

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์

โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ
ของนักศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต
(ทล.บ.)

ปีการศึกษา 2566

❖ สาขาวิชาการจัดการงานคหกรรม
(ต่อเนื่อง)

แบบสรุปรายชื่อผลงานโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ
ปีการศึกษา 2566

วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์
สาขาวิชาการจัดการงานคณะกรรมการ

ชื่อผลงาน	ชื่อ - สกุล นักศึกษา	ชื่อ - สกุล อาจารย์ที่ปรึกษาผลงาน	ประเภทของผลงาน (✓)			สถานที่ เผยแพร่ และการนำผลงานไปใช้ ประโยชน์ (เช่น ระดับชาติ ระดับภาค ระดับ จังหวัดสถานศึกษา หน่วยงาน ชุมชน สถานประกอบการ ฯลฯ)
			งานวิจัย/ งานวิชาการ	งาน สร้างสรรค์/ สิ่งประดิษฐ์	เทคโนโลยี/ นวัตกรรม	
1. การพัฒนาขนมปังขาไก่จาก แป้งข้าวปะกะกาอ์บิล	นายโยธิน บุญยงค์ รหัสนักศึกษา 6544060203 นางสาวรัญญา คำพลอม รหัสนักศึกษา 6544060216	นางสุทธิรัตน์ โมรราราย นางสาวธัญญาภรณ์ บุญเย็น นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์			✓	ระดับจังหวัดสถานศึกษา ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์
2. การพัฒนาขนมหม้อแกงจาก จาวตาล	นางสาวกัลยรัตน์ น้อยเจริญ รหัสนักศึกษา 6544060204 นางสาวนริสรา รอดเขียน รหัสนักศึกษา 6544060209	นางสุทธิรัตน์ โมรราราย นางสาวธัญญาภรณ์ บุญเย็น นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์			✓	ระดับจังหวัดสถานศึกษา ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์
3. การพัฒนาขอสโคชูจิ้งผสม เนื้อมะละกอดิบ	นางสาวมัลลิกา คู่กัน รหัสนักศึกษา 6544060214 นางสาวณัฐชญากร อุปลิทธิ รหัสนักศึกษา 6544060228	นางสุทธิรัตน์ โมรราราย นางสาวธัญญาภรณ์ บุญเย็น นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์			✓	ระดับจังหวัดสถานศึกษา ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์
4. การพัฒนาพริกตากแห้งสด ใส่เตียมด้วยมะละกอดิบ	นางสาวจันทร์จิรา จัปเกตุ รหัสนักศึกษา 6544060205 นางสาวธัญพิชชา สุขเกษม รหัสนักศึกษา 6544060230	นางสุทธิรัตน์ โมรราราย นางสาวธัญญาภรณ์ บุญเย็น นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์			✓	ระดับจังหวัดสถานศึกษา ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์

5. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแผ่นโตะบุปผชาติมาจากผลิตภัณฑ์จากแผ่นโตะ	นางสาวกนกวรรณ คล้ายไต่ รหัสนักศึกษา 6544060025 นางสาว สุภาภา ภูสิงห์ รหัสนักศึกษา 6544060017	นางสุทธิรัตน์ โมรราย 2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญเย็น 3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์	✓	ระดับจังหวัดสถานศึกษา ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์
6. นวัตกรรมผลิตภัณฑ์สมุนไพรจากหญ้าหวาน	นางสาวสุภาภรณ์ สิทธิไกร รหัสนักศึกษา 6544060218 นางสาวชุตติกาญจน์ วรอินทร์ รหัสนักศึกษา 6544060207	1. นางสุทธิรัตน์ โมรราย 2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญเย็น 3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์	✓	ระดับจังหวัดสถานศึกษา ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์
7. การพัฒนาปลาแห้งจากเห็ดนางฟ้า	นายเมธา บางเอี่ยม รหัสนักศึกษา 6544060202 นางสาวณัฐกฤตา ภูสิงห์ รหัสนักศึกษา 6544060208	1. นางสุทธิรัตน์ โมรราย 2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญเย็น 3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์	✓	ระดับจังหวัดสถานศึกษา ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์
8. ศึกษาแปงวางฟิลล์สำเร็จรูปโดยใช้แป้งกล้วยหอม	นางสาวชวัลรัตน์ แสงอ่วม รหัส นักศึกษา 6544060206 นางสาวอลิษา เอี่ยมสอาด รหัส นักศึกษา 6544060219	1. นางสุทธิรัตน์ โมรราย 2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญเย็น 3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์	✓	ระดับจังหวัดสถานศึกษา ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์
9. การพัฒนาแปงขนมบัวปิ่นมันม่วงสำเร็จรูป	นายธิดิวิฑูฬิ พึ่งเจียม รหัสนักศึกษา 6544060221 นางสาวณัฐริดา มโนมัย รหัสนักศึกษา 6544060229	1. นางสุทธิรัตน์ โมรราย 2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญเย็น 3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์	✓	ระดับจังหวัดสถานศึกษา ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์
10. การพัฒนาคุกกี้สมุนไพรเสริมโปรตีนจากถั่วเขียว	นางสาวอลิษา สมบุญอินทร์ รหัสนักศึกษา 6544060215 นางสาวพรทิพย์ คำดี รหัสนักศึกษา 6544060213	1. นางสุทธิรัตน์ โมรราย 2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญเย็น 3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์	✓	ระดับจังหวัดสถานศึกษา ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์
11. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเทียมและใบเตย	นางสาวกาญจนา กิมัง รหัสนักศึกษา 6544060026 นางสาววิลาวัลย์ วรพิมพ์รัฐ รหัสนักศึกษา 6544060234 นางสาวชลธิชา สุพันธ์ รหัสนักศึกษา 6544060227	1. นางสุทธิรัตน์ โมรราย 2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญเย็น 3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์	✓	ระดับจังหวัดสถานศึกษา ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์
12. การพัฒนาชุดพานขันหมากจากโตะ	นางสาวจิตรดา พิมพ์สาร รหัสนักศึกษา 6544060236	1. นางสุทธิรัตน์ โมรราย 2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญเย็น	✓	ระดับจังหวัดสถานศึกษา ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์

