



## รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy  
ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์



ผู้รับผิดชอบโครงการ

อาจารย์ โอปอล์ รังสิมันตุชาติ และคณะ

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน Business Community Enterprise : BCG

กระทรวงการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์วิจัยและนวัตกรรม

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

บูรณาการระหว่างหลักสูตรสาขาวิชาการท่องเที่ยวและโรงแรม

กับหลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์



## รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy  
ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์



### ผู้รับผิดชอบโครงการ

๑. อาจารย์ไอปอล รังสิมันตุชาติ

๒. อาจารย์ ดร.วิภา ประพินอักษร

๓. อาจารย์ทิพาพร โพธิ์ศรี

๔. นายรัชพล เทพศิริ

๕. นายณัฐกร ดีอินสวน

๖. นายณัฐวุฒิ ทังกล้า

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน Business Community Enterprise : BCG

กระทรวงการอุดมศึกษาวิทยาศาสตร์วิจัยและนวัตกรรม

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

บูรณาการระหว่างหลักสูตรสาขาวิชาการท่องเที่ยวและโรงแรม

กับหลักสูตรสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์





## กิตติกรรมประกาศ

การดำเนินโครงการถ่ายทอดคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ซึ่งได้รับทุนอุดหนุนจากโครงการคลินิกเทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำปีงบประมาณ 2566 โครงการนี้เกิดจากความต้องการของกลุ่มผู้ประกอบการดีพอดีฟาร์ม พื้นที่ชุมชนท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์ ที่ต้องการมีอาชีพเกิดรายได้ เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ของตนเองให้ดีขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว รูปแบบกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์

ขอขอบคุณกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้ทุนสนับสนุนการดำเนินงานในครั้งนี้ ขอขอบคุณคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ขอขอบคุณคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ที่ช่วยสนับสนุนและอำนวยความสะดวก ในการจัดกิจกรรมของกลุ่มผู้ประกอบการดีพอดีฟาร์ม พื้นที่ชุมชนท่ามะเฟือง จังหวัดอุดรดิตถ์ รวมทั้งเจ้าหน้าที่ทุกส่วนที่มีส่วนช่วยดำเนินการ จนสำเร็จลุล่วงตามวัตถุประสงค์ทุกประการ

อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติ และคณะ



## คำนำ

รายงานฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการดำเนินโครงการถ่ายทอดคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ซึ่งได้รับทุนอุดหนุนจากโครงการคลินิกเทคโนโลยี กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีประจำปีงบประมาณ 2566 โครงการนี้เกิดจากความต้องการของกลุ่มผู้ประกอบการดีพอดิฟาร์ม พื้นที่ชุมชนท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์ ที่ต้องการมีอาชีพเกิดรายได้ เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตความเป็นอยู่ของตนเองให้ดีขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างคุณค่าผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว รูปแบบผลิตภัณฑ์จากจระเข้และกิจกรรมเชิงสร้างสรรค์ให้กลุ่มผู้ประกอบการ

ทางคณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า รายงานฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้นำไปศึกษาเพิ่มเติมได้อย่างดียิ่ง

อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติ และคณะ

## สารบัญ

|                                              | หน้า |
|----------------------------------------------|------|
| บทคัดย่อ                                     | (1)  |
| กิตติกรรมประกาศ                              | (2)  |
| สารบัญตาราง                                  | ก    |
|                                              |      |
| บทที่ 1                                      |      |
| ชื่อหน่วยงาน.....                            | 2    |
| ชื่อโครงการ.....                             | 2    |
| ห่วงโซ่คุณค่า(Value chain).....              | 2    |
| รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ.....              | 3    |
| ลักษณะโครงการ.....                           | 6    |
| หลักการและเหตุผล.....                        | 6    |
| โครงการใหม่.....                             | 7    |
| วัตถุประสงค์.....                            | 8    |
| กลุ่มเป้าหมาย.....                           | 9    |
| ระยะเวลาดำเนินงาน.....                       | 9    |
| ห่วงโซ่คุณค่า(Value chain).....              | 9    |
| แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดล.....                 | 10   |
| แผนการดำเนินงาน(Gantt Chart).....            | 10   |
| ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ.....              | 14   |
| หน่วยงานสนับสนุน.....                        | 15   |
| ผลกระทบ.....                                 | 15   |
| งบประมาณขอรับการสนับสนุน.....                | 16   |
| การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล..... | 18   |
| การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ.....          | 18   |

## สารบัญ

|                                                             | หน้า |
|-------------------------------------------------------------|------|
| <b>บทที่ 2</b>                                              |      |
| ผลการดำเนินโครงการ.....                                     | 20   |
| งบประมาณ.....                                               | 20   |
| ผู้รับบริการ.....                                           | 20   |
| กิจกรรมและผลการดำเนินงาน.....                               | 20   |
| หลักสูตรร่วมกับสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดอุดรธานี..... | 34   |
| วุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน.....           | 43   |
| ประชุมแผนการดำเนินงานโครงการและรายละเอียดการลงพื้นที่.....  | 73   |
| ภาพการประชุมแผนวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2566.....               | 74   |
| กำหนดการลงพื้นที่.....                                      | 75   |
| การลงพื้นที่ครั้งที่ 1 วันที่ 7 มีนาคม 2566.....            | 76   |
| ภาพการประชุมแผนวันที่ 10 มีนาคม 2566.....                   | 83   |
| การลงพื้นที่ครั้งที่ 2 วันที่ 16 พฤษภาคม 2566.....          | 84   |
| ภาพการประชุมวันที่ 23 พฤษภาคม 2566.....                     | 90   |
| การลงพื้นที่ครั้งที่ 3 วันที่ 2-4 มิถุนายน 2566.....        | 91   |
| ภาพการประชุมวันที่ 10 มิถุนายน 2566.....                    | 117  |
| การลงพื้นที่ครั้งที่ 4 วันที่ 8 กรกฎาคม 2566.....           | 118  |
| การลงพื้นที่ครั้งที่ 5 วันที่ 23 กรกฎาคม 2566.....          | 120  |
| การลงพื้นที่ครั้งที่ 6 วันที่ 5-6 สิงหาคม 2566.....         | 157  |
| การลงพื้นที่ครั้งที่ 7 วันที่ 18 สิงหาคม 2566.....          | 208  |
| การลงพื้นที่ครั้งที่ 8 วันที่ 9 กันยายน 2566.....           | 211  |
| การประเมินผลหลังการฝึกอบรม.....                             | 212  |
| <br><b>ภาคผนวก</b>                                          |      |
| ประวัติวิทยากร.....                                         | 220  |
| หนังสือเชิญวิทยากร.....                                     | 229  |



## บทที่ 1 ข้อเสนอโครงการที่ได้รับการอนุมัติ



## บทที่ 1

### ข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ



แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ  
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

### แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

Business Community Enterprise : BCE

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Business Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้นักวิจัยนำความรู้ด้าน วน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจ (P.10) ให้กับผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า (Product) และบริการ (Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า (ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน (Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ (Business model) และแผนธุรกิจ (Business plan) ที่ชัดเจน ตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชน และส่งเสริมวิคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน (Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) ได้ในอนาคต

| ขั้นตอนการพัฒนา                                                                                                                               | แนวทางเบื้องต้น                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ปีที่ ๑ เตรียมความพร้อมกลุ่มด้วย Innovation Process และนวัตกรรมการออกแบบผลิตภัณฑ์ เพื่อจัดทำหลักสูตร ผ่านกรมพัฒนาฝีมือแรงงานรับรองหลักสูตร KM | การให้ความรู้รูปแบบการบริหารจัดการด้วย Innovation Process การจัดทำหลักสูตร KM/ เทคโนโลยี Design Thinking                                                                                                                       |
| ปีที่ ๒ กระบวนการแปรรูปอาหาร Croco Crispy การพัฒนาตราสินค้า รูปแบบบรรจุภัณฑ์ Croco Crispy ด้วย นวัตกรรมตัวสินค้าและบริการ                     | ส่งเสริมความรู้ ความเข้าใจและทักษะการผลิต การแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากเนื้อจระเข้ ด้วยเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร Croco Crispy พัฒนา Croco Crispy ด้วยนวัตกรรมตัวสินค้าและบริการ เพื่อนำไปสู่การตลาดส่งตรงจากศูนย์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร |
| ปีที่ ๓ ส่งเสริมการตลาด การขายและการประชาสัมพันธ์ Croco Crispy ผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึก                                                     | ส่งเสริมการตลาด การขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออนไลน์ และออนไลน์ ส่งเสริมการดำเนินงานของกลุ่มท่องเที่ยว ตำบลท่ามะเพือง เพื่อส่งมอบผลิตภัณฑ์ที่ระลึกชุมชนสู่ชุมชนท่องเที่ยว                                                   |

๑. **ชื่อหน่วยงาน** : คลินิกวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์
๒. **ชื่อโครงการ** : นวัตกรรมจาก BCG สู่มลพิษ Croco Crispy ตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์
๓. **ห่วงโซ่คุณค่า(Value chain)** : NO-๐๒ : การใช้วน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการท่องเที่ยวและบริการ (ภาคเหนือ)  
การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์โดยใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์การอาหารผสมผสานกับกระบวนการ Design Thinking และการบริการเพื่อให้กลุ่มผู้ประกอบการท่ามะเพืองมีส่วนร่วมกับการส่งมอบคุณค่าผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่

ชุมชนที่ได้รับประโยชน์จากการท่องเที่ยว ในแนวคิด Community – benefit through Tourism ทำให้การท่องเที่ยวสามารถเป็นเครื่องมือช่วยในการพัฒนาชุมชนให้เกิดความยั่งยืน

#### ๔. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

| รายชื่อผู้ร่วมโครงการ<br>ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร<br>อีเมล                                                                                          | หน้าที่รับผิดชอบใน<br>โครงการ <sup>1</sup> | องค์ความรู้/เทคโนโลยี/<br>นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน<br>โครงการ                           | ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง<br>กับโครงการ <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| อาจารย์โอปอล รังสิมันตุชาติ<br>ตำแหน่งอาจารย์ สังกัดคณะ<br>มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์<br>เบอร์โทรศัพท์: ๐๘-๕๓๖๒-<br>๕๔๖๑<br>E-mail:<br>oolpo_opal@hotmail.com | <b>หัวหน้าโครงการ</b>                      | ความเชี่ยวชาญที่<br>เกี่ยวข้องกับโครงการ<br>ด้านการท่องเที่ยวและ<br>การโรงแรม         | <b>ประวัติการศึกษา</b><br>บธ.บ. การท่องเที่ยว<br>ศศม. การจัดการการ<br>ท่องเที่ยวและการโรงแรม<br><b>ผลงานที่เกี่ยวข้องกับ<br/>โครงการ</b><br>๑. งานนวัตกรรมจาก BCG<br>สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy<br>ตำบลท่ามะเพือง อำเภอก<br>พิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์เป็น<br>การต่อยอดจากโครงการ<br>ขับเคลื่อนเศรษฐกิจและ<br>สังคมฐานรากหลังโควิด<br>ด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T<br>for BCG) ประจำปี<br>งบประมาณ ๒๕๖๕<br>๒. เคยดำเนินงานโครงการ<br>หมู่บ้านมะขามบิวิวิทย์แห่ง<br>การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์<br>(๒๕๖๑-๒๕๖๓) |
| อาจารย์ดร. วิภา ประพินอักษร<br>ตำแหน่งอาจารย์ สังกัดคณะ<br>เกษตรศาสตร์<br>เบอร์โทรศัพท์: ๐๘-๙๖๔๓-<br>๔๓๒๗<br>E-mail:<br>wipa.prapin@gmail.com                | <b>ผู้ร่วมโครงการ<br/>คนที่ ๑</b>          | ความเชี่ยวชาญที่<br>เกี่ยวข้องกับโครงการ<br>แปรรูปและเพิ่มมูลค่า<br>ผลผลิตทางการเกษตร | <b>ประวัติการศึกษา</b><br>วท.บ. วิทยาศาสตร์และ<br>เทคโนโลยีการอาหาร<br>วท.ม. วิทยาศาสตร์<br>สิ่งแวดล้อม<br>ปร.ด. เทคโนโลยีชีวภาพ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| รายชื่อผู้ร่วมโครงการ<br>ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร<br>อีเมล                                                                           | หน้าที่รับผิดชอบใน<br>โครงการ <sup>1</sup> | องค์ความรู้/เทคโนโลยี/<br>นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน<br>โครงการ                                                  | ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง<br>กับโครงการ <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                               |                                            |                                                                                                              | <p><b>ผลงานที่เกี่ยวข้องกับ<br/>โครงการ</b></p> <p>๑. เคยดำเนินงาน<br/>โครงการพัฒนา<br/>อุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปที่สร้างมูลค่าเพิ่มสูง<br/>(ภาคเหนือ) : การพัฒนา<br/>ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมจาก<br/>การแปรรูปสับปะรดห้วย<br/>มุ่น ประจำปีงบประมาณ<br/>๒๕๖๑-๒๕๖๓ และการ<br/>พัฒนาและยกระดับสินค้า<br/>OTOP ด้วยวทน.<br/>(ปี ๒๕๖๒)</p> <p>๒. พัฒนาและยกระดับ<br/>สินค้า OTOP ในเขต<br/>จังหวัดอุดรธานี และ<br/>สุโขทัย (ปี ๒๕๖๑-<br/>๒๕๖๕)</p> |
| <p>อาจารย์ ทิพาพร โพธิ์ศรี<br/>ตำแหน่งอาจารย์ สังกัดคณะ<br/>มนุษยศาสตร์<br/>เบอร์โทรศัพท์: ๐๘-๙๙๕๓-<br/>๔๕๙๖<br/>E-mail: Posrie@gmail.com</p> | <p><b>ผู้ร่วมโครงการ<br/>คนที่ ๒</b></p>   | <p>สาขาความเชี่ยวชาญที่<br/>เกี่ยวข้องกับโครงการ<br/>การออกแบบกิจกรรม<br/>และการจัดการการ<br/>ท่องเที่ยว</p> | <p><b>ประวัติการศึกษา</b><br/>วส.บ. เทคโนโลยี<br/>สารสนเทศ (การจัดการ<br/>สารสนเทศ)<br/>วทม.การจัดการ<br/>นันทนาการการท่องเที่ยว</p> <p><b>ผลงานที่เกี่ยวข้องกับ<br/>โครงการ</b></p> <p>๑. งานนวัตกรรมจาก<br/>BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco<br/>Crispy</p>                                                                                                                                                                                 |

| รายชื่อผู้ร่วมโครงการ<br>ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร<br>อีเมล                                                                                                               | หน้าที่รับผิดชอบใน<br>โครงการ <sup>1</sup>                                                          | องค์ความรู้/เทคโนโลยี/<br>นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน<br>โครงการ                                                          | ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง<br>กับโครงการ <sup>2</sup>                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                   |                                                                                                     |                                                                                                                      | ตำบลท่ามะเพือง อำเภอ<br>พิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์เป็น<br>การต่อยอดจากโครงการ<br>ขับเคลื่อนเศรษฐกิจและ<br>สังคมฐานรากหลังโควิด<br>ด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T<br>for BCG) ประจำปี<br>งบประมาณ ๒๕๖๕                                  |
| นายรัชพล เทพศิริ<br>ตำแหน่ง ผู้ปฏิบัติงานบริหาร/<br>นักวิเคราะห์ ทดสอบ<br>สังกัดศูนย์วิทยาศาสตร์และ<br>เทคโนโลยี<br>เบอร์โทรศัพท์: ๐๙-๗๙๒๐-<br>๓๗๗๒<br>E-mail: s_t๑๐๒@hotmail.com | <b>ผู้ร่วมโครงการ<br/>คนที่ ๓</b>                                                                   | ความเชี่ยวชาญที่<br>เกี่ยวข้องกับโครงการ<br>งานทดสอบทางด้าน<br>วิทยาศาสตร์ งานบริการ<br>วิชาการและลงพื้นที่<br>ชุมชน | <b>ประวัติการศึกษา</b><br>วท.บ. วิทยาศาสตร์<br>สิ่งแวดล้อม<br><b>ผลงานที่เกี่ยวข้องกับ<br/>โครงการ</b><br>๑. เคยดำเนินงานผู้ร่วม<br>โครงการหมู่บ้านมละบริ<br>วิถีวิทย์แห่งการท่องเที่ยว<br>เชิงสร้างสรรค์ (๒๕๖๑-<br>๒๕๖๓) |
| นายณฐกร ดีอินสวน<br>กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จด<br>ทะเบียน<br>เบอร์โทรศัพท์: ๐๘-๑๘๘๗-<br>๘๐๐๘<br>E-mail:<br>nattawut8008@gmail.com                                               | <b>ผู้ร่วมโครงการ<br/>คนที่ ๔</b><br><b>หัวหน้ากลุ่ม<br/>ผู้ผลิตชุมชนที่ยัง<br/>ไม่จดทะเบียน</b>    | ความเชี่ยวชาญที่<br>เกี่ยวข้องกับโครงการ<br>ผู้ประกอบการดีพอดี้<br>ฟาร์ม                                             | <b>ประวัติการศึกษา</b><br>ประถมศึกษาปีที่ 6<br>ผู้นำชุมชน<br>ผู้ประกอบการโรงสี ทำกลี<br>กรรมและเกษตรกรรมใน<br>พื้นที่                                                                                                     |
| นายณัฐวุฒิ หังกาล้า<br>เบอร์โทรศัพท์: ๐๘-๘๖๘๑-<br>๐๑๓๐<br>E-mail: pekzuzaa<br>๐๑๑@gmail.com                                                                                       | <b>ผู้ร่วมโครงการ<br/>คนที่ ๕</b><br><b>ประสานงาน<br/>ระหว่าง<br/>หน่วยงาน<br/>ท้องถิ่นกับชุมชน</b> | ประสานงานระหว่าง<br>หน่วยงานท้องถิ่นกับ<br>ชุมชน                                                                     | <b>ประวัติการศึกษา</b><br>ร.บ.บ.<br>รัฐประศาสนศาสตร<br>บัณฑิต<br>ร.ม. การเมืองการ<br>ปกครอง                                                                                                                               |



๕. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

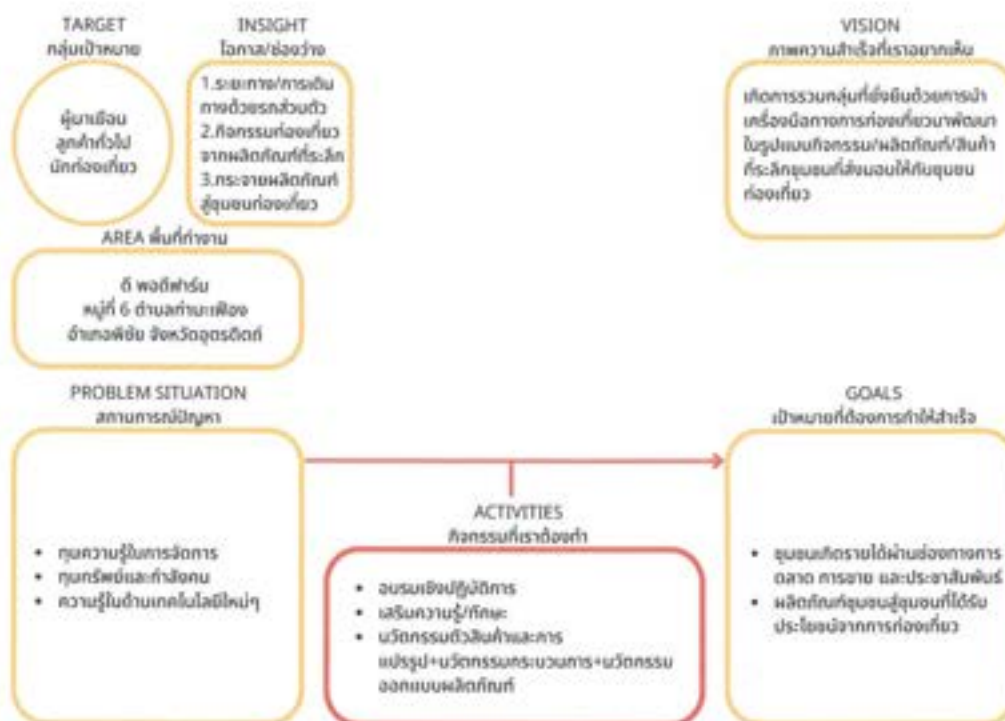
☒ ๕.๔ เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....๑...

☒ ๑) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิสาหกิจชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)

## ๖. หลักการและเหตุผล :

นวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy เป็นการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์หลังจากการดำเนินการเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก ด้วยเศรษฐกิจ BCG พื้นที่ตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์ สอดคล้องกับนโยบายการฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมหลังสถานการณ์โควิดและยุทธศาสตร์ BCG Economy สอดคล้องกับสำนักปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) ทำให้ได้ศึกษาบริบทพื้นที่ กลุ่มคนและสะท้อนปัญหาที่เกิดขึ้นจากการลงพื้นที่ดำเนินการจึงต้องการที่จะต่อยอดการพัฒนาโครงการใหม่ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้กับกลุ่มผู้ประกอบการกลุ่มดีฟอดดีฟาร์ม (ฟาร์มจระเข้) ตำบลท่ามะเพือง จังหวัดอุตรดิตถ์

ผู้ประกอบการกลุ่มดีฟอดดีฟาร์มมีการเลี้ยงจระเข้เพื่อใช้ประกอบอาหารและมองเห็นความสำคัญของโปรตีนอนาคต และเป้าหมายสำคัญคืออยากให้ชุมชนมีคุณภาพชีวิตที่ดี มีการรวมกลุ่มที่เข้มแข็งมีความสามัคคีในการประกอบกิจกรรมร่วมกันอย่างเหนียวแน่น เกิดการพัฒนาในมิติการท่องเที่ยวขับเคลื่อนไปพร้อมกันในทุกกลุ่มอาชีพและในตำบลท่ามะเพือง ผลิตภัณฑ์หลักของผู้ประกอบการมุ่งหวังโดยเล็งเห็นถึงแหล่งโปรตีนทางเลือกที่เป็นวัตถุดิบหลักของกลุ่มผู้ประกอบการ ประกอบกับข้อมูลที่น่าแพทย์สุวรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย อธิบดีกรมอนามัยได้กล่าวไว้ว่า เนื้อจระเข้ถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งการเพาะเลี้ยงจระเข้เช่นนี้ทำได้โดยไม่ต้องสัมผัสสารเคมีอันตราย แต่ด้วยจระเข้เป็นสัตว์เลื้อยคลานจึงอาจมีแบคทีเรียปนเปื้อนจึงต้องมีการปรุงให้สุกก่อนนำมารับประทาน ซึ่งวัตถุดิบเนื้อจระเข้ที่มีในพื้นที่ มีกลุ่มผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในการรวบรวมกำลังแรงงานคนในพื้นที่ กลุ่มคนที่ต้องการได้รับความรู้เพื่อสร้างอาชีพให้ตนเองมีรายได้เพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ซึ่งผู้ประกอบการดีฟอดดี ฟาร์มให้ความสนใจและมีความต้องการ มีความพร้อมของทรัพยากร พื้นที่ตำบลท่ามะเพืองมีความหลากหลายทางชีวภาพของพื้นที่ที่จะนำมาใช้ในการพัฒนาให้เกิดกระบวนการในการบริหารจัดการการเพิ่มศักยภาพในการผลิตสินค้าและบริการ ที่พบว่าชุมชนยังไม่ได้เกิดองค์ความรู้กระบวนการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวในชุมชนที่เป็นรูปธรรมหรือมีศักยภาพในการเป็นชุมชนท่องเที่ยวได้จริงยังคงต้องพัฒนาอีกหลายมิติ ในระยะแรกควรได้รับการสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กลุ่มผู้ประกอบการและผู้นำชุมชน ประชาชนในพื้นที่ที่มีความสนใจในการรวมกลุ่มเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์และขยายผลไปยังกลุ่มอาชีพหลักภายในชุมชนได้จากแนวทางการพัฒนาภายใต้แนวคิดมิติทางการท่องเที่ยวและบริการ Community – benefit through Tourism ทำให้การท่องเที่ยวสามารถเป็นเครื่องมือช่วยในการพัฒนาชุมชนให้เกิดความยั่งยืน ด้วยการส่งเสริมผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ชุมชนที่ได้รับประโยชน์จากการท่องเที่ยวด้วย



### โครงการใหม่

การพัฒนาต่อยอดจากการดำเนินการ U2T เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนและผลักดันกลุ่มสมาชิกให้ตื่นตัวใน  
การพัฒนาเชิงพื้นที่ในมิติการท่องเที่ยวและผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ระลึกและส่งเสริมผลิตภัณฑ์  
ที่ระลึกชุมชนสู่ชุมชนที่มีการท่องเที่ยว



### ข้อมูลผู้ประกอบการ

สถานะปัจจุบัน : กลุ่มผู้ประกอบการ ดีพอดิฟาร์ม พื้นที่ชุมชนท่ามะเฟือง จังหวัดอุดรธานี

ที่ตั้ง ๕๗/๒ หมู่ที่ ๖ ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรธานี

รายละเอียดของผู้ประกอบการ : ผู้ประกอบการเป็นธุรกิจครอบครัวที่เกิดจากการชักชวนของเพื่อนที่เพาะเลี้ยงจะเข้เกิดการ  
สร้างเครือข่ายเชื่อมโยงในพื้นที่ใกล้เคียง

การประกอบการ : กลุ่มผู้ประกอบการ ดีพอดิฟาร์ม ยังเป็นกลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่มีการจดทะเบียนจัดตั้งกลุ่มจนกระทั่ง  
เล็งเห็นถึงความเป็นกลุ่มเมื่อมีโครงการ U2T และต้องการพัฒนาเชิงพื้นที่ การบริหารจัดการกลุ่มจะเกิดขึ้นและเป้าหมายสำเร็จ  
ได้หากมีโครงการนวัตกรรมจาก BCG ผู้ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรธานี

การจัดการวัตถุดิบ : เดิมมีการเพาะเลี้ยงเพื่อจำหน่ายและใช้หนึ่งสำหรับทำเฟอร์นิเจอร์และต้องการให้ลูกหลานได้เห็นโดยไม่  
จำเป็นต้องเดินทางไปยังจังหวัดพิจิตร ต่อมาราคาหนังตกต่ำและเนื้อวัว เนื้อหมูมีราคาสูง เนื้อจะเข้ราคาไม่สูงเมื่อเทียบกับเนื้อ  
วัวและหมูอีกทั้งเป็นโปรตีนที่ดีต่อสุขภาพจึงหันมาจำหน่ายเนื้อสดและคิดแปรรูปแต่ขาดความรู้ ทุนทรัพย์และกำลังคน

กระบวนการผลิต : ไม่เคยมีการนำเทคโนโลยีและความรู้ทางวิทยาศาสตร์มาช่วยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากส่วนเนื้อจะเข้หรือ  
กระดูกมาพัฒนาในรูปแบบกิจกรรมทางการท่องเที่ยวและผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึกและการตลาดในปัจจุบันยังใช้สื่อ  
ค่อนข้างน้อยยังคงตลาดแบบ ๐.๑ ขายกันเองทำในชุมชนเท่านั้น

### ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

| ประเด็นปัญหา                      | แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ   |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------|
| ขาดทุนมนุษย์ แรงงานกำลังการผลิต   | การบริหารจัดการกระบวนการ Innovation           |
| ทุนทรัพย์เพื่อช่วยในกระบวนการผลิต | Product Performance & Process, Product System |

## ๗. วัตถุประสงค์ :

### ปีที่ ๑

๑. เพื่อสร้างวิธีการบริหารจัดการด้วยนวัตกรรมกระบวนการ Innovation Process ให้กลุ่มผู้ประกอบการ
๒. เพื่อเพิ่มศักยภาพและพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของภาคการผลิตผ่านองค์ความรู้เทคโนโลยี  
และนวัตกรรมการออกแบบผลิตภัณฑ์

### ปีที่ ๒

๑. เพื่อส่งเสริมความรู้ ความเข้าใจและทักษะการผลิต การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อจะเข้ ด้วยเทคโนโลยี  
การแปรรูปอาหาร Croco Crispy
๒. เพื่อพัฒนา Croco Crispy ด้วยนวัตกรรมตัวสินค้าและบริการ

### ปีที่ ๓

๑. เพื่อส่งเสริมการตลาด การขายและการประชาสัมพันธ์ Croco Crispy
๒. เพื่อพัฒนา Croco Crispy เป็นผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึก กลุ่มชุมชนที่ได้รับประโยชน์จากการท่องเที่ยว

#### ๘. กลุ่มเป้าหมาย :

(ใบประกอบ ชื่อกลุ่มเป้าหมายพร้อมชื่อ/นามสกุล ที่อยู่ หน่วยงานโทรศัพท์ที่เป็นประธาน/ผู้นำกลุ่ม-ชุมชน พร้อมแนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ ทุกปีเพื่อรับการสนับสนุนงบประมาณ)

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย ศิพตติพารม (สงฆ์ ๒ หมู่ ๖ ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์) เบอร์โทร ๐๘๑-๘๘๗๘๐๐๘

ชื่อผู้ประสานงาน นายณัฐวุฒิ พังกล้า เบอร์โทร ๐๘๘-๖๘๑๐๑๗๐

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด ๑๓.๒๓๓๖๒°N ลองจิจูด ๑๐๐.๐๕๕๓๐°E

#### ๙. ระยะเวลาดำเนินการ : แผนระยะสั้น ๑-๓ ปี

ปีแรก เริ่มต้นโครงการ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๕ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๖

ปีที่ ๒ เริ่มต้นโครงการ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๗

ปีที่ ๓ เริ่มต้นโครงการ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๗ - ๓๐ กันยายน ๒๕๖๘

