

รายงานผลการดำเนินโครงการ



โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

วันอาทิตย์ที่ 8 เมษายน 2561

ณ โรงเรือนแปรรูปอาหาร และโรงงานต้นแบบอุตสาหกรรมเกษตร



คณะเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

คำนำ

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ได้จัดทำเอกสารเล่มนี้ขึ้นเพื่อสรุปและรายงานผลการดำเนิน โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสานในวันอาทิตย์ที่ 8 เมษายน 2561 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
	เป้าหมายและกลุ่มเป้าหมาย	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	16
	ภาคผนวก จ รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม	18
	ภาคผนวก ฉ หนังสือเชิญวิทยากร	20
	ภาคผนวก ช แบบตอบรับวิทยากร	21
	ภาคผนวก ซ สำเนาใบตัดยอดชุดเบิก	24
	ภาคผนวก ซ แบบสอบถามของผู้เข้าร่วมโครงการ	26

ตอนที่ 1

บทนำ

หลักการและเหตุผล

อาหารเป็นปัจจัยสำคัญสำหรับการดำรงชีวิตมนุษย์ การบริโภคอาหารที่ดีมีคุณภาพประโยชน์จึงมีความสำคัญอย่างมาก จากปัญหาในปัจจุบันโรคภัยต่าง ๆ ที่เกิดจากการบริโภคอาหารไม่เหมาะสมเป็นเวลานานทำให้ส่งผลถึงสุขภาพซึ่งจากปัญหานี้จึงทำให้ผู้บริโภคเลือกที่จะบริโภคอาหารที่ดีมีประโยชน์มากขึ้น

อาหารพื้นบ้านอีสานเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตความเป็นอยู่ตามลักษณะทางภูมิศาสตร์โดยการใช้ภูมิปัญญาของคนในสมัยก่อนในการปรับตัวให้เข้ากับสิ่งแวดล้อมและฤดูกาล ซึ่งจะบริโภคพืชผักตามฤดูกาลเนื่องจากภาคอีสานนั้นมีลักษณะเป็นพื้นที่แห้งแล้ง จึงจำเป็นต้องมีการถนอมอาหารไว้สำหรับใช้บริโภคในฤดูกาลที่ขาดแคลน เช่น การหาปลาในฤดูฝน เพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบในการหมักทำปลาร้าเป็นเครื่องปรุงรสอาหารต่างๆ หรือนำปลามาตากแดดให้แห้งเพื่อเก็บไว้กินได้เป็นเวลานานๆ เป็นต้น โดยส่วนใหญ่รสชาติอาหารพื้นบ้านอีสานจะมีรสเค็ม เปรี้ยว จากการหมักเกลือซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่าย และนำมาปรุงรสให้มีความเผ็ดจากพริกสดหรือพริกแห้ง มีผักสดหรือผักลวกเป็นเครื่องเคียง

ดังนั้นสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารได้เห็นถึงประโยชน์การอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นอีสานเพื่อสืบสานวัฒนธรรมด้านอาหารอันดีงาม การแปรรูปอาหารเพื่อเก็บรักษาไว้บริโภคที่มีมาแต่ช้านานมาถ่ายทอดและเผยแพร่ให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจถึงแก่นแท้และความชาญฉลาดของคนในสมัยก่อน อีกทั้งเพื่อให้เกิดความหวงแหนในภูมิปัญญาที่มีคุณค่าเหล่านี้ และเปลี่ยนทัศนคติการบริโภคของวัยรุ่นสมัยใหม่ โดยใช้ภูมิปัญญาทางด้านอาหาร เกิดการมีส่วนร่วมในการสืบสานภูมิปัญญาต่อไปในอนาคต

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารพื้นบ้านอีสาน

กลุ่มเป้าหมายและจำนวนเป้าหมาย

นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 30 คน

ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

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

ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ตัวชี้วัดผลลัพธ์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดวัตถุประสงค์ ข้อที่
1. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมเชิงปฏิบัติมีความรู้ความเข้าใจ (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ	90	1
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมเชิงปฏิบัติสามารถนำความรู้ไปใช้ ประโยชน์ (ไม่น้อยกว่า)	ร้อยละ	75	1

