

รายงานผลการดำเนินงานโครงการ



โครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาร้า

วันที่ 9 เมษายน พ.ศ.2561

ณ โรงเรือนแปรรูปอาหาร

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร อ.เมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร



คณะเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

คำนำ

การจัดทำรายงานครั้งนี้เพื่อเป็นการประเมินความคิดเห็นต่อการจัดโครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาร้า ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 เพื่อให้ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการจัดโครงการได้ประเมินผลการดำเนินงานของโครงการ ให้ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติมต่อการจัดโครงการ เพื่อนำไปพัฒนาปรับปรุงการดำเนินโครงการในครั้งต่อไป ดังนั้น สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารในฐานะผู้ประเมินผลการดำเนินโครงการจึงได้จัดทำรายงานการประเมินผลการจัดโครงการในครั้งนี้ เพื่อนำเสนอข้อมูลจากการสำรวจความคิดเห็น และข้อเสนอแนะ จากผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในโครงการ การดำเนินการประเมินโครงการในครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี ด้วยความร่วมมือของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกภาคส่วนในการตอบแบบสอบถาม จึงขอขอบคุณทุกท่านมา ณ ที่นี้ และหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานผลการประเมินฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาและปรับปรุงการดำเนินงานต่อไป

นางสาวกิงกาญจน์ ป็องทอง

หัวหน้าโครงการ

สารบัญ

		หน้า
คำนำ		ก
สารบัญ		ข
บทที่ 1	บทนำ	1
	หลักการและเหตุผล	1
	วัตถุประสงค์ของโครงการ	1
	ตัวชี้วัดผลสำเร็จโครงการ	2
	เป้าหมาย	2
บทที่ 2	วิธีดำเนินการ	3
	กลุ่มเป้าหมาย	3
	เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล	3
	วิธีการเก็บข้อมูล	4
	การวิเคราะห์ข้อมูล	4
	เกณฑ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	4
บทที่ 3	ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	6
	ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	6
	ดัชนีวัดความสำเร็จ	8
บทที่ 4	สรุปผลการดำเนินการ	10
	สรุปผลการดำเนินการ	10
	ด้านความรู้ความเข้าใจ	
	ด้านความพึงพอใจ	
	ด้านการนำไปใช้ประโยชน์	
	ปัญหาอุปสรรค	10
	ข้อเสนอแนะ	10
	ภาคผนวก	11
	1. ภาพกิจกรรม	
	2. โครงการที่ได้รับการอนุมัติเรียบร้อยแล้วพร้อมคำรับรองปฏิบัติราชการ	
	3. แบบสอบถามหรือแบบประเมินผลโครงการ	
	4. รายชื่อสมาชิกผู้เข้าร่วมโครงการ	

บทที่ 1

บทนำ

การประเมินโครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาร้า มีรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับการประเมินโครงการ ดังนี้

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

1.1 หลักการและเหตุผล

ปลาร้าหรือปลาแดกเป็นผลิตภัณฑ์อาหารหมักพื้นบ้านของไทย ที่เกิดจากภูมิปัญญาชาวบ้านที่รู้จักอย่างแพร่หลาย โดยเฉพาะประชาชนที่อาศัยอยู่ในภาคอีสานนิยมบริโภคกันมาก จึงถือได้ว่า วัฒนธรรมการบริโภคปลาร้าได้สืบทอดขนบธรรมเนียมประเพณีนี้มาหลายชั่วอายุคน และเพิ่มขยายการบริโภคออกไปหลายภูมิภาค รวมทั้งในภูมิภาคอาเซียนและต่างประเทศ การบริโภคปลาร้าส่วนใหญ่ นำมาเป็นส่วนประกอบหลักในการปรุงอาหารในชีวิตประจำวัน โดยใช้เป็นเครื่องปรุงรสในอาหารเกือบทุกชนิด เช่น ส้มตำ น้ำพริกปลาร้า ปลาร้าทรงเครื่อง ปลาร้าสับ แจ่วบอง และแกงพื้นบ้าน อื่นๆ เป็นต้น

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารพบว่า ในพื้นที่จังหวัดสกลนครเป็นแหล่งของปลาน้ำจืด จึงเหมาะที่จะส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าให้มีความสะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

