



รายงานสรุป

โครงการบริการวิชาการด้านอาหารและบริการบนฐานทรัพยากรและ
ภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ความยั่งยืน

ประจำปีงบประมาณ 2565

โดย หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

โดย...ผู้ช่วยศาสตราจารย์มนฤทัย ศรีทองเกิด

แบบฟอร์มโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

หน่วยงาน: หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ

ชื่อโครงการ: โครงการบริการวิชาการด้านอาหารและบริการบนฐานทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ความยั่งยืน

ผู้ประสานงาน ชื่อ-นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์มนฤทัย ศรีทองเกิด.....

ตำแหน่งอาจารย์.....

โทร. (ภายใน/มือถือ) 6612./083-0883373.....

E-mail/Line ID s_monruthai@hotmail.com.....

1. ความสอดคล้องกับทิศทางของมหาวิทยาลัย ปี พ.ศ. 2563-2567 และการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

- จุดมุ่งเน้นเชิงกลยุทธ์ (Strategic focus areas) (โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ในประเด็นที่ท่านเลือก)

● ความหลากหลายทางการศึกษา ☒ การพัฒนาหลักสูตรที่ทำนายเพื่อความยั่งยืน ☐ มุ่งเน้นการผสมผสานระหว่างการเรียนรู้ทั้งในและนอกชั้นเรียนกับการเรียนรู้ผ่านระบบออนไลน์ ☐ การส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตเพื่อพัฒนาคนทุกช่วงวัย ☒ การเชื่อมโยงกับผู้ที่เกี่ยวข้องในการสนับสนุนงานหรือกิจกรรมของมหาวิทยาลัย	● การบริการสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ☐ ความเสถียรของระบบสนับสนุนการทำงาน ☒ พื้นที่สร้างสรรค์การเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวก ☐ สภาพแวดล้อม ☐ ระบบสนับสนุนผู้เรียน
● องค์การที่พร้อมรับการเปลี่ยนแปลง ☐ การปรับกฎหมาย ระเบียบ ข้อบังคับให้เท่าทันสถานการณ์ ☐ การสร้างและหล่อหลอมคนสวนดุสิต ☐ การจัดสรรงบประมาณอย่างคุ้มค่า	● จุดเน้น (SP ซีรีย) <u>ความเป็นเลิศในการผลิต</u> - กำลังคน - พลังสติปัญญา - ความรู้และความคิดสร้างสรรค์ <u>โดยมีอัตลักษณ์</u> ☐ ด้านการศึกษาปฐมวัยแบบพหุวิทยาการ ☒ ด้านอาหารบนรากฐานแห่งความเชี่ยวชาญด้วยการปฏิบัติ ☐ ด้านการพยาบาลและสุขภาพสำหรับเด็กและผู้สูงวัย ☐ ด้านอุตสาหกรรมบริการด้วยมาตรฐานระดับสากล

- **เกณฑ์การประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน ระดับมหาวิทยาลัย**

พันธกิจ : SDU.1.ผลลัพธ์ผู้เรียน

ตัวชี้วัด : 1.6.การบริการนักศึกษาในระดับปริญญาตรี

2. หลักการและเหตุผล

หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้ส่งเสริมเพื่อพัฒนาศักยภาพของอาจารย์และนักศึกษา ในด้านความรู้ ทักษะทางความคิด การวางแผน และการทำงานร่วมกับผู้อื่น โดยนำความรู้ไปแก้ไขปัญหาในด้านอุตสาหกรรมอาหาร การถนอมอาหาร การจัดการวัตถุดิบ การแปรรูปอาหาร การประกอบอาหาร การคิดค้นผลิตภัณฑ์อาหารให้กับผู้ประกอบการ ชุมชนและสังคม ทั้งกลุ่มผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ก่อให้เกิดความรู้ใหม่และแนวทางในการป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้นในอนาคต เพื่อเสริมสร้างความรู้และการบริการวิชาการแก่ชุมชน หลักสูตรฯ จึงได้จัดโครงการ บริการวิชาการด้านอาหารและบริการบนฐานทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ความยั่งยืน โดยมุ่งเน้นการใช้ศักยภาพของบุคลากรและนักศึกษาในการสร้างประโยชน์ให้กับสังคม และเพื่อเป็นหน่วยงานในการให้บริการความรู้แก่ชุมชน

หลักสูตรฯ มุ่งองค์ความรู้ เครื่องมือ และอุปกรณ์ รวมทั้งบุคลากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในด้านอาหาร การแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาตำรับอาหาร และมีความพร้อมในการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี โครงการนี้จึงเป็นการบูรณาการเพื่อแก้ปัญหาให้แก่ชุมชน และผู้ประกอบการด้านอาหาร และตรงตามความต้องการของประชาชนอย่างแท้จริงและยังเป็นการบูรณาการการทำงานร่วมกันระหว่าง อาจารย์ นักศึกษา เจ้าหน้าที่ และผู้ประกอบการ

3. วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้อาจารย์และนักศึกษาได้ใช้องค์ความรู้เพื่อแก้ปัญหาให้กับหน่วยงานภายนอกและผู้ประกอบการด้านอาหาร
2. เพื่อตอบสนองต่อความต้องการด้านความรู้ และเทคโนโลยีสู่ชุมชน บนพื้นฐานความต้องการของชุมชน
3. เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และขยายความร่วมมือทางด้านวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัย ชุมชน และผู้ประกอบการด้านอาหาร

4. ผลผลิตโครงการ (Output)

1. อาจารย์ และนักศึกษา จำนวน 50 คน ได้มีส่วนร่วมดำเนินกิจกรรมร่วมกับชุมชนและผู้ประกอบการ
2. อาจารย์และนักศึกษา จำนวน 50 คน ได้ใช้องค์ความรู้ที่มีในการแก้ไขปัญหาด้านการแปรรูปอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การลดต้นทุนและของเสียทางการเกษตร
3. หลักสูตรฯ มีการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับชุมชน และผู้ประกอบการ

5. ผลลัพธ์โครงการ (Outcome)

1. วิสาหกิจชุมชนได้ผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อจำหน่ายไม่น้อยกว่า 10 กลุ่ม กลุ่มละ 1 ผลิตภัณฑ์
2. สร้างรายได้ให้กับชุมชน และแก้ปัญหาเรื่องการจัดการวัตถุดิบ
3. หน่วยงานภาครัฐให้การสนับสนุนการเพาะปลูกได้แนวทางในการจัดการต่อจากการผลิต

6. กิจกรรมหลัก

กิจกรรมหลัก	วันที่/ระยะเวลา ดำเนินการ	สถานที่ดำเนินการ	ผู้รับผิดชอบหลัก
กิจกรรม บริการวิชาการด้าน อาหารและบริการพื้นฐาน ทรัพยากรและภูมิปัญญา ท้องถิ่นสู่ความยั่งยืน วิธีดำเนินงาน - นำนักศึกษาไปลงสู่ ชุมชนศึกษาปัญหาของ ผู้ประกอบการ - หาแนวทาง วิธีการ ทดลองและวิจัยเพื่อแก้ปัญหา	มีนาคม - สิงหาคม 2565	จังหวัดสุพรรณบุรี และจังหวัด ใกล้เคียง	ผศ.มนฤทัย ศรีทองเกิด ผศ.บุญญาพร เชื้อม สมพงศ์

