่มแม่บ้านเยาวชน กศน. ที่มีการขยายเครือข่ายในเชิงปริมาณ ยังต้องมีการพัฒนาในเชิงคุณภาพต่อเนื่องเป็นปีที่ 2 ในหัวข้อต่างๆ ต่อไปนี้ คือ

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใหม่จากแป้งกล้วยหรือกล้วยผง นอกเหนือจากที่เคยได้รับการถ่ายทอด เทคโนโลยีไปแล้วโดยเฉพาะประเภทของอาหารว่างและขนมไทย เนื่องจากมีกลุ่มผู้รักสุขภาพจากโรงพยาบาลศิริราชติดต่อให้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างและขนมไทยจากแป้งกล้วยเป็นอาหารเพื่อสุขภาพของสมาชิก
2. การจัดทำแผนการตลาด/แผนธุรกิจของกล้วยหรือกล้วยผงหรือผลิตภัณฑ์จากกล้วยที่สามารถใช้

ประกอบการทำงานธุรกิจได้จริงโดยวิธีการจัดทำแผนธุรกิจและการประชาสัมพันธ์ให้มีการขับเคลื่อนตัวสินค้าไปสู่ผู้บริโภค

3. การพัฒนาคุณภาพกระบวนการผลิตโดยใช้หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (GMP)

การนำเสนอโครงการ “การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ ปีที่ 2” นอกจากจะสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัตถุดิบเหลือใช้หรือเหลือทิ้งให้เป็นตัวสินค้าที่จำหน่ายได้ในปัจจุบันแล้วยังเป็นการสร้างความเข้มแข็งในกระบวนการผลิตของชุมชน ให้มีประสิทธิภาพ ประสิทธิผล ทั้งในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ส่งผลให้มีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน และสามารถพึ่งพาตนเองได้ต่อไป

7. วัตถุประสงค์ :

1. เพื่ออบรมเชิงปฏิบัติการทำผลิตภัณฑ์อาหารประเภทอาหารว่างและขนมไทย
2. เพื่อให้ความรู้และฝึกปฏิบัติการทำแผนธุรกิจและช่องทางการจำหน่ายผ่านระบบสารสนเทศ
3. เพื่ออบรมเชิงปฏิบัติการและให้คำปรึกษาแนะนำระบบการผลิตโดยใช้หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (GMP)

8. กลุ่มเป้าหมาย :- กลุ่มแม่บ้านเยาวชน กศน. ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

- กลุ่มชุมชนองค์การบริหารส่วนตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

- กลุ่มชุมชนตำบลยางน้ำกลัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

รวม 50 คน

9. พื้นที่ดำเนินการ : กลุ่มแม่บ้านเยาวชน กศน. บ้านห้วยสาธิต ตำบลหนองหญ้าปล้อง

อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี

10. ระยะเวลาดำเนินการ : 1 ตุลาคม 2554 – 30 กันยายน 2555

11. การดำเนินโครงการ :

11.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

1) เทคโนโลยีที่พร้อมถ่ายทอด

(1) อาหารว่างและขนมไทยจากแป้งกล้วย/กล้วยผง

(2) การทำแผนธุรกิจและช่องทางการจำหน่ายผ่านระบบ

สารสนเทศ

(3) ระบบการผลิตโดยใช้หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตว่าด้วย

สุขลักษณะทั่วไป (GMP)

2) คุณสมบัติของผู้รับถ่ายทอด เป็นกลุ่มชุมชนหรือวิสาหกิจชุมชนที่มีการจัดตั้งหรือรวมตัวกัน เพื่อดำเนินกิจกรรมของกลุ่มโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ของชุมชน

3) วิธีการถ่ายทอด

(1) วิธีดำเนินการ

- การบรรยายประกอบการสาธิตให้เห็นวิธีการปฏิบัติ
- การลงมือฝึกปฏิบัติด้วยตนเองตามวิธีการเดียวกันกับการสาธิต
- การประเมินผลการฝึกปฏิบัติโดยการสังเกตและการประเมินผลงานสำเร็จของทุกกลุ่ม
- การจัดแสดงผลงานสำเร็จของผู้เข้ารับการอบรมโดยแบ่งเป็นกลุ่มตามกลุ่มที่ฝึกปฏิบัติ

(2) ข้อมูลหลักสูตร วิทยากร และสื่อที่ใช้ในการถ่ายทอด

หัวข้อหลักสูตร	วิทยากร (มทร.พระนคร)	จำนวนชั่วโมงบรรยาย/ฝึกปฏิบัติ	สื่อที่ใช้
1 องค์ความรู้เกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์อาหารว่างและขนมไทยจากแป้งกล้วย/กล้วยผง - วัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ - เทคนิคการทำและ	ผศ.จุฑามาศ พิรพัชระ ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงษ์ น.ส.อินทิมา หิรัญอักษรวงศ์ น . ส . ช นี ด า ประจักษ์จิตร	บรรยายและปฏิบัติ 24 ชั่วโมง	- เอกสารประกอบการ

การตรวจสอบ คุณภาพ	น.ส.เจนจิรา บ.ป. สูงเนิน		อบรม - ภาพนิ่ง วีดี ทัศน์ ประกอบการ บรรยาย - ผลิตภัณฑ์ของ จริง
2 ระบบการผลิตโดย ใช้หลักเกณฑ์วิธีที่ดี ในการผลิตว่าด้วย สัญลักษณ์ทั่วไป (GMP)	ผศ.จุฑามาศ พิร พัชระ ดร . ว ร ลั ก ษ ณ์ ปัญญาฉัตรพงศ์ น.ส.อินทิมา หิรัญ อัครวงศ์ น . ส . ช นี ด า ประจักษ์จิตร น.ส.เจนจิรา บ.ป. สูงเนิน	บรรยายและปฏิบัติ 8 ชั่วโมง	
3 การจัดทำแผนธุรกิจ และช่องทาง การ จำหน่าย	ผศ.จุฑามาศ พิร พัชระ ผศ.จารุณี กมล ขันติธร อ.สิริบุปผา อุธาร ธาดา น.ส.อินทิมา หิรัญ อัครวงศ์ น . ส . ช นี ด า ประจักษ์จิตร น.ส.เจนจิรา บ.ป. สูงเนิน	บรรยายและปฏิบัติ 8 ชั่วโมง	

(3) การติดตามและประเมินผล

- การประเมินผลขณะอบรม เป็นการประเมินระดับผลผลิตใช้
วิธีการสังเกตกระบวนการทำงานและฝึกปฏิบัติ รวมทั้งการประเมินผลงาน
สำเร็จของกลุ่มที่ฝึกปฏิบัติโดยใช้แบบประเมินผลการฝึกปฏิบัติ 3 ขั้นตอน คือ
ขั้นก่อนอบรม ขั้นระหว่างอบรม และขั้นผลงานสำเร็จ
- ติดตามผล เป็นการติดตามผลลัพธ์หรือผลสัมฤทธิ์ จากการ
ฝึกอบรม ใช้แบบติดตามผล ควบคู่กับการศึกษาข้อมูลในพื้นที่และการ
โทรศัพท์ถึงผู้รับการอบรมโดยตรง

11.2 แผนการดำเนินงาน (ตามตารางด้านล่าง) *โดยสอดคล้องกับ ข้อ
11.1*

กิจกรรม	2555									รวมเงิน (บาท)	
	ไตรมาสที่ 2			ไตรมาสที่ 3			ไตรมาสที่ 4				
	ม. ค.	ก. พ.	มี. ค.	เม. ย	พ. ค	มิ. ย.	ก. ค.	ส. ค.	ก. ย.		
<u>แผนงาน</u>											
1. แต่งตั้งคณะทำงาน			↔								2,000
2. จัดทำแผนปฏิบัติการของโครงการ			↔	↔							3,000
3. ติดต่อประสานงานกลุ่มเป้าหมาย				↔	↔						5,000
4. สำรวจพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกในการดำเนินงาน					↔						10,000
5. เตรียมวิทยากร เอกสาร สื่อ วัสดุ อุปกรณ์					↔						55,000
6. ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี						↔					150,000
7. ประเมินความพึงพอใจ							↔				5,000
8. ติดตามและประเมินผล							↔	↔	↔		10,000
9. จัดทำรายงานโครงการ								↔	↔		10,000
<u>แผนเงิน</u>	3,500			71,500			175,000			250,000	

12. ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ โปรดระบุค่าเป้าหมาย

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย (หน่วยนับ)	ข้อมูลที่ต้องจัดเก็บ
1. จำนวนผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (คน)	60	แบบใบสมัคร/ใบเซ็นชื่อ
2. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับการถ่ายทอดฯ	ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 85	แบบประเมินความพึงพอใจ (แบบประเมินผลเมื่อจบการฝึกอบรม)
3. ร้อยละผู้รับการถ่ายทอดฯ มีการ	ไม่ต่ำกว่าร้อยละ	แบบติดตาม

นำไปใช้ประโยชน์	80	ประเมินผล
4. จำนวนสถานประกอบการที่นำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ (แห่ง/ราย)	2	แบบฟอร์มการนำไปใช้ประโยชน์

13. ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)

ทางเศรษฐกิจ โปรดอธิบาย มีผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใหม่ของกลุ่ม มีระบบการผลิตโดยใช้หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตว่าด้วยสัญลักษณ์ทั่วไป (GMP) และมีการจัดทำแผนธุรกิจหรือช่องทางการจำหน่าย

ทางสังคม โปรดอธิบาย ชุมชนมีการผลิตเพิ่มขึ้น ส่งผลต่อยอดการจำหน่ายและเสริมสร้างคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น

14. งบประมาณขอรับการสนับสนุน จำนวน 250,000 บาท มีรายการ ดังนี้

รายการ	งบประมาณ (บาท)
1 ค่าตอบแทน	72,000
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากร (6 คน × 5 วัน ๆ ละ 8 ชั่วโมง=30 ชั่วโมง × 300 บาท)	72,000
2 ค่าใช้สอย	111,100
2.1 ค่าจ้างเหมารถรับจ้างสำหรับสำรวจข้อมูลจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ และเดินทางสู่พื้นที่เพื่อติดต่อ ดำเนินการอบรม และติดตามผล (1คัน×5วัน×3,000 บาท)	15,000
2.2 ค่าอาหารกลางวันของวิทยากร ผู้เข้าอบรมและผู้ช่วยปฏิบัติงาน (70 คน × 5 มื้อ × 150 บาท)	52,500
2.3 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มของวิทยากร ผู้เข้าอบรมและผู้ช่วยปฏิบัติงาน	21,000
	12,600
	10,000

(70 คน × 10 มือ × 30 บาท)	
2.4 ค่าที่พักของวิทยากรและผู้ช่วยปฏิบัติงาน (7คน × 3 คืน × 600 บาท)	
2.5 ค่าจัดทำสื่อการอบรม	
3. ค่าวัสดุ	66,900
3.1 วัสดุฝึกอบรม	60,900
3.2 ค่าจัดทำเอกสารโครงการ	6,000
รวม	250,000
หมายเหตุ : ขอถัวเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ	

15. การติดตาม ประเมินผลและรายงานผล :

รายงานความก้าวหน้า ปีละ 3 ครั้ง ครั้งที่ 1 ภายใต้วงวันที่ 3 เมษายน 2555 ครั้งที่ 2 ภายใต้วงวันที่ 3 กรกฎาคม 2555 และครั้งที่ 3 ภายใต้วงวันที่ 30 กันยายน 2555 ในระบบติดตามโครงการคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (Clinic Monitor Online : CMO) พร้อมส่งข้อมูลใบสมัคร แบบประเมิน แบบติดตาม ตามที่สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ กำหนด และรายงานฉบับสมบูรณ์ ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ ทั้งนี้ หากไม่สามารถดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใต้วงปีงบประมาณ จะดำเนินการมีหนังสือแจ้งสำนักงานปลัด กระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ ให้ทราบภายใน 30 วันก่อนสิ้นปีงบประมาณ พ.ศ. 2555 พร้อมกันเงินเหลือปีในระบบงบประมาณของสถาบันฯ

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์การดำเนินโครงการ :

ทุกครั้งที่มีการจัดกิจกรรมและมีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ จะระบุว่า ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี รวมทั้ง ยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานคลินิก เทคโนโลยีในงานนิทรรศการต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง

17. ความรับผิดชอบของผู้รับผิดชอบ และผู้ร่วมรับผิดชอบ

ผู้รับผิดชอบ/ผู้ร่วมรับผิดชอบ ที่มีรายนามข้างต้น ได้อ่านข้อความข้างต้นแล้วมีความเข้าใจ และยินดีที่จะปฏิบัติตามเงื่อนไขในข้อเสนอโครงการ และเงื่อนไขอื่นๆ ที่ปรากฏอยู่ในคู่มือดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2555 โดย่องแท้ จึงลงนามยืนยันการดำเนินงาน
ไว้ท้ายโครงการนี้แล้ว

ลงชื่อ ผู้รับผิดชอบหลัก

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พิรพัชระ)

ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี

ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



2. แบบสำรวจข้อมูล



แบบ สส. 002 - 2 (1)

แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี

โดย คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์
คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา

ส่วนที่ 1 ข้อมูลชุมชน

1.1 ชื่อชุมชน/หมู่บ้าน กลุ่มแม่บ้านเยาวชน กศน. หมู่ที่ 11 ต.หนองหญ้า
ปล้อง อ.หนองหญ้าปล้อง จ.เพชรบุรี

1.2 ชื่อผู้นำ นางสุขมาษ เต็มศักดิ์

1.3 จำนวนสมาชิกในชุมชน 80 คน

1.4 อาชีพของสมาชิก

- อาชีพหลัก รับจ้าง คิดเป็นร้อยละ 70

.....

- อาชีพรอง เกษตรกร คิดเป็นร้อยละ 30

.....

- อาชีพเสริม - คิดเป็นร้อยละ -

.....

1.5 รายได้เฉลี่ย / เดือน ของสมาชิกและครัวเรือน

น้อยกว่า 5,000 บาท มากกว่า 5,000 บาท แต่ไม่เกิน 10,000
บาท เกินกว่า 10,000 บาท

1.6 ปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีพของชุมชน

น้ำเพื่อการอุปโภคบริโภค มี / ไม่มี ไฟฟ้า มี
/ ไม่มี

1.7 อธิบายลักษณะทรัพยากรของชุมชน กล้าย ขนุน ตาลโตन्द

.....

1.8 หน่วยราชการที่ดูแลชุมชนในปัจจุบัน กศน. หนองหญ้าปล้อง
องค์การบริหารส่วนตำบลหนองหญ้าปล้อง

1.9 ผลิตภัณฑ์ของชุมชน...กล้วยทอดกรอบ รสต่าง ๆ เพื่อทอดกรอบ รสต่าง ๆ

ส่วนที่ 2 ความต้องการเทคโนโลยี

2.1 ชื่อกลุ่ม (ใส่เครื่องหมาย ✓ ให้ตรงตามสถานภาพของกลุ่มพร้อมชื่อ)

ชื่อชุมชน.....

ชื่อวิสาหกิจชุมชน...กลุ่มแม่บ้านเยาวยชน กศน.....

อุตสาหกรรมในครัวเรือน/ขนาดกลาง/ย่อม.....

ที่อยู่.....หมายเลขโทรศัพท์.....

2.2 ชื่อหัวหน้ากลุ่ม...นางสุขมาษ เต็มศักดิ์.....

2.3 จำนวนสมาชิกในกลุ่ม...80...คน (โปรดแนบรายชื่อสมาชิก)

2.4 ประเด็นปัญหา / ความจำเป็นที่ต้องการเทคโนโลยี หรือความช่วยเหลือทางเทคโนโลยี

1. เพิ่มกลุ่มเป้าหมายของผู้บริโภคเป็นกลุ่มผู้รักสุขภาพ
2. ประชาสัมพันธ์สินค้าไปสู่ผู้บริโภค
3. พัฒนาคุณภาพกระบวนการผลิต

2.5 เทคโนโลยีที่ต้องการ หรือปัญหาทางเทคโนโลยีที่ต้องการให้ช่วยเหลือ

ก) ต้องการคำปรึกษา เรื่อง การจัดทำแผนการตลาด/แผนธุรกิจและช่องทางการจำหน่ายผ่านระบบสารสนเทศ และระบบการผลิตโดยใช้

หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (GMP)

ข) ต้องการให้ฝึกอบรม เรื่อง การทำผลิตภัณฑ์อาหารว่างและขนมไทยจากแป้งกล้วยเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ

ค) อื่นๆ (ระบุ).....