1.2 วัตถุประสงค์

- 1.2.1 เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้า

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	วัดวัตถุประสงค์ข้อที่
1. มีผลิตภัณฑ์จากปลาร้า	ชิ้น	20	1

1.4 เป้าหมาย

เกษตรกรสามารถผลิตแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาร้าได้

บทที่ 2

วิธีดำเนินการ

การดำเนินการให้บริการวิชาการแก่สังคมในโครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาร้า มีผู้เข้าร่วมโครงการทั้งหมด จำนวน 26 คน โดยมีรายละเอียดที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

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

2.1 กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมายและปริมาณกลุ่มเป้าหมาย จำนวนทั้งสิ้น 26 คน ประกอบด้วย

- เกษตรกรและ/หรือผู้เกี่ยวข้อง จำนวน 26 คน
- พื้นที่กลุ่มเป้าหมาย ณ อำเภอโพธาราม จังหวัดสมุทรสาคร
- นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 21 คน

2.2 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

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

ส่วนที่ 1 ความพึงพอใจต่อโครงการด้านความรู้ความเข้าใจ

- 1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาร้า
- 1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้าอบรม
- 1.3 ระดับความรู้หลังการเข้าอบรม

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจ

- 2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม
- 2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ
- 2.3 สิ่งที่น่าสนใจในการจัดโครงการ
- 2.4 สิ่งที่ต้องปรับปรุงในการจัดโครงการ

ส่วนที่ 3 การนำความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาร้าไปใช้ในชีวิตประจำวัน

3.1 นำความรู้ที่ได้จากโครงการไปใช้ประโยชน์

ข้อเสนอแนะ

สำหรับแบบสอบถามชุดที่ 2 จะใช้สำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 3-4 ที่เข้าร่วมโครงการฯ ทั้งนี้เพื่อเป็นการบูรณาการการเรียนรู้สำหรับรายวิชาอาหารแปรรูปพื้นฐาน โดยแบบสอบถามประกอบด้วย 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ด้านความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับ

- 1.1 กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน
- 1.2 การร่วมกิจกรรม ทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น
- 1.3 ได้รับประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิถีชีวิตของผู้คนจากกรณีตัวอย่าง / การลงพื้นที่ดำเนินการร่วมกับอาจารย์

1.4 ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจากตำราและการเรียนในชั้นเรียน

ส่วนที่ 2 ด้านประโยชน์ที่ได้รับ

- 2.1 สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้
- 2.2 การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น
- 2.3 การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน

ข้อเสนอแนะ

2.3 วิธีการเก็บข้อมูล

ทำการเก็บข้อมูลโดยให้ผู้เข้าร่วมโครงการ 26 คน และนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ 21 คน ทำการให้คะแนนระดับความพึงพอใจในการให้บริการโดยมีคำตอบให้เลือก 5 ระดับ คือ พึงพอใจมากที่สุด พึงพอใจมาก พึงพอใจปานกลาง พึงพอใจน้อยและพึงพอใจน้อยที่สุด โดยมีเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้คะแนน

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

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 พึงพอใจน้อยที่สุด

และนำเสนอผลการวิเคราะห์ข้อมูลด้วยตาราง แจกแจงความถี่ ร้อยละ และค่าเฉลี่ย

บทที่ 3

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จัดโครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาร้า ณ โรงเรียนแปรรูปอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร จังหวัดสกลนคร ระหว่างวันที่ 9 เมษายน 2561 คณะดำเนินงานได้ทำการประเมินผลโดยการแจกแบบประเมินผลความพึงพอใจ ให้ผู้เข้าร่วมโครงการทั้งหมด จำนวน 26 คน และผู้เข้าร่วมโครงการให้ความร่วมมือในการตอบแบบประเมินผลความพึงพอใจ จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ของผู้เข้าร่วมโครงการทั้งหมด และนักศึกษาชั้นปีที่ 3-4 ได้ทำการประเมินผลเพื่อวัดความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคมและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม จากการวิเคราะห์ และประเมินผลแต่ละส่วน มีรายละเอียดผลการประเมินโครงการ ดังนี้

3.1 ผลการวิเคราะห์

3.1.1 ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ

ตารางที่ 1 แสดงระดับความพึงพอใจของเกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการในด้านต่างๆ (N=26)

