

เรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรเคลื่อนที่”

หน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ สาขาเทคโนโลยีการอาหาร

หัวหน้าโครงการ นางสาวสิรินาฏ เนติศรี

ผู้ร่วมโครงการ

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| 1. นายเกรียงไกร | พัทยากร |
| 2. นางสาวอรอนงค์ | ฐานพนพันธ์นิติกุล |
| 3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อนุกุล | วัฒนสุข |
| 4. นางจินตนา | ตะย่วน |
| 5. นางสาวอรัญญา | พรหมกุล |
| 6. นางสาวปานวาด | พรหมดี |
| 7. นางสาวอัมพร | ศรีคราม |
| 8. นางสาวพัชราภรณ์ | ถิ่นจันทร์ |
| 9. นางสาวอภัสสร | ศิริจริยวัตร |
| 10. นางสาวสุพัตรา | โพธิเศษ |
| 11. นางสาวบุศรารวรรณ | ไชยะ |
| 12. นางสาวรุ่งกานต์ | บุญนาถกร |
| 13. นางสาวชื่นจิต | จันทจรูญพงษ์ |
| 14. นางสาวอริสรา | โพธิ์สนาม |
| 15. นายศุภรินทร์ | มหาสวัสดิ์ |
| 16. นางสาวฤทัยทิพย์ | สุระเสียง |
| 17. นายชาติสยาม | ผลวิสัย |
| 18. นางสาวเสาวคนธ์ | ถ้วนเทศ |
| 19. นางสาวจิราวรรณ | เมืองนาค |
| 20. นางสาวนิภาพร | เมษา |
| 21. นางพัชริน | อุทัยสา |
| 22. นายโก้ | ยาลัย |

ระยะเวลาดำเนินการ มิถุนายน – สิงหาคม 2557

วันที่ดำเนินกิจกรรม 16-17 มิถุนายน 2557 และ 23-24 กรกฎาคม 2557

งบประมาณทั้งหมด 100,000 บาท (หนึ่งแสนบาทถ้วน)

กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มโคขุนอินทรีย์บ้านโพนนาแก้วและกลุ่มผู้ต้องขังหญิงเรือนจำจังหวัดสกลนคร

สถานที่ดำเนินงาน
1. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร
2. เรือนจำจังหวัดสกลนคร
3. กลุ่มเกษตรกรอำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมอาชีพและพัฒนาผลิตผลทางการเกษตรให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหาร รวมทั้งสามารถนำความรู้ที่ได้

นำไปใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

ขอบเขตของโครงการ

1. ประชาสัมพันธ์และรับสมัครผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรมโครงการ
2. จัดการฝึกอบรมโครงการโดยวิทยากรผู้เชี่ยวชาญเพื่อเพิ่มทักษะด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร

ผลที่ได้รับ

1. ผู้เข้าอบรมมีความรู้ในการแปรรูปอาหาร
2. ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์สูงสุด สามารถสร้างอาชีพ สร้างรายได้ต่อไป

การติดตามและประเมินผล

กำหนดกลุ่มเกษตรกรเป้าหมายเป็น 2 กลุ่ม ดังนี้

- 1) กลุ่มโคขุนอินทรีย์ บ้านโพนนาแก้ว กำหนดการฝึกอบรม 16-17 มิถุนายน 2557
กิจกรรมที่ 1 เรื่อง การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อ 1
กิจกรรมที่ 2 เรื่อง การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อ 2
- 2) กลุ่มผู้ต้องขังเรือนจำ จังหวัดสกลนคร กำหนดการฝึกอบรม 23-24 กรกฎาคม 2557
กิจกรรมที่ 1 เรื่อง การแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมเพื่อการค้า 1
กิจกรรมที่ 2 เรื่อง การแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมเพื่อการค้า 2

