# รายงานผลการดำเนินโครงการ

# โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน

**สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร**

**วันพุธที่ 17 พฤษภาคม 2560**

**ณ โรงเรือนแปรรูปอาหาร และโรงงานต้นแบบอุตสาหกรรมเกษตร**

**คณะเทคโนโลยีการเกษตร**

**มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร**

# คำนำ

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ได้จัดทำเอกสารเล่มนี้ขึ้นเพื่อสรุปและรายงานผลการดำเนิน โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสานในวันพุธที่ 17 พฤษภาคม 2560 เพื่อเพื่อสืบสานวัฒนธรรมด้านอาหารอันดีงาม การแปรรูปอาหารเพื่อเก็บรักษาไว้บริโภคที่มีมาแต่ช้านานมาถ่ายทอดและเผยแพร่ให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจถึงแก่นแท้และความชาญฉลาดของคนในสมัยก่อน อีกทั้งเพื่อให้เกิดความหวงแหนในภูมิปัญญาที่มีคุณค่าเหล่านี้ และเปลี่ยนทัศนคติการบริโภคของวัยรุ่นสมัยใหม่ โดยใช้ภูมิปัญญาทางด้านอาหาร เกิดการมีส่วนร่วมในการสืบสานภูมิปัญญาต่อไปในอนาคต

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้เห็นถึงความสำคัญของศิลปวัฒนธรรมภูมิปัญญาอาหารอีสาน ซึ่งนักศึกษาควรได้เรียนรู้วิธีการทำอาหารอีสานประเภทต่างๆเพื่อเป็นประโยชน์แก่นักศึกษาและเป็นแนวทางในการจัดกิจกรรมต่อไป

คณะผู้จัดทำ
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

# สารบัญ


| | | | หน้า |
|---|---|---|---|
| คำนำ | | | ก |
| สารบัญ | | | ข |
| ตอนที่ 1 | บทนำ | | 1 |
| | หลักการและเหตุผล | | 1 |
| | วัตถุประสงค์ของโครงการ | | 1 |
| | กลุ่มเป้าหมายและเป้าหมาย | | 1 |
| | ตัวชี้วัดและเป้าหมายตัวชี้วัดความสำเร็จ | | 1 |
| ตอนที่ 2 | วิธีการประเมินโครงการ | | 3 |
| | วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล | | 3 |
| | การวิเคราะห์ข้อมูล | | 3 |
| | เกณฑ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล | | 3 |
| ตอนที่ 3 | ผลการวิเคราะห์ข้อมูล | | 4 |
| | ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ | | 4 |
| ตอนที่ 4 | สรุปผลการดำเนินโครงการ | | 6 |
| | สรุปผลการดำเนินการ | | 6 |
| ตอนที่ 5 | ภาคผนวก | | |
| | ภาคผนวก ก | แบบเสนอโครงการที่ได้รับการอนุมัติ | 7 |
| | ภาคผนวก ข | กำหนดการดำเนินงาน | 13 |
| | ภาคผนวก ค | ตัวอย่างแบบประเมินโครงการ | 14 |
| | ภาคผนวก ง | ภาพประกอบการอบรม | 15 |
| | ภาคผนวก จ | รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม | 19 |
| | ภาคผนวก ฉ | หนังสือเชิญวิทยากร | 24 |
| | ภาคผนวก ช | แบบตอบรับวิทยากร | 25 |
| | ภาคผนวก ซ | สำเนาใบตัดยอดชุดเบิก | 28 |

# ตอนที่ 1
# บทนำ

**หลักการและเหตุผล**

อาหารพื้นบ้านอีสานเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตความเป็นอยู่ตามลักษณะทางภูมิศาสตร์โดยการใช้ภูมิปัญญาของคนในสมัยก่อนในการปรับตัวให้เข้าสิ่งแวดล้อมและฤดูกาล ซึ่งจะบริโภคพืชผักตามฤดูกาล เนื่องจากภาคอีสานนั้นมีลักษณะเป็นพื้นที่แห้งแล้ง จึงจำเป็นต้องมีการถนอมอาหารไว้สำหรับใช้บริโภคในฤดูกาลที่ขาดแคลน เช่น การหาปลาในฤดูฝน เพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบในการหมักทำปลาร้าเป็นเครื่องปรุงรสอาหารต่างๆ หรือนำปลามาตากแดดให้แห้งเพื่อเก็บไว้กินได้เป็นเวลานานๆ เป็นต้น โดยส่วนใหญ่รสชาติอาหารพื้นบ้านอีสานจะมีรสเค็ม เปรี้ยว จากการหมักเกลือซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่าย และนำมาปรุงรสให้มีความเผ็ดจากพริกสดหรือพริกแห้ง มีผักสดหรือผักลวกเป็นเครื่องเคียง

ดังนั้นสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารได้เห็นถึงประโยชน์การอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นอีสานเพื่อสืบสานวัฒนธรรมด้านอาหารอันดีงาม การแปรรูปอาหารเพื่อเก็บรักษาไว้บริโภคที่มีมาแต่ช้านานมาถ่ายทอดและเผยแพร่ให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจถึงแก่นแท้และความชาญฉลาดของคนในสมัยก่อน อีกทั้งเพื่อให้เกิดความหวงแหนในภูมิปัญญาที่มีคุณค่าเหล่านี้และเปลี่ยนทัศนคติการบริโภคของวัยรุ่นสมัยใหม่ โดยใช้ภูมิปัญญาทางด้านอาหาร เกิดการมีส่วนร่วมในการสืบสานภูมิปัญญาต่อไปในอนาคต

**วัตถุประสงค์**

1. เพื่อนักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารพื้นบ้านอีสาน
2. เพื่ออนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมการทำอาหารพื้นอีสาน

**กลุ่มเป้าหมายและจำนวนเป้าหมาย**

นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 45 คน

**ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ**

ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

| ตัวชี้วัดผลผลิต | หน่วยนับ | ค่าเป้าหมาย | วัดกิจกรรมที่ |
|---|---|---|---|
| 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ (ไม่น้อยกว่าร้อยละ ของกลุ่มเป้าหมาย) | ร้อยละ | 90 | 1 |

ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

| ตัวชี้วัดผลลัพธ์ | หน่วยนับ | ค่าเป้าหมาย | วัดวัตถุประสงค์ข้อที่ |
|---|---|---|---|
| 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมเชิงปฏิบัติมีความรู้ความเข้าใจ (ไม่น้อยกว่า) | ร้อยละ | 90 | 1 |
| 2.นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมเชิงปฏิบัติสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ไม่น้อยกว่า) | ร้อยละ | 75 | 1 |

# ตอนที่ 2
# วิธีการประเมินโครงการ

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสานสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ได้ดำเนินการจัดบรม ในวันพุธที่ 17 พฤษภาคม 2560 ณ อาคารโรงเรือนแปรรูปอาหาร และโรงงานต้นแบบอุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร โดยได้เชิญวิทยากรจากกลุ่ม กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านดงมะไฟ มาเป็นวิทยากรบรรยายและลงมือฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้วิธีการทำอย่างเข้าใจทุกขั้นตอน มีผลิตภัณฑ์ จำนวน ๓ ผลิตภัณฑ์ คือ ปลาร้า ปลาส้มแบบตัว ปลาส้มแบบห่อใบตอง