#### ๑๐. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) :





### ๑๑. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :



### ๑๒. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart)

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

#### ๑๒.๑ แผนการดำเนินงานรายปี

| เทคโนโลยี/องค์ความรู้/<br>กิจกรรม                                                                                                   | ปีที่ ๑ |    |    |    | ปีที่ ๒ |    |    |    | ปีที่ ๓ |    |    |    | ค่าใช้จ่าย<br>(บาท) | ผู้รับผิดชอบ <sup>๑</sup>                                                                                    | วิธีการ <sup>๒</sup>                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|----|----|---------|----|----|----|---------|----|----|----|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                     | Q1      | Q2 | Q3 | Q4 | Q1      | Q2 | Q3 | Q4 | Q1      | Q2 | Q3 | Q4 |                     |                                                                                                              |                                                                                       |
| สร้างวิธีการบริหารจัดการ<br>ด้วยนวัตกรรมกระบวนการ<br>Innovation Process ให้<br>กลุ่มผู้ประกอบการ<br>การอบรมเชิงปฏิบัติการ           |         |    |    |    |         |    |    |    |         |    |    |    | ๓๖,๓๕๐              | อาจารย์<br>โอปอล์<br>รังสิมันตุชาติ<br>นายรัชพล<br>เทพศิริ<br>นายณฐกร<br>ดีอินสวน                            | - ประชุม<br>- การ<br>บรรยายและ<br>ลงมือปฏิบัติ<br>- การให้<br>คำปรึกษา/<br>- ระดมสมอง |
| เพิ่มศักยภาพและพัฒนาขีด<br>ความสามารถในการแข่งขัน<br>ของภาคการผลิตผ่านองค์<br>ความรู้เทคโนโลยีและ<br>นวัตกรรมการออกแบบ<br>ผลิตภัณฑ์ |         |    |    |    |         |    |    |    |         |    |    |    | ๑๒๘,๗๕๐             | อาจารย์<br>ทิพาพร<br>โพธิ์ศรี<br>อาจารย์<br>โอปอล์<br>รังสิมันตุชาติ<br>อาจารย์ดร.<br>วิภา ประพันธ์<br>อักษร | - การอบรม<br>บรรยายและ<br>ปฏิบัติ<br>กระบวนการ<br>กลุ่ม<br>- การ<br>ประชุมกลุ่ม       |



| เทคโนโลยี/องค์ความรู้/<br>กิจกรรม                                                                                                              | ปีที่ ๑ |    |    |    | ปีที่ ๒ |    |    |    | ปีที่ ๓ |    |    |    | ค่าใช้จ่าย<br>(บาท) | ผู้รับผิดชอบ <sup>๔</sup>                                                                   | วิธีการ <sup>๕</sup>                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|----|----|---------|----|----|----|---------|----|----|----|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                | Q1      | Q2 | Q3 | Q4 | Q1      | Q2 | Q3 | Q4 | Q1      | Q2 | Q3 | Q4 |                     |                                                                                             |                                                                                 |
|                                                                                                                                                |         |    |    |    |         |    |    |    |         |    |    |    |                     | นายณัฐวุฒิ<br>หังกล้า                                                                       |                                                                                 |
| อบรมปฏิบัติการเชิงความรู้<br>ความเข้าใจและทักษะการ<br>ผลิต การแปรรูปผลิตภัณฑ์<br>จากเนื้อจระเข้ด้วย<br>เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร<br>Croco Crispy |         |    |    |    |         |    |    |    |         |    |    |    | ๖๙,๑๐๐              | อาจารย์ดร.<br>วิภา<br>ประพิน<br>อักษร<br>นายณัฐกร<br>ดิอินสวน<br>นายณัฐวุฒิ<br>หังกล้า      | - การ<br>บรรยาย<br>และลงมือ<br>ปฏิบัติ<br>- การให้<br>คำปรึกษา                  |
| ส่งเสริมความรู้ ความเข้าใจ<br>และทักษะการผลิต การแปรรูป<br>ผลิตภัณฑ์จากเนื้อจระเข้<br>ด้วยเทคโนโลยีการแปรรูป<br>อาหาร Croco Crispy             |         |    |    |    |         |    |    |    |         |    |    |    | ๓๕๐,๐๐๐             | อาจารย์ดร.<br>วิภา<br>ประพิน<br>อักษร<br>นายณัฐกร<br>ดิอินสวน<br>นายณัฐวุฒิ<br>หังกล้า      | - การ<br>บรรยาย<br>และลงมือ<br>ปฏิบัติ<br>- การให้<br>คำปรึกษา                  |
| พัฒนา Croco Crispy ด้วย<br>นวัตกรรมตัวสินค้าและ<br>บริการ                                                                                      |         |    |    |    |         |    |    |    |         |    |    |    | ๓๕๐,๐๐๐             | อาจารย์<br>โอปอล์<br>รังสิมันตุชาติ<br>อาจารย์<br>ทิพาพร<br>โพธิ์ศรี<br>นายรัชพล<br>เทพศิริ | - การ<br>บรรยาย<br>และลงมือ<br>ปฏิบัติ<br>- การให้<br>คำปรึกษา                  |
| ส่งเสริมการตลาด การขาย<br>และการประชาสัมพันธ์<br>Croco Crispy                                                                                  |         |    |    |    |         |    |    |    |         |    |    |    | ๓๐๐,๐๐๐             | อาจารย์<br>ทิพาพร<br>โพธิ์ศรี<br>นายณัฐกร<br>ดิอินสวน<br>นายณัฐวุฒิ<br>หังกล้า              | - การอบรม<br>- พัฒนา<br>แหล่ง<br>เรียนรู้<br>พอดิฟาร์ม<br>- การจัด<br>นิทรรศการ |
| พัฒนา Croco Crispy เป็น<br>ผลิตภัณฑ์ของฝากของที่                                                                                               |         |    |    |    |         |    |    |    |         |    |    |    | ๑๐๐,๐๐๐             | อาจารย์<br>โอปอล์                                                                           | - การ<br>บรรยาย                                                                 |

|                                                     |  |         |  |  |  |  |  |         |  |  |  |  |  |         |  |         |                                                                                |                                                                                  |
|-----------------------------------------------------|--|---------|--|--|--|--|--|---------|--|--|--|--|--|---------|--|---------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| ระลึก สู่ชุมชนที่ได้รับ<br>ประโยชน์จากการท่องเที่ยว |  |         |  |  |  |  |  |         |  |  |  |  |  |         |  |         | รังสิมันตุชาติ<br>อาจารย์ดร.<br>วิภา<br>ประพิน<br>อักษร<br>นายรัชพล<br>เทพศิริ | และลงมือ<br>ปฏิบัติ<br>- การให้<br>คำปรึกษา<br>- จัดชุด<br>ผลิตภัณฑ์ที่<br>ระลึก |
| สรุปงบประมาณ                                        |  | ๒๓๔,๐๐๐ |  |  |  |  |  | ๓๐๐,๐๐๐ |  |  |  |  |  | ๒๐๐,๐๐๐ |  | ๗๓๔,๐๐๐ |                                                                                |                                                                                  |

๑๒.๒ แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ (๒๕๖๖)

| เทคโนโลยี/<br>องค์ความรู้/<br>กิจกรรม                                                                                                                   | ค.ค. | ท.อ. | อ.ค. | ม.ค. | ก.ท. | นิ.ค. | ผ.อ. | พ.ค. | มิ.อ. | ก.ค. | อ.ค. | ก.อ. | ค่าใช้จ่าย<br>(บาท) | ผู้รับผิดชอบ                                                                                                      | วิธีการ                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|-------|------|------|-------|------|------|------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| สร้างวิธีการ<br>บริหารจัดการ<br>ด้วยนวัตกรรม<br>กระบวนการ<br>Innovation<br>Process ให้<br>กลุ่ม<br>ผู้ประกอบการ<br>การอบรมเชิง<br>ปฏิบัติการ            |      |      |      |      |      |       |      |      |       |      |      |      | ๓๖,๑๕๐              | อาจารย์<br>โอปอล์<br>รังสิมันตุ<br>ชาติ<br>นายรัชพล<br>เทพศิริ<br>นายณฐกร<br>ดีอินสวน                             | -ประชุม<br>- การ<br>บรรยายและ<br>ลงมือปฏิบัติ<br>- การให้<br>คำปรึกษา/<br>- ระดม<br>สมอง |
| เพิ่มศักยภาพ<br>และพัฒนาขีด<br>ความสามารถ<br>ในการแข่งขัน<br>ของภาคการ<br>ผลิตผ่านองค์<br>ความรู้<br>เทคโนโลยีและ<br>นวัตกรรมการ<br>ออกแบบ<br>ผลิตภัณฑ์ |      |      |      |      |      |       |      |      |       |      |      |      | ๑๒๘,๗๕๐             | อาจารย์<br>ทิพาพร<br>โพธิ์ศรี<br>อาจารย์<br>โอปอล์<br>รังสิมันตุ<br>ชาติ<br>อาจารย์ดร.<br>วิภา<br>ประพิน<br>อักษร | - การอบรม<br>บรรยายและ<br>ปฏิบัติ<br>กระบวนการ<br>กลุ่ม<br>- การ<br>ประชุมกลุ่ม          |
| อบรมความรู้<br>ความเข้าใจ<br>และทักษะการ<br>ผลิต การแปรร                                                                                                |      |      |      |      |      |       |      |      |       |      |      |      | ๖๔,๑๐๐              | อาจารย์ดร.<br>วิภา<br>ประพิน<br>อักษร                                                                             | - การ<br>บรรยายและ<br>ลงมือปฏิบัติ                                                       |

|                                                                                       |        |  |  |        |  |  |        |  |  |        |  |  |         |  |  |                                                |                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|--|--|--------|--|--|--------|--|--|--------|--|--|---------|--|--|------------------------------------------------|----------------------|
| รูปผลิตภัณฑ์<br>จากเนื้อจระเข้<br>ด้วยเทคโนโลยี<br>การแปรรูป<br>อาหาร Croco<br>Crispy |        |  |  |        |  |  |        |  |  |        |  |  |         |  |  | นายณัฐกร<br>ดีอินสวน<br>นายณัฐวุฒิ<br>ทั้งกล้า | - การให้<br>คำปรึกษา |
| สรุป<br>งบประมาณ                                                                      | ๓๖,๑๕๐ |  |  | ๖๔,๓๗๕ |  |  | ๘๓,๔๗๕ |  |  | ๕๐,๐๐๐ |  |  | ๒๓๔,๐๐๐ |  |  |                                                |                      |

๑๒.๓ แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ (๒๕๖๗)

| เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม                                                               | ค.ค.   | ท.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                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|--------|------|------|--------|-------|------|--------|------|------|---------|------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| อบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อจระเข้ ด้วยเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร Croco Crispy |        |      |        |      |      |        |       |      |        |      |      |         | ๓๕๐,๐๐๐          | อาจารย์ดร. วิภา ประพิน อักษร นายณัฐกร ดีอินสวน นายณัฐวุฒิ ทั้งกล้า     | - การบรรยาย และลงมือปฏิบัติ<br>- การให้คำปรึกษา |
| พัฒนา Croco Crispy ด้วยนวัตกรรมตัวสินค้าและบริการ                                           |        |      |        |      |      |        |       |      |        |      |      |         | ๓๕๐,๐๐๐          | อาจารย์ โอปอล์ รังสมันตุ ชาติ อาจารย์ ทิพาพร โพธิ์ศรี นายรัชพล เทพศิริ | - การบรรยาย และลงมือปฏิบัติ<br>- การให้คำปรึกษา |
| สรุปงบประมาณ                                                                                | ๖๐,๐๐๐ |      | ๕๐,๐๐๐ |      |      | ๘๐,๐๐๐ |       |      | ๗๐,๐๐๐ |      |      | ๓๐๐,๐๐๐ |                  |                                                                        |                                                 |

## ๑๒.๔ แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ (๒๕๖๔)

| เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม                                                               | ค.ค.   | ค.บ. | ค.ค. | ค.ค.   | ค.ค. | ค.ค. | ค.ค.   | ค.ค. | ค.ค. | ค.ค.   | ค.ค. | ค.ค. | ค.ค.    | ค่าใช้จ่าย (บาท) | ผู้รับผิดชอบ                                                                | วิธีการ                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|------|--------|------|------|--------|------|------|--------|------|------|---------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| ส่งเสริมการตลาด การขายและการประชาสัมพันธ์ Croco Crispy                                      |        |      |      |        |      |      |        |      |      |        |      |      |         | ๑๐๐,๐๐๐          | อาจารย์ ทิพาพร โพธิ์ศรี นายณัฐกร ตีอินสวน นายณัฐวุฒิ ทังกล้า                | - การอบรม<br>- พัฒนาแหล่งเรียนรู้ดีพอดีฟาร์ม<br>- การจัดนิทรรศการ           |
| พัฒนา Croco Crispy เป็นผลิตภัณฑ์ของฝากของที่ระลึก ส่งชุมชนที่ได้รับประโยชน์จากการท่องเที่ยว |        |      |      |        |      |      |        |      |      |        |      |      |         | ๑๐๐,๐๐๐          | อาจารย์ โอปอล์ รังสิมันตุชาติ อาจารย์ดร. วิภา ประพิน อักษร นายรัชพล เทพศิริ | - การบรรยายและลงมือปฏิบัติ<br>- การให้คำปรึกษา<br>- จัดชุดผลิตภัณฑ์ที่ระลึก |
| สรุปงบประมาณ                                                                                | ๓๐,๐๐๐ |      |      | ๕๐,๐๐๐ |      |      | ๗๐,๐๐๐ |      |      | ๕๐,๐๐๐ |      |      | ๒๐๐,๐๐๐ |                  |                                                                             |                                                                             |

## ๑๓. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

| ผลผลิต/ผลลัพธ์                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | หน่วย  | ค่าเป้าหมายในแต่ละปี |         |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------|---------|---------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |        | ปีที่ ๑              | ปีที่ ๒ | ปีที่ ๓ |
| ๑. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี                                                                                                                                                                                                                                                                                           | คน     | ๒๕                   | ๒๕      | ๒๕      |
| ๒. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด(ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)<br>- รูปแบบการบริหารจัดการด้วยนวัตกรรม Innovation Process (๖๖)<br>- นวัตกรรมออกแบบผลิตภัณฑ์ Innovation Product โมเดลการออกแบบ ๒ มิติ และ ๓ มิติ (๖๖)<br>- เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร (๖๗)<br>- นวัตกรรมพัฒนาตัวสินค้าและบริการ (๖๗)<br>Product Performance & Product System | รูปแบบ | ๒                    | ๒       | -       |
| ๓. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้                                                                                                                                                                                                                                                                                      | คน     | -                    | ๒       | ๕       |
| ๔. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ร้อยละ | ๘๐                   | ๘๐      | ๘๐      |
| ๕. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์                                                                                                                                                                                                                                                                                     | คน     | -                    | ๗       | ๑๐      |

|                                                                |          |   |      |   |
|----------------------------------------------------------------|----------|---|------|---|
| ๖. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น                       | เท่า     | - | ๐.๒๐ | ๓ |
| ๗. หลักสูตรเพิ่มทักษะด้วยกระบวนการ Design Thinking             | หลักสูตร | ๑ | -    | - |
| ๘. รูปแบบตราสินค้า                                             | รูปแบบ   | - | ๑    | - |
| ๙. รูปแบบบรรจุภัณฑ์                                            | จำนวน    | - | ๒    | - |
| ๑๐. ได้ประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแลป นวัตกรรมในด้านโปรตีน | จำนวน    | - | ๑    | - |
| ๑๑. รูปแบบตลาดท่องเที่ยว CROCO CRISPY นิทรรศการเผยแพร่         | แหล่ง    | - | -    | ๒ |
| ๑๒. รูปแบบของฝากของที่ระลึก CROCO CRISPY                       | รูปแบบ   | - | -    | ๓ |

#### ๑๔. หน่วยงานสนับสนุน

| ชื่อหน่วยงานสนับสนุน<br>ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุนโครงการ | รูปแบบการสนับสนุน<br>ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ                                    |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| คลินิกวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์             | ประสานงานให้คำปรึกษา / คำแนะนำด้านเทคโนโลยีกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ / การตลาดสถานที่ที่สะดวกและเจ้าหน้าที่ช่วยเหลือตลอดระยะเวลาโครงการ |
| สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุดรดิตถ์                                    | ให้คำปรึกษาในการขอมาตรฐาน/การรับรองมาตรฐานอย.                                                                                         |
| ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์                          | ประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์แปรรูปในด้านโปรตีน                                                                                              |
| กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน                                                  | การรับรองหลักสูตรอบรม                                                                                                                 |
| องค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเพือง                                      | อาคารสถานที่ศาลาอเนกประสงค์หมู่ที่ ๖                                                                                                  |
| กศน. ตำบลท่ามะเพือง จังหวัดอุดรดิตถ์                                 | การจัดกิจกรรมกลุ่มเพื่อการศึกษาในพื้นที่                                                                                              |

#### ๑๕. ผลกระทบ

##### ๑๕.๑ เศรษฐกิจ

**เพิ่มรายได้** (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ)

๑. เกิดการสร้างกลุ่มเพื่อพัฒนาอาชีพอย่างยั่งยืนให้แก่ชุมชน (๖๖)
๒. เกิดมูลค่าเพิ่มจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์มากขึ้นเมื่อเทียบกับงบประมาณที่ได้รับไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ (๖๗)
๓. ได้แหล่งพื้นที่เพื่อการเรียนรู้เชิงสร้างสรรค์ จำนวน ๑ แหล่ง (๖๘)
๔. เกิดมูลค่าเพิ่มจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์มากขึ้นเมื่อเทียบกับงบประมาณที่ได้รับไม่น้อยกว่า ๑ เท่า (๖๘)



**๑๕.๒ สิ่งคม** (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรดระบุ

๑. ช่วยเพิ่มองค์ความรู้ให้กับกลุ่มผู้ประกอบการและคนในชุมชนท่ามะเฟือง (๖๖)
๒. สร้างความเข้มแข็งให้กับกลุ่มผู้ประกอบการและคนในชุมชนและลดความเหลื่อมล้ำในชุมชนท่ามะเฟือง (๖๖)
๓. เกิดการจ้างงานคนในพื้นที่ จำนวน ๕ คน (๖๗)
๔. เกิดการรวมกลุ่มและมีสมาชิกเข้าร่วม จำนวน ๒๕ คน (๖๗)
๕. กลุ่มเกิดอาชีพใหม่และมีแหล่งเรียนรู้เพื่อคนในชุมชนและผู้มาเยือน (๖๘)
๖. กลุ่มมีความเข้มแข็งและสามารถดำเนินการต่อได้ด้วยตนเองหลังเสร็จสิ้นโครงการ (๖๘)

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

๑. รักษาความสมดุลของความหลากหลายทางชีวภาพจากการรวบรวมองค์ความรู้และการออกแบบผลิตภัณฑ์ (๖๖)
๒. รักษาความสมดุลของความหลากหลายทางชีวภาพจากการรวบรวมองค์ความรู้และพัฒนาผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตัวยานวัตกรรมตัวสินค้าและบริการ (๖๗)
๓. จำนวนแหล่งเรียนรู้ ๑ แหล่งและรักษาความสมดุลของความหลากหลายทางชีวภาพให้เกิดความยั่งยืน (๖๘)

#### ๑๖. งบประมาณขอรับการสนับสนุน

ปีที่ ๑ พ.ศ. ๒๕๖๖ จำนวน ๒๓๔,๐๐๐ บาท รายการงบประมาณ ดังนี้

ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖..... ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน ๒๓๔,๐๐๐ บาท ประกอบด้วย  
ตัวอย่างการแจกแจงประมาณตัวคุณ

| กิจกรรม                                | รายการค่าใช้จ่าย                                                                                                         | ปริมาณ               | ราคาต่อหน่วย/บาท | รวมเงิน  |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|----------|
| ๑. กิจกรรมกระบวนการ Innovation Process | ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย (ไป-กลับ ระยะทางประมาณ ๑๐๓ กิโลเมตร)                                                                 | ๑ คัน * ๒ วัน        | ๓,๐๐๐            | ๖,๐๐๐.-  |
|                                        | ค่าตอบแทนวิทยากรกิจกรรมแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติฯ วิทยากร ๔ คน วันละ ๒ : ๖ ชั่วโมง                                             | ๒ คน * ๖ ชม. * ๒ วัน | ๖๐๐              | ๑๔,๔๐๐.- |
|                                        | ค่าเอกสารประกอบการอบรมในกิจกรรมกลุ่ม                                                                                     | ๒๕ ชุด               | ๕๐               | ๑,๒๕๐.-  |
|                                        | ค่าเอกสารประกอบการอบรมในการจัดกิจกรรมกลุ่ม เช่น กระดาษ A4 กระดาษนกกกระจอก ปากกาเคมี ปากกากระดานกกระจอก หมึกสี/ขาวดำ แฟ้ม | ๑ รายการ             | -                | ๕,๐๐๐    |

| กิจกรรม                                                                                                                                  | รายการค่าใช้จ่าย                                                                                                                             | ปริมาณ                          | ราคาต่อหน่วย/บาท | รวมเงิน |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------------------|---------|
| ๑. กิจกรรมกระบวนการ Innovation Process                                                                                                   | ปากกาเคมี ปากกา กระดาษ ประกาศนียบัตร ฯลฯ                                                                                                     |                                 |                  |         |
|                                                                                                                                          | ค่าอาหารกลางวัน                                                                                                                              | ๑ มื้อ * ๒๕ คน * ๒ วัน          | ๑๒๐              | ๖,๐๐๐   |
|                                                                                                                                          | ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง                                                                                                                   | ๒ มื้อ * ๒๕ คน * ๒ วัน          | ๓๕               | ๓,๕๐๐   |
| ๒. กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเพิ่มองค์ความรู้เทคโนโลยีและนวัตกรรมการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้กลุ่มผู้ประกอบการ                                   | ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย (ไป-กลับระยะทางประมาณ ๑๐๓ กิโลเมตร)                                                                                      | ๑ คัน * ๓ ครั้ง                 | ๓,๐๐๐            | ๙,๐๐๐   |
|                                                                                                                                          | ค่าที่พักวิทยากรเหมาจ่ายจำนวน                                                                                                                | ๑ ห้อง * ๓ คืน                  | ๘๐๐              | ๒,๔๐๐   |
|                                                                                                                                          | ค่าเดินทางวิทยากรโดยรถตู้เหมาจ่ายค่าน้ำมันเชื้อเพลิง                                                                                         | ๑ คัน * ๓ วัน                   | ๓,๐๐๐            | ๙,๐๐๐   |
|                                                                                                                                          | ค่าวิทยากรการอบรมหลักสูตร Design Thinking                                                                                                    | ๖ ชม. * ๓ วัน                   | ๑,๒๐๐            | ๒๑,๖๐๐  |
|                                                                                                                                          | ค่าตอบแทนวิทยากรกลุ่มกิจกรรมแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติจำนวน                                                                                         | ๕ ชม. * ๒ คน                    | ๖๐๐              | ๖,๐๐๐   |
|                                                                                                                                          | ค่าวัสดุอุปกรณ์กลุ่ม work shop เช่น ชุดวัสดุหีบห่อ กระดาษออกแบบ ฯลฯ                                                                          | ๑ รายการ                        | -                | ๑๔,๐๐๐  |
|                                                                                                                                          | ค่าเอกสารประกอบการอบรม                                                                                                                       | ๒๕ คน * ๑ ครั้ง                 | ๑๐๐              | ๒,๕๐๐   |
|                                                                                                                                          | ค่าอาหารกลางวัน                                                                                                                              | ๑ มื้อ*๒๕ คน * ๓ วัน            | ๑๒๐              | ๙,๐๐๐   |
|                                                                                                                                          | ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม                                                                                                                   | ๓ วัน * ๒ มื้อ * ๒๕ คน          | ๓๕               | ๕,๒๕๐   |
|                                                                                                                                          | ค่าจ้างออกแบบโมเดล                                                                                                                           | ๒ มิติและ ๓ มิติ จำนวน ๒ รูปแบบ | ๑๒,๕๐๐           | ๕๐,๐๐๐  |
| ๓. กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการความรู้ความเข้าใจและทักษะการผลิต การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อกระเจี๊ยบด้วยเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร Croco Crispy | ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย (ไป-กลับระยะทางประมาณ ๑๐๓ กิโลเมตร)                                                                                      | ๑ คัน * ๓ วัน                   | ๓,๐๐๐            | ๙,๐๐๐   |
|                                                                                                                                          | ค่าวิทยากรการอบรมเชิงปฏิบัติการความรู้ ความเข้าใจและทักษะการผลิต การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อกระเจี๊ยบด้วยเทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร Croco Crispy | ๖ ชม. * ๑ คน * ๓ วัน            | ๖๐๐              | ๑๐,๘๐๐  |
|                                                                                                                                          | ค่าตอบแทนวิทยากรกลุ่มกิจกรรมแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติจำนวน                                                                                         | ๖ ชม. * ๒ คน * ๓ วัน            | ๖๐๐              | ๒๑,๖๐๐  |
|                                                                                                                                          | วัสดุอุปกรณ์ฝึกที่ใช้ในกิจกรรมงานครัว แบ่งกลุ่ม work shop                                                                                    | ๑ รายการ                        | -                | ๑๒,๒๐๐  |
|                                                                                                                                          | ค่าเอกสารประกอบการอบรมในกิจกรรมกลุ่ม                                                                                                         | ๑ ชุด * ๒๕ คน                   | ๕๐               | ๑,๒๕๐.- |
|                                                                                                                                          | ค่าอาหารกลางวัน                                                                                                                              | ๑ มื้อ * ๒๕ คน * ๓ วัน          | ๑๒๐              | ๙,๐๐๐   |
|                                                                                                                                          | ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม                                                                                                                   | ๒ มื้อ * ๒๕ คน * ๓ วัน          | ๓๕               | ๕,๒๕๐   |
|                                                                                                                                          | (สองแสนสามหมื่นสี่พันบาทถ้วน)                                                                                                                |                                 |                  | ๒๓๔,๐๐๐ |

หมายเหตุ : ตัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายทุกรายการ

**๑๗. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล :** ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม ผ่าน google form <https://forms.gle/8a1SghvTppQorXFP9>
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ ผ่าน google form <https://forms.gle/qciEhebXRfiRMWhv7>
- (4) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ
- (5) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำเสนอส่งจากหน่วยงาน ไม่เกิน 30 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (30 กันยายน) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย
- (6) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนามในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

**๑๘. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :**

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆเช่น แผ่นพับ บ้ายประชาสัมพันธ์ จดหมายข่าว วารสาร และสื่ออื่นใด ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



(อาจารย์โอบอล รังสิมามธุชาติ)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่งอาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม

## บทที่ 2 ผลการดำเนินงาน



## บทที่ 2

### ผลการดำเนินงาน

#### โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ CROCO CRISPY

##### ตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

1. งบประมาณ 234,000 บาท
2. ผู้รับบริการ : กลุ่มผู้ประกอบการ ดี พอดี ฟาร์ม ตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์  
ประธานกลุ่ม คือ นายณัฐกร ดีอินสวน (คุณวุฒิ) เบอร์โทรศัพท์ : 081-8878008
3. กิจกรรมและผลการดำเนินงาน

3.1 คณะทำงานได้มีการประชุมแผนงานการดำเนินโครงการและรายละเอียดการลงพื้นที่ ณ สถานประกอบการกลุ่มดี พอดี ฟาร์ม ตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์ โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.1.1) คณะทำงาน ณ อาคารศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ ดังนี้

- ครั้งที่ 1 วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2566 ประชุมวางแผนโครงการกำหนดขั้นตอนการดำเนินงาน
- ครั้งที่ 2 วันที่ 30 มีนาคม 2566 คณะทำงานนำผลิตภัณฑ์ตั้งต้นการทดลอง ชม ชิมตัวอย่าง เพื่อนำไปปรับและพัฒนาสูตรให้คงที่ก่อนการลงถ่ายถอดข้อมูลให้กับชุมชน
- ครั้งที่ 3 วันที่ 23 พฤษภาคม 2566 ประชุมวางแผนการลงพื้นที่อบรมให้กับกลุ่มดี พอดี ฟาร์ม การให้ความรู้พื้นฐานวิทยาศาสตร์การอาหารกับการสร้างผลิตภัณฑ์ Croco Crispy (การสาธิตและปฏิบัติการทำข้าวเกรียบเสริมเนื้อจะเข้และข้าวดังไรซ์เบอร์รี่เสริมเนื้อจะเข้ร่วมกับวิทยากรภายนอก
- ครั้งที่ 4 วันที่ 10 มิถุนายน 2566 ประชุมความร่วมมือกับเจ้าหน้าที่สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงาน จังหวัดอุตรดิตถ์เพื่อจัดทำหลักสูตรร่วมกัน ภายใต้ชื่อหลักสูตร “การจัดการความรู้ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว”

นอกจากนั้น คณะทำงานยังมีการติดต่อประสานงานการทำงานร่วมกันและผ่านประธานรวมทั้งตัวแทนกลุ่มหรือผ่านช่องทางการสื่อสารออนไลน์ ติดต่อทางโทรศัพท์และการติดต่อผ่านโซเชียลมีเดียทั้งช่องทาง Line, Facebook, E-mail เป็นต้น เพื่อให้การทำงานราบรื่นและดำเนินการได้บรรลุตามเป้าประสงค์อย่างมีประสิทธิภาพ



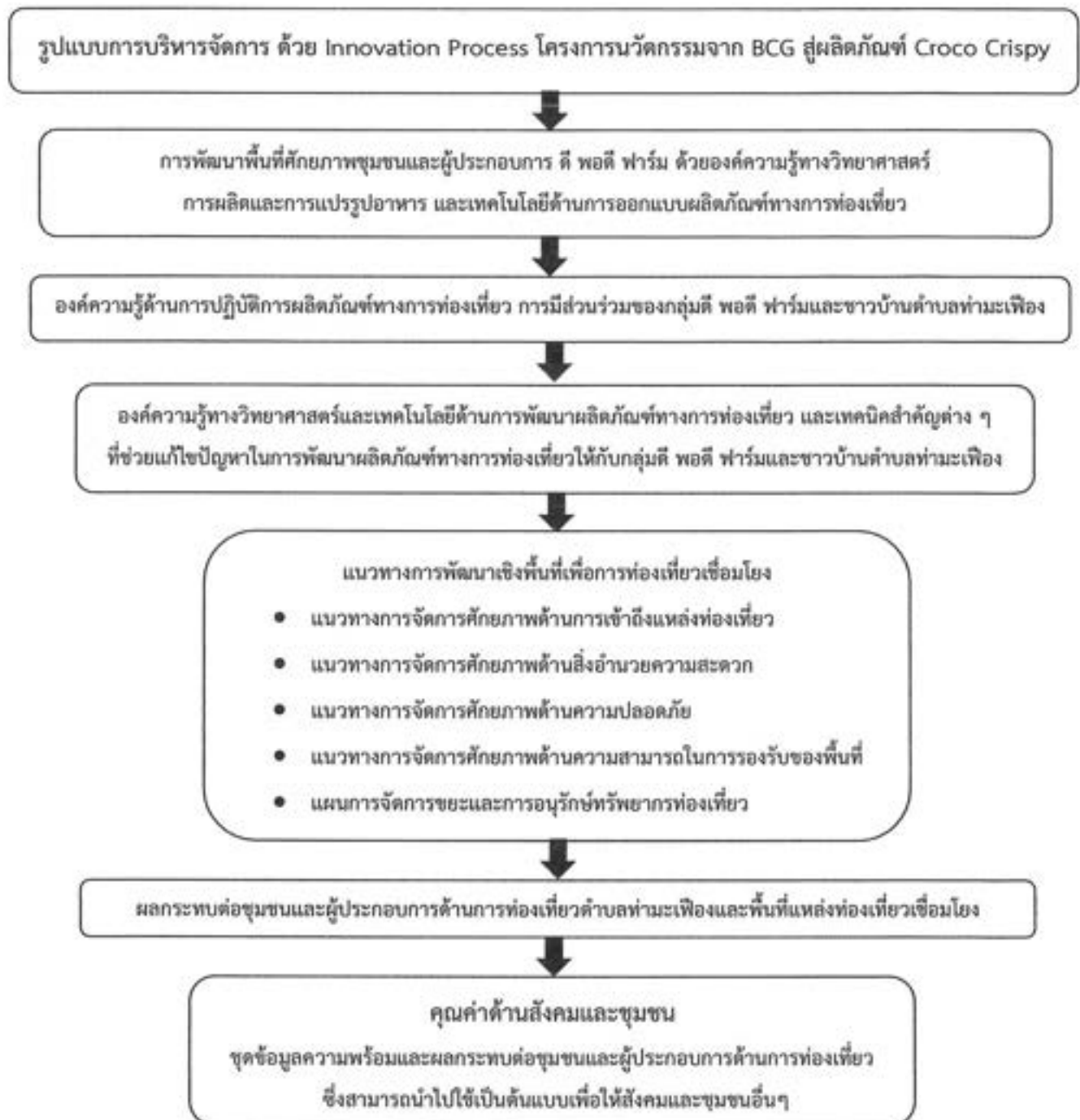
3.1.2) คณะทำงานลงพื้นที่ ณ สถานประกอบการ ดี พอดี ฟาร์มและองค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์ จำนวน 8 ครั้ง รวมทั้งสิ้น 11 วัน ดังนี้

