

การจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์

กิจกรรมการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน (งานชุมชน/งานคลินิกเทคโนโลยี)

คำอธิบาย

- (1) จัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์และอัปโหลดไฟล์ในระบบ STI Utilization Ecosystem (ระบบ CMO)
- (2) มีหนังสือนำส่ง เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

แนบตารางรายชื่อโครงการที่รายงานผ่านระบบครบถ้วนสมบูรณ์แล้ว พร้อม QR code รายงานฉบับสมบูรณ์
จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ในระบบ STI Utilization Ecosystem (ระบบ CMO) พร้อมหนังสือนำส่งจากหน่วยงาน
ภายใน 15 วัน หลังสิ้นสุดระยะเวลาดำเนินโครงการ (วันที่ 15 ตุลาคม) หรือดำเนินการครบถ้วนตาม
ค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการเรียบร้อยแล้ว

****แนบ QR code รายงานฉบับสมบูรณ์ในหนังสือนำส่ง โดยไม่ต้องส่งเล่มรายงานที่เป็นกระดาษ****

และส่งเอกสารมายัง

ผู้รับ นางสาวอัญชลี งามผลา นวค.ชก.

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

กองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

อาคารพระจอมเกล้า ชั้น 6 เลขที่ 75/47 ซอยโยธี ถนนพระรามที่ 6

แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

หมายเหตุ : แบบฟอร์มนี้ จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางการจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ ดังนั้น ผู้รับผิดชอบโครงการ สามารถ
เพิ่มเติมรายละเอียดผลการดำเนินงานให้สอดคล้องกับแผนการดำเนินงาน/กิจกรรมของแต่ละโครงการ

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา
หน้าปก	   รายงานฉบับสมบูรณ์ กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและ เศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise: BCE) ชื่อโครงการ (ปีที่ 1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไทกิ่งสำเร็จรูปบ้านเขาทอง จังหวัดกาญจนบุรี ชื่อหัวหน้าโครงการ/ผู้รับผิดชอบโครงการ ผศ.ดร.นิรันดร์ ยิ่งยวด ชื่อสถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน เสนอต่อ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
คำนำ/	

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา
กิตติกรรมประกาศ (ถ้ามี)	
บทสรุปผู้บริหาร	โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไทกึ่งสำเร็จรูปบ้านเขาตอง จังหวัดกาญจนบุรี การดำเนินงานในปีที่ 1 มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนฯ ให้มีคุณภาพและมาตรฐานผ่านกระบวนการผลิตทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ผลการดำเนินโครงการได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไทกึ่งสำเร็จรูป และมีการเพิ่มผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างกันอีก 2 รสชาติ คือ 1. เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำข้าวซอยสำเร็จรูป 2. เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำซอสผัดซีเม่าสำเร็จรูป รวมเป็น 3 SKU และมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามทันสมัย ผู้ดำเนินโครงการได้ดำเนินการส่งตรวจคุณค่าสารอาหารและสิ่งปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ที่ทำสำเร็จกับหน่วยงานภาครัฐที่รับรอง 2 SKU และได้ดำเนินยื่นขอการรับรองมาตรฐาน ออย. 2 KSU กับโรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร ศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมอาหารสุขภาพ (ศนอ.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) (อยู่ระหว่างการรอผลการตรวจและผลการรับรองมาตรฐาน ออย.) ทั้งนี้ในระหว่างการดำเนินการทางผู้ดำเนินโครงการได้มีการยื่นขอการรับรองระบบคุณภาพงานบริการตามมาตรฐานอุตสาหกรรมเอส การบริการร้านเครื่องดื่มและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชนเคลื่อนที่ตามมาตรฐานเลขที่ มอก.เอส 184-2567 ผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 พบว่า จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี 322 คน จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด 2 เรื่อง ได้แก่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (R&D) การจัดทำต้นแบบบรรจุภัณฑ์และการจัดทำต้นแบบผลิตภัณฑ์ (Prototype) จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้ 2 คน ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการเท่ากับ 89.2 จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ 6 คน สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น 1.32 เท่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาใหม่จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน 2 ผลิตภัณฑ์ (รอผล) ช่องทางการจำหน่ายที่เพิ่มขึ้น จำนวน 3 ช่องทาง
สารบัญ	
บทที่ 1 บทนำ (รายละเอียดข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ)	หลักการและเหตุผล: วิสาหกิจชุมชนแปรรูปพืชสมุนไพรบ้านเขาตองเป็นวิสาหกิจชุมชนฯ ที่เกิดจากการรวมกลุ่มและเริ่มดำเนินกิจกรรมโดยการเปิดร้านขายกาแฟชุมชนคนเมืองกาญจน์ในช่วงสถานการณ์ของโควิด-19 ที่ต่อเนื่องยาวนานตั้งแต่ช่วงกลางเดือนมกราคม พ.ศ.2563 จนถึงต้นปี พ.ศ.2565 ก่อให้เกิดภาวะวิกฤติทางเศรษฐกิจจนหลายกิจการต้องปิดตัวลง และเกิดการเลิกจ้างในอัตราที่สูง ส่งผลให้มีผู้ว่างงานในประเทศเพิ่มขึ้น และยังส่งผลกระทบต่อเนื่องมาจนถึงปัจจุบัน เกษตรกรขายผลผลิตได้น้อยลง ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปสมุนไพรบ้านเขาตอง ภายใต้การริเริ่มของคุณวสิน ศรีสันต์ เชิญชวนสมาชิกกลุ่มนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูป ประกอบด้วย น้ำตาลโตนด น้ำอ้อยออร์แกนิก กาแฟพันธุ์อาราบิก้าและโรบัสต้าจากอำเภอดอนตาล มาสู่เครื่องดื่มกาแฟตาลโตนด กาแฟน้ำอ้อยออร์แกนิก รวมถึงข้าวไรซ์เบอร์รี่อินทรีย์จากกลุ่มเกษตรกรตำบลหนองสาหร่าย อำเภอพนมทวน จังหวัด

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา
	กาญจนบุรี นำมาเป็นส่วนผสมหลักในไอศกรีม เป็นจุดเริ่มต้นของร้านขายกาแฟชุมชน โดยใช้พื้นที่ว่างจุดพักรถริมถนนและลานชุมชนในการขายสินค้าเพื่อนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูปขายหารายได้เสริมให้แก่สมาชิกกลุ่มเพื่อบรรเทาสถานการณ์ โดยขายกาแฟแบบชงสด และนำสินค้าของผู้ประกอบการในพื้นที่ กลุ่มเกษตรกรในชุมชนและบริเวณใกล้เคียงมาวางจำหน่ายภายในร้านซึ่งทำเป็นรูปแบบรถพุ่มพวงย้อนยุค (ภาพที่ 1) ภาพที่ 1 การออกแบบร้านค้าซึ่งทำเป็นรูปแบบรถพุ่มพวงย้อนยุคของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยในช่วงแรกใช้พื้นที่ริมถนน ณ จุดพักรถเป็นที่ตั้งร้าน และร้านที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ของวิสาหกิจชุมชนฯ เอง ซึ่งได้รับความสนใจจากลูกค้าในพื้นที่และนักท่องเที่ยวที่แวะเวียนกันมาเที่ยวในช่วงของการผ่อนคลายการปิดเมืองเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 จนกระทั่งสื่อมวลชนแขนงต่างๆ ได้ให้ความสนใจมาถ่ายทำออกรายการโทรทัศน์หลายรายการ เช่น ทุกทิศทั่วไทย ปัญญาตลาดแตก เป็นต้น ดังภาพที่ 2 ภาพที่ 2 รายการโทรทัศน์ที่ถ่ายทำกิจกรรมของวิสาหกิจชุมชน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปพืชสมุนไพรบ้านเขาตอง ได้นำข้าวไรซ์เบอร์รี่เพิ่มจากกลุ่มเกษตรกรทำนาหนองสาหร่ายที่ทำการเกษตรแบบอินทรีย์ โดยไม่ใช้สารเคมี เพื่อเป็นการหาทางสนับสนุนกลุ่ม

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา
	เกษตรกรให้เพิ่มการทำการเกษตรอินทรีย์ ลดการใช้สารเคมี และเป็นการส่งเสริมให้กลุ่มเกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ จึงนำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาแปรรูปเป็นแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ และทำเป็นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่เส้นสดเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรที่ไม่เป็นเพียงแค่วัตถุดิบในสายการผลิตสินค้าเท่านั้น และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ได้เปิดร้านขายบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่ดำเนินการโดยสมาชิกในชุมชนเอง ขายในรูปแบบบะหมี่เส้นสดปรุงสุกต่อชาม ซึ่งพบปัญหาในการขายคือเส้นสดที่ต้องทำวันต่อวัน และเก็บไว้ในตู้เย็นได้ไม่เกิน 3 วัน หลังจากนั้นเส้นจะกระด้าง ไม่อร่อย รวมทั้งไม่สามารถเก็บไว้ได้นานในอุณหภูมิห้องได้ ต่อมาทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ได้รับการสนับสนุนจากธนาคารออมสิน และภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี เข้าร่วมประกวดในโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น และได้รับการพัฒนาให้เป็นรูปแบบเส้นสดบรรจุในถุงพลาสติกสุญญากาศ ซึ่งก็จะสามารถยืดอายุสินค้าได้นานขึ้น เพื่อเพิ่มโอกาสในการขาย โดยขายเส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้กับร้านอาหารต่างๆ ในพื้นที่ใกล้เคียง แต่ก็ยังเป็นการขายสินค้าในวงแคบ เพราะอายุของสินค้ายังไม่นานพอที่อยู่ในจุดที่จะพัฒนาขยายโอกาสทางธุรกิจ ต่อมากลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ได้ต่อยอดพัฒนาเส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่เดิมให้เป็นแบบสำเร็จรูปอบแห้งและน้ำผัดไทยสำเร็จรูปได้สำเร็จเป็น SKU แรก และได้ยังรับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 ของมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ได้ส่งผลิตภัณฑ์เข้ารับการตรวจวิเคราะห์คุณค่าของสารอาหารและวัตถุดิบเพื่อน โดยสินค้าของกลุ่มผ่านการตรวจวิเคราะห์ และได้ยื่นขอการรับรองมาตรฐานจาก ออย. เป็นที่เรียบร้อยแล้วในชื่อของผลิตภัณฑ์ “เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไทยสำเร็จรูป” และเป็นสินค้าที่ทางกลุ่มนำมาทดลองตลาดและทำการขายต่อไปเพื่อสร้างรายได้ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปพืชสมุนไพรบ้านเขาตอง จากการทดลองตลาดมีกระแสการตอบรับที่ดีทั้งในเรื่องคุณภาพและรสชาติที่อร่อย และมีหน่วยงานทั้งภาครัฐฯ และเอกชนเชิญเข้าร่วมงานแสดงและขายสินค้าหลายครั้ง ทั้งในส่วนของจังหวัดกาญจนบุรี และจังหวัดใกล้เคียง เช่น จังหวัดสุพรรณบุรี รวมถึงงาน Thai Rice Expo 2022 ณ ศูนย์ราชการ ถนนแจ้งวัฒนะ กรุงเทพฯ จัดโดยกรมการค้าภายใน กระทรวงพาณิชย์ และยังได้รับการพิจารณาเข้าร่วมงานต่อเนื่องในสถานที่ต่างๆ อีก เช่น รัฐสภาฯ กรุงเทพฯ และงานเทศกาลต่างๆ ของทางจังหวัดกาญจนบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี ฯลฯ ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปพืชสมุนไพรบ้านเขาตองได้เล็งเห็นถึงศักยภาพของตัวสินค้า แต่สินค้าของกลุ่มมี 1 SKU ซึ่งขาดความหลากหลายและน่าสนใจในการเลือกซื้อของผู้บริโภคและความน่าสนใจในการทำการตลาด ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ได้ร่วมแสดงความคิดเห็นกันและมีความเห็นพ้องตรงกันว่าควรมีสินค้าที่เป็นทางเลือกในรสชาติที่แตกต่างกันอีก 2 รสชาติ คือ 1. เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำข้าวซอยสำเร็จรูป 2. เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำซอสผัดซีเม่าสำเร็จรูป รวมเป็น 3 SKU และมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามทันสมัย และเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มฯ รวมถึงการจัดทำแผนการพัฒนาธุรกิจ การตลาด และการขาย รวมถึงการจัดการบริหารองค์กรให้มีความกระชับ คล่องตัว และโปร่งใส เพื่อต่อยอดพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม (SE) จึงมีความต้องการขอรับการสนับสนุนงบประมาณในการเพิ่มศักยภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพและมาตรฐานที่เป็นสากล และยกระดับความรู้ ชีตความสามารถ ทักษะการตลาด รวมถึงคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นของสมาชิกกลุ่มและชุมชนต่อไป องค์ความรู้เกี่ยวกับสรรพคุณของข้าวไรซ์เบอร์รี่ ข้าวไรซ์เบอร์รี่เป็นข้าวที่ได้รับการคัดเลือกและพัฒนาจากข้าวเจ้าหอมนิลของ

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา
	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (พันธุ์พ่อ) กับข้าวขาวดอกมะลิ 105 ของสถาบันวิจัยข้าว (พันธุ์แม่) ลักษณะประจำพันธุ์ ความสูงประมาณ 106 เซนติเมตร อายุการเก็บเกี่ยวประมาณ 130 วัน เมล็ดเรียวยาว สีม่วงดำ ข้าวไรซ์เบอร์รี่มีธาตุเหล็กและสารต้านอนุมูลอิสระสูง มีใยอาหารที่อยู่ในรำข้าวสูง จึงช่วยชะลอการดูดซึมน้ำตาล ทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดขึ้นช้ากว่าการบริโภคข้าวกล้องและข้าวขาวขัดทั่วไป จึงเหมาะกับผู้ป่วยเบาหวานเพราะมีสรรพคุณช่วยลดระดับไขมันและคอเลสเตอรอล ช่วยทำให้ระบบขับถ่ายทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น นักวิจัยจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์และมหาวิทยาลัยมหิดลได้ร่วมกันศึกษาผลของการรับประทานข้าวไรซ์เบอร์รี่ในผู้ป่วยโรคเบาหวาน พบว่าสามารถช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดได้ดีขึ้น เนื่องจากข้าวไรซ์เบอร์รี่มีดัชนีน้ำตาลต่ำกว่าข้าวขัดสีพันธุ์เดียวกัน การทานอาหารที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำจะช่วยให้เซลล์ร่างกายใช้อินซูลินได้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ดังนั้น เซลล์จะรับน้ำตาลในเลือดไปใช้เป็นพลังงานได้มากขึ้นทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดลดต่ำลง ข้าวไรซ์เบอร์รี่จึงจัดเป็นทางเลือกใหม่เพื่อสุขภาพที่ดีในระยะยาว สำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานและผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก คุณสมบัติทางโภชนาการของข้าวกล้องไรซ์เบอร์รี่มีดังนี้ ปริมาณอะไมโลส (Amylose) 15.6 % อุดมภูมิแป้งสุก < 70 องศาเซลเซียส ธาตุเหล็ก 13-18 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม ธาตุสังกะสี 31.9 มิลลิกรัมต่อกิโลกรัม โอมEGA 3 เท่ากับ 25.51 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม วิตามิน บี 678 ไมโครกรัมต่อ 100 กรัม โฟเลต 48.1 ไมโครกรัมต่อ 100 กรัม เบต้า-แคโรทีน 63 ไมโครกรัมต่อ 100 กรัม โพลีฟีนอล 113.5 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม แพนทิน 89.33 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม แกมมาโอไรซานอล 462 ไมโครกรัมต่อ 100 กรัม ค่าดัชนีน้ำตาลเท่ากับ 62 (ขึ้นจิต สี่พญา และจอย ผิวสะอาด, 2558) รายละเอียดดังภาพที่ 3



ภาพที่ 3 สารอาหารคุณประโยชน์ในข้าวไรซ์เบอร์รี่

ที่มา: <http://wipriceberry.lnwshop.com/>

นอกจากนี้รำข้าวและน้ำมันรำข้าวไรซ์เบอร์รี่ยังมีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระที่ดี เหมาะสำหรับ

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา
-------------------------	---------

