

รายงานฉบับสมบูรณ์

กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568
แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE)
ห่วงโซ่มูลค่า (Value Chain) NO-03 การท่องเที่ยว

❖ โครงการการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ❖ ด้วย BCG Tourism

หัวหน้าโครงการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ หฤทัยรัตน์ จันตะภาค
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย

เสนอต่อ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม





รายงานฉบับสมบูรณ์

กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
(Building Community Enterprise : BCE)
ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain)
NO-03 การท่องเที่ยว

ชื่อโครงการ
การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์
ด้วย BCG Tourism
(ปีที่ 1)

ชื่อหัวหน้าโครงการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ หฤทัยรัตน์ จันทะคาด

ชื่อสถาบันการศึกษา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย

เสนอต่อ
สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

กิตติกรรมประกาศ

โครงการ การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) การท่องเที่ยว ผ่านหน่วยงานมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย ภายใต้แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise) จัดทำขึ้นเพื่อให้นักวิจัย นำความรู้ด้าน วทน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า (Product) และบริการ (Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า (ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน (Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ (Business model) และแผนธุรกิจ (Business plan) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริมวิถีคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน (Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) ได้ในอนาคต

โครงการปีที่ 1 พ.ศ. 2568 กิจกรรมการจัดการแปลงและกระบวนการเพาะปลูก เกษตรปลอดภัย การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น ตลอดจน การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและการยกระดับผลิตภัณฑ์ ได้สำเร็จลุล่วงลงด้วยดี โดยได้รับงบประมาณตามโครงการคลินิก เทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ทั้งนี้ หัวหน้าโครงการ ขอขอบคุณผู้มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน ที่มีส่วนร่วมในการดำเนินการโครงการให้สำเร็จ ลุล่วงและสมบูรณ์ อันจะเป็นการพัฒนาชุมชน ให้ได้รับการพัฒนาศักยภาพให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี มีมั่นคงยั่งยืนต่อไป

หฤทัยรัตน์ จันตะคาด

หัวหน้าโครงการ

ชื่อโครงการแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน: การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์
ด้วย BCG Tourism

หน่วยงานสนับสนุน: กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
หัวหน้าโครงการ: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ หฤทัยรัตน์ จันทะคาด
คลินิกเทคโนโลยี: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย
ประจำปีงบประมาณ: พ.ศ. 2568

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการ การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) การท่องเที่ยว ภายใต้แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise) เป็นโครงการที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนปีที่ 1 พ.ศ. 2568 มีการดำเนินงาน 3 กิจกรรมหลัก ได้แก่ 1) การจัดการแปลงและกระบวนการเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย 2) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น และ 3) การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและการยกระดับผลิตภัณฑ์ผลการดำเนินงานที่ผ่านมา ดังนี้ มีจำนวนผู้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี มากกว่า 90 คน มีจำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ (ร้อยละ 60 ของจำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี) มากกว่า 54 คน มีจำนวนความรู้/เทคโนโลยีที่ถ่ายทอด 3 เรื่อง ด้านความปลอดภัยของผลผลิตเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านกระบวนการผลิต มีจำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้ มากกว่า 2 คน มีร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ มากกว่า 80 ตลอดจน มีสัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น 1.66 เท่า จากผลิตภัณฑ์และ/หรือกระบวนการที่ได้รับการพัฒนาใหม่ในปีที่ 1 ประกอบด้วย ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS) สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย และ เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตกรวด สูตรที่ 1 สามารถสร้างรายได้ที่เพิ่มขึ้นให้แก่กลุ่มเป้าหมาย รายได้เฉลี่ยจากการจำหน่ายสินค้าก่อนการพัฒนา 183,000 บาทต่อเดือน รายได้เฉลี่ยจากการจำหน่ายสินค้าหลังการพัฒนา 304,200 บาทต่อเดือน

นอกเหนือจากนั้นสามารถการสร้างเครือข่ายผู้ประกอบการทางสังคม ภายใต้ชื่อ Chiang Rai Smart Model กิจกรรมที่มีจุดมุ่งหมายหลักในการแก้ไขปัญหาสังคมและสิ่งแวดล้อม โดยใช้กลไกการบริหารจัดการที่ดีของภาคธุรกิจมาบวกกับความรู้และนวัตกรรมสังคม มีความยั่งยืนทางการเงินจากรายได้หลักที่มาจากสินค้าหรือบริการ โดยไม่ต้องพึ่งพาเงินบริจาค และมีการนำผลกำไรที่เกิดขึ้นไปลงทุนซ้ำเพื่อขยายผลกระทบทางสังคมที่เกิดขึ้นตลอดจนเพื่อวางแผนการผลิตร่วมกัน การสร้างเครือข่ายทำให้ลดความเสี่ยงในทุกกระบวนการทำงาน เนื่องจากมีการแลกเปลี่ยนข้อมูล เพื่อป้องกันปัญหา และพัฒนาให้เกิดสิ่งที่ดีขึ้น เครือข่ายของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่เข้มแข็งจึงมีแผน การทำงานครอบคลุมทั้งซัพพลายเชน ตั้งแต่ ต้นน้ำ กลางน้ำ จนถึง ปลายน้ำ มีการวางแผนการผลิต การแปรรูป และการจำหน่ายที่เหมาะสม ตลอดจน การสร้างแบรนด์และการเพิ่ม การรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์และแบรนด์ ผู้ประกอบการเข้าใจความสำคัญของการสร้างแบรนด์ ผู้ประกอบการเรียนรู้การประชาสัมพันธ์ในรูปแบบต่าง ๆ ทั้งช่องทางออนไลน์และออฟไลน์ เพื่อเพิ่มการรับรู้ และการเข้าถึงของลูกค้าต่อผลิตภัณฑ์และแบรนด์ รวมถึงมีฐานข้อมูลที่ดีและเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการ

สามารถคาดการณ์สถานการณ์ตลาดล่วงหน้าได้ การพัฒนาธุรกิจสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคมภายใต้รูปแบบการดำเนินการที่มีความยั่งยืนเป็นมิตรต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ส่งเสริมให้ประชาชนในท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการคิดและตัดสินใจในกิจกรรมหรือโครงการต่าง ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อ การดำเนินชีวิตของประชาชนในพื้นที่ให้เกิดจากความต้องการที่แท้จริง มีนโยบายและมิติการพัฒนาเศรษฐกิจของพื้นที่ชัดเจน ที่ต้องการการสร้างและคืนประโยชน์เพื่อสังคม โดยยึดหลักการทำงานที่คำนึงถึงผลกระทบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นหลัก ตลอดจน การใช้ทรัพยากรและวัตถุดิบทางการเกษตรให้คุ้มค่าที่สุด ลดจำนวนของเสียที่ไม่จำเป็น

ยิ่งไปกว่านั้นสามารถสร้างผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม การต่อยอดกิจกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มให้เปลือกกล้วยน้ำว้า จากฐานการเรียนรู้วิสาหกิจชุมชนนามว่า เชื่อมโยงสถาบันการเงิน ผ่านข้อเสนอโครงการเรื่อง กลัวยคีนชีวิตสู่เปลือกแปรรค่า วิถีใหม่ของเปลือกสุก สร้างสุขและเศรษฐกิจชุมชน พัฒนาเศรษฐกิจสีเขียวร่วมกับ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สาขาเชียงราย และ เครือข่ายผู้ประกอบการทางสังคม Chiang Rai Smart Model โครงการพัฒนาศักยภาพวิสาหกิจชุมชนและกองทุนหมู่บ้านสู่เกษตรมูลค่าสูง ปีบัญชี 2568 และ โครงการพัฒนาเกษตรมูลค่าสูงด้วยเทคโนโลยีนวัตกรรมสู่ความยั่งยืน ECO-Innovation ปีบัญชี 2568 ของ สนจ. เชียงราย ผ่านข้อเสนอโครงการ เรื่อง การพัฒนาผู้ประกอบการทางสังคม มุ่งยกระดับศักยภาพซัพพลายเชนสินค้าเกษตรกล้วยน้ำว้า ด้วย นวัตกรรมการแปรรูปกล้วยน้ำว้ามือ 1 สู่วัสดุเหลือทิ้งกล้วยมือ 2 เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ชีวภาพมูลค่าสูงในวิถี BCG ตลอดจน การพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัย การอบการวิจัย การขยายผลวิจัยเทคโนโลยีที่เหมาะสม (Appropriate Technology) เพื่อยกระดับรายได้ครัวเรือนและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก เพื่อของบประมาณ ภายใต้แผนงานเป้าหมายสำคัญตามยุทธศาสตร์ววน. ครัวเรือนในชนบทและผู้ประกอบการในพื้นที่ที่มีรายได้เพิ่มขึ้นด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม ประจำปีงบประมาณ 2568 โครงการวิจัย เรื่อง การขยายผลวิจัยเทคโนโลยีแปรรูปผลิตภัณฑ์ส้มสีทองระดับชุมชน เพื่อยกระดับรายได้ครัวเรือนเกษตรกรผู้ผลิตส้มสีทองอำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย

จากผลการดำเนินงานที่พิสูจน์แล้วว่าสามารถสร้างรายได้ที่เพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญ สร้างเครือข่ายที่เข้มแข็ง และก่อให้เกิดผลกระทบเชิงบวกทั้งทางสังคมและสิ่งแวดล้อม โครงการจึงพร้อมอย่างยิ่งที่จะก้าวเข้าสู่ปีที่ 2 และ 3 เพื่อต่อยอดความสำเร็จในพื้นที่ มุ่งยกระดับเศรษฐกิจฐานรากอย่างทั่วถึงและยั่งยืนอย่างแท้จริง การสนับสนุนงบประมาณอย่างต่อเนื่องจะช่วยให้เครือข่ายผู้ประกอบการทางสังคม "Chiang Rai Smart Model" เป็นต้นแบบของการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนตามแนวทางการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism ที่มั่นคงและยั่งยืนต่อไป

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทสรุปผู้บริหาร	ข
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญรูป	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
ชื่อหน่วยงาน	1
ชื่อโครงการ	1
ห่วงโซ่คุณค่า	1
รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ	2
ลักษณะโครงการ	3
หลักการและเหตุผล	3
วัตถุประสงค์	6
กลุ่มเป้าหมาย	7
ระยะเวลาดำเนินการ	8
ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain)	9
แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ	16
แผนการดำเนินงาน	24
ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ	25
หน่วยงานสนับสนุน	27
ผลกระทบ	36
งบประมาณขอรับการสนับสนุน	37
การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล	38
การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ	38
แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)	39
แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์	58
บทที่ 2 ผลการดำเนินงาน	67
2.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ	67
2.2 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 1	69
การจัดการแปลงและกระบวนการเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย	
2.2.1 กิจกรรมย่อยที่ 1.1	69
การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย	
วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห	
2.2.1.1 รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 1	70

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.2.1.2 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ ฐานการเรียนรู้ที่ 1	75
2.2.1.3 รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 2	76
2.2.1.4 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ ฐานการเรียนรู้ที่ 2	84
2.2.1.5 รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 3.1	85
2.2.1.6 รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 3.2	86
2.2.1.7 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ ฐานการเรียนรู้ที่ 3	92
2.2.2 กิจกรรมย่อยที่ 1.1 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย วิสาหกิจชุมชนกลุ่มวน้ำสนุนไพร	93
2.2.2.1 รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 1	94
2.2.2.2 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ ฐานการเรียนรู้ที่ 1	100
2.2.2.3 รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 2	101
2.2.2.4 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ ฐานการเรียนรู้ที่ 2	107
2.2.2.5 รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 3	108
2.2.2.6 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ ฐานการเรียนรู้ที่ 3	114
2.2.3 กิจกรรมย่อยที่ 1.2 การออกแบบและสร้างสื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้	115
2.2.4 กิจกรรมย่อยที่ 1.3 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี สำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร	141
2.3 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น	147
2.3.1 กิจกรรมย่อยที่ 2.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ครอบครัวโฮ่อุปทานกล้วยน้ำว้าเชียงราย	147
2.3.2 กิจกรรมย่อยที่ 2.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ครอบครัวโฮ่อุปทานพืชสมุนไพรเชียงราย	187
2.3.3 กิจกรรมย่อยที่ 2.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ครอบครัวโฮ่อุปทานส้มเขียวหวานเชียงราย	236
2.3.4 กิจกรรมย่อยที่ 2.2 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย	267

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.3.5 กิจกรรมย่อยที่ 2.2 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ สมุนไพร ชมิ้นชัน และ ไพล ด้วยกระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย	275
2.3.6 กิจกรรมย่อยที่ 2.2 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS)	284
2.3.7 กิจกรรมย่อยที่ 2.2 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด	291
2.3.8 กิจกรรมย่อยที่ 2.2 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ เครื่องต้มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตกเกรด สูตรที่ 1	304
2.3.9 กิจกรรมย่อยที่ 2.3 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น และการจับคู่ธุรกิจเพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน	309
2.3.10 กิจกรรมย่อยที่ 2.4 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน	315
2.4 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 3 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และการยกระดับผลิตภัณฑ์	321
2.4.1 กิจกรรมย่อยที่ 3.1 การวิเคราะห์ ออกแบบ และปรับปรุง สถานที่ และกระบวนการผลิต วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร	321
2.4.2 กิจกรรมย่อยที่ 3.1 การวิเคราะห์ ออกแบบ และปรับปรุง สถานที่ และกระบวนการผลิต วิสาหกิจชุมชนนามว่า	346
2.4.3 กิจกรรมย่อยที่ 3.2 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน	367
2.4.4 กิจกรรมย่อยที่ 3.3 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิต ทางการเกษตร วิสาหกิจชุมชนนามว่า	373
2.4.4.1 ฐานที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการแปลงเพาะปลูก	376
2.4.4.2 ฐานที่ 2 การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการของเสีย จากกระบวนการผลิต	400
2.4.4.3 ฐานที่ 3 การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น	413
2.4.4.4 ฐานที่ 4 การพัฒนาสูตรขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้า	428
2.4.4.5 ฐานที่ 5 การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มน้ำเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้า	434
2.4.5 กิจกรรมย่อยที่ 3.3 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิต ทางการเกษตร วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุรินทร์	441
2.4.5.1 ฐานที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตและควบคุมคุณภาพเครื่องดื่มน้ำ	442
2.4.5.2 ฐานที่ 2.1 การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการของเสีย จากกระบวนการผลิตสุรากลั่นส้มเขียวหวาน (เช่น น้ำทิ้ง เศษวัสดุเหลือใช้)	450

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.4.5.3 ฐานที่ 2.2 การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการของเสีย จากกระบวนการผลิต สรุกล้นล้มเขียวหวาน โดยใช้ถ่าน/ถ่านกัมมันต์ ในการบำบัดน้ำเสีย	452
2.4.5.4 ฐานที่ 3.1 การถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำสรุกล้นแบบดั้งเดิม	458
2.4.5.5 ฐานที่ 3.2 การถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น การผลิตสารชีวภัณฑ์จากไยยาสูบ สมุนไพร และ พด.7 สำหรับกำจัดแมลงในแปลงเกษตร	459
2.4.5.6 ฐานที่ 4 การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น	468
2.4.5.7 ฐานที่ 5 การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากวัตถุดิบท้องถิ่น	476
บทที่ 3 สรุปผลการดำเนินงาน	487
3.1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม	487
3.1.1 ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ	487
3.2 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 (ปีดำเนินการในปัจจุบัน)	488
3.3 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ	489
3.3.1 ผลกระทบทางเศรษฐกิจ	489
3.3.2 ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม	491
3.3.3 ผลกระทบด้านสังคม	495
3.4 สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ	504
3.5 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ	507
บทที่ 4 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ	508
4.1 ปัญหา/อุปสรรค	508
4.2 ข้อเสนอแนะ/แนวทางการแก้ไข	508
ภาคผนวก ก แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP พืช กล้วยน้ำว้า	509
ภาคผนวก ข การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Spin-off ทีม Chiang Rai Smart Model	528
ภาคผนวก ค แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP พืช สมุนไพร	553
ภาคผนวก ง การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Pre-incubation ทีม วสช.กลุ่มว่านน้ำสมุนไพร	581
ภาคผนวก จ การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน สถานที่และกระบวนการผลิตของวิสาหกิจชุมชนนามว่า	590
ภาคผนวก ฉ การต่อยอดกิจกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มให้เปลือกกล้วยน้ำว้า จากฐานการเรียนรู้ที่ 2 วิสาหกิจชุมชนนามว่า	633

สารบัญ (ต่อ)

ภาคผนวก ข การต่อยอดกิจกรรมผลิตไฮร็อกซ์น้ำว้าและน้ำส้มสายชูกลั่น	หน้า
จากฐานการเรียนรู้ที่ 5 วิสาหกิจชุมชนนามว้า	687
ภาคผนวก ข รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ	724

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1.1	รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ
ตารางที่ 1.2	แผนการดำเนินงานรายปี
ตารางที่ 1.3	แผนการดำเนินงานของปีที่ต้องการสนับสนุนงบประมาณ
ตารางที่ 1.4	ผลผลิตและผลลัพธ์หลักของโครงการ
ตารางที่ 1.5	ผลผลิตของโครงการ
ตารางที่ 1.6	ผลลัพธ์ของโครงการ
ตารางที่ 1.7	หน่วยงานสนับสนุน
ตารางที่ 1.8	งบประมาณขอรับการสนับสนุน
ตารางที่ 2.1	แผนการดำเนินงานของโครงการ
ตารางที่ 2.2	รายการประเมินความพึงพอใจฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 1 วสช.บ้านสันตันแห
ตารางที่ 2.3	คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 1 วสช.บ้านสันตันแห
ตารางที่ 2.4	รายการประเมินความพึงพอใจฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 2 วสช.บ้านสันตันแห
ตารางที่ 2.5	คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 2 วสช.บ้านสันตันแห
ตารางที่ 2.6	รายการประเมินความพึงพอใจฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 3 วสช.บ้านสันตันแห
ตารางที่ 2.7	คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 3 วสช.บ้านสันตันแห
ตารางที่ 2.8	รายการประเมินความพึงพอใจฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 1 วสช.กลุ่มว่านน้ำสมุนไพร
ตารางที่ 2.9	คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 1 วสช.กลุ่มว่านน้ำสมุนไพร
ตารางที่ 2.10	รายการประเมินความพึงพอใจฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 2 วสช.กลุ่มว่านน้ำสมุนไพร
ตารางที่ 2.11	คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 2 วสช.กลุ่มว่านน้ำสมุนไพร
ตารางที่ 2.12	รายการประเมินความพึงพอใจฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 3 วสช.กลุ่มว่านน้ำสมุนไพร
ตารางที่ 2.13	คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 3 วสช.กลุ่มว่านน้ำสมุนไพร
ตารางที่ 2.14	รายชื่อเกษตรกรที่พร้อมขยายผลองค์ความรู้ด้านเกษตรปลอดภัย
ตารางที่ 2.15	รายชื่อผู้นำชุมชนที่พร้อมขยายผลองค์ความรู้ด้านเกษตรปลอดภัยและ การแปรรูปเพิ่มมูลค่า
ตารางที่ 2.16	ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามกล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย
ตารางที่ 2.17	พฤติกรรมกรบริโภคกล้วยน้ำว้า
ตารางที่ 2.18	รสชาติ (Taste) กล้วยน้ำว้า
ตารางที่ 2.19	กลิ่น (Smell) กล้วยน้ำว้า
ตารางที่ 2.20	สีและรูปลักษณ์ (Sight/Appearance) กล้วยน้ำว้า
ตารางที่ 2.21	เนื้อสัมผัส (Touch/Mouthfeel) กล้วยน้ำว้า
ตารางที่ 2.22	เสียง (Hearing) กล้วยน้ำว้า
ตารางที่ 2.23	ความคิดเห็นต่อผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย
ตารางที่ 2.24	ช่องทางการซื้อที่ต้องการกล้วยน้ำว้า
ตารางที่ 2.25	ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามสมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 2.26 พฤติกรรมการซื้อและการใช้สมุนไพร	281
ตารางที่ 2.27 มิติอื่น ๆ ของพฤติกรรมการซื้อสมุนไพร	282
ตารางที่ 2.28 ความต้องการด้านมาตรฐานและคุณภาพสำหรับสมุนไพร	282
ตารางที่ 2.29 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามกลัวดิบแผ่นอบกรอบ	288
ตารางที่ 2.30 พฤติกรรมการซื้อและการบริโภคกลัวดิบแผ่นอบกรอบ	288
ตารางที่ 2.31 การรับรู้และความพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์กลัวดิบแผ่นอบกรอบ	288
ตารางที่ 2.32 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด	302
ตารางที่ 2.33 พฤติกรรมการซื้อและการใช้ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด	302
ตารางที่ 2.34 การรับรู้และความพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด	303
ตารางที่ 2.35 พฤติกรรมการซื้อเครื่องต้มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตกรัด สูตรที่ 1	307
ตารางที่ 2.36 การรับรู้และความพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์เครื่องต้มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตกรัด สูตรที่ 1	307
ตารางที่ 2.37 การเปรียบเทียบกับคู่แข่งในตลาดพรีเมียม	307
ตารางที่ 2.38 การรับรู้และมุมมองของลูกค้าเชิงคุณค่า	308
ตารางที่ 2.39 ปฏิทินเพาะปลูกกล้วยน้ำว้า	379
ตารางที่ 2.40 การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 1 วสช.นามว่า	380
ตารางที่ 2.41 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 1 วสช.นามว่า	380
ตารางที่ 2.42 ผลที่คาดว่าจะได้รับ ฐานที่ 2 วสช.นามว่า	403
ตารางที่ 2.43 การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 2 วสช.นามว่า	403
ตารางที่ 2.44 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 2 วสช.นามว่า	404
ตารางที่ 2.45 ผลกระทบและความสำคัญเชิงจับต้องได้	414
ตารางที่ 2.46 การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 3 วสช.นามว่า	416
ตารางที่ 2.47 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 3 วสช.นามว่า	417
ตารางที่ 2.48 การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 4 วสช.นามว่า	430
ตารางที่ 2.49 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 4 วสช.นามว่า	430
ตารางที่ 2.50 การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 5 วสช.นามว่า	436
ตารางที่ 2.51 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 5 วสช.นามว่า	436
ตารางที่ 2.52 การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 1 วสช.สุรากลั่นภูติพันธ์	444
ตารางที่ 2.53 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 1 วสช.สุรากลั่นภูติพันธ์	444
ตารางที่ 2.54 การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 2 วสช.สุรากลั่นภูติพันธ์	453
ตารางที่ 2.55 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 2 วสช.สุรากลั่นภูติพันธ์	454
ตารางที่ 2.56 การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 3 วสช.สุรากลั่นภูติพันธ์	460
ตารางที่ 2.57 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 3 วสช.สุรากลั่นภูติพันธ์	460

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า	
ตารางที่ 2.58	พืชผลที่สามารถนำมาทำสุรากลั่น	468
ตารางที่ 2.59	การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 4 วสช.สุรากลั่นอุตสาหกรรม	470
ตารางที่ 2.60	คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 4 วสช.สุรากลั่นอุตสาหกรรม	470
ตารางที่ 2.61	การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 5 วสช.สุรากลั่นอุตสาหกรรม	477
ตารางที่ 2.62	คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 5 วสช.สุรากลั่นอุตสาหกรรม	477
ตารางที่ 3.1	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (3 ปี) ของผลผลิตและผลลัพธ์หลัก	487
ตารางที่ 3.2	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (3 ปี) ของผลผลิต	487
ตารางที่ 3.3	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (3 ปี) ของผลลัพธ์	488
ตารางที่ 3.4	ผลการดำเนินงานปีที่ 1 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ของผลผลิต/ผลลัพธ์หลัก	488
ตารางที่ 3.5	ผลการดำเนินงานปีที่ 1 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ของผลผลิต	489
ตารางที่ 3.6	ผลการดำเนินงานปีที่ 1 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ของผลลัพธ์	489
ตารางที่ 3.7	ผลกระทบทางเศรษฐกิจโซ่อุปทานกล้วยน้ำว้าเชียงราย	490
ตารางที่ 3.8	ผลกระทบทางเศรษฐกิจโซ่อุปทานพืชสมุนไพรเชียงราย	490
ตารางที่ 3.9	ผลกระทบทางเศรษฐกิจโซ่อุปทานส้มเขียวหวานเชียงราย	490
ตารางที่ 3.10	สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ	504
ตารางที่ 3.11	ผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรม	507

สารบัญรูป

	หน้า
รูปที่ 1.1	แผนภาพการดำเนินงานโครงการ BCG Tourism
รูปที่ 1.2	ห่วงโซ่คุณค่าโครงการ BCG Tourism
รูปที่ 1.3	แผนธุรกิจชุมชนโครงการ BCG Tourism
รูปที่ 1.4	แผนธุรกิจวิสาหกิจชุมชนนามว่า
รูปที่ 1.5	แผนธุรกิจวิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุตินันท์
รูปที่ 1.6	แผนธุรกิจวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร
รูปที่ 1.7	แผนธุรกิจวิสาหกิจชุมชนบ้านสันตันแหน
รูปที่ 1.8	แผนธุรกิจวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลไม้ทุกชนิด
รูปที่ 1.9	หน่วยงานสนับสนุน
รูปที่ 2.1	สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนของแต่ละกิจกรรม
รูปที่ 2.2	ฐานการเรียนรู้วิสาหกิจชุมชนบ้านสันตันแหน
รูปที่ 2.3	ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนบ้านสันตันแหน
รูปที่ 2.4	ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนบ้านสันตันแหน
รูปที่ 2.5	ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนบ้านสันตันแหน
รูปที่ 2.6	ฐานการเรียนรู้วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร
รูปที่ 2.7	ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร
รูปที่ 2.8	ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร
รูปที่ 2.9	ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร
รูปที่ 2.10	สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน
รูปที่ 2.11	สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อแบรนด์ชุมชนเป้าหมาย
รูปที่ 2.12	สื่อโฆษณาเพื่อนำเสนอเส้นทางท่องเที่ยวเชิงเกษตร
รูปที่ 2.13	การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี สำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร
รูปที่ 2.14	กำหนดการกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี สำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร
รูปที่ 2.15	ข้อมูลทางสถิติเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้า
รูปที่ 2.16	การสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้ากระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย
รูปที่ 2.17	กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย
รูปที่ 2.18	การสร้างเครือข่ายผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้าแปรรูป
รูปที่ 2.19	โรงแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรต้นแบบของชุมชน
รูปที่ 2.20	กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS)
รูปที่ 2.21	สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย
รูปที่ 2.22	การสร้างเครือข่ายผลิตภัณฑ์สมุนไพรแปรรูป
รูปที่ 2.23	โรงแปรรูปสมุนไพรต้นแบบของชุมชน ต.ดงมะตะ

สารบัญรูป (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 2.24 โรงแปรรูปสมุนไพรต้นแบบของชุมชน ต.จอมหมอกแก้ว	217
รูปที่ 2.25 ชุดอุปกรณ์ประกอบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด	221
รูปที่ 2.26 การขยายช่องทางการจัดจำหน่ายชุดอุปกรณ์ประกอบสมุนไพร	232
รูปที่ 2.27 การสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกส้มเขียวหวาน	239
รูปที่ 2.28 การสร้างเครือข่ายผลิตภัณฑ์ส้มเขียวหวานแปรรูป	253
รูปที่ 2.29 โรงแปรรูปส้มเขียวหวานตากแดด ต.ดงมะตะ	260
รูปที่ 2.30 เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตากแดด สูตรที่ 1	262
รูปที่ 2.31 การส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร	265
รูปที่ 2.32 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่กล้วยน้ำว้า	267
รูปที่ 2.33 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่สมุนไพร ขมิ้นชัน และ ไพล	275
รูปที่ 2.34 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ	284
รูปที่ 2.35 ผลิตภัณฑ์ต่อยอดจากกล้วยดิบแผ่นอบกรอบ	289
รูปที่ 2.36 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ชุดอุปกรณ์ประกอบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด	291
รูปที่ 2.37 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชน จากส้มตากแดด สูตรที่ 1	304
รูปที่ 2.38 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่นและการจับคู่ธุรกิจ เพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน	310
รูปที่ 2.39 กำหนดการกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่นและการจับคู่ธุรกิจ เพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน	311
รูปที่ 2.40 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน	316
รูปที่ 2.41 กำหนดการกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน	317
รูปที่ 2.42 สถานที่และกระบวนการผลิตก่อนการปรับปรุง วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร	322
รูปที่ 2.43 กระบวนการยกระดับมาตรฐานการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร	323
รูปที่ 2.44 การวิเคราะห์และออกแบบสถานที่และกระบวนการผลิต วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร	326
รูปที่ 2.45 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร	331
รูปที่ 2.46 การขอรับคำปรึกษาเพื่อปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนนามว่า	347
รูปที่ 2.47 สถานที่และกระบวนการผลิตก่อนการปรับปรุงวิสาหกิจชุมชนนามว่า	349
รูปที่ 2.48 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนนามว่า	357
รูปที่ 2.49 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน	367

สารบัญรูป (ต่อ)

	หน้า
รูปที่ 2.50 โครงการส่งเสริมการเชื่อมโยงการปลูกกล้วยนำร่องในสวนไม้ป่าเศรษฐกิจ เพื่อสร้างรายได้หมุนเวียนก่อนไม้ป่าเติบโต เชื่อมโยงกับ ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า	383
รูปที่ 2.51 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า	389
รูปที่ 2.52 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนนามว่า	406
รูปที่ 2.53 ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนนามว่า	418
รูปที่ 2.54 การสอดแทรกการแปรรูปสินค้าเกษตรท้องถิ่นอื่น ๆ ตามฤดูกาล ในฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนนามว่า	422
รูปที่ 2.55 ฐานที่ 4 วิสาหกิจชุมชนนามว่า	431
รูปที่ 2.56 ฐานที่ 5 วิสาหกิจชุมชนนามว่า	437
รูปที่ 2.57 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นจิตินันท์	446
รูปที่ 2.58 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นจิตินันท์	454
รูปที่ 2.59 ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นจิตินันท์	461
รูปที่ 2.60 ฐานที่ 4 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นจิตินันท์	471
รูปที่ 2.61 ฐานที่ 5 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นจิตินันท์	478
รูปที่ 3.1 การสร้างผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม ร่วมกับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.)	492
รูปที่ 3.2 การสร้างผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม ด้วยการพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัย	494
รูปที่ 3.3 รางวัลพัฒนาชุมชนดีเด่นระดับจังหวัด	495
รูปที่ 3.4 การเข้าร่วมอบรมโครงการส่งเสริมผู้ประกอบการทางสังคม เพื่อการสร้างเสริมสุขภาวะ	497
รูปที่ 3.5 การพัฒนารูปแบบธุรกิจเพื่อสังคม ทิม Chiang Rai Smart Model ร่วมกับโครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา (UBI)	498

บทที่ 1 บทนำ



แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้ นักวิจัย นำความรู้ด้าน วทน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐาน ทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า (Product) และบริการ (Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า (ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอด ภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน (Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการ ในการจัดทำโมเดลธุรกิจ (Business model) และแผนธุรกิจ (Business plan) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์ และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริม วิจัยคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน (Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) ได้ในอนาคต

ขั้นตอนการพัฒนา	แนวทางเบื้องต้น
ปีที่ 1 มาตรฐาน เตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน	การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ เช่น GMP ออย. มผช.
ปีที่ 2 โมเดลธุรกิจ ขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทาง ออฟไลน์และออนไลน์
ปีที่ 3 ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจ เพื่อสังคม

☒ โครงการใหม่

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย
2. ชื่อโครงการ: การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism
3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain): NO-03 การท่องเที่ยว

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ:

ตารางที่ 1.1 รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ	หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ
นางสาวหฤทัยรัตน์ จันดีคาค อาจารย์ประจำหลักสูตรวิศวกรรมโลจิสติกส์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มทร.ล้านนา เชียงราย Tel: 063-4122894 E-mail: harutairat.j@rmutl.ac.th	หัวหน้าโครงการ	การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน การวางแผนและควบคุมการผลิต การออกแบบการขนส่งและการกระจายสินค้า นวัตกรรมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ การบริหารจัดการโครงการ	ตามเอกสารแนบประวัติหัวหน้าโครงการ_หฤทัยรัตน์ จันดีคาค
ว่าที่ร้อยตรีหญิง ชมพูนุท พ่วงทรัพย์สิน ประธานวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและผลิตสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก รหัสทะเบียน : 6-57-05-10/1-0098 Tel: 083-6242992 E-mail: chomphoonut_jk@hotmail.com	ผู้ร่วมโครงการ/ ประธานกลุ่ม	การพัฒนาความร่วมมือธุรกิจชุมชน การบริหารจัดการธุรกิจ การจัดรูปแบบการท่องเที่ยว การตลาดเชิงรุกและการตลาดออนไลน์ นวัตกรรมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ การจัดการแปลงเพาะปลูกอินทรีย์	ตามเอกสารแนบประวัติผู้ร่วมโครงการ_ชมพูนุท พ่วงทรัพย์สิน
นายปุย โปทาอุด ประธานวิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห รหัสทะเบียน 6-57-16-01/1-0068 Tel: 084-4852456	ประธานกลุ่ม	การถ่ายทอดองค์ความรู้เกษตรปลอดภัย การทำปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ การจัดการแปลงเพาะปลูก การเพาะปลูกผักและพืชสมุนไพรปลอดภัย	ตามเอกสารแนบประวัติประธานกลุ่ม_ปุย โปทาอุด
นางสาวสุกัญญา คำเปี้ย ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลไม้ทุกชนิด รหัสทะเบียน 6-57-16-01/1-0091 Tel: 080-5048711	ประธานกลุ่ม	การจัดการแปลงเพาะปลูก การเพาะปลูกกล้วยและพืชสมุนไพรปลอดภัย การจัดการการท่องเที่ยวแบบมีส่วนร่วม การตลาดเชิงรุก	ตามเอกสารแนบประวัติประธานกลุ่ม_สุกัญญา คำเปี้ย
นางลำดวน อุดกั้ง ประธานวิสาหกิจชุมชนนามว่า รหัสทะเบียน : 6-57-16-02/1-0099 Tel: 089-9530359	ประธานกลุ่ม	การพัฒนาสูตรขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ การผลิตขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร การจัดการแปลงเพาะปลูก	ตามเอกสารแนบประวัติประธานกลุ่ม_ลำดวน อุดกั้ง
นางสาวรุ่งอรุณรัตน์ พิริยะพาน ประธานวิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นจินันท์ รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0074 Tel: 083-2018279	ประธานกลุ่ม	การผลิตและควบคุมคุณภาพเครื่องดื่ม การพัฒนากระบวนการผลิตเครื่องดื่ม การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร การพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม	ตามเอกสารแนบประวัติประธานกลุ่ม_รุ่งอรุณรัตน์ พิริยะพาน
นางปิยะกุล ยอดยา ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มวนน้ำสมุนไพร รหัสทะเบียน : 6-57-16-02/1-0048 Tel: 090-8938434	ประธานกลุ่ม	การถ่ายทอดองค์ความรู้พืชสมุนไพร การผลิตลูกประคบสมุนไพร การสร้างมูลค่าเพิ่มพืชสมุนไพร การพัฒนาสูตรยาอบสมุนไพร	ตามเอกสารแนบประวัติประธานกลุ่ม_ปิยะกุล ยอดยา

5. ลักษณะโครงการ:

- ☐ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- ☒ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในข้อเสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- ☐ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกฯหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ.....)
- ☞ *แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*
- ☒ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
- ☒ 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิชาหกิจชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)
- ☐ 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ☐ 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ☐ 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ ○ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่านหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค)
- ☒ 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน

โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....

หมายเลขโทรศัพท์ แหล่งทุน.....โดย ☒ ไม่เคยดำเนินการ

☐ เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

6. หลักการและเหตุผล:

วิชาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและผลิตสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก เป็นกลุ่มวิชาหกิจชุมชนทางการเกษตรและแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร เดิมตั้งอยู่ที่ตำบลทรายขาว อำเภอบาง จังหวัดเชียงราย เพื่อดำเนินกิจกรรมของวิชาหกิจชุมชนได้อย่างเต็มรูปแบบ เนื่องจากข้อจำกัดด้านพื้นที่ดั้งเดิม ดังนั้น ประธานวิชาหกิจชุมชนจึงมีการจัดสรรขยายแปลงเพาะปลูกไปยังพื้นที่ 14 ไร่ ตำบลสันมะเค็ด อำเภอบาง จังหวัดเชียงราย ซึ่งวิชาหกิจชุมชนดังกล่าวมีวัตถุประสงค์หลักในการดำเนินกิจกรรม ดังนี้ 1) เพื่อรวมกลุ่มส่งเสริมอาชีพเพาะขยายพันธุ์พืช สำหรับจัดจำหน่ายตามความต้องการของตลาดให้ตลาดนำการผลิต โดยพืชที่ส่งเสริม เช่น สมุนไพรและผักสวนครัว ตลอดจน ไม้ดอกและไม้ประดับ 2) เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้พื้นฐานด้านการเกษตร การปรุงดินและผสมดินปลูกให้มีแร่ธาตุเหมาะสมกับชนิดพืช การแก้ปัญหาดินเสื่อมโทรมให้มีอินทรีย์วัตถุเพียงพอต่อการเจริญเติบโตของพืชที่ปลูก และมีการวางแผนกับเครือข่ายสมาชิกร่วมกันเพื่อบริหารจัดการพื้นที่แปลงเพาะปลูกให้ตอบโต้ภัยกับเกษตรกรในแต่ละครัวเรือน รวมถึงส่งเสริมให้มีการใช้เทคโนโลยีเกษตรอัจฉริยะ เช่น ระบบน้ำอัจฉริยะ เพื่อลดต้นทุนประหยัดเวลา ทำให้เกิดประสิทธิภาพและรายได้สูงสุด 3) เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรได้รับมาตรฐานการผลิตสินค้าเกษตร ซึ่งถือเป็นใบเบิกทางในการต่อยอดธุรกิจด้านการส่งออกต่างประเทศ ผ่านการผลักดันให้ลดการใช้สารเคมีในการบำรุงหรือกำจัดศัตรูพืช โดยการถ่ายทอดองค์ความรู้การทำปุ๋ยหมักแบบไม่พลิกกลับกอง การทำปุ๋ยหมักจากวัสดุที่เหลือใช้และหาได้จาก

ในชุมชน การทำจุลินทรีย์สังเคราะห์แสงเพื่อใช้บำรุงต้นพืช รวมถึงการสอนทำสารชีวภัณฑ์กำจัดโรคพืชและศัตรูพืชช่วยให้ผลผลิตมีคุณภาพ ปลอดภัยเป็นที่ต้องการของตลาด 4) เพื่อจัดทริปและเส้นทางท่องเที่ยวชุมชนให้นักท่องเที่ยวและผู้สนใจได้เข้ามาพักผ่อน เรียนรู้วิถีชีวิต และเพลิดเพลินกับการทำกิจกรรมต่าง ๆ ร่วมกัน ชุมชน เช่น การประกอบอาหารพื้นเมืองจากวัตถุดิบท้องถิ่น การทำเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ เป็นต้น ตลอดจน 5) การมีส่วนร่วมกับชุมชนในการส่งเสริมการขายสินค้าเกษตรด้วยช่องทางออนไลน์ การออกบูธแสดงสินค้า การร่วมกันปรับตัวเพื่อยกระดับให้เกิดเป็นเกษตรเชิงท่องเที่ยวที่สามารถต้อนรับลูกค้า นักท่องเที่ยวทั้งไทยและต่างชาติ รวมถึงผู้สนใจได้เข้ามาอุดหนุนสินค้าในชุมชน เรียนรู้วิถีชีวิต วัฒนธรรม ให้ลูกหลานและคนในชุมชนได้เป็นไกด์นำเที่ยวพาชม พาช้อปของดีพื้นถิ่น ก่อให้เกิดการกระจายรายได้และความสุขให้คนในชุมชนได้อย่างทั่วถึง

วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและผลิตสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย มีความร่วมมือผลิตสินค้าเกษตรปลอดภัยกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่และเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนที่พร้อมดำเนินการร่วมในครั้งนี้ จำนวน 5 วิสาหกิจชุมชนในอำเภอลาว ซึ่งตั้งอยู่ในพื้นที่บริการของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย ได้แก่ 1) วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย ผู้ผลิตสินค้าเกษตร มีความพร้อมด้านพื้นที่ เช่น พื้นที่เพาะปลูก พื้นที่คัดแยกและบรรจุ ตลอดจน องค์ความรู้และทักษะด้านเกษตรปลอดภัยการเพาะปลูกผักและพืชสมุนไพรปลอดภัย การทำปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ และการจัดการแปลงเพาะปลูก ตามมาตรฐาน GAP โดยปัจจุบันมีกลุ่มลูกค้าประจำทั้งในและต่างจังหวัด 2) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลไม้ทุกชนิด อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย ผู้ผลิตและผู้แปรรูปสินค้าเกษตร มีความพร้อมด้านพื้นที่ เช่น พื้นที่เพาะปลูก โรงคัดแยกและบรรจุ โรงแปรรูป ตลอดจน องค์ความรู้และทักษะด้านเกษตรปลอดภัย การเพาะปลูกกล้วยและพืชสมุนไพร การจัดการแปลงเพาะปลูก การจัดการการท่องเที่ยวแบบมีส่วนร่วม และการตลาดเชิงรุก โดยปัจจุบันมีกลุ่มลูกค้าประจำภายในจังหวัด 3) วิสาหกิจนามว่า อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย ผู้ผลิตและผู้แปรรูปสินค้าเกษตร มีความพร้อมด้านพื้นที่ เช่น พื้นที่เพาะปลูก โรงแปรรูป อุปกรณ์ในการแปรรูปและบรรจุสินค้า เช่น โรงอบพลังงานแสงอาทิตย์แบบพาราโบลาโดม เครื่องอบลมร้อน เครื่องซีลสุญญากาศ เครื่องบรรจุสินค้า เป็นต้น ตลอดจน องค์ความรู้และทักษะด้านการสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร การพัฒนาสูตรขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ การผลิตขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ และการจัดการแปลงเพาะปลูก โดยปัจจุบันมีกลุ่มลูกค้าประจำทั้งในและต่างจังหวัด 4) วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นฐิตินันท์ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย ผู้แปรรูปสินค้าเกษตร ที่มุ่งเน้นการแก้ปัญหาสินค้าเกษตรล้นตลาด ราคาตกต่ำ หรือ ลดจำนวนการทิ้งวัตถุดิบทางการเกษตร กล่าวคือ ผลไม้ตกเกรด ให้สามารถนำมาแปรรูป ผ่าน ภูมิปัญญาชาวบ้านได้ รวมถึง มีความพร้อมด้านพื้นที่ เช่น โรงแปรรูป อุปกรณ์ในการแปรรูปและบรรจุสินค้า ตลอดจน องค์ความรู้และทักษะด้านการสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร การพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม การผลิตและควบคุมคุณภาพเครื่องดื่ม และการพัฒนากระบวนการผลิตเครื่องดื่ม โดยปัจจุบันมีกลุ่มลูกค้าประจำทั้งในและต่างจังหวัด และ 5) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย ผู้แปรรูปสมุนไพรลูกประคบและยาอบสมุนไพรเสริมความงามด้วยการนำสมุนไพรในท้องถิ่นมาเพิ่มมูลค่า ถ่ายทอดภูมิปัญญาจากรุ่นสู่รุ่น มีความพร้อมด้านพื้นที่ เช่น พื้นที่คัดแยก แปรรูป และบรรจุ อุปกรณ์ในการแปรรูปและบรรจุสินค้า การถ่ายทอดองค์ความรู้พืชสมุนไพร การผลิตลูกประคบสมุนไพร การสร้างมูลค่าเพิ่มพืชสมุนไพร และการพัฒนาสูตรยาอบสมุนไพร รวมถึง การส่งเสริมการปลูกและอนุรักษ์

พืชสมุนไพรพื้นบ้านให้ประชาชนมีความรู้ในการดูแลสุขภาพและการใช้สมุนไพรในการรักษาอย่างถูกต้อง โดยมีผู้เชี่ยวชาญจากหน่วยงานภาครัฐ โรงพยาบาล เข้ามาส่งเสริมและดูแลอย่างใกล้ชิด ขับเคลื่อนตามนโยบาย เชียงรายเมืองแห่งสุขภาพ (Chiang Rai Wellness City) ตลอดจนตามวิสัยทัศน์ของประเทศที่ว่า มั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน โดยปัจจุบันมีกลุ่มลูกค้าประจำ คือ กลุ่มงานการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือกของโรงพยาบาลแม่ลาว

ยิ่งไปกว่านั้น เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนยังมุ่งส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม มุ่งสร้างรายได้ในพื้นที่ นำมาซึ่งการเติบโตของเศรษฐกิจชุมชน ด้วยการผลักดันให้เกิดการทำงานร่วมกันอย่างยั่งยืนผ่านการรวมกลุ่มเป็นเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน 6 วิสาหกิจชุมชน ครอบคลุม ไร่ฮักบ้าน ตันน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ตลอดจน หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ซึ่งพร้อมเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างห่วงโซ่คุณค่าใหม่ตลอดไร่ฮักบ้าน จนกระทั่งส่งมอบผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลผลิตทางการเกษตรท้องถิ่นที่มีคุณภาพถึงมือของผู้บริโภคคนสุดท้าย อาทิเช่น หน่วยงานปกครองท้องถิ่น (ได้แก่ เทศบาลตำบลแม่ลาว เทศบาลตำบลดงมะดะ องค์การบริหารส่วนตำบลจอมหมอกแก้ว) โรงพยาบาลแม่ลาว (ได้แก่ กลุ่มงานการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก) สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอแม่ลาวและอำเภอดงพวน สำนักงานเกษตรอำเภอแม่ลาวและอำเภอดงพวน โรงเรียนผู้สูงอายุวัดท่าตันตันตำบลจอมหมอกแก้ว ศูนย์การเรียนรู้ (ศกร.) ตำบลจอมหมอกแก้ว การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย (กศน.) อำเภอแม่ลาว ตลอดจน ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย ศูนย์เรียนรู้การบริหารจัดการสินค้าเกษตร (ตลาดเกษตรจังหวัดเชียงราย) สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดเชียงราย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงราย สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงราย องค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย (อบจ.เชียงราย) อีกทั้ง เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนต้นแบบมีความพร้อมที่จะขยายเครือข่ายความร่วมมือไปยังกลุ่มอาชีพที่มีศักยภาพ มีอุดมการณ์ที่ต้องการร่วมพัฒนาทักษะความสามารถของผู้ประกอบการและสมาชิกสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรและสมุนไพรในท้องถิ่น การยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้เกิดความยั่งยืนด้านรายได้ และคุณภาพชีวิตที่มั่นคงของคนในชุมชน ควบคู่กับการจัดการเส้นทางท่องเที่ยวเชิงเกษตรในรูปแบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่เศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน กระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยวด้วยการมอบประสบการณ์ที่ดีให้ประชาชนชาวเชียงราย นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ได้เพลิดเพลินกับการร่วมกิจกรรม ตั้งแต่ การเพาะปลูกจนถึง การแปรรูปผลิตภัณฑ์ ผ่านการถ่ายทอดองค์ความรู้จากปราชญ์ชุมชนด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์และเสน่ห์ของจังหวัดเชียงราย รวมถึง การอุดหนุนผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีคุณภาพตลอดเส้นทางท่องเที่ยว ภายใต้รูปแบบการดำเนินการของกลุ่มผู้ประกอบการที่เป็นมิตรต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม มีการบริหารจัดการทรัพยากร โดยเฉพาะอย่างยิ่งวัตถุดิบเกษตรท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพื่อสร้างความยั่งยืนให้แก่ธุรกิจและชุมชนต่อไป

ผู้รับผิดชอบโครงการร่วมระดมความคิดกับเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน และสามารถสรุปประเด็นปัญหาและแนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. ได้เป็น 9 ประเด็น ได้แก่ 1) ด้านความปลอดภัยของผลผลิตเกษตรความต้องการด้าน วทน. คือ การจัดการแปลงและกระบวนการเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย 2) ด้านผลิตภัณฑ์ความต้องการด้าน วทน. คือ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น 3) ด้านกระบวนการผลิต ความต้องการด้าน วทน. คือ การพัฒนาการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ 4) ด้านกำลังการผลิต ความต้องการด้าน วทน. คือ การสร้างเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนเพื่อกำหนดแผนการผลิตร่วมกัน

- 5) ด้านความน่าเชื่อถือ ความต้องการด้าน วทน. คือ การพัฒนาการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าเกษตรแปรรูป
- 6) ด้านการตลาด ความต้องการด้าน วทน. คือ การสร้างแบรนด์และการเพิ่มการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์และแบรนด์
- 7) ด้านความยั่งยืนของรายได้ ความต้องการด้าน วทน. คือ การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์
- 8) ด้านเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน ความต้องการด้าน วทน. คือ การพัฒนาหลักสูตรและการจัดโปรแกรมการท่องเที่ยวแบบมีส่วนร่วม และ 9) ด้านบริหารจัดการธุรกิจ ความต้องการด้าน วทน. คือ การพัฒนาธุรกิจสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม ภายใต้รูปแบบการดำเนินการที่มีความยั่งยืนเป็นมิตรต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม



รูปที่ 1.1 แผนภาพการดำเนินงานโครงการ BCG Tourism

7. วัตถุประสงค์:

1. เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการชุมชนสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่นและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์
2. เพื่อสร้างความยั่งยืนด้านรายได้ด้วยการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่เศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน
3. เพื่อเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการสู่ธุรกิจเพื่อสังคมภายใต้รูปแบบการดำเนินการที่มีความยั่งยืนเป็นมิตรต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

8. กลุ่มเป้าหมาย:

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิชาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและผลิตสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก

ตำบลทรายขาว อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย รหัสทะเบียน : 6-57-05-10/1-0098

ชื่อผู้ประสานงาน ว่าที่ร้อยตรีหญิง ชมพูนุท พ่วงทรัพย์สิน เบอร์โทร 083-6242992

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย ละติจูด 19.65504 ลองจิจูด 99.74333

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิชาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห

ตำบลดงมะตะ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0068

ชื่อผู้ประสานงาน นายบุญ โปทาอุด เบอร์โทร 084-4852456

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย ละติจูด 19.72186 ลองจิจูด 99.69632

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิชาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลไม้ทุกชนิด

ตำบลดงมะตะ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0091

ชื่อผู้ประสานงาน นางสาวสุกัญญา คำเปี้ย เบอร์โทร 080-5048711

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย ละติจูด 19.73902 ลองจิจูด 99.72179

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิชาหกิจชุมชนนามว่า

ตำบลจอมหมอกแก้ว อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย รหัสทะเบียน : 6-57-16-02/1-0099

ชื่อผู้ประสานงาน นางลำดวน อุดกลิ้ง เบอร์โทร 089-9530359

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย ละติจูด 19.75611 ลองจิจูด 99.73340

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิชาหกิจชุมชนสุรากลั่นรัตนันท์

ตำบลดงมะตะ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0074

ชื่อผู้ประสานงาน นางสาวรุ่งอรุณรัตน์ พิริยะพาน เบอร์โทร 083-2018279

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย ละติจูด 19.75418 ลองจิจูด 99.70416

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิชาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร

ตำบลจอมหมอกแก้ว อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย รหัสทะเบียน : 6-57-16-02/1-0048

ชื่อผู้ประสานงาน นาง ปิยะกุล ยอดยา เบอร์โทร 090-8938434

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย ละติจูด 19.77043 ลองจิจูด 99.69718

9. ระยะเวลาดำเนินการ:

9.1 ระยะเวลาดำเนินการ ตั้งแต่ เดือน เมษายน 2568 ถึง เดือน กันยายน 2568

กิจกรรมที่ 1.1 การจัดการแปลงและกระบวนการเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย

กิจกรรมที่ 1.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น

กิจกรรมที่ 1.3 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและการยกระดับผลิตภัณฑ์
ผลิตภัณฑ์/กระบวนการที่ได้รับการพัฒนาใหม่

- ชุดอุปกรณ์สมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด
- กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS)
- สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย
- กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย
- เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตงเกรด สูตรที่ 1

9.2 ระยะเวลาดำเนินการ ตั้งแต่ เดือน ตุลาคม 2568 ถึง เดือน กันยายน 2569

กิจกรรมที่ 2.1 การสร้างแบรนด์และการเพิ่มการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์และแบรนด์

กิจกรรมที่ 2.2 การจัดเส้นทางท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์

กิจกรรมที่ 2.3 การพัฒนาหลักสูตรและการจัดโปรแกรมการท่องเที่ยวแบบมีส่วนร่วม
ผลิตภัณฑ์/กระบวนการที่ได้รับการพัฒนาใหม่

- ชุดยาอบสมุนไพรเสริมความงาม
- ผงกล้วยน้ำว้าดิบอบแห้ง
- สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกระยะปรับเปลี่ยน
- กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกระยะปรับเปลี่ยน
- เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตงเกรด สูตรที่ 2

9.3 ระยะเวลาดำเนินการ ตั้งแต่ เดือน ตุลาคม 2569 ถึง เดือน กันยายน 2570

กิจกรรมที่ 3.1 การจัดการโลจิสติกส์เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว

กิจกรรมที่ 3.2 การพัฒนากระบวนการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์

กิจกรรมที่ 3.3 การสร้างความยั่งยืนของธุรกิจด้วยธุรกิจเพื่อสังคม

ผลิตภัณฑ์/กระบวนการที่ได้รับการพัฒนาใหม่

- ชุดสมุนไพรฟื้นฟูสุขภาพ
- ผงกล้วยน้ำว้าดิบอบแห้งสำเร็จรูป
- สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม
- กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม
- เครื่องดื่มสุราแช่พื้นเมืองรสบัว

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain):



รูปที่ 1.2 ห่วงโซ่คุณค่าโครงการ BCG Tourism

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain):



Chomphunut Phungsubsin
Young Invert Farmer (YIF) 2021
Phone: 087-6347993
E-mail: chomphunut_k@hotmail.com

PGS ORGANIC
Participatory Guarantee System

Keywords:

- ✓ การพัฒนาชุมชนและเศรษฐกิจฐานราก
- ✓ การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการผลิต
- ✓ การเชื่อมโยงเกษตรกรกับตลาด
- ✓ การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานสินค้า
- ✓ การพัฒนาระบบการเกษตรปลอดภัย
- ✓ การจัดการและบริหารความเสี่ยง

A master's thesis: RISK IDENTIFICATION IN PINEAPPLE SUPPLY CHAIN

ศูนย์เครือข่าย สทท. (ศูนย์เครือข่าย)
ร่วมใจเพื่อพัฒนาชุมชน พัฒนาชีวิต
ผ่านเกษตรอินทรีย์ ปลอดภัยและยั่งยืน
พร้อมด้วย การเกษตรและสหกรณ์

รูปที่ 1.2 ห่วงโซ่คุณค่าโครงการ BCG Tourism (ต่อ)

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain):



รูปที่ 1.2 ห่วงโซ่คุณค่าโครงการ BCG Tourism (ต่อ)

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain):




คุณ ปู๋ ป๋ากาอู๊ด

ประธานวิสาหกิจชุมชนบ้านสันติชน
อำเภอแม่ลา จังหวัดเชียงราย

เน้นเรื่องคุณภาพ การยอมรับกันซึ่งกันและกัน เช่น ขึ้นใจมาปลูก ขึ้นใจคนนอกมาขาย ตลอดจนองค์ความรู้และทักษะด้านเกษตรปลอดภัย การเพาะปลูกอินทรีย์ตามไร่ปลอดภัย การทำปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ และ การจัดการแปลงพาสปูก ความมาตรฐาน-GAP

- ✓ การพัฒนาองค์ความรู้เฉพาะท้องถิ่น
- ✓ การทำปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ
- ✓ การจัดการแปลงพาสปูก
- ✓ การเพาะปลูกอินทรีย์ตามไร่ปลอดภัย






คุณ สุกัญญา คำเปี้ย

ประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลไม้ภูซัด
อำเภอแม่ลา จังหวัดเชียงราย

เน้นเรื่องคุณภาพ การยอมรับกันซึ่งกันและกัน เช่น ขึ้นใจมาปลูก ขึ้นใจคนนอกมาขาย ตลอดจนองค์ความรู้และทักษะด้านเกษตรปลอดภัย การเพาะปลูกอินทรีย์ตามไร่ปลอดภัย การทำปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ และ การจัดการแปลงพาสปูก ความมาตรฐาน-GAP

- ✓ การจัดการแปลงพาสปูก
- ✓ การเพาะปลูกอินทรีย์ตามไร่ปลอดภัย
- ✓ การจัดการการย่อยสลายอินทรีย์วัตถุ
- ✓ การตลาดเชิงรุก




รูปที่ 1.2 ห่วงโซ่คุณค่าโครงการ BCG Tourism (ต่อ)

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain):



คุณ ลำดวน อุดกมิ่ง
ประธานวิสาหกิจชุมชนนางรำ
อำเภอแม่ลา จังหวัดเชียงราย

ผู้คิดและปรับปรุงสินค้าเกษตร มีความรู้และคิดค้นได้ เช่น พืชที่หายากปลูก โรงปลูกชำ อนุบาล
ใบในการปรับปรุงและขายดูสินค้า เช่น โรงปลูกอีกรายและภาคคิดค้นแบบพาราโงะโงะ โดโงะ
ดอโงะ โดโงะพืชดูดูดูดูดูดูดู ดูดูดูดูดูดูดู ดูดูดูดูดูดูดู ดูดูดูดูดูดูดู ดูดูดูดูดูดูดู
การดูดูดูดูดูดูดูดูดูดูดูดูดู ดูดูดูดูดูดูดูดูดูดูดูดูดู ดูดูดูดูดูดูดูดูดูดูดูดูดู
เพื่อสุขภาพ และ การจัดการแปรรูปพืชปลูก

- ✓ การพัฒนาสู่ชุมชนชนบทเพื่อสุขภาพ
- ✓ การผลิตชุมชนชนบทเพื่อสุขภาพ
- ✓ การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร
- ✓ การจัดการแปรรูปพืชปลูก






คุณ สુંงอรุณรัตน์ นริษณาน
ประธานวิสาหกิจชุมชนสุขภาพดีสู่สังคม
อำเภอแม่ลา จังหวัดเชียงราย

ผู้ปรับปรุงสินค้าเกษตร มีมุมมองในการปรับปรุงสินค้าเกษตรให้ปลอดภัย ราคาดี หรือ ลดต้นทุน
การที่วิสาหกิจชุมชนเกษตร กล่าวคือ ลดต้นทุนการผลิต ได้สามารถนำมาปรับปรุง นาง อนุบาล
จากบ้านได้ รวมถึง มีความรู้และคิดค้นได้ เช่น โรงปลูกชำ อนุบาลใบในการปรับปรุงและขายดูสินค้า
ดอโงะ โดโงะ พืชดูดูดูดูดูดูดู ดูดูดูดูดูดูดู ดูดูดูดูดูดูดู ดูดูดูดูดูดูดู ดูดูดูดูดูดูดู
การดูดูดูดูดูดูดูดูดูดูดูดูดู ดูดูดูดูดูดูดูดูดูดูดูดูดู ดูดูดูดูดูดูดูดูดูดูดูดูดู
เพื่อสุขภาพ และ การพัฒนาสู่ชุมชนชนบทเพื่อสุขภาพ

- ✓ การผลิตและควบคุมคุณภาพสินค้า
- ✓ การพัฒนากระบวนการผลิตเพื่อเพิ่ม
- ✓ การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร
- ✓ การพัฒนาสู่ชุมชนชนบท




รูปที่ 1.2 ห่วงโซ่คุณค่าโครงการ BCG Tourism (ต่อ)

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain):

[illegible]

Chiang Rai
Smart Model & Wellness City

การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตร
 เศรษฐกิจสร้างสรรค์
 BCG Tourism

อนุกุศลรัตน์ จันทร์-คาด 063-4122894

รูปที่ 1.2 ห่วงโซ่คุณค่าโครงการ BCG Tourism (ต่อ)



รูปที่ 1.2 ห่วงโซ่คุณค่าโครงการ BCG Tourism (ต่อ)

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ:

แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจซึ่งมุ่งส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม มุ่งสร้างรายได้ในพื้นที่ นำมาซึ่งการเติบโตของเศรษฐกิจชุมชน ด้วยการผลักดันให้เกิดการทำงานร่วมกันอย่างยั่งยืน ผ่านการรวมกลุ่มของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและผลิตสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก ร่วมกับเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนอีก 5 วิสาหกิจชุมชน ครอบคลุมโซ่อุปทาน ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ตลอดจนหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ซึ่งพร้อมเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างห่วงโซ่คุณค่าใหม่ตลอดโซ่อุปทาน จนกระทั่งส่งมอบผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลผลิตทางการเกษตรท้องถิ่นที่มีคุณภาพถึงมือของผู้บริโภคคนสุดท้าย ภายใต้โครงการ เรื่อง การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism ห่วงโซ่คุณค่าด้านการท่องเที่ยว



รูปที่ 1.3 แผนธุรกิจชุมชนโครงการ BCG Tourism

เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน ประกอบด้วย วิสาหกิจชุมชนในโซ่อุปทานกลางน้ำ จำนวน 3 วิสาหกิจชุมชน ได้แก่ วิสาหกิจชุมชนนามว่า วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นจิตินันท์ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร และวิสาหกิจชุมชนในโซ่อุปทานต้นน้ำ จำนวน 2 วิสาหกิจชุมชน ได้แก่ วิสาหกิจชุมชนบ้านสันตันทน วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลไม้ทุกชนิด โดยสามารถแสดงแผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจของแต่ละวิสาหกิจชุมชนดังนี้

[illegible]

รูปที่ 1.3 แผนธุรกิจชุมชนโครงการ BCG Tourism (ต่อ)



รูปที่ 1.4 แผนธุรกิจวิสาหกิจชุมชนนามว่า



รูปที่ 1.5 แผนธุรกิจวิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นฉิฉินันท์



รูปที่ 1.6 แผนธุรกิจวิสาหกิจชุมชนกลุ่มวนน้ำสมุนไพร



รูปที่ 1.7 แผนธุรกิจวิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแหวน



รูปที่ 1.8 แผนธุรกิจวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลไม้ทุกชนิด

เครือข่ายวิสาหกิจชุมชนต้นแบบสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรและสมุนไพรในท้องถิ่น ตลอดจน การยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้เกิดความยั่งยืนด้านรายได้ และคุณภาพชีวิตที่มั่นคงของคนในชุมชน ควบคู่กับการจัดการเส้นทางท่องเที่ยวเชิงเกษตรในรูปแบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่เศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน กระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยวด้วยการมอบประสบการณ์ที่ดีให้ประชาชนชาวเชียงราย นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ได้เพลิดเพลินกับการร่วมกิจกรรม ตั้งแต่ การเพาะปลูก จนถึง การแปรรูปผลิตภัณฑ์ ผ่านการถ่ายทอดองค์ความรู้จากปราชญ์ชุมชนด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ และเสน่ห์ของจังหวัดเชียงราย รวมถึง การอุดหนุนผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีคุณภาพตลอดเส้นทางท่องเที่ยว ภายใต้รูปแบบการดำเนินการของกลุ่มผู้ประกอบการที่เป็นมิตรต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม มีการบริหารจัดการทรัพยากร โดยเฉพาอย่างยิ่งวัตถุดิบเกษตรท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพื่อสร้างความยั่งยืนให้แก่ธุรกิจและชุมชนต่อไป การเชื่อมโยงสู่แผนท่องเที่ยว



12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart):

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

ตารางที่ 1.2 แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ ดำเนินงาน
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
กิจกรรม 1.1 การจัดการแปลงและ กระบวนการเพาะปลูกเกษตร ปลอดภัย													35,300	นางสาว หฤทัยรัตน์ จันทะคาด หัวหน้า โครงการ ร่วมกับ ผู้ร่วม โครงการ และ ประธาน กลุ่ม วิสาหกิจ ชุมชน	การ บรรยาย และ ลงมือ ปฏิบัติ ตลอดจน การให้ คำปรึกษา
กิจกรรม 1.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้าง มูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น													89,100		
กิจกรรม 1.3 การแปรรูปผลผลิตทาง การเกษตรและการยกระดับ ผลิตภัณฑ์													45,100		
กิจกรรม 2.1 การสร้างแบรนด์และการเพิ่ม การรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ และ แบรนด์													50,000		
กิจกรรม 2.2 การจัดเส้นทางท่องเที่ยว เชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์													50,000		
กิจกรรม 2.3 การพัฒนาหลักสูตรและการจัด โปรแกรมการท่องเที่ยวแบบ มีส่วนร่วม													150,000		
กิจกรรม 3.1 การจัดการโลจิสติกส์เพื่อ ส่งเสริมการท่องเที่ยว													50,000		
กิจกรรม 3.2 การพัฒนากระบวนการ ตรวจสอบคุณภาพและ มาตรฐานผลิตภัณฑ์													50,000		
กิจกรรม 3.3 การสร้างควมยั่งยืนของธุรกิจ ด้วยธุรกิจเพื่อสังคม													150,000		
สรุปงบประมาณ	169,500				250,000				250,000				750,000		

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

ตารางที่ 1.3 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

เทคโนโลยี/ องค์ ความรู้/ กิจกรรม	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ ดำเนินงาน
กิจกรรม 1.1													35,300	น.ส. หฤทัยรัตน์ จันทะคาด หัวหน้าโครงการ ร่วมกับ ผู้ร่วมโครงการ และประธานกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ ตลอดจน การให้ คำปรึกษา
กิจกรรม 1.2													89,100		
กิจกรรม 1.3													45,100		
สรุปงบประมาณ	169,500												169,500		

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ:

ตารางที่ 1.4 ผลผลิตและผลลัพธ์หลักของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์ หลัก	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	90	90	90
2. จำนวนความรู้/เทคโนโลยีที่ถ่ายทอด ปีที่ 1: ด้านความปลอดภัยของผลผลิตเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านกระบวนการผลิต ปีที่ 2: ด้านกำลังการผลิต ด้านความน่าเชื่อถือ ด้านการตลาด ปีที่ 3: ด้านความยั่งยืนของรายได้ ด้านเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน ด้านบริหารจัดการธุรกิจ	เรื่อง	3	3	3
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	2	4	6
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ (ร้อยละ 60 ของจำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี)	คน	54	54	54
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1	1	1



13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ:

ตารางที่ 1.5 ผลผลิตของโครงการ

ผลผลิต	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนแปลงเพาะปลูกเกษตรที่ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน	แปลง	1	1	1
2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาใหม่เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น	ผลิตภัณฑ์	3	3	3
3. จำนวนสถานที่และกระบวนการผลิตที่ได้รับการพัฒนาใหม่	แห่ง	1	1	1
4. จำนวนแบรนด์ท้องถิ่นที่ได้รับการพัฒนาใหม่	แบรนด์	1	1	1
5. จำนวนโปรแกรมการท่องเที่ยวแบบมีส่วนร่วมที่ได้รับการพัฒนาใหม่	โปรแกรม		1	1
6. จำนวนหลักสูตรฝึกอบรมที่ได้รับการพัฒนาใหม่	หลักสูตร		1	1
7. จำนวนแนวทางการพัฒนาธุรกิจสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม	แนวทาง			1
8. จำนวนองค์ความรู้และทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมายด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน	เรื่อง	1	3	3
9. จำนวนองค์ความรู้และทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมายด้านการยกระดับกระบวนการผลิต	เรื่อง	1		
10. จำนวนองค์ความรู้และทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมายด้านเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์	เรื่อง	1		
11. จำนวนองค์ความรู้และทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมายด้านฐานการเรียนรู้ผลิตภัณฑ์ชุมชน	เรื่อง	1	1	
12. จำนวนองค์ความรู้และทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมายด้านการตลาด	เรื่อง		1	1
13. จำนวนองค์ความรู้และทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมายด้านการจัดการการท่องเที่ยวชุมชน	เรื่อง		1	1
14. จำนวนองค์ความรู้และทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมายด้านคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์	เรื่อง			1

ตารางที่ 1.6 ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนแปลงเพาะปลูกเกษตรที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน	แปลง		1	1
2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานและพร้อมจำหน่ายเชิงพาณิชย์	ผลิตภัณฑ์		1	1
3. จำนวนสถานที่ผลิตที่ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน	แห่ง			1
4. จำนวนเครื่องหมายการค้าที่ยื่นจดทะเบียน	แบรนด์			1
5. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อสถานที่ท่องเที่ยวและโปรแกรมการท่องเที่ยว	ร้อยละ		80	80
6. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อหลักสูตรฝึกอบรม	ร้อยละ		80	80
7. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อแนวทางการพัฒนาธุรกิจสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม	ร้อยละ			80
8. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการอบรมด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน	ร้อยละ	80	80	80
9. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการอบรมด้านการยกระดับกระบวนการผลิต	ร้อยละ	80		
10. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการอบรมด้านเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์	ร้อยละ	80		
11. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการอบรมด้านฐานการเรียนรู้ผลิตภัณฑ์ชุมชน	ร้อยละ	80	80	
12. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการอบรมด้านการตลาด	ร้อยละ		80	80
13. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการอบรมด้านการจัดการการท่องเที่ยวชุมชน	ร้อยละ		80	80
14. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการอบรมด้านคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์	ร้อยละ			80
15. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า			1
16. ร้อยละจำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมของผู้รับบริการ	ร้อยละ	60	60	60
17. ร้อยละรายได้ของกลุ่มเป้าหมายที่เพิ่มขึ้น	ร้อยละ		5	5

14. หน่วยงานสนับสนุน:

ตารางที่ 1.7 หน่วยงานสนับสนุน

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย	การจัดกิจกรรม อาคารสถานที่ วิทยากร
หน่วยงานปกครองท้องถิ่น ได้แก่ เทศบาลตำบลแม่ลาว เทศบาลตำบลดงมะตะ องค์การบริหารส่วนตำบลจอมหมอกแก้ว	การจัดกิจกรรม อาคารสถานที่
โรงพยาบาลแม่ลาว	การจัดกิจกรรม อาคารสถานที่
โรงเรียนผู้สูงอายุ วัดท่าคันตัน ตำบลจอมหมอกแก้ว	การจัดกิจกรรม อาคารสถานที่ ผู้เชี่ยวชาญ
องค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงราย (อบจ.เชียงราย)	การจัดกิจกรรม อาคารสถานที่ ผู้เชี่ยวชาญ
กลุ่มงานการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก โรงพยาบาลแม่ลาว	ผู้เชี่ยวชาญ
สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอแม่ลาว และอำเภอพาน	ผู้เชี่ยวชาญ
สำนักงานเกษตรอำเภอแม่ลาว และอำเภอพาน	ผู้เชี่ยวชาญ
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงราย	ผู้เชี่ยวชาญ
สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดเชียงราย	ผู้เชี่ยวชาญ
สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงราย	ผู้เชี่ยวชาญ
ศูนย์การเรียนรู้ (ศกร.) ตำบลจอมหมอกแก้ว สังกัดศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้	ผู้เชี่ยวชาญ
การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย (กศน.) อำเภอแม่ลาว	ผู้เชี่ยวชาญ
ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย	ผู้เชี่ยวชาญ
ศูนย์เรียนรู้การบริหารจัดการสินค้าเกษตร (ตลาดเกษตรจังหวัดเชียงราย)	สถานที่จัดจำหน่ายสินค้า



รูปที่ 1.9 หน่วยงานสนับสนุน



รูปที่ 1.9 หน่วยงานสนับสนุน (ต่อ)

ข่าวสาร "รายนงกลล้านนา เชียงราย"

RMUTL
CHIANGRAI TODAY



มทร.ล้านนา เชียงราย จัดโครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน และเสริมศักยภาพผู้ประกอบการเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน

วันที่ 21 สิงหาคม 2567 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย จัดโครงการถ่ายทอดองค์ความรู้การยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนและเสริมศักยภาพผู้ประกอบการเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน ภายใต้โครงการวิจัยเรื่อง "การศึกษาแนวทางการยกระดับขีดความสามารถผู้ประกอบการธุรกิจเกษตรในระดับพื้นที่จังหวัดของ มทร.ล้านนา เชียงราย" โดยมีการสาธิตกระบวนการแปรรูปเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบท้องถิ่นจากวิสาหกิจชุมชนและกลุ่มอาชีพในอำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย ทั้งหมด 9 ฐานด้วยกัน อาทิ สลัดโรต, กะฉีกอบกรอบผสมน้ำผึ้ง, ข้าวแต๋นสูตรดั้งเดิม, ข้าวเกรียบมันม่วง, มันแครอท, ข้าวโพด, ทอหมั่นแผ่นซี เป็นต้น

ในโอกาสนี้ นายธราวุธ สุภาวงศ์ ปลัดอำเภอหัวหน้ากลุ่มงานบริหารงานปกครอง อำเภอแม่ลาว ให้เกียรติเป็นประธานเปิดโครงการ และมี ผศ.ดร.ชไมพร รัตนเจริญชัย ผู้ช่วยอธิการบดี มทร.ล้านนา เป็นผู้กล่าวรายงาน นอกจากนี้ มทร.ล้านนา เชียงราย ยังได้ร่วมกับเครือข่ายหน่วยงานท้องถิ่นในอำเภอแม่ลาว ร่วมลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือในการบูรณาการด้านวิชาการ การวิจัย และการบริการวิชาการ เพื่อสนับสนุนการสร้างเครือข่ายการดำเนินงานที่เข้มแข็งระหว่างหน่วยงานในพื้นที่ มหาวิทยาลัยและชุมชน โดยมุ่งพัฒนาสู่การเป็นชุมชนต้นแบบที่พึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน โครงการนี้เป็นอีกก้าวสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน และส่งเสริมความเข้มแข็งในท้องถิ่นให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ภาพ / ข่าว: กิ่งกานต์ สาริวิทย์

☎ 053 723 979
🌐 www.chiangrai.rmutl.ac.th

📌
📺
📷
📱
📧
@muticr799

รูปที่ 1.9 หน่วยงานสนับสนุน (ต่อ)



รูปที่ 1.9 หน่วยงานสนับสนุน (ต่อ)



<https://youtu.be/GQRwU9XyE6I?si=rakv4zXsTDc240Cb>

การดำเนินกิจกรรมโครงการสอดคล้องการทำงานเพื่อขับเคลื่อน เชียงรายเป็นเมืองแห่งสุขภาพ (Chiang Rai Wellness City) โดยให้เป็นไปตามนโยบาย รัฐบาลในด้านการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพตาม ยุทธศาสตร์ การพัฒนาประเทศไทยให้เป็น ศูนย์กลางสุขภาพนานาชาติ Medical Hub ระยะเวลา 10 ปี (พ.ศ. 2560 - 2569 ซึ่งจังหวัดเชียงราย มีศักยภาพ และพร้อมที่จะขับเคลื่อนเชียงรายเป็นเมือง Wellness City 3 ด้าน คือ 1) Wellness Food การพัฒนาสู่เมืองแห่งอาหารสุขภาพ การยกระดับ มาตรฐานผลิตภัณฑ์สมุนไพรและผลิตภัณฑ์ส่งเสริมสุขภาพ 2) Health Care เพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันทางกายภาพ เพื่อความเป็นเลิศในการบริการ สุขภาพ การพัฒนาบริการทางการแพทย์ เพื่อการรักษาสุขภาพ การพัฒนา บริการทางการแพทย์ เพื่อการส่งเสริม และฟื้นฟูสุขภาพ ตลอดจนการส่งเสริม การเป็นศูนย์กลางวิชาการ วิจัย และเทคโนโลยีสำหรับอุตสาหกรรม Wellness 3) Wellness Tourism ส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ การส่งเสริม การตลาดและ การประชาสัมพันธ์ ซึ่งมีความร่วมมือและการขับเคลื่อนร่วมกัน จากทุกภาคส่วน ทั้ง ส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ภาคเอกชน ภาคประชาสังคม ตลอดจนผู้ประกอบการในพื้นที่ที่เกี่ยวข้อง



แหล่งท่องเที่ยวแยกตามอำเภอ

พวน

 วัดบูรณาราม พระบรมรูปสมเด็จพระนเรศวรมหาราช อำเภอพวน	 อุทยานแห่งชาติผาเหล็ก	 ศาลเจ้าพ่อหลักเมือง
 วัดบูรณาราม	 วัดราษฎร์ อำเภอพวน	 วัดสวนมะลิ
 พระธาตุพนม	 ศูนย์วิจัยการขึ้นน้ำจืด (อุทยานแห่งชาติผาเหล็ก)	 อุทยานแห่งชาติผาเหล็ก
 น้ำพุร้อนผาว	 อ่างเก็บน้ำผาว	 น้ำพุร้อนผาว
 น้ำพุร้อน	 น้ำพุร้อน	บ้าน-บ้าน (อ.พวน)
 บ้านวัด ศึกษาศาสตร์บ้านวัด (อ.พวน)	 บ้านวัด	 บ้านวัด
 บ้านวัด	 พระธาตุพนม	

แม่ลาว

 Mae La Hug Farm	 ศูนย์เรียนรู้สวนผลไม้บ้านวัด	 อุทยานแห่งชาติผาเหล็ก
 พระธาตุพนม	 สวนผลไม้บ้านวัด	







15. ผลกระทบ:

การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรและสมุนไพรในท้องถิ่น การยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้เกิดความยั่งยืนด้านรายได้ และคุณภาพชีวิตที่มั่นคงของคนในชุมชน ควบคู่กับการจัดการเส้นทางท่องเที่ยวเชิงเกษตรในรูปแบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่เศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน กระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยวด้วยการมอบประสบการณ์ที่ดีให้ประชาชนชาวเชียงราย นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ได้เพลิดเพลินกับการร่วมกิจกรรม ตั้งแต่ การเพาะปลูกจนถึง การแปรรูปผลิตภัณฑ์ ผ่านการถ่ายทอดองค์ความรู้จากปราชญ์ชุมชนด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์และเสน่ห์ของจังหวัดเชียงราย รวมถึง การอุดหนุนผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีคุณภาพตลอดเส้นทางท่องเที่ยว ภายใต้รูปแบบการดำเนินการของกลุ่มผู้ประกอบการที่เป็นมิตรต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม มีการบริหารจัดการทรัพยากร โดยเฉพาะอย่างยิ่งวัตถุดิบเกษตรท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพื่อสร้างความยั่งยืนให้แก่ธุรกิจและชุมชน

ผลิตภัณฑ์และ/หรือกระบวนการที่ได้รับการพัฒนาใหม่ในปีที่ 1 ประกอบด้วย ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS) สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย กล้วยน้ำว่า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย และ เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตงเกรด สูตรที่ 1 ปีที่ 2 ประกอบด้วยชุดยาอบสมุนไพรเสริมความงาม ผงกล้วยน้ำว่าดิบอบรแกนิค สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกระยะปรับเปลี่ยน กล้วยน้ำว่า กระบวนการเพาะปลูกระยะปรับเปลี่ยน และ เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตงเกรด สูตรที่ 2 ท้ายที่สุดปีที่ 3 ประกอบด้วย ชุดสมุนไพรฟื้นฟูสุขภาพ ผงกล้วยน้ำว่าดิบอบรแกนิคสำเร็จรูป สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม กล้วยน้ำว่า กระบวนการเพาะปลูกอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม และ เครื่องดื่มสุราแช่พื้นเมืองรสบ๊วยดังกล่าวนำมาซึ่งผลกระทบด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ดังนี้

15.1 เศรษฐกิจ

รายได้ที่เพิ่มขึ้นของกลุ่มเป้าหมาย	ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 10
มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น	ไม่น้อยกว่า 1 เท่า

15.2 สังคม

จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น	ไม่น้อยกว่า 3 คน
จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน	ไม่น้อยกว่า 3 อาชีพ

15.3 สิ่งแวดล้อม

จำนวนแหล่งท่องเที่ยวชุมชนสีเขียวเพิ่มขึ้น	ไม่น้อยกว่า 2 แห่ง
จำนวนพื้นที่เกษตรปลอดภัยเพิ่มขึ้น	ไม่น้อยกว่า 5 ไร่
จำนวนสถานประกอบการสีเขียวเพิ่มขึ้น	ไม่น้อยกว่า 1 แห่ง

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน:

จำนวนทั้งสิ้น 669,500 บาท (หกแสนหกหมื่นเก้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)

ปีที่ 1 พ.ศ. 2568 จำนวน 169,500 บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. 2569 จำนวน 250,000 บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. 2570 จำนวน 250,000 บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 169,500 บาท ประกอบด้วย

ตารางที่ 1.8 งบประมาณขอรับการสนับสนุน

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
กิจกรรม 1.1 การจัดการแปลงและกระบวนการ เพาะปลูกเกษตรปลอดภัย	1) ค่าจ้างเหมาออกแบบกิจกรรม ฐานการเรียนรู้การเพาะปลูก เกษตรปลอดภัย	2 ชุมชน x 1 ต้นแบบ	5,000	10,000
	2) ค่าจ้างเหมาออกแบบและ สร้างสื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้	1 รายการ x 1 ครั้ง	10,000	10,000
	3) ค่าตอบแทนวิทยากร	2 คน x 6 ชั่วโมง x 1 ครั้ง	600	7,200
	4) ค่าอาหารกลางวัน	30 คน x 1 มื้อ x 1 ครั้ง	100	3,000
	5) ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	30 คน x 2 มื้อ x 1 ครั้ง	35	2,100
	6) ค่าชดเชยน้ำมันเชื้อเพลิง	375 กิโลเมตร	4	1,500
	7) ค่าวัสดุและอุปกรณ์ฝึกอบรม	1 ชุด x 1 ครั้ง	1,500	1,500
				35,300
กิจกรรม 1.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้าง มูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น	1) ค่าจ้างเหมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน	5 ชุมชน x 1 ต้นแบบ	10,000	50,000
	2) ค่าจ้างเหมาสำรวจทางการตลาด ผลิตภัณฑ์ใหม่	5 ชุมชน x 1 ต้นแบบ	1,700	8,500
	3) ค่าตอบแทนวิทยากร	2 คน x 6 ชั่วโมง x 2 ครั้ง	600	14,400
	4) ค่าอาหารกลางวัน	30 คน x 1 มื้อ x 2 ครั้ง	100	6,000
	5) ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	30 คน x 2 มื้อ x 2 ครั้ง	35	4,200
	6) ค่าชดเชยน้ำมันเชื้อเพลิง	750 กิโลเมตร	4	3,000
	7) ค่าวัสดุและอุปกรณ์ฝึกอบรม	1 ชุด x 2 ครั้ง	1,500	3,000
				89,100
กิจกรรม 1.3 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และการยกระดับผลิตภัณฑ์	1) ค่าจ้างเหมาวิเคราะห์ ออกแบบ และปรับปรุง สถานที่และกระบวนการผลิต	2 ชุมชน x 1 ต้นแบบ	10,000	20,000
	2) ค่าจ้างเหมาดำเนินการจัดเตรียม เอกสารเพื่อขอการรับรอง มาตรฐาน	1 ชุมชน x 1 ต้นแบบ	5,100	5,100
	3) ค่าจ้างเหมาออกแบบกิจกรรม ฐานการเรียนรู้การแปรรูป ผลผลิตทางการเกษตร	2 ชุมชน x 1 ต้นแบบ	10,000	20,000
				45,100
	รวม (หนึ่งแสนหกหมื่นเก้าพันห้าร้อยบาทถ้วน)			169,500

หมายเหตุ

-ขอถัวเฉลี่ยทุกรายการ-

หมายเหตุ

- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ค่าเบี้ยเลี้ยง เบิกตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลัก และแสดงหลักฐานการจ้างงานชัดเจน
- ค่าจ้างเหมาทดสอบทางวิทยาศาสตร์ ให้แนบรายละเอียดอัตราค่าบริการ
- ค่าวัสดุ/อุปกรณ์ ค่าวัสดุสำนักงานที่ใช้ในการจัดกิจกรรม ต้องให้รายละเอียดว่ามีวัสดุและอุปกรณ์อะไรที่จำเป็นต้องใช้ในการดำเนินโครงการ บางอย่างผู้ประกอบการสามารถร่วมออกค่าใช้จ่ายได้หรือไม่
- ค่าวัสดุการเกษตร ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์ และสารเคมี ให้แจกแจงรายละเอียดว่าคืออะไร

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล: ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ
- (4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือแนส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย
- (5) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนามในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ:

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่าง ๆ เช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์ จดหมายข่าว วารสาร และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม** ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่าง ๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



 (นางสาวหทัยรัตน์ จันทะศาล)
 ผู้เสนอโครงการ
 ตำแหน่ง อาจารย์ประจำหลักสูตรวิศวกรรมอุตสาหการ
 (วิชาเอก วิศวกรรมโลจิสติกส์)



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ 2568

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)
เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย ว่าที่ร้อยตรีหญิง ชมพูนุท พ่วงทรัพย์สิน มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน ซึ่งเครือข่ายวิสาหกิจประกอบด้วย 6 วิสาหกิจชุมชน ได้แก่ 1) วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและผลิตสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก รหัสทะเบียน 6-57-05-10/1-0098 โดยประธานกลุ่ม คือ ว่าที่ร้อยตรีหญิง ชมพูนุท พ่วงทรัพย์สิน 2) วิสาหกิจชุมชนบ้านสันตน์แหนรหัสทะเบียน 6-57-16-01/1-0068 โดยประธานกลุ่ม คือ นายบุญ โปทาอุด 3) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลไม้ทุกชนิด รหัสทะเบียน 6-57-16-01/1-0091 โดยประธานกลุ่ม คือ นางสาวสุกัญญา คำเปี้ย 4) วิสาหกิจชุมชนนามว่า รหัสทะเบียน 6-57-16-02/1-0099 โดยประธานกลุ่ม คือ นางลำดวน อุดกลิ้ง 5) วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นธิดินันท์รหัสทะเบียน 6-57-16-01/1-0074 โดยประธานกลุ่ม คือ นางสาวรุ่งอรุณรัตน์ พิริยะพาน และ 6) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร รหัสทะเบียน 6-57-16-02/1-0048 โดยประธานกลุ่ม คือ นางปิยะกุล ยอดยา โดยมีรายละเอียดเฉพาะของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและผลิตสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก รหัสทะเบียน 6-57-05-10/1-0098 โดยประธานกลุ่ม คือ ว่าที่ร้อยตรีหญิง ชมพูนุท พ่วงทรัพย์สิน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและผลิตสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก
ที่ตั้งสถานประกอบการ ตำบลทรายขาว อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย 57120
พิกัดละติจูด 19.65504 พิกัดลองจิจูด 99.74333

ชื่อประธาน ว่าที่ร้อยตรีหญิง ชมพูนุท พ่วงทรัพย์สิน เบอร์โทร 083-6242992
ชื่อผู้ประสานงาน นางสาวหทัยรัตน์ จันตะคาด เบอร์โทร 063-4122894

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ☐ ผู้ประกอบการรายเดียว ☐ หุ้นส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด ☐ บริษัทจำกัด ☐ ผู้ประกอบการ OTOP
☒ วิสาหกิจชุมชน ☐ สหกรณ์ ☐ กลุ่มอาชีพ ☐ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน
☐ ผู้ประกอบการรายเดียว

จำนวนสมาชิก 15 คน ปีที่ก่อตั้ง 2565 ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ 2 ปี ทุนจดทะเบียน...บาท
ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์ ผักอินทรีย์ กล้วย ต้นกล้วยผัก เมล็ดพันธุ์ผัก ปุ๋ยหมัก ดินปลูก รายได้ต่อเดือน 15,000 บาท

ชื่อผลิตภัณฑ์ สินค้าเกษตรแปรรูป รายได้ต่อเดือน 10,000 บาท
 ชื่อผลิตภัณฑ์ ไม้ประดับ ไม้ด่าง กระบองเพชร ไม้อวบน้ำ รายได้ต่อเดือน 5,000 บาท
 กลุ่มลูกค้า กลุ่มคนรักสุขภาพ ลูกค้าทั่วไป
 แหล่งจำหน่ายสินค้า (ออฟไลน์/ออนไลน์) ตลาดชุมชน ตลาดอำเภอ โรงพยาบาล มหาวิทยาลัย
 ร้านอาหาร Facebook Marketplace และ Facebook Page

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วทน.
ด้านความปลอดภัยของผลผลิตเกษตร	การจัดการแปลงและกระบวนการเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย
ด้านผลิตภัณฑ์	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น
ด้านกระบวนการผลิต	การพัฒนาการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์
ด้านกำลังการผลิต	การสร้างเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนเพื่อวางแผนการผลิตร่วมกัน
ด้านความน่าเชื่อถือ	การพัฒนาการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าเกษตรแปรรูป
ด้านการตลาด	การสร้างแบรนด์และการเพิ่มการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์และแบรนด์
ด้านความยั่งยืนของรายได้	การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์
ด้านเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน	การพัฒนาหลักสูตรและการจัดโปรแกรมการท่องเที่ยวแบบมีส่วนร่วม
ด้านบริหารจัดการธุรกิจ	การพัฒนาธุรกิจสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม ภายใต้รูปแบบการดำเนินการที่มีความยั่งยืนเป็นมิตรต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม

ลงชื่อ <u>จิตกานันท์ จันทะคาม</u> (ตัวบรรจง) หมายเลขโทรศัพท์ 063-4122694 ผู้สำรวจข้อมูล วันที่ 11 / พฤศจิกายน / 2567	ลงชื่อ <u>ณัฐพร พงษ์ทวีชัย</u> (ตัวบรรจง) หมายเลขโทรศัพท์ 085-6242992 ผู้ให้ข้อมูล วันที่ 11 / พฤศจิกายน / 2567

หมายเหตุ

1. กรุณาแนบรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน
2. ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ (BCE) ทุกปีที่เสนอโครงการ

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	รายได้ (บาทต่อเดือน)
ท่องเที่ยวเชิงเกษตรและผลิตสินค้าเกษตร เพื่อการส่งออก รหัสทะเบียน : 6-57-05- 10/1-0098	ว่าที่ร้อยตรีหญิง ชมพูนุท พ่วงทรัพย์สิน	ประธานกลุ่ม	25,000 - 30,000
บ้านสันตันแทน รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0068	นาย ปยุ โปทาอุด	ประธานกลุ่ม	25,000 - 30,000
	นาย อินทร์จันทร์ จักรใจ	สมาชิกกลุ่ม	
กลุ่มแปรรูปผลไม้ทุกชนิด รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0091	น.ส. สุกัญญา คำเปี้ย	ประธานกลุ่ม	15,000 - 20,000
	นาง สุรัก เจริญการ	สมาชิกกลุ่ม	
นามว่า รหัสทะเบียน : 6-57-16-02/1-0099	นาง ลำดวน อุดกลิ้ง	ประธานกลุ่ม	60,000 - 80,000
	น.ส. ณ.ขวัญ วงษารัตน์	สมาชิกกลุ่ม	
สุรากลั่นธูตินันท์ รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0074	น.ส. รุ่งอรุณรัตน์ พิริยะ พาน	ประธานกลุ่ม	120,000 - 150,000
	นาย คมสันต์ พิริยะพาน	สมาชิกกลุ่ม	
กลุ่มว่านน้ำสมุนไพร รหัสทะเบียน : 6-57-16-02/1-0048	นาง ปิยะกุล ยอดยา	ประธานกลุ่ม	25,000 - 30,000
	นาย อินทร์ เกษแก้ว	สมาชิกกลุ่ม	



บทร.ล้านนา เชียงราย ร่วมกับ องค์การภาคีเครือข่าย จัดโครงการ บ่มเพาะธุรกิจเพื่อสร้างนวัตกรรมท้องถิ่น

เมื่อวันที 16 ธันวาคม 2567 บทร.ล้านนา เชียงราย ร่วมกับ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น องค์การวิสาหกิจ
ผู้ประกอบการ กสมทรร ๖.1 วิทยาลัยชุมชน และคสอ.เชียงใหม่ บทร.ล้านนา เชียงราย จัดโครงการบ่มเพาะธุรกิจ "กลุ่ม
เครือข่ายเกษตรกรรมและผู้ประกอบการ Chiang Mai Smart Model" โดยมีเป้าหมายเพื่อส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมท้องถิ่น และ
การสนับสนุนการเติบโตของวิสาหกิจชุมชน ซึ่งจะช่วยลดความเหลื่อมล้ำและเสริมสร้างภูมิคุ้มกันให้กับชุมชน พร้อมได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้การจัดการ
ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อร่วมผลักดันสู่สู่การพัฒนาชุมชนต้นแบบและการเรียนรู้ที่ดีขึ้น

ภายในงานได้มีการจัดกิจกรรมฐานการเรียนรู้จากหลายหน่วยงาน เช่น การทำผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ในวงการแพทย์ การทำสบู่
สมุนไพร, การทำสบู่สมุนไพร, การทำสบู่สมุนไพร, การทำสบู่สมุนไพร, การทำสบู่สมุนไพร, การทำสบู่สมุนไพร, การทำสบู่สมุนไพร, การทำสบู่สมุนไพร
ผลิตภัณฑ์จากวัสดุธรรมชาติและสมุนไพร ซึ่งกิจกรรมทั้งหมดนี้มุ่งเน้นถ่ายทอดความรู้และทักษะในด้านเกษตรกรรมและการ
พัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีประสิทธิภาพในเชิงพาณิชย์ โครงการนี้จัดขึ้น ณ ศูนย์การเรียนรู้เกษตรอินทรีย์ Chiang Mai Smart
Model Chiang Mai Smart Model 16 ธันวาคม 2567 ณ บทร.ล้านนา เชียงราย โดยมีนายวิรัตน์ ไชยวงศ์ นายก อบจ.เชียงราย ได้
เปิดพิธีเปิดงานและกล่าวต้อนรับผู้เข้าร่วมจากหน่วยงานราชการและผู้ประกอบการในพื้นที่เชียงรายจำนวนมาก
พร้อมทั้งได้ดำเนินการมอบทุนจากฐานความรู้แก่ผู้ประกอบการที่สนใจพัฒนาโครงการที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในเชิงธุรกิจเพื่อเสริม
สร้างความเข้มแข็งและยั่งยืนให้กับชุมชนต่อไป

ภาพ / ข่าว : นางสาวกัญจน์ สว่างใส

☎ 053 723 979 🌐 www.chiangrai.rmutl.ac.th 📱 @muticr799

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน (ต่อ)

วิชาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห
 รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0068

Home > [ค้นหาข้อมูลที่ดิน/โฉนดที่ดิน](#)

รายชื่อวิสาหกิจชุมชน/เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

ค้นหาข้อมูล

ค้นหาข้อมูล

อำเภอ :

อำเภอ :

อำเภอ :

ค้นหา

แสดงรายการอื่น

แสดงการประเมิน

อำเภอ	ชื่อวิสาหกิจชุมชน	รหัส
03/10-01/1008	วิสาหกิจชุมชน	เลขที่ 91 หมู่ 6 ตำบลหนองมะเดะ อำเภอแม่ลาว เชียงราย 57250

ดูข้อมูล

วิสาหกิจชุมชน

บ้านสันต้นแห

รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0068

ข้อมูลเบื้องต้น :

เลขที่ 91 หมู่ 6 ตำบลหนองมะเดะ อำเภอแม่ลาว เชียงราย 57250

เบอร์โทร :

0844852456

อีเมล :

-

ผู้มีอำนาจทำการแทน :

1. นายปุย ปุณฺณ
2. นายจันทร์จันทร์ จักรใจ





รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน (ต่อ)

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลไม้ทุกชนิด
รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0091

The screenshot shows a web interface for a Thai government portal. At the top, there is a header with the text "รายชื่อวิสาหกิจชุมชน/เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน" (List of Community Enterprises/Network of Community Enterprises). Below this, there are several input fields for registration details, including a name field, a date field, and a dropdown menu. A green button labeled "ลงทะเบียน" (Register) is visible. Below the registration fields, there is a section titled "ข้อมูล" (Information) which contains the following details:

เลขทะเบียน	ชื่อวิสาหกิจชุมชน/เครือข่าย	พื้นที่
6-57-16-01/1-0091	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลไม้ทุกชนิด	เลขที่ 11 หมู่ 3 ตำบลดงมะดะอำ อำเภอมะนัง จังหวัดสตูล 91150

Below the table, the text "ข้อมูล" (Information) is displayed. The main content area shows the following details:

วิสาหกิจชุมชน
กลุ่มแปรรูปผลไม้ทุกชนิด
รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0091

ข้อมูลเบื้องต้น : เลขที่ 11 หมู่ 3 ตำบลดงมะดะอำ อำเภอมะนัง จังหวัดสตูล 91150

เบอร์โทร : 0628872670

อีเมล : *

ผู้ประสานงาน : 1. นางสาวสุกัญญา คำเบ็ญ
2. นางสาวสุรภี เจริญการ

กิจกรรมถนนคนเดินดงมะเด
ณ ตำบลดงมะเด อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย
บรรยากาศ ดังนี้





Tik Tok - อิกเทียว
 42,446 likes · 1 ปีที่แล้ว

ต้องแพเปียกที่คลองชลประทานแม่ลาว



823 อูทโงโง Tik Tok จาก อิกเทียว (@igntdwp_4224): "พบคิมประสบการณ์ที่คลองชลประทานแม่ลาว ความสนุกที่ไม่ควรมองข้าม! #แพเปียก #เชียงใหม่"



https://youtu.be/Qc5ueyXJVSy?si=A5nmLoKHD_i6KTdO





มทร.ล้านนา หนุนผู้ประกอบการท้องถิ่น เสริมแกร่งธุรกิจด้วย นวัตกรรมและการท่องเที่ยวเชิงเกษตร

อาจารย์หญิงรัตน์ จันทะคาม อาจารย์ประจำคณะศึกษาศาสตร์ วิทยาลัยการศึกษาศาสตร์ นำคณะ
ดำเนินงานศูนย์พัฒนาอาชีพและวิชาชีพเกษตร ภายใต้หน่วยงานพิเศษวิสาหกิจในองค์กรนวัตกรรมศึกษา เครือข่ายภาคเหนือตอนบน
(North-South Innovation Network) โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อรรถพร พิเศษสุดม ผู้ช่วยอธิการบดีและผู้อำนวยการศูนย์
เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ พร้อมคณะทำงาน ร่วมงานวันกิจกรรมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและเสริมความพร้อมในการจัด
กิจกรรมท่องเที่ยวเชิงเกษตรและชมสวนเกษตรจังหวัดเชียงราย ระหว่างวันที่ 19- 20 มีนาคม 2568 โดยการจัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้
การใช้เทคโนโลยี นวัตกรรม สืบค้นฐานความรู้และนวัตกรรมอาหาร และสร้างความตระหนักรู้ด้านความปลอดภัยอาหาร
ด้วยรูปแบบแบบเปิดใหม่สู่สถานประกอบการและผู้ใช้วัตถุ เพื่อสามารถนำเสนอสู่ตลาด เพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชนให้แก่ผู้ประกอบการและ
สังคมโดยรอบ จำนวน 5 สถานประกอบการ ประกอบด้วย 1) สวนแก้ว Vachirayana Quail ธรรมชาติเกษตร สวนกล้วย OTOP
ระดับ 5 ดาว อ.เมือง จ.เชียงราย 2) สวนแก้ว NAWAN ผลิตผักปลอดสารพิษ OTOP ระดับ 4 ดาว อ.เมือง จ.เชียงราย
3) สวนแก้ว จันทะคาม ผลิตผักปลอดสารพิษ OTOP ระดับ 5 ดาว อ.เมือง จ.เชียงราย 4) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้าน
สมุนไพร อ.เมือง จ.เชียงราย 5) สวนแก้วสวนกล้วย อ.เมือง จ.เชียงราย 6) สวนแก้วสวนกล้วย อ.เมือง จ.เชียงราย
7) สวนแก้วสวนกล้วย อ.เมือง จ.เชียงราย 8) สวนแก้วสวนกล้วย อ.เมือง จ.เชียงราย 9) สวนแก้วสวนกล้วย อ.เมือง จ.เชียงราย
ผลิตสินค้าแปรรูปจากสมุนไพรและผักสวนครัว ผลิตภัณฑ์ของ วม.เกษตรกรรมและแปรรูปใหม่ เมือง เชียงใหม่ อ.เมือง จ.เชียงราย
และ กลุ่มเกษตรกรรมแปรรูปใหม่ วม.เมือง อ.เมือง จ.เชียงราย

ภาพ: อาจารย์หญิงรัตน์ จันทะคาม/ข่าว เชียงใหม่/เชียงราย

☎ 053 723 979

🌐 www.chiangrai.rmutl.ac.th

📱 @rmutlcr799

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน (ต่อ)

วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นธูป
รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0074

รายชื่อวิสาหกิจชุมชน/เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

เลขที่ใบอนุญาต

รหัสประจำตัว

สถานะ

ประเภท

วันที่

ค้นหา

เลือกตามรายชื่อ

เลือกตามประเภท

เลขที่ใบอนุญาต	วิสาหกิจชุมชน/เครือข่าย	รหัส
6-57-16-01/1-0074	ชุมชนธูป	เลขที่ 138 หมู่ 11 ตำบลหนองมะเดื่อ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย 57250

ดูข้อมูล

วิสาหกิจชุมชน

สุรากลั่นธูป

รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0074

ข้อมูลเบื้องต้น :

เลขที่ 138 หมู่ 11 ตำบลหนองมะเดื่อ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย 57250

เบอร์โทร :

0832018279

อีเมล :

-

ผู้มีอำนาจการแทน :

1. นางสาวรุ่งอรุณรัตน์ พิริยะพาน
 2. นายสุริยา คณีก้าว



มทร.ล้านนา เชียงราย จัดโครงการบ่มเพาะธุรกิจเพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์เกษตร

วันที่ 17 ธันวาคม 2567 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย ได้จัดกิจกรรมในโครงการบ่มเพาะธุรกิจ "กลุ่มเครือข่ายเกษตรกรรมและผู้ประกอบการ Chiang Rai Smart Model" ส่งเสริมการยกระดับโรงงานแปรรูปสินค้าทางการเกษตรให้มีมาตรฐานรับรอง ภายใต้การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการเตรียมความพร้อมขอรับรองมาตรฐานการผลิต โดยการถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะด้านการมาตรฐานการผลิต ซึ่งได้ร่วมต้อนรับ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงราย (สสจ.เชียงราย) สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอแม่ลาว ณ วิทยาลัยชุมชนแม่ลาว ตลอดจน มีการถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะด้านการแปรรูป ปูนปั้นกรรมให้มีคุณภาพสินค้าเกษตรดีมีมาตรฐาน ราคาแพงค่า ลดจำนวนการทิ้งวัสดุเหลือใช้ไม่เกิดมูลค่า ให้สามารถนำมาแปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรได้ ณ วิทยาลัยชุมชนสุราษฎร์ธานี โดยที่เล็งเห็นถึงศักยภาพของชุมชนมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวและแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรให้เป็นต้นแบบที่ได้มาตรฐาน เพื่อส่งเสริมการผลิตที่มีคุณภาพและสามารถแข่งขันได้ในตลาดอย่างยั่งยืน

โครงการนี้มีจุดเน้นการพัฒนาทักษะด้านการผลิตและการบริหารจัดการให้กับเกษตรกรและผู้ประกอบการในจังหวัดเชียงราย โดยมีเป้าหมายในการเสริมสร้างความสามารถในการผลิตและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์เกษตร เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจในระดับชุมชนและส่งเสริมการเติบโตแบบกลุ่มเครือข่ายในอนาคต

ภาพ/ข่าว: นางภาณี วัฒนศิริ สาริวัฒ

☎ 053 723 979

🌐 www.chiangrai.rmutil.ac.th

📱 @rmutilcr799

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน (ต่อ)

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร
รหัสทะเบียน : 6-57-16-02/1-0048

รายชื่อวิสาหกิจชุมชน/เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

รหัสทะเบียน

รหัสประจำตัวประชาชน

อำเภอ

จังหวัด

รหัสไปรษณีย์

ค้นหา

เลือกสาขาหรือ

เลือกตำบลหรือ

รหัสทะเบียน	ชื่อวิสาหกิจชุมชน/เครือข่าย	พื้นที่
6-57-16-02/1-0048	วิสาหกิจชุมชน	เลขที่ 60 หมู่ 6 ตำบลจอมหมอกแก้ว อำเภอมะนัง จังหวัดยะลา 97250

ดูข้อมูล

วิสาหกิจชุมชน

กลุ่มว่านน้ำสมุนไพร

รหัสทะเบียน : 6-57-16-02/1-0048

ข้อมูลที่ตั้ง :

เลขที่ 60 หมู่ 6 ตำบลจอมหมอกแก้ว อำเภอมะนัง จังหวัดยะลา 97250

เบอร์โทร :

0908938434

อีเมล :

-

ผู้มีอำนาจทำการแทน :

1. นางปิยะกุล ยอดตา
 2. นายจิณกร เกษแก้ว

กิจกรรมเพื่อสุขภาพโรงเรียนผู้สูงอายุและศูนย์มิตรภาพบำบัด
ณ วัดท่าต้นตัน หมู่ 1 ตำบลจอมหมอกแก้ว อำเภอมะนัง จังหวัดเชียงราย
โดยศูนย์มิตรภาพบำบัด ได้มีกิจกรรมเพื่อสุขภาพ ดังนี้

บริการนวด ผ่อนคลายกล้ามเนื้อ	บริการอบสมุนไพร เพื่อสุขภาพ	บริการแช่เท้า สมุนไพร	บริการเครื่องดื่ม สมุนไพร
การจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์จากกลุ่มผู้สูงอายุ			







แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อกลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตร
และผลิตสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก
ที่อยู่ ที่ทำการวิสาหกิจชุมชน ตำบล
ทรายขาว อำเภอฟาน จังหวัดเชียงราย
57120

วันที่ 11 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ. 2567

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ตามที่ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ร่วมกับ
คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย ได้ดำเนินโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่ม
ศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน เพื่อนำผลงานวิจัยและพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ
นวัตกรรม ไปถ่ายทอด บ่มเพาะ เพิ่มศักยภาพให้แก่ชุมชน วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการ กลุ่มเกษตรกร นั้น

ข้าพเจ้า ว่าที่ร้อยตรีหญิง ชมพูนุท พงษ์ทรัพย์สิน ชื่อกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตร
และผลิตสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก พร้อมด้วยประธานกลุ่มและสมาชิกกลุ่มเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน จำนวน
10 คน ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
1. การจัดการแปลงและกระบวนการ เพาะปลูกเกษตรปลอดภัย	1) เกิดความเข้าใจและเห็นความสำคัญที่ตรงกันของสมาชิกในการยอมรับระบบการผลิตอาหาร ปลอดภัย (Food Safety) และระบบการผลิต เกษตรปลอดภัย 2) ทำให้ได้พืชผัก สมุนไพร ผลไม้ ที่มี คุณภาพ ไม่มีสารพิษตกค้าง ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค มีระบบการจัดการแปลงที่มีประสิทธิภาพและมีวิธี ปฏิบัติที่ดี 3) ช่วยให้เกษตรกรผู้ปลูกมีสุขภาพอนามัยดีขึ้น เนื่องจากไม่มีการฉีดพ่นสารเคมีป้องกัน และ กำจัดศัตรูพืช ทำให้พื้นที่โดยรอบปลอดภัยจากสารพิษเหล่านี้ด้วย 4) ลดต้นทุนการผลิตของเกษตรกร ด้านค่าใช้จ่ายในการซื้อสารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูพืช รวมถึง ปุ๋ยเคมี 5) ลดปริมาณสารเคมีป้องกัน และกำจัดศัตรูพืชที่จะทำลายระบบนิเวศในแปลงเกษตร รวมถึง ปนเปื้อนในอากาศ พื้นดินและ แหล่งน้ำ ซึ่งเป็นการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและลดมลพิษของสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ 6) เกษตรกร มีรายได้เพิ่มมากขึ้น เนื่องจากผลผลิตที่ได้มีคุณภาพ ทำให้สามารถขายผลผลิต ได้ในราคาสูงขึ้น และ พัฒนาสู่การมีเอกสารรับรองมาตรฐานการผลิต และ 7) มีเกษตรกรต้นแบบที่พร้อมมรดกและชักชวน ให้เกษตรกรรายอื่น ๆ ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมมาผลิตสินค้าเกษตรที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น การทำ เกษตรปลอดภัยหรือเกษตรอินทรีย์
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้าง มูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น	1) เกิดกระบวนการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรด้วยการแปรรูปและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ รวมถึง รูปแบบการนำเสนอที่น่าสนใจ 2) เกษตรกรและผู้ประกอบการสามารถนำผลผลิตทางการเกษตร ชนิดอื่น ๆ มาผ่าน

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น (ต่อ)	กระบวนการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นกรรมวิธีการผลิตที่แปรสภาพเพื่อยืดอายุสินค้าให้นานขึ้นเพิ่มได้ และเพิ่มมูลค่าให้สินค้าเหล่านั้นต่อไป และ 3) แก้ปัญหาและลดปัญหาสินค้าเกษตรราคาตกต่ำ หรือวัตถุดิบเกษตรที่ตกเกรดให้ผู้ประกอบการนำมาแปรรูป ลดการทิ้งหรือปล่อยให้เกิดการเน่าเสียโดยไม่จำเป็น
3. การพัฒนาการตรวจสอบคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์	1) มีกระบวนการตรวจสอบคุณภาพสินค้าเพื่อให้ทุกขั้นตอนมีการรักษามาตรฐานการผลิตสินค้าให้ได้คุณภาพและผ่านการรับรองจากหน่วยงาน 2) ผู้ซื้อสินค้าเกิดความมั่นใจในการเลือกซื้อสินค้าที่ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ และ 3) ผู้ผลิตมีความรู้ความเข้าใจในทุกขั้นตอนการผลิตและจัดจำหน่ายถึงหลักปฏิบัติที่ถูกต้อง ปลอดภัยและมีคุณภาพ
4. การสร้างเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนเพื่อวางแผนการผลิตร่วมกัน	1) การสร้างเครือข่ายทำให้เกิดความเสี่ยงในทุกกระบวนการทำงาน เนื่องจากมีการแลกเปลี่ยนข้อมูลเพื่อป้องกันปัญหา และพัฒนาให้เกิดสิ่งที่ดีขึ้น เครือข่ายของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่เข้มแข็งจึงมีแผนการทำงานครอบคลุมทั้งซัพพลายเชน ตั้งแต่ ต้นน้ำ กลางน้ำ จนถึง ปลายน้ำ มีการวางแผนการผลิต การแปรรูป และการจำหน่ายที่เหมาะสม
5. การพัฒนาการตรวจสอบย้อนกลับสินค้าเกษตรแปรรูป	1) มีการพัฒนาระบบตรวจสอบย้อนกลับ สร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคในกรณีพบปัญหาจากผลิตภัณฑ์ และ 2) จัดทำระบบข้อมูลสินค้าชุมชน ที่ระบุแหล่งที่มาของวัตถุดิบชัดเจน
6. การสร้างแบรนด์และการเพิ่มการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์และแบรนด์	1) ผู้ประกอบการเข้าใจความสำคัญของการสร้างแบรนด์ 2) ผู้ประกอบการเรียนรู้การประชาสัมพันธ์ในรูปแบบต่าง ๆ ทั้งช่องทางออนไลน์และออฟไลน์ เพื่อเพิ่มการรับรู้และการเข้าถึงของลูกค้าต่อผลิตภัณฑ์และแบรนด์ 3) มีฐานข้อมูลที่ดีและเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการ สามารถคาดการณ์สถานการณ์ตลาดล่วงหน้าได้
7. การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์	1) สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มจากการแปรรูปสินค้าเกษตรเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวได้อย่างลงตัว 2) สินค้ามีการบอกเล่าเรื่องราวที่น่าสนใจ มีที่มาที่สร้างความประทับใจและอัตลักษณ์ท้องถิ่นที่สร้างสรรค์ ผ่านการสื่อสารข้อมูลด้านศิลปวัฒนธรรม ประเพณี วิธีการดำเนินชีวิต 3) มีการเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวชุมชน ที่เป็นเส้นทางท่องเที่ยวหลัก และเส้นทางแหล่งท่องเที่ยวรองเพื่อช่วยกระจายประโยชน์จากการท่องเที่ยวให้ทั่วถึง ให้ชุมชนอื่น ๆ ได้รับประโยชน์ในวงกว้างมากขึ้น มีความแปลกใหม่ และเพิ่มทางเลือกที่ก่อประโยชน์สูงสุดต่อประสบการณ์ที่ดีที่นักท่องเที่ยวควรได้รับ 4) ส่งเสริมเครือข่ายภาคประชาชนให้มีความเข้มแข็ง สามารถแลกเปลี่ยนความรู้ประสบการณ์และทรัพยากรซึ่งกันและกัน โดยมีเครื่องมือในการวัดระดับความสุขของชุมชนและนักท่องเที่ยว เพื่อใช้พัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยว โดยมีตัวชี้วัดที่เหมาะสม เกิดสมดุลระหว่างความต้องการของชุมชนและนักท่องเที่ยวผู้มาเยือนเพื่อให้ทั้งสองฝ่ายได้รับประโยชน์และประสบการณ์ที่ดีร่วมกัน และ 5) มีรูปแบบการท่องเที่ยวโดยชุมชนที่มีความเป็นมาตรฐานที่สอดคล้องกับการท่องเที่ยวของประชาคมอาเซียน และเกณฑ์การพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนโลก หรือ Global Sustainable Tourism Criteria (GSTC)
8. การพัฒนาหลักสูตรและการจัดโปรแกรมการท่องเที่ยวแบบมีส่วนร่วม	1) ผลักดันให้ชุมชนมีศักยภาพในการเป็นแหล่งท่องเที่ยว มีการเชื่อมโยงข้อมูลกันระหว่างชุมชนเพื่อเป็นข้อมูลที่ใช้ประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวได้เข้ามาใช้บริการตามวันและเวลาที่ต้องการ พร้อมพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวให้เหมาะสมกับความต้องการของนักท่องเที่ยวอย่างมีคุณภาพ เพื่อเพิ่มมูลค่าด้านการท่องเที่ยวแบบมีส่วนร่วม 2) มีรูปแบบกิจกรรมและการนำเสนอที่น่าสนใจ เป็นเอกลักษณ์ เป็นที่ยอมรับร่วมกันและสามารถใช้ประโยชน์ได้จริง ซึ่งการมีหลักสูตรและโปรแกรมการท่องเที่ยวแบบมีส่วนร่วมที่ดีดังกล่าว หากเป็นที่สนใจของกลุ่มนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่ต้องการมาเที่ยวในแต่ละชุมชน ย่อมก่อให้เกิดการกระจายรายได้สู่ เศรษฐกิจฐานรากอย่างเป็นรูปธรรม 3) มีการส่งเสริมองค์ความรู้ที่จำเป็นเพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชนท้องถิ่นด้านต่าง ๆ ให้เกิดทักษะและความเข้าใจเกี่ยวกับการบริหารจัดการบริหารงานและผลประโยชน์ที่ได้รับจากการท่องเที่ยว และ 4) มีการจัดสรรคณะทำงาน และมีโครงสร้างการทำงานที่เหมาะสม เพื่อให้บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวสามารถปฏิบัติหน้าที่ได้เต็มความสามารถ
9. การพัฒนาธุรกิจสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคมภายใต้รูปแบบการค้าเนกาทีฟที่มีความยั่งยืนเป็นมิตรต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม	1) ส่งเสริมให้ประชาชนในท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการคิดและตัดสินใจในกิจกรรมหรือโครงการต่าง ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อกระดำเนินชีวิตของประชาชนในพื้นที่ ให้เกิดจากความต้องการที่แท้จริง 2) มีนโยบายและมีมาตรการพัฒนาเศรษฐกิจของพื้นที่ชัดเจน ที่ต้องการการสร้างและคืนประโยชน์เพื่อสังคม โดยยึดหลักการทำงานที่คำนึงถึงผลกระทบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นหลัก และ 3) ใช้ทรัพยากรและวัตถุดิบทางการเกษตรให้คุ้มค่าที่สุด ลดจำนวนของเสียที่ไม่จำเป็น

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

หทัยรัตน์ จันทะคาม

(นางสาวหทัยรัตน์ จันทะคาม)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ

ปณิธาน พงษ์ทวีสิน

(ว่าที่ร้อยตรีหญิง ชมพูนุท พงษ์ทวีสิน)

ประธานกลุ่ม / ตัวแทนกลุ่ม



มทร.ล้านนา และภาคีเครือข่ายเข้มแข็ง ร่วมขับเคลื่อนศักยภาพ ชุมชน พัฒนาคุณภาพชีวิต เสริมธุรกิจด้วยนวัตกรรมเครือข่าย Chiang Smart Model

เมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2568 อาจารย์ฤทธิรัตน์ จันดีสะอาด หัวหน้าโครงการและอาจารย์ประจำ
วิศวกรรมโสตทัศนศึกษา คณะวิศวกรรมศาสตร์ มทร.ล้านนา เชียงราย จัดอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาศักยภาพ
ผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น และการจับคู่ธุรกิจเพื่อพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน
ภายใต้โครงการ BCG Tourism กิจกรรมได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานหลายภาคส่วน อาทิ สำนักงานเกษตร
อำเภอแม่ลาว โรงพยาบาลแม่ลาว สำนักงานพัฒนาชุมชน ศูนย์การเรียนรู้ ท้องถิ่นต้นตอของแม่ลาววิทยาลัย
แม่ฟ้าหลวง และกลุ่มผู้ค้าทางธุรกิจ ผู้เข้าร่วมได้เรียนรู้การปลูกและแปรรูปสมุนไพรตามมาตรฐาน การพัฒนา
ผลิตภัณฑ์ การสร้างแบรนด์และการตลาด พร้อมวางแผนการผลิตร่วมกับผู้รับซื้อโดยตรง

โครงการนี้ช่วยยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตร สร้างรายได้ พัฒนาเศรษฐกิจชุมชน เกิดเครือข่าย
ความร่วมมือ และต่อยอดสู่การเชื่อมโยงเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์อย่างยั่งยืนในพื้นที่จังหวัดเชียงราย

ภาพ: ฤทธิรัตน์ จันดีสะอาด / ข่าว: นิพนธ์ สติระยา

☎ 053-723 979

🌐 www.chiangrai.rmutl.ac.th

📱 @rmutlcr799





มทร.ล้านนา เชียงราย จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ GAP ยกระดับ เกษตรปลอดภัย หนุนท่องเที่ยวเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ BCG Tourism

วันที่ 18 มิถุนายน 2568 นางสาวหฤทัยรัตน์ จันทะคาด อาจารย์ประจำวิศวกรรมโลจิสติกส์ คณะ
วิศวกรรมศาสตร์ มทร.ล้านนา เชียงราย จัดอบรมจัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ในกิจกรรมที่ 2 ประจำปี 2568
เพื่อเสริมสร้างความรู้และทักษะในการปฏิบัติงานแก่เกษตรกรในพื้นที่อำเภอเมืองเชียงราย ภายใต้โครงการ
พัฒนาการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ BCG Tourism เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและสร้างเศรษฐกิจชุมชนอย่าง
ยั่งยืน การอบรมจัดขึ้นที่บ้านสันติสุข ตำบลแม่ต๋อน อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย โดยได้รับความร่วมมือจาก
สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองเชียงรายและภาคีเครือข่าย ถ่ายทอดองค์ความรู้เชิงปฏิบัติการโดยมีวิทยากรบรรยาย การ
ผลิตกล้วยน้ำว้าคุณภาพ การจัดการแปลงเกษตรปลอดภัย การใช้อินทรีย์วัตถุควบคู่ปุ๋ย ส่งเสริมการใช้ชีวภัณฑ์ อก
สารพิษทดแทน ยาสมุนไพร และเพิ่มพูนผลผลิต การจัดการความชื้นในโรงปลูกกล้วย การใช้ระบบเกษตร ธรรมชาติ
และปลูกพืชสมุนไพรระหว่างแปลง การถ่ายทอดความรู้เรื่อง GAP สำหรับสมุนไพรและความรู้เรื่องโรคพืชสมุนไพร
คุณภาพ ส่งเสริมสมุนไพรไทยเพื่อความมั่นคงทางสุขภาพและเศรษฐกิจ โครงการนี้มุ่งพัฒนาศักยภาพเกษตรกรในพื้นที่
เครือข่ายเกษตรปลอดภัย รองรับการท่องเที่ยวเชิงเศรษฐกิจ BCG Tourism ในอนาคต

ภาพ : หฤทัยรัตน์ จันทะคาด / ข่าว : กัญจน์ สวัสดิ์

☎ 053-723-979 🌐 www.chiangrai-rmutl.ac.th 📱 @rmutlcr799





ยกระดับชุมชนด้วย "กล้วยแปรรูป" มทร.ล้านนา เชียงราย หนุน OTOP สู่มาตรฐาน เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

วันที่ 20 มิถุนายน 2568 นางสาวฤทัยรัตน์ จันดีสะอาด อาจารย์วิชาวรรณโภจistikส์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มทร.ล้านนา เชียงราย จัดงานการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ กิจกรรมที่ 3 ประจำปี 2568 หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการตลาดแปรรูปสินค้าชุมชน ภายใต้โครงการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเพื่อส่งเสริมเศรษฐกิจด้วย BCG Tourism โดยมีตัวแทนกลุ่มผู้แปรรูปจากหลายตำบลในเขต อ.แม่ลาว และ อ.พาน จ.เชียงราย เข้าร่วม โครงการนี้จัดขึ้นที่สำนักงานเกษตรอำเภอพานที่ผลิต OTOP 4 ดาว ดงอ้อมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย โดยมี นางสาวสาวิตรี ไชยวงศ์ จากพัฒนาชุมชน อ.แม่ลาว ร่วมส่งเสริมผลิตภัณฑ์เข้าสู่มาตรฐาน OTOP, ว่าให้เกษตรกรผู้ผลิตทุกครัวเรือนได้เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการสร้างมูลค่าเพิ่ม "แผนกล้วย RS" ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ, คุณศิริกัญญา จุฬนันท์ และนายสมเกียรติ ปัญญา เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการแปรรูป "โซว์กล้วยน้ำว้า" และ "น้ำส้มสายชูกล้วย" ผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูปเน้นประโยชน์ต่อสุขภาพ ผลไม้ปลอดสารเคมี การแปรรูปกล้วย นอกจากนี้ยังได้แลกเปลี่ยนแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตลาดของเสีย เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยมี อ.ก.ส. ร่วมสนับสนุน เชื่อมโยงคุณค่าทางพาณิชย์กับผลิตภัณฑ์ทางสังคม สร้างผลกระทบเชิงบวกอย่างยั่งยืน

