

กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์  
วิจัยและนวัตกรรม



## รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการ หมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา  
ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ  
ประจำปีงบประมาณ 2564

## กิตติกรรมประกาศ

ผู้ดำเนินโครงการ หมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ภายใต้ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ขอขอบคุณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ที่สนับสนุนงบประมาณโครงการ หมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ปีที่ 3 ซึ่งก่อให้เกิดกิจกรรมการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเผยแพร่สู่ชุมชน ซึ่งก่อให้เกิดประโยชน์ต่อชุมชนในทุกกลุ่ม โดยเฉพาะอย่างยิ่งในการผลักดันมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ได้รับการจดทะเบียน อย. แม้จะมีอุปสรรคค่อนข้างมากก็ตาม ทั้งเรื่องงบประมาณก่อสร้าง และอุทกภัยที่เกิดขึ้น แต่คณะที่ปรึกษาก็จะผลักดันให้สำเร็จจนได้ แม้จะปิดโครงการไปแล้ว

ขอขอบคุณกลุ่มเกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน และบุคคลทั่วไปทุกท่านที่ให้ความสนใจ และขอบคุณมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ที่ได้ให้การสนับสนุนด้านองค์ความรู้ รวมทั้งทีมงานอาจารย์บุคลากรของมหาวิทยาลัยในทุกสาขาวิชา นักศึกษาและเจ้าหน้าที่ทุกท่านที่เกี่ยวข้อง ทำให้การดำเนินโครงการสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี



(นายศุภกร ลิ้มคุณธรรมโม)

หัวหน้าโครงการ

## คำนำ

การดำเนินโครงการ หมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างศักยภาพของชุมชนให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร พัฒนาที่พัก Homestay ให้ได้มาตรฐานที่พักระดับสากล สร้างทักษะการประชาสัมพันธ์ การผลิตสื่อ และช่องทางในการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวให้แก่คนในชุมชน และพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ชุมชน โดยได้รับการสนับสนุนด้วยดีจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ให้ดำเนินโครงการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ตอบสนองความต้องการของชุมชน



(นายศุภกร ลิ้มคุณธรรมโม)

หัวหน้าโครงการ

## สารบัญ

กิตติกรรมประกาศ .....	ก
คำนำ .....	ข
บทที่ 1 บทนำ .....	1
1.1 ข้อเสนอโครงการที่ได้รับการอนุมัติ .....	1
บทที่ 2 ข้อมูลโครงการ .....	12
2.1 ที่ตั้งของสำนักงานโครงการ .....	12
2.2 คณะทำงานของโครงการ .....	13
2.3 พื้นที่การให้บริการ .....	14
2.4 ช่องทางการประชาสัมพันธ์และการขอรับบริการ .....	14
2.5 เทคโนโลยีและความเชี่ยวชาญ .....	14
บทที่ 3 การดำเนินโครงการ .....	15
3.1 การดำเนินโครงการ .....	15
บทที่ 4 ผลการดำเนินโครงการ .....	25
4.1 ผลการดำเนินโครงการ .....	25
4.2 การติดตามประเมินผลสำเร็จโครงการ .....	26
บทที่ 5 สรุปผลการดำเนินโครงการ .....	27
5.1 สรุปผลการดำเนินโครงการ .....	27
5.2 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน .....	27
ภาคผนวก ก องค์ความรู้หรือเทคโนโลยีที่พร้อมให้คำปรึกษา/ถ่ายทอดให้กับชุมชน .....	28
ภาคผนวก ข รายชื่อผู้รับคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีและข้อมูลความพึงพอใจ .....	33

# บทที่ 1 บทนำ

## 1.1 ข้อเสนอโครงการที่ได้รับการอนุมัติ



1. ชื่อหน่วยงานหรือสถาบันการศึกษา : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ.....
2. ชื่อหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี : หมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา.....  
ค่าละติจูด 14.403285..... ค่าลองจิจูด 100.474840.....

### 3. ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมโครงการ

ข้อมูลผู้ร่วมโครงการ ระบุ(ชื่อ- นามสกุล/ตำแหน่ง /เบอร์โทร/อีเมล )	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ <sup>1</sup>	เทคโนโลยี/องค์ความรู้ที่ รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ <sup>2</sup>
1. นายศุภกร ลิ้มคุณธรรมโม อาจารย์สาขาวิชาการจัดการ โทรศัพท์ 092-448-1515 Supakorn.l@rmutsb.ac.th	หัวหน้าโครงการ	การท่องเที่ยว, มาตรฐาน อาหาร, บรรจุภัณฑ์	ที่ปรึกษาด้านบรรจุ ภัณฑ์, มาตรฐาน อาหาร, วิจัยด้าน ท่องเที่ยว
2. นายดำรงศักดิ์ หัตถศาสตร์ อาจารย์สาขาวิชาการจัดการ โทรศัพท์ 098-264-3198 damrongsak_h@hotmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	เทคโนโลยีการอาหาร, การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร	ทำงานในโรงงานด้าน อาหาร
3. นางสาวศศิวิทย์ พูลสวัสดิ์ อาจารย์สาขาวิชาการจัดการ โทรศัพท์ 097-254-5850 Sasiwan.Wasukri@gmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	มาตรฐานอาหาร, การ จัดการ, วิทยากรชุมชน	วิทยากรบรรยายด้าน การพัฒนาธุรกิจ
4. นางมยุรี ศรีนาค โทรศัพท์ 081-946-5457	ผู้นำชุมชน	ประสานงาน	

4. **ลักษณะโครงการ** : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน  ที่ต้องการและให้ข้อมูลให้ครบถ้วน

1) หมู่บ้าน วท. (ใหม่) (แบบแบบฟอร์มแสดงเจตจำนงฯ)

2) หมู่บ้าน วท. (ต่อเนื่องปีที่ 3) ปีแรกที่เริ่มดำเนินการ 2562

#### พื้นที่ดำเนินการ

หมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย หมู่ 6 บ้านมอญ ตำบลไทรน้อย อำเภอบางบาล จังหวัด  
พระนครศรีอยุธยา.....

#### 5. **หลักการและเหตุผล**

ตำบลไทรน้อย อยู่ห่างจากจังหวัดพระนครศรีอยุธยาเมืองมรดกโลกประมาณ 10 กิโลเมตร เป็นตำบลที่ตั้งอยู่ในเขตการปกครองของอำเภอบางบาล มีจำนวนหมู่บ้านทั้งสิ้น 10 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ 1 บ้านทางหลวง หมู่ 2 บ้านกุ่ม หมู่ 3 บ้านกุ่ม หมู่ 4 บ้านกระเดื่อง หมู่ 5 บ้านมอญ หมู่ 6 บ้านมอญ (ที่ตั้งของวิสาหกิจชุมชน) หมู่ 7 บ้านฝึมด หมู่ 8 บ้านฝึมด หมู่ 9 บ้านฝึมด หมู่ 10 บ้านสาวหม้าย มีเนื้อที่ทั้งหมด 8.28 ตร.กม. หรือประมาณ 5,175 ไร่ ภูมิประเทศเป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำเจ้าพระยาและคลองบางบาลไหลผ่าน ทิศเหนือ ติดต่อ ต.บ้านกุ่ม อ.บางบาล จ.พระนครศรีอยุธยา ทิศใต้ ติดต่อ ต.วัดยม อ.บางบาล จ.พระนครศรีอยุธยา ทิศตะวันออก ติดต่อ ต.บ้านกุ่ม, วัดยม อ.บางบาล จ.พระนครศรีอยุธยา ทิศตะวันตก ติดต่อ ต.บางบาล, วัดยม อ.บางบาล จ.พระนครศรีอยุธยา ชุมชนบ้านมอญ ตั้งอยู่ในหมู่ 6 มีประชากรเป็นเพศชาย 81 คน เพศหญิง 91 คน มีจำนวน 51 ครัวเรือน พื้นที่รวม 412 ไร่ วิถีชีวิตของชาวตำบลไทรน้อยมีอาชีพพื้นฐาน คือ ทำการเกษตร ทำนา ปลูกพืชต่างๆ ทำขนมไทย ทำอัญมณี และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรเพื่อการบริโภคและจำหน่าย เพื่อเป็นรายได้ภายในครอบครัว การดำรงชีวิตของชาวตำบลไทรน้อยอยู่อย่างเรียบง่าย ช่วยเหลือเกื้อกูลกัน บ้านเรือนที่อยู่อาศัยจะเป็นบ้านทรงไทยเป็นส่วนใหญ่ มีความสวยงาม เป็นที่ชื่นชอบของผู้มาเยี่ยมชม มีความเป็นเอกลักษณ์ของชาวภาคกลาง ตามประวัติศาสตร์ที่ถูกเล่าขานต่อกันมาในพื้นที่ของตำบลไทรน้อย (หมู่ที่ 5 และหมู่ที่ 6) ว่าเป็นสถานที่อยู่อาศัยของชาวมอญสมัยปลายสุโขทัย ต่อเนื่องมาจนถึงสมัยกรุงศรีอยุธยาตอนต้น ที่ยังเห็นถาวรวัตถุอย่างชัดเจนคือโบสถ์หลวงพ่อใหญ่ โบสถ์มหาอุตต์เจดีย์มีลักษณะระฆังคว่ำ สันนิษฐานว่าอายุไม่ต่ำกว่า 600-700 ปี มาแล้ว องค์พ่อใหญ่หรือองค์หลวงพอมงคลบวร เป็นที่เคารพสักการะของชาวบ้านมอญ และสถานที่ศักดิ์สิทธิ์แห่งนี้จะมีคนต่างถิ่นใกล้เคียง และชาวต่างชาติเข้ามาสักการะกราบไหว้อยู่ตลอด ถือเป็นแหล่งท่องเที่ยวในตำบลไทรน้อยสำคัญแห่งหนึ่ง.....

#### 5.2 **เหตุผล ความต้องการหรือประเด็นปัญหาที่ต้องการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้าไปแก้ไขหรือพัฒนาหมู่บ้าน**

จากการสำรวจบริบทและวิเคราะห์ความต้องการของชุมชนตำบลไทรน้อย อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยาในวันจันทร์ที่ 25 ธันวาคม 2560 โดยผู้เข้าร่วมโครงการเป็นประชาชนในชุมชน และหน่วยงานภาคีเครือข่าย 100 คน พบว่า ชุมชนต้องการได้รับการพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจโดยพัฒนาชุมชนให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมหรือแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร (มีที่นาพร้อมพัฒนามากว่า 50 ไร่) และพัฒนาที่พัก Homestay ให้ได้มาตรฐานที่พักระดับสากล รวมไปถึงการสร้างมัคคุเทศก์ชุมชน การสร้างทักษะการประชาสัมพันธ์ การผลิตสื่อและช่องทางในการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยว รวมถึงการบริหารทรัพยากรในชุมชนเพื่อเพิ่มมูลค่า อีกทั้งชุมชน

ดังกล่าวยังเป็นชุมชนเป้าหมายของจังหวัดพระนครศรีอยุธยาในการพัฒนาให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวขึ้นชื่อของจังหวัดอีกด้วย.....