ใช้ทำผลิตภัณฑ์อาหารเชิงบำบัดอีกด้วย เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารไฮเบอร์รี่ เป็นสารสกัดจากรำข้าวไรซ์เบอร์รี่ที่วิจัยและพัฒนาโดยศูนย์วิทยาศาสตร์ข้าว มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ร่วมกับสถาบันวิจัยโภชนาการและคณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล โดยใช้รำข้าวไรซ์เบอร์รี่ผ่านการหีบน้ำมันด้วยกระบวนการสกัดเย็น (Cold Press) ผสมกับ ส่วนประกอบอื่นและผลิตออกมาให้อยู่ในรูปรำข้าวอัดเม็ด ซึ่งผลิตภัณฑ์ไรเบอร์รี่นี้มีคุณสมบัติช่วยชะลอการเพิ่มของระดับน้ำตาลในเลือดและลดระดับคอเลสเตอรอล ช่วยรักษาสภาวะหลอดเลือดแข็งจากการพอกพูนของกรดไขมัน อิ่มตัว และยังมีโปรตีน ไขมันไม่อิ่มตัว โยอาหาร วิตามินบี 1 สารต้านอนุมูลอิสระชนิดต่างๆ ที่ช่วยลดโอกาสเกิดมะเร็งลำไส้ มะเร็งเม็ดเลือดขาวและมะเร็งเต้านม

ทั้งนี้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปพืชสมุนไพรบ้านเขาตอง ได้ทำการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของวิสาหกิจชุมชน โดยใช้เครื่องมือ SWOT ในการวิเคราะห์ โดยมีรายละเอียดดังภาพที่ 4



ภาพที่ 4 การวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของวิสาหกิจชุมชน โดยใช้เครื่องมือ SWOT

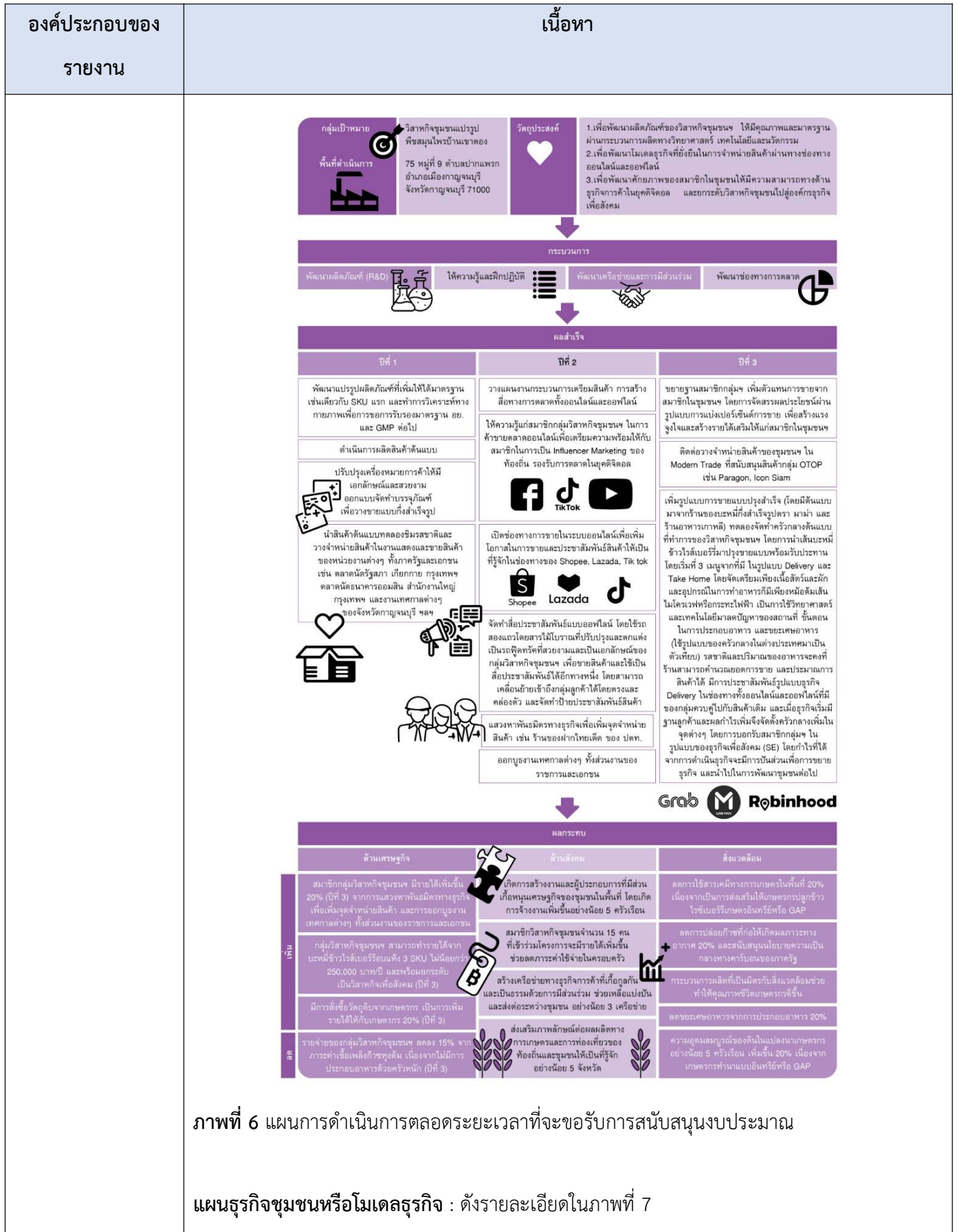
ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
1. ข้าวไรซ์เบอร์รี่ไม่เป็นที่นิยมในการบริโภคทั้งที่มีคุณประโยชน์มากมาย และยังมีราคาที่ถูกรวมถึงผลผลิตที่ล้นตลาด	1. ถ่ายทอดองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีการแปรรูป และกระบวนการผลิตข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้เป็นผลิตภัณฑ์บะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่ และน้ำซอสปรุงรสสำเร็จรูปพร้อมปรุง เพื่อเพิ่มมูลค่าของข้าวไรซ์เบอร์รี่
2. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ต้องการนำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถขายได้ราคาดี มีการผลิตที่ไม่ซับซ้อน อายุของสินค้าที่เก็บไว้ได้นานและเป็นผลิตภัณฑ์ที่	2. การวิเคราะห์คุณค่าทางสารอาหารของผลิตภัณฑ์เพื่อขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ การยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ในหน่วยงานรับรองต่างๆ

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา						
	<table border="1" data-bbox="376 282 1453 768"> <tr> <td data-bbox="376 282 906 338">ได้รับการรับรองมาตรฐาน อยู่.</td><td data-bbox="906 282 1453 338"></td></tr> <tr> <td data-bbox="376 338 906 528">3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามทันสมัยและมีอัตลักษณ์</td><td data-bbox="906 338 1453 528">3. การถ่ายทอดองค์ความรู้กระบวนการออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ เพื่อความสวยงามและสื่อถึงความเป็นอัตลักษณ์ และบรรจุภัณฑ์เพื่อการเก็บรักษายืดอายุสินค้า</td></tr> <tr> <td data-bbox="376 528 906 768">4. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ต้องการหาช่องทางการตลาดใหม่เพื่อขยายฐานกลุ่มผู้บริโภคให้เพิ่มมากขึ้นทั้งจากในระบบออนไลน์และออฟไลน์ รวมถึงการประชาสัมพันธ์สินค้าของกลุ่มในสื่อประชาสัมพันธ์ต่างๆ</td><td data-bbox="906 528 1453 768">4. พัฒนา Platform ทั้งออนไลน์และออฟไลน์ รวมถึงสื่อประชาสัมพันธ์ต่างๆ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ มากขึ้น</td></tr> </table> วัตถุประสงค์ : 1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนฯ ให้มีคุณภาพและมาตรฐานผ่านกระบวนการผลิตทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม 2. เพื่อพัฒนาโมเดลธุรกิจที่ยั่งยืนในการจำหน่ายสินค้าผ่านทางช่องทางออนไลน์และออฟไลน์ 3. เพื่อพัฒนาศักยภาพของสมาชิกในชุมชนให้มีความสามารถทางด้านธุรกิจการค้าในยุคดิจิทัลและยกระดับวิสาหกิจชุมชนไปสู่องค์กรธุรกิจเพื่อสังคม กลุ่มเป้าหมาย : ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิสาหกิจชุมชนแปรรูปพืชสมุนไพรบ้านเขาตอง เลขที่ 75 หมู่ที่ 9 ตำบลปากแพรก อำเภอเมืองกาญจนบุรี จังหวัดกาญจนบุรี 71000 ชื่อผู้ประสานงาน นายวศิน ศรีสันต์ เบอร์โทรศัพท์ 065-9145642 ตำแหน่ง ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปพืชสมุนไพรบ้านเขาตอง จังหวัดกาญจนบุรี พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย พิกัดละติจูด : 14.0224004 ลองจิจูด : 99.5589356 ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี ปีงบประมาณ 2568 ระหว่างวันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ.2567 - 30 กันยายน พ.ศ.2568 ปีงบประมาณ 2569 ระหว่างวันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ.2568 - 30 กันยายน พ.ศ.2569 ปีงบประมาณ 2570 ระหว่างวันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ.2569 - 30 กันยายน พ.ศ.2570 ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) : วิสาหกิจชุมชนแปรรูปพืชสมุนไพรบ้านเขาตองได้กำหนดห่วงโซ่คุณค่า โดยต้นทางหรือระยะต้นน้ำจะครอบคลุมเกี่ยวกับการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ได้แก่ ข้าวไรซ์เบอร์รี่จากการปลูกในระบบเกษตรปลอดภัยมาสู่การแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มโดยใช้ความรู้แบบภูมิปัญญาดั้งเดิมมาผสมผสานกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ ส่วนต้นกลางหรือระยะกลางน้ำเป็นการพัฒนาศักยภาพของสมาชิกกลุ่มและชุมชนให้มีศักยภาพในการบริหารจัดการกลุ่มเพื่อพร้อมรับการการทำการธุรกิจในยุคปัจจุบัน ส่วนปลายทางหรือระยะปลายน้ำเป็นการเน้นในเชิงธุรกิจโดยการพัฒนาทักษะของสมาชิกและชุมชนให้มีศักยภาพในการ	ได้รับการรับรองมาตรฐาน อยู่.		3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามทันสมัยและมีอัตลักษณ์	3. การถ่ายทอดองค์ความรู้กระบวนการออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ เพื่อความสวยงามและสื่อถึงความเป็นอัตลักษณ์ และบรรจุภัณฑ์เพื่อการเก็บรักษายืดอายุสินค้า	4. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ต้องการหาช่องทางการตลาดใหม่เพื่อขยายฐานกลุ่มผู้บริโภคให้เพิ่มมากขึ้นทั้งจากในระบบออนไลน์และออฟไลน์ รวมถึงการประชาสัมพันธ์สินค้าของกลุ่มในสื่อประชาสัมพันธ์ต่างๆ	4. พัฒนา Platform ทั้งออนไลน์และออฟไลน์ รวมถึงสื่อประชาสัมพันธ์ต่างๆ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ มากขึ้น
ได้รับการรับรองมาตรฐาน อยู่.							
3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามทันสมัยและมีอัตลักษณ์	3. การถ่ายทอดองค์ความรู้กระบวนการออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ เพื่อความสวยงามและสื่อถึงความเป็นอัตลักษณ์ และบรรจุภัณฑ์เพื่อการเก็บรักษายืดอายุสินค้า						
4. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ต้องการหาช่องทางการตลาดใหม่เพื่อขยายฐานกลุ่มผู้บริโภคให้เพิ่มมากขึ้นทั้งจากในระบบออนไลน์และออฟไลน์ รวมถึงการประชาสัมพันธ์สินค้าของกลุ่มในสื่อประชาสัมพันธ์ต่างๆ	4. พัฒนา Platform ทั้งออนไลน์และออฟไลน์ รวมถึงสื่อประชาสัมพันธ์ต่างๆ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ มากขึ้น						

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา
	สร้างช่องทางการรับรู้สินค้าและการบริการของชุมชน ดังรายละเอียดในภาพที่ 5 ภาพที่ 5 ห่วงโซ่คุณค่าวิสาหกิจชุมชนแปรรูปพืชสมุนไพรบ้านเขาตอง แนวทางในการแก้ไขปัญหาตลอดห่วงโซ่คุณค่า (ต้นน้ำ กลางน้ำ ปลายน้ำ) ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ได้ดำเนินการจัดทำแผนงานออกเป็นระยะโดยมีรายละเอียด ดังนี้ กระบวนการในการพัฒนาสินค้าหรือบริการด้วย วทน. การบริหารจัดการการตลาดตลอดห่วงโซ่คุณค่า ปีที่ 1 พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐาน - พัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มให้ได้มาตรฐานเช่นเดียวกับ SKU แรก และทำการวิเคราะห์ทางกายภาพเพื่อการขอการรับรองมาตรฐาน ออย. และ GMP ต่อไป - ดำเนินการผลิตสินค้าต้นแบบ - ปรับปรุงเครื่องหมายการค้าให้มีเอกลักษณ์และสวยงาม ออกแบบจัดทำบรรจุภัณฑ์เพื่อวางขายแบบกิ่งสำเร็จรูป - นำสินค้าต้นแบบทดลองชิมรสชาติและวางจำหน่ายสินค้าในงานแสดงและขายสินค้าของหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน เช่น ตลาดนัดรัฐสภา เกียกกาย กรุงเทพฯ ตลาดนัดธนาคารออมสิน สำนักงานใหญ่ กรุงเทพฯ และงานเทศกาลต่างๆ ของจังหวัดกาญจนบุรี ฯลฯ ปีที่ 2 นำโมเดลธุรกิจมาวางแผนในการขายสินค้าผ่านทางช่องทางออนไลน์และออฟไลน์ - วางแผนงานกระบวนการเตรียมสินค้า การสร้างสื่อทางการตลาดทั้งออนไลน์และออฟไลน์ - ให้ความรู้แก่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ในการค้าขายตลาดออนไลน์บนแพลตฟอร์ม Facebook, Tik Tok, YouTube เพื่อเตรียมความพร้อมให้กับสมาชิกในการพัฒนาเป็น Influencer

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา
	Marketing ของท้องถิ่น รองรับการตลาดในยุคดิจิทัล 3. เปิดช่องทางการขายในระบบออนไลน์เพื่อเพิ่มโอกาสในการขายและประชาสัมพันธ์สินค้าให้เป็นที่รู้จักในช่องทางของ Shopee, Lazada, Tik tok 4. จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์แบบออฟไลน์ โดยปรับปรุงและตกแต่งรถสองแถวโดยสารไม้โบราณของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ให้เป็นรถพุดที่สวยงามและเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ เพื่อนำสินค้าของกลุ่มไปประชาสัมพันธ์และขายโดยสามารถเคลื่อนย้ายไปขายตามจุดต่างๆ อย่างคล่องตัว สามารถใช้เป็นสื่อประชาสัมพันธ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ และสินค้าไปในตัวได้อีกทางหนึ่ง โดยสามารถเข้าถึงกลุ่มลูกค้าได้โดยตรง และป้ายประชาสัมพันธ์สินค้า 5. แสวงหาพันธมิตรทางธุรกิจเพื่อเพิ่มจุดจำหน่ายสินค้า เช่น ร้านของฝากไทยเด็ด ของ ปตท. 6. ออกบูธงานเทศกาลต่างๆ ทั้งส่วนงานของราชการและเอกชน ปีที่ 3 สร้างความยั่งยืนให้กับธุรกิจ เพื่อพัฒนาสู่ธุรกิจเพื่อสังคม 1. ขยายฐานสมาชิกกลุ่มฯ เพิ่มตัวแทนการขายจากสมาชิกในชุมชนฯ โดยการจัดสรรผลประโยชน์ผ่านรูปแบบการแบ่งเปอร์เซ็นต์การขาย เพื่อสร้างแรงจูงใจและสร้างรายได้เสริมให้แก่สมาชิกในชุมชนฯ 2. ติดต่อวางจำหน่ายสินค้าของชุมชนฯ ใน Modern Trade ที่สนับสนุนสินค้ากลุ่ม OTOP เช่น Paragon, Icon Siam 3. เพิ่มรูปแบบการขายแบบปรุงสำเร็จ (โดยมีต้นแบบมาจากบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปตรา มาม่า และร้านอาหารเกาหลี) ทดลองจัดทำครัวกลางต้นแบบที่ทำการของวิสาหกิจชุมชนฯ โดยการนำเส้นบะหมี่ข้าวไรสเบอร์รี่มาปรุงขายแบบพร้อมรับประทาน โดยเริ่มที่ 3 เมนูจากที่มี ในรูปแบบ Delivery และ Take Home ซึ่งมีความสะดวกที่ไม่ต้องเตรียมเครื่องปรุง โดยจัดเตรียมเพียงเนื้อสัตว์และผัก และอุปกรณ์ในการทำอาหารก็มีเพียงหม้อต้มเส้น ไมโครเวฟหรือกระทะไฟฟ้า ก็เพียงพอในการจัดทำครัวกลางแล้ว เป็นการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มาลดปัญหาของสถานที่ขั้นตอนในการประกอบอาหาร และเศษอาหารส่วนเกิน (นำรูปแบบการดำเนินงานแบบมาจากครัวกลางในต่างประเทศมาเป็นตัวเทียบ) รสชาติ รวมถึงปริมาณของอาหารจะคงที่ ร้านสามารถคำนวณยอดการขาย และประมาณการสินค้าได้ มีการประชาสัมพันธ์รูปแบบธุรกิจ Delivery ในช่องทางทั้งออนไลน์และออฟไลน์ที่มีของกลุ่มควบคู่ไปกับสินค้าเดิม เมื่อธุรกิจเริ่มมีฐานลูกค้าและผลกำไรเพิ่มจึงจัดตั้งครัวกลางเพิ่มในจุดต่างๆ โดยการขอรับสมาชิกกลุ่มฯ ในรูปแบบของธุรกิจเพื่อสังคม (SE) โดยกำไรที่ได้จากการดำเนินธุรกิจจะมีการปันส่วนเพื่อการขยายธุรกิจ และนำไปในการพัฒนาชุมชนต่อไป 4. การยกระดับวิสาหกิจชุมชนเป็นองค์กรธุรกิจเพื่อสังคม โดยการประสานความร่วมมือกับเครือข่ายภาคประชาสังคมในจังหวัดกาญจนบุรี และสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจเพื่อสังคม (สวส.) เพื่อการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนแปรรูปพืชสมุนไพรบ้านเขาตองให้เป็นแหล่งเรียนรู้ตลอดชีวิตทุกช่วงวัยโดยการมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่ายทุกภาคส่วน และมีเป้าหมายในการจดทะเบียนธุรกิจเพื่อสังคมเพื่อเป็นองค์กรตามที่กฎหมายกำหนด แผนการดำเนินการตลอดระยะเวลาที่จะขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ดังรายละเอียดในภาพที่ 6



