



รายงานสรุปผลการดำเนินงาน โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

2566



คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน : BCE

คำนำ

โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณการดำเนินโครงการ จากสำนักงานปลัดกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต และเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ภายใต้แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน : BEC มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี และพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนตามอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี เริ่มดำเนินโครงการตั้งแต่วันที่ 1 ตุลาคม 2565 สิ้นสุดการดำเนินโครงการวันที่ 30 กันยายน 2566 โดยผลของการดำเนินโครงการบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ ซึ่งสามารถอธิบายได้ตามรายละเอียดของรายงานผลการดำเนินโครงการฉบับนี้

คณะผู้จัดทำโครงการ

กิตติกรรมประกาศ

โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอขอบคุณสำนักงานปลัดกระทรวง อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ที่ให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการแก่ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ภายใต้โครงการส่งเสริมการนำ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต และเศรษฐกิจชุมชน ประจำปี งบประมาณ พ.ศ. 2566 แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน : BEC

ขอขอบคุณคณะผู้บริหาร คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่ของมหาวิทยาลัยฯ ที่มีส่วนเกี่ยวข้องใน การให้ความร่วมมือ สนับสนุนให้การดำเนินโครงการฯ สำเร็จลุล่วง บรรลุวัตถุประสงค์ตามที่กำหนดไว้ รวมทั้งบริษัท สระบุรีพัฒนาเมือง จำกัด ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของคณะผู้จัดทำโครงการฯ ในครั้งนี้ ที่ได้ เอื้อเฟื้อบุคลากรเข้าร่วมโครงการ และให้ความอนุเคราะห์สถานที่ในการดำเนินงาน และศูนย์การ เรียนรู้อดีตยา เบอร์ล่า ภายใต้การดูแลของ บริษัท ไทยอคริลิค ไฟเบอร์ จำกัด ที่ได้เอื้อเฟื้อสถานที่ใน การจัดอบรม ที่สำคัญขอขอบคุณตัวแทนสมาชิกชุมชน วิสาหกิจชุมชน กลุ่มการเกษตร และกลุ่ม ผู้ประกอบการในจังหวัดสระบุรี ที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล และร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อ ส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี อีกทั้งยังให้การต้อนรับ และให้ความร่วมมือกับคณะผู้จัดทำ โครงการฯ เป็นอย่างดีในทุกกิจกรรม

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตลักษณ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี และพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนตาม อัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี.โดยการผึกกำลังบุคลากรจาก คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี คณะ เทคโนโลยีอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น และบริษัท สระบุรีพัฒนาเมือง จำกัด (หน่วยงานภายนอก มหาวิทยาลัยฯ) ร่วมมือศึกษา และพัฒนาในครั้งนี้

การดำเนินโครงการในครั้งนี้มีการดำเนินการค้นหาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี โดยการลงพื้นที่สัมภาษณ์ตัวแทนสมาชิกชุมชน วิชากิจชุมชน กลุ่ม การเกษตร และกลุ่มผู้ประกอบการในจังหวัดสระบุรี และนำข้อมูลที่ได้มาใช้ในการออกแบบกิจกรรม ย่อย ประกอบด้วยกิจกรรม 4 ระยะ ได้แก่ กิจกรรมระยะที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปร รูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” กิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จาก สมุนไพรสู่ผู้บริโภค” และกิจกรรมระยะที่ 4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” รวมผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้งสิ้น 140 คน ซึ่งในการจัด กิจกรรมทุกระยะจะมีการประเมินผลความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรม และความพึงพอใจต่อ ผลิตภัณฑ์เพื่อหาผลิตภัณฑ์ที่สามารถเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบในการส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรม และความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ของผู้เข้าร่วม กิจกรรมทั้ง 4 ระยะ ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.20 คิดเป็นร้อยละ 84.00 ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ จำนวน 21 ผลิตภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ที่สามารถเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบในการส่งเสริม การท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี จำนวน 8 ผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย ทาร์ตเผือกหอม เส้นบะหมี่จาก แป้งเผือก น้ำมันไพล ยาหม่องสมุนไพร ยาต้มส้มโอมีโอ กระเป๋าผ้าพื้นเมือง กระเป๋าใบลานจักสาน และ นาฬิกาใบลานจักสาน

ทั้งนี้ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร และคณะผู้จัดทำโครงการฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่า ชุมชนจะสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการเข้าร่วมกิจกรรมไปใช้ให้เกิด ประโยชน์สูงสุดในการต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบทั้ง 8 ผลิตภัณฑ์ เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี และเกิดการกระจายรายได้ในท้องถิ่น

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทสรุปผู้บริหาร	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	จ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
บทที่ 2 วิธีการดำเนินโครงการ	22
ขั้นตอนการดำเนินโครงการ	22
เครื่องมือที่ใช้ในการดำเนินโครงการ	26
การบูรณาการร่วมงาน/การสนับสนุนจากหน่วยงานภายใน และภายนอก	44
บทที่ 3 ผลการดำเนินโครงการ	46
การดำเนินการค้นหาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี	46
การดำเนินการจัดกิจกรรมในการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชน ตามอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี	51
บทที่ 4 การประเมินผล	106
การประเมินผลกิจกรรมระยะที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”	107
การประเมินผลกิจกรรมระยะที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”	122
การประเมินผลกิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการ ทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”	132
การประเมินผลกิจกรรมระยะที่ 4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”	142
บทที่ 5 สรุปผลการดำเนินโครงการ	152
การสรุปผลการดำเนินโครงการตามวัตถุประสงค์	152
การสรุปผลตามตัวชี้วัด	167
การสรุปผลตามผลกระทบ	173
การสรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณในการดำเนินโครงการ	175
ภาคผนวก	180
ภาคผนวก ก รายชื่อผู้เข้าร่วมกิจกรรม	181

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ภาคผนวก ข สูตร และวิธีการทำผลิตภัณฑ์	190
ภาคผนวก ค เอกสารประกอบการอบรม	217
ภาคผนวก ง การประชาสัมพันธ์	246
ประวัติผู้เข้าร่วมโครงการ	267

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	กิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ จำนวน 4 ระยะ	23
2.2	การแบ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์ตามกิจกรรม 4 ระยะ	23
4.1	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”	107
4.2	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ด้านวิทยากร	108
4.3	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ด้านสถานที่/ระยะเวลา	109
4.4	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก	110
4.5	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์	111
4.6	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”	112
4.7	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบ กิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์ข้าวอบเผือกหอม	113
4.8	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์ทาร์ตเผือกหอม	114
4.9	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์ทาร์ตข้าวโพดหวาน	115
4.10	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์ทาร์ตผักหวานป่า	116

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.11	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์พายเผือกหอม	117
4.12	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์พายข้าวโพดหวาน	118
4.13	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์พายผักหวานป่า	119
4.14	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์ฮ้อยจ้อหมูเผือกหอม	120
4.15	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์ฮ้อยจ้อเผือกหอมธัญพืช	121
4.16	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”	122
4.17	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ด้านวิทยาการ	123
4.18	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ด้านสถานที่/ระยะเวลา	124
4.19	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก	125
4.20	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์	126

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.21	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”	127
4.22	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก	128
4.23	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์แผ่นข้าวเจ็กเซยรสต้มยำ	129
4.24	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์แป้งเผือกตุ๋น	130
4.25	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ลอดช่องสิงคโปร์รสมะม่วง	131
4.26	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำ การสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”	132
4.27	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำ การสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ด้านวิทยากร	133
4.28	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำ การสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ด้านสถานที่/ระยะเวลา	134
4.29	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำ การสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ด้านการประสานงาน/ การอำนวยความสะดวก	135

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.30	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก” ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์	136
4.31	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”	137
4.32	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษา ในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ผลิตภัณฑ์น้ำมันไพล	138
4.33	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษา ในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ	139
4.34	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษา ในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพร	140
4.35	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษา ในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ผลิตภัณฑ์ยาต้มส้มโอมีอ	141
4.36	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี	142
4.37	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ด้านวิทยากร	143

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.38	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ด้านสถานที่/ระยะเวลา	144
4.39	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก	145
4.40	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์	146
4.41	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”	147
4.42	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ กระเป๋าใส่บัตร	148
4.43	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ กระเป๋าผ้าพื้นเมือง	149
4.44	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ กระเป๋าใบลานจักสาน	150
4.45	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ นาฬิกาใบลานจักสาน	151
5.1	แสดงผลการประเมินความคิดเห็นของตัวแทนสมาชิกชุมชน วิสาหกิจ ชุมชน กลุ่มเกษตรกร และกลุ่มผู้ประกอบการ	152
5.2	แสดงข้อมูลผลการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนตามอัตลักษณ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี	153

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
5.3	แสดงข้อมูลผลิตภัณฑ์ใหม่ และผลิตภัณฑ์ต้นแบบ	154
5.4	แสดงข้อมูลการสรุปผลตามตัวชี้วัด	167
5.5	แสดงจำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี จำแนกตามกิจกรรม	168
5.6	แสดงจำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด จำแนกตามกิจกรรม	169
5.7	แสดงจำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	170
5.8	แสดงร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	171
5.9	แสดงจำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	172
5.10	แสดงข้อมูลผลกระทบด้านเศรษฐกิจ เพิ่มรายได้ รายได้ที่เพิ่มขึ้นของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10	173
5.11	แสดงรายละเอียดจำนวน และร้อยละของการใช้จ่ายงบประมาณในการดำเนินโครงการ	175
5.12	แสดงรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณในการดำเนินกิจกรรมระยะที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”	176
5.13	แสดงรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณในการดำเนินกิจกรรมระยะที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”	177
5.14	แสดงรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณในการดำเนินกิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรและให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”	178
5.15	แสดงรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณในการดำเนินกิจกรรมระยะที่ 4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”	179

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
3.1	การดำเนินการลงพื้นที่สัมภาษณ์เพื่อการค้นหาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี	48
3.2	การดำเนินการลงพื้นที่สัมภาษณ์เพื่อการค้นหาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี	49
3.3	การดำเนินการลงพื้นที่สัมภาษณ์เพื่อการค้นหาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี	50
3.4	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”	52
3.5	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”	53
3.6	การสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง	54
3.7	การลงพื้นที่ทดลองตลาดในงานแฟกคอย์นรอยสงครามโลก ครั้งที่ 2 โดยได้รับเกียรติจากนายพล ดำธรรม ผู้ว่าราชการจังหวัดสระบุรี พร้อมด้วยทีมงานหัวหน้าส่วนส่วนราชการจังหวัดสระบุรีให้เกียรติเยี่ยมชม	55
3.8	คุณไพโรจน์ ยาดี ผู้จัดการอาวุโสชุมชนสัมพันธ์ บริษัท ไทยอคริลิค ไฟเบอร์ จำกัด ให้เกียรติกล่าวต้อนรับทีมงาน และผู้เข้าร่วมกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”	56
3.9	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉันทนา ปาปิตถา รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กล่าวเปิดกิจกรรมฯ และมอบของที่ระลึกแก่ คุณไพโรจน์ ยาดี ผู้จัดการอาวุโสชุมชนสัมพันธ์ บริษัท ไทยอคริลิค ไฟเบอร์ จำกัด	57
3.10	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 1 เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก	58
3.11	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 1 เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก	59
3.12	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 1 เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก	60
3.13	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 1 เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก	61
3.14	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 1 เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก	62

สารบัญ

[illegible]

สารบัญ

[illegible]

สารบัญ

[illegible]

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
3.52	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน	100
3.53	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน	101
3.54	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน	102
3.55	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน	103
3.56	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน	104
3.57	การมอบเกียรติบัตรการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรม เชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี”	105
5.1	ข้าวอบเผือก	155
5.2	hardtเผือกหอม (ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ)	155
5.3	พายเผือกหอม พายข้าวโพดหวาน และพายผักหวานป่า	156
5.4	ฮ้อยจ๊อหมูเผือกหอม	156
5.5	ฮ้อยจ๊อเผือกหอมธัญพืช	157
5.6	เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก (ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ)	157
5.7	แผ่นข้าวเจ็กเซยรสต้มยำ	158
5.8	แป้งเผือกตุล่	158
5.9	ลอดช่องสิงคโปร์รสมะม่วง	159
5.10	น้ำมันไหล (ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ)	160
5.11	ชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ	161
5.12	ยาหม่องสมุนไพร (ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ)	162
5.13	ยาต้มส้มโอมีโอ (ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ)	163
5.14	กระเป๋าสไลด์	164
5.15	กระเป๋าคาดอก (ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ)	164

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
5.16	กระจกใบลานจักสาน (ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ)	165
5.17	นาฬิกาใบลานจักสาน (ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ)	166

บทที่ 1

รายละเอียดโครงการ



แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
 การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
Business Community Enterprise: BCE

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Business Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้กวิจยนำความรู้กลุ่มวิจัย วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจ (P.10) ให้กับผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า (Product) และบริการ (Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า (ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน (Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ (Business model) และแผนธุรกิจ (Business plan) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริมวิถีคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน (Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) ได้ในอนาคต

ขั้นตอนการพัฒนา	แนวทางเบื้องต้น
ปีที่ ๑ มาตรฐาน เตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน	การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มผช.
ปีที่ ๒ โมเดลธุรกิจ ขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

1. ชื่อหน่วยงาน : คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2. ชื่อโครงการ : การสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) : CE-02 การใช้ วน. เพื่อเพิ่มศักยภาพด้านสมุนไพร
CE-03 เพิ่มศักยภาพการท่องเที่ยวและบริการ

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมลล์	หน้าที่ รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบ ในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
ผศ.อรรถการ สัตยพาณิชย์ อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยี สื่อสารมวลชน มทร.พระนคร โทรศัพท์ (มือถือ/ที่ทำงาน) 061-386-1843 / 0 2665 3777 ต่อ 6800 arttakarn.s@rmutp.ac.th	หัวหน้าโครงการ	สื่อสารเพื่อการ พัฒนาการท่องเที่ยว โดยชุมชนและ ผลิตภัณฑ์ชุมชน	- วิทยากรโครงการพัฒนามาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ OTOP กลุ่มปรับตัวสู่การ พัฒนา (กลุ่ม D) กิจกรรมที่ 1 การ พัฒนาศักยภาพผู้ผลิตผู้ประกอบการ OTOP วันที่ 18-20 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2561 ณ โรงแรมหรณันท์ อ.เมือง จ.พิษณุโลก - วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับโครงการ OTOP นวัตกรรม การพัฒนา ชุมชน และโครงการของการ ท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ในพื้นที่ จ.หนองคาย จ.ร้อยเอ็ด
ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดดา อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยี สื่อสารมวลชน มทร.พระนคร โทรศัพท์ (มือถือ/ที่ทำงาน) 097-251-6027 / 0 2665 3777 ต่อ 6815 chantana.p@rmutp.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	เทคโนโลยีดิจิทัล คอมพิวเตอร์กราฟิก และสื่อสิ่งพิมพ์	- การส่งเสริมศักยภาพการท่องเที่ยว วิถีชุมชนคุบัว จังหวัดราชบุรี โดยใช้ เทคโนโลยีความจริงเสริม - การประยุกต์ใช้สื่อเทคโนโลยี สารสนเทศเพื่อการพัฒนาอย่าง ยั่งยืนบนฐานเศรษฐกิจพอเพียง ชุมชน - การผลิตสื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์ สินค้าชุมชน - การเปิดร้านค้าออนไลน์ - การออกแบบตราสินค้าเพื่อใช้ในการ สื่อสารชุมชน การออกแบบ แบนเนอร์ และการออกแบบแผ่นพับ - การพัฒนาความสำเร็จการประกอบ อาชีพบนฐานภูมิปัญญาดั้งเดิมของ ชุมชนในเขตกรุงเทพมหานคร เพื่อ การพัฒนาอย่างยั่งยืน หัวข้อ การ สร้างแพลตฟอร์มการตลาดออนไลน์ ผ่านโซเชียลมีเดียสำหรับผลิตภัณฑ์ ชุมชน

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมลล์	หน้าที่ รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบ ในโครงการ	ประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
			- โครงการสร้างความรู้ความเข้าใจใน การยกระดับโอท็อปด้วย วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี นวัตกรรม (โอท็อปสัญจร)
นางสาวจินตนาภรณ์ จิกิตศิลป์ บริษัท สระบุรีพัฒนาเมือง จำกัด โทรศัพท์มือถือ 062-259-1665 tawanclubtour@gmail.com	ผู้ร่วมโครงการ/ เจ้าหน้าที่ ท้องถิ่น	การพัฒนาการ ท่องเที่ยวโดยชุมชน และผลิตภัณฑ์ชุมชน	- หลักการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน และการเชื่อมโยงเส้นทางการ ท่องเที่ยว ตัวอย่าง การท่องเที่ยว เชิงวัฒนธรรมอำเภอเสนาให้ เส้นทาง ท่องเที่ยวเชื่อมโยงอำเภอเสนาให้และ อำเภอหนองแซง - การพัฒนาศักยภาพแหล่งท่องเที่ยว สำหรับการจัดการท่องเที่ยวโดย ชุมชน - หลักการนำชมสำหรับมัคคุเทศก์ ท้องถิ่นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ - การพัฒนาศักยภาพสินค้าและ บริการด้านการท่องเที่ยวโดยใช้ฐาน ภูมิปัญญาและทุนท้องถิ่นสำหรับ ผู้ประกอบการการท่องเที่ยวและ เครือข่าย
ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช อาจารย์ประจำ คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี มทร.พระนคร โทรศัพท์ (มือถือ/ที่ทำงาน) 063-190-4373 02-836-3000 ต่อ 4155 sirirat.p@mutp.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	อาหารและเครื่องดื่ม โปรตีนจากพืช และ สมุนไพรไทย	- ผลิตภัณฑ์แผ่นมาส์คหน้ากระดาษใย ไหมให้ความชุ่มชื้นจากเซรีซิน และ ช่วยลดเลือนริ้วรอย จากสารสกัด มะขามป้อมและสมอ - โครงการนวัตกรรมทางอาหาร นม โปรตีนสูงจากถั่วดาวอินคา - การพัฒนานวัตกรรมทางอาหาร: เครื่องดื่มนมโปรตีนสูงถั่วดาวอินคา - การศึกษาความเป็นไปได้ของการ พัฒนาและเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ เหลือทิ้งทางการเกษตร: ไฮโดรโซล ไบโพลู - ความสามารถในการต้านอนุมูล อิสระโดยรวมของน้ำสกัดน้ำมันหอม ระเหยจากไบโพลู - การตรวจสอบองค์ประกอบทางพฤกษ เคมีและความสามารถในการออกฤทธิ์ ของน้ำสกัดน้ำมันหอมระเหยจากไบโพลู

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่ รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบ ในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
			สู่การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ลดการ อักเสบของผิวหนัง - การทดสอบความสามารถในการ ออกฤทธิ์ของไฮโดรโซลไบโพลูสู่ การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ยาสีฟัน สมุนไพรลดการอักเสบของเหงือก
อาจารย์ ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น อาจารย์ประจำ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและ ออกแบบแฟชั่น มทร.พระนคร โทรศัพท์ (มือถือ/ที่ทำงาน) 086-381-8972 02-665 3555 ต่อ 3018 jaratpim.w@rmutp.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	การออกแบบของผาก ของที่ระลึก	- กระเป๋าผ้าตัดต่อ - พวงกุญแจดอกแก้ว และดอกทิวลิป - สายคล้องแมสดอกแก้ว - กระเป๋าผ้าแฟนท์ลาย - ผ้ามัดย้อม - กระเป๋าผ้ารูปแบบต่าง ๆ - ผ้าพิมพ์สกรีน - เทคนิคการตกแต่งเครื่องแต่งกาย
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชาวลิต อุปฐาก อาจารย์ประจำ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร โทรศัพท์ (มือถือ/ที่ทำงาน) 064-554-5691 0-2665-3777 ต่อ 5229 โทรสาร : 02-665-3800 chaowalit.a@rmutp.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหาร	- ผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากแป้งเปลือก ทุเรียน - ผลิตภัณฑ์จากมันสำปะหลัง - ผลิตภัณฑ์จากสับปะรด - ผลิตภัณฑ์จากเนื้อมะพร้าวและลอนตาล สุก - ผลิตภัณฑ์อาหารจากเปลือกส้มโอ - ผลิตภัณฑ์ขนมไทยเพื่อสุขภาพของ จังหวัดเพชรบุรี
อาจารย์ภารวี ศรีกาญจน์ อาจารย์ประจำ คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มทร.พระนคร โทรศัพท์ (มือถือ/ที่ทำงาน) 088-554-9142 0 2665 3777 ต่อ 6793-4 parawee.sr@rmutp.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	คอมพิวเตอร์กราฟิก การพัฒนาเว็บไซต์ และการพัฒนาแอป พลิเคชัน	- การพัฒนาเว็บแอปพลิเคชันเรื่องการ เขียนโปรแกรมภาษาไพทอน เบื้องต้น - การพัฒนาบทเรียนบนเว็บตาม ทฤษฎีคอนสตรัคติวิสต์ร่วมกับ เทคนิคการคิดนอกกรอบเพื่อส่งเสริม ความคิดสร้างสรรค์เรื่องการ ออกแบบการ์ตูน 2 มิติสำหรับ นักศึกษาปริญญาตรี
นางสาวนภาพร ภูเพ็ชร นักวิชาการศึกษา คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน โทรศัพท์ (มือถือ/ที่ทำงาน) 089-962-3445	ผู้ร่วมโครงการ	การจัดการความรู้ การ ประสานงาน และการ ให้บริการวิชาการ	- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร - การจัดทำ การออกแบบ การ วิเคราะห์ และจัดการข้อมูล - การจัดการความรู้

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่ รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบ ในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
0 2665 3777 ต่อ 6823 napaporn.p@rmutp.ac.th			- โครงการพัฒนาการสื่อสารเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวและผลิตภัณฑ์ชุมชน อำเภอไผ่หนาว จังหวัดเพชรบูรณ์ - โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย)
นางพจมาน วงษ์วิบูลย์สิน นักวิชาการศึกษา คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ โทรศัพท์ (มือถือ/ที่ทำงาน) 087-973-5599 / 0 2665 3777 ต่อ 6831 potjiamane.w@rmutp.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	การประสานงาน และ การให้บริการวิชาการ	- โครงการสร้างเยาวชนนักสื่อสารมวลชน - โครงการพัฒนาการสื่อสารเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวและผลิตภัณฑ์ชุมชน อำเภอไผ่หนาว จังหวัดเพชรบูรณ์ - โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย)
นายชลนัฐ เสาทอง นักวิชาการศึกษา คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ โทรศัพท์ (มือถือ/ที่ทำงาน) 095-645-5552 / 0 2665 3777 ต่อ 6870 chonlanat.s@rmutp.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	การประชาสัมพันธ์ การประสานงาน และ การให้บริการวิชาการ	- การสื่อสารเพื่อสร้างภาพลักษณ์องค์กร - การสื่อสารการตลาดเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว - โครงการพัฒนาการสื่อสารเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวและผลิตภัณฑ์ชุมชน อำเภอไผ่หนาว จังหวัดเพชรบูรณ์ - โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย)

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

²แบบประวัติแบบย่อ (การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

5. ลักษณะโครงการ: โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

☐ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา.....)

☐ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)

☐ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนฯ จากโครงการคลินิกฯ หรือโครงการที่เคยดำเนินการมาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ.....)

☞ แบบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย

☒ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....

☐ 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือวิสาหกิจชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)

☐ 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)

☐ 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)

☒ 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ ○ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่าน หน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภูมิภาค 1-5)

☐ 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน

โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....

หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ☒ ไม่เคยดำเนินการ
☐ เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

6.หลักการและเหตุผล :

ผู้เสนอโครงการต้องนำเสนอข้อมูลสำคัญ 2 ส่วน คือ (1) ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ และ (2) ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ โดยใช้เครื่องมือต่าง ๆ ในการวิเคราะห์ เช่น SWOT, fishbone, Dream it Do it (DIDI), Problem situation, Problem research planning, Empathise form, Crazy's 8, Iceberg model, Theory of Change, Stakeholder Analysis, Impact Value Chain, Value Proposition, Gantt Chart เป็นต้น อ่านเพิ่มเติมในบทที่ 6-7)

TARGET **INSIGHT**
กลุ่มเป้าหมาย โอกาส/ช่องทาง

- ประชาชน
จังหวัดสระบุรี
- นักท่องเที่ยว

- มีกลุ่มวัฒนธรรม
ที่หลากหลาย
- มีผลิตภัณฑ์
ท้องถิ่น
- อีพริตทางผ่าน

AREA พื้นที่ทำงาน

จังหวัดสระบุรี

PROBLEM SITUATION
สถานการณ์ปัญหา

สภาพปัญหาด้านการท่องเที่ยวของ
จังหวัดสระบุรีได้รับความนิยมน้อยลงเรื่อย ๆ
เนื่องจากเป็นเมืองทางผ่านที่นักท่องเที่ยว
มักจะเดินทางผ่านไปจังหวัดอื่น ๆ และยังคงขาด
การพัฒนาและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่
เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดสระบุรี
ความต้องการผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เป็น
อัตลักษณ์ของจังหวัดสระบุรี เพื่อพัฒนาเป็น
ผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายทั้งในถิ่น และ
ผลิตภัณฑ์ของฝากที่สามารถส่งเสริมการท่องเที่ยว
ในจังหวัดสระบุรีได้

VISION
ภาพความสำเร็จที่เราอยากเห็น

- รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์
ทั้งต่ำส่งและต่ำปลีก
- รายได้จากการท่องเที่ยวโดยชุมชน

GOALS
เป้าหมายที่ต้องการทำให้สำเร็จ

- ผลลัพธ์ ได้แก่
1. จำนวนผู้รับจ้างทำ จำนวน 200 คน
 2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาใหม่ 12 ผลิตภัณฑ์
 3. จำนวนองค์กรธุรกิจท้องถิ่นในกลุ่มเป้าหมาย 5 องค์กร
- ผลลัพธ์ ได้แก่
1. ผู้รับจ้างทำสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการ
ประกอบอาชีพ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60
 2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน 4
ผลิตภัณฑ์
 3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับจ้างทำ ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 80
 4. จำนวนโครงการหรือกิจกรรมที่ผู้นำการเปลี่ยนแปลง
ด้าน ทช. นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ 5 กิจกรรม

ACTIVITIES
กิจกรรมที่เราต้องทำ

- | | |
|---------|---|
| ปีที่ 1 | 1. ศึกษาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน |
| ปีที่ 2 | 2. พัฒนาระบบแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนอัตลักษณ์
3. พัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน |
| ปีที่ 3 | 4. สร้างแบรนด์อัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน
5. ส่งเสริมการตลาดของผลิตภัณฑ์ชุมชน
6. เก็บมูลค่าผลิตภัณฑ์ชุมชนตามอัตลักษณ์ |
- เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

โครงการใหม่

จากผลกระทบของวิกฤติโควิดที่เกิดขึ้นเป็นวงกว้างส่งผลกระทบต่อระบบเศรษฐกิจและกลุ่มธุรกิจต่าง ๆ เกือบทั้งหมดของประเทศ และทำให้พฤติกรรมของผู้คนต้องปรับเปลี่ยนวิถีการใช้ชีวิตเข้าสู่ยุค New Normal ซึ่งการดำเนินงานของคลินิกเทคโนโลยี ในปี 2566 มีความจำเป็นที่จะต้องบูรณาการความร่วมมือกับองค์กรท้องถิ่นเพื่อจัดตั้งศูนย์ประสานงานในพื้นที่ช่วยเหลือและเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการ เกษตรกร ธุรกิจชุมชน และประชาชน ในภาวะการชะลอตัวของเศรษฐกิจหลังจากพิษโควิด เพื่อให้เป็นศูนย์กระจายการนำผลงานวิจัย เทคโนโลยี และองค์ความรู้ ไปสู่กลุ่มเป้าหมาย เพื่อช่วยปรับแนวทางการประกอบอาชีพในระยะยาว เพื่อตอบสนองผู้บริโภคที่ไลฟ์สไตล์เปลี่ยนไป และสร้างเทคโนโลยีที่เหมาะสมต่อชุมชนถึงการเตรียมพร้อมเพื่อรับมือกับเหตุการณ์ที่ไม่คาดคิด อาทิ ไม่ควรหวังการพึ่งพารายได้จากภายนอกประเทศ โดยเฉพาะประเทศใดประเทศหนึ่งมากเกินไป สัดส่วนของรายได้ควรกระจายกลุ่มลูกค้าเพื่อลดความเสี่ยงให้แก่กิจการ ดังนั้นการสร้างความมั่นคงจากทรัพยากรในท้องถิ่น เช่น การเกษตร อาหาร ที่ชุมชนผลิตกระจายสู่ตลาดชุมชนและตลาดในเมือง ตลอดจนพัฒนาความรู้ด้านธุรกิจออนไลน์ เพื่อเชื่อมโยงไปถึงพื้นที่ใกล้เคียงอื่น ๆ จึงเป็นแนวทางการรับการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ที่จะเกิดขึ้นในโลกของธุรกิจ รวมถึง New Normal ใหม่ ๆ ของสังคมที่จะทำให้บางวิถีชีวิตของชุมชนถูกพลิกโฉมไปตลอดกาล

จังหวัดสระบุรีเป็นจังหวัดทางผ่านที่นักเดินทางจะใช้ผ่านไปยังจังหวัดอื่น ๆ นอกจากนี้ยังเป็นจังหวัดที่มีสถานที่ท่องเที่ยวที่หลากหลายรูปแบบ สามารถรองรับนักท่องเที่ยวจำนวนมาก และยังเป็นจังหวัดที่อยู่ใกล้กับกรุงเทพมหานคร ใช้เวลาเดินทางไม่นานสำหรับการท่องเที่ยวแบบไปเช้าเย็นกลับ และจังหวัดสระบุรีเคยเป็นจังหวัดได้รับความนิยมเดินทางมาเที่ยวของนักท่องเที่ยว แต่ในขณะเดียวกันจากผลกระทบต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น ส่งผลให้การท่องเที่ยวของจังหวัดสระบุรีได้รับความนิยมน้อยลงเรื่อย ๆ และบริบทต่าง ๆ ของจังหวัดสระบุรีเป็นจังหวัดที่มีเหมืองแร่และเกษตรกรรมเป็นหลัก และมีผลิตภัณฑ์ชุมชนที่น่าสนใจตามวิถีชุมชน แต่ยังขาดการพัฒนาและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดสระบุรี ที่สามารถส่งเสริมการท่องเที่ยวได้อย่างเป็นรูปธรรม ซึ่งการท่องเที่ยวเป็นแนวทางหนึ่งในการพัฒนาและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน ดังนั้น การสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชนในจังหวัดสระบุรี โดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น และการต่อยอดมรดกวัฒนธรรมในท้องถิ่นนับเป็นการอนุรักษ์ อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวให้เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

ข้อมูลผู้ประกอบการ อธิบายสถานะปัจจุบัน รายละเอียดของผู้ประกอบการ การประกอบการ การบริการจัดการกลุ่ม การจัดการวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การตลาดในปัจจุบัน

บริษัท สระบุรีพัฒนาเมือง จำกัด (SBCE) เลขที่ 638/2 ถนนพิชัยณรงค์สงคราม ตำบลปากเพรียว อำเภอเมืองสระบุรี จังหวัดสระบุรี จัดตั้งขึ้นจากการรวมตัวของภาคเอกชนที่ประกอบธุรกิจในพื้นที่จังหวัดสระบุรี ที่ต้องการเห็นการพัฒนาเมืองสระบุรี ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม

อย่างมีทิศทางที่ชัดเจน โดยความร่วมมือของภาครัฐและภาคประชาชน ภายใต้แนวทาง "วิสาหกิจเพื่อสังคม" โดยวางบทบาทเป็น

- ผู้รับฟังความเห็น รับรู้ปัญหา รับทราบความต้องการของคนสระบุรี
- ผู้ประสานงาน เชื่อมโยงทุกภาคส่วน ทั้งรัฐ เอกชน และประชาชน เพื่อให้เกิดความร่วมมือในการพัฒนา
- ผู้เติมเต็มความสุข และคุณภาพชีวิตให้กับคนสระบุรี ทุกเพศ ทุกวัย และทุกระดับความสามารถ
- โดยการสร้างโอกาสพื้นฐานให้ทุกคนสามารถเข้าถึงและใช้ให้เกิดประโยชน์กับตนเองได้อย่างทั่วถึงและเท่าเทียมกัน

บริษัท สระบุรีพัฒนาเมือง จำกัด ใช้แนวคิดการพัฒนาเมืองตามแนวทางการเติบโตอย่างชาญฉลาด หรือที่เรียกว่า "Smart Growth" เป็นเมืองที่คนสามารถเดินทางจากที่อยู่อาศัยไปทำงาน ไปย่านเศรษฐกิจ ไปติดต่อราชการ ไปโรงเรียน ไปแหล่งสันทนาการ สวนสาธารณะ ในระยะทางที่สามารถเดินได้ ปั่นจักรยานได้ หรือเดินทางโดยระบบขนส่งสาธารณะได้ ด้วยความรวดเร็ว สะดวกสบาย ปลอดภัย และประหยัด ส่งเสริมให้คนในเมืองมีคุณภาพชีวิตที่ดี ซึ่งเป็นแนวคิดในการวางผังและพัฒนาเมืองในประเทศชั้นนำทั่วโลก ที่ต่างนำหลักการนี้ไปใช้ในการออกแบบเมืองที่ได้มาตรฐาน

บริษัท สระบุรีพัฒนาเมือง จำกัด จึงพยายามเดินทางรวบรวมข้อมูล สร้างเครือข่ายความร่วมมืออย่างต่อเนื่อง เพื่อร่วมวางแผนและกำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาเมืองที่ชัดเจน ให้เกิดสิ่งที่เป็นประโยชน์สูงสุดแก่คนสระบุรีในระยะยาว และทำให้สระบุรีเป็นเมืองน่าอยู่ มีมาตรฐานเทียบเท่าระดับนานาชาติ ภายในอีก 10 ปี ข้างหน้านับจากนี้

นอกจากนี้ บริษัท สระบุรีพัฒนาเมือง จำกัด ยังทำหน้าที่พัฒนาวิสาหกิจชุมชนอำเภอต่าง ๆ ในจังหวัดสระบุรี ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กลยุทธ์ทางธุรกิจ กลยุทธ์ทางการตลาด รวมทั้งด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อยกระดับศักยภาพของผู้ประกอบการที่เป็นวิสาหกิจชุมชนให้มีความสามารถในการแข่งขันเพิ่มสูงขึ้น

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
1. การท่องเที่ยวของจังหวัดสระบุรี ได้รับความนิยมน้อยลงเรื่อย ๆ 2. ขาดการพัฒนาและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดสระบุรี	ปีที่ 1 1. ศึกษาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี 2. พัฒนาด้านแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนตามอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
	ปีที่ 2 3. พัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดสระบุรี เพื่อการสร้างแบรนด์ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สะท้อนอัตลักษณ์จังหวัดสระบุรี 4. การสร้างแบรนด์อัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดสระบุรี ปีที่ 3 5. ส่งเสริมการตลาดของผลิตภัณฑ์ชุมชนตาม อัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนจังหวัดสระบุรี 6. การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ชุมชนตามอัตลักษณ์ใน การส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

7. วัตถุประสงค์:

ปีที่ 1

1. เพื่อศึกษาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี
2. เพื่อพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนตามอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

ปีที่ 2

3. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนจังหวัดสระบุรี โดยการสร้างแบรนด์ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สะท้อนอัตลักษณ์จังหวัดสระบุรี
4. เพื่อสร้างแบรนด์อัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

ปีที่ 3

5. เพื่อส่งเสริมการตลาดของผลิตภัณฑ์ชุมชนตามอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี
6. เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ชุมชนตามอัตลักษณ์ในการส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

8. กลุ่มเป้าหมาย:

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย...บริษัท สระบุรีพัฒนาเมือง จำกัด.....

ที่ตั้ง 632/1 ถนนพิชัยณรงค์สงคราม ต.ปากเพรียว อ.เมือง จ.สระบุรี 18100.....

ชื่อผู้ประสานงาน...นายพนพล ธรรมวิวัฒน์..... เบอร์โทร..... 081-852-1562

ชื่อผู้ประสานงาน...นางสาวจินตนาภรณ์ จิกิตศิลป์..... เบอร์โทร..... 062-259-1665

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด 14.535600137850041.....