### หมู่บ้านต่อเนื่อง ให้นำเสนอข้อมูล ดังนี้

#### 1) ผลการดำเนินงานตามแผนงานของปีที่ผ่านมามีทุกปีที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ	ข้อมูลพื้นฐาน <sup>3</sup> (ปัจจัยนำเข้า)	เทคโนโลยี/องค์ความรู้			การนำไปใช้ประโยชน์	วิทยากร ตัวคุณ	มูลค่าทางเศรษฐกิจ
		เทคโนโลยีที่ 1	เทคโนโลยีที่ 2	เทคโนโลยีที่ i			
1. วิสาหกิจชุมชนพริกแกงกุ้ง ทุ่งเก่า	กำลังการผลิต 40 กก./วัน	การยืดอายุผลิตภัณฑ์พริกแกงเผ็ดพริกแกงเขียวหวานพริกแกงส้ม น้ำพริกเผา	การออกแบบบรรจุภัณฑ์	สุขาภิบาลสำหรับผู้สัมผัสอาหาร	ขายได้ไกลขึ้น สินค้าได้มาตรฐานช่องทางการจำหน่ายกว้างขึ้น	กำลังการผลิตเป็น 50 กก./วัน	รายได้เพิ่ม 1000 บาท/วัน ประมาณ 300,000 บาท ต่อปี
2. หมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย	ผู้เข้าพักเดือนละ 100 คน	แผนการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์และแผนธุรกิจของผลิตภัณฑ์ชุมชน	ทักษะการประชาสัมพันธ์ การผลิตสื่อ และช่องทาง		เพิ่มจำนวนผลิตภัณฑ์ชุมชนนักท่องเที่ยวรู้จักหมู่บ้านมากขึ้น	นักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นเดือนละ 20 ราย	รายได้เพิ่ม 14000 บาท/เดือน ประมาณ 168,000 บาท
2. ประชาชนในหมู่บ้าน	ผู้เข้าอบรม 50 ราย	ทักษะการประชาสัมพันธ์ การผลิตสื่อ และช่องทาง					

สรุปผลการดำเนินงานที่ผ่านมา

ปีที่ 1..... คาดว่าจะสามารถยื่นขอทะเบียนโรงเรือนผลิตพริกแกงจาก อย. (เลข 8 หลักแรก) ได้ และอบรมสมาชิกและชุมชนเรื่องมาตรฐานการผลิตอาหาร รวมถึงการจัดเส้นทางท่องเที่ยวตามความต้องการของนักท่องเที่ยว.....

ปีที่ 2..... ยื่นขอทะเบียนโรงเรือนผลิตพริกแกงจาก อย. (เลข 8 หลักแรก) แล้ว แต่ยังมีภาระแก้ไขปรับปรุง มีการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์น้ำพริกเป็นแบบซองซิลเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา และออกแบบฉลากใหม่แล้ว.....

#### 2) แผนงานที่จะดำเนินงานของปีที่ยังงบประมาณ

1. พัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ชุมชน โดยใช้วัตถุดิบหลักในชุมชน ได้แก่ มะนาว

หมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ปีที่ 3

2. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปและผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา

3. เผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้สู่หมู่บ้านใกล้เคียง

#### 6. วัตถุประสงค์

6.1 เพื่อเสริมสร้างศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ชุมชนให้เพิ่มขึ้น

6.2 เพื่อสร้างทักษะการประชาสัมพันธ์ การผลิตสื่อ และช่องทางการประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยวให้แก่คนในชุมชน.....

6.3 เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ชุมชน.....

7. ที่มาของความต้องการ: โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน  ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

เป็นความต้องการจากการให้บริการคำปรึกษา

ระบุหมายเลขคำปรึกษาในระบบ CMO : .....

เป็นความต้องการที่อยู่ในแผนพัฒนาหมู่บ้านของชุมชนที่เสนอโครงการ

เป็นความต้องการของสมาชิก อสวท.

ระบุชื่อสมาชิก อสวท.....หมายเลขสมาชิกอสวท.....

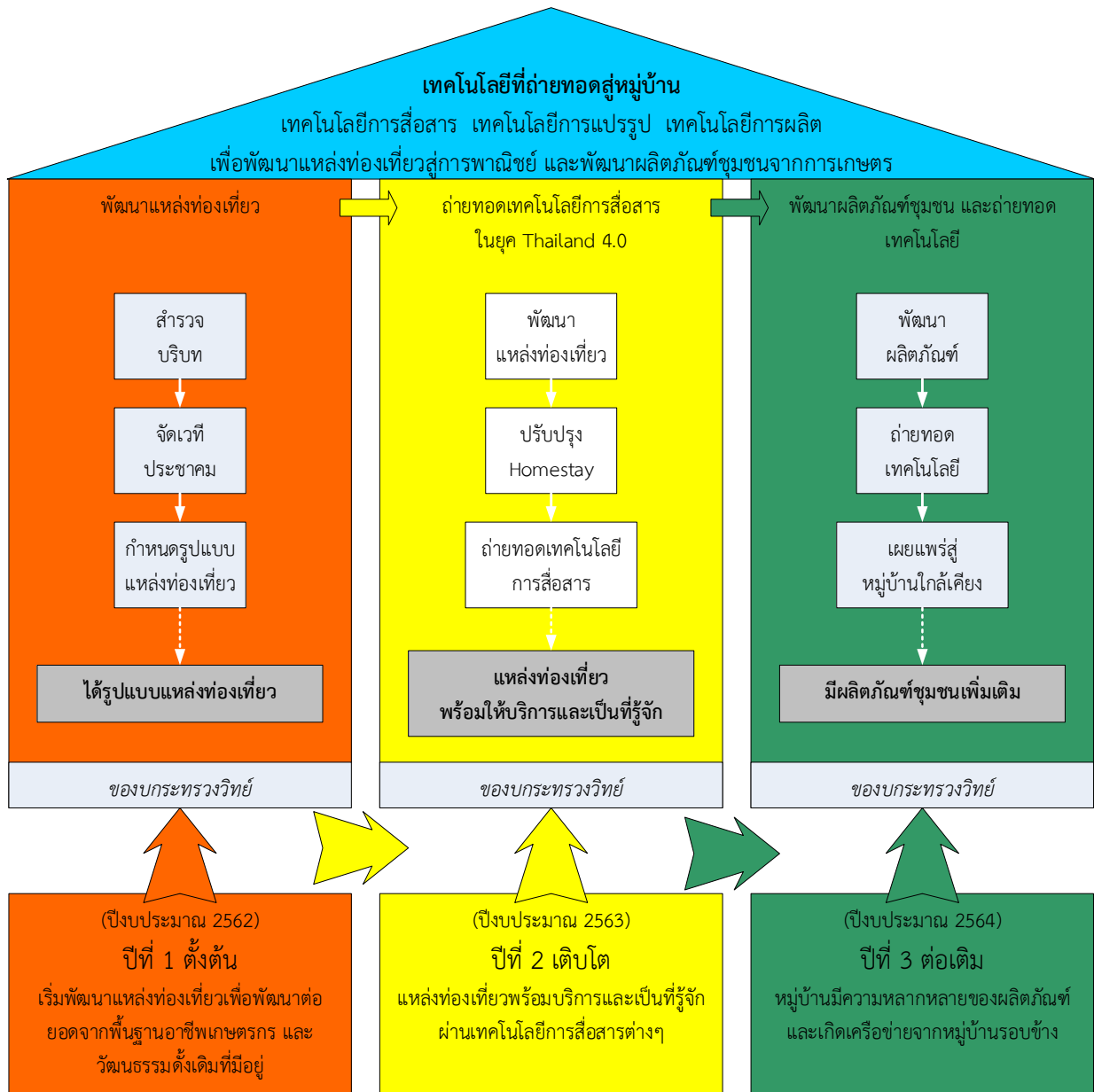
เป็นความต้องการจากจังหวัดที่เสนอผ่าน ศวภ.

เป็นความต้องการที่จะต่อยอดจากโครงการที่เคยได้รับการสนับสนุนจากแหล่งทุนอื่น

ระบุแหล่งทุน.....ปีที่ดำเนินการ



8. แผนวิทยาศาสตร์ชุมชน :



## 9. แผนธุรกิจชุมชน :

### The Business Model Canvas

<b>Key Partners</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- พัฒนาชุมชนจังหวัด</li> <li>- ท้องเที่ยวจังหวัด</li> <li>- เกษตรจังหวัด</li> <li>- พาณิชย์จังหวัด</li> <li>- สาธารณสุขจังหวัด</li> </ul>	<b>Key Activities</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การปรับปรุงสถานที่ผลิตกล้วยหอม</li> <li>- การออกแบบบรรจุภัณฑ์</li> <li>- การยี่ห้อผลิตภัณฑ์</li> <li>- การจัดอบรมหลักธุรกิจและการประชาสัมพันธ์ การเลี้ยว และช่องทางในการประชาสัมพันธ์</li> <li>- การโฆษณา และหาช่องทางการจัดจำหน่าย</li> <li>- การพัฒนาทัศนคติในชุมชน</li> </ul>	<b>Value Propositions</b> <p>ให้ลูกค้าได้บริโภคอุปโภคผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ทาง การท่องเที่ยวและเกษตรที่มีคุณค่า ผลิตภัณฑ์แปรรูปที่สะอาด รสชาติอร่อย ปราศจากสารพิษ และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน เป็นของฝากที่น่าภาคภูมิใจ</p>	<b>Customer Relationships</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- CRM</li> <li>- Social Media</li> <li>- เครือข่าย</li> </ul>	<b>Customer Segments</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นักท่องเที่ยวทั่วไป</li> <li>- ผู้ชื่นชอบวิถีเกษตรปลอดภัย</li> <li>- ผู้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ</li> </ul>
<b>Cost Structure</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตเพื่อขอย่อย 150,000 บาท</li> <li>- ต้นทุนในการผลิตอาหารแปรรูป (พริกแกง กล้วยหอม) โดยรวม ขึ้นละ 15 บาท</li> </ul>		<b>Revenue Streams</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ราคาจำหน่ายสินค้าชิ้นละ 20 บาท (พริกแกงพร้อมปรุง กล้วยหอมแปรรูป)</li> <li>- จุดคุ้มทุนเมื่อจำหน่ายได้ 30,000 ของหากจำหน่ายได้เดือนละ 3000 ของ จะคืนทุนภายใน 10 เดือน</li> </ul>		

## 10. หน่วยงานสนับสนุน :

ชื่อหน่วยงาน/สถาบันการศึกษา	รูปแบบการสนับสนุน
1. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ	โครงการบริการวิชาการอื่น ๆ ของสำนักวิจัยและพัฒนา วิทยากร สถานที่
2. พัฒนาชุมชนจังหวัด	ความร่วมมือจากโครงการอื่นของรัฐ วิทยากร
3. เกษตรจังหวัด	ความร่วมมือจากโครงการอื่นของรัฐ วิทยากร
4. ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร	เงินกู้

## 11. แผนการดำเนินงาน

ปีที่ 3 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

กิจกรรม	2563			2564									รวมเงิน (บาท)
	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. พัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ชุมชน โดยใช้วัตถุดิบหลักในชุมชน													92,600
2. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปและผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา													38,800
3. เผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้สู่หมู่บ้านใกล้เคียง													58,600
4. การบริหารโครงการและดำเนินโครงการ													-
แผนเงิน : ตามไตรมาส	33,000			33,000			73,000			51,000			190,000

## 12. เป้าหมายผลผลิต/ผลลัพธ์ และตัวชี้วัด (ระยะ 3 ปี)

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย		
		2564	2565	2566
1. จำนวนผู้รับบริการ	คน	150		
2. จำนวนเทคโนโลยีที่มีการถ่ายทอด ระบุชื่อ(เทคโนโลยีหลัก/รอง)	เรื่อง			
2.1 เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร ปีที่ถ่ายทอด 2564		2		
2.2 เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร ปีที่ถ่ายทอด 2564		1		
3. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่จากกระบวนการพัฒนา/ต่อยอด(ระบุชื่อผลิตภัณฑ์)	ผลิตภัณฑ์			
3.1 แผนและรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์		1		
3.2 มะนาวแปรรูป		2		
4. จำนวนวิทยากรชุมชนที่สร้างความเชี่ยวชาญในเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด(แต่ละเทคโนโลยีตามข้อ 2)	คน	5		
5. ประมาณการผู้นำเทคโนโลยี/องค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์	คน	75		
6. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80		
7. ประมาณการมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น	บาท	468,000		

## 13. ผลกระทบ

- เศรษฐกิจ

- กรณี เพิ่มรายได้

สร้างมูลค่าเพิ่มในการจำหน่ายพริกแกง, กัลฉ่ายหอม และมะนาวได้มากขึ้น โดยคาดการณ์ว่า จะมีกำไรเพิ่มขึ้นของละ 10 บาท (ของละ 100 กรัม). หากจำหน่ายได้เฉลี่ยเดือนละ 3,000 ของ. ปีหนึ่งก็ได้กำไร 300,000 บาท. ทั้งนี้ขึ้นกับการหาช่องทางบริหารจัดการจำหน่ายด้วย

ส่วนการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ คาดว่าจะเพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยวได้เดือนละ 20 ราย ค่าเช่าที่พัก 700 บาทต่อราย เพิ่มรายได้เดือนละ 14,000 บาท ปีละ 168,000 บาท

- กรณี ลดรายจ่าย

- **สังคม** (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น)

เกิดการจ้างงานในชุมชนเพื่อจัดเตรียมวัตถุดิบ เช่น ปอกกระเทียม หอมแดง แร้งงานสูงวัยมีรายได้เสริม....

