

# รายงานผลการดำเนินงานโครงการ



โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากปลานิล

วันที่ 21 มิถุนายน พ.ศ.2560

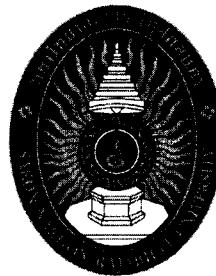
ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง

ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

# รายงานผลการดำเนินงานโครงการ



โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป้านิล

วันที่ 21 มิถุนายน พ.ศ.2560

ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง

ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

## คำนำ

การจัดทำรายงานครั้งนี้เพื่อเป็นการประเมินความคิดเห็นต่อการจัดโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากปี พ.ศ. 2560 เพื่อให้ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดโครงการได้ประเมินผลการทำงานของโครงการ ให้ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติมต่อการจัดโครงการ เพื่อนำไปพัฒนาปรับปรุงการดำเนินโครงการในครั้งต่อไป ดังนั้น สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารในฐานะผู้ประเมินผลการดำเนินโครงการจึงได้จัดทำรายงานการประเมินผลการจัดโครงการในครั้งนี้ เพื่อนำเสนอข้อมูลจากการสำรวจความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ จากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในโครงการ การดำเนินการประเมินโครงการในครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ด้วยความร่วมมือของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกภาคส่วนในการตอบแบบสอบถาม จึงขอขอบคุณทุกท่านมา ณ ที่นี่ และหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานผลการประเมินฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาและปรับปรุงการดำเนินงานต่อไป

นางสาวกิ่งกาญจน์ ป้องทอง

หัวหน้าโครงการ

## สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	๗
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	<b>1</b>
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
ตัวชี้วัดผลสำเร็จโครงการ	2
เป้าหมาย	2
<b>บทที่ 2 วิธีดำเนินการ</b>	<b>3</b>
กลุ่มเป้าหมาย	3
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล	3
วิธีการเก็บข้อมูล	4
การวิเคราะห์ข้อมูล	4
เกณฑ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	4
<b>บทที่ 3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล</b>	<b>6</b>
ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	6
ดัชนีวัดความสำเร็จ	8
<b>บทที่ 4 สรุปผลการดำเนินการ</b>	<b>10</b>
สรุปผลการดำเนินการ	10
ด้านความรู้ความเข้าใจ	10
ด้านความพึงพอใจ	10
ด้านการนำไปใช้ประโยชน์	10
ปัญหาอุปสรรค	10
ข้อเสนอแนะ	10
ภาคผนวก	11
1. โครงการที่ได้รับการอนุมัติเรียบร้อยแล้วพร้อมดำเนินการ	11
2. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการ	11
3. บันทึกข้อความเพื่อประสานงานหรือขอความอนุเคราะห์จากหน่วยงานภายใน มหาวิทยาลัย	11

## สารบัญ (ต่อ)

หน้า

### ภาคผนวก (ต่อ)

4. บันทึกข้อความเพื่อประสานงานหรือขอความอนุเคราะห์จากหน่วยงานภายนอก
5. การประชุม พร้อมรายงานการประชุม
6. สรุปค่าใช้จ่ายพร้อมหลักฐาน
7. เอกสารแสดงการประชาสัมพันธ์โครงการ
8. แบบสอบถามหรือแบบประเมินผลโครงการ
9. ตัวอย่างแบบสำรวจความต้องการรับบริการวิชาการของชุมชนเป้าหมาย
10. ภาพกิจกรรม
11. รายชื่อสมาชิกผู้เข้าร่วมโครงการ

## บทที่ 1

### บทนำ

การประเมินโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากป้านิล มีรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับการประเมินโครงการ ดังนี้

- 1.1 หลักการและเหตุผล
- 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ
- 1.3 ตัวชี้วัดความสำเร็จ
- 1.4 เป้าหมาย

#### 1.1 หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันถือได้ว่าเป็นยุคแห่งการเร่งรีบ ดิ้นรน แข่งขัน ต้องดื่นแต่เช้าเพื่อไปทำงานให้ทันเวลา ไม่มีเวลาในการประกอบอาหาร ทำให้ประชาชนเหล่านี้หันมาบริโภคอาหารจานด่วน (fast food) กองโภชนาการ กรมอนามัยได้สำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นไทย พบร่วมกับวัยรุ่นในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล อายุระหว่าง 12-18 ปี จำนวนร้อยละ 55.7 ชอบกินอาหารจานด่วนแบบตะวันตก ประเภทของอาหารจานด่วนที่นิยมรับประทานมากที่สุด เช่น ไก่เบอร์เกอร์ พิซซ่า ไส้กรอก หรือแม้แต่อาหารปรุงสุกพร้อมรับประทานที่มีขายทั่วไปตามร้านสะดวกซื้อ

ในพื้นที่จังหวัดสกลนคร พบร่วมกับวัยรุ่นและของป้าน้ำจีด เช่น ป้านิล ทางสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารจึงมีความคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากป้านิลและถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ประชาชนผู้เลี้ยงปลาและ/orผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

#### 1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากป้านิล

### 1.3 ตัวชี้วัดผลสำเร็จโครงการ

#### 1.3.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ตัวชี้วัดผลผลิต	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดกิจกรรมที่
1. รายงานผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์	1	1
2. จำนวนผู้เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยี	คน	20	
3. ความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมาย	ร้อยละ	มากกว่า 75	
4. ความเข้าใจของกลุ่มเป้าหมาย	ร้อยละ	มากกว่า 75	

#### 1.3.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ตัวชี้วัดผลลัพธ์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดวัดดุประส่งค์ข้อที่
1. มีผลิตภัณฑ์ได้รับการยกย่องจากนานาชาติ	ชิ้น	100	1

### 1.4 เป้าหมาย

เกษตรกรสามารถผลิตและสร้างสรรค์ผลงานที่มีคุณภาพและมีมูลค่าทางเศรษฐกิจได้

## บทที่ 2

### วิธีดำเนินการ

การดำเนินการให้บริการวิชาการแก่สังคมในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากปานิล มีผู้เข้าร่วมโครงการทั้งหมด จำนวน 20 คน โดยมีรายละเอียดที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

- 2.1 กลุ่มเป้าหมาย
- 2.2 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล
- 2.3 วิธีการเก็บข้อมูล
- 2.4 การวิเคราะห์ข้อมูล
- 2.5 เกณฑ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

#### 2.1 กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายและปริมาณกลุ่มเป้าหมาย จำนวนทั้งสิ้น 20 คน ประกอบด้วย

- เกษตรกร จำนวน 20 คน

พื้นที่กลุ่มเป้าหมาย ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

#### 2.2 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมินผลครั้งนี้ แบ่งออกเป็น 2 ชุด คือ ชุดที่ 1 สำหรับเกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการ จะใช้แบบประเมินความพึงพอใจ ซึ่งมีข้อมูลรายละเอียดของผู้เข้ารับการอบรม ประกอบไปด้วย 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ความพึงพอใจต่อโครงการด้านความรู้ความเข้าใจ

- 1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปไส้กรอกปานิล
- 1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้าอบรม
- 1.3 ระดับความรู้หลังการเข้าอบรม

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจ

- 2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม
- 2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ
- 2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ
- 2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ

ส่วนที่ 3 การนำความรู้ด้านการแปรรูปไส้กรอกจากปานิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน

- 3.1 นำความรู้ที่ได้จากการไปใช้ประโยชน์

ข้อเสนอแนะ

สำหรับแบบสอบถามชุดที่ 2 จะใช้สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ที่เข้าร่วมโครงการฯ ทั้งนี้เพื่อเป็นการบูรณาการการเรียนรู้สำหรับรายวิชาอาหารแปรรูปพื้นบ้าน โดยแบบสอบถามประกอบด้วย 2 ส่วน ดังนี้

#### ส่วนที่ 1 ด้านความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับ

- 1.1 กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน
- 1.2 การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น
- 1.3 ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้ถึงชีวิตของผู้คนจากการณ์ตัวอย่าง / การลงพื้นที่ดำเนินการร่วมกับอาจารย์
- 1.4 ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจากตำราและการเรียนในชั้นเรียน

#### ส่วนที่ 2 ด้านประโยชน์ที่ได้รับ

- 2.1 สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้
- 2.2 การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น
- 2.3 การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน

#### ข้อเสนอแนะ

### 2.3 วิธีการเก็บข้อมูล

ทำการเก็บข้อมูลโดยให้ผู้เข้าร่วมโครงการทั้ง 20 คน ทำการให้คะแนนระดับความพึงพอใจในการให้บริการโดยมีคำตอบให้เลือก 5 ระดับ คือ พึงพอใจมากที่สุด พึงพอใจมาก พึงพอใจปานกลาง พึงพอใจน้อย และพึงพอใจที่สุด โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้คะ

<u>คะแนน</u>	<u>ความพึงพอใจ</u>
5 คะแนน	พึงพอใจมากที่สุด
4 คะแนน	พึงพอใจมาก
3 คะแนน	พึงพอใจปานกลาง
2 คะแนน	พึงพอใจน้อย
1 คะแนน	พึงพอใจที่สุด

