มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลพระนคร
Rajamangala University of Technology Phra Nakhon

RMUTP



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น ของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

งบประมาณเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569



รายงานฉบับสมบูรณ์
กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE)

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชน ผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี

ผู้รับผิดชอบโครงการ

นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

บทสรุปผู้บริหาร
โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี

1. บทนำ

1.1 ความเป็นมาของโครงการ

สถาบันวิจัยและพัฒนา เป็นหน่วยงานในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีวิสัยทัศน์เป็นสถาบันที่บูรณาการงานวิจัย นวัตกรรม วิชาการของมหาวิทยาลัย เพื่อนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม โดยหนึ่งในพันธกิจของสถาบันคือบริการวิชาการและสังคม เพื่อสร้างและพัฒนาอาชีพ โดยยึดนโยบายและยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศ ซึ่งดำเนินการมาตลอดระยะเวลาของการบริหารจัดการสถาบัน ตั้งแต่ปี 2550 ถึงปัจจุบัน โดยบริการวิชาการในรูปแบบการสำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน เพื่อให้ทราบถึงประเด็นปัญหาหรือความต้องการของชุมชนอย่างแท้จริง บริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีผ่านช่องทางโทรศัพท์ ระบบออนไลน์ เว็บไซต์ และสื่อสังคมออนไลน์ ถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบของการจัดนิทรรศการ การอบรมเชิงปฏิบัติการแก่กลุ่มชุมชนในพื้นที่ภาคกลาง โดยวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จังหวัดราชบุรี ได้เข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ของสถาบัน ได้แก่ (1) กิจกรรมการสำรวจข้อมูลความต้องการชุมชน ภายใต้โครงการบริการวิชาการสัญจรสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 ระหว่างวันที่ 26-27 มีนาคม 2561 (2) ฝึกอบรมการทำผลิตภัณฑ์จากกระดาษฟางข้าวและเปลือกไข่เหลือทิ้ง ภายใต้โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ซึ่งนอกจากจะเป็นการใช้ประโยชน์จากฟางข้าวที่หลงเหลือมาจากการเกี่ยวเก็บข้าวแล้ว ยังเป็นการบูรณาการระหว่างจังหวัด ด้วยการขอความอนุเคราะห์เปลือกไข่เหลือทิ้งจากผู้ประกอบการที่ทำธุรกิจขนมหวาน ซึ่งจากการลงพื้นที่สำรวจปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการในตำบลสำมะโรง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี เมื่อวันที่ 22 เมษายน 2562 พบว่า มีเปลือกไข่เหลือทิ้งจากกระบวนการทำขนมหวานถึงวันละประมาณ 3,000 ฟอง (3) ฝึกอบรมการแปรรูปข้าว ได้แก่ ข้าวอบกรอบ แป้งขนมครก ขนมครกไส้ต่าง ๆ แผ่นข้าวตังแห้ง และข้าวตังหน้าต่าง ๆ ภายใต้โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 (4) ฝึกอบรมการนำฟางข้าวไปใช้ประโยชน์ ได้แก่ โครงฟางพวงหรีด และผลิตภัณฑ์ตกแต่งบูทเพื่อส่งเสริมการขาย ภายใต้โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 จากการประเมินศักยภาพและความต้องการของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว พบว่า เป็นกลุ่มที่มีศักยภาพและมีความเข้มแข็ง โดยผลิตภัณฑ์ของกลุ่มได้รับใบรับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับข้าว GAP (มกษ.4401-2551) รหัสรับรอง A1-001-64-0214 ได้รับ GMP การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร และได้รับ HACCP มาตรฐานระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร ประธานกลุ่มมีแนวคิดในการส่งเสริมให้เกิดการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและวัสดุเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตสินค้าหลัก มีความพร้อมในการเปิดรับสิ่งใหม่ ๆ รวมถึงพัฒนาตนเองและสมาชิกในกลุ่มอย่างต่อเนื่อง

วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตั้งอยู่เลขที่ 9/2 หมู่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี เกษตรกรในชุมชนมีการรวมตัวกันเป็นกลุ่มขึ้น เนื่องจากภาวะเศรษฐกิจและราคาข้าวที่ตกต่ำ ในช่วงปี 2555-2556 เพื่อผลิตข้าวบนพื้นที่ปลูกข้าวกว่า 600 ไร่ สำหรับบริโภคส่วนหนึ่งและอีกส่วนหนึ่งผลิตไว้สำหรับแปรรูปจำหน่ายในรูปวิสาหกิจชุมชน ซึ่งได้จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนในปี 2557 สมาชิกแรกเข้า ถือหุ้นละ 100 บาท คนละไม่เกิน 10 หุ้น โดยมีโรงสีสำหรับสีข้าวเป็นของชุมชนเอง ทำให้สามารถลดต้นทุนการผลิตได้ นอกจากนี้ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ได้เข้าร่วมเป็นสมาชิกแปลงใหญ่ข้าว เพื่อลดต้นทุนและสร้างรายได้ให้กับครัวเรือน ปัจจุบันมีสมาชิกทั้งสิ้นจำนวน 37 คน ผลิตและจำหน่ายข้าวปลอดสาร และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากวัสดุเหลือทิ้งจากการทำนาข้าว เช่น แกลบ และฟางข้าว โดยข้าวที่ผลิตขึ้นได้รับมาตรฐาน GMP เป็นข้าวปลอดสารทุกเม็ด และได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ทางกลุ่มผลิตและจำหน่ายข้าวปลอดสารหลายชนิด ได้แก่ ข้าว กข. 43 ที่มีคุณสมบัติในการต้านโรคเบาหวานและยังสามารถลดน้ำหนักได้อีกด้วย ข้าวมะลิดำที่มีความหอมและนุ่ม ละมุน ข้าวไรซ์เบอรี่ ข้าวกล้อง ข้าวเขียวมอปลาย และข้าวสะใภ้ใหม่ โดยทั้งหมดเป็นข้าวทางเลือกของเกษตรกรในการลดพื้นที่ทำนาหันมาปลูกข้าวทางเลือกไว้บริโภคในครัวเรือนและแปรรูปจำหน่าย กระบวนการผลิตเริ่มจากการเตรียมดิน ปลูกข้าว เกี่ยวข้าว ตากข้าว สีข้าว และบรรจุในบรรจุภัณฑ์สำหรับจำหน่าย โดยจำหน่ายในราคาขายส่ง 55 บาทต่อกิโลกรัม และขายปลีก 60 บาทต่อกิโลกรัม มีรายได้เฉลี่ยประมาณ 12,000-18,000 บาทต่อเดือน หรือ 144,000-216,000 บาทต่อปี ทางกลุ่มสามารถผลิตข้าวปลอดสารได้ในปริมาณ 36,000 กิโลกรัมต่อปี จำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ ได้แก่ เพจเฟซบุ๊ก และแอปพลิเคชันไลน์ ส่วนช่องทางออฟไลน์ ได้แก่ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ธนาคารกรุงไทย ตลาดประชารัฐ ถนนสายวัฒนธรรมที่จวนผู้ว่าราชการจังหวัดราชบุรี งานของอำเภอ งาน OTOP ต่าง ๆ และผลิตตามออเดอร์ จากการสำรวจปัญหาและความต้องการของกลุ่มฯ พบว่า ทางกลุ่มมีความต้องการพัฒนา “พิพิธภัณฑ์เรื่องข้าว” เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านข้าวและภูมิปัญญาชาวนาในท้องถิ่น โดยพิพิธภัณฑ์ได้เริ่มก่อร่างขึ้นแล้วบางส่วน แต่ยังมีอีกหลายองค์ประกอบที่จำเป็นต้องได้รับการพัฒนาและสนับสนุน รวมถึงการสร้างความเชื่อมโยงกับทุนทางวัฒนธรรม เชื่อมโยงการท่องเที่ยวชุมชน เพื่อสร้างเครือข่ายการท่องเที่ยวในพื้นที่ สร้างรายได้ให้กับกลุ่มชุมชนจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และบริการ และกระตุ้นเศรษฐกิจฐานรากด้วยการท่องเที่ยววิถีชุมชน อีกทั้งยังเป็นกลไกสำคัญในการอนุรักษ์ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่สืบทอดกันมาของชาวนาไทย ดังนั้น ในปีที่ 1 จึงควรค้นหาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนและองค์ความรู้เรื่องข้าวของชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชน เพื่อถ่ายทอดเรื่องราวของกลุ่มและผลิตภัณฑ์ สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ ในปีที่ 2 ควรพัฒนามาตรฐานและยกระดับผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม ส่งเสริมให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับธุรกิจเพื่อสังคม และพัฒนาพิพิธภัณฑ์เรื่องข้าว ในปีที่ 3 ควรส่งเสริมการท่องเที่ยวพิพิธภัณฑ์ เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยววิถีชุมชน และพัฒนาด้านการตลาดของกลุ่ม

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี จึงเป็นโครงการที่มุ่งเน้นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ข้าวปลอดสาร พัฒนาผลิตภัณฑ์

แปรรูปจากข้าวและผลิตภัณฑ์จากวัสดุที่เหลือใช้จากการเก็บเกี่ยวข้าว รวมถึงพัฒนาพิพิธภัณฑ์เรื่องข้าว เพื่อเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยววิถีชุมชน เพิ่มรายได้จากการจำหน่ายสินค้าและบริการ เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชน คนในชุมชนได้รับการพัฒนาคุณภาพชีวิตและมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น รวมถึงส่งเสริมให้เกิดการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือทิ้งในท้องถิ่นอีกด้วย

1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 เพื่อค้นหาอัตลักษณ์ชุมชนและองค์ความรู้เรื่องข้าวของชุมชน.

1.2.2 เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ด้วยอัตลักษณ์ชุมชน.

1.2.3. เพื่อจัดทำองค์ความรู้เรื่องข้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว

2. วิธีดำเนินการ

2.1 ติดต่อประสานงานกับกลุ่มเป้าหมายเพื่อเตรียมความพร้อมของการอบรมเชิงปฏิบัติการ

2.2 ติดต่อสถานที่ในการอบรมเชิงปฏิบัติการ

2.3 จัดเตรียมเอกสาร และอุปกรณ์ต่างๆ สำหรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

2.4 ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี

2.5 ติดตามและประเมินผลการถ่ายทอดเทคโนโลยี

3. ผลการดำเนินการ

5 สิงหาคม 2569 ลงพื้นที่ดำเนิน โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปเข้ากล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปเข้ากล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี ในการนี้ ได้รับเกียรติจาก อาจารย์ ดร.ชัยวุฒิ ชัยฤกษ์ อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์ ราชมงคลพระนคร เป็นวิทยากรบรรยายและฝึกปฏิบัติในหัวข้อ การถอดรหัสภูมิปัญญาชาวบ้าน จากรากเหง้าวัฒนธรรมสู่นิทรรศการเพื่อการเรียนรู้ พร้อมถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับ

6 สิงหาคม 2569 ลงพื้นที่ดำเนิน โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปเข้ากล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปเข้ากล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี ในการนี้ ได้รับเกียรติจาก อาจารย์ ดร.ชัยวุฒิ ชัยฤกษ์ อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์ ราชมงคลพระนคร เป็นวิทยากรบรรยายและฝึกปฏิบัติในหัวข้อ การพัฒนาศักยภาพวิทยากรชุมชนและภาคีเครือข่ายอาสาสมัครพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น เพื่อเสริมสร้างศักยภาพให้กับคนในชุมชนในการรวบรวมองค์ความรู้ ถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น และต่อยอดสู่การพัฒนาแหล่งเรียนรู้ของชุมชนอย่างยั่งยืน

17 สิงหาคม 2569 ลงพื้นที่ดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปเข้ากล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเตาปูน จังหวัดราชบุรีในการนี้ ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สิริรัตน์ พานิช อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ราชมงคลพระนคร เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ ในหัวข้อ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว และวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ได้แก่ ถุงข้าวหอมและโอ่งเทียนหอม

18 สิงหาคม 2569 ลงพื้นที่ดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปเข้ากล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปเข้ากล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี ได้รับเกียรติจาก อาจารย์นฤพน ไพศาลตันติวงศ์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ราชมงคลพระนคร เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ในหัวข้อ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกอัตลักษณ์ชุมชนจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร (ฟางข้าว)

20 สิงหาคม 2569 ลงพื้นที่ดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปเข้ากล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเตาปูน จังหวัดราชบุรี ในการนี้ ได้รับเกียรติจาก ดร.ดวงฤทัย แก้วคำ นักวิชาการศึกษาชำนาญการ สถาบันวิจัยและพัฒนา ราชมงคลพระนคร เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ ในหัวข้อ การจัดทำแผนกลยุทธ์การบริหารจัดการและการสร้างรายได้เพื่อการพึ่งตนเองของพิพิธภัณฑ์

28 สิงหาคม 2569 ลงพื้นที่ดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปเข้ากล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี ในการนี้ ได้รับเกียรติจาก ดร.คณิต อยู่สมบูรณ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ราชมงคลพระนคร เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ ในหัวข้อ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ตามแนวคิดการเล่าเรื่องสะท้อนวิถีวัฒนธรรมชาวนาและการเกษตร

4. สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมายของผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย
		ปีที่ 1
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	30
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	6 ดังนี้ 1. . การถอดรหัสภูมิปัญญาชาวนา จากรากเหง้าวัฒนธรรมสู่นิทรรศการเพื่อการเรียนรู้ 2. การพัฒนาศักยภาพวิทยากรชุมชนและภาคีเครือข่ายอาสาสมัครพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น 3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว และวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ 4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกอัตลักษณ์ชุมชนจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร (ฟางข้าว) 5. การจัดทำแผนกลยุทธ์การบริหารจัดการและการสร้างรายได้เพื่อการพึ่งตนเองของพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น 6. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ตามแนวคิดการเล่าเรื่อง (Storytelling) สะท้อนวิถีวัฒนธรรมชาวนาและการเกษตร
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	3
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	96.29
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	30
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1.19

กิตติกรรมประกาศ

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี เพราะได้รับการสนับสนุนงบประมาณตามโครงการคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ขอขอบพระคุณอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร รองอธิการบดี (ผศ. ดร.ปริญญ์ บุญกนิษฐ) และผู้ช่วยอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพัฒนานวัตกรรม ที่ให้การสนับสนุนการดำเนินงานของโครงการนี้จนสำเร็จลุล่วง ขอขอบพระคุณผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้การสนับสนุนและให้คำปรึกษาแนะนำในการดำเนินโครงการ และขอบคุณเจ้าหน้าที่ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา ที่ให้ความร่วมมือในการทำงาน รวมทั้งมีส่วนร่วมในความสำเร็จของโครงการนี้

นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ
หัวหน้างานบริการวิชาการ
ผู้รับผิดชอบโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

สารบัญ

เรื่อง	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	(1)
กิตติกรรมประกาศ	(6)
สารบัญเรื่อง	(7)
สารบัญตาราง	(8)
สารบัญภาพ	(9)
บทที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
ข้อเสนอโครงการ	1
บทที่ 2 ผลการดำเนินงาน	18
1 แผนการดำเนินงานโครงการ	18
2 สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนของแต่ละกิจกรรมที่กำหนด	18
3 รายชื่อผู้รับการฝึกอบรม	28
4 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมของโครงการ	30
4 การประเมินผลการติดตามการนำไปใช้ประโยชน์	42
บทที่ 3 สรุปผลการดำเนินงาน	45
1 สรุปผลการการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม	45
2 สรุปผลการการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการ	46
3 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ	47
4 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ	47
บทที่ 4 ปัญหา/อุปสรรค	48
1 ปัญหา/อุปสรรค	48
2 ข้อเสนอแนะ/แนวทางการแก้ไข	48
ภาคผนวก	49
1 แบบใบสมัคร	
2 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที	
3 แบบติดตามประเมินผล	
4 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน	
5 เอกสารฝึกอบรม	

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 รายชื่อผู้รับการฝึกอบรม	28
2.2 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ หลักสูตรที่ 1	31
2.3 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ หลักสูตรที่ 2	33
2.4 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ หลักสูตรที่ 3	35
2.5 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ หลักสูตรที่ 4	37
2.6 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ หลักสูตรที่ 5	39
2.7 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ หลักสูตรที่ 6	41
2.8 แสดงค่าร้อยละของการนำไปใช้ประโยชน์	42

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
2.1 ผลการประเมินเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยีทันที หลักสูตรที่ 1	30
2.2 ผลการประเมินเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยีทันที หลักสูตรที่ 2	32
2.3 ผลการประเมินเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยีทันที หลักสูตรที่ 3	34
2.4 ผลการประเมินเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยีทันที หลักสูตรที่ 4	36
2.5 ผลการประเมินเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยีทันที หลักสูตรที่ 5	38
2.6 ผลการประเมินเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยีทันที หลักสูตรที่ 6	40

บทที่ 1
รายละเอียดโครงการ



แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้นักวิจัยนำความรู้ด้าน วทน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า(Product)และบริการ(Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า(ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน(Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ (Business model) และแผนธุรกิจ(Business plan) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริมวิธีคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน(Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม(Social Enterprise) ได้ในอนาคต

ขั้นตอนการพัฒนา	แนวทางเบื้องต้น
ปีที่๑ มาตรฐาน เตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน	การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มผช.
ปีที่ ๒ โมเดลธุรกิจ ขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

☑ **โครงการใหม่** ☐ **โครงการต่อเนื่องปีที่ 2** ☐ **โครงการต่อเนื่องปีที่ 3**

1. **ชื่อหน่วยงาน** : ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

2. **ชื่อโครงการ** : พัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี

3. **ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain)** : เกษตรอินทรีย์ ผลไม้และพืชเศรษฐกิจ

ระบุห่วงโซ่คุณค่าที่สอดคล้องกับภาค

4. <u>รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ</u>

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล์	หน้าที่ รับผิดชอบใน โครงการ[1]	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ[2]
1. ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา โทรศัพท์ : 09 5459 6966 อีเมล์ : chalakorn.u@rmutp.ac.th	ที่ปรึกษา โครงการ	- หมายเลขผู้เชี่ยวชาญ 443 ในระบบ CMO - เชี่ยวชาญด้าน วิศวกรรมศาสตร์ เครื่องจักร และมาตรฐานผลิตภัณฑ์	เป็นที่ปรึกษาโครงการคลินิกเทคโนโลยี โครงการคูปองวิทย์เพื่อโอทอป โครงการบริการวิชาการ และโครงการวิจัย ตั้งแต่ปี 2562 ถึงปัจจุบัน
2. นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ หัวหน้างานบริการวิชาการ โทรศัพท์ : 09 0996 3663 อีเมล์ : doungrouthai.k@rmutp.ac.th	หัวหน้า โครงการ	- หมายเลขผู้เชี่ยวชาญ 416 ในระบบ CMO - เชี่ยวชาญด้านการตลาด การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ และการสร้าง Story Telling	รับผิดชอบโครงการคลินิกเทคโนโลยี โครงการคูปองวิทย์เพื่อโอทอป โครงการบริการวิชาการ และโครงการวิจัย ตั้งแต่ปี 2554 ถึงปัจจุบัน
3. ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา โทรศัพท์ : 09 7251 6027 อีเมล์ : chantana.p@rmutp.ac.th	ผู้ร่วม โครงการ	- หมายเลขผู้เชี่ยวชาญ 2790 ในระบบ CMO - เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีดิจิทัล คอมพิวเตอร์กราฟิก และสื่อสิ่งพิมพ์	รับผิดชอบโครงการบริการวิชาการ และโครงการวิจัย ตั้งแต่ปี 2552 ถึงปัจจุบัน
4. นางสาวหนึ่งฤทัย แก้วคำ หัวหน้างานพัฒนาบ่มเพาะธุรกิจ โทรศัพท์ : 09 6891 5867 อีเมล์ : nuengruethai.k@rmutp.ac.th	ผู้ร่วม โครงการ	- หมายเลขผู้เชี่ยวชาญ 2820 ในระบบ CMO - เชี่ยวชาญด้านการตลาด การประสานงานกับชุมชน การบริหารจัดการชุมชน	รับผิดชอบโครงการบริการวิชาการ และโครงการพัฒนาบ่มเพาะธุรกิจ ตั้งแต่ปี 2553 ถึงปัจจุบัน
5. ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ โทรศัพท์ : 06 4554 5691 อีเมล : <u>chaowalit.a@rmutp.ac.th</u>	ผู้ร่วม โครงการ	- หมายเลขผู้เชี่ยวชาญ 2787 ในระบบ CMO - เชี่ยวชาญด้านอาหารและโภชนาการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ขนมไทย ขนมมงคล	รับผิดชอบโครงการบริการวิชาการ โครงการวิจัย และเป็นวิทยากรด้านอาหารและโภชนาการ

4. <u>รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ</u> (ต่อ)

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล์	หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ[1]	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ[2]
6. อาจารย์นฤพน ไพศาลตันติวงศ์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น โทรศัพท์ : 08 1845 8511 อีเมล์ : naruepon.p@rmutp.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	- หมายเลขผู้เชี่ยวชาญ 3430 ในระบบ CMO - เชี่ยวชาญด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์สิ่งทอ ออกแบบแฟชั่นเสื้อผ้า ออกแบบผลิตภัณฑ์วัสดุธรรมชาติ	รับผิดชอบออกแบบหลักสูตร จัดทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ และถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่กลุ่มชุมชน
7. อาจารย์คณิต อยู่สมบูรณ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ โทรศัพท์ : 08 9613 3520 อีเมล : yoosomboon2931@gmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	- หมายเลขผู้เชี่ยวชาญ 446 ในระบบ CMO - เชี่ยวชาญด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการพิมพ์ ออกแบบและพัฒนาตราสินค้า ออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร	รับผิดชอบออกแบบหลักสูตร จัดทำบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ และถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่กลุ่มชุมชน
8. ผศ.ผุสสดี วัฒนเมธา คณะบริหารธุรกิจ โทรศัพท์ : 08 9531 6878 อีเมล:phussadee.w@rmutp.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	- หมายเลขผู้เชี่ยวชาญ 1637 ในระบบ CMO - เชี่ยวชาญด้านการวางแผนการตลาด กลยุทธ์การตลาด การสร้างแบรนด์	รับผิดชอบวิเคราะห์องค์ประกอบทางการตลาด เช่น คู่แข่ง ตำแหน่งทางการตลาด กลยุทธ์การตลาด เป็นต้น
9. ดร.ชัยวุฒิ ชัยฤกษ์ คณะศิลปศาสตร์ โทรศัพท์ : 08 6532 2399 อีเมล : chaiwut.c@rmutp.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	- หมายเลขผู้เชี่ยวชาญ 5935 ในระบบ CMO - เชี่ยวชาญด้านองค์ความรู้ที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยวทั้งหมด	รับผิดชอบออกแบบหลักสูตร วิเคราะห์อัตลักษณ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น เชื่อมโยงการท่องเที่ยวชุมชน และถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่กลุ่มชุมชน
10. นายกริช ขำเจริญ ผู้ใหญ่บ้าน และประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว โทรศัพท์ : 08 1858 9149	ประธานกลุ่ม	- องค์ความรู้เรื่องข้าว - การวางแผนและบริหารจัดการกลุ่มชุมชน	บริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว

5. <u>ลักษณะโครงการ</u> : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

☑ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา 2568)

☑ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้ามาร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)

☐ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนฯจากโครงการคลินิกฯหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ.....)

☞ *แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*

☑ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....

☑ 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิสาหกิจชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)

☐ 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) ..... โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)

☐ 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) ..... โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)

☐ 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ ❍ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่านหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค)

☐ 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน

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

หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน..... โดย ☐ ไม่เคยดำเนินการ

☐ เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

6. <u>หลักการและเหตุผล</u> : สถาบันวิจัยและพัฒนา เป็นหน่วยงานในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร มีวิสัยทัศน์เป็นสถาบันที่บูรณาการงานวิจัย นวัตกรรม วิชาการของมหาวิทยาลัย เพื่อนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจและสังคม โดยหนึ่งในพันธกิจของสถาบันคือบริการวิชาการและสังคม เพื่อสร้างและพัฒนาอาชีพโดยยึดนโยบายและยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศ ซึ่งดำเนินการมาตลอดระยะเวลาของการบริหารจัดการสถาบัน ตั้งแต่ปี 2550 ถึงปัจจุบัน โดยบริการวิชาการในรูปแบบการสำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน เพื่อให้ทราบถึงประเด็นปัญหาหรือความต้องการของชุมชนอย่างแท้จริง บริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีผ่านช่องทางโทรศัพท์ ระบบออนไลน์ เว็บไซต์ และสื่อสังคมออนไลน์ ถ่ายทอดเทคโนโลยีในรูปแบบของการจัดนิทรรศการ การอบรมเชิงปฏิบัติการแก่กลุ่มชุมชนในพื้นที่ภาคกลาง โดยวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จังหวัดราชบุรี ได้เข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ ของสถาบัน ได้แก่ (1) กิจกรรมการสำรวจข้อมูลความต้องการชุมชน ภายใต้โครงการบริการวิชาการสัญจรสู่ชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 ระหว่างวันที่ 26-27 มีนาคม 2561 (2) ฝึกอบรมการทำผลิตภัณฑ์จากกระดาษฟางข้าวและเปลือกไข่เหลือทิ้ง ภายใต้โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 ซึ่งนอกจากจะเป็นการใช้ประโยชน์จากฟางข้าวที่หลงเหลือมาจากการเกี่ยวเก็บข้าวแล้ว ยังเป็นการบูรณาการระหว่างจังหวัด ด้วยการขอความอนุเคราะห์เปลือกไข่เหลือทิ้งจากผู้ประกอบการที่ทำธุรกิจขนมหวาน ซึ่งจากการลงพื้นที่สำรวจปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการในตำบลสำมะโรง อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี เมื่อวันที่ 22 เมษายน 2562 พบว่า มีเปลือกไข่เหลือทิ้งจากกระบวนการทำขนมหวานถึงวันละประมาณ 3,000 ฟอง (3) ฝึกอบรมการแปรรูปข้าว ได้แก่ ข้าวอบกรอบ แป้งขนมครก ขนมครกไส้ต่าง ๆ แผ่นข้าวตังแห้ง และข้าวตังหน้าต่าง ๆ ภายใต้โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 (4) ฝึกอบรมการนำฟางข้าวไปใช้

ประโยชน์ ได้แก่ โครงฟางพวงหรีด และผลิตภัณฑ์ตกแต่งบูทเพื่อส่งเสริมการขาย ภายใต้โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 จากการประเมินศักยภาพและความต้องการของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว พบว่า เป็นกลุ่มที่มีศักยภาพและมีความเข้มแข็ง โดยผลิตภัณฑ์ของกลุ่มได้รับใบรับรองมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับข้าว GAP (มกษ.4401-2551) รหัสรับรอง A1-001-64-0214 ได้รับ GMP การปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร และได้รับ HACCP มาตรฐานระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร ประธานกลุ่มมีแนวคิดในการส่งเสริมให้เกิดการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและวัสดุเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตสินค้าหลัก มีความพร้อมในการเปิดรับสิ่งใหม่ ๆ รวมถึงพัฒนาตนเองและสมาชิกในกลุ่มอย่างต่อเนื่อง

วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตั้งอยู่เลขที่ 9/2 หมู่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี เกษตรกรในชุมชนมีการรวมตัวกันเป็นกลุ่มขึ้น เนื่องจากภาวะเศรษฐกิจและราคาข้าวที่ตกต่ำ ในช่วงปี 2555-2556 เพื่อผลิตข้าวบนพื้นที่ปลูกข้าวกว่า 600 ไร่ สำหรับบริโภคส่วนหนึ่งและอีกส่วนหนึ่งผลิตไว้สำหรับแปรรูปจำหน่ายในรูปวิสาหกิจชุมชน ซึ่งได้จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนในปี 2557 สมาชิกแรกเข้า ถือหุ้นละ 100 บาท คนละไม่เกิน 10 หุ้น โดยมีโรงสีสำหรับสีข้าวเป็นของชุมชนเอง ทำให้สามารถลดต้นทุนการผลิตได้ นอกจากนี้ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ได้เข้าร่วมเป็นสมาชิกแปลงใหญ่ข้าว เพื่อลดต้นทุนและสร้างรายได้ให้กับครัวเรือน ปัจจุบันมีสมาชิกทั้งสิ้นจำนวน 37 คน ผลิตและจำหน่ายข้าวปลอดสาร และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากวัสดุเหลือทิ้งจากการทำนาข้าว เช่น แกลบ และฟางข้าว โดยข้าวที่ผลิตขึ้นได้รับมาตรฐาน GMP เป็นข้าวปลอดสารทุกเม็ด และได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ทางกลุ่มผลิตและจำหน่ายข้าวปลอดสารหลายชนิด ได้แก่ ข้าว กข. 43 ที่มีคุณสมบัติในการต้านโรคเบาหวานและยังสามารถลดน้ำหนักได้อีกด้วย ข้าวมะลิดำที่มีความหอมและนุ่ม ละมุน ข้าวไรซ์เบอรี่ ข้าวกล้อง ข้าวเขียวมอปลาย และข้าวสะใภ้ใหม่ โดยทั้งหมดเป็นข้าวทางเลือกของเกษตรกรในการลดพื้นที่ทำนาหันมาปลูกข้าวทางเลือกไว้บริโภคในครัวเรือนและแปรรูปจำหน่าย กระบวนการผลิตเริ่มจากการเตรียมดิน ปลูกข้าว เกี่ยวข้าว ตากข้าว สีข้าว และบรรจุในบรรจุภัณฑ์สำหรับจำหน่าย โดยจำหน่ายในราคาขายส่ง 55 บาทต่อกิโลกรัม และขายปลีก 60 บาทต่อกิโลกรัม มีรายได้เฉลี่ยประมาณ 12,000-18,000 บาทต่อเดือน หรือ 144,000-216,000 บาทต่อปี ทางกลุ่มสามารถผลิตข้าวปลอดสารได้ในปริมาณ 36,000 กิโลกรัมต่อปี จำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ ได้แก่ เพจเฟซบุ๊ก และแอปพลิเคชันไลน์ ส่วนช่องทางออฟไลน์ ได้แก่ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ธนาคารกรุงไทย ตลาดประชารัฐ ถนนสายวัฒนธรรมที่จวนผู้ว่าราชการจังหวัดราชบุรี งานของอำเภอ งาน OTOP ต่าง ๆ และผลิตตามออเดอร์ จากการสำรวจปัญหาและความต้องการของกลุ่มฯ พบว่า ทางกลุ่มมีความต้องการพัฒนา “พิพิธภัณฑ์เรื่องข้าว” เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านข้าวและภูมิปัญญาชาวนาในท้องถิ่น โดยพิพิธภัณฑ์ได้เริ่มก่อร่างขึ้นแล้วบางส่วน แต่ยังมีอีกหลายองค์ประกอบที่จำเป็นต้องได้รับการพัฒนาและสนับสนุน รวมถึงการสร้างความเชื่อมโยงกับทุนทางวัฒนธรรม เชื่อมโยงการท่องเที่ยวชุมชน เพื่อสร้างเครือข่ายการท่องเที่ยวในพื้นที่ สร้างรายได้ให้กับกลุ่มชุมชนจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และบริการ และกระตุ้นเศรษฐกิจฐานรากด้วยการท่องเที่ยววิถีชุมชน อีกทั้งยังเป็นกลไกสำคัญในการอนุรักษ์ ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่สืบทอดกันมาของชาวนาไทย ดังนั้น ในปีที่ 1 จึงควรค้นหาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนและองค์ความรู้เรื่องข้าวของชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชน เพื่อถ่ายทอดเรื่องราวของกลุ่มและผลิตภัณฑ์ สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ ในปีที่ 2 ควรพัฒนามาตรฐานและยกระดับผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม ส่งเสริมให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับธุรกิจเพื่อสังคม และพัฒนาพิพิธภัณฑ์เรื่องข้าว ในปีที่ 3 ควรส่งเสริมการท่องเที่ยวพิพิธภัณฑ์ เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยววิถีชุมชน และพัฒนาด้านการตลาดของกลุ่ม

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี จึงเป็นโครงการที่มุ่งเน้นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ข้าวปลอดสาร พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวและผลิตภัณฑ์จากวัสดุที่เหลือใช้จากการเก็บเกี่ยวข้าว รวมถึงพัฒนาพิพิธภัณฑ์เรื่องข้าว เพื่อเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยววิถีชุมชน เพิ่มรายได้จากการจำหน่ายสินค้าและบริการ เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชน คนในชุมชนได้รับการพัฒนาคุณภาพชีวิตและมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น รวมถึงส่งเสริมให้เกิดการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือทิ้งในท้องถิ่นอีกด้วย

TARGET
กลุ่มเป้าหมาย

วิสาหกิจชุมชน
ผู้ผลิตข้าวแปรรูป
ข้าวกล้องเตาปูน
บ้านเนินหนองบัว

INSIGHT
โอกาส/ช่องว่าง

1. หน่วยงานภาครัฐส่งเสริมสนับสนุนให้เกิดการพัฒนาในด้านต่าง ๆ
2. ในพื้นที่ยังไม่มีคู่แข่งที่ทำเป็นศูนย์การเรียนรู้
3. นโยบาย soft power ได้รับการผลักดันจากรัฐบาลมากขึ้น

AREA พื้นที่ทำงาน

9/2 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120

VISION
ภาพ
ความสำเร็จที่
เราอยากเห็น

ทางเศรษฐกิจ :
1. กลุ่มชุมชนมีรายได้เพิ่มจากการจำหน่ายสินค้าที่ได้รับการพัฒนา ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 หรือคิดเป็นจำนวนเงินไม่น้อยกว่า 14,400-21,600 บาทต่อปี
2. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับไม่น้อยกว่า 1 เท่า (B/C ratio >1) หรือมูลค่าทางเศรษฐกิจที่ได้รับไม่น้อยกว่า 250,000 บาท

ทางสังคม :
1. มีส่วนช่วยสร้างความเข้มแข็งแก่วิสาหกิจชุมชนในพื้นที่
2. เกิดการจ้างงานคนในชุมชน
3. มีส่วนช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยววิถีชุมชน
4. มีส่วนช่วยส่งเสริมการอนุรักษ์สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น

ทางสิ่งแวดล้อม : มีส่วนช่วยลดมลพิษทางอากาศจากการเผาฟางข้าว

PROBLEM SITUATION
สถานการณ์ปัญหา

ต้องการพัฒนา “พิพิธภัณฑ์เรื่องข้าว” เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านข้าวและภูมิปัญญาชาวนาในท้องถิ่น โดยพิพิธภัณฑ์ได้เริ่มก่อร่างขึ้นแล้วบางส่วน แต่ยังมีอีกหลายองค์ประกอบที่จำเป็นต้องได้รับการพัฒนาและสนับสนุน รวมถึงการสร้างความเชื่อมโยงกับทุนทางวัฒนธรรม เชื่อมโยงการท่องเที่ยวชุมชน เพื่อสร้างเครือข่ายการท่องเที่ยวในพื้นที่ สร้างรายได้ให้กับกลุ่มชุมชนจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และบริการ และกระตุ้นเศรษฐกิจฐานรากด้วยการท่องเที่ยววิถีชุมชน อีกทั้งยังเป็นกลไกสำคัญในการอนุรักษ์ ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่สืบทอดกันมาของชาวนาไทย

ACTIVITIES
กิจกรรมที่เราต้องทำ

ปีที่ 1 (2569)
1. ค้นหาอัตลักษณ์ชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จังหวัดราชบุรี และรวบรวมข้อมูลองค์ความรู้เรื่องข้าวของชุมชน
2. พัฒนาผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ด้วยอัตลักษณ์ชุมชนอย่างน้อย 3 ชนิด
3. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ด้วยอัตลักษณ์ชุมชนอย่างน้อย 3 ชนิด

ปีที่ 2 (2570)
1. พัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว
2. สร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับธุรกิจเพื่อสังคม
3. พัฒนาพิพิธภัณฑ์เรื่องข้าว

ปีที่ 3 (2571)
1. พัฒนาช่องทางการตลาดของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว
2. พัฒนาการให้บริการด้านการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัวให้มีความพร้อมและมีศักยภาพ
3. ส่งเสริมการท่องเที่ยวพิพิธภัณฑ์เรื่องข้าว เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยววิถีชุมชน

GOALS
เป้าหมายที่ต้องการทำให้สำเร็จ

<u>ผลผลิต</u>
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 30 คน
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด ไม่น้อยกว่า 5 เรื่อง
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้ ไม่น้อยกว่า 2 คน
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ไม่น้อยกว่า 95.00

<u>ผลลัพธ์</u>
1. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่า 10 คน
2. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ ไม่น้อยกว่า 1 เท่า

กรณีโครงการใหม่

ข้อมูลผู้ประกอบการ

วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ตั้งอยู่เลขที่ 9/2 หมู่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี เกษตรกรในชุมชนมีการรวมตัวกันเป็นกลุ่มขึ้น เนื่องจากภาวะเศรษฐกิจและราคาข้าวที่ตกต่ำ ในช่วงปี 2555-2556 เพื่อผลิตข้าวบนพื้นที่ปลูกข้าวกว่า 600 ไร่ สำหรับบริโภคส่วนหนึ่งและอีกส่วนหนึ่งผลิตไว้สำหรับแปรรูปจำหน่ายในรูปวิสาหกิจชุมชน ซึ่งได้จดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนในปี 2557 สมาชิกแรกเข้า ถือหุ้นละ 100 บาท คนละไม่เกิน 10 หุ้น โดยมีโรงสีสำหรับสีข้าวเป็นของชุมชนเอง ทำให้สามารถลดต้นทุนการผลิตได้ นอกจากนี้ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ได้เข้าร่วมเป็นสมาชิกแปลงใหญ่ข้าว เพื่อลดต้นทุนและสร้างรายได้ให้กับครัวเรือน ปัจจุบันมีสมาชิกทั้งสิ้นจำนวน 37 คน ผลิตและจำหน่ายข้าวปลอดสาร และผลิตภัณฑ์ที่ทำจากวัสดุเหลือทิ้งจากการทำนาข้าว เช่น แกลบ และฟางข้าว โดยข้าวที่ผลิตขึ้นได้รับมาตรฐาน GMP เป็นข้าวปลอดสารทุกเม็ด และได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP มีทั้ง ข้าว กข. 43 ที่มีคุณสมบัติในการต้านโรคเบาหวานและยังสามารถลดน้ำหนักได้อีกด้วย ข้าวมะลิดำที่มีความหอมและนุ่ม ละมุน ข้าวไรซ์เบอรี่ ข้าวกล้อง ข้าวเขียวมอปลาย และข้าวสะใภ้ใหม่ โดยทั้งหมดเป็นข้าวทางเลือกของเกษตรกรในการลดพื้นที่ทำนาหันมาปลูกข้าวทางเลือกไว้บริโภคในครัวเรือนและแปรรูปจำหน่าย กระบวนการผลิตเริ่มจากการเตรียมดิน ปลูกข้าว เกี่ยวข้าว ตากข้าว สีข้าว และบรรจุในบรรจุภัณฑ์สำหรับจำหน่าย โดยจำหน่ายในราคาขายส่ง 55 บาทต่อกิโลกรัม และขายปลีก 60 บาทต่อกิโลกรัม มีรายได้เฉลี่ยประมาณ 12,000-18,000 บาทต่อเดือน หรือ 144,000-216,000 บาทต่อปี ทางกลุ่มสามารถผลิตข้าวปลอดสารได้ในปริมาณ 36,000 กิโลกรัมต่อปี ช่องทางการจัดจำหน่ายมีการจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ ได้แก่ เพจเฟซบุ๊ก และแอปพลิเคชันไลน์ ส่วนช่องทางออฟไลน์ ได้แก่ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ธนาคารกรุงไทย ตลาดประชารัฐ ถนนสายวัฒนธรรมที่จวนผู้ว่าราชการจังหวัดราชบุรี งานของอำเภอ งาน OTOP ต่าง ๆ และผลิตตามออเดอร์ จากการสำรวจปัญหาและความต้องการของกลุ่มฯ พบว่า ทางกลุ่มมีความต้องการพัฒนา “พิพิธภัณฑ์เรื่องข้าว” เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านข้าวและภูมิปัญญาชาวนาในท้องถิ่น โดยพิพิธภัณฑ์ได้เริ่มก่อร่างขึ้นแล้วบางส่วน แต่ยังมีอีกหลายองค์ประกอบที่จำเป็นต้องได้รับการพัฒนาและสนับสนุน รวมถึงการสร้างความเชื่อมโยงกับทุนทางวัฒนธรรม เชื่อมโยงการท่องเที่ยวชุมชน เพื่อสร้างเครือข่ายการท่องเที่ยวในพื้นที่ สร้างรายได้ให้กับกลุ่มชุมชนจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และบริการ และกระตุ้นเศรษฐกิจฐานรากด้วยการท่องเที่ยววิถีชุมชน อีกทั้งยังเป็นกลไกสำคัญในการอนุรักษ์ ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่สืบทอดกันมาของชาวนาไทย

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
ต้องการพัฒนา “พิพิธภัณฑ์เรื่องข้าว” เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านข้าวและภูมิปัญญาชาวนาในท้องถิ่น โดยพิพิธภัณฑ์ได้เริ่มก่อร่างขึ้นแล้วบางส่วน แต่ยังมีอีกหลายองค์ประกอบที่จำเป็นต้องได้รับการพัฒนาและสนับสนุน รวมถึงการสร้างความเชื่อมโยงกับทุนทางวัฒนธรรม เชื่อมโยงการท่องเที่ยวชุมชน เพื่อสร้างเครือข่ายการท่องเที่ยวในพื้นที่ สร้างรายได้ให้กับกลุ่มชุมชนจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และบริการ และกระตุ้นเศรษฐกิจฐานรากด้วยการท่องเที่ยววิถีชุมชน อีกทั้งยังเป็นกลไกสำคัญในการอนุรักษ์ ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่สืบทอดกันมาของชาวนาไทย	ค้นหาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนและองค์ความรู้เรื่องข้าวของชุมชน ด้วยการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับผู้นำชุมชน สมาชิกกลุ่มและปราชญ์ชาวบ้าน และนำข้อมูลมาวิเคราะห์อัตลักษณ์พัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชน เพื่อถ่ายทอดเรื่องราวของกลุ่มและผลิตภัณฑ์ สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ พัฒนามาตรฐานและยกระดับผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม ส่งเสริมให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับธุรกิจเพื่อสังคม และพัฒนาพิพิธภัณฑ์เรื่องข้าว ส่งเสริมการท่องเที่ยวพิพิธภัณฑ์ เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยววิถีชุมชน และพัฒนาด้านการตลาดของกลุ่ม

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนาในโครงการ (โปรดระบุ) : ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ข้าวปลอดสาร ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวและผลิตภัณฑ์จากฟางข้าวที่เหลือใช้จากการเก็บเกี่ยวข้าว และพิพิธภัณฑ์เรื่องข้าวเพื่อเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยววิถีชุมชน

7. <u>วัตถุประสงค์</u> :

1. เพื่อค้นหาอัตลักษณ์ชุมชนและองค์ความรู้เรื่องข้าวของชุมชน

2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ด้วยอัตลักษณ์ชุมชน

3. เพื่อจัดทำองค์ความรู้เรื่องข้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว

8. <u>กลุ่มเป้าหมาย</u> :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว

ที่ตั้ง 9/2 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120

ชื่อผู้ประสานงาน นายกริช ขำเจริญ เบอร์โทร 08 1858 9149

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด 13.746606 ลองติจูด 99.728956

9. <u>ระยะเวลาดำเนินการ</u> :

<u>ปีที่ 1 เริ่มดำเนินโครงการ 1 ตุลาคม 2568 – 30 กันยายน 2569</u>

<u>ปีที่ 2 เริ่มดำเนินโครงการ 1 ตุลาคม 2569 – 30 กันยายน 2570</u>

<u>ปีที่ 3 เริ่มดำเนินโครงการ 1 ตุลาคม 2570 – 30 กันยายน 2571</u>

10. <u>ห่วงโซ่คุณค่า(Value Chain)</u> :