ตอนที่ 2

วิธีการประเมินโครงการ

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสานสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ได้ดำเนินการจัดอบรมในวันอาทิตย์ที่ 8 เมษายน 2561 ณ อาคารโรงเรือนแปรรูปอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร โดยได้เชิญวิทยากรจากกลุ่ม กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านดงมะไฟ มาเป็นวิทยากรบรรยายและลงมือฝึกปฏิบัติจริงเพื่อให้นักศึกษาได้เรียนรู้วิธีการทำอย่างเข้าใจทุกขั้นตอน มีผลิตภัณฑ์ จำนวน ๓ ผลิตภัณฑ์ คือ แหนมหมู และส้มผัก

วิธีการเก็บข้อมูล

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

โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาบุคลากรคุณภาพและการเตรียมความพร้อมสู่วิชาชีพที่พึงประสงค์
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	1	3.03
หญิง	32	96.97
รวม	33	100

ตารางที่ 2 แสดงความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ

ลำดับ	ข้อความ	ค่าเฉลี่ย	แปลผล
ความพึงพอใจ			
1	การเตรียมตัวและความพร้อมของวิทยากร	4.51	มาก
2	การถ่ายทอดของวิทยากร	4.60	มาก
3	สามารถอธิบายเนื้อหาได้ชัดเจนและตรงประเด็น	4.57	มาก
4	ใช้ภาษาที่เหมาะสมและเข้าใจง่าย	4.75	มาก

5	การตอบคำถามของวิทยากร	4.54	มาก
รวมค่าเฉลี่ย		4.6	มาก
ร้อยละ		92	
ความรู้ความเข้าใจ			
6	ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ก่อนการอบรม	4.15	มาก
7	ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้หลังการอบรม	4.51	มาก
8	สามารถบอกวิธีการทำอาหารได้	4.48	มาก
9	สามารถทำอาหารที่บ้านอีสานทั้ง4อย่างได้	4.48	มาก
รวมค่าเฉลี่ย		4.41	มาก
ร้อยละ		88.2	
การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์			
10	สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	4.63	มาก
11	สามารถนำความรู้เรื่องอาหารพื้นบ้านอีสานไปเผยแพร่ / ถ่ายทอดแก่ชุมชนได้	4.66	มาก
รวมค่าเฉลี่ย		4.65	มาก
ร้อยละ		93	
สรุปค่าเฉลี่ยรวมทั้งหมด		4.55	มาก
ร้อยละ		91	

ข้อเสนอแนะ

1. ได้เรียนรู้วิธีการทำอาหารอีสานที่หลากหลาย
2. ควรจัดอบรมแบบกลุ่มเล็กๆจะได้ลงมือทำอย่างทั่วถึง
3. ระยะเวลาในการอบรมน้อย

4. ได้ฝึกปฏิบัติจริงและอยากให้มีการอบรมอีก
5. ควรจัดให้มีโครงการในปีต่อไป

ตอนที่ 4

สรุปผลการประเมินโครงการ

การประเมินโครงการโครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร สรุปผลการประเมินนักศึกษา ดังนี้

1. มีนักศึกษาเข้าร่วมโครงการทั้งหมด จำนวน 33 คน
2. ด้านความพึงพอใจ ได้ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.60 คิดเป็นร้อยละ 92
3. ด้านความรู้ความเข้าใจ ได้ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.41 คิดเป็นร้อยละ 88.2
4. ด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ได้ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.65 คิดเป็นร้อยละ 93
5. สรุปผลทั้งหมด ได้ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.55 คิดเป็นร้อยละ 91

ภาคผนวก ก
แบบเสนอขออนุมัติโครงการประจำปีงบประมาณพ.ศ. 2561
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

แผนงานพื้นฐานด้านการแก้ไขปัญหาความยากจน ลดความเหลื่อมล้ำ **ผลิต/โครงการผลงานทำนุบำรุง
 ศิลปวัฒนธรรม**
**กิจกรรมหลัก สืบสานและอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม กิจกรรมรอง/หน่วยงานสาขาวิชาเทคโนโลยีการ
 อาหาร**