7. กลุ่มเป้าหมาย

วิสาหกิจชุมชน/กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 3 กลุ่ม

- วสช.เกษตรแปลงใหญ่บ่อสุพรรณ อ.สองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี
- วสช.เห็ดใบเถา อ.หนองหญ้าไซ จ.สุพรรณบุรี
- วสช.ลุงประโยชน์ อ.สามชุก จ.สุพรรณบุรี

ผู้ประกอบการ จำนวน 3 ราย

- บริษัท บุญพา ซีฟู้ดส์ จำกัด
- บจก.น้ำแควแฮปปี้ฟู้ด จำกัด อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี
- บจก.อะโรมาติก ฟาร์ม อ.ดำเนินสะดวก จ.ราชบุรี

ภาครัฐ จำนวน 3 หน่วยงาน

- สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี
- สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดกาญจนบุรี
- ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาค 8

นักศึกษา และอาจารย์ ไม่น้อยกว่า 50 คน

- อาจารย์หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ และคหกรรม

ศาสตร์ จำนวน 10 ท่าน

- เจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง จำนวน 2 คน
- นักศึกษา จำนวน 38 คน

จำนวนผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มขึ้นจากโครงการ ไม่น้อยกว่า 5 ผลิตภัณฑ์

- ผักเคลแผ่นอบกรอบ
- ไส้กรอกปลาชะโดรสไส้อั่ว
- จมูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ผงขมิ้นผสมคอลลาเจน
- นกเกตปลาทราย
- ลูกชิ้นปลาหมึกรมควัน

8. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ขยายความร่วมมือทางด้านวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัย ชุมชน และผู้ประกอบการด้านอาหารกิจกรรมให้คำปรึกษาไม่น้อยกว่า 3 กิจกรรม

เชิงปริมาณ	วิสาหกิจชุมชน/กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 3 กลุ่ม ผู้ประกอบการ จำนวน 3 ราย ภาครัฐ จำนวน 3 หน่วยงาน นักศึกษา และอาจารย์ ไม่น้อยกว่า 50 คน จำนวนผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มขึ้นจากโครงการ ไม่น้อยกว่า 5 ผลิตภัณฑ์
เชิงคุณภาพ	ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 นักศึกษาได้รับความรู้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ประยุกต์ใช้ในรายวิชาไม่น้อยกว่า 3 รายวิชาในหลักสูตร

9. แหล่งที่มาของงบประมาณ

☒ ไม่ใช้งบประมาณ

☐ แหล่งงบประมาณ (โปรดระบุ)

รายละเอียดงบประมาณ (ค่าใช้จ่าย) รวมทั้งสิ้น บาท

-

หมายเหตุ : - ถัวเฉลี่ยทุกรายการ

สรุปผลการประเมินโครงการ

ภายใต้โครงการบริการวิชาการด้านอาหารและบริการบนฐานทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ความยั่งยืน หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี ได้ส่งเสริมเพื่อพัฒนาศักยภาพของ อาจารย์และนักศึกษา ในด้านความรู้ ทักษะทางความคิด การวางแผน และการทำงานร่วมกับผู้อื่น โดยนำความรู้ไป แก้ไขปัญหาในด้านอุตสาหกรรมอาหาร การถนอมอาหาร การจัดการวัตถุดิบ การแปรรูปอาหารผลผลิตทางการเกษตร การประกอบอาหาร การคิดค้นผลิตภัณฑ์อาหารให้กับผู้ประกอบการ ชุมชนและสังคม ทั้งกลุ่มผู้ประกอบการขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ก่อให้เกิดความรู้ใหม่และแนวทางในการป้องกันปัญหาที่จะเกิดขึ้นในอนาคต เพื่อเสริมสร้างความรู้และการบริการวิชาการแก่ชุมชน หลักสูตรฯ จึงได้จัดโครงการ บริการวิชาการด้านอาหารและบริการบนฐานทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ความยั่งยืน โดยมุ่งเน้นการใช้ศักยภาพของบุคลากรและนักศึกษาในการสร้างประโยชน์ให้กับสังคม และเพื่อเป็นหน่วยงานในการให้บริการความรู้แก่ชุมชน

หลักสูตรฯ มีองค์ความรู้ เครื่องมือ และอุปกรณ์ รวมทั้งบุคลากรที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในด้านอาหาร การแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาตำรับอาหาร และมีความพร้อมในการให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี โครงการนี้จึงเป็นการบูรณาการเพื่อแก้ปัญหาให้แก่ชุมชน และผู้ประกอบการด้านอาหาร และตรงตามความต้องการของประชาชนอย่างแท้จริงและยังเป็นการบูรณาการการทำงานร่วมกันระหว่าง อาจารย์ นักศึกษา เจ้าหน้าที่ และผู้ประกอบการ

จากการดำเนินงานโครงการ บริการวิชาการด้านอาหารและบริการบนฐานทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ความยั่งยืน มีวัตถุประสงค์ เพื่อให้อาจารย์และนักศึกษาได้ใช้องค์ความรู้เพื่อแก้ปัญหาให้กับหน่วยงานภายนอก และผู้ประกอบการด้านอาหาร เพื่อตอบสนองต่อความต้องการด้านความรู้ และเทคโนโลยีสู่ชุมชน บนพื้นฐานความต้องการของชุมชน และเพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และขยายความร่วมมือทางด้านวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัย ชุมชน และผู้ประกอบการด้านอาหาร

โดยต้องการให้ผลผลิต และผลลัพธ์ของโครงการคืออาจารย์และนักศึกษา จำนวนไม่น้อยกว่า 50 คนได้มีส่วนร่วมดำเนินกิจกรรมร่วมกับชุมชนและผู้ประกอบการ โดยได้ใช้องค์ความรู้ที่มีในการแก้ไขปัญหาและมีการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับชุมชน และผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่อง โดยได้กำหนดกลุ่มเป้าหมายไว้ จำนวน 10 กลุ่ม ได้แก่

1. วิสาหกิจชุมชน/กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 3 กลุ่ม
2. ผู้ประกอบการ ด้านอาหาร จำนวน 3 สถานประกอบการ
3. หน่วยงานภาครัฐ จำนวน 3 หน่วยงาน
4. อาจารย์ นักศึกษา และเจ้าหน้าที่ จำนวน 1 กลุ่ม (ไม่น้อยกว่า 50 คน)

และกำหนดตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

คือ การขยายความร่วมมือทางด้านวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัย ชุมชน และผู้ประกอบการด้านอาหาร กิจกรรมให้คำปรึกษาไม่น้อยกว่า 3 กิจกรรม

เชิงปริมาณ ได้แก่ วิสาหกิจชุมชน/กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 3 กลุ่ม ผู้ประกอบการ จำนวน 3 ราย หน่วยงานภาครัฐ จำนวน 3 หน่วยงาน นักศึกษา และอาจารย์ ไม่น้อยกว่า 50 คน และจำนวนผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มขึ้นจากโครงการ ไม่น้อยกว่า 5 ผลิตภัณฑ์

