รายงานผลการดำเนินงาน

โครงการอบรมเพื่อพัฒนาและการสร้างเสริมอาชีพ ในงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทยประจำปี 2554 เพื่อถวายความจงรักภักดีเนื่องในวโรกาส 84 พรรษามหาราช

งานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี 2554

TechnoMart InnoMart 2011

8 - 13 มกราคม 2555

ณ อิมแพค เมืองทองธานี

CLINIC TECHNOLOGY RMUTP

คลินิกเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

โครงการ ฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพในงานเทคโนโลยี
และนวัตกรรมของไทย ประจำปี ๒๕๕๔
เพื่อถวายความจงรักภักดีเนื่องในวโรกาส 84 พรรษามหาราช

ที่ปรึกษาโครงการ

รองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เฟื่องฟ้า เมฆเกรียงไกร

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พีรพัชระ

เสนอต่อ

สำนักส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยี สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

กุมภาพันธ์ 2555

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการอบรมเพื่อพัฒนาและส่งเสริมอาชีพในงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทยประจำปี 2554
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1. บทนำ

1.1 ความเป็นมาของโครงการ

ด้วยกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กำหนดให้มีการจัดงาน “เทิดพระเกียรติ พระบิดาแห่งเทคโนโลยีของไทย” และ “วันเทคโนโลยีของไทย” ประจำปี 2554 ขึ้นระหว่างวันที่ 10 – 25 พฤศจิกายน 2554 ภายหลังได้มีการเลื่อนกำหนดการจัดเป็นวันที่ 5 – 20 มกราคม 2555 เพื่อเทิดพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวในฐานะทรงเป็น “พระบิดาแห่งเทคโนโลยีของไทย”และเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ผลงานทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมของภาครัฐและเอกชน ที่คิดค้นและพัฒนาขึ้นโดยคนไทย โดยจัดร่วมกับงาน BOI FAIF 2011 ซึ่งถือเป็นงานสำคัญและยิ่งใหญ่ระดับชาติ มีผู้เข้าชมงานมากกว่า 2 ล้านคน ทั้งชาวไทยและต่างประเทศ ภายใต้หัวข้อหลักในการจัดงาน “โลกสดใส ไทยยั่งยืน ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมไทย”

ดังนั้น คลินิกเทคโนโลยี ซึ่งเป็นกลไกความร่วมมือเพื่อนำผลงานวิจัยและพัฒนาของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและสถาบันการศึกษาที่เป็นเครือข่าย ถ่ายทอดสู่ผู้รับบริการในชุมชนและท้องถิ่น ซึ่งนับตั้งแต่ดำเนินการมาตลอดตั้งแต่ปี 2547 จนถึงปัจจุบัน มีผลงานที่นำไปถ่ายทอดฯแล้วกว่า 1,000 โครงการ มีตัวอย่างผลสำเร็จจากการถ่ายทอดเทคโนโลยีมากมาย ดังนั้น ในการจัดงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมไทย ประจำปี 2554 จึงเป็นโอกาสที่จะได้เผยแพร่ผลงานและการนำไปใช้ประโยชน์ของวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เป็นการเพิ่มช่องทางการขยายโอกาสการเข้าถึงการบริการของคลินิกเทคโนโลยีในพื้นที่กรุงเทพมหานครและปริมณฑลมากขึ้น จึงได้จัดให้มีโครงการอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพขึ้นในงานดังกล่าวข้างต้น โดยมีคลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครเป็นหน่วยงานบริหารโครงการ

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อเผยแพร่ผลงานของคลินิกเทคโนโลยีในการนำความรู้และเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์

1.2.2 เพื่ออบรม ถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีที่มีศักยภาพของคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย

2. วิธีการดำเนินงาน

2.1 เป็นการอบรมหลักสูตรระยะสั้นมีการสอนทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ รวมกันไม่เกิน 6 ชม. เน้นหลักสูตรที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ทันที โดยสามารถประยุกต์ใช้เครื่องมือเครื่องใช้ที่มีอยู่แล้วหรือมีการลงทุนไม่สูงนัก โดยมีการจัดทำหลักสูตร ประมาณ 25 หลักสูตร ผู้เข้ารับการอบรมประมาณ 1,500 คน

2.2 การรับสมัครผู้เข้ารับการอบรม โดยการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางต่างๆได้แก่ ทางเว็บไซต์ที่ www.clinictech.most.go.th การแถลงข่าว / สื่อวิทยุ / สื่อโทรทัศน์ของงานวันเทคโนโลยี และการมีหนังสือแจ้งไปถึงกลุ่มเป้าหมายโดยตรง

2.3 กิจกรรมอื่นๆที่สนับสนุนการอบรมและเป็นประโยชน์ต่อการจัดงาน เช่น การจัดให้มีการแสดงผลงานของผู้เข้าอบรม เป็นต้น

2.4 การบริหารจัดการโครงการและงบประมาณ ประกอบด้วย ประสานงานกับผู้บริหารจัดการพื้นที่หลัก (บริษัท) ในการจัดเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ (โต๊ะ เก้าอี้) เครื่องขยายเสียง ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง ปลั๊กไฟ ที่ใช้ในการอบรม การบริหารจัดการในเรื่องค่าใช้จ่ายให้แก่หน่วยงานเจ้าของหลักสูตรการอบรม และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ที่จะเกิดขึ้นกับการจัดกิจกรรม

2.5 การติดตาม ประเมินผล ตามแบบที่กำหนดไว้ของงานคลินิกเทคโนโลยี ได้แก่ แบบใบสมัคร แบบประเมิน แบบติดตาม และจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์พร้อมเอกสารในรูปดิจิตอล จำนวน 2 ชุด เสนอสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ ภายใน 2 เดือนหลังเสร็จสิ้นการจัดงาน

3. ผลการดำเนินงาน

3.1 จัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้น จำนวน 3 ชั่วโมง และ 6 ชั่วโมง จำนวน 28 หลักสูตร มีผู้เข้าร่วมฝึกอบรม จำนวน 1,547 คน

3.2 มีคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายเข้าร่วมฝึกอบรม จำนวน 8 หน่วยงาน ได้แก่ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน กาฬสินธุ์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลตะวันออก วิทยาเขตจันทบุรี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย และกรมวิทยาศาสตร์บริการ

3.3 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าอบรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ ในงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี 2554 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระหว่างวันที่ 8- 13 มกราคม 2555 โดยประเมินจากแบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยีทันที จำนวน 1,547 ฉบับ จำนวนผู้เข้าอบรมจำนวน 1,547 คน พบว่า ในภาพรวม ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.36 หรือ คิดเป็นร้อยละ 87.20 เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คือค่าเฉลี่ย 4.43 หรือ คิดเป็นร้อยละ 88.60 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจในระดับมากเช่นกัน ค่าเฉลี่ย 4.21 หรือ คิดเป็นร้อยละ 86.20 เมื่อวิเคราะห์ในรายหลักสูตรพบว่า มีหลักสูตรที่ผู้เข้าอบรมพึงพอใจในระดับมากที่สุด 27 หลักสูตร เรียงลำดับค่าคะแนนเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยคือ หลักสูตร การทำขนมไดฟูกุ การทำคานาเป้หน้าต่างๆ การทำซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง การทำสาคู ไส้หมู ธัญพืช และผัก การทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมน้ำข้าวกล้องงอก การทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้ การผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว การทำเชอร์เบทผลไม้ การเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า การประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้าด้วยเทคนิคออริกามิ การทำโดนัทแฟนซี การทำบลูเบอรี่ชีสพาย สตอร์เบอรี่ชีสพาย การสกรีนเสื้อ Science T-Shirts การตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ การทำเผือกกรอบทรงเครื่อง การทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก การทำน้ำยาล้างจาน การทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา การทำซูชิสไตล์ไทย การทำลูกประคบสมุนไพร การทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ด การทำแหนมเห็ด การทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ การทำสบู่สมุนไพร การทำเยลลี่สมุนไพร-ผลไม้ การทำวาฟเฟิลไส้ต่างๆ การทำหมอนเอนกประสงค์จากผ้าไทย การทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย โดยมีค่าเฉลี่ย 4.62 4.57 4.55 4.51 4.50 4.48 4.45 4.43 4.42 4.38 4.36 4.33 4.33 4.33 4.32 4.31 4.31 4.29 4.27 4.27 4.26 4.26 4.24 4.23 และ 4.21 ตามลำดับ และมีหลักสูตรที่ผู้เข้าอบรมพึงพอใจในระดับมาก จำนวน 1 หลักสูตร คือ หลักสูตรการปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์) ค่าเฉลี่ย 4.12

ตารางที่ 59 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรในภาพรวม

ลำดับที่	หลักสูตร	ความพึงพอใจรายด้าน				ความพึงพอใจรายหลักสูตร	
		ด้านความพึงพอใจ		ด้านการปรับปรุงหลักสูตร			
		ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจรวมรายหลักสูตร
1.	การตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ	4.63	มากที่สุด	4.17	มาก	4.33	มากที่สุด
2.	การทำหมอนเอนกประสงค์จากผ้าไทย	4.50	มากที่สุด	4.08	มาก	4.23	มากที่สุด
3.	การทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ด การทำแหนมเห็ด	4.30	มากที่สุด	4.26	มากที่สุด	4.27	มากที่สุด
4.	การทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย	4.33	มากที่สุด	4.13	มาก	4.21	มากที่สุด
5.	การเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า	4.50	มากที่สุด	3.39	มาก	4.43	มากที่สุด
6.	การปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์)	4.24	มากที่สุด	4.06	มาก	4.12	มาก
7.	การทำลูกประคบสมุนไพร	4.38	มากที่สุด	4.25	มากที่สุด	4.29	มากที่สุด
8.	การผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว	4.47	มากที่สุด	4.43	มากที่สุด	4.45	มากที่สุด
9.	การทำสบู่สมุนไพร	4.39	มากที่สุด	4.19	มาก	4.26	มากที่สุด
10.	การสกรีนเสื้อ Science T-Shirts	4.42	มากที่สุด	4.30	มากที่สุด	4.36	มากที่สุด
11.	การทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมน้ำข้าวกล้องงอก	4.53	มากที่สุด	4.46	มากที่สุด	4.50	มากที่สุด
12.	การประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้าด้วยเทคนิคออริกามิ	4.27	มากที่สุด	4.57	มากที่สุด	4.42	มากที่สุด
13.	การทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา	4.41	มากที่สุด	4.26	มากที่สุด	4.31	มากที่สุด
14.	การทำน้ำยาล้างจาน	4.36	มากที่สุด	4.28	มากที่สุด	4.32	มากที่สุด
15.	การทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้	4.64	มากที่สุด	4.39	มากที่สุด	4.48	มากที่สุด
16.	การทำซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง	4.62	มากที่สุด	4.52	มากที่สุด	4.55	มากที่สุด
17.	การทำขนมไดฟูกุ	4.64	มากที่สุด	4.60	มากที่สุด	4.62	มากที่สุด
18.	การทำสาคู ไส้หมู ธัญพืช และผัก	4.64	มากที่สุด	4.45	มากที่สุด	4.51	มากที่สุด
19.	การทำบลูเบอรี่ชีสพาย สตอร์เบอรี่ชีสพาย	4.53	มากที่สุด	4.30	มากที่สุด	4.38	มากที่สุด
20.	การทำเชอร์เบทผลไม้	4.35	มากที่สุด	4.50	มากที่สุด	4.45	มากที่สุด
21.	การทำโดนัทแฟนซี	4.46	มากที่สุด	4.37	มากที่สุด	4.40	มากที่สุด
22.	การทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ	4.25	มากที่สุด	4.28	มากที่สุด	4.27	มากที่สุด
23.	การทำเยลลี่สมุนไพร-ผลไม้	4.22	มากที่สุด	4.28	มากที่สุด	4.26	มากที่สุด
24.	การทำซูชิสไตล์ไทย	4.37	มากที่สุด	4.28	มากที่สุด	4.31	มากที่สุด
25.	การทำคานาเป้หน้าต่างๆ	4.59	มากที่สุด	4.55	มากที่สุด	4.57	มากที่สุด
26.	การทำวาฟเฟิลไส้ต่างๆ	4.26	มากที่สุด	4.23	มากที่สุด	4.24	มากที่สุด
27.	การทำเผือกกรอบทรงเครื่อง	4.38	มากที่สุด	4.30	มากที่สุด	4.33	มากที่สุด
28.	การทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก	4.37	มากที่สุด	4.30	มากที่สุด	4.33	มากที่สุด
รวมค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ		**4.43**	**มากที่สุด**	**4.29**	**มากที่สุด**	**4.36**	**มากที่สุด**
ความพึงพอใจภาพรวมทุกหลักสูตร		**4.36**				**มากที่สุด**	

3.4 ผลการวิเคราะห์การติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพในงานวันเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระหว่างวันที่ 8-13 มกราคม 2555 โดย

ประเมินจากแบบติดตามประเมินผล จำนวน 1,547 ฉบับ จากผู้ผ่านการอบรม 1,547 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ในการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรมในภาพรวม ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่สามารถนำความรู้ไปใช้ได้ คิดเป็นร้อยละ 98.60 และไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 1.40 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริม ร้อยละ 80.50 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 1,001 - 2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 19.10 รองลงมาคือ 2,001 - 3,000 บาท และ 3,001 - 4,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 14.60 และ 12.10 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 35.90 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน และ 2,001 - 3,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 30.90 และ 12.50 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ร้อยละ 64.90 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 18.50 และสามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 12.10

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ร้อยละ 53.60 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 28.50 และ 10.20 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 57.90 ใช้ในเมื่อมีโอกาส ร้อยละ 19.60 และ ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 17.80 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 63.00 รองลงมาคือ เป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ และ ให้บริการ/คำปรึกษา คิดเป็นร้อยละ 19.10 และ 11.90

4. สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมายของผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

สรุปผลการดำเนินงานโครงการตามค่าเป้าหมายของผลผลิตและผลลัพธ์ พบว่า สามารถดำเนินงานได้บรรลุค่าเป้าหมายทั้งระดับผลิตและผลลัพธ์

ผลผลิต/ผลลัพธ์ ของโครงการ	**เป้าหมาย**	**ผลการดำเนินงาน**
<u>ผลผลิต</u>		
1. ผู้เข้ารอบรม (คน)	1,500	1,547
2. ร้อยละของผู้เข้าอบรมที่มีความพึงพอใจในระดับดีมาก (ร้อยละ)	80	87.20
<u>ผลลัพธ์</u>		
3. ผู้เข้าอบรมนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้เพื่อใช้ลดรายจ่าย/สร้างอาชีพและรายได้ (ร้อยละ)	30	79.30

5. ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

-

กิตติกรรมประกาศ

โครงการ การประเมินผลการดำเนินงาน โครงการอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพในงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทยประจำปี 2554 ประสบความสำเร็จเพราะได้รับการสนับสนุนจากประทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ขอบพระคุณรองศาสตราจารย์ดวงสุดา เตโชติรส ผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยี และผู้ช่วยศาสตราจารย์เฟื่องฟ้า เมฆเกรียงไกร รองผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยี ที่ให้คำปรึกษา และให้กำลังใจในการดำเนินงานตลอดโครงการ ขอบคุณคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย 7 แห่ง ได้แก่ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลล้านนา ลำปาง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน กาฬสินธุ์ และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลตะวันออก จันทบุรี ขอบคุณเจ้าหน้าที่สถาบันวิจัยและพัฒนา เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ที่ให้ความร่วมมือในการทำงาน และมีส่วนร่วมในความสำเร็จของโครงการนี้

คลินิกเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

เรื่อง			หน้า
บทสรุปผู้บริหาร			(1)
กิตติกรรมประกาศ			(4)
สารบัญ			(5)
สารบัญตาราง			(7)
บทที่	1	บทนำ	1
	1	ความเป็นมาของโครงการ	1
	2	วัตถุประสงค์ เป้าหมาย ผลผลิตและผลลัพธ์	1
	3	แผนการดำเนินโครงการ	1
	4	การรวบรวมข้อมูล	2
	5	เกณฑ์การให้คะแนน	2
	6	สถิติใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	2
บทที่	2	การดำเนินงาน	3
	1	หลักสูตรและผู้เข้าอบรม	3
	2	การรับสมัครผู้เข้าอบรม	106
	3	การจัดแสดงผลงานของผู้เข้าอบรม	107
	4	การบริหารจัดการโครงการ	107
	5	การติดตาม ประเมินผล	107
บทที่	3	ผลการประเมินระหว่างการฝึกอบรม	108
	1	ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน	108
	2	ผลการประเมินความพึงพอใจรายหลักสูตร	111
	3	ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรในภาพรวม	167
บทที่	4	ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม	169
ภาคผนวก			227
	1	เครื่องมือที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	
		1.1 ใบสมัคร	228
		1.2 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยี	230
		1.3 แบบติดตามประเมินผล	232
	2	ภาพกิจกรรมโครงการ	235
	3	คำสั่งที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินการ	264
	4	เอกสารประกอบการฝึกอบรม	298

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	หลักสูตรฝึกอบรมโครงการอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ	3
2	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ	4
3	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำหมอนเอนกประสงค์จากผ้าไทย	11
4	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ดและแหนมเห็ด	13
5	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย	17
6	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า	19
7	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์)	31
8	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำลูกประคบสมุนไพร	39
9	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็น และผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว	43
10	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำสบู่สมุนไพร	50
11	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมน้ำข้างกล้องงอก	55
12	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการสกรีนเสื้อ Science T-Shirts	60
13	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้าด้วยเทคนิคออริกามิ	62
14	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา	64
15	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำน้ำยาล้างจาน	66
16	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้	70
17	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง	76
18	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำขนมไดฟูกุ	78
19	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำสาคู ไส้หมู ธัญพืช และผัก	80
20	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำบลูเบอรี่ สตรอเบอรี่ชีสพาย	84
21	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเชอร์เบทผลไม้	86
22	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำโดนัทแฟนซี	88
23	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ	90
24	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำซูชิสไตล์ไทย	92
25	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเยลลี่สมุนไพร	94
26	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำคานาเป้หน้าต่างๆ	97
27	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำวาฟเฟิลต่างๆ	99
28	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเผือกกรอบทรงเครื่อง	101
29	รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก	104
30	ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน	109
31	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ	112
32	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำหมอนเอนกประสงค์จากผ้าไทย	114
33	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ด การทำแหนมเห็ด	116
34	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย	118

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
35	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตร ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า	120
36	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการปลูกพื้นไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์)	122
37	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำลูกประคบ	124
38	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว	126
39	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำสบู่สมุนไพร	128
40	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการสกรีนเสื้อ Science T-Shirts	130
41	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมข้าวกล้องงอก	132
42	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตร การประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้า ด้วยเทคนิคออริกามิ	134
43	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา	136
44	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำน้ำยาล้างจาน	138
45	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้	140
46	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง	142
47	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำขนมไดฟูกุ	144
48	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำสาคู ไส้หมู ธัญพืช และผัก	146
49	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำบลูเบอรี่ สตรอเบอรี่ชีสพาย	148
50	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำเชอร์เบทผลไม้	150
51	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำโดนัทแฟนซี	152
52	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ	154
53	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำซูชิสไตล์ไทย	156
54	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำเยลลี่สมุนไพร	158
55	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำคานาเป้หน้าต่างๆ	160
56	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำวาฟเฟิลต่างๆ	162
57	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำเผือกกรอบทรงเครื่อง	164
58	ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก	166
59	ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรในภาพรวม	168
60	ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการตกแต่งผลิตภัณฑ์ เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ	169
61	ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำหมอน เอนกประสงค์จากผ้าไทย	171
62	ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บ ไส้เห็ดและแหนมเห็ด	173
63	ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์ เครื่องหอมจากผ้าไทย	175

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่ | หน้า

64 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า 177
65 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์) 179
66 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำลูกประคบสมุนไพร 181
67 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว 183
68 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำสบู่สมุนไพร 185
69 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมน้ำข้างกล้องงอก 187
70 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการสกรีนเสื้อ Science T-Shirts 189
71 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้าด้วยเทคนิคออริกามิ 191
72 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา 193
73 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำน้ำยาล้างจาน 195
74 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้ 197
75 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง 199
76 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำขนมไดฟูกุ 201
77 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำสาคู ไส้หมู ธัญพืช และผัก 203
78 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำบลูเบอรี่ สตรอเบอรี่ชีสพาย 205
79 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำเชอร์เบทผลไม้ 207
80 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำโดนัทแฟนซี 209
81 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ 211
82 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำซูชิสไตล์ไทย 213
83 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำเยลลี่สมุนไพร 215
84 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำคานาเป้หน้าต่างๆ 217
85 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำวาฟเฟิลต่างๆ 219
86 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำเผือกกรอบทรงเครื่อง 221
87 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก 223
88 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรมในภาพรวม 225

บทที่ 1
บทนำ

1. ความเป็นมาของโครงการ

ด้วยกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กำหนดให้มีการจัดงาน “เทิดพระเกียรติ พระบิดาแห่งเทคโนโลยีของไทย” และ “วันเทคโนโลยีของไทย” ประจำปี 2554 ขึ้นระหว่างวันที่ 10 – 25 พฤศจิกายน 2554 ภายหลังได้มีการเลื่อนกำหนดการจัดเป็นวันที่ 5 – 20 มกราคม 2555 เพื่อเทิดพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวในฐานะทรงเป็น “พระบิดาแห่งเทคโนโลยีของไทย”และเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ผลงานทางเทคโนโลยีและนวัตกรรมของภาครัฐและเอกชน ที่คิดค้นและพัฒนาขึ้นโดยคนไทย โดยจัดร่วมกับงาน BOI FAIF 2011 ซึ่งถือเป็นงานสำคัญและยิ่งใหญ่ระดับชาติ มีผู้เข้าชมงานมากกว่า 2 ล้านคน ทั้งชาวไทยและต่างประเทศ ภายใต้หัวข้อหลักในการจัดงาน “โลกสดใส ไทยยั่งยืน ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมไทย”

ดังนั้น คลินิกเทคโนโลยี ซึ่งเป็นกลไกความร่วมมือเพื่อนำผลงานวิจัยและพัฒนาของกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและสถาบันการศึกษาที่เป็นเครือข่าย ถ่ายทอดสู่ผู้รับบริการในชุมชนและท้องถิ่น ซึ่งนับตั้งแต่ดำเนินการมาตลอดตั้งแต่ปี 2547 จนถึงปัจจุบัน มีผลงานที่นำไปถ่ายทอดฯแล้วกว่า 1,000 โครงการ มีตัวอย่างผลสำเร็จจากการถ่ายทอดเทคโนโลยีมากมาย ดังนั้น ในการจัดงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมไทย ประจำปี 2554 จึงเป็นโอกาสที่จะได้เผยแพร่ผลงานและการนำไปใช้ประโยชน์ของวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เป็นการเพิ่มช่องทางการขยายโอกาสการเข้าถึงการบริการของคลินิกเทคโนโลยีในพื้นที่กรุงเทพมหานครและปริมณฑลมากขึ้น จึงได้จัดให้มีโครงการอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพขึ้นในงานดังกล่าวข้างต้น โดยมีคลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนครเป็นหน่วยงานบริหารโครงการ

2. วัตถุประสงค์ เป้าหมาย ผลผลิตและผลลัพธ์

2.1 วัตถุประสงค์

2.1.1 เพื่อเผยแพร่ผลงานของคลินิกเทคโนโลยีในการนำความรู้และเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์

2.1.2 เพื่ออบรม ถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีที่มีศักยภาพของคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย

2.2 กลุ่มเป้าหมายของโครงการ

กลุ่มแม่บ้าน ผู้ว่างงาน ผู้มีรายได้น้อย และประชาชนทั่วไป จำนวน 1,500 คน

2.3 ผลผลิตและผลลัพธ์ที่คาดว่าจะได้รับ

2.3.1 ผลผลิต

1) ผู้เข้ารับการอบรมจำนวนไม่น้อยกว่า 1,500 คน

2) ร้อยละ 80 ของผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจในระดับดี

2.3.2 ผลลัพธ์

ผู้เข้าอบรมไม่น้อยกว่า ร้อยละ 30 นำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการลดรายจ่ายในครัวเรือนหรือนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างงาน สร้างอาชีพและสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัว ครอบครัวละ 1,000บาท/เดือน หรือ12,000 บาท/ปี 30% ประมาณ 450 ครอบครัว คิดเป็นเงิน 5,400,000 บาท/ปี

3. แผนการดำเนินโครงการ

3.1 สถานที่

บริเวณ Hall 9 อิมแพ็คเมืองทองธานี

3.2 วิธีการและขั้นตอนการดำเนินงาน

3.2.1 เป็นการอบรมหลักสูตรระยะสั้นมีการสอนทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ รวมกันไม่เกิน 6 ชม. เน้นหลักสูตรที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้ทันที โดยสามารถประยุกต์ใช้เครื่องมือเครื่องใช้ที่มีอยู่แล้ว หรือมีการลงทุนไม่สูงนัก โดยมีการจัดทำหลักสูตร ประมาณ 25 หลักสูตร ผู้เข้ารับการอบรมประมาณ 1,500 คน

3.2.2 การรับสมัครผู้เข้ารับการอบรม โดยการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางต่างๆได้แก่ทาง เว็บไซต์ ที่ www.clinictec.most.go.th การแถลงข่าว / สื่อวิทยุ / สื่อโทรทัศน์ของงานวันเทคโนโลยี และการมีหนังสือแจ้งไปถึงกลุ่มเป้าหมายโดยตรง

3.2.3 กิจกรรมอื่นๆที่สนับสนุนการอบรมและเป็นประโยชน์ต่อการจัดงาน เช่น การจัดให้มีการแสดงผลงานของผู้เข้าอบรม เป็นต้น

3.2.4 การบริหารจัดการโครงการและงบประมาณ ประกอบด้วย ประสานงานกับผู้บริหารจัดการพื้นที่หลัก (บริษัท) ในการจัดเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ (โต๊ะ เก้าอี้) เครื่องขยายเสียง ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง ปลั๊กไฟ ที่ใช้ในการอบรม การบริหารจัดการในเรื่องค่าใช้จ่ายให้แก่หน่วยงานเจ้าของหลักสูตรการอบรม และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ที่จะเกิดขึ้นกับการจัดกิจกรรม

3.2.5 การติดตาม ประเมินผล ตามแบบที่กำหนดไว้ของงานคลินิกเทคโนโลยี ได้แก่ แบบใบสมัคร แบบประเมิน แบบติดตาม และจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์พร้อมเอกสารในรูปดิจิตอล จำนวน 2 ชุด เสนอสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ ภายใน 2 เดือนหลังเสร็จสิ้นการจัดงาน

4. การรวบรวมข้อมูล

เก็บรวบรวมข้อมูลโดยเจ้าหน้าที่โครงการอบรมเพื่อพัฒนาและส่งเสริมอาชีพในงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทยประจำปี 2554 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ในช่วงเวลาการจัดงาน เทคโนโลยีและนวัตกรรมไทยประจำปี 2554 ระหว่างวันที่ 8 – 13 มกราคม 2555 ณ อาคาร 9 อิมแพค เมืองทองธานี โดยใช้แบบประเมินที่สร้างขึ้น โดยความร่วมมือระหว่าง สำนักส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และคณะกรรมการโครงการ

5. เกณฑ์การให้คะแนน

แบบประเมินที่สร้างขึ้นเป็นแบบประเมินมาตราส่วนประมวนค่า 5 ระดับ โดยกำหนดหลักเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

ระดับความพึงพอใจมากที่สุด	5 คะแนน
ระดับความพึงพอใจมาก	4 คะแนน
ระดับความพึงพอใจปานกลาง	3 คะแนน
ระดับความพึงพอใจน้อย	2 คะแนน
ระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด	1 คะแนน

6. สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

ใช้สถิติค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ยเรขาคณิต และการวิเคราะห์ความแปรปรวนแบบจำแนกทางเดียว (One-Analysis of Variances)

บทที่ 2
การดำเนินงาน

การดำเนินงานโครงการอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพในงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี 2554 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประกอบด้วยวิธีการ ดังนี้

1. หลักสูตรและผู้เข้าอบรม

1.1 หลักสูตรฝึกอบรม จำนวน 3 ชั่วโมง 25 หลักสูตร จำนวน 6 ชั่วโมง 3 หลักสูตรรวม 28 หลักสูตร ตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1 หลักสูตรฝึกอบรมโครงการอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ

ลำดับที่	ชื่อหลักสูตร	จำนวนผู้เข้าอบรม	การอบรม (ชั่วโมง)	หน่วยงานผู้รับผิดชอบ
1	การตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ	100	6	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
2	การทำหมอนเอนกประสงค์จากผ้าไทย	30	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
3	การทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ด การทำแหนมเห็ด	62	3	มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง
4	การทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย	32	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
5	การเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า	200	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน กาฬสินธุ์
6	การปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์)	129	3	สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย
7	การทำลูกประคบสมุนไพร	60	3	กรมวิทยาศาสตร์บริการ
8	การผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็น และผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว	100	6	มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา
9	การทำสบู่สมุนไพร	67	3	กรมวิทยาศาสตร์บริการ
10	การทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมน้ำข้าวกล้องงอก	72	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง
11	การสกรีนเสื้อ Science T-Shirts	32	6	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
12	การประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้าด้วยเทคนิคออริกามิ	30	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
13	การทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา	30	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
14	การทำน้ำยาล้างจาน	60	3	กรมวิทยาศาสตร์บริการ
15	การทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้	83	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
16	การทำซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง	30	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
17	การทำขนมไดฟูกุ	30	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
18	การทำสาคู ไส้หมู ธัญพืช และผัก	60	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
19	การทำบลูเบอรี่ชีสพาย สตอร์เบอรี่ชีสพาย	30	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
20	การทำเชอร์เบทผลไม้	30	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
21	การทำโดนัทแฟนซี	32	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
22	การทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ	30	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
23	การทำเยลลี่สมุนไพร-ผลไม้	40	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
24	การทำซูชิสไตล์ไทย	36	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
25	คานาเป้หน้าต่างๆ	30	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
26	การทำวาฟเฟิลไส้ต่างๆ	32	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
27	การทำเผือกกรอบทรงเครื่อง	40	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
28	การทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก	40	3	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

1.2 ผู้เข้าอบรม

ผู้สมัครเข้ารับการอบรมโครงการอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ ในงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี 2554 จำนวน 1,547 คน ข้อมูลตามตารางที่ 2 - 29

1.2.1 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ จำนวน 100 คน ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางสาวพวงผกา ศรีพันธ์	59/1201 หมู่2 ตำบลคูคต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12130	0 2995 6188 08 9120 8438
2	นางสาวนันทรัตน์ มหาสวัสดิ์	92/153 หมู่บ้านสินทรัพย์นคร แขวงอนุเสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 9798 2189
3	นายสุพัฒน์ ใต้เวชศาสตร์	355-357 ตำบลสวนดอก อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง 52100	08 6654 1640
4	นางสาวกฤติมา จรรยาเพศ	51585 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 5422 2355 08 7408 9697
5	นายสุทัศน์ อู่ศรีจันทร์	225 เจริญนคร 14 แขวงคลองต้นไทร เขตคลองสาน กรุงเทพฯ 10600	0 2437 1946 08 1513 6972
6	นางชุติมา สกุลศรีชัย	242 ถนนติวานนท์ 43 อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 258 08591
7	นายเตชิต เร็วเรียบ	10/3 หมู่3 ตำบลบาปรัง อำเภอเมือง จังหวัดพังงา 82000	08 3260 4561
8	นางญฎาพร อัศวเดชาชาญ	14/773 หมู่บัวทองธานี ตำบลบางบัวทอง อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	0 2925 9550 08 7346 5059
9	เด็กชายธนิน เขมาปทุมศักดิ์	37/4 หมู่7 ศิรภาพ พหลโยธิน ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120	0 2516 1683
10	นางสาวแพรวพร เตชาธาราทิพย์	160 ถนนพระราม4 แขวงปทุมวัน เขตวังใหม่ กรุงเทพฯ 10330	0 2216 4268 08 0596 4445
11	นางสาวนงนุช ค้าปัญญะเจริญ	39/4 หมู่7 ศิรภาพ พหลโยธิน ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120	0 2516 1683
12	นางพัชรินทร์ ภู่อภิสิทธิ์	24 ซอยรัชดาภิเษก แขวงลบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800	0 2587 8119 08 7717 3309

ตารางที่ 2 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
13	นางทัศนีย์ มหาสุคนธ์	37/4 หมู่7 ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120	0 2516 3378
14	เด็กหญิงภาวินี เมฆาปทุมศักดิ์	37/4 หมู่7 ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120	0 2516 1683 08 5918 5220
15	นางวิวาวรรณ์ จินดาประเสริฐ	10 ลาดพร้าว 92 แขวงพลับพลา เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ	08 3995 4800
16	เด็กหญิงจุลจินดา จินดาประเสริฐ	10 ลาดพร้าว 92 แขวงพลับพลา เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ	08 2789 6966 0 2573 1728
17	นางสาวศศิรัตน์ ฉุยฉาย	2 ซอยร่วมรักษา ถนนประชาสงเคราะห์ แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	0 2275 2794 08 6368 1589
18	นางสาวศรีสุนันท์ หุ่นสุวรรณ	15/5 ซอยแจ้งวัฒนะ 14 แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	0 2573 1728 08 1926 5226
19	นางสาวพุทธิมา เกตุเจริญ	15/5 ซอยแจ้งวัฒนะ 14 แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	08 9799 7878
20	นางอัญชลี ชิดเชื้อวงศ์	31/3 หมู่1 ถนนมิตรไมตรี ตำบลคู้ฝั่งเหนือ อำเภอหนองจอก กรุงเทพฯ 10530	0 2988 6571 08 1651 9895
21	นางดุษฎี งามเงิน	39/3 สุขุมวิท 27 อำเภอวัฒนา กรุงเทพฯ	-
22	นายปวริน พูนกุล	39/3 ซอย 27 ถนนสุขุมวิท อำเภอวัฒนา กรุงเทพฯ 10110	-
23	เด็กหญิงกนกอร สายพิณ	35/244 หมู่1 ซอยร่วมสุข3/8 ถนนติวานนท์ ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี	08 1441 3983
24	นายสารณะ การเทียร	52/1 ตำบลท่าหลวง อำเภอท่าหลวง จังหวัดลพบุรี 10240	08 5067 4196
25	นางธนอร สุธรรมพร	65/127 หมู่5 ถนนปทุม-บางประอิน ตำบลลำโพ อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 6613 7573 08 6539 0234
26	นางสาวพรรณิศา สัตยารัฐ	75/47 ถนนพระรามที่ 6 แขวงพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400	08 1592 7186
27	นางจันตรา ปุยวรรณี	16หมู่18 ซอยแก้วเงินทอง27 จรัญสนิทวงศ์ 35 แขวงบางระมาด เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ 10120	08 4756 7227

ตารางที่ 2 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
28	เด็กชายปรีชาชาญ สุธรรมพร	65/127 หมู่5 ถนนปทุม-บางประอิน ตำบลลำโพ อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 3788 3945 08 6613 7573
29	นางสาวชวนี ทิตอร่าม	261 ถนนพะเนียง แขวงวัดโสมนัส เขตป้อมปราบฯ กรุงเทพฯ 10100	08 7714 1518
30	นางชาตยา อนันต์ธราทรัพย์	71/706 หมู่4 ตำบลท่าตำหนัก อำเภอนครชัยศรี จังหวัดนครปฐม 73120	0 3433 9640 08 90392313
31	นางสาวศศิวิมล ใจสนทา	69 หมู่3 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 7897 082-489-8993
32	นางบังอร สายพิน	35/249 หมู่1 ซอยร่วมสุข 3/8 ถนนติวานนท์ ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 9129 0561
33	นางราตรี มหิทธิมหาวงศ์	212/75 หมู่บ้านนนทรีเพลส ตำบลบางไผ่ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11100	0 2496 1150 08 1968 4109
34	เด็กหญิงณิชกมล มหิทธิมหาวงศ์	212/75 หมู่บ้านนนทรีเพลส ตำบลบางไผ่ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11100	0 2496 1150
35	นางปรานอม นิรัตติวงศารณ์	529/26 หมู่บ้านอารียาบุษบา ลาดพร้าว 130 แขวงทองหลาง เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	0 2158 2264 08 6529 2042
36	นายศุภพัฒน์ นิรัตติวงศารณ์	529/26 หมู่อารียาบุษบา ลาดพร้าว 130 แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ	0 2158 2264 08 3857 9746
37	นางสาวอรวิภา อนิวรรตน์ชน	381/4 ซอยอรุณอมรินทร์ 21 ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงศิริราช เขตบางกอกน้อย กรุงเทพฯ 10700	08 1420 3369
38	นางสาวชลิสา ไชยพัฒนะพฤกษ์	319 อาคารจัตุรัสสแควร์ แขวงพญาไท เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10130	0 2462 0154 08 5119 1786
39	นางพูนทรัพย์ ศรีชู	11/4 หมู่7 ตำบลท่าหิน อำเภอสพิงพระ จังหวัดสงขลา 90190	0 7459 0546 08 1275 7156
40	นางสาวธนกร อังกุลดี	7/31 ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี	08 6989 0636
41	นางสาวรัตตินันท์ วุฒิศรีนิษฐ์	126/1787 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-
42	นางสาวประศัสยา รัตนธวัช	306 ซอยลาดพร้าว 71 ถนนประดิษฐ์ธรรมนูญ เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	0 2539 4806 08 1311 1201

ตารางที่ 2 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
43	นางกฤษณา จันทร์เกิน	164/5 ถนนสามัคคีชัย ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ 67000	0 5672 1910 08 9959 6194
44	นายธนะ จันทร์เกิน	164/5 ถนนสามัคคีชัย ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ 67000	08 1962 1094
45	นางสาวนิภาดา โพธิ์ทอง	700/1 หมู่1 ตำบลคลองบำหรุ อำเภอเมือง จังหวัดชลบุรี 20000	-
46	นางสาวนิจจารีย์ สุพัจน์	44 หมู่10 ตำบลดงมูลเหล็ก อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ 67000	08 9089 9301
47	นางกนกกร อรัญวงศ์	24/51 หมู่2 ตำบลเชิงเนิน อำเภอเมือง จังหวัดระยอง 21008	08 9449 0977
48	เด็กชายพิธัชชัย อรัญวงศ์	24/51 หมู่2 ตำบลเชิงเนิน อำเภอเมือง จังหวัดระยอง 21008	0 3886 4107
49	นายสุรเสกข์ อรัญวงศ์	24/51 หมู่2 ตำบลเชิงเนิน อำเภอเมือง จังหวัดระยอง 21008	08 1944 7830
50	นายชัยนริทร์ เอกสิริพิพัฒนกุล	126/926 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 1734 9119
51	นางสาวมินตรา จัตุรัส	34/831 แขวงดอนเมือง เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ	08 9138 3539
52	เด็กชายสกล อัจกุลดี	-	08 6989 0636
53	นางสาวพรชนก ต้นปราญ	171/2474 แขวงคลองถนน เขตสายไหม กรุงเทพฯ 10220	08 6101 3331
54	นางสาวปรีติญา นิยมราษฎร์	48 สุมาลี แมนชั่น แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 5489 8723
55	นายเสน่ห์ โกสุมา	19 หมู่8 ตำบลหัวไผ่ อำเภอเมือง จังหวัดสิงหบุรี 16000	08 1384 7520
56	นางนาตยา ภาหงาย	ตำบลมะเขือแจ้ อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน 51000	08 6196 5220
57	นายธนานนท์ มอญเน	112 แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250	08 6085 4403

ตารางที่ 2 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
58	นางสาวโสภา ลวดทรง	90/142 หมู่5 ถนนพุทธมณฑลสาย5 อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร 74130	08 5022 9829
59	นางสาวพจวรรณ ชโลธร	301 หมู่3 ตำบลท่านัด อำเภอดำเนินสะดวก จังหวัดราชบุรี 70130	08 1010 8418
60	นายธนาวุธ ศรีสุข	86/25 หมู่8 เขตหนองแขม แขวงหนองแขม กรุงเทพฯ 10160	-
61	นายวิวิทย์ แสงทองพินิจ	117 หมู่7 ถนนเทพารักษ์ ตำบลเทพารักษ์ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10270	0 2720 9270
62	Ms.Chizoru Kitada	117 m.7 Teparak Rd. Samutprakan	-
63	นางสาวชนิดาภา ศรีเหมือน	ปวีณาแมนชั่น ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9687 6565
64	นายพิธมุตม์ ฉวีจันทร์	503 หมู่เสรีอ่อนนุช ซอย70/1 ตำบลประเวศ อำเภอประเวศ กรุงเทพฯ 10250	0 2321 5269 08 7000 7722
65	นางสุวรรณา พานิชญาคน	1607/13 เขตคลองเตย กรุงเทพฯ	08 1908 7077
66	นางประภัสสร วิเศษบริสุทธิ์	43/131 ซอยวัดกำแพง ถนนพิบูลสงคราม ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2966 5646 08 9682 0678
67	นายประเสริฐ วิเศษบริสุทธิ์	43/131 ซอยวัดกำแพง ถนนพิบูลสงคราม ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2966 5646 08 1833 7463
68	นางอัญชนา พิสัยมัญ	7/154 หมู่บ้านสินทวีพาร์ค ตำบลบ้านฉาง อำเภอบ้านฉาง จังหวัดระยอง 21130	0 38602 705 08 1807 5342
69	เด็กชายณศิส วิเศษบริสุทธิ์	43/131 ซอยวัดกำแพง ถนนพิบูลสงคราม ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2966 5646 08 9682 0678
70	นางศิริเพ็ญ เลิศเพียรเพา	599/126 หมู่บ้านกลางกรุงสาทร ซอย7 เขตสาทร กรุงเทพฯ	08 3221 5999
71	นายสุร กิจไพบูลย์วัฒน์	144/7 ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 5517 7361
72	นางสุกัญญา สมบูรณ์	144/7 ถนนกรุงเทพฯ-นนท์ ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2529 2490 08 8757 3001
73	นางรัชนีพรรณ ตั้งชวาล	11/9ประดิษฐ์พัฒน์ 20 แขวงสามเสนใน เขตสามเสน กรุงเทพฯ 10400	0 2278 5041 08 9121 0913

ตารางที่ 2 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
74	นางพัชรศิร พิชญาญณ์	201/198 แขวงตลาดบางเขน เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	08 6620 2102
75	นายรุ่งโรจน์ เธียรทอง	700/124 หมู่1 ตำบลบ้านเก่า อำเภอพันทอง จังหวัดชลบุรี 20000	08 1907 7081
76	นางสาวสุภาภรณ์ หงษ์ศิริไพบูลย์	โรงเรียนชาญเวทย์ศึกษา เขตสาทร กรุงเทพฯ	08 1454 7358
77	นางสาวอาพันชนิดา ปานเจริญ	20/12 หมู่7 ซอยราษฎร์พัฒนา แขวงสะพานสูง เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ 10240	0 2517 3550 08 0080 9212
78	นายธัญญ์ธณัฐฏ์ สืบสะอาด	49ลาดพร้าว97 แขวงคลองเจ้าหลวง เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10210	08 9151 8174
79	นายนัฐวุฒิ หิรัญรักษ์	378/4 ลาดพร้าว132 แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ	08 0772 9626
80	นางสาวรัตติกาล ก้อนกงไกว	ดินแดงแมนชั่น แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	08 0060 3115
81	นางสาวทิวาพร ชัยมงคล	47 ซอยประชาอุทิศ33 แยก 7 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ กรุงเทพฯ 10140	0 2427 9726 087-505-4732
82	นายธีระ ศิวะไพบูลย์วัฒน์	2/31 ถนนอินทรพิทักษ์ แขวงท่าเรือ กรุงเทพฯ	0 2772 8106
83	นายเจริญพงษ์ กานดา	หมู่บ้านมหิดล แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	0 2206 2000 081-612-9930
84	นางสาวชัญญภัค สิรกุล	40/2487 หมู่ประชานิเวศน์ 3 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 6979 3529
85	นางกรุณา ทวีสุขเสถียร	79/74 หมู่2 แขวงบางชัน เขตคลองสามวา กรุงเทพฯ 10510	08 4072 7291
86	เด็กหญิงวธาวินี ทวีสุขเสถียร	79/74 หมู่2 แขวงบางชัน เขตคลองสามวา กรุงเทพฯ 10510	0 2906 2569 08 4072 7291
87	นางรุจิระ วันโทน	1/85 หมู่2 ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 1906 0280
88	นางสาวรุ่งชาตรี กิจไชสง	2 ตำบลแวงดง อำเภอวางสีสุราช จังหวัดมหาสารคาม 44210	08 4107 8583
89	นางสาวปวีณา ช้างเจริญ	47/2 หมู่7 ถนนบางกรวยไทรน้อย ตำบลบางบัวทอง อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 3491 3675

ตารางที่ 2 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
90	นางสาวพรนภา ปาวานะศรี	114/1 หมู่1 ตำบลคลองมะเดื่อ อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร 74110	08 3912 5953
91	นางสาววันวิสา ขุมทอง	39/3 หมู่1 แขวงบางเชือกหนัง อำเภอตลิ่งชัน กรุงเทพฯ 10170	08 2982 7955
92	นางสาววิมลพรรณ สุทาทิพธ์พิมาน	20/14 หมู่9 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2526 2030 08 3608 9551
93	นางสาวตรีรัตน์ ทนานทอง	18/6 หมู่13 แขวงท่าศาลาธรรม เขตทวีวัฒนา กรุงเทพฯ 10170	08 3012 3946
94	นางสาวธิดารัตน์ เอี่ยมผดุงชัย	855 เพชรเกษม 79 แขวงหนองแขม เขตหนองแขม กรุงเทพฯ 10160	08 6603 7401
95	นางสาววิภาดา มีแม	77/280 หมู่5 หมู่บ้านวิเศษสุขนคร อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 6527 2542
96	นางสาวรัษฎาภรค์ เชยธิยา	51/50 หมู่5 ถนนกำนันแม้น ซอยกำนันแม้น 32 แขวงบางขุนเทียน เขตจอมทอง กรุงเทพฯ 10150	08 0934 8903 08 0242 7951
97	นางบุนนาค เจือบุญ	29/3 หมู่8 บึงสามพัน อำเภอบึงสามพัน จังหวัดเพชรบุรี 67160	0 5673 2281
98	นางสาวภัทราวีร์ เจือบุญ	29/3 หมู่8 บึงสามพัน อำเภอบึงสามพัน จังหวัดเพชรบุรี 67160	0 5673 2281
99	นางสาวอรทัย เด่นศรี	106 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300	-
100	นายสมรรถนะ นาคสะนี	608 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	08 5677 0480

1.2.2 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำหมอนเอนกประสงค์จากผ้าไทย จำนวน 30 คน ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำหมอนเอนกประสงค์จากผ้าไทย

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางสาวสุมนา ช่อไสว	5/807 หมู่10 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2503 6651 08 6744 2395
2	นางสาวมาตรี ทิพย์โอสถ	472/95 หมู่ประภาวรรณแลนด์ ซอยราษฎร์อุทิศ58 แขวงแสนแสบ เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ 10510	08 0990 0510
3	นางบังอร สายพิณ	35/244 หมู่1 ซอยร่วมสุข3/8 ถนนติวานนท์ ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี	08 9129 0561
4	นายณัฐวัชร์ พฤกษบูรณ์โกศล	630 ซอยเจริญนคร 14 แขวงคลองต้นไทร เขตคลองสาน กรุงเทพฯ 10600	08 1438 8116
5	นายอุเทน แสงหิรัญ	7/31 หมู่18 ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120	08 6989 0636
6	นางวิภา เจียรภัทร	39/47 หมู่7 ถนนบางบอน 3 แขวงหลักสอง เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	0 2806 6581 08 4116 6899
7	นางสาวเสาวลี นามวงศ์	111/14 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	08 7991 2683
8	นางสาวจารุวรรณ แสนสวาส	118 แขวงรองเมือง เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330	08 9008 5980
9	นางสาวลัดดา วรเลิศพิจารณ์	221หมู่4 แขวงบางมด เขตทุ่งครุ กรุงเทพฯ 10140	0 2462 7373
10	นางสาวพัชรี ขาวดี	52 แขวงอนุเสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 9815 2365
11	นางสาวเมธานิตย์ จันทรา	50/32 หมู่3 หมู่บ้านเสนาวิเวศน์ ถนนพหลโยธิน แขวงลาดพร้าว เขตลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230	0 2907 0849 08 6301 0969
12	นางสมใจ อุไรกุล	248 ถนนตีทอง แขวงวังบูรพาภิรมย์ เขตพระนคร กรุงเทพฯ 12000	0 2223 5981 08 1406 8995
13	นางสาวถุงเงิน จันทร์ศรี	75/10 ซอยเสนานิคม1 แขวงจระเข้บัว เขตลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230	08 6363 7039
14	นายสมใจ ไตรรัตนานุสรณ์	361/6 ร้านสมใจการช่าง แขวงบางคอแหลม เขตบางคอแหลม กรุงเทพฯ 10120	0 2291 6123 08 6981 8095
15	นายดิษกร กำเนิดคำ	207 หมู่บ้านจรัลวิลล่า4 จรัญสนิทวงศ์ 13 แขวงบางแวก เขตภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 110160	0 2410 6094 08 3812 4422
16	นายศราวุธ อุ่นทรเดชสาร	126/97 ถนนวังเดิม ตำบลวัดอรุณ อำเภอบางกอกน้อย กรุงเทพฯ 10600	0 2427 6984 08 8970 1491

ตารางที่ 3 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำหมอนเอนกประสงค์จากผ้าไทย (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
17	นางสาวอภิญญา ยิของ	10/153 หมู่10 ตำบลบางแค เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	08 7328 4477
18	นางสาวอรจิรา สุขาแก้ว	204เจริญนคร46 แขวงบางลำพูล่าง เขตคลองสาน กรุงเทพฯ 10600	08 5337 9090
19	นายพงศธร พิมพลศิษฐ์	943/56 แขวงบุคคโล เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10600	08 5161 8111
20	นายเรวัต ครรไลรักษ์	40/7หมู่9 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 7064 7370
21	นางสาวปริมา ดิลกวงศ์	13จรัญสนิทวงศ์13 แขวงคูหาสวรรค์เขตภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 10160	08 8009 9503
22	นางสาวศิริรัตน์ ปิ่นแก้ว	53 ซอยเอกชัย แขวงบางบอน เขตบางบอน กรุงเทพฯ 10150	0 2898 7756 08 7628 8249
23	นางสาวทิพย์ไพลิน คังกัน	54/40 หมู่2 ตำบลไร่ขิง อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม 73210	08 8954 2122
24	นางสาวฐิติชญาฐ์ อัญกรเตชสิทธิ์	188 ซอยหรรษา 1 หมู่พุทธชาด แขวงหนองแขม เขตหนองแขม กรุงเทพฯ 10160	0 2812 3299 088 954 0802
25	นางรุ้งกาญจน์ อนันตกุลนธี	516/277 หมู่บ้านศุภวรรณ 5 ถนนเพชรเกษม แขวงบางแคเหนือ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	08 5132 0532
26	นางสาวสกุณา พงษ์สุวรรณ	13/126 ซอยเกษตร 5 แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	0 2573 1862 08 1443 6682
27	นางสาวสุนทรี ขำวิสัย	90/234หมู่9ถนนพุทธมณฑลสาย4ตำบลกระทุ่มคุ้ม อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม 73220	08 7409 9871
28	นางสาวสุภาพร คร้ามวงษ์	25/265 หมู่6 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2962 0332 08 9547 8259
29	นางสาววรวรรณ ลีระพงษ์กุล	21/37 แขวงเทพศิรินทร์ เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ 10100	08 9106 6657
30	นางสาวลดาวัลย์ เกตจันทร์	106/2 แขวงวัดพระยาไกร เขตบางคอแหลม กรุงเทพฯ 10230	08 2076 7188

1.2.3 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ดและแหนมเห็ด จำนวน 62 คน ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ดและแหนมเห็ด

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางพรทิพย์ สุวรรณดี	77/522 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2961 5033 08 0341 9965
2	นายประยูร จวงจันทร์	96/439 หมู่2 ฟลอร่าวิลสุวินทวงศ์ แขวงลำผักชี เขตหนองจอก กรุงเทพฯ 10530	08 1807 2637
3	นางสมใจ อุไรกุล	248 แขวงวังบูรพาภิรมย์ เขตพระนคร กรุงเทพฯ 12000	0 2223 5981 08 1406 8995
4	นางสนทยา เทพสงวน	1626 หมู่3 ตำบลท้ายบ้านใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10280	0 2389 4550 08 1584 4565
5	นางรุ้งกาญจน์ อนันตกุลนธี	516/277 ถนนเพชรเกษม แขวงบางแคเหนือ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	08 5132 0532
6	นางสาวเพ็ญศรี ปานเมฆ	53/1363 หมู่มิตรประชา ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9965 9595
7	นายธรรมปราณ ชันศุลยากร	516/277 ถนนเพชรเกษม แขวงบางแคเหนือ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	08 5132 0532
8	นางรุ่งนภา เภตรา	ตำบลบ้านกลาง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 8871 3518
9	นางสาวศรัณรัตน์ นันทโชติพิทักษ์	900/37 แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310	08 1432 5478
10	นายวิศรา อุ่นคำ	3/24424 หมู่3 ถนนนาวงประชาพัฒนา แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210	0 2565 5340 08 4660 7809
11	นายสมชาติ บุญทวี	76/31 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 3847
12	นางสาวภีรยา บุญทวี	76/31 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 9378
13	นางสาวภัสวนันท์ ฟองเฟื่องฟ้า	-	08 1466 7785
14	นางสาวดวงพร เกตุแก้ว	36 ซอยประเสริฐมนูกิจแยก1 แขวงจระเข้บัว เขตลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230	0 2907 4852 08 9512 8692
15	นางนงนภัส วายภาพ	46/130 หมู่1 ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 5908 1256

ตารางที่ 4 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ดและแหนมเห็ด (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
16	นางเพ็ญนภา ณัฐวุฒิ	รพ.นครปฐม ตำบลพระปฐมเจดีย์ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000	08 1981 8487
17	นายอารัช วรปรัชญา	47 หมู่6 ตำบลอำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี 20140	08 5144 2646
18	นางธิดารัตน์ ปะทับเก	97 หมู่19 แขวงลาดยาว เขตจัตุจักร กรุงเทพฯ	0 2468 4516 08 7699 5422
19	นางสาวภัทราวีร์ เนียมเปรม	29/3 หมู่8 ตำบลบึงสามพัน อำเภอบึงสามพัน จังหวัดเพชรบูรณ์ 67160	05 6732 2289
20	นางบุญนาค เนียมเปรม	29/3 หมู่8 ตำบลบึงสามพัน อำเภอบึงสามพัน จังหวัดเพชรบูรณ์ 67160	05 6732 2289
21	นางสาวธิดารัตน์ ทวีวัฒน์มงคล	112/109 แขวงอนุเสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	0 2972 3680 08 9133 2002
22	นายสนิท ปรีนคร	9/4 หมู่6 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2526 9594 08 5177 6233
23	นางสาวมัลลิกา พรหมพจนา	49/1200 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 8568 08 1612 9356
24	นางสาวศุภรา โอรส	126/1944 ถนนติวานนท์ ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9108 0764
25	นายเกียรติศักดิ์ บุตรเหมือน	94/1 48วิลล์ ซอยพหลโยธิน48 ถนนพหลโยธิน เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10260	08 4535 0888
26	นางประนอม วงศ์สวัสดิ์กุล	29/2 หมู่7 ตำบลระแหง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี 12140	0 2599 2515 08 1837 8530
27	นางวิไล ใช้อยู่ทอง	9/333 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 1206 1158
28	นางพนาวัลย์ หมั่นมาก	41/8 แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120	0 2312 7343 08 6562 4128
29	นางอรดี ทัศญาณ	70/1 ร้านนาราแว้ง ตำบลแว้ง อำเภอแว้ง จังหวัดนราธิวาส 96160	0 7369 5048 08 9488 2114
30	นายอารีย์ วรปรัชญา	47หมู่6 อำเภอพนัสนิคม จังหวัดลพบุรี 20140	08 5149 2646

ตารางที่ 4 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ดและแหนมเห็ด (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
31	นางสาวเพ็ชรน้อย สุวรรณรัตน์	29/57 แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	0 2733 1841
32	นางสาวจิรวรรณ พันท้าว	29/77 แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10200	-
33	นางสาวธนภร บุญชื่น	14/8 หมู่ 8 ตำบลสะพานสูง อำเภอสะพานสูง กรุงเทพฯ 10240	0 2372 2594 08 1811 8295
34	นางสาวสุพิชญา ชมสาคร	14/8 หมู่ 8 แขวงสะพานสูง เขตสะพานสูง กรุงเทพฯ 10240	0 2372 2594 08 3231 3295
35	นางสาวนันพิน ศรีประยูร	55/15 ตำบลโตกขาม อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	0 3442 4045
36	นางสุกัญญา กิจไพบูลย์รัตน์	144/7ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	0 2525 2490 08 8757 3001
37	นางสาวเสาวลักษณ์ ไทยวาบ	11 ซอยอินทามระ16 ตรอกสุทธิสาร แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ10400	08 1733 3535
38	นางสาวธนันท์ธร แผลงศร	21/20 ซอยชวกุล ถนนรางน้ำ แขวงพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400	0 2245 1275 08 6105 2089
39	นายลือพงษ์ ลือณกร	109/44 ซอยฉลองกรุง 53 ถนนฉลองกรุง แขวงลำประทิว เขตลาดกระบัง กรุงเทพฯ 10320	08 6857 8864
40	นายธีระ กิจไพบูลย์รัตน์	42/21 ถนนอินทรพิทักษ์ แขวงบางยี่เรือ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10600	0 2472 8100
41	นายสุร กิจไพบูลย์รัตน์	144/7 ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2525 2490 08 5517 7361
42	นายจรัส วัชรเนตร	124/15 แขวงบ้านช่างหล่อ เขตบางกอกน้อย กรุงเทพฯ 10700	08 6833 0966
43	นายสมชาย จงชุติโชคชัย	41/93 ถนนพหลโยธิน แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	08 5664 9456
44	นางสาวสุฑา	111/42 ตำบลบางทราย อำเภอบางขุนนนท์ จังหวัดนนทบุรี	0 2456 3793
45	นางศิริมา ศิริสรรหิรัญ	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ	0 2383 2098 08 1903 7685

ตารางที่ 4 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ดและแหนมเห็ด (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
46	นางอรอุมา ภักเนกนก	179 ซอยจรัญสนิทวงศ์ 62 แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700	08 1668 9258
47	นางสาวดลพร ปรุงแต่ง	4/45 หมู่2 ซอยแสงจันทร์ อำเภอเมือง จังหวัดระยอง	08 6159 2335
48	นางสาวราถนา สงวนชม	165/45 หมู่3 ตำบลบางเสร่ อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี 20250	-
49	นางสาวอรทัย เด่นศรี	106 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300	-
50	นางกัญญา สงวนชม	1101 อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี	08 760 27107
51	นายปัญญวัฒน์ อะนันรัมย์	302/336 ถนนพระราม 6 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	08 9487 6579
52	นางสาวฐิตาพร รัศมีพิริยาพิจิตร	30 2104 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	08 9453 4325
53	นายภิษณุ ฉายาเศวเกษร	153/1355 ถนนติวานนท์ หมู่มิตรประชา ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2961 9093 08 2023 0903
54	นางสาวพณิตพิชา แซ่อุง	1382/5 ซอยชานเมือง 10 แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	0 2246 9955 08 7554 1046
55	เด็กหญิงกุลนันท์ สุคงคารัตนุกูล	1382/5 แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	0 2246 9955 08 0442 8780
56	นางปิยะวดี สุคงคารัตนกุล	1382/5 ซอยชานเมือง 10 ตำบลดินแดง กรุงเทพฯ 10400	0 2246 9955 08 7012 6487
57	นายสมพล ประสิทธิธีรกุล	40/532 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 4139 3161
58	นางสาวธนกร อังกุลดี	7/31 ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี	08 6989 0636
59	นางสาวสมวิควร แซ่ปึ๋ง	987/800 ถนนเตชะวณิช แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ	08 9765 0947
60	นางนราสิริ เธียรโอภาส	40/202 แขวง/เขตหัวหมาก กรุงเทพฯ	08 1401 5790

ตารางที่ 4 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ดและแหนมเห็ด (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
61	นางธนภร ประพฤติออม	104/289 หมู่6 ถนนบางขุนเทียน-ชายทะเล ตำบลพันท้ายนรสิงห์ อำเภอเมือง สมุทรสาคร	084-123-7344
62	เด็กหญิงเขมมิกา พลอยดี	บ้านพฤกษา 29/1 ตำบลพันท้ายนรสิงห์ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 1984 7469

1.2.4 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย จำนวน 32 คน ดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางสาวกรรณิการณ์ ธรรมสวัสดิ์	39 แขวงบางแวก เขตภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 10160	0 2410 5723 08 8404 8064
2	นางสาวชยาทิพย์ จิระมงคล	297 แขวงอนุเสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10110	08 7142 6725
3	นางสาวชุติมา อนิวรรตน์ธน	381/4 ซอยอรุณอัมรินทร์ 21 เขตบางกอกน้อย กรุงเทพฯ 10700	08 9497 4400
4	นายพิสิษฐ์ จังไพบูลย์	สวนหลวง กรุงเทพฯ 10250	08 5058 7512
5	นางสาววารี เตชาธาราทิพย์	160 จุฬา 50 ถนนพระราม 4 แขวงปทุมวัน เขตวังใหม่ กรุงเทพฯ 10330	0 2216 4268
6	นางประนอม วงศ์สวัสดิ์กุล	29/2 หมู่7 ตำบลระแหง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี 12140	0 2599 2515 08 1837 8530
7	นางสาวอุบล มะณีสี	6/438 ซอยคู้บอน27 ถนนรามอินทรา แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 1643 0741
8	นางสาวดวงขวัญ ทวีวิชิรา	1485/3 ถนนเทพคุณากร ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมือง จังหวัดฉะเชิงเทรา 24000	08 9118 5122
9	นางสาวทัศนีย์ คล่องแคล่ว	ถนนติวานนท์ 38 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9016 9733
10	นางสาวชุติกาญจน์ ศิริมังกร	2115/67-70 หอพักหญิง KRP ซอยรามคำแหง แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	08 3173 2448
11	นางสาวปวีณา คล่องแคล่ว	96/2 หมู่3 ตำบลทุ่งใส อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช 80120	08 2282 4775
12	นางสาวศิริวรรณ นราสรสรรค์	566/131 ถนนสาธุประดิษฐ์ 44 แขวงบางโพงพาง เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120	08 5803 7703
13	นางสาวถุงเงิน จันทร์ศรี	75/10 ซอยเสนานิคม 1 เขตลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230	08 6363 7039
14	นางสาวน้ำอ้อย พานทอง	69/11 หมู่3 ตำบลศาลากลาง อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	08 2985 0103

ตารางที่ 5 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
15	นายธรุทร์ นิมิตไพฑูรย์	76 เพชรเกษม 58 กรุงเทพฯ 10160	08 1247 1160
16	นายชิณกัญ ภรณ์ภู่ศรี	6/54ซอยรามคำแหง40แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	08 9120 5552
17	นายตรีรัช ภรณ์ภู่ศรี	6/54ซอยรามคำแหง40แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ	08 9120 5552
18	นางสาวพเยาว์ เอี่ยมผดุงชาติ	361/6 แขวงบางคอแหลม เขตบางคอแหลม	08 5910 5477
19	นางณัฐวรา ศุภธารา	24/180 หมู่อยู่เจริญ แขวงสนามบินน้ำ เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ	0 2533 5641 08 4110 0225
20	นายจักรศุลย์ ทิฎามา	170/23 ติวานนท์ 41 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 1375 6356
21	นางสาวกมลมาศ เวสา	444ถนนจรัญสนิทวงศ์แขวงบางบำหรุ เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700	08 0262 9730 0 2881 9423
22	นางสาวศิวาลัย ความดี	687 ซอยพระราม2 ตำบลแสมดำ อำเภอบางขุนเทียน	08 8458 2669
23	นางสาวณัฏฐ์นรี คล้ายทอง	167 ซอยสมเด็จเจ้าพระยา 17 แขวงคลองสาน เขตคลองสาน กรุงเทพฯ 10600	0 2438 2762 08 9530 1474
24	นางสาวกัญยาลักษณ์ รุ่งประเสริฐ	116 ถนนรามอินทรา 67 แยก4 แขวงรามอินทรา เขตคันนายาว กรุงเทพฯ 10230	08 3186 6566
25	นางสาวพัชรี มหิธิธรรมอร	56ถนนจันทร์ แขวงทุ่งวัดดอน เขตสาทร กรุงเทพฯ	08 5954 6060
26	นางสาวเมธานิตย์ จันทรางศ์	50/32 หมู่3 หมู่เสนานิเวศน์ ถนนพหลโยธิน แขวงลาดพร้าว เขตลาดพร้าว กรุงเทพฯ10230	0 2907 0849 08 6301 0969
27	นางสาวจตุพร จำลองพิมพ์	39 หมู่3 ตำบลหนองควายโซ อำเภอหนองแซง จังหวัดสระบุรี 18170	0 3639 9118 08 0150 3300
28	นางสาวจันทิมา ศรีเตียเพ็ชร	99/7 หมู่5 ตำบลวัดตูม อำเภออยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13000	-
29	นางสาวอรวิภา อนิวรรตนิชน	381/4 ซอยอรุณอมรินทร์ ตำบลศิริราช แขวงบางกอกน้อย เขตบางกอกน้อย กรุงเทพฯ	08 1420 3369
30	นางสาวภัสวนันท์ ฟองเฟื่องฟ้า	173/11 ซอยอมร ตำบลช่องนนทรี อำเภอยาน-นาวา กรุงเทพฯ 10120	08 1466 7785
31	นางสาวศรัณรัตน์ นันทโชติพิทักษ์	900/37 แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310	08 1432 5478
32	นางบุนนาค เนียมเปรม	29/3 หมู่7 ตำบลบึงสามพัน อำเภอบึงสามพัน จังหวัดเพชรบูรณ์ 67120	0 5673 2289

1.2.5 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ดในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า จำนวน 200 คน ดังตารางที่ 6

ตารางที่ 6 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางพรพรรณ รัชนานุสรณ์	675/16 หมู่5 ตำบลนาเกลือ อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี 20150	08 1683 3107
2	นางสาวยุพดี สัตตะรุจาวงษ์	1300/3 ซอยสุขุมวิท 50 แขวงพระโขนง เขตคลองเตย กรุงเทพฯ	0 2742 7499 08 1827 1995
3	นางสาวสุนทรี พฤกธิสาร	ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 5154 8065
4	นางสาวมลศิณ ศรีนอบน้อม	ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 5154 8065
5	นางสาวเขมิกา วรธรรม	22/55 นันท์นลินปาร์คโฮม หมู่8 แขวงคู้ฝั่งเหนือ เขตหนองจอก กรุงเทพฯ 10530	0 2346 3163 08 7362 4242
6	นายดลวรรณ เลิศสุวรรณวงศ์	22/55 นันท์นลินปาร์คโฮม หมู่8 แขวงคู้ฝั่งเหนือ เขตหนองจอก กรุงเทพฯ 10530	0 2346 3163 08 7362 2424
7	นางสาวรัตตินันท์ วุฒิศรีนิษฐ์	126/1782 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 5218 9559
8	นายโกศล คำพิทักษ์	233/132 ถนนสรณคมน์ แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210	08 6125 2779
9	นายปัญญูพัฒน์ กล่อมจิต	199/33 ซอยดวงมณี 16 ถนนงามวงศ์วาน ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2951 7850 08 6776 8792
10	พ.ต.อ.ประภาส ธรรมนันท์	658 ถนนประชาชื่น แขวงลาดยาว เขตจัตุจักร กรุงเทพฯ 17000	08 4131 2581
11	นางกนกวรรณ จินะณรงค์	112 ซอยพหลโยธิน53 แขวงอนุเสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 97891205
12	นางสาวภัคชนน์ นาคพรหม	55/623 ซอย22 หมู่ปาริชาติ ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	085-357-0854
13	นางยมลพร เมืองโครต	55/678 หมู่ปาริชาต ซอย23 ถนน345 ตำบลบางคูวัต อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	0 2977 1397 08 1905 6366
14	นายอมร ตันศิริโรจน์	-	-
15	นางสุนัช สราญนาร	27 หมู่5 ตำบลหนองหัวโพ อำเภอหนองแยง จังหวัดสระบุรี 18170	-

ตารางที่ 6 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
16	นายสมชาติ บุญทวี	76/31 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 3122 2365
17	นางสุกัญญา นาคประเสริฐ	27/1 อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์	08 7798 1542
18	นางสาวสุภาพร เพิ่งมงคลเดช	268 หมู่10 แขวงบางประกอก เขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพฯ 10140	0 2422 2488
19	นางสาวชัญญมน กาญจนาคม	31851 ซอยศาลาเจ้า ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 7113 7835
20	นายสมศักดิ์ ใหญ่สถิตย์	70/6 หมู่6 ซอย1 ตำบลวิชิต อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต 83000	08 1483 7556
21	นางสาวปราณี แซ่อึ๊	184 หมู่11 ตำบลหันคา อำเภอหันคา จังหวัดชัยนาท 17130	0 5645 1343
22	นางสาวอรัญญา จิรพันธ์	20 หมู่9 ตำบลนากระตาม อำเภอท่าแซะ จังหวัดชุมพร 86140	08 7283 8706
23	นายวิโรจน์ อัศวเดชาชาญ	319/2 ซอยนาคบำรุง ถนนบำรุงเมือง แขวงคลองมหานาค เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ	0 2223 3214 08 1441 5161
24	นายธีรยุทธ นพกุลสถิตย์	90/22 หมู่8 ถนนรัตนาธิเบศร์ ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9614 8283
25	นางเกษกนก แย้มลักษณเลิศ	70/1 แขวงอรุณอมรินทร์ เขตบางกอกน้อย กรุงเทพฯ 10700	08 6812 7522
26	นางสุพัตรา สมทรัพย์	53/1243 ซอยราชพฤกษ์ 14 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด นนทบุรี	08 5119 8078
27	นายเจริญ พลเทพ	32 หมู่5 บ้านหนองแวง ตำบลหนองแว้ง อำเภอบ้านใหม่ จังหวัดบุรีรัมย์ 31120	08 1266 8058
28	นางสาวณัฐกานต์ เลิศอำไพพร	79 หมู่19 ถนนพุทธมณฑลสาย 2 แขวงท่าศาลา เขตทวีวัฒนา กรุงเทพฯ 10170	0 2887 2434 08 6555 0615
29	นางสาวสมหมาย สำเริญสถิตย์	129/13 หมู่5 ตำบลบางกรวย อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	08 1439 1222
30	นางสาวณัฐวดี หวังวรประเสริฐ	41/4 ม3 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 6890 9361
31	นางสาวสุริวรรณ์ เริงรัศมี	90/163 ถนนวิภาวดี แขวงจอมพล เขตจัตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 7505 9017

ตารางที่ 6 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
16	นายสมชาติ บุญทวี	76/31 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 3122 2365
17	นางสุกัญญา นาคประเสริฐ	27/1 อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์	08 7798 1542
18	นางสาวสุภาพร เพิ่งมงคลเดช	268 หมู่10 แขวงบางประกอก เขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพฯ 10140	0 2422 2488
19	นางสาวชัญญมน กาญจนาคม	31851 ซอยศาลาเจ้า ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 7113 7835
20	นายสมศักดิ์ ใหญ่สถิตย์	70/6 หมู่6 ซอย1 ตำบลวิชิต อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต 83000	08 1483 7556
21	นางสาวปราณี แซ่อื๊	184 หมู่11 ตำบลหันคา อำเภอหันคา จังหวัดชัยนาท 17130	0 5645 1343
22	นางสาวอรัญญา จิรพันธ์	20 หมู่9 ตำบลนากระตาม อำเภอท่าแซะ จังหวัดชุมพร 86140	08 7283 8706
23	นายวิโรจน์ อัศวเดชาชาญ	319/2 ซอยนาคบำรุง ถนนบำรุงเมือง แขวงคลองมหานาค เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ	0 2223 3214 08 1441 5161
24	นายธีรยุทธ นพกุลสถิตย์	90/22 หมู่8 ถนนรัตนาธิเบศร์ ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9614 8283
25	นางเกษกนก แย้มลักษณเลิศ	70/1 แขวงอรุณอมรินทร์ เขตบางกอกน้อย กรุงเทพฯ 10700	08 6812 7522
26	นางสุพัตรา สมทรัพย์	53/1243 ซอยราชพฤกษ์ 14 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด นนทบุรี	08 5119 8078
27	นายเจริญ พลเทพ	32 หมู่5 บ้านหนองแวง ตำบลหนองแว้ง อำเภอบ้านใหม่ จังหวัดบุรีรัมย์ 31120	08 1266 8058
28	นางสาวณัฐกานต์ เลิศอำไพพร	79 หมู่19 ถนนพุทธมณฑลสาย 2 แขวงท่าศาลา เขตทวีวัฒนา กรุงเทพฯ 10170	0 2887 2434 08 6555 0615
29	นางสาวสมหมาย สำเริญสถิตย์	129/13 หมู่5 ตำบลบางกรวย อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	08 1439 1222
30	นางสาวณัฐวดี หวังวรประเสริฐ	41/4 ม3 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 6890 9361
31	นางสาวสุริวรรณ์ เริงรัศมี	90/163 ถนนวิภาวดี แขวงจอมพล เขตจัตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 7505 9017

ตารางที่ 6 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
16	นายสมชาติ บุญทวี	76/31 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 3122 2365
17	นางสุกัญญา นาคประเสริฐ	27/1 อำเภอท่าตูม จังหวัดสุรินทร์	08 7798 1542
18	นางสาวสุภาพร เพิ่งมงคลเดช	268 หมู่10 แขวงบางประกอก เขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพฯ 10140	0 2422 2488
19	นางสาวชัญญมน กาญจนาคม	31851 ซอยศาลาเจ้า ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 7113 7835
20	นายสมศักดิ์ ใหญ่สถิตย์	70/6 หมู่6 ซอย1 ตำบลวิชิต อำเภอเมือง จังหวัดภูเก็ต 83000	08 1483 7556
21	นางสาวปราณี แซ่อื๊	184 หมู่11 ตำบลหันคา อำเภอหันคา จังหวัดชัยนาท 17130	0 5645 1343
22	นางสาวอรัญญา จิรพันธ์	20 หมู่9 ตำบลนากระตาม อำเภอท่าแซะ จังหวัดชุมพร 86140	08 7283 8706
23	นายวิโรจน์ อัศวเดชาชาญ	319/2 ซอยนาคบำรุง ถนนบำรุงเมือง แขวงคลองมหานาค เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ	0 2223 3214 08 1441 5161
24	นายธีรยุทธ นพกุลสถิตย์	90/22 หมู่8 ถนนรัตนาธิเบศร์ ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9614 8283
25	นางเกษกนก แย้มลักษณเลิศ	70/1 แขวงอรุณอมรินทร์ เขตบางกอกน้อย กรุงเทพฯ 10700	08 6812 7522
26	นางสุพัตรา สมทรัพย์	53/1243 ซอยราชพฤกษ์ 14 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด นนทบุรี	08 5119 8078
27	นายเจริญ พลเทพ	32 หมู่5 บ้านหนองแวง ตำบลหนองแว้ง อำเภอบ้านใหม่ จังหวัดบุรีรัมย์ 31120	08 1266 8058
28	นางสาวณัฐกานต์ เลิศอำไพพร	79 หมู่19 ถนนพุทธมณฑลสาย 2 แขวงท่าศาลา เขตทวีวัฒนา กรุงเทพฯ 10170	0 2887 2434 08 6555 0615
29	นางสาวสมหมาย สำเริญสถิตย์	129/13 หมู่5 ตำบลบางกรวย อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	08 1439 1222
30	นางสาวณัฐวดี หวังวรประเสริฐ	41/4 ม3 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 6890 9361
31	นางสาวสุริวรรณ์ เริงรัศมี	90/163 ถนนวิภาวดี แขวงจอมพล เขตจัตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 7505 9017

ตารางที่ 6 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
32	นายอภิรักษ์ รัตนฝูก	133 หมู่5 ตำบลหนองแวก อำเภอบ้านใหม่ชัย-พจน์ จังหวัดบุรีรัมย์ 31120	08 9584 4145
33	เด็กหญิงศิริ หนูมี	สภ.พระอินทร์ราชา 98/7 หมู่9 ตำบลเชียงรากน้อย ตำบลเชียงรากน้อย อำเภอบางประอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13180	08 6660 5740
34	นายประยูร จองจันทร์	96/439 หมู่2 แขวงลำผักชี เขตหนองจอก กรุงเทพฯ 10530	08 1807 2637
35	นางสาวศรัณรัตน์ นันทโชติพิทักษ์	900/37 แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310	08 1895 5850
36	นางสุนีย์ หงษ์น้อย	11/4 แขวงคลองกุ่ม เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ	08 6895 5850
37	นายทวีชัย บุญรอด	ตำบลไผ่จำศีล อำเภอวิเศษ จังหวัดอ่างทอง	-
38	นายสุระชาติ ธาราวงษ์	395 หมู่7 ตำบลนาง้ิว อำเภอเขาสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น	085-453-8020
39	นายสำเนียง หงษ์น้อย	11/4 แขวงคลองกุ่ม เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ	-
40	นายพรประเสริฐ คงปุญ	39 ซอย16 ถนนทะเลหลวง ตำบลบ่อยาง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000	081-623-8070
41	นายจีระศักดิ์ เพียรเจริญ	177/307 การเคหะสงขลา อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000	0 2432-2154 089-197-2933
42	นางขวัญตา ปูรณาสุคนธ์	-	086-826-9600
43	นายนพดล วรธรรม	12/55 ถนนคู้ซ้าย แขวงคู้คลองสัม เขตหนองจอก กรุงเทพฯ 10530	085-993-2857
45	นางสาวพาฝัน ปิ่นทอง	312/62 บ้านพระยาภิรมณ์ ซอยเสือใหญ่ เขตจตุจักร กรุงเทพฯ	086-054-1733
46	นางจินตนา จิตต์ศรีหรา	34/81 ถนนประชาชื่น ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2744-4633 081-584-4981
47	นางสุพร อภัยรัตน์	34/711หมู่5 แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210	089-480-9934
48	นายวิศรุต ผ่องโชค	509 ลาดพร้าว 62 แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	0 2538-7116 089-111-9435

ตารางที่ 6 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
32	นายอภิรักษ์ รัตนฝูก	133 หมู่5 ตำบลหนองแวก อำเภอบ้านใหม่ชัย-พจน์ จังหวัดบุรีรัมย์ 31120	08 9584 4145
33	เด็กหญิงศิริ หนูมี	สภ.พระอินทร์ราชา 98/7 หมู่9 ตำบลเชียงรากน้อย ตำบลเชียงรากน้อย อำเภอบางประอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13180	08 6660 5740
34	นายประยูร จองจันทร์	96/439 หมู่2 แขวงลำผักชี เขตหนองจอก กรุงเทพฯ 10530	08 1807 2637
35	นางสาวศรัณรัตน์ นันทโชติพิทักษ์	900/37 แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310	08 1895 5850
36	นางสุนีย์ หงษ์น้อย	11/4 แขวงคลองกุ่ม เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ	08 6895 5850
37	นายทวีชัย บุญรอด	ตำบลไผ่จำศีล อำเภอวิเศษ จังหวัดอ่างทอง	-
38	นายสุระชาติ ธาราวงษ์	395 หมู่7 ตำบลนาง้ิว อำเภอเขาสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น	085-453-8020
39	นายสำเนียง หงษ์น้อย	11/4 แขวงคลองกุ่ม เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ	-
40	นายพรประเสริฐ คงปุญ	39 ซอย16 ถนนทะเลหลวง ตำบลบ่อยาง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000	081-623-8070
41	นายจีระศักดิ์ เพียรเจริญ	177/307 การเคหะสงขลา อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000	0 2432-2154 089-197-2933
42	นางขวัญตา ปูรณาสุคนธ์	-	086-826-9600
43	นายนพดล วรธรรม	12/55 ถนนคู้ซ้าย แขวงคู้คลองสัม เขตหนองจอก กรุงเทพฯ 10530	085-993-2857
45	นางสาวพาฝัน ปิ่นทอง	312/62 บ้านพระยาภิรมณ์ ซอยเสือใหญ่ เขตจตุจักร กรุงเทพฯ	086-054-1733
46	นางจินตนา จิตต์ศรีหรา	34/81 ถนนประชาชื่น ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2744-4633 081-584-4981
47	นางสุพร อภัยรัตน์	34/711หมู่5 แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210	089-480-9934
48	นายวิศรุต ผ่องโชค	509 ลาดพร้าว 62 แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	0 2538-7116 089-111-9435

ตารางที่ 6 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
32	นายอภิรักษ์ รัตนฝูก	133 หมู่5 ตำบลหนองแวก อำเภอบ้านใหม่ชัย-พจน์ จังหวัดบุรีรัมย์ 31120	08 9584 4145
33	เด็กหญิงศิริ หนูมี	สภ.พระอินทร์ราชา 98/7 หมู่9 ตำบลเชียงรากน้อย ตำบลเชียงรากน้อย อำเภอบางประอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13180	08 6660 5740
34	นายประยูร จองจันทร์	96/439 หมู่2 แขวงลำผักชี เขตหนองจอก กรุงเทพฯ 10530	08 1807 2637
35	นางสาวศรัณรัตน์ นันทโชติพิทักษ์	900/37 แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310	08 1895 5850
36	นางสุนีย์ หงษ์น้อย	11/4 แขวงคลองกุ่ม เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ	08 6895 5850
37	นายทวีชัย บุญรอด	ตำบลไผ่จำศีล อำเภอวิเศษ จังหวัดอ่างทอง	-
38	นายสุระชาติ ธาราวงษ์	395 หมู่7 ตำบลนางิ้ว อำเภอเขาสวนกวาง จังหวัดขอนแก่น	085-453-8020
39	นายสำเนียง หงษ์น้อย	11/4 แขวงคลองกุ่ม เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ	-
40	นายพรประเสริฐ คงปุญ	39 ซอย16 ถนนทะเลหลวง ตำบลบ่อยาง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000	081-623-8070
41	นายจีระศักดิ์ เพียรเจริญ	177/307 การเคหะสงขลา อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000	0 2432-2154 089-197-2933
42	นางขวัญตา ปูรณาสุคนธ์	-	086-826-9600
43	นายนพดล วรธรรม	12/55 ถนนคู้ซ้าย แขวงคู้คลองสิ้ม เขตหนองจอก กรุงเทพฯ 10530	085-993-2857
45	นางสาวพาฝัน ปิ่นทอง	312/62 บ้านพระยาภิรมณ์ ซอยเสือใหญ่ เขตจตุจักร กรุงเทพฯ	086-054-1733
46	นางจินตนา จิตต์ศรีหรา	34/81 ถนนประชาชื่น ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2744-4633 081-584-4981
47	นางสุพร อภัยรัตน์	34/711หมู่5 แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ	089-480-9934
48	นายวิศรุต ผ่องโชค	509 ลาดพร้าว 62 แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	0 2538-7116 089-111-9435

ตารางที่ 6 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
49	นายศตวรรษ ศัตรู	51 หมู่3 แขวงสระบัว เขตแดนดง จังหวัดบุรีรัมย์ 31150	08 8359 4812
50	นางเพ็ญพิน แซ่เหลี่ยว	ตำบลบางแค เขตบางแค กรุงเทพฯ	08 9614 2210
51	จังหวัดส.ตำบลวิชัย ดำรงเชื้อ	151/36 หมู่7 ตำบลเชียงรากน้อย อำเภอบางประอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13180	08 6507 6003
52	นางนภาพร อารีย์พงษ์กุล	15/5 แจ้งวัฒนะ 14 แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	08 1341 3434
53	นางสาวศุราวรรณ วงศ์สถาพร	แขวงบางซื่อ เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10800	0 2587 8402
54	นายสมชาย สมบัติดี	507/540 ถนนสาธุประดิษฐ์ แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120	08 9128 8425
55	นางอัจฉรา อุดมฟ้องค์	6/52 แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	08 2342 8568
56	นางยุพา นาคทอง	13/236 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9498 4923
57	นายประดิษฐ์ สุนทรวิกานนท์	797/170 ซอยสุทธิพร แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	0 2247 8511
58	นางประภา สุวรรณ	34 สุขุมวิท 93 แขวง/เขตบางจาก กรุงเทพฯ 10250	-
59	นายสพสุ สาทเกิดกมร	53/1355 ถนนติวานนท์ ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 2023 0903
60	นายไพฑูรย สวมสูง	16/30 ถนนรามคำแหง 174 แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ 10510	08 1312 3550
61	นางสาวทัศนี แซ่เอี้ยว	35/15 ตำบลบางเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ	08 7809 9450
62	นางสาวรุจิรัตน์ ลายสักษณ์	126/1622 เคหะนนทบุรี ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 0657 1585
63	นายสกล ยิ่งอารีย์	ศูนย์การค้ารามอินทรา ก.ม.2 แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน จังหวัดกรุงเทพฯ 10200	08 1303 0184

ตารางที่ 6 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
64	นางสาวศุภาพร สมาน	507/540 แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10210	08 9128 8425
65	นางอัจรา จุลมณีวงศ์	6/52 แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	08 2342 8565
66	นางยุพา นาคทอง	13/236 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 94984923
67	นายปราช สุทรานนท์	797/170 แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	08 11743566
68	นางประภา สุวรรณา	34 แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพฯ 10250	-
69	นายภิษณุ ลากิตตพร	53/1355 ตำบลล้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	082-023-0903
70	นายไพฑูรย์ สวมสุข	16/30 แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ 10510	08 1312 3550
71	นางสาวทัศนีย์ แซ่เอี่ยว	35/15 ตำบลบางเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10270	08 7809 9450
72	นางรุจิรัตน์ ลายลัชร์	126/1622 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-
73	นางสาวชมพู่ บริหาร	172 แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ 10510	08 7970 3525
74	นางอัมพร เมืองยอด	30/277 แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ	08 5035 7436
75	นายริน เมืองยอด	30/277 แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ	08 4891 3033
76	นายจำรูญ อยู่สมบูรณ์	1325/28 ตำบลแม่กลอง อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสงคราม	08 1450 8260
77	นางรสสุคนธ์ มั่นคง	39/44 หมู่3 ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	-
78	นางสาวอิสรา คัมภิรานนท์	39/44 หมู่3 ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	-
79	นายเนติพงษ์ คัมภิรานนท์	39/44 หมู่3 ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	-

ตารางที่ 6 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
80	นายเฉลิม มุ่งเจียกกลาง	84/79 หมู่1 ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	-
81	นางสาวอังคณา อ่วมพัด	50/21 หมู่7 ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	081 543 2578
82	นายวีรยุทธ มูลเพิ่ม	1/1 ตำบลโคกสำโรง อำเภอโคกสำโรง จังหวัดลพบุรี 15120	08 7664 9462
83	นางสาววงพรรณ เมนะรัตน์	45/41 หมู่4 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9818 9097
84	นางศิริพร กะระโสภณ	345/30หมู่2 ตำบลบางบัวทอง อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 6896 7202
85	นางสาววาทินี ประสงค์เงิน	54 หมู่4 ตำบลนางบวช อำเภอเดิมบาง จังหวัดสุพรรณบุรี 72120	-
86	นางสาวณัฐริกา กงสะภุ	66/7 หมู่2 ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	-
87	นางสาวพรพิมล ศักดา	95/129หมู่5 ตำบลบางรักน้อย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	-
88	นายธีรภัทร กีรติผจญ	14 แขวงวัดอรุณ เขตบางกอกใหญ่ กรุงเทพฯ	-
89	นางหนึ่งฤทัย เหมศาสตร์	14 แขวงวัดอรุณ เขตบางกอกใหญ่ กรุงเทพฯ	-
90	นายวินุชา มโหธร	80/333 แขวงนครไชยศรี เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300	-
91	นางอวิกา มโหธร	80/333 แขวงนครไชยศรี เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300	-
92	นางบุญนำ สุวรรณวงศ์	64/33 หมู่1 ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 1859 2072
93	นางสาวกานต์ธีรา ศรีสุวรมนตรี	259/9 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 30000	-
94	นายณภัทร วรรณห้วย	124/22 หมู่6 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น 40000	-
95	นายนิครอง แสนสีมน	ตำบลบ้านขาม อำเภอน้ำพอง จังหวัดขอนแก่น	-
96	นางสาวปัญจพร เหลืองวงศ์ไพศาล	อำเภอเมือง จังหวัดเลย	-
97	นางสาวจิราภา หมอนดี	64/18 หมู่1 ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 1859 2072