1. ชื่อโครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
2. สถานภาพของโครงการ : โครงการใหม่ โครงการปกติ
 โครงการต่อเนื่องชื่อโครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
3. ส่วนราชการ/หน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะ
 เทคโนโลยีการเกษตร
4. ระยะเวลาดำเนินโครงการ :
 เริ่มต้นโครงการวันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ.2560
 วันสิ้นสุดโครงการวันที่ 16 สิงหาคม พ.ศ.2561
5. สถานที่ดำเนินโครงการ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏ
 สกลนคร
6. งบประมาณ 7,500 บาท (เจ็ดพันห้าร้อยบาท)
7. แหล่งงบประมาณ แผ่นดิน เงินรายได้ ฎพานเพลช
 รายได้จากการให้บริการ งบอื่นๆ ระบุ.....
8. ความสอดคล้องในมิติเชิงยุทธศาสตร์ จุดเน้นสภาฯ การประกันคุณภาพการศึกษาภายในและการบูรณา
 การโครงการ

1) ประเด็นยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย (สามารถเลือกความสอดคล้องได้เพียง 1 ประเด็นยุทธศาสตร์ 1
 กลยุทธ์)

ประเด็นยุทธศาสตร์	กลยุทธ์ที่	ประเด็นยุทธศาสตร์	กลยุทธ์ที่
<input type="checkbox"/> 1. การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ		<input checked="" type="checkbox"/> 4. การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม ของท้องถิ่น	4.1
<input type="checkbox"/> 2. การพัฒนางานวิจัยและงาน สร้างสรรค์		<input type="checkbox"/> 5. การบริหารจัดการที่มีคุณภาพ	
<input type="checkbox"/> 3. การส่งเสริมการบริการวิชาการแก่ ท้องถิ่น			

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)

อาหารเป็นปัจจัยสำคัญสำหรับการดำรงชีวิตมนุษย์ การบริโภคอาหารที่ดีมีคุณภาพประโยชน์จึงมีความสำคัญอย่างมาก จากปัญหาในปัจจุบันโรคภัยต่าง ๆ ที่เกิดจากการบริโภคอาหารไม่เหมาะสมเป็นเวลานานทำให้ส่งผลถึงสุขภาพซึ่งจากปัญหานี้จึงทำให้ผู้บริโภคเลือกที่จะบริโภคอาหารที่ดีมีประโยชน์มากขึ้น

อาหารพื้นบ้านอีสานเป็นสิ่งที่สะท้อนให้เห็นวิถีชีวิตความเป็นอยู่ตามลักษณะทางภูมิศาสตร์โดยการใช้ภูมิปัญญาของคนในสมัยก่อนในการปรับตัวให้เข้าสิ่งแวดล้อมและฤดูกาล ซึ่งจะบริโภคพืชผักตามฤดูกาลเนื่องจากภาคอีสานนั้นมีลักษณะเป็นพื้นที่แห้งแล้ง จึงจำเป็นต้องมีการถนอมอาหารไว้สำหรับใช้บริโภคในฤดูกาลที่ขาดแคลน เช่น การหาปลาในฤดูฝน เพื่อนำมาเป็นวัตถุดิบในการหมักทำปลาไร่เป็นเครื่องปรุงรสอาหารต่างๆ หรือนำปลามาตากแดดให้แห้งเพื่อเก็บไว้กินได้เป็นเวลานานๆ เป็นต้น โดยส่วนใหญ่รสชาติอาหารพื้นบ้านอีสานจะมีรสเค็ม เปรี้ยว จากการหมักเกลือซึ่งเป็นวัตถุดิบที่หาได้ง่าย และนำมาปรุงรสให้มีความเผ็ดจากพริกสดหรือพริกแห้ง มีผักสดหรือผักลวกเป็นเครื่องเคียง