- ครั้งที่ 1 วันที่ 7 มีนาคม 2566 ลงพื้นที่แนะนำคณะทำงาน ชี้แจงจุดประสงค์โครงการและร่วมหารือกับกลุ่มเพื่อต่อยอดทุนทรัพยากรชุมชนแบบมีส่วนร่วม
- ครั้งที่ 2 วันที่ 16 พฤษภาคม 2566 คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อนำผลิตภัณฑ์ต้นแบบมาชี้แจงผลจากการรวบรวมข้อมูลโดยการมีส่วนร่วมคิดและคัดเลือกผลิตภัณฑ์
- ครั้งที่ 3 วันที่ 2-4 มิถุนายน 2566 ลงพื้นที่อบรมเชิงปฏิบัติการภายใต้หัวข้อ “พื้นฐานความรู้วิทยาศาสตร์การอาหารกับการสร้างผลิตภัณฑ์ Croco Crispy”
- ครั้งที่ 4 วันที่ 8 กรกฎาคม 2566 ลงพื้นที่ชี้แจงหลักสูตรการจัดการความรู้ (KM) และชี้แจงเอกสารที่ใช้สมัครร่วมกับสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดอุตรดิตถ์
- ครั้งที่ 5 วันที่ 23 กรกฎาคม 2566 คณะทำงานลงพื้นที่และดำเนินการจัดอบรมตามหลักสูตรร่วมกับสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์
- ครั้งที่ 6 วันที่ 5-6 สิงหาคม 2566 คณะทำงานลงพื้นที่และดำเนินการจัดอบรมตามหลักสูตรร่วมกับสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์
- ครั้งที่ 7 วันที่ 18 สิงหาคม 2566 คณะทำงานลงพื้นที่เพื่อให้ข้อมูลคณะกรรมการตรวจติดตามพร้อมรับฟังการประเมินผลโครงการประจำปีงบประมาณ 2566 และดำเนินการจัดทำรูปแบบรายงานฉบับสมบูรณ์
- ครั้งที่ 8 วันที่ 9 กันยายน 2566 คณะทำงานลงพื้นที่คืนข้อมูลและร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกลุ่มพร้อมมอบวุฒิบัตร

3.2 การให้ความรู้รูปแบบการการบริหารจัดการด้วย Innovation Process เป็นเครื่องมือสำคัญที่จะช่วยยกระดับศักยภาพ สร้างความได้เปรียบให้องค์กรสามารถรับมือกับความเปลี่ยนแปลงและแข่งขันที่สูงขึ้นตามเป้าหมายที่โครงการตั้งไว้

ความรู้รูปแบบ Innovation Process เป็นกระบวนการเพื่อให้การจัดการความรู้สามารถต่อยอดไปสู่การสร้างสรรค์นวัตกรรมที่สามารถเพิ่มขีดความสามารถของผู้ประกอบการและพัฒนาความรู้ ควบคู่กับการปรับปรุงผลการดำเนินงานโดยกำหนดขอบเขตและเป้าหมาย มุ่งเน้นการจัดการความรู้ ประสบการณ์และทักษะต่าง ๆ ที่ซ่อนอยู่ในกลุ่มผู้ประกอบการและตัวของสมาชิกภายในกลุ่ม ให้เกิดการนำความรู้ที่ได้รับจากการถ่ายทอดและทักษะการอบรมเชิงปฏิบัติการไปปฏิบัติ เกิดการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพ และต่อยอดให้เกิดประโยชน์สูงสุด

สรุปการให้ความรู้รูปแบบการบริหารจัดการด้วย Innovation Process เป็นองค์ความรู้ที่ได้จากการถ่ายทอดความรู้ผ่านกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อให้เกิดความต่อเนื่องในระยะเวลา 3 ปีต่อเนื่อง



รูปแบบวิธีการบริหารจัดการด้วยนวัตกรรมกระบวนการ Innovation Process กลุ่มผู้ประกอบการ ดี พอดี ฟาร์ม

### 3.3 สรุปผลภาพรวมโครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเพือง อำเภอฟิชัย จังหวัดอุดรธานี



ภาพ : ผลการดำเนินงานตลอดโครงการประจำปี พ.ศ. 2566

3.4 องค์ความรู้เทคโนโลยีและนวัตกรรมการออกแบบผลิตภัณฑ์ Innovation Product โมเดลการออกแบบ 2 มิติ และ 3 มิติ จำนวน 2 รูปแบบสำหรับผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบและข้าวตัง ทั้งนี้ คณะทำงานได้ออกแบบไว้อย่างละ 3 รูปแบบ เพื่อนำมาคัดเลือกที่เหมาะสมกับการใช้งานและการนำมาจัดชุดผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวในอนาคตให้กับกลุ่มผู้ประกอบการ ดี พอดี ฟาร์มต่อไป

#### ข้าวตังโรยเกลือ



แบบที่ 1



แบบที่ 2



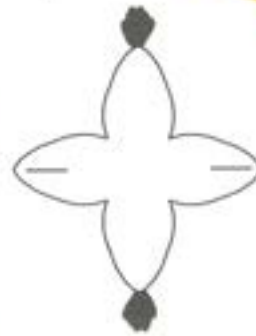
แบบที่ 3

## แบบที่ 1

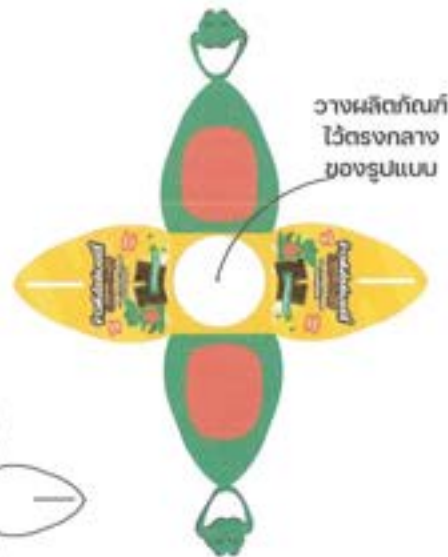
### Concept Design

ข้าวตังโรยเบอร์รี่ ได้แนวคิดการออกแบบ  
มาจากการห่อข้าวต้มมัดด้วยใบตอง  
ทั้งสี่มุม และกลัดด้วยไม้ จึงนำมาประยุกต์  
ให้เป็นบรรจุภัณฑ์ โดยใช้กระดาษออกแบบ  
ให้มีรูปแบบของจระเข้และข้าวตังสี่มุม  
และกลัดไม้เย็บจับสะดวก ด้วยรูปหน้าของ  
ตัวจระเข้

### Color Theme



SIZE 8x15 cm  
ฉลากสินค้า



วางผลิตภัณฑ์  
ไว้ตรงกลาง  
ของรูปแบบ

ปากด้วย  
เส้นผ่าศูนย์กลาง 95 mm.  
สูง 60 mm.

### การใช้งาน

ต้องมีกระปุกใส่ข้าวตัง  
และใช้ฉลากห่อหุ้มด้านนอก

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ ข้าวตังจระเข้



นวัตกรรมจาก BCG ศูนย์นวัตกรรม Croco Crispy ตำบลท่าบ่อศรีเมือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์  
ประจำปีงบประมาณ 2566

## แบบที่ 2

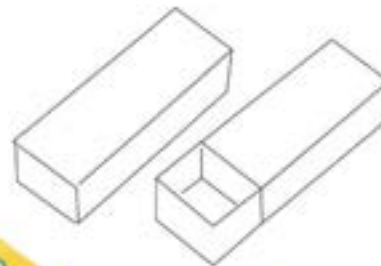
### Concept Design

ข้าวตังไรซ์เบอร์รี่ ได้แนวความคิดการออกแบบ มาด้วยลักษณะของการกิน ต้องการห่อหุ้ม ข้าวตังสามารถทานได้สะดวกขึ้น ด้วยการแบ่งชิ้นส่วนให้มีลักษณะพองทาน แล้วห่อหุ้มด้วยซองพลาสติกด้านใน สามารถกระยอยทานได้ และบรรจุลงใน กล่องกระดาษลักษณะเป็นแบบลิ้นชัก จำหน่ายการใช้งาน



SIZE 17x20 cm  
ฉลากสินค้า

### Color Theme



### การใช้งาน

ลักษณะเป็นกล่องเหมือนลิ้นชัก และขนมข้าวตังจะห่อหุ้มด้วย ซองพลาสติกชั้นใน



บัณฑิตพัฒนกิจ ข้าวตังจระเข้



นวัตกรรมจาก BCG ผู้ผลิตบัณฑิต Croco Crispy ด้านด้านเฟือง อำเภอพิมาย จังหวัดอุดรธานี  
ปณ.จำนงปริมาณ 2566





## แบบที่ 1

### Concept Design

ข้าวเกรียบ Croco Crispy เป็นข้าวเกรียบที่ผสมเนื้อกระเทียม ได้ออกแบบบรรจุภัณฑ์โดยเน้นการใช้บรรจุภัณฑ์จากถุงฟอยล์สีเหลือง เพื่อให้ภาพจำสะดวกต่อการใช้งาน และออกแบบฉลากโดยใช้รูปทรงของหน้าจระเข้เป็นการอำพรางตัวข้าวเกรียบ เป็นการออกแบบที่สร้างความน่าสนใจ เกิดความแตกต่างบนหน้าซองและเกิดจุดเด่นในสินค้า

### Color Theme



SIZE 20x12 cm  
ซองบรรจุภัณฑ์

SIZE 13x7 cm  
ฉลากสินค้า



### การใช้งาน

สามารถนำฉลากสินค้าไปติดกับถุงฟอยล์ สีเหลืองได้ตามตำแหน่งที่กำหนดไว้

ข้อมูลผลิตภัณฑ์ ข้าวเกรียบกระเทียม



นวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ด้วยส่วนผสมจากข้าวเหนียว และไข่ไก่สด 100% ผลิตโดย บริษัท บิโกล จำกัด ปี 2566

## แบบที่ 2

### Concept Design

ข้าวเกรียบ Croco Crispy เป็นข้าวเกรียบที่มีส่วนผสมของไข่ ออกแบบลวดลายเต็มถุง โดยออกแบบภายใต้ธีม กระบอช้อยลโต๊ส Croco Crispy เป็นการทานข้าวเกรียบแบบช้อยลโต๊ส โดยใช้ตัวช้อยลโต๊สถึงการทำงานที่เป็นมิตร มีโปรตีนสูง ดูแลน้ำหนัก ไม่ทำให้อ้วนหรือมีไขมันสูง

### Color Theme



SIZE 20x12 cm

ขนาดหน้าซองบรรจุภัณฑ์



ด้านข้าง



ด้านหลัง

### การใช้งาน

ฉลากสินค้าออกแบบเต็มถุง  
ขนาด 20x12 cm

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

ข้าวเกรียบช้อยลโต๊ส



นวัตกรรมจาก BCG คู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ด้านออกแบบซอง ข้าวเกรียบช้อยลโต๊ส จังหวัดอุดรธานี ประจำปีงบประมาณ 2566

### แบบที่ 3

#### Concept Design

ข้าวเกรียบ Croco Crispy เป็นข้าวเกรียบที่ผสมเนื้อจระเข้ ได้ออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดยเน้นการใช้บรรจุภัณฑ์จาก วัสดุพอลิเอทิลีน เพื่อให้ง่ายต่อการพกพาและใช้งาน และออกแบบฉลากปิดถุงด้านใน เพื่อให้ไม่เกิดการสร้าง การฉ้อฉลแบบใหม่ โดยใช้รูปทรงของหน้าจระเข้เป็น การอำพรางข้าวเกรียบ เป็นการออกแบบที่สร้างความ อยากรู้อยากเห็น เป็นมิตรกับผู้บริโภค เกิดความ แตกต่างบนหน้าของและเกิดจุดเด่นในสินค้า

#### Color Theme



SIZE 64x10 cm

ฉลากสินค้า



#### การใช้งาน

สามารถนำฉลากสินค้า มาติดตามตำแหน่งที่กำหนดไว้

ข้อมูลผลิตภัณฑ์

ข้าวเกรียบจระเข้



นวัตกรรมจาก BCG ศูนย์ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะพร้าว อำเภอพิมาย จังหวัดอุตรดิตถ์  
ประจำปีงบประมาณ 2566



## ข้าวเกรียบจระเข้



แบบที่ 1



แบบที่ 2



แบบที่ 3

3.5 ผลการดำเนินงานการใช้เทคโนโลยี Design Thinking ทำให้เกิดการปรับเปลี่ยนพฤติกรรม ด้วยกิจกรรมการเรียนรู้ที่พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการ ดี พอดี ฟาร์ม และชาวบ้านตำบลท่ามะเพือง ที่เข้าร่วมโครงการสามารถวัดผลความสำเร็จได้จากองค์ความรู้ ทักษะ และประสบการณ์จากการอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปอาหารและหลักสูตร“การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว” จำนวน 18 ชั่วโมง และได้รับวุฒิบัตร สะท้อนให้เห็นชัดเจนว่าหลังเสร็จสิ้นโครงการในการจัดกิจกรรมที่ผ่านมาทำให้กลุ่มสมาชิกที่เข้าร่วมโครงการมีความพร้อมด้วยทักษะและความรู้ มีความสนใจในการคิดต่อยอดร่วมกันในกลุ่มอย่างชัดเจน



## การดำเนินโครงการ



### ผลผลิตที่ได้จากการดำเนินโครงการ ประกอบด้วย

1. ผู้เข้าร่วมอบรมจำนวน 25 คนและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจากการอบรมหลักสูตรมีจำนวน 29 คน
2. รูปแบบวิธีการบริหารจัดการด้วยนวัตกรรมกระบวนการ Innovation Process กลุ่มผู้ประกอบการ ดี พอดี ฟาร์ม
3. องค์ความรู้สูตรข้าวเกรียบเสริมเนื้อจระเข้ ที่จัดทำด้วยเทคโนโลยี AI
4. องค์ความรู้สูตรข้าวตังไรซ์เบอร์รี่เสริมเนื้อจระเข้ ที่จัดทำด้วยเทคโนโลยี AI
5. หลักสูตรร่วมกับสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดอุดรธานี
6. ผลิตภัณฑ์ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ 1) ข้าวเกรียบเสริมเนื้อจระเข้ และ 2) ข้าวตังไรซ์เบอร์รี่เสริมเนื้อจระเข้
7. รูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์อย่างละ 3 ผลิตภัณฑ์ เบื้องต้นในปีที่ 1 การนำมาใช้ยังไม่ตอบโจทย์ที่ชัดเจนเนื่องจากสิ่งที่กลุ่มผู้ประกอบการเลือกในครั้งแรกต้นทุนการผลิตมีราคาสูงกว่าแบบที่ไม่ได้เลือก และมีการปรับนำมาใช้งานจริงยังอยู่ในการพัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์บรรจุหีบห่อต่อไป



โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเพ็ง อำเภอฟิย์ จังหวัดอุตรดิตถ์

## สูตรข้าวเกรียบเสริมเนื้อจระเข้



### วัตถุดิบ

|                              |          |
|------------------------------|----------|
| 1. แป้งมันสำปะหลัง 45%       | 450 กรัม |
| 2. น้ำเนื้อจระเข้ 15%        | 150 กรัม |
| 3. ฟักทอง 12%                | 120 กรัม |
| 4. เนื้อจระเข้ (นึ่งสุก) 12% | 120 กรัม |
| 5. แป้งสาลี 4.5%             | 45 กรัม  |
| 6. กระเทียมบด 4%             | 40 กรัม  |
| 7. น้ำตาลทรายขาว 3%          | 30 กรัม  |
| 8. ไข่ไก่ (ทั้งฟอง) 2.5%     | 25 กรัม  |

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| 9. เกลือ 0.8%                    | 8 กรัม   |
| 10. พริกไทยป่น 0.5%              | 5 กรัม   |
| 11. CMC (% ของน้ำหนักแป้ง) 0.45% | 4.5 กรัม |
| 12. น้ำมันรำข้าว 0.25%           | 2.5 กรัม |

|               |                        |
|---------------|------------------------|
| รวมน้ำหนัก    | 1,000 กรัม             |
| ระยะเวลาตาก   | นาน 9-10 ชม.           |
| น้ำหนักก่อนอบ | 758 กรัม (เนื้อจระเข้) |
| น้ำหนักหลังอบ | 471 กรัม               |
| % Yield       | 47%                    |

### วิธีการเตรียมเนื้อจระเข้



### วิธีการเตรียมฟักทอง



**Croco Crispy**

### วิธีการทำข้าวเกรียบเสริมเนื้อจระเข้





โครงการนวัตกรรมจาก BCG ศูนย์นวัตกรรม Croco Crispy ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

## สูตรข้าวตังไรซ์เบอร์รี่เสริมเนื้อจระเข้



### วัตถุดิบ

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| 1. ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (หุงสุก) 79.6% | 796 กรัม |
| 2. เนื้อจระเข้ (นึ่งสุก) 20%       | 200 กรัม |
| 3. ผงปรุงรส (รสดี) 0.3%            | 3 กรัม   |
| 4. เกลือ 0.1%                      | 1 กรัม   |

|               |            |
|---------------|------------|
| ร่อนน้ำหนัก   | 1,000 กรัม |
| อบหรือตากแดด  | 7-8 ชม.    |
| น้ำหนักหลังอบ | 312 กรัม   |
| % Yield       | 31%        |



### วิธีการเตรียมเนื้อจระเข้



### วิธีการหุงข้าว (หม้อหุงข้าวไฟฟ้า)



**Croco Crispy**



### วิธีการทำข้าวตังไรซ์เบอร์รี่เสริมเนื้อจระเข้





หลักสูตรร่วมกับสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดอุดรธานี





ที่ อว ๐๖๑๔.๐๕/๐๓๘๖

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์  
อำเภอเมืองอุดรดิตถ์ จังหวัดอุดรดิตถ์

๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ฝึกอบรมในโครงการนวัตกรรม BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy

ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. ร่างหลักสูตรโครงการจัดการความรู้ จำนวน ๑ ฉบับ

๒. ใบสมัครผู้เข้ารับการฝึกอบรม จำนวน ๒๕ ฉบับ

ด้วย อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติ และคณะ ได้มีการดำเนินการจัดโครงการนวัตกรรม BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์ โดยมีเป้าหมายสำคัญในการที่จะส่งเสริมการท่องเที่ยวสู่ชุมชนด้วยองค์ความรู้และกระบวนการทางวิทยาศาสตร์

ในการนี้ จึงได้จัดทำหลักสูตรร่วมกับสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดอุดรดิตถ์ เพื่อดำเนินการจัดอบรมหลักสูตรที่เกี่ยวกับการจัดการองค์ความรู้ให้กับชุมชนตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์ และสามารถนำหลักสูตรไปใช้อบรมต่อได้ อันจะเป็นประโยชน์ในการพัฒนาเชิงพื้นที่ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.สุริยา คำกุนะ)

คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

สำนักงานคณบดี

โทร. ๐ ๕๕๔๑ ๓๐๙๖

โทรสาร ๐ ๕๕๔๑ ๖๖๒๒





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ ฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตต์ โทร. ๑๑๓

ที่ ผพร ๕๖๘

วันที่ ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุมัติหลักสูตรการฝึกอาชีพเสริม

เรียน ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตต์

ด้วย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตต์ ได้ขอความอนุเคราะห์ หลักสูตรเพื่อดำเนินการฝึกอบรมให้กับบุคคลทั่วไปในโครงการนวัตกรรม BCG ผู้ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวสู่ชุมชนด้วยองค์ความรู้และกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ในหลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว จำนวน ๑๘ ชั่วโมง ซึ่งหลักสูตรดังกล่าวฯ ยังไม่มีหลักสูตรกลางของกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน จึงได้จัดทำหลักสูตรการจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว ระยะเวลาการฝึก ๑๘ ชั่วโมง เพื่อใช้ในการฝึกอบรมดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หากเห็นชอบได้โปรดลงนามในหลักสูตรที่แนบมาพร้อมนี้

(นายพันธุกรณ์ สร้อยมุข)  
หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

อนุมัติ

(นายธีรเดช ตรีทิพย์บุตร)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตต์



### การฝึกอาชีพเสริม

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ  
ผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
(Knowledge Management for Value Creation  
in Tourism Products)

รหัสหลักสูตร 5330017230209

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรธานี  
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

|                        |                                                                       |                              |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| ผู้อนุมัติหลักสูตร     | นายธีรเดช ตรีทิพย์บุตร<br>ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรธานี |                              |
| วันที่อนุมัติ ๒๕/๐๓/๖๖ | จำนวน 5 หน้า                                                          | ปรับปรุงครั้งที่ ...../..... |

### การฝึกอาชีพเสริม

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
(Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products)

รหัสหลักสูตร 5330017230209

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์ กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

#### 1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้ารับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และมีทัศนคติที่ดีในการประกอบอาชีพด้านการท่องเที่ยว โดยสามารถ

1.1 จัดการความรู้เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวได้อย่างเหมาะสม

1.2 ออกแบบผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการธุรกิจ

1.3 นำความรู้ไปใช้ในการปฏิบัติงานหรือพัฒนางานให้มีประสิทธิภาพ

#### 2. ระยะเวลาการฝึก

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติ โดยหน่วยงานสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้อง ระยะเวลาการฝึก จำนวน 18 ชั่วโมง

#### 3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก

3.1 ประชาชนทั่วไปที่มีความสนใจเรื่องการประกอบอาชีพด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว

3.2 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.3 มีสุขภาพดีไม่เป็นอุปสรรคต่อการฝึก

#### 4. วุฒิบัตร

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว

ชื่อย่อ : วทร. การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว

ผู้รับการฝึกต้องมีระยะเวลาการฝึกอบรมตามหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 และผ่านการประเมินผล ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติรวมกันตามเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 จึงจะถือว่าผ่านการฝึก และได้รับวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน



## 5. หัวข้อวิชา

| รหัส       | หัวข้อวิชา                                                                               | ชั่วโมง |         |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|            |                                                                                          | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
| 5333730501 | การจัดการองค์ความรู้ผ่านกระบวนการบริหารจัดการด้วยนวัตกรรม Innovation Process             | 1       | 0       |
| 5333730502 | การคิดเชิงออกแบบสำหรับการนำ Prototype มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว             | 1       | 1       |
| 5333730503 | หลักการออกแบบสินค้าสำหรับผู้ประกอบการท่องเที่ยวและเทคนิคการถ่ายภาพเพื่อการตลาดท่องเที่ยว | 1       | 1       |
| 5333730504 | การสร้างมูลค่าให้ธุรกิจด้วยกระบวนการออกแบบรูปแบบการออกแบบผ่าน Design Thinking            | 1       | 2       |
| 5333730505 | ความรู้พื้นฐานวิทยาศาสตร์การอาหารและเทคนิคการแปรรูปอาหารจากวัตถุดิบหลัก                  | 1       | 2       |
| 5333730506 | กระบวนการสร้างประสบการณ์ผ่านกิจกรรมสำหรับนักท่องเที่ยว (Service Design)                  | 1       | 2       |
| 5333730507 | การพัฒนาองค์ความรู้ผ่านการออกแบบการบริการท่องเที่ยว                                      | 1       | 1       |
| 5333730508 | การเขียน และการออกแบบการนำเสนอรูปแบบสินค้าและบริการ                                      | 1       | 1       |
| 5333739901 | การวัดและประเมินผล                                                                       | 0       | 0       |
| รวม        |                                                                                          | 8       | 10      |
|            |                                                                                          | 18      |         |

## 6. เนื้อหาวิชา :

5333730501 การจัดการองค์ความรู้ผ่านกระบวนการบริหารจัดการด้วยนวัตกรรม Innovation Process (1 : 0)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการจัดการผ่านกระบวนการบริหารจัดการด้วยนวัตกรรม Innovation Process

## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับนิยามของนวัตกรรม ประเภทของนวัตกรรม ระดับนวัตกรรม กระบวนการและแนวทางในการบริหารจัดการนวัตกรรม ปัจจัยสู่ความสำเร็จในการบริหารจัดการนวัตกรรมด้วยแนวคิดวัฒนธรรม “กล้าคิด กล้าทำ กล้าเปลี่ยนแปลง” ผ่านกระบวนการคิดแบบมีส่วนร่วม



- 5333730502 การคิดเชิงออกแบบสำหรับการนำ Prototype มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว (1 : 1)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการคิดเชิงออกแบบสำหรับการนำ Prototype มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับหลักการเบื้องต้นในการออกแบบผลิตภัณฑ์ ความรู้เกี่ยวกับขั้นตอนวิธีการทำ Prototype กระบวนการคิดเชิงออกแบบสำหรับพัฒนาผลิตภัณฑ์ ออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า สำหรับผลิตภัณฑ์ Croco Crispy กระบวนการหาไอเดียสร้างสรรค์เพื่อพัฒนา Prototype พื้นฐานการเลือกใช้รูปแบบ โทนสี วัสดุ และข้อความบนผลิตภัณฑ์ ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการออกแบบผลิตภัณฑ์ ออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า สำหรับผลิตภัณฑ์ Croco Crispy
- 5333730503 หลักการออกแบบสินค้าสำหรับผู้ประกอบการท่องเที่ยวและเทคนิคการถ่ายภาพ (1 : 1)  
 เพื่อการตลาดท่องเที่ยว  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับหลักการออกแบบสินค้าและเทคนิคการถ่ายภาพสำหรับผู้ประกอบการท่องเที่ยว  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับหลักการออกแบบสินค้าสำหรับผู้ประกอบการท่องเที่ยว หลักการถ่ายภาพเบื้องต้น เทคนิคการถ่ายภาพดิจิทัลเพื่อใช้เป็นสื่อในการประชาสัมพันธ์  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการออกแบบสินค้า การถ่ายภาพ เทคนิคการถ่ายภาพดิจิทัลเพื่อใช้เป็นสื่อในการประชาสัมพันธ์
- 5333730504 การสร้างมูลค่าให้ธุรกิจด้วยกระบวนการออกแบบรูปแบบการออกแบบ ผ่าน Design Thinking (1 : 2)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับ Design Thinking การพัฒนานวัตกรรมออกแบบด้วยกระบวนการ 5 ขั้นตอน เพื่อประยุกต์ใช้ในการทำงาน  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการคิดเชิงออกแบบ Design Thinking ทักษะสำคัญที่นำมาใช้ในการพัฒนานวัตกรรม รวมถึงเห็นภาพรวมของกระบวนการ 5 ขั้นตอน เพื่อเรียนรู้เทคนิคและทราบวิธีการเข้าใจลูกค้าอย่างแท้จริง (Empathize Define) และเข้าใจวิธีการสร้างไอเดีย (IDEA) ที่หลากหลายด้วยวิธีการแบบ Design Thinking เพื่อนำมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการออกแบบผ่าน Design Thinking ด้วยกระบวนการ 5 ขั้นตอน





- 5333730505 ความรู้พื้นฐานวิทยาศาสตร์การอาหารและเทคนิคการแปรรูปอาหารจากวัตถุดิบหลัก (1 : 2)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถในการประกอบอาหารและนำเทคนิคการแปรรูปอาหารมาให้บริการจัด  
 เสิร์ฟแบบพอดีคำให้ได้มาตรฐานอย่างถูกต้องตามมาตรฐานสากล  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร ความสำคัญและประโยชน์ของการแปรรูปอาหาร กรรมวิธีการแปรรูป  
 อาหารและเทคนิควิธีการประกอบอาหารการทำข้าวต้มและข้าวเกรียบ ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารว่างประเภทอาหาร  
 คาวอย่างถูกต้องลักษณะ วิธีการเตรียมอาหาร วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการปรุงตามขั้นตอน จนกระทั่งบรรจุสำหรับจำหน่าย  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการการแปรรูปอาหาร การประกอบอาหารว่างประเภทอาหารคาว วิธีการเตรียมอาหาร  
 วัสดุ อุปกรณ์ วิธีการปรุงตามขั้นตอน จนกระทั่งบรรจุสำหรับจำหน่าย
- 5333730506 กระบวนการสร้างประสบการณ์ผ่านกิจกรรมให้นักท่องเที่ยว (Service Design) (1 : 2)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้และเข้าใจรูปแบบการออกแบบประสบการณ์ให้บริการนักท่องเที่ยว การออกแบบ  
 บริการ สามารถให้บริการนักท่องเที่ยวได้  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับกระบวนการสร้างประสบการณ์ที่ดีให้ลูกค้า ฝึกปฏิบัติการออกแบบรูปแบบกิจกรรม วิธีการ  
 และเทคนิคการนำเสนอ ขั้นตอนการให้บริการหรือจัดจำหน่าย วิธีการคำนวณราคาเพื่อให้การบริการหรือจัดจำหน่าย  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการออกแบบรูปแบบกิจกรรม วิธีการและเทคนิคการนำเสนอ ขั้นตอนการให้บริการ  
 หรือจัดจำหน่าย วิธีการคำนวณราคาเพื่อให้การบริการหรือจัดจำหน่าย
- 5333730507 การพัฒนาองค์ความรู้ผ่านการออกแบบการบริการท่องเที่ยว (1 : 1)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถรู้เกี่ยวกับการพัฒนาองค์ความรู้มาประยุกต์ออกแบบการบริการ  
 ท่องเที่ยว องค์ความรู้การจัดการท่องเที่ยวชุมชนในการบริการท่องเที่ยว  
 คำอธิบายรายวิชา  
 ศึกษาเกี่ยวกับการจัดการองค์ความรู้จากการท่องเที่ยวโดยชุมชน กลยุทธ์การพัฒนาให้ยั่งยืน  
 ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการออกแบบบริการท่องเที่ยวตามวิถีชุมชน วิธีการเตรียมอาหารว่างสำหรับต้อนรับ  
 การจัดเตรียมเครื่องดื่มเพื่อต้อนรับและระหว่างทำกิจกรรมที่เหมาะสมกับฤดูกาล วิธีการตกแต่งอาหารเพื่อให้บริการหรือจัด  
 จำหน่าย ทราบขั้นตอนการนำเสนอและการให้บริการ
- 5333730508 การเขียนออกแบบ นำเสนอรูปแบบสินค้าและบริการ (1 : 1)  
 วัตถุประสงค์รายวิชา  
 เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความสามารถในการนำเสนอสินค้าและบริการของชุมชนให้น่าสนใจ และสร้าง  
 ยอดขายด้วยเทคนิคการนำเสนอสำหรับงานบริการ



## คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการเขียนออกแบบ ผูกนำเสนอตามแบบเฉพาะของแต่ละคนบนฐานความรู้ที่อบรมและนำเสนอรูปแบบสินค้าและบริการตามกลุ่ม การประเมินและเพิ่มเทคนิคการนำเสนอสินค้าและบริการของชุมชนให้น่าสนใจ เพื่อสร้างยอดขายด้วยเทคนิคการนำเสนอสำหรับงานบริการ เป็นต้น

ฝึกปฏิบัติการเขียนออกแบบ นำเสนอรูปแบบสินค้าและบริการ

5333739901 การวัดและประเมินผล

(0 : 0)

