



รายงานฉบับสมบูรณ์

หมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่ม กล้วยหอมเขียวคาเวเนดิช (ปีที่ 2)

โดย

ผศ.ดร.วิจิตรา เหลียวตระกูล

ดร.วชิรญา เหลียวตระกูล อาจารย์วรรษา วงศ์แสงธรรม

ผศ.พาขวัญ ทองรักษ์ ดร.ณนกร หยกสหชาติ และ ดร.ยุพิน พุนดี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจาก

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปีงบประมาณ 2564



กิตติกรรมประกาศ

รายงานฉบับนี้เป็นการดำเนินการตามโครงการหมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาเวนต์ช ประจําปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ซึ่งเป็นปีที่ 2 ในการดำเนินงาน คณะผู้ดำเนินโครงการขอขอบคุณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ที่สนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการ ขอขอบคุณมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ผู้อำนวยการและบุคลากรคลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ที่ให้คำแนะนำในการดำเนินโครงการ จนกระทั่งการดำเนินโครงการนี้สำเร็จเรียบร้อย คณะผู้ดำเนินโครงการขอขอบคุณกลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่กล้วยหอมเขียวคาเวนต์ช อำเภอนาทม จังหวัดสิงห์บุรี และกลุ่มแปรรูปกล้วยและถนอมอาหารทำซ้าง จังหวัดสิงห์บุรี ที่ให้ข้อมูลและเข้าร่วมโครงการ รวมทั้งให้ความร่วมมือในการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการในครั้งนี้เป็นอย่างดี รวมทั้งขอขอบคุณสหกรณ์การเกษตรทำซ้างจำกัด จังหวัดสิงห์บุรี ที่ให้ความอนุเคราะห์ด้านการประสานงาน สถานที่และบุคลากรเป็นอย่างดี และขอขอบคุณผู้ช่วยนักวิจัยตลอดจนนักศึกษาที่ให้การช่วยเหลือด้านการฝึกอบรมเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ จนทำให้รายงานฉบับนี้มีเนื้อหาครบถ้วนสมบูรณ์และมีประโยชน์ต่อการพัฒนาต่อไป

ผศ.ดร.วิจิตรา เหลียวตระกูล
และคณะผู้ดำเนินโครงการ
ธันวาคม 2564

คำนำ

รายงานฉบับนี้ได้รวบรวมกิจกรรมการดำเนินงานตามโครงการหมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาเวนดิช ซึ่งเป็นปีที่ 2 ในการดำเนินงาน โดยเป็นการพัฒนาต่อยอดเทคโนโลยีที่มีอยู่และต่อยอดจากผลการดำเนินงานในปีที่ 1 รวมทั้งนำองค์ความรู้จากคณะผู้ดำเนินโครงการไปถ่ายทอดให้เกิดประโยชน์ต่อชุมชนให้มากที่สุด ทั้งนี้โดยการสนับสนุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในการดำเนินโครงการ จนการดำเนินโครงการสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ ดังนั้นเพื่อให้การดำเนินโครงการนี้สามารถนำไปใช้ประโยชน์ต่อไปได้ในปีต่อไป และเป็นประโยชน์สำหรับชุมชนอื่น ๆ ผู้ดำเนินโครงการจึงได้รวบรวมรายละเอียดต่าง ๆ ของโครงการไว้ในรายงานฉบับนี้ โดยตระหนักว่ารายงานฉบับนี้จะสามารถก่อให้เกิดเทคโนโลยีต่าง ๆ อีกมากที่จะเป็นประโยชน์ต่อชุมชน สังคมและประเทศต่อไป

ผศ.ดร.วิจิตรา เหลียวตระกูล
และคณะผู้ดำเนินโครงการ
ธันวาคม 2564

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
คำนำ	ข
สารบัญ	ค
บทสรุปสำหรับผู้บริหาร	ง
บทที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
1 ข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ	1
2 แบบสำรวจความต้องการของชุมชน	18
3 รายละเอียดของกลุ่มที่รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี	20
บทที่ 2 การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี	21
1 คณะกรรมการดำเนินการ	21
2 ข้อมูลเนื้อหา เอกสาร เทคโนโลยีที่จะถ่ายทอด	21
3 ผู้เข้าร่วมโครงการ	30
บทที่ 3 ผลการประเมินระหว่างการถ่ายทอดเทคโนโลยี	33
บทที่ 4 ผลการติดตามหลังการถ่ายทอดเทคโนโลยี	35
บทที่ 5 สรุปผลการดำเนินโครงการ ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข	37
ภาคผนวก	40
ข้อมูลการประเมินตามแบบฟอร์มของคลินิกส่วนกลาง	41
ประกอบด้วย แบบใบสมัคร แบบประเมิน และแบบติดตามผล	
หลักฐานการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์	45

บทสรุปสำหรับผู้บริหาร

โครงการหมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาเวนดิช งบประมาณปี พ.ศ. 2564 ดำเนินการเป็นปีที่ 2 ดำเนินการร่วมกับเกษตรกรในพื้นที่ตำบลโพประจักษ์และตำบลดอนสมอ อำเภอนาทอง จังหวัดสิงห์บุรี ที่มีการเพาะปลูกกล้วยหอมเขียวคาเวนดิช ในปัจจุบันพื้นที่อำเภอนาทองเป็นเกษตรแปลงใหญ่ที่ปลูกกล้วยหอมเขียวคาเวนดิช พื้นที่รวม 312 ไร่ โดยแปลงของเกษตรกรได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP ได้รับการสนับสนุนและดำเนินการร่วมกับสหกรณ์การเกษตรท่าช้าง จำกัด สามารถผลิตกล้วยหอมเขียวได้ประมาณ 5 ตัน/อาทิศย์ ซึ่งมีกล้วยที่ตกเกรดเป็นจำนวนมากประมาณ 2-3 ทีวี/เครือ และบางครั้งมีปัญหากล้วยล้นตลาด อีกทั้งราคาของกล้วยหอมสดประมาณ 4-6 บาท/กิโลกรัมเท่านั้น ประกอบกับอายุหลังการเก็บเกี่ยวสั้น จึงมีความจำเป็นต้องแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

การดำเนินการบ่มเพาะหมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาเวนดิช โดยการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจากองค์ความรู้ของคณะวิจัยที่มีความเชี่ยวชาญและมีความพร้อมในการถ่ายทอดเทคโนโลยีที่จำเป็นเพื่อพัฒนาและขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากให้มีความเข้มแข็งอันเป็นการส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาทั้งในด้านองค์ความรู้ การพัฒนาด้านอาชีพอันนำไปสู่การสร้างงาน สร้างรายได้ โดยการให้คำปรึกษา ทดลองพัฒนา และถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยี พบว่า การดำเนินการบรรลุเป้าหมายผลผลิตในทุกตัวชี้วัด (7 ข้อ) ดังนี้

1. จำนวนผู้รับบริการทั้งสิ้น 38 คน
2. จำนวนเทคโนโลยีหลักที่มีการถ่ายทอดจำนวน 3 เรื่อง ได้แก่ การเทคโนโลยีการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า (การแปรรูปผงกล้วยหอมเขียว ผงกล้วยหอมเขียวผสมสมุนไพรและบรรจุภัณฑ์ การแปรรูปทองม้วนหรือเวเฟอร์จากแป้งกล้วยหอมเขียว) เทคโนโลยีการสร้างตราสินค้าและออกแบบบรรจุภัณฑ์ ตลาดออนไลน์ และเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน
3. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่จากกระบวนการพัฒนา/ต่อยอด จำนวน 5 ผลิตภัณฑ์
4. จำนวนวิทยากรชุมชนที่สร้างความเชี่ยวชาญในเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด จำนวนอย่างน้อย 2 คน
5. ผู้นำเทคโนโลยี/องค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์จำนวน 35 คน
6. ร้อยละผู้รับบริการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีความพึงพอใจผลงานฯ 91.43-100.00
7. ประมาณการมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น 2.63 เท่า คิดเป็นมูลค่าประมาณ 540,000 บาท

หลังจากผลการดำเนินการปีที่ 1 ชุมชนมีการรวมตัวกันเป็นกลุ่มแปรรูปกล้วยและถนอมอาหารท่าช้าง สามารถแปรรูปแป้งกล้วยหอมเขียวเพื่อจำหน่ายได้ โดยรับซื้อกล้วยในชุมชนกิโลกรัมละ 9 บาท มาสร้างมูลค่าเพิ่มเป็นแป้งกล้วยกิโลกรัมละ 350 บาท เป็นการกระจายรายได้ระดับท้องถิ่นอย่างทั่วถึงและนำไปขยายผลต่อในการยกระดับห่วงโซ่คุณค่าตั้งแต่เกษตรกร ผู้แปรรูป และผู้จำหน่าย (การตลาด) ในชุมชน ทั้งยังมีการต่อยอดจากภูมิปัญญาเดิมของชุมชน ตัวอย่างเช่น ทองม้วนที่เดิมชุมชนทำอยู่แล้วมาใช้แป้งกล้วยหอมเขียวเป็นส่วนผสมแทน และพัฒนาต่อในรูปแบบของเวเฟอร์เพื่อให้ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค และผลการประเมินทางเศรษฐศาสตร์ของโครงการ ได้ผลตอบแทนโครงการคิดเป็น 2.63 เท่า ของเงินลงทุนโครงการ (งบประมาณโครงการทั้งสิ้น 205,000 บาท)

บทที่ 1 รายละเอียดโครงการ

1 ข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ



แพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (Science Community Incubator : SCI) คือ การนำองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) ไปพัฒนาหมู่บ้านซึ่งต้องพัฒนาให้ตลอดห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) เพื่อให้เป็นหมู่บ้านต้นแบบที่มีการใช้ วทน. ไปเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิต สร้างชุมชนที่มีกระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์ บนพื้นฐานหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยมีกรอบระยะเวลาดำเนินงานไม่เกิน 3 ปี

ข้อมูลเพิ่มเติมแนวทางการเขียนข้อเสนอโครงการ

<http://www.clinictech.most.go.th/online/FileManager/FileClinic/F1/files/20190131MOST-presentation-uthai-v2.pdf>

1. **ชื่อหน่วยงานหรือสถาบันการศึกษา** : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ
2. **ชื่อหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี** : หมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาเวนดิช (ตั้งชื่อหมู่บ้านให้สอดคล้องการนำองค์ความรู้ด้าน วทน. หลักไปพัฒนาหมู่บ้าน สั้นกระชับ ได้ใจความ/หมู่บ้านต่อเนื่องให้ใช้ชื่อเดิม)

ค่าละติจูด.....14.760485.....ค่าลองจิจูด.....100.388329.....

ระบุห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain: VC) CE01 : นวัตกรรมการผลิตเกษตรปลอดภัยครบวงจร (พืชและสัตว์)
ข้อมูลห่วงโซ่คุณค่าตัวต้น วทน. อยู่ท้ายแบบฟอร์ม

3. ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมโครงการ

ข้อมูลผู้ร่วมโครงการ ระบุ (ชื่อ- นามสกุล/ตำแหน่ง /เบอร์โทร/อีเมล)	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	เทคโนโลยี/องค์ความรู้ที่ รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์ ทำงานที่เกี่ยวข้อง กับโครงการ ²
1. ผศ.ดร.วิจิตรา เหลียวตระกูล ตำแหน่ง : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ เบอร์โทร : 092 765 4788 อีเมล : L_wijitra@hotmail.com	หัวหน้า โครงการ	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ คุณค่าทางโภชนาการ	ตามเอกสาร แนบ
2. ดร.วชิรญา เหลียวตระกูล ตำแหน่ง : อาจารย์ เบอร์โทร : 098 906 0969 E- mail: Liao_vachiraya@hotmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุ ภัณฑ์	
3. อาจารย์วรรณภา วงศ์แสงธรรม ตำแหน่ง : อาจารย์ เบอร์โทร : 081 349 3521 E- mail: wanpa21@hotmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพ	
4. ผศ.พชาขวัญ ทองรักษ์ ตำแหน่ง : ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ผู้ร่วมโครงการ	การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพ	

เบอร์โทร : 081 922 0994 E- mail: tphakhwan16@yahoo.com			
5. อาจารย์ณนกร หยกสหชาติ ตำแหน่ง : อาจารย์ เบอร์โทร : 061 153 5326 E- mail: y.chanakorn@yahoo.com	ผู้ร่วมโครงการ	เทคโนโลยีการสร้าง ตราสินค้าและ ออกแบบบรรจุภัณฑ์	
6. ดร.ยุพิน พุนดี ตำแหน่ง : อาจารย์ เบอร์โทร : 089 538 2283 E- mail: Phoonddee@hotmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	การสร้างเครือข่าย และวิทยากรชุมชน	
7. นายสมศักดิ์ พลอยพานิชเจริญ ที่ปรึกษาสถาบันการจัดการเทคโนโลยีและ นวัตกรรมเกษตร เบอร์โทร : 081 823 1996	ที่ปรึกษา โครงการ		
8. นางวัฒนา แสงเจริญ ผู้จัดการสหกรณ์การเกษตรท่าช้าง จำกัด เบอร์โทร : 089 807 9646	ผู้นำชุมชน		
9. นายสมบัติ เชื้อนาค ประธานกรรมการสหกรณ์การเกษตรท่าช้าง จำกัด เบอร์โทร : 089 721 9554	ประธานกลุ่ม		
10. นายชูชาติ ผลทับทิม เลขานุการสหกรณ์การเกษตรท่าช้าง จำกัด เบอร์โทร : 089 721 9554	ผู้นำชุมชน		

4. **ลักษณะโครงการ** : โปรดใส่เครื่องหมาย ใน ที่ต้องการและให้ข้อมูลให้ครบถ้วน

1) หมู่บ้าน วท. (ใหม่) (แบบแบบฟอร์มแสดงเจตจำนงฯ)

2) หมู่บ้าน วท. (ต่อเนื่องปีที่ ..2..) ปีแรกที่เริ่มดำเนินการ2563.....

พื้นที่ดำเนินการ เกษตรแปลงใหญ่ ตำบลโพประจักษ์ และตำบลดอนสมอ อำเภوتاช้าง จังหวัดสิงห์บุรี.....

5. **หลักการและเหตุผล**

หมู่บ้าน วท. (ใหม่) ให้รวบรวมข้อมูลที่จำเป็น ดังนี้

.....กล้วยหอมเขียว หรือกล้วยหอมพันธุ์คาเวนดิช (Cavendish Banana) เป็นกล้วยหอมที่มีลักษณะใหญ่
ทั้งผล ใบ ลำต้น รสชาติไม่หวานมาก เปลือกหนา อุดมไปด้วยคุณค่าทางสารอาหาร เช่น วิตามินและใยอาหาร
ที่ช่วยในการขับถ่าย มีปริมาณน้ำตาลน้อยเหมาะกับผู้สูงอายุและผู้ใส่ใจในสุขภาพ ช่วงแรกในการ
ปลูกเกษตรกรอาจต้องลงทุนมาก และสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตระยะยาว และการปลูกขึ้นแปลงใหม่จากหน่อ
ของต้นเดิมได้ ซึ่งเกษตรกรในพื้นที่ตำบลโพประจักษ์ อำเภوتاช้าง จังหวัดสิงห์บุรี มีการเพาะปลูกกล้วยหอม
เขียวคาเวนดิชเป็นเกษตรแปลงใหญ่ จำนวน 21 ราย พื้นที่กว่า 300 ไร่ และมีการดำเนินการร่วมกับสหกรณ์
การเกษตรท่าช้าง จำกัด โดยมีนายสมบัติ เชื้อนาค เป็นประธานกรรมการ ทางกลุ่มจำหน่ายหน่อและผลกล้วย
หอมคาเวนดิช ระยะเวลาในการปลูกลงหน่อจนถึงออกปลีนาน 7 เดือน และช่วงออกปลีจนถึงตัดเครือ 58-60
วัน ถือเป็นระยะดิน ผลสีเขียวเข้ม และมีเหลี่ยม ในแต่ละเครือจะมีประมาณ 7-9 หวี และในแต่ละหวีมี 12-19
ลูก ราคา กิโลกรัมละ 4-6 บาท หลังจากนั้นนำมาบ่ม 2 วัน จะได้ระยะห้าม สีเขียวปนเหลือง เหลี่ยมน้อยลง ถ้า

บ่ม 3-4 วัน จะได้ระยะสุก สีเหลือง กลมแต่ยังมีเหลี่ยมเล็กน้อย ราคา กิโลกรัมละ 8-10 บาท ปัจจุบันเกษตรกรสามารถผลิตกล้วยหอมเขียวได้ประมาณ 5 ตัน/อาทิตย์ ซึ่งเกินความต้องการของผู้บริโภคภายในประเทศ ประกอบกับอายุหลังการเก็บเกี่ยวสั้น ทำให้เกิดภาวะผลผลิตล้นตลาด เกษตรกรไม่สามารถจำหน่ายได้ต้องทิ้งเสียหายไปเป็นจำนวนมาก จึงมีความจำเป็นต้องแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น ทำให้ทางกลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่มีความต้องการยืดอายุการเก็บรักษา การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ และบรรจุภัณฑ์เพื่อสร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์แปรรูป รวมถึงการตลาดในการจัดจำหน่าย และการขอรับรองมาตรฐานการผลิต GMP ซึ่งทางกลุ่มมีสถานที่ผลิตและโรงเรือนแล้ว แต่ยังไม่ได้มีการจัดการอย่างเหมาะสม ดังนั้นการวิจัย พัฒนา และการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูป การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการตลาด จะช่วยแก้ปัญหาทำให้ผลผลิตที่ได้มีคุณภาพ และเพิ่มมูลค่าโดยคิดค้นรูปแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ จึงมีความจำเป็นและเป็นความต้องการในการแก้ปัญหาของกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยหอมเขียวคาเวนดิชอย่างแท้จริง...