ดังนั้นสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารได้เห็นถึงประโยชน์การอนุรักษ์ภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นอีสานเพื่อสืบสานวัฒนธรรมด้านอาหารอันดีงาม การแปรรูปอาหารเพื่อเก็บรักษาไว้บริโภคที่มีมาแต่ช้านานมาถ่ายทอดและเผยแพร่ให้นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจถึงแก่นแท้และความชาญฉลาดของคนในสมัยก่อน อีกทั้งเพื่อให้เกิดความหวงแหนในภูมิปัญญาที่มีคุณค่าเหล่านี้ และเปลี่ยนทัศนคติการบริโภคของวัยรุ่นสมัยใหม่ โดยใช้ภูมิปัญญาทางด้านอาหาร เกิดการมีส่วนร่วมในการสืบสานภูมิปัญญาต่อไปในอนาคต

10. วัตถุประสงค์

10.1 เพื่อนักศึกษามีความรู้ความเข้าใจในการทำอาหารที่บ้านอีสาน

11. กลุ่มเป้าหมายและจำนวนเป้าหมาย

ที่	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวนเป้าหมาย	
		บุคคล	สิ่งของ
1	กิจกรรมที่ 1 เรียนรู้ทำอาหารที่บ้านอีสาน นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร	30 คน	0

12. งบประมาณรายจ่าย : งบประมาณรวม 16,000 บาท

หมวดรายจ่าย	รายการงบประมาณ	คำขอ งบประมาณ ปี 2561	ชี้แจง รายละเอียด
1. งบรายจ่ายอื่น			
2.1 ค่าตอบแทน ใช้สอย และวัสดุ			
ค่าตอบแทน	1) ค่าสมนาคุณวิทยากรในการ ฝึกอบรม		รวมค่าตอบแทน 2,000 บาท ค่าสมนาคุณวิทยากรในการฝึกอบรม จำนวน 2 คน ๆ ละ 2 ชม.ๆ ละ 500 บาท เป็นเงิน 2,000 บาท
ค่าใช้สอย	1) ค่าจ้างเหมาจัดทำป้าย 2) ค่าจ้างเหมาจัดหาวัสดุเพื่อ ใช้ในการอบรม		รวมค่าใช้สอย 5,500 บาท 1) ค่าป้าย จำนวน 1 ป้ายเป็นเงิน 500 บาท 2) ค่าจ้างเหมาจัดหาวัสดุจำนวน 5 กลุ่มๆละ 1,000 บาท เป็นเงิน 5,000 บาท
	รวม	7,500	

หมายเหตุ: ถัวเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ

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

ลำดับ ที่	ขั้นตอน/รายการกิจกรรม/ งาน/กิจกรรม/โครงการ	แผนการดำเนินการ											รวม ทั้งสิ้น	
		ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4			
		ต.ค.60	พ.ย.60	ธ.ค.60	ม.ค.61	ก.พ.61	มี.ค.61	เม.ย.61	พ.ค.61	มิ.ย.61	ก.ค.61	ส.ค.61		ก.ย.61
	กิจกรรมที่ 1 เรียนรู้ทำอาหารพื้นบ้าน อีสาน						7,500							7,500
	ขั้นวางแผนงาน (P) (ระบุขั้นตอนการ วางแผน)													
1	แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงาน	↔												
2	วางแผนการดำเนินงาน	↔												
	ขั้นดำเนินการ (D) (ระบุขั้นตอนการ ดำเนินงาน)													
1	ขออนุมัติการดำเนินงาน					↔								
2	ดำเนินการจัดงาน						↔							
	ขั้นสรุปและประเมินผล (C) (ระบุขั้นตอน การประเมินผล)													
1	ประเมินผลการดำเนินงาน						↔							
2	สรุปผลการดำเนินงาน						↔							
	ขั้นปรับปรุงตามผลการประเมิน (A) (ระบุ ขั้นตอนการปรับปรุงตามผลการประเมิน)													
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

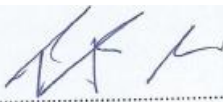
15.2 รายงานผลการดำเนินโครงการเมื่อสิ้นสุดการดำเนินงานกิจกรรมภายใน 30 วัน

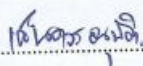
16. ผลที่คาดว่าจะได้รับ/ผลกระทบ (Impact)


16.1 นักศึกษาที่เข้าร่วมกิจกรรมมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นอีสาน


17. สาเหตุหรือปัจจัยความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ(ถ้ามี)

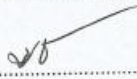
สาเหตุหรือปัจจัยความเสี่ยง	แนวทางแก้ไข/ ป้องกันความเสี่ยง
1).....	1).....
2).....	2).....