องค์ประกอบของ	
รายงาน	เนื้อหา
	Business Model Canvas : เส้นบะที่มีตัวไอซ์เบอร์รี่แห้งพร้อมน้ำฟักโกล์ที่สำคัญ Key Partners - สมาชิกรีวิวสินค้า 15 คน - เกษตรกรผู้ปลูกข้าวไร่แบบอินทรีย์ - บริษัทเอสแอล - ร้านค้าออนไลน์ - สำนักงานพัฒนาชุมชน "อยู่ระหว่างการประชุม OTOP" "สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด" "อยู่ระหว่างงานประชุมสมาคมผู้ส่งออกข้าวไทย" "สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัด" "สำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ กรุงเทพฯ" - สาธารณสุขจังหวัด (อย.) - มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี - สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดกาญจนบุรี Key Activities - พัฒนาผลิตภัณฑ์ - ประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้แก่กลุ่มลูกค้า - บริหารจัดการเรื่องการขนส่ง - การบริหารรายได้ (ระบบบัญชี) - การจัดการระบบคลังสินค้า (วัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ที่สำคัญ) - จัดทำแผนการตลาด - จัดทำฐานข้อมูลลูกค้า - ทำวิจัยตลาดและต่อยอดผลิตภัณฑ์ Key Resources - ข้าวไรซ์เบอรี่อินทรีย์ - เครื่องรีดเส้นไฟฟ้า และอุปกรณ์ครัว - หอโรงสุรสาสำคัญ - บรรจุภัณฑ์ (ถุงพลาสติกสีคล่องลึงหัว) - ดีเอ็นเอ - บัญชี - แพลตฟอร์ม "กำลังจัดหา" - ชุดสไลด์เอกสารที่ "กำลังจัดหา" - รถสองแถวท่องเที่ยว "อยู่ระหว่างการปรับปรุง" Value Propositions - ส่งมอบสินค้าที่มีคุณภาพและคุณค่า ไม่ทำลายสุขภาพให้กับลูกค้า - แปรรูปวัตถุดิบที่มีคุณค่าของท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่มทางการตลาด - มีความสะดวกและรวดเร็วไม่ต้องเสียเวลาเดินทาง - เปลี่ยนความยุ่งยากจากการทำการค้าให้สะดวก ง่าย และมีคุณค่า - หาง่าย จัดวางจำหน่ายมากและกระจายอย่างทั่วถึงกลุ่มลูกค้า - ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ การเกษตรที่ปลอดภัยต่อผู้บริโภค - เป็นแนวทางพัฒนาต่อยอดสินค้าโดยใช้วัตถุดิบธรรมชาติมาทำสิ่งอื่นได้เช่นขนม เช่น เส้นสปาเก็ตตี้จากดอกขบา Channels - ร้านกาแฟ Baan Nany Atom - ร้านสินค้าชุมชนคนเมืองกาญจน์ - Social media-Facebook, Instagram, Tiktok, Line, Email - GrabFood, Line Man, etc. - รถนำเที่ยว (รถ Baan Nany Atom) - แหล่งท่องเที่ยวที่เป็นวัด ในอดีต Customer Relationships - ออกใบเสร็จและขายสินค้าในงานต่างๆ ของจังหวัดกาญจนบุรี - ร่วมกิจกรรม CSR Roadshow ของชุมชนและจังหวัดกาญจนบุรี - จัดโปรแกรมตามช่วงเทศกาลต่างๆ - จัดโปรโมชั่นพิเศษสำหรับนักท่องเที่ยวในโอกาสพิเศษและเทศกาลสำคัญ Customer Segments - กลุ่มคนที่รักสุขภาพอายุ 35-60 ปี - กลุ่มคนที่ไม่อยากได้อาหารรสหวาน - กลุ่มคนที่ใส่ใจสุขภาพในการเลือกรับประทานอาหาร - กลุ่มคนที่สนใจสุขภาพของตนเอง - นักท่องเที่ยวยุคใหม่ - หน่วยงานราชการ (องค์กรเจ้าของพื้นที่) - ร้านอาหารที่อยู่ในจังหวัดกาญจนบุรี - เซพี่ในร้านอาหารที่สนใจสั่งไปรับออริจินัล - ผู้ใช้บริการที่ต้องการหาของขวัญปีใหม่ - ผู้ที่ติดตาม Social Media ในช่องทางต่างๆ เช่น Facebook, Tiktok, Line Cost Structure - ค่าวัตถุดิบข้าวไร่แบบอินทรีย์ (จำนวนต่อ 50 กิโลกรัม) - ค่าจ้างพนักงานผลิตสินค้าแบบ (B&D) - ค่าเช่าที่ดินและพื้นที่ และพื้นที่แบบ ออ. - ค่าจ้างผลิต (CEM) / ค่าเครื่องจักร (ผลิตเอง) •ไม่รวมสถานที่ - ค่าสาธารณูปโภค (ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าโทรศัพท์) - ค่าขนส่งบรรจุภัณฑ์ Revenue Streams - รายได้จากการขายสินค้าผ่านช่องทาง Online ต่างๆ ต่อเดือน 5,000 บาท - รายได้จากการจำหน่ายข้าวไร่แบบอินทรีย์พร้อมซองสุรสา ต่อเดือน 5,000 บาท - รายได้จากการจำหน่ายเส้น ต่อเดือน 5,000 บาท - รายได้จากการจำหน่ายเป็นของกระจุกแจ๋ว ต่อเดือน 5,000 บาท - รายได้จากการจำหน่ายกับนักท่องเที่ยวสายบุญ ต่อเดือน 5,000 บาท - รายได้จากการออกร้านในงานต่างๆ ต่อเดือน 10,000 บาท

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา															
	แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) : แผนการดำเนินงานรายปี															
	เทคโนโลยี/องค์ ความรู้/กิจกรรม		ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴
			Q 1	Q 2	Q 3	Q 4	Q 1	Q 2	Q 3	Q 4	Q 1	Q 2	Q 3	Q 4		
	ปีที่ 1 พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเตรียมความพร้อมในการรับรองมาตรฐาน															
	กิจกรรมที่ 1.1 ศึกษาสภาพปัญหา ความต้องการและสิ่งสนับสนุนของกลุ่มวิสาหกิจฯ														10,000	ผศ.ดร.นิรันดร์ ยิ่งยวด อ.ปิยนุช จันทา ดำรงค์ มากระจัน
	กิจกรรมที่ 1.2 ปฏิบัติการแปรรูปเป็นสินค้า (R&D) โดยการใช้อัตถุดิบท้องถิ่น 2 SKU ตามความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจฯ														60,000	ผศ.ดร.นิรันดร์ ยิ่งยวด อ.ดร.กฤษณันท์ มะลิทอง
	กิจกรรมที่ 1.3 ปฏิบัติการด้านการออกแบบและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสมและสร้างตราสินค้า														40,000	ผศ.ดร.นิรันดร์ ยิ่งยวด อ.ดร.กฤษณันท์ มะลิทอง
	กิจกรรมที่ 1.4 ส่งตรวจคุณค่าสารอาหารและสิ่งปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ที่สำเร็จกับหน่วยงานภาครัฐที่รับรอง 2 SKU														20,000	นายวศิน ศรีสันต์ นายศักดิ์เดช เรืองรัตนกร
	กิจกรรมที่ 1.5 ยื่นขอการรับรองมาตรฐานอย. 2 KSU														20,000	นายวศิน ศรีสันต์ นายศักดิ์เดช เรืองรัตนกร

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา													
	กิจกรรมที่ 1.6 ผลิต สินค้าต้นแบบ												30,000	ผศ.ดร.นิรันดร์ ยิ่งยวด นายวศิน ศรี สันต์ นายศักดิ์เดช เรือง รัตนกร
	กิจกรรมที่ 1.7 นำ สินค้าต้นแบบออกโชว์												15,000	นายวศิน ศรี สันต์ นายศักดิ์เดช เรือง รัตนกร
	กิจกรรมที่ 1.8 การ จัดทำเวทีสรุปและ สะท้อนผลการ ดำเนินงานจากภาคี เครือข่าย												10,000	ผศ.ดร.นิรันดร์ ยิ่งยวด รศ.ดร. ประสงค์ ตัน พิชัย อ.ปิยนุช จัน หา นายดำรงค์ มากระจัน
ปีที่ 2 นำโมเดลธุรกิจมาวางแผนในการขายสินค้าผ่านทางออนไลน์และออฟไลน์														
	กิจกรรมที่ 2.1 ปฏิบัติการด้านการ วางแผนในการขาย สินค้าผ่านช่องทาง ออนไลน์และออฟไลน์												15,000	ผศ.ดร.นิรันดร์ ยิ่งยวด อ.ปิยนุช จัน หา
	กิจกรรมที่ 2.2 การ ถ่ายทอดองค์ความรู้ และฝึกปฏิบัติการด้าน เทคนิคการถ่ายภาพ นิ่งและ ภาพเคลื่อนไหว สำหรับสินค้าและ กิจกรรมการตลาดเพื่อ การขายสินค้าและการ ประชาสัมพันธ์												30,000	นายวศิน ศรี สันต์ นายศักดิ์เดช เรือง รัตนกร

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา													
	กิจกรรมที่ 2.3 การถ่ายทอดองค์ความรู้และฝึกปฏิบัติการด้านการนำเสนอเนื้อหาเพื่อทำการตลาดเชิงเนื้อหา (Content Marketing) เพื่อการขายสินค้าและการประชาสัมพันธ์กลุ่มวิสาหกิจฯ												30,000	นายวศิน ศรีสันต์ นายกศักดิ์เดช เรื่อง รัตนกร
	กิจกรรมที่ 2.4 การถ่ายทอดองค์ความรู้และฝึกปฏิบัติเพื่อการพัฒนาทักษะในการสร้างช่องทางการตลาดออนไลน์เพื่อการกระจายสินค้า เช่น Shopee, Lazada, Tiktok เป็นต้น												30,000	นายวศิน ศรีสันต์ นายกศักดิ์เดช เรื่อง รัตนกร
	กิจกรรมที่ 2.5 จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์สินค้าแบบออฟไลน์ ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ ป้ายประชาสัมพันธ์ และตกแต่งรถประชาสัมพันธ์สินค้า												60,000	นายวศิน ศรีสันต์ นายกศักดิ์เดช เรื่อง รัตนกร อ.ดร. กฤษณันท์ มะลิทอง
	กิจกรรมที่ 2.6 จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์สินค้าแบบออนไลน์ ได้แก่ การถ่ายภาพสินค้า, Banner สำหรับ Facebook, Instagram, Tiktok												25,000	นายวศิน ศรีสันต์ นายกศักดิ์เดช เรื่อง รัตนกร รศ.ดร. ประสงค์ ตันพิชัย
	กิจกรรมที่ 2.7 ปฏิบัติการด้านการเตรียมการเพื่อเข้าร่วมจัดแสดงสินค้าและจัด												40,000	ผศ.ดร.นิรันดร์ ยิ่งवाद อ.ปิยนุช จันทา

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา													
	วางสินค้าในร้าน จำหน่ายสินค้า พันธมิตร													อ.ดร. กฤษณ์นัท มะลิทอง
	กิจกรรมที่ 2.8 การ สรุปผลและสะท้อนผล การดำเนินงาน												20,000	ผศ.ดร.นิรัน ดร ยิ่งยวด รศ.ดร. ประสงค์ ตัน พิชัย อ.ปิยนุช จัน หา
	ปีที่ 3 สร้างความยั่งยืนให้กับธุรกิจเพื่อพัฒนาธุรกิจเพื่อสังคม													
	กิจกรรมที่ 3.1 ปฏิบัติการด้านการ ประชาสัมพันธ์กลุ่ม วิสาหกิจชุมชนฯ เพื่อ ขยายฐานสมาชิกกลุ่ม												30,000	ผศ.ดร.นิรัน ดร ยิ่งยวด อ.ปิยนุช จัน หา
	กิจกรรมที่ 3.2 การ ถ่ายทอดองค์ความรู้ และฝึกปฏิบัติเพื่อการ พัฒนาทักษะในการ บริหารจัดการครัว กลาง												30,000	นายวศิน ศรี สันต์ นายศักดิ์เดช เรือง รัตนกร
	กิจกรรมที่ 3.3 การ ถ่ายทอดองค์ความรู้ และฝึกปฏิบัติเพื่อการ พัฒนาทักษะในการ สร้างช่องทาง การตลาดแบบ Delivery												30,000	นายวศิน ศรี สันต์ นายศักดิ์เดช เรือง รัตนกร
	กิจกรรมที่ 3.4 การ ถ่ายทอดองค์ความรู้ และฝึกปฏิบัติเพื่อการ พัฒนาทักษะในการ สร้างช่องทาง การตลาดแบบ Modern Trade												30,000	นายวศิน ศรี สันต์ นายศักดิ์เดช เรือง รัตนกร อ.ดร. กฤษณ์นัท มะลิทอง

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา													
		กลุ่มวิสาหกิจฯ												มากระจัน
		กิจกรรมที่ 1.2 ปฏิบัติการแปรรูป เป็นสินค้า (R&D) โดยการใช้วัตถุดิบ ท้องถิ่น 2 SKU ตามความ ต้องการของกลุ่ม วิสาหกิจฯ												ผศ.ดร.นิรัน ดร. ยิ่งยวด อ.ดร. กฤษณ์นัท มะลิทอง
		กิจกรรมที่ 1.3 ปฏิบัติการด้าน การออกแบบและ เลือกใช้บรรจุ ภัณฑ์ที่มีความ เหมาะสมและ สร้างตราสินค้า												ผศ.ดร.นิรัน ดร. ยิ่งยวด อ.ดร. กฤษณ์นัท มะลิทอง
		กิจกรรมที่ 1.4 ส่งตรวจคุณค่า สารอาหารและสิ่ง ปนเปื้อน ผลิตภัณฑ์ที่ทำ สำเร็จกับหน่วย กายภาครัฐที่ รับรอง 2 SKU												นายวสิน ศรี สันต์ นายศักดิ์เดช เรืองรัตนกร
		กิจกรรมที่ 1.5 ยื่นขอการรับรอง มาตรฐาน อย. 2 KSU												นายวสิน ศรี สันต์ นายศักดิ์เดช เรืองรัตนกร
		กิจกรรมที่ 1.6 ผลิตสินค้า ต้นแบบ												ผศ.ดร.นิรัน ดร. ยิ่งยวด นายวสิน ศรี สันต์ นายศักดิ์เดช เรืองรัตนกร
		กิจกรรมที่ 1.7 นำสินค้าต้นแบบ ออกโชว์												นายวสิน ศรี สันต์ นายศักดิ์เดช เรืองรัตนกร