- **สิ่งแวดล้อม** (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น)

การท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์เป็นการท่องเที่ยวที่รบกวนธรรมชาติน้อยมาก จึงช่วยทั้งการลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า และการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ.....

#### 14. รายละเอียดงบประมาณที่ขอในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ปีงบประมาณ พ.ศ.2564 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณเป็นเงิน 190,000 บาท

กิจกรรม	รายการ	ระยะเวลา ต่อครั้ง	ปริมาณ (หน่วย)	หน่วย ละ (บาท)	รวมเงิน (บาท)
1. พัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ชุมชนโดยใช้วัตถุดิบหลักในชุมชน	1. ค่าเบี้ยเลี้ยงวิทยากรในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	1 วัน	10 วัน × 2 คน	240	4,800
	2. ค่าเช่ายานพาหนะในการเดินทางไปพัฒนาผลิตภัณฑ์	10 วัน	2 ครั้ง	1,800	36,000
	3. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงในการเดินทางไปพัฒนาผลิตภัณฑ์	10 วัน	2 ครั้ง	500	8,000
	4. ค่าออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์	2 แบบ		5,000	10,000
	5. ค่าผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ตัวอย่าง ชนิดละ 500 ชิ้น		2 ชนิด × 500 ชิ้น	6	6,000
	6. ค่าพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย		1 ครั้ง	8,800	8,800
	7. ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการขอ อย.		5 ผลิตภัณฑ์	4,000	20,000
2. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปและผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา	1. ค่าตอบแทนวิทยากรในการอบรม	6 ชั่วโมง	2 ครั้ง × 2 คน	600	14,400
	2. ค่าอาหารกลางวัน อาหารว่าง เครื่องดื่ม	2 วัน	1 ครั้ง × 50 คน	190	19,000
	3. เอกสารประกอบการอบรม		1 ครั้ง × 50 ชุด	20	1,000
	4. ค่าเช่ายานพาหนะในการเดินทางไปจัดอบรม	2 วัน	1 ครั้ง	1,800	3,600
	5. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงในการเดินทางไปจัดอบรม	2 วัน	1 ครั้ง	400	800
3. เผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้สู่หมู่บ้านใกล้เคียง	1. ค่าตอบแทนวิทยากรในการอบรม	6 ชั่วโมง	4 ครั้ง × 2 คน	600	28,800
	2. ค่าอาหารกลางวัน อาหารว่าง เครื่องดื่ม	2 วัน	2 ครั้ง × 25 คน	190	19,000
	3. เอกสารประกอบการอบรม		2 ครั้ง × 25 ชุด	20	1,000
	4. ค่าเช่ายานพาหนะในการเดินทางไปจัดอบรม	2 วัน	2 ครั้ง	1,800	7,200
	5. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงในการเดินทางไปจัดอบรม	2 วัน	2 ครั้ง	400	1,600
4. การบริหารโครงการและดำเนินโครงการ					
รวม					190,000

หมายเหตุ ขออภัยค่าใช้จ่ายทุกรายการ

**15. การรายงานผล ประเมินผลและติดตามผล :**

15.1 หน่วยงานรับงบประมาณต้องรายงานความก้าวหน้าในระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ ([www.clinictech.most.go.th/online/index.asp](http://www.clinictech.most.go.th/online/index.asp)) รายไตรมาส 4 ครั้ง/ปี

15.2 หน่วยงานรับงบประมาณต้องประเมินผลความพึงพอใจในการให้บริการ

15.3 หน่วยงานรับงบประมาณต้องจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์พร้อมหนังสือนำเสนอส่งจากต้นสังกัด สามารถส่งข้อมูลในรูปแบบดิจิทัลไฟล์ โดยสามารถจัดส่งหลังสิ้นสุดโครงการ หรือ ภายใน 15 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ

**16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ :**

หน่วยงานรับงบประมาณ ต้องแสดงข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ทุกครั้งที่มีการจัดกิจกรรม การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ และยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



(นายศุภกร ลิ้มคุณธรรมโม)

ผู้เสนอโครงการ  
ตำแหน่ง หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการ

ภาคผนวก ก. จำนวนนักท่องเที่ยวหมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย  
 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำดื่มเทพนาคา ต.ไทรน้อย อ.บางบาล จ.พระนครศรีอยุธยา

เดือน/พ.ศ.	นักท่องเที่ยว ชาวไทย	นักท่องเที่ยว ชาวต่างชาติ	รายได้จาก บริการที่พัก	รายได้จากการ จำหน่ายสินค้า	รายได้จากฐาน เรียนรู้/ วิทยากร	รายได้จาก ค่าอาหาร	รายได้จาก บริการ สถานที่/ห้อง ประชุม	ค่าบริการอื่น ๆ เช่าจักรยาน/ รถ	หมายเหตุ
ต.ค. 62	20	-	2,400	700	-	-	-	-	
พ.ย. 62	35	-	-	1,137	4,000	2,625	1,000	2,000	
ธ.ค. 62	237	-	7,500	1,150	-	15,250	-	2,500	
ม.ค. 63	286	20	59,750	22,782	29,000	115,390	22,000	1,800	
ก.พ. 63	400	-	3,500	16,524	32,000	13,500	-	-	
มี.ค. 63	-	-	-	-	-	-	-	-	Covid - 19
เม.ย. 63	-	-	-	-	-	-	-	-	Covid - 19
พ.ค. 63	-	-	-	-	-	-	-	-	Covid - 19
มิ.ย. 63	155	-	-	779	13,800	19,200	2,000	-	
ก.ค. 63	69	-	-	1,379	3,000	7,000	-	-	
ส.ค. 63	426	-	43,000	18,440	15,200	85,300	2,500	-	
ก.ย. 63	195	-	-	200	6,300	23,280	2,000	1,200	การแสดง
<b>รวม</b>	<b>1,803</b>	<b>20</b>	<b>116,150</b>	<b>63,091</b>	<b>103,300</b>	<b>281,545</b>	<b>29,500</b>	<b>7,500</b>	<b>601,086</b>

\*รายได้อาจไม่ได้หักค่าใช้จ่าย

ภาคผนวก ข. แผนการปรับปรุงการขอ อย. (เลข 8 หลัก)

กิจกรรม	2563			2564								
	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. ปรับปรุงโรงเรียนตามคำแนะนำของสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา												
2. ยื่นขอเลขทะเบียนโรงเรียน (อย. 8 หลัก)												

หมายเหตุ ได้มีการปรับปรุงโรงเรียนไปกว่าร้อยละ 80 แล้ว และได้นำผังโรงเรียนไปปรึกษาสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ซึ่งได้รับคำแนะนำให้ปรับปรุงเพิ่มเติมอีกเล็กน้อย

## บทที่ 2 ข้อมูลโครงการ

### 2.1 ที่ตั้งของสำนักงานโครงการ



ที่ตั้งของสำนักงานโครงการอยู่ในห้องพักอาจารย์สาขาวิชาการจัดการ ห้อง 3206 อาคาร 3 คณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ศูนย์พระนครศรีอยุธยา วาสุกกรี เลขที่ 19 ถ. อุ่ทอง ต. ท่าวาสุกกรี อ. พระนครศรีอยุธยา จ. พระนครศรีอยุธยา 13000



## 2.2 คณะทำงานของโครงการ



(อาจารย์ศุภกร ลีมคุนธรรมโม)  
หัวหน้าโครงการ



(อาจารย์ดำรงศักดิ์ หัตถศาสตร์)

ผู้ร่วมดำเนินโครงการ



(อาจารย์ศศิวัลย์ พูลสวัสดิ์)

ผู้ร่วมดำเนินโครงการ

## 2.3 พื้นที่การให้บริการ

พื้นที่การให้บริการของโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย หมู่ 6 จังหวัดพระนครศรีอยุธยา อยู่ในตำบลไทรน้อย อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง หมู่ 2 5 และ 7 ซึ่งเป็นหมู่บ้านที่มีอาณาเขตติดต่อกับหมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา



## 2.4 ช่องทางการประชาสัมพันธ์และการขอรับบริการ

เน้นการแจ้งข่าวประชาสัมพันธ์ไปยังประธานกลุ่มผู้ดูแลหมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา คุณมยุรี ศรีนาค และให้บริการเมื่อร้องขอจากสมาชิกของหมู่บ้าน

## 2.5 เทคโนโลยีและความเชี่ยวชาญ

ทำการปรับปรุงและพัฒนากระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ชุมชน การท่องเที่ยว เพื่อขอมาตรฐานต่างๆ เช่น ออย. มผช. OTOP ฯลฯ

### บทที่ 3 การดำเนินโครงการ

โครงการหมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ได้รับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินโครงการ ประจำปีงบประมาณ 2562 และ 2563 จากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ดำเนินงานแผนงานหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอย่างต่อเนื่อง

#### 3.1 การดำเนินโครงการ

ผู้ดำเนินโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ได้ดำเนินแผนงานหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ผลการดำเนินงาน ดังนี้

#### ตารางที่ 1 การดำเนินโครงการ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

กิจกรรม	การดำเนินงาน	สถานที่
<b>กิจกรรมที่ระบุไว้ในแผนงาน</b>		
1. พัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ชุมชนโดยใช้วัตถุดิบหลักในชุมชน ได้แก่ มะนาว	1. สามารถพัฒนาได้เป็น มะนาวกระฉก แยมมะนาว มะนาวดองเค็ม มะนาวดองเปรี้ยวหวาน เปลือกมะนาวเชื่อม มะนาวอบแห้ง น้ำมันหอมระเหยจากเปลือกมะนาว และน้ำยาล้างจาน 2. ส่งเสริมให้ใช้เทคโนโลยีในการผลิตขนมไทย ได้แก่ เครื่องหยอดทองหยอด เครื่องโรยฝอยทอง และเครื่องปั้นเม็ดขนุน	หมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย
2. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปและผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา	ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปและผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา 5 วัน แบ่งเป็น เทคโนโลยีการแปรรูปมะนาว 2 วัน อบรมการใช้เครื่องมือ 1 วัน มาตรฐานสุขอนามัย (GHP) 1 วัน และช่องทางออนไลน์ 1 วัน	หมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย
3. เผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้สู่มุ่บ้านใกล้เคียง	เชิญชาวบ้านในหมู่บ้านใกล้เคียงมารับการอบรมทั้ง 5 วัน รวมผู้อบรม 225 ราย	หมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย และหมู่บ้านใกล้เคียง
4. การบริหารโครงการ	ดำเนินโครงการ ติดตามและประเมินผล จัดทำรายงาน	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ศูนย์พระนครศรีอยุธยา วาสุกีรี เลขที่ 19 ถ. อุทอง ต. ท่าวาสุกีรี อ. พระนครศรีอยุธยา จ. พระนครศรีอยุธยา 13000

