



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการ พัฒนาโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ
ของวิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง อำเภอสโน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา



โดย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริรัตน์ สัยวุฒิ และคณะ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

ภายใต้การสนับสนุน

การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการ
ผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

Building Community Enterprise : BCE

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม

ประจำปีงบประมาณ 2566

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้ดำเนินโครงการพัฒนาโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำของ
วิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง อำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยาสังกัด ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี
เครือข่ายมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ขอขอบพระคุณสำนักงานปลัดกระทรวง
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่ได้สนับสนุนงบประมาณอุดหนุนโครงการ ภายใต้การสนับสนุนการส่งเสริม
การนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชนแพลตฟอร์ม
เพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน Building Community Enterprise : BCE ในครั้งนี้ เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้
ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเผยแพร่สู่ชุมชน ขอขอบคุณกลุ่มเกษตรกรทุกท่านที่ให้ความร่วมมือและ
ให้ความสนใจด้วยดีตลอดมา และขอขอบคุณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิที่ได้ให้การ
สนับสนุนและให้ความสะดวกในด้านการบริการประสานงานกับหน่วยงานของกระทรวงวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยี ทำให้การดำเนินโครงการสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

คณะผู้ดำเนินงานโครงการ

คำนำ

วิสาหกิจทำนากุ้งบ้านหลวง ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม และปลูกสร้างบ้านเรือนและทำมาหากินอยู่บนที่นาหลวง คือ ที่ทรัพย์สิน ส่วนพระมหากษัตริย์ที่พระองค์ทรงอนุญาตให้ปลูกสร้างชาวบ้านทั่วไปเรียกหมู่บ้านเล็ก ๆ นี้ว่า “บ้านนาหลวง” ปัจจุบันประชาชนในพื้นที่ประกอบอาชีพหารายได้จากการทำเกษตรกรรม ทำนา และปลูกพืชและจากประสพการณ์ การเรียนรู้ และภูมิปัญญาของชาวบ้านในการอยู่ร่วมกันกับธรรมชาติและทรัพยากรของท้องถิ่น พร้อมทั้งมีปราชญ์ท้องถิ่นที่เป็นสมาชิกของวิสาหกิจที่เป็นผู้รวบรวมและถ่ายทอดองค์ความรู้

ดังนั้น เพื่อเป็นการสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรในท้องถิ่นอย่างยั่งยืน รวมถึงผู้ที่สนใจในพื้นที่อื่น ๆ ได้นำไปประกอบอาชีพ จึงจำเป็นที่จะต้องให้ประชาชนตระหนักในคุณค่าและมูลค่าจากข้าว รู้จักเรียนรู้ที่จะใช้ทรัพยากรท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์ ในการสร้างอาชีพที่มั่นคง และส่งเสริมให้ชุมชนท้องถิ่นเป็นแหล่งการเรียนรู้ เพื่อถ่ายทอดความรู้ วิธีการปลูกข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ เป็นแหล่งท่องเที่ยวให้แก่ผู้ที่สนใจในพื้นที่อื่น ๆ นำไปปฏิบัติตามก่อให้เกิดอาชีพ การสร้างรายได้อย่างยั่งยืนให้กับตนเอง ครอบครัว ชุมชน จนพัฒนาไปสู่ระบบเศรษฐกิจใหม่นั้นคือ ระบบเศรษฐกิจชีวภาพ อันจะสร้างความเข้มแข็งของภาคการเกษตรได้จากรากฐานของชุมชน ความร่วมมือระดับชุมชน และการใช้ทรัพยากรชีวภาพท้องถิ่นให้เป็นฐานการพัฒนาด้านสังคมและเศรษฐกิจ ลดสูญเสียความหลากหลายทางชีวภาพจากการสูญเสียแหล่งพื้นที่ธรรมชาติในตำบลทำให้เกิดข้อมูลนำมาใช้ประโยชน์อย่างมีประสิทธิภาพในการบริหารจัดการ ทั้งในเชิงยุทธศาสตร์และการพัฒนาให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจเพื่อสร้างความมั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืนของประเทศ ตามวิสัยทัศน์ของยุทธศาสตร์ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579) ของประเทศไทยให้มีความหลากหลายทรัพยากรชีวภาพสูง และมีภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์ ทำให้เกิดการพัฒนาและนำทรัพยากรมาใช้ประโยชน์เชิงเศรษฐกิจอย่างต่อเนื่อง สอดคล้องกับเศรษฐกิจยุคใหม่ของโลกและประเทศไทย ซึ่งมีแนวโน้มที่จะพัฒนาไปสู่เศรษฐกิจชีวภาพ (Bio-Economy) ต่อไป

สุดท้ายนี้ คณะผู้ดำเนินโครงการขอขอบพระคุณสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม ที่เล็งเห็นความสำคัญจึงอนุมัติงบประมาณดำเนินการจัดทำโครงการพัฒนาโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำของวิสาหกิจชุมชนทำนากุ้งบ้านหลวง อำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา แหล่งข้อมูลทั้งทุติยภูมิ และปฐมภูมิ จนสามารถที่จะทำความรู้มาเผยแพร่ให้ประโยชน์ต่อเยาวชน นักเรียน นักศึกษา ผู้วิจัยและประชาชนได้เรียนรู้

คณะผู้ดำเนินงานโครงการ

กันยายน 2566

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
บทสรุปผู้บริหาร	ค
บทที่ 1 บทนำ	
ข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ	1
 บทที่ 2 การดำเนินโครงการ	
ผลการดำเนินโครงการ	72
 บทที่ 3 ผลการประเมินระหว่างการถ่ายทอดเทคโนโลยี	
ผลการประเมิน	105
 บทที่ 4 ผลการติดตามหลังการถ่ายทอดเทคโนโลยี	
ผลการติดตาม	154
 บทที่ 5 สรุปผลการดำเนินโครงการ ปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไข	
สรุปผลการดำเนินโครงการ	158
ปัญหา อุปสรรค และแนวทางแก้ไข	
 ภาคผนวก	
ผลการตรวจหาค่าดัชนีน้ำตาลในข้าวสาร กข 43	173
ใบรับรองการจดทะเบียนเป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป	179
หลักฐานการเข้ารับการตรวจประเมินจาก สปอว.	181
หลักฐานการนำผลงานไปใช้ประโยชน์	185
แบบสอบถามความพึงพอใจการเข้าร่วมโครงการและถ่ายทอดเทคโนโลยี	188

โครงการ พัฒนาโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำของวิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง อำเภอสโน
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

โดย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

อาจารย์ผู้รับผิดชอบ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริรัตน์ สัยวุฒิ

สาขาวิชา การจัดการ คณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยี มทร.สุวรรณภูมิ