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา																				
	<table border="1" data-bbox="435 284 1393 1355"> <tr> <td data-bbox="435 284 948 380">3. บริษัทผลิตบรรจุภัณฑ์ และสื่อออฟไลน์ 4. โรงงานทำเส้นบะหมี่ (OEM)</td><td data-bbox="948 284 1393 380">ผลิตภัณฑ์ และวิทยาการในการจัด กิจกรรม</td></tr> <tr> <td data-bbox="435 380 948 477">5. ธนาคารออมสิน สาขาจังหวัดกาญจนบุรี</td><td data-bbox="948 380 1393 477">งบประมาณ, การออกร้านจำหน่าย ผลิตภัณฑ์</td></tr> <tr> <td data-bbox="435 477 948 719">6. สำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัด กาญจนบุรี</td><td data-bbox="948 477 1393 719">การขอมาตรฐาน OTOP, การออก ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์, ช่องทางการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ การยกระดับวิสาหกิจชุมชนไปสู่องค์กร ธุรกิจเพื่อสังคม/วิสาหกิจเพื่อสังคม</td></tr> <tr> <td data-bbox="435 719 948 768">7. สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดกาญจนบุรี</td><td data-bbox="948 719 1393 768">การขอมาตรฐานสินค้า</td></tr> <tr> <td data-bbox="435 768 948 864">8. สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดกาญจนบุรี</td><td data-bbox="948 768 1393 864">การยื่นขอใบรับรองสินค้า, ช่องทาง การจำหน่ายผลิตภัณฑ์</td></tr> <tr> <td data-bbox="435 864 948 913">9. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรี</td><td data-bbox="948 864 1393 913">การขอมาตรฐาน ออย.</td></tr> <tr> <td data-bbox="435 913 948 1010">10. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขต กำแพงแสน</td><td data-bbox="948 913 1393 1010">อาคารสถานที่และวิทยาการในการจัด กิจกรรม</td></tr> <tr> <td data-bbox="435 1010 948 1106">11. มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี</td><td data-bbox="948 1010 1393 1106">อาคารสถานที่และวิทยาการในการจัด กิจกรรม</td></tr> <tr> <td data-bbox="435 1106 948 1202">12. สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัด กาญจนบุรี</td><td data-bbox="948 1106 1393 1202">การวางแผนธุรกิจ, ช่องทางการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์</td></tr> <tr> <td data-bbox="435 1202 948 1355">13. สำนักงานเกษตรจังหวัดกาญจนบุรี</td><td data-bbox="948 1202 1393 1355">ส่งเสริมการรวมกลุ่ม และรับรอง มาตรฐานการผลิตข้าวไรซ์เบอร์รี่แบบ อินทรีย์หรือ GAP</td></tr> </table> ผลกระทบ : (แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดขึ้นกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ) เศรษฐกิจ เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบ โปรตรอบู) 1. สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ มีโอกาสในการขายสินค้าและมีรายได้เพิ่มขึ้น 20% (ปีที่ 3) จากการแสวงหาพันธมิตรทางธุรกิจเพื่อเพิ่มจุดจำหน่ายสินค้า และการออกบูธงานเทศกาลต่างๆ ทั้ง ส่วนงานของราชการและเอกชน 2. มีการสั่งซื้อวัตถุดิบจากเกษตรกร เป็นการเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกร 20% (ปีที่ 3) 3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ สามารถทำรายได้ผลิตบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้ง 3 SKU ไม่น้อย กว่า 250,000 บาท/ปี และพร้อมยกระดับเป็นวิสาหกิจเพื่อสังคม (ปีที่ 3) ลดรายจ่าย (แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ประกอบการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยี ปรับใช้ในการ ประกอบธุรกิจ) โปรตรอบู รายจ่ายของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ลดลง 15% จากภาระค่าเชื้อเพลิงก๊าซหุงต้ม เนื่องจากไม่ม ีการประกอบอาหารด้วยครุ่หนัก (ปีที่ 3)	3. บริษัทผลิตบรรจุภัณฑ์ และสื่อออฟไลน์ 4. โรงงานทำเส้นบะหมี่ (OEM)	ผลิตภัณฑ์ และวิทยาการในการจัด กิจกรรม	5. ธนาคารออมสิน สาขาจังหวัดกาญจนบุรี	งบประมาณ, การออกร้านจำหน่าย ผลิตภัณฑ์	6. สำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัด กาญจนบุรี	การขอมาตรฐาน OTOP, การออก ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์, ช่องทางการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ การยกระดับวิสาหกิจชุมชนไปสู่องค์กร ธุรกิจเพื่อสังคม/วิสาหกิจเพื่อสังคม	7. สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดกาญจนบุรี	การขอมาตรฐานสินค้า	8. สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดกาญจนบุรี	การยื่นขอใบรับรองสินค้า, ช่องทาง การจำหน่ายผลิตภัณฑ์	9. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรี	การขอมาตรฐาน ออย.	10. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขต กำแพงแสน	อาคารสถานที่และวิทยาการในการจัด กิจกรรม	11. มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	อาคารสถานที่และวิทยาการในการจัด กิจกรรม	12. สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัด กาญจนบุรี	การวางแผนธุรกิจ, ช่องทางการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์	13. สำนักงานเกษตรจังหวัดกาญจนบุรี	ส่งเสริมการรวมกลุ่ม และรับรอง มาตรฐานการผลิตข้าวไรซ์เบอร์รี่แบบ อินทรีย์หรือ GAP
3. บริษัทผลิตบรรจุภัณฑ์ และสื่อออฟไลน์ 4. โรงงานทำเส้นบะหมี่ (OEM)	ผลิตภัณฑ์ และวิทยาการในการจัด กิจกรรม																				
5. ธนาคารออมสิน สาขาจังหวัดกาญจนบุรี	งบประมาณ, การออกร้านจำหน่าย ผลิตภัณฑ์																				
6. สำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัด กาญจนบุรี	การขอมาตรฐาน OTOP, การออก ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์, ช่องทางการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ การยกระดับวิสาหกิจชุมชนไปสู่องค์กร ธุรกิจเพื่อสังคม/วิสาหกิจเพื่อสังคม																				
7. สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดกาญจนบุรี	การขอมาตรฐานสินค้า																				
8. สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดกาญจนบุรี	การยื่นขอใบรับรองสินค้า, ช่องทาง การจำหน่ายผลิตภัณฑ์																				
9. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกาญจนบุรี	การขอมาตรฐาน ออย.																				
10. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขต กำแพงแสน	อาคารสถานที่และวิทยาการในการจัด กิจกรรม																				
11. มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	อาคารสถานที่และวิทยาการในการจัด กิจกรรม																				
12. สำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัด กาญจนบุรี	การวางแผนธุรกิจ, ช่องทางการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์																				
13. สำนักงานเกษตรจังหวัดกาญจนบุรี	ส่งเสริมการรวมกลุ่ม และรับรอง มาตรฐานการผลิตข้าวไรซ์เบอร์รี่แบบ อินทรีย์หรือ GAP																				

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา														
	สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรตระกูล 1. เกิดการสร้างงานและผู้ประกอบการที่มีส่วนเกื้อหนุนเศรษฐกิจของชุมชนในพื้นที่ โดยเกิด การจ้างงานเพิ่มขึ้นอย่างน้อย 5 ครัวเรือน 2. สมาชิกวิสาหกิจชุมชนจำนวน 15 คน ที่เข้าร่วมโครงการจะมีรายได้เพิ่มขึ้น ช่วยลดภาระ ค่าใช้จ่ายในครอบครัว 3. สร้างเครือข่ายทางธุรกิจการค้าที่เกื้อกูลกันและเป็นธรรมด้วยการมีส่วนร่วม ช่วยเหลือ แบ่งปันและส่งต่อระหว่างชุมชน อย่างน้อย 3 เครือข่าย 4. ส่งเสริมภาพลักษณ์ต่อผลผลิตทางการเกษตรและการท่องเที่ยวของท้องถิ่นและชุมชนให้ เป็นที่รู้จักอย่างน้อย 5 จังหวัด สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรตระกูล 1. ลดการใช้สารเคมีทางการเกษตรในพื้นที่ 20% เนื่องจากเป็นการส่งเสริมให้เกษตรกรปลูก ข้าวไรซ์เบอร์รี่เกษตรอินทรีย์หรือ GAP 2. ลดการปล่อยก๊าซที่ก่อให้เกิดมลภาวะทางอากาศ 20% และสนับสนุนนโยบายความเป็น กลางทางคาร์บอนของภาครัฐ 3. กระบวนการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมช่วยทำให้คุณภาพชีวิตเกษตรกรดีขึ้น 4. ลดขยะจากเศษอาหารที่เกิดจากการประกอบอาหาร 20% 5. ความอุดมสมบูรณ์ของดินในแปลงนาเกษตรกรอย่างน้อย 5 ครัวเรือน เพิ่มขึ้น 20% เนื่องจากเกษตรกรทำนาแบบอินทรีย์หรือ GAP งบประมาณขอรับการสนับสนุน : จำนวนทั้งสิ้น705,000 บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ) ปีที่ 1 พ.ศ. 2568.....จำนวน.....205,000.....บาท ปีที่ 2 พ.ศ. 2569.....จำนวน.....250,000.....บาท ปีที่ 3 พ.ศ. 2570.....จำนวน.....250,000.....บาท														
บทที่ 2 ผลการ ดำเนินงาน	การรายงานผลการดำเนินงาน ประกอบด้วยข้อมูล ดังนี้ 3.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ <table><tr><th rowspan="2">กิจกรรม</th><th rowspan="2">ระยะเวลาดำเนินการ (ระบุแต่ละกิจกรรม เช่น 1 มค. – 30 กย.)</th><th colspan="2">สถานะการดำเนินงาน ในแต่ละกิจกรรม</th></tr><tr><th>เสร็จแล้ว</th><th>ขอขยายเวลา</th></tr><tr><td>1. ศึกษาสภาพ ปัญหา ความ ต้องการและสิ่ง สนับสนุนของ กลุ่มวิสาหกิจฯ</td><td>มีนาคม - เมษายน 2568</td><td>√</td><td></td></tr><tr><td>2. ปฏิบัติการ แปรรูปเป็นสินค้า</td><td>พฤษภาคม - สิงหาคม 2568</td><td>√</td><td></td></tr></table>	กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ (ระบุแต่ละกิจกรรม เช่น 1 มค. – 30 กย.)	สถานะการดำเนินงาน ในแต่ละกิจกรรม		เสร็จแล้ว	ขอขยายเวลา	1. ศึกษาสภาพ ปัญหา ความ ต้องการและสิ่ง สนับสนุนของ กลุ่มวิสาหกิจฯ	มีนาคม - เมษายน 2568	√		2. ปฏิบัติการ แปรรูปเป็นสินค้า	พฤษภาคม - สิงหาคม 2568	√	
กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ (ระบุแต่ละกิจกรรม เช่น 1 มค. – 30 กย.)			สถานะการดำเนินงาน ในแต่ละกิจกรรม											
		เสร็จแล้ว	ขอขยายเวลา												
1. ศึกษาสภาพ ปัญหา ความ ต้องการและสิ่ง สนับสนุนของ กลุ่มวิสาหกิจฯ	มีนาคม - เมษายน 2568	√													
2. ปฏิบัติการ แปรรูปเป็นสินค้า	พฤษภาคม - สิงหาคม 2568	√													

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา			
	(R&D) โดยการใช้ วัตถุดิบท้องถิ่น 2 SKU ตามความ ต้องการของกลุ่ม วิสาหกิจฯ			
	3. ปฏิบัติการ ด้านการออกแบบ และเลือกใช้บรรจุ ภัณฑ์ที่มีความ เหมาะสมและ สร้างตราสินค้า	พฤษภาคม - สิงหาคม 2568	√	
	4. ส่งตรวจ คุณค่าสารอาหาร และสิ่งปนเปื้อน ผลิตภัณฑ์ที่ทำ สำเร็จกับหน่วย งายภาครัฐที่ รับรอง 2 SKU	สิงหาคม - กันยายน 2568		√ (รอผลการส่งตรวจ)
	5. ยื่นขอการ รับรองมาตรฐาน อย. 2 KSU	กันยายน 2568		√ (รอผลการรับรอง มาตรฐาน)
	6. ผลิตสินค้า ต้นแบบ	ตุลาคม 2568		√
	7. นำสินค้า ต้นแบบออกโชว์	ตุลาคม - ธันวาคม 2568	นำสินค้าต้นแบบที่มี การพัฒนามาก่อนออก โชว์	รอนำสินค้าต้นแบบที่ พัฒนาใหม่ออกโชว์
	8. การจัดทำเวที สรุปและสะท้อนผล การดำเนินงาน ในปีที่ 1 จากภาคี เครือข่าย	กันยายน 2568	√	
	แผนเงิน : ตาม ไตรมาส	200,500 บาท		√ (รอสรุป)
3.2 สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนของแต่ละกิจกรรมที่กำหนด และ 3.3 การประเมินผลการ ดำเนินกิจกรรมของโครงการ รายละเอียดผลการดำเนินงาน: (ดำเนินการอย่างไร ที่ไหน เมื่อไหร่ และผลการดำเนินงานเป็นอย่างไร				