	นางสาวธัญชนก เมืองนาค รหัสนักศึกษา 6544060231 นางสาวชลธิชา อินตอง รหัสนักศึกษา 6544060235	3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์				
13 การพัฒนาแอมมมะม่วงหาว มะนาวโห่สูตรแคคเคอไรต์	นางสาว น้ำหวาน ยมนา รหัสนักศึกษา 6544060011 นางสาว อาทิตยาเทียม รหัสนักศึกษา 6544060220	1. นางสุทธิรัตน์ โมรราราย 2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญเย็น 3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์			ระดับจังหวัดสถานศึกษา ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	
14.การออกแบบพัฒนากระเช้า วิจิตรจากลูกปัดและวัสดุตกแต่ง	นายรติพงษ์ รอบคอบพรมราช รหัส นักศึกษา 6544060222 นางสาวปิยนงศ์ ศรีเพชร รหัส นักศึกษา 6544060232	1. นางสุทธิรัตน์ โมรราราย 2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญเย็น 3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์			ระดับจังหวัดสถานศึกษา ณ วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์	

**หมายเหตุ :

- สถานที่เผยแพร่ และการนำผลงานไปใช้ประโยชน์ แบบเอกสารหรือหลักฐานการเผยแพร่ผลงานนั้นๆ มาพร้อมหนังสือตอบรับดังกล่าวนี้ด้วย

ชื่อผลงาน : การพัฒนาขนมปังขาไก่จากแป้งข้าวปะกาอำปิล
ชื่อผู้ศึกษาค้นคว้า : 1. นายโยธิน บุญยงค์ รหัสนักศึกษา 6544060203
2. นางสาววิญญา คำหลอม รหัสนักศึกษา 6544060216
อาจารย์ที่ปรึกษา : 1. นางสุทธิรัตน์ โมราราย
2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญยี่น
3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์
สาขาวิชา : การจัดการงานคหกรรม
ปีการศึกษา : 2566

บทคัดย่อ

โครงการเรื่อง การพัฒนาขนมปังขาไก่จากแป้งข้าวปะกาอำปิล มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาการพัฒนาขนมปังขาไก่จากแป้งข้าวปะกาอำปิล เพื่อศึกษาระยะเวลาในการเก็บรักษาขนมปังขาไก่จากแป้งข้าวปะกาอำปิล และเพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อขนมปังขาไก่จากแป้งข้าวปะกาอำปิล ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าวปะกาอำปิลในปริมาณ 3 ระดับ คือ ร้อยละ 60 ร้อยละ 40 และร้อยละ 20 ของน้ำหนักแป้งสาลีทำการทดสอบคุณภาพ โดยให้คะแนนตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของขนมปังกรอบ ผลการศึกษาพบว่า ผู้เชี่ยวชาญให้คะแนน สูตรขนมขาไก่จากปะกาอำปิล สูตรที่ 2 ข้าวปะกาอำปิลทดแทนแป้งสาลี ร้อยละ 40 เมื่อนำไปทดสอบการเก็บรักษา พบว่าขนมปังขาไก่จากข้าวปะกาอำปิลสามารถเก็บรักษาได้ในระยะเวลา 30 วัน โดยที่ความกรอบ รสชาติ กลิ่น ยังคงเดิมและไม่ขึ้นรา และเมื่อนำขนมปังขาไก่ไปทดสอบการยอมรับของกลุ่มตัวอย่างจำนวน 50 คน พบว่ากลุ่มตัวอย่างให้การยอมรับต่อ ผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับมาก (\bar{X} = 8.30, S.D. 0.97) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าด้านที่ได้รับการยอมรับสูงสุด 3 อันดับได้แก่ ด้านรสชาติ อยู่ในระดับชอบมากที่สุด (\bar{X} = 8.40, S.D. 0.93) ด้านเนื้อสัมผัส อยู่ในระดับชอบมากที่สุด (\bar{X} = 8.38, S.D. 0.81) และด้านกลิ่น อยู่ในระดับชอบมาก (\bar{X} = 8.38, S.D. 1.26)

คำสำคัญ: ข้าวปะกาอำปิล, ขนมปังขาไก่, การยอมรับ

(รายงานโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ นี้มีจำนวนทั้งสิ้น 75 หน้า)

ชื่อผลงาน :	การพัฒนาขนมหม้อแกงจากจาวตาล
ชื่อผู้ศึกษาค้นคว้า :	1. นางสาวกัลยรัตน์ น้อยเจริญ 2. นางสาวนริศรา รอดเขียน
อาจารย์ที่ปรึกษา :	1. นางสุทธิรัตน์ โมรราราย 2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญยีน 3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์
สาขาวิชา :	การจัดการงานคหกรรม
ปีการศึกษา :	2566