ประเมินความรู้และทักษะของผู้รับการฝึก โดยการทดสอบภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ

## คณะผู้จัดทำและพิจารณาหลักสูตร

1. นางสาวโอปอล์ รังสิมันตุชาติ

อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาการท่องเที่ยว  
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

หัวหน้าโครงการนวัตกรรมจาก BCG กลุ่มผลิตภัณฑ์ Croco Crispy  
ตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์

2. นางสาวทิพาพร โพธิ์ศรี

ผู้ช่วยคณบดี คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

3. นางสุจิตรา จันทรรอด

นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ  
สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

ลงนาม  ผู้เสนอหลักสูตร  
(นางสุจิตรา จันทรรอด)

ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ

ลงนาม  ผู้เห็นชอบหลักสูตร  
(นายพนัฏฐกรณ์ สร้อยมุน)

ตำแหน่ง หัวหน้าฝ่ายพัฒนาฝีมือแรงงาน

วันที่ ๑๙ ต.ค. ๖๖

ลงนาม  ผู้อนุมัติหลักสูตร  
(นายธีรเดช ดิริทิพบุตร)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

วันที่ ๑๙ ต.ค. ๖๖

วุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางเกษม วงศ์ยิ้มไย**

**Mrs. Kasem Wongyimyai**

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppha Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางเกษม คุ่มเพ็ง**

**Mrs. Kasem Kumpeng**

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppha Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development







# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางจันทร์ยา นุ้ยขวัญ**

Mrs. Janya Nuikwan

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางจำเรญ จำรัส**

**Mrs. Jamrern Jamras**

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางจินตนา ยิสาร**

Mrs. Chintana Yisan

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppha Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางดวงใจ วงศ์ยิ้มไย**

**Mrs. Boungjai Wongyimyai**

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppha Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางนภารัตน์ มุสิกสูตร**

**Mrs. Naparat Musikasut**

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development







# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางบุญเชย ด้วงเฟื่อง**

**Mrs. Bunchuey Duangfueng**

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

**อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน**

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

**ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์**

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางประนอม จันศิริสุข**

Mrs. Pranorm Jansirisuk

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางพะเยาว์ กิจสวน**

**Mrs. Payao Kijsuan**

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppha Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางสาวเพชรลัดดา อินขำ**

Miss Phetlatda Ainkham

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppha Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตรีทิพย์บุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางมณู แกมนิล**

Mrs. Ma-Nu Kaemnil

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development







# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางรินรดา แสงวิเชียร**

**Mrs. Rinrada Sangwichian**

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางวรรณิภา ทองกลม**

**Mrs. Wannipa Thongklom**

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

**อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน**

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

**ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์**

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางวันเพ็ญ พูนสอาด**

**Mrs. Wanpen Phoonsa-Ard**

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางสอิ่ง ช้างศรี**

**Mrs. Saing Changsri**

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางสาวกมลเนตร ตรีนพ**

Miss Kamonnet Treenop

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppha Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development







# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางสาวคณิตา ภูมราดี**

Miss Khanita Phummaradee

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางสาวณัฐยา ทองแถม**

Miss Natthaya Thongyaem

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางสาวนภาพรณ ภูยอด**

Miss Napapan Puyod

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppha Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางสาวนริศรา ดีอินสวน**

Miss Narissara Deeinsuan

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

In Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางสาวนุชจิรา ครุฑอ่ำ**

Miss Nootjira Khrut-Am

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development







# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางสาวปานทิพย์ มุสิกสูตร**

Miss Pantip Musikasut

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นางสุนันทา สุขช่วย**

Mrs. Sunanta Sukchuay

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นายณฐกร ดีอินสวน**

Mr. Nathakron Deeinsuan

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม  
has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

In: Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นายณัฐวุฒิ ทังกล่า**

Mr. Natthawut Thangklam

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นายทดรอง บุญประสิทธิ์**

Mr. Thodrong Bunprasit

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppha Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development







# กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

This is to certify that

**นายทศพล แหยมเกิด**

Mr. Tosapol Yaemkerd

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม

has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง

in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppha Reungsud)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

Director-General

(นายธีรเดช ตริทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์

Director of Uttaradit Office for Skill Development





**กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน**  
DEPARTMENT OF SKILL DEVELOPMENT, MINISTRY OF LABOUR

วุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า  
This is to certify that

**นายมนต์ตรี ดีอินสวน**  
Mr. Montree Deeinsuan

ได้สำเร็จการฝึกอาชีพเสริม  
has completed the re-skill training course

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
จำนวน ๑๘ ชั่วโมง  
in Knowledge Management for Value Creation in Tourism Products (18 hours)

ระหว่างวันที่ ๒๓ กรกฎาคม - ๖ สิงหาคม ๒๕๖๖

From 23 July - 6 August 2023

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๖ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

Given on 16 August 2023

(นางสาวบุปผา เรืองสุด)

(Miss Buppa Reungsud)

**อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน**  
Director-General

(นายธีรเดช ตรีทิพบุตร)

(Mr. Theeradej Treetipbut)

**ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตถ์**  
Director of Uttaradit Office for Skill Development



ประชุมแผนการดำเนินงานโครงการ

และรายละเอียดการลงพื้นที่



ภาพกิจกรรม วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2566 ผู้รับผิดชอบโครงการและทีมงานได้จัดการประชุมหารือในทีม เพื่อปรึกษา ชี้แจง แลกเปลี่ยน เกี่ยวกับขั้นตอนการดำเนินงาน “โครงการนวัตกรรมจาก BCG กลุ่มผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ต้มยำพริกขี้หนู อำเภอน้ำขุ่น จังหวัดอุดรธานี”



## กำหนดการลงพื้นที่







### กำหนดการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์  
วันที่ 7 มีนาคม 2566

- \*\*\*\*\*
- 08.00 น. เดินทางจากมหาวิทยาลัยอุดรดิตถ์
  - 09.00 น. ถึง ตีพอดีฟาร์ม ตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์  
และลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
  - 09.30 น. แนะนำคณะผู้ดำเนินโครงการและชี้แจงจุดประสงค์การลงพื้นที่ในการดำเนินงานโครงการ  
“นวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย  
จังหวัดอุดรดิตถ์ ประจำปีงบประมาณ 2566”
  - 10.15 น. รับประทานอาหารว่าง
  - 10.30 น. อธิบายข้อมูลชุมชนโดยกระบวนการมีส่วนร่วมและจากการต่อยอดทุนทางทรัพยากรชุมชน  
ที่มีอยู่เดิมเพื่อค้นหาวัตถุดิบท้องถิ่นมาผสมผสานกับวัตถุดิบหลัก คือ เนื้อจระเข้
  - 11.30 น. รวบรวมข้อมูลจากกลุ่มเพื่อทำการโหวตคัดเลือกโดยการมีส่วนร่วม
  - 12.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
  - 13.00 น. สรุปผลจากการคัดเลือกวัตถุดิบ
  - 13.30 น. อภิปรายและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกัน
  - 14.30 น. สรุปผลการอภิปรายและตัวแทนกลุ่มกล่าวขอบคุณ พร้อมรับประทานอาหารว่าง
  - 15.00 น. นำคณะผู้ดำเนินโครงการลงสำรวจพื้นที่ในชุมชนและสรุปผลการลงพื้นที่หลังจากนั้นตัวแทน  
ชุมชนและคณะดำเนินการปิดโครงการ
  - 16.30 น. เดินทางกลับ
  - 17.30 น. ถึงมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์
- \*\*\*\*\*

ภาพกิจกรรมการลงพื้นที่ วันที่ 7 มีนาคม 2566

ผู้รับผิดชอบโครงการและทีมงานได้ลงพื้นที่ ตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์ เพื่อดำเนินงาน “โครงการนวัตกรรมจาก BCG กลุ่มผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์” จัดการอบรมเชิงปฏิบัติการและบรรยาย เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ สร้างวิธีการบริหารจัดการด้วยนวัตกรรม กระบวนการ Innovation Process ให้กลุ่มผู้ประกอบการ รวมถึงระดมความคิดเพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจ ในโครงการร่วมกัน







คณะผู้ดำเนินโครงการลงสำรวจพื้นที่ในชุมชนและสรุปผลการลงพื้นที่ร่วมกับกลุ่มผู้ประกอบการดี พอดี ฟาร์ม จากการลงพื้นที่ทำให้ทราบถึง การนำข้าวที่เหลือจากการหุงข้าวมาถนอมอาหาร รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่น่าสนใจร่วมกับเนื้อจระเข้



# ใบลงทะเบียน

## โครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน(BCE)

นวัตกรรมจาก BCG สู่อุตสาหกรรม Croco Crispy ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

วันที่.....เดือน.....ปี..... พ.ศ.๒๕๖๖

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล             | ที่อยู่                                   | เบอร์โทร     | ลายมือชื่อ        |
|----------|-------------------------|-------------------------------------------|--------------|-------------------|
| 1        | นายณัฐกร ตีอินสวน       | 57/2 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | 081 882 8008 | Nu                |
| 2        | นางสาวสมพร เอี่ยมจันทร์ | 57/3 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | -            | -                 |
| 3        | นางสาวนริศรา ตีอินสวน   | 57 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | 098-7690896  | นริศรา ตีอินสวน   |
| 4        | นางสาวปานทิพย์ มลิกสุตร | 96 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | 051-765 2323 | ปานทิพย์ มลิกสุตร |
| 5        | นายเกษม วงศ์ไ้มโย       | 64 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | 0815804680   | วทกพ ตั้วมสวณ     |
| 6        | นายไชยสิทธิ์ สำโรงไซ    | 58 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | 0613478569   | ไชยสิทธิ์ สำโรงไซ |
| 7        | นางดอกสร้อย ไกรมี       | 1/1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์  | 064-9388181  | ดอกสร้อย ไกรมี    |
| 8        | นางสาวปิตุเรศ ศิริรัตน์ | 1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์    | 096-9061113  | ปิตุเรศ ศิริรัตน์ |
| 9        | นายมนตรี ตีอินสวน       | 57 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | 08-12781107  | มนตรี ตีอินสวน    |
| 10       | นายอานนท์ แกมนิล        | 10/1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | -            | -                 |

# ใบลงทะเบียน

## โครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน(BCE)

นวัตกรรมจาก BCG สู่อุตสาหกรรม Croco Crispy ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

วันที่.....๗.....เดือน.....ธันวาคม.....พ.ศ.๒๕๖๖

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล                | ที่อยู่                                   | เบอร์โทร    | ลายมือชื่อ     |
|----------|----------------------------|-------------------------------------------|-------------|----------------|
| 11       | นางมณู แกมนิล              | 10/1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | 081-2871999 | มณู            |
| 12       | นางสาวเสณีห์ อ้นน้อย       | 16/6 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | -           | -              |
| 13       | นางสาวสุปราณี ชื่นใจ       | 10/2 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | -           | -              |
| 14       | นางสาวสุนันทา สุขช่วย      | 17/1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | 081-2844414 | สุนันทา        |
| 15       | นางสาวธวัชรินทร์ ตี๋อินสวน | 57/1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | -           | -              |
| 16       | นางกฤษณา พัฒนศักดิ์การ     | 9 ม.10 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | 091-0433889 | กฤษณา          |
| 17       | นางจินตนา ยิสาร            | 29/1 ม.5 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | 0852242778  | จินตนา ยิสาร   |
| 18       | นางพะเยาว์ กิจสวน          | 29/2 ม.5 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | 0850549391  | พะเยาว์ กิจสวน |
| 19       | นางไพโรจน์ ทับทิมทอง       | 12 ม.5 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | -           | -              |
| 20       | นางสาววิสา มัชฌิมวงศ์      | 10 ม.10 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์  | -           | -              |

\*\*\*\*\*



# ใบลงทะเบียน

## โครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน(BCE)

นวัตกรรมจาก BCG สู่อุตสาหกรรม Croco Crispy ต.ท่ามะปราง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

วันที่.....เดือน.....ปี.....พ.ศ.๒๕๖๖

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล              | ที่อยู่                                   | เบอร์โทร     | ลายมือชื่อ         |
|----------|--------------------------|-------------------------------------------|--------------|--------------------|
| 21       | นายทศสอง บุญประสิทธิ์    | 65 ม.5 ต.ท่ามะปราง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์    | 093-2389163  | ทศสอง บุญประสิทธิ์ |
| 22       | นายวีระชัย บุญประสิทธิ์  | 56 ม.10 ต.ท่ามะปราง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | -            | -                  |
| 23       | นางสาวจุฬาลักษณ์ มาพวง   | 22 ม.2 ต.ท่ามะปราง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์    | 092-9451496  | จุฬาลักษณ์ มาพวง   |
| 24       | นางบุญช่วย มาพวง         | 27 ม.2 ต.ท่ามะปราง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์    | 092-9451496  | บุญช่วย มาพวง      |
| 25       | นายณัฐวุฒิ หังกล้า       | 14/41 ม.5 ต.ท่ามะปราง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | 088-6810190  | ณัฐวุฒิ            |
| 26       | นายณัฐวุฒิ แก้วเพชร      | 42/1 ม.6 ต.ท่ามะปราง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์  | -            | -                  |
| 27       | นางสาวคณิดา ภูมราดี      | 54 ม.3 ต.ท่ามะปราง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์    | 092 357 2156 | คณิดา              |
| 28       | น.ส.ธีรชนร ชวนนเจริญธรรม | 57 ม.6 ต.ท่ามะปราง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์    | 064-9444606  | ธีรชนร             |
| 29       | นาย นพรัตน์ มุสิกพันธ์   | ๑6 ม.6 ต.ท่ามะปราง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์    | ๐๙๖-๘๖๑๐๑๑๑  | นพรัตน์            |
| 30       | นางสาว ชัยพร ชัยพร       | 20/11 ม.3 ต.ท่ามะปราง                     | 085 8341344  | ชัยพร              |

# ใบลงทะเบียน

## โครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน(BCE)

นวัตกรรมจาก BCG สู่อุตสาหกรรม Croco Crispy ต.ท่ามะปราง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

วันที่.....เดือน.....ปี.....พ.ศ.๒๕๖๖

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล          | ที่อยู่                                    | เบอร์โทร     | ลายมือชื่อ |
|----------|----------------------|--------------------------------------------|--------------|------------|
| 31       | ชัชวาลย์ งามประเสริฐ | 26 หมู่ ๖ ต.ท่ามะปราง อ.พิชัย จ. อุตรดิตถ์ | 090-114 8128 | ชัชวาลย์   |
| 32       | นางใจ วงศ์มณี        | 13/1 ม.๖ ต.ท่ามะปราง อ.พิชัย จ. อุตรดิตถ์  | 084-5062564  | นางใจ      |
| 33       | ฉัตรชัย ภูมิเกียรติ  | 16 ม.1 ต.ท่ามะปราง อ.พิชัย จ. อุตรดิตถ์    | 064-9083205  | ฉัตรชัย    |
| 34       | นาย ภูมิพรวิทย์      | 56 ม.10 ต.ท่ามะปราง อ.พิชัย จ. อุตรดิตถ์   | 080-0297812  | นาย        |
|          |                      |                                            |              |            |
|          |                      |                                            |              |            |
|          |                      |                                            |              |            |
|          |                      |                                            |              |            |
|          |                      |                                            |              |            |
|          |                      |                                            |              |            |

\*\*\*\*\*

ภาพการประชุมวันที่ 30 มีนาคม 2566 อาจารย์ ดร.วิภา ประพินอักษร ได้นำผลิตภัณฑ์ตั้งด้านการทดลอง ก่อนเลือกต้นแบบเพื่อถ่ายทอดความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีให้กับกลุ่ม ดี พอดี ฟาร์ม ประกอบด้วย 1. ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเสริมเนื้อจระเข้ และ 2. ข้าวตังที่มีส่วนผสมข้าวพื้นที่เชื่อมโยงคือ ตำบลคอรุม ข้าวอินทรีย์ที่ได้รับรางวัลข้าวเพชรคอรุมและเนื้อจระเข้วัตถุดิบหลักในพื้นที่ตำบลท่ามะเพือง โดยคณะทำงานได้ทำผลิตและชิมตัวอย่างเพื่อทำการพัฒนาและปรับปรุงให้คงที่ ก่อนนำผลิตภัณฑ์ลงสู่พื้นที่







### กำหนดการ

#### มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์

\*\*\*\*\*

วันอังคารที่ 16 พฤษภาคม 2566

- |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 08.00 น. | ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 09.00 น. | ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 09.30 น. | คณะผู้ดำเนินโครงการได้ขับเคลื่อนพัฒนา Croco crispy จากการทดลองทดสอบจากวัตถุดิบท้องถิ่นและโจทย์การพัฒนาวัตถุดิบ และให้กลุ่มได้รับรู้ร่วมกัน ชี้แจงตามผลจากการโหวตคัดเลือกผลิตภัณฑ์เพื่อพัฒนาให้มีส่วนผสมจากจระเข้จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์                                                                                                                                                                                                                  |
| 10.00น.  | เข้าสู่กระบวนการคัดเลือกผลิตภัณฑ์โดยกลุ่มผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว ตำบลท่ามะเฟืองการผ่านประสาทสัมผัสทั้งห้า (5 Sence) โดยกระบวนการมีส่วนร่วม                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 11.30 น. | <p>คัดเลือกได้ผลิตภัณฑ์ คือ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ข้าวเกรียบ 2 สูตร               <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1) สูตรดั้งเดิม</li> <li>1.2) สูตรที่ผ่านกระบวนการทางเทคโนโลยีอาหาร โดยใช้สาร CMC</li> </ol> </li> <li>2. ข้าวตัง               <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1) ข้าวตัง กข. 43 (เพชรคอรุม)</li> <li>2.2) ข้าวตังไรซ์เบอร์รี่ (เพชรคอรุม) จากผลิตภัณฑ์ทั้งหมด</li> </ol> </li> </ol> |
| 12.30 น. | รับประทานอาหารกลางวัน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 13.30 น. | สรุปผลและองค์ความรู้โดยกระบวนการมีส่วนร่วม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 15.30 น. | นัดหมายการลงพื้นที่อบรมครั้งต่อไป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 16.00 น. | เดินทางกลับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 17.00 น. | ถึงมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

\*\*\*\*\*

ภาพกิจกรรมการลงพื้นที่ วันที่ 16 พฤษภาคม 2566

อาจารย์ ดร.วิภา ประพันธ์อักษรและคณะบริหารโครงการได้นำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ประกอบด้วย 1. ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเสริมเนื้อจระเข้ และ 2. ข้าวตังเสริมเนื้อจระเข้ ข้าวตังที่มีส่วนผสมข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ข้าวเพชรอรุณ) และเนื้อจระเข้วัตถุดิบหลักในพื้นที่ จากที่ได้มีการพัฒนาสูตรและให้กลุ่มผู้ประกอบการ ดี พอดี ฟาร์ม และกลุ่มชาวบ้านในชุมชนท่ามะเพื่องมีส่วนร่วมในการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ เพื่อทำการถ่ายทอดความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในครั้งต่อไป





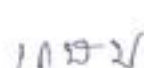
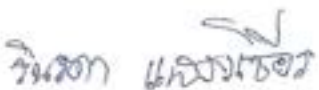
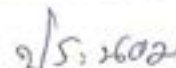
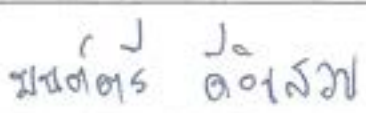
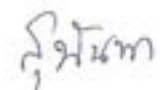


### ใบลงทะเบียน

โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

ในวันอังคารที่ 16 พฤษภาคม 2566 เวลา 8.30 น. - 17.00 น.

ณ ดีพอดี้ ฟาร์ม อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล               | ลายมือชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ                                                         |
|----------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | นายณฐกร ตีอินสวน          |    |
| 2        | นางสาวนริศรา ตีอินสวน     |    |
| 3        | นางสาวป่านทิพย์ มุสิกสูตร |    |
| 4        | นางเกษม วงศ์ขันธ์         |   |
| 5        | นางรินรดา แสงวิเชียร      |  |
| 6        | นางประนอม จันศิริสุข      |  |
| 7        | นายมนต์ดรี ตีอินสวน       |  |
| 8        | นางมยุ แกมนิล             |  |
| 9        | นางวันเพ็ญ พูนสอาด        |  |
| 10       | นางบุญเชย ต้วงเพื่อง      |  |
| 11       | นางสุนันทา สุขช่วย        |  |

### ใบลงทะเบียน

โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

ในวันอังคารที่ 16 พฤษภาคม 2566 เวลา 8.30 น. - 17.00 น.

ณ ดีพอดี้ ฟาร์ม อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล           | ลายมือชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ |
|----------|-----------------------|------------------------------|
| 12       | นางจำเริญ จำรัส       | จำเริญ                       |
| 13       | นางจินตนา ยีสาร       | จินตนา ยีสาร                 |
| 14       | นางพะเยาว์ กิจสวน     | พะเยาว์ กิจสวน               |
| 15       | นางจันทร์ นุ้ยขวัญ    | จันทร์ นุ้ยขวัญ              |
| 16       | นางดวงใจ วงศ์ยิ้มโย   | ดวงใจ วงศ์ยิ้มโย             |
| 17       | นายทศรอง บุญประสิทธิ์ | ทศรอง                        |
| 18       | นายณัฐวุฒิ ทังกล้า    | ณัฐวุฒิ                      |
| 19       | นางเกษม คุ่มเพ็ง      | เกษม คุ่มเพ็ง                |
| 20       | นางสาวคณิดา ภูมราดี   | คณิดา ภูมราดี                |
| 21       | นางเสออิง ช้างศรี     | เสออิง ช้างศรี               |
| 22       | นางนภารัตน์ มุสิกสูตร | นภารัตน์ มุสิกสูตร           |

### ใบลงทะเบียน

โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเพือง อำเภอฟิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

ในวันอังคารที่ 16 พฤษภาคม 2566 เวลา 8.30 น. – 17.00 น.

ณ ดีพอดี ฟาร์ม อำเภอฟิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล           | ลายมือชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ                                                       |
|----------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 23       | นางวรรณิภา ทองกลม     | วรรณิภา                                                                            |
| 24       | นางสาวณัฐยา ทองแฉ้ม   |  |
| 25       | นางสาวกมลเนตร ตรีนพ   | กมลเนตร ตรีนพ                                                                      |
| 26       | นางสาวนุชจิรา ครุฑอ่ำ | นุชจิรา                                                                            |
| 27       | นางเพชรลัดดา อินชา    | เพชรลัดดา                                                                          |
| 28       | นางสาวนภาพรณ ญยอด     | นภาพรณ                                                                             |
| 29       | นายทศพล แหยมเกิด      | ทศพล แหยมเกิด                                                                      |



ภาพการประชุม วันที่ 23 พฤษภาคม 2566 อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติ และทีมบริการโครงการ ได้ทำการประชุมวางแผนการลงพื้นที่อบรมให้กับกลุ่มผู้ประกอบการ ดี พอดี ฟาร์ม และกลุ่มชาวบ้าน ตำบลท่ามะเฟือง อบรมการทำข้าวเกรียบเสริมเนื้อจะเข้และข้าวตังเสริมเนื้อจะเข้ ข้าวตังที่มีส่วนผสม ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (ข้าวอินทรีย์ข้าวเพชรหอม) และเนื้อจะเข้วัตถุดิบหลักในพื้นที่ ทั้งนี้จากการพัฒนาสูตรสำเร็จรูปโดยใช้ความรู้ด้านเทคโนโลยีการอาหารเข้ามาช่วยในด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี







### กำหนดการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตต์ - ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตต์  
ระหว่างวันที่ 2 - 4 มิถุนายน 2566

\*\*\*\*\*

#### วันศุกร์ที่ 2 มิถุนายน 2566

- 14.00 น. ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตต์
- 15.00 น. ถึงศาลาประชาคม ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตต์
- 15.00 น. ลงสำรวจสถานที่จัดงานและวัสดุอุปกรณ์ทำความสะอาดและจัดเตรียม  
อุปกรณ์สำหรับการดำเนินงานวันต่อไป
- 16.00 น. ประสานนัดหมาย รับ - ส่ง วัดดุสิตและกลุ่มผู้อบรมผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว  
ตำบลท่ามะเฟือง
- 17.30 น. ออกจากพื้นที่ตำบลท่ามะเฟือง
- 18.30 น. ถึงมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตต์โดยสวัสดิภาพ

#### วันเสาร์ที่ 3 มิถุนายน 2566

- 07.00 น. เดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตต์
- 08.00 น. ถึงศาลาประชาคม ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตต์
- 08.30 น. ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
- 09.00 น. วิทยากรกลุ่มอบรมเชิงปฏิบัติการ โดย อาจารย์ ดร. วิภา ประพันธ์อักษร  
คุณบุษรินทร์ ทองศรีอัน และ คุณศิริวรรณ คงแก้ว ภายใต้หัวข้อ "พื้นฐานความรู้  
วิทยาศาสตร์การอาหารกับการสร้างผลิตภัณฑ์ Croco crispy "
- 12.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน

- 13.00 น. วิทยากรกลุ่มอบรมเชิงปฏิบัติการ โดย อาจารย์ ดร. วิภา ประพินอักษร  
คุณบุศรินทร์ ทองศรีอัน และ คุณศิริวรรณ คงแก้ว ภายใต้หัวข้อ “พื้นฐานความรู้  
วิทยาศาสตร์การอาหารกับการสร้างผลิตภัณฑ์ Croco crispy ” สาธิตการทำข้าวเกรียบ  
และลงมือปฏิบัติร่วมกับวิทยากรกลุ่ม
- 16.00 น. สรุปการจัดการความรู้ (KM) “พื้นฐานความรู้วิทยาศาสตร์การอาหารกับการสร้าง  
ผลิตภัณฑ์ Croco crispy ”
- 16.30 น. นัดหมายกำหนดการในวันถัดไปและเดินทางกลับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์
- 17.30 น. ถึงมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์โดยสวัสดิภาพ

#### วันอาทิตย์ที่ 4 มิถุนายน 2566

- 07.00 น. ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์
- 08.00 น. ถึงศาลาประชาคม ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์
- 08.30 น. ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
- 09.00 น. วิทยากรกลุ่มอบรมเชิงปฏิบัติการ โดย อาจารย์ ดร. วิภา ประพินอักษร  
คุณบุศรินทร์ ทองศรีอัน และ คุณศิริวรรณ คงแก้ว  
ภายใต้หัวข้อ “เพิ่มทักษะกับการเติมเต็มวัตถุดิบหลักด้วยเทคโนโลยีการอาหารและ  
ผลผลิตการเกษตร” การตัดและและทดสอบทอด
- 12.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 น. วิทยากรกลุ่มอบรมเชิงปฏิบัติการ โดย อาจารย์ ดร. วิภา ประพินอักษร  
คุณบุศรินทร์ ทองศรีอัน และ คุณศิริวรรณ คงแก้ว ภายใต้หัวข้อ  
“เพิ่มทักษะกับการเติมเต็มวัตถุดิบหลักด้วยเทคโนโลยีการอาหารและผลผลิต  
การเกษตร” ชมชิมและบรรจุผลิตภัณฑ์
- 16.00 น. สรุปการจัดการความรู้ (KM) “เพิ่มทักษะกับการเติมเต็มวัตถุดิบหลัก  
ด้วยเทคโนโลยีการอาหารและผลผลิตการเกษตร”
- 16.30 น. ชี้แจงการอบรมฝึกอบรมหลักสูตรต่อไปและเดินทางกลับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์
- 17.30 น. ถึงมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์โดยสวัสดิภาพ

\*\*\*\*\*

การอบรมเชิงปฏิบัติการ  
ณ องค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์



วิทยากรกลุ่มอบรมเชิงปฏิบัติการ

อาจารย์ ดร.วิภา ประพินอักษร

คุณบุศรินทร์ ทองศรีอัน

คุณศิริวรรณ คงแก้ว

วันที่ 3 มิถุนายน 2566

- ❖ หัวข้อ “พื้นฐานความรู้วิทยาศาสตร์การอาหารกับการสร้างผลิตภัณฑ์ Croco Crispy”
- ❖ การสาธิตการทำข้าวเกรียบและลงมือปฏิบัติร่วมกับวิทยากรกลุ่ม
- ❖ สรุป การจัดการความรู้ (KM) “พื้นฐานความรู้วิทยาศาสตร์การอาหารกับการสร้างผลิตภัณฑ์ Croco Crispy”

วันที่ 4 มิถุนายน 2566

- ❖ หัวข้อ “เพิ่มทักษะกับการเติมเต็มวัตถุดิบหลักด้วยเทคโนโลยีการอาหารและการผลิตการเกษตร”  
การคัดและการทดสอบทอด
- ❖ หัวข้อ “เพิ่มทักษะกับการเติมเต็มวัตถุดิบหลักด้วยเทคโนโลยีการอาหารและการผลิตการเกษตร”  
ชม ชิม และบรรจุภัณฑ์
- ❖ สรุป การจัดการความรู้ (KM) “เพิ่มทักษะกับการเติมเต็มวัตถุดิบหลักด้วยเทคโนโลยีการอาหารและการผลิตการเกษตร”

### สูตรข้าวเกรียบเสริมเนื้อจระเข้

| วัตถุดิบ                        | ปริมาณ (กรัม)  |
|---------------------------------|----------------|
| 1. แป้งมันสำปะหลัง 45%          | 450            |
| 2. น้ำนึ่งเนื้อจระเข้ 15%       | 150            |
| 3. พริกทอง 12%                  | 120            |
| 4. เนื้อจระเข้ (นึ่งสุก) 12%    | 120            |
| 5. แป้งสาลี 4.5%                | 45             |
| 6. กระเทียมบด 4%                | 40             |
| 7. น้ำตาลทรายขาว 3%             | 30             |
| 8. ไข่ไก่ (ทั้งฟอง) 2.5%        | 25             |
| 9. เกลือ 0.8%                   | 8              |
| 10. พริกไทยป่น 0.5%             | 5              |
| 11. CMC (%ของน้ำหนักแป้ง) 0.45% | 4.5            |
| 12. น้ำมันรำข้าว 0.25%          | 2.5            |
| รวมน้ำหนัก                      | 1,000          |
| ระยะเวลาตาก                     | นาน 9-10 ชม.   |
| น้ำหนักก่อนอบ                   | 758 (นึ่งแล้ว) |
| น้ำหนักหลังอบ                   | 471            |
| %Yield                          | 47             |

- วิธีการเตรียมเนื้อจระเข้



- วิธีการเตรียมฟักทอง





• วิธีการทำข้าวเกรียบเสริมจระเข้

1. เติมน้ำมันสำหรับทอด + แป้งสาลี ลงในเครื่องผสมแป้ง

2. เติมน้ำจระเข้สุกบดละเอียด

3. เติมน้ำพริกสุกบดละเอียด

4. ผสมให้เข้ากัน

5. เติมน้ำมันหมู + พริกไทยป่น + ไข่

6. เติมน้ำ CMC

(ละลาย CMC กับน้ำตาล เกลือ และน้ำนึ่งเนื้อจระเข้)

7. นวดให้เข้ากัน

8. เติมน้ำมันรำข้าว

9. ชั่งน้ำหนัก 150 กรัม/ ก้อน

10. ปั้นเป็นแท่ง (ห่อด้วยใบตอง)

11. นึ่งให้สุกนาน 1 ชม. (จนแป้งใส)

12. ทักแช่น้ำ 12 ชม. (1 คืนในตู้เย็น)

13. ตัดเป็นชิ้น ขนาดความหนา 2 มม. ○

14. อบที่อุณหภูมิ 55-60 °C หรือตากแดดให้แห้ง

ประมาณ 9-10 ชม.