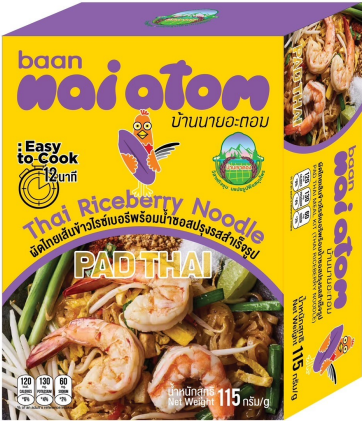
องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา						
	พร้อมรูปภาพประกอบ) (1) ชื่อกิจกรรม (2) รายละเอียดกิจกรรม (วิธีการดำเนินงาน/ขั้นตอนการดำเนินงาน/ระยะเวลาดำเนินงาน) (3) ผลการดำเนินงาน กิจกรรมที่ 1.1 ศึกษาสภาพปัญหา ความต้องการและสิ่งสนับสนุนของกลุ่มวิสาหกิจฯ กระบวนการศึกษาสภาพปัญหา ความต้องการและสิ่งสนับสนุนของกลุ่มวิสาหกิจฯ ได้ดำเนินการมาพร้อมกับการพัฒนาโครงการโดยการวิเคราะห์ศักยภาพของวิสาหกิจชุมชน โดยใช้เครื่องมือ SWOT Analysis ทั้งนี้ทางคณะทำงานและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนได้มีการทวนสอบศักยภาพของชุมชนอีกครั้งก่อนดำเนินกิจกรรม โดยมีรายละเอียดดังนี้ ตารางแสดงผลการทวนสอบศักยภาพของวิสาหกิจชุมชน <table border="1"> <thead> <tr> <th>ข้อมูลเดิม</th><th>ข้อมูลจากการทวนสอบ</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td> จุดแข็ง: STRENGTHS (S) - ใช้วัตถุดิบหลักที่มีชื่อเสียงและคุณภาพจากกลุ่มเกษตรกรท้องถิ่น - วัตถุดิบหลักมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ มีกระบวนการผลิตที่พิถีพิถัน เป็นสินค้าเกษตรอินทรีย์ของท้องถิ่น - เน้นการสร้างแบรนด์และเอกลักษณ์ของสินค้าที่ชัดเจน - มีร้านค้าจัดจำหน่ายเป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับของชุมชน - มีรูปแบบการขายที่โดดเด่นเป็นที่สนใจจากผู้บริโภคและสื่อมวลชน - มีความคล่องตัวในการบริหารจัดการ </td><td> จุดแข็ง: STRENGTHS (S) <u>ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีศักยภาพในการถ่ายทอดและได้รับการยอมรับในระดับจังหวัด</u> <u>กลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักในจังหวัดกาญจนบุรี</u> <u>กลุ่มวิสาหกิจมีวิสัยทัศน์ที่ชัดเจนในการมุ่งมั่นที่จะเป็นสะพานเชื่อมระหว่างชุมชนเกษตรกรและผู้บริโภค ด้วยการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีเพียงตอบโจทย์ด้านสุขภาพ แต่ยังช่วยสนับสนุนวิถีชีวิตที่ยั่งยืนของชุมชน</u> - ใช้วัตถุดิบหลักที่มีชื่อเสียงและคุณภาพจากกลุ่มเกษตรกรท้องถิ่น<u>และภาคีเครือข่าย</u> - วัตถุดิบหลักมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ มีกระบวนการผลิตที่พิถีพิถัน <u>เป็นสินค้าเกษตรที่มีมาตรฐาน GAP ของท้องถิ่น</u> - เน้นการสร้างแบรนด์และเอกลักษณ์ของสินค้าที่ชัดเจน - มีร้านค้าจัดจำหน่ายเป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับของชุมชน - มีรูปแบบการขายที่โดดเด่นเป็นที่สนใจของกลุ่มผู้บริโภค<u>และประชาชนทั่วไป</u> - มีความคล่องตัวในการบริหารจัดการ<u>ในรูปแบบของวิสาหกิจชุมชน</u> </td></tr> <tr> <td> จุดอ่อน: WEAKNESSES(W) - อุปกรณ์และเครื่องมือในการผลิตมีขนาดเล็ก จำนวนการผลิตต่อครั้งไม่มาก ทำให้มีผลต่อการต้นทุนการผลิต </td><td> จุดอ่อน: WEAKNESSES(W) - อุปกรณ์และเครื่องมือในการผลิตมีขนาดเล็ก จำนวนการผลิตต่อครั้งไม่มาก <u>ทำให้มีผลต่อประสิทธิภาพในการผลิต และภาระต้นทุนการผลิต</u> </td></tr> </tbody> </table>	ข้อมูลเดิม	ข้อมูลจากการทวนสอบ	จุดแข็ง: STRENGTHS (S) - ใช้วัตถุดิบหลักที่มีชื่อเสียงและคุณภาพจากกลุ่มเกษตรกรท้องถิ่น - วัตถุดิบหลักมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ มีกระบวนการผลิตที่พิถีพิถัน เป็นสินค้าเกษตรอินทรีย์ของท้องถิ่น - เน้นการสร้างแบรนด์และเอกลักษณ์ของสินค้าที่ชัดเจน - มีร้านค้าจัดจำหน่ายเป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับของชุมชน - มีรูปแบบการขายที่โดดเด่นเป็นที่สนใจจากผู้บริโภคและสื่อมวลชน - มีความคล่องตัวในการบริหารจัดการ	จุดแข็ง: STRENGTHS (S) <u>ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีศักยภาพในการถ่ายทอดและได้รับการยอมรับในระดับจังหวัด</u> <u>กลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักในจังหวัดกาญจนบุรี</u> <u>กลุ่มวิสาหกิจมีวิสัยทัศน์ที่ชัดเจนในการมุ่งมั่นที่จะเป็นสะพานเชื่อมระหว่างชุมชนเกษตรกรและผู้บริโภค ด้วยการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีเพียงตอบโจทย์ด้านสุขภาพ แต่ยังช่วยสนับสนุนวิถีชีวิตที่ยั่งยืนของชุมชน</u> - ใช้วัตถุดิบหลักที่มีชื่อเสียงและคุณภาพจากกลุ่มเกษตรกรท้องถิ่น<u>และภาคีเครือข่าย</u> - วัตถุดิบหลักมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ มีกระบวนการผลิตที่พิถีพิถัน <u>เป็นสินค้าเกษตรที่มีมาตรฐาน GAP ของท้องถิ่น</u> - เน้นการสร้างแบรนด์และเอกลักษณ์ของสินค้าที่ชัดเจน - มีร้านค้าจัดจำหน่ายเป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับของชุมชน - มีรูปแบบการขายที่โดดเด่นเป็นที่สนใจของกลุ่มผู้บริโภค<u>และประชาชนทั่วไป</u> - มีความคล่องตัวในการบริหารจัดการ<u>ในรูปแบบของวิสาหกิจชุมชน</u>	จุดอ่อน: WEAKNESSES(W) อุปกรณ์และเครื่องมือในการผลิตมีขนาดเล็ก จำนวนการผลิตต่อครั้งไม่มาก ทำให้มีผลต่อการต้นทุนการผลิต	จุดอ่อน: WEAKNESSES(W) อุปกรณ์และเครื่องมือในการผลิตมีขนาดเล็ก จำนวนการผลิตต่อครั้งไม่มาก <u>ทำให้มีผลต่อประสิทธิภาพในการผลิต และภาระต้นทุนการผลิต</u>
ข้อมูลเดิม	ข้อมูลจากการทวนสอบ						
จุดแข็ง: STRENGTHS (S) - ใช้วัตถุดิบหลักที่มีชื่อเสียงและคุณภาพจากกลุ่มเกษตรกรท้องถิ่น - วัตถุดิบหลักมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ มีกระบวนการผลิตที่พิถีพิถัน เป็นสินค้าเกษตรอินทรีย์ของท้องถิ่น - เน้นการสร้างแบรนด์และเอกลักษณ์ของสินค้าที่ชัดเจน - มีร้านค้าจัดจำหน่ายเป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับของชุมชน - มีรูปแบบการขายที่โดดเด่นเป็นที่สนใจจากผู้บริโภคและสื่อมวลชน - มีความคล่องตัวในการบริหารจัดการ	จุดแข็ง: STRENGTHS (S) <u>ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีศักยภาพในการถ่ายทอดและได้รับการยอมรับในระดับจังหวัด</u> <u>กลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีชื่อเสียงและเป็นที่รู้จักในจังหวัดกาญจนบุรี</u> <u>กลุ่มวิสาหกิจมีวิสัยทัศน์ที่ชัดเจนในการมุ่งมั่นที่จะเป็นสะพานเชื่อมระหว่างชุมชนเกษตรกรและผู้บริโภค ด้วยการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีเพียงตอบโจทย์ด้านสุขภาพ แต่ยังช่วยสนับสนุนวิถีชีวิตที่ยั่งยืนของชุมชน</u> - ใช้วัตถุดิบหลักที่มีชื่อเสียงและคุณภาพจากกลุ่มเกษตรกรท้องถิ่น<u>และภาคีเครือข่าย</u> - วัตถุดิบหลักมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะ มีกระบวนการผลิตที่พิถีพิถัน <u>เป็นสินค้าเกษตรที่มีมาตรฐาน GAP ของท้องถิ่น</u> - เน้นการสร้างแบรนด์และเอกลักษณ์ของสินค้าที่ชัดเจน - มีร้านค้าจัดจำหน่ายเป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับของชุมชน - มีรูปแบบการขายที่โดดเด่นเป็นที่สนใจของกลุ่มผู้บริโภค<u>และประชาชนทั่วไป</u> - มีความคล่องตัวในการบริหารจัดการ<u>ในรูปแบบของวิสาหกิจชุมชน</u>						
จุดอ่อน: WEAKNESSES(W) อุปกรณ์และเครื่องมือในการผลิตมีขนาดเล็ก จำนวนการผลิตต่อครั้งไม่มาก ทำให้มีผลต่อการต้นทุนการผลิต	จุดอ่อน: WEAKNESSES(W) อุปกรณ์และเครื่องมือในการผลิตมีขนาดเล็ก จำนวนการผลิตต่อครั้งไม่มาก <u>ทำให้มีผลต่อประสิทธิภาพในการผลิต และภาระต้นทุนการผลิต</u>						

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา	
	- มีข้อจำกัดเรื่องการลงทุนเมื่อต้องขยายกำลังการผลิต - ขาดแคลนบุคลากรในหน่วยงาน - มีข้อจำกัดในเรื่องของกระบวนการความรู้ทางวิทยาศาสตร์ด้านอาหาร	- มีข้อจำกัดเรื่องการลงทุนเมื่อต้องขยายกำลังการผลิต - ขาดแคลนบุคลากรที่ดำเนินงานในวิสาหกิจชุมชนเนื่องจากยังมีสมาชิกจำนวนไม่มาก - มีข้อจำกัดในเรื่องของกระบวนการความรู้ทางวิทยาศาสตร์ด้านอาหารและการออกแบบบรรจุภัณฑ์
	โอกาส: OPPORTUNITIES (O) - ภาครัฐ มีโครงการสนับสนุนในรูปแบบต่างๆ - ธนาคารของรัฐ ลดอัตราดอกเบี้ยเงินกู้เพื่อการลงทุน - ได้รับการสนับสนุนที่ดีจากชุมชนและหน่วยงานท้องถิ่น - มีความมุ่งมั่นที่จะทำให้ผลิตผลทางการเกษตรของท้องถิ่นเป็นที่รู้จักของลูกค้า - มีหน่วยการขายขนาดเล็กที่คล่องตัว ทำให้เคลื่อนย้ายได้รวดเร็วสอดคล้องกับการท่องเที่ยวของจังหวัดกาญจนบุรี	โอกาส: OPPORTUNITIES (O) - ภาครัฐ และภาคเอกชน มีโครงการสนับสนุนในรูปแบบต่างๆ - ธนาคารของรัฐ เช่น ธนาคารออมสิน ฯลฯ ลดอัตราดอกเบี้ยเงินกู้เพื่อการลงทุน - ได้รับการสนับสนุนที่ดีจากชุมชนและหน่วยงานท้องถิ่น เช่น การส่งคนมาศึกษาดูงาน การสนับสนุนด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน เป็นต้น - มีความมุ่งมั่นที่จะทำให้ผลิตผลทางการเกษตรของท้องถิ่นเป็นที่รู้จักของลูกค้า - มีหน่วยการขายขนาดเล็กที่คล่องตัว ทำให้เคลื่อนย้ายได้รวดเร็วสอดคล้องกับการท่องเที่ยวของจังหวัดกาญจนบุรี - การเข้าถึงสื่อสังคมออนไลน์ส่งผลให้วิสาหกิจชุมชนมีโอกาสในการประชาสัมพันธ์สินค้าได้สะดวกมากขึ้น
	อุปสรรค: THREATS (T) - ผลกระทบหลังวิกฤตการณ์โควิด 19 ต่อเนื่องสถานการณ์ทางการเมือง และความไม่สงบของต่างประเทศทำให้นักท่องเที่ยวยังคงมีความกังวลในการเดินทาง (คาดว่าสถานการณ์จะดีขึ้น) - ค่าครองชีพที่สูงและสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันทำให้การใช้จ่ายใช้สอยของผู้บริโภคมีความระมัดระวังขึ้น - ภาวะตลาดที่มีการแข่งขันสูง ทั้งจากแบรนด์ใหญ่และแบรนด์อื่นที่มีอยู่ก่อนในท้องตลาด รวมถึงรายใหม่	อุปสรรค: THREATS (T) - ผลกระทบหลังวิกฤตการณ์โควิด 19 ต่อเนื่องสถานการณ์ทางการเมือง และความไม่สงบของต่างประเทศทำให้นักท่องเที่ยวยังคงมีความกังวลในการเดินทาง - ค่าครองชีพที่สูงและสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันทำให้การใช้จ่ายใช้สอยของผู้บริโภคมีความระมัดระวังขึ้น - ภาวะตลาดในระบบทุนนิยมที่มีการแข่งขันสูง ประกอบกับผลิตภัณฑ์ชุมชนขาดการส่งเสริมและขาดศักยภาพในการแข่งขัน
	ส่วนความต้องการและสนับสนุนของวิสาหกิจชุมชน มีรายละเอียดดังนี้ - กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ต้องการนำข้าวไรซ์เบอร์รี่มาแปรรูปให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถขายได้ราคาดี มีการผลิตที่ไม่ซับซ้อน อายุของสินค้าที่เก็บไว้ได้นานและเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน อย. - กลุ่มวิสาหกิจชุมชนต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามทันสมัยและมีอัตลักษณ์	

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา
	3. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ต้องการหาช่องทางการตลาดใหม่เพื่อขยายฐานกลุ่มผู้บริโภคให้เพิ่มมากขึ้นทั้งจากในระบบออนไลน์และออฟไลน์ รวมถึงการประชาสัมพันธ์สินค้าของกลุ่มในสื่อประชาสัมพันธ์ต่างๆ กิจกรรมที่ 1.2 ปฏิบัติการแปรรูปเป็นสินค้า (R&D) โดยการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น 2 SKU ตามความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจฯ ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ ได้ร่วมแสดงความคิดเห็นกันและมีความเห็นพ้องตรงกันว่าควรมีสินค้าที่เป็นทางเลือกในรสชาติที่แตกต่างกันอีก 2 รสชาติ คือ 1. เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำซอสสำเร็จรูป 2. เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำซอสผัดซี๊มาสำเร็จรูป รวมเป็น 3 SKU และมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงามทันสมัย และเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มฯ รวมถึงการจัดทำแผนการพัฒนารุรกิจ การตลาด และการขาย รวมถึงการจัดการบริหารองค์กรให้มีความกระชับ คล่องตัว และโปร่งใส เพื่อต่อยอดพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม (SE) จึงมีความต้องการขอรับการสนับสนุนงบประมาณในการเพิ่มศักยภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพและมาตรฐานที่เป็นสากล และยกระดับความรู้ ชีตความสามารถ ทักษะการตลาด รวมถึงคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นของสมาชิกกลุ่มและชุมชน ผลิตภัณฑ์เดิม: เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไทกึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น: SKU1 เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำซอสข้าวซอย ส่วนประกอบที่สำคัญ ข้าวซอยเส้นข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้ง พร้อม น้ำซอสปรุงรสสำเร็จรูป 1.เส้นข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้ง 50% 2.กะทิ 30 % 3.พริกแกง 15% 4.น้ำมันถั่วเหลือง 5% 5.น้ำตาลมะพร้าว 5 % 6.ผงขมิ้น 3 % 7.ซอสปรุงรส 5 % 8. เกลือเสริมไอโอดีน 2% 2025-09-30 © จากโมเด vivo SKU2 เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำซอสผัดซี๊มา

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา																																											
	ส่วนประกอบที่สำคัญ ผักชีเมาเส้นข้าวไรซ์เบอร์รี่พร้อมน้ำซอส ปรุงรสสำเร็จรูป 1.เส้นข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้ง 50 % 2.น้ำตาลมะพร้าว 5% 3.กระเทียม 3% 4.พริกแห้ง 4% 5.เกลือเสริมไอโอดีน 1 % 6.น้ำปลา 1 % 7.ซอสปรุงรส 5 % 8.ซีอิ๊วขาว 5 % 9.ซีอิ๊วดำ 5 % 2025-09-30 © จากโมโต vivio การจัดกิจกรรมทดสอบสูตรผลิตภัณฑ์ในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นข้าวไรซ์เบอร์รี่ ในวันที่ 25 สิงหาคม 2568 โดยมีการทดสอบสูตรผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้ง สูตรข้าวซอย และผักชีเมา ณ ฟาร์มภาควิชาการพัฒนาศึกษาทรัพยากรมนุษย์และชุมชน คณะศึกษาศาสตร์และพัฒนศาสตร์ จากผู้ทดสอบจำนวน 38 คน โดยมีความพึงพอใจในรสชาติโดยรวมทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์ในระดับมาก (ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.45) ดังรายละเอียดต่อไปนี้ ตาราง: แสดงข้อมูลพื้นฐานของผู้ทดสอบ (n=38) <table><tr><th>เพศ</th><th>จำนวน (คน)</th><th>ร้อยละ</th></tr><tr><td>ชาย</td><td>20</td><td>52.60</td></tr><tr><td>หญิง</td><td>16</td><td>42.10</td></tr><tr><td>LGBTQ+</td><td>2</td><td>5.30</td></tr><tr><td>รวม</td><td>38</td><td>100.00</td></tr></table> ตาราง: ระดับความพึงพอใจในรสชาติเส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผักชีเมา (n=38) <table><tr><th>ปัจจัยในการชิมรสชาติ</th><th>$\bar{X}$</th><th>S.D.</th><th>ระดับความคิดเห็น</th></tr><tr><td colspan="4">เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำซอสผักชีเมา</td></tr><tr><td>1. การมองเห็น (รูปลักษณะ) สีของผลิตภัณฑ์</td><td>4.46</td><td>0.61</td><td>มาก</td></tr><tr><td>2. การได้กลิ่น (ความหอม) กลิ่นเครื่องแกง</td><td>4.38</td><td>0.79</td><td>มาก</td></tr><tr><td>3. การรับรส (รสชาติ) ตรงตามผลิตภัณฑ์</td><td>4.24</td><td>0.93</td><td>มาก</td></tr><tr><td>4. การสัมผัส (เส้นมีความนุ่มพอดี)</td><td>4.27</td><td>0.96</td><td>มาก</td></tr><tr><td>ภาพรวมน้ำซอสผักชีเมา</td><td>4.34</td><td>0.82</td><td>มาก</td></tr></table>	เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	ชาย	20	52.60	หญิง	16	42.10	LGBTQ+	2	5.30	รวม	38	100.00	ปัจจัยในการชิมรสชาติ	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น	เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำซอสผักชีเมา				1. การมองเห็น (รูปลักษณะ) สีของผลิตภัณฑ์	4.46	0.61	มาก	2. การได้กลิ่น (ความหอม) กลิ่นเครื่องแกง	4.38	0.79	มาก	3. การรับรส (รสชาติ) ตรงตามผลิตภัณฑ์	4.24	0.93	มาก	4. การสัมผัส (เส้นมีความนุ่มพอดี)	4.27	0.96	มาก	ภาพรวมน้ำซอสผักชีเมา	4.34	0.82	มาก
เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ																																										
ชาย	20	52.60																																										
หญิง	16	42.10																																										
LGBTQ+	2	5.30																																										
รวม	38	100.00																																										
ปัจจัยในการชิมรสชาติ	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น																																									
เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำซอสผักชีเมา																																												
1. การมองเห็น (รูปลักษณะ) สีของผลิตภัณฑ์	4.46	0.61	มาก																																									
2. การได้กลิ่น (ความหอม) กลิ่นเครื่องแกง	4.38	0.79	มาก																																									
3. การรับรส (รสชาติ) ตรงตามผลิตภัณฑ์	4.24	0.93	มาก																																									
4. การสัมผัส (เส้นมีความนุ่มพอดี)	4.27	0.96	มาก																																									
ภาพรวมน้ำซอสผักชีเมา	4.34	0.82	มาก																																									