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ		
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลผล
1. ด้านความรู้ความเข้าใจ			
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาร้า	4.58	0.58	มากที่สุด
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้าอบรม	3.69	0.97	มาก
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้าอบรม	4.73	0.45	มากที่สุด
2. ด้านความพึงพอใจ			
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม	4.42	0.58	มากที่สุด
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ	4.35	0.69	มากที่สุด
2.3 ความเป็นนวัตกรรมของผลิตภัณฑ์ การใช้เทคโนโลยี/และวิธีการแปรรูป	4.46	0.71	มากที่สุด
2.4 สิ่งประทับใจในการจัดโครงการ			
- มีความเหมาะสมที่สุด อยากให้มีการจัดอบรมใหม่ๆ เพื่อจะได้รับความรู้ไปทำรับประทานเองที่บ้าน 1 คน			
- ได้มาอบรมและได้ลงมือทำเอง 2 คน			

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ		
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลผล
<ul style="list-style-type: none"> - น้องๆ ให้การต้อนรับดีมาก ๆ 2 คน - ได้ความรู้เกี่ยวกับปลาร้าและการแปรรูป 4 คน - ได้รับคำอธิบายทำความเข้าใจในการผลิตเพิ่มขึ้น 1 คน - ทำเสร็จได้ชิมเหมาะที่จะฝากในช่วงเทศกาล 1 คน - ได้รับความรู้ความเข้าใจ จะเอาไปทำตาม 1 คน - นักเรียนน่ารักทุกคน 1 คน - ดีมาก 1 คน - ได้รับความเป็นกันเอง เชื่อมั่น ได้รับความรู้ 1 คน - สามารถทำให้ชาวบ้านที่ไม่มีความเข้าใจในการทำปลาร้าเพิ่มขึ้น 1 คน - นำภูมิปัญญาชาวบ้านมาแปรรูปให้ทันสมัยมากกว่าเดิม มีความน่าสนใจ 1 คน - ได้รู้จากสิ่งที่ไม่เคยทำให้เป็นผง มีความรู้เพิ่มขึ้น 1 คน - ให้ความรู้รายละเอียดชัดเจน สามารถนำไปปฏิบัติ เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็นการต่อยอด 1 คน - ลูกๆ ให้ความรู้และดูแลดี ให้ความรู้ เข้าใจง่าย 1 คน - ทำให้ได้ความรู้เรื่องการทำปลาร้าอบแห้ง เราจะนำไปต่อยอดกลุ่มปลาร้าบ้านแป้นเรา 1 คน - ได้รับความรู้ใหม่จากปลาร้าอันเป็นกลาร้าอบแห้งและเก็บไว้ได้นาน 1 คน 			
2.4 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ			
<ul style="list-style-type: none"> - ลดความเค็ม 1 คน - อยากให้เพิ่มอย่างอื่น เช่น เนื้อบดปรุงรส หรืออาหารชนิดอื่นๆ 1 คน 			
3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาร้าไปใช้ในชีวิตประจำวัน			
3.1 นำความรู้ที่ได้จากโครงการไปใช้ประโยชน์	4.58	0.58	มากที่สุด
3.2 ความสามารถในการนำไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้	4.27	0.72	มากที่สุด

ข้อเสนอแนะ

- อยากให้มีการจัดอบรมบ่อยๆ เพื่อจะได้ความรู้ไปพัฒนาด้านการประกอบอาชีพดียิ่งขึ้น
- เพิ่มอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปอื่นๆ ด้วย
- อยากจะได้ตู้อบปลา
- อยากให้ทางคณะต่อยอดจากผลิตภัณฑ์ของชาวบ้านได้
- อยากให้มีการฝึกอบรมเรื่อยๆ

➤ เวลาในการอบรมน้อยไป ควรเป็น 2 วัน

จากตารางที่ 1 การประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 26 คนพบว่า ด้านความรู้ความเข้าใจผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจมากที่สุด ค่าคะแนนเฉลี่ย 4.58 และหลังเข้าร่วมโครงการมีความเข้าใจมากขึ้นจากคะแนนเฉลี่ย 3.69 เป็น 4.73 ผลการประเมินด้านความพึงพอใจพบว่าผู้เข้าร่วมโครงการพึงพอใจมากที่สุดในหัวข้อประเมิน ได้แก่ ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ ความเป็นนวัตกรรมของผลิตภัณฑ์ การใช้เทคโนโลยี/ และวิธีการแปรรูป และผลการประเมินด้านการนำความรู้ที่ได้จากโครงการไปใช้ประโยชน์ และความสามารถในการนำไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ พบว่า มีความพึงพอใจมาก