ปีงบประมาณ 2566

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการ พัฒนาโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำของวิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง อำเภอสโน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ถ่ายทอดความรู้ในการสร้างอาชีพ การใช้เทคโนโลยี และนวัตกรรมในการผลิตสินค้าแปรรูป และการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ 2) ถ่ายทอดความรู้การสร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์ การสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ การสร้างกิจกรรมทางการตลาดของผลิตภัณฑ์จากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ และ3) ถ่ายทอดความรู้โมเดลการพัฒนาห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ และสร้างการรับรู้การพัฒนาวิสาหกิจชุมชนสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

ทั้งนี้ ได้ดำเนินจัดทำโครงการในปีที่ 1 คือ ปี 2565 ด้วยโครงการเตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน (2565) การบริหารจัดการพื้นที่และการถ่ายทอดความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานการผลิตข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ GAP และการยกระดับผู้ผลิตเพื่อขอรับรองมาตรฐานผลการดำเนินงาน

โครงการปีที่ 2 นวัตกรรมแปรรูปเพิ่มมูลค่าส่วนประกอบของข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ จากผลิตภัณฑ์หลัก และผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้ ออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า สร้างต้นแบบโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ

ผลการดำเนินงานที่ได้จากโครงการ วิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวงได้รับความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการบริหารจัดการพื้นที่ การแปรรูป และกิจกรรมทางการตลาด

ผลผลิตที่ได้จากการดำเนินโครงการ ปีที่ 1 งบประมาณ 2565 จำนวนผู้รับบริการ ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 30 ราย จำนวนผู้รับบริการที่มีการติดตามผล จำนวน 30 ราย จำนวนผู้รับบริการที่นำไปใช้ประโยชน์ จำนวน 8 ราย ร้อยละความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ ร้อยละ 94.29 มูลค่าทางเศรษฐกิจ ในพื้นที่ตำบลทำนุบ้านหลวงมีจำนวนผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ (กข 43) จำหน่ายเพิ่มขึ้น สรุปรายได้ที่เพิ่มขึ้น จำนวน 20,150 กิโลกรัม มีจำนวนไร่เพิ่ม 33 ไร่ 3 งาน 80 ตารางวา คิดเป็นจำนวนเงิน 20,150 กก. * 35 บาท = 705,250 บาท มีความคุ้มค่าจากการลงทุน คือ เงินลงทุนที่ได้รับงบประมาณจากโครงการ 201,660 บาท ฉะนั้น BC Ratio จะเท่ากับ $705,250 / 201,660 = 3.49$ ได้เทคโนโลยีการผลิตข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ เทคโนโลยีสภาวะการอบแห้งที่เหมาะสมในการตากข้าว และเทคโนโลยีกระบวนการบรรจุข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ รวมทั้งสิ้น 3 เทคโนโลยี และได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP ในรูปแบบภาคสนามจำนวน 1 ราย คือ นายสนอง เทียนบุชา ได้รับการรับรอง ในการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีสำหรับข้าว (มกษ.4401-2551) แหล่งผลิต หมู่ที่ 6 ตำบลสามก้อ อำเภอสโน จังหวัด

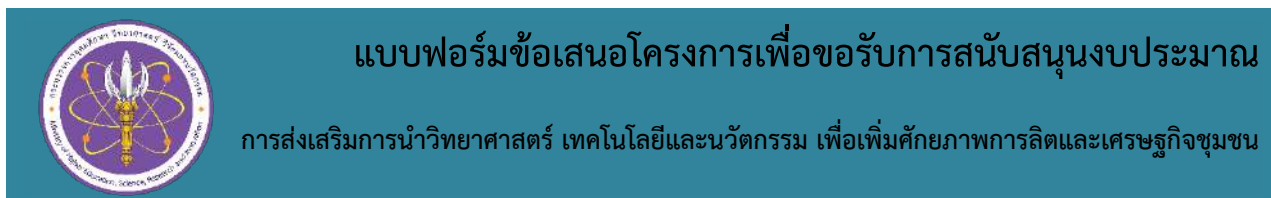
พระนครศรีอยุธยา จำนวน 6 ไร่ รับรองในวันที่ 24 กันยายน 2565 วันที่หมดอายุ 23 กันยายน 2567 โดยเข้ารับการตรวจในรูปแบบระบบ KASET SURE ของบริษัท D-AGSERT จำกัด รวมจำนวน 7 ราย

ผลผลิตที่ได้จากการดำเนินโครงการปีที่ 2 ปีงบประมาณ 2566 จำนวนเงิน 191,250 บาท ผลผลิตที่ได้จากการดำเนินโครงการ มีดังนี้ มีจำนวนการผลิตข้าวเป็นไร่เพิ่ม 48 ไร่ 2 งาน จำนวนผู้รับบริการ ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 33 ราย จำนวนผู้รับบริการที่มีการติดตามผล จำนวน 30 ราย จำนวนผู้รับบริการที่นำไปใช้ประโยชน์ จำนวน 33 ราย ร้อยละความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ ร้อยละ 97.00 ได้มูลค่าทางเศรษฐกิจ ในพื้นที่ตำบลทำนุบ้านหลวงมีจำนวนผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ (กข 43) จำหน่ายเพิ่มขึ้น สรุปรายได้ที่เพิ่มขึ้น จำนวน 43,150 กิโลกรัม. เพิ่มจากปีก่อนหน้า 23000 กิโลกรัม คิดเป็นจำนวนเงิน 43,150 กก. โดยข้าวเปลือก 1000 กก. จะได้ข้าวสาร 420 กก. จะได้ข้าวสาร $420 \times 43,150 / 1000 =$ ข้าวสาร 9,660* ราคาขาย 40 บาท = **724,920 บาท** คิดเป็นกำไร 58% ผลิตภัณฑ์ข้าว กข.43 แปรรูป Pop Rice ปลูก ราคาขาย 35 บาท จำนวน 45 ไร่ เป็นเงิน 1,575 บาท ถู ราคาขาย 35 บาท จำนวน 45 ถู เป็นเงิน 1,575 บาท หลด ราคาขาย 15 บาท จำนวน 45 หลด เป็นเงิน 675 บาท รวมรายได้ทั้งสิ้น 3,825 หักค่าใช้จ่าย 1,190 บาท จะได้กำไร 2,635 บาท ต่อการผลิตจากข้าวสาร 1 ก.ก. หากแปรรูปข้าวสาร 100 ก.ก. จะได้ผลผลิต 2,635 บาท ผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้จากข้าวเปลือก 700 ก.ก. จากข้าว 1 ไร่ จะได้ผลผลิต เป็นแกลบ 147 ก.ก. รำละเอียด 49 ก.ก. รำหยาบ 20 ก.ก. ข้าวสาร 420 ก.ก. จะได้ แกลบดิบ 147 ก.ก. ๆ ละ 1.50 บาท เป็นเงิน 220 บาท หากนำมาเผา หายไป 50% จะได้ถ่าน 73 ก.ก. *12 ก้อน = 876 ก้อน แกลบเผาอัดแท่งเป็นถ่าน 1 ก.ก. ได้ 12 ก้อน ขายได้ดังนี้ (1) ถ่านดุกกลิ่น ราคาขายก้อนละ 10 บาท จำนวน 12 ก้อน เป็นเงิน 120 บาท จะได้เงินทั้งสิ้น 8,760 บาท ต้นทุน 2,722 บาท คิดเป็นกำไร 6,038 บาท คิดกำไรเป็น 68.93% หากคิดจากข้าว 15 ไร่ (คิดจาก 50% ของผลผลิต) จะได้ถ่านดุกกลิ่นและรายได้ทั้งหมด $6,038 \times 15 =$ **90,570 บาท** (2) ถ่านไร่คว้น ราคาขายถุงละ 6 ก้อน ราคา 35 บาท ซึ่งมาจากถ่าน 73 ก.ก. *12 ก้อน = 876 ก้อน ฉะนั้น ถ่าน 876 ก้อน/ 6 ก้อน: 1 ถู = 146 ถู ราคาขาย 35 บาท จะได้เงิน 5,110 บาท ต้นทุน 1,554 บาท คิดเป็นกำไร 3,556 บาท คิดกำไรเป็น 69.59% หากคิดข้าว 15 ไร่ หากคิดจากข้าว 15 ไร่ (คิดจาก 50% ของผลผลิต) จะได้ถ่านไร่คว้นและรายได้ทั้งหมด $3,556 \times 15 =$ **53,340 บาท รวมรายได้ทั้งหมดจากผลิตภัณฑ์ตลอดห่วงโซ่คุณค่า 724,920 บาท + 90,570 บาท + 53,340 บาท = 868,830 บาท** ทั้งนี้ มีความคุ้มค่าจากการลงทุน คือ เงินลงทุนที่ได้รับงบประมาณจากโครงการ 191,250 บาท ฉะนั้น BC Ratio จะเท่ากับ $868,830 / 191,250 = 4.54$ เท่า ได้เทคโนโลยี เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่ใช้ในการดำเนินกิจกรรม จำนวน 5 เทคโนโลยี