ลองติจูด 100.8946741846338

9. ระยะเวลาดำเนินการ: วันเริ่มต้น - สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

ใช้ระยะเวลาดำเนินโครงการ 3 ปีต่อเนื่อง ดังนี้

ปีที่ 1 เริ่มดำเนินโครงการ 1 ตุลาคม 2565 – 30 กันยายน 2566

ปีที่ 2 เริ่มดำเนินโครงการ 2 ตุลาคม 2566 – 30 กันยายน 2567

ปีที่ 3 เริ่มดำเนินโครงการ 3 ตุลาคม 2567 – 30 กันยายน 2568

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain):

สภาพปัญหาและความต้องการ

สภาพปัญหาด้านการท่องเที่ยวของจังหวัดสระบุรีได้รับความนิยมน้อยลงเรื่อย ๆ เนื่องจากเป็นเมืองทางผ่านที่นักท่องเที่ยวมักจะเดินทางผ่านไปจังหวัดอื่น ๆ และยังขาดการพัฒนาและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดสระบุรี

ความต้องการ ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดสระบุรี เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายท้องถิ่น และเป็นผลิตภัณฑ์ของฝากที่สามารถส่งเสริมการท่องเที่ยวในจังหวัดสระบุรีได้

ต้นน้ำ	กลางน้ำ	ปลายน้ำ
1. อัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี 2. ต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนตาม อัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี	1. ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชนจังหวัด สระบุรี โดยการสร้างแบรนด์ ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สะท้อน อัตลักษณ์จังหวัดสระบุรี 2. แปรนต์อัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ ชุมชนเพื่อส่งเสริมการ ท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี	1. การส่งเสริมการตลาดของ ผลิตภัณฑ์ชุมชนตาม อัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี 2. การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ชุมชนตามอัตลักษณ์ใน การส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี

ผลผลิต	ผลลัพธ์	ผลกระทบ
ผู้รับบริการได้ความรู้/ทักษะเพิ่มขึ้น ผลิตภัณฑ์ได้รับการพัฒนาเพิ่มขึ้น ประสิทธิภาพในกระบวนการผลิต เพิ่มขึ้น เป็นต้น ได้แก่ 1. จำนวนผู้รับบริการ จำนวน 200 คน 2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการ พัฒนาใหม่ 12 ผลิตภัณฑ์ และได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ 4 ผลิตภัณฑ์ 3. จำนวนองค์ความรู้/ทักษะที่ ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย 5 เรื่อง	ผู้รับบริการสามารถนำความรู้ไปใช้ ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาผ่าน การรับรองมาตรฐาน ได้แก่ 1. ร้อยละของผู้รับบริการสามารถ นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ใน การประกอบอาชีพ ไม่น้อย กว่าร้อยละ 60 2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการ รับรองมาตรฐาน 4 ผลิตภัณฑ์	มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นใน อนาคต รายได้ที่เพิ่มขึ้นของ กลุ่มเป้าหมาย รายจ่ายที่ลดลง การ จ้างงาน ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ 1. รายได้ที่เพิ่มขึ้นของ กลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 10 2. รายจ่ายที่ลดลงของ กลุ่มเป้าหมายไม่น้อยกว่า ร้อยละ 10

ผลผลิต	ผลลัพธ์	ผลกระทบ
	3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 4. จำนวนโครงการหรือกิจกรรมที่ผู้นำการเปลี่ยนแปลงด้านวชน. นำความรู้ไปประยุกต์ใช้ 5 กิจกรรม	3. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบปีงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า 500,000 บาท <u>ตัวชี้วัด</u> ผลกระทบด้านสังคม 1. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น 10 คน 2. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน 5 อาชีพ <u>ตัวชี้วัด</u> ด้านสิ่งแวดล้อม 1. จำนวนพื้นที่สีเขียวเพิ่มขึ้น 20 ไร่ 2. คุณภาพน้ำในชุมชนดีขึ้น

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ:

The Business Model Canvas				
Key Partners	Key Activities	Value Propositions	Customer Relationships	Customer Segments
- บริษัท สรรพพัฒนามือง จำกัด - กลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดสระบุรี - หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด, สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด, สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด, หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น - บริษัท อินเทอร์เน็ตประเทศไทย จำกัด (มหาชน) - หน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน - ผู้จำหน่ายปัจจัยการผลิต	- การพัฒนาผลิตภัณฑ์บนพื้นฐานการศึกษาศักยภาพของชุมชน - การวิจัยและพัฒนา (R&D) เพื่อเพิ่มมูลค่าและยกระดับผลิตภัณฑ์ให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง - การพัฒนาบุคลากรการตลาด การสร้างแบรนด์ การสื่อสารการตลาด โดยอยู่บนพื้นฐานของการศึกษาอัตลักษณ์ของชุมชน - การพัฒนาและเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย	- กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย ยอมรับคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ที่ชุมชนในจังหวัดสระบุรี - ผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัด (Lifestyle) ของกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้มากขึ้น - กลุ่มลูกค้าเป้าหมายรับรู้ในอัตลักษณ์ที่แตกต่างของผลิตภัณฑ์ชุมชนในจังหวัดสระบุรี	- มีช่องทางการสื่อสารรับคำสั่งมาจากกลุ่มลูกค้าในทุกชุมชน และในจังหวัดสระบุรี - มีการใช้กลยุทธ์การส่งเสริมการขายกับกลุ่มลูกค้าต่าง - มีการสร้างความสัมพันธ์กับพันธมิตร (Partner Relationship Management) เพื่อความยั่งยืนในการดำเนินธุรกิจของชุมชน - มีการใช้กลยุทธ์การตลาดเชิงประสบการณ์ (Experiential Marketing) เพื่อสร้างประสบการณ์ที่นำพาไปถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย หรือใช้บริการผลิตภัณฑ์	- กลุ่มลูกค้าในจังหวัดสระบุรี และจังหวัดใกล้เคียงที่ซื้อผลิตภัณฑ์ชุมชนไปบริโภค - กลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่สั่งซื้อผลิตภัณฑ์ผ่านระบบออนไลน์ - กลุ่มนักท่องเที่ยวที่ซื้อผลิตภัณฑ์เป็นของฝากทางการท่องเที่ยว
Influencer	Key Resources		Channels	
- สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัด - สื่อมวลชน	- สมาชิกวิสาหกิจชุมชน - คุณภาพวัตถุดิบ - งบประมาณในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และกลยุทธ์ธุรกิจ - ความสามารถในการจัดการของผู้นำชุมชน		- โทรศัพท์ - เว็บไซต์ - ช่องทางสื่อสังคม (Social Media) - สื่อสิ่งพิมพ์ - การตลาดเชิงกิจกรรม	
Cost Structure			Revenue Streams	
- งบประมาณวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ - งบประมาณอุปกรณ์/เครื่องจักร - งบประมาณค่าบำรุงรักษาอุปกรณ์/เครื่องจักร - งบประมาณวัตถุดิบ	- งบประมาณจ้างแรงงาน - งบการตลาดและการสื่อสารการตลาด		- รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์ทั้งค้าส่งและค้าปลีก - รายได้จากการท่องเที่ยวโดยชุมชน	

12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart)

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์ ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
1. กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมศึกษา อัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ ชุมชนเพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยวจังหวัด สระบุรี													113,400	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปิตถา	การลงมือปฏิบัติ และการทำงาน ร่วมกันโดยการ บูรณาการกับการ วิจัยแบบผสานวิธี (Mixed Method) (วิจัยเชิงคุณภาพ, วิจัยปริมาณ และ วิจัยแบบมีสำ ร่วม)
2. กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมพัฒนา ต้นแบบผลิตภัณฑ์ ชุมชนตามอัตลักษณ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อ ส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี													111,600	ผศ.อรรถการ สัตยพานิชย์ และ นางสาว จินตนาภรณ์ จิทธิศิลป์	การลงมือปฏิบัติ และการทำงาน ร่วมกันโดยการ บูรณาการกับการ วิจัยแบบผสานวิธี (Mixed Method) (วิจัยและพัฒนา และวิจัยแบบมี ส่วนร่วม)
3. กิจกรรมที่ 3 กิจกรรมพัฒนา ผลิตภัณฑ์และบรรจุ ภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ ชุมชนจังหวัดสระบุรี โดยการสร้าง แบรนด์ผลิตภัณฑ์ ชุมชนที่สะท้อน อัตลักษณ์จังหวัด สระบุรี													125,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปิตถา และ นางสาว จินตนาภรณ์ จิทธิศิลป์	การลงมือปฏิบัติ และการทำงาน ร่วมกันโดยการ บูรณาการกับการ วิจัยแบบผสานวิธี (Mixed Method) (วิจัยและพัฒนา และวิจัยแบบมี ส่วนร่วม)
4. กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมการสร้าง แบรนด์อัตลักษณ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดสระบุรี													125,000	ผศ.อรรถการ สัตยพานิชย์	การลงมือปฏิบัติ และการทำงาน ร่วมกันโดยการ บูรณาการกับการ วิจัยแบบผสานวิธี (Mixed Method) (วิจัยเชิงคุณภาพ, วิจัยและพัฒนา และวิจัยแบบมี ส่วนร่วม)

เทคโนโลยี/องค์ ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
5. กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมส่งเสริม การตลาดของ ผลิตภัณฑ์ชุมชน ตามอัตลักษณ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน จังหวัดสระบุรี													125,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดดา และ นางสาว จินตนาภรณ์ จิกริตศิลป์	การลงมือปฏิบัติ และการทำงาน ร่วมกันโดยการ บูรณาการกับการ วิจัยแบบผสมวิธี (Mixed Method) (วิจัยเชิงคุณภาพ, วิจัยและพัฒนา และวิจัยแบบมี ส่วนร่วม)
6. กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมการเพิ่ม มูลค่าผลิตภัณฑ์ ชุมชนตามอัตลักษณ์ ในการส่งเสริม การท่องเที่ยวจังหวัด สระบุรี													125,000	ผศ.อรรถการ สัตยพานิชย์ และ อาจารย์ภาววี ศรีกาญจน์	การลงมือปฏิบัติ และการทำงาน ร่วมกันโดยการ บูรณาการกับการ วิจัยแบบผสมวิธี (Mixed Method) (วิจัยเชิงคุณภาพ, วิจัยและพัฒนา และวิจัยแบบมี ส่วนร่วม)
สรุปงบประมาณ	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				725,000		

⁴ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุม
ออนไลน์ ฯลฯ

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

เทคโนโลยี/ องค์ ความรู้/ กิจกรรม	ด.ศ.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ
1. กิจกรรม ศึกษา อัตลักษณ์ ผลิตภัณฑ์ ชุมชนเพื่อ ส่งเสริมการ ท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี													113,400	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดดา	การลงมือ ปฏิบัติ และการทำงาน ร่วมกัน โดยการ บูรณา การกับ การวิจัย แบบ ผสมวิธี

เทคโนโลยี/ องค์ ความรู้/ กิจกรรม	ด.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ
															(Mixed Method) (วิจัยเชิง คุณภาพ, วิจัย ปริมาณ, และวิจัย แบบมี ส่วนร่วม)
2. กิจกรรม พัฒนา ต้นแบบ ผลิตภัณฑ์ ชุมชนตาม อัตลักษณ์ ผลิตภัณฑ์ ชุมชนเพื่อ ส่งเสริมการ ท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี													111,600	ผศ.อรรถการ สัถยพานิชย์ และ นางสาว จินตนาภรณ์ จิตติศิลป์	การลงมือ ปฏิบัติ และ การทำงาน ร่วมกัน โดยการ บูรณา การกับ การวิจัย แบบ ผสานวิธี (Mixed Method) (วิจัยและ พัฒนา และวิจัย แบบมี ส่วนร่วม)
สรุป งบประมาณ													225,000		

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	70	80	70
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	2	2	2
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	7	7	7

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	2	2	2
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	100,000	200,000	200,000
อื่น ๆ				

14. หน่วยงานสนับสนุน

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุน โครงการ	รูปแบบการสนับสนุน ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ
คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร	อำนวยความสะดวก และประสานงานโครงการ
คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	ผู้รับผิดชอบโครงการ ประสานงาน อำนวยความสะดวก และขับเคลื่อนโครงการในภาพรวม และ ให้การสนับสนุน - สถานที่ - วิทยากร - การจัดกิจกรรม
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	สนับสนุนวิทยากร
คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	สนับสนุนวิทยากร
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	สนับสนุนวิทยากร
บริษัท สระบุรีพัฒนาเมือง จำกัด	ผู้ร่วมโครงการ อำนวยความสะดวก ประสานงาน ชุมชน และให้การสนับสนุน - สถานที่ประชุมทีมงาน และจัดกิจกรรมใน จังหวัดสระบุรี - วิทยากรท้องถิ่น - การจัดการในพื้นที่

15. ผลกระทบ:

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ)

รายได้ที่เพิ่มขึ้นของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10

ลดรายจ่าย (แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ประกอบการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้ในการประกอบธุรกิจ)

รายจ่ายที่ลดลงของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 10

15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรดระบุ

1. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น 10 คน
2. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน 5 อาชีพ

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรดระบุ

1. จำนวนพื้นที่สีเขียวเพิ่มขึ้น 20 ไร่
2. คุณภาพน้ำในชุมชนดีขึ้น

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน:

จำนวนทั้งสิ้น.....225,000..... บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ.....2566.....จำนวน.....225,000..... บาท

ปีที่ 2 พ.ศ.....2567.....จำนวน.....250,000..... บาท

ปีที่ 3 พ.ศ.....2568.....จำนวน.....250,000..... บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน225,000..... บาท

ประกอบด้วย

1. ค่าตอบแทน

57,600 บาท

1.1 ค่าตอบแทนวิทยากร

ครั้งที่ 1 (2 คน × 6 ชม. × 2 วัน × 600 บาท) = 14,400 บาท

ครั้งที่ 2 (2 คน × 6 ชม. × 2 วัน × 600 บาท) = 14,400 บาท

ครั้งที่ 3 (2 คน × 6 ชม. × 2 วัน × 600 บาท) = 14,400 บาท

ครั้งที่ 4 (2 คน × 6 ชม. × 2 วัน × 600 บาท) = 14,400 บาท

2. ค่าใช้สอย

131,440 บาท

2.1 ค่าที่พักของวิทยากร และคณะทำงาน

24,000 บาท

ครั้งที่ 1 (4 คน × 2 คืน × 750 บาท) = 6,000 บาท

ครั้งที่ 2 (4 คน × 2 คืน × 750 บาท) = 6,000 บาท

ครั้งที่ 3 (4 คน × 2 คืน × 750 บาท) = 6,000 บาท

ครั้งที่ 4 (4 คน × 2 คืน × 750 บาท) = 6,000 บาท

2.2 ค่าพาหนะส่วนตัวใช้สำหรับเดินทางไปราชการ	4,800 บาท
ครั้งที่ 1 (4 คัน × 300 กิโลเมตร × กม.ละ 4 บาท)	
2.3 ค่าพาหนะรับจ้าง	5,700 บาท
ครั้งที่ 2 (5 คน × 350 บาท) = 1,750 บาท	
(1 คน × 450 บาท) = 450 บาท	
ครั้งที่ 3 (5 คน × 350 บาท) = 1,750 บาท	
ครั้งที่ 4 (5 คน × 350 บาท) = 1,750 บาท	
2.4 ค่าจ้างเหมารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง	31,500 บาท
ครั้งที่ 2 (1 คัน × 3 วัน × 3,500 บาท) = 10,500 บาท	
ครั้งที่ 3 (1 คัน × 3 วัน × 3,500 บาท) = 10,500 บาท	
ครั้งที่ 4 (1 คัน × 3 วัน × 3,500 บาท) = 10,500 บาท	
2.5 ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่มของวิทยากร คณะทำงาน และผู้เข้าร่วมโครงการ	19,600 บาท
ครั้งที่ 1 (35 คน × 4 มื้อ × 35 บาท) = 4,900 บาท	
ครั้งที่ 2 (35 คน × 4 มื้อ × 35 บาท) = 4,900 บาท	
ครั้งที่ 3 (35 คน × 4 มื้อ × 35 บาท) = 4,900 บาท	
ครั้งที่ 4 (35 คน × 4 มื้อ × 35 บาท) = 4,900 บาท	
2.6 ค่าอาหารกลางวันของวิทยากร คณะทำงาน และผู้เข้าร่วมโครงการ	42,000 บาท
ครั้งที่ 1 (35 คน × 2 มื้อ × 150 บาท) = 10,500 บาท	
ครั้งที่ 2 (35 คน × 2 มื้อ × 150 บาท) = 10,500 บาท	
ครั้งที่ 3 (35 คน × 2 มื้อ × 150 บาท) = 10,500 บาท	
ครั้งที่ 4 (35 คน × 2 มื้อ × 150 บาท) = 10,500 บาท	
2.7 ค่าเบี้ยเลี้ยงคณะทำงาน	3,840 บาท
ครั้งที่ 1 (4 คน × 1 วัน × 240 บาท) = 960 บาท	
ครั้งที่ 2 (4 คน × 1 วัน × 240 บาท) = 960 บาท	
ครั้งที่ 3 (4 คน × 1 วัน × 240 บาท) = 960 บาท	
ครั้งที่ 4 (4 คน × 1 วัน × 240 บาท) = 960 บาท	
3. ค่าวัสดุ	35,960 บาท
3.1 ค่าวัสดุอุปกรณ์ฝึกอบรม เช่น ข้าว ผัก แป้ง น้ำมัน เครื่องปรุง ผ้า เป็นต้น	30,960 บาท
3.2 ค่าจ้างถ่ายเอกสารและจัดทำรูปเล่มรายงาน	2,000 บาท
3.3 ค่าจ้างทำสื่อและป้ายประชาสัมพันธ์โครงการ	3,000 บาท

รวมงบประมาณทั้งสิ้น 225,000 บาท (สองแสนสองหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล: ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการ ในขณะจัดกิจกรรม ผ่าน google form <https://forms.gle/8a1SghvTppQorXFP9>
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลัง สิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ ผ่าน google form <https://forms.gle/gciEhebXRfiRMWhv7>
- (4) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ
- (5) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือส่งจากหน่วยงาน ไม่เกิน 30 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (30 กันยายน) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย
- (6) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมี ความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดย ผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนามในหนังสือถึงปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วน ที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่าง ๆ เช่น แผ่นพับ ป้าย ประชาสัมพันธ์ จดหมายข่าว วารสาร และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการ อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม** ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่าง ๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถการ สัตยพานิชย์)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง อาจารย์ประจำคณะเทคโนโลยีสารสนเทศ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ
แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ.....

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)
 เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
 สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย (ชื่อ-นามสกุล).....ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรณการ สัตยพานิชย์.....มีความ
 ประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่ม
 ศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ บริษัท สระบุรีพัฒนาเมือง จำกัด.....ที่ตั้งสถานประกอบการ 632/1
 ถนนพิชัยณรงค์สงคราม ต.ปากเพรียว อ.เมือง จ.สระบุรี 18100.....
 พิกัดละติจูด : 14.535600137850041.....ลองจิจูด : 100.8946741846338
 ชื่อประธาน นายพดล ธรรมวิวัฒน์.....เบอร์โทร 081-852-1562
 ชื่อผู้ประสานงาน นางสาวจินตนาภรณ์ จิกิตศิลป์.....เบอร์โทร 062-259-1665

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

จำนวนสมาชิก...20...คน ปีที่ก่อตั้ง...2560...ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ...5...ปี ทุนจดทะเบียน...2,000,000.....บาท

บริษัท สระบุรีพัฒนาเมือง จำกัด เป็นหน่วยงานวิสาหกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) นอกจากทำหน้าที่พัฒนาเมืองในด้านต่าง ๆ แล้ว ยังเป็นหน่วยงานสนับสนุนส่งเสริม (Promoter) รวมทั้งพัฒนาวิสาหกิจชุมชนในแต่ละอำเภอในจังหวัดสระบุรี ทั้งในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กลยุทธ์ทางธุรกิจ กลยุทธ์ทางการตลาด และด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อยกระดับศักยภาพของผู้ประกอบการที่เป็นวิสาหกิจชุมชนให้มีความสามารถในการแข่งขันเพิ่มสูงขึ้น

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์.....ยอดขายต่อเดือน.....รายได้ต่อเดือน.....บาท
 ชื่อผลิตภัณฑ์.....ยอดขายต่อเดือน.....รายได้ต่อเดือน.....บาท
 กลุ่มลูกค้า.....
 แหล่งจำหน่ายสินค้า (ออฟไลน์/ออนไลน์).....

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วัฒน.
ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนไม่มีความน่าสนใจ ศักยภาพในการแข่งขันต่ำ ไม่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวได้ ทำให้รายได้ของผู้ผลิตลดลงจนต้องเลิกการผลิต รวมทั้งการถดถอยของรายได้จากแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดสระบุรี เนื่องจากไม่มีสินค้าของฝากหรือผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เป็นปัจจัยดึงดูดและส่งเสริมรายได้จากการท่องเที่ยวของชุมชนจังหวัดสระบุรี	การพัฒนาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนครบวงจรจากต้นน้ำ-กลางน้ำ-ปลายน้ำ นำผลผลิตทางการเกษตรแปรรูปต่อยอดเพิ่มมูลค่าเป็นสินค้าหรือผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนสู่มาตรฐานสากล เพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรและผู้ผลิตสินค้าชุมชน เป็นสินค้าและบริการส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชนของจังหวัดสระบุรี

ลงชื่อ อรรถการ สัตยพานิชย์ (ตัวบรรจง)

หมายเลขโทรศัพท์.....061-386-1843.....

ลงชื่อ กษิณทสรณ์ กิจโตศลสิน (ตัวบรรจง)

หมายเลขโทรศัพท์...062-259-1665

หมายเหตุ

๑. กรุณาระบุรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน
๒. ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ (BCE) ทุกปีที่เสนอโครงการ

บทที่ 2

วิธีการดำเนินโครงการ

2.1 ขั้นตอนการดำเนินโครงการ

2.1.1 ประชุมคณะผู้จัดทำโครงการ ครั้งที่ 1 ประกอบด้วย หัวหน้าโครงการ และผู้ร่วมโครงการ เพื่อกำหนดรายละเอียดของโครงการร่วมกันในการเขียนแบบเสนอโครงการเพื่อพิจารณาสนับสนุนงบประมาณการดำเนินโครงการ จากสำนักงานปลัดกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต และเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ภายใต้แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

2.1.2 เขียนแบบเสนอโครงการเพื่อพิจารณาสนับสนุนงบประมาณการดำเนินโครงการ

2.1.3 ประชุมคณะผู้จัดทำโครงการ ครั้งที่ 2 ประกอบด้วย หัวหน้าโครงการ และผู้ร่วมโครงการ เพื่อตรวจสอบรายละเอียด และความถูกต้องของแบบเสนอโครงการ

2.1.4 แก้ไขแบบเสนอโครงการตามข้อสรุปจากการประชุมคณะผู้จัดทำโครงการ

2.1.5 เสนอโครงการต่อสำนักงานปลัดกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อรับการพิจารณาสนับสนุนงบประมาณการดำเนินโครงการ โครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต และเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ภายใต้แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

2.1.6 เมื่อแบบเสนอโครงการผ่านการพิจารณาสนับสนุนงบประมาณการดำเนินโครงการแล้ว มีการประชุมคณะผู้จัดทำโครงการ ครั้งที่ 3 ประกอบด้วย หัวหน้าโครงการ และผู้ร่วมโครงการเพื่อกำหนดแนวทาง กลุ่มเป้าหมาย และพื้นที่ในการดำเนินโครงการ

2.1.7 ลงพื้นที่เก็บข้อมูลเพื่อหาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี และนำมาออกแบบกิจกรรมย่อยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนตามอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

2.1.8 ประชุมคณะผู้จัดทำโครงการ ครั้งที่ 4 ประกอบด้วย หัวหน้าโครงการ และผู้ร่วมโครงการ เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการลงพื้นที่เก็บข้อมูลหาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี มาออกแบบกิจกรรมย่อย โดยกิจกรรมย่อยดำเนินการจัดในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ แบ่งออกเป็น 4 ระยะ ดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 กิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ จำนวน 4 ระยะ

ระยะที่	กิจกรรม	ช่วงเวลา	สถานที่
1	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”	วันที่ 31 มีนาคม - 1 เมษายน 2566	ชุมชนแก่งคอย อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี
2	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก วัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”	วันที่ 15 - 16 กรกฎาคม 2566	ศูนย์การเรียนรู้วัดติศา เบิร์ลล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี
3	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก สมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำ การสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ ผู้บริโภค”	วันที่ 22 - 23 กรกฎาคม 2566	ศูนย์การเรียนรู้วัดติศา เบิร์ลล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี
4	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”	วันที่ 5 - 6 สิงหาคม 2566	ศูนย์การเรียนรู้วัดติศา เบิร์ลล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

จากตารางที่ 2.1 สามารถแบ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์ตามกิจกรรม 4 ระยะ ได้ตารางที่ 2.2

ตารางที่ 2.2 การแบ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์ตามกิจกรรม 4 ระยะ

ระยะที่	กิจกรรม	ผลิตภัณฑ์	กลุ่มผลิตภัณฑ์
1	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”	1) ข้าวอบเผือกหอม 2) ทาร์ตเผือกหอม 3) ทาร์ตข้าวโพดหวาน 4) ทาร์ตผักหวานป่า 5) พายเผือกหอม 6) พายข้าวโพดหวาน 7) พายผักหวานป่า 8) ฮ่อยจื้อหมูเผือก 9) ฮ่อยจื้อเผือกหอมธัญพืช	กลุ่มผลิตภัณฑ์ อาหาร
2	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก วัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”	1) เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก 2) แผ่นข้าวเจ๊กเซยรสต้มยำ 3) แป้งเผือกตุล่ 4) ลอดช่องสิงคโปร์รสมะม่วง	กลุ่มผลิตภัณฑ์ อาหาร

ตารางที่ 2.2 การแบ่งกลุ่มผลิตภัณฑ์ตามกิจกรรม 4 ระยะ (ต่อ)

ระยะที่	กิจกรรม	ผลิตภัณฑ์	กลุ่มผลิตภัณฑ์
3	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำ การสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”	1) น้ำมันไพล 2) ชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ 3) ยาหม่องสมุนไพร 4) ยาต้มส้มโอมือ	กลุ่มผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร
4	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”	1) กระเป๋าใส่บัตร 2) กระเป๋าผ้าพื้นเมือง 3) กระเป๋าใบลานจักสาน 2) นาฬิกาใบลานจักสาน	กลุ่มผลิตภัณฑ์หัตถกรรม

2.1.9 แบ่งหน้าที่ในการทำเอกสาร หนังสือราชการ และติดต่อประสานงานกับหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง

2.1.10 ขออนุมัติจัดกิจกรรมระยะที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”

2.1.11 ประชุมคณะผู้จัดทำโครงการ ครั้งที่ 5 ประกอบด้วย หัวหน้าโครงการ และผู้ร่วมโครงการ เพื่อเตรียมความพร้อมในการลงพื้นที่จัดกิจกรรมระยะที่ 1 และออกแบบแบบประเมินผลกิจกรรมร่วมกัน อีกทั้งแบ่งหน้าที่รับผิดชอบในการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ต่าง ๆ อาทิ วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร อุปกรณ์สำนักงาน และแบบประเมินผล

2.1.12 ลงพื้นที่จัดกิจกรรมระยะที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”

2.1.13 ประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม และความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบของกิจกรรมระยะที่ 1

2.1.14 ประชุมคณะผู้จัดทำโครงการ ครั้งที่ 6 ประกอบด้วย หัวหน้าโครงการ และผู้ร่วมโครงการ เพื่อสรุปผลของการลงพื้นที่จัดกิจกรรมระยะที่ 1

2.1.15 ประชุมคณะผู้จัดทำโครงการ ครั้งที่ 7 ประกอบด้วย หัวหน้าโครงการ และผู้ร่วมโครงการ เพื่อปรึกษาหารือเกี่ยวกับการดำเนินโครงการ และการจัดกิจกรรมระยะที่ 2 - 4

2.1.16 ขออนุมัติจัดกิจกรรมระยะที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” กิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำ การสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” และกิจกรรมระยะที่ 4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”

2.1.17 ประชุมคณะผู้จัดทำโครงการ ครั้งที่ 8 ประกอบด้วย หัวหน้าโครงการ และผู้ร่วมโครงการ เพื่อเตรียมความพร้อมในการลงพื้นที่จัดกิจกรรมระยะที่ 2 และออกแบบแบบประเมินผล

กิจกรรมร่วมกัน อีกทั้งแบ่งหน้าที่รับผิดชอบในการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ต่าง ๆ อาทิ วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร อุปกรณ์สำนักงาน และแบบประเมินผล

2.1.18 ลงพื้นที่จัดกิจกรรมระยะที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”

2.1.19 ประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม และความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบของกิจกรรมระยะที่ 2

2.1.20 ประชุมคณะผู้จัดทำโครงการ ครั้งที่ 9 ประกอบด้วย หัวหน้าโครงการ และผู้ร่วมโครงการ เพื่อสรุปผลของการลงพื้นที่จัดกิจกรรมระยะที่ 2 และเตรียมความพร้อมในการลงพื้นที่จัดกิจกรรมระยะที่ 3 และออกแบบแบบประเมินผลกิจกรรมร่วมกัน อีกทั้งแบ่งหน้าที่ในการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ต่าง ๆ อาทิ วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในจัดทำผลิตภัณฑ์ อุปกรณ์สำนักงาน และแบบประเมินผล

2.1.21 ลงพื้นที่จัดกิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”

2.1.22 ประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม และความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบของกิจกรรมระยะที่ 3

2.1.23 ประชุมคณะผู้จัดทำโครงการ ครั้งที่ 10 ประกอบด้วย หัวหน้าโครงการ และผู้ร่วมโครงการ เพื่อสรุปผลของการลงพื้นที่จัดกิจกรรมระยะที่ 3 และเตรียมความพร้อมในการลงพื้นที่จัดกิจกรรมระยะที่ 4 และออกแบบแบบประเมินผลกิจกรรมร่วมกัน อีกทั้งแบ่งหน้าที่ในการจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ต่าง ๆ อาทิ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในจัดทำผลิตภัณฑ์ อุปกรณ์สำนักงาน และแบบประเมินผล

2.1.24 ลงพื้นที่จัดกิจกรรมระยะที่ 4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”

2.1.25 ประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม และความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบของกิจกรรมระยะที่ 4

2.1.26 ประชุมคณะผู้จัดทำโครงการ ครั้งที่ 11 ประกอบด้วย หัวหน้าโครงการ และผู้ร่วมโครงการ เพื่อสรุปผลของการลงพื้นที่จัดกิจกรรมระยะที่ 4 และเตรียมความพร้อมในการรับการประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต และเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ภายใต้อาณัติแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

2.1.27 รับการประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต และเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ภายใต้อาณัติแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน เพื่อรับฟังความคิดเห็น และข้อเสนอแนะต่อการดำเนินโครงการ

2.1.28 สรุปผลการดำเนินโครงการ และรายงานผลในระบบ CMO

2.2 เครื่องมือที่ใช้ในการดำเนินโครงการ

2.2.1 แบบสำรวจข้อมูลความต้องการ

การสัมภาษณ์เพื่อค้นหาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี และนำไปใช้เป็นแนวทางในการออกแบบกิจกรรมย่อยในการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนตามอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ซึ่งเป็นการสอบถามตัวแทนสมาชิกชุมชน วิสาหกิจชุมชน กลุ่มการเกษตร และกลุ่มผู้ประกอบการในจังหวัดสระบุรี แนวคำถามมีดังนี้

- 1) ท่านคิดว่าผลิตภัณฑ์ชุมชนมีส่วนช่วยในการส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างไร
- 2) อัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ของจังหวัดสระบุรี ท่านนึกถึงอะไรที่สามารถนำมาพัฒนาหรือสร้างเป็นอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ของจังหวัดสระบุรีได้
- 3) ต่อเนื่องจากข้อ 2 ท่านคิดว่าวัตถุดิบ หรือวัสดุที่มีอยู่ในท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรีใด ที่สามารถนำมาพัฒนา แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อัตลักษณ์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดสระบุรีได้

2.2.2 แบบประเมินผลความพึงพอใจ

ใช้แบบประเมินผลเป็นเครื่องมือในการวัดความพึงพอใจต่อกิจกรรม และความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่ สู่การคัดเลือกเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบของกิจกรรมทั้ง 4 ระยะ ซึ่งแบบประเมินผลความพึงพอใจมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

แบบประเมินผล
กิจกรรมระยะที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”
โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี
ระหว่างวันที่ 31 มีนาคม - 1 เมษายน 2566
ณ ชุมชนแก่งคอย อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

.....

คำชี้แจง : แบบประเมินผลกิจกรรมระยะที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี ประกอบด้วย 3 ส่วน ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ความพึงพอใจต่อกิจกรรม

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ส่วนที่ 1 ความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ประเด็นคำถาม	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
ด้านวิทยาการ					
1. การจัดรูปแบบการอบรมของ วิทยากรมีความเหมาะสม					
2. การเตรียมความพร้อมของ วิทยากร เช่น การเตรียมวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ เป็นต้น					
3. การถ่ายทอดองค์ความรู้ของ วิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ					
4. การสาธิตการพัฒนาต้นแบบ ผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น ของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ					

ประเด็นคำถาม	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
5. การเปิดโอกาสให้แสดงความ คิดเห็น และการตอบข้อซักถาม					
ด้านสถานที่/ระยะเวลา					
1. สถานที่จัดกิจกรรมมีความ เหมาะสม					
2. ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมี ความเหมาะสม					
ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก					
1. การประสานงานของทีมงาน เช่น การลงทะเบียน เอกสาร ประกอบการอบรม เกียรติบัตร เป็นต้น					
2. การดูแลอำนวยความสะดวก ของทีมงาน เช่น การจัดเตรียม อุปกรณ์ เป็นต้น					
ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์					
1. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการ สร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน และสามารถนำความรู้ไปใช้ ประโยชน์ได้					
2. ได้รับความรู้เกี่ยวกับ กระบวนการพัฒนาด้านแบบ ผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น ทั้ง 9 ผลิตภัณฑ์ และสามารถ นำไปใช้ประโยชน์ได้					
3. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการสร้าง คุณค่าสู่การสร้างมูลค่า และ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้					
4. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการ พัฒนาแบรนด์ “Brand Identity” และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้					

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบ กิจกรรมการฝึกอบรม
เชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”
คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความพึงพอใจของท่านมากที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
ข้าวอบเผือกหอม					
1. รสสัมผัสของเผือกหอม					
2. วัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนประกอบ					
3. รสชาติของข้าวอบเผือกหอม					
4. กลิ่นของข้าวอบเผือกหอม					
5. การตกแต่ง สีสนของข้าวอบ เผือกหอมน่ารับประทาน					
ทาร์ตเผือกหอม					
1. รสสัมผัสของเผือกหอม					
2. วัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนประกอบ					
3. รสชาติของทาร์ตเผือกหอม					
4. กลิ่นของทาร์ตเผือกหอม					
5. การตกแต่ง สีสนของทาร์ตเผือก หอมน่ารับประทาน					
ทาร์ตข้าวโพดหวาน					
1. รสสัมผัสของข้าวโพดหวาน					
2. วัตถุดิบที่นำมาเป็น ส่วนประกอบ					
3. รสชาติของทาร์ตข้าวโพดหวาน					
4. กลิ่นของทาร์ตข้าวโพดหวาน					
5. การตกแต่ง สีสนของทาร์ต ข้าวโพดหวานน่ารับประทาน					
ทาร์ตผักหวานป่า					
1. รสสัมผัสของผักหวานป่า					
2. วัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนประกอบ					
3. รสชาติของทาร์ตผักหวานป่า					
4. กลิ่นของทาร์ตผักหวานป่า					

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
5. การตกแต่ง สีสนของทาร์ต ผักหวานป่านำรับประทาน					
พายเผือกหอม					
1. รสสัมผัสของเผือกหอม					
2. วัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนประกอบ					
3. รสชาติของพายเผือกหอม					
4. กลิ่นของพายเผือกหอม					
5. การตกแต่ง สีสนของพายเผือก หอมนำรับประทาน					
พายข้าวโพดหวาน					
1. รสสัมผัสของข้าวโพดหวาน					
2. วัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนประกอบ					
3. รสชาติของพายข้าวโพดหวาน					
4. กลิ่นของพายข้าวโพดหวาน					
5. การตกแต่ง สีสนของพาย ข้าวโพดหวานนำรับประทาน					
พายผักหวานป่า					
1. รสสัมผัสของผักหวานป่า					
2. วัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนประกอบ					
3. รสชาติของพายผักหวานป่า					
4. กลิ่นของพายผักหวานป่า					
5. การตกแต่ง สีสนของพาย ผักหวานป่านำรับประทาน					
ฮ่อยจื้อหมูเผือกหอม					
1. รสสัมผัสของเผือกหอม					
2. วัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนประกอบ					
3. รสชาติของฮ่อยจื้อหมูเผือกหอม					
4. กลิ่นของฮ่อยจื้อหมูเผือกหอม					
5. การตกแต่ง สีสนของฮ่อยจื้อ หมูเผือกหอมนำรับประทาน					
ฮ่อยจื้อเผือกหอมธัญพืช					
1. รสสัมผัสของเผือกหอม					

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
2. วัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนประกอบ					
3. รสชาติของฮ่อยจื้อเหือกหอม ธัญพืช					
4. กลิ่นของฮ่อยจื้อเหือกหอม ธัญพืช					
5. การตกแต่ง สีสันทของฮ่อยจื้อ เหือกหอมธัญพืชหน้ารับประทาน					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

.....

แบบประเมินผล
กิจกรรมระยะที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”
โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี
ระหว่างวันที่ 15 - 16 กรกฎาคม 2566
ณ ศูนย์การเรียนรู้อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

คำชี้แจง : แบบประเมินผลกิจกรรมระยะที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี ประกอบด้วย 3 ส่วน ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ความพึงพอใจต่อกิจกรรม

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ส่วนที่ 1 ความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ประเด็นคำถาม	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับและการนำไปใช้ประโยชน์				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
ด้านวิทยาการ					
1. การจัดรูปแบบการอบรมของวิทยากรมีความเหมาะสม					
2. การเตรียมความพร้อมของวิทยากร เช่น การเตรียมวัตถุดิบวัสดุ อุปกรณ์ เป็นต้น					
3. การถ่ายทอดองค์ความรู้ของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ					
4. การสาธิตการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่นของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ					

ประเด็นคำถาม	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
5. การเปิดโอกาสให้แสดงความ คิดเห็น และการตอบข้อซักถาม					
ด้านสถานที่/ระยะเวลา					
1. สถานที่จัดกิจกรรมมีความ เหมาะสม					
2. ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมี ความเหมาะสม					
ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก					
1. การประสานงานของทีมงาน เช่น การลงทะเบียน เอกสาร ประกอบการอบรม เกียรติบัตร เป็นต้น					
2. การดูแลอำนวยความสะดวก ของทีมงาน เช่น การจัดเตรียม อุปกรณ์ เป็นต้น					
ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์					
1. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปร รูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น ของจังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์เส้น บะหมี่จากแป้งเผือก และสามารถ นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้					
2. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปร รูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น ของจังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์ แผ่นข้าวเจ็กเซยรสต้มยำ และ สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ได้					
3. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปร รูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น ของจังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์แป้ง เผือกตุ๋น และสามารถนำความรู้ ไปใช้ประโยชน์ได้					

ประเด็นคำถาม	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
4. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์ลดช่องว่างสังคมโปรรสมะม่วง และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้					

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความพึงพอใจของท่านมากที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก					
1. รสสัมผัสของเผือกหอม					
2. วัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนประกอบ					
3. รสชาติของเส้นบะหมี่จากแป้งเผือก					
4. กลิ่นของเส้นบะหมี่จากแป้งเผือก					
5. สีสัมผัสของเส้นบะหมี่จากแป้งเผือกน่ารับประทาน					
แผ่นข้าวเจ็กเขยรสต้มยำ					
1. รสสัมผัสของข้าวเจ็กเขย					
2. วัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนประกอบ					
3. รสชาติของแผ่นข้าวเจ็กเขย					
4. กลิ่นของแผ่นข้าวเจ็กเขย					
5. สีสัมผัสของแผ่นข้าวเจ็กเขยน่ารับประทาน					
แป้งเผือกตุล่					
1. รสสัมผัสของเผือกหอม					
2. วัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนประกอบ					

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
3. รสชาติของแป้งเผือกตุ๋น					
4. กลิ่นของแป้งเผือกตุ๋น					
5. สีสนของแป้งเผือกตุ๋น รับประทาน					
ลอดช่องสิงคโปร์รสมะม่วง					
1. รสสัมผัสของมะม่วง					
2. วัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนประกอบ					
3. รสชาติของลอดช่องสิงคโปร์รส มะม่วง					
4. กลิ่นของลอดช่องสิงคโปร์รส มะม่วง					
5. สีสนของลอดช่องสิงคโปร์รส มะม่วงรับประทาน					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

.....

แบบประเมินผล
กิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร
และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”
โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี
ระหว่างวันที่ 22 - 23 กรกฎาคม 2566
ณ ศูนย์การเรียนรู้วัดติศา เบอรัล อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

.....

คำชี้แจง : แบบประเมินผลกิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี ประกอบด้วย 3 ส่วน ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ความพึงพอใจต่อกิจกรรม

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ส่วนที่ 1 ความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ประเด็นคำถาม	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
ด้านวิทยากร					
1. การจัดรูปแบบการอบรมของวิทยากรมีความเหมาะสม					
2. การเตรียมความพร้อมของวิทยากร เช่น การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เป็นต้น					
3. การถ่ายทอดองค์ความรู้ของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ					

ประเด็นคำถาม	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
4. การสาธิตการพัฒนาต้นแบบ ผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น ของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ					
5. การเปิดโอกาสให้แสดงความ คิดเห็น และการตอบข้อซักถาม					
ด้านสถานที่/ระยะเวลา					
1. สถานที่จัดกิจกรรมมีความ เหมาะสม					
2. ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมี ความเหมาะสม					
ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก					
1. การประสานงานของทีมงาน เช่น การลงทะเบียน เอกสาร ประกอบการอบรม เกียรติบัตร เป็นต้น					
2. การดูแลอำนวยความสะดวก ของทีมงาน เช่น การจัดเตรียม อุปกรณ์ เป็นต้น					
ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์					
1. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปร รูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร ผลิตภัณฑ์น้ำมันไพล และ สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ได้					
2. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปร รูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร ผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรต้านอนุมูล อิสระ และสามารถนำความรู้ไป ใช้ประโยชน์ได้					
3. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปร รูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร ผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพร					

ประเด็นคำถาม	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้					
4. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร ผลิตภัณฑ์ยาต้มส้มโอมีโอ และ สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้					
5. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค					

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบ กิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำ การสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความพึงพอใจของท่านมากที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
น้ำมันไพล					
1. สรรพคุณของสมุนไพร					
2. กลิ่นของน้ำมันไพล					
3. สีของน้ำมันไพล					
4. เนื้อสัมผัสของน้ำมันไพล					
ชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ					
1. สรรพคุณของสมุนไพร					
2. กลิ่นของชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ					
3. สีของชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ					
4. รสชาติของชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ					

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
ยาหม่องสมุนไพร					
1. สรรพคุณของสมุนไพร					
2. กลิ่นของยาหม่องสมุนไพร					
3. สีของยาหม่องสมุนไพร					
4. เนื้อสัมผัสของยาหม่องสมุนไพร					
ยาต้มส้มโอมีโอ					
1. สรรพคุณของสมุนไพร					
2. กลิ่นของยาต้มส้มโอมีโอ					
3. สีของยาต้มส้มโอมีโอ					
4. ความรู้สึกเมื่อสูดดมยาต้มส้มโอมีโอ					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

.....

แบบประเมินผล
กิจกรรมระยะที่ 4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี
ระหว่างวันที่ 5 - 6 สิงหาคม 2566
ณ ศูนย์การเรียนรู้อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

คำชี้แจง : แบบประเมินผลกิจกรรมระยะที่ 4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี ประกอบด้วย 3 ส่วน ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 ความพึงพอใจต่อกิจกรรม

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ส่วนที่ 1 ความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ประเด็นคำถาม	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
ด้านวิทยาการ					
1. การจัดรูปแบบการอบรมของ วิทยากรมีความเหมาะสม					
2. การเตรียมความพร้อมของ วิทยากร เช่น การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เป็นต้น					
3. การถ่ายทอดองค์ความรู้ของ วิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ					
4. การสาธิตการพัฒนาต้นแบบ ผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น ของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ					

ประเด็นคำถาม	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
5. การเปิดโอกาสให้แสดงความ คิดเห็น และการตอบข้อซักถาม					
ด้านสถานที่/ระยะเวลา					
1. สถานที่จัดกิจกรรมมีความ เหมาะสม					
2. ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมี ความเหมาะสม					
ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก					
1. การประสานงานของทีมงาน เช่น การลงทะเบียน เอกสาร ประกอบการอบรม เกียรติบัตร เป็นต้น					
2. การดูแลอำนวยความสะดวก ของทีมงาน เช่น การจัดเตรียม อุปกรณ์ เป็นต้น					
ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์					
1. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการพัฒนา ผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการ ท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรีผลิตภัณฑ์ กระเป๋าใส่บัตร และสามารถนำ ความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้					
2. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการพัฒนา ผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการ ท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรีผลิตภัณฑ์ ที่เก็บพวงกุญแจ และสามารถนำ ความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้					
3. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการพัฒนา ผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการ ท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรีผลิตภัณฑ์ กระจกใบลานจักสาน และสามารถ นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้					

ประเด็นคำถาม	ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
4. ได้รับความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรีผลิตภัณฑ์นาฬิกาใบลานจักสาน และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้					

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบ กิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความพึงพอใจของท่านมากที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
กระเป๋าใส่บัตร					
1. รูปทรงมีความสวยงาม					
2. วัสดุที่ใช้มีความคงทน					
3. ลวดลายมีความสวยงาม					
4. การนำวัสดุเหลือใช้ต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์					
5. ความเหมาะสมในการนำไปใช้งาน					
กระเป๋าผ้าพื้นเมือง					
1. รูปทรงมีความสวยงาม					
2. วัสดุที่ใช้มีความคงทน					
3. ลวดลายมีความสวยงาม					
4. การนำวัสดุเหลือใช้ต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์					
5. ความเหมาะสมในการนำไปใช้งาน					
กระจกใบลานจักสาน					
1. รูปทรงมีความสวยงาม					
2. วัสดุที่ใช้มีความคงทน					

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5 มากที่สุด	4 มาก	3 ปานกลาง	2 น้อย	1 น้อยที่สุด
3. ลวดลายมีความสวยงาม					
4. การนำวัสดุจากธรรมชาติต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์					
5. ความเหมาะสมในการนำไปใช้งาน					
นาฬิกาโบราณจักสาน					
1. รูปทรงมีความสวยงาม					
2. วัสดุที่ใช้มีความคงทน					
3. ลวดลายมีความสวยงาม					
4. การนำวัสดุจากธรรมชาติต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์					
5. ความเหมาะสมในการนำไปใช้งาน					

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

.....

