



คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

รายงานฉบับสมบูรณ์

กิจกรรมการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

แพลตฟอร์ม BCE

(Business Community Enterprise : BCE)

โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจร
สู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย
ชื่อผู้ร่วมโครงการ

- | | |
|-------------------------------------|-------------|
| 1. อาจารย์ชญานิน | วังตาล |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์รักษนก | อินจันทร์ |
| 3. อาจารย์กฤษณกัณฑ์ | ภาโพธิรัตน์ |
| 4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์วาสนา | ติวงศ์ |
| 5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุตินัสร์ | เรืองวุฒิ |
| 6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นภาพร | วรรณภาพรม |
| 7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เยาวลักษณ์ | ชั้นหัวโตน |

คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้ดำเนินการโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจร สู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย ขอขอบพระคุณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ที่สนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการ รวมถึงการให้คำปรึกษา แนะนำและส่งเสริมโครงการนี้ ทั้งนี้ขอขอบพระคุณคณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ที่สนับสนุนการดำเนินกิจกรรมของโครงการ ขอขอบคุณคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายที่คอยให้คำปรึกษา ชี้แนะ ช่วยเหลือ และติดตามการดำเนินกิจกรรมของโครงการ

ขอขอบพระคุณนายกเทศมนตรีเทศบาลเวียงชัย นายธนภุต ปัญญาพุกซ์ ที่สนับสนุนและอนุเคราะห์พื้นที่ในการดำเนินกิจกรรม ขอขอบพระคุณคุณวรริดา ราชคม นักพัฒนาชุมชนที่คอยช่วยเหลือ ประสานงาน ดำเนินการในทุกๆเรื่อง ขอขอบคุณประธานกลุ่มคุณศิริรัตน์ ทับทิมฉาย และสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการดำเนินกิจกรรมอย่างดีเสมอมา รวมทั้งขอบคุณเจ้าหน้าที่เทศบาลทุกท่านที่คอยให้ความช่วยเหลือในการจัดกิจกรรม ขอขอบคุณอาจารย์มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายทุกท่านและนักศึกษาที่ช่วยเหลือในทุกด้าน

สุดท้ายนี้ขอขอบคุณผู้ร่วมโครงการทุกท่านที่ร่วมกันดำเนินโครงการนี้ คอยให้คำปรึกษา ช่วยเหลือ ส่งเสริม สนับสนุนในการดำเนินงานทำให้การดำเนินกิจกรรมของโครงการสำเร็จลุล่วงได้ด้วยดี

ชญานิน วังตาล และคณะ

กันยายน 2566

บทสรุปผู้บริหาร

วิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงเทศบาลตำบลเวียงชัยเกิดขึ้นจากการใช้องค์ความรู้กระบวนการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้าไปแก้ปัญหาให้กับชุมชน โดยเริ่มจากกลุ่มพัฒนาสตรีเทศบาลตำบลเวียงชัยมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ทำจากกล้วย เพื่อสร้างเป็นอาชีพเสริม และมีความสนใจในการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนเนื่องจากสมาชิกในชุมชนมีศักยภาพและมีความพร้อมและให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี พร้อมทั้งนโยบายของนายกเทศมนตรีเทศบาลเวียงชัยพร้อมสนับสนุนส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อให้เกิดอาชีพของสมาชิกในชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับช่วงเวลาที่สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมได้เล็งเห็นพื้นที่ในการสนับสนุนงบประมาณเพื่อแก้ปัญหาของชุมชน ดังนั้นคณะผู้จัดทำจึงจัดทำโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจรสู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย ซึ่งมีวัตถุประสงค์ได้แก่ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจรของวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยครบวงจรแก่วิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย และ เพื่อส่งเสริมการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย โดยใช้กระบวนการต่างๆ เช่น การใช้องค์ความรู้ทางด้านการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การถ่ายทอดเทคโนโลยี การออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ การวิเคราะห์คุณค่าโภชนาการ องค์ประกอบทางเคมีของผลิตภัณฑ์ การจำหน่ายทางออนไลน์ เบื้องต้น โดยนำกระบวนการต่างๆ มาถ่ายทอดในรูปแบบการประชุมอย่างมีส่วนร่วม การอบรมเชิงปฏิบัติการ การเป็นพี่เลี้ยงในการดำเนินกิจกรรม อีกทั้งยังประสานงานและสร้างเครือข่ายความร่วมมือทุกภาคส่วนเช่นสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงรายที่มีส่วนร่วมในการอบรมมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผงกล้วยดิบ ผงปลีขงติ่ม เพื่อเป็นแนวทางในการของมาตรฐานในอนาคต กระบวนการเหล่านั้นเป็นเครื่องมือในการพัฒนาและแก้ปัญหาให้กับชุมชน ทำให้ได้ผลการดำเนินการดังนี้ 1. เกิดการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงเทศบาลตำบลเวียงชัย 2. ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ตรงต่อความต้องการของชุมชนนั้นคือ ผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบและผลิตภัณฑ์ผงปลีขงติ่ม นอกจากนั้นการดำเนินการภายใต้โครงการนี้กลุ่มสมาชิกวิสาหกิจชุมชนสามารถต่อยอดผลิตภัณฑ์อื่นๆ โดยการใช้พื้นฐานกระบวนการผลิตจากการได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้ทางกลุ่มวิสาหกิจยังมีความต้องการในการต่อยอดผลิตภัณฑ์เช่น การทำขนมจากแป้งกล้วย ผลิตภัณฑ์จากลำต้นกล้วย ดังนั้นทางคณะผู้จัดทำจึงจะดำเนินการพัฒนากลุ่มวิสาหกิจวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงเทศบาลตำบลเวียงชัยอย่างต่อเนื่องเพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน

สารบัญ

หน้า

กิตติกรรมประกาศ	ก
บทสรุปผู้บริหาร	ข
สารบัญ	ก
บทที่ 1	1
รายละเอียดโครงการ	1
1.1 ความเป็นมาของพื้นที่	1
1.2 สภาพปัญหาในพื้นที่	2
1.3 วัตถุประสงค์	5
1.4 ผลที่คาดว่าจะได้รับ	5
1.5 โมเดลธุรกิจ (Business Model Canvas)	5
บทที่ 2	6
วิธีการดำเนินงาน	6
2.1 ประเด็นการพัฒนา	6
2.2 รายละเอียดการดำเนินงาน	6
2.3 ภาพสรุปความเข้าใจ (Infographic) (1 หน้ากระดาษ)	6
บทที่ 3	53
ผลการดำเนินงาน	53
3.1 สรุปกิจกรรมการดำเนินงาน	53
3.2 ผลผลิตและผลลัพธ์การดำเนินงาน (ลำดับการรายงานสอดคล้องกับหัวข้อในรายละเอียดการดำเนินงานในบทที่ 2)	56
3.2 ผลกระทบ	58
3.4 สรุปรายการค่าใช้จ่าย	60

บทที่ 4	61
ภาคผนวก.....	74
ภาคผนวก ก หนังสือขอความอนุเคราะห์ทำหนังสือขอเข้าใช้สถานที่ เพื่อจัดกิจกรรม	
“โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจรสู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนา	
เทศบาลตำบลเวียงชัย”	75
ภาคผนวก ข หนังสือเชิญวิทยากร“โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจรสู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย”	78
ภาคผนวก ค ผลการวิเคราะห์คุณค่าโภชนาการ	82
ภาคผนวก ง หนังสือรับรองการใช้ประโยชน์.....	87
ภาคผนวก จ แบบประเมินความพึงพอใจต่อการดำเนินกิจกรรม.....	89
ภาคผนวก ฉ แบบประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์.....	94
ภาคผนวก ช ภาพการดำเนินกิจกรรม.....	97

บทที่ 1

รายละเอียดโครงการ

โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจรสู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย มีรายละเอียดของโครงการดังนี้

- 1.1 ความเป็นมาของพื้นที่
- 1.2 สภาพปัญหาในพื้นที่
- 1.3 วัตถุประสงค์
- 1.4 ผลที่คาดว่าจะได้รับ
- 1.5 โมเดลธุรกิจ (Business Model Canvas)

1.1 ความเป็นมาของพื้นที่

อำเภอเวียงชัย เป็นอำเภอหนึ่งในตอนกลางของจังหวัดเชียงราย เป็นแหล่งปลูกข้าวที่สำคัญโดยมีน้ำแม่ลาวไหลผ่านทางทิศตะวันตก และน้ำแม่กกไหลผ่านทางทิศเหนือ แบ่งการปกครองออกเป็น 5 ตำบลคือ เวียงชัย ผางามเวียงเหนือ ดอนศิลา และเมืองชุม พงศาวดารหลายฉบับกล่าวว่า เมื่อราวปี พ.ศ. 1460 พระเจ้าไชยนาทรายณ์ ได้ทรงสร้างเมืองขึ้นอีกแห่งหนึ่งที่ตำบลเมืองชุม เรียกชื่อว่า "เวียงชัยนารายณ์" ต่อมาเมืองได้ร้างไปเนื่องจากภัยสงครามจนกระทั่งถึงสมัยกรุงรัตนโกสินทร์ ซึ่งปรากฏเรื่องราวในประวัติศาสตร์อีกว่าเมืองร้างแห่งนั้นเรียกว่า ปงเวียงชัย อยู่ห่างจากเมืองเชียงรายไปทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ประมาณ 8 กิโลเมตร ได้มีผู้คนเริ่มทยอยเข้าไปทำมาหากินตั้งบ้านเรือนอยู่จนกลายเป็นหมู่บ้านเรียกว่า บ้านเวียงชัย ต่อมาได้มีผู้อพยพเข้าอยู่ในพื้นที่นั้นมากขึ้นจนกระทั่งทางการได้ตั้งเป็นตำบลเรียกว่า ตำบลเวียงชัย ต่อมาเมื่อปี พ.ศ. 2508 อำเภอเมืองเชียงรายได้ดำเนินการขอแยกตำบลเวียงชัย ตำบลทุ่งก่อ และตำบลผางาม ตั้งขึ้นเป็นกิ่งอำเภอ กระทรวงมหาดไทยได้ออกประกาศลงวันที่ 30 พฤษภาคม พ.ศ. 2517 ให้แบ่งท้องที่ 3 ตำบลดังกล่าวออกจากอำเภอเมืองเชียงรายตั้งขึ้นเป็นกิ่งอำเภอเรียกว่า กิ่งอำเภอเวียงชัย ตั้งแต่วันที่ 17 มิถุนายน พ.ศ. 2517 และได้ยกฐานะเป็น อำเภอเวียงชัย เมื่อวันที่ 25 มีนาคม พ.ศ. 2522 จากนั้นเมื่อวันที่ 1 เมษายน พ.ศ. 2538 กระทรวงมหาดไทยได้ออกประกาศแยกตำบลทุ่งก่อ ตำบลดงมหาวัน ตำบลป่าซางออกจากอำเภอเวียงชัยจัดตั้งเป็น กิ่งอำเภอเชียงรุ่ง ซึ่งเปลี่ยนชื่อเป็น กิ่งอำเภอเวียงเชียงรุ่ง และได้รับการยกฐานะเป็นอำเภอเวียงเชียงรุ่งในเวลาต่อมา ปัจจุบันอำเภอเวียงชัยแบ่งเขตการปกครองเป็น 5 ตำบล 75 หมู่บ้าน

เทศบาลตำบลเวียงชัย เป็นตำบลหนึ่งที่สามารถเดินทางได้สะดวก ไม่ห่างไกลจากตัวเมือง มีฐานะเป็นสุขาภิบาล ซึ่งได้รับการยกฐานะ ท้องถิ่นบางส่วนของตำบลเวียงชัย และ ตำบลเมืองชุม ปัจจุบันมีนายธนภุต ปัญญาพฤษ์เป็นนายกเทศมนตรี ซึ่งมีนโยบายสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมต่างๆของสมาชิกในชุมชนเช่น นโยบายด้านเศรษฐกิจและสังคม ได้ส่งเสริมการประกอบอาชีพสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับสมาชิกในชุมชนโดยนำปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาปรับใช้ นอกจากนั้นยังสร้างและส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งใหม่ในเขตเทศบาลตำบลเวียงชัยให้เป็นที่พักผ่อนใกล้บ้านในรูปการท่องเที่ยวเชิงเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ พัฒนาและยกระดับมาตรฐานคุณภาพชีวิตในการสมาชิกในชุมชน จัดสวัสดิการแก่ผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ป่วยติดเชื่อโรคเอดส์และผู้ด้อยโอกาสให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น จากนโยบายดังกล่าวจึงทำให้เกิดความเข้มแข็งของกลุ่มสมาชิกในชุมชน เช่น กลุ่มพัฒนาสตรี กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มเยาวชน จำทำให้การดำเนินกิจกรรมต่างๆของสมาชิกในชุมชนได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดี

กลุ่มพัฒนาสตรีเทศบาลเวียงชัยเป็นการรวมกลุ่มของสตรี แม่บ้านในตำบลเทศบาลเวียงชัยเพื่อดำเนินกิจกรรมต่างๆของตำบล ซึ่งในตำบลเวียงชัยมีอยู่ทั้งหมด 10 หมู่บ้าน ในการร่วมกลุ่มทำกิจกรรมต่างๆสมาชิกจะมารวมกลุ่ม 2-3 คนซึ่งเป็นตัวแทนของแต่ละหมู่ สมาชิกที่รวมตัวกันนั้นมีความสนใจที่จะดำเนินการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนาเทศบาลเวียงชัยโดยมีสมาชิกที่ประมาณ 30 คน นอกจากนั้นกลุ่มสมาชิกในตำบลได้รับการสนับสนุนการฝึกอบรมต่างๆจากเทศบาล หน่วยงานที่พร้อมจะช่วยเหลือเรื่องสถานที่การดำเนินการวิสาหกิจชุมชน สมาชิกกลุ่มให้ความสนใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์และแปรรูปกล้วยซึ่งกล้วยเป็นพืชที่มีอยู่มากในท้องถิ่น และได้เริ่มจากการทดลองทำผงกล้วยดิบเพื่อจำหน่ายให้แก่สมาชิกในชุมชน นอกจากนั้นยังมีความต้องการต่อยอดผลิตภัณฑ์จากกล้วยในรูปแบบอื่นๆและสนใจที่จะพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ตราสินค้า การขอรับมาตรฐานรวมถึงการจัดตั้งวิสาหกิจเพื่อสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน แต่เนื่องในชุมชนยังขาดองค์ความรู้ด้านการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการตลาดสมัยใหม่ รวมถึงกระบวนการใช้นวัตกรรม เทคโนโลยีมาเป็นเครื่องมือในการออกแบบสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการของตลาด ดังนั้นจึงสนใจที่จะดำเนินโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจร สู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย

1.2 สภาพปัญหาในพื้นที่

ตามนโยบายการปฏิรูปโครงสร้างเศรษฐกิจประเทศไทยไปสู่ยุคประเทศไทย 4.0 ซึ่งมีองค์ประกอบหนึ่ง คือ การเป็นเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) ที่ใช้นวัตกรรม และเทคโนโลยีเป็นตัวขับเคลื่อนเนื่องจากบริบทของประเทศไทยที่มีความหลากหลายด้านวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น สะท้อนผ่านวิถีชีวิตความเป็นอยู่ไม่ว่าจะเป็น อาหาร เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย ภาษา ประเพณี

วัฒนธรรม และผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นอื่น ๆ ในแต่ละท้องถิ่นล้วนมีอัตลักษณ์ที่โดดเด่นเฉพาะตัวสามารถบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ท้องถิ่นในพื้นที่นั้นได้ เป็นทุนวัฒนธรรมที่สามารถนำมาพัฒนาต่อยอดสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจได้ จึงมีความสอดคล้องต่อการพัฒนาของกลุ่มสมาชิกในชุมชนของเทศบาลตำบลเวียงชัย คือ กลุ่มพัฒนาสตรี ซึ่งกลุ่มพัฒนาสตรีเทศบาลตำบลเวียงชัยเป็นการรวมกลุ่มของ สตรีแม่บ้านในตำบลเวียงชัย เพื่อดำเนินกิจกรรมต่างๆ ของตำบล ทั้งการร่วมกิจกรรมของเทศบาลตำบลเวียงชัย กิจกรรมของหน่วยงานอื่นๆ ซึ่งกลุ่มพัฒนาสตรีได้รับการพัฒนาฝีมือในด้านต่าง ๆ ทั้งการอบขนมอาหาร ของชำร่วย หรือทักษะด้านอื่นๆ และให้ความสนใจต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์และแปรรูปกล้วยซึ่งกล้วยเป็นพืชที่มีอยู่มากในท้องถิ่น และได้เริ่มจากการทดลองทำผงกล้วยดิบเพื่อจำหน่ายให้แก่สมาชิกในชุมชน นอกจากนั้นยังมีความต้องการต่อยอดผลิตภัณฑ์จากกล้วยในรูปแบบอื่น ๆ และสนใจที่จะพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ตรายี่ห้อ การขอรับมาตรฐานรวมถึงการจัดตั้งวิสาหกิจเพื่อสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน แต่เนื่องในชุมชนยังขาดองค์ความรู้ด้านการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการตลาดสมัยใหม่รวมถึงกระบวนการใช้นวัตกรรมเทคโนโลยีมาเป็นเครื่องมือในการออกแบบสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการของตลาด ดังนั้นจึงสนใจที่จะดำเนินโครงการวิจัยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจร สู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย ซึ่งมีประเด็นปัญหาดังนี้

1. ผลผลิตกล้วยน้ำว้ามีจำนวนมาก
2. สมาชิกกลุ่มมีความต้องการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
3. ต้องการความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยครบวงจร (ทุกส่วนจากกล้วย)
4. ต้องการความรู้ด้านการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์
5. ต้องการความรู้ด้านมาตรฐานต่างๆ และตรวจสอบคุณค่าของผลิตภัณฑ์
6. ต้องการความรู้ด้านการตลาดแพลตฟอร์มออนไลน์

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
1. ขาดความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยครบวงจร (ทุกส่วนจากกล้วย)	1. พัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากปลีกล้วย, ผลกล้วย, ต้นกล้วย 2. ถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจร แก่วิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย - ผลิตภัณฑ์จากปลีกล้วยเช่น ชาปลีกล้วยสำเร็จรูป หรือผลิตภัณฑ์จากปลีกล้วยสำเร็จรูป (แคปซูลปลีกล้วย)

	บำรุงน้านมแม่) - ผลิตภัณฑ์ Banana Powder สำเร็จรูป (ผงกล้วยดิบสำหรับชง) - กระดาษจากเส้นใยกล้วย (บรรจุภัณฑ์จากกระดาษเส้นใยกล้วย) - ผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบอารมณ์ดี (กล้วยอบกรอบปรุงรสต่างๆ) - คอมบูชากล้วย (ชาไปโอติก) 3. สร้างองค์ความรู้สู่การพัฒนาเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวของชุมชนและสร้างแผนที่ท่องเที่ยวและกิจกรรมของชุมชน
2. ต้องการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน	1. สร้างความร่วมมือ ทำความเข้าใจกับชุมชน เสริมสร้างความรู้สู่ชุมชนในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ความสำคัญ สิทธิผลประโยชน์ การจัดตั้ง 2. ประชุมสมาชิกโดยการประชาคมกับกลุ่มสมาชิกชุมชน เลือก คัดสรร และจัดตั้งสมาชิกผู้รับผิดชอบหรือคณะกรรมการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน 3. สำรวจสถานที่ในการประกอบกิจการ 4. จัดทะเบียนจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย 5. วิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อมภายในและภายนอก SWOT ของกลุ่มวิสาหกิจ 6. ติดตาม กำกับผลการดำเนินกิจกรรมวิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย
3. ขาดความรู้ด้านการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์	1. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่แฝงด้วยเอกลักษณ์หรืออัตลักษณ์ของท้องถิ่น 2. พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ทันสมัยและเหมาะสมต่อความต้องการของผู้บริโภค
4. ขาดความรู้ด้านมาตรฐานต่างๆและตรวจสอบคุณค่าของผลิตภัณฑ์	1. ส่งเสริมองค์ความรู้ด้านการผลิตที่เป็นไปตามมาตรฐานเช่น มผช. OTOP 2. ประเมินคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างจุดเด่นของผลิตภัณฑ์
5. ขาดความรู้ด้านการตลาดแพลตฟอร์มออนไลน์	3. วางแผนการตลาด และการส่งเสริมการจัดจำหน่ายใน

	รูปแบบต่างๆ เช่นการจำหน่ายในแพลตฟอร์มออนไลน์ Tiktok Shopee Facebook
--	--

1.3 วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจรของวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย
2. เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยครบวงจรแก่วิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย
3. เพื่อส่งเสริมการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย

1.4 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ได้ผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจรของวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย
2. ได้จัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย

1.5 โมเดลธุรกิจ (Business Model Canvas)



บทที่ 2

วิธีการดำเนินงาน

โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจรสู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย มีวิธีการดำเนินงานของโครงการดังนี้

2.1 ประเด็นในการพัฒนา

2.1.1 ต้นทาง (Input) ประเด็นปัญหา

2.1.2 กลางทาง (Process) เทคโนโลยีที่นำไปแก้ปัญหา

2.1.3 ปลายทาง (Output) ผลที่จะได้รับ

2.2 รายละเอียดการดำเนินงาน

2.2.1 การสร้างความร่วมมือกับชุมชนเพื่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน

2.2.2 กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์

- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบ
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปลีขิงต้ม
- การวิเคราะห์คุณค่าโภชนาการ

2.2.4 การถ่ายทอดเทคโนโลยี

2.2.5 การออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์

2.2.6 อบรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนเข้าสู่การขอรับมาตรฐาน

2.3 ภาพสรุปความเข้าใจ (Infographic)

2.1 ประเด็นการพัฒนา

การดำเนินการโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจรของวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัยมีประเด็นในการพัฒนาดังนี้

ต้นทาง (Input) ประเด็นปัญหา

1. ผลผลิตกล้วยน้ำว้ามีจำนวนมาก
2. สมาชิกกลุ่มมีความต้องการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
3. ต้องการความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยครบวงจร (ทุกส่วนจากกล้วย)
4. ต้องการความรู้ด้านการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์