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ



แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้ นักวิจัยนำความรู้ด้าน วทน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจ (P.10) ให้กับผู้ประกอบการ ชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า (Product) และบริการ (Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า(ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน (Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ(Business model) และแผนธุรกิจ(Business plan) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจ ชุมชนและส่งเสริมวิถีคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน (Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) ได้ในอนาคต

ขั้นตอนการพัฒนา	แนวทางเบื้องต้น
ปีที่ ๑ มาตรฐานเตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน	การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มผช.
ปีที่ ๒ โมเดลธุรกิจขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

1.ชื่อหน่วยงาน : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ.....

2.ชื่อโครงการ :พัฒนาโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำของวิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง อำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา.....

ชื่อโครงการควรสั้น กระชับ บ่งบอก วทน. และ กลุ่มที่จะดำเนินการเพื่อไปพัฒนาผู้ประกอบการ

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain):

เชื่อมโยงกับแผนพัฒนาจังหวัด ปี 2566-2570

: ประเด็นการพัฒนาจังหวัดพระนครศรีอยุธยา : ประเด็นการพัฒนาที่ 3 สร้างฐานเศรษฐกิจมูลค่าสูงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมด้วยเทคโนโลยีนวัตกรรมและภูมิปัญญาอย่างสร้างสรรค์

: แผนงานที่ 3 ยกระดับการผลิตสินค้าและบริการมูลค่าสูง ภาคเกษตร อุตสาหกรรม การค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรมและภูมิปัญญาอย่างสร้างสรรค์

: วิสัยทัศน์จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พัฒนาการผลิตภาคเกษตร อุตสาหกรรม การค้าและบริการ โดยใช้ นวัตกรรม และภูมิปัญญาที่สร้างสรรค์

: ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนาการผลิตภาคเกษตร อุตสาหกรรม การค้าและบริการ โดยใช้ นวัตกรรม และ ภูมิปัญญาที่สร้างสรรค์

กลยุทธ์ที่ 1 สร้างฐานเศรษฐกิจมูลค่าสูงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมด้วยเทคโนโลยีนวัตกรรมและภูมิปัญญาอย่างสร้างสรรค์

แนวทางที่ 1 ยกระดับศักยภาพของกำลังคนทุกกลุ่ม ทุกช่วงวัย เพื่อรองรับ ภาคเกษตร อุตสาหกรรม การค้าและบริการ

แนวทางที่ 2 ยกระดับการผลิตสินค้าและบริการมูลค่าสูง ภาคเกษตร อุตสาหกรรม การค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรมและภูมิปัญญาอย่างสร้างสรรค์

แนวทางที่ 3 การจัดการห่วงโซ่อุปทานภาคการเกษตร อุตสาหกรรม การค้าและบริการ

ห่วงโซ่คุณค่า

: ต้นน้ำ

- บริหารจัดการพื้นที่การปลูกนาข้าว สร้างอาชีพเพิ่มรายได้จากการปลูกข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ สร้างเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ และเพิ่มศักยภาพในการผลิตด้วยกระบวนการผลิต บริหารจัดการด้วยเทคนิคการจัดการที่ทันสมัย
- พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อนำไปสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ Q และ GMP

: กลางน้ำ

- นวัตกรรมแปรรูปเพิ่มมูลค่าส่วนประกอบของข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ จากผลิตภัณฑ์หลัก และผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้
- ออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า
- สร้างต้นแบบโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ

: ปลายน้ำ

- ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ
- ผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ ที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน
- ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่มีมาตรฐาน
- บรรจุภัณฑ์และตราสินค้าเพื่อสร้างเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น
- ศูนย์การเรียนรู้ห่วงโซ่คุณค่าและกิจกรรมทางการตลาดผลิตภัณฑ์