ลงชื่อ..........ผู้เสนอโครงการ
 (อาจารย์ ดร.ชนกร ราชพิลา)
 ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
/...../.....

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาเบื้องต้น.....

ลงชื่อ..........ผู้เห็นชอบโครงการ
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุมพล ทรงวิชา)
 คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร
/...../.....

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาระดับสูง.....

ลงชื่อ..........ผู้อนุมัติโครงการ
 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรีชา ธรรมวินทร)
 อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
/...../.....

ภาคผนวก ข

กำหนดการ
โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
ณ โรงเรียนแปรรูปอาหาร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ที่ ๘ เมษายน ๒๕๖๑

วันอาทิตย์ ที่ ๘ เมษายน ๒๕๖๑

๐๘.๓๐ – ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๐๙.๐๐– ๑๐.๓๐ น.	การบรรยายและฝึกปฏิบัติกิจกรรมการแปรรูปอาหารพื้นบ้านอีสาน วิทยาการกระบวนการ (แหนมหมู) โดยกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านดงมะไฟ
๑๐.๓๐– ๑๐.๔๕ น.	พักรับประทานอาหารว่าง
๑๐.๔๕– ๑๒.๐๐น.	การบรรยายและฝึกปฏิบัติกิจกรรมการแปรรูปอาหารพื้นบ้านอีสาน วิทยาการกระบวนการ (แหนมหมู) โดยกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านดงมะไฟ
๑๒.๐๐– ๑๓.๐๐ น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
๑๓.๐๐– ๑๔.๐๐น.	การบรรยายและฝึกปฏิบัติกิจกรรมการแปรรูปอาหารพื้นบ้านอีสาน วิทยาการกระบวนการ (ส้มผัก) โดยกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านดงมะไฟ
๑๔.๐๐– ๑๔.๑๕ น.	พักรับประทานอาหารว่าง
๑๔.๑๕ – ๑๕.๓๐ น.	การบรรยายและฝึกปฏิบัติกิจกรรมการแปรรูปอาหารพื้นบ้านอีสาน วิทยาการกระบวนการ (ส้มผัก) โดยกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านดงมะไฟ
๑๕.๔๕ น.	ปิดการอบรม

ภาคผนวก ค

ตัวอย่างแบบประเมินโครงการ
 โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
 สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
 วันอาทิตย์ ที่ 9 เมษายน 2561

1. โปรดกรอกข้อมูลส่วนตัวโดยทำเครื่องหมาย ลงใน หรือกรอกข้อมูลที่ตรงตามความเป็นจริงในช่องว่าง
 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

นักศึกษาแลวิทยากรร่วมฝึกปฏิบัติการทำเหนมหมู และส้มผัก







ภาคผนวก ฉ
หนังสือเชิญวิทยากร



ที่ ศธ ๐๕๔๒.๐๓/๘๙

คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร
๔๗๐๐๐

๓ เมษายน ๒๕๖๑

เรื่อง ขอเชิญเป็นวิทยากร

เรียน กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านดงมะไฟ

ด้วยคณะเทคโนโลยีการเกษตร สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ได้ดำเนินจัดการเรียนการสอนวิจัย และบริการวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์จึงได้จัดโครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นอีสานขึ้นเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้นักศึกษามีความรู้ด้านการแปรรูปอาหารที่บ้าน

ในการนี้คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครเห็นว่ากลุ่มแปรรูปอาหารบ้านดงมะไฟมีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปอาหารพื้นบ้าน จึงขอเชิญท่านเป็นวิทยากรในการอบรมเรื่องการทำแหนมหมูและส้มผัก ให้กับนักศึกษาจำนวน ๒๕ คน ในวันอาทิตย์ที่ ๘ เมษายน ๒๕๖๑ ณ โรงเรือนแปรรูปอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร เวลา ๐๙.๐๐ – ๑๖.๐๐ น.