5. ต้องการความรู้ด้านมาตรฐานต่างๆและตรวจสอบคุณค่าของผลิตภัณฑ์

6. ต้องการความรู้ด้านการตลาดแพลตฟอร์มออนไลน์

กลางทาง (Process) เทคโนโลยีที่นำไปแก้ปัญหา

1. สร้างความร่วมมือ ทำความเข้าใจกับชุมชน เสริมสร้างความรู้การจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
ความสำคัญ สิทธิผลประโยชน์ การจัดตั้ง

2. พัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากปลีกล้วย, ผลกล้วย, ต้นกล้วย

3. ถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วยครบวงจรสู่ชุมชน

4. จัดทะเบียนจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนาเทศบาลเวียงชัย

5. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่แฝงด้วยเอกลักษณ์ของท้องถิ่น วางแผนการตลาด และการส่งเสริมการตลาด
จัดจำหน่ายในรูปแบบต่างๆ เช่นการจำหน่ายในแพลตฟอร์มออนไลน์ Tiktok Shopee Facebook
ติดตาม กำกับผลการดำเนินกิจกรรมวิสาหกิจชุมชน

6. วิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อมภายในและภายนอก SWOT ของกลุ่มวิสาหกิจ

7. ส่งเสริมองค์ความรู้ด้านการผลิตที่เป็นไปตามมาตรฐานเช่น มผช. หรืออบรมแนวทางตาม
มาตรฐาน

8. ประเมินคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างจุดเด่นของผลิตภัณฑ์

9. สร้างองค์ความรู้สู่การพัฒนาเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวของชุมชนหรือ สร้างแผนที่ท่องเที่ยว
และกิจกรรมของชุมชน

ปลายทาง (Output) ผลที่จะได้รับ

ผลผลิต

1. ได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจรเช่น ปลีกล้วย ผลกล้วย และต้นกล้วย เช่น
ผลิตภัณฑ์ ชาปลีกล้วยสำเร็จรูป, ผลิตภัณฑ์ Banana Powder สำเร็จรูป, ผลิตภัณฑ์จากเส้นใยกล้วย ,
ผลิตภัณฑ์กล้วยกรอบอารมณ์ดี, คอมบูชากล้วย (ชาไปโอดี)

2. สามารถจดทะเบียนจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนาเทศบาลเวียงชัย

3. องค์ความรู้ในการดำเนินกิจการวิสาหกิจชุมชนได้อย่างต่อเนื่อง

ผลลัพธ์

1. สมาชิกในชุมชนสามารถนำความรู้ในการเข้าร่วมโครงการไปใช้ประโยชน์และ
ประกอบอาชีพได้ร้อยละ 80

2. เกิดผลิตภัณฑ์ภายใต้ตราสินค้าของชุมชน

3. การใช้ประโยชน์จากพืชในท้องถิ่นอย่างครบวงจร

4. ผลผลิตจากกล้วยที่มีความเกี่ยวข้องกับมาตรฐาน

2.2 รายละเอียดการดำเนินงาน

2.2.1 การสร้างความร่วมมือกับชุมชนเพื่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน

กระบวนการสร้างความร่วมมือกับชุมชนเริ่มจากคณะดำเนินการลงพื้นที่เพื่อสำรวจความต้องการของสมาชิกในชุมชนเทศบาลตำบลเวียงชัย ซึ่งเป็นชุมชนที่มีศักยภาพทางพื้นที่และความร่วมมือของสมาชิกในชุมชน จากการลงพื้นที่พบว่าเทศบาลตำบลเวียงชัยมีกลุ่มพัฒนาสตรีที่รวมกลุ่มเพื่อดำเนินกิจกรรมต่างๆของเทศบาล ทั้งการอบรม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมทั้งการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของชุมชน และสมาชิกกลุ่มมีความสนใจที่จะจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน อีกทั้งทางกลุ่มมีความสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรเช่น ผลิตภัณฑ์จากกล้วยเนื่องจากมีพื้นที่ที่มีการปลูกกล้วยกันอย่างแพร่หลายและมีผลผลิตมากทำให้ผลผลิตล้นตลาด จึงเกิดการดำเนินการเพื่อการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

วิสาหกิจชุมชน (Small and Micro Community Enterprise: SMCE) หมายถึง กิจการขนาดเล็กและขนาดย่อมที่เกิดขึ้นในชุมชน โดยมีเป้าหมายในการผลิตสินค้าหรือให้บริการหรือกิจกรรมอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง โดยมีลักษณะเป็นกลุ่มคนที่มีความสนใจหรือมีวัตถุประสงค์ที่เหมือนกัน รวมตัวกันเพื่อดำเนินกิจการต่อไป วิสาหกิจชุมชนสร้างขึ้นโดยคณะกรรมการที่มีความผูกพันและทำงานร่วมกันเพื่อพัฒนากิจการให้ยังคงอยู่ในเขตของชุมชน นอกจากนี้ยังมีวิถีชีวิตร่วมกันในทางเศรษฐกิจและสังคม เพื่อสร้างรายได้และเพื่อการพึ่งพาตนเองของครอบครัว ชุมชน และระหว่างชุมชน โดยไม่ว่าจะเป็นนิติบุคคลหรือไม่เป็นนิติบุคคล เป้าหมายหลักของวิสาหกิจชุมชน คือการสร้างรายได้ที่ยั่งยืนและมีส่วนร่วมของชุมชน โดยให้โอกาสแก่ผู้มีความต้องการที่จะมีกิจการเล็ก ๆ ในชุมชนได้เข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของการผลิตและบริการที่เกี่ยวข้องในพื้นที่นั้น นอกจากนี้ยังเน้นการสร้างความร่วมมือและช่วยเหลือซึ่งกันและกันในชุมชนเพื่อพัฒนาทักษะและเครือข่ายทางธุรกิจในระดับท้องถิ่นเพื่อเสริมสร้างสังคมที่ยั่งยืนและเจริญรุ่งเรืองขึ้น (กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, 2562) วิสาหกิจชุมชนมีองค์ประกอบสำคัญ ซึ่งสำนักเลขาธิการคณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, (ออนไลน์) ได้เสนอไว้ดังนี้

1. ชุมชนเป็นเจ้าของและเป็นผู้ดำเนินการเอง บุคคลภายนอกสามารถเข้ามามีส่วน ร่วมโดยการถือหุ้น ให้ความร่วมมือ และให้ความช่วยเหลือได้ แต่ไม่สามารถมีอำนาจในการตัดสินใจในการประกอบกิจการ
2. ผลผลิตมาจากกระบวนการในชุมชน โดยเน้นการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้มากที่สุด และสามารถนำวัตถุดิบบางส่วนมาจากภายนอกได้
3. ชุมชนมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์สิ่งใหม่ ๆ เพื่อพัฒนาศักยภาพของชุมชนเอง

4. ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นฐานทุนที่สำคัญ โดยปรับปรุงหรือประยุกต์ให้เข้ากับยุคสมัยผสมผสานกับความรู้ ภูมิปัญญาอื่น ๆ

5. ดำเนินการแบบบูรณาการ มีการดำเนินการที่หลากหลายกิจกรรมประสาน และเกื้อกูลกัน

6. การเรียนรู้เป็นหัวใจของกระบวนการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน ช่วยให้ชุมชนสามารถคิดวิเคราะห์เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาได้ด้วยตนเอง

7. การพึ่งตนเองเป็นเป้าหมายอันดับแรกและสำคัญที่สุดของวิสาหกิจชุมชน ได้แก่ การมุ่งอยู่รอดก่อนมุ่งแสวงหากำไร เพื่อให้การดำเนินกิจการมีความมั่นคงแน่นอนในการพัฒนารัฐกิจสู่การเป็นวิสาหกิจขนาดกลางหรือขนาดย่อมต่อไป

จากแนวคิดของการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนจึงเป็นแนวทางในการดำเนินการของโครงการโดยนำมาสร้างความร่วมมือกับชุมชนเพื่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนมีขั้นตอนดังนี้

1. ประชุมอย่างมีส่วนร่วม เพื่อดำเนินกิจกรรมเสริมสร้างความรู้สู่ชุมชนในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ให้ความรู้เรื่องความสำคัญ สิทธิผลประโยชน์ การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน



2. ประชุมอย่างมีส่วนร่วมกับสมาชิกประชาคมกับกลุ่มสมาชิกชุมชน ในการคัดเลือก คัดสรร คณะกรรมการของสมาชิกวิสาหกิจชุมชน ซึ่งทางกลุ่มมีการร่วมกันเพื่อดำเนินกิจกรรมเพื่อให้ได้รายชื่อ คณะกรรมการของกลุ่ม รวมทั้งมีรายชื่อของผู้ถือหุ้นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน พร้อมทั้งจัดทำเอกสารเพื่อ ขออนุญาตจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน โดยแบ่งเป็น 4 ส่วน และมีข้อบังคับวิสาหกิจชุมชน ศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนา ตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงเทศบาลตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย 9 หมวด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ชื่อกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง

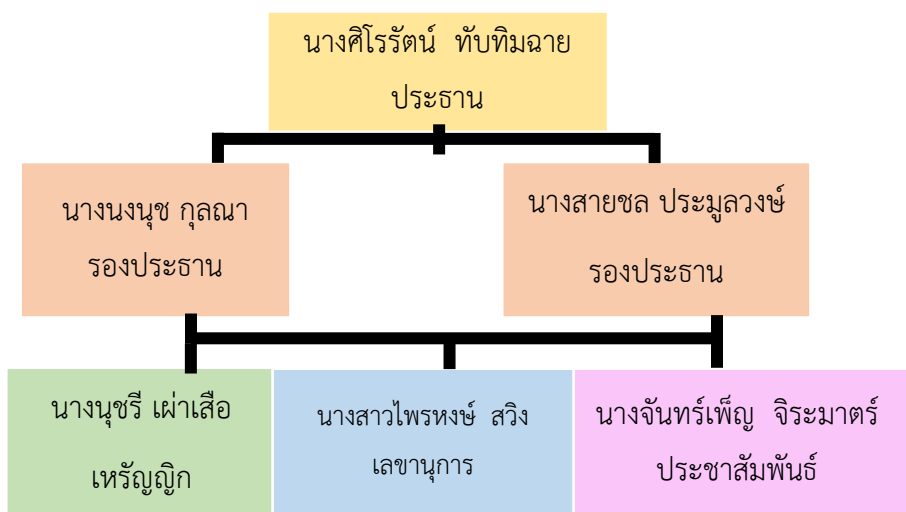
ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม ผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร, ปุ๋ยมูลไส้เดือน, ดินผสมสำหรับเพาะปลูก, ผักอินทรีย์

ประวัติความเป็นมาของกลุ่ม

วิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง ตั้งอยู่ในหมู่ที่ 10 บ้าน ชัยภูมิ ตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย ห่างจากตัวอำเภอ 2 กิโลเมตร และห่างจากเทศบาล ตำบลเวียงชัย ประมาณ 2.5 กิโลเมตร ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำนา และยังมีอาชีพเสริมคือ การปลูกผักอินทรีย์ เลี้ยงไส้เดือนผลิตปุ๋ยมูลไส้เดือน ผลิตดินผสมเพื่อจำหน่าย ซึ่งได้รับการสนับสนุน จากเทศบาลตำบลเวียงชัย และมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย ในการฝึกอบรม ให้ความรู้เทคนิคและ วิธีการ ทั้งด้านการผลิต ขั้นตอนการจัดทำผลิตภัณฑ์ต่างๆ

ส่วนที่ 2

แผนผังโครงสร้างของกลุ่ม



รายชื่อสมาชิกกลุ่ม (ดั้งเดิม)
ปัจจุบันมีเพิ่มเติมในรายชื่อผู้ถือหุ้น

1. นางศิริรัตน์ ทับทิมฉาย	ตำแหน่ง ประธาน
2. นางนงนุช กุลนา	ตำแหน่ง รองประธานคนที่ 1
3. นางสาวชล ประมูลวงษ์	ตำแหน่ง รองประธานคนที่ 2
4. นางสาวไพรหงส์ สวิง	ตำแหน่ง กรรมการ
5. นางนุชรี เผ่าเสื่อ	ตำแหน่ง กรรมการ
6. นางจันทร์เพ็ญ จิระมาตร	ตำแหน่ง กรรมการ
7. นางไพลัดดา นันชัยวงศ์	ตำแหน่ง กรรมการ
8. นางมาลี ใจวัง	ตำแหน่ง กรรมการ
9. นางณัฐพร กำต่อม	ตำแหน่ง กรรมการ
10. นางศิริเพียร สายสุยา	ตำแหน่ง กรรมการ
11. นางกฤษณา ทองอันชา	ตำแหน่ง กรรมการ
12. นางสาวทอง อุดกันทา	ตำแหน่ง กรรมการ
13. นางกุหลาบ เมฆแสน	ตำแหน่ง กรรมการ
14. นางสาวพิศ จันทร์ธา	ตำแหน่ง กรรมการ
15. นางสาวลี บุญเรือง	ตำแหน่ง กรรมการ
16. นางพัชรินทร์ อิงอาน	ตำแหน่ง กรรมการ
17. นางปราณี ปวงงาม	ตำแหน่ง กรรมการ
18. นางธัญญรัตน์ วงศ์ดวง	ตำแหน่ง กรรมการ
19. นางเหรียญทอง ถนอมกิจ	ตำแหน่ง กรรมการ
20. นางณัฐนิชา ทุนกาศ	ตำแหน่ง กรรมการ
21. นางบัวนัส อะทะสุวรรณ	ตำแหน่ง กรรมการ
22. นางอัญธิกา พรหมขัดคุก	ตำแหน่ง กรรมการ

ที่ตั้งกลุ่ม ศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง 133 หมู่ที่ 10 ตำบลเวียงชัย
อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ส่วนที่ 3

แผนการตลาด

ข้อดีหรือลักษณะเด่นของผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

1. การเลือกใช้วัตถุดิบผงกล้วยถึงสำเร็จรูป (Banana Powder) เป็นการเลือก คัดสรรวัตถุดิบ ในท้องถิ่นที่ปลอดภัยและมี ตั้งแต่การเพาะปลูกจนถึงกระบวนการผลิต โดยใช้เทคโนโลยีหรือนวัตกรรมทาง วิทยาศาสตร์เข้ามามีส่วนร่วมในการผลิต ขั้นตอนการผลิตมีมาตรฐาน เน้นความสะอาดปลอดภัย ซึ่งมี นักวิจัยและพัฒนาของมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายเป็นที่ปรึกษาตลอดกระบวนการผลิต

2. ผลิตภัณฑ์ผงกล้วยถึงสำเร็จรูป (Banana Powder) เป็นผลิตภัณฑ์สำหรับสุขภาพ ซึ่งเป็นการ ผลิตที่มุ่งเน้นความสะดวกแก่การรับประทาน รูปแบบหีบห่อหรือบรรจุภัณฑ์เน้นการออกแบบที่เป็น เอกลักษณ์ของท้องถิ่น เหมาะสำหรับกลุ่มคนรักสุขภาพและผู้สนใจทั่วไป

ปัญหา/อุปสรรค ของกลุ่ม

กระบวนการดำเนินการกลุ่มอาจจะมีปัญหาและอุปสรรค เช่น ขาดองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยครบวงจรตั้งแต่ ผล ดอก(ปลี) และลำต้น , ขาดความรู้ เรื่องการตลาด ,ขาดความรู้ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ตราสินค้า ,ขาดความรู้ด้านมาตรฐานต่างๆและ ฤดูกาลอาจมีผลต่อการผลิต แต่ปัญหาเหล่านี้กลุ่มสามารถขอคำปรึกษาจากหน่วยงานต่างๆที่สนับสนุน เช่น มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย เทศบาลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย เป็นต้น

ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม กล้วยบดผง ปุ๋ยมูลไส้เดือน ดินผสมสำหรับเพาะปลูก ผักอินทรีย์

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

ผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบ (Banana Powder) และกล้วยดิบอบแห้ง



เป้าหมายการจำหน่าย ปี 2565

เป้าหมายของการจำหน่ายปี 2565 ทางกลุ่มมีเป้าหมายที่จะทดลองผลิตและจำหน่ายให้วิสาหกิจ ชุมชนดำเนินการได้ในระดับตั้งต้น และจะมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้คุณภาพและมาตรฐานต่อไป

ส่วนที่ 4

แผนการผลิต

ขั้นตอนการผลิต

ขั้นตอนการผลิต ผงกล้วยดิบ (Banana Powder)

1. คัดเลือกกล้วยที่มีความสุกที่ 70-80% แยกขนาดกล้วย กำหนดปริมาณกล้วยที่ต้องการ
2. ทำความสะอาด ตรวจสอบความสะอาดของกล้วย
3. เช็ด ปอกเปลือกกล้วย และนำไปแช่น้ำเกลือ
4. หั่นกล้วยเป็นแว่นบางๆ
5. พึ่งพลังงานแสงอาทิตย์ ประมาณ 2 วัน (แดดแรง) โดยการควบคุมคุณภาพและความสะอาด
6. ตรวจสอบความแห้งของแผ่นกล้วย ควรเป็นแผ่นกล้วยที่แห้งสนิท
7. บดหรือปั่นผงกล้วย
8. บรรจุหีบห่อ โดยการวัดชั่งตวงเพื่อให้ได้ตามมาตรฐาน และคุณภาพ
9. ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ให้ได้ตามมาตรฐานที่กำหนดไว้
10. นำเข้าสู่ช่องทางการจัดจำหน่าย

ปริมาณผลผลิตรวมของกลุ่ม.

การผลิตผงกล้วยดิบโดยเฉลี่ยต่อสัปดาห์ ผลิตได้ 10 กิโลกรัมต่อสัปดาห์

ต้นทุนวัตถุดิบ (ต่อเดือน)

ต้นทุนการผลิตต่อ 1 กิโลกรัม

กล้วยน้ำว้าดิบออแกนิก 3 หวี ได้ผลกล้วยดิบประมาณ 1 กิโลกรัม

ต้นทุนราคาวัตถุดิบต่อสัปดาห์

ราคากวาล์วดิบหวีละ 20 บาท $3 \times 20 = 60$ บาท

1 สัปดาห์กลุ่มสามารถผลิตได้ 10 กิโลกรัม จะใช้กล้วยดิบโดยประมาณ 30 หวี ราคาต้นทุนต่อสัปดาห์ 600 บาท

ต้นทุนวัตถุดิบต่อเดือน ผลิตผงกล้วยถึงสำเร็จรูป (Banana Powder) ได้ 40 กิโลกรัม

กล้วยดิบออแกนิก 120 หวี ราคา 2,400 บาท

เกลือ 4 กิโลกรัม ราคา 80 บาท

ค่าบรรจุภัณฑ์ ราคา 500 บาท

รวมต้นทุนวัตถุดิบ 2,980 บาท

ค่าแรงงานที่ใช้ในการผลิตสินค้า (ต่อเดือน)

การผลิตผงกล้วยดิบของกลุ่ม จะมีการดำเนินการสัปดาห์ละ 3 วัน ซึ่งจะมีค่าแรงในการจ้างงานของสมาชิกดังนี้

สมาชิกในการผลิตจำนวน	3	คน	ค่าแรงรายวันเฉลี่ย	300 บาท
ค่าแรงต่อสัปดาห์ (3 วัน)	$3 \times 900 =$	2,700	บาท	
ค่าแรงต่อเดือน	$=$	10,800	บาท	

ข้อบังคับวิสาหกิจชุมชน ศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง

เทศบาลตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

หมวดที่ 1 ข้อความทั่วไป

1. ชื่อระเบียบข้อนี้เรียกว่า “ข้อบังคับวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง” ตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย
2. ที่ตั้งกลุ่ม ศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง หมู่ที่ 10 ตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย
3. ข้อบังคับนี้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 16 เดือนกันยายน พ.ศ.2565

หมวดที่ 2 วัตถุประสงค์

ข้อ 4 วิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง

4.1 จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้และพัฒนาเกษตรกร กลุ่มพัฒนาสตรีเทศบาลตำบลเวียงชัยในการร่วมกันพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรเพื่อจำหน่าย ช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตเกษตรกรในเขตเทศบาลตำบลเวียงชัย

4.2 เพื่อเพิ่มรายได้ให้แก่ครัวเรือน เป็นการเสริมสร้างเศรษฐกิจชุมชนให้สามารถพึ่งตนเองได้ โดยผ่านกระบวนการขายปลีก และขายส่ง

4.3 เพื่อให้เข้าใจการทำงานระบบกลุ่มสร้างความเข้มแข็งในชุมชนและสร้างอำนาจต่อรองทางการตลาด

4.4 เพื่อพัฒนาเป็นการแปรรูปอาหาร ถนอมอาหาร

4.5 เพื่อให้กลุ่มเพื่อให้ชุมชนได้มีการยกระดับการสร้างรายได้

4.6 เพื่อพัฒนาเป็นศูนย์การเรียนรู้ โดยสามารถถ่ายทอดกระบวนการเรียนรู้ให้กับคนในชุมชนและผู้สนใจทั่วไป

หมวดที่ 3 สมาชิก

ข้อ 5 คุณสมบัติสมาชิก

5.1 เป็นผู้ที่มีภูมิลำเนาและถิ่นอาศัยอยู่ในเขตเทศบาลตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

5.2 มีความรู้ความเข้าใจเห็นชอบด้วยหลักการของกลุ่มและสนใจงานพัฒนาอาชีพของกลุ่มอย่างแท้จริง

5.3 เป็นผู้พร้อมจะปฏิบัติตามข้อบังคับของกลุ่มฯ

5.4 สมาชิกทุกคนต้องลงทุนอย่างน้อยจำนวน 1 หุ้น หุ้นละ 50 บาท ไม่เกิน 10 หุ้น ในกรณีมีสมาชิกเพิ่มหรือลด จำนวนหุ้นที่มีอยู่ในกลุ่มให้นำเข้าที่ประชุมใหญ่ของสมาชิก โดยมีมติที่ประชุมใหญ่สองในสามของที่ประชุมเป็นที่สุด และในกรณีที่สมาชิกที่มีหนี้สินต่อกลุ่มและหนี้ันเกิดจากการค้าประกัน ซึ่งมีมูลค่าเท่ากับหุ้นที่ตนถืออยู่ สมาชิกจะถอนเงินค่าหุ้นไม่ได้