ความต้องการ พัฒนาพิพิธภัณฑ์เรื่องข้าว เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านข้าวและภูมิปัญญาชาวนาในท้องถิ่น โดยพิพิธภัณฑ์ได้เริ่มก่อร่างขึ้นแล้วบางส่วน แต่ยังมีอีกหลายองค์ประกอบที่จำเป็นต้องได้รับการพัฒนาและสนับสนุน รวมถึงการสร้างความเชื่อมโยงกับทุนทางวัฒนธรรม เชื่อมโยงการท่องเที่ยวชุมชน เพื่อสร้างเครือข่ายการท่องเที่ยวในพื้นที่ สร้างรายได้ให้กับกลุ่มชุมชนจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และบริการ และกระตุ้นเศรษฐกิจฐานรากด้วยการท่องเที่ยววิถีชุมชน อีกทั้งยังเป็นกลไกสำคัญในการอนุรักษ์ ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่สืบทอดกันมาของชาวนาไทย

⇩

ต้นน้ำ	กลางน้ำ	ปลายน้ำ
1. ค้นหาอัตลักษณ์ชุมชนเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ 2. รวบรวมองค์ความรู้เรื่องข้าวเพื่อเป็นฐานความรู้ในพิพิธภัณฑ์	1. ผลิตภัณฑ์ที่สะท้อนถึงอัตลักษณ์ชุมชนเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ 2. บรรจุภัณฑ์ที่สะท้อนถึงอัตลักษณ์ชุมชนเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ 3. รูปแบบผลิตภัณฑ์จากวัสดุเหลือทิ้งจากกระบวนการเก็บเกี่ยว	1. พิพิธภัณฑ์เรื่องข้าวเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านข้าวและภูมิปัญญาชาวนาในท้องถิ่น 2. ส่งเสริมการท่องเที่ยวพิพิธภัณฑ์เรื่องข้าวเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยววิถีชุมชน 3. พัฒนาช่องทางการตลาดของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว 4. พัฒนาการให้บริการด้านการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว

⇩

ผลผลิต	ผลลัพธ์	ผลกระทบ
1. จำนวนองค์ความรู้เรื่องข้าว ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง 2. จำนวนสินค้าหรือบริการของชุมชนที่ได้รับการพัฒนา ไม่น้อยกว่า 3 ผลิตภัณฑ์หรือบริการ 3. จำนวนผู้เข้ารับการฝึกอบรม ไม่น้อยกว่า 30 คน	1. เกิดการส่งเสริมการท่องเที่ยววิถีชุมชน 2. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมมีองค์ความรู้ในการพัฒนาสินค้าหรือบริการ 3. สินค้าหรือบริการของชุมชนได้รับการพัฒนาด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม	1. กลุ่มชุมชนมีรายได้เพิ่มจากการจำหน่ายสินค้าที่ได้รับการพัฒนา ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 หรือคิดเป็นจำนวนเงินไม่น้อยกว่า 14,400-21,600 บาทต่อปี 2. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับไม่น้อยกว่า 1 เท่า (B/C ratio >1) หรือมูลค่าทางเศรษฐกิจที่ได้รับไม่น้อยกว่า 250,000 บาท 3. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชนไม่น้อยกว่า 2 อาชีพ

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

<table>
<tr><td colspan="2">IMPLEMENTATION</td><td>SOCIAL VALUE PROPOSITION</td><td colspan="2">MARKET</td></tr>
<tr><td>Partners (หุ้นส่วนความร่วมมือ)
- องค์การบริหารส่วนตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี
- มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง</td><td>DELIVERY (การส่งมอบผลิตภัณฑ์/บริการ)
- ผลิตและจำหน่ายข้าวปลอดสารและผลิตภัณฑ์ที่ทำจากวัสดุเหลือทิ้งจากการทำนาข้าว
- พิพิธภัณฑ์เรื่องข้าว</td><td>- อนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น
- อนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- ส่งเสริมการท่องเที่ยววิถีชุมชน</td><td>CUSTOMER SEGMENTS (ผู้ซื้ออยู่ในภาคส่วนไหน)
- กลุ่มนักท่องเที่ยวที่ซื้อผลิตภัณฑ์เป็นของฝาก
- กลุ่มนักท่องเที่ยวที่สนับสนุนผลิตภัณฑ์ชุมชน
- กลุ่มผู้บริโภคที่รักษ์สุขภาพ</td><td>MACRO ECONOMIC ENVIRONMENT (สภาวะแวดล้อมของเศรษฐกิจมหภาค)
- คาดว่าเศรษฐกิจไทยในปี 2025 จะขยายตัวประมาณ 1.8%
- การท่องเที่ยวยังเป็นหนึ่งในตัวขับเคลื่อนหลักของเศรษฐกิจในช่วงนี้</td></tr>
<tr><td colspan="2">SALE + MARKETING (การขายและการตลาด)
- จำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ ได้แก่ เพจเฟซบุ๊ก และแอปพลิเคชันไลน์ ส่วนช่องทางออฟไลน์ ได้แก่ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร ธนาคารกรุงไทย ตลาดประชารัฐ ถนนสายวัฒนธรรมที่จวนผู้ว่าราชการจังหวัดราชบุรี งานของอำเภอ งาน OTOP ต่าง ๆ และผลิตตามออเดอร์
- เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวในชุมชน</td><td>- กลุ่มชุมชนมีรายได้เพิ่มจากการจำหน่ายสินค้าที่ได้รับการพัฒนา
- เกิดการจ้างงานคนในชุมชน
- มีส่วนช่วยสร้างความเข้มแข็งแก่วิสาหกิจชุมชนในพื้นที่
- มีส่วนช่วยอนุรักษ์ภูมิปัญญาไทย
- มีส่วนช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน</td><td colspan="2">COMPETITORS (คู่แข่งขัน)
- กลุ่มชุมชนผู้ผลิตข้าวปลอดสาร</td></tr>
<tr><td colspan="4">FINANCE</td></tr>
<tr><td colspan="2">Cost OF DELIVERY (ต้นทุนการดำเนินงาน)
- ค่าวัตถุดิบ ประมาณ 5,000 บาท ต่อเดือน
- ค่าบรรจุภัณฑ์ ประมาณ 2,000 บาทต่อเดือน
- ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ เช่น ค่าสาธารณูปโภคต่าง ๆ ประมาณ 1,000 บาท ต่อเดือน</td><td>SURPLUS (การจัดการกำไร)
- ลงทุนพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ตอบสนองความต้องการของชุมชน
- ลงทุนเพื่อปรับปรุงคุณภาพสินค้าและบรรจุภัณฑ์</td><td colspan="2">Revenue (รายได้)
- รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์หรือบริการ จำนวนไม่น้อยกว่า 20,000 บาทต่อเดือน</td></tr>
</table>

ที่มา : สถาบันวิจัยเพื่อการพัฒนานวัตกรรมสังคม วิทยาลัยผู้นำและนวัตกรรมสังคม มหาวิทยาลัยรังสิต (https://sirdi-csi.com/article/social-business-model-canvas/)

12. <u>แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart)</u> :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ[4]	วิธีการดำเนินงาน[5]
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
1. รวบรวมข้อมูลองค์ความรู้เรื่องข้าวของชุมชน													10,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ น.ส.หนึ่งฤทัย แก้วคำ	ประชุมร่วมกับกลุ่มชุมชน
2. พัฒนาผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ด้วยอัตลักษณ์ชุมชน อย่างน้อย 3 ชนิด													85,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก นายนฤพน ไพศาลตันติวงศ์ น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
3. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ด้วยอัตลักษณ์ชุมชน อย่างน้อย 3 ชนิด													85,000	นายคณิต อยู่สมบูรณ์ ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
4. พัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์หรือบริการของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว													75,000	ดร.ชลากร อุดมรักษาสกุล น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ น.ส.หนึ่งฤทัย แก้วคำ	การบรรยายและให้คำปรึกษา
5. สร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับธุรกิจเพื่อสังคม													75,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ น.ส.หนึ่งฤทัย แก้วคำ	แลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกับกลุ่มชุมชน

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี (ต่อ)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ[4]	วิธีการดำเนินงาน[5]
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
6. พัฒนาพิพิธภัณฑ์เรื่องข้าว													100,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ น.ส.หนึ่งฤทัย แก้วคำ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
7. พัฒนาช่องทางการตลาดของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูนบ้านเนินหนองบัว													70,000	ผศ.ผุสสดี วัฒนเมธา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ น.ส.หนึ่งฤทัย แก้วคำ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
8. พัฒนาการให้บริการด้านการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูนบ้านเนินหนองบัว ให้มีความพร้อมและมีศักยภาพ													90,000	ดร.ชัยวุฒิ ชัยฤกษ์ ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
9. ส่งเสริมการท่องเที่ยวพิพิธภัณฑ์เรื่องข้าวเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยววิถีชุมชน													90,000	ดร.ชัยวุฒิ ชัยฤกษ์ ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
สรุปงบประมาณ	180,000				250,000				250,000				680,000		

[4]ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

[5]วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ต.ค	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการดำเนินงาน
1. รวบรวมข้อมูลองค์ความรู้เรื่องข้าวของชุมชน													10,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ น.ส.หนึ่งฤทัย แก้วคำ	ประชุมร่วมกับกลุ่มชุมชน
2. พัฒนาผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูนบ้านเนินหนองบัวด้วยอัตลักษณ์ชุมชนอย่างน้อย 3 ชนิด													85,000	ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา ผศ.ดร.เชาวลิต อุปฐาก นายนฤพน ไพศาลตันติวงศ์ น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
3. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูนบ้านเนินหนองบัวด้วยอัตลักษณ์ชุมชนอย่างน้อย 3 ชนิด													85,000	นายคณิต อยู่สมบูรณ์ ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา น.ส.ดวงฤทัย แก้วคำ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
สรุปงบประมาณ													180,000		

13. <u>ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ</u> :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	30	30	30
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	5	5	5
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	2	3	4
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	95	95	95
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	10	15	20
6. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ	เท่า	180,000	250,000	250,000

14. <u>หน่วยงานสนับสนุน</u> :

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุนโครงการ	**รูปแบบการสนับสนุน** ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ
องค์การบริหารส่วนตำบลเตาปูน	อาคารสถานที่ การจัดกิจกรรม การประชาสัมพันธ์
วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว	สถานที่ การจัดกิจกรรม ข้อมูลผลิตภัณฑ์และบริการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏหมู่บ้านจอมบึง	ข้อมูล องค์ความรู้ นักวิจัย

15. <u>ผลกระทบ</u> :

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ) โปรดระบุ

<u>1. กลุ่มชุมชนมีรายได้เพิ่มจากการจำหน่ายสินค้าที่ได้รับการพัฒนา ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 หรือคิดเป็นจำนวนเงินไม่น้อยกว่า 14,400-21,600 บาทต่อปี</u>

<u>2. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับไม่น้อยกว่า 1 เท่า (B/C ratio >1) หรือมูลค่าทางเศรษฐกิจที่ได้รับไม่น้อยกว่า 250,000 บาท</u>

โดยใช้สูตรคำนวณผลตอบแทนโครงการ (เท่า) = $\frac{\text{รวมรายได้แต่ละคนหารด้วยจำนวนคน X 12 เดือน}}{\text{ต้นทุนโครงการต่อคน}}$

ลดรายจ่าย (แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ประกอบการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้ในการประกอบธุรกิจ) โปรดระบุ

-

15.2 สังคม (ผลกระทบของธุรกิจในด้านสังคม เช่น การพัฒนาอาชีพและคุณภาพชีวิตให้กับชุมชน เพิ่มอัตราการจ้างงานในชุมชน ส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น การดูแกลุ่มเปราะบางในพื้นที่ เป็นต้น) โปรดระบุ

<u>1. มีส่วนช่วยสร้างความเข้มแข็งแก่วิสาหกิจชุมชนในพื้นที่</u>

<u>2. เกิดการจ้างงานคนในชุมชน</u>

<u>3. มีส่วนช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยววิถีชุมชน</u>

<u>4. มีส่วนช่วยส่งเสริมการอนุรักษ์สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น</u>

15.3 สิ่งแวดล้อม (ผลกระทฝบของธุรกิจในด้านสิ่งแวดล้อม เช่น การลดปัญหามลพิษ การจัดการขยะ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรดระบุ

<u>1. มีส่วนช่วยลดมลพิษทางอากาศจากการเผาฟางข้าว</u>

16. <u>งบประมาณขอรับการสนับสนุน</u> :

จำนวนทั้งสิ้น <u>680,000</u> บาท

ปีที่ 1 พ.ศ. <u>2569</u> จำนวน <u>180,000</u> บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. <u>2570</u> จำนวน <u>250,000</u> บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. <u>2571</u> จำนวน <u>250,000</u> บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

*(<u>คำอธิบาย</u> : แจกแจงเฉพาะปีงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุนในปีปัจจุบัน โดยให้แจกแจงรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการรายกิจกรรมที่ตรงกับข้อ 12.2 โดยจัดทำ **<u>เป็นงบตัวคูณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น]</u>** โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)*

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 180,000 บาท มีรายการดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
1. รวบรวมข้อมูลองค์ความรู้เรื่องข้าวของชุมชน	ค่าจ้างจัดทำสื่อเผยแพร่องค์ความรู้เรื่องข้าว	1 งาน	20,000	20,000
2. พัฒนาผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ด้วยอัตลักษณ์ชุมชน อย่างน้อย 3 ชนิด	ค่าจ้างเหมารถตู้รับจ้าง	1 คัน * 2 วัน	3,500	7,000
	ค่าตอบแทนวิทยากร	2 คน * 6 ชม. * 2 วัน	600	14,400
	ค่าอาหารกลางวัน	40 คน * 2 มื้อ	150	12,000
	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	40 คน * 4 มื้อ	35	5,600
	ค่าเช่าที่พัก	8 คน * 1 คืน	750	6,000
	ค่าเบี้ยเลี้ยงคณะทำงาน	6 คน * 1 วัน	240	1,440
	ค่าวัสดุสาธิตและถ่ายทอดเทคโนโลยี	1 งาน	20,920	20,920
3. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ด้วยอัตลักษณ์ชุมชน อย่างน้อย 3 ชนิด	ค่าจ้างเหมารถตู้รับจ้าง	1 คัน * 2 วัน	3,500	7,000
	ค่าตอบแทนวิทยากร	2 คน * 6 ชม. * 2 วัน	600	14,400
	ค่าอาหารกลางวัน	40 คน * 2 มื้อ	150	12,000
	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	40 คน * 4 มื้อ	35	5,600
	ค่าเช่าที่พัก	8 คน * 1 คืน	750	6,000
	ค่าเบี้ยเลี้ยงคณะทำงาน	6 คน * 1 วัน	240	1,440
	ค่าวัสดุสาธิตและถ่ายทอดเทคโนโลยี	1 งาน	10,000	10,000
	ค่าจ้างออกแบบบรรจุภัณฑ์	1 งาน	20,000	20,000
	ค่าเอกสารฝึกอบรม	30 ชุด * 3 งาน	50	4,500
	ค่าป้ายไวนิลประชาสัมพันธ์โครงการ	1 งาน	1,700	1,700
	ค่าวัสดุสำนักงาน	1 งาน	10,000	10,000

หมายเหตุ

- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ค่าเบี้ยเลี้ยง เบิกตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลักและแสดงหลักฐานการจ้างงานชัดเจน
- ค่าจ้างเหมาทดสอบทางวิทยาศาสตร์ ให้แนบรายละเอียดอัตราค่าบริการ
- ค่าวัสดุ/อุปกรณ์ ค่าวัสดุสำนักงานที่ใช้ในการจัดกิจกรรม ต้องให้รายละเอียดว่ามีวัสดุและอุปกรณ์อะไรที่จำเป็นต้องใช้ในการดำเนินโครงการ บางอย่างผู้ประกอบการสามารถร่วมออกค่าใช้จ่ายได้หรือไม่
- ค่าวัสดุการเกษตรค่าวัสดุวิทยาศาสตร์และสารเคมี ให้แจกแจงรายละเอียดว่าคืออะไร

17. <u>การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล</u> : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

(1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส

(2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์

(3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ

(4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย

(5) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนามในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. <u>การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ</u> :

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



.....

(<u>นางสาวดวงฤทัย แก้วคำ</u>)
ผู้เสนอโครงการ
นักวิชาการศึกษาชำนาญการ
หัวหน้างานบริการวิชาการ สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

บทที่ 2
ผลการดำเนินงาน

2.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ (ระบุแต่ละกิจกรรม เช่น 1 มค. – 30 กย.)	สถานะการดำเนินงานในแต่ละกิจกรรม	
		เสร็จแล้ว	ขอขยายเวลา
1. รวบรวมข้อมูลองค์ความรู้เรื่องข้าวของชุมชน	1 ตุลาคม 2568 ถึง 30 มกราคม 2569	√	
2. พัฒนาผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ด้วยอัตลักษณ์ชุมชน อย่างน้อย 3 ชนิด	1 กุมภาพันธ์ ถึง 30 พฤษภาคม 2569	√	
3. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ด้วยอัตลักษณ์ชุมชน อย่างน้อย 3 ชนิด	1 มิถุนายน ถึง 30 กันยายน 2569	√	

2.2 สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนของแต่ละกิจกรรมที่กำหนด

2.2.1 รวบรวมข้อมูลองค์ความรู้เรื่องข้าวของชุมชน

วันที่ 5 สิงหาคม 2569 นี้ ได้รับเกียรติจาก อาจารย์ ดร.ชัยวุฒิ ชัยฤกษ์ อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นวิทยากรบรรยายและฝึกปฏิบัติในหัวข้อ การถอดรหัสภูมิปัญญาชาวบ้าน จากรากเหง้าวัฒนธรรมสู่นิทรรศการเพื่อการเรียนรู้ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา สำรวจ และถอดรหัสองค์ความรู้จากภูมิปัญญาชาวบ้าน ที่แฝงอยู่ในรากเหง้าวัฒนธรรมท้องถิ่นอย่างเป็นระบบ ทั้งในมิติประวัติศาสตร์ วิถีชีวิต และเทคนิควิธีการแบบดั้งเดิม ปลูกฝังจิตสำนึกในการอนุรักษ์ สืบสาน และสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยเชื่อมโยงคุณค่าจากคนรุ่นเก่าสู่แรงบันดาลใจของคนรุ่นใหม่ และเปิดโอกาสให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการนำเสนออัตลักษณ์ของตนเอง














วันที่ 6 สิงหาคม 2569 ได้รับเกียรติจาก อาจารย์ ดร.ชัยวุฒิ ชัยฤกษ์ อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นวิทยากรบรรยายและฝึกปฏิบัติในหัวข้อ การพัฒนาศักยภาพวิทยากรชุมชนและภาคีเครือข่ายอาสาสมัครพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น เพื่อเสริมสร้างศักยภาพให้กับคนในชุมชนในการรวบรวมองค์ความรู้ ถ่ายทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพคนในชุมชน อาสาสมัครพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีความรู้ ความเข้าใจ และทักษะในการรวบรวม วิเคราะห์ และถอดรหัสองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น สามารถนำรากเหง้าทางวัฒนธรรมมาถ่ายทอดและจัดทำเป็นนิทรรศการหรือสื่อการเรียนรู้ที่เหมาะสม ตลอดจนส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชนในการอนุรักษ์ สืบสาน และต่อยอดทุนทางวัฒนธรรมให้เกิดคุณค่าและประโยชน์ต่อการพัฒนาแหล่งเรียนรู้ของชุมชนอย่างยั่งยืน










วันที่ 20 สิงหาคม 2569 นี้ ได้รับเกียรติจาก ดร.ดวงฤทัย แก้วคำ นักวิชาการศึกษาชำนาญการ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ในหัวข้อ การจัดทำแผนกลยุทธ์การบริหารจัดการและการสร้างรายได้เพื่อการพึ่งตนเองของพิพิธภัณฑ์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างความรู้และทักษะให้แก่ผู้ปฏิบัติงานด้านพิพิธภัณฑ์และภาคีเครือข่ายในการจัดทำแผนกลยุทธ์การบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์ การวางแผนด้านรายได้และการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ ตลอดจนสามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างรายได้และพัฒนาพิพิธภัณฑ์ให้มีความเข้มแข็ง สามารถพึ่งพาตนเองและดำเนินงานได้อย่างยั่งยืน










วันที่ 17 สิงหาคม 2569 ได้รับเกียรติจาก ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สิริรัตน์ พานิช อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ ในหัวข้อ การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว และวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ได้แก่ ถุงข้าวหอม และโอ่งเทียนหอม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความรู้และทักษะในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวและวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ สามารถนำทรัพยากรและวัสดุในท้องถิ่นมาสร้างสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าและเพิ่มมูลค่า ตลอดจนต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีความหลากหลาย สร้างรายได้ และส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและยั่งยืน










วันที่ 18 สิงหาคม 2569 ได้รับเกียรติจาก อาจารย์นฤพน ไพศาลตันติวงศ์ คณะอุตสาหกรรมสิ่งทอและออกแบบแฟชั่น ราชมงคลพระนคร เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ในหัวข้อ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกอัตลักษณ์ชุมชนจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร (ฟางข้าว) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความรู้และทักษะในการนำวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร โดยเฉพาะฟางข้าว มาประยุกต์ใช้ในการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกที่สะท้อนอัตลักษณ์และภูมิปัญญาของชุมชน สามารถเพิ่มมูลค่าให้กับวัสดุเหลือใช้ สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่น และต่อยอดสู่การสร้างรายได้และอาชีพให้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน










วันที่ 28 สิงหาคม 2569 ได้รับเกียรติจาก ดร.คณิต อยู่สมบูรณ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ราชมงคลพระนคร เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ ในหัวข้อ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ตามแนวคิดการเล่าเรื่องสะท้อนวิถีวัฒนธรรมชาวนาและการเกษตร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างความรู้และทักษะในการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ โดยนำแนวคิดการเล่าเรื่องมาถ่ายทอดอัตลักษณ์ วิถีชีวิต วัฒนธรรมของชาวนา และภูมิปัญญาด้านการเกษตรของชุมชน ตลอดจนสามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างบรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม และโดดเด่น










ดำเนินการรวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับข้าวและภูมิปัญญาของชุมชน เพื่อมจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ความรู้ให้แก่ประชาชนและผู้ที่สนใจ โดยได้จัดตั้งเพจ Facebook พิพิธภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นวิถีวัฒนธรรมข้าวเตาปูน เพื่อเป็นช่องทางในการเผยแพร่ข้อมูลความรู้ ข่าวสาร และกิจกรรมต่าง ๆ ของชุมชน รวมถึงการจัดทำสื่อโปสเตอร์ประชาสัมพันธ์และสื่อวิดีโอ เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ให้อยู่ในรูปแบบที่เข้าใจง่าย น่าสนใจ และเข้าถึงได้สะดวกผ่านสื่อออนไลน์









2.2.2 พัฒนาผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ด้วยอัตลักษณ์ชุมชน อย่างน้อย 3 ชนิด ดังนี้

ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์อัตลักษณ์ชุมชน จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ถุงข้าวหอม ผลิตภัณฑ์โอ่งเทียนหอมราชบุรี และผลิตภัณฑ์โมบายจากฟางข้าว ภายใต้แนวคิด “ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว” พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีเอกลักษณ์โดดเด่น สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน และสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับวัสดุและทรัพยากรในท้องถิ่น ทั้งนี้ ได้นำผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นไปเผยแพร่และประชาสัมพันธ์ ณ สถานที่ท่องเที่ยว เพื่อสร้างการรับรู้และแนะนำผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง จัดจำหน่ายและเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์ชุมชนเข้ากับกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เพื่อเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวและผู้สนใจได้รู้จัก เข้าถึง และเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ อันจะนำไปสู่การสร้างโอกาสทางการตลาด



ภาพผลิตภัณฑ์ถุงข้าวหอม



ภาพผลิตภัณฑ์โอ่งเทียนหอมราชบุรี



ภาพผลิตภัณฑ์โมบายจากฟางข้าว ในน้ำมีปลา ในนามีข้าว

2.2.4 พัฒนาบรรจุภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว ด้วยอัตลักษณ์ชุมชน อย่างน้อย 3 ชนิด ดังนี้

วันที่ 28 สิงหาคม 2569 ได้รับเกียรติจาก ดร.คณิต อยู่สมบูรณ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ราชมงคลพระนคร เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้ ในหัวข้อ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ตามแนวคิดการเล่าเรื่องสะท้อนวิถีวัฒนธรรมชาวนาและการเกษตร โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างความรู้และทักษะในการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ โดยนำแนวคิดการเล่าเรื่องมาถ่ายทอดอัตลักษณ์ วิถีชีวิต วัฒนธรรมของชาวนา และภูมิปัญญาด้านการเกษตรของชุมชน ตลอดจนสามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างบรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม และโดดเด่น










2.3 รายชื่อผู้รับการฝึกอบรม

ผู้สมัครเข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จังหวัดราชบุรี จำนวน 30 คน ข้อมูลดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ข้อมูลผู้เข้ารับการฝึกอบรม

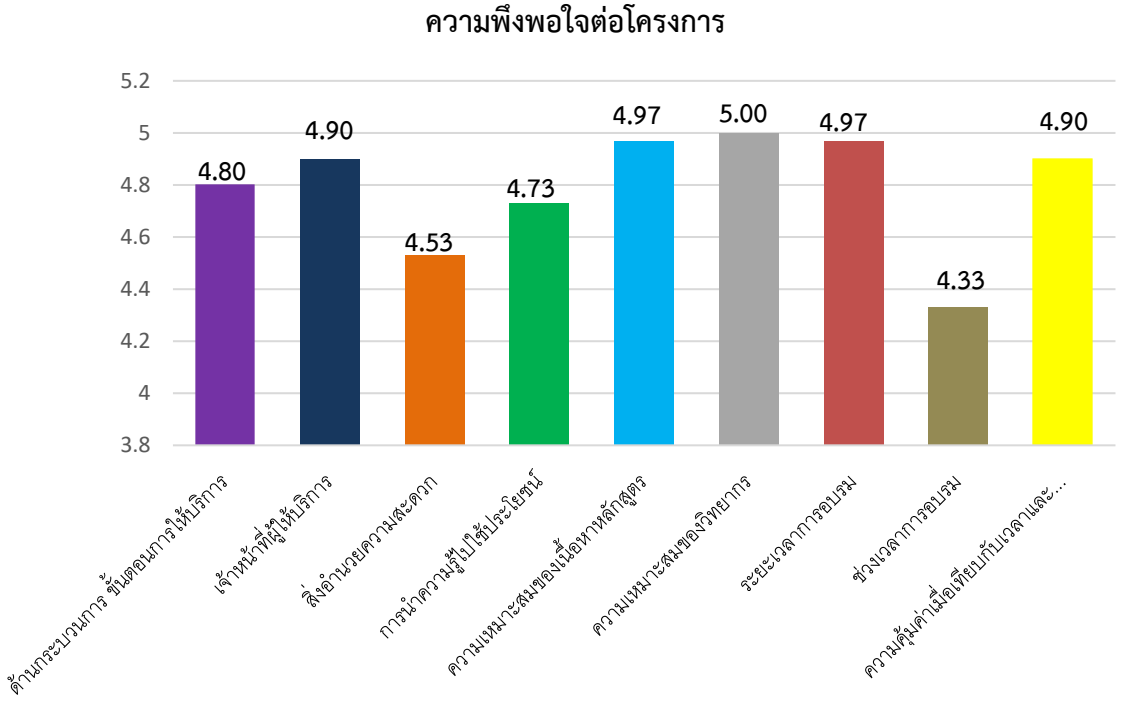
ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์
1	นายกริช ขำเจริญ	9/2 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี 70120	0818589149
2	นางสาวพะยอม เกตุมณี	12/2 หมู่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0615203201
3	นางสาวบุญยืน เกตุมณี	12/4 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0822518380
4	นางจันทนา ขำเจริญ	10/3 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0879246641
5	นางสาวปัทมา ไกรคำ	12/6 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0610491651
6	นางสาวสวาท ขำเจริญ	118 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0081913663
7	เด็กหญิงธณัชชา ร่มโพรีย์	โรงเรียนวัดเขาพระ ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0801098225
8	นางสายชล เตอสุภาพ	22/1 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0624185603
9	เด็กหญิงณัฐรินีย์ มะลิง	62/1 หมู่ที่ 5 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0924893770
10	เด็กหญิงปราณรุ้ง สุราพจน์	48/2 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	-
11	เด็กชายคุณากร ศิริองอาจ	ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0649752971
12	เด็กชายนฤบดินทร์ เพ็ชรมา	18/2 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	-
13	เด็กชายไรวินท์ พูลเกษม	4/103 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0917856422
14	นางวิไลพร บัวบาน	398 หมู่ที่ 8 ตำบลเจดีย์หัก อำเภอเมือง จังหวัดราชบุรี	0860475282

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	หมายเลขโทรศัพท์
15	นางสาวสุมล พูลเกษม	19/14 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0811783694
16	นางสาวสำเนา คำเทศ	11/3 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0937467751
17	นางสาวิ้ม แย้มมา	42/1 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0811940285
18	นายสามารถ พูลเกษม	18 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0811902975
19	นางสาวติ้ม แย้มมา	11/2 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0899187311
20	นางนมเนย คำเทศ	99 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0623352067
21	นางแว่น จีนยิ้ม	25 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	-
22	นางมาลี เกตุมณี	12/1 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	-
23	นายเอนก คำเทศ	19/4 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0656700425
24	นางสมหมาย ทองมี	11/5 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	-
25	นายตระการ สุกจัด	55/4 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0830569820
26	นายสนาม ออกเรียว	12/3 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	-
27	นายบรรจบ จูตั้ง	80/3 หมู่ที่ 7 ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0811909837
28	เด็กชายชราริศ ยองหนึ่ง	โรงเรียนวัดเขาพระ ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0872561614
29	นายวิออนศักดิ์ ขำเจริญ	ตำบลเตาปูน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	-
30	นางสาวจำปา ยังพะยอ	12 หมู่ที่ 7 อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี	0647279178

2.4 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมของโครงการ

ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าอบรม โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี ครั้งที่ 1 ในวันที่ 5 สิงหาคม 2569 ครั้งที่ 2 ในวันที่ 6 สิงหาคม 2569 ครั้งที่ 3 ในวันที่ 17 สิงหาคม 2569 ครั้ง 4 ในวันที่ 18 สิงหาคม 2569 ครั้งที่ 5 ในวันที่ 20 สิงหาคม 2569 และครั้งที่ 6 ในวันที่ 28 สิงหาคม 2569 ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี โดยประเมินจากแบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยีทันที 6 สูตร หลักสูตรละ 30 ฉบับ จากผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ได้ผลการวิเคราะห์ ดังนี้

หลักสูตรที่ 1 จากข้อมูลวัดความพึงพอใจและข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร หัวข้อ “การถอดรหัสภูมิปัญญาชาวนา จากรากเหง้าวัฒนธรรมสู่นิทรรศการเพื่อการเรียนรู้” พบว่าผู้ประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุดในทุกด้าน โดยพึงพอใจมากที่สุดในด้านความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ความสามารถ เทคนิคการสอน) ค่าเฉลี่ย **5.00** รองลงมาด้านความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร และด้านระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน) ค่าเฉลี่ย **4.97** ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดียิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ) และด้านความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ค่าเฉลี่ย **4.90** ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ) ค่าเฉลี่ย **4.80** ด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ค่าเฉลี่ย **4.73** ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรมฯลฯ) ค่าเฉลี่ย **4.53** และด้านช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม) ค่าเฉลี่ย **4.33** ตามลำดับ

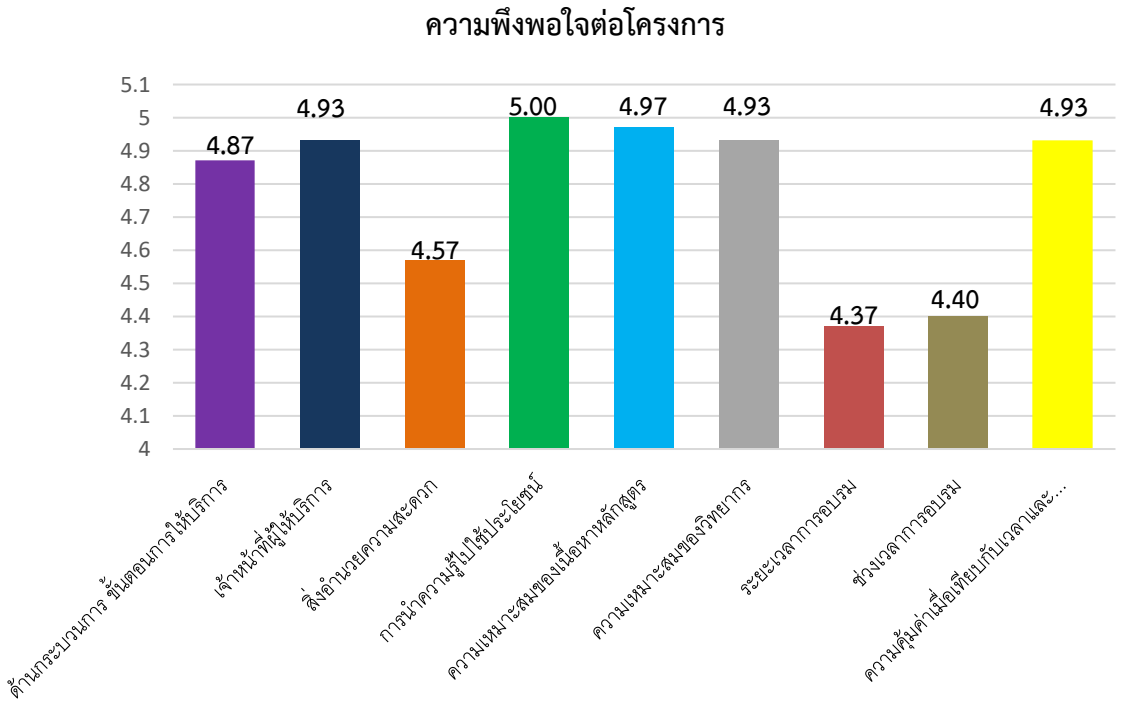


แผนภูมิที่ 2.1 ผลการประเมินเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยีทันที หลักสูตรที่ 1

ตารางที่ 2.2 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ หลักสูตรที่ 1 N = 30

รายการ	ระดับความคิดเห็น														
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่พึงพอใจ		รวม %	ค่าเฉลี่ย $\bar{x}$	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่นการประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแลและการทำงานอย่างมีขั้นตอน)	24	80.00	6	20.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.80	**มากที่สุด**
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดียิ้มแย้ม แจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	27	90.00	3	10.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.90	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	16	53.33	14	46.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.53	มากที่สุด
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพหรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	22	73.33	8	26.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.73	มากที่สุด
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	29	96.67	1	3.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.97	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ความสามารถ เทคนิคการสอน)	30	100.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	5.00	มากที่สุด
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	29	96.67	1	3.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.97	มากที่สุด
8. ช่วงเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	10	33.33	20	66.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.33	มากที่สุด
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	27	90.00	3	10.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.90	มากที่สุด
รวม	**214**	**79.26**	**56**	**20.74**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**100**	**4.79**	**มากที่สุด**

หลักสูตรที่ 2 จากข้อมูลวัดความพึงพอใจและข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร หัวข้อ “การพัฒนาศักยภาพวิทยากรชุมชนและภาคีเครือข่ายอาสาสมัครพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น” พบว่าผู้ประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุดในทุกด้าน โดยพึงพอใจมากที่สุดในด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ค่าเฉลี่ย **5.00** รองลงมาด้านความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ค่าเฉลี่ย **4.97** ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดียิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ) ด้านความเหมาะสมของวิทยากร และด้านความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ค่าเฉลี่ย **4.93** ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ) ค่าเฉลี่ย **4.87** ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรมฯลฯ) ค่าเฉลี่ย **4.57** ด้านช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม) ค่าเฉลี่ย **4.40** และด้านระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน) ค่าเฉลี่ย 4.37 ตามลำดับ

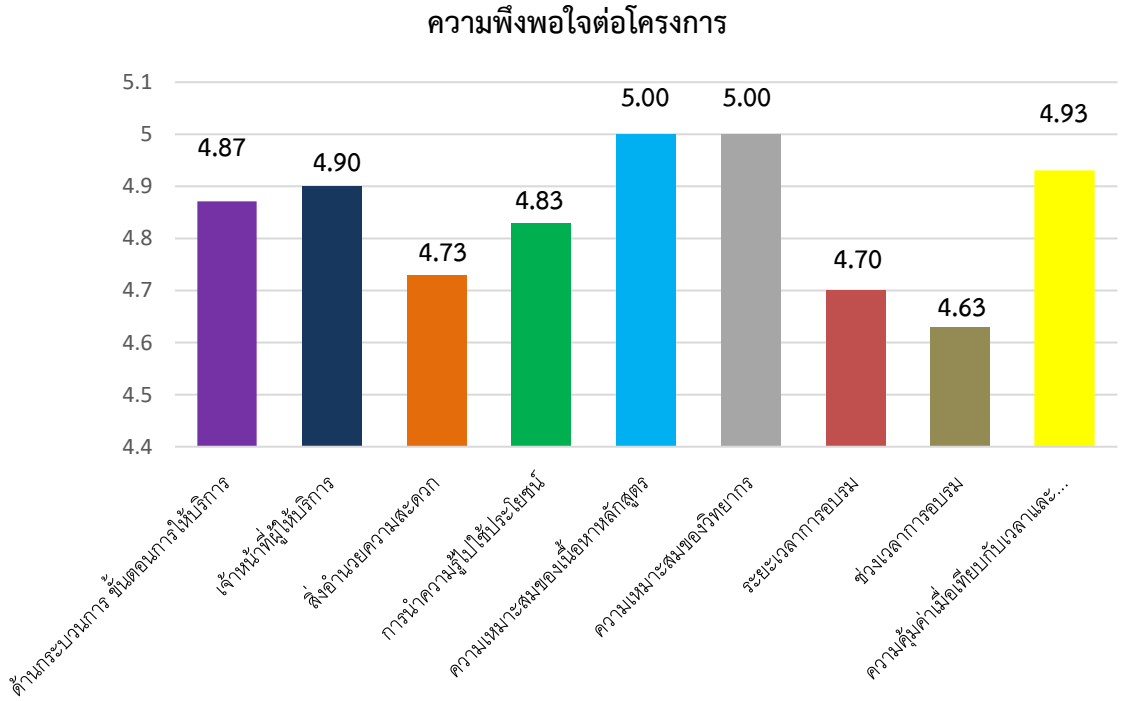


แผนภูมิที่ 2.2 ผลการประเมินเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยีทันที หลักสูตรที่ 2

ตารางที่ 2.3 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ หลักสูตรที่ 2 N = 30

รายการ	ระดับความคิดเห็น														
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่พึงพอใจ		รวม %	ค่าเฉลี่ย $\bar{x}$	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่นการประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแลและการทำงานอย่างมีขั้นตอน)	26	86.67	4	13.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.87	**มากที่สุด**
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดียิ้มแย้ม แจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	28	93.33	2	6.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.93	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	17	56.67	13	43.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.57	มากที่สุด
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพหรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	30	100.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	5.00	มากที่สุด
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	29	96.67	1	3.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.97	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ความสามารถ เทคนิคการสอน)	28	93.33	2	6.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.93	มากที่สุด
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	11	36.67	19	63.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.37	มากที่สุด
8. ช่วงเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	12	40.00	18	60.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.40	มากที่สุด
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	28	93.33	2	6.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.93	มากที่สุด
รวม	**209**	**77.41**	**61**	**22.59**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**100**	**4.77**	**มากที่สุด**

หลักสูตรที่ 3 จากข้อมูลวัดความพึงพอใจและข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว และวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์” พบว่าผู้ประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุดในทุกด้าน โดยพึงพอใจมากที่สุดในด้านความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร และด้านความเหมาะสมของวิทยากร ค่าเฉลี่ย **5.00** รองลงมาด้านความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ค่าเฉลี่ย **4.93** ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดียิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ) ค่าเฉลี่ย **4.90** ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ) ค่าเฉลี่ย **4.87** ด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ค่าเฉลี่ย **4.83** ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรมฯลฯ) ค่าเฉลี่ย **4.73** ด้านระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน) ค่าเฉลี่ย **4.70** และด้านช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม) ค่าเฉลี่ย **4.63** ตามลำดับ

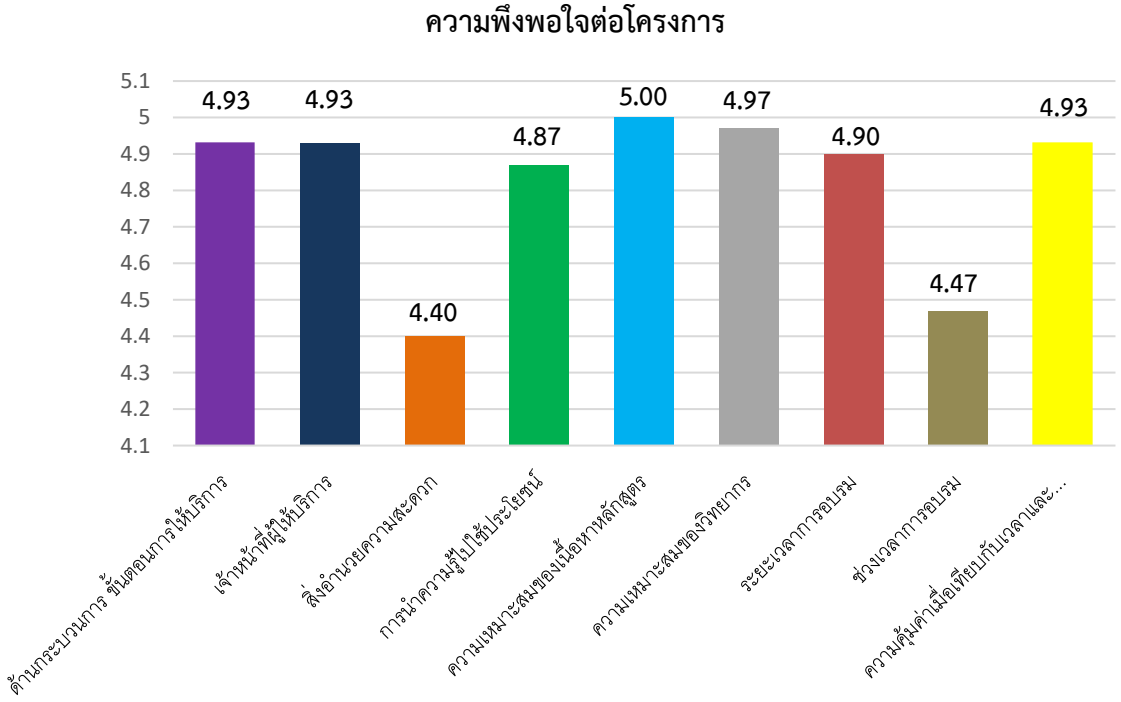


แผนภูมิที่ 2.3 ผลการประเมินเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยีทันที หลักสูตรที่ 3

ตารางที่ 2.4 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ หลักสูตรที่ 3 N = 30

รายการ	ระดับความคิดเห็น														
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่พึงพอใจ		รวม %	ค่าเฉลี่ย $\bar{x}$	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่นการประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแลและการทำงานอย่างมีขั้นตอน)	26	86.67	4	13.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.87	**มากที่สุด**
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดียิ้มแย้ม แจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	27	90.00	3	10.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.90	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	22	73.33	8	26.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.73	มากที่สุด
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพหรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	25	83.33	5	16.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.83	มากที่สุด
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	30	100.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	5.00	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ความสามารถ เทคนิคการสอน)	30	100.00	0	00.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	5.00	มากที่สุด
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	21	70.00	9	30.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.70	มากที่สุด
8. ช่วงเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	19	63.33	11	36.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.63	มากที่สุด
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	28	93.33	2	6.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.93	มากที่สุด
รวม	**228**	**84.44**	**42**	**15.56**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**100**	**4.82**	**มากที่สุด**

หลักสูตรที่ 4 จากข้อมูลวัดความพึงพอใจและข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร หัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกอัตลักษณ์ชุมชนจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร (ฟางข้าว)” พบว่าผู้ประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุดในทุกด้าน โดยพึงพอใจมากที่สุดในด้านความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ค่าเฉลี่ย **5.00** รองลงมาด้านความเหมาะสมของวิทยากร ค่าเฉลี่ย **4.97** ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ) ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดียิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ) และด้านความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ค่าเฉลี่ย **4.93** ด้านระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน) ค่าเฉลี่ย **4.90** ด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ค่าเฉลี่ย **4.87** ด้านช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม) ค่าเฉลี่ย **4.47** และด้านสิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ) ค่าเฉลี่ย **4.40** ตามลำดับ

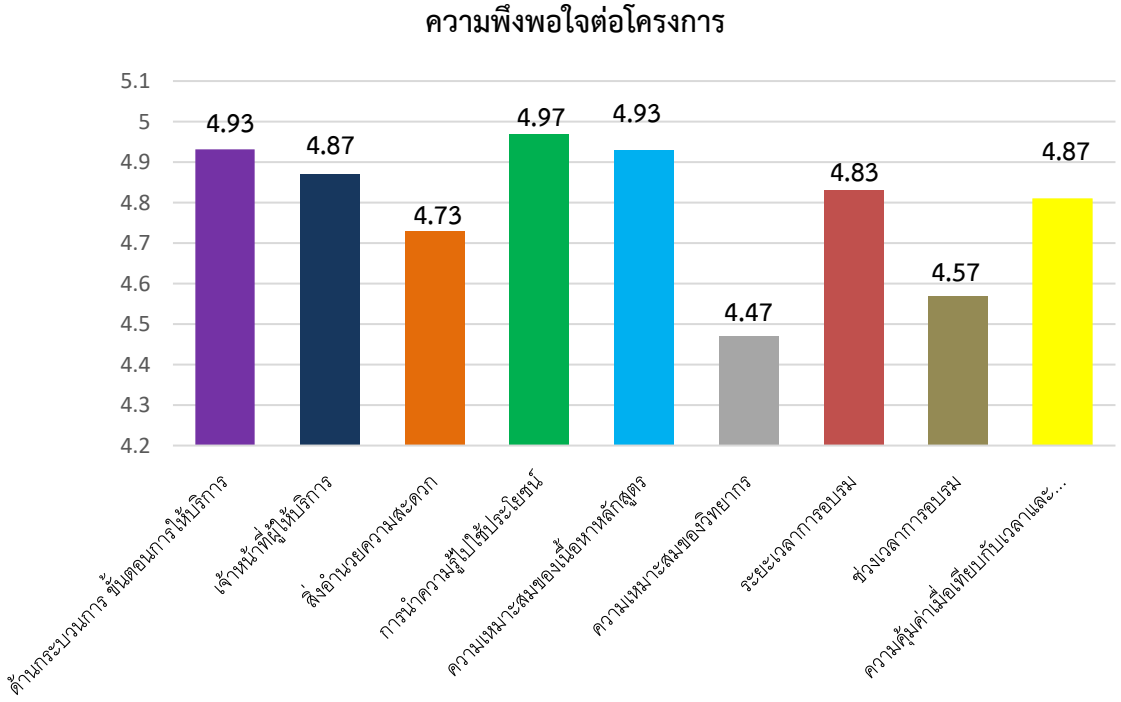


แผนภูมิที่ 2.4 ผลการประเมินเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยีทันที หลักสูตรที่ 4

ตารางที่ 2.5 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ หลักสูตรที่ 4 N = 30

รายการ	ระดับความคิดเห็น														
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่พึงพอใจ		รวม %	ค่าเฉลี่ย $\bar{x}$	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่นการประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแลและการทำงานอย่างมีขั้นตอน)	28	93.33	2	6.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.93	**มากที่สุด**
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดียิ้มแย้ม แจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	28	93.33	2	6.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.93	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	12	40.00	18	60.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.40	มากที่สุด
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพหรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	26	86.67	4	13.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.87	มากที่สุด
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	30	100.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	5.00	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ความสามารถ เทคนิคการสอน)	29	96.67	1	3.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.97	มากที่สุด
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	27	90.00	3	10.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.90	มากที่สุด
8. ช่วงเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	14	46.67	16	53.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.47	มากที่สุด
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	28	93.33	2	6.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.93	มากที่สุด
รวม	**222**	**82.22**	**48**	**17.78**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**100**	**4.82**	**มากที่สุด**

หลักสูตรที่ 5 จากข้อมูลวัดความพึงพอใจและข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร หัวข้อ “การจัดทำแผนกลยุทธ์การบริหารจัดการและการสร้างรายได้เพื่อการพึ่งตนเองของพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น” พบว่าผู้ประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุดในทุกด้าน โดยพึงพอใจมากที่สุดในด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ค่าเฉลี่ย **4.97** รองลงมาด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ) ด้านความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ค่าเฉลี่ย **4.93** ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดียิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ) และด้านความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ค่าเฉลี่ย **4.87** ด้านระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน) ค่าเฉลี่ย **4.83** ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรมฯลฯ) ค่าเฉลี่ย **4.73** ด้านช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม) ค่าเฉลี่ย **4.57** และด้านความเหมาะสมของวิทยากร ค่าเฉลี่ย **4.47** ตามลำดับ

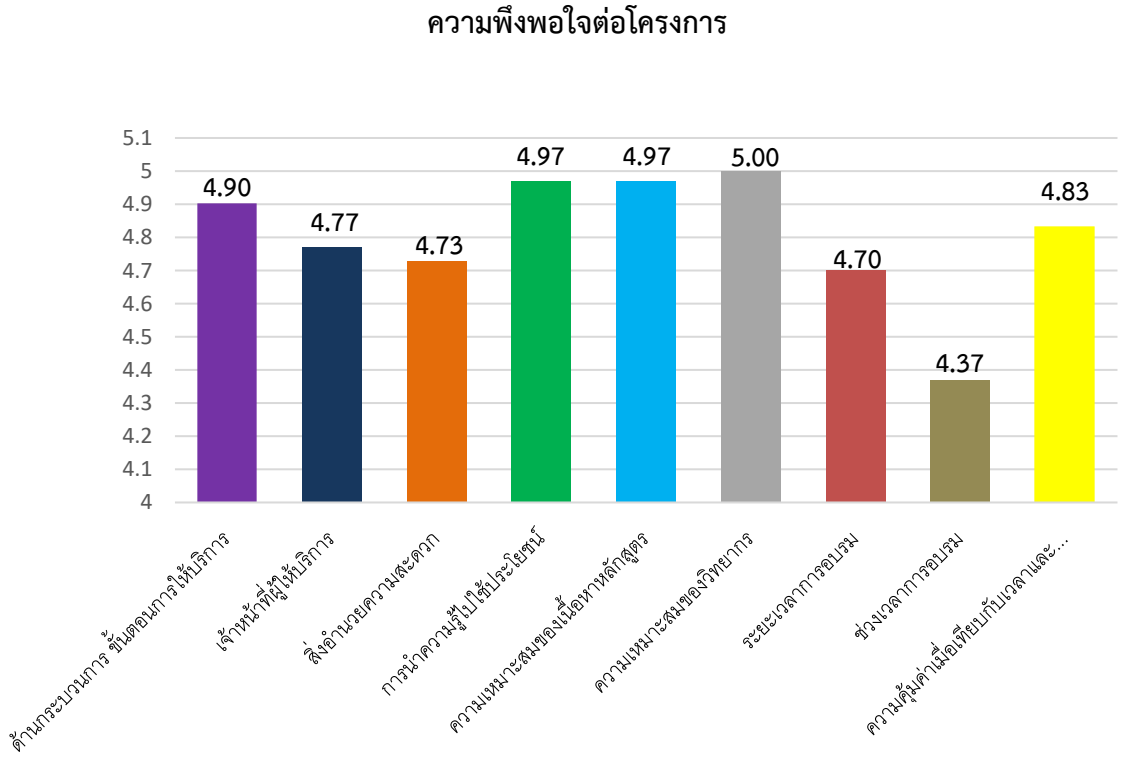


แผนภูมิที่ 2.5 ผลการประเมินเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยีทันที หลักสูตรที่ 5

ตารางที่ 2.6 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ หลักสูตรที่ 5 N = 30

รายการ	ระดับความคิดเห็น														
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่พึงพอใจ		รวม %	ค่าเฉลี่ย $\bar{x}$	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่นการประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแลและการทำงานอย่างมีขั้นตอน)	28	93.33	2	6.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.93	**มากที่สุด**
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดียิ้มแย้ม แจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	26	86.67	4	13.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.87	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	22	73.33	8	26.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.73	มากที่สุด
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพหรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	29	96.67	1	3.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.97	มากที่สุด
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	29	96.67	0	0.00	1	3.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.93	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ความสามารถ เทคนิคการสอน)	26	86.67	1	3.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.47	มากที่สุด
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	25	83.33	5	16.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.83	มากที่สุด
8. ช่วงเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	17	56.67	13	43.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.57	มากที่สุด
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	26	86.67	4	13.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.87	มากที่สุด
รวม	**228**	84.44	**38**	**14.07**	**1**	**0.37**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**100**	**4.80**	**มากที่สุด**

หลักสูตรที่ 6 จากข้อมูลวัดความพึงพอใจและข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร หัวข้อ “การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ตามแนวคิดการเล่าเรื่อง (Storytelling) สะท้อนวิถีวัฒนธรรมชาวนาและการเกษตร” พบว่าผู้ประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุดในทุกด้าน โดยพึงพอใจมากที่สุดในด้านความเหมาะสมของวิทยากร ค่าเฉลี่ย **5.00** รองลงมาด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ด้านความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร ค่าเฉลี่ย **4.97** ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ) ค่าเฉลี่ย **4.90** ด้านความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย ค่าเฉลี่ย **4.83** ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดียิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ) ค่าเฉลี่ย **4.77** ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรมฯลฯ) ค่าเฉลี่ย **4.73** ด้านระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน) ค่าเฉลี่ย **4.70** และด้านช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม) ค่าเฉลี่ย **4.37** ตามลำดับ



แผนภูมิที่ 2.6 ผลการประเมินเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยีทันที หลักสตรที่ 6

ตารางที่ 2.7 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ หลักสูตรที่ 6 N = 30

รายการ	ระดับความคิดเห็น														
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด		ไม่พึงพอใจ		รวม %	ค่าเฉลี่ย $\bar{x}$	ระดับความพึงพอใจ
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ			
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่นการประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแลและการทำงานอย่างมีขั้นตอน)	27	90.00	3	10.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.90	**มากที่สุด**
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดียิ้มแย้ม แจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)	23	76.67	7	23.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.77	มากที่สุด
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)	22	73.33	8	26.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.73	มากที่สุด
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพหรือใช้ในชีวิตประจำวัน)	29	96.67	1	3.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.97	มากที่สุด
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	29	96.67	1	3.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.97	มากที่สุด
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ความสามารถ เทคนิคการสอน)	30	100.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	5.00	มากที่สุด
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	21	70.00	9	30.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.70	มากที่สุด
8. ช่วงเวลาการอบรม (จำนวนวัน)	11	36.67	19	63.33	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.37	มากที่สุด
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	25	83.33	5	16.67	0	0.00	0	0.00	0	0.00	0	0.00	100	4.83	มากที่สุด
รวม	**217**	**80.37**	**53**	**19.63**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**0**	**0.00**	**100**	**4.80**	**มากที่สุด**

2.8 การประเมินผลการติดตามการนำไปใช้ประโยชน์

จากการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ได้ร้อยละ 100 โดยผู้เข้าร่วมโครงการส่วนใหญ่นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้หลัก จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 56.67 โดยระบุเป็นจำนวนเงิน น้อยกว่า 1,000 บาท จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 86.67 จำนวนเงิน 1,000 – 2,000 บาท จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 และจำนวนเงิน 2,001 – 3,000 บาท จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 3.33 ผู้เข้าร่วมโครงการส่วนใหญ่เริ่มนำความรู้ ที่ได้รับไปใช้หลังการอบรมทันที จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 76.67 ใช้หลังการอบรมภายใน 1 เดือน จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 23.33 ส่วนใหญ่นำความรู้ไปใช้ในชุมชน/กลุ่ม จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 100.00 นำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านการประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 73.33 และเป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ต่อ จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 26.67 ตามลำดับ

ตารางที่ 2.8 แสดงค่าร้อยละของการนำไปใช้ประโยชน์

ผลการใช้ประโยชน์	จำนวน	ร้อยละ
การนำไปใช้ประโยชน์		
สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้	30	100.00
ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้กี่บาทต่อเดือน		
รายได้หลัก	17	56.67
รายได้เสริม	13	43.33
รวม	**30**	**100.00**
ระบุจำนวนเงิน		
น้อยกว่า 1,000 บาท	26	86.67
1,000 – 2,000 บาท	3	10.00
2,001 – 3,000 บาท	1	3.33
3,001 – 4,000 บาท	0	0.00
4,001 – 5,000 บาท	0	0.00
5,001 – 6,000 บาท	0	0.00
6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**

ตารางที่ 2.8 แสดงค่าร้อยละของการนำไปใช้ประโยชน์ (ต่อ)

ผลการใช้ประโยชน์	จำนวน	ร้อยละ
ท่านสามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายได้กี่บาทต่อเดือน		
น้อยกว่า 1,000 บาท	0	0.00
1,000 – 2,000 บาท	0	0.00
2,001 – 3,000 บาท	0	0.00
3,001 – 4,000 บาท	0	0.00
4,001 – 5,000 บาท	0	0.00
5,001 – 6,000 บาท	0	0.00
6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
มากกว่า 10,000 บาท	0	0.00
รวม	**0**	**0.00**
ด้านคุณภาพชีวิต		
สามารถระบุเป็นจำนวนเงิน	0	0.00
ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ	0	0.00
ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมฯ	0	0.00
ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้าน.....	0	0.00
รวม	**0**	**0.00**
ท่านเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เมื่อใด		
หลังการอบรมทันที	23	76.67
หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	7	23.33
หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	0	0.00
หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**
ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ที่ไหน		
ใช้ในครอบครัว	0	0.00
ใช้ในชุมชน/กลุ่ม	30	100.00
ใช้ในที่ทำงาน	0	0.00
ใช้เมื่อมีโอกาส	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**

ตารางที่ 2.8 แสดงค่าร้อยละของการนำไปใช้ประโยชน์ (ต่อ)

ผลการใช้ประโยชน์	จำนวน	ร้อยละ
ท่านนำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านใด		
ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	22	73.33
เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ต่อ	8	26.67
ให้บริการ/คำปรึกษา	0	0.00
อื่น ๆ	0	0.00
รวม	**30**	**100.00**

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถเพิ่มรายได้ จำนวน 30 คน หรือร้อยละ 100.00 โดยรวมรายได้ของแต่ละคนรวมเป็นจำนวน 17,900 บาทต่อเดือน เมื่อนำไปเทียบกับต้นทุนโครงการต่อคนอยู่ที่ 6,000.00 จะคิดเป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจ 1.19 เท่า โดยคิดจากสูตรคำนวณผลตอบแทนโครงการ (เท่า) ดังนี้

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

$$= \frac{7{,}160.00}{6{,}000.00}$$

$$= 1.19 \text{ เท่า}$$

บทที่ 3
สรุปผลการดำเนินงาน

สรุปผลการดำเนินงานโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี ดังนี้

3.1 สรุปผลการการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (3 ปี) ของผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	**หน่วย**	**ค่าเป้าหมายในแต่ละปี**					
		ปีที่ 1		ปีที่ 2		ปีที่ 3	
		แผน	**ผล**	แผน	ผล	แผน	ผล
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	**30**	**30**	30	**-**	30	-
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	**5**	**6**	5	**-**	5	-
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	**2**	**3**	3	**-**	4	-
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	**95**	**96.30**	95	**-**	95	-
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	**10**	**30**	15	**-**	20	-
6. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ	เท่า	**1**	**1.19**	1	**-**	1	-

3.2 สรุปผลการการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย	
		แผน	ผล
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	30	30
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	5	6 ดังนี้ 1. การถอดรหัสภูมิปัญญาชาวนาจากรากเหง้าวัฒนธรรมสู่นิทรรศการเพื่อการเรียนรู้ 2. การพัฒนาศักยภาพวิทยากรชุมชนและภาคีเครือข่ายอาสาสมัครพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น 3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว และวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ 4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกอัตลักษณ์ชุมชนจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร (ฟางข้าว) 5. การจัดทำแผนกลยุทธ์การบริหารจัดการและการสร้างรายได้เพื่อการพึ่งตนเองของพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น 6. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ตามแนวคิดการเล่าเรื่อง (Storytelling) สะท้อนวิถีวัฒนธรรมชาวนาและการเกษตร
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	2	3
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	95	96.30
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	10	30
6. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ	เท่า	1	1.19

3.3 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

3.3.1 ผลกระทบทางเศรษฐกิจ ดังนี้

1) กลุ่มชุมชนมีรายได้เพิ่มจากการจำหน่ายสินค้าที่ได้รับการพัฒนา เป็นจำนวนเงินรวม 17,900 บาท

2) มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ 1.19 เท่า (B/C ratio >1)

โดยใช้สูตรคำนวณผลตอบแทนโครงการ (เท่า)

$$= \frac{\text{รวมรายได้แต่ละคนหารด้วยจำนวนคน (ทั้งโครงการ) X 12 เดือน}}{\text{ต้นทุนโครงการต่อคน}}$$

3.3.2 ผลกระทบด้านสังคม คือ มีส่วนช่วยสร้างความเข้มแข็งแก่วิสาหกิจชุมชนในพื้นที่

3.4 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

ปีงบประมาณ (พ.ศ.)	งบประมาณที่ได้รับการสนับสนุน (บาท)	งบประมาณที่ใช้จ่าย (บาท)	งบประมาณคงเหลือ (บาท)	หมายเหตุ
2569	180,000	180,000	0	-
รวม	**180,000**	**180,000**	**0**	**-**

บทที่ 4
ปัญหา/อุปสรรค

การดำเนินงานโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี มีปัญหา/อุปสรรค และข้อเสนอแนะ/แนวทางการแก้ไข ดังนี้

4.1 ปัญหา/อุปสรรค

4.1.1 พิพิธภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น วิถีวัฒนธรรมข้าวเตาปูน ยังขาดการจัดตั้งโครงสร้างการบริหารงานและการกำหนดบทบาทหน้าที่ความรับผิดชอบของสมาชิกในแต่ละฝ่ายอย่างเป็นรูปธรรมและชัดเจน ส่งผลกระทบโดยตรงต่อกระบวนการรองรับหน่วยงานหรือองค์กรภายนอกที่ติดต่อเข้าศึกษาดูงาน ทำให้การประสานงาน การต้อนรับ และการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ยังขาดความเป็นระบบและมาตรฐานที่เหมาะสม

4.1.2 โครงสร้างพื้นฐานของพิพิธภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น วิถีวัฒนธรรมข้าวเตาปูน ยังมีจุดที่ต้องได้รับการพัฒนาให้มีความเหมาะสมสำหรับการรองรับหน่วยงานหรือองค์กรภายนอกที่ติดต่อเข้าศึกษาดูงาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งการจัดสรรระบบสาธารณูปโภคและสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน เช่น ห้องน้ำ จุดบริการน้ำดื่ม ที่ยังไม่เพียงพอต่อการรองรับคณะผู้เยี่ยมชมกลุ่มใหญ่ เพื่อยกระดับความพร้อมและสร้างมาตรฐานการให้บริการสู่การเป็นแหล่งเรียนรู้ชุมชนที่มีประสิทธิภาพ

4.2 ข้อเสนอแนะ/แนวทางการแก้ไข

4.2.1 กำหนดโครงสร้างการบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์ชุมชนร่วมกับคนในพื้นที่ พร้อมจัดทำขอบเขตภาระงาน (Job Description) ของสมาชิกในแต่ละส่วนให้ชัดเจนตามความถนัด เช่น ฝ่ายประสานงานและต้อนรับ ฝ่ายวิทยากรนำชม ฝ่ายจัดการสื่อและนิทรรศการ และฝ่ายบริการ/สถานที่

4.2.2 ให้ชุมชนประเมินตนเองผ่านเว็บไซต์หลักสำหรับประเมินตนเองและใช้งานระบบการท่องเที่ยวโดยชุมชน (CBT) คือ CBT Thailand: อพท. ซึ่งพัฒนาโดยองค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (อพท.) เพื่อให้ทราบถึงระดับความพร้อม จุดแข็ง และข้อจำกัดของชุมชนตามเกณฑ์มาตรฐาน CBT Thailand เพื่อนำผลประเมินมาใช้เป็นฐานข้อมูลในการกำหนดทิศทาง ปรับปรุงโครงสร้างการทำงาน และยกระดับการบริหารจัดการพิพิธภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นให้มีมาตรฐานสากลต่อไป

ภาคผนวก

1 แบบใบสมัคร

2 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที

3 แบบติดตามประเมินผล

4 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน

5 เอกสารฝึกอบรม

1 แบบใบสมัคร

IDProject= .....
IDPersonal= .....
(Autonumber)

ใบสมัคร

ชื่อโครงการ .....

วันเวลา.....**สถานที่** .....

คลินิกเทคโนโลยี.....

เพื่อก่อเกิดประโยชน์ทั้งผู้สมัครที่จะได้รับการดูแลเป็นอย่างดีและผู้รับสมัครที่จะให้บริการอย่างต่อเนื่อง ข้อมูลต่อไปนี้หากท่านยินยอมให้ข้อมูล ขอให้ท่านกรอกให้ครบถ้วนทุกข้อและลงชื่อโดยคลินิกเทคโนโลยี จะรักษาข้อมูลเป็น **ความลับ** แต่หากท่านไม่ประสงค์จะให้ข้อมูลเลขบัตรประจำตัวประชาชนท่านสามารถไม่กรอกในใบสมัครได้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคล

1. ชื่อ 1 ☐ **นาย** 2 ☐ **นาง** 3 ☐ **นางสาว** **ชื่อ**..... **นามสกุล** .....

เลขบัตรประจำตัวประชาชน ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐ **(เพื่อประโยชน์ในการให้บริการ)**

2. สถานที่ติดต่อ .....(ระบุบ้านเลขที่ หมู่ที่ หมู่บ้าน ถนน)

ตำบล .....**อำเภอ**.....**จังหวัด** .....**รหัสไปรษณีย์**.....

3. อายุ ..... **ปี เต็ม**

4. หมายเลขโทรศัพท์บ้าน..... **โทรศัพท์มือถือ** .....

5. อาชีพหลัก(เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 ☐ **รับราชการ** 2 ☐ **พนักงานรัฐวิสาหกิจ** 3 ☐ **เกษตรกร** 4 ☐ **โอทอป**

5 ☐ **แม่บ้าน** 6 ☐ **พนักงานธุรกิจเอกชน** 7 ☐ **รับจ้าง** 8 ☐ **วิสาหกิจชุมชน**

9 ☐ **ค้าขาย** 10 ☐ **อื่นๆ** .....

6. ระดับการศึกษาสูงสุด (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 ☐ **ประถม** 2 ☐ **มัธยมต้น** 3 ☐ **มัธยมปลาย/ปวช.** 4 ☐ **ปวส./อนุปริญญา**

5 ☐ **ปริญญาตรี** 6 ☐ **สูงกว่าปริญญาตรี** 7 ☐ **อื่นๆ**.....

7. รายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 ☐ **น้อยกว่า 1,000บาท** 2 ☐ **1,001 – 2,000 บาท**

3 ☐ **2,001 – 3,000 บาท** 4 ☐ **3,001 – 4,000 บาท**

5 ☐ **4,001 – 5,000 บาท** 6 ☐ **5,001 – 6,000 บาท**

7 ☐ **6,001 – 7,000 บาท** 8 ☐ **7,001 – 8,000 บาท**

9 ☐ **8,001 – 9,000 บาท** 10 ☐ **9,001 – 10,000 บาท**

11 ☐ **มากกว่า 10,000 บาท(โปรดระบุจำนวน** ..... **บาท)**

8. ทราบข่าวครั้งแรกจากแหล่งใด (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 ☐ **จดหมายเชิญ** 2 ☐ **ทางอินเตอร์เน็ต**

3 ☐ **การแนะนำ / คนรู้จัก** 4 ☐ **ป้ายประกาศโฆษณา**

5 ☐ **สื่อสารมวลชน** 6 ☐ **หน่วยงานในท้องถิ่น**

7 ☐ **เจ้าหน้าที่ของรัฐ** 8 ☐ **อื่น ๆ** .....

9. ท่านเคยได้รับการอบรม ถ่ายทอดเทคโนโลยี จาก ทางคลินิกเทคโนโลยีนี้หรือไม่

1 ☐ **เคย** 2 ☐ **ไม่เคย**

10. ท่านเคยลงทะเบียนคนจนประเภทขาดการอาชีพหรือไม่

1 ☐ **เคย** 2 ☐ **ไม่เคย**

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเฉพาะบุคคลที่เกี่ยวข้องกับหลักสูตร

คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย เป็นผู้พิจารณาสอบถามคุณลักษณะที่เฉพาะต้องการทราบเพิ่มในโครงการดังกล่าว (ถ้าจำเป็น)

ลงชื่อ.....

ผู้ให้ข้อมูล

วันที่ ..... เดือน .....พ.ศ.....

2 แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที

IDProject= .....
IDPersonal= .....
(Autonumber)

แบบประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดฯ ทันที

เพื่อประโยชน์การวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร จึงใคร่ขอให้ท่านให้ความเห็นตามที่เป็นจริงอย่างตรงไปตรงมา โดยจะไม่มีการระบุชื่อผู้ประเมินแต่อย่างใด

ข้อมูลวัดความพึงพอใจและการปรับปรุงหลักสูตร

รายการ	ระดับ					
ท่านมีความพอใจในคำถามต่อไปนี้ระดับใด	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)	ไม่พึงพอใจ (0)
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ (เช่น การประกาศรับสมัคร การติดต่อเชิญอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล การดูแล และการทำงานอย่างมีขั้นตอน ฯลฯ)						
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ (เช่น อัธยาศัยดียิ้มแย้มแจ่มใส มีใจในการให้บริการ ฯลฯ)						
3. สิ่งอำนวยความสะดวก (สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม ฯลฯ)						
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน)						
5. ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร						
6. ความเหมาะสมของวิทยากร (ความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน)						
7. ระยะเวลาการอบรม (จำนวนวัน)						
8. ช่วงเวลาการอบรม (วัน/เดือน/ฤดูที่อบรม)						
9. ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)						

10. ท่านคาดว่าสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้หรือไม่.

1 ☐ นำไปใช้ใช้ประโยชน์ได้ 2 ☐ นำไปใช้ใช้ประโยชน์ไม่ได้

11. ท่าน คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทรายได้ต่อเดือน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 ☐ น้อยกว่า 1,000บาท 2 ☐ 1,001 – 2,000 บาท

3 ☐ 2,001 – 3,000 บาท 4 ☐ 3,001 – 4,000 บาท

5 ☐ 4,001 – 5,000 บาท 6 ☐ 5,001 – 6,000 บาท

7 ☐ 6,001 – 7,000 บาท 8 ☐ 7,001 – 8,000 บาท

9 ☐ 8,001 – 9,000 บาท 10 ☐ 9,001 – 10,000 บาท

11 ☐ มากกว่า 10,000 บาท(โปรดระบุจำนวน ..... บาท)

3 แบบติดตามประเมินผล

IDProject= .....
IDPersonal= .....
(Autonumber)

แบบติดตามประเมินผล

เพื่อสามารถประมวลผลแสดงความสำเร็จของโครงการ ขอความร่วมมือผู้เข้าอบรมกรุณากรอกข้อมูลให้ครบถ้วนด้วย จะขอบคุณยิ่ง

ชื่อ ..... นามสกุล .....

เนื้อหา

1. การนำไปใช้ประโยชน์

1 ☐ สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้

2 ☐ ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ เพราะ.....

.....

(หากเลือกตอบข้อ 2 ไม่ต้องตอบข้ออื่นๆ)

2. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้กี่บาทต่อเดือน

คำอธิบาย

ประเมินเป็น รายได้หลัก (รายได้จากอาชีพประจำและใช้เวลาส่วนใหญ่) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

ประเมินเป็น รายได้เสริม(รายได้เพิ่มนอกจากอาชีพประจำและใช้เวลาว่าง) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

2.1 รายได้ที่ท่านได้รับเป็นแบบไหน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 ☐ รายได้หลัก **2 ☐ รายได้เสริม**

2.2 กรุณาเลือกระบุจำนวนเงิน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

1 ☐ น้อยกว่า 1,000บาท **2 ☐ 1,001 – 2,000 บาท**

3 ☐ 2,001 – 3,000 บาท **4 ☐ 3,001 – 4,000 บาท**

5 ☐ 4,001 – 5,000 บาท **6 ☐ 5,001 – 6,000 บาท**

7 ☐ 6,001 – 7,000 บาท **8 ☐ 7,001 – 8,000 บาท**

9 ☐ 8,001 – 9,000 บาท **10 ☐ 9,001 – 10,000 บาท**

11 ☐ มากกว่า 10,000 บาท (โปรดระบุจำนวน .....บาท)

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

3. ท่านสามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายได้กี่บาทต่อเดือน (ในกรณีที่ไม่สามารถตอบได้ให้ข้ามไปข้อ 4)

1 ☐ น้อยกว่า 1,000บาท **2 ☐ 1,001 – 2,000 บาท**

3 ☐ 2,001 – 3,000 บาท **4 ☐ 3,001 – 4,000 บาท**

5 ☐ 4,001 – 5,000 บาท **6 ☐ 5,001 – 6,000 บาท**

7 ☐ 6,001 – 7,000 บาท **8 ☐ 7,001 – 8,000 บาท**

9 ☐ 8,001 – 9,000 บาท **10 ☐ 9,001 – 10,000 บาท**

11 ☐ มากกว่า 10,000 บาท (โปรดระบุจำนวน ..... บาท)

4. ในด้านคุณภาพชีวิต (ในกรณีที่ไม่สามารถประเมินได้ให้ข้ามไปข้อ 5)

1 ☐ สามารถระบุเป็นเงินจำนวน .....บาทต่อเดือน

2 ☐ ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ

3 ☐ ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม

4 ☐ ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้าน.....

5. ท่านเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เมื่อใด

1 ☐ หลังการอบรมทันที **2 ☐ หลังการอบรมภายใน 1 เดือน**

3 ☐ หลังการอบรมภายใน 3 เดือน **4 ☐ หลังการอบรมภายใน 6 เดือน**

6. ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ที่ไหน

1 ☐ ใช้ในครอบครัว **2 ☐ ใช้ในชุมชน/กลุ่ม**

3 ☐ ใช้ในที่ทำงาน **4 ☐ ใช้เมื่อมีโอกาส**

7. ท่านนำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านใด

1 ☐ ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ **2 ☐ เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ต่อ**

3 ☐ ให้บริการ / คำปรึกษา **4 ☐ อื่นๆ (โปรดระบุ.....)**

<u>ส่วนที่ 3 การประเมินผลทั้งโครงการทางเศรษฐศาสตร์โดยเจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี</u>

ประเมินทางเศรษฐศาสตร์ทั้งโครงการ(เทียบกับการลงทุนโครงการ)

สูตรคำนวณผลตอบแทนโครงการ (เท่า) = <u>รวมรายได้แต่ละคนหารด้วยจำนวนคน(ทั้งโครงการ) X 12 เดือน</u>
ต้นทุนโครงการต่อคน

ลงชื่อ.....

ผู้ประเมิน

วันที่ .... เดือน .....พ.ศ.....

4 เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงาน



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สถาบันวิจัยและพัฒนา งานบริการวิชาการ โทร. ๐ ๒๖๖๕ ๓๗๓๗ ต่อ ๒๐๕๓

ที่ อว ๐๖๕๒.๓๗/ มิถุนายน **วันที่** ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๓

เรื่อง ขออนุมัติโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี

เรียน อธิการบดี ผ่านรองอธิการบดี (ดร.มัณฑนา เดี่ยวงษ์สุวรรณ์) ผู้อำนวยการกองคลัง รองอธิการบดี (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เริญญ์ บุญภนิษฐ) และผู้ช่วยอธิการบดี (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนภณ รัชตกุลพัฒน์)

ด้วย ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณคลินิกเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓ จากกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ให้ดำเนินการโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี จำนวน ๓๘๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งแสนแปดหมื่นบาทถ้วน) ความทราบแล้วนั้น

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

๑. อนุมัติโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี ระยะเวลาดำเนินการ ระหว่างกุมภาพันธ์ ๒๕๖๓ – กันยายน ๒๕๖๓ ประมาณจำนวน ๓๘๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งแสนแปดหมื่นบาทถ้วน)

๒. อนุมัติดำเนินการโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี ตามวันและสถานที่ ดังนี้

๒.๑ ครั้งที่ ๑ ในวันที่ ๕ สิงหาคม ๒๕๖๓ ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

๒.๒ ครั้งที่ ๒ ในวันที่ ๑๒ สิงหาคม ๒๕๖๓ ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

๒.๓ ครั้งที่ ๓ ในวันที่ ๑๙ สิงหาคม ๒๕๖๓ ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

๒.๔ ครั้งที่ ๔ ในวันที่ ๒๘ สิงหาคม ๒๕๖๓ ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

๒.๕ ครั้งที่ ๕ ในวันที่ ๒๐ สิงหาคม ๒๕๖๓ ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

๒.๖ ครั้งที่ ๖ ในวันที่ ๒๔ สิงหาคม ๒๕๖๓ ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

๓. อนุมัติการเดินทางเพื่อดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี ผู้ปฏิบัติงานตามรายชื่อคณะทำงานที่แนบมาพร้อมนี้

๔. พิจารณาลงนามในคำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี ที่แนบมาพร้อมนี้

ทั้งนี้

ทั้งนี้ การดำเนินการเป็นไปตามความต้องการของผู้รับบริการ และวัตถุประสงค์กิจกรรมของโครงการที่ผ่านความเห็นชอบของผู้สนับสนุนงบประมาณ (กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม) ทุกประการ

(นายชลากร อุดมรักษาสกุล)
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.บริญญู บุญกนิษฐ)
รองอธิการบดี
๖ ก.ค. ๖๕



คำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ที่ ๑๕๕ /๒๕๖๙

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูป ข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี

ด้วยศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการสนับสนุนงบประมาณการดำเนินงานแพลตฟอร์ม เพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อค้นหาอัตลักษณ์ชุมชนและองค์ความรู้เรื่องข้าวของชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ และจัดทำองค์ความรู้เรื่องข้าวของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว

เพื่อให้การดำเนินงานดังกล่าวประสบความสำเร็จ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี ดังรายชื่อต่อไปนี้

๑. คณะกรรมการที่ปรึกษา

๑.๑	อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	ประธานกรรมการ
๑.๒	รองอธิการบดี (ผศ.ดร.ปริญญ์ บุญกนิษฐ)	รองประธานกรรมการ
๑.๓	รองอธิการบดี (ดร.มัณฑนา เดี่ยวงษ์สุวรรณ์)	กรรมการ
๑.๔	ผู้ช่วยอธิการบดี (ผศ.ดร.อนกูล รัชตกุลพัฒน์)	กรรมการ
๑.๕	ผู้อำนวยการกองคลัง	กรรมการ
๑.๖	ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา	กรรมการและเลขานุการ

<u>มีหน้าที่</u> ให้คำปรึกษาและข้อเสนอแนะการดำเนินโครงการ

๒. คณะกรรมการโรงเรียนวัดเขาพระ

นายพงษ์ธร	วชิระปราการพงษ์	ผู้อำนวยการโรงเรียน

<u>มีหน้าที่</u> คัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย และประสานงานเข้าร่วมการอบรม

๓. คณะกรรมการฝ่ายดำเนินงานวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว

๓.๑	นายกริช	ชำเจริญ ,	ประธานกลุ่ม
๓.๒	นายสามารถ	พูลเกษม	สมาชิกกลุ่ม
๓.๓	นายตระการ	สุกจัด	สมาชิกกลุ่ม
๓.๔	นางฉลวย	คำเทศ	สมาชิกกลุ่ม
๓.๕	นางสำเนา	คำเทศ	สมาชิกกลุ่ม

<u>มีหน้าที่</u>

๑. ประสานการดำเนินงานกับสมาชิกในกลุ่ม

๒. อำนวยความสะดวกต่าง ๆ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย

๔. คณะกรรมการ...

๔. คณะกรรมการฝ่ายดำเนินงานมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

๔.๑ ดร.ชลากร	จุดมรักษาสกุล	ประธานกรรมการ
๔.๒ รองศาสตราจารย์ ดร.ฉันทนา	ปาปัดถา	กรรมการ
๔.๓ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริวัตน์	พานิช	กรรมการ
๔.๔ ดร.ชัยวุฒิ	ชัยฤกษ์	กรรมการ
๔.๕ ดร.คณิต	อยู่สมบูรณ์	กรรมการ
๔.๖ นายนฤพน	โพศาลดันดิวงศ์	กรรมการ
๔.๗ นางสาวหนึ่งฤทัย	แก้วคำ	กรรมการ
๔.๘ นายนิพล	คำพันธุ์	กรรมการ
๔.๙ นางสาวเรณู	วงค์ลังกา	กรรมการ
๔.๑๐ นางสาวสุทธิดา	ถุงแก้ว	กรรมการ
๔.๑๑ นางสาวนรินทร์	สมบูรณ์	กรรมการ
๔.๑๒ นางสาวประภาพร	โพธิ์งาม	กรรมการ
๔.๑๓ นายอุเทน	พรหมมี	กรรมการ
๔.๑๔ นายศักดิ์เทพ	จำนงค์ลาภ	กรรมการ
๔.๑๕ นางสาวสงฤทัย	แก้วคำ	กรรมการและเลขานุการ
๔.๑๖ นางสาวกมลพรรณ	สายบุญลา	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

<u>มีหน้าที่</u>

๑. ดำเนินโครงการตามแผนที่กำหนด
๒. รับผิดชอบเป้าหมายตัวชี้วัดของโครงการ
๓. ติดตามประเมินผลความสำเร็จของโครงการ
๔. ปฏิบัติงานอื่นตามที่คณะกรรมการที่ปรึกษามอบหมาย

สั่ง ณ วันที่ ๑๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

(นายณัฐวรพล รัชสิริวัธรนุสิ)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กำหนดการ

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูป

ข้าวกล้องเคาปุน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี ครั้งที่ 1 - ครั้งที่ 2

ระหว่างวันที่ 5-6 สิงหาคม 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเคาปุน บ้านเนินหนองบัว อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

เวลา / ว/ด/ป	06.00 – 08.30 น.	08.30 – 09.00 น.	09.00 – 12.00 น.	12.00 – 13.00 น.	13.00 – 16.30 น.	16.30 – 18.30 น.
5 สิงหาคม 2569	ออกเดินทาง จากมหาสารคาม ถึงจังหวัดราชบุรี	ลงทะเบียน	บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีใน หัวข้อ "การถอดรหัสภูมิปัญญาชาวนา จากรากฐานวัฒนธรรมสู่นิทรรศการเพื่อการเรียนรู้" ผู้เข้าอบรม 20 คน วิทยากรภายใน 1. ดร.ชัยวุฒิ ชัยฤกษ์	พักรับประทาน อาหารกลางวัน	บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีใน หัวข้อ "การถอดรหัสภูมิปัญญาชาวนา จากรากฐานวัฒนธรรมสู่นิทรรศการเพื่อการเรียนรู้" ผู้เข้าอบรม 20 คน วิทยากรภายใน 1. ดร.ชัยวุฒิ ชัยฤกษ์	รับประทาน อาหารเย็น
เวลา / ว/ด/ป	08.00 – 08.30 น.	08.30 – 09.00 น.	09.00 – 12.00 น.	12.00 – 13.00 น.	13.00 – 16.30 น.	16.30 – 18.30 น.
6 สิงหาคม 2569	ออกเดินทาง จากที่พัก ถึงวิสาหกิจชุมชน ผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าว กล้องเคาปุน บ้าน เนินหนองบัว	ลงทะเบียน	บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยี ในหัวข้อ "การพัฒนาศักยภาพวิทยากรชุมชน และภาคีเครือข่ายอาสาสมัครพิทักษ์ทรัพย์ท้องถิ่น" ผู้เข้าอบรม 20 คน วิทยากรภายใน 1. ดร.ชัยวุฒิ ชัยฤกษ์	พักรับประทาน อาหารกลางวัน	บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยี ในหัวข้อ "การพัฒนาศักยภาพวิทยากรชุมชน และภาคีเครือข่ายอาสาสมัครพิทักษ์ทรัพย์ท้องถิ่น" ผู้เข้าอบรม 20 คน วิทยากรภายใน 1. ดร.ชัยวุฒิ ชัยฤกษ์	เดินทางกลับ กพม.

หมายเหตุ : - กำหนดการสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

- พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม – ช่วงเช้าเวลา 10.00-10.15 น. – ช่วงบ่ายเวลา 15.00-15.15 น.

กำหนดการ

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูป

ข้าวกล้องงอกปุ้น บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี ครั้งที่ 3.และครั้งที่ 4.

ในวันจันทร์ที่ 17-18 สิงหาคม 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องงอกปุ้น บ้านเนินหนองบัว อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

เวลา / ว/ด/ป	06.00 – 08.30 น.	08.30 – 09.00 น.	09.00 – 12.00 น.	12.00 – 13.00 น.	13.00 – 16.30 น.	16.30 – 18.30 น.
17 สิงหาคม 2569	ออกเดินทาง จาก มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ถึงจังหวัดราชบุรี	ลงทะเบียน	บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีใน หัวข้อ "การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว และวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์" ผู้เข้าอบรม 20 คน **วิทยากรภายใน** 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริวัฒน์ พานิช	พักรับประทานอาหารกลางวัน	บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีใน หัวข้อ "การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว และวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์" ผู้เข้าอบรม 20 คน **วิทยากรภายใน** 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิริวัฒน์ พานิช	เดินทางกลับ กทม.
18 สิงหาคม 2569	ออกเดินทาง จาก มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ถึงจังหวัดราชบุรี	ลงทะเบียน	บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีใน หัวข้อ "การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกอัตลักษณ์ชุมชนจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร (ฟางข้าว)" ผู้เข้าอบรม 20 คน **วิทยากรภายใน** 1. นายบรุตน ไพศาลพันธ์วงศ์	พักรับประทานอาหารกลางวัน	บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีใน หัวข้อ "การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของที่ระลึกอัตลักษณ์ชุมชนจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตร (ฟางข้าว)" ผู้เข้าอบรม 20 คน **วิทยากรภายใน** 1. นายบรุตน ไพศาลพันธ์วงศ์	เดินทางกลับ กทม.

หมายเหตุ : - กำหนดการสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

- พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม – ช่วงเช้าเวลา 10.00-10.15 น. – ช่วงบ่ายเวลา 15.00-15.15 น.

✓ - วันที่ 17 สิงหาคม วิทยากรเดินทางไป-กลับด้วยรถตู้ส่วนตัว และรถรับ-ส่ง ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กำหนดการ

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูป

ข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี ครั้งที่ 5

ในวันพฤหัสบดีที่ 20 สิงหาคม 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน บ้านเนินหนองบัว อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

เวลา / ว/ด/ป	06.00 – 08.30 น.	08.30 – 09.00 น.	09.00 – 12.00 น.	12.00 – 13.00 น.	13.00 – 16.30 น.	16.30 – 18.30 น.
20 สิงหาคม 2569	ออกเดินทาง จาก มหาสารคาม ถึงจังหวัดราชบุรี	ลงทะเบียน	บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีใน หัวข้อ "การจัดทำแผนกลยุทธ์การบริหารจัดการ และการสร้างรายได้เพื่อการพึ่งตนเองของ พิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น" ผู้เข้าอบรม 20 คน **วิทยากรภายใน** 1. ดร.ศรายุทัย แก้วคำ	พักรับประทาน อาหารกลางวัน	บรรยายและฝึกปฏิบัติ ถ่ายทอดเทคโนโลยีใน หัวข้อ "การจัดทำแผนกลยุทธ์การบริหารจัดการ และการสร้างรายได้เพื่อการพึ่งตนเองของ พิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น" ผู้เข้าอบรม 20 คน **วิทยากรภายใน** 1. ดร.ศรายุทัย แก้วคำ	เดินทางกลับ มหม.

หมายเหตุ : - กำหนดการสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

- พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม – ช่วงเช้าเวลา 10.00-10.15 น. – ช่วงบ่ายเวลา 15.00-15.15 น.

กำหนดการ

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นของวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูป

ข้าวกล้องเสาปูน บ้านเนินหนองบัว จ.ราชบุรี ครั้งที่ 6

ในวันศุกร์ที่ 28 สิงหาคม 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเสาปูน บ้านเนินหนองบัว อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี

เวลา / ว/ด/ป	06.00 – 08.30 น.	08.30 – 09.00 น.	09.00 – 12.00 น.	12.00 – 13.00 น.	13.00 – 16.30 น.	16.30 – 18.30 น.
28 สิงหาคม 2569	ออกเดินทาง จาก มกร.พระนคร ถึงจังหวัดราชบุรี	ลงทะเบียน	บรรยายและฝึกปฏิบัติ อ่ายทอดเทคโนโลยีใน หัวข้อ "การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ตาม แนวคิดการเล่าเรื่อง (Storytelling) ผสมผสานวิถี วัฒนธรรมชาวนาและการเกษตร" ผู้เข้าอบรม 20 คน **วิทยากรภายใน** 1. ดร.คณิต อยู่สมบูรณ์	พักรับประทาน อาหารกลางวัน	บรรยายและฝึกปฏิบัติ อ่ายทอดเทคโนโลยีใน หัวข้อ "การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ตาม แนวคิดการเล่าเรื่อง (Storytelling) ผสมผสานวิถี วัฒนธรรมชาวนาและการเกษตร" ผู้เข้าอบรม 20 คน **วิทยากรภายใน** 1. ดร.คณิต อยู่สมบูรณ์	เดินทางกลับ กทม.

หมายเหตุ : - กำหนดการสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

- พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม – ช่วงเช้าเวลา 10.00-10.15 น. – ช่วงบ่ายเวลา 15.00-15.15 น.

5 เอกสารฝึกอบรม


ถอดรหัสทุ่งนา
จากรากเหง้าวัฒนธรรม
สู่ทรัพยากรเพื่อการเรียนรู้
โดย
ชัยวุฒิ ชัยฤกษ์
ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน
บ้านเนินหนองบัว อ.โพธาราม จ.ราชบุรี
วันที่ 5 สิงหาคม 2569


ข้าวขายหลักสิบ
เรื่องของข้าวขายหลักร้อย

ท่านมีอะไร

1 **ข้าว กข43**

ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ พัฒนาโดย กรมการข้าว ร่วมกับสถาบันโภชนาการ ม.มหิดล

กลุ่มลูกค้าคือคนดูแลสุขภาพ ซึ่งเป็นกลุ่มที่ยอมจ่ายเพื่อ ความรู้ ไม่ใช่แค่ซื้อข้าว

2 **มาตรฐาน GAP**

ผ่านการรับรองการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี บรรจุถุงสุญญากาศ

แปลว่ามีคนที่สามรับรองท่านแล้วหนึ่งชั้น หลายชุมชนยังไม่มีจุดนี้

3 **ของเหลือใช้**

เคยรับถ่ายทอดเทคโนโลยีทำกระดาษจากฟางข้าวและเปลือกไข่ จากคลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร

นี่คือฐานกิจกรรมที่ต่อยอดได้ทันที

ที่มา: สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดราชบุรี; คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร; กรมอนามัย

เราคือชุมชนที่ยังมีชีวิต

เราคือของจริง

เรา มี.....



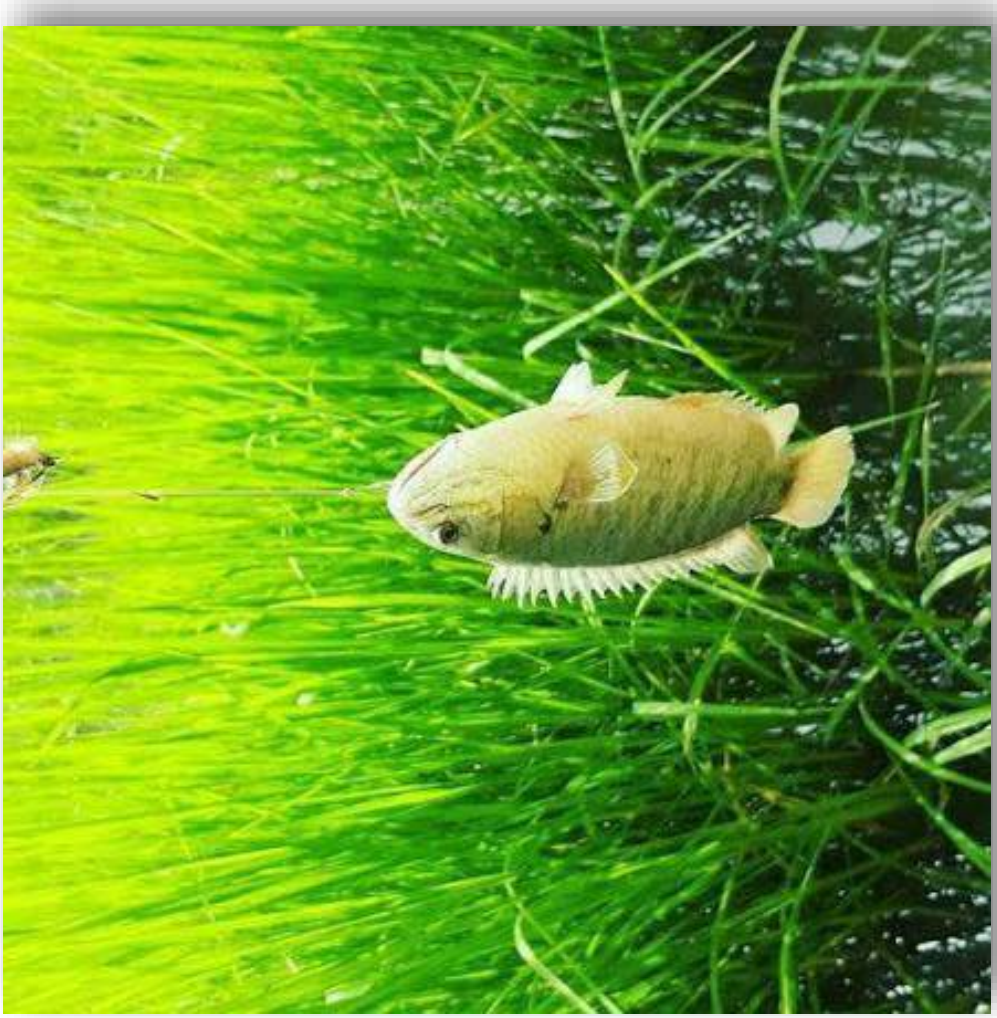














วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน

มีสิ่งที่คนต้องการ

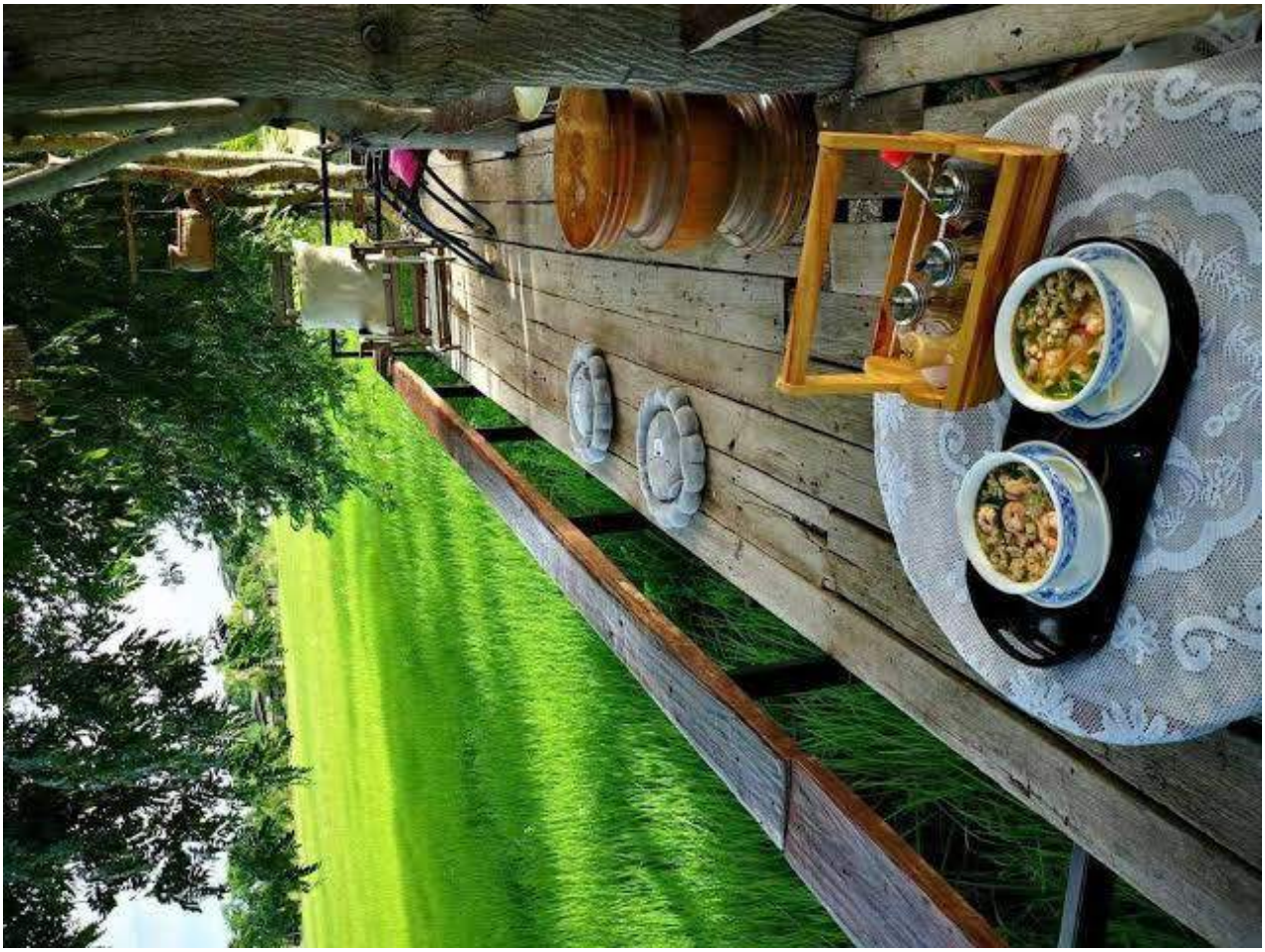















ป่าจิ๊บฟาร์ม

วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน

แปรรูป




ข้าวปลอดสาร
บ้านเนินหนองบัว
วิสาหกิจชุมชน
ข้าวไรซ์เบอรี่
ข้าวหอมมะลิ 105
ข้าวปรุมธานี 1
ข้าวกล้องงอก
ข้าว กข43
ข้าวหอมมะลิดำ
ข้าวกินกิมชุมแพ
ข้าวกล้อง
น้ำหนักสุทธิ
1 Kg.
กิโลกรัม

RICE
SUBSCRIPTION

แปรรูป ชั้นกลาง

การนำข้าวไปผลิตใหม่


แป้งข้าวหอมมะลิ
JASMINE RICE FLOUR
แป้งข้าวกล้อง
BROWN RICE FLOUR
เส้นก๋วยเตี๋ยวข้าว
RICE NOODLES
น้ำนมข้าว
RICE MILK
ข้าวอบกรอบ
RICE CRISPIES
ซีเรียลข้าว
RICE CEREAL


RICE
ICE CREAM
ไอศกรีมข้าวหอมมะลิ
JASMINE RICE
ทำจากข้าวหอมมะลิ 100%


น้ำอัดลมจากข้าว
RICE
SPARKLING WATER
JASMINE RICE
หอม อ่อนโยน ดื่มสดชื่น
RICE
SPARKLING WATER
สดชื่น...จากธรรมชาติ
REFRESHING FROM NATURE
จากข้าวแท้ 100%
MADE FROM REAL RICE
ไม่มีวัตถุกันเสีย
NO PRESERVATIVES


RICE
ICE CREAM
ไอศกรีมข้าวหอมมะลิ
JASMINE RICE
ทำจากข้าวหอมมะลิ 100%


RICE
JAM
แยมข้าวไรซ์เบอร์รี่
RICEBERRY
RICE
JAM
แยมข้าวกล้องงอก
GERMINATED BROWN RICE
RICE
JAM
แยมข้าวหอมมะลิ
JASMINE RICE
แยมข้าวจากธรรมชาติ
ไม่ใส่วัตถุกันเสีย
ใช้วัตถุดิบจากข้าวไทย
หอมหวาน อร่อยกลมกล่อม


บ้านเนินหนองบัว
กราโนล่าข้าว
อบกรอบจากข้าวกล้องหอมมะลิ
อร่อย มีประโยชน์ ดีต่อสุขภาพ
อบกรอบ ไม่ทอด
ไม่ใส่วัตถุกันเสีย
ไฟเบอร์สูง
จากวัตถุดิบธรรมชาติ
HIGH FIBER
กราโนล่าข้าวกล้องหอมมะลิ ผสมธัญพืชและผลไม้
น้ำหนักสุทธิ 250 กรัม
กราโนล่า ข้าวกล้อง
เริ่มต้นเช้าวันใหม่
ด้วยสิ่งดีๆจากธรรมชาติ
ข้าวกล้องหอมมะลิ 100%
ผสมธัญพืชและผลไม้แห้ง
หอม อร่อย กรอบ
ดีต่อหัวใจ และระบบขับถ่าย


บ้านเนินหนองบัว
บาร์พลังงานข้าว
จากข้าวกล้องหอมมะลิ
อร่อย มีประโยชน์ ให้พลังงาน
ข้าวกล้อง 100%
ไม่ใส่วัตถุกันเสีย
ไม่แต่งสี ไม่แต่งกลิ่น
ให้พลังงาน ดีต่อสุขภาพ
พลังงานดีๆ จากธรรมชาติ
ข้าวกล้องหอมมะลิ
ถั่ว อัลมอนด์ เมล็ดฟักทอง
ลูกเกด งาดำ
น้ำผึ้งแท้
พลังงาน ธรรมชาติ 100%


บ้านเนินหนองบัว
แป้งพิซซ่าข้าว
จากข้าวหอมมะลิ
กรอบนอก นุ่มใน อร่อย สุขภาพดี
ทำจาก
ข้าวหอมมะลิ 100%
ไม่ใส่สารกันบูด
ไม่มีคอเลสเตอรอล
GLUTEN
FREE
น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม
(2 แผ่น)

แปรรูป ชั้นสูง

เปลี่ยนข้าวให้เป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง
ด้วย กระบวนการ นวัตกรรม เทคโนโลยี


RICE STONE
หินจากข้าว
แกลบข้าวผสมเรซินชีวภาพ
วัสดุธรรมชาติ สวยงาม ยั่งยืน
โต๊ะ
เคาน์เตอร์
อ่างล้างหน้า
ของตกแต่ง


GROW YOUR OWN
RICE
ปลูกข้าว ปลูกความหวัง
SCAN ME
จดหมายจากชาวนา
คู่มือการปลูกข้าว
GROWING GUIDE


GROW YOUR OWN
RICE


1. เติมน้ำ
2. วางไว้ที่มีแสงแดด
3. รอ 5-10 วัน
GROW YOUR OWN
RICE



RICE BLIND BOX

กล่องสุ่มพันธุ์ข้าวไทย ปลูกความหวังในทุกกล่อง



ทุกกล่องประกอบด้วย

- เมล็ดพันธุ์ข้าว
- ดินปลูก
- คู่มือปลูก
- จดหมายจากชาวนา
- สูตรอาหาร
- QR Story

สะสมให้ครบ 77 จังหวัด ลุ้นรับของรางวัลพิเศษ!

คอลเลคชั่น ข้าวสายพันธุ์ต่างๆ



กล่องซีเคร็ท! หายาก

ไม่รู้ว่าข้างในคือข้าวสายพันธุ์ไหน...

มีโอกาสเจอในทุก 10 กล่อง



คุณจะเป็นผู้โชคดีคนต่อไปหรือไม่?

ลองเปิดดูสิ!


Rice Calendar
ปฏิทินที่ปลูกได้
ใช้แล้ว..อย่าทิ้ง ฝังดินแล้วต้นข้าวงอก
RICE
CALENDAR
2025
ปฏิทินที่ปลูกได้
กระดาษทำจากเมล็ดข้าวและเยื่อกัญชง


01 มกราคม / January
กระดาษทำจากเมล็ดข้าวและเยื่อกัญชง
กระดาษ
รักษโลก
ปลูกได้


วิธีปลูก
1
ฉีกกระดาษออก
เป็นชิ้นเล็กๆ
2
ฝังในดินลึก
1-2 ซม.
3
รดน้ำสม่ำเสมอ
ต้นข้าวจะงอก


RICE
CALENDAR
ขอบคุณ
ที่รวมปลูกความสุข
ไปด้วยกันนะ


06


ต้นข้าวงอกจริง
จากกระดาษปฏิทิน
ปลูกวันนี้
ได้ข้าวฉันหน้า

RICE CALENDAR

ปฏิทินที่ปลูกได้

ใช้แล้ว..อย่าทิ้ง ฝังดินแล้วต้นข้าวงอก



วิธีการทำ

1. ปั่นกระดาษเก่าให้เป็นเยื่อ



2. ผสมเยื่อกระดาษกับแป้งธรรมชาติ



3. ใส่เมล็ดพันธุ์ข้าว (พอเยื่อเริ่มเย็น)



4. ขึ้นแผ่นด้วยตะแกรง



5. ตากในร่มให้แห้ง



6. พิมพ์ด้วยหมึกจากถั่วเหลือง



วิธีปลูก

1. ติดแผ่นปฏิทินแช่น้ำ 30 นาที



2. ฝังดินลึกประมาณ 1 ซม.



3. รดน้ำสม่ำเสมอทุกวัน



4. ประมาณ 5–10 วัน ต้นข้าวจะงอก



ใช้ได้จริง! ข้าวจะงอกและโตได้

- ใช้เมล็ดพันธุ์ข้าวที่มีชีวิต (ไม่ใช่ข้าวสารที่สีแล้ว)
- งอกใน 5–10 วัน
- ดูแลง่าย ต้นข้าวโตได้ในกระถางหรือแปลงนา



ใน 1 แผ่นมีอะไรบ้าง

- เมล็ดข้าว
- จดหมายจากชาวนา
- สูตรอาหารจากข้าว
- เมล็ดพันธุ์เพิ่มเติม
- QR Code เรื่องราวของนา

"ทุกเดือน..เราจะส่งความสุขจากทุ่งนา ถึงมือคุณ ปลูกวันนี้ ได้ข้าววันหน้า"


แปรรูปชั้นต้น
ใกล้เคียงธรรมชาติ มูลค่าเริ่มต้น
แปรรูปชั้นกลาง
เพิ่มมูลค่า สร้างความหลากหลาย
แปรรูปชั้นสูง
นวัตกรรม สร้างมูลค่าสูง
บ้านเนินหนองบัว
ข้าวสารหอมมะลิ 100%
บ้านเนินหนองบัว
กราโนล่าข้าว
ธัญพืชอบกรอบ
จากข้าวกล้องหอมมะลิ
เซรั่มรำข้าว
RICE BRAN SERUM
ครีมรำข้าว
น้ำมันรำข้าว
ข้าวสารหอมมะลิ
วัตถุดิบหลัก
กราโนล่าข้าว
สินค้าแปรรูป เพิ่มมูลค่า
เซรั่มรำข้าว
นวัตกรรม สร้างมูลค่าสูง

วันนี้เราจะ

- ถอดออกมาเป็นเรื่องเล่าจากท้องนาและฐานเรียนรู้ได้เกิน 50 เรื่อง
- รู้วิธีถอดรหัส 4 ขั้น ที่ใช้ได้กับทุกเรื่อง
- สร้างบัญชีทรัพยากรการเรียนรู้ของบ้านเนินหนองบัว ที่เขียนด้วยมือตั;เอง
- จัดทำต้นแบบฐานเรียนรู้ 4 ฐาน พร้อมเวลา อุปกรณ์ ราคา และชื่อคนรับผิดชอบ
- พัฒนาโมเดล 5 จ สำหรับตรวจสอบว่าเราพร้อมหรือยัง

กติกา 3 ข้อของวันนี้

1 ห้ามบอกว่าเรื่องนี้ธรรมดา

สิ่งที่เราคิดว่าธรรมดาที่สุด มักเป็นสิ่งที่คนนอกตื่นเต้นที่สุด

เขียนไปก่อน ค่อยคัดทีหลัง

2 ขัดได้ตลอด

ถ้าวิทยากรกล่าวอะไรที่ไม่ตรงกับความจริงของพื้นที่นี้ ให้ท้วงทันที

ข้อมูลของท่านถูกกว่าเสมอ

3 จดชื่อคนไว้ทุกครั้ง

ทุกครั้งที่นึกออกว่าเรื่องนี้ใครรู้ดีที่สุด ให้จดชื่อคนนั้นไว้ข้าง ๆ

พรุ่งนี้เราจะใช้รายชื่อนี้

ข้าวหนึ่งเม็ด เล่าเรื่องราว.....ได้กี่เรื่อง

ถ้าพรุ่งนี้เช้ามี คนมาหาเรา 30 คน

เราจะพาเขาทำอะไรให้ครบ 3 ชั่วโมง

1 ท้องนา = 50+ เรื่อง

ทุ่งนาผืนเดียว ถอดออกมาเป็นเรื่องเล่า ฐานเรียนรู้ และสินค้าได้เกิน 50 เรื่อง

จากพื้นที่ จากข้าว จากกระบวนการปลูก จากวิถีชีวิต และจากประเพณี


1

1

ถอดรหัส คืออะไร

ถอดรหัส คือการเปลี่ยนสถานะของสิ่งเดิม

ก่อนถอดรหัส คือ...

- ฟาง = ขยะที่ต้องเผาทิ้ง
- โรงสี = เครื่องจักรที่ใช้ทำงาน
- การคัดเมล็ดพันธุ์ = งานที่ต้องรีบทำให้เสร็จ
- ทำขวัญข้าว = พิธีที่ทำตามที่พ่อแม่เคยทำ
- ยายที่นั่งอยู่หน้าบ้าน = คนแก่ในบ้าน

หลังถอดรหัส คือ...

- ฟาง = วัตถุดิบของฐานทำกระดาษ ราคาหัวละ 80 บาท
- โรงสี = ห้องเรียนเรื่องจมูกข้าวและคุณค่าอาหาร
- การคัดเมล็ดพันธุ์ = ฐานทดลองที่ทำได้ทั้งปี ไม่ต้องรอฤดู
- ทำขวัญข้าว = จุดขายที่ชุมชนอื่นลอกไม่ได้
- ยาย = ครูใหญ่ของแหล่งเรียนรู้แห่งนี้

ภูมิปัญญา 6 ชั้น ของท้องนาบ้านเนินหนองบัว

ภูมิปัญญา 6 ชั้น ของท้องนาบ้านเนินหนองบัว

1 ชั้นวัตถุ

พันธุ์ข้าว คันไถ เคียว ครกกระเดื่อง กระด้ง โรงสี ยุ้งฉาง

2 ชั้นเทคนิค

เลือกเมล็ดพันธุ์ ดูดินดูน้ำ ปฏิทินเพาะปลูก การสีให้เหลือจมูกข้าว

3 ชั้นความเชื่อ

ทำขวัญข้าว แม่โพสพ แรกดำ แรกเกี่ยว ลงแขก

4 ชั้นภาษา

คำเรียกเฉพาะถิ่น เพลงเกี่ยวข้าว สำนวนคำพังเพยเรื่องนา

5 ชั้นอาหาร

กข43 กับเมนูสุขภาพ ข้าวหมาก ข้าวเม่า น้ำนมข้าว

6 ชั้นของเหลือใช้

ฟาง แกลบ รำ ปลายข้าว กระดาษฟางข้าว ถ่านแกลบ สบู่รำข้าว


1
ชั้นวัตถุ
พันธุ์ข้าว คันไถ เคียว ครกกระเดื่อง กระด้ง โรงสี ยุ้งฉาง
ยุ้งฉาง
เก็บรักษาข้าว
ให้คงคุณภาพ
พันธุ์ข้าว
เลือกพันธุ์ดี
เหมาะกับพื้นที่
กระด้ง
ตากข้าว
รับลมธรรมชาติ
เคียว
เกี่ยวข้าวด้วยมือ
อย่างประณีต
ครกกระเดื่อง
ตำข้าวเปลือก
แยกเป็นข้าวสาร
คันไถ
เตรียมดิน
ด้วยแรงวัว-ควาย

2 ชั้นเทคนิค

เลือกเมล็ดพันธุ์ ดูดินดูน้ำ ปฏิทินเพาะปลูก การสีให้เหลือจมูกข้าว

1 คัดเลือกเมล็ดพันธุ์

เลือกเมล็ดพันธุ์ดี มีคุณภาพ
ตรงตามสายพันธุ์



2 ดูดิน ดูน้ำ

ตรวจสอบสภาพดินและแหล่งน้ำ
เพื่อวางแผนการเพาะปลูก



3 ปฏิทินเพาะปลูก

วางแผนการเพาะปลูกให้เหมาะสม
ตามฤดูกาล



4 ปลูกและดูแลรักษา

ใส่ใจทุกขั้นตอนการปลูก
และดูแลรักษาอย่างเหมาะสม



5 เก็บเกี่ยว

เก็บเกี่ยวในช่วงเวลาที่เหมาะสม
ได้ผลผลิตคุณภาพ



6 การสีให้เหลือจมูกข้าว

ใช้เครื่องสีข้าวที่ทันสมัย
คงคุณค่าทางโภชนาการ



3 ชั้นความเชื่อ

ทำขวัญข้าว แม่โพสพ แรกดำ แรกเกี่ยว ลงแขก



แม่โพสพ

เทพีแห่งข้าวและความอุดมสมบูรณ์ ผู้คุ้มครองชาวนาและพืชผลในนา

ทำขวัญข้าว

พิธีขอบคุณแม่โพสพและสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ขอให้ข้าวเจริญงอกงาม ให้ผลผลิตอุดมสมบูรณ์



แรกดำ

พิธีเรียกขวัญข้าว เมื่อข้าวเริ่มงอกเป็นต้นกล้า เชื่อว่าจะทำให้ข้าวแข็งแรง ไม่ถูกทำลาย



แรกเกี่ยว

พิธีบูชาแม่โพสพ เมื่อข้าวสุกและจะเริ่มเก็บเกี่ยว เพื่อขอบคุณและขอให้การเก็บเกี่ยวราบรื่น



ลงแขก

การช่วยเหลือกันในชุมชน ร่วมแรงร่วมใจในการทำนา เกี่ยวข้าว และกิจกรรมต่างๆ



ความเชื่อและคำสอนจากบรรพบุรุษ

สอนให้เคารพธรรมชาติ รู้จักบุญคุณแผ่นดิน น้ำ ฟ้า ดิน และสิ่งมีชีวิตทุกชนิด



ความกตัญญูต่อผืนดิน

เชื่อว่าข้าวทุกเมล็ดมาจากหยาดเหงื่อและความตั้งใจ จึงต้องดูแลและใช้ทรัพยากรอย่างรู้คุณค่า



4 ชั้นภาษา

ถ้อยคำ สื่อความหมาย ภูมิปัญญา สืบทอดวิถีชาวนา



1 คำเรียกเฉพาะถิ่น

ถ้อยคำที่ผูกพันกับพื้นที่และวิถีชาวนา



- คันนา — คันดินกั้นแปลงนา
- ยุ้งฉาง — ที่เก็บข้าวเปลือก
- ครกกระเดื่อง — เครื่องตำข้าว
- กระด้ง — ภาชนะร่อนข้าว
- ไถนา — เครื่องมือเตรียมดิน
- นาแปลง — นาที่แบ่งเป็นแปลงย่อย

2 เพลงเกี่ยวข้าว

บทเพลงที่ขับร้องระหว่างการทำนา สร้างกำลังใจ



“เกี่ยวข้าวเอยเกี่ยวข้าว
เกี่ยวข้าวตอรอแฟน
เกี่ยวไปก็คิดถึงแฟน
คิดถึงทุกวันคืน
เสียงเพลงกล่อมใจ
ให้แรงกายไม่เหนื่อยล้า”

3 สำนวนและคำพังเพย

ถ้อยคำสอนใจที่สืบทอดภูมิปัญญา



- ข้าวนอกนา ราคาแพง
  ของนอกถิ่น มักมีราคาสูง
- น้ำขึ้นให้รีบตัก
  โอกาสดีต้องรีบทำ
- ข้าวห่วงหัว เอาตัวไม่รอด
  ทำเกินตัว จนเดือดร้อน
- หว่านพืชเช้า ได้พืชเย็น
  ทำวันนี้ ย่อมได้ผลในวันหน้า

4 นิทานและเรื่องเล่าชาวนา

เรื่องเล่าที่ถ่ายทอดคติธรรมและความเชื่อ



นิทาน “แม่โพสพ”
ตำนานแห่งข้าวและความอุดมสมบูรณ์ สอนให้รู้คุณค่าข้าว และการเคารพธรรมชาติ

เรื่องเล่า “ผีนา”
ความเชื่อเรื่องผีนา ทำให้ชาวนาเกรงกลัวและไม่กล้าทำลายธรรมชาติในนา

5 คำศัพท์พื้นบ้านเกี่ยวกับการทำนา

คำที่ใช้เฉพาะในงานนาและวิถีชีวิต



หว่านกล้า	หว่านเมล็ดข้าวในนา
ปักดำ	ปลูกกล้าข้าวลงนา
ดำนา	การปลูกข้าวด้วยมือ
เกี่ยวข้าว	การตัดรวงข้าว
นวดข้าว	การทำให้เมล็ดข้าวออกจากรวง
ผัดข้าว	การแยกสิ่งเจือปนออกจากข้าว
สีข้าว	การเอาเปลือกออกให้เป็นข้าวสาร

6 ภาษาที่สะท้อนภูมิปัญญาและวิถีชีวิต

ถ้อยคำที่บอกถึงความเข้าใจธรรมชาติและการอยู่ร่วม



- **ดูดาว ดูฟ้า ทำนา**
  สังเกตธรรมชาติ ใช้ตำนายฤดูกาล
- **น้ำคือชีวิต ข้าวคืออาหาร**
  ตระหนักถึงคุณค่าของทรัพยากร
- **ทำวันนี้ เพื่อพรุ่งนี้**
  แนวคิดความพอเพียงและยั่งยืน
- **รักนา รักข้าว รักแผ่นดิน**
  ความผูกพันต่ออาชีพและบ้านเกิด

ภาษา คือ สะพานเชื่อมอดีต ปัจจุบัน และอนาคตของชาวนา | ถ้อยคำเล็กๆ เหล่านี้ คือมรดกล้ำค่า ที่ควรค่าแก่การอนุรักษ์และส่งต่อ

5 ชั้นอาหาร

จากเมล็ดข้าว สู่สำรับอาหารพื้นบ้าน

คุณค่าทางโภชนาการ ภูมิปัญญาการปรุง และความผูกพันของวิถีชาวนา



1 ข้าวสวย

อาหารหลักของชาวนาไทย



- ข้าวหอม นุ่ม เมล็ดยาว ให้พลังงาน
- แหล่งคาร์โบไฮเดรต ที่ร่างกายย่อยง่าย
- กินคู่กับอาหารได้หลากหลาย

2 ข้าวต้ม / โจ๊ก

อาหารอ่อนโยน อบอุ่น และย่อยง่าย



- ช่วยให้ร่างกายอบอุ่น ชุ่มชื้น
- ย่อยง่าย เหมาะกับทุกเพศทุกวัย
- มักใช้ดูแลผู้ป่วยหรือผู้พักฟื้น

3 ขนมจากข้าว

ภูมิปัญญาแปรรูป ขนมพื้นบ้านหลากหลาย



- ข้าวตังมัด
- ข้าวหนียวมูน
- ขนมกล้วย
- ขนมบ้าบิ่น
- ขนมต้มแดก
- ขนมจาก ฯลฯ

สะท้อนความประณีต และวัฒนธรรมท้องถิ่น

4 เส้นจากข้าว

อาหารแปรรูปที่หลากหลาย



- เส้นขนมจีน
- เส้นก๋วยเตี๋ยว
- เส้นหมี่ข้าว
- เส้นใหญ่
- วุ้นเส้น

ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น สร้างมูลค่าเพิ่ม สร้างอาชีพแก่ชุมชน

5 อาหารคาวจากข้าว

สร้างสรรค์เมนูอร่อยจากข้าว



- ข้าวผัด
- ข้าวคลุกกะปิ
- ข้าวผัดสมุนไพร
- ทอดมันข้าวโพด/ข้าว

ผสานวัตถุดิบท้องถิ่น รสชาติอร่อย มีคุณค่าทางโภชนาการ

6 คุณค่าทางโภชนาการของข้าว

อาหารที่ดีต่อสุขภาพ

- คาร์โบไฮเดรต ให้พลังงาน
- โปรตีน ช่วยเสริมสร้างร่างกาย
- วิตามินและแร่ธาตุ บำรุงสุขภาพ
- ใยอาหาร ช่วยระบบขับถ่าย



"ข้าวคือชีวิต คือวัฒนธรรม
คืออาหารที่หล่อเลี้ยงคนไทยมาตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน"

กินพอดี มีประโยชน์ | ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น | สืบสานภูมิปัญญาอาหารชาวนา | สร้างคุณค่า สู่ความยั่งยืน

6 ชั้นของเหลือใช้

ฟาง แกลบ รำ ปลายข้าว กระดาษฟางข้าว ถ่านแกลบ สูบ้ารำข้าว
เปลี่ยนของเหลือใช้ สร้างคุณค่า สู่ความยั่งยืน



1 ฟางข้าว

นำมาใช้ประโยชน์ได้หลากหลาย



- มุงหลังคา ทำฝาบ้าน
- ทำเยื่อกระดาษ
- ทำปุ๋ยหมัก
- คลุมดินรักษาความชื้น
- เพาะเห็ดฟาง
- วัสดุเพาะปลูก

2 แกลบ

ใช้เป็นพลังงานและวัสดุรองรับหลายรูปแบบ



- เชื้อเพลิงในโรงสี
- ผลิตถ่านแกลบ
- วัสดุเพาะปลูก (ปรับปรุงดิน)
- รองพื้นคอกสัตว์
- ผลิตซิลิกา
- ทำฉนวนกันความร้อนจากแกลบ

3 รำข้าว

คุณค่าทางอาหารสูง นำไปใช้ได้หลายทาง



- ทำอาหารสัตว์
- สกัดน้ำมันรำข้าว
- ทำผลิตภัณฑ์บำรุงผิว
- ทำขนม/เบเกอรี่
- ทำปุ๋ยอินทรีย์

4 ปลายข้าว

สร้างมูลค่าเพิ่มได้หลากหลาย



- ทำขนมอบกรอบ
- เส้นหมี่/เส้นก๋วยเตี๋ยว
- แปรรูปเป็นแป้ง
- ทำอาหารสัตว์
- ผลิตเครื่องดื่มอัญพืช

5 กระดาษฟางข้าว

ลดการใช้เยื่อไม้ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม



- ทำกระดาษศิลปหัตถกรรม
- ทำปกสมุด/การ์ด
- บรรจุภัณฑ์รักษ์โลก
- สื่อการเรียนรู้
- ของที่ระลึก

6 ถ่านแกลบและผลิตภัณฑ์จากกรองข้าว

พลังงานสะอาดและผลิตภัณฑ์ที่สร้างรายได้



- ถ่านอัดแท่ง
- ดูดกลิ่น/ดูดความชื้น
- กรองน้ำ/ฟอกอากาศ
- ทำสบู่/สครับ
- ทำปุ๋ยชีวภาพ

ของเหลือใช้ทางการเกษตร ไม่ใช่ขยะ แต่คือ “ทรัพยากร” ที่สร้างมูลค่า เพิ่มรายได้ และดูแลสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน

- ลดการเผา — ลดมลพิษทางอากาศ
- เพิ่มมูลค่า — สร้างรายได้ให้ชุมชน
- ต่อยอดภูมิปัญญา — สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น
- เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม — สู่การเกษตรที่ยั่งยืน

ภูมิปัญญา 6 ชั้น ของท้องนาบ้านเนินหนองบัว

1 ชั้นวัตถุ

พันธุ์ข้าว คันไถ เคียว ครกกระเดื่อง กระด้ง โรงสี ยุ้งฉาง

2 ชั้นเทคนิค

เลือกเมล็ดพันธุ์ ดูดินดูน้ำ ปฏิทินเพาะปลูก การสีให้เหลือจมูกข้าว

3 ชั้นความเชื่อ

ทำขวัญข้าว แม่โพสพ แรกดำ แรกเกี่ยว ลงแขก

4 ชั้นภาษา

คำเรียกเฉพาะถิ่น เพลงเกี่ยวข้าว สำนวนคำพังเพยเรื่องนา

5 ชั้นอาหาร

กข43 กับเมนูสุขภาพ ข้าวหมาก ข้าวเม่า น้ำนมข้าว

6 ชั้นของเหลือใช้

ฟาง แกลบ รำ ปลายข้าว กระดาษฟางข้าว ถ่านแกลบ สบู่รำข้าว

ชั้นไหนขายได้ ชั้นไหนขายไม่ได้

ชั้นวัตถุอย่างเดียว = ไปได้ไม่ไกล

- เอาของเก่ามาตั้งโชว์ ติดป้ายอธิบาย
- คนดูรอบเดียวก็ครบ ไม่มีเหตุให้กลับมา
- ถ่ายรูปเสร็จก็ไป ไม่เกิดรายได้ต่อ
- ชุมชนอื่นลอกเลียนได้ง่ายมาก
  เพราะไปซื้อของเก่ามาตั้งก็ได้

ชั้นเทคนิค ความเชื่อ ของเหลือใช้ = ไปได้ไกล

- ต้องมีคนสอน จึงเกิดค่าวิทยากร
- ผู้เรียนได้ลงมือทำ จึงจำได้และบอกต่อ
- ผูกกับฤดูกาล จึงมีเหตุให้กลับมาซ้ำ
- ลอกเลียนไม่ได้ เพราะอยู่ในตัวคน และอยู่ในพื้นที่นี้

กระบวนการถอดรหัส 4 ขั้น — ใช้ได้กับทุกเรื่อง

1

เห็น

มีอะไรอยู่ตรงนั้นบ้าง
เขียนออกมาให้หมด
ไม่ต้องตัดสิน

2

ตั้งชื่อ

เรียกมันว่าอะไร
ชื่อที่ทำให้คนอยากรู้
ไม่ใช่ชื่อทางเทคนิค

3

ตั้งคำถาม

คนนอกจะสงสัยอะไร

คำถามคือประตูของการเรียนรู้

4

แปลงเป็นกิจกรรม

เขาจะได้ทำอะไร
และได้อะไรกลับบ้าน
ต้องมีของออกจากมือเขา

เทคนิคถอดรหัส....เห็น ตั้งชื่อ ตั้งคำถาม แปลงเป็นกิจกรรม

เทคนิคถอดรหัส
เพิ่มมูลค่าให้กับทุ่งนา

1 เห็น

มองให้ลึก เห็นคุณค่าในสิ่งที่มี
ทั้งธรรมชาติ วิถีชีวิต ภูมิปัญญา



2 ตั้งชื่อ

สร้างอัตลักษณ์ ด้วยเรื่องราว
ที่สะท้อนตัวตนของทุ่งนา



ชื่อที่ดี = เรื่องราวที่ใช่
+ คุณค่าที่แตกต่าง

3 ตั้งคำถาม

ตั้งคำถามให้ลึก เพื่อค้นหาคุณค่า
และความต้องการที่แท้จริง



คำถามที่ดี = คำตอบ
ที่สร้างคุณค่า

4 แปลงเป็นกิจกรรม

ออกแบบกิจกรรม ที่เปลี่ยนคุณค่า
ให้เป็นประสบการณ์ที่น่าจดจำ



กิจกรรมที่ใช่ = ประสบการณ์ที่ดี
= มูลค่าเพิ่มที่ยั่งยืน

จากทุ่งนา... สู่คุณค่า สู่รายได้ สู่ความยั่งยืน

ฟางข้าว

ถอดรหัสได้อะไร

- ฟางคือลำต้นข้าวที่เหลือหลังนวด
- หนึ่งไร่ให้ฟางหลายร้อยกิโลกรัม
- เดิมใช้มุงหลังคา ทำเชือก ทำปุ๋ย เลี้ยงวัว เพาะเห็ด
- ทุกวันนี้ส่วนใหญ่ถูกเผา ซึ่งเป็นปัญหาฝุ่นและดินเสื่อม
- กลุ่มเรามีความรู้ทำกระดาษจากฟางอยู่แล้ว

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- ตั้งชื่อฐานว่า ของที่เราเคยเผาทิ้ง
- วางฟางกองจริงไว้ให้จับ ให้ดม
- ติดป้ายเปรียบเทียบ ฟาง 1 กำ = กระดาษกี่แผ่น
- แสดงของ 5 อย่างที่ทำจากฟาง เรียงจากง่ายไปยาก
- เล่าเรื่องปีที่เราเริ่มเลิกเผา และเหตุผล

ให้เขาลงมือทำอะไร

- ตำฟาง ต้มฟาง ช้อนเยื่อขึ้นตะแกรง ทำกระดาษ 1 แผ่น
- ใส่ดอกไม้แห้งในเนื้อกระดาษ ให้แต่ละคนไม่ซ้ำกัน
- เขียนคำอวยพรลงบนกระดาษของตัวเอง
- รอแห้ง แล้วนำกลับบ้านเป็นการ์ด 1 ใบ
- เวลา 30 นาที ต้นทุนต่อคนต่ำมาก

การคัดเมล็ดพันธุ์

งานที่เราทำจนชิน แต่คนเมืองไม่เคยเห็น

ถอดรหัสได้อะไร

- ก่อนปลูกต้องคัดเมล็ดลีบออก ไม่งั้นเสียทั้งแปลง
- วิธีที่ชาวนาใช้กันคือแช่ในน้ำเกลือ
- ผสมเกลือจนไข่ดิบลอยปริ่มน้ำ แล้วเทเมล็ดลงไป
- เมล็ดลีบลอยขึ้น เมล็ดดีจมลง ช้อนที่ลอยทิ้ง
- เป็นความรู้ที่เห็นผลทันตา ภายในไม่กี่นาที

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- ตั้งชื่อฐานว่า เมล็ดไหนจะรอด
- เตรียมกะละมังใส 2 ใบ ให้เห็นการลอยการจม
- ติดป้ายอธิบายว่าทำไมเมล็ดลีบถึงลอย
- วางไข่ดิบไว้ข้าง ๆ เป็นเครื่องมือวัดจริง
- โชว์ผลลัพธ์ปลายทาง ต้นกล้าจากเมล็ดดีกับเมล็ดลีบ

ให้เขาลงมือทำอะไร

- ให้เขาผสมเกลือเอง จนไข่ลอยได้ระดับ
- เทเมล็ดลงไปเอง แล้วช้อนเมล็ดลีบออกเอง
- ให้เดาก่อนว่าจะลอยกี่เปอร์เซ็นต์ แล้วนับจริง
- นำเมล็ดดีที่คัดได้ใส่ถุงเล็กกลับบ้านไปเพาะ
- เวลา 20 นาที ทำได้ทั้งปี ไม่ต้องรอฤดู

เกณฑ์ 6 ข้อ ว่าเรื่องไหนควรทำเป็นฐานเรียนรู้

1. เห็นผลทันตา

ภายใน 30 นาที ต้องมีอะไรเกิดขึ้นให้เห็น ไม่ใช่รอสามเดือน

2. ปลอดภัย

ไม่มีของมีคม ไฟ หรือเครื่องจักรที่ผู้เรียนต้องเข้าใกล้

3. ทำได้นอกฤดู

ถ้าทำได้แค่เดือนเดียวของปี ให้เป็นฐานเสริม ไม่ใช่ฐานหลัก

4. ต้นทุนต่ำ

วัสดุหาได้ในพื้นที่ ถ้าต้องซื้อ ต้องคำนวณต่อหัวได้

5. มีของกลับบ้าน

ผู้เรียนต้องถือของที่ตัวเองทำกลับ ของนั้นคือโฆษณาที่ดีที่สุด

6. มีคนสอนอย่างน้อย 2 คน

ถ้ามีคนเดียว ฐานนั้นล่มทันทีที่เขาป่วยหรือติดธุระ

เรามีอะไรบ้างที่ ทำได้เลย เห็นผลทันตา


2

2

ถอดรหัสจาก ทุ่งนา

ที่ที่เราเดินผ่านทุกวัน คือห้องเรียน


1. คันนา
2. แปลงนา
3. ลานตาก
4. คลองและประตูน้ำ
5. ยุ้งฉาง
6. โรงสี
7. ต้นไม้หัวนา
8. กองฟาง กองแกลบ

ห้องเรียน 8 ห้อง

1. คันนา

เส้นทางเดิน ระบบแบ่งแปลง และพืชริมคันนา

2. แปลงนา

หัวใจของทุกอย่าง เปลี่ยนหน้าทุกสองเดือน

3. ลานตาก

ที่ที่ข้าวเปลี่ยนจากของสดเป็นของเก็บได้

4. คลองและประตูน้ำ

เรื่องน้ำ คือเรื่องการเมืองของหมู่บ้าน

5. ยุ้งฉาง

คลังอาหารและคลังความเชื่อของครอบครัว

6. โรงสี

จุดที่ข้าวเปลี่ยนเป็นเงิน และเป็นห้องเรียนเรื่องโภชนาการ

7. ต้นไม้หัวนา

ที่พัก ที่กินข้าว และที่ตั้งของสิ่งศักดิ์สิทธิ์

8. กองฟาง กองแกลบ

ของเหลือที่กลายเป็นวัตถุดิบของฐานหลายฐาน

ห้องที่ 1 คันนา

เส้นทางที่เราเดินทุกวันจนไม่ทันสังเกต

ถอดรหัสได้อะไร

- คันนาไม่ได้มีไว้เดินอย่างเดียว แต่กั้นน้ำและแบ่งกรรมสิทธิ์
- ความสูงของคันนาบอกระดับน้ำที่ต้องการ
- ริมคันนามีพืชกินได้ เช่น ผักบุ้ง ผักกระเฉด ตำลึง กระถิน
- รอยเท้าสัตว์ รูปู รูงู เป็นตัวชี้วัดระบบนิเวศ
- คันนาแต่ละผืนมีชื่อเรียกและมีเจ้าของที่ชาวบ้านจำได้

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- ทำคันนาเส้นหนึ่งเป็นเส้นทางเดินหลัก ปรับให้เดินได้แม้ฝนตก
- ปักป้ายเล็กทุก 20 - 30 เมตร ป้ายละ 1 เรื่องเท่านั้น
- ทำจุดหยุด 4 - 5 จุด มีที่นั่งและร่มเงา
- ติดป้ายชื่อพืชริมคันนา พร้อมบอกว่ากินอย่างไร
- ทำแผนที่แปลงนาแบบวาดมือ ติดไว้ที่ต้นทาง

ให้เขาลงมือทำอะไร

- เดินเก็บผักริมคันนาใส่ตะกร้า แล้วนำไปทำอาหารกลางวัน
- แข่งเดินคันนาโดยไม่ตกลงไปในนา สนุกและได้ภาพ
- ให้เดาว่าคันนานี้สูงเท่าไหร่ แล้ววัดจริงด้วยไม้
- ตามหารูปู 5 รู แล้วบันทึกลงใบงานสำรวจ
- ถ่ายภาพมุมเดียวกัน เช้ากับเย็น เปรียบเทียบแสง

สถานีเรียนรู้แมลงในทุ่งนา

Rice Field Discovery Station

เรียนรู้แมลงตัวเล็กๆ ที่อยู่ร่วมกับนาข้าวอย่างสมดุล



องค์ประกอบของสถานี

- **ตัวอย่างแมลงจริง** (จัดแสดงในกรอบ)
- **ข้อมูลแมลง** ชื่อ ที่อยู่อาศัย หน้าที่ ประโยชน์
- **แผนที่จุดที่พบ**
- **QR Code** วิดีโอ เสียง วงจรชีวิต และข้อมูลเพิ่มเติม
- **คำถามชวนคิด** กระตุ้นการเรียนรู้



จุดที่พบในทุ่งนา



สแกนเพื่อเรียนรู้เพิ่มเติม



บันทึกนักสำรวจน้อย



แมลงในทุ่งนา...ตัวเล็กแต่สำคัญ

ช่วยผสมเกสร / กินศัตรูพืช / เป็นอาหารของสัตว์อื่น / ช่วยย่อยสลายอินทรียวัตถุ / ช่วยรักษาความอุดมสมบูรณ์ของระบบนิเวศ

> “ทุ่งนาที่สมบูรณ์ ไม่ได้มีแค่ข้าว แต่มีสิ่งมีชีวิตหลากหลาย ที่ช่วยกันสร้างความสมดุล ให้อยู่กับเราอย่างยั่งยืน”



ห้องที่ 2 แปลงนา

หัวใจของทุกอย่าง และเปลี่ยนหน้าทุกสองเดือน

ถอดรหัสได้อะไร

- ระยะห่างระหว่างกอ บอกวิธีปลูกและผลผลิตที่คาดหวัง
- สีของใบข้าวบอกอาการขาดธาตุอาหาร
- ระดับน้ำในแต่ละช่วงอายุไม่เท่ากัน
- วัชพืชแต่ละชนิดบอกสภาพดินที่ต่างกัน
- แปลงเดียวกันหน้าตาไม่เหมือนกันเลยในแต่ละเดือน

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- กันแปลงสาธิตไว้ 1 - 2 งาน สำหรับให้คนลงได้โดยไม่กระทบผลผลิตหลัก
- ปลูกข้าวหลายพันธุ์ในแปลงเดียวกัน ติดป้ายชื่อให้เห็นความต่าง
- ทำจุดถ่ายภาพประจำ ปักหลักไว้ ถ่ายมุมเดิมทุกเดือน
- ทำบอร์ดภาพ 12 เดือนของแปลงนี้ ติดไว้ที่ศาลาต้อนรับ
- เตรียมรองเท้าบูตและที่ล้างเท้าไว้ให้พร้อม

ให้เขาลงมือทำอะไร

- ลงดำนาจริงในแปลงสาธิต คนละ 1 แถว
- เทียบใบข้าวกับแผ่นเทียบสี แล้วทายว่าขาดอะไร
- วัดความสูงต้นข้าวและจดลงใบงาน
- ถอนวัชพืชแข่งกัน 10 นาที นับจำนวนต้น
- ปักป้ายชื่อตัวเองไว้ที่แถวที่ตัวเองดำ แล้วกลับมาดูตอนเกี่ยว



ห้องที่ 3 ลานตาก

จุดที่ข้าวเปลี่ยนจากของสด เป็นของที่เก็บได้เป็นปี

ถอดรหัสได้อะไร

- ความชื้นคือตัวชี้ขาดว่าข้าวจะเก็บได้นานแค่ไหน
- ตากกี่แดด พลิกกี่ครั้ง เป็นความรู้ที่วัดด้วยมือและตา
- เสียงและความรู้สึกตอนกำข้าว บอกความชื้นได้
- ฝนตกตอนตากคือหายนะ จึงเกิดความรู้เรื่องอ่านฟ้า
- เครื่องมือประจำลาน คราด ไม้กวาดทางมะพร้าว กระสอบ ผ้าใบ

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- ทำมุมเปรียบเทียบ ข้าวชื้น กับ ข้าวแห้ง ให้จับได้ทั้งสองมือ
- วางเครื่องวัดความชื้นไว้ให้เห็นตัวเลขจริง
- ติดป้ายว่า ต่างกันแค่ 2 เปอร์เซ็นต์ เก็บได้ต่างกันกี่เดือน
- แสดงข้าวที่ขึ้นราจากการตากไม่พอ ให้เห็นผลของความผิดพลาด
- เล่าเรื่องปีที่ฝนตกกลางลานว่าเกิดอะไรขึ้น

ให้เขาลงมือทำอะไร

- ให้กำข้าวสองกำ แล้วทายว่ากำไหนแห้งกว่า ก่อนวัดจริง
- ลองคราดพลิกข้าวเองสัก 5 นาที
- จับเวลาว่าพลิกทั้งลานใช้เวลาเท่าไหร่
- ถ่ายภาพมุมสูงของลานตาก เป็นภาพที่คนชอบมาก
- รับข้าวเปลือกถุงเล็กกลับบ้านไปงอกดูเอง

ห้องที่ 4 คลอง คูส่งน้ำ และประตูน้ำ

เรื่องน้ำ คือเรื่องความสัมพันธ์ของคนทั้งหมู่บ้าน

ถอดรหัสได้อะไร

- ใครได้น้ำก่อน ใครได้ทีหลัง มีกติกาที่ไม่ได้เขียนไว้
- การเปิดปิดประตูน้ำต้องตกลงกันทั้งสาย
- มีเรื่องเล่าเรื่องแย่งน้ำ และเรื่องการยอมกันในหมู่บ้าน
- ระบบชลประทานเปลี่ยนวิถีการทำนาไปมาก
- แหล่งน้ำเป็นที่อยู่ของปลา ปู หอย ที่เคยเป็นอาหารหลัก

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- ทำแผนผังทางน้ำอย่างง่าย ให้เห็นว่าน้ำมาจากไหนไปไหน
- พาไปยืนที่ประตูน้ำจริง แล้วเล่าตรงนั้น
- ติดป้ายเล่ากติกาการแบ่งน้ำของหมู่บ้าน
- แสดงเครื่องมือวิดน้ำแบบเก่า เทียบกับเครื่องสูบวันนี้
- เชิญผู้ใหญ่ที่เคยเป็นคนกลางไกล่เกลี่ยเรื่องน้ำ มาเล่าเอง

ให้เขาลงมือทำอะไร

- ให้ลองวิดน้ำด้วยเครื่องมือแบบเก่า 5 นาที
- จำลองสถานการณ์ น้ำมีจำกัด ให้แบ่งกันเองในกลุ่ม
- ช้อนสัตว์น้ำมาดู แล้วปล่อยคืน
- เดินตามทางน้ำจากต้นทางถึงแปลง แล้ววาดแผนที่เอง
- ตอบคำถามว่า ถ้าเป็นเรา เราจะแบ่งน้ำอย่างไร



ห้องที่ 5 ยุ้งฉาง

คลังอาหาร คลังเมล็ดพันธุ์ และคลังความเชื่อของครอบครัว

ถอดรหัสได้อะไร

- ยุ้งบอกฐานะและขนาดครอบครัวในอดีต
- ยกพื้นสูงเพื่อกันหนู กันชื้น และระบายอากาศ
- การเก็บเมล็ดพันธุ์ไว้ทำพันธุ์ปีหน้า คือระบบพันธุกรรมของหมู่บ้าน
- ยุ้งมีความเชื่อกำกับ ห้ามทำบางอย่างในยุ้ง
- ทุกวันนี้หลายบ้านไม่มียุ้งแล้ว เพราะขายข้าวทันทีหลังเกี่ยว

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- ถ้ายังมียุ้งเก่าเหลืออยู่ ให้ซ่อมและเปิดให้เข้าไปดูข้างใน
- ทำยุ้งจำลองขนาดเล็กไว้หน้าศาลา ให้เด็กเข้าไปได้
- ติดป้ายเปรียบเทียบ ยุ้งขนาดนี้เก็บข้าวได้กี่เกวียน กี่ครอบครัว กี่เดือน
- จัดมุมเมล็ดพันธุ์ในโหลแก้ว เรียงตามพันธุ์
- เล่าว่าทำไมบ้านเราถึงเลิกมียุ้ง และเรารู้สึกอย่างไรกับเรื่องนั้น

ให้เขาลงมือทำอะไร

- ตักข้าวเปลือกด้วยกระบุงจริง แล้วชั่งดูว่าหนักเท่าไหร่
- ให้ทายว่ายุ้งหลังนี้เก็บข้าวเลี้ยงคนได้กี่คนกี่เดือน
- คัดเมล็ดพันธุ์เก็บใส่ขวดเล็กติดชื่อกลับบ้าน
- เขียนบันทึกลงสมุดยุ้งจำลอง ว่าปีนี้ได้ข้าวเท่าไหร่
- ถ่ายภาพในยุ้ง แสงลอดจากช่องไม้ เป็นภาพที่สวยมาก

ห้องที่ 6 โรงสีชุมชน

จุดที่ข้าวเปลี่ยนเป็นเงิน และเป็นห้องเรียนโภชนาการที่ดีที่สุด

ถอดรหัสได้อะไร

- เมล็ดข้าวหนึ่งเมล็ดถูกแยกออกเป็น แกลบ รำ จมูกข้าว และเนื้อเมล็ด
- ความเร็วและระยะขัด กำหนดว่าจะเหลือจมูกข้าวหรือไม่
- ข้าวกล้องกับข้าวขาว ต่างกันที่ขั้นตอนนี้ขั้นเดียว
- ของที่แยกออกมาทุกอย่างขายได้ ไม่มีอะไรเป็นขยะ
- เสียงเครื่องสี ฝุ่นข้าว และกลิ่นรำ คือประสบการณ์ที่จำได้

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- ทำแผงเปรียบเทียบ 4 ถ้วยแก้ว ข้าวเปลือก ข้าวกล้อง ข้าวขาว และรำ
- ติดป้ายว่าข้าวเปลือก 1 กิโลกรัม ได้อะไรออกมาเท่าไหร่
- ใช้แว่นขยายตั้งไว้ให้ส่องดูจมูกข้าว
- ทำป้ายใหญ่ 1 ป้าย จมูกข้าวอยู่ตรงไหน พร้อมภาพขยาย
- จัดจุดยืนที่ปลอดภัย ห่างจากสายพานและมอเตอร์

ให้เขาลงมือทำอะไร

- สีข้าวด้วยเครื่องเล็กหรือครกมือ ให้เห็นแกลบแยกออกมาเอง
- ส่องแว่นขยายหาจมูกข้าวในเมล็ดของตัวเอง
- ชั่งข้าวเปลือก 1 กิโลกรัม แล้วชั่งสิ่งที่ได้ออกมาจดเปรียบเทียบ
- นำข้าวกล้องที่ตัวเองสีเองใส่ถุงเล็กกลับบ้าน
- ตอบคำถามว่า ข้าวขาวที่กินอยู่ทุกวัน หายไปไหนหมด





ห้องที่ 7 ต้นไม้หัวนา และศาลตาแฮก

จุดเล็ก ๆ ที่มีทั้งเรื่องพักผ่อน อาหาร และความเชื่อ

ถอดรหัสได้อะไร

- ต้นไม้หัวนาคือที่พัก ที่กินข้าว และที่หลบแดดของคนทำนา
- หลายแปลงมีศาลเล็ก ๆ ที่เรียกต่างกันไปตามท้องถิ่น
- ก่อนเริ่มฤดูมีการบอกกล่าว ขอที่ ขอทาง
- ใต้ต้นไม้คือที่ที่การสนทนาและการสอนงานเกิดขึ้นจริง
- ต้นไม้บางต้นมีอายุมากกว่าคนที่ทำนาอยู่ตอนนี้

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- ทำที่นั่งใต้ต้นไม้ให้นั่งได้จริง 10 - 15 คน
- ใช้จุดนี้เป็นจุดเล่าเรื่องหลัก ไม่ใช่จุดพักอย่างเดียว
- ติดป้ายเล่าอายุต้นไม้และเรื่องของมัน
- ถ้ามีศาล ให้แนะนำมารยาทการเข้าใกล้อย่างชัดเจนแต่ไม่น่ากลัว
- เตรียมน้ำดื่มและที่ทิ้งขยะไว้ตรงนี้

ให้เขาลงมือทำอะไร

- นั่งกินข้าวห่อใต้ต้นไม้เหมือนที่ชาวนากินจริง
- ฟังเรื่องเล่าจากผู้เฒ่า 15 นาที ในบรรยากาศจริง
- ให้เขียนสิ่งที่อยากขอ ผูกไว้ที่กิ่ง ถ้าชุมชนเห็นว่าเหมาะสม
- วัดรอบต้นไม้ด้วยการจับมือกันเป็นวง แล้วประมาณอายุ
- ถ่ายภาพหมู่ใต้ต้นไม้ เป็นภาพปิดทริป







ห้องที่ 8 กองฟาง และกองแกลบ

ของที่คนอื่นเผาทิ้ง แต่สำหรับเราคือคลังวัตถุดิบ

ถอดรหัสได้อะไร

- ฟาง แกลบ รำ ปลายข้าว ล้วนมีมูลค่าถ้าแปรรูป
- กองฟางเป็นที่เพาะเห็ดฟางได้โดยตรง
- แกลบใช้ทำถ่าน ทำแกลบดำ ผสมดินปลูก
- การเผาฟางกลางแจ้งเป็นปัญหาฝุ่นและทำให้ดินเสื่อม
- กลุ่มเรามีความรู้ทำกระดาษจากฟางอยู่แล้ว

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- จัดมุมแสดงของ 8 - 10 ชิ้นที่ทำจากของเหลือใช้เรียงจากง่ายไปยาก
- ติดป้ายราคาขายจริงไว้ข้างของทุกชิ้น ให้เห็นการเพิ่มมูลค่า
- ทำป้ายเปรียบเทียบ ฟาง 1 ไร่ ถ้าเผาได้อะไร ถ้าแปรรูปได้อะไร
- แสดงกระบวนการทำกระดาษเป็นภาพ 5 ขั้น
- ตั้งกองฟางให้ปลอดภัย ไม่ใกล้ไฟและทางเดินหลัก

ให้เขาลงมือทำอะไร

- ทำกระดาษจากฟางข้าว 1 แผ่นต่อคน
- เพาะเห็ดฟางในตะกร้าเล็ก แล้วยกกลับบ้านไปรอเก็บเอง
- เผาถ่านแกลบแบบง่าย ดูการเปลี่ยนสี ภายใต้การดูแลของพี่เลี้ยง
- ทำสบู่รำข้าวก้อนเล็ก ใส่กล่องกลับบ้าน
- ชั่งฟางที่ใช้ แล้วคำนวณว่าไร่หนึ่งทำกระดาษได้กี่แผ่น

ที่มา: คลินิกเทคโนโลยี มทร.พระนคร (เทคโนโลยีกระดาษจากฟางข้าวและเปลือกไข่)


KUP
อาหารเสริมเห็ดฟาง
สูตรอย่างดี



นาเปลี่ยนหน้าทุกสองเดือน — ปฏิทิน 12 เดือนคือสินค้า

พ.ค. - มิ.ย.

เตรียมดิน ไถ คราด ทำเทือก

จุดขาย ควายเหล็ก ดินเปียก กลิ่นดิน

มิ.ย. - ก.ค.

ตกกล้า ดำนา หว่าน

จุดขาย ลงแขกดำนา ภาพนาสีเขียวอ่อน

ส.ค. - ก.ย.

ข้าวแตกกอ ดูแล กำจัดวัชพืช

จุดขาย นาเขียวจัด สัตว์น้ำชุกชุม

ต.ค.

ข้าวตั้งท้อง ออกรวง

จุดขาย น้ำนมข้าว ข้าวเม่า

พ.ย. - ธ.ค.

ข้าวสุก เก็บเกี่ยว นวด

จุดขาย ทุ่งสีทอง ลงแขกเกี่ยวข้าว

ม.ค. - เม.ย.

ตาก สี ขาย พักนา

จุดขาย ฐานในร่ม แปรรูป ของเหลือใช้

นาเปลี่ยนหน้าทุกชั่วโมง

ช่วงเวลาของวัน คือสินค้าอีกชุดหนึ่งที่เรามักลืม

ถอดรหัสได้อะไร

- ตี 5 ถึง 7 โมง หมอกลงทุ่ง แสงเฉียง อากาศเย็น
- สาย ถึง เที่ยง แดดจัด เป็นช่วงทำงานจริงของชาวนา
- บ่ายแก่ ถึง เย็น แสงทอง ทุ่งเปลี่ยนสี นกกลับรัง
- กลางคืน เสียงกบเขียด หิ่งห้อย ดาว
- แต่ละช่วงมีกิจกรรมและกลุ่มลูกค้าที่ต่างกัน

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- ทำป้ายบอกว่า จุดนี้สวยที่สุดตอนกี่โมง
- จัดโปรแกรมเช้าตรู่แยกจากโปรแกรมกลางวัน และคิดราคาต่างกัน
- ทำจุดชมพระอาทิตย์ขึ้นและตกให้ชัดเจน
- ติดตั้งไฟส่องทางเท่าที่จำเป็น อย่าให้สว่างจนเสียบรรยากาศ
- ทำอัลบั้มภาพทุ่งนาสี่ช่วงเวลา ใช้ในการขาย

ให้เขาลงมือทำอะไร

- ทัวร์เช้าตรู่ ตักบาตรกลางทุ่ง กินข้าวต้มริมคันนา
- เดินนาตอนเย็น เก็บภาพแสงทอง
- ฟังเสียงกลางคืน 10 นาที โดยไม่พูดอะไรเลย
- นับดาว หรือส่องหิ่งห้อยในฤดูที่มี
- กางเต็นท์ค้างคืนริมนา สำหรับกลุ่มที่พร้อม


WWW.NAKHONSAWASDEE.COM
PHOTOGRAPH : WANCHAI RUANKAEW LINE : naiaksorn

สิ่งมีชีวิตในนา — ระบบนิเวศคือหลักฐานว่าเราปลอดภัย

และเป็นฐานที่เด็กชอบที่สุด

ถอดรหัสได้อะไร

- ปู ปลา หอย กบ เขียด อึ่ง แมลงปอ ด้วง แมงมุม งู นกกระยาง นกกระจาบ
- สัตว์เหล่านี้อยู่ได้เพราะนาเราไม่ใช้สารเคมีรุนแรง
- หลายชนิดเคยเป็นอาหารประจำวันของครอบครัว
- รังนกกระจาบบนต้นไม้หัวนาเป็นงานฝีมือชั้นครู
- จำนวนที่ลดลงในรอบ 30 ปี เป็นเรื่องที่เล่าได้และควรเล่า

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- ทำป้ายสัตว์ในนา 12 ชนิด พร้อมภาพถ่ายจริงของพื้นที่เรา
- ทำมุมจัดแสดงรังนกกระจาบของจริง
- ติดป้ายว่าสัตว์เหล่านี้เป็นตัวชี้วัดว่าเราไม่ใช้สารเคมีรุนแรง
- เชื่อมโยงกับ GAP ที่กลุ่มได้รับรอง ให้เป็นหลักฐานประกอบ
- ทำบอร์ดบันทึกว่าเดือนนี้พบสัตว์อะไรบ้าง อัปเดตทุกเดือน

ให้เขาลงมือทำอะไร

- ใบงานสำรวจ ตามหาสัตว์ในนาให้ครบ 8 ชนิด แล้วติดสติกเกอร์
- ช้อนสัตว์น้ำมาดูในกะละมังใส แล้วปล่อยคืน
- ฟังเสียงแล้วทายว่าเป็นเสียงอะไร
- วาดภาพสัตว์ที่เจอลงสมุดของตัวเอง
- ถ่ายภาพส่งประกวดในเพจของกลุ่ม

ที่มา: เชื่อมโยงกับการรับรอง GAP ของกลุ่ม


สัตว์ในนา 12 ชนิด
1. กบ
2. เขียด
3. ปลาช่อน
4. ปลาดุก
5. หอยเชอรี่
6. แมลงปอ
7. จิ้งหรีด
8. ผีเสื้อ
9. หนอนกอ
10. นกกระยาง
11. ตะขาบน้ำ
12. งูนา

ในทุ่งนาของเรา จุดไหนที่คนนอกจะหยิบโทรศัพท์ขึ้นมาถ่ายรูป

- จุดนั้นแหละคือจุดหยุดเล่าเรื่องที่ดีที่สุด
- และถ้าตรงนั้นยังไม่มีที่นั่ง ไม่มีร่ม ไม่มีป้าย


3

3

ถอดรหัสจาก ข้าว

เมล็ดข้าวหนึ่งเมล็ด มี 4 ส่วน และขายได้ทั้ง 4 ส่วน

แกลบ

เปลือกนอกสุด แข็ง กันกระแทก และกันชื้น

แปรรูป ถ่านแกลบ แกลบดำ วัสดุปลูก ขัดผิว

รำ

ชั้นบาง ๆ ใต้แกลบ มีใยอาหาร และน้ำมัน

แปรรูป น้ำมันรำข้าว สบู่ สครับ อาหารสัตว์

จมูกข้าว

ส่วนที่จะงอกเป็นต้น มีสารอาหารเข้มข้นที่สุด

แปรรูป จมูกข้าวชง อาหารเสริม จุดขายของข้าวกล้อง

เนื้อเมล็ด

ส่วนที่ใหญ่ที่สุด เป็นแป้งเป็นหลัก

แปรรูป ข้าวสาร แป้ง เส้น ขนม

ข้าวกล้อง กับ ข้าวขาว ต่างกันแค่ขั้นตอนเดียว

ข้าวกล้อง

- กะเทาะแค่แกลบออก ยังมีรำและจมูกข้าวติดอยู่
- สีคล้ำ เคี้ยวหนึบ มีกลิ่นเฉพาะ
- ใยอาหารและวิตามินสูงกว่า
- เก็บได้สั้นกว่า เพราะน้ำมันในรำทำให้หืนได้
- ต้องหุงด้วยน้ำมากกว่าและนานกว่า

ข้าวขาว

- ขัดรำและจมูกข้าวออกจนหมด
- สีขาว นุ่ม กลิ่นอ่อน คนคุ้นเคยมากกว่า
- เหลือแป้งเป็นหลัก
- เก็บได้นานกว่า ขนส่งง่ายกว่า
- ตลาดใหญ่กว่ามาก และราคาต่อกิโลกรัมต่ำกว่า

กิจกรรมที่ ตัวอย่าง 1 • 30 นาที

ฐาน จมูกข้าวอยู่ตรงไหน

ขั้นตอน

1. แจกข้าวเปลือกคนละกำมือ ให้ลองแกะเปลือกด้วยมือ 2 - 3 เมล็ด
2. ส่องแว่นขยาย หาจุดสีขาวขุ่นที่ปลายเมล็ด นั่นคือจมูกข้าว
3. ให้เทียบกับข้าวขาวในถ้วยข้าง ๆ ว่าหาเจอไหม
4. เฉลยด้วยแผงเปรียบเทียบ 4 ถ้วย และเล่าว่าโรงสีทำอะไรกับมัน
5. สีข้าวกล้องด้วยครกมือหรือเครื่องเล็ก แล้วใส่ถุงกลับบ้าน

อุปกรณ์

ข้าวเปลือก
แว่นขยาย 10 อัน
ถ้วยแก้ว 4 ใบ
ครกมือหรือเครื่องสีเล็ก
ถุงซิปเล็ก

ได้กลับไป

ข้าวกล้องที่สีเอง 1 ถุง
และความเข้าใจเรื่องจมูกข้าว
ที่เขาจะเล่าต่อให้คนที่บ้าน

กข43 — แต้มต่อที่กลุ่มมีอยู่แล้ว

และวิธีเปลี่ยนใบรับรอง ให้กลายเป็นประสบการณ์

ถอดรหัสได้อะไร

- พัฒนาโดยกรมการข้าว ร่วมกับสถาบันโภชนาการ ม.มหิดล
- เป็นข้าวที่จัดอยู่ในกลุ่มดัชนีน้ำตาลต่ำ
- คุณสมบัติด้านเนื้อสัมผัสและกลิ่นใกล้เคียงข้าวหอมมะลิ
- กลุ่มเป้าหมายคือผู้ควบคุมน้ำหนัก และผู้ที่ต้องดูแลระดับน้ำตาล
- กลุ่มเราผ่านการรับรอง GAP และบรรจุถุงสุญญากาศแล้ว

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- อธิบายคำว่า ดัชนีน้ำตาล ด้วยภาพเปรียบเทียบ ไม่ใช่ตัวเลขล้วน
- ทำป้ายว่า ข้าวชนิดนี้ต่างจากข้าวทั่วไปอย่างไร ในภาษาชาวบ้าน
- แสดงใบรับรอง GAP ไว้ให้เห็น แต่ต้องมีคำอธิบายว่าแปลว่าอะไร
- เชื่อมโยงกับสัตว์ในนา ให้เห็นว่าใบรับรองสอดคล้องกับของจริง
- เชิญเจ้าหน้าที่ รพ.สต. มาร่วมเป็นวิทยากรในบางรอบ

ให้เขาลงมือทำอะไร

- ชิมเปรียบเทียบข้าว 3 ชนิด โดยไม่บอกว่าชนิดไหนเป็นชนิดไหน
- ให้ทายว่าชนิดไหนคือ กข43 แล้วเฉลย
- หุงข้าวด้วยอัตราส่วนน้ำที่ถูกต้อง แล้วเทียบกับที่หุงผิด
- ออกแบบเมนูสุขภาพ 1 เมนู จากข้าวกล้องที่มี
- รับสูตรและถุงตัวอย่างกลับบ้านไปลองหุงเอง

ที่มา: กรมการข้าว; สถาบันโภชนาการ ม.มหิดล; กรมอนามัย

ใครคือคนที่ยอมจ่ายเพื่อเรียนรู้เรื่องข้าว

1. คณะดูงาน

วิสาหกิจชุมชนอื่น อบต. กศน. เกษตรอำเภอ

***มาเป็นคณะ จองล่วงหน้า มีงบค่าวิทยากร จ่ายได้จริง

2. โรงเรียน

ทัศนศึกษา ลูกเสือ กิจกรรมลดเวลาเรียน

***มาซ้ำทุกปี ต้องเน้นความปลอดภัยและใบงาน

3. กลุ่มสุขภาพ

ชมรมผู้สูงอายุ กลุ่มเบาหวาน อสม. รพ.

***ตรงกับ กข43 มากที่สุด และซื้อข้าวต่อเนื่อง

4. ครอบครัวและคนทั่วไป

พ่อแม่พาลูกมาช่วงวันหยุด

***มาน้อยกว่า แต่ถ่ายรูปลงโซเชียลให้เราฟรี

แปรรูปจากเมล็ดข้าว — 12 อย่างที่ทำได้

ข้าวกล้องหุงสุก
ขายพร้อมกิน หรือทำเป็นข้าวกล่องสุขภาพ

ข้าวเม่า
ทำจากข้าวเปลือกอ่อน ทำได้เฉพาะช่วงข้าวออกรวง

ข้าวหมาก
หมักด้วยลูกแป้ง เป็นของหวานโบราณ

น้ำนมข้าว
ต้มคั้น เป็นเครื่องดื่มสุขภาพ ขายง่าย

ข้าวตัง
ทำจากข้าวที่ติดก้นหม้อ ทอดกรอบ

ข้าวคั่ว
คั่วป่นใส่อาหาร กลิ่นหอมมาก ทำโชว์ได้

แป้งข้าวเจ้า
โม่เอง ต่อยอดเป็นขนมได้หลายชนิด

เส้นขนมจีน
กระบวนการยาว เหมาะเป็นฐานเต็มวัน

ขนมจากแป้งข้าว
ขนมกล้วย ขนมชั้น ครองแครง

ข้าวแต๋น
ของฝากที่เก็บได้นาน ขายในร้าน

ข้าวกล้องงอก
แช่ให้งอก เพิ่มสารอาหาร เล่าเรื่องได้ดี

ชาข้าวคั่ว
ต้นทุนต่ำ ทำเป็นของชิมต้อนรับได้ทันที

แกลบ และ รำ — ของเหลือใช้

สองอย่างที่โรงสีมีเหลืออยู่แล้วทุกวัน

ถอดรหัสได้อะไร

- แกลบ เปลือกแข็ง ไม่ย่อยสลายง่าย เผาได้ความร้อนสูง
- แกลบดำและถ่านแกลบ ใช้ปรับปรุงดินและดูดกลิ่น
- รำ ชั้นใต้เปลือก มีน้ำมันและใยอาหารสูง
- น้ำมันรำข้าวเป็นสินค้าที่ตลาดสุขภาพรู้จักดี
- รำสดเสียเร็ว ต้องใช้ทันทีหรือผ่านความร้อนก่อน

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- ตั้งเตาเผาถ่านแกลบแบบง่ายไว้ให้เห็นกระบวนการจริง
- แสดงแกลบ 3 สถานะ แกลบดิบ แกลบดำ ถ่านแกลบ เรียงกัน
- ทำมุมสบู่และสครับรำข้าว พร้อมป้ายบอกส่วนผสม
- ติดป้ายว่ารำจากข้าว 1 กิโลกรัม ได้เท่าไหร่
- จัดจุดล้างมือไว้ใกล้ ๆ เพราะฐานนี้มือเลอะ

ให้เขาลงมือทำอะไร

- ทำสบู่รำข้าวก้อนเล็ก ใส่กล่องกลับบ้าน
- ทำสครับรำข้าวผสมน้ำผึ้ง ลองขัดมือดูตรงนั้นเลย
- ผสมดินปลูกด้วยแกลบดำ แล้วปลูกต้นไม้เล็กกลับบ้าน
- ดูการเปลี่ยนสีของแกลบระหว่างเผา ภายใต้การดูแล
- ดมกลิ่นรำสดเทียบกับรำที่ผ่านความร้อน




AYO
Jasmine Rice
Milk Bar Soap
VITAMIN C&E

ชิม

ชุดชิมข้าวไทย

ดนใจภัณฑ์

สัมผัสความหลากของข้าวไทย 5 สายพันธุ์

การชิม คือเครื่องมือการเรียนรู้ที่ทรงพลังที่สุด

- รสชาติเป็นความทรงจำที่อยู่นานกว่าข้อมูล และเล่าต่อได้ง่ายกว่า
- ชุดชิม 3 ถ้วย ข้าวขาวทั่วไป ข้าวกล้อง กข43 ของเรา และข้าวกล้องพันธุ์อื่น
- ห้ามบอกก่อนว่าถ้วยไหนเป็นอะไร ให้เขาทายแล้วค่อยเฉลย
- ให้เขาเขียนคำบรรยายรสชาติของตัวเองลงใบงาน เช่น หนึบ หวานปลาย มีกลิ่น
- ปิดท้ายด้วยการเฉลย และแจกสูตรหุงที่ถูกต้องกลับบ้าน
- ต้นทุนต่อคนต่ำมาก แต่เป็นฐานที่คนจะพูดถึงมากที่สุดเสมอ

สรุปช่วงข้าว — ถอดออกมาได้กี่ฐาน

ฐานจมูกข้าว

ส่องแว่นขยาย สีข้าวเอง 30 นาที ทำได้ทั้งปี

ฐานชิมข้าว 3 ถ้วย

ทายก่อน เฉลยทีหลัง 20 นาที ทำได้ทั้งปี

ฐานกระดาษฟาง

ตำ ต้ม ช้อนเยื่อ 40 นาที ทำได้ทั้งปี

ฐานเห็ดฟาง

เพาะในตะกร้ากลับบ้าน 25 นาที ทำได้ทั้งปี

ฐานสบู่รำข้าว

ผสม อัดพิมพ์ 30 นาที ทำได้ทั้งปี

ฐานถ่านแกลบ

ดูการเปลี่ยนสี 20 นาที ทำได้ทั้งปี

ฐานข้าวเม่า

ตำสด หอมมาก 40 นาที เฉพาะฤดู

ฐานน้ำนมข้าว

ต้ม คั้น ชิม 25 นาที ทำได้ทั้งปี

ใน 8 ฐานนี้

ฐานไหนที่เราเริ่มได้เลย โดยแทบไม่ต้องลงทุนเพิ่ม

ใน 8 ฐานนี้
ฐานไหนที่กลุ่มเราเริ่มได้เลย โดยแทบไม่ต้องลงทุนเพิ่ม

- ลองเลือกมา 2 ฐาน แล้วนึกว่าใครจะเป็นคนสอน
- ถ้านึกชื่อคนออก ให้จดไว้ทันที
- จำไว้ว่าเกณฑ์ข้อที่ 6 คือ ต้องมีคนสอนอย่างน้อย 2 คนต่อฐาน

ฐานจมูกข้าว

ฐานชิมข้าว 3 ถ้วย

ฐานกระดาษฟาง

ฐานเห็ดฟาง

ฐานสบู่รำข้าว

ฐานถ่านแกลบ

ฐานข้าวเม่า

ฐานน้ำนมข้าว

กิจกรรมที่ 1

ขุดคลังภูมิปัญญาบ้านเนินหนองบัว


4

4

ถอดรหัสจาก กระบวนการปลูก

10 ขั้นตอนที่เราทำจนชิน แต่คนนอกไม่เคยเห็น

ทำนา 10 ขั้น — ขั้นไหนทำเป็นฐานเรียนรู้ได้

1. เตรียมดิน

ไถดะ ไถแปร คราด ทำเทือก

2. คัดเมล็ดพันธุ์

แช่น้ำเกลือ คัดลีบออก

3. แช่และหุ้ม

แช่น้ำ บ่มให้ตุ่มตา

4. ตกกล้า

เพาะกล้าในแปลงเล็ก

5. ดำนา หรือ หว่าน

ปักดำเป็นแถว หรือหว่านน้ำตม

6. ดูแลน้ำ

ระดับน้ำเปลี่ยนตามอายุข้าว

7. กำจัดวัชพืชและศัตรูพืช

ถอน ใช้วิธีชีวภาพ

8. เก็บเกี่ยว

เกี่ยวด้วยเคียว หรือรถเกี่ยว

9. นวดและตาก

แยกเมล็ดออกจากฟาง แล้วตากลาน

10. สีและบรรจุ

สีข้าว คัดคุณภาพ บรรจุถุง

ขั้นที่ 1 เตรียมดิน

ขั้นที่คนนอกไม่เคยคิดว่าสำคัญ แต่ตัดสินผลผลิตทั้งฤดู

ถอดรหัสได้อะไร

- ไถดะ ไถแปร คราด ทำเทือก แต่ละขั้นมีเหตุผลของมัน
- ดินต้องเรียบเสมอ ไม่งั้นน้ำท่วมบางจุด แห้งบางจุด
- เดิมใช้ควาย ทุกวันนี้ใช้รถไถ ความรู้เปลี่ยนไปด้วย
- การไถกลบตอซังแทนการเผา คือความรู้ใหม่ที่กำลังเปลี่ยนวงการ
- กลิ่นดินเปียกหลังไถ เป็นประสบการณ์ที่คนเมืองไม่เคยได้กลิ่น

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- แสดงคันไถแบบเก่าคู่กับรถไถเดินตาม ให้เห็นการเปลี่ยนแปลง
- ทำแปลงเล็กที่ยังไม่คราด กับแปลงที่คราดแล้ววางข้างกัน
- ติดป้ายว่าดินไม่เรียบทำให้ผลผลิตหายไปกี่เปอร์เซ็นต์
- แสดงตอซังที่ไถกลบแล้ว 1 เดือน ให้เห็นการย่อยสลาย
- เชิญผู้เฒ่ามาเล่าเรื่องยุคใช้ควาย 10 นาที

ให้เขาลงมือทำอะไร

- ลงไปเหยียบดินเทือกด้วยเท้าเปล่า แล้วบอกความรู้สึก
- ลองจับคันไถแบบเก่า ถ่ายภาพ
- ใช้ไม้วัดความเรียบของดินในสองแปลง แล้วเทียบ
- ดมกลิ่นดินก่อนและหลังไถ
- ล้างเท้าที่จุดล้างที่เตรียมไว้ แล้วต่อฐานถัดไป


©Saravut_whanset



ขั้นที่ 2 คัดเมล็ดพันธุ์ — ฐานเด่นที่สุด***

เห็นผลใน 5 นาที ทำได้ทั้งปี ต้นทุนแทบเป็นศูนย์

ถอดรหัสได้อะไร

- เมล็ดลีบปนมากับเมล็ดดีเสมอ ถ้าไม่คัดจะเสียทั้งแปลง
- วิธีที่ชาวนาใช้คือแช่น้ำเกลือ เมล็ดลีบลอย เมล็ดดีจม
- ใช้ไข่ดิบเป็นเครื่องวัดความเข้มข้นของน้ำเกลือ
- หลังคัดต้องล้างน้ำจืดให้สะอาดก่อนนำไปแช่
- เป็นความรู้ที่พิสูจน์ได้ทันทีต่อหน้า

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- ตั้งชื่อฐานว่า เมล็ดไหนจะรอด
- ใช้กะละมังใสหรือขวดโหลใหญ่ ให้เห็นการลอยการจมชัด ๆ
- วางไข่ดิบไว้ข้าง ๆ เป็นเครื่องมือวัดจริง
- โชว์ต้นกล้าจากเมล็ดดี เทียบกับต้นกล้าจากเมล็ดลีบ
- ติดป้ายว่าเมล็ดลีบ 10 เปอร์เซ็นต์ ทำให้เสียผลผลิตเท่าไหร่

ให้เขาลงมือทำอะไร

- ผสมเกลือเองจนไข่ลอยได้ระดับที่ถูกต้อง
- เดาก่อนว่าจะลอยกี่เปอร์เซ็นต์ แล้วนับจริงเทียบกัน
- ช้อนเมล็ดลีบออกเอง แล้วล้างเมล็ดดีด้วยน้ำจืด
- นำเมล็ดดีที่คัดได้ใส่ถุงเล็กกลับบ้านไปเพาะ
- ถ่ายภาพขวดโหลตอนเมล็ดลอย เป็นภาพที่คนชอบแชร์

การคัดเมล็ดข้าวด้วยน้ำเกลือ



เมล็ดดี (จม)

- เมล็ดสมบูรณ์
- หนาแน่น
- น้ำหนักมาก



✕ เมล็ดเสีย (ลอย)

- เมล็ดลีบ
- ฝ่อ
- ถูกแมลงทำลาย



ข้อดี

- ✓ คัดเมล็ดพันธุ์ได้ง่าย
- ✓ ต้นทุนต่ำ
- ✓ เพิ่มเปอร์เซ็นต์การงอก
- ✓ ต้นกล้าสม่ำเสมอ

ขั้นที่ 5 ดำนา — ฐานที่ขายดีที่สุด แต่ทำได้แค่บางเดือน

จึงต้องออกแบบให้ดี และมีทางเลือกสำรอง

ถอดรหัสได้อะไร

- การดำนาเป็นแถวมีระยะที่พอดี ไม่ห่างเกิน ไม่ชิดเกิน
- ต้องปักให้ลึกพอ ไม่งั้นกล้าลอย
- การเดินถอยหลังคือเทคนิคที่คนใหม่ไม่รู้
- ลงแขกดำนาคือกิจกรรมทางสังคม ไม่ใช่แค่การทำงาน
- ทุกวันนี้หลายพื้นที่เปลี่ยนไปหว่านแทน ทำให้ภาพนี้หายาก

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- กันแปลงสาธิตไว้เฉพาะ อย่าให้ลงแปลงผลิตจริง
- ขึงเชือกทำแนวให้เห็นระยะที่ถูกต้อง
- เตรียมบูตและที่ล้างเท้าให้พอกับจำนวนคน
- ปักป้ายชื่อผู้ร่วมดำไว้ที่แถวของเขา
- ถ่ายภาพหมู่กลางแปลง เป็นภาพที่ใช้ขายได้ทั้งปี

ให้เขาลงมือทำอะไร

- ดำนาจริงคนละ 1 แถว โดยมีพี่เลี้ยงประกบ
- แข่งดำให้ตรงแนวที่สุด ไม่ใช่เร็วที่สุด
- ร้องเพลงหรือเล่นเพลงพื้นบ้านระหว่างดำ
- กลับมาดูแถวของตัวเองในฤดูเกี่ยว เป็นเหตุให้มาซ้ำ
- นอกฤดู ใช้กระบะดินจำลองในร่มแทนได้

ขั้นที่ 8 - 9 เก็บเกี่ยวและนวด

ช่วงที่ทุ่งสวยที่สุดของปี และเป็นช่วงทำเงินของแหล่งเรียนรู้

ถอดรหัสได้อะไร

- ข้าวสุกพร้อมเกี่ยวสังเกตจากสีรวงและความแข็งของเมล็ด
- เกี่ยวเร็วไปได้ข้าวลีบ เกี่ยวช้าไปเมล็ดร่วง
- การจับเคียวและการรวบรวงมีท่าที่ถูกต้อง
- นวดด้วยการฟาด ด้วยการเหยียบ หรือด้วยเครื่อง
- ลงแขกเกี่ยวข้าวเป็นประเพณีที่กำลังหายไป

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- กันแปลงสาธิตไว้เกี่ยวโดยเฉพาะ อย่าใช้แปลงหลัก
- แสดงเคียวหลายแบบ และอธิบายว่าทำไมโค้ง
- ทำจุดฟาดข้าวที่ปลอดภัย มีผ้าใบรอง
- ติดป้ายเปรียบเทียบ เกี่ยวมือ 1 ไร่ ใช้กี่คนกี่ชั่วโมง เทียบกับรถเกี่ยว
- จัดมุมถ่ายภาพกับรวงข้าวสีทอง

ให้เขาลงมือทำอะไร

- เกี่ยวข้าวด้วยเคียวคนละ 1 กำ ภายใต้การดูแลใกล้ชิด
- มัดฟ่อนข้าวด้วยตัวเอง
- ฟาดข้าวบนผ้าใบ แล้วเก็บเมล็ดที่ได้ใส่ถุง
- ชั่งดูว่าตัวเองเกี่ยวได้กี่กรัม แล้วคำนวณเป็นไร่
- นำรวงข้าวมัดเล็กกลับบ้านเป็นของมงคล

ความรู้ที่ซ่อนอยู่ 4 อย่าง — ของจริงที่ลอกไม่ได้

นี่คือชั้นที่สองของภูมิปัญญา และเป็นชั้นที่ขายได้แพงที่สุด

ถอดรหัสได้อะไร

- อ่านฟ้า ดูเมฆ ดูลม ดูพฤติกรรมสัตว์ เพื่อคาดฝน
- อ่านน้ำ ดูสี ดูระดับ รู้ว่าเมื่อไรควรระบายควรกัก
- อ่านดิน ดูสี ดูความร่วน รู้ว่าดินตรงไหนดีตรงไหนต้องบำรุง
- อ่านศัตรูพืช เห็นรอยกัดแล้วรู้ว่าเป็นตัวอะไร
- ความรู้เหล่านี้ไม่มีในตำรา อยู่ในตัวคนที่ทำมาหลายสิบปี

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- ทำบอร์ดภาพ ดูเมฆแบบนี้ แปลว่าอะไร ใช้ภาพถ่ายของพื้นที่เราเอง
- ทำกล่องตัวอย่างดิน 4 แบบให้จับได้
- ทำแผงใบข้าวที่ถูกกัด พร้อมภาพตัวการ
- บันทึกคำพูดของผู้เฒ่าเป็นเสียงหรือวิดีโอสั้น เปิดให้ฟังที่ฐาน
- ติดป้ายว่า ความรู้นี้ใช้เวลาเรียนกี่ปี

ให้เขาลงมือทำอะไร

- ให้ทายจากภาพเมฆว่าอีกกี่ชั่วโมงฝนจะตก แล้วให้ผู้เฒ่าเฉลย
- จับดิน 4 กล่อง แล้วเรียงลำดับว่ากล่องไหนดีที่สุด
- ดูใบข้าวที่ถูกกัด แล้วจับคู่กับภาพแมลง
- สัมภาษณ์ผู้เฒ่า 3 คำถาม แล้วจดคำตอบลงใบงาน
- เขียนสิ่งที่ตัวเอง อ่าน เป็นในอาชีพของตัวเอง แล้วแลกกัน


แนวทางเกษตร
เกร็ดความรู้
บทความ : เกร็ดความรู้
รู้หรือไม่?
สีของดินบอกอะไร
รู้จักดินก่อนปลูก เลือกให้เหมาะ พืชเติบโตดี
แนวทางเกษตรเกร็ดความรู้
@MeKaset
www.KasetGuidelines.com

สัตว์ที่สามารถพยากรณ์ฝนตกได้

จากพฤติกรรมตามธรรมชาติของสัตว์

สัตว์หลายชนิดมีพฤติกรรมเปลี่ยนแปลงก่อนฝนตก เนื่องจากความกดอากาศ ความชื้น และกระแสไฟฟ้าในอากาศที่เปลี่ยนไป



1. มด

มดจะขนไข่และตัวอ่อนขึ้นที่สูง หรือออกจากรัง ก่อนฝนตก



2. ปลิง

ปลิงจะพองตัวและเกาะรวมกันแน่นบนที่สูง ก่อนฝนตก



3. จิ้งจก

จิ้งจกจะร้องเสียงดังถี่ผิดปกติ ก่อนฝนตก



4. กบ

กบจะร้องเสียงดังต่อเนื่องและออกหากินมากขึ้น ก่อนฝนตก



5. เขียด

เขียดจะร้องระงมเสียงดังก่อนฝนตก



6. แมลงปอ

แมลงปอจะบินต่ำกว่าปกติและเกาะตามกิ่งไม้ ก่อนฝนตก



7. ผีเสื้อ

ผีเสื้อจะบินว่อนต่ำกว่าปกติ ก่อนฝนตก



8. งู

งูจะเลื้อยออกจากที่ซ่อนขึ้นที่สูง ก่อนฝนตก



9. ปลาช่อน

ปลาช่อนจะขึ้นมาหายใจที่ผิวน้ำบ่อยครั้ง ก่อนฝนตก



10. นกแอ่น

นกแอ่นจะบินต่ำกว่าปกติ ก่อนฝนตก



11. จักจั่น

จักจั่นจะเงียบเสียงไปกะทันหัน ก่อนฝนตก



12. ไส้เดือนดิน

ไส้เดือนจะขึ้นมาบนดินมากผิดปกติ ก่อนฝนตก

เคล็ดลับจากธรรมชาติ | การสังเกตพฤติกรรมสัตว์ร่วมกับลักษณะเมฆ ลม และทิศทางลม จะช่วยให้พยากรณ์ฝนตกได้แม่นยำยิ่งขึ้น

นอกฤดูจะเอาอะไรให้เขาดู

- ทำฐานในร่มที่ไม่ต้องพึ่งแปลง เช่น คัดเมล็ดพันธุ์ กระดาษฟาง สบู่รำข้าว ชิมข้าว
- ทำกระบะดินจำลองในโรงเรือน สำหรับสาธิตดำนานอกฤดู
- เก็บภาพและวิดีโอทุกฤดูไว้ล่วงหน้า แล้วใช้เล่าแทนของจริง
- ปลูกข้าวแปลงเล็กเหลื่อมเวลากัน ให้มีข้าวอยู่คนละระยะตลอดปี
- ใช้ช่วงนาว่างเป็นช่วงรับคณะดูงานเรื่องการบริหารจัดการกลุ่ม
- ประกาศปฏิทินล่วงหน้าทั้งปี ให้ลูกค้าเลือกเดือนที่ตรงกับสิ่งที่เขาอยากเห็น

ใน 10 ขั้นตอนการทำนา

ขั้นไหนที่ถ้าเราไม่บอกคนนอกจะไม่มีทางรู้เลยว่ามีขั้นนี้อยู่

ใน 10 ขั้นตอนการทำนา ขั้นไหนที่ถ้าเราไม่บอกคนนอกจะไม่มีทางรู้เลยว่ามีขั้นนี้อยู่

- ขั้นนั้นแหละคือขั้นที่มีมูลค่าที่สุด เพราะมันคือความรู้ที่เขาไม่มี
- และมักเป็นขั้นที่เราคิดว่าน่าเบื่อที่สุด


4

5

ถอดรหัสจาก วิถีชีวิต

ไม่ใช่ข้าว แต่คือชีวิตที่อยู่รอบข้าว

1 วันของชาวนา — ตารางที่คนเมืองไม่เคยเห็น

04.00 - 06.00

ตื่น หุงข้าว เตรียมปิ่นโต ให้อาหารสัตว์ ออกจากบ้านตอนฟ้ายังไม่สว่าง

06.00 - 11.00

ทำงานในนา ช่วงที่แดดยังไม่จัด เป็นช่วงทำงานหลักของวัน

11.00 - 13.00

กินข้าวใต้ต้นไม้หัวนา พักและนอนกลางวันสั้น ๆ

13.00 - 16.00

ทำงานต่อ หรือทำงานในร่ม ซ่อมเครื่องมือสานของ

16.00 - 18.00

กลับบ้าน อาบน้ำ ทำอาหารเย็น รดน้ำผัก

18.00 - 20.00

กินข้าวพร้อมหน้า คุยเรื่องนาพรุ่งนี้ เข้านอนเร็ว

อาหารกลางนา และปิ่นโตของชาวนา

ฐานที่ต้นทุนต่ำที่สุด แต่คนประทับใจมากที่สุด

ถอดรหัสได้อะไร

- อาหารต้องเก็บได้นาน ไม่บูดง่าย กินง่ายด้วยมือ
- เมนูประจำ น้ำพริก ผักลวก ปลาเค็ม ไข่ต้ม แกงส้ม
- ผักส่วนใหญ่เก็บจากคันนาและริมรั้ว ไม่ได้ซื้อ
- การห่อด้วยใบตองมีเหตุผลทั้งเรื่องกลิ่นและการเก็บ
- การกินข้าวร่วมวงกลางทุ่ง คือความสัมพันธ์ของคนทำงาน

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- จัดสำรับตัวอย่างไว้ให้ดู พร้อมป้ายชื่อเมนูและที่มาของวัตถุดิบ
- ทำป้ายว่า ผักในจานนี้เดินเก็บจากคันนากี่ชนิด
- แสดงปิ่นโตแบบเก่าคู่กับกล่องข้าวสมัยใหม่
- จัดพื้นที่กินข้าวร่วมวงใต้ต้นไม้ ให้นั่งได้จริง
- ทำสูตรน้ำพริกประจำบ้านเป็นแผ่นพับแจก

ให้เขาลงมือทำอะไร

- เดินเก็บผักริมคันนาเอง แล้วนำมาลวกกินตอนเที่ยง
- ตำน้ำพริกด้วยครกหิน คนละครก
- ห่อข้าวด้วยใบตองเอง แล้วนำไปกินกลางทุ่ง
- กินข้าวร่วมวงกับสมาชิกกลุ่ม ไม่แยกโต๊ะ
- รับสูตรน้ำพริกและถุงข้าวกลับบ้าน


น้ำพริกจากข้าวไทย 8 สูตร
หอม กรอบ อร่อย ดีต่อสุขภาพ
1. น้ำพริกข้าวคั่ว
ข้าวหอมมะลิคั่ว พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง เกลือ กุ้งแห้ง
2. น้ำพริกรำข้าว
รำข้าวคั่ว พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง เกลือ งา
3. น้ำพริกไรซ์เบอร์รี่
ไรซ์เบอร์รี่คั่ว งาดำ พริกแห้ง กระเทียม หอมเจียว เกลือ
4. น้ำพริกข้าวพอง
ข้าวพองบดหยาบ พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง ถั่วลิสง เกลือ
5. น้ำพริกข้าวกล้องงอก
ข้าวกล้องงอกอบแห้ง พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง งา เกลือ
6. น้ำพริกหอมนิล
ข้าวหอมนิลคั่ว พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง งาดำ เกลือ
7. น้ำพริกข้าวก่ำ
ข้าวก่ำคั่ว พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง งา เกลือ
8. น้ำพริกข้าวแดง
ข้าวแดงคั่ว พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง งา เกลือ
ไอเดียทานคู่
ข้าวสวยร้อนๆ
ผักสด/ผักลวก
ไข่ต้ม/ไข่ดาว
ปลาทอด/ปลาย่าง
เนื้อย่าง/สเต็ก
สลัด
หอม กรอบ อร่อย
เพิ่มคุณค่าข้าวไทย
มีใยอาหาร วิตามิน
ดีต่อสุขภาพ


สูตรพิเศษ
น้ำพริกข้าว 5 สี
รวมของดีจากทุ่งนาไทย
"หอม กรอบ อร่อย ดีต่อสุขภาพ"
น้ำพริกสูตรพิเศษ ที่รวมคุณค่าของข้าวไทย 5 สายพันธุ์ และของดีจากธรรมชาติ ไว้ในน้ำพริกขนิดเดียว
ครั้งเดียว...ได้คุณค่าครบ จบในกระปุกเดียว
ข้าวหอมมะลิ
ข้าวกล้องงอก
ข้าวไรซ์เบอร์รี่
ข้าวหอมนิล
ข้าวก่ำ/ข้าวแดง
งาขาว-งาดำ
ถั่วลิสง
กุ้งแห้ง
กระเทียม
พริกแห้ง
น้ำมันรำข้าว
อร่อยแบบไทย ได้คุณค่าแบบครบเครื่อง
กินกับอะไรก็อร่อย
คุณประโยชน์จัดเต็ม!
สารต้านอนุมูลอิสระสูง
บำรุงหัวใจและสมอง
ไฟเบอร์สูง ช่วยขับถ่าย
โปรตีนดีจากพืชและงา
ไขมันดีจากน้ำมันรำข้าว
อร่อย หอม กรอบ
เก็บได้นาน ไม่ใส่สารกันบูด
วิธีทำ (ง่าย ๆ)
1.คั่วข้าว 5 สี
คั่วข้าวทั้ง 5 ชนิด ให้กรอบหอม (แยกคั่วแล้วรวมกัน)
2.คั่วเครื่อง
คั่วพริกแห้ง กระเทียม กุ้งแห้ง ถั่วลิสง งาขาว-งาดำ ให้หอม
3.บดหยาบ
โขลกหรือปั่นหยาบ ๆ ให้พอกรุบ ไม่ละเอียดเกินไป
4.ปรุงรส
ปรุงด้วยน้ำปลา/เกลือ น้ำตาลปี๊บ น้ำมะขาม คลุกเคล้าให้เข้ากัน
5.เติมน้ำมันรำข้าว
คลุกให้ทั่ว
6.พักให้หอม
พักให้เย็น เก็บใส่ภาชนะปิดสนิท
อร่อยได้หลายเมนู
กินกับข้าวสวยร้อน ๆ
ผักสด/ผักต้ม
ไข่ดาว ไข่ต้ม
เนื้อย่าง ไก่ย่าง
เต้าหู้/ยากาเน่
อะโวคาโด
สปาเก็ตตี้เส้นโฮลวีท
"จากท้องนาไทย สู่ความอร่อยที่ใส่ใจสุขภาพ"

ภาษาและคำเฉพาะถิ่นเรื่องนา

พจนานุกรมที่มีอยู่ในหมู่บ้านเดียวเท่านั้น

ถอดรหัสได้อะไร

- คำเรียกขั้นตอน ไถดะ ไถแปร ทำเทือก ตกกล้า ปักดำ ลงแขก
- คำเรียกเครื่องมือและส่วนของนา ที่ต่างกันไปในแต่ละถิ่น
- คำเรียกสภาพข้าว ข้าวลีบ ข้าวตั้งท้อง ข้าวเม่า ข้าวสุก
- สำนวนและคำพังเพยที่เกิดจากนา เช่น น้ำมาปลากินมด น้ำลดมดกินปลา
- คำเหล่านี้กำลังหายไปพร้อมกับคนรุ่นที่ใช้

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- ทำ พจนานุกรมนาบ้านเรา เป็นบอร์ดใหญ่ รวบรวมคำละ 1 บรรทัด
- ติดป้ายคำศัพท์ไว้ตรงจุดที่ใช้จริง เช่น ป้ายคำว่าเทือกตรงแปลง
- อัดเสียงผู้เฒ่าออกเสียงคำเหล่านั้น เปิดให้ฟัง
- พิมพ์เป็นการ์ดคำศัพท์เล็ก ๆ แจกเป็นของที่ระลึก
- ทำเป็นสมุดเล่มบางขาย ราคาไม่แพง

ให้เขาลงมือทำอะไร

- เกมทายคำ ให้จับคู่คำกับภาพ
- ให้ออกเสียงตามผู้เฒ่า แล้วอัดเสียงตัวเองเทียบ
- ตั้งชื่อแปลงนาของตัวเองเป็นภาษาถิ่น
- เขียนคำที่ชอบที่สุดลงบนกระดาษฟางที่ตัวเองทำ
- แลกเปลี่ยน คำเฉพาะอาชีพ ของตัวเองกลับคืนให้ชุมชน

เพลง การละเล่น และการลงแขก

ทุนทางสังคมที่กลายเป็นสินค้าได้

ถอดรหัสได้อะไร

- เพลงเกี่ยวข้าว เพลงพื้นบ้าน และเพลงร้องเล่นระหว่างทำงาน
- ลงแขกคือระบบแลกแรงงานที่ไม่ใช้เงิน
- การละเล่นหลังเก็บเกี่ยว เป็นช่วงที่หมู่บ้านสนุกที่สุดของปี
- การลงแขกเริ่มหายไปเมื่อมีรถเกี่ยวและการจ้างแรงงาน
- แต่ความรู้สึกของการทำงานร่วมกัน ยังเป็นสิ่งที่คนเมืองโหยหา

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- ตั้งวงเพลงพื้นบ้านของกลุ่ม แม้จะมีแค่ 3 - 4 คน
- ทำป้ายเล่าว่าลงแขกทำงานอย่างไร ใครมา ใครเลี้ยง
- เก็บภาพถ่ายเก่าของการลงแขกมาทำบอร์ด
- จัดวันลงแขกประจำปี แล้วเปิดให้คนนอกมาร่วม
- บันทึกเพลงเป็นไฟล์เสียงไว้ ก่อนที่คนร้องจะไม่อยู่

ให้เขาลงมือทำอะไร

- ร่วมวงร้องเพลงระหว่างดำนาหรือเกี่ยวข้าว
- เรียนท่ารำหรือการละเล่นพื้นบ้านสั้น ๆ 15 นาที
- ร่วมงานลงแขกจริงในวันที่ชุมชนจัด
- เล่นการละเล่นเด็กที่ใช้อุปกรณ์จากฟางและใบไม้
- แลกกันว่าที่บ้านเราเวลาช่วยกันทำงาน เราทำอย่างไร







บ้าน เครื่องเรือน และเครื่องจักสาน

ของใช้ในบ้านชาวนา คือนิทรรศการที่ตั้งอยู่แล้ว

ถอดรหัสได้อะไร

- กระบุง ตะกร้า กระด้ง สุ่ม ไซ ข้อง แต่ละอย่างมีหน้าที่เฉพาะ
- วัสดุมาจากไผ่และหวายในพื้นที่ ไม่ได้ซื้อ
- ลายสานแต่ละลายมีชื่อและมีเหตุผลเชิงการใช้งาน
- ครกกระเดื่อง กระเดื่องตำข้าว เป็นเทคโนโลยีที่ฉลาดมาก
- ของเหล่านี้หลายชิ้นยังอยู่ในบ้านสมาชิก เพียงแต่ไม่ได้ใช้แล้ว

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- ขอยืมของจากบ้านสมาชิก มาจัดแสดง พร้อมป้ายชื่อเจ้าของ
- ป้ายต้องบอก 3 อย่าง ชื่อของ ใช้ทำอะไร และของใครมาก่อน
- จัดวางให้จับได้ อย่าใส่ตู้กระจกทั้งหมด
- แสดงลายสาน 4 - 5 ลาย พร้อมชื่อลาย
- ทำมุมสาธิตให้คนสานเป็นนั่งทำจริงในวันที่มีคณะ

ให้เขาลงมือทำอะไร

- สานพัดหรือปลาตะเพียนใบเล็กกลับบ้าน
- ลองตำข้าวด้วยครกกระเดื่อง 2 - 3 นาที
- จับคู่ของกับหน้าที่ ว่าอันไหนใช้ทำอะไร
- ทายว่าของชิ้นนี้อายุกี่ปี แล้วให้เจ้าของเฉลย
- ถ่ายภาพกับของที่ตัวเองชอบที่สุด

ความรู้กำลังจะหายไป

ความรู้ที่อยู่กับผู้สูงอายุ — และกำลังจะหายไป

- ความรู้ในตัวคนหายไปพร้อมคน ไม่มีสำเนา ไม่มีไฟล์สำรอง
- ทุกครั้งที่ผู้เฒ่าคนหนึ่งจากไป เท่ากับห้องสมุดถูกเผาไปหนึ่งหลัง
- งานเก็บเรื่องเล่าเป็นงานเร่งด่วนที่สุดของแหล่งเรียนรู้ทุกแห่ง
- ใช้แค่โทรศัพท์เครื่องเดียว ไม่ต้องรองบประมาณ ไม่ต้องรออุปกรณ์
- เริ่มจากคนที่อายุมากที่สุดก่อน แล้วไล่ลงมา
- สิ่งที่ได้ ใช้ได้ทั้งบนป้าย ในวิดีโอ ในหนังสือ และในการอบรมวิทยากรรุ่นใหม่

8 คำถามที่ใช้สัมภาษณ์ผู้เฒ่าได้ทันที

1.

ตอนยายอายุเท่าผม การทำนาต่างจากตอนนี้อย่างไร

2.

ปีไหนที่ยายจำได้ไม่ลืม แล้วเกิดอะไรขึ้นปีนั้น

3.

ใครเป็นคนสอนยายทำนา และสอนอย่างไร

4.

เครื่องมือชิ้นไหนที่ยายรักที่สุด เพราะอะไร

5.

เคยมีปีที่ข้าวเสียหายไหม แล้วผ่านมาได้อย่างไร

6.

พิธีอะไรที่สมัยก่อนทำแล้วตอนนี้ไม่ทำแล้ว

7.

มีอะไรที่ยายอยากให้ลูกหลานรู้ แต่ยังไม่มีใครถาม

8.

ถ้าให้ยายสอนคนนอกได้ 10 นาที ยายจะสอนเรื่องอะไร

ในชุมชนของเรา ใครคือคนที่ถ้าไม่เก็บเรื่องของท่านไว้ตอนนี้

อีก 10 ปีจะไม่มีใครเล่าได้แล้ว

6

ถอดรหัสจาก ประเพณีและความเชื่อ

ชั้นที่ลอกเลียนไม่ได้ และต้องจัดการอย่างระมัดระวังที่สุด

ทำไมความ **เชื่อคือ** จุดขายที่ลอกเลียนไม่ได้

- อุปกรณ์ซื้อได้ เครื่องจักรซื้อได้ แต่ความเชื่อของหมู่บ้านซื้อไม่ได้
- ชุมชนอื่นเลียนแบบฐานทำกระดาษฟางได้ภายในหนึ่งเดือน แต่เลียนแบบพิธีของเราไม่ได้
- ความเชื่อผูกกับปฏิทิน จึงสร้าง จ ที่ 4 คือจังหวะจริง ให้เราโดยอัตโนมัติ
- เป็นเรื่องที่สื่อและนักวิจัยสนใจ ทำให้เกิดการประชาสัมพันธ์ฟรี
- และเป็นเรื่องที่ทำให้คนในชุมชนเองภูมิใจ ซึ่งสำคัญกว่าเงิน
- มูลนิธิข้าวขวัญที่สุพรรณบุรี ฟื้นพิธีทำขวัญข้าวที่เลิกไปหลายสิบปีจนกลับมาได้

ที่มา: กรุงเทพธุรกิจ; มูลนิธิข้าวขวัญ

ปฏิทินประเพณีที่ผูกกับข้าว

ก่อนเริ่มฤดู

บอกกล่าวเจ้าที่ ขอที่ขอทาง ก่อนลงมือไถ

แรกดำ

พิธีเล็ก ๆ ก่อนลงกล้าต้นแรก เพื่อความเป็นสิริมงคล

ข้าวตั้งท้อง

ทำขวัญข้าว บำรุงขวัญแม่โพสพในช่วงที่ข้าวกำลังตั้งท้อง

แรกเกี่ยว

เกี่ยวรวงแรกอย่างเป็นพิธี ก่อนเกี่ยวทั้งแปลง

หลังนวดเสร็จ

ทำบุญลาน ขอบคุณ และแบ่งปันผลผลิต

ตลอดปี

ทำบุญที่วัด งานประจำปี และประเพณีท้องถิ่นอื่น ๆ

แม่โพสพ และการทำขวัญข้าว

ความเชื่อที่ทำให้ข้าวไม่ใช่แค่พืช แต่เป็นสิ่งที่มีชีวิต

ถอดรหัสได้อะไร

- แม่โพสพคือเทพีแห่งข้าวในความเชื่อของคนไทยและอุษาคเนย์
- ความเชื่อนี้ทำให้เกิดข้อปฏิบัติ เช่น ห้ามเหยียบข้าว ห้ามทิ้งข้าว
- ทำขวัญข้าวคือพิธีบำรุงขวัญในช่วงข้าวตั้งท้อง
- เครื่องประกอบพิธีมักเป็นของที่หาได้ในท้องถิ่น
- เบื้องหลังความเชื่อคือระบบจริยธรรมเรื่องการไม่ทิ้งอาหาร

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- เล่าในฐานะความเชื่อของชุมชน ไม่ใช่ในฐานะข้อเท็จจริงทางวิทยาศาสตร์
- แสดงเครื่องประกอบพิธีจริง พร้อมป้ายอธิบายทีละชิ้น
- เชื่อมโยงกับข้อปฏิบัติที่จับต้องได้ เช่น ทำไมคนรุ่นก่อนไม่ทิ้งข้าว
- ให้ผู้ที่ทำพิธีจริงเป็นคนเล่า ไม่ใช่ให้คนอื่นเล่าแทน
- ถ้าเป็นพิธีจริง ต้องขออนุญาตชุมชนก่อนเปิดให้คนนอกดู

ให้เขาลงมือทำอะไร

- ร่วมพิธีในฐานะผู้สังเกตการณ์ที่เคารพ ไม่ใช่ผู้ชมการแสดง
- เตรียมเครื่องประกอบพิธีร่วมกับสมาชิก
- เขียนคำอธิษฐานของตัวเองบนกระดาษฟางที่ทำเอง
- ฟังบทสวดหรือคำทำขวัญ พร้อมคำแปลเป็นภาษาปัจจุบัน
- แลกเปลี่ยนว่าที่บ้านของเขามีความเชื่อเรื่องอาหารอย่างไรบ้าง

ที่มา: อ้างอิงแนวปฏิบัติจากกรณีมูลนิธิข้าวขวัญ จ.สุพรรณบุรี ที่ฟื้นพิธีทำขวัญข้าวแม่โพสพ

ฐาน ทำขวัญข้าวฉบับผู้มาเยือน

ตัวอย่างการออกแบบพิธีจำลองที่ไม่ละเมิดของจริง

ถอดรหัสได้อะไร

- เลือกองค์ประกอบที่เล่าได้ ไม่ใช่ทำซ้ำพิธีทั้งหมด
- เน้นความหมายเบื้องหลัง มากกว่ารูปแบบภายนอก
- ให้ผู้เฒ่าที่ทำพิธีจริงเป็นผู้ออกแบบร่วมกับกลุ่ม
- ตกลงกันให้ชัดว่าส่วนไหนแสดงได้ ส่วนไหนไม่แสดง
- ตั้งชื่อให้ชัดว่าเป็น ฉบับผู้มาเยือน ไม่ใช่พิธีจริง

จัดแสดง / เล่าอย่างไร

- ทำป้ายอธิบายเครื่องประกอบพิธีทีละชิ้น ว่าแต่ละชิ้นหมายถึงอะไร
- ติดป้ายชี้แจงว่านี่คือพิธีจำลองเพื่อการเรียนรู้
- แสดงภาพถ่ายพิธีจริงของปีที่ผ่านมา พร้อมวันที่
- บอกวันที่จะมีพิธีจริงในปีนี้ ให้คนที่สนใจมาร่วมได้
- ทำเอกสารหนึ่งหน้าแจก เล่าที่มาของพิธี

ให้เขาลงมือทำอะไร

- เตรียมเครื่องประกอบพิธีร่วมกับสมาชิก
- ฟังคำทำขวัญพร้อมคำแปลเป็นภาษาปัจจุบัน
- เขียนคำอธิษฐานของตัวเองบนกระดาษฟางที่ทำเอง
- ผูกผ้าหรือวางเครื่องบูชาตามที่ชุมชนกำหนด
- รับข้าวเปลือกถุงเล็กที่ผ่านพิธี กลับบ้านเป็นสิริมงคล



กิจกรรม

ฝากคำอธิษฐานไว้กับรวงข้าว

ในงานขวัญข้าว

"หนึ่งคำอธิษฐาน หนึ่งเมล็ดแห่งความหวัง"
ให้คำอธิษฐานของคุณ เติบโตไปพร้อมกับต้นข้าว"



เมื่อเมล็ดข้าวได้รับน้ำ แสงแดด และการดูแล ก็เติบโตเป็นรวงข้าว
เช่นเดียวกับความหวังของเรา ที่จะเติบโตเมื่อได้รับการลงมือทำ

กระดาษฟางข้าว



- ทำจากฟางข้าว แกลบ และเยื่อธรรมชาติ
- เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ย่อยสลายได้
- สามารถปลูกต่อได้ (ฝังเมล็ดพันธุ์ดอกไม้)

* กระดาษทุกแผ่นมีเมล็ดพันธุ์ดอกไม้



หลังจบกิจกรรม

นำกระดาษคำอธิษฐานกลับบ้าน



1. นำกลับบ้าน
2. ปลูกในกระถาง หรือแปลงดิน
3. รดน้ำ ดูแล ด้วยความตั้งใจ
4. เมล็ดพันธุ์เติบโต เป็นดอกไม้สีสวยงาม

สัญลักษณ์ของการเริ่มต้นและความหวังที่งอกงาม

รวงข้าวแห่งความหวัง



ขั้นตอนการร่วมกิจกรรม



1. **รับกระดาษฟางข้าว**
   รับกระดาษฟางข้าว จากจุดกิจกรรม



2. **เขียนคำอธิษฐาน**
   เขียนคำอธิษฐาน ความหวัง หรือสิ่งที่ปรารถนา



3. **ประทับตราขวัญข้าว**
   ประทับตรา "ขวัญข้าว" หรือ "เมล็ดแห่งความหวัง"



4. **ผูกริบบิ้นจากฟางข้าว**
   ผูกด้วยเชือกฟาง หรือเชือกปอ จากธรรมชาติ



5. **แขวนคำอธิษฐาน**
   นำไปแขวนบน "รวงข้าวแห่งความหวัง" ร่วมสร้างรวงข้าวที่เต็มไปด้วยความหวัง

ตัวอย่างคำอธิษฐาน



สแกนเพื่อฟังเรื่องราว

- เรื่องเล่าขวัญข้าว
- เพลงกล่อมขวัญข้าว
- เรื่องราวของชุมชนบ้านหนองบัว



ณ บ้านอินเหนองบัว ต.เตาปูน อ.โพธาราม จ.ราชบุรี

เส้นแบ่งทางจริยธรรม 6 ข้อ — จัดแสดงพิธีกรรมอย่างไรไม่ให้กลายเป็นละคร

1. ต้องขออนุญาต

ก่อนเปิดพิธีจริงให้คนนอกดู ต้องผ่านความเห็นชอบของผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย

2. แยกของจริงกับของสาธิต

พิธีจริงตามปฏิทิน กับพิธีจำลองสำหรับผู้มาเยือน ต้องบอกให้ชัดว่าอันไหนคืออันไหน

3. ห้ามแสดงตามคำสั่ง

อย่ารับจ้างทำพิธีตามใจลูกค้าเมื่อไหร่ก็ได้ นั่นคือจุดที่ความหมายเริ่มตาย

4. ผู้เล่าต้องเป็นเจ้าของเรื่อง

คนที่ทำพิธีจริงเป็นคนเล่า ไม่ใช่ให้ไกด์ท่องมาเล่าแทน

5. บอกมารยาทล่วงหน้า

แจ้งผู้มาเยือนก่อนเข้าพื้นที่ ว่าถ่ายภาพได้แค่ไหน ยืนตรงไหน ถอดรองเท้าหรือไม่

6. ชุมชนมีสิทธิ์ปฏิเสธ

ถ้าปีไหนไม่พร้อม ต้องปฏิเสธได้โดยไม่รู้สึกผิด แหล่งเรียนรู้ไม่ใช่นายจ้าง

ที่บ้านเนินหนองบัว

มีพิธีหรือความเชื่อเรื่องข้าวอะไรบ้างที่ยังทำอยู่ และที่เลิกทำไปแล้ว

ที่ยังทำอยู่ ต้องรักษา

ที่เลิกทำไปแล้ว ต้องรื้อฟื้น

กิจกรรมที่ 2

สำรวจของจริง หาจุดหยุดเล่าเรื่อง

กิจกรรมที่ 2

เดินสำรวจของจริง หาจุดหยุดเล่าเรื่อง

ขั้นตอน

1. เดินเส้นทาง แปลงนา ไปลานตาก ไปโรงสีหรือจุดแปรรูป จบที่จุดบรรจุ
2. แต่ละกลุ่มถ่ายภาพ 5 ภาพ ที่คิดว่าคนนอกจะหยิบโทรศัพท์ขึ้นมาถ่าย
3. จดจุดที่ หยุดเล่าได้ พร้อมเขียนว่าจะเล่าอะไรตรงนั้น
4. สังเกตด้วยว่าตรงไหนยังไม่มีที่นั่ง ไม่มีร่ม ไม่มีป้าย ไม่มีน้ำ
5. กลับเข้าห้อง แต่ละกลุ่มรายงาน 3 นาที

อุปกรณ์

โทรศัพท์มือถือ
หมวก ร่ม น้ำดื่ม

ได้อะไร

ผังจุดหยุดเล่าเรื่อง
ของพื้นที่จริง
พร้อมรายการสิ่งที่ยังขาด

7

เขาทำกันมาแล้วอย่างไร

หกแหล่งเรียนรู้ที่ไปได้ไกล และสิ่งที่เหมือนกัน

พิพิธภัณฑ์หนังใหญ่วัดขนอน



พิพิธภัณฑ์หนังใหญ่วัดขนอน

อ.โพธาราม จ.ราชบุรี — อำเภอเดียวกับเรา

เขาทำอะไร

- จัดแสดงตัวหนังใหญ่ ประวัติ และกรรมวิธีแกะตัวหนัง
- เปิดทุกวัน 08.00 - 17.00 น. ไม่เก็บค่าเข้าชม
- สาธิตการแสดงหนังใหญ่ ทุกวันเสาร์
- มีโครงการอบรมถ่ายทอดภูมิปัญญาให้เยาวชนอย่างต่อเนื่อง

ถอดรหัสได้ว่า

1. มีของแสดงตามตารางที่แน่นอน
คนวางแผนมาได้ ไม่ต้องลุ้น

2. ต้องมีคนรุ่นถัดไปฝึกอยู่เสมอ
ไม่งั้นแหล่งเรียนรู้ตายพร้อมผู้ก่อตั้ง

ที่มา: กรมศิลปากร; สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดราชบุรี

นาเฮียใช้ และ โรงเรียนชาวนา


เมล็ดพันธุ์ข้าว
เฮียใช่
จ.สุพรรณบุรี

นาเฮียใช้ และ โรงเรียนชาวนา

จ.สุพรรณบุรี — สองแนวทางที่ต่างกันในจังหวัดเดียวกัน

เขาทำอะไร

- นาเฮียใช้ ใช้แปลงนาสาธิตที่ยังทำจริง เป็นห้องเรียน มีเรือนไทย หอเตือนภัยชาวนา และร้านค้า เปิดทุกวัน
- โรงเรียนชาวนา มูลนิธิข้าวขวัญ ทำหลักสูตรชาวนาสอนชาวนา พัฒนาพันธุ์ข้าวเอง
- โรงเรียนชาวนาฟื้นพิธีทำขวัญข้าวแม่โพสพที่เลิกไปหลายสิบปี
- ทั้งสองแห่งไม่ได้เริ่มจากการสร้างอาคาร แต่เริ่มจากสิ่งที่ตัวเองมี

ถอดรหัสได้ว่า

นาเฮียใช้ สอนว่า
แปลงนาที่ยังทำจริง
คือห้องเรียนที่ดีที่สุด

โรงเรียนชาวนา สอนว่า
ต้องเปลี่ยนภูมิปัญญา
ให้เป็นหลักสูตร
ไม่ใช่แค่พาเดินดู

ที่มา: Thailand Tourism Directory; ฐานข้อมูลพิพิธภัณฑ์ ศมส.; กรุงเทพธุรกิจ

วิสาหกิจชุมชนศูนย์ข้าวชุมชนบ้านอุ่มแสง

(เกษตรทิพย์)


ข้าวกล้องงอกหอมมะลิ 105
Germinated Brown Jasmine Rice


Gluten Free Organic
Vermicelli
Gluten Free Organic


วิสาหกิจชุมชน
โรงสีข้าวอินทรีย์บ้านอุ่มแสง
Ban Um Sang Organic Rice Mill






เกษตรทิพย์ฟาร์ม
Smart Farm


เกษตรทิพย์ฟาร์ม
Kubota

วิสาหกิจชุมชนศูนย์ข้าวชุมชนบ้านอุ่มแสง (เกษตรทิพย์)

อ.ราษีไศล จ.ศรีสะเกษ — กรณีที่ใกล้เคียงเรามากที่สุด

เขาทำอะไร

- เริ่มจากวิสาหกิจชุมชนขายข้าวเหมือนเรา นำโดยคุณบุญมี สุระโคตร
- ข้าวหอมมะลิอินทรีย์ 100% เขตทุ่งกุลาร้องไห้
- ยอดขายสูงสุด 100 ล้านบาท (ปี 2561) ขายในประเทศ 30% ส่งออก 70%
- เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านข้าว เกษตรผสมผสาน และปศุสัตว์ ต่อยอดเป็นเกษตรทิพย์ฟาร์มร่วมกับเอกชน

ถอดรหัสได้ว่า

ทำสามอย่างพร้อมกัน

1. ยกมาตรฐานให้สูงกว่าตลาด
2. เปิดเป็นแหล่งเรียนรู้
3. หาพันธมิตรเอกชน

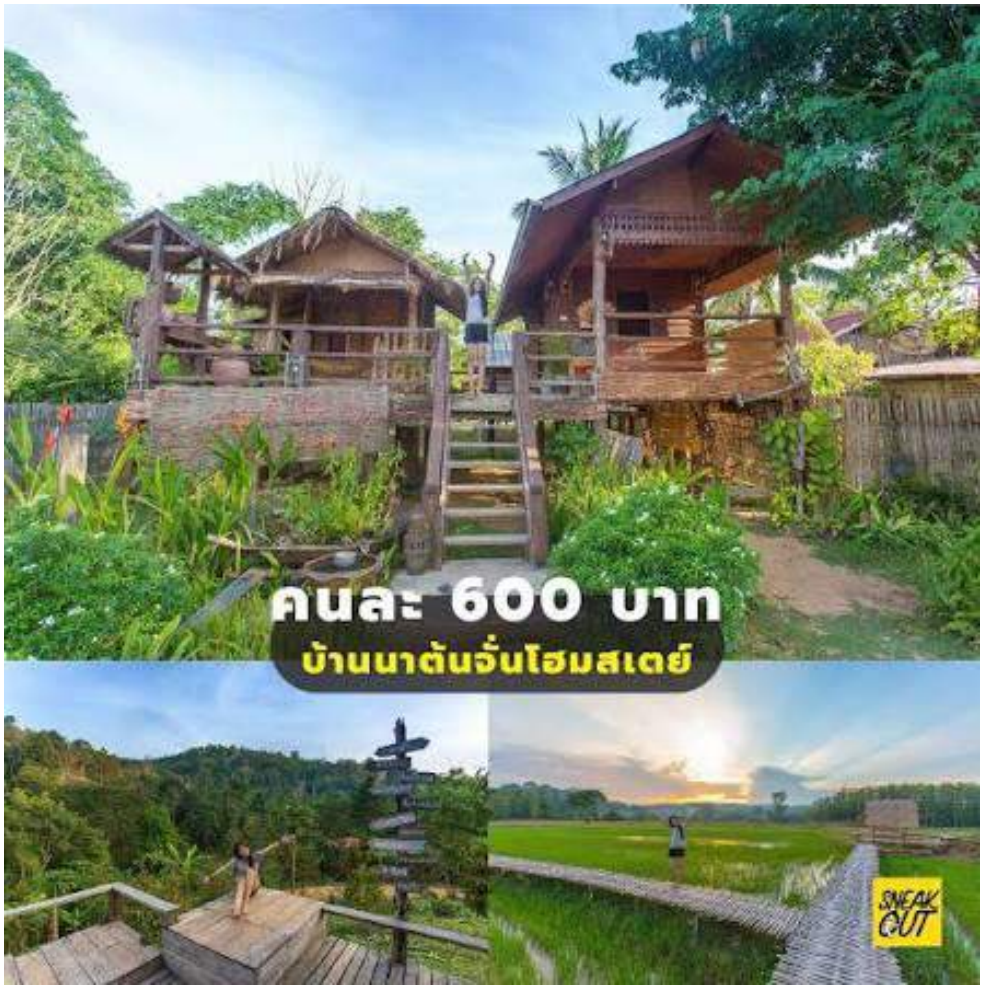
ไม่ได้เลือกอย่างใดอย่างหนึ่ง

ที่มา: ผู้จัดการออนไลน์; เทคโนโลยีชาวบ้าน

บ้านนาต้นจั่น

Homestay

Welcome


คนละ 600 บาท
บ้านนาต้นจั่นโฮมสเตย์
SNEAK OUT


600 บาท
บ้านนาต้นจั่น สโขทัย


นาตันจัน
COUNTRY
500บาทกินพักเที่ยวครบ

บ้านนาต้นจั่น

อ.ศรีสัชนาลัย จ.สุโขทัย — นาต้นจั่นโมเดล

เขาทำอะไร

- โฮมสเตย์ ผ้าทอหมักโคลน และวิถีชนบทเป็นสินค้าหลัก
- ปี 2568 ชุมชนเป้าหมาย อพท.สุโขทัย 9 แห่ง มีรายได้รวม 29.87 ล้านบาท เพิ่มขึ้น 62.64%
- นักท่องเที่ยวรวม 121,284 คน
- กลายเป็นชุมชนต้นแบบที่ชุมชนอื่นเดินทางมาดูงาน

ถอดรหัสได้ว่า

รายได้จากการรับคณะดูงาน
อาจมากกว่ารายได้จากสินค้า

แต่ต้องมีผู้นำที่จัดคิว
และแบ่งรายได้เป็นระบบ
ไม่งั้นชุมชนแตกกันเอง

ที่มา: มูลนิธิสัมมาชีพ; อพท.สุโขทัย ปีงบประมาณ 2568

ฉือซั่ง ไต้หวัน







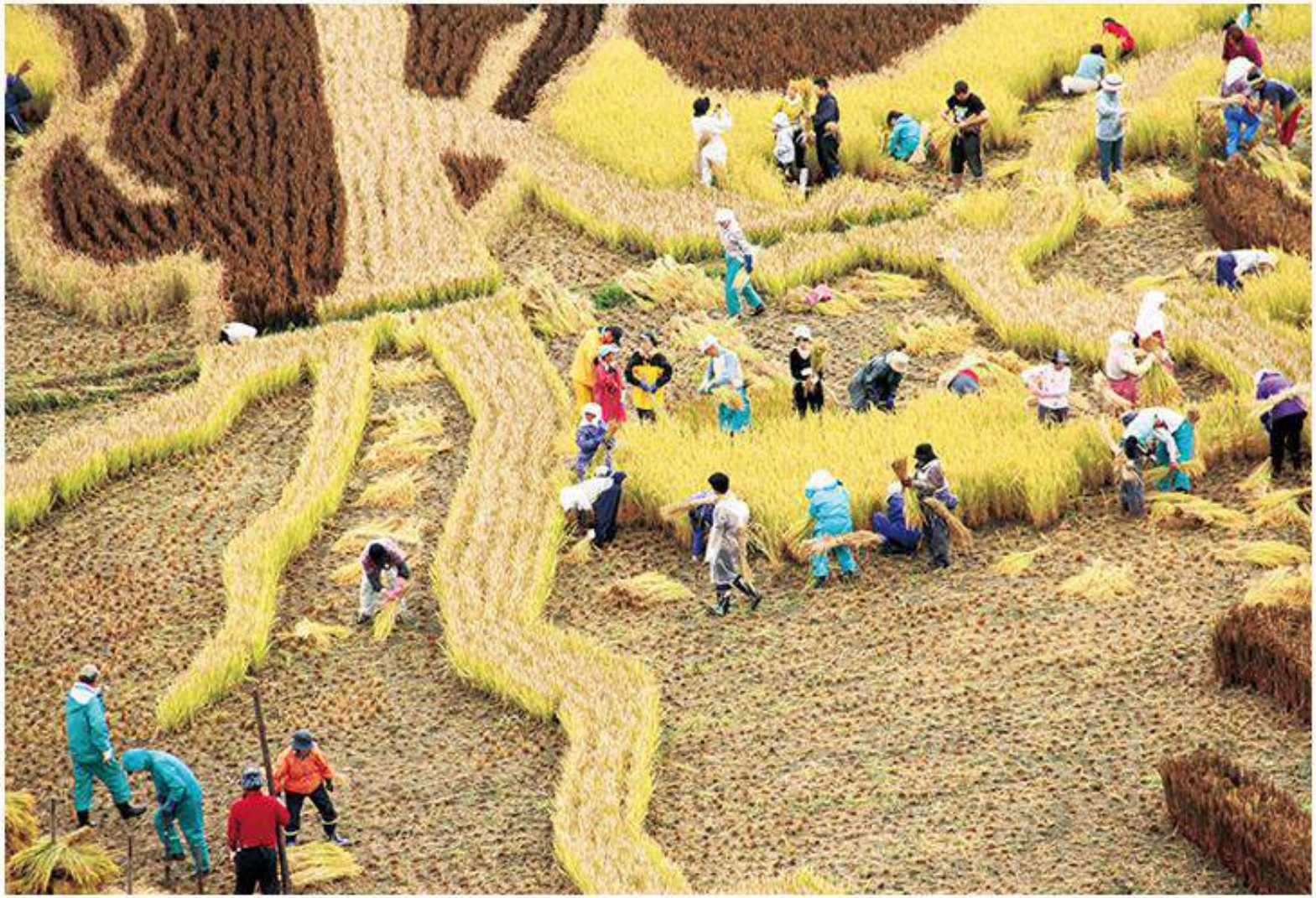


อินาคะดาเตะ ญี่ปุ่น


ALTV4
Thai PBS
LEARN
MORE...