2.3 การบูรณาการร่วมงาน/การสนับสนุนจากหน่วยงานภายใน และภายนอก

โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี มีการบูรณาการร่วมงาน/การสนับสนุนจากหน่วยงานภายใน และภายนอกมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ซึ่งมีรายละเอียดดังตารางที่ 2.3

ตารางที่ 2.3 รายชื่อหน่วยงาน และรูปแบบการบูรณาการร่วมงาน/การสนับสนุน

ลำดับ	ชื่อหน่วยงาน	รูปแบบการบูรณาการร่วมงาน/การสนับสนุน
1	คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	อำนวยความสะดวก และประสานงานโครงการ
2	คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	1) ผู้เชี่ยวชาญด้านการสื่อสาร 2) การถ่ายทอดองค์ความรู้กิจกรรมระยะที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” และกิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” 3) ผู้รับผิดชอบโครงการ ประสานงาน อำนวยความสะดวก และขับเคลื่อนโครงการในภาพรวม และให้การสนับสนุน
3	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	1) ผู้เชี่ยวชาญด้านกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร 2) การถ่ายทอดองค์ความรู้กิจกรรมระยะที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”
4	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	1) ผู้เชี่ยวชาญด้านกลุ่มผลิตภัณฑ์สมุนไพร 2) การถ่ายทอดองค์ความรู้กิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”
5	คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	1) ผู้เชี่ยวชาญด้านกลุ่มผลิตภัณฑ์หัตถกรรม 2) การถ่ายทอดองค์ความรู้กิจกรรมระยะที่ 4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”

ตารางที่ 2.3 รายชื่อหน่วยงาน และรูปแบบการบูรณาการร่วมงาน/การสนับสนุน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อหน่วยงาน	รูปแบบการบูรณาการร่วมงาน/การสนับสนุน
6	บริษัท สระบุรีพัฒนาเมือง จำกัด	1) ผู้ร่วมโครงการ อำนวยความสะดวก ประสานงานชุมชน และให้การสนับสนุน 2) ให้ความอนุเคราะห์สถานที่ในการจัดกิจกรรม
7	ศูนย์การเรียนรู้ธิดิตยา เบอร์ล่า บริษัท ไทยอคริลิค ไฟเบอร์ จำกัด	ให้ความอนุเคราะห์สถานที่ในการจัดกิจกรรม

บทที่ 3

ผลการดำเนินโครงการ

โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี และเพื่อพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนตามอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ซึ่งได้มีการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์ของโครงการดังต่อไปนี้

3.1 การดำเนินการค้นหาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

จากการลงพื้นที่สัมภาษณ์ตัวแทนสมาชิกชุมชน วิสาหกิจชุมชน กลุ่มเกษตรกร และกลุ่มผู้ประกอบการในจังหวัดสระบุรี สามารถสรุปประเด็นได้ดังนี้

3.1.1 ประเด็นผลิตภัณฑ์ชุมชนมีส่วนช่วยในการส่งเสริมการท่องเที่ยว

ผู้ให้สัมภาษณ์มองว่าผลิตภัณฑ์ชุมชน หรือผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นมีส่วนช่วยในการส่งเสริมการท่องเที่ยว โดยจะต้องดำเนินการควบคู่กัน โดยในการทำการท่องเที่ยวโดยชุมชนให้มีรายได้ที่ยั่งยืน ส่วนหนึ่งมาจากผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวที่นักท่องเที่ยวสามารถซื้อไปเป็นของฝาก หรือซื้อไว้เป็นของที่ระลึก ซึ่งผลิตภัณฑ์เหล่านั้นคือ สิ่งของที่บ่งชี้ว่าคือ อัตลักษณ์ให้นักท่องเที่ยวได้นึกถึงที่จะเป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้เกิดการกระจายรายได้ภายในชุมชน

3.1.2 ประเด็นอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ของจังหวัดสระบุรี

จากการสัมภาษณ์สามารถสรุปได้ว่า อัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ของจังหวัดสระบุรี จะเกี่ยวเนื่องกับการนำวัตถุดิบทางการเกษตร และวัสดุทั้งที่เป็นวัสดุเหลือใช้ และวัสดุจากธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาใช้ในการพัฒนา แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ซึ่งสามารถแบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร กลุ่มผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และกลุ่มหัตถกรรม

3.1.3 ประเด็นวัตถุดิบ หรือวัสดุที่สามารถนำมาพัฒนา แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อัตลักษณ์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของจังหวัดสระบุรี

จากการสัมภาษณ์สามารถสรุปตามกลุ่มผลิตภัณฑ์ได้ดังนี้

1) กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร โดยการใช้วัตถุดิบทางการเกษตรมาพัฒนา แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร เนื่องจากในพื้นที่จังหวัดสระบุรี มีวัตถุดิบที่เป็นผลผลิตทางการเกษตรที่ขึ้นชื่อของแต่ละอำเภอ และวัตถุดิบบางชนิดเป็นเป็นวัตถุดิบที่เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indication-GI) ซึ่งจากการสัมภาษณ์ พบว่า วัตถุดิบที่มีความเหมาะสมที่จะนำมาใช้ในการพัฒนา แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย 4 ชนิด ดังนี้

1.1) ข้าวเจ๊กเขย เป็นวัตถุดิบที่เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ซึ่งเป็นข้าวพันธุ์พื้นเมืองที่มีความเป็นมายาวนาน เป็นข้าวเจ้าไวต่อแสงปลูกในช่วงฤดูนาปี มีความชัดเจนในเรื่องฤดูกาลปลูก คือ สามารถปลูกในช่วงของวันแม่ (ช่วงเดือนสิงหาคม) และเก็บเกี่ยวผลผลิตในช่วงวันพ่อ

(ช่วงเดือนธันวาคม) นิยมปลูกในพื้นที่อำเภอเส้าไห่ อำเภอหนองแขง และอำเภอใกล้เคียง ส่วนใหญ่จะจำหน่ายเป็นข้าวสาร เนื่องจากเป็นข้าวที่มีคุณภาพดีอยู่แล้ว แต่ยังมีปัญหาในเรื่องการตลาด จึงทำให้การแปรรูปยังมีน้อย แต่ที่เห็นบ้างจะเป็นการนำข้าวปลายมาทำเป็นแป้งเพื่อแปรรูปเป็นเส้น เช่น เส้นบะหมี่ เส้นขนมจีน รวมถึงขนมที่ทำจากแป้ง ดังนั้น จึงควรมีการส่งเสริม และสนับสนุนให้เกิดการนำข้าวเจ้าเขมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความน่าสนใจมากขึ้น เพื่อส่งเสริมการตลาดให้ข้าวเจ้าเขมาเป็นที่รู้จักเพิ่มขึ้นในรูปแบบผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่อของจังหวัดสระบุรี

1.2) เผือกหอมบ้านหมอ เป็นวัตถุดิบที่เป็นสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) เป็นเผือกหอมสายพันธุ์เชียงใหม่ ซึ่งเป็นชนิดเผือกหัวใหญ่ และนำมาปลูกในพื้นที่จังหวัดสระบุรี ส่วนใหญ่นิยมปลูกในพื้นที่อำเภอบ้านหมอ ซึ่งมีความหอมกว่าเผือกหอมทั่วไป จึงมีความเหมาะสมที่จะนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์

1.3) ผักหวานป่า มีการปลูกในพื้นที่อำเภอบ้านหมอ โดยส่วนใหญ่ผลผลิตที่ได้จากการปลูกก็นำไปจำหน่ายเพื่อนำไปประกอบอาหาร ยังไม่นิยมนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ซึ่งถือว่าการสร้างโอกาสในเชิงธุรกิจให้มากขึ้น ถ้ามีการนำผักหวานป่ามาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ เพื่อต่อยอดการนำวัตถุดิบที่เหลือจากการขายมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ทั้งในรูปอาหาร หรือขนมหวาน ซึ่งถือเป็นอีกหนึ่งวิธีในการเพิ่มรายได้

1.4) มะม่วงน้ำดอกไม้ มีการปลูกในพื้นที่ตำบลพุดแค อำเภอเฉลิมพระเกียรติ โดยส่วนใหญ่ผลผลิตที่ได้จากการปลูกก็จะขายเป็นผล ไม่ได้มีการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ดังนั้นการส่งเสริมการนำมะม่วงน้ำดอกไม้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์จึงเป็นสิ่งที่น่าสนใจ

2) กลุ่มผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร เนื่องจากจังหวัดสระบุรี ขึ้นชื่อเรื่องสมุนไพร และเป็นเมืองสมุนไพร มีการปลูกสมุนไพรหลากหลายชนิด อีกทั้งมีกลุ่มที่ทำการแปรรูปสมุนไพรเป็นผลิตภัณฑ์อยู่แล้ว อาทิ กลุ่มสมุนไพรไทยอยู่หาดสองแคว กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเครื่องดื่มกระชายบ้านป่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปกระชายบ้านช่องไต้ จึงเห็นว่าควรมีการส่งเสริมให้เกิดการเรียนรู้เกี่ยวกับสมุนไพร และเรียนรู้วิธีการแปรรูปสมุนไพรเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายจากผู้เชี่ยวชาญที่สามารถพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยในการส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ซึ่งในกลุ่มผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรจะเห็นได้ว่ามีสมุนไพรหลากหลายชนิด แต่ที่ควรส่งเสริมในการพัฒนาระดับมาตรฐานการผลิต และมีศักยภาพในเชิงพาณิชย์ได้เป็นอย่างดี คือ การแปรรูปกระชายเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ และการผลิตส้มโอมือ ซึ่งในท้องถิ่นยังมีส้มโอมือที่สามารถนำมาแปรรูปเป็นส้มโอมือได้

3) กลุ่มหัตถกรรม เป็นการนำวัสดุเหลือใช้ และวัสดุจากธรรมชาติมาใช้ เนื่องจากมีกลุ่มที่แปรรูปเกี่ยวกับวัสดุท้องถิ่นที่เป็นผ้าพื้นเมือง และมีเศษผ้าที่เหลือจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์ซึ่งต้องการที่จะต่อยอด หรือแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อเพิ่มยอดขาย สร้างรายได้ที่เพิ่มขึ้น อีกทั้งในส่วนของวัสดุจากธรรมชาติมีกลุ่มที่ทำงานเกี่ยวกับหัตถกรรมใบลาน ซึ่งเป็นการนำวัสดุจากธรรมชาติมาต่อยอดในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้ ดังนั้นการถ่ายทอดองค์ความรู้ในกลุ่มวัสดุเหลือใช้ และวัสดุจากธรรมชาติ จึงมีความสำคัญเพื่อให้กลุ่มต่าง ๆ พัฒนางานความรู้ และแปรรูปผลิตภัณฑ์ได้ในรูปแบบที่หลากหลาย

จากการสรุปประเด็นอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ของจังหวัดสระบุรีข้างต้นนำไปสู่การออกแบบกิจกรรมย่อยในการถ่ายทอดองค์ความรู้ และพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนตามอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ได้ทั้งสิ้น 4 กิจกรรม ตามการดำเนินการในหัวข้อที่ 3.2



ภาพที่ 3.1 การดำเนินการลงพื้นที่สัมภาษณ์เพื่อการค้นหาอัตลักษณ์
ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี



ภาพที่ 3.2 การดำเนินการลงพื้นที่สัมภาษณ์เพื่อการค้นหาอัตลักษณ์
ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี



ภาพที่ 3.3 การดำเนินการลงพื้นที่สัมภาษณ์เพื่อการค้นหาอัตลักษณ์
ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

3.2 การดำเนินการจัดกิจกรรมในการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนตามอัตลักษณ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

3.2.1 กิจกรรมระยะที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”

จัดขึ้นเมื่อวันที่ 31 มีนาคม - 1 เมษายน 2566 ณ ชุมชนแก่งคอย อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบของชุมชน และให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้เกี่ยวกับกระบวนการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น รวมถึงสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ได้รับการพัฒนาของชุมชน

ในการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉันทนา ปาปัดถา และ ดร.ภาวิ ศรีกาญจน์ เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ แก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 35 คน ซึ่งกิจกรรมในครั้งนี้มีการสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 9 ผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย ข้าวอบเผือกหอม ทาร์ตเผือกหอม ทาร์ตข้าวโพดหวาน ทาร์ตผักหวานป่า พายเผือกหอม พายข้าวโพดหวาน พายผักหวานป่า ฮ่อยจ๊อหมูเผือกหอม และฮ่อยจ๊อเผือกหอมธัญพืช และมีการทดลองตลาดในงานแก่งคอยย้อนรอยสงครามโลก ครั้งที่ 2 โดยได้รับเกียรติจากนายผล ดำธรรม ผู้ว่าราชการจังหวัดสระบุรี พร้อมด้วยทีมงานหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดสระบุรีให้เกียรติเยี่ยมชม และรับฟังการนำเสนอการจัดกิจกรรม ซึ่งเป็นการประชาสัมพันธ์โครงการคลินิกเทคโนโลยี กระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม รวมทั้งโครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ผลปรากฏว่านักท่องเที่ยว และประชาชนในพื้นที่ให้ความสนใจกับผลิตภัณฑ์อาหารเป็นอย่างมาก และได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพอาหารเพื่อนำไปปรับปรุงต่อไป

ประโยชน์ที่ได้รับ ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 35 คน ได้รับความรู้เกี่ยวกับกระบวนการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น 9 ผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย ข้าวอบเผือกหอม ทาร์ตเผือกหอม ทาร์ตข้าวโพดหวาน ทาร์ตผักหวานป่า พายเผือกหอม พายข้าวโพดหวาน พายผักหวานป่า ฮ่อยจ๊อหมูเผือกหอม และฮ่อยจ๊อเผือกหอมธัญพืช อีกทั้งยังได้รับคำแนะนำ และความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน การสร้างคุณค่าสู่การสร้างมูลค่า และการพัฒนาแบรนด์ “Brand Identity” ซึ่งสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการต่อยอดลักษณะของการเพิ่มรายได้ และยังสามารถนำความรู้ที่ได้ไปถ่ายทอดต่อไปในอนาคต นอกจากนี้ยังได้ความคิดเห็นของผู้บริโภคที่มีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบของชุมชน รวมไปถึงได้เครือข่ายกลุ่มประกอบการของชุมชนแก่งคอย อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี เพิ่มขึ้น ซึ่งนับว่าเป็นการเริ่มต้นการจัดกิจกรรมที่ประสบผลสำเร็จ ดังจะเห็นจากการได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานราชการ และประชาชนในท้องถิ่นเป็นอย่างดี



ภาพที่ 3.4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”



ภาพที่ 3.5 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”



ภาพที่ 3.6 การสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่าง



ภาพที่ 3.7 การลงพื้นที่ทดลองตลาดในงานแฟกคอย์นรอยสงครามโลก ครั้งที่ 2 โดยได้รับเกียรติจากนายผล ดำธรรม ผู้ว่าราชการจังหวัดสระบุรี พร้อมด้วยทีมงานหัวหน้าส่วนราชการจังหวัดสระบุรีให้เกียรติเยี่ยมชม

3.2.2 กิจกรรมระยะที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”

จัดขึ้นเมื่อวันที่ 15 - 16 กรกฎาคม 2566 ณ ศูนย์การเรียนรู้ธิดิตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ และสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก แผ่นข้าวเจ็กเซยรสต้มยำ แป้งเผือกตุล่ และลอดช่องสิงคโปร์รสมะม่วง รวมถึงสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เชาวลิต อุปฐาก และอาจารย์ เกษา ลาวงษา จากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 35 คน ซึ่งได้รับเกียรติจากคุณไพโรจน์ ยาดี ผู้จัดการอาวุโสชุมชนสัมพันธ์ บริษัท ไทยอคริลิก ไฟเบอร์ จำกัด ให้เกียรติกล่าวต้อนรับทีมงานและผู้เข้าร่วมอบรม และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉันทนา ปาปัดถา รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กล่าวเปิดกิจกรรมฯ และเมื่อเสร็จสิ้นกิจกรรมได้มีการมอบเกียรติบัตรแก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทุกคน โดยกิจกรรมในครั้งนี้ได้รับความร่วมมือจากศูนย์การเรียนรู้ธิดิตยา เบอร์ล่า บริษัท ไทยอคริลิก ไฟเบอร์ จำกัด เอื้อเฟื้อสถานที่ในการจัดกิจกรรม

ประโยชน์ที่ได้รับ ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 35 คน ได้รับความรู้เกี่ยวกับวิธีการกระบวนการในการสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ 4 ผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก แผ่นข้าวเจ็กเซยรสต้มยำ แป้งเผือกตุล่ และลอดช่องสิงคโปร์รสมะม่วง ซึ่งสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการต่อยอดเพื่อเพิ่มรายได้ในครัวเรือน หรือกลุ่มวิสาหกิจชุมชน อีกทั้งในอนาคตยังสามารถนำความรู้ที่ได้ไปถ่ายทอดต่อได้



ภาพที่ 3.8 คุณไพโรจน์ ยาดี ผู้จัดการอาวุโสชุมชนสัมพันธ์ บริษัท ไทยอคริลิก ไฟเบอร์ จำกัด ให้เกียรติกล่าวต้อนรับทีมงาน และผู้เข้าร่วมกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”



ภาพที่ 3.9 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉันทนา ปาปัดถา รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กล่าวเปิดกิจกรรมฯ และมอบของที่ระลึกแก่ คุณไพโรจน์ ยาดี ผู้จัดการอาวุโสชุมชนสัมพันธ์ บริษัท ไทยอคริลิก ไฟเบอร์ จำกัด



ภาพที่ 3.10 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น
ของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 1 เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก



ภาพที่ 3.11 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น
ของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 1 เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก



ภาพที่ 3.12 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น
ของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 1 เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก



ภาพที่ 3.13 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น
ของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 1 เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก



ภาพที่ 3.14 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น
ของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 1 เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก



ภาพที่ 3.15 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น
ของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 2 แป้งเผือกตุล่



ภาพที่ 3.16 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น
ของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 2 แป้งเผือกตุ๋น



ภาพที่ 3.17 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น
ของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 2 แป้งเผือกตุ๋น



ภาพที่ 3.18 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น
ของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 2 แป้งเฟือกตุล่



ภาพที่ 3.19 การฝึกอบรบเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น
ของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 3 แผ่นข้าวเจ๊กเซยรสต้มยำ



ภาพที่ 3.20 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น
ของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 3 แผ่นข้าวเจ๊กเซยรสต้มยำ



ภาพที่ 3.21 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น
ของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 3 แผ่นข้าวเจ๊กเซยรสต้มยำ



ภาพที่ 3.22 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น
ของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 3 แผ่นข้าวเจ๊กเซยรสต้มยำ



ภาพที่ 3.23 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 4 ลอดช่องสิงคโปร์ส่ม่วง



ภาพที่ 3.24 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น
ของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 4 ลอดช่องสิงคโปร์ส่มม่วง



ภาพที่ 3.25 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น
ของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์ที่ 4 ลอดช่องสิงคโปร์รสมะม่วง



ภาพที่ 3.26 การมอบเกียรติบัตรการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”

3.2.3 กิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”

จัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 - 23 กรกฎาคม 2566 ณ ศูนย์การเรียนรู้วัดดิดยา เบอร์ล้า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับสมุนไพร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค มีการสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ กลุ่มผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย น้ำมันไพล ชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ ยาหม่องสมุนไพร และยาต้มส้มโอมีโอ รวมถึงสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ซึ่งผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ จะมีความแตกต่างจากการสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบผลิตภัณฑ์อื่น ๆ การให้ความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรแต่ละชนิดที่จะนำมาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำชา และให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ทดลองทำชาสูตรของตัวเองทำให้ได้ชาที่หลากหลายสูตร และมีการวัดค่าชาที่มีสรรพคุณในการต้านอนุมูลอิสระที่ดีที่สุด แต่จะมีส่วนประกอบหลักที่เป็นวัตถุดิบขึ้นชื่อของท้องถิ่น ได้แก่ ข้าวเจ๊กเชย และเผือกหอม

การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ พานิช อาจารย์คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นวิทยากรหลักในการถ่ายทอดองค์ความรู้ โดยมีอาจารย์ธีรวัจน์ อุดมสินเจริญกิจ และอาจารย์ดุริยางค์ คมขำ อาจารย์คณะเทคโนโลยีสื่อสารมวลชน เป็นผู้ช่วยวิทยากรให้แก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 35 คน ซึ่งได้รับเกียรติจากผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉันทนา ปาปัดถาวรองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร กล่าวเปิดกิจกรรมฯ และเมื่อเสร็จสิ้นกิจกรรมได้มีการมอบเกียรติบัตรแก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทุกคน โดยกิจกรรมในครั้งนี้ได้รับความร่วมมือจากศูนย์การเรียนรู้วัดดิดยา เบอร์ล้า บริษัท ไทยอคริลิค ไฟเบอร์ จำกัด เอื้อเฟื้อสถานที่ในการจัดกิจกรรม

ประโยชน์ที่ได้รับ ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 35 คน ได้มีความรู้เกี่ยวกับสมุนไพร การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค อีกทั้งได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ 4 ผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย น้ำมันไพล ชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ ยาหม่องสมุนไพร และยาต้มส้มโอมีโอ ซึ่งสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ในการต่อยอดเพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ในครัวเรือน และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน อีกทั้งในอนาคตยังสามารถนำความรู้ที่ได้ไปถ่ายทอดต่อได้



ภาพที่ 3.27 การเตรียมความพร้อมก่อนการการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”



ภาพที่ 3.28 การเตรียมความพร้อมก่อนการการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”



ภาพที่ 3.29 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร
และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”
ผลิตภัณฑ์ที่ 1 น้ำมันไพล



ภาพที่ 3.30 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร
และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”
ผลิตภัณฑ์ที่ 1 น้ำมันโพล



ภาพที่ 3.31 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร
และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”
ผลิตภัณฑ์ที่ 1 น้ำมันไพล



ภาพที่ 3.32 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร
และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”
ผลิตภัณฑ์ที่ 2 ชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ



ภาพที่ 3.33 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร
และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”
ผลิตภัณฑ์ที่ 2 ชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ



ภาพที่ 3.34 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร
และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”
ผลิตภัณฑ์ที่ 2 ชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ



ภาพที่ 3.35 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”
ผลิตภัณฑ์ที่ 3 ยาหม่องสมุนไพร



ภาพที่ 3.36 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร
และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”
ผลิตภัณฑ์ที่ 3 ยาหม่องสมุนไพร



ภาพที่ 3.37 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร
และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”
ผลิตภัณฑ์ที่ 3 ยาหม่องสมุนไพร



ภาพที่ 3.38 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร
และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”
ผลิตภัณฑ์ที่ 4 ยาต้มส้มโอมือ



ภาพที่ 3.39 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร
และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”
ผลิตภัณฑ์ที่ 4 ยาต้มส้มโอมือ



ภาพที่ 3.40 การมอบเกียรติบัตรการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”

3.2.4 กิจกรรมระยะที่ 4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”

จัดขึ้นเมื่อวันที่ 5 - 6 สิงหาคม 2566 ณ ศูนย์การเรียนรู้ธิดา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าและใบลาน มีการสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ กลุ่มผลิตภัณฑ์หัตถกรรม จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย กระเป๋าใส่บัตร กระเป๋าผ้าพื้นเมือง กระเป๋าใบลานจักสาน และนาฬิกาใบลานจักสาน รวมถึงสำรวจความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ซึ่งกิจกรรมในครั้งนี้เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าที่เหลือจากการใช้งาน และวัสดุจากธรรมชาติ เพื่อต่อยอดสู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการมี ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น และอาจารย์ณัฏพณ ไพศาลตันติวงศ์ อาจารย์คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 35 คน เมื่อเสร็จสิ้นกิจกรรมได้มีการมอบเกียรติบัตรแก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทุกคน โดยกิจกรรมในครั้งนี้ได้รับความร่วมมือจากศูนย์การเรียนรู้ธิดา เบอร์ล่า บริษัท ไทยอคริลิค ไฟเบอร์ จำกัด เอื้อเฟื้อสถานที่ในการจัดกิจกรรม

ประโยชน์ที่ได้รับ ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 35 คน ได้รู้เกี่ยวกับขั้นตอนและกระบวนการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน อีกทั้งได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ 4 ผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย กระเป๋าใส่บัตร กระเป๋าผ้าพื้นเมือง กระเป๋าใบลานจักสาน และนาฬิกาใบลานจักสาน ซึ่งสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการต่อยอดลักษณะของการเพิ่มรายได้ครัวเรือน และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน อีกทั้งในอนาคตยังสามารถนำความรู้ที่ได้ไปถ่ายทอดต่อได้



ภาพที่ 3.41 การเตรียมวัสดุก่อนการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน



ภาพที่ 3.42 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน



ภาพที่ 3.43 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน



ภาพที่ 3.44 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน



ภาพที่ 3.45 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน



ภาพที่ 3.46 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน



ภาพที่ 3.47 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน



ภาพที่ 3.48 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน



ภาพที่ 3.49 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
ผลิตภัณฑ์จากผ้า และไผ่ลาน



ภาพที่ 3.50 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน



ภาพที่ 3.51 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน



ภาพที่ 3.52 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน



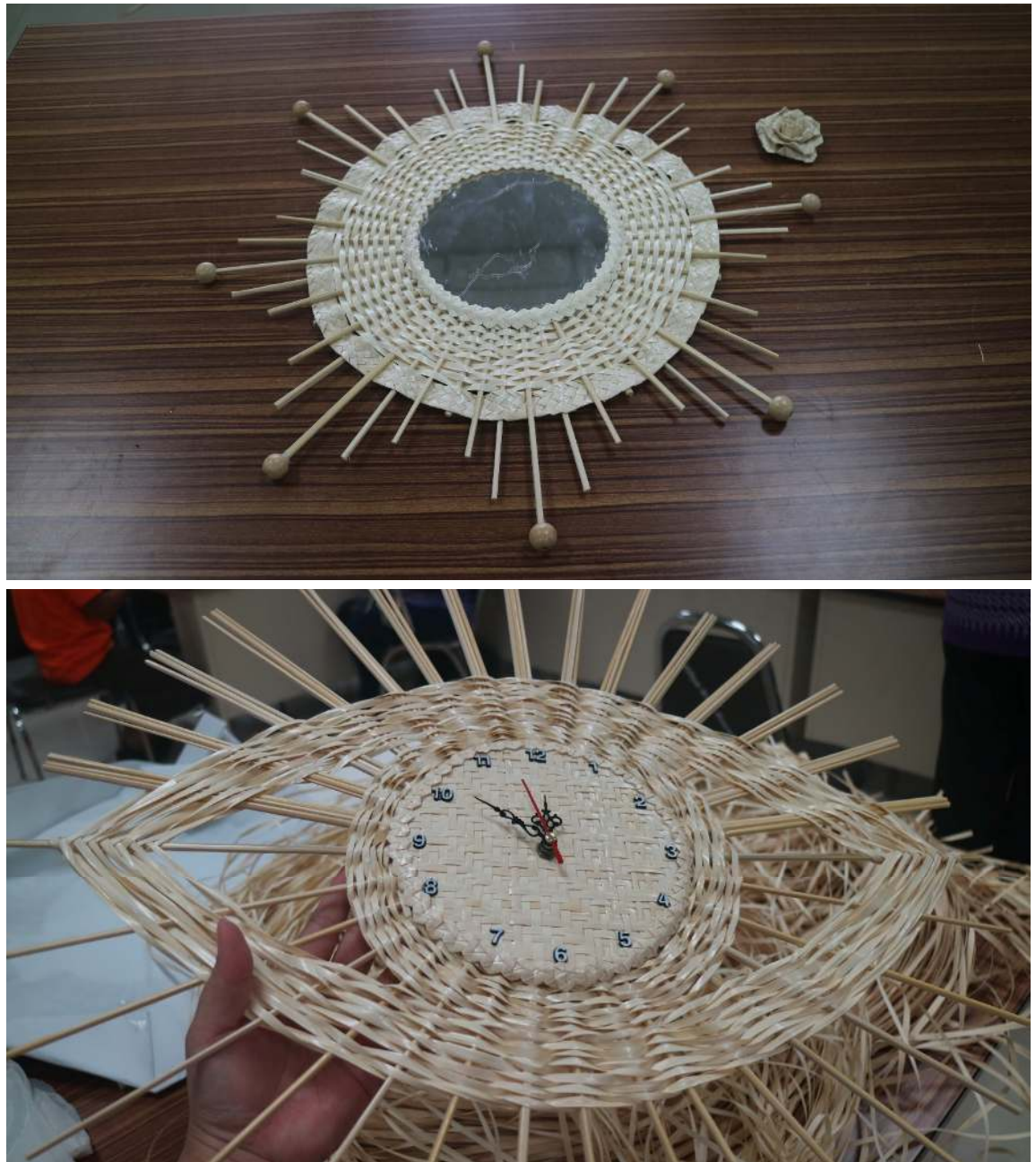
ภาพที่ 3.53 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน



ภาพที่ 3.54 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
ผลิตภัณฑ์จากผ้า และไบอลาน



ภาพที่ 3.55 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน



ภาพที่ 3.56 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนา
ผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
ผลิตภัณฑ์จากผ้า และไบอลาน



ภาพที่ 3.57 การมอบเกียรติบัตรการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”

บทที่ 4

การประเมินผล

โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี จัดกิจกรรมย่อยทั้งสิ้น 4 ระยะ ประกอบด้วย กิจกรรมระยะที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” กิจกรรมระยะที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” กิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำ การสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” และกิจกรรมระยะที่ 4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ซึ่งในการจัดกิจกรรม ทุกระยะจะมีการประเมินผลความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม และความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่ สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบของกิจกรรมทั้ง 4 ระยะ โดยใช้แบบประเมินผลเป็นเครื่องมือในการ เก็บรวมข้อมูล ซึ่งมีการกำหนดเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

คะแนน 5	แทน	มากที่สุด
คะแนน 4	แทน	มาก
คะแนน 3	แทน	ปานกลาง
คะแนน 2	แทน	น้อย
คะแนน 1	แทน	น้อยที่สุด

จากนั้นในส่วนของการวิเคราะห์ข้อมูลจะใช้สูตรคำนวณในการหาเกณฑ์การแบ่งความกว้าง ของแต่ละระดับอันตรภาค เพื่อใช้ในการแปรความหมายจากค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจ โดยใช้สูตร ดังนี้

$$\begin{aligned}
 \text{ความกว้างของอันตรภาคชั้น} &= \frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{\text{จำนวนชั้น}} \\
 \text{ความกว้างของอันตรภาคชั้น} &= \frac{5 - 1}{5} \\
 \text{ความกว้างของอันตรภาคชั้น} &= 0.8
 \end{aligned}$$

หลังจากได้ความกว้างของอันตรภาคชั้นแล้ว ได้มีการกำหนดการแปรความหมายของแต่ละ ช่วงคะแนนของค่าเฉลี่ยแทนระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม และความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบของกิจกรรมทั้ง 4 ระยะ

ช่วงคะแนนระหว่าง	4.21 - 5.00	หมายถึง	มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด
ช่วงคะแนนระหว่าง	3.41 - 4.20	หมายถึง	มีความพึงพอใจระดับมาก
ช่วงคะแนนระหว่าง	2.61 - 3.40	หมายถึง	มีความพึงพอใจระดับปานกลาง
ช่วงคะแนนระหว่าง	1.81 - 2.60	หมายถึง	มีความพึงพอใจระดับน้อย
ช่วงคะแนนระหว่าง	1.00 - 1.80	หมายถึง	มีความพึงพอใจระดับน้อยที่สุด

ผลจากการติดตามและประเมินผล สามารถรายงานการประเมินผล โดยแบ่งตามการจัดกิจกรรมทั้ง 4 ระยะ ได้ดังต่อไปนี้

4.1 การประเมินผลกิจกรรมระยะที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”

4.1.1 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”

ตารางที่ 4.1 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”

จำนวน 35 คน

ความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ/ ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ ประโยชน์
ด้านวิทยากร	4.45	0.67	มากที่สุด
ด้านสถานที่/ระยะเวลา	3.99	0.77	มาก
ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก	4.37	0.56	มากที่สุด
ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์	3.96	0.83	มาก
ภาพรวม	4.20	0.76	มาก

จากตารางที่ 4.1 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.20 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.76

เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ มากที่สุด คือ ด้านวิทยากร อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.45

ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.67 รองลงมา คือ ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.37 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.56 และด้านสถานที่/ระยะเวลา อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.99 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.77 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์น้อยที่สุด คือ ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.96 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.83 ซึ่งสาเหตุที่ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์มีค่าน้อยหรือต่ำที่สุด น่าจะเกิดจากการอบรมการทำอาหารและขนมหวานหลายสูตรมากเกินไป

ทั้งนี้ได้มีการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ประกอบด้วย 4 ด้าน ได้แก่ ด้านวิทยากร ด้านสถานที่/ระยะเวลา ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก และด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ ซึ่งผลการประเมินแต่ละด้านมีดังต่อไปนี้

1) ด้านวิทยากร

ตารางที่ 4.2 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ

“การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ด้านวิทยากร

จำนวน 35 คน

ด้านวิทยากร	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
การจัดรูปแบบการอบรมของวิทยากร มีความเหมาะสม	4.72	0.52	มากที่สุด
การเตรียมความพร้อมของวิทยากร เช่น การเตรียมวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ เป็นต้น	3.94	0.87	มาก
การถ่ายทอดองค์ความรู้ของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ	4.46	0.61	มากที่สุด
การสาธิตการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่นของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ	4.34	0.48	มากที่สุด
การเปิดโอกาสให้แสดงความคิดเห็น และการตอบข้อซักถาม	4.77	0.43	มากที่สุด
ภาพรวม	4.45	0.67	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.2 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ด้านวิทยากร พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรม

มีความพึงพอใจด้านวิทยากร ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.45 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.67

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านวิทยากร มากที่สุด คือ การเปิดโอกาสให้แสดงความคิดเห็น และการตอบข้อซักถาม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.77 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.43 รองลงมา คือ การจัดรูปแบบการอบรมของวิทยากรมีความเหมาะสม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.72 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.52 การถ่ายทอดองค์ความรู้ของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.46 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.61 และการสาธิตการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่นของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.34 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.48 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านวิทยากร น้อยที่สุด คือ การเตรียมความพร้อมของวิทยากร เช่น การเตรียมวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ เป็นต้น อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.94 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.87

2) ด้านสถานที่/ระยะเวลา

ตารางที่ 4.3 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ

“การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ด้านสถานที่/ระยะเวลา

จำนวน 35 คน

ด้านสถานที่/ระยะเวลา	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
สถานที่จัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	3.71	0.75	มาก
ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	4.26	0.70	มากที่สุด
ภาพรวม	3.99	0.77	มาก

จากตารางที่ 4.3 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ด้านสถานที่/ระยะเวลา พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านสถานที่/ระยะเวลา ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.99 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.77

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านสถานที่/ระยะเวลามากที่สุด คือ ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.26 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.70 รองลงมา คือ สถานที่จัดกิจกรรมมีความเหมาะสม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.71 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.75

3) ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก

ตารางที่ 4.4 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก

จำนวน 35 คน

ด้านการประสานงาน/ การอำนวยความสะดวก	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
การประสานงานของทีมงาน เช่น การ ลงทะเบียน เอกสารประกอบการอบรม เกียรติบัตร เป็นต้น	4.20	0.58	มากที่สุด
การดูแลอำนวยความสะดวกของทีมงาน เช่น การจัดเตรียมอุปกรณ์ เป็นต้น	4.54	0.50	มากที่สุด
ภาพรวม	4.37	0.56	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.4 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.37 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.77

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก มากที่สุด คือ การดูแลอำนวยความสะดวกของทีมงาน เช่น การจัดเตรียมอุปกรณ์ เป็นต้น อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.50 รองลงมา คือ การประสานงานของทีมงาน เช่น การลงทะเบียน เอกสารประกอบการอบรมเกียรติบัตร เป็นต้น อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.20 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.58

4) ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์

ตารางที่ 4.5 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์

จำนวน 35 คน

ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ ประโยชน์
ได้รับความรู้เกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน และสามารถนำความรู้ไป ใช้ประโยชน์ได้	4.14	0.55	มาก
ได้รับความรู้เกี่ยวกับกระบวนการพัฒนา ต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น ทั้ง 9 ผลิตภัณฑ์ และสามารถนำไปใช้ ประโยชน์ได้	3.69	0.83	มาก
ได้รับความรู้เกี่ยวกับการสร้างคุณค่าสู่การ สร้างมูลค่า และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ ได้	4.00	0.91	มาก
ได้รับความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาแบรนด์ “Brand Identity” และสามารถนำไปใช้ ประโยชน์ได้	4.00	0.44	มาก
ภาพรวม	3.96	0.83	มาก

จากตารางที่ 4.5 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.96 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.83

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ มากที่สุด คือ ได้รับความรู้เกี่ยวกับการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.14 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.55 รองลงมา คือ ได้รับความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาแบรนด์ “Brand Identity” และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.44 และได้รับความรู้เกี่ยวกับการสร้างคุณค่าสู่การสร้างมูลค่า และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.91 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้าน

ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ น้อยที่สุด คือ ได้รับความรู้เกี่ยวกับกระบวนการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น ทั้ง 9 ผลิตภัณฑ์ และสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.69 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.83

4.1.2 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”

ตารางที่ 4.6 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
ข้าวอบเผือกหอม	3.29	0.71	ปานกลาง
ทาร์ตเผือกหอม	3.71	0.96	มาก
ทาร์ตข้าวโพดหวาน	3.70	0.99	มาก
ทาร์ตผักหวานป่า	3.62	1.10	มาก
พายเผือกหอม	3.46	0.92	มาก
พายข้าวโพดหวาน	3.52	0.93	มาก
พายผักหวานป่า	3.46	0.76	มาก
ฮ่อยจ๊อหมูเผือกหอม	3.17	0.69	ปานกลาง
ฮ่อยจ๊อเผือกหอมธัญพืช	3.22	0.67	ปานกลาง
ภาพรวม	3.46	0.89	มาก

จากตารางที่ 4.6 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจ ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.46 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.89

เมื่อพิจารณาเป็นรายผลิตภัณฑ์ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” มากที่สุด คือ ทาร์ตเผือกหอม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.71 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.96 รองลงมา คือ ทาร์ตข้าวโพดหวาน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.70 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.99 ทาร์ตผักหวานป่า อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.62 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.10 พายข้าวโพดหวาน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.52 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.93 พายผักหวานป่า อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.46

ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.76 พายเผือกหอม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.46 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.92 ข้าวอบเผือกหอม อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.29 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.71 และฮ้อยจ้อเผือกหอมธัญพืช อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.22 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.67 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” น้อยที่สุด คือ ฮ้อยจ้อหมูเผือกหอม อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.17 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.69

ทั้งนี้ได้มีการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ประกอบด้วย 9 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ข้าวอบเผือกหอม ทาร์ตเผือกหอม ทาร์ตข้าวโพดหวาน ทาร์ตผักหวานป่า พายเผือกหอม พายข้าวโพดหวาน พายผักหวานป่า ฮ้อยจ้อหมูเผือกหอม และฮ้อยจ้อเผือกหอมธัญพืช ซึ่งผลการประเมินแต่ละผลิตภัณฑ์มีดังต่อไปนี้

1) ผลิตภัณฑ์ข้าวอบเผือกหอม

ตารางที่ 4.7 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์ข้าวอบเผือกหอม

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์ข้าวอบเผือกหอม	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
รสสัมผัสของเผือกหอม	3.14	0.73	ปานกลาง
วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ	3.51	0.85	มาก
รสชาติของข้าวอบเผือกหอม	3.37	0.55	ปานกลาง
กลิ่นของข้าวอบเผือกหอม	3.34	0.54	ปานกลาง
การตกแต่ง สี สันของข้าวอบเผือกหอม น่ารับประทาน	3.08	0.78	ปานกลาง
ภาพรวม	3.29	0.71	ปานกลาง

จากตารางที่ 4.7 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์ข้าวอบเผือกหอม พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ข้าวอบเผือกหอม ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.29 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.71

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ข้าวอบเผือกหอม มากที่สุด คือ วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.51 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.85 รองลงมา คือ รสชาติของข้าวอบเผือกหอม อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.37 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.55 กลิ่นของข้าวอบเผือกหอม อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.34 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.54 และรสสัมผัสของเผือกหอม อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.14 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.73 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ข้าวอบเผือกหอม น้อยที่สุด คือ การตกแต่ง สีสนของข้าวอบเผือกหอม น่ารับประทาน อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.08 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.78

2) ผลิตภัณฑ์ทาร์ตเผือกหอม

ตารางที่ 4.8 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์ทาร์ตเผือกหอม

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์ทาร์ตเผือกหอม	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
รสสัมผัสของเผือกหอม	3.91	0.98	มาก
วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ	3.71	0.96	มาก
รสชาติของทาร์ตเผือกหอม	3.66	0.80	มาก
กลิ่นของทาร์ตเผือกหอม	3.51	0.78	มาก
การตกแต่ง สีสนของทาร์ตเผือกหอม นารับประทาน	3.77	1.21	มาก
ภาพรวม	3.71	0.96	มาก

จากตารางที่ 4.8 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์ทาร์ตเผือกหอม พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ทาร์ตเผือกหอม ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.71 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.96

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ทาร์ตเผือกหอม มากที่สุด คือ รสสัมผัสของเผือกหอม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.91 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.98 รองลงมา คือ การตกแต่ง สีสนของทาร์ตเผือกหอมนารับประทาน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.77 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.21 วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.71 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.96 และรสชาติ

ของทาร์ตเผือกหอม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.66 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.80 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ทาร์ตเผือกหอม น้อยที่สุด คือ กลิ่นของทาร์ตเผือกหอม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.51 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.78

3) ผลิตภัณฑ์ทาร์ตข้าวโพดหวาน

ตารางที่ 4.9 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์ทาร์ตข้าวโพดหวาน

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์ทาร์ตข้าวโพดหวาน	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
รสสัมผัสของข้าวโพดหวาน	3.69	1.11	มาก
วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ	3.77	0.97	มาก
รสชาติของทาร์ตข้าวโพดหวาน	3.71	0.83	มาก
กลิ่นของทาร์ตข้าวโพดหวาน	3.54	0.82	มาก
การตกแต่ง สีสีนของทาร์ตข้าวโพดหวาน นำรับประทาน	3.77	1.21	มาก
ภาพรวม	3.70	0.99	มาก

จากตารางที่ 4.9 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์ทาร์ตข้าวโพดหวาน พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ทาร์ตข้าวโพดหวาน ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.70 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.99