ข้อ 6 การสมัครสมาชิก

6.1 ต้องยื่นคำขอตามแบบใบสมัครของกลุ่มฯ

6.2 ต้องชำระค่าหุ้นละ 50 บาท อย่างน้อย 1 หุ้น ไม่เกิน 10 หุ้น

6.3 ต้องเป็นผู้ที่คณะกรรมการบริหารกลุ่มฯ ได้มีมติเห็นชอบให้รับเข้าเป็นสมาชิกกลุ่มฯ

ข้อ 7 การพ้นจากสมาชิก

7.1 ตาย

7.2 ลาออกและได้รับอนุมัติให้ลาออกจากคณะกรรมการบริหารกลุ่มฯ

ข้อ 8 การลาออกจากสมาชิก

8.1 ทำหนังสือขอลาออก

8.2 ผู้ประสงค์ลาออกจะต้องชำระหนี้ ที่ตนยังผูกพันต่อสมาชิกกลุ่มฯ(ถ้ามี)

ข้อ 9 การให้ออกจากสมาชิก

10.1 ได้รับเงินปันผลทุกปี เมื่อมีการดำเนินกิจกรรมและมีรายได้แล้ว

10.2 ได้รับสวัสดิการต่างๆของกลุ่มที่จัดให้มีขึ้น

หมวดที่ 4 เงินทุนของกลุ่มฯ

ข้อ 11 การแสวงหาเงินทุนของกลุ่ม

11.1 รับเงินค่าหุ้น

11.2 เงินอุดหนุนจากส่วนราชการ

11.3 เงินรายได้อื่น ๆ

หมวดที่ 5 การดำเนินงานของกลุ่ม

ข้อ 12 เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตเกษตรกรในเขตเทศบาลตำบลเวียงชัยและจัดตั้งศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง สู่เกษตรกรแบบอัจฉริยะ (Smart Farmer)

ข้อ 13 สร้างอำนาจต่อรองทางการตลาด เพื่อให้กลุ่มเข้มแข็งและสามารถดำเนินกิจกรรมต่างๆให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของกลุ่ม สมาชิกสามารถนำสินค้าของกลุ่มไปขายเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์สินค้าของกลุ่มสู่ตลาดอย่างกว้างขวาง

หมวดที่ 6 คณะกรรมการบริหารกลุ่มฯ

ข้อ 14 คณะกรรมการประกอบด้วยบุคคลและตำแหน่งหน้าที่ความรับผิดชอบดังนี้

1. นางศิริรัตน์ ทับทิมฉาย	ตำแหน่ง ประธาน
2. นางนงนุช กุลนา	ตำแหน่ง รองประธานคนที่ 1
3. นางสาวชล ประมูลวงษ์	ตำแหน่ง รองประธานคนที่ 2
4. นางสาวไพรหงส์ สวิง	ตำแหน่ง กรรมการ
5. นางนุชรี เผ่าเสือ	ตำแหน่ง กรรมการ
6. นางจันทร์เพ็ญ จิระมาตร	ตำแหน่ง กรรมการ
7. นางไพลัดดา นันชัยวงศ์	ตำแหน่ง กรรมการ
8. นางมาลี ใจวัง	ตำแหน่ง กรรมการ
9. นางณัฐพร กำต่อม	ตำแหน่ง กรรมการ
10. นางศิริเพียร สายสุยา	ตำแหน่ง กรรมการ
11. นางกฤษณา ทองอันชา	ตำแหน่ง กรรมการ
12. นางสาวทอง อุดกันทา	ตำแหน่ง กรรมการ
13. นางกุหลาบ เมฆแสน	ตำแหน่ง กรรมการ
14. นางสมพิศ จันทร์ธา	ตำแหน่ง กรรมการ
15. นางสาว บัญเริง	ตำแหน่ง กรรมการ
16. นางพัชรินทร์ อิงอาน	ตำแหน่ง กรรมการ
17. นางปราณี ปวงงาม	ตำแหน่ง กรรมการ
18. นางธัญญารัตน์ วงศ์ดวง	ตำแหน่ง กรรมการ

- | | |
|---------------------------|-----------------|
| 19. นางเหรียญทอง ถนอมกิจ | ตำแหน่ง กรรมการ |
| 20. นางณัฐนิชา ทุนกาศ | ตำแหน่ง กรรมการ |
| 21. นางบัวนัส อหะสุวรรณ | ตำแหน่ง กรรมการ |
| 22. นางอัญธิกา พรหมขัดดอก | ตำแหน่ง กรรมการ |

ข้อ 15 ที่ปรึกษา

15.1 งานสวัสดิการสังคม เทศบาลตำบลเวียงชัย

เจ้าหน้าที่เกษตรอำเภอเวียงชัย

ข้อ 16 รายชื่อสมาชิก

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่
1.	นางศิริรัตน์ ทับทิมฉาย	111 ม.8 ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
2.	นางนงนุช กุลนา	14 ม.10 ต.เมืองชุม อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
3.	นางสายชล ประมูลวงษ์	151 ม.19 ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
4.	นางสาวไพรหงส์ สวิง	257 ม.6 ต.เมืองชุม อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
5.	นางนุชรี เผ่าเสือ	204 ม.19 ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
6.	นางจันทร์เพ็ญ จิระมาตร	64 ม.10 ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
7.	นางไพไลดดา นันชัยวงศ์	249 ม.1 ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
8.	นางมาลี ใจวัง	188 ม.1 ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
9.	นางณัฐพร กำต่อม	148 ม.8 ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
10.	นางศิริเพียร สายสุยา	43 ม.9 ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
11.	นางกฤษณา ทองอันชา	72 ม.9 ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
12.	นางสายทอง อุดกันทา	61 ม.10 ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
13.	นางกุหลาบ เมฆแสน	83 ม.13 ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
14.	นางสมพิศ จันทร์ธา	161 ม.13 ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
15.	นางสำลี บุญเรือง	104 ม.5 ต.เมืองชุม อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
16.	นางพัชรินทร์ อิงอาน	170 ม.5 ต.เมืองชุม อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
17.	นางปราณี ปวงงาม	172 ม.6 ต.เมืองชุม อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
18.	นางธัญญารัตน์ วงศ์ดวง	166 ม.7 ต.เมืองชุม อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
19.	นางเหรียญทอง ถนอมกิจ	1 ม.7 ต.เมืองชุม อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
20.	นางณัฐนิชา ทุนกาศ	211 ม.10 ต.เมืองชุม อ.เวียงชัย จ.เชียงราย

- | | | |
|-----|-----------------------|--|
| 21. | นางบัวนัส อะทะสุวรรณ | 72 ม.5 ต.เมืองชุม อ.เวียงชัย จ.เชียงราย |
| 22. | นางอัญธิกา พรหมขัดคุก | 42 ม.10 ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย จ.เชียงราย |

ข้อ 17 คุณสมบัติของกรรมการ

17.1 เป็นสมาชิกกลุ่ม

17.2 สมาชิกที่เคยถูกถอดออกจากตำแหน่งคณะกรรมการไม่ว่าคณะใด จะไม่มีสิทธิรับเลือกเป็นกรรมการอีกภายในกำหนด 12 เดือน นับแต่วันถูกถอดถอน

ข้อ 18 ระบบเงินทุนของกลุ่ม(การรวมทุน/รวมหุ้น)

18.1 เงินทุนจากการระดมหุ้นของสมาชิกกองทุนกลุ่ม

18.2 รายชื่อผู้ลงหุ้นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง
ดังนี้

- | | |
|--------------------------|--|
| 1.นางศิริรัตน์ ทับทิมฉาย | ตำแหน่ง ประธาน 2 หุ้น 100 บาท |
| 2.นางนงนุช กุลนา | ตำแหน่ง รองประธานคนที่ 1 /2 หุ้น 100 บาท |
| 3.นางสายชล ประมูลวงษ์ | ตำแหน่ง รองประธานคนที่ 2 /2 หุ้น 100 บาท |
| 4.นางสาวไพรหงส์ สวิง | ตำแหน่ง เหนรัญญิก 2 หุ้น 100 บาท |
| 5.นางจันทร์เพ็ญ จิระมาตร | ตำแหน่ง กรรมการ 2 หุ้น 100 บาท |
| 6.นางจันทร์เพ็ญ จิระมาตร | ตำแหน่ง กรรมการ 2 หุ้น 100 บาท |
| 7.นางไพลัดดา นันชัยวงศ์ | ตำแหน่ง กรรมการ 2 หุ้น 100 บาท |
| 8.นางมาลี ใจวัง | ตำแหน่ง กรรมการ 2 หุ้น 100 บาท |
| 9.นางณัฐพร กำต่อม | ตำแหน่ง กรรมการ 2 หุ้น 100 บาท |
| 10.นางศิริเพียร สายสุยา | ตำแหน่ง กรรมการ 2 หุ้น 100 บาท |
| 11.นางกฤษณา ทองอันชา | ตำแหน่ง กรรมการ 2 หุ้น 100 บาท |
| 12.นางสายทอง อุดกันทา | ตำแหน่ง กรรมการ 2 หุ้น 100 บาท |
| 113.นางกุหลาบ เมฆแสน | ตำแหน่ง กรรมการ 2 หุ้น 100 บาท |
| 14.นางสมพิศ จันทร์ธา | ตำแหน่ง กรรมการ 2 หุ้น 100 บาท |
| 15.นางสำลี บุญเรือง | ตำแหน่ง กรรมการ 2 หุ้น 100 บาท |
| 16.นางพัชรินทร์ อิงอาณ | ตำแหน่ง กรรมการ 2 หุ้น 100 บาท |
| 17.นางปราณี ปวงงาม | ตำแหน่ง กรรมการ 2 หุ้น 100 บาท |
| 18.นางโสพร จินะโกฏิ | ตำแหน่ง กรรมการ 2 หุ้น 100 บาท |

19.นางสาวพินิดา ชันวาท

ตำแหน่ง กรรมการ 2 หุ้่น 100 บาท

20.นางณัฐธิดา พุนกาศ

ตำแหน่ง กรรมการ 2 หุ้่น 100 บาท

ข้อ 19 กำหนดเวลาของกรรมการ

กรรมการแต่ละคนมีอายุการเป็นกรรมการได้คราวละสองปี กรรมการที่ออกตามวาระมีสิทธิ์ได้รับเลือกให้เข้ามาเป็นกรรมการได้อีก

ข้อ 20 การออกจากตำแหน่งกรรมการ

20.1 ตาย

20.2 ออกตามวาระ

20.3 ลาออกโดยทำหนังสือต่อคณะกรรมการบริหารและได้รับอนุมัติแล้ว

20.4 ขาดจากสมาชิกภาพ

20.5 ขาดจากการประชุมกรรมการสามครั้งติดต่อกันโดยไม่ชี้แจงเหตุผลที่สมควรให้ที่ประชุมทราบ ที่ประชุมใหญ่มีมติถอดถอนรายบุคคลหรือทั้งคณะ

ข้อ 21 อำนาจหน้าที่ของกรรมการ

คณะกรรมการบริหาร มีหน้าที่รับผิดชอบในนโยบายของกลุ่มโดยตรงต่อสมาชิก และมีหน้าที่ดูแลให้กิจกรรมของกลุ่มดำเนินไปตามข้อบังคับของกลุ่มฯ และทำหน้าที่ตัวแทนของกลุ่ม ให้คณะกรรมการบริหารมีอำนาจที่จะกำหนดระเบียบต่างๆโดยความเห็นชอบและมติของที่ประชุมใหญ่ สมาชิก ในการประชุมครั้งแรกของคณะกรรมการบริหาร ให้กำหนด 30 วัน นับตั้งแต่วันได้รับเลือกตั้ง เพื่อกำหนดบทบาทหน้าที่ งบประมาณของกลุ่ม แผนการดำเนินงาน และตั้งงบประมาณรายรับ – รายจ่าย ของกลุ่ม

ข้อ 22 การประชุมคณะกรรมการและสมาชิก

22.1 ประชุมสามัญประจำปี ประชุมวิสามัญ

คณะกรรมการสามารถเรียกประชุมได้ตามความจำเป็น แต่ต้องมีการประชุมอย่างน้อย 3 เดือน ต่อครั้ง ตามวัน เวลา สถานที่ ผู้มีหน้าที่นัดการประชุมกำหนด

หมวดที่ 7 การแก้ไขหรือเพิ่มเติมข้อบังคับ

ข้อ 23 ข้อบังคับนี้สามารถปรับปรุงแก้ไขเพิ่มเติมได้ โดยมีมติที่ประชุมเกินกึ่งหนึ่งของคณะกรรมการ

หมวดที่ 8 การเงิน

ข้อ 24 ผู้มีอำนาจเบิกจ่ายประกอบด้วย 1 ประธาน 2 เภรัญญิก 3 เลขานุการ ให้สามารถเบิกจ่ายได้ 2 ใน 3

ข้อ 25 การเก็บรักษาเงิน ประธานมีอำนาจในการเก็บเงินสดได้ไม่เกิน 5,000 บาท ถ้าเกินให้นำฝากธนาคาร ภายใน 1 สัปดาห์ และถ้ามีปัญหาเร่งด่วน ประธานสามารถเบิกจ่ายได้ และแจ้งให้ที่ประชุมทราบในครั้งต่อไป

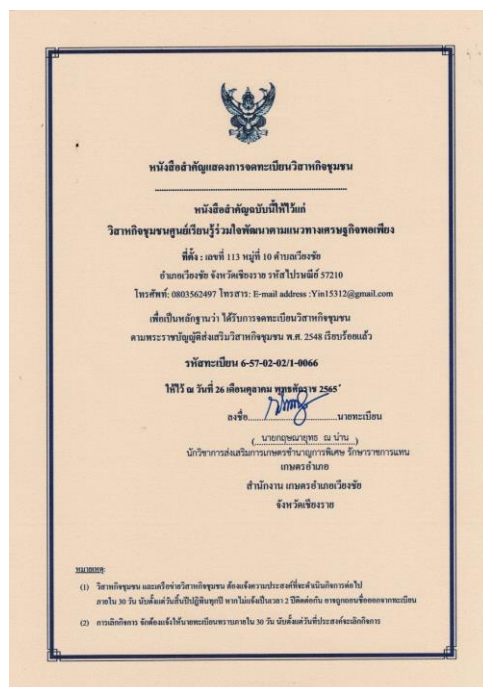
หมวดที่ 9 บทเฉพาะกาล

ข้อ 26 ให้ประธานกลุ่มเป็นผู้ลงนามในข้อบังคับ และมีผลบังคับใช้ ในวันที่ประธานลงนาม

ภาพการดำเนินกิจกรรม



จากการดำเนินกิจกรรมการสร้างร่วมมือกับชุมชนเพื่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน การคัดเลือก
คณะกรรมการกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ทางกลุ่มสามารถดำเนินการจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน “ศูนย์เรียนรู้
ร่วมใจพัฒนาตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงเทศบาลตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย”



ภาพหนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน

2.2.2 กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์

1. กระบวนการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบ
2. กระบวนการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปลีขิงต้ม
3. การวิเคราะห์คุณค่าโภชนาการ

1. กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบ

กล้วยน้ำว้าเป็นพืชล้มลุก ลักษณะเป็นใบเดี่ยวสีเขียวขนาดใหญ่ ก้านใบจะยาว ส่วนของลำต้นสูงไม่เกิน 3.5 เมตร เส้นผ่าศูนย์กลาง 15 เซนติเมตร กาบลำต้นด้านนอกมีสีเขียวอ่อน กาบใบหุ้มซ้อนกัน ลำต้นอยู่ใต้ดินและมีก้านใบมีร่องค่อนข้างแคบ เส้นกลางใบสีเขียว ก้านช่อดอกไม่มีขน ปลีรูปไข่ค่อนข้างป้อมปลายป้าน ด้านนอกสีแสดอมม่วงมีนวลหนาด้านในสีแดงเข้ม มีถิ่นกำเนิดอยู่ในเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ผลของกล้วยมีการเจริญเติบโตได้โดยไม่ต้องผสมพันธุ์ จึงทำให้กล้วยส่วนใหญ่ไม่มีเมล็ด เครือหนึ่งมีประมาณ 7 - 10 หวี หวีหนึ่งมี 10 - 16 ผล ก้านผลยาว เปลือกหนา สุกมีสีเหลืองเนื้อสีขาว รสหวาน ใส

กลางมีสีเหลือง ชมพูหรือขาว ทำให้แบ่งออกเป็น กล้วยน้ำว่าเหลือง กล้วยน้ำว่าแดง กล้วยน้ำว่าขาว ในประเทศไทย นิยมปลูกกล้วยน้ำว่ากันอย่างมาก เนื่องจากเป็นผลไม้ที่ปลูกดูแลรักษาง่ายและมีประโยชน์ต่อสุขภาพหลายด้าน (อภินันท์ วัชรภิชิต, 2564)

กล้วยที่นำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ในครั้งนี้เป็นกล้วยน้ำว่าสายพันธุ์มะลิอ่อน เนื่องจากเป็นกล้วยที่นิยมปลูกมาในพื้นที่ กล้วยน้ำว่ามีสารอาหารที่เป็นประโยชน์แก่ร่างกาย มีแร่ธาตุและวิตามินที่มีคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งกระทรวงสาธารณสุขได้แสดงการวิเคราะห์คุณค่าโภชนาการของกล้วยน้ำว่าสุก ปริมาณ 100 กรัม ไว้ดังนี้ (สำนักโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุข, 2561)

สารอาหาร (Nutrient)	ปริมาณ (Amount)	หน่วย (Unit)
Main nutrients		
Energy	143	kcal
Water	62.6	g
Protein	1.10	g
Fat	0.20	g
Carbohydrate	33.10	g
Dietary fiber	2.3	g
Ash	0.70	g
Minerals		
Calcium	7	mg
Phosphorus	43	mg
Iron	0.80	mg
Iodine	12.00	µg
Vitamins		
Beta-carotene	54	µg
Total vitamin A (RAE)	4	µg
Thiamin	0.04	mg
Riboflavin	0.02	mg
Niacin	1.40	mg
Vitamin C	11	mg

ปัจจุบันการแปรรูปกล้วยเพื่อถนอมอาหารหลากหลายเช่น การตากแห้ง เชื่อม ทอดกรอบ อบกรอบ หรือกวน หรือเพิ่มมูลค่าของการแปรรูปด้วยการเพิ่มรสชาติต่างๆเข้ามา และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่แปลกใหม่เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคที่รับประทานกล้วยประเภทต่างๆ มากขึ้น เพราะสรรพคุณของกล้วย เช่น ลดไขมันในเส้นเลือด รักษาโรคกระเพาะเพราะมีสารแทนนินช่วยในการเคลือบกระเพาะและลำไส้ บรรเทาอาการกรดไหลย้อน เป็นต้น (สุกฤษฎี เจริญไทย, 2562) แต่เดิมคนไทยนิยมรับประทานกล้วยบดโรตซึ่งเป็นองค์ความรู้หรือภูมิปัญญาของคนสมัยก่อน เช่น ผลสุกสามารถรับประทานรักษาโรคท้องผูกเนื่องจากกล้วยมีใยอาหารมากและมีแพคตินสูงช่วยในการทำงานของระบบขับถ่าย ส่วนผลกล้วยดิบใช้รักษาอาการท้องเสีย มีฤทธิ์ยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียและฤทธิ์ต้านการเกิดแผลในกระเพาะอาหาร เนื่องจากผลกล้วยดิบมีสารแทนนิน ซึ่งมีฤทธิ์ฝาดกล้วยน้ำว่ามฤทธิ์ยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อแบคทีเรียที่เป็นสาเหตุของอาการท้องเสีย เช่น *Escherichia coli*, *Bacillus subis* และแบคทีเรียที่ทำให้เกิดโรคไทฟอยด์ เป็นต้น (สำนักงานข้อมูลสมุนไพร คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล, 2555) นอกจากนี้ยังมีฤทธิ์ต้านการเกิดแผลในกระเพาะอาหาร ซึ่งสารสำคัญในกล้วยดิบมีดังนี้ 1. เพคติน (pectin) 2. แป้งทนการย่อย (resistant starch; RS) 3. แทนนิน (tannins) 4. ลิวโคไซยานิดิน (leucocyanidin) 5. ซิโตอินโดไซด์ I, I, II, IV, V (sitoinidoside I, II, II, IV, V) 6. เซโรโทนิน (serotonin) 7. กรดแกลลิก (gallic acid) นอกจากนี้กล้วยยังอุดมไปด้วยเส้นใย กากอาหาร และวิตามินแร่ธาตุนานาชนิดที่ประโยชน์ต่อร่างกาย (อภินันท์ วัชรวิชาติ, 2564)

จากงานวิจัยต่างๆที่ศึกษาจะเห็นว่ากล้วยมีสรรพคุณหลายอย่าง เป็นพืชผลที่ปลูกกันหลายพื้นที่หาได้ง่าย ราคาไม่สูง จึงเหมาะแก่การนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่างๆ โดยเฉพาะผงกล้วยน้ำว่าดิบในปัจจุบันเป็นที่นิยมของผู้บริโภคที่รักสุขภาพ ในเอกสารงานวิจัยต่างๆได้เสนอกระบวนการแปรรูปผงกล้วยในวิธีการที่สอดคล้องกันคือ เลือกกล้วยน้ำว่าดิบที่มีระดับความสุกประมาณ 70 – 80% คือ มีอายุระหว่าง 14 - 16 สัปดาห์ นับจากวันที่กล้วยแทงช่อดอก หรือจะสังเกตจากเหลี่ยมของกล้วย นำกล้วยน้ำว่าดิบมาทำความสะอาดล้างฝุ่นผงและสิ่งสกปรกออก นำกล้วยลงในน้ำร้อนประมาณ 45 วินาที และแช่น้ำเย็นเพื่อให้สามารถแกะเปลือกได้ง่าย เนื่องจากในกล้วยดิบมียางมากยึดเกาะระหว่างเนื้อกับเปลือก จากนั้นทำการปอกเปลือก หั่นบาง เพื่อช่วยให้ตอนอบกล้วยแห้งได้เร็วขึ้น ตอนหั่นเสร็จจะต้องแช่กล้วยในน้ำผสมสารละลายโซเดียมไบตาซัลไฟต์เพื่อรักษาผิวของเนื้อกล้วยไม่ให้คล้ำดำ ก่อนจะนำไปตากแห้งหรืออบในตู้อบที่อุณหภูมิสูงไม่เกิน 55°C เนื่องจากกล้วยดิบจะสูญเสียสารอาหารบางอย่างไปหากได้รับอุณหภูมิสูงระยะเวลาหนึ่ง แล้วจึงนำมาบดละเอียดโดยเครื่องบดก่อนจะร่อนเพื่อคัดขนาดที่ขนาด 80 รูต่อตารางนิ้ว ก็จะได้ผงแป้งกล้วย จากการค้นคว้าจึงนำมาประยุกต์กระบวนการ กระบวนการพัฒนาผงกล้วยดิบมีดังนี้