ตารางที่ 6 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
98	นางสาวจิราภรณ์ มุ้นค้า	64/18 หมู่1 ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 1859 2077
99	นายเฉลิม มุ่งเจียกกลาง	64/31 หมู่1 ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	-
100	เด็กหญิงวรรษมน บุญกำเนิด	88/79 หมู่1 ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 1859 2077
101	นางสาวสุนันทา สายสนั่น ณ อยุธยา	115/697 หมู่บ้านเมืองประชา ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 9609 8993
102	นางรุ่งนภา เภตรา	19 หมู่3 ตำบลบ้านกลาง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 8871 3518
103	นางสาวทิพย์ เนรมิตฤทธิ์	119/2 หมู่บ้านเดอะเทอเรส ถนนติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	08 1927 2758
104	นางดวงเนตร วรวงศ์เธอ	2/243 หมู่7 ตำบลบางพูดอำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 1897 08 4943 7711
105	นายคมกริช ศรีจันทร์เคน	ตึก C9 หมู่บ้านเมืองทองธานี 7/06 ชั้น7 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 2530 5145
106	นางธนธรณ์ คงชล	9/3 ตำบลทุ่งครุ อำเภอทุ่งครุ กรุงเทพฯ 10140	0 2873 8163 08 1899 0117
107	นางสาวสมศรี เทสาขวัญสถิตย์	129/13 หมู่5 ตำบลบางกรวย อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	0 2446 1792
108	นางสาวชลธิชา หนูเรืองงาม	32 ซอยอินทามระ 53 ถนนประชาสุข แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	0 2277 0164 08 1255 0877
109	นางนวลจันทร์ เทพศุภรัศมีกุล	23 แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ 10510	08 6884 4635
110	นายดิเรก อ่ำบำรุง	28/16 หมู่บูรพา 12 แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10810	0 2928 6877 084-368-8803
111	นางสาวหทัยรัตน์ เดินแขง	28/16 หมู่บูรพา 12 แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10810	08 4368 2138
112	นางอมร มีพาณิชย์	72/1 ถนนราชพฤกษ หมู่บ้านกฤษดานคร อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2981 7834 08 1751 4286
113	นางวภัค มารีอนุ้กภร	99/124 ถนนพุทธมณฑลสาย 2 แขวงบางแค เหนือ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	0 2413 4551 08 1611 8355

ตารางที่ 6 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
114	นางจิตติมา มารีอนุเกภร	99/124 ถนนพุทธมณฑลสาย 2 แขวงบางแค เหนือ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	0 2413 4551 08 1611 8355
115	นางสาวไพลิน จิตเจริญสมุทร	69/486 หมู่บ้านฉัตรเกสวัลลา แขวงนวลจันทร์ เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ 10230	08 6518 7253
116	นายจำนงค์ ช่างเพ็ง	100/697 หมู่5 ตำบลบางรักพัฒนา อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 4679 7414
117	นางสุพัตรา โสตกิวิไลพงศ์	408 ถนนเพชรเกษม 92/2 แขวงบางแคเหนือ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	08 9155 9143
118	นางสาววาริน เครือคล้าย	2/146 หมู่บ้านรังสิยา ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-
119	นางสาวปริสุทธิ์ รัตนพิพัฒน์	39/168 หมู่3 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2584 2023 08 5862 0758
120	นายสุรพงษ์ ตุงคะรักษ์	59 ถนนลาดพร้าววังหิน แขวงลาดพร้าว เขตลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230	0 2539 3478 08 1812 9944
121	นายศักดิ์ดา จันทร์ป๋า	279 หมู่3 ตำบลโชคชัย อำเภอโชคชัย จังหวัดนครราชสีมา 30190	08 6583 5149
122	นางสาวณิชพิณณ์ วัฒนากุลสวัสดิ์	39/1 หมู่บ้านเนามิริโฮม ถนนสุขาภิบาล5 เขตคลองสามวา กรุงเทพฯ 10510	08 4495 6791
123	นางปาริชาติ ถิตติยานุรักษ์	44 หมู่2 ถนนเพชรเกษม ตำบลไร่ส้ม อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี 76000	08 1926 4077
124	นายจตุพล สุวทิตย์	77/301 หมู่บ้านนันทิชา 2 ตำบลไทรน้อย อำเภอไทรน้อย จังหวัดนนทบุรี 11150	0 2931 5920 08 4881 7399
125	นางสาวกรองกาญจน์ เจริญพิทยา	93/73 AP อพาร์ทเม้น ซอยลาดพร้าว 87 เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	-
126	นางสาวพัชยา เจริญพิทยา	93/73 AP อพาร์ทเม้น ซอยลาดพร้าว87 เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	08 9673 7122
127	นางสุภาพร นับวันดี	149/37 หมู่6 หมู่บ้านลลิตสุดา ตำบลนอกเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสุรินทร์ 32000	08 1548 5177
128	นางสาวทิพวรรณ แสงศรี	592 หมู่2 ตำบลท้ายบ้าน อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ	08 1454 2024

ตารางที่ 6 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
129	นางสาวปัญญาวันทน์ กันทะยู้	48/227 หมู่บ้านบุญทริก หมู่5 อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12150	0 2592 3941 08 1844 4232
130	นางสาววาพันธนิต ปานเจริญ	20/12 หมู่7 ถนนรามคำแหง แขวงสะพานสูง เขตสะพานสูง กรุงเทพฯ 10240	0 2517 3550 08 0080 9212

ตารางที่ 6 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
131	นายกนก ผลมี	59 หมู่7 ตำบลโคกเจริญ อำเภอโคกเจริญ จังหวัดลพบุรี	08 9150 1918
132	นางเอนก สายทน	34/149 หมู่บ้านบางมดแลนด์ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-
133	นางฟ้ารุ่ง รักประทม	32/13 หมู่3 ตำบลไทรใหญ่ อำเภอไทรน้อย จังหวัดนนทบุรี 11150	08 6012 0590
134	นางสาวบพิตร ผลถวิล	304 ซอย3 เขตลาดกระบัง กรุงเทพฯ	08 5099 7256
135	นางดาว ผงตะดุ	ตำบลตะดุ อำเภอปักธงชัย จังหวัดนครราชสีมา	08 9947 4112
136	นางสาววราวรรณ พีรวรพงศ์	41-43 ถนนท่าเรือ เขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110	0 2240 0727 08 9981 6288
137	นางสาววันเพ็ญ สิริยงสวัสดิ์	5/49 หมู่บ้านลลิลกรีนวิลล์ ถนนศรีนครินทร์ อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540	08 9689 5465
138	นายสุรพล ชาญประภาส	1003/18 ถนนลาดพร้าว แขวงจันทรเกษม เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 9145 2461
139	นางสาวพุทธิฌา เกตุนริทร	15/5 ซอยแจ้งวัฒนะ 14 ถนนแจ้งวัฒนะ แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ จังหวัดกรุงเทพฯ	0 2573 1728 08 9799 7578
140	นายสุรพร ชาญประภาส	1003/18-20 ถนนลาดพร้าว แขวงเพชรเกษม เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	0 2938 2938 08 6514 5141
141	นายธนวัฒน์ ผิวเหลือง	398/1 หมู่2 ตำบลฉลุง อำเภอเมือง จังหวัดสตูล 91140	08 9598 5072
142	นางสมพร จรูญสมิทธ์	95/215 หมู่5 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 6590 08 4673 5290
143	นางสาวชุติมา จรูญสมิทธ์	95/215 หมู่5 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 6590 08 1874 7282
144	นายเชาวลิต จันทร์วิจิตร	102/14 หมู่3 ตำบลบางเมืองใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10270	0 2753 8408 08 1919 3568
145	นายดุลยวิทย์ นาคอุไรรัตน์	30 ซอยลาดปลาเค้า 41 แขวงจระเข้บัว เขตลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230	0 2940 4567 08 5829 0909
146	นายเสนีย์ หาญศิรินันทชัย	657/143 หมู่บ้านปรีชา 3 แขวงสวนหลวง เขตสวนหลวง กรุงเทพฯ 10250	08 1414 3226 08 4534 2246
147	นางเสาวนีย์ ภู่สกุล	135/18 ถนนพระราม 5 แขวงนครไชยศรี เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300	0 2241 0110 08 7906 9500

ตารางที่ 6 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
148	นายสมเกียรติ วันทยะกูล	145/111 หมู่8 เศรณีลากูน ตำบลบางรักพัฒนา อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2597 5753 08 6450 7724
149	นายศุภชัย หล่อพัฒนากูร	53/117 ถนนติวานนท์ปากเกร็ด 46 ตำบลบ้าน-ใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 1170 0601
150	นางยุพิน คงไพรสันต์	33/7 หมู่6 ตำบลคลองโยง อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม	-
151	นางธิดารัตน์ คงไพรสันต์	132 จรัญสนิทวงศ์ 35 แขวงคลองชักพระ เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ 10270	0 2865 6332 08 9114 0459
152	นางพัชรา ทองเปลว	59/472 หมู่บ้านรินทร์ทอง ตำบลคูคต อำเภอลำลูกกา จงปทุมธานี 12130	0 2995 5568 08 1484 7896
153	นางสาวธิปตีย์ พึ่งอุตสาหะ	72/98 หมู่3 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2961 9130 08 7613 8484
154	นายนนท์ จันทร์แดง	56/9 หมู่8 ถนนติวานนท์ ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2964 6022 08 2340 2101
155	นายประธาน เปล่งวิทยา	331 ถนนพระรามที่ 2 แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน กรุงเทพฯ 10150	0 2892 7946 08 1813 4766
156	นายรภัสสรณ์ หาญกุล	142/103 หมู่7 ถนนบางนาตราด ตำบลบางโฉลง อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540	08 1181 8313
157	นางสาวขริยา แซ่กอ	1105/41 ซอยจเรรัตน์ แขวงราชเทวี เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	-
158	นางพรนภา เจริญสุข	1230 เชิงสะพานพระโขนง เขตพระโขนง กรุงเทพฯ 10110	0 2390 2593 08 9161 2500
159	นางสาวนภารัตน์ ศุภชัยศักดิ์	102/11 ถนนราชบรรดา ตำบลสนามจันทร์ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม 73000	08 3839 5267
160	นายศราวุธ วิวบุญดา	15/244 เมืองทองธานี ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9171 7701
161	นางสาวปริสา รัตน์พิทักษ์กุล	39/168 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2584 2023 08 1112 9520
162	นางสาววิชญาพร ปุนนา	88/13หมู่5 หมู่บ้านเฟื่องสุข3 ถนนปทุม-บางปะอิน ตำบลลำโพ อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี11110	08 1924 5912
163	นางนิธิมา เอื้ออำพล	68/47 หมู่5 แขวงคลองกุ่ม เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ	08 1719 0287
164	นางสาวสุมล จิตเวภ	16 ซอยรามคำแหง 9 แขวงวังทองหลาง กทม.	-

ตารางที่ 6 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
165	เด็กหญิงรัตนพร ขจรเดชนาชา	92/341 โครงการ 3 เมืองเอก ตำบลหลักหก อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	0 2929 4520 08 0983 1371
166	นายปุลวัชร ผ่อนเจริญ	ตำบลบางปลา อำเภอบางพลี จังหวัด สมุทรปราการ 10540	0 2311 9032 082-090-9367
167	นายธรรมรักษ์ น้อยพรม	ตำบลคลองด่าน อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ 10550	08 3708 7173
168	นางสาวกานต์นภัส ตรีสกุลสุข	42/142 หมู่5 ตำบลไร่ขิง อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม 73210	08 7555 0877
169	นางสายใจ แซ่อ่อง	1575/13 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	0 2778 1057
170	นายธงธรรค์ บุษยภพ	55/887 หมู่5 ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	0 2962 6011 08 4641 9491
171	นายอนุเทพ เมธวัช	468/97 แขวงสามวาตะวันตก เขตคลองสามวา กรุงเทพฯ 10510	08 1844 1357
172	นางสาวรุ่งกานต์ จิตรบรรเทา	25/480 ซอย24 ถนนแจ้งวัฒนะ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 5925
173	นายสหัสชัย พุดด้วง	916/78 หมู่5 ตำบลบึง อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี 20230	089 253 1191
174	นางสาวธีราพร พุดด้วง	916/78 หมู่5 ตำบลบึง อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี 20230	08 9988 9526
175	นางสาวอนงค์ จากุเสนารงค์	152/37 หมู่บ้านพลัสซิตี้พาร์ค แขวงหนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250	0 2185 6044 08 3749 8404
176	นางสาวนงนุช จารุเสนารงค์	17 พัฒนาการ 66 แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250	0 2321 4511 08 7706 5783
177	นางวรรณี วงศ์สุทธิเลิศ	15 หมู่12 ซอยอุดมสุข 40 ถนนสุขุมวิท 103 แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพฯ 10200	0 2393 8448 08 7694 9822
178	นางสาวชัชฎา จิระพันธุ์	1032 ซอยสกลชัย 6 ถนนจรัญสนิทวงศ์ 75 แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700	081 933 6955
179	นางสาวศิรพรรณ เตรียมชัยนนท์	22/258 แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน กรุงเทพฯ 10150	0 2898 5630 08 3805 9103
180	นายธรรมรักษ์ น้อยพรม	ตำบลคลองด่าน อำเภอบางบ่อ จังหวัด สมุทรปราการ 10550	08 3708 7173

ตารางที่ 6 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
181	นางสาวกานต์นภัส อารีสกุลสุข	42/142 หมู่5 ตำบลไร่ขิง อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม 73210	08 7555 0877
182	นางสายใจ แน่อ่อง	1575/13 ตำบลสามเสนใน อำเภอพญาไท กรุงเทพฯ 10400	0 2278 1057
183	นายธงธรรศ บุศยภพ	55/887 หมู่5 ตำบลบางวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 10200	08 4641 9491
184	นายอนุเทพ ชมพูภร	468/97 แขวงสามวาตะวันออก เขตคลองสามวา กรุงเทพฯ 10510	08 1844 1357
185	นางสาวรุ่งกานต์ จิตรบรรเทา	25/480 ตำบลแจ้งวัฒนะ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 5925
186	นายสหัสชัย พุดด้วง	216/78 หมู่5 ตำบลบ้านบึง อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี 20230	08 9253 1191
187	นางธีราพร พุดด้วง	216/78 หมู่5 ตำบลบ้านบึง อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี 20230	08 9988 9526
188	นางสาวนงนุช จารุเสนารงค์	17 แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250	08 7706 5783
189	นางสาวอนงค์ จารุเสนารงค์	22/258 แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน กรุงเทพฯ 10150	08 3805 9103
190	นางวรรณี วงศ์สุทธิเลิศ	15 หมู่12 แขวงพระนคร เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200	08 7694 9822
191	นางชัชฎา จิระพันธุ์	1032 แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700	08 1933 6955
192	นางสาวศิรพรรณ เตรียนใหม	22/258 แขวงแสมดำ เขตบางขุนเทียน กรุงเทพฯ 10150	08 3805 9103
193	นางสาวศิรินทิพย์ กุลจิตรตรี	1468 ประชาสงเคราะห์ กรุงเทพฯ 10400	08 8465 6630
194	นางสาวณัฐธยาน์ ทองสุข	255/238 เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	08 7500 5616
195	นายทวีศักดิ์ เลาหเธียรประธาน	85 เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ 10100	08 4087 9324
196	นางรังสิมา ชิดทองปาน	28/25 เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300	08 4906 7569
197	นายสุภัทรศักดิ์ คำสามารถ	399/35 เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	-
198	นายธันวา โพธิ์นคร	311/2 เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	-
199	นายบดีพล ภัทรปรัชญา	455 เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10300	-
200	นายปรายุทธ งอนา	113/2 เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200	-

1.2.6 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์) จำนวน 129 คน ดังตารางที่ 7

ตารางที่ 7 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นายสกล ยิ่งอารีย์	ศูนย์การค้ารามอินทรา ก.ม.2 แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพ 10200	0 2522 1951 08 1303 0184
2	นางภัสจนันท์ ฟองเฟื่องฟ้า	173/11 ซอยอมร แขวงนางลิ้นจี่ เขตยานนาวา	-
3	นายฉัตรภัทร วงศ์คำ	183 ติวานนท์54 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 1406 3434
4	นายภูดิท บวรธรรมรักษ์	1/190 หมู่3 ถนนสุขาภิบาล 5 แขวงออเงิน เขตสายไหม กรุงเทพฯ 10220	08 1558 9468
5	นางสาวธารลินี เอื้ออารักษ์	8/9 แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120	08 1628 2818
6	นางนิธิมา เอื้ออำพน	69/9-11 ถนนรามอินทรา ก.ม.4 แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	0 2509 3856 08 1719 0287
7	นางวาสนา เลิศพิบูลกิต	41 สุขุมวิท 105 แขวงบางนา แขวงบางนา กรุงเทพฯ 10260	0 2398 5398 08 9775 9433
8	นางสาวสุภาวดี กถาพิสิฐ	ตำบลคลองเกลือ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-
9	นางสาวหทัยรัตน์ เดินแปง	28/16 หมู่บูรพา12 แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210	08 4368 2138
10	นายสาวก อ่ำบำรุง	28/16 หมู่บูรพา12 แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210	08 4368 8903
11	นายสุธีรพัฒน์ พุทธชุ	20 หมู่9 ตำบลนากระตาม อำเภอท่าแซะ ชุมพร	08 3636 2221
12	นายพิชัยรัตน์ ส่องศรี	10 เพชรเกษม19 แยก 4 แขวงปากคลอง เขตภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 10160	08 5348 9194
13	นางน้ำเพ็ญ จ่าวกมล	51/72 หมู่7 ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 1252 8232
14	นายพิษณุ เวสินะวัฒน์	41/4 หมู่8 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 7714 8548
15	นางสาวชลธิชา หนูเรืองงาม	32 ซอยอินทามระ 53 แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	08 1285 0877
16	นางสมศรี เหล่าขวัญภิรมย์	129/13 หมู่5 ตำบลบางสวย อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	0 2446 1792
17	นายพิพล ภูชิสะ	18 ถนนบริพัตร แขวงบ้านบาตร เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ 10100	0 2223 6627

ตารางที่ 7 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์) (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
18	นายสมบัติ สมศักดิ์	174 ถนนกรุงเทพ-นนทบุรี แขวางบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800	08 9175 4980
19	นางสาวสุดาวรรณ ฤทธิเนียม	165 หมู่1 ตำบลชุมพล อำเภอศรีนครินทร์ จังหวัดพัทลุง 93000	08 6695 1746
20	นายภูวดล อ่วมสอาด	293/100 แขวงลบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800	0 2918 6934 08 3542 5518
21	นางสาวอารีพร เมืองรัก	319/2 หมู่2 แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	08 1325 6651 0 2918 6934
22	นายสรรณพ นาคสนี	16/180 แขวงตลาดบางเขน เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	08 1141 5694
23	นายสิทธิชัย จันทครุ	24/29 หมู่7 แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260	08 1349 7091
24	นายธรรมศาสตร์ จันทรัตน์	608 ถนนราชดำเนิน ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครศรีธรรมราช 80000	08 5697 0480
25	นายมานพ เหล็กไหล	204/7 หมู่6 ซอยสุขี1 ตำบลบางพูน อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 9144 1228
26	นางสาววรวดี ฉายชานันท์	204/7 หมู่6 ซอยสุขี1 ตำบลบางพูน อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 6574 9733
27	นางดรุณี พงษ์มะลิวัลย์	749 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ	08 1699 8601
28	นางสาวสุรีย์ญา วัฒนชัย	39/751 แขวงสามวาตะวันออก เขตคลองสามวา กรุงเทพฯ 10510	08 1922 5414
29	นางสาวเดือนเพ็ญ พวงธรรม	123หมู่3 ตำบลสะแก อำเภอสตึก จังหวัดบุรีรัมย์ 31150	08 9144 1228
30	นางสาวนวรัตน์ แววพลอยงาม	19 แขวงวัดโสมนัส เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ	0 2628 0168
31	นางพรพรรณ รัชนานุสรณ์	675/16หมู่5ถนนพัทยา-นาเกลือ ตำบลนาเกลือ อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี 20150	0 38420 211 08 1683 3107
35	นางสาวภัทริดา จันทร์วิจิตร	102/14 หมู่3 ตำบลบางเมืองใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10270	08 0234 4329
36	นางลลิตา ทักษณา	22 ซอยสามัคคี40 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 4145 6484
37	นายดลวรรณน์ เลิศสุวรรณวงษ์	22/55 ตำบลคู้ฝั่งเหนือ อำเภอหนองจอก กรุงเทพฯ 10570	08 7362 2424

ตารางที่ 7 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์) (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
38	นางสาวเขมิกา วรธรรม	22/55 ตำบลคู้ฝั่งเหนือ อำเภอหนองจอก กรุงเทพฯ 10570	08 7362 4242
39	นางสาวศุมาลิน อินนุพัฒน์	31/64 หมู่7 ตำบลบางคูรัด อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 9922 5576
40	นางสาวจินตนา เพียรพิจิตร	604 ซอยชานเมือง แขวง/เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	0 2245 281 08 6993 6980
41	นางสาวสุมนา ช่อไสว	5/807 หมู่10 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด	0 2503 6651
		จังหวัดนนทบุรี 11120	
42	นางประภา สุวรรณทูร	34 แขวง/เขตบางจาก กรุงเทพฯ 10260	0 2716 2716 08 9009 4507
43	นางสาววารุณี วรขจิต	1221 ลาดพร้าว 94 แขวงพลับพลา เขตวังทองหลาง 10310	08 5485 5586
44	นางนันทา สุขเจริญ	10/70 แจ้งวัฒนะ ตำบลคลองเกลือ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2573 9934 08 1821 9615
45	นายสมชาย มารุ่งโรจน์	50/512 ซอยB8ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 1372 2326
46	นายสุรชัย อินทรารักษ์	59 ซอยจันทร์ 43 แยก22-3 แขวงบางโคล่ เขตบางคอแหลม กรุงเทพฯ 10120	0 2212 1321 08 6059 4747
46	นายสุรชัย อินทรารักษ์	59 ซอยจันทร์ 43 แยก22-3 แขวงบางโคล่ เขตบางคอแหลม กรุงเทพฯ 10120	0 2212 1321 08 6059 4747
47	นางสาวปราณี แซ่นี	184 หมู่11 ตำบลหันตา อำเภอหันคา จังหวัดชัยนาท 17130	0 5645 1343
48	นางสาวศรัญรัตน์ นันทโชติพิทักษ์	900/37 แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310	-
49	นางสุนีย์ หงช้อย	11/4 แขวงคลองกุ่ม เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ	08 6895 5850
50	นายสำเนียง หงช้อย	11/4 แขวงคลองกุ่ม เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ	-
51	นายมานพ เหล็กไหล	204/7 หมู่6 ซอยสุขขี 1 ตำบลบางพูน อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	0 2507 3123 089 144 1228
52	นางสาววรวดี ฉายชานันท์	204/7 หมู่6 ซอยสุขขี 1 ตำบลบางพูน อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	0 2561-3123 086-574-9733
53	นางสุกัญญา นาคประเสริฐ	27/1 ตำบลบะ อำเภอพาตูม จังหวัดสุรินทร์	087-798-1542

ตารางที่ 7 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์) (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
54	นายวิโรจน์ อัศวเดชาชาญ	319/2 ซอยนาคบำรุง ถนนบำรุงเมือง แขวง/เขตป้อมปราบ 2 กรุงเทพฯ 10100	-
55	นางสาวสุภาพร เพิ่มมงคลเดช	268 หมู่10 แขวงบางประกอก เขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพฯ 10140	0 2427-2488
56	นางสาวสิริกร พุทธิพงศ์การัณย์	2/205 หมู่รังสิยา ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2692-7114 087-113-7835
57	นายธีระยุทธ นพกุลสถิตย์	90/22หมู่8ถนนรัตนาธิเบศร์17ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	089-614-8283
58	นางสาวสมหมาย เหลือขวัญสถิตย์	129/13 หมู่5 ตำบลบางกรวย อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	0 2446-1792
59	นางชนยา พูลภักดี	1186ซอยยังพัฒนา2 ถนนสุทธิสาร แขวงดินแดง อำเภอดินแดง กรุงเทพฯ 10400	0 2277-2215 081-918-4100
60	นางเพาพรา ตันบริภัณฑ์	53/1243 ซอยราชพฤกษ์14 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2503-1075 080-086-2787
61	นางขวัญตา ปูรณะสุคน	53/208 หมู่3 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-
62	นายคำนึง เพิ่มพูน	129 หมู่5 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	081-806-7208
63	นายวัชรินทร์ มิระสิงห์	แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 1885 2201
64	นางพิมพา นิพิฐกุล	34/1 หมู่3 แขวงบางตลาด เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10900	08 1885 2201
65	นางสาวเพ็ญศรี ทองอยู่	49/1 หมู่5 ตำบลบางแม่นาง อำเภอบางใหญ่ จังหวัดนนทบุรี 11110	08 0206 7901
66	นายอาทิตย์ โมระนิธิสวัสดิ์	98/10 หมู่6 ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 1139 8643
67	นายโกศล คำพิทักษ์	233/132 ถนนสรณคมน์ แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210	08 6125 2779
68	นายสมชาย สมบัติมี	507/540 ถนนสาธุประดิษฐ์ แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120	08 9128 8425
69	นายปัญญา อาณาประโยชน์	237/337 ถนนเอกชัย ตำบลมหาชัย อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-

ตารางที่ 7 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์) (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
70	นางอัจฉรา จุลมณีวงศ์	6/52 ถนนดินแดง แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	08 2342 8565
71	นางรุ่งลาวัลย์ รื่นญาณ	69/3 หมู่1 แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	0 2982 4296 08 4128 8952
72	นางสาวอุไรวรรณ คำภูแสน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร แขวงอนุเสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 1935 8192
73	นางสาววีรดา ส่งเสริมสกุล	102/165 หมู่บ้านรุ่งเรืองธานี ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2964 6642 08 1668 2779
74	นางธิดารัตน์ คงไพรรัตน์	132 จรัญสนิทวงศ์ 35 แขวงคลองชักพระ เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ	0 2865 6332 08 9114 0459
75	นางพัชรา ทองเปลว	59/472 หมู่บ้านธินกรทอง ตำบลคูคต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12130	0 2995 5568
76	นางสาวมธุภาณี ใจเกรียงไกร	สทอภ. เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ	0 2141 4585
77	นางสุจิรา สละชีพ	166 หมู่บ้านอนันต์สุขสันต์รุ่น 18 แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	081 439 2149
78	นางจันทนา ภู่ไพบูล	59-144 ถนนแจ้งวัฒนะ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	0 2573 2416 08 5117 0784
79	นางสุนีย์ ธำรงกุลหาญ	5/1925 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2503 6953 08 1677 0776
80	นางสาวมาณี จิรบันดาลสุข	309/227 ถนนพัฒนาการ ซอย57/1 แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250	08 1657 8518
81	นายพฤกษ์ เดชกำแหง	71/12 ซอยเสนานิเวศน์ 119/6 แขวงจระเข้บัว เขตลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230	0 2553 2371 08 6988 9980
82	นายสุรพร ชาญประภาส	1003/18-20 ถนนลาดพร้าว แขวงจันเกษม เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	0 2938 2938 08 6514 5141
83	นางนวลจันทร์ เทพศุภรัศมีกุล	23 แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ 10510	0 2919 0180 08 6884 4635
84	นายสามารต ไชยมงคล	24 หมู่5 ตำบลลุมพลี อำเภออยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13000	08 0930 4321
85	นายณัฐพล อรุณเดช	88 ถนนสุขุมวิท 101/1 แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพฯ	08 1347 5257

ตารางที่ 7 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์) (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
86	นายบูรณ์ชัย วิโรจน์รังสรรค์	27/224 หมู่บ้านสุขสันต์ แขวงหลักสอง เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	0 2803 5785 08 7080 0613
87	นางสาวสุนันท์ ช่องเจริญ	18 ซอยรามคำแหง 9 แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	-
88	นายสุชาติ สมดังหวัง	84 อิสรภาพ 12 แขวงสมเด็จฯ เขตคลองสาน กรุงเทพฯ 10600	08 6990 0062
89	นายพิศิษฐ์พล กลิ่นบัวแก้ว	101/70 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-
90	นางนลินธรณ์ วิจิตรวรศักดิ์	73/4 หมู่6 ซอยสุขสวัสดิ์ 76 ตำบลบางจาก อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130	0 2817 7451-4 08 1616 4731
91	นายเอกพล ศิริเชาวนิชการ	73/4 หมู่6 ซอยสุขสวัสดิ์ 76 ตำบลบางจาก อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130	0 2817 7451
92	นางสาวอัญชุลี โอรส	126/1944 หมู่5 ถนนติวานนท์ ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2964 0807 08 9108 0764
93	นางสาววชิราภรณ์ สมสุข	5/357 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 5948 6711
94	นางกชกนก จิตแสงธรรม	349/401 หมู่9 หมู่บ้านมหามงคล แขวงบางไผ่ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	08 9104 3983
95	นางอรพรรณ พรสีมา	67/669 หมู่บ้านชวนชื่น แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	0 2574 1947 08 6893 9192
96	นายพีระยุทธ ภิรมย์สุภัคสกุล	66/31 ตำบลบางเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10270	08 1844 4800
97	นายสุรชัย พรสุขเกษม	477ซอยสายน้ำทิพย์ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตันเขตคลองเตย 10110	0 2258 8569 08 1657 0450
98	นางสาวอนงค์ จากุเสนารงค์	152/37 หมู่บ้านพลัสซิตี้พาร์ค แขวงหนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250	0 2185 6044 08 3749 8404
99	นายศราวุธ วิรบุญชอ	15/244 เมืองทองธานี ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2981 3301 08 9171 7701
100	นางสุรีพร เพชรไพบูลย์	19/11 หมู่5 ถนนรังสิตปทุมธานี ตำบลบางพูน อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี	08 1831 9695
101	นางสาวศิริพร หวังปรีชาชาญ	105/52 ถนนบรมราชชนนี แขวงบางพลัด เขตบางบำหรุ กรุงเทพฯ 10700	08 1485 9060

ตารางที่ 7 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์) (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
102	นางเบญจพร ปราการสถิตย์	519/60 หมู่6 ประชาอุทิศ แขวงทุ่งครุ เขตทุ่งครุ กรุงเทพฯ	-
103	นางสาวกาญจนา หิรัณยการ	313/6 ซอยโรงเรียนอำมาตย์เก่า ถนนบ้านหม้อ แขวงวังบูรพาภิรมย์ เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200	0 2224 5728
104	นายอนวศ สายทอง	หมู่บ้านบางมดแลนด์ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-
105	นายเอกสิทธิ์	371 แขวงแสมดำ เขตบางขุนนนท์ กรุงเทพฯ 10150	08 1813 4766
106	นางสาวเซียนจู้ แซ่ดี	258-31 ถนนลาดพร้าว แขวง/เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	0 2511 0713 08 1827 1463
107	นางสาวเอื้อเอ็นดู พงศกรนภดล	137 หมู่3 ตำบลหนองอ้อ อำเภอบ้านโป่ง จังหวัดราชบุรี	08 1812 2181
108	นายจิรันธนิน เกิดจั่น	44/11 ซอยอินทมระ 23 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	082-387-6767
109	นายธีรายุทธ นพกุลสถิตย์	90-22หมู่8ถนนรัตนาธิเบศร์17ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9614 8283
110	นายสุรพล ชาญประภาส	1003/18 ถนนลาดพร้าว แขวงจันทรเกษม เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 9145 2461
111	นางสาวนภวรรณ์ มีลักษณะ	134 ถนนพหลโยธิน 44 แขวงเสนานิคม เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	0 2579 8096
112	นางอมรพันธุ์ หล่อคงสุข	50 หมู่บ้านสีวลี 2 ถนนรังสิต-นครนายก ตำบลประชาธิปัตย์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12130	0 2974 2321 08 1598 9459
113	นายพูนศักดิ์ เทพศุภรังษิกุล	23 รามอินทรา 109 แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ 10510	08 1700 7190
114	นายวารินทร์ สุจินตวงษ์	17 ซอยสามัคคี ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2580 8790
115	นายวีระพันธ์ เพียซ้าย	24/103 ซอยคุณหญิงพหล แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	0 2513 6747 08 4463 5378
116	นางสาววันจันทร์ จรัสสัญญากุล	865 แขวงเจริญกรุง เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ 10100	08 1819 7644

ตารางที่ 7 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์) (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
117	Ms.Liyu Zhoe	104/399 หมู่พระปิ่น 5 แขวงบางบอน เขตบางบอน กรุงเทพฯ 10150	0 2894-7507 08 1651 7601
118	นายอติ อาภานันทกุล	300 ซอยลาดพร้าว 109 แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	0 2377 3737 08 4909 0440
119	นายไพฑูร จงจิตสันต์	77/6 ซอยอนุมานราชธน ถนนสุรวงศ์ แขวงสุริยวงศ์ เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500	0 2238 3210 08 9994 8194
120	นางประสพ จำเนียรศรี	310/862 หมู่3 ถนนสรงประภา 14 แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210	0 2566 2640 08 6545 6924
121	นางจีรดา พีสะระ	69-18 หมู่10 กรุงเทพฯ 10230	0 2944 0968 08 1742 5310
122	นางชูศรี ผลเกิด	59/37 หมู่3 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลคลองเกลือ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2573 1386 08 1989 1649
123	นายสมชาย เสริมทรัพย์	189/5 หมู่3 หมู่บ้านเพชรธานี ตำบลบางศรีเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 1629 1876
124	นางสาวธัญลักษณ์ ช่องเจริญ	272 หมู่2 ซอยสุขสวัสดิ์ 30 ตำบลบางประกอก อำเภอราษฎรบูรณะ กรุงเทพฯ 10140	0 2427 4698 086 836 9366
125	นางขนิษฐา ป้องเทิง	ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 5916 5868
126	นางสาวสมัย แซ่เชียง	250/10 หมู่บ้านพงษ์เพชรวิลล่า ตำบลทุ่งสองห้อง อำเภอหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	0 2574 5334 08 9488 3704
127	นางสาวอุษยา รัตนหพันธ์	99/3 หมู่7 ตงบางเดื่อ อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี	08 1906 9797
128	นางนลินธรณ์ วิจิตรวรศักดิ์	73/4 หมู่6 ซอยสุขสวัสดิ์ 76 ถนนสุขสวัสดิ์ อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130	0 2817 7451-4 08 1616 4731
129	นางอุไรรัตน์ วรเชษฐ์	203/4 ซอยมิตรไมตรี ประชาอุทิศ 54 ตำบลทุ่งครุ อำเภอทุ่งครุ กรุงเทพฯ 10140	08 6626 3903

1.2.7 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำลูกประคบสมุนไพร จำนวน 60 คน ดังตารางที่ 8

ตารางที่ 8 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำลูกประคบสมุนไพร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นายพิชสุตม์ ฉวีรวันทร์	70/1 ซอย28 แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250	0 2321 6269
2	นายศุภมรรค ดาราเจริญ	-	08 9010 0432
3	นายวิฑูรย์ จงสวัสดิ์ทิศา	อำเภอบางใหญ่ จังหวัดนนทบุรี 11140	-
4	นายธนานนท์ มอญปาน	112 แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250	08 6085 4403
5	นางธนภรณ์ คงชล	9/3 แขวงทุ่งครุ เขตทุ่งครุ กรุงเทพฯ 10140	08 1899 0117
6	นางสาวพวงผกา ศรีพันธุ์	59/201 หมู่2 ตำบลคูคต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12130	08 9120 8438
7	นางสาวชนิดา อินทะเสน	8/39 หมู่6 ถนนพุทธมณฑลสาย3 แขวงศาลาธรรมสพน์ เขตทวีวัฒนา กรุงเทพฯ 10170	0 2889 7607
8	นางสาวสุธานุช ชนะชาญมงคล	120/155 แขวงบ้านช่างหล่อ เขตบางกอกน้อย กรุงเทพฯ 10700	0 2412 4694 08 19105717
9	นางสาวเสาวลักษณ์ ไทยวาธี	11ซอยอินทรา16 เขตสุทธิสาร แขวงพญาไท กรุงเทพฯ	08 1733 3535
10	นางสุพัตรา โสตติวิไลพงศ์	408 ซอยเพชรเกษม92/2 แขวงบางแคเหนือ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	08 9755 9143
11	นางจิรัชธานี แสงสว่าง	1 ซอยลาดปลาเค้า 38 ถนนลาดปลาเค้า แขวงจรเข้บัว เขตลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230	08 5169 3902
12	นางสาวไพลิน จิตอรัญสมุทร	69/486 แขวงนวลจันทร์ เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ 10230	08 6518 7253
13	นายเจริญ สุรียวัตรธนา	110/61 ถนนจรัญสนิทวงศ์ แขวง/เขตบางกอกน้อย กรุงเทพฯ 10700	08 1491 7507
14	นางนิภาวดี เวโรจน์	9/19 ซอยพหลโยธิน9 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 31400	08 1340 3016
15	นางสาวณฤดี คงกิจภากรณ์	9/19 ซอยพหลโยธิน9 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 31400	08 0587 9927

ตารางที่ 8 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำลูกประคบสมุนไพร (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
16	นางมาลินี คำมณี	40 ถนนคลังอาวุธ ตำบลขามใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี 34000	0 2375 7054 08 4038 7178
17	นางสาวนลินี ภาติกะวัยวัฒน์	90ถนนอรุณอมรินทร์ แขวง/เขตบางกอกใหญ่ กรุงเทพฯ 10600	0 2472 3224
18	นางสาวนิรมาน วงศ์ธนะชัย	546หมู่เสนาวิลล่าแฮปปี้แลนด์ แขวงคลองตัน เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	08 4975 2447
19	นางกฤตชภา สุวรรณราช	147 ถนนหลวง ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี 34000	08 9432 5375
20	นายสมพล ประสิทธิช่อกุล	40/532 ตำบลท่าพระ อำเภอเมือง จังหวัด นนทบุรี 11000	08 4139 3161
21	นางสมพร โรจน์ภคกุล	1/7 ซอยเทศา2 ถนนเทศา ตำบลพระปฐม เจดีย์ อำเภอนครปฐม จังหวัดนครปฐม	-
22	นางวันดี เสือแก้ว	93/83ถนนบางขุนเทียนชายทะเลแขวงท่าข้าม เขตบางขุนเทียน กรุงเทพฯ 10150	08 4711 5677
23	นางจินตนา จิตต์ศรัทธา	ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัด นนทบุรี 11120	0 2574 463
24	นายธนาภา เดียแล	31/149 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	0 2984 5598
25	นายภิษณุ เก้าแสง	53/1355 ถนนติวานนท์ ตำบลบ้านใหม่ อำเภอ ปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 2023 0903
26	นางสมจิตร ชักนำ	58 หมู่สินสุข แขวงรามอินทรา เขตคันนายาว กรุงเทพฯ	08 9983 3853
27	นางสาวชลธิดา เกตุเจริญ	153 หมู่6 ตำบลพัฒนานิคม อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี	0 3649 1215
28	นางนพพร อัศวเดชาชาญ	90/162ซอยทรงสะอาดหมู่อยู่เจริญถนนวิภาวดี แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 7510 5152
29	นางสาวรัตนา รอดบุญ	102/148 สรงประภา18 แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210	0 2928 8034 08 1481 6703
30	นางสาวชลทิชา หริ่งช้าง	66 หมู่4 อำเภอไทรน้อย จังหวัดนนทบุรี	0 2597 8005
31	นางภัสจนันท์ ฟองเฟื่องฟ้า	173/11 ซอยอมร แขวงนางลิ้นจี่ เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120	08 1466 7785

ตารางที่ 8 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำลูกประคบสมุนไพร (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
32	MissSamantha Wright	P.O.Box 6146 Meyersdal 1447	-
33	นางสาวยุพา วิริยาเทพาทิพย์	874/3 เขตดุสิต กรุงเทพฯ	08 6884 3652
34	นายถนธมสิน หว่อง	173/11 ซอยอมร แขวง/เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120	-
35	นางสาวณัฎฐนี คงสกุลทรัพย์	129 ถนนพหลโยธิน ตำบลประชาธิปัตย์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12130	-
36	นางสาวเพชรมณี ไวโรจน์กิจ	984/29-30 ถนนเพชรบุรี แขวง/เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400	08 1731 6222
37	นางสาวกัลยา จงภัคดีตระกูล	165 ตากสิน 28 แขวงบุคคโล เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10600	08 9125 6892
38	นายวิษณุ ฉายเกิดแสง	53/1355 หมู่มิตรประชา ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 2023 0903
39	นางนิรมล ใจสว่าง	69 หมู่ 3 ซอยสุขาประชาสรรดิ์1 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 1753 9231
40	นายศตวรรษ ศัตรู	51 หมู่3 บ้านหนองแคน ตำบลสระบัว อำเภอแดนดง จังหวัดบุรีรัมย์ 31150	08 8359 4812
41	นายวิศรุต ผ่องโชค	509 ลาดพร้าว 62 แขวง/เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	0 2538 7116
42	นางบุษราวัลย์ อินทรพลาเดช	314/40 ถนนศรีอยุธยา แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400	0 2354 4648
43	นางสาวภาตไพ ลืมมาล	670/347 ถนนอโศก-ดินแดง แขวง/เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	08 1557 7015
44	นางจันทนา สุวรรณแสง	38/60 หมู่เมืองแก้ว ก.ม.7 ถนนบางนาตราด ตำบลบางแก้ว อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540	08 1803 8751
45	นางสาวภัสสรา เพียรราม	839 วิสุทธินิเวศน์ แขวง/เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10320	08 4538 1334
46	นางสาวบุปอร ถาวรพร	แขวง/เขตลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230	0 2539 6478 08 1496 7829
47	นายสง่า ภู่สกุล	135/18 ถนนนครไชยศรี เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300	08 1415 3195

ตารางที่ 8 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำลูกประคบสมุนไพร (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
48	นางสาววชิราภรณ์ สมสุข	5/357 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-
49	นายประดิษฐ์ ตรีพัฒสุวรรณ	211 แขวงดาวคะนอง เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10600	08 7123 9227
50	นางอัญชลี พยาเศส	101 ประชานิเวศ 3 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	0 2589 7396
51	นางทศตรี ศีลเตช	113 วัดประดิษฐ์ราม แขวงหิรัญรุจี เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10600	08 1403 2191
52	นางสาวเขมิกา บวรธรรม	22/55 หมู่8 แขวงคู้ฝั่งเหนือ เขตหนองจอก กรุงเทพฯ 10930	08 7362 4242
53	นางสาวปวีณา ฟองจำเริญ	99/158 หมู่2 ตำบลบางกระทึก อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม 73210	08 7936 2919
54	นางสาวสมศรี เหล่าขวัญสถิตย์	129/13 หมู่5 ซอยสมปรารถนา ตำบลบางกรวย อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	0 2446 1792
55	นายอาทิตย์ โมธานิธสวัสดิ์	98/10 หมู่6 ตำบลบางกระพอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 1139 8643
56	นายสมชาย จงชุติโชคชัย	41/93 ถนนพหลฯ แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	08 5664 9456
57	นางเจริญดี แพรมณี	195/22-23 หมู่1 ตำบลปากคลองตลาด จังหวัดสมุทรปราการ 10290	0 2425 8506 08 9667 7514
58	นายธรัตถ์ เอกชนสิทธิ์	93/2 หมู่7 ตำบลห้วยหม้าย อำเภอสอง จังหวัดแพร่	08 6052 6275
59	นางเยาวภา วัฒนชาติ	200/40 แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	-
60	นางสาววิภาวี กิจจาประวรรต์	200/41 หมู่1 แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	0 2574 3747

1.2.8 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว จำนวน 100 คน ดังตารางที่ 9

ตารางที่ 9 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางสุดาพร ประทุมรัตน์	52/382 เมืองทองธานี ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 1444 7813
2	นางสาวเมธานิตย์ จันทรางศุ	50/32 หมู่3 ถนนพหลโยธิน แขวง/เขตลาดพร้าว กรุงเทพฯ	08 6301 0969
3	นางวรรณดี วงศ์สุทธิเลิศ	15 หมู่12 ซอยอุดมสุข ถนนสุขุมวิท แขวง/เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260	08 7694 9822 0 2216 4574
4	นางสาวมัลลิกา นามพงพนา	49/1200 ตำบลบางตลาด อำเภอ ปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2964 9279 08 1612 9356
5	นางสาวเพชร ไวโรจน์กิจ	984/29-30 ถนนพระราม8 เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400	0 2216 4574 08 1731 6222
6	นางสาวสิริกร พุทธิพงศ์การัณย์	2/205 หมู่รังสิยา ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 7113 7835
7	นางอมร มีพาณิชย์	72/1 ซอย11 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 1751 4286
8	นางสาวณัฎวดี หวังวรประเสริฐ	41/4 หมู่8 ซอยเทพวิมาน ถนนติวานนท์ ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนทบุรี 11120	08 6890 9361
9	นางมาลี เหมกิตติวัฒน์	141 หมู่เสนานิคม ถนนแอปปี้แลนด์ แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	0 2375 3934 08 6505 7866
10	นางพรทิพ พรสุขเกษม	477 ซอยสายน้ำทิพย์ ตำบลสุขุมวิท22 แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110	08 1941 2090
11	นายธวัชชัย พรสุขเกษม	477 ซอยสายน้ำทิพย์ ตำบลสุขุมวิท22 แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110	-
12	นายวิศรุต ผ่องโชค	509 ลาดพร้าว 62 เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	08 9111 9435
13	นายศตวรรษ ศัตรู	51 หมู่3 บ้านหนองแดน ตำบลสระบัว อำเภอแดนดง จังหวัดบุรีรัมย์ 31150	08 8359 4812
14	นางอัจฉรา จุลมณีวงศ์	6/52 ถนนดินแดง แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10310	08 2342 8565

ตารางที่ 9 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
15	นางสาวราตรีพร ลีวมงคล	670/347 ถนนอโศก-ดินแดง แขวง/เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10310	08 1557 7075
16	นางสาวปัญญาวันทย์ กันทะชู	48/227 ตำบลลาดสวาย อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12150	08 1844 4232
17	นางสาวธนพร วนาธนสุวรรณ	48/227 ตำบลลาดสวาย อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12150	08 1643 6529
18	นางสาวนัคณนา รักษาทรัพย์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร แขวงอนุเสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 6779 7609
19	นางสาวปวีณา ฟองจำรัต	99/158 หมู่2 ตำบลบางกระทึก อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม 73210	08 7936 2919
20	นางเยาวภา วัฒนชาติ	200/40 แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	0 2574 5332
21	นางสาววิภาวี ชาลาประวรรตน์	200/40 หมู่1 แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	0 2574 3747
22	นางสาวชัญญา วิทยสินธนา	250/10 แจ้งวัฒนะ14 แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ	0 2574 5334
23	นางสาวณัฐวดี หวังวรประเสริฐ	41/4 หมู่8 ถนนติวานนท์ ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 6890 9361
24	นายพีรวัส พัชระบวร	353/429 ถนนทัศนปทุม ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครพนม 48000	08 7813 9579
25	นายวิศิษฐ์ อินทวัลย์	142/6 ตำบลบางรักน้อย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 7553 8345
26	นายสุพัฒน์ ใต้เวชศาสตร์	355-357 ตำบลสวนดอก อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง 52100	08 6654 1640
27	นายพรประสิทธ์ คงบุญ	39 ซอย16 ถนนทะเลหลวง ตำบลบ่อยาง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000	08 1623 8070
28	นายจีระศักดิ์ เพียรเจริญ	177/307 หมู่9 ตำบลเขารูปช่าง จังหวัดสงขลา 90000	0 7432 3034 08 9197 2933
29	นางสาวสมศรี เหล่าขวัญสถิตย์	129/13 หมู่5 ถนนบางกรวย-ไทรน้อย ตำบลบางกรวย อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	0 2446 1792

ตารางที่ 9 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
30	นายประยูร จวงจันทร์	96/439 หมู่2 ฟลอล่าวิลล์ แขวงลำผักชี เขตหนองจอก กรุงเทพฯ 10330	08 1807 2637
31	นางสาวสมหมาย เหล่าขวัญสถิตย์	80/8 ถนนสุรศักดิ์สงวน ตำบลศรีราชา อำเภอศรีราชา 20110	08 1439 1222
32	นายศราวุธ วิทยดา	15/244 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2981 3302 08 9171 7701
33	นายธงธรรศ บุษยาศ	55/887 หมู่5 ตำบลบางคูวัต อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	0 2962 6011 08 9960 9254
34	นางสายสุณี ไชยหงษา	4 หมู่9 ตำบลแร่ อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร	08 7222 5256
35	นายวินัย อุทัยวรวิทย์	135/259 หมู่4 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอตลาดขวัญ จังหวัดนนทบุรี	08 1453 2536
36	นางสาวเพ็ญศรี ปานเมฆ	53/1363 หมู่3 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9165 9595
37	นางสาวชุลีพร มงคลอัศวรัตน์	13/435 แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ	0 2512 5356
38	นายสิทธิภัทร วังเสฎฐี	-	08 7989 8188
39	นางสาวจุฑามาศ รอดวิวัฒน์	229/11 แขวงบางจาก เขตบางไชยา กรุงเทพฯ 10200	08 6381 7158
40	นางชลิดา ทองอุ่น	78/177 หมู่9 ตำบลละหาร อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 1533 8289
41	นางสาวศรารัตน์ กิติวงศ์ไพศาล	448 ถนนเทอดไท33 แขวงบุคคโล เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10600	0 2476 8095
42	นางสาวกาญจนา ธนิตรมย์	77/85 ถนนลาดพร้าว ซอย3 แขวง/เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 5149 8895
43	นางสาวสุวรรณา อินทรมโน	95/39 หมู่10 ตำบลบางม่วง อำเภอบางใหญ่ จังหวัดนนทบุรี 11140	0 2903 8016 08 5256 5668
44	นางสาวเพาพงา ดันปริภัณฑ์	53/1243 ซอยราชพฤกษ์ 14 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 7014 9979

ตารางที่ 9 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
45	นางสุพัตรา สมารัทธ์	53/1243 ซอยราชพฤกษ์ 14 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 5119 8078
46	นายธนารา เดี๊ยแลร์	34/149 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	0 2984 5596
47	นางพัชริน พรมสุภา	852/17 แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800	08 4788 4292
48	นางชลลดา วงศ์เชื้อ	กระทรวงวิทยาศาสตร์ แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400	0 2914 2606 08 7045 4978
49	นางจริน นิลใบ	170 ถนนเพชรบุรี แขวง/เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400	0 2215 6095 08 1973 2553
50	นางสาววราภรณ์ นิลใบ	170 ถนนเพชรบุรี แขวง/เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400	0 2215 6095 08 1060 5032
51	นางสาวอำพันชนิต ปานเจริญ	20/12หมู่7 ซอยราษฎร์พัฒนา แขวงสะพานสูง เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ 10200	08 0080 9212
52	นางสาวสุภาวดี กถาพิสิฐ	ตำบลคลองเกลือ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 6064 4406
53	นายนที หอธรรม	14/25 แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	08 9962 5229
54	นายประวิทย์ จริยาวัฒนกุล	55/183 หมู่7 ถนนเกษตรนวมินทร์ แขวง/เขตคลองกุ่ม กรุงเทพฯ 10230	08 5324 4530
55	นายเสนีย์ หาญศิรินันทชัย	657/143 ซอย4 พัฒนาการ48 แขวงสวนหลวง เขตสวนหลวง กรุงเทพฯ 10250	08 1414 3226 08 4534 2246
56	นางฒภัชนันท์ สนรักษา	91/2 แขวงบางค้อ เขตจอมทอง กรุงเทพฯ 10150	-
57	นางอุรุพร เกตุแก้ว	32/11ซอยเจริญรัก แขวงคลองต้นไทร เขตคลองสาน กรุงเทพฯ 10600	08 4456 4411
58	นายอาทิตย์ โมระนิสวัสด์	98/10 หมู่6 ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 1139 8643
59	นางภิชสุภัค สุริยนต์	33 ซอยเจริญนคร แขวงบางลำภูล่าง เขตคลองสาน กรุงเทพฯ 10600	08 6569 7790

ตารางที่ 9 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
60	นางสาวเพ็ญพิน แซ่เหลี่ยม	แขวงบางแค เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	08 9614 2210
61	นางสาวรุ่งจันทร์ เฉลิมวิรัช	306 ซอยดวงตะวัน ตำบลตลาดน้อย อำเภอสัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ 10100	0 2233 8854 08 9485 9755
62	นายสมพร ร้อยบาง	1031ถนนสมเด็จพระเจ้าตากสิน แขวงดาวคะนอง เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10600	08 2498 1793
63	นางละมัย จริยาวิสุทธ์	55/887ถนน345 ตำบลบางคูวัต อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 4641 1991
64	นางสาวชนานาฎ บุญประดิษฐ์	69/1 ซอยอักษรลักษณ์2 ถนนสุขุมวิท ตำบลปากน้ำ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10270	08 1801 6171
65	นางสาวกชกร ต้นเจริญ	139/137 แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 9499 7357
66	นางสาววนิดา ประสพศีล	71 เจริญนคร 10 แขวง/เขตคลองสาน กรุงเทพฯ 10600	08 1448 4475
67	นางสาวไพลิน อัตเจริญ	69/486 แขวงนวลจันทร์ เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ 10230	08 6518 7253
68	นางสาวภัทรภร กาญจนภูมิ	389 แขวงบางมด เขตจอมทอง กรุงเทพฯ 10150	08 8091 7404 0 2451 8575
69	นางสาวสุวรรณี งามไพลิน	134/26 แขวง/เขตบางกอกใหญ่ กรุงเทพฯ 10600	-
70	นางชลดา ประดิษฐ์พงษ์	114/45 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ	08 9204 4711
71	นายชัยโรจน์ วิจิตรวรศักดิ์	73/4 หมู่6 สุขสวัสดิ์76 ตำบลบางจาก อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130	08 1616 1641
72	นางมาริสา วนาศิริ	9/98 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 5021 9891
73	นางวันทนา จิตต์นุกุลศิริ	325 เจริญราษฎร์ 2 แยก1 แขวงทุ่งวัดดอน กรุงเทพฯ 10120	08 4003 5898
74	นางติณณภพ จิตต์นุกุลศิริ	325 เจริญราษฎร์ 2 แยก1 แขวงทุ่งวัดดอน กรุงเทพฯ 10120	08 0989 3981

ตารางที่ 9 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
75	นายปราณพร หลงสีดา	75/6 หมู่9 วัดชลอ อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	08 4118 5335
76	นางสาวกาญจนา กาญจนาคงษา	81/1 หมู่9 ตำบลวัดชลอ อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	08 4118 5335
77	นางสาววาริน เครือคล้าย	21/146 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-
78	นายกุลยศ เรืองคงเกียรติ	143/47 แขวงวัดท่าพระ เขตบางกอกใหญ่ กรุงเทพฯ 19600	0 2465 6507
79	นางสาวราตรีพร สีมงคล	แขวง/เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10000	08 1557 7015
80	นางสาวปนัดดา แมนพดุง	37/106 แขวง/เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 6704 6672
81	นายทิตพาศ บุญนำ	1895/51 พหลโยธิน แขวง/เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 7504 6159
82	นางสาวเอมอมร ตั้งจิตอารีย์	2 ซอยอัจฉรา ถนนสุทธิสาร แขวงสามเสนนอก เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310	08 0934 7452
83	นางสาวผุสดี เฉลิมวณิชย์กุล	134/52หมู่บ้านบุราสิริสนามบินน้ำ ตำบลท่า-ทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9921 1858
84	นางติณณะจิตต์ ณกุลศรี	325 แขวงทุ่งวัดดอน เขตสาธร กรุงเทพฯ 10120	08 0989 3981
85	นายปราณ หลงสิต	75/6 ตำบลวัดชลอ อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	08 4118 5335
86	นางสาวกาญจนา กาญจนคงคา	81/1 หมู่9 ตำบลวัดชลอ อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	08 4118 5335
87	นางสาววาริน เครือคล้าย	21/146 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	-
88	นางสาวกุลยศ เรืองเกียรติ	143/47 อำเภอบางกอกใหญ่ กรุงเทพฯ 19600	0 2465 6507
89	นางเอมอร ตั้งจิตอารีย์	2 สามเสนนอก แขวง/เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ 10310	08 0093 4745

ตารางที่ 9 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
90	นางชะเอม หมอยาดี	ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 1859 2077
91	นางสมาพร บุญกำเนิด	84/79 หมู่1 ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 6998 6267
92	นางสาวอัจรา โพธิ์ร่ำหงษ์	84/79 หมู่1 ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 6998 6267
93	นายภาวีวัฒน์ หิรัญอัครวงศ์	84/79 หมู่1 ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 1859 2077
94	นายอิ่ม หมอยาดี	64/18 หมู่1 ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9038 8857
95	นางบุญนำ สุวรรณวงศ์	64/18 หมู่1 ตำบลบางกร่าง อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9038 8857
96	นางสมพร อ่อนจันทึก	19/3 หมู่1 ตำบลพันท้ายฯ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	08 4103 2566
97	นายสุทัศน์ อู่ศรีจันทร์	225 เจริญนคร 14 แขวงคลองต้นไทร เขตคลองสาน กรุงเทพฯ 10600	0 2437 1946 08 1513 6972
98	นางชุติมา สกุลศรีชัย	242 ถนนติวานนท์ 43 อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2580 8591
99	นายเตชิต เร็วเรียบ	10/3 หมู่3 ตำบลบาปรัง อำเภอเมือง จังหวัดพังงา 82000	08 3260 4561
100	นางญฎาพร อัศวเดชาชาญ	14/773 หมู่บัวทองธานี ตำบลบางบัวทอง อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 7346 5059

1.2.9 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำสบู่สมุนไพร จำนวน 67 คน ดังตารางที่ 10

ตารางที่ 10 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำสบู่สมุนไพร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางสาวเพ็ญศรี ปานเมฆ	53/1363 หมู่บ้านมิตรประชา ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9165 9595
2	นายปัญญูวัฒน์ อะนันรัมย์	302/336 ซอยเรวดี 1 ถนนพระราม 6 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	08 9487 6579
3	นางพิมพ์ใจ คำพิทักษ์	92 ถนนสรณะคมน์ แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210	08 6703 0850
4	นายปัญญูพัฒน์ กล่อมจิต	199/33 หมู่บ้านพนักงาน ธ.ทหารไทย ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	0 2951 7850 08 6776 8792
5	นางจันตรา ปุยมณี	16 หมู่18 ซอยแก้วเงินทอง ถนนจรัญสนิทวงศ์ 35 แขวงบางระมาด เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ 10170	08 4756 7227
6	นางวาสนา เลิศพิบูลย์ดี	41 สุขุมวิท 105 แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260	0 2393 5074 0 2398 5398
7	นางน้ำเพ็ญ สาวกมล	51/92 หมู่7 ตำบลบางกรวย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 1252 8232
8	นางสาวสุภาวดี กถาพิสิฐ	บ้านบุญโต ตำบลคลองเกลือ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 6064 4406
9	นายนที หอธรรม	14/25 การเคหะคลองจั่น ถนนนวมินทร์ แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	08 9962 5449
10	นางสาวเชอรินทร์ ลิมวิภูรัตน์	10/11 ถนนพหลโยธิน แขวงอนุสาวรีย์ฯ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	0 2522 1107 08 9817 8585
11	นายเสนีย์ หาญปรินันทชัย	(93)657/143 หมู่บ้านปรีชา 3 โครงการ 6 แขวงสวนหลวง เขตสวนหลวง กรุงเทพฯ 10250	08 1414 3226 08 4534 2246
12	นายสกุลคุณ มีบุญ	112/116 หมู่บ้านคณาทรัพย์ แขวงบางชัน เขตคลองสามวา กรุงเทพฯ 10510	0 2540 2024 08 1908 6642
13	นายธีระยุทธ นพกุลสถิตย์	90/22 หมู่8 ถนนรัตนาธิเบศร์ 17 ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9614 8283
14	นางสาวรุ่งจันทร์ เฉลิมวิริยะ	306 ซอยดวงตะวัน แขวงตลาดน้อย เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ 10100	0 2233 8854 08 9485 9755

ตารางที่ 10 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำสบู่สมุนไพร (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
15	นางภิชสุภัค สุรินยนต์	33 ซอยเจริญนคร 30/2 ถนนเจริญนคร แขวงบางลำภูล่าง เขตคลองสาน กรุงเทพฯ10600	08 6569 7790
16	นางณภัชนันท์ กันรักษา	91/2 แขวงบางค้อ เขตจอมทอง กรุงเทพฯ 10150	-
17	นางอุรุพร เกตุแก้ว	32/11 ซอยเจริญรัถ 16/1 แขวงคลองต้นไทร เขตคลองสาน กรุงเทพฯ 10600	08 4456 4411
18	นางสาวมานิษา เหล็กไหล	200/2 หมู่6 ตำบลบางพูน อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	0 2567 2541 08 4020 0938
19	นางกนกวรรณ จินะณรงค์	112 ซอยพหลโยธิน 53 ถนนพหลโยธิน แขวงอนุสาวรีย์ฯ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	0 2972 9678 08 9789 1205
20	นางธนภรณ์ คงชล	9/3 หมู่3 แขวงทุ่งครุ เขตทุ่งครุ กรุงเทพฯ 10140	0 2873 8163 08 1899 0117
21	นางสุพัตรา โสตติวิไลพงศ์	408 เพชรเกษม 92/2 แขวงบางแคเหนือ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	08 9155 9143
22	นางสาวสุณีรัตน์ ศรีธนะ	อบต.จระเข้มาก ตำบลจระเข้มาก อำเภอประโคนชัย จงบุรีรัมย์ 31140	08 0173 5539
23	นางเบ็ญจวรรณ มาลีเนตร	110/1 หมู่1 ตำบลแก่งกระจาน อำเภอแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี 76170	08 9550 0809
24	นายณัฏฐินภนต์ พลชาติชำนิ	121/433 แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10120	08 6317 2537
25	นางสาวชุติมา ศิริเชาวนิชการ	73/4หมู่6 ตำบลบางจาก อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130	08 1846 4553
26	นายธวัชชัย ศิริเชาวนิชการ	73/4หมู่6 ตำบลบางจาก อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130	08 1616 1641
27	นายสมศักดิ์ ไกรเถาว์	73/4หมู่6 ตำบลบางจาก อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130	08 0592 2525
28	นางสาวอุไรรัตน์ วรเชษฐ์	73/4หมู่6 ตำบลบางจาก อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130	0 2817 7451
29	นางสาวดาราวรรณ ใจยะคำ	73/4หมู่6 ตำบลบางจาก อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130	08 6979 1548
30	นายสมพงษ์ เวินแสงจันทร์	73/4หมู่6 ตำบลบางจาก อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130	08 8330 3056

ตารางที่ 10 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำสบู่สมุนไพร (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
31	นางสาวธนกร สร้อยสิงห์	178 หมู่3 แขวงมีนบุรี เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10510	08 7994 8515
32	นางอรดี ทัศญาณ	70/1 ร้านนาราแว้ง ตำบลแว้ง อำเภอแว้ง จังหวัดนราธิวาส 96160	08 9488 2114 0 7369 5048
33	เด็กชายณศิส วิเศษบริสุทธิ์	43/131 ซอยวัดกำแพง ถนนพิบูลสงคราม ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9682 0678
34	นางศิริเพ็ญ เลิศเพียรเพา	599/126 หมู่กลางกรุงสาทร ซอย7 แขวง/เขตช่องนนทรี กรุงเทพฯ	08 3221 5999
35	นายสุร กิจไพบูลย์วัฒน์	144/7 ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 5517 7361 0 2525 2490
36	นางสุกัญญา สมบูรณ์	144/7 ถนนกรุงเทพฯ-นนท์ ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 8757 3001 0 2529 2490
37	นางรัชนีพรรณ ตั้งชวาล	11/9 ประดิษฐ์พัฒน์ 20 แขวงสามเสนใน กรุงเทพฯ 10400	08 9121 0913 0 2278 5041
38	นางสุดาพร ประทุมรัตน์	52/382 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 1984 08 1444 7813
39	นางถนอมจิตต์ เบญจดล	48/9 ถนนจรัญสนิทวงศ์ แขวง/เขตบางพลัด กรุงเทพฯ	08 9177 3727
40	นางถนอมสิน หว่อง	175/10 ซอยสมร แขวง/เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120	08 9177 1818
41	นางสาวณัฏฐินี คงสกุลทรัพย์	129 ถนนพหลโยธิน ตำบลประชาธิปัตย์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12130	08 6503 7002
42	นางสาวสมหมาย เหล่าจรัญสถิตย์	129/13 หมู่5 ซอยสมปรารถนา ตำบลบางกรวย อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี	0 2446 1792 08 1439 1222
43	นางสาวสมศรี แหล่าจรัญสถิตย์	129/13 หมู่5 ซอยสมปราถนา ตำบลบางกรวย อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี11130	0 2446 1792
44	นางสาวชุติมา จรูญสมิทธิ์	95/215 หมู่5 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 6590 08 1874 7282
45	นายธวัชชัย กิ่งรุ้งเพชร	173 หมู่1 ถนนพหลโยธิน ตำบลประชาธิปัตย์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12130	0 2992 1131 08 1924 2060

ตารางที่ 10 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำสบู่สมุนไพร (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
46	นางสาวราตรีพร ลิ้มมงคล	-	081-557 7015
47	นางนวลอัมพร เทพมุตรีมีกุล	23 แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ 10510	08 6884 4635
48	นางคำมวล รัตนเพชร	-	-
49	นางสาวอุไรวรรณ คำภูแสน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 1935 8192
50	นางสาวนัคกนท รักษาทรัพย์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 6779 7609
51	นางสาวปวีณา ฟองจำเริญ	99/159 หมู่2 ตำบลบางกระทึก อำเภอสามพราน จังหวัดนครปฐม 73210	08 7936 2919
52	นางเจริญดี แพรมณี	195/22-23 หมู่1 ถนนสุขสวัสดิ์ อำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัดสมุทรปราการ 10290	0 2425 8506 08 9667 7514
53	นายพีรวัส พัชระบวร	353/429 ถนนทัศนปทุม ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครพนม 48000	
54	นางสาวมานิษา เหล็กไหล	200/2 หมู่6 ตำบลบางพูน อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 4020 0938
55	นางสาวสมปรารถนา วินิจฉัย	46 ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11100	08 0059 9852 0 2580 2474
56	นางสาวสัมฤทธิ์ กาญจนจิตร	99/48 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11100	08 7995 4145 0 2526 7248
57	นางสาวอารียา บุตรฤทธิ์	89/12 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11100	08 7582 1215 0 2968 4225
58	นางสาวลมัย จริยวิสุทธิ์	55/887 ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง ปทุมธานี 12000	08 1444 7813 0 2583 1984
59	นางเบญจวรรณ มาลีเนตร	110/1 หมู่1 ตำบลแก่งกระจาน อำเภอแก่งกระจาน จังหวัดเพชรบุรี 76170	08 9550 0609
60	นายธนานนท์ ชนากร	112 แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250	-
61	นายเลิศชัย พรมพิทักษ์	268/1 หมู่12 อำเภอสนามชัยเขต จังหวัดฉะเชิงเทรา 24160	08 4710 0680
62	นายเทียรสิริ ธีระชาติแพทย์	81/113 แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 9366 1912

ตารางที่ 10 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำสบู่สมุนไพร (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
63	นางสาวยุพา วิริยะแพพาณิชย์กุล	874/3 แขวงนครไชยศรี เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300	-
64	นายกฤษฎา ฉายเกิดแสง	53/1355 ตำบลบ้านบาตร อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	082-023-0903
65	นางธนภรณ์ คงชล	9/3 หมู่3 แขวงทุ่งครุ เขตทุ่งครุ กรุงเทพฯ 10140	081-899-0117
66	นางนพดล ทองเนียม	2/84 แขวงบางเขน เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	086-777-8363
67	นางสาวพัชรินทร์ ลาภพิทักษ์พงศ์	แขวงมักกะสัน เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400	082-336-1040

1.2.10 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมน้ำข้างกล้องงอก จำนวน 72 คน ดังตารางที่ 11

ตารางที่ 11 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมน้ำข้างกล้องงอก

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางสาวฐตาพร รัศมีพิริยะพิจิตร	302/104 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ	-
2	นายปัญญวัฒน์ อะนันรัมย์	302/336 ซอยเรวดี 1 ถนนพระราม 6 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	08 9487 6579
3	นายวิศิษฏ์ เอื้อสุภกิจ	125/348 หมู่บ้านสายลมซอย11 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 4813 3511
4	นางบวรภัค รักษาชาศ	75 ชาคริตอพาร์ทเม้นท์ ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 10110	08 6507 8173
5	นางสาวประภาศรี นนตะพันธ์	24/29 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 10110	08 6772 3761
6	นางสาวปัญญาวันทน์ จันทรจู้	48/227 หมู่บ้านบุญยทริก หมู่5 ตำบลลาดสวาย อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12150	0 2592 3941 08 1844 4232
7	นางสาวธนพร วนาธนสุวรรณ	48/227 หมู่บ้านบุญยทริก หมู่5 ตำบลลาดสวาย อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12150	0 2592 3941 08 1844 4232
8	นางอรพรรณ พรสีมา	27/669 หมู่บ้านชวนชื่น แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	0 2574 1947 08 6893 9192
9	นางขนิษฐา ป้องเทิง	99/184 หมู่5 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 5916 5868
10	นางสาวชมภูนุช ไชยโชค	199 ซอยร่วมจิตร 2 แขวงนครไชยศรี เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300	08 4641 8928
11	นายธีระยุทธ นพสกุลสถิตย์	90/22 หมู่8 ถนนรัตนาธิเบศร์ 17 ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9614 8283
12	นายประยูร จองจันทร	96/439 แขวงลำผักชี เขตหนองจอก กรุงเทพฯ 10530	-
13	นายธนดล เขมพร	50/483 เมืองทองธานี ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2503 3286 08 9488 9165
14	นายศราวุธ วังบุญดง	15/294 เมืองทองธานี ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2981 3307 08 9171 7701

ตารางที่ 11 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมน้ำข้างกล้องงอก (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
15	นายเอกชัย สินอมรจรัส	-	08 9131 3028
16	นางสาวชีวรรณ ธนะนิเทศน์	167 ซอยสาทร 19 กรุงเทพฯ 10120	0 2211 9178
17	นายนิพนธ์ ภู่อภิสิทธิ์	24 ซอยรัชดาภิเษก 68 แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800	0 2587 8119 08 0556 5441
18	นางคำมวล รัตนเพ็ชร	53/1363 หมู่3 หมู่บ้านมิตรประชา ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	089 165 9595
19	นายพรประสิทธิ์ คำปุระ	39 ซอย16 ถนนทะเลหลวง ตำบลบ่อยาง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000	08 1623 8070
20	นายวีระศักดิ์ เพียรเจริญ	177/307 การเคหะสงขลา ตำบลเขารูปร่าง อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา 90000	0 7432 3034 08 9197 2973
21	นางสาวอรทัย เด่นศรี	106 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300	-
22	นายสมชาย จงชุติโชคชัย	41/93 ถนนพหลโยธิน แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	08 5664 9456
23	นางสาวสุมล ช่องเจริญ	18 ซอยรามคำแหง 9 แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	-
24	นางรัชนีภรณ์ คุปริศ	15 หมู่2 ตำบลบ้านทุ่ม อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	08 1872 4157
25	นางสาวดวงพร มงคลอัศวรัตน์	13/4 ถนนรัชดา แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ	0 2939 1280
26	นางสุพัตรา สมทรัพย์	53/1243 ซอยราชพฤกษ์ 14 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2503 1075 08 5119 8078
27	นางสาวเพาพงา ตันบริภัณฑ์	53/1243 ซอยราชพฤกษ์ 14 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 7014 9979
28	นายบูลย์ชัย วิโรจน์รังสรรค์	27/244 หมู่7 แขวงหลักสอง เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	0 2803 5785
29	นางสาวจรีรัตน์ ทองลัทธิ	27/244 หมู่7 แขวงหลักสอง เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	0 2803 5785
30	นางสาวณัฐชยา สุจริตกุล	894 ตำบลบางพูน อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 10150	08 6980 6386

ตารางที่ 11 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมน้ำข้างกล้องงอก (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
31	นางสาววรวรรณ ลีระพงษ์กุล	21/37 แขวงเทพศิรินทร์ เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ 10100	08 9106 6657
32	นางรัชนีภรณ์ คุประนันท์	53/1243 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 5119 8078
33	นางนรินทร์ แซ่อึ้ง	1923 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	0 2579 1186 08 1830 2014
34	นางนันทา สุนเจริญ	10/70 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลคลองเกลือ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2573 9934 08 1821 9615
35	นางสาวอรวรรณ เสือพันธ์	77/175 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	075-644 046 08 1970 6803
36	นายเฉลิม วรรณชูชัย	131/285 หมู่บ้านสิชล หมู่4 ตำบลพยอม อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	08 5514 9740
37	นายพรรณะ บุญช่วย	78/21 หมู่บ้านสุภาพร ตำบลบางเตย อำเภอสามโคก จังหวัดปุทมธานี	08 1479 4849
38	นางสาวรัตนาภรณ์ กิจสนาโยธิน	6 ถนนนัญเกษม อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย 64000	08 5542 6803
39	นางประไพพรรณ แซ่เตียง	145/144 ถนนสุขุมวิท 105 ลาซาล 1 แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260	08 1557 5434
40	นางสาววันทนี มาลี	99/267 หมู่บ้านอยู่เจริญ ซอยภาวนา แขวงสุนทรเกษม เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	0 2541 9048 08 6082 8339
41	นางวรรณวิมล เขื่อนวัง	32/198 หมู่บ้านทาวน์พลัสเอ็กซ์ประชาชื่น ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9996 6133
42	นางสิริพร โพธิ์งามวงศ์	35/191 ซอยร่วมสุข ถนนติวานนท์ ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	0 2961 6830
43	นางสาวราตรีพร สีวมงคล	-	08 1537 7015
44	นางจรจรัล แสงสว่าง	36 หมู่1 ตำบลหนองบ้อนแดง อำเภอบ้านบัว จังหวัดชลบุรี 20170	08 4599 9522
45	จ.ส.ต.ดุสิต อภิธรรมวงศ์	191/38 เคหะคลอง 16 ตำบลรังสิต อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12130	0 2577 6766 08 1420 1563

ตารางที่ 11 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมน้ำข้างกล้องงอก (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
46	นางสาวละเอียด วงศ์นันนนท์	1/107 หมู่บ้านเมืองทองธานี C6ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 5082 2530
47	นางสมฤดี ธรรมวรรธน	1806/41 ถนนบรรทัดทอง แขวงรองเมือง เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10336	0 2214 1398 08 4434 8877
48	นางรัชนีพร ลีลาวิไลลักษณ์	63/1ซอยชัยวัฒน์ ถนนวุฒมากาศ แขวงบางค้อ เขตจอมทอง กรุงเทพฯ 10150	08 1711 4497
49	นางสาวปรถ รัตนพิทักษ์กุล	39/168 หมู่3 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2584 2023 08 4112 9520
50	นางสาวยุพา นาคทอง	13/236 อาคาร 14 ป็อปปูล่าคอนโด ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9498 4923
51	นางอมรพันธุ์ หล่อคงสุข	54 หมู่บ้านสีวลี 2 ถนนรังสิต-นครนายก ตำบลประชาธิปัตย์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12130	0 2974 2321 08 1598 9459
52	นางเสาวพัร ศิริศรีพังก์	11/38 ซอยพหลโยธิน 32 แขวงเสนานิคม เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	0 2561 1383 08 4432 2554
53	นางสาววงเดือน ชุ่มศรี	33/39 ถนนเรียบคลองประปา ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 1484 3596
54	นางเสาวรช สายสร้อย	101/30 ตำบลโสนลอย อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	0 2924 2642
55	นางวันดี เสือแก้ว	93/83ถนนบางขุนเทียนชายทะเลแขวงท่าข้าม เขตบางขุนเทียน กรุงเทพฯ 10150	0 2879 3783 08 7711 5677
56	นายดนัย สังสิทธิ	315/151 ถนนสาธุประดิษฐ์ ซอย19 เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120	0 2674 1988 08 1834 2828
57	นางสาวอรรณี เจียมสุรจิตติ	112/124 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	085 169 6920
58	นางปัณฑ์ชนิต ณายีเนตร	17/225 ถนนปทุม-กรุงเทพ ตำบลบางปรอท อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 6023 1329
59	นางนิภา คล้ายประสิทธิพร	35 ถนนเลียบคลองทวีวัฒนา เขตทวีวัฒนา กรุงเทพฯ	08 9499 4492
60	นางสาวนงเยาว์ เฮือนเหลือก	145/31 หมู่9 ตำบลคูคต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี	08 6978 2556

ตารางที่ 11 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมน้ำข้างกล้องงอก (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
61	นางสาวสุพร ถังทางเกว	3/2 หมู่2 ตำบลบางบ่อ อำเภอบางบ่อ จังหวัดสมุทรปราการ 10560	0 2708 4304
62	นางสาวธีสรินทร์ ลงก่า	2/5 อินทมระ 29 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10300	08 6711 2622
63	นางสาวตาราไต ใจกล้า	กองบัญชาการตำรวจสอบสวนกลาง แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330	0 2205-1292 08 8536 0033
64	นางพรทิพย์ คำภัก	9/329 แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	0 2971 6726 08 0252 3437
65	Douglas Aguilar (ดักกลาส อากิลา)	-	08 9666 1953
66	นางเรวดี อากิลา	122 ซอยจรัญสนิทวงศ์ฯ69 ถนนจรัญสนิทวงศ์ แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700	0 2435 5687 08 1684 7775
67	นางสาวศรินวิภา พนมชัยสว่าง	211/283 หมู่9 ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2950 6612
68	นางนพวรรณ พิมพ์โคตร	142/24 ถนนเสรีไทย แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	0 2733 7737 08 6889 7023
69	นางธัญญรัตน โรจนวรกูร	139/66 ซอยคู้บอน 27 แยก 25 กรุงเทพฯ	0 2945 3819 08 1413 1437
70	นายภูดิท บวรธรรมรักษ์	165/1 หมู่3 ถนนสุขาภิบาล 5 แขวงออเงิน เขตสายไหม กรุงเทพฯ 10220	08 1558 9468
71	นางสาววารุณ วรขจต	129 ถนนพหลโยธิน ตำบลประชาธิปัตย์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12130	-
72	นางสาวปานวาด ผดุงศิลป์	33 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 10110	08 3542 3844

1.2.11 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการสกรีนเสื้อ Science T-Shirts จำนวน 32 คน ดังตารางที่ 12

ตารางที่ 12 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการสกรีนเสื้อ Science T-Shirts

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นายศราวุฒิ อยู่ควง	4 แขวงวัดอรุณ กรุงเทพฯ 10600	08 9159 9318
2	นายสุวิชญ์ สุทธิ	14/148 หมู่บ้านวิสุฒน์ อเวนิว แขวงหนองแขม เขตหนองแขม กรุงเทพฯ 10160	08 4907 7667
3	นางสาวอรพันชนิดา ปานเจริญ	20/12 หมู่7 ซอยราษฎร์พัฒนา แขวง/เขตสะพานสูง กรุงเทพฯ 10240	08 0080 9212
4	นางสาวเมธานิตย์ จันมราศุ	50/32 หมู่3 หมู่บ้านเสนานิเวศน์ ถนนพหลโยธิน แขวงลาดพร้าว เขตลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230	08 6301 0969
5	นางสาวฐตาพร รัศมีพิริยพิจิตร	302/104 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ	-
6	นางสาวมาตรี ทิพย์โอสถ	472-95 หมู่บ้านประภาววรรณแลนด์ ซอยราษฎร์อุทิศ58 แขวงแสนแสบ เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ 10510	08 0990 0510
7	นายธรวัฒิ หิรัญรัตน์	378/4 ลาดพร้าว132 แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ	08 0772 9626
8	นายธัญญ์ธณัฐภฎ์ สืบสะอาด ณ ละเอียด	49 ลาดพร้าว97 ถนนลาดพร้าว แขวง/เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10210	08 9151 8174
9	นางสุพร อภัยรัตน์	34/711 หมู่5 แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210	08 9480 9934
10	นายเชดา ต้นประดู่	38/174 ซอยรามอินทรา 55/8 แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 8887 6404
11	นางสาวพรชนา ต้นประดู่	171/2474 แขวงคลองถนน เขตสายไหม กรุงเทพฯ 10220	08 6101 3331
12	นางสาวพรรณิศา สัตยารัฐ	171/2474 แขวงคลองถนน เขตสายไหม กรุงเทพฯ 10220	08 1592 7186
13	นางสาวอัญชลี โอรส	126/1944หมู่5ถนนติวานนท์ ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 6614 5846
14	นายธนากร ศิกระจ่างเพชร	39/54 หมู่6 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 6899 6077
15	นางสาวอรอนงค์ มติศักดิ์	ลุมพินีคอนโดวิลล์ รามอินทรา ซอย3 เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 3917 9598

ตารางที่ 12 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการสกรีนเสื้อ Science T-Shirts (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
16	นางสาวณัฐสิณี เลขารุ่งพิสิฏ	162 แขวงวังบูรพา เขตพระนคร กรุงเทพฯ	-
17	นางดวงเนตร วรวงศ์เธอ	2/243 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 4943 7711
18	นางสุมาลี แสงอุไรย์	126/628-629 เคหะนนท์ ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 6461 8965
19	นายพิษณุ เวชรัตนะวัฒน์	41/4 หมู่8 ซอยเทพวิมาน ถนนติวานนท์ ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ดจังหวัดนนทบุรี	08 7714 8548
20	นายสุพัฒน์พงศ์ พ่วงแสง	29/77 ซอยเสรีไทย 5 แขวงคลองจัน เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	08 9255 2868
21	นางนาตยา ชาติยานนท์	115/20 หมู่1 หมู่บ้านนันทนา ตำบลบางคูรัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 9000 7112
22	นายธวัชชัย พรสุกรม	477 ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110	08 1657 0450
23	นายสมชาติ บุญทวี	76/31 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 3122 2365
24	นางจันทนา สุวรรณแสง	38/60 หมู่เมืองแก้ว ถนนบางนาตราด อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540	08 1803 8751
25	นางสุนิสากร ธารารังสรรค์	29/52 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	-
26	นางศศิวิมล ศรีสินรุ่งเรือง	134/1324 ถนนนนทบุรี ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2192 0230
27	นางสมศรี จันทร์สุวรรณ	28 หมู่1 ตำบลหนองผักนาก อำเภอสามชุก จังหวัดสุพรรณบุรี 72130	08 4073 6323
28	นายธนชัย อิ่นเทศ	509 ลาดพร้าว 62 แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ	08 9111 9435
29	นายพิเชษฐ์ แก้วเจริญผล	51 หมู่3 ตำบลสระบัว อำเภอแดนดง จังหวัดบุรีรัมย์ 31150	08 8359 4818
30	นายธนนนท์ มงญปาน	112 หมู่บ้านเสรี แขวงประเวศ เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250	-
31	นายเลิศชัย พรมพิทักษ์	26811 หมู่12 อำเภอสนามชัยเขต จังหวัดฉะเชิงเทรา 24160	08 4710 0680
32	นายเทียรสิริ ธีระชาติแพทย์	81/113 ลาดพร้าว 15 แขวงจอมพล	08 9366 1912

1.2.12 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้าด้วยเทคนิคออริกามิ จำนวน 30 คน ดังตารางที่ 13

ตารางที่ 13 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้าด้วยเทคนิคออริกามิ

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางสาวอรุณี จงวรกุล	-	08 9466 7788
2	นางราตรีพร ลิ้มมงคล	670 แขวง/เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	08 1557 7015
3	นางธำอร สุธรรมพร	65/127 หมู่5 หมู่บ้านเฟื่องสุข2 ตำบลลำโพ อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 6539 0234 08 6613 7573
4	นางสาวพัฒนจรินทร์ สวนแก้วมณี	711 ถนนจักรพงษ์ (บางลำภู) แขวงชนะสงคราม เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200	09 040 29628
5	นางธนรรปสร สืบสันติพงษ์	679/18 หมู่6 ตำบลวังทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก	08 1962 7784
6	นางอิสรียา รอดไพ	33/16 หมู่10 ถนนรัตนาธิเบศร์ อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	0 2926 6372 08 2571 7738
7	นางวิภา พรมจันทร์	70/14 หมู่2 ถนนฉิมพลี แขวงฉิมพลี เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ 10170	08 1346 5081
8	นางน้ำเพ็ญ จ่างกมล	51/92 หมู่7 ตำบลบางกรวย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2969 1998 08 12528232
9	นางสาวศิริอร หวังปรีชาชาญ	105/52 ถนนบรมราชชนนี แขวงบางพลัด เขตบางบำหรุ กรุงเทพฯ 10700	08 1485 9060
10	นางสาวฐิติพันธ์ ทองอิสสระ	5/852 หมู่บ้านประชาชื่น ซอย7 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9792 0930
11	นางสาวอรอรรณ เสือพันธ์	77/175 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 12000	0 7560 0046 08 1970 6803
12	นางสุดาวรรณ ฤทธิเนียม	165 ตำบลชุมพล อำเภอศรีนครินทร์ จังหวัดพัทลุง 93000	-
13	นางสาวรัตนภรณ์ กิจสนาโยธิน	6 นิกรเกษม อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย 64000	08 5542 6803
14	นางประไพพรรณ แซ่เตียง	145/144 ถนนสุขุมวิท 105 ลาซาล 1 แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260	08 1557 5434
15	นางสาววันทนี บาลี	99/267 หมู่บ้านอยู่เจริญ ถนนลาดพร้าว แขวงจันทรเกษม เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	0 2541 9048 08 6082 8339

ตารางที่ 13 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้าด้วยเทคนิคออริกามิ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
16	นางนัดดา มีคำ	18/528 อาคาร T2 เมืองทองธานี ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด นนทบุรี 11120	0 2981 2347
17	นางสุดาพร ประทุมรัตน์	52/382 เมืองทองธานี ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 1984 08 1444 7813
18	นายสุทัศน์ อู่ศิริจันทร์	225 เจริญนคร 14 ถนนเจริญนคร แขวงคลองต้นไทร เขตคลองสาน กรุงเทพฯ	0 2437 1946 08 1513 6972
19	นางกัญญา ศรีนวลชาติ	สำนักงานส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยี ถนนพระรามที่ 6 เขตราชเทวี กรุงเทพ	08 7717 2549
20	นางดารนี ศุภธีรารักษ์	สำนักงานส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยี ถนนพระรามที่ 6 เขตราชเทวี กรุงเทพ	-
21	นางสาวศิริวรรณ สุขสวัสดิ์	94 หมู่6 ตำบลท่ามิหรำ อำเภอเมือง จังหวัดพัทลุง 97000	-
22	นางสาวมณฑา บำเพ็ญวราภรณ์	812/33 ประชาชื่น 26 แขวงวงศ์สว่าง เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800	0 2587 5100
23	นางญฐาพร อัศวเดชาชาญ	14/773 หมู่บ้านบัวทองธานี หมู่13 อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	0 2925 9550 08 7346 5059
24	นางสาวสุจิตรา เจริญสุข	164/2 หมู่3 เมืองนนท์ 4 ตำบลคูคต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี	0 2991 1763
25	นางวันดี เสือแก้ว	93/83 ถนนบางขุนเทียนชายทะเล แขวงท่าข้าม เขตบางขุนเทียน กรุงเทพฯ 10150	0 2849 3783 08 7711 5677
26	นางชุติมา สกุลศรีชัย	242 ติวานนท์ 43 อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2580 8591
27	นางสาวชลารัตน์ รัตนขันติชัย	180/437 แขวงราษฎร์บูรณะ เขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพฯ 10140	08 1927 0767
28	นางสาวทิพย์วัลย์ ลีระพงษ์กุล	21/37 แขวงเทพศิรินทร์ เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ 10100	08 9106 6657
29	นางนิรมล ใจสว่าง	69 หมู่3 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 1753 9231
30	นางญฎาพร อัศวเดชาชาญ	14/773 ตำบลบางบัวทอง อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 7346 5059

1.2.13 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา จำนวน 30 คน ดังตารางที่ 14

ตารางที่ 14 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางธนอร สุธรรมพร	65/127 หมู่5 ถนนปทุม-บางประอิน ตำบลลำโพ อำเภอบางบัวทอง นนทบุรี	08 6613 7573 08 6539 0234
2	นางสาวสุนันทา สายสนั่น ณ อยุธยา	155/697หมู่บ้านเมืองประชาตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 9609 8993
3	นางสาวสมนา ช่อไสว	9/807 หมู่10 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 6744 2395
4	นางสาวสนิต ปรีชาน้อย	105/52 ถนนบรมราชชนนี แขวงบางพลัด เขตบางบำหรุ กรุงเทพฯ 10700	08 1485 9060
5	นางลลิตา ทักษณา	22 ซอยสามัคคี 40 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 4145 4684
6	นางสาวณัฐกาญจน์ พันธิมากรกิจ	1023 เพชรเกษม 94 แขวงบางแคเหนือ เขตบางแค กรุงเทพฯ	08 9157 6981
7	นางสาวชมภูนุช ไชยโชค	199 ซอยร่วมจิตร 2 แขวงนครไชยศรี เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300	08 4641 8988
8	นางชลิดา ทองอ่อน	78/177 ตำบลละหาร อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-
9	นางสาววรวรรณ ลีรพงษ์กุล	21/37 ถนนพลับพลาไชย แขวง/เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ 10100	08 9106 6657
10	นายสรพัฒน์ นันชะนะ	104 หมู่8 อำเภอปลาปาก จังหวัดนครพนม 48160	08 5653 6197
11	นายธีรยุทธ นพกุลสถิตย์	90/22 หมู่8 ถนนรัตนาธิเบศร์ 17 ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง นนทบุรี	08 9614 8283
12	นางสาวมยุรี ตั้งธนานุวัฒน์	99/247 หมู่3 ซอยเอกชัย 36 แขวง/เขตจอมทอง กรุงเทพฯ	08 3131 4611
13	นางสาวสมล ช่องเจริญ	18 ซอยรามคำแหง 9 แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	-
14	นางพัสตร์มน ตันติพวงชัย	2508/188 ถนนดินแดง แขวง/เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	08 9129 7065
15	นางสาวสุนทรี เฉลิมขาวศรี	100/125 ถนนติวานนท์ ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9456 3764

