

แบบรายงานผลการดำเนินโครงการ

๑. ชื่อโครงการ การทำขนมไทยพื้นบ้านเพื่อการอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทย

๒. ผู้รับผิดชอบ นางสาวปานตะวัน ตาทิพย์

หมายเลขโทรศัพท์ที่ติดต่อได้ : ๐๙๔-๑๒๓-๘๗๐๘

E-mail : pair_29155@hotmail.com

๓. อาจารย์ที่ปรึกษา

ชื่อ-นามสกุล อาจารย์นมิดา ชื่อสัตย์สกุลชัย

หมายเลขโทรศัพท์ที่ติดต่อได้ : : ๐๘๕-๔๓๘-๐๐๓๗

E-mail : namida_nong@hotmail.com

๔. หลักการและเหตุผล

ขนมไทยนั้น ถือว่าเป็นขนมที่อยู่คู่กับคนไทยของเรา มาเป็นเวลานานมากเลยก็ว่าได้ และก็จะมี ความสัมพันธ์กับคนไทยเราจนแทบจะแยกกันไม่ออก เพราะว่าขนมไทยนั้นก็ได้เข้ามาอยู่ร่วมกับการใช้ชีวิตของคน ไทย และขนบธรรมเนียม วัฒนธรรมของไทยเราต่าง ๆ มากมาย ซึ่งสำหรับขั้นตอนในการทำขนมไทยนั้น ก็ถือได้ว่ามี ขั้นตอนที่หลากหลายขั้นตอนและการทำขนมไทยนั้นก็จะต้องอาศัยฝีมือความประณีตในการทำด้วย และการทำ ขนมไทยนั้นก็ต้องมีใจเย็นด้วย ขนมไทย ไม่ใช่แค่ของหวานธรรมดาทั่วไป แต่ยังแฝงไว้ด้วยภูมิปัญญามากมาย ทั้ง เรื่องของสีสันทึ่ดึงดูดสายตาที่ได้จากการนำวัสดุธรรมชาติรอบตัว เช่น สีเขียว จากใบเตย สีน้ำเงินและสีม่วง จาก ดอกอัญชัน สีเหลืองจากขมิ้น สีแดง จากกลีบหุ้มผลกระเจี๊ยบ และสีดำ จากกาบมะพร้าวนำไปเผาแล้วนำมาโขลก ผสมกับน้ำ จากนั้นนำไปกรองด้วยผ้าขาวบางหลายๆชั้น นอกจากสีสันทึ่สวยงามโดดเด่น และรสสัมผัสที่หวานหอม ของขนมไทยแล้ว “กลิ่น” ก็ถือเป็นเอกลักษณ์ของขนมไทยที่สามารถดึงดูดความสนใจของผู้ที่ชื่นชอบรสขนมไทยได้ มากขึ้น ซึ่งวัสดุที่นำมาใช้ส่วนใหญ่ได้จากรธรรมชาติรอบๆ ตัว อาทิ กลิ่นน้ำลอยดอกมะลิ, กลิ่นดอกกระดังงา, กลิ่น เทียนอบ, กลิ่นใบเตย เป็นต้น

ในปีการศึกษา ๒๕๖๒ คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาตาก ได้ จัดทำโครงการ “สืบสานการทำขนมไทยพื้นบ้านจังหวัดตาก” ให้กับนักศึกษา เนื่องจากเห็นความสำคัญในการ อนุรักษ์การทำ “ขนมไทย” มีความสัมพันธ์กับคนไทยอย่างแยกไม่ออก และเข้ามาอยู่ในวิถีชีวิตความเป็นอยู่ ขนบธรรมเนียม วัฒนธรรม ประเพณีและความเชื่อต่าง ๆ การทำขนมไทยนั้นมีขั้นตอนหลากหลาย และยังต้องอาศัย ฝีมือ ความประณีต ประดิษฐ์ประดอยสวยงาม เป็นการถ่ายทอดกันมาจากรุ่นสู่รุ่น ดังนั้น วิธีการที่ง่ายที่สุด ที่เราทุกคนสามารถร่วมกันอนุรักษ์ขนมไทยไว้ไม่ให้สูญหายก็คือ การหันมา “สืบสานการทำขนมไทย” เพื่อไม่ให้ขนมไทยสูญ หายไปกับกาลเวลา และนักศึกษายังสามารถนำความรู้ที่ได้จากการฝึกปฏิบัติการทำขนมไทยครั้งนี้ นำไปประกอบ อาชีพหลักหรืออาชีพเสริมในการหารายได้ให้กับตนเองและครอบครัวต่อไป