### 2.4 การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินความพึงพอใจ สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ สถิติพรรณนาในรูปแบบของความถี่ (Frequency) ร้อยละ (Percent) และค่าเฉลี่ย (Mean)

### 2.5 เกณฑ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

เกณฑ์การให้ค่าเฉลี่ยดังนี้

- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 4.20 - 5.00 หมายความว่า พึงพอใจมากที่สุด

- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.40 - 4.19 หมายความว่า พึงพอใจมาก
- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.60 - 3.39 หมายความว่า พึงพอใจปานกลาง
- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.80 - 2.59 หมายความว่า พึงพอใจน้อย
- ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.00 - 1.79 หมายความว่า พึงพอใจที่สุด

และนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยตาราง แจกแจงความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย

### บทที่ 3

#### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จัดโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป้านิล ณ บ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร ระหว่างวันที่ 22 มิถุนายน 2560 คณะดำเนินงานได้ทำการประเมินผลโดยการแจกแบบประเมินผลความพึงพอใจ ให้ผู้เข้าร่วมโครงการทั้งหมด จำนวน 22 คน และผู้เข้าร่วมโครงการให้ความร่วมมือในการตอบแบบประเมินผลความพึงพอใจ จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ของผู้เข้าร่วมโครงการทั้งหมด และนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ได้ทำการประเมินผลเพื่อวัดความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชา กับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคมและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม จากการวิเคราะห์และประเมินผลแต่ละส่วน มีรายละเอียดผลการประเมินโครงการ ดังนี้

##### 3.1 ผลการวิเคราะห์

###### 3.1.1 ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ

ตารางที่ 1 แสดงระดับความพึงพอใจของเกษตรผู้เข้าร่วมโครงการในด้านต่างๆ (N=22)

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ		
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลผล
<b>1. ด้านความรู้ความเข้าใจ</b>			
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป้านิล	3.95	0.79	มาก
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม	3.05	0.84	ปานกลาง
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้าอบรม	3.68	0.57	มาก
<b>2. ด้านความพึงพอใจ</b>			
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม	4.23	0.69	มากที่สุด
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ	4.27	0.55	มากที่สุด
<b>2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ</b>			
พอย่างทุกอย่างทั้งคณะ (1 คน)			
ประทับใจให้ความรู้ (3 คน)			
ประทับใจเครื่องปรงรส และการมัด (2 คน)			
ให้ความรู้ เรื่องทำสีกรอก (2 คน)			
นำความรู้มาแบ่งปัน (1 คน)			
สามารถเอาไปเป็นอาชีพเสริมได้ (2 คน)			
ได้ทราบว่าป้าสามารถนำไปทำสีกรอกได้ (2 คน)			

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ		
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลผล
นักศึกษาอธิบายขั้นตอนการทำได้สิ่งออกปาน尼ล (1 คน)			
มีความรู้ความเข้าใจในการสอน เพื่อที่จะได้ไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน (2 คน)			
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ			
อย่างให้พูดหรืออธิบายมากกว่านี้ จะได้เข้าใจมากขึ้น (1 คน)			
3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปสิ่งของออกจากปาน尼ลไปใช้ในชีวิตประจำวัน			
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการไปใช้ประโยชน์	4.14	0.71	มาก

### ข้อเสนอแนะ

- อย่างให้ทำตั้งแต่แยกเนื้อปลา บดปลา จนขั้นตอนสุดท้าย (1 คน)
- อย่างให้จัดโครงการแบบนี้อีก (1 คน)
- อย่างให้อบรมและสอนในช่องทางต่างๆ ที่นำมาต่อยอดได้และมีรายได้ให้กับชุมชน ในเศรษฐกิจ หมู่บ้านถึงตำบล (1 คน)
- อย่างให้มารับรู้และสอนในทุกโครงการ (1 คน)

จากตารางที่ 1 การประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 22 คนพบว่า ด้านความรู้ ความเข้าใจผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจมาก ค่าคะแนนเฉลี่ย 3.95 และหลังเข้าร่วมโครงการมีความเข้าใจมากขึ้นจากคะแนนเฉลี่ย 3.05 เป็น 3.68 ผลการประเมินด้านความพึงพอใจพบว่าผู้เข้าร่วมโครงการพึงพอใจมากที่สุดในทุกหัวข้อประเมิน ได้แก่ ด้านกระบวนการและการจัดกิจกรรม และการสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ และผลการประเมินด้านการนำความรู้ที่ได้จากการไปใช้ประโยชน์พบว่า มีความพึงพอใจมาก ค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.14

### 3.1.2 ผลการวิเคราะห์ความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคมและการทำงานบุรุษศิลปวัฒนธรรม

ตารางที่ 2 แสดงระดับความพึงพอใจของนักศึกษาชั้นปีที่ 4 ที่เข้าร่วมโครงการในด้านต่างๆ ( $N=33$ )

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ		
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลผล
1. ด้านความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับ			
1.1 กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	4.00	0.80	มาก
1.2 การร่วมกิจกรรมทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	3.88	0.87	มาก

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ		
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลผล
1.3 ได้ประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิถีชีวิตของผู้คน จากกรณีตัวอย่าง/ การลงพื้นที่ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	4.16	0.92	มาก
1.4 ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจากดำรงการเรียนในชั้นเรียน	3.75	0.88	มาก
<b>2. ด้านประโยชน์ที่ได้รับ</b>			
2.1 สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	4.28	0.63	มากที่สุด
2.2 การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	4.22	0.87	มากที่สุด
3.1 การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน	4.06	0.91	มาก

จากการที่ 2 การประเมินความพึงพอใจด้านความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับ ซึ่งแบ่งหัวข้อในการประเมินเป็น กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน, การร่วมกิจกรรมทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น, ได้ประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิถีชีวิตของผู้คน จากกรณีตัวอย่าง/ การลงพื้นที่ดำเนินการร่วมกับอาจารย์ และได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจากดำรงการเรียนในชั้นเรียน พบว่าผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.00, 3.88, 4.16 และ 3.75 ตามลำดับ

และการประเมินความพึงพอใจด้านประโยชน์ที่ได้รับ ซึ่งแบ่งหัวข้อในการประเมินเป็น สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้, การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น และการร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอนพบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.28, 4.22 และ 4.06 ตามลำดับ

### 3.2 ตัวชี้วัดความสำเร็จ

#### ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

##### 3.2.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ตัวชี้วัดผลผลิต	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดกิจกรรมที่
1. รายงานผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์	1	
2. จำนวนผู้เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยี	คน	20	1

ตัวชี้วัดผลลัพธ์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดกิจกรรมที่
3. ความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมาย	ร้อยละ	มากกว่า 75	
4. ความเข้าใจของกลุ่มเป้าหมาย	ร้อยละ	มากกว่า 75	

จากการจัดโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากป้านิล เมื่อระหว่างวันที่ 21-22 มิถุนายน ได้นำผลิตภัณฑ์ไปสอนเกษตรกร พบร่วมกัน 22 คน มีความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ ร้อยละ 79.00 ด้านความพึงพอใจ ร้อยละ 85.00 และด้านการนำไปใช้ประโยชน์ ร้อยละ 82.73

#### 14.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ตัวชี้วัดผลลัพธ์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดวัตถุประสงค์ข้อที่
1. มีผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากป้านิล	ชิ้น	100	1

## บทที่ 4

### สรุปผลการดำเนินการ

ผลการประเมินโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป้านิล ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านเป็น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร ระหว่างวันที่ 21-22 มิถุนายน 2560 ซึ่งในการจัดโครงการครั้งนี้มีผู้เข้ารับการอบรมทั้งสิ้น 22 คนและมีนักศึกษาชั้นปีที่ 4 เข้าร่วมโครงการ 33 คน คะแนนเฉลี่ยในแต่ละด้านดังนี้คือ

#### เกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการ

ด้านความรู้ความเข้าใจ คือ ร้อยละ 79.00

ด้านความพึงพอใจ คือ ร้อยละ 85.00

ด้านการนำไปใช้ประโยชน์ คือ ร้อยละ 82.73

#### ปัญหาอุปสรรค

ไม่มี

#### ข้อเสนอแนะ

- อยากริหัตต์แต่แยกเนื้อปลา บดปลา จนข้นตอนสุดท้าย (1 คน)
- อยากริหัตต์โครงการแบบนี้อีก (1 คน)
- อยากริหัตต์อบรมและสอนในช่องทางต่างๆ ที่นำมาต่อยอดได้และมีรายได้ให้กับชุมชนในเศรษฐกิจหมู่บ้านถึงตำบล (1 คน)
- อยากริหัตต์มาอบรมและสอนในทุกโครงการ (1 คน)

#### นักศึกษาชั้นปีที่ 4

ด้านความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับ คือ ร้อยละ 78.95

ด้านประโยชน์ที่ได้รับ คือ ร้อยละ 83.73

#### ข้อเสนอแนะ

ไม่มี

ภาคผนวก

**แบบเสนอขออนุมัติโครงการประจำปีงบประมาณพ.ศ. 2560**  
**มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร**

แผนงาน พื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิต/โครงการ ผลงานการให้บริการวิชาการ กิจกรรมหลัก เผยแพร่ความรู้และบริการวิชาการ กิจกรรมรอง/หน่วยงาน งานบริการการศึกษา

**1. ชื่อโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากปานิล**

2. สถานภาพของโครงการ :  โครงการใหม่  โครงการปกติ  
 โครงการต่อเนื่อง.....ระบุชื่อโครงการเดิม

3. ส่วนราชการ/หน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

4. ระยะเวลาดำเนินโครงการ :

เริ่มต้นวันที่ 30 เดือน กันยายน พ.ศ. 2559

สิ้นสุดวันที่ 1 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2560

5. สถานที่ดำเนินโครงการ บ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

6. งบประมาณ 45,160 บาท

7. แหล่งงบประมาณ  แผ่นดิน  เงินรายได้  ภูมิพล  
 รายได้จากการให้บริการ  งบอื่นๆ ระบุ.....