กิจกรรม	การดำเนินงาน	สถานที่
<b>กิจกรรมนอกเหนือที่ระบุไว้ในแผนงาน (เป็นกิจกรรมต่อเนื่องจากปีที่ผ่านมา)</b>		
(1) การปรับปรุงสถานที่ผลิตพริกแกงเพื่อขอย่อย.	ได้ทำการปรับปรุงเพิ่มเติม โดยได้รับคำแนะนำจากสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยาเข้ามาเยี่ยมชมสถานที่ มีการต่อเติมด้านหน้าอาคาร กันห้องภายในโรงเรือน และปรับพื้น แต่เนื่องจากเกิดอุทกภัยตั้งแต่เดือนกันยายนจนถึงกลางเดือนธันวาคม 2564 ทำให้ไม่สามารถยื่นขอโรงเรือนจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดได้ แต่ที่ปรึกษาโครงการจะดำเนินการต่อไปจนเสร็จสิ้นกระบวนการ	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพริกแกง กุ้งกรุงเก่า
(2) การโฆษณา และหาช่องทางการจัดจำหน่าย	- นำผลิตภัณฑ์ชุมชนไปจำหน่ายในห้างเซ็นทรัล อยุธยา ที่เพิ่งเปิดตัวเมื่อวันที่ 30 พฤศจิกายน 2564 - จัดทำสื่อโฆษณาให้กับเพจของโฮมสเตย์ไทรน้อย	หมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ โฮมสเตย์ไทรน้อย
(3) การพัฒนาชุมชนด้วยแผนการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ และแผนธุรกิจของผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อให้ได้นักธุรกิจและเทคโนโลยีชุมชน	- จัดทำแพ็คเกจทัวร์ที่มีระยะเวลาแตกต่างกันตั้งแต่ ½, 1, 2 และ 3 วัน โดยใช้ทรัพยากรเชิงวัฒนธรรมที่มีในชุมชนเป็นหลัก - จัดทำแผนธุรกิจแ่งผลิตภัณฑ์ชุมชนแบบงาน โดยการใช่ BCG โมเดล เช่น	หมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ โฮมสเตย์ไทรน้อย

ภาพที่ 1 การปรับปรุงสถานที่ผลิตพริกแกง (เพิ่มเติม)







ภาพที่ 2 การอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปและผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา



มะนาวกระจก



น้ำมันหอมระเหยจากเปลือกมะนาว



แยมมะนาว



มะนาวดองเปรี้ยวหวานและดองเค็ม



เปลือกมะนาวเชื่อม



มะนาวอบแห้ง





น้ำยาล้างจาน







อบรมการใช้เครื่องจักรทั้ง 3 ชนิด ได้แก่ เครื่องทอดทองทอด เครื่องโรยฝอยทอง และเครื่องปั้นเม็ดขนุน และอื่นๆ



ภาพที่ 3 การขยายช่องทางการจัดจำหน่าย และพัฒนาสื่อโฆษณา และบรรจุภัณฑ์



# ภาพที่ 4 แพคเกจทัวร์ที่พัฒนาขึ้น

### ท่องเที่ยว โฮมสเตย์ไทรน้อย 650 #/ท่าน

**แพคเกจเที่ยวแบบครึ่งวัน**

- 09:00 น. อุณหภูมิบ้านไทรน้อยต้อนรับทุกท่านด้วยรอยยิ้มและเสียงเพลงทอลงยาว สดุดศรีภรณ์ ต้นน้ำสมุนไพรที่เสิร์ฟพร้อมขนมไทยโบราณ รับฟังเรื่องราวความเป็นมาของชุมชน ความเป็นอยู่ของชุมชนตั้งแต่ต้นตอตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา
- 09:30 น. เพลิดเพลินไปกับการเรียนรู้วิถีชุมชน 3 กิจกรรม อาทิ ฝึกแปรรูปข้าวฉ่ำ กุ้งขมไทยโบราณ และทำขนมของสมุนไพรที่บ้านหนองอินใจ
- 11:00 น. ปั่นจักรยานเที่ยวรอบชุมชน ชมสวนกล้วยหอม สวนพืชมักลอบกล้วย ใบสับมหาอุดม เรียนรู้การทำอิฐอบอยู่ในแบบดั้งเดิมที่สืบทอดภูมิปัญญาจากแม่รุ่นสู่รุ่น (หากเป็นลูกกลุ่มใหญ่จะนำชมชุมชนโดยวิธีรถราง)
- 12:00 น. รับประทานอาหารกลางวันฝีมือชุมชน

### ท่องเที่ยว โฮมสเตย์ไทรน้อย 1 วัน 950 #/ท่าน

- 09:00 น. - กิจกรรมต้อนรับจากชาวบ้านโฮมสเตย์ ต้นน้ำสมุนไพรและขนมไทยโบราณพร้อมฟังเรื่องราวความเป็นมาของชุมชนชาวอยุธยาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา
- 09:30 น. - ปั่นจักรยานเที่ยวรอบชุมชน ชมสวนกล้วยหอม สวนพืชมักลอบกล้วย ใบสับมหาอุดม เรียนรู้การทำอิฐอบแบบดั้งเดิมที่สืบทอดภูมิปัญญาจากแม่รุ่นสู่รุ่น (หากเป็นลูกกลุ่มใหญ่จะนำชมชุมชนโดยวิธีรถราง)
- 12:00 น. - รับประทานอาหารกลางวันฝีมือชุมชน
- 13:00 น. - เพลิดเพลินไปกับการเรียนรู้วิถีชุมชน 3 กิจกรรม อาทิ ฝึกตัดกรวยข้าวฉ่ำ ทำขนมไทยโบราณ และทำขนมของสมุนไพรที่บ้านหนองอินใจ
- 15:00 น. - เฝ้ามองสะพานพญานาคเพื่อสุขภาพจากภูมิปัญญาชุมชน
- 15:30 น. - กิจกรรมอำลา และเลือกซื้อสินค้าที่ระลึกจากชุมชน

### PACKAGE 2D1N

### เที่ยวโฮมสเตย์ไทรน้อย

**โปรแกรม 2 วัน 1 คืน**

ราคาเพียง **1700 #/ท่าน**

**วันแรก**

- 14.30 น. - กิจกรรมต้อนรับจากชาวบ้านโฮมสเตย์ ต้นน้ำสมุนไพรและขนมไทยโบราณพร้อมฟังเรื่องราวความเป็นมาของชุมชนชาวอยุธยาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา
- 15.30 น. - เรียนรู้การทำขนมไทยมงคล ขนมไทยพื้นบ้าน 2 อย่าง ตามความดีความชอบ
- 17.00 น. - พักผ่อนตามอัธยาศัย
- 18.00 น. - รับประทานอาหารเย็น อาหารพื้นเมือง พร้อมชมกิจกรรมการแสดงพื้นบ้าน
- 20.00 น. - พักผ่อนหลับนอนอย่างมีความสุข

**วันที่สอง**

- 06.00 น. - ตื่นนอนรับอรุณด้วยความสดชื่นยามเช้า สักการะพระมหากษัตริย์บ้านโฮมสเตย์
- 07.30 น. - รับประทานอาหารเช้า ด้วยอาหารพื้นบ้าน ( กานพลู ไชวัดดิน น้ำมันงู ข้าวต้มหมู, ไข่, ปลา )
- 08.30 น. - ชื่นชมธรรมชาติชุมชน ฐานเรียนรู้ต่าง ๆ
- 12.30 น. - รับประทานอาหารกลางวัน อาหารพื้นเมือง ( พุทผัด )
- 13.30 น. - พักผ่อนภายใน นวดคลายเส้น ด้วยการนวดแผนโบราณของกลุ่มชาวบ้านที่อนุรักษ์ภูมิปัญญาไทยไว้
- 15.30 น. - รับประทานอาหารว่าง ขนมไทย น้ำมันงู น้ำดื่ม
- กิจกรรมอำลา และเลือกซื้อสินค้าที่ระลึกจากชุมชน

### PACKAGE 3D2N

### เที่ยวโฮมสเตย์ไทรน้อย

**โปรแกรม 3 วัน 2 คืน**

**วันแรก**

- 10.30 น. - กิจกรรมต้อนรับจากชาวบ้านโฮมสเตย์ ต้นน้ำสมุนไพรและขนมไทยโบราณพร้อมฟังเรื่องราวความเป็นมาของชุมชนชาวอยุธยาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยาพร้อมการแจ้งโปรแกรมการนำชมวิถีชีวิตวัฒนธรรมแห่งเรียนรู้ต่าง ๆ
- รับประทานอาหารว่างเป็นผลไม้ตามฤดูกาลและต้นน้ำสมุนไพร
- พักผ่อนที่สวนไทรบ้านพัก พักผ่อนตามอัธยาศัย
- 12.00 น. - รับประทานอาหารกลางวัน ข้าวต้ม ข้าวปั้น อาหารโบราณเช่น แกงส้มผักกูด น้ำพริกปลา ร้า ผักต้ม แกงขอม ต้มยำปลา ผักต้มสมุนไพร แกงไก่หน่อไม้ดิบ เป็นต้น แกมท้ายด้วยขนมไทยมงคล 9 อย่าง แห่งกรุงศรีอยุธยา
- 13.30 น. - มาสัมผัสวิถีชีวิตของ กลุ่มสตรีที่สืบต่อการทำขนมไทยมงคล 9 อย่าง แห่งกรุงศรีอยุธยา ร่วมอนุรักษ์สืบสานประเทศไทยให้อยู่คู่ประเทศไทยต่อไป
- 14.30 น. - รับประทานอาหารว่าง ขนมไทย น้ำมันงู น้ำดื่ม
- 15.00 น. - ชมและสัมผัส การนำกระดาษพริ้วมาทำที่หมัดผ้าพื้นเพื่อรักษาและบำบัดโรค ต่างๆ มากมาย พร้อมกับการทดลองปฏิบัติเพื่อการบำบัดโรคด้วยตนเอง
- 17.00 น. - พักผ่อนตามอัธยาศัย
- 18.00 น. - รับประทานอาหารเย็น ข้าวต้มข้าวปั้น อาหารโบราณเช่น แกงส้มผักกูด น้ำพริก ปลา ร้า ผักต้ม แกงขอม ต้มยำปลา ผักต้มสมุนไพร แกงไก่หน่อไม้ดิบ เป็นต้น แกมท้ายด้วยขนมไทยมงคล 9 อย่าง แห่งกรุงศรีอยุธยา
- 20.00 น. - พักผ่อนหลับนอนอย่างมีความสุข

หมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ปีที่ 3



PACKAGE 3D2N

## เที่ยวโฮมสเตย์ไทรน้อย

โปรแกรม 3 วัน 2 คืน




**วันที่สอง**

- 06.00 น. - ตื่นนอนรับอรุณด้วยความสดชื่นยามเช้า
  - ตักบาตรพระสงฆ์บิณฑบาตหน้าบ้านโฮมสเตย์
  - ชมและสัมผัสการทำอิฐบดด้วยมือ วิถีเดิมๆ ด้วยทุ่งหรืออุทยาน
- 07.30 น. - รับประทานอาหารเช้า ด้วยอาหารพื้นบ้าน ( กาแฟ โฮลดีทนิ่งต้นตำรับ ข้าวต้มหมู,ไข่,ปลา )
- 08.30 น. - เป็นเจ้าบ้านชมวิถีชีวิต วิถีธรรมชาติของชุมชนบ้านไทรน้อย
  - ชมกิจกรรมการขยายพันธุ์ไม้มงคลและการขยายพันธุ์มะนาวพันธุ์ต่างๆ
  - ไหว้พระศักดิ์สิทธิ์ และชมโบราณสถานโบสถ์มหาอุดย์ สถาปัตยกรรมอยุธยา สมัยกรุงศรีอยุธยา
  - ชมและสัมผัสอาชีพการปลูกข้าวโพด ที่มีเอกลักษณ์ตลอดทั้งปี การปลูกกล้วยหอมทอง ที่สวยงาม
  - ชมความงามของสถาปัตยกรรมบ้านทรงไทยในชุมชนบ้านไทรน้อยตลอดเส้นทาง
- 12.30 น. - รับประทานอาหารกลางวัน ร้านค้าในชุมชน ด้วยต้มยำส้มตำ ผัดไท
- 13.30 น. - พักผ่อนภายใต้เงาไม้ ด้วยกิจกรรมสวนสมุนไพรชุมชนชาวบ้านที่อนุรักษ์ภูมิปัญญาไทยไว้
- 15.30 น. - รับประทานอาหารว่าง ขนมไทย น้ำสมุนไพร น้ำดื่ม
- เป็นเจ้าบ้านไปชมการทำหัตถกรรมถนอมเครื่องปั้นดินเผา และบ้านศึกษาโรคต่างๆ
- 18.00 น. - รับประทานอาหารเย็น พร้อมชมการแสดงพื้นบ้านของชุมชน