ระบุห่วงโซ่คุณค่าที่สอดคล้องกับภาค

4.รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
4.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริรัตน์ สัยวุฒิ เบอร์โทร : 08 6506 3678 E-mail : saiyawut@gmail.com การศึกษา กำลังศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก หลักสูตร D.B.A บริหารธุรกิจดุษฎีบัณฑิต มรภ.วไลยอลงกรณ์ การทำงาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประจำสาขาวิชาการ จัดการ คณะบริหารธุรกิจ มทร.สุพรรณภูมิ	หัวหน้าโครงการ	- โครงการบริหารจัดการพื้นที่นาข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำให้เป็นสัดส่วนอย่างเหมาะสมและถ่ายทอดองค์ความรู้ปลูกข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำเพื่อสร้างอาชีพและรายได้ -โครงการสร้างต้นแบบและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และตราสินค้าที่แปรรูป โครงการสร้างกิจกรรมทางการจัดจำหน่าย ทั้ง Online และ Offline ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการตลาดในยุคปกติใหม่ โครงการสร้างธุรกิจอย่างยั่งยืน ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาโมเดลห่วงโซ่คุณค่า	2564 หัวหน้าโครงการ : การสร้างอาชีพเกษตรกรแบบผสมผสาน : ทางรอดวิกฤติเศรษฐกิจด้วยแนวทางวิสาหกิจชุมชน ในพื้นที่ตำบลทางพระ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง สวพ. มทร.สุพรรณภูมิ 2564 หัวหน้าโครงการ : พลิกพื้นที่พืชเขาควายให้ขายสู่ชุมชน สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจฐานชีวภาพ (Bedo) 2563 หัวหน้าโครงการ : สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับต้นกล้วยด้วยผลิตภัณฑ์ใหม่ในโฮมสเตย์จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และจังหวัดอ่างทอง สวพ. มทร.สุพรรณภูมิ 2563 ผู้ร่วมโครงการ ยกกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) (อว.)

		ผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำของ วิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวงเพื่อ เป็นต้นแบบในการสร้างธุรกิจเพื่อ สังคม	2562 หัวหน้าโครงการ แนวทางการสร้าง ผู้ประกอบการให้กับผู้พิการในจังหวัด พระนครศรีอยุธยา สวพ. มทร.สุวรรณภูมิ 2561 ผู้ร่วมโครงการ :โครงการพัฒนาศักยภาพ กลุ่ม ผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้ และของตกแต่ง ด้วยวทน. ในพื้นที่ จังหวัดชัยนาท (วว.)
4.2. ผศ.ดร.ภิญญาดา รื่นสุข เบอร์โทร : 08 4901 8338 E-mail : pinyada1234@hotmail.com การศึกษา ระดับปริญญาเอก D.B.A บริหารธุรกิจ คุณวุฒิบัณฑิต ม.ปทุมธานี จบเมื่อปีการศึกษา 2557 การทำงาน ประธานหลักสูตร M.B.A คณะ บริหารธุรกิจ มทร.สุวรรณภูมิ	ผู้ร่วมโครงการ	โครงการถ่ายทอดความรู้การแปรรูป ด้วยนวัตกรรมการผลิตอาหารเชิง วิทยาศาสตร์ ยกระดับการผลิตสู่ การผลิตเชิงพาณิชย์ และ ถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการ เพิ่มมูลค่า การผลิตด้วยเทคนิคการ จัดการสมัยใหม่ โครงการสร้างต้นแบบและ ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านมาตรฐาน บรรจุภัณฑ์ และตราสินค้าที่ปร รูป โครงการสร้างกิจกรรมทางการ จัดจำหน่าย ทั้ง Online และ Offline ถ่ายทอดองค์ความรู้ ด้านการตลาดในยุคปกติใหม่ โครงการสร้างธุรกิจอย่างยั่งยืน ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนา โมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าว ดัชนีน้ำตาลต่ำของวิสาหกิจชุมชน ทำนุบ้านหลวงเพื่อเป็นต้นแบบใน การสร้างธุรกิจเพื่อสังคม	- ผู้ร่วมวิจัยรหัสโครงการ ๒๖๕๐ รหัสข้อเสนอการวิจัย ๖๓A๑๗๒๐๐๐๐๕ การสร้างกลไกการตลาดอาหารปลอดภัยในจังหวัด พระนครศรีอยุธยา กิจกรรมการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร 2564 ผู้ร่วมโครงการ : พลิกพื้นที่เขาควายให้ขยายสู่ ชุมชน สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจฐานชีวภาพ (Bedo)
4.3 ผศ.ชาญณรงค์ ศรีทรงเมือง (การปลูกพืช และ ข้าว) เบอร์โทร : 08 1946 4903 E-mail : chanmuang@rmutsb.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	โครงการบริหารจัดการพื้นที่นา ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำให้เป็นสัดส่วน อย่างเหมาะสมและถ่ายทอดองค์ ความรู้ปลูกข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ เพื่อสร้างอาชีพและรายได้ -การบริหารจัดการพื้นที่และการ ถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี เพื่อ นำไปสู่การรับรองมาตรฐานการ ผลิตข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ Q และ GAP - การยกระดับผู้ผลิตเพื่อขอ รับรองมาตรฐาน - การขอรับรองมาตรฐาน Q และ GAP	การศึกษานิคมของแมลงที่มีประสิทธิภาพในการย่อยสลาย อินทรีย์วัตถุ งบประมาณผลประโยชน์ปี 2549 (หัวหน้าโครงการ) การจัดระบบปลูกผักพื้นบ้านเพื่อเศรษฐกิจชุมชน งบประมาณแผ่นดินปี 2551-2552 การจัดระบบการปลูกถั่วฝักยาวที่มีผลต่อปริมาณ ของเพลี้ยอ่อนถั่ว (<i>Aphis glycyines</i> Matsumura) และศัตรูธรรมชาติที่สำคัญของ เพลี้ยอ่อน งบประมาณผลประโยชน์ปี 2553