เชิงคุณภาพ ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 นักศึกษาได้รับความรู้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ประยุกต์ใช้ในรายวิชาไม่น้อยกว่า 3 รายวิชาในหลักสูตรจากการดำเนินการตามแผนงานของโครงการ สามารถบรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้ในตัวชี้วัดของโครงการ ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 สรุปผลการดำเนินโครงการตามตัวชี้วัดความสำเร็จ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน	บรรลุ
เชิงปริมาณ			
วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแม่บ้าน เกษตรกร	จำนวน 3 กลุ่ม 1. วสช.เกษตรแปลงใหญ่บ่อ สุพรรณ อ.สองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี 2. วสช.เห็ดใบเถา อ.หนองหญ้าไซ จ.สุพรรณบุรี 3. วสช.ลุงประโยชน์ อ.สามชุก จ. สุพรรณบุรี	จำนวน 18 กลุ่ม 1. วสช.เกษตรแปลงใหญ่บ่อสุพรรณ อ. สองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี 2. วสช.เห็ดใบเถา อ.หนองหญ้าไซ จ. สุพรรณบุรี 3. วสช.ลุงประโยชน์ อ.สามชุก จ. สุพรรณบุรี <u>เพิ่มเติม</u> 1. กลุ่มสัมมาชีพชุมชน อ.เนินขาม จ. ชัยนาท	☒ บรรลุ

		2. วสช. การแปรรูปผลิตภัณฑ์เรียนรู้ ตาลโตนดบ้านห้วยกรด อ.สรรคบุรี จ. ชัยนาท 3. วสช. การแปรรูปอาหารและพืช สมุนไพรบ้านสะพานแรม อ.สรรคบุรี จ. ชัยนาท 4. วสช. เกษตรกรปลากrayชัยนาท อ. เมือง จ.ชัยนาท 5. วสช. สวนกล้วยอุทุมพร อ.อุทุมพร จ. สุพรรณบุรี 6. วสช. ตำลึงหวาน อ.อุทุมพร จ. สุพรรณบุรี 7. วสช. แก้วเจ้าจอม อ.ด่านช้าง จ. สุพรรณบุรี 8. วสช. พืชผักและผลไม้ปลอดภัย อ. นขั้ว จ.สุพรรณบุรี 9. วสช. กลุ่มสตรีออร์แกนิกอรัญจะเข้ อ. นขั้ว จ.สุพรรณบุรี 10. วสช. สวนแตงเมื่อนบ้านทุ่ง อ.ด่าน ช้าง จ.สุพรรณบุรี 11. วสช. สมุนไพรกระทอง อ.ด่านช้าง จ. สุพรรณบุรี 12. วสช. ทำกระพี้เกษตรปลอดภัย อ. สามชุก จ.สุพรรณบุรี 13. วสช. เพิ่มทรัพย์เห็ดฟาร์มบ้านหนอง ผักนาก อ.สามชุก จ.สุพรรณบุรี 14. เพชรวังยาง อ.ศรีประจันต์ จ. สุพรรณบุรี 15. กลุ่มผู้สูงอายุ อบต.พลับพลาไชย อ. อุทุมพร จ.สุพรรณบุรี	
--	--	---	--

		** เพิ่มขึ้นจากปีงบประมาณ 64 จำนวน 5 กลุ่มวิสาหกิจชุมชน	
สถานประกอบการ	จำนวน 3 สถานประกอบการ 1. บริษัท บุญพา ซีฟู้ดส์ จำกัด อ.เมือง จ.สมุทรสาคร 2. บจก.น้ำแควแฮปปี้ฟู้ด จำกัด อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี 3. บจก.อะโรมาติก ฟาร์ม อ.ดำเนินสะดวก จ.ราชบุรี	จำนวน 6 สถานประกอบการ 1. บริษัท บุญพา ซีฟู้ดส์ จำกัด อ.เมือง จ.สมุทรสาคร 2. บจก.น้ำแควแฮปปี้ฟู้ด จำกัด อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี 3. บจก.อะโรมาติก ฟาร์ม อ.ดำเนินสะดวก จ.ราชบุรี <u>เพิ่มเติม</u> 1. บจก.จิ๊อด ฟาร์มปลาชะโด อ.สองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี 2. หจก.มะลิวรรณ อ.อินทร์บุรี จ.สิงห์บุรี 3. บจก.อเนกฟาร์ม อ.เมือง จ.อ่างทอง	☒ บรรลุ
หน่วยงานภาครัฐและเอกชน	จำนวน 3 หน่วยงาน 1. สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี 2. สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดกาญจนบุรี 3. ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาค 8 กระทรวงอุตสาหกรรม	จำนวน 11 หน่วยงาน 1. สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี 2. สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดกาญจนบุรี 3. ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาค 8 กระทรวงอุตสาหกรรม <u>เพิ่มเติม</u> 1. บริษัท เวิร์คพรีนธ์ จำกัด กรุงเทพมหานคร 2. สถาบันพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ISMED 3. องค์การบริหารตำบล พลับพลาไชย 4. สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสิงห์บุรี 5. สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดอ่างทอง	☒ บรรลุ

		6. สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด ชัยนาท 7. สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน ภาค 2 8. การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย ** เพิ่มขึ้นจากปีงบประมาณ 64 จำนวน 3 หน่วยงาน	
นักศึกษา อาจารย์ และผู้เกี่ยวข้อง	1 กลุ่ม ไม่น้อยกว่า 50 คน 1. อาจารย์ประจำหลักสูตร เทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จำนวน 3 ท่าน 2. นักศึกษาชั้นปีที่ 1-3 จำนวน 40 คน 3. เจ้าหน้าที่ ไม่น้อยกว่า 2 คน 4. หน่วยงานภายนอก ไม่น้อยกว่า 5 ท่าน	จำนวน 100 คน 1. อาจารย์ประจำหลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ จำนวน 6 ท่าน 2. เจ้าหน้าที่ประจำหลักสูตร 1 คน 3. เจ้าหน้าที่ประจำวิทยาเขต จำนวน 1 คน 4. นักศึกษาชั้นปีที่ 1-3 จำนวน 63 คน นักศึกษาชั้นปีที่ 1 จำนวน 28 คน นักศึกษาชั้นปีที่ 2 จำนวน 6 คน นักศึกษาชั้นปีที่ 3 จำนวน 29 คน บุคคลภายนอก จำนวน 29 คน 5. ผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้อง จำนวน 29 ท่าน	☒ บรรลุ

จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ เพิ่มขึ้นจาก โครงการ	ไม่น้อยกว่า 5 ผลิตภัณฑ์ 1. ผักเคลแผ่นอบกรอบ 2. ไม้กรอกปลาชะโดรสไส้อั่ว 3. จมูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ผงขงตีผสมคอลลาเจน 4. นักเก็ตปลาทราย 5. ลูกชิ้นปลาหมึกรมควัน	จำนวน 33 ผลิตภัณฑ์ 1. ผักเคลแผ่นอบกรอบ 2. ไม้กรอกปลาชะโดรสไส้อั่ว 3. จมูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ผงขงตีผสมคอลลาเจน 4. นักเก็ตปลาทราย 5. ลูกชิ้นปลาหมึกรมควัน <u>เพิ่มเติม</u> 1. เห็ดสวรรค์รสโนริสาหร่ายและชีสไข่เค็ม 2. กัมมีสอด้ไส้ผลไม้ผสมคอลลาเจนและวิตามินซี 3. วุ้นกรอบตาลโตนด 4. น้ำพริกแกงกึ่งสำเร็จรูป 5 รสแบบคีโตจีนิก 5. ซอสผัดไทยมะม่วงหาวมะนาวโห่ผสมวิตามินซี 6. น้ำมะพร้าว น้ำหอมพร้อมดื่มผสมกลูตาไธโอน 7. ขนมเปียะสุขภาพ 3 รส 8. ไข่ข้าวนกกระทาผัดเผ็ดบรรจุกระป๋อง 9. วุ้นกรอบสมุนไพร 10. แยมส้ม 11. แยมมะเขือเทศ 12. น้ำตาลอ้อยแบบผงและแบบก้อน 13. น้ำอ้อยพาสเจอร์ไรซ์ 14. เค้กส้ม 15. ลูกกิมเมะเขือเทศเชอร์รี่ 16. ส้มเชื่อมอบแห้ง 17. วุ้นกรอบน้ำอ้อย	☒ บรรลุ
---	--	---	--