๕. ปัญหา อุปสรรค ในปีที่ผ่านมา

เป็นการจัดโครงการเป็นปีแรก

๖. ปัญหาในการดำเนินการครั้งนี้

- ๕.๑ จำนวนวัสดุอุปกรณ์ฝึกอบรมมีจำกัดทำให้เข้าร่วมอบรมได้ฝึกปฏิบัติได้ไม่ทั่วถึง
- ๕.๒ เตาแก๊สสำหรับหนึ่งชนมมีจำกัดจึงต้องรอเป็นเวลานานเนื่องจากชนมมีหลายชนิด
- ๕.๓ นักศึกษามีความประสงค์ให้จัดโครงการในครั้งต่อไปอีกเพราะได้ความรู้นำมาใช้ในชีวิตได้จริง
- ๕.๔ สถานที่ควรกว้างกว่านี้เพื่อความสะดวกในการจัดโครงการ

๗. แนวทางแก้ไขในครั้งนี้

- ๗.๑ ควรเตรียมความพร้อมในเรื่องจำนวนวัสดุอุปกรณ์ และสถานที่ที่อำนวยความสะดวกในการจัดทำโครงการ

๘. ความสอดคล้องกับการประกันคุณภาพ สกอ. / สมศ. / กพร. (ข้อที่)

ประกัน คุณภาพ	สกอ.		สมศ.	กพร.
	ระดับคณะ	ระดับสถาบัน		
ตัวบ่งชี้ที่	๑.๖	๑.๕	-	-
เกณฑ์ข้อที่	๑-๖	๑-๖	-	-

๙. จุดมุ่งหมาย / วัตถุประสงค์

- ๙.๑ เพื่อให้ให้นักศึกษามีทักษะการทำขนมไทยที่บ้านเพื่อการอนุรักษ์ให้คงอยู่ต่อไป
- ๙.๒ เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษารู้จักใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ สามารถหารายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้
- ๙.๓ เพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างรุ่นพี่รุ่นน้องและครูบาร์อาจารย์ในคณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์

๑๐. สถานที่จัดกิจกรรมตามโครงการ ชั้น ๑ อาคาร ๗ คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนาตาก

๑๑. ระยะเวลาปฏิบัติงาน จัดงาน วันที่พุธ ที่ ๒๑ ธันวาคม ๒๕๖๒

๑๒. ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน ...๗๖..... คน ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	ตามแผน	ตามจริง
๑๒.๑.	อาจารย์	๕	๘
๑๒.๒	นักศึกษา	๔๕	๖๘

๑๓. ขั้นตอนการดำเนินงาน และแผนการดำเนินงานโครงการ

๑๔.๑ ขั้นวางแผน

๑. ประชุมวางแผนการดำเนินโครงการ
๒. เขียนโครงการ
๓. เสนอขออนุมัติโครงการ

๑๔.๒ ขั้นดำเนินการ

๑. ดำเนินกิจกรรม“การทำขนมไทยที่บ้านเพื่อการอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทย”

๑๔.๓ ขั้นสรุปและประเมินผล ผลการจัดกิจกรรม

๑. สรุปประเมินผลการดำเนินโครงการ

เพศ

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	๑๖	๒๑.๐๖
หญิง	๖๐	๗๘.๙๔
รวม	๗๖	๑๐๐.๐๐

ความพึงพอใจการเข้าร่วมกิจกรรม

รายการ	ระดับความพึงพอใจ					ค่าเฉลี่ย	SD
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด		
1. การดำเนินโครงการสอดคล้องกับวัตถุประสงค์	37.14%	52.86%	9.05%	0.95%		4.27	0.66
2. ความเหมาะสมของการประชาสัมพันธ์โครงการ	26.67%	47.62%	22.38%	3.33%		3.98	0.79
3. ความเหมาะสมของระยะเวลาการจัดกิจกรรม	25.71%	49.05%	22.38%	1.43%	1.43%	3.96	0.82
4. ความเหมาะสมของสถานที่จัดกิจกรรม	31.90%	44.76%	20.95%	1.43	0.95	4.05	0.82
5. ท่านได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ	38.10%	46.19%	14.29%	0.95%	0.48%	4.21	0.75
6. ท่านตระหนักถึงคุณค่าของศิลปวัฒนธรรม	43.81%	42.86%	11.90%	1.43%		4.29	0.73
7. ความพึงพอใจโดยรวมในการเข้าร่วมกิจกรรม	37.14%	46.67%	14.29%	0.48%	1.43%	4.18	0.79
8. ท่านคิดว่าควรมีโครงการ/กิจกรรมนี้ในปีต่อไป	46.19%	42.38%	10.95%			4.44	0.71
รวม						4.26	0.77