8. ความสอดคล้องในมิติเชิงยุทธศาสตร์ จุดเน้นสภากาชาดไทย ประกันคุณภาพการศึกษาภายในและการบูรณาการโครงการ

1) ประเด็นยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย (สามารถเลือกความสอดคล้องได้เพียง 1 ประเด็นยุทธศาสตร์ 1 กลุ่มที่)

ประเด็นยุทธศาสตร์	กลุ่มที่	ประเด็นยุทธศาสตร์	กลุ่มที่
[ ] 1. การผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพ		[ ] 4. ลงทุนนำเข้าสิ่งอุปกรณ์และสิ่งแวดล้อมท้องถิ่น	
[ ] 2. การพัฒนานางริจัยและงานสร้างสรรค์		[ ] 5. การบริหารจัดการที่มีคุณภาพ	
<input checked="" type="checkbox"/> 3. การส่งเสริมการบริการวิชาการแก่ท้องถิ่น	1		

2) จุดเน้นสภามหาวิทยาลัย (สามารถเลือกความสอดคล้องได้เพียง 1 จุดเน้น 1 ข้อ)

จุดเน้น	ข้อที่	จุดเน้น	ข้อที่
[ ] 1. ด้านบุคลากร		[ ] 4. ด้านหลักสูตร	
[ ] 2. ด้านนักศึกษา		[ ] 5. ด้านการวิจัยและการบริการวิชาการ	5.4
[ ] 3. ด้านการบริหารจัดการ			

3) การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร

องค์ประกอบ	ตัวบ่งชี้
1. อาจารย์	4.2

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

ปัจจุบันถือได้ว่าเป็นยุคแห่งการเร่งรีบ ดิ้นรน แข่งขัน ต้องตื่นแต่เช้าเพื่อไปทำงานให้ทันเวลา ไม่มีเวลาในการประกอบอาหาร ทำให้ประชาชนเหล่านี้หันมาบริโภคอาหารจานด่วน (fast food) กองโภชนาการ กรมอนามัยได้สำรวจพฤติกรรมการบริโภคอาหารของวัยรุ่นไทย พบร่วมกับวัยรุ่นในเขต กรุงเทพมหานคร และปริมณฑล อายุระหว่าง 12-18 ปี จำนวนร้อยละ 55.7 ชอบกินอาหารจานด่วนแบบตะวันตก ประเภทของอาหารจานด่วนที่นิยมรับประทานมากที่สุด แยมเบอร์เกอร์ พิซซ่า ไส้กรอก หรือแม้แต่อาหารปรุงสุกพร้อมรับประทานที่มีขายทั่วไปตามร้านสะดวกซื้อ

ในพื้นที่จังหวัดสกลนคร พบร่วมกับวัยรุ่นของ-plan จังหวัดสกลนคร ทางสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จึงมีความคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจาก-plan และถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ประชาชนผู้เลี้ยงปลาและ/or ผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

## 10. วัตถุประสงค์

10.1 เพื่อให้เกษตรมีความรู้ความเข้าใจและสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจาก-plan ได้

## 11. กลุ่มเป้าหมายและจำนวนเป้าหมาย

ที่	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวนเป้าหมาย	
		บุคคล	สิ่งของ
1	กิจกรรมที่ 1 เกษตรกร	20	
2	ผลิตภัณฑ์จาก-plan		1 ตัวหรับ

## 12. งบประมาณรายจ่าย: งบประมาณรวม 45,160 บาท

หมวดรายจ่าย	รายการงบประมาณ	คำขอ งบประมาณ ปี 2560	ชี้แจง รายละเอียด
<b>1. งบบุคลากร</b>			
1.1 ค่าใช้จ่าย	-	-	
2. งบดำเนินงาน		45,160	
<b>2.1 ค่าตอบแทน ใช้สอย และวัสดุ</b>			
2.1.1 ค่าตอบแทน	1) ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ 2) ค่าสมนาคุณวิทยากรในการฝึกอบรม		รวมค่าตอบแทน 11,000 บาท 1) ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ นักศึกษา จำนวน 4 คน ๆ ละ 10 วันๆ ละ 125 บาท เป็นเงิน 5,000 บาท 2) ค่าสมนาคุณวิทยากรในการฝึกอบรม จำนวน 2 คน ๆ ละ 6 ชม. ๆ ละ 500 บาท เป็นเงิน 6,000 บาท

หมวดรายจ่าย	รายการงบประมาณ	คำขอ งบประมาณ ปี 2560	ชี้แจง รายละเอียด
2.1.2 ค่าใช้สอย	1) ค่าเบี้ยเลี้ยง ที่พักพำนัช 2) ค่าจ้างเหมาบริการ แบ่งออกเป็น <ol style="list-style-type: none"> <li>1) ค่าจ้างเหมาตรวจสอบห้องวิทยาศาสตร์อาหาร</li> <li>2) ค่าจ้างเหมาถ่ายเอกสาร</li> <li>3) ค่าจ้างเหมาจัดทำป้าย</li> <li>4) ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน</li> <li>5) ค่าจ้างเหมาพิมพ์ฉลาก</li> </ol>		รวมค่าใช้สอย 13,800 บาท 1) ค่าเบี้ยเลี้ยงพื้นที่ทำงาน 5 คนๆละ 2 วันๆละ 240 บาท รวมเป็นเงิน 2,400 บาท 2) ค่าพาหนะจำนวน 2 วันๆละ 1,000 บาท เป็นเงิน 2,000 บาท 1) ค่าจ้างเหมาตรวจสอบห้องวิทยาศาสตร์อาหาร เป็นเงิน 5,000 บาท 2) ค่าจ้างเหมาถ่ายเอกสาร เป็นเงิน 1,000 บาท 3) ค่าจ้างเหมาจัดทำป้าย เป็นเงิน 1,000 บาท 4) ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน จำนวน 20 คน $\times$ 70 บาท เป็นเงิน 1,400 บาท 5) ค่าจ้างเหมาพิมพ์ฉลาก เป็นเงิน 1,000 บาท
2.1.3 ค่าวัสดุ	1) ค่าวัสดุสำนักงาน 2) ค่าวัสดุเชือเพลิงและหล่อลิ่น  3) ค่าวัสดุงานครัว  4) ค่าวัสดุการเกษตรเพื่อนำมาแปรรูป  5) ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์		รวมค่าวัสดุ 20,360 บาท 1) ค่าวัสดุสำนักงานเป็นเงิน 2,000 บาท 2) ค่าวัสดุเชือเพลิงและหล่อลิ่น เป็นเงิน 3,500 บาท - ก๊าซหุงต้ม 1 ถังๆ ละ 500 บาท เป็นเงิน 500 บาท - น้ำมันดีเซลสำหรับเดินเครื่องกำเนิดไฟน้ำจำนวน 100 ลิตรๆ ละ 30 บาท เป็นเงิน 3,000 บาท 3) ค่าวัสดุงานครัว เป็นเงิน 500 บาท บรรจุภัณฑ์ตามนิเทศ ใบละ 5 บาท $\times$ 100 ใบ = 500 บาท 4) ค่าวัสดุการเกษตรเพื่อนำมาแปรรูป เป็นเงิน 11,600 บาท 5) ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์ เป็นเงิน 2,760 บาท พอสเฟต์มีกซ์ = 360 บาท ผงเพรก = 400 บาท ไส้เทียมเบอร์ 21 กล่องละ 2000 บาท = 2,000 บาท
<b>รวมทั้งสิ้น</b>		<b>45,160</b>	