		18. แมลงจิ้งหรีดและสะต๋องปรุงรส 19. ก๋วยม้วนแผ่นทอดไส้ 20. กัมมีมะเขือเทศ 21. ลูกก๊ี้ไส้ผลไม้ 22. จมูกข้าวผงขงต้มผสมผลไม้ 23. เส้นพาสต้าแป้งกล้วย 24. เห็ดสวรรค์อบกรอบ 25. มะเขือเทศแผ่น 26. ทาร์ตสตรอเบอร์รี่ 27. สาลี่เมล่อน 28. ก๋วยทอดไส้ กระเจี๊ยบ ** เพิ่มขึ้นจากปีงบประมาณ 64 จำนวน 14 ผลิตภัณฑ์	
เชิงคุณภาพ			
ระดับความพึงพอใจ ของผู้เข้าร่วม โครงการ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	4.93 (มากที่สุด) คิดเป็นร้อยละ 98.60	☒ บรรลุ
นักศึกษาได้รับ ความรู้เพิ่มขึ้น	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	4.97 (มากที่สุด) คิดเป็นร้อยละ 99.40	☒ บรรลุ
ประยุกต์ใช้ใน รายวิชา	ไม่น้อยกว่า 3 รายวิชาในหลักสูตร	จำนวน 5 รายวิชา 1. เทคโนโลยีข้าว 2. การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร 3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 4. โภชนาการสำหรับการประกอบ อาหาร 5. อาหารยุโรป	
สรุปผลการดำเนิน โครงการ	☒ บรรลุ	☒ บรรลุ	☒ บรรลุ

จากแบบสอบถามในการเก็บข้อมูลจากผู้ให้บริการโครงการอาจารย์และนักศึกษา โครงการบริการวิชาการ
ด้านอาหารและบริการบนฐานทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ความยั่งยืน เพื่อสร้างเสริมประสบการณ์ในการ
ทำงานร่วมสถานประกอบการในท้องถิ่นในการปรับปรุงและเสริมสร้างองค์ความรู้แก่ท้องถิ่น รวมทั้งการประยุกต์ใช้

องค์ความรู้ความเชี่ยวชาญด้านอาหารของบุคลากรให้เกิดประโยชน์แก่ชุมชนในจังหวัดสุพรรณบุรีและจังหวัดใกล้เคียง ใช้เกณฑ์วัดแบบ Likert Scale แบ่งความพึงพอใจออกเป็น 5 ระดับ และข้อมูลดังกล่าวมาวิเคราะห์ โดยใช้เกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

เกณฑ์การให้คะแนน

มากที่สุด	แทน	5 คะแนน
มาก	แทน	4 คะแนน
ปานกลาง	แทน	3 คะแนน
น้อย	แทน	2 คะแนน
น้อยที่สุด	แทน	1 คะแนน

การแปลความหมาย

- ถ้าคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 4.51- 5.00 แปลความว่า อยู่ในระดับมากที่สุด
- ถ้าคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 3.51- 4.50 แปลความว่า อยู่ในระดับมาก
- ถ้าคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 2.51- 3.50 แปลความว่า อยู่ในระดับปานกลาง
- ถ้าคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1.51- 2.50 แปลความว่า อยู่ในระดับน้อย
- ถ้าคะแนนเฉลี่ยอยู่ระหว่าง 1.01- 1.50 แปลความว่า อยู่ในระดับน้อยที่สุด

1. ข้อมูลเบื้องต้นของผู้ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 2 เพศของผู้ตอบแบบสอบถาม

เพศ	ร้อยละ
ชาย 42 คน	42.00
หญิง 58 คน	58.00
รวม 100 คน	100.0

ตารางที่ 3 อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

อายุ	ร้อยละ
ต่ำกว่า 30 ปี	63.00
31-40 ปี	12.00
41-60 ปี	20.00
60 ปีขึ้นไป	5.00
รวม	100.00

ตารางที่ 4 การศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม

การศึกษา	ร้อยละ
ต่ำกว่าปริญญาตรี	70.00
ปริญญาตรีหรือสูงกว่า	30.00
รวม	100.0

ตารางที่ 5 สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม

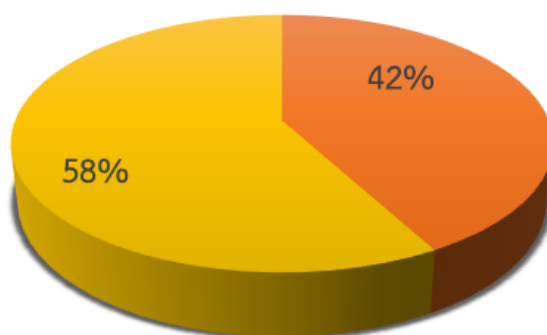
สถานภาพ	ร้อยละ
นักศึกษา	63.00
อาจารย์และเจ้าหน้าที่	8.00
หน่วยงานภายนอก	5.00
ผู้ประกอบการ	24
รวม	100.00

2. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ คลินิกเทคโนโลยีให้คำปรึกษาด้านอาหารและการบริการ

ตารางที่ 6 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ บริการวิชาการด้านอาหารและบริการบนฐานทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ความยั่งยืน

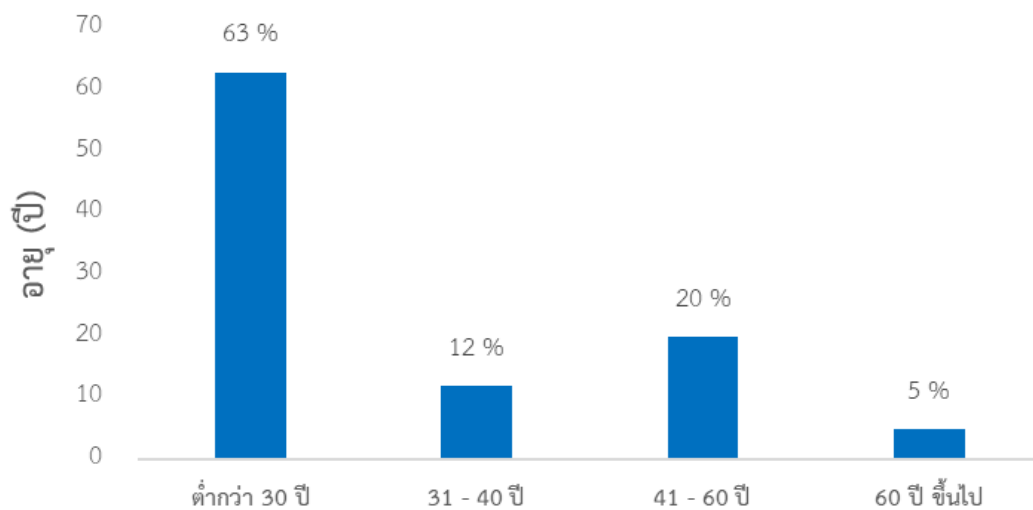
รายการประเมิน		แปลผล
1. ได้รับความรู้เพิ่มขึ้นจากการเข้าร่วมกิจกรรม	4.95	มากที่สุด
2. ระยะเวลาในการจัดกิจกรรม	4.88	มากที่สุด
3. สถานที่จัดกิจกรรมมีความเหมาะสม	4.98	มากที่สุด
4. วิทยากรมีความรู้ ทักษะเฉพาะด้าน	4.97	มากที่สุด
5. ใช้ภาษาที่เหมาะสมและเข้าใจง่าย	4.98	มากที่สุด
6. วัสดุ อุปกรณ์ มีความเหมาะสม	4.85	มากที่สุด
7. สามารถนำไปความรู้ที่ได้รับไปบูรณาการและพัฒนางานอย่างเป็นระบบ	4.78	มากที่สุด
8. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดได้	4.9	มากที่สุด
9. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการเรียนและประกอบอาชีพได้	4.97	มากที่สุด
10. หากมีโครงการลักษณะนี้ในครั้งต่อไปท่านสนใจจะเข้าร่วม	4.95	มากที่สุด
รวม	4.93	มากที่สุด