			การบริหารแปลงศัตรูข้าวโพดข้าวเหนียวในระบบปลูกแบบอินทรีย์ งบประมาณแผ่นดินปี 2554 (ผู้ร่วมโครงการ) ผลกระทบของคลื่นหลายช่วงความถี่ต่อเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาลและศัตรูธรรมชาติในการผลิตข้าว งบประมาณแผ่นดินปี 2556-2557 (หัวหน้าโครงการ) - การจัดการธาตุอาหารที่เหมาะสมในการปลูกข้าวและพืชหลังนา ในพื้นที่กรมชลประทาน พรรณนครศรีอยุธยา งบประมาณองค์การบริหารส่วนจังหวัดพระนครศรีอยุธยาปี 2562 (ผู้ร่วมโครงการ) - กระบวนการจัดการธาตุอาหารพืชและการควบคุมศัตรูพืชเพื่อการผลิตเมล็ดพันธุ์คุณภาพอย่างยั่งยืน งบประมาณแผ่นดิน ปี 2563 (ผู้ร่วมโครงการ)
4.4 ผศ.ฉวีวรรณ บุญเรือง (พืชศาสตร์) เบอร์โทร : 0 3570 9096, 081-2676066 การศึกษา สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท วท.ม. เกษตรศาสตร์-โรคพืช	ผู้ร่วมโครงการ	โครงการบริหารจัดการพื้นที่นาข้าวด้วยน้ำบาดาลทำให้เป็นสัดส่วนอย่างเหมาะสมและถ่ายทอดองค์ความรู้ปลูกข้าวด้วยน้ำบาดาลต่ำเพื่อสร้างอาชีพและรายได้ -การบริหารจัดการพื้นที่และการถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การรับรองมาตรฐานการผลิตข้าวด้วยน้ำบาดาลต่ำ Q และ GAP - การยกระดับผู้ผลิตเพื่อขอรับรองมาตรฐาน - การขอรับรองมาตรฐาน Q และ GAP	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ การทำงาน อาจารย์สาขาวิชาพืชศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรม <u>ประสบการณ์การทำโครงการ หรือ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง</u> งานการผลิตเห็ด : การใช้เชื้อเห็ดไม้ไผ่ (วัสดุเหลือใช้จากการทำรูปในการเพาะเห็ดนางรมมาตรฐาน ทำงานวิจัยเรื่อง การลดต้นทุนการผลิตข้าวโดยเกษตรกรมีส่วนร่วม งบประมาณแผ่นดิน 2555 – 2556 ทำงานวิจัยเรื่อง ความหลากหลายของภูมิปัญญาท้องถิ่น : การใช้จุลินทรีย์และผลิตภัณฑ์ของจุลินทรีย์ในการผลิตข้าว งบประมาณแผ่นดิน ปี 2557 – 2558
4.5 อาจารย์สุตาภัทร จันทร์ประเสริฐ (การจัดการเชิงกลยุทธ์) เบอร์โทร : 08 9856 5536 E-mail : nutsutaphat@gmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	โครงการถ่ายทอดความรู้การแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิตอาหารเชิงวิทยาศาสตร์ ยกระดับการผลิตสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่า การผลิตด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่ โครงการสร้างต้นแบบและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการ	เข้าร่วมโครงการ Start – UP เข้าร่วมโครงการ วิสาหกิจชุมชน ทำน้าบ้านหลวง “พลิกพื้นที่พืชเขาคาวให้ขยายสู่ชุมชนด้วยเศรษฐกิจชีวภาพ” การทำงานวิจัยเรื่อง Tourists’ Behavior and Factors Affecting their Decision for Visiting Ayothaya

		ออกแบบบรรจุภัณฑ์ และตราสินค้าที่แปรรูป โครงการสร้างกิจกรรมทางการจัดจำหน่าย ทั้ง Online และ Offline ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการตลาดในยุคปกติใหม่ โครงการสร้างธุรกิจอย่างยั่งยืน ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำของวิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวงเพื่อเป็นต้นแบบในการสร้างธุรกิจเพื่อสังคม	Floating Market, Phra Nakhon Si Ayutthaya Province
4.6 อาจารย์ พทป.ชลดา จัดประกอบ การพัฒนาอาหารและยา การทดสอบทางชีวภาพ แพทย์แผนไทยสมุนไพรและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ เบอร์โทร : 06 1696 9954 การศึกษา วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต/วท.ม (สมุนไพรและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ) การทำงาน อาจารย์ประจำคณะ วิทยาลัยนครราชสีมา	นักวิชาการและที่ปรึกษาโครงการ	โครงการถ่ายทอดความรู้การแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิตอาหารเชิงวิทยาศาสตร์ ยกระดับการผลิตสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่า การผลิตด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่	ชลดา จัดประกอบ, พรพรรณ เหล่าวิชระสุวรรณ และเมธิณ ผดุงกิจ. (2556) ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ฤทธิ์ต้านการก่อกลายพันธุ์ของสารสกัดเห็ดหังเกือกม้า. วารสารเภสัชศาสตร์อีสาน ปีที่ 9 ฉบับที่ 1, น.175-179
4.7 อาจารย์พิกานดา เงินดีเจริญสิ่งแวดล้อม และวิทยาศาสตร์ เบอร์โทร : 08 8582 9212 E-mail : chonlada.jud@nmc.ac.th การศึกษามหาบัณฑิต/กศ.ม(วิทยาศาสตร์ศึกษา) มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (ประเทศไทย) การทำงาน อาจารย์ประจำคณะ วิทยาลัยนครราชสีมา	นักวิชาการและที่ปรึกษาโครงการ	โครงการถ่ายทอดความรู้การแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิตอาหารเชิงวิทยาศาสตร์ ยกระดับการผลิตสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่า การผลิตด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่	การศึกษาชั้นฐานวิทยาศาสตร์ 2) การศึกษาสภาพภูมิอากาศปัจจุบันจากชั้นฐานวิทยาศาสตร์ของพืชดอกในยุคซีโนโซอิก 3) การประเมินสภาพภูมิอากาศบรรพกาลจากซากดึกดำบรรพ์พืชดอกในไซบีเรียในประเทศไทย 4) The estimation of present climate by angiosperm leaf physiognomy in dry dipterocarp forest and mixed deciduous forest in Thailand
4.8 อาจารย์จันทร์เพ็ญ บุตรใส	นักวิชาการและที่ปรึกษาโครงการ	โครงการถ่ายทอดความรู้การแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิตอาหารเชิงวิทยาศาสตร์ ยกระดับการผลิตสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่า การผลิตด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่	1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปและบรรจุภัณฑ์จากกลุ่มปลาสาวยที่เลี้ยงในรูปแบบการเลี้ยงที่ต่างกัน 2) การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือทิ้งของข้าวโพดฝักอ่อนจากโรงงานอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง 3) การศึกษาการผลิตไมโครกรีนพืชพื้นบ้านโสน ชีหุด และเขียวน้อยเพื่อประโยชน์ทางเศรษฐกิจของชุมชน

			4) การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวเกรียบมันเทศสู่การผลิตเชิงพาณิชย์โดยชุมชนมีส่วนร่วม 5) การแปรรูปอาหาร ชนิดต่างๆ
4.9 อาจารย์ยิเชียร ดวงสีเสน	นักวิชาการและที่ปรึกษาโครงการ	โครงการถ่ายทอดความรู้การแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิตอาหารเชิงวิทยาศาสตร์ ยกระดับการผลิตสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่า การผลิตด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่	1) การออกแบบและทดสอบเตาผลิตก๊าซเชื้อเพลิงชีวมวลแบบสองทาง สำหรับการอบแห้งและการผลิตกระแสไฟฟ้า 2) การศึกษาต้นแบบโรงงานผลิตเชื้อเพลิงชีวมวลสำหรับชุมชน 3) ผลของวิธีการเตรียมและอุณหภูมิที่มีผลต่อระยะเวลาที่ใช้ในการอบแห้งและคุณภาพของเมล็ด
4.8 นายสนอง เทียนบุชา เบอร์โทร : 08 9778 5813 ประธานวิสาหกิจชุมชนบ้าน มัธยมศึกษาปีที่ 6 การศึกษานอกโรงเรียน อำเภอ เสนา	ประธานวิสาหกิจชุมชนทำนา บ้านหลวงและผู้นำเกษตรกร อำเภอเสนา จังหวัด พระนครศรีอยุธยา	ทุกกิจกรรม	2564 โครงการโคกหนองนาโมเดล หน่วยงาน พัฒนาชุมชน จ.อยุธยา 2563 โครงการเศรษฐกิจพอเพียง เกษตรจังหวัด - ได้รับรางวัลเพชรในดิน เริ่ม 8 มิ.ย. 2555 จาก องคมนตรี - 2564-2558 โครงการแปรรูป จาก สปก.