15. ทอดที่อุณหภูมิ 170 - 220 °C

16. บรรจุใส่ถุง



### สูตรข้าวต้มไรซ์เบอร์รี่เสริมเนื้อจระเข้

| วัตถุดิบ                           | ปริมาณ (กรัม) |
|------------------------------------|---------------|
| 1. ข้าวไรซ์เบอร์รี่ (หุงสุก) 79.6% | 796           |
| 2. เนื้อจระเข้ (นึ่งสุก) 20%       | 200           |
| 3. ผงปรุงรส (รสดี) 0.3%            | 3             |
| 4. เกลือ 0.1%                      | 1             |
| น้ำหนักรวม                         | 1,000         |
| อบหรือตากแดด                       | 7-8 ชม.       |
| น้ำหนักหลังอบ                      | 312           |
| %Yield                             | 31            |

- วิธีการเตรียมเนื้อจระเข้



- วิธีการหุงข้าว (หม้อหุงข้าวไฟฟ้า)

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ 400 กรัม : น้ำเปล่า 1,500 ml  $\longrightarrow$  หุงสุกได้ 1 กิโลกรัม

• วิธีการทำข้าวตังไรซ์เบอร์รี่เสริมเนื้อจระเข้

1. นำข้าวไรซ์เบอร์รี่หุงสุกใส่กะละมังสแตนเลส

2. เติมนมปรุงรส + เกลลี่

3. ผสมให้เข้ากัน

4. เติมนเนื้อจระเข้สับละเอียด

5. ผสมให้เข้ากัน เป็นเนื้อเดียว

6. ตักใส่ถุงพลาสติกชนิด HDPE

7. รีดให้เป็นแผ่นบางขนาดหนา 2 มม.

8. กดเป็นชิ้นขนาด (กว้างxยาว) 4x4 cm

9. นำไปตากแดด หรือ  
นำเข้าเตาอบที่อุณหภูมิ 55-60 °C  
(ลอกถุงพลาสติกด้านบนออก)

10. ตากแดด หรือ อบนาน 30 นาที

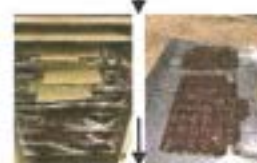
11. พลิกด้าน และลอกถุงพลาสติกอีกด้านออก

12. อบต่อหรือตากแดดนาน 7-8 ชม.

13. หักชิ้นข้าวตังตามรอยกด

14. หอด 170 - 220 °C

15. บรรจุใส่ถุง



## E1

มผช.๑๐๗/๒๕๕๖

## มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ข้าวเกรียบ

### ๑. ขอบข่าย

- ๑.๑ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ครอบคลุมข้าวเกรียบพร้อมบริโภคน และข้าวเกรียบดิบที่ต้องนำไปทอดก่อนบริโภค

### ๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้ มีดังต่อไปนี้

- ๒.๑ ข้าวเกรียบ หมายถึง อาหารว่างชนิดหนึ่งที่ทำจากแป้งเป็นส่วนประกอบหลัก อาจมีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์หรือผัก หรือผลไม้ เช่น ปลา กุ้ง ฟักทอง เผือก งาดำ งาขาว บดผสมให้เข้ากับเครื่องปรุงรส แล้วทำให้เป็นรูปทรงตามต้องการ นึ่งให้สุก ตัดให้เป็นแผ่นบางๆ นำไปทำให้แห้งด้วยแสงแดดหรือวิธีอื่นที่เหมาะสมอาจทอดก่อนบรรจุหรือไม่ก็ได้

### ๓. ชนิด

- ๓.๑ ข้าวเกรียบ แบ่งออกเป็น ๒ ชนิด คือ

๓.๑.๑ ข้าวเกรียบพร้อมบริโภค

๓.๑.๒ ข้าวเกรียบดิบ

### ๔. คุณลักษณะที่ต้องการ

- ๔.๑ ลักษณะทั่วไป

๔.๑.๑ ข้าวเกรียบพร้อมบริโภค ต้องเป็นแผ่นบาง กรอบ มีการพองตัวดีและสม่ำเสมอ ไม่มีชิ้นที่ไหม้เกรียม อาจแตกหักได้เล็กน้อย

๔.๑.๒ ข้าวเกรียบดิบ ต้องเป็นแผ่นบาง กรอบ อาจแตกหักได้เล็กน้อย

- ๔.๒ สี

ต้องมีสีที่ติดตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้และสม่ำเสมอ



มผช. ๑๐๗ / ๒๕๕๖

#### ๔.๓ กลิ่นรส

ต้องมีกลิ่นรสเฉพาะของส่วนประกอบที่ใช้ และปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน เมื่อตรวจสอบโดยวิธีให้คะแนนตามข้อ ๔.๑ แล้ว ต้องได้คะแนนเฉลี่ยของแต่ละลักษณะจากผู้ตรวจสอบทุกคน ไม่น้อยกว่า ๓ คะแนน และไม่มีลักษณะใดได้ ๑ คะแนน จากผู้ตรวจสอบคนใดคนหนึ่ง

#### ๔.๔ สิ่งแปลกปลอม

ต้องไม่พบสิ่งแปลกปลอมที่ไม่ใช่ส่วนประกอบที่ใช้ เช่น เส้นผม ดิน ทราย กรวด ชิ้นส่วนหรือสิ่งปฏิกูลจากสัตว์ เช่น แมลง หนู นก

#### ๔.๕ ความชื้น

๔.๕.๑ ข้าวเกรียบพร้อมบริโภคน้ำ ต้องไม่เกินร้อยละ ๔.๐ โดยน้ำหนัก

๔.๕.๒ ข้าวเกรียบดิบ ต้องไม่เกินร้อยละ ๑๒ โดยน้ำหนัก

#### ๔.๖ ค่าเพอร์ออกไซด์ (เฉพาะข้าวเกรียบพร้อมบริโภคน้ำ)

ต้องไม่เกิน ๓๐ มิลลิกรัมสมมูลเพอร์ออกไซด์ออกซิเจนต่อกิโลกรัม

#### ๔.๗ วัตถุเจือปนอาหาร

๔.๗.๑ ห้ามใช้วัตถุกันเสีย และสีผสมอาหารทุกชนิด

๔.๗.๒ บิวทิเลเตดไฮดรอกซีอะนิโซล และบิวทิเลเตดไฮดรอกซีโทลูอิน อย่างใดอย่างหนึ่งหรือรวมกันต้องไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม

#### ๔.๘ จุลินทรีย์

๔.๘.๑ จำนวนจุลินทรีย์ทั้งหมด ต้องไม่เกิน  $1 \times 10^4$  โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๔.๘.๒ เอสเชอริเชีย โคไล โดยวิธีเอ็มพีเอ็น ต้องน้อยกว่า ๓ ต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๔.๘.๓ สตาฟีโลค็อกคัส ออเรียส

๔.๘.๓.๑ ข้าวเกรียบพร้อมบริโภคน้ำ ต้องไม่พบในตัวอย่าง ๐.๑ กรัม

๔.๘.๓.๒ ข้าวเกรียบดิบ ต้องน้อยกว่า ๑๐๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

๔.๘.๔ รา ต้องไม่เกิน ๑๐๐ โคโลนีต่อตัวอย่าง ๑ กรัม

### ๕. สุขลักษณะ

๕.๑ สุขลักษณะในการทำข้าวเกรียบ ให้เป็นไปตามคำแนะนำตามภาคผนวก ก.

### ๖. การบรรจุ

๖.๑ ให้บรรจุข้าวเกรียบในภาชนะบรรจุที่สะอาดแห้ง ผนึกได้เรียบร้อย สามารถป้องกันความชื้นและการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกได้

๖.๒ น้ำหนักสุทธิของข้าวเกรียบในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

มผช.๑๐๗/๒๕๕๖

## ๗. เครื่องหมายและฉลาก

- ๗.๑ ที่ภาชนะบรรจุข้าวเกรียบทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้ให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน
- (๑) ชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ เช่น ข้าวเกรียบกุ้ง ข้าวเกรียบปลา ข้าวเกรียบฟักทอง ข้าวเกรียบเผือก
  - (๒) น้ำหนักสุทธิ
  - (๓) วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”
  - (๔) ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียน
- ในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

## ๘. การชักตัวอย่างและเกณฑ์ตัดสิน

- ๘.๑ รุ่น ในที่นี้ หมายถึง ข้าวเกรียบชนิดเดียวกันที่มีส่วนประกอบเดียวกัน ทำโดยกรรมวิธีเดียวกัน ในระยะเวลาเดียวกัน
- ๘.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ ให้เป็นไปตามแผนการชักตัวอย่างที่กำหนดต่อไปนี้
- ๘.๒.๑ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบสิ่งแปลกปลอม การบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วทุกตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๔ ข้อ ๖. และข้อ ๗. จึงจะถือว่าข้าวเกรียบรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
  - ๘.๒.๒ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบลักษณะทั่วไป สี และกลิ่นรส ให้ใช้ตัวอย่างที่ผ่านการทดสอบตามข้อ ๘.๒.๑ แล้ว จำนวน ๓ หน่วยภาชนะบรรจุ เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๑ ถึงข้อ ๔.๓ จึงจะถือว่าข้าวเกรียบรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
  - ๘.๒.๓ การชักตัวอย่างและการยอมรับ สำหรับการทดสอบความชื้น ค่าเพอร์ออกไซด์ วัตถุเจือปนอาหาร และจุลินทรีย์ ให้ชักตัวอย่างโดยวิธีสุ่มจากรุ่นเดียวกัน จำนวน ๔ หน่วยภาชนะบรรจุ นำมาทำเป็นตัวอย่างรวม เมื่อตรวจสอบแล้วตัวอย่างต้องเป็นไปตามข้อ ๔.๔ ถึงข้อ ๔.๘ จึงจะถือว่าข้าวเกรียบรุ่นนั้นเป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด
- ๘.๓ เกณฑ์ตัดสิน
- ตัวอย่างข้าวเกรียบต้องเป็นไปตามข้อ ๘.๒.๑ ข้อ ๘.๒.๒ และข้อ ๘.๒.๓ ทุกข้อ จึงจะถือว่าข้าวเกรียบรุ่นนั้นเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนนี้

## ๙. การทดสอบ

- ๙.๑ การทดสอบลักษณะทั่วไป สี และกลิ่นรส
- ๙.๑.๑ ให้แต่งตั้งคณะผู้ตรวจสอบ ประกอบด้วยผู้ที่มีความชำนาญในการตรวจสอบข้าวเกรียบอย่างน้อย ๕ คน แต่ละคนจะแยกกันตรวจและให้คะแนนโดยอิสระ

มผช. ๑๐๗ / ๒๕๕๖

๙.๑.๒ วางตัวอย่างข้าวเกรียบในจานกระเบื้องสีขาว ตรวจสอบโดยการตรวจพินิจและชิม ในกรณีข้าวเกรียบดิบ ให้นำตัวอย่างไปทอดในน้ำมันที่ร้อนจนพองกรอบแล้วชิม

๙.๑.๓ หลักเกณฑ์การให้คะแนน ให้เป็นไปตามตารางที่ ๑

ตารางที่ ๑ หลักเกณฑ์การให้คะแนน  
(ข้อ ๙.๑.๓)

| ลักษณะ<br>ที่ตรวจสอบ | เกณฑ์ที่กำหนด                                                                                                          | ระดับการตัดสิน (คะแนน) |    |       |              |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----|-------|--------------|
|                      |                                                                                                                        | ดีมาก                  | ดี | พอใช้ | ต้องปรับปรุง |
| ลักษณะทั่วไป         | ข้าวเกรียบพร้อมบริโภคน้ำจิ้ม ต้องเป็นแผ่นบาง กรอบ มีการพองตัวดีและสม่ำเสมอ ไม่มีชิ้นที่ไหม้เกรียม อาจแตกหักได้เล็กน้อย | ๕                      | ๓  | ๒     | ๑            |
|                      | ข้าวเกรียบดิบ ต้องเป็นแผ่นบาง กรอบ อาจแตกหักได้เล็กน้อย                                                                | ๕                      | ๓  | ๒     | ๑            |
| สี                   | ต้องมีสีที่ติดตามธรรมชาติของส่วนประกอบที่ใช้ และสม่ำเสมอ                                                               | ๕                      | ๓  | ๒     | ๑            |
| กลิ่นรส              | ต้องมีกลิ่นรสเฉพาะของส่วนประกอบที่ใช้ และปราศจากกลิ่นอื่นที่ไม่พึงประสงค์ เช่น กลิ่นอับ กลิ่นหืน                       | ๕                      | ๓  | ๒     | ๑            |

๙.๒ การทดสอบสิ่งแปลกปลอม ภาชนะบรรจุ และเครื่องหมายและฉลาก ให้ตรวจพินิจ

๙.๓ การทดสอบความชื้นและวัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๙.๔ การทดสอบค่าเพอร์ออกไซด์ ให้ใช้วิธีทดสอบตาม IUPAC หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๙.๕ การทดสอบจุลินทรีย์ ให้ใช้วิธีทดสอบตาม AOAC หรือ BAM หรือวิธีทดสอบอื่นที่เป็นที่ยอมรับ

๙.๖ การทดสอบน้ำหนักสุทธิ ให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

มผช.๑๐๗/๒๕๕๖

## ภาคผนวก ก.

## สุขลักษณะ

(ข้อ ๕.๑)

## ก.๑ สถานที่ตั้งและอาคารที่ท่า

ก.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง อยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้เกิดมลพิษที่ทำการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

ก.๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบ สะอาด ไม่มีน้ำขังและและสกปรก

ก.๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่น เขม่า ควัน มากผิดปกติ

ก.๑.๑.๓ ไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ เช่น บริเวณเพาะเลี้ยงสัตว์ แหล่งเก็บหรือกำจัดขยะ

ก.๑.๒ อาคารที่ทำมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การบำรุงรักษา การทำความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

ก.๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารที่ท่า ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

ก.๑.๒.๒ แยกบริเวณที่ท่าออกเป็นสัดส่วน ไม่อยู่ใกล้ห้องสุขา ไม่มีสิ่งของที่ไมใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำงานในบริเวณที่ท่า

ก.๑.๒.๓ พื้นที่ใช้ปฏิบัติงานไม่แออัด มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

## ก.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการทำ

ก.๒.๑ ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการทำที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ทำจากวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

ก.๒.๒ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาด เหมาะสมกับการใช้งาน ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ติดตั้งได้ง่าย มีปริมาณเพียงพอ รวมทั้งสามารถทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง

## ก.๓ การควบคุมกระบวนการทำ

ก.๓.๑ วัตถุดิบและส่วนผสมในการทำ สะอาด มีคุณภาพดี มีการล้างหรือทำความสะอาดก่อนนำไปใช้

ก.๓.๒ การท่า การเก็บรักษา การขนย้าย และการขนส่ง ให้มีการป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมเสียของผลิตภัณฑ์

## ก.๔ การสุขาภิบาล การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

ก.๔.๑ น้ำที่ใช้ล้างทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และมือของผู้ท่า เป็นน้ำสะอาดและมีปริมาณเพียงพอ

ก.๔.๒ มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์นำเชื้อ แมลงและฝุ่นผง ไม่ให้เข้าไปในบริเวณที่ทำตามความเหมาะสม

ก.๔.๓ มีการกำจัดขยะ สิ่งสกปรก และน้ำทิ้ง อย่างเหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับลงสู่ผลิตภัณฑ์

ก.๔.๔ สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้กำจัดสัตว์นำเชื้อและแมลง ใช้ในปริมาณที่เหมาะสม และเก็บแยกจากบริเวณที่ท่า เพื่อไม่ให้ปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ได้

## ก.๕ บุคลากรและสุขลักษณะของผู้ท่า

ผู้ท่าทุกคน ต้องรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้ดี เช่น สวมเสื้อผ้าที่สะอาด มีผ้าคลุมผมเพื่อป้องกันไม่ให้เส้นผมหล่นลงในผลิตภัณฑ์ ไม่ไว้เล็บยาว ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน หลังการใช้ห้องสุขา และเมื่อมือสกปรก

ภาพกิจกรรมการลงพื้นที่ วันที่ 3 -4 มิถุนายน 2566

อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติและทีมบริหารโครงการ ได้ลงพื้นที่จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ โดยกระบวนการมีส่วนร่วมเกี่ยวกับความรู้พื้นฐานในการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้กับกลุ่มผู้ประกอบการ ดี พอดี ฟาร์ม และชาวบ้านตำบลท่ามะเฟือง “การทำข้าวเกรียบเสริมเนื้อจะเข้และข้าวตังเสริมเนื้อจะเข้” จากการพัฒนาสูตรจากทีมคณะทำงานโครงการโดยมีอาจารย์ ดร.วิภา ประพินอักษร และผู้ช่วยนักวิจัยทั้ง ภายในและวิทยาการภายนอกได้สาธิตตั้งแต่ กระบวนการผลิต ชั่ง ตวง วัดตามสัดส่วนให้ทางกลุ่มร่วมถึงการบรรยายคุณลักษณะการผลิตอาหารที่ดี อาหารปลอดภัยและกรรมวิธีในการทำพร้อมการฝึกปฏิบัติพื้นฐาน ด้วยกระบวนการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารร่วมกับภูมิปัญญาชาวบ้านวิถีชุมชนท่ามะเฟือง





กระบวนการอบรมเชิงปฏิบัติการสาธิตและลงมือปฏิบัติการทำข้าวเกรียบเสริมเนื้อกระเซ้และฟักทองวัตถุดิบที่พบได้ในพื้นที่และข้าวตังโรสเบอรี่เสริมเนื้อกระเซ้ และใช้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์การชั่งตวงวัดการใช้อุปกรณ์วัดอุณหภูมิด้วยรังสีอินฟราเรดและการใช้สาร CMC ในข้าวเกรียบเพื่อให้เกิดการพองตัวและช่วยให้ข้าวเกรียบกรอบนานยิ่งขึ้น







กระบวนการอบรมเชิงปฏิบัติการสาธิตและการทำข้าวเกรียบเสริมเนื้อจะแช่และข้าวตังไรซ์เบอร์รี่เสริมเนื้อจะแช่จำเป็นต้องใช้ระยะเวลาการอบรม 2-3 วัน เนื่องจากมีกระบวนการหลายขั้นตอนต้องนำไปตากแดดสองถึงสามแดดเพื่อให้แผ่นข้าวเกรียบและข้าวตังแห้ง เมื่อเนื้อข้าวเกรียบและข้าวตังแห้งดีแล้ว สีข้าวเกรียบและข้าวตังจะได้ไม่เปลี่ยนหรือเข้มขึ้น เมื่อนำมาทอดแล้วสุกถึงข้างใน ฟุสวยงามและรสชาติอร่อยสดใหม่





ใบลงทะเบียน

โครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน(BCE)

นวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

วันที่.....๖.....เดือน.....มิถุนายน.....พ.ศ.๒๕๖๖

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล             | ที่อยู่                                   | เบอร์โทร     | ลายมือชื่อ |
|----------|-------------------------|-------------------------------------------|--------------|------------|
| 1        | นายณัฐกร ตีอินสวน       | 57/2 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | 081-887 8008 | NZ         |
| 2        | นางสาวสมพร เอี่ยมจันทร์ | 57/3 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | 051-958 1322 | สมพร       |
| 3        | นางสาวนริศรา ตีอินสวน   | 57 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | 098-769 0898 | นริศรา     |
| 4        | นางสาวปานทิพย์ มลิกสุตร | 96 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | 061-968-5353 | chunich    |
| 5        | นายเกษม วงศ์รัมย์       | 64 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | 0612701714   | เกษม       |
| 6        | นายไชยสิทธิ์ สำรัมย์    | 58 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | 061-347 4569 | ไชยสิทธิ์  |
| 7        | นางดอกสร้อย ไกรมี       | 1/1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์  | 064-998 8181 | ดอกสร้อย   |
| 8        | นางสาวปิรุส ศิริรัตน์   | 1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์    |              |            |
| 9        | นายมนตรี ตีอินสวน       | 57 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | 097-769 0898 | มนตรี      |
| 10       | นายอานนท์ แกมมิล        | 10/1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | 081-288 1449 | อานนท์     |

# ใบลงทะเบียน

## โครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน(BCE)

นวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

วันที่.....๓.....เดือน.....มิถุนายน.....พ.ศ.๒๕๖๖

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล              | ที่อยู่                                   | เบอร์โทร   | ลายมือชื่อ        |
|----------|--------------------------|-------------------------------------------|------------|-------------------|
| 11       | นางมณู แกมนิล            | 10/1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | ๐๘1๖๑71๗๑  | ม.๒               |
| 12       | นางสาวเสนีย์ อ้นน้อย     | 16/6 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ |            |                   |
| 13       | นางสาวสุปราณี ชื่นใจ     | 10/2 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | ๐๘1๖๑๗๑๗๐  | ส.๒               |
| 14       | นางสาวสุนันทา สุขช่วย    | 17/1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | ๐๘1๖๑๗๑๗๑  | ส                 |
| 15       | นางสาวฐาปรีณ ดิอินสวน    | 57/1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ |            |                   |
| 16       | นางกฤษณา พัฒน์ศักดิ์ดากร | 9 ม.10 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   |            |                   |
| 17       | นางจินตนา ยัสสาร         | 11/1 ม.5 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | ๐๘5๒๒12๖๔๘ | นางจินตนา ยัสสาร  |
| 18       | นางพะเยาว์ กิจสวน        | 29/2 ม.5 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | ๐๘54๑3๑๑   | นางพะเยาว์ กิจสวน |
| 19       | นางไพโรจน์ ทัฬหิมทอง     | 12 ม.5 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   |            |                   |
| 20       | นางสาววิสยา มัชฌิมวงศ์   | 10 ม.10 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์  |            |                   |



ใบลงทะเบียน

โครงการพัฒนาศักยภาพธุรกิจชุมชน(BCE)

นวัตกรรมจาก BCG สูผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

วันที่..... 3 เดือน..... เดือน..... พ.ศ.๒๕๖๖

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล             | ที่อยู่                                    | เบอร์โทร      | ลายมือชื่อ |
|----------|-------------------------|--------------------------------------------|---------------|------------|
| 21       | นายทศธร บัญประสิทธิ์    | 65 ม.5 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์    | 093-2389163   | nm         |
| 22       | นายวีระชัย บัญประสิทธิ์ | 56 ม.10 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | -             | -          |
| 23       | นางสาวจุฬาลักษณ์ มาพ่วง | 22 ม.2 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์    | 09๕ - ๙๕51496 | จุฬาลักษณ์ |
| 24       | นางบุญช่วย มาพ่วง       | 27 ม.2 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์    | 09๕ - ๙๕51496 | บุญช่วย    |
| 25       | นายณัฐวุฒิ พังกล้า      | 14/41 ม.5 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ |               | ณัฐวุฒิ    |
| 26       | นายณัฐวุฒิ แก้วเพชร     | 42/1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์  |               | ณัฐวุฒิ    |
| 27       | นางสาวคณิดา ภูมราตี     | 54 ม.3 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์    |               | คณิดา      |
|          |                         |                                            |               |            |
|          |                         |                                            |               |            |
|          |                         |                                            |               |            |

# ใบลงทะเบียน

โครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน(BCE)

นวัตกรรมจาก BCG สูผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ต.ท่ามะปราง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

วันที่.....๒.....เดือน.....มิถุนายน.....พ.ศ.๒๕๖๖

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล              | ที่อยู่               | เบอร์โทร     | ลายมือชื่อ |
|----------|--------------------------|-----------------------|--------------|------------|
|          | นส. ทวีธา ขมราดี         | ๕๔ หมู่ ๕ ต.ท่ามะปราง | ๐๙๒ ๓๕๗ ๒๑๕๖ | คณิศร      |
|          | วิมลดา แสงวิเชียร        | ๙๙/๙ ม. ๑ ท่ามะปราง   | ๐๙๔-๖๗๕-๐๓๒๕ | วิมลดา     |
|          | นส. ชัยวัฒน์ ศรีประเสริฐ | ๒๖ ม. ๖ ท่ามะปราง     | ๐๙๐ ๑๑๔ ๘๑๒๘ | ชัยวัฒน์   |
|          | นาง กษม คำแพง            | ๖ ม. ๖ ท่ามะปราง      | -            | กษม        |
|          | นาง สมใจ ศรีศรี          | ๙๕ ม. ๖ ท่ามะปราง     | -            | สมใจ       |
|          | นางสาว เสาวลักษณ์        | ๖ ม. ๖                | ๐๙๘-๐๐๔ ๗๗๗  | เสาวลักษณ์ |
|          | วิภากรัตนา เสมาเสถียร    | ๖๕ ม. ๖ ท่ามะปราง     | ๐๖๒ ๒๑๕ ๐๖๑๐ | วิภากรัตนา |
|          |                          |                       |              |            |
|          |                          |                       |              |            |

# ใบลงทะเบียน

## โครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน(BCE)

นวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

วันที่..... 4 .....เดือน.....พฤษภาคม.....พ.ศ.๒๕๖๖

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล             | ที่อยู่                                   | เบอร์โทร    | ลายมือชื่อ |
|----------|-------------------------|-------------------------------------------|-------------|------------|
| 1        | นายณัฐกร ตีอินสวน       | 57/2 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | 081-8878008 | NZ         |
| 2        | นางสาวสมพร เอี่ยมจันทร์ | 57/3 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | 0918881322  | สมพร       |
| 3        | นางสาวนริศรา ตีอินสวน   | 57 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | 098-7690898 | นริศรา     |
| 4        | นางสาวปานทิพย์ มลิกสุตร | 96 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | 061-7605363 | chunich    |
| 5        | นายเกษม วงศ์ชัยโม       | 64 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | 0612701714  | เกษม       |
| 6        | นายไชยสิทธิ์ สำเริงไธ   | 58 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | 061-3478569 | ไชยสิทธิ์  |
| 7        | นางดอกสร้อย ไกรมี       | 1/1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์  | 064-9988181 | ดอกสร้อย   |
| 8        | นางสาวปิตุเรส ศิริรัตน์ | 1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์    |             |            |
| 9        | นายมนตรี ตีอินสวน       | 57 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | 098-7690898 | มนตรี      |
| 10       | นายอาณนัท แกมณิล        | 10/1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | 091-2891779 | อาณนัท     |

# ใบลงทะเบียน

## โครงการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ(BCE)

นวัตกรรมจาก BCG สู่อุตสาหกรรม Croco Crispy ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

วันที่..... 4 เดือน..... เดือน..... พ.ศ. ๒๕๖๖

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล            | ที่อยู่                                   | เบอร์โทร  | ลายมือชื่อ |
|----------|------------------------|-------------------------------------------|-----------|------------|
| 11       | นางมณู แกมมิล          | 10/1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | ๐๘1๕๖1๗7๙ | my         |
| 12       | นางสาวเสนีย์ อ้นน้อย   | 16/6 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ |           |            |
| 13       | นางสาวสุปราณี ชื่นใจ   | 10/2 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | ๐๘๑๕๖๑๗   | ๐๘๑๕๖๑๗    |
| 14       | นางสาวสุนันทา สุขช่วย  | 17/1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | ๐๘1๕๖๑๗   | ๐๘1๕๖๑๗    |
| 15       | นางสาวฐาปรีดา คีรินทร์ | 57/1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ |           |            |
| 16       | นางกฤษฎา พัฒนศักดิ์    | 9 ม.10 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   |           |            |
| 17       | นางจินตนา ยัสสาร       | 11/1 ม.5 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | ๐๘๕๖๑๗๗   | ๐๘๕๖๑๗๗    |
| 18       | นางพะเยาว์ กิจสวน      | 29/2 ม.5 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ | ๐๘๕๖๑๗๗   | ๐๘๕๖๑๗๗    |
| 19       | นางไพโรจน์ ทับทิมทอง   | 12 ม.5 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   |           |            |
| 20       | นางสาววิสา มัชฌิมวงศ์  | 10 ม.10 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์  |           |            |

# ใบลงทะเบียน

โครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน(BCE)

นวัตกรรมจาก BCG สูผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

วันที่.....4.....เดือน.....ธันวาคม.....พ.ศ.๒๕๖๖

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล             | ที่อยู่                                    | เบอร์โทร    | ลายมือชื่อ                                                                        |
|----------|-------------------------|--------------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 21       | นายทศสอง บุญประสิทธิ์   | 65 ม.5 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์    | 093-2395163 |  |
| 22       | นายวีระชัย บุญประสิทธิ์ | 56 ม.10 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์   | -           | -                                                                                 |
| 23       | นางสาวจุฬาลักษณ์ มาพ่วง | 27 ม.2 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์    | 092-9451496 | จุฬาลักษณ์                                                                        |
| 24       | นางบุญช่วย มาพ่วง       | 27 ม.2 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์    | 092-9451496 | บุญช่วย                                                                           |
| 25       | นายณัฐวุฒิ ทังกล้า      | 14/41 ม.5 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ |             | ณัฐวุฒิ                                                                           |
| 26       | นายณัฐวุฒิ แก้วเพชร     | 42/1 ม.6 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์  |             | ณัฐวุฒิ                                                                           |
| 27       | นางสาวคณิดา ภูมราตี     | 54 ม.3 ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์    |             | คณิดา                                                                             |
|          |                         |                                            |             |                                                                                   |
|          |                         |                                            |             |                                                                                   |
|          |                         |                                            |             |                                                                                   |



## ใบลงทะเบียน

## โครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน(BCE)

นวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ต.ท่ามะเพือง อ.พิชัย จ.อุตรดิตถ์ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

วันที่..... 4 .....เดือน..... มิถุนายน..... พ.ศ. ๒๕๖๖

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล            | ที่อยู่                 | เบอร์โทร              | ลายมือชื่อ |
|----------|------------------------|-------------------------|-----------------------|------------|
|          | น.ส ศนิดา อามวาลี      | เลขที่ 3 ต.ท่ามะเพือง   | 092357 2156           | ศนิดา      |
|          | น.ส. ธันชน ชักปลั่ง    | 26 หมู่ 6 ต. ท่ามะเพือง | 0801148128            | ธันชน      |
|          | นางกมล ดัมพะ           | 6 ม. 6                  | —                     | กมล        |
|          | วิษณุภา เสาร์วิชัย     | ๑๑/๑ ม. 1 ท่ามะเพือง    | ๐๙๔-๖75.๐325          | วิษณุภา    |
|          | เชื้อวมา เสงี่ยม       | ๑5 ม. 6 ต.ท่ามะเพือง    | ๐๙8-8๐47๗๗            | เชื้อวมา   |
|          | วิภากร์ธดา เสือชะเตียง | ๑5 ม. 6 ต.ท่ามะเพือง    | ๐622150610            | วิภากร์ธดา |
|          | นายสมิโต นิลธำ         | ๑5 ม. 6                 | <del>๐๙๔-๘๐๔๗๗๗</del> | สมิโต      |
|          |                        |                         |                       |            |
|          |                        |                         |                       |            |
|          |                        |                         |                       |            |

ภาพการประชุมความร่วมมือกับสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดอุดรดิตถ์ ในวันที่ 10 มิถุนายน 2566 อาจารย์โอบอล รังสิมันตุชาติและคณะได้ขอจัดทำหลักสูตรร่วมกับเจ้าหน้าที่สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดอุดรดิตถ์ ภายใต้ชื่อหลักสูตร “การจัดการความรู้ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว” จำนวน 18 ชั่วโมง เพื่อยกระดับอาชีพเสริมและเข้าสู่กระบวนการจัดการกลุ่มที่ต่อเนื่อง





### กำหนดการ

#### 1 วัน ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรธานี

\*\*\*\*\*

วันเสาร์ที่ 8 กรกฎาคม 2566

- 08.00 น. เดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี
- 09.00 น. ถึง ตีพอดีฟาร์ม ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรธานี
- เริ่มชี้แจงหลักสูตรการจัดการความรู้ (KM) ท้องถิ่น โดยหัวหน้าโครงการ และชี้แจงเอกสารที่ใช้ประกอบสำหรับสมัครอบรมร่วมกับกรมการพัฒนาฝีมือแรงงาน
- 10.00 น. กรอกเอกสาร ใบสมัคร เข้ารับการฝึกอบรมฝีมือแรงงานและหนังสือยินยอม ให้เก็บรวบรวมใช้และเปิดเผยข้อมูลส่วนบุคคลของผู้เข้าร่วม จำนวน 29 คน
- 12.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 น. ชี้แจงกำหนดการ วัน เวลา ในการอบรมหลักสูตรจำนวน 18 ชั่วโมง
- 14.00 น. คุณสมบัติผู้เข้าร่วมอบรมและเกณฑ์การเข้ารับการอบรมเพื่อมอบวุฒิบัตรจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน สำหรับผู้ผ่านการอบรมเท่านั้น
- 15.00 น. สอบถามความคิดเห็นและการเตรียมความพร้อมของกลุ่มผู้เข้าร่วมอบรม
- 16.00 น. เดินทางกลับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี
- 17.00 น. ถึงมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานีโดยสวัสดิภาพ

\*\*\*\*\*



ภาพกิจกรรมการลงพื้นที่ ในวันที่ 8 กรกฎาคม 2566

อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติและคณะได้ชี้แจงการอบรมหลักสูตรร่วมกับเจ้าหน้าที่สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัดอุดรธานี ภายใต้ชื่อหลักสูตร “การจัดการความรู้ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว” ให้กับกลุ่มผู้ประกอบการ ดี พอดี ฟาร์มและกลุ่มชาวบ้านชุมชนท่ามะเฟือง โดยผู้เข้ารับการฝึกต้องเข้าอบรมครบทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ จำนวน 18 ชั่วโมง โดยให้กรอกแบบฟอร์มการสมัครจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน หลักสูตรได้รับการอนุมัติ วันที่ 19 กรกฎาคม 2566





### กำหนดการ

โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรธานี  
วันที่ 23 กรกฎาคม 2566

- .....
- 07.30 น. เดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี
- 08.30 น. ถึงเทศบาลตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรธานี
- 09.00 น. ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมอบรมและพิธีกล่าวเปิดอบรมหลักสูตรการจัดการความรู้  
การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว
- 09.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการการออกแบบสำหรับทำ Prototype มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์  
ทางการท่องเที่ยว โดยวิทยากรอาจารย์ปิยะนุช ไสยกิจ และคณะ
- 10.30 น. รับประทานอาหารว่าง
- 11.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการการออกแบบสำหรับทำ Prototype มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์  
ทางการท่องเที่ยว โดยวิทยากรอาจารย์ปิยะนุช ไสยกิจ และคณะ
- 12.30 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการการออกแบบสินค้าสำหรับผู้ประกอบการท่องเที่ยวและเทคนิค  
การถ่ายภาพเพื่อการตลาดท่องเที่ยว โดยวิทยากรอาจารย์ปิยะนุช ไสยกิจ และคณะ
- 15.30 น. รับประทานอาหารว่าง
- 16.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการการออกแบบสินค้าสำหรับผู้ประกอบการท่องเที่ยวและเทคนิค  
การถ่ายภาพเพื่อการตลาดท่องเที่ยว โดยวิทยากรอาจารย์ปิยะนุช ไสยกิจ และคณะ
- 17.00 น. สรุปและแลกเปลี่ยนรู้ พร้อมนัดหมายการลงพื้นที่อบรมครั้งต่อไป
- 17.30 น. เดินทางกลับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี
- 18.30 น. ถึงมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี
- .....