วิธีการการเก็บข้อมูล

การรวบรวมข้อมูลการประเมินความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมโครงการ โดยการตอบแบบสอบถาม ประกอบด้วยด้านพึงพอใจ ความรู้ความเข้าใจ และการนำไปใช้ประโยชน์ ใช้การประเมินแบบ Rating Seale 5 ระดับ และมีส่วนแสดงความคิดเห็นเพิ่มเติม

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้พื้นฐานทางสถิติ ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ร้อยละ และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน
2. การแปลผล “ระดับความพึงพอใจ” โดยเปรียบเทียบกับเกณฑ์

**เกณฑ์การแปลความหมาย Rating Seale 5 ระดับ**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ค่าเฉลี่ย | 4.51 – 5.00 | กำหนดอยู่ในเกณฑ์ | มากที่สุด |
| ค่าเฉลี่ย | 3.51 – 4.50 | กำหนดอยู่ในเกณฑ์ | มาก |
| ค่าเฉลี่ย | 2.51 – 3.50 | กำหนดอยู่ในเกณฑ์ | ปานกลาง |
| ค่าเฉลี่ย | 1.51 – 2.50 | กำหนดอยู่ในเกณฑ์ | น้อย |
| ค่าเฉลี่ย | 1.00 – 1.50 | กำหนดอยู่ในเกณฑ์ | น้อยมาก |

## ตอนที่ 3
## ผลการประเมิน

โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาบุคลิกภาพและการเตรียมความพร้อมสู่วิชาชีพที่พึงประสงค์ โดยมีการประเมินดังนี้

**เกณฑ์การแปลความหมาย Rating Seale 5 ระดับ**

| | | | |
|---|---|---|---|
| ค่าเฉลี่ย | 4.51 – 5.00 | กำหนดอยู่ในเกณฑ์ | มากที่สุด |
| ค่าเฉลี่ย | 3.51 – 4.50 | กำหนดอยู่ในเกณฑ์ | มาก |
| ค่าเฉลี่ย | 2.51 – 3.50 | กำหนดอยู่ในเกณฑ์ | ปานกลาง |
| ค่าเฉลี่ย | 1.51 – 2.50 | กำหนดอยู่ในเกณฑ์ | น้อย |
| ค่าเฉลี่ย | 1.00 – 1.50 | กำหนดอยู่ในเกณฑ์ | น้อยมาก |

## ผลการประเมิน

ตารางที่ 1 ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ

| เพศ | จำนวน | ร้อยละ |
|---|---|---|
| ชาย | 3 | 3 |
| หญิง | 57 | 57 |
| รวม | 60 | 95 |

ตารางที่ 2 แสดงความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ

| ลำดับ | ข้อความ | ค่าเฉลี่ย | แปลผล |
|---|---|---|---|
| **ความพึงพอใจ** | | | |
| 1 | การเตรียมตัวและความพร้อมของวิทยากร | 4.35 | มาก |
| 2 | การถ่ายทอดของวิทยากร | 4.48 | มาก |
| 3 | สามารถอธิบายเนื้อหาได้ชัดเจนและตรงประเด็น | 4.28 | มาก |
| 4 | ใช้ภาษาที่เหมาะสมและเข้าใจง่าย | 4.45 | มาก |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 5 | การตอบคำถามของวิทยากร | 4.33 | มาก |
| **รวมค่าเฉลี่ย** | | 4.38 | มาก |
| **ร้อยละ** | | 78 | |
| **ความรู้ความเข้าใจ** | | | |
| 6 | ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ก่อนการอบรม | 4.07 | มาก |
| 7 | ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้หลังการอบรม | 4.43 | มาก |
| 8 | สามารถบอกวิธีการทำอาหารได้ | 4.43 | มาก |
| 9 | สามารถทำอาหารพื้นบ้านอีสานทั้ง4อย่างได้ | 4.48 | มาก |
| **รวมค่าเฉลี่ย** | | 4.35 | มาก |
| **ร้อยละ** | | 90.20 | |
| **การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์** | | | |
| 10 | สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ | 4.50 | มาก |
| 11 | สามารถนำความรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านอีสานไปเผยแพร่ / ถ่ายทอดแก่ชุมชนได้ | 4.32 | มาก |
| **รวมค่าเฉลี่ย** | | 4.41 | มาก |
| ร้อยละ | | 81.30 | |
| **สรุปค่าเฉลี่ยรวมทั้งหมด** | | 4.44 | มาก |
| ร้อยละ | | 88.80 | |

**ข้อเสนอแนะ**

1. ได้เรียนรู้วิธีการทำอาหารอีสานที่หลากหลาย
2. ควรจัดอบรมแบบกลุ่มเล็กๆจะได้ลงมือทำอย่างทั่วถึง
3. ระยะเวลาในการอบรมน้อยไป
4. ได้ฝึกปฏิบัติจริงและอยากให้มีการอบรมอีก
5. ควรจัดให้มีโครงการในปีต่อๆไป

# ตอนที่ 4

## สรุปผลการประเมินโครงการ

การประเมินโครงการโครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร สรุปผลการประเมินนักศึกษาดังนี้

1. มีนักศึกษาเข้าร่วมโครงการทั้งหมด จำนวน 60 คน
2. ด้านความพึงพอใจ ได้ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.38 คิดเป็นร้อยละ 78
3. ด้านความรู้ความเข้าใจ ได้ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.35 คิดเป็นร้อยละ 90.20
4. ด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ได้ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.41 คิดเป็นร้อยละ 81.30
5. สรุปผลทั้งหมด ได้ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.44 คิดเป็นร้อยละ 88.80

**ภาคผนวก ก**
**แบบเสนอขออนุมัติโครงการประจำปีงบประมาณพ.ศ. 2560**
**มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร**

---

**แผนงาน**พื้นฐานด้านการแก้ไขปัญหาความยากจน ลดความเหลื่อมล้ำ **ผลผลิต/โครงการ**ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

**กิจกรรมหลัก สืบสานและอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม กิจกรรมรอง/หน่วยงาน**สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

1. **ชื่อโครงการ**สืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
2. **สถานภาพของโครงการ :** [ ] โครงการใหม่ [ ] โครงการปกติ
   [ ✓ ] โครงการต่อเนื่อง ชื่อโครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
3. **ส่วนราชการ/หน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ** สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
4. **ระยะเวลาดำเนินโครงการ :**
   เริ่มต้นโครงการวันที่ 1 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2560
   วันสิ้นสุดโครงการวันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2560
5. **สถานที่ดำเนินโครงการ** สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
6. **งบประมาณ** 16,000 **บาท**
7. **แหล่งงบประมาณ** [ ✓ ] แผ่นดิน [ ] เงินรายได้ [ ] ภูพานเพลซ
   [ ]รายได้จากการให้บริการ [ ]งบอื่นๆ ระบุ.....
8. **ความสอดคล้องในมิติเชิงยุทธศาสตร์ จุดเน้นสภาฯ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในและการบูรณาการโครงการ**
   1) **ประเด็นยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย** *(สามารถเลือกความสอดคล้องได้เพียง 1 ประเด็นยุทธศาสตร์ 1 กลยุทธ์)*

| ประเด็นยุทธศาสตร์ | กลยุทธ์ที่ | ประเด็นยุทธศาสตร์ | กลยุทธ์ที่ |
|---|---|---|---|
| [ ] 1. การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ | | [ ✓ ] 4. การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมของท้องถิ่น | 4.1 |
| [ ] 2. การพัฒนางานวิจัยและงานสร้างสรรค์ | | [ ] 5. การบริหารจัดการที่มีคุณภาพ | |
| [ ] 3. การส่งเสริมการบริการวิชาการแก่ท้องถิ่น | | | |