ตารางที่ 14 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
16	นางรัชนีกร คุปริน	11 หมู่2 ตำบลบ้านทุ่ม อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น	08 1872 4157
17	นางสาวรัตนา ศรีบุญเรืองฤทธิ์	149 อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10100	08 6974 3395
18	นางนงลักษณ์ ดีเสมอ	107/308 ถนนรัตนาธิเบศร์ ตำบลบางรักพัฒนา อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	08 5668 9121
19	นางศิริวรรณ ยุคันตพรพงษ์	126/208 ซอยวัชรพล แขวงรามอินทรา เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10230	0 2945 5485
20	นางสาวมณฑา บำเพ็ญวราการณ์	812/33 ประชาชื่น 26 แขวงวงศ์สว่าง เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800	0 2589 5100
21	นางนิตยา วรวราชัย	52 หมู่3 ตำบลลำไทร อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 10170	08 9661 1202
22	นางสุภาพร ประทุมรัตน์	52/382 เมืองทองธานี ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 1444 7813
23	นางสาวพัฒนจรินทร์ สอนแก้วมณี	7/1 ถนนจักรพงษ์ (บางลำพู) แขวงชนะสงคราม เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200	08 6770 5196
24	นางสุหร่ายมาศ เสนากาญจน์	21/51 ชินเขต 2/2 งามวงศ์วาน แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	08 1258 0952
25	นายเผชิญโชค เสนากาญจน์	21/51 ชินเขต 2/2 งามวงศ์วาน แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	08 1584 9856
26	นางสาวชลารัตน์ รัตนขันติชัย	180/437 แขวงราษฎร์บูรณะ เขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพฯ 10140	08 1927 0767
27	นางสาวทิพย์วัลย์ ลีระพงษ์กุล	21/37 แขวงเทพศิรินทร์ เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ 10100	08 9106 6657
28	นางลัดดาวัลย์ ลีระพงษ์กุล	79/115 แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10120	08 7924 9264
29	นางสาวสิรินธร หวังปรีชา	05/52 แขวงบางพลัด เขตบางบำหรุ กรุงเทพฯ 10700	081-485-9060
30	นางจริยา สุชัดดานนท์	ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	081-913-4896

1.2.14 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำน้ำยาล้างจาน จำนวน 60 คน ดังตารางที่ 15

ตารางที่ 15 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำน้ำยาล้างจาน

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางสุพัตรา โสตกิวิไลพงศ์	408 ถนนเพชรเกษม 92/2 แขวงบางแค เหนือ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	08 9155 9143
2	นายสกุลคุณ มีบุญ	112/116 หมู่บ้านคณาทรัพย์ แขวงบางชัน เขตคลองสามวา กรุงเทพฯ 10510	0 2540 2024 08 1908 6642
3	นางสาวชลิดา ทองยุ่น	ตำบลละหาร อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 1553 8389
4	นางมาลัย เหรียญเจริญ	3/126 ป็อปปูล่าคอนโด เมืองทองธานี C7 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด นนทบุรี	08 5901 3722
5	นางจริยา สุขัดดานนท์	ชุมชนบ้านใหม่สมานฉันท์ 8 เมืองทองธานี ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 1931 4896
6	นายสายัณห์ พันชะนะ	104 หมู่8 บ้านนาดอกไม้ ตำบลกุตาไก้ อำเภอปลาปาก จังหวัดนครพนม 48160	08 5653 6197
7	นางสาวมยุรี ตั้งชนานุวัฒน์	99/247 หมู่3 หมู่บ้านโสสุนคร ซอยเอกชัย 36 กรุงเทพฯ 10150	08 3131 4011
8	นางกนกวรรณ จินะณรงค์	112 ซอยพหลโยธิน 53 แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	0 2972 9678 08 9789 1205
9	นางนาตยา ชาติยานนท์	115/20 หมู่1 ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	0 2976 0497 08 9000 7112
10	นางสาวละเอียด วงศ์นันตินนท์	1/107 หมู่บ้านเมืองทองธานี อาคาร C6 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 5082 2330
11	นายนที หอธรรม	14/25 แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	08 9962 5449
12	นางสุมลลักษณ์ วงศ์ภัทรกุล	19/5 หมู่4 แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ	-
13	นางสาวชลอจิตร เล็กมณีโชต	1/117 ซอยวิภาวดี 25 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	0 2589 2368
14	นางสาวลักษมี อุทัยรุ่งภากร	19/18 ท่าทราย ประชาชื่น แขวงทุ่งสอง ห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	-

ตารางที่ 15 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำน้ำยาล้างจาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
15	นางสาวอุษณีย์ ตระการกิจวิชิต	339/113 ซอยอชิรธรรม 19 ถนนสุขุมวิท 101/1 แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพฯ 10260	0 2747 8933 08 5554 4295
16	นางสาวอุษยา รัตนอุทัย	99/3 หมู่7 ซอยวัดใหญ่ฟ้า ตำบลบางเดื่อ อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 1906 9797
17	นางชาลิสา ผาติทิต	187 หมู่9 ถนนสุขสวัสดิ์ 76 ซอย2 อำเภอพระประแดง จ.สมุทรปราการ10130	08 1314 4688
18	นางจิรวรรณ ทองเล็ก	248 ซอยนาทอง 3 แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	0 2274 6204 08 6771 0013
19	นางดรุณี พงษ์มะลิวัลย์	749 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	08 1699 8601
20	นางสาวธันยธร ไกรนารา	1/112 แขวงสีลม เขตสาธร กรุงเทพฯ 10200	-
21	นางสาวทิพย์มนต์ ไกรเปีย	10/15 แขวงคอลงชักพระ เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ 10170	0 2629 4084
22	นายวรวิทย์ กนิษฐนาคา	22/6 แขวงบางคอแหลม เขตบางคอแหลม กรุงเทพฯ 10120	08 1871 9200
23	นางสาวสุนิสา จัทนา	26/35 แขวงสำโรงใต้ เขตสำโรง กรุงเทพฯ 10130	-
24	นางกรรณิการ์ พรมจิตร	12/283 แขวงบางปะกอก เขตราชบูรณะ กรุงเทพฯ 10150	-
25	นายศาสตรา ศีลเตช	9/18 แขวงบางบอน เขตบางขุนเทียน กรุงเทพฯ 10150	-
26	นางสาวกฤตาณัฐ จิรดำรงชัยวัติ	2564/17 แขวงปากคลอง เขตภาษีเจริญ กรุงเทพฯ 10160	-
27	นางสาวสุดารัตน์ จิตสุวรรณ	30/7 แขวงชนะสงคราม เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200	-
28	นางสาวจินตนา ธรรมโชติ	1561 แขวงอนุเสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	-
29	นายชัยวัฒน์ วัฒธน	14 แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	-

ตารางที่ 15 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำน้ำยาล้างจาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
30	นางสาวกันยา โชคธนาชัยกุล	143 แขวงบางบอน เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250	-
31	นายปัญญูวัฒน์ อะนันรัมย์	302/336 ซอยเรวดี 1 ถนนพระราม 6 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ	08 9487 6579
32	นางนิธิมา เอื้ออำนวย	68/47 หมู่5 แขวงคลองกุ่ม เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ 10240	08 1719 0287
33	นางสาวพัชรี พรหมมณี	55/632 ซอย22 หมู่บ้านปาริชาติ ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี	08 7830 2157
34	นางจันทนา ปัญญาธรรม	1/774 ซอย37 หมู่บ้านสหกรณ์ ถนนเสรีไทย 57 แขวงคลองกุ่ม เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ 10240	08 6533 3145
35	นางสาวทัศนีย์ วรรณนรากุล	35/192 หมู่1 ซอยร่วมสุข ถนนติวานนท์ ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	0 2961 6577
36	นางสาวธัญลักษณ์ ว่องเจริญ	272 หมู่2 ซอยสุขสวัสดิ์ 30 แขวงบางประกอก เขตราษฎร์บูรณะ กรุงเทพฯ 10140	08 6836 9366
37	นายศราวุธ วิวบุญคง	15/244 เมืองทองธานี ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2981 3301 08 5171 7701
38	นายภิษณุ ฉายาแก้วเกษร	53/1355 ถนนติวานนท์ หมู่บ้านมิตรประชา ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2961 9093 08 2023 0903
39	นายประชา สุนทรวัตตน์	707/170 ซอยสุทธิสาร แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	0 2244 8157 08 1174 3566
40	นายปณตพร ศรีพุ่ม	85/107 ซอยติวานนท์ 1 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	0 2527 5731 08 6049 1219
41	นางนิภา ยอดยศศักดิ์	50/668 แขวงออเงิน เขตสายไหม กรุงเทพฯ 10220	0 2928 7604 08 1949 4810
42	นางสาวกชกร ตันเจริญ	139/137 หมู่5 แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ	08 9499 7357
43	นางสาวเพาพงา ตันบริภัณฑ์	53/1243 ซอยราชพฤกษ์ 14 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 7014 9979

ตารางที่ 15 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำน้ำยาล้างจาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
44	นางสุพัตรา สมทรัพย์	53/1243 ซอยราชพฤกษ์ 14 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2503 1075 08 5119 8078
45	นางธัญรัศม์ บัวนาค	16/157 ซอยนิเวศน์ 4 แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ	0 2982 5908 08 1458 0989
46	นางอริสรา อุตะมา	36/136 สหกรณ์ 3 ติวานนท์ ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 1831 08 5909 3669
47	นางณัฐธยา บุญเพ็ง	126/597 หมู่บ้านเคหะ ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2964 1660 08 6567 8965
48	นายสมภพ แซ่ตี้	27/9 ถนนหลวง แขวงบ้านมาตร เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ 10100	0 2221 5431
49	นางสุภักดิ์ตรา คงสกุลทรัพย์	129 ถนนพหลโยธิน ตำบลประชาธิปัตย์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี	08 6535 8833
50	นางพันธ์จิตต์ เกตุละออ	61/61 หมู่บ้านศิริทรัพย์ ตำบลคลองเกลือ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2981 7518 08 1556 7483
51	นางนลินทรณ์ วิจิตรวรศักดิ์	73/4 หมู่6 ซอยสุขสวัสดิ์ 76 ตำบลบางจาก อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10170	0 2817 7451
52	นางสาวปานทิพย์ ผดุงศิลป์	33 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 10110	08 3542 3844
53	นางสาวบุญจิรา อ่อนน้อม	502/133 หมู่1 แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210	08 4012 9900
54	นางประนอม สุภเมธีร์	124/27 หมู่6 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น 40000	08 8472 3815
55	นางสิริวัน วรรณห้วย	124/22 หมู่6 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น 40000	-
56	นางอวิกา มโหธร	80/333 แขวงนครไชยศรี เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300	-
57	นายวินุชา มโหธร	80/333 แขวงนครไชยศรี เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300	-
58	นางสาวกานต์ธีรา ศรีสุวรมนตรี	259/970 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา 30000	-

ตารางที่ 15 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำน้ำยาล้างจาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
59	นางสาวผณินทร รัตนพงษ์บัณฑิต	19/3 หมู่1 ตำบลพันท้าย อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	-
60	นางสาวจิรวรรณ พันท้าว	1561 แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	-

1.2.15 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้ จำนวน 83 คน ดังตารางที่ 16

ตารางที่ 16 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางศิริพิงค์ ตื้อยศ	102/8 หมู่6 ถนนวัชรพล แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 8247 4557
2	นางอาภากร บวรธรรมรักษ์	102/8 หมู่6 ถนนวัชรพล แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 3838 4669
3	นายสรวิศ เกษมสุข	-	-
4	นางดวงเนตร วรวงศ์เธอ	2/243 หมู่7 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	0 2583 1897 08 4943 711
5	นางนวลจันทร์ เทพศุภรังษ์กุล	23 แขวงมีนบุรี เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ 10510	08 6884 4635
6	นางสาวประภาศ นนตะพันธ์	24/29 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 10120	08 6772 3761
7	นางบวรภัค รักษาชาติ	75 ชาตริคอพาร์ทเมนท์ ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 10110	08 6507 8173
8	นางกนกรัตน์ อุดมณ์	6/52 ถนนดินแดง แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	08 2342 8565
9	นางสาวเชอรินทร์ ลิมสิคูวัฒน์	10/11 ถนนพหลโยธิน แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	0 2552 1107 08 9817 8585
10	นางจันทนา สุวรรณแสง	38/60 หมู่เมืองแก้ว ถนนบางนาตราด อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540	08 1803 8751
11	นายเสนีย์ หาญศิรินันทชัย	657/143 หมู่ปรีชา 3 โครงการ 6 ซอย4 แขวงสวนหลวง เขตสวนหลวง กรุงเทพฯ 10290	08 4534 2246 08 1414 3226
12	นางอรพรรณ พรสีมา	67/669 หมู่บ้านชวนชื่น แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	08 6893 9192
13	นางสาวฐิติพันธ์ ทองอิสสระ	5/852 หมู่ประชาชื่น ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9792 0930
14	นางยุพา มารยาท	38/19 หมู่1 หมู่บ้านพรพิมาน ตำบลรังสิต อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12110	08 4645 1012
15	นางสาวพิมประภา โกศลพันธ์	125/2 ถนนกรุงเทพฯ-นนท์ ตำบลบางเขน อำเภอบางเขน จังหวัดนนทบุรี 11000	08 6571 2341

ตารางที่ 16 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
16	นางสาวเสาวลักษณ์ ผ่านคำ	-	-
17	นายธวัชชัย พรสุขเกษม	477 ตำบลคลองตัน อำเภอคลองเตย กรุงเทพฯ 10110	08 1657 0405
18	นายเสถียร เกตุสุริยงค์	19/408 คลองหลวง ตำบลคลอง 5 จังหวัดปทุมธานี	-
19	นายพงษ์พัฒน์ ส่งศรี	509 ลาดพร้าว 62 แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ	08 9111 9435
20	นายปรีชา จำรัสบุญสม	59 หมู่3 บ้านหนองแดน ตำบลสระบัว อำเภอแดนดง จังหวัดบุรีรัมย์ 31150	08 8359 4812
21	นายพีรยุทธ์ ภิรมย์สุรัชสกุล	66/32 ถนนเทพารักษ์ ตำบลบางเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10240	08 2844 4800
22	นายสุพัฒน์พงค์ พ่วงแสง	29/77 ถนนเสรีไทย แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 1020	08 9015 3899
23	นายศราวุธ วัดหุยคง	15/244 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 5171 7701
24	นายพิษณุ เวชริดนะวัศร์	41/4 หมู่8 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 7714 8548
25	นางสาวละเอียด วงศ์ธนัชตินนท์	1/107 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 5082 2330
26	นางสาวสุรีย์ภรณ์ เวชวิทยาขลัง	1 ซอยพหลโยธิน 48 แขวงอนุเสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 5404 5434
27	นางปณตพร ศรีพุ่ม	85/107 ซอยติวานนท์ ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 12000	08 6049 1219
28	นางสาวอัจฉรา สันติรณรงค์	107/100 หมู่ประภาวรรณโฮม ร่มเกล้า กรุงเทพฯ	08 4115 6212
29	นางสาวอริยยา สันติรณรงค์	107/100 หมู่ประภาวรรณโฮม ร่มเกล้า กรุงเทพฯ	08 4115 6212
30	นางสาวสิริพร สันติรณรงค์	107/100 หมู่ประภาวรรณโฮม ร่มเกล้า กรุงเทพฯ	0 2943 2067 08 4115 6212
31	นายภิษณุ ฉายเกิดเกษร	53/1355 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 1023 0903

ตารางที่ 16 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
32	นางสุจินดา รังสิกรรพุม	190 แขวง/เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	08 6773 3003
33	นางรัศมี หม่อมบ่าว	264 แขวง/เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	08 6066 8137
34	นางสาวเดือนเพ็ญ พวงธรรม	123 หมู่2 ตำบลสะแก อำเภอสตึก จังหวัดบุรีรัมย์ 31150	08 9423 7020
35	นางสาวจารุวรรณ ลีระพงษ์กุล	21/37 แขวงเทพศิรินทร์ เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ 10100	08 9746 9882
36	นายนพดล เกียรติคุ้มกัน	299 ตำบลประชาธิปัตย์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12130	0 2523 7290
37	นางสาววรวรรณ ลีรพงษ์กุล	21/37 แขวงเทพศิรินทร์ เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ 10100	08 9106 6657
38	นางสาวศิริลักษณ์ หุ่นดี	1/4 หมู่3 ตำบลบ้านกลาง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 4755 7547
39	นางสาวศศิวิมล ใจสว่าง	69 หมู่3 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 1753 9231
40	นางยุพา นาคทอง	13/236 อาคาร 14 ป็อปปูล่าคอนโด ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9498 4923
41	นางสาวกันยา ศศิบุตร	137 ลาดพร้าว 91 แขวง/เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	08 1823 9316
42	นายสมชาย มารุ่งโรจน์	50/512 ซอยB8 เมืองทองธานี ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 1372 2326
43	นายเอกลักษณ์ ฉันธนาทัศ	7 ซอยเอกชัย 81 ถนนเอกชัย แขวง/เขตบางบอน กรุงเทพฯ 10150	0 2415 5653 08 1984 3682
44	นางสาวราตรี มหิธิมหาวงศ์	212/75 หมู่บ้านนนทบุรีเพลส หมู่1 ตำบลบางไผ่ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11100	0 2496 1130 08 1968 4109
45	นางสาวธัญย์นิชา เจริญภูริพัฒน์	2/83 หมู่4 มบ.ศิขรินทร์ ถนนบางกรวย-ไทรน้อย ตำบลบางกรวย อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	0 2879 4113 08 3136 9663
46	นางยมลพร เมืองโคตร	55/678 หมู่บ้านปาริชาต ถนน345 ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี	0 2977 1397 08 1909 6366

ตารางที่ 16 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
47	นางอรุณี จงวรากุล	179/50 เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120	08 9466 7788
48	นางฉันทนา บุญรักกิจ	75/239 หมู่3 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 3795
49	นางสาวณัฏฐินี คงสกุลทรัพย์	129 ถนนพหลโยธิน ตำบลประชาธิปัตย์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12130	08 6503 7002
50	นางนรินทร์ แซ่อึ่ง	1923 ถนนพหลโยธิน แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	0 2579 1186 08 1830 2014
51	นางปราณี หรั่งช้าง	66 หมู่4 ตำบลราษฎร์นิยม อำเภอไทรน้อย จังหวัดนนทบุรี 11150	0 2597-8005 08 5066 7416
52	นางวิภา พรมจันทร์	70/14 หมู่2 ถนนฉิมพลี แขวงฉิมพลี เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ 10170	08 1346 5081
53	นางสุนันทา ศรีสันติสุข	122/78 หมู่3 หมู่บ้านริเวอร์โฮม ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 3801 08 7085 9123
54	นางวาสนา เลิศพิบูลย์กิจ	41 สุขุมวิท 105 ลาซาล ตำบลบางนา อำเภอบางนา กรุงเทพฯ 10260	0 2398 5398 08 9775 9433
55	นางรัตนา สุดสงวน	75/239 หมู่3 ตงบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 3795
56	นางยุพา นาคทอง	13/236 อาคาร 14 ป็อปปูล่าคอนโด ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9498 4923
57	นางสาวกันยา ศศิบุตร	137 ลาดพร้าว 91 แขวง/เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	08 1823 9316
58	นายสมชาย มารุ่งโรจน์	50/512 ซอยB8 เมืองทองธานี ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 1372 2326
59	นายเอกลักษณ์ ฉันธนาทัศ	7 ซอยเอกชัย 81 ถนนเอกชัย แขวง/เขตบางบอน กรุงเทพฯ 10150	0 2415 5653 08 1984 3682
60	นางอมรรัตน์ รัตมาศาสน	57/47 ซอยT9 แจ้งวัฒนะ ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 6110 9017
61	นายภาณุวัฒน์ ธรรมยิโยง	84 หมู่5 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 1928 2747

ตารางที่ 16 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
62	นางสาวพรนภา โคจรนา	120 ตำบลท่าหลวง อำเภอท่าหลวง จังหวัดลพบุรี	-
63	นางพรรณทิพย์ ธรรมเสมอ	120 ตำบลท่าหลวง อำเภอท่าหลวง จังหวัดลพบุรี	-
64	นายพรรณะ บุญสม	78/21 หมู่บ้านสุภาพร ตำบลบางเตย อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี	08 1479 4849
65	นางสาวภัทรปภา โต๊ะจงมล	69/149อาคารไพรารียวดี A แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 20170	08 1309 0677
66	นางนัดดา มีคำ	18/528 อาคาร T2 เมืองทองธานี ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2981 2347
67	นางสาวจินตนา สุวรรณรัตน์	29/57 ถนนเสรีไทย แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	-
68	นางสาวอัจจนา เลิศภูวิวัฒน์	39/221 คอนโดแฟมมิลี่คอมเพล็กซ์ กรุงเทพฯ 10400	08 6940 4441
69	นางธนาภา เดี๊ยแก้ว	34/149 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	0 2984 5595
70	นางยุพิน ศรีมาลานนท์	78/177 หมู่9 ตำบลละหาร อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-
71	นางเบญจพร ผาญาลาง	78/177 หมู่9 ตำบลละหาร อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-
72	นางพันธ์จิตต์ เกตุละออ	61/61 หมู่บ้านศิริทรัพย์ ตำบลคลองเกลือ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2981 7518 08 1556 7483
73	นางพิมพ์ใจ คำพิทักษ์	92 ถนนสรนคมณ์ ตำบลสีกัน เขตดอนเมืองกรุงเทพฯ 10210	08 6703 0550
74	นางสาวรุ่งทิวา ดิสภานุวัฒน์	833 สีลม 17 บางรัก กรุงเทพฯ 10500	0 2235 1854 08 7072 2944
75	นางสาววรนุช อัสสมงคล	99/11 หมู่3 อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 2700 8537
76	นางชัยยุทธ พรหมชนะ	76 ซอยรามคำแหง แขวงหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ	08 4723 1301
77	นางสาวกัญญา พนาสุภน	41 ซอยยาสูบ 2 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 5112 7052

ตารางที่ 16 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
78	นายธีระยุทธ นพกุลสถิตย์	90/22 หมู่8 ถนนรัตนาธิเบศร์ 17 ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9614 8283
79	นายจำรัส จโนภาส	35 สุขุมวิท 64 แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพฯ 10260	08 6524 7321
80	นางสาวณัฐวดี จโนภาส	35 สุขุมวิท 64 แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพฯ 10260	08 6524 7321
81	นางรุ่งนภา ลิ้มปิยินทรากูล	90/334 หมู่5 จังหวัดนนทบุรี	08 8976 3685
82	นางสุธาทิพย์ ไชยบุตร	170/1 แขวงวัดพระยาไกร เขตบางคอแหลม กรุงเทพฯ 10120	08 1551 2803 0 2291 1475
83	นายธนิตพล พงษ์สุเทพ	124 แขวง/เขตบ้านบาตร กรุงเทพฯ 10100	0 2223 1418

1.2.16 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง จำนวน 30 คน ดังตารางที่ 17

ตารางที่ 17 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางสาววรรณา พรหมพจนาท	49/1200 ซอยคุ้มแทน ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 3839 6208
2	นางวิไล ใช้อยู่ทอง	9/333 ถนนป๊อปปูล่า ตำบลปากเกร็ด อำเภอบางพูด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 1206 1158
3	นางสมใจ อุไรกุล	248 แขวงวังบูรพาภิรมย์ เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200	08 1406 8995
4	นางสาวถุงเงิน จันทร์ศรี	75/1 ซอยเสนานิคม1 แขวงจรเข้บัว เขตลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230	08 9794 6007
5	นายธยา ใช้อยู่ทอง	65/248 แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ	08 1439 4800
6	นางสาววาสนา เลิศพิบูลย์ศิริ	41 แขวง/เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260	08 9775 9433
7	นางอรดี ทัศญาณ	70/1-70/5 หมู่2 ตำบลแว้ง อำเภอแว้ง จังหวัดนราธิวาส	08 9488 2114
8	นางสาวชลธิชา หนูเรืองงาม	32 ถนนประชาสุข แขวง/เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	08 1285 0877
9	นางอุรา ตรีตรง	6/1 หมู่4 ตำบลสิชล อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช	08 3447 5339
10	นางวัจพิรา จุลมณีวงศ์	6/52 แขวง/เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10450	-
11	นางสาวกรองกาญจน์ เจริญพิทยา	93/73 ถนนลาดพร้าว 87 แยก 1 เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	08 6585 5512
12	นางสาวพัชยา เจริญพิทยา	93/73 ถนนลาดพร้าว 87 แยก 1 เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	08 9633 7122
13	นางสาวประภัสสร รัศมีบรรจงกิจ	9/126 สราญสิริ-วงแหวนประชาอุทิศ เขตทุ่งครุ กรุงเทพฯ 10140	08 0949 3838
14	นางอรเนตร สิทธะเมธา	29/66 หมู่11 ตำบลบางพึ่ง อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130	08 9450 2277
15	นางปราณี หรั่งช้าง	66 หมู่4 ตำบลราษฎร์นิยม อำเภอไทรน้อย จังหวัดนนทบุรี 11150	0 2597 8005 08 5066 7416

ตารางที่ 17 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
16	นางสาวพัชรี พรหมมณี	55/132 ซอย22 ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี	08 7830 4157
17	นางสาวปิยฉัตร ธนาพิพัฒนกุล	49/1200 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 3839 6208
18	นายธนากร เตี๊ยแสง	34/149 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	0 2984-5595
19	นางสาวอมรรัตน์ รัตนาศาสนประไพ	57/47 ซอย19 แจ้งวัฒนะ ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 6110 9017
20	นางสาวพรนภา โคจรนา	170 ตำบลท่าหลวง อำเภอท่าหลวง จังหวัดลพบุรี	-
21	นางชลิดา ทองอุ่น	78/177 ตำบลละหาร อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-
22	นางพรรณทิพย์ ธรรมเสมอ	120 ตำบลท่าหลวง อำเภอท่าหลวง จังหวัดลพบุรี	-
23	นางมาลี เหมกิตติวัฒน์	141 หมู่เสนาวิลล์ ถนนแฮปปี้แลนด์ แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	08 6505 7866
24	นางสาวคำมวล รัตนเพ็ชร	53/9363 หมู่3 หมู่มิตรประชา ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ดจังหวัดนนทบุรี	08 9165 9595
25	นางสาวอารีย์ รัตนศุภกิจ	68/947 ถนนรัตนาธิเบศร์ 28 ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 10100	08 7325 4242
26	นางศิริเพ็ญ สายธนู	554 ถนนประชาราษฎร์ 1 แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800	0 2587 9423 08 1781 3592
27	นางสาวธรรศณพรรณ เรืองบุรพา	618 ถนนเทศบาลดำริ ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี 25000	08 9018 6664
28	นายพีระพล ศุภธารา	24/180 แขวงสนามบินน้ำ เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ	0 2587 9423 08 1612 9863
29	นางสาวทิพย์วัลย์ ลีรพงษ์กุล	21/37 แขวงเทพศิรินทร์ เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ 10100	08 5044 0925
30	นางลัดดาวัลย์ ลีรพงษ์กุล	79/155 แขวงหัวหมาก เขตบางกระปิ กรุงเทพฯ 10240	08 7924 9264

1.2.17 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำขนมไดฟูกุ จำนวน 30 คน ดังตารางที่ 18

ตารางที่ 18 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำขนมไดฟูกุ

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นายสรวิศ เกษมสุข	-	08 3449 5663
2	นางสาววรรณา พรหมพจนารถ	49/1200 หมู่สวัสดิการ กรุงเทพฯ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2964 9279 03839 6208
3	นางสาวปริยา นาคะเสงี่ยม	800/38 หมู่12 ตำบลคูคต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี	0 2990 0513 08 1206 1532
4	นางประนอม วงศ์สวัสดิ์กุล	29/2 หมู่6 ตำบลระแหง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี 12140	0 2599 2515 081 837 8530
5	นางสาวกมลวรรณ สรานุกูล	1/175 ซอย7 เคหะชุมชนรามอินทรา ก.ม.4 แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	0 2509 2691
6	นางสาวถุงเงิน จันทร์ศรี	75/10 ซอยเสนานิคม 1 แขวงจรเข้บัว เขตลาดพร้าวกรุงเทพฯ 10230	0 2578-1138 08 9794 6007
7	นางสาวธัญญมน กาญจนาคม	31/51 ซอยศาลเจ้า ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2573 7152 08 7113 7835
8	นางจิรัชชนี แสงสว่าง	1 ซอยลาดพร้าว 38 ถนนลาดปลาเค้า แขวงจรเข้บัว เขตลาดพร้าว กรุงเทพฯ 10230	0 2570 6861 08 5169 3902
9	นายรชต ต้นประดู่	38/174 ซอยอินทมาระ 55/8 แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	0 2155 1971 08 8887 6404
10	นางนันทา สุขเจริญ	10/70 แจ้งวัฒนะ 35 ตำบลคลองเกลือ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2573 9934 08 1821 9615
11	นางสาวปิยฉัตร ธนาพิพัฒนกุล	49/1200 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2964 9279 08 3839 6208
12	นางสาวศุภรัตน์ กิติวงศ์ไพศาล	448 ซอยบางสะแกใน แขวงบุคคโล เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10600	0 2476 8095
13	นางสาวอารีย์ รัตนศุภกิจ	68/947 ซอยรัตนาธิเบศน์ 28 ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 10100	08 7325 4242
14	นางศิริเพ็ญ สายธนู	554 ซอยเขมาเนรมิตร ถนนประชาราษฎณ์ 1 แขวง/เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800	0 2587 9423 08 1781 3592

ตารางที่ 18 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำขนมไดฟูกุ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
15	นางสาวธัญญา โหตระไวศยะ	ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	08 6780 7043
16	นายธนวิทย์ ยิ่งเจริญ	ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	08 6780 7043
17	นางสาวไข่มุกค์ แจงสกุล	35/270 หมู่บ้านยิ่งงายนิเวศน์ ถนนประชาชื่น ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9485 6252
18	นางติณณภพ จิตต์นุกุลศิริ	325 เจริญราษฎร์ 2 แยก 1 ฐ-9สาทร กรุงเทพฯ 10120	0 2211 0466 08 0989 3981
19	นางวันทนา จิตต์นุกุลศิริ	325 เจริญราษฎร์ 2 แยก 1 เขตสาทร กรุงเทพฯ 10120	0 2211 0466 08 4003 5898
20	นายกล้า คุงกล	118/8 หมู่บ้านมณีจันทร์ ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	0 2997 3582 08 9788 0303
21	นางสาวฐิติพันธ์ ทองอิสสระ	5/852 หมู่บ้านประชาชื่น ซอย7 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	089-792 0930
22	นางชุติมา สกุลศรีชัย	242 ถนนติวานนท์ 43 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2580 8591 08 9490 1657
23	นางสาวกชกร ตันเจริญ	189/137 หมู่5 แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ	08 9499 7357
24	นางสาวดวงพร มงคลอัศวริศ	13/43 ซอยอาภาภิรมย์ แขวงลาดยาว เขตดินแดง กรุงเทพฯ	0 2939 1283
25	นางสาววรรณี เจียมสุรจิตต์	112/124 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 5169 6920
26	นางสาววนิดา ประสพศีล	71 เจริญนคร 10 เขตคลองสาน กรุงเทพฯ 10600	-
27	นายสงวน เรืองศิริ	193 หมู่2 ตำบลสารภี อำเภอสารภี จังหวัดเชียงใหม่	0 5342 0568 08 1993 2108
28	นางสาวสุทธิณี ชุมนุมพร	102/4 แขวงจันทรเกษม เขตจตุจักร กรุงเพทฯ 10600	08 08629 4482
29	นายโชคชัย โล่ห์รัตนวิไล	28/64 หมู่2 ตำบลคลองสาน อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 10120	0 2504 0586
30	นางสาวดาราจิตต์ อรัณยะปาล	1640 ซอยเขมาเนรมิตร คลองประชาราษฎร์ แขวง/เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800	08 6641 1391

1.2.18 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำสาคู ไส้หมู ธัญพืช และผัก จำนวน 60 คน ดังตารางที่ 19

ตารางที่ 19 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำสาคู ไส้หมู ธัญพืช และผัก

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางสาวกมลวรรณ สรานุกูล	1/175 แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10200	0 2509 2961
2	นางธนสร สืบสันติพงษ์	678/19 หมู่6 ตำบลวังทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก	08 1962 7784
3	นางยมลพร เมืองโคตร	55/678 หมู่ปาริชาติ ซอย23 ถนน345 ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 1909 6366
4	นางยุพา นาคทอง	17/236 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9498 4923
5	นางสาวมณฑา บำเพ็ญวราภรณ์	812/33 ประชาชื่น 26 แขวงวงศ์สว่าง เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800	0 2589 5100
6	นายธีระยุทธ นพกุลสถิตย์	90/22 หมู่8 ถนนรัตนาธิเบศร์17 ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9614 8283
7	นายธนาภา เดี๊ยแลร์	34/149 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	0 2984 5595
8	นางพิมพ์ใจ คำพิทักษ์	92 ถนนสรณคมน์ แขวงสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210	08 6703 0850
9	นางสาวสุนันทา สายสนั่น ณ อยุธยา	145/627 หมู่บ้านเมืองประชา ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 9609 8993
10	นางสาวกัญญา พนาสุภน	41 ซอยยาสูบ2 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 5112 7052
11	นางสาวนงเยาว์ เฮือนหลีดรา	145/31 หมู่9 ตำบลคูคต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12130	08 69787 2556
12	นางอริสรา อุตะมา	36/136 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 5909 3669
13	นางสาวนภัส รัตนอารีกุล	126/597 หมู่เคหะนนทบุรี ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 6567 8965
14	นางสาวณัฐชยา บุญเพ็ง	126/567 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 6567 8965
15	นายปิยกานต์ ธาตุมาศ	79/1479 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 5958 7174

ตารางที่ 19 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำสาคู ไส้หมู ธัญพืช และผัก (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
16	นางยุพินธุ์ ศรีมาลานนท์	ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	0 2950 1342
17	นางสาวกนกพร พิพิธกุล	39/85 หมู่2 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	0 2963 0137
18	นางสาวเบญจพร ผลาหาร	120/11 ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	0 2950 1342 08 6555 8042
19	นางสาวเจือ คำเพชร	ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2527 5810
20	นายสมชาย วรชุติโชคชัย	41/93 ถนนพหลฯ เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	08 5664 9456
21	นางสาวเพาพงา ตันบริภัณฑ์	53/1243 ซอยราชพฤกษ์ 14 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	087-014-9979
22	นางสาวพิมประภา โกศลพันธ์	1215/2 ถนนกรุงเทพฯ-นนท์ ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2525-0098 086-571-2341
23	นายสมชัย พงษาสุรารักษ์	1/125 ซอยเฉลิมพระเกียรติ9 ซอย22 แยก12 แขวงหนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250	081-869-0225
24	นางสาวอรชร พันทิวาทศมาศ	302 หมู่1 อำเภอนาคี จังหวัดปราจีนบุรี 25220	081-532-0456
25	นางสุธาทิพย์ ไชยบุตร	170/1 แขวงวัดพระยาไกร เขตบางคอแหลม กรุงเทพฯ 10120	081-551-2803
26	นางสาวเบญจวรรณ อินทรภู่	62/355 ตำบลบางแม่นาง อำเภอบางใหญ่ จังหวัดนนทบุรี 11140	081-840-5729
27	นายญาณวุฑ นัทนาเนตร์	419/312 ตำบลเทพารักษ์ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10270	0 2394-4148
28	นางสาวสมศรี ก่ำเสน	50/1 แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10400	-
29	นางเอมอร โกศลชุติเดช	242/3 แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800	089-696-9811
30	นางสาวกนกพร พิพัชกุล	39/85 หมู่2 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	0 2963-0137

ตารางที่ 19 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำสาคู ไส้หมู ธัญพืช และผัก (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
31	นายวิไล ใช้อยู่ทอง	65/248 ถนนประชาอุทิศ ตำบลสีกัน เขตดอนเมืองกรุงเทพฯ	-
32	นางสุพร อภัยรัตน์	34/711 ตำบลสีกัน เขตดอนเมืองกรุงเทพฯ 10210	08 9480 9934
33	นางสมใจ อุไรกุล	248 ตำบลวังบูรพา อำเภอพระนคร กรุงเทพฯ 10200	0 2223 5981 08 1406 8995
34	นางสาวกนกพร พิพิธกุล	39/85 หมู่2 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 4076 1792
35	นางอุรา ตรีตรง	6/1 หมู่4 ตำบลสิชล อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช	-
36	นายกนก ผลมี	59 หมู่7 ตำบลโคกเจริญ อำเภอโคกเจริญ จังหวัดลพบุรี	08 9150 1418
37	นายวรธน จิตรแสงธรรม	349/401 หมู่มหามงคล ถนนพุทธมณฑลสาย2 แขวงบางไผ่ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	08 4701 5559
38	นางสาวจินตนา สุวรรณรัตน์	29/57 ถนนเสรีไทย แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	-
39	นางสาวรนธีนา วงศ์ตันตินพา	1/107 หมู่บ้านเมืองทองธานี ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 5082 2330
40	นางมาลี เหมกิตติวัฒน์	141 หมู่บ้านเสนาวิลล่า ถนนแฮปปี้แลนด์ แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	08 6505 7866
41	นางสาวปวีณา ศรีไมรา	145 หมู่11 ตำบลหันคา อำเภอหันคา จังหวัดชัยนาท 19130	0 5645 2190
42	นายพิมล ภูริธีระสัจจะ	18 ตำบลพัฒนาการ เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ 10100	08 5058 8449
43	นางสาวพิชญา นพมาก	492/1 ถนนพระราม 1 แขวงวังใหม่ อำเภอปทุมธานี กรุงเทพฯ 10330	-
44	นางนวลจันทร์ เทพศุภรังษ์กุล	23 ตำบลมีนบุรี อำเภอมีนบุรี กรุงเทพฯ 10510	08 6884 4635
45	นางกฤษ กุลวัฒน์	65/41 หมู่5 ถนนนวมินทร์ ตำบลคลองกุ่ม อำเภอบึงกุ่ม กรุงเทพฯ	08 5073 6309

ตารางที่ 19 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำสาคู ไส้หมู ธัญพืช และผัก (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
46	นายธนาภา เดี๊ยแลร์	34/149 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	0 2984 5595
47	นายอำนาจ เรืองสุขสุด	29/334 ตำบลคลองหลวง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120	08 7647 9671
48	นางสาวเปียทิพย์ สุวรรณภัช	-	08 5115 0583
49	นางปณตาพร ศรีพุ่ม	85/107 ซอยติวานนท์ 1 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 6049 1219
50	นางยุพา วิริยพาณิชกุล	82/71 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	-
51	นางสาวชลทิชา หรั่งช้าง	66 หมู่4 ตำบลราษฎร์นิยม อำเภอไทรน้อย จังหวัดนนทบุรี 11150	08 5066 7416
52	นางนงนภัส วายุภาพ	46/130 หมู่1 ถนนประชาชื่น ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2589 3857
53	นายสมชาย เลียงจรัส	ตำบลตลาดพลู อำเภอธนบุรี กรุงเทพฯ 10600	08 6790 2968
54	นางสาวอัญชลี แซ่เล็ก	8/1-10 ถนนพหลโยธิน 30 ตำบลลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพฯ	08 6669 0484
55	นางสาวจุรีย์ภรณ์ เวชวิทยาขลัง	1 ซอยพหลโยธิน 48 ตำบลอนุเสาวรีย์ อำเภอบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 5404 5434
56	นางกรกนก ศรีมโภชน์	234 หมู่8 ตำบลผักปุ้ง อำเภอภูเขียว จังหวัดชัยภูมิ 36110	08 6044 1567
57	นายภิษณุ ฉายาแก้วเกษร	53/1355 ถนนติวานนท์ ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2961 9093 08 2023 0703
58	นางนิภาวดี เวโรจน์	9/19 ถนนพหลโยธิน ตำบลสามเสนใน อำเภอพญาไท กรุงเทพฯ 10400	08 1340 3016
59	นางธราวลี เวโรจน์	9/19 ตำบลสามเสนใน อำเภอพญาไท กรุงเทพฯ 10400	-
60	นางรัศมี หม่อมบ่าว	264 ตำบลวังทองหลาง อำเภอวังหลวง กรุงเทพฯ 10310	08 6046 8137

1.2.19 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำบลูเบอรี่ สตรอเบอรี่ชีสพาย จำนวน 30 คน ดังตารางที่ 20

ตารางที่ 20 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำบลูเบอรี่ สตรอเบอรี่ชีสพาย

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางสาวราตรีพร ลิ้มมงคล	670/347 อำเภอดินแดง กรุงเทพฯ 10400	08 1557 7015
2	นางสาวอัญชุลี โอรส	126/1944 หมู่5 ถนนติวานนท์ ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 6614 5846
3	นางราตรี มหิทธิมหาวงศ์	212/75 หมู่บ้านนนทรีเพลส หมู่1 อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	08 1968 4109
4	นางสาวธัญย์นิชา เจริญภูรีพัฒน์	2/83 หมู่4 ถนนบางกรวย-ไทรน้อย ตำบลบางกรวย อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	0 2879 4113 08 3136 9663
5	นางประนอม วงศ์สวัสดิ์กุล	29/2 หมู่6 ตำบลระแหง อำเภอลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี 12140	08 1837 8530
6	นางชลธิชา ชาญช่างทหาร	52/38 หมู่8 ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 8639 7412
7	นางสุนันทา ศรีสันติสุข	123/78 หมู่3 หมู่ริเวอร์โฮม ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 7085 9123
8	นางสาวชัญญมน กาญจนาคม	31/51 ซอย ศาลเจ้า ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 7113 7835
9	นางนันทนา บุยรักกิจ	75/239 หมู่3 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 3795
10	นางรัตนา สุดสงวน	75/239 หมู่3 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 3795
11	นางสาวกนกพร พิพิธกุล	39/85 หมู่2 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 4076 1792
12	นางจิรัชธานี แสงสว่าง	1 ซอยลาดพร้าว 38 ถนนลาดปลาเค้า ตำบลจระเข้บัว เขตลาดพร้าวกรุงเทพฯ 10230	0 2570 6861 08 5169 3902
13	นางสาวณัฎวดี หวังวรประเสริฐ	41/4 หมู่8 ซอยเทพวิมาน ถนนติวานนท์ ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 3060 08 6890 9361
14	นางสาววันยา ศศิบุตร	137 ลาดพร้าว 91 ตำบลวังทองหลาง อำเภอวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	08 1823 9316
15	นางวิไล ใช้อยู่ทอง	9/333 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 1206 1158

ตารางที่ 20 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำบลูเบอรี่ สตรอเบอรี่ชีสพาย (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
16	นางสาวภัทรปภา โต๊ะจงมล	69/149 ตำบลหัวหมาก เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 20170	08 1309 0677
17	นางสาวรัตนาภณ สมราญโยธิน	6 ถนนนิกรเกษม อำเภอเมือง จังหวัด สุโขทัย 64000	08 5542 6803
18	นางสาวไข่มุกค์ แจวสกุล	35/270 ถนนประชาชื่น ตำบลบางตลาด อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9485 6252
19	นางปริยา เชี่ยวชาญ	97/84 ถนนราษฎร์พัฒนา25 ตำบลสะพานสูง อำเภอสะพานสูง กรุงเทพฯ 10240	08 6985 2599
20	นางสาวอัจจนา เลิศภูวิวัฒน์	39/221 คอนโดแฟมิลี่คอมเพล็กซ์ กรุงเทพฯ 10400	08 6940 4449
21	นางสาวชลอจิตร เล็กมณีโชติ	1/117 ซอยวิภาวดี25 ถนนวิภาวดีรังสิต ตำบลทุ่งสองห้อง อำเภอหลักสี่ กรุงเทพฯ	0 2589 2368
22	นางอาภากร หลายทวีวัฒน์	99/633 หมู่4 ซอย3/15 หมู่สีวลีสุมรรณภูมิ ถนนกิ่งแก้ว อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ 10540	08 6097 1802
23	นางสาวสุจิตรา เจริญสุข	364/2 หมู่3 ตำบลคูคต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12130	0 2991 1763
24	นางสาวนิภาพร พันภักดี	99/66 หมู่ไทยสมุทร ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 8504 1093
25	นายนิพนธ์ ภู่อภิสิทธิ์	124 ถนนรัชดาภิเษก แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10820	08 0556 5441
26	นางสาวสุริวรรณ เริงรัศมี	90/163 ซอยทรงสะอาด ถนนวิภาวดี แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ	08 7505 9017
27	นางกฤษณา กุลวัฒน์	65/41 หมู่5 แขวงคลองกุ่ม เขตบึงกุ่ม แขวงคลองกุ่ม เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ	08 5073 6309
28	นางอมรพันธ์ หล่อคงสุข	56 ถนนรังสิต-นครนายก ตำบลประชาธิปัตย์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 10130	0 2974 2321 08 1598 9459
29	นางญาณภัค กันทะขู้	48/227 หมู่5 ตำบลลาดสวาย อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12150	08 4786 2972
30	นางสาวปราณี แซ่พี้	700/2 หมู่1 ตำบลหันคน อำเภอหันคา จังหวัดชัยนาท 17130	0 5645 1343

1.2.20 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเชอร์เบทผลไม้ จำนวน 30 คน ดังตารางที่ 21

ตารางที่ 21 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเชอร์เบทผลไม้

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางสาวอัญชุลี โอรส	126/1944 หมู่5 ถนนติวานนท์ ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี11120	0 2964 0807 08 9108 0764
2	นางสาววชิราภรณ์ สมสุข	5/357 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 5948 6711
3	นางกชกนก จิตแสงธรรม	349/401 หมู่9 หมู่บ้านมหามงคล แขวงบางไผ่ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	08 9104 3983
4	นางอรพรรณ พรสีมา	67/669 หมู่บ้านชวนชื่น แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	0 2574 1947 08 6893 9192
5	นายพีระยุทธ ภิรมย์สุภัคสกุล	66/31 ตำบลบางเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10270	08 1844 4800
6	นายสุรชัย พรสุขเกษม	477 ซอยสายน้ำทิพย์ ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพฯ10110	0 2258 8569 08 1657 0450
7	นางสาวราพัทร	-	08 1557 7018 -
8	นางสาวจินตนา สุวรรณรัตน์	29/57 ถนนเสรีไทย แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	
9	นายศตวรรษ ศัตรู	51 หมู่3 ตำบลสระบัว อำเภอแดนดง จังหวัดบุรีรัมย์ 31150	08 8359 4812
10	นายวิศรุต ผ่องโชค	509 ลาดพร้าว 62 ตำบลวังทองหลาง อำเภอวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	0 2538 7116 08 9111 9435
11	นางสาวสุกัญญา จิตสุทธิรักษ์	185/2 หมู่9 ตำบลบางเตย อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี 12160	0 2977 2342 08 1141 2350
12	นางสาวแสงเดือน ลอยมา	59/416 หมู่6 ตำบลลาสวน อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12150	08 9897 1381
13	นางสาวกัญญารัตน์ ประกอบวณิชกุล	2/361 ซอย5 ถนนพหลโยธิน 40 เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 1476 5922
14	นางสาวณัฐชยา บุญเพ็ง	126/597 หมู่บ้านเคหะนนทบุรี ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	0 2964 1660 08 6567 8965
15	นางอริสรา อุตะมา	36/136 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 5909 3669

ตารางที่ 21 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเชอร์เบทผลไม้ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
16	นางสาวนภัส รัตนอารีกุล	126/597 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 6567 8965
17	นางสาวอังคณา ปรีชาเมตตา	15/15ถนนจรัญสนิทวงศ์ อำเภอบางกอกใหญ่ กรุงเทพฯ 10600	-
18	นายธนิตพล พงษ์สุเทพ	124แขวงบ้านบาตร เขตบ้านบาตร กรุงเทพฯ 10100	0 2223 1418
19	นางสาวจารุวรรณ ลีระพงษ์กุล	21/37 แขวงเทพศิรินทร์ เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ 10100	08 9746 9882
20	นางสาวจันทร์	30/35 หมู่2 ตำบลคลองสาม อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี	08 3904 1382
21	นางสาวพิมพ์พลอย วงศ์ประมวลผล	326/34 แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300	-
22	นายเทอดศักดิ์ วิโรจน์กิจเจริญ	10 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 7817 3331
23	นางสาวสิริพร รันติรนนค์	107/100 แขวงเขตร่มเกล้า กรุงเทพฯ	08 4115 6212
24	นางนพคุณ ทองเนียม	2/84 แขวง/เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 6777 8363
25	นางสาวนาวี สมภพร์	2 หมู่5 ตำบลนาแก อำเภอชาวัง จังหวัดหนองบัวลำพู 37000	082-105 1981
26	นางสาวจงเดือน ชุ่มศรี	11/38 แขวงเสนานิคม เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 1484 3596
27	นางเสาวนิต ศิริศรมังส์	11/38 แขวงเสนานิคม เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 4432 2554
28	นางสาวสุภัค วิรุชนการุณ	186/283 แขวง/เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ 10510	08 1375 5589
29	นางสาวพชรวรรณ จารุมิอินท	88/71 แขวงอนุเสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	0 2551 4464
30	นางนงนุช พลเหิม	234/122 แขวงทุ่งสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210	0 2929 7664

1.2.21 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำโดนัทแฟนซี จำนวน 32 คน ดังตารางที่ 22

ตารางที่ 22 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำโดนัทแฟนซี

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางสาวสินีนาฏ คำทูน	18/513 หมู่1 หมู่บ้านเปี่ยมสุข ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 6994 5920
2	นายธนา ใช้อยู่ทอง	65/248 แขวงสีกัน เขตดอนเมืองกรุงเทพฯ	-
3	ดร.นิชรี นิลนนท์	-	-
4	ดร.จินดารัตน์ โตสกุลงาม	-	-
5	นางศุภลิกา พรหมพจนาภา	49/1200 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 8568 08 1612 9356
6	นางสาวมาตรี ทิพย์โอสถ	472-95 หมู่บ้านประภาวรรณแลนด์ แขวงแสนแสบ เขตมีนบุรี กรุงเทพฯ 10510	08 0990 0510
7	นางสาวถุงเงิน จันทร์ศรี	75/10 ซอยเสนานิคม 1 แขวงจรเข้บัว เขตลาดพร้าวกรุงเทพฯ 10230	0 2578 1138 08 9794 6007
8	นางสาวภัคชนน ยอดพรหม	55/623ซอย22หมู่บ้านปาริชาติตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 5357 0854
9	นายกนก ผลมี	ตำบลโคกเจริญ อำเภอโคกเจริญ จังหวัดลพบุรี	08 9150 1918
10	นางจารี บัวชื่น	118/3 หมู่5 ตำบลอ่างทอง อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฏร์ธานี 84140	0 7723 6208 08 9469 1266
11	นางกชกนก จิตแสงธรรม	349/401หมู่9 หมู่บ้านมหามงคล แขวงบางไผ่ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	08 9104 3983
12	นายวรธน จิตแสงธรรม	349/401 หมู่9 หมู่บ้านมหามงคล แขวงบางไผ่ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	08 4701 5559
13	นายเฉลิม วรรณชูชัย	131/285 หมู่บ้านสิชล ตำบลพยอม อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	-
14	นางวิภา พรมจันทร์	70/14 หมู่2 ถนนฉิมพลี แขวงฉิมพลี เขตตลิ่งชัน กรุงเทพฯ 10170	08 1346 5081
15	นางสาวทิพยวรรณ ธัญญวัฒนกุล	182-184 ถนนศรีกุญชร อำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี 20140	08 7061 6199

ตารางที่ 22 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำโดนัทแฟนซี (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
16	นางสาวอุษณีย์ ตระการกิจวิชต	339/113 ซอยอยู่ธรรม 19 ถนนสุขุมวิท แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพฯ10260	0 2747 8933 08 5554 4295
17	นางนาตยา ชาติยานนท์	115/20 หมู่1 หมู่บ้านนันทนา 9 ซอย6 ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	0 2976 0416 08 9000 7112
18	นางสาวชลอสิกร เล็กมณีโชติ	1/117 ซอยวิภาวดี 15 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ10210	0 2589 2368
19	นางสาวนิภาพร พันภักดี	99/66 หมู่บ้านไทยสมุทร ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 8504 1093
20	นายพีรยุทธ ภิรมย์สุภัคสกุล	66/32 ถนนเทพารักษ์ ตำบลบางเมือง อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10270	08 2844 4800
21	นางสาวประภาตา ทักษณา	22 ซอยสามัคคี 40 ตำบลท่าทรายอำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2573 4606 08 4145 4684
22	นางขวัญตา พิพัฒน์ฐิติกร	100 ซอยติวานนท์ 35 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9683 8735
23	นางสาวสิริพร สันติรณณรงค์	107/100 หมู่บ้านประภาวรรณโฮม (ร่มเกล้า) กรุงเทพฯ	08 4115 6212
24	นางสาวเรือ คำเพชร	ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2527 5810
25	นางสาวกาญจน์ เสวบุตร	-	-
26	นางสาวพัชรี ขาวดี	52 ซอยพหลโยธิน 57 แยก 4 แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 9815 2365
27	นางสาวพัชรา ขาวดี	52 ซอยพหลโยธิน 57 แยก 4 แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 6979 6199
28	นางปรวีสพรรณ บวรรัชฎาไพสิฐ	35/26 องครักษ์ 13 ถนนสามเสน เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300	0 2669 0748 08 1279 8370
29	นางสาวนิภาพร โสวภา	2/259 หมู่7 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 7988 8936
30	นางสาวเดือนเพ็ญ พวงธรรม	123 หมู่2 ตำบลสะแก อำเภอสตึก จังหวัดบุรีรัมย์ 31150	08 9423 7020

ตารางที่ 22 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำโดนัทแฟนซี (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
31	นางสาวธนัญญา พรรณโอรส	4/92 หมู่2 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 1742 6036
32	นางสาวศิริลักษณ์ หุ่นดี	1/4 หมู่3 ตำบลบ้านกลาง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 4755 7547 0 2979 6920

1.2.22 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ จำนวน 30 คน ดังตารางที่ 23

ตารางที่ 23 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นายอารีย์ วรปรัชญา	47 หมู่8 ตำบลบ้านต้า อำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี 20140	08 5149 2646 08 5146 2646
2	นางธนอร สุธรรมพร	65/127 หมู่5 หมู่บ้านเฟื่องสุข 2 ตำบลสำโรง อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	08 6539 0234 08 6613 7573
3	นางสาวพัฒนสุรินทร์ สวนแก้วมณี	7/1 ถนนจักรพงษ์ (บางลำภูล่าง) แขวงชนะสงคราม เขตพระนคร กรุงเทพฯ10200	08 9040 29628
4	นางธนรรปสร สืบสันติพงษ์	679/18 หมู่6 ตำบลวังทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก	-
5	นางสาวอรุณี จงวากุล	179/50 ซอยอมร แขวง/เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120	08 9466 7788
6	นางสาวสุภาวดี ศรีมาโน	52/95 ตำบลหัวอมร อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี 18000	0 3631 8580 08 7769 7020
7	นางสุรีพร เพชรไพบูลย์	19/11 หมู่5 ถนนรังสิต-ปทุมธานี ตำบลบางพูน อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี	0 2958 8620 08 1831 9695
8	นางสาวสมศรี เหล่าขวัญสถิตย์	129/13 หมู่5 ซอยสมปราถนา ตำบลบางกรวย อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	0 2446 1792
9	นายชาญวิทย์ ตรีเนตร	767/33 แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	-
10	นางมันทนา บุยรักกิจ	75/239 หมู่3 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 3795
11	นางอมร มีพาณิชย์	72/1 ซอย11 ราชพฤกษ์ หมู่บ้านกฤษฎานคร ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2981 7834 08 1751 4286
12	นางรัตนา สุดสงวน	75/239 หมู่3 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 3795
13	นางบุษราวัลย์ อินทรพลาเดชา	314/40 ถนนศรีอยุธยา แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400	0 2354 4648
14	นางนิธิมา เอื้ออำธน	68/47 หมู่5 แขวงคลองกุ่ม เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ 10240	08 1719 0287

ตารางที่ 23 ข้อมูลผู้เข้ารับการฝึกอบรม หลักสูตรการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
15	นางสาวนวลจันทร์ ภู่ศิริวัฒน์	62/78 ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	-
16	นางสาววันยา ศศิบุตร	137 ลาดพร้าว 91 แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	08 1823 9316
17	นางสาวสมหมาย เหล่าขวัญสถิตย์	129/13 หมู่5 ซอยสมปรารถนา ตำบลบางกรวย อำเภอบางกรวย จังหวัดนนทบุรี 11130	-
18	นางสาวรุ่งจันทร์ เฉลิมวิริยะ	306 ซอยดวงตะวัน แขวงตลาดน้อย เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ 10100	0 2233 8854 08 9485 9755
19	นางภิชสุภัค สุริยนต์	33 ซอยเจริญนคร 30/2 ถนนเจริญนคร แขวงบางลำภูล่าง เขตคลองสาน กรุงเทพฯ	08 6567 7790
20	นายก้อง ดุลกูลย์	128/8 หมู่บ้านมณีรินทร์เลคแอนด์พาร์ค ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	0 2997 3582 08 9788 0303
21	นางสาวฐิติพันธ์ ทองอิสสระ	5/852 หมู่บ้านประชาชื่น 8.7 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 9792 0930
22	นางสาวสุรัญญา จิตศุทธิรักษ์	185/2 หมู่9 ตำบลบางเตย อำเภอสามโคก จังหวัดปทุมธานี 12160	0 2977 2342 08 1141 2350
23	นางสาวอุษณีย์ ตระการกิจวิชิต	339/113 ซอยวชิรธรรม 19 ถนนสุขุมวิท 101/1 แขวงบางจาก เขตพระโขนง กทม.	0 2747 8933 08 5554 4295
24	นางสาวยุพดี เชาว์ชัยพร	604/22B หมู่บ้านเพชรเกษม2 แขวงบางแค เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	0 2454 4797
25	นายวิสูตร เจริญศิลกาษ	-	08 6892 7902
26	นางสาวสุรีย์ญา วัฒนธงชัย	39/751 แขวงสามวาตะวันออก เขตคลองสามวา กรุงเทพฯ 10510	08 1922 4514
27	นางสาวเบญจวรรณ อินทรภู่	62/355 ตำบลบางแม่นาง อำเภอบางใหญ่ จังหวัดนนทบุรี 11140	08 1840 5729
28	นายโชคชัย โล่ห์รัตนวิไล	28/64 หมู่2 ตำบลคลองสาน อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 10120	0 2504 0586
29	นางสาวณัฐชยา สุจริตกุล	894 ตำบลบางพูน อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 10150	08 6980 6386
30	นายสุเมศ หงษ์สุขพันธุ์	894 ตำบลบางพูน อำเภอเมือง ปทุมธานี	08 9667 3050

1.2.23 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำซูชิสไตล์ไทย จำนวน 36 คน ดังตารางที่ 24

ตารางที่ 24 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำซูชิสไตล์ไทย

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	ดร.นิชรี นิลนนท์	-	-
2	ดร.จินดารัตน์ โตสกุลธรรม	-	-
3	นางสาวสุนันทา สายสนั่น ณ อยุธยา	115/697 หมู่บ้านเมืองประชา ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 9609 8993
4	นางสาวศุภรา โอรส	126/1944 หมู่5 ถนนติวานนท์ ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2964 0807 08 9108 0764
5	นางพิมพ์ใจ คำพิทักษ์	92 ถนนสรณคมน์ ตำบลสีกัน เขตดอนเมืองกรุงเทพฯ 10210	08 6703 0850
6	นางสาวนภกานต์ เพชรไพบูลย์	19/11 หมู่5 ถนนรังสิต-ปทุมธานี ตำบลบางพูน อำเภอเมือง ปทุมธานี 12000	0 2958-8620 08 180 24903
7	พ.อำเภอหญิงจารุวรรณ ธนเนตร	125/26 หมู่บ้านสุภาพันท์ ตำบลบางรัก อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	0 2922 9130 08 1726 7580
8	นางสาวปริสา รัตนพิทักษ์กุล	39/168 หมู่1 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2584 2023 08 4112 9520
9	นายรชต ต้นประดู่	38/174 ซอยรามอินทรา 55/8 แขวงท่าแร้ง เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	0 2155 1971 08 88876404
10	นางสาววชิราภรณ์ สมสุข	5/357 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 5948 6711
11	นางสาวปญญตา ถู่วรรณภูกร	สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ ถนนพระรามที่ 6 เขตราชเทวี กรุงเทพฯ	08 1425 8364
12	นางกรกนก จิตแสงธรรม	349/401 หมู่9 หมู่บ้านมหามงคล แขวงบางไผ่ เขตบางแค กรุงเทพฯ	08 9104 3983
13	นายวรธน จิตแสงธรรม	349/401 หมู่9 หมู่บ้านมหามงคล แขวงบางไผ่ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	08 4701 5559
14	นางสาวจุฑามาศ รอดสวัสดิ์	229/11 สุขุมวิท 101 แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพฯ 10260	08 6381 7158
15	นางสาวพรนภา โคจรนา	170 ตำบลท่าหลวง อำเภอท่าหลวง จังหวัดปทุมธานี	-

ตารางที่ 24 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำซูชิสไตล์ไทย (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
16	นางประไพพรรณ แซ่เตี๊ยะ	145/144 ถนนสุขุมวิท 105 แขวงบางนา เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260	08 1557 8434
17	นางนิภา คลังประสิทธิพร	314 แขวง/เขตทวีวัฒนา กรุงเทพฯ 11000	08 9499 4492
18	นางรุ่งทิวา ดิสภานุวัฒน์	833 ถนนสีลม ซอย17 แขวง/เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500	0 2235 1854 08 7072 2944
19	นางสาวนงเยาว์ เฮือนเหลือก	145/31 หมู่9 ตำบลคูคต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12130	08 6978 2556
20	นางสาวศุภรัศมิ์ เขตสาลี	102/195 หมู่บ้านรุ่งเรืองธานี ซอย9 ปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9781 8080
21	นายกาญจนะ ชินวัชรกุล	102/195 หมู่บ้านรุ่งเรืองธานี ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 6633 3680
22	นางวงเดือน ชุ่มศรี	11/38 พหลโยธิน 32 เสนานิคม เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 1484 3596
23	นางนงนุช พลเหิม	234/122 หมู่บ้านสืบวงศ์ ตำบลทุ่งสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210	0 2929 7664
24	นางสุกัญญา ดวงไพศาล	18 ถนนประชาราษฎร์ ซอย4 ตำบลเมือง อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย 64110	0 5564 3463 08 7523 7212
25	นางสาวเปียทิพย์ สุวรรณไสว	-	08 5115 0583
26	นางปณตพร ศรีพุ่ม	85/107 ถนนติวานนท์ 1 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	08 6049 1219
27	นางวนิดา สุขพร	78 ซอยประชานุกูล 3 ซอย1 แขวงวงศ์สว่าง เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800	0 2587 5843 08 4453 7926
28	นางสาวศุรวีร์ สุขพร	78 ซอยประชานุกูล 3 ซอย1 แขวงวงศ์สว่าง เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800	0 2587 5843 08 3435 4950
29	นางปริยา เชี่ยวชาญ	97/84 ถนนราษฎรฺพัฒนา25แขวงสะพานสูง เขตสะพานสูง กรุงเทพฯ 10240	08 6985 2599
30	นางสาวกัณฐิกา ภัทรเมศร์	607/70 แขวงบางโก่ง เขตบางคอแหลม กรุงเทพฯ 10120	0 2191 0632
31	นางกนกรัตน์ จุลมณีวงศ์	6/52 แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ	08 2342 8565

1.2.24 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเยลลี่สมุนไพร จำนวน 40 คน ดังตารางที่ 25

ตารางที่ 25 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเยลลี่สมุนไพร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางสาวสุภาวดี ศรีมะโน	52/95 ตำบลห้วยพง อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสระบุรี 18000	0 3636 9456 08 7769 7020
2	นางศรีอุพล จงเจริญรัตน์	112/59 เรวดี10 ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี 11000	-
3	นางสาววนาภรณ์ ชัยกูล	2991/33 ลาดพร้าว ซอย101/3 เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	0 2370 3095 08 1428 7887
4	นางสาวนวลจันทร์ ภู่ศิริวัฒนา	42/78 ตงบางเพ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 1695 5135
5	นางสาวจุฑามาศ รอดสวัสดิ์	229/1 แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพฯ 10240	08 6381 7158
6	นางสาวพิมพประภา โกศลพันธ์	125/2 ซอยทับทิม ถนนกรุงเทพฯ-นนท์ ตำบลบางเขน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2525 0098 08 6571 2341
7	นางนัดดา มีคำ	18/528 อาคาร T2 เมืองทองธานี ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2981 2347
8	นางสาวไข่มุกค์ แจงสุข	35/270 หมู่บ้านยิ่งสายนิเวศน์ ถนนประชาชื่น ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9485 6252
9	นายธวัชชัย ทาสุนทรบศ	477 ซอยสายน้ำทิพย์ ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตันเขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110	0 2258 8569 08 1657 0450
10	นางปริยา เชี่ยวชาญ	97/84 ถนนราษฎร์พัฒนา25 แขวงสะพานสูง เขตสะพานสูง กรุงเทพฯ 10240	0 2729 0581 08 6985 2599
11	นางธัญรัศม์ บัวนาค	16/157 ซอยนิเวศน์ 4 ถนนแจ้งวัฒนะ แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ	0 2982 5908 08 1458 0989
12	นางสาวจินตนา จันทรวงศ์	74/78 หมู่5 ถนนรัตนาธิเบศร์ ตำบลทุ่งครุ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9782 3367
13	นางสาวกัญญารัตน์ ประกอบวณิชกุล	2/361ซอย5 ถนนพหลโยธิน 40 เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10700	08 1476 5922
14	นางนงนุช พลเหิม	234/122 หมู่บ้านสิววงศ์ แขวงทุ่งสีกัน เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ 10210	0 2929 7664

ตารางที่ 25 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเยลลี่สมุนไพร (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
15	นางสุกัญญา ดวงไพศาล	18 ถนนประชาราษฎร์ ซอย4 ตำบลเมือง อำเภอสวรรคโลก จังหวัดสุโขทัย 64110	0 5564 3463 08 7523 7212
16	นางนิภาวดี เวโรจน์	9/19 ซอยพหลโยธิน 9 ถนนพหลโยธิน แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	08 1340 3016
17	นางสาวณฤดี คงกิจภาภรณ์	9/19 ซอยพหลโยธิน 9 ถนนพหลโยธิน แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	08 0587 9927
18	นางสาวนิรมาน วงศ์ธนะชัย	546 หมู่บ้านเสนาวิลล่า ถนนแฮปปี้แลนด์ แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	0 2375 3122 08 4975 2447
19	นางมาลินี คำมณี	40 หมู่11 ถนนคลังอาวุธ ตำบลขามใหญ่ อำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี 34000	0 2375 7054 08 4038 7178
20	นางสาวเพ็งทิพย์ สุวรรณไสว	-	08 5115 0983
21	นางสาวอารีย์ เลียบทอง	112/1 ซอยสะพานเตย แขวงสี่พระยา เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500	08 1829 0822
22	นางสาวกันยา ศศิบุตร	137 ลาดพร้าว 91 แขวงวังทองหลาง เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	08 1823 9316
23	นางมาลินี นรารัตน์	54/3 ซอย93 ถนนลาดพร้าว แขวงคลองเจ้าคุณสิงห์ เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	0 2932 3679 08 1488 0062
24	นายสมชาย เลี่ยงสวัสดิ์	แขวงลาดพลู เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10400	08 6790 2968
25	นางสาวนวรัตน์ เกียวมาศ	112 ซอยพหลโยธิน 53 แขวงอนุสาวรีย์ เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 9789 1205
26	นายสมชาย จงชุติโชคชัย	41/93 ถนนพหลโยธิน แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	08 5664 9456
27	นางสาวแก้วกาญจน์ เมืองพิน	31/18 หมู่2 อำเภอบ้านนา ตำบลจะนะ จังหวัดสงขลา 90130	08 6692 9447
28	นางสาวไปรษ์รัตน์ ทองขำดี	44/4 หมู่8 ตำบลคลองพน อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่ 81170	0 7565 0220 08 7891 3071
29	นางสาวศุภรา โอรส	126/1944ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2964 0807 08 9108 0764

ตารางที่ 25 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเยลลี่สมุนไพร (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
30	นางกชกนก จิตแสงธรรม	349/401หมู่9หมู่บ้านมหามงคล แขวงบางไผ่ เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	08 9104 3983
31	นายภิษณุ ฉายาแก้วเกษร	53/355 ถนนติวานนท์ ตำบลบ้านใหม่อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2961 9093 08 2023 0903
32	นางสาวดวงพร ชุติมณีวงษ์	10/52 แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10950	0 2939 1082
33	นายสุรชา ทองมณี	7/22 หมู่2 แขวงออเงิน เขตสายไหม กรุงเทพฯ 10220	08 4657 1039
34	นางสาวกนกพร หงษ์ทอง	1860/8 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่ แขวงพญาไท เขตห้วยขวาง กรุงเทพฯ	-
35	นางโสภา ทองมณี	7/22 หมู่2 แขวงออเงิน เขตสายไหม กรุงเทพฯ 10220	08 7120 1637
36	นางสาวณฤดี คงกิจภากรณ์	9/19 ซอยพหลโยธิน 9 ถนนพหลโยฤธิน แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	08 0587 9927
37	นางมาลินี นรารัตน์	54/3 ลาดพร้าว 93 ตำบลคลองเจ้าคุณสิงห์ องวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310	0 2932 3679 08 9505 8812
38	นางนิภาวดี เวโรจน์	9/19 ซอยพหลโยธิน 9 ถนนพหลโยฤธิน แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กรุงเทพฯ 10400	08 1340 3016
39	นางสาวนวรัตน์ เกี้ยวบศ	112 ซอยพหลโยธิน 55 กรุงเทพฯ 10220	08 9789 1205
40	นายชาตรี งามวาสนนท์	134/205 ประชาราษฏร์ 1 เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800	08 1666 9710

1.2.25 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำคานาเป้หน้าต่างๆ จำนวน 30 คน ดังตารางที่ 26

ตารางที่ 26 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำคานาเป้หน้าต่างๆ

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นายไพฑูร จงจิตสันต์	38/14 ซอยประตูชัย ถนนสุริวงศ์ แขวงสี่พระยา เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500	0 2234 1234 08 9994 8194
2	นายจุมพฏ พรหมสาลี	-	08 1580 9760
3	นางสาวมัลลิกา พรหมพจน	49/1200 หมู่บ้านสวัสดิการกทม. ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	0 2583 8568 08 1612 9356
4	นางสุมาลี แสงอุไรย์	126/628-629 เคหะนนท์ ถนนสุขาประชาสรร ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด	0 2584 2622 08 6461 8965
5	นางยมลพร เมืองโคตร	55/678 หมู่บ้านปาริชาติ ซอย23 ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 1909 6366
6	น.อ.หญิงจารุวรรณ ธนเนตร	125/26 หมู่บ้านสุภาพินท์ ตำบลบางรักพัฒนา อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	0 2922 9134 08 1726 7580
7	นางสาวพัชรี พรหมมณี	55-632 ซอย22 ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี	08 7830 2157
8	นางสาวรุ่งจันทร์ เฉลิมวิชัย	306 ซอยดวงตะวัน แขวงตลาดน้อย เขตสัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ 10100	0 2233 8854 08 9485 9755
9	นางภัชสุภัค สุริยนต์	33 ซอยเจริญนคร 30/2 ถนนเจริญนคร แขวงบางลำภูล่าง เขตคลองสาน กรุงเทพฯ	08 6569 7790
10	นางสาวแสงเดือน ลอยมา	59/416 หมู่6 ตำบลลาดสวาย อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12150	08 9897 1381
11	นางญาณภัค กันทะจู้	118/227 หมู่5 ตำบลลาดสวาย อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12150	0 2592 3941 08 6786 2972
12	นางวรรณวิมล เขื่อนวัง	หมู่บ้านทาวน์พลัสเอ็กซ์ประชาชื่น 58/20 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี	08 9996 6133
13	นางปิยกานต์ ธาตุมาศ	79/1479 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 5958 7174
14	นางสาวภรลี บุญประคอง	10 ซอยรังรักษ์ใต้ 2 ประชานิเวศน์ 1 แขวง/เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	0 2589 5586 08 4055 2536
15	นางสาวสุดารัตน์ องค์วิเศษไพบูลย์	2044/59 ถนนจันทร์ แขวงช่องนนทรี เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120	0 2880 0755 08 7678 8976

ตารางที่ 26 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำคานาเป้หน้าต่างๆ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
16	นางสาวชมภู่ บริหาร	18/4 ตำบลมีนบุรี อำเภอมีนบุรี กรุงเทพฯ	-
17	นางสาวณัฐชยา บุญเพ็ง	126/597 หมู่บ้านเคหะนนทบุรี ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	0 2964 1660 08 6567 8965
18	นางอริสรา อุตะมา	36/130 หมู่9 สหกรณ์ 3 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2571 0082 08 5909 3669
19	นางศิริเพ็ย สายธนู	554 ซอยเขมาเนรมิตร ถนนประชาราษฎร์ 1 แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ10800	0 2587 9423 08 1781 3592
20	นางสาวพิมพ์พลอย วงศ์ประมวลผล	บริษัทศูนย์การได้ยินดีเมด แขวงสวนจิตรลดา เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300	08 9191 5600
21	นางสาวอัจฉรา สันติรณณรงค์	109/100 หมู่บ้านประภาวรรณโฮม ร่มเกล้า กรุงเทพฯ	08 4115 6212
22	นางวนิดา สุขพร	78 ซอยประชานุกูล 3 ซอย1 แขวงวงศ์สว่าง เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800	0 2587 5843 08 4453 7926
23	นางสาวศุรวีร์ สุขพร	78 ซอยประชานุกูล 3 ซอย1 แขวงวงศ์สว่าง เขตบางซื่อ กรุงเทพฯ 10800	0 2587 5843 08 3435 4950
24	นางสาวพิชญา นนนท	492/1 ถนนพระรามที่ 1 แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330	0 2207 6355
25	นางสาวกัณฐิภา ภัญเมฆวงศ์	607/70 ซอยวัดจันทร์ใน แขวงบางโค่ง เขตบางคอแหลม กรุงเทพฯ 10120	0 2291 0672
26	นางสาวฐิติพันธ์ ทองอิสสระ	5/852 หมู่บ้านประชาชื่น ซอย7 แขวงบางตลาด เขตปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9792 0930
27	นางวารุณี จงวรกุล	178/11 ซอยอมร แขวง/เขตยานนาวา กรุงเทพฯ 10120	08 9170 2737
28	นางรุ่งทิวา ดิสภานุวัฒน์	833 ซอยสีลม 17 แขวง/เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500	0 2235 1854 08 7072 2944
29	นายคณิต อยู่สมบูรณ์	91/1 แขวงอรุณอมรินทร์ เขตบางกอกน้อย กรุงเทพฯ 10700	08 9613 3520
30	นางสาววรวิมล ใจสว่าง	69 หมู่3 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	081 753 9231

1.2.26 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำวาฟเฟิลไส้ต่างๆ จำนวน 32 คน ดังตารางที่ 27

ตารางที่ 27 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำวาฟเฟิลไส้ต่างๆ

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นายศราวุฒิ อยู่ควง	4 แขวงปรกอรุณ 5 เขตวัดอรุณ กรุงเทพฯ 10500	08 9159 9318
2	นางสาวเพชรมณี ไรโรจนกิจ	984/29-30 ถนนพระราม 6 แขวงเพชรบุรี เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400	0 2216 4574 08 1731 6222
3	นายวิศิษฏ์ เอื้อสุดกิจ	125/348 หมู่บ้านสายลม ซอย11 ถนนแจ้งวัฒนะ แขวงปากเกร็ด เขตปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 4813 3511
4	นางสาวอรอนงค์ มติศักดิ์	ลุมพินีคอนโดวิลล์ ซอย3 แขวง/เขตบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 3917 9598
5	นางยมลพร เมืองโคตร	35/678 หมู่บ้านปาริชาต ซอย23 ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 1909 6366
6	นางสาวภัคชนน ยอดพรหม	55/623 ซอย22 หมู่บ้านปาริชาติ ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	08 5357 0854
7	นางลลิตา ทักษณา	22 ซอยสามัคคี 40 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2573 4606 08 4145 4684
8	นางสาวราตรีพร ลิ้มมงคล	670/347 แขวง/เขตดินแดง กรุงเทพฯ	08 1557 7015
9	นางจาวี บัวชื่น	118/3 หมู่5 ตำบลอ่างทอง อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84140	0 7723 6208 08 9469 1266
10	นายเอกลักษณ์ อันธนาภัย	7 ซอยเอกชัย 81 ถนนเอกชัย แขวง/เขตบางบอน กรุงเทพฯ 10150	0 2415 5653 08 1984 5687
11	นายทินวัฒน์ พุชิว	25-27 ถนนเทศบาล 4 ตำบลหนองแค อำเภอหนองแค จังหวัดสระบุรี 18140	08 6128 3017
12	นางทิพยวรรณ ธัญญวัฒนกุล	182-184 ถนนศรีกุญชร อำเภอพนัสนิคม จังหวัดชลบุรี 20140	08 7961 6199
13	นายสุทัศน์ อู่ศิริจันทร	225 เจริญนคร 14 ถนนเจริญนคร แขวงคลองต้นไทร เขตคลองสาน กรุงเทพฯ10600	0 2437 1946 081-513-6972
14	นางพนิดา แสงทอง	-	-
15	นางสาวแสงเดือน ลอยมา	59/416 หมู่ 6 ตำบลลาดสวาย อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12150	08 9897 1381

ตารางที่ 27 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำวาฟเฟิลไส้ต่างๆ (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
16	นางปรวีย์พรรณ บวรรัตนไพสิทธิ์	-	-
17	นายธีรญา รุ่งรัฐเพทย์	ฟ้ารังสิต ตำบลบึงยี่โถ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12130	0 2957 7692 08 1989 1252
18	นางญฐาพร อัศวเดชาชาญ	14/773 หมู่บ้านบัวทองธานี ตำบลบางบัวทอง อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี 11110	0 2925 9550 08 7346 5059
19	นางสาววรนุช อัสสมงคล	99/11 หมู่3 ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 2700 8537
20	นางขวัญตา พิพัฒน์ฐภัทร	100 ซอยติวานนท์ 35 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9683 8735
21	นางสาวขวัญใจ ธรรมสุริยะ	45 ถนนสุขุมวิท 89/1 แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพฯ 10260	0 2311 4486 08 4660 4789
22	นางสาวกัญญารัตน์ ประกอบวณิชกุล	2/361 ซอย5 ถนนพหลโยธิน 40 เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 1476 5922
23	นางสาวมัลลิกา พรหมพจนา	49/200 ตำบลบางพลัด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 1612 9356
24	นางธนาภา เดียแส้	34/149 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-
25	นางสุพัตรา สมทรัพย์	53/1243 ซอยราชพฤกษ์ 14 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2503 7075 08 5119 8078
26	นายอัครินทร์ ไชยสุวรรณ	264 หมู่3 บ้านยาง ตำบลหนองบอน อำเภอประโคนชัย จังหวัดบุรีรัมย์ 31140	08 0163 7904
27	นางสาวขวัญใจ ธรรมสุริยะ	45 แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพฯ	084 660 7489
28	นายธีรญา รุ่งรัฐแพทย์	ตำบลบางยี่โถ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี	08 1989 152
29	นางสุธาทิพย์ ไชยบุตร	170/1 แขวงวัดพระยาไกร เขตบางคอแหลม กรุงเทพฯ 10120	08 1551 2803 0 2391 1475
30	นายธนิตพล พงษ์สุเทพ	124 แขวงบ้านบาตร เขตบ้านบาตร กรุงเทพฯ	0 2223 1418
31	นางสาวเบญญาภ วโรดมวิทยา	27 แขวงหนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพฯ	08 1818 7154
32	นางสาวศรีจิต แก้วทอง	27 แขวงหนองบอน เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250	08 1818 7154

1.2.27 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเผือกกรอบทรงเครื่อง จำนวน 40 คน ดังตารางที่ 28

ตารางที่ 28 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเผือกกรอบทรงเครื่อง

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางวิไล ใช้อยู่ทอง	9/333 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 1206 1158
2	นางสาวเพ็ญศรี ปานเมฆ	53/1363 หมู่มิตรประชา ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9165 9595
3	นางสาวอรอนงค์ มติศักดิ์	ลุมพินีคอนโดวิลล์ รามอินทรา ซอย 3 แขวงบางเขน กรุงเทพฯ 10220	08 3917 9598
4	นางสุนันทา ศรีสันติสุข	123/78 หมู่บ้านริเวอร์โฮม ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 3801 08 7085 9123
5	นางสาววนาภรณ์ ชัยกูล	2991/33 ซอย101/3 วิสุทธานี แขวงลาดพร้าว เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	0 2370 3095 08 1428 7887
6	นางชลิตา ทองอุ่น	78/177 ตำบลละหาร อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-
7	นายพิษณุ เวชรัตนะวัฒน์	41/4 หมู่8 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 3060 08 7714 8548
8	นางสาวสุจิตรา เจริญสุข	364/2 หมู่3 เมืองนนท์ 4 ตำบลคูคต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12130	0 2991 1763
9	นางยุพิน ศรีมาลานนท์	78/177 หมู่9 ตำบลละหาร อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	0 2950 1342
10	นางเบญรพร ผาญาลาร	78/177 หมู่9 ตำบลละหาร อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-
11	นางสาวปวีณา ศรีเมรา	145 หมู่11 ตำบลหันหันตรา อำเภอหันตรา จังหวัดชัยนาท 17130	0 5645 2190
12	นางสาวขวัญใจ ธรรมสุริยะ	45 ถนนสุขุมวิท 89/1 แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพฯ 10260	0 2311 4486 08 4660 4789
13	นายเทอดศักดิ์ วิโรจน์กิจเจริญ	10 ซอยประชานิเวศร์ 3 ซอย13 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2997 6146 08 7817 3331
14	นางมาลี เหมพิตติวัฒน์	141 หมู่บ้านเสนาวิลล่า ซอย7 แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	0 2375 3934 08 6505 7866

ตารางที่ 28 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเผือกกรอบทรงเครื่อง (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
15	นางกฤษดา กุลวัฒน์	65/41 หมู่5 ถนนนวมินทร์ แขวงคลองกุ่ม เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ	08 5073 6309
16	นางยุพา นาคทอง	37/6 อำเภอเมือง จังหวัดอุทัยธานี	-
17	นางสมใจ สมใจศูรกุล	248 ถนนตีทอง แขวงวังบูรพาภิรมย์ เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200	08 1406 8995
18	นางสาวเพาพงา ตันบริภัณฑ์	53/1243 ซอยราชพฤกษ์ 14 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 7014 9979
19	นางสุพัตรา สมทรัพย์	53/1243 ซอยราชพฤกษ์ 14 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2503 7075 08 5119 8078
20	นางนพพร อัศวกิจวานิช	90/162 ซอยพระราม 9 ถนนวิภาวดี หมู่บ้านอยู่เจริญ แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ	08 7510 5152
21	นางดวงเนตร วรวงศ์เธอ	2/243 หมู่7 ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2583 1897 08 4943 7711
22	นางวรรณี วงศ์สุทธิเลิศ	15 หมู่12 ซอยอุดมสุข 40 ถนนสุขุมวิท 103 แขวง/เขตบางนา กรุงเทพฯ 10260	0 2393 8448 08 7694 9822
23	นางจงรักษ์ เลิศลักษณาพร	9/504 หมู่8 ถนนประชาอุทิศ 129 อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ 10130	08 1741 1558
24	นายช่วย พู่พุฒิเจริญชัย	2508/732 แขวง/เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	081 155 7932
25	นางแน่งน้อย สิงห์วิจารณ์	23/41 ซอยชินเขต 1/41 แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพฯ 10210	08 1591 2581 08 6045 0357
26	นางอนงค์ สายทอง	34/149 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	0 2984 5595
27	นางสาวกฤศณัฏฐิ กีรติอมรศิริ	7/22 หมู่2 หมู่บ้านประยูรทอง แขวงออเงิน เขตสายไหม กรุงเทพฯ 10220	08 1808 9010
28	นายสุวิบูลย์ กวีกิจมาโนชญ์	80/16 หมู่4 หมู่บ้านเอซีเฮ้าส์ 4 ตำบลลาดสวาย อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12150	0 2993 4888 08 9133 4888
29	นางสาวยุพดี เชาว์ชัยพร	604/223 หมู่บ้านเพชรเกษม 2 แขวง/เขตบางแค กรุงเทพฯ 10160	0 2454 4797

ตารางที่ 28 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำเผือกกรอบทรงเครื่อง (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
30	นางสาวจารุวรรณ ลีรพงษ์กุล	21/37 แขวงวัดเทพศิรินทร์ เขตป้อมปราบ กรุงเทพฯ 10100	0 2223 4462
31	นางสาวอัญชลี ธนาศิริวัฒนา	กระทรวงวิทยาศาสตร์ แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400	0 2530 4440 089143 5492
32	นางพนิดา แสงทอง	59 ลาดพร้าว 122 ถนนลาดพร้าว แขวง/เขตวังทองหลาง กรุงเทพฯ 10210	-
33	นายสุทัศน์ อู่ศิริจันทร์	-	-
34	นางสาววรรณา สิงห์พันธุ์ลเดช	119 ซอยนาวา (ตึกแถว) แขวงเสาชิงช้า เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200	0 2221 7499 08 6789 4122
35	นางสาวพิมลรัตน์ ทรัพย์อนันต์ชัย	744/33 ซอยพญานาค แขวงถนนเพชรบุรี เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400	0 2611 1475 08 9982 1456
36	นางสาวธรรศณพรรณ เรืองบูรพา	618 ถนนเทศบาลดำริ ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี 25000	08 9018 6664
37	นางเสาวนิช ศิริศรีบังล์	11/38 พหลโยธิน 32 เสนานิคม แขวง/เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10400	08 4432 2554
38	นายวิศิษฏ์ เอื้อสุดกิจ	3/1 หมู่สีวลี แขวง/เขตปากเกร็ด กรุงเทพฯ 11210	08 4611 7802
39	นางชาลิสา ผาติทิต	187 หมู่9 ถนนสุขสวัสดิ์ 76 ตำบลบางจาก อำเภอพระประแดง จังหวัดสมุทรปราการ	08 1314 4688
40	นายทรงธรรม วานิชทรง	5/17 หมู่5 ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 7001 3922 08 4089 8886

1.2.28 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก จำนวน 40 คน ดังตารางที่ 29

ตารางที่ 29 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
1	นางวิไล ใช้ทองอยู่	9/333 ถนนป็อบปูล่า ตำบลบางพูด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 1206 1158
2	นายธยา ใช้ทองอยู่	65/248 แขวงสีกัน เขตดอนเมืองกรุงเทพฯ	081-439-4800
3	นางสาวศุภรา โอรส	126/1944 หมู่5 ถนนติวานนท์ ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2964-0807 089-108-0764
4	นางสาวเมธานิตย์ จันทราวศุ	50/32 หมู่3 หมู่บ้านเสนานิเวศน์ ถนนพหลโยธิน แขวงลาดพร้าว เขตลาดพร้าวกรุงเทพฯ 10230	0 2907-0849 086-301-0969
5	นางสมใจ สมใจอุไรกุล	248 ถนนตีทอง แขวงวังบูรพาภิรมย์ เขตพระนคร กรุงเทพฯ 10200	081-406-8995
6	นางสาวณรีนุช สุวรรณรัตน์	119/113 หมู่บ้านศุภาลัย ตำบลบางขแยง อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี	084-813-3511
7	นางสุมาลี แสงอุไรย์	126/628-629 เคหะนนท์ ถนนสุขาประชาสรรค์ ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	0 2584-2622 086-461-8965
8	นางศรีอุบล จงเจริญรัตน์	112/59ตำบลตลาดขวัญ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2588-3739
9	นายวิโรจน์ อัศวเดชาชาญ	319/2 ซอยนาคบำรุง ถนนบำรุงเมือง แขวงคลองมหานาค เขตป้อมปราบฯ กรุงเทพฯ	0 2223-3214 081-441-5161
10	นางนาตยา ชาติยานนท์	45/20 หมู่1 หมู่บ้านนันทนา 9 ตำบลบางคูวัด อำเภอเมือง จังหวัดปทุมธานี 12000	0 2976-0416 089-000-7112
11	นางสาวเซี่ยนจู้ แซ่คู้	258/31 ถนนลาดพร้าว องจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	0 2511-0773
12	นายภาณุวัฒน์ ธรรมยิยง	840 หมู่5 ถนนแจ้งวัฒนะ ตำบลปากเกร็ด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	081-928-2747
13	นางสาวจุฑามาศ รอดสวัสดิ์	229/11 สุขุมวิท 101 แขวงบางจาก เขตพระโขนง กรุงเทพฯ 10260	086-381-7158
14	นางสาวศุภรัตน์ กิติวงศ์ไพศาล	448 ซอยบางสะแกใน ถนนเทอดไท 33 ตำบลบุคคโล อำเภอธนบุรี กรุงเทพฯ 10600	0 2476-8095
15	นางชลิตา ทองอุ่น	78/117 ตำบลละหาร อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-

ตารางที่ 29 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
16	นางศิริวรรณ ขาวดี	22/5 หมู่8 ตำบลบางกระสอ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2965 6593 08 3899 4847
17	นายธวัชชัย พรสุขเกษม	477 ซอยสายน้ำทิพย์ ถนนสุขุมวิท แขวงคลองตัน เขตคลองเตย กรุงเทพฯ 10110	0 2258 8569 08 1657 0450
18	นางยุพิน ศรีมาลานนท์	78/177 หมู่9 ตำบลละหาร อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-
19	นางเบญจพร ผาญาลาร	78/177 หมู่9 ตำบลละหาร อำเภอบางบัวทอง จังหวัดนนทบุรี	-
20	นางญาณภัค กันทะจู้	48/227 หมู่5 ตำบลลาดสวาย อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12150	0 2592 3941 08 6786 2972
21	นางวรรณวิมล เขื่อนวัง	หมู่บ้านทาวน์พลัสเอ็กซ์ประชาชื่น ซอยสามัคคี 58/20 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	08 9996 6133
22	นางสาวกัญญา พนาสภน	41 ซอยยาสูบ 2 ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจอมพล เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10900	08 5112 7052
23	นางสาวจินตนา จันทรวงศ์	74/78 หมู่5 ถนนรัตนธิเบศร์ ตำบลท่าอิฐ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี 11120	08 9782 3367
24	นางสาวปวีณา ศรีโมรา	145 หมู่11 ตำบลหันคา อำเภอหันคา จังหวัดชัยนาท 17130	0 5645 2190
25	นางสาวเพ็ญศรี ปานเมฆ	53/1363 หมู่3 ตำบลบ้านใหม่ อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	08 9165 9595
26	นางอุรา ตรีตรง	67/1 หมู่4 ตำบลสิชล อำเภอสิชล จังหวัดนครศรีธรรมราช	-
27	นางสาวธรรศณพรรณ เรืองบูรพา	618 ถนนเทศบาลดำริ ตำบลหน้าเมือง อำเภอเมือง จังหวัดปราจีนบุรี 25000	08 9018 6664
28	นางมาลี เหมกิตติวัฒน์	141 หมู่เสนาวิลล่า ซอย7 แขวงคลองจั่น เขตบางกะปิ กรุงเทพฯ 10240	0 2375 3934 08 6505 7866
29	นายเทอดศักดิ์ วิโรจน์กิจเจริญ	10 ซอยประชานิเวศน์ 3 ซอย13 ตำบลท่าทราย อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี 11000	0 2997 6146 08 7817 3331
30	นางเสาวนิช ศิริศรีบังก์	11/38 พหลโยธิน 32 เสนานิคม เขตจตุจักร กรุงเทพฯ 10100	08 4432 2554
31	นางวงเดือน ชุ่มศรี	11/38 เสนานิคม เขตจตุจักร กรุงเทพฯ	08 1484 3596

ตารางที่ 29 รายชื่อผู้เข้าอบรม หลักสูตรการทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่	เบอร์โทรศัพท์
32	นางสาวสุนีย์ ปิยะเกตุ	38 อินทามระ 53 แขวงดินแดง เขตดินแดง กรุงเทพฯ 10400	0 2693 9410 08 9490 0141
33	นางธนาภา เดี๊ยแสร	34/149 ตำบลบางตลาด อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี	-
34	นายอำนวย เรืองสุนสุด	SP คอนโด 29/334 ตำบลคลองหลวง อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี 12120	08 7647 9671
35	นางสาวอารีย์ เลียนทอง	112/1 ซอยสะพานเตี้ย แขวงสี่พระยา เขตบางรัก กรุงเทพฯ 10500	-
36	นางสาวสุจิตรา เจริญสุข	364/2 หมู่3 เปียนนท์ 4 ตำบลคูคต อำเภอลำลูกกา จังหวัดปทุมธานี 12130	0 2991 1763
37	นายนพดล เกียรติคุ้มกัน	299 ตำบลประชาธิปัตย์ อำเภอธัญบุรี จังหวัดปทุมธานี 12130	0 2523 7290
38	นางสาวจันทร์	30/35 หมู่2 ตำบลคลองสาน อำเภอคลองหลวง จังหวัดปทุมธานี	08 3904 1382
39	นางสาวสุภาวดี พลไพรสรรพ์	61 ตำบลในเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น 40000	08 4441 5161
40	นางสาวนันพิน ศรีประยูร	55/15 ตำบลโตกขาม อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร 74000	0 3442 4045

2. การรับสมัครผู้เข้ารับการอบรม ผ่านช่องทางต่อไปนี้

2.1 สมัครด้วยตนเองได้ที่ กลุ่มงานวิเคราะห์การพัฒนาเทคโนโลยี สำนักส่งเสริมและถ่ายทอดเทคโนโลยี สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ชั้น 6 อาคารพระจอมเกล้า ถนนพระรามที่ 6 เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400 และคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร อาคารสำนักงานอธิการบดี ชั้น 1 เลขที่ 399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

2.2 ขอรับใบสมัครทางโทรสารหมายเลข 0 2282 0492 หรือ E-mail: suwimon@most.go.th, suchanuch.c@most.go.th และทางเว็บไซต์ ที่ www.clinictec.most.go.th

2.3 มีการส่งใบสมัครถึงกลุ่มเป้าหมายโดยตรงทางไปรษณีย์และทางหน่วยงานของรัฐ

2.4 มีการประชาสัมพันธ์ผ่านข่าวประชาสัมพันธ์ของมหาวิทยาลัย ป้ายไฟวิ่งของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร หนังสือพิมพ์เดลินิวส์

โดยสามารถยื่นใบสมัครได้ด้วยตนเองทางโทรสาร หรือ E-mail และทางไปรษณีย์ตามที่อยู่ของสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยมีเจ้าหน้าที่บริการให้ข้อมูลโครงการทุกวันจันทร์ – ศุกร์ ระหว่างเวลา 08.30 – 18.00 น.