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ทาร์ตข้าวโพดหวาน มากที่สุด คือ วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.77 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.97 และการตกแต่ง สีสีนของทาร์ตข้าวโพดหวานนำรับประทาน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.77 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.21 รองลงมา คือ รสชาติของทาร์ตข้าวโพดหวาน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.71 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.83 และรสสัมผัสของข้าวโพดหวาน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.69 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.11 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ทาร์ตข้าวโพดหวาน น้อยที่สุด คือ กลิ่นของทาร์ตข้าวโพดหวาน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.54 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.82

4) ผลลัพธ์ทาร์ตผักหวานป่า

ตารางที่ 4.10 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์ทาร์ตผักหวานป่า

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์ทาร์ตผักหวานป่า	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
รสสัมผัสของผักหวานป่า	3.77	1.24	มาก
วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ	3.66	1.08	มาก
รสชาติของทาร์ตผักหวานป่า	3.51	0.95	มาก
กลิ่นของทาร์ตผักหวานป่า	3.46	0.92	มาก
การตกแต่ง สีสนของทาร์ตผักหวานป่านำรับประทาน	3.69	1.30	มาก
ภาพรวม	3.62	1.10	มาก

จากตารางที่ 4.10 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์ทาร์ตผักหวานป่า พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ทาร์ตผักหวานป่า ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.62 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.10

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ทาร์ตผักหวานป่า มากที่สุด คือ รสสัมผัสของผักหวานป่า อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.77 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.24 รองลงมา คือ การตกแต่ง สีสนของทาร์ตผักหวานป่านำรับประทาน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.69 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.30 วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.66 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.08 และรสชาติของทาร์ตผักหวานป่า อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.51 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.95 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ทาร์ตผักหวานป่า น้อยที่สุด คือ กลิ่นของทาร์ตผักหวานป่า อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.46 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.92

5) ผลិតภณัฑ์พายเฝือกหอม

ตารางที่ 4.11 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์พายเฝือกหอม

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์พายเฝือกหอม	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
รสสัมผัสของเฝือกหอม	3.54	1.01	มาก
วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ	3.63	0.94	มาก
รสชาติของพายเฝือกหอม	3.49	0.74	มาก
กลิ่นของพายเฝือกหอม	3.31	0.63	ปานกลาง
การตกแต่ง สีสันทของพายเฝือกหอม น่ารับประทาน	3.34	1.19	ปานกลาง
ภาพรวม	3.46	0.92	มาก

จากตารางที่ 4.11 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์พายเฝือกหอม พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์พายเฝือกหอม ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.46 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.92

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์พายเฝือกหอม มากที่สุด คือ วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.63 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.94 รองลงมา คือ รสสัมผัสของเฝือกหอม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.54 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.01 รสชาติของพายเฝือกหอม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.49 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.74 และการตกแต่ง สีสันทของพายเฝือกหอมน่ารับประทาน อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.34 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.19 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์พายเฝือกหอม น้อยที่สุด คือ กลิ่นของพายเฝือกหอม อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.31 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.63

6) ผลลัพธ์พายข้าวโพดหวาน

ตารางที่ 4.12 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลลัพธ์พายข้าวโพดหวาน

จำนวน 35 คน

ผลลัพธ์พายข้าวโพดหวาน	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
รสสัมผัสของข้าวโพดหวาน	3.57	0.78	มาก
วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ	3.74	0.98	มาก
รสชาติของพายข้าวโพดหวาน	3.57	0.85	มาก
กลิ่นของพายข้าวโพดหวาน	3.40	0.77	มาก
การตกแต่ง สีสนของพายข้าวโพดหวาน น่ารับประทาน	3.31	1.18	มาก
ภาพรวม	3.52	0.93	มาก

จากตารางที่ 4.12 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลลัพธ์พายข้าวโพดหวาน พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลลัพธ์พายข้าวโพดหวาน ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.52 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.93

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลลัพธ์พายข้าวโพดหวาน มากที่สุด คือ วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.74 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.98 รองลงมา คือ รสสัมผัสของข้าวโพดหวาน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.57 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.78 รสชาติของพายข้าวโพดหวาน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.87 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.85 และกลิ่นของพายข้าวโพดหวาน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.40 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.77 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลลัพธ์พายข้าวโพดหวาน น้อยที่สุด คือ การตกแต่ง สีสนของพายข้าวโพดหวาน น่ารับประทาน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.31 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.18

7) ผลลัพธ์พายผักหวานป่า

ตารางที่ 4.13 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลลัพธ์พายผักหวานป่า

จำนวน 35 คน

ผลลัพธ์พายผักหวานป่า	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
รสสัมผัสของผักหวานป่า	3.54	0.61	มาก
วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ	3.66	0.94	มาก
รสชาติของพายผักหวานป่า	3.40	0.74	มาก
กลิ่นของพายผักหวานป่า	3.29	0.75	มาก
การตกแต่ง สีสนของพายผักหวานป่า น่ารับประทาน	3.40	0.74	มาก
ภาพรวม	3.46	0.76	มาก

จากตารางที่ 4.13 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลลัพธ์พายผักหวานป่า พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลลัพธ์พายผักหวานป่า ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.46 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.76

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลลัพธ์พายผักหวานป่า มากที่สุด คือ วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.66 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.94 รองลงมา คือ รสสัมผัสของผักหวานป่า อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.54 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.61 รสชาติของพายผักหวานป่า ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.40 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.74 และการตกแต่ง สีสนของพายผักหวานป่าน่ารับประทาน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.40 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.74 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลลัพธ์พายผักหวานป่า น้อยที่สุด คือ กลิ่นของพายผักหวานป่า อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.29 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.75

8) ผลลัพธ์ย่อยจ้อหมเือกหอม

ตารางที่ 4.14 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์ย่อยจ้อหมเือกหอม

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์ย่อยจ้อหมเือกหอม	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
รสสัมผัสของเือกหอม	3.03	0.45	ปานกลาง
วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ	3.66	0.80	มาก
รสชาติของย่อยจ้อหมเือกหอม	3.17	0.70	ปานกลาง
กลิ่นของย่อยจ้อหมเือกหอม	3.00	0.59	ปานกลาง
การตกแต่ง สีสนของย่อยจ้อหมเือกหอม น่ารับประทาน	2.97	0.62	ปานกลาง
ภาพรวม	3.17	0.69	ปานกลาง

จากตารางที่ 4.14 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลิตภัณฑ์ย่อยจ้อหมเือกหอม พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ย่อยจ้อหมเือกหอม ในภาพรวม อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.17 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.69

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ย่อยจ้อหมเือกหอม มากที่สุด คือ วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.66 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.80 รองลงมา คือ รสชาติของย่อยจ้อหมเือกหอม อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.17 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.70 รสสัมผัสของเือกหอม อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.03 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.45 และกลิ่นของย่อยจ้อหมเือกหอม อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.00 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.59 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ย่อยจ้อหมเือกหอม น้อยที่สุด คือ การตกแต่ง สีสนของย่อยจ้อหมเือกหอมน่ารับประทาน อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.97 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.62

9) ผลผลิตพันธุ์ฮ้อยจ๊อเผือกหอมธัญพืช

ตารางที่ 4.15 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลผลิตพันธุ์ฮ้อยจ๊อเผือกหอมธัญพืช

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์ฮ้อยจ๊อเผือกหอมธัญพืช	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
รสสัมผัสของเผือกหอม	3.09	0.45	ปานกลาง
วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ	3.71	0.75	มาก
รสชาติของฮ้อยจ๊อเผือกหอมธัญพืช	3.23	0.69	ปานกลาง
กลิ่นของฮ้อยจ๊อเผือกหอมธัญพืช	3.06	0.59	ปานกลาง
การตกแต่ง สีสันทของฮ้อยจ๊อเผือกหอม ธัญพืชนำรับประทาน	3.03	0.62	ปานกลาง
ภาพรวม	3.22	0.67	ปานกลาง

จากตารางที่ 4.15 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผลผลิตพันธุ์ฮ้อยจ๊อเผือกหอมธัญพืช พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ฮ้อยจ๊อเผือกหอมธัญพืชในภาพรวม อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.22 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.67

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ฮ้อยจ๊อเผือกหอมธัญพืช มากที่สุด คือ วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.71 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.75 รองลงมา คือ รสชาติของฮ้อยจ๊อเผือกหอมธัญพืช อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.23 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.69 รสสัมผัสของเผือกหอม อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.09 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.45 และกลิ่นของฮ้อยจ๊อเผือกหอมธัญพืช มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.06 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.59 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ฮ้อยจ๊อเผือกหอมธัญพืช น้อยที่สุด คือ การตกแต่ง สีสันทของฮ้อยจ๊อเผือกหอมธัญพืชนำรับประทาน อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.03 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.62

4.2 การประเมินผลกิจกรรมระยะที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”

4.2.1 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”

ตารางที่ 4.16 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”

จำนวน 35 คน

ความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ/ ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ ประโยชน์
ด้านวิทยากร	4.64	0.55	มากที่สุด
ด้านสถานที่/ระยะเวลา	4.51	0.58	มากที่สุด
ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก	4.50	0.67	มากที่สุด
ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ ประโยชน์	4.58	0.71	มากที่สุด
ภาพรวม	4.58	0.63	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.16 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.58 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.63

เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ มากที่สุด คือ ด้านวิทยากร อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.64 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.55 รองลงมา คือ ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.58 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.71 และด้านสถานที่/ระยะเวลา อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.51 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.58 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์น้อยที่สุด คือ ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.67

ทั้งนี้ได้มีการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ซึ่งประกอบด้วย 4 ด้าน ได้แก่ ด้านวิทยากร ด้านสถานที่/ระยะเวลา ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก และด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ ซึ่งผลการประเมินแต่ละด้านมีดังต่อไปนี้

1) ด้านวิทยาการ

ตารางที่ 4.17 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ด้านวิทยาการ

จำนวน 35 คน

ด้านวิทยาการ	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
การจัดรูปแบบการอบรมของวิทยากรมีความเหมาะสม	4.86	0.36	มากที่สุด
การเตรียมความพร้อมของวิทยากร เช่น การเตรียมวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ เป็นต้น	4.26	0.74	มากที่สุด
การถ่ายทอดองค์ความรู้ของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ	4.63	0.49	มากที่สุด
การสาธิตการพัฒนาด้านแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่นของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ	4.63	0.49	มากที่สุด
การเปิดโอกาสให้แสดงความคิดเห็น และการตอบข้อซักถาม	4.83	0.38	มากที่สุด
ภาพรวม	4.64	0.55	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.17 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ด้านวิทยาการ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านวิทยาการ ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.64 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.55

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านวิทยาการ มากที่สุด คือ การจัดรูปแบบการอบรมของวิทยากรมีความเหมาะสม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.86 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.36 รองลงมา คือ การเปิดโอกาสให้แสดงความคิดเห็น และการตอบข้อซักถาม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.83 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.38 การถ่ายทอดองค์ความรู้ของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.63 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.49 และการสาธิตการพัฒนาด้านแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่นของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.63 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.49 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านวิทยาการ น้อยที่สุด คือ การเตรียมความพร้อมของวิทยากร เช่น การเตรียมวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ เป็นต้น อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.26 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.74

2) ด้านสถานที่/ระยะเวลา

ตารางที่ 4.18 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ด้านสถานที่/ระยะเวลา

จำนวน 35 คน

ด้านสถานที่/ระยะเวลา	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
สถานที่จัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	4.69	0.47	มากที่สุด
ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	4.34	0.64	มากที่สุด
ภาพรวม	4.51	0.58	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.18 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ด้านสถานที่/ระยะเวลา พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านสถานที่/ระยะเวลา ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.51 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.58

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านสถานที่/ระยะเวลา มากที่สุด คือ สถานที่จัดกิจกรรมมีความเหมาะสม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.69 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.47 รองลงมา คือ ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.34 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.64

3) ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก

ตารางที่ 4.19 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก

จำนวน 35 คน

ด้านการประสานงาน/ การอำนวยความสะดวก	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
การประสานงานของทีมงาน เช่น การลงทะเบียน เอกสารประกอบการอบรม เกียรติบัตร เป็นต้น	4.34	0.66	มากที่สุด
การดูแลอำนวยความสะดวกของทีมงาน เช่น การจัดเตรียมอุปกรณ์ เป็นต้น	4.66	0.54	มากที่สุด
ภาพรวม	4.50	0.67	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.19 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.67

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก มากที่สุด คือ การดูแลอำนวยความสะดวกของทีมงาน เช่น การจัดเตรียมอุปกรณ์ เป็นต้น อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.34 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.76 รองลงมา คือ การประสานงานของทีมงาน เช่น การลงทะเบียน เอกสารประกอบการอบรม เกียรติบัตร เป็นต้น อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.66 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.54

4) ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์

ตารางที่ 4.20 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์

จำนวน 35 คน

ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ ประโยชน์
ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	4.66	0.73	มากที่สุด
ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์แผ่นข้าวเจ็กเขยรสต้มยำ และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	4.49	0.78	มากที่สุด
ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์แป้งเผือกตุลุ่ม และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	4.54	0.61	มากที่สุด
ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์ลอดช่องสิงคโปร์รสมะม่วง และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	4.63	0.73	มากที่สุด
ภาพรวม	4.58	0.71	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.20 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.58 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.71

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ มากที่สุด คือ ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.66 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.73 รองลงมา คือ ได้รับความรู้

เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์หลอดช่องสิงคโปร์สมมวง และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.63 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.73 และได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์แป้งเผือกตุล่ และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.61 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ น้อยที่สุด คือ ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์แผ่นข้าวเจ็กเซยรสต้มยำ และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.49 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.78

4.2.2 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”

ตารางที่ 4.21 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก	3.82	0.83	มาก
แผ่นข้าวเจ็กเซยรสต้มยำ	3.17	0.71	ปานกลาง
แป้งเผือกตุล่	3.48	0.75	มาก
หลอดช่องสิงคโปร์สมมวง	3.78	1.00	มาก
ภาพรวม	3.56	0.87	มาก

จากตารางที่ 4.21 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจ ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.56 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.87

เมื่อพิจารณาเป็นรายผลิตภัณฑ์ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” มากที่สุด คือ เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.82 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.83 รองลงมา คือ หลอดช่องสิงคโปร์สมมวง อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.78 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.00 และแป้งเผือกตุล่ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.48 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.75 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อ

ผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” น้อยที่สุด คือ แผ่นข้าวเจ็กเซยรสต้มยำ อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.17 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.71

ทั้งนี้ได้มีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ประกอบด้วย 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก แผ่นข้าวเจ็กเซยรสต้มยำ แป้งเผือกตุ๋นและลอดช่องสิงคโปร์สมม่วง ซึ่งผลการประเมินแต่ละผลิตภัณฑ์มีดังต่อไปนี้

1) ผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก

ตารางที่ 4.22 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
รสสัมผัสของเผือกหอม	3.97	0.57	มาก
วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ	3.60	0.69	มาก
รสชาติของเส้นบะหมี่จากแป้งเผือก	4.89	0.40	มากที่สุด
กลิ่นของเส้นบะหมี่จากแป้งเผือก	3.57	0.50	มาก
สีสันทของเส้นบะหมี่จากแป้งเผือก น่ารับประทาน	3.11	0.69	ปานกลาง
ภาพรวม	3.82	0.83	มาก

จากตารางที่ 4.22 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.82 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.83

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก มากที่สุด คือ รสชาติของเส้นบะหมี่จากแป้งเผือก อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.89 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.40 รองลงมา คือ รสสัมผัสของเผือกหอม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.97 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.57 วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.60 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.69 และกลิ่นของเส้นบะหมี่จากแป้งเผือก อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.57 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.50 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมี

ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก น้อยที่สุด คือ สีสันของเส้นบะหมี่จากแป้งเผือก
 นำรับประทาน อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.11 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.69

2) ผลิตภัณฑ์แผ่นข้าวเจ็กเซยรสต้มยำ

ตารางที่ 4.23 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบใน
 กิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่น
 ของจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์แผ่นข้าวเจ็กเซยรสต้มยำ

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์แผ่นข้าวเจ็กเซยรสต้มยำ	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
รสสัมผัสของข้าวเจ็กเซย	3.17	0.66	ปานกลาง
วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ	3.14	0.35	ปานกลาง
รสชาติของแผ่นข้าวเจ็กเซย	2.97	0.86	ปานกลาง
กลิ่นของแผ่นข้าวเจ็กเซย	3.29	0.86	ปานกลาง
สีสันของแผ่นข้าวเจ็กเซยนำรับประทาน	3.29	0.71	ปานกลาง
ภาพรวม	3.17	0.71	ปานกลาง

จากตารางที่ 4.23 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือก
 ผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบ
 ท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แผ่นข้าวเจ็กเซยรส
 ต้มยำ ในภาพรวม อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.17 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.71

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แผ่นข้าวเจ็ก
 เซยรสต้มยำ มากที่สุด คือ สีสันของแผ่นข้าวเจ็กเซยนำรับประทาน อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ย
 เท่ากับ 3.29 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.71 และกลิ่นของแผ่นข้าวเจ็กเซย อยู่ในระดับปานกลาง
 มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.29 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.86 รองลงมา คือ รสสัมผัสของข้าวเจ็กเซย
 อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.17 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.66 และวัตถุดิบที่มาเป็น
 ส่วนประกอบ อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.14 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.35
 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์แผ่นข้าวเจ็กเซยรสต้มยำ น้อยที่สุด คือ รสชาติของ
 แผ่นข้าวเจ็กเซย อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 2.97 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.86

3) ผลลัพธ์แบ่งเผือกตุล่

ตารางที่ 4.24 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ผลลัพธ์แบ่งเผือกตุล่

จำนวน 35 คน

ผลลัพธ์แบ่งเผือกตุล่	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
รสสัมผัสของเผือกหอม	3.63	0.88	มาก
วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ	3.77	0.73	มาก
รสชาติของแบ่งเผือกตุล่	3.40	0.77	มาก
กลิ่นของแบ่งเผือกตุล่	3.60	0.69	มาก
สีสันทของแบ่งเผือกตุล่นำรับประทาน	3.02	0.38	ปานกลาง
ภาพรวม	3.48	0.75	มาก

จากตารางที่ 4.24 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลลัพธ์แบ่งเผือกตุล่ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.48 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.75

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลลัพธ์แบ่งเผือกตุล่มากที่สุด คือ วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.77 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.73 รองลงมา คือ รสสัมผัสของเผือกหอม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.63 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.88 กลิ่นของแบ่งเผือกตุล่ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.60 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.69 และรสชาติของแบ่งเผือกตุล่ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.40 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.77 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลลัพธ์แบ่งเผือกตุล่ น้อยที่สุด คือ สีสันทของแบ่งเผือกตุล่นำรับประทาน อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.02 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.38

4) ผลลัพธ์ตลอดช่องสิงคโปร์สมะม่วง

ตารางที่ 4.25 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ผลลัพธ์ตลอดช่องสิงคโปร์สมะม่วง

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์ตลอดช่องสิงคโปร์สมะม่วง	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
รสสัมผัสของมะม่วง	3.29	0.75	ปานกลาง
วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ	4.14	0.91	มาก
รสชาติของตลอดช่องสิงคโปร์สมะม่วง	4.09	0.98	มาก
กลิ่นของตลอดช่องสิงคโปร์สมะม่วง	3.71	0.79	มาก
สีส้มของตลอดช่องสิงคโปร์สมะม่วง น่ารับประทาน	3.69	1.30	มาก
ภาพรวม	3.78	1.00	มาก

จากตารางที่ 4.25 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ตลอดช่องสิงคโปร์สมะม่วง ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.78 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.00

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ตลอดช่องสิงคโปร์สมะม่วง มากที่สุด คือ วัตถุดิบที่มาเป็นส่วนประกอบ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.14 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.91 รองลงมา คือ รสชาติของตลอดช่องสิงคโปร์สมะม่วง อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.09 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.98 กลิ่นของตลอดช่องสิงคโปร์สมะม่วง อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.71 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.79 และสีส้มของตลอดช่องสิงคโปร์สมะม่วงน่ารับประทาน อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.69 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 1.30 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ตลอดช่องสิงคโปร์สมะม่วง น้อยที่สุด คือ รสสัมผัสของมะม่วง อยู่ในระดับปานกลาง มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.29 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.75

4.3 การประเมินผลกิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”

4.3.1 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”

ตารางที่ 4.26 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”

จำนวน 35 คน

ความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ/ ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ ประโยชน์
ด้านวิทยากร	4.71	0.51	มากที่สุด
ด้านสถานที่/ระยะเวลา	4.56	0.58	มากที่สุด
ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก	4.61	0.62	มากที่สุด
ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์	4.63	0.65	มากที่สุด
ภาพรวม	4.63	0.59	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.26 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.63 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.59

เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ มากที่สุด คือ ด้านวิทยากร อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.71 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.51 รองลงมา คือ ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.63 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.65 และด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.61 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.62 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์น้อยที่สุด คือ ด้านสถานที่/ระยะเวลา อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.56 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.58

ทั้งนี้ได้มีการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ซึ่งประกอบด้วย 4 ด้าน ได้แก่ ด้านวิทยากร ด้านสถานที่/ระยะเวลา ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก และด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ ซึ่งผลการประเมินแต่ละด้านมีดังต่อไปนี้

1) ด้านวิทยากร

ตารางที่ 4.27 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ด้านวิทยากร

จำนวน 35 คน

ด้านวิทยากร	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
การจัดรูปแบบการอบรมของวิทยากรมีความเหมาะสม	4.86	0.49	มากที่สุด
การเตรียมความพร้อมของวิทยากร เช่น การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เป็นต้น	4.49	0.56	มากที่สุด
การถ่ายทอดองค์ความรู้ของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ	4.67	0.58	มากที่สุด
การสาธิตการพัฒนาด้านแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่นของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ	4.74	0.44	มากที่สุด
การเปิดโอกาสให้แสดงความคิดเห็น และการตอบข้อซักถาม	4.77	0.43	มากที่สุด
ภาพรวม	4.71	0.51	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.27 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ด้านวิทยากร พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านวิทยากร ในภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.71 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.51

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านวิทยากร มากที่สุด คือ การจัดรูปแบบการอบรมของวิทยากรมีความเหมาะสม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.86 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.49 รองลงมา คือ การเปิดโอกาสให้แสดงความคิดเห็น และการตอบข้อซักถาม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.77 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.43 การสาธิตการ

พัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่นของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.74 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.44 และการถ่ายทอดองค์ความรู้ของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.67 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.58 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านวิทยากร น้อยที่สุด คือ การเตรียมความพร้อมของวิทยากร เช่น การเตรียมวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ เป็นต้น อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.49 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.56

2) ด้านสถานที่/ระยะเวลา

ตารางที่ 4.28 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ด้านสถานที่/ระยะเวลา

จำนวน 35 คน

ด้านสถานที่/ระยะเวลา	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
สถานที่จัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	4.71	0.46	มากที่สุด
ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	4.40	0.65	มากที่สุด
ภาพรวม	4.56	0.58	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.28 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ด้านสถานที่/ระยะเวลา พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านสถานที่/ระยะเวลา ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.56 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.58

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านสถานที่/ระยะเวลามากที่สุด คือ สถานที่จัดกิจกรรมมีความเหมาะสม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.71 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.46 รองลงมา คือ ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.40 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.65

3) ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก

ตารางที่ 4.29 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก

จำนวน 35 คน

ด้านการประสานงาน/ การอำนวยความสะดวก	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
การประสานงานของทีมงาน เช่น การลงทะเบียน เอกสารประกอบการอบรม เกียรติบัตร เป็นต้น	4.49	0.70	มากที่สุด
การดูแลอำนวยความสะดวกของทีมงาน เช่น การจัดเตรียมอุปกรณ์ เป็นต้น	4.74	0.50	มากที่สุด
ภาพรวม	4.61	0.62	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.29 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านวิทยากร ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.61 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.61

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก มากที่สุด คือ การดูแลอำนวยความสะดวกของทีมงาน เช่น การจัดเตรียมอุปกรณ์ เป็นต้น อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.74 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.50 รองลงมา คือ การประสานงานของทีมงาน เช่น การลงทะเบียน เอกสารประกอบการอบรม เกียรติบัตร เป็นต้น อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.49 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.70

ตารางที่ 4.30 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก” ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์

จำนวน 35 คน

ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ ประโยชน์
ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร ผลิตภัณฑ์น้ำมันโพล และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	4.82	0.38	มากที่สุด
ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร ผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	4.57	0.56	มากที่สุด
ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร ผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพร และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	4.77	0.60	มากที่สุด
ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร ผลิตภัณฑ์ยาต้มส้มโอผิว และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	4.66	0.64	มากที่สุด
ได้รับความรู้เกี่ยวกับการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค	4.34	0.91	มากที่สุด
ภาพรวม	4.63	0.65	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.30 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.63 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.65

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ มากที่สุด คือ ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร ผลิตภัณฑ์น้ำมันโพล และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.82 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.38 รองลงมา คือ ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร ผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพร และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.77 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.60 ได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์

จากสมุนไพร ผลิตภัณฑ์ยาต้มส้มโอมี และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.66 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.64 และได้รับความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร ผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.56 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ น้อยที่สุด คือ ได้รับความรู้เกี่ยวกับการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.34 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.91

4.3.2 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”

ตารางที่ 4.31 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
น้ำมันไพล	4.27	0.67	มากที่สุด
ชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ	4.21	0.76	มากที่สุด
ยาหม่องสมุนไพร	4.26	0.75	มากที่สุด
ยาต้มส้มโอมี	4.22	0.75	มากที่สุด
ภาพรวม	4.24	0.73	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.31 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจ ในภาพรวม อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.24 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.73

เมื่อพิจารณาเป็นรายผลิตภัณฑ์ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” มากที่สุด คือ น้ำมันไพล อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.27 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.67 รองลงมา คือ ยาหม่องสมุนไพร อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.26 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.75 และยาต้มส้มโอมี อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.75 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบกิจกรรมการ

ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” น้อยที่สุด คือ ขาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.21 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.76

ทั้งนี้ได้มีการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ประกอบด้วย 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ น้ำมันไพล ขาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ ยาหม่องสมุนไพร และยาต้มส้มโอมือ ซึ่งผลการประเมินแต่ละผลิตภัณฑ์มีดังต่อไปนี้

1) ผลิตภัณฑ์น้ำมันไพล

ตารางที่ 4.32 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษา ในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ผลิตภัณฑ์ น้ำมันไพล

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์น้ำมันไพล	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
สรรพคุณของสมุนไพร	4.34	0.54	มากที่สุด
กลิ่นของน้ำมันไพล	4.20	0.87	มากที่สุด
สีของน้ำมันไพล	4.43	0.56	มากที่สุด
เนื้อสัมผัสของน้ำมันไพล	4.11	0.63	มาก
ภาพรวม	4.27	0.67	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.32 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์น้ำมันไพล ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.27 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.83

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์น้ำมันไพลมากที่สุด คือ สีของน้ำมันไพล อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.56 รองลงมา คือ สรรพคุณของสมุนไพร อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.34 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.54 และกลิ่นของน้ำมันไพล อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.20 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.87 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์จากน้ำมันไพล

น้อยที่สุด คือ เนื้อสัมผัสของน้ำมันไพล อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.11 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.63

2) ผลผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรด้านอนุมูลอิสระ

ตารางที่ 4.33 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษา ในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรด้านอนุมูลอิสระ

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรด้านอนุมูลอิสระ	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
สรรพคุณของสมุนไพร	4.31	0.76	มากที่สุด
กลิ่นของชาสมุนไพรด้านอนุมูลอิสระ	4.51	0.61	มากที่สุด
สีของชาสมุนไพรด้านอนุมูลอิสระ	4.11	0.83	มาก
รสชาติของชาสมุนไพรด้านอนุมูลอิสระ	3.91	0.70	มาก
ภาพรวม	4.21	0.76	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.33 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรด้านอนุมูลอิสระ ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.21 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.76

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรด้านอนุมูลอิสระ มากที่สุด คือ กลิ่นของชาสมุนไพรด้านอนุมูลอิสระ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.51 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.61 รองลงมา คือ สรรพคุณของสมุนไพร อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.31 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.76 และสีของชาสมุนไพรด้านอนุมูลอิสระ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.11 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.83 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์จากชาสมุนไพรด้านอนุมูลอิสระ น้อยที่สุด คือ รสชาติของชาสมุนไพรด้านอนุมูลอิสระ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.91 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.70

3) ผลลัพธ์ยาหม่องสมุนไพร

ตารางที่ 4.34 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษา ในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพร

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพร	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
สรรพคุณของสมุนไพร	4.40	0.55	มากที่สุด
กลิ่นของยาหม่องสมุนไพร	4.09	0.82	มาก
สีของยาหม่องสมุนไพร	4.20	0.83	มากที่สุด
เนื้อสัมผัสของยาหม่องสมุนไพร	4.37	0.73	มากที่สุด
ภาพรวม	4.26	0.75	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.34 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพร ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.26 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.75

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพร มากที่สุด คือ สรรพคุณของสมุนไพร อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.40 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.55 รองลงมา คือ เนื้อสัมผัสของยาหม่องสมุนไพร อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.37 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.73 และสีของยาหม่องสมุนไพร อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.20 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.83 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพร น้อยที่สุด คือ กลิ่นของยาหม่องสมุนไพร อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.09 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.82

4) ผลลัพธ์ยาคุมสัสมือ

ตารางที่ 4.35 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษา ในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ผลิตภัณฑ์ยาคุมสัสมือ

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์ยาคุมสัสมือ	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
สรรพคุณของสมุนไพร	4.29	0.67	มากที่สุด
กลิ่นของยาคุมสัสมือ	4.51	0.70	มากที่สุด
สีของยาคุมสัสมือ	3.83	0.92	มาก
ความรู้สึกเมื่อสูดดมยาคุมสัสมือ	4.26	0.51	มากที่สุด
ภาพรวม	4.22	0.75	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.35 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ยาคุมสัสมือ ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.22 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.75

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ยาคุมสัสมือมากที่สุด คือ กลิ่นของยาคุมสัสมือ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.51 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.70 รองลงมา คือ สรรพคุณของสมุนไพร อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.29 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.67 และสีความรู้สึกเมื่อสูดดมยาคุมสัสมือ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.26 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.51 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ยาคุมสัสมือ น้อยที่สุด คือ สีของยาคุมสัสมือ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 3.83 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.92

4.4 การประเมินผลกิจกรรมระยะที่ 4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”

4.4.1 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”

ตารางที่ 4.36 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”

จำนวน 35 คน

ความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ/ ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ ประโยชน์
ด้านวิทยากร	4.54	0.70	มากที่สุด
ด้านสถานที่/ระยะเวลา	4.30	0.77	มากที่สุด
ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก	4.46	0.70	มากที่สุด
ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ ประโยชน์	4.54	0.70	มากที่สุด
ภาพรวม	4.46	0.71	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.36 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรม มีความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.46 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.71

เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ มากที่สุด คือ ด้านวิทยากร และด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.70 รองลงมา คือ ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.46 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.70 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจ/ความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ น้อยที่สุด คือ ด้านสถานที่/ระยะเวลา อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.30 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.77

ทั้งนี้ได้มีการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ซึ่งประกอบด้วย 4 ด้าน ได้แก่ ด้านวิทยากร ด้านสถานที่/ระยะเวลา ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก และด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ ซึ่งผลการประเมินแต่ละด้านมีดังต่อไปนี้

1) ด้านวิทยาการ

ตารางที่ 4.37 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ด้านวิทยาการ

จำนวน 35 คน

ด้านวิทยาการ	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
การจัดรูปแบบการอบรมของวิทยากรมีความเหมาะสม	4.43	0.74	มากที่สุด
การเตรียมความพร้อมของวิทยากร เช่น การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เป็นต้น	4.49	0.74	มากที่สุด
การถ่ายทอดองค์ความรู้ของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ	4.63	0.70	มากที่สุด
การสาธิตการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่นของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ	4.63	0.73	มากที่สุด
การเปิดโอกาสให้แสดงความคิดเห็น และการตอบข้อซักถาม	4.51	0.61	มากที่สุด
ภาพรวม	4.54	0.70	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.37 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ด้านวิทยาการ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านวิทยาการ ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.70

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านวิทยาการ มากที่สุด คือ การถ่ายทอดองค์ความรู้ของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.63 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.70 และการสาธิตการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่นของวิทยากรทำให้เกิดความเข้าใจ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.63 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.73 รองลงมา คือ การเปิดโอกาสให้แสดงความคิดเห็น และการตอบข้อซักถาม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.51 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.61 และการเตรียมความพร้อมของวิทยากร เช่น การเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ เป็นต้น อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.49 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.74 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านวิทยาการ น้อยที่สุด คือ การจัดรูปแบบการอบรมของวิทยากรมีความเหมาะสม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.74

2) ด้านสถานที่/ระยะเวลา

ตารางที่ 4.38 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ด้านสถานที่/ระยะเวลา

จำนวน 35 คน

ด้านสถานที่/ระยะเวลา	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
สถานที่จัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	4.57	0.50	มากที่สุด
ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	4.03	0.89	มากที่สุด
ภาพรวม	4.30	0.77	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.38 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ด้านสถานที่/ระยะเวลา พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านสถานที่/ระยะเวลา ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.30 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.77

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านสถานที่/ระยะเวลา มากที่สุด คือ สถานที่จัดกิจกรรมมีความเหมาะสม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.50 รองลงมา คือ ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.03 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.89

3) ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก

ตารางที่ 4.39 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก

จำนวน 35 คน

ด้านการประสานงาน/ การอำนวยความสะดวก	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
การประสานงานของทีมงาน เช่น การลงทะเบียน เอกสารประกอบการอบรม เกียรติบัตร เป็นต้น	4.40	0.69	มากที่สุด
การดูแลอำนวยความสะดวกของทีมงาน เช่น การจัดเตรียมอุปกรณ์ เป็นต้น	4.51	0.70	มากที่สุด
ภาพรวม	4.46	0.70	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.39 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.46 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.70

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านการประสานงาน/การอำนวยความสะดวก มากที่สุด คือ การดูแลอำนวยความสะดวกของทีมงาน เช่น การจัดเตรียมอุปกรณ์ เป็นต้น อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.51 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.70 รองลงมา คือ การประสานงานของทีมงาน เช่น การลงทะเบียน เอกสารประกอบการอบรม เกียรติบัตร เป็นต้น อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.40 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.69

4) ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์

ตารางที่ 4.40 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์

จำนวน 35 คน

ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ ประโยชน์
ได้รับความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์กระเป๋าใส่บัตร และสามารถนำ ความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	4.54	0.82	มากที่สุด
ได้รับความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์ที่เก็บพวงกุญแจ และสามารถนำ ความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	4.51	0.82	มากที่สุด
ได้รับความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์กระเจ๊กใบลานจักสาน และ สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	4.57	0.61	มากที่สุด
ได้รับความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์นาฬิกาใบลานจักสาน และ สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	4.54	0.56	มากที่สุด
ภาพรวม	4.54	0.70	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.40 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.70

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ มากที่สุด คือ ได้รับความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรีผลิตภัณฑ์กระเจ๊กใบลานจักสาน และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.61 รองลงมา คือ ได้รับ

ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรีผลิตภัณฑ์นาฬิกาใบลานจักสาน และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.56 และได้รับความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรีผลิตภัณฑ์กระเป๋าใส่บัตร และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.82 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านความรู้ที่ได้รับ และการนำไปใช้ประโยชน์ น้อยที่สุด คือ ได้รับความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์ที่เก็บพวงกุญแจ และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ และสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.51 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.82

4.4.2 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบ กิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”

ตารางที่ 4.41 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบใน กิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
กระเป๋าใส่บัตร	4.33	0.56	มากที่สุด
กระเป๋าผ้าพื้นเมือง	4.52	0.54	มากที่สุด
กระฉากใบลานจักสาน	4.57	0.50	มากที่สุด
นาฬิกาใบลานจักสาน	4.50	0.50	มากที่สุด
ภาพรวม	4.48	0.53	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.41 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจ ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.48 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.53

เมื่อพิจารณาเป็นรายผลิตภัณฑ์ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” มากที่สุด คือ กระฉากใบลานจักสาน อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.50 รองลงมา คือ กระเป๋าผ้าพื้นเมือง อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.52 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.54 และนาฬิกาใบลานจักสาน

อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.50 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ต้นแบบกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” น้อยที่สุด คือ กระเป๋าใส่บัตร อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.31 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.56

ทั้งนี้ได้มีการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ประกอบด้วย 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ กระเป๋าใส่บัตร กระเป๋าผ้าพื้นเมือง กระเป๋าใบลานจักสาน และนาฬิกาใบลานจักสาน ซึ่งผลการประเมินแต่ละผลิตภัณฑ์มีดังต่อไปนี้

1) ผลิตภัณฑ์กระเป๋าใส่บัตร

ตารางที่ 4.42 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์กระเป๋าใส่บัตร

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์กระเป๋าใส่บัตร	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
รูปทรงมีความสวยงาม	4.17	0.38	มากที่สุด
วัสดุที่ใช้มีความคงทน	4.20	0.76	มากที่สุด
ลวดลายมีความสวยงาม	4.09	0.28	มากที่สุด
การนำวัสดุเหลือใช้ต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์	4.49	0.51	มากที่สุด
ความเหมาะสมในการนำไปใช้งาน	4.71	0.52	มากที่สุด
ภาพรวม	4.33	0.56	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.42 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์กระเป๋าใส่บัตร ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.33 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.56

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์กระเป๋าใส่บัตร มากที่สุด คือ ความเหมาะสมในการนำไปใช้งาน อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.71 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.52 รองลงมา คือ การนำวัสดุเหลือใช้ต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.49 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.51 วัสดุที่ใช้มีความคงทน อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.20 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.76 และรูปทรงมีความสวยงาม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.17 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.38 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรม

มีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์กระเป๋าใส่บัตร น้อยที่สุด คือ ลวดลายมีความสวยงาม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.09 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.28

2) ผลิตภัณฑ์กระเป๋าผ้าพื้นเมือง

ตารางที่ 4.43 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์กระเป๋าผ้าพื้นเมือง

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์กระเป๋าผ้าพื้นเมือง	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
รูปทรงมีความสวยงาม	4.57	0.50	มากที่สุด
วัสดุที่ใช้มีความคงทน	4.34	0.48	มากที่สุด
ลวดลายมีความสวยงาม	4.43	0.56	มากที่สุด
การนำวัสดุเหลือใช้ต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์	4.49	0.51	มากที่สุด
ความเหมาะสมในการนำไปใช้งาน	4.77	0.60	มากที่สุด
ภาพรวม	4.52	0.54	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.43 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์กระเป๋าผ้าพื้นเมือง ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.52 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.54

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์กระเป๋าผ้าพื้นเมือง มากที่สุด คือ ความเหมาะสมในการนำไปใช้งาน อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.77 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.60 รองลงมา คือ รูปทรงมีความสวยงาม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.50 การนำวัสดุเหลือใช้ต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.49 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.51 และลวดลายมีความสวยงาม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.56 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์กระเป๋าผ้าพื้นเมือง น้อยที่สุด คือ วัสดุที่ใช้มีความคงทน อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.34 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.48

3) ผลลัพธ์ที่กระจกไปลานจักสาน

ตารางที่ 4.44 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์กระจกไปลานจักสาน

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์กระจกไปลานจักสาน	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
รูปทรงมีความสวยงาม	4.80	0.41	มากที่สุด
วัสดุที่ใช้มีความคงทน	4.00	0.34	มากที่สุด
ลวดลายมีความสวยงาม	4.71	0.46	มากที่สุด
การนำวัสดุจากธรรมชาติต่อยอดเป็น ผลิตภัณฑ์	4.54	0.51	มากที่สุด
ความเหมาะสมในการนำไปใช้งาน	4.77	0.43	มากที่สุด
ภาพรวม	4.57	0.50	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.44 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์กระจกไปลานจักสาน ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.50

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์กระจกไปลานจักสาน มากที่สุด คือ รูปทรงมีความสวยงาม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.80 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.41 รองลงมา คือ ความเหมาะสมในการนำไปใช้งาน อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.77 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.43 ลวดลายมีความสวยงาม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.71 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.46 และการนำวัสดุจากธรรมชาติต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.51 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์กระจกไปลานจักสาน น้อยที่สุด คือ วัสดุที่ใช้มีความคงทน อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.34

4) ผลิตรายงานนาฬิกาโบราณจักสาน

ตารางที่ 4.45 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ผลิตภัณฑ์นาฬิกาโบราณจักสาน

จำนวน 35 คน

ผลิตภัณฑ์นาฬิกาโบราณจักสาน	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
รูปทรงมีความสวยงาม	4.60	0.50	มากที่สุด
วัสดุที่ใช้มีความคงทน	4.00	0.34	มากที่สุด
ลวดลายมีความสวยงาม	4.57	0.50	มากที่สุด
การนำวัสดุจากธรรมชาติต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์	4.54	0.51	มากที่สุด
ความเหมาะสมในการนำไปใช้งาน	4.77	0.43	มากที่สุด
ภาพรวม	4.50	0.50	มากที่สุด

จากตารางที่ 4.45 แสดงผลการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ใหม่สู่การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบในกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์นาฬิกาโบราณจักสาน ในภาพรวม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.50

เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์นาฬิกาโบราณจักสาน มากที่สุด คือ ความเหมาะสมในการนำไปใช้งาน อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.77 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.43 รองลงมา คือ รูปทรงมีความสวยงาม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.60 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.50 ลวดลายมีความสวยงาม อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.57 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.50 และการนำวัสดุจากธรรมชาติต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.50 โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์นาฬิกาโบราณจักสาน น้อยที่สุด คือ วัสดุที่ใช้มีความคงทน อยู่ในระดับมากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานอยู่ที่ 0.34

บทที่ 5

สรุปผลการดำเนินโครงการ

โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี สามารถแบ่งการสรุปผลการดำเนินโครงการได้ 3 ส่วน ประกอบด้วย สรุปผลการดำเนินโครงการตามวัตถุประสงค์ การสรุปผลตามตัวชี้วัด การสรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณในการดำเนินโครงการ

5.1 การสรุปผลการดำเนินโครงการตามวัตถุประสงค์

5.1.1 เพื่อศึกษาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

จากการศึกษาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ได้มีการสัมภาษณ์ตัวแทนสมาชิกชุมชน วิสาหกิจชุมชน กลุ่มเกษตรกร และกลุ่มผู้ประกอบการในจังหวัดสระบุรี ซึ่งสามารถสรุปได้ว่า อัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ของจังหวัดสระบุรี สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร กลุ่มผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และกลุ่มหัตถกรรม และได้มีการประเมินความคิดเห็นของตัวแทนสมาชิกชุมชน วิสาหกิจชุมชน กลุ่มเกษตรกร และกลุ่มผู้ประกอบการในการถ่ายทอดองค์ความรู้ และพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบ วัสดุในกลุ่มต่าง ๆ จำนวน 35 คน ซึ่งสามารถสรุปผลได้ดังตารางที่ 5.1

ตารางที่ 5.1 แสดงผลการประเมินความคิดเห็นของตัวแทนสมาชิกชุมชน วิสาหกิจชุมชน กลุ่มเกษตรกร และกลุ่มผู้ประกอบการ

จำนวน 35 คน			
วัตถุดิบ/วัสดุ	ความคิดเห็น/จำนวน (คน)		ร้อยละ
กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร			
ข้าวเจ๊กเขย	เห็นด้วย	35	100.00
	ไม่เห็นด้วย	0	0.00
เผือกหอมบ้านหมอ	เห็นด้วย	35	100.00
	ไม่เห็นด้วย	0	0.00
ผักหวานป่า	เห็นด้วย	35	100.00
	ไม่เห็นด้วย	0	0.00
มะม่วงน้ำดอกไม้	เห็นด้วย	35	100.00
	ไม่เห็นด้วย	0	0.00
กลุ่มผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร			
กระชาย	เห็นด้วย	35	100.00
	ไม่เห็นด้วย	0	0.00

ตารางที่ 5.1 แสดงผลการประเมินความคิดเห็นของตัวแทนสมาชิกชุมชน วิสาหกิจชุมชน
กลุ่มการเกษตร และกลุ่มผู้ประกอบการ (ต่อ)

จำนวน 35 คน

วัตถุดิบ/วัสดุ	ความคิดเห็น/จำนวน (คน)		ร้อยละ
ส้มโอมือ	เห็นด้วย	35	100.00
	ไม่เห็นด้วย	0	0.00
สมุนไพรอื่น ๆ	เห็นด้วย	35	100.00
	ไม่เห็นด้วย	0	0.00
กลุ่มผลิตภัณฑ์หัตถกรรม			
ผ้าพื้นเมือง	เห็นด้วย	35	100.00
	ไม่เห็นด้วย	0	0.00
ใบลาน	เห็นด้วย	35	100.00
	ไม่เห็นด้วย	0	0.00

5.1.2 เพื่อพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนตามอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

ตารางที่ 5.2 แสดงข้อมูลผลการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนตามอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

ลำดับ	ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	ผล
1	ผลิตภัณฑ์ใหม่	ผลิตภัณฑ์	12	21
2	ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ	ผลิตภัณฑ์	4	8

จากตารางที่ 5.2 แสดงข้อมูลผลการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชนตามอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี สรุปว่า ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ จำนวน 21 ผลิตภัณฑ์ และมีการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ต้นแบบ จำนวน 8 ผลิตภัณฑ์ โดยการพิจารณาเลือกจากผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีค่าเฉลี่ยของการประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ต้นแบบสูงสุดของแต่ละกิจกรรมทั้ง 4 ระยะ และการพิจารณาเพิ่มเติมจากคณะผู้จัดทำโครงการ ประกอบด้วย หัวหน้าโครงการ และผู้ร่วมโครงการ

ดังนั้น ตามค่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ ผลิตภัณฑ์ใหม่ จำนวน 12 ผลิตภัณฑ์ ผลปรากฏว่าได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ จำนวน 21 ผลิตภัณฑ์ โดยบรรลุตามเป้าหมาย ซึ่งเกินกว่าแผน จำนวน 9 ผลิตภัณฑ์ และเป็นไปตามค่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ ส่วนผลิตภัณฑ์ต้นแบบ จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์ ผลปรากฏว่าได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ จำนวน 8 ผลิตภัณฑ์ โดยบรรลุตามเป้าหมาย ซึ่งเกินกว่าแผน จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์

ตารางที่ 5.3 แสดงข้อมูลผลิตภัณฑ์ใหม่ และผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

ระยะที่	กิจกรรม	ผลิตภัณฑ์ใหม่	ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ
1	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จาก วัตถุดิบในท้องถิ่น”	1) ข้าวอบเผือกหอม 2) ทาร์ตเผือกหอม 3) ทาร์ตข้าวโพดหวาน 4) ทาร์ตผักหวานป่า 5) พายเผือกหอม 6) พายข้าวโพดหวาน 7) พายผักหวานป่า 8) ฮ่อยจ๊อหมูเผือก 9) ฮ่อยจ๊อเผือกหอมธัญพืช	1) ทาร์ตเผือกหอม
2	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบ ท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”	10) เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก 11) แผ่นข้าวเจ็กเซยรสต้มยำ 12) แป้งเผือกตุล่ 13) ลอดช่องสิงคโปร์รสมะม่วง	2) เส้นบะหมี่ จากแป้งเผือก
3	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสาร ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”	14) น้ำมันไพล 15) ชาสมุนไพรต้านอนุมูล อิสระ 16) ยาหม่องสมุนไพร 17) ยาตมส้มโอมือ	3) น้ำมันไพล 4) ยาหม่องสมุนไพร 5) ยาตมส้มโอมือ
4	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อ การท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”	18) กระเป๋าใส่บัตร 19) กระเป๋าผ้าพื้นเมือง 20) กระเป๋าใบลานจักสาน 21) นาฬิกาใบลานจักสาน	6) กระเป๋าผ้า พื้นเมือง 7) กระเป๋าใบลานจัก สาน 8) นาฬิกาใบลานจัก สาน



ภาพที่ 5.1 ข้าวอบเผือก



ภาพที่ 5.2 ทาร์ตเผือกหอม (ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ)
ทาร์ตข้าวโพดหวาน และทาร์ตผักหวานป่า



ภาพที่ 5.3 พายเผือกหอม พายข้าวโพดหวาน และพายผักหวานป่า



ภาพที่ 5.4 ส้อยจ๊อหมูเผือกหอม



ภาพที่ 5.5 ส้อยจ้อเผือกหอมธัญพืช



ภาพที่ 5.6 เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก (ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ)



ภาพที่ 5.7 แผ่นข้าวเจ๊กเขยรสต้มยำ



ภาพที่ 5.8 แป้งเผือกตุล่



ภาพที่ 5.9 ลอดช่องสิงคโปร์มะม่วง



ภาพที่ 5.10 น้ำมันไพล (ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ)



ภาพที่ 5.11 ชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ



ภาพที่ 5.12 ยาหม่องสมุนไพร (ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ)



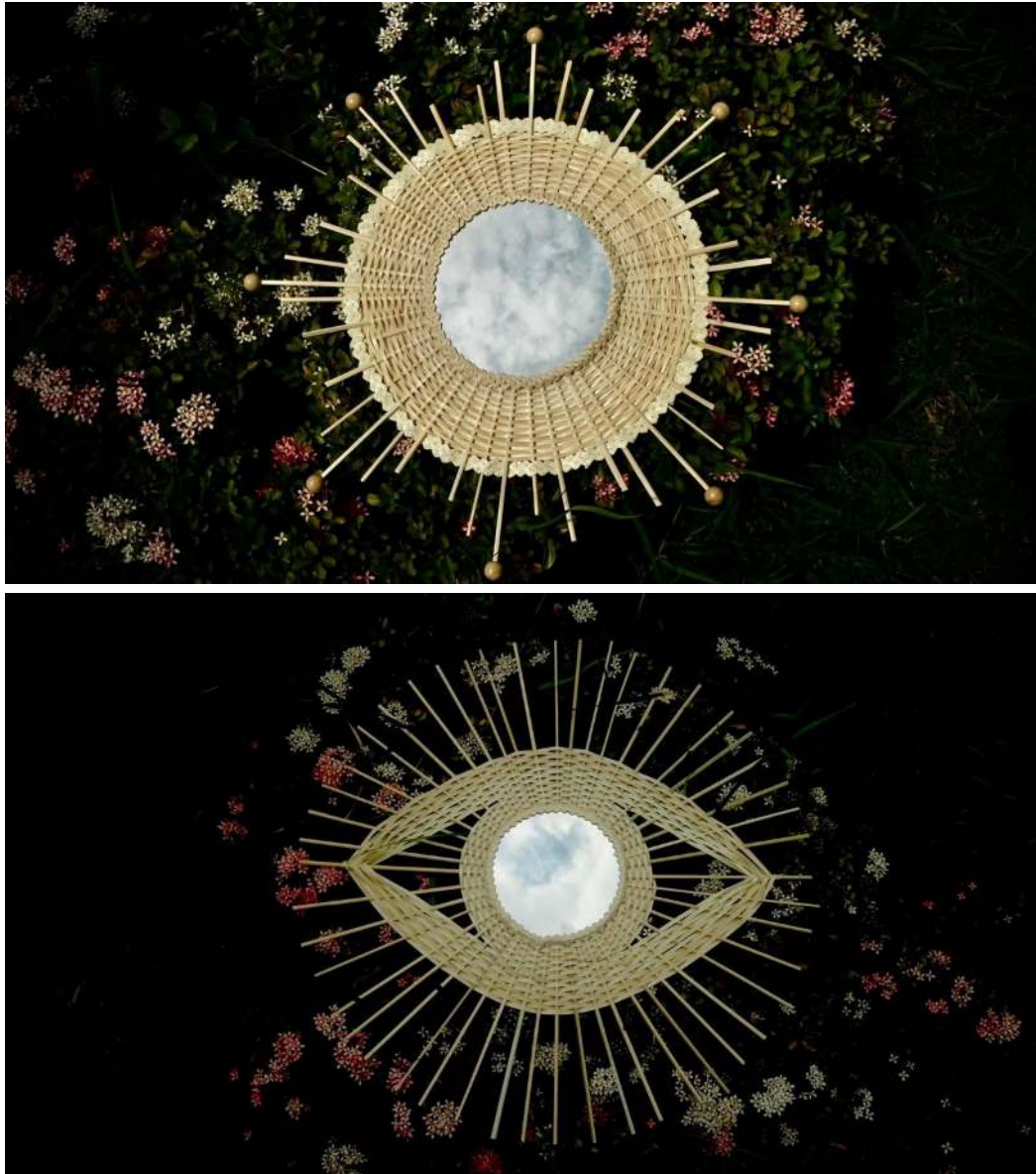
ภาพที่ 5.13 ยาตมส้มโอมือ (ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ)



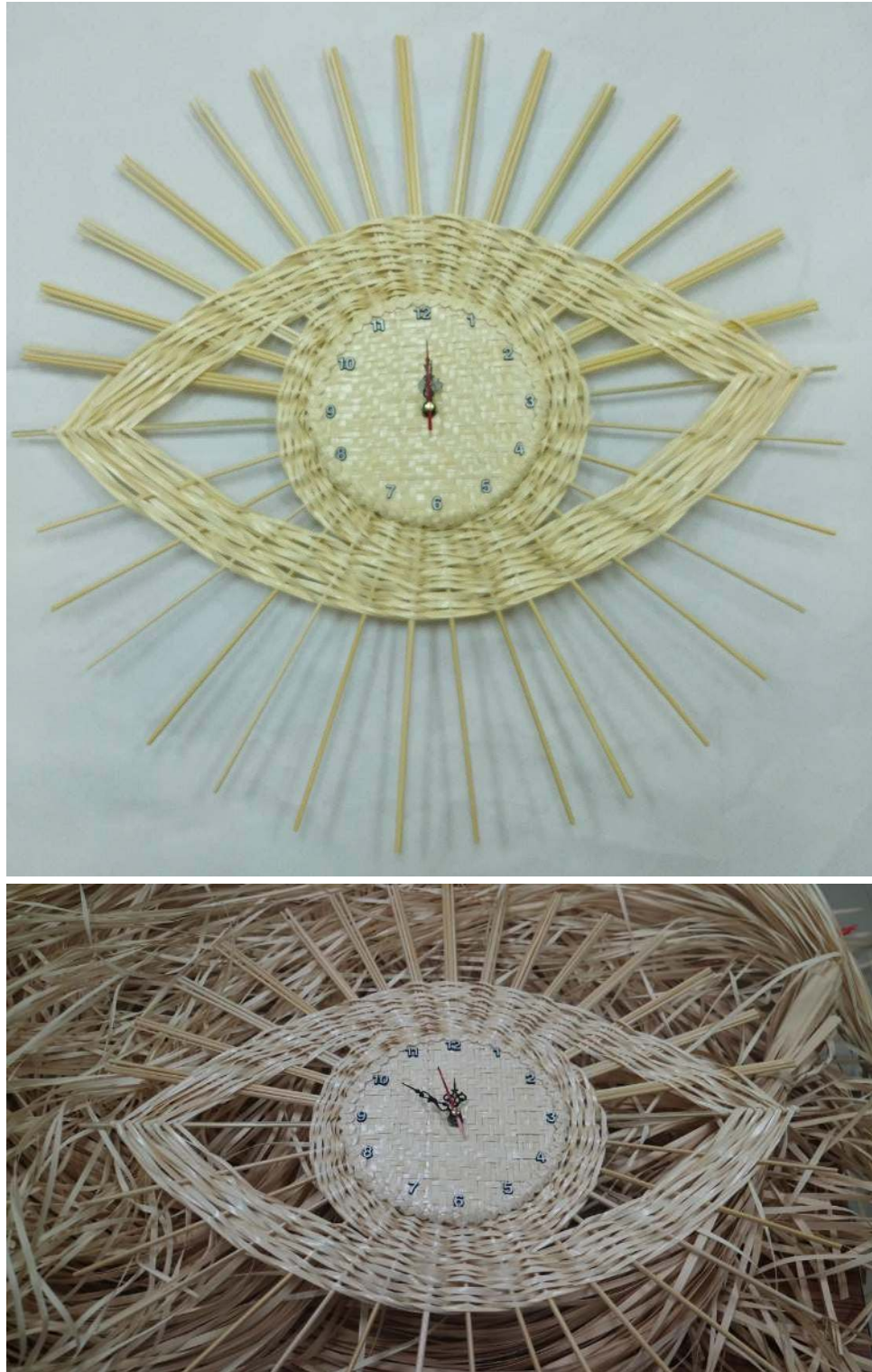
ภาพที่ 5.14 กระเป๋าใส่บัตร



ภาพที่ 5.15 กระเป๋าผ้าพื้นเมือง (ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ)



ภาพที่ 5.16 กระจักไบลานจักสาน (ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ)



ภาพที่ 5.16 นาฬิกาใบลานจักสาน (ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ)

5.2 การสรุปผลตามตัวชี้วัด

ตารางที่ 5.4 แสดงข้อมูลการสรุปผลตามตัวชี้วัด

ลำดับ	ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	ผล
1	จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	70	140
2	จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด	เรื่อง	2	21
3	จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	7	8
4	ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	84
5	จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	2	8
6	สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	100,000	5*

* หมายเหตุ การวิเคราะห์ผลได้และต้นทุนของโครงการ (Cost-Benefit Analysis) โดยใช้สูตรคำนวณดังนี้

$$\text{ความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจ} = \text{ผลประโยชน์รวมที่ประเมินเป็นตัวเงินได้} - \text{งบประมาณที่เบิกจ่าย}$$

$$1,099,025 \text{ บาท} = 1,318,830 \text{ บาท} - 219,805 \text{ บาท}$$

ตัวชี้วัดจากความสำเร็จจากการเสนอโครงการของผู้ดำเนินโครงการ โดยระบุตัวเลขคาดหวังไว้ 100,000 เท่า เกิดจากความผิดพลาดในความไม่ถ่องแท้ในเรื่องความหมายมูลค่าทางเศรษฐกิจ จึงทำให้การกำหนดตัวเลขตัวชี้วัดสูงกว่าความเป็นไปได้จริง ซึ่งตัวเลขตัวชี้วัดที่เป็นไปได้จริงจะอยู่ที่ประมาณ 5 เท่า

อย่างไรก็ตามจากการประเมินความสามารถของผู้ประกอบการ และวิสาหกิจชุมชนที่เข้าร่วมโครงการที่จะต่อยอดในการดำเนินธุรกิจและดำเนินโครงการมีจำนวน 8 ราย ซึ่งแต่ละรายหากใช้ผลประโยชน์รวมที่ประเมินเป็นตัวเงินระยะเวลา 1 ปี (รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์) นับจากโครงการในปีที่ 1 สิ้นสุดลง กล่าวคือให้เวลาผู้ประกอบการได้ดำเนินการภายใน 1 ปี (1 ตุลาคม 2566-30 กันยายน 2567) การคาดการณ์รายได้ของผู้ประกอบการแต่ละรายจะเฉลี่ยอยู่ที่รายละ 137,378.13 บาท หรือเฉลี่ยต่อเดือนอยู่ที่รายละ 11,448.18 บาท ซึ่งเป็นตัวเลขที่อยู่ในวิสัยที่สามารถทำได้จริง นอกจากนี้เมื่อประเมินศักยภาพของผู้ประกอบการแต่ละรายที่เข้าร่วมโครงการสามารถต่อยอดและดำเนินธุรกิจให้เติบโตได้ต่อไปในอนาคต

สำหรับการประเมินอัตราส่วนผลตอบแทนต่อต้นทุน (Benefit Cost Ratio หรือ B/C Ratio) ใช้สูตรคำนวณดังนี้

$$\text{อัตราส่วนผลตอบแทนต่อต้นทุน (B/C Ratio)} = \frac{\text{มูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทน}}{\text{มูลค่าปัจจุบันของค่าใช้จ่าย}}$$

$$5 \text{ เท่า (B/C Ratio)} = \frac{1,099,025 \text{ บาท}}{219,805 \text{ บาท}}$$

จากการคำนวณผลการประเมินอัตราส่วนผลตอบแทนต่อต้นทุน (Benefit Cost Ratio หรือ B/C Ratio) พบว่ามีมูลค่าเท่ากับ 5 เท่า จากมูลค่าปัจจุบันของค่าใช้จ่าย ซึ่งสะท้อนให้เห็นความคุ้มค่าของโครงการฯ

จากตารางที่ 5.4 แสดงข้อมูลการสรุปผลตามตัวชี้วัด จำนวน 6 ตัวชี้วัด สามารถสรุปได้ว่า บรรลุตามเป้าหมายได้ 5 ตัวชี้วัด ซึ่งสามารถแยกรายละเอียดตัวชี้วัดได้ดังต่อไปนี้

5.2.1 จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี

ตารางที่ 5.5 แสดงจำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี จำแนกตามกิจกรรม

ระยะที่	กิจกรรม	จำนวน (คน)
1	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”	35
2	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”	35
3	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”	35
4	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”	35
รวม		140

จากตารางที่ 5.5 แสดงจำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี จำแนกตามกิจกรรม สามารถสรุปได้ว่า มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้ง 4 ระยะ จำนวนกิจกรรมละ 35 คน รวมทั้งสิ้น 140 คน

ดังนั้น ตามค่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ จำนวน 70 คน ผลของคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี จำนวน 140 คน โดยบรรลุตามเป้าหมาย ซึ่งเกินกว่าแผน จำนวน 70 คน

5.2.2 จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด

ตารางที่ 5.6 แสดงจำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด จำแนกตามกิจกรรม

ระยะที่	กิจกรรม	องค์ความรู้	จำนวน (เรื่อง)
1	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”	1) ข้าวอบเผือกหอม 2) ทาร์ตเผือกหอม 3) ทาร์ตข้าวโพดหวาน 4) ทาร์ตผักหวานป่า 5) พายเผือกหอม 6) พายข้าวโพดหวาน 7) พายผักหวานป่า 8) ฮ่อยจ๊อหมูเผือก 9) ฮ่อยจ๊อเผือกหอมธัญพืช	9
2	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”	1) เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก 2) แผ่นข้าวเจ็กเซอร์สตั้มยำ 3) แป้งเผือกตุ๋น 4) ลอดช่องสังคโป๊รรสมะม่วง	4
3	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”	1) น้ำมันไพล 2) ชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ 3) ยาหม่องสมุนไพร 4) ยาต้มส้มไผ่	4
4	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”	1) กระเป๋าสไลด์ 2) กระเป๋าดำพื้นเมือง 3) กระเป๋าใบลานจักสาน 2) นาฬิกาใบลานจักสาน	4
รวม			21

จากตารางที่ 5.6 แสดงจำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด จำแนกตามกิจกรรม สามารถสรุปได้ว่า กิจกรรมระยะที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ จำนวน 9 เรื่อง กิจกรรมระยะที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ จำนวน 4 เรื่อง กิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ จำนวน 4 เรื่อง และกิจกรรมระยะที่ 4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนา

ผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ จำนวน 4 เรื่อง รวมกิจกรรมทั้ง 4 ระยะ มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ จำนวน 21 เรื่อง

ดังนั้น ตามค่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ จำนวน 2 เรื่อง ผลจำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด จำนวน 21 เรื่อง โดยบรรลุตามเป้าหมาย ซึ่งเกินกว่าแผน จำนวน 19 เรื่อง

5.2.3 จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้

ตารางที่ 5.7 แสดงจำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	กลุ่ม/ร้าน	กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ได้
1	นางสาวกนกพร บัวแก้ว	กลุ่มสมุนไพรไทยยู่หาดสองแคว	ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร
2	นายพัฒนา เพ็ชรชสิทธิ์	เกษตรกรข้าวเจ้าเขยเส้าให้อินทร์ (เจ้าเขยกาบแดง) แป้งข้าวเจ้าเขยโม่น้ำ แป้งข้าวเจ้าเขยโม่น้ำแห้ง	ผลิตภัณฑ์อาหาร
3	นางสาวธนาพร สอนดี	วิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมบ้านลานทอง	ผลิตภัณฑ์หัตถกรรม
4	นางจรรยา จันทครอบ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปกระชายบ้านช่องใต้	ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร
5	นายพนพล ธรรมวิวัฒน์	ร้านโรงสีกาแฟ - แก่งคอย	- ผลิตภัณฑ์อาหาร - ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร
6	นางสาวนันท์นภัส โกโสภา	กลุ่มสตรีหนองจิก อ.พระพุทธบาท	- ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากผ้า
7	นางสาวนิชานันท์ ศรีโท		- ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบฝักและสมุนไพร
8	นางรุ่งฤดี แก่นมัน	ศูนย์เรียนรู้อดีตยาเบอร์ล่า	ผลิตภัณฑ์หัตถกรรม

จากตารางที่ 5.7 แสดงจำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้ ตามค่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ จำนวน 7 คน ผลจำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้ จำนวน 8 คน โดยบรรลุตามเป้าหมาย ซึ่งเกินกว่าแผน จำนวน 1 คน

5.2.4 ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ

ตารางที่ 5.8 แสดงร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ

ความพึงพอใจ	กิจกรรม (ค่าเฉลี่ย)				ภาพรวม	ร้อยละ
	ระยะที่ 1	ระยะที่ 2	ระยะที่ 3	ระยะที่ 4		
ความพึงพอใจต่อกิจกรรม	4.20	4.58	4.63	4.46	4.47	84.00
ความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์ต้นแบบ	3.46	3.56	4.24	4.48	3.94	
ภาพรวม	3.83	4.07	4.44	4.47	<u>4.20</u>	

จากตารางที่ 5.8 แสดงร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ สามารถสรุปได้ว่า ผู้รับบริการ กิจกรรมทั้ง 4 ระยะ มีความพึงพอใจร้อยละ 84.00

ดังนั้น ตามค่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ ร้อยละ 80.00 คน ผลของร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ คิดเป็นร้อยละ 84.00 โดยบรรลุตามเป้าหมาย ซึ่งเกินกว่าแผนที่กำหนดไว้

5.2.5 จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์

ตารางที่ 5.9 แสดงจำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	กลุ่ม/ร้าน	กลุ่มผลิตภัณฑ์ที่สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ได้
1	นางสาวกนกพร บัวแก้ว	กลุ่มสมุนไพรไทยญ้อหาดสองแคว	ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร
2	นายพนพล ธรรมวิวัฒน์	ร้านโรงสีกาแฟ - แก่งคอย	- ผลิตภัณฑ์อาหาร - ผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร
3	นายพัฒนา เพ็ชรชสิทธิ์	วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวเจ๊กเขยอินทรีย์	เส้นจากข้าวเจ๊กเขย
4	นางสาวนิชานันท์ ศรีโท	กลุ่มแปรรูปผักและสมุนไพรพระพุทธรบาท	ของฝาก ของที่ระลึก น้ำมันไพล ผลิตภัณฑ์ผ้าพื้นเมืองแปรรูป เส้นพาสต้าผักและสมุนไพร
5	นางสาวนันทน์ภัส โกโสภา	กลุ่มสตรีหนองจิก อ.พระพุทธรบาท จ.สระบุรี	ผลิตภัณฑ์ผ้าพื้นเมืองแปรรูป ข้าวเกรียบผักและสมุนไพร
6	นางจำเนียร โกจันทิก	กลุ่มสัมมาชีพบ้านป่า	งานจักสานก้านลาน ไบลาน (วัสดุเหลือใช้จากไบลานทอง อ.วังม่วง จ.สระบุรี)
7	นางจรรยา จันทกรอบ	วิสาหกิจชุมชนแปรรูปกระชายบ้านช่องใต้	น้ำมันไพลกระชาย และยาหม่องผสมกระชาย
8	นางสุวรรณา บุญมี	โต๊ะจีนสุวรรณา	ผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่และพาสต้าผสมเผือก

จากตารางที่ 5.9 แสดงจำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ ตามค่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ จำนวน 2 คน ผลจำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ จำนวน 8 คน โดยบรรลุตามเป้าหมาย ซึ่งเกินกว่าแผน จำนวน 6 คน

5.3 การสรุปผลตามผลกระทบ

5.3.1 ด้านเศรษฐกิจ

1) เพิ่มรายได้ รายได้ที่เพิ่มขึ้นของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10

ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ จำนวน 8 ราย ให้ข้อมูลว่ามีรายได้เพิ่มขึ้นจากการนำความรู้ที่ได้จากการฝึกอบรมไปพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่าย และในระยะแรกของการนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่าย ผู้ประกอบการทั้ง 8 ราย ยืนยันว่าสามารถเพิ่มรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เดิมไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 สามารถสรุปข้อมูลได้ดังนี้

ตารางที่ 5.10 แสดงข้อมูลผลกระทบด้านเศรษฐกิจ เพิ่มรายได้ รายได้ที่เพิ่มขึ้นของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10

1	นางสาวกนกพร บัวแก้ว	กลุ่มสมุนไพรไทยยู่หาดสองแคว	สามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรใหม่ ได้แก่ ส้มโอมือ และน้ำมันไพล
2	นายพัฒนา เพ็ชรชสิทธิ์	เกษตรกรข้าวเจ๊กเซยเส้าให้อินทร์ยี่ (เจ๊กเซยกาบแดง) แบ่งข้าวเจ๊กเซยไม่ น้ำ แบ่งข้าวเจ๊กเซยไม่แห้ง	สามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์ใหม่ แบ่งเป็น เส้นพาสต้า จากข้าวเจ๊กเซย ร้อยละ 100 และเส้นพาสต้าผสม ข้าวเจ๊กเซย ร้อยละ 40
3	นางสาวธนาพร สอนดี	วิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมบ้านลานทอง	รายได้เพิ่มจากการจำหน่าย ก้านลานและใบลาน (วัสดุเหลือใช้)
4	นางจรรยา จันทครอบ	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปกระชายบ้านช่องใต้	เพิ่มรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากน้ำมันไพล ผสมกากกระชาย ซึ่งเป็นการลดขยะจากกากกระชาย
5	นายพนพล ธรรมวิวัฒน์	ร้านโรงสีกาแพ - แก่งคอย	เพิ่มรายได้จากเมนูข้าวข้าวคั่วและเส้นจากข้าวเจ๊กเซย
6	นางสาวนันทน์ภัส โกโสภา	กลุ่มสตรีหนองจิก	เพิ่มรายได้จากผลิตภัณฑ์ - ผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากผ้า (วัสดุเหลือใช้) - ข้าวเกรียบผักและสมุนไพร
7	นางสาวนิชานันท์ ศรีโท		
8	นางสาวอารยา พุ่มสูง	เครือข่ายผลิตภัณฑ์ก้านลานและใบลาน	เพิ่มรายได้จากผลิตภัณฑ์หัตถกรรมที่ได้รับความรู้จากโครงการ

2) ลดรายจ่าย รายจ่ายที่ลดลงของกลุ่มเป้าหมายไม่น้อยกว่า ร้อยละ 10

ผู้ประกอบการและวิสาหกิจชุมชนบางแห่งสามารถลดค่าใช้จ่ายจากการนำวัตถุดิบที่เหลือใช้มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น กลุ่มสตรีหนองจิก ที่พัฒนาผลิตภัณฑ์หัตถกรรมจากเศษผ้าที่เหลือใช้ เครือข่ายผลิตภัณฑ์ก้านลาน และใบลาน ที่ไปซื้อเศษใบลานจากวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมบ้านลานทองในราคาถูก ทำให้เป็นการลดต้นทุนในการผลิตได้ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 10

5.3.2 ด้านเศรษฐกิจสังคม

1) จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น 10 คน

หลังการฝึกอบรมจากโครงการ ผู้เข้ารับการอบรมได้จัดตั้งกลุ่มอาชีพ โดยทำให้เกิดการจ้างงานเพิ่มขึ้นมากกว่า 10 คน โดยมีรายละเอียดดังนี้

- นางกนกพร บัวแก้ว ดำเนินการรวมกลุ่มเพื่อจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน
- นางสาวนันทน์ภัส โกโสภา และนางสาวนิชานันท์ ศรีโท ดำเนินการรวมกลุ่มการผลิต และร้านค้าชุมชนเพื่อการจำหน่ายผลิตภัณฑ์
- นางจำเนียร โกจันทิก กลุ่มสัมมาชีพบ้านช่องใต้ ร่วมกับศูนย์เรียนรู้อดีตยาเบอร์ล่า ดำเนินการผลิตสินค้าหัตถกรรมจากก้านลานและใบลาน

2) จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน 5 อาชีพ อาชีพใหม่ของคนในชุมชน จากการที่ผู้เข้าร่วมอบรมในโครงการได้รับความรู้ได้นำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจ ทำให้เกิดอาชีพใหม่ให้แก่คนในชุมชน มากกว่า 5 อาชีพ โดยมีรายละเอียดดังนี้

- นายพัฒนา เพ็ชรคชสิทธิ์ มีการผลิตเส้นจากข้าวเจ็กเขย (เดิม ปลูกข้าวเจ็กเขย จำหน่ายข้าวและพันธุ์ข้าว แป้งไม่สด)
- นางสาวนิชานันท์ ศรีโท แปรรูปเส้นบะหมี่ผสมผักและสมุนไพร (ต่อยอดจากการทำเส้นบะหมี่) น้ำมันสมุนไพร (เดิมทำเครื่องต้มยำผักเคล ร้านกาแฟ)
- กลุ่มสัมมาชีพบ้านช่องใต้ อ.แก่งคอย จ.สระบุรี จักสานก้านลานและใบลาน (ผลิตภัณฑ์เดิม ทองม้วน ไรต์กรอบ ดอกจอก และแปรรูปมะกรูด)
- กลุ่มสตรีหนองจิก อ.พระพุทธบาท จ.สระบุรี การผลิตกระเป๋าใส่กุญแจ และกรอบป้ายติดกระเป๋าจากผ้าทอและเศษผ้า
- กลุ่มผู้สูงอายุ ต.หนองแก อ.พระพุทธบาท จ.สระบุรี เหลือก้านลาน แปรรูปสมุนไพร (พัฒนาหลังการอบรมเพื่อรองรับกลุ่มอาชีพด้านการจักสานลาน และงานจักสานทั่วไป)

5.3.3 สิ่งแวดล้อม

1) จำนวนพื้นที่สีเขียวเพิ่มขึ้น 20 ไร่

โครงการอบรมการแปรรูปสมุนไพรทำให้ผู้เข้ารับการอบรมฟื้นฟูพื้นที่การปลูกสมุนไพรและพืชสวนครัว โดยแนวทางการปลูกพืชแบบอินทรีย์ ซึ่งเป็นการเพิ่มจำนวนพื้นที่สีเขียวเพิ่มขึ้นไม่ต่ำกว่า 20 ไร่ มีรายละเอียดของพื้นที่ที่มีการปลูกและเป็นการเพิ่มพื้นที่สีเขียว ดังนี้

- อำเภอแก่งคอย ได้แก่ 2 ตำบล ประกอบด้วย ตำบลบ้านป่า และตำบลท่าคล้อ

- อำเภอพระพุทธบาท ได้แก่ ตำบลหนองแก

2) คุณภาพน้ำในชุมชนดีขึ้น

โครงการอบรมการแปรรูปสมุนไพรทำให้ผู้เข้ารับการอบรมพื้นฟูพื้นที่การปลูกสมุนไพรและพืชสวนครัว โดยแนวทางการปลูกพืชแบบอินทรีย์ งดการใช้สารเคมี รวมทั้งกระบวนการนำวัสดุเหลือจากการผลิตมาใช้ประโยชน์ทำให้ลดการสร้างขยะ ซึ่งมีผลต่อคุณภาพของน้ำที่มีการปนเปื้อนจากขยะที่ไหลลงสู่แหล่งน้ำของชุมชนให้เกิดขึ้นน้อยลง โดยมีรายละเอียดดังนี้

- อำเภอแก่งคอย 2 ตำบล ตำบลบ้านป่า และตำบลท่าคล้อ

(น้ำมันไหลผสมกระชาย และยาหม่องสมุนไพร)

- อำเภอพระพุทธบาท ตำบลหนองแก การปลูกผักและสมุนไพรแบบอินทรีย์

5.4 การสรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณในการดำเนินโครงการ

ตารางที่ 5.11 แสดงรายละเอียดจำนวน และร้อยละของการใช้จ่ายงบประมาณในการดำเนินโครงการ

ระยะที่	กิจกรรม	ขออนุมัติ/บาท	เบิกจ่ายจริง/บาท	ร้อยละ
1	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”	52,300	50,335	96.18
2	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”	57,200	55,800	97.55
3	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”	56,750	55,790	98.31
4	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”	58,750	57,880	98.52
รวมเป็นเงิน		225,000	219,805	97.69
คืนเงิน		5,195		

จากตารางดังกล่าวสามารถอธิบายรายละเอียดของการจัดกิจกรรมทั้ง 4 ระยะ ได้ดังนี้

ตารางที่ 5.12 แสดงรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณในการดำเนินกิจกรรมระยะที่ 1 การฝึกอบรม
เชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”

หมวด ค่าใช้จ่าย	รายการ	ขออนุมัติ/ บาท	เบิกจ่ายจริง/ บาท
ค่าตอบแทน			
1.	ค่าตอบแทนวิทยากร (2 คน x 6 ชม. X 600 บาท)	14,400	14,400
ค่าใช้จ่าย			
1.	ค่าที่พักวิทยากร และคณะทำงาน (4 คน x 2 คืน X 750 บาท)	6,000	6,000
2.	ค่าพาหนะส่วนตัวใช้สำหรับเดินทางไปราชการ (4 คัน x 300 กม. X 500 บาท)	4,800	3,608
3.	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (35 คน x 2 มื้อ X 35 บาท)	4,900	4,900
4.	ค่าอาหารกลางวัน (35 คน x 2 มื้อ X 150 บาท)	10,500	10,500
5.	ค่าเบี้ยเลี้ยง (4 คน x 1 วัน X 240 บาท)	960	960
ค่าวัสดุ			
1.	ค่าวัสดุอุปกรณ์ฝึกอบรม	7,740	7,740
2.	ค่าจ้างทำสื่อและป้ายประชาสัมพันธ์โครงการ	3,000	2,247
รวมเป็นเงิน		52,300	50,335
คืนเงิน		1,965	

ตารางที่ 5.13 แสดงรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณในการดำเนินกิจกรรมระยะที่ 2 การฝึกอบรม
เชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”

หมวด ค่าใช้จ่าย	รายการ	ขออนุมัติ/ บาท	เบิกจ่ายจริง/ บาท
ค่าตอบแทน			
1.	ค่าตอบแทนวิทยากร (2 คน x 6 ชม. X 600 บาท)	14,400	14,400
ค่าใช้จ่าย			
1.	ค่าที่พักวิทยากร และคณะทำงาน (4 คน x 2 คืน X 750 บาท)	6,000	6,000
2.	ค่าพาหนะรับจ้าง (5 คน x 350 บาท) (1 คน x 450 บาท)	2,200	800
3.	ค่าจ้างเหมารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง	10,500	10,500
4.	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (35 คน x 2 มื้อ X 35 บาท)	4,900	4,900
5.	ค่าอาหารกลางวัน (35 คน x 2 มื้อ X 150 บาท)	10,500	10,500
6.	ค่าเบี้ยเลี้ยง (4 คน x 1 วัน X 240 บาท)	960	960
ค่าวัสดุ			
1.	ค่าวัสดุอุปกรณ์ฝึกอบรม	7,740	7,740
รวมเป็นเงิน		57,200	55,800
คืนเงิน		1,400	

ตารางที่ 5.14 แสดงรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณในการดำเนินกิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำ การสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”

หมวด ค่าใช้จ่าย	รายการ	ขออนุมัติ/ บาท	เบิกจ่ายจริง/ บาท
ค่าตอบแทน			
1.	ค่าตอบแทนวิทยากร (2 คน x 6 ชม. X 600 บาท)	14,400	14,400
ค่าใช้จ่าย			
1.	ค่าที่พักวิทยากร และคณะทำงาน (4 คน x 2 คืน X 750 บาท)	6,000	6,000
2.	ค่าพาหนะรับจ้าง (5 คน x 350 บาท)	1,750	790
3.	ค่าจ้างเหมารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง	10,500	10,500
4.	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (35 คน x 2 มื้อ X 35 บาท)	4,900	4,900
5.	ค่าอาหารกลางวัน (35 คน x 2 มื้อ X 150 บาท)	10,500	10,500
6.	ค่าเบี้ยเลี้ยง (4 คน x 1 วัน X 240 บาท)	960	960
ค่าวัสดุ			
1.	ค่าวัสดุอุปกรณ์ฝึกอบรม	7,740	7,740
รวมเป็นเงิน		56,750	55,790
คืนเงิน		960	

ตารางที่ 5.15 แสดงรายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณในการดำเนินกิจกรรมระยะที่ 4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”

หมวด ค่าใช้จ่าย	รายการ	ขออนุมัติ/ บาท	เบิกจ่ายจริง/ บาท
ค่าตอบแทน			
1.	ค่าตอบแทนวิทยากร (2 คน x 6 ชม. X 600 บาท)	14,400	14,400
ค่าใช้จ่าย			
1.	ค่าที่พักวิทยากร และคณะทำงาน (4 คน x 2 คืน X 750 บาท)	6,000	6,000
2.	ค่าพาหนะรับจ้าง (5 คน x 350 บาท)	1,750	880
3.	ค่าจ้างเหมารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง	10,500	10,500
4.	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (35 คน x 2 มื้อ X 35 บาท)	4,900	4,900
5.	ค่าอาหารกลางวัน (35 คน x 2 มื้อ X 150 บาท)	10,500	10,500
6.	ค่าเบี้ยเลี้ยง (4 คน x 1 วัน X 240 บาท)	960	960
ค่าวัสดุ			
1.	ค่าวัสดุอุปกรณ์ฝึกอบรม	7,740	7,740
2.	ค่าจ้างถ่ายเอกสารและจัดทำรูปเล่มรายงาน	2,000	2,000
รวมเป็นเงิน		58,750	57,880
คืนเงิน		870	

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

รายชื่อผู้เข้าร่วมกิจกรรม

รายชื่อผู้เข้าร่วม
กิจกรรมระยะที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น”
โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี
ระหว่างวันที่ 31 มีนาคม - 1 เมษายน 2566
ณ ชุมชนแก่งคอย อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

ลำดับ	ชื่อ - สกุล
1	นางสาวอมริศา ะระหะ
2	นางสาวชุติมา วุฒิสุข
3	นางวันเพ็ญ หรรำศรี
4	นางสาวสุกัญญา ตรีสุนทรรัตน์
5	นางสาวชัยญานุช บำรุงจิตต์
6	นางสาวอารยา ป้อมสูง
7	นางสาววิภา กลีบบัว
8	นางสาวนิภาพร แอมปัตตา
9	นางสาวพัทธมน กาญจนดำรงรัตน์
10	นางสาวรัตนภรณ์ พิศราษ
11	นางสาวสุจิตรา จันพูล
12	นางสาวปราณี พันธเสน
13	นางสาวกิตติยวดี แดดแต่ง
14	นางสาววรรณพร เอื้อประเสริฐ
15	นายสาธิต ต้นติวิบูล
16	นายณัฐพงษ์ พิมพ์ชัย
17	นางสาวชลลดา ชาวไร่้อย
18	นางสาวสุธาทิพย์ เข้มอาจ
19	นายสิวรัตน์ หอมคุณ
20	นายณรงค์ศักดิ์ ตันฑ์ไพบูลย์
21	นายสุทิน บุรณ์เจริญ
22	นายกฤษดา พาลพล
23	นายชินกรณ โยธาโคตร
24	นายสุระไชย ปัสสามา
25	นายสมเกียรติ วงศ์ภากร
26	นายพิศิษฐ์ ทรงจันทร์
27	นายเจริญ น้อยธรรค์

ลำดับ	ชื่อ - สกุล
28	นางสาวศกวรรณ ไวยกิจ
29	นางสาวมนวิภา ต่่อวิจิตรคุณ
30	นางสาวศิวพร ต่่อวิจิตรคุณ
31	นางสาวปานแก้ว กลิ่นชื่น
32	นางสาวกนกวรรณ นิลมาลา
33	นางสาวนิภาชา วรจิตร
34	นางภัทราพร เรืองนุ่ม
35	นางสาวพัชรินทร์ ชันธรรม

รายชื่อผู้เข้าร่วม
กิจกรรมระยะที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี”
โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี
ระหว่างวันที่ 15 - 16 กรกฎาคม 2566
ณ ศูนย์การเรียนรู้อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