เพศของผู้ตอบแบบสอบถาม

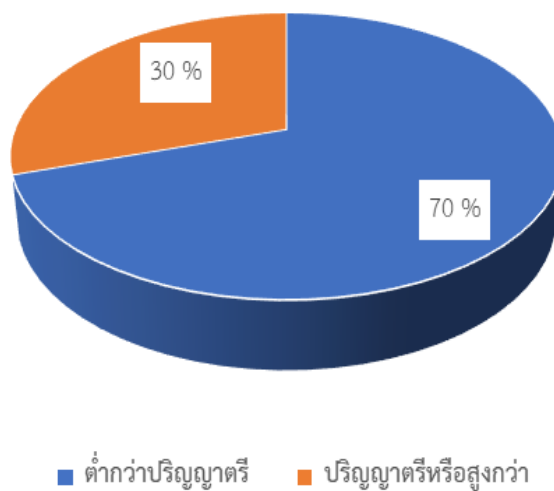


■ ชาย ■ หญิง

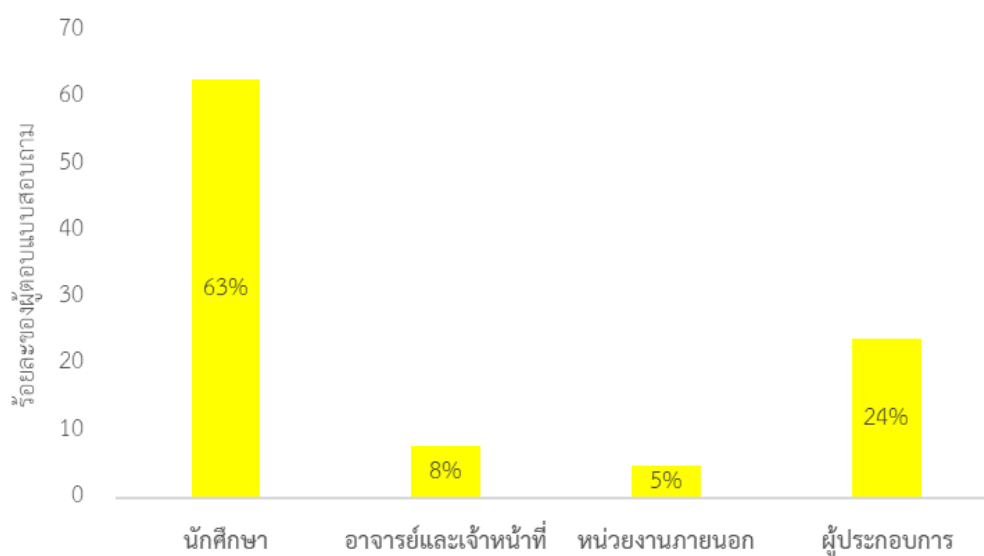
อายุของผู้ตอบแบบสอบถาม

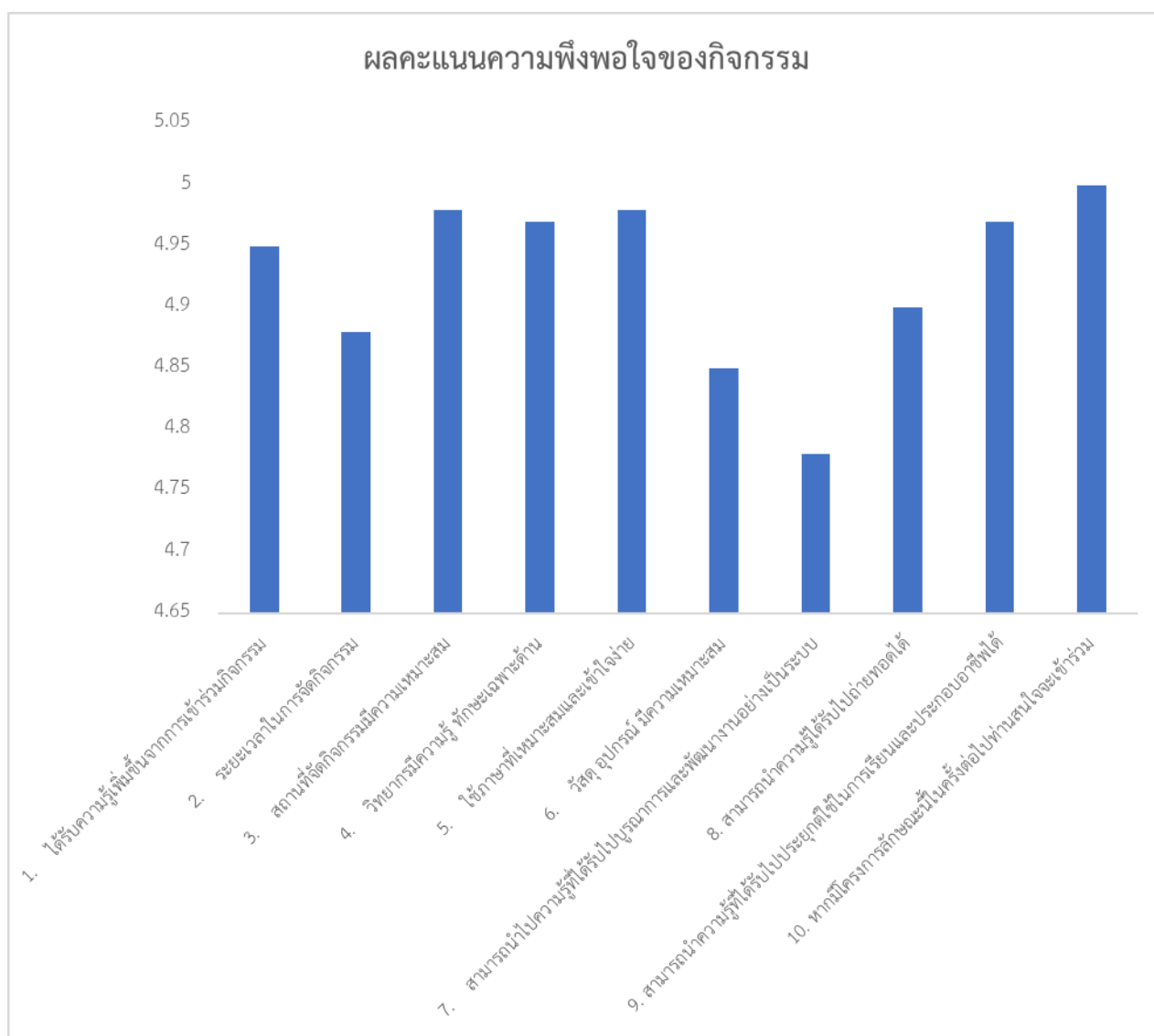


การศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม



สถานภาพของผู้ตอบแบบสอบถาม





รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ
โครงการบริการวิชาการด้านอาหารและบริการ
บนฐานทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ความยั่งยืน
หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ลำดับที่	รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ (บุคลากร)	หน่วยงาน
1	ผศ.บุญญาพร เชื้อสมพงษ์	อาจารย์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
2	ผศ.มนฤทัย ศรีทองเกิด	อาจารย์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
3	ผศ.พรทิวี ธนสัมพันธ์	อาจารย์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
4	ดร.ณัฏฐา พันธุ์วงศ์	อาจารย์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
5	ดร.สุธาสินี ชื่นทอง	อาจารย์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
6	อาจารย์นุชนาฏ กุลวิทย์	อาจารย์มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
7	นางสาวสุรียรัตน์ จิตพัฒนกุล	เจ้าหน้าที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
8	นางมยุรี ยอดดया	เจ้าหน้าที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ลำดับที่	รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ (นักศึกษา)	หน่วยงาน	ลงนาม
1	นางสาวหทัยทิพย์ อังคาบละออง	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
2	นางสาวญาดา ปานทอง	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
3	นางสาวผกาฉัตร อักษรสม	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
4	นายณฤพล ขจรวุฒิตระกูล	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
5	นางสาวพิน ฤทธธรรม	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
6	นายกันต์ชัย วงศ์ทวีป	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
7	นายณัฐนันท์ แสนยากุล	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
8	นายจิรวุฒน์ จันทร์เพ็ง	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
9	นายศุภกร พุฒิมาศ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
10	นายธนกร เนียมไย	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
11	นางสาวณิชากัทร สมิงนคร	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
12	นายเจษฎา คร่ำสุข	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
13	นายศุภมิตร แซ่เขา	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
14	นางสาวนิพาดา สระน้ำ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	

15	นายจิตติพัทธ์ เทียงสันเทียะ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
16	นางสาวปารจรีย์ ปัญญาเฉลิมพงศ์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
17	นางสาวสุวนันท์ บุตรสา	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
18	นายสหัสรัฐ ทินวงศ์ปาน	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
19	นายณัฐพงศ์ สังข์บุญชู	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
20	นางสาวชาลิสา จารุสัมพันธ์นก	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
21	นายชนะชัย ไพรบูรณ์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
22	นายชวกร เลี่ยมณี	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
23	นายศุภกฤต คำศิริรักษ์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
24	นายรชต ประทุมพวง	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
25	นางสาวติยาภรณ์ แพรงรูป	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
26	นายสุภักชัย สรรเสริญประภา	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
27	นายสิทธิพงศ์ โกศาภ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
28	นางสาวนิภาพร มานาง	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
29	นายนันทวัฒน์ เลี่ยมรัตน์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
30	นายบุญญฤทธิ์ ทวียุทธศักดิ์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	

31	นางสาวพิมลดา มงคลวัย	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
32	นายธราดล สีคำ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
33	นางสาวศศิธร มงคลศรี	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
34	นางสาวพรหมพร พราหมณ์โชติ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
35	นางสาวแก้วเจียรไน บุญเข้มชู	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
36	นายธิตินันท์ สิงห์โตทอง	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
37	นางสาวพุกษา บุญเลี้ยง	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
38	นายวัชรวิศ คงเยือกเย็น	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
39	นางสาวณัฐกมล ปั่นไฉ่	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
40	นางสาวกัลยกร จันทะโชติ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