2.6 หมายเหตุ / ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม.....

ลงชื่อ.....

(.....นางสขมาษ เต็มศักดิ์.....)

ลงชื่อ.....

(.....ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ.....)

- 6 -
บทที่ 2

การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี.....

1. คณะกรรมการดำเนินงาน

- 1.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พืรพัชระ
- 1.2 อาจารย์วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์
- 1.3 นางสาวอินท์ธิมา หิรัญอัครวงศ์
- 1.4 นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร
- 1.5 นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน
- 1.6 นางสาวหนึ่งฤทัย แก้วคำ
- 1.7 นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ

2. ข้อมูล เนื้อหา เอกสาร เทคโนโลยีที่จะถ่ายทอด

ถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ ณ กลุ่มแม่บ้าน
เยาวชน กศน. ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด
เพชรบุรี ครั้งที่ 1 ระหว่างวันที่ 23 - 28 มิถุนายน 2555

2.1 รูปแบบการถ่ายทอดเทคโนโลยี

2.1.1 การถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ
โดยผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรมทุกคนได้ลงมือปฏิบัติ แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ
ออกเป็น 7 กลุ่มๆ ละ 10 คน

2.1.2 จัดแสดงผลงานสำเร็จจากการทำและใช้ประโยชน์จากกล้วย
แป้งกล้วย และขนมอบจากแป้งกล้วย

2.2 หลักสูตรรายวิชา

2.2.1 เนื้อหาหลักสูตร

1) ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ทำผลิตภัณฑ์อาหารว่างและขนม		
ไทย	4 ชั่วโมง	
จากแป้งกล้วย/กล้วยผง		
2) ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ทำผลิตภัณฑ์อาหารว่างและขนม		
ไทย	4 ชั่วโมง	
จากแป้งกล้วย/กล้วยผง		
3) เทคนิคการทำผลิตภัณฑ์อาหารว่างและขนมไทยจากแป้ง		
กล้วย/กล้วยผง	4 ชั่วโมง	
4) การตรวจสอบคุณภาพการทำผลิตภัณฑ์อาหารว่างและขนม		
ไทย	4 ชั่วโมง	
จากแป้งกล้วย/กล้วยผง		
5) ระบบการผลิตโดยใช้หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิตว่าด้วย		
สุขลักษณะทั่วไป	4 ชั่วโมง	
(GMP)		
6) การจัดทำแผนธุรกิจและช่องทางการจำหน่าย		
4 ชั่วโมง		
7) ปฏิบัติการทำพายชั้นแป้งกล้วย		8
ชั่วโมง		
8) ปฏิบัติการทำชิฟฟอนแป้งกล้วย		8
ชั่วโมง		
	รวม	40 ชั่วโมง

2.2.2 วิทยากร

1) ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พืชรพีชระ

วุฒิการศึกษา : คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ การโรงแรมและภัตตาคาร)

ประสบการณ์ : วิทยากรด้านอาหารนานาชาติ อาหารอบขนมอบ เบเกอรี่ อาหารว่าง อาหารและขนมไทย ธุรกิจเบเกอรี่

2) นางสาวอินท์ธิดา หิรัญอัครวงค์

วุฒิการศึกษา : คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)

ประสบการณ์ : วิทยากรด้านอาหารและเครื่องดื่ม

3) นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร

วุฒิการศึกษา : คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)

ประสบการณ์ : วิทยากรด้านอาหารและเครื่องดื่ม

4) นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน

วุฒิการศึกษา : คหกรรมศาสตร์บัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)

ประสบการณ์ : วิทยากรด้านอาหารและเครื่องดื่ม

3. กำหนดการกิจกรรม

ตารางการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

โครงการ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปีที่ 2)

ณ กลุ่มแม่บ้านเยาวชน กศน. บ้านห้วยสาธิตา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอ
หนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี
ระหว่างวันที่ 24 – 28 มิถุนายน 2555

เวลา ว/ด/ป	8.00 – 12.30 น.		13.30 – 17.30 น.
24 มิถุนายน 2555	ความรู้เกี่ยวกับวัตถุดิบที่ใช้ทำ ผลิตภัณฑ์อาหารว่างและขนม ไทยจากแป้งกล้วย/กล้วยผง	พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา 12.30 - 13.30 น.	ความรู้เกี่ยวกับอุปกรณ์ที่ใช้ทำ ผลิตภัณฑ์อาหารว่างและขนม ไทยจากแป้งกล้วย/กล้วยผง
25 มิถุนายน 2555	เทคนิคการทำผลิตภัณฑ์ อาหารว่างและขนมไทยจาก แป้งกล้วย/กล้วยผง		การตรวจสอบคุณภาพการทำ ผลิตภัณฑ์อาหารว่างและขนม ไทยจากแป้งกล้วย/กล้วยผง
26 มิถุนายน 2555	ระบบการผลิตโดยใช้ หลักเกณฑ์วิธีที่ดีในการผลิต ว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (GMP)		การจัดทำแผนธุรกิจและ ช่องทางการจำหน่าย
27 มิถุนายน 2555	เทคนิคการทำพายชั้นแป้ง กล้วยและปฏิบัติการทำพายชั้น แป้งกล้วย		ปฏิบัติการทำพายชั้นแป้งกล้วย (ต่อ)
28 มิถุนายน 2555	เทคนิคการทำชิฟฟอนแป้ง กล้วยและปฏิบัติการทำชิฟ ฟอนแป้งกล้วย		ปฏิบัติการทำชิฟฟอนแป้ง กล้วย (ต่อ)

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

4. รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ

ผู้สมัครเข้ารับการฝึกอบรมโครงการ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปีที่ 2) จำนวน 70 คน ข้อมูลผู้เข้ารับการฝึกอบรม ตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 รายชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางวิจิตตรา ใจทน	28 หมู่ 2 ตำบลท่าตะคร้อ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 7171 7382
2	นางสาวสุนันท์ เปลี่ยน สี	4 หมู่ 11 หมู่บ้านห้วยสาริกา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอ หนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	-
3	นางสาวนิตยา แก้ว สมัคร	190 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้า ปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 6049 6006
4	นางนาริสา สีรุ่ง	30 หมู่ 11 หมู่บ้านห้วยสาริกา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอ หนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 1194 6864
5	นางวัลยา อุยเหินนภา	24 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้า ปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 1726 5499

6	นางสาววรรณฯ คลังเงิน	71/2 11 หมู่บ้านห้วยสาริกา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 2099 6059
7	นางสาวสุวิมล สวัสดิ์มงคล	36/4 หมู่ 3 หมู่บ้านยางน้ำกลัดใต้ ตำบลยางน้ำกลัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 2589 2117
8	นายธีระ ทองกลอง	14 หมู่ 3 หมู่บ้านลินช้าง ตำบลยางน้ำกลัดเหนือ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 8924 9719
9	นางสาวนลินภัทร์ นนทธรนาเสถียร	19 หมู่ 11 หมู่บ้านห้วยสาริกา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 7157 5304
10	นางสุขุมาช เต็มศักดิ์	131/1 หมู่ 11 หมู่บ้านห้วยสาริกา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	032 494 186 08 9057 8857
11	นางเน็กไธ้ ห้วยหงษ์ทอง	68/8 หมู่ 11 หมู่บ้านห้วยสาริกา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
12	นายเสงี่ยม รักไทย	13/12 หมู่ 11 หมู่บ้านห้วยสาริกา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	032 494 233

ตารางที่ 1 รายชื่อผู้เข้ารับการศึกษา (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	เบอร์ โทรศัพท์
13	นางจันทร์เพ็ญ สมिति วิโรจน์	98 หมู่ 2 หมู่บ้านวังตะโก ตำบล วังตะโก อำเภอเมือง จังหวัด เพชรบุรี 76160	-
14	นางสาววัชรินทร์ รัก ไทย	131/2 หมู่ 11 หมู่บ้านห้วย สาริกา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอ หนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	-
15	นางนิตร รักษาดี	67/8 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้า ปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 1016 6828
16	นางศรี รักไทย	184 หมู่ 11 หมู่บ้านห้วยสาริกา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอ หนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	-
17	นางวรรดี รักไทย	131/25 หมู่ 11 หมู่บ้านห้วย สาริกา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอ หนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	-
18	นางสาววลัยลักษณ์ เต็มศักดิ์	131/1 หมู่ 11 หมู่บ้านห้วย สาริกา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอ หนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	032 494 186
19	นายไพศาล กล้าย หงษ์ทอง	68/8 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้า ปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 5292 0490