 ศูนย์ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนจังหวัดชัยภูมิ  044-7664792, 044-7664532

PACKAGE 3D2N

## เที่ยวโฮมสเตย์ไทรน้อย

โปรแกรม 3 วัน 2 คืน




**วันที่สาม**

- 06.30 น. - ตักบาตรพระสงฆ์หน้าบ้าน
- 08.00 น. - รับประทานอาหารเช้า
- 09.00 น. - เป็นเจ้าบ้านไหว้พระศักดิ์สิทธิ์ในชุมชน เที่ยวชมวิถีชาวบ้าน การเลี้ยงไก่ชน การทำปุ๋ยหมักชีวภาพ
- 12.00 น. - รับประทานอาหารกลางวัน ( ก๋วยเตี๋ยวในชุมชน )
- 13.00 น. - ไหว้พระ สวดได้กุนโบสถ์สระเคระห์ วัตถุประสงค์เมตตา
- 16.00 น. - กิจกรรมอำลา และเลือกซื้อสินค้าที่ระลึกจากบ้านไทรน้อย อ.บางบาล จ.พระนครศรีอยุธยา

**หมายเหตุ** ค่าใช้จ่ายในโปรแกรม 3 วัน 2 คืน

- ค่าใช้จ่ายในเที่ยว คิดเพิ่มวันละ 500 บาท/วัน
- จำนวนนักท่องเที่ยว 2 - 10 ท่าน คิดเฉลี่ยท่านละ 5,200 บาท
- จำนวนนักท่องเที่ยว 11 - 20 ท่าน คิดเฉลี่ยท่านละ 4,600 บาท
- จำนวนนักท่องเที่ยว 21 ท่าน ขึ้นไป คิดเฉลี่ยท่านละ 4,300 บาท

จ่ายค่าใช้จ่ายล่วงหน้า 30% ก่อนมาเยือนอย่างน้อย 8 วัน  
โดยโอนเข้า บัญชี โฮมสเตย์ไทรน้อย

หมายเลขบัญชี 020-1-0971979-0 ธนาคาร 11 อ.ก.ส. สาขาบางบาล




 ศูนย์ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนจังหวัดชัยภูมิ  044-7664792, 044-7664532

## บทที่ 4 ผลการดำเนินโครงการ

ผลการดำเนินโครงการวัดความพึงพอใจการอบรมทั้ง 5 ครั้ง เรื่องการแปรรูปมะนาว 2 ครั้ง การใช้เครื่องจักรในการผลิต มาตรฐานสุขอนามัย และช่องทางการจัดจำหน่ายออนไลน์ จำนวนผู้รับบริการ 225 คน

### 4.1 ผลการดำเนินโครงการ

ตารางที่ 2 สรุปผลความพึงพอใจการอบรมในภาพรวม

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ					ร้อยละความพึงพอใจ	$\bar{X}$	ไม่พึงพอใจ
	5	4	6	2	1			6
<b>ข้อมูลวัดความพึงพอใจ</b>								
1. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวกแค่ไหน	80.44	14.22	5.33	0.00	0.00	95.02	4.75	0.00
2. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	76.89	16.44	6.67	0.00	0.00	94.04	4.70	0.00
3. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม มีพร้อมในการอบรม	70.67	15.56	13.78	0.00	0.00	91.38	4.57	0.00
<b>ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>			
4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตรประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	52.00	30.67	17.33	0.00	0.00	86.93	4.35	0.00
5. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	50.22	35.11	14.67	0.00	0.00	87.11	4.36	0.00
6. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	90.22	9.33	0.44	0.00	0.00	97.96	4.90	0.00
7. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	45.33	38.67	16.00	0.00	0.00	85.87	4.29	0.00
8. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	37.78	44.44	17.78	0.00	0.00	84.00	4.20	0.00
9. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	69.33	7.56	23.11	0.00	0.00	89.24	4.46	0.00
<b>รวม</b>	<b>63.65</b>	<b>23.56</b>	<b>12.79</b>	<b>0.00</b>	<b>0.00</b>	<b>90.17</b>	<b>4.51</b>	

โดยภาพรวม ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจในระดับสูงมากทุกรายการ (ค่าเฉลี่ยสูงกว่า 4.20) โดยมีค่าประเมินเรื่องระยะเวลาอบรม และ ช่วงเวลาของการจัดการอบรม ที่มีคะแนนต่ำสุด อาจเป็นเพราะเนื้อหาที่มีความหลากหลาย โดยเฉพาะในเรื่องของการแปรรูปมะนาวที่มีผลิตภัณฑ์จำนวนมาก จึงต้องการเวลาในการฝึกปฏิบัติมากขึ้น และเนื่องจากสถานการณ์แพร่ระบาดของโรคโควิด-2019 ทำให้ผู้อบรมรู้สึกไม่สบายใจในการอบรมบ้าง รวมถึงการอบรมเกิดขึ้นในช่วงท้ายปี ซึ่งพอดีกับช่วงที่เกิดภาวะอุทกภัย ทำให้การเดินทางไม่สะดวก

ผู้เข้าอบรมทั้ง 225 ราย คิดว่า สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ทั้งสิ้น (ร้อยละ 100.0) และร้อยละ 58.22 คาดว่า รายได้เพิ่มขึ้นน้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน อีกร้อยละ 26.22 คาดว่า รายได้เพิ่มขึ้น 1,001-2,000 บาทต่อเดือน ส่วนที่เหลือ (ร้อยละ 15.56) คาดว่า รายได้เพิ่มขึ้น 2,001-3,000 บาทต่อเดือน

ผลการประเมินทางเศรษฐศาสตร์ของโครงการ คาดว่า จะสามารถขยายผลิตภัณฑ์แปรรูปมะนาวและแพ็คเกจการท่องเที่ยวที่พัฒนาขึ้น ได้รายได้เพิ่มขึ้นวันละ 1,000 บาท (ผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย) รายได้ต่อปี 365,000 บาท ได้ผลตอบแทนโครงการคิดเป็น 1.92 เท่า ของเงินลงทุนโครงการ (งบประมาณโครงการทั้งสิ้น 190,000 บาท) ซึ่งถือว่าโครงการนี้ประสบผลสำเร็จ

#### 4.2 การติดตามประเมินผลสำเร็จโครงการ

ขณะนี้ ยังไม่สามารถประเมินผลสำเร็จของโครงการได้ เนื่องจากสถานที่ผลิตยังไม่สามารถดำเนินการได้เต็มรูปแบบ คาดว่าจะประเมินผลได้ในปีงบประมาณ 2565 หลังจากสถานที่ผลิตสามารถดำเนินการได้แล้ว ในส่วนของการแปรรูปมะนาว เพิ่งเริ่มทดลองแปรรูป แต่ยังไม่ได้ผลผลิตมากนัก เพราะส่วนใหญ่เสียหายจากน้ำท่วม

## บทที่ 5 สรุปผลการดำเนินโครงการ

### 5.1 สรุปผลการดำเนินโครงการ

โครงการหมู่บ้านท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์โฮมสเตย์ไทรน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ได้ดำเนินโครงการในปีงบประมาณ 2564 มีการจัดอบรม 5 ครั้ง เรื่อง การแปรรูปมะนาว 2 ครั้ง (ครั้งที่ 1 มะนาวกระจก น้ำมันหอมระเหยจากมะนาว มะนาวอบแห้ง และเปลือกมะนาวเชื่อม ครั้งที่ 2 มะนาวดองเปรี้ยวหวาน มะนาวดองเค็ม แยมมะนาว และน้ำยาล้างจาน) มาตรฐานสุขอนามัย (GHP) การใช้เครื่องจักรในการผลิต และช่องทางการจัดจำหน่ายออนไลน์ มีผู้เข้าอบรม 225 ราย ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจโดยรวมเท่ากับ 4.51 หรืออยู่ในระดับดีมาก

### 5.2 ปัญหา/อุปสรรคในการดำเนินงาน

- ชุมชนมีปัญหาเรื่องเงินลงทุนในการปรับปรุงสถานที่ผลิต จึงเสียเวลาในการหาแหล่งเงินทุนมาต่อเติมสถานที่ผลิต และต้องใช้แรงงานชุมชนในการปรับปรุงสถานที่ผลิต ทำให้งานค่อนข้างล่าช้า
- สถานการณ์โควิดที่แพร่ระบาดตลอดทั้งปี ทำให้การท่องเที่ยวหยุดชะงักไป
- สถานการณ์น้ำท่วมช่วงปลายปี (ตุลาคม 2564 - ธันวาคม 2564) ทำให้พืชผลทางการเกษตรเสียหายและการเดินทางเข้าพื้นที่ค่อนข้างลำบาก

## ภาคผนวก ก

องค์ความรู้หรือเทคโนโลยีที่พร้อมให้คำปรึกษา/ถ่ายทอดให้กับชุมชน



ในปีงบประมาณ 2564 ผู้ดำเนินโครงการได้ให้องค์ความรู้หลักในเรื่องของ การแปรรูปผลิตภัณฑ์มะนาว 2 ครั้ง (ครั้งที่ 1 มะนาวกระจก น้ำมันหอมระเหยจากมะนาว มะนาวอบแห้ง และเปลือกมะนาวเชื่อม ครั้งที่ 2 มะนาวดองเปรี้ยวหวาน มะนาวดองเค็ม แยมมะนาว และน้ำยาล้างจาน) มาตรฐานสุขอนามัย (GHP) การใช้เครื่องจักรในการผลิต และช่องทางการจัดจำหน่ายออนไลน์ รวม 5 ครั้ง

## หลักสูตรการแปรรูปผลิตภัณฑ์มะนาว

### 1. มะนาวกระจก มีขั้นตอนการแปรรูปดังนี้

- 1) นำมะนาว 1 กิโลกรัมมาล้างน้ำให้สะอาด สะเด็ดน้ำให้แห้ง
- 2) ปอกเปลือกมะนาวด้านนอกออกให้หมด (เปลือกสามารถนำไปแปรรูปอย่างอื่นได้) ส่วนเปลือกขาวด้านในพยายามลอกออกเท่าที่ทำได้ (ความขมจะอยู่ที่เปลือกของมะนาว) หรือจะไม่ปอกเปลือกแล้วนำไปหั่นเลยก็ได้
- 3) หั่นเป็นแว่นๆ หนาประมาณ 2-3 มิลลิเมตร แล้วแคะเมล็ดออกให้หมด จากนั้นโรยเกลือปน 2 ช้อนชา ให้นำให้ทั่วอย่างเบามือเพื่อลดความขม
- 4) นำมะนาวไปต้มจนเดือดโดยเกลี่ยให้จมน้ำอย่างทั่วถึงนาน 5 นาที แล้วตักขึ้นไปแช่ในน้ำเย็น
- 5) นำกระทำได้ไฟ ใส่ น้ำสะอาด 1 ถ้วยตวง และน้ำตาลทราย 1 ถ้วยตวง คนจนละลาย ต้มจนเดือด แล้วใส่ มะนาวที่ต้มลงไปแช่ เกลี่ยให้จมน้ำเชื่อมอย่างสม่ำเสมอและเบามือ แล้วใส่เกลือ 1 ช้อนชา ปล่อยให้เดือดด้วยไฟอ่อนประมาณ ½ ชั่วโมง (ไม่ต้องคน) ปิดไฟแล้วนำขึ้นมาผึ่งให้เย็น
- 6) เก็บใส่ภาชนะที่ปิดสนิท