\*\*\*กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม





อบรมเชิงปฏิบัติการการคิดเชิงออกแบบสำหรับ  
การนำ Prototype มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว



1

อาจารย์ปิยะนุช ไสยกิจ (อ.นุช)

ความเชี่ยวชาญ :

โทร.

Facebook :

Line ID :

Email:



วิทยากรบรรยาย

2

## รายชื่อผลิตภัณฑ์อาหาร ขนม ของดีตำบลท่ามะเฟือง



1. ข้าวตัง
2. ข้าวตังโรสเบอรี่
3. ข้าวเกรียบจระเข้
4. ข้าวตังจระเข้
5. กล้วยฉาบเบรคแตก

3

สินค้า/ผลิตภัณฑ์  
เพื่อการท่องเที่ยว

4



## รูปแบบสินค้า



ราคาถูก  
(0-300 บาท)



ราคาปานกลาง  
(300-1,000 บาท)



ราคาสูง  
(>1,000 บาท)

7

## รูปแบบสินค้า



ราคาถูก  
(10-30 บาท)



ราคาปานกลาง  
(50-100 บาท)



ราคาสูง  
(150-300 บาท)

8



# การสร้างอัตลักษณ์ ชุมชน

9



10



11



12



13



14





15



16





17



18



19



สนใจสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม  
สามารถติดต่อได้ที่เบอร์โทร. 063-015-5106  
ติดต่อได้ที่เพจเฟสบุ๊ค : วิชาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้  
และการท่องเที่ยวเชิงเกษตร บ้านมะเขาว  
จังหวัดขอนแก่น

20



ตั้งชื่อสินค้ายังไง?  
ให้น่าจดจำ

21



ชื่อบุคคล

22



ชื่อสถานที่ที่ผลิต

23



ชื่อจากสิ่งที่ขาย + คำไพเราะ

24





บุญปาก  
THAI DESSERT & TEA

25

กานโห  
kanon hao



ตั้งเตา

26

# อัมสุข



ละมุนละไม

ขนมไทยสูตรโบราณ

@reallygreatsite

เน้นจดจำง่าย อินเทอร์เน็ต ทันสมัย

27



28

ถ้านึกถึง  
อัตลักษณ์ เอกลักษณ์  
ท้องถิ่นของตนเอง  
คุณนึกถึงอะไร?

29



30

เราจะออกแบบอะไร?  
ให้กับผลิตภัณฑ์  
ของเราได้บ้าง...

31

### แนวทางการออกแบบ บ้านท่าปลา



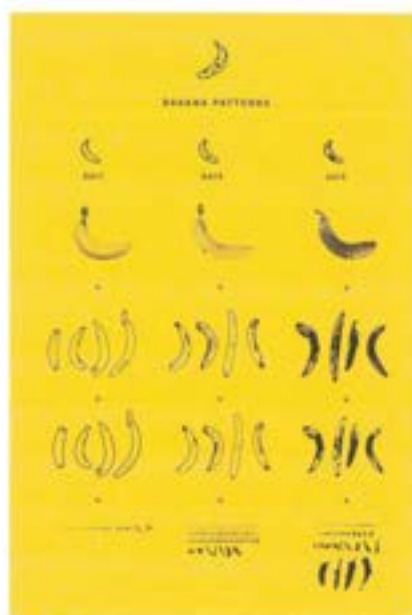
32



ตัวอย่าง  
ผลิตภัณฑ์/บรรจุภัณฑ์  
ในท้องตลาด

33

idea : design ตัวอย่าง กล้วยฉาบ



34



35



36



39



40





41



42





43



44



## แบบที่ 2

## Concept Design

ข้าวตังไรซ์เบอร์รี่ มีแนวคิดการออกแบบ  
บรรจุภัณฑ์แบบ สะดวกสบาย ด้วยภาพการ์ตูน  
น่ารักๆ ที่สามารถดึงดูดสายตา  
ของเด็กๆ และผู้ใหญ่ได้เป็นอย่างดี  
สามารถพกพาได้ง่ายๆ และบรรจุภัณฑ์  
สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้  
ช่วยลดขยะได้



Size 1x2x3 cm  
ขนาดกล่อง

## Color Theme



การออกแบบ

ลักษณะการออกแบบที่เน้นสี  
และรูปทรงที่ดึงดูดสายตา  
ของเด็กๆ



Registered Trademark © 2018



Crisco Crispy Rice Cakes is a registered trademark of Crisco Corporation, Inc. All rights reserved.

## ข้าวตังไรซ์เบอร์รี่

ให้เลือกว่าชอบลักษณะแบบไหน?



แบบที่ 1



แบบที่ 2



แบบที่ 3









## วิเคราะห์ SWOT สินค้าท้องถิ่น เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

53



54



55



**กล้วยฉาบ**  
กรอบอร่อย ความอร่อยที่ลงตัว

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                |                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>จุดแข็ง</b><br>1.รสชาติอร่อยถูกปาก<br>2.ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ<br>3.มีหนึ่งเดียวในท้องถิ่น                                                 | <b>จุดอ่อน</b><br>1.มีค่าใช้จ่ายทำโฆษณาสูง<br>2.สินค้าลอกเลียนแบบได้ง่าย<br>3.ราคาจำหน่ายไม่สามารถตั้งราคาได้สูงมาก การต้นทุนจึงต้องใช้เวลานาน | <b>โอกาส</b><br>1.ภาครัฐส่งเสริมการลงทุน<br>2.ขยายตลาดทำผลิตภัณฑ์อื่นได้<br>3.เทคโนโลยีการสื่อสารเข้าถึงผู้บริโภค |
| <b>อุปสรรค</b><br>1.กล้วยเป็นวัตถุดิบทางการเกษตรที่เน่าเสียได้ง่าย การเก็บรักษาวัตถุดิบเป็นเรื่องสำคัญมาก<br>2. มีคู่แข่งในอุตสาหกรรมมากมาย |                                                                                                                                                |                                                                                                                   |

56

## วิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

57

|                                                               |                                                                      |                                                             |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>ชื่อสินค้า</b><br>.....<br>.....                           | <input type="checkbox"/> เคยผลิต <input type="checkbox"/> ไม่เคยผลิต |                                                             |
| <b>จุดแข็ง :</b> (ผลิตภัณฑ์คืออะไร?)                          | <b>จุดอ่อน :</b> (สิ่งที่ยากแก่ไขหรือพัฒนา)                          | <b>ค่าคง :</b> สอดคล้องบนสินค้า<br>(ค่าที่น่าจดจำหรือโดนใจ) |
| <b>คิดว่า....อยากต่อยอดผลิตภัณฑ์ &gt; สินค้าใหม่เป็นอะไร?</b> | <b>ราคาสินค้า:</b> (มีราคาเท่าไรบ้าง?)                               |                                                             |
|                                                               | <b>ขายที่ไหนบ้าง?</b> : (โอกาสแหล่งขายสินค้า)                        |                                                             |

58



## พิกเที่ยง

59



อบรมเชิงปฏิบัติการการออกแบบสินค้าสำหรับผู้ประกอบการท่องเที่ยว  
และเทคนิคการถ่ายภาพเพื่อการตลาดท่องเที่ยว



60

ภาพกิจกรรมการลงพื้นที่ ในวันที่ 23 กรกฎาคม 2566

อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติและคณะได้จัดอบรมตามโครงการภายใต้หลักสูตร "การจัดการความรู้ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว" โดยคุณสุจิรา จันทรรอด ตำแหน่งนักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ จากสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุดรดิตต์ เยี่ยมชมในการจัดอบรม การฝึกอบรม อาชีพเสริมตามโครงการบูรณาการภาครัฐและเอกชน หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว ให้กับบุคคลทั่วไป เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวสู่ชุมชนด้วยองค์ความรู้และกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ จำนวน 29 คน ณ องค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตต์





กิจกรรมภาคเช้าโดย อาจารย์ปิยะนุช ไสยกิจ วิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการออกแบบสำหรับทำ Prototype มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวโดยกระบวนการมีส่วนร่วมเลือกรูปแบบขึ้นนอกและเหมาะสมกับ ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบเสริมเนื้อจระเข้และข้าวตังค์เสริมเนื้อจระเข้



กิจกรรมภาคบ่ายโดย อาจารย์ปิยะนุช ไสยกิจ วิทยากรอบรมเชิงปฏิบัติการการออกแบบสินค้าสำหรับผู้ประกอบการท่องเที่ยวและเทคนิคการถ่ายภาพเพื่อการตลาดท่องเที่ยว





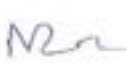
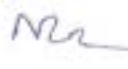
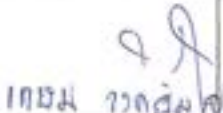
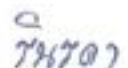
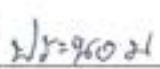
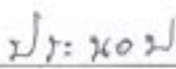
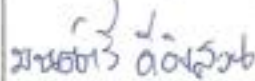
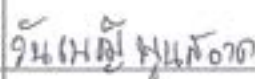
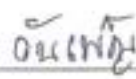
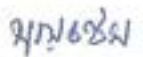
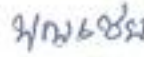
### ใบลงทะเบียน

โครงการนวัตกรรมจาก BCG สุ่มผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์  
หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว (18 ชม.)

ร่วมกับสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์

ในวันที่ 23 กรกฎาคม 2566 เวลา 8.30 น. – 17.00 น.

ณ หอประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล             | ลายมือชื่อ<br>ภาคเช้า                                                               | ลายมือชื่อ<br>ภาคบ่าย                                                                 | รวม       |
|----------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 1        | นายณัฐกร ตีอินสวน       |    |    | 6 ชั่วโมง |
| 2        | นางสาวนริศรา ตีอินสวน   |    |     | 6 ชั่วโมง |
| 3        | นางสาวปณทิพย์ มุสิกสูตร |   |   | 6 ชั่วโมง |
| 4        | นางเกษม วงศ์ยิ้มโย      |  |  | 6 ชั่วโมง |
| 5        | นางรินรดา แสงวิเชียร    |  |  | 6 ชั่วโมง |
| 6        | นางประนอม จันศิริสุข    |  |   | 6 ชั่วโมง |
| 7        | นายมนต์ตรี ตีอินสวน     |  |   | 6 ชั่วโมง |
| 8        | นางนุญ แกมนิล           |  |   | 6 ชั่วโมง |
| 9        | นางวันเพ็ญ พูนสอาด      |  |   | 6 ชั่วโมง |
| 10       | นางบุญเชย ตัวงเฟื่อง    |  |  | 6 ชั่วโมง |

### ใบลงทะเบียน

โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว (18 ชม.)

ร่วมกับสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์

ในวันที่ 23 กรกฎาคม 2566 เวลา 8.30 น. – 17.00 น.

ณ หอประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล           | ลายมือชื่อ<br>ภาคเช้า | ลายมือชื่อ<br>ภาคบ่าย | รวม       |
|----------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------|
| 11       | นางสุนันทา สุขช่วย    |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 12       | นางจำเริญ จำรัส       |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 13       | นางจินตนา ยีสาร       |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 14       | นางพะเยาว์ กิจสวน     |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 15       | นางจันทร์ นัยขวัญ     |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 16       | นางดวงใจ วงศ์ยัมโย    |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 17       | นายทศรอง บุญประสิทธิ์ |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 18       | นายณัฐวุฒิ หังกล้า    |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 19       | นางเกษม คุ่มเพ็ง      |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 20       | นางสาวคณิตา ภูมราตี   |                       |                       | 6 ชั่วโมง |

### ใบลงทะเบียน

โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว (18 ชม.)

ร่วมกับสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์

ในวันที่ 23 กรกฎาคม 2566 เวลา 8.30 น. – 17.00 น.

ณ หอประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล           | ลายมือชื่อ<br>ภาคเช้า | ลายมือชื่อ<br>ภาคบ่าย | รวม       |
|----------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------|
| 21       | นางเสออิง ช้างศรี     | เสออิง                | เสออิง                | 6 ชั่วโมง |
| 22       | นางนภารัตน์ มุสิกสูตร | นภารัตน์              | นภารัตน์              | 6 ชั่วโมง |
| 23       | นางวรรณิภา ทองกลม     | วรรณิภา ทองกลม        | วรรณิภา ทองกลม        | 6 ชั่วโมง |
| 24       | นางสาวณัฐยา ทองแถม    | ณัฐยา ทองแถม          | ณัฐยา ทองแถม          | 6 ชั่วโมง |
| 25       | นางสาวกมลเนตร ศรีนพ   | กมลเนตร               | กมลเนตร               | 6 ชั่วโมง |
| 26       | นางสาวนุชจิรา ครุฑอ่ำ | นุชจิรา               | นุชจิรา               | 6 ชั่วโมง |
| 27       | นางเพชรลัดดา อินข้า   | เพชรลัดดา             | เพชรลัดดา             | 6 ชั่วโมง |
| 28       | นางสาวนภาพรรณ ภูยอด   | นภาพรรณ               | นภาพรรณ               | 6 ชั่วโมง |
| 29       | นายทศพล แหยมเกิด      | ทศพล                  | ทศพล                  | 6 ชั่วโมง |



### กำหนดการ

โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่มลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์  
วันที่ 5 - 6 สิงหาคม 2566

#### วันที่ 5 สิงหาคม 2566

- 07.00 น. เดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
- 08.00 น. ถึงเทศบาลตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์และลงทะเบียน
- 08.30 น. อบรมเรื่องความรู้พื้นฐานวิทยาศาสตร์การอาหารและเทคนิคการแปรรูปอาหาร  
จากวัตถุดิบหลัก โดยวิทยากรอาจารย์ ดร.วิภา ประพินอักษร และคณะ (ทฤษฎี 1 ชั่วโมง)
- 09.30 น. การจัดการองค์ความรู้ผ่านกระบวนการบริการจัดการด้วยนวัตกรรม Innovation Process  
โดยวิทยากรอาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติ และ คุณรัชพล เทพศิริ (ทฤษฎี 1 ชั่วโมง)
- 10.30 น. รับประทานอาหารว่าง
- 10.45 น. อบรมเชิงปฏิบัติการการสร้างมูลค่าให้ธุรกิจด้วยกระบวนการออกแบบรูปแบบการออกแบบ  
ผ่าน Design Thinking โดยวิทยากรอาจารย์ทิพาพร โพธิ์ และ คุณรัชพล เทพศิริ (2 ชั่วโมง)
- 12.45 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการการสร้างมูลค่าให้ธุรกิจด้วยกระบวนการออกแบบรูปแบบการออกแบบ ผ่าน  
Design Thinking โดยวิทยากรอาจารย์ทิพาพร โพธิ์ศรี และ คุณรัชพล เทพศิริ (1 ชั่วโมง)
- 14.30 น. อบรมเรื่องความรู้พื้นฐานวิทยาศาสตร์การอาหารและเทคนิคการแปรรูปอาหาร  
จากวัตถุดิบหลัก โดยวิทยากรอาจารย์ ดร.วิภา ประพินอักษร และคณะ (ปฏิบัติ 1 ชั่วโมง)
- 15.30 น. รับประทานอาหารว่าง
- 16.30 น. อบรมเรื่องความรู้พื้นฐานวิทยาศาสตร์การอาหารและเทคนิคการแปรรูปอาหาร  
จากวัตถุดิบหลัก โดยวิทยากรอาจารย์ ดร.วิภา ประพินอักษร และคณะ (ทฤษฎี 1 ชั่วโมง)
- 17.30 น. สรุปและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ พร้อมนัดหมายการอบรมในวันถัดไป
- 18.00 น. เดินทางกลับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์



### วันที่ 6 สิงหาคม 2566

- 07.00 น. เดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์
- 08.00 น. ถึงเทศบาลตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์และลงทะเบียน
- 08.30 น. กระบวนการสร้างประสบการณ์ผ่านกิจกรรมสำหรับนักท่องเที่ยว Service Design  
โดยวิทยากรอาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติ และ คุณรัชพล เทพศิริ (ทฤษฎี 1 ชั่วโมง)
- 09.30 น. รับประทานอาหารว่าง
- 10.00 น. กระบวนการสร้างประสบการณ์ผ่านกิจกรรมสำหรับนักท่องเที่ยว Service Design  
โดยวิทยากรอาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติ และ คุณรัชพล เทพศิริ (ปฏิบัติ 2 ชั่วโมง)
- 12.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 น. การพัฒนาองค์ความรู้ผ่านการออกแบบการบริการ โดยวิทยากร ดร.จันทิมา ปกครอง  
(ทฤษฎี 1 ชั่วโมง)
- 14.00 น. การเขียนและการออกแบบการนำเสนอรูปแบบสินค้าและบริการ  
โดยวิทยากร ดร.จันทิมา ปกครอง (ทฤษฎี 1 ชั่วโมง)
- 15.00 น. การพัฒนาองค์ความรู้ผ่านการออกแบบการบริการ โดยวิทยากร ดร.จันทิมา ปกครอง  
(ปฏิบัติ 1 ชั่วโมง)
- 15.30 น. รับประทานอาหารว่าง
- 15.45 น. สรุปและแลกเปลี่ยนรู้
- 17.00 น. เดินทางกลับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

---

\*\*\* กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม



1



2

# จุดประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถ  
ออกแบบการบริการเพื่อสร้าง  
ประสบการณ์ท่องเที่ยวโดยชุมชน  
ให้กับนักท่องเที่ยวได้

3

# กิจกรรมแนะนำตัว



4





5



6





7



8

# Service Design Fundamentals

พื้นฐานของการออกแบบบริการ

เปียร์กิต มาเกอร์  
กำหนดหลักปฏิบัติพื้นฐานสำหรับ  
การออกแบบบริการ ไว้ 10 ข้อ

9

1



พื้นฐานของการออกแบบบริการ

Look at your service as a product  
มองงานบริการให้เป็นสินค้า



10

2

## พื้นฐานของการออกแบบบริการ

Focus on the customer benefit  
ให้ความสำคัญกับประโยชน์  
ของผู้ใช้เป็นหลัก



11



ให้ความสำคัญกับประโยชน์  
ของผู้ใช้เป็นหลัก

12



3

พื้นฐานของการออกแบบบริการ

Dive into the customer world  
เข้าไปอยู่ในโลกของผู้ใช้



13

4

พื้นฐานของการออกแบบบริการ

See the big picture  
มองให้เห็นภาพใหญ่



14



5

## พื้นฐานของการออกแบบบริการ

Design the customer experience  
ออกแบบประสบการณ์ของผู้ใช้



กนก  
กนก  
กนก



15

6

## พื้นฐานของการออกแบบบริการ

Design a visible service evidence  
ออกแบบองค์ประกอบที่มองเห็นได้  
ของงานบริการ



16

7

## พื้นฐานของการออกแบบบริการ



Go for standing ovations with your service  
มุ่งสร้างบริการที่สุดยอดเยี่ยมที่สุด



17

8

## พื้นฐานของการออกแบบบริการ



Demonstrate flexible standard  
สร้างมาตรฐานที่ยืดหยุ่นได้



18



# 9



## พื้นฐานของการออกแบบบริการ

Create a living product  
สร้างผลงานที่มีชีวิต



19



20

10

พื้นฐานของการออกแบบบริการ

Be enthusiastic  
มีความกระตือรือร้น



21



22



กิจกรรมที่ 3

# กิจกรรมการออกแบบ การนำเสนอผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว ณ จุดบริการ



23



24



25



26

# ประเมินกิจกรรม

สิ่งที่ได้ตลอดการอบรม 3 วันนี้

- ทักษะและความสามัคคี
- แนวทาง/การจัดการชุมชน
- เข้าใจในผลิตภัณฑ์และบริการ
- องค์ประกอบของการท่องเที่ยวในชุมชน

ขอบคุณผู้เข้าร่วมทุกท่าน



27

# พบกันใหม่

แล้วพบกันใหม่ค่ะ/ครับ



28





Croco Crispy

# การออกแบบกลุ่ม ชุมชน ทามะเฟื่อง



1

กระบวนการพัฒนา กลุ่ม  
และ ผลิตภัณฑ์



## 5 ขั้นตอนของ Design Thinking Process

1

Empathize

การสืบค้นข้อมูล  
สังเกตการทำงานเข้าใจ  
ถามว่า "ทำไม ทำแบบ"

2

Define

ปัญหาของใคร  
ผู้ใดคือใคร  
ผู้ใดกำหนดทิศทาง

3

Ideate

ระดมสมอง หาไอเดีย  
แบ่งแบบไอเดีย  
คิด หรือ ระบาย

4

Prototype

ผู้ใดออกแบบ  
จุดไหนต้องเปลี่ยน  
เปลี่ยนอย่างไรรวดเร็ว

5

Test

สร้างแบบจำลอง  
เน้นความเร็ว  
เน้นความเรียบง่าย

2





สร้างสรรค์  
ป้ายชื่อ

3



เราชอบ  
อะไรในบ้าน  
เรามาก  
ที่สุด ?

4



ทำไมเราต้อง  
รวมกลุ่ม?

5



ถ้ามีใครมา  
รุกรานบ้าน  
คุณจะทำ  
อย่างไร...?

6





7



8

## หลัก 5 ก. ประกอบด้วย



1. ก : **กลุ่มสมาชิก** สมาชิกกลุ่มต้องมีความสามัคคี และให้ความร่วมมือกับกรรมการ

2. ก : **กรรมการ** จะต้องมีความซื่อสัตย์ โปร่งใส เสียสละ รับผิดชอบ ตรวจสอบได้

3. ก : **กิจกรรม** กลุ่มต้องมีกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง

4. ก : **กติกา** กลุ่มต้องมีกฎ กติกา ที่ดี มีความเป็นธรรมกับสมาชิกทุกคน

5. ก : **กองทุน** กลุ่มต้องมีกองทุนไว้ใช้จ่ายในการดำเนินงาน และจัดสวัสดิการแก่สมาชิก

9

## หลักธรรมาภิบาล



1. หลักนิติธรรม : ต้องเป็นไปตามกฎ ระเบียบของราชการ และของกลุ่ม

2. หลักคุณธรรม : ต้องให้ความสำคัญกับสมาชิกทุกคนโดยเท่าเทียมกัน

3. หลักความโปร่งใส : ต้องมีความโปร่งใส สมาชิกสามารถตรวจสอบได้

4. หลักการมีส่วนร่วม : ต้องให้สมาชิกมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆ อย่างต่อเนื่อง

5. หลักความรับผิดชอบ : ทุกคนต้องมีความรับผิดชอบต่อบทบาทและหน้าที่ของตน

6. หลักความคุ้มค่า : ต้องใช้จ่ายอย่างประหยัด คุ้มค่ากับต้นทุน ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

10



## การจัดสรรผลกำไรของกลุ่ม ประกอบด้วย



1. ค่าตอบแทนคณะกรรมการ
2. ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน
3. เงินปันผลแก่สมาชิก
- 4.สวัสดิการสมาชิก (เกิด แก่ เจ็บ ตาย)
5. สาธารณประโยชน์
6. สมทบกองทุน
7. ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ตามคณะกรรมการเห็นสมควร

11



12

โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ  
นวัตกรรมจาก BCG คู่ผลิตภัณฑ์  
Croco Crispy ประจำปี 2566

เรื่อง  
บรรจุภัณฑ์

โดย  
ดร. จันทิมา ปกครอง



1

MEMO



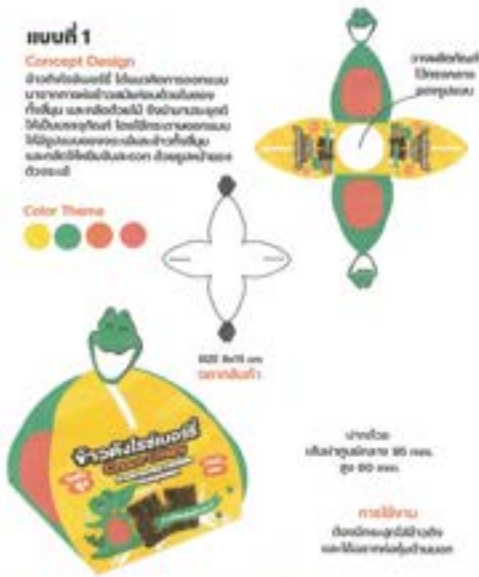
2

## แบบที่ 1

## Concept Design

ตัวการ์ตูนเป็นสัตว์ ไม่ควรใช้การออกแบบ  
มาจากธรรมชาติมากเกินไป เช่น สัตว์  
ที่กินเนื้อ และสัตว์ที่ดุร้าย ซึ่งถ้าหากจะดูดี  
ได้เป็นสัตว์ที่กินพืช โดยให้ลักษณะที่ดู  
น่ารัก และน่าเอ็นดู และใช้สีที่ดูดี  
และน่าใช้เป็นสีหลัก คือ สีเขียว สีเหลือง  
และสีน้ำตาล

## Color Theme



ลิขสิทธิ์ © 2018 บริษัท Croco Crispy จำกัด  
สงวนลิขสิทธิ์

สงวนลิขสิทธิ์

3

## แบบที่ 3

## Concept Design

ตัวการ์ตูนเป็นสัตว์ ไม่ควรใช้การออกแบบ  
มาจากธรรมชาติมากเกินไป เช่น สัตว์  
ที่กินเนื้อ และสัตว์ที่ดุร้าย ซึ่งถ้าหากจะดูดี  
ได้เป็นสัตว์ที่กินพืช โดยให้ลักษณะที่ดู  
น่ารัก และน่าเอ็นดู และใช้สีที่ดูดี  
และน่าใช้เป็นสีหลัก คือ สีเขียว สีเหลือง  
และสีน้ำตาล

## Color Theme



ลิขสิทธิ์ © 2018 บริษัท Croco Crispy จำกัด  
สงวนลิขสิทธิ์

สงวนลิขสิทธิ์

4



## แบบที่ 2

## Concept Design

ข้าวตังโรชเบอร์รี่ ให้รสชาติอร่อยแบบ  
ข้าวตังรสชาตธรรมชาติ ด้วยส่วนผสม  
ไข่ขาวที่ทำจากธรรมชาติที่ไม่ใช่ไข่ไก่  
ซึ่งสามารถรับประทานได้โดยไม่ต้อง  
กังวลเรื่องคอเลสเตอรอลสูงเกินไป  
สามารถรับประทานได้แบบร้อนหรือ  
เย็นตามความชอบแบบไม่มี  
ส่วนผสมไขมัน



Size 17x10 cm  
ขนาดสินค้า

## Color Theme



การใส่ภาพ

ใส่ภาพสินค้าและโลโก้  
และเมนู โดยจะอยู่ใน  
ส่วนหน้าและข้าง



Supermarket | Supermarket

© 2020 Crisco Crispy Rice Cakes. All rights reserved. Crisco Crispy Rice Cakes is a registered trademark of Crisco Crispy Rice Cakes.

5

## ข้าวตังโรชเบอร์รี่

ให้เลือกว่าชอบลักษณะแบบไหน?



แบบที่ 1



แบบที่ 2



แบบที่ 3

6





ข้าวเกรียบจระเข้

ให้เลือกว่าชอบลักษณะแบบไหน?