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดี ขอขอบคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุมพล ทรงวิชา)
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร

ภาคผนวก ช

แบบตอบรับวิทยากร



แบบตอบรับเป็นวิทยากร

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ชื่อ - สกุลนาง ปวีณา สิริพิจันทร์.....
 ชื่อหน่วยงาน/สถานประกอบการ.....คณะแปรรูปอาหารบ้านดงระไฟ.....
 ที่อยู่หน่วยงาน.....502 ดงระไฟพัฒนา หมู่ 12 ซ่งข่าระรา อ.วัง ๑.เมือง ๑.สกลนคร.....
 เบอร์โทรศัพท์..... เบอร์มือถือ.....

- ยินดีเข้าร่วมเป็นวิทยากร ในวันที่ 8 เมษายน 2561
 ไม่สามารถเข้าร่วมเป็นวิทยากร

ลงชื่อ.....ปวีณา สิริพิจันทร์.....
 (นาง ปวีณา สิริพิจันทร์.....)



แบบตอบรับเป็นวิทยากร

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ชื่อ - สกุล พวง วัณณ์ พลไผ่
 ชื่อหน่วยงาน/สถานประกอบการ กลุ่มแปรรูปอาหารข้าวหอมมะลิ
 ที่อยู่หน่วยงาน 502 ถนนไฟฟ้าพัฒนา หมู่ 411 ต.ไฟฟ้า อ.เมือง จ.สกลนคร
 เบอร์โทรศัพท์ เบอร์มือถือ

- ยินดีเข้าร่วมเป็นวิทยากร ในวันที่ 8 เมษายน 2561
 ไม่สามารถเข้าร่วมเป็นวิทยากร

ลงชื่อ..... วัณณ์
 (พ.จ. วัณณ์ พลไผ่)



แบบตอบรับเป็นวิทยากร
โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ชื่อ - สกุลนางวิภากร ไททงาภรณ์.....
 ชื่อหน่วยงาน/สถานประกอบการ.....กลุ่มผู้ประกอบการนำชมโรงไฟ.....
 ที่อยู่หน่วยงาน.....502 ถนนระฟ้าพัฒนา หมู่ที่ 12 ตำบลระเวท ตำบล 8.เจริญ 9.สกลนคร.....
 เบอร์โทรศัพท์..... เบอร์มือถือ.....

- ยินดีเข้าร่วมเป็นวิทยากร ในวันที่ 8 เมษายน 2561
 ไม่สามารถเข้าร่วมเป็นวิทยากร

ลงชื่อ.....วิภากร ไททงาภรณ์.....
 (นางวิภากร ไททงาภรณ์.....)

ภาคผนวก ซ
ใบตัดยอดชุดเบิก



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

ใบตัดยอดงบประมาณ

4 พฤษภาคม 2561 15:15:47

พิมพ์ใบนี้แนบไปกับชุดเบิกเมื่อส่งงานคลัง

คืนเงินเข้ม ดร.ธนากร ราชพิลา ใบยืมเลขที่ 666/61 ลงวันที่ 05/04/2561

สถานะ** ตัดยอดผ่านระบบบริหารงบประมาณเรียบร้อยแล้ว

ชุดเบิกเลขที่ 134/2561 รหัสโครงการ 61A77421คทท01W02

ชื่อโครงการ โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน

แผนงาน พื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน

ผลผลิต ผลงานทำนุบำรุงศิลป วัฒนธรรม

ประเภทงบแผ่นดิน

จำนวน 1 รายการ

หมวดเงิน 500 งบรายจ่ายอื่น 510 งบรายจ่ายอื่น

จำนวนเงินที่เบิก 1,500.00 บาท

จำนวนเงินที่เป็นตัวหนังสือ หนึ่งพันห้าร้อยบาทถ้วน

งบจัดสรรตามโครงการ.....	7,500.00.....บาท	เบิกจ่ายแล้ว.....	6,000.00.....บาท
คงเหลือยกมา.....	1,500.00.....บาท	เบิกครั้งนี้.....	1,500.00.....บาท
คงเหลือ.....	0.00.....บาท	หักค่าปรับ.....	0.00.....บาท