สรุปผลการดำเนินงาน

จากการฝึกอบรม โดยมีการบรรยายภาคทฤษฎีเกี่ยวกับสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร พบว่ามีผู้สนใจเข้าร่วมคิดเป็นร้อยละ 100 ซึ่งถือว่าตรงกับเป้าหมายที่ตั้งไว้ ซึ่งผู้เข้าร่วมอบรมจะเป็นกลุ่มแม่บ้าน และผู้ต้องขังหญิง อายุระหว่าง 20-60 ปี

เมื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรมได้ฟังการบรรยาย และลงมือฝึกปฏิบัติ พบว่าผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์ได้ ดังแสดงในภาพกิจกรรม เมื่อผู้เข้ารับการฝึกอบรมทำแบบประเมินความรู้หลังจากการฝึกอบรม พบว่าผู้เข้าร่วมการอบรมมีความพึงพอใจด้านเนื้อหาวิชาการอยู่ในระดับดี ด้านวิทยากรอยู่ในระดับดี ด้านสถานที่ฝึกอบรมอยู่ในระดับดี และมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในเกณฑ์ดี

กิจกรรมที่ 1 “กลุ่มโคขุนอินทรีย์ บ้านโพนนาแก้ว” ระหว่างวันที่ 16-17 มิถุนายน 2557

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ	ชาย	0	%
	หญิง	100	%
2. อายุ	20 – 25 ปี	7.14	%
	26 – 30 ปี	0.00	%
	31 – 35 ปี	7.14	%
	36 – 40 ปี	28.57	%

41 – 45 ปี	35.71	%
50 – 55 ปี	21.43	%
56 – 60 ปี	0.00	%

ส่วนที่ 2 : เกณฑ์การประเมิน

หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ	ความพึงพอใจอยู่ในเกณฑ์
1. ด้านเนื้อหาวิชาการ		
1.1 ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหัวข้อนี้ก่อนการฝึกอบรมมากน้อยเพียงใด	4.0	ดี
1.2 ท่านได้รับความรู้ ความเข้าใจหลังการฝึกอบรมมากน้อยเพียงใด	4.38	ดี
1.3 ประโยชน์ของเนื้อหาวิชาที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้งาน	4.23	ดี
1.4 ระยะเวลาการฝึกอบรมมีความเหมาะสมกับเนื้อหา มากน้อยเพียงใด	4.08	ดี
1.5 การจัดแบ่งเวลาเหมาะสมกับเนื้อหา มากน้อยเพียงใด	3.85	ดี
1.6 เทคนิคและวิธีการที่ใช้ในการฝึกอบรมเหมาะสมมากน้อยเพียงใด	4.0	ดี
1.7 เอกสารประกอบการฝึกอบรมเหมาะสมเพียงพหรือไม่	4.31	ดี
2. ด้านวิทยากร		
2.1 ความรอบรู้ในเนื้อหา/ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้ผู้ฟังเข้าใจ	4.31	ดี
2.2 ความชัดเจนในการบรรยาย	4.15	ดี
2.3 ความสามารถในการตอบข้อซักถาม	4.31	ดี
2.4 เทคนิค/วิธีการฝึกอบรมที่ใช้ถ่ายทอด	4.31	ดี
2.5 การรักษาเวลา	4.23	ดี
2.6 ความเหมาะสมของวิทยากรโดยรวม	4.23	ดี
3. ด้านสถานที่จัดฝึกอบรม		
3.1 ห้องฝึกอบรม/สัมมนา	3.77	ดี
3.2 โสตทัศนอุปกรณ์	3.54	ดี
3.3 อาหาร/เครื่องดื่ม	3.77	ดี
3.4 การดำเนินงาน/การประสานงาน/และอำนวยความสะดวกของผู้จัด	4.0	ดี
4. ความพึงพอใจโดยรวม	4.38	ดี

4. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ต้องการให้มีการจัดอบรมโครงการเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารอีก

กิจกรรมที่ 2 “กลุ่มผู้ต้องขังหญิง จังหวัดสกลนคร” ระหว่างวันที่ 23-24 กรกฎาคม 2557

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ	ชาย	0	%
	หญิง	100	%
2. อายุ	20 – 25 ปี	6.28	%
	26 – 30 ปี	25.25	%
	31 – 35 ปี	32.11	%