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา																																																								
	ตาราง: ระดับความพึงพอใจในรสชาติเส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำข้าวซอย (n=38) <table><tr><th>ปัจจัยในการชิมรสชาติ</th><th>$\bar{X}$</th><th>S.D.</th><th>ระดับความคิดเห็น</th></tr><tr><td colspan="4">เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำข้าวซอย</td></tr><tr><td>1. การมองเห็น (รูปลักษณะ) สีของผลิตภัณฑ์</td><td>4.68</td><td>0.53</td><td>มากที่สุด</td></tr><tr><td>2. การได้กลิ่น (ความหอม) กลิ่นเครื่องแกง</td><td>4.49</td><td>0.73</td><td>มาก</td></tr><tr><td>3. การรับรส (รสชาติ) ตรงตามผลิตภัณฑ์</td><td>4.53</td><td>0.74</td><td>มากที่สุด</td></tr><tr><td>4. การสัมผัส (เส้นมีความนุ่มพอดี)</td><td>4.54</td><td>0.65</td><td>มากที่สุด</td></tr><tr><td>ภาพรวมน้ำซอสข้าวซอย</td><td>4.56</td><td>0.66</td><td>มากที่สุด</td></tr></table> ตาราง: ระดับความพึงพอใจในรสชาติเส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไท (n=38) <table><tr><th>ปัจจัยในการชิมรสชาติ</th><th>$\bar{X}$</th><th>S.D.</th><th>ระดับความคิดเห็น</th></tr><tr><td colspan="4">เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไท</td></tr><tr><td>1. การมองเห็น (รูปลักษณะ) สีของผลิตภัณฑ์</td><td>4.57</td><td>0.55</td><td>มากที่สุด</td></tr><tr><td>2. การได้กลิ่น (ความหอม) กลิ่นเครื่องแกง</td><td>4.35</td><td>0.72</td><td>มาก</td></tr><tr><td>3. การรับรส (รสชาติ) ตรงตามผลิตภัณฑ์</td><td>4.41</td><td>0.72</td><td>มาก</td></tr><tr><td>4. การสัมผัส (เส้นมีความนุ่มพอดี)</td><td>4.51</td><td>0.73</td><td>มากที่สุด</td></tr><tr><td>ภาพรวมน้ำผัดไท</td><td>4.46</td><td>0.68</td><td>มาก</td></tr></table> กิจกรรมที่ 1.3 ปฏิบัติการด้านการออกแบบและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสมและสร้างตราสินค้า บรรจุภัณฑ์เดิม  แบบบรรจุภัณฑ์ผัดไทเส้นข้าวไรซ์เบอร์รี่พร้อมน้ำซอสปรุงรสสำเร็จรูปที่มีการพัฒนามาก่อนหน้านี้	ปัจจัยในการชิมรสชาติ	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น	เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำข้าวซอย				1. การมองเห็น (รูปลักษณะ) สีของผลิตภัณฑ์	4.68	0.53	มากที่สุด	2. การได้กลิ่น (ความหอม) กลิ่นเครื่องแกง	4.49	0.73	มาก	3. การรับรส (รสชาติ) ตรงตามผลิตภัณฑ์	4.53	0.74	มากที่สุด	4. การสัมผัส (เส้นมีความนุ่มพอดี)	4.54	0.65	มากที่สุด	ภาพรวมน้ำซอสข้าวซอย	4.56	0.66	มากที่สุด	ปัจจัยในการชิมรสชาติ	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น	เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไท				1. การมองเห็น (รูปลักษณะ) สีของผลิตภัณฑ์	4.57	0.55	มากที่สุด	2. การได้กลิ่น (ความหอม) กลิ่นเครื่องแกง	4.35	0.72	มาก	3. การรับรส (รสชาติ) ตรงตามผลิตภัณฑ์	4.41	0.72	มาก	4. การสัมผัส (เส้นมีความนุ่มพอดี)	4.51	0.73	มากที่สุด	ภาพรวมน้ำผัดไท	4.46	0.68	มาก
ปัจจัยในการชิมรสชาติ	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น																																																						
เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำข้าวซอย																																																									
1. การมองเห็น (รูปลักษณะ) สีของผลิตภัณฑ์	4.68	0.53	มากที่สุด																																																						
2. การได้กลิ่น (ความหอม) กลิ่นเครื่องแกง	4.49	0.73	มาก																																																						
3. การรับรส (รสชาติ) ตรงตามผลิตภัณฑ์	4.53	0.74	มากที่สุด																																																						
4. การสัมผัส (เส้นมีความนุ่มพอดี)	4.54	0.65	มากที่สุด																																																						
ภาพรวมน้ำซอสข้าวซอย	4.56	0.66	มากที่สุด																																																						
ปัจจัยในการชิมรสชาติ	$\bar{X}$	S.D.	ระดับความคิดเห็น																																																						
เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไท																																																									
1. การมองเห็น (รูปลักษณะ) สีของผลิตภัณฑ์	4.57	0.55	มากที่สุด																																																						
2. การได้กลิ่น (ความหอม) กลิ่นเครื่องแกง	4.35	0.72	มาก																																																						
3. การรับรส (รสชาติ) ตรงตามผลิตภัณฑ์	4.41	0.72	มาก																																																						
4. การสัมผัส (เส้นมีความนุ่มพอดี)	4.51	0.73	มากที่สุด																																																						
ภาพรวมน้ำผัดไท	4.46	0.68	มาก																																																						

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา
	บรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบใหม่ ทางผู้ดำเนินงานได้ดำเนินการปฏิบัติการออกแบบและเลือกใช้ใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสมและสร้างตราสินค้า โดยมีขนาดกล่อง 12.5 x 6 x 17.5 cm บรรจุลูกฝูก No. G (36 x 31 x 26 cm) 20 กล่อง/1 ลัง เพื่อประโยชน์ในการขนส่งสินค้าไปตามพื้นที่ต่างๆ   แบบบรรจุภัณฑ์ผัดไทยเส้นข้าวไรซ์เบอร์รี่พร้อมน้ำซอสปรุงรสสำเร็จรูป   แบบบรรจุภัณฑ์ผัดซีเม่าเส้นข้าวไรซ์เบอร์รี่พร้อมน้ำซอสปรุงรสสำเร็จรูป

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา
	แบบบรรจุภัณฑ์ข้าวซอยเส้นข้าวไรซ์เบอร์รี่พร้อมน้ำซอสปรุงรสสำเร็จรูป
	กิจกรรมที่ 1.4 ส่งตรวจคุณค่าสารอาหารและสิ่งปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ที่ทำสำเร็จกับหน่วยงาน ภาครัฐที่รับรอง 2 SKU ทางผู้ดำเนินโครงการได้ดำเนินการส่งตรวจคุณค่าสารอาหารและสิ่งปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ที่ทำสำเร็จกับหน่วยงานภาครัฐที่รับรอง 2 SKU ณ โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร ศูนย์เชี่ยวชาญ นวัตกรรมอาหารสุขภาพ (ศนอ.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ซึ่ง ขณะนี้อยู่ระหว่างการรอผลการตรวจ กิจกรรมที่ 1.5 ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน ออย. 2 KSU ทางผู้ดำเนินโครงการได้ดำเนินการยื่นขอการรับรองมาตรฐาน ออย. 2 KSU กับหน่วยฯ ภาครัฐที่ ณ โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร ศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมอาหารสุขภาพ (ศนอ.) สถาบันวิจัย วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ซึ่งขณะนี้อยู่ระหว่างการรอผลการรับรองมาตรฐาน ออย. ทั้งนี้ในระหว่างการดำเนินการทางผู้ดำเนินโครงการได้มีการยื่นขอการรับรองระบบคุณภาพงาน บริการตามมาตรฐานอุตสาหกรรมเอส การบริการร้านเครื่องดื่มและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชนเคลื่อนที่ ตามมาตรฐานเลขที่ มอก.เอส 184-2567 การประเมินเพื่อยื่นขอการรับรองระบบคุณภาพงานบริการตามมาตรฐานอุตสาหกรรมเอส การ

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา								
	บริการร้านเครื่องดื่มและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชุมชนเคลื่อนที่ตามมาตรฐานเลขที่ มอก.เอส 184-2567 โดยมีผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไท อยู่ในรายการที่มีการประเมินด้วย กิจกรรมที่ 1.6 ผลิตสินค้าต้นแบบ อยู่ระหว่างการผลิตสินค้าต้นแบบ ซึ่งขณะนี้อยู่ระหว่างการรอผลการตรวจและอยู่ระหว่างการรอผลการรับรองมาตรฐาน อยู่. สำหรับผลิตภัณฑ์ 2 SKU กิจกรรมที่ 1.7 นำสินค้าต้นแบบออกโชว์ เนื่องจากอยู่ระหว่างการผลิตสินค้าต้นแบบ ซึ่งขณะนี้อยู่ระหว่างการรอผลการตรวจและอยู่ระหว่างการรอผลการรับรองมาตรฐาน อยู่. สำหรับผลิตภัณฑ์ 2 SKU แต่อย่างไรก็ตามทางผู้ดำเนินการได้นำสินค้าต้นแบบ “ผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไท” กึ่งสำเร็จรูปที่ได้มีการพัฒนามาก่อนหน้านี้ออกโชว์ในงานต่างๆ การดำเนินงานเกี่ยวกับการเข้าร่วมออกบูธประชาสัมพันธ์และจัดนิทรรศการนำเสนอผลิตภัณฑ์เส้นข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไท กึ่งสำเร็จรูป ในช่วงระยะเวลาของการดำเนินโครงการตั้งแต่เดือนเมษายน-กันยายน 2568 ทางทีมงานได้ดำเนินการทั้งหมด 7 ครั้ง ร่วมกับ 6 ภาควิชาประกอบด้วย กระทรวงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานเกษตรจังหวัดกาญจนบุรี ธนาคารออมสิน สำนักงานเลขาธิการนายกรัฐมนตรี กองทุนพัฒนารอบโรงไฟฟ้าจังหวัดกาญจนบุรี โดยมีรายละเอียดดังตาราง ตาราง: ผลการดำเนินงานเกี่ยวกับการเข้าร่วมออกบูธประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ <table border="1"> <thead> <tr> <th>วันเดือนปี</th><th>รายละเอียดกิจกรรม</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>20 เมษายน 2568</td><td>ร่วมจัดบูธ งาน 1 ครอบครัว 1 พลังสร้างสรรค์ มหกรรมอุตสาหกรรมสร้างสรรค์สู่สากล และการเจรจาธุรกิจในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร จัดโดยกระทรวงวัฒนธรรม ณ พารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ</td></tr> <tr> <td>23-25 พฤษภาคม 2568</td><td>ออกบูธนำเสนอผลิตภัณฑ์เส้นข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไท กึ่งสำเร็จรูป ณ ห้างสรรพสินค้า เซ็นทรัลจังหวัดนครราชสีมา ในงาน E-SAN FACE The future of E-SAN soft power ได้แลกเปลี่ยน มุมมองผลิตภัณฑ์ชุมชน ที่จะส่งออกไปยังต่างแดน กับ กลุ่มนักธุรกิจ จากมองโกเลีย และ อินเดีย ร่วมจัดโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนครราชสีมา สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดนครราชสีมา หอการค้าจังหวัดนครราชสีมา องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา สมาคมการค้าธุรกิจและนวัตกรรมแห่งอาเซียนนครราชสีมา</td></tr> <tr> <td>5 พฤษภาคม 2568</td><td>ออกบูธและเผยแพร่องค์ความรู้ผลิตภัณฑ์เส้นข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไท กึ่งสำเร็จรูป ในงานมหกรรมเกษตรแฟร์สามบุรี ณ ลานทางลงมอเตอร์เวย์ M81 (บางใหญ่ - กาญจนบุรี) จังหวัดกาญจนบุรี ร่วมจัด</td></tr> </tbody> </table>	วันเดือนปี	รายละเอียดกิจกรรม	20 เมษายน 2568	ร่วมจัดบูธ งาน 1 ครอบครัว 1 พลังสร้างสรรค์ มหกรรมอุตสาหกรรมสร้างสรรค์สู่สากล และการเจรจาธุรกิจในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร จัดโดยกระทรวงวัฒนธรรม ณ พารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ	23-25 พฤษภาคม 2568	ออกบูธนำเสนอผลิตภัณฑ์เส้นข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไท กึ่งสำเร็จรูป ณ ห้างสรรพสินค้า เซ็นทรัลจังหวัดนครราชสีมา ในงาน E-SAN FACE The future of E-SAN soft power ได้แลกเปลี่ยน มุมมองผลิตภัณฑ์ชุมชน ที่จะส่งออกไปยังต่างแดน กับ กลุ่มนักธุรกิจ จากมองโกเลีย และ อินเดีย ร่วมจัดโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนครราชสีมา สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดนครราชสีมา หอการค้าจังหวัดนครราชสีมา องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา สมาคมการค้าธุรกิจและนวัตกรรมแห่งอาเซียนนครราชสีมา	5 พฤษภาคม 2568	ออกบูธและเผยแพร่องค์ความรู้ผลิตภัณฑ์เส้นข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไท กึ่งสำเร็จรูป ในงานมหกรรมเกษตรแฟร์สามบุรี ณ ลานทางลงมอเตอร์เวย์ M81 (บางใหญ่ - กาญจนบุรี) จังหวัดกาญจนบุรี ร่วมจัด
วันเดือนปี	รายละเอียดกิจกรรม								
20 เมษายน 2568	ร่วมจัดบูธ งาน 1 ครอบครัว 1 พลังสร้างสรรค์ มหกรรมอุตสาหกรรมสร้างสรรค์สู่สากล และการเจรจาธุรกิจในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร จัดโดยกระทรวงวัฒนธรรม ณ พารากอน ฮอลล์ ชั้น 5 ศูนย์การค้าสยามพารากอน กรุงเทพฯ								
23-25 พฤษภาคม 2568	ออกบูธนำเสนอผลิตภัณฑ์เส้นข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไท กึ่งสำเร็จรูป ณ ห้างสรรพสินค้า เซ็นทรัลจังหวัดนครราชสีมา ในงาน E-SAN FACE The future of E-SAN soft power ได้แลกเปลี่ยน มุมมองผลิตภัณฑ์ชุมชน ที่จะส่งออกไปยังต่างแดน กับ กลุ่มนักธุรกิจ จากมองโกเลีย และ อินเดีย ร่วมจัดโดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานนครราชสีมา สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัดนครราชสีมา หอการค้าจังหวัดนครราชสีมา องค์การบริหารส่วนจังหวัดนครราชสีมา สมาคมการค้าธุรกิจและนวัตกรรมแห่งอาเซียนนครราชสีมา								
5 พฤษภาคม 2568	ออกบูธและเผยแพร่องค์ความรู้ผลิตภัณฑ์เส้นข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไท กึ่งสำเร็จรูป ในงานมหกรรมเกษตรแฟร์สามบุรี ณ ลานทางลงมอเตอร์เวย์ M81 (บางใหญ่ - กาญจนบุรี) จังหวัดกาญจนบุรี ร่วมจัด								