### 2. แยมมะนาว มีขั้นตอนการแปรรูปดังนี้

- 1) ปอกเปลือกมะนาว แล้วแกะเอาแต่เนื้อ (เปลือกทำให้มีรสขม)
- 2) นำเนื้อมะนาวที่ได้ไปต้มให้เดือดนาน 3 นาที กรองเอาแต่เนื้อ แล้วแช่ในน้ำเย็น (หากต้องการให้หมดขมจริงๆ ต้องต้มสัก 3 ครั้ง)
- 3) ตั้งกระทะ ใส่ น้ำตาลทรายแดง (หรือน้ำตาลทรายขาวก็ได้) 2 ถ้วยตวง และน้ำเปล่า 1/2 ถ้วยตวง ตั้งไฟคนให้ละลาย ใส่เกลือปน 1 ช้อนโต๊ะพอเริ่มเดือด ใส่เนื้อมะนาว ½ กิโลกรัม (หรือจะใส่เปลือกมะนาวขอยเหมือนแยมผิวส้มก็ได้ โดยหั่นเปลือกมะนาวเป็นชิ้นเล็กๆ บางๆ นำไปทับตมกับน้ำผสมเกลือ พอเดือดตักออกแช่ในน้ำเย็น นำไปต้มกับน้ำเดือดอีก 1 ครั้ง จนนิ่ม ตักขึ้นล้างน้ำเย็น พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำมาผสม)

- 4) เคี้ยวไปเรื่อย ๆ ด้วยไฟอ่อน สังเกตฟองที่เกิดขึ้น หากยังเป็นฟองเล็กๆ แปลว่า แยมยังเหนียวไม่ได้ที่ รอจนฟองอากาศเป็นฟองใหญ่ แปลว่า เริ่มได้ที่แล้ว นำลงพักไว้ให้อุ่น
- 5) ลวกขวดแก้วและฝาเพื่อฆ่าเชื้อ นำแยมมาบรรจุ ปิดฝาให้สนิท

### 3. มะนาวดองเปรี้ยวหวาน

*ส่วนผสม* มะนาวแก่ 30 ผล  
 น้ำตาลรำ ½ กิโลกรัม  
 น้ำตาลทรายแดง ½ กิโลกรัม  
 เกลือป่น 1 ถ้วยใหญ่ (ไว้ขนาดมะนาว)  
 ขวดโหลมีฝาปิด 2 ขวด

- วิธีทำ* 1) นำผลมะนาวมาคลึงกับเกลือเบาๆ เพื่อให้น้ำมันออกจนเม็ดเกลือสีเขียว (ลดความขมของเปลือกมะนาว)
- 2) ล้างให้สะอาด ต้มน้ำเดือดลวกมะนาวเพื่อล้างเกลือออก แล้วนำไปตากแดด 4 วัน
  - 3) ต้มน้ำตาลรำครึ่งกิโลกรัม และน้ำตาลทรายแดงครึ่งกิโลกรัมผสมเกลือ (พอท่วมมะนาว 30 ผล) รอให้เดือด
  - 4) ใส่มะนาวที่ตากแดดลงไป วางไว้ให้เย็น แล้วบรรจุขวดโหล จะได้ 2 ขวด (ควรนึ่งหรือต้มขวดโหลเพื่อเป็นการฆ่าเชื้อโรค)
  - 5) เก็บไว้ 1 เดือน จะได้น้ำมะนาวและมะนาวดอง โดยนำน้ำดองมาเป็นเครื่องดื่มใส่น้ำแข็ง ส่วนผลใช้ทำอาหาร

### 4. มะนาวดองเค็ม

*ส่วนผสม* มะนาวสด 5 กิโลกรัม  
 เกลือเม็ด(สำหรับบด) 1 กิโลกรัม  
 เกลือป่น(สำหรับดอง) 600 กรัม  
 น้ำเปล่า 5.4 ลิตร  
 ขวดโหลมีฝาปิด

- วิธีทำ* 1) นำมะนาวมาขนาดกับเกลือเม็ดให้นุ่มและให้น้ำมันที่อยู่ผิวออกให้หมด จากนั้นนำมาล้างน้ำให้สะอาด

- 2) นำมะนาวไปนึ่ง ใช้ไฟปานกลาง นึ่งนาน 10-15 นาที (ระวังมะนาวแตก) ยกลงผึ่งบนตะแกรงให้แห้ง
- 3) นำมะนาวไปผึ่งแดดจนกว่ามะนาวจะแห้ง ใช้เวลาประมาณ 2 ถึง 3 วัน
- 4) เตรียมน้ำ 5.4 ลิตร ต้มกับเกลือ 600 กรัม ให้เดือดแล้วนำมากรองเอาเศษผงออก
- 5) นำมะนาวบรรจุขวดโหลปากกว้าง ตามด้วยน้ำเกลืออุ่นๆ ปิดฝาเพื่อป้องกันสิ่งสกปรก
- 6) ดองทิ้งไว้ตั้งแต่ 1 เดือนขึ้นไป จะใช้เป็นมะนาวดองสำหรับทำกับข้าว และสามารถจะนำไปปรุงรสทำเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ ได้อีก

#### 5. เปลือกมะนาวเชื่อม มีขั้นตอนการแปรรูปดังนี้

- 1) ปอกเปลือกมะนาว 5 ลูก หั่นเป็นชิ้น ๆ สวยงาม
- 2) ต้มหม้อเติมน้ำเปล่า ใส่เปลือกมะนาวลงไป เปิดไฟต้มจนเดือดประมาณ 3 นาที เทน้ำทิ้งกรองเปลือกในกระชอนแล้วเอาไปผ่านน้ำเย็น นำเปลือกมะนาวไปต้มอีก 2 ครั้งและเอาไปผ่านน้ำเย็นเช่นเดิม แต่การต้มครั้งที่สามให้ต้มจนเดือดประมาณ 10 นาที
- 3) ทำน้ำเชื่อมโดยตั้งหม้อเติมน้ำตาลทราย 2 ถ้วย และแอมะแซ 1 ช้อนชา เติมน้ำเปล่า 1+1/2 ถ้วย เปิดไฟอ่อนคนผสมจนน้ำตาลละลาย ตักขึ้นมาพักไว้จนเย็น หั่นเปลือกมะนาวเป็นเส้น นำกลับไปแช่ในน้ำเชื่อม เปิดไฟเคี่ยวประมาณ 1 ชั่วโมง ตักขึ้นมาวางบนถาดที่ปูกระดาษรองอบไว้แล้ว เกลี่ยให้เปลือกมะนาวเชื่อมกระจายไม่ติดกัน พักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
- 4) ใส่เปลือกมะนาวเชื่อมในขามพลาสติก ใส่น้ำตาลทรายที่เหลือลงไป ปิดฝาแล้วเขย่าจนน้ำตาลเคลือบเปลือกมะนาวจนทั่ว เทใส่ถาดที่ปูกระดาษรองอบไว้แล้ว เกลี่ยให้กระจายไม่ติดกัน พักไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง

#### 6. มะนาวอบแห้ง มีขั้นตอนการแปรรูปดังนี้

- 1) หั่นมะนาวเป็นแว่น หนาประมาณ 1/4-1/8 นิ้ว วางบนถาดที่ปูกระดาษรองอบไว้แล้ว
- 2) นำไปอบที่อุณหภูมิ 170 องศาฟาเรนไฮต์ หรือ 77 องศาเซลเซียส ประมาณ 4-5 ชั่วโมงหรือจนแห้งระหว่างที่อบก็สลับผึ่งถาดอบทุก 1-2 ชั่วโมง นำออกมาพักไว้จนเย็นเก็บใส่ภาชนะ

#### 7. น้ำมันหอมระเหยจากเปลือกมะนาว มีขั้นตอนการแปรรูปดังนี้

วิธีที่ 1 หั่นเปลือกมะนาวเป็นชิ้นเล็กๆ ปั่นเปลือกมะนาวในโถปั่นให้ละเอียดเพื่อให้สกัดน้ำมันหอมระเหยได้มากขึ้น (จะเติมน้ำหรือไม่ก็ได้) แล้วนำไปใส่อุปกรณ์กลั่นน้ำมันหอมระเหย (มีจำหน่ายทั่วไป ราคาเริ่มต้นประมาณ 4000 บาทต่อชุด)

วิธีที่ 2 ประยุกต์โดยใช้หม้อหรือถังที่มีลักษณะโค้งตัมเปลือกมะนาวหั่นที่ใส่น้ำพอท่วม วางขามเคลือบหรือขามทนความร้อนในหม้อ พันผ้าขาวบางรอบปากหม้อแล้ววางผ้าหม้อกลับด้านทับลงไป นำไปต้มนาน 30 นาทีโดยวางน้ำแข็งบนผ้าหม้อที่วางกลับด้าน น้ำมันหอมระเหยจะตกอยู่ในขามเคลือบ นำน้ำมันที่ได้ไปวางทิ้งไว้ให้เย็นเพื่อให้ น้ำมันหอมระเหยแยกชั้นกับน้ำ แล้วจึงนำน้ำมันหอมระเหยไปใช้งาน

## 8. น้ำยาล้างจาน มีขั้นตอนการแปรรูปดังนี้

ส่วนผสม มะนาว 1 กิโลกรัม

N70 ½ กิโลกรัม (สารช่วยทำให้เกิดฟอง หัวเขื่อน้ำยาล้างจาน)

เกลือป่น 250 กรัม

ผ้าขาวกรองกากมะนาว กะละมังหรือภาชนะสำหรับผสม ไม้พายสำหรับคน ขวดสำหรับบรรจุ

### ขั้นตอนการทำ

- 1) นำมะนาวไปล้างในน้ำสะอาดแล้วผ่าครึ่ง จากนั้นให้บีบเอาแต่น้ำ แล้วใช้ผ้าขาวกรองเอากากออก ประมาณ 2 รอบ
- 2) ตั่งหม้อเทน้ำมะนาว แล้วต้มให้เดือด
- 3) ระหว่างรอให้น้ำ N70 และเกลือป่นมาจนเป็นเนื้อเดียวกันได้เลย หากข้นเกินไปให้เติมน้ำเปล่า
- 4) นำน้ำมะนาวและส่วนผสมที่กวนได้ที่มาผสมกัน จากนั้นกวนต่อจนเป็นเนื้อเดียวกัน
- 5) กรอกใส่ขวดบรรจุ

คำแนะนำ : หากต้องการกลิ่นหอม ให้ใส่น้ำหอมลงไป 0.1-0.3% หรือใช้น้ำมันหอมระเหยจากเปลือกมะนาว และใส่สารกันเสียลงไป 0.1% ของปริมาณที่ผสมได้ทั้งหมด แต่ก็ไม่ควรใส่มากเกินไป เพราะอาจทำให้เกิดอาการแพ้หรือระคายเคืองได้

ภาคผนวก ข

รายชื่อผู้รับคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีและข้อมูลความพึงพอใจ  
การบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี ไตรมาสที่ 1 – 4  
(ตุลาคม 2563 – กันยายน 2564)

รายชื่อผู้เข้ารับบริการ แผนงาน การให้บริการข้อมูลและคำปรึกษาข้อมูล

ลำดับ	คำนำหน้า	ชื่อ	สกุล	ที่อยู่	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
					ข้อมูล	คำปรึกษา		
1	นาง	อรัญญา	กรภพกันต์	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
2	นาง	บุญมี	กรุดเนียม	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
3	นาย	เปรม	กรุดเนียม	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
4	นาย	อรุณ	การะเกตุ	หมู่ 4 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
5	นาง	วรวรรณ	กิจไสลี	หมู่ 4 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
6	นาย	เสวก	กิจหนักที	หมู่ 2 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
7	นาง	ประนอม	แก้วแจ่ม	หมู่ 10 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
8	นาย	ประมวล	ไกรรส	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
9	นาย	บุญเลิศ	ไกรวรรณ	หมู่ 2 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
10	นางสาว	เกศินี	คงเจริญสุข	หมู่ 8 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
11	นาง	อำไพ	คงเผ่า	หมู่ 7 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
12	นาง	อำนาจ	คงเพชร	หมู่ 4 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
13	นาง	ฉะอ้อน	คงรุ่ง	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
14	นาย	อำนาจ	คุ้มดิน	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
15	นาย	วิชัย	เครือภาค	หมู่ 2 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
16	นาย	วิเชียร	จันทร์โชติ	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
17	นาง	สมควร	จันทร์โชติ	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
18	นาง	บุญส่ง	จันทร์สว่าง	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ

ลำดับ	คำนำหน้า	ชื่อ	สกุล	ที่อยู่	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
					ข้อมูล	คำปรึกษา		
19	นาย	สมพงษ์	จันทร์สว่าง	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
20	นางสาว	พยอม	จันทร์สว่าง	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
21	นาง	บัวทิพย์	จารุวดีรัตน	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
22	นาง	วิศรา	จิตตเกษม	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
23	นาง	จรรยา	จิตรชั้น	หมู่ 4 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
24	นาง	ประเทือง	เจริญสุข	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
25	นาง	เตือนใจ	ชนากรณ์	หมู่ 7 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
26	นาย	นิพนธ์	ชนากรณ์	หมู่ 7 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
27	นาง	อำไพ	ชวงษ์	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
28	นาย	ทองหล่อ	ชวงษ์	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
29	นาง	บุญเสริม	ชวงษ์	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
30	นาง	สมพงษ์	ดนตรี	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
31	นาง	ประทุม	ดอกจำปา	หมู่ 2 ต.ไทรน้อย	✓	✓	3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
32	นาง	จำรูญ	คำขำ	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
33	นาย	บุญมั่น	ดีประเสริฐ	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
34	นาง	รัตนารักษ์	ดีเลิศ	หมู่ 8 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
35	นาง	สมหมาย	ตรีธรรม	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
36	นาย	สุเทพ	เดชวงษ์	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
37	นาง	บุญสม	เดชวงษ์	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
38	นาง	สำราญ	แดงอ่อน	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ

ลำดับ	คำนำหน้า	ชื่อ	สกุล	ที่อยู่	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
					ข้อมูล	คำปรึกษา		
39	นาง	มะลิ	โต๊ะนาค	หมู่ 2 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
40	นาง	ลำดวน	ทรัพย์มูล	หมู่ 4 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
41	นาย	เทียม	ทองคำ	หมู่ 10 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
42	นาง	วิเชียร	ทองห้อย	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
43	นาง	วาสนา	เทียนทอง	หมู่ 4 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
44	นาย	เอนกศักดิ์	เทียนทอง	หมู่ 4 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
45	นางสาว	บุญช่วย	ไทยแยม	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
46	นาง	สมจิตต์	ธงช้าง	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
47	นาย	นิพนธ์	ธนกรณ์	หมู่ 7 ต.ไทรน้อย	✓	✓	3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
48	นาง	ชมภู	ธารารธร	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
49	นาง	สมจิตร	ธารีบุญ	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
50	นาง	อัมพร	นนสิงห์	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
51	นาง	เบญจา	นันทะเสน	หมู่ 8 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
52	นาย	ประเสริฐ	นันทะเสน	หมู่ 7 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
53	นางสาว	โสภิม	นัยเจตน์	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
54	นาง	อำภา	นัยบุตร	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
55	นางสาว	ดาววัน	นัยบุตร	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
56	นาย	ชาญชัย	นัยพันธ์	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
57	นาง	วิสุข	นัยพิน	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
58	นาง	ยอด	นัยยากรณ์	หมู่ 4 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ



ลำดับ	คำนำหน้า	ชื่อ	สกุล	ที่อยู่	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
					ข้อมูล	คำปรึกษา		
59	นาง	อัจฉรา	นาคหล่อ	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
60	นาย	บานเย็น	นาคหล่อ	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
61	นาง	สำเร็จ	นามละคร	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
62	นางสาว	นันทวัล	เนตรทิพย์	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
63	นาย	ณรงค์ชัย	บุญญาสะวิน	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
64	นาง	ชวน	บุญปลุก	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
65	นาง	ปราณี	บุญมี	หมู่ 4 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
66	นาย	สำเร็จ	บุญเรือน	หมู่ 2 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
67	นาง	ประคอง	บุญเรือน	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
68	นาย	วรพจน์	บุญสูตร	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
69	นาง	ศิริเพ็ญ	บุตรเอก	หมู่ 7 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
70	นาง	อนงค์	ประไพ	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
71	นาย	อำนาจ	ปรีคพงษ์	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
72	นาง	บุญชู	ป๋องกันภัย	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
73	นาง	สาริกา	ปิ่นดี	หมู่ 4 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
74	นาย	สำรวย	ปิ่นเพชร	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
75	นาง	สำเร็จ	ปิ่นเพชร	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
76	นาง	สินวล	ปิ่นแห่งเพชร	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
77	นางสาว	สำเร็จ	ปิยะสิงห์	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
78	นาย	จรัสศักดิ์	ผาสุกผล	หมู่ 2 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ

ลำดับ	คำนำหน้า	ชื่อ	สกุล	ที่อยู่	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
					ข้อมูล	คำปรึกษา		
79	นาง	สำอาน	ไผ่งาม	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
80	นางสาว	ปภัศ	พระคุณไชย	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
81	นาง	กาญ	พิมพ์วัน	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
82	นาย	พะยอม	พึงเพียร	หมู่ 2 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
83	นาย	ธำรง	พึงเพียร	หมู่ 2 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
84	นาง	ทองหยด	พึงเพียร	หมู่ 2 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
85	นาย	สำรวย	พุทธิญะ	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
86	นาย	สมบัติ	พุ่มพฤษ	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
87	นาง	จำลอง	พุ่มพฤษ	หมู่ 4 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
88	นางสาว	สมคิด	เพิ่มทรัพย์	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
89	นางสาว	รำพึง	เพียรดี	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
90	นาง	ชูศรี	ภัยขยาย	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
91	นาง	ชุติมา	มะโนรมย์	หมู่ 7 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
92	นาง	จำลอง	มะลิลา	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
93	นาย	ประกรณ์	มะลิลา	หมู่ 9 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
94	นาย	สมชาย	มาสุข	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
95	นาง	จันทร์เพ็ญ	มาสุข	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
96	นางสาว	ศิริวรรณ	มาสุข	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
97	นาง	ประทวน	มีสมโส	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
98	นาย	ธนกร	รอดสะเอี่ยม	หมู่ 2 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ

ลำดับ	คำนำหน้า	ชื่อ	สกุล	ที่อยู่	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
					ข้อมูล	คำปรึกษา		
99	นาง	บุญนาค	รักแดน	หมู่ 4 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
100	นาย	ประเสริฐ	รักแดน	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
101	นาย	ช่อ	รักแดน	หมู่ 4 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
102	นางสาว	สายฝน	เรื่อนงาม	หมู่ 4 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
103	นาง	ชด	ฤทธิเดช	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
104	นาง	ธัญญาณี	ฤทธิเดช	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
105	นาง	ชัชรีย์	ฤทธิเดช	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
106	นางสาว	พรทิพย์	ละออเอี่ยม	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
107	นาย	ผูก	ลำไยผล	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
108	นาย	วีระ	เลิศดี	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
109	นาย	ชวน	เลิศดี	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
110	นาง	พิกุล	เลิศดี	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
111	นาง	ช่อนกลิน	วายนต์	หมู่ 2 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
112	นาย	สำราญ	วายนต์	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
113	นาง	ขวัญจิตร	วิบูลย์ชาติ	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
114	นาง	สวง	ไวยณิกิ	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
115	นาง	บุญเสริม	ศรีจันทร์	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
116	นาง	ศรีรัตน์	ศรีเจริญ	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
117	นาง	วรรณฎ	ศรีโชติ	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
118	นาง	กัญหา	ศรีทอง	หมู่ 2 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ

ลำดับ	คำนำหน้า	ชื่อ	สกุล	ที่อยู่	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
					ข้อมูล	คำปรึกษา		
119	นาง	สนทยา	ศรีทอง	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
120	นาย	รักศักดิ์	ศรีทอง	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
121	นาง	ภรภัค	ศรีทอง	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
122	นาง	สุพรรณธม	ศรีทอง	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
123	นาง	สำเร็จ	ศรีทอง	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
124	นาง	พิณ	ศรีนาค	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
125	นาย	ศุภรภัค	ศรีนาค	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4 5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
126	นาย	ประทีป	ศรีนาค	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2 3 4 5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
127	นาย	จุมพล	ศรีนาค	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
128	นาง	มยุรี	ศรีนาค	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2 3 4 5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
129	นาง	สุนัช	ศิริวัฒนวงษ์	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
130	นาย	เกียรติศักดิ์	ศิลแสน	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
131	นาง	มะลิ	ศิลแสน	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
132	นาง	จินดา	สารพิษ	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
133	นาง	สมใจ	สารเกษตริน	หมู่ 4 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
134	นาง	สมพิศ	สีบสุข	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
135	นาย	สุธน	สีบเสาะ	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
136	นาง	วิชุดา	สุกัญญา	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
137	นาง	อนิตตา	สุขฉัตร	หมู่ 8 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4 5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
138	นาง	อุไร	สุขเปรมปรี	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ

ลำดับ	คำนำหน้า	ชื่อ	สกุล	ที่อยู่	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
					ข้อมูล	คำปรึกษา		
139	นาง	ศิริรัตน์	สุขพอดิ	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
140	นาง	ดวงใจ	สุขเพชร	หมู่ 2 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
141	นาย	วิรัตน์	สุนสกุล	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
142	นาง	วันเพ็ญ	สุวรรณภาค	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
143	นาง	ค่านิ่ง	เสื่อโฮก	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
144	นาย	พีระพัทธ์	แสงคำ	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
145	นาย	พิสนุห์	แสงเดือน	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
146	นางสาว	ชนัญญา	หนูสู	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
147	นาง	วรรณมา	หนูสู	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
148	นาง	สำราญ	หาเรือนทรง	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
149	นาง	บุญเรือง	หาฤกษ์ดี	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
150	นางสาว	อังคณา	อันอารี	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2 4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
151	นาง	ถุงเงิน	อยู่ประสิทธิ์	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
152	นาง	รำพึง	อรรถฉัตร	หมู่ 2 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
153	นาย	ระเด่น	อรรถนารถ	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
154	นาง	สุวรรณมา	อรรถนารถ	หมู่ 6 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
155	นาง	ลัดดา	อรรถโสภา	หมู่ 9 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
156	นาง	ฉลวย	อัครสาระ	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
157	นาง	อุดม	อัครสาระ	หมู่ 2 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
158	นาง	ธนวรรณ	อัมฤทธิ์	หมู่ 9 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ

ลำดับ	คำนำหน้า	ชื่อ	สกุล	ที่อยู่	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดให้บริการ
					ข้อมูล	คำปรึกษา		
159	นาง	บุญช่วย	อ่ำจิว	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
160	นางสาว	ชุลีพร	อ่ำจิว	หมู่ 5 ต.ไทรน้อย	✓	✓	5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
161	นางสาว	สิรินทิพย์	อำนวยผล	หมู่ 4 ต.ไทรน้อย	✓	✓	1 2	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
162	นาย	สมบัติ	อิมกมล	หมู่ 3 ต.ไทรน้อย	✓	✓	2 3	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ
163	นาง	สาหร่าย	อุทัยเนตร	หมู่ 1 ต.ไทรน้อย	✓	✓	4 5	อบรม และให้คำปรึกษาตามหัวข้อ

#### หมายเหตุ

เรื่องที่ให้บริการ มี 5 เรื่อง ได้แก่

1. การแปรรูปผลิตภัณฑ์มะนาว ครั้งที่ 1 มะนาวกระจก น้ำมันหอมระเหยจากมะนาว มะนาวอบแห้ง และเปลือกมะนาวเชื่อม
2. การแปรรูปผลิตภัณฑ์มะนาว ครั้งที่ 2 มะนาวดองเปรี้ยวหวาน มะนาวดองเค็ม แยมมะนาว และน้ำยาล้างจาน)
3. การใช้เครื่องจักรในการผลิตขนมไทย
4. มาตรฐานสุขอนามัย (GHP)
5. ช่องทางการจัดจำหน่ายออนไลน์