แบบที่ 1



แบบที่ 2



แบบที่ 3

9

วิเคราะห์ SWOT สินค้าท้องถิ่น  
เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

10



**กล้วยดิบ**  
กรอบอร่อยหวานอร่อยแถมมีไฟ

**จุดแข็ง**

- 1.รสชาติอร่อยถูกปาก
- 2.ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ
- 3.มีหนึ่งเดียวในท้องถิ่น

**จุดอ่อน**

- 1.มีค่าใช้จ่ายทำโฆษณาสูง
- 2.สินค้าลอกเลียนแบบได้ง่าย
- 3.ราคาจำหน่ายไม่สามารถตั้งราคาได้สูงมาก การคืนทุนจึงต้องใช้เวลานาน

**โอกาส**

- 1.ภาครัฐส่งเสริมการลงทุน
- 2.ขยายตลาดทำผลิตภัณฑ์อื่นได้
- 3.เทคโนโลยีการสื่อสารเข้าถึงผู้บริโภค

**อุปสรรค**

- 1.กล้วยเป็นวัตถุดิบทางการเกษตรที่หาได้ง่าย การเก็บรักษาวัตถุดิบเป็นเรื่องสำคัญมาก
2. มีคู่แข่งในอุตสาหกรรมมากมาย

11

วิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น  
เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

12



|                                                              |                                              |                                                                      |  |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--|
| <b>ชื่อสินค้า</b><br>.....<br>.....                          |                                              | <input type="checkbox"/> เคยผลิต <input type="checkbox"/> ไม่เคยผลิต |  |
| <b>จุดแข็ง :</b> (ผลิตภัณฑ์คืออะไร?)                         | <b>จุดอ่อน :</b> (สิ่งที่อยากแก้ไขหรือพัฒนา) | <b>คำคม :</b> สโลแกนบนสินค้า<br>(คำที่น่าจดจำหรือโดนใจ)              |  |
|                                                              |                                              |                                                                      |  |
| <b>คิดว่า...อยากต่อซอดผลิตภัณฑ์ &gt; สินค้าใหม่เป็นอะไร?</b> |                                              | <b>ราคาสินค้า:</b> (มีราคาเท่าไรบ้าง?)                               |  |
|                                                              |                                              | <b>ขายที่ไหนบ้าง?</b> : (โอกาสแหล่งขายสินค้า)                        |  |

13



14





## ส่วนประกอบบรรจุภัณฑ์

**1.ปัจจัยที่ควรคำนึงในการออกแบบบรรจุภัณฑ์**

- เทคโนโลยีการผลิต / การควบคุมคุณภาพ
- การขนส่ง / การเคลื่อนย้าย / การจัดเก็บ
- การเลือกใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม
- ปกป้องผลิตภัณฑ์
- เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- ราคาเหมาะสม

**2.กราฟิก**

- ชื่อผลิตภัณฑ์/ตราสินค้า
- ชนิดสินค้า
- ประโยชน์
- ข้อความโฆษณา
- ข้อมูลโภชนาการ
- ขนาดบรรจุ
- ราคา
- วันผลิต/วันหมดอายุ
- เครื่องหมายรับรอง



15

## ฉลาก

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 เรื่องฉลากอาหาร พ.ศ.2543 ได้แก่

**ข้อมูลความปลอดภัย** ประกอบด้วย วันที่ผลิต/หมดอายุ วิธีการเก็บรักษา วิธีปรุงรรม คำเตือนต่างๆ (กรณีที่มีกฎหมายกำหนด)

**ข้อมูลความคุ้มค่า** ประกอบด้วย ชื่อ/ประเภทของอาหาร ส่วนประกอบซึ่งเรียงลำดับตามปริมาณที่ใช้จากมากไปน้อย และปริมาณอาหาร (น้ำหนัก หรือปริมาตร) ในภาชนะบรรจุ

**ข้อมูลเพื่อการโฆษณา** ได้แก่ รูปภาพและข้อความกล่าวอ้างต่างๆ

**ข้อมูลเพื่อแสดงความเชื่อมั่น** ได้แก่ ยี่ห้ออาหาร ชื่อและที่อยู่ของผู้ผลิต ผู้จำหน่ายหรือผู้นำเข้า เครื่องหมาย ออย. (กรณีที่มีกฎหมายกำหนด) และตราสัญลักษณ์ต่างๆ

16

ข้อมูลบนฉลากอาหารที่ทาง อย. กำหนดว่าควรป้อนอย่างน้อย 4 หัวข้อคือ

... ชื่ออาหาร, ชื่อและสถานที่ผลิต,  
ปริมาณสุทธิของอาหาร, วันเดือนปีที่ผลิต หรือวันหมดอายุ ..."



17



18

คือป้ายบอกรายละเอียดเกี่ยวกับตัวสินค้านั้นๆ  
อาจพิมพ์ลงบนวัสดุ หรือพิมพ์ลงบนภาชนะที่บรรจุสินค้านั้นๆ เลย

นอกจากมีการบอกสินค้าที่บรรจุภายในบรรจุภัณฑ์แล้ว  
ฉลากที่ติดอยู่กับบรรจุภัณฑ์นั้นต้องมีความต่างๆ ระบุตามข้อกำหนด  
ซึ่งฉลากดังกล่าวจะบอกรายละเอียดกับผู้ซื้อหรือผู้บริโภคดังต่อไปนี้

- 1 ชื่อ ประเภทสินค้า กรณีนำเข้าให้ระบุประเทศที่ผลิต
- 2 ชื่อ หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนในไทย
- 3 ชื่อ หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนในไทยของผู้นำเข้าเพื่อขาย
- 4 สถานที่ตั้งของผู้ผลิต หรือผู้ส่งหรือนำเข้าเพื่อขาย
- 5 ขนาดหรือปริมาณหรือปริมาตรหรือน้ำหนักของสินค้า
- 6 วิธีใช้
- 7 ข้อแนะนำการใช้หรือห้ามใช้
- 8 ค่าเพื่อน (ถ้ามี)
- 9 วัน เดือน ปี ที่ผลิต หรือหมดอายุ
- 10 ราคาระบุหน่วยเป็นบาท

19

SLOGAN

ดีดหู

คิวเมื่อไหร่ก็แวะมา เซเว่นอีเลฟเว่น

**Mistine** มิสติน มาแล้วค่ะ

7THAI การบินไทย รักคุณเท่าฟ้า

**Birdy** เบอร์ดี้ หนึ่งใจของคุณ

คิดถึง สฟฟา เวลาหัว

โกลแบ่ มันทุกเม็ด

มงมองตราถ้วยทอง มิตรคู่เรือนเพื่อนคู่

S&P ซอไม่มีแต่ความสนุกสนาน

Salz เค็มแต่ดี

MK ช่วงเวลาแห่งความอบอุ่น

อานามิ ข้าวเกรียบรายเพื่อน

by 527 • BRAND NODE

### คำที่ห้ามใช้โฆษณา

|                  |              |
|------------------|--------------|
| ✖ ยอด            | ✖ ยอดเยี่ยม  |
| ✖ ที่สุด         | ✖ สุดยอด     |
| ✖ ชะงัด          | ✖ ดัชนี      |
| ✖ แห่งเดียว      | ✖ แห่งแรก    |
| ✖ ครั้งแรก       | ✖ รายแรก     |
| ✖ อันดับ 1       | ✖ โดดเด่น    |
| ✖ พิเศษ          | ✖ 100%       |
| ✖ หนึ่งเดียว     | ✖ เด็ดขาด    |
| ✖ วิเศษ          | ✖ ปาฏิหาริย์ |
| ✖ ไร้ผลอย่างยิ่ง | ✖ หายขาด     |

20



## สัญลักษณ์นำร่องผลิตภัณฑ์อาหาร



21

## หน่วยน้ำหนักผลิตภัณฑ์อาหาร

หนึ่งหน่วยบริโภค หมายถึง ปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภคที่ระบุในฉลากโภชนาการเป็นปริมาณอาหารที่ผู้ผลิตแนะนำให้ผู้บริโภครับประทานผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ในแต่ละครั้ง หรือเรียกว่า "กินครั้งละ" นั่นเอง

5 กลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมอบ  
(Bakery products)

ขนมปังกรอบ แครกเกอร์ เวเฟอร์  
บิสกิต 30 กรัม 1 หนึ่งหน่วย  
บริโภค



22





23



24

## บรรจุภัณฑ์ (Packaging)

- **ปฐมบรรจุภัณฑ์ (Primary Package)** เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ห่อผลิตภัณฑ์ขั้นในสุดเพื่อคุ้มครองผลิตภัณฑ์
- **ทุติยบรรจุภัณฑ์ (Secondary Package)** เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ห่อหุ้มปฐมบรรจุภัณฑ์เพื่อคุ้มครองผลิตภัณฑ์และดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค
- **ตติยบรรจุภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่ง (Tertiary or Shipping Package)** บรรจุภัณฑ์เพื่อเก็บรักษาและทำการขนส่งสินค้าไปถึงปลายทางให้ปลอดภัย
- **ฉลาก (Label)** หมายถึงเครื่องหมายหรือข้อความใด ๆ ที่แสดงไว้บนบรรจุภัณฑ์เป็นสิ่งที่แปะติดอยู่หรือพิมพ์ลงไปในผิวของบรรจุภัณฑ์ การออกแบบสีสัน ลวดลาย ตัวหนังสือ บนฉลากที่สวยงามสอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมาย



25

## ประเภทของบรรจุภัณฑ์



primary  
packaging



secondary  
packaging



distribution packaging

26



27



28



29



30





31

ข้าวเกรียบจระเข้



ข้าวตังไรซ์เบอร์รี่



32

|      |      |
|------|------|
| หน้า | หลัง |
|      |      |

33

|      |    |      |
|------|----|------|
| ข้าง | บน | ข้าง |
|      |    |      |

34

## การทำ QR CODE

ย่อมาจาก **Quick Response** คือ สัญลักษณ์สี่เหลี่ยมที่ใช้เป็นสัญลักษณ์แทนข้อมูลต่าง ได้รับการพัฒนามาจากบาร์โค้ด 2 มิติ โดยบริษัท **Denso-Wave** จากประเทศญี่ปุ่น ตั้งแต่ปี 1994

- <https://www.me-qr.com>
- <https://th.qr-code-generator.com>
- [www.qr-code-generator.com](http://www.qr-code-generator.com)

35



36



ประโยชน์ของคิวอาร์โค้ด

ใช้โปรโมทร้านค้า  
ชำระเงินได้ทันที  
อีเวนต์ (**Event**)

37



38



ภาพกิจกรรมการลงพื้นที่ ในวันที่ 5 - 6 สิงหาคม 2566

อาจารย์โอปอล รังสิมันตุชาติและทีมบริการโครงการ ได้ลงพื้นที่อบรมภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติให้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการนวัตกรรมจาก BCG คู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเพือง อำเภอฟิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์ ทั้งนี้สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์ ร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ ดำเนินการฝึกอบรมอาชีพเสริม ตามโครงการบูรณาการภาครัฐและเอกชน หลักสูตร การจัดการความรู้ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว ให้กับบุคคลทั่วไป เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวสู่ชุมชน ด้วยองค์ความรู้และกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ จำนวน 29 คน ณ องค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเพือง อำเภอฟิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์



การอบรมเชิงปฏิบัติการในวันที่ 5 สิงหาคม 2566

วิทยากรอาจารย์ ดร.วิภา ประพินอักษร ได้ถ่ายทอดความรู้พื้นฐานวิทยาศาสตร์การอาหารและเทคนิคการแปรรูปอาหารจากวัตถุดิบหลัก



การอบรมเชิงปฏิบัติการโดยวิทยากร อาจารย์โอปอล รังสิมันตุชาติ และนายรัชพล เทพศิริ ได้ถ่ายทอดความรู้การจัดการองค์ความรู้ผ่านกระบวนการบริการจัดการด้วยนวัตกรรม Innovation Process



การอบรมเชิงปฏิบัติการโดยวิทยากร อาจารย์ทิพาพร โพธิ์ศรี และนายรัชพล เทพศิริ ได้ถ่ายทอดความรู้การสร้างมูลค่าให้ธุรกิจด้วยกระบวนการออกแบบ รูปแบบการออกแบบผ่าน Design Thinking





การอบรมเชิงปฏิบัติการในวันที่ 6 สิงหาคม 2566

วิทยากร อาจารย์โอปอล์ รังสีมันต์ชาติ และนายรัชพล เทพศิริ ได้ถ่ายทอดความรู้  
กระบวนการสร้างประสบการณ์ผ่านกิจกรรมสำหรับนักท่องเที่ยว Service Design



วิทยากร ดร.จันทิมา ปกครอง ได้ถ่ายทอดความรู้การออกแบบหีบห่อ บรรจุภัณฑ์ และความรู้  
ผ่านการออกแบบการบริการ รวมทั้งการเขียนและออกแบบการนำเสนอรูปแบบสินค้าและบริการ





### ใบลงทะเบียน

โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว (18 ชม.)

ร่วมกับสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์

ในวันที่ 5 สิงหาคม 2566 เวลา 8.30 น. – 17.00 น.

ณ หอประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล             | ลายมือชื่อ<br>ภาคเช้า | ลายมือชื่อ<br>ภาคบ่าย | รวม       |
|----------|-------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------|
| 1        | นายณฐกร ตีอินสวน        |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 2        | นางสาวนริศรา ตีอินสวน   |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 3        | นางสาวปณิธิย์ มุสิกสูตร |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 4        | นางเกษม วงศ์อัมโย       |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 5        | นางวันรดา แสงวิเชียร    |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 6        | นางประนอม จันศิริสุข    |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 7        | นายมนต์วี ตีอินสวน      |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 8        | นางมยุ แกมนิล           |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 9        | นางวันเพ็ญ พูนสอาด      |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 10       | นางบุญเชย ด้วงเพื่อง    |                       |                       | 6 ชั่วโมง |

### ใบลงทะเบียน

โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์  
หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว (18 ชม.)

ร่วมกับสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์

ในวันที่ 5 สิงหาคม 2566 เวลา 8.30 น. – 17.00 น.

ณ หอประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล           | ลายมือชื่อ<br>ภาคเช้า | ลายมือชื่อ<br>ภาคบ่าย | รวม       |
|----------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------|
| 11       | นางสุนันทา สุขช่วย    |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 12       | นางจำเริญ จำรัส       |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 13       | นางจินตนา ยีสาร       |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 14       | นางพะเยาว์ กิจสวน     |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 15       | นางจันทร์ นัยขวัญ     |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 16       | นางดวงใจ วงศ์ยิ้มโย   |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 17       | นายทศรอง บุญประสิทธิ์ |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 18       | นายณัฐวุฒิ หังก่อ     |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 19       | นางเกษม คุ่มเพ็ง      |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 20       | นางสาวคณิดา ภูมราตี   |                       |                       | 6 ชั่วโมง |

### ใบลงทะเบียน

โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว (18 ชม.)

ร่วมกับสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์

ในวันที่ 5 สิงหาคม 2566 เวลา 8.30 น. – 17.00 น.

ณ หอประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล           | ลายมือชื่อ<br>ภาคเช้า | ลายมือชื่อ<br>ภาคบ่าย | รวม       |
|----------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------|
| 21       | นางเสออิง ช้างศรี     | เสออิง                | เสออิง                | 6 ชั่วโมง |
| 22       | นางนภารัตน์ มุสิกสูตร | นภารัตน์              | นภารัตน์              | 6 ชั่วโมง |
| 23       | นางวรรณิภา ทองกลม     | วรรณิภา ทองกลม        | วรรณิภา ทองกลม        | 6 ชั่วโมง |
| 24       | นางสาวณัฐยา ทองแฉ้ม   | ณัฐยา ทองแฉ้ม         | ณัฐยา ทองแฉ้ม         | 6 ชั่วโมง |
| 25       | นางสาวกมลเนตร ศรีนพ   | กมลเนตร               | กมลเนตร               | 6 ชั่วโมง |
| 26       | นางสาวนุชจิรา ครุฑอ่ำ | นุชจิรา               | นุชจิรา               | 6 ชั่วโมง |
| 27       | นางเพชรลัดดา อินขำ    | เพชรลัดดา             | เพชรลัดดา             | 6 ชั่วโมง |
| 28       | นางสาวนภาพรรณ ภูยอด   | นภาพรรณ               | นภาพรรณ               | 6 ชั่วโมง |
| 29       | นายทศพล แหยมเกิด      | ทศพล                  | ทศพล                  | 6 ชั่วโมง |

### ใบลงทะเบียน

โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์  
หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว (18 ชม.)

ร่วมกับสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์

ในวันที่ 6 สิงหาคม 2566 เวลา 8.30 น. - 17.00 น.

ณ หอประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล             | ลายมือชื่อ<br>ภาคเช้า | ลายมือชื่อ<br>ภาคบ่าย | รวม       |
|----------|-------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------|
| 1        | นายณัฐกร ตีอินสวน       |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 2        | นางสาวนริศรา ตีอินสวน   |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 3        | นางสาวปณิธิย์ มุสิกสูตร |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 4        | นางเกษม วงศ์ยิ้มโย      |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 5        | นางรินรดา แสงวิเชียร    |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 6        | นางประนอม จันศิริสุข    |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 7        | นายมนต์ตรี ตีอินสวน     |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 8        | นางมณู แกมนิล           |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 9        | นางวันเพ็ญ พูนสอาด      |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 10       | นางบุญเชย ตัวงเพือง     |                       |                       | 6 ชั่วโมง |



### ใบลงทะเบียน

โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว (18 ชม.)

ร่วมกับสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์

ในวันที่ 6 สิงหาคม 2566 เวลา 8.30 น. - 17.00 น.

ณ หอประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล           | ลายมือชื่อ<br>ภาคเช้า | ลายมือชื่อ<br>ภาคบ่าย | รวม       |
|----------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------|
| 11       | นางสุนันทา สุขช่วย    |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 12       | นางจำเริญ จำรัส       |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 13       | นางจินตนา ยิสาร       |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 14       | นางพะเยาว์ กิจสวน     |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 15       | นางจันทร์ นัยขวัญ     |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 16       | นางดวงใจ วงศ์ยิ้มโย   |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 17       | นายทศรอง บุญประสิทธิ์ |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 18       | นายณัฐวุฒิ ทังกล้า    |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 19       | นางเกษม คุ่มเพ็ง      |                       |                       | 6 ชั่วโมง |
| 20       | นางสาวคณิตา ภูมราตี   |                       |                       | 6 ชั่วโมง |

### ใบลงทะเบียน

โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

หลักสูตร การจัดการความรู้การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว (18 ชม.)

ร่วมกับสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานอุตรดิตถ์

ในวันที่ 6 สิงหาคม 2566 เวลา 8.30 น. – 17.00 น.

ณ หอประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์

| ลำดับที่ | ชื่อ - สกุล           | ลายมือชื่อ<br>ภาคเช้า | ลายมือชื่อ<br>ภาคบ่าย | รวม       |
|----------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------|
| 21       | นางสาวอิง ช้างศรี     | ผอ.อิง                | ผอ.อิง                | 6 ชั่วโมง |
| 22       | นางนภารัตน์ มุสิกสูตร | น.นภารัตน์            | น.นภารัตน์ มุสิกสูตร  | 6 ชั่วโมง |
| 23       | นางวรรณิศา ทองกลม     | วรรณิศา ทองกลม        | วรรณิศา ทองกลม        | 6 ชั่วโมง |
| 24       | นางสาวณัฐยา ทองแถม    | ณัฐยา ทองแถม          | ณัฐยา ทองแถม          | 6 ชั่วโมง |
| 25       | นางสาวกมลเนตร ตรีนพ   | กมลเนตร               | กมลเนตร               | 6 ชั่วโมง |
| 26       | นางสาวนุชจิรา ครุฑอ่ำ | นุชจิรา               | นุชจิรา               | 6 ชั่วโมง |
| 27       | นางเพชรลัดดา อินชา    | เพชรลัดดา             | เพชรลัดดา             | 6 ชั่วโมง |
| 28       | นางสาวนภาพรรณ ภูยอด   | นภาพรรณ               | นภาพรรณ               | 6 ชั่วโมง |
| 29       | นายทศพล แหยมเกิด      | ทศพล                  | ทศพล                  | 6 ชั่วโมง |



### กำหนดการ

โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเพือง อำเภอกุฉินารายณ์ จังหวัดอุตรดิตถ์

วันศุกร์ที่ 18 สิงหาคม 2566

- 10.00 น. เดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
- 11.00 น. ถึง ดีพอดีฟาร์ม พบกลุ่มและเตรียมความพร้อมเพื่อรับการตรวจประเมินจากคณะกรรมการ
- 12.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00 น. ทวนสอบเกี่ยวกับต้นทุนการขาย และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ก่อนจบโครงการ
- 14.45 น. รับประทานอาหารว่าง
- 15.15 น. คณะกรรมการตรวจลงพื้นที่ ณ ดีพอดีฟาร์ม และคณะผู้ดำเนินโครงการนำเสนอ  
รวมทั้งตัวแทนกลุ่มอธิบายถึงขั้นตอนการทำข้าวเกรียบและข้าวตัง
- 15.45 น. คณะกรรมการซักถามทีมและกลุ่มผู้ประกอบการดีพอดีฟาร์ม
- 16.15 น. เดินชมพื้นที่บ่อจระเข้และถ่ายภาพร่วมกัน
- 16.30 น. ส่งคณะกรรมการตรวจติดตามและกลุ่มชาวบ้านเดินทางกลับ
- 16.45 น. เก็บอุปกรณ์และสถานที่ให้เรียบร้อย
- 17.00 น. เดินทางกลับมหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์

\*\*\*\*\*



ภาพการลงพื้นที่เพื่อตรวจติดตามและประเมินโครงการ ในวันที่ 18 สิงหาคม 2566

อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติและคณะทำงาน ตลอดจนตัวแทนกลุ่ม ดี พอดี ฟาร์ม และชาวบ้าน ตำบลท่ามะเฟืองที่เข้าร่วมโครงการ นวัตกรรมจาก BCG กลุ่มผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอฟิชัย จังหวัดอุดรธานี เข้ารับการตรวจติดตามความก้าวหน้าการดำเนินโครงการ ภายใต้กิจกรรม ส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2566 ณ สถานประกอบการ ดี พอดี ฟาร์ม ตำบลท่ามะเฟือง อำเภอฟิชัย จังหวัดอุดรธานี โดยมีคณะกรรมการจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) เป็นผู้ตรวจติดตามและประเมินโครงการฯ ในการนี้คณะกรรมการได้ให้ข้อเสนอแนะ ให้งานบรรลุตามวัตถุประสงค์กับผู้บริหารผิชอบโครงการนำไปพัฒนาต่อไป







ภาพกิจกรรมการลงพื้นที่ วันที่ 9 กันยายน 2566

อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติและคณะทำงานได้มาแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับกลุ่มผู้ประกอบการและชาวบ้านชุมชนท่ามะเพือง รวมทั้งคืนข้อมูลและมอบวุฒิบัตรให้กับผู้ผ่านการอบรมทั้งเข้าร่วมโครงการนวัตกรรมจาก BCG ผู้ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุตรดิตถ์ ในการนี้อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติ ในนามหัวหน้าโครงการและคณะผู้ดำเนินงานกล่าวขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือ ร่วมแรงร่วมใจตลอดโครงการประจำปีงบประมาณ 2566 ที่ผ่านมาและผลักดันให้กลุ่มขับเคลื่อนต่อไปตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการผู้ประเมินโครงการ



## การประเมินผลหลังการฝึกอบรม



การประเมินผลหลังการฝึกอบรม โครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะปราง อำเภอนพิตย จังหวัดอุดรธานี

ตารางแสดงข้อมูลการประเมินผลหลังการฝึกอบรมเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

| ข้อมูลการประเมินผลหลังการฝึกอบรมเพิ่มศักยภาพชุมชน(Building Community Enterprise : BCE) :โครงการนวัตกรรมจาก BCG<br>สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะปราง อำเภอนพิตย จังหวัดอุดรธานี |             |              |                      |           |                                                                           |                     |                                                          |                    |                               |                                                            |                 |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|----------------------|-----------|---------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------------|--------|
| ID Project                                                                                                                                                                           | ID          | มีขั้นตอน    | วิทยากร              | สถานที่   | ความรู้ที่ได้รับ                                                          | เนื้อหาที่          | วิทยากร                                                  | เวลาการ            | ช่วงเวลา                      | ความ                                                       | นำไปใช้         | คาดว่า |
|                                                                                                                                                                                      | Personal    | การให้บริการ | เจ้าหน้าที่ให้บริการ | อบรมอาหาร | สามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ใน ชีวิตประจำวัน ได้มากขึ้น | วิทยากรสอนทำขนมเค้ก | ถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจ และได้รับความรู้เพิ่มขึ้น | อบรมเหมาะสมหรือไม่ | ของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม | คุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย | ประโยชน์หรือไม่ | ได้ว่า |
| อ้างอิงจากใบสมัคร                                                                                                                                                                    | Auto number | 1            | 2                    | 3         | 4                                                                         | 5                   | 6                                                        | 7                  | 8                             | 9                                                          | 11              | 12     |



ตารางแสดงรายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมโครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะปราง อำเภอน้ำขุ่น จังหวัดอุตรดิตถ์

| รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมโครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะปราง อำเภอน้ำขุ่น จังหวัดอุตรดิตถ์                                              |    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   | รหัสโครงการ : 6106 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--------------------|
| 1. อบรมเชิงปฏิบัติการ"การทำข้าวเกรียบและข้าวตัง" วันที่ 3 -4 มิถุนายน 2566                                                                                      |    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                    |
| 2. อบรมหลักสูตร "การจัดการความรู้การสร้างสรรค์มูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว" จำนวน 18 ชั่วโมง วันที่ 23 กรกฎาคม 2566 และ วันที่ 5 - 6 สิงหาคม 2566 |    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |                    |
| 6106                                                                                                                                                            | 1  | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 1 | 3                  |
| 6106                                                                                                                                                            | 2  | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 4                  |
| 6106                                                                                                                                                            | 3  | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 9                  |
| 6106                                                                                                                                                            | 4  | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 3                  |
| 6106                                                                                                                                                            | 5  | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 1 | 3                  |
| 6106                                                                                                                                                            | 6  | 5 | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 2 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 1 | 2                  |
| 6106                                                                                                                                                            | 7  | 4 | 5 | 5 | 4 | 3 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 1 | 1                  |
| 6106                                                                                                                                                            | 8  | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 3                  |
| 6106                                                                                                                                                            | 9  | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 3 | 5 | 3 | 4 | 4 | 1 | 3                  |
| 6106                                                                                                                                                            | 10 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 3                  |
| 6106                                                                                                                                                            | 11 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 2                  |
| 6106                                                                                                                                                            | 12 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 5 | 4 | 4 | 4 | 4 | 1 | 2                  |
| 6106                                                                                                                                                            | 13 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 5                  |
| 6106                                                                                                                                                            | 14 | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 5 | 1 | 3                  |
| 6106                                                                                                                                                            | 15 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 1                  |
| 6106                                                                                                                                                            | 16 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 | 9                  |

ตารางแสดงรายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมโครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะปราง อำเภอนพบุรี จังหวัดอุตรดิตถ์ (ต่อ)

| ตารางแสดงรายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมโครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ตำบลท่ามะปราง อำเภอนพบุรี จังหวัดอุตรดิตถ์                                |    | รหัสโครงการ : 6106 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. อบรมเชิงปฏิบัติการ "การทำข้าวเกรียบและข้าวคั่ว" วันที่ 3 -4 มิถุนายน 2566                                                                              |    |                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 2. อบรมหลักสูตร "การจัดการความรู้การสร้างสรรค์เพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว" จำนวน 18 ชั่วโมง วันที่ 23 กรกฎาคม 2566 และ วันที่ 5 - 6 สิงหาคม 2566 |    |                    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 6106                                                                                                                                                      | 17 | 4                  | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 3 |
| 6106                                                                                                                                                      | 18 | 5                  | 5 | 4 | 5 | 4 | 5 | 5 | 4 | 5 | 3 |
| 6106                                                                                                                                                      | 19 | 4                  | 3 | 4 | 3 | 3 | 4 | 4 | 3 | 4 | 5 |
| 6106                                                                                                                                                      | 20 | 5                  | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 1 |
| 6106                                                                                                                                                      | 21 | 5                  | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 |
| 6106                                                                                                                                                      | 22 | 5                  | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 6106                                                                                                                                                      | 23 | 4                  | 5 | 5 | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 4 | 2 |
| 6106                                                                                                                                                      | 24 | 4                  | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 4 | 5 | 2 |
| 6106                                                                                                                                                      | 25 | 4                  | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 | 4 | 5 | 3 |
| 6106                                                                                                                                                      | 26 | 4                  | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 3 |
| 6106                                                                                                                                                      | 27 | 5                  | 4 | 5 | 5 | 3 | 4 | 4 | 5 | 4 | 3 |
| 6106                                                                                                                                                      | 28 | 5                  | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 4 |
| 6106                                                                                                                                                      | 29 | 5                  | 5 | 4 | 5 | 4 | 4 | 5 | 4 | 5 | 4 |

ตารางแสดงผลระดับความพึงพอใจในการดำเนินการจัดกิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยี

| รายละเอียดผลการประเมิน                                                                                                | คิดเป็นร้อยละ |       |       |      |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------|-------|------|------|
|                                                                                                                       | 5             | 4     | 3     | 2    | 1    |
| ข้อมูลวัดความพึงพอใจ                                                                                                  |               |       |       |      |      |
| 1. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวกแค่ไหน          | 62.07         | 37.93 | 0.00  | 0.00 | 0.00 |
| 2. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง                                                      | 86.21         | 10.34 | 3.45  | 0.00 | 0.00 |
| 3. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องสไลต์ เอกสารอบรม มีพร้อมในการอบรม                                                         | 79.31         | 20.69 | 0.00  | 0.00 | 0.00 |
| ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร                                                                                        | 5             | 4     | 3     | 2    | 1    |
| 4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน                      | 65.52         | 27.59 | 6.90  | 0.00 | 0.00 |
| 5. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน                                                                  | 58.62         | 27.59 | 10.34 | 3.45 | 0.00 |
| 6. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับความรู้เพิ่มขึ้น                                                     | 79.31         | 17.24 | 3.45  | 0.00 | 0.00 |
| 7. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่                                                                                          | 62.07         | 37.93 | 0.00  | 0.00 | 0.00 |
| 8. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม ( วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)                                                      | 55.17         | 37.93 | 6.90  | 0.00 | 0.00 |
| 9. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย(ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป) | 68.97         | 31.03 | 0.00  | 0.00 | 0.00 |

ตารางแสดงผลระดับความพึงพอใจในการถ่ายทอดเทคโนโลยี

| ระดับความ<br>พอใจ | ระดับความ<br>พอใจ (%) | ขั้นตอนให้บริการ | วิทยากร/เจ้าหน้าที่ | สถานที่อบรม | การนำความรู้ไปใช้<br>ประโยชน์ | เนื้อหาวิทยากรสอนท่าน<br>สามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน |
|-------------------|-----------------------|------------------|---------------------|-------------|-------------------------------|----------------------------------------------------|
| 5                 | 100                   | 18               | 25                  | 23          | 19                            | 17                                                 |
|                   |                       | 1800             | 2,500               | 2,300       | 1,900                         | 1,700                                              |
| 4                 | 80                    | 11               | 3                   | 6           | 8                             | 8                                                  |
|                   |                       | 880              | 240                 | 480         | 640                           | 640                                                |
| 3                 | 60                    | 0                | 1                   | 0           | 2                             | 3                                                  |
|                   |                       | 0                | 60                  | 0           | 120                           | 180                                                |
| 2                 | 40                    | 0                | 0                   | 0           | 0                             | 1                                                  |
|                   |                       | 0                | 0                   | 0           | 0                             | 40                                                 |
| 1                 | 20                    | 0                | 0                   | 0           | 0                             | 0                                                  |
|                   |                       | 0                | 0                   | 0           | 0                             | 0                                                  |
| รวม               |                       | 29               | 29                  | 29          | 29                            | 29                                                 |
| รวม               |                       | 2,680            | 2,800               | 2,780       | 2,660                         | 2,560                                              |
| ความพึงพอใจ (%)   |                       | 92.41            | 96.55               | 95.86       | 91.72                         | 88.28                                              |



