

ภาคผนวก

มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

ภาคผนวก ก

แบบประเมินความชอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์

.....

ก.1 แบบประเมินความชอบทางประสาทสัมผัสของแผ่นกล้วยน้ำว้าทอดกรอบ ด้วยวิธี
9 - Point Hedonic Scale (ชุดที่ 1)

ชื่อผู้ทดสอบ.....วันที่.....

คำแนะนำ: กรุณาทดสอบตัวอย่างตามลำดับและให้คะแนนความชอบที่ตรงตามความรู้สึกของท่านมากที่สุด ดังนี้

9 = ชอบมากที่สุด 8 = ชอบมาก 7 = ชอบปานกลาง
6 = ชอบเล็กน้อย 5 = เฉยๆ(บอกไม่ได้ว่าชอบหรือไม่ชอบ) 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย
3 = ไม่ชอบปานกลาง 2 = ไม่ชอบมาก 1 = ไม่ชอบมากที่สุด

คุณลักษณะ	รหัสนี้	รหัสนี้	รหัสนี้

ลักษณะปรากฏ			
ความกรอบ			
รูปทรง			
เนื้อสัมผัส			
ความชอบโดยรวม			

ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์

.....

.....

.....

.....

ขอบคุณครับ

ก.2 แบบประเมินความชอบทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์คอร์นเฟล็กเคลือบคาราเมล ด้วยวิธี
9 - Point Hedonic Scale (ชุดที่ 2)

ชื่อผู้ทดสอบ.....วันที่.....

คำแนะนำ: กรุณาทดสอบตัวอย่างตามลำดับและให้คะแนนความชอบที่ตรงตามความรู้สึกของท่านมากที่สุด ดังนี้

- 9 = ชอบมากที่สุด 8 = ชอบมาก 7 = ชอบปานกลาง
6 = ชอบเล็กน้อย 5 = เฉยๆ(บอกไม่ได้ว่าชอบหรือไม่ชอบ) 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย
3 = ไม่ชอบปานกลาง 2 = ไม่ชอบมาก 1 = ไม่ชอบมากที่สุด

คุณลักษณะ	รหัสนี้	รหัสนี้	รหัสนี้
สี			
กลิ่น			
รสชาติ			
เนื้อสัมผัส			
ความชอบโดยรวม			

ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอบคุณครับ

ก.3 แบบประเมินความชอบทางประสาทสัมผัสของผู้บริโภคที่มีต่อปริมาณแผ่นกล้วยทอด
คลุกคาราเมล ด้วยวิธี 9 - Point Hedonic Scale

ชื่อผู้ทดสอบ.....วันที่.....

คำแนะนำ: กรุณาทดสอบตัวอย่างตามลำดับและให้คะแนนความชอบที่ตรงตามความรู้สึกของท่านมากที่สุด ดังนี้

- 9 = ชอบมากที่สุด 8 = ชอบมาก 7 = ชอบปานกลาง
6 = ชอบเล็กน้อย 5 = เฉยๆ(บอกไม่ได้ว่าชอบหรือไม่ชอบ) 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย
3 = ไม่ชอบปานกลาง 2 = ไม่ชอบมาก 1 = ไม่ชอบมากที่สุด

คุณลักษณะ	รหัสนี้.....	รหัสนี้.....	รหัสนี้.....	รหัสนี้.....	รหัสนี้.....
สี					
กลิ่น					
รสชาติ					
เนื้อสัมผัส					
ความชอบโดยรวม					

ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอบคุณครับ

ภาคผนวก ข

ประมวลภาพบรรยากาศการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชน
วันที่ 15 สิงหาคม พ.ศ. 2563
ณ ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร ห้อง 148 อาคาร 1 ชั้น 4
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี

.....



ภาคผนวก ง
แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม

คำอธิบาย แบบประเมินฉบับนี้มีทั้งหมด 3 ตอน ขอให้ผู้ตอบแบบประเมินตอบให้ครบทั้ง 3 ตอน เพื่อให้การดำเนินโครงการเป็นไปตามวัตถุประสงค์ และเพื่อเป็นประโยชน์ในการจัดโครงการครั้งต่อไป

ตอนที่ 1 ข้อมูลผู้ตอบแบบประเมิน **คำชี้แจง:** โปรดทำเครื่องหมาย (✓) ลงใน

1. เพศ หญิง ชาย
2. อายุ ไม่เกิน 30 ปี 30-39 ปี 40-49 ปี 50-59 ปี 60 ปีขึ้นไป
3. สถานภาพ สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
 ผู้สนใจทั่วไป

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการจัดอบรม

คำชี้แจง: โปรดทำเครื่องหมาย (✓) ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

รายการประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1. ความพร้อมของสถานที่ และความเพียงพอของอุปกรณ์ในการอบรม					
2. ทักษะในการถ่ายทอดความรู้และการตอบคำถามของวิทยากร					
4. เอกสารประกอบการฝึกอบรมมีความเหมาะสมและเป็นประโยชน์					
5. ท่านได้รับความรู้เพิ่มขึ้นหลังการจัดอบรม					
6. ท่านสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์และต่อยอดได้					
7. ท่านสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้รับให้แก่ผู้อื่นได้					
8. ความพึงพอใจโดยภาพรวมต่อการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการในครั้งนี้					

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่นๆ

.....

.....

ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม

ประวัติผู้วิจัย

ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นายไกรรัช เทตมี
 ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) MR. Krairuch Thetmee
 ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ประจำ

หน่วยงานและสถานที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
 172 ถนนอิสรภาพ แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ 10600
 โทรศัพท์ 08 9743 0434 โทรสาร 02 890 2298
 E-mail Address: suriyathet@hotmail.com

ประวัติการศึกษา

ปริญญาเอก ปรัชญาดุสิตบัณฑิต สาขา อาชีวศึกษา
 สถานศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปีที่สำเร็จการศึกษา 2559
 ปริญญาโท ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขา คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน
 สถานศึกษา มหาวิทยาลัยรามคำแหง ปีที่สำเร็จการศึกษา 2549
 ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขา คหกรรมศาสตร์ทั่วไป
 สถานศึกษา สถาบันราชภัฏสวนดุสิต ปีที่สำเร็จการศึกษา 2542

ประสบการณ์การทำงานวิจัย

การวิจัยเรื่องการผลิตเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากน้ำส้มสายชูหมักจากน้ำหวานจาก
 (2559) แหล่งทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรีที่ได้รับการเห็นชอบจาก วช. พ.ศ. 2558
 การวิจัยเรื่อง การพัฒนาดอกไม้ประดิษฐ์จากใบจาก (2560) แหล่งทุนมหาวิทยาลัย
 ราชภัฏธนบุรีที่ได้รับการเห็นชอบจาก วช. พ.ศ. 2560