20	นางวรรณาทองทา	30 หมู่ 2 หมู่บ้านห้วยท่าช้าง ตำบลห้วยท่าช้าง อำเภอเขาย้อย จังหวัดเพชรบุรี 76140	08 6045 6577
21	นางกิมเลี่ยน วัฒนากร	67/5 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 7012 0500
22	นางสาวอรรวรรณ ปั้นเปียง	113 หมู่ 10 หมู่บ้านสระสีมุด ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 3312 5952
23	นางสาวประนอม สิงห์โห	49 หมู่ 10 หมู่บ้านสระสีมุด ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 5428 8917
24	นางสาวณัฐพร ไตรญาณ	347/6 หมู่ 10 หมู่บ้านสระสีมุด ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 3309 9844
25	นางดวงเดือน คงอยู่	59 หมู่ 10 หมู่บ้านสระสีมุด ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 3309 9844

ตารางที่ 1 รายชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
26	นางสาย กลิ่นแก้ว	10/1 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-

27	นางปิ่นแก้ว ทองทา	68/8 หมู่ 11 หมู่บ้านห้วยสาริกา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
28	นางอำนวย สามศรีโพธิ์แก้ว	17 หมู่ 11 หมู่บ้านห้วยสาริกา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	032 494 186 08 1248 1820
29	นางสาวคะนิงนุช แซ่หลี่	185 หมู่ 11 หมู่บ้านห้วยสาริกา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	032 494 376 08 1942 8370
30	นางสาววิธรา โพธิ์คำ	54 หมู่ 1 หมู่บ้านทุ่งกระต่าย ตำบลยางน้ำกลัดเหนือ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	08 5219 7256
31	นางวรรณ อังคสุทธิพงษ์	159 หมู่ 5 หมู่บ้านจะโปรง ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
32	เด็กหญิงดวงกมล ทาทอง	24/2 หมู่ 3 หมู่บ้านพุลู ตำบลยางน้ำกลัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
33	เด็กหญิงนิรมล คองอินทร์	41 หมู่ 3 หมู่บ้านพุลู ตำบลยางน้ำกลัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
34	เด็กชายขจรพงศ์ เสน่ห์ติบั้ง	62 หมู่ 3 หมู่บ้านพุลู ตำบลยางน้ำกลัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-

35	เด็กชายรัฐภูมิ วัฒนากร	67/5 หมู่ 11 หมู่บ้านห้วยสาริกา ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
36	เด็กชายทวีสุข พวงใหญ่	29 หมู่ 4 หมู่บ้านพุลู ตำบลยางน้ำกลัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
37	เด็กชายพิริวัต ดาวเรือง	28 หมู่ 3 หมู่บ้านพุลู ตำบลยางน้ำกลัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
38	เด็กชายชินบุตร สาลิลา	25 หมู่ 4 หมู่บ้านพุลู ตำบลยางน้ำกลัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
39	เด็กชายอรรถชัย กิ่งไก่อ	76 หมู่ 4 หมู่บ้านพุลู ตำบลยางน้ำกลัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-

ตารางที่ 1 รายชื่อผู้เข้ารับการศึกษา (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
40	เด็กชายพีรพล กลิ่นอุบล	15 หมู่ 3 หมู่บ้านพุลู ตำบลยางน้ำกลัดใต้ อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัดเพชรบุรี 76160	-
41	นางสาวสุปราณี คุ่มภัย	49 หมู่ 10 หมู่บ้านสระสีมูม ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด	08 5428 8917

		เพชรบุรี 76160	
42	นางศิริวรรณ วัฒนา กร	68 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้า ปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 1995 3917
43	นางสาวศิริรัตน์ แจ้ง เรือง	101/2 หมู่ 3 ตำบลไร่โคก อำเภอบ้านลาด จังหวัดเพชรบุรี 76150	032 446 880 08 6550 6934
44	นางสาวปราณี สาจิตร	148/1 หมู่ 5 ตำบลหนองหญ้า ปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 1009 4776
45	นางอรทัย ทิมทอง	160 หมู่ 5 ตำบลหนองหญ้า ปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 7104 8147
46	นางสาวอนงค์นาฏ ชื่นกมล	239 หมู่ 5 ตำบลหนองหญ้า ปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 6104 6566
47	นางสาวสังวร บัวงาม	17 หมู่ 3 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 9146 1900
48	นางสาวสังวาลย์ บัว งาม	17 หมู่ 3 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	-
49	นางสาวอมรา ทับทิม	11 หมู่ 5 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	032 494 229 08 7170 2426
50	นายเจือ ทิมเพชร	77 หมู่ 5 ตำบลหนองหญ้าปล้อง	-

		อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	
51	นางสาวจันทร์แรม สง คำ	63 หมู่ 5 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 1018 4878
52	นางฤทัย แดงสกุล	85 หมู่ 5 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 5703 4057
53	นางสาวจริญ บุญ ธรรม	20 หมู่ 5 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 7047 2350
54	นางชลิตา สหนองเดช	210 หมู่ 3 ตำบลหนองหญ้า ปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 5216 9624
55	นางสาวจิตรบรรจง ศรีเคลือบ	10 หมู่ 9 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 2814 8708
56	นางสาวสุนิสา เกิดผล	31 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้า ปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 3970 5376

ตารางที่ 1 รายชื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรม (ต่อ)

ลำดับ ที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่	เบอร์ โทรศัพท์
57	นางสาวจันทิมา คลัง เงิน	69/5 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้า ปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 5837 6183
58	นางบุญมี วัฒนากร	14 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้า ปล้อง	032 494 375

		อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	
59	นางอุบล สมิขงนรฉ	153 หมู่ 4 ตำบลหนองหญ้า ปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 6129 6665
60	นางวัชรี แคล่วคล่อง	131/1 หมู่ 11 ตำบลหนองหญ้า ปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 9547 2930
61	นางสาวเกตมณี ทับทิม	85 หมู่ 5 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 7270 2426
62	นายกำชพล ทองทา	29 หมู่ 3 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	032 494 143
63	นางสาวลำเจียก ศรี บัวลอย	ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 9517 7038
64	นายอนันต์ กองอินทร์	21/1 หมู่ 4 ตำบลหนองหญ้า ปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	-
65	นายพีระกร ดอกแดง	79 หมู่ 3 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 5827 8490
66	นางสาวศุทรหทัย จิตร ถนอม	85/1 หมู่ 4 ตำบลหนองหญ้า ปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	032 494 338 08 6176 4796
67	นางสาวสุภาภรณ์ ทะ วิน	32 หมู่ 1 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด	08 7163 2648

		เพชรบุรี 76160	
68	นางสาวสุชาดา โพธิ์ แก้ว	19 หมู่ 4 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 8453 3277
69	นางสุวรรณ ประกอบ กิจ	34 หมู่ 5 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	-
70	นางสมร สุจิตรา	34 หมู่ 5 ตำบลหนองหญ้าปล้อง อำเภอหนองหญ้าปล้อง จังหวัด เพชรบุรี 76160	08 4571 7835



บทที่ 3

ผลการประเมินระหว่างการถ่ายทอดเทคโนโลยี

1. ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

การประเมินผลโครงการ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปีที่ 2) โดยผู้เข้ารับการฝึกอบรม รวม 70 คน พบว่า มีผู้ตอบแบบประเมินทั้งสิ้น 70 คน คิดเป็นร้อยละ 100

จากการวิเคราะห์ พบว่า ผู้ตอบแบบประเมิน มีอายุต่ำกว่า 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 22.86 รองลงมาคืออายุระหว่าง 31-40 ปี คิดเป็นร้อยละ 20.00 อายุระหว่าง 20-30 ปี คิดเป็นร้อยละ 18.57 อายุระหว่าง 41-50 ปี คิดเป็นร้อยละ 17.14 อายุระหว่าง 51-60 ปี คิดเป็นร้อยละ 12.86 และ อายุมากกว่า 60 ปี คิดเป็นร้อยละ 8.57

ด้านอาชีพ พบว่า ร้อยละ 30.00 มีอาชีพรับจ้าง รองลงมาคือ อาชีพอื่นๆ(กำลังศึกษา) คิดเป็นร้อยละ 22.86 อาชีพเกษตรกร และแม่บ้าน คิดเป็นร้อยละ 15.71 อาชีพค้าขาย รับราชการ และวิสาหกิจชุมชน คิดเป็นร้อยละ 8.57 5.72 และ 1.43 ตามลำดับ