41	นางสาวเบญญาดา เตชะวรุฒม์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
42	นายณัฏฐพงษ์ จำพันธ์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
43	นางสาวพรนภัส สายทอง	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
44	นางสาวอรสา แสงโชติ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
45	นายนิลลักษณ์ดี ชูสังวาลย์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
46	นายอภิสิทธิ์ เขมะสมบุรณ์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	

47	นายชินวัตร รัตนพรมงคล	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
48	นางสาวชัชฎาภรณ์ วงษ์ประพันธ์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
49	นายวิฑริทธิ์ โพธิ์ประจักษ์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
50	นายธนากร ปรีชาเดช	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
51	นางสาวรัชญา คำโกน	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
52	นายภูริกริช เกาแก้ว	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
53	นายวสุธร พงศ์สุกร	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
54	นายภูจิต ยิ้มประเสริฐ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
55	นางสาวศิริญาภรณ์ เพียงผล	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
56	นางสาวปัทมณี เพชรजारุักษ์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
57	นางสาวสุชาวดี เกิดแก้ว	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
58	นายศักดิ์ดา อุโบสถ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
59	นางสาวอลิสา เชื้อนุ่น	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
60	นายชนาธิป ยืนตน	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
61	นางสาวมนัสวี ถนนอมสุข	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
62	นางสาวภูวรัตน์ คงรอด	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	

63	นางสาวณัฐวรา สุขมาก	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	
----	---------------------	-----------------------------	--

ลำดับที่	รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ (นักศึกษา)	หน่วยงาน	ลงนาม
1	นางสาวหทัยทิพย์ อังคาบละออง	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	หทัยทิพย์
2	นางสาวญาดา ปานทอง	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ญาดา
3	นางสาวผกาฉัตร อักษรสม	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ผกาฉัตร
4	นายณฤพล ขจรวุฒิตระกูล	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ณฤพล
5	นางสาวพิน ภูธรธรรม	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	พิน
6	นายกันต์ชัย วงศ์ทวีป	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	กันต์ชัย
7	นายณัฐนันท์ แสนยากุล	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ณัฐนันท์
8	นายจิรวัดน์ จันทรเพ็ง	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	จิรวัดน์
9	นายศุภกร พุฒิมาศ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ศุภกร
10	นายธนกร เนียมโย	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ธนกร
11	นางสาวณิชากัทร สมิงนคร	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ณิชากัทร
12	นายเจษฎา คร่ำสุข	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	เจษฎา
13	นายศุภมิตร แซ่เขา	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ศุภมิตร
14	นางสาวนิพาดา สระน้ำ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	นิพาดา

15	นายชิตัพพ์ เทียนสันเทียะ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	โชนก
16	นางสาวปารจรีย์ ปัญญาเฉลิมพงศ์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ปารจรีย์
17	นางสาวสุนันท์ บุตรสา	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	สุนันท์
18	นายสทนต์ ทินวงศ์ปาน	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	สทนต์
19	นายณัฐพงศ์ สังข์บุญชู	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ณัฐพงศ์
20	นางสาวชาลิสา จารุสัมพันธ์นก	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ชาลิสา
21	นายชนะชัย ไพรบูรณ์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ชนะชัย
22	นายชวกร เลี่ยมณี	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ชวกร
23	นายศุภกฤต คำศิริรักษ์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ศุภกฤต
24	นายรชต ประทุมพวง	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	รชต
25	นางสาวติยากรณ์ แผงรูป	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ติยากรณ์
26	นายสุภัคชัย สรรเสริญประภา	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	สุภัคชัย
27	นายสิทธิพงศ์ โกศากล	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	สิทธิพงศ์
28	นางสาวนิภาพร มานาง	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	นิภาพร
29	นายนันท์วัฒน์ เลี่ยมรัตน์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	นันท์วัฒน์
30	นายบุญญฤทธิ์ ทวียุทธศักดิ์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	บุญฤทธิ์