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา	
		โดย องค์การบริหารส่วนจังหวัดกาญจนบุรี ร่วมกับจังหวัดกาญจนบุรี โดยสำนักงานเกษตรจังหวัดกาญจนบุรี
	3 กรกฎาคม 2568	แลกเปลี่ยนเรียนรู้ฐานองค์กรชุมชนและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนร่วมกับ คุณศักดิ์สิทธิ์ สุนทรกุล ผู้ช่วยผู้อำนวยการธนาคารออมสิน สายงานพัฒนาธุรกิจผู้ประกอบการรายย่อยและ SME start up และ คุณวิลาณี แซ่แต้ ณ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย โรงแรมโนโวเทล พิวเจอร์ปาร์ครังสิต กรุงเทพฯ และเข้าร่วมศึกษาดูงานกับ ธนาคารออมสิน โครงการเสริมสร้างศักยภาพกลุ่มองค์กรชุมชนยกระดับผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานสากล โดยฝ่ายพัฒนาธุรกิจผู้ประกอบการรายย่อยและองค์กรชุมชน ส่วนพัฒนาลูกค้าองค์กรชุมชน ธนาคารออมสิน พร้อมคณะผู้เข้าร่วมกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ฐานกลุ่มองค์กรชุมชน ประจำปี 2568 จำนวน 54 กลุ่มองค์กรชุมชนทั่วประเทศ ในโอกาสเข้าศึกษาดูงานภารกิจ ด้านการบริหารจัดการถ่ายทอดความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเสริมสร้างให้กลุ่มชุมชนเกิดแนวความคิดที่จะพัฒนา และยกระดับผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานสากล พร้อมทั้งสามารถสร้างและต่อยอดเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจให้ยั่งยืน
	29 กรกฎาคม 2568	ร่วมออกบูธนำเสนอผลิตภัณฑ์ในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไทกิ่งสำเร็จรูปบ้านเขาตอง จังหวัดกาญจนบุรี และไอศกรีมซอฟเสิร์ฟข้าวไรซ์เบอร์รี่ ผลิตภัณฑ์จากชุมชน เข้าร่วมแสดงนิทรรศการในงานประกาศผลรางวัลการพัฒนาชุมชนของกองทุนไฟฟ้า ประจำปี พ.ศ.2568 ณ โรงแรมอีสติน แกรนด์ พญาไท กรุงเทพฯ
	30 สิงหาคม 2568	ร่วมออกบูธนำเสนอผลิตภัณฑ์ในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไทกิ่งสำเร็จรูปบ้านเขาตอง ต้อนรับคณะจากสำนักงานเลขาธิการนายกรัฐมนตรี นำโดย คุณคณานท์ กิตยาธิคุณ ผู้อำนวยการกองงานนายกรัฐมนตรีย และคณะ ในโอกาสแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ในหัวข้อ "ชุมชนต้นแบบ (ชุมชนปากแพรก) " โดยมี คณะผู้บริหารเทศบาลเมืองปากแพรก ร่วมนำเสนอบรรยายและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ณ บ้านลิ้นช้าง ต.ปากแพรก อ.เมือง จ.กาญจนบุรี
	10 กันยายน 2568	ร่วมออกบูธนำเสนอผลงานผลิตภัณฑ์ในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไทกิ่งสำเร็จรูปบ้านเขาตอง กับกองทุนพัฒนารอบโรงไฟฟ้าจังหวัดกาญจนบุรี และบรรยายแลกเปลี่ยนความรู้เรื่องโครงการด้านเศรษฐกิจชุมชน ให้กับคณะกรรมการพัฒนาชุมชนในพื้นที่รอบโรงไฟฟ้า คพรต. กองทุนพัฒนาไฟฟ้าเขตนิคมอุตสาหกรรมมาบตาพุด จังหวัดระยอง ณ โรงแรมราชศุภมิตร จ.กาญจนบุรี
การต้อนรับคณะศึกษาดูงาน ณ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปพืชสมุนไพรบ้านเขาตอง โดยมีการนำเสนอองค์ความรู้จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไทกิ่งสำเร็จรูป		

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา																																																
	ในช่วงระยะเวลาของการดำเนินโครงการในรอบปี พ.ศ.2568 ทางทีมงานได้ดำเนินการทั้งหมด 10 ครั้ง จาก 10 ภาควิชาเครือข่าย โดยมีผู้เข้ามาดูงานและได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ทั้งหมด 322 คน โดยมีรายละเอียดดังตาราง ตาราง: รายละเอียดคณะผู้มาศึกษาดูงาน ณ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปพืชสมุนไพรบ้านเขาตอง <table><tr><th>วัน/เดือน/ปี</th><th>คณะผู้มาศึกษาดูงาน</th><th>หัวหน้าคณะ</th><th>จำนวน (คน)</th></tr><tr><td>27 ก.พ. 2568</td><td>สำนักงานวัฒนธรรม จังหวัดกาญจนบุรี</td><td>น.ส.รัตนา ทิมทอง</td><td>3</td></tr><tr><td>22 มี.ค 2568</td><td>องค์การบริหารส่วนตำบลทับใหญ่ อ.รัตนบุรี จ.สุรินทร์</td><td>นายประเทือง เดิมสุข</td><td>43</td></tr><tr><td>27 มี.ค. 2568</td><td>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน</td><td>อ.ดร.พัชรภา กล้าหาญ</td><td>2</td></tr><tr><td>10 เม.ย. 2568</td><td>คณะผู้วิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี</td><td>น.ส.สร้อยเพชร ลิสนิ</td><td>2</td></tr><tr><td>24 เม.ย. 2568</td><td>คุณเอื้อมพร โกสียานันต์</td><td>คุณเอื้อมพร โกสียานันต์</td><td>2</td></tr><tr><td>2 ส.ค. 2568</td><td>กองทุนพัฒนาไฟฟ้ากาญจนบุรี 8</td><td>น.ส.วยุธิน สุขกรม</td><td>4</td></tr><tr><td>14 ส.ค.68</td><td>สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม</td><td>-</td><td>2</td></tr><tr><td>30 ส.ค.68</td><td>สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรี</td><td>คุณคณาน์ กิตยาธิคุณ</td><td>1</td></tr><tr><td>2 ก.ย.2568</td><td>เทศบาลตำบลวิชิต อ.เมือง จ.ภูเก็ต</td><td>นายกริธา โชติวิญญ์พัฒน์</td><td>200</td></tr><tr><td>10 ก.ย.68</td><td>กองทุนพัฒนาไฟฟ้าเขตนิคมอุตสาหกรรมมาบตาพุด จ.ระยอง</td><td>นายภูซงค์ สฤทธิชัยกุล</td><td>63</td></tr><tr><td colspan="3">รวมจำนวนผู้มาศึกษาดูงาน</td><td>322</td></tr></table> การดำเนินงานเกี่ยวกับการถ่ายทอดความรู้กับเยาวชนและภาคีเครือข่าย ทางทีมงานได้ดำเนินการทั้งหมด 2 ครั้ง ร่วมกับ 2 ภาควิชาเครือข่ายประกอบด้วย โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 45 อ.พนมทวน จ.กาญจนบุรี และ เครือข่ายท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านเขาเต่าใน อ.ทับปุด จ.พังงา โดยมีรายละเอียดดังตาราง	วัน/เดือน/ปี	คณะผู้มาศึกษาดูงาน	หัวหน้าคณะ	จำนวน (คน)	27 ก.พ. 2568	สำนักงานวัฒนธรรม จังหวัดกาญจนบุรี	น.ส.รัตนา ทิมทอง	3	22 มี.ค 2568	องค์การบริหารส่วนตำบลทับใหญ่ อ.รัตนบุรี จ.สุรินทร์	นายประเทือง เดิมสุข	43	27 มี.ค. 2568	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน	อ.ดร.พัชรภา กล้าหาญ	2	10 เม.ย. 2568	คณะผู้วิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	น.ส.สร้อยเพชร ลิสนิ	2	24 เม.ย. 2568	คุณเอื้อมพร โกสียานันต์	คุณเอื้อมพร โกสียานันต์	2	2 ส.ค. 2568	กองทุนพัฒนาไฟฟ้ากาญจนบุรี 8	น.ส.วยุธิน สุขกรม	4	14 ส.ค.68	สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม	-	2	30 ส.ค.68	สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรี	คุณคณาน์ กิตยาธิคุณ	1	2 ก.ย.2568	เทศบาลตำบลวิชิต อ.เมือง จ.ภูเก็ต	นายกริธา โชติวิญญ์พัฒน์	200	10 ก.ย.68	กองทุนพัฒนาไฟฟ้าเขตนิคมอุตสาหกรรมมาบตาพุด จ.ระยอง	นายภูซงค์ สฤทธิชัยกุล	63	รวมจำนวนผู้มาศึกษาดูงาน			322
วัน/เดือน/ปี	คณะผู้มาศึกษาดูงาน	หัวหน้าคณะ	จำนวน (คน)																																														
27 ก.พ. 2568	สำนักงานวัฒนธรรม จังหวัดกาญจนบุรี	น.ส.รัตนา ทิมทอง	3																																														
22 มี.ค 2568	องค์การบริหารส่วนตำบลทับใหญ่ อ.รัตนบุรี จ.สุรินทร์	นายประเทือง เดิมสุข	43																																														
27 มี.ค. 2568	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน	อ.ดร.พัชรภา กล้าหาญ	2																																														
10 เม.ย. 2568	คณะผู้วิจัยจากมหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	น.ส.สร้อยเพชร ลิสนิ	2																																														
24 เม.ย. 2568	คุณเอื้อมพร โกสียานันต์	คุณเอื้อมพร โกสียานันต์	2																																														
2 ส.ค. 2568	กองทุนพัฒนาไฟฟ้ากาญจนบุรี 8	น.ส.วยุธิน สุขกรม	4																																														
14 ส.ค.68	สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม	-	2																																														
30 ส.ค.68	สำนักเลขาธิการนายกรัฐมนตรี	คุณคณาน์ กิตยาธิคุณ	1																																														
2 ก.ย.2568	เทศบาลตำบลวิชิต อ.เมือง จ.ภูเก็ต	นายกริธา โชติวิญญ์พัฒน์	200																																														
10 ก.ย.68	กองทุนพัฒนาไฟฟ้าเขตนิคมอุตสาหกรรมมาบตาพุด จ.ระยอง	นายภูซงค์ สฤทธิชัยกุล	63																																														
รวมจำนวนผู้มาศึกษาดูงาน			322																																														

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา						
	ตาราง: รายละเอียดการถ่ายทอดความรู้กับเยาวชนและภาคีเครือข่าย <table border="1" data-bbox="379 378 1449 1003"> <thead> <tr> <th data-bbox="379 378 657 432">วันเดือนปี</th><th data-bbox="657 378 1449 432">รายละเอียดกิจกรรม</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="379 432 657 792">17 สิงหาคม 2568</td><td data-bbox="657 432 1449 792">เป็นวิทยากร บรรยายและสาธิตการแปรรูปรูปผลผลิตทางการเกษตรสู่อาหารที่ปลอดภัย โดยการทำเส้นบะหมี่จากเห็ดนางฟ้าภูฐาน และบะหมี่จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ในโครงการพัฒนาศักยภาพชุมชนด้วยกระบวนการ "ฟาร์ม สู่ โรงเรียน" ของโรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 45 อ.พนมทวน จ.กาญจนบุรี จัดโดย ภาควิชาการพัฒนาศักยภาพชุมชน มนุษย์ และชุมชน คณะศึกษาศาสตร์ และพัฒนศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน</td></tr> <tr> <td data-bbox="379 792 657 1003">25 กันยายน 2568</td><td data-bbox="657 792 1449 1003">ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเครือข่ายท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านเขาเต่าใน อ.ทับปุด จ.พังงา จำนวน 4 ท่าน เกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาเส้นบะหมี่จากข้าวไรซ์พันธุ์ดอกข้าว ซึ่งเป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมืองของจังหวัดพังงา</td></tr> </tbody> </table> กิจกรรมที่ 1.8 การจัดทำเวทีสรุปและสะท้อนผลการดำเนินงานในปีที่ 1 จากภาคีเครือข่าย การจัดทำเวทีสรุปและสะท้อนผลการดำเนินงานในปีที่ 1 จากภาคีเครือข่าย สามารถสรุปรายละเอียดได้ดังนี้ 1. สมาชิกของวิสาหกิจชุมชนและผู้ที่เกี่ยวข้องได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีการแปรรูป และกระบวนการผลิตข้าวไรซ์เบอร์รี่ให้เป็นผลิตภัณฑ์บะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่ และน้ำซอสปรุงรส กึ่งสำเร็จรูปพร้อมปรุงเพื่อเพิ่มมูลค่าของข้าวไรซ์เบอร์รี่ 2. วิสาหกิจชุมชนได้รับการสนับสนุนในการวิเคราะห์คุณค่าทางสารอาหารของผลิตภัณฑ์เพื่อขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ การยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ในหน่วยงานรับรองต่างๆ 3. การออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ เพื่อความสวยงามและสื่อถึงความเป็นอัตลักษณ์ และบรรจุภัณฑ์เพื่อการเก็บรักษายืดอายุสินค้า 4. วิสาหกิจชุมชนสามารถเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ มากขึ้น 5. มีผู้ที่สนใจมาศึกษาดูงานในวิสาหกิจชุมชนจำนวนมาก ส่งผลให้เกิดการจำหน่ายสินค้าอื่นๆ ในชุมชนและสร้างรายได้ให้กับประชาชนในหมู่บ้านและตำบลใกล้เคียง 6. วิสาหกิจได้รับการติดต่อประสานงานให้เข้าร่วมออกบูธนิทรรศการและเผยแพร่องค์ความรู้อย่างต่อเนื่อง	วันเดือนปี	รายละเอียดกิจกรรม	17 สิงหาคม 2568	เป็นวิทยากร บรรยายและสาธิตการแปรรูปรูปผลผลิตทางการเกษตรสู่อาหารที่ปลอดภัย โดยการทำเส้นบะหมี่จากเห็ดนางฟ้าภูฐาน และบะหมี่จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ในโครงการพัฒนาศักยภาพชุมชนด้วยกระบวนการ "ฟาร์ม สู่ โรงเรียน" ของโรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 45 อ.พนมทวน จ.กาญจนบุรี จัดโดย ภาควิชาการพัฒนาศักยภาพชุมชน มนุษย์ และชุมชน คณะศึกษาศาสตร์ และพัฒนศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน	25 กันยายน 2568	ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเครือข่ายท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านเขาเต่าใน อ.ทับปุด จ.พังงา จำนวน 4 ท่าน เกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาเส้นบะหมี่จากข้าวไรซ์พันธุ์ดอกข้าว ซึ่งเป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมืองของจังหวัดพังงา
วันเดือนปี	รายละเอียดกิจกรรม						
17 สิงหาคม 2568	เป็นวิทยากร บรรยายและสาธิตการแปรรูปรูปผลผลิตทางการเกษตรสู่อาหารที่ปลอดภัย โดยการทำเส้นบะหมี่จากเห็ดนางฟ้าภูฐาน และบะหมี่จากข้าวไรซ์เบอร์รี่ ในโครงการพัฒนาศักยภาพชุมชนด้วยกระบวนการ "ฟาร์ม สู่ โรงเรียน" ของโรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 45 อ.พนมทวน จ.กาญจนบุรี จัดโดย ภาควิชาการพัฒนาศักยภาพชุมชน มนุษย์ และชุมชน คณะศึกษาศาสตร์ และพัฒนศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน						
25 กันยายน 2568	ร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับเครือข่ายท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านเขาเต่าใน อ.ทับปุด จ.พังงา จำนวน 4 ท่าน เกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาเส้นบะหมี่จากข้าวไรซ์พันธุ์ดอกข้าว ซึ่งเป็นพันธุ์ข้าวพื้นเมืองของจังหวัดพังงา						