สำหรับการศึกษา พบว่า ร้อยละ 42.86 ของผู้ตอบแบบประเมินจบการศึกษาในระดับประถมศึกษา รองลงมาคือ จบการศึกษาระดับมัธยมต้น คิดเป็นร้อยละ 24.28 จบการศึกษาระดับมัธยมปลาย/ปวช. คิดเป็นร้อยละ 17.14 จบการศึกษาระดับปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 8.57 จบการศึกษาระดับปวส./อนุปริญญา และ สูงกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 2.86 และกำลังศึกษาอยู่ คิดเป็นร้อยละ 1.43

ผู้ตอบแบบประเมิน ร้อยละ 21.43 มีรายได้ต่อเดือนน้อยกว่า 1,000 บาท รองลงมาคือมีรายได้ต่อเดือน 2,001-3,000 บาท และ 4,001-5,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 17.14 รายได้ต่อเดือน 3,001-4,000 บาท และ มากกว่า 10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 11.43 รายได้ต่อเดือน 1,001-2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 7.14 รายได้ต่อเดือน 5,001-6,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 5.72 รายได้ต่อเดือน 6,001-7,000 บาท และ 7,001-8,000 บาท คิดเป็นร้อยละ

2.86 รายได้ต่อเดือน 8,001-9,000 บาท และ 9,001-10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 1.43

การทราบข่าวจากฝึกอบรม พบว่า ร้อยละ 72.86 ทราบข่าวจากการแนะนำ/คนรู้จัก รองลงมาคือทราบข่าวจากเจ้าหน้าที่ของรัฐ คิดเป็นร้อยละ 18.57 และ ทราบข่าวจากหน่วยงานในท้องถิ่น คิดเป็นร้อยละ 8.57 และร้อยละ 57.14 เคยเข้าร่วมฝึกอบรมกับคลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร ไม่เคยลงทะเบียนคนจนประเภทขาดอาชีพ คิดเป็นร้อยละ 94.29 มีเพียงร้อยละ 5.71 ที่เคยลงทะเบียนดังกล่าว ข้อมูลตามตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้เข้าร่วมโครงการและผู้เข้ารับการฝึกอบรม

ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. อายุ		
ต่ำกว่า 20 ปี	16	22.86
20 – 30 ปี	13	18.57
31 – 40 ปี	14	20.00
41 – 50 ปี	12	17.14
51 – 60 ปี	9	12.86
มากกว่า 60 ปี	6	8.57
รวม	70	100.00
2. อาชีพหลัก		
รับราชการ	4	5.72
เกษตรกร	11	15.71
แม่บ้าน	11	15.71
รับจ้าง	21	30.00
วิสาหกิจชุมชน	21	30.00
ค้าขาย	1	1.43
อื่น ๆ (กำลังศึกษา)	6	8.57
	16	22.86

รวม	70	100.00
3. ระดับการศึกษา		
ประถม		
มัธยมต้น	30	42.86
มัธยมปลาย/	17	24.28
ปวช.		
ปวส./	12	17.14
อนุปริญญา	2	2.86
ปริญญาตรี	6	8.57
สูงกว่าปริญญา	2	2.86
ตรี		
อื่น ๆ (กำลัง	1	1.43
ศึกษา)	70	100.00
รวม		



ตารางที่ 2 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน (ต่อ)

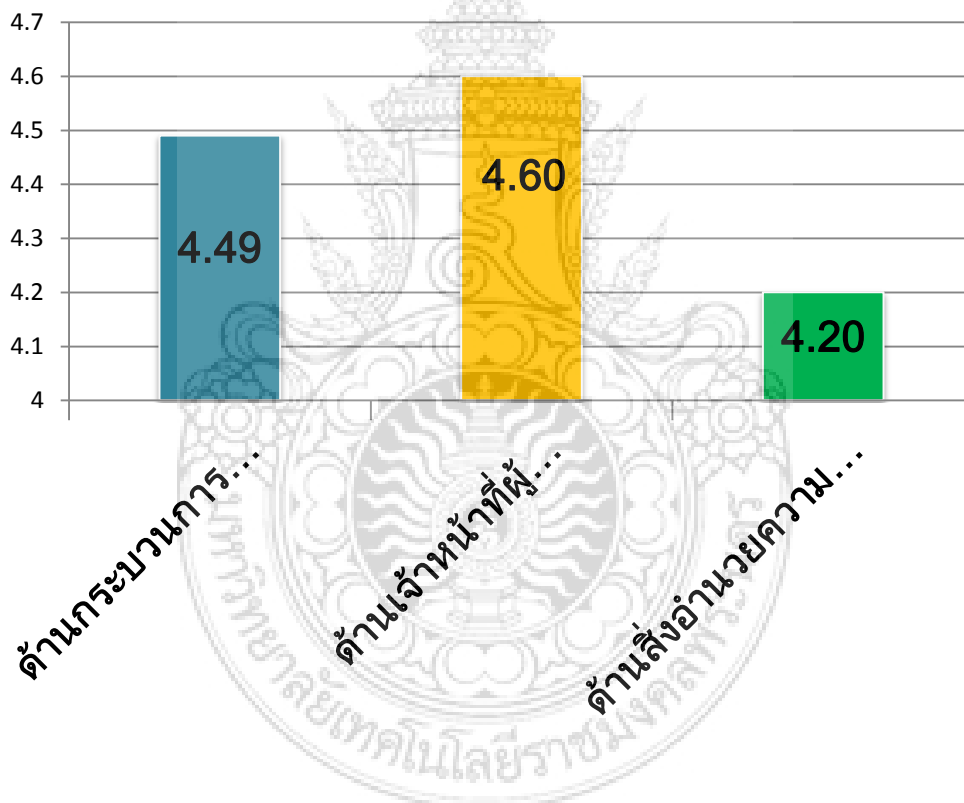
ข้อมูลทั่วไป	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. รายได้ต่อเดือน		
น้อยกว่า	15	21.43
1,000 บาท	5	7.14
1,001 – 2,000	12	17.14
บาท	8	11.43
2,001 – 3,000	12	17.14
บาท	4	5.72
3,001 – 4,000	2	2.86
บาท	2	2.86
4,001 – 5,000	1	1.43
บาท	1	1.43
5,001 – 6,000	8	11.43
บาท	70	100.00
6,001 – 7,000		
บาท	0	0
7,001 – 8,000	0	0
บาท	51	72.86
8,001 – 9,000	0	0
บาท	0	0
9,001 –	0	0
10,000 บาท	0	0
มากกว่า	6	8.57
10,000 บาท	13	18.57
รวม		
5. ทราบข่าวครั้งแรก	0	0
จากแหล่งใด	70	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	40	57.14
ไม่เคย	30	42.86
รวม	70	100.00
7. การลงทะเบียนคนจนประเภทการขาดอาชีพ		
เคย	4	5.71
ไม่เคย	66	94.29
รวม	70	100.00