ลำดับ	ชื่อ - สกุล
1	นางสาวนิชานันท์ ศรีโท
2	นางสาวนันท์นภัส โกโสภา
3	นายจักรพงษ์ บุญศิลป์
4	นางสาวน้ำทิพย์ สุขหา
5	นางบานเย็น สอนดี
6	นางสาวตุ๊กตา สอนดี
7	นายพัฒนา เพ็ชรคชสิทธิ์
8	นางเจริญ น้อยธะรงค์
9	นางสาวมะลิวัลย์ ลีลารุ่งโรจน์
10	นางสุภาพร พรชัย
11	นางสุกัญญา ทาศรี
12	นางนฤมล ชื่นชมชาติ
13	นางสุวรรณา บุญมี
14	นางอรัญญา ผ่องผิว
15	นางสาววิภาดา ดีประหลาด
16	นางสาวน้องนุช พานดอกไม้
17	นางสาวสุวีรยา ปิ่นพิลา
18	นางสาวธัญนันท์ รุ่งอริยพัฒน์
19	นางฉลวย เพ็งชะตา
20	นางสาวจันทิมา บุญตัน
21	นางสาวรุ่งฤดี แก่นมัน
22	นางสาวพนารัตน์ ศรีป้อม
23	นางสาวศศลักษณ์ สอนดี
24	นางสาวอรุณี เตยหอม
25	นางนิภา กลิ่นเดโช
26	นางสาววิภา กลีบบัว
27	นางสาวปราณี พันธเสน
28	นางสาวอมริศา ะระหะ

ลำดับ	ชื่อ - สกุล
29	นางสาวชุติมา วุฒิสุข
30	นางวิญเพ็ญ หม่ารัมย์
31	นางสาวสุกัญญา ตริสุนทรรัตน์
32	นางสาวธัญญานุช บำรุงจิตต์
33	นางสาวอารยา ป้อมสูง
34	นางสาวมนวิภา ต๋อวิจิตรคุณ
35	นางสาวปานแก้ว กลิ่นชื่น

รายชื่อผู้เข้าร่วม
กิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำ
การสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค”
โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี
ระหว่างวันที่ 22 - 23 กรกฎาคม 2566
ณ ศูนย์การเรียนรู้อดีตยา เบอร์ล้า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

ลำดับ	ชื่อ - สกุล
1	นางสาวนิชานันท์ ศรีโท
2	นางอารี เข่งพิมล
3	นางสาวภัทรา คลี่ฉายา
4	นางนงเยาว์ บุญมี
5	นางทองพูน กล้าหาญ
6	นางฉลวย เพ็งชะตา
7	นางสาวลำปรางค์ กล้าหาญ
8	นางสาวผ่องพรรณ พุทธรักษา
9	นางจรรยา จันทกรอบ
10	นางสาวกัลยากร จันทกรอบ
11	นางสาวอุดมพร ลาชมภู
12	นางสาวเรณู พุทธศรี
13	นางจันทร์ฉาย จักรพล
14	นางสาวสุวัฒนาภรณ์ กุลวงษา
15	นางสาววิภาพร กุลวงษา
16	นางเจริญ น้อยธรรงค์
17	นางสาวมะลิวัลย์ สีลารุ่งโรจน์
18	นางสุภาพร พรชัย
19	นางสุกัญญา ทาศรี
20	นางสาวนันทน์ภัส ธรรมวิวัฒน์
21	นายณพพล ธรรมวิวัฒน์
22	นางกอสสิน จันท์ศิริ
23	นางจิราวรรณ ธรรมจักร
24	นางกิมเหล็ง รถกล
25	นางกนกพร บัวแก้ว
26	นายสมคิด ร้อยทา
27	นางสาวอารยา ป้อมสูง

ลำดับ	ชื่อ - สกุล
28	นางนฤมล ชื่นชมชาติ
29	นางสาวน้องนุช พานดอกไม้
30	นางอรัญญา ผ่องผิว
31	นายชัยวัฒน์ ผ่องผิว
32	นางสาววิภาดา ดีประหลาด
33	นางสำลี เทียมทอง
34	นางพนารัตน์ ศรีป้อม
35	นางรุ่งฤดี แก่นมัน

รายชื่อผู้เข้าร่วม
กิจกรรมระยะที่ 4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี”
โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี
ระหว่างวันที่ 5 - 6 สิงหาคม 2566
ณ ศูนย์การเรียนรู้อดีตยา เบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี

ลำดับ	ชื่อ - สกุล
1	นางสาวน้องนุช พานดอกไม้
2	นางอรัญญา ผ่องผิว
3	นายชัยวัฒน์ ผ่องผิว
4	นางสาววิภาดา ดีประหลาด
5	นางสาวนิชานันท์ ศรีโท
6	นางสาวนันท์นภัส โกโสภา
7	นางสาวอารยา ป้อมสูง
8	นางสาวน้ำทิพย์ สุขทา
9	นางสาวสุวัฒนาภรณ์ กุลวงษา
10	นางสาววิภาพร กุลวงษา
11	นางแฉล้ม บุตรพงษ์
12	นางสมสวย กวางทอง
13	นางสาวผ่องพรรณ พุทธรักษา
14	นางกนกพร บัวแก้ว
15	นางสาวเรณู พุทธศรี
16	นางจันทร์ฉาย จักรพล
17	นางลมูล จักรพล
18	นางไพฑูรย์ คัดที
19	นางจำเนียร โกจันทิก
20	นางสาวมะลิวัลย์ สีลารุ่งโรจน์
21	นางสุภาพร พรชัย
22	นางสุกัญญา ทาศรี
23	นางนฤมล ชื่นชมชาติ
24	นางกองสิน จันท์ศิริ
25	นางจิรวรรณ ธรรมจักร
26	นางกิมเหล็ง รถกล
27	นางสาวรัตนา ศิริ
28	นางบุญมี แก้วอรุณ

ลำดับ	ชื่อ - สกุล
29	นางสาวณัฐวดี กล้ายน้อย
30	นางสาวรัตน์มณี ชัยจำรัส
31	นางสาวสุพิชชา ยอดสุวรรณ
32	นางติ่ม พลน้ำ
33	นางสายรุ้ง ภมรกุล
34	นางประกายวรรณ ช้างฤทธิไกร
35	นางสาวฉลวย เพ็งชะตา

ภาคผนวก ข

สูตร และวิธีการทำผลิตภัณฑ์

ข้าวอบเผือกหอม

ส่วนผสม

1. เผือกหอม (วัตถุดิบท้องถิ่น)
2. ข้าวเจ๊กเขย เสาไห้ (วัตถุดิบท้องถิ่น)
3. น้ำซूपหรือน้ำเปล่า
4. เห็ดหอมแห้ง / กุนเชียง / กุ้งแห้ง
5. แปะก๊วย / กระเทียมสับ / ชিং
6. ซอสหอยนางรม / ซีอิ๊วขาว / ซอสถั่วเหลือง
7. พริกไทย / น้ำตาลทราย / น้ำมันงา / น้ำมันพืช

วิธีทำ

1. ทอดเผือก กุ้งแห้ง และกุนเชียง โดยแยกทอดทีละอย่าง พอเหลือง ก็ตักขึ้นพักไว้
2. ในกระทะใบเดิม เหลือน้ำมัน 3 ช้อนโต๊ะ ใส่กระเทียมสับลงผัด พอกระเทียมเหลือง

ใส่เห็ดหอม ชিং ลงไปผัดให้สุก

3. ใส่เผือก กุ้งแห้ง และกุนเชียงที่ทอดไว้แล้ว ตามด้วยแปะก๊วย
4. ซีอิ๊วขาว ซอสหอย ซอสปรุงรส น้ำตาลทราย พริกไทยป่น
5. ข้าวสารที่ล้างสะอาด พักให้สะเด็ดน้ำเรียบร้อยแล้ว ผัดให้เข้ากัน
6. ใส่ทุกอย่างที่ผัดลงหม้อหุงข้าว ตามด้วยน้ำซूप หรือ น้ำแช่เห็ดหอม หุงจนข้าวสุก
7. ใส่เผือกหั่นเต๋า เกลือป่น น้ำตาล และเนยสด คนให้ทุกอย่างเข้ากัน

ทาร์ตเปลือกหอม

ส่วนผสม

1. เปลือกหอม (วัตถุดิบท้องถิ่น)
2. แป้งสาลีเอนกประสงค์
3. อัลมอลล์ป่น
4. เนยเค็ม
5. น้ำตาลไอซิ่ง/น้ำตาลทราย
6. เกลือ
7. ไข่ไก่
8. นมข้นจืด

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งเอนกประสงค์กับเกลือ เข้าด้วยกัน
2. ใส่ น้ำตาลทราย เนยจืด ไข่ไก่ และกลิ่นวานิลลา นวดให้เข้ากัน ท่อด้วยฟิล์มถนอมอาหาร และนำไปแช่เย็น 30 นาที
3. หยิบแป้งมาประมาณลูกปิงปอง ปั้นเป็นลูกกลม ทำให้แบนประมาณ 1 มิลลิเมตร
4. นำใส่พิมพ์ทาร์ต และใช้ส้อมจิ้ม เวลาอบแป้งจะไม่ให้แป้งพองขึ้นมา จากนั้นนำไปอบ
- อบไฟ บน - ล่าง อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส 15 นาที
5. ใส่เปลือก เทนมข้นจืดกับน้ำเปล่า ลงในกระทะ/หม้อนำขึ้นตั้งบนเตาไฟ เปิดไฟกลาง รอนส่วนผสมเดือด
6. ใส่เปลือกหั่นเต๋า เกลือป่น น้ำตาล และเนยสด คนให้ทุกอย่างเข้ากัน
7. ละลายแป้งข้าวโพด กับน้ำเปล่า รวมกัน แล้ว เทใส่ในกระทะ/หม้อ
- คนจนกระทั่งส่วนผสมมีความข้นและใส ปิดไฟเตา
8. นำไส้ที่ได้ใส่ถ้วยทาร์ต ตกแต่งให้สวยงาม

ทาร์ตข้าวโพดหวาน

ส่วนผสม

1. ข้าวโพดหวาน (วัตถุดิบท้องถิ่น)
2. แป้งสาลีอเนกประสงค์
3. อัลมอนด์ป่น
4. เนยเค็ม
5. น้ำตาลไอซิ่ง/น้ำตาลทราย
6. เกลือ
7. ไข่ไก่
8. นมข้นจืด

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งอเนกประสงค์กับเกลือ เข้าด้วยกัน
2. ใส่ น้ำตาลทราย เนยจืด ไข่ไก่ และกลิ่นวานิลลา นวดให้เข้ากัน ห่อด้วยฟิล์มถนอมอาหาร และนำไปแช่เย็น 30 นาที
3. หยิบแป้งมาประมาณลูกปิงปอง ปั้นเป็นลูกกลม ทำให้แบนประมาณ 1 มิลลิเมตร
4. นำใส่พิมพ์ทาร์ต และใช้ส้อมจิ้ม เวลาอบแป้งจะไม่ให้แป้งพองขึ้นมา จากนั้นนำไปอบ
- อบไฟ บน - ล่าง อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส 15 นาที
5. ใส่ข้าวโพด เหนมข้นจืดกับน้ำเปล่า ลงในกระทะ/หม้อนำขึ้นตั้งบนเตาไฟ เปิดไฟกลาง รอจนส่วนผสมเดือด
6. ใส่ข้าวโพด เกลือป่น น้ำตาล และเนยสด คนให้ทุกอย่างเข้ากัน
7. ละลายแป้งข้าวโพด กับน้ำเปล่า รวมกัน แล้ว เทใส่ในกระทะ/หม้อ คนจนกระทั่งส่วนผสมมีความข้นและใส ปิดไฟเตา
8. นำไส้ที่ได้ใส่ถ้วยทาร์ต ตกแต่งให้สวยงาม

ทาร์ตผักหวานป่า

ส่วนผสม

1. ผักหวาน (วัตถุดิบท้องถิ่น)
2. แป้งสาลีอเนกประสงค์
3. อัลมอลด์ปั่น
4. เนยเค็ม
5. น้ำตาลไอซิ่ง
6. เกลือ
7. ไข่ไก่
8. นมข้นจืด
9. แฮม
10. มอสซาเรลล่าชีส
11. เห็ดนางรมหลวง
12. น้ำมันพืช
13. หัวหอมใหญ่
14. พริกไทยดำ

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งอเนกประสงค์กับเกลือ เข้าด้วยกัน
2. ใส่น้ำตาลทราย เนยจืด ไข่ไก่ และกลี้นวานิลลา นวดให้เข้ากัน ห่อด้วยฟิล์มถนอมอาหาร และนำไปแช่เย็น 30 นาที
3. หยิบแป้งมาประมาณลูกปิงปอง ปั้นเป็นลูกกลม ทำให้แบนประมาณ 1 มิลลิเมตร
4. นำใส่พิมพ์ทาร์ต และใช้ส้อมจิ้ม เวลาอบแป้งจะไม่ให้แป้งพองขึ้นมา จากนั้นนำไปอบ
- อบไฟ บน - ล่าง อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส 15 นาที
5. ใส่ผักหวาน เด็ดเอาแต่ใบ ต้มในน้ำเดือด 5-10 นาที บีบน้ำออก หั่นหยาบ
6. ใส่แฮมหั่นเต๋า หอมหัวใหญ่หั่นเต๋า เห็ดนางรมหลวงหั่นบาง เกลือป่น ผัดจนสุก
7. ละลายแป้งสาลีอเนกประสงค์ กับน้ำเปล่า ใส่ในกระทะ ใส่เนยข้นจืด พริกไทยดำ คนจนกระทั่งส่วนผสมมีความข้นและใส ใส่ชีส ปิดไฟเตา
8. นำไส้ที่ได้ใส่ถ้วยทาร์ต ตกแต่งให้สวยงาม

พายเผือกหอม

ส่วนผสม

1. เผือกหอม (วัตถุดิบท้องถิ่น)
2. แป้งสาลีเอนกประสงค์และแป้งข้าวโพด
3. เพอร์สตีมาร์การีน
4. เนยจืดและเนยเค็ม
5. น้ำตาลทราย
6. น้ำเย็น
7. เกลือ
8. ไข่ไก่
9. นมข้นจืด

วิธีทำ

1. นำเนยสดรสจืดมานวดให้นุ่ม โดยการวางเนยลงบนกระดาษไข แล้ววางกระดาษไขอีกแผ่น วางทับลงบนเนยอีกครั้งจากนั้นใช้ไม้คลึงแบ่งทำการนวดเนยให้นุ่มบีบโกยให้เป็นก้อน ทำเป็นรูปสี่เหลี่ยมและให้มีความหนาประมาณ 1 ซม.กว้างยาวประมาณ 4x5 นิ้ว.. แล้วนำไปพักในตู้เย็นจนกว่าจะนำมาใช้อีกครั้ง

2. นำแป้งกับเกลือนำมาร่อนใส่ในชามผสม จากนั้นใส่น้ำเย็นจัดลงไป นวดจนแป้งเริ่มจับตัวเป็นก้อนใส่เนยอุณหภูมิห้องลงไป นวดจนแป้งไม่ติดชามผสมไม่ติดมือ นวดจนแป้งเข้ากันดี นำพลาสติกแรป นำไปแช่ตู้เย็น 30 นาที

3. เมื่อครบกำหนดพักแป้งแล้ว นำแป้งมารีดให้เป็น 2 เท่าของเนย จากนั้นนำเนยที่เราแช่เย็นไว้ นำมาวางลงบนแป้ง จากนั้นทำการห่อเนยให้มิด นำพลาสติกแรปมาห่อไว้ นำไปพักในตู้เย็น 15 นาที

4. จากนั้นนำออกจากตู้เย็น เอาไม้กดแป้งให้บางลง เวลารีดจะได้ง่ายขึ้น ให้เริ่มรีดจากตรงกลางไปด้านบน จากกลางลงไปข้างล่าง รีดให้มีความหนาเท่ากัน พยายามยกแป้งขึ้นข้างโรยแป้ง นวลลงไป เพราะแรงกดเวลารีดแป้งนานๆ ทำให้แป้งติดได้ จากนั้นทำการการรีดแป้งให้ยาวครั้งที่ 1 พับ 3 ทบ เวลาพับแป้งค่อยๆ ปิดแป้งที่ติดอยู่ ออก กลับข้างทำการรีดแป้งให้ยาวเป็นครั้งที่ 2 พับ 3 ทบ นำพลาสติกแรปพักไว้ในตู้เย็น 1 ชั่วโมง

5. เมื่อครบกำหนดพักแล้ว นำแป้งมารีดให้ยาวอีกครั้งเป็นครั้งที่ 3 พับ 3 ทบ เวลาพับอย่าลืมปิดแป้งออกด้วยกลับข้างทำการรีดแป้งให้ยาวเป็นครั้งที่ 4 พับ 3 ทบ นำพลาสติกแรปพักไว้ในตู้เย็น 1 ชั่วโมง

6. เมื่อครบกำหนดพักแล้ว นำแป้งมารีดให้ยาวอีกครั้งเป็นครั้งที่ 5 พับ 3 ทบ เวลาพับอย่าลืมปิดแป้งออกด้วยกลับข้างทำการรีดแป้งให้ยาวเป็นครั้งที่ 6 พับ 3 ทบ นำพลาสติกแรปพักไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย 1 ชั่วโมง ก่อนนำแป้งมาใช้ ทำเหมือนขั้นตอนที่ 1 และขั้นตอนที่ 2 ทำจนครบ 6 ครั้ง

7. ใส่ฝือก เทนมชั้นจืดกับน้ำเปล่า ลงในกระทะ/หม้อนำขึ้นตั้งบนเตาไฟ เปิดไฟกลาง รอจน ส่วนผสมเดือด

8. ใส่ฝือกหั่นเต๋า เกลือป่น น้ำตาล และเนยสด คนให้ทุกอย่างเข้ากัน

9. ละลายแป้งข้าวโพด กับน้ำเปล่า รวมกัน แล้ว เทใส่ในกระทะ/หม้อ คนจนกระทั่ง ส่วนผสมมีความข้นและใส ปิดไฟเตา

10. พักให้แป้งพายคลายตัวในอุณหภูมิห้องประมาณ 3 -5 นาที ตัดแป้งขนาด 10×10 นิ้ว ตักใส่ใส่ลงไปด้วยในด้านหนึ่งของแป้ง พับทบแป้งเป็นสามเหลี่ยมหรือสี่เหลี่ยม แล้วใช้ปลายส้อมกดให้ แป้งพายติดกัน ทาไข่ให้ทั่ว เข้าอบที่อุณหภูมิ 180 - 200 องศา ใช้เวลาประมาณ 25 นาที

พายข้าวโพดหวาน

ส่วนผสม

1. ข้าวโพดหวาน (วัตถุดิบท้องถิ่น)
2. แป้งสาลีเอนกประสงค์และแป้งข้าวโพด
3. เพรสตี้มาร์การีน
4. เนยจืดและเนยเค็ม
5. น้ำตาลทราย
6. น้ำเย็น
7. เกลือ
8. ไข่ไก่
9. นมข้นจืด

วิธีทำ

1. นำเนยสดรสจืดมาวนคให้นุ่ม โดยการวางเนยลงบนกระทาซไฟ แล้ววางกระทาซไฟอีกแผ่น วางทับลงบนเนยอีกครั้งจากนั้นใช้ไม้คลึงแบ่งทำการวนคเนยให้นุ่มบีบโกยให้เป็นก้อน ทำเป็นรูปสี่เหลี่ยมและให้มีความหนาประมาณ 1 ซม.กว้างยาวประมาณ 4x5 นิ้ว.. แล้วนำไปพักในตู้เย็นจนกว่าจะนำมาใช้อีกครั้ง

2. นำแป้งกับเกลือมาร่อนใส่ในชามผสม จากนั้นใส่น้ำเย็นจัดลงไป นวดจนแป้งเริ่มจับตัวเป็นก้อนใส่เนยอุณหภูมิห้องลงไป นวดจนแป้งไม่ติดชามผสมไม่ติดมือ นวดจนแป้งเข้ากันดี นำพลาสติกแรป นำไปแช่ตู้เย็น 30 นาที

3. เมื่อครบกำหนดพักแป้งแล้ว นำแป้งมารีดให้เป็น2เท่าของเนย จากนั้นนำเนยที่เราแช่เย็นไว้นำมาวางลงบนแป้ง จากนั้นทำการห่อเนยให้มิด นำพลาสติกแรปมาห่อไว้ นำไปพักในตู้เย็น 15 นาที

4. จากนั้นนำออกจากตู้เย็น เอาไม้กดแป้งให้บางลง เวลารีดจะได้รีดง่าย ให้เริ่มรีดจากตรงกลางไปด้านบน จากกลางลงไปข้างล่าง รีดให้มีความหนาเท่ากัน พยายามยกแป้งขึ้นป้างโรยแป้ง นวลลงไป เพราะแรงกดเวลารีดแป้งนานๆ ทำให้แป้งติดได้ จากนั้นทำการการรีดแป้งให้ยาวครั้งที่ 1 พับ 3 ทบ เวลาพับแป้งค่อยๆ ปิดแป้งที่ติดอยู่ออก กลับข้างทำการรีดแป้งให้ยาวเป็นครั้งที่ 2 พับ 3 ทบ นำพลาสติกแรปพักไว้ในตู้เย็น 1 ชั่วโมง

5. เมื่อครบกำหนดพักแล้ว นำแป้งมารีดให้ยาวอีกครั้งเป็นครั้งที่ 3 พับ 3ทบ เวลาพับอย่าลืมปิดแป้งออกด้วยกลับข้างทำการรีดแป้งให้ยาวเป็นครั้งที่ 4 พับ 3 ทบ นำพลาสติกแรปพักไว้ในตู้เย็น 1 ชั่วโมง

6. เมื่อครบกำหนดพักแล้ว นำแป้งมารีดให้ยาวอีกครั้งเป็นครั้งที่ 5 พับ 3ทบ เวลาพับอย่าลืม ปิดแป้งออกด้วยกลีบข้างทำการรีดแป้งให้ยาวเป็นครั้งที่ 6 พับ 3 ทบ นำพลาสติกแรปพักไว้ในตู้เย็น อย่างน้อย 1 ชั่วโมง ก่อนนำแป้งมาใช้ ทำเหมือนขั้นตอนที่ 1 และขั้นตอนที่ 2 ทำจนครบ 6 ครั้ง

7. ใส่ข้าวโพด เหนมชั้นจืดกับน้ำเปล่า ลงในกระทะ/หม้อนำขึ้นตั้งบนเตาไฟ เปิดไฟกลาง รอจนส่วนผสมเดือด

8. ใส่ข้าวโพด เกลือป่น น้ำตาล และเนยสด คนให้ทุกอย่างเข้ากัน

9. ละลายแป้งข้าวโพด กับน้ำเปล่า รวมกัน แล้ว เทใส่ในกระทะ/หม้อ คนจนกระทั่งส่วนผสมมีความข้นและใส ปิดไฟเตา

10. พักให้แป้งพายคลายตัวในอุณหภูมิห้องประมาณ 3 -5 นาที ตัดแป้งขนาด 10 x 10 นิ้ว ตักใส่ใส่ลงไปด้วยด้านในข้างหนึ่งของแป้ง พับทบแป้งเป็นสามเหลี่ยมหรือสี่เหลี่ยม แล้วใช้ปลายส้อมกดให้แป้งพายติดกัน ทาไข่ให้ทั่ว เข้าอบที่อุณหภูมิ 180 - 200 องศา ใช้เวลาประมาณ 25 นาที

พายผักหวานป่า

ส่วนผสม

1. ผักหวาน (วัตถุดิบท้องถิ่น)
2. แป้งสาลีเอนกประสงค์และแป้งข้าวโพด
3. เพรสตีมาร์การีน
4. เนยจืดและเนยเค็ม
5. น้ำตาลทราย
6. น้ำเย็น
7. เกลือ
8. ไข่ไก่
9. นมข้นจืด
10. แยม
11. มอสซาเรลล่าชีส
12. เหย็ดนางรมหลวง
13. น้ำมันพืช
14. หัวหอมใหญ่
15. พริกไทยดำ

วิธีทำ

1. นำเนยสดรสจืดมาขนาดให้นุ่ม โดยการวางเนยลงบนกระทาซไฟ แล้ววางกระทาซไฟอีกแผ่น วางทับลงบนเนยอีกครั้งจากนั้นใช้ไม้คลึงแป้งทำการนวดเนยให้นุ่มบีบโกยให้เป็นก้อน ทำเป็นรูปสี่เหลี่ยมและให้มีความหนาประมาณ 1 ซม.กว้างยาวประมาณ 4x5 นิ้ว.. แล้วนำไปพักในตู้เย็นจนกว่าจะนำมาใช้อีกครั้ง

2. นำแป้งกับเกลี้อมาร่อนใส่ในชามผสม จากนั้นใส่น้ำเย็นจัดลงไป นวดจนแป้งเริ่มจับตัวเป็นก้อนใส่เนยอุณหภูมิห้องลงไป นวดจนแป้งไม่ติดชามผสมไม่ติดมือ นวดจนแป้งเข้ากันดี นำพลาสติกแรป นำไปแช่ตู้เย็น 30 นาที

3. เมื่อครบกำหนดพักแป้งแล้ว นำแป้งมารีดให้เป็น 2 เท่าของเนย จากนั้นนำเนยที่เราแช่เย็นไว้ นำมาวางลงบนแป้ง จากนั้นทำการห่อเนยให้มิด นำพลาสติกแรปมาห่อไว้ นำไปพักในตู้เย็น 15 นาที

4. จากนั้นนำออกจากตู้เย็น เอาไม้กดแป้งให้บางลง เวลารีดจะได้รีดง่าย ให้เริ่มรีดจากตรงกลางไปด้านบน จากกลางลงไปข้างล่าง รีดให้มีความหนาเท่ากัน พยายามยกแป้งขึ้นข้างโรยแป้ง นวลลงไป เพราะแรงกดเวลารีดแป้งนานๆ ทำให้แป้งติดได้ จากนั้นทำการการรีดแป้งให้ยาวครั้งที่ 1 พับ 3 ทบ เวลาพับแป้งค่อยๆ ปิดแป้งที่ติดอยู่ ออก กลับข้างทำการรีดแป้งให้ยาวเป็นครั้งที่ 2 พับ 3 ทบ นำพลาสติกแรปพักไว้ในตู้เย็น 1 ชั่วโมง

5. เมื่อครบกำหนดพักแล้ว นำแป้งมารีดให้ยาวอีกครั้งเป็นครั้งที่ 3 พับ 3 ทบ เวลาพับอย่าลืมปิดแป้งออกด้วยกลับข้างทำการรีดแป้งให้ยาวเป็นครั้งที่ 4 พับ 3 ทบ นำพลาสติกแรปพักไว้ในตู้เย็น 1 ชั่วโมง

6. เมื่อครบกำหนดพักแล้ว นำแป้งมารีดให้ยาวอีกครั้งเป็นครั้งที่ 5 พับ 3 ทบ เวลาพับอย่าลืมปิดแป้งออกด้วยกลับข้างทำการรีดแป้งให้ยาวเป็นครั้งที่ 6 พับ 3 ทบ นำพลาสติกแรปพักไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย 1 ชั่วโมง ก่อนนำแป้งมาใช้ ทำเหมือนขั้นตอนที่ 1 และขั้นตอนที่ 2 ทำจนครบ 6 ครั้ง

7. ใส่ผักหวาน เด็ดเอาแต่ใบ ต้มในน้ำเดือด 5-10 นาที บีบน้ำออก หั่นหยาบ

8. ใส่แฮมหั่นเต๋า หอมหัวใหญ่หั่นเต๋า เห็ดนางรมหลวงหั่นบาง เกลือป่น ผัดจนสุก

9. ละลายแป้งสาลีอเนกประสงค์ กับน้ำเปล่า ใส่ในกระทะ ใส่นมข้นจืด พริกไทยดำ คนจนกระทั่งส่วนผสมมีความข้นและใส ใส่ชีส ปิดไฟเตา

10. พักให้แป้งพายคลายตัวในอุณหภูมิห้องประมาณ 3 -5 นาที ตัดแป้งขนาด 10×10 นิ้ว ตักใส่ใส่ลงไปในด้านในข้างหนึ่งของแป้ง พับทบแป้งเป็นสามเหลี่ยมหรือสี่เหลี่ยม แล้วใช้ปลายส้อมกดให้แป้งพายติดกัน ทาไข่ให้ทั่ว เข้าอบที่อุณหภูมิ 180 - 200 องศา ใช้เวลาประมาณ 25 นาที

ฮ่อยจ๊อหมูเผือกหอม

ส่วนผสม

1. เผือกหอม
2. หมูบดติดมัน
3. แป้งสาลีเอนกประสงค์
4. ไข่ไก่
5. รากผักชี
6. กระเทียม
7. พริกไทยป่น
8. ขวเจีย (พริกหอม)
9. ซีอิ้วขาว
10. น้ำมันงา
11. น้ำตาลทราย
12. เกลือ
13. ต้นหอมซอย
14. ฟองเต้าหู้สำหรับห่อฮ่อยจ๊อ (ขนาด 30x35 ซม.)
15. เชือกปด หรือเชือกสำหรับมัดอาหาร
16. น้ำมันพืชสำหรับทอด

วิธีทำ

1. ปอกเปลือกเผือกหอม ล้างน้ำให้สะอาด แล้วสไลด์เป็นเส้น หรือซอยเป็นแท่งยาวกว้างประมาณ 0.5 เซนติเมตร พักไว้
2. ตำกระเทียมกับรากผักชีให้ละเอียด พักไว้
3. นำขวเจีย หรือพริกหอมไปคั่วในกระทะด้วยไฟอ่อนจนหอม แล้วตำให้ละเอียด พักไว้
4. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในชามผสม ยกเว้นต้นหอม แล้วผสมให้เข้ากัน
5. เมื่อส่วนผสมเข้ากันดี และเผือกนุ่มลงแล้ว ให้ใส่ต้นหอมซอย จากนั้นคลุกส่วนผสมอีกครั้งอย่างเบามือ เพื่อไม่ให้ต้นหอมช้ำ
6. นำส่วนผสมใส่มาใส่ในฟองเต้าหู้ แล้วห่อเป็นแท่งยาว โดยพยายามห่อให้แน่นมากที่สุด ให้ผ้าสะอาดชุบน้ำรองฟองเต้าหู้เวลาห่อจะช่วยให้ฟองเต้าหู้ไม่ฉีก ทำให้ห่อได้ง่ายขึ้น
7. นำเชือกปด หรือเชือกสำหรับมัดอาหาร มัดเป็นปล้อง ๆ ขนาดเท่า ๆ กัน โดยเน้นที่ส่วนหัวและส่วนท้าย เพื่อไม่ให้ส่วนผสมไหลออกเวลานึ่ง และขึ้นฮ่อยจ๊อแน่นดี
8. นำไปนึ่งในซึ้งที่น้ำเดือดประมาณ 20 นาที
9. เมื่อสุกดีให้นำออกมาพักไว้ให้เย็น แล้วบรรจุใส่ภาชนะปิดแล้วนำไปแช่เย็นอย่างน้อย 2 ชั่วโมง หรือแช่ทิ้งไว้ข้ามคืน เพื่อให้ฮ่อยจ๊อเซ็ตตัวดี

10. หันฮ้อยจือเป็นชั้น ๆ ตามปล่องที่มัดไว้ แกละเชือกที่มัดออกให้หมด
11. นำน้ำมันพืชใส่กระทะ กะปริมาณให้พอท่วมฮ้อยจือที่จะทอด ใช้ไฟกลาง พอน้ำมันร้อนดี ให้ใส่ฮ้อยจือลงไปทอดจนกรอบและพอเหลือง อย่าให้เหลืองมากเนื่องจากสีจะเข้มขึ้นอีกเล็กน้อยเมื่อสุก
12. จัดใส่จานเสิร์ฟพร้อมกับน้ำจิ้มบ๊วย

ฮ่อยจ๊อเผือกหอมธัญพืช

ส่วนผสม

1. เผือกหอม
2. ข้าวโพด
3. ถั่วแดง
4. เห็ดหอม (แช่น้ำและบีบน้ำออกแล้ว)
5. เห็ดออริจินิ (เห็ดนางรมหลวง)
6. แป้งหมี่กึ่ง (กลูเต็นแป้งสาลี)
7. แป้งข้าวโพด
8. ต้นหอมซอย
9. รากผักชี
10. กระเทียม
11. พริกไทยป่น
12. ขวเจีย (พริกหอม)
13. ซีอิ๊วขาว
14. น้ำมันงา
15. ซอสเห็ดหอม
16. น้ำตาลทราย
17. แป้งทอดกรอบ
18. ฟองเต้าหู้สำหรับห่อฮ่อยจ๊อ (ขนาด 15x30 ซม.)
19. น้ำมันพืชสำหรับทอด

วิธีทำ

1. ปอกเปลือกเผือกหอม ล้างน้ำให้สะอาด แล้วสไลด์เป็นเส้น หรือซอยเป็นแท่งยาวกว้างประมาณ 0.5 เซนติเมตร พักไว้
2. ต้มถั่วแดง และนึ่งข้าวโพดให้สุก พักไว้
3. นำเห็ดออริจินิหรือเห็ดนางรมหลวงปั่นรวมกับเห็ดหอมไม่ต้องละเอียดมาก พักไว้
4. ตำกระเทียมกับรากผักชีให้ละเอียด พักไว้
5. นำขวเจีย หรือพริกหอมไปคั่วในกระทะด้วยไฟอ่อนจนหอม แล้วตำให้ละเอียด พักไว้
6. นำส่วนผสมทั้งหมดใส่ลงในชามผสม ยกเว้นต้นหอม แล้วผสมให้เข้ากัน
7. เมื่อส่วนผสมเข้ากันดี และเผือกนุ่มลงแล้ว ให้ใส่ต้นหอมซอย จากนั้นคลุกส่วนผสมอีกครั้งอย่างเบามือ เพื่อไม่ให้ต้นหอมช้ำ
8. นำส่วนผสมใส่มาใส่ในฟองเต้าหู้ แล้วห่อเป็นแท่งยาว โดยพยายามห่อให้แน่นมากที่สุด ให้ผ้าสะอาดชุบน้ำรองฟองเต้าหู้เวลาห่อจะช่วยให้ฟองเต้าหู้นุ่มลง ทำให้ห่อได้ง่ายขึ้น

9. นำไปนึ่งในซึ่งที่น้ำเดือดประมาณ 20 นาที
10. เมื่อสุกดีให้นำออกมาพักไว้ให้เย็น แล้วบรรจุใส่ภาชนะปิดแล้วนำไปแช่เย็นอย่างน้อย 2 ชั่วโมง หรือแช่ทิ้งไว้ข้ามคืน เพื่อให้ฮ่อยจ๊อเซ็ตตัวดี
11. นำน้ำมันพืชใส่กระทะ กะปริมาณให้พอท่วมฮ่อยจ๊อที่จะทอด ใช้ไฟกลาง พอน้ำมันร้อนดี ให้ใส่ฮ่อยจ๊อลงไปทอดจนกรอบและพอเหลือง อย่าให้เหลืองมากเนื่องจากสีจะเข้มขึ้นอีกเล็กน้อยเมื่อสุก
12. หั่นเป็นชิ้นพอคำ เสิร์ฟพร้อมกับน้ำจิ้มบ๊วย

เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก

ส่วนผสม

1. แป้งสาลีเอนกประสงค์	135	กรัม
2. แป้งเผือก	40	กรัม
3. เบกกิ้ง	4	กรัม
4. เกลือ	4	กรัม
5. น้ำ	4	กรัม
6. ไข่ไก่	120	กรัม
7. น้ำมันรำข้าว	50	กรัม
8. แป้งนวล		

วิธีทำ

1. ผสมแป้งสาลี แป้งเผือก และเกลือรวมกัน ใส่ลงในอ่างผสม ใส่ไข่ไก่ น้ำมันรำข้าว เบกกิ้ง โซดาผสมน้ำ นวดส่วนผสมให้เข้ากัน ประมาณ 15 นาที
2. แบ่งเป็นก้อนเท่า ๆ กัน พักแป้งไว้ประมาณ 30 นาที
3. นำแป้งออกมาคลึงที่ละก้อน โดยหั่นโรยแป้งนวลบนแป้งบะหมี่ ใส่เครื่องรีดเบอร์ 4 และรีดจนเป็นแผ่นแบนยาว จากนั้นวัดขนาดให้ได้ความยาว 30 ซม.และความกว้าง 12 ซม.
4. โรยแป้งนวลลงบนแผ่นแป้งบะหมี่ แล้วใส่เครื่องรีดเส้นบะหมี่ จากนั้นนำเส้นที่ได้แล้วมาคลุกแป้งนวลไม่ให้ติดกัน
5. นำเส้นบะหมี่ลงลวกในหม้อ 1 นาที แล้วช้อนเส้นขึ้นใส่ลงในน้ำเย็นให้คลายร้อน

แผ่นข้าวเจ็กเซยรสตั้มยำ

ส่วนผสม

1. ข้าวเจ็กเซย (หุงสุก)	390	กรัม
2. น้ำเปล่า	300	กรัม
3. น้ำพริกเผา	25	กรัม
4. หอมแดง	15	กรัม
5. ตะไคร้	15	กรัม
6. ข่า	10	กรัม
7. พริกขี้หนู	10	กรัม
8. ใบมะกรูด	5	กรัม
9. นมข้นจืด	40	กรัม
10. น้ำมะนาว	20	กรัม
11. น้ำปลา	20	กรัม

วิธีทำ

1. เตรียมน้ำตั้มยำเข้มข้นรอไว้
2. ใส่ข้าวลงในเครื่องปั่น แล้วเติมน้ำตั้มยำเข้มข้นลงไป
3. ปั่นด้วยความเร็วสูงสุด เป็นเวลา 2 นาที
4. นำแผ่นซิลิโคนมาวางไว้ในถาดอบเตรียมไว้
5. จากนั้นนำเนื้อแป้งข้าวเจ็กเซย รสตั้มยำที่ได้ มาใส่ลงในพิมพ์วงกลม ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 4 เซนติเมตร จากนั้นใช้สเปตูลาปาดเนื้อแป้งข้าวเจ็กเซยรสตั้มยำให้เรียบ แล้วยกพิมพ์ออก
6. จากนั้นนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 1 ชั่วโมงได้แผ่นข้าวเจ็กเซยรสตั้มยำ

แป้งเผือกตุล่

ส่วนผสม

1. แป้งสาลีตราแดง	90	กรัม
2. แป้งเผือก	70	กรัม
3. เนยสดชนิดเค็ม	150	กรัม
4. น้ำตาลทราย	150	กรัม
5. ไข่ไก่ เฉพาะไข่ขาว	120	กรัม
6. กลิ่นวนิลา	10	กรัม
7. อัลมอนต์สไลด์ (ตกแต่ง)	150	กรัม

วิธีทำ

1. ร่อนแป้งสาลีและแป้งเผือก 1 ครั้ง ลงในอ่างผสมเตรียมไว้
2. ลงต้มเนยสดและน้ำตาลทราย 5 นาที ยกลงพักไว้พออุ่น เติมน้ำไข่ขาวและกลิ่นวนิลา คนให้เข้ากัน
3. เติมน้ำแป้งสาลีเนกประสงค์และแป้งเผือก คนด้วยตระกร้อมือจนส่วนผสมเข้ากันดี ตักยอดลงพิมพ์คุกกี้ตุล่ เกลี่ยให้บางเป็นแผ่นกลม ตกแต่งด้วยอัลมอนต์
4. นำเข้าอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียสประมาณ 10 นาที หรือจนสุกเหลือง แซะออกจากถาดอบวางบนตะแกรงจนเย็นสนิท
5. บรรจุลงภาชนะปิดฝาสนิททันที

ลอดช่องสิงคโปร์รสมะม่วง

ส่วนผสม

1. แป้งมัน	1	ถ้วย
2. แป้งข้าวเจ้า	5	ช้อนโต๊ะ
3. เนื้อมะม่วงสุกปั่นละเอียด	$\frac{1}{2}$	ถ้วย
4. น้ำเปล่า	$\frac{1}{4}$	ถ้วย
5. แป้งนวล		

ส่วนผสมจัดเสิร์ฟ

1. ขนุนสุกหั่นเป็นชิ้นยาว	100	กรัม
2. น้ำตาลทรายขาว	2	ถ้วย
3. น้ำลอยดอกมะลิ	1	ถ้วย

วิธีทำ

1. นำน้ำมะม่วงและน้ำเปล่าไปต้มให้เดือด จากนั้นใส่แป้งลงไปคนให้เข้ากัน
2. รอให้แป้งอุ่นแล้วใช้มือคนแป้งให้เข้ากันเป็นก้อนเดียว แล้วคลุกด้วยแร็ปเพื่อนำไปรีดและตัดเป็นเส้น
3. นำแป้งลอดช่องที่เตรียมไว้มารีดให้เป็นแผ่นความหนา $\frac{1}{4}$ ซม. แล้วนำไปตัดเป็นเส้น ๆ ขนาดความยาว 3 นิ้ว
4. ต้มน้ำให้เดือดจัดแล้วใส่เส้นลอดช่องลงในหม้อ รอจนแป้งสุกและลอยขึ้นค่อยตักแป้งแช่น้ำในน้ำเย็น เพื่อให้เส้นลอดช่องเหนียวและนุ่มขึ้น

น้ำมันไฟล

น้ำมันไฟล (20 กรัม)

ปริมาตรที่ต้องการ	300 กรัม	
ประเภทสาร	% ในสูตร	ปริมาณที่ใช้
น้ำมันปาล์ม		
พิมเสน	5	15
การบูร	5	15
เมนทอล	15	45
น้ำมันยูคาลิปตัส	2	6
น้ำมันเปปเปอร์มินต์	1	3
น้ำมันกานพลู	1	3
น้ำมันระกำ	2	6
โคคลาน	5	15
เถาเอ็นอ่อน	12	36
เถาวัลย์เปรียง	20	60
ไฟล	5	15
ขมิ้นชัน	1	3
ขมิ้นอ้อย	20	60
	1	3
	5	15
รวม	100	300

วิธีทำ

1. นำหัวสมุนไพรที่ต้องต้มเคี่ยว เคี่ยวในน้ำจนกระทั่งน้ำลดลงเหลือประมาณ 1 ใน 3 ส่วน
2. เทน้ำมันลงในภาชนะ
3. เติมหัวเชื้อ
4. ให้ความร้อนจนน้ำมันเริ่มเดือด และน้ำระเหย
5. ค่อยเติมสมุนไพรต่าง ๆ ลงทอด ทอดให้เหลืองและตากสมุนไพรออก
6. รอให้เย็น
7. เติมน้ำมันและสารสำหรับตกแต่งน้ำมันไฟล