**2) จุดเน้นสภามหาวิทยาลัย** *(สามารถเลือกความสอดคล้องได้เพียง 1 จุดเน้น 1 ข้อ)*

| จุดเน้น | ข้อที่ | จุดเน้น | ข้อที่ |
|---|---|---|---|
| [ ] 1. ด้านบุคลากร | | [ ] 4. ด้านหลักสูตร | |
| [ ✓ ] 2. ด้านนักศึกษา | 2.1 | [ ] 5. ด้านการวิจัยและการบริการวิชาการ | |
| [ ] 3. ด้านการบริหารจัดการ | | | |

**3) การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร**

| องค์ประกอบ | ตัวบ่งชี้ |
|---|---|
| องค์ประกอบที่ 3 นักศึกษา | 3.1,3.2,3.3 |

**9. หลักการและเหตุผล** (ที่มา/สรุปสาระสำคัญ/ความเร่งด่วน/ความจำเป็น/การบูรณาการโครงการ)

อาหารเป็นปัจจัยสี่สำหรับการดำรงชีวิตมนุษย์ การบริโภคอาหารที่ดีมีคุณประโยชน์จึงมีความสำคัญอย่างมาก จากปัญหาในปัจจุบันโรคภัยต่าง ๆ ที่เกิดจากการบริโภคอาหารไม่เหมาะสมเป็นเวลานานทำให้ส่งผลถึงสุขภาพซึ่งจากปัญหานี้จึงทำให้ผู้บริโภคเลือกที่จะบริโภคอาหารที่ดีมีประโยชน์มากขึ้น

อาหารพื้นบ้านอีสานเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตความเป็นอยู่ตามลักษณะทางภูมิศาสตร์โดยการใช้ภูมิปัญญาของคนในสมัยก่อนในการปรับตัวให้เข้าสิ่งแวดล้อมและฤดูกาล ซึ่งจะบริโภคพืชผักตามฤดูกาล เนื่องจากภาคอีสานนั้นมีลักษณะเป็นพื้นที่แห้งแล้ง จึงจำเป็นต้องมีการถนอมอาหารไว้สำหรับใช้บริโภคในฤดูกาลที่ขาดแคลน เช่น การหาปลาในฤดูฝน เพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบในการหมักทำปลาร้าเป็นเครื่องปรุงรสอาหารต่างๆ หรือนำปลามาตากแดดให้แห้งเพื่อเก็บไว้กินได้เป็นเวลานานๆ เป็นต้น โดยส่วนใหญ่รสชาติอาหารพื้นบ้านอีสานจะมีรสเค็ม เปรี้ยว จากการหมักเกลือซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่าย และนำมาปรุงรสให้มีความเผ็ดจากพริกสดหรือพริกแห้ง มีผักสดหรือผักลวกเป็นเครื่องเคียง

ดังนั้นสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารได้เห็นถึงประโยชน์การอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นอีสานเพื่อสืบสานวัฒนธรรมด้านอาหารอันดีงาม การแปรรูปอาหารเพื่อเก็บรักษาไว้บริโภคที่มีมาแต่ช้านานมาถ่ายทอดและเผยแพร่ให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจถึงแก่นแท้และความชาญฉลาดของคนในสมัยก่อน อีกทั้งเพื่อให้เกิดความหวงแหนในภูมิปัญญาที่มีคุณค่าเหล่านี้ และเปลี่ยนทัศนคติการบริโภคของวัยรุ่นสมัยใหม่ โดยใช้ภูมิปัญญาทางด้านอาหาร เกิดการมีส่วนร่วมในการสืบสานภูมิปัญญาต่อไปในอนาคต

**10. วัตถุประสงค์**

10.1 เพื่อนักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารพื้นบ้านอีสาน

10.2 เพื่ออนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมการทำอาหารพื้นอีสาน

**11. กลุ่มเป้าหมายและจำนวนเป้าหมาย**

| ที่ | กลุ่มเป้าหมาย | จำนวนเป้าหมาย | |
|---|---|---|---|
| | | บุคคล | สิ่งของ |
| 1 | กิจกรรมที่ 1 **เรียนรู้ทำอาหารพื้นบ้านอีสาน**<br>นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร | 45 คน | 0 |

**12. งบประมาณรายจ่าย : งบประมาณรวม** 16,000 **บาท**

| หมวดรายจ่าย | รายการงบประมาณ | คำขอ งบประมาณ ปี 2559 | ชี้แจง รายละเอียด |
|---|---|---|---|
| 1. งบดำเนินงาน | | | |
| 2.1 ค่าตอบแทน ใช้สอย และวัสดุ | | | |
| ค่าตอบแทน<br><br><br><br>ค่าใช้สอย | 1) ค่าสมนาคุณวิทยากรในการฝึกอบรม<br><br>1) ค่าจ้างเหมาบริการ | | รวมค่าตอบแทน 3,000 บาท<br>ค่าสมนาคุณวิทยากรในการฝึกอบรม จำนวน 2 คน ๆ ละ 3 ชม. ๆ ละ 500 บาท เป็นเงิน 3,000 บาท<br>รวมค่าใช้สอย 5,500 บาท<br>2) ค่าป้าย จำนวน 1 ป้ายเป็นเงิน 500 บาท<br>3) ค่าจ้างเหมาอาหารว่างและอาหารกลางวันสำหรับผู้เข้าร่วมโครงการ เป็นเงิน 5,000 บาท |
| 2.1.3 ค่าวัสดุ | 1) ค่าวัสดุสำนักงาน<br>2) ค่าวัสดุประกอบการสาธิตอาหาร<br>3)ค่าชดเชยน้ำมันเชื้อเพลิง | | รวมค่าวัสดุ 7,500 บาท<br>1) ค่าวัสดุสำนักงานเป็นเงิน 1,000 บาท<br>2) ค่าวัสดุประกอบการสาธิตอาหาร เป็นเงิน 6,000 บาท<br>3) ค่าชดเชยน้ำมันเชื้อเพลิง เป็นเงิน 500 บาท |
| **รวม** | | **16,000** | |