ภาพ : ฤทัยรัตน์ จันดีสะอาด / ข่าว : ทีมงานดี สจ.วท

☎ 053-723-979 🌐 www.chiangrai-rmutl.ac.th 📱 @rmutlcr799



บทที่ 2 ผลการดำเนินงาน

2.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ

ตารางที่ 2.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ				สถานะการดำเนินงานในแต่ละกิจกรรม		ค่าใช้จ่าย (บาท)
	Q1	Q2	Q3	Q4	เสร็จสิ้น	ขอขยายเวลา	
กิจกรรม 1 การจัดการแปลงและกระบวนการเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย					☑	-	35,300
กิจกรรม 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น					☑	-	89,100
กิจกรรม 3 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและการยกระดับผลิตภัณฑ์					☑	-	45,100
สรุปงบประมาณ (บาท)							169,500



รูปที่ 2.1 สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนของแต่ละกิจกรรม

โครงการประจำปีงบประมาณ 2568 เรื่อง การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism

ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) NO-03 การท่องเที่ยว
แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE)



หัวหน้าโครงการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ หฤทัยรัตน์ จันตะคาด
อาจารย์ประจำหลักสูตรวิศวกรรมโลจิสติกส์
คณะวิศวกรรมศาสตร์ มทร.ล้านนา เชียงราย

กิจกรรมที่ 1 การจัดการแปลงและกระบวนการเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย

กิจกรรมย่อยที่ 1.1 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย

- วิสาหกิจชุมชนบ้านสันตันทาน รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0068
- วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร รหัสทะเบียน : 6-57-16-02/1-0048

กิจกรรมย่อยที่ 1.2 การออกแบบและสร้างสื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้

กิจกรรมย่อยที่ 1.3 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี สำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร

2.2 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 1 การจัดการแปลงและกระบวนการเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย

2.2.1 กิจกรรมย่อยที่ 1.1 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย

วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห่ รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0068

ประธานวิสาหกิจชุมชน นายบุญ โปทาอุด

ตำบลดงมะตะ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย

ละติจูด 19.72186 ลองจิจูด 99.69632

ฐานการเรียนรู้การเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย

โดย วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห่ ร่วมกับ สำนักงานเกษตรอำเภอแม่ลาว

- ฐานที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้เกษตรปลอดภัย เพาะปลูกพืชและสมุนไพรมาตรฐาน GAP
- ฐานที่ 2 การทำปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ เพื่อเกษตรปลอดภัยและยั่งยืน
(เช่น จุลินทรีย์สังเคราะห์แสง ฮอร์โมนไข่ และฮอร์โมนนมสด)
- ฐานที่ 3 การจัดการแปลงเพาะปลูกผักและพืชสมุนไพรปลอดภัย และ
การขยายเชื้อไตรโคเดอร์มาเพื่อการควบคุมโรคพืช



รูปที่ 2.2 ฐานการเรียนรู้วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห่

2.2.1.1 รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 1

1) ชื่อฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้เกษตรปลอดภัย เพาะปลูกพืชและสมุนไพรมาตรฐาน GAP

2) ความสำคัญและที่มา

ปัจจุบันผู้บริโภคหันมาให้ความสำคัญกับความปลอดภัยด้านอาหารมากขึ้น เกษตรกรจึงจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบการผลิตพืชจากการใช้สารเคมีแบบเข้มข้น มาสู่การผลิตแบบปลอดภัยตามมาตรฐาน GAP (Good Agricultural Practices) ที่ให้ความสำคัญกับคุณภาพ ความปลอดภัยต่อผู้บริโภค สิ่งแวดล้อม และเกษตรกรผู้ผลิต

ดังนั้น การจัดทำฐานการเรียนรู้ด้านการถ่ายทอดองค์ความรู้เกษตรปลอดภัย จึงเป็นกลไกสำคัญในการสร้างความรู้ ความเข้าใจ และทักษะให้แก่เกษตรกร เยาวชน และประชาชนทั่วไปที่สนใจ เพื่อสามารถนำไปปรับใช้กับการเพาะปลูกพืชและสมุนไพรในพื้นที่อย่างถูกต้องและยั่งยืน

3) วัตถุประสงค์

- 3.1) เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับเกษตรปลอดภัยตามมาตรฐาน GAP
- 3.2) เพื่อฝึกทักษะการเพาะปลูกพืชและสมุนไพรโดยคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค
- 3.3) เพื่อเสริมสร้างความตระหนักรู้ด้านสิ่งแวดล้อม ลดการใช้สารเคมีในภาคการเกษตร
- 3.4) เพื่อยกระดับคุณภาพผลผลิตทางการเกษตรให้ได้มาตรฐาน สามารถจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ได้
- 3.5) เพื่อสร้างต้นแบบการผลิตพืชสมุนไพรปลอดภัยในชุมชน

4) เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้โดยละเอียด

เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้ ซึ่งแสดงขั้นตอนการเรียนรู้ ทั้งสิ้น 6 ขั้นตอน ดังนี้

4.1) การให้ความรู้เบื้องต้น

โดยวิทยากรจากสำนักงานเกษตรอำเภอแม่ลาว ถ่ายทอดองค์ความรู้เชิงปฏิบัติการด้านการเกษตรเพื่อเพิ่มทักษะความสามารถให้ผู้เข้าอบรมสามารถนำไปปฏิบัติและใช้ประโยชน์ได้จริง

องค์ความรู้ หัวข้อที่ 1

- กระบวนการผลิตและขยายพันธุ์กล้วยน้ำว้าพันธุ์ดี เพื่อผลิตกล้วยน้ำว้าคุณภาพเพิ่มรายได้แก่เกษตรกรและขยายผลแก่ชุมชนให้มีความมั่นคงในอาชีพอย่างยั่งยืน

องค์ความรู้ หัวข้อที่ 2

- การจัดการแปลงและกระบวนการเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย
- ตามการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices: GAP)
- กล้วยน้ำว้าเพื่อการอนุรักษ์และใช้ประโยชน์

องค์ความรู้ หัวข้อที่ 3

- การดูแลรักษา ป้องกัน กำจัดศัตรูพืช และเก็บเกี่ยวผลผลิต

องค์ความรู้ หัวข้อที่ 4

- การจัดการความเสี่ยงและกลยุทธ์บรรเทาความเสี่ยงตลอดโซ่อุปทานผลผลิต

ทางการเกษตร

- ผลดีของการทำเกษตรปลอดภัยต่อผู้ผลิต ผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม

องค์ความรู้ หัวข้อที่ 5

- ระบบเกษตรกลไกทางธรรมชาติเพื่อสร้างระบบนิเวศของพื้นที่สู่ภาวะสมดุล ด้วยการปลูกพืชต่างระดับ และการลดการใช้เคมี

โดยส่งเสริมการเพาะปลูกพืชสมุนไพรในระหว่างแปลงเพาะปลูกกล้วยน้ำว้า

องค์ความรู้ หัวข้อที่ 6

- การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices: GAP) สำหรับพืชสมุนไพรตามมาตรฐานการผลิตยา

องค์ความรู้ หัวข้อที่ 7

- การบรรยายวัตถุดิบสมุนไพรที่มีคุณภาพ มาตรฐาน : กรณีศึกษา ขมิ้นชัน และ ไพล เพื่อประโยชน์ทางยา (Herbal Medicinal Plants)

องค์ความรู้ หัวข้อที่ 8

- การขับเคลื่อนสมุนไพรไทยให้มีความมั่นคงทางสุขภาพและเกิดความยั่งยืนทางเศรษฐกิจ โดยส่งเสริมการใช้สมุนไพรทางการแพทย์

4.2) การให้ความรู้เบื้องต้น การเตรียมพื้นที่และดิน

- การเลือกพื้นที่ปลูกที่เหมาะสม
- การปรับปรุงดินด้วยปุ๋ยอินทรีย์และปุ๋ยหมัก
- การจัดระบบน้ำและการระบายน้ำ

4.3) การให้ความรู้เบื้องต้น การคัดเลือกพันธุ์พืชและสมุนไพร

- การเลือกพันธุ์ที่เหมาะสมกับภูมิอากาศ
- การใช้เมล็ดพันธุ์หรือกล้าที่ผ่านการรับรอง

4.4) การให้ความรู้เบื้องต้น การจัดการแปลงปลูก

- การปลูกแบบหมุนเวียนเพื่อลดการสะสมของโรคและแมลง
- การปลูกพืชสมุนไพรแซมเพื่อลดการใช้สารเคมี
- การใช้วิธีป้องกันกำจัดศัตรูพืชแบบชีวภาพ

4.5) การให้ความรู้เบื้องต้น การดูแลรักษาและเก็บเกี่ยว

- การให้น้ำและการบำรุงด้วยปุ๋ยอินทรีย์
- การเฝ้าระวังโรคและแมลง
- วิธีการเก็บเกี่ยวที่ถูกต้อง ไม่ปนเปื้อน

4.6) การบันทึกและการประเมินผล

- การจัดทำบันทึกฟาร์ม (Farm Record)
- การตรวจสอบย้อนกลับ
- การเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน GAP

5) วิธีการเรียนรู้

5.1) บรรยายและอภิปรายกลุ่ม

5.2) ฝึกปฏิบัติจริงในแปลงเกษตร

- 5.3) ศึกษาดูงานตัวอย่างฟาร์ม GAP
- 5.4) สรุปและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกัน

6) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 6.1) ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจด้านการผลิตพืชและสมุนไพรปลอดภัยตามมาตรฐาน GAP
- 6.2) ผู้เรียนสามารถปฏิบัติจริงในการเพาะปลูกและจัดการแปลงปลูกได้อย่างถูกต้อง
- 6.3) เกิดการสร้างแปลงต้นแบบเกษตรปลอดภัยในชุมชน
- 6.4) ผลผลิตพืชและสมุนไพรในพื้นที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- 6.5) เกิดเครือข่ายเกษตรกรที่ขับเคลื่อนการผลิตและส่งเสริมการเกษตรปลอดภัยในระดับชุมชน

7) ภาพประกอบกิจกรรม

- 7.1) ภาพการบรรยายและถ่ายทอดความรู้
- 7.2) ภาพการฝึกปฏิบัติการเตรียมแปลง
- 7.3) ภาพการเพาะปลูกพืชและสมุนไพร
- 7.4) ภาพการเก็บเกี่ยวและการบันทึกข้อมูล

8) ตารางประเมินความพึงพอใจ

ตารางที่ 2.2 รายการประเมินความพึงพอใจฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนบ้านสันตันทน

รายการประเมิน	5 (ดีมาก)	4 (ดี)	3 (ปานกลาง)	2 (พอใช้)	1 (ควรปรับปรุง)
1. ความเหมาะสมของเนื้อหาและสาระความรู้	☐	☐	☐	☐	☐
2. ความชัดเจนของการอธิบายและสาธิต	☐	☐	☐	☐	☐
3. ความน่าสนใจและการมีส่วนร่วมของกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐
4. ความเพียงพอของอุปกรณ์และวัสดุ	☐	☐	☐	☐	☐
5. ความรู้ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้จริง	☐	☐	☐	☐	☐
6. ความพึงพอใจโดยรวมต่อกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐

9) ภาพประกอบฐานที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้เกษตรปลอดภัย เพาะปลูกพืชและสมุนไพร
มาตรฐาน GAP



รูปที่ 2.3 ฐานที่ 1 วิสาห์กิจกรรมชุมชนบ้านสันต้นแห



รูปที่ 2.3 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห่น (ต่อ)

2.2.1.2 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 1

จากการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 1 สามารถสรุปผลการประเมินความพึงพอใจจากผู้ประเมิน จำนวน 30 คน ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.60 คะแนน ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.50 ดังแสดงในตารางที่ 2.3 กล่าวได้ว่าผู้ประเมินมีระดับความพึงพอใจ ระดับดีมาก ต่อกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 1

ตารางที่ 2.3 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความ พึงพอใจ
1. ความเหมาะสมของเนื้อหาและสาระความรู้	4.60	0.50	ดีมาก
2. ความชัดเจนของการอธิบายและสาธิต	4.55	0.52	ดีมาก
3. ความน่าสนใจและการมีส่วนร่วมของกิจกรรม	4.65	0.48	ดีมาก
4. ความเพียงพอของอุปกรณ์และวัสดุ	4.50	0.55	ดีมาก
5. ความรู้ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้จริง	4.70	0.45	ดีมาก
6. ความพึงพอใจโดยรวมต่อกิจกรรม	4.63	0.50	ดีมาก

คำอธิบายโดยละเอียดต่อภาพรวมของผลการประเมิน ดังนี้ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจในระดับดีมาก ทุกด้าน ด้านที่ผู้เรียนให้คะแนนสูงสุดคือ ความรู้ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้จริง ($\bar{x}$ = 4.70) แสดงว่ากิจกรรมช่วยสร้างความเข้าใจและทักษะที่สามารถนำไปปรับใช้ได้จริงในฟาร์มจริง ด้านที่คะแนนต่ำสุดคือ ความเพียงพอของอุปกรณ์และวัสดุ ($\bar{x}$ = 4.50) แสดงว่าผู้เรียนพึงพอใจ แต่ยังมีพื้นที่ในการปรับปรุง เช่น เพิ่มอุปกรณ์ทดลองหรือวัสดุสาธิต

การวิเคราะห์แต่ละด้าน ดังนี้ (1) ความเหมาะสมของเนื้อหาและสาระความรู้ : ผู้เรียนเห็นว่าเนื้อหาตรงกับความต้องการ เข้าใจง่าย และเป็นประโยชน์ต่อการปฏิบัติจริง (2) ความชัดเจนของการอธิบายและสาธิต : การสาธิตวิธีการเพาะปลูก การบำรุงรักษา และการจัดการแปลงเป็นที่เข้าใจได้ง่าย ทำให้ผู้เรียนสามารถนำไปปฏิบัติได้ (3) ความน่าสนใจและการมีส่วนร่วมของกิจกรรม : การฝึกปฏิบัติจริงในแปลงเกษตรทำให้ผู้เรียนเกิดความสนใจและมีส่วนร่วมมาก (4) ความเพียงพอของอุปกรณ์และวัสดุ : ถึงแม้เพียงพอในระดับดีมาก แต่สามารถพัฒนาเพิ่มเติมเพื่อให้ผู้เรียนได้ทดลองมากขึ้น (5) ความรู้ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้จริง : คะแนนสูงสุดสะท้อนว่ากิจกรรมสามารถถ่ายทอดทักษะและความรู้ที่มีประโยชน์ต่อการปฏิบัติจริงได้ และ (6) ความพึงพอใจโดยรวม : ผู้เรียนรู้สึกพอใจและเชื่อมั่นว่าสามารถนำความรู้ที่ได้ไปปรับใช้ได้จริง

ข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนา ดังนี้ (1) เพิ่มอุปกรณ์และวัสดุสาธิตให้เพียงพอสำหรับผู้เข้าร่วมทุกคน (2) จัดทำเอกสารคู่มือประกอบการเรียนรู้สำหรับผู้เรียนแบบออนไลน์ และ (3) ขยายกิจกรรมเชิงปฏิบัติให้ครอบคลุมการจัดการแปลงแบบครบวงจร

2.2.1.3 รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 2

1) ชื่อฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 2 การทำปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ เพื่อเกษตรปลอดภัยและยั่งยืน (เช่น จุลินทรีย์สังเคราะห์แสง ฮอร์โมนไข่ และฮอร์โมนนมสด)

2) ความสำคัญและที่มา

เกษตรกรในปัจจุบันมีการใช้สารเคมีและปุ๋ยเคมีในปริมาณสูง ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้ผลิตและผู้บริโภค รวมถึงทำให้ดินเสื่อมสภาพ สูญเสียความอุดมสมบูรณ์ และมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ดังนั้น การทำปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ จึงเป็นองค์ความรู้สำคัญที่ช่วยลดการพึ่งพาปัจจัยการผลิตจากภายนอก ใช้วัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรหรือของใช้ในครัวเรือน เช่น เศษผัก ผลไม้ กากน้ำตาล และวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น

ปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ เช่น จุลินทรีย์สังเคราะห์แสง ฮอร์โมนไข่ ฮอร์โมนนมสด มีบทบาทสำคัญในการบำรุงดิน เพิ่มธาตุอาหารแก่พืช กระตุ้นการเจริญเติบโต และลดต้นทุนการผลิตของเกษตรกร อีกทั้งยังสอดคล้องกับแนวทาง เกษตรอินทรีย์และมาตรฐาน GAP ที่มุ่งเน้นความปลอดภัยของอาหารและสิ่งแวดล้อม

3) วัตถุประสงค์

- 3.1) เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพจากวัสดุในท้องถิ่น
- 3.2) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถผลิตปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพได้ด้วยตนเอง
- 3.3) เพื่อส่งเสริมการลดต้นทุนการผลิตทางการเกษตรและสร้างความยั่งยืน
- 3.4) เพื่อพัฒนาทักษะการเรียนรู้เชิงปฏิบัติที่สามารถนำไปใช้จริงในแปลงเกษตร

4) เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้โดยละเอียด

เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้ ซึ่งแสดงขั้นตอนการเรียนรู้ ทั้งสิ้น 5 ขั้นตอน ดังนี้

4.1) การแนะนำความรู้เบื้องต้น

- ความหมาย ความสำคัญของปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ
- ประเภทของน้ำหมักชีวภาพและคุณสมบัติ

4.2) การทำปุ๋ยหมักชีวภาพแบบกองกลีบกอง

- วัสดุที่ใช้: เศษหญ้า ฟาง แกลบ รำละเอียด มูลสัตว์ น้ำหมักชีวภาพกากน้ำตาล
- วิธีทำ: จัดเรียงเป็นชั้น รดน้ำหมัก กองทับ และกลีบกองทุก 7 วัน จนกระทั่งครบ 45 วัน

4.3) การทำน้ำหมักชีวภาพสูตรต่าง ๆ

- จุลินทรีย์สังเคราะห์แสง (PSB)
 - วัสดุ: ไข่ไก่ 1 ฟอง, กากน้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ, น้ำสะอาด 1 ลิตร
 - วิธีทำ: ผสมส่วนผสม บรรจุขวดใส วางตากแดด 7-14 วัน ให้มีสีแดงหรือส้มเข้ม
- ฮอร์โมนไข่
 - วัสดุ: ไข่ไก่สด 10 ฟอง, กากน้ำตาล 1 กก., น้ำตาลทรายแดง 1 กก.
 - วิธีทำ: ตีไข่รวมทั้งเปลือก คลุกกับกากน้ำตาลและน้ำตาลหมักไว้ 7 วัน

- ฮอร์โมนนมสด
 - วัสดุ: นมสด 1 ลิตร, น้ำตาลทรายแดง 500 กรัม
 - วิธีทำ: ผสมเข้าด้วยกัน หมักไว้ 7–10 วัน ใช้เป็นฮอร์โมนกระตุ้นการออกดอก
- 4.4) การนำไปใช้ประโยชน์ในแปลงเกษตร
- ปุ๋ยหมัก : รองกันหลุมพืช ปรับปรุงดิน
 - จุลินทรีย์สังเคราะห์แสง : ผสมน้ำรดพืชหรือรดกลั่นในฟาร์มสัตว์
 - ฮอร์โมนไข่ : เร่งการเจริญเติบโตและการแตกใบ
 - ฮอร์โมนนมสด : กระตุ้นการออกดอกและติดผล
- 4.5) การฝึกปฏิบัติจริง
- ผู้เรียนทดลองทำปุ๋ยหมักกองเล็ก
 - ผู้เรียนผลิตน้ำหมักชีวภาพแต่ละสูตรและนำไปใช้ในแปลงทดลอง

5) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 5.1) ผู้เรียนมีความรู้และความเข้าใจเรื่องการผลิตปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ
- 5.2) ผู้เรียนสามารถผลิตและนำไปใช้ได้จริง ลดการพึ่งพาปุ๋ยเคมี
- 5.3) เกิดการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลดของเสีย
- 5.4) ลดต้นทุนการผลิตทางการเกษตร และเพิ่มผลผลิตที่ปลอดภัย
- 5.5) ชุมชนมีแนวทางการทำเกษตรแบบยั่งยืน สอดคล้องกับมาตรฐาน GAP และเกษตรอินทรีย์

6) ภาพประกอบกิจกรรมและการวิเคราะห์ทุกมิติ

- 6.1) ภาพขั้นตอนการทำปุ๋ยหมัก
- 6.2) ภาพการทำน้ำหมักชีวภาพแต่ละสูตร
- 6.3) ภาพผู้เรียนทดลองปฏิบัติจริงในแปลงเกษตร

มิติการเรียนรู้

- ผู้เรียนได้ลงมือปฏิบัติจริง ทำให้เข้าใจหลักการและขั้นตอนการผลิตปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ

มิติด้านเศรษฐกิจ

- ลดต้นทุนการผลิตปุ๋ยเคมีได้ 30–50%
- ผลผลิตปลอดภัยและสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้

มิติด้านสังคม

- ชุมชนเกิดการรวมกลุ่ม แลกเปลี่ยนความรู้ และพึ่งพาตนเองได้มากขึ้น

มิติด้านสิ่งแวดล้อม

- ลดการใช้สารเคมีทางการเกษตร
- นำเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรกลับมาใช้ใหม่

7) ตารางประเมินความพึงพอใจ

ตารางที่ 2.4 รายการประเมินความพึงพอใจฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห

รายการประเมิน	5 (ดีมาก)	4 (ดี)	3 (ปานกลาง)	2 (พอใช้)	1 (ควรปรับปรุง)
1. ความเหมาะสมของเนื้อหาและสาระความรู้	☐	☐	☐	☐	☐
2. ความชัดเจนของการอธิบายและสาธิต	☐	☐	☐	☐	☐
3. ความน่าสนใจและการมีส่วนร่วมของกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐
4. ความเพียงพอของอุปกรณ์และวัสดุ	☐	☐	☐	☐	☐
5. ความรู้ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้จริง	☐	☐	☐	☐	☐
6. ความพึงพอใจโดยรวมต่อกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐

9) ภาพประกอบฐานที่ 2 การทำปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ



รูปที่ 2.4 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห



รูปที่ 2.4 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนบ้านสันตันแห่น (ต่อ)



รูปที่ 2.4 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห่น (ต่อ)



รูปที่ 2.4 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนบ้านสันตันแห่น (ต่อ)



รูปที่ 2.4 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห่น (ต่อ)



รูปที่ 2.4 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห่น (ต่อ)

2.2.1.4 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 2

จากการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 2 สามารถสรุปผลการประเมินความพึงพอใจจากผู้ประเมิน จำนวน 30 คน ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.63 คะแนน ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.49 ดังแสดงในตารางที่ 2.5 กล่าวได้ว่าผู้ประเมินมีระดับความพึงพอใจ ระดับดีมาก ต่อกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 2

ตารางที่ 2.5 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแหวน

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ค่าเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D.)	ระดับความ พึงพอใจ
1. ความเหมาะสมของเนื้อหาและสาระความรู้	4.62	0.48	ดีมาก
2. ความชัดเจนของการอธิบายและสาธิต	4.55	0.52	ดีมาก
3. ความน่าสนใจและการมีส่วนร่วมของกิจกรรม	4.70	0.46	ดีมาก
4. ความเพียงพอของอุปกรณ์และวัสดุ	4.50	0.55	ดีมาก
5. ความรู้ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้จริง	4.75	0.43	ดีมาก
6. ความพึงพอใจโดยรวมต่อกิจกรรม	4.68	0.47	ดีมาก

คำอธิบายโดยละเอียดต่อภาพรวมของผลการประเมิน ดังนี้ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจในระดับ ดีมาก ทุกด้าน ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$ = 4.63) แสดงว่ากิจกรรมตอบโจทย์ความต้องการของผู้เรียนและสามารถนำไปใช้ได้จริง

การวิเคราะห์รายด้าน ดังนี้ (1) ความเหมาะสมของเนื้อหาและสาระความรู้ ($\bar{X}$ = 4.62) : ผู้เรียนเห็นว่าเนื้อหาทันสมัย สอดคล้องกับปัญหาเกษตรกร และเหมาะสมต่อการนำไปใช้ในพื้นที่จริง (2) ความชัดเจนของการอธิบายและสาธิต ($\bar{X}$ = 4.55) : การสาธิตเข้าใจง่าย แต่บางส่วนยังต้องเสริมเอกสารคู่มือประกอบ (3) ความน่าสนใจและการมีส่วนร่วมของกิจกรรม ($\bar{X}$ = 4.70) : การให้ผู้เรียนได้ลงมือทำจริง เช่น การทำปุ๋ยหมักกองเล็ก และทำน้ำหมักชีวภาพ ทำให้ผู้เรียนมีความสนใจและมีส่วนร่วมสูง (4) ความเพียงพอของอุปกรณ์และวัสดุ ($\bar{X}$ = 4.50) : อยู่ในระดับดีมาก แต่บางช่วงผู้เรียนจำนวนมาก อุปกรณ์อาจไม่เพียงพอ (5) ความรู้ที่สามารถนำไปประยุกต์ใช้จริง ($\bar{X}$ = 4.75) : เป็นจุดแข็งของกิจกรรม ผู้เรียนมั่นใจว่าสามารถนำความรู้ไปลดต้นทุนการผลิตและปรับใช้ในฟาร์มจริง และ (6) ความพึงพอใจโดยรวมต่อกิจกรรม ($\bar{X}$ = 4.68) : ผู้เรียนรู้สึกว่าการเป็นประโยชน์ คุ่มค่า และอยากให้มีต่อเนื่อง

ข้อเสนอแนะเพื่อพัฒนา ดังนี้ (1) ควรเพิ่มการจัดทำคู่มือ/เอกสารแจกเพื่อเสริมการเรียนรู้ภายหลัง (2) เพิ่มจำนวนอุปกรณ์ทดลองสำหรับกลุ่มผู้เรียนที่มีจำนวนมาก และ (3) ขยายกิจกรรมเชิงปฏิบัติ เช่น ทดลองใช้ปุ๋ยหมักและน้ำหมักในแปลงจริงในกลุ่มสมาชิกเครือข่าย พร้อมติดตามผล

2.2.1.5 รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 3.1

1) ชื่อฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 3.1 การจัดการแปลงเพาะปลูกผักและพืชสมุนไพรปลอดภัย

2) ความสำคัญและที่มา

การบริโภคผักและสมุนไพรที่ปลอดภัยเป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างเสริมสุขภาพของประชาชน เนื่องจากผักและสมุนไพรเป็นแหล่งอาหารที่อุดมไปด้วยวิตามิน เกลือแร่ สารต้านอนุมูลอิสระ และสรรพคุณทางยา แต่ปัญหาที่พบคือเกษตรกรจำนวนมากยังคงใช้สารเคมีในการกำจัดศัตรูพืชและเร่งการเจริญเติบโต ส่งผลให้ผู้บริโภคได้รับสารตกค้างและเกิดผลกระทบต่อสุขภาพ

ดังนั้น การพัฒนาองค์ความรู้เรื่อง การจัดการแปลงเพาะปลูกผักและพืชสมุนไพรปลอดภัย จึงเป็นสิ่งสำคัญ โดยใช้วิธีการปลูกที่สอดคล้องกับมาตรฐาน GAP (Good Agricultural Practices) และหลักการเกษตรปลอดภัย รวมถึงการจัดการดิน น้ำ แสง และปัจจัยการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกรและชุมชน อีกทั้งยังสามารถพัฒนาไปสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวเชิงเกษตรได้ในอนาคต

3) วัตถุประสงค์

- 3.1) เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการจัดการแปลงเพาะปลูกผักและพืชสมุนไพรปลอดภัย
- 3.2) เพื่อให้ผู้เรียนสามารถปฏิบัติการปลูกผักและสมุนไพรได้จริงตามมาตรฐาน GAP
- 3.3) เพื่อส่งเสริมการลดการใช้สารเคมีทางการเกษตรและหันมาใช้วิธีการทางชีวภาพ
- 3.4) เพื่อพัฒนาทักษะการจัดการแปลงปลูกที่เหมาะสมกับพื้นที่และสภาพแวดล้อมของตนเอง
- 3.5) เพื่อสร้างความตระหนักถึงความสำคัญของอาหารปลอดภัยต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม

4) เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้โดยละเอียด

เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้ในฐานนี้ออกแบบให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ โดยสามารถทำตามขั้นตอน ทั้งสิ้น 4 ขั้นตอน ดังนี้

4.1) การเรียนรู้ทฤษฎี

- ความหมายและหลักการเกษตรปลอดภัย
- มาตรฐาน GAP สำหรับการปลูกผักและสมุนไพร
- การวางแผนการผลิตผักและสมุนไพรในครัวเรือนและเชิงพาณิชย์
- การเลือกชนิดผักและสมุนไพรที่เหมาะสมกับพื้นที่

4.2) การจัดการแปลงเพาะปลูก

- การเตรียมพื้นที่
 - กำหนดขนาดแปลง
 - การไถพรวน กำจัดวัชพืช
 - การทำแปลงยกร่องเพื่อระบายน้ำ

- การจัดการดินและปุ๋ย
 - การปรับปรุงดินด้วยปุ๋ยคอก ปุ๋ยหมัก และน้ำหมักชีวภาพ
 - การตรวจสอบค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) ร่วมกับกรมพัฒนาที่ดิน
 - การจัดระบบน้ำ
 - การใช้ระบบน้ำหยดหรือสปริงเกอร์เพื่อลดการสิ้นเปลืองน้ำ
 - การวิเคราะห์คุณภาพน้ำ
- 4.3) การเพาะปลูกและดูแลรักษา
- การเพาะเมล็ดและการย้ายกล้า
 - การปลูกพืชสมุนไพร เช่น ขมิ้นชัน ไพล ฟักทะลายโจร ตะไคร้ ขิง ข่า
 - การใช้ชีวภัณฑ์ในการป้องกันศัตรูพืช เช่น เชื้อราไตรโคเดอร์มา บาซิลลัส
 - การจัดการวัชพืชโดยวิธีชีวภาพและวิธีเชิงกล
 - การบันทึกข้อมูลการปลูกเพื่อใช้ติดตามผลผลิต
- (หมายเหตุ: มีการยกสาธิตและถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กลุ่มเป้าหมาย เพื่อขยายเชื้อไตรโคเดอร์มา บาซิลลัส)
- 4.4) การเก็บเกี่ยวและการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว
- การกำหนดระยะเวลาเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม
 - การคัดแยกและบรรจุภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน
 - การจัดเก็บและขนส่งเพื่อลดการปนเปื้อน

5) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 5.1) ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการจัดการแปลงเพาะปลูกผักและพืชสมุนไพรปลอดภัย
- 5.2) เกิดการนำองค์ความรู้ไปปรับใช้ในการเพาะปลูกจริงในครัวเรือนและเชิงพาณิชย์
- 5.3) ลดต้นทุนการผลิต ลดการใช้สารเคมี และเพิ่มความปลอดภัยให้แก่ผู้บริโภค
- 5.4) เกษตรกรและชุมชนสามารถพัฒนาผลผลิตสู่มาตรฐาน GAP และต่อยอดการตลาดได้
- 5.5) ส่งเสริมสุขภาพชุมชนและสร้างสิ่งแวดล้อมที่ยั่งยืน

6) ภาพประกอบกิจกรรม

ภาพประกอบกิจกรรม เช่น การเตรียมแปลง การเพาะเมล็ด การดูแลต้นกล้า การใช้ปุ๋ยอินทรีย์ การฉีดพ่นชีวภัณฑ์ การเก็บเกี่ยว และการบรรจุภัณฑ์ผักและสมุนไพร

2.2.1.6 รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 3.2

1) ฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 3.2 การขยายเชื้อไตรโคเดอร์มาเพื่อการควบคุมโรคพืช

2) ความสำคัญและที่มา

เชื้อราไตรโคเดอร์มา (*Trichoderma* spp.) เป็นจุลินทรีย์ที่มีคุณสมบัติเป็น ชีวภัณฑ์ป้องกันและกำจัดโรคพืช โดยสามารถยับยั้งเชื้อราสาเหตุโรค เช่น ราไฟทอปธอรา (*Phytophthora*), ราสาเหตุโรครากเน่า

โคนเน่า และโรคเหี่ยวในพืชผักและไม้ผล อีกทั้งยังช่วยส่งเสริมการเจริญเติบโตของพืช กิจกรรมนี้จึงมุ่งถ่ายทอดความรู้การผลิตและขยายเชื้อไตรโคเดอร์มาให้แก่เกษตรกรและชุมชนสามารถทำเองได้ ลดต้นทุนการเกษตรและลดการใช้สารเคมี

3) วัตถุประสงค์

- 3.1) เพื่อให้ผู้เข้าร่วมเข้าใจบทบาทและประโยชน์ของเชื้อไตรโคเดอร์มาในการควบคุมโรคพืช
- 3.2) เพื่อสอนวิธีการขยายเชื้อไตรโคเดอร์มาด้วยวัตถุดิบที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น
- 3.3) เพื่อสร้างทักษะการนำไปประยุกต์ใช้จริงในไร่นา/แปลงปลูก
- 3.4) เพื่อส่งเสริมการใช้ชีวภัณฑ์แทนสารเคมี ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

4) เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้โดยละเอียด

เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้ในฐานนี้ออกแบบให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ โดยสามารถทำตามขั้นตอน ทั้งสิ้น 3 ขั้นตอน ดังนี้

- 4.1) ความรู้เบื้องต้น
 - ลักษณะทั่วไปของเชื้อราไตรโคเดอร์มา
 - กลไกการควบคุมเชื้อสาเหตุโรคพืช
เช่น การแข่งขัน การสร้างเอนไซม์ทำลาย การสร้างสารยับยั้ง
 - ประโยชน์ทางการเกษตรและการใช้เชิงเศรษฐกิจ
- 4.2) การขยายเชื้อ
 - ขั้นตอนการขยายเชื้อในห้องปฏิบัติการ
 1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์
 - ข้วสารหัก/ข้วสารเหนียว/รำละเอียด
 - ถุงพลาสติกทนร้อน ขนาด 6x9 หรือ 7x11 นิ้ว
 - ยางรัด/คอตาน
 - หม้อนึ่งความดัน (หรือหม้อนึ่งลูกทุ่ง)
 - เชื้อไตรโคเดอร์มาแม่เชื้อ (จากกรมวิชาการเกษตรหรือแหล่งที่เชื่อถือได้)
 - ห้อง/พื้นที่สะอาด
 2. การเตรียมวัสดุอาหารเชื้อ
 - นำข้วสารหักล้างน้ำให้สะอาด แช่ทิ้งไว้ 3-4 ชั่วโมง
 - นำมานึ่งให้สุก พักให้เย็น
 - ตักใส่ถุงพลาสติก ปริมาณประมาณ 1/2 ถุง
 3. การนึ่งฆ่าเชื้อ
 - นำถุงวัสดุไปนึ่งฆ่าเชื้อ 1-1.30 ชั่วโมง
 - ทิ้งให้เย็นก่อนการใส่เชื้อ
 4. การใส่เชื้อและเขย่าเชื้อ
 - เปิดถุงในที่สะอาด ใส่เชื้อไตรโคเดอร์มาลงไป
 - เขย่าเบา ๆ ให้เชื้อกระจาย
 - มัดปากถุงให้แน่น

5. การบ่มเชื้อ
 - เก็บในที่สะอาด อุณหภูมิห้อง 25–30 °C
 - ประมาณ 7–14 วัน เชื้อจะเจริญเต็มถุงเป็นสีเขียว
6. การเก็บรักษาและนำไปใช้
 - เก็บในที่แห้งและเย็น ใช้ภายใน 1–2 เดือน
 - วิธีใช้ เช่น คลุกเมล็ดพันธุ์ก่อนปลูก โรย/คลุกดินปลูก ผสมน้ำรดโคนต้น
- ขั้นตอนการขยายเชื้อไตรโคเดอร์มาในครัวเรือน
 1. การเตรียมวัสดุอุปกรณ์
 - ข้าวสารหัก หรือ ข้าวเจ้าธรรมดา 1 กก.
 - น้ำสะอาด
 - ถุงพลาสติกทนร้อน (ถุงร้อนใส) ขนาด 6x9 นิ้ว หรือ 7x11 นิ้ว
 - ยางรัดปากถุง / คอห่าน
 - หมอนึ่งลูกทุ้ง (ถ้าไม่มี ใช้ซึ่งนึ่งได้ แต่ต้องเพิ่มเวลา)
 - เชื้อไตรโคเดอร์มาแม่เชื้อ (ซื้อซองเชื้อผง หรือขวดเชื้อบริสุทธิ์จากกรมวิชาการเกษตร / ร้านขายอุปกรณ์เกษตร)
 2. การเตรียมวัสดุอาหารเชื้อเมล็ดข้าว
 - ล้างข้าวสารหักให้สะอาด แขน้ไว้ 3–4 ชั่วโมง
 - เทน้ำออกแล้วนำไปนึ่งให้สุกพอประมาณ (อย่าให้เละ)
 3. การบรรจุและนึ่งฆ่าเชื้อ
 - ตักข้าวสุกใส่ถุงพลาสติก ประมาณ ½ ถุง
 - ใช้ยางรัดปากถุง หรือใส่คอห่าน
 - นำไปนึ่งฆ่าเชื้อในหมอนึ่งลูกทุ้ง/ซึ่งนึ่ง ใช้เวลาอย่างน้อย 1–1.30 ชั่วโมง
 - ยกออกมาพักให้เย็นสนิท
 4. การใส่เชื้อ
 - เปิดปากถุงในที่สะอาด ใส่เชื้อไตรโคเดอร์มาลงไป (ใช้เชื้อผง 1–2 ซองชา หรือ เศษเชื้อสดเล็กน้อย)
 - เขย่าถุงเบา ๆ ให้เชื้อกระจายทั่วเมล็ดข้าว
 5. การบ่มเชื้อ
 - วางถุงไว้ในที่ร่ม อากาศถ่ายเท อุณหภูมิห้อง
 - ประมาณ 5–7 วันแรก เชื้อเริ่มขึ้นเป็นใยสีขาว
 - 10–14 วัน เชื้อเจริญเต็มถุงและเปลี่ยนเป็นสีเขียว
 6. การเก็บรักษา
 - เก็บไว้ในที่ร่มและแห้ง ไม่โดนแสงแดด
 - ควรใช้ภายใน 1–2 เดือน เพื่อประสิทธิภาพสูงสุด
 7. การนำไปใช้
 - คลุกเมล็ดพันธุ์ก่อนปลูก : ใช้เชื้อบดผสมกับเมล็ดพืช เพื่อป้องกันโรครากเน่า โคนเน่า
 - โรยในหลุมปลูก / คลุกดิน : ใส่ประมาณ 1–2 ซองต่อหลุมปลูก

- ผสมน้ำราดโคนต้น : ใช้เชื้อบดผสมกับน้ำสะอาด รดที่โคนต้น เพื่อควบคุมเชื้อสาเหตุโรครินดิน

4.3) เคล็ดลับสำหรับเกษตรกร

- ถ้าไม่มีหม้อนึ่ง สามารถใช้ซึ่งนึ่งข้าวปกติได้ แต่ควรเพิ่มเวลาเป็น 2 ชั่วโมง
- ทำในที่สะอาด ลดการปนเปื้อนจากเชื้อราอื่น
- ใช้ข้าวหักแทนข้าวสารคุณภาพดี เพื่อลดต้นทุน

5) การแลกเปลี่ยนเรียนรู้และวิธีการจัดกิจกรรม

- 5.1) ให้ผู้เข้าร่วมทำการทดลองขยายเชื้อจริง
- 5.2) แลกเปลี่ยนประสบการณ์การใช้ไตรโคเดอร์มาในแปลง
- 5.3) บรรยายให้ความรู้ (30%)
- 5.4) สาธิตและปฏิบัติจริง (60%)
- 5.5) ถาม-ตอบ และสรุปบทเรียน (10%)

6) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 6.1) ผู้เข้าร่วมสามารถขยายเชื้อไตรโคเดอร์มาเองได้
- 6.2) ลดต้นทุนการซื้อสารเคมีกำจัดโรคพืช
- 6.3) เกิดการใช้ชีวภัณฑ์ในครัวเรือนและวิสาหกิจชุมชน
- 6.4) เกษตรกรมีรายได้เสริมจากการผลิตและจำหน่ายหัวเชื้อไตรโคเดอร์มา

7) ตารางประเมินความพึงพอใจ

ตารางที่ 2.6 รายการประเมินความพึงพอใจฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห

รายการประเมิน	5 (ดีมาก)	4 (ดี)	3 (ปานกลาง)	2 (พอใช้)	1 (ควรปรับปรุง)
1. ความเหมาะสมของเนื้อหาและกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐
2. ความชัดเจนในการถ่ายทอดองค์ความรู้	☐	☐	☐	☐	☐
3. ความเพียงพอของสื่อ/อุปกรณ์ประกอบการเรียนรู้	☐	☐	☐	☐	☐
4. ความรู้และทักษะที่ได้รับจากการปฏิบัติจริง	☐	☐	☐	☐	☐
5. ความเป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ใน ชีวิตประจำวัน/อาชีพ	☐	☐	☐	☐	☐
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐
7. ความพึงพอใจโดยรวมต่อฐานการเรียนรู้	☐	☐	☐	☐	☐

8) ภาพประกอบฐานที่ 3 การจัดการแปลงเพาะปลูกผักและพืชสมุนไพรปลอดภัย



รูปที่ 2.5 ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห



รูปที่ 2.5 ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนบ้านสันตันแห่น (ต่อ)

2.2.1.7 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 3

จากการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 3 สามารถสรุปผลการประเมินความพึงพอใจจากผู้ประเมิน จำนวน 30 คน ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.69 คะแนน ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.46 ดังแสดงในตารางที่ 2.7 กล่าวได้ว่าผู้ประเมินมีระดับความพึงพอใจ ระดับดีมาก ต่อกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 3

ตารางที่ 2.7 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
1. ความเหมาะสมของเนื้อหาและกิจกรรม	4.65	0.48	ดีมาก
2. ความชัดเจนในการถ่ายทอดองค์ความรู้	4.70	0.46	ดีมาก
3. ความเพียงพอของสื่อ/อุปกรณ์	4.55	0.51	ดีมาก
4. ความรู้และทักษะที่ได้รับ	4.75	0.43	ดีมาก
5. ความเป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้	4.80	0.40	ดีมาก
6. ความเหมาะสมของระยะเวลา	4.60	0.50	ดีมาก
7. ความพึงพอใจโดยรวม	4.78	0.42	ดีมาก

คำอธิบายโดยละเอียดต่อภาพรวมของผลการประเมิน ดังนี้ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจในระดับ ดีมาก ทุกด้าน ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$ = 4.69) รายการที่ได้รับคะแนนสูงสุด คือ ความเป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน/อาชีพ ($\bar{X}$ = 4.80) แสดงว่าผู้เข้าร่วมเห็นว่ากิจกรรมสามารถนำความรู้ไปใช้ได้จริง รองลงมาคือ ความรู้และทักษะที่ได้รับจากการปฏิบัติจริง ($\bar{X}$ = 4.75) และ ความพึงพอใจโดยรวม ($\bar{X}$ = 4.78) สะท้อนว่าผู้เรียนได้เรียนรู้เชิงปฏิบัติและเกิดทักษะที่สามารถต่อยอดได้ ส่วนรายการที่มีคะแนนเฉลี่ยต่ำที่สุด คือ ความเพียงพอของสื่อ/อุปกรณ์ ($\bar{X}$ = 4.55) แม้จะยังอยู่ในระดับดีมาก แต่เป็นข้อเสนอนะที่ควรพัฒนาต่อ เช่น การเพิ่มอุปกรณ์การสาธิตหรือสื่อการเรียนรู้เพิ่มเติม

สรุปผลกิจกรรมฐานที่ 3 การจัดการแปลงเพาะปลูกผักและพืชสมุนไพรปลอดภัย เป็นกิจกรรมที่มีความเหมาะสม ได้รับความพึงพอใจในระดับดีมาก ผู้เรียนได้รับทั้งองค์ความรู้และทักษะ สามารถนำไปปรับใช้ในการเพาะปลูกจริง ลดการใช้สารเคมี และยกระดับคุณภาพผลผลิตของชุมชน

2.2 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 1 การจัดการแปลงและกระบวนการเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย (ต่อ)

2.2.2 กิจกรรมย่อยที่ 1.1 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร รหัสทะเบียน : 6-57-16-02/1-0048

ประธานวิสาหกิจชุมชน นาง ปิยะกุล ยอดยา

ตำบลจอมหมอกแก้ว อำเภอมะนัง จังหวัดยะลา

ละติจูด 19.77043 ลองจิจูด 99.69718

ฐานการเรียนรู้การเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย

โดย วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร ร่วมกับ

สำนักงานเกษตรอำเภอมะนัง

ศูนย์การเรียนรู้ (ศกร.) ตำบลจอมหมอกแก้ว

โรงเรียนผู้สูงอายุ วัดท่าตันตัน ตำบลจอมหมอกแก้ว

กลุ่มงานการแพทย์แผนไทยและการแพทย์ทางเลือก โรงพยาบาลมะนัง

- ฐานที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้เกษตรปลอดภัยและการเพาะปลูกพืชสมุนไพร
ขมิ้นชัน-ไพล ตามมาตรฐาน GAP
- ฐานที่ 2 การทำปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ เพื่อการเกษตรปลอดภัย โดยใช้สารเร่ง พด.7
- ฐานที่ 3 การสร้างมูลค่าเพิ่มพืชสมุนไพร – ลูกประคบสมุนไพร



รูปที่ 2.6 ฐานการเรียนรู้วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร

2.2.2.1 รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 1

1) ชื่อฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้เกษตรปลอดภัยและการเพาะปลูกพืชสมุนไพร ขมิ้นชัน-ไพล ตามมาตรฐาน GAP

2) ความสำคัญและที่มา

เกษตรปลอดภัย (Safe Agriculture) เป็นแนวทางการผลิตที่ลดการใช้สารเคมีอันตราย หันมาใช้ปุ๋ยอินทรีย์และชีวภัณฑ์ เพื่อสร้างความปลอดภัยทั้งต่อผู้ผลิต ผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม โดยเฉพาะการปลูกขมิ้นชัน และ ไพล ซึ่งเป็นพืชสมุนไพรที่มีคุณค่าทางยาและเศรษฐกิจสูง ได้รับความนิยมทั้งในตลาดภายในประเทศและการส่งออก

มาตรฐาน GAP (Good Agricultural Practices) เป็นเกณฑ์สำคัญในการยกระดับคุณภาพผลผลิตทางการเกษตร สร้างความน่าเชื่อถือให้แก่ผู้บริโภคและผู้ซื้อ การถ่ายทอดองค์ความรู้ในรูปแบบฐานการเรียนรู้จะช่วยให้เกษตรกรและผู้สนใจเข้าใจแนวทางการปฏิบัติที่ถูกต้องและสามารถนำไปใช้ได้จริง

3) วัตถุประสงค์

- 3.1) เพื่อถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำเกษตรปลอดภัยตามมาตรฐาน GAP
- 3.2) เพื่อให้ผู้เรียนเข้าใจหลักการเพาะปลูกพืชสมุนไพร ขมิ้นชัน และ ไพล อย่างถูกต้อง
- 3.3) เพื่อพัฒนาทักษะเชิงปฏิบัติในการเตรียมแปลง การปลูก การดูแล และการเก็บเกี่ยว
- 3.4) เพื่อสร้างความตระหนักรู้ด้านสุขภาพ ความปลอดภัยอาหาร และการรักษาสิ่งแวดล้อม
- 3.5) เพื่อเสริมสร้างอาชีพและรายได้จากการปลูกพืชสมุนไพรเชิงพาณิชย์

4) เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้โดยละเอียด

เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้ ซึ่งแสดงขั้นตอนการเรียนรู้ ทั้งสิ้น 7 ขั้นตอน ดังนี้

- 4.1) การบรรยายและแลกเปลี่ยนความรู้
 - แนวคิดเกษตรปลอดภัยและหลักการ GAP
 - ประโยชน์ของขมิ้นชันและไพล ทั้งด้านสมุนไพร อาหาร และเศรษฐกิจ
- 4.2) การเตรียมดินและแปลงปลูก
 - เลือกพื้นที่ดินร่วนปนทราย ระบายน้ำดี
 - ไกลพรวน กำจัดวัชพืช
 - ใส่ปุ๋ยคอก/ปุ๋ยหมักอินทรีย์
- 4.3) การคัดเลือกพันธุ์และการปลูก
 - เลือกเหง้าขมิ้นชันและไพลที่สมบูรณ์ ปราศจากโรค
 - การตัดท่อนพันธุ์ขนาด 1-2 นิ้ว พร้อมตา
 - การปลูกลงแปลง ระยะห่าง 30x40 ซม.
- 4.4) การดูแลรักษา
 - การให้น้ำอย่างสม่ำเสมอ
 - การใส่ปุ๋ยอินทรีย์และชีวภัณฑ์ป้องกันโรคแมลง

- การกำจัดวัชพืชด้วยวิธีไม่ใช่สารเคมี
- 4.5) การปฏิบัติตาม GAP
 - บันทึกข้อมูลการใช้ปัจจัยการผลิต
 - ควบคุมการใช้สารเคมี (หากจำเป็นต้องใช้ ต้องใช้ตามคำแนะนำ)
 - การจัดการสิ่งแวดล้อมในฟาร์ม
- 4.6) การเก็บเกี่ยวและหลังการเก็บเกี่ยว
 - เก็บเกี่ยวเมื่อมันชื้นและไหลอายุ 8–10 เดือน
 - การทำความสะอาด คัดแยก บรรจุหีบห่อ
 - การแปรรูปเบื้องต้น เช่น ผงมันชื้น น้ำมันไหล
- 4.7) การสรุปและอภิปรายผลการเรียนรู้
 - ผู้เข้าร่วมแลกเปลี่ยนประสบการณ์
 - สรุปบทเรียนและการนำไปใช้จริง

5) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 5.1) ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจการปลูกมันชื้นและไหลตามมาตรฐาน GAP
- 5.2) ผู้เข้าร่วมสามารถปฏิบัติจริงได้ ตั้งแต่การเตรียมแปลงจนถึงการเก็บเกี่ยว
- 5.3) เกิดการลดการใช้สารเคมี เพิ่มความปลอดภัยในอาหาร
- 5.4) ชุมชนมีผลผลิตสมุนไพรคุณภาพสูง สามารถแปรรูปและสร้างมูลค่าเพิ่ม
- 5.5) เกิดการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและสร้างความยั่งยืนทางอาชีพ

6) ภาพประกอบกิจกรรม

- 6.1) ภาพการบรรยายเรื่องเกษตรปลอดภัย
- 6.2) ภาพการเตรียมดินและแปลงปลูก
- 6.3) ภาพการปลูกมันชื้นและไหล
- 6.4) ภาพการดูแล รดน้ำ ใส่ปุ๋ยอินทรีย์
- 6.5) ภาพการเก็บเกี่ยวและการแปรรูป
- 6.6) แผนภาพการวิเคราะห์มิติ
 - มิติด้านเศรษฐกิจ: เพิ่มรายได้ ลดต้นทุน
 - มิติด้านสังคม: สร้างเครือข่ายเกษตรกรปลอดภัย
 - มิติด้านสิ่งแวดล้อม: ลดสารเคมี ฟื้นฟูดิน
 - มิติด้านสุขภาพ: อาหารปลอดภัย มีคุณค่าทางสมุนไพร
 - มิติด้านการศึกษา: ถ่ายทอดความรู้สู่เยาวชนและคนในชุมชน

7) ตารางประเมินความพึงพอใจ

ตารางที่ 2.8 รายการประเมินความพึงพอใจฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 1 วิชาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร

รายการประเมิน	5 (ดีมาก)	4 (ดี)	3 (ปาน กลาง)	2 (พอใช้)	1 (ควร ปรับปรุง)
1. ความเหมาะสมของเนื้อหาและกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐
2. ความชัดเจนในการถ่ายทอดองค์ความรู้	☐	☐	☐	☐	☐
3. ความเพียงพอของสื่อ/อุปกรณ์ประกอบการเรียนรู้	☐	☐	☐	☐	☐
4. ความรู้และทักษะที่ได้รับจากการปฏิบัติจริง	☐	☐	☐	☐	☐
5. ความเป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน/อาชีพ	☐	☐	☐	☐	☐
6. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐
7. ความพึงพอใจโดยรวมต่อฐานการเรียนรู้	☐	☐	☐	☐	☐

8) ภาพประกอบฐานที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้เกษตรปลอดภัยและการเพาะปลูกพืชสมุนไพร ขมิ้นชัน-โพล ตามมาตรฐาน GAP



รูปที่ 2.7 ฐานที่ 1 วิชาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร



รูปที่ 2.7 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพรมะพร้าว (ต่อ)



รูปที่ 2.7 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพรมะพร้าว (ต่อ)



รูปที่ 2.7 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)

2.2.2.2 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 1

จากการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 1 สามารถสรุปผลการประเมินความพึงพอใจจากผู้ประเมิน จำนวน 30 คน ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.72 คะแนน ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน เท่ากับ 0.44 ดังแสดงในตารางที่ 2.9 กล่าวได้ว่าผู้ประเมินมีระดับความพึงพอใจ ระดับดีมาก ต่อกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 1

ตารางที่ 2.9 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มวน้าน้ำสมุนไพร

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
1. ความเหมาะสมของเนื้อหาและกิจกรรม	4.70	0.45	ดีมาก
2. ความชัดเจนในการถ่ายทอดองค์ความรู้	4.75	0.43	ดีมาก
3. ความเพียงพอของสื่อ/อุปกรณ์	4.55	0.50	ดีมาก
4. ความรู้และทักษะที่ได้รับจากการปฏิบัติจริง	4.80	0.40	ดีมาก
5. ความเป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้	4.85	0.36	ดีมาก
6. ความเหมาะสมของระยะเวลา	4.60	0.49	ดีมาก
7. ความพึงพอใจโดยรวม	4.78	0.42	ดีมาก

คำอธิบายโดยละเอียดต่อภาพรวมของผลการประเมิน ดังนี้ ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจรวมอยู่ที่ 4.72 จาก 5.00 (S.D. = 0.44) จัดอยู่ในระดับ ดีมาก รายการที่ได้คะแนนสูงสุดคือ ความเป็นประโยชน์ต่อการนำไปใช้ ($\bar{X}$ = 4.85) แสดงว่าผู้เรียนมองว่ากิจกรรมมีความสำคัญและสามารถต่อยอดเป็นอาชีพจริงได้ รองลงมา คือ ความรู้และทักษะที่ได้รับจากการปฏิบัติจริง ($\bar{X}$ = 4.80) และ ความพึงพอใจโดยรวม ($\bar{X}$ = 4.78) สะท้อนว่าผู้เรียนได้รับประสบการณ์ตรงและเห็นคุณค่าของฐานการเรียนรู้นี้ ส่วนรายการที่มีคะแนนเฉลี่ยต่ำสุด คือ ความเพียงพอของสื่อ/อุปกรณ์ ($\bar{X}$ = 4.55) แม้จะยังอยู่ในระดับดีมาก แต่ถือเป็นข้อเสนอแนะให้เพิ่มสื่อการสาธิตหรือเครื่องมือประกอบเพื่อช่วยเสริมการเรียนรู้

สรุปผลโดยรวมกิจกรรมฐานที่ 1 ได้รับความพึงพอใจในระดับดีมาก ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเห็นว่าเป็นกิจกรรมที่มีเนื้อหาสำคัญ ช่วยให้เข้าใจการเพาะปลูกขมิ้นชันและไพลตามมาตรฐาน GAP อย่างถูกต้องสามารถนำไปปรับใช้กับแปลงจริงได้ และสร้างผลกระทบเชิงบวกทั้งด้านเศรษฐกิจ สุขภาพ และสิ่งแวดล้อมของชุมชน

2.2.2.3 รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 2

1) ชื่อฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 2 การทำปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ เพื่อการเกษตรปลอดภัย โดยใช้สารเร่ง พด.7

2) ความสำคัญและที่มา

ในปัจจุบัน เกษตรกรจำนวนมากยังคงพึ่งพาปุ๋ยเคมีและสารเคมีกำจัดศัตรูพืช ซึ่งมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม สุขภาพผู้ผลิตและผู้บริโภค อีกทั้งยังเพิ่มต้นทุนการผลิต การเรียนรู้วิธีทำ ปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ ด้วยตนเอง จะช่วยให้เกษตรกรสามารถผลิตสารอาหารบำรุงพืชและสารควบคุมแมลงศัตรูพืชได้อย่างปลอดภัย ลดค่าใช้จ่ายในการซื้อสารเคมี และยังสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร

โดยเฉพาะการใช้ สารเร่ง พด.7 ซึ่งกรมพัฒนาที่ดินได้พัฒนาขึ้นสำหรับการผลิตสารชีวภาพเพื่อควบคุมแมลงศัตรูพืช เป็นเทคโนโลยีง่าย ราคาถูก และเหมาะสมกับชุมชน สามารถใช้ได้จริงในแปลงเกษตรปลอดภัย

3) วัตถุประสงค์

- 3.1) เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการผลิตปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ
- 3.2) เพื่อให้เกษตรกรและผู้เรียนสามารถผลิต สารควบคุมแมลงศัตรูพืชชีวภาพ โดยใช้สารเร่ง พด.7 ได้ด้วยตนเอง
- 3.3) เพื่อลดการใช้ปุ๋ยเคมีและสารกำจัดศัตรูพืชในพื้นที่การเกษตร
- 3.4) เพื่อสร้างชุมชนต้นแบบด้านเกษตรปลอดภัยและการใช้เทคโนโลยีชีวภาพ

4) เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้โดยละเอียด

เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้ ซึ่งแสดงขั้นตอนการศึกษาและปฏิบัติ ทั้งสิ้น 3 ขั้นตอน ดังนี้

4.1) การทำปุ๋ยหมัก

- วัสดุที่ใช้: เศษพืช เศษหญ้า มูลสัตว์ รำละเอียด น้ำหมักชีวภาพ
- ขั้นตอน:
 - นำวัสดุอินทรีย์มาสับหรือย่อย
 - ผสมกับมูลสัตว์และรำละเอียด
 - รดน้ำให้ชื้นพอประมาณ
 - กองรวมกันและกลับกองทุก 7-10 วัน
 - ใช้เวลา 45-60 วัน จะได้ปุ๋ยหมักพร้อมใช้งาน

4.2) การทำน้ำหมักชีวภาพ

- วัสดุที่ใช้: เศษผัก ผลไม้ มูลสัตว์ กากน้ำตาล น้ำสะอาด
- ขั้นตอน:
 - เตรียมถังพลาสติกมีฝาปิด
 - ใส่วัสดุอินทรีย์และกากน้ำตาลในสัดส่วนที่เหมาะสม
 - เติมน้ำให้ท่วม

- หมักทิ้งไว้ 15–30 วัน โดยเปิดระบายแก๊สทุกวัน จะได้ น้ำหมักชีวภาพใช้รดพืชหรือผสมทำปุ๋ยน้ำ
- 4.3) การผลิตสารควบคุมแมลงศัตรูพืช โดยใช้สาร พด.7
 - วัสดุที่ใช้: สารเร่ง พด.7 กากน้ำตาล พืชสมุนไพร (สะเดา ตะไคร้หอม ฟ้าทะลายโจร)
 - ขั้นตอน:
 - หั่นพืชสมุนไพรให้ละเอียด
 - ผสมกับกากน้ำตาลและน้ำสะอาด
 - เติมสาร พด.7 ลงไป
 - หมัก 7–15 วัน จะได้สารควบคุมแมลงชีวภาพ
 - กรองแล้วนำไปใช้ผสมน้ำฉีดพ่นในแปลง

5) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 5.1) ผู้เรียนมีความรู้และทักษะการผลิตปุ๋ยหมัก น้ำหมักชีวภาพ และสารชีวภาพควบคุมแมลงศัตรูพืช
- 5.2) ลดต้นทุนการผลิตและลดการใช้สารเคมีในการเกษตร
- 5.3) เพิ่มคุณภาพผลผลิตและสร้างความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค
- 5.4) ชุมชนมีการจัดการทรัพยากรอย่างยั่งยืน สอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจ BCG (Bio-Circular-Green Economy)
- 5.5) เกิดเครือข่ายเกษตรกรต้นแบบในการถ่ายทอดองค์ความรู้ต่อไป

6) ภาพประกอบกิจกรรม

ภาพประกอบกิจกรรม เช่น ภาพการทำกองปุ๋ยหมัก ภาพการทำน้ำหมักชีวภาพ ภาพการผลิตสาร พด.7 และภาพเกษตรกรร่วมกิจกรรม ครอบคลุมทุกมิติ (เศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม เทคโนโลยี และ สุขภาพ) เศรษฐกิจ: ลดต้นทุน เพิ่มรายได้จากการผลิตเอง สังคม: เกิดการรวมกลุ่มช่วยเหลือ แบ่งปันความรู้ สิ่งแวดล้อม: ลดสารเคมี ลดของเสียจากการเกษตร เทคโนโลยี: ใช้สารเร่ง พด.7 และนวัตกรรมชีวภาพง่าย ๆ และ สุขภาพ: เกษตรกรและผู้บริโภคปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง

7) ตารางประเมินความพึงพอใจ

ตารางที่ 2.10 รายการประเมินความพึงพอใจฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร

รายการประเมิน	5 (ดีมาก)	4 (ดี)	3 (ปานกลาง)	2 (พอใช้)	1 (ควรปรับปรุง)
1. เนื้อหากิจกรรมมีความเหมาะสม ครบคลุม และเป็นประโยชน์	☐	☐	☐	☐	☐
2. ขั้นตอนการทำปฏึกและน้ำหมักชีวภาพ อธิบายเข้าใจง่าย ปฏิบัติตามได้จริง	☐	☐	☐	☐	☐
3. ความรู้ใหม่ที่ได้รับสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในแปลงเกษตรของตนเองได้	☐	☐	☐	☐	☐
4. สื่อประกอบและการสาธิตมีความชัดเจน เข้าใจง่าย	☐	☐	☐	☐	☐
5. ความเหมาะสมของเวลาในการจัดกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐
6. วิทยากร/ผู้ถ่ายทอดมีความรู้และสามารถถ่ายทอดได้ดี	☐	☐	☐	☐	☐
7. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับต่อการลดต้นทุนและสร้างเกษตรปลอดภัย	☐	☐	☐	☐	☐
8. ความพึงพอใจโดยรวมต่อกิจกรรมฐานการเรียนรู้	☐	☐	☐	☐	☐

8) ภาพประกอบฐานที่ 2 การทำปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ เพื่อการเกษตรปลอดภัย โดยใช้สารเร่ง พด.7



รูปที่ 2.8 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร



รูปที่ 2.8 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.8 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)

2.2.2.4 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 2

จากการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 2 สามารถสรุปผลการประเมินความพึงพอใจจากผู้ประเมิน จำนวน 30 คน ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.67 คะแนน ดังแสดงในตารางที่ 2.11 กล่าวได้ว่าผู้ประเมินมีระดับความพึงพอใจ ระดับดีมาก ต่อกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 2

ตารางที่ 2.11 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มวน้าน้ำสมุนไพร

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย ($\bar{x}$)	ระดับความ พึงพอใจ
1. เนื้อหากิจกรรมมีความเหมาะสม ครบคลุมและเป็นประโยชน์	4.75	มากที่สุด
2. ขั้นตอนการทำปฏึกหมักและน้ำหมักชีวภาพ อธิบายเข้าใจง่าย ปฏิบัติตามได้จริง	4.70	มากที่สุด
3. ความรู้ใหม่ที่ได้รับสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้	4.65	มากที่สุด
4. สื่อประกอบและการสาธิตมีความชัดเจน เข้าใจง่าย	4.60	มากที่สุด
5. ความเหมาะสมของเวลาในการจัดกิจกรรม	4.45	มาก
6. วิทยากร/ผู้ถ่ายทอดมีความรู้และสามารถถ่ายทอดได้ดี	4.80	มากที่สุด
7. ประโยชน์ต่อการลดต้นทุนและสร้างเกษตรปลอดภัย	4.70	มากที่สุด
8. ความพึงพอใจโดยรวม	4.72	มากที่สุด

คำอธิบายโดยละเอียดต่อภาพรวมของผลการประเมิน ดังนี้ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจในระดับ มากที่สุด ต่อเกือบทุกหัวข้อ โดยเฉพาะ ความรู้ใหม่ที่นำไปใช้ได้จริง การสาธิตที่ชัดเจน และ คุณภาพของวิทยากร อีกทั้ง ผู้เรียนเห็นว่า กิจกรรมมีความเป็นประโยชน์โดยตรง ช่วยลดการพึ่งพาปุ๋ยและสารเคมี สามารถลดต้นทุนการผลิตได้ และยังได้เรียนรู้วิธีทำ สารควบคุมแมลงชีวภาพ ที่ปลอดภัยต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค สำหรับข้อเสนอแนะหลัก ดังนี้ ควรขยายเวลาและจัดกิจกรรมต่อเนื่อง เพื่อให้มีการทดลองปฏิบัติจริงมากขึ้น และติดตามผลการนำไปใช้ในแปลงเกษตรของผู้เรียน

สรุปผลโดยรวมกิจกรรมฐานที่ 2 มีความสำคัญต่อการสร้างต้นแบบเกษตรปลอดภัยและยั่งยืน ในชุมชน ได้รับการตอบรับในระดับสูง และควรมีการจัดต่อเนื่องเพื่อสร้างเครือข่ายเกษตรกรที่ใช้เทคโนโลยีชีวภาพแทนสารเคมี

2.2.2.5 รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 3

1) ชื่อฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 3 การสร้างมูลค่าเพิ่มพืชสมุนไพร – ลูกประคบสมุนไพร

2) ความสำคัญและที่มา

การแพทย์แผนไทยและภูมิปัญญาสมุนไพรเป็นองค์ความรู้ที่มีมาตั้งแต่โบราณ โดยการนำพืชสมุนไพรมาใช้บำบัดรักษาอาการเจ็บป่วย เช่น ลดอาการปวดเมื่อย แก้อักเสบ และช่วยผ่อนคลาย ซึ่งลูกประคบสมุนไพร เป็นหนึ่งในผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมทั้งในชุมชนและระดับอุตสาหกรรม การทำลูกประคบสมุนไพรเป็นการ สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับพืชสมุนไพรท้องถิ่น เช่น ขมิ้นชัน ไพล ตะไคร้ ใบมะขาม ใบส้มป่อย การบูร และสมุนไพรอื่น ๆ ที่ปลูกได้ง่ายในชุมชน ซึ่งนอกจากจะช่วยให้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด ยังสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ สร้างรายได้แก่ชุมชนได้อย่างยั่งยืน

3) วัตถุประสงค์

- 3.1) เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้และทักษะในการทำลูกประคบสมุนไพรอย่างถูกต้องตามภูมิปัญญาและมาตรฐานความปลอดภัย
- 3.2) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับพืชสมุนไพรในชุมชน
- 3.3) เพื่อส่งเสริมสุขภาพของประชาชนด้วยวิถีธรรมชาติ ลดการพึ่งพายาแผนปัจจุบัน
- 3.4) เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน สร้างอาชีพและรายได้เสริม

4) เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้โดยละเอียด

เนื้อหา กิจกรรมการเรียนรู้ ฐานนี้ออกแบบให้ผู้เรียนได้เรียนรู้ทั้งภาคทฤษฎีและปฏิบัติ โดยสามารถทำตามขั้นตอน ทั้งสิ้น 3 ขั้นตอน ดังนี้

- 4.1) การเตรียมความรู้เบื้องต้น
 - ความรู้เรื่องสมุนไพรที่ใช้ทำลูกประคบและสรรพคุณ
 - การคัดเลือกสมุนไพรสด/แห้ง
 - มาตรฐานความสะอาดและสุขอนามัยในการผลิต
- 4.2) วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้
 - สมุนไพรหลัก: ขมิ้นชัน ไพล ตะไคร้ ใบมะขาม ใบส้มป่อย การบูร
 - ผ้าฝ้ายหรือผ้าลินินสำหรับห่อลูกประคบ
 - เชือกฝ้ายสำหรับมัด
 - เครื่องนึ่ง/หม้อนึ่งลูกประคบ
 - อุปกรณ์ตวงและถุงบรรจุ
- 4.3) ขั้นตอนการทำลูกประคบสมุนไพร
 - เตรียมสมุนไพร โดยหั่นหรือทุบให้แหลกเพื่อให้สารสำคัญออกได้ง่าย
 - ผสมสมุนไพรเข้าด้วยกันในอัตราส่วนที่เหมาะสม
 - ห่อสมุนไพรด้วยผ้า มัดเป็นก้อนแน่นพอสมควร
 - นำไปนึ่งด้วยความร้อนจนได้อุณหภูมิที่เหมาะสม

- ทดลองใช้โดยการประคบบริเวณที่ต้องการ (ทดสอบความร้อนก่อนใช้จริง)
 - บรรจุภัณฑ์ลูกประคบในรูปแบบที่เหมาะสม เช่น ถุงสุญญากาศ ซองพลาสติก หรือกล่องกระดาษเพื่อจำหน่าย
- 4.4) การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์
- การทำเป็นชุดสปาเพื่อสุขภาพ
 - การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า
 - การขอรับรองมาตรฐานสินค้า OTOP / มผช.

5) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- 5.1) ผู้เรียนสามารถทำลูกประคบสมุนไพรได้ด้วยตนเอง และเข้าใจสรรพคุณสมุนไพร
- 5.2) ชุมชนสามารถนำสมุนไพรท้องถิ่นมาสร้างรายได้เสริม
- 5.3) สร้างผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และเป็นที่ต้องการของตลาด
- 5.4) ส่งเสริมการใช้สมุนไพรไทย ลดการนำเข้าผลิตภัณฑ์สุขภาพจากต่างประเทศ
- 5.5) ขยายผลเป็นอาชีพและธุรกิจชุมชนด้านสุขภาพและสปา

6) ภาพประกอบกิจกรรมและการวิเคราะห์มิติ

- 6.1) มิติด้านเศรษฐกิจ
 - ต้นทุนต่ำ ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น
 - มีมูลค่าเพิ่มสูง (จากสมุนไพรสด → ผลิตภัณฑ์สุขภาพ)
- 6.2) มิติด้านสังคม
 - สร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ครัวเรือน
 - ถ่ายทอดองค์ความรู้ระหว่างรุ่นสู่รุ่น
- 6.3) มิติด้านสิ่งแวดล้อม
 - ใช้สมุนไพรธรรมชาติ ลดการใช้สารเคมี
 - ส่งเสริมการปลูกพืชสมุนไพรแบบเกษตรปลอดภัย
- 6.4) มิติด้านสุขภาพ
 - ลดอาการปวดเมื่อย อักเสบ และช่วยผ่อนคลาย
 - สนับสนุนการดูแลสุขภาพด้วยวิถีธรรมชาติ

7) ตารางประเมินความพึงพอใจ

ตารางที่ 2.12 รายการประเมินความพึงพอใจฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร

รายการประเมิน	5 (ดีมาก)	4 (ดี)	3 (ปาน กลาง)	2 (พอใช้)	1 (ควร ปรับปรุง)
1. เนื้อหากิจกรรมมีความเหมาะสม และเป็นประโยชน์	☐	☐	☐	☐	☐
2. ขั้นตอนการทำถูกประคบน้ำสมุนไพร อธิบายชัดเจน ปฏิบัติตามได้	☐	☐	☐	☐	☐
3. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ได้จริงและต่อยอดอาชีพ	☐	☐	☐	☐	☐
4. สื่อประกอบและการสาธิตมีความเข้าใจง่าย	☐	☐	☐	☐	☐
5. ความเหมาะสมของเวลาในการจัดกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐
6. วิทยากร/ผู้ถ่ายทอดมีความรู้และถ่ายทอดได้ดี	☐	☐	☐	☐	☐
7. ผลิตภัณฑ์ถูกประคบที่ได้มีคุณภาพ และมาตรฐาน	☐	☐	☐	☐	☐
8. ความพึงพอใจโดยรวมต่อกิจกรรม ฐานการเรียนรู้	☐	☐	☐	☐	☐

8) ภาพประกอบฐานที่ 3 การสร้างมูลค่าเพิ่มพืชสมุนไพร – ลูกประคบสมุนไพร



รูปที่ 2.9 ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร



รูปที่ 2.9 ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.9 ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)

2.2.2.6 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 3

จากการดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 3 สามารถสรุปผลการประเมินความพึงพอใจจากผู้ประเมิน จำนวน 30 คน ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.68 คะแนน ดังแสดงในตารางที่ 2.13 กล่าวได้ว่าผู้ประเมินมีระดับความพึงพอใจ ระดับดีมาก ต่อกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ฐานการเรียนรู้ที่ 3

ตารางที่ 2.13 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มวน้าน้ำสมุนไพร

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับความพึงพอใจ
1. เนื้อหากิจกรรมเหมาะสมและเป็นประโยชน์	4.70	0.45	มากที่สุด
2. ขั้นตอนการทำลูกประคบเข้าใจง่าย	4.65	0.48	มากที่สุด
3. นำความรู้ไปใช้ต่อยอดอาชีพได้	4.72	0.44	มากที่สุด
4. สื่อและการสาธิตเข้าใจง่าย	4.60	0.50	มากที่สุด
5. ความเหมาะสมของเวลา	4.40	0.55	มาก
6. วิทยากรถ่ายทอดได้ดี	4.80	0.40	มากที่สุด
7. คุณภาพของผลิตภัณฑ์ลูกประคบ	4.75	0.42	มากที่สุด
8. ความพึงพอใจโดยรวม	4.78	0.39	มากที่สุด

คำอธิบายโดยละเอียดต่อภาพรวมของผลการประเมิน ดังนี้ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจในระดับ มากที่สุด โดยเฉพาะหัวข้อ คุณภาพของผลิตภัณฑ์ลูกประคบ ($\bar{X} = 4.75$) และ ความสามารถของวิทยากร ($\bar{X} = 4.80$) แสดงถึงความเชื่อมั่นในความรู้และการถ่ายทอดที่มีคุณภาพ ด้านการนำความรู้ไปต่อยอดอาชีพ ($\bar{X} = 4.72$) ได้คะแนนสูงมาก แสดงว่ากิจกรรมนี้ช่วยเปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมสามารถสร้างรายได้และพัฒนาอาชีพใหม่ได้จริง ส่วนที่ควรปรับปรุง คือ ความเหมาะสมของเวลา ($\bar{X} = 4.40$) ผู้เข้าร่วมเสนอว่าอยากได้เวลาฝึกปฏิบัติจริงมากขึ้น เช่น การทดลองทำลูกประคบหลากหลายสูตร หรือการบรรจุภัณฑ์เชิงพาณิชย์

สรุปผลโดยรวมกิจกรรมฐานที่ 3 ได้รับการตอบรับที่ดีเยี่ยม มีความพึงพอใจโดยรวมในระดับมากที่สุด ถือว่าบรรลุเป้าหมายของการสร้างองค์ความรู้และการเพิ่มมูลค่าสมุนไพรท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

2.2 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 1 การจัดการแปลงและกระบวนการเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย (ต่อ)

2.2.3 กิจกรรมย่อยที่ 1.2 การออกแบบและสร้างสื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้

การออกแบบและสร้างสื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชนของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเป้าหมาย ทั้ง 6 วิสาหกิจชุมชน ได้แก่ (1) วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและผลิตสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (2) วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห่น (3) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลไม้ทุกชนิด (4) วิสาหกิจชุมชนนามว่า (5) วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นธิดินันท์ และ (6) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มวานน้ำสมุนไพร ดังนี้



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)

ยาอบสมุนไพรแม่จันทร์
สรรพคุณ
ช่วยคืนความสดชื่น กระปรี้กระเปร่า
ลดการเป็นตะคริว ขับลม ลดการอักเสบ
กระตุ้นให้การไหลเวียนของเลือด คลายกล้ามเนื้อ แก้ปวดเมื่อย

ส่วนประกอบ
ตะไคร้ ขมิ้น โหระพา ลูกมะกรูด ใบส้มป่อย ใบมะขาม

ผลิตโดย : วิทยาลัยชุมชนกำแพงเพชร
ค.จอมพลเอกเกรียงศักดิ์ จ.กำแพงเพชร
โทร. 090-8938434
วันผลิต พจนานุกรม

อุปกรณ์สมุนไพร
สรรพคุณ
ช่วยบรรเทาอาการปวดเมื่อย
ช่วยแก้การไหลเวียนของเลือด
ช่วยให้อาเจียน ขับลม ขับเสมหะ

ส่วนประกอบ
โหระพา ตะไคร้ ขมิ้น มะกรูด ใบมะขาม
ขิงผง กากกาแฟ เกลือ

วิธีใช้
นำอุปกรณ์สมุนไพรมาต้มน้ำ 3-5 นาที
นำไปนึ่งสมุนไพร ล้าง รินน้ำทิ้ง 10-15 นาที ริน โหระพา 200 กรัม 1 นาที
วางประคบตามส่วนต่าง ๆ บนร่างกายที่มีอาการปวดเมื่อย
“ช่วยคลายกล้ามเนื้อ ลดอาการปวดเมื่อย ช่วยให้อาเจียนขับลม”

ผลิตโดย : วิทยาลัยชุมชนกำแพงเพชร
ค.จอมพลเอกเกรียงศักดิ์ จ.กำแพงเพชร
โทร. 090-8938434
วันผลิต พจนานุกรม

รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)

อันอาน

เช็ช๖ธราช

ประวัติความเป็นมาวิสาหกิจชุมชน สุรากลั่นธิดินันท์

วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นธิดินันท์ ตั้งอยู่ที่บ้านป่าตัน เลขที่ 138 หมู่ที่ 11 ตำบลคด-มะระ อำเภอมะนัง จังหวัดยะลา ก่อตั้งขึ้น เมื่อปี พ.ศ.2557

วิสาหกิจสุรากลั่นธิดินันท์
ได้มีการสืบทอดการกลั่นสุรามาจากบรรพบุรุษ

การพัฒนาได้เริ่มก่อตั้งโรงกลั่นสุราชุมชนขึ้นภายในหมู่บ้าน มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2557 จึงได้มีการคิดค้นและปรับปรุงสูตรสุรา ที่สืบทอดกันมาใหม่เอกลักษณ์เฉพาะตัว การพัฒนาคุณภาพ โดยใช้นวัตกรรมให้ได้มาตรฐานและคุณภาพจากการตรวจ ของกรมสรรพสามิตที่กำหนด

ทางกลุ่มให้ความสำคัญกับการผลิตสุราที่มีคุณภาพ สะอาด และถูกสุขลักษณะ โดยมีการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ทันสมัย และขออนุญาตผลิตสุราที่ถูกต้องตามกฎหมายกำหนด

วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นธิดินันท์ มีการใช้วัตถุดิบหลักจาก ข้าวเหนียวนาท่าสุรา ภายใต้ชื่อแบรนด์สุรากลั่นป่าตัน สุราข้าว ทำให้สุรามีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์และแตกต่าง

ปัจจุบันวิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นธิดินันท์ ได้มีการต่อยอดมาเป็น สุราที่ผลิตจากสุราข้าวโพด ภายใต้แบรนด์แสงมาเซ, มาดองเซ และสุราผลไม้ สับปะรด, มะม่วง, บัวลอย ภายใต้แบรนด์วันวานเข็ญราย



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)



รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)

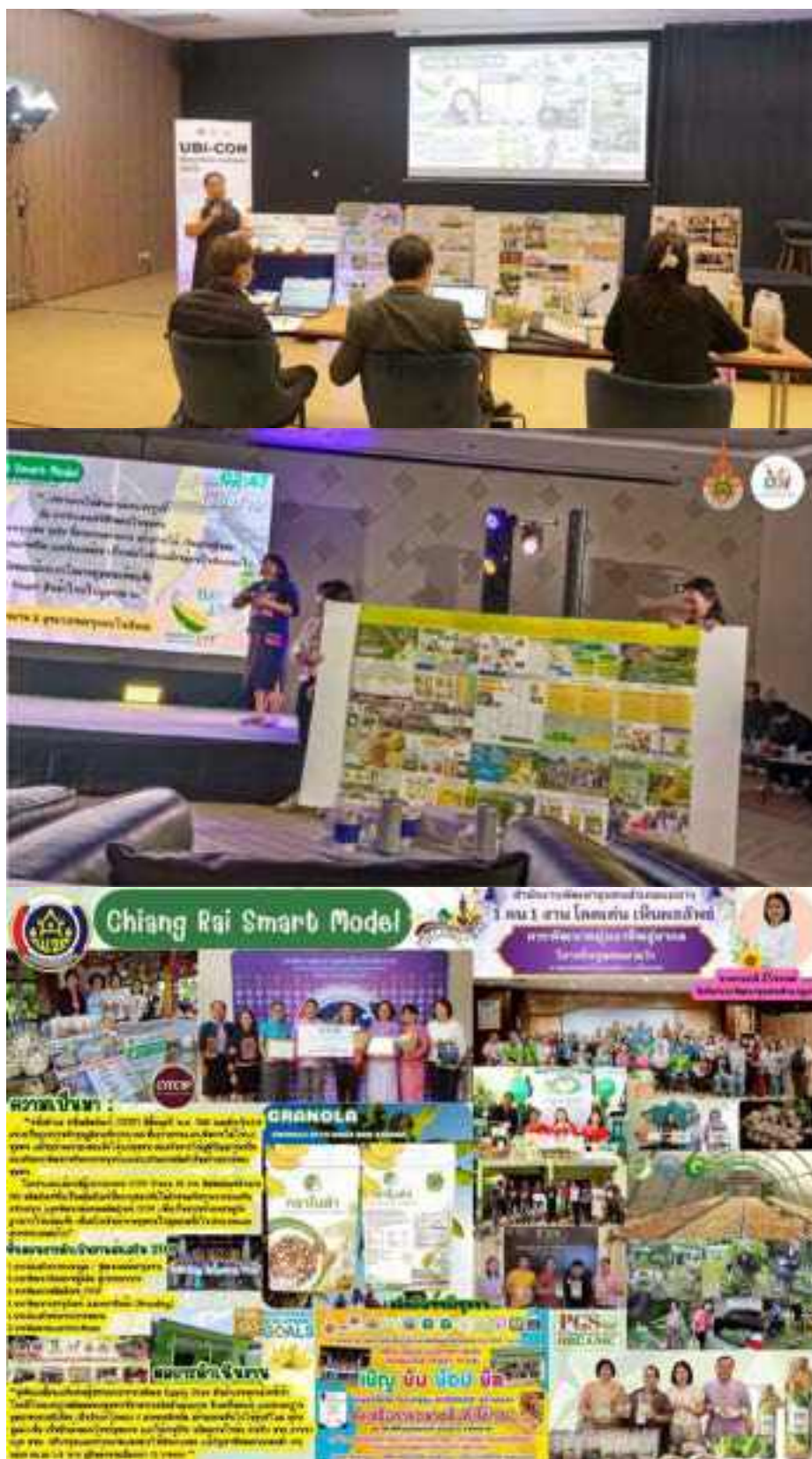


รูปที่ 2.10 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน (ต่อ)

การออกแบบและสร้างสื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อแบรนด์ชุมชนเป้าหมาย “Chiang Rai Smart Model” คิวอาร์โค้ดชนะเลิศ UBI Business Contest 2025 ระดับภูมิภาคเหนือ กลุ่ม UBI-Soft Power – Sustain นอกเหนือจากนั้น แบรินด์ชุมชนเป้าหมาย “Chiang Rai Smart Model” ยังสามารถคว้ารางวัลรองชนะเลิศอันดับ 3 UBI Business Contest 2025 ระดับประเทศ กลุ่ม UBI-Soft Power – Sustain รายละเอียดการเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Spin-off ภายใต้หน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เครือข่ายภาคเหนือตอนบน ทีม Chiang Rai Smart Model สามารถศึกษาเพิ่มเติมได้ที่ ภาคผนวก ข

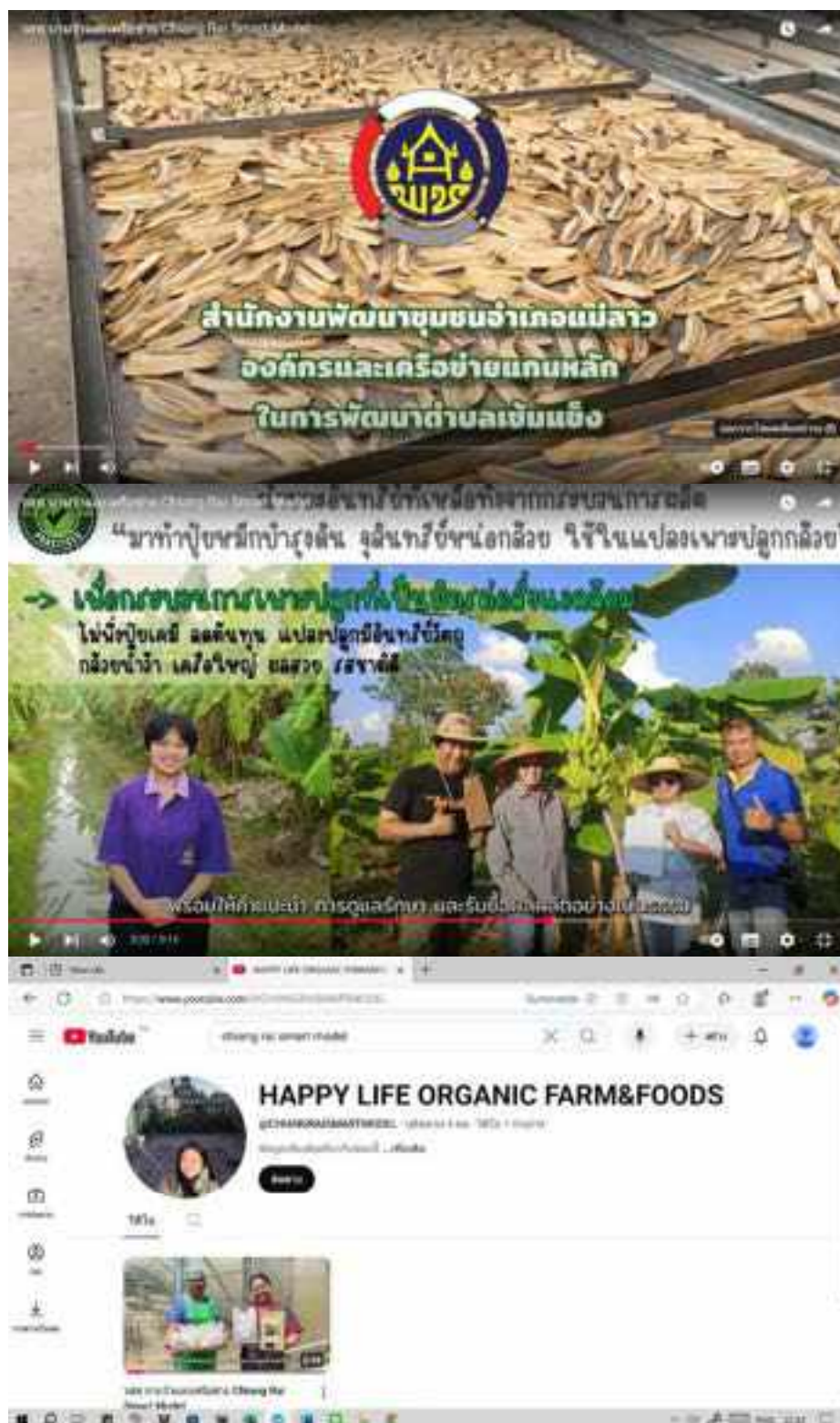


รูปที่ 2.11 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อแบรนด์ชุมชนเป้าหมาย



รูปที่ 2.11 สื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อแบรนด์ชุมชนเป้าหมาย (ต่อ)

การออกแบบและสร้างสื่อโฆษณาเพื่อนำเสนอเส้นทางท่องเที่ยวเชิงเกษตร ดังนี้



รูปที่ 2.12 สื่อโฆษณาเพื่อนำเสนอเส้นทางท่องเที่ยวเชิงเกษตร



รูปที่ 2.12 สื่อโฆษณาเพื่อนำเสนอเส้นทางท่องเที่ยวเชิงเกษตร (ต่อ)



รูปที่ 2.12 สื่อโฆษณาเพื่อนำเสนอเส้นทางท่องเที่ยวเชิงเกษตร (ต่อ)

2.2 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 1 การจัดการแปลงและกระบวนการเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย (ต่อ)

2.2.4 กิจกรรมย่อยที่ 1.3 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร





ข่าวสาร "รายงานผลสำเนา เชียงราย"
RMUTL CHIANGRAI TODAY

มทร.ล้านนา เชียงราย จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ GAP ยกระดับ เกษตรปลอดภัย หนุนท่องเที่ยวเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ BCG Tourism

วันที่ 18 มิถุนายน 2568 นางสาวหฤทัยรัตน์ จันทะศาล อาจารย์ประจำวิศวกรรมโลจิสติกส์ คณะ วิศวกรรมศาสตร์ มทร.ล้านนา เชียงราย จัดอบรมจัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ในกิจกรรมที่ 2 ประจำปี 2568 หลักสูตรการปฏิบัติงานการเกษตรที่ดี สำหรับการท่องเที่ยวปลูกกล้วยน้ำว้า พืชผักและสมุนไพร ภายใต้โครงการจัดการ พัฒนาเที่ยวเชิงเกษตรนครภูเก็ลลว้าสวรรค์ คือ BCG Tourism เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและสร้างเศรษฐกิจชุมชนอย่าง ยั่งยืน การอบรมจัดขึ้นที่บ้านสันสันแท่น ตำบลหนองตะ อำเภอนี้ลาว จังหวัดเชียงราย โดยได้รับความร่วมมือจาก สำนักงานเกษตรอำเภอนี้ลาวและภาคีเครือข่าย ถ่ายทอดองค์ความรู้เชิงปฏิบัติการโดยมีวิทยากรอบรมครบคลุม การ ผลิตกล้วยน้ำว้าคุณภาพ การจัดการแปลงเกษตรปลอดภัย การใช้อินทรีย์ควบคุมศัตรูพืช ส่งเสริมการใช้ชีวภัณฑ์ ออ กสารพิษตกค้าง ปลอดภัย และเพิ่มแหล่งผลิตที่ดี มีการจัดการความเชื่อมโยงสู่ภาคเกษตร ใช้ระบบเกษตร ธรรมชาติ และปลูกพืชสมุนไพรระหว่างแปลง การถ่ายทอดความรู้เรื่อง GAP สำหรับสมุนไพรและความรู้เรื่องวัตถุดิบสมุนไพร คุณภาพ ส่งเสริมสมุนไพรไทยเพื่อความมั่นคงทางสุขภาพและเศรษฐกิจ โครงการนี้มุ่งพัฒนาระบบการเดินน้ำ สร้าง เครือข่ายเกษตรปลอดภัย รองรับการท่องเที่ยวเชิงเศรษฐกิจ BCG Tourism ในอนาคต

ภาพ : หฤทัยรัตน์ จันทะศาล / ข่าว : กิณณณ์ สวัสดิ์พร

☎ 053-723-979 🌐 www.chiangrai-rmutl.ac.th 📱 @rmutlcr799

รูปที่ 2.13 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี สำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร



กำหนดการกิจกรรมที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร
ภายใต้โครงการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism
วันพุธ ที่ 18 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. – 17.00 น.
ณ ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแตง ตำบลดงมะไฟ อำเภอแม่อาย จังหวัดเชียงใหม่
เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

เวลา	กิจกรรม
8.00 – 8.15 น.	เปิดลงทะเบียน พร้อมรับเอกสารอบรม
8.15 – 8.45 น.	พิธีกร กล่าวต้อนรับ คณะหน่วยงาน และผู้เข้าร่วมทุกท่าน หัวหน้าโครงการ นายสารพญะรัตน์ ชินพิศาล กล่าวแนะนำพหุภาคี “โครงการการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism ส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม มาเพิ่มศักยภาพการผลิต และสร้างมูลค่าชุมชน นวัตกรรมด้านการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม สหกรณ์แม่ใจ วิสาหกิจชุมชน สามารถบริหารจัดการทรัพยากรให้มีประสิทธิภาพสูงสุด สู่ชุมชนต้นแบบการท่องเที่ยวที่ยั่งยืน” พร้อม รายงานการจัดการกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
8.45 – 9.00 น.	ผู้เข้าร่วมอบรมทำแบบทดสอบความรู้ความเข้าใจก่อนการอบรม พิธีกร แนะนำเวทีฝึกอบรม เพื่อแนะนำผู้เข้าร่วมเข้าประจำโต๊ะ
9.00 – 12.00 น.	คุณ วนิดา อารมย์สง่า และ คุณ สมยศ พรธิ์พิทักษ์ วิทยากรจากสำนักงานเกษตรอำเภอแม่อาย นำเกษตรกรที่มาร่วมฝึกอบรมปฏิบัติกิจกรรมการปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร โดยเกษตรกรได้เรียนรู้และใช้ประโยชน์จาก องค์ความรู้ หัวข้อที่ 1 กระบวนการผลิตและขยายพันธุ์กล้วยน้ำว้าพันธุ์ดี เพื่อผลิตกล้วยน้ำว้าคุณภาพ เพิ่มรายได้แก่เกษตรกรและขยายผลสู่ชุมชนให้มีความมั่นคงในอาชีพอย่างยั่งยืน และขยาย หัวข้อที่ 2 การจัดการแปลงเกษตรตามมาตรฐานสากลเกษตรปลอดภัย ตามแนวปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agriculture Practices: GAP) กล้วยน้ำว้าเพื่อการยกระดับการใช้ประโยชน์

รูปที่ 2.14 กำหนดการกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี สำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร



กำหนดการกิจกรรมที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร
ภายใต้โครงการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism
วันที่ 18 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. - 17.00 น.
ณ ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนบ้านต้นคันหนาด้านตะวันตก อำเภอนมดوار จังหวัดเชียงใหม่
เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

เวลา	กิจกรรม
9.00 – 12.00 น. (เช้า)	องค์ความรู้ หัวข้อที่ 3 การดูแลรักษา ปุ๋ยอินทรีย์ กำจัดศัตรูพืช และกำจัดยาฆ่าแมลง องค์ความรู้ หัวข้อที่ 4 การจัดการความชื้นและอุณหภูมิในการเพาะปลูก สอดคล้องมาตรฐานเกษตรอินทรีย์
12.00 – 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 16.00 น.	คุณ สมบัติ อวรมงคล และ คุณ สมยศ พรหมพิริย วิทยากรจากสำนักงานเกษตรอำเภอนมดوار ถ่ายทอดองค์ความรู้เชิงปฏิบัติการด้านการเกษตรที่เน้นทักษะความสามารถให้ผู้เข้า อบรมสามารถนำไปปฏิบัติและใช้ประโยชน์ได้จริง องค์ความรู้ หัวข้อที่ 5 ระบบเกษตรอินทรีย์ตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ของพื้นที่สู่การผสมผสาน ด้านการผลิตระดับ และ การตลาดไปน้อม โดยส่งเสริมการเพาะปลูกพืชสมุนไพรในโรงพ่นยาเพื่อเพิ่มมูลค่าและรายได้ องค์ความรู้ หัวข้อที่ 6 การปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices: GAP) สำหรับพืชสมุนไพรตามมาตรฐานการผลิต องค์ความรู้ หัวข้อที่ 7 การบริหารจัดการสวนสมุนไพรที่มีคุณภาพ มาตรฐาน : กรณีศึกษา ชิมะฮัน และ โกล เพื่อประโยชน์ทางการแพทย์ (Herbal Medical Plant) องค์ความรู้ หัวข้อที่ 8 การจับคู่เชื่อมโยงสมุนไพรไทยให้มีมูลค่าและคุณภาพ และเปิดความยั่งยืนในภาคเศรษฐกิจ โดยส่งเสริมการวิจัยสมุนไพรทางการแพทย์
16.00 – 16.30 น.	อาหารว่างเย็นจัด จิบเครื่องดื่ม อาหารว่างจากวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาหาร วิชาสกล วิสาหกิจชุมชนกลุ่มคนรักสมุนไพร และวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาหาร วิชาสกล เชิญวิทยากรจากสำนักงานเกษตรอำเภอนมดوار และวิทยากรจากสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่ ร่วมกัน ภาคีเครือข่ายความร่วมมือ เสวนา หัวข้อ การเพาะปลูกและอนุรักษ์พืชสมุนไพร พื้นบ้านสำหรับใช้รักษาโรคและดูแลสุขภาพ

รูปที่ 2.14 กำหนดการกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี สำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร (ต่อ)



กำหนดการกิจกรรมที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร
ภายใต้โครงการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism
วันที่ 18 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. – 17.00 น.
ณ ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนบ้านต้นคันหนาด้านตะวันตก อำเภอน้ำหนาว จังหวัดเขียงราย
เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

เวลา	กิจกรรม
16.30 – 17.00 น.	การเพาะปลูกและจัดการสวนสมุนไพรไทย อาทิเช่น ขมิ้นชัน ไทร สมุนไพรพื้นบ้าน สรีระและวิธีการปลูกเพื่อให้ได้ผลผลิตที่ดีและมีคุณภาพ วัฒนธรรมเกษตรอินทรีย์ พิธีกร กล่าวปิดกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการฯ และมอบของที่ระลึกแก่วิทยากร พิธีกร ขอความอนุเคราะห์ผู้เข้าร่วมอบรมทุกท่านขอบคุณสำหรับการอบรม และให้คะแนนความพึงพอใจต่อกิจกรรม พิธีกร เชิญทุกท่านรับประทานอาหารร่วมกันผู้เข้าร่วมอบรม

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม
ขึ้นอยู่ตามสภาพทางอากาศ 10.30 น. และ 14.30 น.

ผู้รับผิดชอบโครงการ นางสาวสุกัญญา จันทร์คำ โทรศัทพ์ 063-4122994
ทางด่วน 063-4122994 โทรสาร 063-4122994 ไลน์ @chiangrai-smart-model
คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เชียงราย

รูปที่ 2.14 กำหนดการกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี สำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร (ต่อ)

โครงการประจำปีงบประมาณ 2568 เรื่อง การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism

ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) NO-03 การท่องเที่ยว
แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE)



หัวหน้าโครงการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ หฤทัยรัตน์ จันทะชาติ
อาจารย์ประจำหลักสูตรวิศวกรรมโลจิสติกส์
คณะวิศวกรรมศาสตร์ มทร.ล้านนา เชียงราย

กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น

กิจกรรมย่อยที่ 2.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน

ครอบคลุมโซ่อุปทานกล้วยน้ำว้าเชียงราย

- ต้นน้ำ: กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย
- กลางน้ำ: กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS)
- ปลายน้ำ: แนวทางการต่อยอดแปรรูปกล้วยน้ำว้าดิบสู่ผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์

ครอบคลุมโซ่อุปทานพืชสมุนไพรเชียงราย

- ต้นน้ำ: สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย
- กลางน้ำ: ชุดอุปกรณ์อบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด
- ปลายน้ำ: การขยายช่องทางการจัดจำหน่ายชุดอุปกรณ์อบสมุนไพร

ครอบคลุมโซ่อุปทานส้มเขียวหวานเชียงราย

- ต้นน้ำ: ส้มเขียวหวาน จังหวัดเชียงราย
- กลางน้ำ: เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตากเกรด สูตรที่ 1
- ปลายน้ำ: การส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร

กิจกรรมย่อยที่ 2.2 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่

การจัดเตรียมผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อออกบูธจำหน่าย/แสดงสินค้า/นำเสนอต่อร้านค้าผลิตภัณฑ์ชุมชน

การออกบูธจำหน่าย/แสดงสินค้า/นำเสนอต่อร้านค้า

การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน

กิจกรรมย่อยที่ 2.3 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่นและการจับคู่ธุรกิจเพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน

กิจกรรมย่อยที่ 2.4 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน

2.3 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น

2.3.1 กิจกรรมย่อยที่ 2.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ครอบคลุมโซ่อุปทานกล้วยน้ำว้าเชียงราย







รูปที่ 2.15 ข้อมูลทางสถิติเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้า

ตารางที่ 2.14 รายชื่อเกษตรกรที่พร้อมขยายผลองค์ความรู้ด้านเกษตรปลอดภัย จำนวน 39 คน

ลำดับที่	ชื่อ/สกุล	ที่อยู่ (หมู่ที่/ตำบล/อำเภอ/จังหวัด)	อาชีพ
1	นางสาว ศศิประภา จิตทยากร	ตำบล ดงมะดะ อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
2	นาง เพ็ญ แก้วเก่า	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
3	นางสาว ศศิณา จิตทยากร	ตำบล ดงมะดะ อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
4	นางสาว ทิพวรรณ ปานรักษ์	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
5	นาง สุเรตร์ จินดา	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
6	นาง ศรีนวล จันทาพูล	ตำบล ดงมะดะ อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
7	นาง ปิยะกุล ยอดยา	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
8	นาย รักสกุล แก้วประมูล	ตำบล ป่าแะ อำเภอ ป่าแดด จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
9	นาย ธงชัย ใจเที่ยง	ตำบล ป่าแะ อำเภอ ป่าแดด จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
10	นาย ศิริ ศิริมลเทียร	ตำบล ป่าก่อคำ อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
11	นาง อำไพ ศิริมลเทียร	ตำบล ป่าก่อคำ อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
12	นาย ทองดี ขวนคิด	ตำบล ป่าแะ อำเภอ ป่าแดด จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
13	จุฑามาศ แก้วประมูล	ตำบล ป่าแะ อำเภอ ป่าแดด จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
14	นาย นนทรี ยมศรีเคน	ตำบล ป่าแะ อำเภอ ป่าแดด จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
15	นาย ปลั่ง แก้วประมูล	ตำบล ป่าแะ อำเภอ ป่าแดด จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
16	นาง บัวคำ นันตะรัตน์	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
17	นาง แสงดาว จอมาแปง	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
18	นาย จันท์ คำสาร	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
19	นาง พิศมัย ปัจจัย	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
20	อรุณทิพย์ อ่อนคำ	ตำบล ป่าก่อคำ อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
21	นาย วิชัย อินตะรัตน์	ตำบล ป่าก่อคำ อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
22	นาง คำ บัวเขียว	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
23	นาย สมศักดิ์ ปงรังษี	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
24	นาง สายสมร นันตะรัตน์	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
25	นาง วรณนิภา มะโนสุใจ	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
26	นาง บัวผัน แก้วเก่า	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
27	นาย อนันต์ นวลชัย	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
28	นาง อนุช แก้วเก่า	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
29	นาง มินัญมล นวลเดชากุล	ตำบล บ้านแซว อำเภอ เชียงแสน จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
30	สุพรรณ นันตะรัตน์	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
31	นาย กฤษณณ นวลเดชากุล	ตำบล บ้านแซว อำเภอ เชียงแสน จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
32	นาย สนั่น สุภาดี	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
33	นงครัตน์ อูปรัตน์	ตำบล ดงมะดะ อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
34	นาย สมบูรณ์ อุดกสิง	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
35	นาย อินดล มั่งมี	ตำบล ดงมะดะ อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
36	นาย สมพงศ์ นวลชัย	ตำบล ดงมะดะ อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
37	นาย กิตติภาส พ่วงทรัพย์สิน	ตำบล สันมะเค็ด อำเภอ พาน จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร

ตารางที่ 2.14 รายชื่อเกษตรกรที่พร้อมขยายผลองค์ความรู้ด้านเกษตรปลอดภัย จำนวน 39 คน (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ/สกุล	ที่อยู่ (หมู่ที่/ตำบล/อำเภอ/จังหวัด)	อาชีพ
38	ว่าที่ร้อยตรีหญิง ชมพูนุท พ่วงทรัพย์สิน	ตำบล สันมะเค็ด อำเภอ พาน จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร
39	นาง ลำดวน อุดกั้ง	ตำบล จอมหมอกแก้ว อำเภอ แม่ลาว จังหวัด เชียงราย	เกษตรกร



รูปที่ 2.16 การสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้ากระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย



รูปที่ 2.16 การสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้ากระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.16 การสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยน้ำว้ากระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)

กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย จากแปลงปลูกซึ่งอยู่ระหว่างการขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP พืช มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร (มกษ. 9001) จำนวน 2 แปลง ดังแสดงรายละเอียดแบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP พืชอาหาร ในภาคผนวก ก



รูปที่ 2.17 กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย



รูปที่ 2.17 กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.17 กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.17 กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.17 กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.17 กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.17 กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.17 กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.17 กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.17 กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.17 กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)





รูปที่ 2.18 การสร้างเครือข่ายผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้าแปรรูป



รูปที่ 2.18 การสร้างเครือข่ายผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้าแปรรูป (ต่อ)

ตารางที่ 2.15 รายชื่อผู้นำชุมชนที่พร้อมขยายผลองค์ความรู้ด้านเกษตรปลอดภัยและการแปรรูปเพิ่มมูลค่า จำนวน 41 คน

ลำดับที่	ชื่อ/สกุล	ที่อยู่ (หมู่ที่/ตำบล/อำเภอ/จังหวัด)	อาชีพ
1	นาย ไวทย์ บุญดำ	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
2	นาย นิรัตน์ พิศาส	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
3	นาง แสงจันทร์ ศิริแก้ว	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
4	นาย พิเชษฐ์ เรืองการ	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
5	นาย วิกรม วงศ์ชมภู	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
6	นาย ทิพกร ตีวรรัตน์	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
7	นาย กรกต ชัยณัฐนันท์	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
8	นาย ธงชัย พันธุ	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
9	นาย ภิปปิธิข ลางา	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
10	นาย เจริญ พันธุ	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
11	นาง พรพิมล วงษารัตน์	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
12	นาง ถวิล มั่งมูล	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
13	นาย อนุสิทธิ์ ใจตา	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
14	นาง รัชนิกร กันทะชัย	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
15	นาย เกรียงไกร แสนสุข	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
16	นาย อาคม พากเพียร	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
17	นาย ชุม ปงรังษี	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
18	นาย ภาณุวัฒน์ ศรีภักญา	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
19	นาง อ่อนศรี นวลคำ	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
20	นาย สมพงศ์ สายบุญยืน	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
21	นาย ภาณุพงษ์ สุโรพันธ์	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
22	นาง อรวรรณ ปัญชุมภู	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
23	นาย อุดลย์ ทารเพชร	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
24	นาย ทวีศักดิ์ เชื้อเมืองพาน	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
25	นาย ชำนาญ ก้อนนาค	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
26	นาง ทิพวรรณ ปานรักษ์	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
27	นาย พิเชษฐ์ เตชะเนตร	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
28	นาย พุนทรัพย์ การะวรรณ	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
29	นาย วีระ ชันจันทร์แสง	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
30	นาย ฤทธิรงค์ บุตรพรม	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
31	นาย เหลี่ยม ปัญญาโย	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
32	นาง ปวงลัย หงษ์พาเรือน	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
33	นาย อัฐสร อุปรัตน์	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
34	น.ส. วาริศา คำมูล	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
35	นาง ปิยะ ปงรังษี	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
36	นาย ศรีไล โมลา	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
37	นาง พัชรี วรรณะ	ต.เมืองพาน อ.พาน จังหวัดเชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์

ตารางที่ 2.15 รายชื่อผู้นำชุมชนที่พร้อมขยายผลองค์ความรู้ด้านเกษตรปลอดภัยและการแปรรูปเพิ่มมูลค่า จำนวน 41 คน (ต่อ)

ลำดับที่	ชื่อ/สกุล	ที่อยู่ (หมู่ที่/ตำบล/อำเภอ/จังหวัด)	อาชีพ
38	นางสาว ณ ขวัญ วงษารัตน์	ต.ป่าแงะ อ.ป่าแดด จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
39	นางสาว พิมพิลย์ ชัยเลิศ	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
40	นาง อนุญา จันทรมูล	ต.จอมหมอกแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์
41	นางสาว สายชล จันทาพูน	ต.ดงมะดะ อ.แม่ลาว จ.เชียงราย	เกษตรกรและผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์



รูปที่ 2.19 โรงแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรต้นแบบของชุมชน



รูปที่ 2.19 โรงแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรต้นแบบของชุมชน (ต่อ)



รูปที่ 2.19 โรงแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรต้นแบบของชุมชน (ต่อ)



รูปที่ 2.20 กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS)



รูปที่ 2.20 กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS) (ต่อ)



รูปที่ 2.20 กล้ายดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS) (ต่อ)



รูปที่ 2.20 กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS) (ต่อ)



รูปที่ 2.20 กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS) (ต่อ)



รูปที่ 2.20 กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS) (ต่อ)



รูปที่ 2.20 กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS) (ต่อ)

รูปที่ 2.20 กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS) (ต่อ)



แป้งกล้วยน้ำว้าดิบของวส.นามว่า
สู่กระบวนการอบแห้งแบบลูกกลิ้งร้อน
(Drum Drying)

โดย

ผศ.ดร.ธรรมรัตน์ แก้วมณี

สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

ต.รูสะมิแล อ.เมือง จ.ปัตตานี 94000

โทร 080-8630707





The Effect of Banana Variety and Plasticizer Type on Mechanical, Physicochemical and Heat sealing Properties of Biodegradable Films Based on Banana Flour

Niboula Hajjajadi¹, Nurfaizeliah Prayunio² and Dr Phakawat Tongnuamcharn³

¹Islamic Science Demonstration School, Prince of Songkla University Pattani Campus, Thailand

²Faculty of Science and Technology, Prince of Songkla University Pattani Campus, Thailand

ABSTRACT Biodegradable films from banana flour from Musa sapientum (M1) and Musa sapientum (M2) prepared with glycerol and sorbitol as plasticizer and citric acid and tartaric acid. Tensile strength (TS) of M1 and M2 film prepared with sorbitol was greater than that of film plasticized with glycerol (TS: M1 film from M1) with glycerol exhibited the highest TS, while that from M2 with sorbitol had the lowest TS. M2 film plasticized with glycerol had the highest elongation at break (EAB) (TS: M1 film from M1) and M2 film with sorbitol had higher tensile strength than that of film with glycerol (TS: M1 film from M1). The highest TS was observed in M2 film plasticized with sorbitol (TS: M2 film from M2) and exhibited elongation at break for most of films. Film from M1 and M2 plasticized with sorbitol had higher TS values compared with those prepared with glycerol (TS: M2 film from M2). This film was much stronger than those of film from M1, as evidenced by lower transparency values, regardless of type of plasticizer (glycerol). Therefore, both type of banana and plasticizer could affect the mechanical properties, heat sealability as well as color of biodegradable films.

Keywords: Musa sapientum, Musa sapientum, banana flour, plasticizer, biodegradable film

INTRODUCTION Biodegradable film have been developed from biodegradable polymers such as poly (lactic acid) and poly (glycolic acid) with the tensile strength, elongation at break, and strength. The biodegradable film is produced from polymer such as protein, polysaccharide. The research has studied the effect of biodegradable film produced from Musa sapientum flour and Musa sapientum flour with glycerol and sorbitol as plasticizer.

OBJECTIVE

- To study the chemical properties of banana flour from two types of banana, Musa sapientum (M1) and Musa sapientum (M2) group and Musa sapientum (M2) group.
- To study the physical properties and mechanical properties of film made from 2 types of banana, Musa sapientum (M1) and Musa sapientum (M2) group and Musa sapientum (M2) group.

METHODOLOGY

Part 1 Characteristics of banana flour



Part 2 Properties of banana flour-based film



CONCLUSION Banana and type of plasticizer had the impact on mechanical, physicochemical and heat sealing properties of biodegradable film based on banana flour. It was found that biodegradable film from M2 with sorbitol as a plasticizer is a film with the best properties.



Figure 1 Photographs of banana flour samples: Musa sapientum (M1) and Musa sapientum (M2) flour.



Figure 2 Photographs of banana flour samples: Musa sapientum (M1) and Musa sapientum (M2) flour.

Parameter	Moisture	Protein	Carbohydrate	Cellulose	Starch	Other
Musa sapientum (M1)	8.51 ± 0.01	1.02 ± 0.01	7.04 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01
Musa sapientum (M2)	8.51 ± 0.01	1.02 ± 0.01	7.04 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01

Parameter	pH	TS	TS	TS	TS	TS
Musa sapientum (M1)	5.51 ± 0.01	1.02 ± 0.01	7.04 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01
Musa sapientum (M2)	5.51 ± 0.01	1.02 ± 0.01	7.04 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01

Parameter	Redness	a*	b*	L*	TS	TS	TS
Musa sapientum (M1)	5.51 ± 0.01	1.02 ± 0.01	7.04 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01
Musa sapientum (M2)	5.51 ± 0.01	1.02 ± 0.01	7.04 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01

Parameter	Thickness	TS	TS	TS	TS	TS	TS
Musa sapientum (M1)	5.51 ± 0.01	1.02 ± 0.01	7.04 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01
Musa sapientum (M2)	5.51 ± 0.01	1.02 ± 0.01	7.04 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01	1.01 ± 0.01

ACKNOWLEDGEMENT This research was supported by Islamic Science Demonstration School Project (2022). The funding of this research is provided by Ministry of Higher Education, Science, Research and Innovation. The extended abstract is not for citation.

REFERENCES

- Uthairat, P., Niboula, H., Nurfaizeliah, P., and Dr Phakawat, T. (2022). The effect of banana variety and plasticizer type on mechanical, physicochemical and heat sealing properties of biodegradable film based on banana flour. *Journal of Islamic Science Demonstration School*, 1(1), 1-10.
- Uthairat, P., Niboula, H., Nurfaizeliah, P., and Dr Phakawat, T. (2022). The effect of banana variety and plasticizer type on mechanical, physicochemical and heat sealing properties of biodegradable film based on banana flour. *Journal of Islamic Science Demonstration School*, 1(1), 1-10.
- Uthairat, P., Niboula, H., Nurfaizeliah, P., and Dr Phakawat, T. (2022). The effect of banana variety and plasticizer type on mechanical, physicochemical and heat sealing properties of biodegradable film based on banana flour. *Journal of Islamic Science Demonstration School*, 1(1), 1-10.