3.1.2 ผลการวิเคราะห์ความสำเร็จของการบูรณาการรายวิชากับการวิจัย การบริการวิชาการทางสังคมและการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

ตารางที่ 2 แสดงระดับความพึงพอใจของนักศึกษาชั้นปีที่ 3-4 ที่เข้าร่วมโครงการในด้านต่างๆ

(N=21)

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ		
	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปลผล
1. ด้านความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับ			
1.1 กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	4.57	0.50	มากที่สุด
1.2 การร่วมกิจกรรมทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	4.57	0.51	มากที่สุด
1.3 ได้ประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิถีชีวิตของผู้คน จากกรณีตัวอย่าง/ การลงพื้นที่ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	4.52	0.51	มากที่สุด
1.4 ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจากตำราและการเรียนในชั้นเรียน	4.57	0.51	มากที่สุด
2. ด้านประโยชน์ที่ได้รับ			
2.1 สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	4.57	0.60	มากที่สุด
2.2 การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	4.48	0.69	มากที่สุด
3.1 การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน	4.62	0.50	มากที่สุด

จากตารางที่ 2 การประเมินความพึงพอใจด้านความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับ ซึ่งแบ่งหัวข้อในการประเมินเป็น กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน, การร่วมกิจกรรมทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น, ได้ประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิถีชีวิตของผู้คน จากกรณีตัวอย่าง/ การลงพื้นที่ดำเนินการร่วมกับอาจารย์ และได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจากตำราและการเรียนในชั้นเรียน พบว่าผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุดในทุกรายการประเมิน และจากการประเมินความพึงพอใจด้านประโยชน์ที่ได้รับ ซึ่งแบ่งหัวข้อในการประเมินเป็น สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้, การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น และการร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดในทุกรายการประเมิน

3.2 ดัชนีวัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

3.2.1 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	

จากการจัดโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไส้กรอกจากปลานิล เมื่อระหว่างวันที่ 9 เมษายน ได้นำผลิตภัณฑ์ไปสอนเกษตรกร พบว่ามีเกษตรกรเข้าร่วมทั้งหมด 26 คน มีความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ ร้อยละ 93.07 ด้านความพึงพอใจ ร้อยละ 88.21 และด้านการนำไปใช้ประโยชน์ ร้อยละ 88.46

14.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ตัวชี้วัดผลลัพธ์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดวัตถุประสงค์ข้อที่
1. มีผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลาร้า	ชิ้น	20	1

บทที่ 4

สรุปผลการดำเนินการ

ผลการประเมินโครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาร้า ณ โรงเรียนแปรรูปอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร อำเภอเมืองสกลนคร จังหวัดสกลนคร ระหว่างวันที่ 9 เมษายน 2561 ซึ่งในการจัดโครงการครั้งนี้มีผู้เข้ารับการอบรมทั้งสิ้น 26 คนและมีนักศึกษาชั้นปีที่ 3-4 เข้าร่วมโครงการ 21 คน คะแนนเฉลี่ยในแต่ละด้านดังนี้คือ

เกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการ

ด้านความรู้ความเข้าใจ คือ ร้อยละ 93.07

ด้านความพึงพอใจ คือ ร้อยละ 88.21

ด้านการนำไปใช้ประโยชน์ คือ ร้อยละ 88.46

ปัญหาอุปสรรค

ไม่มี

ข้อเสนอแนะ

- อยากให้มีการจัดอบรมบ่อยๆ เพื่อจะได้ความรู้ไปพัฒนาด้านการประกอบอาชีพดียิ่งขึ้น
- เพิ่มอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปอื่นๆ ด้วย
- อยากจะได้ตู้อบปลา
- อยากให้ทางคณะต่อยอดจากผลิตภัณฑ์ของชาวบ้านได้
- อยากให้มีการฝึกอบรมเรื่อยๆ
- เวลาในการอบรมน้อยไป ควรเป็น 2 วัน