บทคัดย่อ

โครงการ การพัฒนาขนมหม้อแกงจากจาวตาล มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาขนมหม้อแกงจากจาวตาล เพื่อศึกษาระยะเวลาการเก็บรักษาขนมหม้อแกงจากจาว และเพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อขนมหม้อแกงจากจาวตาล ทดแทนถั่วเขียวด้วยแป้งจาวตาลในปริมาณ 3 ระดับ คือ ร้อยละ 20 ร้อยละ 50 ร้อยละ 80 ทำการทดสอบคุณภาพ โดยให้คะแนนตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของขนมไทย ผลการศึกษาพบว่า ผู้เชี่ยวชาญให้คะแนน สูตรขนมหม้อแกงจาวตาล สูตรที่ 2 แป้งจาวตาลแทนถั่วเขียว ร้อยละ 50 เมื่อนำไปทดสอบการเก็บรักษา พบว่า ขนมหม้อแกงจากจาวตาลสามารถเก็บรักษาได้ในระยะเวลา 3 วัน โดยที่สี รสชาติ กลิ่น และเนื้อสัมผัส ยังคงเดิมและไม่ขึ้นรา และเมื่อนำขนมขนมหม้อแกงจาวตาลไปทดสอบการยอมรับของกลุ่มตัวอย่างจำนวน 50 คน พบว่ากลุ่มตัวอย่างให้การยอมรับต่อ ผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 8.17$, S.D. 0.83) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าด้านที่ได้รับการยอมรับสูงสุด 3 อันดับได้แก่ ด้านรสชาติ อยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 8.34$, S.D. 0.72) ด้านเนื้อสัมผัส อยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 8.22$, S.D. 0.79) และด้านความชอบโดยรวม อยู่ในระดับชอบมาก ($\bar{X} = 8.18$, S.D. 0.75)

คำสำคัญ: แป้งจาวตาล, ขนมหม้อแกง, ผลิตภัณฑ์ขนมหม้อแกงจากจาวตาล

(รายงานโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ นี้มีจำนวนทั้งสิ้น 79 หน้า)

ชื่อผลงาน : การพัฒนาซอสโคชูจังผสมเนื้อมะละกอดิบ
 ชื่อผู้ศึกษาค้นคว้า : 1.นางสาวมัลลิกา คุ่มกัน รหัสนักศึกษา 6544060214
 2.นางสาวณัฏฐ์ชญากร อุปสิทธิ์ รหัสนักศึกษา 6544060228
 อาจารย์ที่ปรึกษา : 1. นางสุทธิรัตน์ โมรราราย
 2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญยี่น
 3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์
 สาขาวิชา : การจัดการงานคหกรรม
 ปีการศึกษา : 2566

บทคัดย่อ

โครงการ การพัฒนาโครงการเรื่องการพัฒนาซอสโคชูจังผสมเนื้อมะละกอดิบมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาซอสซอสโคชูจังผสมเนื้อมะละกอดิบ เพื่อศึกษาระยะเวลาการเก็บรักษาซอสโคชูจังผสมเนื้อมะละกอดิบ เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อซอสโคชูจังผสมเนื้อมะละกอดิบ ในปริมาณที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ 50กรัม 100กรัม 150 กรัม ของปริมาณซอสเกาหลี โดยให้คะแนนตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของซอสกล้วย ผลการศึกษาพบว่า ผู้เชี่ยวชาญให้คะแนน สูตรซอสโคชูจังผสมเนื้อมะละกอดิบสูตรที่ 1 มะละกอดิบสุกปั่น ร้อยละ 50 : ซอสโคชูจัง150 กรัมเมื่อนำไปทดสอบการเก็บรักษา พบว่า ซอสโคชูจังผสมเนื้อมะละกอดิบสามารถเก็บรักษาได้ในระยะเวลา 7 วัน โดยที่ความกรอบ รสชาติ กลิ่น ยังคงเดิมและไม่ขึ้นรา และเมื่อซอสโคชูจังผสมเนื้อมะละกอดิบ ทดสอบการยอมรับของกลุ่มตัวอย่างจำนวน 50 คน พบว่ากลุ่มตัวอย่างให้การยอมรับต่อ ผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับชอบมาก (\bar{X} 8.00, S.D. 1.10) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าด้านที่ได้รับการยอมรับสูงสุด 3 อันดับ ได้แก่ ด้านเนื้อสัมผัส อยู่ในระดับชอบมากที่สุด (\bar{X} =8. 32, S.D. 0.82) ด้านสี อยู่ในระดับชอบมากที่สุด (\bar{X} = 8.24, S.D. 0.96) และด้านความชอบโดยรวม อยู่ในระดับชอบมาก (\bar{X} = 8.08, S.D. 1.14)

คำสำคัญ:มะละกอ, ซอสโคชูจัง , ผลิตภัณฑ์ซอสโคชูจังผสมเนื้อมะละกอดิบ

(รายงานโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ นี้มีจำนวนทั้งสิ้น 71หน้า)

ผลงาน :	การพัฒนา น้ำพริกตาแดงลดโซเดียมด้วยมะละกอดิบ
ชื่อผู้ศึกษาค้นคว้า :	1. นางสาวจันทร์จิรา จับเกต 2. นางสาวธัญพิชชา ศุขเกษม
อาจารย์ที่ปรึกษา :	1. นางสุพธิรัตน์ โมรราราย 2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญยีน 3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์
สาขาวิชา :	การจัดการงานคหกรรม
ปีการศึกษา :	2566