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

² แบบประวัติแบบย่อ(การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

5. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

☐ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

(ปีที่ให้คำปรึกษา.....)

☒ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)

☐ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกฯหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ.....)

☞ แบบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย

☐ 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 (ผ่าน ควท.1-5)

☐ 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน

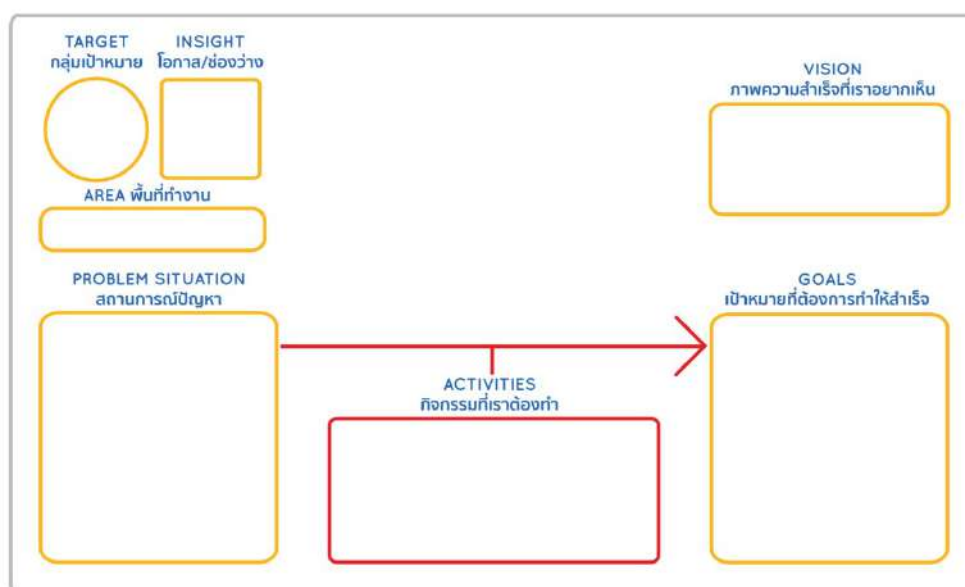
โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....

หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ☐ ไม่เคยดำเนินการ

☐ เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

6. หลักการและเหตุผล :

ผู้เสนอโครงการต้องนำเสนอข้อมูลสำคัญ 2 ส่วน คือ (1) ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ และ (2) ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ โดยใช้เครื่องมือต่าง ๆ ในการวิเคราะห์ เช่น SWOT, fishbone, Dream it Do it (DIDI), Problem situation, Problem research planning, Empathise form, Crazy's 8, Icsberg model, Theory of Change, Stakeholder Analysis, Impact Value Chain, Value Proposition, Gantt Chart เป็นต้นอ่านเพิ่มเติมในบทที่ 6-7)



1. ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ

ตำบลบ้านหลวง เป็นหนึ่งในตำบลของอำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา หรืออดีตเรียกว่าหมู่บ้านคลองลาว มีความเป็นมานับ 100 ปี คำว่า “บ้านหลวง” เป็นชื่อเรียกของหมู่บ้าน ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม และปลูกสร้างบ้านเรือนและทำมาหากินอยู่บนที่นาหลวง คือ ที่ทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ที่พระองค์ทรงอนุญาตให้ปลูกสร้างชาวบ้านทั่วไปเรียกหมู่บ้านเล็ก ๆ นี้ว่า “บ้านนาหลวง” ต่อมาเรียกสั้น ๆ ว่า “บ้านหลวง” พื้นที่ส่วนใหญ่ของบ้านหลวงเป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำไหลผ่าน จำนวน 3 สาย ได้แก่ คลองขมจีน, คลองลาว, ลำรางไอม้า ทำให้เหมาะกับการประกอบอาชีพเกษตรกรรม มีกลุ่มแม่บ้านและวิสาหกิจอยู่ในตำบลหลายกลุ่ม ได้แก่ กลุ่มเย็บผ้า กลุ่มผักปลอดภัย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ และวิสาหกิจทำน้าบ้านหลวง ซึ่งเป็นกลุ่มที่มีศักยภาพในการดำเนินงานของตำบล จากครัวเรือนทั้งหมด จำนวน 550 ครัวเรือน มีประชากรทั้งสิ้น จำนวน 2,899 คน (อ้างอิง: ศูนย์ข้อมูลประเทศไทย, 2564) ปัจจุบันมีแบ่งการปกครองออกเป็น 7 หมู่บ้าน มีพื้นที่หมู่บ้าน ทั้งหมด 2.06 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 1,287.5 ไร่ (ข้อมูล: สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเสนา, 2560) โดยมีอาณาเขตติดต่อกับตำบลต่าง ๆ ดังนี้ คือ

- ทิศเหนือ จด หมู่ที่ 6 ตำบลสามก้อ อำเภอเสนา
- ทิศใต้ จด หมู่ที่ 2 และหมู่ที่ 6 อำเภอเสนา
- ทิศตะวันออก จด หมู่ที่ 8 ตำบลบางนมโค อำเภอเสนา
- ทิศตะวันตก จด หมู่ที่ 6 ตำบลสามก้อ และหมู่ที่ 1 ตำบลमारวิชัย อำเภอเสนา

วิสาหกิจชุมชนทำน้าบ้านหลวง ที่อยู่เลขที่ 6 หมู่ที่ 1 ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ตำแหน่งสถานที่ตั้ง พิกัด GPS 14.276194, 100.401917 เป็นการรวมตัวของเกษตรกรมากกว่า 30 ราย ที่มีพื้นที่ในบริเวณเดียวกันซึ่งอาชีพทำน้าในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ ถึงเดือนสิงหาคม มีการทำน้ามาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน การทำน้าของพื้นที่แห่งนี้สามารถทำน้าได้ 2 ครั้ง/ปี และในช่วงฤดูน้ำหลากจะมีพื้นที่ที่เป็นที่น้ำท่วมขัง แต่อย่างไรก็ตามเกษตรกรก็สามารถปรับตัวและร่วมมือกันในการพัฒนาท้องถิ่นของตนรวมทั้งผลผลิตของตน จนสามารถได้รับรางวัลต่าง ๆ จากหน่วยงานต่างๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งคือ นายสนอง เทียนบุชา ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทำน้าบ้านหลวงและผู้นำเกษตรกร อำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยาสามารถสร้างผลผลิตร่วมกับกลุ่มเกษตรกรภายในชุมชนจนได้รับ รางวัลเพชรในดิน รางวัลเกษตรกรต้นแบบ เป็นต้น

2. ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ โดยใช้เครื่องมือเทคนิค SWOT Analysis และเทคนิค TOWS Matrix ในการวิเคราะห์

ปัจจัยภายใน	จุดแข็ง 1) ชุมชนวิสาหกิจมีพื้นที่ในการทำนาและผลผลิตจากข้าวเป็นจำนวนมาก 2) จำนวนสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจมีจำนวนมากและมีความเข้มแข็ง 3) ผู้นำกลุ่มวิสาหกิจมีผลงานและรางวัลจนเป็นที่ยอมรับและมีบทบาทต่อคนในชุมชนสูง 3) ชุมชนเป็นแหล่งการเรียนรู้ของพื้นที่อำเภอเสนา มีปราชญ์ท้องถิ่นและภูมิปัญญาชาวบ้านที่สั่งสมและถ่ายทอดสืบต่อกันมาช้านาน	จุดอ่อน 1) เกษตรกรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจขาดความรู้ความเข้าใจในการใช้เทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 2) เกษตรกรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจไม่มีสินค้าผลิตภัณฑ์แปรรูป 3) เกษตรกรในชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจขาดความรู้ความเข้าใจในการทำตลาดออนไลน์
ปัจจัยภายนอก		
โอกาส 1) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆจากข้าวเป็นที่ต้องการของกลุ่มคนรักสุขภาพและผู้ต้องการใส่ใจสุขภาพ 2) การตลาดออนไลน์ผ่านแอปพลิเคชันต่างๆเป็นช่องทางการทำเงินให้กับธุรกิจสูง 3) หน่วยงานภาครัฐและเอกชนให้ความสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และผลิตภัณฑ์จากชุมชนมากขึ้น	กลยุทธ์เชิงรุก รวมกลุ่มสมาชิกเพื่อส่งเสริมการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวให้หลากหลายมีความแปลกใหม่ โดยใส่ใจเรื่องคุณภาพและกลุ่มผู้รักสุขภาพ รวมถึงการทำช่องทางการตลาดออนไลน์ของกลุ่มวิสาหกิจและสร้างความเป็นเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นที่รู้จักและยอมรับด้วยมาตรฐานและคุณภาพของผลิตภัณฑ์	กลยุทธ์เชิงแก้ไข ให้ความรู้ และแนวทางในการพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว รวมทั้งเทคนิคในการทำตลาดออนไลน์ในรูปแบบต่างๆผ่านแอปพลิเคชัน โดยการมีส่วนร่วมจากหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน
อุปสรรค 1) จำนวนคู่แข่งชั้นผลิตภัณฑ์จากข้าวเริ่มมีจำนวนมากขึ้น	กลยุทธ์เชิงป้องกัน สร้างความเข้มแข็งให้ชุมชนด้วยการส่งเสริมให้กลุ่มวิสาหกิจมีทิศทางในการทำนาเพื่อสร้างผลผลิตให้	กลยุทธ์เชิงรับ วางแผนการผลิตสินค้าแปรรูปโดยประมาณการจากความต้องการของตลาดหรือลูกค้า และรักษา

2) เทคโนโลยีทางการผลิตมีการปรับตัวตลอดเวลา	เพียงพอ รวมทั้งการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสมาชิกด้วยมาตรฐานของผลผลิตที่ผู้บริโภคยอมรับ เช่น มาตรฐาน Q และ GMP	มาตรฐานการผลิตด้วยองค์ความรู้และเทคโนโลยี ผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อเสริมสร้างความเป็นเอกลักษณ์ที่แตกต่าง
3) ลูกค้าให้ความสนใจในมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยอมรับมีจำนวนมากขึ้น		

วิเคราะห์ SWOT ของวิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง”

จุดแข็ง

1. วิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” มีทำเลที่ตั้งที่ดี เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่ของบ้านหลวงเป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำไหลผ่าน จำนวน 3 สาย ได้แก่ คลองขนมจีน, คลองลาว,ลำรางไอม้า ทำให้เหมาะกับการประกอบอาชีพเกษตรกรรม
2. วิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” เป็นกลุ่มที่มีศักยภาพในการดำเนินงานของตำบลจากครัวเรือนทั้งหมด จำนวน 550 ครัวเรือน ที่มีปราชญ์ท้องถิ่นและมีภูมิปัญญาจำนวนมาก
3. วิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” เป็นชุมชนเข้มแข็ง เนื่องจากการรวมตัวของเกษตรกรมากกว่า 30 ราย ที่มีพื้นที่ในบริเวณเดียวกันซึ่งมีอาชีพทำนาข้าวในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ ถึง เดือนสิงหาคม
4. วิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” มีการทำนามาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน ทำนาได้ 2 ครั้ง/ปี
5. วิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” ได้รับรางวัลต่าง ๆ จากหน่วยงาน อาทิ รางวัลเพชรในดิน รางวัลเกษตรกรต้นแบบ
6. ผลิตภัณฑ์ที่วิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” ให้ความสำคัญในการผลิตหรือแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่เป็นธรรมชาติเป็นออร์แกนิก สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค ในการอุปโภคและบริโภค

จุดอ่อน

1. วิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” มีรายได้จากการทำนาข้าวลดลงมากจากในอดีตที่ผ่านมา
2. วิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” ไม่มีผลิตภัณฑ์การแปรรูปจากข้าวในรูปแบบอื่นๆ
3. วิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” ขาดองค์ความรู้ในการพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าว เช่น ข้าวสายพันธุ์ กข 43 หรือที่เรียกว่า ข้าวตรรชนี้น้ำตาลต่ำ ให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ

3. วิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” ขาดองค์ความรู้ในการทำการตลาดออนไลน์

โอกาส

1. ปัจจุบันคนไทยหันมาใส่ใจสุขภาพและรักสุขภาพมากขึ้น ประเทศไทยติด 1 ใน 20 ของโลกและมีการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพเป็นมูลค่ากว่า 30 ล้าน ล้านบาท รวมถึงอัตราของผู้ป่วยด้วยโรคเบาหวานที่สูงขึ้น ทำให้เป็นโอกาสของวิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” ที่จะพัฒนาข้าวในกลุ่มธรรมชาติ น้ำตาลต่ำ ให้เป็นที่รู้จักและแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์มากมาย อาทิเช่น **“ข้าวธรรมชาติ น้ำตาลต่ำมาตรฐาน GAPบรรจุถุง ข้าวพองน้ำตาลต่ำอบกรอบ ข้าวกระยาทิพย์บ้านหลวง”**, และ ผลิตภัณฑ์จากของเสียเหลือทิ้ง เช่น **“แกลบอัดแท่ง”** เป็นต้น