หมายเหตุ: ถ้าเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ

13. การวางแผนการดำเนินการและภาระผู้รับผิดชอบในการรักษาความปลอดภัยของ PDCA

ลำดับ ที่	ชื่นชอบ/รายการกิจกรรม/ งาน/กิจกรรม/โครงการ	แผนการดำเนินการ/แผนการใช้จ่ายงบประมาณ												งบประมาณ (บาท)
		ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4			
๗.๑.๕๙	พ.ย.๕๙	๖.๑.๕๙	ม.ค.๖๐	ก.พ.๖๐	มี.ค.๖๐	เม.ย.๖๐	พ.ค.๖๐	มิ.ย.๖๐	ก.ค.๖๐	ส.ค.๖๐	ก.ย.๖๐	-	-	-
กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์สีหินรอก จากปลาบานิล														
พื้นวางแผ่นงาน (P)(ระบุที่นี่ต่อหน้าการ วางแผน)														
1	ประชุมคณะกรรมการ (D)(ระบุที่นี่ต่อหน้าการ ดำเนินงาน)													
1	ลงพื้นที่เพื่อสำรวจพื้นที่ป่าชาย ศึกษาและพัฒนาแนวทางการปรับ รูปเดิมกัน													2,000
2	ร่วมกันดำเนินการ													25,160
3	ประเมินผลป่าชาย ป่าชายและประเมินผล (C)(ระบุที่นี่ต่อหนอน การประเมินผล)													16,000
1	ประเมินผลการดำเนินงาน													2,000
2	ประเมินคุณภาพของสถานที่ท่องเที่ยว ที่นับรับปรุงตามหลักประเมิน (A)(ระบุ ที่นี่ต่อหน้าการปรับปรุงสถานการณ์)													-
1	ปรับปรุงสถานการณ์													-
2	ปรับปรุงโครงสร้างพื้นที่													-
2	ปรับปรุงรากหญ้า													-
	งบประมาณ (บาท)	-	5,000	8,000	5,000	5,000	9,160	10,000	2,000	1,000	-	-	-	45,160

14. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

14.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ตัวชี้วัดผลผลิต	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดกิจกรรมที่
1. รายงานผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์	1	1
2. จำนวนผู้เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยี	คน	20	

14.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ตัวชี้วัดผลลัพธ์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดวัตถุประสงค์ข้อที่
1. น้ำความรู้ไปใช้พัฒนาผลิตภัณฑ์ได้มาก	ชิ้น	100	1
3. ความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมาย	ร้อยละ	มากกว่า 75	
4. ความเข้าใจของกลุ่มเป้าหมาย	ร้อยละ	มากกว่า 75	

15. การติดตามและประเมินผล

- 15.1 จำนวนผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ได้รับการพัฒนา
- 15.2 จำนวนผู้เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยี
- 15.3 ความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมาย
- 15.4 ความเข้าใจของกลุ่มเป้าหมาย

16. ผลที่คาดว่าจะได้รับ/ผลกระทบ (Impact)

- 16.1 เกษตรกรสามารถผลิตและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ได้มาก

17. สาเหตุหรือปัจจัยความเสี่ยงที่อาจจะเกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ(ถ้ามี)

สาเหตุหรือปัจจัยความเสี่ยง	แนวทางแก้ไข/ ป้องกันความเสี่ยง
-ไม่มี-	-ไม่มี-

ลงชื่อ..... วิภาณ พงษ์พงษ์ .....ผู้เสนอโครงการ  
(นางสาวกัณฑุณี บ้องทอง)  
ตำแหน่ง อาจารย์  
22 / สิงหาคม /2559

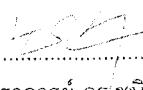
ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาเรื่องดังนี้

ลงชื่อ.....  .....ผู้เสนอโครงการ  
(อาจารย์ ดร.ธนกร ราชพิล๊า)  
ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร  
22 / สิงหาคม /2559

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาเรื่องดังนี้

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

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาเรื่องดังนี้

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

**กำหนดการดำเนินกิจกรรม**  
**โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากป้านิล**  
**ณ วัดแม่พระราชนีแห่งสายประคำคักตีสิทธี**  
**บ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร**  
**วันที่ 21 – 22 มิถุนายน 2560**

---

**วันที่ 21 มิถุนายน 2560**

- 09.00 – 12.00 น. นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารเตรียมวัสดุสำหรับผลิตไส้กรอกป้านิล  
และทำตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไส้กรอกป้านิล
- 13.00 – 16.00 น. ลงพื้นที่บ้านจอมแจ้งเพื่อดำเนินการจัดสถานที่อบรม

**วันที่ 21 มิถุนายน 2560**

- 08.00 – 09.00 น. เดินทางออกจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 09.00 – 09.30 น. ประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารกล่าวเปิดงาน
- 09.30 – 10.30 น. การบรรยายเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากป้านิล  
วิทยากรโดย นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
- 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 10.45 – 12.00 น. การบรรยายกระบวนการผลิตไส้กรอกป้านิล และการปฏิบัติการเตรียมวัตถุดิบ  
วิทยากรโดย นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
- 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 – 14.30 น. การฝึกปฏิบัติการผลิตไส้กรอกป้านิล  
วิทยากรโดย นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
- 14.30 – 14.40 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- 14.40 – 15.00 น. การฝึกปฏิบัติการผลิตไส้กรอกป้านิล  
วิทยากรโดย นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
- 16.00 -16.30 น. สรุปการดำเนินโครงการ โดยอาจารย์กิ่งกาญจน์ ป้องทอง



คำสั่งคณฑ์เทคโนโลยีการเกษตร  
ที่ ๕/๒๕๖๐

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากป้านิล

ตามที่สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ได้จัดโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากป้านิลเพื่อพัฒนาความรู้และเพิ่มพูนทักษะทางวิชาชีพและบริการวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารให้ชุมชนและนักศึกษาให้มีศักยภาพตามพันธกิจสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณฑ์เทคโนโลยีการเกษตรจึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการดังนี้

๑. อาจารย์ ดร.วนิดา	ราชพิลา	ประธาน
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ยุพิน	สมคำพิพากษา	กรรมการ
๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรพรรณภา	หาญมนตรี	กรรมการ
๔. อาจารย์โกวิทย์	พัชรบุรีรัตน์	กรรมการ
๕. อาจารย์กิงกานุจน์	ป้องทอง	กรรมการและเลขานุการ
๖. นางสาวกนกวรรณ	จันตะแสง	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
๗. นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร		กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

หน้าที่

๑. กำหนดแผนการดำเนินงานให้ตรงตามวัตถุประสงค์โครงการ
๒. ประสานงานและดำเนินกิจกรรมร่วมกับหน่วยงานภายนอก
๓. จัดกิจกรรมการเรียนรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากป้านิล ณ บ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร
๔. จัดกิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาไส้กรอกป้านิล ณ บ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

ให้คณะกรรมการดำเนินงานมีสิทธิ์เบิกจ่ายตามที่ปฏิบัติงานจริง จากงบประมาณแผ่นดินประจำปี ๒๕๖๐ แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพ๒๕๖๐ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากป้านิล ๖๐๐๕๕๓๑๐๐๖๐๒

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๓ มกราคม ๒๕๖๐

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุมพล ทรงวิชา)  
คณบดีคณฑ์เทคโนโลยีการเกษตร

-สำเนาคู่ฉบับ-

ที่ ศธ ๐๔๔๒.๐๓/๑๖๔

คณะเทคโนโลยีการเกษตร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร  
อำเภอเมือง จังหวัดสกลนคร  
๔๗๐๐

๑๙ มิถุนายน ๒๕๖๐

เรื่อง ขออนุญาตใช้สถานที่เพื่อจัดอบรม

เรียน ผู้ใหญ่บ้าน บ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านແป็น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

ด้วยคณะเทคโนโลยีการเกษตร สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ได้รับการอนุมัติให้ดำเนินโครงการ  
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากปลาani แผนงาน พื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิต/  
โครงการ ผลงานการให้บริการวิชาการ เพื่อเป็นการเผยแพร่ความรู้ด้านวิชาการและบริการวิชาการสู่ท้องถิ่น  
โดยใช้หัวตุติบที่สามารถนำไปใช้ในชุมชนที่ติดแหล่งน้ำหนองหาร

ในการนี้คณะเทคโนโลยีการเกษตร สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร เห็นว่าชุมชนบ้านจอมแจ้ง<sup>เป็นหมู่บ้านที่จะสามารถให้ความรู้และนำไปใช้ในเกิดประโยชน์ได้เป็นอย่างดียิ่ง</sup> จึงขออนุญาตใช้สถานที่ในการ  
จัดอบรมเพื่อเผยแพร่ความรู้ให้กับ เกษตรกร แม่บ้าน ประชาชนที่สนใจ เข้าร่วมโครงการในวันพุธที่ ๒๑  
มิถุนายน ๒๕๖๐ ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านແป็น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร เวลา ๐๙.๐๐ –  
~~๑๘.๐๐ น.~~

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุมพล ทรงวิชา)  
คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

สำนักงานคณบดี คณะเทคโนโลยีการเกษตร โทร/โทรสาร ๐ ๔๒ ๗๗๓ ๖๘๒

“ ปวงข้าพระพุทธเจ้า ขอน้อมเกล้า น้อมกระหน่อมรำลึกในพระมหากรุณาธิคุณหาที่สุดมีได้ ”



แบบตอบรับการใช้สถานที่  
โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากปลานิล  
สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