ชาสมุนไพรด้านอนุมูลอิสระ

ส่วนผสม

1. ใบหม่อนอบแห้ง
2. ข้าวเจ๊กเขย
3. หน้้าข้ดมอญ
4. โปรงฟ้า
5. เผือกหอม
6. สมุนไพรอื่น ๆ

วิธีทำ

1. หั่นเผือกหอมเป็นชิ้นเล็ก ๆ ขนาด 3x3 เซนติเมตร และนำเข้าสู่อบอุณหภูมิ 150 องศาเซลเซียส จนเผือกสุก
2. นำใบหม่อน เผือก และข้าวเจ๊กเขยคั่วด้วยไฟอ่อน ๆ จนใบหม่อนกรอบ และข้าวมีสีน้ำตาลอ่อน
3. ใส่ลงไปในถุงชา และเติมสมุนไพรชนิดอื่น ๆ เพิ่มตามต้องการ

ยาหม่องสมุนไพร

ยาหม่องสมุนไพร (20 กรัม)

ปริมาณที่ต้องการ	200 กรัม	
ประเภทสาร	% ในสูตร	ปริมาณที่ใช้
พิมเสน	5	10
การบูร	5	10
เมนทอล	15	30
น้ำมันยูคาลิปตัส	2	4
น้ำมันเปปเปอร์มินต์	1	2
น้ำมันกานพลู	1	2
น้ำมันระกำ	2	4
ไผ่ผึ่ง	5	10
พาราฟิน	12	24
วาสลีน	20	40
กลีเซอรีน	5	10
VitaminE	1	2
เซียร์บัตเตอร์	20	40
กลี้น	1	2
สมุนไพรสกัด	5	10
รวม	100	200

วิธีทำ

1. นำสารขึ้นรูปยาหม่อง ได้แก่ วาสลีน ปีแวกซ์ พาราฟิน อุ่นให้ละลาย
2. เติมสารสกัด
3. เติมพิมเสน การบูร เมนทอล และน้ำมันต่าง ๆ
4. เทลงขวด

ยาตมส้มโอมีโอ

ยาหม่องสมุนไพร (20 กรัม)

ปริมาณที่ต้องการ	300 กรัม	
ประเภทสาร	% ในสูตร	ปริมาณที่ใช้
พิมเสน	10	30
การบูร	10	30
เมนทอล	30	90
น้ำมันยูคาลิปตัส	2	6
น้ำมันเปปเปอร์มินต์	1	3
สมุลแว้ง	2	6
โกฐหัวบัว	1	3
โกฐสอ	1	3
ดอกจันทน์	2	6
กานพลู	5	15
พริกไทยดำ	2	6
ว่านเปราะหอม	2	6
กระวาน	2	6
ชะลูด	2	6
มะลิ	5	15
พิทูร	5	15
เทียนขาว	2	6
เทียนข้าวเปลือก	2	6
เปลือกส้ม	20	60
รวม	106	318

วิธีทำ

1. อบสมุนไพรด้วยไฟอ่อนเป็นเวลา 10 นาที
2. บดสมุนไพรให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ พอประมาณ
3. ผสมสมุนไพรทั้งหมดเข้าด้วยกัน
4. ผสมการบูร พิมเสน เมนทอล เข้าด้วย
5. เทส่วนผสมทั้งหมดในข้อ 3 และ 4 เข้าด้วยกัน
6. หมักไว้ประมาณ 7 วัน
7. บรรจุลงขวด

กระเป๋าดำพื้นเมือง

วัสดุ

1. ผ้า
2. กรรไกร / ไม้บรรทัด / ปากกา / เข็ม / ด้าย
3. จักรเย็บผ้า
4. ห่วงคล้องสำหรับทำหูหิ้ว
5. ซิป / ลูกปัด

วิธีทำ

1. เตรียมผ้าสองชิ้นชั้นนอก-ใน (ขนาด 15 x 20 ซม.)
2. ประกบผ้าชั้นนอกด้านลูก กับผ้าชั้นในด้านลูกเข้าด้วยกัน (โดยมีซิปอยู่ระหว่างกัน)
3. เย็บมุมกระเป๋าด้านซ้าย-ขวา ของตัวกระเป๋าด้านนอก
4. เมื่อเย็บมุมกระเป๋าด้านนอกเรียบร้อยแล้วให้กลับด้านกระเป๋าด้านใน
5. เย็บด้านตรงกระเป๋าด้านนอก จากนั้นใช้ผ้าก๊วยส์เก็บขอบอีกที

กระเป๋าสไลด์บัตร

วัสดุ

1. ผ้า
2. กรรไกร / ไม้บรรทัด / ปากกา / เข็ม / ด้าย
3. จักรเย็บผ้า
4. สายคล้องบัตร
5. แผ่นโฟมเพิ่มความแข็งแรง

วิธีทำ

1. นำแผ่นโฟมวางบนผ้าตัดผ้าให้เลยแผ่นโฟมด้านละ 2 เซนติเมตร ทากาวทุกด้าน ดึงให้ตึง
2. ตัดแผ่นไสบนชิ้นที่เจาะทะลุ
3. ประกบแผ่นโฟม 2 ชิ้น เข้าด้วยกัน เย็บย้าเพื่อความแน่นให้รอบ 4 ด้าน
4. ตอกหมุดเพื่อใส่สายคล้อง
5. ใส่สายคล้อง

กระจกใบลานจักสาน

วัสดุ

1. ใบลาน
2. มีด / กรรไกร
3. กระดาษแข็ง
4. กาวร้อน / กาวยาง / กาวเสปร์
5. สเปรย์ฟนเคลือบ
6. ผ้า
7. กระจก

วิธีทำ

1. นำใบลานมาตากแห้ง กรีดเป็นเส้น
2. นำใบลานถักเปียแล้วสานขึ้นรูปตามต้องการ
3. ติดกระจก
4. ฟนเคลือบ

นาฬิกาใบลานจกสาน

วัสดุ

1. ใบลาน
2. มีด / กรรไกร
3. กระดาษแข็ง
4. กาวร้อน / กาวยาง / กาวสเปรย์
5. สเปรย์ฟลักเคลือบ
6. ผ้า
7. ชุตนาฬิกา

วิธีทำ

1. นำใบลานมาตากแห้ง กรีดเป็นเส้น
2. นำใบลานถักเปียแล้วสานขึ้นรูปตามต้องการ
3. ติดชุตนาฬิกา
4. ฟลักเคลือบ

ภาคผนวก ค

เอกสารประกอบการอบรม



เคมี, เคมีวิเคราะห์, สารต้านอนุมูลอิสระ

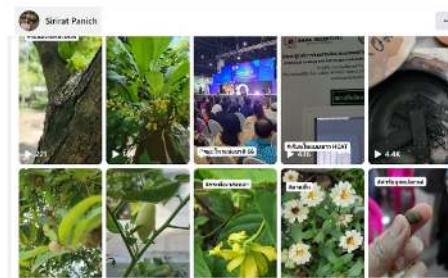


เครื่องสำอาง



สมุนไพรไทย แพทย์แผนไทย ชา กาแฟ ดอกไม้





วันที่ 1

ผลิตภัณฑ์ที่ 1 น้ำมันไพล

- รู้จักสมุนไพรที่มีฤทธิ์ในการแก้ปวดเมื่อยตามหลักการวิทยาศาสตร์ผสมผสานการแพทย์แผนไทย
- แขน้ำมันสมุนไพรแต่ละชนิด สรรพคุณและสาริ์การทำน้ำมันไพลจากสมุนไพร
- ลงมือปฏิบัติการทำน้ำมันไพล

ผลิตภัณฑ์ที่ 2 ชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ

- ความรู้เกี่ยวกับการทำชาและสรรพคุณตามหลักวิทยาศาสตร์ผสมผสานศาสตร์การแพทย์แผนไทย
- ลงมือปฏิบัติทำชาในแบบฉบับชาวสระบุรี และการตกแต่งเครื่องดื่มจากดอกไม้ก็ได้
- ตรวจสอบคุณสมบัติของชาในด้านการต้านอนุมูลอิสระที่ทำได้
- อภิปราย ชักถาม ระดมความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์



วันที่ 2

ผลิตภัณฑ์ที่ 3 ยาหม่องสมุนไพร

- แนะนำสมุนไพรที่มีฤทธิ์เกี่ยวกับโรคผิวหนัง
- แนะนำสมุนไพรแต่ละชนิด สรรพคุณและสาเหตุการตำยาหม่องจากสมุนไพร
- ลงมือปฏิบัติการทำยาหม่องสมุนไพร

ผลิตภัณฑ์ที่ 4 ยาดมส้มโอผิว

- ความรู้เกี่ยวกับการทำยาดมส้มโอผิวสรรพคุณตามหลักวิทยาศาสตร์ผสมผสานศาสตร์การแพทย์แผนไทย
- ลงมือปฏิบัติทำยาดมส้มโอผิวตามแบบฉบับชาวสระบุรี
- อภิปราย ชักถาม ระดมความคิดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่ทำ

แนะนำแหล่งข้อมูลสมุนไพร



Medthai

Medthai (Medthai) เว็บไซต์ทางการแพทย์
เว็บไซต์ Medthai (Medthai) > ข้อมูลสมุนไพร
โดย ดร. กายสิทธิ์ สมบัติธรรม เป็นเว็บไซต์
ยาสมุนไพรและสุขภาพ



DISTHAI เว็บไซต์สมุนไพรตามงานวิจัย สมุนไพร อาหาร
เสริม สารสกัดและสุขภาพ
DISTHAI เว็บไซต์สมุนไพรตามงานวิจัย สมุนไพร อาหารเสริม สาร
สกัดและสุขภาพ กระดาษคำ ความรู้สมุนไพร การดูแลสุขภาพ ดีกว่า...



BKF
Forest Herbarium



สำนักงานสมุนไพรไทย กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์
สำหรับยาสมุนไพรและสุขภาพสมุนไพรในทางสมุนไพร
มาตรฐานสมุนไพรและสุขภาพ และเว็บไซต์สำนักงาน...

 **หน้าแรก**

 **หน้าแรก**

รู้จักสมุนไพรที่มีฤทธิ์ในการแก้ปวดเมื่อย ตามหลักการวิทยาศาสตร์ผสมผสานการ แพทย์แผนไทย



ขมิ้น





เถาเอ็นอ่อน





โคคลาน



เถาวัลย์เปรียง





↑ พญาเสือเมรุ

ชื่อวิทยาศาสตร์ : *Sida acuta* Burm.f.

วงศ์ : MALVACEAE

อย่างไรก็ตามสำหรับเรา ไม่นับว่าเรื่องนี้เป็นอุปสรรค เพราะเราจะไม่ไปหาซื้อยาฆ่าแมลงมาใช้เอง แต่จะสั่งให้เกษตรกรทำเอง และเราจะไม่ไปหาซื้อยาฆ่าแมลงมาใช้เอง แต่จะสั่งให้เกษตรกรทำเอง และเราจะไม่ไปหาซื้อยาฆ่าแมลงมาใช้เอง แต่จะสั่งให้เกษตรกรทำเอง

[illegible]

...หมอนี่เป็นบ้านไทใหญ่แถวแม่ฮ่องสอนจะไว้ห้องห้าสิบอาบน้ําคั้นกิน แก้ววม แป้งปาดเมือข แก้ขาง รากคั้นกิน บั๊น บั๊นสวาวะ ข้างขว่ว ลุดขวาม

นอกจากนี้ ยังมีอุบัติเหตุจากการใช้ไฟฟ้าซึ่งมีผลนำมาสู่เชิงเคมีด้วย เชือกที่ไม่ได้มาตรฐาน (บางชนิดมีขี้ผึ้ง) หรือเชือกที่ใช้ผิด
วิธี (เช่นมัดยัด) นั้นก็ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัย การที่เชือกบางชนิดแรง ทนทาน จะต้องมีการตรวจสอบ คือ ขี้ผึ้ง ไม่ยึด
ผลลู่ ความ โดยต้องแยกแยะเอาสายมาทำเป็นเชือก โดยไปตัดที่จุดบัพที่หัวเชือก แล้วนำเอาไปขัดกับเบ้าลวดตาม
ระยะให้เชือกมันเรียบและกันหตุติร โดยอาจใช้แป้นเหล็กไปสอยบนเชือก หรือ ก็ทำด้วยกรวย สามารถใช้ป้อนไป
โดยที่ไม้ปาก โดยหัวของกรวยจะกดถ่วงและกดคานในแป้นเหล็กหรือหัวเชือก

แต่เธอก็มีความเชื่อว่าถ้าเพียงอะไรที่เท่าตัวสองภาษา หรือหนีไปกับคนอื่น ให้สามีหรือพี่ชายมา เขียนจดหมาย แล้วเอาไปติดตรงสายทองเส้นซ้าย เป้าหมายเด็กน้อยแล้ว ให้หมอนกกลืนหัว หรือเอาแก้วกลืนหมอนให้เธอๆ จะทำให้ผู้หญิงมีลูกสืบพันธุ์มาก หมอนไปเสียๆ ถ้าวัดไปพบกับหินมา และยังมีหินอื่น เล็กจิ๋วเข้ามาหาไว้กับพี่ชายของเธอมา เธอได้สามีมาทำให้ไปกับคนอื่นได้ไปกับพี่ชายของเธอมา

📌 กล้วยเบรตसार ทยอยเลื่อนมากราคม 2563 คอสิมน์เก็บป่ามาฝากเมือง โดย สุธีร์ โสภณกุล

#สวนไพร่นา #วัดหนอง #ถ้ำน้ำร้อน #ถ้ำน้ำเย็น #ถ้ำน้ำร้อน #ถ้ำน้ำเย็น



หน้าตัดมอญ

ນ້ຳມັນຖຸກຮື້ເຢັນ

បេបេរ៉ូមីន

บรรเทาอาการคลื่นไส้ อาเจียน · ลดอาการปวดศีรษะ · แก้อาการเมารถ

ဂျပန်

การก่ายาสดม เพื่อเพิ่มความสดชื่น ลดการหวาดกลัว ลดความเหนื่อยล้า ลดอาการเครียด

น้ำมันยูคาลิปตัส

บรรเทาอาการหวัดและคัดจมูก · บรรเทาอาการอักเสบ · ป้องกันแบคทีเรีย ·
สร้างความผ่อนคลาย

เมนูอาหาร

บรรเทาอาการหวัด คัดจมูก แก้ไข้ แก้ไอ ลดการอักเสบในลำคอ บรรเทาอาการปวดศีรษะ

พินเสน

กระต่ายการหายใจ



น้ำมันฤทธิ์ร้อน

กานพลู

เป็นยาชาเฉพาะที่ แก้ปวด

ระกำ

ยาระจับปวดชนิดใช้เฉพาะที่สำหรับบรรเทาอาการปวดต่าง ๆ ที่ไม่รุนแรง เช่น ปวดข้อ ปวดกล้ามเนื้อ จากภาวะตึงหรือเคล็ด ข้อต่ออักเสบ ช้ำ หรือปวดหลัง

การบูร

แก้เคล็ดบวม ชัดยอก แผลง แก้พิษแมลงต่อย และโรคผิวหนังเรื้อรัง



ส่วนประกอบ

หัวเชื้อ (เข้มข้นมาก สามารถนำไปใช้ทายาหม่องได้)

1.น้ำมันสกัดสมุนไพร

- น้ำมันมะพร้าว/น้ำมันปาล์ม

2.สมุนไพรที่ออกฤทธิ์

-สมุนไพรที่มีน้ำมันหอมระเหย

- โพล
- ขมิ้นชัน
- ขมิ้นอ้อย
- กานพลู
- ใบไม้ที่มีน้ำมันหอมระเหย เช่น ใบพลู ใบส้ม ใบมะกรูด

-สมุนไพรที่ต้องต้มเคี่ยว

- เถาวัลย์เปรียง
- เถาเอ็นอ่อน
- เถาโคคลาน

น้ำมันไพล





น้ำมันไพลา

วิธีทำ

1. นำหัวสมุนไพรที่ต้องต้มเคี่ยว เคี่ยวในน้ำจนกระทั่งน้ำลดลงเหลือประมาณ 1 ใน 3 ส่วน
2. เติมน้ำมันลงในภาชนะ
3. เติมหั้วเชื้อ
4. ให้ความร้อนจนน้ำมันเริ่มเดือด และน้ำระเหย
5. ค่อยเติมสมุนไพรต่าง ๆ ลงทอด ทอดให้เหลืองและตักสมุนไพรออก
6. รอให้เย็น
7. เติมน้ำมันและสารสำหรับตกแต่งน้ำมันไพลา



ส่วนประกอบ

น้ำมันไพลสูตรไม่มีสี

1. น้ำมันสำหรับแก้ปวดเมื่อย

- หัวน้ำมันไพล
- เปปเปอร์มินต์ (เย็น)
- น้ำมันอบเชย
- น้ำมันยูคาลิปตัส
- น้ำมันระกำ (ร้อน)

2. สารเคมีที่ฤทธิ์เย็น

- การบูร
- พิมเสน
- เมนทอล



น้ำมันไพลสูตรไม่มีสี

วิธีทำ

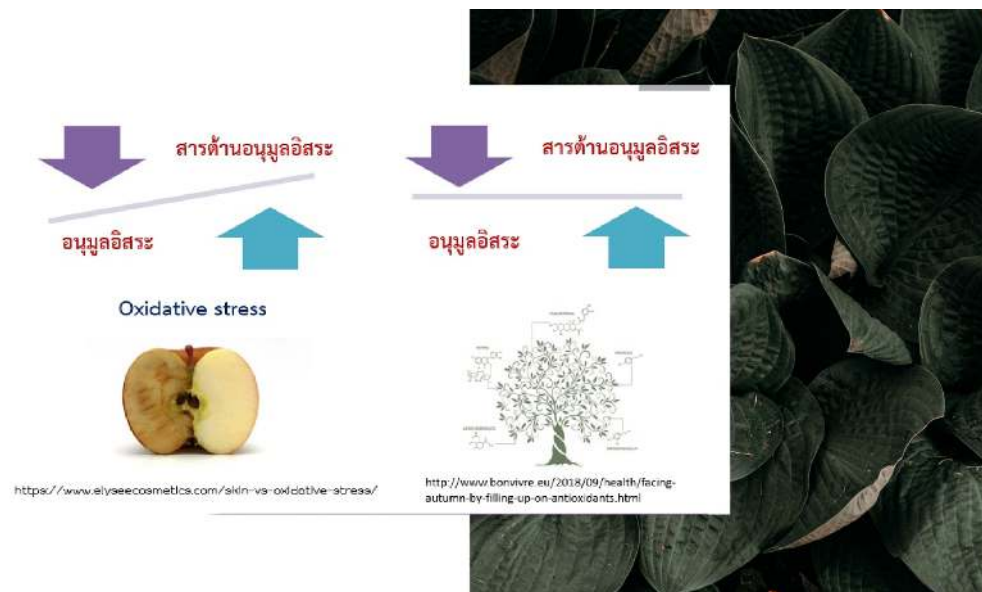
1. นำพิมเสน การบูร เมนทอลผสมกัน
2. เติมน้ำมันไพลอื่นๆ
3. ผสมให้เข้ากัน
4. บรรจุลงขวด





**การทำชาและสรรพคุณ
ตามหลักวิทยาศาสตร์ผสมผสาน
ศาสตร์การแพทย์แผนไทย**





ชาต้นอนุมูลอิสระ ฉบับ ชาสระบุรี



ชาต้นอนุมูลอิสระ ฉบับ ชาสระบุรี

ส่วนประกอบ

1. เพือกหอม GI สระบุรี 10 กรัม
2. ข้าวเสาไห้เจ๊กเซย 10 กรัม
3. ชาใบหม่อน/หญ้าขัดมอญ 10 กรัม
4. ชะเอมเทศ/น้ำตาล/น้ำผึ้ง 1 กรัม



ชาต้านอนุมูลอิสระ **ฉบับ** ชาวสระบุรี

วิธีทำ

หั่นเปลือกเป็นชิ้นเล็ก ๆ ขนาด 3x3 เซนติเมตร และนำเข้าตู้อบลูกหวี 150 องศาเซลเซียส จนเปลือกสุก โดยจะสังเกตเห็นว่าเปลือกจะไม่ขึ้นดงภาพ



นำใบหม่อน เปลือก และข้าวเจ็กเขยคั่วด้วยไฟอ่อน ๆ จนใบหม่อนกรอบ และข้าวมีสีน้ำตาลอ่อน



วัดการเปลี่ยนแปลงสีของสารละลายจากสีเหลืองไปเป็นสีฟ้า

สีฟ้ามาก $\rightarrow$ ต้านอนุมูลอิสระมาก



Folin-Ciocalteu reagent (FCR)

ยาหม่องสมุนไพรที่มีฤทธิ์เกี่ยวกับ โรคผิวหนังและสรรพคุณตามหลัก วิทยาศาสตร์ผสมผสาน ศาสตร์การแพทย์แผนไทย

ส่วนประกอบ

1. สารเคมีขึ้นรูป

- วาสลีน
- มีนเวกซ์
- พาราฟิน

2. สารเคมีฤทธิ์เย็นระเหยง่าย

- เมนทอล
- พิมเสน
- การบูร
- น้ำมันระกำ
- น้ำมันยูคาลิปตัส
- น้ำมันกานพลู
- น้ำมันสะระแหน่

ยาหม่องสมุนไพร

3. สารสกัดเพิ่มสรรพคุณทางผิวหนัง

- สารสกัดโสมทะเลแดง
- สารสกัดพญายอ
- สารสกัดทองพันชั่ง
- ใบมะขาม

4. สารสกัดเพิ่มสรรพคุณแก้ปวดเมื่อย

- เกลวียเปรียง
- เกลอเอ็นอ่อน
- เกลอโคคลาน



ส่วนประกอบ



ยาหม่องสมุนไพร



วิธีทำ

1. นำสารขึ้นรูปยาหม่อง ได้แก่ วาสลีน บีแวกซ์ พาราฟิน อุ่นให้ละลาย
2. เติมน้ำมันสกัด
3. เติมน้ำมันสมุนไพร การบูร เมนทอล และน้ำมันต่าง ๆ
4. เทลงขวด

ยาหม่องสมุนไพร



ยาดมส้มโอมือและสรรพคุณตาม หลักวิทยาศาสตร์ผสมผสานศาสตร์ การแพทย์แผนไทย

ยาดมส้มโอมือ



ส่วนประกอบ

ยาดมส้มโอมือ

1.สารเคมีหอมเย็นระเหยง่าย

- พิมเสน
- เมนทอล
- การบูร

2. สมุนไพรออกฤทธิ์

- | | |
|-------------|-------------|
| • การพลู | • ดอกจันทน์ |
| • เปราะหอม | • ใบกระวาน |
| • กระวาน | • ชะลูด |
| • พริกไทยดำ | • มะลิ |
| • ส้มูเล้ง | • พิกุล |
| • โกฐหัวบัว | • เกียนขาว |
| | • ผิวส้ม |



วิธีทำ

ยาดมส้มโอมือ

1. อบสมุนไพรด้วยไฟอ่อนเป็นเวลา 10 นาที
2. บดสมุนไพรให้เป็นชิ้นเล็กๆ พอประมาณ
3. ผสมสมุนไพรทั้งหมดเข้าด้วยกัน
4. ผสมการบูร พิมเสน เมนทอล เข้าด้วย
5. เทส่วนผสมทั้งหมดในข้อ 3 และ 4 เข้าด้วยกัน
6. หมักไว้ประมาณ 7 วัน
7. บรรจุลงขวด





Thank you

เครื่องยาตามตำราแพทย์แผนไทย

๓(+๑) สรรพคุณของเครื่องยาไทยตามรสยา

รสฝาด



รสเผ็ดร้อน



รสเค็ม



รสเปรี้ยว



รสหวาน



รสเมาเบื่อ



รสมัน



รสขม



รสหอมเย็น



รสจืด



เครื่องยาไทย



รสยาและสรรพคุณในตำรายาไทย

เครื่องยาไทย นอกจากจะนำมาใช้เป็นยารักษาโรคแล้ว ยังปรากฏอยู่ในวิถีชีวิตของคนไทยมานาน อาจจะปรากฏอยู่ในอาหาร เครื่องดื่ม หรือ ขนม นอกจากอ้อมท้องแล้ว ยังให้สรรพคุณทางยา จากภูมิปัญญาของแพทย์แผนไทยที่มีมาแต่โบราณ โดยสามารถใช้ **‘รสยา’** หรือ รสของเภสัชวัตถุ ที่เป็นการจำแนกสรรพคุณของยาต่างๆ ในชั้นต้น ตามรสของยา ในตำรายาไทย รสยาสามารถแบ่งได้หลายรสตามตำราของแพทย์แผนไทย เช่น ใน **คัมภีร์ธาตุวิภังค์** กล่าวถึงรสยา ๔ รส ในขณะที่ **คัมภีร์รโยคसार** กล่าวถึงรสยา ๖ รส **คัมภีร์ธาตุวิภังค์** จะแบ่งรสยาเป็น ๔ รส **คัมภีร์ฉันทศาสตร์** แบ่งรสยาเป็น ๕ รส และ **ตำราเวชศึกษา** เพิ่มรสจัดอีก ๑ รสเป็นยา ๕ + ๑ รส การรู้รสของเครื่องยาจะทำให้รู้สรรพคุณของสมุนไพรนั้นเช่นกัน ทางคณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าหนังสือเล่มนี้จะมีประโยชน์ต่อผู้อ่าน และหากมีข้อผิดพลาดประการใดต้องขออภัยมา ณ ที่นี้

**“ผาด-สมาน
หวาน-ซาบเนื้อ
เมาเบื่อ-แก้พิษโลหิต
ดี - ขม
ลม-เผ็ดร้อน
มัน-เส้นเอ็น
หอมเย็น-บำรุงหัวใจ
เค็ม-ซาบหนัง
เปรี้ยว-กัดเสมหะ
จืด-ขับปัสสาวะ”**

About รสเปรี้ยว

**รสเปรี้ยว - แก้เสมหะพิการ แก้เสมหะ
เหนียว แก้ไอ แก้ท้องผูก ระบายอุจจาระ
ฟอกโลหิต แก้กระหายน้ำ**

รสเปรี้ยว-เป็นรสที่สร้างสีสันให้กับการรับประทานอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่งอาหารไทย เช่น ประเภทยำ ต้มยำ เป็นต้น รสเปรี้ยว เป็นรสของตัวยาที่ปรากฏอยู่รสยาทั้ง ๕ ๖ ๘ และ ๙ รส รสเปรี้ยว ในคัมภีร์ธาตุวิภังค์ได้กล่าวถึง รสยาเปรี้ยว จะเข้าไปในเส้นเอ็นทั่วสรรพางค์กาย ส่วนในคัมภีร์วชิรโยคสาร กล่าวถึง อัมพริระ คือ รสเปรี้ยว มีสรรพคุณ ทำให้ดี ลม เสลดอนุโลมตามซึ่งตนและเจริญรสอาหาร บำรุงไฟธาตุ กระทำสารพัดที่ดิบให้สุก ถ้าใช้เป็นเกิดคุณ ใช้ไม่เป็นเกิดโทษ ส่วนคัมภีร์ธาตุวิภังค์รสเปรี้ยวนั้นจะขาบลำไส้เล็กน้อย และในยา ๙ รส รสเปรี้ยว มีฤทธิ์ไปในทางกัดเสมหะ

รสเปรี้ยว

ส้มป่อย



ส้มโอ



ส้มเสี้ยว



มะกรูด



รสเปรี้ยว - แสลงกับโรค น้ำเหลืองเสีย ท้องเสีย และไข้ต่างๆ

About รสผาด



รสผาด - มีฤทธิ์ทางสมาน เช่น สมานบาดแผลทั้งภายในและภายนอก แผลสด แผลเปื่อย กัดเนื้อร้าย แก้โรคบิด ท้องร่วง แก้อุจจาระพิการ คุมธาตุ

รสผาด-เป็นรสของตัวยาที่ปรากฏอยู่รสรยาทั้ง ๔ ๖ ๘ และ ๙ รส นับว่าเป็นรสรยาที่มีความสำคัญ โดยในคัมภีร์ธาตุวิภังค์ได้กล่าวถึงรสผาดไว้ว่า **خابไปในผิวเนื้อและเส้นเอ็น** ส่วนคัมภีร์วโรคสารได้กล่าวถึงรสผาดไว้ว่า **กะสาวะ** คือ รสผาด **เจริญไฟธาตุ แก้กระหายน้ำ ให้เจริญผิวกายและเนื้อ** ส่วนในคัมภีร์ธาตุวิภังค์กล่าวถึงรสผาดไว้ว่า **ย่อยخابมังสา(خابเนื้อ)** และในยา ๙ รส รสผาดมีฤทธิ์ทางสมาน จากคุณสมบัติดังกล่าวทำให้รสผาด นับได้ว่าเป็นรสรยาที่มีความสำคัญในการรักษาโดยเฉพาะฤทธิ์ในทางสมาน เนื่องจากการบาดเจ็บ หรือการเป็นแผล

รสผาด - แสลงกับโรค ไอ ท้องผูก โรคลม โรคพรรตึก ท้องผูก เตะโชธาตุพิการ(ธาตุไฟ)

About รสเผ็ดร้อน



รสเผ็ดร้อน - แก้โรคลมจุกเสียด ขับลมให้พายหรือเรอ บำรุงเตโชธาตุ (ธาตุไฟ) ขับเหงื่อ ช่วยย่อยอาหาร

รสเผ็ดร้อน-เป็นรสของตัวยาก็ปรากฏอยู่รสยาทั้ง ๔ ๖ ๘ และ ๙ รส นับว่าเป็นรสยาที่มีความสำคัญอีกรสหนึ่ง โดยใน**คัมภีร์ธาตุวิภังค์**ได้กล่าวถึงรสเผ็ดไว้ว่า รสเผ็ดเข้าไปในผิวหนังทุกเส้นขน ส่วน**คัมภีร์วโยคสาร**ได้กล่าวถึงรสเผ็ดไว้ว่า กฏกะ คือ รสเผ็ด **กระทำให้กำลังน้อย ระงับความเกียจคร้าน ระงับพิษไม่ให้เจริญ บำรุงไฟธาตุและให้อาหารสุก** ส่วนใน**คัมภีร์ธาตุวิภังค์**กล่าวถึงรสเผ็ดและรสร้อนไว้ว่า **ซาบกระดูกมิได้เย็น และในยา ๙ รส รสเผ็ดร้อนมีฤทธิ์แก้โรคลมจุกเสียด** จากคุณสมบัติดังกล่าวทำให้รสเผ็ดร้อน นับได้ว่าเป็นรสยาที่มีความสำคัญในการรักษาโดยเฉพาะฤทธิ์ในทางแก้โรคลม

รสเผ็ดร้อน - แสลงกับโรค ใช้ตัวร้อน เพื่อกำลัง

About รสเค็ม



**รสเค็ม - มีฤทธิ์ซึมซาบไปตามผิวหนัง แก้โรคผิวหนัง
โรคพรัณติก ถ่ายชำระน้ำเหลือง ชำระเมือกมันในลำไส้
ฟอกโลหิต แก้เสมหะเหนียว**

รสเค็ม-เป็นรสของตัวยาที่ปรากฏอยู่รสาทั้ง ๕ ๖ ๘ และ ๙ รส รสเค็มมี
บทบาทที่สำคัญเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะในเรื่องของการรณอมอาหาร ตำรา
สมุนไพรรในเรื่องของรสเค็มจะประกอบด้วยเกลือเป็นหลัก โดย คัมภีร์รธาวิภังค์
รสาเค็ม จะซาบไปในทุกเส้นเอ็น และกระดูกทั่วสรรพางค์กาย ส่วนใน
คัมภีร์รโยคสาร กล่าวถึง ลวณะ คือ รสเค็ม มีสรรพคุณเผาโทษเผาพิษ
ให้เจริญไพเราะ ส่วนคัมภีร์รธาวิภังค์ รสเค็มนั้นจะซาบเส้นเอ็น และในยา ๙ รส
รสเค็ม สรรพคุณ มีฤทธิ์ซึมซาบไปตามผิวหนัง

**รสเค็ม - แสลงกับโรค อูจาระรธาพิการ โรคบิดมูกเลือด
กระเพาะอาหารเป็นแผล**

About รสหวาน



**รสหวาน - ชิมซาบไปตามเนื้อ เช่นทำให้เนื้อในร่างกายชุ่มชื้น
บำรุงกล้ามเนื้อ บำรุงหัวใจ เจริญอาหาร แก้อ่อนเพลีย
บำรุงกำลัง แก้ไอ แก้เสมหะแห้ง แก้หอบ**

รสหวาน-เป็นรสของตัวยาที่ปรากฏอยู่รสยา ๖ และ ๙ รส นอกจากรสเค็มที่มีบทบาทที่สำคัญเป็นอย่างมากในเรื่องของการกลืนอาหาร รสหวานก็มีบทบาทในการกลืนอาหารเช่นกัน ตำราสมุนไพรในเรื่องของรสหวานมักจะประกอบด้วยน้ำตาลเป็นหลัก โดย**คัมภีร์ธาตุวิธาน มธุระ** คือ รสหวาน ชอบกับตาให้**เจริญรสธาตุ** ส่วน**คัมภีร์ธาตุวิธาน** รสหวาน ย่อมชิมซาบลำไส้ใหญ่ และในยา ๙ รส มีสรรพคุณมีฤทธิ์ชิมซาบไปตามเนื้อ

รสหวาน- แสงกับโรค ฟันผุ เสมหะเพื่อง อาเจียน
โรคเบาหวาน น้ำเหลืองเสีย บาดแผล

About รสขม



รสขม - แก้ในทางโลหิตและดี แก้กำเดา แก้ไข้ต่างๆ เช่น ไข้ตัวร้อน ไข้จับสั่น บำรุงน้ำดี เจริญอาหาร ช่วยย่อยอาหาร

รสขม-เป็นรสของตัวยากี่ปรากฏอยู่ในรสรยา ๖ ๘ และ ๙ รส รสขมมีบทบาทที่สำคัญเป็นอย่างมากในการรักษาเรื่องไข้ จนมีคำติดปากที่ว่า "ขมไข้" โดย**คัมภีร์ราตุวิภังค์ ติตติกะ** คือ รสขม สรรพคุณ **เจริญไฟธาตุ แก้ร้อน แก้กระหายน้ำ กระทำให้บุตรและลูกบริสุทธ์ เจริญรสอาหาร** ส่วนใน**คัมภีร์ราตุวิภังค์** รสขม ย่อมซาบไปตามผิวหนัง และในยา ๙ รส รสขม สรรพคุณมีฤทธิ์ในทางโลหิตและดี

รสขม- แสลงกับโรค หัวใจพิการ โรคลมจุกเสียด แน่นเฟ้อ



ภาคผนวก ง

การประชาสัมพันธ์

การประชาสัมพันธ์

1. การประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสิ่งพิมพ์

1.1 การจัดทำป้ายไวนิลเพื่อประชาสัมพันธ์โครงการ



1.2 การจัดทำธงญี่ปุ่นเพื่อประชาสัมพันธ์โครงการ



1.3 การจัดทำสต็อกเกอร์เพื่อประชาสัมพันธ์โครงการ



2. การประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางออนไลน์

2.1 การออกแบบตราสัญลักษณ์เพื่อประชาสัมพันธ์โครงการผ่านช่องทางออนไลน์



2.2 การออกแบบแบนเนอร์เพื่อประชาสัมพันธ์โครงการผ่านช่องทางออนไลน์



2.3 การสร้าง Facebook Page ชื่อ : โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี



โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

36 likes · 65 followers



โดย คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ร่วมกับ บริษัท สระบุรีพัฒนาเมือง จำกัด

2.4 การประชาสัมพันธ์แนะนำหัวหน้าโครงการ และผู้ร่วมโครงการผ่าน Facebook Page
ชื่อ : โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

 **โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี** 28 มีนาคม · 🌐

📌 สวัสดีค่ะ วันนี้แอดมินขออนุญาตแนะนำสมาชิก โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี โดยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ร่วมกับ บริษัท สระบุรีพัฒนาเมือง จำกัด ซึ่งได้รับการสนับสนุนกิจกรรมการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

📍ฝากเพลงน้องใหม่เพื่อชุมชนด้วยนะคะ ขอขอบคุณค่ะ 🙏

#คลินิกเทคโนโลยี
#ม... ดูเพิ่มเติม

 **ขอแสดงความยินดี**
นักวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ได้รับการสนับสนุนกิจกรรมการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE)
โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

หัวหน้าโครงการ	ผู้ร่วมโครงการ				
 น.ส.อัสการ สิตตพูน คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ	 น.ศ.ดร.อัญชา อานิชา คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ	 น.ศ.ดร.สิริณ พานิช คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	 น.ศ.เชาวลิต อุปรากร คณะเทคโนโลยีการเกษตร	 อาจารย์ ดร.จิสพพ รมิน คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและแฟชั่น	
 นางสาวจิตกานต์ จิตกาน บริษัท สระบุรีพัฒนาเมือง จำกัด	 อาจารย์อารีย์ ศรีการุณ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ	 นางสาวกานพร กุ้เพียร คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ	 นางสาวพวงพาน วังว่อง คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ	 นางชนกนัฐ เสากอง คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ	

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2.5 การประชาสัมพันธ์หลังการจัดกิจกรรมระยะที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่น” ผ่าน Facebook Page ชื่อ : โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี



โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

2 Jun • 🌐

👉 ประมวลภาพกิจกรรมที่ 1 โครงการการสร้างอัตลักษณ์
ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี
การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ "การพัฒนาต้นแบบ... See more



2.6 การประชาสัมพันธ์ลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม (เพิ่มเติม) กิจกรรมระยะที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ผ่าน Facebook Page ชื่อ : โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี









โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี (ระยะที่ 2)

กิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี

ผลิตภัณฑ์
เส้นบะหมี่จากแป้งเผือก แผ่นข้าวเจ็กเซยรสต้มยำ
แป้งเผือกตุล่ ลอดช่องสิงคโปร์สมม่วง



ผศ.เชาวลิต อุปฐาก

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



อ.เกชา ลาวงษา

 **วันที่ 15 - 16 กรกฎาคม 2566**

 **เวลา 09.00 - 16.00 น.**

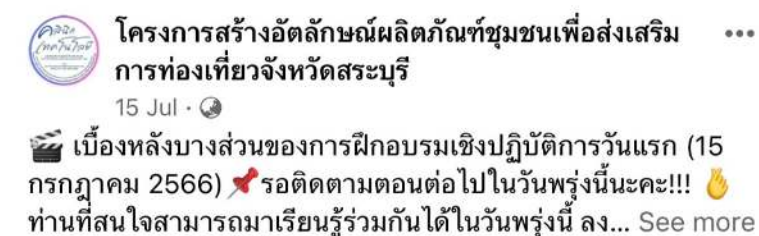
**ณ ชุมชนแก่งคอย และศูนย์การเรียนรู้
อดีตยาเบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี**

สอบถามเพิ่มเติมโทร. 061-386-1843 (อ.หม่อม)



ลงทะเบียนเข้าร่วมตั้งแต่วันที่
ถึงวันที่ 11 กรกฎาคม 2566

2.7 การประชาสัมพันธ์สื่อรูปแบบภาพนิ่ง และภาพเคลื่อนไหวขณะจัดกิจกรรมระยะที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ผ่าน Facebook Page ชื่อ : โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี



2.8 การประชาสัมพันธ์หลังการจัดกิจกรรมระยะที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ผ่าน Facebook Page ชื่อ : โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี



โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ...

18 Jul • 🌐



คลินิกเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร แปรรูปผลิตภัณฑ์จาก
วัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี

... See more



2.9 การประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ใหม่ กิจกรรมระยะที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของจังหวัดสระบุรี” ผ่าน Facebook Page ชื่อ : โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี



โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

18 Jul • 🌐

❤️ ตูเล่....ตูใจ นำกินมัยคะ กลิ่นหอมเ้ายวนชวนชิม 📍 เราใช้
เปลือกหอมเป็นวัตถุดิบหลักในการทำ “ตูเล่เปลือกหอม”
... See more



2.10 การประชาสัมพันธ์ลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม (เพิ่มเติม) กิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ผ่าน Facebook Page ชื่อ : โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี



โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี (ระยะที่ 3)

**กิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การแปรรูปผลิตภัณฑ์
จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์
จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค**

ผลิตภัณฑ์

- น้ำมันไพล
- ชาสมุนไพรต้านอนุมูลอิสระ
- ยาหม่องสมุนไพร
- ยาดมส้มโอมือ



ผศ.ดร.สิริรัตน์ พานิช
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

 **วันที่ 22 - 23 กรกฎาคม 2566**

 **เวลา 09.00 - 16.00 น.**

**ณ ชุมชนแก่งคอย และศูนย์การเรียนรู้
อดีตยาเบอร์ล่า อำเภอแก่งคอย จังหวัดสระบุรี**



ลงทะเบียนเข้าร่วมตั้งแต่วันที่
ถึงวันที่ 18 กรกฎาคม 2566

สอบถามเพิ่มเติม โทร. 061-386-1843 (อ.หนุ่ม)

2.11 การประชาสัมพันธ์สื่อรูปแบบภาพนิ่ง และภาพเคลื่อนไหวขณะจัดกิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำ การสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ผ่าน Facebook Page ชื่อ : โครงการสร้างอัตลักษณ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี



โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริม
การท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

22 Jul •

พร้อม..... การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรท้องถิ่น และการ
สื่อสารผลิตภัณฑ์ 🍌

#คลินิกเทคโนโลยี #ราชชมงคลพระนคร
#สถาบันวิจัยและพัฒนา
#มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
#จังหวัดสระบุรี



โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริม
การท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

22 Jul •

👉 ผสมชาสมุนไพรอย่างเมามันส์...ผลิตภัณฑ์ที่ 2 ชาสมุนไพรต้น
อนุมูลอิสระ สูตรที่เราสามารถคิดได้เอง ประยุกต์ ผสมเอง ต้มเอง ปิ้ง
สุตๆ... See more



2.12 การประชาสัมพันธ์หลังการจัดกิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ผ่าน Facebook Page ชื่อ : โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี



โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ...