**หมายเหตุ**: ถั่วเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ

**13. การวางแผนการดำเนินการและการใช้จ่ายของโครงการ (PDCA)** *(1 กิจกรรม ต่อ 1 กระบวนการ PDCA)*

| ลำดับที่ | ขั้นตอน/รายการกิจกรรม/งาน/กิจกรรม/โครงการ | แผนการดำเนินการ | | | | | | | | | | | | รวมทั้งสิ้น |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ไตรมาส 1 | | | ไตรมาส 2 | | | ไตรมาส 3 | | | ไตรมาส 4 | | | |
| | | ต.ค.59 | พ.ย.59 | ธ.ค.59 | ม.ค.60 | ก.พ.60 | มี.ค.60 | เม.ย.60 | พ.ค.60 | มิ.ย.60 | ก.ค.60 | ส.ค.60 | ก.ย.60 | |
| **กิจกรรมที่ 1 เรียนรู้ทำอาหารพื้นบ้านอีสาน** | | | | | | 16,000 | | | | | | | | 16,000 |
| **ขั้นวางแผนงาน (P)** (ระบุขั้นตอนการวางแผน) | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน | | | | | ⟷ | | | | | | | | |
| 2 | วางแผนการดำเนินงาน | | | | | ⟷ | | | | | | | | |
| **ขั้นดำเนินการ (D)** (ระบุขั้นตอนการดำเนินงาน) | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | ขออนุมัติการดำเนินงาน | | | | | ⟷ | | | | | | | | |
| 2 | ดำเนินการจัดงาน | | | | | | | | ⟷ | | | | | |
| **ขั้นสรุปและประเมินผล (C)** (ระบุขั้นตอนการประเมินผล) | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | ประเมินผลการดำเนินงาน | | | | | | | | ⟷ | | | | | |
| 2 | สรุปผลการดำเนินงาน | | | | | | | | ⟷ | | | | | |
| **ขั้นปรับปรุงตามผลการประเมิน (A)** (ระบุขั้นตอนการปรับปรุงตามผลการเมิน) | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | ประชุมสรุปการดำเนินงาน | | | | | | | | ⟷ | | | | | |
| 2 | สรุปข้อเสนอแนะการดำเนินงาน | | | | | | | | ⟷ | | | | | |

14. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

14.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

| ตัวชี้วัดผลผลิต | หน่วยนับ | ค่าเป้าหมาย | วัดกิจกรรมที่ |
|---|---|---|---|
| 1. นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ (ไม่น้อยกว่าร้อยละ ของกลุ่มเป้าหมาย) | ร้อยละ | 90 | 1 |

14.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

| ตัวชี้วัดผลลัพธ์ | หน่วยนับ | ค่าเป้าหมาย | วัดวัตถุประสงค์ข้อที่ |
|---|---|---|---|
| 1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมเชิงปฏิบัติมีความรู้ความเข้าใจ (ไม่น้อยกว่า) | ร้อยละ | 90 | 1 |
| 2.นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมเชิงปฏิบัติสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ไม่น้อยกว่า) | ร้อยละ | 75 | 1 |

15. การติดตามและประเมินผล

15.1 แบบสอบถามความรู้ การนำไปใช้ประโยชน์

15.2 รายงานผลการดำเนินโครงการเมื่อสิ้นสุดการดำเนินงานกิจกรรมภายใน 30 วัน

16. ผลที่คาดว่าจะได้รับ/ผลกระทบ (Impact)

16.1 นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นอีสาน

17. สาเหตุหรือปัจจัยความเสี่ยงที่อาจจะเกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ(ถ้ามี)

| สาเหตุหรือปัจจัยความเสี่ยง | แนวทางแก้ไข/ ป้องกันความเสี่ยง |
|---|---|
| 1)..... | 1)..... |
| 2)..... | 2)..... |

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(อาจารย์ ดร.ธนกร ราชพิชา)
ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
5 / ต.ค. / 59

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาเบื้องต้น .....

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุมพล ทรงวิชา)
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร
5 / ต.ค. / 2559

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาระดับสูง .....

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.ชนินทร์ วะสีนนท์)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
...../...../.....

**ภาคผนวก ข**

**กำหนดการดำเนินกิจกรรม**
**โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน**
**ณ โรงเรือนแปรรูปอาหาร**
**คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร**
**วันพุธที่ 17 พฤษภาคม ๒๕๖๐**

---

**วันพุธ ที่ 17 พฤษภาคม ๒๕๖๐**

| | |
|---|---|
| ๐๘.๓๐ – ๐๙.๐๐ น. | ลงทะเบียน |
| ๐๙.๐๐– ๑๐.๓๐ น. | การบรรยายและฝึกปฏิบัติกิจกรรมการแปรรูปอาหารพื้นบ้านอีสาน วิทยากรกระบวนการ (ปลาส้ม ) โดยกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านดงมะไฟ |
| ๑๐.๓๐– ๑๐.๔๕ น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| ๑๐.๔๕– ๑๒.๐๐น. | การบรรยายและฝึกปฏิบัติกิจกรรมการแปรรูปอาหารพื้นบ้านอีสาน วิทยากรกระบวนการ (ปลาส้ม) โดยกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านดงมะไฟ |
| ๑๒.๐๐– ๑๓.๐๐ น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน |
| ๑๓.๐๐– ๑๔.๐๐น. | การบรรยายและฝึกปฏิบัติกิจกรรมการแปรรูปอาหารพื้นบ้านอีสาน วิทยากรกระบวนการ (แหนมปลา) โดยกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านดงมะไฟ |
| ๑๔.๐๐– ๑๔.๑๕ น. | พักรับประทานอาหารว่าง |
| ๑๔.๑๕ – ๑๖.๓๐ น. | การบรรยายและฝึกปฏิบัติกิจกรรมการแปรรูปอาหารพื้นบ้านอีสาน วิทยากรกระบวนการ (ปลาร้า) โดยกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านดงมะไฟ |

# ภาคผนวก ค

**ตัวอย่างแบบประเมินโครงการ**
**โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน**
**สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร**
**วันพุธที่ 17 พฤษภาคม 2560**

**1. โปรดกรอกข้อมูลส่วนตัวโดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หรือกรอกข้อมูลที่ตรงตามกับความเป็นจริงในช่องว่าง**

☐ ชาย ☐ หญิง

2. **ระดับความพึงพอใจ / ความรู้ความเข้าใจ / การนำไปใช้ ต่อการเข้าร่วมโครงการ**

| **ประเด็นความคิดเห็น** | **ระดับความพึงพอใจ / ความรู้ความเข้าใจ /การนำความรู้ไปใช้** | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | มากที่สุด | มาก | ปานกลาง | น้อย | น้อยที่สุด |
| **ความพึงพอใจ** | | | | | |
| 1. การเตรียมตัวและความพร้อมของวิทยากร | | | | | |
| 2. การถ่ายทอดของวิทยากร | | | | | |
| 3. สามารถอธิบายเนื้อหาได้ชัดเจนและตรงประเด็น | | | | | |
| 4. ใช้ภาษาที่เหมาะสมและเข้าใจง่าย | | | | | |
| 5. การตอบคำถามของวิทยากร | | | | | |
| **ด้านความรู้ความเข้าใจ** | | | | | |
| 1. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ก่อนการอบรม | | | | | |
| 2. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้หลังการอบรม | | | | | |
| 3. สามารถบอกวิธีการทำอาหารได้ | | | | | |
| 4. สามารถทำอาหารพื้นบ้านอีสานได้ | | | | | |
| **ด้านการนำความรู้ไปใช้** | | | | | |
| 1. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้ | | | | | |
| 2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชนได้ | | | | | |

ข้อเสนอแนะ

.....