ชื่อ - สกุล นาย ประเสริฐ ตันตระเสถียร ตำแหน่ง อาจารย์  
ชื่อหน่วยงาน/สถานประกอบการ ห้องการศึกษาฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร  
ที่อยู่หน่วยงาน \_\_\_\_\_  
เบอร์โทรศัพท์ 089 233 1894 เบอร์มือถือ \_\_\_\_\_

- ยินดีให้ใช้สถานที่เพื่อจัดดำเนินโครงการ  
 ไม่สามารถให้ใช้สถานที่ดำเนินโครงการ

ลงชื่อ.....  
(นาย ประเสริฐ ตันตระเสถียร ตันตระเสถียร)

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีสันจากปลานิล  
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร  
และ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อําเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

22 372282 2560

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ลงชื่อ
1	๖๗๖ (ก้าว) นรรบุรี (อ)	ก้าว
2	๕๖๐๙๐๕๕๘ นิมิตา	นิมิตา
3	๖๘๓ ดาวรุ่ง นรรบุรี	ดาวรุ่ง
4	๖๖๙ รัตน์ส	รัตน์
5.	๖๘ กฤตยา	กฤตยา
6	๖๔-ก้อน	ก้อน
7	๖๙๓๗๘๙๙	๖๙๓๗๘๙๙
8	๖๙ กานต์	กานต์
9	๖๙๕๗๐๓	๖๙๕๗๐๓
10	๖๙๗ เพลิน	เพลิน
11	๖๙ ปริญญา	ปริญญา
12	๖๙๘ นรรบุรี	นรรบุรี
13	๖๙๙ รำพ	รำพ
14	๖๙๙๕๔๐๘	Bounce
15	๖๙๙๕๘๑ //สิงค์จัน	สิงค์
16	๖๙๙๙๘๒๘๙๙	๖๙๙๙๘๒๘๙๙
17	๖๙ ก้าว	ก้าว
18	๖๙ ก้าว	ก้าว
19	๖๙๙๐๙๕๕๘	๖๙๙๐๙๕๕๘
20	๖๙๙๙๘๙๙	๖๙๙๙๘๙๙

**แบบประเมินผลความพึงพอใจ**  
**โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป่านิล**  
**วันที่ 21 มิถุนายน 2560**  
**ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร**

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการ จะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
<b>1. ด้านความรู้ความเข้าใจ</b>	5	4	3	2	1
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิล					
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม					
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม					
<b>2. ด้านความพึงพอใจ</b>	5	4	3	2	1
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม					
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ					
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ					
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ					
<b>3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน</b>	5	4	3	2	1
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการนำไปใช้ประโยชน์					

ข้อเสนอแนะ

แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากป่านิล  
วันที่ 21 มิถุนายน 2560  
ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการจะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ด้านความรู้ความเข้าใจ		✓			
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปไส้กรอกป่านิล		✓			
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม		✓			
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม		✓			
2. ด้านความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม	✓				
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ		✓			
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ					
	<i>นางสาวนฤรัตน์ ใจมีเรือง อ.บุญรอด</i>				
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ					
3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปไส้กรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน	5	4	3	2	1
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการนำไปใช้ประโยชน์	✓				

ข้อเสนอแนะ

แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป่านิล  
วันที่ 21 มิถุนายน 2560  
ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการจะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = หากที่สุด 4 = หาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
<b>1. ด้านความรู้ความเข้าใจ</b>					
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิล	✓				
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม			✓		
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม	✓				
<b>2. ด้านความพึงพอใจ</b>	5	4	3	2	1
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม		✓			
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ	✓				
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ					
	<i>ปลูกต้นไม้ในงานนี้เป็นภารกิจของอาสาฯ.</i>				
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ					
<b>3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน</b>	5	4	3	2	1
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการไปใช้ประโยชน์	✓				

ข้อเสนอแนะ

แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากป่านิล  
วันที่ 21 มิถุนายน 2560

ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการจะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ด้านความรู้ความเข้าใจ					
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปไส้กรอกป่านิล	✓				
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม			✓		
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม		✓			
2. ด้านความพึงพอใจ					
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม	✓				
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ		✓			
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ					
ผู้ที่ได้รับการฝึกอบรมสามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน					
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ					
3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปไส้กรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน					
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการไปใช้ประโยชน์			✓		

ข้อเสนอแนะ

แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป่านิล  
วันที่ 21 มิถุนายน 2560

ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านเป็น อำเภอพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการจะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ด้านความรู้ความเข้าใจ					
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิล		✓			
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม			✓		
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม		✓			
2. ด้านความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม		✓			
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ		✓			
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ					
.....					
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ					
.....					
.....					
3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน	5	4	3	2	1
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการไปใช้ประโยชน์		✓			

ข้อเสนอแนะ

แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากป่านิล  
วันที่ 21 มิถุนายน 2560  
ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการจะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มาตรฐานที่สุด 4 = มาตรฐาน 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ด้านความรู้ความเข้าใจ				✓	
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปไส้กรอกป่านิล				✓	
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม				✓	
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม			✓		
2. ด้านความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม		✓			
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ		✓			
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ <i>สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ ดูแลดี ห้องน้ำสะอาด อาหารอร่อย สถานที่ดี ไม่ไกล สะดวก เนื้อสัมภาระได้ ไม่เสียหาย ไม่ต้องซื้อของ吃的 ดีมาก</i>					10/10
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ <i>ห้องน้ำ</i>					
3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปไส้กรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน	5	4	3	2	1
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการไปใช้ประโยชน์			✓		

ข้อเสนอแนะ  
*ยกเว้นมาตรฐานที่ดี แต่ต้องมีการฝึกอบรมให้ดี*

แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากป่านิล  
วันที่ 21 มิถุนายน 2560

ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านเป็น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการจะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มาตรฐานที่สุด 4 = มาตรฐาน 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ด้านความรู้ความเข้าใจ			✓		
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปไส้กรอกป่านิล			✓		
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม			✓		
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม			✓		
2. ด้านความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม		✓			
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ		✓			
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ	<i>ทักษะด้านการทำอาหารและน้ำดื่มที่ได้รับมาก สามารถนำไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ดีมาก</i>				
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ	<i>สอนการทำอาหารที่หลากหลาย เช่น กุ้งแม่น้ำ กุ้งเผา ฯลฯ</i>				
3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปไส้กรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน	5	4	3	2	1
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการไปใช้ประโยชน์			✓		

ข้อเสนอแนะ

*อย่างน้อยครั้งหนึ่งต่อเดือน ให้เชิญชวนบุคคลที่สนใจเข้าร่วม อบรมเพิ่มเติม ครั้งต่อไป*

แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป่านิล  
วันที่ 21 มิถุนายน 2560

ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านเป็น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการ  
จะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้  
ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ด้านความรู้ความเข้าใจ			✓		
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิล			✓		
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม		✓			
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม			✓		
2. ด้านความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม	✓				
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ		✓			
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ	<u>โครงทั่วไปดีมาก</u>				
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ	<u>_____</u>				
3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน	5	4	3	2	1
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการนำไปใช้ประโยชน์			✓		

ข้อเสนอแนะ

แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป่านิล  
วันที่ 21 มิถุนายน 2560

ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านเป็น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการจะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = หากที่สุด 4 = หาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ด้านความรู้ความเข้าใจ					
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิล	✓				
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม			✓		
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม		✓	.		
2. ด้านความพึงพอใจ					
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม	✓				
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ	✓				
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ					
.....					
.....					
.....					
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ					
.....					
.....					
.....					
3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน					
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการนำไปใช้ประโยชน์	✓				

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป่านิล  
วันที่ 21 มิถุนายน 2560

ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการจะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ
	5 4 3 2 1
<b>1. ด้านความรู้ความเข้าใจ</b>	
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิล	
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม	✓
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม	✓
<b>2. ด้านความพึงพอใจ</b>	
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม	✓
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ	✓
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ	
.....	
.....	
.....	
.....	
<b>2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ</b>	
.....	
.....	
.....	
.....	
<b>3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน</b>	
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการนำไปใช้ประโยชน์	✓

ข้อเสนอแนะ

.....



แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป่านิล  
วันที่ 21 มิถุนายน 2560

ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการจะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
<b>1. ด้านความรู้ความเข้าใจ</b>				✓	
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิล				✓	
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม			✓		
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม	✓				
<b>2. ด้านความพึงพอใจ</b>	5	4	3	2	1
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม			✓		
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ		✓			
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ					
.....					
.....					
.....					
<b>2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ</b>					
.....					
.....					
.....					
<b>3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน</b>	5	4	3	2	1
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการนำไปใช้ประโยชน์		✓			

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป่านิล  
วันที่ 21 มิถุนายน 2560  
ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการจะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ด้านความรู้ความเข้าใจ					
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิล	✓				
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม			✓		
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม	✓				
2. ด้านความพึงพอใจ					
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม	✓				
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ	✓				
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ					
	ประเมินได้ดีมาก สำหรับภาคีทุกคน				
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ					
3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน					
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการนำไปใช้ประโยชน์		✓			

ข้อเสนอแนะ

หนัง กองที่ ๔  
เจ้าหน้าที่

## แบบประเมินผลความพึงพอใจ

### โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากป่านิล

วันที่ 21 มิถุนายน 2560

ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการจะนำข้อมูลนั้นเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
1. ด้านความรู้ความเข้าใจ	5 4 3 2 1				
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปไส้กรอกป่านิล	/				
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม	/				
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม	/				
2. ด้านความพึงพอใจ	5 4 3 2 1				
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม					
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ	/				
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ					
..... ..... .....					
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ					
( ระบุ ) แบบอย่างใดที่เหมาะสม สาขาวิชาที่สอน ..... .....					
3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปไส้กรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน	5 4 3 2 1				
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการไปใช้ประโยชน์	/				

ข้อเสนอแนะ

แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป่านิล  
วันที่ 21 มิถุนายน 2560

ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านเป็น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการจะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ด้านความรู้ความเข้าใจ					
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิล		✓			
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม			✓		
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม		✓			
2. ด้านความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม			✓		
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ	✓				
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ	<p>ดีรับความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิล นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน</p>				
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ	<p>.....</p>				
3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน	5	4	3	2	1
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการนำไปใช้ประโยชน์		✓			

ข้อเสนอแนะ

.....

**แบบประเมินผลความพึงพอใจ**  
**โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป่านิล**  
**วันที่ 21 มิถุนายน 2560**  
**ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร**

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการจะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ
<b>1. ด้านความรู้ความเข้าใจ</b>	5   4   3   2   1
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิล	/
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม	/
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม	/
<b>2. ด้านความพึงพอใจ</b>	5   4   3   2   1
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม	/
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ	/
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ	..... ..... .....
<b>2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ</b>	..... ..... .....
<b>3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน</b>	5   4   3   2   1
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการนำไปใช้ประโยชน์	/

ข้อเสนอแนะ

.....  
.....

**แบบประเมินผลความพึงพอใจ**  
**โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป่านิล**  
**วันที่ 21 มิถุนายน 2560**  
**ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร**

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการ จะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
<b>1. ด้านความรู้ความเข้าใจ</b>					
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิล		✓			
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม				✓	
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม		✓			
<b>2. ด้านความพึงพอใจ</b>	5	4	3	2	1
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม		✓			
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ				✓	
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ					
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ					
<b>3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน</b>	5	4	3	2	1
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการนำไปใช้ประโยชน์				✓	

ข้อเสนอแนะ

แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป่านิล  
วันที่ 21 มิถุนายน 2560  
ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการ จะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
<b>1. ด้านความรู้ความเข้าใจ</b>					
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิล	✓				
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม				✓	
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม	✓				
<b>2. ด้านความพึงพอใจ</b>					
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม	✓				
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ	✓				
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ					
.....					
.....					
.....					
<b>2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ</b>					
.....					
.....					
.....					
<b>3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน</b>					
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการนำไปใช้ประโยชน์	✓				

ข้อเสนอแนะ

ครุฑ์ คงปุ๊ป ตั้ง หิ ศรี ไก่ ใจ ตัน พ. น. ด. ป. ค. แมก น. ป. ล. จ. น. ร. น. ต. น. ศ. ด. ต. บ.

แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป่านิล  
วันที่ 21 มิถุนายน 2560

ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อําเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการจะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ด้านความรู้ความเข้าใจ			✓		
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิล					
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม				✓	
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม			✓		
2. ด้านความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม		✓			
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ		✓			
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ					
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ	<p style="text-align: center;">อย่างไรก็ตาม ยังคงมีความพึงพอใจสูงมาก แต่ต้องปรับปรุงด้านการจัดกิจกรรมให้มากขึ้น ด้วยการจัดกิจกรรมที่หลากหลาย น่าสนใจ และสนุกสนาน</p>				
3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน	5	4	3	2	1
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการนำไปใช้ประโยชน์		✓			

ข้อเสนอแนะ

แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากป่านิล  
วันที่ 21 มิถุนายน 2560

ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการจะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มาตรฐานที่สุด 4 = มาตรฐาน 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. ด้านความรู้ความเข้าใจ			✓		
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปไส้กรอกป่านิล			✓		
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม				✓	
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม			✓		
2. ด้านความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม	✓	4.5			
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ	✓				
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ					
ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ๗๖ คน					
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ					
3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปไส้กรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน	5	4	3	2	1
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการนำไปใช้ประโยชน์		✓			

ข้อเสนอแนะ

แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป่านิล  
วันที่ 21 มิถุนายน 2560  
ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการจะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มาตรฐานสุด 4 = มาตรฐาน 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
<b>1. ด้านความรู้ความเข้าใจ</b>					
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิล	/				
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม	/				
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม	/				
<b>2. ด้านความพึงพอใจ</b>	5	4	3	2	1
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม	/				
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ	/				
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ	<i>ดีมาก มาก ดีมาก มาก</i>				
<b>2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ</b>	<i>_____</i>				
<b>3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน</b>	5	4	3	2	1
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการนำไปใช้ประโยชน์	/				

ข้อเสนอแนะ

แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากป่านิล  
วันที่ 21 มิถุนายน 2560

ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านเป็น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการจะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มาตรฐานที่สุด 4 = มาตรฐาน 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
<b>1. ด้านความรู้ความเข้าใจ</b>					
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปไส้กรอกป่านิล	✓				
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม		✓			
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม		✓			
<b>2. ด้านความพึงพอใจ</b>	5	4	3	2	1
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม	✓				
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ	✓				
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ	<i>สิ่งที่ประทับใจในการทำ เครื่องปั้นปู ตลอดจน</i>				
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ					
<b>3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปไส้กรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน</b>	5	4	3	2	1
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการนำไปใช้ประโยชน์	✓				

ข้อเสนอแนะ

แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
 โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป่านิล  
 วันที่ 21 มิถุนายน 2560  
 ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการ จะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มาตรฐานสุด 4 = มาตรฐาน 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
<b>1. ด้านความรู้ความเข้าใจ</b>					
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิล	✓	✗	✗		
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม		✓			
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม		✓			
<b>2. ด้านความพึงพอใจ</b>	5	4	3	2	1
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม	✓	✗	✗		
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ		✓			
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ	<i>โปรเจกต์น้ำนมสด</i>				
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ					
<b>3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน</b>	5	4	3	2	1
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการนำไปใช้ประโยชน์		✓			

ข้อเสนอแนะ

แบบประเมินผลความพึงพอใจ  
โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีกรอกจากป่านิล  
วันที่ 21 มิถุนายน 2560  
ณ ชุมชนบ้านจอมแจ้ง ตำบลบ้านแป้น อำเภอโพนนาแก้ว จังหวัดสกลนคร

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องแสดงระดับความพึงพอใจในด้านต่างๆ เพื่อผู้จัดโครงการจะนำข้อมูลอันเป็นประโยชน์ของท่านมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานโครงการให้ดียิ่งขึ้นโดยให้ความหมายระดับความพึงพอใจดังนี้

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

ความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
<b>1. ด้านความรู้ความเข้าใจ</b>					
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกป่านิล	/				
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้ารับอบรม		/			
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้ารับอบรม	/				
<b>2. ด้านความพึงพอใจ</b>	5	4	3	2	1
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม	/				
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ	/				
2.3 สิ่งที่ประทับใจในการจัดโครงการ	<i>ผลงานอย่างต่อเนื่อง</i>				
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ	<i>-</i>				
<b>3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปสีกรอกจากป่านิลไปใช้ในชีวิตประจำวัน</b>	5	4	3	2	1
3.1 นำความรู้ที่ได้จากการนำไปใช้ประโยชน์	/				

ข้อเสนอแนะ

สรุปผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

หัวข้อที่ประเมิน	คะแนนเฉลี่ย	S.D.	ระดับคะแนน
ด้านความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับ			
จกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	4.00	0.8032	มาก
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	3.88	0.8707	มาก
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้ถึงชีวิตของผู้คน จากกรณีตัวอย่าง/การพื้นที่ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	4.16	0.9197	มาก
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจากการทำงาน เรียนในชั้นเรียน	3.75	0.8799	มาก
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ			
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	4.28	0.6342	มากที่สุด
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	4.22	0.8701	มากที่สุด
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน	4.06	0.9136	มาก

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำอธิบาย**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการภาระสอนประจำปีเสียกรอกจากปีละนิสิต

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารและปรุงพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4..... สาขาวิชาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนานวัตกรรมการแปรรูปและการผลิตปศุสัตว์  
ปรุสกพร้อมรีโภค

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น				/	
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากการมีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์				/	
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน	/				
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น		/			
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นชั้นตอน		/			

ข้อเสนอแนะ

---



---



---

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำบุญบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำชี้แจง**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำบุญบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

**ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ**

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการ改良ปรุงรูปไส้กรอกจากปลาบินιล