24 Jul • 🌐



คลินิกเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร ถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการสื่อสาร ... See more



2.13 การประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ใหม่ กิจกรรมระยะที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร และให้คำปรึกษาในการทำการสื่อสารผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรสู่ผู้บริโภค” ผ่าน Facebook Page ชื่อ : โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี



โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริม
การท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

26 Jul • 🌐

❤️ ยาหม่อง....ยาใจ ขนาดกระต๊อดรดพกวาสะดวก มีกลิ่นหอม
เพราะนี่คือ “ยาหม่องสมุนไพร” 🙌
... See more



โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริม
การท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

27 Jul • 🌐

❤️ ยาตม....ยาใจ “ยาตมส้มโอมือ” 🙌

#คลินิกเทคโนโลยี #ราช... See more



2.14 การประชาสัมพันธ์ลงทะเบียนเข้าร่วมอบรม (เพิ่มเติม) กิจกรรมระยะที่ 4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ผ่าน Facebook Page ชื่อ : โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี








โครงการการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี (ระยะที่ 4)

การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยว จังหวัดสระบุรี (ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน)



ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น
คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร



อาจารย์ณัฏพน ไพศาลตันตวงศ์



วันที่ 5 - 6 สิงหาคม 2566



เวลา 09.00 - 16.00 น.



**ณ ชุมชนแก่งค้อย และศูนย์การเรียนรู้
อดีตยาเบอว์ล่า อำเภอแก่งค้อย จังหวัดสระบุรี**

ลงทะเบียนเข้าร่วมตั้งแต่วันที่
1 สิงหาคม 2566

>>> สอบถามเพิ่มเติมโทร. 061-386-1843 (อ.หนู่ม)

2.15 การประชาสัมพันธ์รูปแบบภาพนิ่ง และภาพเคลื่อนไหวขณะจัดกิจกรรมระยะที่ 4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ผ่าน Facebook Page ชื่อ : โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี



โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริม
การท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

5 Aug · 🌐

👉 เริ่มแล้ว!!! ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน ผู้เข้าร่วมอบรมทุกท่าน
อย่างเมามันส์ 🙌
... See more



โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริม
การท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

5 Aug · 🌐

😊 ประเดิมคลิปแรก!!! นำบรรยากาศช่วงเริ่มต้นการฝึกอบรมเชิง
ปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยว
จังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์จากผ้า และใบลาน... See more



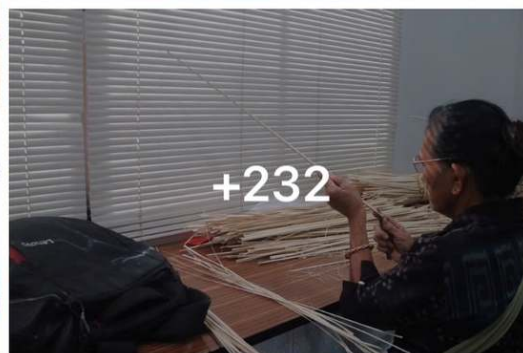
2.16 การประชาสัมพันธ์หลังการจัดกิจกรรมระยะที่ 4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ผ่าน Facebook Page ชื่อ : โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี



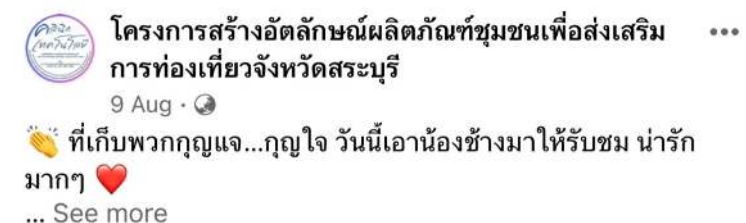
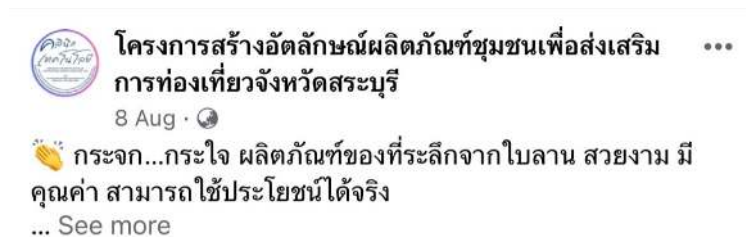
โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี ...

7 Aug · 🌐

🏠 คลินิกเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร ถ่ายทอดองค์ความรู้ฝึก
ปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยว
จังหวัดสระบุรี ผลิตภัณฑ์จาก... See more



2.17 การประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ใหม่ กิจกรรมระยะที่ 4 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ของที่ระลึกเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี” ผ่าน Facebook Page ชื่อ : โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี



2.18 การประชาสัมพันธ์การประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินโครงการ ผ่าน Facebook Page ชื่อ : โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี



โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริม การท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี

25 Aug • 🌐



สถาบันวิจัยและพัฒนา ราชมงคลพระนคร · Follow

25 Aug • 🌐

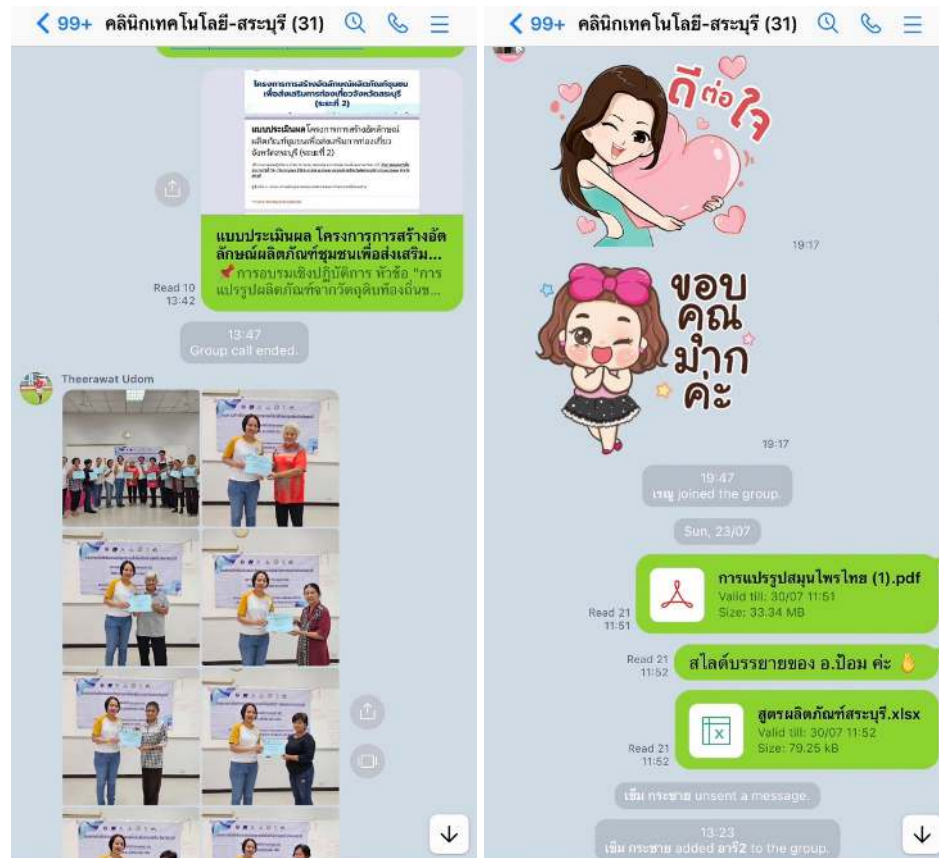
ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร รับการประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินโครงการที่ได้รับการสนับสนุน... See more



2.19 การสร้าง LINE GROUP ชื่อ : โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี



2.20 การประชาสัมพันธ์ผ่าน LINE GROUP ชื่อ : โครงการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวจังหวัดสระบุรี





ประวัติผู้เข้าร่วมโครงการ

ข้อมูลหัวหน้าโครงการ

- ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย): ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรรถการ สัตยพานิชย์
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ): Assistant Professor Arttakarn Sattayapanich
- หน่วยงาน หมายเลขโทรศัพท์มือถือ และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)
 - หน่วยงาน: คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.พระนคร
 - โทรศัพท์มือถือ: 081-6975250
 - E-mail: arttakarn.s@rmutp.ac.th

3. ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	คุณวุฒิและสถานศึกษา	ปีจบการศึกษา
ปริญญาโท	นิเทศศาสตรมหาบัณฑิต (การสื่อสารมวลชน) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	2541
ปริญญาตรี	นิเทศศาสตรบัณฑิต (การโฆษณา) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	2548
ปริญญาตรี	ศิลปศาสตรบัณฑิต (บรรณารักษศาสตร์) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	2533

4. สมรรถนะด้านการวิจัย

- ผลงานตีพิมพ์ที่เกี่ยวข้อง

ลำดับ	ชื่อบทความ	ชื่อวารสาร	ระดับชาติ/ นานาชาติ	ปีที่ตีพิมพ์
1	การสื่อสารเพื่อการเรียนออนไลน์ใน สถานการณ์โควิด-19 ของอาจารย์ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.พระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสารสนเทศ	วารสารเทคโนโลยี สารสนเทศ มทร.พระนคร	ระดับชาติ	2564
2	ความคิดเห็นของนักวิชาการและนัก สื่อสารการตลาดในช่วงก่อน พ.ศ. 2555 ที่มีต่อการสร้างตราสินค้า	วารสารนิเทศ ศาสตร์ธุรกิจ บัณฑิตย	ระดับชาติ	2560

5. รายละเอียดความเชี่ยวชาญ

- ด้านการสื่อสารการตลาด และสร้างตราสินค้า
- ด้านการท่องเที่ยวโดยชุมชน

6. ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด

1. วิทยากรโครงการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ OTOP กลุ่มปรับตัวสู่การพัฒนา (กลุ่ม D)
กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาศักยภาพผู้ผลิตผู้ประกอบการ OTOP วันที่ 18-20 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2561 ณ
โรงแรมहरขนนท์ อ.เมือง จ.พิษณุโลก
2. วิทยากรบรรยายเกี่ยวกับโครงการ OTOP นวัตกรรม การพัฒนาชุมชน และโครงการ
ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ในพื้นที่ จ.หนองคาย จ.ร้อยเอ็ด

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ



ลงชื่อ.....

(หัวหน้าโครงการวิจัย)



ข้อมูลผู้ร่วมโครงการคนที่ 1

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย): ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ฉันทนา ปาปัดถา
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ): Assistant Professor Dr.Chantana Papattha
2. หน่วยงาน หมายเลขโทรศัพท์มือถือ และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)
 - หน่วยงาน: คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.พระนคร
 - โทรศัพท์มือถือ: 097-2516027
 - E-mail: chantana.p@rmutp.ac.th

3. ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	คุณวุฒิและสถานศึกษา	ปีที่จบการศึกษา
ปริญญาเอก	ป.ร.ด. สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร เพื่อการศึกษา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	2557
ปริญญาโท	ค.อ.ม. สาขาวิชาเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	2549
ปริญญาตรี	ศ.บ. สาขาวิชาวารสารศาสตร์สื่อสารประสม มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2556
ปริญญาตรี	ค.บ. สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ศึกษา สถาบันราชภัฏธนบุรี	2547

4. สมรรถนะด้านการวิจัย

- ผลงานตีพิมพ์ที่เกี่ยวข้อง

ลำดับ	ชื่อบทความ	ชื่อวารสาร	ระดับชาติ/ นานาชาติ	ปีที่ ตีพิมพ์
1	ฉันทนา ปาปัดถา, เกษม เขมมพุดมเรืองศรี, พรพรรณ ใจเที่ยง และสุรศักดิ์ ว่องไว พาณิชย์. (2565). การผลิตสารคดีแนะนำ สถานที่ท่องเที่ยวพิพิธภัณฑ์แห่งชาติ สุพรรณบุรี.	วารสารวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี วิทยาลัยเซาธ์อีสท์ บางกอก. ปีที่ 2 ฉบับที่ 1 (มกราคม-เมษายน), หน้า 30- 39.	ระดับชาติ	2565
2	ฉันทนา ปาปัดถา, เกษม เขมมพุดมเรืองศรี, พรพรรณ ใจเที่ยง และสุรศักดิ์ ว่องไว พาณิชย์. (2565). อินโฟกราฟิกการ ให้บริการวันสต็อปเซอร์วิสมหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร.	วารสารวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี วิทยาลัยเซาธ์อีสท์ บางกอก. ปีที่ 2 ฉบับที่ 1 (มกราคม-เมษายน), หน้า 66- 74.	ระดับชาติ	2565

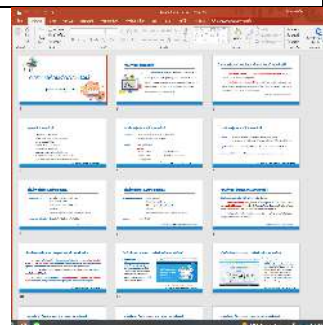
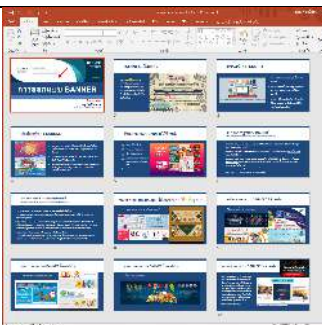
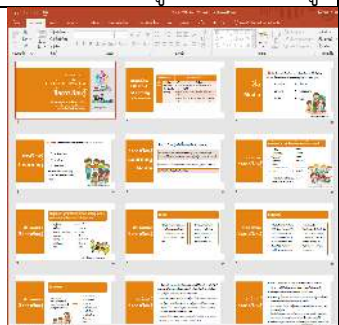
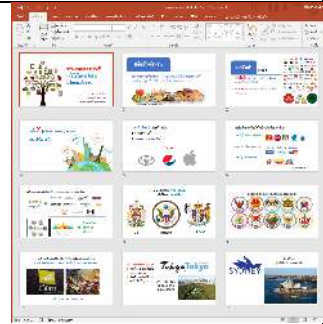
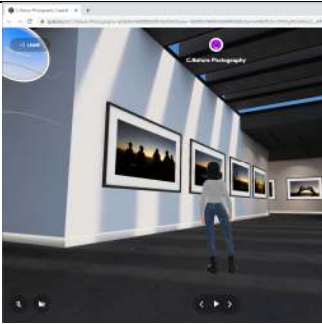
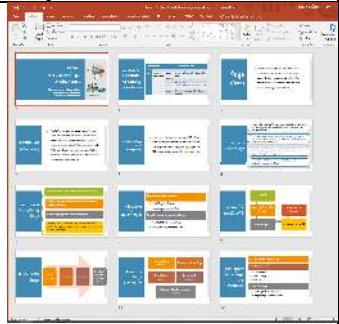
ลำดับ	ชื่อบทความ	ชื่อวารสาร	ระดับชาติ/ นานาชาติ	ปีที่ ตีพิมพ์
3	สิทธิชัย พิทักษ์พงศ์ และฉันทนา ปาปัดถา. (2564). ทักษะคิด แรงจูงใจ และส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อรองเท้ามือสองแบรนด์เนมทางเฟซบุ๊ก.	วารสารศึกษาศาสตร์ปริทัศน์. 36(3) กันยายน-ธันวาคม 2564), หน้า 56-67.	ระดับชาติ TCI2	2564
4	อามานี ชุนศรี และฉันทนา ปาปัดถา. (2564). ส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อผ้าแฟชั่นของสตรีมุสลิมในกรุงเทพมหานคร.	วารสารบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยแม่โจ้. ปีที่ 4 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม – ธันวาคม 2564), หน้า 74-94.	ระดับชาติ	2564
5	ฉันทนา ปาปัดถา และพงศธร สุภาวิมล. (2564). การผลิตสารคดีแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติของเล่นกรีก ย่านพัณธ์.	วารสารวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี วิทยาลัยเซาธอีสต์ บางกอก. ปีที่ 1 ฉบับที่ 3 (สิงหาคม-ธันวาคม), หน้า 10-16.	ระดับชาติ	2564
6	มานิส คำวิไล และฉันทนา ปาปัดถา. (2564). ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อน้ำผักและผลไม้ออร์แกนิกของผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร..	วารสารศิลปศาสตร์ (วังนางเลิ้ง) มทร. พระนคร. ปีที่ 1 ฉบับที่ 1 (มกราคม-มิถุนายน), หน้า 126-145	ระดับชาติ	2564
7	สิทธิชัย พิทักษ์พงศ์ และฉันทนา ปาปัดถา. (2563). ปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อรองเท้ามือสองแบรนด์เนมทางเฟซบุ๊ก.	วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษา กรุงเทพมหานคร. ปีที่ 3 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม-ธันวาคม 2563) หน้า 103-117.	ระดับชาติ TCI2	2563
8	ฉันทนา ปาปัดถา, ดุริยางค์ คมขำ และชาญเดช อัครวง. (2562). ภาพลักษณ์องค์กรที่ส่งผลต่อการเลือกซื้อสินค้าจากร้านค้าปลีกสมัยใหม่.	วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษา กรุงเทพมหานคร. ปีที่ 2 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม-ธันวาคม 2562), หน้า 65-76.	ระดับชาติ	2562
9	ฉันทนา ปาปัดถา, พงศ์กฤษฎี พลเลิศ และณัฐธณ สุเมธอติคม. (2562). การเปิดรับสื่อโฆษณาที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเครื่องดื่มบำรุงกำลัง.	วารสารวิจัยและนวัตกรรม สถาบันการอาชีวศึกษา กรุงเทพมหานคร. ปีที่ 2 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม-ธันวาคม 2562), หน้า 77-88.	ระดับชาติ	2562

ลำดับ	ชื่อบทความ	ชื่อวารสาร	ระดับชาติ/ นานาชาติ	ปีที่ ตีพิมพ์
10	อภิสสิทธิ์ หลังไธสง และฉันทนา ปาปัดถา. (2562). พฤติกรรมการบริโภคอาหารแช่แข็งของบุคลากรและนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.	วารสารความปลอดภัยและสุขภาพ. ปีที่ 12 ฉบับที่ 1 (มกราคม-เมษายน 2562), หน้า 24-36.	ระดับชาติ	2562

5. รายละเอียดความเชี่ยวชาญ

เทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการสื่อสาร เทคโนโลยีดิจิทัล คอมพิวเตอร์กราฟิก และสื่อสิ่งพิมพ์

6. ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด

การเปิดร้านค้าออนไลน์	การออกแบบแบนเนอร์	การจัดการข้อมูลสื่อการเรียนรู้
		
การออกแบบตราสินค้า	การจัดนิทรรศการออนไลน์	การออกแบบและการจัดการข้อมูลการเรียนการสอน
		

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ.....

(ผู้ร่วมโครงการวิจัย)



ข้อมูลผู้ร่วมโครงการคนที่ 2

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย): นางสาวจินตนาภรณ์ จิกิตศิลปิน
 ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ): Miss Jintanaphorn Jikitsilapin

2. หน่วยงาน หมายเลขโทรศัพท์มือถือ และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)

- หน่วยงาน: บริษัท สรรบุรีพัฒนาเมือง จำกัด
- โทรศัพท์มือถือ: 062-259-1665
- E-mail: tawanclubtour@gmail.com

3. ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	คุณวุฒิและสถานศึกษา	ปีที่จบการศึกษา
ปริญญาตรี	รัฐศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยรามคำแหง	2564
อนุปริญญา	ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง วิทยาลัยเทคโนโลยีและอาชีวศึกษา วิทยาเขตเทคนิคกรุงเทพ	2530

4. สมรรถนะด้านการวิจัย

- ผลงานตีพิมพ์

ลำดับ	ชื่อบทความ	ชื่อวารสาร	ระดับชาติ/ นานาชาติ	ปีที่ตีพิมพ์
1	การวิเคราะห์ส่วนประสมทาง การตลาดออนไลน์ของธุรกิจที่พัก แรมบูติกแคมป์ ในประเทศไทย	วารสารบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยธุรกิจ บัณฑิตย	ระดับชาติ	2565

5. รายละเอียดความเชี่ยวชาญ

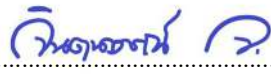
1.ด้านการท่องเที่ยว มีความเชี่ยวชาญในด้านการจัดการการท่องเที่ยว การจัดการประชุม การจัดการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาทีมงาน การจัดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์และวัฒนธรรมโดยฐานภูมิปัญญาและทุนท้องถิ่น การจัดเส้นทางท่องเที่ยวโดยชุมชนสำหรับนักท่องเที่ยวชาวไทยและนักท่องเที่ยวต่างชาติ การฝึกอบรมด้านหลักการจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน การฝึกอบรมหลักการนำชมสำหรับมัคคุเทศก์ท้องถิ่นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ

2.ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก/งานหัตถกรรมพื้นบ้าน มีความเชี่ยวชาญด้านการพัฒนาศิลปะหัตถกรรมพื้นบ้านเป็นสินค้าการท่องเที่ยวของชุมชน

6. ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด

1. หลักการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชนและการเชื่อมโยงเส้นทางการท่องเที่ยว ตัวอย่าง การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอำเภอเสนาห์ เส้นทางท่องเที่ยวเชื่อมโยงอำเภอเสนาห์และอำเภอหนองแซง
2. การพัฒนาศักยภาพแหล่งท่องเที่ยวสำหรับการจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน
3. หลักการนำชมสำหรับมัคคุเทศก์ท้องถิ่นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ
4. การพัฒนาศักยภาพสินค้าและบริการด้านการท่องเที่ยวโดยใช้ฐานภูมิปัญญาและทุนท้องถิ่นสำหรับผู้ประกอบการการท่องเที่ยวและเครือข่าย

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ..... 

(ผู้ร่วมโครงการวิจัย)



ข้อมูลผู้ร่วมโครงการคนที่ 3

- ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย): ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริรัตน์ พานิช
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ): Assistant Professor Dr.Sirirat Panich

2. หน่วยงาน หมายเลขโทรศัพท์มือถือ และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)

- หน่วยงาน: คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มทร.พระนคร
- โทรศัพท์มือถือ: 092-6239865
- E-mail: sirirat.pan@rmutp.ac.th

3. ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	คุณวุฒิและสถานศึกษา	ปีที่จบการศึกษา
ปริญญาเอก	Ph.D. (Chemistry) Imperial College London, UK	2560
ปริญญาโท	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เคมีวิเคราะห์และเคมีอินทรีย์ประยุกต์) มหาวิทยาลัยมหิดล	2551
ประกาศนียบัตร	ประกาศนียบัตรวิชาชีพครู (การสอน) มหาวิทยาลัยบูรพา	2549
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตรบัณฑิต (เคมี) มหาวิทยาลัยบูรพา	2548

4. สมรรถนะด้านการวิจัย

- ผลงานตีพิมพ์

ลำดับ	ชื่อบทความ	ชื่อวารสาร	ระดับชาติ/ นานาชาติ	ปีที่ตีพิมพ์
1	Green synthesis of silver nanoparticles from Catunaregam tomentosa extract. Schubert	Chemical Sciences (Ramasami)	นานาชาติ	2021
2	A non-toxic approach to assess total antioxidant capacity (TAC) of exotic tropical fruits from Thailand.	J Food Sci Technol	นานาชาติ	2019
3	Total phenolic compounds of Fruit and Vegetable powders in Thailand.	Applied Mechanics and Materials.	นานาชาติ	2019
4	All-in-One Flow Injection Spectrophotometric System for Field Testing.	Applied Mechanics and Materials	นานาชาติ	2018

ลำดับ	ชื่อบทความ	ชื่อวารสาร	ระดับชาติ/ นานาชาติ	ปีที่ตีพิมพ์
5	A novel assay for evaluation of the total antioxidant capacity using a nontoxic probe.	TJPS	นานาชาติ	2018
6	Fabrication of a three-dimensional electrochemical paper-based device (3D-ePAD) for individual and simultaneous detection of ascorbic acid, dopamine and uric acid.	Int. J. Electrochem. Sci.	นานาชาติ	2018

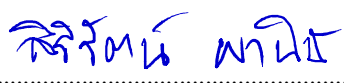
5. รายละเอียดความเชี่ยวชาญ

กลุ่มผลิตภัณฑ์	ความเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
สมุนไพรไม่ใช่อาหาร	สารต้านอนุมูลอิสระ	- ตรวจสอบฤทธิ์ในการต้านอนุมูลอิสระด้วยวิธี FCR, DPPH, ABTS ในอาหาร สมุนไพร เครื่องดื่ม และเครื่องสำอาง - สารสกัดน้ำมันหอมระเหย และไฮโดรโซล
สมุนไพรไม่ใช่อาหาร	เซรั่ม แผ่นมาส์คหน้า และเครื่องสำอางค์อื่น ๆ	- ปรับปรุงและพัฒนาสูตรเซรั่มบำรุงผิว - พัฒนาสูตรเครื่องสำอางค์ที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ - พัฒนาผลิตภัณฑ์แผ่นมาส์คหน้าเพิ่มความชุ่มชื้น - วิเคราะห์คุณภาพ และคุณสมบัติต่าง ๆ ของเครื่องสำอางค์ เช่น ความชุ่มชื้น ฤทธิ์ในการสมานแผล ความสามารถในการลดเลือนริ้วรอย
อาหารและเครื่องดื่ม	โปรตีนจากพืช	- อาหาร Superfood - อาหารที่มีโปรตีนสูงและมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ - นมจากพืช - การวิเคราะห์เพื่อจัดทำฉลากทางโภชนาการ - การตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร เช่น โลหะหนัก สารพิษ และสารปนเปื้อนเป็นต้น
สมุนไพรและการแพทย์แผนไทย	สารสกัดจากสมุนไพร	- วิธีการสกัด การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสมุนไพรไทย - การตรวจวิเคราะห์องค์ประกอบ - การควบคุมคุณภาพสมุนไพรไทย
อื่น ๆ	สารลดแรงตึงผิว	- สารลดแรงตึงผิวในเครื่องสำอางค์ - สารลดแรงตึงผิวในผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในครัวเรือน เช่น น้ำยาปรับผ้านุ่ม น้ำยาซักผ้า น้ำยาล้างจาน
	การวิเคราะห์ปริมาณโลหะหนัก	- เซนเซอร์ตรวจจับปริมาณโลหะหนักเช่น ตะกั่ว

6. ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด

ชื่อผลงาน	ผลงานพร้อมต่อยอด
- ผลิตภัณฑ์แผ่นมาสก์หน้ากระดาษใยไหมให้ความชุ่มชื้นจากเซริซิน และ ช่วยลดเลือนริ้วรอย จากสารสกัดมะขามป้อมและสมอ	มาสก์หน้ากระดาษใยไหมให้ความชุ่มชื้นจากเซริซิน และ ช่วยลดเลือนริ้วรอย จากสารสกัดมะขามป้อมและสมอ
- โครงการนวัตกรรมทางอาหาร นมโปรตีนสูงจากถั่วดาวอินคา	นมจากพืช เนยถั่วดาวอินคา
- การพัฒนานวัตกรรมทางอาหาร: เครื่องดื่มนมโปรตีนสูงถั่วดาวอินคา	กรรมวิธีการผลิตและสูตรผงโปรตีนสมบูรณ์ผสมจากพืชที่มีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและปรับสมดุลกรด-เบสในเลือด
- การพัฒนากระบวนการล้างใบชาเพื่อลดปริมาณสารพิษ การประเมินฤทธิ์ทางเภสัชเคมีและประสาทสัมผัสเพื่อพัฒนาคุณภาพและเพิ่มมูลค่าของชาใบชา	การผลิตสมุนไพรช่อบแห้งขงดื่ม
- การศึกษาความเป็นไปได้ของการพัฒนาและเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์เหลือทิ้งทางการเกษตร: ไฮโดรโซลไบโพลู - ความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระโดยรวมของน้ำสกัดน้ำมันหอมระเหยจากใบพลู	ครีมอาบน้ำจากสารสกัดสมุนไพร
- การตรวจสอบองค์ประกอบทางพฤกษเคมีและความสามารถในการออกฤทธิ์ของน้ำสกัดน้ำมันหอมระเหยจากใบพลู สู่การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ลดการอักเสบของผิวหนัง	โฟมล้างหน้าจากสารสกัดขมิ้น
- การทดสอบความสามารถในการออกฤทธิ์ของไฮโดรโซลไบโพลูสู่การพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ยาสีฟันสมุนไพรลดการอักเสบของเหงือก	ยาสีฟันจากสมุนไพร

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ..... 
(ผู้ร่วมโครงการวิจัย)



ข้อมูลผู้ร่วมโครงการคนที่ 4

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย): ดร.จรัสพิมพ์ วังเย็น

ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ): Dr.Jaratpim Wangyen

2. หน่วยงาน หมายเลขโทรศัพท์มือถือ และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)

- หน่วยงาน: คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น มทร.พระนคร

- โทรศัพท์มือถือ: 086-3818972

- E-mail: jaratpim.w@rmutp.ac.th

3. ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	คุณวุฒิและสถานศึกษา	ปีที่จบการศึกษา
ปริญญาเอก	ศิลปศาสตรดุษฎีบัณฑิต (ศิลปวัฒนธรรมวิจัย) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2559
ปริญญาโท	การศึกษามหาบัณฑิต (ศิลปศึกษา) มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	2547
ปริญญาตรี	ศึกษาศาสตรบัณฑิต (หัตถกรรม) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล	2542

4. สมรรถนะด้านการวิจัย

- ผลงานตีพิมพ์

ลำดับ	ชื่อบทความ	ชื่อวารสาร	ระดับชาติ/ นานาชาติ	ปีที่ ตีพิมพ์
1	แนวทางการพัฒนาหลักสูตรระยะ สั้นด้านอุตสาหกรรมสิ่งทอและ แฟชั่น	วารสารสถาบันวิจัยและ พัฒนามหาวิทยาลัยราช ภัฏธนบุรี	ระดับชาติ	2564
2	การศึกษาวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ผ้าพื้น พาดำ	รรมสาร	ระดับชาติ	2559
3	แนวคิดหลังสมัยใหม่ : การย้อนสู่ โลกแห่งภูมิปัญญา	วารสารสถาบันวัฒนธรรม และศิลปะ	ระดับชาติ	2555

5. รายละเอียดความเชี่ยวชาญ

การออกแบบเครื่องแต่งกาย การออกแบบของที่ระลึก การออกแบบลวดลายผ้า การพิมพ์ผ้า

6. ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด

					
กระเป๋าสีตัดต่อ					
					
พวงกุญแจดอกแก้ว และดอกทิวลิป					
					
สายคล้องแมสดอกแก้ว		เทคนิคการตกแต่งเครื่องแต่งกาย			
					
กระเป๋าสีเพ้นท์ลาย					
					

ผ้ามัดย้อม	
	
กระเป๋าผ้ารูปแบบต่าง ๆ	ผ้าพิมพ์สกรีน

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ.....



(ผู้ร่วมโครงการวิจัย)



ข้อมูลผู้ร่วมโครงการคนที่ 5

- ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย): ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อู่ปฐาก
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ): Assistant Professor Chaowalit Auppathak

2. หน่วยงาน หมายเลขโทรศัพท์มือถือ และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)

- หน่วยงาน: คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
- โทรศัพท์มือถือ: 0645545691
- E-mail: chaowalit.a@rmutp.ac.th

3. ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	คุณวุฒิและสถานศึกษา	ปีที่จบการศึกษา
ปริญญาเอก	สาขาวิชาการพัฒนารัฐกิจอุตสาหกรรมและทรัพยากรมนุษย์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ	กำลังศึกษา
ปริญญาโท	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2552
ปริญญาตรี	คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2549

4. สมรรถนะด้านการวิจัย

- ผลงานตีพิมพ์

ลำดับ	ชื่อบทความ	ชื่อวารสาร	ระดับชาติ/นานาชาติ	ปีที่ตีพิมพ์
1	ผงโรยข้าวกากถั่วเหลืองรสควักลิ้ง	การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12	ระดับชาติ	2565
2	ผลของการยืดอายุการเก็บรักษาของหอยดัดด้วยการปรับสภาวะบรรยากาศ	การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ครั้งที่ 12	ระดับชาติ	2565

5. รายละเอียดความเชี่ยวชาญ

มีความเชี่ยวชาญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแปรรูปอาหาร การคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ อาหารไทย ขนมไทย การแกะสลักผักผลไม้ เป็นต้น

6. ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด

ผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากแป้งเปลือกทุเรียน ผลิตภัณฑ์จากมันสำปะหลัง ผลิตภัณฑ์จากสับปะรด ผลิตภัณฑ์จากเนื้อมะพร้าวและลูกตาลสุก ผลิตภัณฑ์ขนมไทยเพื่อสุขภาพของจังหวัดเพชรบุรี และผลิตภัณฑ์อาหารจากเปลือกส้มโอ

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ.....
(ผู้ร่วมโครงการวิจัย)



ข้อมูลผู้ร่วมโครงการคนที่ 6

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย): นางสาวภาววี ศรีกาญจน์
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ): Miss Parawee Srikan

2. หน่วยงาน หมายเลขโทรศัพท์มือถือ และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)

- หน่วยงาน: คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร. พระนคร
- โทรศัพท์มือถือ: 0-885-549-142
- E-mail: Parawee.sr@rmutp.ac.th

3. ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	คุณวุฒิและสถานศึกษา	ปีที่จบการศึกษา
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (การศึกษา วิทยาศาสตรคอมพิวเตอร์) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2551
ปริญญาตรี	ครุศาสตรอุตสาหกรรมบัณฑิต (อิเล็กทรอนิกส์และคอมพิวเตอร์) สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	2547

4. สมรรถนะด้านการวิจัย

- ผลงานตีพิมพ์

ลำดับ	ชื่อบทความ	ชื่อวารสาร	ระดับชาติ/ นานาชาติ	ปีที่ตีพิมพ์
1	การพัฒนาเว็บแอปพลิเคชันเรื่อง การเขียนโปรแกรมภาษาไพทอน เบื้องต้น	วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยกรุงเทพ ธนบุรี	ระดับชาติ	2564
2	การพัฒนาบทเรียนบนเว็บตาม ทฤษฎีคอนสตรัคติวิสต์ร่วมกับ เทคนิคการคิดนอกกรอบเพื่อ ส่งเสริมความคิดสร้างสรรค์เรื่อง การออกแบบการ์ตูน 2 มิติสำหรับ นักศึกษาปริญญาตรี	วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยกรุงเทพ ธนบุรี	ระดับชาติ	2561

5. รายละเอียดความเชี่ยวชาญ

การพัฒนาเว็บไซต์ เว็บแอปพลิเคชัน และระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ

6. ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด

วิทยากรอบรมเรื่อง “การถ่าย และตัดต่อวิดีโอเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว และผลิตภัณฑ์ชุมชน”

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ.....
(ผู้ร่วมโครงการวิจัย)



ข้อมูลผู้ร่วมโครงการคนที่ 7

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย): นางสาวนภาพร ภูเพ็ชร.

ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ): Miss Napaporn Phuphet

2. หน่วยงาน หมายเลขโทรศัพท์มือถือ และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)

- หน่วยงาน: คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.พระนคร

- โทรศัพท์มือถือ: 089-962-3445

- E-mail: napaporn.p@rmutp.ac.th

3. ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	คุณวุฒิและสถานศึกษา	ปีที่จบการศึกษา
ปริญญาโท	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (การสื่อสารการตลาด) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	2557
ปริญญาตรี	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาการคอมพิวเตอร์) มหาวิทยาลัยเอเซียอาคเนย์	2547

4. สมรรถนะด้านการวิจัย

ลำดับ	ชื่อโครงการ / แผนงาน	ปีงบประมาณ	แหล่งทุน	หน้าที่ความรับผิดชอบ
1	กลยุทธ์การสร้างเอกลักษณ์และการตลาดดิจิทัลสำหรับกาแฟและชาดอกกาแฟท้องถิ่น วิสาหกิจชุมชนน้ำหนาวอาราบิก้า จังหวัดเพชรบูรณ์	2565	ทุนสนับสนุนงานพื้นฐาน (FF) กองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (กสว.)	ผู้ร่วมวิจัย
2	สภาพปัญหา และแนวทางการปฏิบัติสำหรับสหกิจศึกษาฐานวิถีชีวิตใหม่	2564	ทุนวิจัยสถาบัน มทร.พระนคร	ผู้ร่วมวิจัย

5. รายละเอียดความเชี่ยวชาญ

1. คอมพิวเตอร์/เทคโนโลยีสารสนเทศ มีความเชี่ยวชาญในเรื่องการใช้คอมพิวเตอร์และโปรแกรมพื้นฐานช่วยในการพัฒนางาน การออกการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการจัดการฐานข้อมูล การใช้ข้อมูลประกอบการวางแผน การศึกษา การวิเคราะห์ การทดสอบ การประเมินผล และการแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นในการใช้งานเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์และอินเทอร์เน็ต

2. ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มีความเชี่ยวชาญในเรื่องการพัฒนา และปรับปรุงสูตรอาหาร ให้มีการเปลี่ยนแปลงในทางที่ดีขึ้น หรือเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่างจากที่มีอยู่เดิม และตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค

6. ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด

1. การใช้งานโปรแกรมตระกูล Microsoft Office เบื้องต้นจนถึงขั้นสูง การใช้งานแอปพลิเคชันตระกูล Google เช่น การจัดทำ การออกแบบ การวิเคราะห์ และจัดการข้อมูล รวมถึงเทคนิคการ ค้นหาข้อมูล และการแก้ไขปัญหาเบื้องต้นในการใช้งานคอมพิวเตอร์และระบบอินเทอร์เน็ต การใช้งาน โปรแกรม เช่น Photoshop InDesign เป็นต้น การบริหารจัดการเพจเฟซบุ๊ก และการออกแบบอินโฟ กราฟิก

2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้แก่ หมู่ที่ 1 (บ้านมุงเหนือ) หมู่ที่ 4 (บ้านลำภาศ) หมู่ที่ 6 (บ้านหัวเขา) ตำบลบ้านมุง อำเภอเนินมะปราง จังหวัดพิษณุโลก ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP และ ผลิตภัณฑ์ชุมชนตามโครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี ในหมู่บ้านเป้าหมายได้รับการพัฒนา ตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่ ซอสมะม่วง คัพเค้กมะม่วง มะม่วงหิ้วยี่สามรส ฯลฯ การพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารจะทำโดยดูวัตถุดิบในชุมชนเป็นหลัก

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ.....

(ผู้ร่วมโครงการวิจัย)



ข้อมูลผู้ร่วมโครงการคนที่ 8

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย): นางพจมาน วงษ์วิบูลย์สิน

ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ): Mrs Potjamane Wongviboonsin

2. หน่วยงาน หมายเลขโทรศัพท์มือถือ และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)

- หน่วยงาน: คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.พระนคร

- โทรศัพท์มือถือ: 087-9735599

- E-mail: potjamane.w@rmutp.ac.th

3. ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	คุณวุฒิและสถานศึกษา	ปีที่จบการศึกษา
ปริญญาตรี	บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการจัดการทั่วไป คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยศรีปทุม	2546

4. การบริหารจัดการชุมชน/การจัดการองค์รส่วนท้องถิ่น

ได้ดำเนินงานจัดโครงการบริการวิชาการแก่สังคม ทำหน้าที่ได้ประสานงานติดต่อกับผู้นำชุมชน และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อดำเนินจัดกิจกรรม จัดโครงการต่าง ๆ รวมถึงได้ลงพื้นที่สำรวจความต้องการของชุมชน และหน่วยงานทั้งภายใน ภายนอกมหาวิทยาลัย ซึ่งคณะทำงานมีการจัดการฝึกอบรม ให้ความรู้กับประชาชนในชุมชน นักเรียน นักศึกษา โครงการต่าง ๆ ที่คณะได้จัดขึ้นจะยึดตามแนวทางปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งทำให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ไปต่อยอดพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพิ่มมูลค่าของชุมชน เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้า และเพิ่มยอดขายได้อีกด้วย

5. ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด

1. โครงการสร้างเยาวชนนักสื่อสารมวลชน

2. โครงการพัฒนาการสื่อสารเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวและผลิตภัณฑ์ชุมชน

อำเภอโนนสูง จังหวัดเพชรบูรณ์

3. โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย)

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ.....


(ผู้ร่วมโครงการวิจัย)



ข้อมูลผู้ร่วมโครงการคนที่ 9

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย): นายชลนัฐ เสาทอง

ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ): Mr.Chonlanat Saothong

2. หน่วยงาน หมายเลขโทรศัพท์มือถือ และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)

- หน่วยงาน: คณะเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.พระนคร

- โทรศัพท์มือถือ: 095-645-5552

- E-mail: chonlanat.s@rmutp.ac.th

3. ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	คุณวุฒิและสถานศึกษา	ปีที่จบการศึกษา
ปริญญาโท	ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (นิเทศศาสตร์และสารสนเทศศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2562
ปริญญาตรี	ศิลปศาสตรบัณฑิต (การท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย	2559

4. รายละเอียดความเชี่ยวชาญ

ด้านเทคโนโลยีการสื่อสาร มีความรู้ความสามารถในการสื่อสารองค์กรโดยใช้เทคโนโลยีการสื่อสารเพื่อ สร้างภาพลักษณ์ที่ดีขององค์กร รวมถึงการบริหารจัดการช่องทางการสื่อสารองค์กรที่มีความเหมาะสมกับสิ่งที่ ต้องการสื่อสารไปยังกลุ่มเป้าหมายให้เกิดประสิทธิผลสูงสุดในการสื่อสารองค์กร และมีความรู้ความสามารถในการ สื่อสารการท่องเที่ยว โดยการประยุกต์ใช้เครื่องมือการสื่อสารการตลาดในการสื่อสารเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวได้ อย่างเหมาะสม

5. ตัวอย่างผลงานที่พร้อมถ่ายทอด

1. การสื่อสารเพื่อสร้างภาพลักษณ์องค์กร
2. การสื่อสารการตลาดเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลข้างต้นเป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ.....
(ผู้ร่วมโครงการวิจัย)



**สนับสนุนงบประมาณการดำเนินโครงการโดย
สำนักงานปลัดกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
โครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต และเศรษฐกิจชุมชน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566
ภายใต้แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน : BCE**