

Written by □□□□□ □□□□□□□□□□
Thursday, 07 November 2019 11:45

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□ □□□□□□□□□□□□□□□□□□ □□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□
□□□□□ □□□ . □□□□□□□□□□□□□□ 2562

ชื่อโครงการ น้ำพริกในเขตอำเภอแก่งเมฆสถานละว้า

ผู้จัดทำ
1. นางสาวกัญญา แซ่จ๊ะ
2. นางสาวกนกพิชญ์ เนทรัมย์
3. นางสาวศศิธรณ์ คาร์ฟูซี่

ครูผู้ศึกษา
1. นายสมรพรรณ นกขันธ์
2. นางสาวกมลยา ชูสี
3. นางสาววราญญา ศำพรญา

ปีที่จัดทำ ปีการศึกษา 2562

สถานศึกษา วิทยาลัยเทคนิคไชยเกตุ

บทคัดย่อ

โครงการวิทยะชุมชน เรื่อง น้ำพริกในเขตอำเภอแก่งเมฆสถานละว้า 1) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตน้ำพริก 3 ชนิด คือ น้ำพริกในเขต อำเภอแก่งเมฆสถานละว้า น้ำพริกในเขตอำเภอแก่งเมฆสถานละว้า น้ำพริกในเขตอำเภอแก่งเมฆสถานละว้า 2) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของน้ำพริกทั้ง 3 ชนิด คือ น้ำพริกในเขต อำเภอแก่งเมฆสถานละว้า น้ำพริกในเขตอำเภอแก่งเมฆสถานละว้า น้ำพริกในเขตอำเภอแก่งเมฆสถานละว้า ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง เป็นนักเรียนนักศึกษา ครู แม่ค้าพ่อค้าและประชาชน จำนวน 20 คน โดยมีวิธีทำ 1) น้ำพริกในเขต อำเภอแก่งเมฆสถานละว้า 40 กรัม พริกชี้ฟ้า 20 กรัม ใบมะขาม 20 กรัม ใบมะขาม 20 กรัม หัวหอม 50 กรัม น้ำตาลปึก 60 กรัม น้ำปลา 60 ซีซี น้ำมะขามเปียก 60 ซีซี 2) น้ำพริกในเขตอำเภอแก่งเมฆสถานละว้า 40 กรัม พริกชี้ฟ้า 20 กรัม ใบมะขาม 20 กรัม ใบมะขาม 20 กรัม หัวหอม 50 กรัม น้ำตาลปึก 60 กรัม น้ำปลา 60 ซีซี น้ำมะขามเปียก 60 ซีซี และปลาแห้งจำนวน 80 กรัม 3) น้ำพริกในเขตอำเภอแก่งเมฆสถานละว้า 40 กรัม พริกชี้ฟ้า 20 กรัม ใบมะขาม 20 กรัม ใบมะขาม 20 กรัม หัวหอม 50 กรัม น้ำตาลปึก 60 กรัม น้ำปลา 60 ซีซี น้ำมะขามเปียก 60 ซีซี ปลาแห้งจำนวน 80 กรัมและเมล็ดทานตะวันจำนวน 60 กรัม นำไปต้มรวมกันในกระทะใบระชาหตุรณสีของน้ำพริกทั้ง 3 ชนิด ใช้วิธีในการวิเคราะห์ข้อมูลคือ วิเคราะห์และคำนวณผลการศึกษาแล้วพบว่า

1. ความพึงพอใจของผู้ให้ข้อมูลของน้ำพริกทั้ง 3 ชนิด เป็นไปตามเกณฑ์การให้คะแนน มีค่าเฉลี่ย 4.36 และน้ำพริกในเขต อำเภอแก่งเมฆสถานละว้า มีค่าเฉลี่ย 4.16 และน้ำพริกในเขต อำเภอแก่งเมฆสถานละว้า มีค่าเฉลี่ย 4.36 และน้ำพริกในเขต อำเภอแก่งเมฆสถานละว้า มีค่าเฉลี่ย 4.36