นักศึกษาชั้นปีที่ 4

ด้านความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับ คือ ร้อยละ 91.19

ด้านประโยชน์ที่ได้รับ คือ ร้อยละ 91.19

ข้อเสนอแนะ

ไม่มี

ภาคผนวก

ภาพกิจกรรม









โดยใช้เป็นเครื่องปรุงรสในอาหารเกือบทุกชนิด เช่น ส้มตำ น้ำพริกปลาร้า ปลาร้าทรงเครื่อง ปลาร้าสับ แจ่วบอง และแกงพื้นบ้าน อื่นๆ เป็นต้น

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารพบว่า ในพื้นที่จังหวัดสกลนครเป็นแหล่งของปลาน้ำจืด จึงเหมาะที่จะส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าให้มีความสะอาด ปลอดภัยต่อผู้บริโภค

10. วัตถุประสงค์

10.1 เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาร้า

11. กลุ่มเป้าหมายและจำนวนเป้าหมาย

ที่	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวนเป้าหมาย	
		บุคคล	สิ่งของ
1	กิจกรรมที่ 1 เกษตรกรและ/หรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง	20	
2	ผลิตภัณฑ์ปลาร้า		1 ตำหรับ

12. งบประมาณรายจ่าย: งบประมาณรวม 60,000 บาท

หมวดรายจ่าย	รายการงบประมาณ	คำขอ งบประมาณ ปี 2561	ชี้แจง รายละเอียด
1. งบบุคลากร			
1.1 ค่าจ้างชั่วคราว	-	-	-
2. งบดำเนินงาน			
2.1 ค่าตอบแทน ใช้สอย และวัสดุ			
2.1.1 ค่าตอบแทน	1) ค่าสมนาคุณวิทยากรในการฝึกอบรม		รวมค่าตอบแทน 6,000 บาท 1) ค่าสมนาคุณวิทยากรในการฝึกอบรม จำนวน 2 คน ๆ ละ 6 ชม.ๆ ละ 500 บาท เป็นเงิน 6,000 บาท
2.1.2 ค่าใช้สอย	1) ค่าเบี้ยเลี้ยง ที่พักและพาหนะ 2) ค่าจ้างเหมาบริการ		รวมค่าใช้สอย 21,500 บาท 1) ค่าพาหนะจำนวน 1 วัน ๆ ละ 1,500 บาท เป็นเงิน 1,500 บาท 2) ค่าเช่ารถบัสมหาวิทยาลัยจำนวน 1 วันๆละ 4,000 เป็นเงิน 4,000 บาท 1) ค่าจ้างเหมาตรวจวิเคราะห์ทางวิทยาศาสตร์ เป็น เงิน 10,000 บาท 2) ค่าจ้างเหมาถ่ายเอกสาร เป็นเงิน 1,000 บาท 3) ค่าจ้างเหมาจัดทำป้าย เป็นเงิน 1,000 บาท 4) ค่าจ้างเหมาพิมพ์ฉลาก เป็นเงิน 2,000 บาท 5) ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวันจำนวน 20 คนๆ ละ 70 บาท เป็นเงิน 1,400 บาท 6) ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารว่างจำนวน 20 คนๆ ละ 30 บาท เป็นเงิน 600 บาท
2.1.3 ค่าวัสดุ	1) ค่าวัสดุซื้อเพลิงและหล่อลื่น		รวมค่าวัสดุ บาท 1) ค่าวัสดุซื้อเพลิงและหล่อลื่น

หมวดรายจ่าย	รายการงบประมาณ	คำขอ งบประมาณ ปี 2561	ชี้แจง รายละเอียด
	2) ค่าวัสดุงานครัว 3) ค่าวัสดุการเกษตรเพื่อนำมาแปรรูป 4) ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์		ก๊าซหุงต้ม 4 ถังๆ ละ 500 บาท เป็นเงิน 2,000 บาท 2) ค่าวัสดุงานครัว - บรรจุภัณฑ์ถ้วยพร้อมฝา 3 oz. แพ็คละ 70 บาท x 5 แพ็ค เป็นเงิน 3,500 - บรรจุภัณฑ์โหลพลาสติก เป็นเงิน 2,000 บาท 3) ค่าวัสดุการเกษตรเพื่อนำมาแปรรูป เป็นเงิน 20,000 บาท 4) ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์ เป็นเงิน 5,000 บาท
2.2 ค่าสาธารณูปโภค	-	-	-
3. งบลงทุน		-	-
3.1 ค่าครุภัณฑ์ 3.2 ค่าที่ดินและ สิ่งก่อสร้าง			
4. งบเงินอุดหนุน	-	-	-
4.1 ค่าตอบแทน 4.2 ค่าใช้สอย 4.3 ค่าวัสดุ			
5. งบรายจ่ายอื่น	-	-	-
5.1 ค่าตอบแทน 5.2 ค่าใช้สอย 5.3 ค่าวัสดุ			
	รวมทั้งสิ้น	60,000	