ผลของสายพันธุ์กล้วยและชนิดของพลาสติกไซเซอร์ต่อสมบัติเชิงกล สมบัติทางเคมีกายภาพ และสมบัติการปิดผนึกด้วยความร้อนของฟิล์มย่อยสลายได้ทางชีวภาพจากแป้งกล้วย

ผู้จัดทำ:

- นางสาวนิชูลา หะยีกอเดร์
- นางสาวนุรฟาอีละห์ ประยูรโต

อาจารย์ที่ปรึกษา:

- ผศ.ดร.ธรรมรัตน์ แก้วมณี
- ดร.ภควรรช ทองนวลจันทร์

**แป้งกล้วยน้ำว้าดิบของวสช.นามว่า
สู่กระบวนการอบแห้งแบบลูกกลิ้งร้อน
(Drum Drying)**

โดย ผศ.ดร.ธรรมรัตน์ แก้วมณี
และ กระบวนการพรีเจลาตไนซ์
(Pre-gelatinization)
ภายใต้โครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น
โดย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยน้ำว้า
“ผงขงคี่มเพื่อสุขภาพ”
กล้วยน้ำว้าดิบ ผสมผำ
รสชาเขียว และ รสโกโก้

ผลิตโดย
วิสาหกิจชุมชนนามว่า
จัดจำหน่ายโดย
วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและ
ผลิตสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก

BAON JAID “มาใจ ดี...เพราะบางกียัด ก็หนักพอแล้ว”

ผงขงคี่มเพื่อสุขภาพ

กล้วยน้ำว้าดิบ ผสมผำ

Banana Powder with Maltitol

生香蕉大球基

Gluten Free, No Sugar, No Lactose, No Cholesterol, No Preservatives

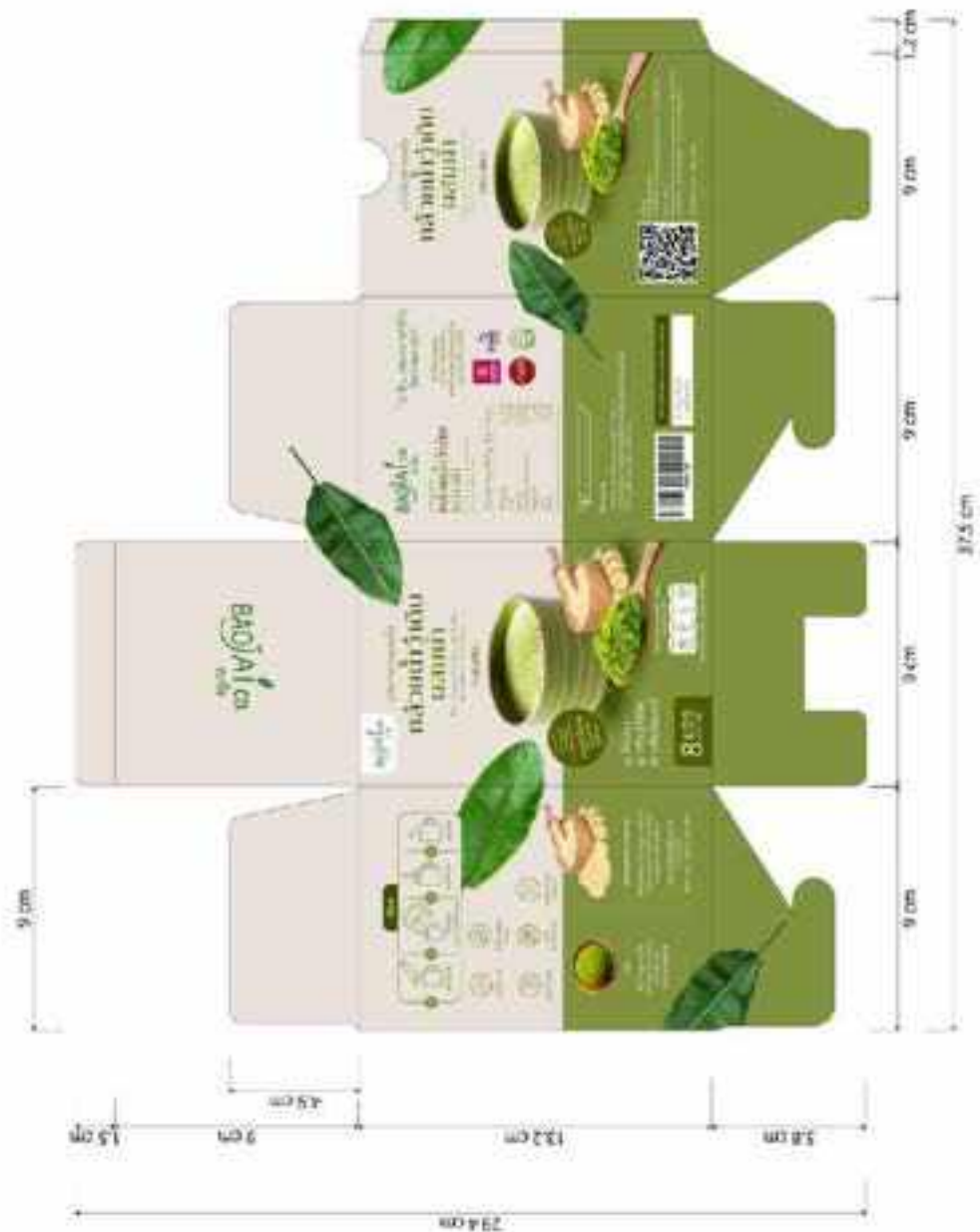
รสโกโก้, รสชาเขียว

ผลิตภัณฑ์จากกล้วยน้ำว้าดิบ ผสมผำ รสชาเขียว และ รสโกโก้

ผลิตโดย วิสาหกิจชุมชนนามว่า

จัดจำหน่ายโดย วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและ

ผลิตสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก





2.3 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น (ต่อ)

2.3.2 กิจกรรมย่อยที่ 2.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ครอบคลุมโซ่อุปทานพืชสมุนไพรเชียงราย





สมุนไพรร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย จากแปลงปลูกซึ่งอยู่ระหว่างการขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP พืช มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชสมุนไพร (มกษ. 3502) จำนวน 3 แปลง ดังแสดงรายละเอียดแบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP พืชสมุนไพร ในภาคผนวก ค



รูปที่ 2.21 สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย



รูปที่ 2.21 สมุนไพโร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.21 สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.21 สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกตลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.21 สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.21 สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.21 สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.21 สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.21 สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.21 สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.21 สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.21 สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.21 สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.21 สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.21 สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.21 สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.21 สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.21 สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)



รูปที่ 2.21 สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ต่อ)







รูปที่ 2.22 การสร้างเครือข่ายผลิตภัณฑ์สมุนไพรแปรรูป



รูปที่ 2.22 การสร้างเครือข่ายผลิตภัณฑ์สมุนไพรแปรรูป (ต่อ)



รูปที่ 2.22 การสร้างเครือข่ายผลิตภัณฑ์สมุนไพรแปรรูป (ต่อ)



รูปที่ 2.23 โรงแปรรูปสมุนไพรต้นแบบของชุมชน ต.ดงมะตะ



รูปที่ 2.23 โรงแปรรูปสมุนไพรต้นแบบของชุมชน ต.ดงมะเดะ (ต่อ)



รูปที่ 2.23 โรงแปรรูปสมุนไพรต้นแบบของชุมชน ต.ดงมะเดะ (ต่อ)



รูปที่ 2.23 โรงแปรรูปสมุนไพรต้นแบบของชุมชน ต.ดงมะเดะ (ต่อ)



รูปที่ 2.24 โรงแปรรูปสมุนไพรต้นแบบของชุมชน ต.จอมหมอกแก้ว



รูปที่ 2.24 โรงแปรรูปสมุนไพรต้นแบบของชุมชน ต.จอมหมอกแก้ว (ต่อ)



รูปที่ 2.24 โรงแปรรูปสมุนไพรต้นแบบของชุมชน ต.จอมหมอกแก้ว (ต่อ)



รูปที่ 2.24 โรงแปรรูปสมุนไพรต้นแบบของชุมชน ต.จอมหมอกแก้ว (ต่อ)



รูปที่ 2.25 ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด



รูปที่ 2.25 ชุดอุปกรณ์สมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)



รูปที่ 2.25 ชุดอุปกรณ์สมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)



รูปที่ 2.25 ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)



รูปที่ 2.25 ชุดอุปกรณ์ผสมปูนไฟรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)



รูปที่ 2.25 ชุดอุปกรณ์สมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)



รูปที่ 2.25 ชุดอุปกรณ์สมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)



รูปที่ 2.25 ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)



รูปที่ 2.25 ชุดอุปกรณ์สมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)



รูปที่ 2.25 ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)

รายละเอียดการเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Pre-incubation ภายใต้หน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เครือข่ายภาคเหนือตอนบน ทีม วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร สามารถศึกษาเพิ่มเติมได้ที่ ภาคผนวก ง





รูปที่ 2.26 การขยายช่องทางการจัดจำหน่ายชุดลูกประคบสมุนไพร



รูปที่ 2.26 การขยายช่องทางการจัดจำหน่ายชุดลูกประคบสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.26 การขยายช่องทางการจัดจำหน่ายชุดลูกประคบสมุนไพร (ต่อ)



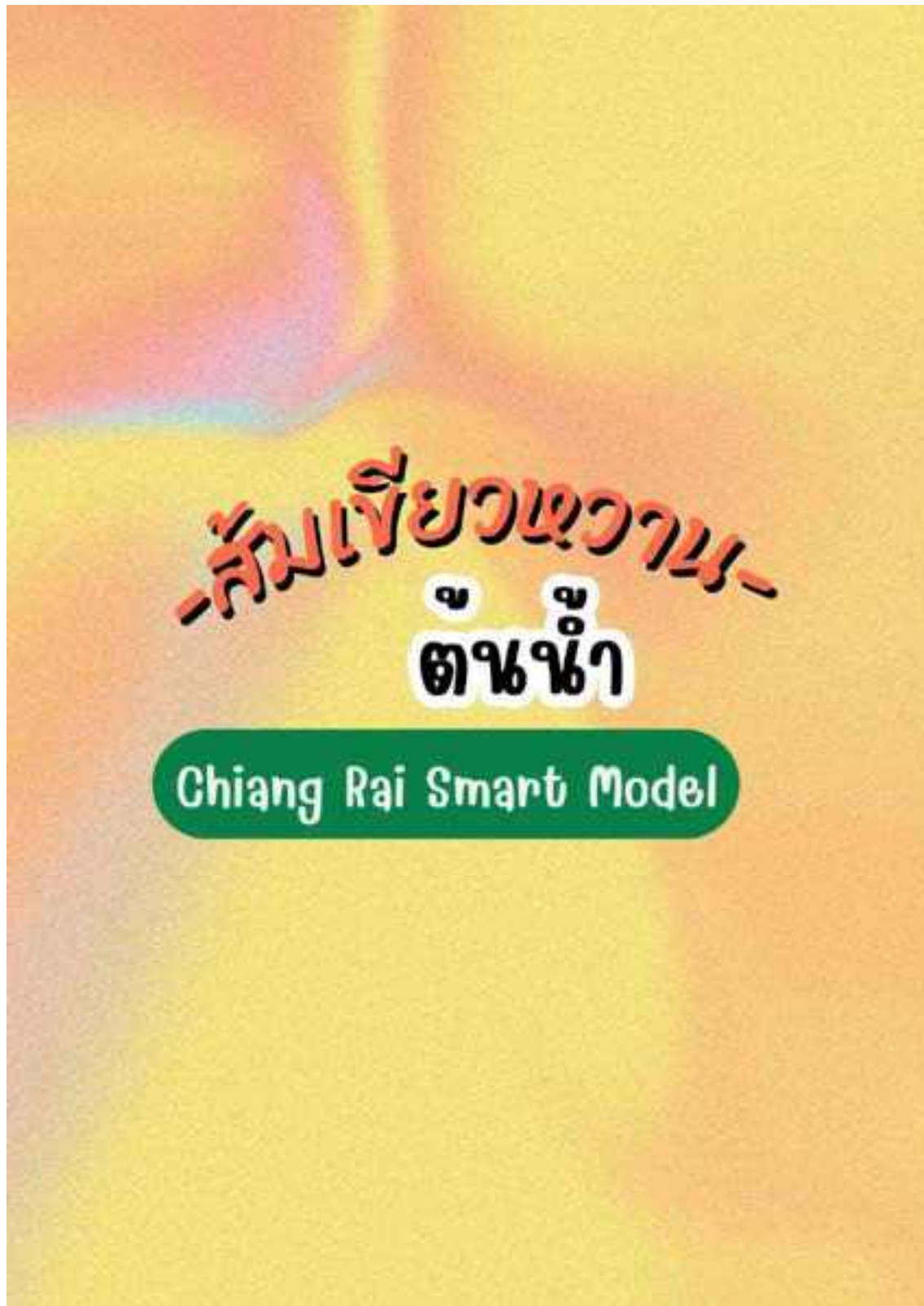
รูปที่ 2.26 การขยายช่องทางการจัดจำหน่ายชุดลูกประคบสมุนไพร (ต่อ)

2.3 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น (ต่อ)

2.3.3 กิจกรรมย่อยที่ 2.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ครอบคลุมโซ่อุปทานส้มเขียวหวานเชียงราย









รูปที่ 2.27 การสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกส้มเขียวหวาน



รูปที่ 2.27 การสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกส้มเขียวหวาน (ต่อ)



รูปที่ 2.27 การสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกส้มเขียวหวาน (ต่อ)



รูปที่ 2.27 การสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกส้มเขียวหวาน (ต่อ)



รูปที่ 2.27 การสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกส้มเขียวหวาน (ต่อ)



รูปที่ 2.27 การสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกส้มเขียวหวาน (ต่อ)



รูปที่ 2.27 การสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกส้มเขียวหวาน (ต่อ)



รูปที่ 2.27 การสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกส้มเขียวหวาน (ต่อ)



รูปที่ 2.27 การสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกส้มเขียวหวาน (ต่อ)

REI-AT-02

หนังสือแจ้งจำนวนครัวเรือนกลุ่มเป้าหมาย
เพื่อนำนวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เหมาะสมไปใช้ประโยชน์

โครงการวิจัย การขยายผลวิจัยเทคโนโลยีที่เหมาะสมกับวิถีชีวิตและวิถีชุมชน
เพื่อขยายผลวิจัยให้ครัวเรือนเกษตรกรรมและกลุ่มเป้าหมายอย่างยั่งยืนของ จังหวัดเชียงราย
สำนักงานโครงการวิจัย อาจารย์ ฤทธิวัฒน์ จันดีศาล

ลำดับ	ชื่อหัวหน้าครัวเรือน/ ตัวแทนครัวเรือน	จำนวนสมาชิก ครัวเรือน ทั้งหมด (คน)	จำนวนสมาชิกใน ครัวเรือนที่เข้าร่วม โครงการ (คน)	ตำบล/อำเภอ/จังหวัด
วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและชมวิถีชีวิตวัฒนธรรมเพื่อการส่งเสริม และอนุรักษ์ภูมิปัญญา				
1.	นาง วริศา พงษ์พงษ์	2	2	เวียง/เชียงของ/เชียงราย
2.	นาง สาธิตี จันดีศาล	2	2	เวียง/เชียงของ/เชียงราย
3.	นาง สติศา จันดีศาล	2	2	เวียง/เชียงของ/เชียงราย
4.	นาง สุวิมล พงษ์คำ	2	2	เวียง/เชียงของ/เชียงราย
5.	นาง อรอุมา พงษ์คำ	2	2	เวียง/เชียงของ/เชียงราย
กลุ่มอาชีพบ้านไร่แม่จัน อ.เวียง อ.เชียงของ				
6.	นาย ปาริสา จันดีศาล	2	2	เวียง/เชียงของ/เชียงราย
7.	นาง แสงน้อย พงษ์คำ	2	2	เวียง/เชียงของ/เชียงราย
8.	นาย สมพร จันดีศาล	2	2	เวียง/เชียงของ/เชียงราย
9.	นาง สุวิมล พงษ์คำ	2	2	เวียง/เชียงของ/เชียงราย
10.	นาย สุวิวัฒน์ จันดีศาล	2	2	เวียง/เชียงของ/เชียงราย
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกผลไม้และพืชสวน ไร่แม่จัน อ.เวียง อ.เชียงของ				
11.	นาย สุรพล ตระโนมา	3	1	นิคม/เชียงของ/เชียงราย
12.	นาย สรสิทธิ์ ตระโนมา	3	1	นิคม/เชียงของ/เชียงราย
13.	นาย ธีร ตระโนมา	3	1	นิคม/เชียงของ/เชียงราย
14.	นาย ศรี แสงจันทร์	4	1	นิคม/เชียงของ/เชียงราย
15.	นาย สุรศักดิ์ รุ่งแสงทอง	4	1	นิคม/เชียงของ/เชียงราย
16.	นาย ชิน ชินคำ	5	1	นิคม/เชียงของ/เชียงราย
17.	นาย เมียน ชินคำ	5	1	นิคม/เชียงของ/เชียงราย
18.	นาย สันติชน พรหมคำ	4	1	นิคม/เชียงของ/เชียงราย
19.	นาย สมชาย ตระโนมา	3	1	นิคม/เชียงของ/เชียงราย
20.	นาย เสาว ตระโนมา	4	1	นิคม/เชียงของ/เชียงราย
21.	นาย มาตย์ ชื่นพวง	4	1	นิคม/เชียงของ/เชียงราย
22.	นาย สม ชื่นคำ	4	1	นิคม/เชียงของ/เชียงราย
23.	นาย แด ศรีสว่าง	4	1	นิคม/เชียงของ/เชียงราย
24.	นาย พิชัย ตระโนมา	4	1	นิคม/เชียงของ/เชียงราย
25.	นาย เสาร์ พานดว	2	1	นิคม/เชียงของ/เชียงราย
26.	นาย จัสม พานดว	2	1	นิคม/เชียงของ/เชียงราย

รูปที่ 2.27 การสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกส้มเขียวหวาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อหัวหน้าครัวเรือน/ ตัวแทนครัวเรือน	จำนวนสมาชิก ครัวเรือน ทั้งหมด (คน)	จำนวนสมาชิกใน ครัวเรือนที่เข้าร่วม โครงการ (คน)	ตำบล/อำเภอ/จังหวัด
27.	นาย ศีลธรรม คำสุ	3	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
28.	นาย พรพล เกาเงิน	3	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
29.	นางสาว ลา ขอมพิ	2	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
30.	นาย มัน เมตจันทร์	2	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
31.	นาย ธนศักดิ์ ไชยรัตน์	3	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
32.	นาย เกษม ปิ่นทอง	4	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
33.	นาย บรรพ พันธ์เกิด	3	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
34.	นาย ธนัท ทวีโร	3	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
35.	นาย อภิสิทธิ์ หนองบัว	3	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
36.	นาย ประสิทธิ์ ธรรม	3	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
37.	นางสาว สุข ชื่นคำ	2	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
38.	นาย ศุภ หนอง	4	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
39.	นาย สกาวรัตน์ หนอง	4	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
40.	นาย สุทัศน์ วงศ์	3	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
กลุ่มอาชีพทำนาในอำเภอเมือง จังหวัด เชียงใหม่				
41.	นาย เสียง หนอง	4	2	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
42.	นาย จิตต์ หนอง	2	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
43.	นาย หนึ่งชัย หนอง	5	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
44.	นาย ช่าง หนอง	4	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
45.	นาย วัฒน หนอง	4	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
46.	นาย วรรณ หนอง	5	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
47.	นาย สำราญ พาน	4	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
48.	นาย หนอง หนอง	7	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
49.	นาย วัฒน หนอง	4	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
50.	นาย วัฒนา หนอง	4	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
51.	นาย ไว หนอง	2	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
52.	นาย วัฒน พวง	3	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
53.	นาย พงษ์ หนอง	5	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
54.	นาย สว่าง หนอง	2	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
55.	นาย สาคร หนอง	4	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
56.	นาย เทว หนอง	4	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
57.	นาย วัฒน หนอง	3	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
58.	นาย วัฒน หนอง	3	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
59.	นาย วัฒนา หนอง	4	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ
60.	นาย วัฒน หนอง	4	1	ไม่ประสงค์เปิดเผยรายชื่อ

รูปที่ 2.27 การสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกส้มเขียวหวาน (ต่อ)

ลำดับ	ชื่อหัวหน้าครัวเรือน/ ตัวแทนครัวเรือน	จำนวนสมาชิก ครัวเรือน ทั้งหมด (คน)	จำนวนสมาชิกใน ครัวเรือนที่เข้าร่วม โครงการ (คน)	ตำบล/อำเภอ/จังหวัด
กลุ่มอาชีพบ้านเมืองสามมุก อ.วังน้อย จ.พระนครศรีอยุธยา				
61.	นางสาว วันดี วันทองแสน	4	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
62.	นาง แสง คำมา	4	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
63.	นาย สอนาส วิฑูรย์	6	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
64.	นาง สุภา เนียบพยอม	4	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
65.	นาง สัตติวดี ปิ่นทอง	5	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
66.	นาง ปิศา เนียบพยอม	5	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
67.	นาย สตรี ออโณ	2	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
68.	นาง จันทร์เพ็ญ วงศ์ตันติกร	3	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
69.	นาง อารีย์ สมบูรณ์	5	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
70.	นาง นันทวัน ปิ่นทอง	4	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
71.	นาง ศิริเพญ วงศ์โกฏี	4	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
72.	นาง คำมาน โออาชัย	4	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
73.	นาง สุวิจิต สมบูรณ์	2	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
74.	นาง ดวง สอนมา	4	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
75.	นาง แพรว สันทันท์	6	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
76.	นาง แสงพลา โขทัยบานดี	3	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
77.	นาง อารีย์ จันทร์เพ็ญ	5	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
78.	นาง อ้น สอนาส	1	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
79.	นาง แก้ว วงศ์ชัย	5	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
80.	นาง บุญมี พรหมนิเวศ	4	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
กลุ่มอาชีพบ้านหัวเมือง อ.วังน้อย จ.พระนครศรีอยุธยา				
81.	นาย ธนศักดิ์ รุ่งแสงทอง	6	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
82.	นาย เข็ม แม่เงิน	5	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
83.	นาย อ่ำ สอนาคี	5	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
84.	นาย เมศ แสงจันทร์	4	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
85.	นาย มณฑล แสงจันทร์	4	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
86.	นาย อรรถพร หนึ่งเมือง	5	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
87.	นาย บุญ ภาณุภาพ	5	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
88.	นาย สมจิตร สุวรรณภาพ	5	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
89.	นาง ขาว ชื่นคำ	5	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
90.	นาย อธิราช ชื่นคำ	3	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
91.	นาย ประภาศ จันทร์เมือง	5	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
92.	นาย พรม ทองเพ็ญ	4	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
93.	นาย อธิราช นาคี	5	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช
94.	นาย สุรเชษฐ์ นิยมใจ	3	1	วังน้อย/เมืองทอง/เมืองราช

รูปที่ 2.27 การสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกส้มเขียวหวาน (ต่อ)

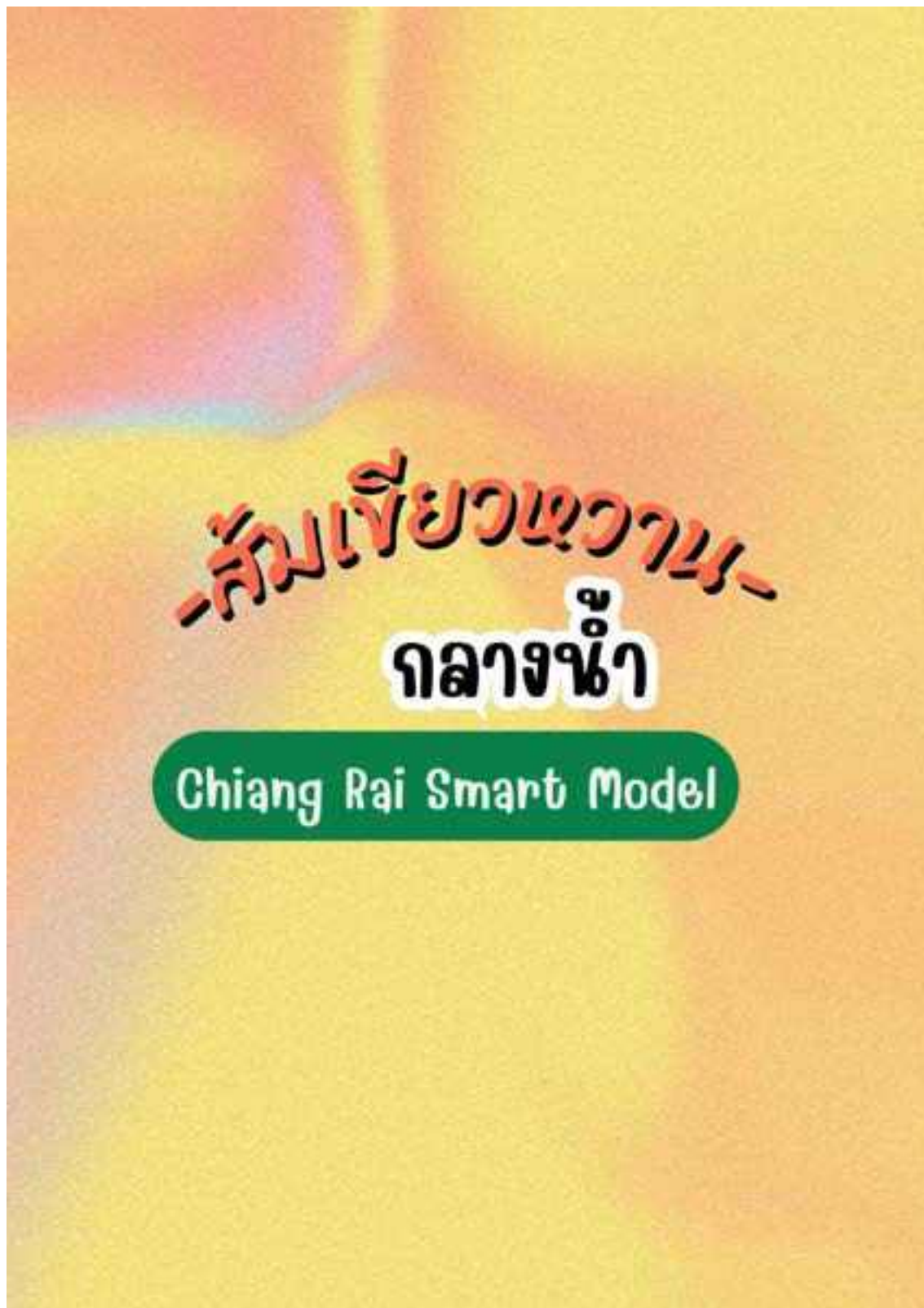
ลำดับ	ชื่อหัวหน้าครัวเรือน/ ตัวแทนครัวเรือน	จำนวนสมาชิก ครัวเรือน ทั้งหมด (คน)	จำนวนสมาชิกใน ครัวเรือนที่เข้าร่วม โครงการ (คน)	ตำบล/อำเภอ/จังหวัด
95.	นาย สัน จันคำ	4	1	โน้โฮง/เชียงทอง/เชียงขวาง
96.	นาย บุญ แสงทอง	5	1	โน้โฮง/เชียงทอง/เชียงขวาง
97.	นาย คำ พรวิไล	4	1	โน้โฮง/เชียงทอง/เชียงขวาง
98.	นาย คำ แสงจันทร์	2	1	โน้โฮง/เชียงทอง/เชียงขวาง
99.	นาย ศรี เข้มอิน	4	1	โน้โฮง/เชียงทอง/เชียงขวาง
100.	นาย มี ชัยชนะ	4	1	โน้โฮง/เชียงทอง/เชียงขวาง
รวม		366	111	คน

ลงชื่อ พิชญ์วิภาห์ จันทะคำ
(นางสาวหัวหน้าครัวเรือน จันต๊ะคำด)
หัวหน้าโครงการ

หมายเหตุ:

- ลำดับที่ 1-5 ไร้สาย/กลุ่มชนกุ่มมีบ้านเรือนและผลิตสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก
และผู้นำประกอบกาบ เล็กน้อยและเตาอิฐ
- ลำดับที่ 6-10 กลุ่มอาชีพบ้านหัวเมือง ค.เวียง อ.เชียงทอง
- ลำดับที่ 11-40 ไร้สาย/กลุ่มชนกุ่มมีบ้านเรือนและผลิตสินค้าเกษตร โพน เมือง เขิน ค.โน้โฮง
- ลำดับที่ 41-60 กลุ่มอาชีพบ้านใหม่เวียงคุด โน้โฮง อ.เชียงทอง
- ลำดับที่ 61-80 กลุ่มอาชีพบ้านเมืองราญจัน ค.โน้โฮง อ.เชียงทอง
- ลำดับที่ 81-100 กลุ่มอาชีพบ้านหัวเมือง ค.โน้โฮง อ.เชียงทอง

รูปที่ 2.27 การสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกส้มเขียวหวาน (ต่อ)





รูปที่ 2.28 การสร้างเครือข่ายผลิตภัณฑ์ส้มเขียวหวานแปรรูป



รูปที่ 2.28 การสร้างเครือข่ายผลิตภัณฑ์ส้มเขียวหวานแปรรูป (ต่อ)



รูปที่ 2.28 การสร้างเครือข่ายผลิตภัณฑ์ส้มเขียวหวานแปรรูป (ต่อ)



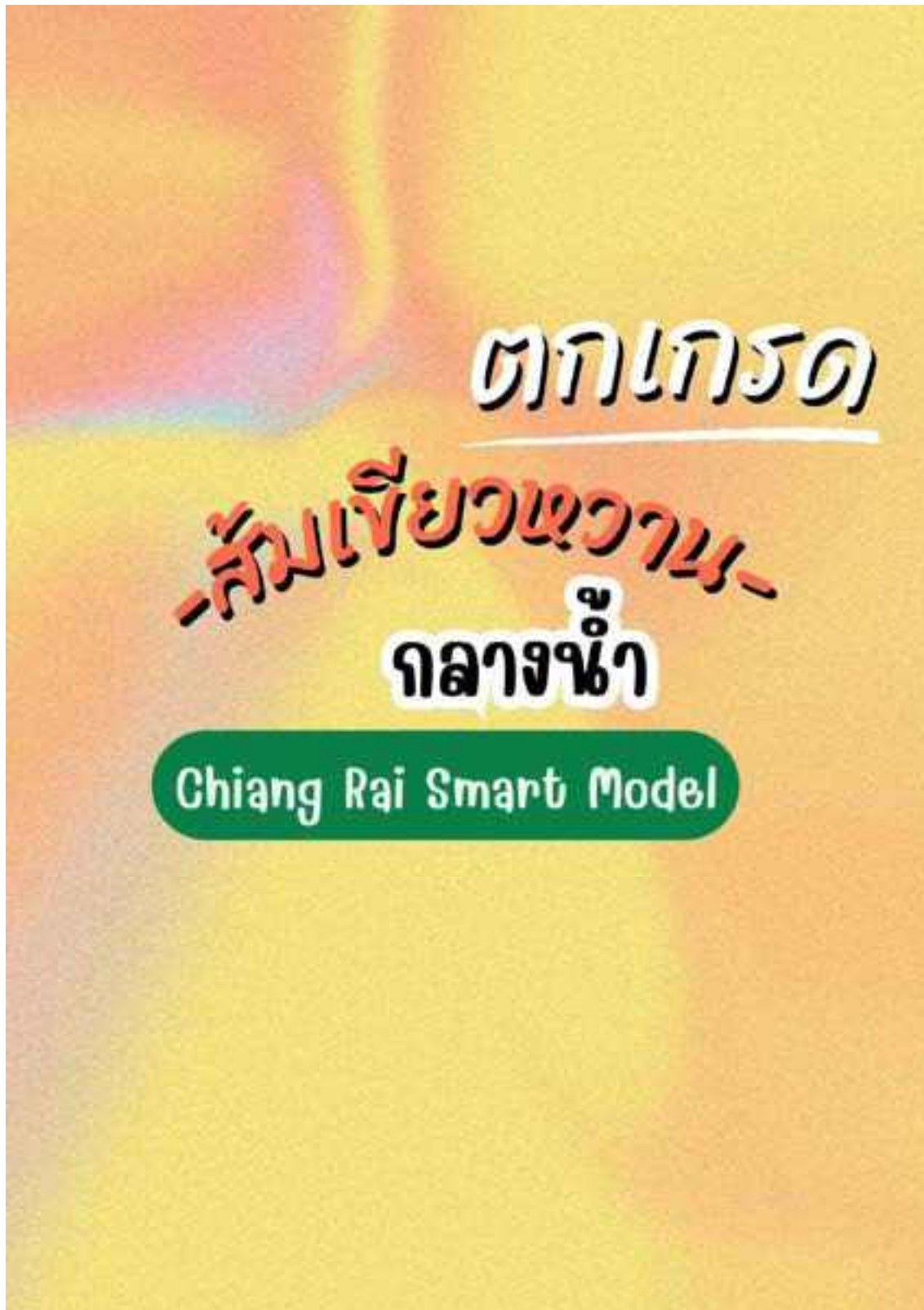
รูปที่ 2.28 การสร้างเครือข่ายผลิตภัณฑ์ส้มเขียวหวานแปรรูป (ต่อ)



รูปที่ 2.28 การสร้างเครือข่ายผลิตภัณฑ์ส้มเขียวหวานแปรรูป (ต่อ)



รูปที่ 2.28 การสร้างเครือข่ายผลิตภัณฑ์ส้มเขียวหวานแปรรูป (ต่อ)





รูปที่ 2.29 โรงแปรรูปส้มเขียวหวานตากเกรด ต.ดงมะคะ



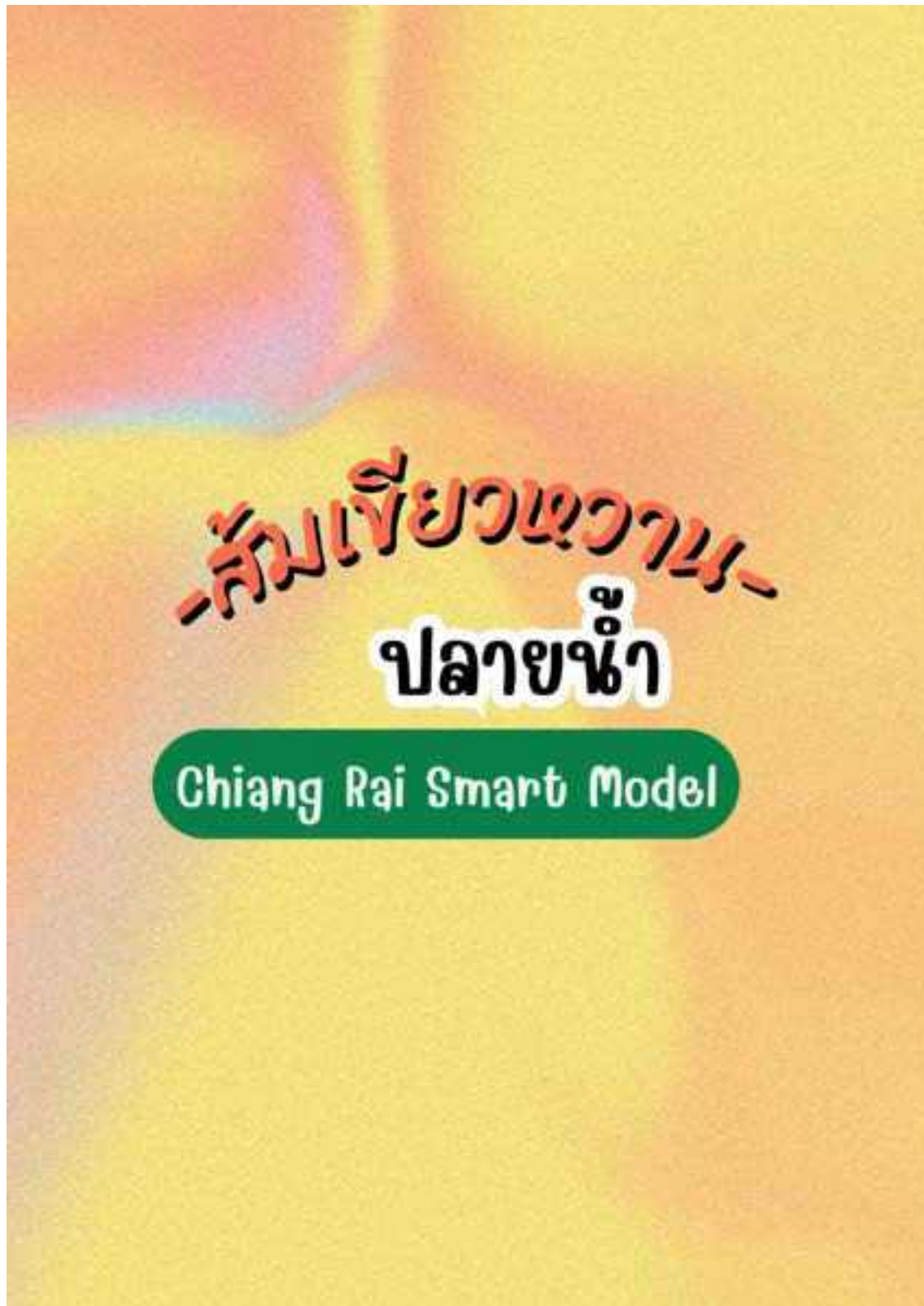
รูปที่ 2.29 โรงแปรรูปส้มเขียวหวานตากเกรด ต.ดงมะเดะ (ต่อ)



รูปที่ 2.30 เครื่องต้มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตกเกรด สูตรที่ 1



รูปที่ 2.30 เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตกเกรด สูตรที่ 1 (ต่อ)





รูปที่ 2.31 การส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร



รูปที่ 2.31 การส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร (ต่อ)

2.3 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น (ต่อ)

2.3.4 กิจกรรมย่อยที่ 2.2 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย



รูปที่ 2.32 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่กล้วยน้ำว้า



รูปที่ 2.32 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่กล้วยน้ำว้า (ต่อ)



รูปที่ 2.32 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่กล้วยน้ำว้า (ต่อ)



รูปที่ 2.32 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่กล้วยน้ำว้า (ต่อ)



รูปที่ 2.32 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่กล้วยน้ำว้า (ต่อ)

จากการสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย โดยมีวัตถุประสงค์การสำรวจ ดังนี้ (1) เพื่อศึกษาความต้องการและพฤติกรรมผู้บริโภคกล้วยน้ำว้าในกลุ่มผู้บริโภค (2) เพื่อวิเคราะห์ระดับการยอมรับของตลาดต่อกล้วยน้ำว้าที่มีการเพาะปลูกตามมาตรฐาน GAP และ (3) เพื่อประเมินโอกาสทางการตลาดและแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อยื่นเสนอโครงการต่อแหล่งทุน ดังกล่าว สามารถสรุปรายงานผลการสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้า GAP ของชุมชน ดังนี้

ตารางที่ 2.16 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามกลัวน้ำว่า
กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย

รายการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
เพศ		
ชาย	12	40.0
หญิง	18	60.0
อายุ		
ต่ำกว่า 25 ปี	6	20.0
25-40 ปี	12	40.0
41-60 ปี	9	30.0
มากกว่า 60 ปี	3	10.0
อาชีพ		
เกษตรกร	8	26.7
พนักงาน/ข้าราชการ	10	33.3
ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว	7	23.3
อื่น ๆ	5	16.7

จากตารางที่ 2.16 สามารถสรุปข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถาม ทั้งสิ้น 30 คน โดยแบ่งเป็นเพศชาย 40% และเพศหญิง 60% ช่วงอายุของผู้ตอบแบบสอบถามซึ่งมีสัดส่วนมากที่สุด ระหว่าง 25-40 ปี คิดเป็น 40% ผู้ตอบแบบสอบถามประกอบอาชีพพนักงาน/ข้าราชการ ที่ 33.3% อาชีพเกษตรกร ที่ 26.7% อีกทั้งผู้ตอบแบบสอบถามกว่า 73.3% บริโภคกล้วยน้ำว่า อย่างน้อยสัปดาห์ละ 3-7 ครั้ง

ตารางที่ 2.17 พฤติกรรมการบริโภคกล้วยน้ำว่า

รายการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ความถี่ในการบริโภค		
ทุกวัน	10	33.3
3-4 ครั้ง/สัปดาห์	12	40.0
1-2 ครั้ง/สัปดาห์	6	20.0
นาน ๆ ครั้ง	2	6.7
เหตุผลที่เลือกบริโภค		
ราคาย่อมเยา	8	26.7
คุณค่าทางโภชนาการ	12	40.0
รสชาติอร่อย	7	23.3
ปลอดภัยจากสารเคมี	3	10.0

นอกเหนือจากนั้นยังสามารถแสดงข้อมูลพฤติกรรมการบริโภคกล้วยน้ำว้า ตามประสาทสัมผัสทั้ง 5 ได้แก่ (1) รสชาติ (Taste) (2) กลิ่น (Smell) (3) สีและรูปลักษณ์ (Sight/Appearance) (4) เนื้อสัมผัส (Touch/Mouthfeel) และ (5) เสียง (Hearing) ดังนี้

ตารางที่ 2.18 รสชาติ (Taste) กล้วยน้ำว้า

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	การแปลผล
ความหวานธรรมชาติ	4.40	0.65	สูงมาก
ความฝาด/ขม	1.80	0.72	ต่ำ (ไม่รบกวนการบริโภค)
ความกลมกล่อมโดยรวม	4.20	0.70	สูง

สรุป: ผู้บริโภคชื่นชอบความหวานนุ่มนวล

ตารางที่ 2.19 กลิ่น (Smell) กล้วยน้ำว้า

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	การแปลผล
กลิ่นหอมเฉพาะของกล้วยน้ำว้า	4.10	0.75	สูง
ความสดใหม่ (ไม่มีกลิ่นอับ/กลิ่นเค็ม)	4.50	0.60	สูงมาก

สรุป: จุดเด่นคือความหอมอ่อน ๆ ธรรมชาติ สื่อถึงความสดใหม่

ตารางที่ 2.20 สีและรูปลักษณ์ (Sight/Appearance) กล้วยน้ำว้า

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	การแปลผล
สีเปลือกสวยสม่ำเสมอ	4.20	0.68	สูง
ความสวยงามของรูปทรง	4.10	0.70	สูง
ความสะอาดของผล	4.40	0.60	สูงมาก

สรุป: รูปลักษณ์เป็นมิติสำคัญต่อการเลือกซื้อ โดยเฉพาะการจำหน่ายเชิงพาณิชย์

ตารางที่ 2.21 เนื้อสัมผัส (Touch/Mouthfeel) กล้วยน้ำว้า

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	การแปลผล
ความนุ่มเมื่อสุก	4.30	0.65	สูง
ความเหนียวแน่น (ไม่เลอะง่าย)	4.00	0.80	สูง
ความรู้สึกสบายเมื่อเคี้ยว	4.20	0.70	สูง

สรุป: กล้วยน้ำว้า GAP มีความนุ่มนวล ไม่เลอะง่าย ได้รับการยอมรับสูง

ตารางที่ 2.22 เสียง (Hearing) กล้วยน้ำว้า

แม้กล้วยไม่ใช่ผลไม้ที่ให้เสียงเด่นเหมือนขนมกรอบ แต่ผู้บริโภคให้ความเห็นเชิงประสบการณ์ ดังนี้

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	การแปลผล
ความรู้สึกสดใหม่เมื่อปอก (เสียงเปลือกแตกกรอบเล็กน้อย)	3.70	0.85	ปานกลางถึงสูง
การรับรู้ความสดจากเสียงเคี้ยว (นุ่ม นหนึบ เวลาเคี้ยว)	3.90	0.75	ปานกลางถึงสูง

สรุป: แม้เสียงไม่ใช่มิติหลัก แต่ยังสะท้อนถึงความสดของผลผลิต

ตารางที่ 2.23 ความคิดเห็นต่อผลิตภัณฑ์กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย (ใช้มาตราส่วน 5 ระดับ: 1 = น้อยที่สุด, 5 = มากที่สุด)

หัวข้อประเมิน	ค่าเฉลี่ย (Mean)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	การแปลผล
ความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์	4.30	0.75	สูง
ความเชื่อมั่นด้านมาตรฐาน GAP	4.50	0.60	สูงมาก
ความพึงพอใจต่อคุณภาพสินค้า	4.20	0.70	สูง
ความเหมาะสมของราคา (5–7 บาท/ผล หรือ 25–30 บาท/กก.)	4.00	0.82	สูง
ความตั้งใจซื้อซ้ำ	4.40	0.68	สูงมาก

ตารางที่ 2.24 ช่องทางการซื้อที่ต้องการกล้วยน้ำว้า

ช่องทาง	จำนวน (คน)	ร้อยละ (%)
ตลาดสดใกล้บ้าน	11	36.7
ร้านค้าชุมชน/เกษตรกรโดยตรง	9	30.0
ห้างสรรพสินค้า/Modern Trade	6	20.0
ออนไลน์/เดลิเวอรี	4	13.3

สรุปผลการวิเคราะห์ ดังนี้ กลุ่มผู้บริโภคหลักเป็นเพศหญิง อายุ 25–40 ปี ทำงานประจำหรือเป็นข้าราชการ/พนักงานเอกชน พฤติกรรมการบริโภค พบว่า มีการบริโภคกล้วยน้ำว้าอย่างสม่ำเสมอ โดย 73.3% บริโภคตั้งแต่ 3–7 ครั้งต่อสัปดาห์ ปัจจัยในการเลือกซื้อ คือ เน้นด้านโภชนาการ (40%) และมาตรฐานความปลอดภัย GAP สำหรับความเห็นต่อผลิตภัณฑ์ มีค่าเฉลี่ยทุกด้านอยู่ในระดับ “สูง” ถึง “สูงมาก” โดยเฉพาะด้านมาตรฐาน GAP และความตั้งใจซื้อซ้ำ ช่องทางตลาดที่ควรพัฒนา คือ ตลาดสด ร้านค้าชุมชน ตลอดจนการขยายสู่ตลาดออนไลน์เพื่อเข้าถึงผู้บริโภคกลุ่มใหม่

ข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาธุรกิจ (1) กลยุทธ์ผลิตภัณฑ์ (Product): ควรพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยและสื่อสารถึงมาตรฐาน GAP (2) กลยุทธ์ราคา (Price): รักษาราคาที่เหมาะสม (25–30 บาท/กก.) ให้เข้าถึงง่าย (3) กลยุทธ์ช่องทางจัดจำหน่าย (Place): เพิ่มช่องทางออนไลน์และเครือข่ายร้านค้าชุมชน และ (4) กลยุทธ์การสื่อสาร (Promotion): ใช้จุดเด่น “กล้วยน้ำว้า GAP ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ” เป็นจุดขาย

2.3 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น (ต่อ)

2.3.5 กิจกรรมย่อยที่ 2.2 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ สมุนไพร ขมิ้นชัน และ ไพล ด้วยกระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย



รูปที่ 2.33 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่สมุนไพร ขมิ้นชัน และ ไพล



รูปที่ 2.33 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่สมุนไพร ขมิ้นชัน และ ไพล (ต่อ)



รูปที่ 2.33 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่สมุนไพร ขมิ้นชัน และ ไพล (ต่อ)



รูปที่ 2.33 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่สมุนไพร ขมิ้นชัน และ ไพล (ต่อ)



รูปที่ 2.33 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่สมุนไพร ขมิ้นชัน และ ไพล (ต่อ)



รูปที่ 2.33 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่สมุนไพร ขมิ้นชัน และ ไพล (ต่อ)

จากการสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย สามารถสรุปรายงานผลการสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์สมุนไพรชุมชน ขมิ้นชันและโพลสตตามมาตรฐาน GAP ดังนี้

ตารางที่ 2.25 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามสมุนไพร
กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย

รายการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศชาย	11	36.7%
เพศหญิง	19	63.3%
อายุ 20–29 ปี	4	13.3%
อายุ 30–39 ปี	7	23.3%
อายุ 40–49 ปี	11	36.7%
อายุ 50 ปีขึ้นไป	8	26.7%
อาชีพ ร้านอาหาร/แม่ค้าอาหาร	9	30%
อาชีพ หมอพื้นบ้าน/แพทย์แผนไทย	5	16.7%
อาชีพ ร้านนวด/สปา	6	20%
อาชีพ เกษตรกร/ครัวเรือนใช้เอง	7	23.3%
อื่น ๆ	3	10%

วิธีการเก็บข้อมูลพฤติกรรม การซื้อและการใช้ ด้วยแบบสอบถามมี คำถามหลายตัวเลือก (Multiple Choice) ผู้ตอบสามารถเลือกได้มากกว่า 1 ข้อ ตัวเลขจำนวนคน คือ จำนวนผู้ตอบที่เลือกแต่ละตัวเลือก สำหรับตัวเลขน้อยละ = $(\text{จำนวนผู้ตอบแต่ละตัวเลือก} \div \text{จำนวนตัวอย่างทั้งหมด 30 คน}) \times 100$ ทั้งนี้ ผู้ตอบสามารถเลือกหลายตัวเลือก ร้อยละรวมของทุกประเภทอาจเกิน 100% ซึ่งเป็นเรื่องปกติในการวิเคราะห์หลายทางเลือก

ตารางที่ 2.26 พฤติกรรม การซื้อและการใช้สมุนไพร

รายการ	ขมิ้นชันสด	โพลสต
เคยซื้อไปใช้จริง	27 คน (90%)	24 คน (80%)
ซื้อเพื่อทำอาหาร	15 คน (50%)	6 คน (20%)
ซื้อเพื่อทำยาสมุนไพรพื้นบ้าน	6 คน (20%)	10 คน (33.3%)
ซื้อเพื่อสปา/นวด/ถูประคบ	6 คน (20%)	8 คน (26.7%)
ซื้อเพื่อใช้ในครัวเรือน (ดูแลสุขภาพทั่วไป)	5 คน (16.7%)	5 คน (16.7%)
ความถี่ในการซื้อเฉลี่ย	2 ครั้ง/เดือน	1.5 ครั้ง/เดือน
ปริมาณการซื้อเฉลี่ย/ครั้ง	1–3 กก.	2–5 กก.

อีกทั้งสามารถสรุปพฤติกรรมการซื้อขาย ผ่านมิติประสาทสัมผัสทั้ง 5 ซึ่งประกอบด้วย (1) การรับรู้ทางสายตา (Sight) (2) การรับรู้ทางกลิ่น (Smell / Aroma) (3) การรับรู้ทางรสชาติ (Taste) (4) การรับรู้ทางการสัมผัส (Touch) และ (5) การรับรู้ทางการได้ยิน (Hearing / Sound) ดังนี้

การรับรู้ทางสายตา (Sight) ด้านสี, ขมิ้นชันสด: สีเหลืองทองเข้ม, ผิวสดใส, ไม่มีรอยชำรุด ผู้ซื้อกว่า 90% พึงพอใจ สำหรับ ไพลสด: สีส้มแดงถึงส้มเข้ม, ลักษณะหิวเต็ม, ไม่มีรอยเน่า 86% ผู้ซื้อกว่า 90% พึงพอใจ อีกทั้ง การรับรู้ทางสายตา (Sight) ด้านขนาดและรูปร่าง, ผู้ซื้อสนใจความสม่ำเสมอของหัวสมุนไพร เช่น ขมิ้นชัน 5-7 ซม. ต่อกิ่ง และ ไพล 4-6 ซม. ตลอดจน การรับรู้ทางสายตา (Sight) ด้านความสดใหม่: ส่วนใหญ่ (83%) ต้องการเก็บเกี่ยวไม่เกิน 3 วันก่อนขาย

การรับรู้ทางกลิ่น (Smell / Aroma) ขมิ้นชันสด: กลิ่นหอมเฉพาะตัว เข้มข้น ผู้ซื้อกว่า 87% พึงพอใจ สำหรับ ไพลสด: กลิ่นฉุน/สมุนไพรชัดเจน ใช้ทดสอบความแรงของน้ำมันหอม ผู้ซื้อกว่า 84% พึงพอใจ อีกทั้ง กลุ่มผู้ซื้อสำหรับทำสปา/นวดเน้นกลิ่นสดแรงเพื่อประสิทธิภาพ

การรับรู้ทางรสชาติ (Taste) ขมิ้นชัน: รสขมเล็กน้อย แต่ผู้ซื้อที่ทำอาหาร/ยาสมุนไพรยอมรับ สำหรับ ไพล: รสเผ็ดร้อน, ใช้พอกหรือทาสมุนไพรพื้นบ้าน อีกทั้ง ผู้ซื้อกว่า 70% ยอมรับรสชาติเป็นตัวชี้วัดความสดและคุณภาพ

การรับรู้ทางการสัมผัส (Touch) ขมิ้นชันสด: ผิวเรียบ แน่น, แข็งแรง ผู้ซื้อกว่า 85% พึงพอใจ สำหรับ ไพลสด: ผิวค่อนข้างเรียบ, เนื้อแน่น, ไม่แห้งหรือเหี่ยว อีกทั้ง ความแน่นของเนื้อสมุนไพรใช้ตรวจสอบน้ำหนักต่อปริมาตรและความสด

การรับรู้ทางการได้ยิน (Hearing / Sound) เสียงเมื่อตัดหรือกดหัวสมุนไพร: ขมิ้นชันสดมีเสียงกรอบเล็กน้อย ใช้เป็นสัญญาณความสด สำหรับ ไพลสด: เสียงกรอบน้อยกว่า แต่ผู้ซื้อบางกลุ่มใช้ตรวจสอบความแน่นของหัว

ตารางที่ 2.27 มิติอื่น ๆ ของพฤติกรรมซื้อขายสมุนไพร

หัวข้อ	ขมิ้นชัน	ไพล
ความถี่ในการซื้อเฉลี่ย	2 ครั้ง/เดือน	1.5 ครั้ง/เดือน
ปริมาณซื้อเฉลี่ย/ครั้ง	1-3 กก.	2-5 กก.
ช่องทางการซื้อที่นิยม	ตลาดสด/ตลาดชุมชน 66%, ซื้อตรงจากเกษตรกร 50%	ตลาดสด/ตลาดชุมชน 60%, ซื้อตรงจากเกษตรกร 43%
ราคาที่เหมาะสม (บาท/กก.)	40-60 (เฉลี่ย 52)	25-45 (เฉลี่ย 38)
ปัจจัยการตัดสินใจหลัก	สดใหม่, คุณภาพ, GAP, ราคา	สดใหม่, คุณภาพ, GAP, กลิ่น/aroma

ตารางที่ 2.28 ความต้องการด้านมาตรฐานและคุณภาพสำหรับสมุนไพร

หัวข้อ	ระดับสูง	ระดับปานกลาง	ระดับต่ำ
ต้องการสินค้าที่มีมาตรฐาน GAP	26 คน (86.7%)	3 คน (10%)	1 คน (3.3%)
ต้องการสดใหม่ เก็บเกี่ยวไม่เกิน 3 วัน	25 คน (83.3%)	4 คน (13.3%)	1 คน (3.3%)
ต้องการขนาด/หัวสม่ำเสมอ	20 คน (66.7%)	7 คน (23.3%)	3 คน (10%)
ต้องการราคาย่อมเยา	28 คน (93.3%)	2 คน (6.7%)	-

กลุ่มลูกค้ามีความต้องการที่ชัดเจน กล่าวคือ ต้องการสมุนไพรสด คุณภาพสูง มาตรฐาน GAP ราคาสมเหตุผล ขมิ้นชันสด ที่ 40–60 บาท/กก. (ค่าเฉลี่ย 52 บาท/กก.) และ ไพลสด ที่ 25–45 บาท/กก. (ค่าเฉลี่ย 38 บาท/กก.) กลุ่มลูกค้ากว่า 70% ของกลุ่มตัวอย่างยินดีจ่ายเพิ่ม 10–15% หากได้รับการรับรอง GAP และสมุนไพรถูกบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด อีกทั้งกลุ่มลูกค้ามีปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อสามารถสรุปเป็นอันดับสูงไปต่ำ ดังนี้ (1) คุณภาพสดใหม่ (2) มาตรฐาน GAP/ความปลอดภัย (3) ราคาเหมาะสม (4) ความสะดวกในการเข้าถึง และ (5) การบริการจัดส่งตรงเวลา ช่องทางการซื้อที่นิยมสามารถสรุปเป็นอันดับสูงไปต่ำ ดังนี้ (1) ตลาดสด/ตลาดชุมชน (2) ซื้อตรงจากเกษตรกร (3) ร้านขายสมุนไพร และ (4) ออนไลน์/เดลิเวอรี่

อีกทั้ง สามารถสรุปเชิงธุรกิจและข้อเสนอแนะ ดังนี้ ตลาดเป้าหมาย ได้แก่ ร้านอาหาร ครั้วเรือน, ร้านนวด/สปา หมอพื้นบ้าน กลยุทธ์การตลาด คือ เน้นการขาย “สดใหม่ทุกวัน” มีจุดขายที่ความปลอดภัยและ GAP เน้นทำตลาดตรงสู่ร้านอาหาร ร้านสปา และตลาดสุขภาพ รวมถึงพัฒนาระบบเดลิเวอรี่/กล่องจัดส่งสมุนไพรสด สำหรับ โอกาสธุรกิจ ขมิ้นชันและไพลสดเป็นสินค้าตลาด Niche ที่ยังไม่ถูกครอบครอง ซึ่งมีโอกาสขยายไปสู่การขายแบบสัญญาซื้อขายล่วงหน้า (Contract Farming) กับร้านอาหารและสปา



2.3 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น (ต่อ)

2.3.6 กิจกรรมย่อยที่ 2.2 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS)



รูปที่ 2.34 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ



รูปที่ 2.34 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (ต่อ)



รูปที่ 2.34 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (ต่อ)



รูปที่ 2.34 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (ต่อ)

จากการสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS) สามารถสรุปรายงานผลการสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS) จากผู้บริโภคมกลุ่มตัวอย่าง กล่าวคือ ผู้บริโภคคนสุดท้าย จำนวน 30 คน ดังนี้

ตารางที่ 2.29 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามกล้วยดิบแผ่นอบกรอบ

รายการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศชาย	13	43.3%
เพศหญิง	17	56.7%
อายุ 20–29 ปี	5	16.7%
อายุ 30–39 ปี	9	30%
อายุ 40–49 ปี	10	33.3%
อายุ 50 ปีขึ้นไป	6	20%
อาชีพ พนักงาน/ลูกจ้าง	11	36.7%
อาชีพ นักศึกษา/วัยทำงาน	5	16.7%
อาชีพ ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ	4	13.3%
อาชีพ ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว	6	20%
อื่น ๆ	4	13.3%
รายได้ < 10,000 บาท	4	13.3%
รายได้ 10,001–20,000 บาท	12	40%
รายได้ 20,001–30,000 บาท	8	26.7%

ตารางที่ 2.30 พฤติกรรมการซื้อและการบริโภคกล้วยดิบแผ่นอบกรอบ

รายการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เคยซื้อกล้วยดิบแผ่นอบกรอบ RS	28	93.3%
ซื้อประจำ (≥ 1 ครั้ง/สัปดาห์)	12	40%
ซื้อเฉลี่ย/เดือน	1–2 ครั้ง	-
ปริมาณการซื้อเฉลี่ย/ครั้ง	100–300 กรัม	-
ช่องทางการซื้อที่นิยม	ร้านขนมสุขภาพ/ชุมชนแปรรูป, ร้านค้าของฝาก, ออนไลน์	-

ตารางที่ 2.31 การรับรู้และความพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ความหมาย
รสชาติ (อร่อย/หวานพอดี)	4.23	0.67	สูง, พึงพอใจต่อรสชาติ
ความกรอบ/เนื้อสัมผัส	4.40	0.62	สูง, ถูกใจความกรอบกรอบ
กลิ่น/ความสด	4.18	0.71	พึงพอใจ, กลิ่นกล้วยธรรมชาติ
บรรจุภัณฑ์สะอาด/เหมาะสม	4.10	0.65	พึงพอใจ, ใช้งานง่าย
ราคาสมเหตุผล	4.00	0.68	ราคาพอดีสำหรับกลุ่มเป้าหมาย
ความพึงพอใจโดยรวม	4.25	0.60	ลูกค้าพอใจมาก

นอกเหนือจากนั้น ผลการสำรวจทางการตลาด พบว่า ลูกค้าพึงพอใจสูง โดยมีวัตถุประสงค์การบริโภค ซึ่งสามารถสรุปเป็นอันดับสูงไปต่ำ ดังนี้ (1) บริโภคเป็นของว่าง/สแน็คสุขภาพ (2) สำหรับลดน้ำหนัก/ควบคุมน้ำตาล (3) สำหรับผู้สูงอายุหรือผู้ป่วยโรคเบาหวาน และ (4) สำหรับทำอาหารหรือขนมเสริม อีกทั้ง กลุ่มลูกค้ามีปัจจัยสำคัญต่อการตัดสินใจซื้อสามารถสรุปเป็นอันดับสูงไปต่ำ ดังนี้ (1) รสชาติและความกรอบของ RS (2) ความสะอาดและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ (3) ราคาสมเหตุสมผล และ (4) ความสะดวกในการซื้อ

อีกทั้งสามารถสรุปพฤติกรรมเชิงประสาทสัมผัส (Sensory Analysis) ได้ดังนี้ (1) การรับรู้ทางสายตา (Sight) กล่าวคือ สีเหลืองอ่อนถึงทองเข้ม แผ่นเรียบสม่ำเสมอ ผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างกว่า 90% พึงพอใจ (2) การรับรู้ทางกลิ่น (Smell) กล่าวคือ กลิ่นกล้วยธรรมชาติ ไม่มีกลิ่นแปลกปลอม ผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างกว่า 87% พึงพอใจ (3) การรับรู้ทางรสชาติ (Taste) กล่าวคือ รสหวานพอดี ไม่หวานจัด ผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างกว่า 85% พึงพอใจ (4) การรับรู้ทางการสัมผัส (Touch) กล่าวคือ แผ่นกรอบ ไม่แข็งหรือชื้น ผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างกว่า 88% พึงพอใจ และ (5) การรับรู้ทางการได้ยิน (Hearing / Sound) กล่าวคือ เสียงกรอบเวลาบิ่นแผ่น ใช้ตรวจสอบคุณภาพ ผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่างกว่า 80% พึงพอใจ

นอกเหนือจากนั้นยังสามารถสรุปเชิงธุรกิจและข้อเสนอแนะ ดังนี้ ตลาดเป้าหมาย ได้แก่ ผู้บริโภคทั่วไปที่สนใจของว่างสุขภาพ ผู้สูงอายุ / ผู้ป่วยเบาหวาน / คนลดน้ำหนัก จุดขายสำคัญ คือ ผลิตภัณฑ์สะอาด มี RS สูง บรรจุภัณฑ์สะดวก และมีรสชาติอร่อย กรอบ กลิ่นกล้วยธรรมชาติ กลยุทธ์การตลาด ได้แก่ ขายผ่านตลาดร้านค้าสุขภาพ/ชุมชน ซูเปอร์มาร์เก็ต ออนไลน์ เน้นสุขภาพและประโยชน์ของ RS กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS) ถือเป็นโอกาสธุรกิจ เนื่องจากตลาดสแน็คสุขภาพเติบโตอย่างต่อเนื่อง ลูกค้ายินดีจ่ายราคาสมเหตุสมผลหากมีคุณภาพและความสะอาด



รูปที่ 2.35 ผลิตภัณฑ์ต่อยอดจากกล้วยดิบแผ่นอบกรอบ

ข้อเสนอแนะจากผู้บริโภคต่อกล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (RS) (1) ด้านรสชาติและความหวาน ต้องการให้เพิ่มรสชาติหวานพอดี ไม่หวานเกินไป เหมาะกับผู้ป่วยเบาหวาน และ ต้องการให้เพิ่มรสชาติ เช่น รสกลมกล่อม รสชีส แต่ยังคงความเป็นขนมเพื่อสุขภาพ นำมาซึ่งแนวทางการพัฒนา คือ ทดลองรสชาติใหม่ ๆ การทำสูตรหลายระดับรสชาติ เช่น ปกติ/หวานน้อย/หวานธรรมชาติ (2) ด้านความกรอบและสัมผัส มีกล้วยดิบแผ่นอบกรอบบางแผ่นแข็งเกินไปทำให้กัดยาก อยากให้แผ่นกรอบแต่ไม่แตกง่าย เวลากินไม่หักเป็นชิ้นเล็ก ๆ อีกทั้งมีบางแผ่นชิ้นเล็กน้อยทำให้ความกรอบลดลง นำมาซึ่งแนวทางการพัฒนา คือ การปรับเวลาและอุณหภูมิการอบให้สม่ำเสมอ การควบคุมความชื้นหลังการอบให้ต่ำ (<5%) การออกแบบความหนาของแผ่นให้สม่ำเสมอเพื่อคงความกรอบแต่เคี้ยวง่าย (3) ด้านกลิ่น มีกลิ่นกล้วยสดชัดเจนทำให้รู้สึกดีและน่ากิน มีกลิ่นกล้วยตามธรรมชาติ แต่บางครั้งมีกลิ่นอบ/กลิ่นไหม้เล็กน้อย นำมาซึ่งแนวทางการพัฒนา คือ การตรวจสอบอุณหภูมิอบและระยะเวลาให้เหมาะสม ไม่ให้เกิดกลิ่นไหม้ และการใช้กล้วยสดคุณภาพดี มีกลิ่นตามธรรมชาติ

ยิ่งไปกว่านั้น (4) ด้านบรรจุภัณฑ์ ผู้บริโภคต้องการบรรจุภัณฑ์เปิด-ปิดง่าย เก็บได้นานโดยไม่กระทบต่อความกรอบ มีซิปล็อกหรือถุงสุญญากาศจะช่วยให้เก็บได้สะดวกและคงความกรอบนาน อีกทั้งอยากให้มีหลายขนาดให้เลือกซื้อ ขนาดบรรจุภัณฑ์ในปัจจุบันมีขนาดเล็กเกินไปสำหรับผู้บริโภคทั่วไป นำมาซึ่งแนวทางการพัฒนา คือ การใช้ซองหรือกล่องที่ป้องกันความชื้น การออกแบบหลายขนาด เช่น ขนาดทดลอง 50-100 กรัม ขนาดครอบครัว 200-300 กรัม เป็นต้น (5) ด้านราคาและความคุ้มค่า มีราคาสมเหตุผล แต่หากขายเป็นแพ็คเกจหรือโปรโมชันอาจดึงดูดมากขึ้น ถ้าคุณภาพคงที่และกรอบนานราคาเพิ่มได้แต่ต้องคุ้มค่า นำมาซึ่งแนวทางการพัฒนา คือ การพัฒนาราคาตามคุณภาพและต้นทุน การเสนอโปรโมชัน เช่น ซื้อ 2 แพ็คลดราคา หรือ แถมตัวอย่างเล็ก รวมถึง การทำกลยุทธ์ Loyalty Program สำหรับลูกค้าประจำ (6) ด้านสุขภาพและข้อมูลโภชนาการ ผู้บริโภคต้องการทราบข้อมูล RS (Resistant Starch) ที่ชัดเจนบนบรรจุภัณฑ์ และแสดงสัญลักษณ์เพื่อสุขภาพ เช่น Low GI, High Fiber จะช่วยตัดสินใจซื้อได้ง่ายยิ่งขึ้น นำมาซึ่งแนวทางการพัฒนา คือ การเพิ่ม Label โภชนาการให้ครบถ้วน การระบุประโยชน์ของ RS เช่น ช่วยระบบขับถ่าย ลดน้ำตาลในเลือด อาจมี QR code ให้ลูกค้าสแกนดูข้อมูลโภชนาการและสูตรอาหาร และ (7) ด้านความพึงพอใจโดยรวม ผู้บริโภคส่วนใหญ่ มากกว่า 85% พึงพอใจกับรสชาติ ความกรอบ และความสะดวกในการบริโภค ซึ่งมีข้อเสนอแนะส่วนใหญ่เน้นความสม่ำเสมอของรสชาติ ความกรอบ บรรจุภัณฑ์ และข้อมูลสุขภาพ ข้อเสนอแนะเหล่านี้สามารถนำไปปรับปรุง รสชาติ ความกรอบ บรรจุภัณฑ์ ขนาดและราคา รวมถึงการให้ข้อมูลสุขภาพ เพื่อเพิ่มคุณภาพและความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ RS ให้ตอบโจทย์กลุ่มผู้บริโภค

2.3 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น (ต่อ)

2.3.7 กิจกรรมย่อยที่ 2.2 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด



รูปที่ 2.36 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด



รูปที่ 2.36 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)



รูปที่ 2.36 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ชุดอุปกรณ์ประกอบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)



รูปที่ 2.36 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)



รูปที่ 2.36 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ชุดอุปกรณ์ประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)



รูปที่ 2.36 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)



รูปที่ 2.36 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)



รูปที่ 2.36 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ชุดอุปกรณ์ประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)



รูปที่ 2.36 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)



รูปที่ 2.36 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)



RMUTL
 Chiang Rai

ข่าวสาร "รายงานผลงานเด่น เชียงราย"
R M U T L
CHIANGRAI

TODAY
 NEWS

มทร.ล้านนา จิบมือ พช.แม่ลาว – สกร.จอมหมอกแก้ว และพลังชุมชน ร่วมจัด กิจกรรม “ผู้ว่าเชียงราย พาเที่ยวเพื่อสุขภาพ” ดัน OTOP – ผลิตภัณฑ์สุขภาพ สู่เมืองสุขภาพะ เลินทางสุขใจ ไร่ชา คำสอนของพ่อ และศิลปะบำบัดชีวิต

วันที่ 17 สิงหาคม 2568 กิจกรรมสาธารณะประโยชน์เพื่อสังคม จัดขึ้นโดย อาจารย์คณะวิทยาศาสตร์ มทร.ล้านนา เชียงราย โดย
 ฐานเรียนรู้วิถีโครงการบริหารจัดการชุมชนเพื่อสุขภาพของคณะครูจากโรงเรียนวัดป่าสัก ตำบล BCG Township ได้มาเยี่ยมชมร่วมกัน เพื่อเรียนรู้
 รูปแบบการพัฒนาเมือง Chiang Rai Smart Model ประกอบด้วย วิทยาศาสตร์ชุมชนนาหว้า, วิทยาศาสตร์ชุมชนกลุ่มบ้านน้ำสบายน้อย,
 วิทยาศาสตร์ชุมชนบ้านสันติอันนพ, วิทยาศาสตร์ชุมชนเกษตรอ่าวเสด็จ 99, วิทยาศาสตร์ชุมชนเกษตรทฤษฎีใหม่ตำบลดงมะดะ และ
 ประชาชนในพื้นที่เข้าร่วมกิจกรรม “ผู้ว่าเชียงราย พาเที่ยวเพื่อสุขภาพ” เส้นทางสุขใจ ไร่ชา คำสอนของพ่อ และศิลปะบำบัดชีวิต
 ภายในเมือง Chiang Rai Wellness City เมืองสุขภาพะที่ดี โดยได้ร่วมเยี่ยมชมกิจกรรมและเรียนรู้วิถีชุมชนที่มุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพชีวิต
 ด้วยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ และใช้กระบวนการเรียนรู้แบบวิทยาศาสตร์กับวิถีชุมชนร่วมกันพัฒนาขึ้นโดยการนำทาง

ภายในงาน ได้มีการจัดแสดงสินค้าและผลิตภัณฑ์สุขภาพจากชุมชน ได้แก่ ไร่ปิ้งกล้วย, บ้านไร่เกษตรอ่าว, หักสมุนไพรสมุนไพร
 ชื่นชมวิถีจากเกษตรกรรมในชุมชน มีการสาธิตการทำสบู่จากพืชสมุนไพรที่มีคุณภาพที่นางสาว อรุณี การใช้สมุนไพรจากถูกแปรรูปและจำหน่าย รวมถึง
 กิจกรรมนันทนาการในน้ำสบายน้อย โดยได้มีประชาชนร่วมกิจกรรมด้วยมีบรรยากาศที่ร่มรื่นและสวยงามมาก โดยมีการจัดอาหารว่างและเครื่องดื่ม
 เยี่ยมชมความงามของทิวทัศน์และบรรยากาศที่สวยงามและน่าประทับใจมาก

กิจกรรมในวันนี้มีขึ้นเป็นก้าวสำคัญในการเชื่อมโอกาสและความรู้จากมหาวิทยาลัยสู่ชุมชน ผ่านการบูรณาการจากวิชาการ
 กับวิถีภูมิปัญญาพื้นถิ่น เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้มีมูลค่าและสร้างผลกระทบเชิงบวกต่อวิถีชีวิตและยกระดับคุณภาพชีวิตให้
 ชาวบ้านและคนต่างถิ่น ตลอดจนส่งเสริมวิถีเกษตรอินทรีย์และวิถีชุมชนที่ใส่ใจสุขภาพและวิถีชีวิตที่ดีของชุมชน

 053 723-979
  www.chiangrai.rmutl.ac.th






 @rmutlcr799

รูปที่ 2.36 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (ต่อ)

จากการสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด สามารถสรุปรายงานผลการสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด จากกลุ่มเป้าหมาย กล่าวคือ ผู้ซื้อเพื่อใช้บรรเทาอาการปวดโดยตรง จำนวน 30 คน ดังนี้

ตารางที่ 2.32 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถามชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด

รายการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศชาย	12	40%
เพศหญิง	18	60%
อายุ 25-34 ปี	6	20%
อายุ 35-44 ปี	10	33.3%
อายุ 45-54 ปี	8	26.7%
อายุ 55 ปีขึ้นไป	6	20%
อาชีพ พนักงาน/ลูกจ้าง	9	30%
อาชีพ ครุฑเรือน/เกษตรกร	7	23.3%
อาชีพ หมอแผนไทย/ผู้ประกอบการสปา	8	26.7%
อาชีพ อื่น ๆ	6	20%
รายได้ <10,000 บาท	5	16.7%
รายได้ 10,001-20,000 บาท	12	40%
รายได้ 20,001-30,000 บาท	8	26.7%
รายได้ >30,000 บาท	5	16.6%

ตารางที่ 2.33 พฤติกรรมการซื้อและการใช้ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด

รายการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เคยซื้อชุดลูกประคบสมุนไพร	28	93.3%
ซื้อประจำ (≥1 ครั้ง/เดือน)	16	53.3%
ความถี่การซื้อเฉลี่ย	1.5 ครั้ง/เดือน	-
ปริมาณการซื้อเฉลี่ย/ครั้ง	1-3 ลูกประคบ	-
วัตถุประสงค์การใช้*	บรรเทาอาการปวดทั่วไป: 20 คน (66.7%) บรรเทาอาการปวดกล้ามเนื้อ: 18 คน (60%) ใช้ในสปา/นวดเพื่อผ่อนคลาย: 10 คน (33.3%)	-
ช่องทางการซื้อที่นิยม	ร้านสปา / นวด 18, ตลาดสด / ชุมชน 12, ออนไลน์ 8	-

หมายเหตุ: * ผู้ตอบสามารถเลือกหลายตัวเลือกได้ ร้อยละรวมจึงเกินกว่า 100

ตารางที่ 2.34 การรับรู้และความพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ความหมาย
ประสิทธิภาพบรรเทาอาการปวด	4.35	0.58	พึงพอใจสูง
ความหอม/aroma ของสมุนไพร	4.30	0.61	กลิ่นสมุนไพรชัดเจน น่ากินใจ
ความร้อน/อุณหภูมิขณะใช้งาน	4.20	0.65	ร้อนกำลังดี ไม่แสบผิว
ความกรอบ/สัมผัสลูกประคบ	4.15	0.60	ลูกประคบแน่นพอเหมาะ
ความสะดวกในการใช้	4.25	0.55	ขนาด/น้ำหนักเหมาะสมมือ ใช้งานง่าย
บรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา	4.10	0.62	พึงพอใจ แต่มีข้อเสนอปรับปรุง

นอกเหนือจากนั้น ผลการสำรวจทางการตลาด พบว่า ลูกค้าพึงพอใจสูง กลุ่มลูกค้ามีปัจจัยสำคัญต่อการตัดสินใจซื้อสามารถสรุปเป็นอันดับสูงไปต่ำ ดังนี้ (1) ประสิทธิภาพบรรเทาอาการปวด (2) กลิ่นของสมุนไพร (3) ความสะดวกในการใช้และบรรจุภัณฑ์ และ (4) ขนาด/น้ำหนักของลูกประคบ

อีกทั้งสามารถสรุปพฤติกรรมเชิงประสาทสัมผัส (Sensory Analysis) ได้ดังนี้ (1) การรับรู้ทางสายตา (Sight) กล่าวคือ ลูกประคบมีสีสมุนไพรธรรมชาติและมีขนาดสม่ำเสมอ กลุ่มเป้าหมายกว่า 90% พึงพอใจ (2) การรับรู้ทางกลิ่น/aroma (Smell) กล่าวคือ กลิ่นสมุนไพรสดชัดเจน ไม่เหม็นอับ กลุ่มเป้าหมายกว่า 87% พึงพอใจ (3) การรับรู้ทางสัมผัส/เนื้อสัมผัส (Touch) กล่าวคือ น้ำหนักลูกประคบพอเหมาะผิวสัมผัสเรียบ กลุ่มเป้าหมายกว่า 85% พึงพอใจ (4) การรับรู้ทางความร้อน (Temperature / Heat) กล่าวคือ ลูกประคบให้ความร้อนเหมาะสม ไม่แสบผิว กลุ่มเป้าหมายกว่า 83% พึงพอใจ และ (5) การรับรู้ทางการได้ยิน (Sound) ซึ่งประสาทสัมผัสนี้ไม่จำเป็นสำหรับลูกประคบ แต่ผู้ใช้สังเกตเสียงแผ่นสมุนไพรขณะอบ กลุ่มเป้าหมายกว่า 75% พึงพอใจ

ข้อเสนอแนะจากผู้บริโภคต่อชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด (1) ด้านประสิทธิภาพบรรเทาอาการปวด ลูกค้าต้องการให้ลูกประคบมีความร้อนคงที่และนานขึ้นเพื่อบรรเทาอาการปวดได้เต็มที่ ในบางครั้งลูกประคบเย็นเร็วต้องอบซ้ำหลายครั้ง (2) ด้านกลิ่นของสมุนไพร มีกลิ่นสมุนไพรชัดเจน แต่ไม่แรงจนแสบจมูก อีกทั้งยังต้องการให้มีหลายกลิ่น เช่น กลิ่นขมิ้น+ไพล กลิ่นตะไคร้ เป็นต้น (3) ด้านขนาด/น้ำหนักลูกประคบ ลูกค้าต้องการให้มีหลายขนาด ขนาดเล็กใช้ตามจุดเฉพาะ ขนาดใหญ่ใช้หลังหรือไหล่ (4) ด้านบรรจุภัณฑ์และการเก็บรักษา ลูกค้าต้องการให้ใช้ถุงซิปล็อกหรือกล่องที่สามารถป้องกันความชื้นจะช่วยเก็บได้นานยิ่งขึ้น และ (5) ด้านความสะดวกในการใช้งาน ลูกค้าต้องการให้มีคำแนะนำวิธีใช้ลูกประคบให้ได้ผลดีที่สุด มีคู่มือ รูปภาพ หรือ QR code แนะนำการใช้งาน จะช่วยผู้ใช่มือใหม่ใช้งานได้ง่ายขึ้น

นอกเหนือจากนั้นยังสามารถสรุปเชิงธุรกิจและข้อเสนอแนะ ดังนี้ ตลาดเป้าหมาย ได้แก่ ผู้สูงอายุ ผู้ป่วยปวดกล้ามเนื้อ ลูกค้าสปา/นวด ครีวเรือน จุดขายสำคัญ คือ บรรเทาอาการปวดได้จริง กลิ่นของสมุนไพรสดชัดเจน มีขนาด/น้ำหนักเหมาะสมมือใช้งานง่าย มีบรรจุภัณฑ์สะอาดและสามารถป้องกันความชื้นได้ กลยุทธ์การตลาด ได้แก่ การขายตรงร้านสปา/นวด ตลาดชุมชน ออนไลน์ การทำโปรโมชั่น เช่น ชุดทดลอง ชุดใหญ่สำหรับครอบครัวหรือร้านสปา การให้ข้อมูลวิธีใช้และคุณสมบัติสมุนไพรบนบรรจุภัณฑ์ ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวดมีโอกาสทางธุรกิจจากตลาดสุขภาพและบรรเทาอาการปวดที่เติบโตอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งลูกค้าพร้อมจ่ายเพิ่มหากผลิตภัณฑ์มีคุณภาพสูง มีกลิ่นชัดเจน และใช้งานง่าย

2.3 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น (ต่อ)

2.3.8 กิจกรรมย่อยที่ 2.2 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตกเกรต สูตรที่ 1



รูปที่ 2.37 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่ เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตกเกรต สูตรที่ 1



รูปที่ 2.37 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่
เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตกเกรด สูตรที่ 1 (ต่อ)



รูปที่ 2.37 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่
เครื่องต้มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตกรัด สูตรที่ 1 (ต่อ)

จากการสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตกรัด สูตรที่ 1 ผู้ผลิต คือ วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นภูติพันธ์ อำเภอมะนัง จังหวัดยะลา แหล่งวัตถุดิบ คือ ส้มเขียวหวาน อำเภอยะลา จังหวัดยะลา สามารถสรุปรายงานผลการสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตกรัด สูตรที่ 1 จากผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 30 คน ดังนี้

ผู้บริโภคกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งมีอายุ 30-60 ปี มีรายได้ปานกลางถึงสูง กล่าวคือ 30,000 บาท/เดือน ประกอบอาชีพ ผู้บริหาร พนักงานบริษัท นักท่องเที่ยวกลุ่มพรีเมียม นักสะสมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ อีกทั้งมีพฤติกรรมการบริโภค เน้นคุณภาพ รสชาติพรีเมียม กลิ่น กลมกล่อม พร้อมสนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชน มุ่งเน้นผู้บริโภคที่พร้อมจ่ายเพื่อคุณภาพและความเป็นเอกลักษณ์ของส้มเขียวหวาน

ตารางที่ 2.35 พฤติกรรมการซื้อเครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตกรัด สูตรที่ 1

รายการ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เคยซื้อเครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชน	26	86.7%
ซื้อเพื่อดื่มสังสรรค์/งานเลี้ยงพิเศษ	18	60%
ซื้อเพื่อเป็นของฝากหรือของสะสม	20	66.7%
ความถี่ในการซื้อเฉลี่ย	0.8-1 ครั้ง/เดือน	
ปริมาณการซื้อเฉลี่ย/ครั้ง	1 ขวด	
ช่องทางการซื้อที่นิยม	ร้านขายของฝากพรีเมียม, งานเทศกาล, งานแสดงสินค้า	

ตารางที่ 2.36 การรับรู้และความพึงพอใจด้านผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตกรัด สูตรที่ 1

หัวข้อ	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ความหมาย
รสชาติ	4.50	0.55	พรีเมียม รสกลมกล่อม
กลิ่น/aroma	4.55	0.50	หอมสดชื่น กลิ่นส้มเด่น
บรรจุภัณฑ์	4.40	0.60	สวยงาม เหมาะกับของฝาก
ความคุ้มค่า	4.15	0.65	ราคาสูง แต่รับได้สำหรับคุณภาพพรีเมียม
ความสะดวกในการซื้อ	4.20	0.55	มีช่องทางติดต่อออนไลน์และร้านขายของฝาก

ตารางที่ 2.37 การเปรียบเทียบกับคู่แข่งในตลาดพรีเมียม

รายการ	ผลิตภัณฑ์ที่กำลังพัฒนา	ผลิตภัณฑ์คู่แข่งพรีเมียม
ราคา/ขวด	450-750 บาท	400-800 บาท
วัตถุดิบ	ส้มเขียวหวานท้องถิ่น	ผลไม้ / วัตถุดิบท้องถิ่นอื่น
รสชาติ	กลมกล่อม หอมส้ม	แตกต่างกันตามวัตถุดิบ
บรรจุภัณฑ์	ขวดแก้วดีไซน์พรีเมียม	ขวดแก้วพรีเมียม / ของสะสม
ช่องทางจำหน่าย	ร้านของฝากพรีเมียม งานเทศกาล	ร้านขายของฝาก, ซูเปอร์มาร์เก็ตพรีเมียม
การรับรองมาตรฐาน	ผ่านการรับรองจากกรมสรรพสามิต	GMP / HACCP / การรับรองแอลกอฮอล์

สรุปผลการเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์คู่แข่งในตลาดพรีเมียม ผลิตภัณฑ์ที่กำลังพัฒนาสามารถแข่งขันได้ในด้านคุณภาพ รสชาติ และ กลิ่น ผลิตภัณฑ์ที่กำลังพัฒนาราคาสูงอยู่ในระดับพรีเมียม แต่มี

เอกลักษณ์วัตถุดิบจากส้มเขียวของเป็นจุดขาย สำหรับช่องทางการขายยังสามารถขยายงานแฟร์เพื่อเข้าถึงนักท่องเที่ยวและผู้สะสม

ข้อเสนอแนะจากผู้บริโภคต่อการพัฒนาเครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตากเกรด สูตรที่ 1 (1) ด้านมาตรฐานคุณภาพ การเพิ่มมาตรฐานคุณภาพ อาทิเช่น การวิเคราะห์สิ่งปนเปื้อน การรับรองความปลอดภัย เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในตลาดพรีเมียม (2) ด้านบรรจุภัณฑ์พรีเมียม การออกแบบขวดและกล่องของขวัญเพื่อเพิ่มมูลค่าในการซื้อเป็นของฝาก (3) ด้านกลยุทธ์การตลาด การจัดกิจกรรมชิมและออกงานสินค้าของดีเพื่อสร้างตัวตน การทำชุดของขวัญพรีเมียม เช่น ชุด 2-3 ขวด การเน้นเล่าเรื่องราวที่เป็นเอกลักษณ์ของส้มเขียวหวาน หรือ ส้มสีทองอำเภอเชียงของ ตลอดจนการสนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชน และ (4) ด้านช่องทางจำหน่ายเฉพาะกลุ่ม เช่น ร้านของฝากพรีเมียม งานเทศกาล ร้านอาหาร/บาร์พรีเมียม เป็นต้น

การรับรู้และมุมมองของลูกค้าเชิงคุณค่าผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการเชื่อมโยง 2 อำเภอ (1) อำเภอเชียงของ ซึ่งเป็นแหล่งวัตถุดิบส้มเขียวหวาน ผลผลิตตกเกรดถูกนำมาใช้สร้างมูลค่าเพิ่ม และ (2) อำเภอแม่ลาว ซึ่งเป็นแหล่งแปรรูปสุรากลั่นชุมชน มีทักษะและภูมิปัญญาการกลั่น นำมาสู่ผลลัพธ์ ดังนี้ เกษตรกรอำเภอเชียงของได้ราคาสูงขึ้นสำหรับส้มตากเกรด ประชาชนในอำเภอแม่ลาวมีงานและรายได้จากการแปรรูป รวมถึงจังหวัดเชียงรายได้มีผลิตภัณฑ์ชุมชนพรีเมียมที่สร้างชื่อเสียง ส่งผลกระทบต่อมุมมองของลูกค้าระดับพรีเมียมซึ่งยอมจ่ายสูงขึ้นเพื่อสนับสนุนชุมชน อีกทั้ง สินค้ามีเรื่องราวชัดเจน การเล่าเรื่องการเชื่อมโยงสองอำเภอช่วยเพิ่มความน่าเชื่อถือและเอกลักษณ์ของแบรนด์

ตารางที่ 2.38 การรับรู้และมุมมองของลูกค้าเชิงคุณค่า

มิติ	ความคิดเห็นของลูกค้า	ความหมายเชิงธุรกิจ/สังคม
คุณภาพรสชาติ	“รสชาติยังหอมหวานและกลมกล่อม แม้เป็นส้มตากเกรด”	ลูกค้ามองว่าผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ เทียบเท่าส้มเกรดดี และราคาคุ้มค่า
ความคุ้มค่า / Value for money	“ช่วยลดการสูญเสียผลไม้ ส้มตากเกรด มีมูลค่าเพิ่ม”	เป็นการใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า เพิ่มมูลค่าให้ชุมชนเกษตรกร
ความยั่งยืน / Circular Economy	“ชอบที่ผลิตจากส้มตากเกรด ทำให้เกิดประโยชน์สูงสุดจากวัตถุดิบ”	ลูกค้าให้ความสำคัญกับสินค้าที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ลดของเสีย
การสนับสนุนชุมชน	“การซื้อสินค้าช่วยสนับสนุนเกษตรกร เชียงของและคนแปรรูปแม่ลาว”	เป็นสินค้าที่สร้างงานและรายได้ในพื้นที่สองอำเภอ เพิ่มความรู้สึกรักภูมิใจในการซื้อ
เรื่องราว / Storytelling	“รู้สึกสนใจเพราะส้มจากเชียงของ ส่งมาแปรรูปที่ แม่ลาว เป็นความร่วมมือของคนสองอำเภอ”	การเล่าเรื่องสร้างคุณค่าเชิงอัตลักษณ์และจิตสำนึกของลูกค้า

2.3 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น (ต่อ)

2.3.9 กิจกรรมย่อยที่ 2.3 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่นและการจับคู่ธุรกิจ เพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน

เชียงใหม่ เชียงราย

ร่วมขับเคลื่อนภาคการเกษตร พัฒนาคุณภาพชีวิต เศรษฐกิจด้วยนวัตกรรมเครือข่าย Chiang Rai Smart Model

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ร่วมขับเคลื่อนภาคการเกษตร พัฒนาคุณภาพชีวิต เศรษฐกิจด้วยนวัตกรรมเครือข่าย Chiang Rai Smart Model

วันที่/ชื่อกิจกรรม	รายละเอียด	วิทยากร/ผู้ดำเนินกิจกรรม
วันพุธที่ 11 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8:00 น. - 17:00 น.	กิจกรรมที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น และการจับคู่ธุรกิจเพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทาน อย่างยั่งยืน	วิทยากรผู้ดำเนินกิจกรรม คุณกมลทิพย์ นาคหิรัญกิต คุณกมลทิพย์ นาคหิรัญกิต คุณกมลทิพย์ นาคหิรัญกิต คุณกมลทิพย์ นาคหิรัญกิต คุณกมลทิพย์ นาคหิรัญกิต คุณกมลทิพย์ นาคหิรัญกิต คุณกมลทิพย์ นาคหิรัญกิต คุณกมลทิพย์ นาคหิรัญกิต คุณกมลทิพย์ นาคหิรัญกิต คุณกมลทิพย์ นาคหิรัญกิต

เข้าร่วมกิจกรรม

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ร่วมขับเคลื่อนภาคการเกษตร พัฒนาคุณภาพชีวิต เศรษฐกิจด้วยนวัตกรรมเครือข่าย Chiang Rai Smart Model

ข่าวสาร "รายงานกล้าถาม เอียงราย"

RMUTL CHIANGRAI TODAY NEWS



มทร.ล้านนา และภาคีเครือข่ายเข้มแข็ง ร่วมขับเคลื่อนศักยภาพชุมชน พัฒนาคุณภาพชีวิต เสริมธุรกิจด้วยนวัตกรรมเครือข่าย Chiang Smart Model

เมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2568 อาจารย์ฤทธิรัตน์ จันดีสะอาด หัวหน้าโครงการและอาจารย์ประจำวิศวกรรมโกลบอลส์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มทร.ล้านนา เชียงราย จัดอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น และการจับคู่ธุรกิจเพื่อพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน ภายใต้โครงการ BCG Tourism กิจกรรมได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานหลายภาคส่วน อาทิ สำนักงานเกษตรอำเภอแม่ลาว โรงพยาบาลแม่ลาว สำนักงานพัฒนาชุมชน ศูนย์การเรียนรู้ หอมแผ่นดินดอยงาม มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง และกลุ่มผู้ค้าทางธุรกิจ ผู้เข้าร่วมได้เรียนรู้การปลูกและแปรรูปสมุนไพรตามมาตรฐาน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างแบรนด์และการตลาด พร้อมวางแผนการผลิตร่วมกับผู้รับซื้อโดยตรง

โครงการนี้ช่วยยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตร สร้างรายได้ พัฒนาเศรษฐกิจชุมชน เกิดเครือข่ายความร่วมมือ และต่อยอดสู่การเชื่อมโยงเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์อย่างยั่งยืนในพื้นที่จังหวัดเชียงราย

ภาพ: ฤทธิรัตน์ จันดีสะอาด / ข่าว: โยธนาดี ตาธิราช

☎ 053-723 979
🌐 www.chiangrai.rmutl.ac.th
📱 @rmutlcr799

รูปที่ 2.38 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่นและการจับคู่ธุรกิจเพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน



กำหนดการกิจกรรมที่ 1 กำหนดกรอบเชิงปฏิบัติการ
 หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น
 และการจับคู่ธุรกิจเพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน
 ภายใต้โครงการการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism
 วันที่ 11 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. – 17.00 น.
 ณ โรงเรียนผู้สูงอายุและศูนย์นิรภัยพำนัก วัดท่าคันโท หมู่ 1
 ตำบลหนองมะโมงตาก อำเภอมะนัง จังหวัดเชียงใหม่
 เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

เวลา	กิจกรรม
8.00 – 8.15 น.	เปิดลงทะเบียน พร้อมรับเอกสารอบรม
8.15 – 8.45 น.	พิธีกร กล่าวต้อนรับ คณะวิทยากร และผู้เข้าร่วมอบรมทุกท่าน หัวหน้าที่โครงการ นางสาวบุษยรัตน์ จันทร์พาศน์ กล่าวต้อนรับและเชิญ “โครงการการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism ส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต และสร้างมูลค่าชุมชน นวัตกรรมเกษตรกรรมยั่งยืนแบบมีส่วนร่วม ลดความเหลื่อมล้ำได้แก่ สามารถบริหารจัดการทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุด “ชุมชนต้นแบบการท่องเที่ยวที่ยั่งยืน” พร้อม รายงานการจัดกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ” เจ้าหน้าที่กลุ่มงานพัฒนาระบบนิเวศและการแพทย์ทางเลือก โรงพยาบาลแม่ลาว กล่าวถึงที่มาความสำคัญ พร้อมชี้แจงการนำความรู้ด้านวิชาการการแปรรูปสมุนไพร ในชุมชนให้เกิดประโยชน์ พิธีกร เชิญประธาน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลหนองมะโมง กล่าวถึงนโยบาย การขับเคลื่อนเมืองสุขภาพเมืองสุขภาพ (Chiang Rai Wellness City) เป็นส่วนเสริม การดูแลสุขภาพด้วยภูมิปัญญาการใช้สมุนไพร และกล่าวถึงกิจกรรมตามลำดับ พิธีกร เชิญทุกท่านขึ้นเวทีการร่วมกัน
8.45 – 9.00 น.	ผู้เข้าร่วมอบรมทำแบบทดสอบความรู้ความเข้าใจก่อนการอบรม พิธีกร ส่งมอบวุฒิบัตรวิทยากร เพื่อมอบให้ผู้เข้าอบรมทุกท่าน
9.00 – 12.00 น.	คุณ พัทธินา สุปวีร์ และ คุณ มณฑิ งามสงวน วิทยากรจากสำนักงานเกษตรอำเภอมะนัง เกี่ยวกับองค์ความรู้เชิงปฏิบัติการด้านการเกษตรเพื่อเพิ่มศักยภาพความสามารถให้ผู้เข้า อบรมสามารถนำไปปฏิบัติและใช้ประโยชน์ได้จริง และคุณวี ทั่วธวัช 1 ระบบเกษตรแบบไร้พรมแดนด้วยระบบนิเวศที่ปลอดภัยและปลอดภัย ด้วยการปลูกพืชตามระดับ และการลดการใช้เคมี โดยส่งเสริมการเพาะปลูกพืชสมุนไพร

รูปที่ 2.39 กำหนดการกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
 หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่นและการจับคู่ธุรกิจ
 เพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน



กำหนดการกิจกรรมที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น
และการจับคู่ธุรกิจเพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน
ภายใต้โครงการการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและสุขภาพด้วย BCG Tourism
วันที่ 11 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. – 17.00 น.
ณ โรงเรียนผู้สูงอายุและศูนย์นิรภัยพำนัก วัดท่าคันบัน หมู่ 1
ตำบลหนองนกแก้ว อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย
เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

เวลา	กิจกรรม
9.00 – 12.00 น. (พัก)	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมที่ 2 การปฏิบัติการเกษตรที่ดี (Good Agricultural Practices (GAP) สำหรับพืชสมุนไพรตามมาตรฐานการแพทย์ และสมุนไพรที่ 3 การบรรยายพิเศษสมุนไพรที่มีคุณภาพ มาตรฐานเพื่อประโยชน์ทางยา (Herbal Medicinal Quality) และสมุนไพรที่ 4 การจับคู่เกษตรกรผู้ปลูกสมุนไพรที่มีความเป็นครัวสุขภาพ และเกษตรกรผู้ผลิตอาหารสุขภาพ โดยส่งเสริมการใช้สมุนไพรทางธรรมชาติ
9.00 – 12.00 น.	คุณ.มานนท์ หิตขุนทด วิทยากรจากศูนย์การเรียนรู้ หอมแม่พันดอยงาม ศูนย์แม่เพียรพันธุ์เกษตรอินทรีย์ระดับชุมชน ให้คำปรึกษาเชิงลึกในประเด็นด้านการจับคู่ธุรกิจเพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทาน อย่างยั่งยืน และการเปิดบัญชีรายรับ-รายจ่าย คุณ.วิภาภรณ์ ยอดสา วิทยากรจากศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับตำบลหนองแก้ว ร่วมกับ พัฒนาชุมชนอำเภอแม่ลาว ให้คำปรึกษาเชิงลึกในประเด็นการวางแผน และดำเนินการจับคู่เกษตรกรผู้ปลูกสมุนไพร ผลิตภัณฑ์สมุนไพรตามมาตรฐานการพัฒนา ชุมชน (มช.) คุณภาพการพัฒนาของชุมชน ใน 4 มาตรฐาน ได้แก่ มาตรฐาน ผู้นำชุมชน มาตรฐานกลุ่มองค์กรชุมชน มาตรฐานเครือข่ายองค์กรชุมชน และ มาตรฐานชุมชน
12.00 – 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 15.00 น.	คุณ.มานนท์ หิตขุนทด วิทยากรจากศูนย์การเรียนรู้ หอมแม่พันดอยงาม ศูนย์แม่เพียรพันธุ์เกษตรอินทรีย์ระดับชุมชน และ คุณ.วิภาภรณ์ ยอดสา วิทยากรจากศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับตำบลหนองแก้ว ถ่ายทอดองค์ความรู้เชิงปฏิบัติการด้านการตลาดและโมเดลธุรกิจ

รูปที่ 2.39 กำหนดการกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่นและการจับคู่ธุรกิจ
เพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน (ต่อ)



กำหนดการกิจกรรมที่ 1 กำหนดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่นและการจับคู่ธุรกิจ
ภายใต้โครงการการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism
วันที่ 11 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. – 17.00 น.
ณ โรงเรียนสุรนารีวิทยาและศูนย์นิทรรศการผ้าไหม วัดท่าดินตัน หมู่ 1
ตำบลหนองมะโมง อ.เมือง จ.พิจิตร
เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

เวลา	กิจกรรม
13.00 – 15.00 น. (06)	องค์ความรู้ หัวข้อที่ 1 การตั้งชื่อสินค้าและสร้างแบรนด์สินค้าชุมชน องค์ความรู้ หัวข้อที่ 2 การตั้งชื่อสินค้าและสร้างแบรนด์สินค้าชุมชน องค์ความรู้ หัวข้อที่ 3 การวางแผนการตลาดสินค้าชุมชน องค์ความรู้ หัวข้อที่ 4 การนำเสนอสินค้าชุมชน องค์ความรู้ หัวข้อที่ 5 เทคนิคการออกแบบบรรจุภัณฑ์สินค้าชุมชน พิธีมอบรางวัล การแข่งขันการตั้งชื่อสินค้าชุมชน
15.00 – 16.00 น.	คุณ มานพ ที่สุรนารี วิทยากรจากศูนย์การวิจัยและพัฒนาสินค้าชุมชน คุณ วิภากรณ์ ออธธา วิทยากรจากศูนย์การวิจัยและพัฒนาสินค้าชุมชน การนำเสนอผลงานการตั้งชื่อสินค้าชุมชน องค์ความรู้ หัวข้อที่ 1 การตั้งชื่อสินค้าชุมชน องค์ความรู้ หัวข้อที่ 2 การตั้งชื่อสินค้าชุมชน องค์ความรู้ หัวข้อที่ 3 การตั้งชื่อสินค้าชุมชน

รูปที่ 2.39 กำหนดการกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่นและการจับคู่ธุรกิจ
เพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน (ต่อ)



กำหนดการกิจกรรมที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่นและการจับคู่ธุรกิจ
ภายใต้โครงการบริหารจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism
ในทูล ที่ 11 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. – 17.00 น.
ณ โรงเรียนสุรวิทยาคารศูนย์นิคมสหกรณ์ รัตนาธิเบศร์ หมู่ 1
ตำบลหนองเต็งอโยธยา อำเภอแฉะ จังหวัดสุราษฎร์ธานี
เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

เวลา	กิจกรรม
15.00 – 16.00 น. (พัก)	พร้อมทั้ง สาธิตการทำลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด เพื่อเพิ่มโอกาส ความสามารถให้ผู้ประกอบการนำไปปฏิบัติและใช้ประโยชน์ได้จริง
13.00 – 16.00 น.	คุณ ทักษิณา บุญ และ คุณ มณฑิรา อารมณ์ วิทยากรจากสำนักงานเกษตรอำเภอแฉะ ให้คำปรึกษาเชิงลึกในประเด็นด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน ด้านการปลูกและพัฒนาคูณภาพวัตถุดิบสมุนไพรไทย ตลอดจน พัฒนาการแปรรูป การใช้น้ำร้อน สดใหม่โดยเพิ่มมูลค่า
16.00 – 16.30 น.	อาจารย์จุฬารัตน์ จันทร์คำ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิศวกรรมอุตสาหการ วิศวกรรม วิศวกรรมโลหการ และวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เชียงใหม่ ที่ปรึกษาด้านสนับสนุนการแปรรูปและธุรกิจของศูนย์แปรรูปเกษตรวิสาหกิจ ร่วมกับ ภาคีเครือข่ายความร่วมมือ แฉะฯ หิรัญ การวางแผนการผลิตสินค้าแปรรูป
16.30 – 17.00 น.	พิธีกร กล่าวปิดกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ และขอบคุณทีมวิทยากร พิธีกร ขอความอนุเคราะห์ให้ผู้เข้าร่วมอบรมทำแบบทดสอบหลังการอบรม และให้คะแนนความพึงพอใจกิจกรรม พิธีกร เชิญทุกท่านรับประทานอาหารร่วมกันผู้เข้าร่วมอบรม

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม
จึงโปรดอ่านตารางเวลา 10.30 น. และ 14.30 น.

ผู้รับผิดชอบโครงการ นางสาวสุกัญญา จันทร์คำ โทรศัพท์ 063-8122891
อาจารย์ประจำหลักสูตรวิศวกรรมอุตสาหการ วิศวกรรมโลหการ วิศวกรรมโลหการ
และวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เชียงใหม่

รูปที่ 2.39 กำหนดการกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่นและการจับคู่ธุรกิจ
เพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน (ต่อ)

2.3 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น (ต่อ)

2.3.10 กิจกรรมย่อยที่ 2.4 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน



เชียงราย

"ภาคี ๗ หน่วยงาน ร่วมพัฒนาเชียงรายให้ดีขึ้น"

เผยแพร่ : วันที่ ๒๖ ธ.ค. ๒๕๖๓, เวลา ๑๖:๐๐ น. - ๑๖:๓๐ น.

กิจกรรมย่อยที่ ๒.๔ "ยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน" โดย ๗ หน่วยงาน ร่วมพัฒนาเชียงรายให้ดีขึ้น

วันที่ ๒๕ ธันวาคม ๒๕๖๓ เวลา ๐๙:๐๐ น. - ๑๖:๐๐ น. ณ โรงแรมเชียงใหม่

ผู้ดำเนินกิจกรรม : นายสมชาย งามวิจิตร (นายก อบจ.เชียงราย)

ผู้สนับสนุน : บริษัท BCG Tourism

Like 1000 Share 1000 Post 1000




รายงานผลการจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
ภายใต้โครงการพัฒนาผู้ประกอบการเพื่อเสริมสร้างชุมชนด้วย BCG Tourism

วันที่จัดกิจกรรม	รายชื่อ	สถานที่จัดกิจกรรม
วันศุกร์ ที่ ๒๐ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ เวลา ๐๙:๐๐ น. - ๑๖:๐๐ น.	กิจกรรมที่ ๒ การอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและ การส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน วิทยากรจากหน่วยงาน จำนวน ๗ ท่าน 1) ประธานสภาเกษตรกรจังหวัดเชียงราย สำนักงาน จิตอาสาเชียงราย 2) รองประธานสภาเกษตรกรจังหวัดเชียงราย บ้านพักตากอากาศ จิตอาสาเชียงราย 3) รองประธานสภาเกษตรกรจังหวัดเชียงราย สำนักงาน จิตอาสาเชียงราย 4) ประธานสภาเกษตรกรจังหวัดเชียงราย สำนักงาน จิตอาสาเชียงราย	ที่ทำการสภาเกษตรกร จังหวัดเชียงราย อาคาร ๑๐๐ ปี ผลิตสินค้า (OTOP) ระดับ ๔ ดาว สำนักงานเกษตร จังหวัดเชียงราย 






ยกระดับชุมชนด้วย "กล้วยแปรรูป" นครลำปาง เชียงราย
หมุน OTOP สู่มาตรฐาน เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

ข่าวสาร "รายแมลงล้านนา เชียงราย"

RMUTL CHIANGRAI TODAY



ยกระดับชุมชนด้วย "กล้วยแปรรูป" มทร.ล้านนา เชียงราย หนุน OTOP สู่มาตรฐาน เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

วันที่ 20 มิถุนายน 2568 นางสาวหฤทัยรัตน์ จันดีสะอาด อาจารย์วิศวกรรมโกลด์คัลด์ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มทร.ล้านนา เชียงราย จัดงานการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ กิจกรรมที่ 3 ประจำปี 2568 หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน ภายใต้โครงการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเพื่อเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism โดยมีตัวแทนกลุ่มผู้แปรรูปจากหลายตำบลในเขต อ.แม่อาย และ อ.พาน จ.เชียงราย เข้าร่วม โครงการนี้จัดขึ้นที่วิสาหกิจชุมชนนามว่า สยามทีผลผลิต OTOP 4 ดาว ดงอ้อมหมอกแก้ว อ.แม่อาย จ.เชียงราย โดยมี นางสาวสาวิตรี ไชยวงศ์ จากพัฒนาชุมชน อ.แม่อาย ร่วมส่งเสริมผลิตภัณฑ์เข้าสู่มาตรฐาน OTOP, ว่าให้เกษตรกรผู้ผลิตทุกครัวเรือนได้เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการสร้างมูลค่าเพิ่ม "แผนกล้วย RS" ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ, คุณศิริกัญญา รูปนันทน์ และนายสมเกียรติ ปัญญา เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการแปรรูป "ไอ้กล้วยน้ำว้า" และ "น้ำส้มสายชูกล้วย" ผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูปเน้นประโยชน์ต่อสุขภาพ ผลไม้ปลอด เสริมการย่อย ด้านอนุชธิดา นวลจากนี้ยังได้แลกเปลี่ยนแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตลาดของเสีย เพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยมี อ.ก.ส. ร่วมสนับสนุน เชื่อมโยงคุณค่าทางพาณิชย์กับผลิตภัณฑ์ทางสังคม สร้างผลกระทบเชิงบวกอย่างยั่งยืน

ภาพ : หฤทัยรัตน์ จันดีสะอาด / ข่าว : กิรณันท์ สจิวาท

☎ 053-723-979 🌐 www.chiangrai-rmutl.ac.th 📱 @rmutlcr799

รูปที่ 2.40 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน



กำหนดการกิจกรรมที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน
ภายใต้โครงการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism
วันที่ 20 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. – 17.00 น.
ณ ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนนาไร่ อ.กบปัส อ.เมืองลพบุรี OTOP ระดับ 4 ดาว
ตำบลหนองปลาไหล อำเภอลพบุรี จังหวัดลพบุรี
เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

เวลา	กิจกรรม
8.00 – 8.15 น.	เปิดลงทะเบียน พร้อมรับเอกสารอบรม
8.15 – 8.45 น.	พิธีกร กล่าวต้อนรับ คณะวิทยากร และผู้เข้าร่วมทุกท่าน หัวหน้าโครงการ นางสาวพุดธิระนันท์ จันทร์คำด กล่าวถึงความสำคัญ “โครงการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism ส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต และเศรษฐกิจชุมชน เกิดกระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม ลดความเหลื่อมล้ำ มีภูมิคุ้มกัน สามารถจัดการทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุด สู่ชุมชนต้นแบบการท่องเที่ยวที่ยั่งยืน” พร้อม รายงานการจัดการอบรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
8.45 – 9.00 น.	พิธีกร เชิญประธาน พัฒนากรอำเภอลพบุรี กล่าวเป็นนโยบายการขับเคลื่อนเครือข่าย เมืองเกษตร (Chiang Rai Wellness City) เน้นส่งเสริมการผลิตสินค้าสุขภาพ และ กล่าวเปิดกิจกรรมอบรมนี้ด้วย พิธีกร เชิญวิทยากรขึ้นเวทีบรรยายร่วมกัน
9.00 – 12.00 น.	ผู้เข้าร่วมอบรมทำแบบทดสอบความรู้ความเข้าใจก่อนการอบรม พิธีกร สอนทบทวนเนื้อหาความรู้ เพื่อแบบผู้เข้าร่วมเข้าใจอย่างถ่องแท้ หลักจากแบ่งจำนวนผู้เข้าร่วม เพื่อเข้าฐานการเรียนรู้ คุณ ศาสดี ภักธวัช วิทยากรจากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอลพบุรี และ คุณ ชมพูนุช พ่วงทรัพย์สิน ประธานวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและผลิตภัณฑ์เกษตรเพื่อการส่งออก ถ่ายทอดองค์ความรู้เชิงปฏิบัติการด้านการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์เกษตรด้วย การแปรรูป เพื่อเพิ่มศักยภาพความสามารถให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำไปปฏิบัติผล ใช้ประโยชน์ได้จริง รวมถึง การดำเนินงานส่งเสริมการเพิ่มการบริโภคผลิตภัณฑ์และแบรนด์ ตลอดจน มอบมาตรฐานการพัฒนาชุมชน (มชช.) ฐานภาพการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน ใน 4 มาตรฐาน ได้แก่ มาตรฐานผู้นำชุมชน มาตรฐานชุมชนองค์กรชุมชน มาตรฐาน เครือข่ายองค์กรชุมชน และ มาตรฐานชุมชน มุ่งขับเคลื่อนศักยภาพธุรกิจชุมชน เพื่อการส่งเสริม พัฒนา ที่สามารถสร้างรายได้และพึ่งพาตัวเองได้จริง จนเกิดผลดีจริง

รูปที่ 2.41 กำหนดการกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน



กำหนดการกิจกรรมที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน
ภายใต้โครงการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism
วันศุกร์ ที่ 20 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. – 17.00 น.
ณ ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนนาข้าว สถาบันเพื่อผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 4 ดาว
ตำบลจอมทองอเภวก้าว อำเภอน้ำหนาว จังหวัดเขียงราย
เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

เวลา	กิจกรรม
9.00 – 12.00 น. (พัก)	พลัดจากแบ่งจำนวนผู้เข้าร่วม เพื่อเข้าฐานการอบรม คุณ. วนิดา ไร่ไชยวงศ์ วิทยากรจากสำนักบริหารพัฒนาชุมชนอำเภอน้ำหนาว และ คุณ. ชุมพูนท พ่วงวิทยะสิน ประธานวิสาหกิจชุมชนที่ทางเพื่อเกษตรและเกษตรผลิตภัณฑ์เพื่อการส่งออก ร่วมกับ ภาคีเครือข่ายความก้าวหน้า เสนาฯ หัวข้อ 1. ปัญหาวิกฤตด้านความมั่นคงของชุมชนและผลกระทบการแปรรูปซึ่งส่งผลกระทบต่อ คุณภาพชีวิตของคนในชุมชนอย่างไร 2. การรวมกลุ่มเพื่อรับการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการเพิ่มศักยภาพจากผู้ผลิต สู่ผู้บริโภค สร้างการมีเสถียรภาพและยั่งยืนอย่างไร 3. ภาพรวมได้รับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปข้าวเพื่อสุขภาพจากศูนย์สหวิ โร ในปี พ.ศ. 2567 ผู้ใดได้รับการส่งเสริมและพัฒนาการพาณิชย์อย่างไร 4. เมื่อกลุ่มมีการเรียนรู้และพัฒนารูปแบบสินค้า การเพิ่มมูลค่าการรับรอง มาตรฐาน มอก. และสามารถจำหน่ายเป็นสินค้ารายได้อีกช่องทางหนึ่ง ในชั้น กลุ่มมีวินัยรับผิดชอบได้หรือไม่ สามารถสร้างรายได้และคุณภาพชีวิต ให้กับคนในชุมชนแล้ว หากกลุ่มมีแผนดำเนินการยกระดับมาตรฐานด้านสินค้า โดยขอปดอย่างไร 5. ในปี พ.ศ. 2568 ชุมชนมีความสนใจและต้องการพัฒนาสินค้าใหม่ เพื่อ ปักหมุดชุมชนแล้ว จุดนี้มีแผนและรายละเอียดอย่างไร 6. การขอรับการส่งเสริมด้านการแปรรูปสินค้าที่มีวัตถุประสงค์จากชุมชน ให้กลุ่มหรือวิสาหกิจที่มีความสนใจในการเพิ่มประสิทธิภาพ ด้วยการ แปรรูปสินค้าชุมชนการยกระดับ คือ ปักหมุดชุมชน เป็น วิสาหกิจด้าน 1 ปี และมีต้นทุนการผลิตต่ำ เป็นกลุ่มหรือวิสาหกิจที่สามารถอยู่รอด ได้ทั้งตัวผู้ผลิตและผู้บริโภค ในส่วนนี้มีการขับเคลื่อนการทำงานร่วมกับ องค์กรหรือผู้ประกอบการด้านสินค้าเกษตรอย่างไรบ้าง โดยแสดงวิธี ที่สามารถเก็บข้อมูลเชิงสถิติสำหรับการประเมินผลด้านคุณภาพชีวิต เศรษฐกิจ และสังคม พร้อมแผนดำเนินงานโดยละเอียด เพื่อเชื่อมโยง การทำงานและการขับเคลื่อนสู่เป้าหมายร่วมโครงการให้ประสบความสำเร็จ โดย ชีพ นิราณได้มอบเกียรติบัตร สร้างฐานการเรียนรู้แบบครัวเรือนต่อไป

รูปที่ 2.41 กำหนดการกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน (ต่อ)



กำหนดการกิจกรรมที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน
ภายใต้โครงการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism
วันศุกร์ ที่ 20 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. – 17.00 น.
ณ ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนนาข้าว อ่างทองนิคมพัฒนา OTOP ระดับ 4 ดาว
ตำบลหนองหม้อแก้ว อำเภอแกลง จังหวัดเชียงราย
เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

เวลา	กิจกรรม
12.00 – 13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 16.00 น.	พิธีกร แนะนำองค์ความรู้และการเชื่อมโยงวิสาหกิจชุมชนรายตำบล ซึ่งได้รับเกียรติจาก ผู้บริหารระดับสูงด้านการแปรรูปสินค้าด้วยน้ำข้าวจาก อำเภอฝาง อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย ดังนี้ คุณ ศิริกมล สุปิ่นนท์ ประธานสภาองค์กรชุมชนตำบลฝาง อำเภอฝาง จังหวัดเชียงราย คุณ สมเกียรติ ปัญญา รองประธานวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพแปรรูปน้ำข้าวจาก อำเภอพาน จังหวัดเชียงราย ถ่ายทอดองค์ความรู้เชิงปฏิบัติการด้านการแปรรูปสินค้าเกษตรจากคณาจารย์วิสาหกิจชุมชน แนวทางการแปรรูปและพัฒนาลูกเป็นต้นแบบเพื่อส่งเสริมศักยภาพวิสาหกิจชุมชนให้มีความเข้มแข็ง สร้างความมั่นคง เป็นที่ยอมรับของสังคมและ ถ่ายทอดองค์ความรู้เชิงปฏิบัติการ การแปรรูปน้ำข้าวจากด้วย 9 สูตร
16.00 – 16.30 น.	ช่วงพักดื่มเครื่องดื่ม นานาสารพัดประโยชน์ จับฉลาก ได้คำขวัญงานนี้เลือกในประเด็นด้านการยกระดับกระบวนการผลิต รวมถึง การนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
16.30 – 17.00 น.	พิธีกร กล่าวปิดกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ และขอบคุณที่ร่วมกิจกรรม พิธีกร ขอความอนุเคราะห์ให้ผู้เข้าร่วมอบรมนำแบบทดสอบผลการอบรม และให้คะแนนความพึงพอใจต่อกิจกรรม พิธีกร เชิญทุกท่านไปรับประทานอาหารร่วมกันผู้เข้าร่วมอบรม

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

รับประทานอาหารกลางวัน 10.30 น. และ 14.30 น.