3. การจัดแสดงผลงานของผู้เข้าอบรม

3.1 ผลงานผลิตภัณฑ์จากงานวิจัยที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีและจัดทำเป็นหลักสูตรฝึกอบรมของโครงการ

3.2 ผลงานสำเร็จของผู้เข้าอบรม

4. การบริหารจัดการโครงการและงบประมาณ ประกอบด้วย ประสานงานกับผู้บริหารจัดการพื้นที่หลัก (บริษัท) ในการจัดเตรียมสถานที่ อุปกรณ์ (โต๊ะ เก้าอี้) เครื่องขยายเสียง ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง ปลั๊กไฟที่ใช้ในการอบรม การบริหารจัดการในเรื่องค่าใช้จ่ายให้แก่หน่วยงานเจ้าของหลักสูตรการอบรม และค่าใช้จ่ายอื่นๆ ที่เกิดขึ้นกับการจัดกิจกรรม

5. การติดตาม ประเมินผล ตามแบบที่กำหนดไว้ ของงานคลินิกเทคโนโลยี ได้แก่ แบบใบสมัคร แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยี แบบติดตามประเมินผล และจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์พร้อมเอกสารในรูปดิจิตอล จำนวน 2 ชุด เสนอสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ ภายใน 2 เดือนหลังเสร็จสิ้นการจัดงาน

บทที่ 3
ผลการประเมินระหว่างการฝึกอบรม

ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าอบรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ ในงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี 2554 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระหว่างวันที่ 8- 13 มกราคม 2555 โดยประเมินจากแบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยีทันที จำนวน 1,547 ฉบับ จำนวนผู้เข้าอบรมจำนวน 1,547 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ได้ผลการวิเคราะห์ ดังนี้

1. **ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน**

การประเมินผลโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพในงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี 2554

จากการวิเคราะห์ พบว่า ผู้ตอบแบบประเมิน มีเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 27.80 เพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 72.20 มีอายุระหว่าง 41 – 50 ปี คิดเป็นร้อยละ 55.00 รองลงมามีอายุระหว่าง 31 – 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 15.45 มีอายุระหว่างมากกว่า 60 ปี คิดเป็นร้อยละ 13.64 อายุระหว่าง 20 – 30 ปี คิดเป็นร้อยละ 11.31 ต่ำกว่า 20 ปี คิดเป็นร้อยละ 2.46 และมีอายุ 51 – 60 ปี คิดเป็นร้อยละ 2.13

ด้านอาชีพ พบว่า ร้อยละ 29.02 มีอาชีพแม่บ้าน รองลงมาคือ มีอาชีพค้าขาย คิดเป็นร้อยละ 15.13 อาชีพอื่นๆ คิดเป็นร้อยละ 12.99 อาชีพรับจ้าง คิดเป็นร้อยละ 10.99 อาชีพพนักงานธุรกิจเอกชน คิดเป็นร้อยละ 10.67 อาชีพรับราชการ คิดเป็นร้อยละ 9.76 อาชีพวิสาหกิจชุมชน คิดเป็นร้อยละ 3.88 อาชีพพนักงานรัฐวิสาหกิจ คิดเป็นร้อยละ 3.75 อาชีพเกษตร คิดเป็นร้อยละ 3.10 และอาชีพโอทอป คิดเป็นร้อยละ 0.71

สำหรับการศึกษา พบว่า ร้อยละ 46.74 ของผู้ตอบแบบประเมินจบการศึกษาในระดับปริญญาตรี รองลงมาคือ จบการศึกษามัธยมปลาย/ปวช. และสูงกว่าปริญญาตรี คิดเป็นร้อยละ 15.84 และ 15.26 ตามลำดับ ระดับปวส./อนุปริญญาตรี และ ระดับประถม คิดเป็นร้อยละ 7.82 และ 7.24 ตามลำดับ มีเพียงร้อยละ 6.27 และ 0.84 จบการศึกษาระดับมัธยมต้นและอื่นๆ ตามลำดับ

ผู้ตอบแบบประเมินร้อยละ 33.42 มีรายได้ต่อเดือน 9,001 – 10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 33.42 รองลงมาคือ รายได้ต่อเดือนมากกว่า 10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 15.84 รายได้ต่อ 4,001-5,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 10.34 รายได้ต่อเดือนน้อยกว่า 1,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 7.30 รายได้ต่อเดือน 1,001-2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 6.66 รายได้ต่อเดือน 8,001 - 9,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 6.14 รายได้ต่อเดือน 2,001-3,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 5.37 มีรายได้ต่อเดือน 3,001-4,000 บาท และ 7,001 – 8,001 บาท คิดเป็นร้อยละ 4.14 มีเพียงร้อยละ 3.36 และ 3.30 มีรายได้ต่อเดือน 5,001 – 6,001 บาท และ 6,001 – 7,001 บาท ตามลำดับ

การทราบข่าวจากฝึกอบรม พบว่าร้อยละ 26.24 ทราบข่าวจากป้ายประกาศโฆษณา คิดเป็นร้อยละ 26.24 ทราบข่าวจากสื่อมวลชน คิดเป็นร้อยละ 23.08 ทราบข่าวจากการแนะนำ/คนรู้จัก คิดเป็นร้อยละ 19.20 รองลงมา คือ ทราบข่าวจากทางอินเทอร์เน็ต ทราบข่าวจากเจ้าหน้าที่ของรัฐ ทราบข่าวจากแหล่งอื่นๆ ทราบข่าวจากหน่วยงานในท้องถิ่น และทราบข่าวจากจดหมายเชิญ คิดเป็นร้อยละ 12.54 7.05 6.98 3.23 และ 1.68 ตามลำดับ และร้อยละ 9.95 เคยเข้าร่วมฝึกอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีของคลินิกเทคโนโลยี และร้อยละ 90.05 ไม่เคยเข้าร่วมการฝึกอบรม เกือบทั้งหมดคือ ร้อยละ 96.51 ไม่เคยลงทะเบียนคนจนประเภทการขาดอาชีพ มีเพียงร้อยละ 3.49 ที่เคยลงทะเบียนดังกล่าว ข้อมูลตามตารางที่ 30

ตารางที่ 30 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. เพศ		
1) ชาย	430	27.80
2) หญิง	1,117	72.20
รวม	**1,547**	**100.00**
2. อายุ		
1) ต่ำกว่า 20 ปี	38	2.46
2) 20 – 30 ปี	175	11.31
3) 31 – 40 ปี	239	15.45
4) 41 – 50 ปี	851	55.00
5) 51 – 60 ปี	33	2.13
6) มากกว่า 60 ปี	211	13.64
รวม	**1,547**	**100.00**
3. อาชีพ		
1) รับราชการ	151	9.76
2) พนักงานรัฐวิสาหกิจ	58	3.75
3) เกษตรกร	48	3.10
4) โอทอป	11	0.71
5) แม่บ้าน	449	29.02
6) พนักงานธุรกิจเอกชน	165	10.67
7) รับจ้าง	170	10.99
8) วิสาหกิจชุมชน	60	3.88
9) ค้าขาย	234	15.13
10) อื่นๆ	201	12.99
รวม	**1,547**	**100.00**
4. ระดับการศึกษา		
1) ประถม	112	7.24
2) มัธยมต้น	97	6.27
3) มัธยมปลาย/ปวช.	245	15.84
4) ปวส./อนุปริญญา	121	7.82
5) ปริญญาตรี	723	46.74
6) สูงกว่าปริญญาตรี	236	15.26
7) อื่นๆ	13	0.84
รวม	**1,547**	**100.00**

ตารางที่ 30 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบประเมิน (ต่อ)

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
5. รายได้ต่อเดือน		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	113	7.30
2) 1,001 – 2,000 บาท	103	6.66
3) 2,001 – 3,000 บาท	83	5.37
4) 3,001 – 4,000 บาท	64	4.14
5) 4,001 – 5,000 บาท	160	10.34
6) 5,001 – 6,000 บาท	52	3.36
7) 6,001 – 7,000 บาท	51	3.30
8) 7,001 – 8,000 บาท	64	4.14
9) 8,001 – 9,000 บาท	95	6.14
10) 9,001 – 10,000 บาท	517	33.42
11) มากกว่า 10,000 บาท	245	15.84
รวม	**1,547**	**100.00**
6. ทราบข่าวครั้งแรกจากแหล่งใด		
1) จดหมายเชิญ	26	1.68
2) ทางอินเตอร์เน็ต	194	12.54
3) การแนะนำ/คนรู้จัก	297	19.20
4) ป้ายประกาศโฆษณา	406	26.24
5) สื่อสารมวลชน	357	23.08
6) หน่วยงานในท้องถิ่น	50	3.23
7) เจ้าหน้าที่ของรัฐ	109	7.05
8) อื่นๆ	108	6.98
รวม	**1,547**	**100.00**
7. การเข้าร่วมฝึกอบรม ถ่ายทอดเทคโนโลยี ของคลินิกเทคโนโลยี		
1) เคย	154	9.95
2) ไม่เคย	1,393	90.05
รวม	**1,547**	**100.00**
8. การลงทะเบียนคนจนประเภทการขาดอาชีพ		
1) เคย	54	3.49
2) ไม่เคย	1,493	96.51
รวม	**1,547**	**100.00**

2. ผลการประเมินความพึงพอใจรายหลักสูตร

2.1 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจต่อหลักสูตรการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจในระดับมากที่สุด ทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.33 หรือคิดเป็นร้อยละ 86.60 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.63 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ค่าเฉลี่ย 4.17

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อ พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ สิ่งอำนวยความสะดวก ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ และด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.74 4.62 4.62 และ 4.53 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 4 ข้อ คือ ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด ระยะเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.58 4.56 4.54 และ4.39 ตามลำดับ และความพึงพอใจระดับมาก 3 ข้อ คือ การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ความเหมาะสมของวิทยากร และช่วงเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.20 3.53 และ3.38 ตามลำดับ ดังตารางที่ 31

ตารางที่ 31 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ N = 100

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.63**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	60	60.00	33	33.00	7	7.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.53	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	77	77.00	20	20.00	3	3.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.74	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	71	71.00	20	20.00	9	9.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.62	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	65	65.00	32	32.00	3	3.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.62	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.17**	**มาก**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	52	52.00	41	41.00	7	7.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.20	มาก
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	61	61.00	36	36.00	3	3.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.58	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	1	1.00	69	69.00	24	24.00	6	6.00	0	0.00	100.00	3.53	มาก
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	54	54.00	32	32.00	13	13.00	1	1.00	0	0.00	100.00	4.39	มากที่สุด
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	1	1.00	52	52.00	31	31.00	16	16.00	0	0.00	100.00	3.38	ปานกลาง
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	62	62.00	33	33.00	4	4.00	1	1.00	0	0.00	100.00	4.56	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	62	62.00	33	33.00	2	2.00	3	3.00	0	0.00	100.00	4.54	มากที่สุด
รวม	**566**	**51.45**	**401**	**36.45**	**106**	**9.64**	**27**	**2.45**	**0**	**0.00**	**100.00**	**4.33**	**มากที่สุด**

2.2 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำหมอนเอนกประสงค์จากผ้าไทย

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำหมอนเอนกประสงค์จากผ้าไทย ในระดับมากที่สุด ทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.23 หรือคิดเป็นร้อยละ 84.60 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.50 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ค่าเฉลี่ย 4.08

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อ พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ กระบวนการขั้นตอนการให้บริการ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ และสิ่งอำนวยความสะดวก ค่าเฉลี่ย 4.63 4.47 4.47 และ 4.43 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 1 ข้อ คือ ความเหมาะสมของวิทยากร ค่าเฉลี่ย 4.47 และความพึงพอใจระดับมาก คือ ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ระยะเวลาการอบรม ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย และด้านช่วงเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.10 4.10 4.03 4.00 3.93 และ 3.90 ตามลำดับ ดังตารางที่ 32

ตารางที่ 32 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำหมอนเอนกประสงค์จากผ้าไทย N=30

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.50**	**มาก**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	14	46.67	16	53.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.47	มาก
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	19	63.33	11	36.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.63	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	14	46.67	15	50.00	1	3.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.43	มาก
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	15	50.00	14	46.67	1	3.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.47	มาก
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.08**	**มาก**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	6	20	21	70.00	3	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.10	มาก
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	5	16.67	20	66.67	5	16.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.00	มาก
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	14	46.67	16	53.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.47	มาก
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	6	20.00	19	63.33	5	16.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.03	มาก
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	2	6.67	23	76.67	5	16.67	0	0.00	0	0.00	100.00	3.90	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	4	13.33	20	66.67	6	20.00	0	0.00	0	0.00	100.00	3.93	มาก
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	8	26.67	17	56.67	5	16.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.10	มาก
รวม	**107**	**32.42**	**192**	**58.18**	**31**	**9.39**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**100.00**	**4.23**	**มาก**

2.3 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ด การทำแหนมเห็ด

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ด การทำแหนมเห็ด ในระดับมาก ทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.27 หรือคิดเป็นร้อยละ 85.40 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.30 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ค่าเฉลี่ย 4.26

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด 3 ข้อ คือ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ และกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.42 4.34 และ 4.33 ตามลำดับ และความพึงพอใจระดับมาก 1 ข้อ คือ ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก ค่าเฉลี่ย 4.11

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 5 ข้อ คือ ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม ความเหมาะสมของเนื้อหาของหลักสูตร ความเหมาะสมของวิทยากร การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ค่าเฉลี่ย 4.37 4.32 4.32 4.31 และ 4.29 ตามลำดับ และความพึงพอใจในระดับมาก 2 ข้อ คือ ช่วงเวลาการอบรม และระยะเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.10 และ 4.08 ตามลำดับ ดังตารางที่ 33

ตารางที่ 33 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ด การทำแหนมเห็ด N = 62

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.30**	**มาก**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	19	30.64	31	50.00	12	19.35	0	0.00	0	0.00	100.00	4.11	มาก
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	31	50.00	26	41.93	5	8.06	0	0.00	0	0.00	100.00	4.42	มาก
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	29	46.77	26	41.93	6	9.68	1	1.61	0	0.00	100.00	4.33	มาก
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	27	43.55	30	48.39	4	6.45	1	1.61	0	0.00	100.00	4.34	มาก
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.26**	**มาก**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	26	41.93	31	50.00	3	4.84	1	1.61	1	1.61	100.00	4.29	มาก
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	24	38.71	34	54.84	4	6.45	0	0.00	0	0.00	100.00	4.32	มาก
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	22	35.48	37	59.68	3	4.84	0	0.00	0	0.00	100.00	4.31	มาก
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	15	24.19	39	62.90	6	9.68	2	3.22	0	0.00	100.00	4.08	มาก
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	14	22.58	40	64.52	7	11.29	1	1.61	1	1.61	100.00	4.10	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	26	41.93	32	51.61	4	6.45	0	0.00	1	1.61	100.00	4.37	มาก
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	25	40.32	33	53.22	3	4.84	1	1.61	0	0.00	100.00	4.32	มาก
รวม	258	37.83	359	52.63	57	8.36	7	1.02	3	0.15	100.00	**4.27**	**มาก**

2.4 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย ในระดับมากที่สุด ทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.21 หรือคิดเป็นร้อยละ 84.20 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.35 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.13

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ สิ่งอำนวยความสะดวก กระบวนการขั้นตอนการ และความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ ค่าเฉลี่ย 4.40 4.40 4.31 และ 4.31 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 2 ข้อ คือ ความเหมาะสมของวิทยากร และมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.28 ทั้ง 2 ข้อ และความพึงพอใจระดับมาก 5 ข้อ คือ ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ช่วงเวลาการอบรม การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ และระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน) ค่าเฉลี่ย 4.05 4.06 3.90 4.15 และ 4.19 ตามลำดับ ดังตารางที่ 34

ตารางที่ 34 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย N = 32

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.33**	**มาก**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	13	40.62	16	50.00	3	9.37	0	0.00	0	0.00	100.00	4.31	มาก
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	14	43.75	17	53.12	1	3.12	0	0.00	0	0.00	100.00	4.40	มาก
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	15	46.87	15	46.87	2	6.25	0	0.00	0	0.00	100.00	4.40	มาก
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	13	40.62	16	50.00	3	9.37	0	0.00	0	0.00	100.00	4.31	มาก
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร	9											**4.13**	**มาก**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)		28.12	17	53.12	5	15.12	1	3.12	0	0.00	100.00	4.05	มาก
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	10	31.25	14	43.75	8	25.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.06	มาก
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	13	40.62	15	46.87	4	12.50	0	0.00	0	0.00	100.00	4.28	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	7	21.87	15	46.87	10	31.25	0	0.00	0	0.00	100.00	3.90	มาก
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	10	31.25	17	53.12	5	15.62	0	0.00	0	0.00	100.00	4.15	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	9	28.12	20	62.50	3	9.37	0	0.00	0	0.00	100.00	4.19	มาก
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	13	40.62	15	46.87	4	12.50	0	0.00	0	0.00	100.00	4.28	มากที่สุด
รวม	**126**	**35.80**	**177**	**50.29**	**48**	**13.59**	**1**	**0.29**	**0**	**0.00**	**100.00**	**4.21**	**มากที่สุด**

2.5 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร การเพาะเห็ดในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจหลักสูตร การเพาะเห็ดในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า ในระดับมากที่สุด ทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.43 หรือคิดเป็นร้อยละ 88.60 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.50 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.39

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ กระบวนการขั้นตอนการ และสิ่งอำนวยความสะดวก ค่าเฉลี่ย 4.62 4.51 4.46 และ 4.42 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 6 ข้อ คือ ด้านความเหมาะสมของวิทยากร ระยะเวลาการอบรม ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ค่าเฉลี่ย 4.62 4.50 4.43 4.48 4.35 และ 4.30 มีความพึงพอใจระดับมา 1 ข้อ คือ ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม) ค่าเฉลี่ย 4.09 ดังตารางที่ 35

ตารางที่ 35 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตร การเพาะเห็ดในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า N = 200

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.50**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	109	54.50	75	37.50	15	7.50	1	0.50	0	0.00	100.00	4.46	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	131	65.50	62	31.00	7	3.50	0	0.00	0	0.00	100.00	4.62	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	98	49.00	88	44.00	13	6.50	1	0.50	0	0.00	100.00	4.42	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	111	55.50	81	40.50	7	3.50	1	0.50	0	0.00	100.00	4.51	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.39**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	83	41.50	98	49.00	14	7.00	5	2.50	0	0.00	100.00	4.30	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	97	48.50	91	45.50	12	6.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.43	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	130	65.00	65	32.50	3	1.50	2	1.00	0	0.00	100.00	4.62	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	106	53.00	88	44.00	5	2.50	1	0.50	0	0.00	100.00	4.50	มากที่สุด
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	72	36.00	83	41.50	37	18.50	7	3.50	1	0.50	100.00	4.09	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	112	56.00	79	39.50	3	1.50	5	2.50	1	0.50	100.00	4.48	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	102	51.00	75	37.50	13	6.50	10	5.00	0	0.00	100.00	4.35	มากที่สุด
รวม	1114	52.32	885	40.23	129	5.87	33	1.5	2	0.09	100.00	**4.43**	**มากที่สุด**

2.6 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร การปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดโปรนิกส์)

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจหลักสูตร การปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดโปรนิกส์) ระดับมาก ทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.12 หรือคิดเป็นร้อยละ 82.40 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.24 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.06

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด 2 ข้อ ได้แก่ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ และเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.40 และ 4.34 ตามลำดับ มีความพึงพอใจระดับมาก 2 ข้อ คือ สิ่งอำนวยความสะดวก และกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.15 และ 4.09 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 2 ข้อ คือ ความเหมาะสมของวิทยากร และการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ค่าเฉลี่ย 4.39 และ 4.33 ตามลำดับ มีความพึงพอใจมาก คือ ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลา มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด ช่วงเวลาการอบรม และระยะเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.19 4.12 4.04 3.75 และ 3.58 ตามลำดับ ดังตารางที่ 36

ตารางที่ 36 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์) N = 129

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.24**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	40	31.01	66	51.17	18	13.96	5	3.88	0	0.00	100.00	4.09	มาก
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	56	43.41	62	48.07	10	7.76	1	0.78	0	0.00	100.00	4.34	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	46	35.66	56	43.41	27	20.93	0	0.00	0	0.00	100.00	4.15	มาก
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	57	44.19	67	51.94	5	3.88	0	0.00	0	0.00	100.00	4.40	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.06**	**มาก**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	55	42.64	62	48.07	12	9.31	0	0.00	0	0.00	100.00	4.33	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	37	28.69	79	61.24	13	10.08	0	0.00	0	0.00	100.00	4.19	มาก
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	58	44.97	64	49.62	7	5.43	0	0.00	0	0.00	100.00	4.39	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	13	10.08	59	45.74	47	36.44	10	7.76	0	0.00	100.00	3.58	มาก
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	14	10.86	71	55.04	42	32.56	2	1.55	0	0.00	100.00	3.75	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	36	27.91	74	57.37	18	13.96	1	0.78	0	0.00	100.00	4.12	มาก
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	31	24.04	84	65.12	2	1.55	12	9.31	0	0.00	100.00	4.04	มาก
รวม	**443**	**31.23**	**744**	**52.44**	**201**	**14.17**	**31**	**2.19**	**0**	**0.00**	**100.00**	**4.12**	**มาก**

2.7 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำลูกประคบ

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจหลักสูตร การทำลูกประคบ ในระดับมาก ทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.29 หรือคิดเป็นร้อยละ 85.80 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.38 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.25

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อได้แก่ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ สิ่งอำนวยความสะดวก ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ และกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.45 4.43 4.33 และ 4.30 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 5 ข้อ คือ ความเหมาะสมของวิทยากร ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ค่าเฉลี่ย 4.43 4.32 4.30 4.30 และ 4.23 ตามลำดับ มีความพึงพอใจระดับมาก 2 ข้อ คือ ระยะเวลาการอบรม และช่วงเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.10 และ 4.05 ตามลำดับ ดังตารางที่ 37

ตารางที่ 37 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำลูกประคบ N = 60

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.38**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	24	40.00	30	50.00	6	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.30	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	28	46.67	31	51.67	1	1.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.45	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	30	50.00	26	43.34	4	6.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.43	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	27	45.00	26	43.34	7	11.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.33	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.25**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	21	35.00	32	53.34	7	11.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.23	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	25	41.67	29	48.34	6	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.32	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	27	45.00	32	53.34	1	1.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.43	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	21	35.00	24	40.00	15	25.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.10	มาก
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	19	31.67	25	41.67	16	26.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.05	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	26	43.34	26	43.34	8	13.34	0	0.00	0	0.00	100.00	4.30	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	24	40.00	31	51.67	4	6.67	1	1.67	0	0.00	100.00	4.30	มากที่สุด
รวม	272	41.22	312	47.28	75	11.37	1	0.16	0	0.00	100.00	**4.29**	**มากที่สุด**

2.8 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจหลักสูตร การผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว ในระดับมากที่สุด ทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.45 หรือคิดเป็นร้อยละ 89.00 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.47 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.43

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ สิ่งอำนวยความสะดวก ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ และกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.59 และ 4.57 4.41 และ 4.30 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 5 ข้อ คือ ความเหมาะสมของวิทยากร ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ค่าเฉลี่ย 4.61 4.52 4.52 4.52 และ 4.50 ตามลำดับ และมีความพึงพอใจในระดับมาก 2 ข้อ คือ ช่วงเวลาการอบรม ระยะเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.20 และ 4.17 ตามลำดับ ดังตารางที่ 38

ตารางที่ 38 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว N = 100

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.47**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	42	42.00	46	46.00	12	12.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.30	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	49	49.00	43	43.00	8	8.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.41	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	62	62.00	35	35.00	3	3.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.59	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	63	63.00	33	33.00	2	2.00	2	2.00	0	0.00	100.00	4.57	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.43**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	63	63.00	26	26.00	9	9.00	2	2.00	0	0.00	100.00	4.50	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	58	58.00	36	36.00	6	6.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.52	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	68	68.00	25	25.00	7	7.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.61	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	40	40.00	41	41.00	15	15.00	4	4.00	0	0.00	100.00	4.17	มาก
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	41	41.00	40	40.00	17	17.00	2	2.00	0	0.00	100.00	4.20	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	53	53.00	46	46.00	1	1.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.52	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	54	54.00	44	44.00	2	2.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.52	มากที่สุด
รวม	**593**	**53.91**	**415**	**37.73**	**82**	**7.46**	**10**	**0.91**	**0**	**0.00**	**100.00**	**4.45**	**มากที่สุด**

2.9 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำสบู่สมุนไพร

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจหลักสูตร การทำสบู่สมุนไพร ในระดับมากที่สุด ทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.28 หรือคิดเป็นร้อยละ 85.80 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.39 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.19

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด 3 ข้อ คือ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ กระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ และความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ ค่าเฉลี่ย 4.58 4.42 และ 4.40 ตามลำดับ และมีความพึงพอใจระดับมาก คือ สิ่งอำนวยความสะดวก ค่าเฉลี่ย 4.15

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 3 ข้อ คือ ความเหมาะสมของวิทยากร การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ และความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ค่าเฉลี่ย 4.51 4.37 และ 4.31 ตามลำดับ และมีความพึงพอใจระดับมาก 4 ข้อ คือ ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม ช่วงเวลาการอบรม และระยะเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.16 4.15 4.03 และ 3.82 ตามลำดับ ดังตารางที่ 39

ตารางที่ 39 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำสบู่สมุนไพร N = 67

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.39**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	35	52.24	25	37.32	7	10.45	0	0.00	0	0.00	100.00	4.42	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	42	62.69	22	32.84	3	4.48	0	0.00	0	0.00	100.00	4.58	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	27	40.30	28	41.80	8	11.94	3	4.48	1	1.50	100.00	4.15	มาก
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	31	46.27	32	47.77	4	5.97	0	0.00	0	0.00	100.00	4.40	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.19**	**มาก**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	30	44.78	32	47.77	5	7.47	0	0.00	0	0.00	100.00	4.37	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	25	37.32	30	44.78	10	14.93	2	2.99	0	0.00	100.00	4.16	มาก
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	38	56.72	25	37.32	4	5.97	0	0.00	0	0.00	100.00	4.51	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	20	29.85	21	31.35	22	32.84	2	2.99	2	2.99	100.00	3.82	มาก
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	23	34.33	24	35.82	19	28.36	1	1.50	0	0.00	100.00	4.03	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	31	46.27	26	38.81	10	14.93	0	0.00	0	0.00	100.00	4.31	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	30	44.78	25	37.32	6	8.96	4	5.97	2	2.99	100.00	4.15	มาก
รวม	**332**	**45.05**	**290**	**39.36**	**98**	**13.30**	**12**	**1.63**	**5**	**0.68**	**100.00**	**4.26**	**มากที่สุด**

2.10 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร การสกรีนเสื้อ Science T-Shirts

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจหลักสูตร การสกรีนเสื้อ Science T-Shirts ในระดับมาก ทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.36 หรือคิดเป็นร้อยละ 87.20 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.42 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.30

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลความพึงพอใจมีความพึงพอใจระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ และด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.53 4.50 4.37 และ 4.29 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 5 ข้อ คือ ความเหมาะสมของวิทยากร ความคุ้มค่าเมื่อเกี่ยวกับเวลาและค่าใช้จ่าย มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม ระยะเวลาการอบรม และการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ค่าเฉลี่ย 4.57 4.38 4.37 4.28 และ 4.28 และมีความพึงพอใจระดับมาก 2 ข้อ คือ ความเหมาะสมของวิทยากร และช่วงเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.19 ทั้งสองข้อ ตามตารางที่ 40

ตารางที่ 40 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการสกรีนเสื้อ Science T-Shirts N = 32

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.42**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	14	43.75	13	40.63	5	15.62	0	0.00	0	0.00	100.00	4.28	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	18	56.25	8	25.00	6	18.75	0	0.00	0	0.00	100.00	4.37	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	18	56.25	12	37.50	2	6.25	0	0.00	0	0.00	100.00	4.50	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจ ของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	20	62.50	9	28.13	3	9.37	0	0.00	0	0.00	100.00	4.53	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.30**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	12	37.50	17	53.13	3	9.37	0	0.00	0	0.00	100.00	4.28	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	13	40.63	12	37.50	7	21.87	0	0.00	0	0.00	100.00	4.19	มาก
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	16	50.00	13	40.63	3	9.37	0	0.00	0	0.00	100.00	4.41	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	17	53.13	9	28.13	4	12.50	2	6.25	0	0.00	100.00	4.28	มากที่สุด
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	15	46.88	10	31.25	5	15.62	2	6.25	0	0.00	100.00	4.19	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	15	46.88	14	43.75	3	9.37	0	0.00	0	0.00	100.00	4.38	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	16	50.00	13	40.63	2	6.25	1	3.13	0	0.00	100.00	4.37	มากที่สุด
รวม	**174**	**49.43**	**130**	**36.94**	**43**	**12.21**	**5**	**1.42**	**0**	**0.0**	**100.00**	**4.36**	**มากที่สุด**

2.11 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมข้าวกล้องงอก

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจหลักสูตร การทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมข้าวกล้องงอก ในระดับมากที่สุด ในภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.50 หรือคิดเป็นร้อยละ 90.00 และมีความพึงพอใจมากที่สุดรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.53 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.46

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ สิ่งอำนวยความสะดวก เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ และกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.58 4.53 4.51 และ 4.49 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ความเหมาะสมของวิทยากร ช่วงเวลาการอบรม ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร และระยะเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.51 4.49 4.47 4.47 4.47 4.43 และ 4.37 ตามลำดับ ดังตารางที่ 41

ตารางที่ 41 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมข้าวกล้องงอก N = 72

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.53**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	37	51.39	33	45.84	2	2.79	0	0.00	0	0.00	100.00	4.49	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	38	52.78	34	47.23	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.53	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	43	59.73	28	38.89	1	1.39	0	0.00	0	0.00	100.00	4.58	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	37	51.39	35	48.62	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.51	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.46**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	35	48.62	37	51.39	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.49	มากทีสุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	36	50.00	31	43.06	5	6.95	0	0.00	0	0.00	100.00	4.43	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	37	51.39	32	44.45	3	4.17	0	0.00	0	0.00	100.00	4.47	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	34	47.23	32	44.45	5	6.95	1	1.39	0	0.00	100.00	4.37	มากที่สุด
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	40	55.56	27	37.50	4	5.56	1	1.39	0	0.00	100.00	4.41	มากที่สุด
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	42	58.34	26	36.12	3	4.17	1	1.39	0	0.00	100.00	4.51	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	37	51.39	33	45.84	1	1.39	1	1.39	0	0.00	100.00	4.47	มากที่สุด
รวม	**416**	**52.53**	**348**	**43.95**	**24**	**3.04**	**4**	**0.51**	**0**	**0.00**	**100.00**	**4.50**	**มากที่สุด**

2.12 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรการประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้าด้วยเทคนิคออริกามิ

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจหลักสูตร การประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้าด้วยเทคนิคออริกามิ ระดับมากที่สุด ทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.42 หรือคิดเป็นร้อยละ 88.42 และรายด้าน คือ ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.27 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.57

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก และกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.80 4.77 4.57 และ 4.50 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 6 ข้อ คือ ความเหมาะสมของวิทยากร ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม ระยะเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.77 4.70 4.67 4.63 4.63 และ 4.37 ตามลำดับ และมีความพึงพอใจระดับมาก 1 ข้อ คือ ช่วงเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.20 ตามลำดับ ดังตารางที่ 42

ตารางที่ 42 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตร การประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้าด้วยเทคนิคออริกามิ N = 30

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.27**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	16	53.33	13	4.33	1	3.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.50	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	24	80.00	6	20.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.80	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	18	60.00	11	36.67	1	3.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.57	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจ ของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	23	76.67	7	23.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.77	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.57**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	19	63.33	11	36.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.63	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	22	73.33	7	23.33	1	3.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.70	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	23	76.67	7	23.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.77	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	16	53.33	10	33.33	3	10.00	1	3.33	0	0.00	100.00	4.37	มากที่สุด
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	11	36.67	15	50.00	3	10.00	1	3.33	0	0.00	100.00	4.20	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	21	70.00	8	26.67	1	3.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.67	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	19	63.33	11	36.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.63	มากที่สุด
รวม	**212**	**64.24**	**106**	**32.12**	**10**	**3.03**	**2**	**0.61**	**0**	**0.00**	**100.00**	**4.42**	**มากที่สุด**

2.13 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจหลักสูตร การทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา ในระดับมากที่สุด ทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.31 หรือคิดเป็นร้อยละ 86.20 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.41 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ค่าเฉลี่ย 4.26

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ สิ่งอำนวยความสะดวก กระบวนการขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.57 4.47 4.37 และ 4.23 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 3 ข้อ คือ ความเหมาะสมของวิทยากร ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม และความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ค่าเฉลี่ย 4.43 4.40 และ 4.33 ตามลำดับ และความพึงพอใจระดับมาก คือ การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ระยะเวลาการอบรม และช่วงเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.20 4.20 4.13 และ 4.13 ตามลำดับ ตามลำดับดังตารางที่ 43

ตารางที่ 43 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา N = 30

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.41**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	15	50.00	7	23.33	8	26.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.23	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	19	63.33	6	20.00	5	16.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.47	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	15	50.00	11	36.67	4	13.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.37	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	19	63.33	9	30.00	2	6.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.57	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.26**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	12	40.00	12	40.00	6	20.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.20	มาก
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	11	36.67	14	46.67	5	16.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.20	มาก
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	17	56.67	9	30.00	4	13.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.43	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	10	33.33	15	50.00	4	13.33	1	3.33	0	0.00	100.00	4.13	มาก
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	10	33.33	15	50.00	4	13.33	1	3.33	0	0.00	100.00	4.13	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	13	43.33	14	46.67	3	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.33	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	15	50.00	12	40.00	3	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.40	มากที่สุด
รวม	**156**	**47.27**	**124**	**37.58**	**48**	**14.55**	**2**	**0.61**	**0**	**0.00**	**100.00**	**4.31**	**มากที่สุด**

2.14 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำน้ำยาล้างจาน

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจหลักสูตร การทำน้ำยาล้างจาน ในระดับมากที่สุดทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.32 หรือคิดเป็นร้อยละ 86.40 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.36 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.28

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด 3 ข้อ คือ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ กระบวนการขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.55 4.50 และ4.23 ตามลำดับ มีความพึงพอใจในระดับมาก 1ข้อ คือ สิ่งอำนวยความสะดวก ค่าเฉลี่ย 4.23

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 4 ข้อ คือ ความเหมาะสมของวิทยากร การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ค่าเฉลี่ย 4.57 4.33 4.32 และ 4.27 ตามลำดับ และความพึงพอใจระดับมาก 3 ข้อ คือ ระยะเวลาการอบรม ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร และช่วงเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.18 4.15 และ 4.13 ตามลำดับ ดังตารางที่ 44

ตารางที่ 44 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำน้ำยาล้างจาน N = 60

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.36**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	26	43.33	23	38.33	10	16.67	1	1.67	0	0.00	100.00	4.23	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	30	50.00	30	50.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.50	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	31	51.67	8	13.33	21	35.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.17	มาก
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	34	56.67	25	41.67	1	1.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.55	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.28**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	28	46.67	24	40.00	8	13.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.33	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	22	36.67	25	41.67	13	21.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.15	มาก
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	35	58.33	24	40.00	1	1.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.57	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	28	46.67	16	26.67	15	25.00	1	1.67	0	0.00	100.00	4.18	มาก
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	25	41.67	19	31.67	15	25.00	1	1.67	0	0.00	100.00	4.13	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	31	51.67	14	23.33	15	25.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.27	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	26	43.33	30	50.00	1	1.67	3	5.00	0	0.00	100.00	4.32	มากที่สุด
รวม	**316**	**47.88**	**238**	**36.07**	**100**	**15.15**	**6**	**0.91**	**0**	**0.00**	**100.00**	**4.32**	**มากที่สุด**

2.15 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจหลักสูตร การทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้ ในระดับมากที่สุด ทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.48 หรือคิดเป็นร้อยละ 89.60 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.64 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.39

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ กระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ และ สิ่งอำนวยความสะดวก ค่าเฉลี่ย 4.90 4.64 4.57 และ 4.43 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 6 ข้อ คือ ความเหมาะสมของวิทยากร ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม และระยะเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.60 4.50 4.44 4.44 4.29 และ 4.22 ตามลำดับ และมีความพึงพอใจระดับมาก 1 ข้อ คือ ช่วงเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.20 ดังตารางที่ 45

ตารางที่ 45 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้ N = 84

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.64**	**มากที่สุด**
1.ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	43	51.19	33	51.29	8	9.50	0	0.00	0	0.00	100.00	4.90	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	56	66.67	26	30.95	2	2.40	0	0.00	0	0.00	100.00	4.64	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	44	52.38	32	38.10	8	9.50	0	0.00	0	0.00	100.00	4.43	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	51	60.71	30	35.71	3	3.60	0	0.00	0	0.00	100.00	4.57	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.39**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	41	48.81	39	46.43	4	4.80	0	0.00	0	0.00	100.00	4.44	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	46	54.76	34	40.48	4	4.80	0	0.00	0	0.00	100.00	4.50	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	55	65.48	24	28.57	5	6.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.60	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	37	44.05	30	35.71	15	17.90	2	2.40	0	0.00	100.00	4.28	มากที่สุด
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	38	45.24	28	33.33	15	17.90	3	3.60	0	0.00	100.00	4.20	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	45	53.57	31	36.90	8	9.50	0	0.00	0	0.00	100.00	4.44	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	42	50.00	33	39.29	4	4.80	1	1.20	4	4.80	100.00	4.29	มากที่สุด
รวม	**498**	**53.90**	**340**	**36.80**	**76**	**8.22**	**6**	**0.65**	**4**	**0.43**	**100.00**	**4.48**	**มากที่สุด**

2.16 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจหลักสูตร การทำซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง ระดับมากที่สุดในภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.55 หรือคิดเป็นร้อยละ 91.00 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.62 และระดับมากด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.52

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ทุกข้อ คือ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ สิ่งอำนวยความสะดวก ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ และกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.70 4.63 4.63 และ 4.53 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ ความเหมาะสมของวิทยากร ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ช่วงเวลาการอบรม และระยะเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.67 4.63 4.60 4.57 4.57 4.30 และ 4.27 ตามลำดับ ดังตารางที่ 46

ตารางที่ 46 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง N = 73

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.62**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	19	63.33	8	26.67	3	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.53	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	22	73.33	7	23.33	1	3.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.70	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	21	70.00	7	23.33	2	6.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.63	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจ ของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	21	70.00	7	23.33	2	6.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.63	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.52**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	20	66.67	7	23.33	3	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.57	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	19	63.33	9	30.00	2	6.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.57	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	21	70.00	8	26.67	1	3.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.67	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	18	60.00	6	20.00	2	6.67	4	13.33	0	0.00	100.00	4.27	มากที่สุด
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	17	56.67	7	23.33	4	13.33	2	6.67	0	0.00	100.00	4.30	มากที่สุด
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	20	66.67	9	30.00	1	3.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.63	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	21	70.00	7	23.33	1	3.33	1	3.33	0	0.00	100.00	4.60	มากที่สุด
รวม	**219**	**66.36**	**82**	**24.85**	**22**	**6.67**	**7**	**2.12**	**0**	**0.00**	**100.00**	**4.55**	**มากที่สุด**

2.17 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำขนมไดฟูกุ

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจหลักสูตรการทำขนมไดฟูกุ ระดับมากที่สุดทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.61 หรือคิดเป็นร้อยละ 92.20 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.64 และข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.59

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ กระบวนการขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.73 4.70 4.63 และ 4.50 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ ด้านความเหมาะสมของวิทยากร การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ช่วงเวลาการอบรม ระยะเวลาการอบรม และมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.70 4.66 4.63 4.60 4.60 4.60 และ 4.40 ตามลำดับ ดังตารางที่47

ตารางที่ 47 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำขนมไดฟูกุ N = 30

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.64**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	19	63.33	7	23.30	4	13.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.50	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	22	73.33	5	16.70	3	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.63	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	23	76.67	5	16.70	2	6.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.70	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	23	76.70	6	20.00	1	3.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.73	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.60**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	20	66.70	10	33.0	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.66	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	20	66.70	8	26.70	2	6.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.60	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	23	76.70	5	16.70	2	6.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.70	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	21	70.00	5	16.70	4	13.33	0	0.00	1	3.33	100.00	4.60	มากที่สุด
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	21	70.00	5	16.70	4	13.33	0	0.00	1	3.33	100.00	4.60	มากที่สุด
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	21	70.00	7	23.30	2	6.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.63	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	19	63.30	7	23.30	1	3.330	3	10.00	0	0.00	100.00	4.40	มากที่สุด
รวม	**232**	**70.30**	**70**	**21.21**	**25**	**7.58**	**3**	**0.91**	**2**	**0.61**	**100.00**	**4.62**	**มากที่สุด**

2.18 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำสาคูไส้หมู ธัญพืช และผัก

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจหลักสูตร การทำสาคูไส้หมู ธัญพืช และผัก ระดับมากที่สุดในภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.51 หรือคิดเป็นร้อยละ 90.20 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.64 และความพึงพอใจในระดับมากด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.45

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ทุกข้อ คือ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ กระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ และ สิ่งอำนวยความสะดวก ค่าเฉลี่ย 4.69 4.67 4.62 และ 4.58 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 4 ข้อ คือ ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ความเหมาะสมของวิทยากร การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม ช่วงเวลาการอบรม และระยะเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.60 4.60 4.56 4.34 4.31 4.53 และ 4.24 ตามลำดับ ดังตารางที่ 48

ตารางที่ 48 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำสาคูไส้หมู ธัญพืช และผัก N = 60

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.64**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	40	66.67	16	26.67	3	5.00	1	1.67	0	0.00	100.00	4.58	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	41	68.33	18	30.00	1	1.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.67	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	41	68.33	15	25.00	4	6.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.62	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	44	73.33	13	21.67	3	5.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.69	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.45**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	40	66.67	15	25.00	4	6.67	1	1.67	0	0.00	100.00	4.56	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	37	61.67	19	31.67	3.	5.00	1	1.67	0	0.00	100.00	4.53	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	40	66.67	16	26.67	4	6.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.60	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	35	58.33	10	16.67	10	16.67	4	6.67	1	1.67	100.00	4.24	มากที่สุด
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	35	58.33	13	21.67	8	13.33	3	5.00	1	1.67	100.00	4.30	มากที่สุด
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	40	66.67	16	26.67	4	6.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.60	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	36	60.00	16	21.67	6	10.00	5	8.34	0	0.00	100.00	4.25	มากที่สุด
รวม	**429**	**65.00**	**167**	**24.85**	**50**	**7.58**	**15**	**2.28**	**2**	**0.31**	**100.00**	**4.51**	**มากที่สุด**

2.19 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำบลูเบอรี่ชีสพาย สตอร์เบอรี่ชีสพาย

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจ ในระดับมากที่สุดในภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.38 หรือคิดเป็นร้อยละ 87.60 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.53 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ค่าเฉลี่ย 4.30

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก และเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ กระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.64 4.60 4.53 และ 4.33 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 6 ข้อ คือ ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ความเหมาะสมของวิทยากร ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ และช่วงเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.74 4.40 4.37 4.33 4.23 และ 4.23 ตามลำดับ และมีความพึงพอใจมาก 1 ข้อ คือ มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม ค่าเฉลี่ย 3.77 ดังตารางที่ 49

ตารางที่ 49 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำบลูเบอร์รี่ชีสพาย สตอร์เบอรี่ชีสพาย N = 30

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.53**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	15	50.00	10	33.33	5	16.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.33	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	21	70.00	4	13.33	5	16.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.53	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	18	60.00	12	40.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.60	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	19	63.33	11	36.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.64	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.30**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	12	40.00	17	56.67	1	3.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.37	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	15	50.00	10	33.33	5	16.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.33	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	17	56.67	8	26.67	5	16.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.40	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	15	50.00	7	23.33	8	26.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.23	มากที่สุด
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	14	46.67	9	30.00	7	23.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.23	มากที่สุด
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและ ค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	22	73.33	8	26.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.74	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	1	3.33	21	70.00	8	26.67	0	0.00	0	0.00	100.00	3.77	มาก
รวม	**169**	**51.21**	**117**	**35.46**	**44**	**13.33**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**100.00**	**4.38**	**มากที่สุด**

2.20 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำเชอร์เบทผลไม้

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำเชอร์เบทผลไม้ ในระดับมากที่สุด ทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.45 หรือคิดเป็นร้อยละ 89.00 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.35 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.50

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด 3 ข้อ คือ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ สิ่งอำนวยความสะดวก ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ ค่าเฉลี่ย 4.43 ทั้ง 3 ข้อ มีความพึงพอใจระดับมาก คือ กระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.10

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ ความเหมาะสมของวิทยากร มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ช่วงเวลาการอบรม และระยะเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.90 4.63 4.57 4.50 4.43 4.27 และ 4.23 ตามลำดับ ดังตารางที่ 50

ตารางที่ 50 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำเชอร์เบทผลไม้ N = 30

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.35**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	9	30.00	15	50.00	6	20.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.10	มาก
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	16	53.33	11	36.67	3	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.43	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	16	53.33	11	36.67	3	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.43	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	16	53.33	11	36.67	3	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.43	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.50**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	18	60.00	9	30.00	3	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.50	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	16	53.33	11	36.67	3	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.43	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	27	90.00	3	10.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.90	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	18	60.00	3	10.00	7	23.33	2	6.67	0	0.00	100.00	4.23	มากที่สุด
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	17	56.67	6	20.00	5	16.67	2	6.67	0	0.00	100.00	4.27	มากที่สุด
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	19	63.33	9	30.00	2	6.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.57	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	21	70.00	7	23.33	2	6.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.63	มากที่สุด
รวม												**4.45**	**มากที่สุด**

2.21 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำโดนัทแฟนซี

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำโดนัทแฟนซีผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจ ในระดับมากที่สุดทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.40 คิดเป็นร้อยละ 88.00 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.46 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.37

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก และกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.81 4.44 4.34 และ 4.25 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 1 ข้อ คือ การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ความเหมาะสมของวิทยากร ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย และมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.34 4.44 4.56 4.57 และ 4.44 ตามลำดับ มีความพึงพอใจในระดับมาก 2 ข้อ คือ ระยะเวลาการอบรม และ ช่วงเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.16 ทั้ง 2 ข้อ ดังตารางที่ 51

ตารางที่ 51 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำโดนัทแฟนซี N = 32

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.46**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	15	46.88	10	31.25	7	21.88	0	0.00	0	0.00	100.00	4.25	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	27	84.38	4	12.50	1	3.13	0	0.00	0	0.00	100.00	4.81	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	18	56.25	9	28.13	3	9.38	2	6.25	0	0.00	100.00	4.34	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	18	56.25	10	31.25	4	12.50	0	0.00	0	0.00	100.00	4.44	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.37**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	14	43.75	15	46.88	3	9.38	0	0.00	0	0.00	100.00	4.34	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	16	50.00	14	43.75	2	6.25	0	0.00	0	0.00	100.00	4.44	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	21	65.63	8	25.00	3	9.38	0	0.00	0	0.00	100.00	4.56	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	14	43.75	10	31.25	7	21.88	1	3.13	0	0.00	100.00	4.16	มาก
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	15	46.88	8	25.00	8	25.00	1	3.13	0	0.00	100.00	4.16	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	18	56.25	11	34.38	3	9.38	0	0.00	0	0.00	100.00	4.47	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	17	53.13	12	37.50	3	9.38	0	0.00	0	0.00	100.00	4.44	มากที่สุด
รวม	**193**	**54.83**	**111**	**31.54**	**44**	**12.50**	**4**	**1.14**	**0**	**0.00**	**100.00**	**4.40**	**มากที่สุด**

2.22 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพในระดับมากที่สุดทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.27 หรือคิดเป็นร้อยละ 85.40 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.25 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.28

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด 3 ข้อ คือ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก ค่าเฉลี่ย 4.43 4.37 และ 4.23 ตามลำดับ มีความพึงพอใจในระดับมาก คือ กระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 3.97

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 5 ข้อ คือการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ความเหมาะสมของวิทยากร ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ค่าเฉลี่ย 4.50 4.47 4.43 4.40 และ 4.97 ตามลำดับ มีความพึงพอใจในระดับมาก 2 ข้อ คือ ช่วงเวลาการอบรม และระยะเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 3.77 และ 4.03 ตามลำดับ ดังตารางที่ 52

ตารางที่ 52 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ N = 30

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.25**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	14	46.67	4	13.35	10	33.33	1	3.33	1	3.33	100.00	3.97	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	17	56.67	10	33.33	2	6.67	1	3.33	0	0.00	100.00	4.43	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	13	43.33	11	36.67	6	20.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.23	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	15	50.00	11	36.67	4	13.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.37	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.28**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	17	56.67	11	36.67	2	6.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.50	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	16	53.33	11	36.67	3	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.43	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	18	60.00	8	26.67	4	13.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.47	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	12	40.00	9	30.00	7	23.33	2	6.67	0	0.00	100.00	4.03	มาก
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	12	40.00	8	26.67	7	23.33	0	0.00	0	0.00	100.00	3.77	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	17	56.67	7	23.33	6	20.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.37	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	17	56.67	8	26.67	5	16.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.40	มากที่สุด
รวม	**168**	**50.91**	**98**	**29.70**	**56**	**16.97**	**4**	**1.21**	**1**	**0.30**	**100.00**	**4.27**	**มากที่สุด**

2.23 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำเยลลี่สมุนไพร – ผลไม้

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำเยลลี่สมุนไพร – ผลไม้ ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจ ในระดับมากที่สุดทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.26 หรือคิดเป็นร้อยละ 85.20 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.22 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.28

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด 3 ข้อ คือ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก ค่าเฉลี่ย 4.28 4.28 และ 4.23 ตามลำดับ มีความพึงพอใจในระดับมาก คือ กระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.10

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 4 ข้อ คือ ความเหมาะสมของวิทยากร การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ค่าเฉลี่ย 4.58 4.45 4.35 และ4.33 ตามลำดับ มีความพึงพอใจระดับมาก 3 ข้อ คือ ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม ช่วงเวลาการอบรม และระยะเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.15 4.10 และ 3.98 ตามลำดับ ดังตารางที่ 53

ตารางที่ 53 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำเยลลี่สมุนไพร – ผลไม้ N = 40

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.22**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	12	30.00	21	52.50	6	15.00	1	2.50	0	0.00	100.00	4.10	มาก
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	12	30.00	27	67.50	1	2.50	0	0.00	0	0.00	100.00	4.28	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	13	32.50	23	57.50	4	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.23	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	12	30.00	27	67.50	1	2.50	0	0.00	0	0.00	100.00	4.28	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.28**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	18	45.00	22	55.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.45	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	13	32.50	27	67.50	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.33	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	23	57.50	17	42.50	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.58	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	8	20.00	27	67.50	2	5.00	2	5.00	1	2.50	100.00	3.98	มาก
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	10	25.00	26	65.00	2	5.00	2	5.00	0	0.00	100.00	4.10	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	16	40.00	22	55.00	2	5.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.35	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	12	30.00	24	60.00	2	5.00	2	5.00	0	0.00	100.00	4.15	มาก
รวม	**149**	**33.86**	**263**	**59.77**	**20**	**4.55**	**7**	**1.59**	**1**	**0.23**	**100.00**	**4.26**	**มากที่สุด**

2.24 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำซูชิสไตล์ไทย

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำซูชิสไตล์ไทยในระดับมาก ที่สุดทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.31 หรือคิดเป็นร้อยละ 86.20 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.37 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.28

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด 3 ข้อ คือ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ และสิ่งอำนวยความสะดวก ค่าเฉลี่ย 4.53 4.53 และ 4.36 ตามลำดับ และมีความพึงพอใจในระดับมาก 1 ข้อ คือ กระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.07

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 5 ข้อ คือ ความเหมาะสมของวิทยากร ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ช่วงเวลาการอบรม การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ค่าเฉลี่ย 4.72 4.72 4.41 4.41 และ 4.39 ตามลำดับ และมีความพึงพอใจระดับมาก 2 ข้อ คือ ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม และระยะเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 3.66 และ 3.66 ตามลำดับ ดังตารางที่ 54

ตารางที่ 54 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำซูชิสไตล์ไทย N = 36

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.37**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	12	33.33	15	41.67	8	22.22	1	2.78	0	0.00	100.00	4.07	มาก
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	19	52.78	17	47.22	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.53	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	19	52.78	11	30.56	6	16.67	0	0.00	0	0.00	100.00	4.36	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	19	52.78	17	47.22	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.53	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.28**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	18	50.00	14	38.89	4	11.11	0	0.00	0	0.00	100.00	4.39	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	15	41.67	21	58.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.41	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	27	75.00	8	22.22	1	2.78	0	0.00	0	0.00	100.00	4.72	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	15	41.67	3	8.33	10	27.78	7	19.44	1	2.78	100.00	3.66	มาก
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	15	41.67	21	58.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.41	มากที่สุด
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	27	75.00	8	22.22	1	2.78	0	0.00	0	0.00	100.00	4.72	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	15	41.67	3	8.33	10	27.78	7	19.44	1	2.78	100.00	3.66	มาก
รวม	**201**	**50.76**	**138**	**34.85**	**40**	**10.10**	**15**	**3.79**	**2**	**0.50**	**100.00**	**4.31**	**มากที่สุด**

2.25 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำคานาเป้หน้าต่างๆ

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำคานาเป้หน้าต่างๆ ในระดับมากที่สุดทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.56 หรือคิดเป็นร้อยละ 91.20 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.59 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.45

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ และสิ่งอำนวยความสะดวก และกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.77 4.66 4.53 และ 4.44 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 5 ข้อ คือ ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ความเหมาะสมของวิทยากร ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม และความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ค่าเฉลี่ย 4.86 4.74 4.70 4.67 และ 4.66 ตามลำดับ และมีความพึงพอใจระดับมาก 2 ข้อ คือ ช่วงเวลาการอบรม และระยะเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.13 และ 4.09 ตามลำดับ ดังตารางที่ 55

ตารางที่ 55 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำคานาเป้หน้าต่างๆ N = 30

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.59**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	16	53.33	11	36.67	3	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.44	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	20	66.67	10	33.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.66	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	20	66.67	6	20.00	4	13.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.53	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	22	73.33	8	26.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.74	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.55**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	22	3.30	8	26.70	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.74	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	20	66.67	10	33.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.66	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	21	70.00	9	30.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.70	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	14	46.67	9	30.00	4	13.33	2	6.67	1	3.33	100.00	4.09	มาก
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	15	50.00	9	30.00	2	6.70	3	10.00	1	3.33	100.00	4.13	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	26	86.67	4	13.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.86	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	21	70.00	8	26.67	1	3.33	0	0.00	0	0.00	100.00	4.67	มากที่สุด
รวม	**217**	**65.76**	**92**	**27.88**	**14**	**4.24**	**5**	**1.52**	**2**	**0.60**	**100.00**	**4.57**	**มากที่สุด**

2.26 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำวาฟเฟิลหน้าต่างๆ

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำวาฟเฟิลหน้าต่างๆ ในระดับมากที่สุดทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.24 หรือคิดเป็นร้อยละ 84.80 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.26 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.23

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด 2 ข้อ คือ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ และความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ ค่าเฉลี่ย 4.37 ทั้ง 2 ข้อ และมีความพึงพอใจในระดับมาก คือ สิ่งอำนวยความสะดวกและกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.16 และ 4.13 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 5 ข้อ คือ การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ความเหมาะสมของวิทยากร ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม และความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ค่าเฉลี่ย4.37 4.37 4.32 4.27 และ 4.2 ตามลำดับ และมีความพึงพอใจในระดับมาก 2 ข้อ คือ ช่วงเวลาการอบรม และ ระยะเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.06 และ 4.03 ตามลำดับ ดังตารางที่ 56

ตารางที่ 56 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำวาฟเฟิลหน้าต่างๆ N = 32

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.26**	**มากที่สุด**
1.ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	15	46.88	9	28.13	5	15.63	3	9.38	0	0.00	100.00	4.13	มาก
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	15	46.88	14	43.75	3	9.38	0	0.00	0	0.00	100.00	4.37	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	8	25.00	21	65.63	3	9.38	0	0.00	0	0.00	100.00	4.16	มาก
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	15	46.88	14	43.75	3	9.38	0	0.00	0	0.00	100.00	4.37	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.23**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	15	46.88	14	43.75	3	9.38	0	0.00	0	0.00	100.00	4.37	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	15	46.88	14	43.75	3	9.38	0	0.00	0	0.00	100.00	4.37	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	12	37.50	18	56.25	2	6.25	0	0.00	0	0.00	100.00	4.32	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	7	21.88	20	62.50	4	12.50	1	3.13	0	0.00	100.00	4.03	มาก
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	6	18.75	23	71.88	2	6.25	1	3.13	0	0.00	100.00	4.06	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	9	28.13	21	65.62	2	6.25	0	0.00	0	0.00	100.00	4.22	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	11	34.38	19	59.37	2	6.25	0	0.00	0	0.00	100.00	4.27	มากที่สุด
รวม	**128**	**36.37**	**187**	**53.13**	**32**	**9.09**	**5**	**1.42**	**0**	**0.00**	**100.00**	**4.24**	**มากที่สุด**

2.27 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำเผือกกรอบทรงเครื่อง

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำเผือกกรอบทรงเครื่อง ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.33 หรือคิดเป็นร้อยละ 86.60 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.38 และระดับมากด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตรค่าเฉลี่ย 4.30

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก กระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.46 4.41 4.33 และ 4.30 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 5 ข้อ คือ ความเหมาะสมของวิทยากร การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ความรู้ความเข้าใจก่อนการอบรม และความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ค่าเฉลี่ย 4.58 4.53 4.43 4.33 และ 4.30 ตามลำดับ และมีความพึงพอใจระดับมาก 2 ข้อคือ ช่วงเวลาการอบรม ระยะเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.03 และ 3.90 ตามลำดับ ดังตารางที่ 57

ตารางที่ 57 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรการทำเผือกกรอบทรงเครื่อง N = 40

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.38**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	21	52.50	12	30.00	6	15.00	1	2.50	0	0.00	100.00	4.33	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	18	45.00	17	42.50	4	10.00	1	2.50	0	0.00	100.00	4.30	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	19	47.50	18	45.00	3	7.50	0	0.00	0	0.00	100.00	4.41	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	21	52.50	16	40.00	3	7.50	0	0.00	0	0.00	100.00	4.46	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.30**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	23	57.50	15	37.50	2	5.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.53	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	21	52.50	15	37.50	4	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.43	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	25	62.50	12	30.00	1	2.50	2	5.00	0	0.00	100.00	4.58	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	14	35.00	13	32.50	8	20.00	5	12.50	0	0.00	100.00	3.90	มาก
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	15	37.50	13	32.50	10	25.00	2	5.00	0	0.00	100.00	4.03	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	20	50.00	12	30.00	8	20.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.30	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	20	50.00	15	37.50	3	7.50	2	5.00	0	0.00	100.00	4.33	มากที่สุด
รวม	**217**	**49.32**	**158**	**35.91**	**52**	**11.82**	**13**	**2.95**	**0**	**0.00**	**100.00**	**4.33**	**มากที่สุด**

2.28 ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก

จากการวิเคราะห์พบว่า ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก ในระดับมากทั้งภาพรวม ค่าเฉลี่ย 4.33 หรือคิดเป็นร้อยละ 86.60 และรายด้าน คือด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ค่าเฉลี่ย 4.37 และข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร ค่าเฉลี่ย 4.30

เมื่อวิเคราะห์รายละเอียดแต่ละข้อเรียงลำดับค่าคะแนนจากมากไปน้อย พบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดทุกข้อ คือ สิ่งอำนวยความสะดวก เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ และกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.48 4.4. 4.28 และ 4.28 ตามลำดับ

ส่วนด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจระดับมากที่สุด 5 ข้อ คือ ด้านความเหมาะสมของวิทยากร ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย และความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรม ค่าเฉลี่ย 4.68 4.55 4.53 และ 4.25 ตามลำดับ และมีความพึงพอใจระดับมาก 2 ข้อคือ ช่วงเวลาการอบรม และระยะเวลาการอบรม ค่าเฉลี่ย 3.93 และ 3.83 ตามลำดับ ดังตารางที่ 58

ตารางที่ 58 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตร การทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก N = 40

รายการ	ระดับความพึงพอใจ												
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		รวม(%)	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ												**4.37**	**มากที่สุด**
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	23	57.50	8	20.00	6	15.00	3	7.50	0	0.00	100.00	4.28	มากที่สุด
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	20	50.00	17	42.50	3	7.50	0	0.00	0	0.00	100.00	4.43	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	23	57.50	13	32.50	4	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.48	มากที่สุด
4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ	20	50.00	11	27.50	9	22.50	0	0.00	0	0.00	100.00	4.28	มากที่สุด
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร												**4.30**	**มากที่สุด**
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	23	57.50	15	37.50	2	5.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.53	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	26	65.00	10	25.00	4	10.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.55	มากที่สุด
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)	28	70.00	11	27.50	1	2.50	0	0.00	0	0.00	100.00	4.68	มากที่สุด
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	10	25.00	17	42.50	9	22.50	4	10.00	0	0.00	100.00	3.83	มาก
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	11	27.50	19	47.50	6	15.00	4	10.00	0	0.00	100.00	3.93	มาก
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	16	40.00	22	55.00	2	5.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.35	มากที่สุด
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด	16	40.00	18	45.00	6	15.00	0	0.00	0	0.00	100.00	4.25	มากที่สุด
รวม	**216**	**49.09**	**161**	**36.59**	**52**	**11.82**	**11**	**2.50**	**0**	**0.00**	**100.00**	**4.33**	**มากที่สุด**

3. ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรในภาพรวม

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อหลักสูตรในภาพรวมของการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพระหว่างการฝึกอบรม โดยใช้แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยีจากผู้เข้าอบรมจำนวน 1,547 คน พบว่า ในภาพรวม ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.36 หรือ คิดเป็นร้อยละ 87.20 เมื่อพิจารณารายด้านพบว่า ด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ ผู้เข้าอบรมมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด คือค่าเฉลี่ย 4.43 หรือ คิดเป็นร้อยละ 88.60 และด้านข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุดเช่นกัน ค่าเฉลี่ย 4.21 หรือ คิดเป็นร้อยละ 86.20 เมื่อวิเคราะห์ในรายหลักสูตรพบว่า มีหลักสูตรที่ผู้เข้าอบรมพึงพอใจในระดับมากที่สุด 27 หลักสูตร เรียงลำดับค่าคะแนนเฉลี่ยจากมากไปหาน้อยคือ หลักสูตร การทำขนมไดฟูกุ การทำคานาเป้หน้าต่างๆ การทำซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง การทำสาคู ไส้หมู ธัญพืช และผัก การทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมน้ำข้าวกล้องงอก การทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้ การผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว การทำเชอร์เบทผลไม้ การเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า การประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้าด้วยเทคนิคออริกามิ การทำโดนัทแฟนซี การทำบลูเบอรี่ชีสพาย สตอร์เบอรี่ชีสพาย การสกรีนเสื้อ Science T-Shirts การตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ การทำเผือกกรอบทรงเครื่อง การทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก การทำน้ำยาล้างจาน การทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา การทำซูชิสไตล์ไทย การทำลูกประคบสมุนไพร การทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ด การทำแหนมเห็ด การทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ การทำสบู่สมุนไพร การทำเยลลี่สมุนไพร-ผลไม้ การทำวาฟเฟิลไส้ต่างๆ การทำหมอนเอนกประสงค์จากผ้าไทย การทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย

โดยมีค่าเฉลี่ย 4.62 4.57 4.55 4.51 4.50 4.48 4.45 4.43 4.42 4.38 4.36 4.33 4.33 4.33 4.32 4.31 4.31 4.29 4.27 4.27 4.26 4.26 4.24 4.23 และ 4.21 ตามลำดับ และมีหลักสูตรที่ผู้เข้าอบรมพึงพอใจในระดับมาก จำนวน 1 หลักสูตร คือ หลักสูตรการปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์) ค่าเฉลี่ย 4.12 ดังตารางที่ 59

ตารางที่ 59 ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อหลักสูตรในภาพรวม

ลำดับที่	หลักสูตร	ความพึงพอใจรายด้าน				ความพึงพอใจรายหลักสูตร	
		ด้านความพึงพอใจ		ด้านการปรับปรุงหลักสูตร			
		ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ย	ระดับความพึงพอใจรวมรายหลักสูตร
1.	การตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ	4.63	มากที่สุด	4.17	มาก	4.33	มากที่สุด
2.	การทำหมอนเอนกประสงค์จากผ้าไทย	4.50	มากที่สุด	4.08	มาก	4.23	มากที่สุด
3.	การทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ด การทำแหนมเห็ด	4.30	มากที่สุด	4.26	มากที่สุด	4.27	มากที่สุด
4.	การทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย	4.33	มากที่สุด	4.13	มาก	4.21	มากที่สุด
5.	การเพาะเห็ด ในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า	4.50	มากที่สุด	3.39	มาก	4.43	มากที่สุด
6.	การปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์)	4.24	มากที่สุด	4.06	มาก	4.12	มาก
7.	การทำลูกประคบสมุนไพร	4.38	มากที่สุด	4.25	มากที่สุด	4.29	มากที่สุด
8.	การผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็น และผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว	4.47	มากที่สุด	4.43	มากที่สุด	4.45	มากที่สุด
9.	การทำสบู่สมุนไพร	4.39	มากที่สุด	4.19	มาก	4.26	มากที่สุด
10.	การสกรีนเสื้อ Science T-Shirts	4.42	มากที่สุด	4.30	มากที่สุด	4.36	มากที่สุด
11.	การทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมน้ำข้าวกล้องงอก	4.53	มากที่สุด	4.46	มากที่สุด	4.50	มากที่สุด
12.	การประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้าด้วยเทคนิคออริกามิ	4.27	มากที่สุด	4.57	มากที่สุด	4.42	มากที่สุด
13.	การทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา	4.41	มากที่สุด	4.26	มากที่สุด	4.31	มากที่สุด
14.	การทำน้ำยาล้างจาน	4.36	มากที่สุด	4.28	มากที่สุด	4.32	มากที่สุด
15.	การทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้	4.64	มากที่สุด	4.39	มากที่สุด	4.48	มากที่สุด
16.	การทำซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง	4.62	มากที่สุด	4.52	มากที่สุด	4.55	มากที่สุด
17.	การทำขนมไดฟูกุ	4.64	มากที่สุด	4.60	มากที่สุด	4.62	มากที่สุด
18.	การทำสาคู ไส้หมู ธัญพืช และผัก	4.64	มากที่สุด	4.45	มากที่สุด	4.51	มากที่สุด
19.	การทำบลูเบอรี่ชีสพาย สตอร์เบอรี่ชีสพาย	4.53	มากที่สุด	4.30	มากที่สุด	4.38	มากที่สุด
20.	การทำเชอร์เบทผลไม้	4.35	มากที่สุด	4.50	มากที่สุด	4.45	มากที่สุด
21.	การทำโดนัทแฟนซี	4.46	มากที่สุด	4.37	มากที่สุด	4.40	มากที่สุด
22.	การทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ	4.25	มากที่สุด	4.28	มากที่สุด	4.27	มากที่สุด
23.	การทำเยลลี่สมุนไพร-ผลไม้	4.22	มากที่สุด	4.28	มากที่สุด	4.26	มากที่สุด
24.	การทำซูชิสไตล์ไทย	4.37	มากที่สุด	4.28	มากที่สุด	4.31	มากที่สุด
25.	การทำคานาเป้หน้าต่างๆ	4.59	มากที่สุด	4.55	มากที่สุด	4.57	มากที่สุด
26.	การทำวาฟเฟิลไส้ต่างๆ	4.26	มากที่สุด	4.23	มากที่สุด	4.24	มากที่สุด
27.	การทำเผือกกรอบทรงเครื่อง	4.38	มากที่สุด	4.30	มากที่สุด	4.33	มากที่สุด
28.	การทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก	4.37	มากที่สุด	4.30	มากที่สุด	4.33	มากที่สุด
รวมค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ		**4.43**	**มากที่สุด**	**4.29**	**มากที่สุด**	**4.36**	**มากที่สุด**
ความพึงพอใจภาพรวมทุกหลักสูตร		**4.36**				**มากที่สุด**	

บทที่ 4
ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม

ผลการวิเคราะห์การติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพในงานวันเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ระหว่างวันที่ 8-13 มกราคม 2555 โดยประเมินจากแบบติดตามประเมินผล จำนวน 1,547 ฉบับ จากผู้ผ่านการอบรม 1,547 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ได้ผลการวิเคราะห์ ดังนี้

1. ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรมรายหลักสูตร

1.1 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 77.00 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ มากกว่า 10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 21.00 รองลงมาคือ 1,001 - 2,000 บาท และ 2,001 - 3,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 18.00 และ 14.00 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 31.00 ลดรายจ่ายได้ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน และ 2,001 - 3,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 24.00 และ 19.00 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า มากกว่าครึ่งของผู้ผ่านการอบรม คือ ร้อยละ 60.00 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 21.00 และไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 12.00

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ มีจำนวนเกือบครึ่งหนึ่งของผู้ผ่านการอบรม คือ ร้อยละ 47.00 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 31.00 และ 13.00 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 46.00 ใช้เมื่อมีโอกาส ร้อยละ 36.00 และใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 14.00 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 62.00 รองลงมาคือ เป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ ให้บริการ/คำปรึกษา ร้อยละ 23.00 และ 12.00 ตามลำดับ ดังตารางที่ 60

ตารางที่ 60 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ

N = 100

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	100	100
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	0	0.00
รวม	**100**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ		
7) รายได้หลัก	23	23.00
8) รายได้เสริม	77	77.00
รวม	**100**	**100.00**
3. รายได้		
11) น้อยกว่า 1,000 บาท	12	12.00
12) 1,001 – 2,000 บาท	18	18.00
13) 2,001 – 3,000 บาท	14	14.00
14) 3,001 – 4,000 บาท	14	14.00
15) 4,001 – 5,000 บาท	7	7.00
16) 5,001 – 6,000 บาท	4	4.00
17) 6,001 – 7,000 บาท	2	2.00
18) 7,001 – 8,000 บาท	2	2.00

ตารางที่ 60 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ (ต่อ)

N = 100

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
19) 8,001 – 9,000 บาท	2	2.00
20) 9,001 – 10,000 บาท	4	4.00
21) มากกว่า 10,000 บาท	21	21.00
รวม	**100**	**100.00**
4. การลดรายจ่าย		
8) น้อยกว่า 1,000 บาท	24	24.00
9) 1,001 – 2,000 บาท	31	31.00
10) 2,001 – 3,000 บาท	19	19.00
11) 3,001 – 4,000 บาท	11	11.00
12) 4,001 – 5,000 บาท	3	3.00
13) 5,001 – 6,000 บาท	4	4.00
14) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
15) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
16) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
17) 9,001 – 10,000 บาท	2	2.00
18) มากกว่า 10,000 บาท	6	6.00
รวม	**100**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	21	21.00
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	60	60.00
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	12	12.00
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	7	7.00
รวม	**100**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้		
1) หลังการอบรมทันที	47	47.00
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	31	31.00
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	13	13.00
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	9	9.00
รวม	**100**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้		
1) ใช้ในครอบครัว	46	46.00
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	14	14.00
3) ใช้ในที่ทำงาน	4	4.00
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	36	36.00
รวม	**100**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	62	62.00
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	23	23.00
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	12	12.00
4) อื่น ๆ	3	3.00
รวม	**100**	**100.00**

1.2 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำหมอนอเนกประสงค์จากผ้าไทย ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่ใช้

ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 86.70 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 1,001 - 2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 23.30 รองลงมาคือ 2,001 - 3,000 บาท และ น้อยกว่า 1,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 20.00 และ 10.00 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย มากกว่าครึ่งหนึ่ง คือ ร้อยละ 56.70 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน และ 2,001 - 3,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 30.00 และ 6.70 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ครึ่งหนึ่งของผู้ผ่านการอบรม คือ ร้อยละ 50.00 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 40.00 และ ไม่เป็นตัวเงินแต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ คิดเป็นร้อยละ 6.70

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่ คือ ร้อยละ 66.70 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 13.30 และ 10.00 โดยใช้เมื่อมีโอกาส ร้อยละ 43.30 ใช้ในครอบครัว ร้อยละ 40.00 และใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 13.30 ซึ่งส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 76.70 รองลงมาคือ เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ ให้บริการ/คำปรึกษา ร้อยละ 13.30 และ 6.70 ตามลำดับ ดังตารางที่ 61

ตารางที่ 61 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำหมอนอเนกประสงค์จากผ้าไทย N = 30

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	**จำนวน (คน)**	**ร้อยละ**
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	30	100
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ		
1) รายได้หลัก	4	13.30
2) รายได้เสริม	26	86.70
รวม	**30**	**100.00**
3. รายได้		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	3	10.00
2) 1,001 – 2,000 บาท	7	23.30
3) 2,001 – 3,000 บาท	6	20.00
4) 3,001 – 4,000 บาท	3	10.00
5) 4,001 – 5,000 บาท	3	10.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	2	6.70
7) 6,001 – 7,000 บาท	1	3.30
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	2	6.70
10) 9,001 – 10,000 บาท	1	3.30
11) มากกว่า 10,000 บาท	2	6.70
รวม	**30**	**100.00**

ตารางที่ 61 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำหมอนอเนกประสงค์จากผ้าไทย (ต่อ) N = 30

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	17	56.70
2) 1,001 – 2,000 บาท	9	30.00
3) 2,001 – 3,000 บาท	2	6.70
4) 3,001 – 4,000 บาท	1	3.30
5) 4,001 – 5,000 บาท	0	0.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	0	0.00
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	1	3.30
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	1	3.30
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	15	50.00
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	12	40.00
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	2	6.70
รวม	**30**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้		
1) หลังการอบรมทันที	20	66.70
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	4	13.30
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	3	10.00
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	3	10.00
รวม	**30**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้		
1) ใช้ในครอบครัว	12	40.00
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	4	13.30
3) ใช้ในที่ทำงาน	1	3.30
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	13	43.30
รวม	**30**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	23	76.70
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	4	13.30
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	2	6.70
4) อื่น ๆ	1	3.30
รวม	**30**	**100.00**

1.3 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ด การทำแหนมเห็ด พบว่า ผู้ผ่านการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 93.50 และ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 6.50 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 77.60 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 2,001 - 3,000 บาท

คิดเป็นร้อยละ 19.00 รองลงมาคือ มากกว่า 10,000 บาท และ 1,001 - 2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 15.50 และ 10.30 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย หนึ่งในสามของผู้ผ่านการอบรม คือ ร้อยละ 31.00 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 2,001 -3,000 บาทต่อเดือน และ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 27.60 และ 24.10 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ร้อยละ 60.30 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 27.60 และสามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 12.10

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ มีจำนวนครึ่งหนึ่งของผู้ผ่านการอบรม คือ ร้อยละ 53.40 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 32.80 และ 6.90 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 51.70 ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 25.90 และใช้ในเมื่อมีโอกาส ร้อยละ 12.10 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 55.20 รองลงมาคือ เป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ และ ให้บริการ/คำปรึกษา คิดเป็นร้อยละ 25.90 และ 15.50 ตามลำดับ ดังตารางที่ 62

ตารางที่ 62 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ด การทำแหนมเห็ด N = 62

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	58	93.50
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	4	6.50
รวม	**62**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ (N = 58)		
1) รายได้หลัก	13	22.40
2) รายได้เสริม	45	77.60
รวม	**58**	**100.00**
3. รายได้ (N = 58)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	4	6.90
2) 1,001 – 2,000 บาท	6	10.30
3) 2,001 – 3,000 บาท	11	19.00
4) 3,001 – 4,000 บาท	6	10.30
5) 4,001 – 5,000 บาท	4	6.90
6) 5,001 – 6,000 บาท	5	8.60
7) 6,001 – 7,000 บาท	5	8.60
8) 7,001 – 8,000 บาท	1	1.70
9) 8,001 – 9,000 บาท	3	5.20
10) 9,001 – 10,000 บาท	4	6.90
11) มากกว่า 10,000 บาท	9	15.50
รวม	**58**	**100.00**

ตารางที่ 62 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ด การทำแหนมเห็ด(ต่อ) N = 62

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย (N = 58)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	18	31.00
2) 1,001 – 2,000 บาท	14	24.10
3) 2,001 – 3,000 บาท	16	27.60
4) 3,001 – 4,000 บาท	2	3.40
5) 4,001 – 5,000 บาท	5	8.60
6) 5,001 – 6,000 บาท	1	1.70
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	1	1.70
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	1	1.70
รวม	**58**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต (N = 58)		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	7	12.10
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	35	60.30
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	16	27.60
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	0	0.00
รวม	**58**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้ (N = 58)		
1) หลังการอบรมทันที	31	53.40
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	19	32.80
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	4	6.90
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	4	6.90
รวม	**58**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้ (N = 58)		
1) ใช้ในครอบครัว	30	51.70
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	15	25.90
3) ใช้ในที่ทำงาน	6	10.30
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	7	12.10
รวม	**58**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ (N = 58)		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	32	55.20
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	15	25.90
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	9	15.50
4) อื่น ๆ	2	3.40
รวม	**58**	**100.00**

(หมายเหตุ : จากแบบติดตามประเมินผล ในกรณีที่เลือกตอบ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ไม่ต้องตอบข้อมูลในข้ออื่นๆ)*

1.4 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย พบว่า ผู้ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยละ 96.90 และ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยละ

3.10 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 80.60 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ น้อยกว่า 1,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 25.80 รองลงมาคือ 4,001 - 5,000 บาท และ 3,001 - 4,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 16.10 และ 12.90 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย พบว่าเกินครึ่งหนึ่ง คือ ร้อยละ 48.40 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน และ 2,001 - 3,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 25.80 และ 12.90

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ร้อยละ 58.10 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 29.00 และสามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 9.70

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวนครึ่งหนึ่งของผู้ผ่านการอบรม คือ ร้อยละ 51.60 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 19.40 และ 16.10 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 48.40 รองลงมาคือ ใช้เมื่อมีโอกาส และ ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 35.50 และ 16.10 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 51.60 รองลงมาคือ เป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ และ นำไปขยายผลในด้านอื่นๆ ร้อยละ 22.60 และ 16.10 ตามลำดับ ดังตารางที่ 63

ตารางที่ 63 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย N = 32

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	31	96.90
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	1	3.10
รวม	**32**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ (N = 31)		
1) รายได้หลัก	6	19.40
2) รายได้เสริม	25	80.60
รวม	**31**	**100.00**
3. รายได้ (N = 31)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	8	25.80
2) 1,001 – 2,000 บาท	3	9.70
3) 2,001 – 3,000 บาท	3	9.70
4) 3,001 – 4,000 บาท	4	12.90
5) 4,001 – 5,000 บาท	5	16.10
6) 5,001 – 6,000 บาท	1	3.20
7) 6,001 – 7,000 บาท	3	9.70
8) 7,001 – 8,000 บาท	1	3.20
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	1	3.20
11) มากกว่า 10,000 บาท	2	6.50
รวม	**31**	**100.00**

ตารางที่ 63 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย(ต่อ) N = 32

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย (N = 31)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	15	48.40
2) 1,001 – 2,000 บาท	8	25.80
3) 2,001 – 3,000 บาท	4	12.90
4) 3,001 – 4,000 บาท	4	12.90
5) 4,001 – 5,000 บาท	0	0.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	0	0.00
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**31**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต (N = 31)		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	3	9.70
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	18	58.10
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	9	29.00
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	1	3.20
รวม	**31**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้ (N = 31)		
1) หลังการอบรมทันที	16	51.60
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	6	19.40
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	5	16.10
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	4	12.90
รวม	**31**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้ (N = 31)		
1) ใช้ในครอบครัว	15	48.40
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	5	16.10
3) ใช้ในที่ทำงาน	0	0.00
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	11	35.50
รวม	**31**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ (N = 31)		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	16	51.60
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	7	22.60
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	3	9.70
4) อื่น ๆ	5	16.10
รวม	**31**	**100.00**

(หมายเหตุ : จากแบบติดตามประเมินผล ในกรณีที่เลือกตอบ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ไม่ต้องตอบข้อมูลในข้ออื่นๆ)*

1.5 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ดในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า พบว่า ผู้ผ่านการอบรม สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 96.00 และ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้

คิดเป็นร้อยละ 4.00 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 78.60 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 1,001 - 2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 21.90 รองลงมาคือ 2,000 - 3,000 บาท และ น้อยกว่า 1,000บาท คิดเป็นร้อยละ 17.20 และ 16.10 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 44.30 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 1,001 -2,000 บาทต่อเดือน และ 2,001 - 3,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 33.30 และ 10.90 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ร้อยละ 62.50 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 22.90 และสามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 11.50

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ มีจำนวนครึ่งหนึ่งของผู้ผ่านการอบรม คือ ร้อยละ 46.90 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 34.40 และ 12.50 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 58.30 ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 18.80 และใช้ในเมื่อมีโอกาส ร้อยละ 15.10 ส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 59.90 รองลงมาคือ เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ และ ให้บริการ/คำปรึกษา คิดเป็นร้อยละ 21.40 และ 10.40 ตามลำดับ ดังตารางที่ 64

ตารางที่ 64 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ดในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า N = 200

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	192	96.00
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	8	4.00
รวม	**200**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ (N = 128)		
1) รายได้หลัก	41	21.40
2) รายได้เสริม	151	78.60
รวม	**192**	**100.00**
3. รายได้ (N = 128)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	31	16.10
2) 1,001 – 2,000 บาท	42	21.90
3) 2,001 – 3,000 บาท	33	17.20
4) 3,001 – 4,000 บาท	20	10.40
5) 4,001 – 5,000 บาท	15	7.80
6) 5,001 – 6,000 บาท	10	5.20
7) 6,001 – 7,000 บาท	4	2.10
8) 7,001 – 8,000 บาท	5	2.60
9) 8,001 – 9,000 บาท	3	1.60
10) 9,001 – 10,000 บาท	13	6.80
11) มากกว่า 10,000 บาท	16	8.30
รวม	**192**	**100.00**

ตารางที่ 64 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการเพาะเห็ดในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า (ต่อ) N = 200

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย (N = 128)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	85	44.30
2) 1,001 – 2,000 บาท	64	33.30
3) 2,001 – 3,000 บาท	21	10.90
4) 3,001 – 4,000 บาท	10	5.20
5) 4,001 – 5,000 บาท	7	3.60
6) 5,001 – 6,000 บาท	3	1.60
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	2	1.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**192**	**100**
5. ด้านคุณภาพชีวิต (N = 128)		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	22	11.50
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	120	62.50
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	44	22.90
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	6	3.10
รวม	**192**	**100**
6. การนำความรู้ไปใช้ (N = 128)		
1) หลังการอบรมทันที	90	46.90
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	66	34.40
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	24	12.50
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	12	6.30
รวม	**192**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้ (N = 128)		
1) ใช้ในครอบครัว	112	58.30
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	36	18.80
3) ใช้ในที่ทำงาน	15	7.80
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	29	15.10
รวม	**192**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ (N = 128)		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	115	59.90
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	41	21.40
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	20	10.40
4) อื่น ๆ	16	8.30
รวม	**192**	**100.00**

(หมายเหตุ : จากแบบติดตามประเมินผล ในกรณีที่เลือกตอบ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ไม่ต้องตอบข้อมูลในข้ออื่นๆ)*

1.6 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์) ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 99.20 และ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 0.80 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 83.60 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้

1,001 - 2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 18.80 รองลงมาคือ 4,000 - 5,000 บาท และ 2,001 - 3,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 12.50 และ 10.90 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 35.20 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 1,001 -2,000 บาทต่อเดือน และ 3,001 - 4,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 31.30 และ 12.50 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ร้อยละ 59.40 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 19.50 และสามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 13.30

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ มีจำนวนครึ่งหนึ่งของผู้ผ่านการอบรม คือ ร้อยละ 51.60 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 26.60 และ 12.50 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 68.80 ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 18.00 และใช้ในเมื่อมีโอกาส ร้อยละ 10.90 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 65.60 รองลงมาคือ เป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ และ ให้บริการ/คำปรึกษา คิดเป็นร้อยละ 14.80 และ 12.50 ตามลำดับ ดังตารางที่ 65