หมายเหตุ: ระบุค่าใช้จ่ายแยกรายกิจกรรม

14. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

14.1 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	

14.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ตัวชี้วัดผลลัพธ์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดวัตถุประสงค์ข้อที่
1. มีผลิตภัณฑ์ปลาร้า	ชิ้น	20	1

15. การติดตามและประเมินผล

15.1 จำนวนผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ได้รับการพัฒนา

15.2 จำนวนผู้เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

15.3 ความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมาย

15.4 ความเข้าใจของกลุ่มเป้าหมาย

16. ผลที่คาดว่าจะได้รับ/ผลกระทบ (Impact)

16.1 เกษตรกรสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาร้าได้

17. สาเหตุหรือปัจจัยความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ(ถ้ามี)

สาเหตุหรือปัจจัยความเสี่ยง	แนวทางแก้ไข/ ป้องกันความเสี่ยง
-ไม่มี-	-ไม่มี-

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวกึ่งกาญจน์ ป็องทอง)
ตำแหน่งอาจารย์
...../...../.....

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาเบื้องต้น

ลงชื่อ.....ผู้เห็นชอบโครงการ
(อ.ดร.ธนกร ราชพิลา)
ตำแหน่งประธานสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
...../...../.....

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาระดับสูง

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติโครงการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชুমพล ทรงวิชา)
ตำแหน่งคณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร
...../...../.....

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจ
โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาร้า

ระหว่างวันที่ 9 เมษายน 2561

ณ โรงเรียนแปรรูปอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร อ.เมืองสกลนคร จ.สกลนคร

เพศ	ชาย ร้อยละ 7.69	หญิง ร้อยละ 88.46	ไม่ระบุเพศ ร้อยละ 3.85
อายุ	15 – 20 ปี ร้อยละ 11.54	51 - 60 ปี ร้อยละ 15.38	
	21 – 30 ปี ร้อยละ 0	61 – 70 ปี ร้อยละ 15.38	
	31 – 40 ปี ร้อยละ 0	ไม่ระบุอายุ ร้อยละ 3.85	
	41 - 50 ปี ร้อยละ 53.85		
อาชีพ	เกษตรกร ร้อยละ 53.85	นักเรียน ร้อยละ 11.54	
	แม่บ้าน ร้อยละ 23.08	ไม่ระบุอาชีพ ร้อยละ 7.69	
	ค้าขาย ร้อยละ 3.85		

ระดับค่าความพึงพอใจตามแบบประเมิน

4.21 - 5.00	หมายถึง	มากที่สุด
3.41 - 4.20	หมายถึง	มาก
2.61 – 3.40	หมายถึง	ปานกลาง
1.81 – 2.60	หมายถึง	น้อย
1.00 – 1.80	หมายถึง	น้อยที่สุด