ผู้มีสิทธิ์ลงทะเบียน นานาสารพัดประโยชน์ จับฉลาก โทรศัพท์ 063-8122804

ทางกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ขอเชิญชวนผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน

และวิสาหกิจชุมชน เข้าร่วมโครงการนี้โดยมีรายละเอียดดังนี้

รูปที่ 2.41 กำหนดการกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน (ต่อ)

โครงการประจำปีงบประมาณ 2568 เรื่อง การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism

ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) NO-03 การท่องเที่ยว
แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE)



หัวหน้าโครงการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ หฤทัยรัตน์ จันตะคาด
อาจารย์ประจำหลักสูตรวิศวกรรมโลจิสติกส์
คณะวิศวกรรมศาสตร์ มทร.ล้านนา เชียงราย

กิจกรรมที่ 3 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและการยกระดับผลิตภัณฑ์

กิจกรรมย่อยที่ 3.1 การวิเคราะห์ ออกแบบ และปรับปรุง สถานที่และกระบวนการผลิต
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร
วิสาหกิจชุมชนนามว่า

กิจกรรมย่อยที่ 3.2 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน
วิสาหกิจชุมชนนามว่า

กิจกรรมย่อยที่ 3.3 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร
วิสาหกิจชุมชนนามว่า
วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุตินันท์

2.4 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 3 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและการยกระดับผลิตภัณฑ์

2.4.1 กิจกรรมย่อยที่ 3.1 การวิเคราะห์ ออกแบบ และปรับปรุง สถานที่และกระบวนการผลิต วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร





รูปที่ 2.42 สถานที่และกระบวนการผลิตก่อนการปรับปรุง
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร



รูปที่ 2.43 กระบวนการยกระดับมาตรฐานการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร



รูปที่ 2.43 กระบวนการยกระดับมาตรฐานการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.43 กระบวนการยกระดับมาตรฐานการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.44 การวิเคราะห์และออกแบบสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่่านน้ำสมุนไพร



รูปที่ 2.44 การวิเคราะห์และออกแบบสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.44 การวิเคราะห์และออกแบบสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพรร (ต่อ)



รูปที่ 2.44 การวิเคราะห์และออกแบบสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.44 การวิเคราะห์และออกแบบสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.45 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร



รูปที่ 2.45 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.45 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.45 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.45 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



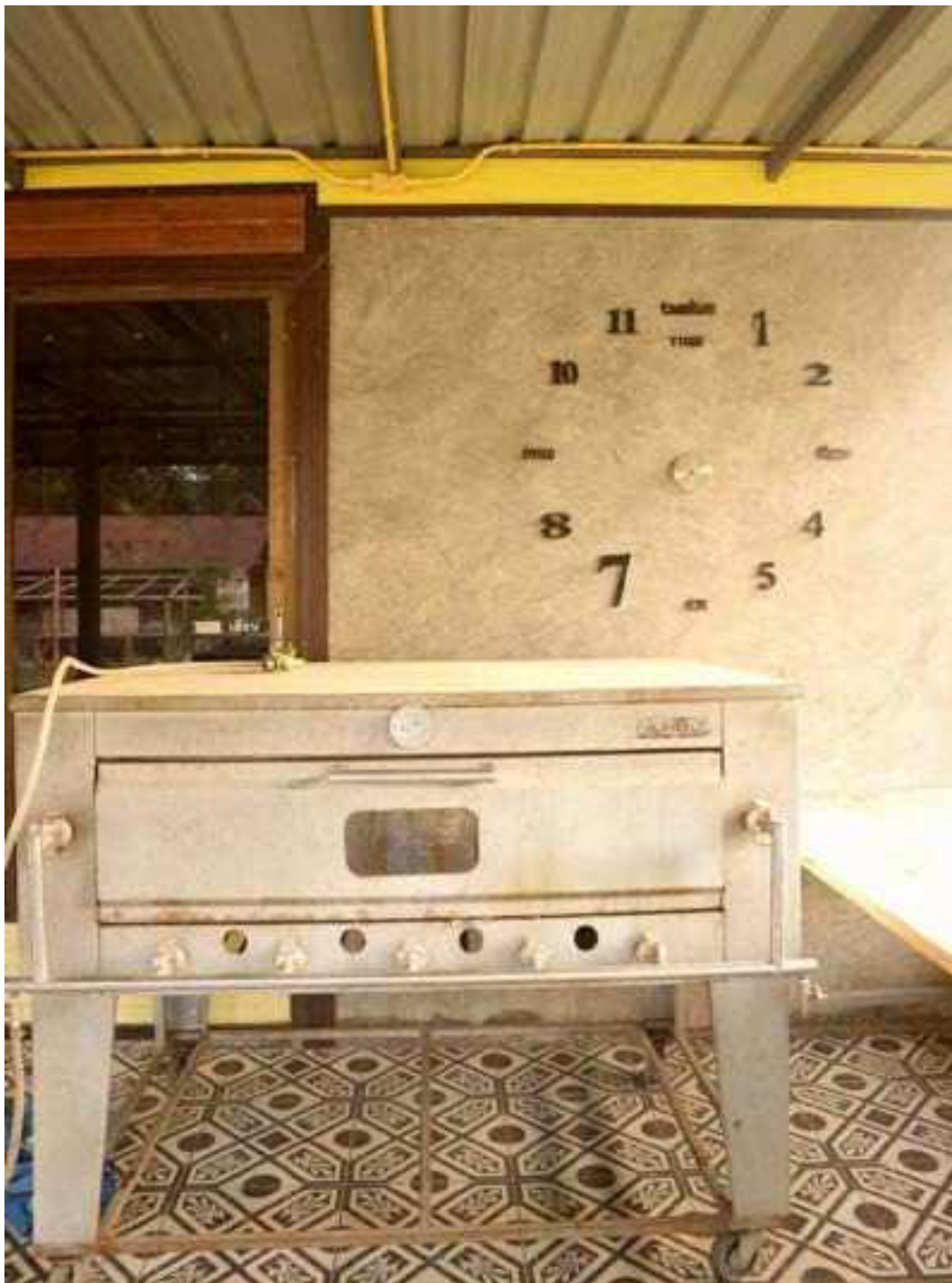
รูปที่ 2.45 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.45 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.45 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.45 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.45 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.45 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.45 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.45 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิต
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.45 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิต
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร (ต่อ)



รูปที่ 2.45 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิต
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพรร (ต่อ)

2.4 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 3 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและการยกระดับผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

2.4.2 กิจกรรมย่อยที่ 3.1 การวิเคราะห์ ออกแบบ และปรับปรุง สถานที่และกระบวนการผลิต วิสาหกิจชุมชนนามว่า





รูปที่ 2.46 การขอรับคำปรึกษาเพื่อปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนนามว่า



รูปที่ 2.46 การขอรับคำปรึกษาเพื่อปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)

[illegible]

รูปที่ 2.47 สถานที่และกระบวนการผลิตก่อนการปรับปรุงวิสาหกิจชุมชนว่า

WILLIAMS

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ หฤทัยรัตน์ จันท๊ะคาด

รายละเอียดการตรวจค้นเอกสาร	ผู้บังคับการ ตำรวจ	เจ้าหน้าที่ ตรวจค้น	นิติกรสอบสวน
3.2 กรณีสืบค้นข้อมูล			
1) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูล			
2) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลภายนอก			
3) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			
4) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			
5) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			
6) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			
7) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			
3.3 กรณีสืบค้นข้อมูล			
1) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูล			
2) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			
3) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			
3.4 กรณีสืบค้นข้อมูล			
1) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูล			
2) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			
3) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			
3.5 กรณีสืบค้นข้อมูล			
1) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูล			
2) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			
3) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			
4) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			
5) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			
6) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			
3.6 กรณีสืบค้นข้อมูล			
1) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูล			
2) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			
3) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			
4) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			
5) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			
6) สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลอื่น ๆ			

หน้า 3/6

รูปที่ 2.47 สถานที่และกระบวนการผลิตก่อนการปรับปรุงวิสาหกิจชุมชนนาว่า (ต่อ)

รายละเอียดการตรวจประเมินผล	ผู้ดำเนินการ ตรวจประเมิน	เจ้าหน้าที่ ตรวจประเมิน	บันทึกผลการตรวจ
3.1 การดำเนินการจัดทำแผนป้องกันและลดผลกระทบสิ่งแวดล้อม (EIA) ตามกรอบวิธีที่แนบมา 3.1.1 การดำเนินการจัดทำแผนป้องกันและลดผลกระทบ (EIA) ตามกรอบวิธีที่แนบมา			
3.2 การดำเนินการจัดทำแผนป้องกันและลดผลกระทบ (EIA) ตามกรอบวิธีที่แนบมา			
3.3 การดำเนินการจัดทำแผนป้องกันและลดผลกระทบ (EIA) ตามกรอบวิธีที่แนบมา			
3.4 การดำเนินการจัดทำแผนป้องกันและลดผลกระทบ (EIA) ตามกรอบวิธีที่แนบมา			
3.5 การดำเนินการจัดทำแผนป้องกันและลดผลกระทบ (EIA) ตามกรอบวิธีที่แนบมา			
3.6 การดำเนินการจัดทำแผนป้องกันและลดผลกระทบ (EIA) ตามกรอบวิธีที่แนบมา			
3.7 การดำเนินการจัดทำแผนป้องกันและลดผลกระทบ (EIA) ตามกรอบวิธีที่แนบมา			
3.8 การดำเนินการจัดทำแผนป้องกันและลดผลกระทบ (EIA) ตามกรอบวิธีที่แนบมา			
3.9 การดำเนินการจัดทำแผนป้องกันและลดผลกระทบ (EIA) ตามกรอบวิธีที่แนบมา			
3.10 การดำเนินการจัดทำแผนป้องกันและลดผลกระทบ (EIA) ตามกรอบวิธีที่แนบมา			

1998

รูปที่ 2.47 สถานที่และกระบวนการผลิตก่อนการปรับปรุงวิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)

[illegible]

171254

รูปที่ 2.47 สถานที่และกระบวนการผลิตก่อนการปรับปรุงวิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)

หมายเหตุ:

1. สถานที่ใช้ใบคำขออนุญาตคือสถานที่ใช้ประกอบอาชีพของผู้ประกอบการในพื้นที่อำเภอเมืองสงขลา
2. ใบอนุญาตประกอบกิจการชั่วคราวจะมีอายุ 1 ปี โดยผู้ยื่นคำขออนุญาตสามารถยื่นขอต่ออายุได้
3. ใบอนุญาตประกอบกิจการชั่วคราวจะมีอายุ 1 ปี โดยผู้ยื่นคำขออนุญาตสามารถยื่นขอต่ออายุได้
4. ใบอนุญาตประกอบกิจการชั่วคราวจะมีอายุ 1 ปี โดยผู้ยื่นคำขออนุญาตสามารถยื่นขอต่ออายุได้
5. หากพบข้อบกพร่องต่อแบบใช้คำขออนุญาตใน 10 วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับใบคำขออนุญาตพิจารณาเอกสาร หากพบข้อบกพร่องจะคืนแบบใช้คำขออนุญาต

ฝ่ายผู้ยื่นคำขออนุญาต	ฝ่ายรับแจ้งแจ้ง
1. ส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง คำขอที่ 1 (สำหรับผู้ประกอบการ) ชื่อ: <u>กนกน งามใจ</u> ผู้ยื่นคำขออนุญาต ชื่อ: <u>กนกน งามใจ</u> ผู้ยื่นคำขออนุญาต ชื่อ: <u>กนกน งามใจ</u> ผู้ยื่นคำขออนุญาต	2. ส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง คำขอที่ 1 (สำหรับผู้ประกอบการ) ☐ ไม่พบข้อบกพร่องเอกสาร ☐ ไม่พบข้อบกพร่องเอกสาร หากพบข้อบกพร่องเอกสารจะคืนแบบใช้คำขออนุญาตใน 10 วันทำการ หากพบข้อบกพร่องเอกสารจะคืนแบบใช้คำขออนุญาตใน 10 วันทำการ ชื่อ: <u>กนกน งามใจ</u> ผู้ยื่นคำขออนุญาต ชื่อ: <u>กนกน งามใจ</u> ผู้ยื่นคำขออนุญาต
คำขอที่ 2 (สำหรับผู้ประกอบการ) ชื่อ: <u>กนกน งามใจ</u> ผู้ยื่นคำขออนุญาต ชื่อ: <u>กนกน งามใจ</u> ผู้ยื่นคำขออนุญาต ชื่อ: <u>กนกน งามใจ</u> ผู้ยื่นคำขออนุญาต	คำขอที่ 2 (สำหรับผู้ประกอบการ) ☐ ไม่พบข้อบกพร่องเอกสาร ☐ ไม่พบข้อบกพร่องเอกสาร หากพบข้อบกพร่องเอกสารจะคืนแบบใช้คำขออนุญาตใน 10 วันทำการ หากพบข้อบกพร่องเอกสารจะคืนแบบใช้คำขออนุญาตใน 10 วันทำการ ชื่อ: <u>กนกน งามใจ</u> ผู้ยื่นคำขออนุญาต ชื่อ: <u>กนกน งามใจ</u> ผู้ยื่นคำขออนุญาต
ใบยื่นคำขอ ชื่อ: <u>กนกน งามใจ</u> ผู้ยื่นคำขออนุญาต ชื่อ: <u>กนกน งามใจ</u> ผู้ยื่นคำขออนุญาต ชื่อ: <u>กนกน งามใจ</u> ผู้ยื่นคำขออนุญาต	คำขอที่ 3 (สำหรับผู้ประกอบการ) ชื่อ: <u>กนกน งามใจ</u> ผู้ยื่นคำขออนุญาต ชื่อ: <u>กนกน งามใจ</u> ผู้ยื่นคำขออนุญาต ชื่อ: <u>กนกน งามใจ</u> ผู้ยื่นคำขออนุญาต

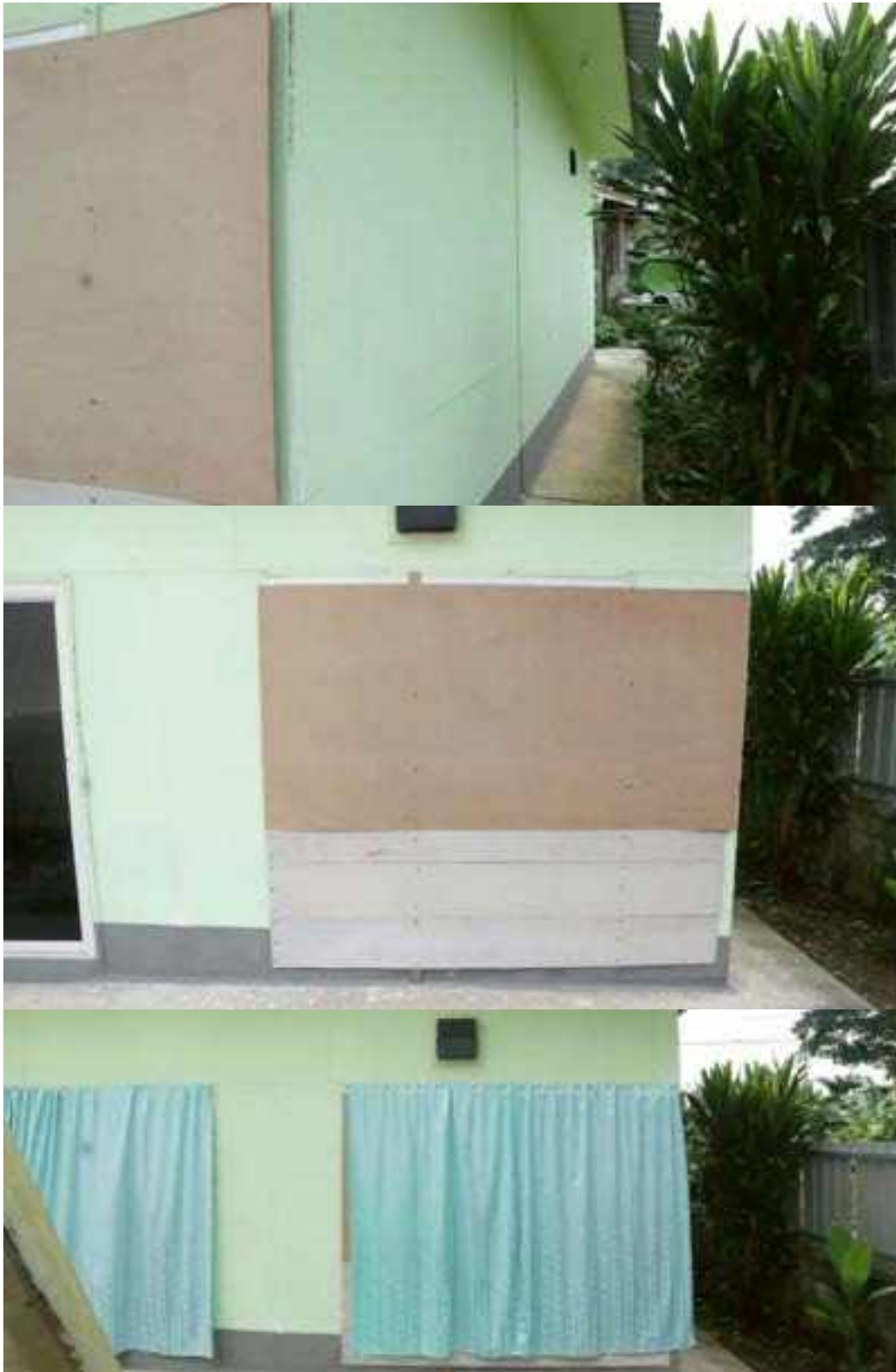
รูปที่ 2.47 สถานที่และกระบวนการผลิตก่อนการปรับปรุงวิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.47 สถานที่และกระบวนการผลิตก่อนการปรับปรุงวิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.48 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนนามว่า



รูปที่ 2.48 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.48 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.48 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.48 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.48 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.48 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.48 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.48 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.48 การปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตวิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)

2.4 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 3 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและการยกระดับผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

2.4.3 กิจกรรมย่อยที่ 3.2 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน



รูปที่ 2.49 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน



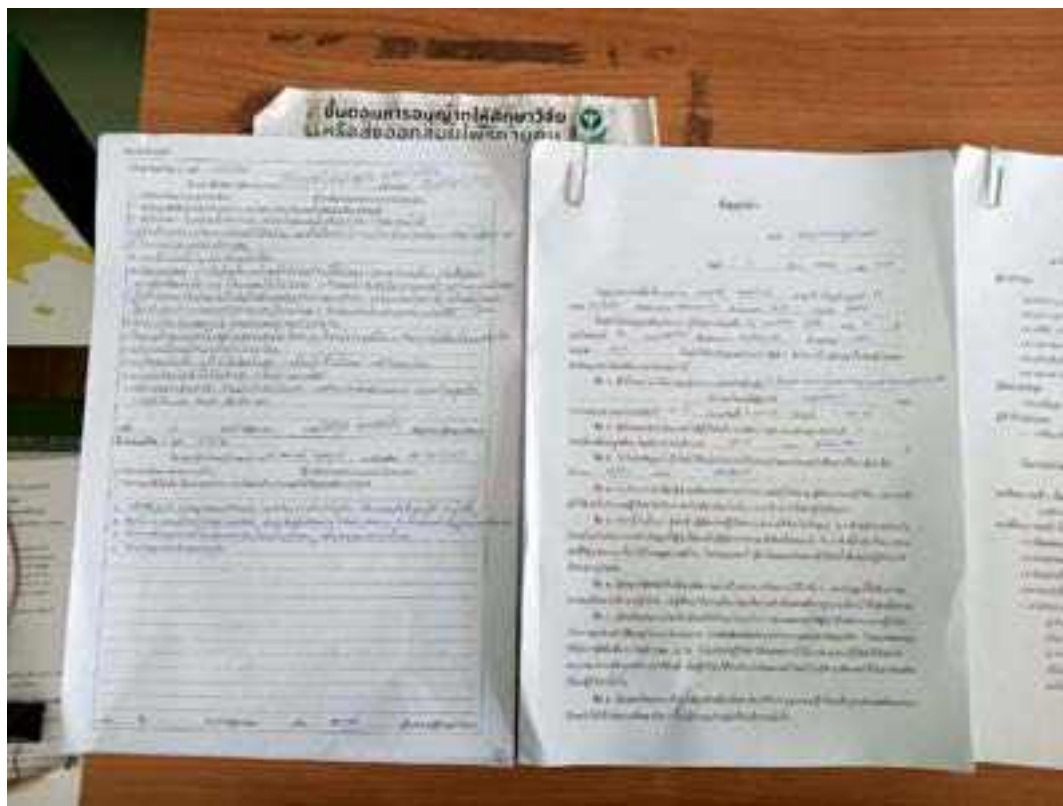
รูปที่ 2.49 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



รูปที่ 2.49 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

1. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 2. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 3. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 4. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 5. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 6. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 7. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 8. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 9. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 10. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 11. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 12. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 13. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 14. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 15. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 16. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 17. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 18. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 19. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ
 20. ☐ วัตถุประสงค์ของโครงการ

รูปที่ 2.49 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



รูปที่ 2.49 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



รูปที่ 2.49 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

สำหรับการดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐานสถานที่และกระบวนการผลิตของวิสาหกิจชุมชนนามว่า สามารถศึกษาเพิ่มเติมได้ที่ ภาคผนวก จ

2.4 การดำเนินงานกิจกรรมที่ 3 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและการยกระดับผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

2.4.4 กิจกรรมย่อยที่ 3.3 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

วิสาหกิจชุมชนนามว่า รหัสทะเบียน : 6-57-16-02/1-0099

ประธานวิสาหกิจชุมชน นางลำตวน อุดกลิ้ง

ตำบลจอมหมอกแก้ว อำเภอมะนัง จังหวัดยะลา

ละติจูด 19.75611 ลองจิจูด 99.73340

ฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

โดย วิสาหกิจชุมชนนามว่า ร่วมกับ

สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอมะนัง

ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดยะลา

- การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการแปลงเพาะปลูก
- การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต
- การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น
- การพัฒนาสูตรขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้า
- การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้า



โครงการฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

โดย วิสาหกิจชุมชนน้ำว่า

ร่วมกับ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอแม่ลาว, ธ.ก.ส., และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงราย

ความสำคัญของโครงการ

การเกษตรเป็นฐานรากสำคัญของเศรษฐกิจและวิถีชีวิตชุมชนในจังหวัดเชียงราย โดยเฉพาะกล้วยน้ำว่า ซึ่งเป็นผลผลิตการเกษตรท้องถิ่นที่มีความอุดมสมบูรณ์ แต่เกษตรกรยังเผชิญปัญหาสำคัญ ได้แก่ ราคาผลผลิตผันผวน อายุการเก็บรักษาสั้น การจัดการของเสียจากการเกษตรไม่เป็นระบบ และการขาดช่องทางในการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิต ปัญหาเหล่านี้ทำให้รายได้ของเกษตรกรไม่มั่นคงและเกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในชุมชน

การจัดทำฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรจึงมีความสำคัญ เนื่องจากเป็นเครื่องมือในการพัฒนาองค์ความรู้และทักษะที่สามารถนำไปใช้ได้จริงในระดับครัวเรือนและชุมชน เกิดการเรียนรู้ตลอดห่วงโซ่การผลิต ตั้งแต่การจัดการแปลงเพาะปลูก การจัดการของเสีย ไปจนถึงการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าเพิ่ม โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อสร้างเศรษฐกิจชุมชนที่เข้มแข็งและยั่งยืน

นอกจากนี้ โครงการยังสอดคล้องกับ โมเดลเศรษฐกิจ BCG (Bio-Circular-Green Economy) ดังนี้

1. Bio Economy (เศรษฐกิจชีวภาพ)
 - ใช้ทรัพยากรชีวภาพในท้องถิ่น เช่น กล้วยน้ำว่า และผลผลิตเกษตรอื่น ๆ มาเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต
 - พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น ขนมขบเคี้ยวและเครื่องดื่มสุขภาพจากกล้วยน้ำว่า เพื่อตอบสนองผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ
2. Circular Economy (เศรษฐกิจหมุนเวียน)
 - ส่งเสริมการจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต เช่น เปลือกกล้วย ก้านหรือเศษเหลือทิ้ง นำไปแปรรูปเป็นปุ๋ยอินทรีย์และน้ำหมักชีวภาพ
 - ลดการสูญเสียผลผลิตทางการเกษตร และเพิ่มการใช้ประโยชน์สูงสุดของทรัพยากรในชุมชน
3. Green Economy (เศรษฐกิจสีเขียว)
 - ใช้กระบวนการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ลดการพึ่งพาสารเคมี และสนับสนุนระบบเกษตรอินทรีย์
 - ส่งเสริมพฤติกรรมผู้บริโภคที่ยั่งยืน ด้วยการสร้างผลิตภัณฑ์สุขภาพที่ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการ และใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ดังนั้น โครงการนี้ไม่เพียงแต่ยกระดับรายได้ของเกษตรกร แต่ยังเป็นการปรับโครงสร้างเศรษฐกิจชุมชนให้สอดคล้องกับทิศทางการพัฒนาประเทศในยุคใหม่ ช่วยสร้างความมั่นคงทางอาหาร ลดปัญหาสิ่งแวดล้อม และสร้างภาพลักษณ์ของชุมชนที่ก้าวทันต่อเศรษฐกิจเชิงนวัตกรรมและยั่งยืน

วัตถุประสงค์หลัก

1. ถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการแปลงเพาะปลูกและการผลิตที่ได้มาตรฐาน
2. ส่งเสริมการจัดการของเสียจากกระบวนการผลิตให้เกิดประโยชน์สูงสุด

3. สร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าเพิ่ม เช่น ขนมขบเคี้ยวและเครื่องดื่มสุขภาพจากกล้วยน้ำว้า
4. พัฒนาศักยภาพเกษตรกรและชุมชนสู่การเป็นต้นแบบเศรษฐกิจฐานรากที่ยั่งยืน
5. ขยายผลสู่การสร้างเครือข่ายและการตลาดเชิงสุขภาพทั้งในและนอกพื้นที่

ฐานการเรียนรู้หลัก

- การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการแปลงเพาะปลูก
มุ่งเน้นการวางแผนเพาะปลูกที่มีประสิทธิภาพ ใช้เทคโนโลยีและภูมิปัญญาท้องถิ่นร่วมกัน
- การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต
แปรรูปเศษเหลือทั้งเป็นปุ๋ยอินทรีย์ น้ำหมักชีวภาพ ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
- การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น ยกกระดับกล้วยน้ำว้าและผลผลิตอื่น ๆ
จากการขายวัตถุดิบ ไปสู่สินค้าแปรรูปที่มีคุณค่า
- การพัฒนาสูตรขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้าผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ผู้บริโภครุ่นใหม่
ใส่ใจสุขภาพ
- การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้า นวัตกรรมเครื่องดื่มฟังก์ชันนัล
เสริมสุขภาพและสร้างรายได้ใหม่

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- เกษตรกรและประชาชนได้รับความรู้และทักษะการจัดการแปลงเพาะปลูกและการแปรรูป
- สร้างต้นแบบการจัดการของเสียทางการเกษตรเพื่อลดปัญหาสิ่งแวดล้อมในชุมชน
- เกิดผลิตภัณฑ์ต้นแบบอย่างน้อย 2 ชนิด (ขนมขบเคี้ยว, เครื่องดื่มสุขภาพ) ที่สามารถพัฒนาเชิงพาณิชย์
- เพิ่มรายได้เสริมแก่ครัวเรือนเกษตรกรและสร้างความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชน
- เสริมสร้างเศรษฐกิจหมุนเวียน (BCG Economy) สอดคล้องกับนโยบายการพัฒนาประเทศ

โครงการนี้ไม่เพียงช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตเกษตรกร แต่ยังสร้างระบบการผลิตที่ยั่งยืน
เกื้อหนุนสิ่งแวดล้อม และพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ที่ต่อยอดเป็นธุรกิจได้จริง การสนับสนุนจากแหล่งทุน
จะก่อให้เกิดผลกระทบเชิงบวกต่อเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมในระยะยาว

2.4.4 กิจกรรมย่อยที่ 3.3 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร วิสาหกิจชุมชนนามว่า รหัสทะเบียน : 6-57-16-02/1-0099

2.4.4.1 ฐานที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการแปลงเพาะปลูก

1) ชื่อฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการแปลงเพาะปลูก

2) ความสำคัญและที่มา

เกษตรกรรมเป็นรากฐานสำคัญของชุมชนชนบท แต่เกษตรกรจำนวนมากยังประสบปัญหาการจัดการแปลงเพาะปลูกที่ไม่เหมาะสม เช่น การปลูกพืชเชิงเดี่ยว การใช้สารเคมีที่มากเกินไป การเสื่อมโทรมของดินและน้ำ และการขาดแคลนองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางการเกษตร ปัญหาเหล่านี้ไม่เพียงแต่ทำให้ผลผลิตลดลงและต้นทุนเพิ่มขึ้น แต่ยังก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม สุขภาพ และความมั่นคงทางอาหารของครัวเรือนในระยะยาว

การจัดตั้ง ฐานการเรียนรู้ “การจัดการแปลงเพาะปลูกอย่างยั่งยืน” จึงมีความสำคัญในฐานะพื้นที่กลางสำหรับการถ่ายทอดองค์ความรู้และการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ของเกษตรกรในชุมชน โดยบูรณาการหลัก BCG Model (Bio-Circular-Green Economy) เข้ากับวิถีเกษตร ได้แก่

- Bio Economy: ใช้ชีววิถีเกษตร ลดการใช้สารเคมี และส่งเสริมปุ๋ยอินทรีย์จากวัสดุในท้องถิ่น
- Circular Economy: จัดการเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรให้กลับมาใช้ใหม่ เช่น การทำปุ๋ยหมัก การทำสารชีวภัณฑ์
- Green Economy: สร้างระบบเกษตรที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก และเพิ่มพื้นที่สีเขียว

ผลกระทบ (IMPACT) ที่คาดว่าจะเกิดขึ้น ได้แก่

- เศรษฐกิจ: เกษตรกรลดต้นทุนการผลิต เพิ่มผลผลิตที่มีคุณภาพ และสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง
 - สังคม: เกิดการรวมกลุ่ม แลกเปลี่ยนองค์ความรู้ และเสริมสร้างเครือข่ายความร่วมมือในชุมชน
 - สิ่งแวดล้อม: มีการอนุรักษ์ดิน น้ำ และความหลากหลายทางชีวภาพอย่างยั่งยืน
 - วัฒนธรรม/วิถีชีวิต: สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นให้ผสมผสานกับวิทยาศาสตร์สมัยใหม่อย่างเหมาะสม
 - การเรียนรู้และนวัตกรรม: ชุมชนมีฐานความรู้ในการพัฒนาเทคโนโลยีเกษตรที่เหมาะสมและต่อยอดได้ในอนาคต
- โครงการนี้สอดคล้องกับ เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) โดยเฉพาะ
- SDG 2 ขจัดความหิวโหยและสร้างความมั่นคงทางอาหาร
 - SDG 12 การผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน
 - SDG 13 การรับมือการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
 - SDG 15 การใช้ประโยชน์จากระบบนิเวศทางบกอย่างยั่งยืน

ดังนั้น ฐานการเรียนรู้แห่งนี้จึงไม่ใช่เพียงกิจกรรมถ่ายทอดความรู้ด้านเกษตรกรรม แต่เป็นเครื่องมือสำคัญในการขับเคลื่อนชุมชนสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนทั้งมิติ เศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม และคุณภาพชีวิตของคนรุ่นต่อไป

3) วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้เกษตรกรและผู้สนใจเข้าใจหลักการจัดการแปลงเพาะปลูกอย่างเป็นระบบ
2. เพื่อส่งเสริมการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและลดต้นทุนการผลิต
3. เพื่อสร้างความรู้และทักษะที่สามารถนำไปใช้จริงได้ในพื้นที่ของตนเอง
4. เพื่อให้ศูนย์การเรียนรู้มีฐานกิจกรรมที่เชื่อมโยงกับการสร้างรายได้และการพัฒนาอย่างยั่งยืน

4) เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้

4.1) ด้านการวางแผนการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้า

4.1.1) การเลือกชนิดพืชตามฤดูกาลและความต้องการตลาด

- แนะนำพันธุ์กล้วยน้ำว้าที่เหมาะสมกับพื้นที่และฤดูกาล
- ประเมินความต้องการตลาด เช่น กล้วยสำหรับแปรรูป กล้วยขายสด
- วางแผนตารางการปลูกเพื่อกระจายผลผลิตตลอดปี

4.1.2) การปลูกพืชหมุนเวียน/พืชร่วมเพื่อบำรุงดิน

- ปลูกพืชตระกูลถั่ว พืชสมุนไพร หรือพืชคลุมดินระหว่างแถวกล้วย
- ลดการใช้ปุ๋ยเคมีและเพิ่มอินทรีย์วัตถุในดิน
- สร้างระบบเกษตรที่ยั่งยืนและเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ของดิน

4.2) ด้านการจัดการดินและน้ำ

4.2.1) การตรวจวิเคราะห์ดิน

- เก็บตัวอย่างดินเพื่อตรวจวิเคราะห์ pH, ธาตุอาหาร, ความอุดมสมบูรณ์ของดิน เชื่อมโยงกับกรมพัฒนาที่ดิน
- วางแผนปรับปรุงดินตามผลการวิเคราะห์ เช่น ใส่ปุ๋ยอินทรีย์หรือปรับสภาพกรดต่าง

4.2.2) การทำปุ๋ยหมัก ปุ๋ยอินทรีย์ และน้ำหมักชีวภาพ

- แนะนำสูตรปุ๋ยหมักจากเศษพืชและของเสียเกษตร
- สาธิตวิธีทำ น้ำหมักชีวภาพ ช่วยบำรุงดินและเพิ่มจุลินทรีย์
- ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ลดต้นทุนและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

4.2.3) ระบบชลประทานและการใช้น้ำอย่างประหยัด

- การสร้างระบบน้ำหยด (Drip Irrigation) หรือระบบหลุมกักเก็บความชื้น
- วางแผนการรดน้ำตามช่วงการเจริญเติบโตของกล้วย
- ลดการสูญเสียและเพิ่มประสิทธิภาพการใช้น้ำ

4.3) ด้านการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชแบบผสมผสาน (IPM)

4.3.1) การใช้ชีวภัณฑ์

- ใช้จุลินทรีย์กำจัดศัตรูพืช เช่น ไตรโคเดอร์มา หรือแบคทีเรียดี
- ลดการใช้สารเคมี ปลอดภัยต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

4.3.2) การปลูกพืชไล่แมลง

- ปลุกพืชสมุนไพรรอบแปลงเพื่อดึงดูดแมลงประโยชน์
- ลดการเข้าทำลายของแมลงศัตรู และสร้างความหลากหลายทางชีวภาพ

4.4) ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรม

4.4.1) การเสนอใช้แอปพลิเคชันเกษตร

- มีการแนะนำการใช้แอปตรวจสอบสภาพอากาศ ติดตามความชื้น และบันทึกการเจริญเติบโตของกล้วย
- เพิ่มความแม่นยำในการจัดการแปลงเพาะปลูก

4.4.2) เครื่องมือและอุปกรณ์การเพาะปลูก

- ใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ช่วยลดแรงงาน เช่น เครื่องมือเจาะหลุมปลูกกล้วย เครื่องตัดหญ้า
- เพิ่มประสิทธิภาพการทำงานและลดเวลาในการจัดการแปลง

4.5.) ด้านเศรษฐกิจและการตลาด

4.5.1) การคิดต้นทุน-กำไร

- สอนวิธีคำนวณต้นทุนการผลิต เช่น ค่าวัสดุ ค่าปุ๋ย ค่าแรง
- วางแผนราคาขายและกำไรต่อหน่วยอย่างเป็นระบบ

4.5.2) การรวมกลุ่มแปรรูปและการตลาดออนไลน์

- ส่งเสริมการรวมกลุ่มเกษตรกรเพื่อสร้างกำลังซื้อและขายรวม
- ใช้ช่องทางออนไลน์ เช่น Facebook, Shopee, Line Official เพื่อเพิ่มรายได้และขยายตลาด

4.6) ด้านสิ่งแวดล้อมและสังคม

4.6.1) การจัดการขยะอินทรีย์จากการเกษตร

- นำเศษใบ กล้วย ผลไม้ที่เหลือจากการแปรรูปมาทำปุ๋ยหมักหรืออาหารสัตว์
- ลดขยะและสร้างวงจรเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน

4.6.2) การพึ่งพาตนเองและแบ่งปันในชุมชน

- ส่งเสริมการแลกเปลี่ยนความรู้และวัตถุดิบระหว่างเกษตรกร
- ช่วยสร้างความเข้มแข็งและความยั่งยืนของชุมชน

ฐานที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการแปลงเพาะปลูก ฐานการเรียนรู้นี้ครอบคลุม ทุกมิติของการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าอย่างยั่งยืน ตั้งแต่การวางแผน การจัดการดิน น้ำ ศัตรูพืช การใช้เทคโนโลยี การตลาด ไปจนถึงการสร้างชุมชนเข้มแข็ง ทำให้ผู้เรียนสามารถนำความรู้ไป สร้างอาชีพและต่อยอดธุรกิจชุมชนได้จริง



ตารางที่ 2.39 ปฏิทินเพาะปลูกกล้วยน้ำว้า

กิจกรรม	เดือนที่														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
เตรียมพื้นที่ในการเพาะปลูก															
- เตรียมดินและใส่ปุ๋ยคอก	←→														
- พักดิน		←→													
- ปลูก			←→												
- ให้น้ำ			←→												
- สดวกหน่อ								←→							
- ป้องกันกำจัดแมลง				←→											
การเตรียมการออกผล															
- ใส่ปุ๋ยอินทรีย์บำรุงดิน			←→												
- สดวก											←→				
ดูแลระยะออกผล															
- ค้ำยันต้นกล้วย											←→				
การเก็บเกี่ยว															
- เริ่มผลัดใบและปลูกทดแทน												←→			
- คัดเลือก ลูกกล้วย												←→			
- สดวกหน่อ												←→			
- ขนส่ง												←→			

5) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- เกษตรกรและประชาชนมีองค์ความรู้และทักษะในการจัดการแปลงเพาะปลูกอย่างถูกต้อง
- ลดต้นทุนการผลิตและเพิ่มผลผลิตที่มีคุณภาพ
- ชุมชนมีต้นแบบแปลงเรียนรู้เพื่อขยายผลต่อไป
- เสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อมในท้องถิ่น

6) ภาพประกอบกิจกรรม

- การสาธิตการทำปุ๋ยหมัก
- การจัดทำแปลงสาธิตเพาะปลูก
- การอบรมและแลกเปลี่ยนเรียนรู้

7) การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้

ตารางที่ 2.40 การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า

รายการประเมิน	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. ความเหมาะสมของเนื้อหา	☐	☐	☐	☐	☐
2. ความน่าสนใจของกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐
3. ความเข้าใจง่ายของวิทยากร	☐	☐	☐	☐	☐
4. ความรู้ใหม่ที่ได้รับ	☐	☐	☐	☐	☐
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง	☐	☐	☐	☐	☐
6. ความสะดวกและอุปกรณ์ที่ใช้	☐	☐	☐	☐	☐
7. ความพึงพอใจโดยรวม	☐	☐	☐	☐	☐

8) คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ (จำนวนผู้ประเมิน = 30 คน การคำนวณค่าเฉลี่ย และ S.D.)

ตารางที่ 2.41 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ความเหมาะสมของเนื้อหา	4.63	0.49	มากที่สุด
2. ความน่าสนใจของกิจกรรม	4.55	0.52	มากที่สุด
3. ความเข้าใจง่ายของวิทยากร	4.70	0.46	มากที่สุด
4. ความรู้ใหม่ที่ได้รับ	4.60	0.50	มากที่สุด
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง	4.58	0.51	มากที่สุด
6. ความสะดวกและอุปกรณ์ที่ใช้	4.42	0.57	มาก
7. ความพึงพอใจโดยรวม	4.68	0.47	มากที่สุด

ค่าเฉลี่ยรวม = 4.59, S.D. = 0.50 → ระดับความพึงพอใจ : มากที่สุด

9) สรุปผลการประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้

จากการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมฐานการเรียนรู้การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการแปลงเพาะปลูก พบว่า ผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับ มากที่สุด (ค่าเฉลี่ย = 4.59, S.D. = 0.50) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า รายการที่ได้รับคะแนนเฉลี่ยสูงสุด คือ ความเข้าใจง่ายของวิทยากร ($\bar{X}$ = 4.70) และ ความพึงพอใจโดยรวม ($\bar{X}$ = 4.68) รองลงมา คือ ความเหมาะสมของเนื้อหา ($\bar{X}$ = 4.63) และ ความรู้ใหม่ที่ได้รับ ($\bar{X}$ = 4.60) ส่วนรายการที่ได้คะแนนต่ำที่สุด คือ ความสะดวกและอุปกรณ์ที่ใช้ ($\bar{X}$ = 4.42) แต่ยังคงอยู่ในระดับ มาก โดยสรุปผลการประเมินชี้ให้เห็นว่า ฐานการเรียนรู้สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้เข้าร่วมได้อย่างมีประสิทธิภาพ ถ่ายทอดความรู้ที่เข้าใจง่าย มีประโยชน์ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริงในพื้นที่ของตนเอง

**โครงการส่งเสริมการเชื่อมโยงการปลูกกล้วยนำร่องในสวนไม้ป่าเศรษฐกิจ
เพื่อสร้างรายได้หมุนเวียนก่อนไม้ป่าเติบโต
เชื่อมโยงกับ**

ฐานที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการแปลงเพาะปลูก

ความเป็นมาและความสำคัญ

ในปัจจุบัน การส่งเสริมการปลูกไม้ป่าเศรษฐกิจ เช่น ไม้สัก ไม้พะยุง หรือไม้ยืนต้นอื่น ๆ เป็นกลไกสำคัญต่อการเพิ่มพื้นที่ป่า พื้นฟูระบบนิเวศ และสร้างมูลค่าในระยะยาว แต่การปลูกไม้ป่าใช้เวลาหลายปีจึงจะเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ ส่งผลให้เกษตรกรขาดรายได้หมุนเวียนระหว่างรอไม้เติบโต การบูรณาการการปลูกกล้วยน้ำว้า แทรกในพื้นที่สวนไม้ป่าเศรษฐกิจจึงเป็นแนวทางที่ตอบโจทย์ ทั้งในเชิงเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม เนื่องจากกล้วยเป็นพืชที่เติบโตเร็ว ใช้เวลาเพียง 8-12 เดือนก็สามารถเก็บเกี่ยวผลผลิต มีตลาดรองรับทั้งการบริโภคสดและการแปรรูป เช่น กล้วยอบ กล้วยฉาบ กล้วยผง และกล้วย RS (Resistant Starch) อีกทั้งยังช่วยบำรุงดิน รักษาความชื้นในดิน และเป็นการใช้ประโยชน์ที่ดินอย่างคุ้มค่า แนวทางนี้สอดคล้องกับโมเดลเศรษฐกิจ BCG (Bio-Circular-Green Economy) และเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) ได้แก่

- SDG 1 ขจัดความยากจน – เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น
- SDG 2 ความมั่นคงทางอาหาร – มีผลผลิตกล้วยบริโภคและแปรรูป
- SDG 13 การรับมือการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ – เพิ่มพื้นที่สีเขียวและลดการพังพินาศการเผาไร่
- SDG 15 การใช้ประโยชน์จากระบบนิเวศบนบก – ฟื้นฟูพื้นที่ป่าอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อส่งเสริมการปลูกกล้วยน้ำว้าเป็นพืชแทรกในสวนไม้ป่าเศรษฐกิจ
2. เพื่อสร้างรายได้หมุนเวียนระหว่างการรอผลผลิตไม้ป่า
3. เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ด้านการจัดการแปลงกล้วยและการแปรรูปผลผลิต
4. เพื่อสร้างต้นแบบการจัดการพื้นที่เกษตรผสมผสานที่ยั่งยืนในชุมชน

กิจกรรมหลัก

1. คัดเลือกเกษตรกรนำร่อง ที่มีพื้นที่ปลูกไม้ป่าเศรษฐกิจ
2. ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องการปลูกและจัดการแปลงกล้วยน้ำว้าแบบยั่งยืน
 - การเลือกพันธุ์กล้วย
 - การดูแลดินและน้ำ
 - การควบคุมศัตรูพืชแบบชีวภาพ
3. การปลูกกล้วยแซมในสวนป่า โดยใช้ระยะปลูกที่เหมาะสมกับการเติบโตของไม้ป่า
4. การเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลผลิต เช่น กล้วยอบ กล้วยฉาบ กล้วยผง RS
5. การตลาดและการรวมกลุ่ม เพื่อจำหน่ายผลผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่ม
6. ติดตามและประเมินผล ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- เกษตรกรมีรายได้เสริมจากการขายกล้วยเฉลี่ย 30,000–50,000 บาท/ไร่/ปี (ขึ้นอยู่กับกาปลูกดูแล)
- พื้นที่สวนป่าได้รับการดูแล รักษาความชื้น ลดวัชพืช และเพิ่มอินทรีย์วัตถุ
- ชุมชนมีองค์ความรู้ด้านการจัดการแปลงเกษตรผสมผสานและการแปรรูป
- เกิดต้นแบบพื้นที่ “สวนป่าเศรษฐกิจ + พืชรายได้หมุนเวียน” ที่ขยายผลต่อไปในระดับจังหวัด
- ส่งเสริมการพึ่งพาตนเองและการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน



รูปที่ 2.50 โครงการส่งเสริมการเชื่อมโยงการปลูกกล้วยนำร่องในสวนไม้ป่าเศรษฐกิจ เพื่อสร้างรายได้หมุนเวียนก่อนไม้ป่าเติบโต เชื่อมโยงกับ
ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า



รูปที่ 2.50 โครงการส่งเสริมการเชื่อมโยงการปลูกกล้วยน้ำร่อนในสวนไม้ป่าเศรษฐกิจ เพื่อสร้างรายได้หมุนเวียนก่อนไม้ป่าเติบโต เชื่อมโยงกับ
ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.50 โครงการส่งเสริมการเชื่อมโยงการปลูกกล้วยน้ำว้าในสวนไม้ป่าเศรษฐกิจ เพื่อสร้างรายได้หมุนเวียนก่อนไม้ป่าเติบโต เชื่อมโยงกับ
ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.50 โครงการส่งเสริมการเชื่อมโยงการปลูกกล้วยน้ำร่อในสวนไม้ป่าเศรษฐกิจ เพื่อสร้างรายได้หมุนเวียนก่อนไม้ป่าเติบโต เชื่อมโยงกับ
ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.50 โครงการส่งเสริมการเชื่อมโยงการปลูกกล้วยน้ำว้าในสวนไม้ป่าเศรษฐกิจ เพื่อสร้างรายได้หมุนเวียนก่อนไม้ป่าเติบโต เชื่อมโยงกับ
ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.50 โครงการส่งเสริมการเชื่อมโยงการปลูกกล้วยน้ำรื่องในสวนไม้ป่าเศรษฐกิจ เพื่อสร้างรายได้หมุนเวียนก่อนไม้ป่าเติบโต เชื่อมโยงกับ
ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.50 โครงการส่งเสริมการเชื่อมโยงการปลูกกล้วยน้ำร่องในสวนไม้ป่าเศรษฐกิจ เพื่อสร้างรายได้หมุนเวียนก่อนไม้ป่าเติบโต เชื่อมโยงกับ
ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.51 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า



รูปที่ 2.51 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.51 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.51 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.51 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.51 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.51 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.51 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.51 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.51 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.51 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)

2.4.4 กิจกรรมย่อยที่ 3.3 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร วิสาหกิจชุมชนนามว่า รหัสทะเบียน : 6-57-16-02/1-0099 (ต่อ)

2.4.4.2 ฐานที่ 2 การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต

1) ชื่อฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 2 การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต

“การจัดการของเสียจากกระบวนการผลิตเชิงเศรษฐกิจหมุนเวียน”

2) ความสำคัญและที่มา

ฐานการเรียนรู้นี้มุ่งเน้นการถ่ายทอดความรู้และทักษะในการจัดการของเสียจากการผลิตกล้วยน้ำว้าแปรรูป เช่น กล้วยอบ กล้วยฉาบ กล้วยบดผง โดยให้ผู้เรียนเข้าใจว่า ของเสียจากกระบวนการผลิตไม่ใช่ปัญหา แต่สามารถเปลี่ยนเป็นทรัพยากรที่มีมูลค่าได้ การเรียนรู้ครอบคลุมตั้งแต่การคัดแยกของเสีย การประยุกต์ใช้เทคโนโลยี การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ไปจนถึงการจัดการสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน ฐานนี้เหมาะสำหรับ เกษตรกร ผู้ประกอบการชุมชน นักศึกษา และบุคคลทั่วไป ที่ต้องการพัฒนาความรู้ด้านเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) และสร้างรายได้จากทรัพยากรในชุมชน

การผลิตกล้วยน้ำว้าแปรรูปในชุมชนเกิด ของเสียจากหลายส่วนของผลผลิตและกระบวนการผลิต ได้แก่ เปลือกกล้วยจากการปอกผลผลิต เศษผลผลิตหรือผลที่ไม่ผ่านมาตรฐาน เศษใบและลำต้น น้ำเสียจากการล้างวัตถุดิบและกระบวนการผลิต หากของเสียเหล่านี้ไม่ได้รับการจัดการที่เหมาะสมจะก่อให้เกิดปัญหาสิ่งแวดล้อม เช่น มลพิษดินและน้ำ: น้ำเสียปนเปื้อนสารอินทรีย์ ทำให้ดินเสื่อมสภาพและน้ำเน่าเสีย กลิ่นไม่พึงประสงค์: ส่งผลต่อคุณภาพชีวิตและความน่าอยู่ของชุมชน แมลงและโรคระบาด: ของเสียเป็นแหล่งสะสมแมลงศัตรูพืชและพาหะนำโรค

นอกจากนี้ การทิ้งของเสียยังเป็น การสูญเสียทรัพยากรที่มีมูลค่า เพราะในของเสียเหล่านี้มีสารอาหารและพลังงานชีวภาพ ที่สามารถแปรรูปให้เกิดมูลค่าเพิ่มได้ เช่น การทำปุ๋ยหมัก/ปุ๋ยอินทรีย์สำหรับบำรุงดิน การทำน้ำหมักชีวภาพเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการเจริญเติบโตของพืช การผลิตอาหารสัตว์หรือวัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมต่อยอด

ความสำคัญ ดังนี้

- สร้าง ความตระหนักและทักษะ ในการจัดการของเสียอย่างเป็นระบบ
- ส่งเสริม แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) z
- โดยใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุด
- ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม สอดคล้องกับ เศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy)
- เกิด มูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ จากของเสีย เพิ่มรายได้ให้ผู้ประกอบการและชุมชน สอดคล้องกับ BCG Model ดังนี้
- Bio Economy: ของเสียชีวภาพจากกล้วยนำกลับมาใช้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่
- Circular Economy: ลดของเสีย ส่งเสริมการหมุนเวียนทรัพยากรในชุมชน
- Green Economy: ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และส่งเสริมการจัดการอย่างยั่งยืน สอดคล้องกับ SDGs ดังนี้

- SDG 6: น้ำสะอาดและสุขาภิบาล จัดการน้ำเสียอย่างเหมาะสม
- SDG 12: การผลิตและบริโภคอย่างยั่งยืน ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า
- SDG 13: การรับมือการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ลดมลพิษและก๊าซเรือนกระจก
- SDG 15: การใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน ลดการทำลายดินและป่า



ฐานการเรียนรู้จึงมีความสำคัญในหลายมิติ ดังนี้

1. เศรษฐกิจ (Economic Impact)

- การแปรรูปของเสียชีวภาพ เช่น เปลือกกล้วย เปลือกผลไม้ เศษผัก ให้เป็นปุ๋ยอินทรีย์ น้ำหมักชีวภาพ หรืออาหารสัตว์ ช่วยลดต้นทุนการซื้อวัตถุดิบและสร้างรายได้เสริมให้กับเกษตรกร
- สร้างโอกาสในการต่อยอดเชิงอุตสาหกรรม เช่น นำวัตถุดิบจากของเสียไปผลิตสินค้าเพื่อสุขภาพ

2. สังคม (Social Impact)

- สร้างความตระหนักและพฤติกรรมจัดการของเสียอย่างมีระบบ
- เกิดการรวมกลุ่มและแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างสมาชิกชุมชน ส่งเสริมความเข้มแข็งของชุมชน

3. สิ่งแวดล้อม (Environmental Impact)

- ลดปัญหามลพิษจากของเสียและน้ำเสีย
- ป้องกันการสูญเสียทรัพยากรธรรมชาติและส่งเสริมการอนุรักษ์ระบบนิเวศ
- ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกจากการทิ้งของเสียที่เน่าเสีย

4. นวัตกรรมและการเรียนรู้ (Innovation & Learning Impact)

- ส่งเสริมการประยุกต์เทคโนโลยีและนวัตกรรม เช่น การหมักชีวภาพ การจัดการน้ำเสียแบบชีวภาพ
- ผู้เข้าร่วมเรียนรู้สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในครัวเรือนและชุมชน

3) วัตถุประสงค์

1. ถ่ายทอดความรู้และเทคนิคการจัดการของเสียจากกระบวนการผลิตให้เกิดประโยชน์สูงสุด
2. ลดปัญหาสิ่งแวดล้อมในชุมชนจากของเสียการผลิต
3. พัฒนาผลิตภัณฑ์จากของเสียเพื่อสร้างรายได้เสริมให้กับเกษตรกรและวิสาหกิจชุมชน
4. เสริมสร้างความตระหนักและพฤติกรรมการใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืนในระดับครัวเรือนและชุมชน

4) เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้

4.1) การแยกประเภทของเสียจากกระบวนการผลิต

- ของเสียอินทรีย์ เช่น เปลือกผลไม้ เศษผัก เศษผลผลิต
- ของเสียเหลือใช้ที่นำกลับมาใช้ได้ เช่น น้ำล้างวัตถุดิบ เศษอาหาร
- ของเสียที่ต้องกำจัดอย่างถูกวิธี

4.2) การจัดการและแปรรูปของเสียอินทรีย์

- การทำปุ๋ยหมักชีวภาพ
- การผลิตน้ำหมักชีวภาพสำหรับพืชและดิน
- การแปรรูปของเสียเป็นอาหารสัตว์หรือวัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรม

4.3) การจัดการน้ำเสียจากกระบวนการผลิต

- การกรอง การตกตะกอน และการใช้ชีวภัณฑ์บำบัด
- การนำน้ำหมักชีวภาพและน้ำรีไซเคิลไปใช้ประโยชน์ในแปลงเกษตร

4.4) แนวทางการบริหารจัดการเชิงเศรษฐกิจหมุนเวียน

- การวางแผนแปลงผลิตที่ลดการเกิดของเสีย
- การสร้างวงจรการใช้ทรัพยากรซ้ำ ลดต้นทุนและสร้างรายได้

4.5) กิจกรรมภาคปฏิบัติและแสดงผลงาน

- ผู้เข้าร่วมฝึกทำปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ
- การสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากของเสีย เช่น ขนมอบเคี้ยวจากเปลือกผลไม้

5) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ตารางที่ 2.42 ผลที่คาดว่าจะได้รับ ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนนามว่า

มิติ	ผลกระทบ
เศรษฐกิจ	ลดต้นทุนการผลิต เพิ่มมูลค่าของเสียให้เกิดรายได้เสริมแก่เกษตรกรและวิสาหกิจชุมชน
สังคม	สร้างความร่วมมือและเครือข่ายชุมชน เกษตรกรแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์
สิ่งแวดล้อม	ลดมลพิษจากของเสีย จัดการน้ำเสียและขยะอินทรีย์อย่างยั่งยืน
วัฒนธรรม/ วิถีชีวิต	ส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม
การเรียนรู้/ นวัตกรรม	เกิดทักษะใหม่ในการจัดการของเสียและพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงนวัตกรรม

6) การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้

ตารางที่ 2.43 การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 2 วิสาหกิจชุมชนนามว่า

รายการประเมิน	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. ความเหมาะสมของเนื้อหา	☐	☐	☐	☐	☐
2. ความน่าสนใจของกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐
3. ความเข้าใจง่ายของวิทยากร	☐	☐	☐	☐	☐
4. ความรู้ใหม่ที่ได้รับ	☐	☐	☐	☐	☐
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง	☐	☐	☐	☐	☐
6. ความสะดวกและอุปกรณ์ที่ใช้	☐	☐	☐	☐	☐
7. ความพึงพอใจโดยรวม	☐	☐	☐	☐	☐

7) คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ (จำนวนผู้ประเมิน = 30 คน การคำนวณค่าเฉลี่ย และ S.D.)

ตารางที่ 2.44 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 2 วิสาหกิจชุมชนนามว่า

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ความเหมาะสมของเนื้อหา	4.60	0.50	มากที่สุด
2. ความน่าสนใจของกิจกรรม	4.55	0.53	มากที่สุด
3. ความเข้าใจง่ายของวิทยากร	4.65	0.48	มากที่สุด
4. ความรู้ใหม่ที่ได้รับ	4.58	0.51	มากที่สุด
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง	4.55	0.52	มากที่สุด
6. ความสะดวกและอุปกรณ์ที่ใช้	4.45	0.55	มาก
7. ความพึงพอใจโดยรวม	4.62	0.49	มากที่สุด

ค่าเฉลี่ยรวม = 4.57, S.D. = 0.52 → ระดับความพึงพอใจโดยรวม : มากที่สุด

ฐานการเรียนรู้ช่วยให้ชุมชนสามารถจัดการของเสียจากกระบวนการผลิตได้อย่างเป็นระบบ จากการประเมินผู้เข้าร่วมกิจกรรมฐานการเรียนรู้การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต จากการสำรวจความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมกิจกรรมฐานการเรียนรู้การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีระดับความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย ที่ 4.57 คะแนน จากคะแนนเต็ม 5 คะแนน และ มีส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ที่ 0.52

การวิเคราะห์แต่ละด้าน (1) ความเหมาะสมของเนื้อหา ($\bar{X}$ = 4.60, S.D. = 0.50) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมให้คะแนนสูง แสดงว่าเนื้อหาที่จัดเตรียมสามารถตอบโจทย์ความต้องการของชุมชนและเกษตรกรได้ตรงจุด เนื้อหาครอบคลุมตั้งแต่การจำแนกประเภทของเสีย การจัดการของเสียเชิงสร้างมูลค่า ไปจนถึงเทคนิคการนำกลับมาใช้ใหม่อย่างยั่งยืน (2) ความน่าสนใจของกิจกรรม ($\bar{X}$ = 4.55, S.D. = 0.53) คือ กิจกรรมมีรูปแบบหลากหลาย ทั้งบรรยาย ปฏิบัติ และตัวอย่างจริงจากชุมชน ผู้เข้าร่วมมีส่วนร่วมในกิจกรรมปฏิบัติ เช่น การทำปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ ทำให้เกิดความสนใจและความเข้าใจมากขึ้น (3) ความเข้าใจง่ายของวิทยากร ($\bar{X}$ = 4.65, S.D. = 0.48) กล่าวคือ วิทยากรสามารถถ่ายทอดความรู้ด้วยภาษาที่เข้าใจง่าย ใช้ตัวอย่างที่เกี่ยวข้องกับชีวิตประจำวันของเกษตรกร ผู้เข้าร่วมรู้สึกสามารถถาม-ตอบและแลกเปลี่ยนประสบการณ์ได้สะดวก (4) ความรู้ใหม่ที่ได้รับ ($\bar{X}$ = 4.58, S.D. = 0.51) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้เชิงเทคนิคและนวัตกรรมในการจัดการของเสียที่ไม่เคยทราบมาก่อน เช่น วิธีทำปุ๋ยหมักคุณภาพสูง การนำน้ำเสียกลับมาใช้ใหม่ และแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (5) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง ($\bar{X}$ = 4.55, S.D. = 0.52) ผู้เข้าร่วมรู้สึกว่าสามารถนำเทคนิคและความรู้ไปประยุกต์ใช้ในแปลงเกษตรของตนเองได้ทันที กิจกรรมช่วยลดต้นทุน เพิ่มประสิทธิภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่มจากของเสีย (6) ความสะดวกและอุปกรณ์ที่ใช้ ($\bar{X}$ = 4.45, S.D. = 0.55) คะแนนสูงแต่ต่ำกว่าด้านอื่นเล็กน้อย แสดงว่าผู้เข้าร่วมบางคนอาจเห็นว่าการจัดอุปกรณ์หรือวัสดุปฏิบัติยังสามารถปรับปรุงให้เหมาะสมยิ่งขึ้น และ (7) ความพึงพอใจโดยรวม ($\bar{X}$ = 4.62, S.D. = 0.49) สะท้อนว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมพึงพอใจต่อเนื้อหา กิจกรรม และวิทยากรในระดับสูงสุด ผู้เข้าร่วมเห็นว่าฐานการเรียนรู้สามารถสร้างประโยชน์ต่อชุมชนและเพิ่มความรู้เชิงปฏิบัติได้อย่างแท้จริง

8) สรุปผลการประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมให้ความพึงพอใจในระดับ มากที่สุด ในด้านเนื้อหา กิจกรรม และวิทยากร การจัดกิจกรรมแบบมีส่วนร่วม (Participation-based Learning) ทำให้ผู้เข้าร่วมเรียนรู้เชิงปฏิบัติ และสามารถนำไปใช้จริงได้ สำหรับด้านอุปกรณ์และความสะดวกยังมีโอกาสปรับปรุง เช่น เพิ่มจำนวนอุปกรณ์ สำหรับปฏิบัติจริง หรือปรับพื้นที่ให้เหมาะสมกับจำนวนผู้เข้าร่วม ผลการประเมินสะท้อนถึงผลกระทบทั้งเชิงเศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม และการเรียนรู้ ของฐานการเรียนรู้ ข้อมูลนี้ถือเป็นหลักฐานชัดเจนในการเสนอต่อคณะกรรมการแหล่งทุนว่าฐานการเรียนรู้สามารถสร้างผลลัพธ์ที่จับต้องได้และสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน





รูปที่ 2.52 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนนามว่า



รูปที่ 2.52 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.52 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)

การผลิตปุ๋ยหมักโดยใช้ สารเร่งจุลินทรีย์ชุปเปอร์ WQ.1

ส่วนผสม

แครอทแห้ง 1,000 กิโลกรัม +
 มูลสัตว์ 200 กิโลกรัม +
 ปุ๋ยจุลินทรีย์ 2 กิโลกรัม หรือ
 น้ำส้มสายชู 9 ลิตร +
 สารเร่งจุลินทรีย์ WQ.1 1 ขวด

การผลิตปุ๋ยหมักแบบกองเป็นชั้น

วัสดุชั้นใหญ่ เช่น แครอทแห้ง มูลสัตว์

กองปุ๋ยหมักแบบกองเป็นชั้น 3-4 ชั้น สามารถควบคุมอุณหภูมิของกองปุ๋ยหมักได้โดยวิธีวัดอุณหภูมิที่ระดับความลึก 10-20 ซม.

การผลิตปุ๋ยหมักแบบกองผสมคลุกเคล้า

วัสดุชั้นเล็ก เช่น แครอทแห้ง มูลสัตว์

ผสมวัสดุทั้ง 3 อย่าง แล้วบดรวมกันให้เข้ากันประมาณ 30-60 นาที แล้วกองเป็นรูปโดมโดยวัดความสูง 1-2 เมตร

อัตราและวิธีการใช้ปุ๋ยหมัก

ข้าว

- ใช้ 2 ตันต่อไร่ ควบคู่ไปกับการใส่ปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15 ก่อนปลูกข้าว

พืชไร่

- ใช้ 2 ตันต่อไร่ ใส่ก่อนไถพรวนก่อนปลูกพืชไร่

พืชผัก

- ใช้ 4 ตันต่อไร่ ควบคู่ไปกับการใส่ปุ๋ยเคมีสูตร 15-15-15 ก่อนปลูกพืชผัก

ไม้ดอก

- ใช้ 2 ตันต่อไร่ ใส่ก่อนปลูก
- ใช้ 2 ตันต่อไร่ ใส่ก่อนปลูก

ไม้ผล

- ใช้ 2 ตันต่อไร่ ใส่ก่อนปลูก
- ใช้ 2 ตันต่อไร่ ใส่ก่อนปลูก

ประโยชน์ของปุ๋ยหมัก

- มีธาตุอาหารหลัก ธาตุอาหารรอง และจุลินทรีย์
- มีอินทรีย์วัตถุ ปรับปรุงดินและเพิ่มปริมาณธาตุอาหารในดิน
- มีค่า pH ใกล้เคียงความเป็นกลาง
- เป็นแหล่งอาหารหลักของจุลินทรีย์ในดิน

รูปที่ 2.52 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)

จากฐานการเรียนรู้ที่ 2 ถูกการต่อยอดกิจกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มให้เปลือกกล้วยน้ำว่า
เชื่อมโยงสถาบันการเงิน ผ่านข้อเสนอโครงการ เรื่อง กล้วยคืนชีวิตสู่เปลือกแปรรูป
วิถีใหม่ของเปลือกสุก สร้างสุขและเศรษฐกิจชุมชน พัฒนาเศรษฐกิจสีเขียว
ร่วมกับ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สาขาเชียงราย
และ เครือข่ายผู้ประกอบการทางสังคม Chiang Rai Smart Model

หลักการและเหตุผล

โครงการพัฒนาศักยภาพวิสาหกิจชุมชนและกองทุนหมู่บ้านสู่เกษตรมูลค่าสูง ปีบัญชี 2568 “โครงการกล้วยคืนชีวิต สู่ “เปลือกแปรรูป” : วิถีใหม่ของเปลือกสุก สร้างสุขและเศรษฐกิจชุมชน พัฒนาเศรษฐกิจสีเขียว” โครงการนี้ต้องการผลิตผงเปลือกกล้วยน้ำว่าสุก (Banana Peel Powder) กล้วยไม่เหลือทิ้ง ยกระดับเปลือกกล้วยสู่สินค้าชุมชน

ประเทศไทยมีการปลูกกล้วยน้ำว่าในหลายพื้นที่ทั่วประเทศ โดยเฉพาะภาคเหนือและภาคกลาง ส่งผลให้มีผลผลิตจำนวนมากทั้งในรูปแบบบริโภคสดและการแปรรูปเบื้องต้น เช่น กล้วยอบ กล้วยหนึบ อย่างไรก็ตาม ในกระบวนการเหล่านี้ มีวัสดุเหลือใช้ปริมาณมาก โดยเฉพาะ “เปลือกกล้วยน้ำว่าสุก” ซึ่งคิดเป็นกว่า 30–40% ของน้ำหนักผลกล้วยและมักถูกทิ้งเป็นของเสีย

เปลือกกล้วยน้ำว่าสุกมีคุณค่าทางโภชนาการสูง เช่น สารฟีนอลิก แทนนิน ฟลาโวนอยด์ วิตามิน C และ วิตามิน E โพแทสเซียม รวมถึงใยอาหารสูง ซึ่งมีคุณสมบัติด้านการต้านอนุมูลอิสระ ด้านการอักเสบ บำรุงผิวพรรณ และช่วยระบบขับถ่าย จากข้อมูลวิจัยทั้งในและต่างประเทศ พบว่าสารสกัดจากเปลือกกล้วยสามารถนำไปใช้ในอุตสาหกรรมอาหารเสริม เครื่องสำอาง และผลิตภัณฑ์สุขภาพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

โครงการผลิตผงเปลือกกล้วยน้ำว่าสุกจึงเป็นแนวทางที่ตอบโจทย์การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากอย่างแท้จริง โดยใช้วัสดุเหลือทิ้งมาสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value-Added Agriculture) ด้วยเทคโนโลยีที่เรียบง่าย เช่น การล้าง ตากแห้ง บด และบรรจุ ซึ่งสามารถถ่ายทอดสู่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้อย่างเป็นรูปธรรม

โครงการนี้เชื่อมโยงโดยตรงกับยุทธศาสตร์ที่ 3 ของธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.) คือ “เพิ่มศักยภาพการแข่งขันลูกค้าสู่การสร้างมูลค่าเกษตร” และกลยุทธ์ที่ 8 คือ “ยกระดับความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชนและกองทุนหมู่บ้าน” โดยเน้นการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมพื้นบ้านเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ตลาดมูลค่าสูง

ในด้านการตลาด ผงเปลือกกล้วยน้ำว่าสุกสามารถจำหน่ายได้ในหลากหลายช่องทาง เช่น ตลาดสินค้าเกษตรอินทรีย์ ตลาดเครื่องสำอางธรรมชาติ ตลาด OTOP และตลาดออนไลน์ รวมถึงสามารถต่อยอดเป็นวัตถุดิบให้กับ SME หรือโรงงานผลิตอาหารเสริมและผลิตภัณฑ์ดูแลผิว

โครงการนี้จึงไม่เพียงเป็นแนวทางในการสร้างรายได้และอาชีพใหม่ให้แก่ชุมชนเท่านั้น แต่ยังเป็นกลไกในการเสริมสร้างความเข้มแข็ง ยั่งยืน และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) และเศรษฐกิจ BCG (Bio-Circular-Green Economy) อย่างแท้จริง

ความเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์ ธ.ก.ส.

- ตรงกับ ยุทธศาสตร์ที่ 3: เพิ่มศักยภาพการแข่งขันลูกค้าสู่การสร้างมูลค่าเกษตร
- สนับสนุน กลยุทธ์ที่ 8: ยกระดับความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชนและกองทุนหมู่บ้าน
- เปลี่ยน “ของเสีย” เป็น “รายได้” โดยใช้ เทคโนโลยีง่าย ๆ ที่ถ่ายทอดสู่ชุมชนได้จริง
- สร้างโมเดล “Circular Economy” ในเกษตรระดับฐานราก



ความแตกต่างและจุดแข็งของโครงการ

- จากปัญหาที่พบ เช่น “เปลือกกล้วยเหลือทิ้ง” / “ไม่มีการแปรรูปของเสีย” มีการใช้องค์ความรู้ พัฒนาวัสดุเหลือทิ้ง (Zero Waste) มาแปรรูปเป็นสินค้าที่มีตลาดรองรับจริง
- เน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพ (Health-based Product) และเครื่องสำอางธรรมชาติ
- ใช้เทคโนโลยีแปรรูปง่าย เช่น การอบแห้ง บด และบรรจุ สามารถใช้เครื่องมือพื้นฐานในชุมชน
- มีศักยภาพสร้างรายได้เสริมให้ชุมชน และต่อยอดสู่วิสาหกิจ/แบรนด์สุขภาพท้องถิ่น

โอกาสการตลาด (Market Opportunity)

- ตลาดสินค้า สุขภาพ ออร์แกนิก เครื่องสำอางธรรมชาติ กำลังเติบโตทั่วโลก
- ผงเปลือกกล้วยสามารถขายได้ในรูปแบบ:
 1. วัตถุดิบสำหรับโรงงานอาหารเสริม/วัตถุดิบสำหรับ SME ที่ผลิตสินค้าเพื่อสุขภาพ
 2. ส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ดูแลผิว (มาส์ก สครับ สบู่)
 3. วัตถุดิบสำหรับส่วนผสมในอาหารสัตว์
 4. วัตถุดิบสำหรับสำหรับธุรกิจภาคการเกษตร เช่น น้ำหมักชีวภาพ

- ช่องทางตลาดชัดเจน: ตลาดเกษตรอินทรีย์, ตลาด OTOP, งานแฟร์สุขภาพ, ตลาดออนไลน์ (Shopee, Lazada, Facebook, TikTok)

ความยั่งยืนของโครงการ

- ลดข้อเสียทางการเกษตร = ลดมลภาวะ
- ยกกระต๊อบชุมชนจากผู้ขายวัตถุดิบ → ผู้สร้างผลิตภัณฑ์
- สร้างอาชีพใหม่โดยใช้ของที่มีอยู่ในพื้นที่
- เชื่อมโยงได้กับแผนพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก BCG / SE / OTOP



รายละเอียดการต่อยอดกิจกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มให้เปลือกกล้วยน้ำว้า จากฐานการเรียนรู้ที่ 2 วิสาหกิจชุมชนนามว่า เชื้อมโยงสถาบันการเงิน ผ่านข้อเสนอโครงการ เรื่อง กล้วยคืนชีวิตสู่เปลือกแปรรูปค่าวิถีใหม่ของเปลือกสุก สร้างสุขและเศรษฐกิจชุมชน พัฒนาเศรษฐกิจสีเขียว ร่วมกับ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สาขาเชียงราย และ เครือข่ายผู้ประกอบการทางสังคม Chiang Rai Smart Model สามารถศึกษาเพิ่มเติมได้ที่ ภาคผนวก จ

2.4.4 กิจกรรมย่อยที่ 3.3 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร วิสาหกิจชุมชนนามว่า รหัสทะเบียน : 6-57-16-02/1-0099 (ต่อ)

2.4.4.3 ฐานที่ 3 การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น

1) ชื่อฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 3 ฐานการเรียนรู้การแปรรูปโดยที่มีการสอดแทรกการแปรรูปสินค้าเกษตรท้องถิ่นอื่น ๆ
ตามฤดูกาลและตามความเหมาะสมในแต่ละช่วงที่มีวัตถุดิบดังกล่าว
อาทิเช่น “การแปรรูปกล้วยแผ่น RS (Resistant Starch)”

2) ความสำคัญและที่มา

กล้วยน้ำว้าเป็นผลไม้ที่หาได้ง่ายในชุมชนและมีความหลากหลายทางพันธุ์ แต่การบริโภคสดมีข้อจำกัดหลายประการ เช่น อายุการเก็บรักษาสั้นทำให้เกิดการเน่าเสียและสูญเสียรายได้ ราคาผลผลิตมีความผันผวนตามฤดูกาล ขาดช่องทางการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลผลิต ดังนั้น การแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยแผ่น RS เป็นแนวทางแก้ปัญหาและสร้างโอกาสใหม่ เพราะ RS คือ แป้งย่อยช้า (Resistant Starch) ที่มีคุณสมบัติเด่น ได้แก่ ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ลดความเสี่ยงโรคเบาหวาน ส่งเสริมสุขภาพลำไส้และระบบย่อยอาหาร เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการให้กับผลิตภัณฑ์กล้วยแผ่น

เป้าหมายของฐานการเรียนรู้ ประกอบด้วย (1) การถ่ายทอดเทคนิคการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยแผ่น RS ที่มีคุณภาพสูง (2) การสร้างต้นแบบอาชีพและช่องทางรายได้ใหม่ให้เกษตรกรและชุมชน (3) การส่งเสริมการบริโภคผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพในกลุ่มผู้รักสุขภาพ เยาวชน และประชาชนทั่วไป และ (4) การพัฒนาทักษะการแปรรูปและนวัตกรรมอาหารในชุมชน

การสอดคล้องกับ BCG Model ดังนี้

- Bio Economy (เศรษฐกิจชีวภาพ)
 - ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น (กล้วยน้ำว้า) แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ
 - ลดการสูญเสียผลผลิตและใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ
- Circular Economy (เศรษฐกิจหมุนเวียน)
 - ขอบเสียจากการแปรรูป เช่น เปลือกกล้วย สามารถนำไปทำปุ๋ยหมักหรืออาหารสัตว์
 - สร้างระบบการผลิตที่ใช้ทรัพยากรซ้ำ ลดของเสียในชุมชน
- Green Economy (เศรษฐกิจสีเขียว)
 - ลดการใช้สารเคมีและสารกันบูด
 - ส่งเสริมการผลิตอาหารปลอดภัยและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

การสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) ดังนี้

- SDG 2 ขจัดความหิวโหยและสร้างความมั่นคงทางอาหาร
 - เพิ่มช่องทางการจัดเก็บและบริโภคกล้วยน้ำว้าในรูปผลิตภัณฑ์ใหม่
- SDG 3 สุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี
 - ผลิตภัณฑ์ RS ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลและส่งเสริมสุขภาพลำไส้
- SDG 8 การจ้างงานที่ยั่งยืนและการเติบโตทางเศรษฐกิจ
 - สร้างอาชีพใหม่และรายได้เสริมในชุมชน

- SDG 12 การผลิตและบริโภคอย่างยั่งยืน
 - ใช้ทรัพยากรท้องถิ่นและนำของเสียกลับมาใช้เพิ่มมูลค่า

ตารางที่ 2.45 ผลกระทบและความสำคัญเชิงจับต้องได้

มิติ	ผลกระทบที่จับต้องได้
เศรษฐกิจ	เพิ่มมูลค่าผลผลิตกล้วยน้ำว้า สร้างอาชีพใหม่และรายได้เสริมให้เกษตรกร
สังคม	เกิดการรวมกลุ่มและแลกเปลี่ยนความรู้ด้านการแปรรูปอาหารชุมชน
สิ่งแวดล้อม	ลดของเสียจากการแปรรูป และใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน
วัฒนธรรม/วิถีชีวิต	ส่งเสริมภูมิปัญญาอาหารท้องถิ่นและแนวคิดอาหารเพื่อสุขภาพ
การเรียนรู้/นวัตกรรม	ชุมชนมีทักษะการแปรรูปและพัฒนานวัตกรรมอาหารใหม่ต่อยอดได้

3) วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมได้เรียนรู้กระบวนการแปรรูปกล้วยแผ่น RS
2. เพื่อส่งเสริมความรู้เรื่องคุณค่าทางโภชนาการของ Resistant Starch
3. เพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพที่สามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์
4. เพื่อเป็นฐานกิจกรรมการเรียนรู้ในศูนย์การเรียนรู้ชุมชน

4) เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้

4.1) การแนะนำความรู้เกี่ยวกับกล้วยแผ่น Resistant Starch (RS) และประโยชน์

- การอธิบายให้ผู้เรียนเข้าใจว่า RS คือ แป้งย่อยช้า ที่ร่างกายไม่สามารถย่อยได้ทั้งหมด
- ประโยชน์ของ RS
 - ช่วย ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ลดความเสี่ยงโรคเบาหวาน
 - ส่งเสริม สุขภาพลำไส้ และระบบย่อยอาหาร
 - เพิ่ม คุณค่าทางโภชนาการ ให้กับผลิตภัณฑ์กล้วยแผ่น
- การแสดงตัวอย่างผลิตภัณฑ์ RS ในชีวิตประจำวันและแนวโน้มตลาดอาหารเพื่อสุขภาพ

4.2) การเตรียมกล้วยสำหรับแปรรูป

4.2.1) การเลือกกล้วย

- ใช้ กล้วยดิบหรือกึ่งดิบ ที่ยังไม่สุกเต็มที่
- กล้วยควรมีคุณภาพดี ไม่มีจุดดำหรือรอยขีด

4.2.2) การปอกและล้าง

- ปอกเปลือกกล้วยให้สะอาด
- ล้างกล้วยด้วยน้ำสะอาดเพื่อลดฝุ่นและสิ่งสกปรก

4.2.2) การหั่นเป็นแผ่น

- หั่นกล้วยเป็น แผ่นบางสม่ำเสมอ หนาประมาณ 3–5 มม.
- ใช้มีดคมหรือเครื่องตัดแผ่นเพื่อให้ขนาดเท่ากัน
- แนะนำให้วางกล้วยแผ่นบนถาดเรียงเป็นชั้นเดียวเพื่อการอบที่สม่ำเสมอ

4.3) การเพิ่มมูลค่ากล้วยแผ่น RS

4.3.1) การอบแห้งอุณหภูมิต่ำ

- อบกล้วยแผ่นที่อุณหภูมิต่ำ (50–60°C) เพื่อรักษาโครงสร้างแป้ง
- เวลาอบประมาณ 4–6 ชั่วโมง จนแห้งและกรอบ
- การอบอุณหภูมิต่ำช่วยลดการสูญเสีย RS

4.3.2) การทำ Retrogradation

- หลังอบแห้ง ให้ ทำให้เย็น / เก็บในตู้เย็น 4–6 ชั่วโมง
- นำไปอบซ้ำอีกครั้งเพื่อสร้างโครงสร้าง RS ที่เสถียร
- เทคนิคนี้ช่วยเพิ่มปริมาณ RS ในกล้วยแผ่นและทำให้ย่อยช้าขึ้น

4.3.3) การแต่งรสและบรรจุภัณฑ์

- สามารถแต่งรสตามความชอบ เช่น รสเค็ม รสหวาน รสมะพร้าว
- บรรจุใน ถุงซิปล็อค หรือกล่องพลาสติกใส
- แนะนำให้ ระบุคุณค่าทางโภชนาการ RS บนฉลากเพื่อสร้างความน่าสนใจ

4.4) การชิมและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

- ให้ผู้เรียนชิมกล้วยแผ่น RS ที่ผลิตเอง
- แลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับ รสชาติ ความกรอบ และคุณภาพ
- วิทยากรให้ข้อเสนอแนะแก้ไขและปรับปรุงสูตร

4.5) การเชื่อมโยงสู่การสร้างอาชีพและพัฒนาผลิตภัณฑ์

- สอนการ คำนวณต้นทุน การผลิตและราคาขาย
- แนะนำช่องทางการตลาด เช่น ขายออนไลน์ ตลาดชุมชน ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ
- การต่อยอดผลิตภัณฑ์ เช่น
 - กล้วยแผ่น RS รสต่าง ๆ
 - ขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพจากกล้วย
 - เครื่องดื่มหรือผงกล้วยเพื่อสุขภาพ
- กระตุ้นให้ผู้เรียน สร้างแบรนด์ชุมชน และออกแบบแพ็คเกจให้สวยงาม

5) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

5.1) ผลลัพธ์เชิงจับต้องได้หลังกิจกรรม

- ผู้เรียนรู้สามารถผลิต กล้วยแผ่น RS คุณภาพสูง
- มีความรู้และทักษะในการปรับสูตรและจัดการผลิตภัณฑ์
- สามารถนำความรู้ไปต่อยอดเป็น อาชีพเสริม หรือธุรกิจชุมชน
- เกิดแรงบันดาลใจและแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพจากกล้วย

5.2) ความรู้และความเข้าใจ (Knowledge & Understanding)

- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเข้าใจคุณค่าทางโภชนาการของ Resistant Starch (RS)
- เข้าใจบทบาทของ RS ในการควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ส่งเสริมสุขภาพลำไส้และลดความเสี่ยงโรคเรื้อรัง
- รู้จักกระบวนการผลิตกล้วยแผ่น RS ตั้งแต่การคัดเลือกผลผลิต การล้าง การต้ม/นึ่ง การอบ การบรรจุ และการเก็บรักษา

5.3) ทักษะการปฏิบัติ (Skills & Practice)

- มีทักษะในการแปรรูปกล้วยน้ำว้าเป็นกล้วยแผ่น RS ที่ถูกต้องและได้คุณภาพ

- สามารถปรับปรุงและวิธีการผลิตตามวัตถุดิบและความต้องการตลาด
 - สามารถจัดการคุณภาพ ความปลอดภัย และมาตรฐานสุขลักษณะอาหาร (HACCP, GMP) ได้เบื้องต้น
- 5.4) การสร้างแรงบันดาลใจและต่อยอดอาชีพ (Inspiration & Entrepreneurship)
- เกิดแรงบันดาลใจในการสร้าง อาชีพเสริม หรือธุรกิจชุมชนจากกล้วยแผ่น RS
 - ผู้เข้าร่วมเห็นโอกาสในการต่อยอด เช่น การขายออนไลน์ การจัดจำหน่ายในตลาดชุมชน หรือการสร้างผลิตภัณฑ์สุขภาพอื่น ๆ จากกล้วย
 - พัฒนาทักษะการบริหารจัดการธุรกิจเล็ก เช่น การคำนวณต้นทุน การตั้งราคา และการตลาด
- 5.5) พัฒนาศูนย์การเรียนรู้ (Institutional Development)
- ศูนย์การเรียนรู้มี ฐานกิจกรรมที่น่าสนใจและทันสมัย รองรับการเรียนรู้แบบ Hands-on
 - เกิดรูปแบบการจัดกิจกรรมเชิงปฏิบัติที่สอดคล้องกับแนวคิด Bio-Circular-Green Economy (BCG)
 - ชุมชนและผู้เข้าร่วมสามารถกลับมาใช้ฐานนี้เป็นแหล่งอ้างอิงและฝึกทักษะซ้ำได้อย่างยั่งยืน
- 5.6) ผลกระทบต่อชุมชนและสิ่งแวดล้อม (Community & Environmental Impact)
- ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ลดของเสียและการสูญเสียผลผลิต
 - ชุมชนมีความตระหนักเรื่องสุขภาพและโภชนาการที่ดี
 - ลดปัญหาของเสียจากผลผลิตที่เน่าเสียและเพิ่มความยั่งยืนทางสิ่งแวดล้อม

6) ภาพประกอบกิจกรรม

- ภาพขั้นตอนการทำกล้วยแผ่น RS
- ภาพการจัดฐานการเรียนรู้

7) การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้

ตารางที่ 2.46 การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 3 วิสาหกิจชุมชนนามว่า

รายการประเมิน	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. ความเหมาะสมของเนื้อหา	☐	☐	☐	☐	☐
2. ความน่าสนใจของกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐
3. ความเข้าใจง่ายของวิทยากร	☐	☐	☐	☐	☐
4. ความรู้ใหม่ที่ได้รับ	☐	☐	☐	☐	☐
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง	☐	☐	☐	☐	☐
6. ความสะดวกและอุปกรณ์ที่ใช้	☐	☐	☐	☐	☐
7. ความพึงพอใจโดยรวม	☐	☐	☐	☐	☐

8) คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ (จำนวนผู้ประเมิน = 30 คน การคำนวณค่าเฉลี่ย และ S.D.)

ตารางที่ 2.47 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 3 วิสาหกิจชุมชนนามว่า

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ความเหมาะสมของเนื้อหา	4.65	0.49	มากที่สุด
2. ความน่าสนใจของกิจกรรม	4.58	0.51	มากที่สุด
3. ความเข้าใจง่ายของวิทยากร	4.72	0.45	มากที่สุด
4. ความรู้ใหม่ที่ได้รับ	4.60	0.50	มากที่สุด
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง	4.55	0.52	มากที่สุด
6. ความสะดวกและอุปกรณ์ที่ใช้	4.48	0.55	มาก
7. ความพึงพอใจโดยรวม	4.70	0.46	มากที่สุด

ค่าเฉลี่ยรวม = 4.61, S.D. = 0.50 → ระดับความพึงพอใจ : มากที่สุด

9) สรุปผลการประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้

จากการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมฐานการเรียนรู้กล้วยแผ่น RS (Resistant Starch) พบว่า ผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับ มากที่สุด ($\bar{X} = 4.61$, S.D. = 0.50) โดยมีประเด็นที่ได้รับคะแนนสูงสุดคือ ความเข้าใจง่ายของวิทยากร ($\bar{X} = 4.72$) และ ความพึงพอใจโดยรวม ($\bar{X} = 4.70$) แสดงให้เห็นว่ากิจกรรมมีประสิทธิภาพ และสามารถถ่ายทอดความรู้แก่ผู้เข้าร่วมได้อย่างชัดเจนและเป็นประโยชน์



รูปที่ 2.53 ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนนามว่า



รูปที่ 2.53 ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.53 ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.53 ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.54 การสอดแทรกการแปรรูปสินค้าเกษตรท้องถิ่นอื่น ๆ
ตามฤดูกาล ในฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนนามว่า



รูปที่ 2.54 การสอดแทรกการแปรรูปสินค้าเกษตรท้องถิ่นอื่น ๆ
ตามฤดูกาล ในฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.54 การสอดแทรกการแปรรูปสินค้าเกษตรท้องถิ่นอื่น ๆ
ตามฤดูกาล ในฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.54 การสอดแทรกการแปรรูปสินค้าเกษตรท้องถิ่นอื่น ๆ
ตามฤดูกาล ในฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.54 การสอดแทรกการแปรรูปสินค้าเกษตรท้องถิ่นอื่น ๆ
ตามฤดูกาล ในฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.54 การสอดแทรกการแปรรูปสินค้าเกษตรท้องถิ่นอื่น ๆ
ตามฤดูกาล ในฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)

2.4.4 กิจกรรมย่อยที่ 3.3 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร วิสาหกิจชุมชนนามว่า รหัสทะเบียน : 6-57-16-02/1-0099 (ต่อ)

2.4.4.4 ฐานที่ 4 การพัฒนาสูตรขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้า

1) ชื่อฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 4 การพัฒนาสูตรขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้า

“การพัฒนาสูตรขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้า: กล้วยแผ่น RS คลุกน้ำผึ้งและงาขี้ม่อน”

2) ความสำคัญและที่มา

ฐานการเรียนรู้นี้มุ่งเน้นการถ่ายทอดความรู้และทักษะในการ สร้างผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้า โดยใช้เทคนิค Resistant Starch (RS) เพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและส่งเสริมสุขภาพลำไส้ พร้อมเสริมความหวานด้วย น้ำผึ้งแท้ และเพิ่มคุณค่าทางสารอาหารด้วยงาขี้ม่อน เหมาะสำหรับเกษตรกร นักเรียน นักศึกษา ผู้ประกอบการชุมชน และบุคคลทั่วไป ที่สนใจสร้างอาชีพเสริมจากผลผลิตชุมชน

กล้วยน้ำว้าเป็นผลไม้ที่หาได้ง่ายในชุมชน แต่การบริโภคสดมีอายุสั้น การแปรรูปเป็น กล้วยแผ่น RS จึงช่วยยืดอายุการเก็บรักษาและเพิ่มมูลค่า คุณประโยชน์ที่สำคัญ ดังนี้ RS (Resistant Starch) แป้งย่อยช้า ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดและส่งเสริมสุขภาพลำไส้ น้ำผึ้งแท้ ให้รสหวานตามธรรมชาติ มีสารต้านอนุมูลอิสระ และ งาขี้ม่อน มีไขมันดี โปรตีน และวิตามิน ช่วยเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการและความกรอบ

3) วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนรู้เข้าใจคุณประโยชน์ของ RS และส่วนผสมที่ดีต่อสุขภาพ
2. เพื่อให้ผู้เรียนมีทักษะในการ ผลิตกล้วยแผ่น RS คลุกน้ำผึ้งและงาขี้ม่อน
3. เพื่อสร้างแนวคิดในการต่อยอดเป็น ธุรกิจขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพ
4. เพื่อสร้างต้นแบบฐานการเรียนรู้ที่ทันสมัยและน่าสนใจในชุมชน

4) เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้

4.1) การแนะนำความรู้เกี่ยวกับ RS และส่วนผสมเพื่อสุขภาพ

- RS คือ แป้งย่อยช้า เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ
- น้ำผึ้งแท้และงาขี้ม่อนช่วยเพิ่มรสชาติและคุณค่าทางอาหาร

4.2) การเตรียมกล้วยแผ่น RS

- เลือกกล้วยดิบ/กึ่งดิบ
- ปอกเปลือก ล้าง และหั่นเป็นแผ่นบางสม่ำเสมอ
- อบแห้งอุณหภูมิต่ำเพื่อรักษา RS
- ทำ Retrogradation (ทำให้เย็นแล้วอบซ้ำ) เพื่อเพิ่มค่า RS

4.3) การปรุงแต่งรสและการคลุกน้ำผึ้ง

- นำกล้วยแผ่น RS มาคลุกกับน้ำผึ้งบาง ๆ คั่วไฟอ่อน
- โรย งาขี้ม่อนคั่ว และธัญพืชอื่นๆตามสูตร เพิ่มรสชาติและความกรอบ
- ผสมให้ทั่วและเรียงบนถาดเพื่ออบให้แห้งเล็กน้อย

4.4) การบรรจุและเก็บรักษา

- บรรจุใน ถุงซิปล็อคหรือกล่องพลาสติกใส
- แนะนำการเก็บในอุณหภูมิห้องหรือเย็นเพื่อคงความกรอบ
- ระบุข้อมูล คุณค่าทางโภชนาการและ RS บนฉลาก

4.5) การชิมและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น

- ให้ผู้เรียนชิมและให้ข้อเสนอแนะแก้ไขสูตร
- แลกเปลี่ยนแนวคิดการปรับปรุงรสชาติและแพ็คเกจ

4.6) การเชื่อมโยงสู่การสร้างอาชีพ

- การคำนวณต้นทุนและราคาขาย
- ช่องทางตลาด: ร้านค้าออนไลน์, ตลาดชุมชน, ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ
- การต่อยอดผลิตภัณฑ์ เช่น ทำเป็น ชุดของขวัญสุขภาพ หรือ ขนมกล้วยรวมหลายรสชาติ

5) ผลลัพธ์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เรียนรู้มี ความเข้าใจคุณค่าของ RS และส่วนผสมเพื่อสุขภาพ
2. ผู้เรียนรู้สามารถ ผลิตรสกล้วยแผ่น RS คลุกน้ำผึ้งและงาขี้ม่อนได้เอง
3. เกิดแรงบันดาลใจในการ ต่อยอดเป็นธุรกิจขนมเพื่อสุขภาพ
4. ศูนย์การเรียนรู้มี ฐานกิจกรรมทันสมัยและน่าสนใจ
5. ส่งเสริม เศรษฐกิจชุมชนและการใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน



6) การประเมินความพึงพอใจต่อการเรียนรู้

ตารางที่ 2.48 การประเมินความพึงพอใจต่อการเรียนรู้ที่ 4 วิสาหกิจชุมชนนามว่า

รายการประเมิน	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. ความชัดเจนของเนื้อหา	☐	☐	☐	☐	☐
2. ความเหมาะสมของกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐
3. ความน่าสนใจของฐานกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐
4. การถ่ายทอดของวิทยากร	☐	☐	☐	☐	☐
5. ความเข้าใจและทักษะที่ได้	☐	☐	☐	☐	☐
6. การประยุกต์ใช้ความรู้ต่ออาชีพ/ชีวิต	☐	☐	☐	☐	☐
7. ความสะดวกและความปลอดภัยของสถานที่	☐	☐	☐	☐	☐
8. ความพึงพอใจโดยรวม	☐	☐	☐	☐	☐

7) คะแนนความพึงพอใจต่อการเรียนรู้ (จำนวนผู้ประเมิน = 30 คน การคำนวณค่าเฉลี่ย และ S.D.)

ตารางที่ 2.49 คะแนนความพึงพอใจต่อการเรียนรู้ที่ 4 วิสาหกิจชุมชนนามว่า

ด้านการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ความชัดเจนของเนื้อหา	4.50	0.50	มาก
2. ความเหมาะสมของกิจกรรม	4.40	0.52	มาก
3. ความน่าสนใจของฐานกิจกรรม	4.60	0.48	มากที่สุด
4. การถ่ายทอดของวิทยากร	4.70	0.45	มากที่สุด
5. ความเข้าใจและทักษะที่ได้	4.50	0.50	มาก
6. การประยุกต์ใช้ความรู้ต่ออาชีพ/ชีวิต	4.30	0.55	มาก
7. ความสะดวกและความปลอดภัยของสถานที่	4.50	0.50	มาก
8. ความพึงพอใจโดยรวม	4.60	0.46	มากที่สุด

ค่าเฉลี่ยรวม = 4.53, S.D. = 0.50 → ระดับความพึงพอใจ: มาก

8) สรุปผลการประเมินความพึงพอใจต่อการเรียนรู้

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจโดยรวมสูงมาก ($\bar{X} = 4.53$, S.D. = 0.50) ด้านที่ได้คะแนนสูงสุด คือ การถ่ายทอดของวิทยากร ($\bar{X} = 4.70$) และ ความน่าสนใจของฐานกิจกรรม ($\bar{X} = 4.60$) ด้านที่ควรปรับปรุงเล็กน้อย คือ การประยุกต์ใช้ความรู้ต่ออาชีพ/ชีวิต ($\bar{X} = 4.30$) แนะนำให้เพิ่ม ตัวอย่างการต่อยอดธุรกิจและการวิเคราะห์ต้นทุน-กำไร ผลสรุปนี้แสดงให้เห็นว่า กิจกรรมสามารถถ่ายทอดความรู้และทักษะได้ชัดเจน ผู้เรียนเกิดแรงบันดาลใจในการต่อยอดเป็นอาชีพเสริมหรือธุรกิจได้จริง



รูปที่ 2.55 ร้านที่ 4 วิสาหกิจชุมชนนามว่า



รูปที่ 2.55 ฐานที่ 4 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.55 ฐานที่ 4 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)

2.4.4 กิจกรรมย่อยที่ 3.3 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร วิสาหกิจชุมชนนามว่า รหัสทะเบียน : 6-57-16-02/1-0099 (ต่อ)

2.4.4.5 ฐานที่ 5 การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้า

1) ชื่อฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 5 การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้า
“การผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยน้ำว้า”

2) ความสำคัญและที่มา

กล้วยน้ำว้าเป็นผลไม้ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและมีการปลูกแพร่หลายทั่วประเทศ แต่ในหลายฤดูกาลมักเกิดปัญหาผลผลิตล้นตลาด ทำให้ราคาตกต่ำและเกิดการสูญเสียผลผลิตจำนวนมาก การแปรรูปเป็น น้ำส้มสายชูหมักเพื่อสุขภาพ ถือเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กล้วยน้ำว้าและยืดอายุการเก็บรักษา อีกทั้งน้ำส้มสายชูหมักยังเป็นเครื่องดื่มสุขภาพที่มีกรดอะซิติก โปรไบโอติก และสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด กระตุ้นการทำงานของระบบย่อยอาหาร และเสริมภูมิคุ้มกัน

ดังนั้น ฐานการเรียนรู้จึงมีความสำคัญในการถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้า ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การหมักด้วยจุลินทรีย์ การควบคุมคุณภาพ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปต่อยอดเชิงเศรษฐกิจชุมชนได้จริง

3) วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เรียนมีความรู้เกี่ยวกับหลักการหมักและกระบวนการผลิตน้ำส้มสายชูหมักจากกล้วยน้ำว้า
2. เพื่อฝึกทักษะการปฏิบัติจริง ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การควบคุมการหมัก และการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์
3. เพื่อสร้างแนวทางการเพิ่มมูลค่าผลผลิตกล้วยน้ำว้าในท้องถิ่น
4. เพื่อส่งเสริมการบริโภคเครื่องดื่มสุขภาพที่ปลอดภัยและได้มาตรฐาน
5. เพื่อเป็นต้นแบบการเรียนรู้ด้านการแปรรูปเกษตรและนวัตกรรมอาหาร

4) เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้โดยละเอียด

4.1) เนื้อหาทฤษฎี

- คุณค่าทางโภชนาการของกล้วยน้ำว้า
- หลักการหมัก (Fermentation) : การย่อยสลายน้ำตาลโดยยีสต์และแบคทีเรียกรดน้ำส้ม
- จุลินทรีย์ที่ใช้หมัก เช่น *Saccharomyces cerevisiae* (ยีสต์), *Acetobacter aceti* (แบคทีเรียกรดน้ำส้ม)
- ความปลอดภัยอาหารและสุขลักษณะในการแปรรูป
- การทดสอบคุณภาพเบื้องต้นของน้ำส้มสายชู เช่น ความเป็นกรด (Acidity) ความใส กลิ่น และรสชาติ

4.2) การปฏิบัติ

4.2.1) การคัดเลือกวัตถุดิบ

- เลือกกล้วยน้ำว้าสุกจัด (เนื้อหวานและมีน้ำตาลสูง)
- คัดแยกผลที่ไม่เสียหายหรือมีเชื้อรา

4.2.2) การเตรียมวัตถุดิบ

- ปอกกล้วย หั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ
- บดหรือปั่นละเอียด เติมน้ำสะอาดในอัตราส่วน 1:1

4.2.3) การหมักแอลกอฮอล์ (Alcoholic Fermentation) สามารถปรับสูตรตามวัตถุดิบที่มี

- เติมน้ำตาลทรายแดงหรือน้ำผึ้ง (5–10% ของปริมาตร)
- เติมหิวเชื้อยีสต์ *Saccharomyces cerevisiae*
- หมักในภาชนะปิด (มีรูระบายอากาศ) ที่อุณหภูมิห้อง 7–10 วัน

4.2.4) การหมักกรดน้ำส้ม (Acetic Acid Fermentation)

- เติมหิวเชื้อแบคทีเรียกรดน้ำส้ม *Acetobacter acetic*
- หมักต่อในภาชนะเปิด (มีผ้าขาวบางคลุม) 30–45 วัน
- สังเกตการเปลี่ยนแปลง : กลิ่นเปรี้ยว รสชาติใสสะอาด

4.2.5) การกรองและบรรจุ

- กรองน้ำส้มสายชูหมักผ่านผ้าขาวบาง
- บรรจุในขวดแก้วหรือขวด PET ที่สะอาด ปิดฝาชนิดซีต
- ติดฉลาก (ชื่อผลิตภัณฑ์ วันผลิต วันหมดอายุ คุณค่าทางโภชนาการ)

4.2.6) การทดลองชิมและประเมินคุณภาพ

- ผู้เรียนร่วมชิมและบันทึกความพึงพอใจ
- เปรียบเทียบรสชาติจากสูตรต่าง ๆ (กล้วยล้วน กล้วยผสมน้ำผึ้ง ฯลฯ)

5) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เรียนมีองค์ความรู้ด้านการหมักและการพัฒนาเครื่องดื่มสุขภาพจากกล้วยน้ำว้า
2. ได้สูตรน้ำส้มสายชูหมักกล้วยน้ำว้าที่สามารถนำไปผลิตจริงในครัวเรือน/ชุมชน
3. ผู้เรียนมีทักษะการแปรรูปอาหารปลอดภัยตามหลักสุขอนามัย
4. เกิดนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ใหม่ที่จะเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตกล้วยน้ำว้า
5. ชุมชนสามารถต่อยอดสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ เพิ่มรายได้ และลดการสูญเสียผลผลิตเกษตร

6) ภาพประกอบกิจกรรม

- การคัดเลือกกล้วยน้ำว้า
- การบดและเตรียมส่วนผสม
- ภาชนะหมักและกระบวนการหมัก
- การกรองและบรรจุขวด
- การชิมและประเมินรสชาติ

7) การประเมินความพึงพอใจต่อการเรียนรู้

ตารางที่ 2.50 การประเมินความพึงพอใจต่อการเรียนรู้ที่ 5 วิสาหกิจชุมชนนามว่า

รายการประเมิน	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. ความเหมาะสมของเนื้อหาและสาระความรู้	☐	☐	☐	☐	☐
2. ความชัดเจนของการอธิบายขั้นตอนและวิธีปฏิบัติ	☐	☐	☐	☐	☐
3. ความน่าสนใจของกิจกรรมและการมีส่วนร่วม	☐	☐	☐	☐	☐
4. ความเพียงพอของอุปกรณ์และวัสดุ	☐	☐	☐	☐	☐
5. ความรู้ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์และต่อยอดอาชีพ	☐	☐	☐	☐	☐
6. ความพึงพอใจโดยรวมต่อการเรียนรู้	☐	☐	☐	☐	☐

8) คะแนนความพึงพอใจต่อการเรียนรู้ (จำนวนผู้ประเมิน = 30 คน การคำนวณค่าเฉลี่ย และ S.D.)

ตารางที่ 2.51 คะแนนความพึงพอใจต่อการเรียนรู้ที่ 5 วิสาหกิจชุมชนนามว่า

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ความเหมาะสมของเนื้อหาและสาระความรู้	4.70	0.45	ดีมาก
2. ความชัดเจนของการอธิบายขั้นตอนและวิธีปฏิบัติ	4.65	0.50	ดีมาก
3. ความน่าสนใจของกิจกรรมและการมีส่วนร่วม	4.75	0.43	ดีมาก
4. ความเพียงพอของอุปกรณ์และวัสดุ	4.60	0.55	ดีมาก
5. ความรู้ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์และต่อยอดอาชีพ	4.80	0.40	ดีมาก
6. ความพึงพอใจโดยรวมต่อการเรียนรู้	4.72	0.47	ดีมาก

ค่าเฉลี่ยรวม : 4.70 | S.D. = 0.47 | ระดับความพึงพอใจ = ดีมาก

9) สรุปผลการประเมินความพึงพอใจต่อการเรียนรู้

ผลการประเมินแสดงว่าผู้เรียนมีความพึงพอใจต่อการเรียนรู้ในระดับ ดีมาก ทุกด้าน รายการที่ได้คะแนนเฉลี่ยสูงสุด คือ การนำไปใช้ประโยชน์และต่อยอดอาชีพ ($\bar{X}$ = 4.80, S.D. = 0.40) รายการที่ได้คะแนนเฉลี่ยต่ำสุด คือ ความเพียงพอของอุปกรณ์และวัสดุ ($\bar{X}$ = 4.60, S.D. = 0.55) แต่ยังคงอยู่ในระดับดีมาก โดยรวมแล้วกิจกรรมสามารถถ่ายทอดความรู้ ทักษะ และสร้างแรงจูงใจได้อย่างมีประสิทธิภาพ



รูปที่ 2.56 ฐานที่ 5 วิสาหกิจชุมชนนามว่า



รูปที่ 2.56 ฐานที่ 5 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.56 ร้านที่ 5 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)



รูปที่ 2.56 ฐานที่ 5 วิสาหกิจชุมชนนามว่า (ต่อ)

รายละเอียดการต่อยอดกิจกรรมการผลิตไซร้กล้วยน้ำว้าและน้ำส้มสายชูกล้วย จากฐานการเรียนรู้ที่ 5 วิสาหกิจชุมชนนามว่า เชื่อมโยงสถาบันการเงินโครงการพัฒนาเกษตรมูลค่าสูงด้วยเทคโนโลยีนวัตกรรมสู่ความยั่งยืน ECO-Innovation ปีบัญชี 2568 ของ สนจ. เชียงราย ผ่านข้อเสนอโครงการ เรื่อง การพัฒนาผู้ประกอบการทางสังคม มุ่งยกระดับศักยภาพผู้ประกอบการรายใหม่ในอำเภอเมืองเชียงใหม่ ด้วยนวัตกรรม การแปรรูปกล้วยน้ำว้ามือ 1 สู่วัสดุเหลือทิ้งกล้วยมือ 2 เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ชีวภาพมูลค่าสูงในวิถี BCG “กล้วยมือ 2” ร่วมกับ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สาขาเชียงราย และ เครือข่ายผู้ประกอบการทางสังคม Chiang Rai Smart Model สามารถศึกษาเพิ่มเติมได้ที่ ภาคผนวก ข

2.4.5 กิจกรรมย่อยที่ 3.3 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุรินทร์ รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0074

ประธานวิสาหกิจชุมชน นางสาวรุ่งอรุณรัตน์ พิริยะพาน

ตำบลดงมะตะ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย

ละติจูด 19.75418 ลองจิจูด 99.70416

ฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

โดย วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุรินทร์ ร่วมกับ

สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่เชียงราย

สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอแม่ลาว

สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงราย

- การถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตและควบคุมคุณภาพเครื่องดื่ม
- การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต
- การถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น
- การพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม



2.4.5.1 ฐานที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตและควบคุมคุณภาพเครื่องดื่ม

1) ชื่อฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตและควบคุมคุณภาพเครื่องดื่ม
“สุรากลั่นส้มเขียวหวาน”

2) ความสำคัญและที่มา

ส้มเขียวหวานเป็นผลไม้เศรษฐกิจสำคัญของจังหวัดเชียงรายและพื้นที่ภาคเหนือ แต่ในช่วงฤดูกาล ผลผลิตมีปริมาณมากเกินความต้องการของตลาด ทำให้ราคาตกต่ำ เกษตรกรขาดรายได้ที่มั่นคง การแปรรูปเป็น สุรากลั่นจากส้มเขียวหวาน จึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่จะช่วยเพิ่มมูลค่า เชื่อมโยงผลผลิตทางการเกษตรเข้ากับอุตสาหกรรมเครื่องดื่ม และสามารถต่อยอดเชิงธุรกิจได้

นอกจากนี้ การผลิตสุรากลั่นจำเป็นต้องอาศัยความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีการหมัก การกลั่น และมาตรฐานคุณภาพ เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัย มีคุณภาพ และถูกต้องตามกฎหมาย ดังนั้นการถ่ายทอดองค์ความรู้จึงมีความสำคัญต่อเกษตรกรและผู้ประกอบการในชุมชน

3) วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตสุรากลั่นจากส้มเขียวหวาน อย่างถูกต้องและปลอดภัย
2. เพื่อสร้างความเข้าใจเรื่องการควบคุมคุณภาพในทุกขั้นตอนการผลิต ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบจนถึงการบรรจุภัณฑ์
3. เพื่อส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากส้มเขียวหวานเกรดรอง (ตกเกรด) เพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร
4. เพื่อพัฒนาทักษะและศักยภาพของเกษตรกรและชุมชนให้สามารถผลิตสินค้าที่มีมาตรฐาน และแข่งขันได้ในตลาด

4) รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้

4.1) การบรรยายและสาธิต

- บรรยายความรู้เบื้องต้น
 - ความสำคัญของการเพิ่มมูลค่าส้มเขียวหวาน
 - กฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตสุรา
 - ความรู้พื้นฐานด้านการหมักและการกลั่น
- สาธิตการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ
 - การเลือกส้มเขียวหวานตกเกรดที่เหมาะสม
 - การล้าง ทำความสะอาด และคั้นน้ำส้ม
 - การปรับความหวาน (Brix) และค่า pH ที่เหมาะสม
- สาธิตการหมัก (Fermentation)
 - การเลือกใช้ยีสต์สายพันธุ์ที่เหมาะสม
 - การควบคุมอุณหภูมิ ระยะเวลา และภาชนะหมัก
 - การตรวจสอบความสมบูรณ์ของการหมัก

- สาธิตการกลั่น (Distillation)
 - หลักการและขั้นตอนการกลั่นสุรา
 - การแยกส่วนหัว (Head), ส่วนกลาง (Heart) และส่วนท้าย (Tail)
 - การควบคุมความเข้มข้นของแอลกอฮอล์
- การปรับปรุงคุณภาพและบรรจุภัณฑ์
 - การปรับรสชาติและกลิ่น
 - การกรองและการตรวจสอบคุณภาพ
 - การเลือกบรรจุภัณฑ์และการติดฉลาก

4.2) กิจกรรมเชิงปฏิบัติ (Workshop)

- ผู้เข้าร่วมฝึกปฏิบัติการคัดเลือกส้ม การหมัก และการกลั่นในรูปแบบกลุ่มย่อย
- ทดลองวัดค่าความเข้มข้นแอลกอฮอล์ด้วยเครื่องมือมาตรฐาน
- ฝึกการออกแบบฉลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์เบื้องต้น

4.3) การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัย

- วิธีการเก็บตัวอย่างสุรากลั่นเพื่อตรวจสอบคุณภาพ
- การทดสอบมาตรฐานเบื้องต้น เช่น สี ความใส กลิ่น รส และความเข้มข้นแอลกอฮอล์
- แนวทางการป้องกันความเสี่ยงด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม

4.4) การแลกเปลี่ยนเรียนรู้และการสรุปผล

- เปิดวงสนทนาแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ปัญหา และโอกาสทางธุรกิจ
- การสรุปองค์ความรู้ที่ได้เรียนรู้ และแนวทางการต่อยอดในเชิงพาณิชย์

5) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เข้าร่วมมีความรู้และความเข้าใจในกระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพสุรากลั่นจากส้มเขียวหวาน
2. สามารถนำความรู้ไปปฏิบัติได้จริง เพื่อต่อยอดเป็นธุรกิจหรือใช้ในครัวเรือน
3. เกิดเครือข่ายผู้ผลิตและผู้สนใจในชุมชน สามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีมาตรฐาน
4. เพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรจากการใช้ผลผลิตตกเกรดให้เกิดประโยชน์
5. เสริมสร้างภาพลักษณ์ของชุมชนในด้านนวัตกรรมและการแปรรูปผลไม้ท้องถิ่น

6) การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้

ตารางที่ 2.52 การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 1 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุรินทร์

รายการประเมิน	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. ความเหมาะสมของเนื้อหากิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐
2. ความน่าสนใจของเนื้อหาการถ่ายทอด	☐	☐	☐	☐	☐
3. ความเข้าใจง่ายและการอธิบายของวิทยากร	☐	☐	☐	☐	☐
4. ความรู้ใหม่ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้	☐	☐	☐	☐	☐
5. ความเหมาะสมของระยะเวลาในการจัดกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐
6. ความพร้อมของสถานที่และอุปกรณ์	☐	☐	☐	☐	☐
7. การมีส่วนร่วมของผู้เข้าร่วมกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐
8. ความพึงพอใจโดยรวมต่อกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐

7) คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ (จำนวนผู้ประเมิน = 30 คน การคำนวณค่าเฉลี่ย และ S.D.)

ตารางที่ 2.53 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 1 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุรินทร์

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ความเหมาะสมของเนื้อหา	4.63	0.49	มากที่สุด
2. ความน่าสนใจของเนื้อหา	4.55	0.52	มากที่สุด
3. ความเข้าใจง่ายของวิทยากร	4.70	0.46	มากที่สุด
4. ความรู้ใหม่ที่ได้รับ	4.68	0.47	มากที่สุด
5. ความเหมาะสมของเวลา	4.50	0.55	มาก
6. ความพร้อมของสถานที่และอุปกรณ์	4.45	0.60	มาก
7. การมีส่วนร่วมของผู้เข้าร่วม	4.60	0.50	มากที่สุด
8. ความพึงพอใจโดยรวม	4.75	0.43	มากที่สุด

8) สรุปผลการประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้

จากการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตและควบคุมคุณภาพเครื่องดื่มสุรากลั่นส้มเขียวหวาน พบว่า ผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจในระดับ มากที่สุด โดยมีค่าเฉลี่ย 4.61 คะแนน จาก 5.00 คะแนน ด้านที่ได้รับคะแนนสูงสุด ได้แก่ ความพึงพอใจโดยรวม ($\bar{X} = 4.75$) และ ความเข้าใจง่ายของวิทยากร ($\bar{X} = 4.70$) สำหรับด้านที่ควรปรับปรุงเพิ่มเติมเล็กน้อย คือ ความเหมาะสมของเวลา และ ความพร้อมของสถานที่และอุปกรณ์ (ระดับมาก) สรุปโดยรวม กิจกรรมประสบความสำเร็จในการถ่ายทอดองค์ความรู้ ผู้เข้าร่วมได้รับความรู้ใหม่ เข้าใจง่าย และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ได้จริง

ข้อเสนอแนะเพื่อการต่อยอดกิจกรรม ดังนี้

1. ด้านองค์ความรู้และการพัฒนาเทคนิคการผลิต
 - การจัดทำคู่มือการผลิตสุรากลั่นส้มเขียวหวาน (ขั้นตอนการหมัก กลั่น และควบคุมคุณภาพ) แบบเข้าใจง่ายสำหรับชุมชน ในการเข้ามาศึกษาดูงานครั้งต่อไป
 - การเพิ่มเนื้อหาเกี่ยวกับ การออกแบบสูตรรสชาติใหม่ (เช่น ผสมสมุนไพร กลิ่นไม้ไผ่ หรือรสชาติท้องถิ่น) เพื่อสร้างความแตกต่างในตลาด
2. ด้านการวิจัยและนวัตกรรม
 - การสนับสนุนการวิจัยร่วมกับมหาวิทยาลัย/สถาบันวิจัยในจังหวัด เพื่อยกระดับมาตรฐาน และสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค
3. ด้านกฎหมายและการรับรองมาตรฐาน
 - การจัดอบรมเรื่อง กฎหมายการผลิตสุราและการขออนุญาต อย่างละเอียด เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถดำเนินการได้ถูกต้องตามระเบียบ
 - การสนับสนุนการจดทะเบียน สินค้า GI (สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์) หรือพัฒนาตราสินค้า OTOP เชื่อมโยงกับอัตลักษณ์ท้องถิ่น
4. ด้านการตลาดและการสร้างแบรนด์
 - การจัด Workshop เรื่อง การออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า ให้ทันสมัย น่าสนใจ และตรงตามกฎหมาย
 - การส่งเสริมการสร้างเรื่องราว (Storytelling) ของ “สุรากลั่นส้มเขียวหวาน” ว่าเป็นการเพิ่มมูลค่าสัมผัสเกรด และสะท้อนเอกลักษณ์ของพื้นที่เชียงราย
 - การสนับสนุนช่องทางการตลาดใหม่ เช่น งานแสดงสินค้า และการท่องเที่ยวเชิงเกษตร (Farm to Glass Experience)
5. ด้านการต่อยอดเศรษฐกิจชุมชน
 - เชื่อมโยงการผลิตสุรากลั่นกับ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและเกษตร เช่น เปิดเป็นกิจกรรม “ชมสวน-ชิมสุรา” เพื่อสร้างรายได้เสริมแก่ชุมชน
 - พัฒนาเครือข่ายความร่วมมือระหว่าง 2 อำเภอ (แหล่งปลูกส้ม + แหล่งผลิต) เพื่อสร้างซัพพลายเชนที่แข็งแกร่งและยั่งยืน



รูปที่ 2.57 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นฉัฒนันท



รูปที่ 2.57 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุรินทร์ (ต่อ)



รูปที่ 2.57 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุรินทร์ (ต่อ)



รูปที่ 2.57 ฐานที่ 1 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นธัญรินทร์ (ต่อ)

2.4.5 กิจกรรมย่อยที่ 3.3 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นภูติพันธ์ รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0074 (ต่อ)

2.4.5.2 ฐานที่ 2.1 การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต สุรากลั่นส้มเขียวหวาน (เช่น น้ำทิ้ง เศษวัสดุเหลือใช้)

1) ชื่อฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 2.1 การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต
“สุรากลั่นส้มเขียวหวาน (เช่น น้ำทิ้ง เศษวัสดุเหลือใช้)”

2) ความสำคัญและที่มา

ในกระบวนการผลิตสุรากลั่นส้มเขียวหวาน นอกจากจะได้ผลิตภัณฑ์หลักคือสุรากลั่นแล้ว ยังเกิดของเสียจากการผลิต เช่น น้ำทิ้งจากการหมักและการล้างอุปกรณ์ กากส้ม เศษผลไม้ และกากหมัก หากไม่มีการจัดการที่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เช่น มลพิษทางน้ำ กลิ่นเหม็น และการปนเปื้อนสู่ชุมชน

ดังนั้น การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการของเสียจึงมีความสำคัญ เพื่อให้ชุมชนสามารถใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และยังสามารถต่อยอดของเสียเหล่านี้ให้กลายเป็นทรัพยากรใหม่ที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้ เช่น การนำกากส้มไปทำปุ๋ยอินทรีย์หรืออาหารสัตว์ การบำบัดน้ำทิ้งก่อนปล่อยสู่สิ่งแวดล้อม เป็นต้น

3) วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการจัดการของเสียจากกระบวนการผลิตสุรากลั่น ให้ถูกหลักวิชาการและสิ่งแวดล้อม
2. เพื่อส่งเสริมการนำของเสีย เช่น กากส้มและน้ำทิ้ง มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์หรือทรัพยากรที่มีประโยชน์
3. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมมีทักษะด้านการจัดการสิ่งแวดล้อม สามารถนำไปปรับใช้ในครัวเรือนหรือชุมชน
4. เพื่อสร้างระบบการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและสอดคล้องกับแนวคิด เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy)

4) รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้

4.1) การบรรยายความรู้

- ความสำคัญของการจัดการของเสียในกระบวนการผลิตสุรา
- ประเภทของของเสียจากการผลิต เช่น
 - น้ำทิ้งจากการหมักและการล้าง
 - กากส้มและกากหมัก
 - เศษเปลือกและก้านส้ม
- หลักการบำบัดน้ำทิ้งเบื้องต้น (เช่น การตกตะกอน การใช้บ่อบำบัด การหมักร่วมกับจุลินทรีย์)

- แนวทางการใช้ประโยชน์จากกากส้ม เช่น ทำปุ๋ยหมัก ปุ๋ยน้ำชีวภาพ อาหารสัตว์ หรือใช้เป็นวัตถุดิบพลังงานชีวมวล

4.2) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

- สาธิตการบำบัดน้ำทิ้งเบื้องต้น
 - การสร้างบ่อบำบัดน้ำทิ้งขนาดเล็กในครัวเรือน
 - การใช้จุลินทรีย์ EM (Effective Microorganisms) เพื่อลดกลิ่นและเร่งการย่อยสลาย
- สาธิตการจัดการกากส้ม
 - การหมักทำปุ๋ยอินทรีย์และปุ๋ยน้ำ
 - การทำอาหารสัตว์จากกากส้มผสมรำและกากถั่วเหลือง
- การจัดการเศษวัสดุอื่น ๆ
 - การคัดแยกขยะ (อินทรีย์ / รีไซเคิล / ทิ้งไป)
 - การแปรรูปเปลือกส้มเป็นผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือน้ำหมักชีวภาพ

4.3) การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

- เปิดวงพูดคุยแลกเปลี่ยนประสบการณ์การจัดการของเสียในครัวเรือน/ชุมชน
- ระดมสมองหาแนวทางต่อยอดเชิงธุรกิจจากของเสีย เช่น ปุ๋ยอินทรีย์บรรจุถุง, น้ำหมักชีวภาพ, ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด

5) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เข้าร่วมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดการของเสียจากกระบวนการผลิตสุรากลั่นอย่างถูกต้อง
2. สามารถนำเทคนิคการบำบัดน้ำทิ้งและการใช้ประโยชน์จากกากส้มไปปฏิบัติได้จริง
3. ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และเพิ่มมูลค่าของเสียทางการเกษตร
4. ชุมชนเกิดการพัฒนายั่งยืนตามแนวทาง Bio-Circular-Green Economy (BCG)
5. เกิดเครือข่ายผู้ผลิตที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อม และสามารถเป็นต้นแบบให้กับชุมชนอื่น ๆ ได้

2.4.5.3 ฐานที่ 2.2 การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการของเสียจากกระบวนการผลิตสุรากลั่นส้มเขียวหวาน โดยใช้ถ่าน/ถ่านกัมมันต์ ในการบำบัดน้ำเสีย

1) ชื่อฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 2.2 การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการของเสียจากกระบวนการผลิตสุรากลั่นส้มเขียวหวาน โดยใช้ถ่าน/ถ่านกัมมันต์ ในการบำบัดน้ำเสีย

2) ความสำคัญและที่มา

กระบวนการผลิตสุรากลั่นส้มเขียวหวานก่อให้เกิด น้ำเสีย จากการหมัก ล้างอุปกรณ์ และกากผลไม้ ซึ่งมีสารอินทรีย์สูง หากปล่อยลงสู่แหล่งน้ำโดยตรงจะทำให้เกิดกลิ่นเหม็น น้ำเน่าเสีย และเป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม การใช้ ถ่าน (Biochar) หรือ ถ่านกัมมันต์ (Activated Carbon) เป็นหนึ่งในวิธีการบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพสูง สามารถดูดซับสารอินทรีย์ สารเคมีตกค้าง กลิ่น และสีออกจากน้ำได้ อีกทั้งยังสามารถผลิตถ่านได้เองจากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร เช่น ไม้ไผ่ ชังข้าวโพด แกลบ กิ่งไม้เล็ก ๆ ทำให้ต้นทุนต่ำและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ดังนั้น การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการบำบัดน้ำเสียด้วยถ่านจะช่วยให้ชุมชนสามารถจัดการของเสียได้อย่างมีประสิทธิภาพ และต่อยอดไปสู่การสร้างผลิตภัณฑ์ถ่านเพื่อจำหน่ายได้ในอนาคต

3) วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมเข้าใจหลักการบำบัดน้ำเสียด้วยถ่านและการทำงานของถ่านกัมมันต์
2. เพื่อฝึกปฏิบัติการผลิตถ่าน/ถ่านกัมมันต์จากวัสดุท้องถิ่น
3. เพื่อถ่ายทอดวิธีการออกแบบบ่อกรองน้ำเสียโดยใช้ถ่าน
4. เพื่อส่งเสริมการจัดการสิ่งแวดล้อมแบบยั่งยืนและลดผลกระทบต่อชุมชน

4) รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้

4.1) การบรรยายความรู้

- ลักษณะของน้ำเสียจากการผลิตสุรากลั่น
- หลักการทำงานของ ถ่านและถ่านกัมมันต์ (การดูดซับสารอินทรีย์และสารพิษ)
- ประโยชน์ของการใช้ถ่านบำบัดน้ำเสีย
- เปรียบเทียบข้อดี-ข้อจำกัดระหว่าง บ่อบำบัดน้ำเสียทั่วไป และ ระบบกรองด้วยถ่าน

4.2) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

- การผลิตถ่าน/ถ่านกัมมันต์จากวัสดุท้องถิ่น
 - การเผาถ่านแบบควบคุมอากาศ
 - การกระตุ้นถ่านด้วยวิธีการอบไอน้ำ/แช่น้ำเกลือ/น้ำปูนใส (วิธีพื้นบ้านที่ทำได้ง่าย)
- การสร้างบ่อบำบัดน้ำเสียด้วยถ่าน
 - ขั้นตอนการทำบ่อกรองแบบหลายชั้น (กรวด-ทราย-ถ่าน-ทราย-กรวด)
 - การออกแบบให้เหมาะสมกับปริมาณน้ำเสียของแต่ละครัวเรือน/ชุมชน
 - การสาธิตการกรองน้ำเสียจริง
- การทดสอบคุณภาพน้ำเบื้องต้น

- การวัดค่า pH, กลิ่น, สี, ความใส ก่อนและหลังการบำบัด
- การสังเกตประสิทธิภาพของถ่าน

4.3) การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

- ให้ผู้เข้าร่วมระดมความคิดเห็นว่า “จะต่อยอดถ่านกรองน้ำเสียไปใช้ประโยชน์อะไรได้บ้าง” เช่น
 - ใช้ซ้ำในครัวเรือน
 - นำถ่านที่ใช้แล้วไปทำปุ๋ยหมัก/พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ “ถ่านดูดกลิ่น/กรองน้ำ” จำหน่าย

5) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เข้าร่วมมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการบำบัดน้ำเสียโดยใช้ถ่าน
2. สามารถผลิตถ่าน/ถ่านกัมมันต์ได้เองจากวัสดุเหลือใช้ในท้องถิ่น
3. มีทักษะการสร้างบ่อกรองน้ำเสียแบบง่าย ๆ และนำไปประยุกต์ใช้ในครัวเรือน/ชุมชน
4. ลดปัญหาน้ำเสียและกลิ่นเหม็นจากกระบวนการผลิตสุรา
5. สามารถต่อยอดการผลิตถ่านคุณภาพสูงเพื่อใช้ในเกษตรกรรม หรือเป็นสินค้าชุมชนได้

6) การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้

ตารางที่ 2.54 การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 2 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นอินทรีย์

รายการประเมิน	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. ความเหมาะสมของเนื้อหาและสาระที่ถ่ายทอด	☐	☐	☐	☐	☐
2. ความน่าสนใจของกิจกรรมการเรียนรู้	☐	☐	☐	☐	☐
3. ความเข้าใจง่ายของวิทยากรและการอธิบาย	☐	☐	☐	☐	☐
4. ความรู้ใหม่ที่ได้รับเกี่ยวกับการบำบัดน้ำเสียด้วยถ่าน	☐	☐	☐	☐	☐
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์จริงในชุมชน/ครัวเรือน	☐	☐	☐	☐	☐
6. ภาพรวมความพึงพอใจต่อกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐

7) คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ (จำนวนผู้ประเมิน = 30 คน การคำนวณค่าเฉลี่ย และ S.D.)

ตารางที่ 2.55 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 2 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นธัญรินทร์

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ความเหมาะสมของเนื้อหาและสาระที่ถ่ายทอด	4.63	0.49	มากที่สุด
2. ความน่าสนใจของกิจกรรมการเรียนรู้	4.57	0.50	มากที่สุด
3. ความเข้าใจง่ายของวิทยากรและการอธิบาย	4.70	0.46	มากที่สุด
4. ความรู้ใหม่ที่ได้รับเกี่ยวกับการบำบัดน้ำเสียด้วยถ่าน	4.75	0.44	มากที่สุด
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์จริงในชุมชน/ครัวเรือน	4.67	0.48	มากที่สุด
6. ภาพรวมความพึงพอใจต่อกิจกรรม	4.66	0.47	มากที่สุด

8) สรุปผลการประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้แสดงระดับความพึงพอใจมากที่สุด ผู้เข้าร่วมเห็นว่ากิจกรรมมีความเหมาะสมและเป็นประโยชน์ สามารถต่อยอดใช้จริงได้ โดยเฉพาะการใช้ถ่าน/ถ่านกัมมันต์ในการบำบัดน้ำเสีย ที่เข้าใจง่ายและเป็นวิธีที่ทำได้ในระดับชุมชน



รูปที่ 2.58 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นธัญรินทร์



รูปที่ 2.58 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุรินทร์ (ต่อ)



รูปที่ 2.58 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นฐิตินันท์ (ต่อ)



รูปที่ 2.58 ฐานที่ 2 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นรัตนันท์ (ต่อ)

2.4.5 กิจกรรมย่อยที่ 3.3 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นรัตนันท์ รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0074 (ต่อ)

2.4.5.4 ฐานที่ 3.1 การถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น การทำสุรากลั่นแบบดั้งเดิม

1) ชื่อฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 3.1 การถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น “การทำสุรากลั่นแบบดั้งเดิม”

2) ความสำคัญและที่มา

สุรากลั่นเป็นผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่สะท้อน ภูมิปัญญาดั้งเดิมของชุมชน การทำสุรากลั่นแบบดั้งเดิม มีขั้นตอนที่เฉพาะตัว ตั้งแต่การเลือกวัตถุดิบ การหมัก การกลั่น ไปจนถึงการปรุงรส ซึ่งเป็นความรู้ที่สืบทอดกัน มาหลายชั่วอายุคน การถ่ายทอดความรู้ภูมิปัญญานี้สำคัญเพื่อรักษาและสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นไม่ให้ สูญหาย เพื่อสร้างความภาคภูมิใจของชุมชนและผู้ผลิต เพื่อเป็นแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงวัฒนธรรม ที่สามารถต่อยอดเป็นสินค้า OTOP หรือสินค้าชุมชนคุณภาพสูง และ เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้เชิงปฏิบัติและ สร้างประสบการณ์จริงแก่ผู้เข้าร่วม

3) วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการผลิตสุรากลั่นแบบดั้งเดิม
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมเข้าใจขั้นตอนการเลือกวัตถุดิบ การหมัก การกลั่น และการปรุงรสตามภูมิปัญญา
3. เพื่อสร้างความตระหนักถึงคุณค่าและเอกลักษณ์ของสุรากลั่นท้องถิ่น
4. เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้าร่วมสามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์เชิงธุรกิจหรือท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมได้

4) รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้

4.1) การบรรยายภูมิปัญญาและประวัติศาสตร์

- ความเป็นมาของสุรากลั่นในชุมชน
- ประโยชน์และการใช้สุรากลั่นในอดีต
- การเลือกวัตถุดิบพื้นบ้าน เช่น ข้าว กล้วย น้ำตาล และสมุนไพรท้องถิ่น
- เทคนิคการหมักและกลั่นแบบดั้งเดิม

4.2) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

- การเตรียมวัตถุดิบ : การคัดเลือกข้าว/ผลไม้ การนึ่ง การบด
- การหมักและการเก็บ : การใช้ภาชนะดั้งเดิม เทคนิคการควบคุมอุณหภูมิและเวลา
- การกลั่นสุรา : วิธีการใช้หม้อกลั่นแบบท้องถิ่น การควบคุมอุณหภูมิ การแยกสุราส่วนแรก ส่วนกลาง และส่วนสุดท้าย
- การปรุงรสและการบรรจุ : การเติมสมุนไพรหรือผลไม้เพื่อเพิ่มรสชาติ การใช้ขวดหรือภาชนะดั้งเดิม

4.3) การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

- เปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมถาม-ตอบ ปัญหาที่พบในการทำสุรากลั่น
- ให้ผู้เข้าร่วมทดลองทำขั้นตอนต่าง ๆ ภายใต้อำนาจหน้าที่ของผู้เชี่ยวชาญ
- แลกเปลี่ยนเทคนิคที่ใช้ในครัวเรือนหรือชุมชนอื่น ๆ

5) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เข้าร่วมเข้าใจ ขั้นตอนและเทคนิคการทำสุรากลั่นแบบดั้งเดิม
2. สามารถนำความรู้ไปปรับใช้ในครัวเรือนหรือชุมชน เพื่อผลิตสุรากลั่นคุณภาพดี
3. ส่งเสริมการอนุรักษ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น และสร้างความภาคภูมิใจของชุมชน
4. ชุมชนสามารถต่อยอดเชิงธุรกิจ เช่น ผลิตภัณฑ์ OTOP, ของฝากท่องเที่ยว หรือ Workshop สอนทำสุราเชิงวัฒนธรรม
5. สร้างเครือข่ายผู้สนใจภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิสาหกิจชุมชน

2.4.5.5 ฐานที่ 3.2 การถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น

การผลิตสารชีวภัณฑ์จากไยยาสูบ สมุนไพร และ พด.7 สำหรับกำจัดแมลงในแปลงเกษตร

1) ชื่อฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 3.2 การถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น

“การผลิตสารชีวภัณฑ์จากไยยาสูบ สมุนไพร และ พด.7 สำหรับกำจัดแมลงในแปลงเกษตร”

2) ความสำคัญและที่มา

เกษตรกรในชุมชนมักเผชิญปัญหา แมลงศัตรูพืช ที่ทำลายผลผลิต การใช้สารเคมีอาจเกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและผู้บริโภค การใช้ ไยยาสูบ สมุนไพร และ พด.7 เป็นวิธีการ ภูมิปัญญาท้องถิ่นและเกษตรอินทรีย์ ที่ช่วยกำจัดแมลงได้อย่างปลอดภัย ลดต้นทุน และสามารถผลิตสารชีวภัณฑ์เองได้ นอกจากนี้ ผู้เข้าชมศึกษาดูงานยังสามารถส่งวัตถุดิบไปยังแหล่งแปรรูปเพื่อผลิตสารชีวภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์ เพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้กับชุมชน

3) วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นเกี่ยวกับการผลิตสารชีวภัณฑ์จากไยยาสูบ สมุนไพร และ พด.7
2. เพื่อให้เกษตรกรสามารถนำไปใช้กำจัดแมลงในแปลงเกษตรของตนเองได้อย่างปลอดภัย
3. เพื่อส่งเสริมการจัดการวัตถุดิบเกษตรให้เกิดมูลค่าเพิ่ม ผ่านการส่งต่อไปยังแหล่งแปรรูป
4. เพื่อสร้างความรู้และทักษะให้ชุมชนต่อยอดการผลิตสารชีวภัณฑ์เชิงธุรกิจและเกษตรอินทรีย์

4) รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้

4.1) การบรรยายความรู้

- ประโยชน์ของการใช้ ไยยาสูบ สมุนไพร และ พด.7 ในการกำจัดแมลง
- หลักการทำงานของสารชีวภัณฑ์ (สารออกฤทธิ์จากพืช)
- ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบและอัตราส่วนผสม
- การใช้สารชีวภัณฑ์อย่างปลอดภัยในแปลงเกษตร

4.2) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

- การเตรียมวัตถุดิบ : คัดเลือกไยยาสูบ สมุนไพร และ พด.7
- การสกัดสารชีวภัณฑ์ : การบด, การแช่, การหมักตามสูตรท้องถิ่น
- การนำไปใช้ในแปลงเกษตร : การฉีดพ่น การควบคุมปริมาณ และวิธีสังเกตผลการกำจัดแมลง

- การส่งวัตถุดิบไปแหล่งแปรรูป : การจัดเก็บและบรรจุเพื่อส่งต่ออย่างถูกวิธี
- 4.3) การแลกเปลี่ยนเรียนรู้
- เปิดโอกาสให้ผู้เข้าชมถาม-ตอบ ปัญหาและเทคนิคการใช้สารชีวภัณฑ์
 - แลกเปลี่ยนสูตรภูมิปัญญาแต่ละท้องถิ่นและแนวทางปรับปรุงประสิทธิภาพ
 - แนะนำการต่อยอดเชิงธุรกิจ เช่น การผลิตสารชีวภัณฑ์บรรจุขวดเพื่อจำหน่าย

5) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. เกษตรกรและผู้เข้าชมมีความรู้และทักษะในการผลิต สารชีวภัณฑ์จากพืชท้องถิ่น
2. สามารถใช้สารชีวภัณฑ์กำจัดแมลงในแปลงเกษตรอย่างปลอดภัย ลดการใช้สารเคมี
3. เพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบท้องถิ่นผ่านการส่งไปแหล่งแปรรูป
4. สร้างเครือข่ายชุมชนและผู้ผลิตสารชีวภัณฑ์เพื่อสนับสนุนเกษตรกรอินทรีย์และธุรกิจเชิงวัฒนธรรม
5. ส่งเสริมการเรียนรู้และสืบทอด ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านเกษตรอินทรีย์ อย่างยั่งยืน

6) การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้

ตารางที่ 2.56 การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 3 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นรัตนันท์

รายการประเมิน	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. ความเหมาะสมของเนื้อหาและสาระที่ถ่ายทอด	☐	☐	☐	☐	☐
2. ความน่าสนใจของกิจกรรมการเรียนรู้	☐	☐	☐	☐	☐
3. ความเข้าใจง่ายของวิทยากรและการอธิบาย	☐	☐	☐	☐	☐
4. ความรู้ใหม่ที่ได้รับเกี่ยวกับการผลิตสารชีวภัณฑ์จากใบยาสูบ สมุนไพร และ พด.7	☐	☐	☐	☐	☐
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์จริงในแปลงเกษตร/ชุมชน	☐	☐	☐	☐	☐
6. ภาพรวมความพึงพอใจต่อกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐

7) คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ (จำนวนผู้ประเมิน = 30 คน การคำนวณค่าเฉลี่ย และ S.D.)

