

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	จ
สารบัญ	ฉ
สารบัญภาพ	ซ
สารบัญตาราง	ณ
บทที่	
๑. บทนำ	๑
๑.๑ ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	๑
๑.๒ วัตถุประสงค์ของการวิจัย	๒
๑.๓ ขอบเขตของการวิจัย	๒
๑.๔ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	๓
๑.๕ กรอบแนวความคิดของโครงการวิจัย	๓
๑.๖ วิธีการดำเนินการ	๓
๑.๗ นิยามศัพท์	๔
๑.๘ คำสำคัญ	๔
๒. เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	๕
๒.๑ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับทุเรียน	๕
๒.๒ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับของขวัญที่ระลึก	๖
๒.๓ ข้อมูลการปั่น	๑๐
๒.๔ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	๑๔
๓. วิธีดำเนินงาน	๑๖
๓.๑ เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	๑๗
๓.๒ วิธีดำเนินการวิจัย	๑๗
๓.๓ กระบวนการดำเนินงาน	๒๐
๓.๔ การวิเคราะห์ข้อมูล	๒๙
๔. ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	๓๒
๔.๑ ผลการวิเคราะห์ข้อมูลพื้นฐานของผู้เชี่ยวชาญ	๓๒
๔.๒ ผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจจากการถ่ายทอดความรู้	๓๗
๕. สรุปผล อภิปรายและข้อเสนอแนะ	๔๐
๕.๑ สรุปผลการศึกษา	๔๐
๕.๒ การอภิปรายผล	๔๑
๕.๓ ข้อเสนอแนะ	๔๓

สารบัญ (ต่อ)

บรรณานุกรม	หน้า ๔๔
ภาคผนวก	๔๕
รายชื่อผู้ทรงคุณวุฒิ	๔๖
แบบสอบถามผู้เชี่ยวชาญ	๔๗
เอกสารแสดงผลการถ่ายทอดความรู้แก่กลุ่มเป้าหมาย	๔๘
ผลิตภัณฑ์จากแป้งปั้นเปลือกทุเรียน	๕๐
ประวัติผู้วิจัย	๕๒

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
๓.๑	วิธีการเตรียมเปลือกทุเรียนเพื่อใช้เป็นส่วนผสมในสูตรแป้งปั้น	๑๙
๑	วิธีการปั้นดอกป๊อปจากแป้งเปลือกทุเรียน	๒๐
๒	วิธีการปั้นดอกกระดิ่งจากแป้งเปลือกทุเรียน	๒๒
๓	วิธีการปั้นดอกแก้วจากแป้งเปลือกทุเรียน	๒๔
๔	วิธีการปั้นดอกจำปีจากแป้งเปลือกทุเรียน	๒๕
๕	วิธีการปั้นดอกเล็บมือนางจากแป้งเปลือกทุเรียน	๒๖
๑	วิธีการปั้นทองหยอด	๒๘
๒	วิธีการปั้นเม็ดขนุน	๒๘
๓	วิธีการปั้นทองหยิบ	๒๙
๔	วิธีการปั้นฝอยทอง	๒๙
๕	วิธีการปั้นจ่ามงกุฎ	๒๙
๖	วิธีการปั้นแสนจันทร์	๓๐
๗	วิธีการปั้นถ้วยฟู	๓๐
๘	วิธีการปั้นทองเอก	๓๐

สาบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
๓.๑	สูตรแบ่งปันพื้นฐาน	๑๗
๓.๒	สูตรปรับปรุงจากสูตรพื้นฐาน	๑๘
๓.๓	อัตราส่วนการนำแบ่งเปลือกทุเรียนมาใช้ทดแทนแบ่งขนมปังป่น	๑๙
	จำนวน ๓ สูตร	๓๓
๔.๑	ความเหมาะสมทางลักษณะทางกายภาพของแบ่งปันจากเปลือกทุเรียนสำหรับ ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก สูตรที่ ๑	๓๔
๔.๒	ความเหมาะสมทางลักษณะทางกายภาพของแบ่งปันจากเปลือกทุเรียนสำหรับ ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก สูตรที่ ๒	๓๕
๔.๓	ความเหมาะสมทางลักษณะทางกายภาพของแบ่งปันจากเปลือกทุเรียนสำหรับ ผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก สูตรที่ ๓	๓๖
๔.๔	เปรียบเทียบค่าเฉลี่ยความคิดเห็นของผู้เชี่ยวชาญ ประเมินลักษณะทางกายภาพ ของแบ่งปันจากเปลือกทุเรียนสำหรับผลิตภัณฑ์ของที่ระลึก ๓ สูตร	๓๗
๔.๕	ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้ารับการฝึกอบรม	๓๘
๔.๖	ความพึงพอใจต่อการจัดโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ	