

## โครงการฝึกอบรมอาชีพการประกอบอาหารจากบัว

### Training of Food from Lotus

#### ผู้รับผิดชอบโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์เกษรา มานันตพงษ์

MRS. KETSARA MANANTAPONG

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

#### สถานที่ดำเนินการ

ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารพวงชมพู (4204) สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

#### ผลการดำเนินงานในภาพรวม

การดำเนินงานโครงการฝึกอบรมอาชีพการประกอบอาหารจากบัวในภาพรวมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย และเป็นไปตามแผนการดำเนินงานที่ตั้งไว้

#### กลุ่มเป้าหมายผู้เข้าร่วมโครงการ

ชุมชนอาชีพทรัพย์กานดา และกลุ่มสตรีแม่บ้านบางขุน จังหวัดปทุมธานี

#### ตัวชี้วัดเป้าหมายผลผลิต

##### เชิงปริมาณ

- ผู้เข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่า 30 คน
- จำนวนครั้งที่ดำเนินโครงการ 1 ครั้ง
- ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ร้อยละ 85

##### เชิงคุณภาพ

- ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจในกระบวนการจัดการโครงการ ร้อยละ 85
- ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับ ร้อยละ 90
- ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้ไปใช้ประโยชน์ ร้อยละ 85

##### เชิงเวลา

- วัน/เดือน/ปี ที่จะดำเนินโครงการ วันที่ 9-10 พฤษภาคม 2554
- โครงการแล้วเสร็จตามเวลาที่กำหนด ร้อยละ 90

### การติดตามประเมินผล

1. จากแบบสอบถาม
2. สังเกตพฤติกรรมผู้เข้ารับการอบรม
3. ติดตามผลหลังการฝึกอบรม

### ผลที่คาดว่าจะได้รับ (ควรแสดงให้เห็นผลกระทบอย่างชัดเจน)

ชาวบ้านที่ได้รับการอบรมสามารถนำความรู้ ทักษะ เทคนิคต่าง ๆ ที่ได้จากการฝึกปฏิบัติไปพัฒนาอาชีพ หรือนำไปสร้างอาชีพ เพิ่มรายได้ให้แก่ครอบครัว และทำให้คุณภาพชีวิตดียิ่งขึ้น

### รายงานผลการดำเนินงาน

#### 1. วิธีการดำเนินงาน

โครงการฝึกอบรมอาชีพการประกอบอาหารจากบัว จัดขึ้นเพื่อเพิ่มความเข้มแข็งของชุมชน ทรัพยากรคน และกลุ่มสตรีแม่บ้านบางพูน จังหวัดปทุมธานี เป็น โครงการบรรยายความรู้เกี่ยวกับการใช้ อุปกรณ์ประกอบอาหาร และการนำส่วนต่าง ๆ ของบัวมาประกอบเป็นอาหารซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่า และฝึกปฏิบัติทำอาหารจากบัว ได้แก่

- 1) น้ำแข็งเม็ดบัวหลวง
- 2) ขนมสายบัว
- 3) น้ำพริกเผาน้ำบัว
- 4) กะหรี่ปั๊พอีสวีตหวานรอกบัว

## 2. ตารางฝึกอบรม

วัน เดือน ปี	เวลา	12.00-		
		08.00-09.00 น.	09.00-12.00 น.	13.00 น. 13.00-17.00 น.
จันทร์ที่ 9 พ.ค. 2554	บรรยายความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ ประกอบอาหาร - ผศ.พงษ์ศักดิ์ ทรงพระ นาม	ปฏิบัติการ การทำน้ำเมี่ยง จากเมล็ดบัว - อ.อรอุมา คำแดง, - อ.ชมุก พรรณดวงนตร, - นักศึกษา	พัก รับประทานอาหาร	ปฏิบัติการ การทำขนม สายบัว - อ.อรอุมา คำแดง, - อ.ชมุก พรรณดวงนตร, - นักศึกษา
อังคารที่ 10 พ.ค. 2554	บรรยายความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการประกอบ อาหารจากบัว - ผศ.เกษรา มานันตพงศ์	ปฏิบัติการ การทำกะหรี่ปัฟ ไส้ข้าวหวานรากบัว - อ.รัตนภรณ์ มะโนกิจ - ผศ.สิวลี ไทยถาวร - นักศึกษา	อาหาร กลางวัน	ปฏิบัติการ การทำ น้ำพริกผาจากเมล็ดบัว - อ.รัตนภรณ์ มะโนกิจ - ผศ.สิวลี ไทยถาวร - นักศึกษา