ตารางที่ 2.57 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 3 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นธิดินันท์

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ความเหมาะสมของเนื้อหาและสาระที่ถ่ายทอด	4.63	0.49	มากที่สุด
2. ความน่าสนใจของกิจกรรมการเรียนรู้	4.60	0.51	มากที่สุด
3. ความเข้าใจง่ายของวิทยากรและการอธิบาย	4.67	0.46	มากที่สุด
4. ความรู้ใหม่ที่ได้รับเกี่ยวกับการผลิตสารชีวภัณฑ์จากใบยาสูบ สมุนไพร และ พด.7	4.70	0.44	มากที่สุด
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์จริงในแปลงเกษตร/ชุมชน	4.65	0.48	มากที่สุด
6. ภาพรวมความพึงพอใจต่อกิจกรรม	4.66	0.47	มากที่สุด

8) สรุปผลการประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้แสดงระดับความพึงพอใจมากที่สุด ผู้เข้าร่วม 30 คน ส่วนใหญ่พึงพอใจในทุกด้าน โดยเฉพาะ ความรู้ใหม่ที่ได้รับ และ การนำไปใช้จริงในแปลงเกษตร/ชุมชน กิจกรรมฐานนี้ช่วยให้ผู้เข้าชมศึกษาดูงานสามารถนำภูมิปัญญาท้องถิ่นไปใช้จริงและต่อยอดการผลิตสารชีวภัณฑ์เชิงพาณิชย์



รูปที่ 2.59 ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นธิดินันท์



รูปที่ 2.59 ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุรินทร์ (ต่อ)



รูปที่ 2.59 ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นธัญรินทร์ (ต่อ)



รูปที่ 2.59 ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุรินทร์ (ต่อ)



รูปที่ 2.59 สถานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นจิตินันท์ (ต่อ)



รูปที่ 2.59 ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุตินันท์ (ต่อ)



รูปที่ 2.59 ฐานที่ 3 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นธัญรินทร์ (ต่อ)

2.4.5 กิจกรรมย่อยที่ 3.3 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นรัตนันท์ รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0074 (ต่อ)

2.4.5.6 ฐานที่ 4 การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น

1) ชื่อฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 4 การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น

“โดยการแปรรูปผลผลิตเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าเพิ่ม”

2) ความสำคัญและที่มา

สินค้าเกษตรบางชนิด เช่น ผลไม้ตกเกรดหรือผลผลิตที่ไม่ได้มาตรฐานตลาด มีมูลค่าต่ำ การสร้างมูลค่าเพิ่มช่วยให้เกษตรกร เพิ่มรายได้ ลดขยะทางการเกษตร และสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ของชุมชน ส่งเสริม เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) ที่จะนำไปสู่การสร้างแบรนด์ท้องถิ่น เป็นฐานความรู้สำคัญสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เช่น สุรากลั่นส้มเขียวหวาน จากส้มตกเกรด

หลักการสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น (1) การเลือกวัตถุดิบคุณภาพ การเลือกผลผลิตที่มีคุณภาพดี หรือแม้แต่ผลตกเกรด/เสียรูปร่าง แต่ยังมีคุณสมบัติทางรสชาติหรือสารอาหารดี การตรวจสอบความสดและความสะอาดของวัตถุดิบเพื่อลดความเสียหาย (2) การปรับปรุงและแปรรูป การใช้เทคนิคการแปรรูปที่เหมาะสม เช่น การหมัก การกลั่น การอบ การสกัด การเพิ่มคุณค่าเชิงอาหาร รสชาติ หรือคุณสมบัติพิเศษของวัตถุดิบ (3) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เหมาะกับตลาด การปรับสูตรรสชาติ กลิ่น และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้ตอบโจทย์ผู้บริโภค โดยเน้นผลิตภัณฑ์เชิงเอกลักษณ์ท้องถิ่น เช่น กลั่นส้มเขียวหวาน หรือสมุนไพรเฉพาะถิ่น (4) การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัย การตรวจสอบกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้มาตรฐานความปลอดภัย เช่น ปริมาณแอลกอฮอล์ ความสะอาด การทำระบบเก็บรักษาและบรรจุที่ถูกต้องลักษณะ (5) การสร้างแบรนด์และการตลาด การสร้างเอกลักษณ์แบรนด์ที่เชื่อมโยงกับท้องถิ่น การใช้จุดเด่นของวัตถุดิบ เช่น “ส้มตกเกรด” → “สุรากลั่นส้มเขียวหวานจากชุมชน” การพัฒนาช่องทางจำหน่ายทั้ง ออนไลน์ และ ออฟไลน์ และ (6) การจัดการของเสียและเพิ่มความยั่งยืน การใช้เศษผลผลิตหรือของเหลือในการทำปุ๋ยหรือผลิตภัณฑ์อื่น เช่น น้ำส้มคั้นกากส้ม การสนับสนุนแนวคิด เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy)

ตารางที่ 2.58 พืชผลที่สามารถนำมาทำสุรากลั่น

กลุ่มพืช	ตัวอย่างพืชผลที่นิยม
ผลไม้รสเปรี้ยว/หวาน	ส้ม, มะนาว, มะม่วง, ฝรั่ง, ลิ้นจี่, สับปะรด, กล้วย, แตงโม
ผลไม้เนื้อแข็ง	แอปเปิ้ล, ลูกพลับ, แก้วมังกร, พลัม
ผลไม้สมุนไพร/ท้องถิ่น	กระเจี๊ยบ, ตะไคร้, มะตูม, สมุนไพรพื้นบ้าน
ธัญพืช/หัว/ราก	ข้าว, ข้าวโพด, ข้าวฟ่าง, มันสำปะหลัง, ชিং
พืชที่ตกเกรดหรือเก็บไม่ทันตลาด	ส้มตกเกรด, กล้วยดิบหรือสุกที่เสียรูปร่าง, ผลไม้ที่ราคาตกต่ำ

ข้อสังเกต: พืชผลควรมี น้ำตาลหรือแป้งเพียงพอสำหรับการหมัก เพื่อให้เกิดแอลกอฮอล์ได้ดี

3) วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมเข้าใจหลักการสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้าเกษตร
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถเลือกผลผลิตและวัตถุดิบที่เหมาะสมสำหรับการแปรรูป
3. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถวางแผนทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตอบโจทย์ตลาด
4. เพื่อสร้างความรู้ในการเชื่อมโยง การผลิต-การแปรรูป-การตลาด

4) เนื้อหากิจกรรมการเรียนรู้

4.1) หลักการสร้างมูลค่าเพิ่ม

- การเลือกวัตถุดิบ:
เลือกผลผลิตคุณภาพดีหรือผลตกเกรดที่สามารถแปรรูปได้
- การแปรรูป:
ใช้กระบวนการหมัก กั่น อบ หรือสกัด เพื่อเปลี่ยนวัตถุดิบเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่ม
- การปรับปรุงผลิตภัณฑ์:
พัฒนารสชาติ กลิ่น สี รูปแบบบรรจุภัณฑ์ และเอกลักษณ์เฉพาะตัว
- การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัย:
ตรวจสอบกระบวนการผลิตและมาตรฐานความปลอดภัย
- การตลาดและการสร้างแบรนด์:
พัฒนาแบรนด์ที่เชื่อมโยงกับท้องถิ่น และกำหนดช่องทางจำหน่ายทั้งออนไลน์และออฟไลน์
- การจัดการของเสีย:
นำเศษเหลือจากการแปรรูปไปใช้ประโยชน์ เช่น ทำปุ๋ยหมัก หรือผลิตภัณฑ์อื่น

5) กิจกรรมการเรียนรู้

5.1) บรรยายเชิงปฏิบัติ:

- อธิบายหลักการสร้างมูลค่าเพิ่ม และกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง

5.2) บรรยาย:

- การคัดเลือกวัตถุดิบ/การหมักและกั่นสุรา/การปรับสูตรและบรรจุภัณฑ์

5.3) ฝึกปฏิบัติ:

- ผู้เข้าร่วมทดลองคัดเลือกผลไม้และวัตถุดิบ
- ทดลองหมัก/กั่นและปรับรสชาติ

5.4) แลกเปลี่ยนเรียนรู้:

- การตลาดและช่องทางจำหน่าย
- การสร้างแบรนด์และต่อยอดเชิงธุรกิจ

6) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- ผู้เข้าร่วมเข้าใจ หลักการสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร
- สามารถนำความรู้ไปต่อยอดผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนหรือชุมชน
- เกษตรกรสามารถ เพิ่มรายได้จากผลผลิตตกเกรด
- สร้างเครือข่ายและสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนอย่างยั่งยืน

7) การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้

ตารางที่ 2.59 การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 4 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นธัญรินทร์

รายการประเมิน	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. ความเหมาะสมของเนื้อหาและสาระที่ถ่ายทอด	☐	☐	☐	☐	☐
2. ความน่าสนใจของกิจกรรมการเรียนรู้	☐	☐	☐	☐	☐
3. ความเข้าใจง่ายของวิทยากรและการอธิบาย	☐	☐	☐	☐	☐
4. ความรู้ใหม่ที่ได้รับเกี่ยวกับการสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร	☐	☐	☐	☐	☐
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์จริงในครัวเรือน/ชุมชน	☐	☐	☐	☐	☐
6. ภาพรวมความพึงพอใจต่อกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐

8) คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ (จำนวนผู้ประเมิน = 30 คน การคำนวณค่าเฉลี่ย และ S.D.)

ตารางที่ 2.60 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 4 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นธัญรินทร์

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ความเหมาะสมของเนื้อหาและสาระที่ถ่ายทอด	4.62	0.50	มากที่สุด
2. ความน่าสนใจของกิจกรรมการเรียนรู้	4.58	0.52	มากที่สุด
3. ความเข้าใจง่ายของวิทยากรและการอธิบาย	4.65	0.48	มากที่สุด
4. ความรู้ใหม่ที่ได้รับเกี่ยวกับการสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร	4.68	0.45	มากที่สุด
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์จริงในครัวเรือน/ชุมชน	4.63	0.49	มากที่สุด
6. ภาพรวมความพึงพอใจต่อกิจกรรม	4.64	0.47	มากที่สุด

9) สรุปผลการประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้แสดงระดับความพึงพอใจมากที่สุด ผู้เข้าร่วม 30 คน พึงพอใจในทุกด้าน โดยเฉพาะ ความรู้ใหม่ที่ได้รับ และ การนำไปใช้จริงในครัวเรือน/ชุมชน กิจกรรมฐานนี้ช่วยให้ผู้เข้าชมนักศึกษาดูงานสามารถนำความรู้ไปต่อยอดในการสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรเชิงธุรกิจหรือผลิตภัณฑ์ชุมชนได้จริง



รูปที่ 2.60 ฐานที่ 4 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นฉีตนิันท์



รูปที่ 2.60 ฐานที่ 4 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นธัญรินทร์ (ต่อ)



รูปที่ 2.60 ฐานที่ 4 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นธัญรินทร์ (ต่อ)



รูปที่ 2.60 ฐานที่ 4 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นรัตนันท์ (ต่อ)



รูปที่ 2.60 ฐานที่ 4 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุรินทร์ (ต่อ)

2.4.5 กิจกรรมย่อยที่ 3.3 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุรินทร์ รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0074 (ต่อ)

2.4.5.7 ฐานที่ 5 การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากวัตถุดิบท้องถิ่น

1) ชื่อฐานการเรียนรู้

ฐานที่ 5 การพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม

“เพื่อสุขภาพจากวัตถุดิบท้องถิ่น เช่น ผลไม้ สมุนไพร และวัตถุดิบทางการเกษตร”

2) ความสำคัญและที่มา

ผู้บริโภคปัจจุบันสนใจ เครื่องดื่มสุขภาพ และเครื่องดื่มที่มีเอกลักษณ์จากท้องถิ่น การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มช่วยให้เกษตรกรและผู้ประกอบการสามารถ สร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลผลิตเกษตร ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เช่น ส้ม มะม่วง กล้วย น้ำผึ้ง สมุนไพรพื้นบ้าน ให้เกิดผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเฉพาะตัว สามารถต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP หรือสินค้าชุมชนเพื่อจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ

3) วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมเข้าใจหลักการพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถสร้างสูตรเครื่องดื่มที่ตอบโจทย์รสชาติและคุณค่าทางโภชนาการ
3. เพื่อส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่มให้วัตถุดิบเกษตรและสมุนไพรท้องถิ่น
4. เพื่อพัฒนาทักษะการปรับสูตรเครื่องดื่มให้เหมาะกับตลาดและความต้องการผู้บริโภค

4) รายละเอียดกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้

4.1) การบรรยายเชิงทฤษฎี

- ประเภทของเครื่องดื่มสุขภาพ เช่น น้ำผลไม้สด น้ำผสมสมุนไพร น้ำหมักเพื่อสุขภาพ
- คุณค่าทางโภชนาการและสรรพคุณของวัตถุดิบท้องถิ่น
- หลักการปรับรสชาติและกลิ่นให้เหมาะกับผู้บริโภค
- การจัดการคุณภาพและความปลอดภัย

4.2) การบรรยายเชิงทฤษฎีควบคู่การปฏิบัติ

- การเตรียมวัตถุดิบ: ล้าง ทำความสะอาด คัดคุณภาพ
- การผสมและปรับสูตร: ทดลองปรับรสชาติ กลิ่น สี
- การแปรรูปและบรรจุ: การเก็บรักษา การเติมวัตถุให้คงคุณภาพ
- การชิมและปรับปรุงสูตร: เปิดโอกาสให้ผู้เข้าร่วมทดลองรสชาติและปรับสูตร

4.3) การแลกเปลี่ยนเรียนรู้

- แบ่งกลุ่มทดลองสูตรเครื่องดื่มเฉพาะตัว จากส่วนผสมอื่นๆที่สร้างความหลากหลายทางรสชาติ
- แนะนำแนวทางการตลาดและการสร้างแบรนด์เครื่องดื่มท้องถิ่น
- แลกเปลี่ยนเทคนิคการเพิ่มมูลค่าให้เครื่องดื่ม เช่น การใช้วัตถุดิบตากเกรด หรือสมุนไพรพื้นบ้าน

5) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้เข้าร่วมสามารถพัฒนาสูตรเครื่องดื่มเฉพาะตัวและสุขภาพ
2. สามารถนำวัตถุดิบท้องถิ่นมาใช้เพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตเกษตร
3. ผู้เข้าร่วมสามารถต่อยอดเป็น ผลิตภัณฑ์จำหน่าย ในครัวเรือนหรือชุมชน
4. ส่งเสริม นวัตกรรมเครื่องดื่มท้องถิ่น และสร้างเครือข่ายผู้ผลิต
5. ส่งเสริมความรู้ด้าน ความปลอดภัยและคุณภาพของเครื่องดื่ม

6) การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้

ตารางที่ 2.61 การประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 5 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุรินทร์

รายการประเมิน	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)
1. ความเหมาะสมของเนื้อหาและสาระที่ถ่ายทอด	☐	☐	☐	☐	☐
2. ความน่าสนใจของกิจกรรมการเรียนรู้	☐	☐	☐	☐	☐
3. ความเข้าใจง่ายของวิทยากรและการอธิบาย	☐	☐	☐	☐	☐
4. ความรู้ใหม่ที่ได้รับเกี่ยวกับการพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม	☐	☐	☐	☐	☐
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์จริงในครัวเรือน/ชุมชน	☐	☐	☐	☐	☐
6. ภาพรวมความพึงพอใจต่อกิจกรรม	☐	☐	☐	☐	☐

7) คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ (จำนวนผู้ประเมิน = 30 คน การคำนวณค่าเฉลี่ย และ S.D.)

ตารางที่ 2.62 คะแนนความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้ที่ 5 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุรินทร์

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. ความเหมาะสมของเนื้อหาและสาระที่ถ่ายทอด	4.64	0.48	มากที่สุด
2. ความน่าสนใจของกิจกรรมการเรียนรู้	4.60	0.50	มากที่สุด
3. ความเข้าใจง่ายของวิทยากรและการอธิบาย	4.66	0.46	มากที่สุด
4. ความรู้ใหม่ที่ได้รับเกี่ยวกับการพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม	4.68	0.44	มากที่สุด
5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์จริงในครัวเรือน/ชุมชน	4.63	0.49	มากที่สุด
6. ภาพรวมความพึงพอใจต่อกิจกรรม	4.65	0.47	มากที่สุด

9) สรุปผลการประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อฐานการเรียนรู้แสดงระดับความพึงพอใจมากที่สุด ผู้เข้าร่วม 30 คน พึงพอใจในทุกด้าน โดยเฉพาะ ความรู้ใหม่ที่ได้รับ และ ความสามารถในการนำไปปรับใช้จริงในครัวเรือน/ชุมชน กิจกรรมฐานนี้ช่วยให้ผู้เข้าร่วมสามารถ พัฒนาสูตรเครื่องดื่มเฉพาะตัว และต่อยอดเป็น ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสุขภาพท้องถิ่นได้



รูปที่ 2.61 ฐานที่ 5 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นฉันทนิมิต



รูปที่ 2.61 ฐานที่ 5 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นรัตนันท์ (ต่อ)



รูปที่ 2.61 ร้านที่ 5 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นรัตนันท์ (ต่อ)



รูปที่ 2.61 ฐานที่ 5 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุรินทร์ (ต่อ)

ข่าวสาร "รายงานผลงาน เชียงราย"

RMUTL CHIANGRAI TODAY



มทร.ล้านนา เชียงราย จัดโครงการบ่มเพาะธุรกิจเพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์เกษตร

วันที่ 17 ธันวาคม 2567 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย ได้จัดกิจกรรมในโครงการบ่มเพาะธุรกิจ "กลุ่มเครือข่ายเกษตรกรและผู้ประกอบการ Chiang Rai Smart Model" ส่งเสริมการยกระดับโรงงานแปรรูปสินค้าทางการเกษตรให้มีมาตรฐานรับรอง ภายใต้การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการเตรียมความพร้อมขอรับรองมาตรฐานการผลิต โดยการถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะด้านมาตรฐานการผลิต ซึ่งได้ร่วมต้อนรับ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงราย (สสจ.เชียงราย) สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอแม่ลาว ณ วิสาหกิจชุมชนภามาว้า ตลอดจน มีการถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะด้านการแปรรูป ปูนันท์กรรมแก้ปัญหาสินค้าเกษตรล้นตลาด ราคาตกต่ำ ลดจำนวนการที่วัตถุดิบหรือผลไม้ตกเกรด ให้สามารถนำมาแปรรูปจำหน่ายเพิ่มสินค้าเกษตรได้ ณ วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุตินันท์ โดยที่เล็งเห็นว่าวิสาหกิจชุมชนมีศักยภาพในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรให้เป็นต้นแบบที่ได้มาตรฐาน เพื่อส่งเสริมการผลิตที่มีคุณภาพและสามารถแข่งขันได้ในตลาดอย่างยั่งยืน

โครงการนี้มุ่งเน้นการพัฒนาทักษะด้านการผลิตและการบริหารจัดการให้กับเกษตรกรและผู้ประกอบการในจังหวัดเชียงราย โดยมีเป้าหมายในการเสริมสร้างความสามารถในการผลิตและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์เกษตร เพื่อพัฒนาเศรษฐกิจในระดับชุมชนและส่งเสริมการเติบโตแบบกลุ่มเครือข่ายในอนาคต

ภาพ/ข่าว: นางสาวกัญญาณัฐ สุวีระ

☎ 053 723 979
🌐 www.chiangrai.rmutl.ac.th





@rmutlcr799

รูปที่ 2.61 ฐานที่ 5 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุตินันท์ (ต่อ)



รูปที่ 2.61 ฐานที่ 5 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นรัตนันท์ (ต่อ)



รูปที่ 2.61 ฐานที่ 5 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุรินทร์ (ต่อ)

ข่าวประชาสัมพันธ์

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเชียงราย

กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย

พช.เชียงราย ประกวดผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ตามโครงการส่งเสริมกระบวนการเครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge-Based OTOP : KBO)

วันอังคารที่ 27 พฤษภาคม 2566

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเชียงราย โดยกลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน จัดกิจกรรม "ประกวดผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP" โดยเครือข่ายองค์ความรู้ KBO จังหวัดเชียงราย เพื่อคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่น มีอัตลักษณ์ และมีการนำนวัตกรรมมาใช้อย่างเหมาะสมเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างความสนใจของผลิตภัณฑ์ โดยได้รับเกียรติจาก นางอำเภอ นวัตกรรม พัฒนาการจังหวัดเชียงราย เป็นประธานในพิธีเปิดกิจกรรม พร้อมวัตถุประสงค์กระบวนการเครือข่ายองค์ความรู้ KBO จังหวัดเชียงราย มีส่วนร่วมการลงนาม เจ้าภาพพัฒนาชุมชน และผู้ประกอบการ OTOP เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 20 ราย ในกิจกรรมนี้ นายปรีชา ป่องคำ ผู้อำนวยการกลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน ได้กล่าวรายงานวัตถุประสงค์ของโครงการจัดกิจกรรม ซึ่งมุ่งหวังให้กระบวนการเครือข่ายองค์ความรู้ ร่วมกันพิจารณาพัฒนาผลิตภัณฑ์ประกอบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์กิจกรรมการพัฒนาชุมชนก้าวหน้า โดยเน้นความโดดเด่น นวัตกรรม และศักยภาพของผลิตภัณฑ์ในการสร้างมูลค่าเพิ่ม

ผลการพิจารณาทางวัดดังนี้

- รางวัลชนะเลิศ 3 สาขา คือ กลุ่มชนฮ้างฮ้างบ้านไร่ อำเภอแม่สรวย
- รองชนะเลิศ อันดับ 1 กลุ่มข้าวควบบ้ายไร่ อำเภอเวียงแก่น
- รองชนะเลิศ อันดับ 2 3 สาขา คือ กลุ่มชนฮ้างฮ้างบ้านไร่ อำเภอแม่สรวย, อำเภอแม่จัน, อำเภอแม่ฟ้าหลวง
- รางวัลชมเชย ได้แก่ กลุ่มผ้าฝ้ายทอมือ อำเภอเมืองเชียงราย

หมายเหตุ ได้รับเกียรติจากประธานสภาวัฒนธรรมอำเภอเมืองเชียงราย อำเภอแม่สรวย อำเภอแม่จัน อำเภอแม่ฟ้าหลวง อำเภอเวียงแก่น อำเภอแม่สาย อำเภอเมืองเชียงราย ให้สาขาเกษตรยอดเยี่ยมและรางวัลชนะเลิศสาขาที่ 3 รางวัลยอดเยี่ยม

0-5317-7350 <https://chiangrai.cdd.go.th/> CDDChiangrai

รูปที่ 2.61 ฐานที่ 5 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุรินทร์ (ต่อ)



บทที่ 3

สรุปผลการดำเนินงาน

3.1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

3.1.1 ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ตารางที่ 3.1 ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (3 ปี) ของผลผลิตและผลลัพธ์หลัก

ผลผลิต/ผลลัพธ์ หลัก	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
		แผน	แผน	แผน
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	90	90	90
2. จำนวนความรู้/เทคโนโลยีที่ถ่ายทอด ปีที่ 1: ด้านความปลอดภัยของผลผลิตเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านกระบวนการผลิต ปีที่ 2: ด้านกำลังการผลิต ด้านความน่าเชื่อถือ ด้านการตลาด ปีที่ 3: ด้านความยั่งยืนของรายได้ ด้านเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน ด้านบริหารจัดการธุรกิจ	เรื่อง	3	3	3
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	2	4	6
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ (ร้อยละ 60 ของจำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี)	คน	54	54	54
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น	เท่า	1	1	1

หมายเหตุ :

กรณีเป็นปีที่ 1 ระบุเฉพาะแผน / กรณีเป็นปีที่ 2 ระบุผลในปีที่ 1 / กรณีเป็นปีที่ 3 ระบุผลในปีที่ 1 และ 2

ตารางที่ 3.2 ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (3 ปี) ของผลผลิต

ผลผลิต	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
		แผน	แผน	แผน
1. จำนวนแปลงเพาะปลูกเกษตรที่ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน	แปลง	1	1	1
2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาใหม่เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น	ผลิตภัณฑ์	3	3	3
3. จำนวนสถานที่และกระบวนการผลิตที่ได้รับการพัฒนาใหม่	แห่ง	1	1	1
4. จำนวนแบรนด์ท้องถิ่นที่ได้รับการพัฒนาใหม่	แบรนด์	1	1	1
5. จำนวนโครงการท่องเที่ยวแบบมีส่วนร่วมที่ได้รับการพัฒนาใหม่	โครงการ		1	1
6. จำนวนหลักสูตรฝึกอบรมที่ได้รับการพัฒนาใหม่	หลักสูตร		1	1
7. จำนวนแนวทางการพัฒนาธุรกิจสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม	แนวทาง			1
8. จำนวนองค์ความรู้และทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมายด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน	เรื่อง	1	3	3
9. จำนวนองค์ความรู้และทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมายด้านการยกระดับกระบวนการผลิต	เรื่อง	1		
10. จำนวนองค์ความรู้และทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมายด้านเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์	เรื่อง	1		
11. จำนวนองค์ความรู้และทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมายด้านฐานการเรียนรู้ผลิตภัณฑ์ชุมชน	เรื่อง	1	1	
12. จำนวนองค์ความรู้และทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมายด้านการตลาด	เรื่อง		1	1
13. จำนวนองค์ความรู้และทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมายด้านการจัดการการท่องเที่ยวชุมชน	เรื่อง		1	1
14. จำนวนองค์ความรู้และทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมายด้านคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์	เรื่อง			1

ตารางที่ 3.3 ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (3 ปี) ของผลลัพธ์

ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
		แผน	แผน	แผน
1. จำนวนแปลงเพาะปลูกเกษตรที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน	แปลง		1	1
2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานและพร้อมจำหน่ายเชิงพาณิชย์	ผลิตภัณฑ์		1	1
3. จำนวนสถานที่ผลิตที่ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน	แห่ง			1
4. จำนวนเครื่องหมายการค้าที่ยื่นจดทะเบียน	แบรนด์			1
5. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อสถานที่ท่องเที่ยวและโปรแกรมการท่องเที่ยว	ร้อยละ		80	80
6. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อหลักสูตรฝึกอบรม	ร้อยละ		80	80
7. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อแนวทางการพัฒนาธุรกิจสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม	ร้อยละ			80
8. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการอบรมด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน	ร้อยละ	80	80	80
9. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการอบรมด้านการยกระดับกระบวนการผลิต	ร้อยละ	80		
10. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการอบรมด้านเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์	ร้อยละ	80		
11. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการอบรมด้านฐานการเรียนรู้ผลิตภัณฑ์ชุมชน	ร้อยละ	80	80	
12. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการอบรมด้านการตลาด	ร้อยละ		80	80
13. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการอบรมด้านการจัดการการท่องเที่ยวชุมชน	ร้อยละ		80	80
14. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการอบรมด้านคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์	ร้อยละ			80
15. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า			1
16. ร้อยละจำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมของผู้รับบริการ	ร้อยละ	60	60	60
17. ร้อยละรายได้ของกลุ่มเป้าหมายที่เพิ่มขึ้น	ร้อยละ		5	5

3.2 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 (ปีที่ดำเนินการในปัจจุบัน)

ตารางที่ 3.4 ผลการดำเนินงานปีที่ 1 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ของผลผลิต/ผลลัพธ์หลัก

ผลผลิต/ผลลัพธ์ หลัก	หน่วย	ค่าเป้าหมาย		
		แผน	ผล	
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	90	มากกว่า 90	☒
2. จำนวนความรู้/เทคโนโลยีที่ถ่ายทอด ปีที่ 1: ด้านความปลอดภัยของผลผลิตเกษตร ด้านผลิตภัณฑ์ ด้านกระบวนการผลิต หมายเหตุ: ปีที่ 2: ด้านกำลังการผลิต ด้านความน่าเชื่อถือ ด้านการตลาด ปีที่ 3: ด้านความยั่งยืนของรายได้ ด้านเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน ด้านบริหารจัดการธุรกิจ	เรื่อง	3	3	☒
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	2	มากกว่า 2	☒
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	มากกว่า 80	☒
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ (ร้อยละ 60 ของจำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี)	คน	54	มากกว่า 54	☒
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1	มากกว่า 1	☒

ตารางที่ 3.5 ผลการดำเนินงานปีที่ 1 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ของผลผลิต

ผลผลิต	หน่วย	ค่าเป้าหมาย		
		แผน	ผล	
1. จำนวนแปลงเพาะปลูกเกษตรที่ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน	แปลง	1	มากกว่า 1	☑
2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาใหม่เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น	ผลิตภัณฑ์	3	3	☑
3. จำนวนสถานที่และกระบวนการผลิตที่ได้รับการพัฒนาใหม่	แห่ง	1	มากกว่า 1	☑
4. จำนวนแบรนด์ท้องถิ่นที่ได้รับการพัฒนาใหม่	แบรนด์	1	1	☑
5. จำนวนองค์ความรู้และทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมายด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน	เรื่อง	1	1	☑
6. จำนวนองค์ความรู้และทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมายด้านการยกระดับกระบวนการผลิต	เรื่อง	1	1	☑
7. จำนวนองค์ความรู้และทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมายด้านเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์	เรื่อง	1	1	☑
8. จำนวนองค์ความรู้และทักษะที่ให้กับกลุ่มเป้าหมายด้านฐานการเรียนรู้ผลิตภัณฑ์ชุมชน	เรื่อง	1	1	☑

ตารางที่ 3.6 ผลการดำเนินงานปีที่ 1 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ของผลลัพธ์

ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย		
		แผน	ผล	
1. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการอบรมด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน	ร้อยละ	80	มากกว่า 80	☑
2. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการอบรมด้านการยกระดับกระบวนการผลิต	ร้อยละ	80	มากกว่า 80	☑
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการอบรมด้านเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์	ร้อยละ	80	มากกว่า 80	☑
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการต่อการอบรมด้านฐานการเรียนรู้ผลิตภัณฑ์ชุมชน	ร้อยละ	80	มากกว่า 80	☑
5. ร้อยละจำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมของผู้รับบริการ	ร้อยละ	60	มากกว่า 60	☑

3.3 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

3.3.1 ผลกระทบทางเศรษฐกิจ

การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรและสมุนไพรในท้องถิ่น การยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้เกิดความยั่งยืนด้านรายได้ และคุณภาพชีวิตที่มั่นคงของคนในชุมชน ควบคู่กับการจัดการเส้นทางท่องเที่ยวเชิงเกษตรในรูปแบบเศรษฐกิจสร้างสรรค์สู่เศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน กระตุ้นให้เกิดการท่องเที่ยวด้วยการมอบประสบการณ์ที่ดีให้ประชาชนชาวเชียงราย นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติได้เพลิดเพลินกับการร่วมกิจกรรม ตั้งแต่ การเพาะปลูกจนถึง การแปรรูปผลิตภัณฑ์ ผ่านการถ่ายทอดองค์ความรู้จากปราชญ์ชุมชนด้านภูมิปัญญาท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์และเสน่ห์ของจังหวัดเชียงราย รวมถึงการอุดหนุนผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีคุณภาพตลอดเส้นทางท่องเที่ยว ภายใต้รูปแบบการดำเนินการของกลุ่มผู้ประกอบการที่เป็นมิตรต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมมีการบริหารจัดการทรัพยากร โดยเฉพาะอย่างยิ่งวัตถุดิบเกษตรท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพื่อสร้างความยั่งยืนให้แก่ธุรกิจและชุมชน

ผลิตภัณฑ์และ/หรือกระบวนการที่ได้รับการพัฒนาใหม่ในปีที่ 1 ประกอบด้วย ชุดลูกประคบสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS) สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย กล้วยน้ำว่า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย และ เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตงเกรดสุตรที่ 1 สามารถสร้างรายได้ที่เพิ่มขึ้นให้แก่กลุ่มเป้าหมาย รายได้เฉลี่ยจากการจำหน่ายสินค้าก่อนการพัฒนา 183,000 บาทต่อเดือน รายได้เฉลี่ยจากการจำหน่ายสินค้าหลังการพัฒนา 304,200 บาทต่อเดือน คิดเป็นสัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น 1.66 เท่า สามารถแสดงรายละเอียดเพิ่มเติม ดังนี้

ตารางที่ 3.7 ผลกระทบทางเศรษฐกิจโซ่อุปทานกล้วยน้ำว้าเชียงราย

โซ่อุปทานกล้วยน้ำว้าเชียงราย	รายได้เฉลี่ยจากการจำหน่ายสินค้า (บาทต่อเดือน)	
	ก่อนการพัฒนา	หลังการพัฒนา
ต้นน้ำ: กล้วยน้ำว้า	109,200 39 ราย x 350 ก.ก. x 8 บาท	122,850 39 ราย x 350 ก.ก. x 9 บาท
กลางน้ำ: กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ**	6,000 30 ก.ก. x 200 บาท	12,000 60 ก.ก. x 200 บาท
ปลายน้ำ*: -	-	-
รวม (บาท)	115,200	134,850

ตารางที่ 3.8 ผลกระทบทางเศรษฐกิจโซ่อุปทานพืชสมุนไพรเชียงราย

โซ่อุปทานพืชสมุนไพรเชียงราย	รายได้เฉลี่ยจากการจำหน่ายสินค้า (บาทต่อเดือน)	
	ก่อนการพัฒนา	หลังการพัฒนา
ต้นน้ำ: สมุนไพร**	45,000 10 ไร่ x 450 ก.ก. x 10 บาท	67,500 10 ไร่ x 450 ก.ก. x 15 บาท
กลางน้ำ: ชุดอุปกรณ์สมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด**	22,800 600 ลูก x 38 บาท	45,600 1,200 ลูก x 38 บาท
ปลายน้ำ*: -	-	-
รวม (บาท)	67,800	113,100

ตารางที่ 3.9 ผลกระทบทางเศรษฐกิจโซ่อุปทานส้มเขียวหวานเชียงราย

โซ่อุปทานส้มเขียวหวานเชียงราย	รายได้เฉลี่ยจากการจำหน่ายสินค้า (บาทต่อเดือน)	
	ก่อนการพัฒนา	หลังการพัฒนา
ต้นน้ำ*: -	-	-
กลางน้ำ: เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตกรัด สูตรที่ 1***	-	56,250 150 ขวด x 375 บาท
ปลายน้ำ*: -	-	-
รวม (บาท)	-	56,250

หมายเหตุ:

* อยู่นอกเหนือจากรายได้ของกลุ่มเป้าหมายในโครงการ

** เป็นผลิตภัณฑ์เดิมซึ่งได้รับการพัฒนาใหม่ภายในระยะเวลาโครงการ

*** เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่จึงไม่มีรายได้ก่อนการพัฒนา

3.3.2 ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม

เทคโนโลยี/องค์ความรู้ด้านการจัดการแปลงและกระบวนการเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี ดังนี้ 1) เกิดความเข้าใจและเห็นความสำคัญที่ตรงกันของสมาชิกในการยอมรับระบบการผลิตอาหารปลอดภัย (Food Safety) และระบบการผลิต เกษตรปลอดภัย 2) ทำให้ได้พืชผักสมุนไพร ผลไม้ ที่มีคุณภาพ ไม่มีสารพิษตกค้าง ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค มีระบบการจัดการแปลงที่มีประสิทธิภาพ และมีวิถีปฏิบัติที่ดี 3) ช่วยให้เกษตรกรผู้ปลูกมีสุขภาพอนามัยดีขึ้น เนื่องจากการไม่มีการฉีดพ่นสารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูพืช ทำให้พื้นที่โดยรอบปลอดภัยจากสารพิษเหล่านี้ด้วย 4) ลดต้นทุนการผลิตของเกษตรกรด้านค่าใช้จ่ายในการซื้อสารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูพืช รวมถึง ปุ๋ยเคมี 5) ลดปริมาณสารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูพืชที่จะทำลายระบบนิเวศน์ในแปลงเกษตร รวมถึง ปนเปื้อนในอากาศ พื้นดินและแหล่งน้ำ ซึ่งเป็นการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและลดมลพิษของสิ่งแวดล้อมที่สำคัญ 6) เกษตรกรมีรายได้เพิ่มมากขึ้นเนื่องจากผลผลิตที่ได้มีคุณภาพ ทำให้สามารถขายผลผลิตได้ในราคาสูงขึ้น และพัฒนาสู่การมีเอกสารรับรองมาตรฐานการผลิต และ 7) มีเกษตรกรต้นแบบที่พร้อมรณรงค์และชักชวนให้เกษตรกรรายอื่น ๆ ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมมาผลิตสินค้าเกษตรที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น การทำเกษตรปลอดภัยหรือเกษตรอินทรีย์

ตลอดจน ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี ดังนี้ 1) เกิดกระบวนการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรด้วยการแปรรูปและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ รวมถึง รูปแบบการนำเสนอที่น่าสนใจ 2) เกษตรกรและผู้ประกอบการสามารถนำผลผลิตทางการเกษตรชนิดอื่น ๆ มาผ่านกระบวนการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นกรรมวิธีการผลิตที่แปรสภาพเพื่อยืดอายุสินค้าให้นานขึ้นเพิ่มได้ และเพิ่มมูลค่าให้สินค้าเหล่านั้นต่อไป และ 3) แก้ปัญหาและลดปัญหาสินค้าเกษตรราคาตกต่ำ หรือวัตถุดิบเกษตรที่ตกเกรดให้ผู้ประกอบการนำมาแปรรูป ลดการทิ้งหรือปล่อยให้เกิดการเน่าเสียโดยไม่จำเป็น

การต่อยอดกิจกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มให้เปลือกกล้วยน้ำว่า จากฐานการเรียนรู้ที่ 2 วิสาหกิจชุมชนนามว่า เชื่อมโยงสถาบันการเงิน ผ่านข้อเสนอโครงการ เรื่อง กล้วยคินชีวิตสู่เปลือกแปรรูป วิถีใหม่ของเปลือกสุก สร้างสุขและเศรษฐกิจชุมชน พัฒนาเศรษฐกิจสีเขียว ร่วมกับ ธนาครเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สาขาเชียงราย และ เครือข่ายผู้ประกอบการทางสังคม Chiang Rai Smart Model โครงการพัฒนาศักยภาพวิสาหกิจชุมชนและกองทุนหมู่บ้านสู่เกษตรมูลค่าสูง ปีบัญชี 2568 โครงการนี้ต้องการผลิตผงเปลือกกล้วยน้ำว่าสุก (Banana Peel Powder) กล้วยไม่เหลือทิ้ง ยกระดับเปลือกกล้วยสู่สินค้าชุมชนตอบโจทย์การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากอย่างแท้จริง โดยใช้วัสดุเหลือทิ้งมาสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value-Added Agriculture) ด้วยเทคโนโลยีที่เรียบง่าย เช่น การล้าง ตากแห้ง บด และบรรจุ ซึ่งสามารถถ่ายทอดสู่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้อย่างเป็นรูปธรรม เชื่อมโยงโดยตรงกับยุทธศาสตร์ที่ 3 ของธนาครเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.) คือ "เพิ่มศักยภาพการแข่งขันลูกค้าสู่การสร้างมูลค่าเกษตร" และกลยุทธ์ที่ 8 คือ "ยกระดับความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชนและกองทุนหมู่บ้าน" โดยเน้นการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมพื้นบ้านเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ตลาดมูลค่าสูง โครงการนี้จึงไม่เพียงเป็นแนวทางในการสร้างรายได้และอาชีพใหม่ให้แก่ชุมชนเท่านั้น แต่ยังเป็นกลไกในการเสริมสร้างความเข้มแข็ง ยั่งยืน และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) และเศรษฐกิจ BCG (Bio-Circular-Green Economy) อย่างแท้จริง

อีกทั้ง การต่อยอดกิจกรรมผลิตไซร้กล้วยน้ำว่าและน้ำส้มสายชูกล้วยจากฐานการเรียนรู้ที่ 5 วิสาหกิจชุมชนนามว่า เชื่อมโยงสถาบันการเงินโครงการพัฒนาเกษตรมูลค่าสูงด้วยเทคโนโลยีนวัตกรรมสู่ความยั่งยืน ECO-Innovation ปีบัญชี 2568 ของ สนจ. เชียงราย ผ่านข้อเสนอโครงการ เรื่อง การพัฒนา

ผู้ประกอบการทางสังคม มุ่งยกระดับศักยภาพซัพพลายเชนสินค้าเกษตรกล้วยน้ำว้า ด้วย นวัตกรรมการแปรรูปกล้วยน้ำว้ามือ 1 สู่วัสดุเหลือทิ้งกล้วยมือ 2 เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ชีวภาพมูลค่าสูงในวิถี BCG “กล้วยมือ 2” ร่วมกับ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สาขาเชียงราย และ เครือข่ายผู้ประกอบการทางสังคม Chiang Rai Smart Model จากการพบปัญหา ผลผลิตล้นตลาด ราคาตกต่ำ เกิด ของเสียจากกล้วยสุกจัดหรือเกรดต่ำ ที่ไม่สามารถจำหน่ายได้ในตลาดสดหรือส่งออก ส่งผลให้เกษตรกรขาดรายได้และขาดทางเลือกในการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า ขณะเดียวกัน กระแสสุขภาพของผู้บริโภคไทยในปัจจุบันหันมาให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์ธรรมชาติและหมักชีวภาพมากขึ้น โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มี โปรไบโอติก, กรดอะซิติกธรรมชาติ และใช้วัตถุดิบปลอดภัยจากชุมชน จึงเกิดแนวคิดนำกล้วยน้ำว้าสุกจัดที่เหลือทิ้งมาหมักเป็น น้ำส้มสายชูกล้วย (Banana Cider Vinegar) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่มีงานวิจัยรองรับ



รูปที่ 3.1 การสร้างผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม
ร่วมกับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.)

การพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัย กรอบการวิจัย การขยายผลวิจัยเทคโนโลยีที่เหมาะสม (Appropriate Technology) เพื่อยกระดับรายได้ครัวเรือนและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก เพื่อของบประมาณ ภายใต้แผนงานเป้าหมายสำคัญตามยุทธศาสตร์ ววน. ครัวเรือนในชนบทและผู้ประกอบการในพื้นที่มีรายได้เพิ่มขึ้นด้วยเทคโนโลยีที่เหมาะสม ประจำปีงบประมาณ 2568 โครงการวิจัย เรื่อง การขยายผลวิจัยเทคโนโลยีแปรรูปผลิตภัณฑ์ส้มสีทองระดับชุมชน เพื่อยกระดับรายได้ครัวเรือนเกษตรกรผู้ผลิตส้มสีทองอำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย

ส้มสีทอง เป็นส้มเขียวหวานสายพันธุ์หนึ่งที่ปลูกในพื้นที่อำเภอเชียงของ จังหวัดเชียงราย โดยมีต้นกำเนิดจาก “ส้มสีทองน่าน” ซึ่งได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) เมื่อปี พ.ศ. 2556 ลักษณะพิเศษของส้มสายพันธุ์นี้ คือ เปลือกบาง สีเหลืองทอง รสชาติหวานอมเปรี้ยว มีกลิ่นหอม และเนื้อแน่น ฉ่ำน้ำ ผลผลิตในพื้นที่เชียงของมีความโดดเด่นกว่าส้มเขียวหวานทั่วไป จากปัจจัยภูมิอากาศและเทคนิคการดูแลที่สืบทอดกันมาในชุมชน ทำให้ “ส้มสีทองเชียงของ” เริ่มกลายเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นที่มีศักยภาพต่อยอดในระดับพื้นที่และระดับประเทศ จากการศึกษาข้อมูลเบื้องต้น พบว่า พื้นที่เพาะปลูกส้มสีทองในเขตตำบลเวียง มีประวัติการปลูกมากกว่า 50 ปี ที่หมู่บ้านห้วยเม็ง และ ตำบลริมโขง หมู่บ้านเมืองกาญจน์ หมู่บ้านใหม่เจริญ และหมู่บ้านห้วยเย็น ซึ่งเป็นหมู่บ้านท่องเที่ยวส้มสีทอง เกษตรกรผู้ปลูก “ส้มสีทองเชียงของ” มีทั้งองค์ความรู้ดั้งเดิม แรงงานในครัวเรือน และโครงสร้างพื้นฐานด้านการเกษตรที่เหมาะสม แต่ในขณะเดียวกัน กลับประสบปัญหาผลผลิตตกเกรดเฉลี่ยปีละกว่า 10,000 ตัน ส่งผลให้เกิดของเสียจำนวนมาก ซึ่งไม่สามารถนำไปจำหน่ายเชิงพาณิชย์ได้ และกลายเป็นต้นทุนแฝง (Hidden Cost) ที่ไม่ก่อให้เกิดรายได้ การสูญเสียจากผลผลิตตกเกรดที่ไม่ได้รับการบริหารจัดการ ไม่เพียงส่งผลต่อรายได้ของครัวเรือนเกษตรกรเท่านั้น แต่ยังเป็นหนึ่งในรูปแบบของปัญหา “ความเปราะบางทางเศรษฐกิจฐานราก” ที่เชื่อมโยงกับปัจจัยเชิงโครงสร้าง ได้แก่ การขาดแคลนเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการแปรรูปหรือยืดอายุสินค้า ขาดกลไกเชิงพื้นที่ในการเชื่อมโยงผลผลิตกับตลาดที่มีคุณภาพ รวมถึง การขาดโครงสร้างสนับสนุนการพัฒนาผู้ประกอบการชุมชน

โครงการนี้จึงมีเป้าหมายในการใช้กระบวนการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีที่เหมาะสม (Appropriate Technology) เพื่อพลิกวิกฤติของผลผลิตตกเกรดให้เป็นโอกาส ด้วยการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์แปรรูปจากส้มสีทอง อาทิเช่น น้ำส้มผสมเกล็ดส้ม ก็มีเจลลี่ พุดดิ้ง ส้มลอยแก้ว แยม ข้าวแต่นที่สามารถต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ภายใต้แบรนด์ชุมชน พร้อมออกแบบระบบบรรจุภัณฑ์และการตลาดออนไลน์อย่างเหมาะสม ความสำคัญของโครงการนี้คือการนำไปสู่การยกระดับเศรษฐกิจฐานรากผ่านแนวคิดการพัฒนา “พื้นที่นวัตกรรม” ที่ชุมชนเป็นเจ้าของ โดยมีมหาวิทยาลัยเป็นกลไกหนุนเสริมเชื่อมโยงงานวิจัยเข้ากับชีวิตจริงของเกษตรกรและผู้ประกอบการในท้องถิ่น พร้อมทั้งส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ลด Food Waste และก่อให้เกิด เศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) ในชุมชน ยิ่งไปกว่านั้น โครงการยังตั้งเป้าในการ สร้างนวัตกรรมชุมชนไม่ต่ำกว่า 100 ราย และพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์แปรรูปจากส้มสีทองอย่างน้อย 6 ชนิด รวมถึงมีการจัดกระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอน เพื่อส่งเสริมการยอมรับและนำไปใช้จริง (Adoption) ในระดับพื้นที่อย่างยั่งยืน



รูปที่ 3.2 การสร้างผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม
ด้วยการพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัย

3.3.3 ผลกระทบด้านสังคม

การสร้างเครือข่ายผู้ประกอบการทางสังคม ภายใต้ชื่อ Chiang Rai Smart Model กิจกรรมที่มีจุดมุ่งหมายหลักในการแก้ไขปัญหาสังคมและสิ่งแวดล้อม โดยใช้กลไกการบริหารจัดการที่ดีของภาคธุรกิจ มาบวกกับความรู้และนวัตกรรมสังคม มีความยั่งยืนทางการเงินจากรายได้หลักที่มาจากสินค้าหรือบริการ โดยไม่ต้องพึ่งพาเงินบริจาค และมีการนำผลกำไรที่เกิดขึ้นไปลงทุนซ้ำเพื่อขยายผลกระทบทางสังคมที่เกิดขึ้น ตลอดจนเพื่อวางแผนการผลิตร่วมกัน การสร้างเครือข่ายทำให้ลดความเสี่ยงในทุกกระบวนการทำงาน เนื่องจากมีการแลกเปลี่ยนข้อมูล เพื่อป้องกันปัญหา และพัฒนาให้เกิดสิ่งที่ดีขึ้น เครือข่ายของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่เข้มแข็งจึงมีแผน การทำงานครอบคลุมทั้งสี่พหุภาค ตั้งแต่ ต้นน้ำ กลางน้ำ จนถึง ปลายน้ำ มีการวางแผนการผลิต การแปรรูป และการจำหน่ายที่เหมาะสม ตลอดจน การสร้างแบรนด์และการเพิ่ม การรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์และแบรนด์ ผู้ประกอบการเข้าใจความสำคัญของการสร้างแบรนด์ ผู้ประกอบการเรียนรู้ การประชาสัมพันธ์ในรูปแบบต่าง ๆ ทั้งช่องทางออนไลน์และออฟไลน์ เพื่อเพิ่มการรับรู้และการเข้าถึงของ ลูกค้าต่อผลิตภัณฑ์และแบรนด์ รวมถึงมีฐานข้อมูลที่ดีและเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการ สามารถคาดการณ์ สถานการณ์ตลาดล่วงหน้าได้

การพัฒนาธุรกิจสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคมภายใต้รูปแบบการดำเนินการที่มีความยั่งยืนเป็นมิตร ต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ส่งเสริมให้ประชาชนในท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการคิดและตัดสินใจในกิจกรรมหรือ โครงการต่าง ๆ ที่ส่งผลกระทบต่อการดำเนินชีวิตของประชาชนในพื้นที่ ให้เกิดจากความต้องการที่แท้จริง มีนโยบายและมีทิศทางการพัฒนาเศรษฐกิจของพื้นที่ชัดเจน ที่ต้องการการสร้างและคืนประโยชน์เพื่อสังคม โดยยึดหลักการทำงานที่คำนึงถึงผลกระทบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นหลัก ตลอดจน การใช้ทรัพยากรและ วัตถุดิบทางการเกษตรให้คุ้มค่าที่สุด ลดจำนวนของเสียที่ไม่จำเป็น

โครงการ การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism ปีที่ 1 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 นอกเหนือจากมุ่งส่งเสริมผลผลิตและผลลัพธ์ปีที่ 1 ซึ่งแสดงในตารางที่ 3.4 จนถึง ตารางที่ 3.6 แล้ว หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ และ ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเป้าหมาย สามารถสร้างผลกระทบด้านสังคม ดังนี้ รางวัลพัฒนาชุมชนดีเด่นระดับจังหวัด การเข้าร่วมอบรมโครงการ ส่งเสริมผู้ประกอบการทางสังคมเพื่อการสร้างเสริมสุขภาวะ ตลอดจน การพัฒนารูปแบบธุรกิจเพื่อสังคม ทีม Chiang Rai Smart Model ดังนี้



รูปที่ 3.3 รางวัลพัฒนาชุมชนดีเด่นระดับจังหวัด

ข่าวสาร "ราชชนกคลานา เชียงราย"

R M U T L
CHIANGRAI TODAY



มทร.ล้านนา หุ่นชุมชนแม่ลาว ควำรางวัลพัฒนาชุมชนดีเด่นระดับจังหวัด

เมื่อวันที่ 27 มิถุนายน 2568 อาจารย์หฤทัยรัตน์ จันตะคาด คณบดีวิศวกรรมศาสตร์ มทร.ล้านนา เชียงราย เข้าร่วมประชุมคณะกรรมการจังหวัดเชียงราย ณ ศาลากลางจังหวัด เพื่อร่วมแสดงความยินดีกับชุมชนแม่ลาว ที่ได้ รับรางวัลพัฒนาชุมชนดีเด่น ภายใต้โครงการการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism โดยมีพัฒนาการจังหวัดเชียงราย รายงานผลการคิดสร้างกิจกรรมดีเด่นประจำปี 2568 โดยอำเภอแม่ลาวได้รับ 2 รางวัล คือ รางวัลชมเชยระดับจังหวัด: วิสาหกิจชุมชนนามว่า รางวัลชนะเลิศระดับจังหวัด: วิสาหกิจสุราหั่นชุมชนภูมินทร์

โดยทั้งสองแห่งเป็นเครือข่าย Chiang Smart Model ของ มทร.ล้านนา เชียงราย ที่ร่วมกับภาคีเครือข่าย มีส่วนช่วยส่งเสริมการสร้างมูลค่าผ่านสินค้าเกษตรแปรรูปและการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ และในช่วงบ่ายวันเดียวกัน อาจารย์หฤทัยรัตน์ จันตะคาด เข้าร่วมเตรียมความพร้อมการตรวจประเมินโครงการหมู่บ้านเข้มแข็งตามแนวทาง “แม่ต้นธรรม แม่ต้นทอง” ระดับเขต ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านจำหวาย ต.ดงจาน อ.เมืองเชียงราย ร่วมกับชุมชนและภาคีเครือข่ายท้องถิ่นที่ได้รับการสนับสนุนจาก อบข มีการนำเสนอผลิตภัณฑ์ OTOP 5 พาว เช่น กระเป๋าแสนดีแม่ต Valeeya Quilt รวมถึงงาน Eco-Print และเมนูไพร่แปรรูป เช่น ยากหม่องไพร่ และน้ำมันไพร่ เพื่อสร้างคุณค่าและเจตนาได้ให้กับชุมชนอย่างยั่งยืน

☎ 053 723 979
🌐 www.chiangrai.rmutl.ac.th

@rmutlcr799

รูปที่ 3.3 รางวัลพัฒนาชุมชนดีเด่นระดับจังหวัด (ต่อ)



ประกาศผลการพิจารณาคัดเลือกองค์กร รอบคัดเลือก รอบที่ 2
ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการทางสังคม มหาวิทยาลัยหอการค้า
ภายใต้โครงการ “ส่งเสริมผู้ประกอบการทางสังคมเพื่อการพัฒนาฐานเศรษฐกิจ”
(จำนวน 19 องค์กร)

ลำดับ	รหัสเข้าร่วมโครงการ	องค์กรที่ผ่านการพิจารณาเข้าร่วมโครงการ (ประเภทองค์กร / วัตถุประสงค์ / สถานที่ดำเนินงาน)	พื้นที่ดำเนินการ
1	SSE68.001	วิทยาลัยชุมชนอุบลราชธานี	อุบลราชธานี
2	SSE68.002	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดยะลา	ยะลา
3	SSE68.003	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดปัตตานี	ปัตตานี
4	SSE68.004	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดสงขลา	สงขลา
5	SSE68.005	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดสตูล	สตูล
6	SSE68.006	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดน่าน	น่าน
7	SSE68.007	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดพะเยา	พะเยา
8	SSE68.008	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดเชียงราย	เชียงราย
9	SSE68.009	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดแม่ฮ่องสอน	แม่ฮ่องสอน
10	SSE68.010	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดเชียงใหม่	เชียงใหม่
11	SSE68.011	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดลำปาง	ลำปาง
12	SSE68.012	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดอุตรดิตถ์	อุตรดิตถ์
13	SSE68.013	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดแพร่	แพร่
14	SSE68.014	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดน่าน	น่าน
15	SSE68.015	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดพะเยา	พะเยา
16	SSE68.016	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดเชียงราย	เชียงราย
17	SSE68.017	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดแม่ฮ่องสอน	แม่ฮ่องสอน
18	SSE68.018	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดเชียงใหม่	เชียงใหม่
19	SSE68.019	วิทยาลัยชุมชนจังหวัดลำปาง	ลำปาง

หมายเหตุ :

- ผลการพิจารณาของคณะกรรมการคัดเลือก
- ผลการพิจารณาไม่ได้มีผลผูกพันทางกฎหมาย
- องค์กรที่ผ่านการพิจารณาเข้าร่วมโครงการรอบที่ 2 ได้คะแนน QR CODE เกิน 50% ของคะแนนรวมทั้งหมด
- ผลการพิจารณาเป็นโครงการที่ 3 ของรอบคัดเลือก (รอบที่ 3) ได้คะแนน QR CODE เกิน 50% ของคะแนนรวมทั้งหมด



Scan QR CODE



นางสาวหฤทัยรัตน์ จันดีตะกาด
(นักวิชาการส่งเสริมการค้าและอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย)

>> รหัสเข้าร่วมโครงการ <<
SSE68.010

วิทยาลัยชุมชนอุบลราชธานี โทร. 0634122894

อีเมล: nuchy609@gmail.com

รูปที่ 3.4 การเข้าร่วมอบรมโครงการส่งเสริมผู้ประกอบการทางสังคมเพื่อการพัฒนาฐานเศรษฐกิจ



รูปที่ 3.5 การพัฒนารูปแบบธุรกิจเพื่อสังคม ทีม Chiang Rai Smart Model
ร่วมกับโครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา (UBI)



รูปที่ 3.5 การพัฒนารูปแบบธุรกิจเพื่อสังคม ทีม Chiang Rai Smart Model
ร่วมกับโครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา (UBI) (ต่อ)



รูปที่ 3.5 การพัฒนารูปแบบธุรกิจเพื่อสังคม ทีม Chiang Rai Smart Model
ร่วมกับโครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา (UBI) (ต่อ)



รูปที่ 3.5 การพัฒนารูปแบบธุรกิจเพื่อสังคม ทีม Chiang Rai Smart Model ร่วมกับโครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา (UBI) (ต่อ)



รูปที่ 3.5 การพัฒนารูปแบบธุรกิจเพื่อสังคม ทีม Chiang Rai Smart Model
ร่วมกับโครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา (UBI) (ต่อ)



รูปที่ 3.5 การพัฒนารูปแบบธุรกิจเพื่อสังคม ทีม Chiang Rai Smart Model
ร่วมกับโครงการหน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจในสถาบันอุดมศึกษา (UBI) (ต่อ)

3.4 สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ

สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ ปีที่ 1 พ.ศ. 2568 ทั้งสิ้น 3 กิจกรรม ประกอบด้วย 1) การจัดการแปลงและกระบวนการเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย 2) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น และ 3) การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและการยกระดับผลิตภัณฑ์ ซึ่งสามารถดำเนินการได้ตามแผนการดำเนินงานของโครงการ

ตารางที่ 3.10 สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ

กิจกรรมปีงบประมาณ (พ.ศ. 2568)	สรุปรายละเอียดการดำเนินกิจกรรม
1 การจัดการแปลงและกระบวนการเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย	
1.1 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การเพาะปลูกเกษตรปลอดภัย	วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0068 ➤ ฐานที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้เกษตรปลอดภัย เพาะปลูกพืชและสมุนไพรมาตรฐาน GAP - ความพึงพอใจจาก 30 คน ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.60 คะแนน, ร้อยละ 92 ➤ ฐานที่ 2 การทำปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ เพื่อเกษตรปลอดภัยและยั่งยืน (เช่น จุลินทรีย์สังเคราะห์แสง ฮอโมนไข่ และฮอโมนนมสด) - ความพึงพอใจจาก 30 คน ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.63 คะแนน, ร้อยละ 93 ➤ ฐานที่ 3 การจัดการแปลงเพาะปลูกผักและพืชสมุนไพรปลอดภัย และการขยายเชื้อไตรโคเดอร์มาเพื่อการควบคุมโรคพืช - ความพึงพอใจจาก 30 คน ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.69 คะแนน, ร้อยละ 94 วิสาหกิจชุมชนกลุ่มวนน้ำสมุนไพร รหัสทะเบียน : 6-57-16-02/1-0048 ➤ ฐานที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้เกษตรปลอดภัยและการเพาะปลูกพืชสมุนไพรขึ้นชัน-โพล ตามมาตรฐาน GAP - ความพึงพอใจจาก 30 คน ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.72 คะแนน, ร้อยละ 94 ➤ ฐานที่ 2 การทำปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ เพื่อการเกษตรปลอดภัย โดยใช้สารเร่ง พด.7 - ความพึงพอใจจาก 30 คน ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.67 คะแนน, ร้อยละ 93 ➤ ฐานที่ 3 การสร้างมูลค่าเพิ่มพืชสมุนไพร – ลูกประคบสมุนไพร - ความพึงพอใจจาก 30 คน ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.68 คะแนน, ร้อยละ 94
1.2 การออกแบบและสร้างสื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้	การออกแบบและสร้างสื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชนของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเป้าหมาย ทั้ง 6 วิสาหกิจชุมชน ได้แก่ (1) วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรและผลิตสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก (2) วิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห (3) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลไม้ทุกชนิด (4) วิสาหกิจชุมชนนามว่า (5) วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุตินันท์ และ (6) วิสาหกิจชุมชนกลุ่มวนน้ำสมุนไพร
1.3 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี สำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร	วันที่จัดกิจกรรม วันพุธ ที่ 18 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 สถานที่จัดกิจกรรม ณ ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนบ้านสันต้นแห ตำบลงมะตะ อำเภอมะลาว จังหวัดเชียงราย วิทยากรจากสำนักงานเกษตรอำเภอมะลาว

ตารางที่ 3.10 สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (ต่อ)

กิจกรรมปีงบประมาณ (พ.ศ. 2568)	สรุปรายละเอียดการดำเนินกิจกรรม
2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น	
2.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน	ครอบคลุมโซ่คุณค่ากล้วยน้ำว้าเชียงราย - ต้นน้ำ: กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย - กลางน้ำ: กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS) - ปลายน้ำ: แนวทางการต่อยอดแปรรูปกล้วยน้ำว้าดิบสู่ผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ ครอบคลุมโซ่คุณค่าพืชสมุนไพรเชียงราย - ต้นน้ำ: สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย - กลางน้ำ: ชุดอุปกรณ์แปรรูปสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด - ปลายน้ำ: การขยายช่องทางการจัดจำหน่ายชุดอุปกรณ์แปรรูปสมุนไพร ครอบคลุมโซ่คุณค่าส้มเขียวหวานเชียงราย - ต้นน้ำ: ส้มเขียวหวาน จังหวัดเชียงราย - กลางน้ำ: เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตากเกรด สูตรที่ 1 - ปลายน้ำ: การส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่มผลผลิตทางการเกษตร
2.2 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่	ผลสำรวจทางการตลาด กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย, หน้า 267-274 สมุนไพร ขมิ้นชัน และ ไพล ด้วยกระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย, หน้า 275-283 กล้วยดิบแผ่นอบกรอบ (Resistant Starch: RS), หน้า 284-290 ชุดอุปกรณ์แปรรูปสมุนไพรเพื่อบรรเทาอาการปวด, หน้า 291-303 เครื่องดื่มสุรากลั่นชุมชนจากส้มตากเกรด สูตรที่ 1, หน้า 304-308
2.3 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่นและการจับคู่ธุรกิจเพื่อการพัฒนาห่วงโซ่คุณค่าอย่างยั่งยืน	วันที่จัดกิจกรรม วันพุธ ที่ 11 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 สถานที่จัดกิจกรรม ณ โรงเรียนผู้สูงอายุและศูนย์มิตรภาพบำบัด วัดท่าต้นตัน หมู่ 1 ตำบลจอมหมอกแก้ว อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย วิทยากรจากศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ระดับตำบลจอมหมอกแก้ว ศูนย์การเรียนรู้ หอมแผ่นดินดอยงาม ศูนย์บ่มเพาะอินฟลูเอนเซอร์ระดับชุมชน สำนักงานเกษตรอำเภอแม่ลาว
2.4 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน	วันที่จัดกิจกรรม วันศุกร์ ที่ 20 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 สถานที่จัดกิจกรรม ณ ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนนามว่า สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 4 ดาว ตำบลจอมหมอกแก้ว อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย วิทยากรจากสภาองค์กรชุมชนต.สันติสุขและวสช.กลุ่มอาชีพแปรรูปบ้านโชคชัย พัฒนาชุมชนอำเภอแม่ลาว วสช.ท่องเที่ยวเชิงเกษตรและผลิตสินค้าเกษตรเพื่อการส่งออก
3 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและการยกระดับผลิตภัณฑ์	
3.1 การวิเคราะห์ ออกแบบ และปรับปรุง สถานที่และกระบวนการผลิต	การวิเคราะห์ ออกแบบ และปรับปรุง สถานที่และกระบวนการผลิต ของ 2 วิสาหกิจชุมชน ประกอบด้วย วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพรและ วิสาหกิจชุมชนนามว่า
3.2 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน	การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน สถานที่และกระบวนการผลิตของวิสาหกิจชุมชนนามว่า

ตารางที่ 3.10 สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (ต่อ)

กิจกรรมปีงบประมาณ (พ.ศ. 2568)	สรุปรายละเอียดการดำเนินกิจกรรม
3 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและการยกระดับผลิตภัณฑ์ (ต่อ)	
3.3 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร	วิสาหกิจชุมชนนามว่า รหัสทะเบียน : 6-57-16-02/1-0099 ➤ ฐานที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการแปลงเพาะปลูก - ความพึงพอใจจาก 30 คน - ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.59 คะแนน, ร้อยละ 92 ➤ ฐานที่ 2 การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต - ความพึงพอใจจาก 30 คน - ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.57 คะแนน, ร้อยละ 91 ➤ ฐานที่ 3 การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น - ความพึงพอใจจาก 30 คน - ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.61 คะแนน, ร้อยละ 92 ➤ ฐานที่ 4 การพัฒนาสูตรขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้า - ความพึงพอใจจาก 30 คน - ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.53 คะแนน, ร้อยละ 91 ➤ ฐานที่ 5 การพัฒนาสูตรเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากกล้วยน้ำว้า - ความพึงพอใจจาก 30 คน - ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.70 คะแนน, ร้อยละ 94 วิสาหกิจชุมชนสุรากลั่นสุรินทร์ รหัสทะเบียน : 6-57-16-01/1-0074 ➤ ฐานที่ 1 การถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตและควบคุมคุณภาพเครื่องดื่ม - ความพึงพอใจจาก 30 คน - ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.61 คะแนน, ร้อยละ 92 ➤ ฐานที่ 2 การถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต - ความพึงพอใจจาก 30 คน - ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.66 คะแนน, ร้อยละ 93 ➤ ฐานที่ 3 การถ่ายทอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น - ความพึงพอใจจาก 30 คน - ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.65 คะแนน, ร้อยละ 93 ➤ ฐานที่ 4 การสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น - ความพึงพอใจจาก 30 คน - ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.63 คะแนน, ร้อยละ 93 ➤ ฐานที่ 5 การพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม - ความพึงพอใจจาก 30 คน - ที่ค่าเฉลี่ย เท่ากับ 4.64 คะแนน, ร้อยละ 93

3.5 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

ตารางที่ 3.11 ผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรม

กิจกรรม ปีงบประมาณ (พ.ศ. 2568)	งบประมาณ ที่ได้รับการ สนับสนุน (บาท)	งบประมาณ ที่ใช้จ่าย (บาท)	งบประมาณ คงเหลือ (บาท)	หมายเหตุ
1 การจัดการแปลงและกระบวนการเพาะปลูก เกษตรปลอดภัย	35,300	35,300	0	
1.1 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การเพาะปลูก เกษตรปลอดภัย				
1.2 การออกแบบและสร้างสื่อโฆษณาเพื่อสร้างการรับรู้				
1.3 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี สำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร				
2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม สินค้าเกษตรท้องถิ่น	89,100	89,100	0	
2.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน				
2.2 การสำรวจทางการตลาดผลิตภัณฑ์ใหม่				
2.3 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม สินค้าเกษตรท้องถิ่นและการจับคู่ธุรกิจ เพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน				
2.4 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิต และการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน				
3 การแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและ การยกระดับผลิตภัณฑ์	45,100	45,100	0	
3.1 การวิเคราะห์ ออกแบบ และปรับปรุง สถานที่ และกระบวนการผลิต				
3.2 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรอง มาตรฐาน				
3.3 การออกแบบกิจกรรมฐานการเรียนรู้การแปรรูป ผลผลิตทางการเกษตร				
รวม (บาท)	169,500	169,500	0	

บทที่ 4

ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

4.1 ปัญหา/อุปสรรค

การดำเนินโครงการปีที่ 1 ระยะเวลาดำเนินการ ตั้งแต่ เดือน เมษายน 2568 ถึง เดือน กันยายน 2568 ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 โครงการ เรื่อง การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) NO-03 การท่องเที่ยว ภายใต้แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) สามารถดำเนินกิจกรรมเสร็จสิ้นภายในระยะเวลาที่กำหนด ตลอดระยะเวลาดำเนินการไม่พบปัญหาและอุปสรรคใดซึ่งส่งผลกระทบต่อผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

4.2 ข้อเสนอแนะ/แนวทางการแก้ไข

ดิฉัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ หฤทัยรัตน์ จันทะคาด หัวหน้าโครงการ พร้อมทั้ง วิสาหกิจชุมชน กลุ่มเป้าหมาย ทั้ง 6 วิสาหกิจชุมชน หวังเป็นอย่างยิ่งว่าการดำเนินโครงการปีที่ 2 ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 และ ปีที่ 3 ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2570 จะได้รับงบประมาณสนับสนุนโครงการซึ่งครอบคลุมการดำเนินกิจกรรมที่จะสามารถแก้ไขปัญหา ครบทั้ง 9 ประเด็นความต้องการด้าน วทน.

ภาคผนวก ก
แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP พืช
กล้วยน้ำว้า กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย จำนวน 2 แปลง


แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP พืช
(สำหรับรายผลิต)

☒ มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร (กรม. 9001)
☒ มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชสมุนไพร (กรม. 3502)
☐ มาตรฐานอื่นๆ (ระบุ) _____

1. เกษตรกรเจ้าของฟาร์ม (นาย/นาง/นางสาว) พิศอม นามสกุล จตุลย์
 เลขที่โฉนดที่ดินประจำแปลงเพาะ 31-57011-00140-412
 รหัสทะเบียนบ้าน 3101-028701-5
 ชื่อผู้ดำเนินการ 102 ชื่อหมู่บ้าน บ้านหนอง หมู่ที่ 2
 ถนน _____ ตรอก/ซอย _____ แขวง/ตำบล หนองกุด
 เขต/อำเภอ โพธิ์ จังหวัด ชัยภูมิ รหัสไปรษณีย์ 57250
 โทรศัพท์ _____ โทรศัพท์มือถือ 0899530357
 E-mail _____

2. นิติบุคคลเจ้าของฟาร์ม/ ชื่อนิติบุคคล _____
 ชื่อผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล (นาย/นาง/นางสาว) _____
 เลขที่ทะเบียนนิติบุคคล □-□□□□-□□□□-□□□□
 รหัส เลขทะเบียนนิติบุคคล/เลขทะเบียนผู้เสียภาษี □-□□□□-□□□□□□□□
 ชื่อผู้ลงนามนิติบุคคล บ้านเลขที่ _____ ชื่อหมู่บ้าน _____ หมู่ที่ _____
 ถนน _____ ตรอก/ซอย _____
 แขวง/ตำบล _____ เขต/อำเภอ _____
 จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ □□□□
 โทรศัพท์ _____ โทรศัพท์มือถือ _____
 E-mail _____

กรณีที่นิติบุคคลไม่ได้ดำเนินการผลิตพืชให้ระบุชื่อ-นามสกุลผู้ผลิต _____
 เลขที่บัตรประจำตัวประชาชนผู้ผลิต □-□□□□-□□□□□□□□

3. ที่ดินฟาร์ม ชื่อหมู่บ้าน บ้านหนอง หมู่ที่ 7 ถนน _____ ตรอก/ซอย _____
 แขวง/ตำบล บ้านหนอง เขต/อำเภอ โพธิ์
 จังหวัด ชัยภูมิ พื้นที่รวม 3974 ไร่

หมายเหตุ : กรณีเปลี่ยนแปลงที่อยู่ หรือขยายสารสิทธิ์ที่ดินแปลงนี้จากเดิม ให้งดการขอใบรับรองแหล่งผลิต

F-1 (4-01/07/66) หน้า 1/1

รูปที่ ก.1 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้วยน้ำว้า แปลงที่ 1

4. ชนิดและพันธุ์พืชที่เข้ารับการรับรอง

ชนิดพืช/ พันธุ์พืช	พื้นที่ (ไร่)	อายุพืช (ในไร่)	การผลิต	ระยะเวลา การผลิต (รอบปี)	ค่าตัวแปรกับ เมล็ดและพืช ที่ปลูก	เมล็ดรวมที่ คาดว่าจะได้รับ ต่อปี	เลขประจำแปลง ภายใต้รหัสประจำ แปลงปลูก
			จำนวน ต้น				
ข้าว	100	1 ปี	-	พ.ค.-มิ.ย.	มิ.ย.-ธ.ค.	500 kg.	
ข้าวโพด	•	•		•	•	400 kg.	
ถั่วเขียว	•	•		•	•	500 kg.	
ฟัก	•	•		•	•	400 kg.	
ยี่หร่า	•	•		•	•	600 kg.	
รวม			30-40	พ.ค.-ธ.ค.	พ.ค.-ธ.ค.	1,000 kg./ปี	

5. แหล่งที่ต้นปลูก: แหล่งต้นพันธุ์และสถานที่สำคัญในบริเวณใกล้เคียง เพื่ออำนวยความสะดวกในการเดินทางไปยังแปลง

พื้นที่ปลูกเป็นแปลง/เขตเกษตรประกอบสำหรับปลูกพืช

- ☒ แหล่งต้นพันธุ์และแหล่งต้นพันธุ์ในแปลงปลูก
- ☐ แหล่งต้นพันธุ์และแหล่งต้นพันธุ์ในแปลงปลูก (กรณีไม่มี)
- ☐ แหล่งต้นพันธุ์และแหล่งต้นพันธุ์ในแปลงปลูก (กรณีไม่มี)
- ☐ แหล่งต้นพันธุ์และแหล่งต้นพันธุ์ในแปลงปลูก (กรณีไม่มี)
- ☐ แหล่งต้นพันธุ์และแหล่งต้นพันธุ์ในแปลงปลูก (กรณีไม่มี)
- ☐ แหล่งต้นพันธุ์และแหล่งต้นพันธุ์ในแปลงปลูก (กรณีไม่มี)

F-1 (4-01/07/66) หน้าที่ 2/4

รูปที่ ก.1 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้วยน้ำว้า แปลงที่ 1 (ต่อ)



รูปที่ ก.1 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้วยน้ำว้า แปลงที่ 1 (ต่อ)

2.3 คุณเคยใช้ของผู้อื่นบ้างหรือไม่

☐ มีคุณเคยใช้ของผู้อื่นบ้างหรือไม่ และสามารถใช้ของผู้อื่นได้

☐ ไม่มีคุณเคยใช้ของผู้อื่นบ้างหรือไม่ และไม่สามารถใช้ของผู้อื่นได้

2.4 ผลการตรวจผลการประกอบคำขอ

☐ ครบถ้วน

☐ ไม่ครบถ้วน ขอลงความเห็นเพิ่มเติม

☐ ไม่ถูกต้อง ระบุ _____

หมายเหตุ : ได้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอหรือผู้รับมอบอำนาจรับทราบแล้ว ซึ่งผู้ยื่นคำขอจะยื่นคำขอต่อศาลปกครองต่อไปหรือไม่

กรณีพิจารณาแล้ว ภายใต้นี้ _____

ขอเขียน _____ ผู้ตรวจลงคำขอ

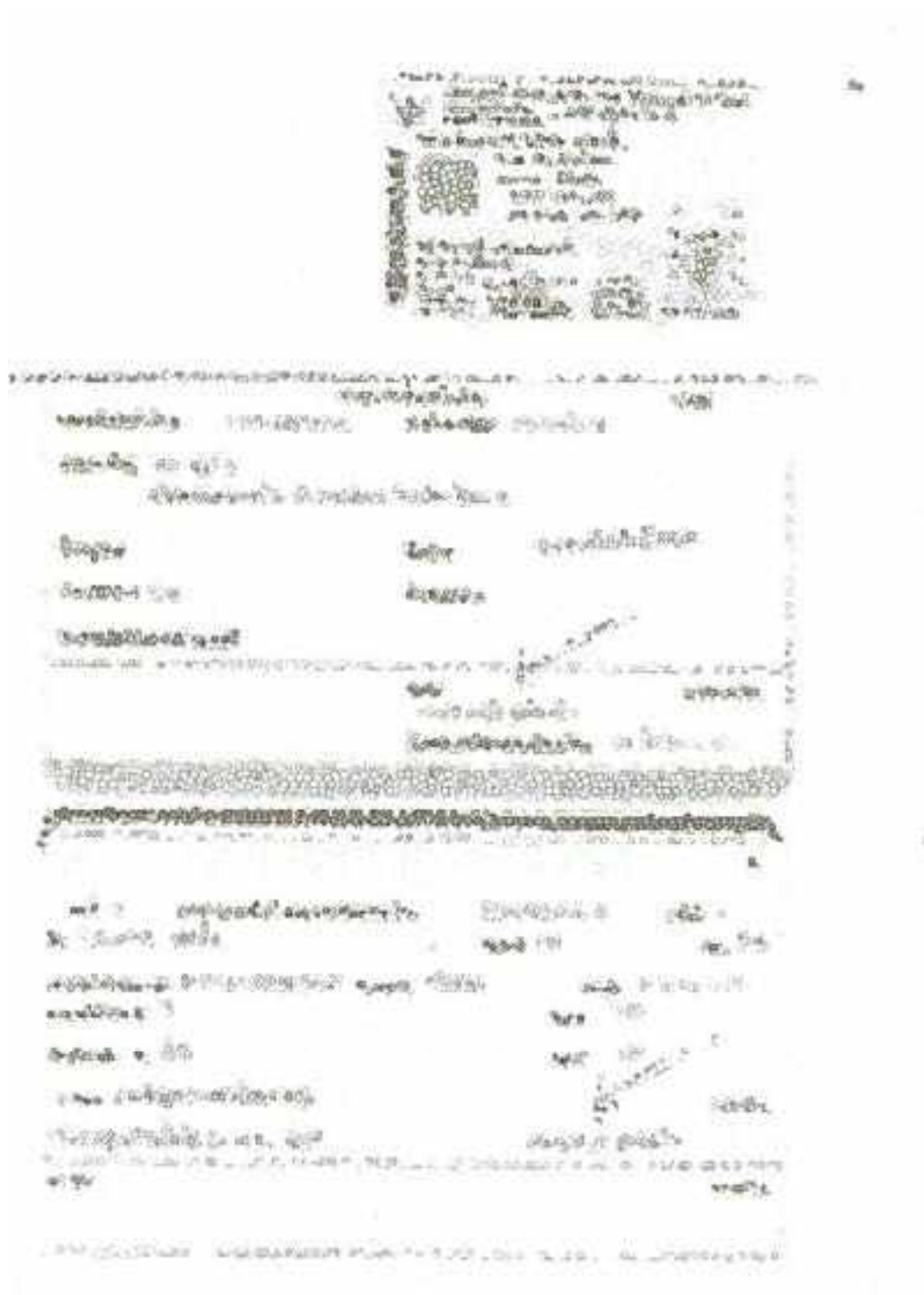
วันที่ _____

F-1 (4-01/07/66) หน้า 1 จาก 1

รูปที่ ก.1 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้วยน้ำว่า แปลงที่ 1 (ต่อ)



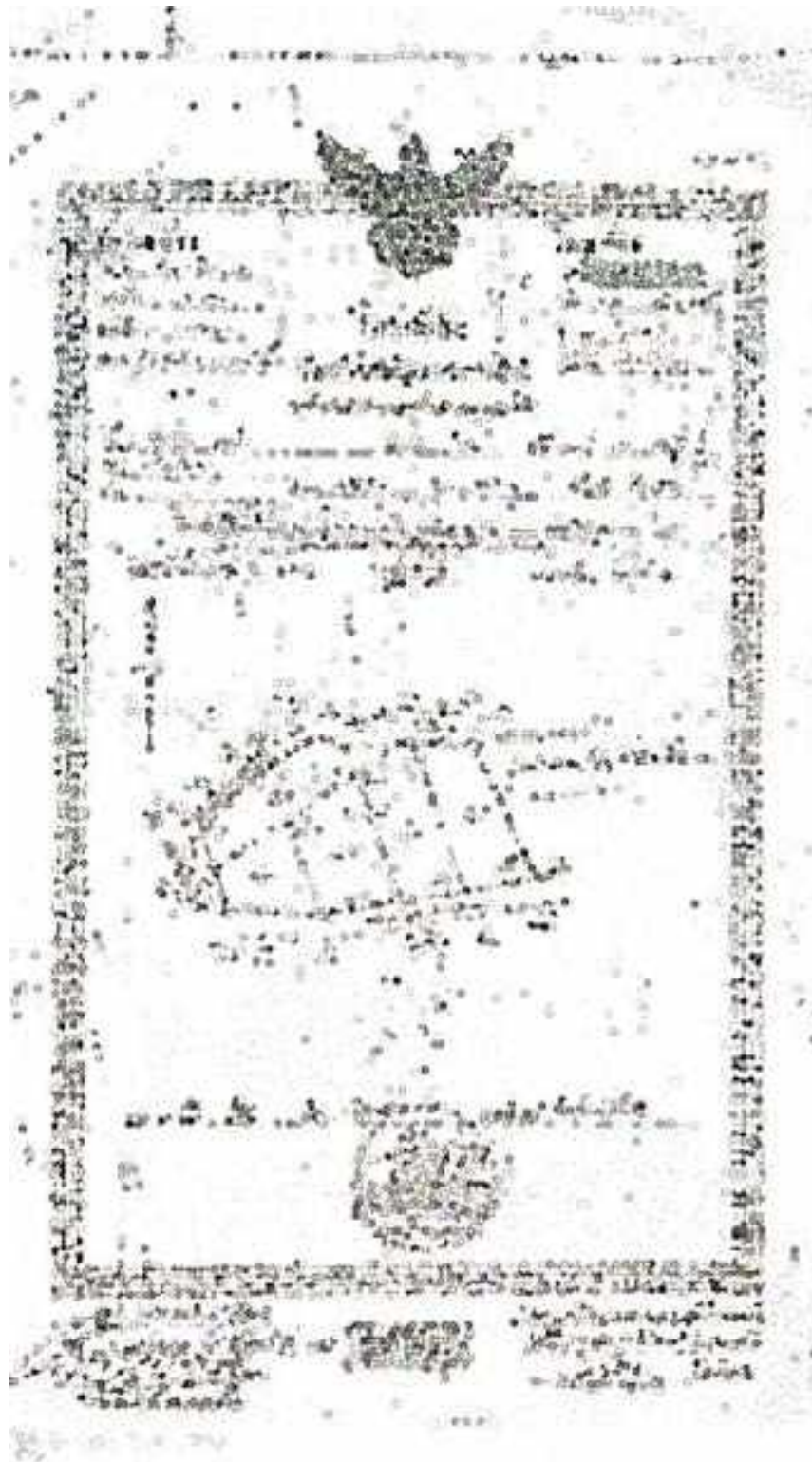
รูปที่ ก.1 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้วยน้ำว่า แปลงที่ 1 (ต่อ)



รูปที่ ก.1 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้วยน้ำว่า แปลงที่ 1 (ต่อ)



รูปที่ ก.1 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้วยน้ำว่า แปลงที่ 1 (ต่อ)



รูปที่ ก.1 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้วยน้ำว้า แปลงที่ 1 (ต่อ)



รูปที่ ก.1 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้วยน้ำว้า แปลงที่ 1 (ต่อ)


แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP พืช
(สำหรับพืชไร่)

☒ มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร (บทก. 9001)
☒ มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชสมุนไพร (บทก. 9502)
☐ มาตรฐานอื่นๆ (ระบุ) _____

1. เกษตรกรเจ้าของฟาร์ม (นาม/นาม/นามสกุล) นาย กุล นามสกุล บุญยง
เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน 3-57110-00340-7219
รหัสทะเบียนบ้าน 57101-01212-7
ที่อยู่ บ้านเลขที่ 60 ซอย/หมู่บ้าน บึงบัว หมู่ที่ 6
ถนน _____ ตำบล/แขวง _____ อำเภอ/เขต ดงหลวง
จังหวัด สุราษฎร์ธานี รหัสไปรษณีย์ 81212
โทรศัพท์ _____ โทรศัพท์มือถือ 0908 938434
E-mail _____

2. มีบุคคลเจ้าของฟาร์ม/ ชื่อนิติบุคคล _____
ชื่อผู้มีอำนาจลงนามขอใบรับรอง (นาม/นาม/นามสกุล) _____
เลขที่ทะเบียนนิติบุคคล - - -
หรือ เลขจดทะเบียนนิติบุคคล/เลขทะเบียนผู้ถือภาษี - - -
ที่อยู่ของนิติบุคคล บ้านเลขที่ _____ ซอย/หมู่บ้าน _____ หมู่ที่ _____
ถนน _____ ตำบล/แขวง _____
อำเภอ/เขต _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ -
โทรศัพท์ _____ โทรศัพท์มือถือ _____
E-mail _____

กรณีที่มีนิติบุคคลไม่ได้ดำเนินการผลิตพืชไร่ระบุชื่อ-นามสกุลผู้ผลิต
เลขที่บัตรประจำตัวประชาชนผู้ผลิต - - -

3. ที่ตั้งฟาร์ม ชื่อหมู่บ้าน บึงบัว หมู่ที่ 6 ถนน _____ ตำบล/แขวง _____
อำเภอ/เขต ดงหลวง จังหวัด สุราษฎร์ธานี รหัสไปรษณีย์ _____
พื้นที่ของฟาร์ม 1 ไร่
หมายเลข : กรณีเป็นแปลงที่อยู่ หรือหมายเลขโทรศัพท์มือถือแจ้งกับกรมวิชาการเกษตรเพื่อประโยชน์การประสานงาน

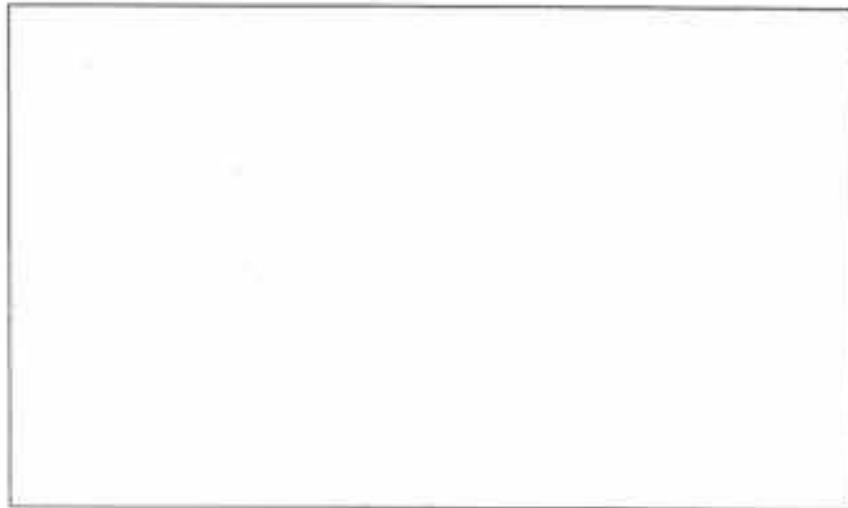
F-1 (4-01/07/66) หน้า 1/1

รูปที่ ก.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้ายน้ำว่า แปลงที่ 2

4. ชนิดและพันธุ์พืชที่ใช้ขอใบรับรอง

ชนิดพืช/ พันธุ์พืช	ต้นสี (ไร่)	อายุพืช (ปี/ปี)	การมีเมล็ด จำนวน (กรัม)	ระยะเวลา การมีเมล็ด ก่อนปลูก	สาเหตุของเมล็ด ที่หมดอายุ	ผลผลิตรวมที่ คาดหวังได้ต่อ ไร่	หมายเหตุจำนวนปี การปลูกพืชชนิดนี้ ในแปลงปลูก
โพธิ์	100	2 ปี		พ.ค. - มิ.ย.	8-9 ปี	300-500 kg./ไร่	
มะม่วง	100	2 ปี		พ.ค. - มิ.ย.	10-15 ปี	200-400 kg./ไร่	
กล้วย	200	1 ปี	50 (100.000)	พ.ค. - มิ.ย.	8-10 ปี	750-900 kg./ไร่	

หมายเหตุ : กรณีมีชนิดพืชมากกว่าตารางนี้กำหนดให้ไปขอแบบฟอร์มเพิ่มเติม

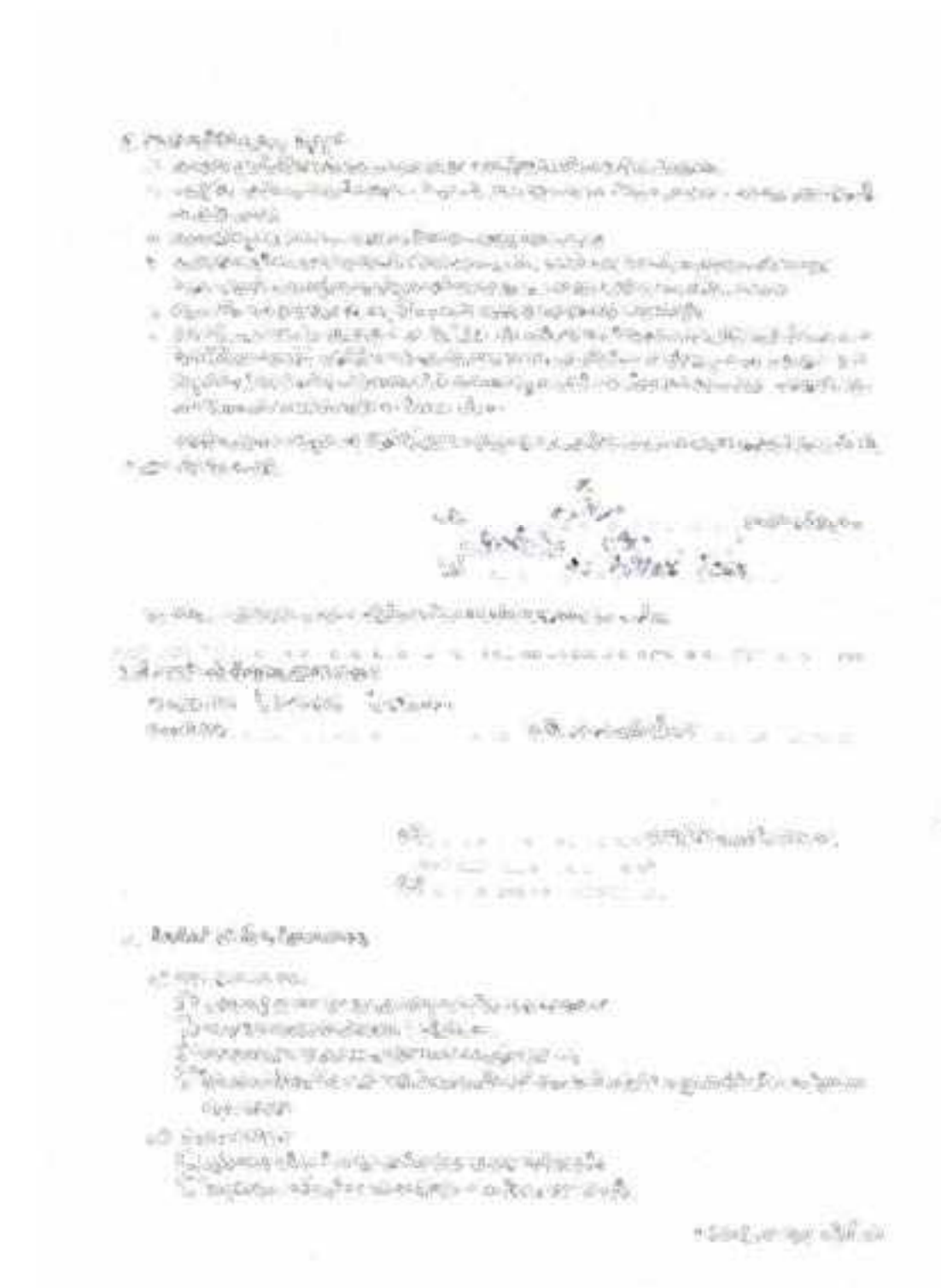
5. แผนที่ที่ดินแปลง แสดงเส้นทางถนน และสถานที่สำคัญในบริเวณใกล้เคียง เพื่ออำนวยความสะดวกในการเดินทาง
ไปยังแปลง

ให้ผู้ทำใบรับรองแนบเอกสารประกอบคำขอใบรับรอง

- ☒ แผนที่การเพาะปลูก และทะเบียนบ้านของเกษตรกร
- ☐ แบบแปลนการเพาะปลูก (กรณีมีที่ดิน)
- ☐ กรณีขอใบรับรองแบบอื่นเพิ่มเติม หรือแนบคำขอใบรับรองแบบอื่นเพิ่มเติม
- ☐ ใบอนุญาตจำหน่ายพืช การมีเอกสารยืนยันการได้ใบอนุญาต (กรณีมี)
- ☐ ใบอนุญาตจำหน่ายพืช การมีเอกสารยืนยันการได้ใบอนุญาต (กรณีมี)
- ☐ ใบขึ้นทะเบียนเกษตรกร (ถ้ามี)

F-1 (4-01/07/66) หน้า 2/4

รูปที่ ก.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้วยน้ำว่า แปลงที่ 2 (ต่อ)



รูปที่ ก.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้วยน้ำว้า แปลงที่ 2 (ต่อ)

2.3 คุณเคยมีปัญหานี้มาก่อนหรือไม่

☐ มีคุณเคยมีปัญหานี้มาก่อนแล้ว และไม่สามารถแก้ไขได้

☐ ไม่มีคุณเคยมีปัญหานี้มาก่อนแล้ว และไม่สามารถแก้ไขได้

2.4 ผลการตรวจเอกสารประกอบคำขอ

☐ ครบถ้วน

☐ ไม่ครบถ้วน ขาดเอกสารเพิ่มเติม

☐ ไม่ถูกต้อง ระบุ _____

หมายเหตุ : ได้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอหรือผู้รับอนุญาตทราบแล้ว จึงผู้ยื่นคำขอจะจัดส่งเอกสารดังกล่าวใหม่ไปยัง
กรมวิชาการเกษตร ภายในวันที่ _____

ลงชื่อ _____ ผู้ตรวจเอกสาร

(_____)

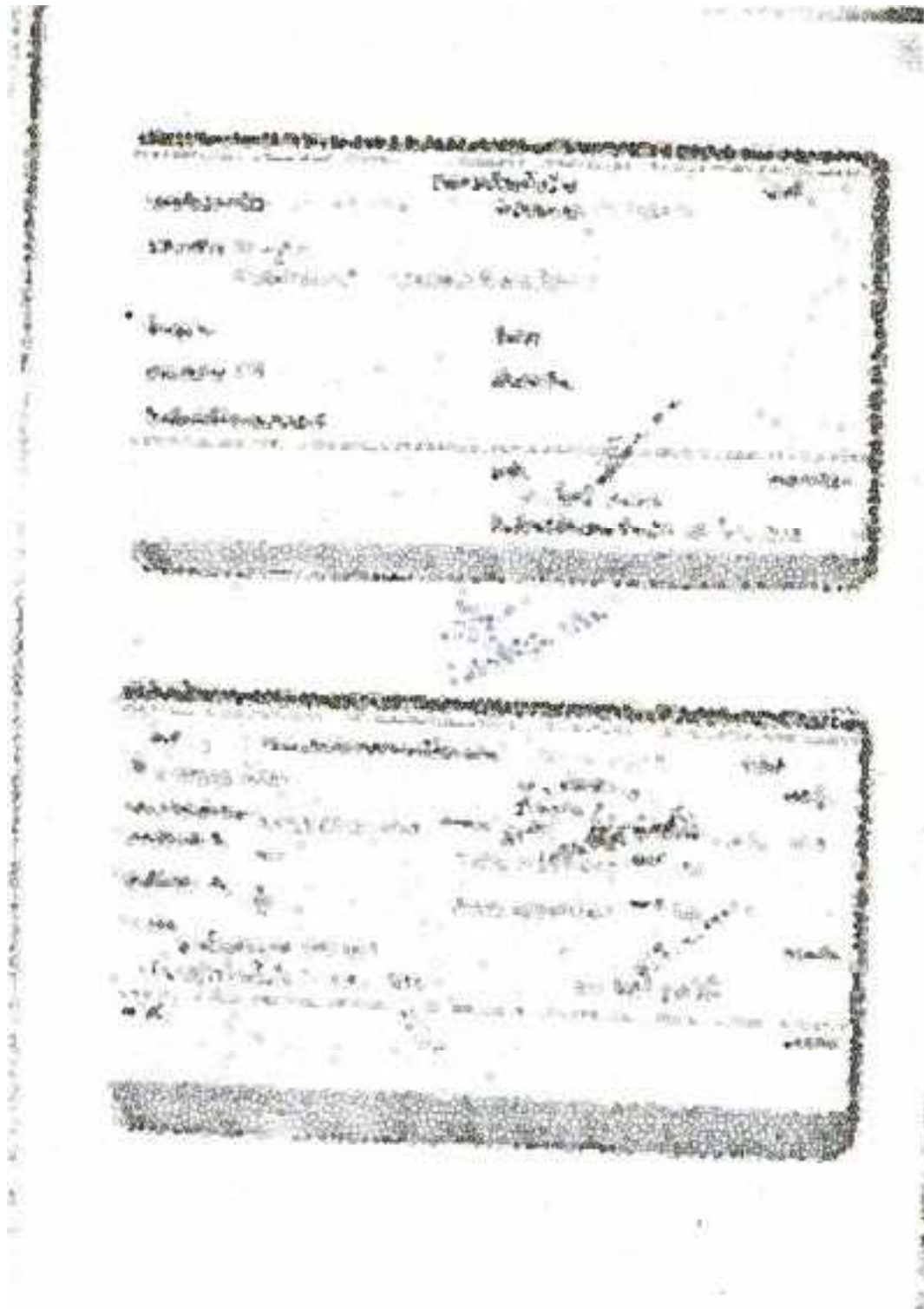
วันที่ _____

F-1 (4-01/07/66) หน้า 4/4

รูปที่ ก.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้วยน้ำว่า แปลงที่ 2 (ต่อ)



รูปที่ ก.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้วยน้ำว่า แปลงที่ 2 (ต่อ)



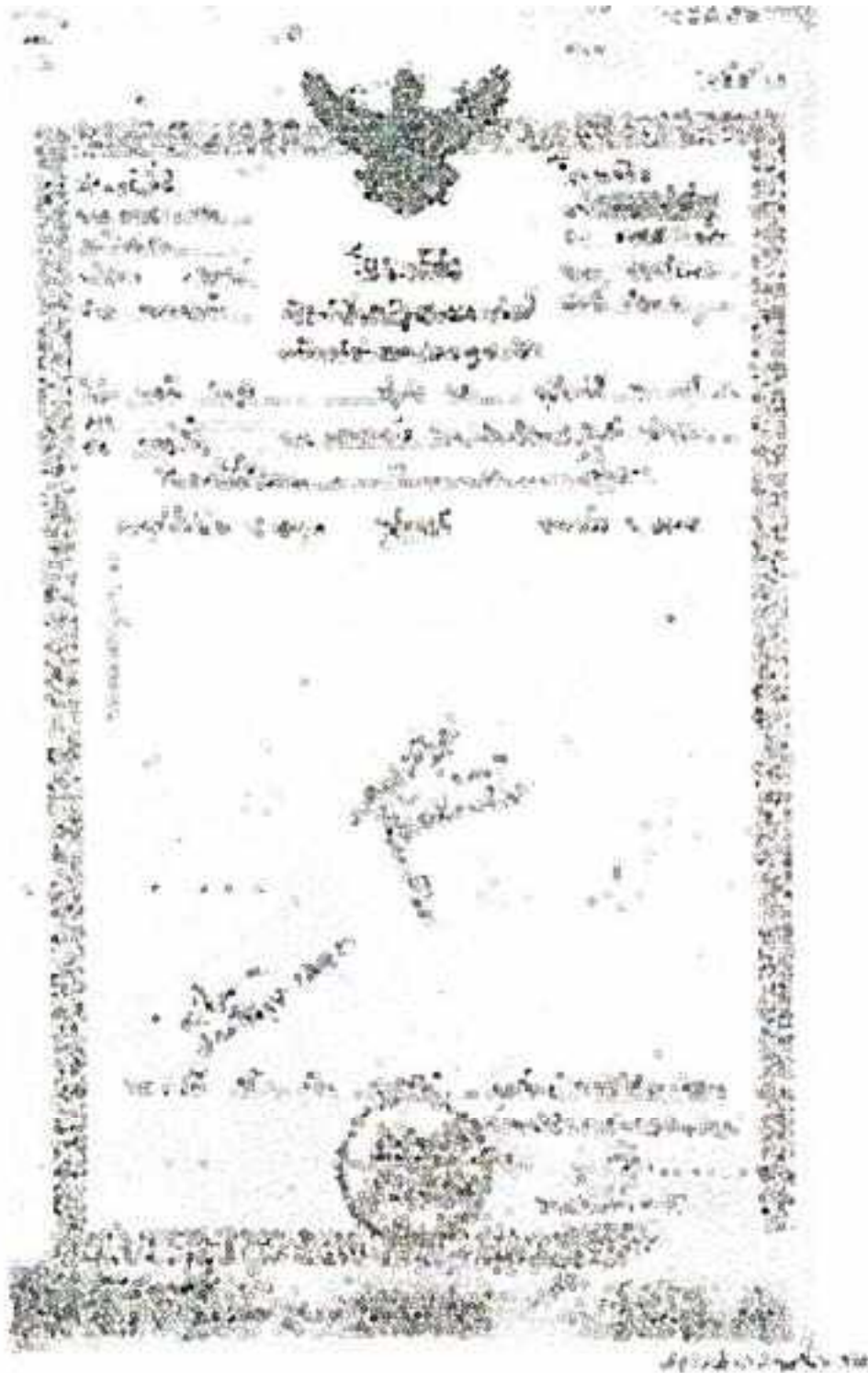
รูปที่ ก.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้วยน้ำว่า แปลงที่ 2 (ต่อ)



รูปที่ ก.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้วยน้ำว่า แปลงที่ 2 (ต่อ)



รูปที่ ก.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้วยน้ำว้า แปลงที่ 2 (ต่อ)



รูปที่ ก.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้วยน้ำว่า แปลงที่ 2 (ต่อ)



รูปที่ ก.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP กล้วยน้ำว่า แปลงที่ 2 (ต่อ)

ภาคผนวก ข

การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Spin-off

ภายใต้หน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

เครือข่ายภาคเหนือตอนบน ทีม Chiang Rai Smart Model



รูปที่ ข.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Spin-off

Problems / Pain Point

กล้วยเป็นสินค้าขายเสียขาย / ราคาลดหรือต่ำ ที่ 6 บาทต่อถักโดยมี
เกษตรกรมีต้นทุนใช้ปุ๋ยและยา
ผู้บริโภคต้องกังวลว่าอาหารสุขภาพจะจริงหรือไม่

Our Solution

- เรายังได้เป็นธุรกิจเพื่อสุขภาพ + สิ่งคน + Soft Power
- ผลิตภัณฑ์สุขภาพที่มีมาตรฐานรับรอง
- มีเครือข่ายความร่วมมือครบคลุม ภาครัฐราชการ และ ชุมชน
- พัฒนาคุณภาพชีวิต สร้างเสริมสุขภาพคนไทยให้ดีขึ้น
- ลดปรกาศ Soft Power สินค้าสุขภาพและสิ่งใจ (ขายดีมีชัย+ความดีมีชัย)
- มีการถือครองความมั่นคงในระดับแต่ละพื้นที่ สร้างเสถียรภาพในธุรกิจ

Market Opportunity

ตลาดขนมเพื่อสุขภาพในไทยกำลังเติบโตอย่างรวดเร็ว
โดยเฉพาะขนมขบเคี้ยวที่มีส่วนผสมของพืชผักผลไม้และไขมันดี
(เช่น Low-carb, High-protein, Plant-based, Gluten-free, Sugar-free)
ตลาดขนมขบเคี้ยว (ในแง่เฉพาะขนม) มีแนวโน้มเติบโตสูงจากความต้องการ
ที่เปลี่ยนไปของผู้บริโภคที่ต้องการสุขภาพดีไปอยู่แนวสุขภาพดีมากขึ้น
เช่น Functional snack หรือ food as medicine หรือสินค้า Wellness ซึ่งสูง

ตลาด / SEGMENT	มูลค่า (ไทย)	สัดส่วน / CAGR
ขนมเพื่อสุขภาพ (HEALTHY SNACKS)	28,314.8 ล้านบาท (~US\$ 800-900M)	~26.1% ของตลาดขนมขบเคี้ยว / เติบโต 11.3%
ตลาดขนมขบเคี้ยว (SNACKS)	105,200.7 ล้านบาท	-
อาหารสุขภาพรวม (HEALTH & WELLNESS FOOD)	USD 8.15 พันล้าน (2024)	โตถึง USD 15.30 พันล้าน (2032), CAGR ~10.6%

รูปที่ ข.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Spin-off (ต่อ)

Product

สินค้าชุดนี้ถูกพัฒนาสำหรับการปรับและวางจำหน่ายในบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมาตรฐานสำหรับจำหน่ายที่ห้างไอเซโรดรี ช่วงปลายปี 2568 เป็นต้นไป

นามว่า (NAMWA)

วิสาหกิจชุมชนนามว่า

นามว่า (NAMWA)

วิสาหกิจชุมชนนามว่า

ประเภทสินค้า	ชื่อสินค้า	ราคาต่อหน่วย	ราคาต่อกล่อง	จำนวนกล่อง	รวม
ข้าว	ข้าวหอมมะลิ	100	1000	10	10000
	ข้าวหอมมะลิ	100	1000	10	10000
	ข้าวหอมมะลิ	100	1000	10	10000
	ข้าวหอมมะลิ	100	1000	10	10000
น้ำมัน	น้ำมันรำข้าว	200	2000	10	20000
	น้ำมันรำข้าว	200	2000	10	20000
	น้ำมันรำข้าว	200	2000	10	20000
	น้ำมันรำข้าว	200	2000	10	20000
ขนม	ขนมปัง	50	500	10	5000
	ขนมปัง	50	500	10	5000
	ขนมปัง	50	500	10	5000
	ขนมปัง	50	500	10	5000

Product Positioning

กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน กระทรวงแรงงาน ได้ประกาศใช้กฎหมายคุ้มครองแรงงานฉบับใหม่ เพื่อให้แรงงานมีสิทธิประโยชน์ที่เพิ่มขึ้น

> บรรจุภัณฑ์มีความ Sustainable มีความแข็งแรงและใช้ความสำคัญกับสังคม ความเป็นอยู่ และสิ่งแวดล้อม

> ผลิตภัณฑ์มีความ Affordable หรือ คุ้มค่ากับเงินที่จ่าย ไม่แพงเกินไป

Product Positioning Map

รูปที่ ข.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Spin-off (ต่อ)



รูปที่ ข.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Spin-off (ต่อ)



รูปที่ ข.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Spin-off (ต่อ)

วัตถุประสงค์ 1. เพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงาน 2. เพื่อเป็นเครื่องมือในการวัดผล 3. เพื่อเป็นเครื่องมือในการติดตาม 4. เพื่อเป็นเครื่องมือในการประเมิน 5. เพื่อเป็นเครื่องมือในการปรับปรุง	ขอบเขต 1. ครอบคลุมถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง 2. ครอบคลุมถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง 3. ครอบคลุมถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง 4. ครอบคลุมถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง 5. ครอบคลุมถึงหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	หลักการ 1. หลักการมีส่วนร่วม 2. หลักการบูรณาการ 3. หลักการเชื่อมโยง 4. หลักการเชื่อมโยง 5. หลักการเชื่อมโยง	กลยุทธ์ 1. กลยุทธ์ในการดำเนินงาน 2. กลยุทธ์ในการดำเนินงาน 3. กลยุทธ์ในการดำเนินงาน 4. กลยุทธ์ในการดำเนินงาน 5. กลยุทธ์ในการดำเนินงาน	มาตรการ 1. มาตรการในการดำเนินงาน 2. มาตรการในการดำเนินงาน 3. มาตรการในการดำเนินงาน 4. มาตรการในการดำเนินงาน 5. มาตรการในการดำเนินงาน	การติดตาม 1. การติดตามในการดำเนินงาน 2. การติดตามในการดำเนินงาน 3. การติดตามในการดำเนินงาน 4. การติดตามในการดำเนินงาน 5. การติดตามในการดำเนินงาน	การประเมิน 1. การประเมินในการดำเนินงาน 2. การประเมินในการดำเนินงาน 3. การประเมินในการดำเนินงาน 4. การประเมินในการดำเนินงาน 5. การประเมินในการดำเนินงาน
BMC : Chiang Rai Smart Model						



รูปที่ ข.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Spin-off (ต่อ)



รูปที่ ข.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Spin-off (ต่อ)



รูปที่ ข.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Spin-off (ต่อ)



รูปที่ ข.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Spin-off (ต่อ)



“โครงการถั่วเขียววิถี” ผู้ “ไปเลือกปลูก”
: วิถีใหม่ปลูกถั่วเขียว สว่างและเขียวสดชื่น นวัตกรรมถั่วเขียว
ตามงานวิชาการเกษตรและสวนเกษตร สาขาเกษตร

ชื่อ	ชื่อ
ชื่อ	ชื่อ
ชื่อ	ชื่อ
ชื่อ	ชื่อ

แสดงค่า ใช้จริงแล้วสามารถนำมาใช้ในงานวิจัย หรืองานอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

รูปที่ ข.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Spin-off (ต่อ)



รูปที่ ข.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Spin-off (ต่อ)



รูปที่ ข.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Spin-off (ต่อ)



รูปที่ ข.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Spin-off (ต่อ)



รูปที่ ข.2 แผนการบ่มเพาะผู้ประกอบการ (ต่อ)



รูปที่ ข.2 แผนการบ่มเพาะผู้ประกอบการ (ต่อ)



รูปที่ ข.2 แผนการบ่มเพาะผู้ประกอบการ (ต่อ)



รูปที่ ข.2 แผนการบ่มเพาะผู้ประกอบการ (ต่อ)

เป้าหมายที่ 1 (เนื้อหาที่ 1-3)

กิจกรรมหลักที่วางแผน

การขยายฐานลูกค้า แบบ B2B 	- ระยะเวลา: 1 เดือน (เดือน กุมภาพันธ์ 2568) - สถานะ: เป็นไปอย่างดี - บุคคล: ประธานและสมาชิก บสย.	ได้ขอความร่วมมือจากหน่วยงานในเครือข่าย B2B (Business-to-Business) ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยาและใกล้เคียง
การตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ 	- ระยะเวลา: 1 เดือน (เดือน มีนาคม 2568) - สถานะ: เป็นไปอย่างดี - บุคคล: ประธานและสมาชิก บสย.	ได้ส่งข้อมูลโภชนาการและคุณค่าทางโภชนาการ การันต์ฯ ถึงผู้ประกอบการและสมาชิก
การออกแบบและผลิตบรรจุภัณฑ์ 	- ระยะเวลา: 1 เดือน (เดือน เมษายน 2568) - สถานะ: เป็นไปอย่างดี - บุคคล: ประธานและสมาชิก บสย.	ได้บรรจุภัณฑ์ การันต์ฯ ถึงผู้ประกอบการและสมาชิก

ตัวชี้วัดความสำเร็จ

การขายฐานลูกค้า แบบ B2B (Business-to-Business)



รูปที่ ข.3 ผลการบ่มเพาะผู้ประกอบการระยะที่ 1



รูปที่ ข.3 ผลการบ่มเพาะผู้ประกอบการระยะที่ 1 (ต่อ)

กิจกรรมจับคู่ธุรกิจ (Business Matching)

ชื่อผู้ประกอบการ	ประเภทธุรกิจ	รายละเอียด
1. นายสมชาย ใจดี	ร้านอาหาร	ร้านอาหารไทยโบราณ
2. นางสาวใจดี ใจดี	บริการ	บริการทำความสะอาด
3. นายใจดี ใจดี	การผลิต	การผลิตขนมไทย
4. นางสาวใจดี ใจดี	บริการ	บริการขนส่ง
5. นายใจดี ใจดี	การผลิต	การผลิตเสื้อผ้า
6. นางสาวใจดี ใจดี	บริการ	บริการซ่อมแซม
7. นายใจดี ใจดี	การผลิต	การผลิตเครื่องสำอาง
8. นางสาวใจดี ใจดี	บริการ	บริการท่องเที่ยว
9. นายใจดี ใจดี	การผลิต	การผลิตกระดาษ
10. นางสาวใจดี ใจดี	บริการ	บริการรับจ้าง
11. นายใจดี ใจดี	การผลิต	การผลิตผลไม้
12. นางสาวใจดี ใจดี	บริการ	บริการสอนภาษา
13. นายใจดี ใจดี	การผลิต	การผลิตเครื่องปั้นดินเผา
14. นางสาวใจดี ใจดี	บริการ	บริการรับฝาก
15. นายใจดี ใจดี	การผลิต	การผลิตเครื่องดื่ม
16. นางสาวใจดี ใจดี	บริการ	บริการรับจ้าง
17. นายใจดี ใจดี	การผลิต	การผลิตเครื่องใช้
18. นางสาวใจดี ใจดี	บริการ	บริการรับจ้าง
19. นายใจดี ใจดี	การผลิต	การผลิตเครื่องใช้
20. นางสาวใจดี ใจดี	บริการ	บริการรับจ้าง



รูปที่ ข.3 ผลการบ่มเพาะผู้ประกอบการระยะที่ 1 (ต่อ)



รูปที่ ข.3 ผลการบ่มเพาะผู้ประกอบการระยะที่ 1 (ต่อ)

ภาคผนวก ค
แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP พืช
สมุนไพร กระบวนการเพาะปลูกปลอดภัย จำนวน 3 แปลง


แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP พืช
(สำหรับรายเดี่ยว)

☒ มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร (เกษ. 9001)
☒ มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชสมุนไพร (เกษ. 3502)
☐ มาตรฐานอื่นๆ (ระบุ) _____

1. เกษตรกรเจ้าของฟาร์ม (นาย/นาง/นางสาว) พิศอม นามสกุล จตุตง
 เลขที่โฉนดที่ดินแปลงเพาะปลูก 31-37011-00140-4182
 รหัสทะเบียนบ้าน 31011-0287011-5
 ชื่อผู้ครอบครองที่ดิน 102 ชื่อหมู่บ้าน บ้านหนอง หมู่ที่ 2
 ถนน _____ ตรอก/ซอย _____ แขวง/ตำบล หนองกุดศรี
 เขต/อำเภอ โพนสวรรค์ จังหวัด ร้อยเอ็ด รหัสไปรษณีย์ 51210
 โทรศัพท์ _____ โทรศัพท์มือถือ 0899530357
 E-mail _____

2. นิติบุคคลเจ้าของฟาร์ม/ ชื่อนิติบุคคล _____
 ชื่อผู้มีอำนาจลงนามของนิติบุคคล (นาย/นาง/นางสาว) _____
 เลขที่ทะเบียนนิติบุคคล ---
 รหัส เลขทะเบียนนิติบุคคล/เลขทะเบียนผู้เสียภาษี ---
 ชื่อผู้ครอบครองที่ดิน บ้านเลขที่ _____ ชื่อหมู่บ้าน _____ หมู่ที่ _____
 ถนน _____ ตรอก/ซอย _____
 แขวง/ตำบล _____ เขต/อำเภอ _____
 จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์
 โทรศัพท์ _____ โทรศัพท์มือถือ _____
 E-mail _____

กรณีที่นิติบุคคลไม่ได้ดำเนินการผลิตพืชไว้ระบุชื่อ-นามสกุลผู้ผลิต
 เลขที่บัตรประชาชนผู้ผลิต ---
 3. ที่ดินฟาร์ม ชื่อหมู่บ้าน บ้านหนอง หมู่ที่ 7 ถนน _____ ตรอก/ซอย _____
 แขวง/ตำบล บ้านหนอง เขต/อำเภอ โพนสวรรค์
 จังหวัด ร้อยเอ็ด พื้นที่เพาะปลูก 3974 ไร่

หมายเหตุ : กรณีเปลี่ยนแปลงที่อยู่ หรือขยายสารสิทธิ์ที่ดินแปลงให้สำนักงานวิชาการเกษตรเพื่อขอใบรับรองฟาร์ม

F-1 (4-01/07/66) หน้า 1/1

รูปที่ ค.1 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 1



รูปที่ ค.1 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 1 (ต่อ)

2.3 คุณเคยใช้ของผู้อื่นบ้างหรือไม่

☐ มีคุณเคยใช้ของผู้อื่นบ้างหรือไม่ และสามารถใช้ของผู้อื่นได้

☐ ไม่มีคุณเคยใช้ของผู้อื่นบ้างหรือไม่ และไม่สามารถใช้ของผู้อื่นได้

2.4 ผลการตรวจผลการประกอบคำขอ

☐ ครบถ้วน

☐ ไม่ครบถ้วน ขอลงความเห็นเพิ่มเติม

☐ ไม่ถูกต้อง ระบุ _____

หมายเหตุ : ได้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอหรือผู้รับมอบอำนาจรับทราบแล้ว ซึ่งผู้ยื่นคำขอจะรับผิดชอบการดำเนินการต่อไปจนกว่าจะ
 หมดอายุการพิจารณา ภายในวันที่ _____

ขอเขียน _____ ผู้ตรวจลงคำขอ

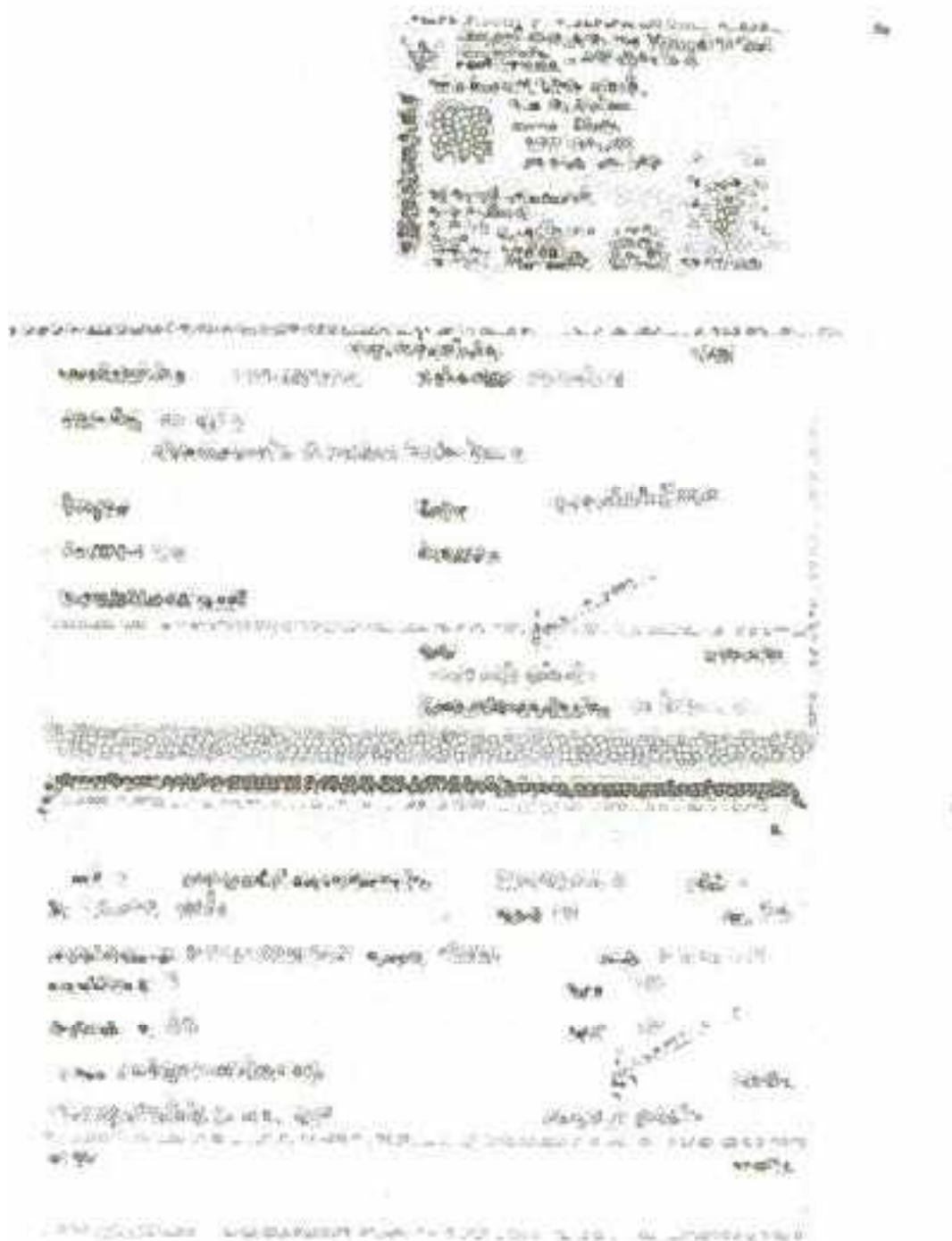
วันที่ _____

F-1 (4-01/07/66) หน้า 1 จาก 1

รูปที่ ค.1 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 1 (ต่อ)



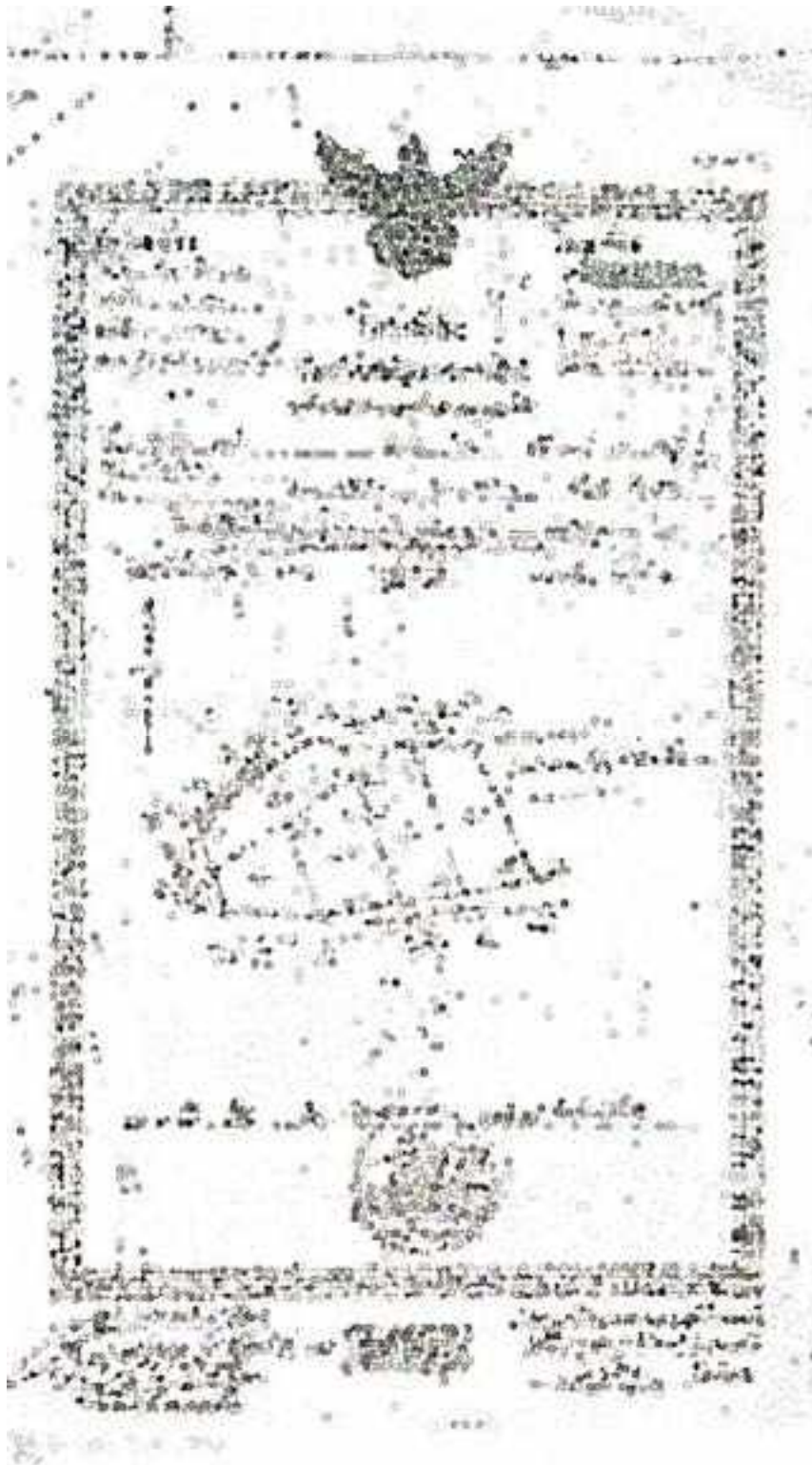
รูปที่ ค.1 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 1 (ต่อ)



รูปที่ ค.1 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 1 (ต่อ)



รูปที่ ค.1 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 1 (ต่อ)



รูปที่ ค.1 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 1 (ต่อ)



รูปที่ ค.1 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 1 (ต่อ)


แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP หัก
(สำหรับชาวเดี่ยว)

☒ มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชอาหาร (บทก. 9001)
☒ มาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับพืชสมุนไพร (บทก. 9502)
☐ มาตรฐานอื่นๆ (ระบุ) _____

1. เกษตรกรเจ้าของฟาร์ม (นาม/นาม/นามสกุล) นาย กุล นามสกุล ผ่อง
เลขที่บัตรประจำตัวประชาชน 3-5710-00340-7219
รหัสทะเบียนบ้าน 57101-01212-7
ที่อยู่ บ้านเลขที่ 60 ซอย/บ้าน บ้าน หมู่ที่ 6
ถนน _____ ตำบล/แขวง _____ อำเภอ/จังหวัด ขอนแก่น
รหัสไปรษณีย์ 57125
โทรศัพท์ _____ โทรศัพท์มือถือ 0908 938434
E-mail _____

2. มีบุคคลเจ้าของฟาร์ม/ ชื่อนิติบุคคล _____
ชื่อผู้มีอำนาจลงนามขอใบรับรอง (นาม/นาม/นามสกุล) _____
เลขที่ทะเบียนนิติบุคคล - - -
หรือ เลขจดทะเบียนนิติบุคคล/เลขทะเบียนผู้ถือภาษี - - -
ที่อยู่ของนิติบุคคล บ้านเลขที่ _____ ซอย/บ้าน _____ หมู่ที่ _____
ถนน _____ ตำบล/แขวง _____ อำเภอ/จังหวัด _____
รหัสไปรษณีย์ - - -
โทรศัพท์ _____ โทรศัพท์มือถือ _____
E-mail _____

กรณีที่มีนิติบุคคลไม่ได้ดำเนินการผลิตพืชให้ระบุชื่อ-นามสกุลผู้ผลิต
เลขที่บัตรประจำตัวประชาชนผู้ผลิต - - -

3. ที่ตั้งฟาร์ม ชื่อหมู่บ้าน บ้านวัง หมู่ที่ 6 ถนน _____ ตำบล/แขวง _____
อำเภอ/จังหวัด ขอนแก่น รหัสไปรษณีย์ 57125 ที่นาคือใบเลข 1 ไร่ 1 ไร่
หมายเลข: กรณีเป็นแปลงที่อยู่ หรือหมายเลขโทรศัพท์ที่มีบันทึกเกี่ยวกับการจัดการเกษตรที่ปลอดภัยอย่างอื่น

F-1 (4-01/07/66) หน้า 1/1

รูปที่ ค.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 2

4. ชนิดและพันธุ์พืชที่ขอใบรับรอง

ชนิดพืช/ พันธุ์พืช	ต้นตอ (ไม้)	อายุพืช (ปี/ปี)	การมีเมล็ด จำนวน (กรัม)	ระยะเวลา การมีเมล็ด ก่อนผลิต	สายพันธุ์/แบบ การผสมเมล็ด (ระบุต้นตอ)	ผลผลิตรวมที่ คาดหวังได้/ไร่ (กก.)	เลขที่ใบแจ้งใบ การขอใบแจ้งใบ นำออกจำหน่าย
โสม	โสม	2 ปี		พ.ค. - มิ.ย.	8-9 กก./ไร่	300-500 กก./ไร่	
พริกขี้หนู	โสม	2 ปี		พ.ค. - มิ.ย.	พริกขี้หนู - ผัก	300-400 กก./ไร่	
ถั่วลิสง	ถั่วลิสง	1 ปี	50 (กก./ไร่)	พ.ค. - มิ.ย.	8-10 กก./ไร่ พริก - ผัก	750-900 กก./ไร่	

หมายเหตุ : กรณีมีชนิดพืชมากกว่าตารางนี้กำหนดให้ไปกรอกแบบข้อมูลเพิ่มเติม

5. แผนที่ที่ดินแปลง แสดงเส้นทางถนนทาง และสถานที่สำคัญในบริเวณใกล้เคียง เพื่ออำนวยความสะดวกในการเดินทาง
ไปยังแปลง

ให้ผู้จัดทำใบแจ้งแนบแผนที่แสดงภาพรวมของแปลงปลูกด้วย

- ☒ แผนที่การเพาะปลูก และพื้นที่บริเวณที่ขอปลูก
- ☐ แผนที่การเพาะปลูกและพื้นที่ปลูก (กรณีมีที่ดิน)
- ☐ แผนที่แปลงปลูก และพื้นที่ปลูกอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการปลูกพืชในแปลงปลูก
- ☐ ใบอนุญาตจำหน่ายพืช การจัดการศัตรูพืชที่ไม่ได้ใช้สารเคมี (กรณีปลูกพืช)
- ☐ ใบอนุญาตจำหน่ายพืช การจัดการศัตรูพืชที่ไม่ได้ใช้สารเคมี (กรณีปลูกพืช)
- ☐ ใบแจ้งผลการผลิต (ถ้ามี)

F-1 (4-01/07/66) หน้า 2/4

รูปที่ ค.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 2 (ต่อ)



รูปที่ ค.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 2 (ต่อ)

2.3 คุณสมบัตินักเรียนค่าขอ

☐ มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนด และสามารถรับค่าขอได้

☐ ไม่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนด และไม่สามารรับค่าขอได้

2.4 ผลการตรวจเอกสารประกอบค่าขอ

☐ ครบถ้วน

☐ ไม่ครบถ้วน ขอลงความเห็นเพิ่มเติม

☐ ไม่ถูกต้อง ระบุ _____

หมายเหตุ : ได้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอหรือผู้รับผลประโยชน์ทราบแล้ว จึงผู้ยื่นคำขอจะจัดส่งเอกสารดังกล่าวให้หน่วยงาน
กรมการปกครอง ภายในวันที่ _____

ลงชื่อ _____ ผู้ตรวจลงมือ

(_____)

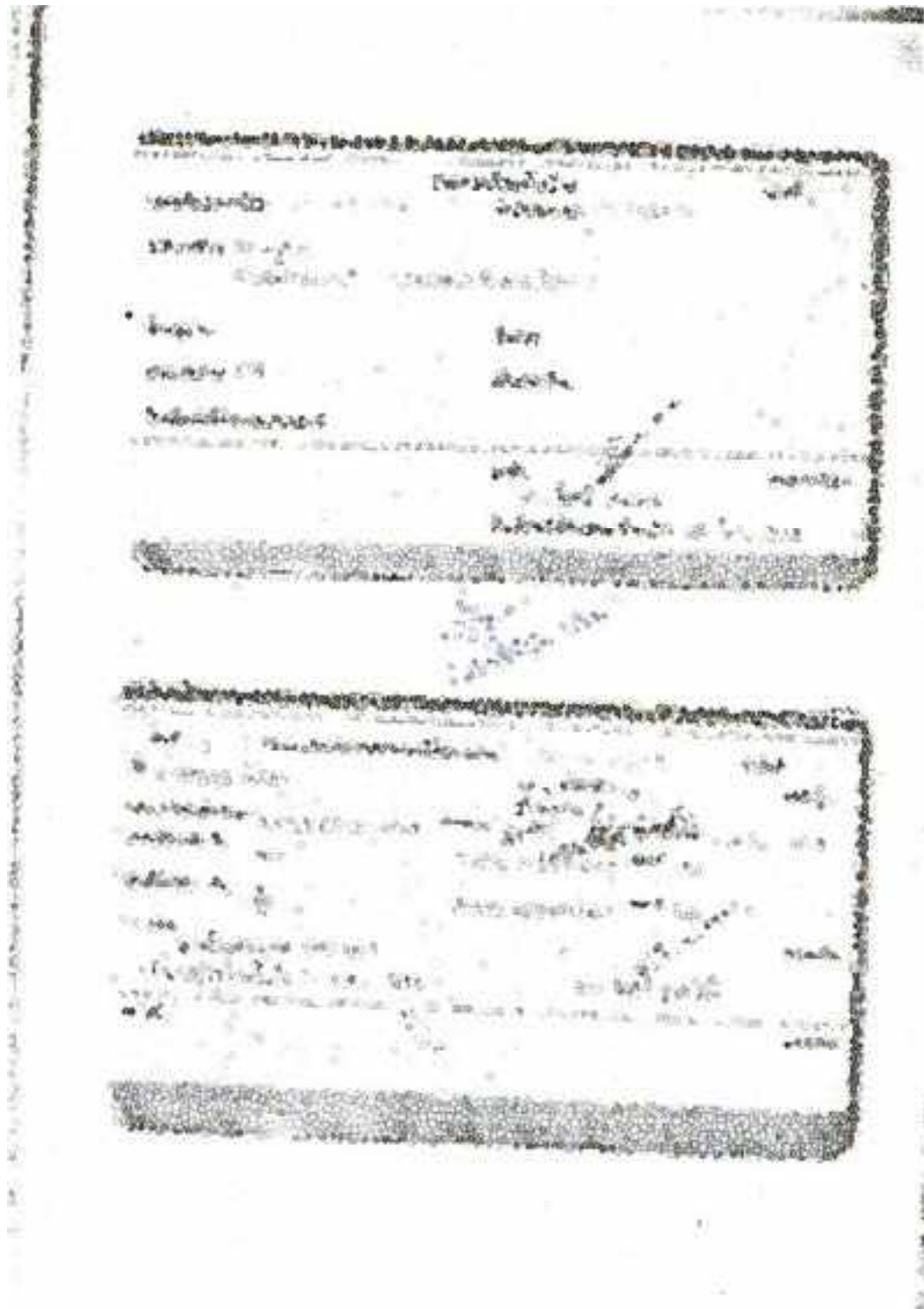
วันที่ _____

F-1 (4-01/07/66) หน้า 4/4

รูปที่ ค.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 2 (ต่อ)



รูปที่ ค.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 2 (ต่อ)



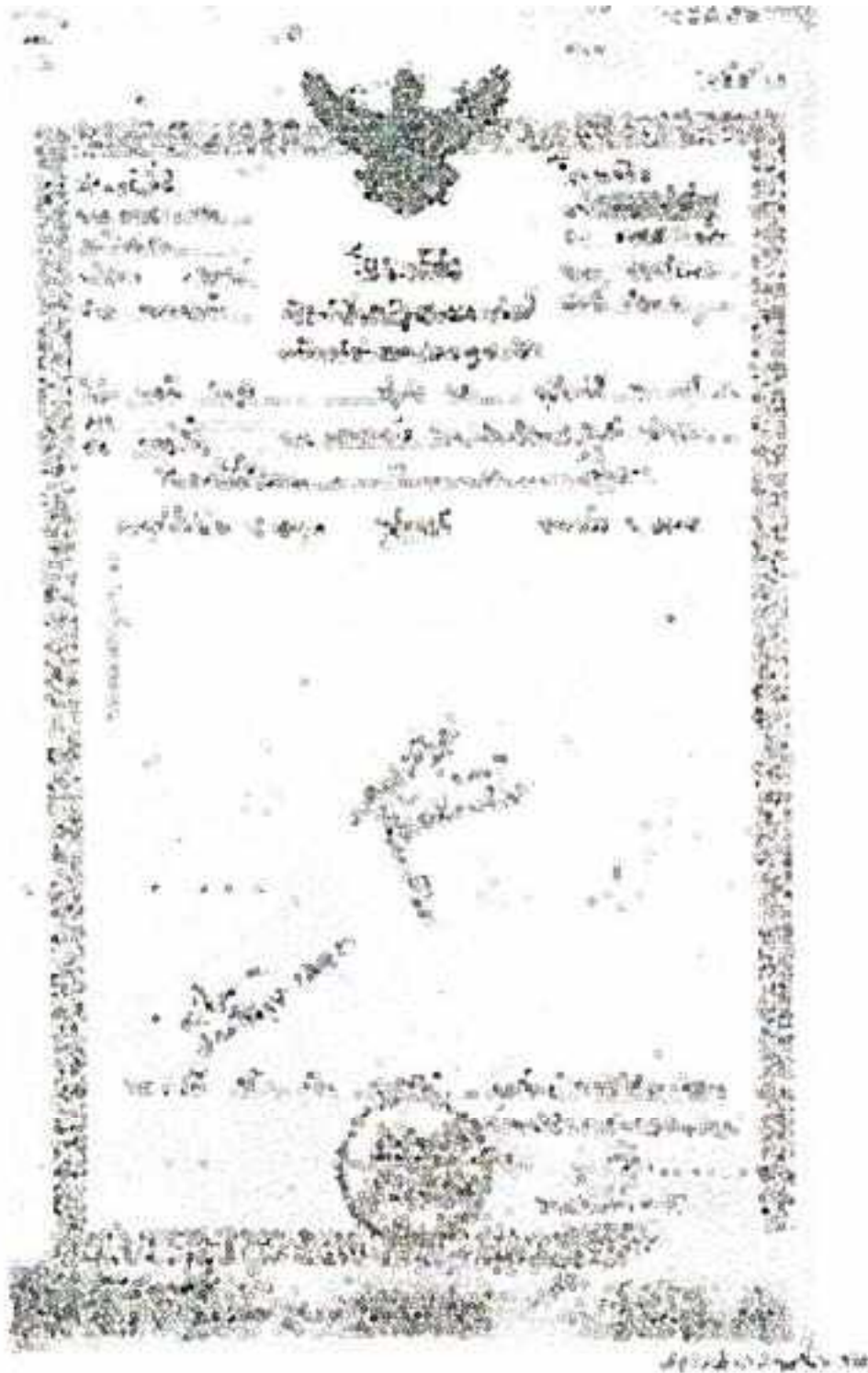
รูปที่ ค.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 2 (ต่อ)



รูปที่ ค.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 2 (ต่อ)



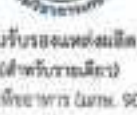
รูปที่ ค.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 2 (ต่อ)



รูปที่ ค.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 2 (ต่อ)
)



รูปที่ ค.2 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 2 (ต่อ)


แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP ดิจิทัล
 (สำหรับภาคพืช)

☐ มาตราฐานการผลิตพืชตามมาตรฐานจีเอสพีสำหรับพืช พริก (มทพ. 9001)
☒ มาตราฐานการผลิตพืชตามมาตรฐานจีเอสพีสำหรับสมุนไพร (มทพ. 3502)
☐ มาตรฐานอื่นๆ (ระบุ)...

1. เกษตรกรเจ้าของฟาร์ม (นาย/นาง/นางสาว) สมชาย นามสกุล ใจดีมีชัย
 เลขที่บัตรประชาชน 9-57011-00193-498
 รหัสทะเบียนบ้าน 57011-058592-0
 หมู่ บ้านเลขที่ 52 ชื่อหมู่บ้าน _____ หมู่ที่ 5
 ถนน _____ ตระกูล/ซอย _____ แขวง/ตำบล ท่าศาลา
 เขต/อำเภอ เมือง จังหวัด ยะลา รหัสไปรษณีย์ 92220
 โทรศัพท์ _____ โทรศัพท์มือถือ 0868902147
 E-mail _____

2. นิติบุคคลเจ้าของฟาร์ม/ ชื่อนิติบุคคล
 ที่อยู่สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา (นาย/นาง/นางสาว) _____
 เลขที่ทะเบียนนิติบุคคล - - - - -
 หรือ เลขทะเบียนนิติบุคคล/เลขทะเบียนผู้เสียภาษี - - - - -
 ชื่อผู้ประกอบการ บ้านเลขที่ _____ ชื่อหมู่บ้าน _____ หมู่ที่ _____
 ถนน _____ ตำบล/ซอย _____ แขวง/ตำบล _____
 เขต/อำเภอ _____ จังหวัด _____ รหัสไปรษณีย์ - - -
 โทรศัพท์ _____ โทรศัพท์มือถือ _____
 E-mail _____

กรณีที่นิติบุคคลไม่ได้ดำเนินการผลิตหรือแปรรูปชื่อ-นามสกุลผู้มีสิทธิ
 เลขที่บัตรประชาชน - - - - -

3. ที่ดินฟาร์ม ชื่อหมู่บ้าน ท่าศาลา หมู่ที่ 5 ถนน _____ ตำบล/ซอย _____
 แขวง/ตำบล ท่าศาลา เขต/อำเภอ เมือง
 จังหวัด ยะลา อำเภอ _____ รหัสไปรษณีย์ _____
 โทรศัพท์ _____ โทรศัพท์มือถือ 2474 11

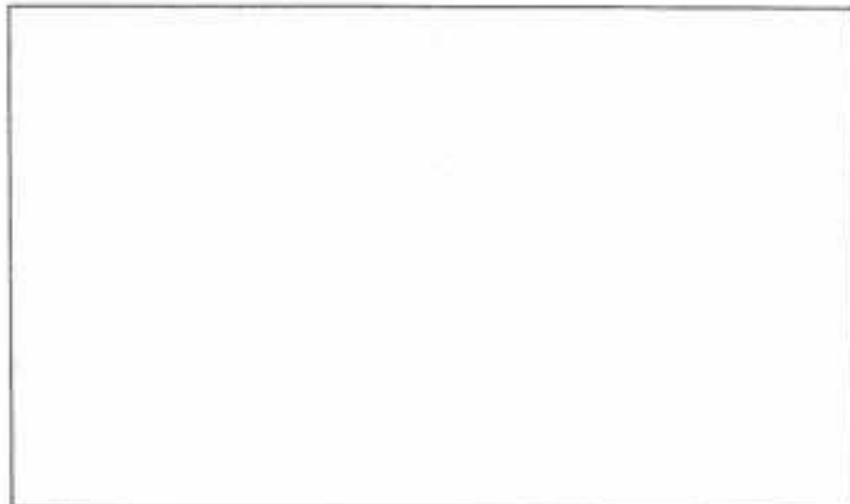
หมายเหตุ : กรณีที่มีแปลงปลูกอยู่ หรือหลายแปลงในที่ดินแปลงเดียวกันโปรดแจ้งกับกรมวิชาการเกษตรเพื่อขอใบอนุญาตก่อน

รูปที่ ค.3 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 3

4. ชนิดและพันธุ์พืชที่จะรับการรับรอง

ชนิดพืช/ พันธุ์พืช	พื้นที่ ไร่	อายุพืช (วัน/ปี)	กรรมสิทธิ์	ระยะเวลา การผลิต (รอบ/ปี)	คาดว่าจะมี ปริมาณผลผลิต (กิโลกรัม)	เมล็ดที่รวมที่ คาดว่าจะมีในปี ต่อไป	เลขประจำแปลง การปลูกพืช ตามใบอนุญาตนับ
			จำนวน ไร่				
พริก	10ไร่	2 ปี		1.1-2.1	3.1-4.1	450 kg	
พริกขี้หนู	10ไร่	2 ปี		1.1-2.1	3.1-4.1	450 kg	

หมายเหตุ : กรณีมีชนิดพืชมากกว่าตารางที่แนบมาโปรดแนบข้อมูลเพิ่ม

5. แผนผังที่ตั้งแปลง และถนนทางคมนาคม และสถานที่สำคัญในบริเวณใกล้เคียง เพื่ออำนวยความสะดวกในการเดินทาง
ไปยังแปลง

เพื่อให้ข้อมูลให้ชัดเจน/แสดงเอกสารประกอบหลักฐานอย่างละเอียด

- ☒ แผนที่วัดแปลงและแสดงบริเวณใกล้เคียงของเกษตรกร
- ☐ แผนที่ผังแปลงการปลูกพืชในไร่/แปลง (กรณีมีแปลง)
- ☐ กรณีมีเอกสารแสดงสิทธิ์ในที่ดิน/โฉนดที่ดิน/โฉนดที่ดิน/โฉนดที่ดิน
- ☐ ใบอนุญาตจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิต/แปรรูป/จำหน่ายผลิตภัณฑ์ (ถ้ามี) ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น กฎหมายอาหาร และอื่นๆ
- ☐ ต้นไม้/เอกสารเพิ่มเติม (ถ้ามี)

F-1 (6-01/07/56) หน้าที่ 2/4

รูปที่ ค.3 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 3 (ต่อ)



รูปที่ ค.3 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 3 (ต่อ)

2.3 คุณเคยมีข้อสงสัยใดๆ

☐ มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนด และสามารถรับคำขอได้

☐ ไม่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามที่กำหนด และไม่สามารรับคำขอได้

2.4 ผลการตรวจเอกสารประกอบคำขอ

☐ ครบถ้วน

☐ ไม่ครบถ้วน ขอมเอกสารเพิ่มเติม

☐ ไม่ถูกต้อง ระบุ _____

หมายเหตุ : ได้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอหรือผู้รับมอบอำนาจใบทราบแล้ว ซึ่งผู้ยื่นคำขอจะศึกษาค้นคว้าเอกสารดังกล่าวใหม่และปรับปรุงเอกสารเอกสาร ภายในวันที่ _____

ลงชื่อ _____ ผู้ตรวจสอบคำขอ

(_____)

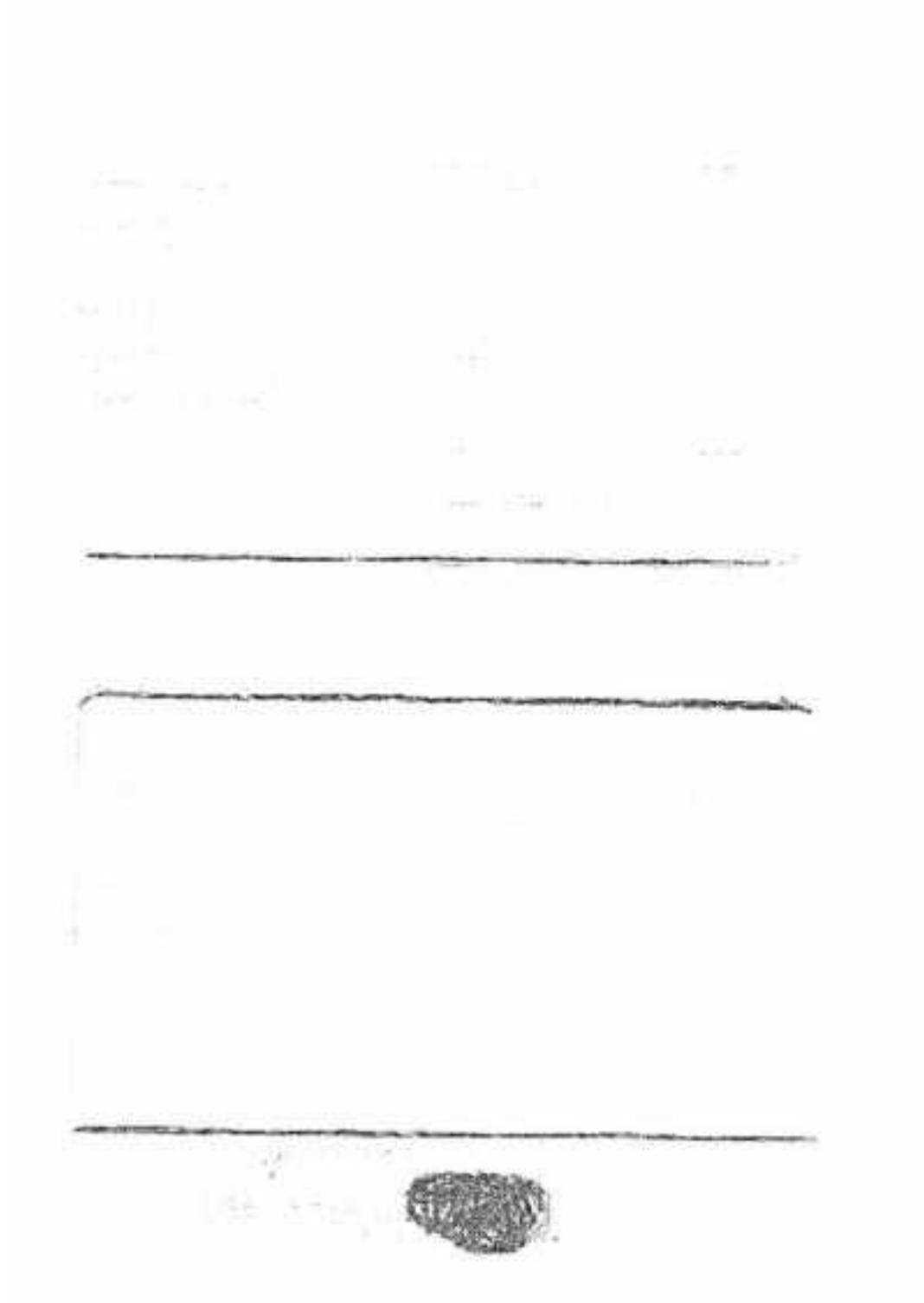
วันที่ _____

F-1 (4-01/03/66) หน้า 3/4

รูปที่ ค.3 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 3 (ต่อ)



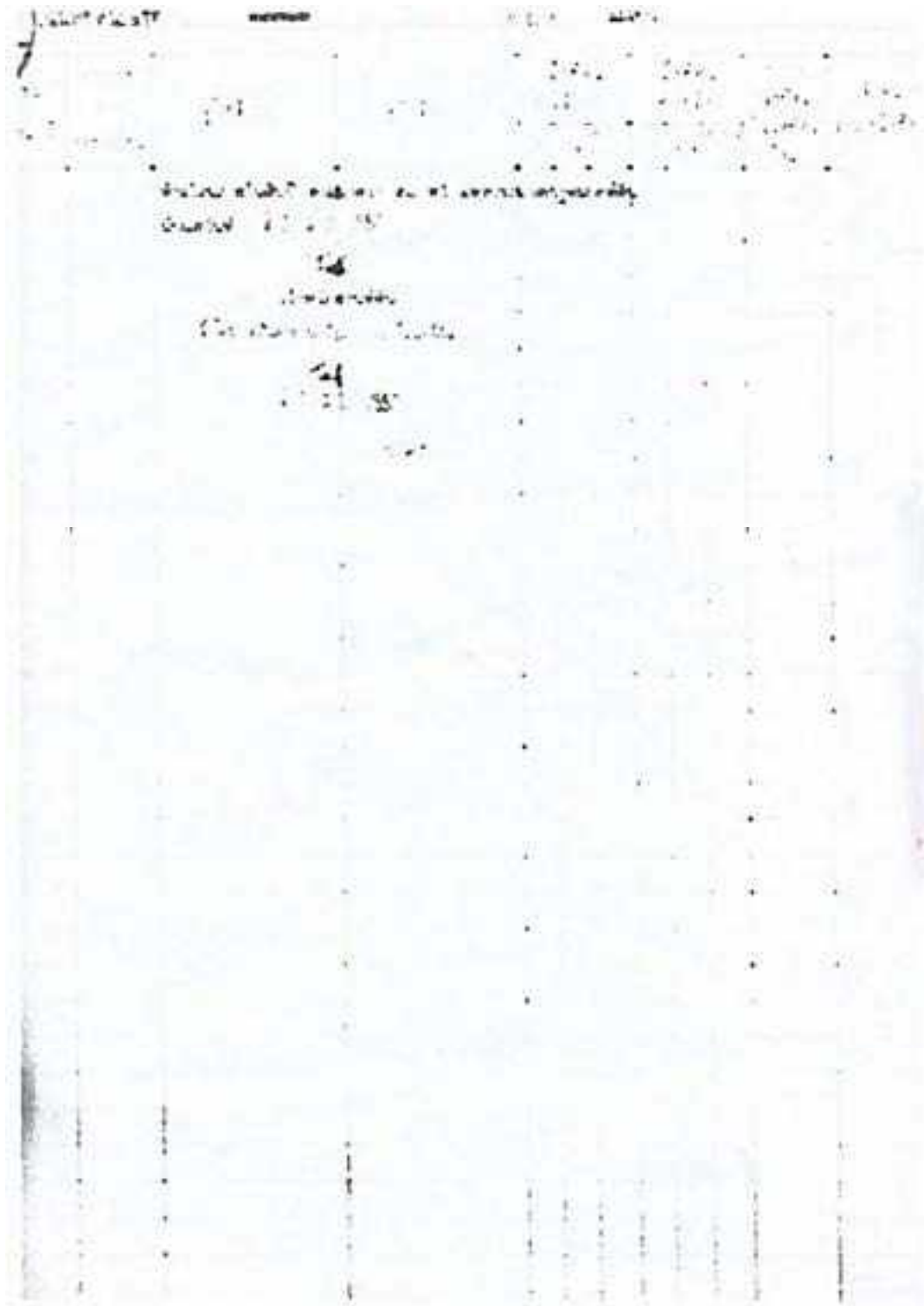
รูปที่ ค.3 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 3 (ต่อ)



รูปที่ ค.3 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 3 (ต่อ)



รูปที่ ค.3 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 3 (ต่อ)



รูปที่ ค.3 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 3 (ต่อ)

แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร

ชื่อผู้ประกอบการ	ชื่อผลิตภัณฑ์
ชื่อสถานที่	ชื่อผู้ผลิต
ชื่อผู้จำหน่าย	ชื่อผู้ซื้อ
ชื่อผู้ส่งออก	ชื่อผู้นำเข้า
ชื่อผู้ขนส่ง	ชื่อผู้เก็บเกี่ยว
ชื่อผู้แปรรูป	ชื่อผู้บรรจุ

แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร

ชื่อผู้ประกอบการ	ชื่อผลิตภัณฑ์
ชื่อสถานที่	ชื่อผู้ผลิต
ชื่อผู้จำหน่าย	ชื่อผู้ซื้อ
ชื่อผู้ส่งออก	ชื่อผู้นำเข้า
ชื่อผู้ขนส่ง	ชื่อผู้เก็บเกี่ยว
ชื่อผู้แปรรูป	ชื่อผู้บรรจุ

รูปที่ ค.3 แบบคำขอใบรับรองแหล่งผลิต GAP สมุนไพร แปลงที่ 3 (ต่อ)

ภาคผนวก ง

การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Pre-incubation
 ภายใต้หน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
 เครือข่ายภาคเหนือตอนบน ทีม วิสาหกิจชุมชนกลุ่มว่านน้ำสมุนไพร



รูปที่ ง.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Pre-incubation



รูปที่ ง.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Pre-incubation (ต่อ)

เชิงพาณิชย์ 1 (เนื้อที่ 1-5)

กิจกรรมหลักที่วางแผน

ตัวชี้วัดความสำเร็จ

การออกแบบและปรับปรุงสถานที่ผลิต		- ระยะเวลา 2 เดือน - เดือน มกราคม - กุมภาพันธ์ 2560 - สถานะ เป็นไปอย่างดี - บุคคล ประชาชนวิสาหกิจชุมชน	- ได้งบประมาณจากผลิตภัณฑ์ - ภาพได้การออกแบบและปรับปรุงสถานที่ผลิต
การปรับปรุงบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า		- ระยะเวลา 0.5 เดือน - เดือน มีนาคม 2560 - สถานะ เป็นไปอย่างดี - บุคคล ประชาชนวิสาหกิจชุมชนและสมาชิก	- ได้บรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า - สำหรับบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า
การทดสอบตลาดและปรับปรุงผลิตภัณฑ์ชุมชนโพรง		- ระยะเวลา 1.5 เดือน - เดือน มีนาคม - เมษายน 2560 - สถานะ เป็นไปอย่างดี - บุคคล ประชาชนวิสาหกิจชุมชนและสมาชิก	ได้ผลิตภัณฑ์ชุมชนโพรง "นมเนื้" "นมผง"

การออกแบบและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมความพร้อมขั้นของการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Pre-incubation (ต่อ)

รูปที่ ง.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Pre-incubation (ต่อ)



รูปที่ ง.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Pre-incubation (ต่อ)



รูปที่ ง.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Pre-incubation (ต่อ)



รูปที่ ง.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Pre-incubation (ต่อ)



รูปที่ ๑.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Pre-incubation (ต่อ)



รูปที่ ๑.๑ การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Pre-incubation (ต่อ)

แผนปฏิบัติการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ (SE) สาขาเกษตรและปศุสัตว์ ครั้งที่ 2 รอบ 1 เดือน
พัฒนาผู้ประกอบการรายใหม่เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันภาคเกษตรและปศุสัตว์ (New Business Model)

ข้อมูลทั่วไป	กิจกรรมระยะ 1 เดือน	กิจกรรมระยะการพัฒนาระยะ 3 เดือน	กิจกรรมระยะการพัฒนาระยะ 1 เดือน
จังหวัด/เขต: จังหวัดกรุงเทพมหานคร กลุ่มเป้าหมาย: ผู้ประกอบการรายใหม่ พื้นที่/สถานที่: กรุงเทพมหานคร ชื่อผู้ประสานงาน: นางสาวกัญญาพร เบอร์โทรศัพท์: 02-12345678 อีเมล: kanyaporn@se.go.th เว็บไซต์: www.se.go.th	วัตถุประสงค์ระยะ 1 เดือน: 1. ศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับ 2. ศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับ 3. ศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับ รายชื่อวิทยากร: นายสมชาย, นายสุวิทย์, นายวิเศษ สถานที่: กรุงเทพมหานคร วันที่: 15-25 สิงหาคม 2564	วัตถุประสงค์ระยะการพัฒนาระยะ 3 เดือน: 1. ศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับ 2. ศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับ 3. ศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับ รายชื่อวิทยากร: นายสมชาย, นายสุวิทย์, นายวิเศษ สถานที่: กรุงเทพมหานคร วันที่: 15-25 สิงหาคม 2564	วัตถุประสงค์ระยะการพัฒนาระยะ 1 เดือน: 1. ศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับ 2. ศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับ 3. ศึกษาและเรียนรู้เกี่ยวกับ รายชื่อวิทยากร: นายสมชาย, นายสุวิทย์, นายวิเศษ สถานที่: กรุงเทพมหานคร วันที่: 15-25 สิงหาคม 2564
สถานะ: 02.58 แผนปฏิบัติการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ สาขาเกษตรและปศุสัตว์ ครั้งที่ 2 รอบ 1 เดือน วันที่ 15-25 สิงหาคม 2564	เอกสารแนบ: 1. แผนปฏิบัติการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ สาขาเกษตรและปศุสัตว์ ครั้งที่ 2 รอบ 1 เดือน วันที่ 15-25 สิงหาคม 2564	☒ สำเนา ☒ สำเนาเพื่อใช้ส่งต่อ ☐ ไม่ส่ง	



รูปที่ ง.1 การเข้าร่วมบ่มเพาะธุรกิจ ระดับ Pre-incubation (ต่อ)

สำนักงานคณะกรรมการการเลือกตั้ง		สำนักงานจังหวัด	
1. การลงทะเบียนสมัครเป็น ผู้สมัครเป็นตัวแทนเพื่อไปสมัครสมาชิกสภาผู้แทนราษฎร ☐ เป็น ส.ส.ร. สำหรับจังหวัด... ☒ เป็น ส.ส. สำหรับ...			
2. ข้อมูลส่วนตัว ชื่อ-นามสกุล: ... ชื่อเล่น: ... วันเกิด: ... ชื่อจริง: ...			
3. ผู้มีอำนาจออกใบรับรองการสมัครเป็นสมาชิกสภาผู้แทนราษฎร โดย: ... วันที่: ...		4. ...	
บันทึกข้อ 1 เป็นเอกสารประกอบการสมัครเป็นสมาชิกสภาผู้แทนราษฎร			
5. ...		6. ...	

 $\mu = 1/6$

รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

รายละเอียดการตรวจสอบเอกสาร	ผู้รับผิดชอบ	เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ	บันทึกผลการพิจารณา
3.2 กรณียื่นคำร้องขอรับรางวัล			
1) ส่วนงานวิเคราะห์ข้อมูล ส่วนประมวลผลข้อมูลรางวัล			
2) ส่วนงานวิเคราะห์ข้อมูลด้านการจัดทำคู่มือโปรแกรมคอมพิวเตอร์กราฟิก			
3) ส่วนงานตรวจสอบเอกสารข้อมูล รางวัล คือจัดทำโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาหรือ			
ตรวจสอบการยื่นคำร้องขอรับรางวัล โดยดูว่าข้อมูลเอกสารที่ส่งมานั้น/พอ			
4) ส่วนงานข้อมูลข่าวสารกับสื่อฯ หากมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง			
5) ส่วนงานข้อมูลข่าวสารกับสื่อฯ หากมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง คือระบุให้ดูรายละเอียด			
คู่มือ โปรแกรม			
6) ส่วนงานข้อมูลข่าวสารกับสื่อฯ หากมีเอกสารที่เกี่ยวข้องกับรางวัล รางวัลชนะเลิศ และรางวัล			
พิเศษ ที่มีเอกสารที่เกี่ยวข้อง			
7) ส่วนงานประมวลผลข้อมูลรางวัลในส่วนที่ ไม่สามารถตัดสิน			
3.3 กรณียื่นคำร้องขอรับรางวัล			
1) ส่วนงานวิเคราะห์ข้อมูล ส่วนประมวลผลข้อมูล			
2) ส่วนงานข้อมูลข่าวสารกับสื่อฯ หากมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง			
3) ส่วนงานประมวลผลข้อมูลรางวัลในส่วนที่ ไม่สามารถตัดสิน			
3.4 กรณียื่นคำร้องขอรับรางวัลพิเศษ			
1) ส่วนงานวิเคราะห์ข้อมูล ส่วนประมวลผลข้อมูล			
2) ส่วนงานข้อมูลข่าวสารกับสื่อฯ หากมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง			
3) ส่วนงานประมวลผลข้อมูลรางวัลในส่วนที่ ไม่สามารถตัดสิน			
4) ส่วนงานข้อมูลข่าวสารกับสื่อฯ หากมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง			
5) ส่วนงานประมวลผลข้อมูลรางวัลในส่วนที่ ไม่สามารถตัดสิน			
3.5 กรณียื่นคำร้องขอรับรางวัลพิเศษ			
1) ส่วนงานวิเคราะห์ข้อมูล ส่วนประมวลผลข้อมูล			
2) ส่วนงานข้อมูลข่าวสารกับสื่อฯ หากมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง			
3) ส่วนงานประมวลผลข้อมูลรางวัลในส่วนที่ ไม่สามารถตัดสิน			
4) ส่วนงานข้อมูลข่าวสารกับสื่อฯ หากมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง			
5) ส่วนงานประมวลผลข้อมูลรางวัลในส่วนที่ ไม่สามารถตัดสิน			
6) ส่วนงานข้อมูลข่าวสารกับสื่อฯ หากมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง			
7) ส่วนงานประมวลผลข้อมูลรางวัลในส่วนที่ ไม่สามารถตัดสิน			
3.6 กรณียื่นคำร้องขอรับรางวัลพิเศษ			
1) ส่วนงานวิเคราะห์ข้อมูล ส่วนประมวลผลข้อมูล			
2) ส่วนงานข้อมูลข่าวสารกับสื่อฯ หากมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง			
3) ส่วนงานประมวลผลข้อมูลรางวัลในส่วนที่ ไม่สามารถตัดสิน			
4) ส่วนงานข้อมูลข่าวสารกับสื่อฯ หากมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง			
5) ส่วนงานประมวลผลข้อมูลรางวัลในส่วนที่ ไม่สามารถตัดสิน			
6) ส่วนงานข้อมูลข่าวสารกับสื่อฯ หากมีเอกสารที่เกี่ยวข้อง			
7) ส่วนงานประมวลผลข้อมูลรางวัลในส่วนที่ ไม่สามารถตัดสิน			

หน้า 3.16

รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

[illegible]

အမျိုးအနွယ်

รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

[illegible]

หน้า 5/6

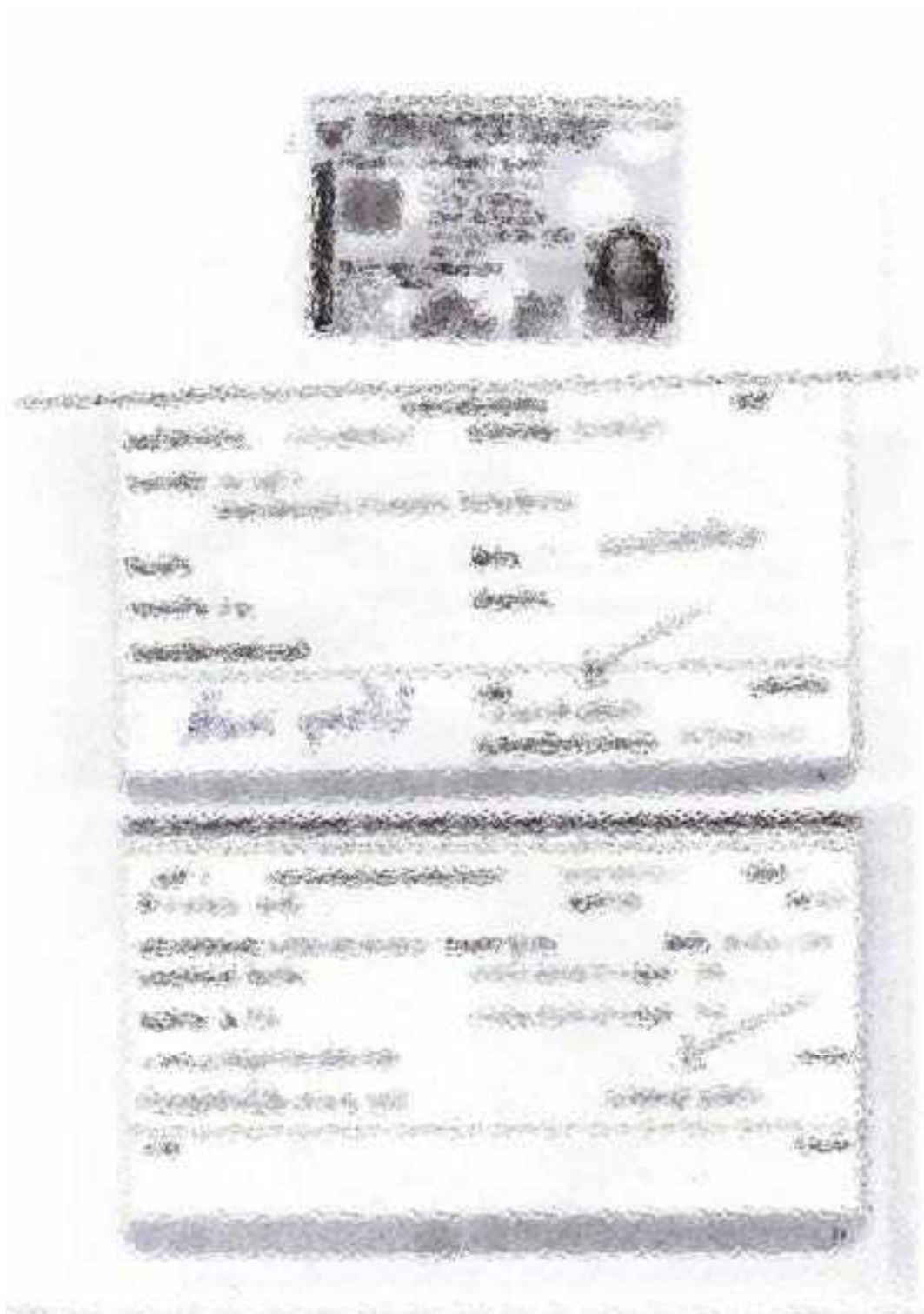
รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

[illegible]

ฝ่ายบริหารและบุคลากร	ฝ่ายการเงินและบัญชี
4. ข้าราชการประจำในหน่วยงานของท่าน ครั้งที่ 1 (ยื่นคำขอครั้งแรก) ขอใช้ _____ (ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) วันที่ _____	2. ข้าราชการประจำของ ครั้งที่ 1 (ยื่นคำขอครั้งแรก) ☐ ยื่นคำขอแบบเอกสารทางเดียว ☐ ยื่นคำขอแบบมีใบแจ้ง เหตุการณ์จริงไม่ตรงตัว ขอใช้ _____ (ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) วันที่ _____ วันที่ _____ ขอใช้ _____ (ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) วันที่ _____
ครั้งที่ 2 (การแก้ไข/การขอใช้) ขอใช้ _____ (ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) วันที่ _____	ครั้งที่ 2 (การแก้ไข/การขอใช้) ☐ แก้ไข/ขอใช้แบบเอกสารทางเดียว ขอใช้ _____ (ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) วันที่ _____
ผู้ยื่นคำขอ ขอใช้ _____ (ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) วันที่ _____	ผู้ยื่นคำขอ ขอใช้ _____ (ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) วันที่ _____ ☐ ไม่สามารถยื่นคำขอแบบเอกสารทางเดียวได้ ☐ การแก้ไข/การขอใช้แบบเอกสารทางเดียว ขอใช้ _____ (ผู้ยื่นคำขอ/ผู้รับมอบอำนาจ) วันที่ _____

Page 6/6

รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

รายงานการประชุม กลุ่มวิสาหกิจชุมชน นามเจ้า

ครั้งที่ 2/2563

วัตถุประสงค์ ที่ 27 เดือนกุมภาพันธ์ 2563

ณ บ้านเลขที่ 86 หมู่ 2 ต.หนองหมอกย้ง อ.แม่ลาว จ.เชียงราย

ผู้มาประชุม

1.นางสาววน อุคคสิง	ตำแหน่ง ประธาน
2.นางสาว ณ ชวิญ วนหาโธ	ตำแหน่ง รองประธาน
3.นางพัริรา วรรณะ	ตำแหน่ง เลขานุการ
4.นางสาวชนากานต์ สุวรรณรุ่งโรจน์	ตำแหน่ง กรรมการ
5.นางสาวพิมพ์ฉัตร ชัยมณี	ตำแหน่ง กรรมการ
6.นางสาวสาภาพร จันทร์สูง	ตำแหน่ง กรรมการ

ผู้ไม่มาประชุม

1.นางณัฐวิญญา ชื่นแก้วมอ	ตำแหน่ง เลขานุการ

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. ว่าที่ร้อยตรีหญิงณัฐพร พ่วงทวีปสิน

เริ่มการประชุมเวลา 9.30 น.

ระเบียบวาระที่ 1 เรื่อง มติให้ที่ประชุมทราบ

นางสาววน อุคคสิง ตำแหน่งประธาน ได้แจ้งให้ทราบเรื่องการครบวาระจำนวน 2 ปี ซึ่งครบวาระวาระนี้ จึงแจ้งให้ที่ประชุมมีมติยกคณะกรรมการของกลุ่มใหม่

1.1 เพื่อคณะกรรมการในการบริหารกลุ่ม

1.2 ประธานแจ้งมติใหม่ คือ ว่าที่ร้อยตรีหญิงณัฐพร พ่วงทวีปสิน

1.3 ประธานให้กำหนดหน้าที่ในการบริหารกลุ่ม

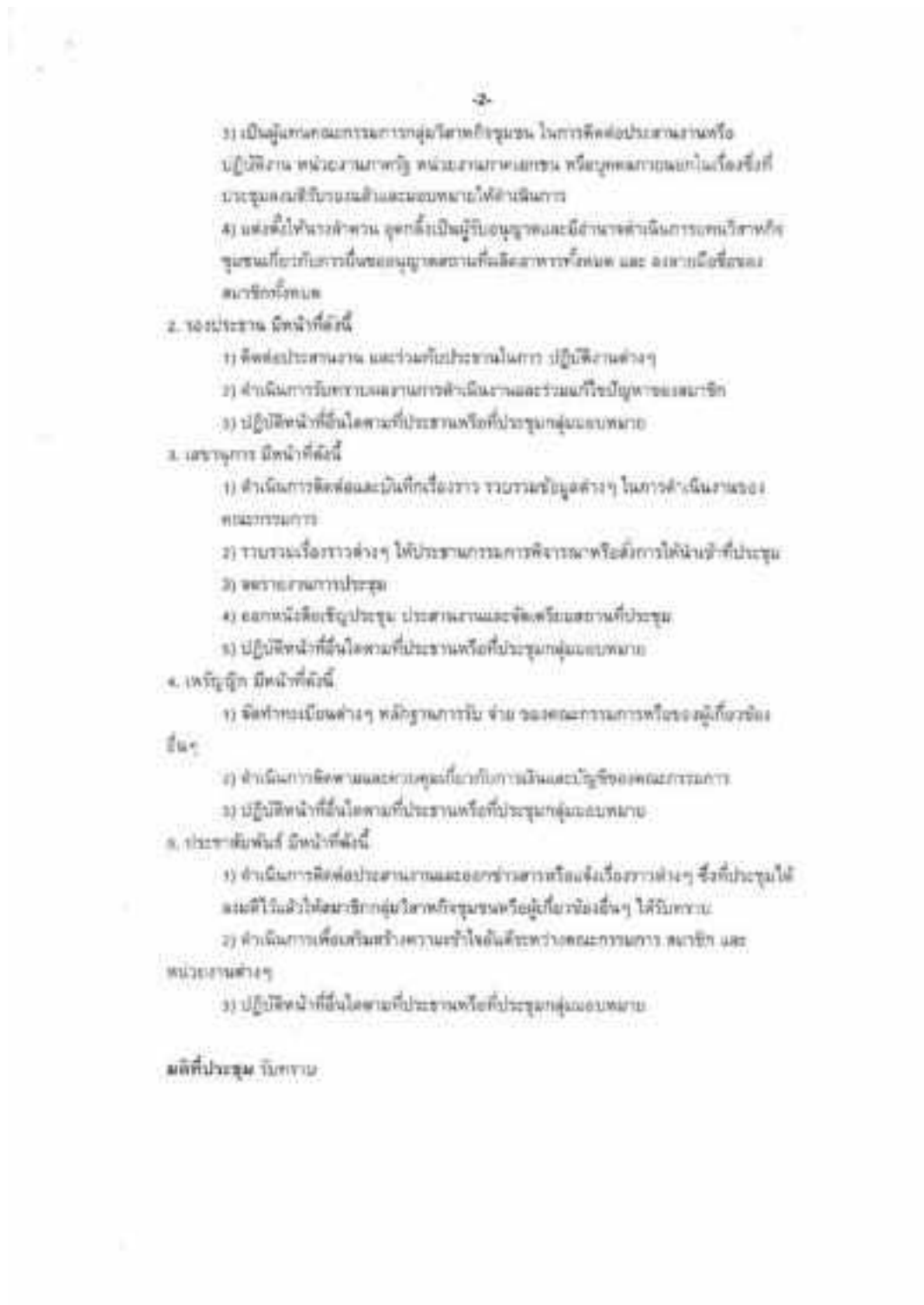
บทบาทหน้าที่ของคณะกรรมการและสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนนามเจ้า มีดังนี้

1. นางสาววน อุคคสิง ประธานกลุ่ม มีหน้าที่ดังนี้

- ๑) กำหนดเรื่องที่จะเข้าประชุม กำหนดแผนการประชุมที่จะนำเข้าประชุมเพื่อให้ได้มติในนามคณะกรรมการ วิธีการ ขั้นตอนของการปฏิบัติงาน
- ๒) ควบคุมรับผิดชอบการปฏิบัติงานของคณะกรรมการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนนามเจ้า ได้เป็นไปตามนโยบายและแผนการ วิธีการขั้นตอนและเป้าหมายของการปฏิบัติงานในองค์กร

และเรื่องตามที่ประชุมได้มีมติรับรองให้ดำเนินการ

รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

-3-

ระเบียบวาระที่ 2 รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 1/2568 วันจันทร์ ที่ 8 มกราคม 2568

ณ ที่ทำการกลุ่มวิสาหกิจชุมชน บ้านเลขที่ 88 หมู่ 2 ตำบลจอมหมอกแก้ว อำเภอมะนัง จังหวัดยะลา (ตามเอกสารแนบ 1)

มติที่ประชุม รับรองรายงานการประชุม

ระเบียบวาระที่ 3 เรื่องเพื่อทราบ

3.1 นางสาวศิริ วรณะ ตำแหน่ง ทรัพย์สิน แจ้งให้ทราบ

- กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บัว ได้รับการสนับสนุนงบประมาณในการทำบรรจุภัณฑ์ จากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.) ในโครงการ Agribusset จำนวนเงิน 88,000 บาท

3.2 นางสาวสาวะเขต จันทราสูง ตำแหน่ง ประธานสัมพันธ์ แจ้งให้ทราบ

- การขอแก้ไขชื่อ จากสำนักงานเกษตรสหกรณ์ จังหวัดยะลา

- กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บัว ได้รับสนับสนุน โครงการการส่งเสริมอาชีพ จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ยะลา และกำหนดให้เป็น โรงเรียนสิ่งแวดล้อมปฐมวัยสหกรณ์การเกษตร

- เตรียมพร้อมการตรวจประเมิน เพื่อขอมาตรฐาน Primary GMP จากสำนักงานสาธารณสุข จังหวัดยะลา

- มอบหมายให้นางสาว พุทธิศรี พริ้ว วาศวิธศรีศึกษาชุมชน พวงศรีพริ้ง พันนิการณ เบ็ญนเป่องเลขที่สถานที่ยึด จาก เลขที่ 102 หมู่ 2 ต.จอมหมอกแก้ว อ.มะนัง จ.ยะลา เป็น เลขที่ 88 หมู่ 2 ต.จอมหมอกแก้ว อ.มะนัง จ.ยะลา และดำเนินการแจ้งเปลี่ยนชื่อกลุ่ม จากคณะอนุกรรมการบริหาร เป็น วิสาหกิจชุมชนแม่บัว

มติที่ประชุม ทราบ

ระเบียบวาระที่ 4 เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมพิจารณา

4.1 การรับสมัครใหม่เข้าในกลุ่ม มีสมาชิกสมัครเข้าใหม่ จำนวน 1 ราย

1. วาศวิธศรีศึกษาชุมชน พวงศรีพริ้ง

รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

-4-

4.2 การลงมติและจัดเตรียมเอกสารประกอบการในการบริหารงานภายในกลุ่ม

1.นางสาวสวน อุทกสิงห์	ด้านหนึ่ง ประธาน
2.นางสาว ณ. ชวิญ รงหารรัตน์	ด้านหนึ่ง รองประธาน
3.นางพัชรี วรรณะ	ด้านหนึ่ง เภรียุญ
4.นางศรีน้อยวิทย์ฐิธมชอุบล พ่วงทวีปสิน	ด้านหนึ่ง เลขานุการการตลาด

จัดการแบบแบ่งตามฝ่ายจัดตั้งประสานงานหน่วยงาน

5.นางสาวสายชล จินกาคุณ	ด้านหนึ่ง ประชาสัมพันธ์
6.นางสาวชลาภานต์ สุวรรณรุ่งโรจน์	ด้านหนึ่ง การบริการ
7.นางสาวพิณพิณ ชัยมิต	ด้านหนึ่ง การบริการ

จัดพิมพ์ขึ้น ณ วันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2563 ในการดำเนินการปฏิบัติหน้าที่เป็นระยะเวลา 2 ปี จนถึงวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2570

มติที่ประชุม วันทราบและเห็นชอบ

ระเบียบวาระที่ 3 ไม่มี

มติที่ประชุม ไม่มี

ปิดประชุม เวลา 12.00 น.

ลงชื่อ.....นางสาวสวน อุทกสิงห์.....

(นางสาวสวน อุทกสิงห์ พ่วงทวีปสิน)

ผู้ตรวจการนารวม

ลงชื่อ.....นางสาวสวน อุทกสิงห์.....

(นางสาวสวน อุทกสิงห์)

ประธานกลุ่มฯ

รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

ข้อบังคับวิสาหกิจชุมชน นานาวิ
ตำบลจอมหมอกแก้ว อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย

หมวดที่ 1 ชื่อความทั่วไป

ข้อ 1 ชื่อระเบียบข้อนี้เรียกว่า “ข้อบังคับวิสาหกิจชุมชน นานาวิ” ตำบลจอมหมอกแก้ว อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย

ข้อ 2 ที่ประชุม ๕๕ ตำบลจอมหมอกแก้ว อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย

ข้อ 3 ข้อบังคับนี้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 27 เดือนมีนาคม พ.ศ.2566

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์

ข้อ 4 วิสาหกิจชุมชนนานาวิ

4.1 เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าทางการเกษตร โดยการแปรรูปอาหาร หรือผลิตภัณฑ์

4.2 เพื่อให้ได้งานทำและระบบการจ้างงานที่มั่นคงในชุมชนและสร้างรายได้แก่เกษตรกรรายละคน

4.3 เพื่อส่งเสริมการค้าให้มั่นคงและยั่งยืน เป็นการเสริมสร้างเศรษฐกิจชุมชนให้มีความเข้มแข็งและได้ โดยผ่านกระบวนการตามวิถี และสายใย

4.4 เพื่อให้กลุ่มผู้ให้ทุนชนได้มีการระดมทุนการดำเนินงานได้

4.5 เพื่อส่งเสริมวิสาหกิจอื่นๆ โดยสามารถนำทุนจากกลุ่มวิสาหกิจนี้ไปลงทุนกับกลุ่มอื่นๆได้

หมวดที่ 3 สมาชิก

ข้อ 5 คุณสมบัติสมาชิก

5.1 เป็นผู้ที่มีสัญชาติไทยและมีภูมิลำเนาอยู่ใน จังหวัดเชียงราย

5.2 มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์การขอรับทุนและสนใจงานพัฒนาอาชีพของภาคเกษตรกรรม

5.3 เป็นผู้ที่มีเงินจะเปิดกิจการของตนเอง

5.4 สมาชิกทุกคนต้องออกทุนอย่างน้อยจำนวน 1 หุ้น ทุนต่อ 500 บาท ไม่เกิน 10 หุ้น ในการมีสมาชิก

5.5 จำนวนหุ้นที่มีอยู่ในกลุ่มให้เท่ากับจำนวนหุ้นของสมาชิก โดยคนที่ถือหุ้นใหญ่สองคนสามารถที่จะนำออกเป็นเงินสด และในการมีสมาชิกทั้งหมดมีหุ้นไม่เกินร้อยละการจ้างงาน ซึ่งมูลค่าเท่ากับหุ้นที่คนถืออยู่ สมาชิกจะถอนเงินหุ้นไม่ได้

ข้อ 6 การสมัครสมาชิก

6.1 คือยื่นคำขอสมัครในสมัครของกลุ่ม

6.2 คือชำระค่าหุ้นต่อ 500 บาท สมาชิก 1 หุ้น ไม่เกิน 10 หุ้น

6.3 คือเป็นผู้ที่คณะกรรมการบริหารกลุ่มฯ ได้มีมติเห็นชอบให้รับเป็นสมาชิกกลุ่มฯ

ข้อ 7 การพ้นจากสมาชิก

7.1 ลา

7.2 ลาออกและได้รับอนุมัติให้ลาออกจากคณะกรรมการบริหารกลุ่มฯ

ข้อ 8 การลาออกจากสมาชิก

รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

ข้อ 14 รายชื่อสมาชิก

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่
1.	นางสาวดวง อุดมกิจ	102 หมู่ 2 ต.หนองหมากแก้ว อ.เมืองฯ จ.เชียงใหม่
2.	นางพิชิตี วรรณผล	1302 หมู่ 1 ต.เมืองพาน อ.พาน จ.เชียงราย
3.	นางสาว ณ.ขวัญ วรรณรัตน์	531 หมู่ 2 ต.หนองหมากแก้ว อ.เมืองฯ จ.เชียงใหม่
4.	นางสาวพิมพ์จิตต์ ชื่นมณี	15 หมู่ 6 ต.บ้านเมว อ.บ้านดง จ.เชียงราย
5.	นายณัฐดนัย จันทวิบูลย์	276 หมู่ 3 ต.หนองหมากแก้ว อ.เมืองฯ จ.เชียงใหม่
6.	นางสาวชนากานต์ สุวรรณใจรุ่งโรจน์	86 หมู่ 2 ต.หนองหมากแก้ว อ.เมืองฯ จ.เชียงใหม่
7.	นางสาวสาธิต จันทาทูม	67 หมู่ 7 ต.ดงเมฆ อ.เมืองฯ จ.เชียงใหม่
8.	ว่าที่ร้อยตรีหญิง ชมบุศย์ พ่วงทวีปรัตน์	200 หมู่ 8 ต.บ้านดง อ.พาน จ.เชียงราย

ข้อ 15 คุณสมบัติของกรรมการ

17.1 เป็นสมาชิกกลุ่ม

17.2 สมาชิกเป็นกลุ่มจะต้องมาจากตัวแทนคณะกรรมการไม่น้อยกว่า 2 คน และไม่มีสิทธิ์เป็นกรรมการเป็นกรรมการ

อีกภายในกำหนด 12 เดือน นับแต่วันถูกถอดถอน

ข้อ 16 บทลงโทษของคณะกรรมการกลุ่ม

16.1 เงินทุนจากการระดมเงินของสมาชิกกองทุนกลุ่ม

16.2 รายชื่อผู้ถือหุ้นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน บ้านวัง คีรี

1.นางสาวดวง อุดมกิจ	ตำแหน่ง ประธาน	1 หุ้น 500 บาท
2.นางสาว ณ.ขวัญ วรรณรัตน์	ตำแหน่ง รองประธาน	1 หุ้น 500 บาท
3.นายณัฐดนัย จันทวิบูลย์	ตำแหน่ง เลขานุการ	1 หุ้น 500 บาท
4.นางพิชิตี วรรณผล	ตำแหน่ง เหรัญญิก	1 หุ้น 500 บาท
5.นางสาวชนากานต์ สุวรรณใจรุ่งโรจน์	ตำแหน่ง กรรมการ	1 หุ้น 500 บาท
6.นางสาวพิมพ์จิตต์ ชื่นมณี	ตำแหน่ง กรรมการ	1 หุ้น 500 บาท
7.นางสาวสาธิต จันทาทูม	ตำแหน่ง กรรมการ	1 หุ้น 500 บาท
8.ว่าที่ร้อยตรีหญิง ชมบุศย์ พ่วงทวีปรัตน์	ตำแหน่ง เลขานุการ / ฝ่ายการตลาด / ประธานงาน	1 หุ้น 500 บาท

รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

ข้อ 17 กำหนดเวลาของการรวมการ

การรวมการแก้ไขกรณีการเป็นกรรมการได้คราวละสองปี กรรมการเพื่อออกตามวาระมีสิทธิได้รับเลือกให้ดำรงเป็นกรรมการได้อีก

ข้อ 18 การออกเสียงตำแหน่งกรรมการ

18.1 สหกร

18.2 ออกตามวาระ

18.3 อาจยกใบลงนามให้ถึงต่อคณะกรรมการบริหารและได้รับอนุมัติแล้ว

18.4 ขาดจากสมาชิกภาพ

18.5 ขาดจากการประชุมกรรมการสามารถคิดฟ้องโดยไม่ขึ้นเหตุผลที่สมควรให้ที่ประชุมทราบ จีประชุมใหญ่มีมติงดออกนามบุคคลใดที่สมควร

ข้อ 19 อำนาจหน้าที่ของกรรมการ คณะกรรมการบริหาร มีหน้าที่รับผิดชอบในนโยบายของศูนย์โดยสภาต่อสมาชิก และมีหน้าที่ดูแลให้กิจกรรมของศูนย์ดำเนินไปตามข้อบังคับของศูนย์ และทำหน้าที่ดูแลงานของศูนย์ ให้คณะกรรมการบริหารมีอำนาจที่จะกำหนดระเบียบต่างๆ โดยความเห็นชอบและมติของที่ประชุมใหญ่สมาชิก ในการประชุมครั้งและของคณะกรรมการบริหาร ให้กำหนด 30 วัน นับตั้งแต่วันที่ได้รับเลือกตั้ง เพื่อกำหนดบทบาทหน้าที่ งบประมาณของศูนย์ แผนการดำเนินงาน และสิ่งจำเป็นของศูนย์ - รายการ ของศูนย์

ข้อ 20 การประชุมคณะกรรมการและสมาชิก

20.1 ประชุมสามัญประจำปี

ประชุมวิสามัญ

คณะกรรมการสามารถเรียกประชุมได้ตามความจำเป็น แต่ต้องมีการประชุมอย่างน้อย 3 เดือนต่อครั้ง ตามวัน เวลา สถานที่ ผู้มีหน้าที่จัดการประชุมกำหนด

หมวดที่ 7 การแก้ไขหรือเพิ่มเติมข้อบังคับ

ข้อ 21 ข้อบังคับสามารถแก้ไขเปลี่ยนแปลงได้ โดยมีมติที่ประชุมเกินกึ่งหนึ่งของคณะกรรมการ

หมวดที่ 8 การเงิน

ข้อ 22 ผู้มีอำนาจเบิกจ่ายประกอบด้วย 1 งบประมาณ 2 ทรัพย์สิน 3 เอกสาร การใช้จ่ายเงินเบิกจ่ายได้ 3 ใน 3

ข้อ 23 การเก็บรักษาเงิน ประธานมีอำนาจในการเก็บเงินสดได้ และถ้ามีปัญหาส่วนเกิน ประธานสามารถเบิกจ่ายได้ และแจ้งวัตถุประสงค์ที่ประชุมทราบในครั้งต่อไป

หมวดที่ 9 บทเฉพาะกาล

ข้อ 23 ให้ประธานและประธานผู้ช่วยในข้อบังคับ และมีมติบัตรใช้ ในวันประชุมคราวหน้า

ประกาศ ณ วันที่ 27 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568

ลงชื่อ 

(นายอัพนธ์ อุดมกิจ)

ประธานสภาผู้แทนสมาชิก

รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน

หนังสือสำคัญฉบับนี้ให้ไว้แก่

วิสาหกิจชุมชนนาแก้ว

ที่ตั้ง: หมู่ที่ ๑๐ หมู่ที่ ๒ ตำบลหนองนาแก้ว

อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น รหัสไปรษณีย์ ๔๖๐๐๐

โทรศัพท์: ๐๘๐๙๕๖๐๖๖ โทรสาร: ๐-๔๓๘๖๖๖๖๖

เมื่อเป็นวิสาหกิจชุมชน ได้ขึ้นทะเบียนวิสาหกิจชุมชน

ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. ๒๕๔๖ มีเลขที่ดังนี้

รหัสทะเบียน ๖-๕๗-๑๖-๐๒/๑-๐๐๙๙

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๕ เดือนตุลาคม พุทธศักราช ๒๕๖๖

ลงชื่อ:  นายสมชาย

(นายสมชาย นามสกุลนามสกุล)

เกษตรจังหวัดขอนแก่น

เกษตรจังหวัดขอนแก่น

สำนักงานเกษตรจังหวัดขอนแก่น

จังหวัดขอนแก่น

หมายเหตุ:

(๑) วิสาหกิจชุมชนต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. ๒๕๔๖ และพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. ๒๕๔๖

(๒) หนังสือสำคัญฉบับนี้ให้ไว้แก่ผู้จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน

(๓) หนังสือสำคัญฉบับนี้ให้ไว้แก่ผู้จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน

รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

statistik

auswertung

9.12.1

☒ Isotopie
 ☐ nicht-Isotopie

☐ Isotopomerie

Isotopomerie:

Struktur: 8 1 9 / 1 8 9

Isotopie: 2-Äu. gleiche MZ (m)

m/z	Isotop A	Isotop B	Struktur		
			Isotopie	Isotopomerie	Isotop
1	100%	100%		Isotopie	Isotopomerie
2	100%	100%		Isotopie	Isotopomerie
3	100%			Isotopie	
4	100%			Isotopie	
5	100%			Isotopie	
6	100%			Isotopie	
7	100%			Isotopie	

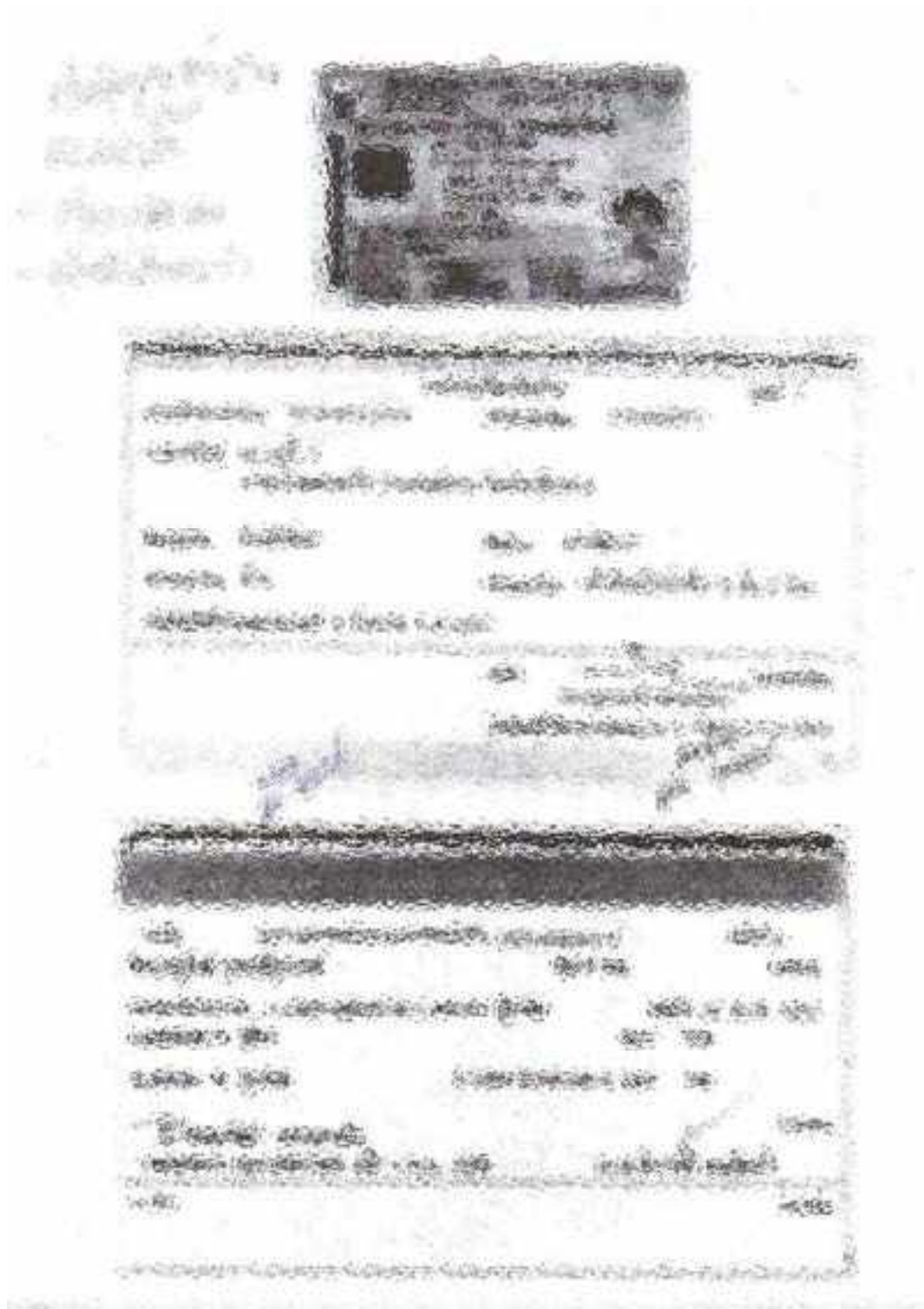


 Comisiunea Națională pentru Drepturile Omului
 CNCDH
 Serviciul pentru monitorizarea și evaluarea activității
 instituțiilor de detenție
 Raport
 Activitatea Serviciului pentru monitorizarea și evaluarea activității
 instituțiilor de detenție în anul 2010
 București, 2011

รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



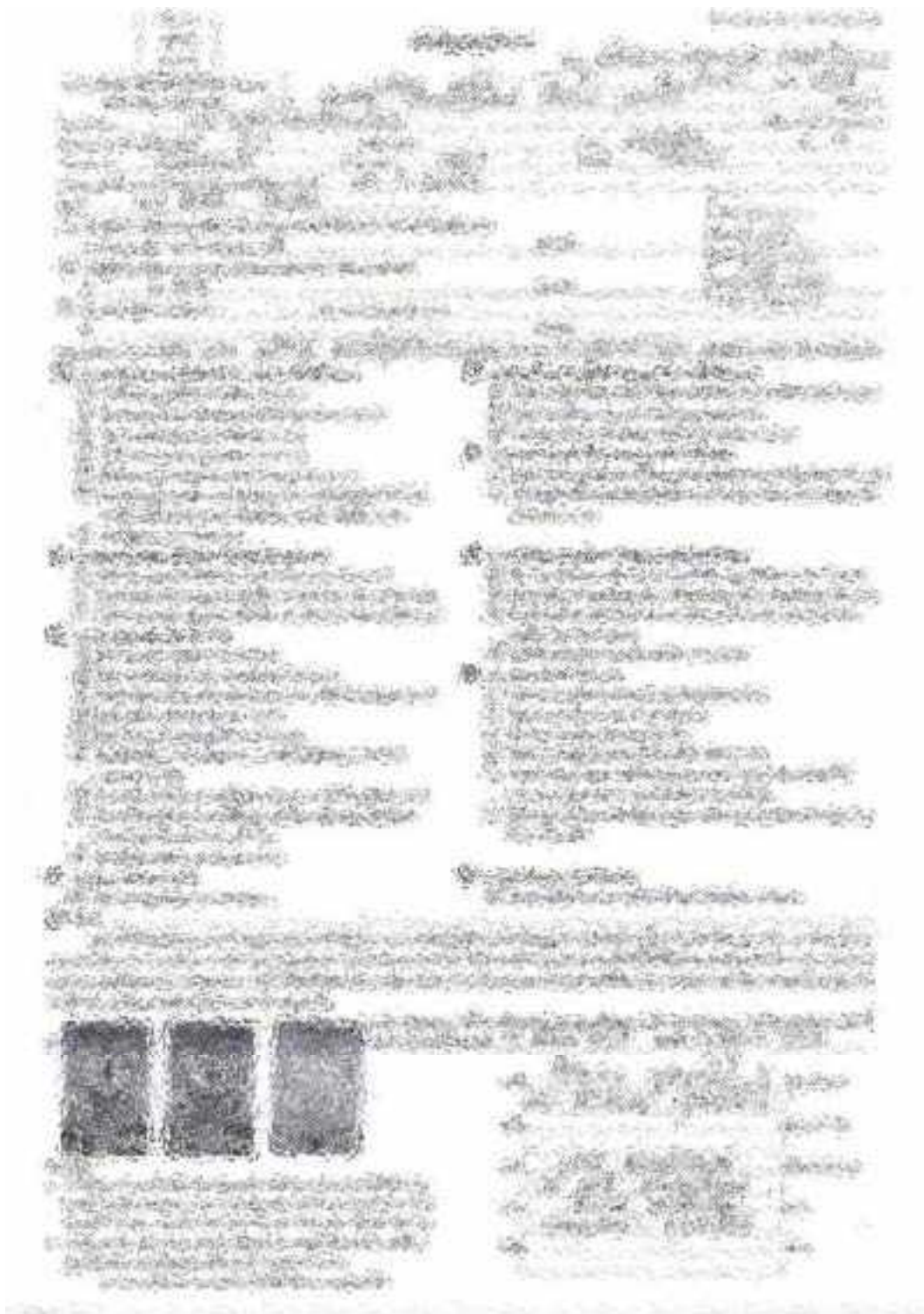
รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



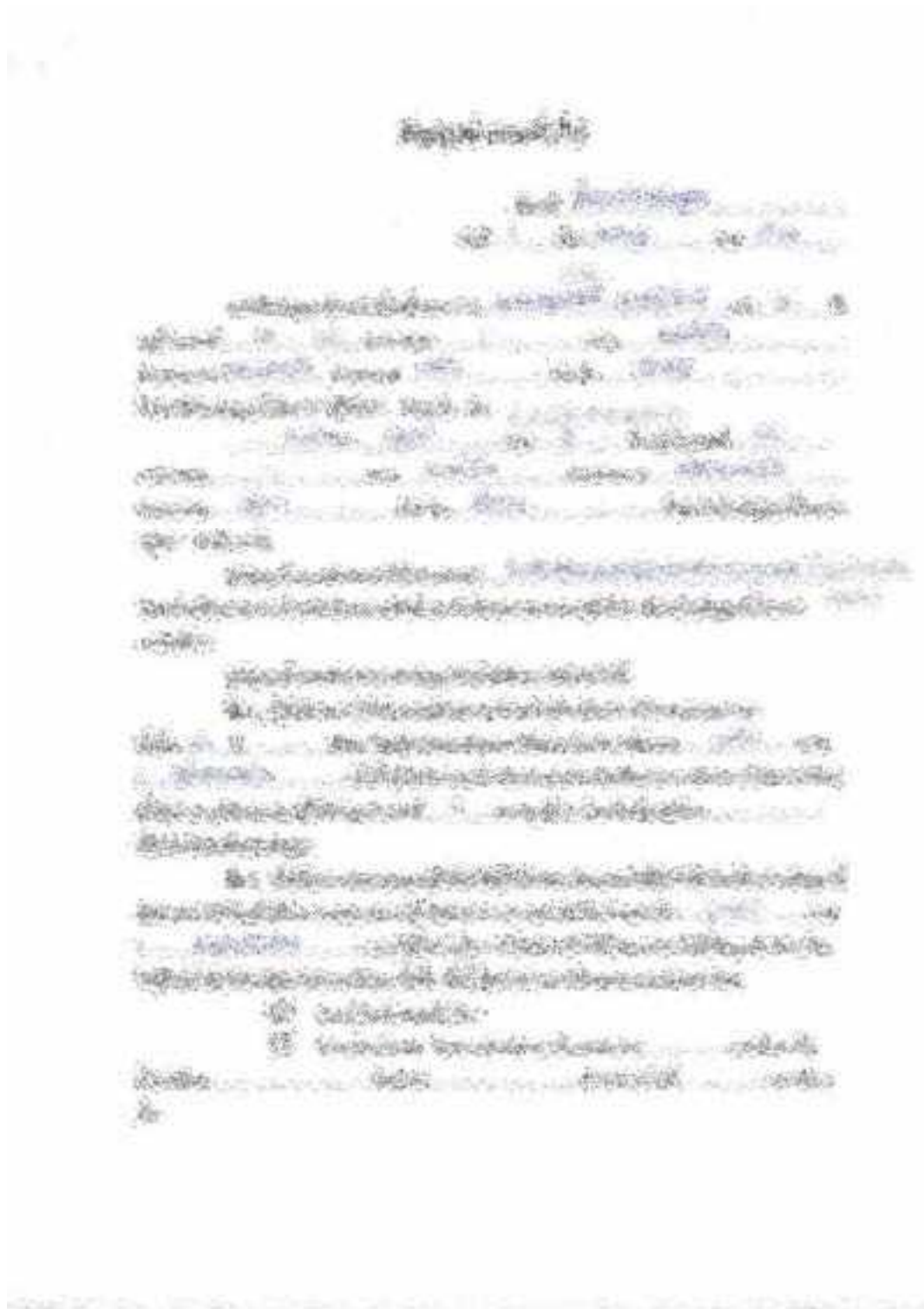
รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



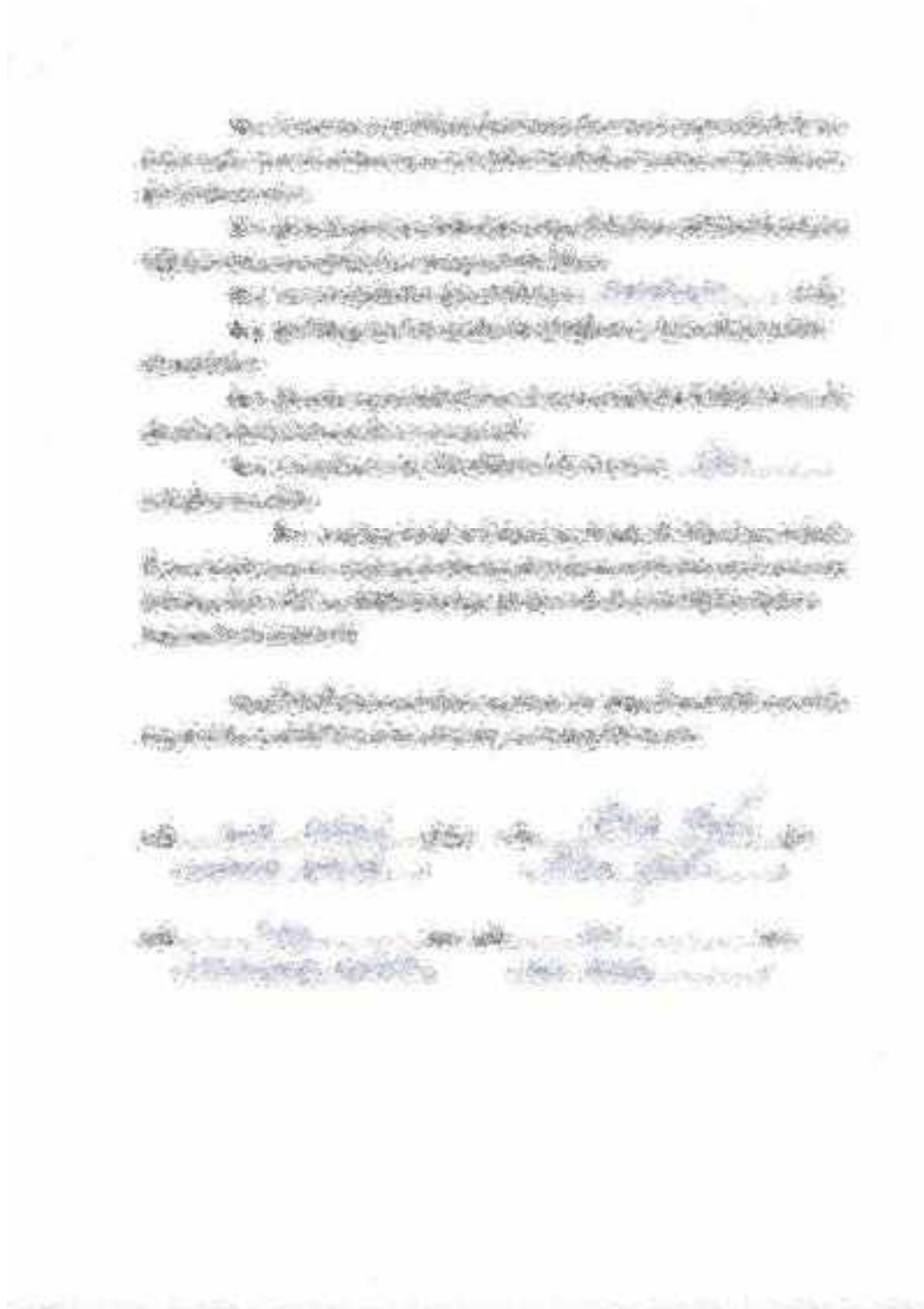
รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



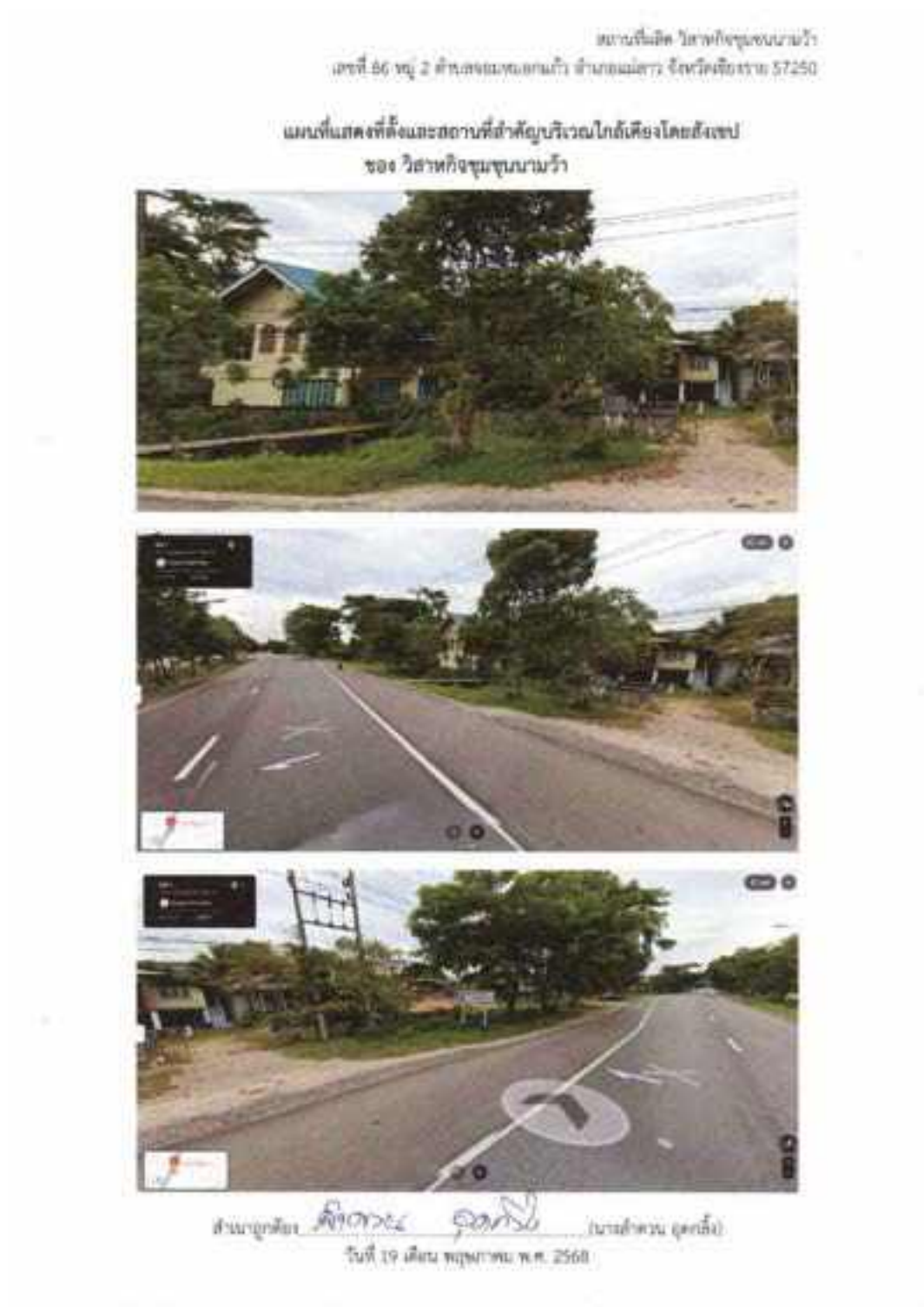
รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



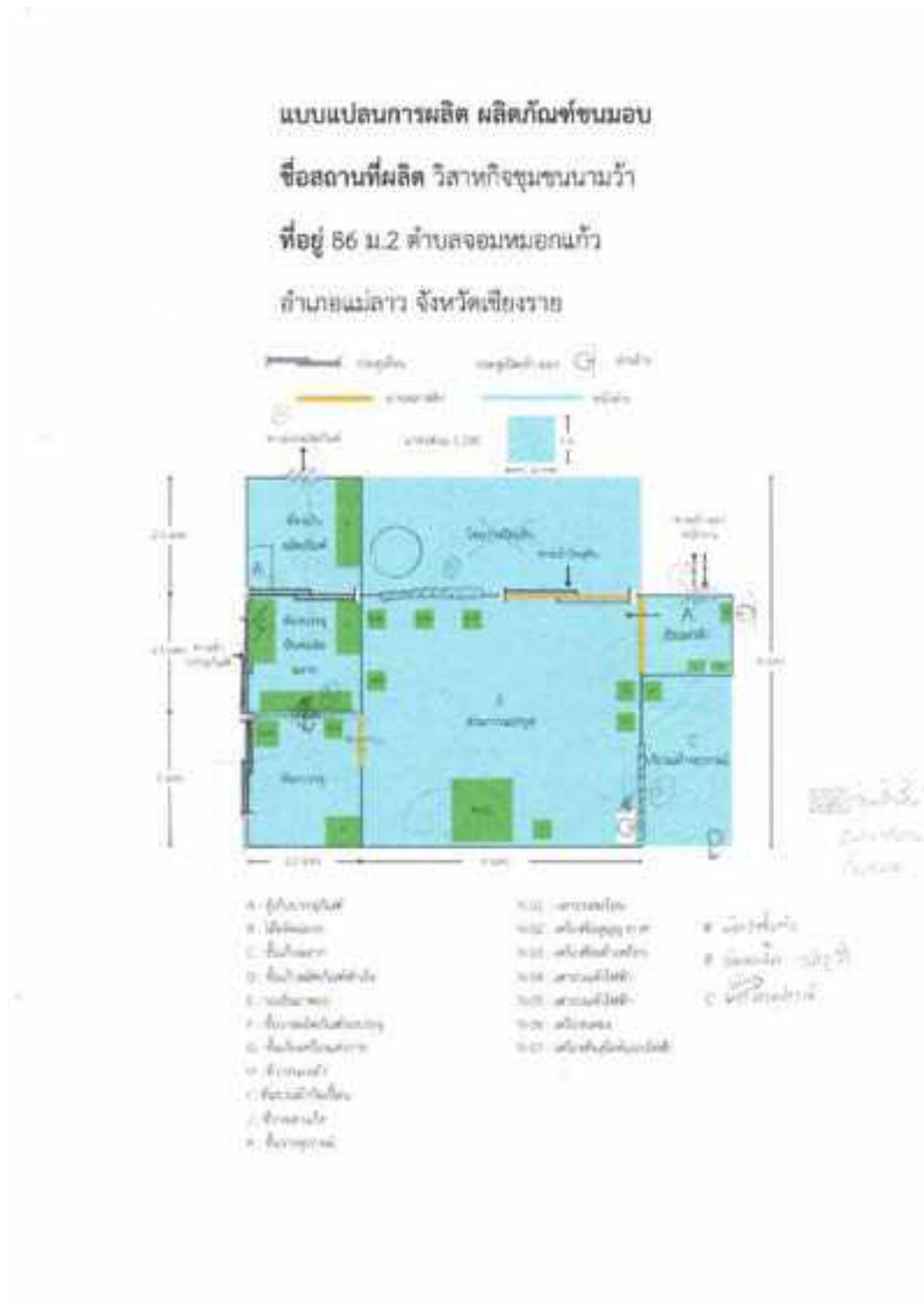
รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



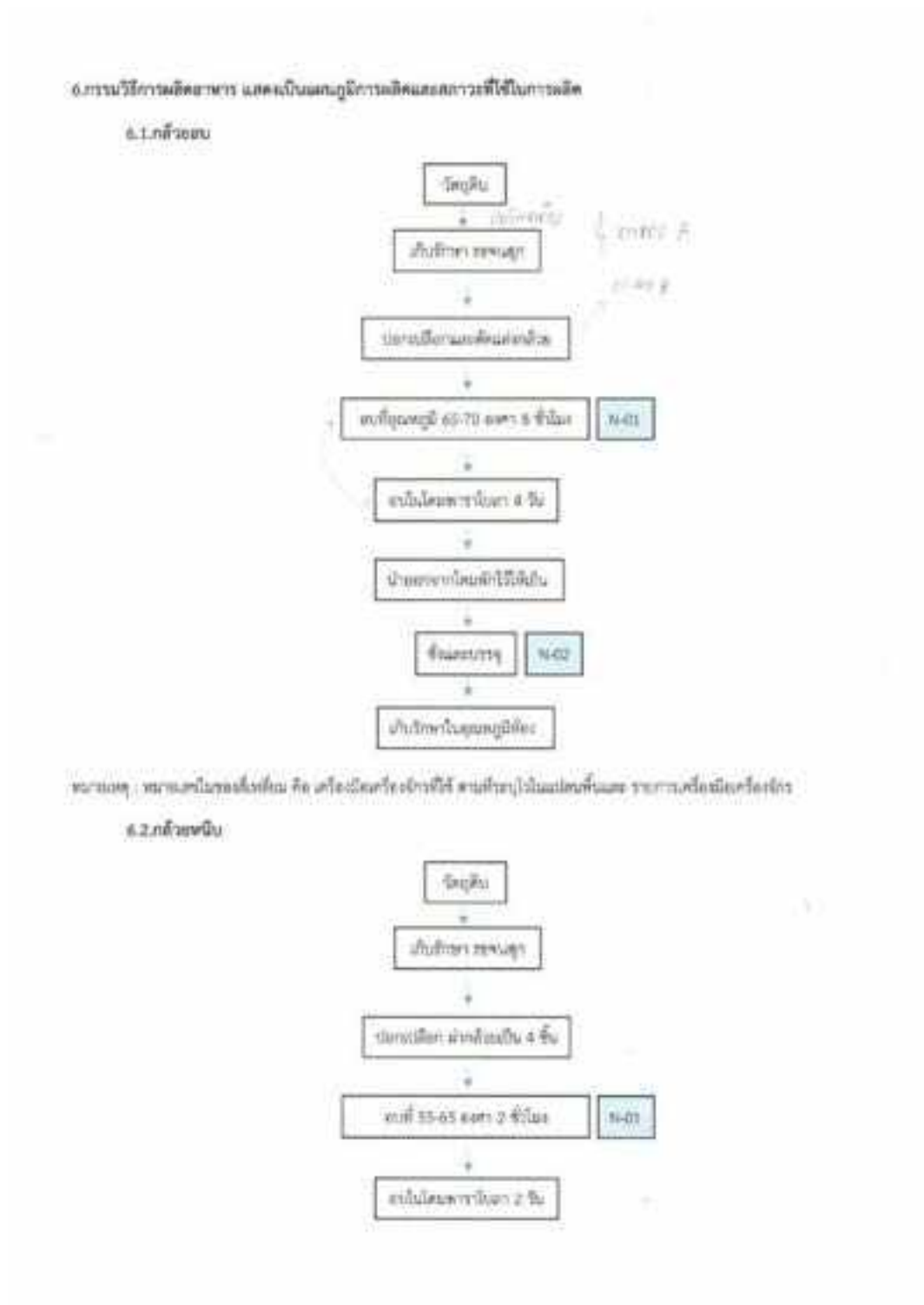
รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



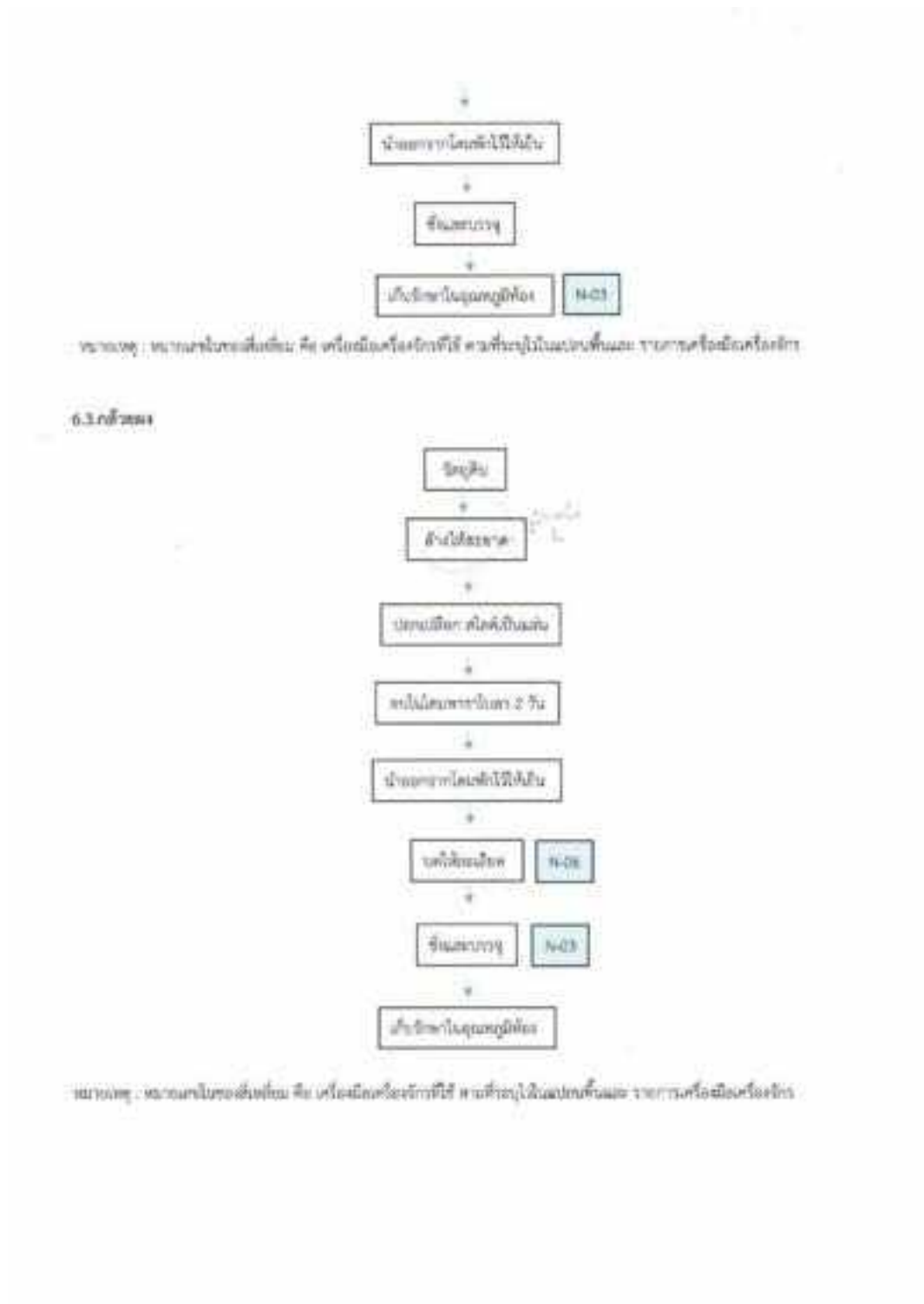
รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



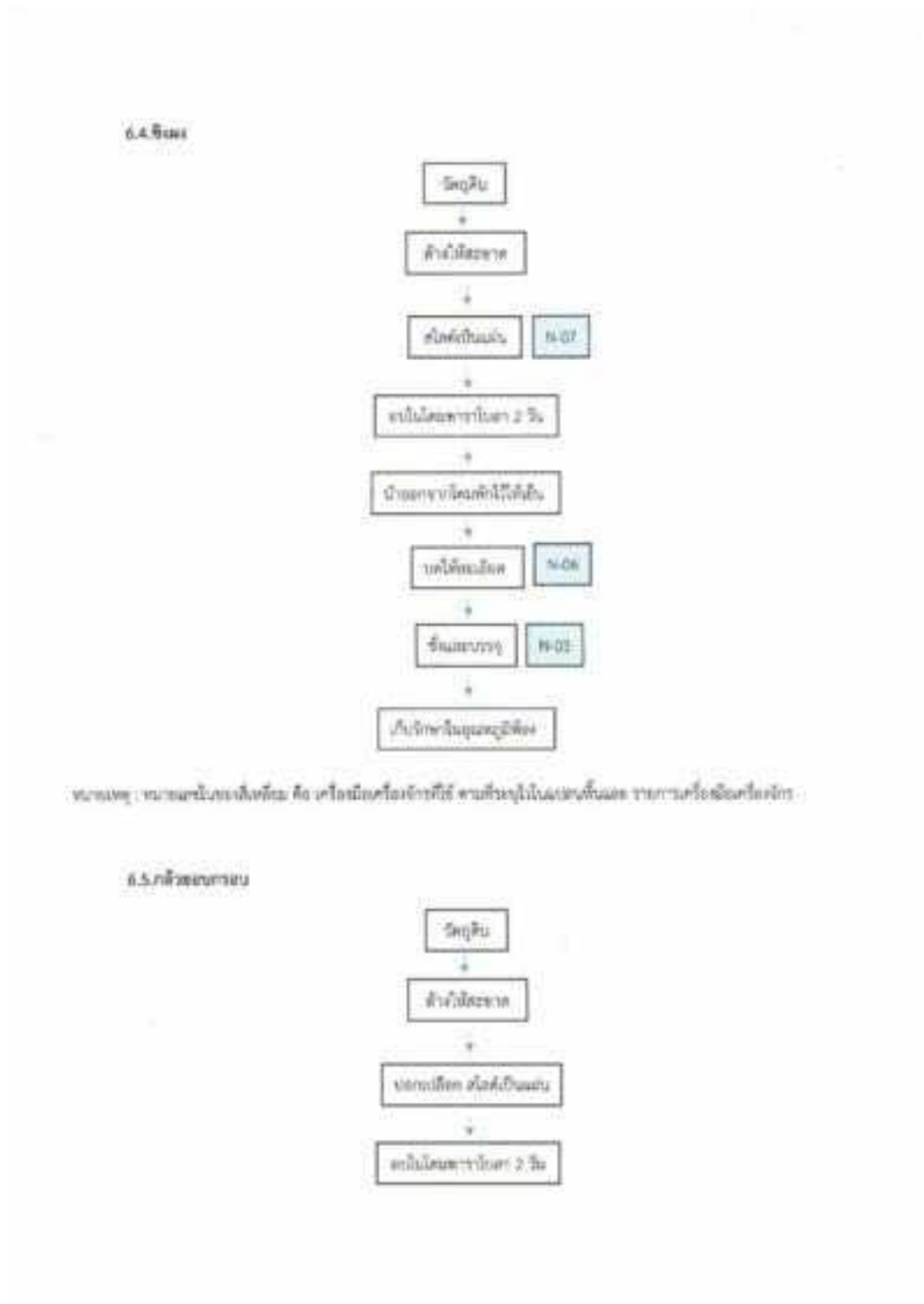
รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



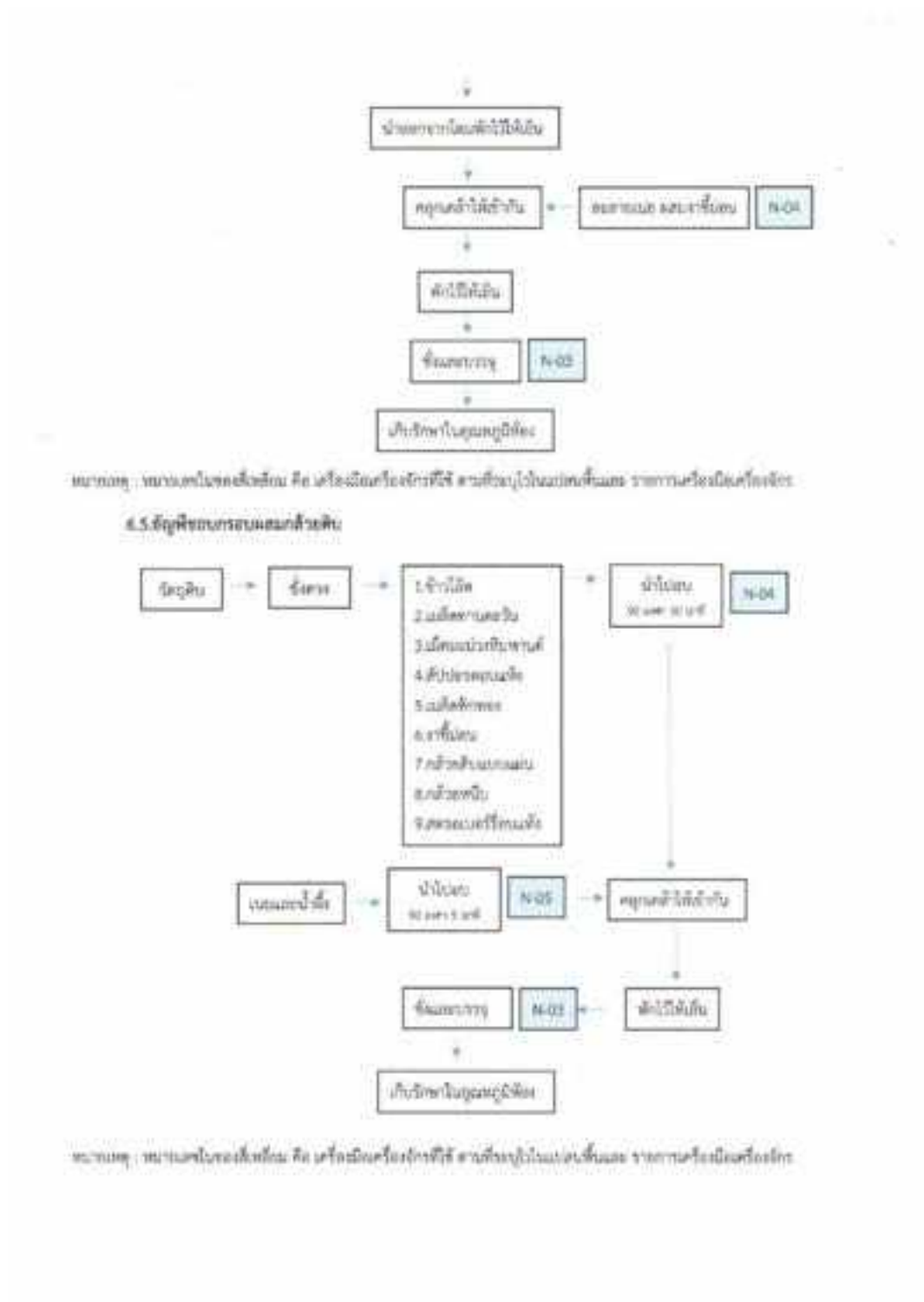
รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

7. ส่วนประกอบของอาหารแต่ละเป็นร้อยละของน้ำหนัก

7.1 กว๊านอบ กว๊าน 100%

7.2 กว๊านอบนึ่ง กว๊าน 100%

7.3 กว๊านอบสั้ด กว๊าน 100%

7.4 ซิมเม่ ซิมเม่ 100%

7.5 กว๊านอบกรอบ

ลำดับที่	รายชื่อส่วนประกอบ	ร้อยละ	การคัดเลือกวัตถุดิบ
1	กว๊านดิบสั้ดแผ่น	60	กว๊านดิบสั้ดแผ่น แพคเกจ ไม่มีสีปนเปื้อน
2	น้ำมัน	20	เลขที่ อย. 57-2-03154-2-0001
3	เนย	20	เลขที่ อย. 10-1-10223-1-0006
	รวม	100	

7.6 การใส่ไส้

ลำดับที่	รายชื่อส่วนประกอบ	ร้อยละ	การคัดเลือกวัตถุดิบ
1	ข้าวโอ๊ต	17.5	เลขที่ อย. 10-1-16155-1-0016
2	เมล็ดทานตะวัน	8	ธัญพืชไม่มีเปลือก ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสีปนเปื้อน
3	เมล็ดพืชของ	8	ธัญพืชไม่มีเปลือก ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสีปนเปื้อน
4	เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	8	ธัญพืชไม่มีเปลือก ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสีปนเปื้อน
5	สาขี้อ่อน	6	ธัญพืชไม่มีเปลือก ไม่มีเชื้อรา ไม่มีสีปนเปื้อน
6	กว๊านดิบสั้ดแผ่น	8	กว๊านดิบสั้ดแผ่น แพคเกจ ไม่มีสีปนเปื้อน
7	กว๊านอบนึ่ง	12.5	เลขที่ อย. 57-2-06341-2-0001
8	สตรอเบอรี่แช่แข็ง	8	ธัญพืช แช่แข็ง ไม่มีสีปนเปื้อน ผลิตภัณฑ์ 100 %
9	สับปะรดแช่แข็ง	8	ธัญพืช แช่แข็ง ไม่มีสีปนเปื้อน ผลิตภัณฑ์ 100 %
10	เนย	8	เลขที่ อย. 10-1-10223-1-0006
11	น้ำมัน	8	เลขที่ อย. 57-2-03154-2-0001
	รวม	100	

8. ประเภท ชนิดของอาหารที่เพิ่มเนื้อ และปริมาณการผลิตต่อชนิด ชนิด

8.1 กว๊านอบ	ปริมาณการผลิต 90 ของต่อวัน
8.2 กว๊านอบนึ่ง	ปริมาณการผลิต 100 ของต่อวัน
8.3 กว๊านอบสั้ด	ปริมาณการผลิต 100 ของต่อวัน
8.4 ซิมเม่	ปริมาณการผลิต 50 ของต่อวัน
8.5 กว๊านอบกรอบ	ปริมาณการผลิต 30 แพคเกจ
8.6 ธัญพืชอบกรอบผสมกับข้าวสับ	ปริมาณการผลิต 10 แพคเกจ

รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)



รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

5.รายการเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต โดยแสดงหมายเลขพริตตัวอักษรกำกับให้ตรงกับแบบฉบับสถานที่ผลิต

ลำดับที่	รหัสอุปกรณ์	เครื่องมือจักร	จำนวน	รายละเอียดเครื่องมือจักร
1	N-01	เตาอบขนมโรต	1	รุ่นสีทอง JH 3kg ผู้ผลิตจากฟิลิปปินส์จีน 2 เหนือ ขนาด:125*150 CM
2	N-02	เครื่องทอดสุญญากาศ	1	0.2 เหนือ ขนาด:55*30 CM
3	N-03	เครื่องรีดขนมเค้กฟอง	1	0.4 เหนือ ขนาด:67*48 CM
4	N-04/N-05	เตาอบไฟฟ้า	2	2 เหนือ ขนาด:40*53 CM

รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

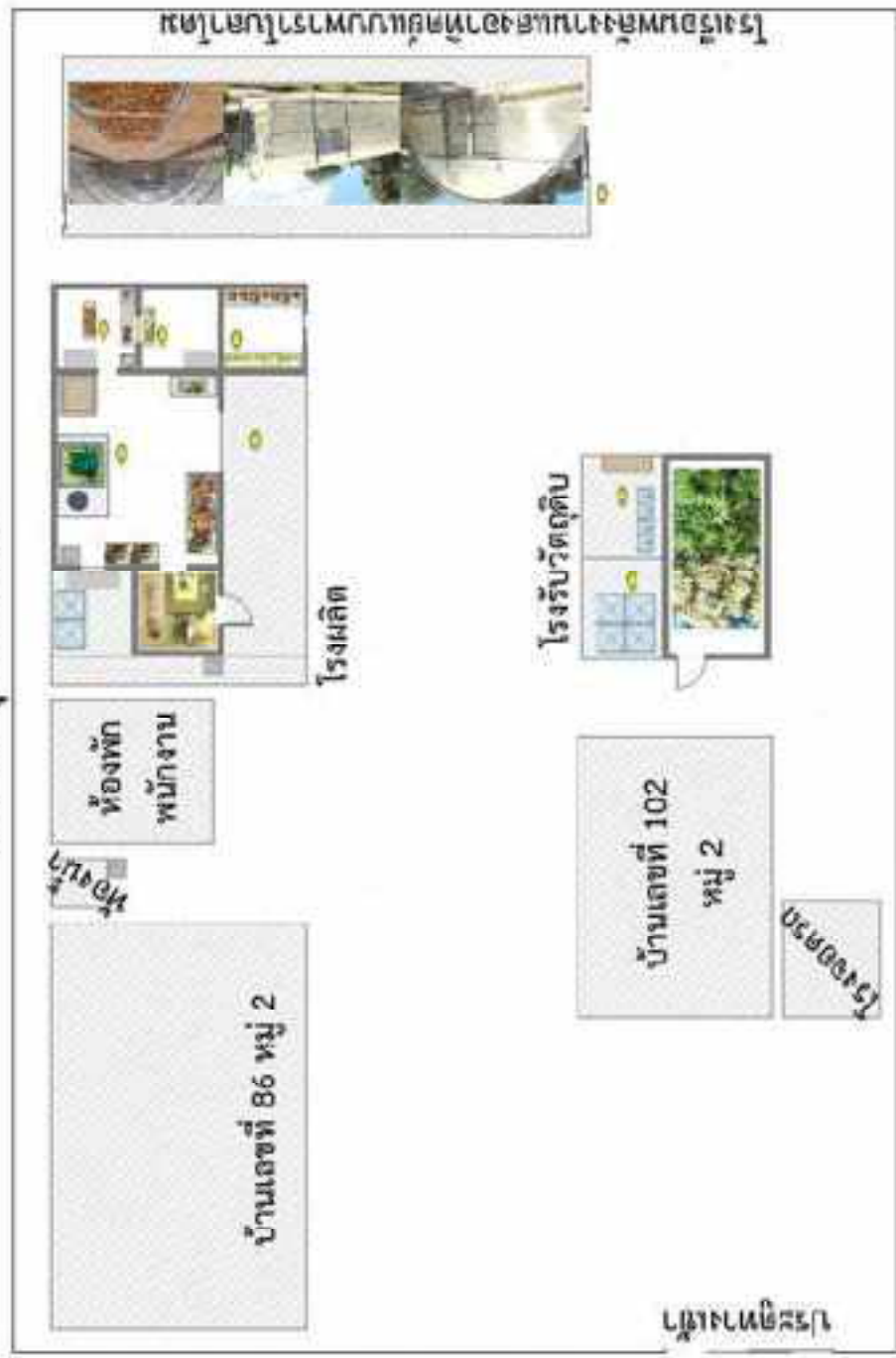
5.	TK-06	เครื่องผสม	1	3.35 กิโลกรัม ขนาด 23*50 cm
6.	TK-07	เครื่องกลึงโลหะไฟฟ้า	1	0.2 กิโลกรัม ขนาด 25.5*20 cm
		รวมเฉลี่ย		12.35 กิโลกรัม

รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

[illegible]

รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างทั้งหมดในที่ดิน วิสาหกิจชุมชนนามว่า



รูปที่ จ.1 การดำเนินการจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน (ต่อ)

ภาคผนวก ฉ

การต่อยอดกิจกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มให้เปลือกกล้วยน้ำว้า จากฐานการเรียนรู้ที่ 2 วิสาหกิจชุมชนนามว่า

การต่อยอดกิจกรรมสร้างมูลค่าเพิ่มให้เปลือกกล้วยน้ำว้า จากฐานการเรียนรู้ที่ 2 วิสาหกิจชุมชนนามว่า เชื่อมโยงสถาบันการเงิน ผ่านข้อเสนอโครงการ เรื่อง กล้วยคินชีวิตสู่เปลือกแปรรูป วิถีใหม่ของเปลือกสุก สร้างสุขและเศรษฐกิจชุมชน พัฒนาเศรษฐกิจสีเขียว ร่วมกับ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สาขาเชียงราย และ เครือข่ายผู้ประกอบการทางสังคม Chiang Rai Smart Model

หลักการและเหตุผล

โครงการพัฒนาศักยภาพวิสาหกิจชุมชนและกองทุนหมู่บ้านสู่เกษตรมูลค่าสูง ปีบัญชี 2568 “โครงการกล้วยคินชีวิต สู่ “เปลือกแปรรูป” : วิถีใหม่ของเปลือกสุก สร้างสุขและเศรษฐกิจชุมชน พัฒนาเศรษฐกิจสีเขียว” โครงการนี้ต้องการผลิตผงเปลือกกล้วยน้ำว้าสุก (Banana Peel Powder) กล้วยไม่เหลือทิ้ง ยกระดับเปลือกกล้วยสู่สินค้าชุมชน

ประเทศไทยมีการปลูกกล้วยน้ำว้าในหลายพื้นที่ทั่วประเทศ โดยเฉพาะภาคเหนือและภาคกลาง ส่งผลให้มีผลผลิตจำนวนมากทั้งในรูปแบบบริโภคสดและการแปรรูปเบื้องต้น เช่น กล้วยอบ กล้วยหนึบ อย่างไรก็ตาม ในกระบวนการเหล่านี้ มีวัสดุเหลือใช้ปริมาณมาก โดยเฉพาะ “เปลือกกล้วยน้ำว้าสุก” ซึ่งคิดเป็นกว่า 30–40% ของน้ำหนักผลกล้วยและมักถูกทิ้งเป็นของเสีย

เปลือกกล้วยน้ำว้าสุกมีคุณค่าทางโภชนาการสูง เช่น สารฟีนอลิก แทนนิน ฟลาโวนอยด์ วิตามิน C และ วิตามิน E โพแทสเซียม รวมถึงใยอาหารสูง ซึ่งมีคุณสมบัติด้านการต้านอนุมูลอิสระ ต้านการอักเสบ บำรุงผิวพรรณ และช่วยระบบขับถ่าย จากข้อมูลวิจัยทั้งในและต่างประเทศ พบว่าสารสกัดจากเปลือกกล้วยสามารถนำไปใช้ในอุตสาหกรรมอาหารเสริม เครื่องสำอาง และผลิตภัณฑ์สุขภาพได้อย่างมีศักยภาพ

โครงการผลิตผงเปลือกกล้วยน้ำว้าสุกจึงเป็นแนวทางที่ตอบโจทย์การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากอย่างแท้จริง โดยใช้วัสดุเหลือทิ้งมาสร้างมูลค่าเพิ่ม (Value-Added Agriculture) ด้วยเทคโนโลยีที่เรียบง่าย เช่น การล้าง ตากแห้ง บด และบรรจุ ซึ่งสามารถถ่ายทอดสู่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้อย่างเป็นรูปธรรม

โครงการนี้เชื่อมโยงโดยตรงกับยุทธศาสตร์ที่ 3 ของธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.) คือ “เพิ่มศักยภาพการแข่งขันลูกค้าสู่การสร้างมูลค่าเกษตร” และกลยุทธ์ที่ 8 คือ “ยกระดับความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชนและกองทุนหมู่บ้าน” โดยเน้นการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมพื้นบ้านเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ตลาดมูลค่าสูง

ในด้านการตลาด ผงเปลือกกล้วยน้ำว้าสุกสามารถจำหน่ายได้ในหลากหลายช่องทาง เช่น ตลาดสินค้าเกษตรอินทรีย์ ตลาดเครื่องสำอางธรรมชาติ ตลาด OTOP และตลาดออนไลน์ รวมถึงสามารถต่อยอดเป็นวัตถุดิบให้กับ SME หรือโรงงานผลิตอาหารเสริมและผลิตภัณฑ์ดูแลผิว

โครงการนี้จึงไม่เพียงเป็นแนวทางในการสร้างรายได้และอาชีพใหม่ให้แก่ชุมชนเท่านั้น แต่ยังเป็นกลไกในการเสริมสร้างความเข้มแข็ง ยั่งยืน และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) และเศรษฐกิจ BCG (Bio-Circular-Green Economy) อย่างแท้จริง

ความเชื่อมโยงกับยุทธศาสตร์ ธ.ก.ส.

- ตรงกับ ยุทธศาสตร์ที่ 3: เพิ่มศักยภาพการแข่งขันลูกค้าสู่การสร้างมูลค่าเกษตร
- สนับสนุน กลยุทธ์ที่ 8: ยกระดับความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชนและกองทุนหมู่บ้าน
- เปลี่ยน “ของเสีย” เป็น “รายได้” โดยใช้ เทคโนโลยีง่าย ๆ ที่ถ่ายทอดสู่ชุมชนได้จริง
- สร้างโมเดล “Circular Economy” ในเกษตรระดับฐานราก



ความแตกต่างและจุดแข็งของโครงการ

- จากปัญหาที่พบ เช่น “เปลือกกล้วยเหลือทิ้ง” / “ไม่มีการแปรรูปของเสีย” มีการใช้องค์ความรู้ พัฒนาวัสดุเหลือทิ้ง (Zero Waste) มาแปรรูปเป็นสินค้าที่มีตลาดรองรับจริง
- เน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพ (Health-based Product) และเครื่องสำอางธรรมชาติ
- ใช้เทคโนโลยีแปรรูปง่าย เช่น การอบแห้ง บด และบรรจุ สามารถใช้เครื่องมือพื้นฐานในชุมชน
- มีศักยภาพสร้างรายได้เสริมให้ชุมชน และต่อยอดสู่วิสาหกิจ/แบรนด์สุขภาพท้องถิ่น

โอกาสการตลาด (Market Opportunity)

- ตลาดสินค้า สุขภาพ ออร์แกนิก เครื่องสำอางธรรมชาติ กำลังเติบโตทั่วโลก
- ผงเปลือกกล้วยสามารถขายได้ในรูปแบบ:
 1. วัตถุดิบสำหรับโรงงานอาหารเสริม/วัตถุดิบสำหรับ SME ที่ผลิตสินค้าเพื่อสุขภาพ
 2. ส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ดูแลผิว (มาส์ก สครับ สบู่)
 3. วัตถุดิบสำหรับส่วนผสมในอาหารสัตว์
 4. วัตถุดิบสำหรับธุรกิจภาคการเกษตร เช่น น้ำหมักชีวภาพ
- ช่องทางตลาดชัดเจน: ตลาดเกษตรอินทรีย์, ตลาด OTOP, งานแฟร์สุขภาพ, ตลาดออนไลน์ (Shopee, Lazada, Facebook, TikTok)

ความยั่งยืนของโครงการ

- ลดของเสียทางการเกษตร = ลดมลภาวะ
- ยกกระดับชุมชนจากผู้ขายวัตถุดิบ → ผู้สร้างผลิตภัณฑ์
- สร้างอาชีพใหม่โดยใช้ของที่มีอยู่ในพื้นที่
- เชื่อมโยงได้กับแผนพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก BCG / SE / OTOP



โครงการนี้มีความสอดคล้องอย่างชัดเจนกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน
(Sustainable Development Goals: SDGs) ดังนี้



SDG 1: ขจัดความยากจน (No Poverty)

เป้าประสงค์ที่เกี่ยวข้อง:

- 1.2 ลดสัดส่วนคนจนตามนิยามของประเทศลงอย่างน้อยครึ่งหนึ่ง
- 1.4 เพิ่มการเข้าถึงทรัพยากรและบริการทางการเงินแก่คนจน

การเชื่อมโยงกับโครงการ:

- โครงการนี้ช่วยให้ เกษตรกร/ลูกหนี้ ธ.ก.ส. มีช่องทางสร้างรายได้ใหม่จากของเหลือทิ้ง (เปลือกกล้วย)
- เป็นแนวทาง สร้างอาชีพอย่างเป็นรูปธรรม ใช้ลงทุนต่ำ แต่ได้ผลผลิตมีตลาดรองรับ
- ส่งเสริมให้เข้าถึงการอบรม อุปกรณ์ และทุนสินเชื่อในการเริ่มต้นธุรกิจขนาดเล็ก



SDG 2: ขจัดความหิวโหย (Zero Hunger)

เป้าประสงค์ที่เกี่ยวข้อง:

- 2.3 เพิ่มผลผลิตและรายได้ของเกษตรกรรายย่อย
- 2.4 พัฒนาระบบอาหารอย่างยั่งยืนและฟื้นฟูทรัพยากรธรรมชาติ

การเชื่อมโยงกับโครงการ:

- ใช้เปลือกกล้วยที่เป็น วัตถุดิบเหลือทิ้งทางการเกษตร มาต่อยอดเพิ่มมูลค่าเป็นอาหารเสริม/ผลิตภัณฑ์สุขภาพ
- สนับสนุนให้เกษตรกรใช้ทรัพยากรในมืออย่างมีประสิทธิภาพ
- สร้างระบบอาหารที่ยั่งยืน ลดการสูญเสียทางการเกษตร และเพิ่มรายได้ต่อไร่



SDG 8: ส่งเสริมการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจที่ยั่งยืน (Decent Work and Economic Growth)

เป้าประสงค์ที่เกี่ยวข้อง:

- 8.3 ส่งเสริมนวัตกรรม วิสาหกิจขนาดย่อม วิสาหกิจชุมชน
- 8.5 ส่งเสริมการมีงานทำที่มีคุณค่าและรายได้ที่เพียงพอ

การเชื่อมโยงกับโครงการ:

- โครงการนี้เป็นการ ส่งเสริมนวัตกรรมจากฐานชุมชน (Banana Circular Product)
- ช่วยให้ชุมชนมีงานทำแบบพึ่งตนเอง ไม่ต้องออกจากถิ่นฐาน
- เป็น งานผลิตจริง รายได้จริง พร้อมส่งเสริมให้รวมกลุ่มเป็นวิสาหกิจชุมชน



SDG 12: การผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน (Responsible Consumption and Production)

เป้าประสงค์ที่เกี่ยวข้อง:

- 12.3 ลดของเสียอาหาร
- 12.5 ลดการสร้างขยะจากต้นทาง
- 12.8 ให้ความรู้เพื่อเปลี่ยนพฤติกรรมบริโภค

การเชื่อมโยงกับโครงการ:

- ใช้ ของเสียจากการปลูกกล้วยน้ำว้า (เปลือกกล้วย) มาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพ
- ลดการเผาทิ้งเศษอินทรีย์ ส่งเสริมแนวทาง Zero Waste
- ให้ความรู้การบริโภคอย่างตระหนักรู้ และใช้ประโยชน์ครบวงจร

SDG ที่เกี่ยวข้องทางอ้อม (Indirect Alignment)

SDG 3: สุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี (Good Health and Well-being)

- ผลิตภัณฑ์ที่ได้ (เช่น ผงเปลือกกล้วย) ช่วยส่งเสริมระบบขับถ่าย ลดคอเลสเตอรอล
- สร้างความรู้ด้านโภชนาการให้ชุมชนและผู้บริโภค

SDG 9: อุตสาหกรรม นวัตกรรม และโครงสร้างพื้นฐาน (Industry, Innovation and Infrastructure)

- พัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพจากวัตถุดิบท้องถิ่น
- ใช้เทคโนโลยีอบ-บด และส่งเสริมมาตรฐานสินค้า (GMP / อย.)

SDG 13: การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ (Climate Action)

- ลดขยะชีวมวล (Organic Waste) จากเปลือกกล้วย
- ลดการเผาเศษพืช และลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก

2. รายละเอียดของโครงการ

2.1 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 2.1.1 เพื่อผลิตผงเปลือกกล้วยน้ำว้าสุก เป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่มีคุณภาพและสามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์
- 2.1.2 เพื่อเพิ่มมูลค่าเปลือกกล้วยน้ำว้าสุก ลดของเสียทางการเกษตรและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ ที่สามารถนำไปใช้ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องสำอาง สินค้าสุขภาพที่ตอบโจทย์ตลาด
- 2.1.3 เพื่อส่งเสริมศักยภาพกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและกองทุนหมู่บ้านให้สามารถแปรรูปวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน
- 2.1.4 เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปแก่สมาชิกในวิสาหกิจชุมชน สร้างระบบต้นแบบการจัดการเศษวัสดุเกษตรอย่างครบวงจร

2.2 เป้าหมายโครงการ

- 2.2.1 กลุ่มเป้าหมาย: สมาชิกอย่างน้อย 60 คน ได้รับการฝึกอบรมการผลิตและการตลาด
 - วิสาหกิจชุมชนในพื้นที่
 - กองทุนหมู่บ้าน
 - เกษตรกรที่เพาะปลูก/แปรรูปกล้วยน้ำว้า
 - ผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพและสิ่งแวดล้อม
 - ผู้ประกอบการผลิตอาหาร, สมุนไพร, เครื่องสำอาง
 - ลูกค้า ธ.ก.ส.
- 2.2.2 พื้นที่เป้าหมาย: เขตอำเภอพาน และอำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย
- 2.2.3 ปริมาณผลผลิตทั้งปี: ผลิตผงเปลือกกล้วยคุณภาพอย่างน้อย 100-180 กิโลกรัม/เดือน หรือประมาณ 2,000 กิโลกรัม/ปี (คิดจากเปลือกกล้วยสดที่เหลือจากกระบวนการแปรรูปกล้วยสุก) โดยผลิตภัณฑ์มีบรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย 100 ชิ้นภายใน 6 เดือน
- 2.2.4 รายละเอียดผลิตภัณฑ์/ช่องทางการจัดจำหน่าย
 - ชื่อผลิตภัณฑ์: ผงเปลือกกล้วยน้ำว้าสุก (Banana Peel Powder)
 - ลักษณะผลิตภัณฑ์: ผงละเอียด บรรจุในถุงพอยล์สุญญากาศ/ขวด PET
 - ขนาดบรรจุ: 100 กรัม, 250 กรัม, 500 กรัม, 1,000 กรัม
 - จุดเด่น:
 - ผลิตจากของเหลือใช้ (Zero-Waste Product)
 - อุดมด้วยเส้นใยอาหาร
 - ใช้ในอาหารเสริม, เครื่องดื่มสมุนไพร, สครับผิว ฯลฯ
 - ไม่มีสารเคมีเจือปน

โดยมีช่องทางตลาดอย่างน้อย 5 ช่องทาง ที่สามารถกระจายผลิตภัณฑ์ได้มีประสิทธิภาพ เช่น

- กลุ่มธุรกิจสปา, กลุ่มร้านค้าจำหน่ายอาหารดูแลสุขภาพ
- ตลาดเกษตรอินทรีย์/ตลาดนัดชุมชน
- งานแสดงสินค้า OTOP
- เพจ Facebook, Line OA, Shopee
- ส่งให้ผู้ประกอบการ SME เพื่อเป็นวัตถุดิบ

2.3 ระยะเวลาดำเนินการตามโครงการ

กรกฎาคม 2568 – กรกฎาคม 2569



2.4 วิธีการดำเนินโครงการ



กิจกรรมที่ 1: การจัดเวทีประชาคมสร้างความรู้ความเข้าใจในชุมชน/การออกแบบแผนธุรกิจ

(งบประมาณ 2,500 บาท)

- รายละเอียด: จัดประชุมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการ และสมาชิกกองทุนหมู่บ้าน เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์และประโยชน์ของการแปรรูปเปลือกกล้วย และร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน
- ตัวชี้วัด: มีผู้เข้าร่วมประชุมไม่น้อยกว่า 80% ของกลุ่มเป้าหมาย
- ผู้เกี่ยวข้อง: วิสาหกิจชุมชน กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน เจ้าหน้าที่ ธ.ก.ส.
- ทรัพยากรที่ใช้: ศาลาประชาคม เครื่องเสียง วิทยากร เอกสารประกอบ
- ผู้ได้รับประโยชน์: กลุ่มเกษตรกรและครอบครัวที่มีเปลือกกล้วยเหลือทิ้ง
- รายละเอียด:
 - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม 60 คน x 35 บาท = 2,100 บาท
 - ค่าจัดเตรียมสถานที่/เอกสาร = 100 บาท
 - ค่าวิทยากร/ค่าเดินทาง = 300 บาท
- ตัวชี้วัด: มีผู้เข้าร่วมประชุมไม่ต่ำกว่า 80% ของกลุ่มเป้าหมาย และแบบประเมินความพึงพอใจเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 80%

กิจกรรมที่ 2: การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) การผลิตผงเปลือกกล้วย

(งบประมาณ 12,500 บาท)

- รายละเอียด: สาธิตขั้นตอนการแปรรูป เช่น การล้าง ตากแห้ง บด บรรจุ และการให้อากาศความรู้สำหรับทำผลิตภัณฑ์ต่อยอด เช่น สดกรีบ ครีม สบู่
- ตัวชี้วัด: มีผลิตภัณฑ์ต้นแบบอย่างน้อย 1 ชนิด และกลุ่มเป้าหมายสามารถทำได้จริง
- ผู้เกี่ยวข้อง: วิทยากรจากหน่วยงานส่งเสริมอาชีพ/มทร.ล้านนา/สาธารณสุข
- ทรัพยากรที่ใช้: เตอบ เครื่องบด ตะแกรง บรรจุภัณฑ์ วัตถุดิบประกอบ
- ผู้ได้รับประโยชน์: สมาชิกกลุ่มที่ต้องการต่อยอดอาชีพเสริมและสร้างแบรนด์ชุมชน
- รายละเอียด:
 - ค่าเอกสาร คู่มือการประกอบอาชีพ ชุดละ 50 บาท จำนวน 30 ชุด = 1,500 บาท
 - อุปกรณ์ฝึกอบรม วัสดุการอบรม (เปลือกกล้วย ถู มีด ภาชนะ อุปกรณ์ ฯลฯ) 1 คน ต่อ 1 ถาดตากกล้วยขนาด 1*1 เมตร การใช้เครื่องอบแห้ง เครื่องบดละเอียด เครื่องแพ็คสุญญากาศ ชุดละ 300 บาท จำนวน 30 ชุด = 9,000 บาท (ผู้อบรมได้สินค้าผงเปลือกกล้วยกลับไปพัฒนาสินค้าต่อท่านละ 250 กรัม)
 - ค่าอาหารกลางวัน/ว่าง ชุดละ 40 บาท จำนวน 30 ชุด = 1,200 บาท
 - ค่าพาหนะ/เบี้ยเลี้ยงวิทยากร = 800 บาท
- ตัวชี้วัด: ผู้เข้าอบรมสามารถแปรรูปผงกล้วยได้จริง และมีต้นแบบผลิตภัณฑ์จำนวนอย่างน้อย 1 รายการ

กิจกรรมที่ 3: ส่งเสริมการยื่นขอมาตรฐานสินค้าเกษตรปลอดภัย และ ออ. เกิดสินค้าต้นแบบคุณภาพ และการผลิตสื่อทางการตลาด (งบประมาณ 12,500 บาท)

- รายละเอียด: สนับสนุนการตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ สารตกค้างคุณภาพผลิตภัณฑ์
- ดำเนินการด้านเอกสารเพื่อขอขึ้นทะเบียนเลขจดแจ้ง
- ออกแบบโลโก้และฉลากบรรจุภัณฑ์และจัดพิมพ์ฉลาก
- บรรจุภัณฑ์ต้นแบบ (ซอง+ขวด) สำหรับส่งมอบให้หน่วยงาน ชุมชน และสำหรับทดลองตลาด
- ตัวชี้วัด: มีผลิตภัณฑ์ผ่านมาตรฐาน ออ. อย่างน้อย 1 รายการ และขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์ในระบบหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้/ผลิตภัณฑ์ที่พร้อมจำหน่ายไม่น้อยกว่า 2,000 กก./ปี และมีช่องทางจำหน่ายไม่น้อยกว่า 5ช่องทาง
- ผู้เกี่ยวข้อง: คณะทำงานโครงการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน หน่วยงานส่งเสริมอาชีพ
- ทรัพยากรที่ใช้: อาคารผลิตขนาดเล็ก เครื่องมือผลิต วัสดุบรรจุฉลาก และจุดจำหน่าย/แพลตฟอร์มออนไลน์
- ผู้ได้รับประโยชน์: กลุ่มผลิตที่ได้รายได้ และผู้บริโภคที่ได้สินค้าเพื่อสุขภาพ

ตารางแสดงรายละเอียดกิจกรรมที่ 3

ลำดับ	รายการ	จำนวนเงิน (บาท)	รายละเอียด
1	ออกแบบโลโก้และฉลากสินค้า	700	ออกแบบโดยนักออกแบบอิสระ (มีไฟล์ AI/PNG/PDF พร้อมใช้)
2	จัดพิมพ์ฉลากสินค้า (100–200 ดวง)	2,000	พิมพ์แบบกันน้ำ ขนาด 7×10 ซม. สำหรับซอง/ขวด
3	บรรจุภัณฑ์ต้นแบบ (ซอง+ขวด)	2,000	ซองพอยล์+ซิปล็อค ขนาด 100 g / 200 g ประมาณ 30–50 ชิ้น
4	ค่าออกแบบโปสเตอร์ + ใบปลิวสินค้า	500	สื่อประชาสัมพันธ์ 1–2 แบบ (A4 และ A3) พร้อม QR Code ช่องทางติดต่อ
5	ถ่ายภาพสินค้า + ภาพรีวิวเบื้องต้น	500	ถ่ายภาพต้นแบบอย่างมืออาชีพ 5–10 ภาพ สำหรับใช้ online
6	โพสต์โปรโมทออนไลน์ (Boost Post)	300	ยิงโฆษณา Facebook หรือ TikTok Ads เบื้องต้น (1–2 แคมเปญ)
7	ค่าวัสดุประกอบการตลาดทดลอง	1,000	ถุงกระดาษ, ซ้อนตัก, สติกเกอร์, ป้ายเล็ก ฯลฯ สำหรับแจกสินค้าทดลอง
8	ค่าบริหารจัดการ / ขนส่งสินค้าทดสอบ	500	ส่งสินค้าให้กลุ่มตัวแทนทดลองตลาด 5–10 คน
9	ขึ้นทะเบียน ออ.	1,000	ดำเนินการกับ สสจ.
10	วิเคราะห์ Lab กลาง	4,000	ส่งสินค้าไปแลปกลางเพื่อขอฉลากโภชนาการและข้อมูลที่เกี่ยวข้อง
	รวมทั้งสิ้น	12,500 บาท	ครอบคลุมการเริ่มต้นแบรนด์เบื้องต้น

📌 สิ่งที่ชุมชนได้จากงบ 12,500 บาท คือ ผลิตภัณฑ์คุณภาพ ที่จำหน่ายได้จริง สร้างรายได้หมุนเวียนกลับสู่ท้องถิ่นอย่างต่อเนื่อง และสามารถต่อยอดไปสู่อีกหลายผลิตภัณฑ์ที่ใช้วัตถุดิบหลักจากผงบเลือกกล้วย

สิ่งที่ได้	รายละเอียด
✅ โลโก้แบรนด์	ใช้งานได้จริงในฉลาก โปสเตอร์ และออนไลน์
✅ แพ็คเก็จต้นแบบ	พร้อมวางขายเบื้องต้น ขนาด 100 g / 200 g
✅ ฉลากสินค้า	มีส่วนประกอบ, วิธีใช้, QR Code และคำเตือนตาม อย.
✅ สื่อประชาสัมพันธ์	โปสเตอร์ + ใบปลิวใช้งานแฟร์/ออนไลน์
✅ ชุดภาพสินค้า	สำหรับเพจ/เว็บขายของออนไลน์
✅ ตลาดทดลอง	โฆษณาเบื้องต้น + เทสเตอร์สินค้าเพื่อรับ feedback



กิจกรรมที่ 4: การติดตามและประเมินผลโครงการ

(งบประมาณ 2,500 บาท)

- รายละเอียด: จัดเก็บข้อมูลก่อน-หลังการดำเนินงาน เช่น รายได้ ความพึงพอใจ และผลกระทบในชุมชน/ประเมินผล/วางแผนต่อยอด
- เก็บข้อมูลเชิงสถิติ/วิเคราะห์ผล/จัดทำเอกสารรายงานส่งหน่วยงาน
- ตัวชี้วัด: มีรายงานสรุปผลอย่างเป็นระบบ และมีข้อเสนอแนะเชิงนโยบายต่อการพัฒนาต่อเนื่อง
- ผู้เกี่ยวข้อง: คณะกรรมการติดตาม หน่วยงานราชการในพื้นที่ อ.ก.ส. สำนักงานพัฒนาชุมชน
- ทรัพยากรที่ใช้: แบบสอบถาม บันทึกการประชุม ค่าเดินทาง
- ผู้ได้รับประโยชน์: หน่วยงานสนับสนุน และชุมชนที่ได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

2.5 สรุปงบประมาณดำเนินการ

รวมทั้งสิ้น 30,000 บาท

ค่าใช้จ่ายโครงการ มีรายละเอียด ดังนี้

หน่วย : บาท		
ลำดับ	รายการ	จำนวน
กิจกรรมที่ 1	การจัดเวทีประชาคมสร้างความรู้ความเข้าใจในชุมชน ▪ ประชุมกลุ่ม/ออกแบบกิจกรรม/ทำแผนธุรกิจ	2,500
กิจกรรมที่ 2	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การผลิตผงบไลกกล้วย (Workshop) ▪ เพิ่มเติมองค์ความรู้/ศึกษาแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ▪ ฝึกอบรมการผลิต ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีหรือนวัตกรรมในกระบวนการผลิต การแปรรูป และการบริการ ▪ ทดลองผลิต/ควบคุมคุณภาพ	12,500
กิจกรรมที่ 3	การส่งเสริมจำหน่าย การยื่นขอรับรองมาตรฐานสินค้า ▪ ส่งเสริมด้านมาตรฐานสินค้า แปลงเกษตรปลอดภัยและสินค้าผ่านการรับรอง อย. ▪ การคัดเลือกบรรจุภัณฑ์/ออกแบบฉลาก ▪ จำหน่ายในตลาดทดลอง และตลาดเป้าหมาย	12,500
กิจกรรมที่ 4	การติดตามและประเมินผลโครงการ ▪ ประเมินผล/วางแผนต่อยอด ▪ ส่งเสริมการเชื่อมโยงโครงการฟื้นฟูพัฒนาศักยภาพลูกค้าพักชำระหนี้ ▪ ติดตามผลการดำเนินโครงการ	2,500
รวม		30,000

หมายเหตุ : สามารถปรับใช้งบประมาณระหว่างรายการได้ โดยค่าใช้จ่ายทั้งหมดไม่เกินวงเงินที่ได้รับอนุมัติตามโครงการฯ

2.6 ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับโครงการ

1. ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.) จังหวัดเชียงราย
 - สนับสนุนงบประมาณ ส่งเสริมแนวทางธุรกิจเกษตรมูลค่าสูง และติดตามผลโครงการ
 - ขับเคลื่อนการสร้างเครือข่ายฟื้นฟูพื้นที่ปลูกหม่อน ขับเคลื่อนการพัฒนาศักยภาพปลูกหม่อน
2. สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย และสำนักงานเกษตรอำเภอพาน และอำเภอแม่ลาว
 - ให้ความรู้ด้านวิชาการเกษตร ส่งเสริมการแปรรูป และพัฒนามาตรฐาน GAP/Organic
 - ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านมาตรฐานผลผลิตกล้วยน้ำว้า การขยายหน่อพันธุ์กล้วยน้ำว้าคุณภาพ
3. สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอพาน และอำเภอแม่ลาว
 - สนับสนุนกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และส่งเสริมการจัดตั้งกลุ่มผลิตภัณฑ์ OTOP
 - ขับเคลื่อนการสร้างเครือข่ายชุมชนเข้มแข็ง ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านมาตรฐานกล้วยน้ำว้าแปรรูป
4. องค์การบริหารส่วนตำบลในพื้นที่
 - สนับสนุนสถานที่และบุคลากรในการจัดกิจกรรมอบรม/เวทีชุมชน
5. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย /สถานศึกษาอื่นๆในพื้นที่
 - ให้ความรู้ด้านเทคโนโลยีแปรรูป และนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ชุมชน สนับสนุนที่ปรึกษาองค์กร
6. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนและกองทุนหมู่บ้านในพื้นที่โครงการ
 - เป็นผู้ดำเนินกิจกรรมหลักด้านการผลิต บริหารจัดการ และต่อยอดผลิตภัณฑ์
7. ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตร หรือห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพสินค้าเกษตรในพื้นที่
 - สนับสนุนการตรวจวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อขอการรับรองมาตรฐานสินค้า
8. ผู้บริโภคในตลาดสุขภาพ/ตลาดอินทรีย์
 - เป็นผู้รับประกันจากการได้สินค้าที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
9. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงราย (Provincial Public Health Office of Chiang Rai)
 - คัดกรองผู้บริโภคด้านผลิตภัณฑ์สุขภาพและบริการ
10. ศูนย์เรียนรู้การพัฒนาสตรีและครอบครัว จังหวัดเชียงราย (Chiang Rai Women and Family Development Learning Center) เป็นแหล่งเรียนรู้และฝึกอบรมด้านอาชีพและคุณภาพชีวิตสำหรับสตรีและครอบครัว
11. สำนักงานจัดการทรัพยากรป่าไม้ที่ 2 (เชียงราย) (Forest Resources Management Office 2 (Chiang Rai)) บริหารจัดการ ฟื้นฟู และอนุรักษ์ทรัพยากรป่าไม้ในพื้นที่รับผิดชอบ/ส่งเสริมการปลูกป่า
12. สถาบันมาตรวิทยาแห่งชาติ (National Institute of Metrology, Thailand - NIMT) วิจัยและพัฒนาทางมาตรวิทยา
13. สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงราย (Provincial Commerce Office of Chiang Rai) ส่งเสริมและพัฒนาการค้า การลงทุน และธุรกิจจังหวัด
14. สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงราย (Provincial Industry Office of Chiang Rai) ส่งเสริมพัฒนา และกำกับดูแลผู้ประกอบการ

2.7 ตัวชี้วัดโครงการ

2.7.1 ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ (Output)

- จำนวนวิสาหกิจชุมชนหรือกองทุนหมู่บ้านที่เข้าร่วมโครงการ ≥ 1 กลุ่ม
- ปริมาณผลผลิตกล้วยน้ำว้าสุกที่ผลิตได้ ≥ 100 กิโลกรัม/รอบการผลิต หรือ ไม่น้อยกว่า 2,000 กก./ปี
- จำนวนสมาชิกที่ได้รับการฝึกอบรมการผลิตและแปรรูป ≥ 30 คน
- จำนวนผลิตภัณฑ์ต้นแบบ (เช่น ผลผลิตกล้วยบรรจุถุง 100 กรัม) ≥ 100 หน่วย
- จำนวนกิจกรรมพัฒนาศักยภาพที่จัดขึ้น (อบรม/ศึกษาดูงาน) ≥ 1 ครั้ง

2.7.2 ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ (Outcome)

- วิสาหกิจชุมชนมีความสามารถในการแปรรูปของเหลือใช้ทางการเกษตรเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่ม
- สมาชิกมีความรู้ ทักษะ และสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้การผลิตผลผลิตกล้วยน้ำว้าสุกได้ $\geq 80\%$ ของผู้เข้าร่วม
- ผลผลิตกล้วยที่เคี้ยวทั้งถูกนำมาใช้ประโยชน์ $\geq 80\%$ ของปริมาณที่มีในชุมชน
- ผลิตภัณฑ์มีบรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย และสามารถทดลองจำหน่ายในตลาดอย่างน้อย 5 ช่องทาง (เช่น ตลาดชุมชน, งานแสดงสินค้า)
- ชุมชนมีแผนการต่อยอดหรือพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากผลผลิตกล้วยน้ำว้าอย่างน้อย 1 แผนงานภายใน 6 เดือนหลังสิ้นสุดโครงการ



ความยั่งยืนของโครงการกล้วยคืนชีวิต สู่ "เปลือกแปรค่า"

สามารถเจาะลึกข้อมูลอย่างเป็นระบบ ครอบคลุมทุกด้านสำคัญ 6 มิติ ตามแนวคิดความยั่งยืนในระดับชุมชนและเกษตรมูลค่าสูงที่ ธ.ก.ส. ให้ความสำคัญ ได้แก่

◆ 1. ความยั่งยืนด้านเศรษฐกิจ (Economic Sustainability)

เป้าหมาย: ให้ชุมชนสามารถดำเนินกิจการได้ต่อเนื่องและสร้างรายได้อย่างมั่นคง

รายละเอียด:

- โครงการเปลี่ยนวัสดุเหลือทิ้ง (เปลือกกล้วย) ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่า
- ลดต้นทุนวัตถุดิบเพราะใช้ของที่มีอยู่แล้วในชุมชน
- ขยายช่องทางจำหน่ายทั้งออฟไลน์ (ตลาดนัด, OTOP) และออนไลน์ (Facebook, Line OA)
- ต้นทุนต่อหน่วยต่ำ ขายได้ราคาสูง (เช่น ผงเปลือกกล้วย 100 กรัม ขายได้ 60-70 บาท)
- กำไรนำกลับมาหมุนเวียนลงทุนในกลุ่ม (ซื้อเครื่องจักร, พัฒนาบรรจุภัณฑ์)
- ส่งเสริมให้กลุ่มวางแผนการเงิน โปร่งใส มีบัญชีรายรับ-รายจ่ายตรวจสอบได้

◆ 2. ความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Sustainability)

เป้าหมาย: ใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ลดของเสีย ลดการเผาทำลายหรือทิ้งในธรรมชาติ

รายละเอียด:

- ใช้เปลือกกล้วยสุกซึ่งเป็นของเสียจากอุตสาหกรรมกล้วย เช่น กล้วยตาก/กล้วยทอด
- ลดปัญหาขยะอินทรีย์ และกลิ่นเหม็นจากเปลือกกล้วยหมักในหมู่บ้าน
- ไม่ใช้สารเคมี ไม่ใช้สีหรือกลิ่นสังเคราะห์
- ใช้พลังงานลมร้อนธรรมชาติหรือเครื่องอบไฟฟ้าแบบประหยัดพลังงาน
- วัสดุบรรจุภัณฑ์สามารถรีไซเคิล หรือใช้ซ้ำได้ (เช่น ขวด PET, ถุงกระดาษพอยล์)
- เศษผงจากกระบวนการผลิตสามารถนำไปทำปุ๋ยหมักหรืออาหารสัตว์ได้

◆ 3. ความยั่งยืนด้านสังคม (Social Sustainability)

เป้าหมาย: เกิดการเรียนรู้ร่วมกัน กระจายรายได้ เสริมสร้างความเข้มแข็งของกลุ่ม

รายละเอียด:

- สมาชิกทุกคนมีส่วนร่วมในการผลิต/บริหารจัดการ/วางแผน
- กระจายรายได้ในชุมชน ไม่กระจุกอยู่เฉพาะคณะกรรมการ
- สมาชิกได้รับการอบรมทักษะใหม่: การแปรรูป, การตลาด, บัญชี
- มีเวรผลัดเวรทำงาน และแบ่งผลประโยชน์ตามสัดส่วน
- ส่งเสริมบทบาทของเยาวชน ผู้หญิง และผู้สูงอายุในการมีส่วนร่วม
- ใช้กิจกรรมกลุ่มในการสร้างความสามัคคี เช่น ประชุมกลุ่ม/ศึกษาดูงานร่วมกัน

◆ 4. ความยั่งยืนด้านการจัดการ (Operational Sustainability)

เป้าหมาย: มีกลไกการบริหารจัดการที่ดี ทำงานต่อเนื่องได้แม้มิมีงบประมาณสนับสนุนภายนอก

รายละเอียด:

- มีคณะกรรมการบริหารโครงการ (ประธาน, เภรัญญิก, เลขา, ฝ่ายผลิต, ฝ่ายตลาด)
- มีแผนการผลิตรายเดือน พร้อมการจัดสรรหน้าที่แต่ละฝ่าย
- จัดทำ SOP (Standard Operating Procedure) การผลิตแบบง่าย เพื่อควบคุมคุณภาพ
- ใช้ระบบบัญชีรายรับ-รายจ่ายแบบกลุ่ม ตรวจสอบได้ทุกไตรมาส
- วางแผนจัดตั้ง “กองทุนสะสม” จากกำไรเพื่อใช้ในกิจกรรมกลุ่มระยะยาว
- วางระบบประเมินผลกิจกรรม เช่น แบบสอบถามความพึงพอใจลูกค้า/สมาชิก

◆ 5. ความยั่งยืนด้านตลาด (Market Sustainability)

เป้าหมาย: สินค้าเข้าถึงตลาดจริง และมีโอกาสต่อยอดสร้างแบรนด์หรือเป็นวัตถุดิบส่งต่อ SME

รายละเอียด:

- ผลิตภัณฑ์มีคุณลักษณะเฉพาะ เช่น “ผงเปลือกกล้วยปลอดสาร”, “กล้วยเชียงรายสายพันธุ์ท้องถิ่น”
- ใช้จุดขายเรื่อง “BCG”, “Zero Waste”, “สินค้าท้องถิ่นปลอดภัย” สื่อสารกับผู้บริโภค
- ทดลองตลาดที่มีอยู่ เช่น ตลาดเกษตรอินทรีย์, งานของดีจังหวัด, กลุ่มสุขภาพ
- เชื่อมโยงกับวิสาหกิจสุขภาพ/ผู้ผลิตสมุนไพร/อาหารเสริม เป็นวัตถุดิบต่อ
- ทำเพจ Facebook ของกลุ่ม หรือใช้ Line OA สื่อสารกับลูกค้าโดยตรง
- มีแผนจัด อย./OTOP/บาร์โค้ด เพื่อเข้าสู่ตลาดกว้างขึ้น

◆ 6. ความยั่งยืนด้านนวัตกรรมและการพัฒนา (Innovation Sustainability)

เป้าหมาย: มีการคิดค้นและต่อยอดไม่หยุดนิ่ง

รายละเอียด:

- ทดลองต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น ผงกล้วยผสมสมุนไพร, สครับขัดผิว, มาสก์หน้า
- ทำงานร่วมกับนักวิจัยหรืออาจารย์จาก มทร.ล้านนา หรือ สถาบันในพื้นที่
- เก็บฟีดแบ็กลูกค้าเพื่อนำมาปรับปรุงผลิตภัณฑ์
- ใช้เทคโนโลยีการตลาดออนไลน์ เช่น Live ขายสินค้า, คลิปแนะนำวิธีใช้
- ทดลองการอบแห้งแบบพลังงานแสงอาทิตย์ในอนาคตเพื่อลดพลังงาน
- จัดกิจกรรมร่วมกับโรงเรียนหรือเยาวชนในชุมชนเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้

แนวทางการประเมินผล โครงการกล้วยคั้นชีวิต สู่ "เปลือกแปรรูป"

ครอบคลุมทุกมิติ (5 มิติหลักตามแนวทางของ ธ.ก.ส. และแนวคิดการพัฒนาแบบยั่งยืน) พร้อมตัวอย่าง ตัวชี้วัดที่วัดผลได้จริง (Measurable Indicators) เพื่อใช้ประกอบการรายงานและประเมินผล ปลายโครงการ

◆ วิธีการเก็บข้อมูล (Evaluation Methods)

- แบบสอบถามสมาชิกและผู้บริโภค/แบบทดสอบก่อน-หลังอบรม
- รายงานทางบัญชีของกลุ่ม
- ภาพถ่าย/วิดีโอกิจกรรมหลักฐานประกอบ/เอกสารประกอบการผลิต (เช่น ใบผลิต ใบบรรจุ)
- รายงานประชุม/การเยี่ยมชมโดยหน่วยงานสนับสนุน (พช., ธ.ก.ส.)

◆ 1. การประเมินด้านปริมาณ (เชิงปริมาณ - Output Evaluation)

เป้าหมาย: วัดผลผลิตของโครงการตามแผนที่กำหนด

รายการ	ตัวชี้วัด	วิธีการประเมิน
จำนวนผงเปลือกกล้วยที่ผลิตได้	≥ 100 กิโลกรัม	ตรวจสอบจากบันทึกการผลิต/ใบเบิกวัตถุดิบ
จำนวนสินค้าที่บรรจุพร้อมจำหน่าย	≥ 100 หน่วย	นับจำนวนสินค้าสำเร็จรูป (ถุง/ขวด)
จำนวนสมาชิกที่เข้าร่วมอบรม	≥ 30 คน	รายชื่อ/ลายเซ็นผู้เข้าร่วมอบรม
จำนวนกิจกรรมที่จัด	≥ 2 กิจกรรม	รายงานกิจกรรม/ภาพถ่าย/ป้ายกิจกรรม
จำนวนช่องทางจำหน่ายที่เปิดได้	≥ 5 ช่องทาง	หลักฐาน Facebook Page, ตลาดชุมชน, งาน OTOP

◆ 2. การประเมินด้านคุณภาพ (เชิงผลลัพธ์ - Outcome Evaluation)

เป้าหมาย: วัดผลลัพธ์ของโครงการต่อสมาชิกและชุมชน

รายการ	ตัวชี้วัด	วิธีการประเมิน
สมาชิกมีความรู้ด้านการแปรรูป	≥ 80% ผ่านการทดสอบ/สาธิตได้	แบบทดสอบ/การสาธิตภาคปฏิบัติ
สมาชิกมีรายได้จากการจำหน่ายสินค้า	รายได้เพิ่ม ≥ 1,000 บาท/เดือน/คน	แบบสอบถามรายได้สมาชิก
เปลือกกล้วยเหลือทิ้งถูกใช้ประโยชน์	≥ 70% ของที่เคยทิ้ง	เปรียบเทียบปริมาณเปลือกกล้วย ก่อน-หลังโครงการ
สินค้าผ่านการทดสอบตลาด	ลูกค้า ≥ 80% พึงพอใจ	แบบสอบถามผู้ทดลองใช้สินค้า
เกิดการต่อยอดผลิตภัณฑ์ใหม่	≥ 1 ผลิตภัณฑ์	รายงานผลการวิจัย/พัฒนา/ทดลองสินค้า

◆ 3. การประเมินด้านเศรษฐกิจ (Economic Impact Evaluation)

เป้าหมาย: วัดผลกระทบทางเศรษฐกิจระดับบุคคลและกลุ่ม

รายการ	ตัวชี้วัด	วิธีการประเมิน
กลุ่มมีรายได้จากการขายสินค้า	$\geq 1,000$ บาท/รอบการผลิต	บัญชีรายรับ-รายจ่ายของกลุ่ม
ต้นทุนการผลิตลดลงเมื่อใช้เปลือกกล้วย	ต้นทุนวัตถุดิบลดลง $\geq 30\%$	เปรียบเทียบต้นทุนก่อนและหลังใช้เปลือกกล้วย
มีกำไรสะสมในกองทุนกลุ่ม	มีกำไรสุทธิ $\geq 3,000$ บาท	รายงานบัญชีของกลุ่ม/กองทุนสะสม
สินค้าขายได้อย่างต่อเนื่อง	ขายสินค้าได้ทุกเดือน	รายงานยอดขาย/ออเดอร์ประจำเดือน

◆ 4. การประเมินด้านสังคม (Social Impact Evaluation)

เป้าหมาย: วัดการมีส่วนร่วมและความเข้มแข็งของกลุ่ม

รายการ	ตัวชี้วัด	วิธีการประเมิน
สมาชิกเข้าร่วมประชุม/วางแผน	$\geq 80\%$ เข้าร่วมกิจกรรมกลุ่ม	รายชื่อ/ลายเซ็นในการประชุม
มีการแบ่งปันผลประโยชน์อย่างเป็นธรรม	สมาชิก $\geq 90\%$ เห็นว่าระบบยุติธรรม	แบบสอบถามความพึงพอใจ
มีการสร้างเครือข่ายภายในชุมชน	เกิดความร่วมมือระหว่าง 3 หน่วยงานขึ้นไป	บันทึกความร่วมมือ/ภาพกิจกรรม
เกิดการจ้างงานในกลุ่มเพิ่มเติม	มีผู้ช่วยผลิต ≥ 2 คน	บันทึกการจ้างงานชั่วคราว

◆ 5. การประเมินด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Impact Evaluation)

เป้าหมาย: วัดผลกระทบต่อการจัดการของเสียและทรัพยากรธรรมชาติ

รายการ	ตัวชี้วัด	วิธีการประเมิน
ลดปริมาณขยะจากเปลือกกล้วย	$\geq 80\%$ ของเปลือกกล้วยถูกนำมาใช้	เปรียบเทียบกับข้อมูลจากผู้ประกอบการกล้วย
ไม่มีการเผาทำลายขยะเปลือกกล้วย	0 กองเผาเปลือกกล้วยในพื้นที่	สำรวจพื้นที่/สัมภาษณ์
ระบบผลิตใช้พลังงานประหยัด	ใช้เครื่องอบไฟฟ้าแบบประหยัด ≥ 1 เครื่อง	เอกสารเครื่องจักร/บิลซื้อขาย/รูปถ่าย
วัสดุบรรจุภัณฑ์สามารถรีไซเคิลได้	$\geq 80\%$ ของบรรจุภัณฑ์ใช้วัสดุเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม	ตรวจสอบจากวัสดุ/รูปถ่ายผลิตภัณฑ์



ข้อมูลการแปรรูปผงจากเปลือกกล้วยน้ำว้าสุก (Banana Peel Powder)

การทำ ผงเปลือกกล้วยน้ำว้าสุก (Banana Peel Powder) เป็นอีกหนึ่งทางเลือกในการเพิ่มมูลค่าของกล้วยน้ำว้า โดยเฉพาะในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหรือเกษตรกรที่ต้องการใช้วัตถุดิบเหลือใช้ให้เกิดประโยชน์อย่างสูงสุด สามารถนำไปใช้ในอาหารเสริม อาหารสัตว์ ปุ๋ย หรือผลิตภัณฑ์เสริมสุขภาพได้



อุปกรณ์และเครื่องมือ

- มีด / มีดปอกเปลือก
- เครื่องล้างผักผลไม้ (หรืออ่างน้ำสะอาด)
- เชียงหรือถาดรอง
- เตอบลมหรือเตาอบไฟฟ้า / ตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ / ตู้อบลมร้อน
- เครื่องบดละเอียด (Grinder/Blender)
- ตะแกรงร่อน (ขนาด 60–80 mesh)
- ถุงซีลล๊อคหรือภาชนะบรรจุ

**วัตถุดิบ (ต่อการผลิต 1 กิโลกรัมผงเปลือกแห้ง)**

- เปลือกกล้วยน้ำว้าสุกสด ประมาณ 8–10 กิโลกรัม
(กล้วยสุกจะมีปริมาณน้ำสูง น้ำหนักจะลดลง 85–90% หลังอบ)

**ขั้นตอนโดยละเอียด**

ขั้นตอนที่ 1: คัดเลือกเปลือกกล้วย

- เลือกกล้วยน้ำว้าสุกระดับ 80–100% (เปลือกเริ่มเหลืองจัดถึงมีจุดดำ)
- ปอกเปลือกแยกออกจากผลกล้วยทันทีหลังปอก เพื่อป้องกันการเน่าเสีย

ขั้นตอนที่ 2: ทำความสะอาด

- ล้างเปลือกกล้วยให้สะอาดในน้ำสะอาด 2–3 รอบ
- แช่น้ำเกลือเจือจาง 1–2% ประมาณ 5–10 นาที เพื่อลดสารฟอสเฟตหรือแทนนิน (optional)
- สะเด็ดน้ำให้แห้ง

ขั้นตอนที่ 3: หั่นให้ชิ้นเล็ก

- หั่นเปลือกกล้วยเป็นชิ้นบาง (ขนาด 1–2 ซม.) เพื่อช่วยให้อบแห้งได้เร็วและทั่วถึง

ขั้นตอนที่ 4: อบแห้ง

- วางเปลือกกล้วยบนถาดแบบบางๆ ไม่ซ้อนกัน
- ตูบลมร้อน: อบที่อุณหภูมิ 60–70°C เป็นเวลา 6–10 ชั่วโมง
- ตากแดด (กรณีไม่มีเครื่องอบ): ตากแดดแรง 2–3 วัน หมั่นกลับด้านทุก 3–4 ชม.
- เปลือกกล้วยแห้งสนิทจะมีสีน้ำตาลเข้มและกรอบ



เป้าหมายความชื้นปลายทาง: น้อยกว่า 10% เพื่อเก็บรักษาได้นาน

ขั้นตอนที่ 5: บดให้ละเอียด

- ใช้เครื่องบดสมุนไพร หรือเครื่องปั่นพลังสูง บดเปลือกกล้วยแห้งให้ละเอียด
- ร่อนด้วยตะแกรงเบอร์ 60–80 mesh เพื่อให้ผงเนียนเท่ากัน

ขั้นตอนที่ 6: บรรจุ

- เก็บผงไว้ในถุงซิปล็อค หรือขวดแก้วที่แห้ง ปิดสนิท
- ควรเก็บในที่แห้ง ไม่มีแสงแดด ป้องกันความชื้น

**ข้อแนะนำในการทำเชิงอาชีพ****มาตรฐานการผลิต**

- ใช้โรงเรือนหรือพื้นที่สะอาด
- ปฏิบัติตามหลัก GHP (GMP) เบื้องต้น
- เมื่อแปรรูปเพื่อจำหน่าย มีการวางแผนขอเลข อย. หรือทะเบียนอาหารเสริม

 ต้นทุนต่อรอบการผลิต (โดยประมาณ)

รายการ	จำนวน	ต้นทุน (บาท)
กล้วยน้ำว้าสุก (เปลือก)	10 กก.	0-30 (ถ้ารับจากชุมชนฟรีอาจไม่มีต้นทุน)
ไฟฟ้าสำหรับอบ	10 ชม.	15-25
บรรจุภัณฑ์ (ถุงซิปล็อค 100 กรัม)	10 ถุง	20-40
รวม	—	35-95 บาท / 1 กก.

 ราคาขายปลีกทั่วไป (ราคาขายผู้บริโภคทั่วไป)

ขนาดบรรจุ	ราคาขายปลีกเฉลี่ย	หมายเหตุ
100 กรัม	45 – 80 บาท	ขายตามร้านสุขภาพ / Shopee / OTOP
200 กรัม	90 – 140 บาท	บรรจุถุงซิปล็อค มีฉลาก/แบรนด์
500 กรัม	180 – 280 บาท	กลุ่มลูกค้าสุขภาพ / สมุนไพร
1 กิโลกรัม	300 – 500 บาท	สำหรับร้านเบเกอรี่ / อาหารสัตว์พรีเมียม

 ราคาขายส่ง (แบบยกถัง หรือสำหรับร้านนำไปบรรจุต่อ)

ปริมาณสั่ง	ราคาขายส่งต่อกิโลกรัม	หมายเหตุ
5 – 10 กก.	220 – 280 บาท/กก.	สำหรับกลุ่มร้านขายสมุนไพรในชุมชน
10 – 50 กก.	180 – 240 บาท/กก.	ราคาขึ้นกับความละเอียดของผง และการแพ็ค
50 กก. ขึ้นไป	150 – 190 บาท/กก.	เหมาะสำหรับโรงงานผลิต OEM หรือฟาร์มสัตว์เลี้ยง

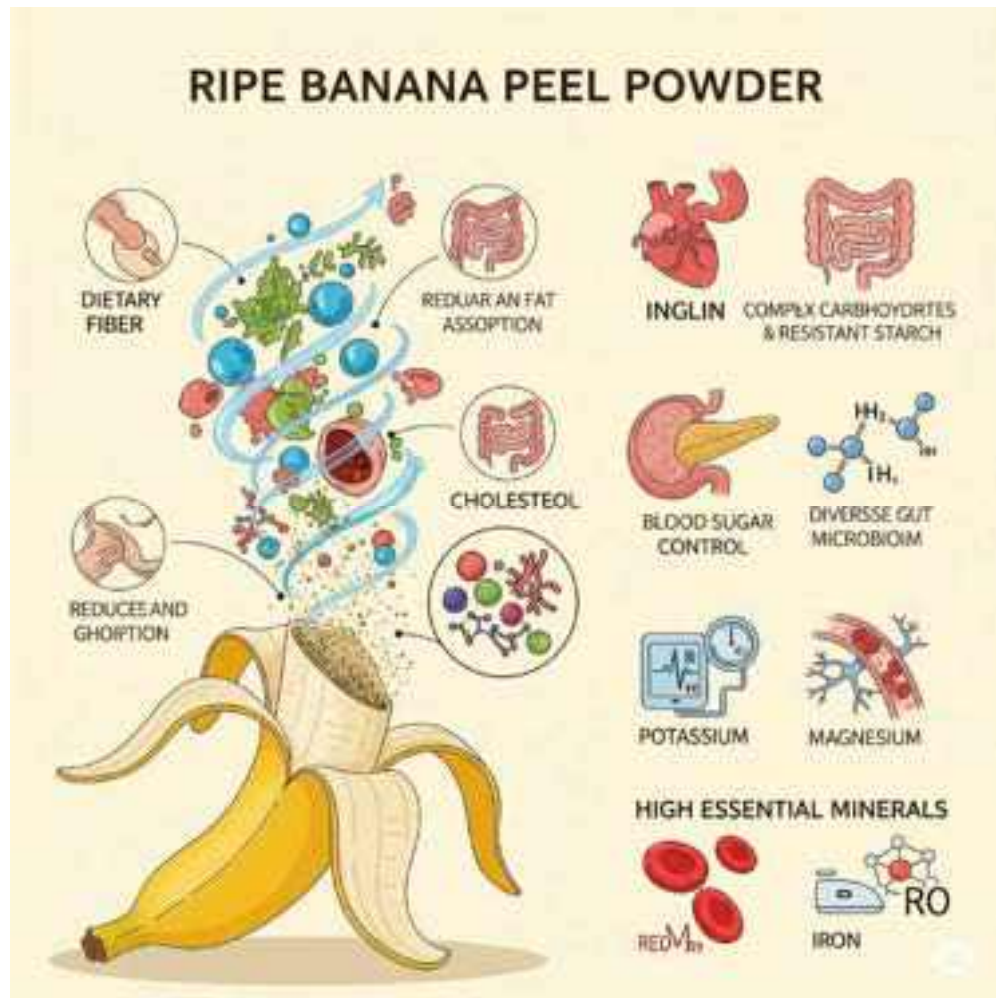
 แนวทางตั้งราคาขาย (กรณีชุมชนเป็นผู้ผลิต)

ประเภท	ราคาขายแนะนำ	กำไรโดยประมาณ
ขายปลีกออนไลน์ (100 g)	60-70 บาท	กำไร ~100-150%
ขายส่ง (1 กก.)	180-220 บาท	กำไร ~80-100%
ขายแบบ OEM (10 กก.+)	150-190 บาท	กำไร ~40-70%

***ราคาขายปลีก แบบแคปซูล / เสริมอาหาร: สูงถึง 500-1,000 บาท/กก.

ประโยชน์ของผงเปลือกกล้วยน้ำว้าสุก

ผงเปลือกกล้วยน้ำว้าสุก (Ripe Banana Peel Powder) เป็นวัตถุดิบที่อุดมด้วยสารอาหารและสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (Bioactive Compounds) ซึ่งให้ประโยชน์ทั้งด้านโภชนาการ สุขภาพ และอุตสาหกรรมอาหาร โดยมีงานวิจัยและข้อมูลเชิงวิชาการรองรับหลายฉบับ ดังนี้



✓ 1. ประโยชน์ทางโภชนาการ (Nutritional Benefits)

◆ โยอาหารสูง (High Dietary Fiber)

- ช่วยส่งเสริมการขับถ่าย ป้องกันท้องผูก
- ลดการดูดซึมน้ำตาลและไขมันในลำไส้
- ลดระดับคอเลสเตอรอล

🔍 งานวิจัยโดย Emaga et al. (2007) พบว่า เปลือกกล้วยมีใยอาหารสูงถึง 43.2–50.3% โดยน้ำหนักแห้ง (สูงกว่าข้าวโอ๊ตหลายเท่า)

◆ มีคาร์โบไฮเดรตเชิงซ้อนและแป้งต้านทานการย่อย (Resistant Starch)

- ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด
- เป็นพรีไบโอติกส์ (อาหารของจุลินทรีย์ดีในลำไส้)

 Sulaiman et al. (2011) รายงานว่าเปลือกกล้วยสุกมีแป้งดิบและโอลิโกแซ็กคาไรด์ที่มีผลดีต่อการทำงานของลำไส้

◆ แร่ธาตุสำคัญสูง

- โพแทสเซียม (Potassium) ช่วยลดความดันโลหิต
- แมกนีเซียม ช่วยระบบประสาทและกล้ามเนื้อ
- เหล็ก เสริมสร้างเม็ดเลือดแดง

 งานของ Arun et al. (2015) พบว่าเปลือกกล้วยน้ำว้ามีโพแทสเซียมเฉลี่ยถึง 110–150 มก./100 กรัม

✓ 2. ประโยชน์ทางสุขภาพ (Biofunctional Benefits)

◆ ด้านอนุมูลอิสระ (Antioxidant Properties)

- มีสารโพลีฟีนอล ฟลาโวนอยด์ แทนนิน
- ลดความเสี่ยงโรคเรื้อรัง เช่น เบาหวาน มะเร็ง ความดันสูง

 งานวิจัยของ Someya et al. (2002) พบว่าเปลือกกล้วยมีสารต้านอนุมูลอิสระมากกว่าเนื้อกล้วยถึง 2 เท่า

◆ ด้านการอักเสบและฆ่าเชื้อ (Anti-inflammatory & Antimicrobial)

- สารแทนนินและไฟโตเคมีคอลในเปลือกกล้วยช่วยต้านเชื้อ Staphylococcus aureus และ E. coli

 งานวิจัยโดย Anhwange et al. (2009) รายงานการต้านเชื้อของสารสกัดจากเปลือกกล้วยในระดับสูง

◆ ลดระดับน้ำตาลและไขมันในเลือด (Hypoglycemic & Hypolipidemic Effects)

- ช่วยชะลอการดูดซึมน้ำตาล
- ลดระดับ LDL (ไขมันเลว)

 งานของ Jawaid et al. (2015) พบว่าผงเปลือกกล้วยผสมในอาหารสามารถลดค่าน้ำตาลหลังอาหารในสัตว์ทดลองได้

✓ 3. ประโยชน์ด้านอุตสาหกรรมอาหาร (Food Application)

◆ เป็นวัตถุดิบเสริมใยอาหาร

- ใช้ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ซีเรียล ขนมปัง ชาเพื่อสุขภาพ
- ไม่มีกลูเตน (Gluten-free)

 Aurore et al. (2009) ระบุว่าเปลือกกล้วยแห้งสามารถผสมได้ถึง 10–15% โดยไม่กระทบคุณสมบัติทางประสาทสัมผัสของอาหาร

◆ ลดต้นทุนและเพิ่มมูลค่า (Waste Valorization)

- ใช้เศษเหลือทิ้งจากอุตสาหกรรมกล้วยให้เกิดประโยชน์สูงสุด
- เป็นแนวทาง BCG Economy (Bio-Circular-Green Economy)



ได้รับการส่งเสริมจาก FAO (องค์การอาหารโลก) ให้ใช้วัตถุดิบเหลือทิ้งในอุตสาหกรรมอาหารเพื่อความยั่งยืน



4. ประโยชน์ต่อสัตว์และเกษตรกรรม (Animal & Agricultural Use)

◆ อาหารสัตว์ปลอดภัย (Natural Animal Feed)

- มีใยอาหารสูง ลดอัตราโรคทางเดินอาหารในไก่และหมู
- เสริมจุลินทรีย์ที่ดีในลำไส้สัตว์



Okorie et al. (2012) ศึกษาการใช้อาหารสัตว์ผสมผงเปลือกกล้วยในไก่เนื้อ พบว่าเพิ่มการย่อยได้และประหยัดต้นทุน

◆ ใช้เป็นปุ๋ยอินทรีย์ / วัสดุหมัก (Compost Material)

- มีโพแทสเซียมสูง เหมาะกับพืชกินผล เช่น มะเขือเทศ แตงโม



แหล่งอ้างอิงวิชาการที่น่าเชื่อถือ

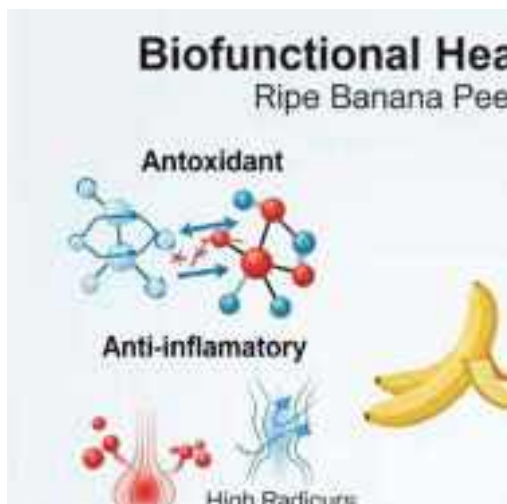
1. Emaga, T.H. et al. (2007). *Dietary fibre components and pectin chemical features of peels during ripening in banana and plantain varieties*. Food Chemistry.
2. Someya, S. et al. (2002). *Antioxidant compounds from banana peel*. Food Chemistry.
3. Aurore, G. et al. (2009). *Banana (Musa spp.) from genesis to valorization*. Fruits.
4. Jawaid, T. et al. (2015). *Hypoglycemic effect of Musa paradisiaca peel powder in diabetic rats*. Journal of Pharmacognosy.
5. Anhwange, B.A. et al. (2009). *Chemical composition of Musa sapientum peel*. African Journal of Biotechnology.
6. Okorie, K. et al. (2012). *Utilization of banana peel meal on broiler finisher performance*. International Journal of Poultry Science.



ข้อมูลทางการแพทย์และงานวิจัยที่รองรับสรรพคุณของเปลือกกล้วยน้ำว้าสุก

◆ 1. สารออกฤทธิ์ในเปลือกกล้วยน้ำว้า

- ฟีนอลิก (Phenolic compounds): ต้านอนุมูลอิสระ ช่วยชะลอวัย
- แทนนิน (Tannins): ลดการอักเสบ สมานแผล
- ฟลาโวนอยด์ (Flavonoids): ต้านเชื้อแบคทีเรีย และไวรัส
- ลูทีน (Lutein): ช่วยเรื่องสุขภาพผิวและตา
- โพแทสเซียม แมกนีเซียม และวิตามิน C & E: ช่วยบำรุงผิวและเสริมภูมิคุ้มกัน



◆ 2. ตัวอย่างงานวิจัยสนับสนุน



งานวิจัย:

"Phytochemical and Antioxidant Properties of Banana (Musa spp.) Peel"

– *African Journal of Biotechnology* (2011)

◆ พบว่าเปลือกกล้วยมีสารต้านอนุมูลอิสระสูง ช่วยลดความเครียดออกซิเดชัน และสามารถใช้ในเครื่องสำอาง/อาหารเสริมได้



งานวิจัยในไทย:

“การศึกษาคุณสมบัติทางกายภาพและสารอาหารของผงเปลือกกล้วยน้ำว้า” – มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

◆ ระบุว่าเปลือกกล้วยน้ำว้าแห้งมีใยอาหารสูง โดยเฉพาะ ใยอาหารไม่ละลายน้ำ (Insoluble Fiber)

◆ มีศักยภาพใช้ในผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เช่น ลูกกอล์ฟไฮลีวิต ยาเม็ดใยอาหาร หรือผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร



งานวิจัย:

“Banana peel as a potential ingredient for skincare formulations” – *International Journal of PharmTech Research*

◆ สารสกัดจากเปลือกกล้วยช่วยลดจุดต่างดำ รอยแผลเป็น และให้ความชุ่มชื้นผิว

◆ แนะนำว่าเปลือกกล้วยเหมาะกับการใช้เป็นวัตถุดิบใน “natural skincare products”

✓ การประยุกต์ในชุมชน

- ผงเปลือกกล้วยสามารถใช้เป็น ส่วนผสมในครีม สครับ แชมพู สบู่ หรืออาหารเสริมโยอาหาร
- เป็น ผลิตภัณฑ์ต้นทุนต่ำ-มูลค่าสูง และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



🎯 สรุปภาพรวม

ด้าน	ประโยชน์เด่น
โภชนาการ	โยอาหารสูง ลดน้ำตาล-ไขมัน
สุขภาพ	ต้านอนุมูลอิสระ ต้านอักเสบ
อุตสาหกรรมอาหาร	ใช้ในขนม เบเกอรี่ ชาเสริมสุขภาพ
เกษตรกรรม	อาหารสัตว์ / ปุ๋ยอินทรีย์
สิ่งแวดล้อม	ลดขยะเกษตร สอดคล้อง BCG Economy



การใช้ผงเปลือกกล้วยน้ำว้าสุก (Banana Peel Powder) ในอุตสาหกรรมต่างๆ

ผงเปลือกกล้วยน้ำว้าสุก เป็นวัตถุดิบอเนกประสงค์ที่มีไฟเบอร์สูง, สารต้านอนุมูลอิสระ, โพแทสเซียม และแทนนินธรรมชาติ สามารถ ต่อยอดผลิตภัณฑ์ได้หลากหลาย ใน 5 กลุ่มหลักดังนี้



1. อุตสาหกรรมอาหาร (Functional Food & Healthy Food)



ผลิตภัณฑ์ต่อยอด:

ผลิตภัณฑ์	วิธีใช้
 ขนมอบสุขภาพ	ผสมลงในแป้งขนม เช่น คูกี้ ไฟเบอร์เค้ก, บราวนี่ เพิ่มใยอาหาร
 ขนมปังกล้วย	ใช้แทนส่วนหนึ่งของแป้งสาลี ลด GI และเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ
 คูกี้ฟังก์กล้วย	สำหรับเด็ก/ผู้สูงอายุ ใส่กล้วยบด + ผงเปลือกกล้วย
 ซีเรียลธัญพืช	ผสมธัญพืชกรอบ เพิ่มใยอาหารแบบธรรมชาติ
 เครื่องดื่มไฟเบอร์	ชงดื่มหรือผสมสมูทตี้ เพิ่มกากใยได้ (2–5 g ต่อแก้ว)



จุดขาย

- “เสริมใยอาหารธรรมชาติ”
- “ลดน้ำตาลในเลือด”
- “โปรไบโอติกจากธรรมชาติ”



2. อาหารเสริมเพื่อสุขภาพ (Dietary Supplements)

✓ ผลิตรภัณฑ์ต่อยอด:

ผลิตรภัณฑ์	จุดเด่น
● แคปซูลผงเปลือกกล้วย	เสริมใยอาหาร ช่วยขับถ่าย แก้อาการท้องผูก ลดคอเลสเตอรอล
● ชาขงล้างล้าไล้	ชาใบหม่อน + ผงเปลือกกล้วย + สมุนไพร (ส้มแขก/กระเจี๊ยบ)
● ไฟเบอร์ขงติ้ม	ผสมกับ psyllium husk หรือน้ำลูกพรุน ทำไฟเบอร์ดริงก์

📌 ตอบโจทย์:

- ตลาดผู้สูงอายุ
- คนรักสุขภาพ
- ผู้ควบคุมน้ำหนัก



🐔 3. อาหารสัตว์และสัตว์เลี้ยง (Animal Feed & Pet Food)

✅ ผลิภัณฑ์ต่อยอด:

ประเภท	วิธีใช้
🐔 อาหารสัตว์ผสม	ผสมในรำข้าว อาหารหมู, ไก่, เป็ด แทนแหล่งไฟเบอร์ (5–10%)
🐕 อาหารสุนัข/แมวสุขภาพ	เป็นส่วนผสมของอาหารแบบ grain-free / low-fat
🐮 อาหารวัว/โคขุน	ผสมในอาหารหยาบ หรือ pellet สัตว์เคี้ยวเอื้อง

📌 ประโยชน์: เพิ่มใยอาหาร บำรุงระบบขับถ่ายสัตว์ ปลอดภัยจากสารเคมี



 4. เครื่องสำอางและสกินแคร์ (Cosmetic & Spa Product)

 ผลิภัณฑ์ต่อยอด:

ประเภท	คุณสมบัติ
 สครับผิวจากเปลือกกล้วย	ขัดผิวจากไฟเบอร์ธรรมชาติ + ช่วยผลัดเซลล์
 มาส์กผิวหน้า	ผสมโยเกิร์ต/ดินสอพอง ลดสิ่ว จุดต่างดํา (มีแทนนินและโพแทสเซียม)
 สบู่สมุนไพร	ผงเปลือกกล้วย + น้ำมันมะพร้าว / น้ำผึ้ง ช่วยต้านอนุมูลอิสระ

 เทรนด์นิยม: สมุนไพรพื้นบ้าน + Zero Waste Beauty



5. ปุ๋ยอินทรีย์และวัสดุการเกษตร (Organic Agriculture)

✓ ผลิภัณฑ์ต่อยอด:

ประเภท	วิธีใช้
 ปุ๋ยชีวภาพ	ผสมกับมูลสัตว์ หมักเป็นปุ๋ยอินทรีย์เร่งโต
 น้ำหมักชีวภาพ	หมักร่วมกับกากน้ำตาลและ EM เพิ่มโพแทสเซียม
 อินทรีย์วัตถุปลูกพืช	ใช้เป็นอินทรีย์วัตถุเพิ่มธาตุอาหารและจุลินทรีย์ในดิน

 เป้าหมาย: เกษตรอินทรีย์/วิสาหกิจชุมชน





สรุปแนวทางการต่อยอดเชิงธุรกิจ

กลุ่มเป้าหมาย	ผลิตภัณฑ์ต่อยอดที่เหมาะสม
คนรักสุขภาพ / สตรี	แคปซูลโยยอาหาร, คุกกี้ผงกล้วย, มาส์กผิว
เกษตรกร / ชุมชน	ปุ๋ยอินทรีย์, อาหารสัตว์ผสม, น้ำหมัก
ตลาดสมัยใหม่	ซีเรียลโยยอาหาร, สมูทตี้ไฟเบอร์, เครื่องดื่ม functional
สปา / เวลเนส	สครับผิวกล้วย, สบู่กล้วย, ชา Detox

การวางแผนธุรกิจและกลยุทธ์การตลาดสำหรับ "ผงเปลือกกล้วยน้ำว้าสุก (Banana Peel Powder)" ตั้งอยู่บนการเข้าใจจุดแข็ง-จุดอ่อนของสินค้า และวิเคราะห์ คู่แข่งในตลาดจริง เพื่อหาช่องว่าง (Market Gap) และต่อยอดสู่ความได้เปรียบเชิงกลยุทธ์ ดังนี้



1. การวิเคราะห์คู่แข่งในตลาดจริง (Competitor Benchmarking)

หัวข้อ	กลุ่มเรา (วิสาหกิจชุมชน)	คู่แข่ง: แบรินด์ A (เช่น "Nature's Powder")	คู่แข่ง: แบรินด์ B (เช่น "กล้วยดีดี")
วัตถุดิบ	เปลือกกล้วยน้ำว้าสุก ปลอดสารจากแหล่งเกษตรในชุมชน	วัตถุดิบมาจากหลายที่มา	ผงเปลือกกล้วยผสมสมุนไพร
กระบวนการผลิต	แปรรูปแบบอบลมร้อน บดละเอียด ควบคุมความสะอาดโดยชุมชน	แรงงานส่วนใหญ่ไม่ได้มาจากพื้นที่	อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ (ใช้เวลา 2 วัน)
ส่วนผสม	ไม่มีส่วนผสมอื่น (100% กล้วยสุก)	ผสมสารเพิ่มรส/กลิ่นเล็กน้อย	ผสมสมุนไพร เช่น มะขามเปียก
บรรจุภัณฑ์	ถุงพอยล์ขนาด 100 กรัม พร้อมฉลากปลอดสาร	ขวดแก้ว + กล่องกระดาษรีไซเคิล	ถุงพลาสติกธรรมดา
ราคาขาย	69 – 89 บาท/100 กรัม	129 บาท/100 กรัม	45 บาท/100 กรัม
จุดขายเด่น	ผลิตจากของเหลือใช้ เป็นสินค้า Zero Waste	เน้นหรูหรา เหมาะกับกลุ่มสุขภาพพรีเมียม	ราคาถูก ใช้ทั่วไปได้
มาตรฐาน	มีการขอ อย.ชุมชน และขอขึ้นทะเบียน OTOP	มี อย. + ฮาลาล	ไม่มีใบรับรองใด ๆ
ช่องทางจำหน่าย	ตลาดชุมชน, Facebook Page, Line OA	Shopee, ร้านสุขภาพ, หจก., Organic Shop	ตลาดนัด, ร้านขายส่ง



2. กลยุทธ์การแข่งขัน (Competitive Strategy)



กลยุทธ์ที่ใช้ได้ผล:

- Niche Market Strategy → เจาะกลุ่มคนรักสุขภาพที่ใส่ใจ Zero Waste
- Local & Ethical Branding → เน้นความเป็น “สินค้าชุมชน”, “เกษตรกรทำเอง”

- Value for Money → คุณภาพใกล้เคียงพรีเมียม แต่ราคาต่ำกว่าคู่แข่ง 30-40%
- ตลาดออนไลน์ที่จับต้องได้ → ขายผ่าน Facebook / Line OA พร้อมรีวิวจากลูกค้า
- Telling the Story → สื่อสารเรื่องราวของกลุ่ม เช่น “จากของทิ้งสู่ของดี” หรือ “คุณค่าที่ปลายเปลือก”

3. กลยุทธ์การพัฒนาสินค้า (Product Strategy)

กลยุทธ์	รายละเอียด	จุดเด่นเมื่อเทียบกับคู่แข่ง
Product Innovation	พัฒนาสูตรผสมสมุนไพร เช่น เปลือกกล้วย + ชিং + ใบเตย	เพิ่มความต่าง ไม่จำเจ
Premium Lite Packaging	ถุงซิปล็อก + โลโก้ไร้ไซเคิล + QR Code แสดงแหล่งผลิต	ราคาถูกกว่าแต่ดูดี
Batch Code / วันผลิต	ใส่วันผลิตชัดเจน และล็อตสินค้า	เพิ่มความน่าเชื่อถือ
Function Focus	สื่อสารสรรพคุณ เช่น “ไฟเบอร์สูง”, “ลดความดัน”, “ช่วยระบบลำไส้”	ให้คุณค่าเฉพาะเจาะกลุ่ม



4. กลยุทธ์การตลาด (Marketing Strategy)

Target Group

- ผู้หญิงอายุ 25-50 ปี ที่รักสุขภาพ
- ผู้มีพฤติกรรม Vegan / Keto / Detox
- SME ที่ทำผลิตภัณฑ์สมุนไพรหรือเครื่องดื่มสุขภาพ

Positioning

“อาหารสุขภาพจากชุมชน ใช้ประโยชน์จากของเหลือ เพื่อชีวิตที่ดีขึ้น”

◆ Promotion Strategy

กลยุทธ์	แนวทาง
 แจกตัวอย่างทดลอง	ฟรี 25 กรัม เมื่อกดติดตามเพจ
 สร้างรีวิวกจากลูกค้า	เชิญลูกค้าจริงรีวิวลินค้าบน TikTok/Facebook
 Content Marketing	ทำคลิป “ผงเปลือกกล้วยกินอย่างไร” / “สครับ DIY ง่าย ๆ”
 ร่วมงาน OTOP, สหกรณ์	เสริมความน่าเชื่อถือ
 ใช้ Line OA / Facebook Live	ตอบเร็ว ขายง่าย ไม่ต้องใช้แพลตฟอร์มซับซ้อน

● 5. กลยุทธ์การขาย (Sales Strategy)

กลยุทธ์	ช่องทางหลัก	วิธีเสริม
Direct-to-Consumer	Facebook Page / Inbox	ให้คู่มือส่วนลดลูกค้าเก่า
B2B	SME ด้านอาหาร/เครื่องสำอาง	ทำแคตตาล็อก PDF ให้ดาวน์โหลด
ตลาด OTOP	ร้านค้าในพื้นที่	มีฉลาก/QR Code แสดงจุดขาย



สรุป: ข้อได้เปรียบที่ชัดเจน



สินค้าชุมชน → สร้างเรื่องราวความจริงใจ



ราคาจับต้องได้ แต่ภาพลักษณ์ดูดี



สินค้า Zero Waste – ตอบโจทย์ตลาดยุคใหม่



ช่องทางออนไลน์เข้าถึงง่าย – ไม่ต้องพึ่งแพลตฟอร์มใหญ่



มีการพัฒนาต่อเนื่อง – จากผงเปลือกกล้วยสู่อาหารเสริม/สครับธรรมชาติ

โมเดลสร้างอาชีพ

“เลือกกล้วยแปรรูป = ปลดหนี้อย่างยั่งยืน”

“จากเปลือกเหลือทิ้ง → เป็นสินค้าสุขภาพ → ขายได้ → ช่วยลูกหนี้ → สร้างอาชีพ → ลดต้นทุนชีวิต”

- สร้างเครือข่ายรับซื้อเปลือกกล้วยจากตลาด/กลุ่มกล้วยน้ำว้า
 - แปลงของเหลือทิ้ง (เปลือกกล้วย) ให้เป็น สินค้าสุขภาพ
 - สร้าง อาชีพเสริม-อาชีพหลัก แก่ลูกหนี้ ธ.ก.ส.
 - ลดหนี้ ด้วยรายได้จริงจากการผลิต + ขายจริง
- ผลิตต้นแบบบรรจุภัณฑ์พร้อมฉลากโภชนาการ
- ทำการตลาดออนไลน์แบบ Low Cost เช่น Facebook, TikTok, LINE OA
- สอนคนในชุมชนทำร่วมกัน เป็นกิจกรรมกลุ่ม หรือทำร่วมกับกลุ่มเกษตรกรแปรรูป
 - คัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย : เกษตรกร/ลูกหนี้ที่มีรายได้ไม่มั่นคง หรือมีผลผลิตกล้วย/สามารถเข้าถึงกล้วยน้ำว้าได้ง่าย/มีพื้นที่ผลิตในครัวเรือน หรือร่วมกลุ่ม (กลุ่มแม่บ้าน / วสข.)
 - อบรมสร้างทักษะและแนวคิด
 - เริ่มต้นผลิตในระดับครัวเรือน/พัฒนาผลิตภัณฑ์พร้อมจำหน่าย
 - ช่วยเหลือด้านช่องทางจำหน่าย (ที่สามารถเริ่มต้นได้ทันที)
 - แผนรายได้เบื้องต้น (เฉลี่ยรายเดือน) / มีแผนการรวมกลุ่มเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต

รายการ	ประมาณการ
ผลิตผงเปลือกกล้วยวันละ 2 กก. (สด)	ได้ผงแห้ง ~600 กรัม
บรรจุซอง 100 g = 6 ซอง	ขายซองละ 50-70 บาท
รายได้/วัน	300-420 บาท
รายได้/เดือน (20 วันทำงาน)	6,000 – 8,400 บาท

 กำไร ~50-60% เมื่อหักค่าไฟ + ค่าถุง
จุดแข็งของโมเดลนี้

จุดเด่น	รายละเอียด
 ต้นทุนต่ำ	ใช้ของเหลือทิ้งเป็นวัตถุดิบหลัก
 ทำที่บ้านได้	ใช้พื้นที่น้อย อบ-บด-บรรจุในครัวเรือน
 รายได้รายวัน	ผลิตแล้วขายได้เลย ไม่ต้องหมักหรือรอ
 สร้างแบรนด์ได้	สร้างชื่อเสียงชุมชน หรือขายแบบ OEM
 ส่งเสริม BCG Model	เป็น Circular Economy แท้จริง

Business Model Canvas (BMC)
โครงการผลิตผงเปลือกกล้วยน้ำว้าสุก (Banana Peel Powder)

1. Customer Segments (กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย)



ลูกค้าหลักที่มีโอกาสซื้อหรือใช้ประโยชน์จากผงเปลือกกล้วย สามารถแบ่งออกได้หลายกลุ่ม ขึ้นอยู่กับความต้องการและประโยชน์ที่มองหาจากผลิตภัณฑ์ นี่คือนักกลุ่มลูกค้าหลักที่น่าสนใจ

✓ **กลุ่มคนรักสุขภาพ/ผู้บริโภคอาหารฟังก์ชัน**

1. กลุ่มผู้ใส่ใจสุขภาพและระบบขับถ่าย (Health & Digestive Wellness Enthusiasts)

กลุ่มนี้ให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพองค์รวม โดยเฉพาะระบบขับถ่ายที่ดี และมองหาสารอาหารจากธรรมชาติ

- **ความต้องการ:** โยอาหารสูง, โปรไบโอติกส์, ช่วยลดอาการท้องผูก, ดูแลลำไส้
- **ใครบ้าง:** ผู้สูงอายุ, ผู้ที่มีปัญหาในระบบขับถ่ายไม่ปกติ, ผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก, ผู้ที่ทานอาหารไม่หลากหลายและขาดใยอาหาร

2. กลุ่มผู้ป่วยโรคเรื้อรัง (Chronic Disease Management)

ผงเปลือกกล้วยดิบมีคุณสมบัติที่ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลและไขมันในเลือด ทำให้เป็นที่สนใจในกลุ่มนี้

- **ความต้องการ:** ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด, ลดคอเลสเตอรอล, ลดความเสี่ยงโรคเบาหวาน/ความดัน/หัวใจ
- **ใครบ้าง:** ผู้ป่วยโรคเบาหวาน, ผู้ที่มีภาวะไขมันในเลือดสูง, ผู้ที่อยู่ในกลุ่มเสี่ยงของโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (NCDs)

3. กลุ่มผู้รักสุขภาพแบบองค์รวมและธรรมชาติ (Holistic & Natural Lifestyle Adherents)

กลุ่มนี้เชื่อมั่นในพลังของธรรมชาติและมองหาผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติที่ผ่านการแปรรูปน้อยที่สุด

- **ความต้องการ:** สารต้านอนุมูลอิสระจากธรรมชาติ, ผลิตภัณฑ์ที่ไม่ผ่านกระบวนการทางเคมีมากนัก, วัตถุดิบจากธรรมชาติ 100%
- **ใครบ้าง:** ผู้ที่นิยมอาหารคลีน, วิแกน, เจ, หรือผู้ที่ต้องการหลีกเลี่ยงสารเคมีและสารปรุงแต่ง

4. กลุ่มผู้ประกอบการ/ธุรกิจ (B2B - Business to Business)

กลุ่มนี้มองหาวัตถุดิบคุณภาพดีและยั่งยืน เพื่อนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ของตนเอง

- **ความต้องการ:** วัตถุดิบที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง, ราคาเหมาะสม, มีใบรับรองมาตรฐาน, ตอบโจทย์เทรนด์สุขภาพและสิ่งแวดล้อม
- **ใครบ้าง:**
 - **ผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่ม:** โรงงานผลิตอาหารเสริม, ขนมเพื่อสุขภาพ, เครื่องดื่มธัญพืช, ซีเรียล
 - **ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ดูแลผิว/เครื่องสำอาง:** สบู่, แบรินด์สกินแคร์ธรรมชาติ ที่ต้องการส่วนผสมสำหรับสครับ/มาส์ก/ครีม
 - **ผู้ผลิตอาหารสัตว์:** โรงงานอาหารสัตว์เลี้ยง, อาหารโคขุน/ปศุสัตว์
 - **เกษตรกร/ธุรกิจการเกษตร:** ร้านขายปุ๋ย, เกษตรกรที่ต้องการปุ๋ยอินทรีย์/น้ำหมักชีวภาพ

5. กลุ่มผู้ที่ต้องการสร้างสรรค์เมนูอาหาร (Culinary Innovators)

แม้จะไม่ใช่กลุ่มหลัก แต่ผู้ที่ชอบทดลองทำอาหารหรือขนมเพื่อสุขภาพอาจสนใจนำผงเปลือกกล้วยดิบไปเป็นส่วนผสม

- **ความต้องการ:** วัตถุดิบใหม่ๆ สำหรับเบเกอรี่หรืออาหารเพื่อสุขภาพ, เพิ่มคุณค่าทางโภชนาการในเมนูประจำวัน
- **ใครบ้าง:** เชฟ, นักโภชนาการ, บล็อกเกอร์อาหาร, ผู้ที่ชื่นชอบการทำอาหารและขนมสุขภาพ

2. Value Propositions (คุณค่าเสนอแก่ลูกค้า)

สิ่งที่ทำให้ลูกค้าต้องซื้อผลิตภัณฑ์นี้:

-  ผลิตภัณฑ์จาก “เปลือกกล้วยสุกแท้ 100%” ไม่เจือสี/กลิ่น
-  Zero Waste – แปรรูปของเหลือให้เกิดประโยชน์
-  อุดมด้วยใยอาหาร โพลีฟีนอล แอนต็อกซิแดนท์
-  เหมาะสำหรับผู้รักสุขภาพ/สาย Vegan/สาย Green
-  บรรจุภัณฑ์สวยงาม ปลอดภัย มีข้อมูลโภชนาการ
-  สามารถใช้เป็นวัตถุดิบต่อยอด เช่น สกรับ ขนม เครื่องดื่ม

3. Channels (ช่องทางจัดจำหน่าย)

ช่องทางที่เข้าถึงลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ:

-  ตลาดเกษตรอินทรีย์, งาน OTOP ห้างถิ่น
-  ร้านขายสินค้าสุขภาพและสมุนไพร
-  Facebook Page / Line OA / TikTok รีวิวสินค้า
-  ตลาดนัดวิสาหกิจชุมชน
-  Shopee, Lazada (หลังจดบาร์โค้ด)
-  การจับคู่ธุรกิจ (B2B) กับผู้ผลิต Functional Food

4. Customer Relationships (ความสัมพันธ์กับลูกค้า)

การสร้างและรักษาลูกค้า:

-  ให้ข้อมูลโภชนาการ/การใช้งานอย่างจริงจัง
-  แจกตัวอย่างทดลองใช้ (สินค้า 10 กรัม)
-  ตอบแชทไว มีแอดมินดูแลทุกคำถาม
-  ระบบสมาชิกสะสมแต้ม / ส่งฟรีเมื่อซื้อครบจำนวน
-  กระตุ้นให้ลูกค้ารีวิวบนโซเชียลด้วย UGC (User Generated Content)

5. Revenue Streams (แหล่งรายได้)

ช่องทางการสร้างรายได้:

-  รายได้จากการขายผงเปลือกกล้วยบรรจุถุง (ปลีก/ส่ง)
-  รายได้จากการรับจ้างผลิต (OEM) สำหรับ SME อื่น
-  รายได้จากการแปรรูปต่อยอด เช่น สกรับกล้วย สินค้า DIY
-  รายได้จากการใช้ผงกล้วยผสมเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
-  รายได้จากกิจกรรมเวิร์กช็อป สอนแปรรูปผงกล้วย

6. Key Resources (ทรัพยากรหลัก)

สิ่งที่จำเป็นต้องมีในการดำเนินธุรกิจ:

-  วัตถุดิบเปลือกกล้วยน้ำว้าสุก (จากสมาชิกชุมชน)
-  เครื่องจักร: เครื่องอบลมร้อน, เครื่องบดผง, เครื่องซีล
-  สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
-  ความรู้ด้านแปรรูปอาหารและสุขอนามัย
-  บรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้า ออกแบบโลโก้
-  ช่องทางการสื่อสาร/ตลาดออนไลน์

7. Key Activities (กิจกรรมหลัก)

กิจกรรมที่ต้องดำเนินการเป็นประจำ:

-  ล้างและจัดการเปลือกกล้วยให้สะอาด ปลอดภัย
-  อบเปลือกกล้วยให้แห้งที่อุณหภูมิเหมาะสม
-  บดละเอียดและบรรจุลงซอง/ขวด
-  ตรวจสอบคุณภาพสินค้าและควบคุมความชื้น
-  ออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ ให้ทันสมัย
-  การตลาดออนไลน์และการขายหน้าร้าน

8. Key Partnerships (พันธมิตรหลัก)

ความร่วมมือที่ช่วยให้ธุรกิจเดินไปได้ดี:

-  หน่วยงานสนับสนุน: ธ.ก.ส., พช., สำนักงานเกษตรอำเภอ
-  มหาวิทยาลัย/นักวิจัย: ช่วยวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ
-  ตลาด OTOP / หน่วยงานพาณิชย์จังหวัด
-  ผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
-  กลุ่มแม่ค้าออนไลน์ / อินฟลูเอนเซอร์สุขภาพ
-  กลุ่ม B2B ผู้ประกอบการอาหารเสริม สมุนไพร

9. Cost Structure (โครงสร้างต้นทุน)

รายการต้นทุนหลักในการดำเนินธุรกิจ:

รายการต้นทุน	หมายเหตุ
วัตถุดิบ (เปลือกกล้วย)	ส่วนใหญ่ไม่มีต้นทุน – มาจากของเหลือใช้
ค่าไฟฟ้า (อบ, บด)	ขึ้นอยู่กับรอบการผลิต
เครื่องจักร	ลงทุนเริ่มต้น เช่น เครื่องอบ, บด
ค่าแรงสมาชิก	คิดตามรอบการผลิต (เวรงาน)
ค่าบรรจุภัณฑ์และฉลาก	ถุงพอยล์, ขวด PET, สติกเกอร์
ค่าขนส่ง / ค่าออกบูธ	งาน OTOP หรือส่งสินค้า
ค่าทำการตลาดออนไลน์	Boost Post, ค่ากราฟิก



การวิเคราะห์ SWOT และ TOWS Matrix

โดยเจาะลึกทั้ง ปัจจัยภายใน (จุดแข็ง-จุดอ่อน) และ ปัจจัยภายนอก (โอกาส-อุปสรรค) พร้อมกลยุทธ์ TOWS ที่ต่อยอดได้จริง



1. การวิเคราะห์ SWOT

ปัจจัยภายใน

จุดแข็ง (Strengths)

- วัตถุดิบมีอยู่แล้วในชุมชน (เปลือกกล้วยจากการแปรรูปอื่น)
- ต้นทุนต่ำ ใช้ของเหลือทำให้มีความคุ้มค่า
- เป็นสินค้าจากธรรมชาติ 100% ปลอดภัย
- สื่อสารความเป็น Zero Waste และชุมชนยั่งยืนได้ดี
- มีความยืดหยุ่นในการผลิต (ทำตามออเดอร์ได้)
- สมาชิกชุมชนมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอน

| จุดอ่อน (Weaknesses) |

- เครื่องจักรและเทคโนโลยีมีจำกัด อาจผลิตได้น้อย
- ขาดประสบการณ์ด้านการตลาดและการสร้างแบรนด์
- ยังไม่มีมาตรฐาน อย. หรือบาร์โค้ด (ยังไม่ได้ดำเนินการจนกว่าจะผ่านการทดสอบตลาด)
- ความต่อเนื่องในการผลิตขึ้นกับฤดูกาล/อุณหภูมิ

ปัจจัยภายนอก

โอกาส (Opportunities)

- เทรนด์สุขภาพ, plant-based, zero waste กำลังได้รับความนิยม
- คนเมืองหันมาสนใจสมุนไพรท้องถิ่นและ functional food มากขึ้น
- ช่องทางตลาดออนไลน์เปิดกว้าง (Shopee, Facebook, Line OA)
- มีโอกาสเข้าร่วมงาน OTOP/ของดีจังหวัด เพื่อขยายการรับรู้
- ภาครัฐสนับสนุนการพัฒนาเกษตรแปรรูป และ BCG Economy

| อุปสรรค (Threats) |

- คู่แข่งที่มีทุนมากกว่า สามารถผลิตได้เร็วและสม่ำเสมอ
- ความผันผวนของราคาไฟฟ้า/พลังงาน สำหรับการอบแห้ง
- อาจมีผู้เลียนแบบสินค้าในราคาต่ำกว่า
- ลูกค้าขาดความรู้เรื่อง “ผงเปลือกกล้วย” อาจต้องใช้เวลาสร้างตลาด
- กฎระเบียบด้านอาหารและยาอาจเข้มงวดขึ้นในอนาคต



2. การวิเคราะห์เชิงกลยุทธ์ TOWS Matrix

โอกาส (O) อุปสรรค (T)

จุดแข็ง (S) SO Strategy

(ใช้จุดแข็งเพื่อคว้าโอกาส)

- สื่อสารเรื่อง Zero Waste / Local Health ผ่านตลาดออนไลน์
- จับกลุ่มคนรักสุขภาพ – ใช้จุดเด่นธรรมชาติ 100% ปลอดภัย
- เข้าร่วมงานส่งเสริมเช่น OTOP และ BCG เพื่อยกระดับสินค้า
- นำเสนอเป็นวัตถุดิบ OEM ให้กับ SME อื่น ๆ |

จุดแข็ง (S) ST Strategy

(ใช้จุดแข็งเพื่อรับมืออุปสรรค)

- ใช้เรื่อง “ชุมชนทำจริง” และความโปร่งใส ตัดกับภาพลักษณ์ของแบรนด์ใหญ่
- สร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า ให้ Loyalty มากกว่าการแข่งขันราคา
- แสดงให้เห็นว่าสินค้าชุมชนมีคุณค่าและมีที่มา (Traceability) |

| จุดอ่อน (W) | WO Strategy

(พัฒนาจุดอ่อนเพื่อใช้ประโยชน์จากโอกาส)

- ขอรับการสนับสนุนจาก ธ.ก.ส./พช. เพื่ออัปเกรดเครื่องจักร
- จัดอบรมพัฒนาทักษะสมาชิกในด้านการตลาด/การขายออนไลน์
- ขอจด อย.ชุมชน หรือบาร์โค้ด เพื่อเปิดทางสู่ Shopee / B2B |

| จุดอ่อน (W) | WT Strategy

(ลดจุดอ่อนเพื่อหลีกเลี่ยงอุปสรรค)

- ตั้ง SOP การผลิตให้สม่ำเสมอใช้แรงงานหมุนเวียน
- ทำระบบควบคุมคุณภาพอย่างง่าย เช่น บันทึกอุณหภูมิ/เวลา
- ปรับบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย แข่งขันกับคู่แข่งได้
- ตั้งพันธมิตรร่วมกับกลุ่มผลิตภัณฑ์อื่น (แลกเปลี่ยน / แชร่อช่องทาง) |



3. สรุปกลยุทธ์หลักที่ควรนำไปใช้

หมวด	กลยุทธ์หลักที่แนะนำ
 สินค้า	แตกไลน์สินค้าผสมสมุนไพร, สกรับ DIY, สูตร Detox
 การตลาด	ใช้ Facebook Live, UGC (รีวิวจากลูกค้า), แพ็คเกจดูดี
 การพัฒนา	ขอรับรอง อย. ชุมชน / สร้างแบรนด์บน Shopee
 การผลิต	จัดตารางแรงงานแบบมีระบบ + จัดบันทึกคุณภาพการผลิต
 กลุ่มเป้าหมาย	เน้นกลุ่มสุขภาพรุ่นใหม่ และ SME ที่ต้องการวัตถุดิบธรรมชาติ

โดยมีการวิเคราะห์เปรียบเทียบจุดเด่น จุดอ่อน ช่องทางขาย และตำแหน่งตลาด เพื่อช่วยให้ธุรกิจวางตำแหน่งแบรนด์ของตนเองได้แม่นยำและมีศักยภาพแข่งขัน

1. ตัวอย่างแบรนด์ในตลาดไทย

TH 1.1. ธรรมชาติเพื่อสุขภาพ (Thai Natural Health)

-  สินค้า: ผงเปลือกกล้วยบด (เน้นปลอดภัย)
-  จุดขาย: ผลิตจากเกษตรอินทรีย์ ใช้ในอาหารและอาหารสัตว์
-  ช่องทางขาย: Shopee, Lazada, Facebook, งานเกษตรแฟร์
-  ราคา: ประมาณ 100–150 บาท / 500 กรัม
-  จุดอ่อน: แพ็กเกจจิ้งมีรูปแบบการสื่อสารทั่วไป, ขาดสื่อสนับสนุนเรื่องสรรพคุณ
-  กลุ่มเป้าหมาย: คนรักสุขภาพ / ผู้เลี้ยงสัตว์แบบออร์แกนิก

TH 1.2. BioBanana ชุมชนกล้วยสุขภาพ

-  สินค้า: ผงเปลือกกล้วยออร์แกนิก + แคปซูลเสริมใยอาหาร
-  จุดขาย: ได้มาตรฐาน Organic Thailand, มี อย., มีการวิจัยจาก ม.เกษตรศาสตร์
-  ช่องทางขาย: Health food store, ร้านสมุนไพร, Online Marketplace
-  ราคา: 280–450 บาท / 100 แคปซูล
-  กลุ่มเป้าหมาย: กลุ่มสูงวัย, คนควบคุมน้ำตาล, ผู้หญิงวัยทอง
-  จุดอ่อน: ต้นทุนสูงจากการผลิตระดับมาตรฐาน เป็นกลุ่มลูกค้าพรีเมียม



2. ตัวอย่างแบรนด์ตลาดต่างประเทศ

IN 2.1. Grenera Nutrients (อินเดีย)

-  สินค้า: Organic Banana Peel Powder (100% Pure)
-  จุดขาย: Certified USDA Organic / EU Organic / Non-GMO
-  ราคา: \$7.50–\$12 ต่อ 100 กรัม (ราว 280–450 บาท)
-  ใช้ใน: ผลิตภัณฑ์สุขภาพ / เบเกอรี่ / อาหารเสริมสัตว์ / วัตถุดิบ OEM
-  ช่องทางขาย: Amazon, Alibaba, Web B2B
-  จุดอ่อน: กลิ่นอาจแรง ต้องผสมสารปรับกลิ่นเพิ่ม

US 2.2. Terrasoul Superfoods (USA)

-  สินค้า: Superfood Banana Peel Fiber Powder
-  จุดขาย: ใช้เปลือกกล้วยปลูกแบบยั่งยืน มีโฟกัส BCG Economy
-  ราคา: \$10.99 / 8 oz (~250 g)
-  จุดเด่น: เน้นการตลาด Green Lifestyle และสิ่งแวดล้อม
-  ช่องทางขาย: Amazon, Whole Foods, Web
-  จุดอ่อน: ไม่เหมาะกับการใช้ในอาหารเอเชีย เนื่องจากรสชาติออกหวานฝาด
-  กลุ่มเป้าหมาย: Vegan / Plant-based Consumer / Functional Food

เปรียบเทียบภาพรวมตลาด

ประเด็น	ไทย (กลุ่มผลิตขนาดเล็ก - ชุมชน)	ต่างประเทศ (กลุ่ม Superfood & OEM)
มาตรฐาน	Organic Thailand, GAP, ออ.	USDA Organic, EU Organic, Non-GMO
บรรจุภัณฑ์	ซองซิปรรรมดา / ถุงกระดาษ	ซอง zip foil / กระปุก PET / กล่อง export
กลุ่มเป้าหมาย	คนรักสุขภาพ, เกษตรอินทรีย์, ผู้เลี้ยงสัตว์	ผู้บริโภค Superfood, โรงงาน OEM
ราคาเฉลี่ย	100–250 บาท / 500 กรัม	400–600 บาท / 250 กรัม
จุดขายหลัก	อินทรีย์, ราคาถูก, แปรรูปง่าย	Functional Food, Sustainable, Export Grade
ช่องทางขาย	ตลาดออนไลน์, งานแฟร์, ร้านสมุนไพร	Amazon, Shopify, Website, B2B export



โอกาสและตำแหน่งทางการตลาดของคุณ

ผลิตภัณฑ์ผงเปลือกกล้วยน้ำว้าสุก ภายใต้หลักมาตรฐานและแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างยั่งยืน สามารถกำหนด ตำแหน่งตลาด (Market Positioning) ได้ 3 แบบ

① Low-cost Functional Product (ตลาดท้องถิ่น/ชุมชน)

- ผลิตจำนวนมากจากวัตถุดิบเหลือใช้ในชุมชน
- เน้นการขายแบบต้นทุนต่ำและสุขภาพพื้นฐาน
- ช่องทาง: ตลาดเกษตร, Facebook Page, Shopee, ร้านสมุนไพร

② Mid-market Health Brand (ตลาดทั่วไป-ออนไลน์)

- เน้นใยอาหารสูง ดีต่อลำไส้ ต้านอนุมูลอิสระ
- พัฒนาแพ็คเกจดีไซน์ทันสมัย + บรรจุ 100-200 g
- มีการสื่อสารแบรนด์ เช่น "Green Fiber Thai"

③ High-end Export Brand (ตลาดต่างประเทศ)

- ขอบมาตรฐาน GAP / Organic / อย. / HACCP
- สร้างภาพลักษณ์ไทย-ออร์แกนิก-BCG Economy
- ส่งออกผ่านแพลตฟอร์ม B2B หรือร่วมกับโครงการ OTOP Export / Alibaba / Amazon



การวิเคราะห์ SROI (Social Return on Investment)

สรุปข้อมูลโดยละเอียดในทุกมิติ ทั้ง **เชิงเศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม** และนำเสนอวิธีการวัดผล และตัวชี้วัดที่ชัดเจน พร้อมประมาณมูลค่าทางสังคมเชิงปริมาณที่เป็นไปได้จริงในระยะ 1 ปี และ 3 ปี ดังนี้



1. วิเคราะห์ SROI โครงการผลิตผงเปลือกกล้วยน้ำว้าสุก แบบละเอียด

1.1 มิติเศรษฐกิจ (Economic Impact)

ผลกระทบเชิงบวก

- สร้างรายได้เสริมให้เกษตรกรสมาชิกจากการขายผงเปลือกกล้วย
- ลดต้นทุนการจัดการของเสีย (ไม่ต้องทิ้งเปลือกกล้วยหรือเผา)
- สร้างงานและอาชีพเสริมในชุมชน (แรงงานแปรรูป, บรรจุภัณฑ์)
- ส่งเสริมการสร้างรายได้จากผลิตภัณฑ์แปรรูปและต่อยอด

ตัวชี้วัด (KPIs)

ตัวชี้วัด	วิธีวัด	ค่าเป้าหมาย 1 ปี	ค่าเป้าหมาย 3 ปี
จำนวนรายได้สุทธิจากการขายผงกล้วย (บาท)	บัญชีรายรับ-รายจ่าย	100,000 บาท	350,000 บาท
จำนวนสมาชิกที่มีรายได้จากโครงการ (คน)	แบบสอบถามและบันทึกจ่าย	5 คน	10 คน
จำนวนวัน/ชั่วโมงแรงงานที่เกิดขึ้น (ชั่วโมง)	บันทึกเวลาแรงงาน	300 ชั่วโมง	1,000 ชั่วโมง
ต้นทุนจัดการของเสียที่ลดลง (บาท)	เปรียบเทียบต้นทุนก่อน-หลังโครงการ	10,000 บาท	50,000 บาท

วิธีประมาณมูลค่าทางเศรษฐกิจ

- รวมรายได้จากการขาย + มูลค่าความคุ้มค่าต้นทุน
- คำนวณแรงงานที่เกิดขึ้นในชุมชน (ชั่วโมง x ค่าจ้างขั้นต่ำ)

1.2 มิติสังคม (Social Impact)

ผลกระทบเชิงบวก

- เสริมสร้างความเข้มแข็งของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
- เพิ่มทักษะการแปรรูปและการบริหารจัดการธุรกิจ
- ส่งเสริมสุขภาพและความเป็นอยู่ของชุมชนด้วยผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ
- สร้างความรู้สึภาคภูมิใจในการสร้างมูลค่าจากของเหลือใช้
- เพิ่มความเชื่อมโยงและความร่วมมือภายในชุมชน

ตัวชี้วัด (KPIs)

ตัวชี้วัด	วิธีวัด	ค่าเป้าหมาย 1 ปี	ค่าเป้าหมาย 3 ปี
จำนวนสมาชิกเข้าร่วมอบรม/พัฒนา (คน)	รายชื่อผู้เข้าร่วม อบรม	30 คน	100 คน
จำนวนกิจกรรมประชุม/จัดการกลุ่ม	บันทึกประชุม	12 ครั้ง	36 ครั้ง
ระดับความพึงพอใจของสมาชิก (%)	แบบสอบถามความ พึงพอใจ	≥80%	≥90%
จำนวนสมาชิกที่เพิ่มความรู้และทักษะใหม่ (คน)	แบบทดสอบก่อน- หลังอบรม	30 คน	100 คน
จำนวนผู้ได้รับงาน/จ้างงานในชุมชน (คน)	บันทึกจ้างงาน	3-5 คน	20 คน

วิธีประมาณมูลค่าทางสังคม

- ประเมินมูลค่าอบรม (ค่าแรงคูณจำนวนชั่วโมงอบรม)
- ประเมินมูลค่าการจ้างงาน
- ประเมินมูลค่าความสุขและความเข้มแข็งของชุมชน (ผ่านแบบสอบถามและมาตรฐานสังคม)



1.3 มิติสิ่งแวดล้อม (Environmental Impact)

ผลกระทบเชิงบวก

- ลดปริมาณขยะเปลือกกล้วยที่ถูกทิ้งหรือเผาทำลาย
- ลดมลพิษทางอากาศจากการเผาขยะ
- ลดการใช้ทรัพยากรโดยการนำของเหลือใช้มาแปรรูป
- ส่งเสริมการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- สนับสนุนระบบเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy)

ตัวชี้วัด (KPIs)

ตัวชี้วัด	วิธีวัด	ค่าเป้าหมาย 1 ปี	ค่าเป้าหมาย 3 ปี
ปริมาณเปลือกกล้วยที่ลดลงจากการทิ้ง/เผา (กิโลกรัม)	ชั่งน้ำหนักเปลือกก่อนแปรรูป	1,000 กก.	4,000 กก.
ปริมาณขยะเปลือกกล้วยที่นำมาแปรรูป (กิโลกรัม)	ชั่งน้ำหนักจริง	900 กก.	3,500 กก.
ปริมาณการลดการปล่อยก๊าซ CO2 (กิโลกรัม)	ประเมินตามสูตรการเผาขยะเปรียบเทียบ	1,200 กก.	4,800 กก.
เปอร์เซ็นต์การใช้บรรจุภัณฑ์รีไซเคิล (%)	ตรวจสอบบรรจุภัณฑ์ที่ใช้จริง	≥ 80%	≥ 90%

วิธีประมาณมูลค่าทางสิ่งแวดล้อม

- ใช้มูลค่าประเมินมาตรฐาน (เช่น มูลค่าตลาดเครดิตคาร์บอน)
- ประเมินต้นทุนที่หลีกเลี่ยงได้จากการลดมลพิษ
- ประเมินมูลค่าจากการลดขยะและการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ



1.4 มิติการศึกษาและความรู้ (Education and Knowledge Impact)

ผลกระทบเชิงบวก

- สร้างความรู้ด้านการแปรรูปและการจัดการธุรกิจชุมชน
- สร้างเครือข่ายการเรียนรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยี
- ส่งเสริมความเข้าใจเรื่องเศรษฐกิจหมุนเวียนและสิ่งแวดล้อม
- เพิ่มศักยภาพการตลาดออนไลน์ของชุมชน

ตัวชี้วัด (KPIs)

ตัวชี้วัด	วิธีวัด	ค่าเป้าหมาย 1 ปี	ค่าเป้าหมาย 3 ปี
จำนวนการจัดอบรม / เวิร์กช็อป	บันทึกกิจกรรม	4 ครั้ง	12 ครั้ง
จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม/เวิร์กช็อป (คน)	รายชื่อ	30 คน	100 คน
คะแนนเฉลี่ยความรู้ก่อน-หลังอบรม	แบบทดสอบ	60 → 80	60 → 85
การนำความรู้ไปใช้จริง (%)	แบบสอบถามติดตามผล	≥80%	≥85%

1.5 มิติสุขภาพและคุณภาพชีวิต (Health & Well-being Impact)

ผลกระทบเชิงบวก

- ส่งเสริมการบริโภคผลิตภัณฑ์ธรรมชาติที่มีไฟเบอร์สูง
- ลดการใช้สารเคมีจากอาหารและเครื่องสำอาง
- สร้างพฤติกรรมที่ดีต่อสุขภาพในชุมชน

ตัวชี้วัด (KPIs)

ตัวชี้วัด	วิธีวัด	ค่าเป้าหมาย 1 ปี	ค่าเป้าหมาย 3 ปี
จำนวนผู้บริโภคที่รายงานสุขภาพดีขึ้น	แบบสอบถาม	30 คน	50 คน
จำนวนผู้ใช้ผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง	บันทึกการขายซ้ำ	30%	60%
การลดใช้สารเคมีในกลุ่มลูกค้า (%)	แบบสอบถาม	10%	30%

2. วิธีคำนวณ SROI (Social Return on Investment)

- ตัวอย่างสมมุติ

ต้นทุนโครงการ = 100,000 บาท

มูลค่าผลตอบแทน (เศรษฐกิจ + สังคม + สิ่งแวดล้อม + การศึกษา + สุขภาพ) = 420,000 บาท

$SROI = 420,000 \div 100,000 = 4.2$ หมายความว่า ลงทุน 1 บาท ได้ผลตอบแทนทางสังคม 4.2 บาท

3. สรุปภาพรวมผลกระทบเชิงบวกและข้อเสนอการวัดค่า

มิติ	ผลกระทบเชิงบวก	วิธีวัดและคำนวณมูลค่า	ตัวชี้วัดตัวอย่าง
เศรษฐกิจ	รายได้, การจ้างงาน, ลดต้นทุน	บัญชีรายรับ-จ่าย, แบบสอบถาม	รายได้สุทธิ, จำนวนสมาชิกที่มีรายได้
สังคม	ทักษะ, ความเข้มแข็งชุมชน, ความพึงพอใจ	แบบสอบถาม, บันทึกประชุม	จำนวนอบรม, ความพึงพอใจ
สิ่งแวดล้อม	ลดขยะ, ลดก๊าซเรือนกระจก	ชั่งน้ำหนักขยะ, ประเมิน CO2	ปริมาณขยะลดลง, kg CO2 ลดลง
การศึกษา	ความรู้, การถ่ายทอดเทคโนโลยี	แบบทดสอบ, รายชื่อผู้เรียน	คะแนนก่อน-หลังอบรม
สุขภาพ	คุณภาพชีวิต, การลดสารเคมี	แบบสอบถามผู้บริโภคร	จำนวนผู้สุขภาพดีขึ้น

รายงาน Impact Partway โครงการแปลงปลูกกล้วยน้ำว้าสุก (6-12 เดือน)

1. มิติเศรษฐกิจ (Economic Impact)

KPI	ตัวชี้วัด (Measurement)	วิธีวัด	เป้าหมาย (6-12 เดือน)	ผลลัพธ์ที่ ประเมิน	หน่วย
รายได้รวมจากการขายผล กล้วย	บัญชีรายรับ	ตรวจสอบ บัญชีรายรับ	20,000 บาท	15,000 - 18,000	บาท
จำนวนสมาชิกที่มีรายได้เสริม	บันทึกจ่ายค่าจ้าง	บันทึกจ่ายเงิน	5 คน	4-5 คน	คน
จำนวนชั่วโมงแรงงานที่เกิดขึ้น	บันทึกเวลาทำงาน	สมุดบันทึก เวลาทำงาน	250 ชั่วโมง	180-220 ชั่วโมง	ชั่วโมง
ลดต้นทุนการจัดการของเสีย	เปรียบเทียบต้นทุนก่อน และหลังโครงการ	บันทึก ค่าใช้จ่าย	3,000 บาท	2,000 - 2,500 บาท	บาท
กำไรขั้นต้น	รายได้สุทธิ - ต้นทุน	คำนวณจาก บัญชี	8,000 บาท	5,000 - 6,000 บาท	บาท

หมายเหตุ: ตัวเลขนี้สะท้อนการเริ่มต้นที่ยังมีต้นทุนสูงและรายได้ยังไม่เต็มศักยภาพ คาดว่าจะเพิ่มขึ้นตามการพัฒนา

2. มิติสังคม (Social Impact)

KPI	ตัวชี้วัด	วิธีวัด	เป้าหมาย (6-12 เดือน)	ผลลัพธ์ที่ ประเมิน	หน่วย
จำนวนสมาชิกเข้าร่วมอบรม	รายชื่อผู้เข้าอบรม	บันทึก รายชื่อ	30 คน	18 - 20 คน	คน
จำนวนกิจกรรมประชุมกลุ่ม	บันทึกประชุม	บันทึกการประชุม	6 ครั้ง	4 - 5 ครั้ง	ครั้ง
ระดับความพึงพอใจของสมาชิก	แบบสอบถาม (1-5 คะแนน)	สำรวจความ พึงพอใจ	≥4.0	3.8 - 4.2	คะแนน
จำนวนสมาชิกได้รับงานจ้าง	บันทึกจ้างงาน	บันทึกการจ้าง	3 คน	2-3 คน	คน
อัตราการรักษาสมาชิก	จำนวนสมาชิกเริ่มต้น เทียบกับปัจจุบัน	บันทึกกลุ่ม	≥90%	85-90%	%

3. มิติสิ่งแวดล้อม (Environmental Impact)

KPI	ตัวชี้วัด	วิธีวัด	เป้าหมาย (6-12 เดือน)	ผลลัพธ์ที่ประเมิน	หน่วย
ปริมาณเปลือกกล้วยนำมาแปรรูป	ชั่งน้ำหนัก	ตราชั่ง/บันทึก	700 กก.	600 - 700 กก.	กิโลกรัม
ปริมาณเปลือกกล้วยลดจากการเผา/ทิ้ง	เปรียบเทียบก่อน-หลัง	สัมภาษณ์และชั่งน้ำหนัก	700 กก.	500 - 700 กก.	กิโลกรัม
ลดการปล่อย CO ₂	คำนวณตามมาตรฐาน	สูตร FAO	800 กก. CO ₂	600 - 750 กก. CO ₂	กิโลกรัม CO ₂
เปอร์เซ็นต์การใช้บรรจุภัณฑ์รีไซเคิล	ตรวจสอบบรรจุภัณฑ์	สำรวจจริง	≥ 75%	70 - 80%	%

4. มิติการศึกษาและความรู้ (Education & Knowledge Impact)

KPI	ตัวชี้วัด	วิธีวัด	เป้าหมาย (6-12 เดือน)	ผลลัพธ์ที่ประเมิน	หน่วย
จำนวนเวิร์กช็อป/อบรม	บันทึกกิจกรรม	รายงานการจัดกิจกรรม	3 ครั้ง	2-3 ครั้ง	ครั้ง
จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม	รายชื่อผู้เข้าร่วม	บันทึกผู้เข้าร่วม	30 คน	25-30 คน	คน
คะแนนเฉลี่ยความรู้ก่อน-หลังอบรม	แบบทดสอบก่อน-หลัง	แบบทดสอบ	เพิ่มขึ้น 15%	เพิ่มขึ้น 12-18%	%
อัตราการนำความรู้ไปใช้จริง	แบบสอบถามติดตาม	สำรวจสมาชิก	≥ 65%	60-70%	%

5. มิติสุขภาพและคุณภาพชีวิต (Health & Well-being Impact)

KPI	ตัวชี้วัด	วิธีวัด	เป้าหมาย (6-12 เดือน)	ผลลัพธ์ที่ประเมิน	หน่วย
จำนวนผู้บริโภครายงานสุขภาพดีขึ้น	แบบสอบถาม	สำรวจลูกค้า	15 คน	10-15 คน	คน
อัตราการซื้อซ้ำ	บันทึกขาย	รายงานขาย	≥ 25%	20-30%	%
จำนวนผู้เปลี่ยนพฤติกรรมลดใช้สารเคมี	แบบสอบถาม	สำรวจลูกค้า	10%	5-10%	%

ตารางสรุป KPI Tracking (6-12 เดือน)

มิติ	KPI สำคัญ	เป้าหมาย	ผลลัพธ์ที่วัดได้	ความสัมพันธ์กับ SROI
เศรษฐกิจ	รายได้รวมจากการขาย	20,000 บาท	15,000-18,000 บาท	รายได้เป็นฐานมูลค่าทางเศรษฐกิจ
สังคม	จำนวนสมาชิกเข้าร่วมอบรม	30 คน	25-30 คน	เพิ่มทักษะ-เสริมศักยภาพกลุ่ม
สิ่งแวดล้อม	ปริมาณเปลือกกล้วยแปรรูป	700 กก.	600-700 กก.	ลดขยะและปลดปล่อย CO2
การศึกษา	คะแนนเพิ่มขึ้นก่อน-หลังอบรม	+15%	+12-18%	เพิ่มศักยภาพการพัฒนาอย่างยั่งยืน
สุขภาพ	ผู้รายงานสุขภาพดีขึ้น	15 คน	10-15 คน	ผลกระทบเชิงสุขภาพชุมชน

สรุป

- ตัวเลขและ KPI ที่วางเป้าหมายไว้สอดคล้องกับ SROI ที่ประเมินไว้ คือ ลงทุน 100,000 บาท ได้ผลตอบแทนรวม (เศรษฐกิจ+สังคม+สิ่งแวดล้อม) 420,000 บาท หรือ $SROI = 4.2 : 1$
- ช่วง 6-12 เดือนแรก ถือเป็นช่วงเริ่มต้น Impact อยู่ในระดับ 70-85% ของเป้าหมาย SROI โดยมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นตามการพัฒนาโครงการและตลาด
- KPI Tracking นี้ใช้เป็นเครื่องมือวัดผลระหว่างดำเนินการ เพื่อปรับปรุงแก้ไขอย่างต่อเนื่อง



ภาคผนวก ข
การต่อยอดกิจกรรมผลิตไซร์ปกล้วยน้ำว้าและน้ำส้มสายชูกล้วย
จากฐานการเรียนรู้ที่ 5 วิสาหกิจชุมชนนามว่า

การต่อยอดกิจกรรมการผลิตไซร์ปกล้วยน้ำว้าและน้ำส้มสายชูกล้วย จากฐานการเรียนรู้ที่ 5 วิสาหกิจชุมชนนามว่า เชื่อมโยงสถาบันการเงินโครงการพัฒนาเกษตรมูลค่าสูงด้วยเทคโนโลยีนวัตกรรมสู่ความยั่งยืน ECO-Innovation ปีบัญชี 2568 ของ สนจ. เชียงราย ผ่านข้อเสนอโครงการ เรื่อง การพัฒนาผู้ประกอบการทางสังคม มุ่งยกระดับศักยภาพผู้ประกอบการรายรายและขาดทางเลือกในการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า ขณะเดียวกัน กระแสสุขภาพของผู้บริโภคไทยในปัจจุบันหันมาให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์ธรรมชาติและหมักชีวภาพมากขึ้น โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มี 프리ไบโอติก, กรดอะซิติกธรรมชาติ และใช้วัตถุดิบปลอดภัยจากชุมชน จึงเกิดแนวคิดนำกล้วยน้ำว้าสุกจัดที่เหลือทิ้งมาหมักเป็น น้ำส้มสายชูกล้วย (Banana Cider Vinegar) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่มีงานวิจัยรองรับ

ที่มาและความสำคัญของโครงการ การผลิต Banana Cider Vinegar (น้ำส้มสายชูกล้วย)

ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตกล้วยน้ำว้าเป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะในพื้นที่จังหวัดเชียงราย-พะเยา ซึ่งพบปัญหา ผลผลิตล้นตลาด ราคาตกต่ำ เกิด ของเสียจากกล้วยสุกจัดหรือเกรดต่ำ ที่ไม่สามารถจำหน่ายได้ในตลาดสดหรือส่งออก ส่งผลให้เกษตรกรขาดรายได้และขาดทางเลือกในการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า ขณะเดียวกัน กระแสสุขภาพของผู้บริโภคไทยในปัจจุบันหันมาให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์ธรรมชาติและหมักชีวภาพมากขึ้น โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่มี 프리ไบโอติก, กรดอะซิติกธรรมชาติ และใช้วัตถุดิบปลอดภัยจากชุมชน จึงเกิดแนวคิดนำกล้วยน้ำว้าสุกจัดที่เหลือทิ้งมาหมักเป็น น้ำส้มสายชูกล้วย (Banana Cider Vinegar) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพที่มีงานวิจัยรองรับ

วัตถุประสงค์แผนธุรกิจ

1. เพื่อพัฒนา Banana Cider Vinegar (น้ำส้มสายชูกล้วย) เป็นสินค้านวัตกรรมสุขภาพที่สร้างมูลค่าเพิ่มจากกล้วยน้ำว้าท้องถิ่น
2. เพื่อสร้างอาชีพเสริมให้เกษตรกรและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ โดยใช้แนวทางผู้ประกอบการทางสังคม และเพิ่มพื้นที่เกษตรอินทรีย์ ผลิตอาหารปลอดภัย
3. เพื่อยกระดับกระบวนการผลิตให้มีมาตรฐาน ปลอดภัย และสามารถขยายสู่ตลาดสุขภาพทั้งในประเทศและออนไลน์ กระจายสินค้าชุมชนไปทั่วประเทศ
4. เพื่อเชื่อมโยงเครือข่ายผู้ผลิต ผู้บริโภค และผู้ประกอบการ เพื่อสร้างเศรษฐกิจชุมชนเข้มแข็งและยั่งยืน

การวิเคราะห์ผลกระทบของแผนธุรกิจ

การวิเคราะห์ผลกระทบของแผนธุรกิจ Banana Cider Vinegar (น้ำส้มสายชูกล้วย) ครอบคลุมทุกมิติอย่างละเอียด ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม กฎหมาย เทคโนโลยี และสุขภาพ เพื่อประเมินศักยภาพ ความเสี่ยง และความยั่งยืนของธุรกิจนี้ในระยะยาว



การวิเคราะห์ผลกระทบของแผนธุรกิจ Banana Cider Vinegar (BCV)

1 ผลกระทบต่อชุมชน (People) & ผลกระทบทางสังคม (Social Impact)

ประเด็น	รายละเอียด
1. รายได้ใหม่ของครัวเรือน การยกระดับคุณภาพชีวิตชุมชน	- ส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก เกิดเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน - สร้างความรู้และการเรียนรู้แก่ชุมชน ด้านการแปรรูปเกษตร - เพิ่มโอกาสการรวมกลุ่มเกษตรกร หรือการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน - ตอบสนองแนวโน้มสุขภาพ และกระแสรักสุขภาพของผู้บริโภค - เกษตรกรสามารถขายกล้วยตากเกรดแทนการทิ้ง เกิดรายได้เสริมจากการแปรรูป
2. การจ้างงานในท้องถิ่น การมีส่วนร่วมของชุมชน	เกิดตำแหน่งงานในกระบวนการผลิต บรรจุ ติดฉลาก ส่งออก (โดยเฉพาะกลุ่มแม่บ้านและเยาวชน)
3. ส่งเสริมศักยภาพคนในชุมชน	ชาวบ้านได้เรียนรู้ทักษะใหม่ เช่น การหมัก การควบคุมคุณภาพ การตลาดออนไลน์
4. สร้างจิตสำนึกด้านสิ่งแวดล้อม	การนำของเสีย หรือเศษวัสดุทางการเกษตรมาใช้ประโยชน์ ทำให้ชุมชนตระหนักเรื่องการจัดการของเหลือทิ้ง
5. ความภาคภูมิใจและอัตลักษณ์ท้องถิ่น	ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สร้างแบรนด์ได้ สะท้อนภูมิปัญญาและชื่อเสียงของท้องถิ่น
6. ความยอมรับของผู้บริโภค	ต้องเน้นการสื่อสารคุณค่า และให้ความรู้เรื่องประโยชน์ของผลิตภัณฑ์จากกล้วย

2 ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (Planet) & ผลกระทบเชิงบวกด้านสิ่งแวดล้อม (Positive Environmental Impacts)

มิติ	รายละเอียด
 การใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ ลดของเสียจากภาคการเกษตร	- ลดของเสียจากผลผลิตกล้วยตากเกรด กล้วยสุกจัด หรือกล้วยเหลือทิ้งมาแปรรูป ช่วยลดขยะอินทรีย์ และปริมาณก๊าซมีเทนจากการย่อยสลาย - ลดของเสียทางการเกษตร โดยใช้กล้วยเกรดรองมาทำผลิตภัณฑ์ - เป็นผลิตภัณฑ์ชีวภาพ ที่ย่อยสลายง่าย ไม่ก่อให้เกิดของเสียอันตราย - เป็นผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับ แนวโน้ม Green Product / Healthy Food

	5. มีศักยภาพต่อยอดได้ เช่น เครื่องดื่มน้ำส้มสายชู, เครื่องปรุง, เครื่องสำอางธรรมชาติ
 ส่งเสริมเกษตรอินทรีย์	การสนับสนุนวัตถุดิบปลอดสารเคมีช่วยลดการใช้ปุ๋ยและสารเคมีที่กระทบต่อดิน-น้ำ
 ลดปริมาณน้ำเสีย	กระบวนการหมักใช้น้ำน้อย และสามารถควบคุมการจัดการน้ำเสียได้ดีในระดับชุมชน
 สนับสนุน Circular Economy	แปรรูปของเหลือใช้ให้เป็นสินค้ามูลค่าสูง เพิ่มอายุวัตถุดิบสอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน
 ลดคาร์บอนฟุตพริ้นท์ในภาพรวม	หากเน้นการขายในพื้นที่หรือท้องถิ่น จะลดการขนส่งและการใช้พลังงานฟอสซิลลงได้
บรรจุภัณฑ์	หากเลือกใช้ขวดแก้วหรือวัสดุรีไซเคิล จะลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมได้มาก

3 ผลกระทบเชิงธุรกิจ (Profit) & ผลกระทบทางเศรษฐกิจ (Economic Impact)

3.1 มิติเชิงเศรษฐกิจชุมชน (Community Economic Impact)

ด้าน	รายละเอียด
 โอกาสในการเพิ่มรายได้ให้เกษตรกร	1. เพิ่มมูลค่าจากกล้วยน้ำว้า โดยเฉพาะผลตกเกรด สร้างรายได้ใหม่ให้เกษตรกร 2. กระตุ้นรายได้แก่เกษตรกร โดยการรับซื้อกล้วยเพื่อผลิตน้ำส้มสายชู
 สร้างอาชีพในท้องถิ่น	เกิดตำแหน่งงานใหม่ เช่น คนหมัก, แพ็ค, ขยาย, การตลาด ฯลฯ
 หมุนเวียนเงินในท้องถิ่น	รายได้จากยอดขายกระจายสู่ชุมชน ไม่รั่วไหลออกไปนอกพื้นที่
 ส่งเสริมกลุ่มวิสาหกิจ/สหกรณ์	เพิ่มความเข้มแข็งของกลุ่มวิสาหกิจในการจัดการต้นทุน-กำไรและบริหารจัดการธุรกิจร่วมกัน