หมู่บ้านต่อเนื่อง ให้นำเสนอข้อมูล ดังนี้

- 1) ผลการดำเนินงานตามแผนงานของปีที่ผ่านมาทุกปีที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ ต้องแสดงรายละเอียดกิจกรรมที่ดำเนินการ เทคโนโลยีที่ถ่ายทอด ผลสำเร็จของการถ่ายทอดเทคโนโลยี การนำไปใช้ประโยชน์ และมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น

ที่	รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ	ข้อมูลพื้นฐาน ³ (ปัจจัยนำเข้า)
1	นาย กุ่ย ศุภชัยวัฒนา	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
2	นางสุมาลี ศุภชัยวัฒนา	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
3	นางมะลิ จันทร์ทอง	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
4	นางสมคิด ทริพย์มาลี	เกษตรกร และคณะกรรมการดำเนินการสหกรณ์การเกษตรทำช้าง
5	นายม้าย ทริพย์มาลี	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
6	นายแสวง มีซอง	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
7	นายพัฒนกาญจน์ กัดทอง	เกษตรกรและผู้แปรรูป
8	นางสุกัญญา กล้าแข็ง	เกษตรกรและผู้แปรรูป
9	นางปราณี บุญตวงษ์	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
10	นางสังวาล ศรีสงคราม	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
11	นางรินลดา จำปาไทย	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
12	นางประคอง บุญเสงี่ยม	เกษตรกรและผู้แปรรูป
13	นางกชกร รื่นเกษร	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
14	นางจำเริญ พิศแพง	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
15	นางประทุม โมกข์มูล	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
16	นายเอียด รักซ้อน	เกษตรกร และคณะกรรมการดำเนินการสหกรณ์การเกษตรทำช้าง
17	นางสุรชาติพย์ แหลมไธสง	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
18	นางชนัดดา ใจขำนิ	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
19	นายสมจิตร รัตนสังข์	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
20	นายสุวรา ศิริเมฆ	เกษตรกร และคณะกรรมการดำเนินการสหกรณ์การเกษตรทำช้าง
21	นางสาวบุษรินทร์ วงษ์ต่าย	เกษตรกรกลุ่มผู้ปลูกกล้วยหอมเขียวคาเวนดิชเพื่อการส่งออก
22	นางสาวศุภิรัตน์ วงษ์สนธิ์	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว

23	นางศิริลักษณ์ บริสุทธิ์	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
24	นางสมพงษ์ เชื้อนาค	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
25	นายสมบัติ เชื้อนาค	เกษตรกรกลุ่มผู้ปลูกกล้วยหอมเขียวคาเวนดิชเพื่อการส่งออก
26	นางสาวรจนา ชื่นเอี่ยม	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
27	นายสรศักดิ์ สิงห์ดี	เกษตรกรกลุ่มผู้ปลูกกล้วยหอมเขียวคาเวนดิชเพื่อการส่งออก
28	นางวัฒนา แสงเจริญ	เกษตรกรกลุ่มผู้ปลูกกล้วยหอมเขียวคาเวนดิชเพื่อการส่งออก
29	นายชูชาติ ผลทับทิม	เกษตรกรกลุ่มผู้ปลูกกล้วยหอมเขียวคาเวนดิชเพื่อการส่งออก
30	นางประสาร วงษ์ศรี	เกษตรกร และคณะกรรมการดำเนินการสหกรณ์การเกษตรทำช้าง
31	นางจรงค์ รัตนสิงห์	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
32	นางอัมรา บัวเจริญ	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
33	นายเริงชัย ศิริจันทร์	เกษตรกรกลุ่มผู้ปลูกกล้วยหอมเขียวคาเวนดิชเพื่อการส่งออก
34	นางอารีย์ สีสะอาด	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว
35	นายศักดิ์ ทวีพย์สะอาด	เกษตรกรปลูกกล้วยและข้าว

จากผลการประเมินการสำรวจรายได้เสริมคิดเป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจทั้งหมด 29,500 บาทต่อเดือน และมีมูลค่าทางเศรษฐกิจของโครงการเท่ากับ 1.77 และจากการดำเนินงานถ่ายทอดเทคโนโลยีตามโครงการฯ พบว่า บรรลุเป้าหมายผลผลิตในทุกตัวชี้วัด ดังนี้

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ/ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย (หน่วยนับ)	ผลดำเนินการ (หน่วยนับ)	บรรลุตามค่าเป้าหมาย
1. จำนวนผู้รับบริการ	30 คน	ผู้เข้ารับบริการ 35 คน ส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรในพื้นที่ที่ปลูกกล้วยหอมเขียวและ/หรือกล้วยสายพันธุ์อื่น จากเดิมไม่มีการแปรรูปและไม่มีการรวมกลุ่ม หลังการดำเนินการโครงการ ชุมชนสามารถแปรรูปแป็งกล้วยหอมเขียวเพื่อจำหน่ายได้ และชุมชนเริ่มมีการรวมตัวกันเป็นกลุ่มเพื่อแปรรูปและจำหน่าย	บรรลุ
2. จำนวนเทคโนโลยีที่มีการถ่ายทอด	1 เรื่อง	เทคโนโลยีหลักที่มีการถ่ายทอดจำนวน 1 เรื่อง ได้แก่ เทคโนโลยีการแปรรูปกล้วยหอมเขียวเพื่อเพิ่มมูลค่า ในหัวข้อรองจำนวน 5 เรื่อง ดังนี้ 1. การแปรรูปแป็งกล้วยหอมเขียว 2. การแปรรูปแป็งสำเร็จรูปจากแป็งกล้วยหอมเขียว (แป็งบราวนี่แครกเกอร์สำเร็จรูป) 3. การแปรรูปเครื่องดื่มชงจากแป็งกล้วยหอมเขียว 4. การแปรรูปกล้วยหอมเขียวทอด 5. การคำนวณต้นทุนและความคุ้มค่าในการลงทุนสำหรับการแปรรูปกล้วยหอมเขียว	บรรลุ
3. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่จากกระบวนการพัฒนา/ต่อยอด	3 ผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมเขียวตากเกรดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์ ดังนี้ 1. แป็งกล้วยหอมเขียว 2. แป็งบราวนี่สำเร็จรูปจากแป็งกล้วยหอมเขียว	บรรลุ

		3. เครื่องดื่มชงพร้อมดื่มจากแป้งกล้วยหอมเขียว 4. กล้วยหอมเขียวทอดด้วยระบบสุญญากาศ	
4. จำนวนวิทยากรชุมชนที่สร้างความเชี่ยวชาญในเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด	2 คน	ผู้เข้าร่วมอบรม/ชุมชนจำนวนอย่างน้อย 2 คน สามารถนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ถ่ายทอดไปพัฒนาต่อยอดและขยายผลร่วมกับ สสว. ในการเป็นวิทยากร/ผู้นำเสนอที่มีความรู้ในการแปรรูปแป้งกล้วยหอมเขียวและผงกล้วยหอมดิบ	บรรลุ
5. ประเมินการผู้นำเทคโนโลยี/องค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์	20 คน	จากการติดตามและประเมินผลพบว่า มีผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 33 คน สามารถนำเทคโนโลยี/องค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ทั้งในการเป็นเกษตรกรผู้จำหน่ายวัตถุดิบหลักคือ กล้วยหอมเขียว และเป็นผู้แปรรูปแป้งกล้วยหอมเขียว (และแปรรูปแป้งกล้วยสายพันธุ์อื่น ๆ) ทั้งยังสามารถถ่ายทอดเทคโนโลยี และเป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ต่อได้อีกด้วย	บรรลุ
6. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ 85	ผลการประเมินความพึงพอใจหลังการดำเนินโครงการพบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจในการรับบริการอยู่ในระดับมากที่สุดร้อยละ 91.89	บรรลุ
7. ประเมินการมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น	260,000 บาท	ประเมินการมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น 1.77 เท่า คิดเป็นมูลค่าประมาณ 354,000 บาท	บรรลุ

สรุปผลการดำเนินงานที่ผ่านมา

ปีที่ 1 จากการดำเนินงานในปีที่ 1 (ปีงบประมาณ 2563) มีผลการดำเนินการตั้งแต่เดือนมีนาคม - กันยายน 2563 เป็นดังนี้

1. ประสานงานพื้นที่ โดยติดต่อประสานงานกับสหกรณ์การเกษตรท่าช้าง จำกัด ผู้นำชุมชน และตัวแทนเกษตรกรแปลงใหญ่กล้วยหอมเขียวคาเวนดิช ตำบลโพประจักษ์ และตำบลดอนสมอ อำเภอท่าช้าง จังหวัดสิงห์บุรี

2. คณะทำงานได้ลงพื้นที่สำรวจบริบท สภาพปัญหา ความพร้อมและความต้องการของกลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ พบว่า กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยหอมเขียวคาเวนดิชต้องการสร้างเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลผลิตของกลุ่ม ดังนั้นคณะวิจัยจึงวางแผนในการพัฒนา และถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูป การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการตลาด โดยคิดค้นรูปแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ที่หลากหลายตรงกับความต้องการของผู้บริโภค และเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ

3. การศึกษาคุณค่าทางโภชนาการและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพของกล้วยหอมเขียวคาเวนดิช เพื่อให้ได้ข้อมูลทางโภชนาการอันเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภค

4. จากการสำรวจความต้องการของผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยหอมเขียว โดยมีผู้ตอบแบบสอบถามจำนวน 180 คน พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามรู้จักร้อยละ 57 และบริโภคกล้วยหอมเขียว 1-2 ครั้งต่อสัปดาห์ร้อยละ 28 ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยที่นิยมรับประทาน ได้แก่ กล้วยตาก กล้วยอบแห้ง ขนมจากกล้วย กล้วยฟรุ๊ตตาย และแป้งกล้วย ตามลำดับ เนื่องจากรสชาติของกล้วย หาซื้อผลิตภัณฑ์ได้ง่าย เก็บรักษาไว้ได้นาน ราคาที่เหมาะสม ประโยชน์และคุณค่าทางโภชนาการของกล้วย รูปแบบบรรจุภัณฑ์ และปริมาณ ตามลำดับ และมีข้อเสนอแนะ ดังนี้ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคได้รู้จักกล้วยหอมเขียว และคุณค่าทางโภชนาการเชิงสุขภาพ รูปแบบผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยหอมเขียวที่หลากหลายตรงกับความต้องการ

ต้องการของผู้บริโภค เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ เก็บรักษาได้นาน พกพาสะดวก ง่ายต่อการบริโภค และสามารถเพิ่มความแปลกใหม่ในการประกอบอาหาร เช่น ขนมอบกรอบจากกล้วยที่ไม่อมน้ำมันและดีต่อสุขภาพ และการนำแป้งกล้วยไปทำเป็นขนมและเครื่องดื่มที่สะดวกต่อการรับประทาน เป็นต้น

5.. จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปกล้วยหอมเขียวเพื่อเพิ่มมูลค่าของผู้รับผิดชอบโครงการร่วมกับ ประธาน/ผู้นำเกษตรกรกล้วยหอมเขียวแปลงใหญ่ สหกรณ์การเกษตรท่าช้าง จำกัด พร้อมด้วยนักศึกษา สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ แป้งกล้วยหอมเขียว แป้งสำเร็จรูปจากแป้งกล้วยหอมเขียว เครื่องดื่มชงพร้อมดื่ม จากแป้งกล้วยหอมเขียว และกล้วยหอมเขียวทอดด้วยระบบสุญญากาศ ซึ่งกล้วยหอมเขียวทอดนี้ได้ทำการ พัฒนาร่วมกับศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 8 ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่มีสีกลิ่นและรสชาติที่ดี และไม่อม น้ำมัน ถือเป็นผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ (natural product) ไม่มีการปรุงแต่งกลิ่นรส เป็นผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อ สุขภาพ

6.. ออกแบบตราสินค้าของหมู่บ้านกล้วยหอมเขียวในชื่อ “หอมท่าช้าง” ร่วมกับเกษตรกรกล้วยหอม เขียวแปลงใหญ่ และสหกรณ์การเกษตรท่าช้าง จำกัด

7.. ถ่ายทอดเทคโนโลยีโดยการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง ผลิตภัณฑ์แปรรูปกล้วยหอมเขียวเพื่อเพิ่ม มูลค่า จำนวน 3 วัน ในวันที่ 9-11 กรกฎาคม 2563 ณ สหกรณ์การเกษตรท่าช้าง จำกัด ผู้เข้าร่วมอบรม 33 คน โดยนำกล้วยหอมเขียวตากแดดมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์แป้งกล้วยหอมเขียว แป้งสำเร็จรูปจากแป้งกล้วย หอมเขียว (แป้งบรวนนี้แครกเกอร์สำเร็จรูป) เครื่องดื่มชงพร้อมดื่มจากแป้งกล้วยหอมเขียว และกล้วยหอม เขียวทอดด้วยระบบสุญญากาศ

8.. ติดตามและประเมินผลในเดือนกันยายน 2563 เป็นการติดตามการใช้ประโยชน์และการมีรายได้ จากองค์ความรู้ที่ถ่ายทอดและอบรมไปแล้วในเดือนกรกฎาคม 2563

9.. จากการติดตามผลหลังจากอบรม 2 เดือน พบว่าสมาชิกในกลุ่มสามารถนำเทคโนโลยีที่ถ่ายทอดไป สร้างรายได้ให้แก่ตนเองและกลุ่มได้ ได้แก่ การแปรรูปแป้งกล้วยหอมเขียว เนื่องจากเป็นแป้ง Gluten-free จึง มีผู้บริโภคให้ความสนใจ และสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มจากกล้วยหอมตากแดดราคา กิโลกรัมละ 3 บาท เป็นแป้ง กล้วยหอมเขียว กิโลกรัมละ 350 บาท มีการปรับฉลากและบรรจุภัณฑ์เพื่อทดลองตลาด มีการประชาสัมพันธ์ และการขายออนไลน์ผ่าน Facebook “หอมท่าช้าง” และมีการจัดทำแผนพัฒนาประชาสัมพันธ์โครงการหมู่บ้าน ต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาเวنديช นอกจากนี้ทางสหกรณ์การเกษตรท่าช้าง จำกัด ได้ต่อ ยอดและบูรณาการร่วมกับสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) ในการทดลองตลาด และประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์แป้งกล้วยหอมเขียวอีกด้วย ส่งผลให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น

2) แผนงานที่จะดำเนินงานของปีที่ของงบประมาณ

.....ในปีที่ 2 (ปีงบประมาณ 2564) นี้มีแผนกิจกรรมที่สำคัญของโครงการ โดยดำเนินการถ่ายทอด เทคโนโลยีโดยการอบรมเชิงปฏิบัติการและการทำงานแบบมีส่วนร่วมของชุมชน ดังนี้

1. ความคุ้มค่าในการผลิตเชิงพาณิชย์
2. การออกแบบตราสินค้า ฉลากและบรรจุภัณฑ์
3. มาตรฐานอาหารปลอดภัย
4. การส่งเสริมการตลาดแบบ new normal

ส่งเสริมให้สมาชิกมีการจัดบันทึกและจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย ฝึกบันทึกและจัดทำรายงานการประชุม ในระหว่างดำเนินการ มีแผนการติดตามและการประเมินผลเป็นระยะ ซึ่งการส่งเสริมการตลาดของกล้วยหอมคาเวนดิชแบบ new normal ตามพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปจากสถานการณ์โรคระบาดโควิด-19 ซึ่งเป็นการพัฒนาและขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากให้มีความเข้มแข็งอันเป็นการส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาทั้งในด้านองค์ความรู้ การพัฒนาด้านอาชีพอันนำไปสู่การสร้างงาน สร้างรายได้และเป็นอีกทางเลือกของเกษตรกรในการปลูกพืชเศรษฐกิจในการสร้างรายได้อันเป็นการตอบสนองนโยบายรัฐบาลอย่างยั่งยืนและชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้จากผลผลิตทางการเกษตรของท้องถิ่น อันจะนำไปสู่การไม่พึ่งพาต่อไปในปีที่ 3 (ปีงบประมาณ 2565) เพื่อให้เกิดความร่วมมือกันในชุมชนในสร้างเครือข่ายและวิทยากรชุมชนสำหรับการจัดตั้งศูนย์เรียนรู้กล้วยหอมเขียวคาเวนดิชต่อไป.....

6. วัตถุประสงค์

- หมู่บ้าน วท.(ต่อเมือง) ระบุวัตถุประสงค์เดิมที่เคยให้ไว้

6.1 เพื่อให้เป็นหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่มีศักยภาพในการเป็นหมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาเวนดิช

6.2 เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจฐานรากของชุมชน โดยชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์กล้วยหอมเขียวคาเวนดิชที่ปลูกภายในชุมชน

6.3 เพื่อให้เกิดความร่วมมือกันในชุมชนในสร้างเครือข่ายและวิทยากรชุมชนสำหรับการจัดตั้งศูนย์เรียนรู้กล้วยหอมเขียวคาเวนดิช

6.4 เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีที่เกี่ยวกับการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมคาเวนดิช....

7. ที่มาของความต้อการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

เป็นความต้องการจากการให้บริการคำปรึกษา ระบุหมายเลขคำปรึกษาในระบบ CMO :

เป็นความต้องการที่อยู่ในแผนพัฒนาหมู่บ้านของชุมชนที่เสนอโครงการ (แนบแผนพัฒนาหมู่บ้าน)

เป็นความต้องการของสมาชิก อสวท. ระบุชื่อสมาชิก อสวท.....หมายเลขสมาชิกอสวท.....

เป็นความต้องการจากจังหวัดที่เสนอผ่าน ศวก.

เป็นความต้องการที่จะต่อยอดจากโครงการที่เคยได้รับการสนับสนุนจากแหล่งทุนอื่น (โครงการวิจัย) ระบุแหล่งทุน.....กองทุนส่งเสริมงานวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ปีที่ดำเนินการ.....2563.....