ต้นทาง (Input)

คัดเลือก, รับซื้อวัตถุดิบในชุมชนที่ปลอดภัยและมีคุณภาพ



ภาพการถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำผงกล้วยดิบ รอบที่1

กลางทาง (Process)

1. คัดเลือกกล้วยที่มีความสุกที่ 70-80% หรือจะสังเกตจากเหลี่ยมของกล้วย มีอายุระหว่าง 14 - 16 สัปดาห์นับจากวันที่กล้วยแทงช่อดอก แยกขนาดกล้วย กำหนดปริมาณกล้วยที่ต้องการ



ภาพลักษณะของกล้วย

ที่มา : <https://www.kasettambon.com>

2. ทำความสะอาด ตรวจสอบความสะอาดของกล้วย
3. เช็ด ปอกเปลือกกล้วย และนำไปแช่น้ำเกลือ ความเข้มข้น น้ำ 1 ลิตรต่อเกลือ 1 ช้อนโต๊ะ แช่ประมาณ 5 นาที และนำไปล้างน้ำเปล่าอีกครั้ง



ภาพการปอกเปลือกกล้วย

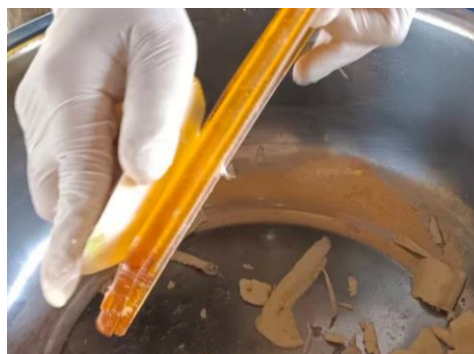


ภาพการล้างและแช่น้ำเกลือ

4. หั่นกล้วยเป็นแว่นหรือสไลด์ผ่านบางๆ สามารถใช้ได้ทั้ง 2 วิธี



ภาพการหั่นแว่นผลกล้วย



ภาพการสไลด์ผลกล้วย

5. ตากกับพลังงานแสงอาทิตย์ (โรงพลังงานแสงอาทิตย์) ประมาณ 2 วัน อุณหภูมิสูงไม่เกิน 55°C โดยการควบคุมคุณภาพและความสะอาด



ภาพการเรียงแผ่นกล้วยก่อนตาก



ภาพการตากกล้วยในโรงพลังงานแสงอาทิตย์

6 ตรวจสอบความแห้งของแผ่นกล้วย ควรเป็นแผ่นกล้วยที่แห้งสนิท



ภาพกล้วยดิบตากแห้ง

7. บดหรือปั่นผงกล้วยด้วยเครื่องบดยาหรือเครื่องปั่นแบบละเอียด



ภาพการบดผงโดยเครื่องบดยาหรือเครื่องปั่นแบบละเอียด

8. บรรจุหีบห่อ โดยการวัดชั่งตวงเพื่อให้ได้ตามมาตรฐาน และคุณภาพ



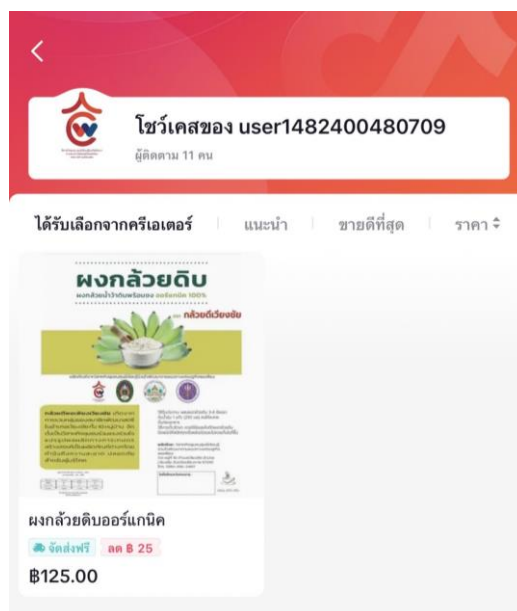
ภาพการบรรจุผงกล้วยดิบ

9. ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ให้โดยเทียบเคียงตามมาตรฐานที่กำหนดไว้

การขอรับมาตรฐานในการตรวจสอบสำหรับในปีแรก อยู่ระหว่างดำเนินการเนื่องจากโรงผลิตของกลุ่มวิสาหกิจทางเทศบาลกำลังพิจารณาความเหมาะสมและเรื่องของงบประมาณในการก่อสร้างจึงส่งผลต่อการตรวจสอบของอาคารหรือโรงผลิตตามมาตรฐานขององค์กรอาหารและยาหรือ อย. เนื่องจากเป็นข้อกำหนดพื้นฐานที่อย.กำหนดคือ หากจะขอรับรองผลิตภัณฑ์ที่มีความจำเป็นต้องมีการตรวจสอบอาคารหรือโรงผลิตก่อน จึงจะสามารถส่งตรวจสอบตัวผลิตภัณฑ์ได้ ส่วนมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ก็เห็นพ้องว่าควรผ่านการตรวจสอบกับทางอย.ก่อนจึงจะขอรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ในเบื้องต้นทางโครงการได้วิเคราะห์คุณค่าโภชนาการเพื่อให้เกิดคุณค่าต่อตัวผลิตภัณฑ์ และจะดำเนินการส่งผลิตภัณฑ์ตรวจสอบในเกณฑ์ที่สามารถตรวจสอบก่อนได้ ซึ่งเกณฑ์ในการตรวจสอบที่อิงตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนมีมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน แป้งกล้วย มผช. ๑๓๗๕/๒๕๕๐ และ ผงกล้วยขงดื่ม มผช.๑๕๒๕/๒๕๖๒

10 นำเข้าสู่ช่องทางการจัดจำหน่าย

การจำหน่ายผลิตภัณฑ์โดยปกติทางกลุ่มจะมีการจำหน่ายในพื้นที่ มีการผลิตตามออเดอร์ นอกจากนั้นทางโครงการได้ดำเนินการอบรมเชิงปฏิบัติการการจำหน่ายช่องทางออนไลน์เบื้องต้นให้กับกลุ่มคือแพลตฟอร์มTikTok ซึ่งเป็นการเริ่มต้นที่จะนำสินค้าเข้าสู่ตลาดดิจิทัล



3. ปลายทาง (Output)

ผงกล้วยดิบบอร์แกนิก (Banana Powder)



2. กระบวนการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปลีขิงดื่ม

หัวปลีหรือปลีกล้วย (Banana flower, banana blossom) เป็นส่วนของช่อดอกประกอบด้วยดอกจริงที่ถูกห่อหุ้มอยู่ภายในด้วยใบประดับสีแดงขนาดใหญ่ ลักษณะเป็นกาบซ้อนกันจนสุดปลายช่อดอกจริง ดอกตูม หัวปลีมักถูกตัดทิ้งเนื่องจากไปแย่งอาหารของผลกล้วย หัวปลีนิยมนำมาใช้ในการประกอบอาหาร เช่น ยำหัวปลี แกงเลียง ฯลฯ เพื่อใช้เป็นอาหารบำรุงน้ำนมของมารดาทั้งระหว่างตั้งครรภ์และหลังคลอดบุตรตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน ซึ่งองค์ประกอบที่สำคัญในหัวปลีกล้วยได้แก่ alkaloids, saponins, glycosides, tannins, flavonoids และ steroids ซึ่งเป็นส่วนประกอบของสารซาโปนิน และแทนนิน ซึ่งมีรายงานว่าอาจมีผลต่อการเพิ่มระดับฮอร์โมนโปรแลคตินในเลือด จึงส่งผลให้เพิ่มน้ำนม (สวรักษ์ จันทรเทพธิมากุลและอาณยา สันตะกุล, 2565) หัวปลีเป็นทางเลือกที่ดีในการเสริมสร้างโภชนาการและสุขภาพของร่างกาย เนื่องจากหัวปลีมีแคลอรีน้อยกว่าผลกล้วยสุก 6 เท่า แต่มีคุณค่าทางโภชนาการอื่นใกล้เคียงหรือสูงกว่ากล้วยสดให้แคลเซียมสูงกว่ากล้วย 4 เท่า มีโปรตีนมากกว่าเล็กน้อย มีธาตุเหล็ก ฟอสฟอรัส วิตามินซีและ เบตาแคโรทีนใกล้เคียงกับกล้วยสุก หัวปลีนั้นมีสรรพคุณที่เด่นคือช่วยบำรุงน้ำนมแม่ได้เป็นอย่างดี เมื่อรับประทานในปริมาณที่เหมาะสมจะช่วยลดน้ำตาลในเลือดแก่โรคกระเพาะอาหาร และยังบำรุงเลือดได้ดี (ทิพา วรเนตรสุตาทิพย์, 2563)

สำนักโภชนาการ กระทรวงสาธารณสุข (2561) ได้แสดงการวิเคราะห์คุณค่าโภชนาการของกล้วยน้ำว้าสุก ปริมาณ 100 กรัม ประกอบด้วย

ส่วนประกอบ	ปริมาณ	หน่วย
พลังงาน	28	กิโลแคลอรี
น้ำ	92.3	กรัม
โปรตีน	1.4	กรัม
ไขมัน	0.2	กรัม
คาร์โบไฮเดรต	5.2	กรัม
กากใยอาหาร	0.8	กรัม
เถ้า	0.9	กรัม
แคลเซียม	28	มิลลิกรัม
ฟอสฟอรัส	40	มิลลิกรัม
ธาตุเหล็ก	0.7	มิลลิกรัม
วิตามินเอ	26	ไมโครกรัม
ไรโบฟลาวิน	0.01	มิลลิกรัม

ไทอะมิน	0.02	มิลลิกรัม
ไนอะซิน	0.6	มิลลิกรัม
วิตามินซี	25	มิลลิกรัม

การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหัวปลีที่มีในท้องตลาดจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้สำหรับการกระตุ้นน้ำนมสำหรับมารดาที่ให้นมบุตรเช่น เครื่องดื่มหัวปลีสสูตรต่างๆ ผงปลีกล้วยขงดื่ม แคปซูลหัวปลี นอกจากสรรพคุณช่วยเพิ่มน้ำนม หัวปลียังมีสรรพคุณบำรุงเลือด ป้องกันโลหิตจาง เนื่องจากหัวปลีมีธาตุ เหล็กสูง ลดระดับน้ำตาลในเลือด มีการศึกษาสารสกัดหัวปลีด้วยคลอโรฟอร์มแก่หนูที่ป่วยเป็นเบาหวาน ขนาด 0.15, 0.20 และ 0.25 กรัม/กิโลกรัมของน้ำหนักร่างกาย เป็นเวลา 30 วัน พบว่าปริมาณน้ำตาลกลูโคสในเลือดและไกลโคซิเลตเฮโมโกลบิน(glycosylated hemoglobin) ลดลงอย่างมีนัยสำคัญและเพิ่มปริมาณเฮโมโกลบินทั้งหมด สามารถลดอนุมูลอิสระในเนื้อเยื่อสารสกัดหัวปลีมีประสิทธิภาพมากกว่ายาไกลิเบนคลาไมด์ (glibenclamide) ซึ่งเป็น ยาในกลุ่มซัลโฟนิลยูเรีย (sulfonylurea) ที่มีกลไกการออกฤทธิ์ด้วยการกระตุ้นให้ตับอ่อนหลั่งสารอินซูลินเพิ่มขึ้น ซึ่งจะช่วยควบคุมและลดระดับน้ำตาลในเลือดได้ (ช่อลัดดา เทียงพุก, 2565) จากข้อมูลงานวิจัยจึงทำให้เกิดกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปลีกล้วยขงดื่มเพื่อเพิ่มมูลค่าของหัวปลีกล้วยในท้องถิ่น ซึ่งมีกระบวนการดังนี้

ต้นทาง (Input)

คัดเลือก, รับซื้อวัตถุดิบในชุมชนที่ปลอดสารเคมี และมีคุณภาพ

กลางทาง (Process)

1. คัดเลือกหัวปลีกล้วยน้ำว้าที่สดใหม่ตัดไว้ไม่เกิน 3 วัน ปริมาณปลีตามที่ต้องการ



ภาพหัวปลีกล้วยน้ำว้า

2. ล้างทำความสะอาดกาบปลี และตัดกาบส่วนที่แก่ออก



ภาพหัวปลีที่ตัดกาบแก่ออก

3. ผ่ากลางหัวปลีและแกะแก่นกลางของปลีออก



ภาพ การผ่าหัวปลี

4. หั่นปลีตามแนวขวางขนาดประมาณ 1 เซนติเมตร จากนั้นนำไปแช่น้ำเกลือทันที เพื่อลดความคล้ำของ ปลี



ภาพการแช่หัวปลีในน้ำเกลือ

5. นำไปทิ้งบนตะแกรงและนำไปตากกับพลังงานแสงอาทิตย์ ประมาณ 2 วัน อุณหภูมิสูงไม่เกิน 55°C โดยการควบคุมคุณภาพและความสะอาด



ภาพการผึ่งห้วปลีบนตะแกรง



ภาพการตากห้วปลี

6. ตรวจสอบความแห้งของปลี ควรแห้งสนิท ใช้วิธีการสัมผัส และการสังเกตด้วยตา



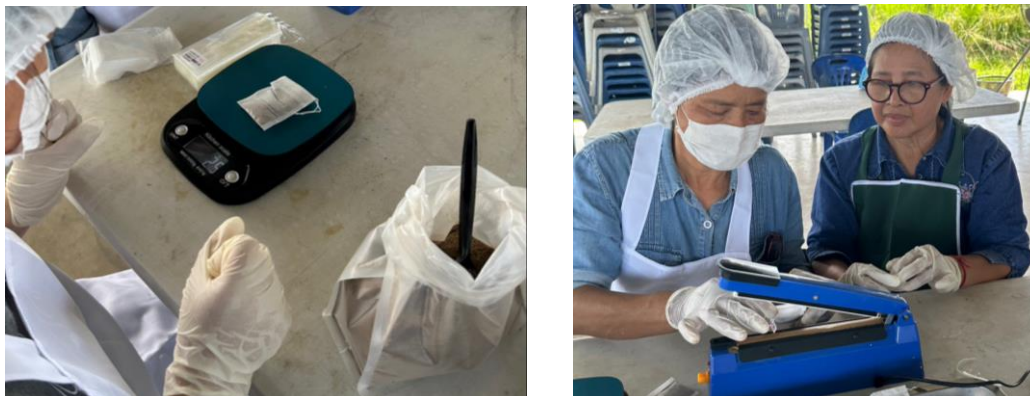
ภาพการตรวจสอบความแห้งตากห้วปลี

7. บดหรือปั่นผงห้วปลี หรือหากไม่ต้องการบด สามารถนำไปบรรจุได้ ควรบดหรือปั่นด้วยเครื่องบดยา หรือเครื่องปั่นแบบละเอียด



ภาพการบดผงโดยเครื่องบดยาหรือเครื่องปั่นแบบละเอียด

8. บรรจุหีบห่อ โดยการวัดชั่งตวงเพื่อให้ได้ตามมาตรฐาน และคุณภาพ



ภาพการบรรจุหีบห่อผลิตภัณฑ์

9. ตรวจสอบผลิตภัณฑ์ให้โดยเทียบเคียงตามมาตรฐานที่กำหนดไว้

การขอรับมาตรฐานในการตรวจสอบสำหรับในปีแรก อยู่ระหว่างดำเนินการเนื่องจากโรงผลิตของกลุ่มวิสาหกิจทางเทศบาลกำลังพิจารณาความเหมาะสมและเรื่องของงบประมาณในการก่อสร้างจึงส่งผลต่อการตรวจสอบของอาคารหรือโรงผลิตตามมาตรฐานขององค์กรอาหารและยาหรือ ออย. เนื่องจากเป็นข้อกำหนดพื้นฐานที่น้อยกำหนดคือ หากจะขอรับรองผลิตภัณฑ์ที่มีความจำเป็นต้องมีการตรวจสอบอาคารหรือโรงผลิตก่อน จึงจะสามารถส่งตรวจสอบตัวผลิตภัณฑ์ได้ ส่วนมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ก็เห็นพ้องว่าควรผ่านการตรวจสอบกับทางออย. ก่อนจึงจะขอรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ในเบื้องต้นทางโครงการได้วิเคราะห์คุณค่าโภชนาการเพื่อให้เกิดคุณค่าต่อตัวผลิตภัณฑ์ และจะดำเนินการส่งผลิตภัณฑ์ตรวจสอบในเกณฑ์ที่สามารถตรวจสอบก่อนได้ ซึ่งเกณฑ์ในการตรวจสอบที่อิงตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนมีมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนปลีกล้วยแห้งขงติ่ม มผช.๑๕๒๔/๒๕๖๒

10. นำเข้าสู่ช่องทางการจัดจำหน่าย

การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์โดยปกติทางกลุ่มจะมีการจำหน่ายในพื้นที่ มีการผลิตตามออเดอร์ นอกจากนั้นทางโครงการได้ดำเนินการอบรมเชิงปฏิบัติการการจัดจำหน่ายช่องทางออนไลน์เบื้องต้นให้กับกลุ่มคือแพลตฟอร์มTikTok ซึ่งเป็นการเริ่มต้นที่จะนำสินค้าเข้าสู่ตลาดดิจิทัล

3. ปลายทาง (Output)

ผงปลีกล้วยขงต้ม



3. การวิเคราะห์คุณค่าโภชนาการ

การรับรู้ด้านคุณภาพสินค้าและการเลือกซื้อสินค้าในปัจจุบันมีการให้ความสำคัญกับสุขภาพและความปลอดภัยมากขึ้น นั้นทำให้ผู้บริโภคมีแนวโน้มที่จะหันมาสนใจและบริโภคสินค้าที่เป็นออร์แกนิก (Organic Products) หรือผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์มากขึ้น ผู้ผลิตหรือผู้จัดจำหน่ายสินค้าออร์แกนิกจึงต้องใส่ใจในคุณภาพของสินค้าเพื่อให้มีความมั่นใจมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังต้องมีความใส่ใจในการกำหนดมาตรฐานและให้ข้อมูลที่ถูกต้องแก่ผู้บริโภค เพื่อเพิ่มความมั่นใจและเป็นที่ปรึกษาในการเลือกซื้อ การมีฉลากสินค้าที่สามารถบ่งบอกถึงมาตรฐานของสินค้าออร์แกนิกเป็นสิ่งสำคัญสำหรับผู้ผลิตหรือผู้จัดจำหน่ายควรใส่ใจ เนื่องจากมาตรฐานและการรับรองเป็นตัวบ่งชี้ที่ชัดเจนว่าสินค้าได้ผ่านกระบวนการผลิตที่เป็นออร์แกนิกตามเกณฑ์ที่กำหนด นอกจากนี้การสื่อสารข้อมูลสินค้าออร์แกนิกและการให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์แก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการและประโยชน์ของสินค้าจะทำให้ผู้บริโภคมีความมั่นใจและเลือกซื้อสินค้าได้ด้วยความรู้และความเข้าใจมากยิ่งขึ้น (สหรัฐ อ่อนเอี่ยม, 2562) ซึ่งคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบและผลิตภัณฑ์ผงปลีกล้วยขงติ่ม ได้วิเคราะห์จากโปรแกรม INMUCAL-Nutrients สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล การวิเคราะห์ฉลากโภชนาการแบบ GDA ได้อ้างประกอบดังนี้

ผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบ

ฉลากโภชนาการแบบ GDA

ผงกล้วยดิบ 200 กรัม

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ชอง

ควรแบ่งกิน 50 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
286	0	0.5	0
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
*15%	*0%	*1%	*0%

คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุด

ที่บริโภคได้ต่อวัน

ฉลากโภชนาการ
ผลกล้วยดิบ 200 กรัม

ข้อมูลโภชนาการ			
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ชอง (200 กรัม)			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ 1 : 50			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด 286 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 20.25 กิโลแคลอรี)			
		ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
ไขมันทั้งหมด 0.5 ก.		2 %	
โคเลสเตอรอล 0 มก.		0 %	
โปรตีน 2.5 ก.			
แคลเซียม 14 ก.		4 %	
ฟอสฟอรัส 86 ก.			
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 66.5 ก.		22 %	
ใยอาหาร 5 ก.		12 %	
น้ำตาล 0 ก.			
โซเดียม 0 มก.		0 %	
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *			
วิตามินเอ	1 %	วิตามินบี 1	4 %
วิตามินบี 2	2 %	แคลเซียม	4 %
เหล็ก	4 %		
*ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี			
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่างๆ ดังนี้			
ไขมันทั้งหมด		น้อยกว่า 65 ก.	
ไขมันอิ่มตัว		น้อยกว่า 20 ก.	
โคเลสเตอรอล		น้อยกว่า 300 มก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด		300 ก.	
ใยอาหาร		25 ก.	
โซเดียม		น้อยกว่า 2,400 มก.	
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4			

ผลิตภัณฑ์ผงปลีกล้วยขงติ่ม

ฉลากโภชนาการแบบ GDA
ผงปลีขงติ่ม 80 กรัม
คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ชอง
ควรแบ่งกิน 20 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
23	0	0.5	0
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
*1.5%	*0%	*1%	*0%

คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุด
ที่บริโภคได้ต่อวัน

ฉลากโภชนาการ
ผงปลีขงดื่ม 80 กรัม

ข้อมูลโภชนาการ			
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ชอง (80 กรัม)			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ 1 : 20			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด 23 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 22.50 กิโลแคลอรี)			
		ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
ไขมันทั้งหมด 0.5 ก.		1 %	
โคเลสเตอรอล 0 มก.		0 %	
โปรตีน 1.5 ก.			
แคลเซียม 2.5 ก.		4 %	
ฟอสฟอรัส 32 ก.			
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 4.5 ก.		1 %	
ใยอาหาร 1 ก.		12 %	
น้ำตาล 0 ก.			
โซเดียม 0.00 มก.		0 %	
		ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
วิตามินเอ 1 %	วิตามินบี 1 4 %		
วิตามินบี 2 2 %	แคลเซียม 4 %		
เหล็ก 4 %			
*ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี			
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่างๆ ดังนี้			
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.		
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.		
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.		
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.		
ใยอาหาร	25 ก.		
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.		
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4			