2. ความพึงพอใจต่อโครงการ

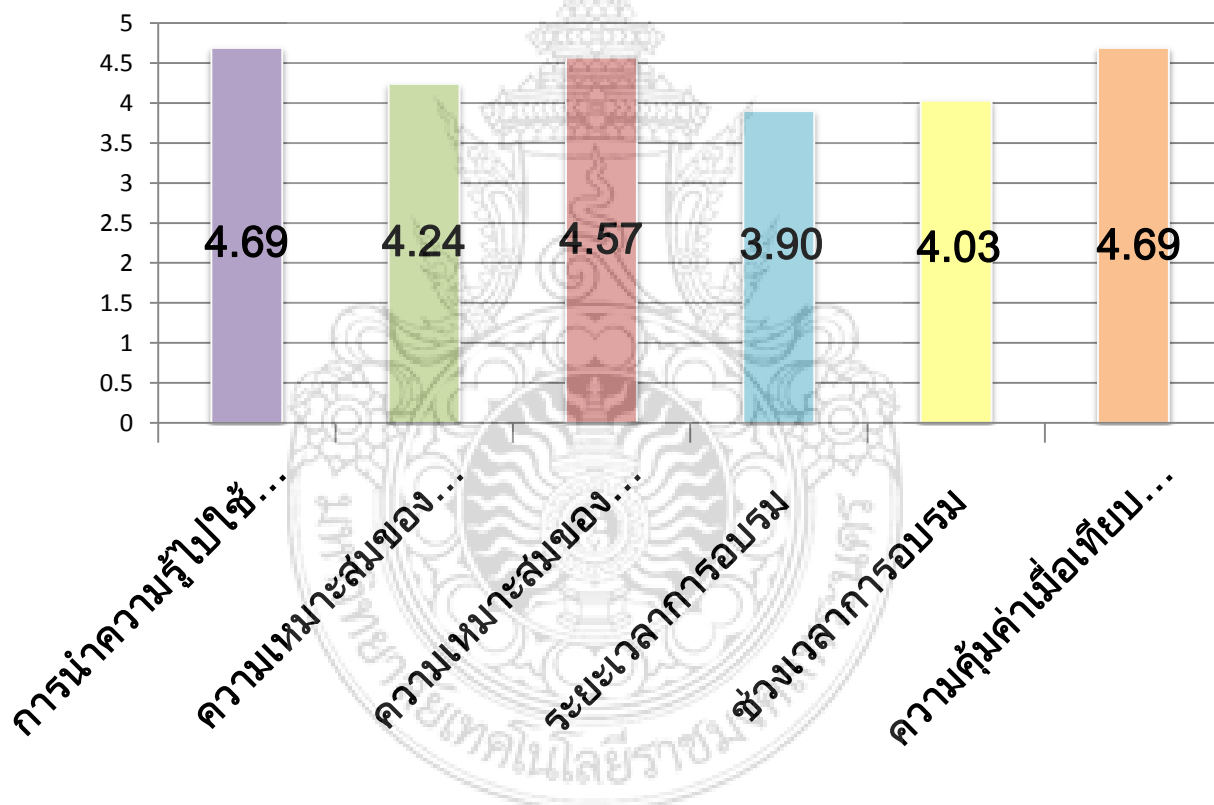
จากข้อมูลวัดความพึงพอใจ พบว่า ผู้ประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุด ในด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น ทัศนคติดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีน้ำใจ ในการให้บริการ ฯลฯ) ค่าเฉลี่ย 4.60 ด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ) และด้านสิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ) พบว่า มีความ พึงพอใจในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.49 และ 4.20 ตามลำดับ

ข้อมูลการวัดความพึงพอใจ



ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ผู้ประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุดในด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือ ใช้ในชีวิตประจำวัน) ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป) และความเหมาะสมของวิทยาการ (ความรู้ความสามารถ และเทคนิคการสอน) ค่าเฉลี่ย 4.69 4.69 และ 4.57 ตามลำดับ มีความพึงพอใจมากในด้านความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร และช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม) ค่าเฉลี่ย 4.24 และ 4.03 ด้านระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน) มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ย 3.90

ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร



เมื่อพิจารณาในภาพรวม พบว่า ผู้ประเมินมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.52 หรือร้อยละ 90.40 ข้อมูลตามตารางที่ 3

ตารางที่ 3 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ

N=70

ความพึงพอใจที่มีต่อการจัดโครงการ	ระดับความพึงพอใจ							
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	รวม	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	ร้อยละ	%	x	
ข้อมูลการวัดความพึงพอใจ	44.29	54.29	1.43	-	-	100	4.43	มาก
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ	48.57	51.43	-	-	-	100	4.49	มาก
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ	60.00	40.00	-	-	-	100	4.60	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก	24.29	71.43	4.28	-	-	100	4.20	มาก
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร	40.71	55.00	3.10	1.19	-	100	4.35	มาก
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	68.57	31.43	-	-	-	100	4.69	มากที่สุด
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	24.29	75.71	-	-	-	100	4.24	มาก
6. ความเหมาะสมของวิทยากร	57.14	42.86	-	-	-	100	4.57	มากที่สุด

7. ระยะเวลาการอบรม	10.00	74.29	11.43	4.28	-	100	3.90	ปานกลาง
8. ช่วงเวลาการอบรม	15.71	74.29	7.14	2.86	-	100	4.03	มาก
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	68.57	31.43	-	-	-	100	4.69	มากที่สุด
10. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการทำผลิตภัณฑ์เหือกหอม และข้าวเจ้า การออกแบบบรรจุภัณฑ์ มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	82.86	12.86	4.28	-	-	100	4.79	มากที่สุด
รวม	55.95	40.72	2.94	0.40	-	100	4.52	มากที่สุด



บทที่ 4

ผลการติดตามหลังการถ่ายทอดเทคโนโลยี

1. การติดตามประเมินผล

การติดตามผลสำเร็จของโครงการ รวบรวมข้อมูลโดยการส่งแบบติดตามผลถึงผู้ผ่านการฝึกอบรมควบคู่กับการสอบถามทางโทรศัพท์ ได้รับข้อมูลจำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 100

2. ข้อมูลในภาพรวม

2.1 การใช้ประโยชน์จากการฝึกอบรม

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรม จำนวน 62 คน คิดเป็นร้อยละ 88.57 ได้ใช้ประโยชน์จากการฝึกอบรม และไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 11.43 ข้อมูลตามตารางที่ 4

ตารางที่ 4 แสดงค่าร้อยละของผู้ใช้ประโยชน์

N=70

การใช้ประโยชน์	จำนวน	ร้อยละ
สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	62	88.57
ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	8	11.43
รวม	70	100

2.2 ผลการใช้ประโยชน์

จากการศึกษาพบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรม ร้อยละ 50.00 ใช้ประโยชน์หลังการอบรมทันที ร้อยละ 41.94 ใช้ประโยชน์หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ ร้อยละ 8.06 ใช้ประโยชน์หลังการอบรมภายใน 3 เดือน แนวทางการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่า นำความรู้ไปใช้ในครอบครัว ร้อยละ 77.42 นำความรู้ไปใช้ในชุมชน/กลุ่ม โดยการประกอบอาชีพ ร้อยละ 20.97 และนำความรู้ไปใช้เมื่อมีโอกาส ร้อยละ 1.61 นอกจากนี้ มีชุมชน

ร้อยละ 54.84 สามารถประยุกต์ใช้ประสบการณ์จากการฝึกอบรมพัฒนาเป็นองค์ความรู้ใหม่ และเป็นวิทยากรถ่ายทอดเผยแพร่ความรู้ต่อ ร้อยละ 45.16 ข้อมูลดังตารางที่ 5

จากการศึกษาพบว่า ผู้ผ่านการฝึกอบรม ร้อยละ 50.00 ใช้ประโยชน์หลังการอบรมทันที ร้อยละ 41.94 ใช้ประโยชน์หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และร้อยละ 8.06 ใช้ประโยชน์หลังการอบรมภายใน 3 เดือน แนวทางการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่า นำความรู้ไปใช้ในครอบครัว โดยการทำเป็นอาหารว่าง ร้อยละ 77.42 นำความรู้ไปใช้ในชุมชน/กลุ่ม โดยการประกอบอาชีพ ร้อยละ 20.97 และนำความรู้ไปใช้เมื่อมีโอกาส โดยมีงานสำคัญๆ ที่ต้องการจ้างให้ทำขนม ร้อยละ 1.61 นอกจากนี้ มีชุมชนร้อยละ 54.84 สามารถประยุกต์ใช้ประสบการณ์จากการฝึกอบรมพัฒนาเป็นองค์ความรู้ใหม่ และเป็นวิทยากรถ่ายทอดเผยแพร่ความรู้ต่อ โดยเริ่มจากถ่ายทอดให้คนในครอบครัว เพื่อน ญาติ (สอนสมาชิกในครอบครัวทำทานเล่น ให้สูตรเพื่อนไปลองทำขาย) ร้อยละ 45.16 ข้อมูลดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 ผลการใช้ประโยชน์จำแนกตามระยะเวลาที่ใช้ประโยชน์แนวทางการนำไปใช้ประโยชน์ N=62

ผลการใช้ประโยชน์	จำนวน	ร้อยละ
ระยะเวลาที่ใช้ประโยชน์		
หลังการอบรมทันที	31	50.00
หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	26	41.94
หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	5	8.06
รวม	62	100.00
แนวทางการนำไปใช้ประโยชน์		
นำความรู้ไปใช้ในครอบครัว	48	77.42
นำความรู้ไปใช้ในชุมชน/กลุ่ม	13	20.97
นำความรู้ไปใช้ใน	1	1.61

ชุมชน/กลุ่ม นำความรู้ไปใช้เมื่อ มีโอกาส		
รวม	62	100.00
การนำความรู้ไปขยาย ผลต่อ		
ประยุกต์เป็นองค์ ความรู้ใหม่	34	54.84
เป็นวิทยากร ถ่ายทอด/เผยแพร่	28	45.16
รวม	62	100.00





ภาคผนวก

1 ใบสมัคร

2 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ
ทันที

3 แบบติดตามประเมินผล

4 ภาพถ่ายกิจกรรมโครงการและผลงาน

5 คำสั่งที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน

6 เอกสารฝึกอบรม

1 ใบสมัคร



ใบสมัคร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
โครงการ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากกล้วยเพื่อใช้ประโยชน์เชิง
พาณิชย์ (ปีที่ ๒)

1. ชื่อ นาย / นาง / น.ส. / ยศ.....