คะแนนประเมินความพึงพอใจของโครงการอบรม

IDProject	IDPersonal	ขั้นตอน การ ให้บริการ	วิทยากร/ เจ้าหน้าที่	สถานที่ / สิ่งอำนวยความสะดวก	การนำ ความรู้ไปใช้ ประโยชน์	ความ เหมาะสม ของเนื้อหา	ความ เหมาะสม ของ วิทยากร	ระยะเวลา การอบรม	ช่วงเวลา ที่จัด อบรม	ความ คุ้มค่า/ ประโยชน์ที่ ได้รับ	นำไปใช้ ประโยชน์	คาดว่า รายได้ เพิ่มขึ้น
1375	1	4	5	5	5	3	3	4	4	5	1	2
1375	2	4	5	4	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	3	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	4	5	4	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1	3
1375	6	5	5	4	4	5	4	4	4	5	1	2
1375	7	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	3
1375	8	4	4	4	4	3	4	4	4	4	1	3
1375	9	4	5	4	5	4	5	4	4	5	1	1
1375	10	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	11	5	5	3	5	5	5	5	5	3	1	1
1375	12	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	13	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	14	3	5	4	3	3	5	3	3	3	1	1
1375	15	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	16	5	5	5	3	4	5	5	4	3	1	2
1375	17	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	18	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	19	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	20	5	5	5	3	4	5	5	4	5	1	2
1375	21	5	5	5	3	4	5	5	4	5	1	2
1375	22	5	5	4	5	5	5	5	5	5	1	3
1375	23	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	3
1375	24	5	5	5	3	5	5	5	5	5	1	1
1375	25	5	5	5	5	5	5	3	5	5	1	3
1375	26	4	3	3	5	3	5	4	3	3	1	3
1375	27	4	3	3	4	3	4	4	4	4	1	1
1375	28	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	2
1375	29	5	5	5	4	5	5	4	4	5	1	1
1375	30	5	5	5	4	4	4	4	4	5	1	2
1375	31	5	5	5	5	5	5	4	4	5	1	1
1375	32	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	3
1375	33	5	5	5	5	5	5	4	4	5	1	3
1375	34	5	5	5	5	5	5	4	4	5	1	1
1375	35	5	5	5	5	5	5	4	4	5	1	1
1375	36	5	5	5	4	3	5	4	4	5	1	1
1375	37	5	5	5	4	5	5	4	4	5	1	2
1375	38	5	5	5	4	5	5	5	4	5	1	2
1375	39	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	40	5	5	5	5	5	5	4	5	5	1	2
1375	41	4	5	4	4	4	4	3	3	5	1	1
1375	42	5	5	4	5	5	5	5	5	5	1	2
1375	43	5	5	4	5	4	5	4	4	5	1	1



IDProject	IDPersonal	ขั้นตอน การ ให้บริการ	วิทยากร/ เจ้าหน้าที่	สถานที่ / สิ่งอำนวยความสะดวก	การนำ ความรู้ไปใช้ ประโยชน์	ความ เหมาะสม ของเนื้อหา	ความ เหมาะสม ของ วิทยากร	ระยะเวลา การอบรม	ช่วงเวลา ที่จัด อบรม	ความ คุ้มค่า/ ประโยชน์ที่ ได้รับ	นำไปใช้ ประโยชน์	คาดว่า รายได้ เพิ่มขึ้น
1375	44	5	5	5	4	4	5	5	5	5	1	3
1375	45	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	2
1375	46	5	5	5	5	5	5	3	4	5	1	1
1375	47	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	2
1375	48	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	2
1375	49	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	50	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	2
1375	51	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	2
1375	52	5	5	5	5	5	5	4	5	5	1	2
1375	53	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	3
1375	54	4	4	4	4	3	4	4	4	4	1	3
1375	55	4	5	4	5	4	5	4	4	5	1	1
1375	56	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	57	5	5	3	5	5	5	5	5	3	1	1
1375	58	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	59	3	5	4	3	3	5	3	3	3	1	1
1375	60	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	61	5	5	5	3	4	5	5	4	3	1	2
1375	62	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	63	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	64	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	65	5	5	3	5	5	5	5	5	3	1	1
1375	66	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	67	3	5	4	3	3	5	3	3	3	1	1
1375	68	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	69	5	5	5	3	4	5	5	4	3	1	2
1375	70	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	71	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	72	5	5	5	3	4	5	5	4	5	1	2
1375	73	5	5	5	3	4	5	5	4	5	1	2
1375	74	5	5	4	5	5	5	5	5	5	1	3
1375	75	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	3
1375	76	5	5	5	3	5	5	5	5	5	1	1
1375	77	5	5	5	5	5	5	3	5	5	1	3
1375	78	4	3	3	5	3	5	4	3	3	1	3
1375	79	4	3	3	4	3	4	4	4	4	1	1
1375	80	5	4	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	81	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1	3
1375	82	5	5	4	4	5	4	4	4	5	1	2
1375	83	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	3
1375	84	4	4	4	4	3	4	4	4	4	1	3
1375	85	4	5	4	5	4	5	4	4	5	1	1
1375	86	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	87	5	5	3	5	5	5	5	5	3	1	1
1375	88	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	89	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	90	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	91	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	92	5	5	3	5	5	5	5	5	3	1	1

IDProject	IDPersonal	ขั้นตอน การ ให้บริการ	วิทยากร/ เจ้าหน้าที่	สถานที่ / สิ่งอำนวยความสะดวก	การนำ ความรู้ไปใช้ ประโยชน์	ความ เหมาะสม ของเนื้อหา	ความ เหมาะสม ของ วิทยากร	ระยะเวลา การอบรม	ช่วงเวลา ที่จัด อบรม	ความ คุ้มค่า/ ประโยชน์ที่ ได้รับ	นำไปใช้ ประโยชน์	คาดว่า รายได้ เพิ่มขึ้น
1375	93	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	94	3	5	4	3	3	5	3	3	3	1	1
1375	95	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	96	5	5	5	3	4	5	5	4	3	1	2
1375	97	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	98	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	99	5	5	5	3	4	5	5	4	5	1	2
1375	100	5	5	5	3	4	5	5	4	5	1	2
1375	101	5	5	4	5	5	5	5	5	5	1	3
1375	102	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	3
1375	103	5	5	5	3	5	5	5	5	5	1	1
1375	104	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	105	5	5	3	5	5	5	5	5	3	1	1
1375	106	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	107	3	5	4	3	3	5	3	3	3	1	1
1375	108	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	109	5	5	5	3	4	5	5	4	3	1	2
1375	110	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	111	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	112	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	113	5	5	3	5	5	5	5	5	3	1	1
1375	114	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	115	3	5	4	3	3	5	3	3	3	1	1
1375	116	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	117	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	118	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	119	3	5	4	3	3	5	3	3	3	1	1
1375	120	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	121	5	5	5	3	4	5	5	4	3	1	2
1375	122	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	123	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	124	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	125	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	3
1375	126	5	5	5	3	5	5	5	5	5	1	1
1375	127	5	5	5	5	5	5	3	5	5	1	3
1375	128	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	129	5	5	5	3	4	5	5	4	3	1	2
1375	130	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	131	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	132	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	133	5	5	3	5	5	5	5	5	3	1	1
1375	134	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	135	3	5	4	3	3	5	3	3	3	1	1
1375	136	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	137	5	5	5	3	4	5	5	4	3	1	2
1375	138	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	139	4	3	3	5	3	5	4	3	3	1	3
1375	140	4	3	3	4	3	4	4	4	4	1	1
1375	141	5	4	5	5	5	5	5	5	5	1	1

IDProject	IDPersonal	ขั้นตอน การ ให้บริการ	วิทยากร/ เจ้าหน้าที่	สถานที่ / สิ่งอำนวยความสะดวก	การนำ ความรู้ไปใช้ ประโยชน์	ความ เหมาะสม ของเนื้อหา	ความ เหมาะสม ของ วิทยากร	ระยะเวลา การอบรม	ช่วงเวลา ที่จัด อบรม	ความ คุ้มค่า/ ประโยชน์ที่ ได้รับ	นำไปใช้ ประโยชน์	คาดว่า รายได้ เพิ่มขึ้น
1375	142	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1	3
1375	143	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	144	5	5	3	5	5	5	5	5	3	1	1
1375	145	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	146	3	5	4	3	3	5	3	3	3	1	1
1375	147	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	148	5	5	5	3	4	5	5	4	3	1	2
1375	149	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	150	4	3	3	5	3	5	4	3	3	1	3
1375	151	5	5	5	3	4	5	5	4	3	1	2
1375	152	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	153	4	3	3	5	3	5	4	3	3	1	3
1375	154	4	3	3	4	3	4	4	4	4	1	1
1375	155	5	4	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	156	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1	3
1375	157	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	158	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	159	5	5	5	3	4	5	5	4	3	1	2
1375	160	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	161	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	162	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	163	5	5	3	5	5	5	5	5	3	1	1
1375	164	5	5	5	3	5	5	5	5	5	1	1
1375	165	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	166	5	5	3	5	5	5	5	5	3	1	1
1375	167	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	168	3	5	4	3	3	5	3	3	3	1	1
1375	169	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	170	5	5	5	3	4	5	5	4	3	1	2
1375	171	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	172	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	173	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	174	5	5	3	5	5	5	5	5	3	1	1
1375	175	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	176	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	177	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	2
1375	178	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	2
1375	179	5	5	5	5	5	5	4	5	5	1	2
1375	180	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	3
1375	181	4	4	4	4	3	4	4	4	4	1	3
1375	182	4	5	4	5	4	5	4	4	5	1	1
1375	183	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	184	5	5	3	5	5	5	5	5	3	1	1
1375	185	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	186	3	5	4	3	3	5	3	3	3	1	1
1375	187	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	188	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	189	4	3	3	5	3	5	4	3	3	1	3
1375	190	4	3	3	4	3	4	4	4	4	1	1

IDProject	IDPersonal	ขั้นตอน การ ให้บริการ	วิทยากร/ เจ้าหน้าที่	สถานที่ / สิ่งอำนวยความสะดวก	การนำ ความรู้ไปใช้ ประโยชน์	ความ เหมาะสม ของเนื้อหา	ความ เหมาะสม ของ วิทยากร	ระยะเวลา การอบรม	ช่วงเวลา ที่จัด อบรม	ความ คุ้มค่า/ ประโยชน์ที่ ได้รับ	นำไปใช้ ประโยชน์	คาดว่า รายได้ เพิ่มขึ้น
1375	191	5	4	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	192	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1	3
1375	193	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	194	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	195	5	5	5	3	4	5	5	4	3	1	2
1375	196	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	197	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	198	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	199	5	5	3	5	5	5	5	5	3	1	1
1375	200	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	201	4	3	3	5	3	5	4	3	3	1	3
1375	202	4	3	3	4	3	4	4	4	4	1	1
1375	203	5	4	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	204	4	4	4	4	4	4	4	4	4	1	3
1375	205	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	206	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	207	5	5	5	3	4	5	5	4	3	1	2
1375	208	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	209	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	210	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	211	5	5	3	5	5	5	5	5	3	1	1
1375	212	5	5	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	213	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	214	5	5	5	5	5	5	3	3	5	1	2
1375	215	5	5	3	5	5	5	5	5	3	1	1
1375	216	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	217	3	5	4	3	3	5	3	3	3	1	1
1375	218	5	5	5	5	5	5	5	5	5	1	1
1375	219	5	5	5	3	4	5	5	4	3	1	2
1375	220	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	221	5	5	5	3	4	5	5	4	3	1	2
1375	222	5	4	5	4	4	5	4	4	5	1	1
1375	223	4	3	3	5	3	5	4	3	3	1	3
1375	224	4	3	3	4	3	4	4	4	4	1	1
1375	225	5	4	5	5	5	5	5	5	5	1	1
	ค่าเฉลี่ย	4.75	4.70	4.57	4.35	4.36	4.90	4.29	4.20	4.46		