☞ แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย

โครงการผลของระดับความสุขและสภาวะการทำแท้งต่อคุณภาพของแปงกล้วยหอมเขียวและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังจากแปงกล้วยหอมเขียว ทำให้ได้องค์ความรู้สมบัติคุณค่าทางโภชนาการและกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระ และการทำแปงกล้วยหอมเขียวที่มีคุณภาพดีสามารถนำไปใช้ประโยชน์เชิงอาหารเพื่อสุขภาพได้ รวมทั้งแนวโน้มในการใช้ประโยชน์ของแปงกล้วยหอมเขียวในผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น การทดแทนแป้งสาลีในการทำขนมปัง อาจขยายผลการใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ได้ และด้านวิชาการ คือ ผลงานวิจัยได้ตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการฐาน TCI กลุ่ม 1

8. แผนวิทยาศาสตร์ชุมชน :

(จัดทำ Infographics เพื่อแสดงให้เห็นห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) ของการนำ วทน. ไปพัฒนาหมู่บ้าน)



หมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาเวนด์ช



9. แผนธุรกิจชุมชน :

(นำเสนอแผนธุรกิจของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาผ่านเครื่องมือในการจัดทำแผนธุรกิจ เช่น Business Model Canvas หรือเครื่องมืออื่น ๆ)

หมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาเวนด์



The Business Model Canvas

Key Partners <ul style="list-style-type: none"> สหกรณ์การเกษตรท่าช้าง จำกัด เกษตรกร ผู้ประกอบการแปรรูป หน่วยงานภาครัฐเอกชน 	Key Activities <ul style="list-style-type: none"> การสร้างมูลค่าเพิ่มจากกล้วยหอมคาเวนด์ การสร้างตราสินค้า ออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการขอการรับรองมาตรฐาน การตลาด การสร้างเครือข่ายและวิทยากรชุมชน 	Value Proposition <ul style="list-style-type: none"> อาหารเพื่อสุขภาพ เนื่องจากกล้วยหอมเขียวมีคุณค่าทางโภชนาการ และมีน้ำตาลน้อย การแปรรูปอาหารที่มีความหลากหลาย ตอบสนองได้ตรงตามความต้องการของลูกค้า และสามารถขยายตลาดได้ 	Customer Relationships <ul style="list-style-type: none"> การให้ข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของกล้วยหอมเขียว และการแนะนำการใช้ประโยชน์จากกล้วยหอมเขียว 	Customer Segments <ul style="list-style-type: none"> ผู้บริโภคทั่วไป ผู้บริโภคเฉพาะกลุ่มที่ สนใจสุขภาพ
	Key Resources <ul style="list-style-type: none"> ผู้เชี่ยวชาญด้านการแปรรูป ผู้เชี่ยวชาญด้านบรรจุภัณฑ์ ผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด 		Channels <ul style="list-style-type: none"> เว็บไซต์ การตลาดออนไลน์ ผ่านพี่ประชาสัมพันธ์ 	
Cost Structure <ul style="list-style-type: none"> วัตถุดิบราคาคือโลกริมละ 3-9 บาท ต้นทุนบรรจุภัณฑ์ขึ้นกับชนิดของบรรจุภัณฑ์และฉลาก ค่าแรงงานแปรรูปกล้วยหอมเขียวของสมาชิกในกลุ่ม และคนในชุมชนในการปอก หั่น ตาก และบดแบ่ง 		Revenue Streams <ul style="list-style-type: none"> แบ่งกล้วยหอมเขียวสร้างมูลค่าเพิ่มเป็นโลกริมละ 800- 350 บาท รายได้จากผลิตภัณฑ์แปรรูปกล้วยหอมเขียวเพิ่มขึ้นร้อยละ 10 รายได้จากการเป็นแหล่งเรียนรู้ศึกษาดูงานเพื่อขยายผลสู่พื้นที่อื่นเพิ่มขึ้นร้อยละ 10 		

10. หน่วยงานสนับสนุน :

ชื่อหน่วยงาน/สถาบันการศึกษา	รูปแบบการสนับสนุน ⁴
สหกรณ์การเกษตรท่าช้าง จำกัด	วัตถุดิบ บุคลากร สถานที่อบรม และสถานที่ผลิตอาหาร

11. แผนการดำเนินงาน

ปีที่ 2 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

กิจกรรม	2564			2565							รวมเงิน (บาท)		
	ไตรมาสที่ 1			ไตรมาสที่ 2			ไตรมาสที่ 3		ไตรมาสที่ 4				
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.		ส.ค.	ก.ย.
1. เทคโนโลยีการสร้างตราสินค้าและการออกแบบบรรจุภัณฑ์	←					→							48,700
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน				←								→	45,000
3. การตลาด การพัฒนาตลาดออนไลน์ และการประชาสัมพันธ์				←								→	53,400
4. การถ่ายทอดเทคโนโลยีโดยการอบรมเชิงปฏิบัติการ						←	→			←	→		51,900
5. การติดตามและประเมินผล			←	→			←	→		←	→		6,000
6. การรายงานฉบับสมบูรณ์										←	→		-
แผนเงิน : ตามไตรมาส	22,500			80,900			51,800		49,800				205,000

ปีที่ 3 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

กิจกรรม	2564			2565									รวมเงิน (บาท)
	ไตรมาสที่ 1			ไตรมาสที่ 2			ไตรมาสที่ 3			ไตรมาสที่ 4			
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	
1. การสร้างเครือข่าย	←					▶							48,300
2. การสร้างวิทยากรชุมชน				←						▶			45,000
3. การจัดตั้งศูนย์เรียนรู้กล้วยหอม เขียวคาเวนดิช							←					▶	50,000
4. การถ่ายทอดเทคโนโลยีโดยการ อบรมเชิงปฏิบัติการ						←	▶			←	▶		53,700
5. การติดตามและประเมินผล			←	▶			←	▶		←	▶		6,000
6. การรายงานฉบับสมบูรณ์										←	▶		-
แผนเงิน : ตามไตรมาส	27,800			74,500			59,500			41,200			203,000

12. เป้าหมายผลผลิต/ผลลัพธ์ และตัวชี้วัด (ระยะ 3 ปี)

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย		
		2563	2564	2565
1. จำนวนผู้รับบริการ	คน	30	30	30
2. จำนวนเทคโนโลยีที่มีการถ่ายทอด ระบุชื่อ (เทคโนโลยีหลัก/รอง) ปีที่ถ่ายทอด 2563 2.1 เทคโนโลยีการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า ปีที่ถ่ายทอด 2564 2.2 เทคโนโลยีการสร้างตราสินค้าและออกแบบบรรจุภัณฑ์ 2.3 เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน ปีที่ถ่ายทอด 2565 2.4 เทคโนโลยีการสร้างเครือข่ายและวิทยากรชุมชน	เรื่อง	1	2	1
3. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่จากกระบวนการพัฒนา/ต่อยอด (ระบุชื่อผลิตภัณฑ์) 3.1 แป้งกล้วยหอมเขียวคาเวนดิช 3.2 ผลิตภัณฑ์ที่นำแป้งกล้วยหอมเขียวไปใช้ประโยชน์ต่อยอด 3.3 กล้วยหอมเขียวคาเวนดิชทอด	ผลิตภัณฑ์	3	3	3
4. จำนวนวิทยากรชุมชนที่สร้างความเชี่ยวชาญในเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (แต่ละเทคโนโลยีตามข้อ 2)	คน	2	2	2
5. ประเมินการผู้นำเทคโนโลยี/องค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์	คน	20	20	20
6. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	85	85	85
7. ประเมินการมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น	บาท	260,000	300,000	300,000

13. ผลกระทบ

- **เศรษฐกิจ** (ระบุวิธีคิดคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจที่มาจากผู้เข้าร่วมโครงการทั้งหมด)
- **กรณี** เพิ่มรายได้
- **อธิบายวิธีการคิดคำนวณ** -

.....ชุมชนเกิดการรวมกลุ่มเพื่อแปรรูปกล้วยหอมเขียวคาเวนดิช และสามารถผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยหอมเขียวเพื่อจำหน่ายและสร้างมูลค่าเพิ่มจากกล้วยตากเกรดและภาวะกล้วยล้นตลาด เกษตรกรและชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น เศรษฐกิจในชุมชนดีขึ้นเนื่องจากใช้วัตถุดิบในชุมชนมาแปรรูป โดยไม่ผ่านพ่อค้าคนกลาง ทำให้กลุ่ม/เกษตรกรมีรายได้จากผลิตภัณฑ์แปรรูปกล้วยหอมเขียวเพิ่มขึ้นร้อยละ 10 และจากการสร้างมูลค่า

ให้แก่กล้วยหอมเขียว โดยการแปรรูปกล้วยหอมเขียวคาเวนด์ซเพื่อเพิ่มมูลค่าจากกล้วยหอมสดกิโลกรัมละ 4-6 บาท จะสามารถเพิ่มรายได้โดยการแปรรูปเป็นแป้งกล้วยหอมเขียว (ราคาประมาณ 350 บาท/กิโลกรัม) เพื่อยืดอายุการเก็บรักษากล้วยหอมไว้ได้นานขึ้น และใช้ประโยชน์ได้หลากหลายมากขึ้น เมื่อนำมาแปรรูปจะสามารถสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรได้ ถือเป็นการพัฒนาผลผลิตของเกษตรกรให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น สร้างรายได้ลดของเสียจากผลผลิตทางการเกษตรในชุมชน.....

- **กรณี** ลดรายจ่าย - **อธิบายวิธีการคิดคำนวณ** -

- **สังคม** (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น)

.....จากโครงการทั้ง 3 ปี ชุมชนจะสามารถจัดตั้งเป็นศูนย์เรียนรู้กล้วยหอมเขียวคาเวนด์ซเพื่อเป็นแหล่งศึกษาดูงานและถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่ผู้สนใจ โดยการเน้นการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งมีเครือข่ายและวิทยากรชุมชนเพื่อความยั่งยืนในการพัฒนาชุมชนต่อไป.....

- **สิ่งแวดล้อม** (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น)

14. รายละเอียดงบประมาณที่ขอในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

(คำอธิบาย :แจกแจงเฉพาะปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 โดยให้แจกแจงรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการทุกขั้นตอนเป็นงบตัวคุณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น] โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณเป็นเงิน..... 205,000..... บาท

รายการค่าใช้จ่าย ตามกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อ 11	จำนวนเงิน
กิจกรรมที่ 1 การสร้างตราสินค้าและการออกแบบบรรจุภัณฑ์	48,700
1) ค่าใช้จ่ายในการสร้างตราสินค้าและการออกแบบบรรจุภัณฑ์	
- ค่าออกแบบตราสินค้า	
- ค่าออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์	
- ค่าวิเคราะห์ฉลากคุณค่าทางโภชนาการ (ผลิตภัณฑ์ละ 12,000 บาท จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์)	
กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน	45,000
1) ค่าใช้จ่ายในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน	
กิจกรรมที่ 3 การตลาด การพัฒนาตลาดออนไลน์ และการประชาสัมพันธ์	53,400
1) ค่าใช้จ่ายในการพัฒนาตลาดออนไลน์	
2) ค่าใช้จ่ายในการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์	
กิจกรรมที่ 4 การถ่ายทอดเทคโนโลยีโดยการอบรมเชิงปฏิบัติการ	51,900
1) ค่าใช้จ่ายในการถ่ายทอดเทคโนโลยี โดยอบรมเชิงปฏิบัติการ 3 ครั้ง ครั้งละ 1 วัน 30 คน ดังนี้	
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม 3 ครั้ง ครั้งละ 1 วัน (2 มื้อ) 30 คน คนละ 35 บาท	
- ค่าอาหารกลางวัน 3 ครั้ง ครั้งละ 1 วัน (1 มื้อ) 30 คน คนละ 100 บาท	
- ค่าวิทยากร 3 ครั้ง ครั้งละ 1 วัน 6 ชั่วโมง 2 คน คนละ 600 บาท/ชั่วโมง	
- ค่าวัสดุฝึกอบรม 3 ครั้ง ครั้งละ 5,000 บาท	
กิจกรรมที่ 5 การติดตามและประเมินผล	6,000
1) ค่าใช้จ่ายในการติดตาม ประเมินผล (จำนวน 3 ครั้ง ครั้งละ 2,000 บาท)	
รวมทั้งสิ้น	205,000

*ตัวเลขค่าใช้จ่ายทุกรายการ

15. การรายงานผล ประเมินผลและติดตามผล :

15.1 หน่วยงานรับงบประมาณต้องรายงานความก้าวหน้าในระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (www.clinictech.most.go.th/online/index.asp) รายไตรมาส 4 ครั้ง/ปี

15.2 หน่วยงานรับงบประมาณต้องประเมินผลความพึงพอใจในการให้บริการ

15.3 หน่วยงานรับงบประมาณต้องจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์พร้อมหนังสือนำส่งจากต้นสังกัด สามารถส่งข้อมูลในรูปแบบดิจิทัลไฟล์ โดยสามารถจัดส่งหลังสิ้นสุดโครงการ หรือ ภายใน 15 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ :

หน่วยงานรับงบประมาณ ต้องแสดงข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ทุกครั้งที่มีการจัดกิจกรรม การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ และยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



.....
(ผศ.ดร. วิจิตรา เหลียววัถระกุล)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง** ผู้ช่วยศาสตราจารย์

(** ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา)

ประวัตินักวิจัย (หัวหน้าโครงการ)

ชื่อ - นามสกุล ผศ.ดร. วิจิตรา เหลียวตระกูล

หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ และ e-mail

อาจารย์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ต.หันตรา อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000

โทรศัพท์เคลื่อนที่ 092 7654 788

E- mail: L_wijitra@hotmail.com

ประวัติการศึกษา

2556 PhD in Applied Biological Sciences, Food Technology and Engineering,
Ghent University, Belgium

2547 วท.ม.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

2544 วท.บ.เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยมหิดล

ความเชี่ยวชาญ

- เทคโนโลยีผักและผลไม้
- การวิเคราะห์คุณภาพอาหาร
- วิศวกรรมอาหาร
- การแปรรูปอาหารและเครื่องดื่ม

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้อง

- หัวหน้าโครงการผลของระดับความสุกและสภาวะการทำแห้งต่อคุณภาพของแป้งกล้วยหอมเขียวและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมปังจากแป้งกล้วยหอมเขียว (กองทุนส่งเสริมงานวิจัย มทร.สุวรรณภูมิ งบประมาณปี 2563)
- หัวหน้าโครงการหมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาเวนดิช (หมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี งบประมาณปี 2563)
- หัวหน้าโครงการการพัฒนาศักยภาพของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา ภายใต้แผนบูรณาการนวัตกรรมการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพและการยกระดับสินค้าเกษตรสู่อาหารปลอดภัยตลอดโซ่อุปทานในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา (งบแผ่นดิน งบประมาณปี 2563)
- หัวหน้าชุดโครงการการสร้างนวัตกรรมการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับตลาดเฉพาะ ภายใต้แผนบูรณาการนวัตกรรมการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพและการยกระดับสินค้าเกษตรสู่อาหารปลอดภัยตลอดโซ่อุปทานในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา (งบประมาณบูรณาการวิจัยและนวัตกรรม งบแผ่นดิน งบประมาณปี 2563)
- หัวหน้าโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์เสริมอาหารจากเห็ดตับเต่า ภายใต้ชุดโครงการการสร้างนวัตกรรมการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับตลาดเฉพาะ ภายใต้แผนบูรณาการนวัตกรรมการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพและการยกระดับสินค้าเกษตรสู่อาหารปลอดภัยตลอดโซ่อุปทานในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา (งบแผ่นดิน งบประมาณปี 2563)
- หัวหน้าโครงการการสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มของอาหารชาติพันธุ์มอญจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์โอท็อปของจังหวัดพระนครศรีอยุธยาบนฐานศักยภาพ ทรัพยากรชุมชน และภูมิปัญญาพื้นถิ่น เพื่อสร้างความสามารถทางการแข่งขันอย่างยั่งยืน (สกว งบประมาณปี 2562)

- หัวหน้าโครงการการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นของชาติพันธุ์ ลาวเวียง เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชนดอนคา (ภายใต้โครงการการจัดการความรู้การวิจัยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมวิถีชีวิตชาติพันธุ์ ลาวเวียง ชุมชนดอนคา) งบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) กิจกรรมส่งเสริมและสนับสนุนการวิจัย “การจัดการความรู้การวิจัยเพื่อการใช้ประโยชน์เชิงชุมชน สังคม” ภายใต้โครงการจัดการความรู้การวิจัยเพื่อการใช้ประโยชน์ ประจำปี 2562
- หัวหน้าโครงการผักผลไม้แปรรูป อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้ และของตกแต่ง ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ในพื้นที่จังหวัดชัยนาท งบประมาณปี 2561
- หัวหน้าโครงการการหาปริมาณสารสำคัญและการทดสอบฤทธิ์ทางชีวภาพของเห็ดตับเต่าเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารด้วยเทคนิคเอนแคปซูเลชัน งบประมาณปี 2560
- หัวหน้าโครงการการสร้างมูลค่าเพิ่มของดอกโสนเชิงอาหารเพื่อสุขภาพ ภายใต้แผนงานวิจัยแผนพัฒนาพืชสมุนไพรจังหวัดพระนครศรีอยุธยาอย่างยั่งยืน งบประมาณปี 2560
- หัวหน้าโครงการการพัฒนาชาดอกแคผสมสมุนไพรและบรรจุภัณฑ์ คลินิกเทคโนโลยี งบประมาณปี 2560
- หัวหน้าโครงการการศึกษาสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพและกิจกรรมการต้านอนุมูลอิสระของดอกแคและการใช้ประโยชน์เชิงอาหารเพื่อสุขภาพ งบประมาณแผ่นดิน ปี 2559
- หัวหน้าโครงการการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์อาหารท้องถิ่นภาคกลางเพื่อการจำหน่าย ภายใต้แผนงานวิจัยการสร้างคุณค่าอาหารท้องถิ่นภาคกลาง (จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จังหวัดนนทบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี) งบประมาณแผ่นดิน ปี 2559
- หัวหน้าโครงการสร้างมูลค่าเพิ่มของเห็ดตับเต่าโดยการยืดอายุการเก็บรักษาและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ งบประมาณของ สกว ปี 2558
- หัวหน้าโครงการการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย คลินิกเทคโนโลยี งบประมาณปี 2558