บทคัดย่อ

โครงการ การพัฒนา น้ำพริกตาแดงลดโซเดียมด้วยมะละกอดิบ มีวัตถุประสงค์ เพื่อการพัฒนา น้ำพริกเผาลดโซเดียมด้วยมะละกอดิบ เพื่อศึกษาปริมาณโซเดียมใน น้ำพริกเผาลดโซเดียมด้วย มะละกอดิบ เพื่อศึกษาระยะเวลาการเก็บรักษาของ น้ำพริกเผาลดโซเดียมด้วยมะละกอดิบ และเพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อการพัฒนา น้ำพริกเผาลดโซเดียมด้วยมะละกอดิบ ในการพัฒนาเป็น น้ำพริกตาแดง ด้วยการเสริมลดโซเดียมจากมะละกอดิบ ในปริมาณที่แตกต่างกัน 3 ระดับ 100 กรัม 125 กรัม 150 กรัม ของการทดลองลดโซเดียม โดยให้คะแนนตามเกณฑ์มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชนของ น้ำพริกตาแดง ผลการศึกษาพบว่า ผู้เชี่ยวชาญให้คะแนน สูตร น้ำพริกเผาลด โซเดียมด้วยมะละกอดิบ สูตรที่ 2 ลดโซเดียมจากมะละกอดิบ 125 กรัม เมื่อนำไปทดสอบ การเก็บรักษา พบว่า น้ำพริกเผาลดโซเดียมด้วยมะละกอดิบสามารถเก็บรักษาได้ในระยะเวลา 10 วัน 20 วัน โดยที่รสชาติ กลิ่น ยังคงเดิมและไม่ขึ้นรา และเมื่อนำ น้ำพริกตาแดง ไปทดสอบการยอมรับของ กลุ่มตัวอย่างจำนวน 50 คน พบว่า กลุ่มตัวอย่างให้การยอมรับต่อ ผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 8.04$, S.D. 1.06) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าด้านที่ได้รับการยอมรับสูงสุด 3 อันดับได้แก่ ด้านเนื้อสัมผัส อยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 8.38$, S.D. 0.80) ด้านสี อยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 8.26$, S.D. 0.92) และด้านรสชาติ อยู่ในระดับชอบมาก ($\bar{X} = 7.98$, S.D. 1.02)

คำสำคัญ: น้ำพริกตาแดง, มะละกอ, ผลิตภัณฑ์ น้ำพริกตาแดงลดโซเดียมด้วยมะละกอดิบ

(รายงานโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ นี้มีจำนวนทั้งสิ้น 77 หน้า)

ชื่อผลงาน :	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แจกันบุปผชาติมาลีจากแผ่นโลหะ
ชื่อผู้ศึกษาค้นคว้า :	1. นางสาวสุภษา ภูสิงห์ 2. นางสาวกนกวรรณ คล้ายโต
อาจารย์ที่ปรึกษา :	1. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญยี่น 2. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์ 3. นางสาวสุทธิรัตน์ โมรราราย
สาขาวิชา :	การจัดการงานคหกรรม
ปีการศึกษา :	2566

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์แจกันบุปผชาติมาลีจากแผ่นโลหะ และ2) เพื่อศึกษาความพึงพอใจในแจกันบุปผชาติมาลีจากแผ่นโลหะ โดยศึกษาจากแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์แจกันบุปผชาติมาลีจากแผ่นโลหะ และสอบถามความพึงพอใจในแจกันบุปผชาติมาลีจากแผ่นโลหะ กับข้าราชการครู จำนวน 10 คน และนักศึกษา จำนวน 40 คน วิเคราะห์โดยใช้สถิติ ได้แก่ การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาพบว่า 1) ขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์แจกันบุปผชาติมาลีจากแผ่นโลหะ มีดังนี้ 1.1) ทำดอกพิกุล โดยนำกระป๋องด้านในมาตัดให้เป็นสี่เหลี่ยม ตีตารางแบ่งช่องให้เท่ากัน หลังจากนั้นนำเหรียญ 10 บาทมาทาบเป็นวงกลม ใช้ไม้บรรทัดตีตามช่องแล้วตัดกับตามมุมให้เป็นชั้นๆ เรียงดอกตามชั้น 1.2) นำแผ่นโลหะมาตัดเป็นเส้นยี่นและเส้นนอนแล้วสานขัดกันจนเป็นแผ่นสี่เหลี่ยม 1.3) เอาเครื่องพิมพ์ดอกทาบที่แผ่นโลหะ พอได้ก็นำมาตัด ให้เป็นกลีบดอก แล้วนำแผ่นโลหะมาจัดเข้าช่องดอก 1.4) นำดอกไม้ทั้งหมดมาเข้าช่อง จัดในแจกัน และ2) ความพึงพอใจในผลิตภัณฑ์แจกันบุปผชาติมาลีจากแผ่นโลหะ อยู่ในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อเรียงลำดับดังนี้ การมีความคิดสร้างสรรค์ การมีความสวยงาม การมีความแข็งแรง การมีสีสันทที่สวยงาม การใช้ได้นาน การมีขนาดและสัดส่วนที่เหมาะสม การมีความโดดเด่น และการนำไปใช้งานในชีวิตประจำวันได้จริง

คำสำคัญ: การพัฒนา, ผลิตภัณฑ์, แจกันบุปผชาติมาลี, แผ่นโลหะ

ผลงาน : การพัฒนาน้ำสลัดคลีนสูตรไร้น้ำตาลจากหม่อน
 ชื่อผู้ศึกษาค้นคว้า : 1. นางสาวสุภารัตน์ สิทธิไกร รหัสนักศึกษา 6544060218
 2. นางสาวชุตติกาญจน์ วรอินทร์ รหัสนักศึกษา 6544060207
 อาจารย์ที่ปรึกษา : 1. นางสุทธิรัตน์ โมรราราย
 2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญยีน
 3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์
 สาขาวิชา : การจัดการงานคหกรรม
 ปีการศึกษา : 2566