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำบุญบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแปรรูปพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4.....สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาวัสดุกรมแปรรูปและการผลิตปลาบินิล ปรุงสุกพร้อมบริโภค

**ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ**

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	/				
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้ถึงชีวิตของผู้คนจากการณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์				/	
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจากตัวเรียนและการเรียนในชั้นเรียน					
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำชี้แจง**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการการแปรรูปไส้กรอกจากปลาเนื้อ

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแปรรูปพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4..... สาขาวิชาภาษาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาเวทกรรมการแปรรูปและการผัดปีกปลาเนื้อ ปลุกสุกพร้อมรีดโภค

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	/				
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้ถึงวิธีของผู้คนจากการณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจากตำราและการเรียนใน ชั้นเรียน	/				
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรซ่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำชี้แจง**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

**ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ**

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการการแพร่ழบไปสู่กรุงเทพฯ มิล

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแพร่ழบเป็นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่ ...4..... สาขาวิชาศศิศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม □ งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาแนวทางการแพร่ழบและการผดิปคลานิล ประชุมสุดยอดมีเดีย

**ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ**

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน			/		
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น			/		
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากกรณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์		/			
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนในชั้นเรียน		/			
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นชั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

---



---



---

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำชี้แจง**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

**ตอนที่ 1 ข้อมูลที่ไว้เกี่ยวกับโครงการ**

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการภาระแปรรูปไปสู่กรองจากปลา尼ล

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแปรรูปพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4.....สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาวัสดุกรรมการแปรรูปและการผลิตปลา尼ล  
ปูจุกพร้อมรับประทาน

**ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ**

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	/				
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากการที่ต้องอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน	/				
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

---



---



---

# ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

## ค่าวัฒนธรรม

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการการเผยแพร่สืบสานศิลปะภูมิล

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ตัวชี้วัดการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา ออาหารและรูปแบบบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4..... สาขาวิชาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาวัสดุกระบวนการแปรรูปและการผลิตปลาบีบ  
ปลุกสุกพร้อมรับประทาน

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน		/			
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น		/			
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากการณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ดำเนินการร่วมกับอาจารย์		/			
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนในชั้นเรียน		/			
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้		/			
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น		/			
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน		/			

ข้อเสนอแนะ

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำชี้แจง**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลที่ว่าไปเกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการภาระประชุมได้รอดอกจากปลานิล

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแปรรูปปื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4.....สาขาวิชาศิลปศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาเวทกรรมภาระประรูปและการผัดปีกปลา尼ล  
ปุ่งสูกพร้อมรีโภค

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น		/			
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชิดของผู้คนจากการนี้ตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน		/			
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานรวมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

คำชี้แจง

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงาน  
บริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษา<sup>ได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด</sup>

ตอนที่ 1 ข้อมูลที่ไว้เกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการ改良ปรุงปรับเปลี่ยนอาหารตามปลานิล

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแปรรูปปื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่ ...4..... สาขาวิชาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรมฯ งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาวัสดุกระบวนการแปรรูปและการผลิตปีกปลา尼ล  
ปรุงสุกพร้อมรีด

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	/				
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากกรณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน		/			
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นชั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำชี้แจง**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

**ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ**

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการ改良ปรุงปรุงไส้กรอกจากปลา尼ล

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแปรรูปพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4.....สาขาวิชาศิลปศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม□ งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาเวทกรรมการแปรรูปและการผลิตปลา尼ล  
ปูน้ำพริกเผา

**ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ**

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	/				
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากการณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจากตำราและการเรียนใน ชั้นเรียน	/				
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นชั้นตอน		/			

ข้อเสนอแนะ

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำอธิบาย**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

**ตอนที่ 1 ข้อมูลที่ไว้เกี่ยวกับโครงการ**

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการภาระผ่อนปรนไปสู่กรุงจากปลานิล

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแพร่รูปพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4.....สาขาวิชาภาษาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม□ งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาเวทกรรมการประรูปและการผลิตปลา尼ล  
ปูจุกพร้อมรีโภค

**ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ**

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น		/			
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากการณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์		/			
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน		/			
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น		/			
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นชั้นตอน		/			

ข้อเสนอแนะ

---



---



---

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำอธิบาย**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

**ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ**

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการ改良ปรุงปฏิรูปเสื้อกอโกจากปลา尼ล

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแปรรูปพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4..... สาขาวิชาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาวัสดุกระบวนการแปรรูปและภารผ้าตีบคลานิล  
ปูรุสกูพร้อมใช้

**ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ**

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น		/			
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากการณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน		/			
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นชั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

---



---



---

# ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

## คำอธิบาย

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

## ตอนที่ 1 ข้อมูลที่ไว้ใจว่ากับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการอบรมประชุมแลกเปลี่ยนวิชาการ

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารและรูปแบบบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4..... สาขาวิชาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนานวัตกรรมอาหารประยุกต์และอาหารพืชป่าวนิล  
ปรงสุกพร้อมรีดสด

## ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	/				
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากกรณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน	/				
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นชั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

คำอธิบาย

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการภาระผ่อนปรนให้ก่ออกจากปลายมือ

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารและปรุงพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4..... สาขาวิชาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาวัสดุกระบวนการแปรรูปและการผลิตปศุสัตว์  
ปรุสกพร้อมรีโภค

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน		/			
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น		/			
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากการมีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์		/			
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂การเรียนใน ชั้นเรียน		/			
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้		/			
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น		/			
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นชั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำอธิบาย**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการภาระเนื้อรูปนี้ได้กรอกจากปลายมือ

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารและปรุงปรุงพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....  
นักศึกษาชั้นปีที่...4.....สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร  
 กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาวัสดุกระบวนการแปรรูปและการผลิตปุณณภรณ์  
ปุณณภรณ์อบเชยโภค

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน		/			
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	/				
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิถีชีวิตของผู้คนจากการณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน		/			
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นชั้นตอน		/			

ข้อเสนอแนะ

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำอธิบาย**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

**ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ**

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการภาระผ่อนปรูปไปสู่กรอกจำลองนิล

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารและปรุงพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4..... สาขาวิชาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาเวทกรรมการประรูปและภารผัดกับปลา尼ล

ประจุสุกพร้อมรีดก

**ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ**

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	/				
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้ถึงวิถีชีวิตของผู้คนจากการณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน	/				
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นชั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำอธิบาย**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

**ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ**

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการการเปลี่ยนแปลงเชิงโครงสร้างในสังคม

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ตัวชี้วัดการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารและปรุงพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาเข้าชั้นปีที่...4.....สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาเวทกรรมการเปลี่ยนแปลงการผดุงคุณนิล  
ประยุกพร้อมรีโอด

**ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ**

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน		✓			
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น		✓			
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากการที่ต้องย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์		✓			
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน		✓			
ต้นประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้		✓			
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น		✓			
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน		✓			

ข้อเสนอแนะ

---



---



---



---

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำอธิบาย**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

**ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ**

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการภาระผนวกปีสั้นออกจากปี พ.ศ.๒๕๕๙

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารและเชิงพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4.....สาขาวิชาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาเวทกรรมการแปรรูปและการผลิตปลาเนื้อ ปลารุกพร้อมรีโภค

**ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ**

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	/				
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากการณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนในชั้นเรียน	/				
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

---



---



---

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำชี้แจง**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการภาระแปรรูปไปสู่กรุงเทพมหานคร

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแพร่รูปแบบบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4..... สาขาวิชาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาเว็บกรมการแพรรูปและการพิเศษปัลป์  
ปุ่งสูญเสียแบบรีไซค์

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน		/			
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น		/			
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิชิตของผู้คนจากการณ์ตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน		/			
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น		/			
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำางานเป็นขั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำชี้แจง**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการอบรมประชุมได้กรอกจากแปลนนิล

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารและปรุงพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นมีที่... 4.....สาขาวิชาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาเวทกรรมการแปรรูปและการผลิตปลาบีบ  
ปูเส้นสุกพร้อมรีด

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	/				
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิชิตของผู้คนจากการณ์ตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน	/				
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	.	/			
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำชี้แจง**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการgramประชุมไส้กรอกจากปลา尼ล

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารประชุมพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่ ... 4 ..... สาขาวิชาศศิกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาหัวข้อการเผยแพร่และการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นเมืองสูตรพื้นเมืองรีโภค

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น		/			
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชิดของผู้คนจากการณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน		/			
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำชี้แจง**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลที่ไว้เกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการการแพร่ழูป้าส์กรอกจากแปลน

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแปรรูปเป็นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4..... สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรมฯ งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาเวทกรรมการแพร่ழูป้าส์กรอกแปลน

ปุ่งสุกพร้อมรีบิก

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	/				
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากการณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂การเรียนใน ชั้นเรียน	/				
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

# ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

## คำอธิบาย

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการ改良ปรุงปรุงไส้กรอกจากปลาเนื้อ