2.2.4 กระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยีโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจรสู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย

ความหมายของคำว่า "เทคโนโลยี" ที่มีต้นกำเนิดจากภาษากรีกมาจากคำ "Techne" และ "Logos" เชื่อมต่อกัน เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายในวงการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในปัจจุบัน ความหมายที่ได้มีการสะท้อนถึงความเป็นพื้นฐานของเทคโนโลยี Techne มีความหมายเกี่ยวกับทักษะหรืองานฝีมือที่จำเป็นในการสร้างหรือผลิตบางสิ่งบางอย่าง ในแง่ของเทคโนโลยี Techne นำมาแสดงถึงความสามารถในการประยุกต์ใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และทักษะทางการผลิตเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์หรือบริการที่มีประโยชน์. ส่วน "Logos" มีความหมายที่เกี่ยวข้องกับการวิจารณ์, การพิจารณา, หรือความรู้ในทางทฤษฎี "Logos" นำมาแสดงถึงความเข้าใจและการใช้ความรู้เพื่อพิจารณาและสร้างสิ่งใหม่ ดังนั้นเทคโนโลยีหมายถึงการนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และทักษะทางการผลิตมาใช้ให้เกิดประโยชน์ในทางปฏิบัติและอุตสาหกรรม โดยการนำความเข้าใจและทักษะทางวิทยาศาสตร์มาประยุกต์ใช้ในการสร้างผลิตภัณฑ์หรือบริการที่มีคุณค่าแก่สังคมและผู้บริโภคในทางการผลิตและการใช้งานต่าง ๆ ในชีวิตประจำวัน (ภควัต บุญห่อ, 2559) การที่เทคโนโลยีสามารถถูกถ่ายทอดจากที่หนึ่งไปยังที่หนึ่งถือเป็นส่วนสำคัญของคุณลักษณะของเทคโนโลยี โดยปกติแล้วเทคโนโลยีมีความซับซ้อนและประสิทธิภาพในการแก้ไขปัญหาหรือตอบสนองความต้องการของมนุษย์ โดยการนำหลักการทางวิทยาศาสตร์ ความรู้ความเชี่ยวชาญ และประสบการณ์มาประยุกต์ใช้ในการสร้างผลผลิตผลิตภัณฑ์หรือบริการที่มีประโยชน์สำหรับสังคมและสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้เทคโนโลยียังมีความหมายที่หลากหลายตามบุคคล วงการวิชาการ, และบริบททางสังคมต่าง ๆ โดยสรุปแล้วเทคโนโลยี คือการประยุกต์ใช้หลักการทางวิทยาศาสตร์, ความรู้ความเชี่ยวชาญ, และประสบการณ์ที่สั่งสมมา เพื่อให้เกิดประโยชน์และบรรลุวัตถุประสงค์ เทคโนโลยีสามารถถูกถ่ายทอดจากที่หนึ่งไปยังที่หนึ่ง เพื่อนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์และบรรลุวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ โดยการนำความรู้และเทคโนโลยีจากหน่วยงานหรือบุคคลที่มีความเชี่ยวชาญมาสู่องค์กรหรือชุมชนที่ต้องการนำเทคโนโลยีนั้น ๆ ไปใช้ในการพัฒนาสินค้าหรือบริการ จากที่กล่าวมาจะเห็นว่ากระบวนการที่ส่งต่อเทคโนโลยีจากที่หนึ่งไปยังที่หนึ่งก็คือกระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยี

กระบวนการการถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology Transfer) คือกระบวนการที่นำเอาความรู้, ข้อมูล, แนวคิด, หรือเทคโนโลยีจากหนึ่งองค์กรหรือกลุ่มผู้ผลิตไปยังองค์กรหรือกลุ่มผู้ผลิตอื่น ๆ เพื่อให้สามารถนำมาใช้ในการผลิตสินค้าหรือบริการที่มีมาตรฐานเดียวกันกับผู้ให้ข้อมูลหรือเทคโนโลยีนั้น ๆ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาสิ่งที่ถูกถ่ายทอดให้มีประสิทธิภาพและเป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ เช่น เพื่อเพิ่มผลผลิต, ลดต้นทุน, ปรับปรุงคุณภาพ, หรือพัฒนาสินค้าหรือบริการใหม่ในตลาดเป้าหมายอื่น ๆ

การถ่ายทอดเทคโนโลยีมีความสำคัญในการกระจายการพัฒนาเทคโนโลยีให้กับสังคมมากขึ้น โดยเฉพาะในการพัฒนาประเทศหรือชุมชนที่มีทรัพยากรและความต้องการเทคโนโลยีเพื่อพัฒนาต่อไป การถ่ายทอดเทคโนโลยีสามารถทำได้ผ่านหลายช่องทาง เช่น การฝึกอบรม, การให้คำแนะนำ, การส่งเสริม, การจ้างงาน, การให้สัญญาอนุญาต, การร่วมลงทุน, หรือการสนับสนุนโครงการวิจัยและพัฒนาาร่วมกันระหว่างหน่วยงานต่าง ๆ วัตถุประสงค์ของการถ่ายทอดเทคโนโลยีมีการแบ่งออกเป็นหลายประการ เช่น การเพิ่มความสามารถในการแข่งขันขององค์กรที่รับถ่ายทอดเทคโนโลยี การเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์หรือบริการ การลดการพัฒนาเทคโนโลยีซ้ำซ้อน การกระจายเทคโนโลยีให้มีประสิทธิภาพมากขึ้นในตลาดและชุมชน และการเพิ่มพื้นฐานความรู้ทางเทคนิคในสังคมให้กว้างขึ้นทั่วไป (ธีรวุฒิ สุทธิประภา, 2558) แนวคิดการถ่ายทอดเทคโนโลยีนี้นั้นมีความสำคัญต่อการพัฒนาชุมชน ดังนั้นโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจร สู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัยจึงนำแนวคิดนี้มาเพื่อใช้ถ่ายทอดองค์ความรู้ต่างๆที่ตรงต่อความต้องการของชุมชน โดยมีกระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยีที่ดำเนินการในครั้งนีแบ่งเป็น 2 เทคโนโลยีได้แก่ 1. เทคโนโลยีการสร้างความร่วมมือกับชุมชน เพื่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน 2. การถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งแบ่งเป็น เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบ และ เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปลีกล้วยขี้ติ่ม

1. เทคโนโลยีการสร้างความร่วมมือกับชุมชนเพื่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน

กระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยีนี้ได้ดำเนินการเป็น 3 กิจกรรมดังนี้

1.1 กิจกรรมการสร้างความร่วมมือกับชุมชนเพื่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน

กิจกรรมการสร้างความร่วมมือกับชุมชนเพื่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน ได้ใช้เทคนิคการถ่ายทอดเทคโนโลยีคือ การประชุมอย่างมีส่วนร่วม เพื่อดำเนินกิจกรรมเสริมสร้างความรู้ชุมชนในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ให้ความรู้เรื่องความสำคัญ สิทธิผลประโยชน์ การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน ในกิจกรรมนี้ได้เปิดเวทีสนทนา และสร้างเครือข่ายเพื่อให้เกิดการรับรู้ของสมาชิกในชุมชนเพื่อรับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่างๆของคนในชุมชนที่มีต่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน และทำให้เกิดคนในชุมชนการยอมรับฟังข้อมูลต่างๆจากคนภายนอกสู่คนภายใน ถือเป็นกิจกรรมเริ่มแรกที่จะรับฟังความคิดเห็นจากสมาชิกในชุมชนต่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน

1.2. การแต่งตั้งคณะกรรมการ

ต่อเนื่องจากกิจกรรมที่หนึ่งเมื่อสมาชิกในชุมชนรับรู้และเห็นด้วยต่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนแล้วนั้นจึงเกิดกระบวนการต่อมาที่เป็นเชิงรูปธรรมมากขึ้น นั่นคือ การคัดเลือก การแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อดำเนินกิจการวิสาหกิจชุมชน และการจัดทำเอกสารต่างๆเพื่อยื่นขอจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน ดังนั้นกิจกรรมนี้จึงใช้ การประชุมอย่างมีส่วนร่วมกับสมาชิก การประชุมกับกลุ่มสมาชิกชุมชนในการเลือก คัด

สรรคณกรรมการของกลุ่ม จึงได้ข้อมูลที่เสนอไว้ในขั้นต้น (ข้อ 2.2 รายละเอียดในการดำเนินงาน ข้อที่ 2.1.1)

1.3 กิจกรรมการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน

กิจกรรมการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนเป็นกิจกรรมที่ใช้กระบวนการเทคนิคพีเอช จัดทำโดยให้สมาชิกในกลุ่มระดมความคิดช่วยกันวิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อมภายในและภายนอก SWOT ของกลุ่มวิสาหกิจ นอกจากนั้นมีการลงพื้นที่เพื่อสำรวจปัญหาและความต้องการของกลุ่มสมาชิกเพิ่มเติม พร้อมทั้งนำข้อมูลที่ได้มาประชุมอย่างมีส่วนร่วมในการวางแผนการปรับปรุงเพื่อขอจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน ซึ่งได้ข้อมูลของการวิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อมภายในและภายนอก SWOT ของกลุ่มวิสาหกิจดังนี้



2. การถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์

กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในขั้นตอนนี้ทางโครงการได้ดำเนินการเป็น 2 ผลิตภัณฑ์หรือ 2 เทคโนโลยีคือ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปลีกล้วยต็ม รวมถึงการวิเคราะห์คุณค่าโภชนาการของทั้ง 2 ผลิตภัณฑ์ ซึ่งได้ผลการถ่ายทอดเทคโนโลยีดังนี้

การถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปลีกล้วยต็ม เริ่มจากการสำรวจความต้องการของชุมชน หลังจากนั้นเมื่อได้ข้อมูลความต้องการของกลุ่มคือการพัฒนาผงกล้วยดิบเนื่องจากในท้องถิ่นมีกล้วยเยอะจึงต้องการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นสินค้าหลักของกลุ่มวิสาหกิจ จึงดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีโดยการอบรมเชิงปฏิบัติการให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้แก่ 1. การอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตผงกล้วยดิบ โดยให้วิทยากรผู้ที่มีองค์ความรู้และมีความเชี่ยวชาญในการผลิตมาถ่ายทอดกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในขั้นต้น หลังจากทีกลุ่มวิสาหกิจได้เรียนรู้กระบวนการผลิตไปนั้นทางกลุ่มได้ทดลองผลิตผลิตภัณฑ์ได้ด้วยตนเอง 2. การอบรมเรื่องการพัฒนาผงกล้วยดิบและผงปลีกล้วยตามมาตรฐานความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้นและอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วย 3. การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์แป้งกล้วยและผงปลีกล้วย 4.การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของผลิตภัณฑ์แป้งกล้วยและผงปลีกล้วย 5. อบรมเชิงปฏิบัติการการนำสินค้าเข้าสู่ตลาดออนไลน์เบื้องต้น ซึ่งการถ่ายทอดเทคโนโลยีตามทีกล่าวมานั้นทำให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยมีวิธี ขั้นตอน หรือกระบวนการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่แตกต่างกันไป (ข้อมูลกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ดูข้อ 2.2.2 กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์)

2.1 กิจกรรมการผลิตผงกล้วยดิบ วิทยากรจากวิสาหกิจชุมชนเวียงก๊อณา





2.2 กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการพัฒนาผงกล้วยดิบและผงปลีกล้วยตามมาตรฐานความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้น



2.4 การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของผลิตภัณฑ์แบ่งกล้วยและผงปลีกล้วย



2.5 อบรมเชิงปฏิบัติการการนำสินค้าเข้าสู่ตลาดออนไลน์เบื้องต้น



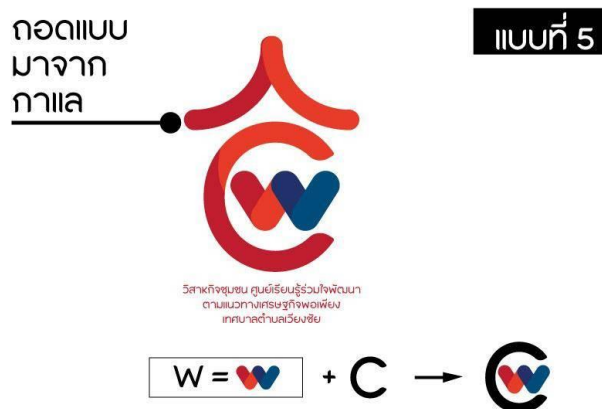
สรุปการถ่ายทอดเทคโนโลยีของโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจร สู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัยได้แบ่งการดำเนินการเป็น 2 ส่วน 1. เทคโนโลยีการสร้างร่วมมือกับชุมชนเพื่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน 2. เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบและผงปลีกล้วย จากการดำเนินการผู้เข้ารับการถ่ายทอดให้ความสนใจและให้ความร่วมมือในการจัดกิจกรรมเป็นอย่างดี

2.2.5 การออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์

การศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคจะทำให้เกิดความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ พฤติกรรม และความต้องการผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภคเพื่อนำมากำหนดกิจกรรมทางการตลาดคล้อย กับพฤติกรรมของผู้บริโภคให้มากที่สุดนำไปสู่การตัดสินใจ (ปทุมวรรณ ทองตราและคณะ, 2565) การพัฒนาผลิตภัณฑ์นอกจากจะพัฒนาตัวผลิตภัณฑ์แล้ว ยังต้องให้ความสำคัญต่อการพัฒนาฉลากและบรรจุภัณฑ์ด้วย เนื่องฉลากและบรรจุภัณฑ์เป็นปัจจัยหนึ่งที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค

บรรจุภัณฑ์เป็นปัจจัยที่มีความสำคัญมากในการดึงดูดผู้บริโภคให้ทำการเลือกซื้อสินค้า โดยเฉพาะในสถานการณ์ที่ต้องการแข่งขันในตลาดที่แข็งแกร่งที่มีการเลือกซื้อมากมาย. บรรจุภัณฑ์ที่ดีต้องสร้างความประทับใจและเสนอคุณค่าให้กับผู้บริโภคในด้านต่าง ๆ เช่น 1.ความสวยงาม (Aesthetics) การออกแบบที่ดึงดูดและสวยงามทำให้ผู้บริโภคสนใจและต้องการสินค้านั้นๆ 2.นำสัมผัส (Tactile Appeal) การให้ความรู้สึกที่ดีตอนจับถือหรือใช้งานบรรจุภัณฑ์ เช่น พื้นผิวนุ่ม, การใช้วัสดุที่ให้ความรู้สึกที่นุ่มนวล 3.ความสะอาด (Cleanliness) การทำให้บรรจุภัณฑ์ดูสะอาดและถูกหลักอนามัยเป็นปัจจัยที่สำคัญ เพื่อให้ผู้บริโภคมั่นใจในความปลอดภัยของสินค้า 4.ความน่ารับประทาน (Appetizing) บรรจุภัณฑ์ที่ทำให้ผู้บริโภคมีความอยากรับประทาน, ด้วยการออกแบบที่เน้นทำให้อาหารดูอร่อยและสดใหม่ 5. ความคงทนและป้องกัน (Durability and Protection) บรรจุภัณฑ์ควรป้องกันสินค้าจากความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการขนส่ง รวมถึงความเสียหายจากแสง, อากาศ, กลิ่น, ความร้อน, และความชื้น 6. ความสะดวกและเหมาะสมต่อการขนส่ง (Convenience and Suitability for Transportation) การออกแบบให้เหมาะสมสำหรับการขนส่ง เพื่อลดความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการเดินทาง ฉะนั้นบรรจุภัณฑ์ที่ดีต้องรองรับทั้งความต้องการทางด้านการใช้งานและความต้องการทางจิตวิทยาของผู้บริโภค เพื่อให้ผู้บริโภครู้สึกพึงพอใจและมีประสบการณ์ที่ดีทันทีที่มีการมีปฏิสัมพันธ์กับบรรจุภัณฑ์และสินค้านั้นๆ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ฉลากและบรรจุภัณฑ์เป็นปัจจัยหนึ่งที่มีผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค การออกแบบตราสินค้า หรือสัญลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ที่จะทำให้ออกเป็นเอกลักษณ์หรืออัตลักษณ์ของชุมชน ชุมชนหรือกลุ่มวิสาหกิจควรมีส่วนร่วมในการออกแบบ

การออกแบบตราสัญลักษณ์ของวิสาหกิจชุมชนได้รับการออกแบบจากผู้เชี่ยวชาญสาขา
อุตสาหกรรมศิลป์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายร่วมกับเทศบาลเวียงชัย และกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จึงได้แบบ
ดังนี้



รายละเอียดการออกแบบของตราสัญลักษณ์ของวิสาหกิจชุมชน

สีแดง และสีน้ำเงิน



มาจาก สีประจำเทศบาลเวียงชัย

สัญลักษณ์ลักษณะคล้ายหลังคา คือกาแล ซึ่งหมายถึงศูนย์การเรียนรู้
ร่วมใจพัฒนาตามแนวเศรษฐกิจพอเพียงฯ

ตัวอักษร W เป็นอักษรตัวแรกของชื่อภาษาอังกฤษของ Wiang
และอักษรตัว C คืออักษรของ Chai ซึ่งมาจากคำว่า Wiang Chai
(เวียงชัย)

ส่วนชื่อผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกิดจากการประชุมอย่างมีส่วนร่วมในการเลือกชื่อโดยใช้
หลักประชาธิปไตยในการเลือก การตั้งชื่อผลิตภัณฑ์ยังสื่อถึง ตัวผลิตภัณฑ์และพื้นที่ที่ผลิตภัณฑ์ เป็นที่
จดจำได้ง่ายได้ชื่อตราสินค้าคือ

ตรา กล้วยดีเวียงชัย

นอกจากการออกแบบโดยใช้หลักการตีความเป็นเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของพื้นที่แล้วในเรื่องของกฎระเบียบหรือข้อบังคับต่างๆที่จะต้องคำนึงถึงการออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ ซึ่งการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของโครงการนี้ได้คำนึงถึงข้อกำหนดตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ที่มีข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์แป้งกล้วย มผช. ๑๓๗๕/๒๕๕๐ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ผงกล้วยขงต้ม มผช. ๑๕๒๕/๒๕๖๒ และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนปลีกล้วยแห้งขงต้ม มผช. ๑๕๒๔/๒๕๖๒ ซึ่งมีข้อกำหนดดังนี้

1. มาตรฐานผลิตภัณฑ์แป้งกล้วย มผช. ๑๓๗๕/๒๕๕๐

การบรรจุ

- ให้บรรจุแป้งกล้วยในภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก

- น้ำหนักสุทธิของแป้งกล้วยในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

เครื่องหมายและฉลาก

- ที่ภาชนะบรรจุแป้งกล้วยทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปนี้อย่างชัดเจน

1. ชื่อผลิตภัณฑ์

2. ส่วนประกอบที่สำคัญ

3. น้ำหนักสุทธิ

4. วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า "ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)"

5. ข้อแนะนำในการบริโภคและการเก็บรักษา

6. ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนในกรณีที่ใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

2. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ผงกล้วยขงต้ม มผช. ๑๕๒๕/๒๕๖๒

การบรรจุ

- ให้บรรจุกล้วยผงขงต้มในภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนจากภายนอกได้

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

- น้ำหนักสุทธิของกล้วยผงขงต้มในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

การทดสอบให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

เครื่องหมายและฉลาก

- ที่ภาชนะบรรจุกล้วยผงชงดื่มทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียดต่อไปให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ (ตาม มผช.) หรือชื่อที่สื่อความหมายตาม มผช. เช่น กล้วยชงดื่ม ผงกล้วยชงดื่ม
 2. ส่วนประกอบที่สำคัญ เป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณและเรียงจากมากไปน้อย
 3. ชนิดและปริมาณวัตถุเจือปนอาหาร (ถ้ามี ให้แสดงกลุ่มหน้าที่และชื่อวัตถุเจือปนอาหาร)
 4. น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัมหรือกิโลกรัม
 5. วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”
 6. ข้อแนะนำในการบริโภคและการเก็บรักษา (ถ้ามี) เช่น ควรเก็บไว้ในที่แห้ง
 7. กรณีที่มีการใช้ส่วนประกอบของอาหาร ซึ่งเป็นสารก่อภูมิแพ้หรือสารที่ก่อภาวะภูมิไวเกิน เช่น มินมผง เป็นส่วนประกอบ ให้แสดงข้อความว่า “ข้อมูลสำหรับผู้แพ้อาหาร : มินมผง”
 8. เลขสารบบอาหาร
 9. ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนในกรณีใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น
3. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนปลีกล้วยแห้งชงดื่ม มผช.๑๕๒๔/๒๕๖๒

การบรรจุ

- ให้บรรจุปลีกล้วยแห้งชงดื่มในภาชนะบรรจุที่สะอาด ปิดได้สนิท และสามารถป้องกันสิ่งปนเปื้อนจากภายนอกได้

การทดสอบให้ทำโดยการตรวจพินิจ

- น้ำหนักสุทธิของปลีกล้วยแห้งชงดื่มในแต่ละภาชนะบรรจุ ต้องไม่น้อยกว่าที่ระบุไว้ที่ฉลาก

การทดสอบให้ใช้เครื่องชั่งที่เหมาะสม

เครื่องหมายและฉลาก

- ที่ภาชนะบรรจุปลีกล้วยแห้งชงดื่มทุกหน่วย อย่างน้อยต้องมีเลข อักษร หรือเครื่องหมายแจ้งรายละเอียด

ต่อไปให้เห็นได้ง่าย ชัดเจน

1. ชื่อผลิตภัณฑ์ (ตาม มผช.) หรือชื่อที่สื่อความหมายตาม มผช. เช่น ชาปลีกล้วย ปลีกล้วยชงดื่ม
2. ส่วนประกอบที่สำคัญ เป็นร้อยละของน้ำหนักโดยประมาณและเรียงจากมากไปน้อย
3. น้ำหนักสุทธิ เป็นกรัมหรือกิโลกรัม
4. วัน เดือน ปีที่ทำ และวัน เดือน ปีที่หมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)”
5. ข้อแนะนำในการบริโภคและการเก็บรักษา (ถ้ามี) เช่น ควรเก็บไว้ในที่แห้ง