บทคัดย่อ

โครงการ การพัฒนาน้ำสลัดคลีนสูตรไร้น้ำตาลจากหม่อน มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา การพัฒนาน้ำสลัดคลีนสูตรไร้น้ำตาลจากหม่อน เพื่อศึกษาระยะเวลาในการเก็บรักษา น้ำสลัด คลีนสูตรไร้น้ำตาลจากหม่อน และเพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อ น้ำสลัดคลีนสูตร ไร้น้ำตาลจากหม่อนโดยนำน้ำตาลหญ้าหวานมาทดแทนน้ำตาลทรายและเสริมหม่อนใน ปริมาณ 3 ระดับ คือ ร้อยละ 60 ร้อยละ 40 ร้อยละ 20 ของน้ำตาลหญ้าหวานทำการ ทดสอบคุณภาพ โดยให้คะแนนตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของน้ำสลัด ผล การศึกษาพบว่า ผู้เชี่ยวชาญให้คะแนน สูตรน้ำสลัดคลีนสูตรไร้น้ำตาลจากหม่อนสูตรที่ 3 น้ำ สลัดคลีนสูตรไร้น้ำตาลจากหม่อน ร้อยละ 20 เมื่อนำไปทดสอบการเก็บรักษา พบว่าน้ำสลัด คลีนสูตรไร้น้ำตาลจากหม่อน สามารถเก็บรักษาได้ในระยะเวลา 5 วัน โดยที่สี รสชาติ กลิ่น ยังคงเดิมและไม่ขึ้นรา และเมื่อนำน้ำสลัดไปทดสอบการยอมรับของกลุ่มตัวอย่างจำนวน 50 คน พบว่ากลุ่มตัวอย่างให้การยอมรับต่อ ผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับมาก ($X = 8.07$, S.D. 1.09) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าด้านที่ได้รับการยอมรับสูงสุด 3 อันดับได้แก่ ด้านเนื้อสัมผัส อยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($X = 8.38$, S.D. 0.81) ด้านสี อยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($X = 8.24$, S.D. 0.94) และด้านความชอบโดยรวม อยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($X = 8.14$, S.D. 1.14)

คำสำคัญ: น้ำตาลหญ้าหวาน, ผลิตภัณฑ์น้ำสลัดคลีนสูตรไร้น้ำตาลจากหม่อน

(รายงานโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ นี้มีจำนวนทั้งสิ้น หน้า

ชื่อผลงาน :	การพัฒนาปลาแห้งเจจากเห็ดนางฟ้า
ชื่อผู้ศึกษาค้นคว้า :	1. นายเมธา บางเอี่ยม 2. นางสาวณัฐกฤตา กุลสิงห์
อาจารย์ที่ปรึกษา :	1. นางสุทธิรัตน์ โมรราย 2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญเย็น 3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์
สาขาวิชา :	การจัดการงานคหกรรม
ปีการศึกษา :	2566

บทคัดย่อ

โครงการ การพัฒนาปลาแห้งเจจากเห็ดนางฟ้า มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาปลาแห้งเจจากเห็ดนางฟ้า เพื่อศึกษาระยะเวลาการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ปลาแห้งเจจากเห็ดนางฟ้า และเพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อการพัฒนาปลาแห้งเจจากเห็ดนางฟ้า ด้วยการใช้ผงเห็ดนางฟ้าทดแทนเนื้อปลา ในปริมาณที่แตกต่างกัน 3 ระดับ 3 กรัม 20 กรัม และ 24 กรัมของการทดลอง ทำการทดสอบคุณภาพ โดยให้คะแนนตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของข้าวเกรียบ ผลการศึกษาพบว่า ผู้เชี่ยวชาญให้คะแนนปลาแห้งเจจากเห็ดนางฟ้า สูตรที่ 3 ใช้ผงเห็ดนางฟ้า 24 กรัม เมื่อนำไปทดสอบการเก็บรักษา พบว่า ปลาแห้งเจจากเห็ดนางฟ้า สามารถเก็บรักษาได้ในระยะเวลา 5 วัน โดยที่ความกรอบ รสชาติ กลิ่น ยังคงเดิมและไม่ขึ้นรา และเมื่อนำปลาแห้งเจจากเห็ดนางฟ้าไปทดสอบการยอมรับของกลุ่มตัวอย่างจำนวน 50 คน พบว่า กลุ่มตัวอย่างให้การยอมรับต่อ ผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับชอบมาก ($\bar{X} = 8.10$, S.D. 1.02) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าด้านที่ได้รับการยอมรับสูงสุด 3 อันดับได้แก่ ด้านเนื้อสัมผัส อยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 8.38$, S.D. 0.81) ด้านสี อยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 8.26$, S.D. 0.83) และด้านรสชาติ อยู่ในระดับชอบมาก ($\bar{X} = 8.18$, S.D. 0.98)

คำสำคัญ: เห็ดนางฟ้า, ปลาแห้ง, ผลิตภัณฑ์ปลาแห้งเจจากเห็ดนางฟ้า

(รายงานโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ นี้มีจำนวนทั้งสิ้น 85 หน้า)

ศึกษาแข่งวอฟเฟิลสำเร็จรูปโดยใช้แป้งกล้วยหอม

ชื่อผลงาน :

ชื่อผู้ศึกษาค้นคว้า :

1. นางสาววัลรัตน์ แสงอ่วม รหัสนักศึกษา 6544060206

2. นางสาวอลิษา เอี่ยมสอาด รหัสนักศึกษา 6544060219

อาจารย์ที่ปรึกษา :

1. นางสุทธิรัตน์ โมรราราย

2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญยีน

3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์

สาขาวิชา :

การจัดการงานคหกรรม

ปีการศึกษา :