ประวัตินักวิจัย (นักวิจัยผู้ร่วมโครงการ)

ชื่อ - นามสกุล ดร.วชิรญา เหลียวตระกูล

หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ และ e-mail

อาจารย์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ต.หันตรา อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000

โทรศัพท์เคลื่อนที่ 098 906 0969

E-mail: Liao_vachiraya@hotmail.com

ประวัติการศึกษา

2562 ปร.ด.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

2546 วท.ม.วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

2546 คบ.อาหารและโภชนาการ-พัฒนาผลิตภัณฑ์ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครศรี

ความเชี่ยวชาญ

- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และขนมไทย
- วิเคราะห์คุณภาพอาหาร
- เทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว
- บรรจุภัณฑ์อาหาร

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้อง

- หัวหน้าโครงการหมู่บ้านกล้วยน้ำว้าดอนพุด (หมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี งบประมาณปี 2563)
- หัวหน้าโครงการการจัดการคุณภาพหลังการเก็บเกี่ยวและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของผลผลิตทางการเกษตร ในพื้นที่แปลงใหญ่ของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา (งบแผ่นดิน งบประมาณปี 2563)
- หัวหน้าโครงการการพัฒนานวัตกรรมอาหารพร้อมบริโภคจากพืชผักผลไม้สำหรับวัยรุ่น ภายใต้ชุดโครงการการสร้างนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับตลาดเฉพาะ ภายใต้แผนบูรณาการนวัตกรรมการอาหารเพื่อสุขภาพและการยกระดับสินค้าเกษตรสู่อาหารปลอดภัยตลอดโซ่อุปทานในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา (งบแผ่นดิน งบประมาณปี 2563)
- หัวหน้าโครงการการยืดอายุการเก็บรักษาผลไม้สดด้วยสารเคลือบผิวจากกล้วยน้ำว้า ภายใต้ชุดโครงการการสร้างนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับตลาดเฉพาะ ภายใต้แผนบูรณาการนวัตกรรมการอาหารเพื่อสุขภาพและการยกระดับสินค้าเกษตรสู่อาหารปลอดภัยตลอดโซ่อุปทานในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา (งบแผ่นดิน งบประมาณปี 2563)
- ผู้ร่วมโครงการการสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มของอาหารชาติพันธุ์มอญจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์โอท็อปของจังหวัดพระนครศรีอยุธยาบนฐานศักยภาพ ทรัพยากรชุมชน และภูมิปัญญาพื้นถิ่น เพื่อสร้างความสามารถทางการแข่งขันอย่างยั่งยืน (สกว งบประมาณปี 2562)
- หัวหน้าโครงการการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นของชาติพันธุ์ ลาวเวียง เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชนดอนคา (ภายใต้โครงการการจัดการความรู้การวิจัยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมวิถีชีวิตชาติพันธุ์ ลาวเวียง ชุมชนดอนคา) งบสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.) กิจกรรมส่งเสริมและสนับสนุนการวิจัย “การจัดการความรู้การวิจัยเพื่อการใช้ประโยชน์เชิงชุมชน สังคม” ภายใต้โครงการจัดการความรู้การวิจัยเพื่อการใช้ประโยชน์ ประจำปี 2562
- หัวหน้าโครงการการพัฒนาผู้ประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแก้วเจ้าจอม และกลุ่มกระยาสารทลาวเวียง จังหวัดสุพรรณบุรี คุปองวิทย์ประจำปี 2562
- หัวหน้าโครงการผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และขนมไทย ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้ และของตกแต่ง ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ในพื้นที่จังหวัดชัยนาท งบประมาณปี 2561
- หัวหน้าโครงการการพัฒนาศักยภาพในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ดตับเต่าชุมชนสามเรือนอำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา (สกว ประจำปีงบประมาณ 2559-2560)

ประวัตินักวิจัย (นักวิจัยผู้ร่วมโครงการ)

ชื่อ - นามสกุล อาจารย์วรรภา วงศ์แสงธรรม

หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ และ e-mail

อาจารย์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ต.หันตรา อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000

โทรศัพท์เคลื่อนที่ 081 349 3521

E- mail: wanpa21@hotmail.com

ประวัติการศึกษา

2538 เทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมอาหาร ปริญญาตรี มหาวิทยาลัยแม่โจ้

2546 วิทยาศาสตร์การอาหาร ปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ความเชี่ยวชาญ

- เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและเครื่องดื่ม
- วิเคราะห์คุณภาพอาหาร

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้อง

- หัวหน้าโครงการการพัฒนาเครื่องดื่มสำเร็จรูปจากมันเทศเพื่อสุขภาพ ภายใต้ชุดโครงการการสร้างนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับตลาดเฉพาะ ภายใต้แผนบูรณาการนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและการยกระดับสินค้าเกษตรสู่อาหารปลอดภัยตลอดโซ่อุปทานในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา (งบประมาณปี 2563)
- ผู้ร่วมโครงการการสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มของอาหารชาติพันธุ์มอญจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์โอท็อปของจังหวัดพระนครศรีอยุธยาบนฐานศักยภาพ ทรัพยากรชุมชน และภูมิปัญญาพื้นถิ่น เพื่อสร้างความสามารถทางการแข่งขันอย่างยั่งยืน (สกว งบประมาณปี 2562)
- หัวหน้าโครงการการพัฒนาผู้ประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสารสกัดสมุนไพร จังหวัดสุพรรณบุรี คุปองวิทย์ประจำปี 2562
- ผู้ร่วมโครงการพัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้ และของตกแต่ง ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ในพื้นที่จังหวัดชัยนาท (สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ปี 2561)

ประวัตินักวิจัย (นักวิจัยผู้ร่วมโครงการ)

ชื่อ - นามสกุล ผู้ช่วยศาสตราจารย์พาขวัญ ทองรักษ์

หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ และ e-mail

อาจารย์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ต.หันตรา อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000

โทรศัพท์เคลื่อนที่ 081 922 0994

E-mail: tphakhwan16@yahoo.com

ประวัติการศึกษา

2546 วท.ม. ผลิตภัณฑืประมง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

2532 ทช.บ. เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้

ความเชี่ยวชาญ

- เทคโนโลยีการแปรรูปสัตว์น้ำและเนื้อสัตว์
- การจัดการโรงงานผลิตอาหาร

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้อง

- หัวหน้าโครงการหมู่บ้านกึ่งแปลงใหญ่ (หมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี งบประมาณปี 2563)
- ผู้ร่วมโครงการการพัฒนาเครื่องดื่มสำเร็จรูปจากมันเทศเพื่อสุขภาพ ภายใต้ชุดโครงการการสร้างนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพสำหรับตลาดเฉพาะ ภายใต้แผนบูรณาการนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและการยกระดับสินค้าเกษตรสู่อาหารปลอดภัยตลอดโซ่อุปทานในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา (งบประมาณปี 2563)
- ผู้ร่วมโครงการการสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มของอาหารชาติพันธุ์มอญจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ภายใต้โครงการการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์โอท็อปของจังหวัดพระนครศรีอยุธยาบนฐานศักยภาพ ทรัพยากรชุมชน และภูมิปัญญาพื้นถิ่น เพื่อสร้างความสามารถทางการแข่งขันอย่างยั่งยืน (สกว งบประมาณปี 2562)

- หัวหน้าโครงการน้ำพริก ไข่เค็ม น้ำมัน ภายใต้โครงการพัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้ และของตกแต่ง ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ในพื้นที่จังหวัดชัยนาท (สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย ปี 2561)
- หัวหน้าโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากมันเทศที่ปลูกในชุมชนทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา (สกว ประจำปีงบประมาณ 2558-2560)

ประวัตินักวิจัย (นักวิจัยผู้ร่วมโครงการ)

ชื่อ - นามสกุล อาจารย์ฉนวนกร หยกสหชาติ

หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ และ e-mail

อาจารย์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ต.หันตรา อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000

โทรศัพท์เคลื่อนที่ 061 153 5326

E-mail: y.chanakorn@yahoo.com

ประวัติการศึกษา

วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการบรรจุ) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ความเชี่ยวชาญ

- บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ฟิล์มบริโภคได้
- การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการเลือกใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์

ประวัตินักวิจัย (นักวิจัยผู้ร่วมโครงการ)

ชื่อ - นามสกุล ดร.ยุพิน พุนดี

หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ และ e-mail

อาจารย์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ต.หันตรา อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000

โทรศัพท์เคลื่อนที่ 089 538 2283

E-mail: Phoonddee@hotmail.com

ประวัติการศึกษา

2562 ปร.ด.วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

2548 วทม.การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมสิ่งแวดล้อม (ปริญญาโท) มหาวิทยาลัยนเรศวร

2537 วทบ.สัตวศาสตร์ (ปริญญาตรี) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครศรีอยุธยา


ความเชี่ยวชาญ

- สิ่งแวดล้อม
- วิทยาศาสตร์การประมง

ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้อง

- ผู้ร่วมโครงการพัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้และของตกแต่งด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในพื้นที่จังหวัดชัยนาท 2561
- หัวหน้าโครงการการศึกษาคุณภาพน้ำและทรัพยากรเรือในตำบลสามเรือน อำเภอบางปะอิน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา (สกว ประจำปีงบประมาณ 2558)

2 แบบสำรวจความต้องการของชุมชน

หนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี
ชื่อผู้ประกอบการ <u>อินฉัตรเกษตรทำข้าว จำกัด</u> ที่อยู่ <u>404 ซ.6 ต.ท่าช้าง อ.จตุรพักตรพิมาน</u> <u>องครักษ์ อ.จตุรพักตร 16140</u>
วันที่ <u>๑๖</u> เดือน <u>ธ.ค.</u> พ.ศ. <u>๒๕๖๑</u>
เรื่อง <u>ขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี</u>
เรียน <u>ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม</u>
สิ่งที่ส่งมาด้วย <u>1. หลักฐานการประชุม การจัดเวทีเสวนา ที่แสดงถึงการได้มาถึงประเด็นที่ต้องการขอความช่วยเหลือ</u>
ด้วย (นาย/นาง/นางสาว) <u>ฉัตรฉัตร อินฉัตร</u> มีความประสงค์ให้กระทรวงการอุดมศึกษา ช่วยเหลือในเรื่อง <u>การพัฒนาเมล็ดพันธุ์ข้าวหอมมะลิ 105 ให้มีคุณภาพดี (ระบุประเด็นปัญหาพื้นที่/จำนวนผู้ได้รับความเดือดร้อน)</u> ทั้งนี้ยินดีจะให้ความร่วมมือและการสนับสนุน
<input type="checkbox"/> สมทบงบประมาณบางส่วน จำนวน.....บาท
<input type="checkbox"/> สร้างโรงเรียน
<input type="checkbox"/> จัดหาเครื่องมือ/เครื่องจักร
<input checked="" type="checkbox"/> สถานที่อบรม
<input checked="" type="checkbox"/> อื่นๆ (โปรดระบุ) <u>จัดตั้ง โรงทานที่ วิทยาลัยเกษตรอินฉัตร</u>
โดยหากต้องการข้อมูลเพิ่มเติมโปรดติดต่อ(ชื่อ - สกุล) <u>นางฉัตร อินฉัตร</u> หมายเลขโทรศัพท์ <u>099 5079146</u>
จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา
ขอแสดงความนับถือ  (นายสมบัติ เชื้อนาค) ประธานกรรมการ ประธานกลุ่ม
โทร. <u>099 721 9994</u>

ใบสำคัญรับจดทะเบียนสหกรณ์

นายทะเบียนสหกรณ์ของจังหวัดสงขลาได้รับจดทะเบียน สหกรณ์การเกษตร บ้าน อวด
พื้นที่ตำบล กอสงขล อำเภอ บ้าน จังหวัด สงขลา
ประเภท สหกรณ์การเกษตร โดยนายทะเบียนที่ ก.ค.ก. ๕๕๖.๕๑๗
เมื่อวันที่ ๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๑๗ ตามกรณีในพระราชบัญญัติสหกรณ์

พ.ศ. ๒๕๑๑ แล

สำนักงานรัฐมนตรี
จึงออกใบสำคัญนี้ให้

วันที่ ๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๑๗



บันทึกแจ้งขึ้นทะเบียนสหกรณ์

[Handwritten signature]
นายทะเบียนสหกรณ์

3 รายละเอียดของกลุ่มที่รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

เกษตรกรในพื้นที่ตำบลโพประจักษ์และตำบลดอนสมอ อำเภอนาทม จังหวัดสกลนคร มีการเพาะปลูกกล้วยหอมเขียวคาเวนดิช หรือกล้วยหอมพันธุ์คาเวนดิช (Cavendish Banana) ซึ่งเป็นกล้วยหอมที่มีลักษณะใหญ่ทั้งผล ใบ และลำต้น รสชาติไม่หวานมาก มีเปลือกหนา อุดมไปด้วยคุณค่าทางสารอาหาร เช่น วิตามินและใยอาหารที่ช่วยในการขับถ่าย และมีปริมาณน้ำตาลน้อยเหมาะกับผู้ออกกำลังกายและผู้ใส่ใจในสุขภาพ ถือเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ในปัจจุบันพื้นที่อำเภอนาทมเป็นเกษตรแปลงใหญ่ที่ปลูกกล้วยหอมเขียวคาเวนดิชพื้นที่รวม 312 ไร่ โดยแปลงของเกษตรกรได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP ได้รับการสนับสนุนและดำเนินการร่วมกับสหกรณ์การเกษตรอำเภอนาทม จำกัด ปัจจุบันเกษตรกรสามารถผลิตกล้วยหอมเขียวได้ประมาณ 5 ตัน/อาทิตย์ ในช่วงแรกของการปลูกเกษตรกรอาจต้องลงทุนมาก และสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตระยะยาว และการปลูกขึ้นแปลงใหม่จากหน่อของต้นเดิมได้ จึงทำให้เกษตรกรหันมาปลูกกล้วยหอมเขียวกันมากขึ้น แต่เมื่อประสบปัญหาผลผลิตที่เกินความต้องการของผู้บริโภคภายในประเทศ ทำให้เกิดภาวะผลผลิตล้นตลาด เกษตรกรไม่สามารถจำหน่ายได้ต้องทิ้งเสียหายไปเป็นจำนวนมาก และเกษตรกรบางส่วนได้ทิ้งแปลงไป อีกทั้งราคาของกล้วยหอมสดประมาณ 4-6 บาท/กิโลกรัมเท่านั้น ประกอบกับอายุหลังการเก็บเกี่ยวสั้น จึงมีความจำเป็นต้องแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น ทำให้ทางกลุ่มเกษตรแปลงใหญ่มีความต้องการยืดอายุการเก็บรักษา การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ได้แก่ แป้งกล้วยหอมเขียว และกล้วยหอมเขียวทอด และพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อสร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์แปรรูป รวมถึงการตลาดในการจัดจำหน่าย และการขอรับรองมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์อาหาร ซึ่งทางกลุ่มมีสถานที่ผลิตอาหารแล้ว แต่ยังไม่ได้มีการจัดการอย่างเหมาะสม ดังนั้นการวิจัย พัฒนา และการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูป การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการตลาด จะช่วยแก้ปัญหาทำให้ผลผลิตที่ได้มีคุณภาพ และเพิ่มมูลค่าโดยคิดค้นรูปแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ จึงมีความจำเป็นและเป็นความต้องการในการแก้ปัญหาของกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยหอมเขียวคาเวนดิชอย่างแท้จริง โดยการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีจากองค์ความรู้ของคณะวิจัยที่มีความเชี่ยวชาญและมีความพร้อมในการถ่ายทอดเทคโนโลยีที่จำเป็นให้แก่เกษตรกรผู้ปลูกกล้วยหอมคาเวนดิชในพื้นที่ตำบลโพประจักษ์และตำบลดอนสมอ อำเภอนาทม จังหวัดสกลนคร ซึ่งเป็นการพัฒนาและขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากให้มีความเข้มแข็งอันเป็นการส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาทั้งในด้านองค์ความรู้ การพัฒนาด้านอาชีพอันนำไปสู่การสร้างงาน สร้างรายได้และเป็นอีกทางเลือกของเกษตรกรในการปลูกพืชเศรษฐกิจในการสร้างรายได้อันเป็นการตอบสนองนโยบายรัฐบาล

บทที่ 2 การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี

1 คณะกรรมการดำเนินการ

ผศ.ดร.วิจิตรา เหลียวตระกูล	ผู้รับผิดชอบและดำเนินการโครงการ
ดร.วชิรญา เหลียวตระกูล	ผู้ดำเนินการโครงการ
อาจารย์วรรณา วงศ์แสงธรรม	ผู้ดำเนินการโครงการ
ผศ.พาทย์ หองรักษ์	ผู้ดำเนินการโครงการ
อาจารย์ฉัตร หยกสหชาติ	ผู้ดำเนินการโครงการ
ดร.ยุพิน พุนดี	ผู้ดำเนินการโครงการ
นางสาวรัชฎาภรณ์ ธรรมโร	เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี
	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