6. เลขสารบบอาหาร

7. ชื่อผู้ทำหรือสถานที่ทำ พร้อมสถานที่ตั้ง หรือเครื่องหมายการค้าที่จดทะเบียนในกรณีใช้ภาษาต่างประเทศ ต้องมีความหมายตรงกับภาษาไทยที่กำหนดไว้ข้างต้น

จากข้อมูลเบื้องต้นในเรื่องของการออกแบบฉลาก ตราสินค้า ชื่อผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบและผงปลีกล้วยซึ่งได้มีลักษณะดังภาพ

ผงกล้วยดิบ
ผงกล้วยน้ำว้าดิบพร้อมซอง ออร์แกนิก 100%

ตรา กล้วยดีเวียงชัย



ผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาศานแบบทางเศรษฐกิจพอเพียง

ผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาศานแบบทางเศรษฐกิจพอเพียง

กล้วยดีพอเพียงเวียงชัย เกิดจากการรวมกลุ่มของสมาชิกพัฒนาสตรีในอำเภอเวียงชัยถึง 10 หมู่บ้าน จัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนร่วมใจเพื่อปรับเปลี่ยนวิถีการผลิตทางการเกษตรสร้างสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆโดยคำนึงถึงความสะอาด ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค

ส่วนประกอบสำคัญ :
ผงกล้วยน้ำว้าดิบ 100%
355 กรัม/ซอง 1 ซอง (250 กรัม) 3-4 ซอง/ซอง
1 ซอง (250 กรัม) 3-4 ซอง/ซอง
วีธีการบริโภค: กล้วยดีผง 1 ซอง (250 กรัม) 3-4 ซอง/ซอง
ผลิตภัณฑ์นี้เป็นผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาศานแบบทางเศรษฐกิจพอเพียง
113 หมู่ที่ 10 ตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย 57210
โทร. 080-356-2497

วันที่ผลิตและวันหมดอายุ:

บรรจุ 200 กรัม

ผลิตภัณฑ์	น้ำหนัก	ราคา	รวม
กล้วยดีผง 1 ซอง (250 กรัม)	1 ซอง	100.00	100.00
กล้วยดีผง 1 ซอง (250 กรัม)	1 ซอง	100.00	100.00
กล้วยดีผง 1 ซอง (250 กรัม)	1 ซอง	100.00	100.00
กล้วยดีผง 1 ซอง (250 กรัม)	1 ซอง	100.00	100.00

ผงปลีกล้วยดิบ
ผงปลีกล้วยดิบพร้อมซอง ออร์แกนิก 100%

ตรา กล้วยดีเวียงชัย



ผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาศานแบบทางเศรษฐกิจพอเพียง

ผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาศานแบบทางเศรษฐกิจพอเพียง

กล้วยดีพอเพียงเวียงชัย เกิดจากการรวมกลุ่มของสมาชิกพัฒนาสตรีในอำเภอเวียงชัยถึง 10 หมู่บ้าน จัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนร่วมใจเพื่อปรับเปลี่ยนวิถีการผลิตทางการเกษตรสร้างสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆโดยคำนึงถึงความสะอาด ปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค

ส่วนประกอบสำคัญ :
ผงปลีกล้วยดิบ 100%
355 กรัม/ซอง 1 ซอง (250 กรัม) 3-4 ซอง/ซอง
1 ซอง (250 กรัม) 3-4 ซอง/ซอง
วีธีการบริโภค: กล้วยดีผง 1 ซอง (250 กรัม) 3-4 ซอง/ซอง
ผลิตภัณฑ์นี้เป็นผลิตภัณฑ์จากวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาศานแบบทางเศรษฐกิจพอเพียง
113 หมู่ที่ 10 ตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย 57210
โทร. 080-356-2497

วันที่ผลิตและวันหมดอายุ:

บรรจุ 200 กรัม

ผลิตภัณฑ์	น้ำหนัก	ราคา	รวม
กล้วยดีผง 1 ซอง (250 กรัม)	1 ซอง	100.00	100.00
กล้วยดีผง 1 ซอง (250 กรัม)	1 ซอง	100.00	100.00
กล้วยดีผง 1 ซอง (250 กรัม)	1 ซอง	100.00	100.00
กล้วยดีผง 1 ซอง (250 กรัม)	1 ซอง	100.00	100.00



2.2.6. อบรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเตรียมความพร้อมก่อนเข้าสู่การขอรับมาตรฐาน

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน คือ ข้อกำหนดด้านคุณภาพที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นที่เชื่อถือ เป็นที่ยอมรับ และสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ โดยมุ่งเน้นให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน เพื่อยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด และสอดคล้องกับนโยบาย OTOP โดยในแต่ละผลิตภัณฑ์ก็จะมีข้อกำหนดที่แตกต่างกันออกไป นอกจากมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยังมีมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับนั่นคือเครื่องหมาย ออ. เครื่องหมายออ. หมายถึง เครื่องหมายที่แสดงให้ผู้บริโภคทราบว่า ผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ได้ผ่านการพิจารณาด้านประสิทธิภาพ คุณภาพ และความปลอดภัย ถูกต้องตรงตามมาตรฐานเกณฑ์การผลิต หรือการนำเข้า จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ซึ่งเป็นหน่วยงานของรัฐที่มีหน้าที่ในการปกป้อง และคุ้มครองผู้บริโภค ด้วยอ. ออ. ย่อมาจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (Food and Drug Administration) ดังนั้นทางกลุ่มวิสาหกิจจึงควรได้รับการอบรมเพื่อเตรียมความพร้อมในการยื่นขอมาตรฐานในอนาคตในเบื้องต้นทางโครงการได้อบรมความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และได้เชิญวิทยากรจากสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงราย มาถ่ายทอดองค์ความรู้แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชน จากการอบรมวิทยากรแนะนำว่าควรมีการดำเนินการขอเครื่องหมายออ. ก่อนเนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์อาหารทางกลุ่มวิสาหกิจพิจารณาถึงการขอรับมาตรฐาน ซึ่งมีข้อจำกัดเรื่องสถานที่การผลิตของวิสาหกิจชุมชนที่ทำให้ยังดำเนินการยื่นตรวจสอบและขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้ในปีนี้ แต่จะศึกษาเป็นแนวทางเพื่อยื่นขอในอนาคตต่อไป



ภาพการอบรมแนวทางการขอรับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

2.3 ภาพสรุปความเข้าใจ (Infographic)



บทที่ 3

ผลการดำเนินงาน

โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจร สู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้
ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัยผลดำเนินงานดังต่อไปนี้

- 3.1 สรุปกิจกรรมการดำเนินงาน
- 3.2 รายละเอียดกิจกรรมการดำเนินงาน
- 3.3 ผลผลิตและผลลัพธ์การดำเนินงาน
- 3.4 ผลกระทบ
- 3.5 สรุปรายการค่าใช้จ่าย

3.1 สรุปกิจกรรมการดำเนินงาน

ตารางที่ 3.1 สรุปกิจกรรมการดำเนินงานในปี 2566 – 2567

กิจกรรมที่ 1 การสร้างความร่วมมือกับชุมชนเพื่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน

ลำดับที่	วันที่	กิจกรรม	รายชื่อผู้เข้าร่วมกิจกรรม
1.	6 กค.66	การเปิดเวที การสร้างความร่วมมือ กับชุมชนเพื่อการจัดตั้งวิสาหกิจ ชุมชน	นางไพไลดดา นันชัยวงศ์ นางมาลี ใจวัง นางทองสุข ธนะคำมา
2.	15 กย.65	การประชุมอย่างมีส่วนร่วมกับ สมาชิก การประชาคมกับกลุ่ม สมาชิกชุมชนในการเลือก คัดสรร คณะกรรมการของกลุ่มกิจกรรม การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน	นางสำลี บุญเรือง นางพัชรินทร์ อิงอาน นางบัวนัส อะทะสุวรรณ นางสาวไพรหงส์ สวิง นางอัมพร บุญทิพย์
3.	15 กย.65	ประชุมอย่างมีส่วนร่วมในการวาง แผนการทำรูปเล่มเพื่อขอจัดตั้ง วิสาหกิจชุมชน การวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน	นางปราณี ปวงงาม นางธัญญารัตน์ วงศ์ดวง นางเหรียญทอง ถนอมกิจ นางสไบพร กันพุด นางสาวรุ่งทิวา ลำคำ

	นางศิริรัตน์ ทับทิมฉาย
	นางการุณ สุขจิตร
	นางศิริเพียร สายสุยา
	นางกฤษณา ทองอันชา
	นางศรีภัทรา สร้างใบศรี
	นางจันทร์เพ็ญ จิระมาตร
	นางสโรชา อุ่นนันทากาศ
	นางสุพินธ์ อุ่นนันทากาศ
	นางณัฏฐนิชา ทุนากาศ
	นางอภิสรรา แก้วกุลดุ๊ก
	นางนงนุช กุลนา
	นางกุหลาบ เมฆแสน
	นางอำนวยการ สหัสสะ
	นางเพชรลดา สหัสสะ
	นางสายชล ประมูลวงษ์
	นางชัชพร บั้งเงิน
	นางศศิธร พรหมตัน
รวมจำนวนผู้เข้าร่วม	30 คน

กิจกรรมที่2 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ลำดับที่	วันที่	กิจกรรม	รายชื่อผู้เข้าร่วมกิจกรรม
1.	16 กย 65	การอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตผงกล้วยดิบ	นางไพไลดดา นันชัยวงศ์ นางมาลี ใจวัง
2.	23กย.66	การอบรมเรื่องการพัฒนาผงกล้วยดิบและผงปลีกล้วยตามมาตรฐานความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้นและอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วย	นางทองสุข ณะคำมา นางสำลี บุญเรือง นางพัชรินทร์ อิงอาน นางบัวนัส อะทะสุวรรณ นางสาวไพรหงส์ สวิง นางอัมพร บุญทิพย์

3.	7 กค.66	อบรมมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	นางปราณี ปวงงาม
4.	22กย66	การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ของผลิตภัณฑ์แปรรูปกล้วยและผงปลี กล้วย	นางธัญญารัตน์ วงศ์ดวง นางเหรียญทอง ถนอมกิจ นางสไบพร กันพัฒน์
5.	22กย.66	การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี ของผลิตภัณฑ์แปรรูปกล้วยและผงปลี กล้วย	นางสาวรุ่งทิพา ลำคำ นางศิริรัตน์ ทับทิมฉาย นางการุณ สุขจิตร
6.	24กย.66	อบรมเชิงปฏิบัติการการนำ สินค้าเข้าสู่ตลาดออนไลน์เบื้องต้น	นางศิริเพียร สายสุยา นางกฤษณา ทองอันชา
7.	24กย.66	กิจกรรมการคืนข้อมูลสู่ชุมชน สรุป การดำเนินงาน สอบถามความ ต้องการเพิ่มเติม วิเคราะห์ปัญหา และอุปสรรค	นางศรีภัทรา สร้างใบศรี นางจันทร์เพ็ญ จิระมาตร นางสโรชา อุ่นนันทากาศ นางสุพินธ์ อุ่นนันทากาศ นางณัฐนิชา ทุนากาศ นางอภิสรรา แก้วกุลดุ๊ก นางนงนุช กุลนา นางกุลลาบ เมฆแสน นางอำนวยการ สหัสสะ นางเพชรดา สหัสสะ นางสายชล ประมูลวงษ์ นางชัชพร บั้งเงิน นางศศิธร พรหมตัน
รวมจำนวนผู้เข้าร่วม			30 คน

3.2 รายละเอียดกิจกรรมการดำเนินงาน

3.2.1 สร้างความร่วมมือกับชุมชนเพื่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนมีขั้นตอนดังนี้

1. ประชุมอย่างมีส่วนร่วม เพื่อดำเนินกิจกรรมเสริมสร้างความรู้สู่ชุมชนในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ให้ความรู้เรื่องความสำคัญ สิทธิผลประโยชน์ การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน การสร้างความร่วมมือกับชุมชนเพื่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน ได้ใช้เทคนิคการถ่ายทอดเทคโนโลยีคือ การประชุมอย่างมีส่วนร่วม เพื่อดำเนินกิจกรรมเสริมสร้างความรู้สู่ชุมชนในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ให้ความรู้เรื่องความสำคัญ สิทธิผลประโยชน์ การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน ในกิจกรรมนี้ได้เปิดเวทีสนทนา และสร้างเครือข่ายเพื่อให้เกิดการรับรู้ของสมาชิกในชุมชนเพื่อรับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะต่างๆของคนในชุมชนที่มีต่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน และทำให้เกิดคนในชุมชนการยอมรับฟังข้อมูลต่างๆจากคนภายนอกสู่คนภายใน ถือเป็นกิจกรรมเริ่มแรกที่จะรับฟังความคิดเห็นจากสมาชิกในชุมชนต่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน

2. ประชุมอย่างมีส่วนร่วมกับสมาชิกประชาคมกับกลุ่มสมาชิกชุมชน ในการคัดเลือก คัดสรรคณะกรรมการของสมาชิกวิสาหกิจชุมชน ซึ่งทางกลุ่มมีการร่วมตัวกันเพื่อดำเนินกิจกรรมเพื่อให้ได้รายชื่อคณะกรรมการของกลุ่ม รวมทั้งมีรายชื่อของผู้ถือหุ้นของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน พร้อมทั้งจัดทำเอกสารเพื่อขอจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน ต่อเนื่องจากกิจกรรมที่หนึ่งเมื่อสมาชิกในชุมชนรับรู้และเห็นด้วยต่อการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนแล้วนั้นจึงเกิดกระบวนการต่อมาที่เป็นเชิงรูปธรรมมากขึ้น นั่นคือ การคัดเลือก การแต่งตั้งคณะกรรมการเพื่อดำเนินกิจการวิสาหกิจชุมชน และการจัดทำเอกสารต่างๆเพื่อยื่นขอจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน ดังนั้นกิจกรรมนี้จึงใช้ การประชุมอย่างมีส่วนร่วมกับสมาชิก การประชาคมกับกลุ่มสมาชิกชุมชนในการเลือก คัดสรรคณะกรรมการของกลุ่ม

3. การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนกิจกรรมการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนเป็นกิจกรรมที่ใช้กระบวนการเทคนิคพีแอลเอ จัดทำโดยให้สมาชิกในกลุ่มระดมความคิดช่วยกันวิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อมภายในและภายนอก SWOT ของกลุ่มวิสาหกิจ นอกจากนั้นมีการลงพื้นที่เพื่อสำรวจปัญหาและความต้องการของกลุ่มสมาชิกเพิ่มเติม พร้อมทั้งนำข้อมูลที่ได้มาประชุมอย่างมีส่วนร่วมในการวางแผนการหารูปเล่มเพื่อขอจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน ซึ่งได้ข้อมูลของการวิเคราะห์ปัจจัยแวดล้อมภายในและภายนอก SWOT ของกลุ่มวิสาหกิจดังนี้

3.2.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์

กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในขั้นตอนนี้ทางโครงการได้ดำเนินการเป็น 2 ผลิตภัณฑ์หรือ 2 เทคโนโลยีคือ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปลีขิงต้ม รวมถึงการวิเคราะห์คุณค่าโภชนาการของทั้ง 2 ผลิตภัณฑ์ มีขั้นตอน

1. สอบถามความต้องการของชุมชน
2. ศึกษาเอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง ค้นหาแหล่งข้อมูลอ้างอิง และหาผู้เชี่ยวชาญถ่ายทอดเทคโนโลยี

3. ทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยและปลีกล้วย

3.2.3 ถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วยครบวงจรสู่ชุมชน

1. การอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตผงกล้วยดิบ
2. การอบรมเรื่องการพัฒนาผงกล้วยดิบและผงปลีกล้วยตามมาตรฐานความปลอดภัยในอาหารเบื้องต้นและอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วย
3. การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์แป้งกล้วยและผงปลีกล้วย
4. การวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมีของผลิตภัณฑ์แป้งกล้วยและผงปลีกล้วย
5. อบรมเชิงปฏิบัติการการนำสินค้าเข้าสู่ตลาดออนไลน์เบื้องต้น

3.2.4 ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น (รายละเอียด ข้อ 2.2.5 การออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์)

3.2.5 ส่งเสริมองค์ความรู้ด้านการผลิตที่เป็นไปตามมาตรฐานเช่น มผช.

3.2.6 สรุปผลการดำเนินงาน ประเมินความพึงพอใจในการจัดกิจกรรม

3.3 ผลผลิตและผลลัพธ์การดำเนินงาน

3.3.1 ผลผลิตการดำเนินโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจร สู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย

- กลุ่มสามารถดำเนินการจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน “ศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงเทศบาลตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย”

- ผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบ

- ผลิตภัณฑ์ผงปลีขิงต้ม

3.3.2 ผลลัพธ์การดำเนินงาน

- กลุ่มสามารถดำเนินการจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชน “ศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงเทศบาลตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย” สมาชิกมีส่วนร่วมและพึงพอใจต่อกิจกรรม
- ผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบมีการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการเบื้องต้น กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถจำหน่ายได้
- ผลิตภัณฑ์ผงปลีขิงได้มีการวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการเบื้องต้น กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถจำหน่ายได้

3.4 ผลกระทบ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจรจะเลือกใช้วัตถุดิบกล้วยออแกนิกที่มีในท้องถิ่น ซึ่งเป็นผลผลิตที่เกิดขึ้นตลอดทั้งปีและมีจำนวนมาก และกล้วยในปัจจุบันมีราคาไม่สูงแต่สามารถนำมาพัฒนาต่อยอดได้หลากหลายผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลไม้ทั้งผลกล้วย ปลีกล้วย และเส้นใยลำต้นของกล้วย โดยการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาใช้ในการผลิต เช่น

3.4.1 ผลทางเศรษฐกิจ

สร้างผลิตภัณฑ์ สร้างรายได้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจรจะเลือกใช้วัตถุดิบกล้วยออแกนิกที่มีในท้องถิ่น ซึ่งเป็นผลผลิตที่เกิดขึ้นตลอดทั้งปีและมีจำนวนมาก และกล้วยในปัจจุบันมีราคาไม่สูง แต่สามารถนำมาพัฒนาต่อยอดได้หลากหลายผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลไม้ทั้งผลกล้วย ปลีกล้วย และเส้นใยลำต้นของกล้วย โดยการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาใช้ในการผลิต ผลที่ได้คือ ผลกล้วย ปลีกล้วย ลำต้นนำมาสร้างให้เกิดรายได้ เช่น

1. ผลิตภัณฑ์ผงกล้วยถึงสำเร็จรูป

ต้นทุน

- กล้วยดิบออแกนิก	60 บาท
- ค่าบรรจุภัณฑ์ ค่าแรง	100 บาท
- อื่นๆ (ค่าไฟ ค่าน้ำ ค่าเชื้อเพลิง)	100 บาท
รวมต้นทุนการผลิตต่อ 1 กิโลกรัมโดยเฉลี่ย	260 บาท
ราคาขายผลิตภัณฑ์	
ผงกล้วย 1 กิโลกรัมราคาขาย	500 บาท
กำไรต่อ 1 กิโลกรัม	240 บาท

2. ผลิตภัณฑ์ปลีก๊วยบำรุงนํ้านมมารดา

ต้นทุน

- หัวปลีก๊วยออแกนิก 20 หัว	200 บาท
- ค่าบรรจุภัณฑ์ ค่าแรง	100 บาท
- อื่นๆ (ค่าไฟ ค่านํ้า ค่าเชื้อเพลิง)	100 บาท
รวมต้นทุนการผลิตต่อ 1 กิโลกรัมโดยเฉลี่ย	400 บาท
ราคาขายผลิตภัณฑ์	
เครื่องดื่มหัวปลีก๊วยชนิดผง 1 กิโลกรัมราคา	800 บาท
กำไรต่อ 1 กิโลกรัม	400 บาท

3.4.2 ด้านองค์ความรู้

กระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้นำกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ามาแก้ปัญหาในการผลิต เพื่อชุมชนสามารถผลิตผลิตภัณฑ์ได้และผลิตภัณฑ์มีความสะอาดปลอดภัย มีมาตรฐานในอนาคต เพื่อสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค ซึ่งทำให้ได้ผลลัพธ์คือผลิตภัณฑ์ การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน และองค์ความรู้ด้านมาตรฐาน

3.4.3 ผลทางสังคม

การมีส่วนร่วมของสมาชิกในชุมชน ผลลัพธ์ที่ได้คือ วิสาหกิจชุมชน

1. พัฒนาวิถีชีวิตสมาชิกในชุมชนให้ดีขึ้น ทำให้เกิดรายได้ เกิดการจ้างงาน มีความมั่นคงทางการเงิน
2. เกิดกิจกรรมการรวมกลุ่มสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน
3. สร้างเครือข่ายของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจในชุมชนและวิสาหกิจชุมชนอื่นๆ
4. ความร่วมมือระหว่างภาครัฐและประชาชน

3.4.4 ผลทางสิ่งแวดล้อม

การใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นทำให้เกิดประโยชน์ ผลลัพธ์ที่ได้คือผลิตภัณฑ์และแหล่งการเรียนรู้

1. การใช้พืชในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์และสร้างรายได้
2. ลดการทิ้งเศษพืชจากผลผลิตในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
3. เกิดแหล่งเรียนรู้ในชุมชนการลดรายจ่าย

โดยการใช้พืชที่มีในท้องถิ่น และปลอดภัยไร้สารเคมีตกค้าง ทำให้ค่าใช้จ่ายในการลงทุนนั้นใช้ไม่มาก นอกจากนั้นการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาใช้ในการบวนการผลิตจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและมีมาตรฐานเป็นที่ต้องการของตลาด