ตารางแผนการดำเนินงาน

รายการ	พ.ย. ๒๕๖๒				หมายเหตุ
	ส๑	ส๒	ส๓	ส๔	
๑. ^{ขั้น} วางแผน (P)	←→				
๒. ^{ขั้น} การดำเนินการ (D)			←→		
๓. ^{ขั้น} ติดตาม ประมวลผล (C)			←→		
๔. ^{ขั้น} ประเมินผลและปรับปรุง (A)				←→	

๑๔. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๑๔.๑ นักศึกษาและคณาจารย์มีทักษะการทำขนมไทยพื้นบ้านเพื่อการอนุรักษ์ให้คงอยู่ต่อไป

๑๔.๒ นักศึกษาและคณาจารย์รู้จักใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ สามารถหารายได้ให้กับตนเองและครอบครัวได้

๑๔.๓ เพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างรุ่นพี่รุ่นน้องและครูบารอาจารย์ในคณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์

๑๕. งบประมาณดำเนินงาน ใช้งบประมาณดำเนินการทั้งสิ้นเป็นเงิน ๓,๓๕๐ บาท

(สามพันสามร้อยสิบบาทถ้วน) จากงบประมาณ

- [✓] งบดำเนินงานสโมสรนักศึกษา เขตพื้นที่ตาก
- [] งบสะสมสโมสรนักศึกษา เขตพื้นที่ตาก
- [] งบกลางกิจกรรมสโมสรนักศึกษา เขตพื้นที่ตาก
- [] งบการร่วมทำบุญของคณาจารย์และนักศึกษา

ประกอบด้วยรายจ่ายดังต่อไปนี้

ลำดับ	รายการวัสดุ	ราคา/หน่วย		จำนวน	รวมราคา	
		บาท	สต.		บาท	สต.
หมวดค่าใช้สอย						
๑	ค่าป้ายประชาสัมพันธ์โครงการ	๔๕๐	-	๑	๔๕๐	-
๒	ค่าจ้างเหมาวิทยากรสาธิตการทำขนมไทย	๒,๔๐๐	-	๑	๒,๔๐๐	
หมวดค่าวัสดุ						
๑	ค่าสรุปโครงการ	๒๐๐	-	๓	๖๐๐	-
รวม หนึ่งหมื่นสี่พันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน					๓,๔๕๐	-

รวมงบประมาณทั้งสิ้น ๓,๔๕๐ บาท

สรุปงบประมาณ

- งบประมาณที่ได้รับจัดสรร จำนวนเงิน ๓,๓๕๐ บาท
- ค่าใช้จ่ายที่ใช้ตามโครงการ จำนวนเงิน ๓,๔๕๐ บาท
- ยอดคงเหลือ จำนวนเงิน - บาท

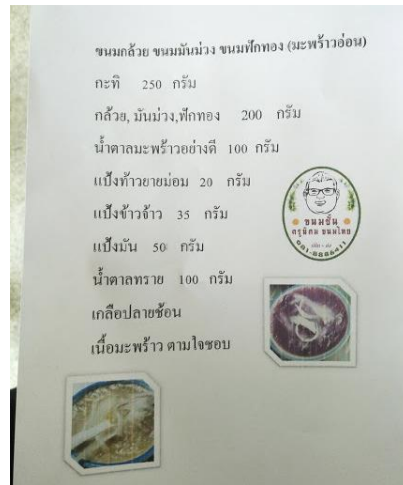
* จำนวนเงินส่วนเกินในทำโครงการ ๑๐๐ บาท อาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการเป็นผู้สนับสนุน*

๑๖. เป้าหมาย / ตัวชี้วัดความสำเร็จ (Key Performance Indicator : KPI)

ลำดับ	ตัวชี้วัดความสำเร็จ	หน่วย	ตามแผน	ตามจริง	หมายเหตุ
<u>ด้านปริมาณ</u>					
๑	มีนักศึกษาเข้าร่วมโครงการไม่ต่ำกว่า	ร้อยละ	๘๐	๙๕.๕๕	จำนวนนักศึกษามาเข้าร่วมโครงการมากกว่าแผนที่ตั้งไว้
<u>ด้านคุณภาพ</u>					
๑	ระดับความพึงพอใจไม่น้อยกว่า	คะแนน	๓.๕๑	๔.๒๖	มีระดับความพึงพอใจสูงกว่าเป้าหมายที่ตั้งไว้

๑๗. ภาพกิจกรรม (ให้อธิบายรายละเอียดพร้อมภาพประกอบ)

สูตรการทำขนมไทย



นักศึกษาและคณาจารย์เข้าร่วมโครงการ



วิทยาการสาธิตการทำขนมไทย



นักศึกษาฝึกทำขนมไทย



คณาจารย์ร่วมทำขนมไทย



ขนมไทยพร้อมรับประทาน



นักศึกษารับประทานขนมไทยที่ทำเสร็จเรียบร้อยแล้ว