2 ข้อมูลเนื้อหา เอกสาร เทคโนโลยีที่จะถ่ายทอด

ขั้นตอนการดำเนินงานโครงการปีที่ 2 (ปี พ.ศ. 2564)

1. เทคโนโลยีการสร้างตราสินค้าและการออกแบบบรรจุภัณฑ์
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน
3. การตลาด การพัฒนาตลาดออนไลน์ และการประชาสัมพันธ์
4. การถ่ายทอดเทคโนโลยีโดยการอบรมเชิงปฏิบัติการ
5. การติดตามและประเมินผล

ผลการดำเนินงานโครงการปีที่ 2 (ปี พ.ศ. 2564)

จากผลการดำเนินงานหมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาเวนดิช ปีที่ 1 ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 จากการประกวดผลงานบริการวิชาการดีเด่นแผนงานบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีปีงบประมาณ 2563 จัดโดยสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ และจากผลการดำเนินงานหมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาเวนดิช ร่วมกับงานวิจัย (สนับสนุนงบประมาณโดยกองทุนส่งเสริมงานวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ) ทำให้ได้บทความวิจัยเรื่อง ผลของปริมาณแป้งกล้วยหอมเขียวทดแทนแป้งสาลีที่มีต่อคุณลักษณะของขนมปัง เผยแพร่ในวารสารวิชาการและวิจัย มทร.พระนคร ปีที่ 15 ฉบับที่ 1 มกราคม-มิถุนายน 2564 เลขหน้า 1-13



คณะเทคโนโลยีการเกษตรฯ ครว้า ๔ รางวัล หมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ขอแสดงความยินดีกับ รศ.ดร.เจษฎา อิศหาเสาะ ได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับที่ ๑ โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเสียงปลาขอนแก่นครบวงจร บ้านห้วยคันแหลน ผศ.ดร.วิจิตรา เหลียวตระกูล รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๑ โครงการหมู่บ้านต้นแบบการ สร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาเวนดิช ผศ.พชวิญ ทองรักษ์ รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๒ โครงการ หมู่บ้านมันหวาน บ้านทับน้ำ และ ผศ.ฉวีวรรณ บุญเรือง รางวัลชมเชย โครงการหมู่บ้านวิวิทย์ แห้วอินทรีย์ อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี จากการประกวดผลงานบริการวิชาการดีเด่นงานบ่มเพาะหมู่บ้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ปีงบประมาณ ๒๕๖๓ กิจกรรม RUS Clinic technology social engagement show & share ๒๐๒๐ เมื่อวันที่ ๒๓ ธันวาคม ๒๕๖๓ ณ ห้องประชุมมนตรี ชั้น ๘ อาคารเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.สุวรรณภูมิ ศูนย์พระนครศรีอยุธยา หันตรา จัดโดย สถาบันวิจัยและพัฒนา

จัดทำ: สุชาดา ปัทมะศิริ ภาพ: สมัย คงทิพย์จันทร์

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร

โทรศัพท์ ๐ ๓๕๙๐ ๙๐๙๖ โทรสาร ๐ ๓๕๙๐ ๙๐๙๖

FB Fanpage : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

ผลการเตรียมความพร้อมก่อนการดำเนินงานปีที่ 2

ประสานงานพื้นที่ โดยติดต่อประสานงานกับสหกรณ์การเกษตรท่าช้าง จำกัด ผู้นำชุมชน และตัวแทนเกษตรกรแปลงใหญ่กล้วยหอมเขียวคาเวนดิช ตำบลโพประจักษ์ และตำบลดอนสมอ อำเภอท่าช้าง จังหวัดสิงห์บุรี คั้นข้อมูลจากผลการดำเนินงานปีที่ 1 ให้แก่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย และร่วมกันวางแผนการดำเนินงานของปีที่ 2 (ปี พ.ศ. 2564) โดยเน้นการทำงานแบบมีส่วนร่วมของชุมชน และวางแผนการดำเนินงานการทดสอบตลาดและการสร้างแบรนด์กับคณะทำงาน



ผลกิจกรรมที่ 1 เทคโนโลยีการสร้างตราสินค้าและการออกแบบบรรจุภัณฑ์

การสร้างแบรนด์ ออกแบบตราสินค้า ฉลากและบรรจุภัณฑ์ร่วมกับกลุ่มแปรรูปและถนอมอาหารทำซ้ำให้ตรงกับความต้องการของตลาด และการประเมินความคุ้มค่าในการผลิตเชิงพาณิชย์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้สอดคล้องกับผลการทดสอบตลาดและความต้องการของผู้บริโภคร่วมกับกลุ่มแปรรูปและสหกรณ์การเกษตรทำซ้ำ จำกัด เช่น ปรับคุณภาพของแป้งกล้วยหอมเขียว ตามข้อเสนอแนะของผู้บริโภคคือ ขนาดผงแป้งยังไม่ค่อยละเอียด แต่เมื่อรับประทานร่วมกับเครื่องดื่มหรือผงชงชนิดอื่น ทำให้รับประทานง่ายขึ้น และการใช้ประโยชน์จากแป้งกล้วยในผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น ทองม้วน ขนมบราวนี่กล้วยกรอบ เป็นต้น โดยปรับปรุงลักษณะผลิตภัณฑ์ที่สะดวกต่อการทานและพกพาง่าย

คณะดำเนินงานได้ร่วมกันสร้างแบรนด์ ออกแบบตราสินค้า ฉลากและบรรจุภัณฑ์ร่วมกับกลุ่มแปรรูปและถนอมอาหารทำซ้ำ โดยประชุมและได้ข้อสรุปในการพัฒนาดังนี้

1. การปรับปรุงแบบจากผงแป้งเป็นบรรจุแคปซูล เพิ่มรสชาติ เช่น รสกาแฟ หรือใส่สมุนไพร เช่น ขมิ้นชัน และปรับบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมและตรงตามความต้องการของผู้บริโภค โดยจะบรรจุเป็นซองยาว
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทองม้วนแป้งกล้วยหอมเขียวเป็นเวเฟอร์ โดยปรับปรุงลักษณะผลิตภัณฑ์ที่สะดวกต่อการทานและพกพาง่าย

การร่วมกันออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ของแป้งกล้วยหอมเขียวเพื่อสร้างการยอมรับร่วมกันกับเกษตรกรแปลงใหญ่กล้วยหอมเขียว สหกรณ์การเกษตรทำซ้ำ จำกัด และกลุ่มแปรรูปกล้วยและถนอมอาหาร โดยปรับตามความต้องการของผู้บริโภค เน้นการจดจำและการดึงดูดผู้บริโภค และปรับบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย



ตราสินค้าเดิมก่อนเข้าร่วมโครงการ



ตราสินค้าที่ออกแบบปีที่ 1



ตราสินค้าที่พัฒนาปีที่ 2



ทองม้วนจากแป้งกล้วยรูปแบบเดิมปีที่ 1



เวเฟอร์แป้งกล้วยหอม



บรรจุภัณฑ์เวเฟอร์แป้งกล้วยหอม



แป้งกล้วยรูปแบบเดิมปีที่ 1



บรรจุภัณฑ์แป้งกล้วยหอมปีที่ 2



แคปซูลผงกล้วยหอมเขียว

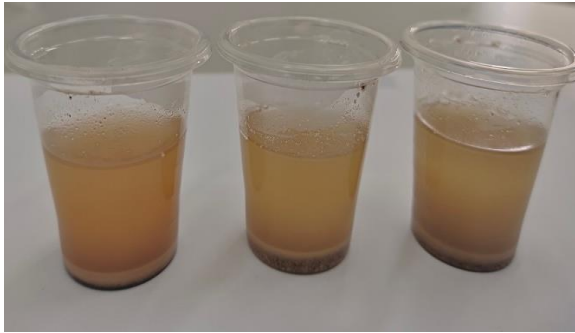


ปีที่ 2 ผงกล้วยผสมสมุนไพร บรรจุภัณฑ์ผงกล้วยหอมปีที่ 2 (ผงกล้วยหอม และผงกล้วยหอมผสมสมุนไพร)

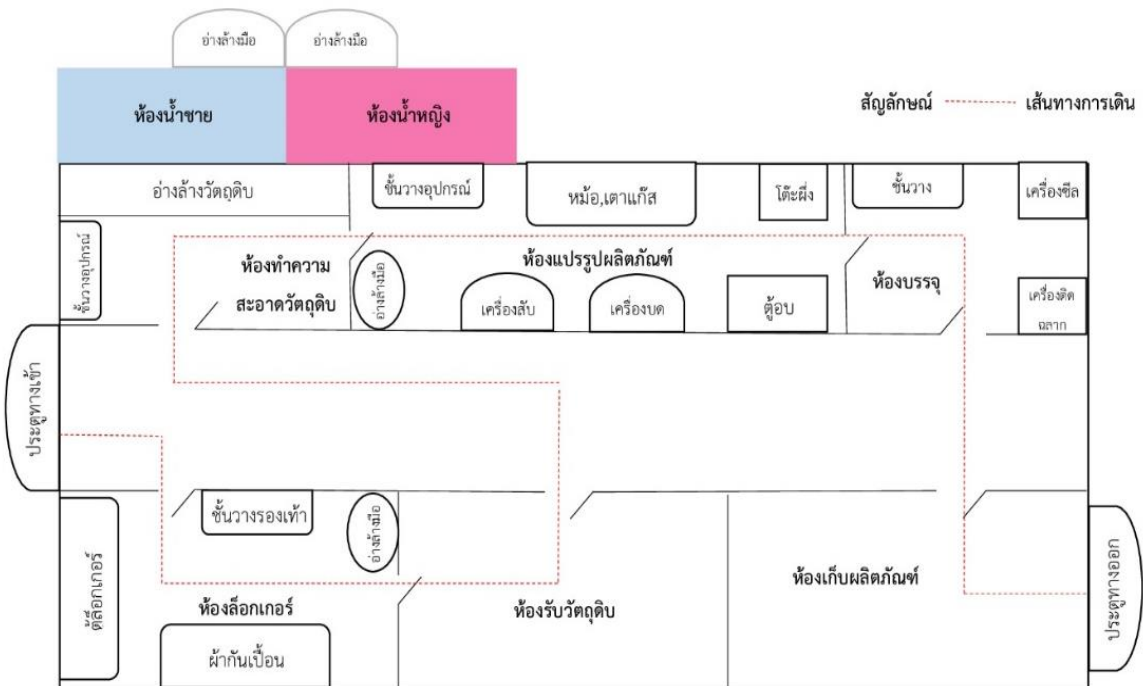
ผลกิจกรรมที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน

การพัฒนาคุณภาพขอผลิตภัณฑ์ เช่น ปรับคุณภาพของแป้งกล้วยหอมเขียว ตามข้อเสนอแนะของผู้บริโภคคือ ขนาดผงแป้งยังไม่ค่อยละเอียด แต่เมื่อรับประทานร่วมกับเครื่องดื่มหรือผงชนิดอื่น ทำให้รับประทานง่ายขึ้น และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบจากแป้งกล้วยหอมเขียว รวมทั้งการเตรียมความพร้อมในการขอรับรองสถานที่ผลิตอาหาร โดยการสนับสนุนร่วมการงบประมาณจากสหกรณ์การเกษตรท่าช้างจำกัด สำหรับอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการผลิตอาหาร และคณะวิจัยได้ร่วมวางผังสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมความพร้อมในการขอรับรองสถานที่ผลิตอาหาร การวิเคราะห์ฉลากคุณค่าทางโภชนาการของผงแป้งกล้วยหอมเขียว



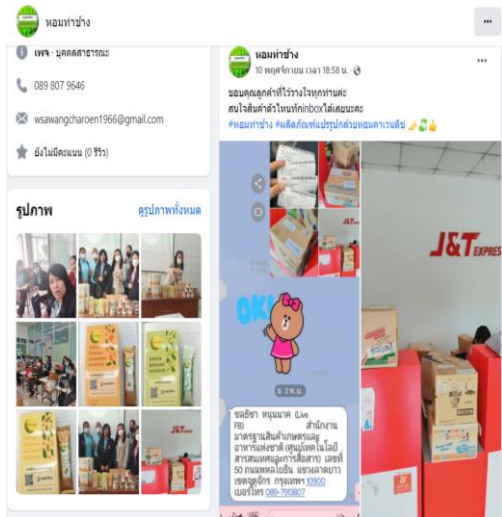


ผังสถานที่ผลิตเพื่อขอรับรองมาตรฐานสถานที่ผลิต GMP



ผลกิจกรรมที่ 3 การตลาด การพัฒนาตลาดออนไลน์ และการประชาสัมพันธ์

กลุ่มแปรรูปและถนอมอาหารทำซ้างเตรียมผลิตภัณฑ์แป้งกล้วยหอมเขียว และผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้งกล้วยหอมเขียว เพื่อทดสอบความต้องการของผู้บริโภค ดำเนินการทดสอบตลาด และนำข้อคิดเห็นของผู้บริโภคมาทวนสอบกับกลุ่มผู้ผลิต เพื่อพัฒนาและปรับผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของตลาด เช่น การปรับรูปแบบจากผงแป้งเป็นบรรจุแคปซูล หรือการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแป้งกล้วยหอมเขียว และการส่งเสริมการตลาดแบบ new normal ผ่านเพจ “หอมทำซ้าง” และช่องทาง Social media อื่นๆ



การทดลองตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาใหม่จากความต้องการของผู้บริโภค ได้แก่ ผงแป้งกล้วยหอมเขียว ผงแป้งกล้วยหอมเขียวผสมผสมสมุนไพร และเวเฟอร์จากแป้งกล้วยหอมเขียว โดยทดสอบตลาดที่งานมหกรรมวิทยาศาสตร์ 2564 ณ เมืองทองธานี ระหว่างวันที่ 15-19 พฤศจิกายน 2564

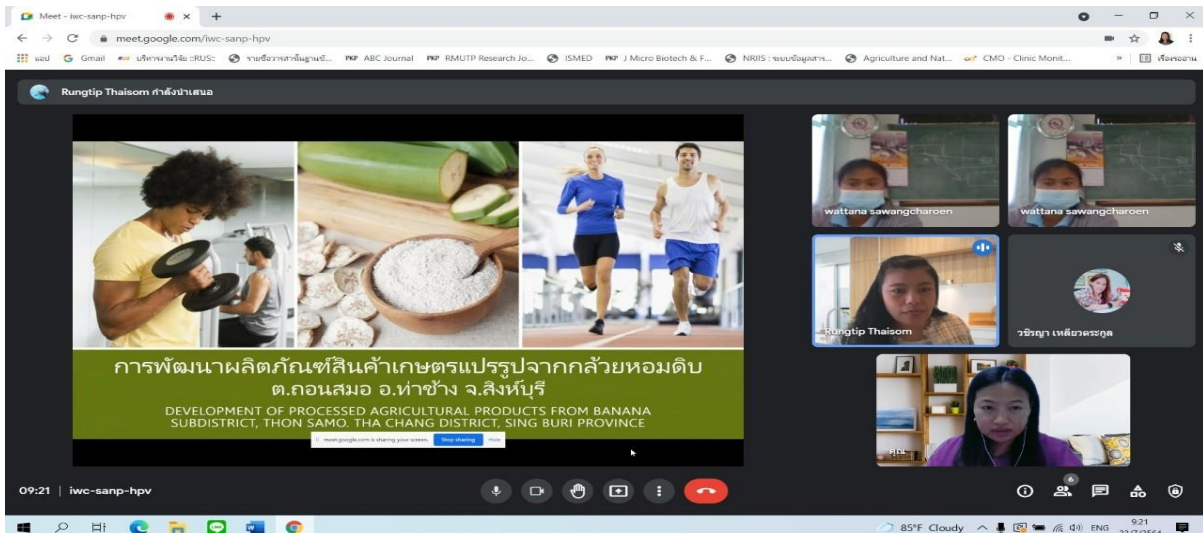


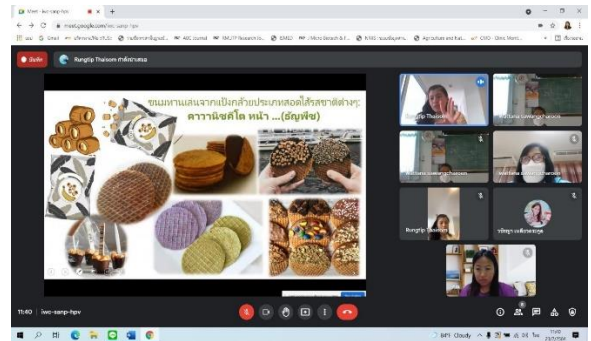
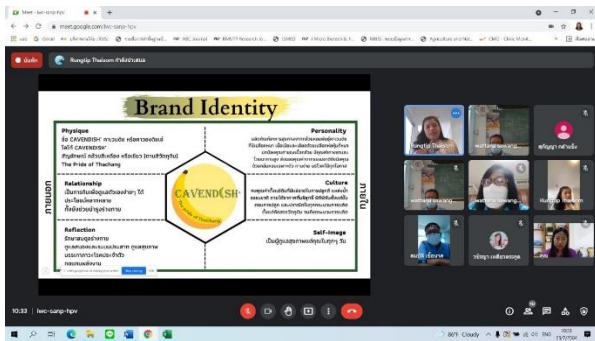
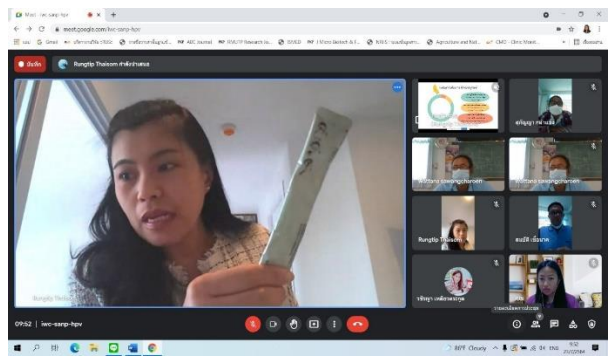
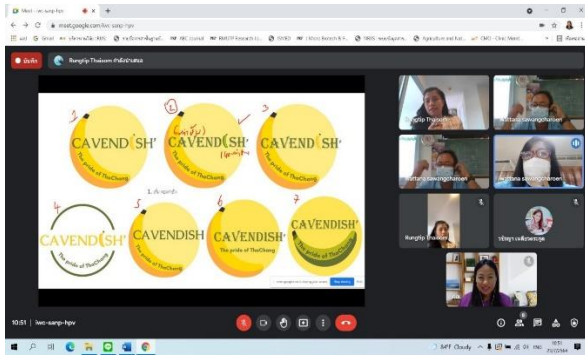
ผลกิจกรรมที่ 4 การถ่ายทอดเทคโนโลยีโดยการอบรมเชิงปฏิบัติการ