นามสกุล

เลขบัตรประจำตัวประชาชน

2. ที่อยู่

บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... หมู่บ้าน

..... ซอย.....

ถนน..... แขวง/ตำบล

..... เขต/อำเภอ

จังหวัด รหัสไปรษณีย์

3. หมายเลขโทรศัพท์บ้าน

โทรศัพท์มือถือ

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 โอดอป

5 แม่บ้าน 6 พนักงานธุรกิจเอกชน 7 รับจ้าง

8 วิสาหกิจชุมชน

9 ค้าขาย 10 อื่น ๆ

(ระบุ).....

6. ระดับการศึกษาสูงสุด

- 1 ประถม 2 มัธยมศึกษา 3 มัธยมศึกษาปลาย /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 (โปรด
ระบุจำนวน บาท)

8. ทราบข่าวการอบรม

จาก.....
.....

9. มีความรู้ด้านที่เกี่ยวกับหลักสูตรฝึกอบรมมาก่อนหรือไม่

- 1 มี 2 ไม่มี

10. เคยได้รับการอบรมจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มาก่อนหรือไม่

- 1 เคย 2 ไม่เคย

ลงชื่อ

.....

ผู้สมัคร

วันที่ เดือน ปี

2 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที



แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที

เพื่อประโยชน์การวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร จึงใคร่ขอให้ท่านให้ความเห็นตามที่เป็นอย่างจริง อย่งตรงไปตรงมา โดยจะไม่มีการระบุชื่อผู้ประเมินแต่อย่างใด

ข้อมูลวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร

รายการ	ระดับ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด					
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ					
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงาน และให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)					
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น ทัศนคติ ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)					
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)					
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร					
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิิตประจำวัน)					
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร					
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)					
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)					

8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)					
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย(ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)					

10. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่.

1 นำไปใช้ประโยชน์ได้
ไม่ได้

2 นำไปใช้ประโยชน์

11. ท่าน **คาดว่า** จะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 น้อยกว่า 1,000 บาท

2 1,001 – 2,000 บาท

3 2,001 – 3,000 บาท

4 3,001 – 4,000 บาท

5 4,001 – 5,000 บาท

6 5,001 – 6,000 บาท

7 6,001 – 7,000 บาท

8 7,001 – 8,000 บาท

9 8,001 – 9,000 บาท

10 9,001 – 10,000

บาท

11 มากกว่า 10,000 บาท (โปรดระบุจำนวน บาท)

ขอขอบคุณในความร่วมมือ
ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.พระนคร

3 แบบติดตามประเมินผล



แบบติดตามประเมินผล

เพื่อสามารถประมวลผลแสดงความสำเร็จของโครงการ ขอความร่วมมือผู้เข้าอบรมกรุณารอกข้อมูลให้ครบถ้วนด้วย จะขอบคุณยิ่ง

ชื่อ นามสกุล

เนื้อหา

1. การนำไปใช้ประโยชน์

1 สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้

2 ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ เพราะ

.....
(หากเลือกตอบข้อ 2 ไม่ต้องตอบข้ออื่นๆ)

2. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้กี่บาทต่อเดือน

คำอธิบาย

ประเมินเป็น รายได้หลัก (รายได้จากอาชีพประจำและใช้เวลาส่วนใหญ่)
เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

ประเมินเป็น รายได้เสริม (รายได้เพิ่มนอกจากอาชีพประจำและใช้เวลาว่าง) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

2.1 รายได้ที่ท่านได้รับเป็นแบบไหน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 รายได้หลัก

2 รายได้เสริม

2.2 กรุณาเลือกกระบวนงานเงิน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 น้อยกว่า 1,000 บาท

2 1,001 – 2,000 บาท

3 2,001 – 3,000 บาท

4 3,001 – 4,000 บาท

5 4,001 – 5,000 บาท

6 5,001 – 6,000 บาท

7 6,001 – 7,000 บาท

8 7,001 – 8,000 บาท

9 8,001 – 9,000 บาท

10 9,001 – 10,000 บาท

11 มากกว่า 10,000 บาท (โปรดระบุจำนวนบาท)

หรือ (ถ้าไม่สามารถตอบข้อ 2.1 หรือ 2.2 ได้ให้ไปตอบใน ข้อ 3

หรือ ข้อ 4)

3. ท่านสามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายได้กี่บาทต่อเดือน (ในกรณีที่ไม่สามารถตอบได้ให้ข้ามไปข้อ 4)

1 น้อยกว่า 1,000 บาท

2 1,001 – 2,000 บาท

3 2,001 – 3,000 บาท

4 3,001 – 4,000 บาท

5 4,001 – 5,000 บาท

6 5,001 – 6,000 บาท

7 6,001 – 7,000 บาท

8 7,001 – 8,000 บาท

9 8,001 – 9,000 บาท

10 9,001 – 10,000 บาท

11 มากกว่า 10,000 บาท (โปรดระบุจำนวน บาท)

4. ในด้านคุณภาพชีวิต (ในกรณีที่ไม่สามารถประเมินได้ให้ข้ามไปข้อ 5)

1 สามารถระบุเป็นเงินจำนวน บาทต่อเดือน

2 ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ

3 ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือ
สิ่งแวดล้อมส่วนรวม

4 ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้าน.....

5. ท่านเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เมื่อใด

1 หลังการอบรมทันที

2 หลังการอบรมภายใน 1 เดือน

3 หลังการอบรมภายใน 3 เดือน

4 หลังการอบรมภายใน 6

เดือน

6. ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ที่ไหน

1 ใช้ในครอบครัว

2 ใช้ในชุมชน/กลุ่ม

3 ใช้ในที่ทำงาน

4 ใช้เมื่อมีโอกาส

7. ท่านนำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านใด

1 ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่
ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ต่อ

2 เป็นวิทยากร

3 ให้บริการ / คำปรึกษา
.....)

4 อื่นๆ (โปรดระบุ.....)

ส่วนที่ 3 การประเมินผลทั้งโครงการทางเศรษฐศาสตร์โดยเจ้าหน้าที่คลินิก
เทคโนโลยี

ประเมินทางเศรษฐศาสตร์ทั้งโครงการ (เทียบกับการลงทุน
โครงการ)

สูตรคำนวณผลตอบแทนโครงการ (เท่า) = รวมรายได้แต่ละคนหารด้วย
จำนวนคน (ทั้งโครงการ) X 12 เดือน ต้นทุนโครงการต่อคน

ลงชื่อ

ผู้ประเมิน

วันที่ เดือน

พ.ศ.