# ภาคผนวก ง

## ภาพประกอบโครงการ

นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำปลาส้ม

นักศึกษาฝึกปฏิบัติการทำปลาส้ม

**นักศึกษาร่วมกันทำปลาร้า**

**นักศึกษาร่วมกันทำปลาร้า**

นักศึกษาห่อแหนมปลาส้ม

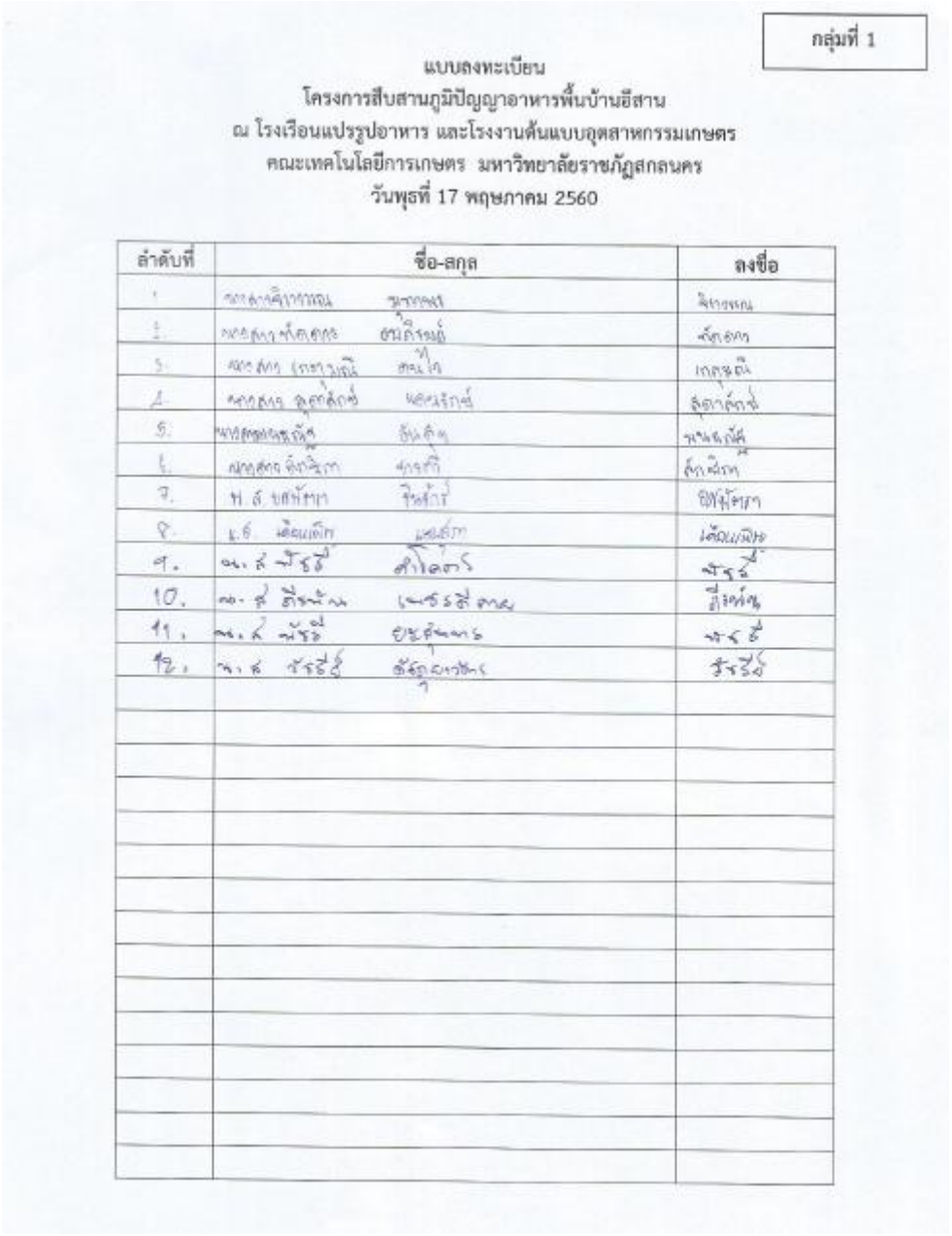
ผลิตภัณฑ์แหนมปลาส้ม

นักศึกษา และผลิตภัณฑ์หลังจากฝึกปฏิบัติ

**นักศึกษาพร้อมทีมวิทยากรที่มาให้ความรู้**

# ภาคผนวก จ

## รายชื่อนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ



กลุ่มที่ 1

แบบลงทะเบียน
โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
ณ โรงเรือนแปรรูปอาหาร และโรงงานต้นแบบอุตสาหกรรมเกษตร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันพุธที่ 17 พฤษภาคม 2560

| ลำดับที่ | ชื่อ-สกุล | ลงชื่อ |
|---|---|---|
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |
| 7. | | |
| 8. | | |
| 9. | | |
| 10. | | |
| 11. | | |
| 12. | | |

กลุ่มที่ 2

แบบลงทะเบียน
โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
ณ โรงเรือนแปรรูปอาหาร และโรงงานต้นแบบอุตสาหกรรมเกษตร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันพุธที่ 17 พฤษภาคม 2560

| ลำดับที่ | ชื่อ-สกุล | | ลงชื่อ |
|---|---|---|---|
| 1. | น.ส. ชิษณาศ | ศิริอุช่า | ชิษณาศ |
| 2. | ศ.ดร. พรรัตนราช | กะนทยา | พรรัตนราช |
| 3. | น.ส. ภาณุมา | ดีนก้อง | ภาณุมา |
| 4. | น.ส. อริยาพร | สีมาลา | อริยาพร |
| 5. | น.ส. สุดารัตน์ | มลีโยธา | สุดารัตน์ |
| 6. | นาย สิทธิชัย | ภูมิพันกบา | สิทธิชัย |
| 7 | น.ส. เพชรัจฉรา | ทองสมบัติเรือง | เพชรัจฉรา |
| 8 | น.ส. ศศิวิมล | สันธนะเฉื่อย | ศศิวิมล |
| 9. | น.ส. วรรณิภา | ธาตุศรี | วรรณิภา |
| 10 | น.ส. ชรัญญา | ชินณะจิตร | ชรัญญา |
| 11. | น.ส. นิโลบล | โสตเขลักษณ์ | นิโลบล |
| 12 | น.ส กัลยกา | ธรรมทุทธิ์ | กัลยกา |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