สรุปรายละเอียดโครงการ

งบรายจ่าย	งบบุคลากร	งบดำเนินงาน	ค่าสาธารณูปโภค	งบลงทุน	งบอุดหนุน	งบรายจ่ายอื่น	รวม
ยอดจัดสรร			0.00			7,500.00	7,500.00
เบิกแล้ว			0.00			7,500.00	7,500.00
ยอดคงเหลือ			0.00			0.00	0.00

<p>(ลงชื่อ)..... (.....นางสพัตรา ด้ลาชาณ.....) ผู้ตัดยอดระดับหน่วยงานคณะ/สำนักงาน / สถาบัน/กอง/หัวหน้างาน</p> <p>ข้อมูลรายละเอียดจากระบบ e-GP</p> <p>เลขที่โครงการ : - เลขที่คุมสัญญา : - เลขที่ใบ PO :</p>	<p>เรียน หัวหน้างานคลัง ตรวจสอบงบประมาณและตรวจหลักฐานถูกต้องแล้ว [] ถูกต้อง [] แก้ไข เพราะ.....เจ้าหน้าที่งานคลัง (นางสาวพัชนี พักตะไชย) วันที่/...../..... ทราบ/ดำเนินการจ่ายคู่สัญญา (.....นางมณลีย์วัลย์.....) ปฏิบัติหน้าที่หัวหน้างานคลัง วันที่/...../.....</p>
<p>ได้รับเงินจำนวน.....1,500.00 บาท (.....หนึ่งพันห้าร้อยบาทถ้วน.....) เรียบร้อยแล้ว โดยรับเป็น <input type="checkbox"/> เช็คเลขที่.....ลงวันที่...../...../.....ธนาคาร..... <input type="checkbox"/> เงินสด ลงชื่อ.....ผู้รับเงินในนามคืนเงินเข้ม.....นางสาวศพัตรา ชินจักร์..... (.....) วันที่/...../.....</p>	



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

ใบตัดยอดงบประมาณ

7 พฤษภาคม 2561 17:7:17

พิมพ์ใบนี้แนบไปกับชุดเบิกเมื่อส่งงานคลัง

คืนเงินยืม ดร.ธนกร ราชพิลา ใบยืมเลขที่ 666/61 ลงวันที่ 05/04/2561

สถานะ** ตัดยอดผ่านระบบบริหารงบประมาณเรียบร้อยแล้ว

ชุดเบิกเลขที่ 148/2561 รหัสโครงการ 61A77421คทก01W02

ชื่อโครงการ โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน

แผนงาน พื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน

ผลผลิต ผลงานทำนุบำรุงศิลป วัฒนธรรม

ประเภทงบแผ่นดิน

จำนวน 3 รายการ

หมวดเงิน 500 งบรายจ่ายอื่น 510 งบรายจ่ายอื่น

จำนวนเงินที่เบิก 6,000.00 บาท

จำนวนเงินที่เป็นตัวหนังสือ หกพันบาทถ้วน

งบจัดสรรตามโครงการ.....	7,500.00.....บาท	เบิกจ่ายแล้ว.....	1,500.00.....บาท
คงเหลือยกมา.....	6,000.00.....บาท	เบิกครั้งนี้.....	6,000.00.....บาท
คงเหลือ.....	0.00.....บาท	หักค่าปรับ.....	0.00.....บาท