3.5 สรุปรายการค่าใช้จ่าย

หมวด	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวน (บาท)
หมวดค่าตอบแทน	1. ค่าตอบแทนวิทยากร	36,000
	2. ค่าตอบแทนผู้ช่วยวิทยากร	18,000
	3. ค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	14,400
	4. ค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญการให้คำปรึกษาการจัดตั้งวิสาหกิจชุมชน	7,200
หมวดค่าจ้าง	1. ค่าจ้างออกแบบตราสินค้า บรรจุภัณฑ์และผลิตบรรจุภัณฑ์	20,000
	2. ค่าวิเคราะห์ประเมินคุณค่าโภชนาการ	8,000
	3. ค่าจ้างวิเคราะห์ทดสอบทางกายภาพผลิตภัณฑ์ต้นแบบ	8,000
	4. ค่าจ้างวิเคราะห์ทางเคมี	8,000
	5. ค่าจ้างวิเคราะห์และทดสอบการคงสภาพของผลิตภัณฑ์	8,000
หมวดค่าวัสดุ/อุปกรณ์	1. ค่าวัสดุอุปกรณ์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	15,000
	2. ค่าวัสดุอุปกรณ์ในถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์	15,280
	3. ค่าวัสดุสำนักงาน	400
หมวดค่าใช้สอย	1. ค่าอาหารว่าง อาหารกลางวันและเครื่องดื่ม	38,000
	2. ค่าเช่ายานพาหนะและน้ำมันเชื้อเพลิง	8,520
	3. ค่าเอกสารฝึกอบรม	10,200
รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น		215,000

บทที่ 4

สรุปผลความพึงพอใจและการติดตามประเมินโครงการ

โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจรสู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย สรุปผลความพึงพอใจและการติดตามประเมินโครงการ ดังนี้

1. ผลการประเมินความพึงพอใจของกิจกรรมการสร้างร่วมมือกับชุมชนและการเปิดเวทีประชุมอย่างมีส่วนร่วมการเสริมสร้างความรู้ในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
2. ผลการประเมินความพึงพอใจกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วย การวิเคราะห์ทางเคมี การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน
3. ผลการประเมินผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนา ตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

1. ผลการประเมินความพึงพอใจของกิจกรรมการสร้างร่วมมือกับชุมชนและการเปิดเวทีประชุมอย่างมีส่วนร่วมการเสริมสร้างความรู้ในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ตารางที่ 4.1 เพศของผู้ประเมินความพึงพอใจของกิจกรรมการสร้างร่วมมือกับชุมชนและการเปิดเวทีประชุมอย่างมีส่วนร่วมการเสริมสร้างความรู้ในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

เพศ		
ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
หญิง	30	100
ชาย	-	-
รวม	30	100

ตารางที่ 4.1 เพศของผู้ประเมินความพึงพอใจของกิจกรรมการสร้างร่วมมือกับชุมชนและการเปิดเวทีประชุมอย่างมีส่วนร่วมการเสริมสร้างความรู้ในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน พบว่า เพศหญิง

มีค่าร้อยละ 100 เนื่องจากเป็นสมาชิกของกลุ่มเป็นตัวแทนจากกลุ่มพัฒนาศรีเทศบาลตำบลเวียงชัย อำเภอยางเชียงชัย จังหวัดเชียงราย

ตารางที่ 4.2 ความพึงพอใจด้านเนื้อหาของการจัดกิจกรรมการสร้างความร่วมมือกับชุมชนและการเปิดเวทีประชุมอย่างมีส่วนร่วมการเสริมสร้างความรู้ในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ
1. หัวข้อการอบรมสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการจัดอบรม	4.53	0.51	มากที่สุด
2. เนื้อหาสาระในการอบรมตรงตามความต้องการ	4.60	0.50	มากที่สุด
3. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ ก่อน การอบรม	4.13	0.58	มาก
4. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ หลัง การอบรม	4.53	0.66	มากที่สุด
รวม	4.45	0.59	มากที่สุด

ตารางที่ 4.2 ความพึงพอใจด้านเนื้อหาของการจัดกิจกรรมการสร้างความร่วมมือกับชุมชนและการเปิดเวทีประชุมอย่างมีส่วนร่วมการเสริมสร้างความรู้ในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน พบว่า ด้านเนื้อหาของการจัดกิจกรรม ภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}$ = 4.45) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อตามลำดับ พบว่า เนื้อหาสาระในการอบรมตรงตามความต้องการ ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.60) หัวข้อการอบรมสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการจัดอบรมและความรู้ความเข้าใจในเรื่องนี้หลังการอบรม ระดับมากที่สุดเท่ากัน ($\bar{X}$ = 4.53) สำหรับความรู้ความเข้าใจในเรื่องนี้ก่อนการอบรม ระดับมาก ($\bar{X}$ = 4.13)

ตารางที่ 4.3 ความพึงพอใจด้านวิทยากรในการจัดกิจกรรมการสร้างความร่วมมือกับชุมชนและการเปิดเวทีประชุมอย่างมีส่วนร่วมการเสริมสร้างความรู้ในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ
1. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน	4.53	0.51	มากที่สุด
2. การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรม	4.50	0.50	มากที่สุด

3. มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม	4.53	0.54	มากที่สุด
4. วิทยากรใช้เวลาเหมาะสม	4.47	0.54	มากที่สุด
5. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม	4.53	0.50	มากที่สุด
รวม	4.51	0.51	มากที่สุด

ตารางที่ 4.3 ความพึงพอใจด้านวิทยากรในการจัดกิจกรรมการสร้างร่วมมือกับชุมชนและการเปิดเวทีประชุมอย่างมีส่วนร่วมการเสริมสร้างความรู้ในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน พบว่า ด้านวิทยากรในการจัดกิจกรรม ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.51) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อตามลำดับ พบว่า การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรมและการตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม ระดับมากที่สุดเท่ากัน ($\bar{X}$ = 4.53) การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรม ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.50) สำหรับวิทยากรใช้เวลาเหมาะสม ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.47)

ตารางที่ 4.4 ความพึงพอใจด้านสถานที่ ระยะเวลา อาหารในการจัดกิจกรรมการสร้างร่วมมือกับชุมชนและการเปิดเวทีประชุมอย่างมีส่วนร่วมการเสริมสร้างความรู้ในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ
1. สถานที่เหมาะสม	4.10	0.88	มาก
2. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์	4.03	0.84	มาก
3. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	4.10	0.80	มาก
4. รสชาติของอาหารว่างและอาหารกลางวัน	4.10	0.80	มาก
5. ความเพียงพอของอาหารว่างและอาหารกลางวัน	4.20	0.82	มาก
รวม	4.11	0.82	มาก

ตารางที่ 4.4 ความพึงพอใจด้านสถานที่ ระยะเวลา อาหารในการจัดกิจกรรมการสร้างร่วมมือกับชุมชนและการเปิดเวทีประชุมอย่างมีส่วนร่วมการเสริมสร้างความรู้ในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน พบว่า ด้านสถานที่ ระยะเวลา อาหารในการจัดกิจกรรม ภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}$ = 4.11) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อตามลำดับ พบว่า ความเพียงพอของอาหารว่างและอาหารกลางวัน ระดับมาก ($\bar{X}$ =

4.20) ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสมและรสชาติของอาหารว่างและอาหารกลางวัน ระดับมาก เท่ากัน ($\bar{X}$ = 4.20) สำหรับความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์ ระดับมาก ($\bar{X}$ = 4.03)

ตารางที่ 4.5 ความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้และการต่อยอดผลิตภัณท์ในการจัดกิจกรรมการสร้าง ความร่วมมือกับชุมชนและการเปิดเวทีประชุมอย่างมีส่วนร่วมการเสริมสร้างความรู้ในการจัดตั้งกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ
1. ความรู้ที่ได้รับในการอบรมครั้งนี้	4.43	0.57	มากที่สุด
2. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ของท่าน	4.57	0.60	มากที่สุด
3. สามารถนำความรู้ต่อยอดผลิตภัณท์ทางการเกษตรที่มีใน ชุมชน	4.47	0.62	มากที่สุด
4. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้	4.53	0.60	มากที่สุด
รวม	4.50	0.59	มากที่สุด

ตารางที่ 4.4 ความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้และการต่อยอดผลิตภัณท์ในการจัดกิจกรรม การสร้างร่วมมือกับชุมชนและการเปิดเวทีประชุมอย่างมีส่วนร่วมการเสริมสร้างความรู้ในการจัดตั้ง กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.50) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อตามลำดับ พบว่า สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ของท่าน ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.57) สามารถนำความรู้ไป เผยแพร่/ถ่ายทอดได้ ระดับมากที่สุดเท่ากัน ($\bar{X}$ = 4.53) สามารถนำความรู้ต่อยอดผลิตภัณท์ทางการเกษตรที่ มีในชุมชน ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.47) สำหรับความรู้ที่ได้รับในการอบรมครั้งนี้ ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.43)

ตารางที่ 4.6 ความพึงพอใจผลการประเมินความพึงพอใจของกิจกรรมการสร้างความร่วมมือกับชุมชน และการเปิดเวทีประชุมอย่างมีส่วนร่วมการเสริมสร้างความรู้ในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ
1. ด้านเนื้อหาของการจัดกิจกรรม	4.45	0.59	มากที่สุด
2. ด้านวิทยากรในการจัดกิจกรรม	4.51	0.51	มากที่สุด
3. ด้านสถานที่ ระยะเวลา อาหารในการจัดกิจกรรม	4.11	0.82	มาก
4. ด้านการนำความรู้ไปใช้และการต่อยอดผลิตภัณฑ์	4.50	0.59	มากที่สุด
รวม	4.39	0.63	มากที่สุด

ตารางที่ 4.6 ความพึงพอใจผลการประเมินความพึงพอใจของกิจกรรมการสร้างความร่วมมือกับชุมชน และการเปิดเวทีประชุมอย่างมีส่วนร่วมการเสริมสร้างความรู้ในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.39) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อตามลำดับ พบว่า ด้านวิทยากรในการจัดกิจกรรม ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.51) ด้านการนำความรู้ไปใช้และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.50) ด้านเนื้อหาของการจัดกิจกรรม ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.45) สำหรับด้านสถานที่ ระยะเวลา อาหารในการจัดกิจกรรม ระดับมาก ($\bar{X}$ = 4.11)

2. ผลการประเมินความพึงพอใจกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วย การวิเคราะห์ทางเคมี การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน

ตารางที่ 4.7 เพศของผู้ประเมินความพึงพอใจของกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วย การวิเคราะห์ทางเคมี การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน

เพศ		
ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
หญิง	30	100
ชาย	-	-
รวม	30	100

ตารางที่ 4.7 เพศของผู้ประเมินความพึงพอใจของกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วย การวิเคราะห์ทางเคมี การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน พบว่า เพศหญิง มีค่าร้อยละ 100 เนื่องจากเป็นสมาชิกของกลุ่มเป็นตัวแทนจากกลุ่มพัฒนาสตรีเทศบาลตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ตารางที่ 4.8 ความพึงพอใจด้านเนื้อหาของการจัดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วย การวิเคราะห์ทางเคมี การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ
1. หัวข้อการอบรมสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการจัดอบรม	4.60	0.50	มากที่สุด
2. เนื้อหาสาระในการอบรมตรงตามความต้องการ	4.53	0.51	มากที่สุด
3. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ ก่อน การอบรม	3.97	0.67	มาก
4. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ หลัง การอบรม	4.53	0.51	มากที่สุด
รวม	4.41	0.60	มากที่สุด

ตารางที่ 4.8 ความพึงพอใจด้านเนื้อหาของการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วย การวิเคราะห์ทางเคมี การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน พบว่า ด้านวิทยากรในการจัดกิจกรรม ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.41) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อตามลำดับ พบว่า หัวข้อการอบรมสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการจัดอบรม ระดับมาก ($\bar{X}$ = 4.60) เนื้อหาสาระในการอบรมตรงตามความต้องการและความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ หลัง การอบรม ระดับมากที่สุดเท่ากัน ($\bar{X}$ = 4.53) สำหรับความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ ก่อน การอบรม ระดับมาก ($\bar{X}$ = 3.97)

ตารางที่ 4.9 ความพึงพอใจด้านวิทยากรในการจัดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วย การวิเคราะห์ทางเคมี การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ
1. การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน	4.57	0.57	มากที่สุด
2. การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรม	4.53	0.57	มากที่สุด
3. มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม	4.60	0.56	มากที่สุด
4. วิทยากรใช้เวลาเหมาะสม	4.50	0.51	มากที่สุด
5. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม	4.37	0.56	มากที่สุด
รวม	4.51	0.55	มากที่สุด

ตารางที่ 4.9 ความพึงพอใจด้านวิทยากรในการจัดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วย การวิเคราะห์ทางเคมี การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน พบว่า ด้านวิทยากรในการจัดกิจกรรม ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.51) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อตามลำดับ พบว่า มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม ระดับมากที่สุดเท่ากัน ($\bar{X}$ = 4.60) การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.57) การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรม ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.53) วิทยากรใช้เวลาเหมาะสม ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.50) สำหรับการตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.37)

ตารางที่ 4.10 ความพึงพอใจด้านสถานที่ ระยะเวลา อาหารในการจัดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วย การวิเคราะห์ทางเคมี การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ
1. สถานที่เหมาะสม	4.07	0.83	มาก
2. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์	4.03	0.61	มาก
3. ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม	4.03	0.67	มาก
4. รสชาติของอาหารว่างและอาหารกลางวัน	4.03	0.76	มาก
5. ความเพียงพอของอาหารว่างและอาหารกลางวัน	4.13	0.82	มาก
รวม	4.06	0.73	มาก

ตารางที่ 4.10 ความพึงพอใจด้านสถานที่ ระยะเวลา อาหารในการจัดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วย การวิเคราะห์ทางเคมี การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน พบว่า ด้านสถานที่ ระยะเวลา อาหารในการจัดกิจกรรม ภาพรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X}$ = 4.06) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อตามลำดับ พบว่า ความเพียงพอของอาหารว่างและอาหารกลางวัน ระดับมาก ($\bar{X}$ = 4.13) สถานที่เหมาะสม ระดับมาก ($\bar{X}$ = 4.07) สำหรับความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์ ระยะเวลาในการอบรม มีความเหมาะสม รสชาติของอาหารว่างและอาหารกลางวัน ระดับมากเท่ากัน ($\bar{X}$ = 4.20)

ตารางที่ 4.11 ความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้และการต่อยอดผลิตภัณท์ในการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณท์ การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณท์จากกล้วย การวิเคราะห์ทางเคมี การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณท์ การวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ
1. ความรู้ที่ได้รับในการการอบรมครั้งนี้	4.53	0.51	มากที่สุด
2. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาผลิตภัณท์ของท่าน	4.53	0.57	มากที่สุด
3. สามารถนำความรู้ต่อยอดผลผลิตทางการเกษตรที่มีในชุมชน	4.47	0.63	มากที่สุด
4. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้	4.33	0.61	มากที่สุด
รวม	4.47	0.58	มากที่สุด

ตารางที่ 4.11 ความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้และการต่อยอดผลิตภัณท์ในการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณท์ การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณท์จากกล้วย การวิเคราะห์ทางเคมี การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณท์ การวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.47) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อตามลำดับ พบว่า ความรู้ที่ได้รับในการการอบรมครั้งนี้และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาผลิตภัณท์ของท่าน ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.53) สามารถนำความรู้ต่อยอดผลผลิตทางการเกษตรที่มีในชุมชน ระดับมากเท่ากัน ($\bar{X}$ = 4.47) สำหรับสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้ ($\bar{X}$ = 4.33)

ตารางที่ 4.12 ความพึงพอใจในการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การถ่ายทอดเทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์จากกล้วย การวิเคราะห์ทางเคมี การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ
1. ด้านเนื้อหาของการจัดกิจกรรม	4.41	0.60	มากที่สุด
2. ด้านวิทยากรในการจัดกิจกรรม	4.51	0.55	มากที่สุด
3. ด้านสถานที่ ระยะเวลา อาหารในการจัดกิจกรรม	4.06	0.73	มาก
4. ด้านการนำความรู้ไปใช้และการต่อยอดผลิตภัณฑ์	4.47	0.58	มากที่สุด
รวม	4.36	0.62	มากที่สุด

ตารางที่ 4.12 ความพึงพอใจในการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วย การวิเคราะห์ทางเคมี การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.36) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อตามลำดับ พบว่า ด้านวิทยากรในการจัดกิจกรรม ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.51) ด้านการนำความรู้ไปใช้และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.47) ด้านเนื้อหาของการจัดกิจกรรม ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.41) สำหรับด้านสถานที่ ระยะเวลา อาหารในการจัดกิจกรรม ระดับมาก ($\bar{X}$ = 4.06)

3. ผลการประเมินผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนา ตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

3.1 ผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบ

ตารางที่ 4.13 ผลการประเมินทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบ

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ
ด้านสีที่ปรากฏ			
1. สีของผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบ	4.37	0.49	มากที่สุด
ด้านขนาดและรูปร่าง			
2. ขนาดและรูปร่างของผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบมีเนื้อละเอียด	4.37	0.49	มากที่สุด
ด้านผิวสัมผัส			
3. ลักษณะเนื้อสัมผัสของผงกล้วยดิบ <u>แบบไม่ชงน้ำ</u>	4.27	0.58	มากที่สุด
4. ลักษณะเนื้อสัมผัสของผงกล้วยดิบ <u>แบบชงน้ำ</u>	4.27	0.58	มากที่สุด
ด้านกลิ่น			
5. กลิ่นผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบ	4.23	0.53	มากที่สุด
ด้านรสชาติ			
6. รสชาติ <u>แบบยังไม่ชงน้ำ</u>	4.30	0.53	มากที่สุด
7. รสชาติ <u>แบบชงในน้ำ</u>	4.33	0.55	มากที่สุด
รวม	4.30	0.54	มากที่สุด

ตารางที่ 4.13 ผลการประเมินทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบ ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.30) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อตามลำดับ พบว่า ด้านสีที่ปรากฏของสีของผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบ และด้านขนาดและรูปร่างของขนาดและรูปร่างของผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบมีเนื้อละเอียด ระดับมากที่สุดเท่ากัน ($\bar{X}$ = 4.37) ด้านรสชาติของรสชาติ แบบชงในน้ำ ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.33) ด้านผิวสัมผัสของรสชาติ แบบยังไม่ชงน้ำ ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.30) ด้านผิวสัมผัสของลักษณะเนื้อสัมผัสของผงกล้วยดิบ แบบไม่ชงน้ำและลักษณะเนื้อสัมผัสของผงกล้วยดิบ แบบชงน้ำ ระดับมากที่สุดเท่ากัน ($\bar{X}$ = 4.27) สำหรับด้านกลิ่นผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบ ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.23)

3.2 ผลการประเมินทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์ผงปลีขงต้ม

ตารางที่ 4.14 ผลการประเมินทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์ผงปลีขงต้ม

รายการประเมิน	$\bar{X}$	S.D.	ระดับ
ด้านสีที่ปรากฏ			
1. สีของผลิตภัณฑ์ผงปลีขงต้ม	4.40	0.59	มากที่สุด
ด้านขนาดและรูปร่าง			
2. ขนาดและรูปร่างของผลิตภัณฑ์ผงปลีขงต้มมีเนื้อละเอียด	4.37	0.49	มากที่สุด
ด้านผิวสัมผัส			
3. ลักษณะเนื้อสัมผัสของผงปลีขงต้ม <u>แบบไม่ขงน้ำ</u>	4.30	0.60	มากที่สุด
4. ลักษณะเนื้อสัมผัสของผงปลีขงต้ม <u>แบบขงน้ำ</u>	4.40	0.59	มากที่สุด
ด้านกลิ่น			
5. กลิ่นผลิตภัณฑ์ผงปลีขงต้ม	4.37	0.56	มากที่สุด
ด้านรสชาติ			
6. รสชาติ <u>แบบยังไม่ขงน้ำ</u>	4.37	0.56	มากที่สุด
7. รสชาติ <u>แบบขงในน้ำ</u>	4.40	0.50	มากที่สุด
รวม	4.37	0.54	มากที่สุด

ตารางที่ 4.14 ผลการประเมินทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์ผลกล้วยดิบ ภาพรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.37) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อตามลำดับ พบว่า ด้านสีที่ปรากฏของสีของผลิตภัณฑ์ผงปลีขงต้ม ด้านผิวสัมผัสของลักษณะเนื้อสัมผัสของผงปลีขงต้ม แบบขงน้ำ และด้านรสชาติ แบบขงในน้ำ ระดับมากที่สุดเท่ากัน ($\bar{X}$ = 4.40) ด้านขนาดและรูปร่างของขนาดและรูปร่างของผลิตภัณฑ์ผงปลีขงต้มมีเนื้อละเอียด ด้านกลิ่นผลิตภัณฑ์ผงปลีขงต้มและด้านรสชาติแบบยังไม่ขงน้ำ ระดับมากที่สุดเท่ากัน ($\bar{X}$ = 4.37) สำหรับด้านผิวสัมผัสของลักษณะเนื้อสัมผัสของผงปลีขงต้ม แบบไม่ขงน้ำ ระดับมากที่สุด ($\bar{X}$ = 4.30)

1. การนำไปใช้ประโยชน์

วิสาหกิจชุมชนสามารถนำความรู้ที่ได้จากการถ่ายทอดเทคโนโลยีไปใช้ในการดำเนินกิจการได้โดยสามารถเข้าร่วมโครงการต่างๆของภาครัฐที่ส่งเสริมและสนับสนุนการดำเนินกิจการของวิสาหกิจชุมชน นอกจากนั้นสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการถ่ายทอดเทคโนโลยีในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ๆได้มากขึ้น จากที่ได้ดำเนินการกลุ่มมีการประยุกต์องค์ความรู้จากการทำผงกล้วยดิบ ผงปลี พัฒนาผลิตภัณฑ์ ผงขมิ้น ผงขิง เป็นต้น

2. การนำความรู้ไปใช้และประเมินเป็นรายได้ต่อเดือน

การดำเนินกิจกรรมของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอาจจะยังมีรายได้ไม่มากนักเนื่องจากเพิ่งเริ่มมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ มีการจำหน่ายเฉพาะตามที่ถูกคำสั่ง จึงประเมินรายได้เพิ่มขึ้นประมาณ 1,000 บาทต่อเดือน