2565

บทคัดย่อ

โครงการ การพัฒนาศึกษาแข่งวอฟเฟิลสำเร็จรูปโดยใช้แป้งกล้วยหอม มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาแข่งวอฟเฟิลสำเร็จรูปโดยใช้แป้งกล้วยหอมเพื่อศึกษาระยะเวลาในการเก็บรักษาขนมวอฟเฟิล แป้งกล้วยหอมและเพื่อศึกษาการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อขนมวอฟเฟิลแป้งกล้วยหอมจากแป้งกล้วยหอมทดแทนแป้งอเนกประสงค์บางส่วนด้วยแป้งกล้วยหอมในปริมาณ 3 ระดับ คือ ร้อยละ 80 ร้อยละ 50 ร้อยละ 40 ของน้ำหนักแป้งอเนกประสงค์ทำการทดสอบคุณภาพ โดยให้คะแนนตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของขนมวอฟเฟิล ผลการศึกษาพบว่า ผู้เชี่ยวชาญให้คะแนน สูตรขนมวอฟเฟิลแป้งกล้วยหอมสูตรที่ 2 แป้งกล้วยหอมทดแทนแป้งอเนกประสงค์ ร้อยละ 50 เมื่อนำไปทดสอบการเก็บรักษา พบว่า ขนมวอฟเฟิลแป้งกล้วยหอมสามารถเก็บรักษาได้ในระยะเวลา 2 วัน โดยที่ความนุ่มรสชาติ กลิ่น ยังคงเดิมและไม่ขึ้นรา และเมื่อนำขนมไปทดสอบการยอมรับของกลุ่มตัวอย่างจำนวน 50 คน พบว่ากลุ่มตัวอย่างให้การยอมรับต่อ ผลิตภัณฑ์แป้งวอฟเฟิลจากกล้วยหอม ผลรวมอยู่ในระดับชอบมาก ($\bar{X} = 8.11$, S.D. 1.05) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าด้านที่ได้รับการยอมรับสูงสุด 3 อันดับได้แก่ ด้านเนื้อสัมผัส ($\bar{X} = 8.36$, S.D. 0.75) อยู่ในระดับชอบมากที่สุด ด้านสี ($\bar{X} = 8.24$, S.D. 0.93) อยู่ในระดับชอบมากที่สุด และด้านความชอบโดยรวม ($\bar{X} = 8.16$, S.D. 1.11) อยู่ในระดับชอบมาก

คำสำคัญ: แป้ง กล้วยหอม, วอฟเฟิล, ผลิตภัณฑ์วอฟเฟิลแป้งกล้วยหอม

(รายงานโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ นี้มีจำนวนทั้งสิ้น 73 หน้า)

ชื่อผลงาน :	การพัฒนาแข่งขันบَابันมันม่วงสำเร็จรูป
ชื่อผู้ศึกษาค้นคว้า :	1.นายธิติวดี พึ่งเจียม 2.นางสาวณัฐธิดา มโนมัย
อาจารย์ที่ปรึกษา :	1.นางสุทธิรัตน์ โมรราราย 2.นางสาวธัญญาภรณ์ บุญยีน 3.นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์
สาขาวิชา :	การจัดการงานคหกรรม
ปีการศึกษา :	2565

บทคัดย่อ

โครงการพัฒนาแข่งขันบَابันมันม่วงสำเร็จรูป มีจุดประสงค์ในการศึกษาดังนี้

1) เพื่อศึกษาการพัฒนาแข่งขันบَابันมันม่วงสำเร็จรูป 2) เพื่อศึกษาระยะเวลาในการเก็บรักษาแข่งขันบَابันมันม่วงสำเร็จรูป 3) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อแข่งขันบَابันมันม่วงสำเร็จรูป

กลุ่มตัวอย่างในการศึกษานักเรียน ศึกษา วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์ ครู บุคลากร วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์จำนวน 50 คน ซึ่งได้มาโดยการสุ่มอย่างง่าย เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามที่ผู้จัดทำสร้างขึ้นเองและวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์ สถิติใช้ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลพบว่าการหาค่าร้อยละความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อแข่งขันบَابันมันม่วงสำเร็จรูปข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 50 คน พบว่าพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามด้านเพศส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 74 ด้านอายุ ส่วนใหญ่มีอายุ 18 – 25 ปี คิดเป็นร้อยละ 72 และด้านอาชีพส่วนใหญ่เป็นนักเรียน นักศึกษา คิดเป็นร้อยละ 80 ผู้ตอบแบบสอบถามให้การยอมรับผลิตภัณฑ์แข่งขันบَابันมันม่วงสำเร็จรูป ผลรวมอยู่ในระดับชอบมาก ค่าเฉลี่ย 8.19 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าด้านที่ได้รับการยอมรับสูงสุด 3 อันดับได้แก่ ด้านรสชาติ ค่าเฉลี่ย 8.74 อยู่ในระดับชอบมากที่สุด ด้านเนื้อสัมผัส ค่าเฉลี่ย 8.22 อยู่ในระดับชอบมากที่สุด และด้านกลิ่น ค่าเฉลี่ย 8.16 อยู่ในระดับชอบมาก

คำสำคัญ : ขนบَابัน , มันม่วง

ชื่อผลงาน :	การพัฒนาคุกกี้สมุนไพрсเสริมโปรตีนจากถั่วเขียว
ชื่อผู้ศึกษาค้นคว้า :	1. นางสาวลลิตา สมบุญอินทร์ รหัสนักศึกษา 6544060215 2. นางสาวพรทิพย์ คำดี รหัสนักศึกษา 6544060213
อาจารย์ที่ปรึกษา :	1. นางสุทธิดัน โมรราย 2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญยีน 3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์
สาขาวิชา :	การจัดการงานคหกรรม
ปีการศึกษา :	2566