ตารางที่ 65 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์) N = 129

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	128	99.20
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	1	0.80
รวม	**129**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ (N = 128)		
1) รายได้หลัก	21	16.40
2) รายได้เสริม	107	83.60
รวม	**128**	**100.00**
3. รายได้ (N = 128)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	12	9.40
2) 1,001 – 2,000 บาท	24	18.80
3) 2,001 – 3,000 บาท	14	10.90
4) 3,001 – 4,000 บาท	13	10.20
5) 4,001 – 5,000 บาท	16	12.50
6) 5,001 – 6,000 บาท	12	9.40
7) 6,001 – 7,000 บาท	9	7.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	1	0.80
9) 8,001 – 9,000 บาท	5	3.90
10) 9,001 – 10,000 บาท	12	9.40
11) มากกว่า 10,000 บาท	10	7.80
รวม	**128**	**100.00**

ตารางที่ 65 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์) (ต่อ) N = 129

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย (N = 128)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	45	35.20
2) 1,001 – 2,000 บาท	40	31.30
3) 2,001 – 3,000 บาท	10	7.80
4) 3,001 – 4,000 บาท	16	12.50
5) 4,001 – 5,000 บาท	6	4.70
6) 5,001 – 6,000 บาท	4	3.10
7) 6,001 – 7,000 บาท	1	0.80
8) 7,001 – 8,000 บาท	1	0.80
9) 8,001 – 9,000 บาท	2	1.60
10) 9,001 – 10,000 บาท	1	08.0
11) มากกว่า 10,000 บาท	2	1.60
รวม	**128**	**100**
5. ด้านคุณภาพชีวิต (N = 128)		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	17	13.30
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	76	59.40
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	25	19.50
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	10	7.80
รวม	**128**	**100**
6. การนำความรู้ไปใช้ (N = 128)		
1) หลังการอบรมทันที	66	51.60
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	34	26.60
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	16	12.50
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	12	9.40
รวม	**128**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้ (N = 128)		
1) ใช้ในครอบครัว	88	68.80
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	23	18.00
3) ใช้ในที่ทำงาน	3	2.30
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	14	10.90
รวม	**128**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ (N = 128)		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	84	65.60
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	19	14.80
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	16	12.50
4) อื่น ๆ	9	7.00
รวม	**128**	**100.00**

(หมายเหตุ : จากแบบติดตามประเมินผล ในกรณีที่เลือกตอบ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ไม่ต้องตอบข้อมูลในข้ออื่นๆ)*

1.7 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำลูกประคบสมุนไพร ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมเกือบทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 98.30 และ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้

คิดเป็นร้อยละ 1.70 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 88.10 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 1,001 - 2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 30.50 รองลงมาคือ 2,000 - 3,000 บาท และน้อยกว่า 1,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 15.30 และ 11.90 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 40.70 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 1,001 -2,000 บาทต่อเดือน และ 2,001 - 3,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 25.40 และ 13.60 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ร้อยละ 42.40 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 28.80 และสามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 15.30

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ผู้ผ่านการอบรมครึ่งหนึ่ง คือ ร้อยละ 50.80 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 25.40 และ 11.90 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 72.90 ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 11.90 และใช้ในเมื่อมีโอกาส ร้อยละ 13.60 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 54.20 รองลงมาคือ เป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ และ ให้บริการ/คำปรึกษา คิดเป็นร้อยละ 22.00 และ 13.60 ตามลำดับ ดังตารางที่ 66

ตารางที่ 66 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำลูกประคบสมุนไพร N = 60

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	59	98.30
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	1	1.70
รวม	**60**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ (N = 59)		
1) รายได้หลัก	7	11.90
2) รายได้เสริม	52	88.10
รวม	**59**	**100.00**
3. รายได้ (N = 59)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	7	11.90
2) 1,001 – 2,000 บาท	18	30.50
3) 2,001 – 3,000 บาท	9	15.30
4) 3,001 – 4,000 บาท	5	8.50
5) 4,001 – 5,000 บาท	4	6.80
6) 5,001 – 6,000 บาท	6	10.20
7) 6,001 – 7,000 บาท	4	6.80
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	1	1.70
10) 9,001 – 10,000 บาท	3	5.10
11) มากกว่า 10,000 บาท	2	3.40
รวม	**59**	**100.00**

ตารางที่ 66 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำลูกประคบสมุนไพร (ต่อ) N = 60

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย (N = 59)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	24	40.70
2) 1,001 – 2,000 บาท	15	25.40
3) 2,001 – 3,000 บาท	8	13.60
4) 3,001 – 4,000 บาท	3	5.10
5) 4,001 – 5,000 บาท	5	8.50
6) 5,001 – 6,000 บาท	4	6.80
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**59**	**100**
5. ด้านคุณภาพชีวิต (N = 59)		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	9	15.30
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	25	42.40
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	17	28.80
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	8	13.60
รวม	**59**	**100**
6. การนำความรู้ไปใช้ (N = 59)		
1) หลังการอบรมทันที	30	50.80
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	15	25.40
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	7	11.90
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	7	11.90
รวม	**59**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้ (N = 59)		
1) ใช้ในครอบครัว	43	72.90
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	7	11.90
3) ใช้ในที่ทำงาน	1	1.70
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	8	13.60
รวม	**59**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ (N = 59)		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	32	54.20
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	13	22.00
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	8	13.60
4) อื่น ๆ	6	10.20
รวม	**59**	**100.00**

(หมายเหตุ : จากแบบติดตามประเมินผล ในกรณีที่เลือกตอบ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ไม่ต้องตอบข้อมูลในข้ออื่นๆ)*

1.8 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 78.00 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 4,001 - 5,000 บาท

คิดเป็นร้อยละ 16.00 รองลงมาคือ 1,001 - 2,000 บาท และน้อยกว่า 1,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 14.00 และ 13.00 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 40.00 ลดรายจ่ายได้ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน และ 3,001 - 4,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 21.00 และ 16.00 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า มากกว่าครึ่ง คือ ร้อยละ 70.00 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 18.00 และไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 8.00

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่ คือ ร้อยละ 49.00 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 6 เดือน คิดเป็นร้อยละ 33.00 และ 13.00 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 57.00 ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 23.00 และใช้เมื่อมีโอกาส ร้อยละ 16.00 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 63.00 รองลงมาคือ เป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ ให้บริการ/คำปรึกษา ร้อยละ 26.00 และ 7.00 ตามลำดับ ดังตารางที่ 67

ตารางที่ 67 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว N = 100

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	100	100.00
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	0	0.00
รวม	**100**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ		
1) รายได้หลัก	22	22.00
2) รายได้เสริม	78	78.00
รวม	**100**	**100.00**
3. รายได้		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	13	13.00
2) 1,001 – 2,000 บาท	14	14.00
3) 2,001 – 3,000 บาท	9	9.00
4) 3,001 – 4,000 บาท	7	7.00
5) 4,001 – 5,000 บาท	16	16.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	13	13.00
7) 6,001 – 7,000 บาท	5	5.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	3	3.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	2	2.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	7	7.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	11	11.00
รวม	**100**	**100.00**

ตารางที่ 67 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็นและผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว (ต่อ) N = 100

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	21	21.00
2) 1,001 – 2,000 บาท	40	40.00
3) 2,001 – 3,000 บาท	10	10.00
4) 3,001 – 4,000 บาท	16	16.00
5) 4,001 – 5,000 บาท	5	5.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	5	5.00
7) 6,001 – 7,000 บาท	1	1.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	1	1.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	1	1.00
รวม	**100**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	18	18.00
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	70	70.00
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	8	8.00
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	4	4.00
รวม	**100**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้		
1) หลังการอบรมทันที	49	49.00
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	33	33.00
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	5	5.00
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	13	13.00
รวม	**100**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้		
1) ใช้ในครอบครัว	57	57.00
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	23	23.00
3) ใช้ในที่ทำงาน	4	4.00
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	16	16.00
รวม	**100**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	63	63.00
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	26	26.00
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	7	7.00
4) อื่น ๆ	4	4.00
รวม	**100**	**100.00**

1.9 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำสบู่สมุนไพร ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริม ร้อยละ 83.60 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 2,001 - 3,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 22.40 รองลงมาคือ 1,001 - 2,000 บาท และ 3,001 - 4,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 20.90 และ 13.40 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 40.30 ลดรายจ่ายได้ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน และ 5,001 - 6,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 17.90 และ 11.90 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า มากกว่าครึ่ง คือ ร้อยละ 79.10 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 13.40 และไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 6.00

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่ คือ ร้อยละ 46.30 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 43.30 และ 7.50 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 47.80 ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 25.40 และใช้เมื่อมีโอกาส ร้อยละ 16.40 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 67.20 รองลงมาคือ เป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ ให้บริการ/คำปรึกษา ร้อยละ 23.90 และ 7.50 ตามลำดับ ดังตารางที่ 68

ตารางที่ 68 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำสบู่สมุนไพร N = 67

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	67	100.00
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	0	0.00
รวม	**67**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ		
1) รายได้หลัก	11	16.40
2) รายได้เสริม	56	83.60
รวม	**67**	**100.00**
3. รายได้		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	4	6.00
2) 1,001 – 2,000 บาท	14	20.90
3) 2,001 – 3,000 บาท	15	22.40
4) 3,001 – 4,000 บาท	9	13.40
5) 4,001 – 5,000 บาท	4	6.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	8	11.90
7) 6,001 – 7,000 บาท	2	3.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	1	1.50
9) 8,001 – 9,000 บาท	1	1.50
10) 9,001 – 10,000 บาท	1	1.50
11) มากกว่า 10,000 บาท	8	11.90
รวม	**67**	**100.00**

ตารางที่ 68 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำสบู่สมุนไพร (ต่อ) N = 67

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	12	17.90
2) 1,001 – 2,000 บาท	27	40.30
3) 2,001 – 3,000 บาท	5	7.50
4) 3,001 – 4,000 บาท	4	6.00
5) 4,001 – 5,000 บาท	4	6.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	8	11.90
7) 6,001 – 7,000 บาท	2	3.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	1	1.50
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	4	6.00
รวม	**67**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	9	13.40
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	53	79.10
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	4	6.00
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	1	1.50
รวม	**67**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้		
1) หลังการอบรมทันที	31	46.30
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	29	43.30
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	5	7.50
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	2	1.00
รวม	**67**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้		
1) ใช้ในครอบครัว	32	47.80
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	17	25.40
3) ใช้ในที่ทำงาน	7	10.40
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	11	16.40
รวม	**67**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	45	67.20
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	16	23.90
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	5	7.50
4) อื่น ๆ	1	1.50
รวม	**67**	**100.00**

1.10 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมน้ำข้าวกล้องงอก ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 90.30 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 1,001 - 2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 23.60 รองลงมาคือ น้อยกว่า 1,000 บาท และ 4,001 - 5,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 16.70 และ 11.10 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 37.50 ลดรายจ่ายได้ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน และ 2,001 - 3,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 34.20 และ 8.20 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า มากกว่าครึ่ง คือ ร้อยละ 65.80 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 15.10 และสามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 11.00

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่ คือ ร้อยละ 41.70 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 36.10 และ 16.70 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 62.50 ใช้เมื่อมีโอกาส ร้อยละ 20.80 และ ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 15.30 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 58.30 รองลงมาคือ เป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ ให้บริการ/คำปรึกษา ร้อยละ 20.80 และ 12.50 ตามลำดับ ดังตารางที่ 69

ตารางที่ 69 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมน้ำข้าวกล้องงอก N = 72

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	72	100.00
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	0	0.00
รวม	**72**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ		
1) รายได้หลัก	7	9.70
2) รายได้เสริม	65	90.30
รวม	**72**	**100.00**
3. รายได้		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	12	16.70
2) 1,001 – 2,000 บาท	17	23.60
3) 2,001 – 3,000 บาท	7	9.70
4) 3,001 – 4,000 บาท	3	4.20
5) 4,001 – 5,000 บาท	8	11.10
6) 5,001 – 6,000 บาท	7	9.70
7) 6,001 – 7,000 บาท	3	4.20
8) 7,001 – 8,000 บาท	4	5.60
9) 8,001 – 9,000 บาท	4	5.60
10) 9,001 – 10,000 บาท	3	4.20
11) มากกว่า 10,000 บาท	4	5.60
รวม	**72**	**100.00**

ตารางที่ 69 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมน้ำข้าวกล้องงอก (ต่อ)

N = 72

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	25	34.70
2) 1,001 – 2,000 บาท	27	37.50
3) 2,001 – 3,000 บาท	7	9.70
4) 3,001 – 4,000 บาท	4	5.60
5) 4,001 – 5,000 บาท	2	2.20
6) 5,001 – 6,000 บาท	5	6.90
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	1	1.40
10)9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11)มากกว่า 10,000 บาท	1	1.40
รวม	**72**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	8	11.10
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	46	63.90
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	12	16.70
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	6	8.20
รวม	**72**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้		
1) หลังการอบรมทันที	30	41.70
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	26	36.10
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	12	16.70
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	4	5.60
รวม	**72**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้		
1) ใช้ในครอบครัว	45	62.50
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	11	15.30
3) ใช้ในที่ทำงาน	1	1.40
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	15	20.80
รวม	**72**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	42	58.30
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	15	20.80
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	9	12.50
4) อื่น ๆ	6	8.30
รวม	**72**	**100.00**

1.11 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการสกรีนเสื้อ Science T-shirts ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 84.40 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 3,001 - 4,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 21.90 รองลงมาคือ 5,001 - 6,000 บาท และ 1,001 - 2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 18.80 และ 15.60 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 37.50 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน และ 3,001 - 4,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 34.40 และ 18.80 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า มากกว่าครึ่ง คือ ร้อยละ 78.10 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 9.40 และสามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 6.30

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ผู้ผ่านการอบรมครึ่งหนึ่ง คือ ร้อยละ 56.30 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 6 เดือน คิดเป็นร้อยละ 25.00 และ 15.60 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 37.50 ใช้เมื่อมีโอกาส ร้อยละ 34.40 และ ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 28.10 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 62.50 รองลงมาคือ เป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ ให้บริการ/คำปรึกษา ร้อยละ 21.90 และ 9.40 ตามลำดับ ดังตารางที่ 70

ตารางที่ 70 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการสกรีนเสื้อ Science T-shirts N = 32

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	32	100.00
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	0	0.00
รวม	**32**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ		
1) รายได้หลัก	5	15.60
2) รายได้เสริม	27	84.40
รวม	**32**	**100.00**
3. รายได้		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	2	6.30
2) 1,001 – 2,000 บาท	5	15.60
3) 2,001 – 3,000 บาท	2	6.30
4) 3,001 – 4,000 บาท	7	21.90
5) 4,001 – 5,000 บาท	1	3.10
6) 5,001 – 6,000 บาท	6	18.80
7) 6,001 – 7,000 บาท	2	6.30
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	2	6.30
10) 9,001 – 10,000 บาท	1	3.10
11) มากกว่า 10,000 บาท	4	12.50
รวม	**32**	**100.00**

ตารางที่ 70 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการสกรีนเสื้อ Science T-shirts (ต่อ) N = 32

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	12	37.50
2) 1,001 – 2,000 บาท	11	34.40
3) 2,001 – 3,000 บาท	1	3.10
4) 3,001 – 4,000 บาท	6	18.80
5) 4,001 – 5,000 บาท	1	3.10
6) 5,001 – 6,000 บาท	0	0.00
7) 6,001 – 7,000 บาท	1	3.10
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**32**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	2	6.30
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	25	78.10
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	3	9.40
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	2	6.30
รวม	**32**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้		
1) หลังการอบรมทันที	18	56.30
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	8	25.00
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	1	3.10
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	5	15.60
รวม	**32**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้		
1) ใช้ในครอบครัว	12	37.50
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	9	28.10
3) ใช้ในที่ทำงาน	0	0.00
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	11	34.40
รวม	**32**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	20	62.50
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	7	21.90
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	3	9.40
4) อื่น ๆ	2	6.30
รวม	**32**	**100.00**

1.12 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้าด้วยเทคนิคออริกามิ ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 83.30 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 2,001 - 3,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 20.00 รองลงมาคือ น้อยกว่า 1,000 บาท และ 3,001 - 4,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 16.70 และ 13.30 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 33.30 ลดรายจ่ายได้ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน และ 2,001 - 3,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 30.00 และ 13.30 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า มากกว่าครึ่ง คือ ร้อยละ 66.70 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 13.30 และไม่เป็นตัวเงินแต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ ได้ คิดเป็นร้อยละ 16.70

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ มีจำนวนครึ่งหนึ่งของผู้ผ่านการอบรม คือ ร้อยละ 53.30 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 6 เดือน คิดเป็นร้อยละ 30.00 และ 13.30 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 53.30 ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 23.30 และใช้เมื่อมีโอกาส ร้อยละ 20.00 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 63.30 รองลงมาคือ เป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ นำไปขยายผลในด้านอื่นๆ คิดเป็นร้อยละ 26.70 และ 6.70 ตามลำดับ ดังตารางที่ 70

ตารางที่ 71 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้าด้วยเทคนิคออริกามิ

N=30

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	30	100.00
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ		
1) รายได้หลัก	5	16.70
2) รายได้เสริม	25	83.30
รวม	**30**	**100.00**
3. รายได้		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	5	16.70
2) 1,001 – 2,000 บาท	5	16.70
3) 2,001 – 3,000 บาท	6	20.00
4) 3,001 – 4,000 บาท	4	13.30
5) 4,001 – 5,000 บาท	2	6.70
6) 5,001 – 6,000 บาท	0	0.00
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	1	3.30
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	2	6.70
11) มากกว่า 10,000 บาท	5	16.70
รวม	**30**	**100.00**

ตารางที่ 71 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้าด้วยเทคนิคออริกามิ (ต่อ)

N = 30

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	9	30.00
2) 1,001 – 2,000 บาท	10	33.30
3) 2,001 – 3,000 บาท	4	13.30
4) 3,001 – 4,000 บาท	2	6.70
5) 4,001 – 5,000 บาท	1	3.30
6) 5,001 – 6,000 บาท	2	6.70
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	1	3.30
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	1	3.30
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	4	13.30
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	20	66.70
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	1	3.30
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	5	16.70
รวม	**30**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้		
1) หลังการอบรมทันที	16	53.30
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	9	30.00
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	1	3.30
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	4	13.30
รวม	**30**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้		
1) ใช้ในครอบครัว	16	53.30
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	7	23.30
3) ใช้ในที่ทำงาน	1	3.30
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	6	20.00
รวม	**30**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	19	63.30
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	8	26.70
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	1	3.30
4) อื่น ๆ	2	6.70
รวม	**30**	**100.00**

1.13 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 73.30 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 1,001 - 2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 20.00 รองลงมาคือ น้อยกว่า 1,000 บาท และ 2,001 - 3,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 16.70 และ 13.30 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 56.70 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน และ 2,001 - 3,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 30.00 และ 6.70 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า มากกว่าสามในสี่ คือ ร้อยละ 83.30 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 6.70 และไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 6.70

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ มีจำนวนครึ่งหนึ่งของผู้ผ่านการอบรม คือ ร้อยละ 56.70 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 23.30 และ 13.30 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 53.30 ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 26.70 และใช้เมื่อมีโอกาส ร้อยละ 20.00 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 60.00 รองลงมาคือ เป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ และนำไปขยายผลในด้านอื่นๆ คิดเป็นร้อยละ 33.30 และ 6.70 ตามลำดับ ดังตารางที่ 72

ตารางที่ 72 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา N = 30

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	30	100.00
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ		
1) รายได้หลัก	8	26.70
2) รายได้เสริม	22	73.30
รวม	**30**	**100.00**
3. รายได้		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	5	16.70
2) 1,001 – 2,000 บาท	6	20.00
3) 2,001 – 3,000 บาท	4	13.30
4) 3,001 – 4,000 บาท	2	6.70
5) 4,001 – 5,000 บาท	2	6.70
6) 5,001 – 6,000 บาท	3	10.00
7) 6,001 – 7,000 บาท	1	3.30
8) 7,001 – 8,000 บาท	3	10.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	1	3.30
10) 9,001 – 10,000 บาท	1	3.30
11) มากกว่า 10,000 บาท	2	6.70
รวม	**30**	**100.00**

ตารางที่ 72 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา (ต่อ) N = 30

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	**จำนวน (คน)**	**ร้อยละ**
4. การลดรายจ่าย		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	17	56.70
2) 1,001 – 2,000 บาท	9	30.00
3) 2,001 – 3,000 บาท	2	6.70
4) 3,001 – 4,000 บาท	1	3.30
5) 4,001 – 5,000 บาท	0	0.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	0	0.00
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	1	3.30
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	2	6.70
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	25	83.30
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	2	6.70
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	1	3.30
รวม	**30**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้		
1) หลังการอบรมทันที	17	56.70
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	7	23.30
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	4	13.30
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	2	6.70
รวม	**30**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้		
1) ใช้ในครอบครัว	16	53.30
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	8	26.70
3) ใช้ในที่ทำงาน	0	0.00
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	6	20.00
รวม	**30**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	18	60.00
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	10	33.30
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	0	0.00
4) อื่น ๆ	2	6.70
รวม	**30**	**100.00**

1.14 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการการทำน้ำยาล้างจาน ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 83.30 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 1,001 - 2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 25.00 รองลงมาคือ น้อยกว่า 1,000 บาท และ 5,001 - 6,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 18.30 และ 15.00 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 38.30 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน และ 4,001 - 5,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 35.00 และ 8.30 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ครึ่งหนึ่ง คือ ร้อยละ 51.70 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 40.00 และ สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 6.70

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวนมากกว่าครึ่งหนึ่งของผู้ผ่านการอบรม คือ ร้อยละ 63.30 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 3 เดือน และ 1 เดือน คิดเป็นร้อยละ 18.30 และ 16.70 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 75.00 ใช้เมื่อมีโอกาส ร้อยละ 13.30 และใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 8.30 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 55.00 รองลงมาคือ เป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ ให้บริการ/คำปรึกษา ร้อยละ 28.30 และ 11.70 ตามลำดับ ดังตารางที่ 73

ตารางที่ 73 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำน้ำยาล้างจาน N = 60

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	60	100.00
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	0	0.00
รวม	**60**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ		
1) รายได้หลัก	10	16.70
2) รายได้เสริม	50	83.30
รวม	**60**	**100.00**
3. รายได้		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	11	18.30
2) 1,001 – 2,000 บาท	15	25.00
3) 2,001 – 3,000 บาท	6	10.00
4) 3,001 – 4,000 บาท	1	1.70
5) 4,001 – 5,000 บาท	8	13.30
6) 5,001 – 6,000 บาท	9	15.00
7) 6,001 – 7,000 บาท	2	3.30
8) 7,001 – 8,000 บาท	1	1.70
9) 8,001 – 9,000 บาท	2	3.30
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	5	8.30
รวม	**60**	**100.00**

ตารางที่ 73 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำน้ำยาล้างจาน (ต่อ) N = 60

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	23	38.30
2) 1,001 – 2,000 บาท	21	35.00
3) 2,001 – 3,000 บาท	3	5.00
4) 3,001 – 4,000 บาท	0	0.00
5) 4,001 – 5,000 บาท	5	8.30
6) 5,001 – 6,000 บาท	5	8.30
7) 6,001 – 7,000 บาท	1	1.70
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	2	3.30
รวม	**60**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	4	6.70
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	31	51.70
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	24	40.00
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	1	1.70
รวม	**60**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้		
1) หลังการอบรมทันที	38	63.30
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	10	16.70
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	11	18.30
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	1	1.70
รวม	**60**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้		
1) ใช้ในครอบครัว	45	75.00
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	5	8.30
3) ใช้ในที่ทำงาน	2	3.30
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	8	13.30
รวม	**60**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	33	55.00
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	17	28.30
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	7	11.70
4) อื่น ๆ	3	5.00
รวม	**60**	**100.00**

1.15 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้ ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยละ 98.80 และ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ร้อยละ 1.20 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 78.30 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 3,001 - 4,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 16.90 รองลงมาคือ 2,001 - 3,000 บาท และ 1,001 - 2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 15.70 และ 13.30 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 41.00 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน และ 3,001 - 4,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 26.50 และ 10.80

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ร้อยละ 71.10 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 22.90 และสามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 6.00

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวนสองในสามของผู้ผ่านการอบรม คือ ร้อยละ 63.90 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 25.30 และ 6.00 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 57.80 รองลงมาคือ ใช้เมื่อมีโอกาส และ ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 21.70 และ 15.70 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 69.90 รองลงมาคือ ให้บริการ/คำปรึกษา ร้อยละ 13.30 และเป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ ร้อยละ 10.80 ตามลำดับ ดังตารางที่ 74

ตารางที่ 74 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้ N = 83

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	82	98.80
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	1	1.20
รวม	**83**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ (N = 82)		
1) รายได้หลัก	18	22.00
2) รายได้เสริม	64	78.00
รวม	**82**	**100.00**
3. รายได้ (N = 82)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	4	4.80
2) 1,001 – 2,000 บาท	11	13.30
3) 2,001 – 3,000 บาท	13	15.70
4) 3,001 – 4,000 บาท	14	16.90
5) 4,001 – 5,000 บาท	14	16.90
6) 5,001 – 6,000 บาท	11	13.30
7) 6,001 – 7,000 บาท	4	4.80
8) 7,001 – 8,000 บาท	4	4.80
9) 8,001 – 9,000 บาท	2	2.40
10) 9,001 – 10,000 บาท	3	4.80
11) มากกว่า 10,000 บาท	2	2.40
รวม	**82**	**100.00**

ตารางที่ 74 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้ (ต่อ) N = 83

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย (N = 82)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	34	41.50
2) 1,001 – 2,000 บาท	22	26.80
3) 2,001 – 3,000 บาท	8	9.80
4) 3,001 – 4,000 บาท	9	11.00
5) 4,001 – 5,000 บาท	4	4.90
6) 5,001 – 6,000 บาท	3	3.70
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	1	1.20
11) มากกว่า 10,000 บาท	1	1.20
รวม	**82**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต (N = 82)		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	5	6.10
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	58	70.70
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	19	23.20
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	0	0.00
รวม	**82**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้ (N = 82)		
1) หลังการอบรมทันที	53	64.60
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	21	25.60
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	5	6.10
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	3	3.70
รวม	**82**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้ (N = 83)		
1) ใช้ในครอบครัว	48	58.50
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	13	15.90
3) ใช้ในที่ทำงาน	4	4.90
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	17	20.70
รวม	**82**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ (N = 83)		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	57	69.50
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	9	11.00
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	11	13.40
4) อื่น ๆ	5	6.10
รวม	**82**	**100.00**

(หมายเหตุ : จากแบบติดตามประเมินผล ในกรณีที่เลือกตอบ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ไม่ต้องตอบข้อมูลในข้ออื่นๆ)*

1.16 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยละ 96.70 และ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยละ

3.30 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 86.20 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 4,001 - 5,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 24.10 รองลงมาคือ 3,001 - 4,000 บาท และ 1,001 - 2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 20.70 และ 10.30 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 51.70 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน และ 2,001 - 3,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 27.60 และ 6.90

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ร้อยละ 82.80 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 13.80 และสามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ร้อยละ 3.40

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ พบว่าผู้ผ่านการอบรม ร้อยละ 72.40 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 13.80 และ 10.30 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 69.00 รองลงมาคือ ใช้เมื่อมีโอกาส และ ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 17.20 และ 6.90 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 58.60 รองลงมาคือ ให้บริการ/คำปรึกษา ร้อยละ 24.10 และเป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ ร้อยละ 10.30 ตามลำดับ ดังตารางที่ 74

ตารางที่ 75 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง N = 30

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	29	96.70
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	1	3.30
รวม	**30**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ (N = 29)		
1) รายได้หลัก	4	13.80
2) รายได้เสริม	25	86.20
รวม	**29**	**100.00**
3. รายได้ (N = 29)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	2	6.90
2) 1,001 – 2,000 บาท	3	10.30
3) 2,001 – 3,000 บาท	3	10.30
4) 3,001 – 4,000 บาท	6	20.70
5) 4,001 – 5,000 บาท	7	24.10
6) 5,001 – 6,000 บาท	3	10.30
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	2	6.90
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	2	6.90
11) มากกว่า 10,000 บาท	1	3.40
รวม	**29**	**100.00**

ตารางที่ 75 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง (ต่อ) N = 30

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย (N = 29)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	15	51.70
2) 1,001 – 2,000 บาท	8	27.60
3) 2,001 – 3,000 บาท	2	6.90
4) 3,001 – 4,000 บาท	1	3.40
5) 4,001 – 5,000 บาท	0	0.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	2	6.90
7) 6,001 – 7,000 บาท	1	3.40
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**29**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต (N = 29)		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	1	3.40
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	24	82.80
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	4	13.80
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	0	0.00
รวม	**29**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้ (N = 29)		
1) หลังการอบรมทันที	21	72.40
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	4	13.80
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	3	10.30
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	1	3.40
รวม	**29**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้ (N = 29)		
1) ใช้ในครอบครัว	20	69.00
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	2	6.90
3) ใช้ในที่ทำงาน	2	6.90
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	5	17.20
รวม	**29**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ (N = 29)		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	17	58.60
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	3	10.30
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	7	24.10
4) อื่น ๆ	2	6.90
รวม	**29**	**100.00**

(หมายเหตุ : จากแบบติดตามประเมินผล ในกรณีที่เลือกตอบ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ไม่ต้องตอบข้อมูลในข้ออื่นๆ)*

1.17 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำขนมไดฟูกุ ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริม

ร้อยละ 80.00 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 3,001 - 4,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 36.70 รองลงมาคือ 5,001 - 6,000 บาท และ 1,001 - 2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 23.30 และ 10.00 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 53.30 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 3,001 - 4,000 บาทต่อเดือน และ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 20.00 และ 16.70 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า มากกว่าครึ่ง คือ ร้อยละ 76.70 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 13.30 และสามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 6.70

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ผู้ผ่านการอบรมครึ่งหนึ่ง คือ ร้อยละ 50.00 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 6 เดือน คิดเป็นร้อยละ 26.70 และ 16.70 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 60.00 ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 16.70 และ ใช้ที่ทำงาน ร้อยละ 6.70 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 76.70 รองลงมาคือ เป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ ให้บริการ/คำปรึกษา ร้อยละ 13.30 และ 6.70 ตามลำดับ ดังตารางที่ 76

ตารางที่ 76 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำขนมไดฟูกุ N = 30

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	30	100.00
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ		
1) รายได้หลัก	6	20.00
2) รายได้เสริม	24	80.00
รวม	**30**	**100.00**
3. รายได้		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	2	6.70
2) 1,001 – 2,000 บาท	3	10.00
3) 2,001 – 3,000 บาท	2	6.70
4) 3,001 – 4,000 บาท	11	36.70
5) 4,001 – 5,000 บาท	3	10.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	7	23.30
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	1	3.30
10) 9,001 – 10,000 บาท	1	3.30
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**

ตารางที่ 76 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำขนมไดฟูกุ (ต่อ) N = 30

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	16	53.30
2) 1,001 – 2,000 บาท	5	16.70
3) 2,001 – 3,000 บาท	0	0.00
4) 3,001 – 4,000 บาท	6	20.00
5) 4,001 – 5,000 บาท	1	3.30
6) 5,001 – 6,000 บาท	2	6.70
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	2	6.70
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	23	76.70
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	4	13.30
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	1	3.30
รวม	**30**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้		
1) หลังการอบรมทันที	15	50.00
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	8	26.70
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	2	6.70
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	5	16.70
รวม	**30**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้		
1) ใช้ในครอบครัว	18	60.00
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	5	16.70
3) ใช้ในที่ทำงาน	2	6.70
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	5	16.70
รวม	**30**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	23	76.70
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	4	13.30
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	2	6.70
4) อื่น ๆ	1	3.30
รวม	**30**	**100.00**

1.18 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำสาคู ไส้หมู ธัญพืช และผัก ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยละ 98.30 และ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยละ 1.70 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 84.70 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 1,001 - 2,000

บาท คิดเป็นร้อยละ 25.40 รองลงมาคือ 3,001 - 4,000 บาท และ 4,001 - 5,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 23.70 และ 13.60 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 45.80 ลดรายจ่ายได้ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน และ 2,001 - 3,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 32.20 และ 10.20

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ร้อยละ 81.40 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 13.60 และสามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ร้อยละ 3.40

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวนครึ่งหนึ่งของผู้ผ่านการอบรม คือ ร้อยละ 55.90 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 22.00 และ 18.60 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 49.20 รองลงมาคือ ใช้ในที่ทำงาน และ ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 18.60 และ 13.60 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 69.50 รองลงมาคือ ให้บริการ/คำปรึกษา ร้อยละ 15.30 และเป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ ร้อยละ 11.90 ตามลำดับ ดังตารางที่ 77

ตารางที่ 77 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำสาคู ไส้หมู ธัญพืช และผัก

N = 60

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	59	98.30
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	1	1.70
รวม	**60**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ (N = 59)		
1) รายได้หลัก	9	15.30
2) รายได้เสริม	50	84.70
รวม	**59**	**100.00**
3. รายได้ (N = 59)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	2	3.40
2) 1,001 – 2,000 บาท	15	25.40
3) 2,001 – 3,000 บาท	5	8.50
4) 3,001 – 4,000 บาท	14	23.70
5) 4,001 – 5,000 บาท	8	13.60
6) 5,001 – 6,000 บาท	6	10.20
7) 6,001 – 7,000 บาท	2	3.40
8) 7,001 – 8,000 บาท	2	3.40
9) 8,001 – 9,000 บาท	2	3.40
10) 9,001 – 10,000 บาท	1	1.70
11) มากกว่า 10,000 บาท	2	3.40
รวม	**59**	**100.00**

ตารางที่ 77 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำสาคู ไส้หมู ธัญพืช และผัก (ต่อ) N = 60

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย (N = 59)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	19	32.20
2) 1,001 – 2,000 บาท	27	45.80
3) 2,001 – 3,000 บาท	6	10.20
4) 3,001 – 4,000 บาท	4	6.80
5) 4,001 – 5,000 บาท	0	0.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	1	1.70
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	1	1.70
11) มากกว่า 10,000 บาท	1	1.70
รวม	**59**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต (N = 59)		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	2	3.40
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	48	81.40
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	8	13.60
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	1	1.70
รวม	**59**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้ (N = 59)		
1) หลังการอบรมทันที	33	55.90
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	13	22.00
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	11	18.60
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	2	3.40
รวม	**59**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้ (N = 59)		
1) ใช้ในครอบครัว	29	49.20
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	8	13.60
3) ใช้ในที่ทำงาน	11	18.60
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	11	18.60
รวม	**59**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ (N = 59)		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	41	69.50
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	7	11.90
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	9	15.30
4) อื่น ๆ	2	3.40
รวม	**59**	**100.00**

(หมายเหตุ : จากแบบติดตามประเมินผล ในกรณีที่เลือกตอบ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ไม่ต้องตอบข้อมูลในข้ออื่นๆ)*

1.19 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำบลูเบอรี่ชีสพาย สตอร์เบอรี่ชีสพาย ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่ใช้

ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 76.70 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 2,001 - 3,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 20.00 รองลงมาคือ 5,001 - 6,000 บาท และ 1,001 - 2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 13.30 และ 3.30 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 56.70 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน และ 2,001 - 3,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 36.70 และ 3.30 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า มากกว่าครึ่ง คือ ร้อยละ 66.70 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 33.30

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ผู้ผ่านการอบรมเกือบครึ่งหนึ่ง คือ ร้อยละ 46.70 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 23.30 และ 16.70 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 50.00 ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 30.00 และ ใช้เมื่อมีโอกาส ร้อยละ 16.70 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 60.00 รองลงมาคือ ให้บริการ/คำปรึกษา และเป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ ร้อยละ 23.30 และ 16.70 ตามลำดับ ดังตารางที่ 78

ตารางที่ 78 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำบลูเบอรี่ชีสพาย สตอร์เบอรี่ชีสพาย N = 30

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	30	100.00
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ		
1) รายได้หลัก	7	23.30
2) รายได้เสริม	23	76.70
รวม	**30**	**100.00**
3. รายได้		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	3	10.00
2) 1,001 – 2,000 บาท	1	3.30
3) 2,001 – 3,000 บาท	6	20.00
4) 3,001 – 4,000 บาท	6	20.00
5) 4,001 – 5,000 บาท	3	10.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	4	13.30
7) 6,001 – 7,000 บาท	1	3.30
8) 7,001 – 8,000 บาท	3	10.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	1	3.30
10) 9,001 – 10,000 บาท	1	3.30
11) มากกว่า 10,000 บาท	1	3.30
รวม	**30**	**100.00**

ตารางที่ 78 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำบลูเบอรี่ชีสพาย สตอร์เบอรี่ชีสพาย (ต่อ) N = 30

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	17	56.70
2) 1,001 – 2,000 บาท	11	36.70
3) 2,001 – 3,000 บาท	1	3.30
4) 3,001 – 4,000 บาท	1	3.30
5) 4,001 – 5,000 บาท	0	0.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	0	0.00
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	0	0.00
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	20	66.70
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	10	33.30
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้		
1) หลังการอบรมทันที	14	46.70
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	7	23.30
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	5	16.70
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	4	13.30
รวม	**30**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้		
1) ใช้ในครอบครัว	15	50.00
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	9	30.00
3) ใช้ในที่ทำงาน	1	3.30
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	5	16.70
รวม	**30**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	18	60.00
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	5	16.70
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	7	23.30
4) อื่น ๆ	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**

1.20 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำเชอร์เบทผลไม้ ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 76.70 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 2,001 - 3,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 20.00 รองลงมาคือ 3,001 - 4,000 บาท และ 8,001 - 9,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 16.70และ 13.30 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 46.70 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน และ 4,001 - 5,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 36.70 และ 10.00 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า มากกว่าครึ่ง คือ ร้อยละ 70.00 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 30.00

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่ คือ ร้อยละ 76.70 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 6 เดือน คิดเป็นร้อยละ 16.70 และ 6.70 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 63.30 ใช้เมื่อมีโอกาส ร้อยละ 20.00 และใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 13.30 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 66.70 รองลงมาคือ ให้บริการ/คำปรึกษา และเป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ ร้อยละ 23.30 และ 6.70 ตามลำดับ ดังตารางที่ 79

ตารางที่ 79 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำเชอร์เบทผลไม้ N = 30

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	30	100.00
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ		
1) รายได้หลัก	7	23.30
2) รายได้เสริม	23	76.70
รวม	**30**	**100.00**
3. รายได้		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	2	6.70
2) 1,001 – 2,000 บาท	3	10.00
3) 2,001 – 3,000 บาท	6	20.00
4) 3,001 – 4,000 บาท	5	16.70
5) 4,001 – 5,000 บาท	3	10.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	2	6.70
7) 6,001 – 7,000 บาท	3	10.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	1	3.30
9) 8,001 – 9,000 บาท	4	13.30
10) 9,001 – 10,000 บาท	1	3.30
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**

ตารางที่ 79 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำเชอร์เบทผลไม้ (ต่อ) N = 30

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	14	46.70
2) 1,001 – 2,000 บาท	11	36.70
3) 2,001 – 3,000 บาท	2	6.70
4) 3,001 – 4,000 บาท	0	0.00
5) 4,001 – 5,000 บาท	3	10.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	0	0.00
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	0	0.00
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	21	70.00
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	9	30.00
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้		
1) หลังการอบรมทันที	23	76.70
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	5	16.70
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	0	0.00
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	2	6.70
รวม	**30**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้		
1) ใช้ในครอบครัว	19	63.30
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	4	13.30
3) ใช้ในที่ทำงาน	1	3.30
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	6	20.00
รวม	**30**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	20	66.70
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	2	6.70
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	7	23.30
4) อื่น ๆ	1	3.30
รวม	**30**	**100.00**

1.21 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำโดนัทแฟนซี ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยละ 96.90 และ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยละ 3.10 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 71.00 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 2,001 - 3,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 32.30 รองลงมาคือมากกว่า 10,000 บาท และ 5,001 - 6,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 19.40 และ 12.90 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 29.00 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน และ 3,001 - 4,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 19.40 และ 9.70

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ร้อยละ 48.40 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 35.50 และสามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ร้อยละ 12.90

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวนครึ่งหนึ่งของผู้ผ่านการอบรม คือ ร้อยละ 51.60 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 6 เดือน คิดเป็นร้อยละ 29.00 และ 16.10 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 64.50 รองลงมาคือ ใช้เมื่อมีโอกาส และ ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 25.80 และ 9.70 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 67.70 รองลงมาคือ ให้บริการ/คำปรึกษา ร้อยละ 19.40 และเป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ ร้อยละ 9.70 ตามลำดับ ดังตารางที่ **80**

ตารางที่ 80 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำโดนัทแฟนซี N = 32

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	31	96.90
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	1	3.10
รวม	**32**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ (N = 31)		
1) รายได้หลัก	9	29.00
2) รายได้เสริม	22	71.00
รวม	**31**	**100.00**
3. รายได้ (N = 31)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	2	6.50
2) 1,001 – 2,000 บาท	2	6.50
3) 2,001 – 3,000 บาท	10	32.30
4) 3,001 – 4,000 บาท	3	9.70
5) 4,001 – 5,000 บาท	2	6.50
6) 5,001 – 6,000 บาท	4	12.90
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	2	6.50
11) มากกว่า 10,000 บาท	6	19.40
รวม	**31**	**100.00**

ตารางที่ 80 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำโดนัทแฟนซี (ต่อ) N = 32

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย (N = 31)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	9	29.00
2) 1,001 – 2,000 บาท	6	19.40
3) 2,001 – 3,000 บาท	9	29.00
4) 3,001 – 4,000 บาท	3	9.70
5) 4,001 – 5,000 บาท	1	3.20
6) 5,001 – 6,000 บาท	3	9.70
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**31**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต (N = 31)		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	4	12.90
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	15	48.40
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	11	35.50
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	1	3.20
รวม	**31**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้ (N = 31)		
1) หลังการอบรมทันที	16	51.60
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	9	29.00
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	1	3.20
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	5	16.10
รวม	**31**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้ (N = 31)		
1) ใช้ในครอบครัว	20	64.50
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	3	9.70
3) ใช้ในที่ทำงาน	0	0.00
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	8	25.80
รวม	**31**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ (N = 31)		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	21	67.70
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	3	9.70
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	6	19.40
4) อื่น ๆ	1	3.20
รวม	**31**	**100.00**

(หมายเหตุ : จากแบบติดตามประเมินผล ในกรณีที่เลือกตอบ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ไม่ต้องตอบข้อมูลในข้ออื่นๆ)*

1.22 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์

เป็นรายได้เสริมร้อยละ 86.70 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 1,001 - 2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 36.70 รองลงมาคือ 2,001 - 3,000 บาท และ 4,001 - 5,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 20.00 และ 10.00 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 43.30 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน และ 2,001 - 3,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 26.70 และ 10.00 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ร้อยละ 46.70 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 36.70 และ ประเมินในด้านอื่นๆ คิดเป็นร้อยละ 10.00

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่ คือ ร้อยละ 70.00 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 26.70 และ 3.30 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 67.70 ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 20.00 และ ใช้ในที่ทำงาน ร้อยละ 10.00 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 73.30 รองลงมาคือ เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ และนำไปขยายผลในด้านอื่นๆ ร้อยละ 10.00 และ 6.70 ตามลำดับ ดังตารางที่ 81

ตารางที่ 81 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ N = 30

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	30	100.00
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ		
1) รายได้หลัก	4	13.30
2) รายได้เสริม	26	86.70
รวม	**30**	**100.00**
3. รายได้		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	1	3.30
2) 1,001 – 2,000 บาท	11	36.70
3) 2,001 – 3,000 บาท	6	20.00
4) 3,001 – 4,000 บาท	2	6.70
5) 4,001 – 5,000 บาท	3	10.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	3	10.00
7) 6,001 – 7,000 บาท	1	3.30
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	2	6.70
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	1	3.30
รวม	**30**	**100.00**

ตารางที่ 81 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ (ต่อ) N = 30

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	13	43.30
2) 1,001 – 2,000 บาท	8	26.70
3) 2,001 – 3,000 บาท	3	10.00
4) 3,001 – 4,000 บาท	3	10.00
5) 4,001 – 5,000 บาท	1	3.30
6) 5,001 – 6,000 บาท	2	6.70
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	2	6.70
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	14	46.70
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	11	36.70
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	3	10.00
รวม	**30**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้		
1) หลังการอบรมทันที	21	70.00
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	8	26.70
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	1	3.30
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้		
1) ใช้ในครอบครัว	20	66.70
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	6	20.00
3) ใช้ในที่ทำงาน	3	10.00
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	1	3.30
รวม	**30**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	22	73.30
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	3	10.00
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	3	10.00
4) อื่น ๆ	2	6.70
รวม	**30**	**100.00**

1.23 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำเยลลี่สมุนไพร - ผลไม้ ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 80.00 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 4,001 - 5,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 27.50 รองลงมาคือ 5,001 - 6,000 บาท และ 3,001 - 4,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 15.00 และ 10.00 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 27.50 ลดรายจ่ายได้ 2,001 - 3,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน และ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 25.00 และ 20.00 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ร้อยละ 75.00 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 20.00 และ สามารถระบุเป็นตัวเงินได้ คิดเป็นร้อยละ 5.00

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ผู้ผ่านการอบรมสองในสาม คือ ร้อยละ 62.50 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 27.50 และ 7.50 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 57.50 ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 20.00 และ ใช้ในที่ทำงาน ร้อยละ 2.50 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 67.50 รองลงมาคือ เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ และ ให้บริการ/คำปรึกษา ร้อยละ 15.00 และ 12.50 ตามลำดับ ดังตารางที่ 82

ตารางที่ 82 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำเยลลี่สมุนไพร – ผลไม้ N = 40

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	40	100.00
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	0	0.00
รวม	**40**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ		
1) รายได้หลัก	8	20.00
2) รายได้เสริม	32	80.00
รวม	**40**	**100.00**
3. รายได้		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	1	2.50
2) 1,001 – 2,000 บาท	6	15.00
3) 2,001 – 3,000 บาท	6	15.00
4) 3,001 – 4,000 บาท	4	10.00
5) 4,001 – 5,000 บาท	11	27.50
6) 5,001 – 6,000 บาท	6	15.00
7) 6,001 – 7,000 บาท	2	5.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	2	5.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	2	5.00
รวม	**40**	**100.00**

ตารางที่ 82 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำเยลลี่สมุนไพร - ผลไม้ (ต่อ) N = 40

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	10	25.00
2) 1,001 – 2,000 บาท	8	20.00
3) 2,001 – 3,000 บาท	11	27.50
4) 3,001 – 4,000 บาท	3	7.50
5) 4,001 – 5,000 บาท	5	12.50
6) 5,001 – 6,000 บาท	3	7.50
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**40**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	2	5.00
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	30	75.00
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	8	20.00
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	0	0.00
รวม	**40**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้		
1) หลังการอบรมทันที	25	62.50
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	11	27.50
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	3	7.50
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	1	2.50
รวม	**40**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้		
1) ใช้ในครอบครัว	23	57.50
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	8	20.00
3) ใช้ในที่ทำงาน	1	2.50
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	8	20.00
รวม	**40**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	27	67.50
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	6	15.00
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	5	12.50
4) อื่น ๆ	2	5.00
รวม	**40**	**100.00**

1.24 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำซูชิสไตล์ไทย ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 75.00 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 2,001 - 3,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 22.20 รองลงมาคือ 1,001 - 2,000 บาท และ 5,001 - 6,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 19.40 และ 16.70 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 27.80 ลดรายจ่ายได้ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 2,001- 3,000 บาทต่อเดือน และ น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 25.00 และ 22.20 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ร้อยละ 52.80 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 22.20 และ สามารถระบุเป็นตัวเงินได้ คิดเป็นร้อยละ 19.40

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่ คือ ร้อยละ 63.90 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 6 เดือน คิดเป็นร้อยละ 27.80 และ 5.60 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 50.00 ใช้ในเมื่อมีโอกาส ร้อยละ 30.60 และ ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 19.40 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 50.00 รองลงมาคือ เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ และ ให้บริการ/คำปรึกษา ร้อยละ 27.80 และ 113.90 ตามลำดับ ดังตารางที่ 83

ตารางที่ 83 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำซูชิสไตล์ไทย N = 36

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	36	100.00
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	0	0.00
รวม	**36**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ		
1) รายได้หลัก	9	25.00
2) รายได้เสริม	27	75.00
รวม	**36**	**100.00**
3. รายได้		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	1	2.80
2) 1,001 – 2,000 บาท	7	19.40
3) 2,001 – 3,000 บาท	8	22.20
4) 3,001 – 4,000 บาท	2	5.60
5) 4,001 – 5,000 บาท	5	13.90
6) 5,001 – 6,000 บาท	6	16.70
7) 6,001 – 7,000 บาท	3	8.30
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	3	8.30
10) 9,001 – 10,000 บาท	1	2.80
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**36**	**100.00**

ตารางที่ 83 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำซูชิสไตล์ไทย (ต่อ) N = 36

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	8	22.20
2) 1,001 – 2,000 บาท	10	27.80
3) 2,001 – 3,000 บาท	9	25.00
4) 3,001 – 4,000 บาท	1	2.80
5) 4,001 – 5,000 บาท	5	13.90
6) 5,001 – 6,000 บาท	2	5.60
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	1	2.80
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**36**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	7	19.40
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	19	52.80
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	8	22.20
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	2	5.60
รวม	**36**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้		
1) หลังการอบรมทันที	23	63.90
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	10	27.80
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	1	2.80
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	2	5.60
รวม	**36**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้		
1) ใช้ในครอบครัว	18	50.00
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	7	19.40
3) ใช้ในที่ทำงาน	0	0.00
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	11	30.60
รวม	**36**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	18	50.00
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	10	27.80
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	5	13.90
4) อื่น ๆ	3	8.30
รวม	**36**	**100.00**

1.25 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตร การทำคานาเป้หน้าต่างๆ ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 86.70 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้น้อยกว่า 1,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 46.70 รองลงมาคือ 3,001 - 4,000 บาท และ 8,001 - 9,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 20.00 และ 10.00 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 66.70 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 4,001-5,000 บาทต่อเดือน และ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 10.00 และ 6.70 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ร้อยละ 56.70 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ สามารถระบุเป็นตัวเงินได้ คิดเป็นร้อยละ 36.70 และ สามรถประเมินในด้านอื่นได้ คิดเป็นร้อยละ 6.70

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่ คือ ร้อยละ 66.70 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน คิดเป็นร้อยละ 33.30 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 46.70 ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 30.00 และ ใช้เมื่อมีโอกาส ร้อยละ 20.00 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 53.30 รองลงมาคือ ให้บริการ/คำปรึกษา และเป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ ร้อยละ 20.00 และ 13.00 ตามลำดับ ดังตารางที่ 84

ตารางที่ 84 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำคานาเป้หน้าต่างๆ N = 30

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	30	100.00
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ		
1) รายได้หลัก	4	13.30
2) รายได้เสริม	26	86.70
รวม	**30**	**100.00**
3. รายได้		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	14	46.70
2) 1,001 – 2,000 บาท	2	6.70
3) 2,001 – 3,000 บาท	1	3.30
4) 3,001 – 4,000 บาท	6	20.00
5) 4,001 – 5,000 บาท	0	0.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	0	0.00
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	3	10.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	3	10.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	1	3.30
รวม	**30**	**100.00**

ตารางที่ 84 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำคานาเป้หน้าต่างๆ (ต่อ) N = 30

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	20	66.70
2) 1,001 – 2,000 บาท	2	6.70
3) 2,001 – 3,000 บาท	1	3.30
4) 3,001 – 4,000 บาท	2	6.70
5) 4,001 – 5,000 บาท	3	10.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	0	0.00
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	2	6.70
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	11	36.70
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	17	56.70
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	0	0.00
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	2	6.70
รวม	**30**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้		
1) หลังการอบรมทันที	20	66.70
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	10	33.30
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	0	0.00
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้		
1) ใช้ในครอบครัว	14	46.70
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	9	30.00
3) ใช้ในที่ทำงาน	1	3.30
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	6	20.00
รวม	**30**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	16	53.30
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	4	13.30
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	6	20.00
4) อื่น ๆ	4	13.30
รวม	**30**	**100.00**

1.26 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำวาฟเฟิลไส้ต่างๆ ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 100 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริม ร้อยละ 59.40 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 1,001 - 2,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 46.90 รองลงมาคือ 2,001 - 3,000 บาท และ 5,001 - 6,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 12.50 และ 9.40 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 34.40 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 1,001- 2,000 บาทต่อเดือน และ 5,001 - 6,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 21.90 และ 3.10 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ร้อยละ 71.90 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ สามารถระบุเป็นตัวเงินได้ คิดเป็นร้อยละ 18.80 และ สามรถประเมินในด้านอื่นได้ คิดเป็นร้อยละ 6.30

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ผู้ผ่านการอบรมเกือบครึ่งหนึ่ง คือ ร้อยละ 46.90 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้ หลังการอบรมทันที และ หลังการอบรมภายใน 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 43.80 และ 6.30 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 65.60 ใช้เมื่อมีโอกาส ร้อยละ 18.80 และ ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 15.60 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 75.00 รองลงมาคือ เป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ และ ให้บริการ/คำปรึกษา ร้อยละ 15.60 และ 9.40 ตามลำดับ ดังตารางที่ 85

ตารางที่ 85 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตร การทำวาฟเฟิลไส้ต่างๆ N = 32

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	32	100.00
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	0	0.00
รวม	**32**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ		
1) รายได้หลัก	13	40.60
2) รายได้เสริม	19	59.40
รวม	**32**	**100.00**
3. รายได้		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	1	3.10
2) 1,001 – 2,000 บาท	15	46.90
3) 2,001 – 3,000 บาท	4	12.50
4) 3,001 – 4,000 บาท	2	6.30
5) 4,001 – 5,000 บาท	4	12.50
6) 5,001 – 6,000 บาท	3	9.40
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	2	6.30
11) มากกว่า 10,000 บาท	1	3.10
รวม	**32**	**100.00**

ตารางที่ 85 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตร การทำวาฟเฟิลไส้ต่างๆ (ต่อ) N = 32

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	11	34.40
2) 1,001 – 2,000 บาท	7	21.90
3) 2,001 – 3,000 บาท	11	34.40
4) 3,001 – 4,000 บาท	0	0.00
5) 4,001 – 5,000 บาท	0	0.00
6) 5,001 – 6,000 บาท	1	3.10
7) 6,001 – 7,000 บาท	1	3.10
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	1	3.10
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**32**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	6	18.80
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	23	71.90
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	1	3.10
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	2	6.30
รวม	**32**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้		
1) หลังการอบรมทันที	14	43.80
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	15	46.90
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	2	6.30
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	1	3.10
รวม	**32**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้		
1) ใช้ในครอบครัว	21	65.60
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	5	15.60
3) ใช้ในที่ทำงาน	0	0.00
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	6	18.80
รวม	**32**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	24	75.00
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	5	15.60
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	3	9.40
4) อื่น ๆ	0	0.00
รวม	**32**	**100.00**

1.27 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำเผือกกรอบทรงเครื่อง ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยละ 97.50 และ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยละ 2.50 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 74.40 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 1,001 - 2,000 บาท

คิดเป็นร้อยละ 33.30 รองลงมาคือ 5,001 - 6,000 บาท และน้อยกว่า 1,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 12.80 และ 10.30 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 43.60 ลดรายจ่ายได้ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน รองลองมาคือ 3,001 - 4,000 บาทต่อเดือน และน้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 12.80 และ 10.30

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ร้อยละ 69.20 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 25.60 และ สามารถประเมินในด้านอื่นได้ ร้อยละ 5.10 ตามลำดับ

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวนครึ่งหนึ่งของผู้ผ่านการอบรม คือ ร้อยละ 51.30 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 23.10 และ 17.90 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 61.50 รองลงมาคือ ใช้เมื่อมีโอกาส และ ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 25.60 และ 12.80 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 61.50 รองลงมาคือ ให้บริการ/คำปรึกษา ร้อยละ 15.40 และเป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ ร้อยละ 12.50 ตามลำดับ ดังตารางที่ 86

ตารางที่ 86 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำเผือกกรอบทรงเครื่อง N = 40

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	39	97.50
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	1	2.50
รวม	**40**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ (N = 39)		
1) รายได้หลัก	10	25.60
2) รายได้เสริม	29	74.40
รวม	**39**	**100.00**
3. รายได้ (N = 39)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	4	10.30
2) 1,001 – 2,000 บาท	13	33.30
3) 2,001 – 3,000 บาท	4	10.30
4) 3,001 – 4,000 บาท	3	7.70
5) 4,001 – 5,000 บาท	3	7.70
6) 5,001 – 6,000 บาท	5	12.80
7) 6,001 – 7,000 บาท	1	2.60
8) 7,001 – 8,000 บาท	1	2.60
9) 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10) 9,001 – 10,000 บาท	2	5.10
11) มากกว่า 10,000 บาท	3	7.70
รวม	**39**	**100.00**

ตารางที่ 86 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำเผือกกรอบทรงเครื่อง (ต่อ) N = 40

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย (N = 39)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	4	10.30
2) 1,001 – 2,000 บาท	17	43.60
3) 2,001 – 3,000 บาท	4	10.30
4) 3,001 – 4,000 บาท	5	12.80
5) 4,001 – 5,000 บาท	2	5.10
6) 5,001 – 6,000 บาท	4	10.30
7) 6,001 – 7,000 บาท	1	2.60
8) 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9) 8,001 – 9,000 บาท	1	2.60
10) 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11) มากกว่า 10,000 บาท	1	2.60
รวม	**39**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต (N = 39)		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	10	25.60
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	27	69.20
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	0	0.00
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	2	5.10
รวม	**39**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้ (N = 39)		
1) หลังการอบรมทันที	20	51.30
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	9	23.10
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	7	17.90
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	3	7.70
รวม	**39**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้ (N = 39)		
1) ใช้ในครอบครัว	24	61.50
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	5	12.80
3) ใช้ในที่ทำงาน	0	0.00
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	10	25.60
รวม	**39**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ (N = 39)		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	24	61.50
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	5	12.80
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	6	15.40
4) อื่น ๆ	4	10.30
รวม	**39**	**100.00**

(หมายเหตุ : จากแบบติดตามประเมินผล ในกรณีที่เลือกตอบ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ไม่ต้องตอบข้อมูลในข้ออื่นๆ)*

1.28 ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรม หลักสูตรการทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก ผลการวิเคราะห์พบว่า ผู้ผ่านการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยละ 97.50 และ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยละ 2.50 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 84.60 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 2,001

- 3,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 25.60 รองลงมาคือ 3,001 - 4,000 บาท และน้อยกว่า 1,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 20.50 และ 15.40 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 30.80 ลดรายจ่ายได้ 2,001 - 3,000 บาทต่อเดือน รองลองมาคือ น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน และ 4,001 - 5,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 28.20 และ 12.80

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ร้อยละ 84.60 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 12.80 และ สามารถประเมินในด้านอื่นได้ ร้อยละ 2.60 ตามลำดับ

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ จำนวนครึ่งหนึ่งของผู้ผ่านการอบรม คือ ร้อยละ 53.80 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 6 เดือน คิดเป็นร้อยละ 20.50 และ 15.40 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 64.10 รองลงมาคือ ใช้ในชุมชน/กลุ่ม และ ใช้เมื่อมีโอกาส ร้อยละ 23.10 และ 10.30 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 76.90 รองลงมาคือ เป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ ให้บริการ/คำปรึกษา คิดเป็นร้อยละ 12.80 และ 7.70 ตามลำดับ ดังตารางที่ 87

ตารางที่ 87 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก N = 40

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	**จำนวน (คน)**	**ร้อยละ**
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
1) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	39	97.50
2) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	1	2.50
รวม	**40**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ (N = 39)		
1) รายได้หลัก	6	15.40
2) รายได้เสริม	33	84.60
รวม	**39**	**100.00**
3. รายได้ (N = 39)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	6	15.40
2) 1,001 – 2,000 บาท	5	12.80
3) 2,001 – 3,000 บาท	10	25.60
4) 3,001 – 4,000 บาท	8	20.50
5) 4,001 – 5,000 บาท	3	7.70
6) 5,001 – 6,000 บาท	2	5.10
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	1	2.60
9) 8,001 – 9,000 บาท	1	2.60
10) 9,001 – 10,000 บาท	2	5.10
11) มากกว่า 10,000 บาท	1	2.60
รวม	**39**	**100.00**

ตารางที่ 87 ค่าร้อยละของ ข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม หลักสูตรการทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก (ต่อ) N = 40

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย (N = 39)		
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	11	28.20
2) 1,001 – 2,000 บาท	3	7.70
3) 2,001 – 3,000 บาท	12	30.80
4) 3,001 – 4,000 บาท	3	7.70
5) 4,001 – 5,000 บาท	5	12.80
6) 5,001 – 6,000 บาท	2	5.10
7) 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001 – 8,000 บาท	1	2.60
9) 8,001 – 9,000 บาท	1	2.60
10) 9,001 – 10,000 บาท	1	2.60
11) มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**39**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต (N = 39)		
1) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	5	12.80
2) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	33	84.60
3) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	0	0.00
4) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	1	2.60
รวม	**39**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้ (N = 39)		
1) หลังการอบรมทันที	21	53.80
2) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	8	20.50
3) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	4	10.30
4) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	6	15.40
รวม	**39**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้ (N = 39)		
1) ใช้ในครอบครัว	25	64.10
2) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	4	10.30
3) ใช้ในที่ทำงาน	1	2.60
4) ใช้เมื่อมีโอกาส	9	23.10
รวม	**39**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ (N = 39)		
1) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	30	76.90
2) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	5	12.80
3) ให้บริการ / คำปรึกษา	3	7.70
4) อื่น ๆ	1	2.60
รวม	**39**	**100.00**

(หมายเหตุ : จากแบบติดตามประเมินผล ในกรณีที่เลือกตอบ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ไม่ต้องตอบข้อมูลในข้ออื่นๆ)*

จากการวิเคราะห์ พบว่า ผลการติดตามประเมินผลหลังการฝึกอบรมในภาพรวม ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่สามารถนำความรู้ไปใช้ได้ คิดเป็นร้อยละ 98.60 และไม่สามารถนำความรู้ไปใช้โยชน์ได้ คิดเป็นร้อยละ 1.40 โดยส่วนใหญ่ใช้ประโยชน์เป็นรายได้เสริมร้อยละ 80.50 ซึ่งระบุเป็นจำนวนเงินได้ 1,001 - 2,000 บาท

คิดเป็นร้อยละ 19.10 รองลงมาคือ 2,001 - 3,000 บาท และ 3,001 - 4,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 14.60 และ 12.10 ตามลำดับ

สำหรับการลดรายจ่าย ร้อยละ 35.90 ลดรายจ่ายได้น้อยกว่า 1,000 บาทต่อเดือน รองลงมาคือ 1,001 - 2,000 บาทต่อเดือน และ 2,001 - 3,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 30.90 และ 12.50 ตามลำดับ

ด้านคุณภาพชีวิต พบว่า ร้อยละ 64.90 สามารถนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ รองลงมาคือ ไม่เป็นตัวเงินแต่เป็นเรื่องของความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม คิดเป็นร้อยละ 18.50 และสามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้ ร้อยละ 12.10

ด้านรายละเอียดของการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ร้อยละ 53.60 นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมทันที รองลงมาคือ นำความรู้ไปใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน และ 3 เดือน คิดเป็นร้อยละ 28.50 และ 10.20 โดยใช้ในครอบครัว ร้อยละ 57.90 ใช้ในเมื่อมีโอกาส ร้อยละ 19.60 และ ใช้ในชุมชน/กลุ่ม ร้อยละ 17.80 ผู้ผ่านการอบรมส่วนใหญ่นำความรู้ไปขยายผลต่อในการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ ร้อยละ 63.00 รองลงมาคือ เป็นวิทยากร ถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ และ ให้บริการ/คำปรึกษา คิดเป็นร้อยละ 19.10 และ 11.90 ตามลำดับดังตารางที่ 88

ตารางที่ 88 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. การนำไปใช้ประโยชน์		
3) สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	1,526	98.60
4) ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	21	1.40
รวม	**1,547**	**100.00**
2. รายได้ที่ได้รับ		
9) รายได้หลัก	297	19.50
10) รายได้เสริม	1229	80.50
รวม	**1,526**	**100.00**
3. รายได้		
22) น้อยกว่า 1,000 บาท	174	11.40
23) 1,001 – 2,000 บาท	291	19.10
24) 2,001 – 3,000 บาท	223	14.60
25) 3,001 – 4,000 บาท	184	12.10
26) 4,001 – 5,000 บาท	164	10.70
27) 5,001 – 6,000 บาท	148	9.70
28) 6,001 – 7,000 บาท	60	3.90
29) 7,001 – 8,000 บาท	37	2.40
30) 8,001 – 9,000 บาท	47	3.10
31) 9,001 – 10,000 บาท	76	5.00
32) มากกว่า 10,000 บาท	122	8.00
รวม	**1,526**	**100.00**

ตารางที่ 88 ค่าร้อยละของข้อมูลการประเมินผลหลังอบรม (ต่อ)

ข้อมูลการติดตามการประเมินผลหลังการฝึกอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
4. การลดรายจ่าย		
19) น้อยกว่า 1,000 บาท	548	35.90
20) 1,001 – 2,000 บาท	471	30.90
21) 2,001 – 3,000 บาท	191	12.50
22) 3,001 – 4,000 บาท	121	7.90
23) 4,001 – 5,000 บาท	74	4.80
24) 5,001 – 6,000 บาท	66	4.30
25) 6,001 – 7,000 บาท	9	0.60
26) 7,001 – 8,000 บาท	5	0.30
27) 8,001 – 9,000 บาท	9	0.60
28) 9,001 – 10,000 บาท	12	0.80
29) มากกว่า 10,000 บาท	20	1.30
รวม	**1,526**	**100.00**
5. ด้านคุณภาพชีวิต		
5) สามารถระบุเป็นจำนวนเงินได้	184	12.10
6) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ	994	64.90
7) ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม	282	18.50
8) ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้านอื่นๆ	69	4.50
รวม	**1,526**	**100.00**
6. การนำความรู้ไปใช้		
5) หลังการอบรมทันที	818	53.60
6) หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	435	28.50
7) หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	156	10.20
8) หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	117	7.70
รวม	**1,526**	**100.00**
7. สถานที่นำความรู้ไปใช้		
5) ใช้ในครอบครัว	883	57.90
6) ใช้ในชุมชน / กลุ่ม	272	17.80
7) ใช้ในที่ทำงาน	72	4.70
8) ใช้เมื่อมีโอกาส	299	19.60
รวม	**1,526**	**100.00**
8. การนำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อ		
5) ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	962	63.00
6) เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ	292	19.10
7) ให้บริการ / คำปรึกษา	182	11.90
8) อื่น ๆ	90	6.00
รวม	**1,526**	**100.00**

*(*หมายเหตุ :จากแบบติดตามประเมินผล ในกรณีที่เลือกตอบ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ไม่ต้องตอบข้อมูลในข้ออื่นๆ)*

ภาคผนวก

1 ใบสมัคร

2 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอด

3 แบบติดตามประเมินผล

4 ภาพถ่ายกิจกรรมโครงการและผลงาน

5 คำสั่งที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน

6 เอกสารฝึกอบรม

1 ใบสมัคร

IDProject = ...

IDPersonal = ...

ใบสมัคร

โครงการอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพในงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี 2554

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

วันที่ 8 – 13 มกราคม 2555 ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี

เพื่อก่อเกิดประโยชน์ทั้งผู้สมัครที่จะได้รับการดูแลเป็นอย่างดีและผู้รับสมัครที่จะให้บริการอย่างต่อเนื่อง ข้อมูลต่อไปนี้หากท่านยินยอมให้ข้อมูล ขอให้ท่านกรอกให้ครบถ้วนทุกข้อและลงชื่อโดยคลินิกเทคโนโลยี จะรักษาข้อมูลเป็น **ความลับ** แต่หากท่านไม่ประสงค์จะให้ข้อมูล ท่านสามารถไม่กรอกใบสมัครได้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

1. ชื่อ 1 ☐ นาย 2 ☐ นาง 3 ☐ นางสาว ชื่อ................................ นามสกุล ....
เลขบัตรประจำตัวประชาชน ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ (เพื่อประโยชน์ในการให้บริการ)

2. **สถานที่ติดต่อ** ....(ระบุบ้านเลขที่ หมู่ที่ หมู่บ้าน ถนน)
ตำบล .... อำเภอ.......................... จังหวัด .... รหัสไปรษณีย์.................

3. อายุ .... ปี เต็ม

4. หมายเลขโทรศัพท์บ้าน.. โทรศัพท์มือถือ ....

5. อาชีพหลัก(เลือกเพียง 1 ข้อ)
   1 ☐ รับราชการ 2 ☐ พนักงานรัฐวิสาหกิจ 3 ☐ เกษตรกร 4 ☐ โอทอป
   5 ☐ แม่บ้าน 6 ☐ พนักงานธุรกิจเอกชน 7 ☐ รับจ้าง 8 ☐ วิสาหกิจชุมชน
   9 ☐ ค้าขาย 10 ☐ อื่นๆ ....

6. ระดับการศึกษาสูงสุด(เลือกเพียง 1 ข้อ)
   1 ☐ ประถม 2 ☐ มัธยมต้น 3 ☐ มัธยมปลาย /ปวช. 4 ☐ ปวส./อนุปริญญา
   5 ☐ ปริญญาตรี 6 ☐ สูงกว่าปริญญาตรี 7 ☐ อื่นๆ..

7. รายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)
   1 ☐ น้อยกว่า 1,000 บาท 2 ☐ 1,001 – 2,000 บาท
   3 ☐ 2,001 – 3,000 บาท 4 ☐ 3,001 – 4,000 บาท
   5 ☐ 4,001 – 5,000 บาท 6 ☐ 5,001 – 6,000 บาท
   7 ☐ 6,001 – 7,000 บาท 8 ☐ 7,001 – 8,000 บาท
   9 ☐ 8,001 – 9,000 บาท 10 ☐ 9,001 – 10,000 บาท
   11 ☐ มากกว่า 10,000 บาท (โปรดระบุจำนวน .... บาท)

8. ทราบข่าวครั้งแรกจากแหล่งใด (เลือกเพียง 1 ข้อ)
   1 ☐ จดหมายเชิญ 2 ☐ ทางอินเตอร์เน็ต 3 ☐ การแนะนำ / คนรู้จัก
   4 ☐ ป้ายประกาศโฆษณา 5 ☐ สื่อสารมวลชน 6 ☐ หน่วยงานในท้องถิ่น
   7 ☐ เจ้าหน้าที่ของรัฐ 8 ☐ อื่น ๆ ....

9. ท่านเคยได้รับการอบรม ถ่ายทอดเทคโนโลยี จาก ทางคลินิกเทคโนโลยีนี้หรือไม่
   1 ☐ เคย 2 ☐ ไม่เคย

10. ท่านเคยลงทะเบียนคนจนประเภทขาดการอาชีพหรือไม่
   1 ☐ เคย 2 ☐ ไม่เคย

ลงชื่อ..

ผู้ให้ข้อมูล

วันที่ .... เดือน ....พ.ศ.......

2 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอด

IDProject = ...
IDPersonal = ...

แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที

โครงการอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพในงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี 2554

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

วันที่ 8 – 13 มกราคม 2555 ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี

เพื่อประโยชน์การวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร จึงใคร่ขอให้ท่านให้ความเห็นตามที่เป็นจริง อย่างตรงไปตรงมา โดยจะไม่มีการระบุชื่อผู้ประเมินแต่อย่างใด

ข้อมูลวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร

รายการ	ระดับ				
ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ					
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)					
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)					
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)					
4. ความพึงพอใจ ของผู้รับบริการวิชาชีพต่อประโยชน์จากการบริการ					
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร					
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)					
6. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร					
7. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)					
8. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)					
9. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)					
10. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย(ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)					
11. ท่านมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการฝึกอบรมนี้มากขึ้นกว่าก่อนการอบรมมากน้อยเพียงใด					

12. ท่านคาดว่าสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่.

1 ☐ นำไปใช้ใช้ประโยชน์ได้ 2 ☐ นำไปใช้ใช้ประโยชน์ไม่ได้

13. ท่าน คาดว่า จะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 ☐ น้อยกว่า 1,000 บาท 2 ☐ 1,001 – 2,000 บาท

3 ☐ 2,001 – 3,000 บาท 4 ☐ 3,001 – 4,000 บาท

5 ☐ 4,001 – 5,000 บาท 6 ☐ 5,001 – 6,000 บาท

7 ☐ 6,001 – 7,000 บาท 8 ☐ 7,001 – 8,000 บาท

9 ☐ 8,001 – 9,000 บาท 10 ☐ 9,001 – 10,000 บาท

11 ☐ มากกว่า 10,000 บาท (โปรดระบุจำนวน .... บาท)

3 แบบติดตามประเมินผล

แบบติดตามประเมินผล

โครงการอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพในงานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี 2554
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
วันที่ 8 – 13 มกราคม 2555 ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี

เพื่อสามารถประมวลผลแสดงความสำเร็จของโครงการ ขอความร่วมมือผู้เข้าอบรมกรุณากรอกข้อมูลให้ครบถ้วนด้วย จะขอบคุณยิ่ง

ชื่อ .... นามสกุล ....

เนื้อหา

1. **การนำไปใช้ประโยชน์**

   1 ☐ **สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้**

   2 ☐ **ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ เพราะ**...

   ....

   (หากเลือกตอบข้อ 2 ไม่ต้องตอบข้ออื่นๆ)

2. **ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้กี่บาทต่อเดือน**

   คำอธิบาย

   ประเมินเป็น รายได้หลัก (รายได้จากอาชีพประจำและใช้เวลาส่วนใหญ่) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

   ประเมินเป็น รายได้เสริม (รายได้เพิ่มนอกจากอาชีพประจำและใช้เวลาว่าง) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

   2.1 **รายได้ที่ท่านได้รับเป็นแบบไหน (เลือกเพียง 1 ข้อ)**

   1 ☐ **รายได้หลัก** 2 ☐ **รายได้เสริม**

   2.2 **กรุณาเลือกระบุจำนวนเงิน (เลือกเพียง 1 ข้อ)**

   1 ☐ น้อยกว่า 1,000 บาท 2 ☐ 1,001 – 2,000 บาท
   3 ☐ 2,001 – 3,000 บาท 4 ☐ 3,001 – 4,000 บาท
   5 ☐ 4,001 – 5,000 บาท 6 ☐ 5,001 – 6,000 บาท
   7 ☐ 6,001 – 7,000 บาท 8 ☐ 7,001 – 8,000 บาท
   9 ☐ 8,001 – 9,000 บาท 10 ☐ 9,001 – 10,000 บาท
   11 ☐ มากกว่า 10,000 บาท (โปรดระบุจำนวน ....บาท)

   หรือ (ถ้าไม่สามารถตอบข้อ 2.1 หรือ 2.2 ได้ให้ไปตอบใน ข้อ 3 หรือ ข้อ 4)

3. ท่านสามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายได้กี่บาทต่อเดือน (ในกรณีที่ไม่สามารถตอบได้ให้ข้ามไปข้อ 4)

   1 ☐ น้อยกว่า 1,000 บาท 2 ☐ 1,001 – 2,000 บาท
   3 ☐ 2,001 – 3,000 บาท 4 ☐ 3,001 – 4,000 บาท
   5 ☐ 4,001 – 5,000 บาท 6 ☐ 5,001 – 6,000 บาท
   7 ☐ 6,001 – 7,000 บาท 8 ☐ 7,001 – 8,000 บาท
   9 ☐ 8,001 – 9,000 บาท 10 ☐ 9,001 – 10,000 บาท
   11 ☐ มากกว่า 10,000 บาท (โปรดระบุจำนวน .... บาท)

มีต่อหน้า 2

4. ในด้านคุณภาพชีวิต (ในกรณีที่ไม่สามารถประเมินได้ให้ข้ามไปข้อ 5)

1 ☐ สามารถระบุเป็นเงินจำนวน ....บาทต่อเดือน

2 ☐ ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ

3 ☐ ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม

4 ☐ ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้าน...

5. ท่านเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เมื่อใด

1 ☐ หลังการอบรมทันที

2 ☐ หลังการอบรมภายใน 1 เดือน

3 ☐ หลังการอบรมภายใน 3 เดือน

4 ☐ หลังการอบรมภายใน 6 เดือน

6. ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ที่ไหน

1 ☐ ใช้ในครอบครัว

2 ☐ ใช้ในชุมชน/กลุ่ม

3 ☐ ใช้ในที่ทำงาน

4 ☐ ใช้เมื่อมีโอกาส

7. ท่านนำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านใด

1 ☐ ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่

2 ☐ เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ต่อ

3 ☐ ให้บริการ / คำปรึกษา

4 ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ..............................)

<u>**ส่วนที่ 3 การประเมินผลทั้งโครงการทางเศรษฐศาสตร์โดยเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี**</u>

ประเมินทางเศรษฐศาสตร์ทั้งโครงการ (เทียบกับการลงทุนโครงการ)

สูตรคำนวณผลตอบแทนโครงการ (เท่า) = <u>รวมรายได้แต่ละคนหารด้วยจำนวนคน (ทั้งโครงการ) X 12 เดือน</u>
ต้นทุนโครงการต่อคน

ลงชื่อ..

ผู้ประเมิน

วันที่ ...... เดือน ....พ.ศ. ......

4 ภาพถ่ายกิจกรรมโครงการและผลงาน

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการตกแต่งผลิตภัณฑ์เครื่องใช้ด้วยกระดาษเดโคพาจ

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำหมอนอเนกประสงค์จากผ้าไทย

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำกะหรี่ปั๊บไส้เห็ด แหนมเห็ด

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตร การเพาะเห็ดในถุง ในท่อนไม้ ในตะกร้า

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการปลูกพืชไม่ใช้ดิน (ไฮโดรโปรนิกส์)

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำลูกประคบสมุนไพร

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์แบบบีบเย็น และผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าว

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำสบู่สมุนไพร

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีมข้าวกล้องงอก

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการสกรีนเสื้อ Science T-Shirts

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้าด้วยเทคนิคออริกามิ

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำน้ำยาล้างจาน

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำเต้านมสด เต้าฮวยผลไม้

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำขนมไดฟูกุ

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำสาคูไส้หมู ไส้ธัญพืชและผัก

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำบลูเบอรี่ชีสพาย สตรอเบอรี่ชีสพาย

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำเชอร์เบทผลไม้

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำโดนัทแฟนซี

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำน้ำสลัดเพื่อสุขภาพ

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำเยลลี่สมุนไพร

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำซูชิสไตล์ไทย

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำคานาเป้หน้าต่างๆ

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตร การทำวาฟเฟิลไส้ต่างๆ

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำเผือกกรอบทรงเครื่อง

ภาพกิจกรรมโครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาและสร้างเสริมอาชีพ หลักสูตรการทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก

6 เอกสารฝึกอบรม

ตะกร้าเดโคพาจ

วิทยากร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิรัติ โสฬศ
อาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล
อาจารย์อารยะ ไทยเที่ยง
ผู้ช่วยศาสตราจารย์มานิตย์ แก้ววงษ์ศิริ
อาจารย์สุกัญญา จันทกุล
อาจารย์นิอร ดาวเจริญพร
อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต
อาจารย์สุชีรา ผ่องใส
อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน
อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ

วัสดุ-อุปกรณ์

1. กระดาษเช็ดปากลวดลายสวยงาม
2. ตะกร้าหวาย
3. ตุ๊กตาสำหรับตกแต่ง
4. กาวลาเท็กซ์ผสมน้ำ อัตรา 1: 1
5. แล็คเกอร์
6. กรรไกร
7. ฟองน้ำ
8. แปรงทาสี

วิธีทำ

1. เริ่มขั้นแรกโดยนำกล่องหวายมาทากาวหนึ่งรอบ ทิ้งไว้ให้แห้ง

2. ลอกกระดาษเช็ดปากให้เหลือ 1 ชั้น

(กระดาษเช็ดปาก 1 แผ่น จะมี 3 ชั้น)

3. ตัดกระดาษให้มีความสูงเท่ากับกล่องที่เตรียมไว้

4. วางกระดาษที่ตัดไว้ทางลงบนกล่องจากนั้นใช้ฟองน้ำช่วยกดให้กระดาษติดกับกล่อง ใน ขั้นตอนนี้ พยายามอย่าให้กระดาษพองและยับ ชิ้นงานจะออกมาไม่เนียนเรียบ

5. ปล่อยทิ้งไว้จนมั่นใจ ว่ากระดาษติดกับวัสดุแน่นและ แห้งดีแล้ว จึงทำการเคลือบ
ด้วยกาวทับอีกชั้นหนึ่ง ทิ้งไว้ให้กาวแห้ง จากนั้นเคลือบเงาด้วยแล็คเกอร์เพื่อความเงางาม และทำให้ชิ้นงานคงทนยิ่งขึ้น

6. ได้ผลิตภัณฑ์ตะกร้าหวายศิลปะเดโคพาทสำหรับใส่สิ่งของทั่วไป

การทำหมอนเอนกประสงค์จากผ้าไทย

วิทยากร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุรีย์ สุทธิสังข์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อุษา ตั้งธรรม
อาจารย์นฤพน ไพศาลตันติวงศ์

<u>เครื่องมือ – อุปกรณ์</u>

1. ผ้าฝ้าย 2. ผ้าโทเร
3. ดินสอ 4. ไม้บรรทัด
5. ใยโพลีเอสเตอร์ 6. สีเทียนสำหรับเขียนผ้า
7. การบูร 8. เตารีด
9. แผ่นใส 10. กระดาษ

การทำหมอนเอนกประสงค์จากผ้าไทย

<u>ขั้นตอนการทำ</u>

1.การทำปลอกหมอน

1.1 นำผ้าฝ้ายมาทบครั้งมาวัดขนาดตามรูปแบบที่กำหนดไว้ด้วยดินสอหรือช็อก เขียนผ้า มีขนาด 25 ซ.ม X 25 ซ.ม (โดยเผื่อผ้าไว้สำหรับผูกปลายทั้ง 4 ด้านโดยวัดเข้าด้าน ในข้างละ 13 ซ.ม)

1.2 ใช้กรรไกรตัดผ้าตรงส่วนที่ขีดเส้นด้วยดินสอหรือช็อกเขียนผ้าโดยรอบทั้ง 4 ด้านจะได้ผ้าฝ้ายจำนวน 2 ชิ้นนำผ้าชิ้นบนมาเขียนลวดลาย

1.3 โดยนำสีเทียนสำหรับเขียนผ้า มาวาดลวดลายตามแบบที่ต้องการตรงบริเวณ ตรงกลางผ้าที่ได้ตัดไว้

1.4 เมื่อได้รูปแบบที่ต้องการแล้วให้นำไปรีดด้วยความร้อนปานกลางโดยใช้กระดาษ สีขาวไปรองไว้ด้านบนและด้านล่างแล้วทำการรีดเพื่อให้ไขเทียนละลายติดกระดาษและสีติด บนเนื้อผ้า

1.5 จากนั้นนำผ้ามาดึงเส้นด้ายริมผ้าออกตามเส้นที่กำหนดไว้ทั้ง 4 ด้านและนำผ้า ชิ้นที่ 2 มาดึงเส้นด้ายออกทั้ง 4 ด้าน(ทำเหมือนกับชิ้นที่ 1)

1.6 นำผ้าทั้ง 2 ชิ้นประกบกันแล้วทำการผูกเป็นปูมโปนโดยแบ่งเส้นด้ายให้มีขนาด เท่าๆกันผูก 3 ด้าน แล้วนำหมอนในที่ใส่การบูรและใยโพลีเอสเตอร์ไว้แล้วใส่เข้าไปแล้วทำ การผูกด้านที่เหลืออยู่จนสำเร็จ

<u>ขั้นตอนการทำ</u>

2. การทำไส้หมอน

1.1 นำผ้าโทเรสีขาวมาทับครึ่งวัดตามขนาด 12 ซ.มX 12 ซ.ม ใช้ดินสอลากเส้น และวัดเผื่อเย็บออกไปข้างละ 1 ซ.ม (13 ซ.ม X 13ซ.ม)

1.2 ใช้กรรไกรตัดตามเส้นที่กำหนดไว้โดยรอบ นำผ้ามาเย็บโดยรอบโดยเว้นช่อง สำหรับใส่ใยโพลีเอสเตอร์และการบูร แล้วทำการเย็บปิด

ประมาณการค่าใช้จ่าย

การทำหมอนอเนกประสงค์จากผ้าไทย

ลำดับที่	รายการ	จำนวน	ราคา/หน่วย (บาท)	จำนวนเงินสุทธิ (บาท)
1	ผ้าฝ้าย	10 เมตร	80	800
2	ผ้าโทเร	10 เมตร	60	600
3	ดินสอ	2 โหล	80	160
4	ไม้บรรทัด	2 โหล	240	480
5	ใยโพลีเอสเตอร์	5 กิโลกรัม	200	1,000
6	สีเทียนสำหรับเขียนผ้า	10 กล่อง	150	1,500
7	การบูร	6 กิโลกรัม	200	1,200
8	เตารีด	1 ตัว	2,500	2,500
9	แผ่นใส	1 รีม	500	500
10	กระดาษขนาด A4	1 รีม	250	250
11	กรรไกร	2 โหล	780	1,560
12	เข็มสอย	2 ห่อ	25	50
13	ด้าย	1 โหล	200	200
14	ลูกปัดไม้	6 ห่อ	200	1,200

รวมงบประมาณ 12,000

กะหรี่ปั๊บไส้เห็ดและแหนมเห็ด

วิทยากร
นางวันทนา นาคีสินธ์
นางสาวกาญจนา สุราภา
นางสาวสิริประภัสสร์ ระย้าย้อย
นางสาวดุจดาว น้อยมณี
นางสาวธารินี ทองลิ่ม
นางเนาวรัตน์ จันทร
นายไพศาล เอื้อสินทรัพย์

ส่วนผสมแป้งชั้นใน

1.	แป้งสาลีเอนกประสงคี	150	กรัม
2.	น้ำมันพืชตราองุ่น	5	ช้อนโต๊ะ
3.			