การถ่ายทอดเทคโนโลยีโดยการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ได้แก่ การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้งกล้วยหอมเขียว (ทองม้วนจากแป้งกล้วยหอมเขียว) และบรรจุภัณฑ์



การอบรมออนไลน์ (เนื่องจากสถานการณ์โรคระบาดโควิด-19 จึงปรับเปลี่ยนเป็นการอบรมออนไลน์ผ่าน Google meet) ร่วมกับกลุ่มแปรรูปและถนอมอาหารทำซ้าง และสหกรณ์การเกษตรทำซ้าง จำกัด เรื่อง การตลาด ราคาสินค้า และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดและผู้บริโภค โดย วิทยากร ผศ.รุ่งทิพย์ ไทยสม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และได้ร่วมอภิปรายข้อคิดเห็นของผู้บริโภคมา ทวนสอบกับกลุ่มผู้ผลิต เมื่อวันที่ 23 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 รวมทั้งการส่งเสริมการตลาดแบบ new normal และส่งเสริมให้สมาชิกมีการจดบันทึกและจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย ฝึกบันทึกและจัดทำรายงานการประชุม





การอบรมเชิงปฏิบัติการการตลาดออนไลน์และการถ่ายภาพผลิตภัณฑ์ลงสื่อประชาสัมพันธ์ โดย วิทยากร ผศ.ดร.รุ่งทิพย์ ไทยสม มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เมื่อวันที่ 3 ธันวาคม พ.ศ. 2564 ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ



ผลกิจกรรมที่ 5 การติดตามและประเมินผล

ติดตามและประเมินผลในการใช้ประโยชน์และการมีรายได้จากองค์ความรู้ที่ถ่ายทอดและอบรมไปพบว่า สมาชิกในกลุ่มสามารถนำกล้วยหอมเขียวตกรวมสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยการแปรรูปเป็นแปงกล้วยหอมเขียวและจำหน่ายได้ทั้งออนไลน์และในตลาดพื้นที่ชุมชน นอกจากนี้ยังนำแปงกล้วยหอมเขียวมาแปรรูปเป็นทองม้วนหรือเวเฟอร์จากแปงกล้วยหอมเขียวเพื่อจำหน่ายสร้างมูลค่าเพิ่มอีกด้วย สมาชิกในกลุ่มสามารถนำเทคโนโลยีที่ถ่ายทอดไปสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและกลุ่มได้ ได้แก่ การแปรรูปแปงกล้วยหอมเขียวและผลิตภัณฑ์จากแปงกล้วยหอมเขียว เนื่องจากเป็นแปง Gluten-free และมีคุณค่าทางโภชนาการจึงมีผู้บริโภคให้ความสนใจ มีการปรับผลากและบรรจุภัณฑ์เพื่อทดลองตลาด มีการประชาสัมพันธ์และการขายออนไลน์ผ่าน Facebook “หอมท่าช้าง” นอกจากนี้ได้ร่วมแลกเปลี่ยนการดำเนินงานในงาน Show & Share ของภาคกลางและภาคตะวันออก เมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม - 1 มิถุนายน 2564 จัดโดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สอ.อว.) และเผยแพร่ข่าวประชาสัมพันธ์การสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียว เพื่อสร้างภาพลักษณ์ให้ผู้บริโภคทั่วไปได้รู้จักและเป็นการทำการตลาดที่เข้าถึงผู้บริโภคทั่วไปได้ดี



แหล่งเรียนรู้
ด้านวิชาชีพ
ราชภัฏสุราษฎร์ธานี และเทคโนโลยี



Siam Hotline News
ประเด็นข่าวร้อน ข่าวเด่นทั่วโลก

ราชภัฏสุราษฎร์ธานีสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาวานดีชัย จังหวัดสิงห์บุรี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา เหลียวตระกูล อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชภัฏสุราษฎร์ธานี (มทร.สุราษฎร์ธานี) หัวหน้าโครงการหมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาวานดีชัย

เปิดเผยว่า ต้นพร้อมคอดะทำงาน ได้ลงพื้นที่สำรวจกับกลุ่มเกษตรกรที่นำกล้วยแปรรูปและทำขนมอบอบ อ่างทองท่าช้าง จังหวัดสิงห์บุรี มีการเพาะปลูกกล้วยหอมเขียวคาวานดีชัย พบปัญหาผลผลิตเกินความต้องการผู้บริโภคภายในประเทศ มีกล้วยคอดะจำนวนมาก อีกทั้งราคาของกล้วยหอมสดยังตกต่ำ ทำให้เกษตรกรมีภาวะสิ้นหวังเรื้อรัง ขึ้น ทำให้ทีมงานวิจัยเกิดแผนงานภายใต้โครงการบริหารหมู่บ้านวิทยาศาสตร์(ชื่อเดิม) ในการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาวานดีชัยคอดะ ด้วยการแปรรูปที่มุ่งเน้นการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีด้านนวัตกรรมอาหารเข้ามาประยุกต์ใช้ ส่งผลให้ มีการรวมกลุ่มกันแปรรูปกล้วยหอมเขียว เพื่อจำหน่าย ขณะอาหาร เพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร และ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างรายได้ ลดอัตราการว่างงานในชุมชน กระตุ้นเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา กล่าวเพิ่มเติมว่า ปกติเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยหอมเขียวคาวานดีชัยคอดะกรวด ในราคา 3 บาท/กิโลกรัม ปัจจุบันมีราคากลาง 9 บาท/กิโลกรัม เพิ่มขึ้น 3 เท่าโดยมีกลุ่มแปรรูปมารับซื้อ และยอดจำหน่ายมีกล้วยหอมเขียวเพิ่มขึ้นประมาณ 30-50 กิโลกรัม/เดือน ส่วนผลิตภัณฑ์แปรรูปอื่น ๆ จากกล้วยหอมเขียว ในปี พ.ศ. 2563 เกษตรกรมีรายได้ของกลุ่มเพิ่มขึ้น มูลค่าประมาณ 15,000 บาท/เดือน







งานสื่อสารองค์กรและกิจการระหว่างประเทศ กองกลาง สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชภัฏสุราษฎร์ธานี โทรศัพท์ ๐ ๓๕๗๐ ๕๑๐๑ - ๓



FB Fanpage : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชภัฏสุราษฎร์ธานี RUS



แหล่งเรียนรู้
ด้านวิชาชีพ
ราชภัฏสุราษฎร์ธานี และเทคโนโลยี



Siam Hotline News
ประเด็นข่าวร้อน ข่าวเด่นทั่วโลก






ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา เหลียวตระกูล อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชภัฏสุราษฎร์ธานี (มทร.สุราษฎร์ธานี) หัวหน้าโครงการหมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาวานดีชัย เปิดเผยว่า ต้นพร้อมคอดะทำงาน ได้ลงพื้นที่สำรวจกับกลุ่มเกษตรกรที่นำกล้วยแปรรูปและทำขนมอบอบ อ่างทองท่าช้าง จังหวัดสิงห์บุรี มีการเพาะปลูกกล้วยหอมเขียวคาวานดีชัย พบปัญหาผลผลิตเกินความต้องการผู้บริโภคภายในประเทศ มีกล้วยคอดะจำนวนมาก อีกทั้งราคาของกล้วยหอมสดยังตกต่ำ ทำให้เกษตรกรมีภาวะสิ้นหวังเรื้อรัง ขึ้น ทำให้ทีมงานวิจัยเกิดแผนงานภายใต้โครงการบริหารหมู่บ้านวิทยาศาสตร์(ชื่อเดิม) ในการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาวานดีชัยคอดะ ด้วยการแปรรูปที่มุ่งเน้นการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีด้านนวัตกรรมอาหารเข้ามาประยุกต์ใช้ ส่งผลให้ มีการรวมกลุ่มกันแปรรูปกล้วยหอมเขียว เพื่อจำหน่าย ขณะอาหาร เพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร และ นำไปสู่การสร้างงาน สร้างรายได้ ลดอัตราการว่างงานในชุมชน กระตุ้นเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิจิตรา กล่าวเพิ่มเติมว่า ปกติเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยหอมเขียวคาวานดีชัยคอดะกรวด ในราคา 3 บาท/กิโลกรัม ปัจจุบันมีราคากลาง 9 บาท/กิโลกรัม เพิ่มขึ้น 3 เท่าโดยมีกลุ่มแปรรูปมารับซื้อ และยอดจำหน่ายมีกล้วยหอมเขียวเพิ่มขึ้นประมาณ 30-50 กิโลกรัม/เดือน ส่วนผลิตภัณฑ์แปรรูปอื่น ๆ จากกล้วยหอมเขียว ในปี พ.ศ. 2563 เกษตรกรมีรายได้ของกลุ่มเพิ่มขึ้น มูลค่าประมาณ 15,000 บาท/เดือน

//

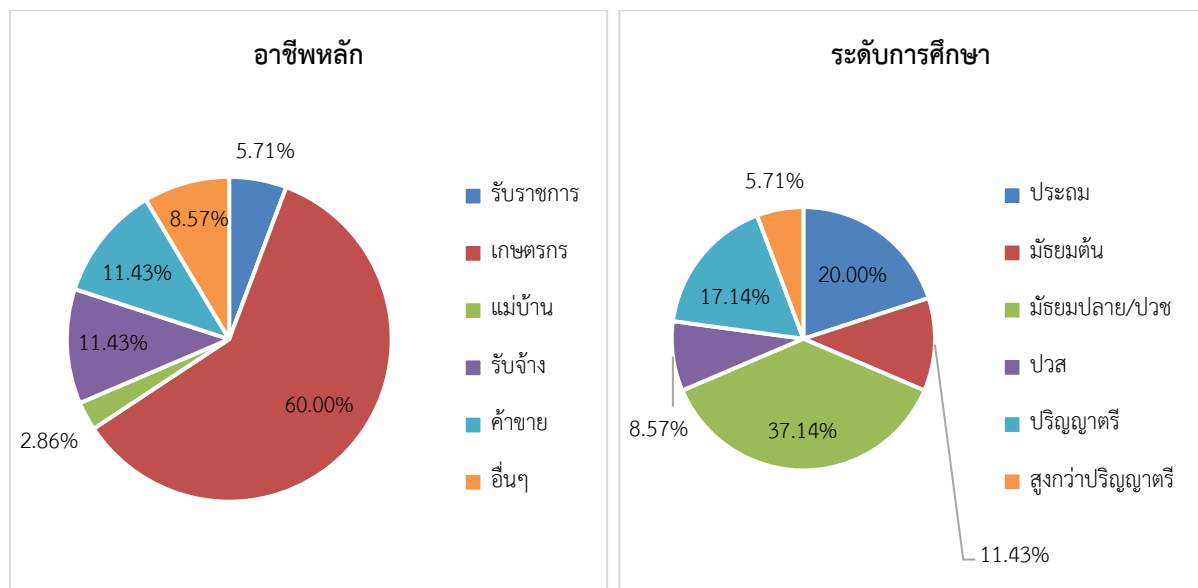
#สมาคมหนังสือพิมพ์ส่วนภูมิภาคแห่งประเทศไทย
#ข่าวเป็นข่าวคอดะ/เอกชัย/ราชงาน0894981477

งานสื่อสารองค์กรและกิจการระหว่างประเทศ กองกลาง สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชภัฏสุราษฎร์ธานี โทรศัพท์ ๐ ๓๕๗๐ ๕๑๐๑ - ๓

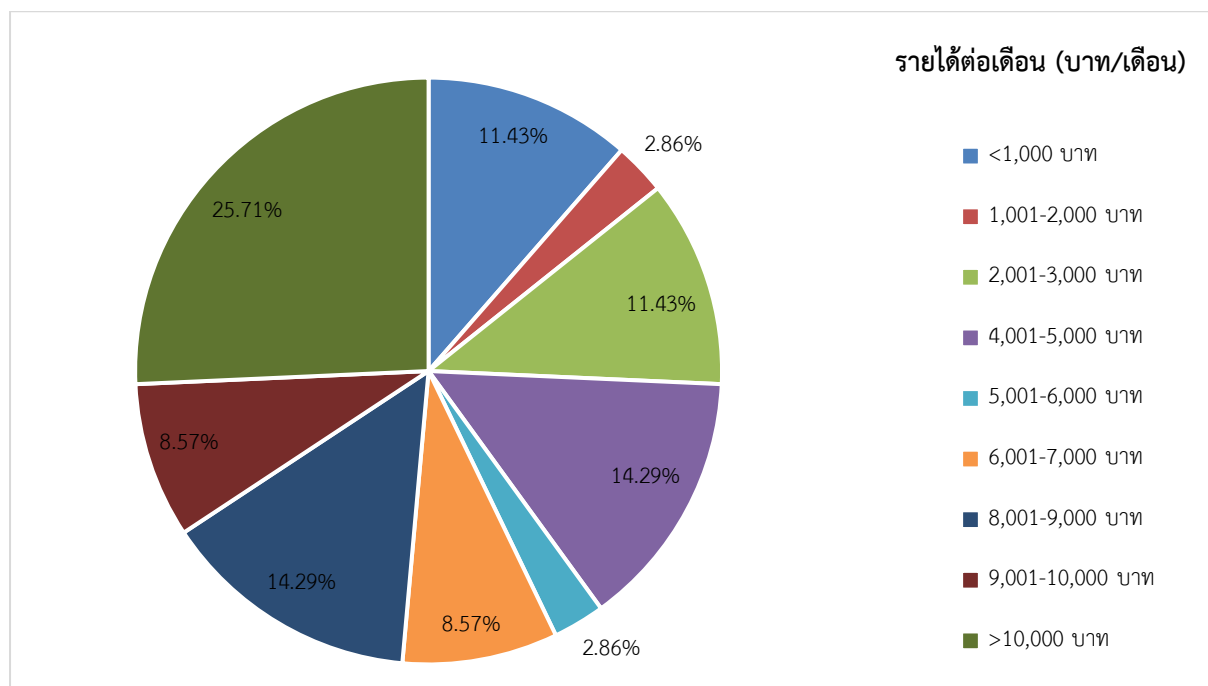


FB Fanpage : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชภัฏสุราษฎร์ธานี RUS

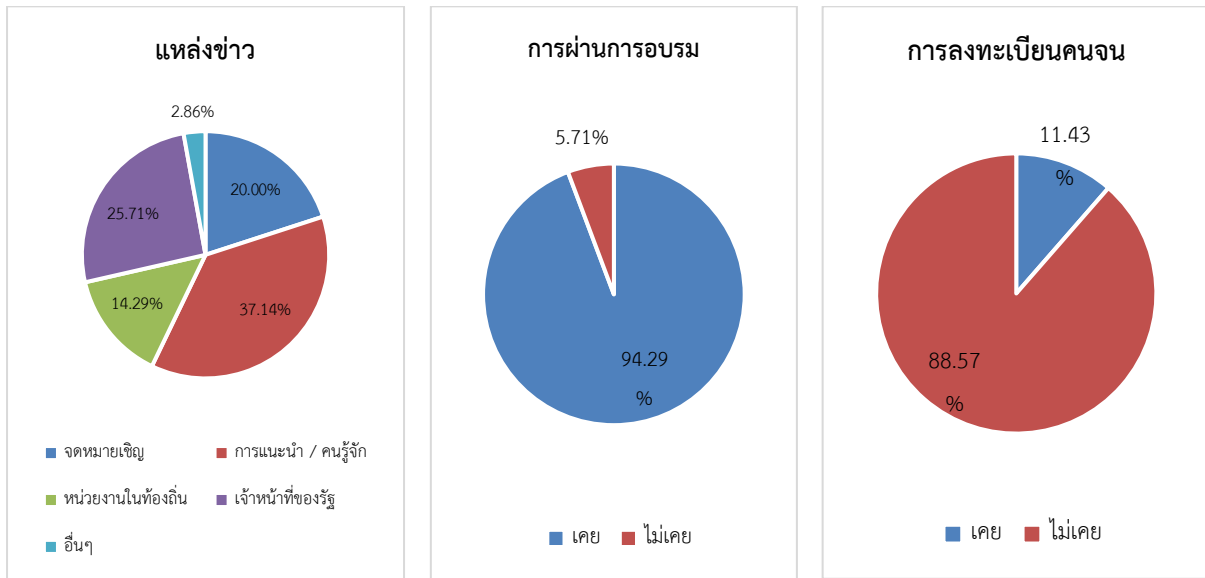
ส่วนใหญ่อำชีพหลักเป็นเกษตรกร (ร้อยละ 60.00) รองลงมาคือ ค้าขายและรับจ้าง ร้อยละ 11.43 และอื่นๆ เช่น ธุรกิจส่วนตัว และลูกจ้างชั่วคราวในโครงการ ร้อยละ 5.71 ผู้เข้าร่วมอบรมมีระดับการศึกษาสูงสุดส่วนใหญ่คือ มัธยมศึกษา /ปวช. (ร้อยละ 37.14) รองลงมาคือ ประถม (ร้อยละ 20.00) และมัธยมต้น และปริญญาตรี (ร้อยละ 17.14)