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแปรรูปพื้นบ้าน  
หัวข้อที่บูรณาการ.....  
นักศึกษาชั้นปีที่...4..... สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
 กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาวัสดุกระบวนการแปรรูปและการผลิตปคลานิล  
ปูจุกพร้อมงาโภค

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น		/			
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากการปฏิบัติงาน/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์				/	
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน			/		
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น		/			
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นชั้นตอน				/	

ข้อเสนอแนะ

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำชี้แจง**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการภาระประชุมปลูกใจจากปลายฟ้า

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารและปรุงพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่ ... 4 ..... สาขาวิชาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาวัสดุกรรมการอาหารและอาหารพืชป่า

ปูรุสพิรุณรงค์

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน			/		
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น		/			
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากการณ์ตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์		/			
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน	/				
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นชั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

---



---



---

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำอธิบาย**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลที่ไว้เกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการการแปรรูปเส้ากรอกจากปลาเนื้อ

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ตัวชี้วัดการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแปรรูปพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4..... สาขาวิชาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนานวัตกรรมการแปรรูปและการผลิตปศุสัตว์  
ปูรุสกพร้อมปรุง

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	/				
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากการณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน		/			
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้		/			
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

คำอธิบาย

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงาน  
บริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษา<sup>ได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด</sup>

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการการแปรรูปสีกรอกจากปลาย笔

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแปรรูปพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4..... สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาวัสดุกระบวนการแปรรูปและการผลิตปลาเนื้อ  
ปลูกรสเผือก

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน		/			
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น		/			
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากกรณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์		/			
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน		/			
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้		/			
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น		/			
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำอธิบาย**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

**ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ**

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการภาระผ่อนปรนปลูกต้นไม้

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแปรรูปพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4..... สาขาวิชาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาเวทกรรมการแปรรูปและการผลิตปอนด์

ปุ๋ยสูญพื้นเมือง

**ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ**

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	/				
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากกรณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน	/				
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำอธิบาย**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการภาระผ่อนปรนปลูกต้นไม้

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

สาขาวิชานะการบูรณาการ	<input type="checkbox"/> การเรียนการสอน รายวิชา อาหารและประเพณีบ้าน หัวข้อที่บูรณาการ..... นักศึกษาชั้นปีที่...4..... สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
	<input type="checkbox"/> กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม□ งานวิจัย เรื่อง การพัฒนานวัตกรรมการแปรรูปและการผลิตปุ๋ยนิล ปุ๋ยสูญพิร้อนบีโภค

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	/				
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากการณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน		/			
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้		/			
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น		/			
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน		/			

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำชี้แจง**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการแพรรูปได้รอกจากปลานิล

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแปรรูปเพื่อบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4.....สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาวัสดุกระบวนการแปรรูปและการผลิตปศุสัตว์  
ปูเสือพร้อมรีโภค

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น		/			
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีวิธีของผู้คนจากการปฏิทักษาก่ออาชญากรรม/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจากตำแหน่งและการเรียนใน ชั้นเรียน			/		
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำอธิบาย**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

**ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ**

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการการแปรรูปไม้สักออกจากปลานิล

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแปรรูปพื้นบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่...4..... สาขาวิชาศิลปศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง กระบวนการนวัตกรรมการแปรรูปและการผลิตปลา尼ล  
ปูจุกพร้อมมิลเลก

**ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ**

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน			/		
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น			/		
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากการณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์			/		
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน			/		
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้			/		
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน			/		

ข้อเสนอแนะ

---



---



---



---

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำอธิบาย**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

**ตอนที่ 1 ข้อมูลที่วิเคราะห์ไปเกี่ยวกับโครงการ**

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการการเปลี่ยนรูปไปสู่กรอกจำเป็นนิสิต

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารและปรุงพื้นบ้าน  
หัวข้อที่บูรณาการ.....  
นักศึกษาชั้นปีที่ ...4..... สาขาวิชาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
 กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม □ งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาเว็บกรมการประมงและกรณีศึกษา

ประจุสุภาพร้อนน้ำมันรีดก๊อก

**ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ**

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	/				
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	/				
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้ถึงวิถีชีวิตของผู้คนจากการณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่	/				
ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	/				
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนในชั้นเรียน	/				
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้		/			
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำชี้แจง**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการการแปรรูปไปสู่กรุงเทพมหานคร

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแปรรูปเพื่อบ้าน

หัวข้อที่บูรณาการ.....

นักศึกษาชั้นปีที่ ...4..... สาขาวิชาศรัทธาและเทคโนโลยีอาหาร

กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาแนวทางการแปรรูปและการผลิตปุ๋ยน้ำ

ปุ๋ยสูญพิร้อนบีโภค

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน				/	
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น		/			
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีคิดของผู้คนจากกรณีตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์		/			
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน			/		
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้		/			
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน	/				

ข้อเสนอแนะ

**ผลการประเมินความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคม  
และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม**

**คำชี้แจง**

แบบประเมินฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสอบถามถึงความคิดเห็นของนักศึกษาที่มีต่อความสำเร็จของการบูรณาการงานบริการทางวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม กับการเรียนการสอน การวิจัย และกิจกรรมนักศึกษา ที่อาจารย์และนักศึกษาได้ร่วมกันจัดขึ้น โดยการตอบแบบสอบถามจะไม่มีผลต่อการประเมินผลการเรียนแต่อย่างใด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับโครงการ

ชื่อโครงการที่ทำการประเมิน โครงการการแปรรูปไส้กรอกจากปลา尼ล

ประจำปีการศึกษา 2559

ประเภทโครงการ  บริการวิชาการ  ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

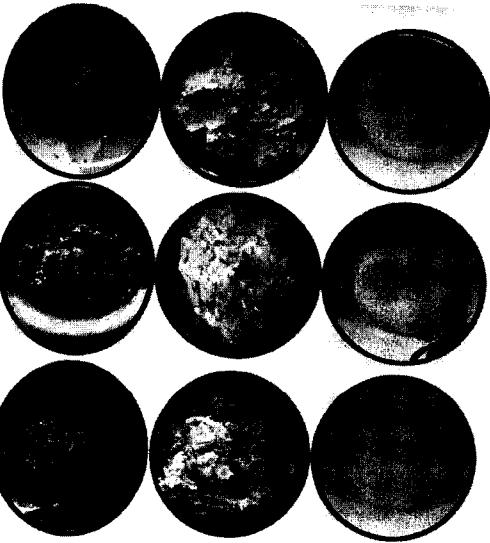
ลักษณะการบูรณาการ  การเรียนการสอน รายวิชา อาหารแปรรูปพื้นบ้าน  
หัวข้อที่บูรณาการ.....  
นักศึกษาชั้นปีที่...4.....สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
 กิจกรรมนักศึกษา ชื่อกิจกรรม  งานวิจัย เรื่อง การพัฒนาวัสดุกระบวนการแปรรูปและการผลิตปลา尼ล  
ปูงสุกพร้อมรีโอด

ตอนที่ 2 ความคิดเห็นต่อความสำเร็จของการบูรณาการ

หัวข้อที่ประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มาก ที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด
กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน			/		
การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	/				
ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิธีชีวิตของผู้คนจากการณ์ตัวอย่าง/การลงพื้นที่ ดำเนินการร่วมกับอาจารย์		/			
ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจาก课堂และการเรียนใน ชั้นเรียน				/	
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ					
สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	/				
การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	/				
การร่วมกิจกรซ่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นชั้นตอน			/		

ข้อเสนอแนะ

## ขั้นตอนการทำไส้กรอกจากปลาบิน



### วัตถุที่ใช้: 1. สูตรสมูนไพร

1. กระเทียม 125 กรัม
2. ตะไคร้ 210 กรัม
3. ผักชีไทย 125 กรัม
4. เมือปลาบด 2,100 กรัม
5. มันหมูด 840 กรัม
6. ไข่ไก่ 3 ฟอง
7. เปปงช้าวโพด 125 กรัม
8. เกลือ 40 กรัม
9. ผงชูรส 65 กรัม
10. น้ำตาลกราฟ 40 กรัม
11. น้ำสazon 420 กรัม



### วัตถุที่ใช้: 2. สูตรสาปไปซี่

1. เมือปลาบด 2000 กรัม
2. มันหมูด 100 กรัม
3. น้ำมันรำข้าว 40 กรัม
4. เกลือ 50 กรัม
5. พาราไทย 50 กรัม
6. เปปงบีบ 60 กรัม
7. ไข่ขาว 80 กรัม
8. กระเทียม 70 กรัม
9. ฟองเพด 4 กรัม
10. ผงชูรส 10 กรัม
11. น้ำตาล 40 กรัม
12. น้ำสazon 500 กรัม



## โครงการบริการวิชาการ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์สีก่อ  
จากปลานิส



### ติดต่อขอรับใบอนุญาต

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการอาหาร

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ๖๘๐ ถนนพิษ

ด.ราษฎร์เชิงชุม อ.เมืองสกลนคร จ.สกลนคร

โทรศัพท์ (042) 743-682 เทลเลอร์ (042) 743-682

● Food Science and Technology มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