36 – 40 ปี	12.09	%
41 – 45 ปี	19.24	%
50 – 55 ปี	2.78	%
56 – 60 ปี	2.25	%

ส่วนที่ 2 : เกณฑ์การประเมิน

หัวข้อการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ	ความพึงพอใจอยู่ในเกณฑ์
1. ด้านเนื้อหาวิชาการ		
1.1 ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหัวข้อนี้ก่อนการฝึกอบรมมากน้อยเพียงใด	3.98	ดี
1.2 ท่านได้รับความรู้ ความเข้าใจหลังการฝึกอบรมมากน้อยเพียงใด	4.71	ดี
1.3 ประโยชน์ของเนื้อหาวิชาที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้งาน	4.57	ดี
1.4 ระยะเวลาการฝึกอบรมมีความเหมาะสมกับเนื้อหา มากน้อยเพียงใด	4.13	ดี
1.5 การจัดแบ่งเวลาเหมาะสมกับเนื้อหา มากน้อยเพียงใด	4.68	ดี
1.6 เทคนิคและวิธีการที่ใช้ในการฝึกอบรมเหมาะสมมากน้อยเพียงใด	4.44	ดี
1.7 เอกสารประกอบการฝึกอบรมเหมาะสมเพียงพอหรือไม่	4.79	ดี
2. ด้านวิทยากร		
2.1 ความรอบรู้ในเนื้อหา/ความสามารถในการถ่ายทอดความรู้ให้ผู้ฟังเข้าใจ	4.67	ดี
2.2 ความชัดเจนในการบรรยาย	4.32	ดี
2.3 ความสามารถในการตอบข้อซักถาม	4.77	ดี
2.4 เทคนิค/วิธีการฝึกอบรมที่ใช้ถ่ายทอด	4.23	ดี
2.5 การรักษาเวลา	4.72	ดี
2.6 ความเหมาะสมของวิทยากรโดยรวม	4.62	ดี
3. ด้านสถานที่จัดฝึกอบรม		
3.1 ห้องฝึกอบรม/สัมมนา	4.65	ดี
3.2 โสตทัศนอุปกรณ์	4.11	ดี
3.3 อาหาร/เครื่องดื่ม	4.81	ดี
3.4 การดำเนินงาน/การประสานงาน/และอำนวยความสะดวกของผู้จัด	4.69	ดี
4. ความพึงพอใจโดยรวม	4.53	ดี

4. ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ต้องการให้มีการจัดอบรมโครงการเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารอีก

ภาพกิจกรรมที่ 1
อบรมแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
ไส้อั่ว และ เนื้อฝอยหวาน



รูปภาพแสดง: วิทยากรอธิบายหลักการสุสุลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์



รูปภาพแสดง: วิทยากรอธิบายหลักการสุสุลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ และจัดเตรียมอุปกรณ์



รูปภาพแสดง: วิทยากรอธิบายการแปรรูปผลิตภัณฑ์ไส้วุ้นเนื้อ และหมูฝอยหวาน



รูปภาพแสดง: วิทยากรอธิบายการแปรรูปผลิตภัณฑ์ไส้วุ้นเนื้อ



รูปภาพแสดง: วิทยากรและผู้เข้าร่วมอบรมทดสอบชิมรสชาติไส้วุ้นเนื้อ



รูปภาพแสดง: ผู้เข้าร่วมอบรมแปรรูปผลิตภัณฑ์หมูฝอยหวาน

ภาพกิจกรรมที่ 2

อบรม การแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมเพื่อการค้า
เต้าฮวยฟรุตสลัด และ โดนัทจีว





รูปภาพแสดง: วิทยากรอธิบายสัญลักษณ์ที่ดีในการแปรรูปขนมเพื่อการค้า และมอบของที่ระลึกให้กับเรือนจำ
จังหวัดสกลนคร



รูปภาพแสดง: วิทยากรอธิบายสัญลักษณ์ที่ดีในการแปรรูปขนมเพื่อการค้า