31	นางสาวพิมลดา มงคลวัย	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	พิมพ์ฉา
32	นายธราดล สีคำ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ธีรชาติ
33	นางสาวศศิธร มงคลศรี	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ศศิธร
34	นางสาวพรหมพร พรหมมโชติ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	พรหมพร
35	นางสาวแก้วเจียรไน บุญเข้มชู	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	แก้วเจียรไน
36	นายธิตินันท์ สิงห์โตทอง	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ธิตินันท์
37	นางสาวพฤษา บุญเสียง	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	พฤษา
38	นายวัชรวิศ คงเยือกเย็น	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	วัชรวิศ
39	นางสาวณัฐกมล ปั่นไธ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ณัฐกมล
40	นางสาวกัลยกร จันทะโชติ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	กัลยกร
41	นางสาวเบญญาดา เดชวารุฒม์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	เบญญาดา
42	นายณัฏฐพงษ์ จำพันธ์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ณัฏฐพงษ์
43	นางสาวพรนภัส สายทอง	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	พรนภัส
44	นางสาวอรสา แสงโชติ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อรสา
45	นายนิลลักษณ์ บุสังวาลย์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	นิลลักษณ์
46	นายอภิสิทธิ์ เขมะสมบูรณ์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อภิสิทธิ์

47	นายชินวัตร รัตนพรมงคล	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ชินวัตร
48	นางสาวชัชฎาภรณ์ วงษ์ประพันธ์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ชัชฎาภรณ์
49	นายวิฑริทธิ์ โพธิ์ประจักษ์	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	วิฑริทธิ์
50	นายธนากร ปรีชาเดช	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ธนากร
51	นางสาวรัชญา คำโกน	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	รัชญา
52	นายภูริกริช เถาแก้ว	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ภูริกริช
53	นายสุธร พงศ์สุกร	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	สุธร
54	นายภูธิต ยัมประเสริฐ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ภูธิต
55	นางสาวศิริญาภรณ์ เพ็ญผล	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ศิริญาภรณ์
56	นางสาวปัทมณี เพชรจารุภัก	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ปัทมณี
57	นางสาวสุชาวดี เกิดแก้ว	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	สุชาวดี
58	นายศักดิ์ดา อุโบสถ	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ศักดิ์ดา
59	นางสาวอลิสา เชื้อนุ่น	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	อลิสา
60	นายชนาธิป ยืนตน	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ชนาธิป
61	นางสาวมนัสวี ถนนอมสุข	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	มนัสวี
62	นางสาวชฎารัตน์ คงรอด	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	ชฎารัตน์

63	นางสาวณัฐวรา สุขมาก	นักศึกษามหาวิทยาลัยสวนดุสิต	นางสาว
----	---------------------	-----------------------------	--------

ลำดับที่	รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ (บุคคลภายนอก)	หน่วยงาน
1	คุณสุภาภรณ์ ม่วงงาม	หจก.มะลิวรรณ อ.อินทร์บุรี จ.สิงห์บุรี
2	คุณพรทิพย์ ทองชื่น	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสิงห์บุรี
3	คุณนวลลออ เทอดเกียรติกุล	บจก.อะโรมาติก ฟาร์ม อ.ดำเนินสะดวก จ.ราชบุรี
4	คุณยุพิน กวางไพโร	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดราชบุรี
5	คุณจันทรา วิวัฒน์อมรชัย	บริษัท บุญพา ซีฟู้ดส์ จำกัด อ.เมือง จ.สมุทรสาคร
6	คุณเอนก สีเขียวสด	บจก.อเนกฟาร์ม อ.เมือง จ.อ่างทอง
7	คุณทองเพทาย ทองดี	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดอ่างทอง
8	คุณสรลักษ์ จิโรจน์วัฒน์	บจก.น้ำแควแฮปปี้ฟู้ด จำกัด อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี
9	คุณภักจิรา คำเป้า	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดกาญจนบุรี
10	คุณพิชชาภัสร์ เจริญชัยสมบัติ	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดกาญจนบุรี
11	คุณชนัญชิตา พุวรรณะ	บจก.จิ๊อด ฟาร์มปลาชะโด อ.สองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี
9	คุณณรงค์ศักดิ์ พุวรรณะ	บจก.จิ๊อด ฟาร์มปลาชะโด อ.สองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี
10	คุณกิตติ์ธนศ พุฒพิระวิทย์	วสข.ตำลึงหวาน อ.อุทัย จ.สุพรรณบุรี
11	คุณสุดาวรรณ สิริวนิชย์	วสข.สวนกล้วยอุทัย อ.อุทัย จ.สุพรรณบุรี
12	คุณปฐมพงศ์ จาตุพิศาลพงศ์	วสข.เกษตรแปลงใหญ่ป่อสุพรรณ อ.สองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี
13	คุณบุญมี ตัมนิลกาล	วสข.เกษตรแปลงใหญ่ป่อสุพรรณ อ.สองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี
14	คุณนงค์พางา กาฬภักดี	วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรกำทอง อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี
15	คุณชวรัตน์ เขาวรัตน์	วิสาหกิจชุมชนสมุนไพรกำทอง อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี
16	คุณวชิรญา เลิศพาณิชย์รังสี	วิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอม อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี
17	คุณจิตตวรรณ เลิศพาณิชย์รังสี	วิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอม อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี

18	คุณกัญญ์นัท เต่ากล้า	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสวนแตงเมล่อนบ้านทุ่ง หมู่ 4 อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี
19	คุณมั่ง ดีเดิม	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสวนแตงเมล่อนบ้านทุ่ง หมู่ 4 อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี
20	คุณอิสริย์ ฮอลล์	วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์เพื่อชีวิต อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี
21	คุณวิริยะ ละมุลมอญ	วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์เพื่อชีวิต อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี
22	คุณพิมพ์รัตน์ คำเรือง	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีออร์แกนิก อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี
23	คุณสมฤดี ลีสุก	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีออร์แกนิก อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี
24	คุณโอภาส บุญชัยศรี	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพืชผักและผลไม้ปลอดภัย อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี
25	คุณจุไรลักษณ์ สุวรรณเนตร์	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มพืชผักและผลไม้ปลอดภัย อ.ด่านช้าง จ.สุพรรณบุรี
26	คุณโสภณ พันธุ์	วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยววิถีชุมชนตำบลบ้านแหลม อ.บางปลาม้า จ.สุพรรณบุรี
27	คุณปรารถนา ม่วงงาม	วิสาหกิจชุมชนเพชรวังยาง อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี
28	คุณประยูร ม่วงงาม	วิสาหกิจชุมชนเพชรวังยาง อ.ศรีประจันต์ จ.สุพรรณบุรี
29	คุณสมสกุล ตันวิเชียรศรี	วิสาหกิจชุมชนวิสาหกิจชุมชนท่ากระเทียมเกษตรปลอดภัย อ.สามชุก จ.สุพรรณบุรี

ภาพถ่ายกิจกรรม



โครงการบริการวิชาการด้านอาหารและบริการ บนฐานทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่ความยั่งยืน