ส่วนรายได้ต่อเดือนส่วนใหญ่มีรายได้มากกว่า 10,000 บาท/เดือน (ร้อยละ 25.71) รองลงมาคือ มีรายได้เดือนละ 4,001 – 5,000 บาท และ 8,001 – 9,000 บาท (ร้อยละ 14.29) น้อยกว่า 1,000 บาท และ 2,001 – 3,000 บาท (ร้อยละ 11.43) ตามลำดับ



สำหรับการอบรมในครั้งนี้ผู้เข้าร่วมอบรมทราบข่าวครั้งแรกจากการแนะนำ / คนรู้จักมากที่สุด (ร้อยละ 37.14) รองลงมาคือ ทราบข่าวการอบรมจากเจ้าหน้าที่ของรัฐ (ร้อยละ 25.71) และจดหมายเชิญ (ร้อยละ 20.00) ตามลำดับ ผู้เข้าร่วมอบรมส่วนใหญ่เคยได้รับการอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีจากทางคลินิกเทคโนโลยี (จากการดำเนินงานโครงการปีที่ 1) (ร้อยละ 94.29) และส่วนใหญ่ไม่เคยลงทะเบียนเรียนคนจนประเภทขาดการอาชีพ (ร้อยละ 88.57)



บทที่ 3 ผลการประเมินระหว่างการทำทอดเทคโนโลยี

การทำทอดเทคโนโลยีในโครงการโครงการหมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาเวนดิช ปีที่ 2 งบประมาณปี 2564 ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย คือ เกษตรกรแปลงใหญ่กล้วยหอมเขียว กลุ่มแปรรูปกล้วยและถนอมอาหารทำซ้าง สหกรณ์การเกษตรทำซ้างจำกัด อำเภอท่าซ้าง จังหวัดสิงห์บุรี และผู้สนใจ มีผู้เข้าอบรมทั้งหมด 38 คน โดยมีกิจกรรมการทำทอด คือ การอบรมและการให้คำปรึกษาออนไลน์ การอบรมเชิงปฏิบัติการ มีการสาธิต การฝึกปฏิบัติ การให้ความรู้โดยการบรรยาย โดยใช้สื่อ เอกสารประกอบคำบรรยาย และผลิตภัณฑ์ต้นแบบ โดยมีเทคโนโลยีที่ถ่ายทอดดังนี้ การเทคโนโลยีการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า การแปรรูปผงกล้วยหอมเขียว ผงกล้วยหอมเขียวผสมสมุนไพรและบรรจุภัณฑ์ การแปรรูปทองม้วนหรือเวเฟอร์จากแป้งกล้วยหอมเขียว เทคโนโลยีการสร้างตราสินค้าและออกแบบบรรจุภัณฑ์ และเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน ด้วยวิธีการถ่ายทอด คือ การบรรยายประกอบการสาธิตให้เห็นวิธีการปฏิบัติ การลงมือฝึกปฏิบัติด้วยตนเองตามวิธีการเดียวกันกับการสาธิต

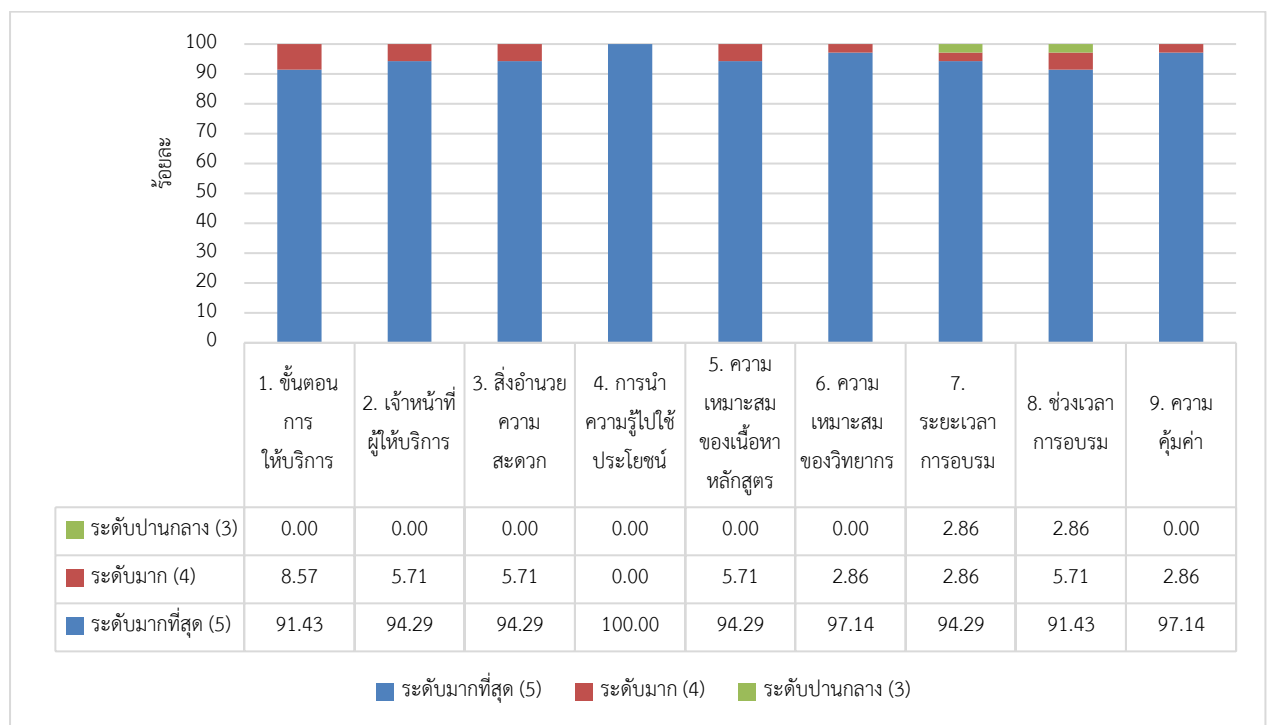
จากการประเมินผลการฝึกปฏิบัติโดยการสังเกตและการประเมินผลงานสำเร็จโดยการสัมภาษณ์ผู้เข้าร่วมโครงการ พบว่าผู้เข้าร่วมโครงการให้ความร่วมมือในการฝึกปฏิบัติ และในการเตรียมวัสดุอุปกรณ์ในการฝึกอบรมดีมาก หลังจากการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีการแจกแบบประเมินหลังการฝึกอบรมแก่ผู้เข้าอบรม มีผู้ตอบแบบประเมินทั้งสิ้น 35 คน คิดเป็นร้อยละ 92.11 ซึ่งผลการประเมินแสดงในตารางที่ 3.1 ผู้ตอบแบบประเมินร้อยละ 100 เห็นว่า เทคโนโลยีและองค์ความรู้ที่ได้รับการถ่ายทอดนั้นสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ และคาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นน้อยกว่า 1,000 บาทรายได้ต่อเดือน

จากตารางที่ 3.1 ผลการประเมินความพึงพอใจหลังการฝึกอบรม มีรายละเอียดผลการประเมิน คิดเป็นร้อยละ และวัดความพึงพอใจเป็น 5 ระดับคือ 5 4 3 2 และ 1 หมายถึง มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด ตามลำดับ ซึ่งผลการประเมินในด้านข้อมูลวัดความพึงพอใจ เป็นดังนี้

1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 91.89
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 94.29
3. สิ่งอำนวยความสะดวก มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 94.29
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100.00
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 94.29
6. ความเหมาะสมของวิทยากร มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 97.14
7. ระยะเวลาการอบรม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 94.29
8. ช่วงเวลาการอบรม มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 91.43
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 97.14

ตารางที่ 3.1 ผลการประเมินความพึงพอใจหลังการการถ่ายทอดเทคโนโลยี

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ				
	5	4	3	2	1
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ					
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)	91.43	8.57	0.00	0.00	0.00
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อธิษาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	94.29	5.71	0.00	0.00	0.00
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	94.29	5.71	0.00	0.00	0.00
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร	5	4	3	2	1
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพหรือใช้ใน ชีวิตประจำวัน)	100.00	0.00	0.00	0.00	0.00
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	94.29	5.71	0.00	0.00	0.00
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิค การสอน)	97.14	2.86	0.00	0.00	0.00
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	94.29	2.86	2.86	0.00	0.00
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)	91.43	5.71	2.86	0.00	0.00
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	97.14	2.86	0.00	0.00	0.00



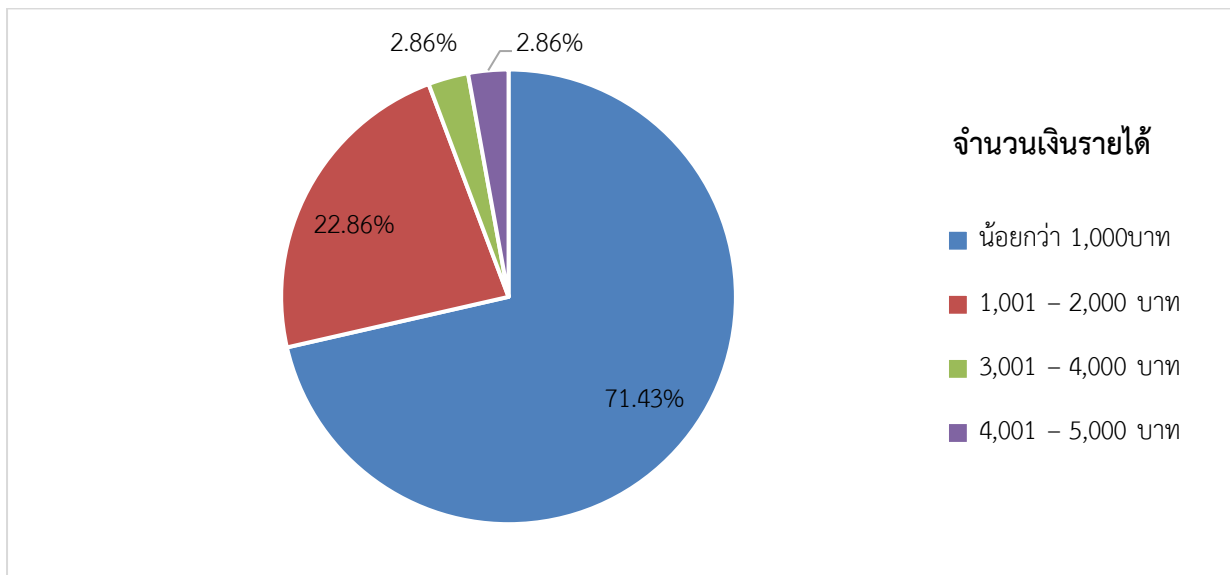
บทที่ 4 ผลการติดตามหลังการถ่ายทอดเทคโนโลยี

การถ่ายทอดเทคโนโลยีในโครงการโครงการหมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาเวนดิช ปีที่ 2 งบประมาณปี 2564 ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย คือ เกษตรกรแปลงใหญ่กล้วยหอมเขียว กลุ่มแปรรูปกล้วยและถนอมอาหารทำซ้าง สหกรณ์การเกษตรทำซ้างจำกัด อำเภอท่าซ้าง จังหวัดสิงห์บุรี และผู้สนใจ มีผู้เข้าอบรมทั้งหมด 38 คน และหลังจากการอบรมเสร็จสิ้น ทางคณะดำเนินโครงการฯ ได้ลงพื้นที่เพื่อติดตามประเมินผลจากการดำเนินโครงการหมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียวคาเวนดิช งบประมาณปี 2564 จากแบบติดตามประเมินผล มีผู้ตอบแบบติดตามประเมินทั้งหมด 35 คน จากผู้เข้ารับการถ่ายทอดฯ 38 คน คิดเป็นร้อยละ 92.11 ผลการติดตามหลังการถ่ายทอดเทคโนโลยี สามารถประเมินผลเป็นดังนี้

1. การนำไปใช้ประโยชน์ พบว่าผู้เข้ารับการถ่ายทอดฯ ร้อยละ 100 มีความเห็นว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ เหตุผลเพราะสามารถนำความรู้ที่ได้ไปต่อยอดในการประกอบอาชีพ ทำให้มีรายได้เสริมจากงานประจำ โดยนำกล้วยหอมเขียวหรือกล้วยน้ำว้ามาทำเป็นแปงทั้งจากผลดิบและผลห่าม และการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ เช่น ทองม้วนจากแปงกล้วยหอมเขียว หรือ ผงกล้วยหอมเขียวผสมสมุนไพร

2. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้ได้ โดยรายได้ที่ผู้เข้ารับการถ่ายทอดฯ ส่วนใหญ่เป็นแบบรายได้เสริม จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ดังนี้

2.2 รายได้ที่เกิดหลังจากการถ่ายทอดฯ นั้นพบว่ามีรายได้เสริมน้อยกว่า 1,000 บาท จำนวน 25 คน (ร้อยละ 71.43) มีรายได้เสริมระหว่าง 1,001-2,000 บาท จำนวน 8 คน (ร้อยละ 22.86) รายได้เสริมระหว่าง 3,001-4,000 บาท จำนวน 1 คน (ร้อยละ 2.86) และรายได้เสริมระหว่าง 4,001-5,000 บาท จำนวน 1 คน (ร้อยละ 2.86)

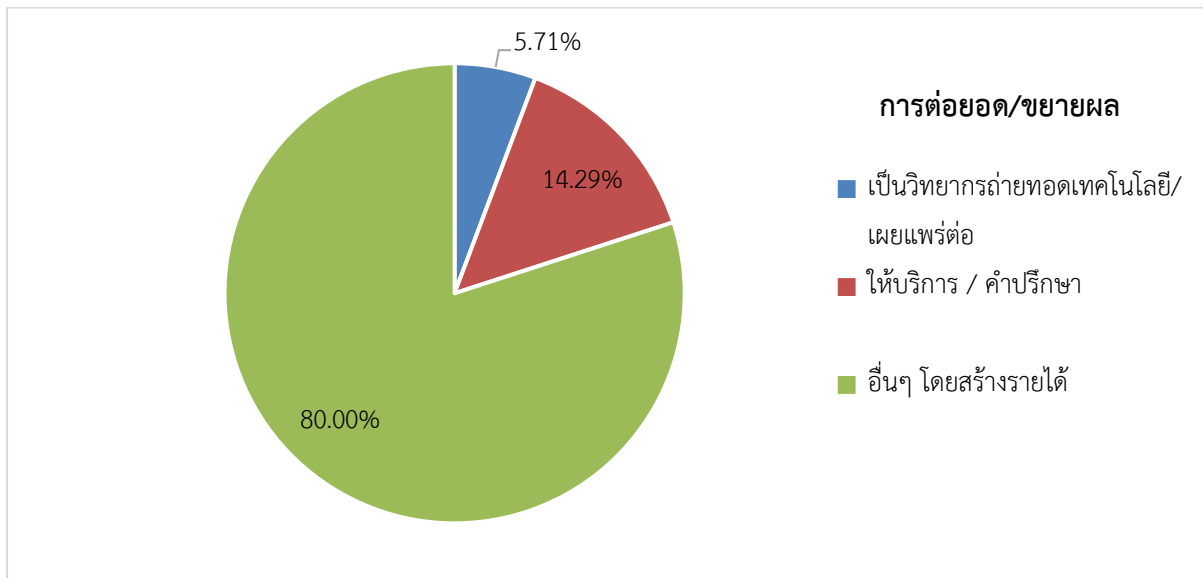


3. ในด้านคุณภาพชีวิต พบว่าผู้เข้าร่วมอบรมทั้งหมด (ร้อยละ 100) เห็นว่าไม่สามารถคิดเป็นตัวเงินได้ แต่เป็นการนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการพัฒนาอาชีพได้

4. ผู้เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยี ร้อยละ 82.86 (จำนวน 29 คน) ได้นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการพัฒนาอาชีพเสริมและนำไปใช้ในครอบครัว ภายหลังจากการอบรมทันที และร้อยละ 17.14 (จำนวน 6 คน) ได้นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการพัฒนาอาชีพเสริมและนำไปใช้ในครอบครัว หลังจากการอบรมภายใน 1 เดือน

5. ผู้เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยี ร้อยละ 97.14 ได้นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชุมชน/กลุ่ม รองลงมา คือได้นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในครอบครัวร้อยละ 2.86

6. ผู้เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยี ร้อยละ 80.00 ได้นำความรู้ที่ได้รับไปขยายผลต่อในการสร้าง รายได้ทั้งในการเป็นเกษตรกรผู้จำหน่ายวัตถุดิบหลักคือ กลัวยหอมเขียว และเป็นผู้แปรรูปแปรงกลัวยหอมเขียว รองลงมาคือผู้เข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจะนำไปให้บริการต่อ/ให้คำปรึกษาร้อยละ 14.29 และเป็น วิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ต่อร้อยละ 5.71 ตามลำดับ



จากผลการประเมินการสร้างรายได้เสริมคิดเป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจทั้งหมด 45,000 บาทต่อเดือน และนำมาคำนวณผลตอบแทนโครงการเพื่อใช้ในการคำนวณหาค่ามูลค่าทางเศรษฐกิจของโครงการ หรือหา ความคุ้มค่าต่อการลงทุนของโครงการ ได้เท่ากับ 2.63 ถือว่าโครงการนี้มีความคุ้มค่าทางเศรษฐกิจ โดย คำนวณตามสมการดังนี้

$$\text{สูตรคำนวณผลตอบแทนโครงการ (เท่า)} = \frac{\text{รวมรายได้แต่ละคนหารด้วยจำนวนคน(ทั้งโครงการ)} \times 12 \text{ เดือน}}{\text{ต้นทุนโครงการต่อคน}}$$

$$\begin{aligned} \text{ผลตอบแทนโครงการ} &= \frac{(45,000/35) \times 12}{205,000/35} \\ &= 2.63 \text{ เท่า} \end{aligned}$$