ส่วนผสมแป้งชั้นนอก

1.	แป้งสาลีเอนกประสงคี	450	กรัม
2.	น้ำปูนใส	150	กรัม
3.	น้ำมันพืช (น้ำมันถั่วเหลือง)	260	ซีซี
4.	น้ำตาลทราย	4	ช้อนโต๊ะ
5.	เกลือป่น	½	ช้อนชา

ส่วนผสมไส้กะหรี่ปั๊บ

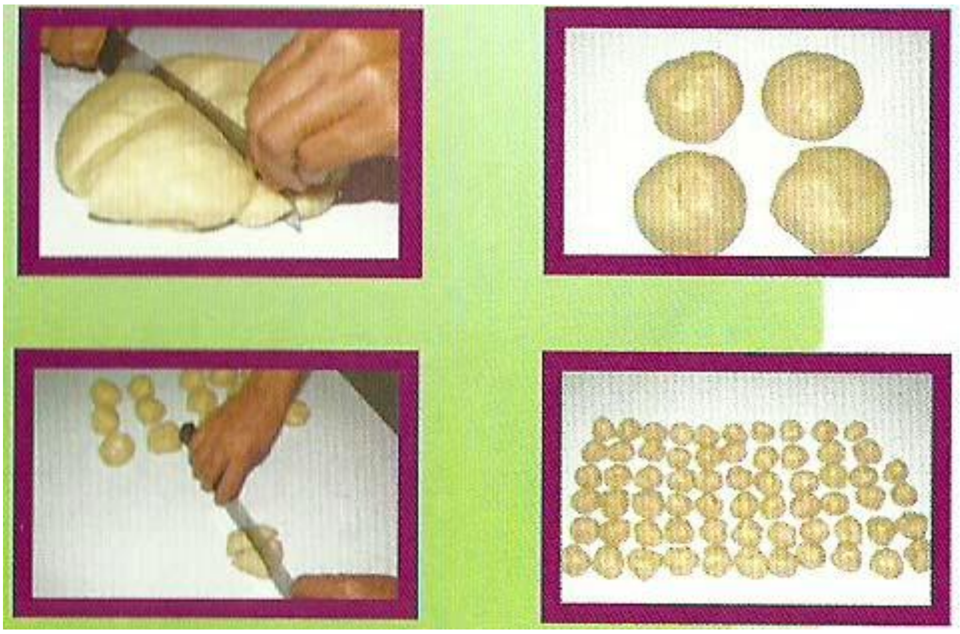
1.	มันบด	1	กิโลกรัม
2.	หอมหัวใหญ่	270	กรัม
3.	เห็ดนางฟ้า/นางรม	1.4	กิโลกรัม
4.	ผลกะหรี่	5	ช้อนโต๊ะ
5.	น้ำตาลทราย	200	กรัม
6.	ซอสภูเขาทอง	60	ซีซี
7.	น้ำมันพืช	150	ซีซี
8.	เกลือ	3	ช้อนชา

ขั้นตอนการผัดไส้

1. หั่นมันเทศ หอมหัวใหญ่ ให้เป็นลูกเต๋าชิ้นเล็กๆ (มันเทศหั่นแล้วนำไปต้มให้สุกก่อน) เห็ดนำมาหั่นให้เป็นชิ้นเล็กๆ
2. ใส่น้ำมันลงในกระทะ พร้อมหัวหอมแล้วผัดให้หอมสุกและมีกลิ่นหอม ใส่เห็ด มันเทศแล้วปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย ซอสภูเขาทอง ผงกะหรี่ ผัดให้แห้งมากที่สุด

ขั้นตอนการทำแป้งชั้นนอก

1. ตวงน้ำปูนใสตามสัดส่วนใส่ถ้วย ใส่น้ำตาลทราย น้ำมันพืช คนให้ละลายเข้ากันจนเป็นเนื้อครีม
2. ชั่งแป้งสาลีเอนกประสงค์ 450 กรัม ใส่ในกะละมังแล้วเทส่วนผสมข้อ 1 ลงไป นวดให้ส่วนผสมเข้ากับเนื้อแป้งจนเนียน
3. แบ่งแป้งออกเป็น 4 ส่วน จำนวน 3 ครั้ง จะให้แป้งทั้งหมด 64 ก้อน



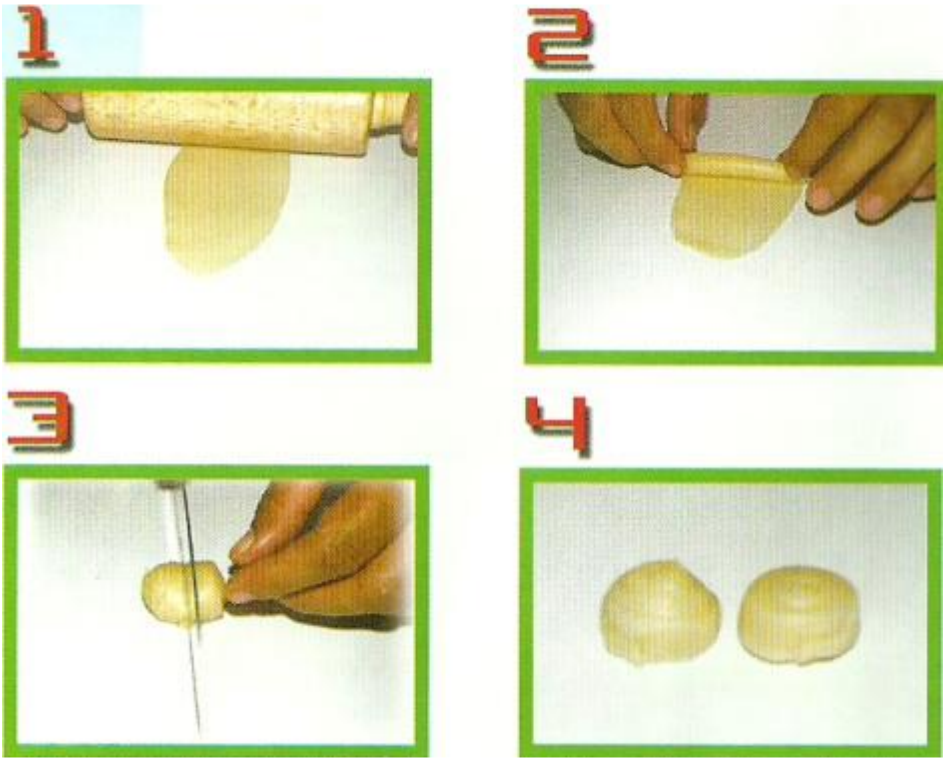
การทำแป้งชั้นใน

ทำเช่นเดียวกับแป้งชั้นนอก เพียงแต่แป้งชั้นในใช้เพียงน้ำมันพืชเป็นส่วนผสมเพียงอย่างเดียว แล้วนวดแป้งกับน้ำมันให้เข้ากัน (นำมาแบ่งเหมือนแป้งชั้นนอก)

วิธีพับตัวกะหรี่ปั๊บ

1. นำแป้งนอกที่ได้มากดให้แบนแล้วนำเอาแป้งไส้ในใส่ตรงกลาง หลังจากนั้นใช้แป้งชั้นนอก ห่อปิดทับแป้งชั้นในให้สนิท

2. หลังจากห่อแป้งเสร็จแล้ว ใช้ไม้นวดรีดแป้งให้เป็นแผ่น 2 ครั้ง แล้วแบ่งออกเป็น 2 ส่วน



วิธีใส่ไส้และพับตัวกะหรี่ปั๊บ

การทอด หลังจากห่อแล้วนำไปทอด เวลาทอดไม่ต้องใช้ไฟแรงใช้ไฟปานกลาง โดยให้น้ำมันร้อนกาอน จึงใส่กะหรี่ปั๊บลงไปทอด เพื่อป้องกันการไหม้และการอมน้ำมัน

แหนมเห็ด

ส่วนผสม

1. เห็ดนางฟ้า/นางรม สดฉีกฝอย(เห็ดนึ่งสุกบีบน้ำออก)	1	กิโลกรัม
2. กระเทียม	70	กรัม
3. ข้าวเหนียวสุก	80	กรัม
4. เกลือ	20	กรัม

วิธีทำ

1.เลือกเห็ดนางฟ้า/นางรมสด มาล้างน้ำสะอาดแล้วฉีกฝอยหรือหั่นเป็นชิ้นเล็ก ระมาณ 1.5 กิโลกรัม

2. นำเห็ดที่ฉีกแล้วไปนึ่งประมาณ 5 นาที แล้วยกลงจากเตา ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วาออกให้มากที่สุด

3. นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้วมาล้างน้ำเพื่อล้างยางข้าวออก

4. นำกระเทียมปอกเปลือกทุบให้ละเอียด ใส่เกลือ และข้าวเหนียวสุกลงไปในเห็ด นวดให้เข้ากันจนส่วนผสมทั้งหมดเกาะตัวรวมกันเกิดความเหนียว

5. ใส่ถุงพลาสติกห่อให้แน่น (ม หรือ มัดเป็นข้าวต้มมัด) รัดด้วยยางวง

6. เก็บไว้ประมาณ 4-5 วัน (เกิดความเปรี้ยว) นำมารับประทานได้

เกร็ดความรู้

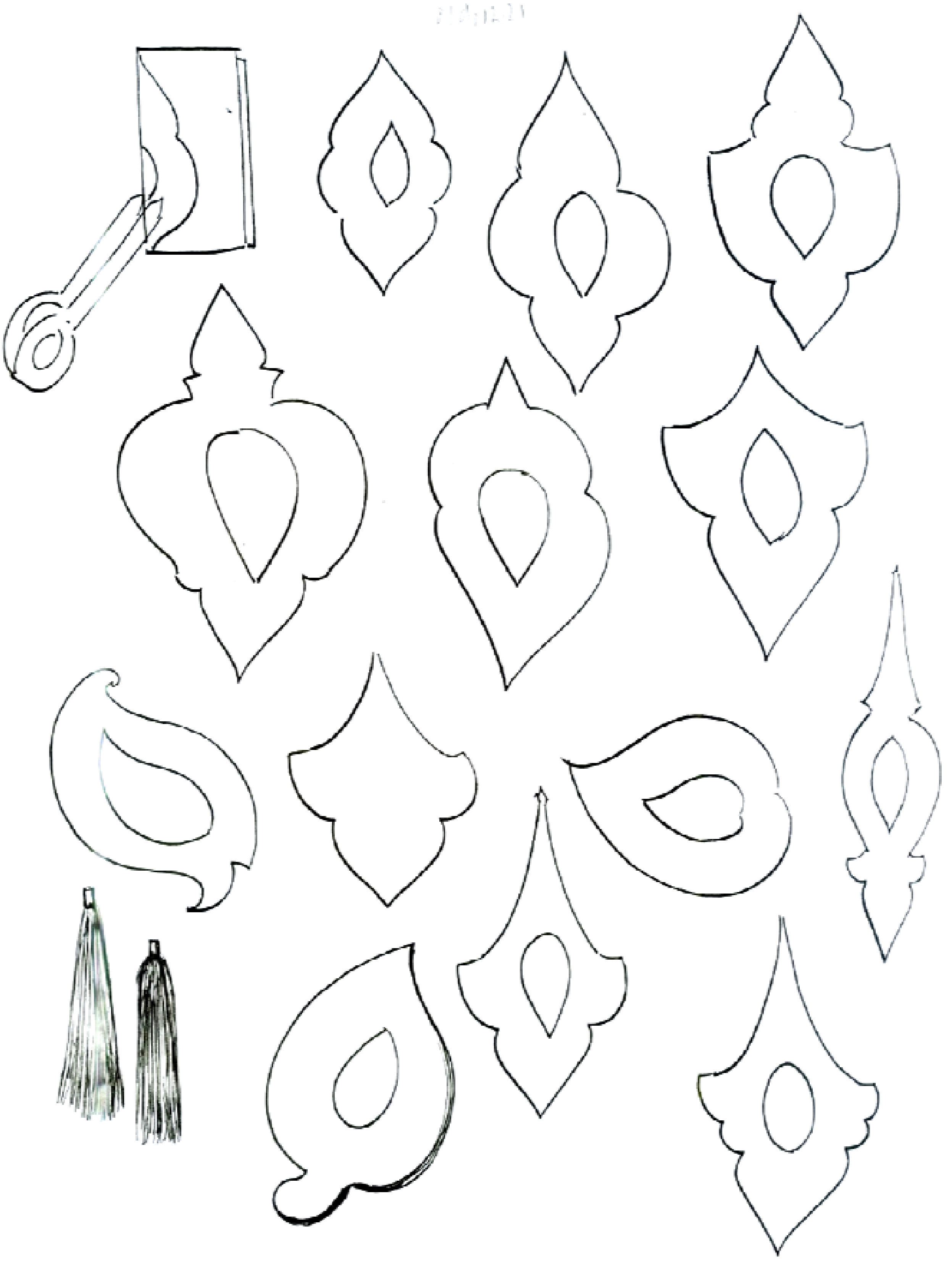
แหนมเห็ดที่เก็บรักษาไว้ในตู้เย็นนาน 1 สัปดาห์ รสชาติยังคงเหมือนเดิมไม่เปลี่ยนแปลง ทั้งนี้ เนื่องจากความเย็นช่วยชะลอการทำงานของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการสูญเสียไปได้นานพอสมควร ถ้าไว้นานกว่านี้รสชาติจะเปลี่ยนไป (เปรี้ยวมากขึ้น) เนื่องจากแหนมเห็ดที่หมักยังมีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดความเปรี้ยวเจริญเติบโตอยู่

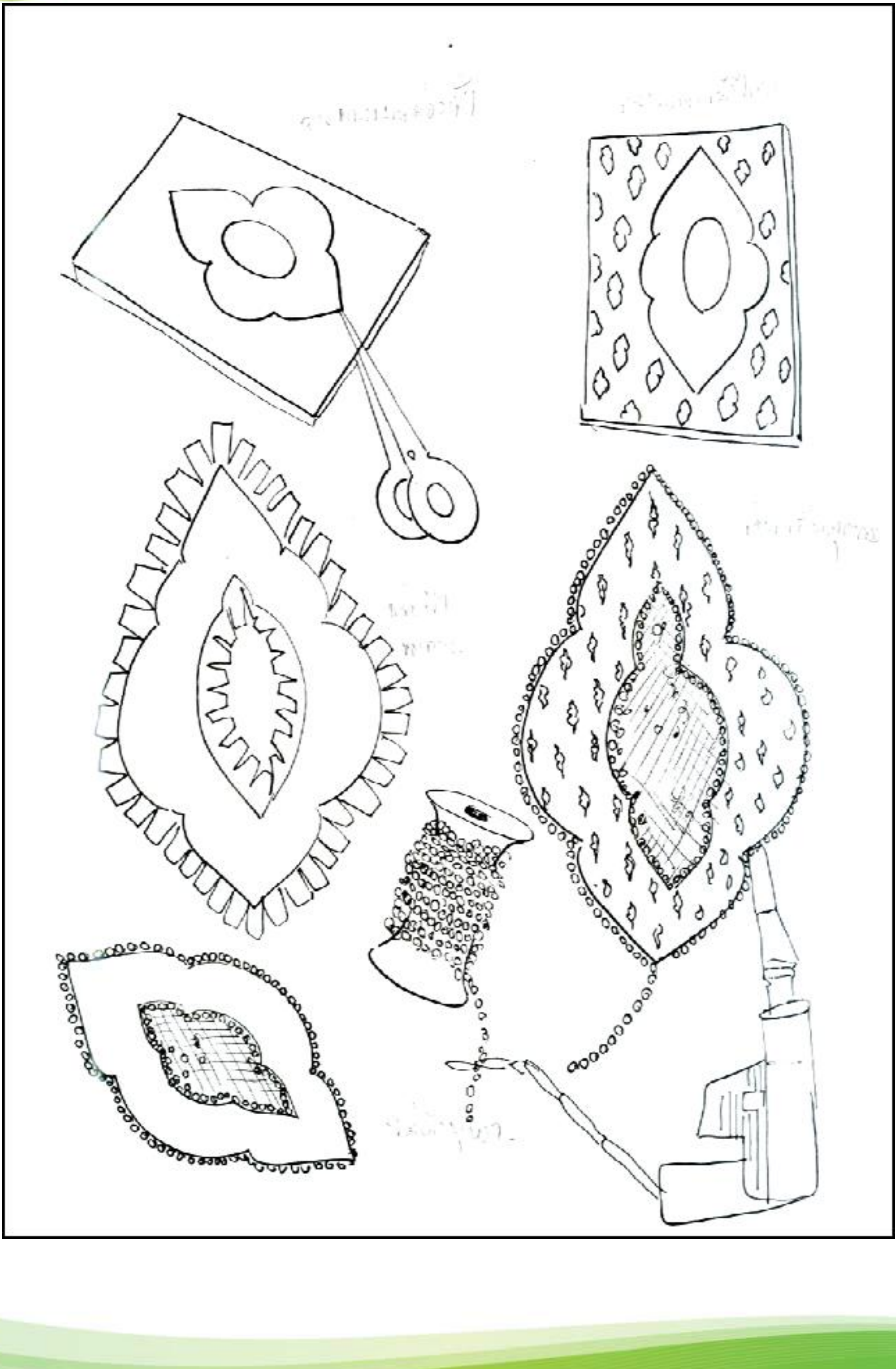
การทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย

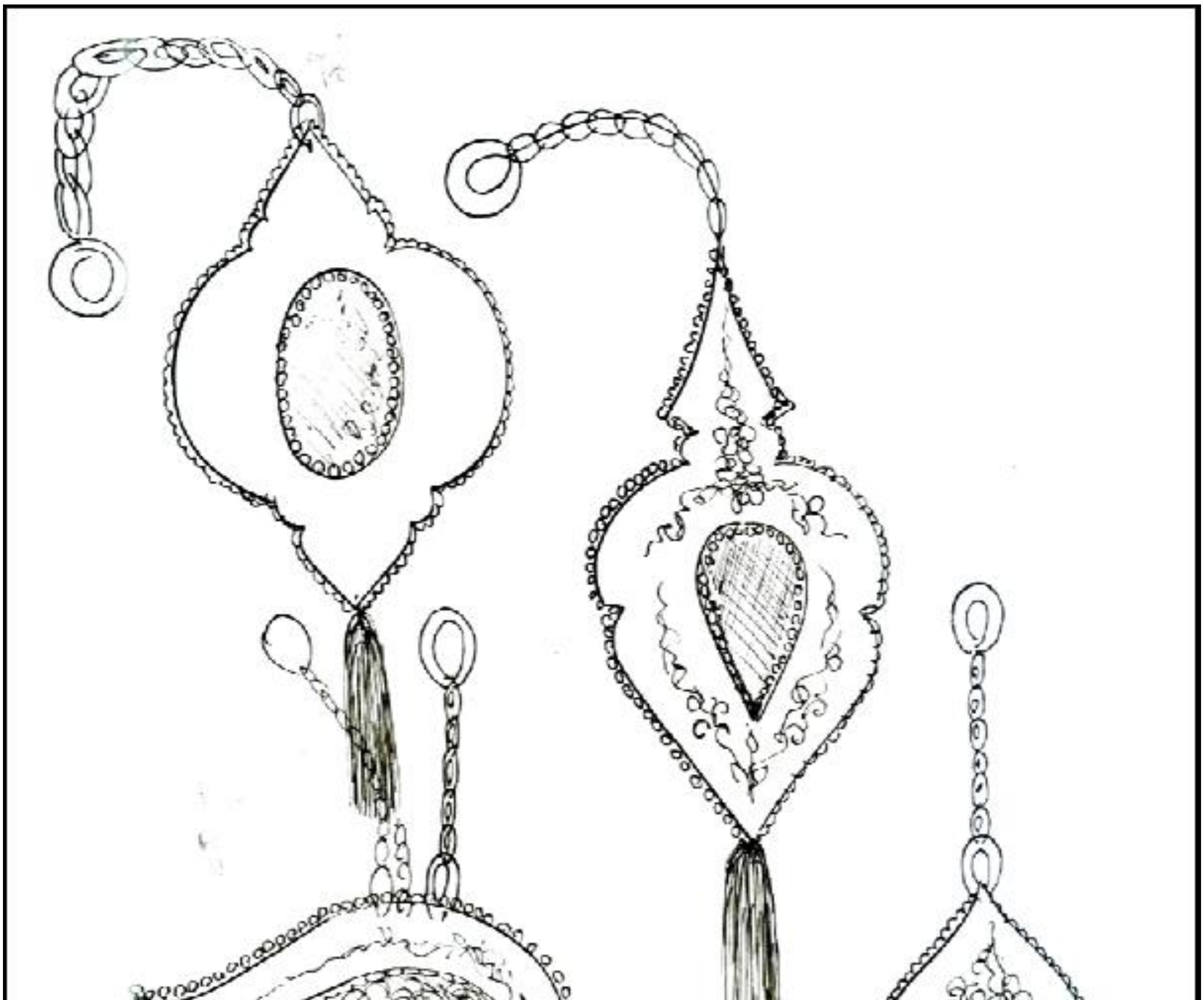
วิทยากร
อาจารย์ธวัสชัย แสงน้ำเพชร
อาจารย์พจนา นูมหันต์
อาจารย์สัมภาษณ์ สุวรรณคีรี

ขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์เครื่องหอมจากผ้าไทย

1. การตัดแบบชิ้นหน้า และ ชิ้นหลัง
2. นำแบบติดฟองน้ำ
3. วางผ้าชิ้นหน้าบนแบบ
4. ขลิบผ้าทากาว
5. ขลิบผ้าแผ่นหลัง
6. ติดผ้าบุหงา
7. ใส่บุหงา
8. ทากาวประกบชิ้นหน้าชิ้นหลัง
9. เดินเส้นมุกรอบข้างแบบด้านข้าง และด้านใน
10. ใส่โซ่แขวน
11. ใส่พู่
12. เพ้นท์ลายด้านหลัง







การเพาะเห็ดแบบในถุง

(เห็ดนางฟ้า เห็ดนางรม เห็ดเป๋าฮื้อ เห็ดขอนขาว เห็ดบด เห็ดหูหนู)

วิทยากร

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วัชรินทร์ สราวิช

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุจิตรา สราวิช

3. นายอดิศร สราวิช

4. นายไพบูลย์ นวลงาม

สูตร

ขี้เลื่อยไม้ยางพารา	100	กก.
รำละเอียด	5- 7	กก.
ปูนขาว	1	กก.
ยิปซั่ม	0.2	กก.
ดีเกลือ	0.2	กก.
กากน้ำตาล	1	กก.
น้ำ	65 - 70	%

อุปกรณ์

- ถุงพลาสติกพับเก็บ
- คอขวด
- จุกประหยัด
- สำลี
- ยางรัด
- หม้อนึ่งลูกทุ่ง
- หัวเชื้อเห็ดที่จะเพาะ

วิธีทำ

1. เกลี่ยขี้เลื่อยไม้ยางพารา
2. โรย หรือ หว่าน รำ ปูนขาว ยิปซั่ม ดีเกลือ ทับหน้าขี้เลื่อย
3. ทำการคลุกเคล้าให้เข้ากันดี
4. พ่นน้ำหรือรดน้ำผสมกากน้ำตาลลงไปจนได้ความชื้นประมาณ 65-70 % ตรวจดูโดยการใช้มือกำดู ถ้าแบออกแล้วขี้เลื่อยเกาะกันบ้าง แตกบ้างก็ใช้ได้
5. ทำการบรรจุขี้เลื่อยลงถุงให้แน่นพอสมควร ถุงหนึ่งให้ได้หนักประมาณ 0.8 กิโลกรัม (อาจใช้เครื่องบรรจุถุงช่วย) ใส่คอขวด รัดยาง อุดจุกสำลีและปิดฝาครอบ
6. นำถุงก้อนเชื้อนี้ไปนึ่งด้วยหม้อนึ่งลูกทุ่ง จับเวลาที่อุณหภูมิน้ำเดือดนาน ประมาณ 2 ชั่วโมง
7. ทิ้งไว้ให้เย็น นำมาเขี่ยเชื้อจากเมล็ดข้าวฟ่างลงถุง ดังนี้ (ใช้เทคนิคที่ ปราศจากเชื้ออื่นปะปน)

- ขูดเมล็ดข้าวฟ่างให้แยกออกจากกัน หรือให้ร่วน

- เปิดจุกสำลีถุงก้อนเชื้อออก เทเมล็ดข้าวฟ่างลงไปประมาณ 10-15 เมล็ดต่อถุง ปิดจุกสำลีคืน โดยทำในที่ลมสงบ

- ใช้กระดาษปิดทับด้านบน เอายางรัดแล้วนำไปบ่มเชื้อในสภาพอุณหภูมิ ปกติ

8. เชื้อจะเจริญเต็มถุงภายในระยะเวลา 20-30 วัน

9. นำถุงก้อนเชื้อที่เส้นใยเจริญเต็มแล้วเข้าโรงเรือน เพื่อทำให้เกิดดอกโดยมี วิธีการดังนี้

- เปิดจุกสำลีออกสำหรับเห็ดนางฟ้า นางรม เป๋าฮื้อ ปาดระดับบ่าสำหรับ เห็ดขอนขาวและ เห็ดบด กรีดถุงสำหรับเห็ดหูหนู

- รดน้ำแบบพ่นฝอยเช้า-เย็น และควบคุมความชื้นสัมพัทธ์ให้ได้ประมาณ 85 -90 % ไม่เกิน 7 วันเห็ดจะเริ่มออก

การเพาะเห็ดในท่อนไม้

ลักษณะท่อนไม้ที่เหมาะจะนำมาเพาะเห็ด

1. เป็นไม้เนื้ออ่อนตัดมาไม่ควรเกิน 7 วัน
2. ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 20 ซม. ยาวประมาณ 1 เมตร
3. ถ้าเป็นไม้มียางควรทิ้งไว้ก่อนประมาณ 7 วัน

วัสดุ-อุปกรณ์

1. ท่อนไม้เนื้ออ่อน ได้แก่ไม้มะม่วง
2. หัวเชื้อเห็ดในถุงขี้เลื่อย
3. ที่เจาะ เช่น ฆ้อนเจาะ สิ่ว สว่าน เป็นต้น
4. ฝาปิดรูเจาะ

วิธีการเพาะ

1. เจาะท่อนไม้ลึกประมาณ 1 นิ้ว ระยะระหว่างรู และแถวห่างกัน 1 ฝ่ามือ โดยเจาะเหลื่อมกัน
2. ใส่เชื้อเห็ดลงไป แล้วปิดนำอัดลมฝาทับ อาจใช้ก้อนหิน ปิดแทนก็ได้
3. นำท่อนไม้ไปพักในที่ลมสงบ โดยหาไม้รองพื้นก่อน วางแบบเรียงไม้หมอน รถไฟ พักท่อนไม้นานประมาณ 2 เดือน ไว้ในที่ร่มหรือที่ลมสงบ (แต่ ถ้าเป็นเห็ดบด ต้องพักไม้ไม่น้อยกว่า 8 เดือน)
4. เมื่อพักท่อนไม้ไว้ครบ 2 เดือนแล้ว ก็นำท่อนไม้มาแช่น้ำ 1 คืน นำเข้า โรงเรือน หรือ ในที่ร่ม วางท่อนไม้แบบเผาข้าวหลาม ทำให้เกิดดอกโดยการรดน้ำเช้า- เย็น ในกรณีที่ไม่มีโรงเรือน ต้องเอาพลาสติกคลุมทุกครั้งหลังการรดน้ำ

ไม้ที่เหมาะจะเพาะเห็ดได้แก่ ไม้ก่อ ไม้แค ไม้มะม่วง ไม้จิก ต้องเป็นไม้ เนื้ออ่อน แต่ทั้งนี้ต้องไม่เป็นการตัดไม้ทำลายป่า ในกรณีที่เจาะ สว่านจะดีที่สุด ถ้าไม่มี ใช้สิ่วก็ได้ทำให้เกิดรูที่จะใส่เชื้อ
เห็ดที่นิยมเพาะในท่อนไม้ได้แก่ เห็ดขอนขาว เห็ดบด เห็ดนางรม เห็ดหูหนู เห็ดหอม

การเพาะเห็ดฟางในตะกร้า (โดยใช้ผักตบชวา เป็นวัสดุหลัก)

วัสดุอุปกรณ์ 1. ผักตบชวาแห้งสับ (ให้เอาผักตบชวาสดมาสับเป็นชิ้นเล็กๆๆ ขนาดประมาณ 1 ซม. แล้วตากให้แห้ง)

2. หัวเชื้อเห็ดฟาง

3. อาหารเสริม คือ มูลวัวแห้ง

4. ตะกร้า

5. พลาสติกสำหรับคลุม

วิธีการเพาะ 1. ใส่ผักตบชวาในตะกร้าสูงประมาณ 2 นิ้ว

2. นำมูลวัวมาโรยเฉาพะตรงขอบ

3. ขยี้หัวเชื้อเห็ดฟางแล้วโรยทับมูลวัว ไม่ต้องมากนัก (หัวเชื้อ 1 ถุง/1 ตะกร้า)

4. ชั้นที่ 2 ทำเหมือนชั้นที่ 1 จนชั้นสุดท้าย ประมาณ ชั้นที่ 5 เกือบเต็มตะกร้าให้โรยมูลวัวเต็มด้านหน้าและโรยหัวเชื้อทับ

5. คลุมด้วยพลาสติกให้มิดชิด ระวังอย่าให้เปิด

6. ทิ้งไว้ 3 วัน เปิดผ้าพลาสติกรดน้ำ อาจใช้ Foggy พ่นก็ได้ ให้ทั่ว

7. คลุมพลาสติกไว้เหมือนเดิมทิ้งไว้อีกประมาณ 3 วันเห็ดจะเริ่มฟอร์มดอก คอยสังเกต ไม่เกิน 5 วันจะได้เก็บดอก

* การคลุมด้วยพลาสติก อาจทำเป็นกระโจมก็ได้ ถ้าคลุมที่ตะกร้าเลย อาจมี หยดน้ำเกิดขึ้นและตกลงไปที่ตุ่มดอกเห็ด จะทำให้ดอกเห็ดฝ่อได้ ต้องระวังการใช้ฟาง หมักเพาะเห็ดนางฟ้า นางรม เป๋าฮื้อ

การเพาะเห็ดในปัจจุบันนี้นิยมใช้ขี้เลื่อยไม้ยางพาราเป็นวัสดุหลัก เพราะ สามารถเพาะเห็ดได้หลายชนิดในสูตรเดียวกัน แต่ขี้เลื่อยไม้ยางพาราในปัจจุบันนี้มีราคา สูงขึ้น ทำให้เกษตรกรต้องลงทุนเพิ่มมากขึ้นเช่นเดียวกัน อย่างไรก็ดีในกรณีที่เกษตรกร ต้องการเพาะเห็ดนางฟ้า นางรม หรือเป๋าฮื้อเป็นหลัก สามารถใช้ฟางข้าวเป็นวัสดุหลักได้แต่จะต้องผ่านกระบวนการหมักเสียก่อนตามกรรมวิธีที่จะกล่าวต่อไปนี้ และฟางหมัก สูตรนี้สามารถนำไปใช้เพาะเห็ดฟางในโรงเรือนได้เช่นเดียวกัน

วัสดุ-อุปกรณ์ ที่ต้องใช้

1. ไม้แบบขนาด 2 x 2 x 0.5 เมตร
2. ฟางแห้ง
3. ปุ๋ยยูเรีย
4. ดีเกลือ ($MgSO_4$)
5. น้ำตาลทราย
6. ปูนขาว
7. รำละเอียด
8. ผ้าพลาสติก
9. น้ำ

สูตร ในการหมักฟางสูตรที่นิยมใช้ คือ

ฟางแห้งสับ	100	กิโลกรัม
ปุ๋ยยูเรีย	1.5	กิโลกรัม
ปูนขาว	1	กิโลกรัม
ดีเกลือ ($MgSO_4$)	0.4	กิโลกรัม
รำละเอียด	5 -7	กิโลกรัม
น้ำตาลทราย	0.5	กิโลกรัม
น้ำ รดให้ชุ่ม		

การใช้ฟางหมักเพาะเห็ดนางฟ้า นางรม หรือเป๋าฮื้อ ผลผลิตแต่ละรุ่นจะไม่ แตกต่างจากการใช้ขี้เลื่อยมากนัก แต่อายุการใช้งานของถุงก้อนเชื้อจากฟางหมักจะสั้น กว่าการใช้ขี้เลื่อย ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับการดูแลรักษาถุงก้อนเชื้อด้วย และที่สำคัญการใช้ฟาง หมักเป็นวัสดุหลักในการเพาะเห็ดไม่ต้องลงทุนมากเหมือนขี้เลื่อย

แต่อย่างไรก็ดีการใช้ฟางหมักเป็นวัสดุหลักนี้ใช้ได้ดีในการเพาะเห็ดนางฟ้า นางรม และเป๋าฮื้อเท่านั้น จะนำมาเพาะเห็ดขอนขาว เห็ดบด หรือหูหนูไม่ได้ เนื่องจากเชื้อเห็ดดังกล่าวเจริญเติบโตไม่ดีในฟางหมักและที่สำคัญควรใช้ฟางใหม่จะ ดีกว่าฟางค้างปี

วิธีการปฏิบัติ

1. นำฟางแห้งมาสับเป็นชิ้นเล็กๆ ขนาด 5-10 เซนติเมตร
2. นำไม้แบบวางเอาฟางสับใส่ลงไป ขึ้นเหยียบพร้อมโรยปุ๋ยยูเรีย และรดน้ำ จนเต็มไม้แบบ
3. ยกไม้แบบออก เอาพลาสติกคลุมให้มิด
4. ทิ้งไว้ 3 วัน ทำการกลับกองพร้อมโรยปูนขาว และดีเกลือ ทำกองเป็นรูป ภูเขา คลุมกองไว้เหมือนเดิม
5. ทิ้งไว้ อีก 2 วัน นำมาผสมกับรำ และน้ำตาลทราย ให้ทั่วกอง
6. บรรจุลงในถุงทนร้อนอัดให้แน่น ใส่คอขวด ปิดด้วยสำลีและจุกประหยัด
7. นำถุงก้อนเชื้อไปนึ่งฆ่าเชื้อด้วยหม้อนึ่งลูกทุ่งที่อุณหภูมิน้ำเดือดนาน 4 ชั่วโมง
8. เมื่อครบกำหนดเวลา นำเข้าห้องเขี่ยเชื้อทิ้งให้เย็น จึงทำการเขี่ยเชื้อเห็ดที่ ต้องการลงไป
9. ทิ้งไว้ประมาณ 30 วัน เชื้อเห็ดจะเจริญเต็มถุง นำเข้าโรงเรือนและรดน้ำ
10. ไม่เกิน 5 วันเห็ดจะเริ่มออกดอก

หมายเหตุ : สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม ได้ที่คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน วิทยาเขตกาฬสินธุ์

โทร 043 813068 086 4584368

การผลิตลูกประคบสมุนไพร

วิทยากร
นางจิตต์เลขา ทองมณี
นางสุบงกช ทรัพย์แตง
นางจารุวรรณ แตงเที่ยง

ลูกประคบสมุนไพรเป็นภูมิปัญญาไทยที่มีมาแต่โบราณ เป็นการนำสมุนไพร พื้นบ้านชนิดต่างๆ มาใช้ประโยชน์ทางการรักษาโรค ลูกประคบโดยทั่วไปมีพืชสมุนไพรเป็น ส่วนประกอบหลัก อย่างน้อย 3 ชนิด ได้แก่ ไพล ขมิ้นชันและตะไคร้ อาจผสมสมุนไพร ชนิดอื่นๆ เช่น ผิวมะกรูด ใบมะขาม การบูร พิมเสน โดยนำสมุนไพรมาบดและห่อด้วย ผ้าดิบหรือผ้าฝ้าย แล้วมัดให้แน่นเป็นลูกกลมๆ นำไปนึ่งให้อุ่นๆ วางประคบตามส่วนต่างๆ ของร่างกาย ช่วยคลายกล้ามเนื้อ ลดการปวดเมื่อย นอกจากนี้กลิ่นของน้ำมันหอมระเหยใน สมุนไพร การบูรและพิมเสน ช่วยทำให้รู้สึกสดชื่น ผ่อนคลายความเครียด ลูกประคบ สมุนไพรมีอยู่ด้วยกันหลายสูตรทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสรรพคุณที่ต้องการ

การผลิตลูกประคบจากสมุนไพรที่ผ่านการทำให้แห้งแล้ว มีวิธีการทำไม่ยุ่งยากและ สามารถ เก็บลูกประคบไว้ได้นานหลายเดือน การทำสมุนไพรแห้งโดยการตากแห้งหรืออบ สมุนไพรที่ทำแห้งแล้วควรมีความชื้นและสารที่ระเหยได้อยู่ไม่เกินร้อยละ 14 โดยน้ำหนัก เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อรา หลังจากการทำแห้งแล้วควรเก็บสมุนไพรแห้งในถุงพลาสติกปิด สนิท เพื่อป้องกันแมลงต่างๆ สมุนไพรแห้งสามารถเก็บไว้ใช้ได้นานหลายเดือน

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนลูกประคบสมุนไพร มผช. 176/2553 ได้ให้ความหมาย ไว้ว่า

ลูกประคบสมุนไพร หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำสมุนไพรหลายชนิด มา ผ่านกระบวน การทำความสะอาดแล้ว นำมาหั่นหรือสับให้เป็นชิ้นตามขนาดที่ต้องการ ทำให้ แห้ง แล้วนำมาห่อหรือบรรจุรวมกันในผ้าให้ได้รูปทรงตามต้องการ สำหรับใช้นาบหรือกด ประคบตามส่วนต่างๆ ของร่างกาย เพื่อทำให้ผ่อนคลาย โดยก่อนใช้ต้องนำมาพรมน้ำ แล้ว ทำให้ร้อนด้วยการนึ่งหรือใส่ในเตาไมโครเวฟ

คุณลักษณะที่ต้องการ

1. ลักษณะทั่วไป ต้องหุ้มห่อให้เรียบร้อย ชิ้นส่วนภายในไม่หลุดร่วงออกมา

2. ผ้าห่อสมุนไพร ต้องเป็นผ้าฝ้ายหรือผ้าดิบ ที่มีเนื้อผ้าแน่นพอที่จะป้องกันไม่ให้สมุนไพรหลุดร่วงออกมา

3. สมุนไพร ต้องเป็นชิ้นเล็ก แห้ง ไม่มีราปรากฏให้เห็น มีกลิ่นของสมุนไพรที่ใช้ และไม่มีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน

4. สิ่งแปลกปลอม ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

5. ความชื้นและสารที่ระเหยได้ ต้องไม่เกินร้อยละ 14 โดยน้ำหนัก

6. จุลินทรีย์
   - แบคทีเรียที่เจริญเติบโตโดยใช้อากาศ ต้องไม่เกิน 5 × 107 โคโลนีต่อ ตัวอย่าง 1 กรัม
   - ยีสต์และรา ต้องไม่เกิน 5 × 104 โคโลนีต่อตัวอย่าง 1 กรัม

การผลิตลูกประคบสมุนไพรให้มีคุณภาพที่ดี ต้องดูแลทุกขั้นตอนการผลิต คือ วิธีการปลูกอายุการเก็บเกี่ยวสมุนไพร การเตรียมวัตถุดิบสมุนไพร กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ และการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ก่อนการจำหน่าย การควบคุมคุณภาพทุกขั้นตอน และสุขลักษณะที่ถูกต้องของสถานที่ทำการผลิต ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัย เป็นที่เชื่อถือของผู้บริโภค

สมุนไพรในลูกประคบ

สมุนไพร	สรรพคุณ
ไพล	ช่วยลดอาการปวดเมื่อย เคล็ดขัดยอก คลายกล้ามเนื้อ ลดอาการอักเสบ ฟกช้ำ บวม
ขมิ้นชัน	ช่วยลดอาการอักเสบ แก้โรคผิวหนัง
ตะไคร้บ้าน	แต่งกลิ่น ลดอาการฟกช้ำ ลดอาการปวดเมื่อย
ผิวมะกรูด	มีน้ำมันหอมระเหยแก้ลมวิงเวียน
ใบมะขาม	ช่วยให้เส้นเอ็นหย่อน แก้โรคผิวหนังผื่นคัน ช่วยบำรุงผิว
ใบส้มป่อย	ช่วยบำรุงผิว แก้โรคผิวหนัง ลดความดัน
พิมเสน	แต่งกลิ่น ลดอาการพุพองผดผื่น บำรุงหัวใจ
การบูร	แต่งกลิ่น บำรุงหัวใจ
เกลือ	ช่วยดูดความร้อนและช่วยพาให้ตัวยาซึมผ่านผิวหนังได้ดีขึ้น

ประโยชน์ของการประคบสมุนไพร

1. ลดการปวดเมื่อยตามส่วนต่างๆ ของร่างกาย เช่น หลัง ต้นคอ แขน ขา เป็นต้น
2. ช่วยลดการบวม อักเสบของกล้ามเนื้อ เอ็น ข้อต่อ หลัง 24-48 ชม.
3. ลดอาการเกร็งของกล้ามเนื้อ ทำให้กล้ามเนื้อคลายตัวลง
4. ช่วยเพิ่มการไหลเวียนของเลือด ทำให้รู้สึกปลอดโปร่ง

วิธีการทำลูกประคบสมุนไพรแห้ง

อุปกรณ์

1. ผ้าดิบสำหรับห่อลูกประคบ ขนาด 35 ซม. X 35 ซม.
2. เชือกด้าย ยาวประมาณ 2 เมตร
3. สมุนไพรแห้ง
4. หม้อสำหรับผสมสมุนไพร ทัพพี
5. เครื่องชั่ง (ที่สามารถชั่งสมุนไพรปริมาณน้อยๆได้น้ำหนักถูกต้อง)

วิธีทำ

1. นำสมุนไพรแต่ละชนิดมาล้างน้ำหลายๆ ครั้ง ให้สะอาด แล้วผึ่งให้สะเด็ดน้ำ
2. นำไพล ขมิ้นชัน มาหั่นเป็นชิ้นบางๆ แล้วอบที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส หรือตากแดด จนแห้ง จากนั้น นำมาตำหรือบด ให้ได้ขนาดตามต้องการ
3. นำตะไคร้ ผิวมะกรูด มาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วอบที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส หรือตาก แดดจนแห้ง จากนั้นนำมาตำหรือบด ให้ได้ขนาดตามต้องการ
4. ใบมะขาม ใบส้มป่อย อบที่อุณหภูมิ 40 องศาเซลเซียส หรือตากแดดจนแห้ง
5. นำสมุนไพรทุกชนิดมาชั่งน้ำหนักตามที่ต้องการ แล้วนำมาผสมกัน เติมการบูร พิมเสน

และเกลือ คลุกเคล้าให้เข้ากัน

6. เตรียมผ้าสำหรับห่อลูกประคบ ชั่ง **สมุนไพรผสม** 150 กรัม วางบนผ้า แล้วจึงห่อลูก ประคบ ให้แน่นด้วยเชือก

สูตรสมุนไพรลูกประคบ3

สมุนไพรแห้ง	ปริมาณ
ไพล	500 กรัม
ขมิ้นชัน	100 กรัม
ตะไคร้บ้าน	100 กรัม
ผิวมะกรูด	200 กรัม
ใบมะขาม	200 กรัม
ใบส้มป่อย	100 กรัม
การบูร	30 กรัม
พิมเสน	30 กรัม
เกลือ	20 กรัม หรือ 1 ช้อนโต๊ะ

น้ำหนักรวมประมาณ 1,280 กรัม
ทำลูกประคบขนาด 150 กรัม
ได้ประมาณ 8 - 9 ลูก

การเก็บรักษาลูกประคบหลังการใช้

ลูกประคบสมุนไพรที่ใช้แล้ว สามารถเก็บไว้ใช้ได้ 2-3 ครั้ง โดยวางลูกประคบที่ใช้ เสร็จแล้วไว้ให้เย็น แล้วนำใส่ในถุงพลาสติกที่ปิดสนิท เก็บในตู้เย็นได้ 2-3 วัน ก่อนนำลูก ประคบมาใช้ครั้งต่อไป ควรตรวจดูสมุนไพรในห่อลูกประคบด้วย ถ้ามีกลิ่นบูดหรือมีราขึ้น ไม่ควรนำมาใช้อีก ถ้าลูกประคบที่ใช้แล้วไม่มีสีเหลืองหรือสีเหลืองอ่อนลงแสดงว่าสาร สมุนไพรจางลง ไม่ควรมาใช้อีก ลูกประคบที่เก็บไว้ถ้าแห้ง ควรพรมด้วยน้ำก่อนใช้

ข้อควรระวังในการประคบสมุนไพร

1. ห้ามใช้ลูกประคบที่ร้อนเกินไปกับบริเวณผิวหนังอ่อนๆ หรือบริเวณที่เคยเป็นแผลมา ก่อน ถ้าต้องการใช้ควรมีผ้าขนหนูรองก่อนหรือรอจนกว่าลูกประคบจะคลายร้อนลง
2. ควรระวังเป็นพิเศษในผู้ป่วยเบาหวาน อัมพาต เด็ก และผู้สูงอายุเนื่องจากกลุ่มบุคคล ดังกล่าวความรู้สึกตอบสนองต่อความร้อนช้าอาจจะทำให้ผิวหนังไหม้, พองได้ง่าย ถ้า ต้องการใช้ควรจะใช้ลูกประคบที่อุ่นๆ
3. ไม่ควรใช้ลูกประคบสมุนไพรในกรณีที่มีแผล อักเสบ (ปวด บวม แดง ร้อน) ในช่วง 24 ชั่วโมงแรก อาจจะทำให้เกิดอาการบวมมากขึ้น
4. หลังจากประคบสมุนไพรแล้ว ไม่ควรอาบน้ำทันทีเพราะจะไปชะล้างสมุนไพรออกจาก ผิวหนัง และทำให้ร่างกายปรับอุณหภูมิไม่ทันอาจจะทำให้เป็นไข้ได้

เอกสารอ้างอิง

1. นันทวัน บุญยะประภัศร และอรนุช โชคชัยเจริญพร. ผู้รวบรวม **สมุนไพรไม้พื้นบ้าน เล่มที่ 1-3 .** 2539. คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล.

2. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนลูกประคบ สมุนไพร มผช. 176/2553.** กรุงเทพมหานคร. พ.ศ. 2553.

3. สถาบันการแพทย์แผนไทย กรมพัฒนาการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก. **การแพทย์ แผนไทยกับการดูแลสุขภาพ.** พิมพ์ครั้งที่ 3 : โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ ทหารผ่านศึก. 2546.

น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น

1. ความหมายของน้ำมันมะพร้าว

น้ำมันมะพร้าว (Coconut oil) เป็นส่วนที่ได้จากการแยกกรดไขมันออกจากเนื้อ มะพร้าว อาจแบ่งได้ 3 วิธี ดังนี้

1.1 น้ำมันมะพร้าวจากการเจียว (Rendering) เป็นวิธีการผลิตน้ำมันมะพร้าวใช้ กันในระดับครัวเรือน โดยการคั้นกะทิแล้วเจียวจนได้น้ำมันใสและกาก กรองแยกกากจะได้ น้ำมันที่มีกลิ่นหอมแรง การใช้ความร้อนในกระบวนการผลิตทำให้องค์ประกอบบางอย่างใน น้ำมันเปลี่ยนแปลงทำให้เหม็นหืนได้เร็ว

1.2 น้ำมันมะพร้าวทั่วไป (RBD Coconut Oil) นำเนื้อมะพร้าวตากแห้ง บด เป็นชิ้นเล็ก ผสมกับน้ำเดือด ผ่านเข้าเครื่องบีบอัด จะได้น้ำมันที่มีน้ำปน นำไปเคี่ยวช้าๆ ด้วยความร้อนต่ำ เพื่อระเหยน้ำออกจนหมด จากนั้นนำน้ำมันไปต้มเป็นเวลาหลายชั่วโมง เพื่อขจัดกลิ่น ขั้นตอนนี้ เป็นการทำให้บริสุทธิ์ (Refined) จากนั้นผ่านการฟอกสี (Bleaching) และกำจัดกลิ่น (Deodorizing) น้ำมัน ที่ได้มีความหนืดและสีเหลืองอ่อนๆ ผู้ผลิตบางรายเรียกว่า น้ำมันธรรมชาติ (Natural Coconut Oil)

1.3 น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น (Cold Process Coconut Oil) หรือเรียกอีก อย่างว่า น้ำมัน มะพร้าวบริสุทธิ์ (Virgin Coconut Oil) ได้จากการคั้นกะทิสด ผสมน้ำ ต้มสุก หรือผสมน้ำมะพร้าว หมักจนเกิดการแยกตัวเป็น 3 ชั้น ชั้นบนสุด เรียกว่า ครีม เป็นส่วนของโปรตีน มีสีขาว ชั้นกลางเป็นส่วนน้ำมันมะพร้าว ชั้นล่างเป็นส่วนของน้ำที่เกิดจากการหมัก ส่วนของน้ำมันที่ได้ประมาณ 15% จากปริมาตรของน้ำกะทิเริ่มต้น มีกลิ่น หอมอ่อนๆ มีรสชาติเหมือนมะพร้าวอ่อน สามารถเก็บไว้ได้นานเป็นปีโดยไม่ต้องใส่ตู้เย็น จะไม่เกิดการบูดหรือกลิ่นหืน เนื่องจากมีสารโทโคเฟอรอล (Tocopherol) ซึ่งเป็นส่วน หนึ่งของวิตามิน E ที่ป้องกันการเติมออกซิเจน (Antioxidant) น้ำมันนี้จะแข็งตัวที่อุณหภูมิต่ำกว่า 25 Co

2. การท ำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น ให้ทำตามลำดับขั้นดังนี้

1) นำมะพร้าวสดไปขูด แล้วคั้นเป็นหัวกะทิ

2) นำหัวกะทิใส่ในภาชนะ (ขวดโหลแก้วหรือถังพลาสติก) เติมน้ำต้มสุกที่เย็นแล้ว (หรือใช้น้ำมะพร้าว) ในปริมาตรที่เท่ากัน หรืออัตราส่วน 1 : 1 แล้วปิดภาชนะด้วยผ้า สะอาด

3) เมื่อหมักได้ 7 ชั่วโมง จะเกิดการแยกชั้นระหว่างกะทิกับน้ำหมักอย่างชัดเจน (ดังภาพที่ 1)

4) เมื่อหมักได้ 9 ชั่วโมง จะเห็นน้ำมันแยกออกมาจากกะทิอยู่ในรอยต่อระหว่าง กะทิกับน้ำ หมัก (ดังภาพที่ 2) จากนั้นใช้สายยางสะอาดดูดส่วนที่เป็นน้ำหมักออก (หรือ นำไปผสมเป็นปุ๋ยใช้รดต้นไม้) (ดังภาพที่ 3)

5) ปล่อยให้น้ำมันจัดตัวแยกออกจากกะทิ (ขณะนี้เรียกว่าครีม) อีก 1 วัน แล้วแยก กรองส่วนที่เป็นน้ำมันด้วยความประณีต (ดังภาพที่ 4 และ 5)

6) หากการกรองยังได้น้ำมันที่ไม่ใสพอ ให้วางน้ำมันที่กรองแล้วทิ้งไว้อีก 7 วัน แล้ว กรองใหม่

7) ส่วนของครีมที่เหลือในขวด และที่ติดบนผ้ากรองให้นำไปผลิตสบู่แข็ง และสบู่ เหลว หรือนำไปใช้ประโยชน์ตามที่ต้องการ

น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น อาจปรับแต่งกลิ่นได้โดยนำขวดที่จะบรรจุไปอบวัสดุที่ให้ กลิ่นที่ต้องการ ก่อนจะนำมาบรรจุ และเก็บรักษาไว้ได้ประมาณ 2 ปี โดยไม่ต้องแช่เย็น แต่ควรหลีกเลี่ยงการโดนแสงแดดโดยตรง

3. องค์ประกอบสำคัญในน้ำมันมะพร้าว

น้ำมันมะพร้าว จัดเป็นน้ำมันจากพืช ซึ่งมีองค์ประกอบหลักเป็นกรดไขมันอิ่มตัว รองลงมาเป็น กรดไขมันไม่อิ่มตัว นอกจากนี้มีวิตามิน E สารฟีนอลิก และสารไฟโตสเต อรอล เป็นต้น

3.1 กรดไขมันในน้ำมันมะพร้าว จากผลการวิเคราะห์โดยสำนักวิจัยและพัฒนาพืช น้ำมัน กรม วิชาการเกษตร ได้ผลดังตารางที่ 1

ชนิดของกรดไขมัน		ร้อยละ
กรดไขมันอิ่มตัว		
Caproic acid	(C6 : O)	0.29
Caprylic acid	(C8 : O)	4.74
Capric acid	(C10 : O)	4.44
Lauric acid	(C12 : O)	43.38
Myristic acid	(C14 : O)	20.95
Palmitic acid	(C16 : O)	11.64
Stearic acid	(C18 : O)	2.85
วมกรดไขมันอิ่มตัว		88.29
กรดไขมันไม่อิ่มตัว		
Oleic acid	(C18 : 1)	9.62
Linoleic acid	(C18 : 2)	2.09
รวมกรดไขมันไม่อิ่มตัว		11.71

ตารางที่ 1 แสดงร้อยละขององค์ประกอบกรดไขมันในน้ำมันมะพร้าว
ที่มา :
http://www.coconutoil-thailand.com/

จากตาราง กรดไขมันชนิดอิ่มตัวมีร้อยละ 88.29 โดยเป็นกรดลอริกอยู่ถึงร้อยละ 43.38 ส่วนกรดไขมันชนิดไม่อิ่มตัวมีร้อยละ 11.71 โดยเป็นกรดโอเลอิกถึงร้อยละ 9.62

หากเปรียบเทียบองค์ประกอบของกรดไขมันในน้ำมันพืชชนิดต่างๆ ที่มีจำหน่ายทั่วไป มีผล วิเคราะห์ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 เปรียบเทียบองค์ประกอบของกรดไขมันของน้ำมันพืชบางชนิด

	Coconut Oil	Palm Kernel Oil	Palm Oil	Olive Oil	Soybean Oil
กรดไขมันอิ่มตัว					
C6:0 Caproic	0.50	0.30	-	-	-
C8:0 Caprylic	8.00	3.90	-	-	-
C10:0 Capric	7.00	4.00	-	-	-
C12:0 Lauric	48.00	49.60	0.30	-	-
C14:0 Myristic	17.00	16.00	1.10	-	0.10
C16:0 Palmitic	9.00	8.00	45.20	14.00	10.50
C18:0 Stearic	2.00	2.40	4.70	2.00	3.20
C20:0 Arachidic	0.10	0.10	0.20	-	0.20
กรดไขมันไม่อิ่มตัว					
C16:1 Palmitoleic	0.10	-	-	1.00	-
C18:1 Oleic	6.00	13.70	38.80	71.00	22.30
C18:2 Linoleic	2.30	2.00	9.40	10.00	54.50
C18:3 Linoleic	-	-	0.30	0.80	8.30
C20:4 Arachidonic	-	-	-	-	0.90
% Unsaturated	8.40	15.70	48.50	82.80	90.80

3.2 วิตามิน E น้ำมันมะพร้าวมีวิตามิน E ทั้งในรูป tocopherol ปริมาณ 1.1 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม และ tocotrienol ปริมาณ 3.1 มิลลิกรัม / 100 กรัม สาร tocotrienol มีประสิทธิภาพเป็นแอนติออกซิแดนต์ได้ดีกว่า tocopherol 40 – 60 เท่า

3.3 สารฟีนอลิก (Phenolic compound) Dia, V.P.,2005 รายงานการศึกษา น้ำมันมะพร้าว 6 ตัวอย่าง มีสารฟีนอลิกในรูปของกรดแกลลิก (Gallic acid) 6.29 – 8.38 ไมโครกรัม / กรัม และพบว่าน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นมีปริมาณสารฟีนอลิก มากกว่าน้ำมันมะพร้าว RBD ประมาณ 7 เท่า

3.4 สารไฟโตสเตอรอล (Phytosterols) Santos, R.R.,และคณะ, 2005 รายงาน การศึกษาน้ำมันมะพร้าว พบว่ามีสารไฟโตสเตอรอล 400 – 1200 มิลลิกรัม / กิโลกรัม

3.5 องค์ประกอบอื่นๆ น้ำมันมะพร้าวยังมีส่วนที่เป็นโปรตีน แคลเซียม โซเดียม ซึ่งเป็นสารอาหารและแร่ธาตุอีกจำนวนหนึ่ง

4. ผลของนฎ้มันมะพร้าวสกัดเย็นต่อร่างกาย จากการศึกษาเอกสาร ประมวลได้ดังนี้

4.1 ผลต่อการบริโภค

1) นฎ้มันมะพร้าวสกัดเย็น ประกอบด้วยกรดไขมันอิ่มตัว มีขนาดโมเลกุล ปานกลาง ทำ ให้ร่างกายดูดซึมไปใช้ประโยชน์ได้ง่าย มีอัตราการเผาผลาญอาหารสูง ทำ ให้เกิดความอบอุ่นและเพิ่มพลังงาน

2) น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น มีองค์ประกอบของกรดไขมันอิ่มตัวสูง โดยเฉพาะ กรดลอริก ซึ่งเป็นกรดไขมันชนิดเดียวกับที่มีอยู่ในนมน้ำเหลือง (นมจากมารดาแรกคลอด) จะถูกเปลี่ยนเป็นโมโนลอริน (monolaurin) ซึ่งเป็นสารปฏิชีวนะ และสารต้านไวรัส

3) น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น มีคอเลสเตอรอลน้อยมาก เมื่อเปรียบเทียบกับ น้ำมันชนิดอื่นๆ ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 เปรียบเทียบปริมาณคอเลสเตอรอลของน้ำมันชนิดต่างๆ

ชนิดของน้ำมัน	ปริมาณคอเลสเตอรอล (ppm)
มะพร้าว	14
น้ำมันปาล์ม	18
น้ำมันถั่วเหลือง	28
น้ำมันข้าวโพด	50
เนยเหลว	3,150
น้ำมันหมู	3,150

จากตารางน้ำมันมะพร้าว มีคอเลสเตอรอลน้อยที่สุด ซึ่งจะลดการแข็งตัวของ หลอดเลือด และลดความหนืดของเลือด

4) น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น มีสารแอนติออกซิแดนท์ ซึ่งมีอยู่ในองค์ประกอบ ที่เป็น วิตามิน E สารฟีนอลิก และสารไฟโตสเตอรอล สารแอนติออกซิแดนซ์ ช่วย ป้องกันไม่ให้เกิดอนุมูลอิสระในร่างกาย เป็นการป้องกันไม่ให้เกิดโรคภัยได้หลายชนิด

4.2 ผลต่อการใช้ภายนอก น้ำมันมะพร้าวเป็นน้ำมันที่ดูดซึมเข้าทางผิวหนังได้ดี จึงนิยมใช้ นวด ตัวให้หายปวดเมื่อย และผ่อนคลายความเครียด รักษาความชุ่มชื่นให้แก่ เซลล์ผิวหนัง ลดการปวดร้อนจากการถูกแสงแดดนานเกินไป และแพทย์แผนไทยนิยมนำ น้ำมันมะพร้าวประกอบสูตร ยา รักษาโรคผิวหนัง

ภาพประกอบการบรรยาย

ภาพที่ 1

ภาพที่ 2

ภาพที่ 3

ภาพที่ 4

ภาพที่ 5

1. **ผลิตภัณฑ์จากวัสดุที่เกิดจากการผลิตน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์**

5.1 น้ำมันมะพร้าวกลิ่นดอกไม้หอม

ส่วนผสม

น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์	1	ส่วน
กลีบดอกไม้หอม	1	ส่วน

วิธีทำ

แช่กลีบดอกไม้ในน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ 1-2 วัน กลิ่นหอมจากน้ำมันหอมระเหย ของดอกไม้จะละลายในน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ ได้น้ำมันมะพร้าวที่มีกลิ่นหอมใช้ทาผิว ทำให้ ผิวหอมและรักษาความชุ่มชื้น

5.2 ครีมขัดผิว (scrub cream)

ส่วนผสม

ครีมจากการหมักกะทิ	1	ส่วน
ผงเกลือสะตุ	1	ส่วน

วิธีทำ

ผสมครีมและผงเกลือสะตุ แล้วปั่นในเครื่องผสมอาหารจนเป็นเนื้อเดียวกัน นำไป นึ่งในน้ำเดือด 15 นาที โดยปิดภาชนะไม่ให้ไอน้ำลงไปปนในเนื้อครีม จะได้ครีมที่ขัดผิวเพื่อ ช่วยในการผลัดเซลล์ ทำให้ผิวเรียนนุ่มและชุ่มชื้น

5.3 **ช็อกโกแลตเพื่อสุขภาพ**

ส่วนผสม

โอวัลติน		4	ส่วน
ผงโกโก้	2	ส่วน	
น้ำผึ้งรวง	1.5	ส่วน	
น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์	0.5	ส่วน	

วิธีทำ

ผสมผงโกโก้กับโอวัลตินในภาชนะ คนด้วยไม้พายให้ผสมเป็นเนื้อเดียวกัน เติม น้ำผึ้งรวงและน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ แล้วคนต่อไปจนได้เนื้อช็อกโกแลต ตักใส่พิมพ์ อัดเป็น ชิ้น หรือจะแช่ในตู้เย็นเพื่อให้แข็งตัว จะได้ช็อกโกแลตที่มีเนื้ออร่อย

5.4 สบู่ก้อนจากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์

อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตสบู่

1. หม้อต้มสแตนเลส
2. เครื่องชั่ง
3. ไม้พายพลาสติก ใช้กวนสบู่
4. ชามแก้ว หรือ ถ้วยตวงแก้ว ใช้ผสมสารละลายด่าง
5. แม่พิมพ์สำหรับใส่สบู่
6. เทอร์โมมิเตอร์
7. กระดาษ pH

ส่วนผสมในการผลิตสบู่ (สูตรพื้นฐาน)

1. น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ 101.33 กรัม
2. โซดาไฟ 17.33 กรัม
3. น้ำ 45.5 กรัม
4. น้ำมันหอมระเหย 5 กรัม

วิธีทำ

1. ชั่งน้ำมันมะพร้าวใส่หม้อต้มสแตนเลส
2. ชั่งโซดาไฟ เนื่องจากโซดาไฟมีอันตรายมีฤทธิ์ในการกัดกร่อนรุนแรง จึงต้อง ระวังไม่ให้สัมผัสร่างกายผู้ทำ ต้องสวมถุงมือ ใช้ผ้าปิดปาก และใช้ช้อนสเตนเลสชั่งโซดาไฟ 17.33 กรัม ใส่ในชามแก้ว หรือ ถ้วยตวงแก้ว
3. เตรียมสารละลายด่าง โดยชั่งน้ำ 45.5 กรัม ในชามแก้ว หรือ ถ้วยตวงแก้ว อีกใบหนึ่ง ค่อย ๆ เทโซดาไฟลงในน้ำ พร้อมกับคนไปด้วย ขั้นตอนนี้จะต้องระมัดระวังเป็น อย่างยิ่ง เนื่องจากการละลายโซดาไฟจะเกิดความร้อนขึ้น ต้องเทโซดาไฟลงในน้ำเท่านั้น หากเทน้ำลงในโซดาไฟอาจเกิดความร้อนปะทุขึ้นได้

4. ตั้งสารละลายด่างให้เย็นลงเหลือประมาณ 37 องศาเซลเซียสแล้วจึงค่อย ๆ เทสารละลายด่างลงในน้ำมัน ใช้ไม้พายกวนสม่ำเสมอ และพยายามกวนให้เข้ากันได้มาก ที่สุด

5. เมื่อกวนไปประมาณ 30 นาที สารผสมที่ได้จะค่อนข้างหนืดมีสีขุ่นขาวและเนื้อ เนียนดี ให้เติมน้ำมันหอมระเหยลงไปแล้วกวนต่ออีกจนสบู่จับตัวเหนียวข้นสังเกตเนื้อข้น เหมือนนมข้น แล้วจึงเทลงพิมพ์ที่เตรียมไว้

6. ตั้งพิมพ์ไว้ประมาณ 4 - 8 ชั่วโมง จนสบู่จับตัวเป็นก้อนแข็ง ลองใช้นิ้วมือ กดดู แล้วจึงเอาออกจากแบบ เช็คค่า pH ส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 9.5 - 10 เก็บต่อไปอีก นาน 5 วัน เช็คค่า pH ซ้ำอีกครั้ง ซึ่งควรจะอยู่ระหว่าง 8 - 9 จึงนำไปใช้ได้ สบู่ที่ผลิต ได้จากน้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์จะมีสีขาวบริสุทธิ์ปราศจากสิ่งปลอมปน (impurity) มีกลิ่น หอมอ่อน ๆ ให้ฟองดี ละลายน้ำได้ดีแม้จะเป็นน้ำกระด้าง มีความแข็งและมีความสามารถ ในการชำระล้างสิ่งสกปรกได้ดี

5.5 โลชั่น

<u>ส่วนผสม</u> 60 : 60

1. น้ำมันมะพร้าว	60	mL
2. ขี้ผึ้ง	2.33	กรัม
3. น้ำกลั่น	60	mL

<u>วิธีทำ</u>

นำน้ำมันมะพร้าว และน้ำกลั่นไปอุ่นที่อุณหภูมิ 70-75 องศา เติมขี้ผึ้งลงไปใน น้ำมันมะพร้าวที่อุ่นคนให้ละลาย แล้วค่อย ๆ เทน้ำกลั่นที่อุ่นลงในน้ำมันมะพร้าวพร้อมทั้ง คนเบา ๆ ติดต่อกันตลอดเวลา 50 นาที จะเกิดเป็นเนื้อโลชั่นนำบรรจุภาชนะ

5.6 ลิปกลอส

<u>ส่วนผสม</u> 50 : 10

1. น้ำมันมะพร้าว	50	mL
2. ขี้ผึ้ง	10	กรัม
3. กลีเซอรีน	10	หยด

<u>วิธีทำ</u>

ชั่งน้ำมันและขี้ผึ้งใส่ภาชนะ ปิดด้วยอลูมีเนียมฟลอยด์ นำไปนึ่งจนขี้ผึ้งละลาย หมด แล้วเทลงในน้ำมัน ใส่กลีเซอรีน บรรจุภาชนะขณะที่ร้อน

5.7 น้ำมันนวดตัว แต่งกลิ่นสมุนไพร

ส่วนผสม

1.	พริกไทย	2	กรัม
2.	ดีปลี	1	กรัม
3.	ขิง	1	กรัม
4.	กระวาน	1	กรัม

วิธีทำ

นำสมุนไพรแต่ละชนิดที่ตากแห้งแล้วปั่นให้ละเอียด ชั่งน้ำหนักให้ได้ตามสูตรแล้ว เทรวมกันในภาชนะ เติมน้ำมันมะพร้าวลงไปให้พอท่วม

เอกสารอ้างอิง

1.Tripetchkul, S., Kusuwanwichid, S., Koonsrisuk, S., and Akeprathumchai, S., (2010). Utilization of wastewater originated from naturally fermented virgin coconut oil manufacturing process for bioextract production: Physico-chemical and microbial evolution, Bioresource Technology 101, 6345-6353.

2. Jeyarani, T., Khan, M.I., and Khatoon, S., (2009). Trans-free plastic shortenings from coconut stearin and palm stearin blends, Food Chemistry 114, 270-275.

3. Jayadas, N.H., and Nair, K.P., (2006). Coconut oil as base oil for industrial lubricants-evaluation andmodification of thermal, oxidative and low temperature properties, Tribology International 39, 873-878.

สบู่

วิทยากร
นางจิตต์เลขา ทองมณี
นางสุบงกช ทรัพย์แตง
นางจารุวรรณ แตงเที่ยง

สบู่ หรือเกลือของกรดไขมัน เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้ชำระล้างหรือทำความสะอาด ร่างกาย ซึ่งมีลักษณะเป็นก้อนสบู่ เกิดจากปฏิกิริยาระหว่าง ไขมันหรือน้ำมัน (ไตรเอซิลก ลีเซอรอล) กับสารละลายด่าง เกิดเป็นเกลือของกรดไขมัน (หรือสบู่) กับกลีเซอรอล

เดิมคนไทยมีการผลิตสบู่โดยใช้ไขมันหรือน้ำมันผสมกับน้ำขี้เถ้า ไว้ใช้สำหรับ อาบน้ำ สระผมตลอดจนล้างจาน ในครัวเรือน ภายหลังมีการผลิตสบู่ในระดับอุตสาหกรรม มากขึ้น สบู่เริ่มถูกแต่งเติมด้วยสารต่าง ๆ ตามความต้องการของผู้บริโภค นอกเหนือจาก น้ำมันกับด่าง ได้แก่ น้ำหอม สี สารเพิ่มฟอง เพื่อให้สบู่มีคุณสมบัติน่าใช้ อีกทั้งในอุตสาหกรรมการผลิตสบู่มีการแยก กลีเซอรอล หรือ กลีเซอรีน ออกไปเพื่อจำหน่าย ให้กับอุตสาหกรรมเครื่องสำอางและอุตสาหกรรมยา เพราะได้ราคาสูงกว่าการจำหน่าย สบู่เพียงอย่างเดียว ต่างจากสบู่ที่เราผลิตเอง จะมีกลีเซอรอลหรือ กลีเซอรีน ปนอยู่ใน เนื้อสบู่อยู่แล้ว ทำให้ได้สบู่ที่ให้ความชุ่มชื้นกับผิวหลังอาบน้ำค่อนข้างสูงกว่าสบู่ที่วางขาย ตามท้องตลาดทั่วไป

ส่วนประกอบสำคัญในการผลิตสบู่

น้ำมันหรือไขมัน

ไขมันหรือน้ำมันที่ใช้ในการผลิตสบู่นั้นมีองค์ประกอบต่าง ๆ กันทำให้ คุณสมบัติของสบู่ที่ได้แตกต่างกันไป ดังนั้นขั้นตอนแรกที่สำคัญของการผลิตสบู่ คือ การ เลือกชนิดของน้ำมัน เพื่อให้ได้สบู่ที่มีสมบัติตรงตามที่เราต้องการ ไขมันหรือน้ำมันที่นิยม นำมาผลิตสบู่ ได้แก่

1. **น้ำมันมะพร้าว** มีกรดไขมันอิ่มตัวเป็นองค์ประกอบถึง 80 % ประกอบด้วย กรดลอริก (Lauric acid) กรดไมริสติก (Myristic acid) กรดปาล์มมิติก (Palmitic acid) และกรด สเตียริก (Stearic acid) เมื่อทำปฏิกิริยากับด่างจะให้สบู่มี เนื้อแข็ง แตกง่าย เหม็นหืนง่าย เก็บไว้ได้ไม่นาน และสบู่ที่ได้จะทำให้ผิวแห้ง แต่มีฟอง มาก
2. **น้ำมันปาล์ม** มีกรดไขมันอิ่มตัวเป็นองค์ประกอบประมาณ 50-60% ประกอบด้วย กรดปาล์มมิติก (Palmitic acid) และกรดสเตียริก (Stearic acid) เมื่อทำ ปฏิกิริยากับด่างจะทำให้เนื้อสบู่ค่อนข้างแข็ง สีขาวอมเหลือง ฟองน้อยแต่ฟองอยู่ทน นาน มีคุณสมบัติคล้ายการใช้ไขมันวัว สบู่ที่ได้มีคุณสมบัติชำระล้างได้ดีแต่ทำให้ผิวแห้ง
3. **น้ำมันมะกอก** มีกรดไขมันที่**ไม่**อิ่มตัวเป็นองค์ประกอบอยู่ประมาณ 60-70 % ประกอบด้วย กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid) และกรดโอเลอิก (Oleic acid) ด้วยองค์ประกอบเหล่านี้ ทำให้สบู่ที่ได้เก็บได้นาน ไม่เหม็นหืนง่าย แต่สบู่ที่ทำจากน้ำมัน มะกอกค่อนข้างแข็งตัวได้ช้า มีสีออกเหลือง แต่จะให้ฟองที่นุ่มนวลเป็นครีม ช่วยเพิ่ม ความชุ่มชื้นให้กับผิวหนัง แต่น้ำมันมะกอกมีราคาแพง ต้องนำเข้าจากต่างประเทศ
4. **น้ำมันรำข้าว** มีกรดไขมัน**ไม่**อิ่มตัวเป็นองค์ประกอบอยู่ประมาณ 60-70 % ประกอบด้วย กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid) และกรดโอเลอิก (Oleic acid) ด้วยองค์ประกอบเหล่านี้ทำให้สบู่ที่ได้เก็บไว้ได้นาน ไม่เหม็นหืนง่าย อีกทั้งน้ำมันรำข้าวยัง เป็นแหล่งของวิตามินอี จึงช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นให้ผิวหนัง แต่การใช้น้ำมันรำข้าวจะทำให้ เนื้อสบู่ค่อนข้างร่วน และอาจทำให้สบู่แข็งตัวช้า
5. **น้ำ มันงา** มีกรดไขมัน**ไม่**อิ่มตัวเป็นองค์ประกอบอยู่ประมาณ 60-70 % ประกอบด้วย กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid) และกรดโอเลอิก (Oleic acid) ด้วยองค์ประกอบเหล่านี้ทำให้สบู่ที่ได้ไม่เหม็นหืนง่าย ทำให้สบู่แข็งตัวได้ช้า เป็นแหล่ง ของวิตามินอี จึงช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นให้ผิวหนัง แต่น้ำมันงามีกลิ่นเฉพาะตัวและมีราคา ค่อนข้างแพง
6. **น้ำมันถั่วเหลือง** มีกรดไขมัน**ไม่**อิ่มตัวเป็นองค์ประกอบอยู่ประมาณ 60-70 % ประกอบด้วย กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid) และกรดโอเลอิก (Oleic acid) ด้วยองค์ประกอบเหล่านี้ทำให้สบู่ที่ได้ไม่เหม็นหืนง่าย น้ำมันถั่วเหลืองยังเป็นแหล่งของ วิตามินอี จึงช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นให้ผิวหนัง แต่สบู่ที่ทำจากน้ำมันถั่วเหลืองมักทำให้สบู่มี รูพรุน
7. **น้ำมันเมล็ดทานตะวัน** มีส่วนของกรดไขมัน**ไม่**อิ่มตัวเป็นองค์ประกอบ อยู่ในปริมาณสูงคือ ประมาณ 70-80 % ประกอบด้วย กรดไลโนเลอิก (Linoleic acid) ซึ่งสูงถึง 70 % และที่เหลือเป็นกรดโอเลอิก (Oleic acid) ด้วยองค์ประกอบเหล่านี้ ทำให้ สบู่ที่ได้ไม่เหม็นหืนง่าย แต่อาจทำให้สบู่แข็งตัวได้ช้า น้ำมันเมล็ดทานตะวันเป็นแหล่งของ วิตามินอี จึงช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นให้ผิวหนัง ให้ฟองน้อยแต่นุ่มนวล

การเลือกใช้น้ำมันในการผลิตสบู่ จึงมีความสำคัญอย่างมาก โดยทั่วไปนิยมใช้ น้ำมันมากกว่า หนึ่งชนิด เพื่อให้ได้สบู่ที่มีสมบัติตรงตามที่เราต้องการ เช่น เราต้องการ ได้สบู่ที่มีฟองมาก อยู่ได้นาน อาจเลือกใช้น้ำมันมะพร้าว น้ำมันถั่วเหลือง และน้ำมัน ปาล์มในการทำสบู

ด่าง หรือโซดาไฟ

ด่างที่ใช้ทำปฏิกิริยาในสบู่ แบ่งเป็น 2 ชนิด คือ

1. โซเดียมไฮดรอกไซด์ หรือ โซดาไฟ (Sodium Hydroxide , NaOH) ใช้ สำหรับทำสบู่ก้อน
2. โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ (Potassium Hydroxide) สำหรับทำสบู่เหลว

ด่างที่มีขายในท้องตลาด แบ่งเป็น 3 ชนิด คือ

1. แบบเกล็ดแบน ชนิดนี้จะมีความบริสุทธิ์ต่ำ ใช้สำหรับล้างห้องน้ำ
2. แบบเม็ดไข่ปลา หรือไข่มุก มีความบริสุทธิ์สูงกว่าแบบเกล็ดแบน นิยมนำมาสบู่
3. เป็นเม็ดครึ่งวงกลม มีความบริสุทธิ์ค่อนข้างสูง มีราคาแพง ใช้สำหรับทดลอง ห้องปฏิบัติการ

ด่างเป็นสารเคมีที่มีฤทธิ์ในการกัดกร่อนสูง ดังนั้นการใช้ด่างทำปฏิกิริยาจึง จำเป็นต้องมีความระมัดระวังเป็นพิเศษ ควรใส่ถุงมือ ใส่ชุดที่รัดกุม และปิดจมูกด้วยผ้า ปิดจมูก เนื่องจากขณะละลายด่าง จะมีความร้อนเกิดขึ้น และจะเกิดไอของด่าง ซึ่งอาจ ระคายเคืองต่อระบบทางเดินหายใจ ในการละลายด่างจึงควรใช้น้ำเย็น เมื่อด่างสัมผัสกับผิวหนังควรรีบล้างออกด้วยน้ำสะอาด ในการละลายด่างควรค่อย ๆ ตักด่างละลายเตรียม ไว้ เพื่อให้ด่างค่อย ๆ ละลายในน้ำ

สารอื่น ๆที่ใช้เติมลงในสบู่

1. น้ำหอมหรือน้ำมันหอมระเหย ควรใช้ประมาณ 1 - 2% ของน้ำหนักสบู่
2. สมุนไพรการผสมสมุนไพรเข้าไปในผลิตภัณฑ์สบู่ สามารถใช้ได้ทั้งในรูปของผง สมุนไพรและสารสกัดที่เข้ากับน้ำได้ โดยอาจใช้การสกัดด้วยน้ำ หรือสารพวก ไกลคอล เพื่อให้เข้ากันได้ดีของผลิตภัณฑ์
3. สารกันหืน เช่นวิตามินอี วิตามินซี ใช้ประมาณ 0.5 - 1.0 % ของน้ำหนักสบู่ เพื่อป้องกันปฏิกิริยาออกซิเดชั่นของกรดไขมัน ในไขมันหรือน้ำมันที่ใช้เตรียมสบู่

ข้อกำหนดในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนสบู่ก้อน (มผช. 94/2546)

1. ปริมาณไขมันทั้งหมด ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 76.5
2. ปริมาณคลอไรด์ ต้องไม่เกินร้อยละ 0.8
3. ปริมาณไฮดรอกไซด์อิสระ ต้องไม่เกินร้อยละ 0.05

ข้อควรระวังในการผลิตสบู่

1. เพื่อความปลอดภัยของผู้ผลิต ควรสวมถุงมือยาง รองเท้า กางเกงขายาว เสื้อแขนยาว ใส่ผ้าปิดปาก ปิดจมูก และแว่นตา ขณะที่ทำการผลิตสบู่

2. อุปกรณ์ทุกชนิดที่ใช้ ห้ามใช้วัสดุ อะลูมิเนียม ดีบุก สังกะสี หรือโลหะอื่นๆ นอกจากที่แนะนำ เพราะโลหะเหล่านี้ จะทำปฏิกิริยากับโซดาไฟ เป็นอันตรายแก่ผู้ผลิต หรือผู้ใช้

3. เลือกใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม เช่น ชั่งของระหว่าง 1-3 กก. ให้ใช้เครื่องชั่งที่ รับน้ำหนักได้สูงสุด 3 กก. กรณีที่ชั่งวัตถุต่ำกว่า 1 กก. ให้ใช้เครื่องชั่งที่รับน้ำหนักได้สูงสุด 1 กก. การผลิตสบู่ก้อน ให้ชั่งส่วนผสมทั้งหมดอย่างระมัดระวัง และตรวจสอบความ แม่นยำของเครื่องชั่งอย่างสม่ำเสมอ

4. การใช้เทอร์โมมิเตอร์อันเดียววัดทั้งอุณหภูมิของด่าง และไขมันนั้น ต้องล้าง น้ำและเช็ดให้สะอาดทุกครั้งที่จะเปลี่ยนชนิดการวัด

5. สถานที่ผลิตควรมีอ่างน้ำ หรือถังใส่น้ำสะอาดประมาณ 10 ลิตร เพื่อใช้กรณี ฉุกเฉิน เช่น น้ำด่างกระเด็นถูกผิวหนัง

6. ห้ามเด็กเล็ก อายุต่ำกว่า 12 ปี และสัตว์เลี้ยง เข้าใกล้บริเวณที่ผลิต รวมถึง การให้ความรู้ และทำความเข้าใจถึงอันตรายของสารเคมี แก่สมาชิกที่ร่วมผลิต และ บุตรหลาน

7. ซื้อโซเดียมไฮดรอกไซด์ เฉพาะที่ใช้ หรือเหลือเก็บเล็กน้อยเท่านั้น เนื่องจาก หากเก็บไว้นานโซเดียมไฮดรอกไซด์จะดูดความชื้น ทำให้กลายเป็นของเหลว

8. ควรเก็บโซเดียมไฮดรอกไซด์ไว้ให้ห่างไกลจากเด็กและสัตว์เลี้ยง ภาชนะที่ใส่ ต้องปิดให้สนิท โซเดียมไฮดรอกไซด์ที่เหลือเก็บต้องมีฉลากและวิธีการแก้ไข หรือวิธีการ ปฐมพยาบาลที่ภาชนะบรรจุทุกครั้ง

อุปกรณ์

1 หม้อสแตนเลส
2. พายพลาสติก
3. บีกเกอร์ หรือแก้วพลาสติก
4. แท่งแก้ว
5. กระบอกตวง
6. พิมพ์สบู่ (พลาสติก หรือซิลิโคน)
7. เครื่องชั่ง
9. กระชอนสำหรับร่อนสมุนไพร

สบู่ก้อนผสมขมิ้นชัน

ขมิ้นชัน

ขมิ้นชันเป็นสมุนไพรพื้นบ้านของไทย ขมิ้นชันเป็นพืชล้มลุกมีเหง้าอยู่ใต้ดินเนื้อ ในของเหง้าขะมีสีเหลืองเข้มจนสีแสดจัด มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว ใบรูปเรียวยาวดอก ออกเป็นช่อ มีก้านช่อแทงจากเหง้าโดยตรง ออกตรงกลางระหว่างใบคู่ในสุด ดอกสีขาว มี แถบสีเหลืองคาด มีกลีบประดับสีขาวหรือเขียว

เหง้าของขมิ้นชันมีฤทธิ์ในการฆ่าเชื้อ แบคทีเรีย เชื้อรา ลดการอักเสบบริเวณ แผล ฝีพุพอง แมลงสัตว์กัดต่อย โดยใช้เหง้ายาวประมาณ 2 นิ้ว ฝนกับน้ำต้มสุกทาบริเวณ ที่เป็นแผล วันละ 3 ครั้ง หรือใช้ผงขมิ้นโรยทาบริเวณที่มีอาการ ผื่นคันจากแมลงสัตว์กัดต่อย

ส่วนผสมสบู่ก้อนผสมขมิ้นชัน

น้ำมันมะพร้าวผสม น้ำมันปาล์ม (1:1)	450	กรัม
น้ำมันปาล์ม	200	กรัม
น้ำมันเมล็ดทานตะวัน	150	กรัม
โซเดียมไฮดรอกไซด์	120	กรัม ละลายในน้ำ 120 มิลลิลิตร
ขมิ้นชันผง	5	กรัม
น้ำหอมกลิ่นตามชอบ	25	มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. เตรียมพิมพ์สบู่ก้อน ควรเป็นพลาสติก ห้ามใช้พิมพ์อลูมิเนียม
2. ชั่ง โซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) ให้ได้น้ำหนักตามสูตร ค่อย ๆ ตักโซเดียมไฮดร อกไซด์ ละลายในน้ำ ผสมให้เข้ากัน (ขณะเติมด่าง ต้องเติมอย่างระมัดระวัง อย่า ให้เข้าตา หรือโดนผิวหนัง) อุณหภูมิของสารละลายด่างที่ได้จะอยู่ระหว่าง 90- 100 องศาเซลเซียส รอจนกระทั่งอุณหภูมิของสารละลายด่างลดลงเหลือ ประมาณ 40-50 องศาเซลเซียส หรืออุณหภูมิห้อง
3. ชั่งไขมันหรือน้ำมันชนิดต่าง ๆ ให้ได้น้ำหนักตามต้องการ เทรวมกันในหม้อผสม
4. เมื่อน้ำมันและสารละลายด่าง มีอุณหภูมิใกล้เคียงกัน เทสารละลายด่างครึ่งหนึ่ง ลงในน้ำมัน คนให้เข้ากัน จนสบู่เริ่มจับตัวเป็นครีม
5. เทสารละลายด่างที่เหลือ คนให้เข้ากันอีกครั้ง เนื้อสบู่จะเนียนขึ้น
6. ร่อนผงขมิ้นชัน คนให้เข้ากัน แล้วตามด้วยน้ำหอมหรือน้ำมันหอมระเหย คนให้ เข้ากัน
7. เทสบู่ลงบนพิมพ์ที่เตรียมไว้ ทิ้งให้สบู่แข็งตัว ประมาณ 12 ชม. จึงแกะออกจาก พิมพ์
8. ตัดสบู่ให้เป็นก้อน และตั้งทิ้งไว้ประมาณ 1 สัปดาห์ จึงนำมาใช้ได้

สบู่นมแพะ (น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์)

นมแพะ ประกอบด้วยไขมันที่มีโครงสร้างโมเลกุลของกรดไขมันขนาด เล็กกว่านมวัว คือประกอบด้วยกรดไขมันสายสั้น ๆ เช่น กรดคาปริก (capric acid, C10) กรดคาไพรลิก (caprylic acid, C8) และกรดคาโพรอิก (caproic acid, C6) มีสมบัติต้าน เชื้อแบคทีเรีย ซึ่งปัจจุบันมีการใช้กรดคาปริก และกรดคาไพรลิก เติมลงในผลิตภัณฑ์ อาหารเพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อ *Candida albicans* และยีสต์สายพันธุ์ต่าง ๆ กรดไขมันเหล่านี้มักถูกเรียกว่า “ไขมันที่ทำหน้าที่คล้าย คาร์โบไฮเดรท” เพราะช่วยเพิ่ม ภูมิคุ้มกัน และให้พลังงาน ไขมันเหล่านี้สามารถกระจายตัวได้ดี ถูกดูดซึมนำไปใช้ ประโยชน์ และถูกย่อยได้ง่าย นอกจากนี้นมแพะยังมีสมบัติช่วยปรับสภาพผิวให้สมดุล (buffering capacity สูง) จากสมบัติดังกล่าวของนมแพะ จึงมีการนำนมแพะมาผสมใน ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางกันอย่างแพร่หลาย

ส่วนผสมสบู่นมแพะ (น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์)

น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์	560	กรัม
น้ำมันเมล็ดทานตะวัน	240	กรัม
โซเดียมไฮดรอกไซด์	130	กรัม
ละลายในน้ำ	130	มิลลิลิตร
น้ำนมแพะเข้มข้น	15	มิลลิลิตร
น้ำหอมกลิ่นตามชอบ	25	มิลลิลิตร

วิธีทำ

1. ชั่ง โซเดียมไฮดรอกไซด์ (NaOH) ให้ได้น้ำหนักตามสูตร ค่อย ๆ ตักโซเดียมไฮดร อกไซด์ ละลายในน้ำ ผสมให้เข้ากัน (ขณะเติมด่าง ต้องเติมอย่างระมัดระวัง อย่า ให้เข้าตา หรือโดนผิวหนัง) อุณหภูมิของสารละลายด่างที่ได้จะอยู่ระหว่าง 80 – 90 องศาเซลเซียส รอจนกระทั่งอุณหภูมิของสารละลายด่างลดลงเหลือ ประมาณ 40-50 องศาเซลเซียส หรืออุณหภูมิห้อง
2. ชั่งไขมันหรือน้ำมันชนิดต่าง ๆ ให้ได้น้ำหนักตามต้องการ เทรวมกันในหม้อผสม
3. เมื่อน้ำมันและสารละลายด่าง มีอุณหภูมิใกล้เคียงกัน เทสารละลายด่างครึ่งหนึ่ง ลงในน้ำมัน คนให้เข้ากัน จนสบู่เริ่มจับตัวเป็นครีม
4. เทสารละลายด่างที่เหลือ คนให้เข้ากันอีกครั้ง เนื้อสบู่จะเนียนขึ้น
5. เทน้ำนมแพะเข้มข้นที่เตรียมไว้ คนให้เข้ากัน แล้วตามด้วยน้ำมันหอมระเหย คน ให้เข้ากัน
6. เทสบู่ลงบนพิมพ์ที่เตรียมไว้ ทิ้งให้สบู่แข็งตัว ประมาณ 12 ชม. จึงแกะออกจาก พิมพ์ และตั้งทิ้งไว้ประมาณ 1 สัปดาห์ จึงนำมาใช้ได้

มาตราชั่งตวง

1	กิโลกรัม	=	1,000	กรัม
1	กรัม	=	1,000	มิลลิกรัม
1	กิโลกรัม	=	10	ขีด
1	ขีด	=	100	กรัม
1	ลิตร	=	1,000	มิลลิลิตร
1	มิลลิลิตร	=	1	ซีซี

รายชื่อร้านค้าที่มีสารเคมีสำหรับผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรจำหน่าย

ชื่อร้านค้า	ที่อยู่
บริษัทไทยสงวนวัฒน์ เคมีภัณฑ์ จำกัด	21/6-8 ถนนพระรามที่ 6 แขวงรองเมือง เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330 โทร 02-2167608-10 , แฟกซ์ 02-2155693
บริษัท ฮงฮวด จำกัด	41-45 ถ.จักรวรรดิ สัมพันธวงศ์ กรุงเทพฯ 10100 โทร. 0-2225-0127, แฟกซ์ 0-2224-0954, 226-2657
ศรีสำอางค์	160 ถ.เยาวราช แขวงจักรวรรดิ์ เขตสัมพันธ์วงศ์ กทม. 10100 (สี่แยกวัดตึก) โทร 02-2210355, 02-2256132
หจก. นิวแสงทองเทรดดิ้ง	109-111 ถนนเยาวราช ใกล้สี่แยกวัดตึก กทม 10100 โทร 02-2211628, 02-2216391, 02-2239721-2 แฟกซ์ 02-2256475
รวมเคมี	ตรงข้ามอนุสาวรีย์วีรชน ถนนราชดำเนิน โทร 02-2241822- 4
ร้านสยามเทค	อยู่ที่ซอยเรวดี นนทบุรี โทร 02-9556057
หจก.แยมเทรดดิ้ง	297 ซ.มิตรภาพ 15 ต.ในเมือง อ.เมือง จ.นครราชสีมา 30000 โทร 044222063 044299263
บริษัทอาซาฮี เคมีภัณฑ์ จำกัด	218-220 ถ.จักรวรรดิ์ เขตสัมพันธ์วงศ์ กทม. 10100 โทร 02-2219737,02-2239314
ร้านเจ้ากรมเป๋อ	อยู่ที่จักรวรรดิ
ร้านกิมฮวด	อยู่ที่จุฬาซอย 22

ต่างจังหวัด	
บริษัท เวิลด์ เคมิคอล ฟาร์ อีส	261/4 ถ.มหิดล ต.ป่าแดด อ.เมือง จ.เชียงใหม่ 0 53 204 498, 0 53 204 466-7
สาขาเชียงราย	053 742 860-2
สาขาลำปาง	054 352 861
สาขาพิษณุโลก	055 303 641
บริษัท ยูไนเต็ด เคมีคอล แอนด์ เทรดดิ้ง จำกัด	108/19 หมู่1 ถนนมหิดล ต.หนองหอย อ.เมือง เชียงใหม่ 50000 โทร.(053)800-659 แฟกซ์(053)800-659
ศึกษาภัณฑ์พาณิชย์ ราชดำเนิน	เบอร์กลาง 02-2817822,02-2825111,02-6291910-16 แฟกซ์ 02-2803680,02-2812932,02-2841163
การตลาดส่วนภูมิภาค	02-538-3021, 02-538-3033, 02-514-4033
ศึกษาภัณฑ์พาณิชย์ คุรุสภา	02-2811637,02-2814657 แฟกซ์ 02-2814657

รายชื่อผู้รับทำพิมพ์ซิลิโคน

คุณสุพรรณ์ แก้วสุข 083- 241- 5815

อาจารย์บุญธรรม 089-043-4412 02-412 8987

งานเทคโนโลยีและนวัตกรรมของไทย ประจำปี 2554
TechnoMart InnoMart 2011

เอกสารประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการ

การทำน้ำข้าวกล้องงอก และไอศกรีมข้าวกล้องงอก

ในงาน "เทคโนโลยี และนวัตกรรมของไทย ประจำปี 2554"

วันที่ 11 มกราคม 2555

อาจารย์ผู้สอน

อ.สุพัฒน์ ใต้เวชศาสตร์

ผศ.ดร.ไกรสีห์ พิสิษฐ์กุล

อ.ณัฏฐวลิณคล เศรษฐปราโมทย์

อ.ชณิชา จินาการ

โดย คลินิกเทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี

และ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ลำปาง

สารบัญ

	หน้า
1. ข้าวกล้องงอก	2
2. วิธีทำข้าวกล้องงอก	4
3. วิธีทำน้ำข้าวกล้องงอก	6
4. ไอศกรีม	8
5. สูตรไอศกรีมข้าวกล้องงอก	10
6. วิธีทำไอศกรีมข้าวกล้องงอก	11
7. เอกสารอ้างอิง	15
ตารางฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การทำน้ำข้าวกล้องงอก และไอศกรีมข้าวกล้องงอก	1
ตารางที่ 1 คุณค่าทางโภชนาการของข้าวกล้องงอก และไอศกรีมข้าวกล้องงอก	3
ตารางที่ 2 คุณค่าทางอาหารระหว่างข้าวกล้อง และข้าวขาว 100 กรัม	3

ตารางการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การทำน้ำข้าวกล้องงอก และไอศกรีมข้าวกล้องงอก