บทคัดย่อ

โครงการ การพัฒนาคุกกี้สมุนไพрсเสริมโปรตีนจากถั่วเขียว มีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาคุกกี้สมุนไพрсเสริมโปรตีนจากถั่วเขียวเพื่อศึกษาระยะเวลาการเก็บรักษาของคุกกี้สมุนไพрсเสริมโปรตีนจากถั่วเขียวและเพื่อศึกษาความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อคุกกี้สมุนไพрсเสริมโปรตีนจากถั่วเขียว ด้วยการใช้ถั่วเขียวหนึ่งชุดละเอียดแทนแป้งสาลี ในปริมาณที่แตกต่างกัน 3 ระดับ คือ ร้อยละ 33 ร้อยละ 42 และร้อยละ 50 ของน้ำหนักแป้งสาลีทำการทดสอบคุณภาพ โดยให้คะแนนตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเลขที่ มผช.118/2546 คุกกี้ ผลการศึกษาพบว่า พบว่า ผู้เชี่ยวชาญให้คะแนน สูตรคุกกี้สมุนไพрсเสริมโปรตีนจากถั่วเขียว สูตรที่ 3 ถั่วเขียวแทนแป้งสาลี ร้อยละ 50 เมื่อนำไปทดสอบการเก็บรักษา พบว่า คุกกี้สมุนไพрсเสริมโปรตีนจากถั่วเขียวสามารถเก็บรักษาได้ในระยะเวลา 30 วัน โดยที่ความกรอบ รสชาติ กลิ่น ยังคงเดิม ไม่ขึ้นราและเมื่อนำคุกกี้สมุนไพрсเสริมโปรตีนจากถั่วเขียวไปทดสอบการยอมรับของกลุ่มตัวอย่างจำนวน 50 คน พบว่า กลุ่มตัวอย่างให้การยอมรับต่อ ผลิตภัณฑ์คุกกี้สมุนไพрсเสริมโปรตีนจากถั่วเขียวอยู่ในระดับชอบมาก ($\bar{X} = 8.07$, S.D. 0.84) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าด้านที่ได้รับการยอมรับสูงสุด 2 อันดับได้แก่ ด้านเนื้อสัมผัส อยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 8.20$, S.D. 0.81) และด้านความชอบโดยรวม อยู่ในระดับชอบมาก ($\bar{X} = 8.18$, S.D. 0.76)

คำสำคัญ: ถั่วเขียว, คุกกี้, ผลิตภัณฑ์คุกกี้สมุนไพрсเสริมโปรตีนจากถั่วเขียว

(รายงานโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ นี้มีจำนวนทั้งสิ้น 83 หน้า)

โครงการการวิจัยเรื่อง : การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระทงจักษานไม้ไผ่และใบลาน

ผู้จัดทำงานวิจัย : นางสาวกาญจนา กิมัง
 นางสาววิลาวัลย์ วรพิมพ์รัฐ
 นางสาวชลธิชา สุขันธุ์
 นักศึกษาระดับชั้นปริญญาตรี ปีที่ ๒
 สายเทคโนโลยีบัณฑิต (ทล.บ.) สาขาวิชาการจัดการงานคหกรรม (ต่อเนื่อง)

ครูที่ปรึกษางานวิจัย : นางสุทธิรัตน์ โมรราราย
 นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์
 นางสาวธัญญาภรณ์ บุญยีน

ปีการศึกษา : ๒๕๖๖

สถานศึกษา : วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์

บทคัดย่อ

จากการศึกษาโครงการการวิจัยเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์กระทงจักษานไม้ไผ่และใบลาน มีวัตถุประสงค์ ๑. เพื่อศึกษาและออกแบบกระทงจักษานจากไม้ไผ่และใบลานโดยใช้ภูมิปัญญางานหัตถกรรม ๒. เพื่อพัฒนาการประดิษฐ์กระทงจักษานจากไม้ไผ่และใบลานต้นแบบตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ๓. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์กระทงจักษานไม้ไผ่และใบลานเป็นของที่ระลึก และของตกแต่งบ้านเรือน ๔. เพื่อศึกษาความพึงพอใจผลิตภัณฑ์กระทงจักษานจากไม้ไผ่และใบลาน การศึกษาครั้งนี้เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ ๑. แบบสอบถามความพึงพอใจที่มีต่อผลิตภัณฑ์กระทงจักษานไม้ไผ่และใบลาน ๒. แบบความเหมาะสมที่มีต่อผลิตภัณฑ์กระทงจักษานไม้ไผ่และใบลาน ๓. แบบสอบถามการใช้งานที่มีต่อผลิตภัณฑ์กระทงจักษานไม้ไผ่และใบลาน ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในงานวิจัย ได้แก่ นักเรียน นักศึกษา และราชการครู วิทยาลัยอาชีวศึกษานครสวรรค์ โดยสุ่มเฉพาะเจาะจง รวม ๕๐ คน จำแนกเป็น นักเรียน นักศึกษา จำนวน ๔๐ คน ข้าราชการครู จำนวน ๑๐ คน จาก การวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปสถิติพื้นฐานที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล คือ ร้อยละ

ชื่อผลงาน :	การพัฒนาชุดพานชั้นหมากจากโสน
ชื่อผู้ศึกษาค้นคว้า :	1. นางสาวธัญชนก เมืองนาค 2. นางสาวจิตรดา พิมสาร 3. นางสาวชลธิชา อินผ่อง
อาจารย์ที่ปรึกษา :	1. นางสาวสุทธิรัตน์ โมรราราย 2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญยีน 3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์
สาขาวิชา :	การจัดการงานคหกรรม
ปีการศึกษา :	2566

บทคัดย่อ

การศึกษาการพัฒนาชุดพานชั้นหมากจากโสนมีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาการพัฒนาชุดพานชั้นหมากจากโสน และ 2) เพื่อศึกษาความพึงพอใจในชุดพานชั้นหมากจากโสน โดยการศึกษาจากข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาชุดพานชั้นหมากจากโสน จากเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยศึกษาจากแนวคิดที่เกี่ยวข้องกับชุดพานชั้นหมาก แนวคิดที่เกี่ยวกับแผ่นโสน และสอบถามความพึงพอใจในชุดพานชั้นหมากจากโสน กับข้าราชการครู จำนวน 10 คน และนักศึกษา จำนวน 40 คน วิเคราะห์โดยใช้สถิติ ได้แก่ การแจกแจงความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน

ผลการศึกษาพบว่า 1) ขั้นตอนการพัฒนาชุดพานชั้นหมากจากโสน มีดังนี้ 1.1) เย็บคอกม้า 1.2) พับกลีบบัว 1.3) ร้อยตาข่าย 1.4) มัดดอกข่า มีดอกข่าแหลม ดอกข่าบาน 1.5) ร้อยอุบะ 1.6) เย็บแบบและลงกระพุงในแบบ 1.7) ประกอบเฟือง และ 1.8) ตอกกลีบ เพื่อมัดดอกข่า จากการพัฒนาชุดพานชั้นหมากจากโสน เป็นการออกแบบและผลิตเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและการใช้งานของชุดชั้นหมาก โดยการวิเคราะห์ผลงานเพื่อหาจุดเด่นและข้อบกพร่องที่เกิดขึ้นเพื่อพัฒนาแก้ไขให้ผลงานมีความสมบูรณ์มากที่สุด ทำให้ได้ชุดพานชั้นหมากสามารถเก็บผลงานไว้ได้นานและใช้ในงานพิธีมงคลสมรสได้จริง และ 2) ความพึงพอใจการพัฒนาชุดพานชั้นหมากจากโสน โดยรวม มีความพึงพอใจในระดับมาก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อที่มีความพึงพอใจสูงสุด ได้แก่ สามารถนำไปใช้งานได้จริง รองลงมา คือ ความโดดเด่นของผลงาน และขนาดและสัดส่วนที่เหมาะสม

คำสำคัญ: ชุดพานชั้นหมาก, โสน, ความพึงพอใจ, ร้อยอุบะ

ชื่อผลงาน : การพัฒนาแยมมะม่วงหาวมะนาวโห่สูตรแคลลารีต่ำ
ชื่อผู้ศึกษาค้นคว้า : 1. นางสาว น้ำหวาน ยมณา รหัสนักศึกษา 6544060011
2. นางสาว อาทิตยาเทียม รหัสนักศึกษา 6544060220
อาจารย์ที่ปรึกษา : 1. นางสุทธิรัตน์ โมรราราย
2. นางสาวธัญญาภรณ์ บุญยีน
3. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์
สาขาวิชา : การจัดการงานคหกรรม
ปีการศึกษา : 2566

บทคัดย่อ

ผลิตภัณฑ์แยมมะม่วงหาวมะนาวโห่สูตรแคลลารีต่ำผลรวมอยู่ในระดับชอบมาก ค่าเฉลี่ย 8.06 เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าด้านที่ได้รับการยอมรับสูงสุด 3 อันดับได้แก่ ด้านเนื้อสัมผัส ค่าเฉลี่ย 8.36 ด้านสี ค่าเฉลี่ย 8.26 ด้านความชอบโดยรวม 8.12 ทำการทดสอบคุณภาพโดยผู้เชี่ยวชาญให้คะแนนแยมมะม่วงหาวมะนาวโห่สูตรมาตรฐาน จึงเลือกสูตรที่ 2 เป็นสูตรมาตรฐานเพื่อนำไปพัฒนาแยมมะม่วงหาวมะนาวโห่สูตรแคลลารีต่ำ โดยกลุ่มตัวอย่างจำนวน 50 คน ผู้ตอบแบบสอบถามด้านเพศส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 70 ด้านอายุ ส่วนใหญ่มีอายุ 18 – 25 ปี คิดเป็นร้อยละ 76 และด้านอาชีพส่วนใหญ่เป็นนักเรียน นักศึกษา คิดเป็นร้อยละ 80 พบว่ากลุ่มตัวอย่างให้การยอมรับต่อ ผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 8.06$, S.D.1.07) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้านพบว่าด้านที่ได้รับการยอมรับสูงสุด 3 อันดับได้แก่ ด้านสี อยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 8.26$, S.D.0.88) ด้านเนื้อสัมผัส อยู่ในระดับชอบมากที่สุด ($\bar{X} = 8.36$, S.D. 0.80) และด้านความชอบโดยรวม อยู่ในระดับชอบมาก ($\bar{X} = 8.12$, S.D. 1.15

คำสำคัญ: แยม, มะม่วงหาวมะนาวโห่, ผลิตภัณฑ์แยมมะม่วงหาวมะนาวโห่สูตรแคลลารีต่ำ

(รายงานโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ นี้มีจำนวนทั้งสิ้น 71 หน้า)

ชื่อผลงาน :	การออกแบบพัฒนากระเช้าจิตรจากลูกปัดและวัสดุตกแต่ง
ชื่อผู้ค้นคว้า :	1. นายรติพงษ์ รอบคอบพรมราช 2. นางสาวปิ่นอนงค์ ศรีเพชร
อาจารย์ที่ปรึกษา :	1. นางสาวธัญญาพร บุญยีน 2. นางรุ่งฤดี ยุทธศาสตร์
สาขาวิชา :	การจัดงานคหกรรม
ปีการศึกษา :	2566

บทคัดย่อ

การออกแบบพัฒนากระเช้าจิตรจากลูกปัดและวัสดุตกแต่ง มีวัตถุประสงค์คือ 1) เพื่อศึกษาและออกแบบกระเช้าจิตรจากลูกปัด 2) เพื่อพัฒนาการประดิษฐ์ผลิตภัณฑ์กระเช้าจิตรจากลูกปัดและวัสดุตกแต่งตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน 3) เพื่อศึกษาความพึงพอใจที่มีต่อกระเช้าจิตรจากลูกปัดกลุ่มตัวอย่างในการศึกษา ได้แก่ ครูและนักศึกษา สถาบันการอาชีวศึกษาภาคเหนือ 4 จำนวน 30 คน ซึ่งได้มาโดยการสุ่มอย่างง่ายเก็บข้อมูลโดยใช้แบบสอบถามที่ผู้จัดทำสร้างขึ้นเองและวิเคราะห์ข้อมูลด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูป สถิติที่ใช้ได้แก่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานเครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาคือ แบบสอบถามที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลเป็นแบบมาตราส่วนประมาณค่า (Rating Scale)