4 ภาพถ่ายกิจกรรมโครงการและผลงาน

4.1 กิจกรรมการฝึกอบรมภาคทฤษฎีและ
ภาพหมู่

4.2 กิจกรรมการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ 1

4.3 กิจกรรมการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ 2

4.4 กิจกรรมการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ 3

4.5 กิจกรรมการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ 4

4.6 ภาพผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ 1

4.7 ภาพผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ 2

4.1 กิจกรรมการฝึกอบรมภาคทฤษฎีและภาพหมู่



4.2 กิจกรรมการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ 1



4.3 กิจกรรมการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ 2



4.4 กิจกรรมการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ 3



4.5 กิจกรรมการฝึกอบรมภาคปฏิบัติ 4



4.7 ภาพผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ 2



6 เอกสารฝึกอบรม





**โครงการ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย
เพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปีที่ 2)
(งบประมาณสนับสนุนตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปี
งบประมาณ พ.ศ. 2555)**

หลักสูตร ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย

**วิทยากรผู้ช่วยศาสตราจารย์จัทมาศ พีรพีชระ
นางสาวอินท์ธิมา หิรัญอัครวงศ์
นางสาวชนิดาประจักษ์จิตร
นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน**

สนับสนุนงบประมาณจากสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ผู้รับผิดชอบโครงการ
ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล
พระนคร

399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทรศัพท์ 0 2281 0492 โทรสาร 0 2282 0423

www.clinictech.rmutp.ac.th

พายชั้นไส้ไก่ – ไส้ทูน่า – ไส้สับปะรด

ส่วนผสม	น้ำหนัก(กรัม)	สูตรตวง
1. แป้งขนมปัง	500	4 ½ ถ้วย
1. แป้งเอนกประสงค์	330	3 1/3 ถ้วย
2. เนยสด	150	¾ ถ้วย
3. ไข่แดง	40	2 ฟอง
4. น้ำเย็นจัด	400	1 2/3 ถ้วย
5. มاکารีนเพสตรี	430	2 ถ้วย

วิธีทำ

1. ผสมแป้ง 2 ชนิดเข้าด้วยกัน ตัดเนยสดเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ลงในแป้ง ผสมแป้งกับเนยสดด้วยเบลนเดอร์ จนแป้งมีลักษณะเป็นเม็ดเล็กๆ เทาเม็ดถั่วเขียว
2. ผสมไข่แดงกับน้ำเย็นเข้าด้วยกัน เทลงในแป้งพร้อมกับเคล้าแป้งให้เข้ากันจนน้ำหมด จึงรวมแป้งเป็นก้อน นวดจนแป้งเนียน พักไว้ 20 นาที
3. คลึงแป้งเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมผืนผ้า ขนาด 10 × 16 นิ้ว แล้วคลึงมาการีนเพสตรีเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมขนาดครึ่งหนึ่งของแป้งที่คลึงแล้ว วางลงบนแป้ง พับแป้งเป็น 2 ทบ กดริมทั้งสี่ด้านให้สนิท
4. คลึงแป้งเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าอีกครั้ง พับแป้งเป็น 3 ทบ ทำเช่นนี้ 3 ครั้ง แต่ละครั้งพักแป้งไว้ 10 – 15 นาที
5. นำแป้งที่พักแล้ว คลึงเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า หนาประมาณ ¼ นิ้ว ตัดเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัสหรือรูปอื่นๆ ตามต้องการ ใส่ไส้ไก่หรือไส้สับปะรดพับครึ่ง ใช้ส้อมกดริมแป้งให้สนิท วางพักไว้ในถาดนำเข้าอบ ที่อุณหภูมิ 375 – 400 องศาฟาเรนไฮน์ จนสุกกรอบ

ไส้ไก่

ส่วนผสมไส้ไก่	น้ำหนัก (กรัม)
1. ไก่เนื้อสันหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า 500	กรัม
2. มันฝรั่งหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	200 กรัม
3. หอมใหญ่หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	200 กรัม
4. แครอทหั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	200 กรัม
5. เม็ดถั่วลันเตา	100 กรัม
6. ผงกะหรี่อย่างดี	1 ช้อนโต๊ะ
7. เนยสดสำหรับผัด	
8. ซอสปรุงรส เกลือป่น น้ำตาลทราย พริกไทยป่น	
9. นมสดหรือนมข้นจืด	

วิธีทำ

ตั้งกระทะใส่น้ำมันเนยสดพอร้อน ใส่น้ำมัน ผัดจนหอม ใส่วุ้นไก่ ตามด้วย มันฝรั่ง แครอท เม็ดถั่วลันเตา ปรุงรสด้วย ซอสปรุงรส เกลือป่น น้ำตาลทราย พริกไทยป่น ให้มีรสจัด ใส่นมสด ผัดต่อจนแห้ง

ไส้ทูน่า

ส่วนผสมไส้ทูน่า	น้ำหนัก (กรัม)
1. เนื้อทูน่า	400 กรัม
2. หอมใหญ่หั่นชิ้นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า	500 กรัม
3. มายองเนส	100 กรัม
4. เนยสด	50 กรัม
5. เครื่องปรุงรสต่างๆ เช่น ซอสปรุงรส เกลือป่น น้ำตาลทราย พริกไทยป่น	

วิธีทำ

ตั้งกระทะใส่น้ำเนยสดพอร้อน ใส่หอมใหญ่ ผัดจนหอม ใส่พู่না ตามด้วย
มายองเนส ปรงรสด้วย ซอสปรงรส เกลือป่น น้ำตาลทราย พริกไทยป่น ให้มี
รสเค็ม หวาน เปรี้ยว ตามลำดับ

ไส้สับปะรด

ส่วนผสม

สับปะรดหวาน 500 กรัม

วิธีทำ

ป็นไส้สับปะรดเป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1 เซนติเมตร

เค้กชิฟฟอน

ส่วนผสม

- | | | | |
|---------------|----------------|---------------------|--------|
| 1. แป้งเค้ก | 3 ถ้วย | 7. ไข่แดง | 10 ฟอง |
| 2. ผงฟู | 1 1/2 ช้อนโต๊ะ | 8. น้ำใบเตยข้น | |
| 1/2 ถ้วย | | | |
| 3. นมผง | 4 ช้อนโต๊ะ | 9. นมข้นจืด | |
| 2/3 ถ้วย | | | |
| 4. น้ำตาลทราย | 3/4 ถ้วย | 10. ไข่ขาว | 1 0 |
| ฟอง | | | |
| 5. เกลือป่น | 1 ช้อนชา | 11. ครีมออฟทาร์ทาร์ | 1 |
| ช้อนชา | | | |
| 6. น้ำมันพืช | 3/4 ถ้วย | 12. น้ำตาลทราย | |
| 3/4 ถ้วย | | | |

วิธีทำ

- ตั้งเตาอบที่อุณหภูมิ 320 องศาฟาเรนไฮต์
- ร่อนแป้ง ผงฟู นมผง เข้าด้วยกันหนึ่งครั้ง

3. ผสมน้ำตาลทราย เกือบ 3 ถ้วย น้ำมันพืช ไข่แดง น้ำโบเตย นมข้นจืด เข้าด้วยกันโดยใช้ตะกร้อมือแล้วเทส่วนผสมนี้ลงในแป้งพร้อมกับคนไปเรื่อยๆ จนหมด

4. ตีไข่ขาวกับครีมออฟทาร์ทาร์โดยใช้ความเร็วสูงสุดของเครื่องใส่น้ำตาลทรายทีละน้อยจนหมดตีต่อจนไข่ขาวตั้งยอดแข็งแต่ไม่แห้ง

5. เทส่วนผสมในข้อ 3 ลงในข้อ 4 ผสมให้เข้ากันดี

6. เทส่วนผสมที่ได้ลงในพิมพ์เค้กที่ทำไขมันบาง ๆ และรองกระดาษไขไว้แล้วประมาณ 2/3 ของพิมพ์ ไล่อากาศแล้วนำเข้าอบโดยใช้เวลาประมาณ 40 นาที หรือจนสุกเหลือง ทิ้งไว้ให้เย็นจึงแซะนำออกจากพิมพ์

7. นำขนมที่สุกแล้ว คว่ำลงบนกระดาษลอกลาย ม้วนขนมตามยาวให้แน่น คลายกระดาษที่ม้วนออกปล่อยให้เย็น จึงคลี่ขนมออกทาครีมหรือแยมตามชอบ ม้วนกลับอีกครั้ง ใช้มีดคม ๆ ตัดเป็นแว่นหนาประมาณ 1/2 - 1 นิ้ว

ส่วนผสมครีม

1. เนยขาว	3/4 ถ้วย	4. นมข้นจืด	2
ช้อนโต๊ะ			
2. เนยสด	1/2 ถ้วย	5. เกือบ 3 ถ้วย	1 ช้อนชา
3. น้ำตาลไอซิ่ง	3/4 ถ้วย	6. วานิลลา	1
ช้อนชา			

วิธีทำครีม

1. ตีเนยขาวและเนยสดจนอ่อนตัว ใส่น้ำตาลไอซิ่งทีละน้อย ตีต่อจนส่วนผสมฟูขาว

2. ใส่นมข้นจืด เกือบ 3 ถ้วย วานิลลา ตีจนเข้ากัน

โครงการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย เพื่อใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (ปีที่ 2)



399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0 2281 0492 โทรสาร 0 2282 0423
www.clinictech.rmutp.ac.th