โดย

หลักสูตรเทคโนโลยีการประกอบอาหารและการบริการ
โรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี

ประจำปีงบประมาณ 2565

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้อาจารย์และนักศึกษาได้ใช้องค์ความรู้เพื่อแก้ปัญหาให้กับหน่วยงานภายนอกและผู้ประกอบการด้านอาหาร
2. เพื่อตอบสนองต่อความต้องการด้านความรู้ และเทคโนโลยีสู่ชุมชน บนพื้นฐานความต้องการของชุมชน
3. เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ และขยายความร่วมมือทางด้านวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัย ชุมชน และผู้ประกอบการด้านอาหาร

กิจกรรมที่ 1

จังหวัด สุพรรณบุรี

หน่วยงานสนับสนุน: สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



แปรรูปผลผลิตทางการเกษตร: น้ำตาลอ้อยขึ้นรูป แยมมะเขือเทศ เค้กคุกกี้ น้ำอ้อยพาสเจอร์ไรส์ วุ้นน้ำอ้อย กัมมีกระเจียบ ส้มเชื่อมอบแห้ง

ณ วิสาหกิจชุมชนสวนกล้วยอยู่ทอง อยู่ทอง จ.สุพรรณบุรี

กิจกรรมที่ 2

จังหวัด สุพรรณบุรี

หน่วยงานสนับสนุน: สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



พัฒนาผลิตภัณฑ์: ไส้กรอกปลาชะโด รสไส้ั่ว

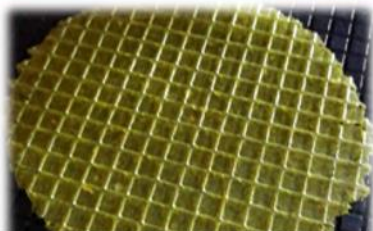
ณ บจก. จี๊ดชะโดไทย อ.สองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี



กิจกรรมที่ 3

จังหวัด สุพรรณบุรี

หน่วยงานสนับสนุน: สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



พัฒนาผลิตภัณฑ์: ผักแผ่นกรอบรสเห็ดทรัฟเฟิล

ณ บริษัทเกษตรอินทรีย์แปลงใหญ่บ่อสุพรรณ อสองพี่น้อง จ.สุพรรณบุรี



กิจกรรมที่ 4

จังหวัด สุพรรณบุรี

หน่วยงานสนับสนุน: สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



พัฒนาผลิตภัณฑ์: ข้าวไรซ์เบอร์รี่ผงขงดื่มผสมคอลลาเจน

ณ กลุ่มชาวนาลุงประโยชน์ อสามชุก จ.สุพรรณบุรี



กิจกรรมที่ 5

จังหวัด สุพรรณบุรี

หน่วยงานสนับสนุน: สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



พัฒนาผลิตภัณฑ์: เห็ดกรอบปรุงรส

ณ กลุ่มชาวนาลุงประโยชน์ อสามชุก จ.สุพรรณบุรี



กิจกรรมที่ 6

จังหวัด ชัยนาท

หน่วยงานสนับสนุน: สำนักงานอุตสาหกรรมชัยนาท และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



พัฒนาผลิตภัณฑ์: นักเก็ตปลาทรายเสริมไฟเบอร์จากข้าวโอ๊ต

ณ วิสาหกิจชุมชนปลาทรายชัยนาท อเมือง จ.ชัยนาท



กิจกรรมที่ 7

จังหวัด ชัยนาท

หน่วยงานสนับสนุน: สำนักงานอุตสาหกรรมชัยนาท และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

พัฒนาผลิตภัณฑ์: วุ้นกรอบน้ำตาลโทนดเสริมโคเอนไซม์คิวเทน คอลลาเจนและกลูไธโอน



ณ วิสาหกิจชุมชนการแปรรูปผลิตภัณฑ์เรียนรู้ตาลโตนดบ้านห้วยกรด
อ.สรรคบุรี จ.ชัยนาท



กิจกรรมที่ 8

จังหวัด ชัยนาท

หน่วยงานสนับสนุน: สำนักงานอุตสาหกรรมชัยนาท และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต

พัฒนาผลิตภัณฑ์: กัมมี่ผลไม้เสริมคอลลาเจนและวิตามินซี

ณ กลุ่มสัมมาชีพชุมชน อ.เนินขาม จ.ชัยนาท



กิจกรรมที่ 9

จังหวัด ชัยนาท

หน่วยงานสนับสนุน: สำนักงานอุตสาหกรรมชัยนาท และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



พัฒนาผลิตภัณฑ์: น้ำพริกแกงกึ่งสำเร็จรูปสูตรโตะเจนิค

ณ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารและพืชสมุนไพรบ้านสะพานแรม
อ.สรรคบุรี จ.ชัยนาท



กิจกรรมที่ 10

จังหวัด สมุทรสาคร

หน่วยงานสนับสนุน: ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาค 8 และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



พัฒนาผลิตภัณฑ์: ลูกชิ้นปลาหมึก

ณ บริษัท บุญพา ซีฟู้ด จำกัด อ.เมือง จ.สมุทรสาคร



กิจกรรมที่ 11

จังหวัด กาญจนบุรี

หน่วยงานสนับสนุน: สำนักงานอุตสาหกรรมกาญจนบุรี และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



พัฒนาผลิตภัณฑ์: ซอสผัดไทยมะม่วงหาวมะนาวโห่

ณ บจก.น้ำแควแฮปปี้ฟู้ด จำกัด อ.ท่ามะกา จ.กาญจนบุรี



กิจกรรมที่ 12

จังหวัด ราชบุรี

หน่วยงานสนับสนุน: สำนักงานอุตสาหกรรมราชบุรี และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



พัฒนาผลิตภัณฑ์: ยีตอายุน้ำมะพร้าว เนื้อมะพร้าว

ณ บจก.อะโรมาติก ฟาร์ม อ.ดำเนินสะดวก จ.ราชบุรี



กิจกรรมที่ 13

จังหวัด สิงห์บุรี

หน่วยงานสนับสนุน: สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสิงห์บุรี และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



พัฒนาผลิตภัณฑ์: ขนมเปี๊ยะเพื่อสุขภาพ

ณ บจก. ขนมเปี๊ยะมะลิวรรณ อำเภอนิคมบ่งบุรี จังหวัดสิงห์บุรี



กิจกรรมที่ 14

จังหวัด อ่างทอง

หน่วยงานสนับสนุน: สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดอ่างทอง และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



พัฒนาผลิตภัณฑ์: ไข่ข้าวนกกระทาผัดเผ็ดบรรจุกระป๋อง

ณ บจก.อเนกฟาร์ม อำเภอวิเศษชัยชาญ จังหวัดอ่างทอง



กิจกรรมที่ 15

จังหวัด สุพรรณบุรี

หน่วยงานสนับสนุน: ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาค8 และมหาวิทยาลัยสวนดุสิต



พัฒนาผลิตภัณฑ์: แมลงปรุงรส และผงโรยข้าว

ผู้ประกอบการกลุ่มเลี้ยงจิ้งหรีดสุพรรณบุรี



กิจกรรมที่ 16

จังหวัด สุพรรณบุรี

หน่วยงานสนับสนุน: มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



กิจกรรม : ปลุกต้นมะนาวส้มโอ เพื่อเป็นแหล่งวัตถุดิบในการเรียนรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