วันที่ 11 มกราคม 2555

วัน , เวลา	หัวข้อวิชา	วิทยากร / ผู้ดำเนินงาน
11 มกราคม 2555	การอบรมเชิงปฏิบัติการ รอบเช้า และรอบบ่าย ลงทะเบียน ข้าวกล้องงอก คุณค่าทางอาหาร และประโยชน์การทำข้าวกล้องงอก น้ำข้าวกล้องงอก ฝึกปฏิบัติการทำน้ำข้าวกล้องงอก ไอศกรีม วัตถุดิบ อุปกรณ์ วิธีการทำ ฝึกปฏิบัติการทำไอศกรีมข้าวกล้องงอก สูตร 1 ฝึกปฏิบัติการทำไอศกรีมข้าวกล้องงอก สูตร 2 ฝึกปฏิบัติการทำไอศกรีมข้าวกล้องงอก และตอบคำถาม	คณะกรรมการฝ่ายลงทะเบียน คณะวิทยากร คณะวิทยากร คณะวิทยากร คณะวิทยากร

ข้าวกล้องงอก (Germinated Brown Rice หรือ GABA-Rice)

ข้าวกล้องงอกเป็นข้าวกล้องที่นำมาผ่านกระบวนการแช่น้ำทำให้งอกเป็นตุ่มงอกสีขาวขึ้นมาที่เมล็ดข้าว โดยการเปลี่ยนแปลงจะเริ่มขึ้นเมื่อน้ำได้แทรกเข้าไปในเมล็ดข้าว โดยน้ำจะกระตุ้นให้เอนไซม์ภายในเมล็ดข้าวเกิดการทำงาน เมื่อเมล็ดข้าวเริ่มงอก (Malting) สารอาหารที่ถูกเก็บไว้ในเมล็ดข้าวก็จะถูกย่อยสลายไปตามกระบวนการชีวเคมี จนเกิดเป็นสารประเภทคาร์โบไฮเดรตที่มีโมเลกุลเล็กลง (Oligosaccharide) และน้ำตาลรีดิวซ์ (Reducing Sugar) นอกจากนี้โปรตีนภายในเมล็ดข้าวก็จะถูกย่อยให้เกิดเป็นกรดอะมิโน และ เปปไทด์ รวมทั้งยังพบการสะสมสารเคมีสำคัญต่างๆ เช่น แกมมาออริซานอล (Gamma-Orazynol) ช่วยลดระดับคอเรสเตอรอล ลดการตีบตันของหลอดเลือด และต้านการอักเสบ โทโคฟีรอล (Tocopherol) เป็นสารต้านออกซิเดชั่นให้แก่ร่างกาย และป้องกันการเกิดโรคมะเร็ง และมีสารโทโคไตรอีนอล (Tocotrienol) ใยอาหาร (dietary fiber) เป็นต้น (Shoichi, 2004) และโดยเฉพาะอย่างยิ่งสารสำคัญที่ได้จากกระบวนการงอกของข้าวกล้องก็คือ สารกาบา (GABA) gamma amino butyric acid

Kayahara และ Tsukahara (2000) ได้รายงานว่า การรับประทานข้าวกล้องงอกอย่างต่อเนื่องจะส่งผลดีต่อสมอง ป้องกันอาการปวดหัว บรรเทาอาการท้องผูก ป้องกันมะเร็งในลำไส้ ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือก ป้องกันโรคหัวใจ ลดความดันโลหิต นอกจากนี้ข้าวกล้องงอกยังประกอบด้วยสาร phytic acid ที่ช่วยต่อต้านการเกิดอนุมูลอิสระ Inositols เร่งกระบวนการเผาผลาญไขมัน ป้องกันการเกิดภาวะหลอดเลือดหัวใจตีบตัน สารประกอบของวิตามินอี (tocotorienols) ปกป้องผิวหนังจากรังสี UV และ prolylendopeptide ป้องกันการเกิดโรคอัลไซเมอร์อีกด้วย เพราะฉะนั้นการส่งเสริมบริโภคข้าวกล้องงอก จะทำให้คนไทยมีสุขภาพดีขึ้น

การทำข้าวกล้องให้งอก ทำได้โดยดารนำข้าวที่กระเทาะเปลือกออกจนเป็นข้าวกล้อง (ยังไม่ขัดสี) ไม่เกิน 2 สัปดาห์ ถ้าระดับการขัดสีน้อยก็จะเหลือจมูกข้าวมาก (rice germ) โอกาสจะงอกให้ได้สารกาบามากก็มีมากขึ้นด้วย แช่น้ำ ทิ้งไว้ 6 ชั่วโมง แล้วเทน้ำทิ้ง บ่มไว้ในที่ชื้น อุณหภูมิห้อง 12-18 ชั่วโมง ก็จะมีตุ่มเล็กๆสีขาวงอกขึ้นมาตรงจมูกข้าวกล้อง ก็จะได้ข้าวกล้องงอก

ตารางที่ 1 คุณค่าทางโภชนาการของข้าวกล้อง 100 กรัม

คุณค่าทางโภชนาการ	ข้าวกล้อง
1.ความชื้น (กรัม)	11.17
2.โปรตีน (กรัม)	8.34
3.ไขมัน (กรัม)	2.27
4.คาร์โบไฮเดรต (กรัม)	76.89
5.ใยอาหาร (กรัม)	5.12
6.เถ้า (กรัม)	1.33
7.ค่าพลังงาน (กิโลแคลอรี)	361.35

ที่มา : สำนักพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าว กรมการข้าว (2550)

ตารางที่ 2 คุณค่าทางอาหารระหว่างข้าวกล้อง และข้าวขาว 100 กรัม

	ข้าวกล้อง	ข้าวขาว	ดีกว่า %
1.โปรตีน (กรัม)	7.6	6.4	19
2.Thiamine (B1) (มิลลิกรัม)	0.34	0.07	385
3.Riboflavin (B2) (มิลลิกรัม)	0.05	0.03	66
4.Niacin (B3) (มิลลิกรัม)	0.62	0.11	463
5.Pantothenic acid (B5) (มิลลิกรัม)	1.5	0.25	81
6.Folic acid (มิลลิกรัม)	20	3	455
7.แคลเซียม (มิลลิกรัม)	32	24	33
8.เหล็ก (มิลลิกรัม)	1.6	0.8	100
9.แมกนีเซียม (มิลลิกรัม)	52	14	271
10.แมงกานีส (มิลลิกรัม)	1.5	0.9	67
11.สังกะสี (มิลลิกรัม)	1.9	1.5	27
12.โคบอลต์ (ไมโครกรัม)	4.2	0.9	367
13.ทองแดง (ไมโครกรัม)	360	230	57
14.ไอโอดีน (ไมโครกรัม)	2.2	2	10

ที่มา : สถาบันวิจัยข้าว กรมวิชาการเกษตร (2542)

วิธีทำข้าวกล้องงอก แบบที่ 1

- ข้าวกล้องหอมนิลกระเทาะเอาเปลือกออก
- ล้างให้สะอาด
- แช่น้ำ 6 ชั่วโมง
- ล้างน้ำให้สะอาด
- กรอง ใส่ตะกร้า
- บ่มไว้ในที่ชื้น (อุณหภูมิห้อง) 12-18 ชั่วโมง
- จะได้ข้าวกล้องงอก

วิธีทำข้าวกล้องงอก แบบที่ 2

- ข้าวเลือกเจ้าก่ำ
- ล้างน้ำและแช่น้ำสะอาด 36 ชั่วโมง
- คลุมด้วยกระสอบเปียกน้ำเพื่อรักษาความชื้น 30 ชั่วโมง ทำให้ข้าวเปลือกงอก
- ได้ข้าวเปลือกงอก
- นึ่งข้าวเปลือกงอก 100 องศาเซียลเซียส 30 นาที
- ได้ข้าวเปลือกปลิ
- ผึ่ง หรืออบให้แห้ง
- เข้าเครื่องสีข้าว กระเทาะเอาเลปลือกออก
- ได้ข้าวกล้องงอก

วิธีทำน้ำข้าวกล้องงอก

- ข้าวกล้องหอมนิลงอก 1000 กรัม
- ล้างน้ำให้สะอาด
- กรองผ่านกระชอนสแตนเลส
- บดให้ละเอียด (ข้าวกล้องงอก 1000 กรัม , น้ำ 3000 กรัม)
- กรองผ่านกระชอนสแตนเลส
- ต้ม 70 องศาเซียลเซียส 20 นาที
- กรองผ่านกระชอนสแตนเลส

ได้น้ำข้าวกล้องงอกสำหรับทำไอศกรีม

สูตรน้ำข้าวกล้องงอก

1.น้ำข้าวกล้องงอกที่เตรียมได้	1000	กรัม
2.น้ำตาลทราย	60	กรัม
3.เกลือไอโอดีน	1.2	กรัม

ขั้นตอนการผลิตน้ำข้าวกล้องงอก

วัถุดิบ

↓

ข้าวกล้องงอก 1 กิโลกรัม

↓

ล้างน้ำทำความสะอาด

↓

กรองผ่านกระชอนสแตนเลส

↓

บดข้าวกล้องงอกกับน้ำ ใช้อัตราส่วน 1 : 3 (ใช้น้ำ 3 กิโลกรัม)

↓

กรองผ่านกระชอนสแตนเลส

↓

น้ำข้าวกล้องงอก

↓

เติมน้ำตาลทรายและเกลือไอโอดีน

↓

พาสเจอร์ไรส์ในภาชนะแบบหม้อตุ๋น 90 องศาเซียลเซียส 10 นาที

↓

กรองผ่านกระชอนสแตนเลส

↓

บรรจุขณะร้อนในขวดหรือถุงพลาสติกที่สะอาด

↓

ได้น้ำข้าวกล้องงอกตามต้องการ

กากข้าวกล้องงอกที่ได้ให้ไปทำเป็นข้าวต้ม หรือโจ๊ก หรือนำไปหุงเป็นข้าวสุกไว้สำหรับรับประทานได้

ไอศกรีม (Ice cream)

ไอศกรีม เป็นผลิตภัณฑ์นมแช่เยือกแข็งชนิดหนึ่ง ประกอบด้วยส่วนผลมที่เป็นนม และผลิตภัณฑ์นม เช่น น้ำนม ครีม หางนมผง เนยสด เป็นต้น และส่วนผสมที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์นม เช่น น้ำตาล สี สารให้กลิ่นรส สารให้ความคงตัว อิมัลซิไฟเออร์ และอาจรวมถึงไข่และผลิตภัณฑ์จากไข่ เป็นต้น

ไขมัน เป็นองค์ประกอบที่สำคัญของไอศกรีม การใช้ไขมันในปริมาณที่เหมาะสมทำให้ได้ส่วนผสมที่สมดุล และเป็นไปตามกฎหมายกำหนด ไขมันช่วยให้ไอศกรีมมีกลิ่นรสที่ดี ไม่มีผลต่อการลดจุดเยือกแข็ง การเพิ่มไขมันในไอศกรีมทำให้ผลึกน้ำแข็งมีขนาดเล็กลง แต่ต้นทุนสูง และยังทำให้อัตราการขึ้นฟูของไอศกรีมลดลง แหล่งของไอมันที่ใช้ในการผลิตไอศกรีมได้แก่ ไขมันจากน้ำนม เช่น ครีมสด ครีมแช่แข็ง เนย และน้ำมันเนย เป็นต้น ไอศกรีมที่มีคุณภาพสูงจะใช้ครีมสดเป็นแหล่งไขมัน ไอศกรีมบางชนิดยังใช้ไขมันที่ได้จากไขมันพืชแทนไขมันนม ไขมันพืชที่นิยมใช้ คือ น้ำมันเมล็ดฝ้าย น้ำมันปาล์ม น้ำมันมะพร้าว

นมผง เมื่อนำน้ำนมมาผลิตเป็นไอศกรีม ของแข็งทั้งหมดในน้ำนมยังมีไม่เพียงพอ ที่จะทำให้ไอศกรีมมีรูปร่างและเนื้อไอศกรีมคงตัวจึงต้องมีการเติมนมผงลงไปในไอศกรีม เพื่อเพิ่มของแข็งทั้งหมดให้มากขึ้น ทำให้ไอศกรีมมีเนื้อสัมผัสที่เรียบเนียนขึ้น เซลล์อากาศมีขนาดเล็กลง ช่วยเพิ่มความเหนียวของไอศกรีม ไอศกรีมละลายช้าลง

น้ำตาล เช่น น้ำตาลทราย น้ำตาลกลูโคส ฟรุคโตส น้ำผึ้ง และคอร์นไซรัป เป็นต้น น้ำตาลให้รสหวานแก่ไอศกรีม ให้ปริมาณของแข็งทั้งหมดแก่ส่วนผสมที่เพิ่มขึ้น น้ำตาลช่วยเพิ่มความข้นหนืดให้แก่ไอศกรีม ปรับปรุงเนื้อสัมผัสของไอศกรีมให้ดีขึ้น ให้กลิ่นรสที่ดี ช่วยลดจุดเยือกแข็งของไอศกรีม ลดการขึ้นฟูของไอศกรีม และยืดระยะเวลาในการปั่นไอศกรีม

สารให้ความคงตัว มีความสามารถในการเกิดพันธะกับน้ำได้ดี มีหน้าที่ปรับปรุงเนื้อสัมผัสไอศกรีมให้เรียบเนียน ป้องกันไม่ให้เกิดผลึกน้ำแข็งขนาดใหญ่ขณะแช่แข็ง และในระหว่างการเก็บรักษาภายใต้อุณหภูมิผันแปรต่างๆ (heat shock) ยังมีการใช้สารให้ความคงตัวหลายๆ ชนิดมาผสมกัน เพื่อปรับปรุงคุณภาพไอศกรีมให้ดีขึ้น ตัวอย่างสารให้ความคงตัว เช่น เจลาติน ได้มาจากสัตว์ เช่น หนังลูกวัว หนังหมู กระดูกสัตว์ จากพืช เช่น โซเดียมอัลจิเนต คาราจีแนน กัวร์กัม โลคัสบีนกัม ทรากาแคนท์ คารายา จากการสังเคราะห์ เช่น โซเดียมคาร์บอกซีเมทธิลเซลลูโลส

อิมัลซิไฟเออร์ เป็นสารที่ช่วยให้ไอศกรีมมีเนื้อสัมผัสเรียบเนียน มำให้ไอศกรีมมีลักษณะแห้ง (dryness) ลดระยะเวลาในการตีขึ้นฟูของไอศกรีม ทำให้ฟองอากาศมีขนาดเล็กกระจายตัวอยู่ทั่วไปในโครงสร้างไอศกรีม ควบคุมความไม่คงตัวของไขมัน (fat destabilization) ป้องกันการหดตัว (shrinkage) อิมัลซิไฟเออร์ที่ใช้ทั่วไปในอุตสาหกรรมการผลิตไอศกรีม เช่น โมโนกลีเซอร์ไรด์ (monoglyceride) หรือ โมโนเอซิลกลีเซอรอล (กลีเซอรอลโมโนสเตียเรต) และไดกลีเซอร์ไรด์ (diglyceride) ซึ่งอาจใช้ชนิดใดชนิดหนึ่ง หรือรวมกันทั้งสองชนิด ซอร์บิแทนไตรสเตียเรท (sorbitantristearate) และโมโนโอลิเอท (monooleate)

กลิ่นรส ที่ใช้ปรุงแต่งกลิ่นรสไอศกรีม เช่น กลิ่นกาแฟ กลิ่นโกโก้ กลิ่นสตรอเบอรี่ และกลิ่นวานิลา เป็นต้น กลิ่นรสเป็นลักษณะที่สำคัญที่สุดของไอศกรีม กลิ่นรสของไอศกรีมเป็นการผสมกลิ่นรสทั้งหมดของไอศกรีม ลักษณะที่สำคัญของกลิ่นรส คือ ชนิด และความแรงของกลิ่น กลิ่นรสที่อ่อนสามารถใช้ผสมได้ง่ายกว่า แม้ใช้ปริมาณที่มากก็จะไม่ทำให้เกิดกลิ่นรสที่ไม่ดีได้ แต่กลิ่นรสที่แรงใช้ผสมยาก แม้ใช้ปริมาณน้อยก็อาจทำให้เกิดกลิ่นรสไม่ดีได้ การใช้กลิ่นรสควรใช้พอประมาณเพื่อให้รับรู้ได้

สี เป็นสีประเภิทผสมอาหารที่ถูกกฏหมายอนูยาตให้ใช้ได้ ไอศกรีมมักจะใส่สีเพื่อสร้างความน่ารับประทาน ไอศกรีมควรใช้สีอ่อน สีที่ดึงดูดผู้บริโภค สีเข้มเกินไปไม่เป็นที่นิยม และใช้สีที่เหมาะกับกลิ่นรสของไอศกรีม เช่น ไอศกรีมวานิลาเติมสีเหลืองอ่อน เพื่อให้เห็นสีเหลืองของครีม ไอศกรีมผลไม้มักเติมสีสังเคราะห์ลงไป เพราะ ผลไม้ให้สีไม่เพียงพอ เช่น ไอศกรีมรสส้มเติมสีส้มลงไป ไอศกรีมช็อกโกแลตจะไม่เติมสีเนื่องจากมีผงโกโก้อยู่แล้ว

การทำไอศกรีมข้าวกล้องงอก

อุปกรณ์

1. เครื่องชั่ง
2. เครื่องปั่นผสมน้ำผลไม้
3. หม้อตุ๋น เตาแก๊ส
4. ตู้เย็น ตู้แช่แข็ง
5. เครื่องทำไอศกรีม
6. ภาชนะสำหรับใส่ไอศกรีม

สูตร 1 ไอศกรีมข้าวกล้องงอก

1.	น้ำข้าวกล้องงอก	450	กรัม
2.	นมผง	67.5	กรัม
3.	น้ำตาลทราย	90	กรัม
4.	น้ำตาลกลูโคส	27	กรัม
5.	ครีม	261	กรัม
6.	สารให้ความคงตัว	1.8	กรัม (เช่น โลคัสบีนกัม กัวร์กัม เจลาติน ฯลฯ)
7.	อิมัลซิไฟเออร์	1.8	กรัม (เช่น กลีเซอรอลโมโนสเตียเรต เลซิทิน ฯลฯ)
8.	เกลือ	1.0	กรัม
9.	กลิ่นวานิลาผง	0.5	กรัม

สูตร 2 ไอศกรีมข้าวกล้องงอก

1. น้ำข้าวกล้องงอก	404.15	กรัม
2. นมผง	67.12	กรัม
3. น้ำตาลทราย	107.4	กรัม
4. น้ำตาลกลูโคส	26.85	กรัม
5. เนยขาว	89.50	กรัม
6. กะทิ	200	กรัม
7. สารให้ความคงตัว	1.8	กรัม (เช่น โลคัสบีนกัม กัวร์กัม เจลาติน ฯลฯ)
8. อิมัลซิไฟเออร์	1.8	กรัม (เช่น กลีเซอรอลโมโนสเตียเรต เลซิทิน ฯลฯ)
9. เกลือ	1.0	กรัม
10. กลิ่นวานิลาผง	0.5	กรัม

ขั้นตอนการผลิตไอศกรีมข้าวกล้องงอกสูตร 1

ชั่งน้ำข้าวกล้องงอกและครีมลงในภาชนะแบบหม้อตุ๋น นำมาให้ความร้อน 45 องศาเซียลเซียส

↓

ชั่งของแข็งทั้งหมดซึ่งได้แก่ นมผง น้ำตาลทราย น้ำตาลกลูโคส สารให้ความคงตัว อิมัลซิไฟเออร์ และกลือ ผสมให้เข้ากัน ใส่ลงไปในน้ำข้าวกล้องงอก โดยกวนตลอดเวลาจนละลาย

↓

ปั่นส่วนผสมด้วยเครื่องปั่นผสมอาหารความเร็วสูงสุด ปั่นครั้งละ 1 นาที เป็นเวลา 3 นาที

↓

พาสเจอร์ไรส์ในภาชนะแบบหม้อตุ๋นที่ 82 องศาเซียลเซียส 2 นาที และกวนตลอดเวลา

↓

ทำให้เย็นทันทีโดยแช่ในอ่างน้ำผสมน้ำแข็ง

↓

ทิ้งไว้ที่ 4 องศาเซียลเซียส 24 ชั่วโมง (ตู้เย็น)

↓

น้ำไปปั่นด้วยเครื่องปั่นไอศกรีม

↓

บรรจุในภาชนะสำหรับใส่ไอศกรีม

↓

เก็บไว้ในตู้แช่แข็งอุณหภูมิประมาณ – 30 องศาเซียลเซียส 24 ชั่วโมง

↓

ไอศกรีมข้าวกล้องงอก

ขั้นตอนการผลิตไอศกรีมข้าวกล้องงอกสูตร 2

น้ำข้าวกล้องงอก และกะทินำมาให้ความร้อน 45 องศาเซียลเซียส

↓

ชั่งของแข็งทั้งหมดซึ่งได้แก่ นมผง น้ำตาลทราย น้ำตาลกลูโคส สารให้ความคงตัว อิมัลซิไฟเออร์ และกลือ ผสมให้เข้ากัน ใส่ลงไปในน้ำข้าวกล้องงอก โดยกวนตลอดเวลาจนละลาย

↓

ใส่เนยขาวลงไปโดยกวนตลอดเวลาจนละลาย

↓

ปั่นส่วนผสมด้วยเครื่องปั่นผสมอาหารความเร็วสูงสุด เป็นเวลา 3 นาที

↓

พาสเจอร์ไรส์ที่ 82 องศาเซียลเซียส 2 นาที และกวนตลอดเวลา

↓

ทำให้เย็นทันทีโดยแช่ในอ่างน้ำผสมน้ำแข็ง

↓

ทิ้งไว้ที่ 4 องศาเซียลเซียส 24 ชั่วโมง

↓

นำไปปั่นด้วยเครื่องปั่นไอศกรีม

↓

บรรจุ

↓

เก็บไว้ในตู้แช่แข็ง – 30 องศาเซียลเซียส 24 ชั่วโมง

↓

ไอศกรีมข้าวกล้องงอก

WAFFLE CONE (#5GSC01TH)

ส่วนผสม

1. แป้งมิกซ์	100	กรัม
2. น้ำ	65	กรัม

วิธีผสม

1. ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน ตีที่ความเร็วต่ำ ประมาณ 2 นาที ให้พอเข้ากัน ปาดอ่าง
2. ปรับเป็นความเร็วปานกลาง ตีต่อประมาณ 1 นาที
3. อุ่นเครื่องอบให้ได้อุณหภูมิที่ 180-185 องศาเซลเซียส ชั่งของเหลวผสมน้ำหนักประมาณ 40-45 กรัม
4. เทของเหลวลงบนเครื่องอบ จับเวลาประมาณ 1 นาที เมื่อสุกได้ที่ให้รีบน้ำขึ้นและทำการขึ้นรูปเป็นรูปกรวย หรือตะกร้าทันทีขณะร้อน เนื่องจากขนมจะกรอบขึ้นเมื่อเย็นการขึ้นรูปทำได้ยาก
5. พักให้เย็นบนตะแกรง

การสกรีนเสื้อ Science T-Shirts

วิทยากร
นางสาวหญิง มัทนัง
นางสาวสริพร หมีวงษ์
นายคณิต อยู่สมบูรณ์

Science T-Shirts

การสกรีนเสื้อลงบนกระดาษทรานเฟอร์ (Transfer paper)

กระดาษทรานเฟอร์

เป็นกระดาษที่ผลิตขึ้นมาโดยเฉพาะสำหรับงานสกรีน เสื้อด้วยความร้อน โดยตัวกระดาษจะมีแผ่นฟิลม์บาง ๆ เคลือบอยู่เมื่อนำไปกดทับด้วยเครื่องรีดความร้อนตัวฟิลม์จะละลาย เคลือบติดไปบนลวดลาย และตัวเสื้อ

ข้อดี

ไม่ต้องใส่บล็อกสกรีน
ไม่จำกัดจำนวนสีที่ใช้ และสีสันสดใส
เหมาะสำหรับสกรีนภาพถ่ายจากกล้องดิจิตอล หรือภาพเหมือนจริง

ข้อจำกัด

ถ้าสกรีนลงบนเสื้อสีขาวตัวฟิลม์ที่เคลือบก็จะกลมกลืนไปกับสีเสื้อ(ถ้าสังเกตุจะ มองเห็นเป็นกรอบสี่เหลี่ยมของเนื้อฟิลม์) แต่ถ้าสกรีนเสื้อดำจะเห็นเป็นกรอบฟิลม์สี่เหลี่ยม อย่างชัดเจน เนื่องจากข้อจำกัดดังกล่าวจึงทำให้งานสกรีนด้วยวิธีรีดร้อนนี้ถูกนำไปใช้ใน วงจำกัดเฉพาะกับการสกรีนเบอร์หรือตัวอักษร หรือสกรีนเสื้อรูปถ่ายที่ระลึก เนื่องจากจำเป็นต้องมีการทำ die cut เพื่อตัดพื้นที่ส่วนที่ไม่ใช่ลวดลายออก (ยกเว้น design ที่มี กรอบสี่เหลี่ยมเช่นรูปถ่ายภาพเหมือน) และผิวสัมผัสบนลวดลายที่สกรีนลงบนเสื้อจะ แตกต่างจากการสกรีนแบบซิลค์สกรีนซึ่งเรียบเป็นเนื้อเดียวกับเสื้อ(ยกเว้นประเภทที่ ต้องการสกรีนลายนูน) แต่กับการสกรีนความร้อนด้วยวิธีทรานเฟอร์แผ่นฟิลม์ที่เคลือบจะ ให้ความรู้สึกของผิวสัมผัสเหมือนการนำแผ่นสติกเกอร์มาติดลงบนเสื้อ ในกรณีที่ลวดลาย

คุณสมบัติ

ในด้านความคงทนของลวดลายที่สกรีนทั้งต่อการตากแดดและโดยเฉพาะอย่าง ยิ่งการซักล้างด้วยน้ำจะขึ้นอยู่คุณภาพของหมึกและกระดาษซึ่งมีความสำคัญไม่ยิ่งหย่อน ไปกว่าการตัดสินใจเลือก Printer เพราะถ้าใช้หมึกที่ไม่ผ่านการทดสอบคุณสมบัติในการ ทนน้ำเมื่อนำไปซัก รวมถึงกระดาษทรานเฟอร์ที่มีคุณสมบัติในการยึดเกาะ(ฟิลม์ที่เคลือบ) ไม่ดี เมื่อนำไปซักลวดลายจะหลุดลอกได้ง่าย

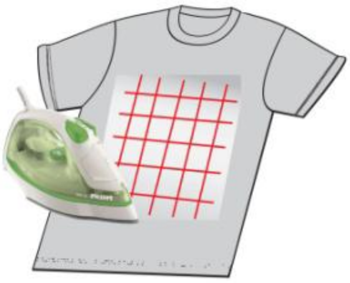
อุปกรณ์ที่ต้องเตรียม

1. กระดาษลอกลาย หรือ T-shirt Transfer paper
2. เสื้อยืด
3. เตารีด
4. ลายเสื้อ

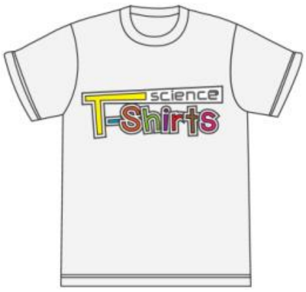
1. ตั้งค่าเครื่องพิมพ์ให้ภาพกลับด้าน ตรวจสอบความถูกต้องอีกครั้ง หรือพิมพ์ลงบนกระดาษธรรมดาเพื่อความถูกต้องก่อนพิมพ์ลงบนกระดาษลอกลายด้านที่เป็นสีขาว

2. ตัดภาพตามรูปที่พิมพ์ออกมา โดยเหลือขอบรูปเล็กน้อย

3. รีดเสื้อยืดให้เรียบ ช่วยในการติดของภาพมากขึ้น



4. คว่ำภาพที่ตัดขอบแล้วลงบนเสื้อ กำหนดตำแหน่งบนเสื้อให้ตรง จากนั้นปรับไฟเตารีดแรงสุด แล้วรีดลงตรงกระดาษให้ทั่วด้วยแรงกดสม่ำเสมอ (ประมาณ 3 นาที ขึ้นอยู่กับความร้อนของเตารีดและขนาดของภาพ)



5. ทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นค่อยๆ ลอกแผ่นรองหลังออก โดยดึงจากมุมด้านใดด้านหนึ่ง

เกร็ดเล็กเกร็ดน้อย

1.ควรซักเสื้อก่อนนำมาลอกลาย เพื่อกำจัดฝุ่นหรือเศษด้ายรวมทั้งป้องกันสีผ้าตกใส่งานพิมพ์

2.เสื้อที่นำมาลอกลาย ถ้าเป็นเสื้อ COTTON 100% จะเหมาะที่สุด

3.ก่อนซัก ควรทิ้งระยะเวลาหลังการลอกลายอย่างน้อย 24 ชั่วโมง และควรกลับเสื้อด้านที่พิมพ์ไว้ด้านใน

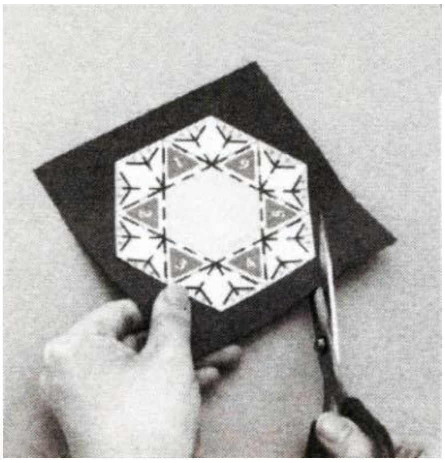
4.การรีด ควรใช้ผ้าวางทับบนลายก่อนรีด

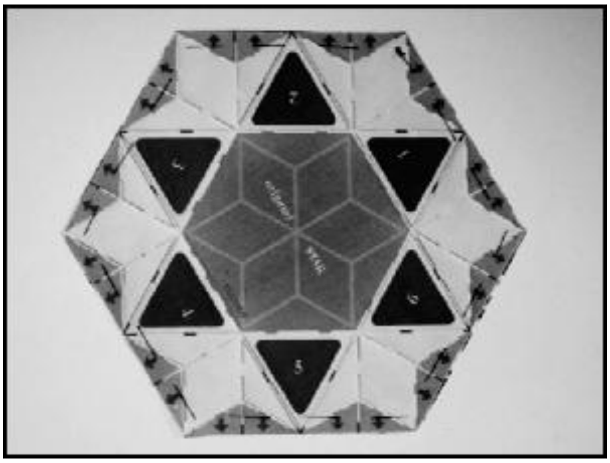
การประดิษฐ์กระเป๋าจากผ้าด้วยเทคนิคออริกามิ

วิทยากร
อาจารย์กฤตพร ชูเส้ง
ผู้ช่วยศาสตราจารย์เสาวลักษณ์ คงคาฉุยฉาย
อาจารย์มัลลิกา จงจิตต์

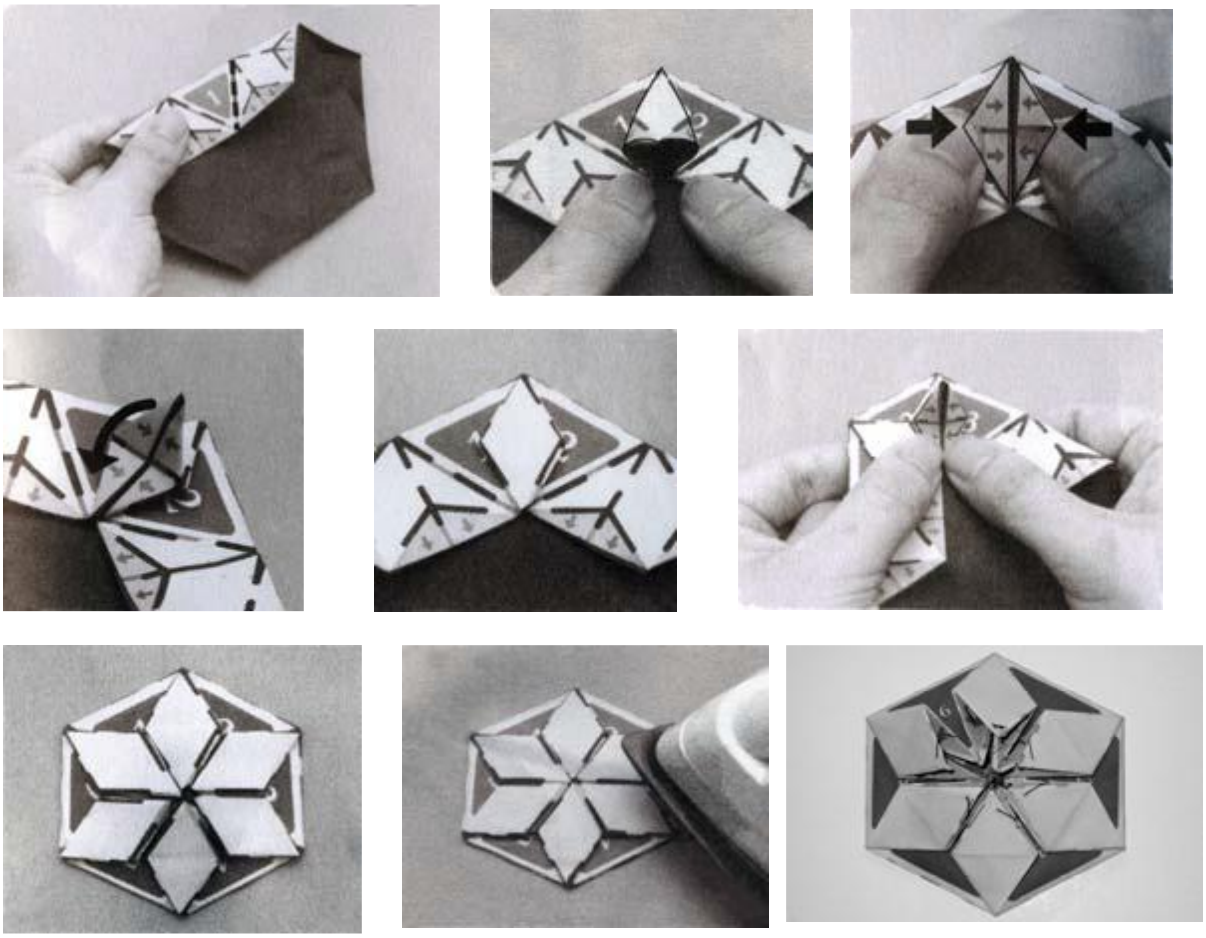
ขั้นตอนการพับกระเป๋าชิ้นหน้าเป็นรูปดอกไม้

ขั้นที่ 1 วางแบบพับกระดาษลงบนผ้าด้านถูก เนาโดยรอบ จากนั้นตัดผ้าเท่าแบบ กระดาษ

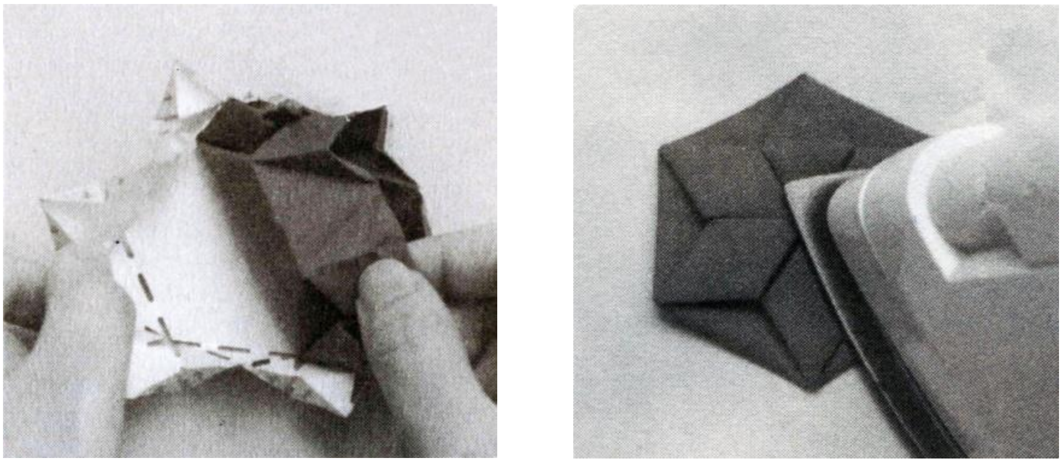




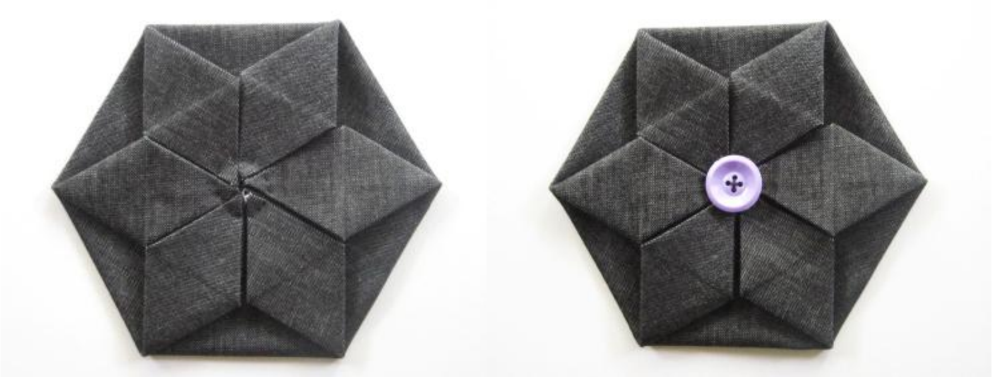
ขั้นที่ 2 พับกระดาษให้เป็นรูปดอกไม้ 6 กลีบ โดยมีขั้นตอนดังต่อไปนี้



ขั้นที่ 3 เลาะด้ายเนาออก จากนั้นดึงแบบกระดาษออกจากผ้าแล้วรีดผ้าให้เรียบ



ขั้นที่ 4 เย็บตรึงตรงกลางดอก จากนั้นนำกระดุม หรือพับริบบิ้นเป็นดอกกุหลาบนำมา เย็บติดตรงกลางเป็นเกสรดอกไม้



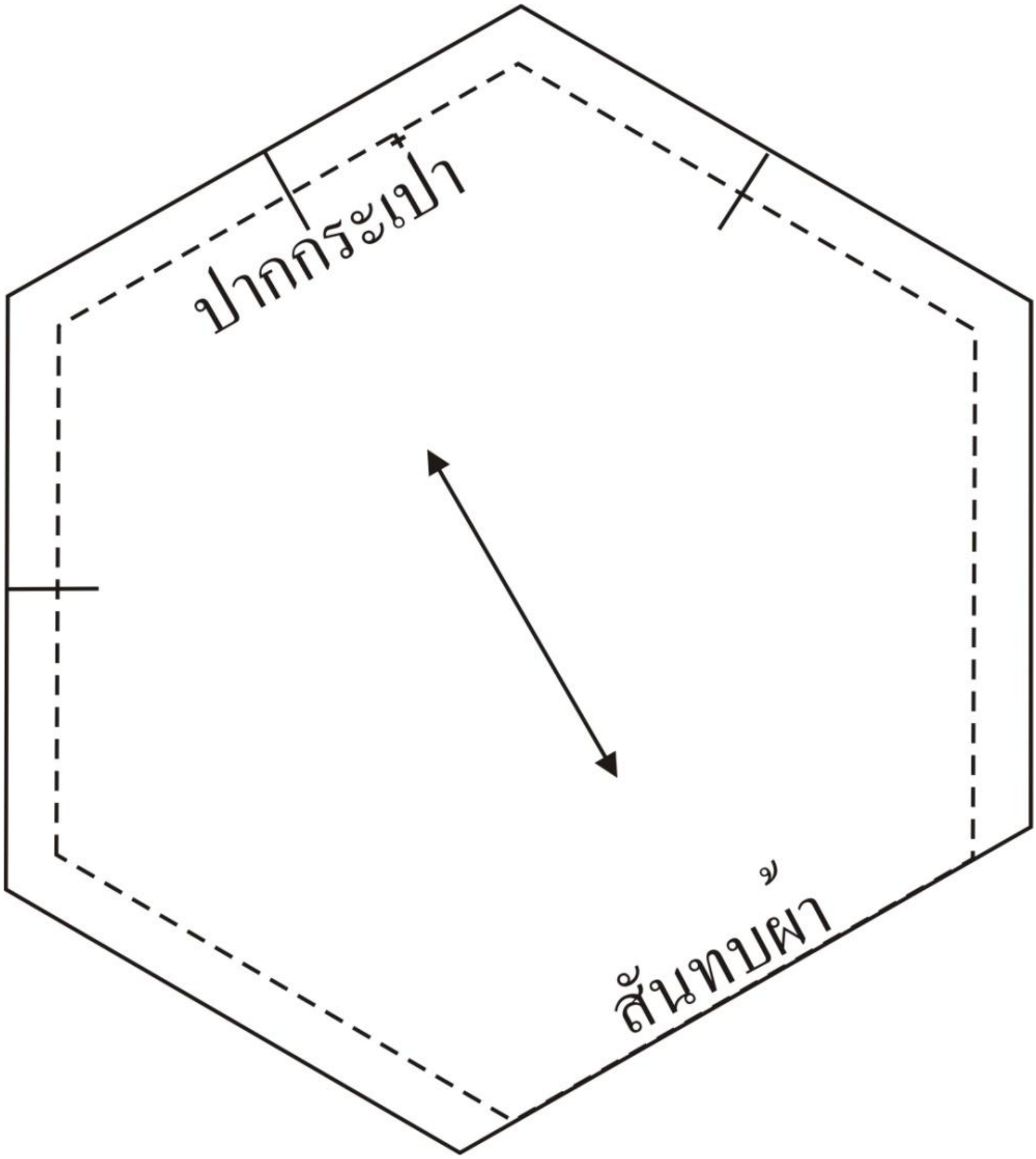
ขั้นที่ 5 การเย็บกระเป๋าชิ้นหลัง ตัดผ้าเป็นรูปหกเหลี่ยมตามแบบตัด พับตามแนวสัน ทบผ้าแล้วเย็บตะเข็บโดยใส่ห่วงคล้องกระดุมไว้ที่ด้านบนและเปิดช่องด้านล่างไว้ ดังรูป เมื่อเย็บเสร็จแล้วกลับด้านถูกออกมาสอยปิดช่องที่เปิดไว้แล้วรีดให้เรียบ

ด้านผิด

ด้านถูก

ขั้นที่ 6 นำกระเป๋าชิ้นหลังมาวางประกบกับชิ้นหน้าโดยหันด้านผิดชนกัน จากนั้น สอย ถี่ ๆ ด้านข้างและด้านล่างตามตำแหน่งที่กำหนดไว้ในแบบตัด นำสายกระเป๋ามาเย็บติด ตรงปากกระเป๋าทั้ง 2 ด้าน และเย็บกระดุมเม็ดเล็กติดด้านบนของกระเป๋าชิ้นหน้า สำหรับคล้องห่วง

แบบตัดกระเป๋าชิ้นหลัง



การทำผลิตภัณฑ์จากผักตบชวา

วิทยากร
อาจารย์นฤพน ไพศาลตันติวงศ์
อาจารย์สัมภาษณ์ สุวรรณคีรี
อาจารย์พิชิตพล เจริญทรัพยานันท์

ขั้นตอนการตัดกระดาษแข็ง

1. ตัวกล่อง

    1. วัดขนาดกระดาษ
    2. ตัดข้างกล่องด้านสั้น
    3. ตัดข้างกล่องด้านยาว (เผื่อ 2 เท่า ความหนาของกระดาษ)
    4. ตัดฐานกล่อง

การประกอบตัวกล่อง

1. ประกอบฐานกล่องเข้ากับด้านข้าง (ด้านสั้น) ทั้ง 2 ด้าน
2. ประกอบด้านข้าง (ด้านยาว)

หมายเหตุ

1. การประกอบให้กาวร้อน
2. ข้อควรระวังให้ได้มุมฉาก

2. ฝากล่อง

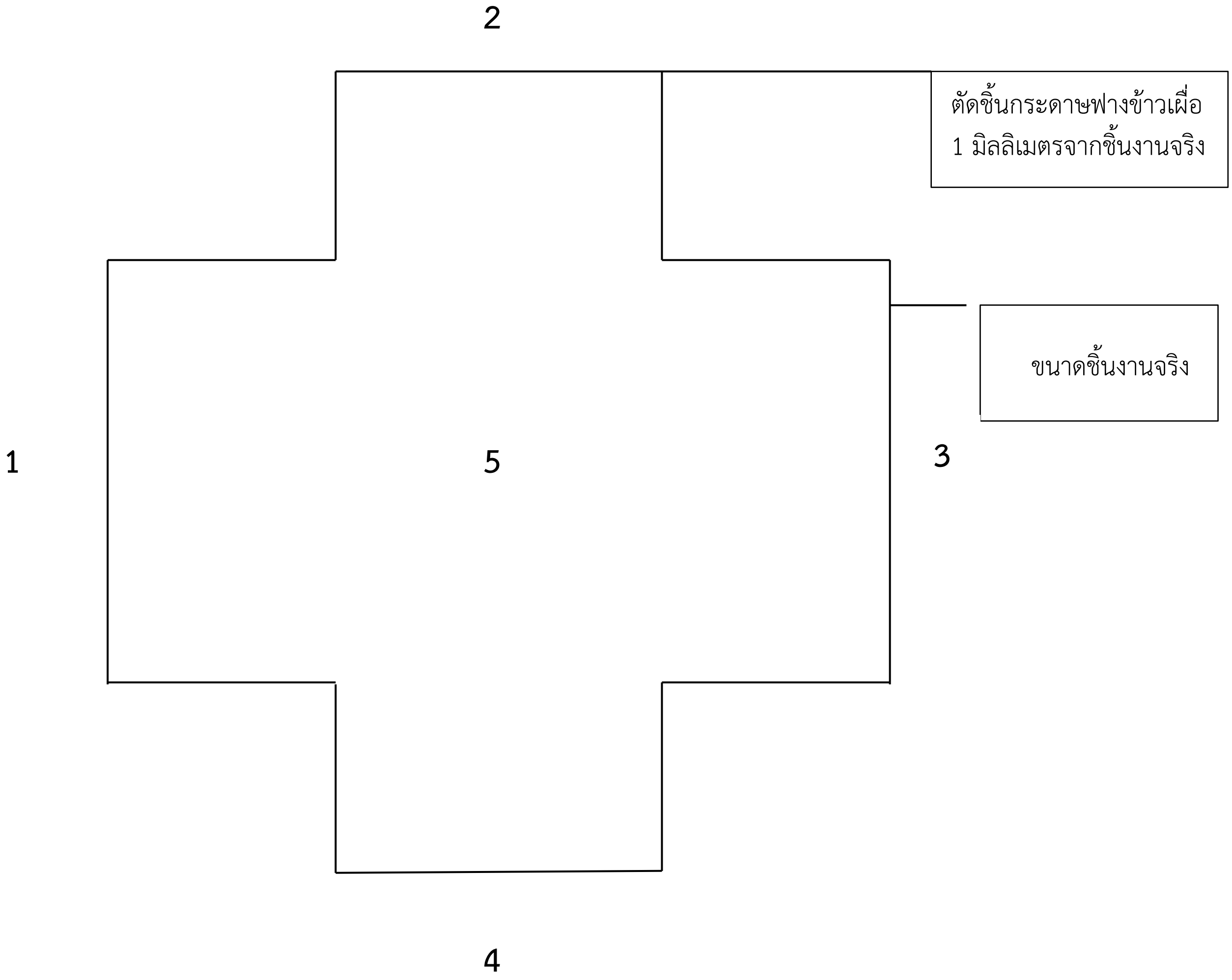
    1. ตัดฝากล่องด้านบนโดยมีระยะความเผื่อไว้ประมาณ 2 มิลลิเมตร
    2. ตัดด้านสั้น
    3. ตัดด้านยาวเผื่อ 2 เท่า ความหนากระดาษ

การประกอบฝากล่อง

1. ประกอบฐานกล่องเข้ากับด้านข้าง (ด้านสั้น) ทั้ง 2 ด้าน
2. ประกอบด้านข้าง (ด้านยาว)

ขั้นตอนการประกอบกระดาษฟางข้าวเข้ากับกล่อง

1. ตัวกล่องวัดความสูงของกล่องด้านข้าง
2. วัดขนาดกระดาษฟางข้าว (2 เท่าของความสูงกล่อง +1 มิลลิเมตร)
3. ตัดกระดาษฟางข้าว ดังรูป



หมายเหตุ

หมายเลข 1,2,3,4 เป็นข้างกล่อง
หมายเลข 5 ฐานกล่อง

4. ติดกระดาษฟางข้าว

ขั้นตอนการตัดกระดาษฟางข้าว

1. ใช้เกลียงทาสีในการทากาวที่ฐานกล่อง (ทั้งกระดาษแข็งและกระดาษฟางข้าว) ประกอบเข้าด้วยกันและรีดให้สนิท)
2. ใช้เกลียงทาสี ทากาวด้านข้างเพียงครึ่งเดียวประกอบติดกับกล่องด้านนอกและ ด้านในทีละด้านครบ 4 ด้าน
3. ติดกระดาษฟางข้าวส่วนฐาน และทากาวติดเข้ากับกล่อง

   <u>หมายเหตุ (ข้อ 3)</u>

   การใช้เกลียงทาสีซึ่งมี 2 อัน อันแรกใช้ทากาวอันที่ 2 ใช้รีดกดกระดาษฟางข้าวให้ แนบสนิทและตีให้ขึ้นขอบตรงสันกล่อง

1. ทากาวใสรอบชิ้นงานให้ทั่วทั้งกล่อง ทา 1-2 ครั้ง ก็ได้
2. ตกแต่งฝากล่อง
3. บรรจุภัณฑ์ที่สมบูรณ์

   หมายเหตุ

ประยุกต์กล่องปรับขนาดกล่องตามขนาดของชิ้นงานที่บรรจุ

ผลิตภัณฑ์ล้างจาน

วิทยากร
นางจิตต์เลขา ทองมณี
นางสุบงกช ทรัพย์แตง
นางจารุวรรณ แตงเที่ยง

ผลิตภัณฑ์ล้างจาน หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่มีสารลดแรงตึงผิวเป็นส่วนประกอบที่ สำคัญ อยู่ในสภาพของเหลว ใช้ล้างทำความสะอาดจานชามและภาชนะเครื่องครัวโดยใช้ มือ

ส่วนประกอบหลักได้แก่

1. สารลดแรงตึงผิว (surfactants) หรือ สารชำระล้าง (detergent) เป็นสารเคมี ที่ประกอบด้วยส่วนที่ละลายน้ำและส่วนที่ละลายในไขมัน มีสมบัติในการทำความสะอาด ขจัดคราบไขมันออกจากภาชนะ ในผลิตภัณฑ์ล้างจานโดยมากจะใช้สารลดแรงตึงผิวผสม กัน 2 ชนิดหรือมากกว่า ขึ้นอยู่กับสมบัติในการใช้งาน โดยแบ่งเป็น

1.1 สารลดแรงตึงผิวประเภทแอนไอออนิก (anionic surfactants) เป็นสารชำระ ล้างที่มีประจุลบ ใช้เป็นส่วนประกอบหลักในผลิตภัณฑ์ล้างจาน สามารถทำความสะอาด คราบไขมันได้ดี มีฟองมาก สารชำระล้างประจุลบที่ใช้ทั่วไป ได้แก่

- โซเดียมลอริลอีเทอร์ซัลเฟต (sodium lauryl ether sulfate) เข้มข้น 70% ชื่อทางการค้า เท็กซาพอน เอ็น 70 (Texapon N 70) หรือ อีมอล 270 (EMAL 270)

- โซเดียมอัลคิลเบนซีนซัลโฟเนต (sodium alkyl benzene sulfonate) เข้มข้น 24% ชื่อทาง การค้า นีโอเพเล็ก เอฟ 24 (Neopelex F 24) โซฮาแลป (Sohalabp) คอส 24 เอฟ (COS 24 F)

1.2 สารลดแรงตึงผิวประเภทแอมโฟเทริก (amphoteric surfactants) เป็นสาร ชำระล้างที่มีสองประจุ คือมีประจุบวกและลบ เช่น โคคามิโดโพรพิล บีเทน (cocamidopropyl betaine)

1.3 สารลดแรงตึงผิวประเภทนอนไอออนิก (nonionic surfactants) เป็นสาร ชำระล้างที่ไม่มีประจุ เช่น โคคาไมด์ ดีอีเอ (cocamide DEA)

2. สารปรับความหนืด เป็นสารช่วยทำให้ผลิตภัณฑ์มีความข้นเพิ่มขึ้น เช่น เกลือ แกง (โซเดียม คลอไรด์ : sodium chloride) หรือผงข้น ควรใช้เกลือสำหรับใส่อาหาร (เกลือบริสุทธิ์หรือเกลือเกรดอาหาร) ซึ่งมีความสะอาด เมื่อละลายน้ำแล้วใส ไม่มีเศษผงที่

3. สารกันเสีย ใช้สำหรับยับยั้งการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ สารชำระล้างและ สมุนไพรในผลิตภัณฑ์ล้างจานอาจมีการปนเปื้อนและมีการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ จึงต้อง ป้องกันโดยเติมสารกันเสียและเติมได้ในปริมาณที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดให้ใช้ได้

4. สารแต่งกลิ่น ผลิตภัณฑ์ล้างจานจะมีกลิ่นหอมอ่อนๆ ของสารลดแรงตึงผิวและ ส่วนผสมอื่นๆ ที่ใช้ การเติมสารแต่งกลิ่น เช่น กลิ่นมะกรูด กลิ่นมะนาวหรือกลิ่นผลไม้ จะ ช่วยทำให้ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นหอมน่าใช้มากขึ้น

5. สารแต่งสี เป็นสีที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนดให้ใช้ได้ตามกฎหมายใน ผลิตภัณฑ์ ต้องเป็นสีที่ละลายน้ำได้และเข้ากับส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ล้างจานได้เป็นอย่างดี สามารถทนความเป็นกรด-ด่าง แสง และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

6. สารปรับความเป็นกรด-ด่าง (pH) ส่วนผสมในผลิตภัณฑ์อาจมีความเป็น กรด-ด่างสูง จึงต้องปรับความเป็นกรด-ด่าง ให้ได้ตามที่มาตรฐานกำหนดและเป็นการถนอม ผิวมือ โดยใช้กรดซิตริก (กรดมะนาว) ปรับความเป็นกรด-ด่างให้อยู่ในช่วง 5.0 ถึง 9.5

การผลิตผลิตภัณฑ์ล้างจานนั้น ควรทราบก่อนว่าคุณลักษณะที่ต้องการของ ผลิตภัณฑ์นั้นมีอะไรบ้าง เพื่อจะได้กำหนดสูตรของผลิตภัณฑ์ให้มีคุณลักษณะตามที่ มาตรฐานกำหนดและเพื่อประสิทธิภาพสูงสุดในการใช้งาน ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดภาชนะที่ใช้ในครัว (มผช.177/2553) ซึ่งออกโดยสำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม ได้กำหนดคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ล้างจานไว้ดังนี้

คุณลักษณะที่ต้องการ

1.ลักษณะทั่วไป

ต้องเป็นของเหลวเนื้อเดียวกัน ไม่แยกชั้น ไม่มีสิ่งแปลกปลอม ละลายได้ใน น้ำและไม่มีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์

2.สารลดแรงตึงผิว

ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 15 โดยน้ำหนัก

3.ความเป็น กรด - ด่าง

ต้องอยู่ระหว่าง 5.0 ถึง 9.5

4.โลหะเป็นพิษทั้งหมด (แคดเมียม ตะกั่ว พลวง สารหนู และปรอทรวมกัน) ต้องไม่เกิน 30 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

ผลิตภัณฑ์ล้างจานผสมน้ำมะกรูด

อุปกรณ์

ถังพลาสติกหรือหม้อสเตนเลส ขนาด 2 ลิตร สำหรับผสม

ไม้พายพลาสติกหรือสเตนเลส (ห้ามใช้พายไม้) สำหรับไว้กวน

เครื่องชั่งแบบละเอียดหรือแบบดิจิตอล

กระบอกตวงหรือถ้วยตวง

ส่วนประกอบ	ปริมาณการใช้ (%)	ส่วนผสม 1 กิโลกรัม	สมบัติการใช้งาน
เท็กซาพอน เอ็น 70 (Texapon N 70) (เข้มข้น 70 %)	11.0	110 กรัม	สารชำระล้างเป็นสารลดแรงตึงผิวประเภทแอนไอออนิก
คอส 24 เอฟ (COS 24 F) (เข้มข้น 24 %)	42.0	420 กรัม	สารชำระล้างเป็นสารลดแรงตึงผิวประเภทแอนไอออนิก
กลีเซอรีน (Glycerin)	1.5	15 กรัม	ช่วยถนอมมือ

น้ำสกัดผิวมะกรูด*	ปริมาณที่เหมาะสม	50 กรัม(ซีซี)	ช่วยขจัดกลิ่นอาหาร และช่วยให้ล้างน้ำออกง่าย
เกลือแกง (ผงข้น) (Sodium chloride)	0.5	5 กรัม	ช่วยปรับความหนืด
โบรนิดอกซ์ แอล (Bronidox® L)	0.1	1 กรัม(ซีซี)	สารกันเสีย
น้ำหอมกลิ่นมะกรูด	0.5	5 กรัม(ซีซี)	ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นหอม
น้ำกรองสะอาด	ปรับปริมาณให้ครบ 100	394 กรัม(ซีซี)	เติมน้ำเพื่อให้ส่วนผสมมีน้ำหนักรวม 1 กิโลกรัม

วิธีทำ

1. ชั่ง เท็กซาพอน เอ็น 70 และ คอส 24 เอฟ ใส่ในภาชนะแล้วกวนเบาๆ ให้ เป็นเนื้อเดียวกันจากนั้นค่อยๆ เติมน้ำประมาณ 200 ซีซี พร้อมกับกวนเบาๆ ให้เป็นเนื้อ เดียวกัน แล้ววัดค่าความเป็นกรด – ด่าง และจดบันทึกไว้

2. เติมน้ำสกัดผิวมะกรูด โดยค่อยๆ เติมและกวนให้เป็นเนื้อเดียวกันพร้อมกับวัด ค่าความเป็นกรด – ด่าง ให้อยู่ในช่วง 6.0 – 7.0 และจดบันทึกไว้

3. เติมกลีเซอรีน 15 กรัม แล้วกวนเบาๆ ให้เป็นเนื้อเดียวกัน

4. เติมสารกันเสีย โบรนิดอกซ์ 1 กรัม น้ำหอม กวนให้เข้ากัน

5. ละลายเกลือแกงในน้ำ 50 ซีซี คนให้ละลายจนหมด จึงเติมลงในส่วนผสม และเติมน้ำที่เหลือให้ครบ 1 กิโลกรัม กวนให้เป็นเนื้อเดียวกัน แล้วตั้งทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อให้ ผลิตภัณฑ์ใส จึงบรรจุใส่ขวด

<u>วิธีการทำน้ำสกัดผิวมะกรูด</u>

1. เลือกมะกรูดสดขนาดกลาง มาล้างน้ำให้สะอาด ใส่ตะแกรงพักให้สะเด็ดน้ำ

1. นำมะกรูดมาเฉือนเฉพาะผิว (โดยเลือกเฉพาะส่วนที่ดี ส่วนที่เป็นรอยดำหรือ แมลงกัดให้ตัดทิ้ง) แล้วหั่นผิวมะกรูดให้ละเอียด
2. ชั่ง <u>ผิวมะกรูด</u> หั่นละเอียด ประมาณ 100 กรัม เติมน้ำ 300 ซีซี นำไปต้ม บนไฟอ่อนๆให้เดือด แล้วต้มต่ออีก 5 นาที จึงนำมากรองขณะร้อนด้วยผ้า ขาวบางหลายๆชั้น เพื่อแยกกากออกและเก็บเฉพาะส่วนน้ำไว้ใช้
3. เก็บน้ำสกัดผิวมะกรูดในขวดแก้วที่สะอาด เมื่อนำมาใช้ ถ้ามีตะกอนให้ริน เฉพาะส่วนน้ำใสมาใช้ ถ้ายังไม่ใช้ ให้เก็บในตู้เย็นไว้ได้ 2- 3 วัน

***** น้ำ สกัดผิวมะกรูดที่ได้จะมีค่าความเป็นกรด-ด่าง ประมาณ 4.9 (pH ~ 4.9)

ข้อควรระวัง

- น้ำที่ใช้เป็นส่วนผสม ต้องใช้น้ำกรองสำหรับดื่ม ห้ามใช้น้ำประปา น้ำฝน น้ำบาดาล ที่ยังไม่ผ่านการกรอง เพราะอาจมีแร่ธาตุหรือสิ่งเจือปนที่ทำให้ผลิตภัณฑ์ล้างจานเกิดการ ตกตะกอนหรือขุ่นได้
- สารที่เข้มข้นหรือละลายน้ำได้ยาก อาจใช้น้ำอุ่นๆ ช่วยในการละลาย เช่น อีมอล 270
- ส่วนผสมที่เป็นของแข็ง เช่น เกลือแกง กรดซิตริก ต้องละลายน้ำให้หมดก่อนเติม ในส่วนผสม
- สารกันเสียและน้ำหอม ต้องเติมหลังจากปรับค่าความเป็นกรด – ด่าง (pH) ของ ส่วนผสมแล้วและไม่ควรเติมในขณะที่ส่วนผสมยังร้อนอยู่ ต้องรอให้อุณหภูมิต่ำกว่า 45 0 ซ. เพื่อ ป้องกันการเสื่อมสลายของสาร
- การกวนส่วนผสมต้องกวนไปในทางเดียวกัน
- น้ำมะกรูดหรือสมุนไพรอื่นๆ ควรเตรียมด้วยความสะอาดและเมื่อยังไม่ใช้ควรเก็บไว้ใน ไม่ควรเก็บไว้นานหลายวัน เพราะเกิดการเสียได้ง่าย
- อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ไม่ควรใช้วัสดุที่ทำจากไม้ หรือ อลูมิเนียม เช่น ไม้พาย เพราะวัสดุที่ทำจากไม้อาจมีเชื้อราขึ้นได้ง่ายและสามารถปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์ได้ ภาชนะ อลูมิเนียมอาจถูกกัด
- กร่อนและหลุดปนเปื้อนออกมาในผลิตภัณฑ์ได้

บรรณานุกรม

สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข. **คู่มือผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง เพื่อเศรษฐกิจชุมชน.** โครงการพัฒนาตำรา กองทุนสนับสนุนกิจกรรม มูลนิธิการแพทย์ แผนไทยพัฒนา, 2545.

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. **มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนผลิตภัณฑ์ทำความ สะอาดภาชนะที่ใช้ในครัว มผช. 177/2553.** 6 หน้า

.---------------. มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. **ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดประเภท เหลวสำหรับถ้วยชาม มอก. 474/2542.** 17 หน้า.

การทำเต้าหู้นมสด เต้าฮวยผลไม้

วิทยากร
นางวิไลภรณ์ แก้วสุวรรณ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พีรพัชระ
นางศิริวรรณ อ่วมทัพ
นางประทีป จันทร์แจ้ง

ส่วนผสมเต้าหู้นมสด

ผงวุ้น	8	กรัม
เจลาติน	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	½	ถ้วย
น้ำสะอาด	750	กรัม
นมข้นหวาน	1	กระป๋อง
นมข้นจืด	1	กระป๋อง
กลิ่นวนิลา	1	ช้อนชา

วิธีทำ

1. นำผงวุ้น เจลาติน น้ำตาล และน้ำแช่รวมกัน พักไว้ประมาณ 20-30 นาที
2. นำส่วนผสมที่พักไว้เคี่ยวด้วยไฟปานกลางจนเดือด แล้วเคี่ยวต่ออีก ประมาณ 5 นาที
3. ใส่นมข้นหวาน นมข้นจืด คนให้เข้ากัน ปิดไฟ ใส่กลิ่นวนิลา คนให้เข้ากัน พักไว้ซักครู่ ตักใส่ถ้วย ใส่ประมาณ ½ ของถ้วย ปล่อยไว้ให้แข็งตัวนำเข้าตู้เย็น
4. ใส่หน้าด้วยนมสด สาคู มะพร้าวอ่อน และแคนตาลูป จนเต็มถ้วย

ส่วนประกอบหน้าสาคู-แคนตาลูป

1.	นมสด(ชนิดจืด)	1	ลิตร
2.	สาคูเม็ดเล็ก	2	ถต.
3.	แคนตาลูป	500	กรัม
4.	มะพร้าวอ่อน	2	ลูก
5.	น้ำตาลทราย	½	ถต.
6.	น้ำสะอาด	½	ถต.

วิธีทำ

1. ตั้งน้ำให้เดือด นำเม็ดสาคูที่ล้างสะอาดแล้วใส่ลงต้มใช้ไฟปานกลาง จนสาคู สุก ตักขึ้นแช่น้ำให้เย็น
2. น้ำ น้ำตาลตั้งไฟเคี่ยวให้เดือดใส่แคนตาลูปคนสักครู่แล้วตักขึ้น
3. ใส่มะพร้าวอ่อนคนสักครู่แล้วตักขึ้น
4. นมสดตั้งไฟคนเพื่อไม่ให้นมเป็นลูกใช้ไฟอ่อนพอเดือด ใส่สีผสมอาหารหนึ่ง หยด(สีอ่อนๆ) หรือใช้เป็นน้ำหวาน เฮลบลูบอย แทนก็ได้จะเพิ่มความหอม น่ารับประทานยิ่งขึ้น

เต้าฮวยฟรุตสลัด

สูตรเต้าฮวยฟรุตสลัด (นมสด)

ผงวุ้น	10	กรัม
น้ำตาลทราย	½	ถ้วย
น้ำสะอาด	1,500	กรัม
นมข้นจืด	1	กระป๋อง
นมข้มหวาน	1	กระป๋อง
เจลาติน	1	ช้อนโต๊ะ
กลิ่นวนิลา	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. นำผงวุ้น เจลาติน น้ำตาลทราย และน้ำ แช่รวมกัน พักไว้ประมาณ 20-30 นาที
2. นำส่วนผสมที่พักไว้เคี่ยวด้วยไฟปานกลางจนเดือด และเคี่ยวต่ออีก ประมาณ 5 นาที
3. ใส่นมข้นหวาน นมข้นจืด คนให้เข้ากัน (อย่าเคี่ยวนานนมจะเป็นลูก) ปิดไฟ ใส่กลิ่นวนิลา คนให้เข้ากัน พักไว้สักครู่ ตักใส่ถ้วยประมาณ ¾ ของถ้วย ปล่อยไว้ให้แข็งตัว นำเข้าตู้เย็น
4. นำฟรุตสลัดที่เตรียมไว้มาโรยบนหน้าเต้าฮวย แล้วราดด้วยน้ำเชื่อมเล็กน้อย จะทำให้น่ารับประทาน

สูตรฟรุตสลัด

ลำไย	200	กรัม
แคนตาลูป	500	กรัม
สับปะรด	800	กรัม
กีวี	1	ลูก
น้ำสะอาด	1	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	¾	ถ้วยตวง
เกลือ	¼	ช้อนชา

วิธีทำ

1. นำลำไย แคนตาลูป สับปะรด และกีวี ล้างให้สะอาด ลำไยเอาเมล็ดออก แคนตาลูปปอกเปลือกหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า สับปะรดปอกเปลือกเอาตา ออกให้หมดหั่นเป็นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า กีวีปอกเปลือกหั่นเป็นชิ้นสามเหลี่ยม
2. นำน้ำตั้งไฟให้เดือดใช้ไฟปานกลาง ใส่น้ำตาลทราย เกลือ เคี่ยวให้เดือดอีก ครั้ง
3. ใส่แคนตาลูป คนสักครู่ แล้วตักขึ้น
4. ใส่มะละกอ คนสักครู่ แล้วตักขึ้น
5. ใส่ลำไย คนสักครู่ แล้วตักขึ้น
6. ใส่กีวี คนสักครู่ แล้วตักขึ้น
7. ใส่สับปะรด คนสักครู่แล้วปิดไฟ พักไว้สักครู่ให้เย็น

ซาลาเปาแป้งข้าวกล้อง

วิทยากร
อาจารย์ณนนท์ แดงสังวาลย์
อาจารย์ปรัชญา แพมงคล
อาจารย์พิพัฒน์กมล ชนะสิทธิ์

<u>ส่วนผสม สปองจ์</u>

แป้งสาลีเอนกประสงค์	390	กรัม
น้ำอุ่น	270	กรัม
ยีสต์ผง	1 ช้อนโต๊ะ + ½ ช้อนชา	
น้ำตาลทราย	15	กรัม

<u>วิธีทำ</u>

1. ร่อนแป้งสาลีลงอ่างผสมเตรียมไว้
2. ละลายยีสต์ผง น้ำตาลทราย และน้ำอุ่นเข้าด้วยกัน เทลงผสมแป้งสาลี เอนกประสงค์ใช้พายยางคนพอเข้ากัน ปิดฝาให้สนิทพักไว้ 30 นาที

<u>ส่วนผสม โด</u>

แป้งสาลีเอนกประสงค์	100	กรัม
แป้งข้าวกล้อง	80	กรัม
ผงฟู	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	100	กรัม
เกลือป่น	½	ช้อนชา
เนยขาว	100	กรัม

<u>วิธีทำ</u>

1. ร่อนแป้งสาลีเอนกประสงค์ แป้งข้าวกล้อง และผงฟูเข้าด้วยกันลงอ่างผสม เติมส่วนผสมสปองจ์ น้ำตาลทราย เกลือป่น นวดด้วยหัวตีรูปตะขอจนเข้า กัน จากนั้นเติมเนยขาวนวดต่อจนส่วนผสมเรียบเนียน นำออกจากเครื่อง คลึงเป็นก้อนกลมพักไว้ 5-10 นาที
2. ตัดแบ่งแป้งหนักก้อนละ 40 กรัม คลึงเป็นก้อนกลมพักไว้สักครู่
3. แผ่แป้งเป็นแผ่นบาง บรรจุไส้ความ–หวานตามต้องการ ปิดตะเข็บให้สนิทพัก ไว้จนขนมขึ้นฟูเป็นสองเท่า
4. เติมน้ำลงลังถึง ¾ ลังถึงตั้งไฟให้เดือด นำขนมขึ้นนึ่งประมาณ 10 -13 นาที ยกลงจัดเสิร์ฟขณะอุ่นๆ

ไดฟูกุโมจิ(daifuku1)

วิทยากร
อาจารย์เจตนิพัทธ์ บุณยสวัสดิ์
ผู้ช่วยศาสตราจารย์วาสนา ขวยเขิน
ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภู่เสม

ไดฟูกุโมจิ (大福餅) มีความหมายว่า “โชคดี” ซึ่งคำว่าฟูกุในภาษาญี่ปุ่นนั้น แปลว่า “โชคดี” ชาวญี่ปุ่นในอดีตเรียกไดฟูกุโมจิ (大福餅) ว่า “ฮาราบุโตะโมจิ (腹 太餅)” ซึ่งต่อมาได้เปลี่ยนมาเป็น “ไดฟูกุโมจิ (大福餅)” ในปลายศตวรรษที่ 18 โดยชาวญี่ปุ่นเริ่มให้ความนิยม และรับประทานกันมาจนถึงปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง เพื่อเป็นการอวยพรในเทศกาลมงคลต่างๆ

คนไทยเราชอบเรียกว่าโมจิไส้ถั่วแดง แต่จริงๆเขาเรียกขนมประเภทนี้ว่าไดฟุกุ แป้งด้านนอกทำจากแป้งข้าวเหนียวนึ่งที่นำมาตีจนเหนียว (โมจิ) มีสีขาว เขียวและชมพู ส่วนไส้ก็เป็นถั่วแดง ที่พิเศษก็จะใส่ผลไม้ลงไป เช่น อิจิโกะไดฟุกุ (Ichigo Daifuku) เป็น โมจิไส้ลูกสตรอร์เบอร์รี่หอมหวาน

<u>ส่วนผสม</u>

แป้งไดฟูกุ	500	กรัม
แป้งซอฟเค้ก	1	ช้อนโต๊ะ
แบะแซ	850	กรัม
น้ำสะอาด	350	กรัม
เนยขาว	150	กรัม
แป้งนวล		

ไส้สำเร็จรูป เช่น ถั่วแดงกวน ชาเขียว ไส้งาดำ ไส้พุธทราจีน ฯ

วิธีทำ

1) แบ่งเนยขาวมา ½ ส่วน แบะแซ และน้ำสะอาด ผสมรวมกันในหม้อ แล้ว นำขึ้นตั้งไฟจนเดือด (อาจเติมสีหรือกลิ่นได้ในขั้นตอนนี้)

2) ผสมแป้งไดฟูกุ กับแป้งซอฟเค้กให้เข้ากันในอ่างผสมโดยใช้หัวตีรูปใบไม้ (Paddle) ด้วยความเร็วต่ำ

3) ปรับความเร็วขึ้นเท่ากับปานกลาง แล้วเติมส่วนผสมของน้ำที่ต้มเตรียมไว้ ขณะเดือด พอส่วนผสมเข้ากันแล้วใส่เนยขาวส่วนที่เหลือลงผสมให้เข้ากัน

4) เทส่วนผสมลงในถาดที่โรยด้วยแป้งนวล แล้วแบ่งแป้งออกเป็นก้อนๆ ละ 30 กรัม แผ่แป้งเป็นแผ่นไม่ต้องบางมากใส่ไส้ที่เตรียมไว้หุ้มให้มิด แล้วคลุกแป้งนวลบางๆ เก็บใส่ภาชนะ ปิดสนิททันที

ไส้ชาเขียว

ส่วนผสม

ถั่วเขียวเลาะเปลือกต้มสุก	500	กรัม (จากถั่วเขียวดิบ)
น้ำตาลทราย	400	กรัม
เกลือ	1	ช้อนชา
ชาเขียวชนิดผง	4	ช้อนโต๊ะ
นมข้นจืด	400	กรัม
กลิ่นชาเขียว	2	ช้อนชา
สีเขียวขี้ม้า	1	ช้อนชา
น้ำมันพืช	70	กรัม

วิธีทำ

1. ผสมถั่วเขียวเลาะเปลือกต้มสุก น้ำตาลทราย เกลือ ชาเขียวชนิดผง และนม ข้นจืดเข้าด้วยกัน แล้วนำไปปั่นจนส่วนผสมละเอียด เทใส่กระทะทองเหลือง
2. ใส่กลิ่นชาเขียว และสีเขียวขี้ม้าลงผสมให้เข้ากัน แล้วนำขึ้นตั้งไฟ ปาน กลาง กวนจนส่วนผสมข้นเหนียว และเติมน้ำมันพืช แล้วกวนต่อจนส่วนผสมแห้ง พอที่จะ สามารถปั้นได้
3. นำส่วนผสมออกจากกระทะทองเหลือง แล้วแผ่ใส่ถาดให้ส่วนผสมเย็นลง จนสามารถปั้นได้สะดวก
4. ปั้นเป็นก้อนกลม น้ำหนักประมาณก้อนละ 25 กรัม เตรียมไว้

สาคูไส้หมู

ส่วนผสมไส้สาคู

1.ไส้หมู

ส่วนผสม

1.	เนื้อหมูบด	250	กรัม
2.	หอมใหญ่หั่นชิ้นเล็ก ๆ	250	กรัม
3.	น้ำตาลปี๊บ	200	กรัม
4.	หัวไชโป๊เค็มสับละเอียด	125	กรัม
5.	ถั่วลิสงคั่วป่นหยาบ ๆ	1 / 2	ถ้วยตวง
6.	รากผักชีหั่นละเอียด		
7.	กระเทียม		
8.	น้ำปลา		
9.	เกลือป่น		
10.	พริกไทยเม็ด		
11.	น้ำมันพืช		

วิธีทำ

1. โขลกรากผักชี กระเทียม และพริกไทยให้ละเอียด
2. ใส่น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะลงในกระทะ ตั้งไฟให้ร้อน ใส่เครื่องที่โขลกลงผัดให้หอม ใส่หอมใหญ่ จนหอมใหญ่เริ่มสลบกลิ่นหอม หมูบดผัดยีให้หมูกระจาย ใส่หัวไชโป๊ ปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา เกลือ ผัดให้เข้ากัน ชิมให้ออกรสหวาน เค็ม จากนั้นใส่ถั่วลิสง ผัดให้เข้ากัน ปิดไฟ ยกลงสำหรับเป็นไส้

2.สาคูไส้ถั่วเขียว

ส่วนผสม

1. ถั่วเขียวซีกต้มสุกโขลกละเอียด	1	กิโลกรัม
2. น้ำตาลทราย	500	กรัม
3. หอมแดง	100	กรัม
4. พริกไทยป่น	1 ½	ช้อนโต๊ะ
5. เกลือป่น		
6. น้ำมันพืช		

วิธีทำ

1. เตรียมถั่วเขียวนึ่งโดยทำการล้างถั่วเขียวให้สะอาด จากนั้นทำการแช่ถั่วเขียวในน้ำสะอาดประมาณ 10-12 ชั่วโมง จากนั้นนำถั่วเขียวมานึ่งให้สุกแล้วนำมาโขลกให้ละเอียด พร้อมสำหรับการผัดไส้ถั่วเขียว
2. การผัดไส้ถั่วเขียว นำน้ำมันพืชเทใส่กะทะใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง เพื่อทำการเจียวหอมแดงที่โขลกละเอียด เจียวจนหอมแดงนั้นมีสีเหลืองอ่อน จากนั้นเทถั่วเขียว น้ำตาลทราย พริกไทยป่น เกลือป่น ทำการผัดให้ส่วนผสมเข้ากัน ผัดจนกระทั่งได้ส่วนผสมที่เหนียวและเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน

3.ไส้ถั่วดำ

ส่วนผสม

1. ถั่วดำต้มสุกโขลกละเอียด	1	กิโลกรัม
2. น้ำตาลทราย	500	กรัม
3. งาดำคั่วโขลกละเอียด	75	กรัม
4. แบะแซ		
5. น้ำมันพืช		

วิธีทำ

1. เตรียมถั่วดำนึ่ง โดยทำการล้างถั่วดำให้สะอาด จากนั้นทำการแช่ถั่วดำในน้ำสะอาดประมาณ 10-12 ชั่วโมง จากนั้นนำถั่วดำมานึ่งให้สุกแล้วนำมาโขลกให้ละเอียด พร้อมสำหรับการกวนไส้ถั่วดำ
2. ทำการกวนถั่วดำ โดยนำกระทะทองเหลือตั้งไฟ ใช้ไฟอ่อน เทถั่วดำลงในกระทะทองเหลืองตามด้วยน้ำตาลทราย และงาดำ จากนั้นกวนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน
3. เติมน้ำมันพืชและทำการกวนต่อจนส่วนผสมเริ่มเหนียว จากนั้นเติมแบะแซ ทำการกวนต่อจนส่วนผสมนั้นเป็นเนื้อเดียวกัน

4.ไส้ถั่วแดง

ส่วนผสม

1. ถั่วแดงต้มสุกโขลกละเอียด 1 กิโลกรัม
2. น้ำตาลทราย 500 กรัม
3. น้ำมันพืช

วิธีทำ

1. เตรียมถั่วแดงนึ่ง โดยทำการล้างถั่วดำให้สะอาด จากนั้นทำการแช่ถั่วดำในน้ำสะอาดประมาณ 10-12 ชั่วโมง จากนั้นนำถั่วดำมานึ่งให้สุกแล้วนำมาโขลกให้ละเอียด พร้อมสำหรับการกวนไส้ถั่วแดง
2. ทำการกวนถั่วแดง โดยนำกระทะทองเหลือตั้งไฟ ใช้ไฟอ่อนถึงปานกลาง เทถั่วแดงลงในกระทะทองเหลืองตามด้วยน้ำตาลทราย จากนั้นกวนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน จนส่วนผสมนั้นเหนียวและเป็นเนื้อเดียวกัน

5.ไส้แครอท

ส่วนผสม

1. แครอทหั่นฝอย 1 กิโลกรัม
2. น้ำตาลปี๊บ 500 กรัม
3. เนยสด 30 กรัม
4. น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ
5. เกลือป่นเล็กน้อย

วิธีทำ

1. ล้างแครอทให้สะอาด ปอกเปลือก แล้วทำการหั่นแครอทเป็นเส้นฝอย
2. จากนั้นเทน้ำมันพืชลงในกระทะ ตามด้วยแครอทหั่นฝอย เนยสด ผัดคลุกเคล้าให้เข้ากันจนแครอทเริ่มสลบ

จากนั้นเติมน้ำตาลปี๊บ เกลือป่นเล็กน้อย แล้วทำการผัดต่อด้วยไฟอ่อนจนกระทั่งน้ำตาลนั้นงวดเริ่มแห้ง แครอทเริ่มจับตัวกันเป็นก้อน

6.ไส้ผัก

ส่วนผสม

1. กระหล่ำปลีทอด	500	กรัม
2. ผักกาดขาวทอด	500	กรัม
3. น้ำตาลปี๊บ	720	กรัม
4. กระเทียม		
5. รากผักชี		
6. พริกไทยป่น		
7. เกลือป่น		
8. น้ำมันพืช		

วิธีทำ

1. ทำการล้างผักให้สะอาด โดยกระหล่ำทำการตัดแบ่งออกเป็น 4-6 ส่วน (แล้วแต่ขนาด) สำหรับผักกาดขาวทำการแกะออกเป็นกาบแต่ละใบ จากนั้นนำผักเหล่านี้ไปต้มให้สุกในน้ำเดือด เมื่อผักสุกตักขึ้นให้สะเด็ดและคลายร้อน
2. บีบน้ำออกจากผักต้มสุก จากนั้นทำการหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
3. นำกระทะตั้งไฟเทน้ำมันพืชเพื่อทำการทอดผักเหล่านี้ให้เหลืองกรอบด้วยไฟปานกลางถึงแรง
4. นำกระทะตั้งไฟใช้ไฟอ่อน ทำการผัด กระเทียมและรากผัดชีที่โขลกละเอียดแล้ว จากนั้นนำผักที่ทอดแล้วเทลงในกระทะ จากนั้นเติมน้ำตาล ซีอิ๊วขาว เกลือป่น พริกไทยป่น ผัดต่อไปจนกระทั่งส่วนผสมเหนียวจับตัวกันเป็นก้อน เป็นอันใช้ได้

7.ไส้เห็ด

ส่วนผสม

1. เห็ดหอมทอด 500 กรัม
2. เห็ดหูหนูทอด 500 กรัม
3. น้ำตาลปี๊บ
4. พริกไทยป่น
5. เกลือป่น
6. น้ำมันพืช

วิธีทำ

1. ทำการล้างเห็ดทั้งสองชนิดให้สะอาดตัดแต่งโคนที่แข็งและแก่ออก จากนั้นหั่นเป็นเส้นฝอย
2. นำกระทะตั้งไฟเทน้ำมันพิชเพื่อทำการทอดเห็ดแต่ละชนิด ด้วยไฟปานกลางถึงแรง (โดยเฉพาะเห็ดหอมทอดให้เหลืองกรอบ)
3. นำกระทะตั้งไฟใช้ไฟอ่อน ทำการผัดส่วนผสม โดยเริ่มด้วยการเทเห็ดหอมทอด และเห็ดหูหนูทอดลงในกระทะ ตามด้วยน้ำตาลปี๊บ พริกไทยป่น และเกลือป่น ผัดคลุกเคล้าเคี่ยวส่วนผสมซึมเข้าไปในเนื้อเห็ดจนส่วนผสมนั้นเริ่มแห้งและงวด เกาะตัวกันเหนียวเป็นก้อน เป็นอันใช้ได้

ส่วนผสมตัวสาคู

1. สาคูเม็ดเล็ก	1	ถ้วยตวง
2. น้ำ	1	ถ้วยตวง

การเตรียมตัวสาคู

น้ำสาคูเม็ดเล็กใส่อ่างผสมจากนั้นใส่น้ำใช้พายหรือมือคนให้ทั่ว จากนั้นใช้ผ้าขาวบางชุบน้ำบิดให้หมาดๆ คลุมไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง แล้วปั้นเป็นก้อนกลมๆ ขนาดพอประมาณ อย่าให้ใหญ่หรือเล็กเกินไป แต่หากมีเวลาจำกัดสามารถทำการแช่เม็ดสาคูด้วยน้ำอุ่นใช้เวลาในการบ่มเม็ดสาคูประมาณ 15 นาที เม็ดสาคูจะนิ่มและอิ่มน้ำ

การปั้นสาคู

1. เมื่อบ่มเม็ดสาคูได้ที่แล้ว ให้ทำการนวดเม็ดสาคูเบาๆ แล้วปั้นเป็นก้อนแผ่ออก (ขณะปั้นต้องเอามือชุบน้ำด้วย เพื่อไม่ให้สาคูติดมือ) หลังจากนั้นให้นำไส้ที่เตรียมไว้วางบนสาคูแล้วหุ้มไส้ให้มิด
2. ทำการต้มสาคูที่ทำการปั้นเรียบร้อยแล้วจนกระทั่งสาคูลอยตัวและเริ่มใสแต่ยังคงมีจุดขาวที่เรียกว่าตากบ (ใช้เวลาประมาณ 3-5 นาที) ตักใส่ถาดที่รองด้วยใบตองทาน้ำมันบางๆ จากนั้นตักใส่จานและโรยด้วยกระเทียมเจียว
3. เสิร์ฟพร้อมผักกาดหอม ผักชี พริกขี้หนูสด

ข้าวเกรียบปากหม้อ

ส่วนผสมแป้ง

1.	แป้งข้าวเจ้า	2	ถ้วยตวง
2.	แป้งท้าวยายม่อม	½	ถ้วยตวง
3.	หัวกะทิ	2	ช้อนโต๊ะ
4.	น้ำ	2 ½ - 3	ถ้วยตวง

ส่วนประกอบที่ใช้รับประทาน

ผักกาดหอม ผักชี พริกขี้หนูสด กระเทียมเจียว

วิธีทำแป้ง

ผสมส่วนผสมของแห้งทุกอย่างรวมกันใส่น้ำและหัวกะทิ คนให้แป้งละลาย

วิธีละเลง

1. ใช้หม้อดินหรือหม้ออลูมิเนียม ผูกปากด้วยผ้าโทเรอย่างบาง เว้นมุม หรือเจาะผ้าข้างหนึ่งให้ไอน้ำระเหยผ่านได้ ใส่น้ำประมาณ ¾ ของหม้อ นำไปตั้งไฟแรงปานกลาง ให้น้ำเดือด
2. ใช้ทัพพีตักแป้งละเลงบนผ้าให้เป็นวงกลม อย่าให้หนามากจนเกินไป ปิดฝาครอบไว้ประมาณ 1/2 – 1 นาที
3. เมื่อเปิดฝาขึ้นแป้งจะสุกพอง ใส่ไส้ที่ทำไว้วางตรงกลางแผ่นแป้ง ใช้ไม้พายแซะแป้ง ปิดไส้ให้มิด ตักใส่ภาชนะที่รองด้วยใบตองทาน้ำมันกระเทียมเจียว
4. นำมาจัดใส่จาน โรยกระเทียมเจียว รับประทานพร้อมผักกาดหอม ผักชี และพริกขี้หนู

หมายเหตุ : สำหรับไส้ข้าวเกรียบปากหม้อ สามารถใช้ไส้ของขนมสาคูได้ เพียงแต่รสชาติของไส้ค่อนข้างจะเข้มข้นเนื่องจากแป้งข้าวเกรียบปากหม้อบางกว่าตัวสาคู

ข้อแนะนำ

1. การขึงผ้า นำผ้าไปชุบน้ำให้เปียก ใช้เชือกด้าย หรือยางรัดหลายเส้นๆ ดึงจนผ้าตึง ม้วนเก็บชายผ้าที่เหลือผูกด้วยเชือกผ้า หรือผ้ายืด เจาะมุมผ้าด้านบนให้เป็นที่ระบายไอน้ำ
2. การละเลงควรทำอย่างรวดเร็ว ถ้าละเลงช้าแป้งจะสุกแห้ง ก่อนละเลงผ้าควรเปียกน้ำ
3. ถ้าแป้งข้นเติมน้ำได้เล็กน้อย
4. หัวไชโป๊ว ควรเลือกใช้อย่างดีไม่เค็มจัด

การทำบลูเบอรี่ สตรอเบอรี่ชีสพาย

วิทยากร
นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร
นางสาวอินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์
นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน

ความรู้เบื้องต้น

พาย (อังกฤษ: pie) คืออาหารชนิดหนึ่งที่ผ่านกระบวนการวิธีในการอบ โดยปกติพายจะ บรรจุไส้ต่างๆ ไว้ด้านใน เช่น เนื้อ ปลา ผัก ผลไม้ ชีส ครีมช็อกโกแลต คัสตาร์ด ถั่ว หรือ ของหวานอื่นๆ พายจะมี 2 ลักษณะคือ แบบที่มีแป้งประกบทั้งสองด้าน เช่น พายไก่ หรือ พายสับปะรด หรืออีกประเภทที่วางอยู่บนแป้งด้านหนึ่ง เช่นพายที่เป็นขนมหวาน โดยไส้ที่ เป็นของหวานหรือผลไม้ จะวางบนแผ่นแป้งที่เรียกว่า ครัสต์ พายประเภทที่เป็นของหวาน มักจะผ่านกระบวนการอบเฉพาะส่วนของแป้งเท่านั้น ส่วนไส้ในจะมาใส่ภายหลัง

ส่วนผสม

1. ขนมปังกรอบ 200 กรัม
2. เนยสดละลาย 250 กรัม
3. ไอซิ่ง 50 กรัม
4. Philadelphia cream cheese 1 ก้อน
5. นมข้นหวาน 1 ถ้วย
6. นมข้นจืด 2 ช้อนโต๊ะ
7. เจลาติน 1 แผ่นละลายกับน้ำ
8. น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ
9. บลูเบอรี่ Wilderness 1 กระป๋อง
10. ถ้วยพลาสติกสำหรับใส่