กลุ่มที่ 3

แบบลงทะเบียน
โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
ณ โรงเรือนแปรรูปอาหาร และโรงงานต้นแบบอุตสาหกรรมเกษตร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันพุธที่ 17 พฤษภาคม 2560

| ลำดับที่ | ชื่อ-สกุล | ลงชื่อ |
|---|---|---|
| 1 | น.ส.อชยุษณี สุลสาชัยชี | อชยุษณี |
| 2 | น.ส. รัชฎา โค่งกาโพธิ์ | รัชฎา |
| 3 | น.ส. จิราภา ราชประชา | จิราภา |
| 4 | น.ส. ปุณิษา บุตาโลดาร | ปุณิษา |
| 5 | น.ส. สาธิตรี ไชยวรรณ | สาธิตรี |
| 6 | น.ส. อังณุชย์ สายแก้ว | อังณุชย์ |
| 7 | น.ส. กาญจนา ภูนะโสม | กาญจนา |
| 8 | นาย เสกสรร ศิริมาศ | เสกสรร |
| 9 | น.ส.เสาวนา คำวงศ์คุณ | เสาวนา |
| 10 | น.ส. จันจิรัส ราชิสุข | จันจิรัส |
| 11 | น.ส. พัชรี ยงศรีวงศ์ | พัชรี |
| 12 | น.ส. ศศิธร ศรีมาร | ศศิธร |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

กลุ่มที่ 4

แบบลงทะเบียน
โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
ณ โรงเรือนแปรรูปอาหาร และโรงงานต้นแบบอุตสาหกรรมเกษตร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันพุธที่ 17 พฤษภาคม 2560

| ลำดับที่ | ชื่อ-สกุล | ลงชื่อ |
|---|---|---|
| 1 | น.ส. ลักขณา ศิวายุศักดิ์ | ลักขณา |
| 2 | ม.ล.ดร.สุวิมลรัชฎ์ มุคตากร | สุวิมล |
| 3 | น.ส. สุริยา ศรีปัวหมด | สุริยา |
| 4 | น.ส. พัชรินทร์ โสมโสดา | พัชรินทร์ |
| 5 | น.ส. สุลิสา เสียดสูงเนิน | สุลิสา |
| 6 | น.ส. ปรมาภรณ์ คูณวงษ์ | ปรมาภรณ์ |
| 7 | น.ส. กิรดา โคตรชาปา | กิรดา |
| 8 | น.ส. ชนัญชล ดำสวัสดิ์ | ชนัญชล |
| 9 | นางสาว กนกพร สายสร้อย | กนกพร |
| 10 | [illegible] [illegible] | [illegible] |
| 11 | พิชชาภรณ์ [illegible] | พิชชาภรณ์ |
| 12 | สิรินทร์ทิพย์ ทิพยรัตน์ | สิรินทร์ทิพย์ |
| 13 | [illegible] [illegible] | [illegible] |

ช่วยงาน
กลุ่ม 5

แบบลงทะเบียน
โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
ณ โรงเรือนแปรรูปอาหาร และโรงงานต้นแบบอุตสาหกรรมเกษตร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันพุธที่ 17 พฤษภาคม 2560

| ลำดับที่ | ชื่อ-สกุล | ลงชื่อ |
|---|---|---|
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |
| 7. | | |
| 8. | | |
| 9. | | |
| 10 | | |
| 11 | | |
| 12 | | |
| 13 | | |
| 14 | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

# ภาคผนวก ฉ

## หนังสือเชิญวิทยากร

ที่ ศธ ๐๕๔๒.๐๓/๑๓๘

คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
ถนนนิตโย อำเภอเมือง
จังหวัดสกลนคร ๔๗๐๐๐

๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๐

**เรื่อง** ขอเชิญเป็นวิทยากร

**เรียน** กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านดงมะไฟ (ปลาร้าบองพิทักษ์ธรรม)

ด้วยสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร ได้ดำเนินโครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสานเพื่อการอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นอีสาน เพื่อสืบสานวัฒนธรรมด้านอาหารอันดีงาม การแปรรูปอาหารเพื่อเก็บรักษาไว้บริโภคมาถ่ายทอดและเผยแพร่ให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในศิลปวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้านอีสาน

คณะเทคโนโลยีการเกษตรเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้และเชี่ยวชาญด้านการทำปลาร้าบอง จึงขอความอนุเคราะห์ท่านเป็นวิทยากรบรรยายในภาคทฤษฎีและปฏิบัติ โดยมีนักศึกษาเข้าร่วมอบรม จำนวน ๖๐ คน อาจารย์ **ในวันที่ ๑๗ พฤษภาคม ๒๕๖๐ ณ โรงเรือนแปรรูปอาหาร และโรงงานต้นแบบอุตสาหกรรมเกษตร แต่เวลา ๐๙.๐๐น.- ๑๖.๐๐ น.** ทั้งนี้เพื่อเปิดโอกาสให้ความรู้แก่นักศึกษาและเป็นวิทยาทานต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าคงได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดี ขอขอบคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุมพล ทรงวิชา)
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร

# ภาคผนวก ช

# แบบตอบรับวิทยากร

**แบบตอบรับเป็นวิทยากร**

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ชื่อ – สกุล จารุวัฒนา ลัทธิจันทร์

ชื่อหน่วยงาน/สถานประกอบการ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านอุ่มไฟ

ที่อยู่หน่วยงาน 59/2 บ้านอุ่มไฟ หมู่ที่ 12 ตำบลโนนหอม อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร

เบอร์โทรศัพท์..... เบอร์มือถือ.....

☑ ยินดีเข้าร่วมเป็นวิทยากร ในวันที่ 17 พฤษภาคม 2560

☐ ไม่สามารถเข้าร่วมเป็นวิทยากร

ลงชื่อ จารุวัฒนา ลัทธิจันทร์

(.....)

**แบบตอบรับเป็นวิทยากร**

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ชื่อ – สกุล นางจิตพร ไพทยกุล

ชื่อหน่วยงาน/สถานประกอบการ กลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านดงมะไฟ

ที่อยู่หน่วยงาน 501 ตำบลไร่พัฒนา หมู่ 11 อำเภอเจริญศิลป์ จังหวัด สกลนคร

เบอร์โทรศัพท์..... เบอร์มือถือ.....

☑ ยินดีเข้าร่วมเป็นวิทยากร ในวันที่ 17 พฤษภาคม 2560

☐ ไม่สามารถเข้าร่วมเป็นวิทยากร

ลงชื่อ จิตพร ไพทยกุล

(.....)

**แบบตอบรับเป็นวิทยากร**

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ชื่อ – สกุล นาง พจนีย์ นครร่วม

ชื่อหน่วยงาน/สถานประกอบการ กลุ่มอาชีพแม่บ้านเรือนพะไฟ

ที่อยู่หน่วยงาน 301 ตำบลไฟฟ้าพัฒนา หมู่ 11 อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร

เบอร์โทรศัพท์..... เบอร์มือถือ.....

☑ ยินดีเข้าร่วมเป็นวิทยากร ในวันที่ 17 พฤษภาคม 2560

☐ ไม่สามารถเข้าร่วมเป็นวิทยากร

ลงชื่อ นาง พจนีย์ นครร่วม

(.....)