ตารางแสดงผลระดับพึงพอใจในการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ต่อ)

| ระดับความ<br>พอใจ | ระดับความ<br>พอใจ (%) | วิทยากรถ่ายทอดความรู้<br>ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับ<br>ความรู้เพิ่มเติม | เวลาการอบรมเหมาะสม<br>หรือไม่ | ช่วงเวลาที่จัดอบรม | ความคุ้มค่า/ประโยชน์ที่ได้รับ |
|-------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------|-------------------------------|
| 5                 | 100                   | 23                                                                    | 18                            | 16                 | 20                            |
| 4                 | 80                    | 5                                                                     | 11                            | 11                 | 9                             |
| 3                 | 60                    | 1                                                                     | 0                             | 2                  | 0                             |
| 2                 | 40                    | 0                                                                     | 0                             | 0                  | 0                             |
| 1                 | 20                    | 0                                                                     | 0                             | 0                  | 0                             |
|                   |                       | 29                                                                    | 29                            | 29                 | 29                            |
| ความพึงพอใจ (%)   |                       | 95.17                                                                 | 92.41                         | 89.66              | 93.79                         |
| สรุป (%)          |                       | 92.87                                                                 |                               |                    |                               |

## ภาคผนวก



---

## ประวัติวิทยากร



# อาจารย์ ดร.วิภา ประพินอักษร

คณะเกษตรศาสตร์

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์



## ประวัติส่วนตัว

**ปร.ด. : เทคโนโลยีชีวภาพ**

มหาวิทยาลัยขอนแก่น

**วท.ม. : วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม**

มหาวิทยาลัยนเรศวร

**วท.บ. : วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
การอาหาร**

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

## ความชำนาญ

- การแปรรูปและการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร
- การจัดทำระบบมาตรฐานการผลิตอาหาร GMP HACCP

## ติดต่อ

☎ 089-6434327

✉ wipa.p@hotmail.com  
wipa.prapin@gmail.com

## ประสบการณ์การทำงาน

### วิทยากรและที่ปรึกษา

- โครงการพัฒนาและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม จังหวัดอุดรดิตถ์ สุโขทัย และแพร่ ปี 2561 - 2566
- โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตรปลอดภัยได้มาตรฐานและสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม ปี 2566
- โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าสับปะรดห้วยมุ่น ปี 2561 - 2563

## ด้านการวิจัย

- การผลิตข้าวกลองจอกผสมทั้งสำเร็จรูปโดยใช้เฮอร์เดิลเทคโนโลยี ปี 2566
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขิงกวนจากขิงอ่อนทองสำหรับใส่ขนมปัง ปี 2565
- การแปรรูปผลิตภัณฑ์มะม่วงแช่อิ่มอบแห้งด้วยวิธีออสโมซิสในสภาวะแรงดัน ปี 2563



**บุศรินทร์ กองศรีอัน**  
 นักวิชาการ  
 คณะเกษตรศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์



### ประวัติโดยย่อ

- **จบการศึกษา**  
 ศิลปศาสตรบัณฑิต  
 สาขาวิชาบรรณารักษศาสตร์  
 และสารนิเทศศาสตร์
- **ปัจจุบันทำงาน**  
 ตำแหน่ง บรรณารักษ์  
 สังกัด คณะเกษตรศาสตร์  
 มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์



089-5556367



nantapuk.kaset@gmail.com

### ประสบการณ์การทำงาน

#### ผู้ช่วยนักวิจัย / ผู้ประสานงาน

- โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร ผู้ใหญ่ปอ จังหวัดอุดรดิตถ์ ประจำปีงบประมาณ 2564
- โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์งานดำดัด ตราลาวเวียง(วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารทางการเกษตร บ้านหาดสองแคว) ประจำปีงบประมาณ 2564
- โครงการการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มโรงเรียนทำกินทำใช้บ้านดงสระแก้ว(กลุ่มโรงเรียนทำกินทำใช้บ้านดงสระแก้ว จังหวัดอุดรดิตถ์) ประจำปีงบประมาณ 2563
- โครงการการพัฒนาขีดความสามารถทางเทคโนโลยีและวิจัยของภาคเอกชนในพื้นที่ (IRTC) (การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากขิงดองตากเกรด)
- โครงการการพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตซอสแปง จังหวัดสุโขทัย
- โครงการศึกษาข้อมูลเชิงลึกด้านสารสำคัญและคุณค่าทางโภชนาการของทรัพยากรชีวภาพในระดับชุมชน "มะขาม" จ.เพชรบูรณ์
- ผู้ประสานงานศูนย์เทคโนโลยีเกษตรและนวัตกรรม จังหวัดอุดรดิตถ์ (AIC)



## ศิริวรรณ คงแก้ว

ผู้ช่วยวิจัยหลักสูตรเทคโนโลยีการอาหาร

### ช่องทางการติดต่อ



Line ID  
mint\_sairivan



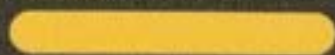
Email  
sairivan2543@gmail.com



Phone  
093-9657472

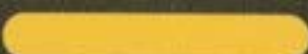
### โปรแกรมคอมพิวเตอร์

Microsoft Word



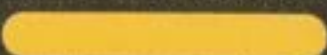
90%

Microsoft Excel



85%

Microsoft PowerPoint



90%

### ประวัติโดยย่อ

- **จบการศึกษา**

สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
คณะเกษตรศาสตร์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

- **ปัจจุบันทำงาน**

ผู้ช่วยวิจัยหลักสูตรเทคโนโลยีการอาหาร คณะ  
เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

### ประสบการณ์การทำงาน

#### ผู้ช่วยวิจัย

- โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูป  
ผลิตภัณฑ์มะม่วงแช่อิ่มอบแห้งด้วยวิธี  
ออสโมซิส ในสภาวะแรงดัน ประจำ  
ปีงบประมาณ 2563
- โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์จิงกวนจาก  
ชิงอ่อนดองสำหรับไส้ขนมปัง ประจำ  
ปีงบประมาณ 2565





# ปิยะนุช ไสยกิจ

## PIYANOOT SAIYAKIT

224

### ระดับการศึกษา

- 2563 ปัจจุบันกำลังศึกษาระดับปริญญาเอก
- 2557 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท (ทัศนศิลป์และการออกแบบ) มหาวิทยาลัยบูรพา
- 2554 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี (การออกแบบอุตสาหกรรม) มหาวิทยาลัยขอนแก่น

### ผลงานที่ได้รับรางวัล

- 2566 ได้รับรางวัลอาจารย์ที่ปรึกษาโครงงานสหกิจศึกษาดีเด่น รับโล่รางวัลพร้อมเกียรติบัตร ประจำปีการศึกษา 2566 จากกิจกรรมงานประกวดผลงานสหกิจศึกษาและการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงานดีเด่น มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ประจำปี 2566
- 2565 ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ในงาน Lancang-Mekong Cooperation Design Award 2022 จากประเทศจีน ด้วยผลงานออกแบบกราฟิกโปสเตอร์ ที่มีชื่อว่า "Golden Light of CARP"
- 2565 ได้รับรางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 2 ประเภทการจัดการความรู้ด้านการสอน เรื่อง Innovative arts design Teaching by Humanities and Social Science Model
- 2565 ได้รับรางวัลโล่รางวัลและใบประกาศเชิดชูเกียรติ ระดับยอดเยี่ยม "การส่งเสริมนักศึกษาสู่การเป็นผู้ประกอบการ"
- 2564 ได้รับโล่บุคลากรดีเด่นด้านการจัดการศึกษา ประเภทการพัฒนาสื่อการสอน
- 2564 ได้รับโล่และเกียรติบัตรอาจารย์ที่ปรึกษาที่มีผลงานดีเยี่ยม ในโครงการการแข่งขัน Startup Thailand League
- 2563 ได้รับเกียรติบัตรอาจารย์ที่มีผลงานดีเด่น ในโครงการการแข่งขัน Startup Thailand League
- 2563 ได้รับรางวัลชมเชยพร้อมเกียรติบัตร โครงการศิลปินแห่งชาติสัญจร ในฐานะบุคลากรด้าน ศิลปะ: "ศิลปินแห่งชาติสัญจร 2563: 2020"
- 2562 ได้รับรางวัลชมเชยพร้อมเกียรติบัตร โครงการศิลปินแห่งชาติสัญจร ในฐานะบุคลากรด้าน ศิลปะ: "ศิลปินแห่งชาติสัญจร 2562: 2019"
- 2560 ได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับ 1 และรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 พร้อมโล่รางวัล จำนวน 2 รางวัล เนื่องในหัวข้อการประกวด "ชุดโปสเตอร์ความปลอดภัยในการทำงาน (Infographic)" สสปท. กระทรวงแรงงาน
- 2557 ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 การประกวดออกแบบอัตลักษณ์ในหัวข้อ "บ้านไม่น่า อยู่" อำเภอบ้านไผ่จังหวัดขอนแก่น
- 2553 ได้รับรางวัลชนะเลิศอันดับ 1 การประกวดการออกแบบกราฟิกกระดาษห่อบรรจุภัณฑ์ กระดาษ GREEN READ BY SCG PAPER ณ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

### ความเชี่ยวชาญด้านการออกแบบ

- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ และออกแบบผลิตภัณฑ์ ด้วยโปรแกรมคอมพิวเตอร์
- การสร้างไอเดีย CREATIVE THINKING ในการออกแบบผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น
- การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ประเภทต่างๆ ทั้งออนไลน์และออฟไลน์ เช่น การออกแบบโลโก้ การออกแบบฉลากสินค้า การถ่ายภาพ การถ่ายวิดีโอ การออกแบบโฆษณา เป็นต้น

### [อาจารย์นุช]

เพราะทุกสิ่งที่อยู่รอบตัวเรา  
ล้วนมาจาก...การออกแบบ

### ข้อมูลติดต่อ

E-mail: piyanoot.sai@uru.ac.th

Ins. 093-3293922

Line ID: noonoi-piyanoot

ที่อยู่: 27 มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์  
ถนนอินใจมี ตำบลท่าอิฐ อำเภอเมือง  
จังหวัดอุดรดิตถ์ 53000

### ตำแหน่งและหน่วยงานปัจจุบัน

อาจารย์ประจำหลักสูตร  
สาขาวิชาการออกแบบนิเทศศิลป์  
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

### ความเชี่ยวชาญ

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| DESIGN      | ● ● ● ● ● ● ● ● |
| STARTUP     | ● ● ● ● ● ● ● ● |
| INNOVATION  | ● ● ● ● ● ● ● ● |
| PACKAGING   | ● ● ● ● ● ● ● ● |
| PRODUCT     | ● ● ● ● ● ● ● ● |
| ADVERTISING | ● ● ● ● ● ● ● ● |



# ทิพาพร โพธิ์ศรี

LECTURER AT UTTARADIT RAJABHAT UNIVERSITY

## โปรไฟล์

- เชื่อมั่นว่าการเรียนรู้ จะสามารถพัฒนาคนได้ และการท่องเที่ยวคือ อุตสาหกรรมบริการที่สร้างประสบการณ์แห่งความสุข ดังนั้น ผู้ที่ทำหน้าที่ในธุรกิจนี้จึงควรเริ่มต้น จากแนวคิดในการพัฒนาการเรียนรู้ด้วยใจรักบริการ รักที่จะทำและส่งมอบความสุขของเราต่อผู้อื่น

## ความเชี่ยวชาญ

- การพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชน
- พัฒนากำลังคนด้านการบริการและการท่องเที่ยว
- พัฒนาสินค้าทางการท่องเที่ยว
- ออกแบบและพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว
- การตลาดการท่องเที่ยว
- สารสนเทศ การท่องเที่ยว

## ติดต่อ

- 41/6 ถ. เวชฎาบดินทร์ อ.14 จ.เอราวัณ จ. อุตรดิตถ์  
 106-9953-4596  
 Posrie@gmail.com

## การศึกษา

### ปี 2550

- ปริญญาตรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี  
การจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศ  
(วท.บ.)

### ปี 2547

- ปริญญาโท จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย  
การจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศ  
(วท.บ.)

## ประสบการณ์การทำงาน

### ปี 2545 -2566 Lecturer at uttaradit rajabhat university Tourism and Hotel Program

ผู้สอน มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์ คณะมนุษยศาสตร์  
และสังคมศาสตร์ สาขาการท่องเที่ยวและการโรงแรม

### ปี 2555 -2557 Head of Program Tourism Management ปณธานหลักสูตรสาขาวิชาการจัดการการท่องเที่ยว

### ปี 2564 -2566 Assistant to the Dean Faculty of Social Sciences

ผู้ช่วยคณบดี มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ดำเนิน  
งาน ฝ่ายงานสหกิจศึกษา และมีประสบการณ์วิชาชีพ

### ปี 2564 -2565 Project Manager U2T ตำบลข่อยสูง

พัฒนางานตามพันธกิจ ภายใต้โครงการ U2T ตำบล  
ข่อยสูง (กระทรวง อว.)





**ดร.จันทิมา ปกครอง**  
**Dr. Juntima Pokkrong**

#### ประวัติการศึกษา

|           |                                                                     |
|-----------|---------------------------------------------------------------------|
| ปริญญาตรี | สาขาออกแบบผลิตภัณฑ์ คณะมัณฑนศิลป์ มหาวิทยาลัยศิลปากร                |
| ปริญญาโท  | สาขาศิลปศึกษา คณะครุศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย                    |
| ปริญญาเอก | สาขาศิลปะ วัฒนธรรมและการออกแบบ คณะศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น |

#### ประวัติการทำงาน

|                  |                                                                                            |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| พ.ศ. 2543 - 2545 | นักออกแบบผลิตภัณฑ์กระดาษสา งานวิจัย มหาวิทยาลัยศิลปากร                                     |
| พ.ศ. 2546 - 2547 | นักออกแบบผลิตภัณฑ์ผ้าไทย บริษัท กรุงศรีอุตสาหกรรมสิ่งทอ จำกัด                              |
| พ.ศ. 2548 - 2550 | นักออกแบบผลิตภัณฑ์เครื่องสเปา บริษัท Be Living จำกัด                                       |
| พ.ศ. 2550 - 2565 | อาจารย์หลักสูตรสาขาวิชาทัศนศิลป์ คณะมนุษยศาสตร์<br>และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิต |

#### สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ

สาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์  
สาขาวิชาออกแบบบรรจุภัณฑ์  
สาขาวิชาทัศนศิลป์  
สาขาการออกแบบกราฟิก

วิทยากรในการบรรยายงานด้าน ศิลปกรรมและการออกแบบผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ งานด้านคอมพิวเตอร์กราฟิก และการเป็นกรรมการดำเนินงาน หรือกรรมการตัดสินผลงานทางด้านศิลปกรรม และ การออกแบบ ทั้งในระดับมหาวิทยาลัย และระดับจังหวัดและการแสดงผลงานศิลปกรรมทั้งในระดับมหาวิทยาลัยและระดับประเทศทุก ๆ ปี



081-3066325



Juntima Pokkrong



## คติประจำใจ

"If you believe, you can achieve."  
Sophie Turner

ถ้าคุณเชื่อ คุณก็สามารถประสบความสำเร็จได้



08-53625461



OPAL.RUN@URU.ac.th  
oolpo\_opal@hotmail.com



27 (คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์)  
ถ.อินใจมี ต.ท่าจันทน์ อ.เมือง  
จ.อุดรดิตถ์ 53000

## ภาษาต่างประเทศ

- English
- Japanese (basic)

## ความเชี่ยวชาญ

- ทักษะการจัดการงานโรงแรม
- การตกแต่งผลไม้ อาหาร และการแกะสลัก
- การท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์และการออกแบบกิจกรรม

## ประวัติการทำงาน

- อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาการท่องเที่ยวและโรงแรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์  
2558 - ปัจจุบัน
- ที่ปรึกษากลุ่มวิชาการท่องเที่ยว  
มหาวิทยาลัยขอนแก่น  
2556 - 2557
- อาจารย์สาขาวิชาการท่องเที่ยว  
มหาวิทยาลัยเมย์  
2555 - 2556
- ผู้ช่วยเซฟ  
โรงแรมฮิลตัน ภูเก็ต อาร์เคเดีย รีสอร์ท แอนด์สปา  
2551 - 2552
- เจ้าหน้าที่รับคำร้อง บริษัทจันทวนิชย์  
ปฏิบัติงาน ณ กรมการกงสุล กระทรวงการต่างประเทศ  
2549 - 2550

## ประวัติการศึกษา

มหาวิทยาลัยพะเยา  
ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต การจัดการโรงแรมและการท่องเที่ยว  
2553-2555

มหาวิทยาลัยนเรศวร  
บริหารธุรกิจบัณฑิต การท่องเที่ยว  
2545-2548

## ผลงานวิจัย/โครงการที่สำเร็จแล้ว

- งานวิจัยเรื่อง แนวทางการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมชุมชนบ้านวังหม้อ ตำบลต้นธงชัย อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง (ทุนนักศึกษาคณะ วช. ปีพ.ศ. 2555)
- งานวิจัยเรื่อง การศึกษาระบบการตลาดการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมจังหวัดอุดรดิตถ์ (ทุนวช. ปีพ.ศ. 2560)
- โครงการหมู่บ้านละบริวิทย์แห่งการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ อำเภอปอทะเล จังหวัดน่าน (3 ปีต่อเนื่อง) ปีพ.ศ. 2560-2562 ทุนสำนักปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- งานวิจัยเรื่อง การพัฒนากิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่นอุดร จังหวัดอุดรดิตถ์ (จบพันธกิจสัมพันธ์มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ปีพ.ศ. 2564)



# รัชพล เทพศิริ

## ประวัติ

ชื่อ : นาย  
เพศ : ชาย  
วันเกิด : 7 มกราคม 2533

อายุ : 33 ปี  
สัญชาติ : ไทย

สถานะภาพ : โสด

## อธิบายเกี่ยวกับตัวเอง

ประสบการณ์ให้คำปรึกษา

\*2564 โครงการส่งเสริมและพัฒนาผู้ประกอบการใหม่ กิจกรรมพัฒนาผู้ประกอบการใหม่ (SME - Early Stage : All Stars) ปี 2564, ผู้ร่วมโครงการ

\*2562, โครงการพัฒนาสินค้า OTOP เพื่อเข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐาน

และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามต้น ในพื้นที่จังหวัดน่านและจังหวัดชัยนาท/กรมวิทยาศาสตร์บริการ ร่วมกับ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

ผู้ร่วมโครงการ

\*2561, โครงการพัฒนาและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ด้วย

วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม พื้นที่จังหวัดอุดรดิตถ์/สำนักงาน

ผลิตภัณฑ์กรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ร่วมกับ มหาวิทยาลัยราชภัฏ

อุดรดิตถ์, ที่ปรึกษา

\*2561, โครงการยกระดับ OTOP ใน 10 จังหวัดที่ยากจนที่สุดในประเทศ ใน

พื้นที่จังหวัดน่านและจังหวัดชัยนาท/กรมวิทยาศาสตร์บริการ ร่วมกับ

มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์, ผู้ร่วมโครงการ

\*2561-2563 โครงการหมู่บ้านแม่ข่ายวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี “หมู่บ้านและบริวารวิทย์

แห่งการส่งเสริมเชิงสร้างสรรค์” ที่ปรึกษาโครงการ

\*2560 ที่ปรึกษาจัดทำระบบมาตรฐานสินค้าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) สินค้าแปรรูปกล้วย สับลึงค์ของน่าน และถั่วทองและบรื๋น

นักวิชาการสิ่งแวดล้อมให้คำปรึกษาสิ่งแวดล้อม

ประสบการณ์ตรวจวัดคุณภาพสิ่งแวดล้อมโรงงานอุตสาหกรรม โครงการด้านอาหาร

การจัดสรรที่ดินและบริการชุมชน โครงการศึกษาและประเมินผลกระทบสิ่งแวดล้อม

การติดตามตรวจสอบคุณภาพสิ่งแวดล้อมท่าอากาศยาน การติดตามตรวจสอบผลกระทบสิ่งแวดล้อม

อุตสาหกรรมเหมืองแร่ทั้งรัฐและเอกชน

## ประสบการณ์ทำงาน

- 2016 - 2023 นักวิเคราะห์  
ศูนย์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์
- 2015 - 2016 เจ้าหน้าที่สิ่งแวดล้อม  
บริษัท สยาม เ็นท์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
- 2012 - 2015 นักวิชาการสิ่งแวดล้อม  
บริษัท เอ็นไวรอนเม้นท์ รีเสิร์ช แอนด์ เทคโนโลยี จำกัด
- 2012 - 2012 ผู้ช่วยนักเคมี  
โรงไฟฟ้าพิษณุโลก ๒ โอนเนนด้อย

## การศึกษา

- 2008 - 2012ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์

## ทักษะ

ตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ ดิน อาหาร

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและให้คำปรึกษา



## ติดต่อ

เบอร์โทร 0979203772

อีเมล s\_t102@hotmail.com

ที่อยู่ 107 ม.1 ถ.วังกะพือ อ.เมือง  
จ.อุดรดิตถ์

## หนังสือเชิญวิทยากร







## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ โทร. ๑๔๖๘

ที่ มส ๖๐๓๙๘/๒๕๖๖

วันที่ ๓ มิถุนายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นวิทยากร

เรียน อาจารย์ ดร.วิภา ประพินอักษร

ด้วย อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติ อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาการท่องเที่ยว คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ได้เป็นหัวหน้าโครงการนวัตกรรมจาก BCG คู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ประจำปี ๒๕๖๖ ได้กำหนดจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการภายใต้หัวข้อ “พื้นฐานความรู้วิทยาศาสตร์การอาหารกับการสร้างผลิตภัณฑ์ Croco Crispy” และหัวข้อ “เพิ่มทักษะกับการเติมเต็มวัตถุดิบหลักด้วยเทคโนโลยีการอาหารและผลิตผลการเกษตร”

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ในศาสตร์ด้านดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นวิทยากรกลุ่ม ในระหว่างวันที่ ๓-๔ มิถุนายน ๒๕๖๖ เวลา ๐๘.๓๐-๑๖.๓๐ น. ณ ศาลาประชาคมตำบล ท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์ ทั้งนี้ทางโครงการได้มอบหมายให้อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(อาจารย์ ดร.สุริยา คำกุนะ)

คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ โทร ๑๔๒๘

ที่ มส ๖๐๓๗๘/๒๕๖๖

วันที่ ๓ มิถุนายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นวิทยากร

เรียน คุณบุศรินทร์ ทองศรีอัน

ด้วย อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติ อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาการท่องเที่ยว คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ได้เป็นหัวหน้าโครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ประจำปี ๒๕๖๖ ได้กำหนดจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการภายใต้หัวข้อ “พื้นฐานความรู้วิทยาศาสตร์การอาหารกับการสร้างผลิตภัณฑ์ Croco Crispy” และหัวข้อ “เพิ่มทักษะกับการเติมเต็มวัตถุดิบหลักด้วยเทคโนโลยีการอาหารและผลิผลการผลิต”

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ในศาสตร์ด้านดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นวิทยากรกลุ่ม ในระหว่างวันที่ ๓-๔ มิถุนายน ๒๕๖๖ เวลา ๐๘.๓๐-๑๖.๓๐ น. ณ ศาลาประชาคมตำบล ท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์ ทั้งนี้ทางโครงการได้มอบหมายให้อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(อาจารย์ ดร.สุริยา คำกณะ)

คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์



ที่ อว ๐๖๑๔.๐๕/๐๑๕๖

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์  
ตำบลท่าอิฐ อำเภอเมืองอุดรดิตถ์  
จังหวัดอุดรดิตถ์ ๕๓๐๐๐

๑ มิถุนายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นวิทยากร

\* เรียน คุณศิริวรรณ คงแก้ว

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย อาจารย์ไอบอล รังสิมันตุชาติ อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาการท่องเที่ยว คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ได้เป็นหัวหน้าโครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ประจำปี ๒๕๖๖ ได้กำหนดจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการภายใต้หัวข้อ "พื้นฐานความรู้วิทยาศาสตร์การอาหารกับการสร้างผลิตภัณฑ์ Croco Crispy" และหัวข้อ "เพิ่มทักษะกับการเติมเต็มวัตถุดิบหลักด้วยเทคโนโลยีการอาหารและผลิตภัณฑ์เกษตร"

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ ความสามารถและประสบการณ์ในศาสตร์ด้านดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นวิทยากรกลุ่ม ในระหว่างวันที่ ๓-๔ มิถุนายน ๒๕๖๖ เวลา ๐๘.๓๐-๑๖.๓๐ น. ณ ศาลาประชาคมตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์ ทั้งนี้ทางโครงการได้มอบหมายให้อาจารย์ไอบอล รังสิมันตุชาติ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.สุริยา คำกุนะ)  
คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

สำนักงานคณบดี

โทร. ๐ ๕๕๔๑ ๓๐๕๖

โทรสาร ๐ ๕๕๔๑ ๖๖๒๒



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ โทร ๑๔๒๘

ที่ มส ๐๕๑๐/๒๕๖๖

วันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นวิทยากร

เรียน อาจารย์ปิยะนุช ไสยกิจ

ด้วย อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติ อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาการท่องเที่ยว คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ได้เป็นหัวหน้าโครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ประจำปี ๒๕๖๖ ได้กำหนดจัดกิจกรรมภายใต้หัวข้อ “อบรมเชิงปฏิบัติการการออกแบบสำหรับการนำ Prototype มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว และ หัวข้อ “หลักการออกแบบสินค้าสำหรับผู้ประกอบการท่องเที่ยวและเทคนิคการถ่ายภาพเพื่อการตลาดท่องเที่ยว”

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ในศาสตร์ด้านดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นวิทยากรกลุ่ม ในวันอาทิตย์ที่ ๒๓ กรกฎาคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๗.๓๐-๑๗.๓๐ น. ณ ศาลาประชาคมตำบล ท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์ ทั้งนี้ทางโครงการได้มอบหมายให้อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ไสยเพ็ญ เฉิดเจิม)

รองคณบดี รักษาการแทน

คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์





## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ โทร ๑๔๒๘

ที่ มส ๐๕๒๕/๒๕๖๖

วันที่ ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นวิทยากร

เรียน อาจารย์ทิพาพร โพธิ์ศรี

ด้วย อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติ อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ซึ่งเป็นหัวหน้าโครงการนวัตกรรมจาก BCG คู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ประจำปี ๒๕๖๖ ได้กำหนดจัดกิจกรรมภายใต้หัวข้ออบรมเชิงปฏิบัติการ “การสร้างมูลค่าทางธุรกิจด้วยกระบวนการการออกแบบรูปแบบผ่าน Desing Thinking”

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในศาสตร์ด้านดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นวิทยากรกระบวนการกลุ่ม ระหว่างวันที่ ๕ สิงหาคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๘.๓๐-๑๗.๐๐ น. ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(ดร.สุริยา คำกุนะ)

คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์



ที่ อว ๐๖๑๔.๐๕/๐๒๑๒

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์  
อำเภอเมืองอุดรดิตถ์ จังหวัดอุดรดิตถ์

๒๗ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นวิทยากร

เรียน ดร.จันทิมา ปกครอง

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย อาจารย์โยปอล รั้งสินธุชาติ อาจารย์ประจำหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการท่องเที่ยวและการโรงแรม คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ซึ่งเป็นหัวหน้าโครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ประจำปี ๒๕๖๖ ได้กำหนดจัดกิจกรรมภายใต้หัวข้ออบรมเชิงปฏิบัติการ “การเขียนและการออกแบบการนำเสนอรูปแบบสินค้าและบริการ”

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ และมีประสบการณ์ในศาสตร์ด้านดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นวิทยากรกระบวนการกลุ่ม ระหว่างวันที่ ๕-๖ สิงหาคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๘.๓๐-๑๗.๐๐ น. ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.สุริยา คำกุนะ)

คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

สำนักงานคณบดี

โทร. ๐ ๕๕๔๑ ๑๐๔๖

โทรสาร ๐ ๕๕๔๑ ๖๖๒๒



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ โทร ๓๔๒๘

ที่ มส ๐๕๓๒/๒๕๖๖

วันที่ ๓ สิงหาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นวิทยากร

เรียน อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติ

ด้วย คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ได้ดำเนินโครงการนวัตกรรมจาก BCG สู่ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ประจำปี ๒๕๖๖ กำหนดจัดอบรมหลักสูตรการจัดการความรู้ การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว ภายใต้หัวข้อ “การจัดการองค์ความรู้ผ่านกระบวนการบริหารจัดการด้วยนวัตกรรม Innovation Process” และ “กระบวนการสร้างประสบการณ์ผ่านกิจกรรมสำหรับนักท่องเที่ยว (Service Design)”

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ในศาสตร์ด้านดังกล่าวเป็นอย่างดี จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นวิทยากรบรรยาย ในระหว่าง วันที่ ๕-๖ สิงหาคม ๒๕๖๖ ณ หอประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเพือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

(ดร.สุริยา คำกุนะ)

คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์



ที่ อว ๐๖๓๔.๐๕/๐๒๑๗

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์  
มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์  
อำเภอเมืองอุดรดิตถ์ จังหวัดอุดรดิตถ์

๓ สิงหาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นวิทยากร

เรียน คุณรัชพล เทพศิริ

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย อาจารย์โอปอล์ รังสิมันตุชาติ อาจารย์ประจำหลักสูตรสาขาวิชาการท่องเที่ยว คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรดิตถ์ ได้เป็นหัวหน้าโครงการนวัตกรรมจาก BCG ผู้ผลิตภัณฑ์ Croco Crispy ประจำปี ๒๕๖๖"

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ พิจารณาแล้วเห็นว่าท่านเป็นผู้ที่มีประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการเป็นวิทยากรกระบวนการและเชี่ยวชาญทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นวิทยากรร่วมเกี่ยวกับการอบรมการเขียนและการออกแบบการนำเสนอ สินค้าและบริการ อ่านเส้นทาง การเล่าเรื่องเชื่อมโยงกระบวนการ Service Design ในระหว่างวันที่ ๕-๖ สิงหาคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๘.๓๐-๑๗.๐๐ น. ณ หอประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่ามะเฟือง อำเภอพิชัย จังหวัดอุดรดิตถ์

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาให้ความอนุเคราะห์ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์ ดร.สุริยา คำกุนะ)  
คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์

สำนักงานคณบดี

โทร. ๐ ๕๕๔๓ ๓๐๙๖ ต่อ ๓๔๑๙

โทรสาร ๐ ๕๕๔๓ ๖๖๒๒