บทที่ 5 สรุปผลการดำเนินโครงการ ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข

สรุปผลการดำเนินโครงการตามข้อเสนอโครงการหมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียว คาเวนดิช ปีที่ 2 งบประมาณปี 2564 ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย คือ เกษตรกรแปลงใหญ่กล้วยหอมเขียว กลุ่มแปรรูปกล้วยและถนอมอาหารทำซ้าง สหกรณ์การเกษตรทำซ้างจำกัด อำเภอท่าซ้าง จังหวัดสิงห์บุรี และผู้สนใจ คณะผู้ดำเนินโครงการได้ตั้งเป้าหมายผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการและนำมาเปรียบเทียบกับผลการดำเนินการ ดังแสดงในตารางที่ 5.1

ตารางที่ 5.1 เป้าหมายและผลการดำเนินการของโครงการหมู่บ้านต้นแบบการสร้างมูลค่าเพิ่มกล้วยหอมเขียว คาเวนดิช งบประมาณปี 2564 (ปีที่ 2)

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ/ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย (หน่วยนับ)	ผลดำเนินการ (หน่วยนับ)	บรรลุตามค่าเป้าหมาย
1. จำนวนผู้รับบริการ	30 คน	ผู้เข้ารับบริการ 38 คน ส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรในพื้นที่ที่ปลูกกล้วยหอมเขียวและ/หรือกล้วยสายพันธุ์อื่น เช่น กล้วยน้ำว้า เป็นต้น กลุ่มแปรรูปกล้วยและถนอมอาหารทำซ้าง สหกรณ์การเกษตรทำซ้างจำกัด จังหวัดสิงห์บุรี และผู้สนใจ	บรรลุ
2. จำนวนเทคโนโลยีที่มีการถ่ายทอด	2 เรื่อง	เทคโนโลยีหลักที่มีการถ่ายทอดจำนวน 3 เรื่อง โดยการให้คำปรึกษาและอบรมเชิงปฏิบัติทั้ง on-site และ on-line ดังนี้ 1. การเทคโนโลยีการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า ได้แก่ การแปรรูปผงกล้วยหอมเขียว ผงกล้วยหอมเขียวผสมสมุนไพรและบรรจุภัณฑ์ การแปรรูปทองม้วนหรือเวเฟอร์จากแป้งกล้วยหอมเขียว 2. เทคโนโลยีการสร้างตราสินค้าและออกแบบบรรจุภัณฑ์ ตลาดออนไลน์ 3. เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน และการเตรียมความพร้อมในการขอรับรองสถานที่ผลิตอาหาร	บรรลุ
3. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่จากกระบวนการพัฒนา/ต่อยอด	3 ผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมเขียวตกละเอียดแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม จำนวน 5 ผลิตภัณฑ์ ดังนี้ 1. ผงกล้วยหอมเขียว (พัฒนาคุณภาพให้มีขนาดเล็กลง ละลายน้ำได้ดีขึ้น) 2. ผงกล้วยหอมเขียวผสมขิง	บรรลุ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ/ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย (หน่วยนับ)	ผลดำเนินการ (หน่วยนับ)	บรรลุตามค่าเป้าหมาย
		<p>3. ผงกล้วยหอมเขียวผสมไขมันชั้น</p> <p>4. ผงกล้วยหอมเขียวผสมกระชายขาว</p> <p>5. ทองม้วน/เวเฟอร์จากแป้งกล้วยหอมเขียว</p> 	
4. จำนวนวิทยากรชุมชนที่สร้างความเชี่ยวชาญในเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด	2 คน	ผู้เข้าร่วมอบรม/ชุมชนจำนวนอย่างน้อย 2 คน สามารถนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ที่ถ่ายทอดไปพัฒนาต่อยอดและขยายผลร่วมกับโครงการ U2T มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ	บรรลุ
5. ประมาณ การผู้นำเทคโนโลยี/องค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์	20 คน	จากการติดตามและประเมินผล พบว่า มีผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 35 คน สามารถนำเทคโนโลยี/องค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ในการสร้างรายได้ทั้งในการเป็นเกษตรกรผู้จำหน่ายวัตถุดิบหลักคือ กล้วยหอมเขียว และเป็นผู้แปรรูปแป้งกล้วยหอมเขียว (และแปรรูปแป้งกล้วยสายพันธุ์อื่น ๆ) และการแปรรูปทองม้วน/เวเฟอร์จากแป้งกล้วยหอมเขียว ทั้งยังสามารถถ่ายทอด/ให้คำปรึกษา และเป็นวิทยากรต่อได้อีกด้วย	บรรลุ
6. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ 85	ผลการประเมินความพึงพอใจหลังการดำเนินโครงการ พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจในการรับบริการอยู่ในระดับมากที่สุดอยู่	บรรลุ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ/ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย (หน่วยนับ)	ผลดำเนินการ (หน่วยนับ)	บรรลุตามค่าเป้าหมาย
		ในช่วงร้อยละ 91.43-100.00	
7. ประมาณการมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น	300,000 บาท	ประมาณการมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น 2.63 เท่า คิดเป็นมูลค่าประมาณ 540,000 บาท	บรรลุ

จากตารางที่ 5.1 เมื่อเทียบเป้าหมายกับผลการดำเนินการของโครงการ พบว่าบรรลุตามเป้าหมายทั้ง 7 ข้อ ดังนี้

1. จำนวนผู้รับบริการทั้งสิ้น 38 คน
2. จำนวนเทคโนโลยีหลักที่มีการถ่ายทอดจำนวน 3 เรื่อง ได้แก่ การเทคโนโลยีการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า (การแปรรูปผงกล้วยหอมเขียว ผงกล้วยหอมเขียวผสมสมุนไพรและบรรจุภัณฑ์ การแปรรูปทองม้วนหรือเวเฟอร์จากแป้งกล้วยหอมเขียว) เทคโนโลยีการสร้างตราสินค้าและออกแบบบรรจุภัณฑ์ ตลาดออนไลน์ และเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน
3. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่จากกระบวนการพัฒนา/ต่อยอด จำนวน 5 ผลิตภัณฑ์
4. จำนวนวิทยากรชุมชนที่สร้างความเชี่ยวชาญในเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด จำนวนอย่างน้อย 2 คน
5. ผู้นำเทคโนโลยี/องค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์จำนวน 35 คน
6. ร้อยละผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีความพึงพอใจผลงานฯ 91.43-100.00
7. ประมาณการมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น 2.63 เท่า คิดเป็นมูลค่าประมาณ 540,000 บาท

จากการดำเนินงานถ่ายทอดเทคโนโลยีตามโครงการฯ พบว่า ประสบความสำเร็จด้วยดี และ บรรลุเป้าหมายผลผลิตในทุกตัวชี้วัด พบปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานคือ สถานการณ์โรคระบาดโควิด-19 ทำให้มีปัญหาการลงพื้นที่และการใช้ห้องปฏิบัติการของมหาวิทยาลัย จึงปรับเป็นลักษณะออนไลน์ในบางกิจกรรม

ผลการประเมินทางเศรษฐศาสตร์ของโครงการ ได้ผลตอบแทนโครงการคิดเป็น 2.63 เท่า ของเงินลงทุนโครงการ (งบประมาณโครงการทั้งสิ้น 205,000 บาท) ซึ่งถือว่าโครงการนี้มีความคุ้มค่า ซึ่งกลุ่มเป้าหมายที่เข้ารับการถ่ายทอดฯ สามารถนำเอาความรู้ที่ได้รับในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยหอมเขียวเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยนำไปใช้ประโยชน์ในกลุ่ม ชุมชนและครัวเรือนต่อไป

ภาคผนวก

ข้อมูลการประเมินตามแบบฟอร์มของคลินิกส่วนกลาง
ประกอบด้วย แบบใบสมัคร แบบประเมิน และแบบติดตามผล
แบบการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ข้อมูลการประเมินตามแบบฟอร์มของคลินิกส่วนกลาง

รหัสโครงการ =

ข้อมูลผู้เข้าร่วมโครงการ

ชื่อโครงการ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

- ชื่อ นาย นาง นางสาว ชื่อ..... นามสกุล
- เลขบัตรประจำตัวประชาชน (เพื่อประโยชน์ในการให้บริการ)
- สถานที่ติดต่อ (ระบุบ้านเลขที่ หมู่ที่ หมู่บ้าน ถนน)
ตำบล อำเภอ..... จังหวัด รหัสไปรษณีย์.....
อายุ ปี
- หมายเลขโทรศัพท์บ้าน..... โทรศัพท์มือถือ
- อาชีพหลัก(เลือกเพียง 1 ข้อ)
1 รับราชการ 2 พนักงานรัฐวิสาหกิจ 3 เกษตรกร 4 โอท็อป
5 แม่บ้าน 6 พนักงานธุรกิจเอกชน 7 รับจ้าง 8 วิสาหกิจชุมชน
9 ค้าขาย 10 อื่นๆ
- ระดับการศึกษาสูงสุด(เลือกเพียง 1 ข้อ)
1 ประถม 2 มัธยมต้น 3 มัธยมปลาย /ปวช. 4 ปวส./อนุปริญญา
5 ปริญญาตรี 6 สูงกว่าปริญญาตรี 7 อื่นๆ.....
- รายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)
1 น้อยกว่า 1,000บาท 2 1,001 – 2,000 บาท
3 2,001 – 3,000 บาท 4 3,001 – 4,000 บาท
5 4,001 – 5,000 บาท 6 5,001 – 6,000 บาท
7 6,001 – 7,000 บาท 8 7,001 – 8,000 บาท
9 8,001 – 9,000 บาท 10 9,001 – 10,000 บาท
11 มากกว่า 10,000 บาท(โปรดระบุจำนวน บาท)
- ทราบข่าวครั้งแรกจากแหล่งใด (เลือกเพียง 1 ข้อ)
1 จดหมายเชิญ 2 ทางอินเทอร์เน็ต
3 การแนะนำ / คนรู้จัก 4 ป้ายประกาศโฆษณา
5 สื่อสารมวลชน 6 หน่วยงานในท้องถิ่น
7 เจ้าหน้าที่ของรัฐ 8 อื่น ๆ
- ท่านเคยได้รับการอบรม ถ่ายทอดเทคโนโลยี จาก ทางคลินิกเทคโนโลยีนี้หรือไม่
1 เคย 2 ไม่เคย
- ท่านเคยลงทะเบียนคนจนประเภทขาดการอาชีพหรือไม่
1 เคย 2 ไม่เคย

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเฉพาะบุคคลที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย เป็นผู้พิจารณาสอบถามคุณลักษณะที่เฉพาะต้องการทราบเพิ่มในโครงการดังกล่าว (ถ้าจำเป็น)

ลงชื่อ.....

ผู้ให้ข้อมูล

วันที่ เดือน พ.ศ.....

แบบประเมินผลการจัดกิจกรรม

เพื่อประโยชน์การวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร จึงใคร่ขอให้ท่านให้ความเห็นตามที่เป็นจริง อย่างเป็นจริง อย่างเป็นตรงไปตรงมา โดยจะไม่มีภาระระบุชื่อผู้ประเมินแต่อย่างใด

ชื่อกิจกรรม

รายการ	ระดับ					
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	ไม่พึงพอใจ (0)
ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด						
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ(เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อ เชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)						
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ(เช่น อธิษาศัยตีพิมพ์แม่แจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)						
3. สิ่งอำนวยความสะดวก(สถานที่อบรม อาหาร เครื่องใช้ เอกสารอบรม ฯลฯ)						
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์						
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร						
6. ความเหมาะสมของวิทยากร						
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)						
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)						
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย						

10. ท่านคาดว่าจะสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่.

- 1 นำไปใช้ประโยชน์ได้
2 นำไปใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน **คาดว่าจะ**จะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- 1 น้อยกว่า 1,000 บาท 2 1,001 – 2,000 บาท
3 2,001 – 3,000 บาท 4 3,001 – 4,000 บาท
5 4,001 – 5,000 บาท 6 5,001 – 6,000 บาท
7 6,001 – 7,000 บาท 8 7,001 – 8,000 บาท
9 8,001 – 9,000 บาท 10 9,001 – 10,000 บาท
11 มากกว่า 10,000 บาท(โปรดระบุจำนวน บาท)

แบบประเมินผลหลังสิ้นสุดโครงการ

เพื่อสามารถประมวลผลแสดงความสำเร็จของโครงการ ขอความร่วมมือผู้เข้าอบรมกรอกข้อมูลให้ครบถ้วนด้วย จะขอบคุณยิ่ง

ชื่อ นามสกุล

เนื้อหา

1. การนำไปใช้ประโยชน์

- 1 สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้
- 2 ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ เพราะ.....

.....
(หากเลือกตอบข้อ 2 ไม่ต้องตอบข้ออื่นๆ)

2. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้กี่บาทต่อเดือน

คำอธิบาย

ประเมินเป็น รายได้หลัก (รายได้จากอาชีพประจำและใช้เวลาส่วนใหญ่) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

ประเมินเป็น รายได้เสริม (รายได้เพิ่มนอกจากอาชีพประจำและใช้เวลาว่าง) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

2.1 รายได้ที่ท่านได้รับเป็นแบบไหน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- 1 รายได้หลัก
- 2 รายได้เสริม

2.2 กรุณาเลือกระบุจำนวนเงิน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- 1 น้อยกว่า 1,000 บาท
- 2 1,001 – 2,000 บาท
- 3 2,001 – 3,000 บาท
- 4 3,001 – 4,000 บาท
- 5 4,001 – 5,000 บาท
- 6 5,001 – 6,000 บาท
- 7 6,001 – 7,000 บาท
- 8 7,001 – 8,000 บาท
- 9 8,001 – 9,000 บาท
- 10 9,001 – 10,000 บาท

11 มากกว่า 10,000 บาท(โปรดระบุจำนวนบาท)

หรือ (ถ้าไม่สามารถตอบข้อ 2.1 หรือ 2.2 ได้ให้ไปตอบใน ข้อ 3 หรือ ข้อ 4)

3. ท่านสามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายได้กี่บาทต่อเดือน (ในกรณีที่ไม่สามารถตอบได้ให้ข้ามไปข้อ

4)

- 1 น้อยกว่า 1,000 บาท
- 2 1,001 – 2,000 บาท
- 3 2,001 – 3,000 บาท
- 4 3,001 – 4,000 บาท
- 5 4,001 – 5,000 บาท
- 6 5,001 – 6,000 บาท
- 7 6,001 – 7,000 บาท
- 8 7,001 – 8,000 บาท
- 9 8,001 – 9,000 บาท
- 10 9,001 – 10,000 บาท

11 มากกว่า 10,000 บาท(โปรดระบุจำนวนบาท)

4. ในด้านคุณภาพชีวิต (ในกรณีที่ไม่สามารถประเมินได้ให้ข้ามไปข้อ 5)

- 1 สามารถระบุเป็นเงินจำนวนบาทต่อเดือน
2 ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ
3 ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม
4 ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้าน.....

5. ท่านเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เมื่อใด

- 1 หลังการอบรมทันที
2 หลังการอบรมภายใน 1 เดือน
3 หลังการอบรมภายใน 3 เดือน
4 หลังการอบรมภายใน 6 เดือน

6. ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ที่ไหน

- 1 ใช้ในครอบครัว
2 ใช้ในชุมชน/กลุ่ม
3 ใช้ในที่ทำงาน
4 ใช้เมื่อมีโอกาส

7. ท่านนำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านใด

- 1 ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่
2 เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/
เผยแพร่ต่อ
3 ให้บริการ / คำปรึกษา
4 อื่นๆ (โปรดระบุ.....)

ส่วนที่ 3 การประเมินผลทั้งโครงการทางเศรษฐศาสตร์โดยเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี

ประเมินทางเศรษฐศาสตร์ทั้งโครงการ(เทียบกับการลงทุนโครงการ)

สูตรคำนวณผลตอบแทนโครงการ (เท่า) = $\frac{\text{รวมรายได้แต่ละคนหารด้วยจำนวนคน(ทั้งโครงการ)} \times 12 \text{ เดือน}}{\text{ต้นทุนโครงการต่อคน}}$

ลงชื่อ.....

ผู้ประเมิน

วันที่ เดือน พ.ศ.....

หลักฐานการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

แบบการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อชุมชน กลุ่มแม่ปลูกข้าวและถั่วแดงบ้านท่าท่า
ที่อยู่ อ.ท่าท่า จ.อำนาจเจริญ

วันที่ ๖ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ตามที่ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ร่วมกับสถาบันการศึกษา/หน่วยงานที่เป็นคลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย ดำเนินการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีจากผลงานวิจัยและพัฒนา ให้แก่ชุมชน วิสาหกิจชุมชน และอุตสาหกรรมในครัวเรือน/ขนาดเล็กหรือย่อม นั้น

ข้าพเจ้า นางวิภาดา ใสวงษ์

ประธานกลุ่ม/ผู้นำชุมชน กลุ่มแม่ปลูกข้าวและถั่วแดงบ้านท่าท่า และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน 15 คน
ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี เรื่อง การปลูกข้าวและถั่วแดงในแปลงนา เมื่อวันที ๖ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ จากมหาวิทยาลัย/หน่วยงาน วทส. ศูนย์วิจัย
ซึ่งกลุ่มสามารถนำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับการถ่ายทอดไปใช้ประโยชน์ เช่น เพิ่มรายได้ ลดค่าใช้จ่าย สร้างมาตรฐาน)

กลุ่ม/ชุมชน กลุ่มแม่ปลูกข้าวและถั่วแดงบ้านท่าท่า ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ



(.....)

ประธานชุมชน / ตัวแทนชุมชน

หมายเลขโทรศัพท์ 0๙๑ ๙๐๗๙๖๔๖