# ภาคผนวก ซ

# สำเนาใบตัดยอดชุดเบิก

**ระบบบริหารงบประมาณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร**
680 ม.11 ถ.นิตโย ต.ธาตุเชิงชุม อ.เมือง จ.สกลนคร 47000
หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีการเกษตร
โทรศัพท์หน่วยงาน 0-4274-3682

ใบตัดยอดงบประมาณ
2 มิถุนายน 2560 14:14:18
พิมพ์ใบนี้แนบไปกับชุดเบิกเมื่อส่งงานคลัง

**สถานะ**** ตัดยอดผ่านระบบบริหารงบประมาณเรียบร้อยแล้ว
**ชุดเบิกเลขที่** 46/2560 **รหัสโครงการ** 60A66114คหก16W01
**ชื่อโครงการ** โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน

**แผนงาน** พื้นฐานด้านการแก้ไขปัญหาความยากจน ลดความเหลื่อมล้ำ
**ผลผลิต** ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
**ประเภทงบ** แผ่นดิน **จำนวน** 1 **รายการ**
**หมวดเงิน** 500 งบรายจ่ายอื่น 570 ค่าใช้สอย **จำนวนเงินที่เบิก** 810.00 **บาท**

**จำนวนเงินที่เป็นตัวหนังสือ** แปดร้อยสิบบาทถ้วน

**งบจัดสรรตามโครงการ** 16,000.00 บาท **เบิกจ่ายแล้ว** 0.00 บาท
**คงเหลือยกมา** 16,000.00 บาท **เบิกครั้งนี้** 810.00 บาท
**คงเหลือ** 15,190.00 บาท **หักค่าปรับ** .00 บาท

**สรุปรายละเอียดโครงการ**

| งบรายจ่าย | งบบุคลากร | งบดำเนินงาน | ค่าสาธารณูปโภค | งบลงทุน | งบอุดหนุน | งบรายจ่ายอื่น | รวม |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ยอดจัดสรร | | | 0.00 | | | 16,000.00 | 16,000.00 |
| เบิกแล้ว | | | 0.00 | | | 810.00 | 810.00 |
| ยอดคงเหลือ | | | 0.00 | | | 15,190.00 | 15,190.00 |

(ลงชื่อ).....
(นางสุพัตรา หลักขาญ)
ผู้ตัดยอดระดับหน่วยงานคณะ/สำนักงาน / สถาบัน/กอง/หัวหน้างาน

**ข้อมูลรายละเอียดจากระบบ e-GP**
**เลขที่โครงการ :** 60056150071
**เลขที่คุมสัญญา :** 600514181680
**เลขที่ใบ PO :** -

เรียน หัวหน้างานคลัง
ตรวจสอบงบประมาณและตรวจหลักฐานถูกต้องแล้ว
[ ] ถูกต้อง [ ] แก้ไข เพราะ.....
.....เจ้าหน้าที่งานคลัง
( นางสาวพัชนี พักตะไชย )
วันที่ ...../...../.....
ทราบ/ดำเนินการจ่ายคู่สัญญา
.....
(.....นางมาลัยวัลย์...อินคำน้อย.....)
ปฏิบัติหน้าที่หัวหน้างานคลัง
วันที่ ...../...../.....

ได้รับเงินจำนวน 810.00 บาท (แปดร้อยสิบบาทถ้วน) เรียบร้อยแล้ว
โดยรับเป็น ☐ เช็คเลขที่.....ลงวันที่...../...../.....ธนาคาร..... ☐ เงินสด
ลงชื่อ.....ผู้รับเงินในนาม/คืนเงินยืม...ร้าน ธนพล ป้ายสวย.....
(.....)
วันที่ ...../...../.....

**ระบบบริหารงบประมาณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร** **ใบตัดยอดงบประมาณ**

680 ม.11 ถ.นิตโย ต.ธาตุเชิงชุม อ.เมือง จ.สกลนคร 47000 2 มิถุนายน 2560 14:30:59

หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีการเกษตร พิมพ์ใบนี้แนบไปกับชุดเบิกเมื่อส่งงานคลัง

โทรศัพท์หน่วยงาน 0-4274-3682 คืนเงินยืม นายโกวิทย์ พัชรบุษราคัมกุล ใบยืมเลขที่ 730/60 ลงวันที่ 1

**สถานะ**** ตัดยอดผ่านระบบบริหารงบประมาณเรียบร้อยแล้ว

**ชุดเบิกเลขที่** 48/2560 **รหัสโครงการ** 60A66114คทก16W01

**ชื่อโครงการ** โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน

**แผนงาน** พื้นฐานด้านการแก้ไขปัญหาความยากจน ลดความเหลื่อมล้ำ

**ผลผลิต** ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

**ประเภทงบ** แผ่นดิน **จำนวน** 3 **รายการ**

**หมวดเงิน** 500 งบรายจ่ายอื่น 560 ค่าตอบแทน **จำนวนเงินที่เบิก** 6,000.00 **บาท**

**จำนวนเงินที่เป็นตัวหนังสือ** หกพันบาทถ้วน

**งบจัดสรรตามโครงการ** 16,000.00 **บาท** **เบิกจ่ายแล้ว** 810.00 **บาท**

**คงเหลือยกมา** 15,190.00 **บาท** **เบิกครั้งนี้** 6,000.00 **บาท**

**คงเหลือ** 9,190.00 **บาท** **หักค่าปรับ** .00 **บาท**

**สรุปรายละเอียดโครงการ**

| งบรายจ่าย | งบบุคลากร | งบดำเนินงาน | ค่าสาธารณูปโภค | งบลงทุน | งบอุดหนุน | งบรายจ่ายอื่น | รวม |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ยอดจัดสรร | | | 0.00 | | | 16,000.00 | 16,000.00 |
| เบิกแล้ว | | | 0.00 | | | 6,810.00 | 6,810.00 |
| ยอดคงเหลือ | | | 0.00 | | | 9,190.00 | 9,190.00 |

(ลงชื่อ).....

(.....นางสุพัตรา หล้าชาญ.....)

ผู้ตัดยอดระดับหน่วยงานคณะ/สำนักงาน / สถาบัน/กอง/หัวหน้างาน

เรียน หัวหน้างานคลัง

ตรวจสอบงบประมาณและตรวจหลักฐานถูกต้องแล้ว

[ ] ถูกต้อง [ ] แก้ไข เพราะ.....

.....เจ้าหน้าที่งานคลัง

( นางสาวพัชนี พักตะไชย )

วันที่ ...../...../.....

**ข้อมูลรายละเอียดจากระบบ e-GP**

**เลขที่โครงการ :**

**เลขที่คุมสัญญา :**

**เลขที่ใบ PO :**

ทราบ/ดำเนินการจ่ายคู่สัญญา

.....

(.....นวงมาลัยวัลย์...อินคำน้อย.....)

ปฏิบัติหน้าที่หัวหน้างานคลัง

วันที่ ...../...../.....

ได้รับเงินจำนวน 6,000.00 บาท (หกพันบาทถ้วน) เรียบร้อยแล้ว

โดยรับเป็น ☐ เช็คเลขที่.....ลงวันที่...../...../.....ธนาคาร..... ☐ เงินสด

ลงชื่อ.....ผู้รับเงินในนาม/คืนเงินยืม.....

(.....)

วันที่ ...../...../.....

**ระบบบริหารงบประมาณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร** — **ใบตัดยอดงบประมาณ**

680 ม.11 ถ.นิตโย ต.ธาตุเชิงชุม อ.เมือง จ.สกลนคร 47000 — 2 มิถุนายน 2560 14:45:5

หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีการเกษตร — พิมพ์ใบนี้แนบไปกับชุดเบิกเมื่อส่งงานคลัง

โทรศัพท์หน่วยงาน 0-4274-3682 — คืนเงินยืม นายโกวิทย์ พัชรบุษราคัมกุล ใบยืมเลขที่ 730/60 ลงวันที่ 1

**สถานะ**** ตัดยอดผ่านระบบบริหารงบประมาณเรียบร้อยแล้ว

**ชุดเบิกเลขที่** 53/2560 **รหัสโครงการ** 60A66114คทก16W01

**ชื่อโครงการ** โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน

**แผนงาน** พื้นฐานด้านการแก้ไขปัญหาความยากจน ลดความเหลื่อมล้ำ

**ผลผลิต** ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

**ประเภทงบ** แผ่นดิน **จำนวน** 2 **รายการ**

**หมวดเงิน** 500 งบรายจ่ายอื่น 570 ค่าใช้สอย **จำนวนเงินที่เบิก** 4,500.00 **บาท**

**จำนวนเงินที่เป็นตัวหนังสือ** สี่พันห้าร้อยบาทถ้วน

**งบจัดสรรตามโครงการ** 16,000.00 **บาท** **เบิกจ่ายแล้ว** 6,810.00 **บาท**

**คงเหลือยกมา** 9,190.00 **บาท** **เบิกครั้งนี้** 4,500.00 **บาท**

**คงเหลือ** 4,690.00 **บาท** **หักค่าปรับ** .00 **บาท**

**สรุปรายละเอียดโครงการ**

| งบรายจ่าย | งบบุคลากร | งบดำเนินงาน | ค่าสาธารณูปโภค | งบลงทุน | งบอุดหนุน | งบรายจ่ายอื่น | รวม |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ยอดจัดสรร | | | 0.00 | | | 16,000.00 | 16,000.00 |
| เบิกแล้ว | | | 0.00 | | | 11,310.00 | 11,310.00 |
| ยอดคงเหลือ | | | 0.00 | | | 4,690.00 | 4,690.00 |

(ลงชื่อ).....

(นางสุพัตรา หล้าชาญ)

ผู้ตัดยอดระดับหน่วยงานคณะ/สำนักงาน / สถาบัน/กอง/หัวหน้างาน

**ข้อมูลรายละเอียดจากระบบ e-GP**

เลขที่โครงการ :

เลขที่คุมสัญญา :

เลขที่ใบ PO :

เรียน หัวหน้างานคลัง

ตรวจสอบงบประมาณและตรวจหลักฐานถูกต้องแล้ว

[ ] ถูกต้อง [ ] แก้ไข เพราะ.....

.....เจ้าหน้าที่งานคลัง

( นางสาวพัชนี พักตะไชย )

วันที่ ...../...../.....

ทราบ/ดำเนินการจ่ายคู่สัญญา

.....

(.....นางมาลัยวัลย์...อินคำน้อย.....)

ปฏิบัติหน้าที่หัวหน้างานคลัง

วันที่ ...../...../.....

ได้รับเงินจำนวน 4,500.00 บาท (สี่พันห้าร้อยบาทถ้วน) เรียบร้อยแล้ว

โดยรับเป็น ☐ เช็คเลขที่.....ลงวันที่...../...../.....ธนาคาร..... ☐ เงินสด

ลงชื่อ.....ผู้รับเงินในนาม/คืนเงินยืม นางกฤษดายา ดุพิลา

(.....)

วันที่ ...../...../.....

ระบบบริหารงบประมาณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
680 ม.11 ถ.นิตโย ต.ธาตุเชิงชุม อ.เมือง จ.สกลนคร 47000
หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีการเกษตร
โทรศัพท์หน่วยงาน 0-4274-3682

**ใบตัดยอดงบประมาณ**
2 มิถุนายน 2560 14:49:34
พิมพ์ใบนี้แนบไปกับชุดเบิกเมื่อส่งงานคลัง

คืนเงินยืม นายโกวิทย์ พัชรบุษราคัมกุล ใบยืมเลขที่ 730/60 ลงวันที่ 1

**สถานะ**** ตัดยอดผ่านระบบบริหารงบประมาณเรียบร้อยแล้ว
**ชุดเบิกเลขที่** 55/2560 **รหัสโครงการ** 60A66114คทก16W01
**ชื่อโครงการ** โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน

**แผนงาน** พื้นฐานด้านการแก้ไขปัญหาความยากจน ลดความเหลื่อมล้ำ
**ผลผลิต** ผลงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
**ประเภทงบ** แผ่นดิน
**หมวดเงิน** 500 งบรายจ่ายอื่น 580 ค่าวัสดุ **จำนวน** 12 **รายการ**
**จำนวนเงินที่เบิก** 4,690.00 **บาท**
**จำนวนเงินที่เป็นตัวหนังสือ** **สี่พันหกร้อยเก้าสิบบาทถ้วน**

**งบจัดสรรตามโครงการ** 16,000.00 **บาท** **เบิกจ่ายแล้ว** 11,310.00 **บาท**
**คงเหลือยกมา** 4,690.00 **บาท** **เบิกครั้งนี้** 4,690.00 **บาท**
**คงเหลือ** 0.00 **บาท** **หักค่าปรับ** .00 **บาท**

**สรุปรายละเอียดโครงการ**

| งบรายจ่าย | งบบุคลากร | งบดำเนินงาน | ค่าสาธารณูปโภค | งบลงทุน | งบอุดหนุน | งบรายจ่ายอื่น | รวม |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ยอดจัดสรร | | 0.00 | | | | 16,000.00 | 16,000.00 |
| เบิกแล้ว | | 0.00 | | | | 16,000.00 | 16,000.00 |
| ยอดคงเหลือ | | 0.00 | | | | 0.00 | 0.00 |

(ลงชื่อ).....
(.....นางสุพัตรา หล้าชาญ.....)
ผู้ตัดยอดระดับหน่วยงานคณะ/สำนักงาน / สถาบัน/กอง/หัวหน้างาน

เรียน หัวหน้างานคลัง
ตรวจสอบงบประมาณและตรวจหลักฐานถูกต้องแล้ว
[ ] ถูกต้อง [ ] แก้ไข เพราะ.....
.....เจ้าหน้าที่งานคลัง
( นางสาวพัชนี พักตะไชย )
วันที่ ...../...../.....

**ข้อมูลรายละเอียดจากระบบ e-GP**
**เลขที่โครงการ :**
**เลขที่คุมสัญญา :** 60056182335
**เลขที่ใบ PO :** 600514220840

ทราบ/ดำเนินการจ่ายคู่สัญญา
.....
(.....นางมาลัยวัลย์...อินคำน้อย.....)
ปฏิบัติหน้าที่หัวหน้างานคลัง
วันที่ ...../...../.....

ได้รับเงินจำนวน 4,690.00 บาท (.....สี่พันหกร้อยเก้าสิบบาทถ้วน.....) เรียบร้อยแล้ว
โดยรับเป็น ☐ เช็คเลขที่.....ลงวันที่...../...../.....ธนาคาร..... ☐ เงินสด
ลงชื่อ.....ผู้รับเงินในนาม/คืนเงินยืม นายวิเศษ แก้วอ่อน.....
(.....)
วันที่ ...../...../.....