สรุปรายละเอียดโครงการ

งบรายจ่าย	งบบุคลากร	งบดำเนินงาน	ค่าสาธารณูปโภค	งบลงทุน	งบอุดหนุน	งบรายจ่ายอื่น	รวม
ยอดจัดสรร			0.00			7,500.00	7,500.00
เบิกแล้ว			0.00			7,500.00	7,500.00
ยอดคงเหลือ			0.00			0.00	0.00

<p>(ลงชื่อ)..... (.....นางสพัตตรา หล้าชาญ.....) ผู้ตัดยอดระดับหน่วยงานคณะ/สำนักงาน / สถาบัน/กอง/หัวหน้างาน</p>	<p>เรียน หัวหน้างานคลัง ตรวจสอบงบประมาณและตรวจหลักฐานถูกต้องแล้ว [] ถูกต้อง [] แก้ไข เพราะ.....เจ้าหน้าที่งานคลัง (นางสาวพัชนี ทักตะไชย) วันที่/...../.....</p> <p>ทราบ/ดำเนินการจ่ายคู่สัญญา (.....นางมวลัยวัลย์.....อินคำน้อย.....) ปฏิบัติหน้าที่หัวหน้างานคลัง วันที่/...../.....</p>
<p>ข้อมูลรายละเอียดจากระบบ e-GP เลขที่โครงการ : - เลขที่คุมสัญญา : - เลขที่ใบ PO :</p>	
<p>ได้รับเงินจำนวน.....6,000.00 บาท (.....หกพันบาทถ้วน.....)เรียบร้อยแล้ว โดยรับเป็น <input type="checkbox"/> เช็คเลขที่.....ลงวันที่...../...../.....ธนาคาร..... <input type="checkbox"/> เงินสด ลงชื่อ.....ผู้รับเงินในนาม/คืนเงินยืม..... (.....) วันที่/...../.....</p>	

ภาคผนวก ซ

แบบสอบถามของผู้เข้าร่วมโครงการ

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้		/			
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้		/			

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	✓				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้	✓				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	✓				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้	✓				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	/				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้	/				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	/				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้	/				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

1. โปรดกรอกข้อมูลส่วนตัวโดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน □ หรือกรอกข้อมูลที่ตรงตามกับความเป็นจริงในช่องว่าง

ชาย

หญิง

2. ระดับความพึงพอใจ / ความรู้ความเข้าใจ / การนำไปใช้ ต่อการเข้าร่วมโครงการ

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ / ความรู้ความเข้าใจ / การนำไปใช้				
	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	/				
ด้านการนำไปใช้					
1. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันได้	/				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชนได้	/				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	/				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้	/				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	✓				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้	✓				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	✓				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชนได้	✓				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

1. โปรดกรอกข้อมูลส่วนตัวโดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน □ หรือกรอกข้อมูลที่ตรงตามกับความเป็นจริงในช่องว่าง

ชาย

หญิง

2. ระดับความพึงพอใจ / ความรู้ความเข้าใจ / การนำไปใช้ ต่อการเข้าร่วมโครงการ

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ / ความรู้ความเข้าใจ / การนำไปใช้				
	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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	/				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้	/				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	/				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้		/			

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	/				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้	/				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	✓				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้	✓				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	✓				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้	✓				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	/				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้	/				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้		/			
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้		/			

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้		/			
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้	/				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

1. โปรดกรอกข้อมูลส่วนตัวโดยทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน □ หรือกรอกข้อมูลที่ตรงตามความเป็นจริงในช่องว่าง

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้		/			
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้		/			

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้		/			
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้		/			

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	/				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้	/				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	/				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้	/				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	/				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้	/				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	✓				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้	✓				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้			/		
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้		/			

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	/				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้	/				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้		/			
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชนได้	/				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้		/			
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้		/			

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้		/			
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้		/			

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	✓				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชน ได้		✓			

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้	✓				
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชนได้	✓				

ข้อเสนอแนะ

.....

โครงการสืบสานภูมิปัญญาอาหารพื้นบ้านอีสาน
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
วันอาทิตย์ ที่ 8 เมษายน 2561

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. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ใน ชีวิตประจำวันได้		✓			
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดแก่ชุมชนได้		✓			

ข้อเสนอแนะ

.....