ที่มา: Inakadate Village



บทเรียนจากต่างประเทศ — ไต้หวันและญี่ปุ่น

ฉือซั่ง ไต้หวัน และ อินากาดาเตะ ญี่ปุ่น

- ฉือซั่ง เอายุ้งข้าวเก่าอายุ 60 ปีมาทำหอศิลป์ จัดเทศกาลศิลปะกลางนาทุกฤดูเก็บเกี่ยว
- ยอดขายข้าวแปรรูปเกิน 100 ล้านดอลลาร์ไต้หวันต่อปี
- มีอาสาสมัครราว 300 คน อบรมทักษะปีละไม่ต่ำกว่า 8 เดือน
- อินากาดาเตะ ประชากร 8,000 คน ปลูกข้าวพันธุ์โบราณเป็นภาพกลางนา มีคนมาชม 290,000 - 340,000 คนต่อปี
- แต่หมู่บ้านยอมรับเองว่า เงินยังไม่ตกถึงชุมชน เพราะร้านค้าและที่พักมีน้อยเกินไป

อุโอนุมะ ระบบเจ้าของนา และเมืองอิดะ

- ข้าวโคชิฮิการิอุโอนุมะ มีองค์กรกลางให้คะแนนรสชาติทุกปี ได้ระดับสูงสุดตลอด 35 ปี พลาดครั้งเดียวคือข้าวปี 2017
- ราคาแพงกว่าข้าวพันธุ์เดียวกันคนละแหล่งผลิต 30 - 60%
- ระบบเจ้าของนาขั้นบันได คนเมืองจ่ายค่าสมาชิกรายปี มาดำนาเกี่ยวข้าวเอง ได้ข้าวกลับบ้าน
- ชิโรโยเนะเซ็นไมดะ เก็บ 30,000 เยนต่อปี มีงานให้ร่วม 7 ครั้ง
- เมืองอิดะ 18 เทศบาลรวมกันตั้งบริษัทเดียว ทำหน้าที่รับจองและจัดคิว มีโปรแกรม 165 รายการ

ที่มา: Taiwan Panorama; สมาคมเทศบาลแห่งชาติญี่ปุ่น; Nikkei; กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง ญี่ปุ่น

5 จ โมเดล

โมเดล 5 จ — เครื่องมือตรวจสอบตัวเอง

1 ของจริง

มีของ พื้นที่ หรือกระบวนการที่ยังใช้งานจริง ไม่ใช่ฉากจำลอง

ถาม: เรามีอะไรที่ยังทำอยู่จริงทุกวัน

2 คนจริง

มีเจ้าของเรื่องเป็นคนเล่าเอง

ถาม: ใครในกลุ่มเล่าเรื่องนี้ได้ดีที่สุด

3 ทำจริง

ผู้มาเยือนได้ลงมือ ไม่ใช่แค่ยืนดู

ถาม: เขาจะได้ทำอะไรกลับบ้าน

4 จังหวะจริง

ผูกกับปฏิทินฤดูกาล มีเหตุให้กลับมาซ้ำ

ถาม: เดือนไหนมีอะไรให้ดูบ้าง

5 เงินอยู่ในชุมชน

มีระบบราคา คิว และการแบ่งรายได้ที่ตกลงไว้

ถาม: ถ้าพรุ่งนี้มีคณะ 40 คน ใครได้เท่าไหร่

หกกรณีนั้น ได้ครบ 5 จ หรือไม่

	ของจริง	คนจริง	ทำจริง	จังหวะจริง	เงินอยู่ในชุมชน
วัดขนอน (ราชบุรี)	●●●	●●●	●●	●●●	●●
นาเฮียใช้ (สุพรรณบุรี)	●●●	●●	●●	●●	●●●
โรงเรียนชาวนา (สุพรรณบุรี)	●●	●●●	●●●	●●●	●●
นาต้นจั่น (สุโขทัย)	●●●	●●●	●●●	●●	●●●
บ้านอุ่มแสง (ศรีสะเกษ)	●●●	●●●	●●	●●	●●●
อินากาดาเตะ (ญี่ปุ่น)	●●●	●●	●●	●●●	●

ไม่มีที่ไหนได้ครบตั้งแต่วันแรก แต่ทุกที่ที่รอดมาได้ มี จ ที่ 2 คนจริง พร้อมก่อนเสมอ

8

จากรหัส สู่การจัดแสดง

ถอดรหัสได้แล้ว จะเอามาให้คนเรียนรู้อย่างไร

การจัดแสดงมี 6 ระดับ — ยิ่งลึก ยิ่งจำได้ และยิ่งเก็บเงินได้











การจัดแสดงมี 6 ระดับ — ยิ่งลึก ยิ่งจำได้ และยิ่งเก็บเงินได้



โมเดลการค้าแบบเช่า

เช่าไก่/เป็ด ให้ชาวนาเลี้ยง ส่งไข่ให้ลูกค้าเมื่อออกไข่



แนวคิดโมเดล

ลูกค้า "เช่า" ไก่หรือเป็ด
ให้ชาวนาเลี้ยง ดูแล
เมื่อออกไข่ จะจัดส่งไข่ให้ลูกค้า
อย่างสม่ำเสมอ
สร้างรายได้ให้ชาวนา
และได้ของดีมีคุณภาพให้ลูกค้า

1. ลูกค้าเลือกเช่า



เช่าไก่ไข่
300 บาท / ตัว / 6 เดือน
(ได้รับไข่ประมาณ 4-5 ฟอง/สัปดาห์)



เช่าเป็ดไข่
350 บาท / ตัว / 6 เดือน
(ได้รับไข่ประมาณ 5-6 ฟอง/สัปดาห์)

จองผ่านช่องทาง ออนไลน์ / Line / Facebook

ชำระค่าเช่า

ยืนยันการเช่า

2. ชาวนาเลี้ยงและดูแล



อาหารธรรมชาติ ปลอดสาร

ดูแลด้วยใจ ใส่ใจสุขภาพ

สภาพแวดล้อมดี ปลอดภัย

3. ไข่ออก ชาวนาจัดส่งให้ลูกค้า

ส่งไข่สดใหม่จากฟาร์ม ถึงมือลูกค้า





ส่งไข่สัปดาห์ละ 1-2 ครั้ง ตามรอบที่กำหนด

ไข่สด สะอาด ปลอดภัย

จัดส่งถึงบ้าน

4. สิ้นสุดระยะเวลาเช่า

ลูกค้าเลือกได้ 3 ทาง

ต่ออายุการเช่า (เช่าต่อ)



เปลี่ยนตัวใหม่ (เช่าต่อ)



รับไก่/เป็ดคืน (รับกลับบ้านได้)

5. ประโยชน์ที่ทุกฝ่ายได้รับ

ลูกค้า	ชาวนา	สิ่งแวดล้อม
• ได้ไข่สด คุณภาพดี • ปลอดภัย ไร้สารเร่ง • สนับสนุนเกษตรกรไทย	• มีรายได้แน่นอน • วางแผนการผลิตได้ • สร้างอาชีพที่ยั่งยืน	• ลดการขนส่งระยะไกล • สนับสนุนเกษตรกรรมแบบยั่งยืน

ตัวอย่างแพ็กเกจ

แพ็กเกจ	ระยะเวลา	จำนวนไข่โดยประมาณ	ราคา
เช่าไก่ไข่	6 เดือน	4-5 ฟอง/สัปดาห์	300 บาท/ตัว
เช่าเป็ดไข่	6 เดือน	5-6 ฟอง/สัปดาห์	350 บาท/ตัว
แพ็กคู่ (ไก่ + เป็ด)	6 เดือน	9-11 ฟอง/สัปดาห์	600 บาท

ร่วมเป็นส่วนหนึ่งของการสนับสนุนเกษตรกรไทย
และได้ของดีมีคุณภาพกลับบ้าน

เลี้ยงด้วยใจ ใส่ใจคุณภาพ ส่งความสุขถึงคุณ ♥

@chawnafarm 09x-xxx-xxxx

โมเดลการค้าแบบเช่า ทำนาให้คุณ ขายข้าวให้

เช่านาให้ชาวนา...ได้ข้าวดี ส่งตรงถึงคุณ

ไม่ต้องทำนาเอง แต่ได้ข้าวคุณภาพดี 100% จากชาวนาโดยตรง



6 ขั้นตอนง่าย ๆ

1 เลือกแพ็กเกจเช่า

เลือกระยะเวลาและปริมาณตามความต้องการ



- เช่า 1 ไร่ / 6 เดือน
- เช่า 2 ไร่ / 6 เดือน
- เช่า 5 ไร่ / 1 ปี
- หรือกำหนดเองได้

2 ชาวนาดูแลการทำนา

เตรียมดิน เพาะปลูก ดูแล ด้วยวิธีที่ปลอดภัย



- ใช้เมล็ดพันธุ์ดี
- ปลอดสารเคมี
- ดูแลใส่ใจทุกขั้นตอน

3 ติดตามการเติบโต

อัปเดตความคืบหน้า ให้คุณสบายใจ



- อัปเดตภาพ/วิดีโอ ทุก 2-4 สัปดาห์
- รายงานสถานะนา

4 เก็บเกี่ยวและแปรรูป

เก็บเกี่ยวตรงเวลา คัดสรรและแปรรูปอย่างดี



- เก็บเกี่ยวโดยชาวนา
- สีข้าวและบรรจุอย่างสะอาด

5 จัดส่งข้าวถึงคุณ

ส่งข้าวให้ตามรอบที่เลือก



- จัดส่งถึงบ้าน 1-2 ครั้ง/เดือน
- แพ็กอย่างดี เก็บได้นาน

6 รับประโยชน์ร่วมกัน

คุณได้ข้าวดี ชาวนามีรายได้ที่มั่นคง



- สนับสนุนเกษตรกรไทยอย่างยั่งยืน

แพ็กเกจเช่านา (ตัวอย่าง)

แพ็กเกจ	พื้นที่	ระยะเวลา	ปริมาณข้าวที่ได้รับ*	ราคา
เริ่มต้น	1 ไร่	6 เดือน	ข้าวสาร 60 กก.	3,900 บาท
ครอบครัว	2 ไร่	6 เดือน	ข้าวสาร 120 กก.	7,500 บาท
พอเพียง	5 ไร่	1 ปี	ข้าวสาร 300 กก.	17,900 บาท
กำหนดเอง	ตามต้องการ	ตามต้องการ	ตามที่ตกลง	สอบถามเพิ่มเติม

* ปริมาณข้าวขึ้นอยู่กับผลผลิตจริงในแต่ละฤดูกาล

สิ่งที่คุณจะได้รับ



- ข้าวคุณภาพดี ปลอดสารเคมี
- ตรวจสอบย้อนกลับได้ 100%
- อัปเดตความคืบหน้าอย่างต่อเนื่อง
- ส่งตรงจากชาวนา ถึงมือคุณ
- สนับสนุนเกษตรกรไทยอย่างยั่งยืน

โมเดลนี้ดีอย่างไร?

- คุณไม่ต้องลงทุนลงแรง แต่ได้ข้าวคุณภาพ
- ชาวนามีรายได้แน่นอน วางแผนการผลิตได้
- ลดพ่อค้าคนกลาง เป็นธรรมทั้งสองฝ่าย
- สร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างผู้ผลิตและผู้บริโภค

ความสัมพันธ์ที่ยั่งยืน



เติบโตไปด้วยกัน

สนับสนุนเกษตรกรไทย
ร่วมสร้างอนาคตที่ยั่งยืน

ทุกการเช่า คือการส่งต่อโอกาส
และสร้างรอยยิ้มให้ชาวนาไทย

ติดต่อสอบถาม / จองแพ็กเกจ

LINE @ricerent | 090-123-4567 | เช่านา ได้ข้าวดี

การจัดแสดงมี 6 ระดับ — ยิ่งลึก ยิ่งจำได้ และยิ่งเก็บเงินได้

ระดับ 1 ป้าย

ถูกที่สุด ทำได้ทันที แต่คนอ่านน้อยและลืมเร็ว
เหมาะเป็นฐานรอง

ระดับ 2 ของจริงให้ดู

วางของไว้ให้เห็น มีป้ายกำกับ
ดีขึ้น แต่ยังเป็นการดูเฉย ๆ

ระดับ 3 ของจริงให้จับ

ให้หยิบ ให้ลอง ให้ดม
จุดเปลี่ยนสำคัญ คนเริ่มจำได้

ระดับ 4 มีคนเล่า

เจ้าของเรื่องเล่าเอง ตอบคำถามได้
ตรงนี้เริ่มเก็บค่าวิทยากรได้

ระดับ 5 ลงมือทำ

ผู้เรียนทำเอง มีของออกจากมือ
เก็บเงินได้เต็มที่ และเขาบอกต่อ

ระดับ 6 ร่วมเป็นส่วนหนึ่ง

ร่วมงานจริงของชุมชน เช่น ลงแขก หรือเป็นสมาชิกนา
เกิดความผูกพันระยะยาว

บันไดการเรียนรู้ของผู้มาเยือน 5 ขั้น

1

เห็น

เห็นของจริง
เกิดความสงสัย

2

ถาม

เกิดคำถาม
เพราะสิ่งที่เห็น
ไม่ตรงกับที่เคยคิด

3

ลอง

ได้จับ ได้ทำ
ด้วยมือตัวเอง

4

เข้าใจ

เชื่อมโยงได้ว่า
เรื่องนี้เกี่ยวกับ
ชีวิตของเขาอย่างไร

5

เล่าต่อ

กลับไปเล่าให้คนอื่นฟัง
นี่คือเป้าหมายสูงสุด

ออกแบบทุกฐานให้พาเขาขึ้นบันไดนี้ ไม่ใช่หยุดอยู่แค่ขั้นแรก

ป้ายสื่อความหมาย


ขับ
ช้าๆ
ของเด็ด
ของดัง
ของดีสระบุรี
ข้างหน้ามี
กะหรี่
อีก 100 ม.


ลำบากวันนี้
พรุ่งนี้ก็ลำบาก
• หลวงพี่อัสดิน วัดดูยูมิน •
ก่อนที่จะโทษตัวเอง
ทำไมไม่ลองโทษคนอื่นก่อน
• หลวงพี่อัสดิน วัดดูยูมิน •
ถ้ามัวแต่ให้อภัย
เมื่อไหร่จะได้แก้แค้น


จมูกข้าว
อยู่ตรงไหน?
จมูกข้าว
อยู่ปลายข้าว
ตรงนี้ครับ


ใน 1 วัน
คุณกินข้าว
กี่เม็ด?


GPS พาคุณมา
แต่ชาวนา
พาข้าวมาถึงคุณ

ป้ายสื่อความหมายที่ดี กับป้ายที่ไม่มีใครอ่าน

ป้ายที่ไม่มีใครอ่าน

- ข้อความยาวเป็นย่อหน้า ตัวหนังสือเล็ก
- ใช้ศัพท์วิชาการโดยไม่อธิบาย
- เล่าประวัติศาสตร์ยาว ๆ ตั้งแต่สมัยโบราณ
- ติดในที่ที่ไม่มีใครยืน หรือแดดส่องจนอ่านไม่ออก
- ป้ายเดียวใส่ห้าเรื่องรวมกัน

ป้ายที่คนหยุดอ่าน

- 1 ป้าย 1 เรื่อง ไม่เกิน 4 บรรทัด ตัวใหญ่ อ่านจากระยะ 2 เมตร
- ขึ้นต้นด้วยคำถาม เช่น จมูกข้าวอยู่ตรงไหน
- มีตัวเลขที่ทำให้ตกใจ เช่น ข้าว 1 กิโลกรัม ใช้น้ำกี่ลิตร
- ติดตรงจุดที่คนหยุดอยู่แล้ว และอยู่ในระดับสายตา
- มีของจริงอยู่ข้างป้ายเสมอ ให้เทียบได้ทันที

เส้นทาง

ออกแบบเส้นทางเดิน — สิ่งที่ต้องคิดก่อนรับคณะแรก

- เส้นทางควรวนกลับมาที่จุดเริ่มต้น ไม่ให้เดินย้อนทางเดิม
- ระยะเดินรวมไม่ควรเกิน 1 กิโลเมตร สำหรับกลุ่มผู้สูงอายุไม่เกิน 500 เมตร
- มีจุดหยุด 5 - 7 จุด แต่ละจุดใช้เวลา 10 - 20 นาที
- ทุกจุดหยุดต้องมีที่นั่งและร่มเงา อย่างน้อยครึ่งหนึ่งของจำนวนคน
- ห้องน้ำต้องอยู่ห่างจากทุกจุดไม่เกิน 5 นาทีเดิน และต้องสะอาด
- จุดสุดท้ายก่อนขึ้นรถ ต้องเป็นจุดขายของ ไม่ใช่จุดอำลา


เส้นทางเดินชม
บ้านเนินหนองบัว
เดินชมทุ่งนา เรียนรู้วิถีชาวนา ใกล้ชิดธรรมชาติ
เส้นทางเดิน
(เดินเป็นวงกลม)
จุดพัก
ห้องน้ำ
จุดขายของ
คุณอยู่ที่นี่
ความยาวเส้นทาง
1.6 กม.
ใช้เวลาเดินชม
60–90 นาที
1 จุดต้อนรับ
แนะนำชุมชน
และเส้นทาง
2 นาขั้นบันได
เรียนรู้การทำนา
แบบดั้งเดิม
3 แปลงสาธิต
การปลูกข้าว
และพันธุ์ข้าว
4 สะพานชมวิว
ชมวิวทุ่งนา
360 องศา
5 เรื่องเล่าชาวนา
ป้ายบอกเล่าเรื่องราว
และภูมิปัญญา
6 จุดพักผ่อน
นั่งพัก ชมธรรมชาติ
และถ่ายภาพ
7 ตลาดชุมชน
เลือกซื้อของฝาก
สินค้าแปรรูป
ก่อนกลับบ้าน
คุณอยู่ที่นี่
จุดเริ่มต้น

ฐาน

หนึ่งฐานเรียนรู้ที่ใช้งานได้จริง ต้องมีครบ 6 อย่าง

1. ชื่อฐานที่ชวนให้อยากรู้

ไม่ใช่ ฐานสีข้าว แต่เป็น จมูกข้าวอยู่ตรงไหน

2. ผู้เรียนได้ลงมือทำอะไร

ต้องมีของออกจากมือเขา ไม่ใช่แค่ยืนฟัง

3. เวลาเป็นนาที

20 - 30 นาทีต่อฐานคือกำลังดี ห้ามเกิน 45 นาที

4. วัสดุและต้นทุนต่อคน

รู้ต้นทุนก่อน จึงตั้งราคาถูก

5. ใครรับผิดชอบ และใครสำรอง

ต้องมีชื่อคนจริง 2 ชื่อ ไม่ใช่ชื่อกลุ่ม

6. ราคาที่จะเก็บ

ต้นทุนวัสดุ บวกค่าแรงคนสอน บวกส่วนกลาง 20%

กิจกรรม

ชุดกิจกรรมต้องต่างกันตามกลุ่มผู้เรียน

คณะดูงาน

เน้นระบบและตัวเลข

อยากรู้ว่าบริหารกลุ่มอย่างไร แบ่งเงินอย่างไร

ต้องมีเอกสารสรุปแจก และเวลาถามตอบมาก

นักเรียน

เน้นสนุกและปลอดภัย

ใบงานสั้น มีการแข่งขัน มีของกลับบ้าน

ต้องมีพี่เลี้ยงต่อกลุ่มย่อยทุก 10 คน

กลุ่มสุขภาพและผู้สูงอายุ

เน้นเรื่องข้าวกับสุขภาพ

เดินน้อย มีที่นั่งมาก พักบ่อย

ชิมและสูตรอาหารคือหัวใจ

ครอบครัวและคนทั่วไป

เน้นภาพสวยและกิจกรรมทำร่วมกัน

มีมุมถ่ายรูปชัดเจน

มีของที่ระลึกให้ซื้อ

ของที่ระลึก

ไผ่ลาก
ไหหุ่นยนต์มาก

ทุ่งนาในเวลาของคุณ

ของที่ระลึกจากท้องทุ่งนา
ที่มีชีวิตและเวลาเดินไปพร้อมกัน



แรงบันดาลใจ

นำความงดงามของทุ่งนา
มาสร้างเป็นนาฬิกาที่มีชีวิต
ทุกเวลาคือการเติบโต
ของข้าวและการเดินของเวลา

- **รักษ์โลก** — วัสดุธรรมชาติ ย่อยสลายได้
- **มีชีวิต** — ต้นข้าวเติบโตได้จริง
- **ความหมายดี** — แทนคำอวยพรให้ชีวิตงอกงาม

ของที่ระลึกจากท้องทุ่งนา ที่ไม่เหมือนใคร



ต้นข้าวจริง
ปลูกและเติบโตได้



งานฝีมือท้องถิ่น
รายละเอียดประณีต



นาฬิกาไม้
ดีไซน์มินิมอล

วิธีการใช้งาน



1. หว่านเมล็ด
2. รดน้ำ ดูแล
3. ต้นข้าวเติบโต
4. เก็บเกี่ยวความสุข

วัสดุธรรมชาติ 100%



เส้นใยฟางข้าว (วัสดุหลัก) | ผิววัสดุจากแกลบอัด | ไม้ไผ่ / ไม้ (งานฝีมือ) | เชือกปอ (เชือกถัก)

เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ย่อยสลายได้ ไม่เป็นภาระโลก

เหมาะสำหรับ

- ของฝากจากชุมชน
- ของขวัญความหมายดี
- ตกแต่งบ้านสไตล์ธรรมชาติ



ปลูกอย่างหนึ่ง
เสวยสิ่งใดดี
ดุจในสุขาเขษ

ของที่ระลึกที่ดีที่สุด คือของที่ออกจากมือเขาเอง

- การ์ดกระดาษฟางที่เขาทำเอง ดีกว่าพวงกุญแจที่เราสั่งมาขาย
- ทุกฐานควรจบด้วยของ 1 ชิ้นที่เขาถือกลับ แม้จะเล็กมากก็ตาม
- ติดสติกเกอร์ชื่อกลุ่มและ QR ไปที่เพจไว้บนของทุกชิ้น
- ของชิ้นนั้นจะไปนั่งอยู่บนโต๊ะเขา แล้วเพื่อนเขาจะถามว่าได้มาจากไหน
- แยกให้ชัดระหว่างของที่แถมในค่าฐาน กับสินค้าที่ขายจริงในร้าน
- และร้านต้องอยู่ตรงทางออก ไม่ใช่อยู่ตรงทางเข้า

ตั้งราคาอย่างไรไม่ให้ขาดทุนและไม่ให้แพงเกิน

- ขั้นที่ 1 รวมต้นทุนวัสดุต่อคน ให้ครบทุกชิ้น รวมของที่ลืมนับ เช่น ถุง เชือก น้ำ
- ขั้นที่ 2 บวกค่าแรงคนสอน คิดเป็นรายชั่วโมงหรือรายรอบ ต้องจ่ายจริง ไม่ใช่จิตอาสาตลอดไป
- ขั้นที่ 3 บวกส่วนกลางประมาณ 20% สำหรับค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าซ่อม และเงินสะสมของกลุ่ม
- ขั้นที่ 4 ทดลองกับคณะแรก 2 - 3 คณะ แล้วจดว่าต้นทุนจริงคลาดจากที่คิดเท่าไหร่
- ขั้นที่ 5 ตั้งราคาแบบเหมาต่อคณะ จะจัดการง่ายกว่าคิดรายหัว โดยเฉพาะกับหน่วยงานราชการ
- ขั้นที่ 6 ทำใบเสนอราคาและใบเสร็จให้ถูกต้อง เพราะคณะดูงานต้องใช้เบิกงบประมาณ

ทำอย่างไรให้ผู้เรียนรู้ว่าตัวเองได้เรียนอะไรไป

- แจกสมุดเดินทางประจำฐาน ผ่านฐานไหนแล้วให้ประทับตราหรือติดสติกเกอร์
- ใบงานสั้น ๆ ฐานละ 1 - 2 คำถาม ไม่ใช่ข้อสอบ แต่เป็นตัวช่วยให้เขาสังเกต
- ปิดท้ายวันด้วยวงสรุป 10 นาที ให้แต่ละคนบอก 1 อย่างที่เพิ่งรู้วันนี้
- มอบใบประกาศอย่างง่ายสำหรับกลุ่มนักเรียนและคณะดูงาน
- ถ่ายภาพหมู่แล้วส่งให้ทางไลน์หรือเพจในวันเดียวกัน อย่าปล่อยข้ามวัน
- เก็บข้อเสนอแนะทุกคณะไว้ในสมุดเล่มเดียว แล้วอ่านทวนทุกไตรมาส

เช็กลิสต์ทางกายภาพ ก่อนรับคณะแรก

ห้องน้ำ

สะอาด มีน้ำ มีสบู่ แยกชายหญิง มีป้ายบอกทาง

จุดล้างมือล้างเท้า

อยู่ใกล้ฐานที่ต้องลงดิน มีที่นั่งเปลี่ยนรองเท้า

ร่มเงาและที่นั่ง

ทุกจุดหยุดต้องมี อย่างน้อยครึ่งหนึ่งของจำนวนคน

น้ำดื่ม

มีตลอดเส้นทาง และมีถังขยะแยกประเภท

ที่จอดรถบัส

รถบัสใหญ่เข้าถึงได้ กลับรถได้ และมีที่ให้คนลง

ป้ายบอกทาง

จากถนนใหญ่ถึงประตู ต้องมีป้ายที่คนขับหาเจอ

จุดปฐมพยาบาล

ยาสามัญ ยาแก้แพ้ และเบอร์โทร รพ.สต. ติดไว้ให้เห็น

ประกันและความปลอดภัย

สอบถามเรื่องประกันอุบัติเหตุกลุ่ม และซ้อมแผนกรณีฉุกเฉิน

กิจกรรมที่ 3

ออกแบบฐานเรียนรู้

กิจกรรมที่ 3 •

ออกแบบฐานเรียนรู้

ขั้นตอน

1. กรอกใบงานที่ 3 ให้ครบทั้ง 6 ช่อง โดยเฉพาะช่องราคาและช่องคนรับผิดชอบ
2. ตรวจฐานตัวเองด้วยโมเดล 5 จ ให้คะแนนแต่ละ จ

ได้กลับไป

ต้นแบบฐานเรียนรู้ 4 ฐาน
พร้อมเวลา อุปกรณ์ ราคา
และชื่อคนรับผิดชอบ

ถ้าพรุ่งนี้เช้ามี คนมาหาเรา 30 คน

เราจะพาเขาทำอะไรให้ครบ 3 ชั่วโมง

ตัวอย่างโปรแกรม

โปรแกรม 3 ชั่วโมง

สำหรับคณะ 40 คน

1

0.00 – 0.20 ชม.



รับคณะที่ศาลา
ต้อนรับด้วยขาข้าวตั้ง
แนะนำกลุ่ม 10 นาที และ
แจ้งกติกาความปลอดภัย

2

0.20 – 0.50 ชม.



เดินคันนา หยุดเล่า 3 จุด
จบที่ต้นไม้หัวนา
นั่งพัก ฟังเรื่องเล่าจากผู้เฒ่า

3

0.50 – 1.20 ชม.



แบ่ง 4 กลุ่ม เข้าฐานที่ 1
ฐานคัดเมล็ดพันธุ์ และ
ฐานจมูกข้าวที่โรงสี

4

1.20 – 1.35 ชม.



พักดื่มน้ำ เข้าห้องน้ำ
ช่วงนี้ต้องเผื่อไว้เสมอ
อย่าอัดแน่นเกินไป

5

1.35 – 2.20 ชม.



หมุนเข้าฐานที่ 2
ฐานกระดาษฟางข้าว
ทุกคนได้การ์ด 1 ใบ
กลับบ้าน

6

2.20 – 3.00 ชม.



ชิมข้าว 3 ถ้วย วงสรุป 10 นาที
ถ่ายภาพหมู่ และแวะร้านค้า
ก่อนขึ้นรถ

หมายเหตุ : เวลาสามารถปรับได้ตามความเหมาะสม

โปรแกรมเต็มวัน

สำหรับคณะดูงาน

09.00 - 09.45

บรรยายภาพรวมกลุ่ม ประวัติ
โครงสร้าง การแบ่งรายได้
แจกเอกสารสรุป 2 หน้า



09.45 - 10.45

เดินดูพื้นที่จริง แปลงนา ลานตาก
โรงสี จุดบรรจุ
เน้นให้เห็นระบบ ไม่ใช่แค่ของ



10.45 - 12.00

เข้าฐาน 2 ฐาน แบบลงมือทำ
เพื่อให้เขาเห็นว่าฐานหนึ่ง
บริหารอย่างไร



13.00 - 14.30

เวทีแลกเปลี่ยน ถามตอบ
เรื่องการบริหารกลุ่ม
ช่วงนี้สำคัญที่สุด
สำหรับคณะดูงาน



14.30 - 15.30

ฐานแปรรูป และชิมผลิตภัณฑ์
พร้อมอธิบายต้นทุน
และราคาขายจริง



15.30 - 16.00

สรุป มอบใบประกาศ
ถ่ายภาพหมู่
และเปิดร้านค้าก่อนขึ้นรถ



วันนี้เราได้อะไรบ้าง

นับรวมทั้งวัน — วันนี้เราถอดออกมาได้เท่าไหร่

จากทุ่งนา

8 ห้องเรียน

12 เดือน

4 ช่วงเวลาของวัน

12 ชนิดสัตว์ในนา

จากข้าว

4 ส่วนของเมล็ด

12 การแปรรูป

3 ของเหลือใช้

8 ฐานที่ถอดได้

จากการปลูก

10 ขั้นตอน

4 ความรู้ที่ซ่อนอยู่

6 ทางแก้ปัญหานอกฤดู

จากวิถีชีวิต

6 ช่วงเวลาในหนึ่งวัน
อาหาร ภาษา เพลง
เครื่องจักสาน

8 คำถามสัมภาษณ์

จากประเพณี

6 ช่วงของปฏิทิน
แม่โพสพ ทำขวัญข้าว

6 เส้นแบ่งจริยธรรม

สรุปวันนี้ — สามประโยคที่อยากให้จำ

1

ทุ่งนาหนึ่งผืน
มีของขายเกิน 50 อย่าง

2

ข้าวขายหลักสิบ
เรื่องของข้าวขายหลักร้อย

การแปรรูปภูมิปัญญาเป็นประสบการณ์ คือ
การเพิ่มมูลค่าที่ไม่ต้องลงทุนเครื่องจักร

3

ถอดรหัสเป็น
สำคัญกว่ารู้คำตอบ

เห็น ตั้งชื่อ ตั้งคำถาม แปลงเป็นกิจกรรม

ก้าวต่อไป — 3 อย่างที่ทำได้ตั้งแต่สัปดาห์หน้า

1 เลือก 2 ฐานทดลอง

เลือกฐานที่ทำได้ทั้งปีก่อน เช่น คัดเมล็ดพันธุ์และกระดาษฟาง

แล้วชวนคนรู้จักมาเป็นคณะทดลอง แบบไม่คิดเงิน แลกกับคำแนะนำตรง ๆ

2 เริ่มเก็บเรื่องเล่าจากผู้เฒ่า

ใช้โทรศัพท์เครื่องเดียว ใช้ 8 คำถามที่ให้ไว้

เริ่มจากคนที่อายุมากที่สุด
ทำสัปดาห์ละ 1 คน

3 ตกลงเรื่องเงินให้เสร็จ

ก่อนรับคณะที่เก็บเงินคณะแรก ต้องมีข้อตกลงเป็นลายลักษณ์อักษรว่าใครได้เท่าไหร่

นี่คือบทเรียนสำคัญที่สุดจากชุมชนที่ล้ม

การบ้านคืนนี้ ข้อเดียว !

เรื่องเกี่ยวกับข้าว ท้องนา เรื่องไหน ที่เล่าได้

พรุ่งนี้เช้าเราจะเอาเรื่องนั้นมาทำเป็นบทเล่า 3 นาที ของท่านเอง


ข้าวขายหลักสิบ
เรื่องของข้าวขายหลักร้อย

แหล่งอ้างอิง (1/2)

- สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดราชบุรี. ข้าวปลอดสารบ้านเนินหนองบัว วิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ผลิตและแปรรูปข้าวกล้อง อ.โพธาราม. ratchaburi.cdd.go.th
- คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร. การถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตภัณฑ์จากกระดาษฟางข้าวและเปลือกไข่. clinictech.rmutp.ac.th
- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. ข้าว กข43 ดัชนีน้ำตาลต่ำทางเลือกลดหวาน. multimedia.anamai.moph.go.th
- กรมการข้าว ร่วมกับสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล. การศึกษาพันธุ์ข้าวที่มีค่าดัชนีน้ำตาลต่ำ
- กรมศิลปากร. หนังใหญ่วัดขนอน อำเภอโพธาราม จังหวัดราชบุรี. finearts.go.th
- สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดราชบุรี. โครงการอบรมถ่ายทอดภูมิปัญญาเพื่อสงวนรักษาหนังใหญ่ วัดขนอน
- Thailand Tourism Directory. ศูนย์เรียนรู้วิถีชีวิตและจิตวิญญาณชาวนาไทย (นาเฮียใช้). thailandtourismdirectory.go.th
- ฐานข้อมูลพิพิธภัณฑ์ในประเทศไทย ศูนย์มานุษยวิทยาสิรินธร. db.sac.or.th/museum
- กรุงเทพธุรกิจ. โรงเรียนชาวนา ที่นี่ไม่ได้สอนแค่ปลูกข้าวอินทรีย์ ยังศรัทธาและเชื่อมโยงกับแม่โพสพ. bangkokbiznews.com

แหล่งอ้างอิง (2/2)

- มูลนิธิสัมมาชีพ. ปราชญ์ชาวบ้านต้นแบบสัมมาชีพ ปี 2568 และนาต้นจั่นโมเดล. right-livelihoods.com
- สยามรัฐ. อพท.สุโขทัย ผลการดำเนินงานปีงบประมาณ 2568 รายได้ชุมชน 29.87 ล้านบาท. siamrath.co.th
- ผู้จัดการออนไลน์. วิสาหกิจบ้านอุ่มแสง แชมป์นาแปลงใหญ่ไทย แหล่งผลิตข้าวหอมอินทรีย์ทุ่งกุลาฯ. mgronline.com
- เทคโนโลยีชาวบ้าน. สยามคูโบต้า และวิสาหกิจชุมชนศูนย์ข้าวชุมชนบ้านอุ่มแสง เปิดตัวเกษตรทิพย์ฟาร์ม. technologychaoban.com
- องค์การบริหารการพัฒนาพื้นที่พิเศษเพื่อการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน (อพท.). มาตรฐานการท่องเที่ยวโดยชุมชน 5 ด้าน. cbtthailand.dasta.or.th
- Taiwan Panorama. Art in the Rice Paddies: Chishang Autumn Rice Harvest Arts Festival. taiwan-panorama.com
- 日本経済新聞 (Nikkei). 魚沼産コシヒカリ、初めて最高評価逃す 食味ランク. nikkei.com
- 農林水産省 (กระทรวงเกษตร ป่าไม้ และประมง ญี่ปุ่น). 地理的表示(GI)保護制度 และ 棚田オーナー制度. maff.go.jp
- 全国町村会 และ 広報会議. 青森県田舎館村 田んぼアートを活用した地域振興. zck.or.jp; sendenkaigi.com
- 南信州観光公社. プログラム一覧 (โปรแกรมทัศนศึกษาเชิงประสบการณ์ เมืองอิดะ จังหวัดนากาโนะ). mstb.jp

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญาท้องถิ่น • ครั้งที่ 2

การพัฒนาศักยภาพวิทยากรชุมชน และภาคีเครือข่าย อาสาสมัครพิพิธภัณฑ์ท้องถิ่น



โดย ชัยวุฒิ ชัยฤกษ์

วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน

บ้านเนินหนองบัว อ.โพธาราม จ.ราชบุรี

วันที่ 6 สิงหาคม 2569 เวลา 09.00 - 16.30 น.


ที่นี่
มีอะไร
ให้ทำบ้าง
?

ชุมชนบ้านคีรีวง จังหวัดนครศรีธรรมราช







ชุมชนบ้านป่าเหมี้ยง จังหวัดลำปาง







ตัดและแปรรูปใบเหมี้ยง ชิมกาแฟอาราบิก้า ชิมชาอัสสัมตามธรรมชาติ เรียนรู้การทำหมอนใบชา
เดินชิลรอบหมู่บ้าน ไหว้พระสักการะวัดประจำหมู่บ้าน

ชุมชนคีรีวงกต จังหวัดอุดรธานี







ขึ้นรถอีแต๊ก ตะลุยขุนเขาและป่าต้นน้ำของหมู่บ้าน เล่นน้ำตกห้วยช้างพลาย
รับประทานบุฟเฟต์อาหารกลางวันริมน้ำตก

เมืองฟุรุคาวะ ประเทศญี่ปุ่น









นักท่องเที่ยว ยุคใหม่ ต้องการอะไร

อยากลองทำ


อยากถ่ายรูป

อยากเห็นรู้

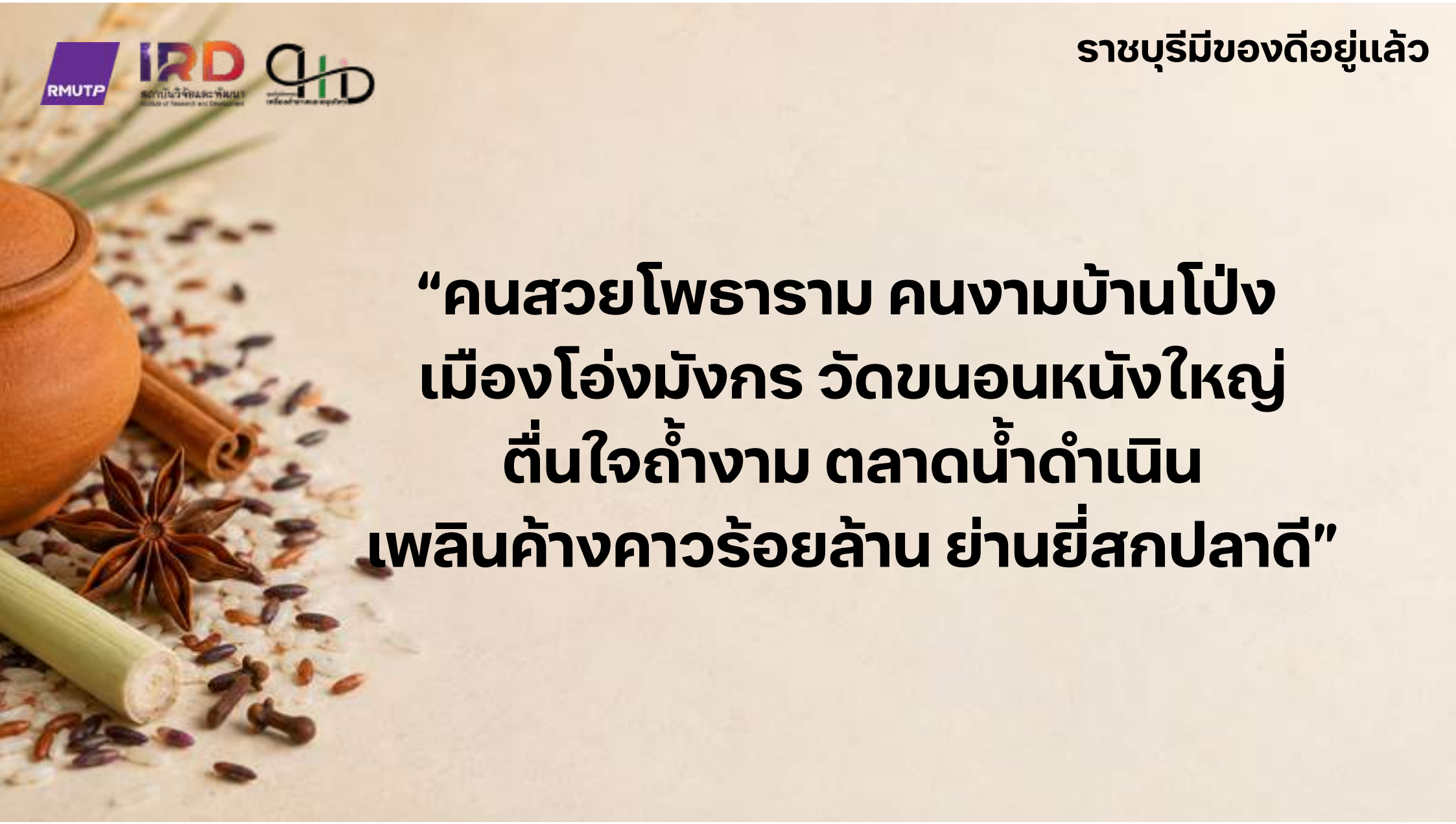
การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว และวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์



ผู้ช่วยศาสตราจารย์สิริรัตน์ พานิช
นางสาวชุติกาญจน์ นพพันธ์

ศูนย์นวัตกรรมเครื่องสำอางและสมุนไพร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ณ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตข้าวแปรรูปข้าวกล้องเตาปูน
บ้านเนินหนองบัว อ.โพธาราม จ.ราชบุรี


RMUTP
IRD
สถาบันวิจัยและพัฒนา
ราชบุรีมีของดีอยู่แล้ว
“คนสวยโพธาราม คนงามบ้านโป่ง
เมืองโอ่งมังกร วัดขนอนหนังใหญ่
ตื่นใจถ้ำงาม ตลาดน้ำดำเนิน
เพลินค้างคาวร้อยล้าน ย่านยี่สกปลาดี”

RMUTP IRD สถาบันวิจัยและพัฒนา

ราชบุรีมีของดีอยู่แล้ว



จุดเด่นของพื้นที่

โอ่งดินเผา • ข้าว • สมุนไพร • เครื่องหอม • งานหัตถกรรม

“เอาของที่ชุมชนมี มาสร้างเป็นของใหม่ที่มีมูลค่า”



กลิ่นที่ดี ช่วยให้สินค้ามี “ตัวตน”
น่าจดจำ — คนจำสินค้าได้จากกลิ่น
น่าใช้ — กลิ่นช่วยสร้างความรู้สึกดีเวลาหยิบใช้
แตกต่าง — วัตถุดิบเหมือนกัน แต่กลิ่นทำให้
สินค้าไม่เหมือนใคร
มีเรื่องราว — กลิ่นสามารถเชื่อมกับข้าว
สมุนไพร และอัตลักษณ์ของชุมชน




“จากสินค้าธรรมดา...สู่สินค้าที่มีประสบการณ์และเรื่องราว”
สมุนไพรไทยแหล่งเครื่องหอมชั้นดีของโลก

ข้าวหัก: จากของเหลือสู่ของมีมูลค่า

จากข้าว...สู่ผลิตภัณฑ์เครื่องหอม



1. รับน้ำหอมได้ดี
2. ช่วยกระจายกลิ่นทั่วถุง
3. ให้ Texture สวย เป็นธรรมชาติ
4. เพิ่มมูลค่าของเหลือจากการสีข้าว
5. เล่าเรื่องชุมชนได้

“เปลี่ยนของเหลือจากข้าว
ให้กลายเป็นของหอมที่มีมูลค่า”





1. รับน้ำหอมได้ดี
2. ช่วยกระจายกลิ่นทั่วถุง
3. ให้ Texture สวย เป็นธรรมชาติ
4. เพิ่มมูลค่าของเหลือจากการสีข้าว
5. เล่าเรื่องชุมชนได้

ข้าวหัก: จากของเหลือสู่ของมีมูลค่า



ข้าวหัก: จากของเหลือสู่ของมีมูลค่า

Workshop: ลงมือสร้างเครื่องหอมราชบุรี

ถุงข้าวหอม+โอ่งเทียนข้าวหอม

เลือกกลิ่น → ผสม → ตกแต่ง → ตั้งชื่อ → ถ่ายภาพ



RMUTP IRD สถาบันวิจัยและพัฒนา

ผสมกลิ่นให้ง่ายและน่าใช้

เริ่มจากเลือก “อารมณ์ของกลิ่น” ก่อน

สดชื่น
ตะไคร้หอม • ข่าต้น • กลิ่นเขียว

อบอุ่น
อบเชย • กานพลู • โป๊ยกั๊ก

นุ่มลึก
ชะลูด • เทพทาโร • ไม้หอม

หวานละมุน
จันทน์เทศ • กำยาน • ดอกไม้หอม

หลักง่าย ๆ ในการผสม
เลือก กลิ่นหลัก 1 กลิ่น
เติม กลิ่นรอง 1–2 กลิ่น
แล้วค่อยปรับให้ ไม่แรงเกิน ไม่หวานเกิน และไม่ตีกัน

“กลิ่นที่ดี ไม่จำเป็นต้องใส่เยอะ แต่ต้องเข้ากัน”



โป๊ยกั๊ก

Star Anise | *Illicium verum*

สรรพคุณเด่นตามการใช้แบบดั้งเดิม

- เด่นเรื่อง ขับลม ช่วยย่อย และบรรเทาแน่นท้อง
- นิยมใช้เป็นเครื่องเทศและเครื่องยา

บุคลิกกลิ่น

หวาน • Anise • Licorice • เย็นนิด ๆ

ในงานเครื่องหอม

ให้กลิ่นหวานเครื่องเทศที่จำง่ายและมีเอกลักษณ์มาก

ANISE • SWEET • SPICY • DISTINCTIVE



อบเชย

Cinnamon

Cinnamomum spp.