## 3. วิทยากร

- นางเกษรา มานันตพงศ์ ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์  
คุณวุฒิ คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (การพัฒนาครอบครัวและสังคม)  
คหกรรมศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหารและโภชนาการ)
- นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์  
คุณวุฒิ ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)  
คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
- นางสิวลี ไทยถาวร ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์  
คุณวุฒิ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีทางอาหาร)  
วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
- นางสาวรัตนภรณ์ มะโนกิจ ตำแหน่ง อาจารย์  
คุณวุฒิ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)  
คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
- นางสาวอรอุมา คำแดง ตำแหน่ง อาจารย์  
คุณวุฒิ คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ)  
คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)

## 2. ตารางฝึกอบรม

วัน เดือน ปี	เวลา	12.00-		
		08.00-09.00 น.	09.00-12.00 น.	13.00 น. 13.00-17.00 น.
จันทร์ที่ 9 พ.ค. 2554	บรรยายความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ ประกอบอาหาร - ผศ.พงษ์ศักดิ์ ทรงพระ นาม	ปฏิบัติการ การทำน้ำเมี่ยง จากเมล็ดบัว - อ.อรอุมา คำแดง, - อ.ชมุก พรรณดวงนตร, - นักศึกษา	พัก รับประทานอาหาร	ปฏิบัติการ การทำขนม สายบัว - อ.อรอุมา คำแดง, - อ.ชมุก พรรณดวงนตร, - นักศึกษา
อังคารที่ 10 พ.ค. 2554	บรรยายความรู้เบื้องต้น เกี่ยวกับการประกอบ อาหารจากบัว - ผศ.เกษรา มานันตพงศ์	ปฏิบัติการ การทำกะหรี่ปั๊ฟ ไส้ข้าวหวานรากบัว - อ.รัตนาภรณ์ มะโนกิจ - ผศ.สิวลี ไทยถาวร - นักศึกษา	อาหาร กลางวัน	ปฏิบัติการ การทำ น้ำพริกเผาจากเมล็ดบัว - อ.รัตนาภรณ์ มะโนกิจ - ผศ.สิวลี ไทยถาวร - นักศึกษา

## 3. วิทยากร

- นางเกษรา มานันตพงศ์ ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์  
คุณวุฒิ คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (การพัฒนาครอบครัวและสังคม)  
คหกรรมศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์ศึกษา-อาหารและโภชนาการ)
- นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์  
คุณวุฒิ ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)  
คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
- นางสิวลี ไทยถาวร ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์  
คุณวุฒิ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีทางอาหาร)  
วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)
- นางสาวรัตนาภรณ์ มะโนกิจ ตำแหน่ง อาจารย์  
คุณวุฒิ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)  
คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)
- นางสาวอรอุมา คำแดง ตำแหน่ง อาจารย์  
คุณวุฒิ คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์-อาหารและโภชนาการ)  
คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)

6. นางสาวชมุก พรธเนศวร ตำแหน่ง อาจารย์  
 คุณวุฒิ วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์-อาหารโภชนาการ)  
 วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)

#### 4. เนื้อหาหลักสูตรการบรรยายและฝึกอบรม (โดยย่อ)

1. การบรรยายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ประกอบอาหาร 1 ชั่วโมง
2. การบรรยายความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบอาหารจากบัว 1 ชั่วโมง
3. ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารจากบัว
  - 3.1 การทำน้ำแข็งจากเมล็ดบัว 3 ชั่วโมง
  - 3.2 การทำขนมสายบัว 4 ชั่วโมง
  - 3.3 การทำกะหรี่ปั๊ฟใส่เจียวหวานรากบัว 3 ชั่วโมง
  - 3.4 การทำน้ำพริกเผาจากเมล็ดบัว 4 ชั่วโมง

#### 5. ผลการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์ของโครงการ

วัตถุประสงค์ของ โครงการได้ตั้งไว้เพื่อถ่ายทอดเทคนิคการประกอบอาหารจากบัว และเพื่อเพิ่มรายได้หรือพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนที่ว่างงาน และเพื่อเป็นการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

#### 6. ผลการประเมินความพึงพอใจ (ร้อยละ)

มีกลุ่มสตรีแม่บ้านและชุมชนให้ความสนใจและเข้าร่วมอบรมมากกว่าจำนวนที่ตั้งไว้ ซึ่งในโครงการตั้งเป้าหมายไว้ 30 คน แต่มีกลุ่มแม่บ้านที่เข้าร่วมโครงการอบรมฯ ถึง 40 คน และทุกคนได้ลงมือฝึกปฏิบัติประกอบอาหารทุกคน

และจากการสำรวจความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมในโครงการฝึกอบรมอาชีพการประกอบอาหารจากบัว ระหว่างวันที่ 9-10 พฤษภาคม 2554 ณ ห้องปฏิบัติการอาหาร อาคารพวงชมพู คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมในโครงการดังกล่าวเป็นเพศหญิงร้อยละ 97.5 (39 คน) เพศชาย ร้อยละ 2.5 (1 คน) ส่วนใหญ่มีอายุ 41-50 ปี ร้อยละ 27.5 (11 คน) รองลงมามีอายุระหว่าง 31-40 ปี และ 51-60 ปี ร้อยละ 22.5 เท่ากัน (รวม 18 คน) อายุ 61-70 ปี ร้อยละ 17.5 (7 คน) และอายุ 71 ปีขึ้นไป ร้อยละ 10 (4 คน) มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรีและประถมศึกษา มากที่สุด ร้อยละ 25 เท่ากัน (รวม 20 คน) ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น ร้อยละ 20 (8 คน) ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ ปวช. ร้อยละ 17.5 (7 คน) และวุฒิ ปวส. ร้อยละ 12.5 (5 คน) ส่วนใหญ่ผู้เข้ารับการอบรมมีอาชีพเป็นแม่บ้าน ร้อยละ 60 (24 คน) รองลงมาประกอบธุรกิจส่วนตัว ร้อยละ 27.5 (11 คน) มีอาชีพค้าขาย ร้อยละ 10 (4 คน) และเป็นข้าราชการบำนาญ ร้อยละ 2.5 (1 คน) ผู้เข้ารับการอบรม ร้อยละ 100 ได้ฝึกปฏิบัติการ

ประกอบอาหารทั้ง 4 รายการ ซึ่ง ได้แก่ น้ำเมี่ยงเม็ดบัว ขนมสายบัว น้ำพริกเผาเม็ดบัว และกะหรี่ปั๊ฟไส้  
เขียวหวานรากบัว

สำหรับความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมในด้านต่าง ๆ พบว่า

1. ความน่าสนใจของหัวข้อที่สอน ผู้เข้ารับการอบรม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับ มากที่สุด ร้อยละ 60 (24 คน) รองลงมาอยู่ในระดับมาก ร้อยละ 40 (16 คน)
2. ความพร้อมของเอกสารประกอบการสอน ผู้เข้ารับการอบรม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับ มากที่สุด ร้อยละ 67.5 (27 คน) รองลงมาอยู่ในระดับมาก ร้อยละ 30 (12 คน) และระดับน้อย ร้อยละ 2.5 (1 คน)
3. ความพร้อมของวัสดุ/อุปกรณ์ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับ มากที่สุด ร้อยละ 62.5 (25 คน) รองลงมาอยู่ในระดับมาก ร้อยละ 37.5 (15 คน)
4. การถ่ายทอดของวิทยากร มีความพึงพอใจอยู่ในระดับ มากที่สุด ร้อยละ 67.5 (27 คน) รองลงมาอยู่ในระดับมาก ร้อยละ 32.5 (13 คน)
5. สถานที่เหมาะสม ผู้เข้ารับการอบรม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ร้อยละ 52.5 (21 คน) รองลงมาอยู่ในระดับมากที่สุด ร้อยละ 47.5 (19 คน)
6. ระยะเวลาเหมาะสม ผู้เข้ารับการอบรม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับ มากที่สุด ร้อยละ 60 (24 คน) รองลงมาอยู่ในระดับมาก ร้อยละ 30 (12 คน) ระดับปานกลาง และระดับน้อย ร้อยละ 5 เท่ากัน (4 คน)
7. ประโยชน์ที่ได้รับจากการอบรมครั้งนี้ ผู้เข้ารับการอบรม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับ มากที่สุด ร้อยละ 75 (30 คน) รองลงมาอยู่ในระดับมาก ร้อยละ 25 (10 คน)

จากผลการสำรวจความพึงพอใจและความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมนับว่า โครงการฝึกอบรม  
อาชีพการประกอบอาหารจากบัว ให้แก่ชุมชนอาชีพทรัพย์กานดา และกลุ่มสตรีแม่บ้านบางพูน จังหวัด  
ปทุมธานี นั้นประสบความสำเร็จ เพราะผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจ และมีความสนใจมากที่สุด อีกทั้ง  
ยังให้ข้อเสนอแนะว่าควรจะดำเนินการจัดการอบรมแบบนี้ปีละ 2 ครั้ง และควรมีระยะเวลามากกว่านี้