วิธีทำ

1. บดแครกเกอร์ ไม่ต้องละเอียดมาก
2. ละลายเนยสดโดยการตั้งไฟ หรือไมโครเวฟ
3. ค่อยๆเทเนยสดละลายใส่ในขนมปังกรอบที่บดแล้ว จนส่วนผสมเกาะกัน
4. ใส่ในถ้วยที่เตรียมไว้ นำเข้าตู้เย็น 30 นาที
5. ทำส่วนผสมของครีมชีส ใส่ครีมชีส นมข้นหวาน นมข้นจืด น้ำมะนาว และเจ ลาตินละลายลงไปตีจนเข้ากันดีโดยใช้ตะกร้อมือ
6. เทลงพิมพ์ที่เตรียมแครกเกอร์ไว้แล้วนำเข้าตู้เย็นรอจนครีมชีสเซ็ทตัว ราด ด้วยบลูเบอรี่ รับประทานได้

*** เคล็ดลับความอร่อย ***

1. เอาครีมชีสออกมาจากตู้เย็นไว้ที่อุณหภูมิห้องจนอ่อนตัว 2. ครีมข้น นมข้นหวาน นมข้นจืด น้ำมะนาว ห้ามเย็นเพราะเวลาตีส่วนผสมจะไม่เนียนมัน จะจับตัวเป็นเม็ดๆ 3. หมั่นคนขอบอ่างผสมเพื่อส่วนผสมจะได้เข้ากันดี 4. ก่อนราดบลูเบอรี่ควรเอาบลูเบอรี่ทั้งกระป๋องแช่ให้เย็นจัดเพื่อความอร่อย 6. สำหรับคนที่ไม่ชอบบลูเบอรี่ เปลี่ยนเป็นสตอรเบอรี่หรือเชอรี่กวนก็ได้

เชอร์เบทผลไม้

วิทยากร
อาจารย์นันทวัน ชมโฉม
อาจารย์โชดก ทับจันทร์
อาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย

ไอศกรีม คือ ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากอิมัลชั่น (emulsion) ของไขมันและโปรตีน พร้อมด้วยส่วนประกอบอื่นที่เหมาะสม หรือได้จากส่วนผสมของน้ำตาล กับ ส่วนประกอบของสารอื่นที่เหมาะสม ซึ่งผ่านการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ด้วยความร้อน นำมา ปั่นหรือกวนและทำให้เยือกแข็ง ซึ่งไอศกรีมจัดเป็นอาหารควบคุมเฉพาะ ตามประกาศ กระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่222) พ.ศ.2544 เรื่อง ไอศกรีม จะต้องมีคุณภาพ มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด รวมทั้งวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และ การเก็บรักษาอาหาร ภาชนะบรรจุตลอดจนฉลากต้องผ่านการตรวจสอบจากสำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยาว่ามีความถูกต้องเหมาะสม จึงจะสามารถผลิตหรือนำเข้า เพื่อออกจำหน่ายได้

เชอร์เบท (Sherbet) คือไอศกรีมที่ทำจาก น้ำตาล กรดผลไม้ หรือน้ำผลไม้ อิมัลซิไฟเออร์/สารทำให้คงตัว มีไขมัน และธาตุน้ำนมไม่รวมไขมัน (SNF) เพียงเล็กน้อย โอเวอร์รัน 50%-80 % แต่งสี กลิ่น เช่น ไอศกรีมเชอร์เบทส้ม ไอศกรีมเชอร์เบทมะนาว ไอศกรีมเชอร์เบทฝรั่ง ไอศกรีมเชอร์เบทองุ่น เป็นต้น

ไอศกรีม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขดังกล่าว ได้แบ่งไอศกรีมเป็น 5 ชนิด และได้กำหนดคุณภาพมาตรฐานของไอศกรีมแต่ละชนิดไว้ดังนี้

1. ไอศกรีมนม ได้แก่ไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้นม หรือผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม โดยต้องมีมันเนยเป็นส่วนผสมไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก และมีน้ำนมไม่น้อย กว่า ร้อยละ7.5 ของน้ำหนัก
2. ไอศกรีมดัดแปลง ได้แก่ไอศกรีมนมที่ทำขึ้นโดยใช้ไขมันชนิดอื่นแทนมัน เนยทั้งหมดหรือบางส่วนหรือไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้ผลิตภัณฑ์ที่มีไขมัน แต่ผลิตภัณฑ์ นั้นมิใช่ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากนม และต้องมีไขมันทั้งหมดไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ของน้ำหนัก
3. ไอศกรีมผสม ได้แก่ไอศกรีมนม หรือไอศกรีมดัดแปลง ซึ่งมีผลไม้เช่น ขนุน ทุเรียน ถั่วดำเผือกเป็นต้น หรือวัตถุอื่นที่เป็นอาหารเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย

4. ไอศกรีมชนิดเหลว หรือแห้ง หรือผง ได้แก่ไอศกรีมนม ไอศกรีมดัดแปลง หรือไอศกรีมผสมที่เป็นชนิดเหลว หรือแห้ง หรือผง นั่นเอง ซึ่งต้องไม่มีกลิ่นหืน มีกลิ่น ตามลักษณะเฉพาะของไอศกรีมชนิดนั้นมีลักษณะไม่เกาะเป็นก้อน ไม่มีวัตถุกันเสีย มี ความชื้นไม่เกินร้อยละ 5 ของน้ำหนัก ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค และไม่มีสารพิษจาก จุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

5. ไอศกรีมหวานเย็น ได้แก่ไอศกรีมที่ทำขึ้นโดยใช้น้ำและน้ำตาล หรืออาจมี วัตถุอื่นที่เป็นอาหารเป็นส่วนผสมอยู่ด้วย และอาจใส่วัตถุแต่งกลิ่น รส และสีด้วยก็ได้ ทั้งนี้ไอศกรีมทั้ง 5 ชนิด ต้องไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีวัตถุกันเสีย ไม่มีเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิด โรค และไม่มีสารพิษจากเชื้อจุลินทรีย์ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ขั้นตอนการผลิตไอศกรีม

1.การคำนวณส่วนผสมไอศกรีม

การคำนวณส่วนผสมไอศกรีมนั้นจะต้องกำหนดสูตรไอศกรีมที่ต้องการขึ้นมา โดยต้องกำหนดองค์ประกอบของไอศกรีมปริมาณที่ต้องการผลิต วัตถุดิบที่ใช้ในการ ผลิต องค์ประกอบของสารอาหารในวัตถุดิบ แล้วจึงคำนวณหาน้ำหนักของส่วนผสมต่าง ๆ ในไอศกรีม

2. การเตรียมส่วนผสมไอศกรีม

เมื่อคำนวณหาน้ำหนักของส่วนผสมต่าง ๆ ที่จะใช้แล้ว นำส่วนผสมมาผสม เข้าด้วยกันในอ่างผสม ขั้นตอนการผสมนั้นจะใส่ส่วนที่เป็นของเหลวก่อน เช่น ครีม นม นมข้น น้ำเชื่อมและอื่นๆ แล้วจึงค่อยๆให้ความร้อนพร้อมทั้งคนส่วนผสมไปเรื่อย ๆ เมื่อ อุณหภูมิสูงขึ้นถึง 50 องศาเซลเซียสจึงเติมวัตถุดิบแห้ง เช่น น้ำตาล และสารให้ความ คงตัว ในขั้นตอนนี้อาจเกิดปัญหาเรื่องการจับตัวเป็นก้อนของสารให้ความคงตัว สามารถแก้ไขได้โดยแบ่งน้ำและน้ำตาลที่ใช้มาเตรียมน้ำเชื่อมที่มีความเข้มข้นของ น้ำตาลร้อยละ 66-68 อัตราส่วนปริมาณน้ำเชื่อมต่อสารให้ความคงตัวคือ 11.26 กิโลกรัมต่อ 0.45 กิโลกรัม แล้วจึงเติมสารให้ความคงตัว แล้วคนให้เข้ากันภายใน 1 นาที ไม่ควรเติมสีและกลิ่นในขั้นตอนนี้ เพราะเมื่อนำส่วนผสมไปผ่านการให้ความร้อน อาจเกิดการสลายตัวได้

3. การปั่นส่วนผสม (Blending)

ส่วนผสมพื้นฐานของไอศกรีม คือ ครีม นม น้ำตาล สารให้ความคงตัว และ อิมัลซิไฟเออร์ ส่วนชนิดของไขมันที่จะนำมาใช้อาจขึ้นกับต้นทุนและข้อกำหนดของ กฎหมาย เมื่อทำการปั่นส่วนผสมไอศกรีมด้วยเครื่องปั่นโดยใช้แรงเฉือน มีผลให้ ของแข็งกระจายในส่วนผสมที่เป็นของเหลว

4. พาสเจอไรเซชัน (Pasteurization)

การพาสเจอไรเซชั่นส่วนผสมไอศกรีมมีวัตถุประสงค์เพื่อทำลายจุลินทรีย์ที่ ก่อให้เกิดโรค การพาสเจอไรซ์ที่เหมาะสมนั้นควรให้ความร้อนถึงอุณหภูมิที่กำหนด อย่างรวดเร็ว และคงที่ ณ อุณหภูมินั้นตามเวลาที่กำหนดแล้วทำให้เย็นลงอย่างรวดเร็ว ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

5. โฮโมจีไนเซชัน (Homogenization)

การโฮโมจีไนเซชัน เป็นขบวนการที่ทำให้เม็ดไขมันแตกตัวเป็นเม็ดขนาดเล็ก ลง ซึ่งจะป้องกันการแยกชั้นของครีมช่วยให้ไอศกรีมมีเนื้อนุ่ม และทำให้การปั่น ส่วนผสมเป็นไปโดยง่ายรวดเร็ว ใช้เวลาบ่มส่วนผสมไม่นานนัก นอกจากนี้ยังสามารถลด ปริมาณสารให้ความคงตัวที่ใช้ให้น้อยลงการเพิ่มปริมาณไขมันมีผลทำให้ประสิทธิภาพ การโฮโมจีไนเซชันลดลง และทำให้เม็ดไขมันมีขนาดใหญ่ขึ้นโดยทั่วไปการโฮโมจีไนเซ ชันแบ่งออกเป็นสองครั้ง ซึ่งมีข้อดีคือช่วยให้ไขมันกระจายตัวได้ดี เพราะการเกาะตัว ของไขมันมีผลทำให้ความหนืดของส่วนผสมสูงขึ้น ซึ่งอาจมีผลทำให้ส่วนผสมเย็นช้าลง และทำให้การปั๊มของเครื่องโฮโมจีไนซ์เป็นไปได้ยากเนื่องจากไอศกรีมมิกซ์ที่มีปริมาณ ไขมันเป็นองค์ประกอบอยู่มากกว่าร้อยละ 6-10 หรือมีโปรตีนเป็นองค์ประกอบอยู่สูง ความร้อนจากการพาสเจอไรเซชันจะทำให้ไขมันและโปรตีนเกิดการรวมตัวกัน จึงต้อง โฮโมจีไนเซชันหลังจากการพาสเจอไรเซชัน

6. การบ่มส่วนผสม (Aging)

การบ่มเป็นกรรมวิธีการเก็บรักษาอิมัลชันที่อุณหภูมิต่ำ ประมาณ 2-4 องศาเซลเซียส ช่วงเวลาในการบ่มขึ้นอยู่กับสารให้ความคงตัวและอิมัลซิไฟเออร์ที่ ใช้ การบ่มต้องใช้ระยะเวลาหนึ่งเพื่อทำให้ไขมันละลายจับตัวเป็นของแข็ง เกิดการดูด ซับของโปรตีนและอิมัลซิไฟเออร์ล้อมรอบที่ผิวเม็ดไขมัน รวมทั้งเกิดการอุ้มน้ำของ โปรตีนและสารให้ความคงตัว ต้องใช้เวลา 2-3 ชั่วโมง การบ่มส่งผลให้ความหนืดของ ส่วนผสมเพิ่มขึ้น

7. การปั่นไอศกรีม (Freezing)

ขั้นตอนนี้ถือว่าเป็นขั้นตอนที่สำคัญยิ่งในกระบวนการผลิตไอศกรีม เพราะ ส่งผลถึงคุณภาพและความอร่อยของผลิตภัณฑ์ที่ได้ การปั่นไอศกรีมนี้จะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ

7.1 การเติมสีและกลิ่นตามต้องการผสมลงในไอศกรีมมิกซ์ที่ผ่านการบ่ม แล้ว ลดอุณหภูมิลงอย่างรวดเร็วเพื่อทำให้น้ำในไอศกรีมมิกซ์กลายเป็นผลึกน้ำแข็งที่มีขนาด เล็กและสม่ำเสมอ ส่งผลให้ไอศกรีมมีเนื้อสัมผัสเรียบเนียน สามารถอุ้มอากาศได้ดี

ขณะเดียวกันก็มีการกวนไอศกรีมมิกซ์ตลอดเวลาอย่างรวดเร็ว เป็นผลให้ ความหนืดลดลง

7.2 เมื่อไอศกรีมมิกซ์ถูกทำให้แข็งตัว มีปริมาณน้ำบางส่วนเท่านั้นที่เป็นผลึก เมื่อไอศกรีมมีความข้นหนืดเพิ่มขึ้นหรือมีปริมาณอากาศตามต้องการ แต่ปริมาณผลึก น้ำแข็งยังไม่เพียงพอ จึงต้องนำไปแช่แข็งเพื่อทำให้น้ำทั้งหมดแข็งตัวโดยไม่ต้องมีการ กวน

8. การแช่แข็ง (Hardening)

คือการแช่แข็งไอศกรีมที่ผ่านขั้นตอนการปั่นแล้วโดยไม่มีการเติมอากาศเข้าไป อีก เนื่องจากไอศกรีมที่ออกจากถังปั่น มีลักษณะกึ่งแข็งกึ่งเหลว ไม่สามารถคงรูปร่างได้ การแช่แข็งควรทำอย่างรวดเร็วเพื่อป้องกันการเกิดผลึกน้ำแข็งขนาดใหญ่ทำให้ได้ ไอศกรีมมีเนื้อสัมผัสเรียบเนียน เวลาที่ใช้ในการแช่แข็งโดยทั่วไปจะใช้เวลาที่ทำให้ อุณหภูมิณ จุดกึ่งกลางของไอศกรีมในภาชนะบรรจุลดลงเหลือ -18 องศาเซลเซียส หรือต่ำกว่านิยมทำที่อุณหภูมิ 25 ถึง -30 องศาเซลเซียส ในขั้นตอนการแช่แข็งนี้จะทำ ให้ไอศกรีมมีปริมาณน้ำที่แข็งตัวเพิ่มขึ้น ทำให้ความเข้มข้นของสารละลายในน้ำเพิ่มขึ้น จุดเยือกแข็งของไอศกรีมมิกซ์จึงลดลงอีกจนถึงจุดหนึ่งไม่มีผลึกน้ำแข็งเกิดขึ้นอีก ดังนั้น น้ำในไอศกรีมจึงไม่สามารถแข็งตัวได้หมด

9. การเก็บรักษา

หลังจากไอศกรีมผ่านการแช่แข็งอาจจำหน่ายทันที หรือเก็บรักษาไว้ไม่เกิน 1-2 สัปดาห์ อาจใช้ห้องแช่แข็งเป็นห้องเก็บรักษา หรือแยกไอศกรีมเก็บไว้ในห้องเก็บ รักษาต่างหาก เนื่องจากอุณหภูมิของห้องเก็บรักษาสูงกว่าห้องแช่แข็ง โดยมีอุณหภูมิอยู่ ในช่วง 18 ถึง-23 องศาเซลเซียส สำหรับการเก็บรักษาไอศกรีมซอฟเสิร์ฟนั้นสามารถ เก็บรักษาในรูปของไอศกรีมมิกซ์หรือไอศกรีมผงได้

เชอร์เบทมะพร้าวสด

ส่วนผสม

น้ำมะพร้าว	800	กรัม
เนื้อมะพร้าว	180	กรัม
ผงเจลาติน	2	กรัม
น้ำเดือด	130	กรัม
เนยขาว	10	กรัม
น้ำตาลทราย	200-250	กรัม
น้ำเปล่า	200	กรัม
ถ้วยไอศกรีม		

วิธีทำ

1. ปลอกมะพร้าวเอาแต่น้ำ และเนื้อหั่นเป็นเส้นๆ
2. ต้มน้ำตาลทรายและน้ำเปล่าให้เดือด เพื่อใช้เป็นน้ำเชื่อม
3. ต้มน้ำใส่เจลาตินลงไปคนให้ละลาย ตั้งไฟให้เดือด ยกลงใส่เนยขาวคนให้ละลาย
4. นำไปปั่นให้ละเอียด เติมน้ำเชื่อม น้ำมะพร้าวลงไป ชิมรส ให้รสออกหวาน
5. นำไปบ่มเป็นเวลา 3 ชั่วโมง
6. นำส่วนผสมไปปั่นด้วยเครื่องปั่นไอศกรีม จนกระทั่งแข็งตัว
7. เติมเนื้อมะพร้าว ตักใส่ภาชนะ แช่ตู้แช่แข็ง เก็บไว้รับประทานได้

เชอร์เบทสมุนไพร

ส่วนผสม

ขิงแก่	1	ถ้วย
ตะไคร้	2½	ถ้วย
น้ำมะนาว	½	ถ้วย
น้ำสับปะรด	1	ถ้วย
น้ำหวาน	¾	ถ้วย
ซันควิก	¾	ถ้วย
เกลือ	5	กรัม
ผงเจลาติน	2	กรัม
น้ำเปล่า	500	กรัม
น้ำตาลทราย	200-300	กรัม

วิธีทำ

1. หั่นขิง และตะไคร้นำไปต้มกับน้ำให้เดือด ยกลง กรอง
2. คั้นมะนาว และสับปะรดเอาแต่น้ำ กรอง
3. ต้มน้ำใส่เจลาตินคนให้ละลาย ใส่น้ำตาลทรายลงไปคนให้ละลาย ปั่นให้ละเอียเ
4. เติมส่วนผสมทั้งหมดลงไปคนให้เข้ากัน ชิมรส ให้รสออกเปรี้ยว หวาน
5. นำไปบ่มเป็นเวลา 3 ชั่วโมง
6. นำส่วนผสมไปปั่นด้วยเครื่องปั่นไอศกรีม จนกระทั่งแข็งตัว
7. ตักใส่ภาชนะ แช่ตู้แช่แข็ง เก็บไว้รับประทานได้

Fancy doughnut

วิทยากร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์วาสนา ขวยเขิน
ผู้ช่วยศาสตราจารย์พจนีย์ บุญนา
อาจารย์ณนนท์ แดงสังวาล

<u>ส่วนผสม</u>

แป้งขนมปัง	350	กรัม
แป้งสาลีเอนกประสงค์	150	กรัม
ยีสต์ขนมปังหวาน	10	กรัม
ผงฟู	2.5	กรัม
สารเสริมคุณภาพ	4	กรัม
เกลือป่น	5	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง
นมสด	125	กรัม
น้ำเปล่า เย็นจัด	125	กรัม
เนยสดชนิดเค็ม	50	กรัม
เนยขาวสำหรับทอด	1	กก.

<u>วิธีทำ</u>

1. ร่อนแป้งขนมปัง แป้งสาลีเอนกประสงค์ ผงฟู และสารเสริมคุณภาพเข้าด้วยกัน ลงเครื่องผสม เติมยีสต์ผงคนพอเข้ากัน
2. ละลาย น้ำตาลทราย เกลือป่น ไข่ไก่ น้ำเย็นจัด และนมสดเข้าด้วยกัน เทลง เครื่องผสม ตีผสมเข้าด้วยกันประมาณ 1 นาที
3. เติมเนยสด ตีผสมต่อจนส่วนผสมมีลักษณะเรียบเนียน และไม่ติดอ่างผสม ตัก แป้งออกจากเครื่องคลึงเป็นก้อนกลมพักไว้
4. ตัดแบ่งก้อนแป้งน้ำหนักก้อนละ 30 กรัม หรือใช้พิมพ์กด คลึงเป็นก้อนกลมพัก ไว้ 5 นาที ใช้นิ้วเจาะรูตรงกลางก้อนแป้งให้ทะลุ วางพักลงในถาดที่ทาด้วยเนยขาวพักจน แป้งขึ้นฟูเป็นสองเท่า
5. ตั้งกระทะใส่เนยขาวพอร้อน นำขนมลงทอดให้สุกเหลืองทั้งสองด้าน ตักขึ้นให้ สะเด็ดน้ำมัน นำไปตกแต่งหน้าให้สวยงาม

<u>ส่วนผสมหน้าช็อกโกแลต</u>

ไวท์ช็อกโกแลตสับ	300	กรัม
วิปปิ้งครีม	50	กรัม
เม็ดน้ำตาลสี(สำหรับตกแต่ง)	3	ช.ต.
ดาร์คช็อกโกแลตตุ๋น	100	กรัม

<u>วิธีทำ</u>

นำวิปปิ้งครีมใส่ลงหม้อตั้งไฟจนเดือด เทลงผสมกับไวท์ช็อกโกแลตคนพอเข้ากัน พักทิ้งไว้จนละลายนำไปใช้เคลือบหน้าขนม จากนั้นบีบดาร์คช็อกโกแลต
ตกแต่งให้สวยงาม

การชุบโดนัทด้วยฟองดองท์ไดนาสตี้

<u>ส่วนผสม</u>

น้ำตาลฟองดองท์	700	กรัม
น้ำเปล่า	100	กรัม
สีผสมอาหาร		
เม็ดน้ำตาลสีต่าง ๆ		

<u>วิธีทำ</u>

1. ตวงน้ำตาลฟองดองท์ 7 ส่วน ต่อน้ำ 1 ส่วนลงในภาชนะคนจนส่วนผสมละลาย
2. นำส่วนผสมที่ได้ไปตุ๋นในน้ำอุ่น ซึ่งช่วยให้ส่วนผสมละลายเข้ากันได้ดี เพื่อ ป้องกันแข็งตัว (เหมือนการตุ๋นช็อกโกแลต) และใส่สีผสมอาหารตามต้องการ
3. นำโดนัทที่ทอดเย็นแล้วจุ่มลงในส่วนผสม
4. นำขึ้นวางบนแร็ก และโรยหน้าด้วยช็อกโกแลตชิพหรือเม็ดน้ำตาลสีต่าง ๆ ทันที
5. นำส่วนผสมใส่กรวยบีบลงบนหน้าโดนัทสร้างลวดลายตามต้องการ

ส่วนผสมสำหรับตกแต่งโดนัทไส้แยม
น้ำตาลโดนัท
ฟิลลิ่งรสต่าง ๆ ตามชอบ

น้ำสลัดเพื่อสุขภาพ

วิทยากร
อาจารย์วไลภรณ์ สุทธา
อาจารย์สุดจิตร วรรณโชติ
อาจารย์เชาวลิต อุปฐาก

สลัด เป็นรายการจานหนึ่งจากประเทศตะวันตกที่ได้รับความนิยมในประเทศ ไทย สลัดจัดเป็นอาหารจานสุขภาพที่อุดมไปด้วยคาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ และใยอาหาร มีส่วนประกอบหลัก คือ ผัก ไม่ว่าจะเป็นผักสด ผักต้ม ตลอดจนผลไม้ต่างๆ นอกจากนี้ยังมีการเพิ่มโปรตีนจากเนื้อสัตว์ ไข่ต้ม เมล็ดธัญพืชต้มสุก และอื่น ๆ ตามความชอบ โดยทั่วไปนิยมรับประทานสลัดเป็นอาหารจานแรกก่อนรับประทานอาหารจาน หลัก ปรุงรสชาติด้วยน้ำสลัดชนิดต่าง ๆ เช่น น้ำสลัดน้ำข้นหรือมายองเนส (Mayonnaise) น้ำสลัดน้ำใส (French Dressing) ซึ่งเป็นน้ำสลัดสูตรพื้นฐาน ปัจจุบันมีการดัดแปลงให้มี รสชาติหลากหลายขึ้นโดยการเพิ่มเครื่องเทศ สมุนไพร ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ทางการค้าและ เพื่อประโยชน์ทางสุขภาพ เป็นต้น เนื่องจากน้ำสลัดแต่ละตำรับมีส่วนผสมและคุณค่าทาง โภชนาการแตกต่างกันขึ้นอยู่กับวัตถุดิบที่ใช้ ดังนั้นการเลือกน้ำสลัดจึงต้องเลือกให้เหมาะ กับสภาพร่างกายและโรคของแต่ละคน โดยทั่วไปน้ำสลัดมีส่วนผสมของน้ำมันพืชจึงให้มี พลังงานสูง การปรับสูตรหรือส่วนผสมโดยใช้น้ำมันมะกอกซึ่งถือเป็นน้ำมันบริสุทธ์มี ประโยชน์ต่อสุขภาพก็เป็นอีกแนวทางหนึ่งในการพัฒนาให้ น้ำสลัดเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ได้โดยรับประทานกับผักต่าง ๆ สำหรับในอาหารไทย สลัดมีลักษณะใกล้เคียงกับอาหาร ประเภทยำเนื่องจากมีผัก เนื้อสัตว์ และส่วนประกอบอื่นๆ คล้ายกันต่างกันตรงที่ยำใน อาหารไทยใช้น้ำยำรสจัด ส่วนสลัดใช้น้ำสลัดรสเข้มข้น ความอร่อยของสลัดจึงอยู่ที่ผักต้อง สด ล้างให้สะอาด การหั่นต้องใช้มีดที่มีความคม หั่นให้หนาพอที่ส้อมจิ้มติด เช่น แตงกวา มะเขือเทศ ควรหั่นให้หนา 1/2 ซม. เป็นอย่างน้อย ผักจึงจะกรอบ ผักที่หั่นแล้วควรใช้ รับประทานทันที อย่าทิ้งไว้ให้ผักจะเหี่ยว สูญเสียคุณค่าทางอาหาร และความอร่อยก็ สูญเสียไปด้วย

น้ำสลัด นับว่าเป็นส่วนที่สำคัญที่สุดของอาหารจานนี้ เนื่องจากจะปรุงรสชาติให้ ผักมีรสเข้มข้น ไม่ว่าจะเป็นน้ำสลัดน้ำใสหรือน้ำสลัดน้ำข้น เมื่อรับประทานรสชาติจะต้อง กลมกล่อมพอดี การทำ น้ำ สลัดน้ำ ข้นหรือที่เรียกว่า "น้ำ สลัดมายองเนส" (mayonnaise) ต้องข้นชนิดที่เมื่อตักราดบนผักแล้วน้ำสลัดไม่ไหล เคล็ดลับการทำน้ำ สลัดน้ำข้น คือ ไข่ไก่ที่ใช้ต้องสดไข่แดงจะกลมนูน ถ้าไข่เก่าไข่แดงจะแบน กลิ่นของน้ำสลัด จะหอมด้วยการใช้มัสตาร์ดทั้งชนิดครีมหรือชนิดผง พริกไทยป่นทั้งชนิดพริกไทยดำหรือ พริกไทยขาว ลักษณะของน้ำสลัดจะข้นเป็นครีม ขึ้นฟู และส่วนผสมรวมตัวเป็นเนื้อ เดียวกันไม่แยกชั้นของน้ำมันและน้ำมะนาวหรือน้ำส้มสายชู นอกจากนี้ลักษณะของน้ำ สลัดน้ำข้นจะอยู่ตัวมากหรือน้อย ยังขึ้นอยู่กับจังหวะในการเติมน้ำมัน ควรใส่น้ำมันทีละ น้อย คนจนเข้ากันจึงใส่น้ำมันใหม่ การใส่น้ำมันสลับกับน้ำส้มที่ผสมก็เช่นเดียวกัน ต้อง ใส่ทีละน้อยคนจนน้ำมันเข้ากันแล้วจึงใส่น้ำส้ม คนจนเข้ากันจึงใส่น้ำมันถึงจะได้น้ำสลัดที่ ข้น ส่วนเคล็ดลับการทำน้ำสลัดน้ำใส เพียงใส่ขวดเขย่าเบาๆ เมื่อจะใช้ให้เขย่าขวดก่อนจึง เทราดควรรับประทานทันทีจึงจะอร่อย

น้ำสลัดทำให้รับประทานสลัดได้อร่อยและรับประทานได้ในปริมาณมาก การทำ สลัดรับประทานเองเป็นเรื่องไม่ยาก เตรียมทำน้ำสลัดบรรจุใส่ขวดเก็บเข้าตู้เย็นไว้ ล้างผัก เก็บใส่กล่องเข้าตู้เย็น เมื่อจะรับประทานก็เพียงแต่นำมาหั่นแล้วราดด้วยน้ำสลัด ก็จะได้ อาหารจานสลัดที่มีรสอร่อย สะอาด ถูกหลักสุขอนามัยมีคุณค่าทางโภชนาการอีกด้วย

ประเภทของสลัด

1. สลัดที่ใช้เสิร์ฟจานแรกหรือสลัดเรียกน้ำย่อย มักจะจัดใส่จานเล็ก ๆ สลัดที่ใช้ เป็นอาหารจานแรกจะหมายรวมถึงพวกผักดองที่เสิร์ฟกับปลารมควัน ตับไก่บด 2. สลัดที่ ใช้เสิร์ฟกับอาหารเนื้อสัตว์หรือบางทีเรียกว่า Side Salad ส่วนใหญ่จะเป็นสลัดต่างๆ จัด ลงในจานเดียวกับอาหารจานสำคัญ หรือจัดใส่จานเล็กเสิร์ฟพร้อมกับอาหารจานสำคัญ
3. สลัดจานสำคัญ (Main dish Salad) หมายถึง สลัดที่กินอิ่มมีอาหารทุกอย่าง พร้อมในจานคือ มีข้าว แป้ง เนื้อสัตว์ ผัก รวมมาในจานเดียว

ผักที่ใช้

ผักกาดหอมชนิดเป็นหัว (Head lettuce) ผักกาดหอมชนิดนี้จะมีมากในฤดู หนาว ลักษณะเป็นหัวคล้ายกับกะหล่ำปลีใบยาวกว่า ลักษณะกรอบ ใบใส ปลูกมากใน ภาคเหนือที่มีอากาศหนาว จะใช้เป็นส่วนประกอบของสลัด หรือเป็นพื้นของสลัด เช่น ซีซ่า สลัด เพราะผักกาดหอม ชนิดนี้จะมีเนื้อมีรสหวาน และมีลักษณะของกะหล่ำ ปลีผักกาดหอมรวมกัน

ผักกาดหอมหยิก ผักกาดหอมชนิดนี้ขอบใบจะหยิก พลิ้วคล้ายลูกไม้แต่งปลาย แขนที่ให้พลิ้ว สีเขียวจัด ใบหนา แต่ส่วนใหญ่มักจะขม จึงนิยมใช้เป็นสิ่งตกแต่ง คือวาง หรือปูจานหรือถาด ถ้าจะใช้เป็นส่วนผสมโดยหั่นผสมต้องชิมและเลือกก่อน

ผักกาดหอมชนิดต้นยาว ก้านขาว ใบเขียวอ่อนกว่าใบหยิก เช่นผักกาดหอมที่มี แพร่หลายและเก่าแก่ ที่ทุกคนรู้จักดี ขนาดต้นมีทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ลักษณะของ ต้นตรงส่วนใบจะกางออก ตรงส่วนคนโคนจะเล็กลักษณะคล้ายรูปตัววี ผักกาดหอมชนิดนี้ ช้ำง่าย บอบบาง ส่วนใหญ่จะใช้รองจาน หรือถาดสลัด หรือยำ หรือกินกับขนมจีบสาคู ไส้หมู

ผักกาดขาวปลี ผักกาดขาวปลีใช้ทำสลัดได้ทั้งเป็นส่วนประกอบและผักที่ใช้เป็น ส่วนผสม

กะหล่ำปลี กะหล่ำปลีที่มีขายในปัจจุบัน มีทั้งสีขาวและสีม่วง เลือกชนิดหัว แน่นๆ หัวใหญ่สีจะขาวกว่าหัวเล็ก หัวเล็กใบจะเขียวและไม่ค่อยกรอบเท่ากับใบสีขาว เลือกชนิดที่แก่กำลังดี ถ้ากะหล่ำปลีหัวเล็ก กะหล่ำปลีอ่อน จะเหี่ยวง่ายเมื่อหั่น ถ้าแก่ได้ที่ จะกรอบอยู่นานกว่า

หัวผักกาดแดง (Radish) นิยมกินสดจะมีเฉพาะในฤดูหนาว จึงค่อนข้างหายาก

มะเขือเทศ นิยมมะเขือเทศผลใหญ่เลือกสุกกำลังดี

แตงกวา เลือกสีเขียว

แตงร้าน ในบางครั้งนิยมใช้แตงร้าน เพราะแตงร้านจะกรอบกว่าแตงกวา

หอมใหญ่ เลือกหัวขนาดกลางดีกว่าหัวใหญ่และหัวเล็ก

แครอท แครอทนิยมใช้ทำสลัดทั้งประเภทสดและสุก

ผักหัวที่ใช้ทำสลัดแต่ต้องทำให้สุก คือ

หัวบีท สีแดงม่วง ต้องต้มให้สุกอย่างน้อยต้องกินเวลาในการต้ม (โดยใส่น้ำให้ ท่วม) ประมาณ 30 นาที จึงจะสุก

หัวผักกาดขาว ต้องต้มให้สุก ต้มแบบเดียวกับหัวบีท

มันฝรั่ง เลือกมันแก่ จะได้มันฝรั่งเนื้อซุย ใช้เวลาในการต้มให้สุกพอๆกับหัวบีท

ถั่วแขก และถั่วฝักยาว ต้มสุก

ผลไม้ที่นิยมใช้ทำสลัด

สับปะรด แอปเปิ้ลสีเขียว ส้ม แตงโม แตงไทย มะละกอสุกและดิบ ฝรั่งสุก พุทรา มะม่วงมัน ส้มโอ มะพร้าวอ่อน องุ่นดำ องุ่นเขียว ชมพู่ เป็นต้น

น้ำสลัด

น้ำสลัดมีหลายชนิด แต่ที่เป็นพื้นฐาน คือ น้ำสลัดน้ำข้นที่เรียกว่า มายองเนส และน้ำสลัดน้ำใส มีส่วนประกอบที่สำคัญ คือ น้ำมันพืช ไข่แดงหรือไข่ทั้งฟอง น้ำตาล ทราย เกลือ น้ำมะนาวหรือน้ำส้มสายชู มัสตาร์ด และพริกไทยป่น น้ำสลัดน้ำข้นและน้ำ สลัดน้ำใสแตกต่างกันที่น้ำสลัดน้ำใสไม่ใส่ไข่ ทำให้น้ำสลัดน้ำใสเกิดการแยกชั้นระหว่างน้ำ และน้ำมัน ก่อนนำมารับประทานต้องคนหรือเขย่าให้เข้ากัน โดยทั่วไปน้ำสลัดจะมีรสชาติ เปรี้ยว หวาน และเค็มเล็กน้อย แต่ควรปรุงให้มีรสจัดสำหรับรับประทานกับผักและอื่น ๆ

วัตถุดิบที่ใช้ในการทำน้ำสลัด

1. น้ำมันพืชที่ใช้สำหรับน้ำสลัด นิยมใช้น้ำมันมะกอก (Olive oil) และน้ำมัน สลัด (Salad oil) เพราะไม่แข็งตัวเมื่อแช่เย็น แต่อาจใช้น้ำมันพืชธรรมดาทำน้ำสลัดได้ แต่ รสชาติและกลิ่นอาจแตกต่างกัน น้ำมันมะกอก มีหลายชนิด ได้แก่

1.1 Extra Virgin Oil น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์ ได้จากการบีบจากลูก มะกอก น้ำมันมะกอกชนิดนี้ จะมีสีเขียวเข้มใส นิยมนำมาใช้ในการทำ สลัด น้ำจิ้ม หรือ เครื่องปรุงรสอื่น ๆ ข้อดี คือ มีกรดไขมันชนิดที่เป็นประโยชน์กับร่างกายสูง และเป็น ไขมันชั้นดีซึ่งเป็นตัวควบคุมระดับคอเลสเตอรอลในเลือด จึงช่วยป้องกันโรคหลอดเลือด หัวใจได้ นอกจากนี้ในน้ำมันมะกอกยังประกอบด้วยวิตามินเอ และอี ที่เป็นสารแอนตี้ ออกซิแดนท์ ทำให้น้ำมันมะกอกไม่เหม็นหืน โดยไม่ต้องเติมสารกันหืนเหมือนน้ำมันพืช บางชนิด

2. ไข่ไก่ ควรมีคุณภาพดี นิยมใช้ไข่แดง ถ้าใช้ไข่ขาวหรือไข่ทั้งฟองทำให้ความอยู่ ตัวเปลี่ยนไป

3. น้ำส้มสายชู ช่วยให้น้ำมันใสขึ้นและทำให้ไข่แดงมีโอกาสห่อหุ้มเม็ดไขมันได้ ง่าย

4. เกลือ ช่วยในด้านรสชาติ ความเข้มข้น แต่ถ้าเติมมากไปทำให้เกิดการแยกตัว ได้

5. น้ำตาล ช่วยให้รสหวาน และเก็บได้นาน อาจใช้เครื่องปรุงรสหวานชนิดอื่น เช่น นมข้นหวาน น้ำผึ้ง และน้ำเชื่อม เป็นต้น

6. พริกไทย เป็นเครื่องเทศช่วยปรุงแต่งกลิ่นรสของอาหาร แบ่งตามวิธีการเก็บ และเตรียมได้เป็น 2 ชนิด คือ พริกไทยดำ (black pepper) และพริกไทยขาว (white pepper) พริกไทยดำเตรียมได้จากการนำผลพริกไทยที่โตเต็มที่แต่ยังไม่สุก มาตากแห้ง ส่วนพริกไทยอ่อนได้จากการนำผลพริกไทยที่สุกแล้ว มาแช่ในน้ำ เพื่อลอกเปลือกชั้นนอก ออกไป จากนั้นนำไปตากแห้ง

7. มัสตาร์ด ทำมาจากเมล็ดพืชตระกูลกะหล่ำปลี มี 2 พันธุ์ คือ พันธุ์ที่ให้เมล็ดสี ขาวและพันธุ์ที่ให้เมล็ดสีน้ำตาล โดยนำเมล็ดที่แก่จัดแล้วมาใช้เป็นเครื่องเทศโดยบดเป็นผง บางทีก็ผสมกับน้ำส้มสายชูหรือไวน์ แล้วใส่ขมิ้นลงไปด้วยเพื่อให้มีสีเหลือง นิยมกิน มัสตาร์ดกับอาหารประเภทเนื้อ ไส้กรอก ผักดอง หรือผสมในน้ำสลัด มายองเนส ตามภัตตาคารอาหารจีนมักจัดมัสตาร์ดไว้ให้จิ้มกินกับต้นหอม

น้ำสลัดชนิดน้ำใส

ส่วนผสม

น้ำมันมะกอก	1.1/2	ถ้วย
น้ำส้มสายชูกลั่น บัลซามิก	½	ถ้วย
หอมแดงสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
พริกหวานสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
ใบโหระพาสับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
หอมใหญ่สับละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	2	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ผสมน้ำส้มสายชู หอมแดง พริกหวาน ใบโหระพา หอมใหญ่ เกลือป่น และ พริกไทยป่น เข้าด้วยกัน 2. เทน้ำมันมะกอกใส่ทีละน้อย คนให้เข้ากัน จนน้ำมันหมด ชิมรสตามชอบ

น้ำสลัดชนิดครีมมายองเนส

ส่วนผสม

ไข่ไก่	2	ฟอง
นมข้นหวาน	½	ถ้วย
น้ำมะนาว	½	ถ้วย
เกลือป่น	2-3	ช้อนชา
มัสตาร์ดครีม	1	ช้อนชา
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
น้ำตาลทรายป่น	1	ถ้วย
น้ำมันมะกอก	2	ถ้วย

วิธีทำ

1. ผสมนมข้นหวาน น้ำมะนาว เกลือป่น มัสตาร์ดครีม พริกไทยป่น และน้ำตาล ทรายป่นเข้าด้วยกัน
2. ต่อยไข่ใส่ในเครื่องปั่นอาหาร ใส่ส่วนผสมที่เตรียมไว้ในข้อ 1 ตีด้วยความเร็วสูง นาน 1 นาทีค่อย ๆ ใส่น้ำมันมะกอกทีละน้อย ตีต่อจนเข้ากัน ชิมรสตามชอบ

น้ำสลัดญี่ปุ่น

ส่วนผสม

ซีอิ๊วญี่ปุ่น	1/2	ถ้วย
น้ำส้มสายชู	¾	ถ้วย
น้ำตาลทรายแดง	½	ถ้วย
น้ำต้มสุก	½	ถ้วย
มิริน	¼	ถ้วย
กระเทียมสับ	2	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยดำบด	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันงา	2	ช้อนโต๊ะ
งาขาว	¼	ถ้วย

วิธีทำ

1.ใส่น้ำตาลทรายแดง ซีอิ๊วญี่ปุ่น น้ำส้มสายชู น้ำต้มสุก ลงในหม้อ คนให้น้ำตาล ละล่ย ยกขึ้นตั้งไฟ พอเดือดปิดไฟ ยกลงพักให้เย็น

2. เติมกระเทียมสับ มิริน พริกไทยดำบด งาบด และน้ำมันงา คนให้เข้ากัน เก็บ ในตู้เย็นไว้ 1 คืน นำออกมาทานกับผัดสด

ความรู้เรื่องเยลลี่

วิทยากร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑามาศ พีรพัชระ
นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร
นางศทิญาภัช สุชาเจริญสุข
นางสาวผุสดี สุชาเจริญสุข

1 ความหมายของเยลลี่

ได้มีผู้ให้ความหมายของเยลลี่ไว้ 2 แนวคิด คือ

1.1 เยลลี่ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำผลไม้ หรือ น้ำผลไม้เข้มข้น เช่น สับปะรด กระเจี๊ยบแดง สตรอเบอรี่ มะนาว ส้ม มะม่วง กับสารที่ให้ความหวาน (sweetening agent) และสารที่ให้เกิดเจล (gelling agent) เช่น เจลาติน (gelatin) คาราจีแนน (carrageenan) นำมาให้ความร้อนเพื่อให้ส่วนผสมละลาย แล้วทิ้งไว้ให้เย็น จะ มีลักษณะเป็นเจล (gel) โปร่งแสง (สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม ,2521) เยลลี่ที่ดี ต้อง มีลักษณะใสและมีเนื้อสัมผัสอ่อนนุ่มแต่ไม่เหนียวจนหนืด และไม่เหลว ต้องแข็งพอที่จะคง รูปเดิมเมื่อตัด ด้วยมีดก็เป็นเหลี่ยมตามรอยมีด มีความหยุ่นตัว ผลไม้ไทยมีกลิ่นรสและสี ต่างๆสามารถทำเป็นเยลลี่ได้ (กองวิทยาศาสตร์ชีวภาพ ,2531)

1.2 เยลลี่ หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากน้ำผลไม้ที่ได้จากการคั้นหรือสกัดจาก ผลไม้สดผสมกับสารที่ทำให้เกิดเจล มีความข้นหนืดพอเหมาะ โดยไม่มีเนื้อผลไม้เจือปน ซึ่ง ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพและลักษณะที่ดีของเยลลี่ ได้แก่ ชนิดของน้ำตาลที่ใช้ ควรเป็น น้ำตาลทรายจาก้อย เพราะไม่เกิดผลึก อุณหภูมิที่ใช้ในการให้ความร้อนแก่น้ำผลไม้ไม่ควร เกิน 100 องศาเซลเซียส เพราะจะส่งผลให้สารที่ทำให้เกิดเจลสลายตัว เป็นสาเหตุที่เยลลี่ ไม่แข็งตัว สารที่ช่วยในการทำให้เกิดเจล คือสารคาราจีแนน ซึ่งสกัดมาจากสาหร่าย สามารถละลายน้ำได้ดีที่อุณหภูมิ 50-80 องศาเซลเซียส มีการยืดหยุ่นได้ดี Food and Drug Administration ได้รวมสารนี้ไว้ใน Generally Recognized as Safe Life เนื่องจากผลการทดลองเกี่ยวกับด้านพิษวิทยาพิสูจน์แล้วว่า สารนี้ไม่เป็นอันตรายกับสัตว์ ทดลองและได้รับอนุญาตให้ใช้ในอาหารได้ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 84

2 รูปแบบของเยลลี่

ผลิตภัณฑ์เยลลี่สำเร็จรูปที่จำหน่ายในท้องตลาดสามารถแบ่งได้เป็น 2 รูปแบบ ดังน

1 เยลลี่ชนิดเหลว ที่รับประทานเป็นอาหารว่าง (dessert jelly) เป็นเยลลี่ที่มี เนื้อสัมผัสนุ่ม มีน้ำมาก ใช้ช้อนตักรับประทาน หรือใช้หลอดดูดได้ มักรับประทานแบบแช่ เย็น เป็นของหวาน เป็นอาหารว่าง หรือ หลังมื้ออาหาร อาจรับประทานกับไอศกรีม เยลลี ' ประเภทนี้ มีส่วนผสมของสารที่ทำให้เกิดเจล ได้แก่ คาราจีแนน ผงบุก มีการเติมน้ำตาล กรดซิตริก สีผสมอาหาร และสารปรุงแต่งกลิ่นรส (flavoring agent) ผลิตภัณฑ์มีทั้งรส หวานและรสเปรี้ยว ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ที่พบในท้องตลาด อาจเป็นผงเยลลี่ผสมสำเร็จรูปที่ ผู้บริโภคนำมาผสมน้ำร้อนตามสัดส่วน แล้วแช่เย็นเพื่อให้เกิดเจล อีกรูปแบบหนึ่งคือ เยลลี่ที่ พร้อมรับประทานบรรจุถ้วยในภาชนะที่ปิดผนึกสนิท

2 เยลลี่แห้ง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำผลไม้ ผัก ธัญชาติ (cereal grain) หรือสมุนไพร มาคั้นหรือสกัดแล้วผสมกับสารให้ความหวาน (sweetener)และสารที่ ทำให้เกิดเจล (gelling agent) เช่น เจลาติน คาราจีแนน วุ้นในปริมาณที่เหมาะสมที่จะทำ ให้ผลิตภัณฑ์อยู่ในลักษณะแห้งและเหนียว อาจผสมกรดผลไม้และส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ผลไม้ ผัก ธัญชาติ สมุนไพร เคี่ยวให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะที่อุณหภูมิที่เหมาะสม อาจ แต่งสีและกลิ่นรสด้วยก็ได้ อาจเทใส่พิมพ์หรือตัดเป็นชิ้นหลังจากทิ้งไว้ให้เย็น แล้วอาจคลุก ด้วยน้ำตาลหรือแป้งบริโภค รับประทานเป็นขนมหวาน (confectionery jelly) เยลลี่ชนิด นี้ มีเนื้อเหนียวหนึบ แห้งไม่ติดมือ

3 **ส่วนประกอบของเยลลี่**
เยลลี่มีส่วนประกอบ ดังนี้
3.1 **สารที่ทำให้เกิดเจล** (gelling agent) การผลิตเยลลี่สำเร็จรูปในเชิง อุตสาหกรรมมี ส่วนประกอบที่สำคัญคือ กัม (Gums) ซึ่งทำหน้าที่เป็นสารที่ทำให้เกิดเจล ชนิดของกัมที่ใช้กันอย่าง แพร่หลายได้แก่ คาราจีแนน เจลาติน และเพกติน
3.2 **สารให้ความหวาน** (sweetener) เยลลี่ส่วนใหญ่ใช้น้ำตาลซูโครส เป็นสารที่ ให้ความหวาน ช่วยให้เพกติน เกิดโครงสร้างเป็นเจล ปริมาณน้ำตาลที่ใช้ขึ้นอยู่กับปริมาณ เพกติน และความเป็นกรดด่างของเนื้อหรือน้ำ ผลไม้ชนิดนั้น ๆ ถ้าปริมาณ เพกตินมาก ปริมาณน้ำตาลที่ใช้ต่อน้ำหนักของผลไม้ก็มากด้วย ถ้าผลไม้ มีความเป็นกรดสูง (เปรี้ยว) ปริมาณน้ำตาลที่ใช้ต่อน้ำหนักผลไม้หรือน้ำผลไม้ต่ำ ปริมาณน้ำตาลที่ใช้ ไม่ควรสูงกว่า 70 องศาบริกซ์ (วัดโดย refractometer) นอกจากน้ำตาลซูโครส สารให้ความหวานอื่น ที่ อนุญาตให้ใช้ในเยลลี่ ตาม มอก. 236-2521 มีหลายชนิด ได้แก่ น้ำตาลอินเวิร์ต (invert
3.3 **สารควบคุมความเป็นกรดและควบคุมความเป็นกรดด่าง** (acidifying และ pH regulating agents) มีความสำคัญต่อรสของผลิตภัณฑ์และช่วยให้เจลอยู่ตัวมากขึ้น ถ้า มีกรด มากเกินไปจะทำลายความอยู่ตัวของเจลได้ โดยปกติความเป็นกรดเป็นด่าง (pH) ของเยลลี่อยู่ ระหว่าง pH 2.8 - 3.5 ส่วนpHที่เหมาะสมที่สุดคือ pH 3.2 ในการปรับความ เป็นกรด-ด่าง ของเยลลี่ ตาม มอก.263-2521 ได้กำหนดสารที่ใช้เพิ่มและควบคุมความเป็น กรด-ด่าง ได้แก่ กรดซิตริก (citric acid) กรดมาลิก (malic acid) กรดแลกติก (lactic acid) กรดฟูมาลิก (fumalic acid) และเกลือโซเดียม โปตัสเซียมและแคลเซียมของกรด เหล่านี้ โซเดียมและโปตัสเซียมไบคาร์บอเนต
3.4 **สี กลิ่นรส หรือน้ำ ผลไม้** จะช่วยปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้มีลักษณะน่า รับประทานเพิ่มขึ้น น้ำผลไม้ที่ใช้เป็นส่วนผสมในเยลลี่ต้องเป็นน้ำผลไม้แท้ หรือน้ำสกัดได้ จากผลไม้ที่ผ่านการกรอง เพื่อให้ใสปราศจากชิ้นหรือเศษผลไม้ และอาจทำให้ข้นโดยการ ระเหยน้ำออก และน้ำผลไม้หรือ น้ำสกัดจากผลไม้ที่ใช้ต้องไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของน้ำหนัก (สำนักงานมาตรฐานอุตสาหกรรม. 2521)
3.5 ตำรับเยลลี่

<u>เยลลี่</u>

วัตถุดิบ	**น้ำหนัก (กรัม)**	**สูตรตวง/ปริมาณ**	**ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท)**
1. คาราจีแนน	12 3	ช้อนโต๊ะ	10
2. น้ำตาลทราย	100 ½	ถ้วยตวง	3
3. โปรตัสเซียมซิเตรด	5 ½	ช้อนชา	2
4. น้ำผลไม้เข้มข้น	220 ¾	ถ้วยตวง	15
5. น้ำสะอาด	1,000	4 ถ้วยตวง	10
6. ผลไม้สดหรือเชื่อหรือแช่อิ่ม (ตามต้องการ)			
รวม	1,337	-	40

วิธีทำ

1. ผสมคาราจีแนน น้ำตาลทราย โปรตัสเซียมซิเตรด คนให้เข้ากัน
2. นำน้ำตั้งไฟพออุ่นเกือบเดือด ใส่ส่วนผสมข้อ 1 ลงไป คนให้เข้ากันพอเดือด ใส่น้ำ ผลไม้ที่เตรียมไว้ แล้วคนจนเดือดอีกครั้ง
3. ตักส่วนผสมที่ได้ใส่ภาชนะ ที่ใส่ผลไม้สดหรือผลไม้เชื่อมหรือผลไม้แช่อิ่มไว้ที่ก้น ถ้วยแล้ว ทิ้งไว้สักครู่ สังเกตว่าส่วนผสมเริ่มอยู่ตัว จึงใช้ช้อนคอยช้อนฟองออก

ปริมาณที่ได้ : 12 ถ้วย ๆ ละประมาณ 110 กรัม

มผช.๕๑๘/๒๕๔๗

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
เยลลี่เหลว

๑. ขอบข่าย

๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชมนี้ครอบคลุมเฉพาะเยลลี่พร้อมบริโภคที่อยู่ในลักษณะเหลว บรรจุในภาชนะบรรจุ ไม่ครอบคลุมถึงเยลลี่อ่อนและเยลลี่แห้งที่ได้ประกาศเป็นมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชนแล้ว

๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

๒.๑ เยลลี่เหลว หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำผลไม้ ผัก ธัญชาติ หรือสมุนไพร มาคั้น หรือสกัดแล้วผสมกับสารให้ความหวานและสารที่ทำให้เกิดเจล เช่น เจลาติน คาราจิแนน วุ้น ในปริมาณที่เหมาะสมที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์อยู่ในลักษณะเหลว อาจผสมกรดผลไม้และ ส่วนประกอบอื่นๆ เช่น ผลไม้ ผัก ธัญชาติ สมุนไพร เคี่ยวให้มีความข้นเหนียวพอเหมาะที่ อุณหภูมิที่เหมาะสม อาจจะแต่งสีและกลิ่นรสด้วยก็ได้ บรรจุในภาชนะที่ปิดได้สนิท

๓. คุณลักษณะที่ต้องการ

๓.๑ ลักษณะทั่วไป

ต้องเป็นวุ้นเหลว สามารถใช้หลอดดูดได้

๓.๒ สี

ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้และสม่ำเสมอ

๓.๓ กลิ่นรส

ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ ไม่มีกลิ่นแอลกอฮอล์ ปราศจาก กลิ่นรสที่ไม่พึงประสงค์

๓.๔ ลักษณะเนื้อสัมผัส

ต้องหยุ่นตัว ไม่แข็งกระด้าง

เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๘.๑ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะ จากผู้ตรวจสอบทุกคนไม่น้อยกว่า ๓ คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ ๑ คะแนน จากผู้ ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

๓.๕ สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอดที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์

๓.๖ วัตถุเจือปนอาหาร

หากมีการใช้สีและวัตถุกันเสีย ให้ใช้ตามชนิดและปริมาณที่กฎหลายกำหนด

๓.๗ จุลินทรีย์

๓.๗.๑ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน ๑×๑๐๔ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๗.๒ สตาฟิโลค็อกคัส ออเรียส ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๑ กรัม

๓.๗.๓ เอสเชอริเชีย โคไล โดยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า ๓ ต่ออย่าง ๑ กรัม

๓.๗.๔ ยีสต์และรา ต้องไม่เกิน ๑๐๐ โคโลนีต่อต่ออย่าง ๑ กรัม

๔. สุขลักษณะ

๔.๑ สุขลักษณะในการทำเยลลี่เหลว ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

๕. การบรรจุ

๕.๑ ให้บรรจุเยลลี่เหลวในภาชนะบรรจุที่สะอาด แห้ง ผนึกได้สนิท และสามารถป้องกัน การปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้

๖. เครื่องหมายและฉลาก

๖.๑ ที่ภาชนะบรรจุเยลลี่เหลวทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้ง รายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

(๑) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น เยลลี่เหลวรสสตรอเบอรี่ เยลลี่เหลวรสมะม่วง

(๒) ส่วนประกอบที่สำคัญ

(๓) ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี)

(๔) น้ำหนักสุทธิ

(๕) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”

(๖) ข้อแนะนำในการบริโภคและการเก็บรักษา เช่น เก็บได้ในอุณหภูมิห้อง ควรเก็บไว้ ในตู้เย็น

(๗) ชื่อผู้ทำ หรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน

ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

๗. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

๗.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง เยลลี่เหลวที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ทำในระยะเวลาเดียวกัน

๗.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้

๗.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๕ ข้อ ๕ และข้อ ๖ จึงจะถือว่าเยลลี่เหลวรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ ๗.๒.๑ แล้ว จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตาม ข้อ ๓.๑ ถึงข้อ ๓.๔ จึงจะถือว่าเยลลี่เหลวรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๒.๓ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร ให้ชัก ตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๒ หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็น ตัวอย่างรวม โดยมีน้ำหนักรวมกันไม่น้อยกว่า ๒๐๐ กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอ ให้ชักตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวม ตามที่กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๖ จึงจะถือว่า เยลลี่เหลวรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๒.๔ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่าง โดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เพื่อทำเป็นตัวอย่าง รวม โดยมีน้ำหนักรวมไม่น้อยกว่า ๓๐๐ กรัม กรณีตัวอย่างไม่พอใช้ชัก ตัวอย่างเพิ่มโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกันให้ได้ตัวอย่างที่มีน้ำหนักรวมตามที่ กำหนด เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๓.๗ จึงจะถือว่าเยลลี่ เหลวรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

๗.๓ เกณฑ์ตัดสิน

ตัวอย่างเยลลี่เหลวต้องเป็นไปตามข้อ ๗.๒.๑ ข้อ ๗.๒.๒ ข้อ ๗.๒.๓ และข้อ ๗.๒.๔ ทุกข้อ จึงจะถือว่าเยลลี่เหลวรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

๘. การทดสอบ

๘.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป สี กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัส

๘.๑.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบเยลลี่ เหลวอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

๘.๑.๒ เทตัวอย่างเยลลี่เหลวลงในจานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบโดยการตรวจพินิจและชิม

๘.๑.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนน
(ข้อ ๘.๑.๓)

ลักษณะที่ตรวจสอบ	เกณฑ์ที่กำหนด	ระดับการจัดสิน (คะแนน)			
		ดีมาก	**ดี**	**พอใช้**	**ต้องปรับปรุง**
ลักษณะทั่วไป	ต้องเป็นวุ้นเหลว สามารถใช้หลอด ดูดได้	๔	๓	๒	๑
สี	ต้องมีสีที่ดีตามธรรมชาติของ ส่วนประกอบที่ใช้ และสม่ำเสมอ	๔	๓	๒	๑
กลิ่นรส	ต้องมีกลิ่นรสที่ดีตามธรรมชาติของ ส่วนประกอบที่ใช้ไม่มีกลิ่น แอลกอฮอล์ปราศจากกลิ่นรสอื่นที่ ไม่พึงประสงค์	๔	๓	๒	๑
ลักษณะเนื้อสัมผัส	ต้องหยุ่นตัว ไม่แข็งกระด้าง	๔	๓	๒	๑

๘.๒ การทดสอบสิ่งแปลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก
ให้ตรวจพินิจ

๘.๓ การทดสอบวัตถุเจือปนอาหาร
ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๔ การทดสอบจุลินทรีย์
ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๘.๕ การทดสอบน้ำหนักสุทธิ
ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

ภาคผนวก ก.
สุขลักษณะ
(ข้อ ๔.๑)

ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารที่ทำ

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ทำเกิดการ ปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังแฉะและ สกปรก

ก.๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เขม่า ควัน มากผิดปกติ

ก.๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ

ก.๑.๒ อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารที่ทำ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และ ซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.๑.๒.๒ แยกบริเวณที่ทำออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไม่ ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอยู่ในบริเวณที่ทำ

ก.๑.๒.๓ พื้นที่ปฏิบัติไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่ เหมาะสม

ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำ

ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุมีผิวเรียบ ไม่ เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ ก่อให้เกิดการปนเปื้อนติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ ง่ายและทั่วถึง

ก.๓ การควบคุมกระบวนการทำ

ก.๓.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำ สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความ สะอาดก่อนนำไปใช้

ก.๓.๒ การทำ การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการ ปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ทำ เป็น น้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าในบริเวณที่ทำ ตามความเหมาะสม

ก.๔.๓ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการ ปนเปื้อนกลับลงสู่ผลิตภัณฑ์

ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ใช้ใน ปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ทำ เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ทำ

ผู้ทำทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุม ผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุก ครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขาและเมื่อมือสกปรก

เอกสารอ้างอิง

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม.2547.มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเยลลี่เหลว.

http://www.foodnetworksolution.com/vocab/wordcap/%E0%B9%80%E0%B8%A2%E0%B8%A5%E0%B8%A5%E0%B8%B5%E0%B9%88

http://app.tisi.go.th/otop/pdf_file/tcps520_47.pdf

http://app.tisi.go.th/otop/pdf_file/tcps518_47.pdf

ซูชิ สไตล์ไทย

วิทยากร
อาจารย์ปรัชญา แพมงคล
อาจารย์ณนนท์ แดงสังวาลย์
อาจารย์พิพัฒน์กมล ชนะสิทธิ

การหุงข้าว

	ข้าวสารญี่ปุ่น	1,000	กรัม
	น้ำเปล่า	850	กรัม
น้ำปรุงรส			
	น้ำส้มสายชูญี่ปุ่น	900	กรัม
	น้ำตาลทราย	750	กรัม
	มิริน	20	กรัม
	สาเก	20	กรัม
	เกลือป่น	150	กรัม
	สาหร่ายคอมบุ	1	ชิ้นเล็ก

วิธีทำการหุงข้าว

ซาวข้าวสาร แล้วแช่น้ำเปล่าค้างไว้ประมาณ 15 นาที เทน้ำออก จากนั้นพักให้ ข่าวสะเด็ดน้ำอีก 15 นาที นำข้าวสารใส่หม้อ เติมน้ำเปล่า หุงตามปกติ

วิธีทำน้ำปรุงรส

ผสมน้ำส้มสายชู น้ำตาล และเกลือ มิริน สาเก เข้าด้วยกันด้วย และใส่คอม บุ ตั้งไฟอ่อนๆ จนกระทั่งน้ำตาลละลาย พักไว้ให้เย็น

วิธีทำปรุงรสข้าว

นำข้าวสุกที่กำลังร้อนใส่ภาชนะ ใส่น้ำปรุงรส พรมคลุกเคล้าให้ทั่ว ทิ้งให้เย็น

ข้อควรระวัง

การผสมข้าวซูชิ ต้องใช้ข้าวร้อนๆ ผสมกับน้ำส้มซูชิเย็นๆ เท่านั้นค่ะ เพื่อไม่ให้ ข้าวแฉะเกินไปค่ะ

เนื้อสัตว์ที่ใช้ เช่น หมูย่าง ปูอัด ไก่ย่าง ปลา

น้ำปรุงรสพริกแกงเขียวหวาน

กะทิกล่อง	1	กล่อง
ใบมะกรูด	3 - 5	ใบ
น้ำตาลปีบ 1	1/2	ช้อนโต๊ะ
โหระพาเด็ดเฉพาะใบ	30	ใบ
น้ำปลา	1 - 2	ช้อนโต๊ะ

เครื่องแกง

พริกขี้หนูสวนสีเขียว	30	เม็ด
หอมแดง	10	หัว
กระเทียมกลีบเล็ก	10	กลีบ
ข่าหั่นฝอย	2 1/2	ช้อนชา
ตะไคร้ซอย	2	ช้อนโต๊ะ
ผิวมะกรูด	1/2	ช้อนโต๊ะ
รากผักชี	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทย	5	เม็ด
กะปิ	2	ช้อนชา
เกลือป่น	2	ช้อนชา

วิธีทำน้ำปรุงรสพริกแกงเขียวหวาน

โขลกส่วนผสมเครื่องแกงทั้งหมดรวมกันให้ละเอียด แบ่งหัวกะทิผัดกับน้ำพริก แกงใส่ใบมะกรูดผัดให้หอม ค่อย ๆ ใส่หัวกะทิที่เหลือทีละน้อย ผัดให้แตกมันเล็กน้อย และ หัวกะทิหมด ใส่หางกะทิตั้งไฟ ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ น้ำปลา คนให้เข้ากัน ชิมรสตามชอบ ใส่ใบโหระพา ปิดไฟยกลง

วิธีทำปรุงรสข้าวพริกแกงเขียวหวาน

นำข้าวสุกที่กำลังร้อนใส่ภาชนะ ใส่น้ำปรุงรสพริกแกงเขียวหวาน คลุกเคล้าให้ ทั่ว ทิ้งให้เย็น ระวังอย่าให้แฉะ

คานาเป้

วิทยากร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา มานะโรจน์
อาจารย์สุพรรณิการ์ โกสุม
อาจารย์นันทวัน ชมโฉม

คานาเป้ (ฝรั่งเศส: Canapé) เป็นอาหารชิ้นเล็ก ๆ ที่มักมีไว้ตกแต่งอาหาร สามารถถือได้โดยนิ้วมือ และมักรับประทานได้ภายในคำเดียว มักเสิร์ฟในช่วงค็อกเทล คานาเป้ส่วนใหญ่มักจะมีรสเค็มหรือเผ็ดเพื่อทำให้แขกดื่มได้มากขึ้น ชิ้นส่วนของคานาเป้ เช่น แคร็กเกอร์ ขนมปังหั่นเป็นแผ่นชิ้นเล็ก ๆ ขนมปังอบ ตัดออกในรูปร่างต่างกัน อาจทาเนย และด้านบนอาจเป็นเนื้อสัตว์ เนื้อปลา เนยแข็ง คาเวียร์ ฟัวกรา ซอส หรือเครื่องปรุง อื่น ๆ (วิกิพีเดีย, 2553)

คานาเป้ เป็นอาหารเรียกน้ำย่อย ใช้เป็นอาหารที่จัดกับเครื่องดื่มที่มีในงานเลี้ยง แบบค็อกเทล มีลักษณะคล้ายแซนด์วิชเปิดหน้า มีขนาดพอคำ โดยการนำขนมปังอบให้ กรอบ หรือจะใช้บิสกิต และขนมปังจืดนุ่ม คานาเป้จะมีการตกแต่งหน้าให้สวยงามมีหลาย อย่าง ขนมปังที่ตัดขนาดพอดีคำ โดยตัดกลม สามเหลี่ยม สี่เหลี่ยม ตกแต่งหน้าด้วยปลา กุ้ง ไส้กรอก และอื่นๆ การทำคานาเป้จะต้องมีสีสันที่สวยงามโดยใช้ผักเครื่องเทศนำมา ตกแต่ง ตลอดจนการใช้ไม้ค็อกเทลที่สวยงามตกแต่งให้อาหารสวยงาม และเพิ่มความ สะดวกสบายในการับประทาน (อภิญญา, มปป.)

คานาเป้ เป็นอาหารเรียกน้ำย่อยแบบเดียวกับออเดิร์ฟ มีลักษณะคล้าย แซนด์วิชเปิดหน้า เป็นอาหารที่รับประทานด้วยมือ มีขนาดพอคำ ขนมปังที่ใช้เป็นขนมปัง แซนด์วิช นำมาตัดตกแต่งให้ได้ชิ้นที่สวยงาม ซึ่งมีรูปทรงกลม ทรงเหลี่ยม เนื้อสัมผัสของ ขนมปังจะมีทั้งลักษณะนุ่ม และกรอบ นอกจากขนมปังแซนด์วิชแล้วอาจนำขนมปังพวก บิสกิตของ แครกเกอร์มาทำคานาเป้ คานาเป้ควรมีรสจัดโดยต้องคำนึงถึงความเข้ากันของ รสชาติที่จะนำมาจัดร่วมกัน วิธีการตกแต่งให้สวยงามมีความประณีต การแต่งหน้าคานาเป้ ควรให้นูนตรงกลาง และมีขอบเรียบเสมอกัน คานาเป้นิยมนำไปจัดเป็นอาหารในการจัด เลี้ยงค็อกเทล การทำคานาเป้จะต้องสะอาด และเก็บรักษาอาหารที่สำเร็จแล้วอย่างถูกวิธี ก่อนนำออกเสิร์ฟ (อภิญญา, มปป.)

ลักษณะของอาหารค็อกเทล

อาหารค็อกเทลเป็นอาหารที่รับประทานด้วยมือ อาหารเป็นชิ้นเล็กๆ หรือเป็น อาหารทานเล่น อาหารว่างหรือกับแกล้ม ซึ่งมีทั้งอาหารเย็น (Cold Snacks) เป็นอาหาร ว่างที่จัดเสิร์ฟขณะที่อาหารนั้นเย็น ได้แก่ผลไม้ ส่วนอาหารว่างร้อนจะจัดเสิร์ฟขณะที่ อาหารนั้นยังร้อนอยู่ ได้แก่ มันฝรั่งทอด การจัดอาหารค็อกเทลจะจัดทำให้ให้มีขนาดพอดี คำ ใช้มือหยิบจับสะดวก (Finger Food) ไม่ต้องใช้อุปกรณ์พวกช้อน หรือส้อมในการ รับประทาน อาจใช้ไม้จิ้มสำหรับอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เพื่อให้แขกจับอาหารได้สะดวก โดยไม่เปื้อนมือ ไม้เสียบอาหารส่วนใหญ่จะตกแต่งให้เกิดความสวยงาม โดยนิยมตกแต่งที่ ส่วนปลายด้านหนึ่งด้วยดอกไม้ ริบบิ้น กระดาษสี ฯลฯ

<u>หลักการทำคานาเป้</u>

1. รสชาติของอาหารควรเน้นอาหารรสจัด รสอร่อย ควรมีรสเปรี้ยว เค็ม มากกว่ารสหวาน

2. คำนึงถึงความสะดวกในการรับประทาน ควรกำหนดขนาดและตกแต่งให้เป็น ชิ้นขนาดพอคำ สะดวกในการรับประทาน ไม่เลอะเทอะ

3. ความหลากหลายของอาหาร เช่น กุ้ง ปู ปลา เนื้อวัว เนื้อหมู ฯลฯ เพื่อให้เกิด ความแตกต่างกันในรสชาติและเนื้อสัมผัส ลักษณะรูปทรง และสีสัน

4. การตกแต่งอาหารควรใช้สีฉูดฉาด และมีหลายสีเป็นการสร้างสีสันให้อาหารมี ความสวยงาม การใช้วัตถุดิบในการจัดตกแต่งคานาเป้ 1 ชิ้นไม่ควรใช้มากเกินไป เพราะจะ ทำให้ดูรกและไม่สร้างจุดเด่นน่าสนใจ

5. การกำหนดรูปทรงหรือลักษณะควรมีด้วยกันหลายๆแบบ เช่น ทรงกลม สามเหลี่ยม สี่เหลี่ยมฯลฯ

6. เนื้อสัมผัสควรมีความหลากหลายทั้งนุ่ม และกรอบ โดยเลือกใช้ขนมปัง แซนด์วิชเพื่อให้มีเนื้อสัมผัสนุ่มและใช้บิสกิตหรือแครกเกอร์เพื่อให้มีเนื้อสัมผัสกรอบ เป็น ต้น

7. เน้นความสดใหม่ ไม่ควรประกอบไว้นานเกินไป เมื่อทำเสร็จแล้วควรเสิร์ฟ ทันที

8. ใช้ไม้จิ้มค็อกเทล ซึ่งทำจากวัสดุประเภทพลาสติก หรือไม้ มีราคาถูก เมื่อใช้ แล้วสามารถเก็บทิ้งได้เลย ส่วนใหญ่มีการตกแต่งปลายไม้ด้านหนึ่งด้วยวัสดุต่างๆ เช่น กระดาษสี ริบบิ้น ฯลฯ

มายองเนส

<u>ส่วนผสม</u>

ไข่ไก่ทั้งฟอง	1	ฟอง
น้ำตาลทราย	1 / 2	ถ้วย
นมข้นหวาน	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือไทย	2	ช้อนชา
น้ำส้มสายชูหรือน้ำมะนาว	5	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
มัสตาร์ด	1 / 2	ช้อนชา
น้ำมันสลัดหรือน้ำมันพืช	1	วยตวง

<u>วิธีทำ</u>

1. ผสมส่วนผสมทุกอย่างเข้าด้วยกัน ใส่ลงในเครื่องปั่นน้ำผลไม้ยกเว้นน้ำมันพืชไม่ ต้องใส่
2. เปิดเครื่องปั่นน้ำผลไม้ให้ส่วนผสมเข้ากันดีประมาณ 3 – 4 นาที ค่อยๆเติม น้ำมันพืช 1 ถ้วยตวงลงในเครื่องปั่นน้ำผลไม้จนหมด (ขณะเติมน้ำมันเครื่องปั่น น้ำผลไม้ยังเปิดตลอดเวลา) ปั่นให้ส่วนผสมเข้ากันดี ประมาณ 2 – 3 นาที

วอฟเฟิลสูตรแป้งกรอบ

วิทยากร
อาจารย์เชาวลิต อุปฐาก
อาจารย์โชดก ทับจันทร์
อาจารย์สุมภา เทิดขวัญชัย

วอฟเฟิลมีต้นกำเนิด มาจากประเทศเบลเยี่ยม เริ่มจากการอบขายตามตลาด หรืองานเทศกาลตามหมู่บ้าน ปัจจุบันยังมีวอฟเฟิลตั้งวางขายอยู่ทั่วทุกแห่งในเบลเยี่ยม วอฟเฟิลมีถิ่นกำเนิดจากการดำรงชีวิตของชาวบ้าน วอฟเฟิลจึงมีประเภทและชนิดต่าง ๆ มากมายขึ้นอยู่กับถิ่นกำเนิดของแต่ละหมู่บ้าน วอฟเฟิลที่มีชื่อเสียงมาจากคือ แบบลีจ (LIEGE) และแบบรักเซลล์ (BRUXELLES) หรืออาจเรียกรวมว่า วอฟเฟิลแบบเบลเยี่ยม ใน การทำก็จะใส่ยีสต์ด้วย แบบลีจ จะใช้ของที่คล้ายกับขนมปัง มักจะทำจากแป้ง leavened กับผงฟู และอาจกลมสี่เหลี่ยมหรือรูปทรงสี่เหลี่ยม พวกเขามักจะทำเป็นอาหารเช้า , ราด ด้วยเนยและ น้ำเชื่อมเมเปิ้ล , ผลไม้อื่น ๆ syrups หรือน้ำตาลผง พวกเขายังทำเป็น อาหารคาวหวานที่แตกต่างกันไป เช่นไก่ทอด และวาฟเฟิล พวกเขาอาจจะทำเป็นขนม หวาน, ราดด้วยไอศครีมและรสชาติอื่น

เทคนิคในการทำเบเกอรี

<u>การชั่งตวง</u> ในการชั่งส่วนผสมทุกชนิด ควรใช้เครื่องชั่งที่มีความเที่ยงตรงอยู่ใน สภาพที่ดี ถ้าชั่งในปริมาณที่น้อยควรใช้เครื่องชั่งที่มีตัวเลขละเอียด เหมาะสำหรับการชั่ง ส่วนผสมที่มีน้ำหนักเบา และใช้ในปริมาณเล็กน้อยเช่น ผงฟู โซดา เครื่องชั่งจะต้องสะอาด และอยู่ในสภาพที่ดี เพราะจะมีผลทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ทำไม่ดีตามไปด้วย การชั่งปริมาณของ ส่วนผสมที่ผิดพลาดแม้เพียงเล็กน้อยก็จะสามารถเปลี่ยนแปลงคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์ ได้

<u>การผสม</u> ควรใช้วิธีการผสมตามสูตรที่กำหนดให้และที่สำคัญคือ การใช้เวลาใน ขั้นตอนของการผสม แต่ละขั้นตอนควรใช้เวลาให้เหมาะสม เพื่อจะให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มี ปริมาตรดี มีเนื้อสัมผัสดี อ่อนนุ่ม ไม่ควรใช้เวลาในการผสมนานเกินไปหรือน้อยเกินไป เพราะจะทำให้ผลิตภัณฑ์เสียได้ อุณหภูมิของส่วนผสมและการผสมก็มีความสำคัญต่อ ผลิตภัณฑ์ที่อบออกมาได้เช่นกัน ในขั้นตอนนี้จะเห็นได้ชัดคือการทำเค้ก เพราะในระหว่าง

<u>การเตรียมพิมพ์</u> พิมพ์ที่ใช้ในการทำขนมอบนั้นจะต้องสะอาดและแห้ง ไม่มีรูรั่ว พิมพ์ที่สกปรกจะทำให้ผลิตภัณฑ์ที่อบได้มีกลิ่นไม่ดี และอาจทำให้เกิดราได้ พิมพ์ที่โป่งหรือ เป็นรูจะทำให้ผลิตภัณฑ์อบสุกไม่สม่ำเสมอ และเอาออกจากพิมพ์ยากพิมพ์ที่ใช้ควรมีขนาด ที่สูตรกำหนดให้ และจะต้องเตรียมให้พร้อมตามสูตรที่บอกเอาไว้เช่น ต้องทาพิมพ์ด้วย ไขมันหรือไม่ ในกรณีที่ต้องทาพิมพ์ด้วยไขมันควรใช้ไขมันที่ใหม่และไม่มีกลิ่นหืน นอกจากนี้เราอาจรองก้นพิมพ์ด้วยกระดาษไข เพื่อให้ขนมหลุดออกจากพิมพ์ได้ง่ายขึ้น

<u>การอบ</u> ผลิตภัณฑ์ที่ทำจะประสบความสำเร็จไม่ได้ถ้าไม่อบให้ถูกวิธี การจะทำ ให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพดีนั้น จะต้องตั้งอุณหภูมิของตู้อบให้ได้ตามที่ตั้งไว้สำหรับอบ ผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ควรนำผลิตภัณฑ์เข้าอบและเอาออกจากเตาอบในเวลาที่เหมาะสม โดย ปกติแล้วขนมที่อบนานเกินไปหรืออบไม่เพียงพอนั้นเกิดจากไม่ระมัดระวัง หรือเกิดจาก การขาดความรู้ของผู้อบ ทางที่ดีควรจะปฏิบัติตามสูตรที่บอกเอาไว้ เมื่ออบสุกแล้ว ทิ้งไว้ ให้เย็นและเอาขนมที่สุกก่อนออกจากเตาอบ ซึ่งจำเป็นต้องเปิดตู้อบดูแต่ไม่ควรเปิดเตาอบ บ่อย ๆ เพราะจะทำให้สูญเสียความร้อน และอาจทำให้เค้กยุบตัวได

การแต่งหน้าขนม การแต่งหน้าขนมเช่น แยมโรล เค้ก หรือเดนิสเพสตรี้ ควรจะ ทำเมื่อขนมเย็นแล้ว และเห็บในภาชนะที่มีฝาปิด หรือถ้าให้ดีก็เก็บในตู้เย็น สำหรับหน้า ขนมที่มีลักษณะไม่ดีต้องทิ้งทันที อย่านำมาใช้แต่งหน้าขนมเพราะจะทำให้ขนมเสียได้

การบรรจุหีบห่อ การวางขนมขายในปัจจุบัน นิยมที่จะห่อด้วยวัสดุต่าง ๆ และ ออกแบบต่าง ๆ กันตามความเหมาะสม การห่อขนมก่อนที่จะใส่ถุงขายนั้นเป็นที่นิยมมาก มีดังนี้

1. ทำให้ขนมนั้นเก็บได้นานโดยที่ยังสดอยู่
2. ถูกสุขลักษณะ
3. สะดวกต่อการจับถือและการเก็บ
4. ผู้ซื้อสามารถแลเห็นลักษณะของผลิตภัณฑ์
5. ใช้เนื้อที่ในการเก็บ การขนส่ง และการวางโชว์น้อย

การเลือกวัสดุที่จะนำมาทำภาชนะห่อเบเกอรี่

- เก็บความสด ความนุ่ม ความกรอบ หรือทำให้สูญเสียความชื้น หรือซึม หรือไม่
- ราคาไม่สูง เพราะจะทำให้ราคาผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น
- วัสดุที่ใช้ต้องมีความมัน บางใส มองเห็นได้ชัด
- โค้งและพับได้ง่าย

ส่วนผสม

แป้งสาลีตราบัวแดง	250	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
นมสด	150	กรัม
เนยละลาย	75	กรัม
น้ำตาลทราย	150	กรัม
ผงฟู	¼	ช้อนชา
เกลือ	¼	ช้อนชา
โยเกิร์ตรสธรรมชาติ	100	กรัม

วิธีทำ

1. นำแป้งสาลีมาร่อนกับผงฟูเข้าด้วยกัน
2. นำแป้งที่ร่อนแล้วมาผสมกับ นมสด เนยละลาย น้ำตาลทราย เกลือ แล้ว คนให้เข้ากัน
3. ใส่ไข่ไก่กับโยเกิร์ตรสธรรมชาติลงไปแล้วคนให้เข้ากันอีกครั้ง แล้วพักไว้ ประมาณ 1 ชั่วโมงให้แป้งขึ้นดี
4. นำแป้งไปเทใส่เครื่องพิมพ์วาฟเฟิล ใช้เวลาอบประมาณ 4-5 นาที เพียง

วาฟเฟิลสูตรแป้งนุ่ม

ส่วนผสม

แป้งสาลีตราบัวแดง	200	กรัม
ไข่ไก่	2	ฟอง
นมสด	450	กรัม
เนยละลาย	150	กรัม
น้ำตาลทราย	40	กรัม
ยีสต์	½	ช้อนชา
เกลือ	½	ช้อนชา
วานิลาน้ำ	½	ช้อนชา

วิธีทำ

1. ชั่งส่วนผสมทุกอย่างตามสูตร
2. ผสมที่เป็นของแห้ง เนยละลาย นมและไข่แดง ในอ่างผสม คนจนเข้ากันดี ปิดฝาแล้วตั้งทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้อง ค้าง 1 คืน
3. ตีไข่ขาว ตั้งยอดแข็ง ผสมลงในแป้ง ผสมแบบตล่อมเบาๆ ให้เป็นเนื้อ เดียวกัน
4. นำแป้งไปเทใส่เครื่องพิมพ์วาฟเฟิล ใช้เวลาอบประมาณ 4-5 นาที เพียงเท่านี้ ก็จะได้วาฟเฟิลแล้ว

หน้าหอยลายปรุงรส

ส่วนผสม

หอยลายอบกรอบปรุงรส
ใบโหระพา
พริกชี้ฟ้าแดง

วิธีทำ

1. หั่นหอยลายปรุงรสเป็นชิ้นขนาดเล็ก
2. ซอยใบโหระพา และพริกชี้ฟ้าแดงเป็นเส้นบางๆ คลุกเคล้ารวมกับหอยลาย ให้เข้ากัน ใส่ในแป้งวาฟเฟิลที่ผสมสำเร็จแล้ว

รสเบคอน

ส่วนผสม

เบคอน

วิธีทำ

1. หั่นเบคอนเป็นชิ้นเล็กๆ นำใส่ถาดเข้าอบที่อุณหภูมิ 250 องศาฟาเรนไฮต์ จนสุกกรอบ

หน้าธัญพืช

ส่วนผสม

ลูกเกดดำหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ
ข้าวโพดต้มสุกแกะเมล็ด
เมล็ดทานตะวัน

วิธีทำ

1. ผสมธัญพืชทุกชนิดรวมกัน ใส่โรยหน้าวาฟเฟิลขณะอบ ราดหน้าด้วยน้ำผึ้ง หรือน้ำเชื่อมเมเปิล

ส่วนผสมหน้าพิซซ่า

ไส้กรอกหมู	250	กรัม
ใบเบลีฟ	3	ใบ
หอมใหญ่สับ	1	หัว
กระเทียมสับ	5	กลีบ
มะเขือเทศปอกเปลือก	6	ลูก
ซอสมะเขือเทศ	200	กรัม
ออริกาโน่	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
เกลือ		
พริกไทย		

วิธีทำ

1.นำน้ำมันพืชใส่กระทะ ผัดกับหอมใหญ่สับละเอียด กระเทียมสับ ให้หอมแล้ว จึงนำมะเขือเทศปอกเปลือกลงไปผัดให้สุก และนำใบเบลีฟ ออริกาโน่ ไส้กรอกหมู ซอส มะเขือเทศ ผัดให้สุก ปรุงรสชาติด้วยเกลือ พริกไทย

2.เมื่อผัดหน้าพิซซ่าเสร็จแล้ว นำมาพักไว้ให้เย็นแล้วจึงนำไปใช้ตกแต่งหน้า วอฟเฟิ้ล

เผือกกรอบทรงเครื่อง

วิทยากร
นายปัญญากร คงสมจิตต์
นางสาวอินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์
นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน
นางสาวแสงแข สพันธุพงศ์

สิ่งที่ต้องเตรียม

เผือกดิบหั่นเส้นเล็ก	500	กรัม
เม็ดมะม่วงหิมพานต์	300	กรัม
กระเทียมกลีบใหญ่ซอยบาง	100	กรัม
หอมแดงซอยบาง	100	กรัม
ปลาข้าวสาร	200	กรัม
พริกขี้หนูแห้งเด็ดก้าน	100	กรัม
ใบมะกรูดอ่อนฉีก	100	กรัม
น้ำมันถั่วเหลือง	50	กรัม(สำหรับผัด)
กระเทียมสับ	20	กรัม
หอมแดงสับ	20	กรัม
เต้าเจี้ยว	10	กรัม
น้ำส้มสายชู	30	กรัม
น้ำปลา	40	กรัม
น้ำตาลปี๊บ	140	กรัม
น้ำมะนาวหรือน้ำส้มซ่า	30	กรัม
น้ำมะขามเปียก	15	กรัม
น้ำตาลทรายสำหรับโรยประมาณ	100	กรัม
น้ำมันปาล์มสำหรับทอด		

วิธีทำ

1. ทอดเผือกที่หั่นเตรียมไว้ให้กรอบเหลือง ตักขึ้นพักไว้ ทอดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ทอดหอมแดงซอย กระเทียมซอย ใบมะกรูด ปลาขาวสาร และพริกขี้หนูแห้ง ให้กรอบ เตรียมไว้

2. ผัดกระเทียม กับน้ำมันถั่วเหลือง 50 กรัม ให้หอม ปรุงรสด้วย เต้าเจี้ยว น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำตาลปี๊บ ผัดจนข้นเหนยีว ใส่น้ำมะนาว หรือ ส้มซ่า ผัดให้เข้ากัน สามารถชิมรสได้ ตามชอบ เตรียมไว้

3. คลุกเคล้า ผสมเผือกทอด กับ น้ำปรุงที่เตรียมไว้ โด้วยไฟอ่อน ในกะทะ ค่อยๆ เติมน้ำปรุงทีละน้อย คลุกเคล้าให้เข้ากัน โรยน้ำตาลทราย ขณะคลุก คลุกเคล้าให้ส่วนผสม ทั่วดี ก่อนยกลง โรยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ กระเทียมเจียว หอมเจียว ปลากข้าวสารทอด พริกขี้หนูทอด ใบกระมะกรูด คลุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง พักให้เย็นสนิท ใส่ภาชนะบรรจุ

การทำขนมเปี๊ยะบัวหิมะแป้งเผือก

วิทยากร
นายปัญญากร คงสมจิตต์
นางสาวอินท์ธีมา หิรัญอัครวงศ์
นางสาวเจนจิรา บ.ป.สูงเนิน
นางสาวชนิดา ประจักษ์จิตร

แป้งเปี๊ยะหิมะ (ไหว้พระจันทร์ผิวขาว)

White Skin Moon Cake

ส่วนผสม

น้ำตาลทราย 100 กรัม แป้งขนมโก๋ร่อน 170 กรัม
แบะแซ 170 กรัม เนยขาว 70 กรัม
น้ำเปล่า 150 กรัม นมข้นหวาน 50 กรัม

วิธีทำ

1. ต้มน้ำ น้ำตาลทราย แบะแซ จนกระทั่งเดือดทั่วดี ลักษณะ เป็นน้ำเชื่อมใส ยกลงพัก ไว้จนกระทั่งอุ่น
2. ผสมแป้งขนมโก๋ กับน้ำเชื่อมที่เตรียมไว้ คนผสมพอเข้ากัน โดยตะกร้อมือ หรือเครื่อง ผสม (หัวใบไม้) พอส่วนผสมเข้ากัน เติมเนยขาว และนมข้นหวาน พักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง
3. ตัดแบ่งและ บรรจุไส้ และ ปั้นขึ้นรูป หรือ อัดใส่พิมพ์ขนมเปี๊ยะตามต้องการ

หมายเหตุ

การผสมสี

-ถ้าต้องการผสมทั้งหมดเป็นสีเดียวกัน สามารถ ผสมสีในน้ำเชื่อมได้ ตามชอบ
-ถ้าต้องการ ทำหลายสีในแป้งสูตรเดียว ก็ สามารถนำแป้งที่พักไว้ มาแบ่งผสม สีได้ตามต้องการ

* น้ำหนักรวม 560 -600 กรัม

สิ่งที่ต้องเตรียมเพิ่ม

- ไส้ต่างๆตามต้องการ
- พิมพ์ขนมเปี๊ยะไหว้พะจันทร์
- แป้งมันคั่วสำหรับทำนวลแป้ง

ไส้ถั่วกวน

ส่วนผสม

1. ถั่วเขียวเลาะเปลือกนึ่งสุกบดละเอียด 1000	4 ½	ถ้วย
2. น้ำตาลทรายเม็ด 600	3	ถ้วย
3. น้ำมันหมูเจียวใสหรือน้ำมันพืช 200	1	ถ้วย
4. ไข่แดงของไข่เค็มหั่นสี่เหลี่ยมลูกเต๋า ขนาด 1 ซม. 200	10	ฟอง

วิธีทำ

ผสมถั่วเขียวเราะเปลือก น้ำตาลทราย ลงในกระทะทอง แล้วกวนบนไฟปาน กลางค่อนข้างอ่อนจนส่วนผสมแห้ง จึงใส่น้ำมัน กวนต่อจนส่วนผสมไม่ติดกระทะ ยกลง ทิ้งไว้ให้เย็น จึงปั้นเป็นก้อนกลมขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 1 นิ้ว ห่อไข่แดงไว้ตรง กลาง ก้อนละ 1 ชิ้น

ไส้ทุเรียนกวน

ส่วนผสม

ทุเรียนกวน	1,000	กรัม
ถั่วกวน	500	กรัม
เม็ดแตงโมชนิดแกะอบสุก	100	กรัม

วิธีทำ

นวดผสมทุเรียนกวน กับถั่วกวน ให้เป็นเนื้อเดียวกันผสมเม็ดแตงโม เคล้าพอเข้า เตรียมไว้

แป้งมันคั่วสำหรับทำนวลแป้ง

- แป้งมัน
- ใบเตยฉีก
- นำแป้งมันและใบเตยใส่ในกระทะ คั่วไฟอ่อน จนกระทั่งแป้งมันสุก แป้งมีลักษณะเบา หรือสังเกตจากใบเตยกรอบ พักให้เย็น นำมาใช้ทำนวล เพื่อไม่ให้แป้งติดพิมพ์

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
clinic technology of rajamangala university of phra nakhon
399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300
โทรศัพท์ 0 2282 9009-15 ต่อ 6093-6094 เว็บไซต์ www.ird.rmutp.ac.th

www.clinictech.rmutp.ac.th