สรรพคุณเด่นตามการใช้แบบดั้งเดิม

- เด่นด้านบำรุงธาตุและขับลม
- ใช้แก้จุกเสียด แน่นท้อง และช่วยให้รู้สึกอบอุ่น

บุคลิกกลิ่น

หวาน • อุ่น • ไม้ • เครื่องเทศ

ในงานเครื่องหอม

สร้างความรู้สึกอบอุ่น นุ่ม และชวนให้นึกถึงความสบาย

SWEET • WARM • WOODY • SPICY



กานพลู

Clove | *Syzygium aromaticum*

สรรพคุณเด่นตามการใช้แบบดั้งเดิม

- เด่นเรื่องขับลม บรรเทาท้องอืดท้องเฟ้อ
- มีการใช้ดั้งเดิมเพื่อช่วยบรรเทาอาการปวดฟัน

บุคลิกกลิ่น

เผ็ดร้อน • หวาน • คม • เครื่องเทศ

ในงานเครื่องหอม

ใช้เพียงเล็กน้อยก็เพิ่มความเข้ม อุ่น และมีพลัง

SPICY • WARM • SWEET • INTENSE



รกจันทน์

Mace | *Myristica fragrans*

สรรพคุณเด่นตามการใช้แบบดั้งเดิม

- คือเยื่อหุ้มเมล็ดจันทน์เทศ
- เด่นเรื่องขับลม แก้จุกเสียด และช่วยย่อย

บุคลิกกลิ่น

เครื่องเทศ • หวาน • เผ็ด • โปร่งกว่าจันทน์เทศ

ในงานเครื่องหอม

ให้กลิ่น spice ที่สว่างและหอมคมกว่าจันทน์เทศ

SPICY • WARM • SWEET • AROMATIC



ไม้จันทน์เทศ

Nutmeg Wood | *Myristica fragrans*

สรรพคุณเด่นตามการใช้แบบดั้งเดิม

- ใช้เป็นส่วนประกอบในตำรับยาและเครื่องหอมไทย
- ให้กลิ่นไม้หอมอ่อน ๆ และช่วยเสริมกลิ่นให้นุ่มลึก

บุคลิกกลิ่น

ไม้ • อบอุ่น • หวานอ่อน • เครื่องเทศ

ในงานเครื่องหอม

ช่วยเพิ่มโทนไม้ที่นุ่ม อบอุ่น และกลมกล่อมให้กลิ่น

✧ SCENT PROFILE ✧

✧ WOODY • WARM • SOFT • SPICY ✧



จันทน์เทศ

Nutmeg | *Myristica fragrans*

สรรพคุณเด่นตามการใช้แบบดั้งเดิม

- เด่นเรื่องขับลมและช่วยย่อยอาหาร
- ใช้ในตำรับแก้จุกเสียดและท้องเสียบางตำรับ

บุคลิกกลิ่น

หวาน • เผ็ดนุ่ม • Nutty • อบอุ่น

ในงานเครื่องหอม

เพิ่มความนุ่มหวานและความอบอุ่นแบบเครื่องเทศ

✧ SCENT PROFILE ✧

✧ WARM • NUTTY • SWEET • SPICY ✧



กำยาน

Benzoin | *Styrax spp.*

สรรพคุณเด่นตามการใช้แบบดั้งเดิม

- ใช้เป็นเครื่องหอมสำหรับเผา อบ และรมกลิ่น
- เป็นส่วนประกอบในตำรับยาหอมและเครื่องหอมไทย

บุคลิกกลิ่น

หวานยางไม้ • วานิลลาอ่อน • Balsamic • ลึก

ในงานเครื่องหอม

ช่วยให้กลิ่นหวานนุ่ม สึก และติดทน

BALSAMIC • RESINOUS • SWEET • WARM



ชะลูด

Chalud | *Alyxia reinwardtii*

สรรพคุณเด่นตามการใช้แบบดั้งเดิม

- เป็นวัตถุดิบสำคัญในเครื่องหอมและการอบร่ำแบบไทย
- เปลือกมีกลิ่นหอม นิยมใช้แต่งกลิ่นตำรับเครื่องยา

บุคลิกกลิ่น

หวานนุ่ม • ไม้ • แป้งอ่อน ๆ • หอมละมุน

ในงานเครื่องหอม

ช่วยทำให้กลิ่นนุ่ม กลม และเชื่อมกลิ่นอื่นเข้าด้วยกัน

✧ SCENT PROFILE ✧

✧ SOFT • SWEET • WOODY • POWDERY ✧



เทพทาโร

Devil Tree | *Alstonia scholaris*
(L.) R.Br.

สรรพคุณเด่นตามการใช้แบบดั้งเดิม

- ใช้เป็นเครื่องหอมสำหรับเผา อบ และรมกลิ่น
- เป็นส่วนประกอบในตำรับยาหอมและเครื่องหอมไทย

บุคลิกกลิ่น

อุ่นลึก • ไม้ • หวานเรซิน • ขมอ่อน ๆ

ในงานเครื่องหอม

ช่วยให้กลิ่นแน่นลึก ติดทนนาน และเพิ่มมิติความหอมแบบเครื่องหอมโบราณ

บุคลิกกลิ่น (Scent Profile)

RESINOUS | WOODY | WARM | SPICY





4 กลิ่นของวันนี้

“4 กลิ่น 4 บุคลิก
จากข้าวและสมุนไพร
สู่ถุงหอมที่เล่าเรื่องราชบุรี”



ข้าวหัก: จากของเหลือสู่ของมีมูลค่า



1. Rice Trio — ข้าวหอมราชบุรี
กลิ่นนุ่ม อบอุ่น สะอาด ให้ความรู้สึกเรียบง่ายและเป็นธรรมชาติ
เด่นด้วยข้าว 3 สี สื่อถึงอัตลักษณ์ของชุมชนและวิถีจากข้าว

ข้าวหัก: จากของเหลือสู่ของมีมูลค่า

1. Rice Trio — ข้าวหอมราชบุรี

กลิ่นนุ่ม อบอุ่น สะอาด ให้ความรู้สึกเรียบง่ายและเป็นธรรมชาติ
เด่นด้วยข้าว 3 สี สื่อถึงอัตลักษณ์ของชุมชนและวิถีจากข้าว



องค์ประกอบ	ปริมาณ

ข้าวหัก: จากของเหลือสู่ของมีมูลค่า



1. Rice Trio — ข้าวหอมราชบุรี
กลิ่นนุ่ม อบอุ่น สะอาด ให้ความรู้สึกเรียบง่ายและเป็นธรรมชาติ
เด่นด้วยข้าว 3 สี สื่อถึงอัตลักษณ์ของชุมชนและวิถีจากข้าว



2. Thai Spice — เครื่องเทศหอม อบอุ่น หวานเผ็ด มีพลัง จากอบเชย กานพลู และโป๊ยกั๊ก เหมาะกับคนที่ชอบกลิ่นเครื่องเทศชัด ๆ และมีเอกลักษณ์

ข้าวหัก: จากของเหลือสู่ของมีมูลค่า



2. Thai Spice — เครื่องเทศหอม

อบอุ่น หวานเผ็ด มีพลัง จากอบเชย กานพลู และโป๊ยกั๊ก
เหมาะกับคนที่ชอบกลิ่นเครื่องเทศชัด ๆ และมีเอกลักษณ์

องค์ประกอบ	ปริมาณ

ข้าวหัก: จากของเหลือสู่ของมีมูลค่า



3. Herbal Wood — ไม้หอมเครื่องยา

กลิ่นไม้ สมุนไพร และยางหอมที่ลึก สุขุม และสงบ

ใช้ชะลูด เทพทาโร จันทน์เทศ และ กำยานช่วยสร้างมิติของกลิ่น

ข้าวหัก: จากของเหลือสู่ของมีมูลค่า

3. Herbal Wood — ไม้หอมเครื่องยา

กลิ่นไม้ สมุนไพร และยางหอมที่ลึก สุขุม และสงบ
ใช้ชะลูด เทพทาโร จันทน์เทศ และกำยานช่วยสร้างมิติของกลิ่น



องค์ประกอบ	ปริมาณ



4. Thai Herb — สมุนไพรสดชื่น

สด โปร่ง เขียว และมีชีวิตชีวา
ใช้ตะไคร้หอม ข่าต้น และสมุนไพรไทย
ช่วยให้กลิ่นดูสะอาดและสดชื่น

ข้าวหัก: จากของเหลือสู่ของมีมูลค่า



4. Thai Herb — สมุนไพรสดชื่น

สด โปร่ง เขียว และมีชีวิตชีวา

ใช้ตะไคร้หอม ข่าต้น และสมุนไพรไทย ช่วยให้กลิ่นดูสะอาดและสดชื่น

องค์ประกอบ	ปริมาณ

ข้าวหัก: จากของเหลือสู่ของมีมูลค่า



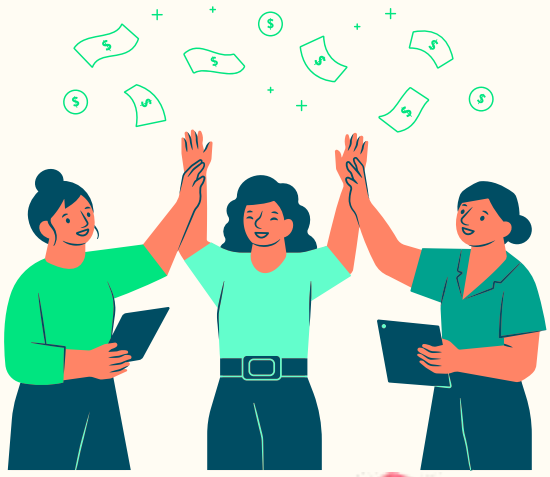




UBI RMUTP

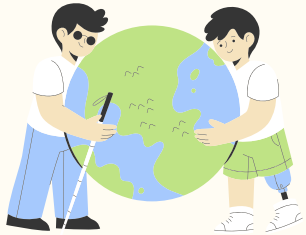
เตรียมความพร้อม การเป็นผู้ประกอบการ





โครงการ “สร้างสรรค์อาชีพ สานฝันคนพิการ : หลักสูตรแปรรูปผลิตภัณฑ์และของที่ระลึก”









โดย นางสาวหนึ่งฤทัย แก้วคำ
หัวหน้างานพัฒนาบ่มเพาะธุรกิจ
สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

กิจกรรม: "Self-Discovery & Empowerment" (การค้นพบและเสริมพลังในตนเอง)



แนะนำตัวแบบไม่ธรรมดา ให้ทุกคนค้นหา "พลังวิเศษ" ในความต่าง

- วิธีเล่น: ให้แต่ละคนบอกพลังวิเศษในตัวคุณ เช่น "แก้ปัญหาเฉพาะหน้าเก่ง", "ใช้อุปกรณ์ช่วยเดินได้คล่อง", "มองโลกในแง่ดี", "ใจเย็นที่สุดในบ้าน" ร้องเพลงเพราะ ขายของเก่ง
- เป้าหมาย: ให้ผู้เข้าร่วมอบรมแสดงความสามารถของตนเองที่โดดเด่น 1 อย่าง พร้อมนำเสนอคุณสมบัตินั้น
- Key Message: ทุกคนมีจุดแข็งที่ซ่อนอยู่ และการเป็นผู้ประกอบการเริ่มต้นจากการรู้จัก "ต้นทุน" ในตัวเอง



UBI RMUTP

work Shop



บอกพลังวิเศษในตัวคุณ

1. นางสาวแอ้ว ช่วยสัตย์	2.นางสาวจำเนียร สุ่มมาตย์
เป็นอสม. ดูแลผู้สูงและผู้ป่วยติดเตียง ให้คำแนะนำ เล่น FB เล่น TT	ถักกระเป๋า ตะกร้า เชือก มัดฟาง ส่งที่เขื่อน

3.นางสาวเล็ก กองแก้ว	4.นายจิรศักดิ์ กลิ่นขจร
แก้กางเกง เปลี่ยนซิป กางเกง ชอบงานฝีมือ เช่น เย็บผ้าแบบใช้มือ ชอบงานฝีมือ เล่น FB	รีดนมวัว บ้านเลี้ยงวัวนม ดูแลผู้สูงอายุ พูดปานกลาง ขายเก่ง ส่งกล้วย

5.นางสาวสุภาพ พิมโล	6.นางสำราญ ศรีนุช
ดูแลผู้สูงและผู้ป่วยติดเตียง ให้คำแนะนำ	แต่ก่อนทำไร่อ้อย พูดเก่ง ทำหน่อไม้เปรี้ยว กับข้าว

7.นางสาวโสภีร์ เชียงศรี	8.นางสาวจุฑารัตน์ ฤทธิ์น้อย
ทำกับข้าว ทำไร่อ้อย ถักตระกร้า จิตอาสาดูแลผู้ป่วยติดเตียง กรอกใบไม้ทำปุ๋ย ร้องเพลงเพราะ อยากพัฒนา เรื่องการพด เพราะพูดน้อย เล่น FB เล่น TT	คุยเก่ง ชอบทำกับข้าว ขายลอตตาลี่ คอยแนะนำสิทธิของผู้พิการ เล่น FB เล่น TT

บอกพลังวิเศษในตัวคุณ

9.นางพยุง บุญมี	10.นายสท้าน สุวรรณศร
ทำขนม ขายกล้วยฉาบ ยิ้มเก่ง พูดเก่ง เล่น FB	ชอบคุย ชอบเล่าเรื่อง ประชีวิต เริ่มต้นจากศูนย์ หางานทำ ติดต่อ รพ สต เกิดเป็นชมรมของตำบล

11.นายณรงค์ วิเชียนเทียบ	12.นายแก่น ฤาจิตรา
สำรวย วิเชียรเทียบ จุดเด่น พูดเก่ง ขายของพอได้ ร้องเพลงได้ ชอบสังสรรค์ ขายของเก่ง	ทำกับข้าวอร่อย ขายปลาหมึกย่าง น้ำอัดลม มีน้ำสูตรน้ำจิ้ม ขายของเก่ง

13.นายสำราญ แก้วเกลี้ยง	14.นายออมสิน ช่วยสัตว์
คนสวน ตัดหญ้า ตัดแต่งพุ่มไม้ ช่วยแฟนขายกับข้าวที่ รพ. เล่น FB	คุยเก่ง ชอบช่วยเหลือ เป็นนักดนตรี เป่าแตงานบวช ร้องเพลงเพราะ เป็นช่างรับเหมา

15.นายจารินท์ เจ้าวรรณ	16.นางสาวสำรวย งามแก้ว
รับจ้างกลิ้งข้อไก่ เอากระดูกออก ทำขนมไปขาย สาคูไส้หมู ข้าวต้มมัด	ทำไร่อ้อย มัน ข้าวโพด ทำกับข้าว ขับมอไซต์ได้

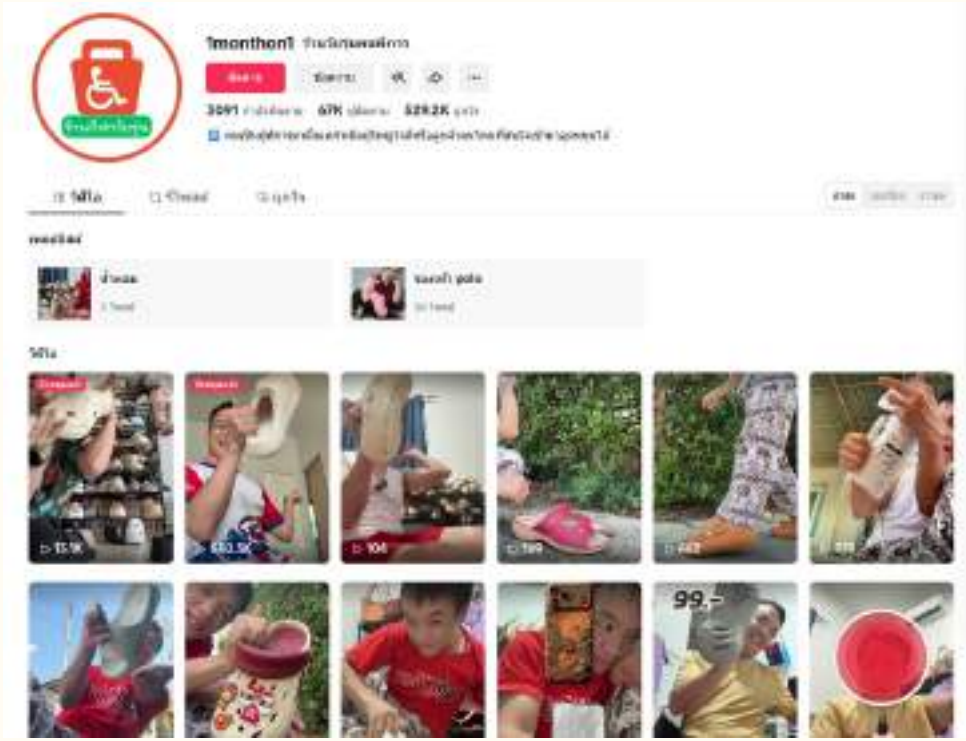
บอกพลังวิเศษในตัวคุณ

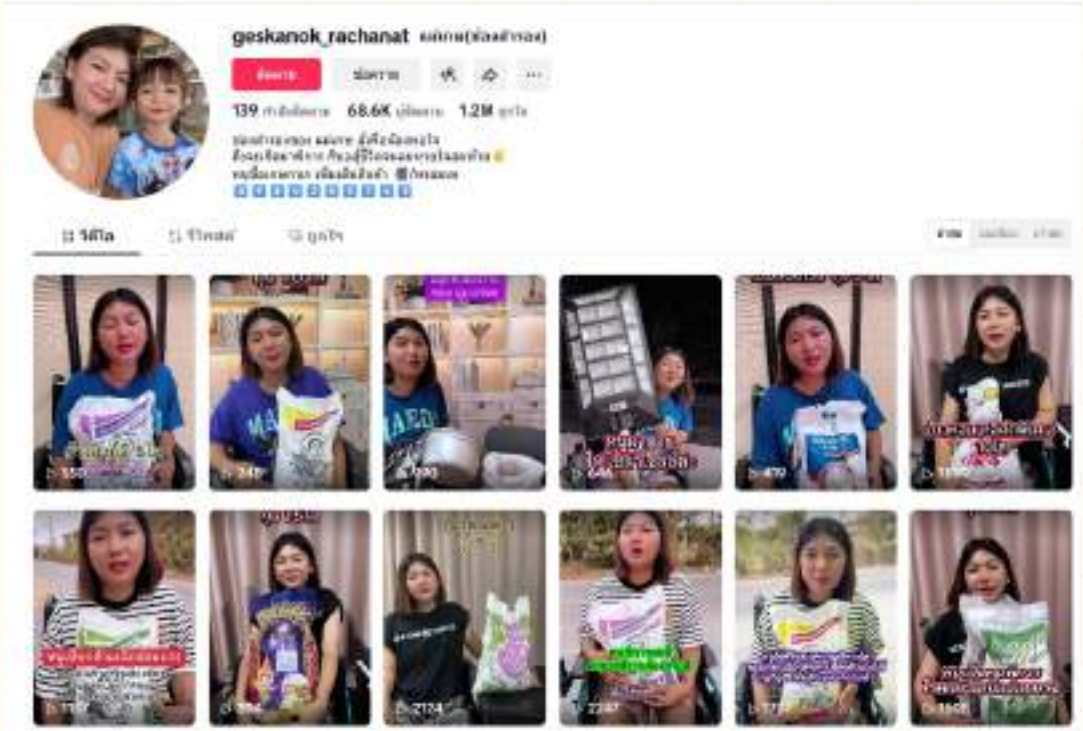
17.นายฟื้น สมพึ่งทรัพย์	18.นายสมศักดิ์ เฉยเฉลียง	19.นางสาวพรนัชชา ศรีนุช	20.นายประชุม บัวเรือง
นวดแผนไทย	ทำไร่อ้อย ข้าวโพด มัน สำปะหลัง พูดเก่ง ทำอาหาร	เล่น FB ขี้อาย พูดน้อย	สานกรงนก วาดรูปธรรมชาติ ถักแง ลอกดักปลา ซิงดักนกคุ้ม ร้องเพลง













ช่วยกันวิเคราะห์กลุ่มคนพิการของท่าน

1. กลุ่มคุณทำงานสาน งานฝีมือ งานประดิษฐ์ ได้ดี

1. **นางสาวจำเนียร สุ่มมาตย์**
ถักกระเป๋า ตะกร้า เชือกมัดฟาง ส่งที่ท้ายเขื่อน
2. **นางสาวเล็ก กองแก้ว**
ชอบงานฝีมือ เช่น เย็บผ้าแบบใช้มือ ชอบงานฝีมือ แก้กางเกง เปลี่ยนซิปกางเกง
3. **นางสาวโสภีร์ เชียงศรี**
ถักตระกร้า จิตอาสาดูแลผู้ป่วยติดเตียง กรอกใบไม้ทำปุ๋ย
4. **นายประชุม บัวเรือง**
สานกรงนก ถักแห ลอกดักปลา ซิงดักนกคุ้ม

2. กลุ่มคุณทำงานอาชีพค้าขาย/ทำอาหาร/ทำขนม ได้ดี

1. **นางพยุง บุญมี**
ทำขนม ขายกล้วยฉาบ ขายส่งร้านริมเขื่อน ขายที่ รพ และอื่นๆ ยิ้มเก่ง พูดเก่ง ขายเก่ง
2. **นายจารินท์ เจ้าวรรณ**
ทำขนมไปขาย สาคูไส้หมู ข้าวต้มมัด รับจ้างกลิ้งข้อไก่ เอากระดูกออก
3. **นายแก่น ฤาจิตรา**
ทำกับข้าวอร่อย ขายปลาหมึกย่าง น้ำอัดลม มีน้ำสูตรน้ำจิ้ม ขายของเก่ง
4.**นายณรงค์ วิเชียนเทียบ**
สำรวย วิเชียรเทียบ จุดเด่น พูดเก่ง ขายของพอได้ ร้องเพลงได้ ชอบสังสรรค์ ขายของเก่ง

3. กลุ่มคุณ ทำงานเป็นจิตอาสา ประสานงาน

1. **นางสาวแอ้ว ช่วยสัตย์**
เป็นอสม. ดูแลผู้สูงและผู้ป่วยติดเตียง ให้คำแนะนำ
2. **นางสาวจุฑารัตน์ ฤทธิ์น้อย**
คุยเก่ง ชอบทำกับข้าว ขายลอตตาลี่ คอยแนะนำสิทธิของผู้พิการ
3. **นายสท้าน สุวรรณศร**
ชอบคุย ชอบเล่าเรื่อง ประวัติชีวิต เริ่มต้นจากศูนย์ หางานทำ ติดต่อ รพ.สต. เกิดเป็นชมรมของตำบล
4.**นางสาวสุภาพ พิมโล**
ดูแลผู้สูงและผู้ป่วยติดเตียง ให้คำแนะนำ

4. กลุ่มคุณ อื่นๆ

1. **นายสำราญ แก้วเกลี้ยง**
คนสวน ตัดหญ้า ตัดแต่งพุ่มไม้ ช่วยแฟนขายกับข้าว ที่ รพ.
2. **นายออมสิน ช่วยสัตว์**
คุยเก่ง ชอบช่วยเหลือ เป็นนักดนตรี เป่าแตงานบวช ร้องเพลงเพราะ เป็นช่างรับเหมา
3. **นางสาวสำรวย งามแก้ว**
ทำไร่อ้อย มัน ข้าวโพด ทำกับข้าว ขับมอไซต์ได้
4. **นายสมศักดิ์ เฉยเฉลียง**
ทำไร่อ้อย ข้าวโพด มันสำปะหลัง พูดเก่ง ทำอาหาร
5. **นายฟื้น สมพึ่งทรัพย์** นวดแผนไทย
6. **นางสาวพรนัชชา ศรีนุช** ขี้อาย เล่น FB ได้ เขียนได้ เคลื่อนไหวได้

สรุปบทเรียน: "Growth Mindset ในโลกจริง"



สรุปบทเรียน: "Growth Mindset ในโลกจริง"
ถอดบทเรียนจากกิจกรรมสู่การทำธุรกิจ

- Talk สั้นๆ: การทำธุรกิจไม่ใช่เรื่องของความพร้อม 100% แต่คือการ "ปรับตัว" (Adaptability)
- หัวใจสำคัญ: "ความพิการหรือข้อจำกัด ไม่ใช่จุดจบ แต่คือโจทย์ที่รอการออกแบบวิธีแก้ปัญหาใหม่ๆ" (Entrepreneurial Mindset)

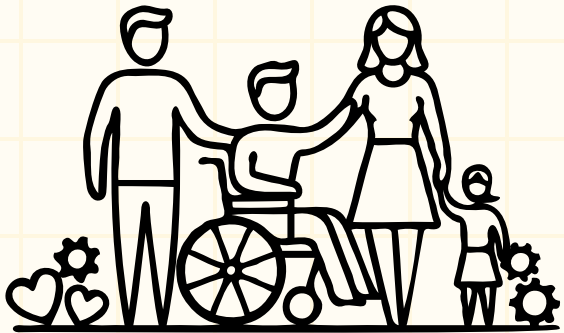


UBI RMUTP

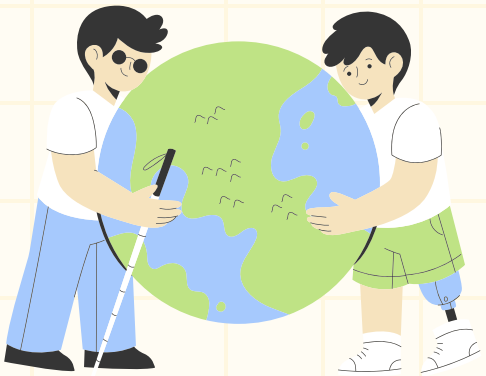


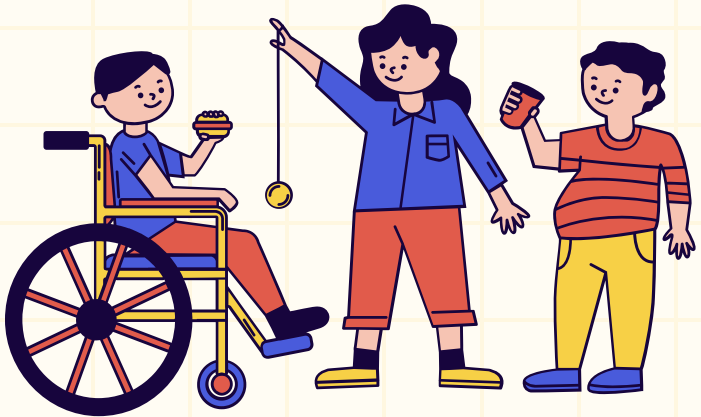
บริษัทจำลอง
แบรนด์ม่วงละมุน













บริษัทจำลอง
(Simulated Company / Virtual Company)
คือ "โมเดลธุรกิจสำหรับการเรียนรู้"

การ "ซ้อมลงสนามจริง" โดยการสมมุติโครงสร้างองค์กรขึ้นมา เหมือนบริษัทจริงๆ ทุกประการ

“มีประธาน มีฝ่ายบัญชี มีฝ่ายขาย และมีสินค้าจริง”

จุดประสงค์หลักไม่ใช่แค่ผลกำไรเพียงอย่างเดียว แต่คือการ "ฝึกบริหารจัดการคนและทรัพยากร" ให้เป็นระบบ

“โมเดลธุรกิจสำหรับการเรียนรู้”

1. การจัดระเบียบ "ใครทำอะไร" (Structure)
ในกลุ่มเพื่อนหรือชุมชน ปกติเราจะช่วยกันทำแบบ "ใครว่างก็ทำ" ซึ่งบางทีอาจเกิดการเกี่ยงงานหรือทำซ้ำซ้อนกัน บ.จำลองจะเข้ามาช่วยขีดเส้นให้ชัดว่า:

- ใครคือคนตัดสินใจ (CEO)
- ใครคือคนคุมเงิน (บัญชี)
- ใครคือคนผลิต (ฝ่ายผลิต)
- ผลลัพธ์: งานเดินไวขึ้น ลดความขัดแย้ง เพราะทุกคนรู้หน้าที่ตัวเอง

2. การจำลอง "กระบวนการทำงาน" (Process)
ไม่ใช่แค่ทำขนมเสร็จแล้วจบไป แต่ บ.จำลอง จะทำให้เห็นวงจรธุรกิจ เช่น:

- ต้นน้ำ: การสั่งซื้อวัตถุดิบ (แป้ง, ลูกปัด) ต้องบันทึกราคา
- กลางน้ำ: การผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐานเดียวกัน (QC)
- ปลายน้ำ: การหาที่ขาย (Marketing) และการส่งของ (Logistics)



โมเดลธุรกิจสำหรับการเรียนรู้

3. เป็น "พื้นที่ปลอดภัย" สำหรับการลองผิดลองถูก (Safe Zone)
คำว่า "จำลอง" หมายความว่าเราสามารถทดลองไอเดียใหม่ๆ ได้โดยที่มีความเสี่ยงต่ำกว่าบริษัทมหาชนใหญ่ๆ เช่น:

- ลองเปลี่ยนแพ็กเกจจิ้งใหม่
- ลองทำโปรโมชั่นลดราคา
- ถ้าทำแล้วไม่รุ่ง เราก็แค่ปรับเปลี่ยนแผนในที่ประชุมกลุ่ม โดยไม่ทำให้ธุรกิจล่มสลาย

4. การสร้าง "แบรนด์" ให้ดูน่าเชื่อถือ (Professionalism)
แม้เราจะเป็นกลุ่มคนพิการที่รวมตัวกัน แต่พอมีคำว่า "บริษัท" (แม้จะเป็นตัวจำลอง) มันจะช่วยสร้างภาพลักษณ์ที่ดูเป็นมืออาชีพ ลูกค้าจะรู้สึกมั่นใจว่าสินค้ามีคุณภาพ มีคนรับผิดชอบชัดเจน และมีการจัดการที่เป็นระบบ





ทำไมกลุ่มของคุณถึงต้องใช้ "บ.จำลอง"? สำหรับแบรนด์ม่วงละมุน

ดึงจุดแข็งมาใช้: บางคนเดินลำบากแต่ "พูดเก่ง" ก็ไปเป็นฝ่ายขาย บางคน "มือนิ่ง" ก็ไปเป็นฝ่ายผลิตงานประณีต

ช่วยให้บริหารรายได้เป็นธรรม: เมื่อมีฝ่ายบัญชี การปันผลกำไรให้สมาชิกแต่ละคนจะโปร่งใส ตรวจสอบได้

ต่อยอดสู่ธุรกิจจริง: หากวันหนึ่งกลุ่มเติบโตขึ้น มีออร์เดอร์หลักพันชิ้น คุณจะสามารถจดทะเบียนเป็น "วิสาหกิจชุมชน" หรือ "บริษัทจริง" หรือ "ศูนย์ศึกษาดูงานชมรมคนพิการตำบลวังม่วง "ได้ทันทีเพราะวางรากฐานไว้แล้ว

สรุปสั้นๆ: บ.จำลอง คือการ "วางระบบให้กลุ่มเพื่อน" กลายเป็น "ทีมธุรกิจมืออาชีพ" นั่นเอง



UBI RMUTP

Strong Hands Collective
(กลุ่มฝีมือคนแกร่ง)

โครงสร้างการบริหารและกลยุทธ์ธุรกิจเพื่อความยั่งยืน

เอกสารแนะนำองค์กร (CORPORATE PROFILE)

UBI RMUTP

ระบบบริหารจัดการิหารจัดการ 4 เสาหลัก

เราขับเคลื่อนองค์กรด้วยการแบ่งงานตามความถนัด เพื่อดึงศักยภาพสูงสุดของสมาชิก



1. The Connectors

ฝ่ายบริหารและประสานงาน

สมองและกระบอกเสียง



2. The Makers

ฝ่ายผลิตสินค้า

หัวใจหลักของธุรกิจ





4. The Supporters

ฝ่ายบัญชีและสวัสดิการ

กระดูกสันหลังของทีม



3. The Influencers

ฝ่ายการตลาด

ชีพจรของยอดขาย

PILLAR 01

The Connectors: ฝ่ายบริหารและประสานงานเครือข่าย

กำหนดทิศทางและสร้างเรื่องราวของแบรนด์

CEO / ประธานกลุ่ม

นายสท้าน



รับหน้าที่เป็น 'หน้าตา' ของบริษัท ใช้ทักษะการเล่าเรื่องและประวัติชีวิตสร้างแรงบันดาลใจ

Secretary / เลขานุการ

นางสาวจุฑารัตน์



ผู้จัดการระบบเอกสาร ดูแลสิทธิประโยชน์สมาชิก และประสานงานหน่วยงานรัฐ

PILLAR 02

The Makers: ฝ่ายผลิตสินค้า

การผลิตที่แบ่งตามทักษะและความเชี่ยวชาญเฉพาะ

Food & Snack Team

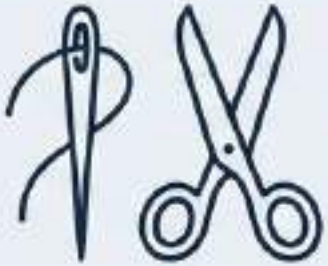
(สายขนมและอาหาร)



เน้นความสด สะอาด
และรสชาติ

Craft & Design Team

(สายงานฝีมือและ DIY)



เน้นความละเอียด ความอดทน
และความแข็งแรง

PILLAR 03

Food & Snack Team: รสชาติจากวัตถุดิบชุมชน

กระบวนการผลิตจากวัตถุดิบธรรมชาติสู่ขนมรสเลิศ

ต้นน้ำ (Sourcing)



นางสาวสำรวย

จัดเตรียมวัตถุดิบสดจากไร่
(มัน, อ้อย, ข้าวโพด)

ฝ่ายปรุง (The Chefs)



นายจารินท์, นายแก่น, นายสมศักดิ์

รับผิดชอบการผลิตสดใหม่
และปรุงน้ำจิ้มสูตรเด็ด

ควบคุมคุณภาพ (QC)



นางพยุง (หัวหน้าฝ่าย)

ควบคุมสูตรมาตรฐานสำหรับ
ขนมฉาบ, ข้าวแต๋น, และทองม้วน

UBI RMUTP

Craft & Design Team: ศิลปะและความประณีต

การผลิตที่เน้นความประณีตและฝีมือในทุกรายละเอียด



Knitting Head

นางสาวจำเนียร

คุมงานถักกระเป๋าและตะกร้า



Structure & Durability

นายประชุม

งานโครงสร้างที่ต้องการ
ความแข็งแรง (กรงนก)



High Focus Work

นางสาวพรนัชชา

งานลูกปัดและพวงกุญแจ
(ใช้สมาธิสูง)



Sewing & Repair

นางสาวเล็ก

งานเย็บปัก ถักกี๊บ
และซ่อมแซมผ้า

PILLAR 03

The Influencers: ฝ่ายการตลาดและสื่อสารดิจิทัล

กลยุทธ์การขายแบบ Hybrid (Online & On-ground)



PILLAR 04

The Supporters: ฝ่ายบัญชีและสวัสดิการชุมชน

เบื้องหลังความสำเร็จและความสุขของทีม

Finance



นางสาวโสภีร์ (เหรัญญิก)

บันทึกรายรับ-รายจ่าย
ตรวจสอบความโปร่งใสทางบัญชี

Health & Welfare



นางสาวแอ้ว

ที่ปรึกษาด้านสุขภาพ
ให้คำแนะนำท่าทางการทำงาน
(Ergonomics)

Facilities



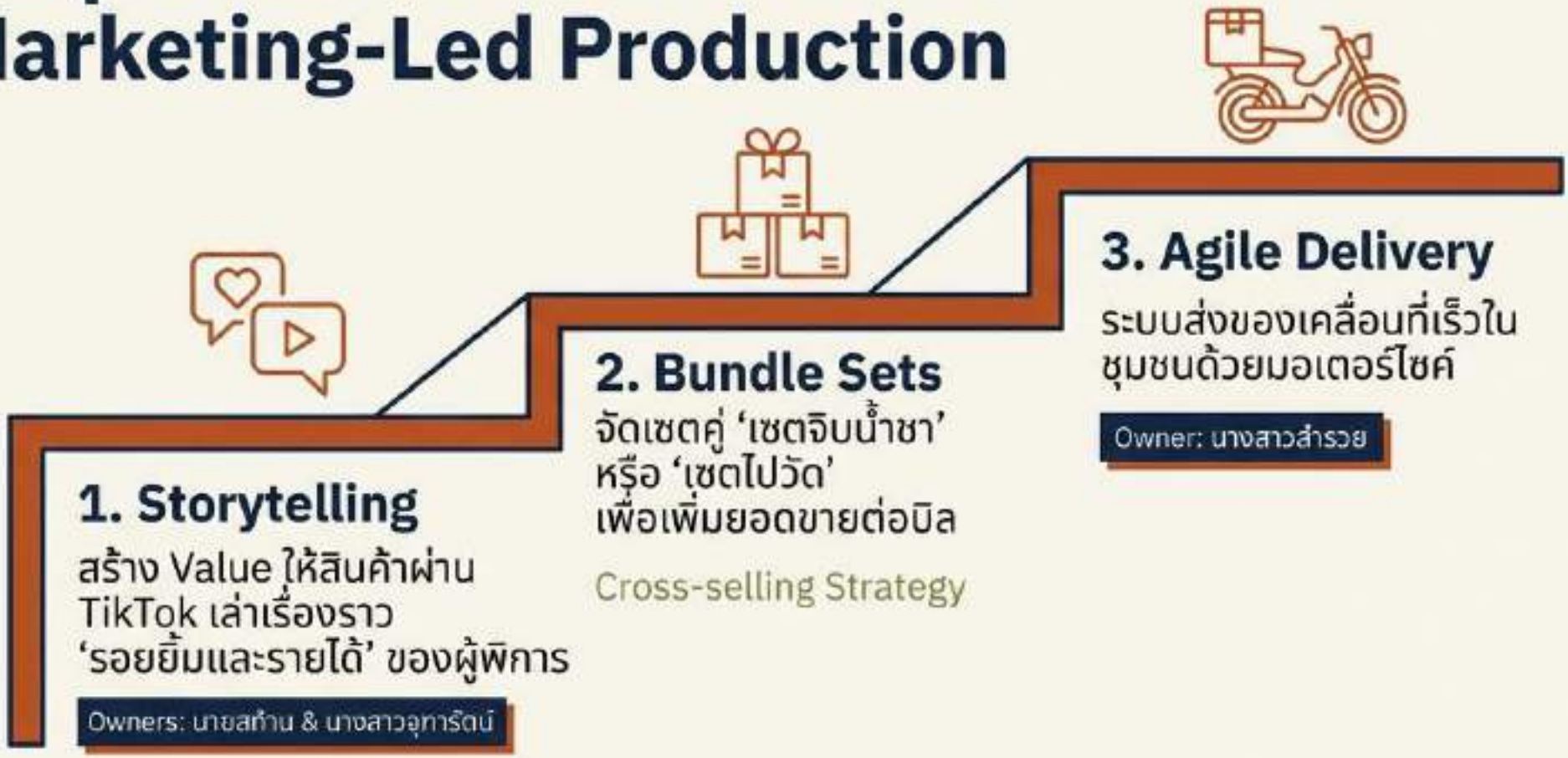
นายสำราญ

ดูแลสถานที่ทำงานและ
จัดเตรียมอุปกรณ์หน้าร้าน

Product Portfolio & Value Proposition

	**Food (อาหาร)** โดนัทจิ๋ว, ข้าวแต๋น, ทองม้วน	**USP: สูตรโฮมเมด สะอาด ทำสดใหม่ทุกวัน**
	**DIY Crafts (งานประดิษฐ์)** พวงกุญแจลูกปัด, กิ๊บ, โบว์	**USP: งานฝีมือประณีต ใส่ใจทุกรายละเอียด**
	**Durables (เครื่องใช้)** กระเป๋าถัก, กรงนก, แห	**USP: ความทนทาน และภูมิปัญญาจากมือคนแกร่ง**

กลยุทธ์การเติบโต: Marketing-Led Production



1. Storytelling

สร้าง Value ให้สินค้าผ่าน TikTok เล่าเรื่องราว ‘รอยยิ้มและรายได้’ ของผู้พิการ

Owners: นายสถาน & นางสาวจุฑารัตน์

2. Bundle Sets

จัดเซตคู่ ‘เซตจิบน้ำชา’ หรือ ‘เซตไปวัด’ เพื่อเพิ่มยอดขายต่อบิล

Cross-selling Strategy

3. Agile Delivery

ระบบส่งของเคลื่อนที่เร็วในชุมชนด้วยมอเตอร์ไซค์

Owner: นางสาวสำรวย

วงจรการทำงานแบบครบวงจร
(The Strong Hands Ecosystem)



Customer Targeting
ลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย



คือใคร ..... ? ทำไม ..... ?

Customer Targeting คือ การเลือก "กลุ่มลูกค้าที่ใช่" จากคนทั้งหมด เพื่อโฟกัสการขายและการสื่อสารให้ตรงจุด

ประโยชน์หลักๆ คือ:

- ประหยัดงบ : ไม่เสียเงินหว่านแหไปหาคนที่ไม่คิดจะซื้อ
- ขายง่ายขึ้น : นำเสนอสิ่งที่ลูกค้ากำลังมองหาพอดี (High Conversion)
- โดนใจกว่า : สื่อสารได้ตรงกับความสนใจหรือปัญหาของลูกค้ากลุ่มนั้นจริงๆ
- แข่งขันได้ : ไม่ต้องสู้กับทุกคน แต่เน้นเป็นที่หนึ่งในใจกลุ่มเป้าหมายตัวเอง







เรียนรู้แนวทางการพัฒนาธุรกิจของ "ลุงสมาน ดาลเหือด" โดย TCDC

เปลี่ยนแล้วรวย
CHANGE SMEs

- ดูแล้วเห็นอะไร เช่น ...
  ได้หลักคิด เนื้อหา แนวคิด แนวทางการบริหารธุรกิจ อะไรบ้าง อย่างไรบ้าง
- คิดอะไรออกบ้าง เช่น ...
  คิดอะไรได้บ้าง หรือไม่ อย่างไร
- อยากแชร์อะไร เช่น ...
  เทียบเคียงกับกิจการตนเอง ว่าเป็นอย่างไร
  เราทำงานอย่างไร ต่างจากเขาอย่างไร
  มีหลักการจัดการ เหมือน/ไม่เหมือน เขาอย่างไร
- ปิ๊งอะไร ... ??

เขียนลงไปบน Worksheet ... !!!

UBI RMUTP

work shop

Customer Segment



กำหนดกลุ่มเป้าหมาย 1.....

สาเหตุที่เลือก.....

กำหนดกลุ่มเป้าหมาย 2.....

สาเหตุที่เลือก.....

สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
399 ถนนสามเสน แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร 10300
โทรศัพท์ : 0 2665 3777, 0 2665 3888 ต่อ 8203
www.ird.rmutp.ac.th