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา																																																																																																												
บทที่ 3 สรุปผลการ ดำเนินงาน	4.1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (3 ปี) ของผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ																																																																																																												
	<table><tr><th rowspan="3">ผลผลิต/ผลลัพธ์</th><th rowspan="3">หน่วย</th><th colspan="6">ค่าเป้าหมายในแต่ละปี</th></tr><tr><th colspan="2">ปีที่ 1</th><th colspan="2">ปีที่ 2</th><th colspan="2">ปีที่ 3</th></tr><tr><th>แผน</th><th>ผล</th><th>แผน</th><th>ผล</th><th>แผน</th><th>ผล</th></tr><tr><td>1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/ เทคโนโลยี</td><td>คน</td><td>30</td><td></td><td>30</td><td></td><td>30</td><td></td></tr><tr><td>2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุ รายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) ประกอบด้วย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (R&D) การจัดทำต้นแบบบรรจุภัณฑ์ การ จัดทำต้นแบบผลิตภัณฑ์ (Prototype) การขายสินค้าผ่านระบบออนไลน์และ ออฟไลน์ การจัดทำโมเดลธุรกิจและการ บริหารธุรกิจ และการพัฒนาวิสาหกิจสู่ ธุรกิจเพื่อสังคม</td><td>เรื่อง</td><td>2</td><td></td><td>3</td><td></td><td>5</td><td></td></tr><tr><td>3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอด ความรู้ให้ผู้อื่นได้</td><td>คน</td><td>2</td><td></td><td>3</td><td></td><td>5</td><td></td></tr><tr><td>4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ</td><td>ร้อยละ</td><td>85</td><td></td><td>85</td><td></td><td>85</td><td></td></tr><tr><td>5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับ ไปใช้ประโยชน์</td><td>คน</td><td>5</td><td></td><td>5</td><td></td><td>5</td><td></td></tr><tr><td>6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น</td><td>เท่า</td><td>1.2</td><td></td><td>1.2</td><td></td><td>1.5</td><td></td></tr><tr><td>9. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาใหม่</td><td>ผลิต ภัณฑ์</td><td>2</td><td></td><td>-</td><td></td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>10. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง มาตรฐาน</td><td>ผลิต ภัณฑ์</td><td>2</td><td></td><td>-</td><td></td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>11. ช่องทางการจำหน่ายที่เพิ่มขึ้น</td><td>ช่องทาง</td><td>2</td><td></td><td>2</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>12. โมเดลธุรกิจ</td><td>โมเดล</td><td>-</td><td></td><td>1</td><td></td><td>-</td><td></td></tr><tr><td>13. การจดทะเบียนธุรกิจเพื่อสังคม</td><td>องค์กร</td><td>-</td><td></td><td>-</td><td></td><td>1</td><td></td></tr></table>	ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี						ปีที่ 1		ปีที่ 2		ปีที่ 3		แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล	1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/ เทคโนโลยี	คน	30		30		30		2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุ รายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) ประกอบด้วย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (R&D) การจัดทำต้นแบบบรรจุภัณฑ์ การ จัดทำต้นแบบผลิตภัณฑ์ (Prototype) การขายสินค้าผ่านระบบออนไลน์และ ออฟไลน์ การจัดทำโมเดลธุรกิจและการ บริหารธุรกิจ และการพัฒนาวิสาหกิจสู่ ธุรกิจเพื่อสังคม	เรื่อง	2		3		5		3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอด ความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	2		3		5		4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	85		85		85		5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับ ไปใช้ประโยชน์	คน	5		5		5		6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1.2		1.2		1.5		9. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาใหม่	ผลิต ภัณฑ์	2		-		-		10. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง มาตรฐาน	ผลิต ภัณฑ์	2		-		-		11. ช่องทางการจำหน่ายที่เพิ่มขึ้น	ช่องทาง	2		2				12. โมเดลธุรกิจ	โมเดล	-		1		-		13. การจดทะเบียนธุรกิจเพื่อสังคม	องค์กร	-		-		1	
	ผลผลิต/ผลลัพธ์			หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี																																																																																																								
					ปีที่ 1		ปีที่ 2		ปีที่ 3																																																																																																				
		แผน	ผล		แผน	ผล	แผน	ผล																																																																																																					
	1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/ เทคโนโลยี	คน	30		30		30																																																																																																						
	2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุ รายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) ประกอบด้วย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (R&D) การจัดทำต้นแบบบรรจุภัณฑ์ การ จัดทำต้นแบบผลิตภัณฑ์ (Prototype) การขายสินค้าผ่านระบบออนไลน์และ ออฟไลน์ การจัดทำโมเดลธุรกิจและการ บริหารธุรกิจ และการพัฒนาวิสาหกิจสู่ ธุรกิจเพื่อสังคม	เรื่อง	2		3		5																																																																																																						
	3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอด ความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	2		3		5																																																																																																						
	4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	85		85		85																																																																																																						
	5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับ ไปใช้ประโยชน์	คน	5		5		5																																																																																																						
	6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1.2		1.2		1.5																																																																																																						
	9. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาใหม่	ผลิต ภัณฑ์	2		-		-																																																																																																						
	10. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง มาตรฐาน	ผลิต ภัณฑ์	2		-		-																																																																																																						
11. ช่องทางการจำหน่ายที่เพิ่มขึ้น	ช่องทาง	2		2																																																																																																									
12. โมเดลธุรกิจ	โมเดล	-		1		-																																																																																																							
13. การจดทะเบียนธุรกิจเพื่อสังคม	องค์กร	-		-		1																																																																																																							
หมายเหตุ : กรณีเป็นปีที่ 1 ระบุเฉพาะแผน / กรณีเป็นปีที่ 2 ระบุผลในปีที่ 1 / กรณีเป็นปีที่ 3 ระบุผลในปีที่ 1 และ 2																																																																																																													
4.2 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 (ปี ที่ดำเนินการในปัจจุบัน)																																																																																																													
ผลผลิต/ผลลัพธ์		หน่วย		ค่าเป้าหมาย																																																																																																									

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา			
			แผน	ผล
	1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	30	322
	2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) ประกอบด้วย การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (R&D) การจัดทำต้นแบบ บรรจุภัณฑ์ การจัดทำต้นแบบผลิตภัณฑ์ (Prototype) การ ขายสินค้าผ่านระบบออนไลน์และออฟไลน์ การจัดทำโมเดล ธุรกิจและการบริหารธุรกิจ และการพัฒนาวิสาหกิจสู่ธุรกิจ เพื่อสังคม	เรื่อง	2	2
	3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้ (น.ส.ธัญชนก ชันไธ และ นายศรายุทธ ศิลาไสย)	คน	2	2
	4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	85	89.2 (4.46)
	5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	5	6
	6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1.2 (11,000)	1.32 (14,500)
	7. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาใหม่	ผลิต ภัณฑ์	2	2
	8. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน	ผลิต ภัณฑ์	2	(รอผล)
	9. ช่องทางการจำหน่ายที่เพิ่มขึ้น	ช่องทาง	2	3
4.3 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ (1) ผลกระทบทางเศรษฐกิจ เช่น รายได้ที่เพิ่มขึ้น และต้นทุนที่ลดลง เป็นต้น โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบก่อน - หลังดำเนินโครงการ (ระบุที่มาของข้อมูล) พร้อมแสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน รายได้เพิ่มขึ้นจากเดิม 1.32 เท่า โดยก่อนดำเนินโครงการในรอบ 1 ปี (2567) เท่ากับ 11,000 บาท และเมื่อสิ้นสุดเดือนกันยายน 2568 มีรายได้จำนวน 14,500 บาท (2) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม เช่น การจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และการลดของเสียจากกระบวนการผลิต เป็นต้น โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบก่อน - หลังดำเนินโครงการ (ระบุที่มาของข้อมูล) พร้อมแสดงกระบวนการดำเนินให้ชัดเจน กระบวนการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมช่วยให้อุณหภูมิชีวิตเกษตรกรดีขึ้น และมีการส่งเสริมจากหน่วยงานภาครัฐในพื้นที่ให้เกษตรกรปลูกข้าวไรซ์เบอร์รี่ในระบบเกษตรอินทรีย์หรือ GAP (3) ผลกระทบด้านสังคม เช่น สร้างความร่วมมือในชุมชน และยกระดับคุณภาพชีวิต เป็นต้น				

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา
	โดยแสดงกระบวนการดำเนินให้ชัดเจน 1. เกิดการสร้างเครือข่ายทางธุรกิจการค้าที่เกื้อกูลกันและเป็นธรรมด้วยการมีส่วนร่วมช่วยเหลือแบ่งปันและส่งต่อระหว่างชุมชน จำนวน 4 เครือข่าย ได้แก่ วิสาหกิจชุมชนเกษตรกรทำนาหนองสาหร่าย อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี วิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพสตรีอาสาพัฒนาเกษตรกรทุ่งสมอ อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี ธงชัย สอนสมรม อำเภอกำแพงแสน จังหวัดนครปฐม วิสาหกิจชุมชนคนรักบ้านไร่ จังหวัดอุทัยธานี 2. ส่งเสริมภาพลักษณ์ต่อผลผลิตทางการเกษตรและการท่องเที่ยวของท้องถิ่นและชุมชนให้เป็นที่ยอมรับจำนวน 4 จังหวัด ได้แก่ กรุงเทพมหานคร นครปฐม อุทัยธานี นครราชสีมา โดยการเข้าร่วมการออกบูธและจัดนิทรรศการเพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ และสามารถขยายผลไปสู่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนอีก 1 จังหวัด ได้แก่ จังหวัดพังงา (กลุ่มท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านเขาเต่าใน) 4.4 สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (ตั้งแต่ปีแรก – ปีปัจจุบัน) และที่ไม่สามารถดำเนินการได้ตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (พร้อมระบุเหตุผลและแนวทางการดำเนินงานในปีต่อไป) - ปีที่ 1 (พ.ศ.2568) กิจกรรมที่บรรลุตามแผน 1. การศึกษาสภาพปัญหา ความต้องการและสิ่งสนับสนุนของกลุ่มวิสาหกิจฯ 2. ปฏิบัติการแปรรูปเป็นสินค้า (R&D) โดยการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น 2 SKU ตามความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจฯ 3. ปฏิบัติการด้านการออกแบบและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสมและสร้างตราสินค้า 4. การจัดทำเวทีสรุปและสะท้อนผลการดำเนินงานในปีที่ 1 จากภาคีเครือข่าย กิจกรรมที่ไม่สามารถดำเนินการได้ตามแผนการดำเนินงานของโครงการ 1. การส่งตรวจคุณค่าสารอาหารและสิ่งปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ที่ทำสำเร็จกับหน่วยงานภาครัฐที่รับรอง 2 SKU ทางผู้ดำเนินโครงการได้ดำเนินการส่งตรวจคุณค่าสารอาหารและสิ่งปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ที่ทำสำเร็จกับหน่วยงานภาครัฐที่รับรอง 2 SKU ณ โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร ศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมอาหารสุขภาพ (ศนอ.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ซึ่งขณะนี้อยู่ระหว่างการรอผลการตรวจ 2. ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน ออย. 2 KSU ทางผู้ดำเนินโครงการได้ดำเนินยื่นขอการรับรองมาตรฐาน ออย. 2 KSU กับหน่วยงานภาครัฐที่ ณ โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร ศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมอาหารสุขภาพ (ศนอ.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ซึ่งขณะนี้อยู่ระหว่างการรอผลการรับรองมาตรฐาน ออย. 3. ผลิตสินค้าต้นแบบ อยู่ระหว่างการผลิตสินค้าต้นแบบ ซึ่งขณะนี้อยู่ระหว่างการรอผลการตรวจและอยู่ระหว่างการรอ ผ

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา															
	ผลการรับรองมาตรฐาน อย. สำหรับผลิตภัณฑ์ 2 SKU ทางกลุ่มจึงใช้สินค้าต้นแบบที่ได้ดำเนินการก่อนหน้านี้ประชาสัมพันธ์และเผยแพร่องค์ความรู้ให้กับผู้ที่สนใจไปก่อน 4. นำสินค้าต้นแบบออกโชว์ เนื่องจากอยู่ระหว่างการผลิตสินค้าต้นแบบอีก 2 SKU ซึ่งขณะนี้อยู่ระหว่างการรอผลการตรวจและอยู่ระหว่างการรอผลการรับรองมาตรฐาน อย. สำหรับผลิตภัณฑ์ 2 SKU แต่อย่างไรก็ตามทางผู้ดำเนินการได้นำสินค้าต้นแบบ “ผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไทกึ่งสำเร็จรูป” ที่ได้มีการพัฒนามาก่อนหน้านี้ออกโชว์ในงานต่างๆ แนวทางในการดำเนินงานในปีต่อไป 1. ดำเนินการประสานงานเกี่ยวกับผลการตรวจตรวจคุณค่าสารอาหารและสิ่งปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ที่ทำสำเร็จกับหน่วยงานภาครัฐที่รับรอง 2 SKU และประสานงานการรับรองมาตรฐาน อย. 2 KSU ณ โรงงานบริการนวัตกรรมอาหาร ศูนย์เชี่ยวชาญนวัตกรรมอาหารสุขภาพ (ศนอ.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) คาดว่าจะได้ผลสมบูรณ์ในช่วงปลายเดือนตุลาคม 2568 2. ผลิตสินค้าต้นแบบสำหรับผลิตภัณฑ์ 2 SKU ให้แล้วเสร็จภายในเดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2568 3. นำสินค้าต้นแบบสำหรับผลิตภัณฑ์ 2 SKU ออกโชว์ คู่กับสินค้าต้นแบบ “ผลิตภัณฑ์เส้นบะหมี่ข้าวไรซ์เบอร์รี่อบแห้งพร้อมน้ำผัดไทกึ่งสำเร็จรูป” ที่ได้มีการพัฒนามาก่อนหน้านี้ออกโชว์ในงานต่างๆ ภายในเดือนธันวาคม 2568 - ปีที่ 2 (พ.ศ.) - ปีที่ 3 (พ.ศ.) 4.5 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ <table><tr><th>ปีงบประมาณ (พ.ศ. 2568)</th><th>งบประมาณที่ ได้รับการ สนับสนุน (บาท)</th><th>งบประมาณที่ใช้ จ่าย (บาท)</th><th>งบประมาณ คงเหลือ (บาท)</th><th>หมายเหตุ</th></tr><tr><td>1. ศึกษาสภาพ ปัญหา ความต้องการ และสิ่งสนับสนุนของ กลุ่มวิสาหกิจฯ</td><td>10,000</td><td>10,000</td><td>0</td><td></td></tr><tr><td>2. ปฏิบัติการแปร รูปเป็นสินค้า (R&D) โดยการใช้วัตถุดิบ ท้องถิ่น 2 SKU ตามความต้องการ ของกลุ่มวิสาหกิจฯ</td><td>60,000</td><td>60,000</td><td>0</td><td></td></tr></table>	ปีงบประมาณ (พ.ศ. 2568)	งบประมาณที่ ได้รับการ สนับสนุน (บาท)	งบประมาณที่ใช้ จ่าย (บาท)	งบประมาณ คงเหลือ (บาท)	หมายเหตุ	1. ศึกษาสภาพ ปัญหา ความต้องการ และสิ่งสนับสนุนของ กลุ่มวิสาหกิจฯ	10,000	10,000	0		2. ปฏิบัติการแปร รูปเป็นสินค้า (R&D) โดยการใช้วัตถุดิบ ท้องถิ่น 2 SKU ตามความต้องการ ของกลุ่มวิสาหกิจฯ	60,000	60,000	0	
ปีงบประมาณ (พ.ศ. 2568)	งบประมาณที่ ได้รับการ สนับสนุน (บาท)	งบประมาณที่ใช้ จ่าย (บาท)	งบประมาณ คงเหลือ (บาท)	หมายเหตุ												
1. ศึกษาสภาพ ปัญหา ความต้องการ และสิ่งสนับสนุนของ กลุ่มวิสาหกิจฯ	10,000	10,000	0													
2. ปฏิบัติการแปร รูปเป็นสินค้า (R&D) โดยการใช้วัตถุดิบ ท้องถิ่น 2 SKU ตามความต้องการ ของกลุ่มวิสาหกิจฯ	60,000	60,000	0													

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา				
	3. ปฏิบัติการด้านการออกแบบและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีความเหมาะสมและสร้างตราสินค้า	40,000	40,000	0	
	4. ส่งตรวจคุณค่าสารอาหารและสิ่งปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ที่ทำสำเร็จกับหน่วยงานภาครัฐที่รับรอง 2 SKU	20,000	20,000	0	
	5. ยื่นขอการรับรองมาตรฐาน อย. 2 KSU	20,000	20,000	0	
	6. ผลิตสินค้าต้นแบบ	30,000	30,000	0	
	7. นำสินค้าต้นแบบออกโชว์	15,000	15,000	0	
	8. การจัดทำเวทีสรุปและสะท้อน ผลการดำเนินงานในปีที่ 1 จากภาคีเครือข่าย	10,000	10,000	0	
	รวม	205,000	205,000	0	
บทที่ 4 ปัญหาอุปสรรค และข้อเสนอแนะ	5.1 ปัญหา/อุปสรรค -				

องค์ประกอบของ รายงาน	เนื้อหา
	5.2 ข้อเสนอแนะ/แนวทางการแก้ไข -
ภาคผนวก (ถ้ามี)	อาทิ เอกสารต่างๆ ที่ใช้ประกอบการดำเนินโครงการ รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ เป็นต้น