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านความรู้ความเข้าใจ			
1.1 ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลานิล	4.58	0.58	มากที่สุด
1.2 ระดับความรู้ก่อนการเข้าอบรม	3.69	0.97	มาก
1.3 ระดับความรู้หลังการเข้าอบรม	4.73	0.45	มากที่สุด
2. ด้านความพึงพอใจ			
2.1 ด้านกระบวนการและขั้นตอนของการจัดกิจกรรม	4.42	0.58	มากที่สุด
2.2 การสร้างคุณค่าแก่ชุมชนในการจัดโครงการ	4.35	0.69	มากที่สุด
2.3 ความเป็นนวัตกรรมของผลิตภัณฑ์ การใช้เทคโนโลยี/และวิธีการแปรรูป	4.46	0.71	มากที่สุด
2.4 สิ่งประทับใจในการจัดโครงการ			
<ul style="list-style-type: none"> - มีความเหมาะสมที่สุด อยากให้มีการจัดอบรมใหม่ๆ เพื่อจะได้รับความรู้ไปทำรับประทานเองที่บ้าน 1 คน - ได้มาอบรมและได้ลงมือทำเอง 2 คน - น้องๆ ให้การต้อนรับดีมาก 2 คน - ได้ความรู้เกี่ยวกับปลาร้าและการแปรรูป 4 คน - ได้รับคำอธิบายทำความเข้าใจในการผลิตเพิ่มขึ้น 1 คน - ทำเสร็จได้ชิมเหมาะที่จะฝากในช่วงเทศกาล 1 คน - ได้รับความรู้ความเข้าใจ จะเอาไปทำตาม 1 คน - นักเรียนน่ารักทุกคน 1 คน - ดีมาก 1 คน - ได้รับความเป็นกันเอง เชื่อมั่น ได้รับความรู้ 1 คน - สามารถทำให้ชาวบ้านที่ไม่มีความเข้าใจในการทำปลาร้าเพิ่มขึ้น 1 คน - นำภูมิปัญญาชาวบ้านมาแปรรูปให้ทันสมัยมากกว่าเดิม มีความน่าสนใจ 1 คน - ได้รู้จากสิ่งที่ไม่เคยทำให้เป็นผง มีความรู้เพิ่มขึ้น 1 คน - ให้ความรู้รายละเอียดชัดเจน สามารถนำไปปฏิบัติ เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็นการต่อยอด 1 คน - ลูกๆ ให้ความรู้และดูแลดี ให้ความรู้ เข้าใจง่าย 1 คน - ทำให้ได้ความรู้เรื่องการทำปลาร้าอบแห้ง เราจะนำไปต่อยอดกลุ่มปลาร้าบ้านแป้นเรา 1 คน - ได้รับความรู้ใหม่จากปลาร้าอันเป็นปลาร้าอบแห้งและเก็บไว้ได้นาน 1 คน 			
2.5 สิ่งที่ควรปรับปรุงในการจัดโครงการ			
<ul style="list-style-type: none"> - ลดความเค็ม 1 คน - อยากให้เพิ่มอย่างอื่น เช่น เนื้อบดปรุงรส หรืออาหารชนิดอื่นๆ 1 คน 			
3. การนำความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลานิลไปประยุกต์ใช้			
3.1 นำความรู้ที่ได้จากโครงการไปใช้ประโยชน์	4.58	0.58	มากที่สุด
3.2 ความสามารถในการนำไปประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้	4.27	0.72	มากที่สุด

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจสำหรับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาร้า
ระหว่างวันที่ 9 เมษายน 2561
ณ โรงเรียนแปรรูปอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร อ.เมืองสกลนคร จ.สกลนคร

เพศ ชาย ร้อยละ 14.29 หญิง ร้อยละ 85.71 อายุ 21-22 ปี

ชั้นปีที่ 3 ร้อยละ 80.95 และ ชั้นปีที่ 4 ร้อยละ 19.05

ระดับค่าความพึงพอใจตามแบบประเมิน

4.21 - 5.00	หมายถึง	มากที่สุด
3.41 - 4.20	หมายถึง	มาก
2.61 - 3.40	หมายถึง	ปานกลาง
1.81 - 2.60	หมายถึง	น้อย
1.00 - 1.80	หมายถึง	น้อยที่สุด

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ด้านความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับ			
1.1 กิจกรรมมีความสอดคล้องกับเนื้อหาสาระที่เรียน	4.57	0.50	มากที่สุด
1.2 การร่วมกิจกรรมทำให้มีความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่เรียนมากขึ้น	4.57	0.51	มากที่สุด
1.3 ได้ประสบการณ์ตรงหรือได้เรียนรู้วิถีชีวิตของผู้คน จากกรณีตัวอย่าง/ การลงพื้นที่ดำเนินการร่วมกับอาจารย์	4.52	0.51	มากที่สุด
1.4 ได้รับความรู้และประสบการณ์ที่เป็นประโยชน์ นอกเหนือจากตำราและการเรียนในชั้นเรียน	4.57	0.51	มากที่สุด
2. ด้านประโยชน์ที่ได้รับ			
2.1 สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปปรับใช้	4.57	0.60	มากที่สุด
2.2 การร่วมกิจกรรมทำให้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น	4.48	0.69	มากที่สุด
2.3 การร่วมกิจกรรมช่วยให้เรียนรู้การทำงานเป็นขั้นตอน	4.62	0.50	มากที่สุด

ข้อเสนอแนะ -ไม่มี-