3. การนำความรู้ไปใช้และลดรายจ่ายต่อเดือน

การลดค่าใช้จ่ายในการซื้อผลิตภัณฑ์อื่นๆโดยการใช้พืชที่มีในท้องถิ่น และปลอดภัยไร้สารเคมีตกค้าง ทำให้ค่าใช้จ่ายในการลงทุนนั้นใช้ไม่มาก นอกจากนั้นการนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาใช้ในการกระบวนการผลิตจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและมีมาตรฐานเป็นที่ต้องการของตลาด

4. ด้านคุณภาพชีวิต

สมาชิกในชุมชนมีกิจกรรมที่มีส่วนร่วมในการดำเนินกิจกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์ การอบรมเสริมสร้างความรู้ ทำให้สมาชิกกลุ่มมีความสามัคคี พร้อมทั้งหน่วยงานภาครัฐนำโดยนายอำเภอเทศมนตรีมีนโยบายที่พร้อมจะขับเคลื่อน ส่งเสริมการดำเนินกิจการของวิสาหกิจชุมชน ทำให้สามารถเป็นชุมชนเข้มแข็งและยั่งยืน

5. ระยะเวลาที่เริ่มนำความรู้ไปใช้ได้หลังจากการรับการถ่ายทอด

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้ทันทีและมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งยังสนใจเพิ่มพูนองค์ความรู้อื่นๆเช่นการทำอาหารว่างจากผงกล้วยดิบ ผลิตภัณฑ์จากส่วนต่างๆของกล้วย

6. การนำความรู้ไปขยายผล

ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถนำความรู้ไปใช้ต่อยอดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อื่นๆได้ และสามารถนำไปถ่ายทอดให้กับกลุ่มสมาชิกอื่นๆ

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

หนังสือขอความอนุเคราะห์ทำหนังสือขอเข้าใช้สถานที่ เพื่อจัดกิจกรรม

“โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจรสู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนา
เทศบาลตำบลเวียงชัย”

ที่ ฮว ๐๖๑๓.๐๒/๔๐๓๕



คณะกรรมการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๘๐ ถนนพหลโยธิน อำเภอเมือง
จังหวัดเชียงราย ๕๗๑๐๐

๒๒ มิถุนายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอบขออนุญาตฯ ใช้ห้องประชุม

เรียน นายกเทศมนตรีเทศบาลตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ด้วย นางสาวชฎานัน วังตาล อาจารย์ประจำสาขาวิชาศึกษาศาสตร์ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย และคณะดำเนินงาน ได้รับการสนับสนุนงบประมาณการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ภายใต้โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากส่วครัวบงจระสู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย” จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม และทางผู้ดำเนินงาน ได้กำหนดจัดกิจกรรม “อบรมสร้างความร่วมมือกับชุมชนและการเปิดเวทีประชุมอย่างมีส่วนร่วมการเสริมความรู้ในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน” ขึ้นในวันที่ ๖ - ๗ กรกฎาคม ๒๕๖๖ เพื่อเปิดเวทีชี้แจงเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ของโครงการ รวมถึงการขอความร่วมมือกับประชาชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงานตามโครงการ

เพื่ออำนวยการดำเนินโครงการดังกล่าวข้างต้นดำเนินการด้วยความเรียบร้อยและบรรลุตามวัตถุประสงค์ ในการนี้ คณะครุศาสตร์จึงเรียนมาเพื่อขอขออนุญาตใช้ห้องประชุมเทศบาลตำบลเวียงชัย สำหรับจัดกิจกรรมดังกล่าวข้างต้น ในวันที่ ๖ - ๗ กรกฎาคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๗.๐๐ น. ทั้งนี้ อาจารย์ชฎานัน วังตาล จะเป็นผู้ประสานในส่วนของการขอความร่วมมือด้วยตนเองอีกชั้นหนึ่ง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.อนุสรณ์ ทองย้อย)
คณบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

สำนักงานคณะกรรมการ
โทร. ๐ ๕๖๗๗ ๖๐๓๔
ผู้ประสานงาน : อาจารย์ชฎานัน วังตาล
โทร. ๐๘ ๔๗๘๘ ๕๒๐๑

ที่ ๒๖ ๐๖๑๑.๐๒/๕๖๖๑



คณะครุศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
๘๐ ถนนพหลโยธิน อำเภอเมือง
จังหวัดเชียงราย ๕๗๑๐๐

๑๕ กันยายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขออนุญาตเข้าจัดกิจกรรมและขอความอนุเคราะห์ใช้สถานที่เพื่อจัดกิจกรรม

เรียน นายกเทศมนตรีเทศบาลตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ด้วย นางสาวชญานิษฐ์ วัฒนา อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย และคณะดำเนินงาน ได้มีการสนับสนุนงบประมาณการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและสร้างสรรค์ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ภายใต้โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยหรรษาสู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย” จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม และทางผู้ดำเนินงาน ได้กำหนดจัดกิจกรรม “อบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วย การวิเคราะห์ทางเคมี และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์และการวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน สรุปผลการดำเนินงาน และคืนข้อมูลแก่ชุมชน” ขึ้นในวันที่ ๒๒ - ๒๔ กันยายน ๒๕๖๖ ณ ศูนย์การเรียนรู้ร่วมใจพัฒนาความสร้างสรรค์ของพืช อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย เพื่อให้ความรู้แก่กลุ่มสมาชิกวิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย

เพื่อให้การดำเนินงานโครงการดังกล่าวข้างต้นดำเนินไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุตามวัตถุประสงค์ ในกรณีนี้ คณะครุศาสตร์จึงเรียนมาเพื่อขออนุญาตเข้าจัดกิจกรรมดังกล่าวข้างต้น และขอความอนุเคราะห์ใช้สถานที่ศูนย์การเรียนรู้ร่วมใจพัฒนาความสร้างสรรค์ของพืช อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย สำหรับจัดกิจกรรม ระหว่างวันที่ ๒๒ - ๒๔ กันยายน ๒๕๖๖ เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. ทั้งนี้ อาจารย์ชญานิษฐ์ วัฒนา จะเป็นผู้ประสานในส่วนของการลงทะเบียนด้วยตนเองอีกขั้นหนึ่ง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร.อนุสรณ์ ทองอ่อน)
คณบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

สำนักงานคณะครุศาสตร์

โทร. ๐ ๕๖๗๗ ๖๐๑๔

ผู้ประสานงาน : อาจารย์ชญานิษฐ์ วัฒนา

โทร. ๐๘ ๙๙๘๘๘ ๕๖๐๐๙

ภาคผนวก ข

หนังสือเชิญวิทยากร

“โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจรสู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนา
เทศบาลตำบลเวียงชัย”



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

ที่

วันที่ ๑๕ กันยายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขณิธานเชิญบุคลากรในสังกัดเป็นวิทยากร

เรียน คณบดีคณะศึกษาศาสตร์

ด้วย อาจารย์ยัชฌาณิน วัฒนา อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะครุศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย และคณะดำเนินงาน ได้รับการสนับสนุนงบประมาณการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๖ ภายใต้โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจรสู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนาเทศบาลเมืองเชียงขี้” จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม และทางผู้ดำเนินงาน ได้กำหนดจัดกิจกรรม “อบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วย การวิเคราะห์ทางเคมี และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์และการวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน กล้วยแปรรูป การดำเนินงาน และคืนข้อมูลแก่ชุมชน” ขึ้นในวันที่ ๒๒ - ๒๔ กันยายน ๒๕๖๖ ณ ศูนย์การเรียนรู้ร่วมใจพัฒนาตามเศรษฐกิจพอเพียง อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้รับความรู้และประสบการณ์จากผู้เชี่ยวชาญ ในกรณี คณะครุศาสตร์ จึงเรียนมาเพื่อขอเชิญ ผู้ช่วยศาสตราจารย์วาสนา สิวงค์ ซึ่งเป็นบุคลากรในสังกัดของท่านมาเป็นวิทยากรให้ความรู้แก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ในวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖ เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. ณ ศูนย์การเรียนรู้ร่วมใจพัฒนาตามเศรษฐกิจพอเพียง อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(รองศาสตราจารย์ ดร.อนุสรณ์ ทองทอง)

คณบดีคณะครุศาสตร์



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

ที่ ๕๓๑๗ / ๒๕๖๖

เรื่อง ให้ออกการไปราชการ

ด้วย คณะครู คณาจารย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย มีความประสงค์ให้ออกการในสังกัดไปราชการเพื่อเป็นวิทยากรกิจกรรม "อบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วย การวิเคราะห์ทางเคมี และคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์และการวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน สู่ผลการดำเนินงาน และคืนข้อมูลแก่ชุมชน" ในวันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖ ณ ศูนย์การเรียนรู้ร่วมใจพัฒนาตามเศรษฐกิจพอเพียง อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๖๗ และคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายที่ ๔๑๒๗/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔ จึงอนุมัติให้

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นภาพร วรณภรณ์ ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เยาวลักษณ์ จันทร์โพธิ์ ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ไปราชการที่ จังหวัดเชียงราย เดินทางโดยรถยนต์ส่วนบุคคล หมายเลขทะเบียน กธ ๔๐๑๑ เชียงราย โดยมีสิทธิเบิกค่าใช้จ่ายจากงบประมาณโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากกล้วยครบวงจร สู่การจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๒ กันยายน ๒๕๖๖

สั่ง ณ วันที่ ๑๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖

(รองศาสตราจารย์ ดร.อนุสรณ์ คองอ่อน)

คณบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย
ที่ ๕๓๒๗ / ๒๕๖๖
เรื่อง ให้บุคลากรไปราชการ

ด้วย คณะคณาจารย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย มีความประสงค์ให้บุคลากรในสังกัดไปราชการเพื่อเข้าร่วมประชุมการบรรยายและศึกษาดูงานกิจกรรมสืบค้า นวัตกรรม ส่วนผสมอาหารสำหรับการผลิตอาหารและเครื่องดื่ม ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๒๓ กันยายน ๒๕๖๖ ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๓ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงรายที่ ๕๑๒๗/๒๕๖๔ ลงวันที่ ๑๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔ จึงอนุมัติให้

ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุญมีร์ เวียงวุฒิ คำแทน ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ไปราชการที่ กรุงเทพมหานคร เดินทางโดยรถโดยสารประจำทาง โดยไม่เบิกค่าใช้จ่ายในการไปราชการ

พ.นี้ ตั้งแต่วันที่ ๑๗ - ๒๓ กันยายน ๒๕๖๖

สั่ง ณ วันที่ ๑๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖

(รองศาสตราจารย์ ดร.อนุสรณ์ ทองอ่อน)

คณบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

ภาคผนวก ค ผลการวิเคราะห์คุณค่าโภชนาการ

ฉลากโภชนาการแบบ GDA

ผงกล้วยดิบ 200 กรัม

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ชอง

ควรแบ่งกิน 50 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
286	0	0.5	0
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
*15%	*0%	*1%	*0%

คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุด
ที่บริโภคได้ต่อวัน

ฉลากโภชนาการ

ผลกล้วยดิบ 200 กรัม

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ชอง (200 กรัม)	
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ 1 : 50	
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด 286 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 20.25 กิโลแคลอรี)	
	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *
ไขมันทั้งหมด 0.5 ก.	2 %
โคเลสเตอรอล 0 มก.	0 %
โปรตีน 2.5 ก.	

แคลเซียม 14 ก.	4 %
ฟอสฟอรัส 86 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 66.5 ก.	22 %
ใยอาหาร 5 ก.	12 %
น้ำตาล 0 ก.	
โซเดียม 0 มก.	0 %
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
วิตามินเอ 1 %	วิตามินบี 1 4 %
วิตามินบี 2 2 %	แคลเซียม 4 %
เหล็ก 4 %	
*ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่างๆ ดังนี้	
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.
ใยอาหาร	25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4	

ฉลากโภชนาการแบบ GDA

ผงปลีขงดื่ม 80 กรัม

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ซอง

ควรแบ่งกิน 20 ครั้ง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
23	0	0.5	0
กิโลแคลอรี	กรัม	กรัม	มิลลิกรัม
*1.5%	*0%	*1%	*0%

คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุด
ที่บริโภคได้ต่อวัน

ฉลากโภชนาการ

ผงปลีขงดื่ม 80 กรัม

ข้อมูลโภชนาการ	
หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ซอง (80 กรัม)	
จำนวนหน่วยบริโภคต่อ 1 : 20	
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค	
พลังงานทั้งหมด 23 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 22.50 กิโลแคลอรี)	
	ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *
ไขมันทั้งหมด 0.5 ก.	1 %
โคเลสเตอรอล 0 มก.	0 %
โปรตีน 1.5 ก.	

แคลเซียม 2.5 ก.	4 %
ฟอสฟอรัส 32 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 4.5 ก.	1 %
ใยอาหาร 1 ก.	12 %
น้ำตาล 0 ก.	
โซเดียม 0.00 มก.	0 %
ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *	
วิตามินเอ 1 %	วิตามินบี 1 4 %
วิตามินบี 2 2 %	แคลเซียม 4 %
เหล็ก 4 %	
*ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	
ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่างๆ ดังนี้	
ไขมันทั้งหมด	น้อยกว่า 65 ก.
ไขมันอิ่มตัว	น้อยกว่า 20 ก.
โคเลสเตอรอล	น้อยกว่า 300 มก.
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	300 ก.
ใยอาหาร	25 ก.
โซเดียม	น้อยกว่า 2,400 มก.
พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4	

ภาคผนวก ง หนังสือรับรองการใช้ประโยชน์



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อกลุ่ม..... กลุ่มพัฒนาวัสดุเอนกประสงค์เพื่อผลิต
ที่อยู่ 133 หมู่ 13 ต.เวียงชัย อ.เวียงชัย จ.เชียงราย
57210.....

วันที่..... เดือน..... ปี..... พ.ศ. 2565..

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

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

ข้าพเจ้า นายสีโรจน์... พันธ์พิณ... ชื่อกลุ่มพัฒนาวัสดุเอนกประสงค์เพื่อผลิต และสมาชิก
กลุ่ม/ชุมชน จำนวน 30 คน ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
ดังนี้ (ระบุได้มากกว่า ๓ เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
๑. องค์ความรู้ด้านวิศวกรรมวัสดุและเทคโนโลยีการผลิตวัสดุเอนกประสงค์เพื่อผลิตวัสดุผสม	เพิ่มรายได้
๒. องค์ความรู้ด้านวิศวกรรมเคมี	เพิ่มรายได้
๓. องค์ความรู้ด้านวิศวกรรมเกษตรเพื่อเพิ่มผลผลิต	เพิ่มรายได้
๔. องค์ความรู้ด้านวิศวกรรมสิ่งแวดล้อมเพื่อผลิตวัสดุผสม	ลดต้นทุนการผลิต
๕. องค์ความรู้ด้านวิศวกรรมเกษตรเพื่อเพิ่มผลผลิต	เพิ่มรายได้

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้
สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวบุญทิพย์ วงศ์คำ)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายสีโรจน์ พันธ์พิณ)

ประธานกลุ่ม / ตัวแทนกลุ่ม

หมายเลขโทรศัพท์..... ๐๙๐-๖๖๖๖๖๖.....

ภาคผนวก จ แบบประเมินความพึงพอใจต่อการดำเนินกิจกรรม

แบบประเมินความพึงพอใจ

กิจกรรม การสร้างความร่วมมือกับชุมชนและการเปิดเวทีประชุมอย่างมีส่วนร่วม

การเสริมสร้างความรู้ในการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ภายใต้โครงการ การพัฒนาศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 มหาวิทยาลัยราชภัฏ
เชียงราย

วันที่ 6-7 กรกฎาคม 2566

ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลเวียงชัย ตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

คำชี้แจง

1. แบบประเมินความพึงพอใจนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความพึงพอใจและความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจมีทั้งหมด 2 ตอน
3. โปรดทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความตามความคิดเห็นของท่าน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ ☐ หญิง ☐ ชาย

ตอนที่ 2 ข้อมูลความพึงพอใจในการอบรม

รายการประเมิน	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. ด้านเนื้อหา					
1.1 หัวข้อการอบรมสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการจัดอบรม					
1.2 เนื้อหาสาระในการอบรมตรงตามความต้องการ					
1.3 ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ <i>ก่อน</i> การอบรม					
1.4 ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ <i>หลัง</i> การอบรม					
2. ด้านวิทยากร					
2.1 การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน					
2.2 การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรม					
2.3 มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม					
2.4 วิทยากรใช้เวลาเหมาะสม					
2.5 การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม					
3. ด้านสถานที่/ระยะเวลา/อาหาร					
3.1 สถานที่เหมาะสม					
3.2 ความพร้อมของอุปกรณ์วัสดุอุปกรณ์					
3.3 ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม					

3.4 รสชาติของอาหารว่างและอาหารกลางวัน					
3.5 ความเพียงพอของอาหารว่างและอาหารกลางวัน					
4. ด้านการนำความรู้ไปใช้และการต่อยอดผลิตภัณท์					
4.1 ความรู้ที่ได้รับในการการอบรมครั้งนี้					
4.2 สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาผลิตภัณท์ของท่าน					
4.3 สามารถนำความรู้ต่อยอดผลผลิตทางการเกษตรที่มีในชุมชน					
4.4 สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้					

สรุปประโยชน์ที่ท่านได้รับจากการฝึกอบรม

ข้อเสนอแนะ

...ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบประเมิน...

แบบประเมินความพึงพอใจ

กิจกรรม การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกล้วย
การวิเคราะห์ทางเคมี การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ SWOT วิสาหกิจชุมชน

สรุปผลการดำเนินงานและการคืนข้อมูลแก่ชุมชน

ภายใต้โครงการ การพัฒนาศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 มหาวิทยาลัยราชภัฏ
เชียงราย

วันที่ 22-24 กันยายน 2566

ณ ศูนย์เศรษฐกิจพอเพียงร่วมใจพัฒนาเทศบาลตำบลเวียงชัย ตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

คำชี้แจง

1. แบบประเมินความพึงพอใจนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความพึงพอใจและความคิดเห็นเกี่ยวกับการจัดอบรม
2. แบบประเมินความพึงพอใจมีทั้งหมด 2 ตอน
3. โปรดทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความตามความคิดเห็นของท่าน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ ☐ หญิง ☐ ชาย

ตอนที่ 2 ข้อมูลความพึงพอใจในการอบรม

รายการประเมิน	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. ด้านเนื้อหา					
1.1 หัวข้อการอบรมสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ในการจัดอบรม					
1.2 เนื้อหาสาระในการอบรมตรงตามความต้องการ					
1.3 ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ <i>ก่อน</i> การอบรม					
1.4 ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ <i>หลัง</i> การอบรม					
2. ด้านวิทยากร					
2.1 การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน					
2.2 การเชื่อมโยงเนื้อหาในการฝึกอบรม					
2.3 มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม					
2.4 วิทยากรใช้เวลาเหมาะสม					
2.5 การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม					
3. ด้านสถานที่/ระยะเวลา/อาหาร					
3.1 สถานที่เหมาะสม					
3.2 ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์					

3.3 ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม					
3.4 รสชาติของอาหารว่างและอาหารกลางวัน					
3.5 ความเพียงพอของอาหารว่างและอาหารกลางวัน					
4. ด้านการนำความรู้ไปใช้และการต่อยอดผลิตภัณฑ์					
4.1 ความรู้ที่ได้รับในการการอบรมครั้งนี้					
4.2 สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ของท่าน					
4.3 สามารถนำความรู้ต่อยอดผลผลิตทางการเกษตรที่มีในชุมชน					
4.4 สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้					

สรุปประโยชน์ที่ท่านได้รับจากการฝึกอบรม

ข้อเสนอแนะ

...ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบประเมิน...

ภาคผนวก ฉ แบบประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์

แบบประเมินผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนา

ตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ภายใต้โครงการ การพัฒนาศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

คำชี้แจง

1. แบบประเมินความพึงพอใจนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพัฒนาร่วมใจพัฒนา
2. แบบประเมินความพึงพอใจมีทั้งหมด 2 ตอน
3. โปรดทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความตามความคิดเห็นของท่าน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ ☐ หญิง ☐ ชาย

2. อายุ _____ ปี

ตอนที่ 2 ข้อมูลประเมินผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบ					
รายการประเมิน	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
ด้านสีที่ปรากฏ					
1. สีของผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบ					
ด้านขนาดและรูปร่าง					
2. ขนาดและรูปร่างของผลิตภัณฑ์ผงกล้วยดิบมีเนื้อละเอียด					
ด้านผิวสัมผัส					
3. ลักษณะเนื้อสัมผัสของผงกล้วยดิบ <u>แบบไม่ขงน้ำ</u>					
4. ลักษณะเนื้อสัมผัสของผงกล้วยดิบ <u>แบบขงน้ำ</u>					
ด้านกลิ่น					
5. กลิ่น					
ด้านรสชาติ					
6. รสชาติ <u>แบบยังไม่ขงน้ำ</u>					
7. รสชาติ <u>แบบขงน้ำ</u>					

แบบประเมินผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนร่วมใจพัฒนา ตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย จังหวัด

เชียงราย

ภายใต้โครงการ การพัฒนาศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย

คำชี้แจง

1. แบบประเมินความพึงพอใจนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพัฒนาร่วมใจพัฒนา
2. แบบประเมินความพึงพอใจมีทั้งหมด 2 ตอน
3. โปรดทำเครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความตามความคิดเห็นของท่าน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. เพศ ☐ หญิง ☐ ชาย

2. อายุ _____ ปี

ผลิตภัณฑ์ผงปลีกกล้วย					
รายการประเมิน	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
ด้านสีที่ปรากฏ					
1. สีของผลิตภัณฑ์ผงปลีกกล้วย					
ด้านขนาดและรูปร่าง					
2. ขนาดและรูปร่างของผลิตภัณฑ์ผงปลีกกล้วยมีเนื้อละเอียด					
ด้านผิวสัมผัส					
3. ลักษณะเนื้อสัมผัสของผงปลีกกล้วย <u>แบบไม่ขงน้ำ</u>					
4. ลักษณะเนื้อสัมผัสของผงปลีกกล้วย <u>แบบขงน้ำ</u>					
ด้านกลิ่น					
5. กลิ่น					
ด้านรสชาติ					
6. รสชาติ <u>แบบยังไม่ขงน้ำ</u>					
7. รสชาติ <u>แบบขงในน้ำ</u>					

ภาคผนวก ช ภาพการดำเนินงาน