3.2 มิติกำไรทางธุรกิจโดยตรง (Direct Profit Impact)

รายการ	รายละเอียด
 กำไรขั้นต้นสูง (Gross Profit)	ต้นทุนต่อขวดต่ำ (~23 บาท) แต่สามารถขายได้ 145-180 บาท กำไร 120-150 บาท/ขวด
 ตลาดเฉพาะกลุ่มกำลังเติบโต	ผู้บริโภคสนใจสินค้าสุขภาพและผลิตภัณฑ์หมักจากธรรมชาติมากขึ้น
 สามารถตั้งราคาพรีเมียมได้	หากมีจุดขาย เช่น "กล้วยอินทรีย์", "หมักธรรมชาติ", "สินค้าชุมชน"
 ต้นทุนวัตถุดิบต่ำและมีความเสถียร	1. ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ช่วยลดต้นทุนวัตถุดิบเพิ่มกำไรจากการแปรรูป 2. กล้วยตกเกรดมีราคาถูกและหาง่ายในพื้นที่เกษตร



สินค้าสามารถขายซ้ำได้
(repeatable)

มีแนวโน้มเกิดการซื้อซ้ำในกลุ่มลูกค้าสุขภาพหรือสายคลีน



3.3 มิติตลาดและการขยายธุรกิจ (Market & Scaling Potential)

ด้าน	รายละเอียด
ตลาดออนไลน์ช่วยขยายฐานลูกค้า	ช่องทาง Shopee, TikTok, Facebook Market ช่วยเจาะลูกค้าทั่วประเทศได้ง่าย
โอกาสส่งออก	1. ตลาดต่างประเทศ เช่น ญี่ปุ่น เกาหลี ยุโรป นิยมผลิตภัณฑ์หมักจากผลไม้พื้นถิ่น 2. มีแนวโน้มเติบโตในตลาดสุขภาพ ทั้งในประเทศและส่งออก โดยเฉพาะกลุ่มสายคลีนและคนรักสุขภาพ 3. สามารถแข่งขันกับผลิตภัณฑ์นำเข้า หากวางแผนเรื่องต้นทุนและคุณภาพได้ดี
แตกไลน์สินค้าได้หลากหลาย	เช่น น้ำสัสมายูหมักกล้วยผสมน้ำผึ้ง, สเปรย์ล้างผัก, น้ำสลัด, Toner ผิว ฯลฯ
จับมือกับแบรนด์สุขภาพอื่น	ทำ Collaboration เช่น น้ำสลัดเพื่อสุขภาพ, ผลิตภัณฑ์ Vegan



3.4 ความเสี่ยงและข้อจำกัดทางธุรกิจ (Risk Factors)

ปัจจัย	ความเสี่ยงที่อาจเกิด	แนวทางจัดการ
มาตรฐานสินค้า	สินค้าหมักอาจมีปัญหาเรื่องความเสถียร, ค่า pH หรือกลิ่น	ต้องมีสูตรหมักชัดเจน + ตรวจสอบคุณภาพทุก Batch
ต้นทุนการตลาดสูงหากทำรายเดียว	การสร้างแบรนด์ใหม่ในตลาดสุขภาพ ต้องใช้เวลาและงบประมาณ	จัดตั้งเป็นกลุ่มความร่วมมือ หรือร่วมกับหน่วยงานรัฐเพื่อโปรโมต
กฎหมาย อย. และฉลาก	ต้องมีการจดแจ้ง อย. และจัดทำฉลากให้ถูกต้อง	ขอคำปรึกษาจาก สสว. / สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด
แข่งขันกับแบรนด์ใหญ่	มีแบรนด์ที่ทำ Apple Cider Vinegar อยู่แล้วในตลาด	ใช้กลยุทธ์ความแตกต่าง (Local, Organic, กล้วยพื้นถิ่น, กลิ่นนุ่มกว่า)



3.5 ตัวชี้วัดผลกระทบเชิงธุรกิจ (Key Performance Indicators – KPIs)

KPI	คำอธิบาย
รายได้รวมต่อเดือน	จากการขาย BCV ทั้งใน/นอกพื้นที่
อัตรากำไรสุทธิ	รายได้หักต้นทุนการผลิตและการตลาด
จำนวนเกษตรกรที่มีรายได้เพิ่ม	ตัวชี้วัดการมีส่วนร่วมและการกระจายผลตอบแทน

สัดส่วนยอดขายจากลูกค้าซ้ำ	วัดความพึงพอใจและความต่อเนื่องของตลาด
ต้นทุนต่อขวดเมื่อผลิตระดับ Mass	ติดตามประสิทธิภาพการผลิตต่อหน่วยเมื่อขยายธุรกิจ

4 ผลกระทบต่อสังคมและชุมชนในภาพรวมของโครงการ

✓ 4.1 มิติการพัฒนาอาชีพและทักษะของคนในชุมชน

ด้าน	รายละเอียด
 เสริมสร้างทักษะอาชีพใหม่	ชาวบ้านได้เรียนรู้กระบวนการหมัก การบรรจุ การสร้างแบรนด์ การตลาดออนไลน์ ฯลฯ
 เกิดเวทีเรียนรู้ร่วมกันในชุมชน	เกิดการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้เรื่องการแปรรูป สร้างคลังความรู้ท้องถิ่น
 ดึงคนรุ่นใหม่กลับบ้าน	การทำผลิตภัณฑ์ทันสมัย บรรจุภัณฑ์สวยงาม และตลาดออนไลน์ สร้างแรงจูงใจให้คนรุ่นใหม่กลับถิ่นฐาน

👥 4.2 มิติความเข้มแข็งขององค์กรชุมชนและการรวมกลุ่ม

ด้าน	รายละเอียด
 ส่งเสริมการรวมกลุ่ม/สหกรณ์	ต้องอาศัยการจัดการร่วม เช่น แบ่งหน้าที่ผลิต-แปรรูป-ขาย ทำให้เกิดกลุ่มที่เข้มแข็ง
 วางระบบการจัดการและบัญชีร่วม	ฝึกให้คนในกลุ่มจัดการต้นทุน กำไร สต็อก อย่างมีประสิทธิภาพ
 สร้างการมีส่วนร่วมในระดับครัวเรือน	สมาชิกทุกเพศวัยมีส่วนร่วม เช่น เด็กช่วยแพ็ค, ผู้สูงอายุช่วยคัดกล้วย ฯลฯ

🌍 4.3 มิติสังคม-สิ่งแวดล้อมท้องถิ่น

ด้าน	รายละเอียด
 ชุมชนปลอดของเสียจากเกษตร	กล้วยตกเกรดที่เคยทิ้งกลายเป็นวัตถุดิบใหม่ ลดขยะอินทรีย์ในพื้นที่
 เสริมสร้างสุขภาพคนในชุมชน	BCV เป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพ ช่วยให้คนในชุมชนดูแลสุขภาพด้วยผลิตภัณฑ์ของตนเอง

 สร้างภาพลักษณ์ “ชุมชนสีเขียว” หากชุมชนผลิตแบบอินทรีย์ และใช้ระบบหมักธรรมชาติ จะเพิ่มมูลค่าทางสังคมและสิ่งแวดล้อม

4.4 มิตินิยม ทักษะคิด และวัฒนธรรมท้องถิ่น

ด้าน	รายละเอียด
 เสริมพลังความภูมิใจในท้องถิ่น	ชาวบ้านมีความภาคภูมิใจว่า “ของดีบ้านเรา” สามารถไปถึงผู้บริโภคทั่วประเทศ
 อนุรักษ์องค์ความรู้พื้นบ้าน	การหมัก การใช้สมุนไพรในกระบวนการ เป็นการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นแบบใหม่
 เปลี่ยนภาพลักษณ์จากผู้ผลิตวัตถุดิบ → ผู้ประกอบการ	จาก “เกษตรกรขายกล้วย” กลายเป็น “ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์สุขภาพ” ที่สร้างแบรนด์ได้เอง

4.5 ตัวชี้วัดผลกระทบทางสังคม (Social Impact KPIs)

ตัวชี้วัด	คำอธิบาย
จำนวนครัวเรือนมีรายได้เพิ่มขึ้น	วัดผลโดยตรงจากการร่วมผลิตและจำหน่าย BCV
จำนวนอาชีพใหม่ที่เกิดขึ้น	เช่น ฝ่ายผลิต ฝ่ายบรรจุ ฝ่ายขาย ฝ่ายการตลาด ฯลฯ
ระดับความพึงพอใจของสมาชิกกลุ่ม	สำรวจผ่านแบบสอบถาม/ประชาคม
ความสามารถในการรวมกลุ่ม-บริหารจัดการร่วม	วัดจากความต่อเนื่องของกลุ่ม/ความมั่นคงทางการเงิน
การกลับคืนถิ่นของเยาวชน	วัดจากสัดส่วนของคนรุ่นใหม่ที่เข้าร่วมธุรกิจ

5 ผลกระทบด้านกฎหมายและกฎระเบียบ (Legal & Regulatory Impact)

หัวข้อ	รายละเอียด
มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร	ต้องปฏิบัติตามมาตรฐาน อย.
สิทธิในทรัพย์สินทางปัญญา	การสร้างแบรนด์ สูตรเฉพาะ อาจต้องยื่นขอจดสิทธิบัตรหรือเครื่องหมายการค้า
กฎหมายสิ่งแวดล้อม	มีระบบจัดการของเสียจากการหมัก เพื่อไม่ให้กระทบชุมชนรอบข้าง

6 ผลกระทบด้านเทคโนโลยี (Technological Impact)

หัวข้อ	รายละเอียด
กระบวนการผลิต	1. ต้องใช้เทคโนโลยีการหมัก การกรอง และการบรรจุที่ควบคุมได้ เพื่อให้ได้คุณภาพคงที่ 2. ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีหมักชีวภาพในชุมชน 3. พัฒนาเครื่องมือแปรรูป (ถังหมัก, เครื่องกรอง, เครื่องบรรจุ)
การจัดเก็บข้อมูล/ควบคุมคุณภาพ	ระบบติดตามล๊อตการผลิต การควบคุมอุณหภูมิ ความสะอาด
การตลาดออนไลน์	เทคโนโลยีดิจิทัลช่วยให้สามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายผ่าน e-commerce และ social media

7 ผลกระทบด้านสุขภาพและโภชนาการ (Health & Nutrition Impact)

หัวข้อ	รายละเอียด
ประโยชน์ต่อสุขภาพ	น้ำส้มสายชูกลั่นมีโพแทสเซียม วิตามิน และกรดอะซิติก ช่วยเรื่องระบบย่อยอาหาร ควบคุมน้ำตาล
ข้อควรระวัง	หากไม่ควบคุมคุณภาพ อาจมีเชื้อจุลินทรีย์ที่ก่อโรค หรือความเป็นกรดสูงเกินไป
ฉลากและข้อมูลโภชนาการ	ต้องแสดงข้อมูลอย่างถูกต้องเพื่อป้องกันการเข้าใจผิดเกี่ยวกับคุณประโยชน์



สรุปแนวทางป้องกันและเพิ่มประสิทธิภาพ

มิติ	แนวทาง
สังคม	สร้างระบบพัฒนาเกษตรกรรมน้ำให้มีมาตรฐาน GAP
สิ่งแวดล้อม	ใช้บรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้ / ระบบบำบัดน้ำเสีย
เศรษฐกิจ	สร้างแบรนด์ให้ชัดเจน เพิ่มช่องทางจำหน่ายทั้งออนไลน์และออฟไลน์
กฎหมาย	ขออนุญาต อย. และปรึกษาผู้เชี่ยวชาญด้านกฎหมายอาหาร
เทคโนโลยี	ลงทุนในเครื่องหมักอัตโนมัติ หรือระบบตรวจวัดค่า pH
สุขภาพ	ควบคุมความปลอดภัยจุลินทรีย์ + ทำวิจัยทางวิทยาศาสตร์ประกอบการตลาด

“โครงการแปรรูป Banana Cider Vinegar เป็นตัวอย่างของ **Social Enterprise ระดับรากหญ้า** ที่ช่วยให้ชุมชนมีรายได้ มีศักดิ์ศรี มีความรู้ และมีความยั่งยืนในมิติของคน เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อมไปพร้อมกัน ”



ตัวชี้วัดความสำเร็จของแผนธุรกิจที่เสนอในครั้งนี้

1 แผนดำเนินงานโครงการ (ระยะเวลา: 3 เดือน)



ระยะที่ 1: การวางแผนและเตรียมความพร้อม (สัปดาห์ที่ 0)

รายการ	รายละเอียด
◆ การแต่งตั้งคณะทำงาน	- การตั้งกลุ่มบริหารโครงการ เช่น ประธานกลุ่ม, เภรัญญิก, ฝ่ายผลิต, ฝ่ายตลาด
◆ การวางแผนใช้จ่ายงบประมาณ	- การประชุมสรุปแผนการใช้จ่ายงบประมาณ 60,000 บาท
◆ การเปิดบัญชีและจัดระบบบัญชีโครงการ	- การจัดทำบัญชีกลุ่ม ในยอดที่โครงการจัดสรร
◆ การประชุมชาวบ้าน	- การประชุมกลุ่มและเชิญเกษตรกร/ชาวบ้านที่สนใจเข้าร่วม รับรู้วัตถุประสงค์โครงการ

ตัวชี้วัดเมื่อสิ้นสุดโครงการ	ค่าเป้าหมาย	หน่วยนับ
ผู้จัดทำหมายปลายน้ำ/ครัวเรือนที่เข้าร่วม	41	ครัวเรือน
จำนวนสมาชิกกลุ่มที่มีบทบาทบริหาร/ตัดสินใจ	12	คน
จำนวนเยาวชนที่เข้าร่วมและมีบทบาทในโครงการ	5	คน

- ✓ **ระยะที่ 2: การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าและแปรรูป**
 พร้อมทั้งการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยน้ำว้า (เดือนที่ 1)

รายการ	รายละเอียด
 การจัดกิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการผลิต BCV	- การแบ่งปันประสบการณ์เกี่ยวกับประโยชน์และสรรพคุณของกล้วยน้ำว้า ผลไม้เพื่อสุขภาพสำหรับทุกวัย - การถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อเพิ่มมูลค่ากล้วยน้ำว้าด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมยืดอายุผลิตภัณฑ์เพื่อการจำหน่ายเชิงพาณิชย์
 การสร้างแบรนด์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์	- การออกแบบโลโก้และบรรจุภัณฑ์ที่สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชนผ่านกิจกรรมระดมความคิดแบบมีส่วนร่วม เพื่อเสริมคุณค่าให้ผลิตภัณฑ์มีความโดดเด่นและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ซึ่งจะสามารถเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวให้กับชุมชนได้
 การถ่ายทำวิดีโอ	- การสร้างคอนเทนต์แบ่งปันเรื่องราวจากกล้วยน้ำว้าผลไม้เพื่อสุขภาพสำหรับทุกวัย - การสร้างคอนเทนต์สาธิตการแปรรูปกล้วยน้ำว้า

ตัวชี้วัดเมื่อสิ้นสุดโครงการ	ค่าเป้าหมาย	หน่วยนับ
จำนวนสมาชิกชุมชนที่ผ่านการอบรมการผลิต BCV	41	ครัวเรือน
จำนวนโลโก้สินค้าต้นแบบโดยคนในชุมชนมีส่วนร่วม	3	แบรนด์
จำนวนบรรจุภัณฑ์ต้นแบบโดยคนในชุมชนมีส่วนร่วม	3	ต้นแบบ
จำนวนคอนเทนต์ส่งเสริมภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์โดยคนในชุมชนมีส่วนร่วม	2	คอนเทนต์

- ✓ **ระยะที่ 3: การสร้างการรับรู้และทดลองตลาด เพื่อส่งเสริมภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์**
 พร้อมทั้ง การผลักดันการขายผ่านช่องทางออนไลน์ (เดือนที่ 2)

รายการ	รายละเอียด
 การสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์และแบรนด์	- การออกบูธแสดงสินค้าและจำหน่ายสินค้าร่วมกับภาคเอกชนและภาครัฐภายใต้เครือข่ายความร่วมมือ อาทิเช่น ธนาкарเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สำนักงานพัฒนาชุมชน สำนักงานเกษตร เป็นต้น
 การทดลองตลาดและการส่งเสริมการขาย	- การทดสอบทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์ Banana Cider Vinegar - การทดสอบความพึงพอใจของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย - การขายผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์
 การถ่ายทำวิดีโอ	- การสร้างแคมเปญเพิ่มการบริโภคกล้วยน้ำว้า “สุขภาพดีเริ่มต้นที่กล้วยไทย” - การสร้างแคมเปญสร้างสรรค์การบริโภค “การประกอบอาหาร/ขนม/เครื่องดื่มจาก BCV” - การสร้างคอนเทนต์ส่งเสริมการบริโภคกล้วยน้ำว้าผ่าน #กล้วยน้ำว้าสุขภาพดี #กินกล้วยน้ำว้าทุกวัน #วัน7เมนูกล้วยน้ำว้า

ตัวชี้วัดเมื่อสิ้นสุดโครงการ	ค่าเป้าหมาย	หน่วยนับ
รายได้จากการขาย Banana Cider Vinegar หรือ น้ำส้มสายชูกล้วย	30,000	บาท
ร้อยละความพึงพอใจเฉลี่ยของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย	80	ร้อยละ
จำนวนช่องทางจำหน่ายออฟไลน์/ออนไลน์	3	ช่องทาง
จำนวนคอนเทนต์และแคมเปญเพิ่มการบริโภคและสร้างสรรค์การบริโภคกล้วยน้ำว้า	2	คอนเทนต์/แคมเปญ



ระยะที่ 4: การติดตามประเมินผลและพัฒนาโมเดลนวัตกรรมชุมชน
พร้อมทั้งการถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน (เดือนที่ 3)

รายการ	รายละเอียด
 การติดตามประเมินผลและพัฒนาโมเดลนวัตกรรมชุมชน	- การจัดเวทีคืนข้อมูลและประชุมสรุปทบทวนโครงการระยะ 3 เดือน ให้กับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียตลอดโซ่อุปทาน - การประเมินความเสี่ยงในการดำเนินงานธุรกิจ - การประเมินผลตอบแทนทางสังคมจากการลงทุน SROI หรือ Social Return On Investment
 การถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน	- การจัดเวทีประกวดผลงานสร้างสรรค์การบริโภคกล้วยน้ำว้า จากแคมเปญ “การประกอบอาหาร/ขนม/เครื่องดื่มจาก BCV”
 การวางแผนการดำเนินงานในระยะถัดไป	- การประชุมกลุ่มย่อยสมาชิกกลุ่มระดับบริหารเพื่อระดมความคิดวางแผนการดำเนินธุรกิจในระยะถัดไป การขยายส่วนแบ่งทางการตลาด และการเตรียมความพร้อมขอรับรองมาตรฐาน

ตัวชี้วัดเมื่อสิ้นสุดโครงการ	ค่าเป้าหมาย	หน่วยนับ
คะแนนความพึงพอใจเฉลี่ยของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	4.5 (จาก 5)	คะแนน
จำนวนแผนการดำเนินธุรกิจในระยะถัดไป	1	แผน
จำนวนแนวทางการขยายส่วนแบ่งทางการตลาด	1	แนวทาง
จำนวนแนวทางการเตรียมความพร้อมขอรับรองมาตรฐาน	1	แนวทาง



2 ตาราง: ตัวชี้วัดความสำเร็จของแผนธุรกิจ Banana Cider Vinegar (ระยะเวลา: 12 เดือน)

ตัวชี้วัด เมื่อสิ้นสุดโครงการ 1 ปี	ค่าเป้าหมาย	หน่วยนับ	การคำนวณโดยละเอียด
1. จำนวนเกษตรกร ต้นน้ำ/ครัวเรือนที่เข้าร่วม	39	ครัวเรือน	จำนวนครัวเรือนที่เข้าร่วมตั้งแต่ต้นจน สิ้นสุดโครงการ และมีการผลิตจริง ≥ 1 รอบ
2. จำนวนผู้ผลิตและจัด จำหน่ายปลายน้ำ/ ครัวเรือนที่เข้าร่วม	≥ 41	ครัวเรือน	จำนวนครัวเรือนที่เข้าร่วมตั้งแต่ต้นจน สิ้นสุดโครงการ และมีการผลิตจริง ≥ 1 รอบ
3. รายได้เฉลี่ย/ครัวเรือน จากการขาย BCV	$\geq 1,500$	บาท/เดือน	รายได้รวมจากการขาย $\div$ จำนวน ครัวเรือน $\div$ จำนวนเดือนของช่วงเวลา ขายจริง
4. จำนวนขวด BCV ที่ผลิตและจำหน่าย	$\geq 6,150$	ขวด	ยอดรวมขวดที่ผลิตและจำหน่ายได้จริง จากใบส่งของ/ยอดขายทุกช่องทาง
5. กำไรสุทธิรวมของกลุ่ม/ ชุมชนจากการขาย BCV	$\geq 450,000$	บาท	รายได้รวมจากการขายทั้งหมด - (ต้นทุน วัตถุดิบ + ค่าจ้าง + ค่าใช้จ่าย ดำเนินงาน)
6. จำนวนอาชีพใหม่ใน ชุมชนที่เกิดจากโครงการ	≥ 20	คน	นับผู้ที่ได้รายได้จากตำแหน่งใหม่ที่ไม่เคย มีมาก่อน เช่น คนหมัก คนบรรจุ คนขาย คนสื่อสารออนไลน์ ฯลฯ
7. จำนวนผลิตภัณฑ์แปรรูป ต่อยอดจาก BCV	≥ 5	รายการ	นับสินค้าต่อยอดที่ผลิตขายจริง เช่น Toner, น้ำหมักสมุนไพร, น้ำจิ้ม, สเปรย์ ล้างผัก ฯลฯ

8. อัตราการซื้อซ้ำของลูกค้า	≥ 40	%	(จำนวนลูกค้าซ้ำ ÷ จำนวนลูกค้าทั้งหมด) $\times 100$ โดยเก็บจากฐานข้อมูลการขายหรือช่องทางออนไลน์
9. ความพึงพอใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	≥ 4.5 (จาก 5)	คะแนน	เก็บจากแบบสอบถามความพึงพอใจ 5 ระดับ โดยสอบถามสมาชิกกลุ่ม, ลูกค้า, หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
10. จำนวนสมาชิกกลุ่มที่มีบทบาทบริหาร/ตัดสินใจ	≥ 12	คน	จำนวนสมาชิกที่เข้าร่วมวางแผน, ควบคุมการผลิต, บริหารบัญชี, ติดต่อภายนอก ฯลฯ
11. จำนวนเยาวชนที่เข้าร่วมและมีบทบาทในโครงการ	≥ 5	คน	นับเฉพาะเยาวชน (อายุไม่เกิน 30 ปี) ที่เข้าร่วมและมีบทบาทจริงในสายงานหลัก



หมายเหตุเพิ่มเติม:

- ระยะเวลาประเมิน:
6-12 เดือนหลังจากเริ่มดำเนินโครงการผลิตและจำหน่ายจริง
- หน่วยงาน/บุคคลรับผิดชอบการเก็บข้อมูล:
กลุ่มวิสาหกิจชุมชน, ผู้จัดการโครงการ, เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน
- เครื่องมือ:
แบบฟอร์มรายงานยอดผลิต/จำหน่าย, แบบสอบถาม, ใบส่งของ, บัญชีรายรับ-รายจ่าย, รายงานประชุมกลุ่ม



การสำรวจข้อมูลผลิตภัณฑ์ Banana Cider Vinegar หรือ น้ำส้มสายชูกล้วย ซึ่งวางจำหน่ายในท้องตลาดของประเทศไทย พบว่า Banana Cider Vinegar หรือ น้ำส้มสายชูกล้วย มีความหลากหลายขึ้นอยู่กับปริมาณบรรจุ คุณภาพ และช่องทางการจัดจำหน่าย โดยสามารถสรุปได้ดังนี้



ราคาจำหน่ายปลีกในประเทศไทย

แบรนด์ / ผู้ผลิต	ปริมาณ	ราคาโดยประมาณ	ช่องทางจำหน่าย
Vivin Grocery	300 มล.	฿145	เว็บไซต์ Vivin Grocery
Farm to Truck Thailand	300 มล.	฿145	เว็บไซต์ Farm to Truck Thailand
Banana Cider Vinegar (กล้วยน้ำไท)	500 มล.	฿180	LINE SHOPPING
บานาน่าไซเดอร์ วินีการ์ (BCV)	350 มล.	฿180	LINE SHOPPING



ราคาขายส่ง (Bulk / Export)

ผู้ผลิต	ปริมาณ	ราคาโดยประมาณ	เงื่อนไข
Monkey Organic Farm Co., Ltd.	500 มล.	\$8–12 USD (ประมาณ ฿280–฿420)	ขั้นต่ำ 240 ขวด
An Hoa Banana Vinegar	1,000 มล. (12 ขวด/กล่อง)	\$29.99 USD ต่อกล่อง (ประมาณ ฿1,050)	สั่งขั้นต่ำ 1 กล่อง



สรุปราคาโดยประมาณ

- ราคาปลีก: อยู่ในช่วง ฿145–฿180 ต่อขวด (300–500 มล.)
- ราคาขายส่ง: อยู่ในช่วง ฿280–฿420 ต่อขวด (500 มล.)
ขึ้นอยู่กับปริมาณการสั่งซื้อและเงื่อนไขของผู้ผลิต



โครงสร้างต้นทุนเบื้องต้นของผลิตภัณฑ์ ขนาด 300 มล. รอบการผลิต 100 ขวด ดังนี้



1. โครงสร้างต้นทุนเบื้องต้น (ต่อการผลิต 100 ขวด ขนาด 300 มล.)

รายการ	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)	รวม (บาท)
กล้วยน้ำว้าตากเกรด (20 กก.)	5 บาท/กก.	100
น้ำตาลทรายแดง/กากน้ำตาล	6 บาท/ขวด	600
จุลินทรีย์หมัก (ยีสต์ + Acetobacter)	1 บาท/ขวด	100
ขวดแก้ว + ฝา	7 บาท/ขวด	700
ฉลาก + บรรจุภัณฑ์	2 บาท/ขวด	200
ค่าแรงงาน/ผลิต	3 บาท/ขวด	300
ค่าน้ำ-ไฟ	1 บาท/ขวด	100
ค่าการตลาด (ออกบูธ/แอดออนไลน์)	2 บาท/ขวด	200
รวมต้นทุน	-	2,300 บาท
ต้นทุนเฉลี่ยต่อขวด	-	23 บาท



2. ราคาขาย & รายได้

ราคาขาย	รายได้รวมจาก 100 ขวด	กำไรต่อขวด	กำไรรวม
145 บาท	14,500 บาท	122 บาท	12,200 บาท
160 บาท	16,000 บาท	137 บาท	13,700 บาท
180 บาท	18,000 บาท	157 บาท	15,700 บาท



3. จุดคุ้มทุน (Break-Even Point)

หากขายที่ราคา 145 บาท/ขวด

$$\text{จุดคุ้มทุน} = 2,300 \div 122 \approx 18.85 \text{ ขวด}$$

◆ หมายถึง คืนทุนเมื่อจำหน่ายได้ 19 ขวดแรก จากรอบการผลิต 100 ขวด



4. ข้อเสนอเชิงกลยุทธ์

ด้าน	ข้อเสนอ
การลดต้นทุน	การซื้อบรรจุภัณฑ์ยกส่งจากโรงงาน
การเพิ่มรายได้	การผลิตขนาดทดลอง 100 มล. ราคา 45-50 บาท สำหรับเจาะตลาดออนไลน์
การสร้างมูลค่าเพิ่ม	การเพิ่มเรื่องราว “กล้วยน้ำว้าจากชุมชนเกษตรอินทรีย์” บนฉลาก
ช่องทางจำหน่าย	Online (Shopee, TikTok Shop), ร้านสุขภาพ, คาเฟ่สุขภาพ, ตลาดเกษตรอินทรีย์

วิสาหกิจชุมชนวางแผนการผลิตผลิตภัณฑ์ Banana Cider Vinegar หรือ น้ำส้มสายชูกล้วย ขนาด 300 มล. ที่ราคาขายส่ง 120 บาท สามารถคืนทุน 60,000 บาทได้ภายในการขาย 500 ขวดแรก (จากรอบการผลิตสินค้า 833 ขวด) ซึ่งหมายถึง เมื่อขายได้ 60% ของจำนวนที่ผลิต จะคืนทุนภายใน 2-5 เดือน ดังนี้

รายการ	รายละเอียด
 ขนาดบรรจุ	300 มล./ขวด
 ราคาขายส่ง	120 บาท/ขวด
 ต้นทุนผลิตโดยรวม	30 บาท/ขวด (สูงกว่าขวด 250 มล. จากบรรจุภัณฑ์+ปริมาณเพิ่มขึ้น)
 งบใช้เพื่อการผลิตโดยตรง	25,000 บาท (เฉพาะที่ใช้ทำสินค้าขายได้จริง เช่น วัตถุดิบ+บรรจุภัณฑ์+แรงงาน)



คำนวณจำนวนสินค้า

$$\begin{aligned}
 \text{จำนวนขวด} &= \text{งบผลิต} \div \text{ต้นทุนต่อขวด} \\
 &= 25,000 \div 30 \\
 &\approx 833 \text{ ขวด}
 \end{aligned}$$



รายได้จากการขาย

$$\text{รายได้รวม} = 833 \times 120 = 99,960 \text{ บาท}$$



ต้นทุน - กำไร - จุดคุ้มทุน

รายการ	จำนวน
ยอดขายรวม	99,960 บาท
ต้นทุนรวม (30 × 833)	24,990 บาท
กำไรสุทธิ	74,970 บาท
จำนวนขวดที่ต้องขายเพื่อคืนทุน 60,000	
$= 60,000 \div 120$	
500 ขวด (จาก 833)	



ระยะเวลาคืนทุนโดยประมาณ แสดงให้เห็นถึงการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางต่างๆ

ช่องทางจำหน่าย	ขายได้/เดือน	คืนทุนภายใน
ขายส่งร้านสุขภาพ/OTOP	100 ขวด/เดือน	5 เดือน
ขายทั้งออนไลน์ + หน้าร้าน	200 ขวด/เดือน	2.5 เดือน
มีพาร์ทเนอร์ช่วยกระจายสินค้า	300 ขวด/เดือน	1.7 เดือน



บันทึก

เรื่อง ขออนุมัติโครงการพัฒนาเกษตรมูลค่าสูงด้วยเทคโนโลยีนวัตกรรมสู่ความยั่งยืน ECO - Innovation

ปีบัญชี 2568 สนจ. เชียงราย

เรียน ผู้อำนวยการสำนักพัฒนา SME และ Startup

ตามที่ธนาคารได้ดำเนินโครงการโครงการพัฒนาเกษตรมูลค่าสูงด้วยเทคโนโลยีนวัตกรรมสู่ความยั่งยืน ECO-Innovation ด้วยเป้าหมายการขับเคลื่อนนวัตกรรมเกษตรแห่งอนาคตเพื่อการพัฒนาสังคมและสิ่งแวดล้อมยกระดับเศรษฐกิจชุมชนและพัฒนาคุณภาพชีวิตของเกษตรกร ด้วยเทคโนโลยีนวัตกรรมเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนและสิ่งแวดล้อมพัฒนาคุณภาพชีวิตของเกษตรกรสังคมและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน นั้น

ในการนี้ สนจ. เชียงราย จึงดำเนินโครงการพัฒนาเกษตรมูลค่าสูงด้วยเทคโนโลยีนวัตกรรมสู่ความยั่งยืน ECO-Innovation ในปีบัญชี 2568 การใช้เทคโนโลยีนวัตกรรมต้องมีความเหมาะสมตามโจทย์ความต้องการของเกษตรกรจากเครือข่ายนวัตกรรมของธนาคารเพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชนและพัฒนาคุณภาพชีวิตของเกษตรกรโดยมีรายละเอียด ดังนี้

1. ชื่อโครงการ:

โครงการพัฒนาเกษตรมูลค่าสูงด้วยเทคโนโลยีนวัตกรรมสู่ความยั่งยืน ECO-Innovation

ปีบัญชี 2568 ของ สนจ. เชียงราย

บทสรุปผู้บริหาร (Executive Summary)

โครงการพัฒนาผู้ประกอบการทางสังคม มุ่งยกระดับศักยภาพซัพพลายเชนสินค้าเกษตรกล้วยน้ำว่า ด้วย “นวัตกรรมการแปรรูปกล้วยน้ำว่ามือ 1 สู่ผลิตภัณฑ์กล้วยมือ 2 เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ชีวภาพมูลค่าสูงในวิถี BCG” >> กล้วยมือ 2 เป็นโครงการที่ต้องการสร้างสุขภาพดี ชุมชนยั่งยืน จากกล้วยน้ำว่า มุ่งสู่การพัฒนาเกษตรมูลค่าสูงของชุมชน โดยการนำนวัตกรรมการแปรรูปกล้วยน้ำว่าแบบครบวงจร 3 ประเภท ได้แก่

- ใช้กล้วยหอม ที่ไม่สามารถจำหน่ายในรูปแบบผลสดได้อีก มาแปรรูปเป็น ไซร์ปกล้วย / น้ำส้มสายชู กล้วย
- นำเปลือกที่ปอกทิ้ง มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ ผงสครับผิวจากเปลือกกล้วย
- และนำเนื้อกล้วยที่เหลือจากกระบวนการหมัก ไซร์ปและน้ำส้มสายชู มาพัฒนาเป็นเอนไซม์ชีวภาพจากกล้วยเพื่อการเกษตร

ใช้เป็นต้นแบบ “เศรษฐกิจหมุนเวียน” ที่สอดคล้องกับแนวทาง BCG Economy และ SDGs เป้าหมายคือการ ลดของเสีย เพิ่มรายได้จากของเหลือทิ้ง สร้างมูลค่าใหม่ที่ยั่งยืนในระดับชุมชน โครงการนี้ มุ่งพัฒนาทักษะสมาชิกกลุ่มเกษตรกร/วิสาหกิจชุมชนให้สามารถเรียนรู้ ถ่ายทอด และผลิตสินค้านวัตกรรมจากกล้วยได้จริงในระดับครัวเรือน และต่อยอดสู่การจำหน่ายเชิงพาณิชย์ รวมถึงวางโครงสร้างการขยายตลาดผ่านช่องทาง Online/OTOP และความร่วมมือกับ ธ.ก.ส. เพื่อให้เกิดผลกระทบเชิงบวกต่อเศรษฐกิจฐานราก สิ่งแวดล้อม และความมั่นคงทางอาหารอย่างแท้จริง

หลักการและเหตุผล

- ประเทศไทยมีผลผลิตกล้วยน้ำว้าจำนวนมากต่อปี และมักมีผลผลิตตกเกรดในฤดูผลผลิตสูง ส่งผลให้เกิดของเสียและรายได้สูญเปล่าในภาคเกษตร
- การแปรรูปโดยใช้แนวคิด **นวัตกรรมเพื่อชีวิต** เช่น การหมักชีวภาพ การแปรรูปอาหารสุขภาพ และการแปรรูปของเหลือทิ้งสู่สินค้าความงาม เป็นแนวทางที่ **สามารถสร้างรายได้ใหม่โดยใช้วัตถุดิบเดิม**
- โครงการนี้มีจุดแข็งคือ **ใช้เทคโนโลยีสะอาด ต้นทุนต่ำ ถ่ายทอดได้จริงในชุมชน** โดยสอดคล้องกับนโยบาย BCG, SDGs และแผนฟื้นฟูเศรษฐกิจฐานรากของภาครัฐและ ธ.ก.ส.
- กลุ่มเป้าหมายหลัก ได้แก่ **เกษตรกรรายย่อย กลุ่มแม่บ้าน/วิสาหกิจชุมชน และเยาวชนในพื้นที่** ซึ่งสามารถรวมกลุ่มผลิต-แปรรูป-สร้างมูลค่าเพิ่มได้ เกิดเศรษฐกิจหมุนเวียนในพื้นที่

วัตถุประสงค์ของโครงการ (พร้อมตัวชี้วัดผลสัมฤทธิ์ – SMART Indicators)

วัตถุประสงค์	ตัวชี้วัด (KPIs)	ค่าเป้าหมาย
1. ยกระดับการใช้ประโยชน์จากกล้วยน้ำว้าในพื้นที่โดยใช้นวัตกรรม BCG	- จำนวนผลิตภัณฑ์นวัตกรรมที่ถ่ายทอดได้จริง - ร้อยละของวัตถุดิบที่นำกลับมาใช้แปรรูป	≥ 3 ผลิตภัณฑ์ = 100% ของกล้วย/เปลือก/กล้วยอมถูกใช้ประโยชน์
2. สร้างศักยภาพในการแปรรูปและสร้างรายได้ให้กลุ่มเกษตรกร/ชุมชน	- จำนวนกลุ่มเป้าหมายที่ได้รับ การอบรมและสามารถผลิตสินค้าได้จริง - รายได้เสริมเฉลี่ยต่อกลุ่ม/ครัวเรือน	≥ 60 ราย ≥ 500 บาท/เดือน/ครัวเรือน ในปีแรก และเพิ่มขึ้น 2 เท่า ในปีต่อไป
3. ส่งเสริมการสร้างแบรนด์/ผลิตภัณฑ์เพื่อเข้าสู่ตลาดสุขภาพ ความงาม และเกษตรอินทรีย์	- จำนวนสินค้า BCG ที่มีบรรจุภัณฑ์พร้อมจำหน่าย - จำนวนช่องทางตลาดที่เข้าถึง	≥ 3 SKU ≥ 5 ช่องทาง (ตลาดชุมชน, ออนไลน์, OTOP)
4. ลดการใช้สารเคมีในการเกษตรโดยใช้นวัตกรรมเอนไซม์ชีวภาพจากกล้วย	- ร้อยละของเกษตรกรที่ลดการใช้ปุ๋ย/ยาฆ่าแมลงลงได้ - พื้นที่แปลงเกษตรที่ทดลองใช้เอนไซม์	≥ 50% ของผู้ร่วมกิจกรรม ≥ 5 ไร่



ความสอดคล้องกับแหล่งทุนและนโยบาย

- BCG Economy Model: ใช้ทรัพยากรชีวภาพ → พัฒนาเป็นสินค้า/บริการเชิงนวัตกรรม → สร้างมูลค่าแบบหมุนเวียน
- SDGs เป้าหมายที่ 2, 8, 12, 13: ความมั่นคงทางอาหาร / แรงงานท้องถิ่น / การใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน / ลดผลกระทบจากการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ
- ยุทธศาสตร์ ธ.ก.ส. และ วว.: สนับสนุนเกษตรอัจฉริยะ / นวัตกรรมเพื่อชุมชน / เศรษฐกิจฐานรากเข้มแข็ง

2. วัตถุประสงค์ภาพรวม:

- 2.1 การพัฒนาเกษตรมูลค่าสูงด้วยเทคโนโลยีนวัตกรรม เพื่อสร้างความยั่งยืนด้านสิ่งแวดล้อม สังคม และธรรมาภิบาล
- 2.2 การเพิ่มรายได้และลดต้นทุนการผลิตภาคการเกษตร เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตเกษตรกร
- 2.3 การผลิตสินค้าเกษตรที่ปลอดภัยทั้งเกษตรกรและผู้บริโภค

3. กลุ่มเป้าหมาย:

- ลูกค้าย่อยพื้นที่ อ.พาน และ อ.แม่ลาว จ.เชียงราย
- จำนวนสมาชิกที่สามารถเป็นต้นแบบในการถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูป จำนวน 41 คน
- จำนวนเกษตรกรต้นน้ำ ที่จำหน่ายผลผลิตสร้างรายได้หมุนเวียนในพื้นที่และต้องการยกระดับศักยภาพการผลิต ผลผลิตมีคุณภาพ กระบวนการปลอดภัย และลดต้นทุนระยะยาว พร้อมขยายผลองค์ความรู้เกษตรปลอดภัย จำนวน 39 คน

กลุ่มนวัตกรรมที่ 1 การสร้างมูลค่าเพิ่มด้านวัสดุและส่วนเหลือทิ้ง

การสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัสดุและส่วนเหลือทิ้ง (Value-added creation from materials and waste) หมายถึงการนำวัสดุเหลือใช้หรือส่วนที่ไม่มีประโยชน์มาปรับปรุงและเปลี่ยนแปลง เพื่อเพิ่มคุณค่าและทำให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่ามากขึ้น

- การดำเนินโครงการ มีการสร้างมูลค่าเพิ่มด้านวัตถุดิบทั้ง 3 นวัตกรรมเพื่อถ่ายทอดความรู้
- 5.1 นวัตกรรมการแปรรูปกล้วยสุกอม เป็น “ไซร์ปกล้วย” และ “น้ำส้มสายชูกล้วย” ในคอนเซ็ปต์ “สุขภาพดีจากกล้วย : เรียนรู้การแปรรูป BCG เพื่อชีวิตใหม่ของชุมชน”
- 5.2 นวัตกรรม “การผลิตผงสครับผิวจากเปลือกกล้วยโดยใช้เทคโนโลยีสะอาด” ในคอนเซ็ปต์ “เปลี่ยนเปลือกกล้วยเหลือทิ้ง ให้กลายเป็นเงิน”
- 5.3 นวัตกรรมของ “การหมักเอนไซม์ เปลี่ยนกล้วยที่ใช้ในกระบวนการทำไซร์ปและน้ำส้มสายชูกล้วย แล้วมาหมักเอนไซม์เป็นจุลินทรีย์ดี: เอนไซม์ธรรมชาติสู่ภาคการเกษตร” ในคอนเซ็ปต์ “เกษตรปลอดภัย ใส่ใจสิ่งแวดล้อม ลดต้นทุนการผลิตระยะยาว”



5.1 นวัตกรรม “ไชรป์กล้วย” และ “น้ำส้มสายชูกล้วย”

เป็นนวัตกรรมเชิงชีวภาพที่มี ศักยภาพถ่ายทอดสูงมากในระดับชุมชน เนื่องจากสามารถ:

- ใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ทั่วไป (กล้วยน้ำว้าสุกเกิน หรือ ตกเกรด หรือกรณีผลผลิตราคาตกต่ำ ล้นตลาด)
- ใช้กระบวนการง่าย ต้นทุนต่ำ
- เชื่อมโยงการแปรรูป → เพิ่มมูลค่า → ลดของเสีย → ตรงกับแนวคิด BCG
- สามารถถ่ายทอดแบบเวิร์กช็อปได้ภายใน 1-2 วัน



วิเคราะห์นวัตกรรมที่สามารถ “ถ่ายทอดให้ชุมชนได้จริง”

รายการ	ไชรป์กล้วย	น้ำส้มสายชูกล้วย
วัตถุดิบ	กล้วยน้ำว้าสุกมาก	กล้วยงอม, กล้วยตกเกรด
เทคโนโลยี/ นวัตกรรม	การยืดอายุโดยใช้ความร้อน, ความเข้มข้นของน้ำตาลธรรมชาติ	การหมักชีวภาพ 2 ขั้นตอน (แอลกอฮอล์ → กรดน้ำส้ม) โดยใช้หัวเชื้อชีวภาพ วว.
แนวคิด นวัตกรรม	แปรรูปผลผลิตเหลือใช้เป็นอาหาร สุขภาพไม้น้ำตาลขัดขาว	การใช้จุลินทรีย์ดีเพื่อแปรรูปแบบธรรมชาติ ไม่ใช้สารเคมี
การประยุกต์ใช้	เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ, topping ของ หวาน, ผสมเครื่องดื่ม	น้ำสลัด, เครื่องดื่มหมัก, ดองผัก, ใช้ในเกษตร
ตลาดรองรับ	ตลาดคนรักสุขภาพ, แม่และเด็ก, ร้านเบเกอรี่	กลุ่มสุขภาพ-ดองชีวภาพ, เกษตรอินทรีย์, แฟรนไชส์ Fermentation



ลักษณะความเป็นนวัตกรรม

ด้าน	ไชรป์กล้วย	น้ำส้มสายชูกล้วย
นวัตกรรมด้านอาหาร สุขภาพ	ใช้น้ำตาลธรรมชาติจากกล้วย แทนน้ำตาลขัดสี	เป็น fermented food มีโปรไบโอติก
นวัตกรรมด้านการถนอม อาหาร	ยืดอายุสินค้าโดยไม่ใช้สารกัน เสีย	หมักธรรมชาติให้เก็บได้นาน 6-12 เดือน
นวัตกรรมชีวภาพ / BCG	ใช้กล้วยเหลือทิ้ง ลดของเสีย	แปรรูปครบวงจร – เนื้อหมัก – เปลือกทำ สครับ – ก้านใบทำปุ๋ย
เหมาะกับการถ่ายทอด (Low-tech)	ใช้หม้อ, เตาแก๊ส, ขวด	ใช้ถังหมัก, ขวดแก้ว, หัวเชื้อชีวภาพ วว.

 แนวทางการ “ถ่ายทอดนวัตกรรมให้ชุมชน”

โครงสร้างกิจกรรมอบรม/ถ่ายทอดความรู้

ช่วงเวลา	กิจกรรมถ่ายทอด
ช่วงเช้า	- บรรยายเรื่อง BCG และเศรษฐกิจจากกล้วย - วิเคราะห์ต้นทุน-กำไรจากของเหลือทิ้ง
Workshop 1 (ใช้กล้วย)	- คัดเลือกกล้วย – ปอก – ต้ม – เคี้ยว – กรอง – บรรจุ - สาธิตการชิม และประยุกต์ใช้ (ใส่เครื่องดื่ม/เบเกอรี่)
Workshop 2 (น้ำส้มสายชูกล้วย)	- อธิบายการหมัก 2 ขั้นตอน - เตรียมถังหมัก – ใส่หัวเชื้อ – ควบคุมอุณหภูมิ - การกรอง / การเก็บบรรจุ
กิจกรรมเสริม	- การออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์ - เทคนิคขายออนไลน์ + แพลตฟอร์มชุมชน
สรุปผลการเรียนรู้	- สร้างทีมผลิตต่อยอดในกลุ่ม - สรุปต้นทุน-ผลตอบแทนครัวเรือน

 ผลลัพธ์ที่คาดว่าจะเกิดในระดับชุมชน

ด้าน	ผลลัพธ์
 เศรษฐกิจชุมชน	มีผลิตภัณฑ์ใหม่จากกล้วยเหลือทิ้ง ลดการขาดทุน
 สุขภาพชุมชน	ใช้ของกินดีขึ้น ไม่ใส่สารเคมี ลดของเสีย
 การเรียนรู้ / ถ่ายทอดซ้ำได้	เยาวชน / สตรีในชุมชนสามารถขยายผลได้
 หมุนเวียนเศรษฐกิจ (BCG)	ทุกส่วนของกล้วยถูกใช้ ไม่มีของเหลือทิ้ง
 สร้างแบรนด์ชุมชน	ได้สินค้าใหม่สำหรับขายในตลาด OTOP / Online



5.2 นวัตกรรม “การผลิตผงสครับผิวจากเปลือกกล้วยโดยใช้เทคโนโลยีสะอาด”

ในคอนเซปต์ “เปลี่ยนเปลือกกล้วยเหลือทิ้ง ให้กลายเป็นเงิน”

จุดเด่น	รายละเอียด
 ใช้ของเหลือทิ้ง	เปลือกกล้วยที่มักถูกทิ้ง → แปรรูปเป็นสินค้าความงาม
 เป็นธรรมชาติ 100%	ไม่ใช้สารเคมี ใช้พลังงานสะอาด (อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์ได้)
 ตรงกับตลาดสุขภาพและความงาม (Clean Beauty)	ตลาดเติบโตสูง กลุ่มวัยรุ่น แม่บ้าน ผู้สูงอายุทำได้
 มีสูตร-กระบวนการชัดเจน	ตั้งแต่การเตรียม ล้าง อบ บด บรรจุ พร้อมสาธิตง่าย
 พัฒนาเป็นนวัตกรรมได้ต่อ	ผสมสมุนไพร เช่น ขมิ้น ชিং ดินขาว → สูตรเฉพาะกลุ่ม
 สร้างแบรนด์ได้เร็ว	ทำฉลาก ซองขาย ขนาดทดลอง เพื่อสร้างรายได้เร็ว
 ถ่ายทอดเป็นเวิร์กช็อป/หลักสูตรได้ทันที	เหมาะกับกลุ่มอบรม กลุ่มพัฒนาอาชีพ สตรี เยาวชน

 ชื่อหลักสูตรเพื่อถ่ายทอด:

“สครับผิวเปลือกกล้วย: เปลี่ยนของทิ้งให้มีค่า สร้างรายได้แบบธรรมชาติ”

(แนวคิด BCG – Green Beauty – Zero Waste – ใครๆก็ทำได้)



แนวทางการสาธิต/อบรมที่สามารถจัดได้ภายใน 1 วัน:

1. แนะนำเทรนด์ตลาด Clean Beauty / Skincare แนวธรรมชาติ
2. อธิบายคุณสมบัติของเปลือกกล้วย (วิตามิน, แทนนิน, โยอาหาร)
3. สาธิตกระบวนการผลิต:
 - ล้างเปลือก → ตากแห้ง/อบลมร้อน → บดด้วยเครื่องบดสมุนไพร
 - ผสมสูตรสมุนไพรอื่น (หากต้องการ) → บรรจุลงซอง
4. ฝึกทำฉลาก/บรรจุภัณฑ์แบบง่าย
5. ถ่ายภาพโพสต์ขายออนไลน์ (TikTok/FB)

5.3 นวัตกรรมของ "การหมักเอนไซม์จากกล้วย" เพื่อใช้ในภาคการเกษตร

ในคอนเซปต์ “เกษตรปลอดภัย ใส่ใจสิ่งแวดล้อม ลดต้นทุนการผลิตระยะยาว” ครอบคลุมทั้งมิติ วิทยาศาสตร์ นวัตกรรม เทคโนโลยีการผลิต การประยุกต์ใช้จริง และความสอดคล้องกับ BCG & SDGs



1. สำคัญของนวัตกรรม

เอนไซม์หมักจากกล้วย คือของเหลวชีวภาพที่ได้จากการย่อยสลายกล้วยโดยจุลินทรีย์ชนิดดี (โดยเฉพาะกล้วยสุกงอม กล้วยเกรดตก) ผ่านกระบวนการหมัก → ได้สารพวกเอนไซม์ธรรมชาติ เช่น

- Protease, Amylase, Lipase รวมถึง กรดอินทรีย์และสารกระตุ้นชีวภาพ



สามารถใช้ แทนสารเคมี ในการเกษตร เช่น ปรับปรุงดิน, เร่งการย่อยสลายอินทรีย์วัตถุ, ช่วยพืชดูดซึมอาหารได้ดีขึ้น, เจริญ ราก ใบ ดอก



2. จุดเด่นเชิง “นวัตกรรม”

ด้าน	รายละเอียด
 ชีวภาพ – ปลอดภัย	ใช้กล้วยตากเกรดหมักเอง ไม่ต้องพึ่งสารเคมี
 ต้นทุนต่ำ	วัตถุดิบหลักคือกล้วยเหลือทิ้ง+กากน้ำตาล+จุลินทรีย์ธรรมชาติ
 เทคโนโลยีทดแทนเคมีเกษตร	ใช้ฉีดพ่นแทนสารเร่งโต / ปุ๋ยทางใบได้บางส่วน
 เป็นนวัตกรรมหมุนเวียน (Circular Biotech)	เหลือเปลือกหมักต่อ → ปุ๋ยหมัก / สกรับ / น้ำหมักอื่น
 ถ่ายทอดได้ง่าย	เครื่องมือพื้นฐาน (ถังหมัก, ขวด, ผ้ากรอง) ชุมชนทำได้
 สามารถพัฒนาเชิงพาณิชย์ได้	บรรจุขวดขายในแบรนด์เกษตรอินทรีย์ / Organic Farming



3. ประโยชน์ต่อ “ภาคการเกษตร” โดยตรง

การประยุกต์ใช้	วิธีใช้	ผลลัพธ์ทาง การเกษตร
 เจริญ ราก ใบ ดอก	ผสมน้ำอัตรา 1:500–1:1,000 ฉีดพ่นทุก 5–7 วัน	ต้นแข็งแรง โตเร็ว ลดสารเคมี
 ปรับปรุงดิน	ราดลงดิน / คลุกกับปุ๋ยหมัก	จุลินทรีย์ในดินเพิ่ม ดินร่วนซุยขึ้น
 ย่อยสลายเศษพืช / ฟาง	ใช้ผสมในแปลงที่มีเศษพืช	เร่งการย่อยและปล่อยธาตุอาหารเร็วขึ้น
 ใช้กับแปลงผักผลไม้	พ่นทางใบ / สาดโคน	เพิ่มคุณภาพผลผลิต / กลิ่นดี / ลดโรค
 ใช้ในระบบปลูกผักไร้ดิน / ไฮโดรโปนิคส์	เติมเล็กน้อยในน้ำ	เร่งการเจริญเติบโตอย่างอ่อนโยน

4. ต้นทุน – รายได้ – ศักยภาพเชิงธุรกิจชุมชน

รายการ	ปริมาณ	ต้นทุน/ หน่วย	ราคาขาย	กำไรโดยประมาณ
เอนไซม์กล้วย	1 ลิตร	~8–10 บาท	40–60 บาท	กำไร > 400%
ปริมาณผลิตได้ (จากกล้วย 10 กก.)	~10–12 ลิตร	รวมบรรจุภัณฑ์	500–600 บาท	กล้วยที่เคยทิ้ง = รายได้เสริม

 หากหมักเป็นประจำสัปดาห์ จะสามารถขายได้ต่อเนื่องและพัฒนาเป็นสินค้าชุมชน OTOP

5. เชื่อมโยงกับ BCG Economy & SDGs

มิติ	รายละเอียด
 Bio Economy	ใช้ทรัพยากรชีวภาพ (กล้วย) สร้างผลิตภัณฑ์ชีวภาพ
 Circular Economy	ของเหลือจากกล้วยหมวนเวียนสู่เกษตรกร → ลดขยะ / ลดปุ๋ยเคมี
 Green Economy	ลดการพึ่งสารเคมี เพิ่มความยั่งยืนของแปลง
 SDG 2	ความมั่นคงทางอาหาร เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตอย่างยั่งยืน
 SDG 12	การผลิตและบริโภคที่ยั่งยืน (จากกล้วยสู่เอนไซม์)
 SDG 13	การปรับตัวต่อสภาพอากาศด้วยการใช้เกษตรอินทรีย์

6. รูปแบบการถ่ายทอดนวัตกรรม

ชื่อหลักสูตร: "เปลี่ยนกล้วยเป็นจุลินทรีย์ดี: เอนไซม์ธรรมชาติสู่เกษตรปลอดภัย"

หรือ "หมักกล้วย สร้างเงิน เสริมพลังดินด้วยเอนไซม์ชีวภาพ"

แนวทางถ่ายทอดภาคปฏิบัติ (1 วัน):

- ความรู้เรื่องเอนไซม์ธรรมชาติ / ประโยชน์ / ตัวอย่างจริง
- การเตรียมกล้วย / บด / หมักร่วมกับจุลินทรีย์พื้นฐาน
- การดูแลระหว่างหมัก / การกรอง / การเก็บรักษา
- การทดลองใช้ในแปลงเกษตรจริง
- แจกสูตรและคู่มือการหมัก

“นวัตกรรมเพื่อถ่ายทอดความรู้” ที่ดีผ่านการวิเคราะห์ตามหลักเกณฑ์ ดังนี้ :

1. เป็นนวัตกรรมจริง: มีการปรับเปลี่ยนหรือพัฒนาใหม่จากภูมิปัญญาเดิมหรือการวิจัย
2. ใช้ประโยชน์ได้จริง: กลุ่มเป้าหมายสามารถนำไปทำเองได้ในต้นทุนต่ำ สร้างรายได้
3. ตรงกลุ่มเป้าหมายชุมชนเกษตรกร: เช่น แม่บ้าน วิสาหกิจชุมชน กลุ่มผลิตผลแปรรูป
4. ตรงเทรนด์: มีตลาดรองรับ เช่น สุขภาพ ความงาม เกษตรอินทรีย์
5. ถ่ายทอดเข้าใจง่าย: ใช้เครื่องมือพื้นฐาน มีคู่มือ/กระบวนการที่ชัดเจน
6. ตอบโจทย์ BCG / SDGs / ธ.ก.ส. : ภาพลักษณ์ “เกษตรนวัตกรรม” เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ส่งต่อความยั่งยืน

6. ประเภทผลผลิตหรือประเภทธุรกิจ

(อธิบายพอสังเขปถึงประเภทผลผลิต ลักษณะ จุดขาย สภาพแวดล้อมทางการตลาด ระบุปัญหาที่จะใช้นวัตกรรมเข้าไปแก้ไข)

6.1 นวัตกรรม “โซรัปกล้วย” และ “น้ำส้มสายชูกล้วย”

คอนเซปต์: “สุขภาพดีจากกล้วย: เรียนรู้การแปรรูป BCG เพื่อชีวิตใหม่ของชุมชน”

รายการ	คำอธิบาย
ประเภทผลผลิต/ธุรกิจ	อาหารแปรรูปเพื่อสุขภาพ / เครื่องดื่มหมักชีวภาพ
ลักษณะสินค้า	โซรัปกล้วย – ใช้กล้วยสุกเคี้ยวเข้มข้น ไม่ใส่น้ำตาลขัดสี น้ำส้มสายชูกล้วย – หมัก 2 ขั้นตอนด้วยจุลินทรีย์ธรรมชาติ เก็บได้นาน
จุดขาย	- ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น - ไม่มีสารกันเสีย - ดีต่อระบบขับถ่าย, ควบคุมน้ำตาล, เสริมภูมิคุ้มกัน
สภาพแวดล้อมทางการตลาด	- ความนิยมอาหารสุขภาพและ Functional food เพิ่มขึ้น - ตลาดผู้สูงอายุ / คนรักสุขภาพโตอย่างต่อเนื่อง - ผู้บริโภคต้องการผลิตภัณฑ์ธรรมชาติมากกว่าสารเคมี
ปัญหาที่นวัตกรรมแก้ไข	- กล้วยสุกเสียจำนวนมาก ไม่มีตลาดรองรับ - เกษตรกรขาดความรู้เรื่องการถนอมอาหารที่ปลอดภัย - รายได้ไม่แน่นอนเพราะพึ่งตลาดผลสดเพียงอย่างเดียว

6.2 นวัตกรรม “การผลิตผงสครับผิวจากเปลือกกล้วยโดยใช้เทคโนโลยีสะอาด”

คอนเซปต์: “เปลี่ยนเปลือกกล้วยเหลือทิ้ง ให้กลายเป็นเงิน”

รายการ	คำอธิบาย
ประเภทผลผลิต/ธุรกิจ	ผลิตภัณฑ์ดูแลผิวจากธรรมชาติ / เครื่องสำอางอินทรีย์
ลักษณะสินค้า	ผงสครับละเอียดจากเปลือกกล้วยอบแห้ง ไม่ใส่น้ำหอม ไม่มีสารเคมี
จุดขาย	- ผลิตจากของเหลือทิ้งแบบ Zero Waste - ใช้แทนสครับเม็ดพลาสติก - ผิวไม่แพ้ ใช้ได้ทุกวัย
สภาพแวดล้อมทางการตลาด	- เทรนด์ “Green Beauty” และ Clean Cosmetic มาแรงในไทยและทั่วโลก - กลุ่มผู้หญิง/วัยรุ่น/แม่และเด็ก สนใจสินค้าจากธรรมชาติ - ตลาดออนไลน์สร้างแบรนด์ได้ง่ายด้วย Story
ปัญหาที่นวัตกรรมแก้ไข	- เปลือกกล้วยถูกทิ้งมาก ไม่มีมูลค่า - กลุ่มแม่บ้าน/ชุมชนมีทักษะแต่ขาดนวัตกรรมต่อยอด - ขาดสินค้าที่ตอบโจทย์สิ่งแวดล้อมและสร้างรายได้เสริมจริง

6.3 นวัตกรรมของ "การหมักเอนไซม์กล้วยเพื่อใช้ในภาคการเกษตร"

คอนเซปต์: “เกษตรปลอดภัย ใส่ใจสิ่งแวดล้อม ลดต้นทุนการผลิตระยะยาว”

รายการ	คำอธิบาย
ประเภทผลิตภัณฑ์/ธุรกิจ	จุลินทรีย์หมักชีวภาพ / ผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
ลักษณะสินค้า	ของเหลวหมักจากกล้วยและกากน้ำตาลโดยจุลินทรีย์ธรรมชาติ มีเอนไซม์หลายชนิด เช่น Amylase, Protease, Lipase
จุดขาย	- ใช้ทดแทนสารเคมีเกษตรบางชนิด - ช่วยย่อยสลายเศษพืช เพิ่มจุลินทรีย์ดีในดิน - ใช้ได้กับผัก ผลไม้ ไร่นา
สภาพแวดล้อมทางการตลาด	- ตลาดเกษตรอินทรีย์โตต่อเนื่อง - กลุ่มเกษตรกรเริ่มสนใจนวัตกรรมชีวภาพที่ทำเองได้ - มีนโยบายสนับสนุนจากภาครัฐเรื่อง Carbon Farming และ BCG
ปัญหาที่นวัตกรรมแก้ไข	- เกษตรกรพึ่งพาปุ๋ยเคมี-สารเร่งโต ทำให้ต้นทุนสูง - ดินเสื่อมสภาพ ไม่มีจุลินทรีย์ - ขาดผลิตภัณฑ์ทางเลือกที่ใช้เองได้ ลดรายจ่าย

 ข้อมูลสรุปเปรียบเทียบของทั้ง 3 นวัตกรรม :

นวัตกรรม	ผลิตภัณฑ์หลัก	กลุ่มเป้าหมาย	เทรนด์ที่สอดคล้อง	ปัญหาที่แก้ไขได้
ไซรัปกล้วย / น้ำส้มสายชู	อาหารเพื่อสุขภาพ	คนรักสุขภาพ / ผู้สูงวัย	BCG / Functional food	ผลผลิตล้นตลาด / ไม่มีการถนอม
สกรับจากเปลือกกล้วย	สกินแคร์ธรรมชาติ	แม่บ้าน / ผู้หญิง / วัยรุ่น	Green Beauty / Zero Waste	เปลือกกล้วยเหลือทิ้ง / ขาดรายได้เสริม
เอนไซม์กล้วย	จุลินทรีย์ชีวภาพเกษตร	เกษตรกรรายย่อย / เกษตรอินทรีย์	Green Agriculture / ลดเคมี	ต้นทุนสูง / ดินเสื่อม / ไม่มีนวัตกรรมท้องถิ่น



7. การประเมินความเหมาะสมของนวัตกรรมกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

(อธิบายพอสังเขป ความเป็นไปได้ที่เกษตรกรจะนำนวัตกรรมไปใช้ ผลลัพธ์ โอกาสที่จะประสบความสำเร็จ)

7.1 นวัตกรรม “ไซรัปกล้วย” และ “น้ำส้มสายชูกล้วย”

คอนเซปต์: “สุขภาพดีจากกล้วย : เรียนรู้การแปรรูป BCG เพื่อชีวิตใหม่ของชุมชน”

หัวข้อ	รายละเอียดการประเมิน
ความเป็นไปได้ในการนำไปใช้	 สูงมาก - วัตถุดิบ (กล้วยหอม) มีมากในท้องถิ่น - ขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน สามารถถ่ายทอดในกลุ่มแม่บ้าน/เกษตรกร - ใช้อุปกรณ์พื้นฐานในครัวเรือนได้
ผลลัพธ์ที่คาดหวัง	- ลดการสูญเสียกล้วยสดได้มากกว่า 30–50% - สร้างรายได้จากของที่เคยทิ้ง - เกิดผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อสุขภาพ (เช่น ไซรัปกล้วยสุขภาพ, น้ำส้มสายชูหมัก)
โอกาสประสบความสำเร็จ	 สูง (ระดับชุมชน) - ตรงกับพฤติกรรมผู้บริโภคยุคใหม่ (รักสุขภาพ) - เหมาะกับกลุ่มแม่บ้าน / วิสาหกิจชุมชน - ใช้ต่อยอดกิจกรรมแปรรูป BCG ได้ดี

7.2 นวัตกรรม “การผลิตผงสครับผิวจากเปลือกกล้วยโดยใช้เทคโนโลยีสะอาด”

คอนเซปต์: “เปลี่ยนเปลือกกล้วยเหลือทิ้ง ให้กลายเป็นเงิน”

หัวข้อ	รายละเอียดการประเมิน
ความเป็นไปได้ในการนำไปใช้	 ปานกลาง-สูง - วัตถุดิบคือเปลือกกล้วยที่มีเหลือจากการแปรรูป - ต้องมีเครื่องอบหรือแหล่งพลังงาน (แสงอาทิตย์/ลมร้อน) - ต้องมีทักษะการบรรจุ/ตกแต่งผลิตภัณฑ์เล็กน้อย
ผลลัพธ์ที่คาดหวัง	- สร้างผลิตภัณฑ์จากของเหลือทิ้ง - เพิ่มมูลค่าเปลือกกล้วยจากศูนย์เป็น 60–80 บาท/หน่วย - พัฒนาแบรนด์สินค้าชุมชนในตลาด Green Beauty
โอกาสประสบความสำเร็จ	 สูง - มีการรวมกลุ่มชัดเจน (แม่บ้าน/เยาวชน) - ทำตลาดออนไลน์เพิ่มศักยภาพ - เป็นที่สนใจของผู้ซื้อที่รักสิ่งแวดล้อมและผิวแพ้ง่าย

7.3 นวัตกรรม “การหมักเอนไซม์กล้วยเพื่อใช้ในภาคการเกษตร”

คอนเซ็ปต์: “เกษตรปลอดภัย ใส่ใจสิ่งแวดล้อม ลดต้นทุนการผลิตระยะยาว”

หัวข้อ	รายละเอียดการประเมิน
ความเป็นไปได้ในการนำไปใช้	 สูงมาก - กระบวนการหมักไม่ซับซ้อน ใช้ถังหมักพื้นฐาน - เกษตรกรส่วนใหญ่สามารถหมักเองได้ในฟาร์ม - ต้นทุนต่ำมากเมื่อเทียบกับปุ๋ยเคมีหรือสารเร่งโต
ผลลัพธ์ที่คาดหวัง	- ลดการใช้สารเคมีได้ 20-50% - ปรับปรุงคุณภาพดินและผลผลิต - ลดต้นทุนการผลิตระยะยาว - เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและแรงงานในแปลง
โอกาสประสบความสำเร็จ	 สูงมาก - เหมาะกับพื้นที่ทำเกษตรอินทรีย์ / พืชผักปลอดสาร - ขยายผลในเครือข่ายเกษตรกรได้ง่าย - รองรับเทรนด์ Carbon Farming / BCG-Green Economy

สรุปภาพรวมการประเมิน

นวัตกรรม	ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย	ความเป็นไปได้	ผลลัพธ์สำคัญ	โอกาสสำเร็จ
ไซรีปกล้วย / น้ำส้มสายชู	แม่บ้าน เกษตรกร แปรรูปกล้วย	สูงมาก	ลดของเสีย สร้างผลิตภัณฑ์สุขภาพ	 สูง
ผงสครับจากเปลือกกล้วย	กลุ่มเยาวชน สตรี วิสาหกิจชุมชน	ปานกลาง-สูง	เพิ่มมูลค่าของเหลือทิ้ง	 ปานกลาง-สูง
เอนไซม์กล้วย	เกษตรกรรายย่อย เกษตรอินทรีย์	สูงมาก	ลดต้นทุน ลดสารเคมี	 สูงมาก

8.ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ด้านต้นทุนและรายได้ของเกษตรกร

◆ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ (สรุปตามมิติสำคัญ)

มิติ	รายละเอียดผลประโยชน์	ตัวเลขโดยประมาณ (ต่อ 1 กลุ่มเกษตรกร / เดือน)
1. มิติด้านเศรษฐกิจ (ต้นทุน-รายได้)	เพิ่มรายได้จากการแปรรูป วัตถุดิบเหลือทิ้ง	+ รายได้เฉลี่ย 15,000–30,000 บาท / เดือน
2. มิติด้านสิ่งแวดล้อม	ลดของเสียกลั้วน้ำว่าค้างตลาด / เปลือกทิ้ง	ลดขยะอินทรีย์ได้มากกว่า 100 กก./เดือน
3. มิติด้านสังคมและชุมชน	สร้างงานให้คนในชุมชน, ถ่ายทอดองค์ความรู้	มีรายได้เสริม 3–5 คน / ครัวเรือน
4. มิติด้านนวัตกรรมและความ ยั่งยืน (BCG)	แปรรูปของเหลือใช้ → ผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง	เพิ่มมูลค่าจาก 1 → 100 เท่า
5. มิติด้านความมั่นคงทาง อาหาร / สุขภาพ	สินค้าจากธรรมชาติ ปลอดภัย สารเคมี	สนับสนุนสินค้าเกษตรอินทรีย์ / ใช้ เองในครัวเรือน



วิเคราะห์มิติเชิงลึก: ด้านต้นทุน-รายได้



1. รายได้จาก น้ำส้มสายชูกล้วย

รายการ	ตัวอย่าง
วัตถุดิบ	กล้วยสุกค้ำเกรด B/C วันละ 20-30 กก.
หัวเชื้อหมัก	ใช้จุลินทรีย์จาก วว.
ผลิตภัณฑ์	น้ำส้มสายชูชีวภาพ 5% กรดอะซิติก
ผลตอบแทน	ขายขวดละ 120-145 บาท (300 ml)
รายได้เฉลี่ย	10-20 ลิตร/รอบหมัก → 4,000-8,000 บาท/รอบ
ต้นทุน	กล้วย กิโลกรัมละ 3-5 บาท (ตกเกรด,สุกเกินไปจำหน่ายต่อไม่ได้), ขวด + หัวเชื้อ + บรรจุภัณฑ์ ≈ 300-500 บาท



2. รายได้จาก เอนไซม์ชีวภาพสำหรับเกษตร

รายการ	ตัวอย่าง
วัตถุดิบ	กล้วยตากค้ำ หรือเปลือกกล้วย + พืชสมุนไพร (ข่า ตะไคร้)
กระบวนการ	หมักชีวภาพ (3-4 สัปดาห์)
ผลิตภัณฑ์	เอนไซม์ช่วยย่อยดิน เร่งรากพืช
รายได้	ขายลิตรละ 25-50 บาท (บรรจุเกลลอน 5 ลิตร = 250 บาท)
ต้นทุน	ต่ำกว่า 5 บาท/ลิตร เมื่อหมักเอง



3. รายได้จาก ผงสครับผิวจากเปลือกกล้วย

รายการ	ตัวอย่าง
วัตถุดิบ	เปลือกกล้วยวันละ 10-20 กก.
กระบวนการ	ล้าง → อบ → บด → บรรจุ
ผลิตภัณฑ์	ผงสครับ, มาส์กหน้า, สครับผสมดินขาว
รายได้	ขายซองละ 59-150 บาท (ขนาด 50-100 กรัม)
ต้นทุน	ต่ำมาก (เปลือกไม่ต้องซื้อ เป็นสิ่งที่เหลือจากกระบวนการผลิตอยู่แล้ว, ค่าไฟ/บรรจุ ≈ 5-10 บาท/ซอง)
กำไรสุทธิ	มากกว่า 70-90%



วิเคราะห์มิติเชิงกลยุทธ์ (ตรงตามเป้าหมายแหล่งทุน)

ด้าน	รายละเอียด
☒ B – Bio Economy	ใช้ทรัพยากรชีวภาพท้องถิ่น เช่น กล้วย เปลือก ยีสต์
☒ C – Circular Economy	วัตถุดิบเหลือทิ้งทุกส่วนถูกใช้ → ไม่เหลือของเสีย
☒ G – Green Economy	ไม่ใช้สารเคมี ใช้พลังงานสะอาด เช่น พลังงานแสงอาทิตย์
☒ เทคโนโลยี + ชุมชน	ใช้เทคโนโลยีเหมาะสม (Low-cost + วิจัยจาก วว.)
☒ สร้างงาน สร้างอาชีพ	กลุ่มเกษตรกรมีรายได้จากการผลิต-ขาย ไม่พึ่งพาตลาดกลางเพียงอย่างเดียว

- ด้านการขยายตลาดและโอกาสทาง

“มีโอกาขยายตลาดและต่อยอดธุรกิจ จากการแปรรูปกล้วยน้ำว้าแบบครบวงจร สู่ผลิตภัณฑ์สุขภาพ เกษตรปลอดภัย และเวชสำอางธรรมชาติ”

◆ 1. โอกาสด้านตลาดและกลุ่มเป้าหมายของแต่ละผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ตลาดเป้าหมายหลัก	โอกาสขยายตลาดรอง
น้ำส้มสายชูกล้วย	กลุ่มรักสุขภาพ, กลุ่มอาหารคลีน, OTOP	ร้านอาหารสุขภาพ, สปา, ธุรกิจอาหารฟิวชั่น
เอนไซม์สำหรับการเกษตร	เกษตรกรอินทรีย์, วิสาหกิจชุมชน	หน่วยงานรัฐ (แจกจ่าย), ศูนย์เรียนรู้เกษตรกรยั่งยืน
ผงสครับผิวเปลือกกล้วย	กลุ่มเวชสำอางธรรมชาติ, ร้านสปา, ตลาดวิแกน	ตลาดต่างประเทศ (Etsy, Amazon), ผู้ผลิต OEM

◆ 2. โอกาสด้านการสร้างแบรนด์และขยายช่องทางจำหน่าย

◆ ขยาย Offline

- งานเกษตรแฟร์ / OTOP / วิสาหกิจชุมชน / Green Market
- ตลาดท้องถิ่น – ศูนย์เรียนรู้ – ร้านสินค้าเกษตรปลอดภัย

◆ ขยาย Online

- Facebook, TikTok, Line MyShop, Shopee, Lazada
- แพลตฟอร์มต่างประเทศ: Amazon, Etsy (สินค้าสครับ + เครื่องสำอางธรรมชาติ)

◆ ขยาย OEM / B2B

- ส่งขายให้แบรนด์เครื่องสำอางออร์แกนิก
- ขายเป็น “วัตถุดิบแปรรูป” เช่น น้ำส้มสายชูชีวภาพ/น้ำหมักชีวภาพ ให้โรงงานผลิตขยายต่อ

◆ 3. โอกาสต่อยอดธุรกิจ / สร้างรายได้เสริมในอนาคต

โอกาสต่อยอด	รายละเอียด
 เวชสำอางธรรมชาติ	พัฒนา “เซรั่มเปลือกกล้วย”, “สบู่อัดจากกล้วย”
 น้ำหมักชีวภาพสูตรเฉพาะ	สูตรผสมสมุนไพร → ขายเป็นผลิตภัณฑ์ด้านเกษตรปลอดภัย ออแกนิก
 ธุรกิจเกษตรหมุนเวียน (Zero Waste Farm)	เปลือก – ทำปุ๋ย / กล้วยสุก – น้ำหมัก / ใบ – ภาชนะ
 สร้างแฟรนไชส์ชุมชน	ขยายฐานผู้ผลิตรุ่นใหม่โดยใช้แบรนด์เดียวกัน (Co-branding)

4. มิติด้านการแข่งขันและความโดดเด่นของผลิตภัณฑ์

จุดแข็ง (Strength)	ผลกระทบ
 ใช้วัตถุดิบเหลือใช้ → ลดต้นทุน	ทำให้ตั้งราคาผู้ตลาดได้
 ผ่านกระบวนการหมักชีวภาพ → ปลดปล่อย	สร้างความน่าเชื่อถือต่อผู้บริโภค
 สอดคล้องกับ BCG และ Green Product	เข้าถึงกลุ่มลูกค้าใหม่ (กลุ่ม Sustainable Lifestyle)
 มีวัตถุดิบท้องถิ่นพร้อมใช้	ขยายกำลังผลิตง่าย ไม่ขึ้นกับฤดูกาล

5. แนวโน้มตลาดที่สนับสนุน (สถิติและข้อมูลรองรับ)

แนวโน้ม	ข้อมูลล่าสุด
 ตลาดผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ	ขยายตัวเฉลี่ยปีละ 8–10% ในไทยและ ASEAN
 ตลาดผลิตภัณฑ์จากกล้วย (Banana-based innovation)	เป็น <i>super ingredient</i> ที่ผู้บริโภครู้จักและยอมรับ
 ตลาดเครื่องสำอางออร์แกนิกไทย	คาดว่าจะมีมูลค่าเกิน 1.5 หมื่นล้านบาท ภายในปี 2026
 สินค้าเกษตรอินทรีย์ไทย	มีการเติบโตมากกว่า 15% ต่อปี โดยเฉพาะในกลุ่ม B2B

สรุปประโยชน์ทางธุรกิจที่คาดว่าจะได้รับ

มิติ	รายละเอียด
 ขยายฐานลูกค้า	จากเฉพาะตลาดท้องถิ่น → สู่ตลาดสุขภาพ / เกษตรอินทรีย์ / ตลาดออนไลน์
 เพิ่มช่องทางรายได้	จากการแปรรูป 3 รูปแบบ → สร้างรายได้ 3 ทาง (สุขภาพ-เกษตร-ความงาม)
 สร้างวงจรเศรษฐกิจหมุนเวียน (BCG)	ใช้ทุกส่วนของกล้วย → ลดของเสีย → เกิดเศรษฐกิจท้องถิ่น
 สร้างพันธมิตรธุรกิจ	เช่น ร่วมกับร้านสปา, แบรนด์ OTOP, โครงการปลูกอินทรีย์ของรัฐ
 ปูทางสู่การส่งออก/ตลาดต่างประเทศ	โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่เน้น Zero-Waste, Natural, Vegan, Clean Beauty

- ด้านชุมชนและสังคม

การแปรรูปกล้วยน้ำว้าโดยชุมชน นอกจากช่วยเพิ่มรายได้ ยังช่วยเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชน การถ่ายทอดภูมิปัญญา และสร้างความภาคภูมิใจในทรัพยากรท้องถิ่น

♦ มิติประโยชน์ด้านชุมชนและสังคม (วิเคราะห์เชิงลึก)

มิติ	รายละเอียด	ผลลัพธ์ที่คาดว่าจะได้รับ
1.  การสร้างอาชีพและรายได้ในชุมชน	กลุ่มเกษตรกรสามารถรวมตัวผลิตสินค้าจากของเหลือทิ้ง	มีรายได้เฉลี่ยเสริม 2,000–5,000 บาท/คน/เดือน
2.  ลดความเหลื่อมล้ำ / เข้าถึงโอกาส	กลุ่มผู้สูงอายุ / แม่บ้าน / ผู้ว่างงานมีบทบาทในกระบวนการแปรรูปและจำหน่าย	มีผู้มีรายได้เสริมอย่างน้อย 15–20 ครอบครัวต่อกลุ่ม
3.  เกิดการเรียนรู้ร่วม (Community-based Learning)	มีการฝึกอบรมเรื่องการหมัก, การตลาด, การแปรรูปอย่างปลอดภัย	สร้างเครือข่าย "ผู้รู้ท้องถิ่น" / วิทยากรท้องถิ่น
4.  การจัดการของเสียอย่างสร้างสรรค์ (Zero Waste Farming)	เปลือก-ทำสครับ, เนื้อ-หมักน้ำส้ม, ก้านใบ-ทำปุ๋ย → ใช้ประโยชน์ครบวงจร	ชุมชนปลอดขยะอันตรายจากกล้วย ลดกลิ่น/โรคพืช
5.  เสริมสุขภาวะและแนวคิดพึ่งตนเอง	สินค้าจากธรรมชาติ ลดสารเคมี ทั้งในเกษตรและเครื่องสำอาง	ส่งเสริมวิถีชีวิตปลอดภัย-สุขภาพดี (Well-being)
6.  ส่งเสริมวัฒนธรรมพื้นถิ่น + ภูมิปัญญา	ใช้สูตรหมักดั้งเดิมผสมเทคโนโลยีของหน่วยงาน วว. พัฒนาเป็นสูตรชุมชน	ช่วยสืบสานองค์ความรู้ท้องถิ่นและพัฒนาให้เป็นทุนทางวัฒนธรรม
7.  สร้างเครือข่ายชุมชนเข้มแข็ง	เกิดความร่วมมือระหว่างเกษตรกร – ผู้ประกอบการ – กลุ่มแม่บ้าน – นักวิจัย	ขยายเครือข่ายผลิตภัณฑ์ร่วมพื้นที่ใกล้เคียง
8.  ส่งเสริมบทบาทผู้นำสตรี / เยาวชน	เยาวชนมีส่วนร่วมในการออกแบบฉลาก / ตลาดออนไลน์ / ริวิว	เพิ่มทักษะดิจิทัลและการตลาดให้คนรุ่นใหม่
9.  ความภาคภูมิใจในสินค้าชุมชน	สร้างแบรนด์ “ของดีจากกล้วยในชุมชน” ที่มีเรื่องราว กล้วยมือ 2	ส่งเข้าประกวด OTOP / นวัตกรรมสีเขียว / กิจกรรม CSR

◆ ผลลัพธ์เชิงรูปธรรม

ประเด็น	เป้าหมายที่จับต้องได้ (ใน 6–12 เดือน)
 จำนวนครัวเรือนที่มีรายได้เพิ่ม	≥ 60 ครัวเรือน
 จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม	≥ 60 คน (แยกตามกิจกรรม: หมัก, สกรับ, บรรจุ)
 ปริมาณของเสียกล้วยที่ลดลง	≥ 1,500 กก./เดือน
 สินค้าชุมชนที่ขึ้นตลาดออนไลน์	≥ 3 รายการ

✓ การตอบโจทย์ “แหล่งทุนโครงการ” Port ECO Innovation

เป้าหมายโครงการ	การตอบสนองของโครงการแปรรูปกล้วย
 เกษตรมูลค่าสูง	เพิ่มมูลค่ากล้วยเหลือใช้ 10–30 เท่า
 นวัตกรรมเพื่อสังคม	ใช้เทคโนโลยีชีวภาพจาก วว. ร่วมกับภูมิปัญญาท้องถิ่น
 ความยั่งยืนของชุมชน	ใช้ทรัพยากรในพื้นที่ สร้างงานในพื้นที่
 BCG (Bio–Circular–Green)	วัตถุดิบชีวภาพ / เศรษฐกิจหมุนเวียน / ลดของเสีย-มลพิษ
 สร้างต้นแบบขยายผล	พัฒนาเป็นศูนย์เรียนรู้ / ต้นแบบส่งต่อชุมชนข้างเคียง



- ด้านธุรกิจของธนาคาร

"โครงการแปรรูปกล้วยน้ำว้าแบบครบวงจร เป็นโอกาสของ ธ.ก.ส. ในการขยายฐานลูกค้า พัฒนาธุรกิจสินเชื่ออย่างมีคุณภาพ ลดความเสี่ยงหนี้เสีย และเสริมบทบาทธนาคารในระบบเศรษฐกิจ BCG ของชุมชน"

◆ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ: ด้านธุรกิจของธนาคาร (ครอบคลุมทุกมิติ)

มิติ	รายละเอียดผลประโยชน์	ผลลัพธ์ที่คาดว่าจะได้รับ
1. มิติทางการเงิน (การปล่อยสินเชื่อคุณภาพ)	เกษตรกรมีโมเดลรายได้เสริมจากการแปรรูป → มีความสามารถในการชำระหนี้	ลดความเสี่ยงหนี้ NPL, เพิ่มยอดสินเชื่อชุมชนสร้างไทย
2. ขยายฐานลูกค้าใหม่ในชุมชน	กลุ่มแม่บ้าน / ผู้สูงอายุ / กลุ่มเยาวชนรุ่นใหม่ ที่ไม่เคยใช้สินเชื่อมาก่อน	ธ.ก.ส. ขยายไปสู่ “กลุ่มเปราะบาง” ได้จริง
3. สร้างความผูกพันและจงรักภักดีในพื้นที่ (Customer Loyalty)	ธ.ก.ส. เข้าไปมีบทบาทในการ “พาเปลี่ยน” ชุมชนให้รอดจากวิกฤต ผลผลิตเหลือทิ้ง	ชุมชนเชื่อมั่นธนาคาร → ความสัมพันธ์ระยะยาว
4. สนับสนุนโมเดลสินเชื่อสีเขียว (Green Credit)	การผลิตน้ำส้มสายชูกล้วย / เอนไซม์ เป็นธุรกิจสีเขียวจริง (ไม่ใช่สารเคมี)	ธ.ก.ส. เป็นผู้นำ Green Finance ระดับรากหญ้า
5. เพิ่มศักยภาพในระบบประกันรายได้/ประกันสินเชื่อ	รายได้จากผลิตภัณฑ์แปรรูปกระจายความเสี่ยงจากการพึ่งพาผลผลิตสด	ธ.ก.ส. มีข้อมูลประกอบการปล่อยสินเชื่อแม่นยำขึ้น
6. สร้างโอกาสเชื่อมโยงภาคเอกชน - รัฐ - ตลาด	เปิดทางให้ ธ.ก.ส. ทำหน้าที่เป็น “Facilitator” ร่วมกับ วว., พช., ท้องถิ่น มทร. และภาคีทุกภาคส่วน	ส่งเสริมบทบาท “ธนาคารเพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน” อย่างแท้จริง
7. เพิ่มมูลค่าทางภาพลักษณ์องค์กร (CSR + SDGs)	ธนาคารมีโครงการที่สอดคล้องกับเป้าหมาย SDG: ความยากจน / การผลิตที่ยั่งยืน	เพิ่มคะแนน ESG ขององค์กร / ความน่าเชื่อถือในการทำกับดูแลกิจการ
8. สร้างผลิตภัณฑ์ทางการเงินใหม่	เช่น สินเชื่อธุรกิจเพื่อสุขภาพ / สินเชื่อธุรกิจสีเขียว / กองทุนวิสาหกิจชุมชน	เพิ่มผลิตภัณฑ์เฉพาะกลุ่มที่ธนาคารเสนอขายได้
9. เพิ่มรายได้จากดอกเบี้ยสินเชื่อในระยะยาว	โครงการแปรรูปเป็นธุรกิจต่อเนื่องและขยายตัวได้	สินเชื่อมีอายุใช้งานยาวขึ้น / เสถียรภาพรายได้ของ ธ.ก.ส.

◆ ตัวอย่างโอกาสทางธุรกิจจริงของ ธ.ก.ส. จากโครงการนี้

โอกาส	รายละเอียด
 สินเชื่อ “ชุมชนสร้างไทย”	ใช้ทุนสนับสนุนกลุ่มผลิตน้ำส้มสายชู / สครับ / น้ำหมัก
 สินเชื่อพิเศษผู้ประกอบการชุมชน (รายย่อย)	เช่น ปล่อยกู้ให้กลุ่มละ 50,000–200,000 บาท (ต้นทุนต่ำ) หรือตามศักยภาพโครงการ
 เชื่อมกลุ่มกับโครงการอื่นของรัฐ	เช่น “เกษตรแปลงใหญ่”, “OTOP Premium”, “SME Start-up”
 สนับสนุนช่องทางตลาด	เช่น จัดแสดงสินค้าในงาน ธ.ก.ส. Expo / พาเข้าห้าง / ตลาดสีเขียว

 ส่งเสริม Carbon Credit ภาคเกษตร	หากขยายไปสู่ระบบหมุนเวียนชีวภาพ (BCG) จะมีโอกาสเข้าร่วมโครงการ Carbon Farming ในอนาคต

1. แผนรายได้-ผลตอบแทนของกลุ่มเกษตรกร (ตัวอย่างประมาณ)

รายการ	หน่วย	ปริมาณ/ เดือน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รายได้ (บาท)	หมายเหตุ
น้ำส้มสายชูกลั่น	ลิตร	200	400	80,000	ผลิตและจำหน่ายสู่ตลาดในพื้นที่
เอนไซม์ชีวภาพเพื่อการเกษตร	ลิตร	500	40	20,000	ขายให้เกษตรกรในชุมชน
ผงสครับผิวจากเปลือกกล้วย	ซอง	300	80	24,000	ขายออนไลน์ / ร้านค้า
รายได้รวม				124,000	
ต้นทุนรวม				55,800	วัตถุดิบ, บรรจุภัณฑ์, ค่าแรง และอื่นๆ
กำไรสุทธิ				68,200	รายได้หลังหักต้นทุน

2. ความเกี่ยวข้องกับ BCG และ SDGs

ประเด็น	รายละเอียด
B – Bio Economy	ใช้ทรัพยากรชีวภาพจากกล้วยน้ำว้าทั้งต้น (เนื้อ ผล และเปลือก)
C – Circular Economy	แปรรูปวัตถุดิบเหลือทิ้ง → ผลิตภัณฑ์ใหม่ ลดของเสีย
G – Green Economy	ผลิตภัณฑ์ปลอดสารเคมี ใช้เทคโนโลยีสะอาดและพลังงานทดแทน
SDG 1 (ยุติความยากจน)	สร้างรายได้และอาชีพเสริมในชุมชน
SDG 2 (ขจัดความหิวโหย)	ส่งเสริมเกษตรอินทรีย์และความมั่นคงทางอาหาร
SDG 8 (งานที่มีคุณค่า)	สร้างงานในท้องถิ่น ส่งเสริมผู้ประกอบการรายย่อย
SDG 12 (การผลิต-บริโภคยั่งยืน)	ลดขยะและของเสียจากการเกษตร แปรรูปผลิตภัณฑ์ครบวงจร
SDG 13 (การรับมือสภาพภูมิอากาศ)	ลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกด้วยการใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน

3. แบบฟอร์มโครงการเชื่อมโยงกิจกรรมกับบริการของ ธ.ก.ส.

หัวข้อโครงการ	รายละเอียด	การเชื่อมโยงกับ ธ.ก.ส.
ชื่อโครงการ	“กล้วยมือ 2”	โครงการสนับสนุนสินเชื่อกลุ่มเกษตรกร
วัตถุประสงค์	เพิ่มรายได้ ลดของเสีย ส่งเสริม BCG และสร้างอาชีพชุมชน	เชื่อมต่อกับสินเชื่อชุมชนสร้างไทย และสินเชื่อสีเขียว

กิจกรรมหลัก	- หมักน้ำส้มสายชูกลั่นแบบชีวภาพ - ผลิตเอนไซม์ชีวภาพ - แปรรูปเปลือกกล้วยเป็นผงสครับ	รับคำปรึกษาและอบรมจาก ธ.ก.ส. / วว./ มทร.
กลุ่มเป้าหมาย	กลุ่มเกษตรกรรายย่อย กลุ่มแม่บ้าน วิสาหกิจชุมชน	ส่งเสริมลูกค้ากลุ่มเปราะบางและเพิ่มฐานลูกค้าใหม่
ผลลัพธ์ที่คาดหวัง	รายได้เพิ่มขึ้น หรือลดต้นทุนลง อย่างน้อย 500 บาท/60 ครั้วเรือนต่อเดือน	รายงานผลการดำเนินงานสนับสนุนสินเชื่อและช่วยเหลือ
ความต้องการสนับสนุน	สินเชื่อเครื่องจักร, บรรจุภัณฑ์, การตลาด, การอบรม	ใช้โปรแกรมสินเชื่อ SMEs และชุมชนสร้างไทยของ ธ.ก.ส.

4. Roadmap การขยายธุรกิจและความต้องการสนับสนุน

ระยะเวลา	กิจกรรมหลัก	ความต้องการสนับสนุน	เป้าหมายผลลัพธ์
เดือน 1-3	- จัดตั้งกลุ่มผลิต - ฝึกอบรมเทคนิคหมัก	- อุปกรณ์หมักและบรรจุภัณฑ์พื้นฐาน - หัวเชื้อชีวภาพจาก วว.	เริ่มผลิตน้ำส้มสายชูและเอนไซม์
เดือน 4-6	- ผลิตและบรรจุผงสครับ - เริ่มการตลาดออนไลน์	- เครื่องอบและเครื่องบด - การอบรมการตลาดดิจิทัล	เปิดตลาดออนไลน์และร้านค้าท้องถิ่น
เดือน 7-12	- ขยายกำลังผลิต - พัฒนาสูตรสินค้าใหม่ (เครื่องสำอาง)	- เครื่องจักรขนาดกลาง - งบประมาณการตลาด - การรับรอง อย.	รายได้เพิ่ม 30-50% ขยายตลาดออกนอกพื้นที่
ปีที่ 2 ขึ้นไป	- สร้างเครือข่ายชุมชน-แฟรนไชส์ - พัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่ม	- สนับสนุนการวิจัยและพัฒนา - การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ขั้นสูง	สร้างธุรกิจที่มั่นคงและขยายตลาดต่างประเทศ

บทสรุปผู้บริหาร ชู 3 นวัตกรรมสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ เกิดนวัตกรรมชุมชน และเศรษฐกิจหมุนเวียน

➤ นวัตกรรมการแปรรูปกล้วยสุกงอม เป็น “ไซรัปกล้วย” และ “น้ำส้มสายชูกลั่นคอนเซปต์: “สุขภาพดีจากกล้วย : เรียนรู้การแปรรูป BCG เพื่อชีวิตใหม่ของชุมชน”

โครงการนี้มุ่งแปรรูปกล้วยสุกงอมที่เหลือจากตลาดหรือแปลงเกษตร ซึ่งปกติจะกลายเป็นขยะเน่าเสียให้เป็นผลิตภัณฑ์สุขภาพทางเลือก ได้แก่ “ไซรัปกล้วย” (กล้วย + น้ำตาลธรรมชาติ) และ “น้ำส้มสายชูกลั่น” (ผ่านกระบวนการหมัก) ที่ปลอดภัยและมีใช้บริโภคเพื่อควบคุมระดับน้ำตาลในเลือด ปรับสมดุลลำไส้ และส่งเสริมภูมิคุ้มกัน แนวทางนี้สอดคล้องกับเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular

Economy) ตามแนวทาง BCG โดยใช้ของเสียทางเกษตรมาสร้างมูลค่าใหม่ เป็นอาชีพเสริมให้ชุมชน ใช้อุปกรณ์ง่าย ๆ เรียนรู้ได้เร็ว และสามารถขยายผลเชิงพาณิชย์ได้จริง

➤ **นวัตกรรม “การผลิตผงสครับผิวจากเปลือกกล้วยโดยใช้เทคโนโลยีสะอาด”**

คอนเซปต์: “เปลี่ยนเปลือกกล้วยเหลือทิ้ง ให้กลายเป็นเงิน”

“เปลือกกล้วย” มักถูกมองว่าเป็นของเสีย แต่มีสารพฤกษเคมีธรรมชาติ เช่น แทนนิน ฟลาโวนอยด์ และโพแทสเซียม ซึ่งมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและให้ความชุ่มชื้นต่อผิว โครงการนี้พัฒนานวัตกรรม **ผงสครับจากเปลือกกล้วย** โดยใช้กระบวนการอบแห้งและบดละเอียดด้วย **เทคโนโลยีสะอาด (Clean Tech)** ไม่ใช้สารเคมีหรือสารกันบูด ผลิตภัณฑ์สามารถใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมความงาม DIY, สปาชุมชน หรือแบรนด์เครื่องสำอางธรรมชาติ ซึ่งกำลังเติบโตทั่วโลก โดยเฉพาะกลุ่ม Clean Beauty

➤ **นวัตกรรม “การหมักเอนไซม์จากกล้วยที่ใช้แล้ว เพื่อจุลินทรีย์ดีใช้ในเกษตร”**

คอนเซปต์: “เกษตรปลอดภัย ใส่ใจสิ่งแวดล้อม ลดต้นทุนการผลิตระยะยาว”

กล้วยที่ใช้แล้วจากกระบวนการทำไซรัปและน้ำส้มสายชู ยังสามารถนำไปหมักต่อเป็น “**เอนไซม์ชีวภาพ**” ที่อุดมด้วยจุลินทรีย์ชนิดดี เช่น Lactobacillus และยีสต์ธรรมชาติ มีคุณสมบัติเร่งการย่อยสลาย ปรับปรุงดิน ลดกลิ่น และใช้แทนสารเคมีในการเกษตรได้ โครงการนี้ใช้กระบวนการหมัก 30 วันแบบไม่ใช้สารเร่ง อาศัยหัวเชื้อธรรมชาติ ผสมกากน้ำตาล เพื่อให้ได้สารชีวภาพคุณภาพสูงในระดับชุมชน โดยจุดเด่นว่า **ไม่มีขยะตกค้างเลยตลอดกระบวนการ (Zero Waste Circular Process)**

สรุปภาพรวมทั้ง 3 นวัตกรรม

หัวข้อ	นวัตกรรม	ผลกระทบเชิงบวก
5.1	ไซรัป & น้ำส้มสายชูกล้วย	รายได้เสริม + สุขภาพดี
5.2	สครับผิวจากเปลือกกล้วย	เพิ่มมูลค่า + สร้างแบรนด์
5.3	เอนไซม์ชีวภาพ	ลดต้นทุนเกษตร + รักษาสิ่งแวดล้อม

ทั้ง 3 แนวคิดสามารถต่อยอดในระบบ BCG ได้จริง สร้างอาชีพในระดับครัวเรือนหรือวิสาหกิจชุมชน และพัฒนาเป็นธุรกิจสุขภาพ-สิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน โดยใช้วัตถุดิบเดียวกัน (กล้วยน้ำว้า) ในลักษณะ Zero Waste 100% พร้อมเป็นโมเดลให้ ธ.ก.ส. ส่งเสริมอาชีพใหม่ในกลุ่มลูกหนี้ไประบาง สร้างผลลัพธ์ที่วัดได้ทั้งด้านรายได้ การจ้างงาน การลดต้นทุน และผลลัพธ์ต่อระบบนิเวศในระยะยาว

ภาคผนวก ซ
รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ



ข่าวสาร "ราชบัณฑิตยสถาน เชียงราย"
RMUTL CHIANGRAI TODAY

มทร.ล้านนา และภาคีเครือข่ายเข้มแข็ง ร่วมขับเคลื่อนศักยภาพชุมชน พัฒนาคุณภาพชีวิต เสริมธุรกิจด้วยนวัตกรรมเครือข่าย Chiang Smart Model

เมื่อวันที่ 11 มิถุนายน 2561 อาจารย์พญทิพย์รัตน์ จันดีสะอาด หัวหน้าโครงการและการจรรอประจำวิศวกรรมโกลบอลศึกษา คณะวิศวกรรมศาสตร์ มทร.ล้านนา เชียงราย จัดอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตรพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น และการจับคู่ธุรกิจเพื่อพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน ภายใต้โครงการ BCG-Tourism กิจกรรมได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานหลายภาคส่วน อาทิ สำนักงานเกษตรฯ ลำปางและลำพูน โรงพยาบาลแม่สรวย สำนักงานพัฒนาชุมชน ศูนย์การเรียนรู้ ท้องถิ่นต้นแบบดอยสะเก็ด มทร.วิทยาสัย แม่ฟ้าหลวง และกลุ่มผู้ค้าทางธุรกิจ ผู้เข้าร่วมได้เรียนรู้การปลูกและแปรรูปสมุนไพรตามมาตรฐาน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การสร้างแบรนด์และการตลาด ตลอดจนแผนการผลิตรายร่วมกับผู้รับซื้อโดยตรง

โครงการนี้ช่วยยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตร สร้างรายได้ พัฒนาเศรษฐกิจชุมชน เกิดเครือข่ายความร่วมมือ และต่อยอดสู่การเชื่อมโยงเงินลงทุนเศรษฐกิจสร้างสรรค์อย่างยั่งยืนในพื้นที่จังหวัดเชียงราย

ภาพข่าวทิพย์รัตน์ จันดีสะอาด / ข่าว - กิจกรรมที่ ส.วิ.ราช

☎ 053 723 879 🌐 www.chiangrai.rmutil.ac.th 📱 @rmutilcr798

รูปที่ ซ.1 กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่นและการจับคู่ธุรกิจ เพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน



กำหนดการกิจกรรมที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น
และการจับคู่ธุรกิจเพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน
ภายใต้โครงการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism

รายชื่อผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
วันที่ 11 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. - 17.00 น.
ณ โรงเรียนผู้สูงอายุและศูนย์นิทรรศการผ้าปัก วัดท่าคันบัน หมู่ 1
ตำบลหนองหมอกแก้ว อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย
เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

สำหรับประชาชนทั่วไป

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	เบอร์ติดต่อ	พืชที่สนใจเพาะปลูก	ลงชื่อ	หมายเหตุ
1	ว่าที่ร้อยตรีหญิง ชนุชพร ทวีทรัพย์สิน	063624292		ค.ม.พ.ท.	
2	นาย กิตติภักดิ์ ทวีทรัพย์สิน	015423211		ค.ม.ท.	
3	นาย ปุณ ใจหาญ	-		ค.	
4	นายวิวัฒน์ ใจหาญ	-		ค.ม.ท.	
5	น.ส. สุวิญญา คำเนียง				ค.ม.ท.
6	นาย สุวัจน์ เจริญการ				
7	นาย ปิยะกุล ยอดยา	-		ค.ม.ท.	
8	นาย อำนวย ดุคสิงห์	-		ค.ม.ท.	
9	น.ส. ณ.ขวัญ วงศ์รัตน์	-		ค.ม.ท.	
10	นาย นนการ จิตติยาร			ค.ม.ท.	
11	นาย สุวิทย์ ปะริณี	050414411		ค.ม.ท.	
12	นาย สุรนต์ ชินตา	099555111		ค.ม.ท.	
13	นาย เพ็ญ แก้วแก้ว	-		ค.ม.ท.	
14	นาง สุวรรณา นันต๊ะรัตน์	096945111		ค.ม.ท.	
15	นางสาว คำลัด ธีราช	025161111		ค.ม.ท.	
16	นางสาว นันทอง ธีราช	055612811		ค.ม.ท.	
17	นาย สวัสดิ์ เขื่อนเมืองพาน				
18	น.ส. นิธรา สิบา	090-21111			
19	นาง พลัฒ์ ชินตาธรรม	090326596		ค.ม.ท.	
20	นาง นงเยาว์ ใจธรรม	09040065		ค.ม.ท.	
21	นาง นิตยา สุวรรณโณ	09557149		ค.ม.ท.	
22	นาง อารี น.บุญ	094706745		ค.ม.ท.	
23	นาง นันทิมา แก้วมณี	083565111		ค.ม.ท.	

รูปที่ ข.1 กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน
เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่นและการจับคู่ธุรกิจ
เพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน (ต่อ)



กำหนดการกิจกรรมที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น
และการจับคู่ธุรกิจเพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน
ภายใต้โครงการการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism

รายละเอียดเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
วันที่ 11 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. – 17.00 น.
ณ โรงเรียนผู้สูงอายุและศูนย์บริการทพาวัด ธิราชผินพิน หมู่ 1
ตำบลหนองนกแก้ว อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย
เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

สำหรับประชาชนทั่วไป

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	เบอร์โทรศัพท์	พิธีชงชาวจังหวัดภูเก็ต	ธงชื่อ	หมายเหตุ
24	นาย ปรีชา ปัญญาดี				
25	น.ส. ปิ่นกมล หาดหิน	0912666460		ปิ่นกมล	
26	นาย พุทธิภูมิ หุตโรจน์	099039267		พุด	
27	นาย ปรมะพร แก้วภักดี	0636015321		พรม	
28	นาย ไชยเดช ทองสินธ์	0929594541		ไชยเดช	
29	น.ส. ปวีณา ภิรมย์	092060666		ปวีณา	
30	น.ส. สุวิมล ภิรมย์	091911179		สุวิมล	
31	นาย วิวัฒน์ ภิรมย์	0982230015		วิวัฒน์	
32	นาย วิวัฒน์ ภิรมย์	-		-	
33	นาย สุทธิชัย ภิรมย์	-		สุทธิชัย	
34	นายจิรพงศ์ ภิรมย์	-		จิรพงศ์	
35	นายวิวัฒน์ ภิรมย์	-		-	
36	นายวิวัฒน์ ภิรมย์	-		-	
37	น.ส. รุ่งอรุณ ภิรมย์			-	
38	นาย สมพันธ์ ภิรมย์			-	
39	นายวิวัฒน์ ภิรมย์	091-2831406		วิวัฒน์	
40	นายวิวัฒน์ ภิรมย์	092-415777		วิวัฒน์	
41	นายวิวัฒน์ ภิรมย์	091-440129		วิวัฒน์	
42	นายวิวัฒน์ ภิรมย์	081-387116		วิวัฒน์	
43	นายวิวัฒน์ ภิรมย์	090900797		วิวัฒน์	
44	นายวิวัฒน์ ภิรมย์	063-961520		วิวัฒน์	
45	นายวิวัฒน์ ภิรมย์	063-2312086		วิวัฒน์	
46					

รูปที่ ข.1 กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่นและการจับคู่ธุรกิจ เพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน (ต่อ)



กำหนดการกิจกรรมที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น
และการจับคู่ธุรกิจเพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน
ภายใต้โครงการการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism

รายชื่อผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
วันที่ 11 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. - 17.00 น.
ณ โรงเรียนผู้สูงอายุและศูนย์มีตราภาพป่าไม้ วัดท่าคันตัน หมู่ 1
ตำบลจอมหมอกแก้ว อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย
เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

สำหรับหน่วยงาน

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	เบอร์โทรศัพท์	ลงชื่อ	หมายเหตุ
1	อ.สุวิมล ใจดี	นายก อบจ.	095 251 5050		
2	อ.สุวิมล ใจดี	นายก อบจ.	092 631 0711		
3	อ.สุวิมล ใจดี	นายก อบจ.	099 114 2711		
4	อ.สุวิมล ใจดี	นายก อบจ.	099 254 9999		
5	อ.สุวิมล ใจดี	นายก อบจ.	083 864 1113		
6	อ.สุวิมล ใจดี	นายก อบจ.	081 854 4430		
7	อ.สุวิมล ใจดี	นายก อบจ.	085 613 0200		
8	อ.สุวิมล ใจดี	นายก อบจ.	094 842 2555		
9	อ.สุวิมล ใจดี	นายก อบจ.	019 411 1111		
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					

รูปที่ ข.1 กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน
เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่นและการจับคู่ธุรกิจ
เพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน (ต่อ)



กำหนดการกิจกรรมที่ 1 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
 หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่น
 และการจับคู่ธุรกิจเพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน
 ภายใต้โครงการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism

รายชื่อผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
 วันที่ 11 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. - 17.00 น.
 ณ โรงเรียนผู้สูงอายุและศูนย์นิทรรศการป้าปัด วัดท่าคันตัน หมู่ 1
 ตำบลจอมหมอกแก้ว อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย
 เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

สำหรับนักเรียนมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย

ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-สกุล	ธงชื่อ	หมายเหตุ
1	65163404012-7	น.ส. นริศกา พงษ์ทรัพย์	นริศกา	
2	65163404015-0	น.ส. นกนิศา โพธิ์รัตน์	นกนิศา	
3	65163404012-6	น.ส. นกนิศา โพธิ์รัตน์	นกนิศา	
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

รูปที่ ข.1 กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน
 เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตรท้องถิ่นและการจับคู่ธุรกิจ
 เพื่อการพัฒนาห่วงโซ่อุปทานอย่างยั่งยืน (ต่อ)

ข่าวสาร "ราชเกษตรลำแพะ เชียงราย"

RMUTL
CHIANGRAI TODAY

**มทร.ล้านนา เชียงราย จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ GAP ยกระดับ
เกษตรกรปลอดภัย หุ่นท่องเที่ยวเชิงเศรษฐกิจสร้างสรรค์ BCG
Tourism**

วันที่ 18 มิถุนายน 2568 นางสาวหฤทัยรัตน์ จันทะคาด อาจารย์ประจำวิศวกรรมโลจิสติกส์ คณะ
วิศวกรรมศาสตร์ มทร.ล้านนา เชียงราย จัดอบรมเชิงปฏิบัติการยกระดับเกษตรกร ในกิจกรรมที่ 2 ประจำปี 2568
หลักสูตรการปฏิบัติการเกษตรที่ดีสำหรับเกษตรกรปลูกกล้วยน้ำว้า พืชผักและสมุนไพร ภายใต้โครงการจัดการ
ท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและสร้างเศรษฐกิจชุมชนอย่าง
ยั่งยืน การอบรมจัดขึ้นที่บ้านสันติชน ตำบลหนองมะดะ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย โดยได้รับความร่วมมือจาก
สำนักงานเกษตรอำเภอแม่ลาวและภาคีเครือข่าย ถ่ายทอดองค์ความรู้เชิงปฏิบัติการโดยมีพิธีมอบบรมครูบทเรียน การ
ผลิตกล้วยน้ำว้าคุณภาพ การจัดการแปลงเกษตรปลอดภัย การใช้ฮันดิคราฟต์ควบคู่ด้วย ส่งเสริมการใช้ชีวิตรักษ์ อด
สารพิษต่าง ปลอดภัย และเพิ่มแหล่งผลิตที่ดี มีการจัดการความสนใจคู่ปลูกเกษตร ใช้ระบบเกษตร ธรรมชาติ
และปลูกพืชสมุนไพรระหว่างแปลง การถ่ายทอดความรู้เรื่อง GAP สำหรับสมุนไพรและความรู้เรื่องโรคพืชสมุนไพร
คุณภาพ ส่งเสริมสมุนไพรไทยเพื่อความมั่นคงทางสุขภาพและเศรษฐกิจ โครงการนี้มุ่งพัฒนาศักยภาพเกษตรกรต้นน้ำ สร้าง
เครือข่ายเกษตรปลอดภัย รองรับการท่องเที่ยวเชิงเศรษฐกิจ BCG Tourism ในอนาคต

ภาพ : หฤทัยรัตน์ จันทะคาด / ข่าว : กิ่งกานต์ สวัสดิวัต

☎ 053 723 979
🌐 www.chiangrai-rmutl.ac.th
📱 @rmutlcr799

รูปที่ ข.2 กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี
สำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร



กำหนดการกิจกรรมที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร
ภายใต้โครงการการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism

รายชื่อผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
วันพุธ ที่ 18 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. - 17.00 น.
ณ ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนบ้านสันติ์พันเพน
ตำบลตะเภาชัย อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย
เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

สำหรับประชาชนทั่วไป

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	เบอร์ติดต่อ	ชื่อสมาชิก เพาะปลูก	ลงชื่อ	หมายเหตุ
1	นายบุญ ใจทอง	0946952416			
2	นายทศพลพงษ์ ขอนวงค์	0946385770			
3	นายบุญพรม วงศ์	0897514465			
4	นายอินจันทร์ คงคำ	0824354197			
5	นาย พงษ์ศักดิ์ พันธ์สง	064-3411191		พิศมณี	
6	พอลพลน้อย ธิง	097-2170216		พิศมณี	
7	นายสมประสงค์ อินทร์สัง	064262599		นาย ธิง	
8	นายอภิชาต อธิธา			นาย ธิง	
9	นายสมศักดิ์ มงคล	064-5475380		นาย ธิง	
10	นายสุวิทย์ สิวา	094-1710860		นาย ธิง	
11	นายพิชิต วิเศษ			นาย ธิง	
12	นายสุวิทย์ สิวา			นาย ธิง	
13	นายสมศักดิ์ มงคล			นาย ธิง	
14	นายสมศักดิ์ มงคล			นาย ธิง	
15	นายสมศักดิ์ มงคล			นาย ธิง	
16	นายสมศักดิ์ มงคล			นาย ธิง	
17	นายสมศักดิ์ มงคล			นาย ธิง	
18	นายสมศักดิ์ มงคล			นาย ธิง	
19	นายสมศักดิ์ มงคล			นาย ธิง	
20	นายสมศักดิ์ มงคล			นาย ธิง	
21	นายสมศักดิ์ มงคล			นาย ธิง	
22	นายสมศักดิ์ มงคล			นาย ธิง	
23	นายสมศักดิ์ มงคล			นาย ธิง	

รูปที่ ๗.2 กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี
สำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร (ต่อ)



กำหนดการกิจกรรมที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร
ภายใต้โครงการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism

รายชื่อผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
วันพุธ ที่ 18 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2563 เวลา 8.00 น. – 17.00 น.
ณ ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนบ้านสันติชน
ตำบลคลองเตย อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย
เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

สำหรับประชาชนทั่วไป

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	เบอร์ติดต่อ	พื้นที่สนใจ เพาะปลูก	ลงชื่อ	หมายเหตุ
24	นายปัทมา มุขมณี	064-9422695	ส้ม	ปัทมา	
25	นางเจษฎา มุขมณี	095-5689349	กล้วย	เจษฎา	
26	นายพิเชษฐ์ คำมุก	092-6261067	มะม่วง	พิเชษฐ์	
27	นายอริย์ ชื่นมณี	077-10155		อริย์	
28	นายสุวิทย์ คำมุก	096-1111136		สุวิทย์	
29	นายอัมพร คำมุก	096-0611117	กล้วย	อัมพร	
30	นางสาวจิรพร มุขมณี	090-6756883	กล้วย	จิรพร	
31	นายเชาว์ คำมุก	095-7651003		เชาว์	
32	นายอัมพร คำมุก	097-2134896		อัมพร	
33	นายอริย์ คำมุก	097-7111114	กล้วย	อริย์	
34	นายอริย์ คำมุก	095-1111111	กล้วย	อริย์	
35	นางสาวจิรพร มุขมณี	090-6756883	กล้วย	จิรพร	
36	นายอัมพร คำมุก	097-2134896	กล้วย	อัมพร	
37	นายอริย์ คำมุก	097-7111114		อริย์	
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					

รูปที่ ๒.2 กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี
สำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร (ต่อ)



กำหนดการกิจกรรมที่ 2 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร
ภายใต้โครงการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism

รายชื่อผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
ในวันพุธ ที่ 18 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. – 17.00 น.
ณ ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนบ้านสันติพัฒนา
ตำบลหนองผือ อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย
เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

สำหรับหน่วยงาน

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	เบอร์ติดต่อ	ลงชื่อ	หมายเหตุ
1	นางสาวสมชาย สอนอริชัย	สมาชิก อบต.บ้านผือ	0937150196		ผู้เข้าร่วมการฝึกอบรม
2	นางสาวกมลทิพย์ อภิสิทธิ์				
3	นายจิรวิทย์				
4	นายสมชาย อธิวัฒน์	ประธาน	0937150196		
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					

รูปที่ ข.2 กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี
สำหรับการเพาะปลูกกล้วยน้ำว้าและพืชสมุนไพร (ต่อ)

ข่าวสาร "ราชแกกล้านนา เชียงราย"

RMUTL
CHIANGRAI TODAY



ยกระดับชุมชนด้วย "กล้วยแปรรูป" มทร.ล้านนา เชียงราย หนุน OTOP สู่มาตรฐาน เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

วันที่ 20 มิถุนายน 2568 นางสาวพญทิพย์ จันทร์ตะกาด อาจารย์วิศวะกรรมโद्यกิจศึกษา คณะวิศวกรรมศาสตร์ มทร.ล้านนา เชียงราย จัดงานการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ กิจกรรมที่ 3 ประจำปี 2568 หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน ภายใต้โครงการการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism โดยมีตัวแทนกลุ่มผู้ประกอบการจากหลายตำบลในเขต อ.แม่ลาว และ อ.พาน จ.เชียงราย เข้าร่วม โครงการนี้จัดขึ้นที่สถานศึกษาชุมชนนาหว้า ฐานผลิต OTOP 4 ดาว จ.จอนพะเยาแก้ว อ.แม่ลาว จ.เชียงราย โดยมี นางสาวสาธิต ภิไธยวงศ์ จากพัฒนาชุมชน อ.แม่ลาว ร่วมส่งเสริมผลิตภัณฑ์เข้าสู่มาตรฐาน OTOP, ว่าให้เกษตรกรและผู้ประกอบการทั่วพื้นที่ เป็นวิทยากรถ่ายทอดความรู้เรื่องการสร้างมูลค่าเพิ่ม "แม่กล้วย RS" ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ, คุณศิริกัญญา อุบนิทร์ และนายสมเกียรติ ปัญญา เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการแปรรูป "ไข่ไก่กล้วยน้ำว้า" และ "น้ำดื่มกล้วยกล้วย" ผลิตภัณฑ์กล้วยแปรรูปเป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ ผลไม้สด เสริมการย่อย ด้านอนุชธิดา นอกจากนี้อย่างได้แลกเปลี่ยนแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตรวจสอบใบเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยมี อ.ก.ส. ร่วมสนับสนุน เชื่อมโยงคุณค่าทางพาณิชย์กับผลิตภัณฑ์ทางสังคม สร้างผลกระทบเชิงบวกอย่างยั่งยืน

ภาพ : พญทิพย์ จันทร์ตะกาด ข่าว : กิ่งกานต์ สิริวัท

☎ 053 723 979
🌐 www.chiangrai-rmutl.ac.th





@rmutlcr799

รูปที่ ข.3 กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิต และการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน



กำหนดการกิจกรรมที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน
ภายใต้โครงการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism

รายชื่อผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
ในศุกร์ ที่ 20 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. - 17.00 น.
ณ ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนนาหว้า สถานพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 4 ดาว
ตำบลหนองกุงศรี อำเภอแกลง จังหวัดเชียงราย
เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

สำหรับประชาชนทั่วไป

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	เบอร์ติดต่อ	ชื่อโซนโฮ เพาะปลูก	ถนัด	หมายเหตุ
1	นางสาวเสาวจิต สิริวงกู	0905200097		+	
2	นางสาวพรชัย อุดมทอง	0939155682		ปลูก	
3	นางสาววิมลพร พินทุ	0961928404		ปลูก	
4	อ.ศ. อารัต กิระ	09516977		ปลูก	
5	นางสาวศิริกานต์ อธิวัฒน์	092444449		ปลูก	
6	นางสาววิมลพร อุดมทอง	092544444		ปลูก	
7	นางสาววิมลพร อุดมทอง	092544444		ปลูก	
8	นางสาววิมลพร อุดมทอง	092544444		ปลูก	
9	นางสาววิมลพร อุดมทอง	092544444		ปลูก	
10	นางสาววิมลพร อุดมทอง	092544444		ปลูก	
11	นางสาววิมลพร อุดมทอง	092544444		ปลูก	
12	นางสาววิมลพร อุดมทอง	092544444		ปลูก	
13	นางสาววิมลพร อุดมทอง	092544444		ปลูก	
14	นางสาววิมลพร อุดมทอง	092544444		ปลูก	
15	นางสาววิมลพร อุดมทอง	092544444		ปลูก	
16	นางสาววิมลพร อุดมทอง	092544444		ปลูก	
17	นางสาววิมลพร อุดมทอง	092544444		ปลูก	
18	นางสาววิมลพร อุดมทอง	092544444		ปลูก	
19	นางสาววิมลพร อุดมทอง	092544444		ปลูก	
20	นางสาววิมลพร อุดมทอง	092544444		ปลูก	
21	นางสาววิมลพร อุดมทอง	092544444		ปลูก	
22	นางสาววิมลพร อุดมทอง	092544444		ปลูก	
23	นางสาววิมลพร อุดมทอง	092544444		ปลูก	

รูปที่ ข.3 กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิต
และการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน (ต่อ)



กำหนดการกิจกรรมที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน
ภายใต้โครงการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism

รายชื่อผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

วันศุกร์ ที่ 20 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. – 17.00 น.

ณ ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนนาบัว สถานพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 4 ดาว

ตำบลหนองปรือ อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี

เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

สำหรับประชาชนทั่วไป

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	เบอร์ติดต่อ	พืชที่สนใจ เพาะปลูก	ลงชื่อ	หมายเหตุ
24	นาย วิชาญ หน่ออินทร์	082549543		วิชาญ	
25	น.ส. กัญญาณี นามะขันธ์	086490404		กัญญาณี	
26	นาง จุฬารัตน์ นามะขันธ์	082549543		จุฬารัตน์	
27	นาย วิชาญ หน่ออินทร์	082549543		วิชาญ	
28	นาย วิชาญ หน่ออินทร์			วิชาญ	
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
41					
42					
43					
44					
45					
46					

รูปที่ ข.3 กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิต
และการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน (ต่อ)



กำหนดการกิจกรรมที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน
ภายใต้โครงการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism

รายชื่อผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

วันศุกร์ ที่ 20 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. – 17.00 น.

ณ ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนนาแก้ว สถานพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 4 ดาว

ตำบลหนองหมอกแก้ว อำเภอแม่สรวง จังหวัดเชียงราย

เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

สำหรับหน่วยงาน

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	เบอร์ติดต่อ	ลงชื่อ	หมายเหตุ
1	นางสาวลำไย อึ้งแดง	นาง.พร. ช่างฟุ้ง	094-4300242	นาง.ลำไย	
2	นายศิริกิตติ อึ้งแดง	นาย.ศิริกิตติ	-	นาย.ศิริกิตติ	
3	นายศิริกิตติ อึ้งแดง	นาย.ศิริกิตติ	-	นาย.ศิริกิตติ	
4	นายศิริกิตติ อึ้งแดง	นาย.ศิริกิตติ	093-4122874	นาย.ศิริกิตติ	
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					

รูปที่ ข.3 กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิต
และการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน (ต่อ)



กำหนดการกิจกรรมที่ 3 การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิตและการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน
ภายใต้โครงการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ด้วย BCG Tourism

รายชื่อผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
วันศุกร์ ที่ 20 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2568 เวลา 8.00 น. – 17.00 น.
ณ ที่ทำการวิสาหกิจชุมชนนาแก้ว สถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 4 ดาว
ตำบลหนองหมอกแก้ว อำเภอแม่ลาว จังหวัดเชียงราย
เครือข่าย Chiang Rai Smart Model

สำหรับนักศึกษามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย

ลำดับ	รหัสนักศึกษา	ชื่อ-สกุล	ธงสี	หมายเหตุ
1	643404015-9	นายภาณุพงศ์ คำพูน	ธงสีส้ม	
2	643404015-7	นายสุรเดช ใจชัย	ธงสีส้ม	
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				

รูปที่ ข.3 กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตรการยกระดับกระบวนการผลิต
และการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าชุมชน (ต่อ)

รายงานฉบับสมบูรณ์

การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเสริมสร้างรายได้ โดย BCG Tourism

หัวหน้าโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ หฤทัยรัตน์ จันทะคาศ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา เชียงราย