2. ได้รับการแก้ไขจากนักวิชาการที่มีความเชี่ยวชาญ ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้สามารถรองรับมาตรฐาน GMP และการรับรองข้าว ปลอดภัย ด้วยการถ่ายทอดความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานการผลิต ข้าวธรรมชาติ น้ำตาลต่ำ เช่น GAP, Q การใช้ BCG Model เพื่อนำไปสู่กระบวนการ Zero Waste เพื่อไม่ทำให้เกิดของเสียเหลือทิ้งและทำลายสิ่งแวดล้อม และการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม เช่น **การผลิตแกลบอัดแท่ง สำหรับผู้รักการปลูกต้นไม้ในแบบมินิมอล ที่มีพื้นที่จำกัด**

3. ได้รับการแก้ไขจากนักวิชาการที่มีความเชี่ยวชาญใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีที่ทันสมัยเข้ามาช่วย ในขั้นตอนกระบวนการผลิต เช่น การแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ให้มีความหลากหลายเป็นการเพิ่มตัวเลือกให้กับผู้บริโภค และเป็นที่ยอมรับ ด้วยการถ่ายทอดองค์ความรู้โมเดลการพัฒนาห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวธรรมชาติ น้ำตาลต่ำ วิสาหกิจชุมชนทำบ้านหลวงเป็นต้นแบบในการเรียนรู้ให้กับเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนอื่น ๆ

4. ได้รับการแก้ไขจากนักวิชาการที่มีความเชี่ยวชาญ สร้างช่องทางการตลาดทั้ง Online และ Offline ให้ลูกค้า เข้าถึงชุมชนได้ง่ายและรวดเร็ว โดยผ่านเพจของชุมชน เพื่อสร้างรายได้ให้ชุมชนมากขึ้นทำให้เป็นโอกาสของวิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” ที่จะพัฒนาข้าวธรรมชาติ น้ำตาลต่ำ และแกลบอัดแท่งให้เป็นที่รู้จัก และมีลูกค้าเพิ่มมากขึ้น

5. ได้รับการแก้ไขจากนักวิชาการที่มีความเชี่ยวชาญ สามารถสร้างและส่งเสริมให้ชุมชนมีอาชีพสร้างรายได้ จากจาก ทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ของตนเอง ด้วยการบริหารจัดการพื้นที่ในนาข้าว ให้เป็นสัดส่วนเหมาะสมเพื่อการปลูกข้าวธรรมชาติ น้ำตาลต่ำ เพื่อสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้

6. การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐที่เข้ามาช่วยผลักดันในการให้ทุนในการจัดทำโครงการต่างๆให้กับวิสาหกิจชุมชน และสามารถทำให้ วิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” ได้รับมาตรฐานการปลูกข้าว GAP การมีผลิตภัณฑ์จากข้าวธรรมชาติ น้ำตาลต่ำ การได้จดทะเบียนสินค้า OTOP ของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นต้น

7. ช่องทางในการทำการตลาดออนไลน์ที่และออฟไลน์ที่หลากหลาย และมีช่องทางที่มากขึ้น กลุ่มลูกค้าในรูปแบบต่างๆในโลก Social Network ที่ผู้ผลิตสามารถเข้าถึงได้ ทั้งกลุ่มคนรักสุขภาพ กลุ่มผู้สูงอายุ กลุ่มผู้ป่วย ทั้งแบบที่อยู่ใกล้และไกลจากผู้ผลิต ซึ่งทำให้มีความใกล้ชิดกันมากขึ้นจากช่องทางการตลาดออนไลน์จึงเป็นโอกาสทางการตลาด

อุปสรรค

1. วิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” ได้รับผลกระทบทางด้านตลาดโลก สภาพแวดล้อม และการแข่งขันที่สูง
2. วิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” ได้รับผลกระทบจากปัญหาราคาข้าว ตกต่ำหนักกว่าทุกครั้ง การไม่มีทำให้องค์กรทางแก้วิกฤตดังกล่าว ด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์คือ ข้าวธรรมชื่อน้ำตาลต่ำ ที่มีอยู่เดิมให้เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปต่างๆ
3. วิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” ได้รับผลกระทบจากมรสุมทางเศรษฐกิจ ปัญหาอุทกภัยซ้ำซาก และโรคภัยโควิด 19
4. วิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” ได้รับผลกระทบเนื่องขานนามีรายได้ต่ำสุดเมื่อเทียบกับภาคเกษตรอื่นๆ ทำให้มีต้นทุนในการที่จะลงทุนพัฒนาผลิตภัณฑ์น้อยเมื่อเทียบกับภาคเกษตรอื่นๆ
5. ลูกค้าหรือผู้บริโภคยังไม่รู้จักสินค้าแปรรูปจากข้าวธรรมชื่อน้ำตาลต่ำ เช่น ข้าวกระยาทิพย์ ข้าวพอง น้ำตาลต่ำ และแกลบอัดแท่ง

แผนกลยุทธ์บทสรุปของการวิเคราะห์ SWOT ของวิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง”

ปัจจัยภายนอก ปัจจัยภายใน	Opportunity (โอกาส) 1) กลุ่มคนรักสุขภาพ ผู้ป่วยเบาหวานเพิ่มขึ้น 3) ผู้คนแสวงหาผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพ มีความสะดวกพกพาง่าย มีประโยชน์ต่อร่างกาย 4) ผู้บริโภคคำนึงคุณภาพสินค้า มากกว่าราคา 5) ผู้ผลิตสินค้ารักสุขภาพยังมีจำนวนน้อย 6) การมีผู้เชี่ยวชาญในการขอมาตรฐานต่างๆในการพัฒนาสินค้า 7) ช่องทางการตลาดกว้าง มีแพลตฟอร์มที่หลากหลายและเข้าถึงลูกค้าได้ง่าย	Threats (อุปสรรค) 1) ปัญหาจากเศรษฐกิจ สังคม อุทกภัย 2) ลูกค้าหรือผู้บริโภคยังไม่รู้จักสินค้าแปรรูปจากข้าวธรรมชาตินี้ มีน้ำตาลต่ำ
Strengths (จุดแข็ง) 1) พื้นที่อุดมสมบูรณ์ มีปราชญ์ชุมชน เหมาะแก่การผลิตข้าว 2) ผลิตภัณฑ์ต้นน้ำได้รับมาตรฐาน GAP 3) การออกแบบผลิตภัณฑ์มีความสะดวก ทานง่าย มีประโยชน์ต่อสุขภาพเป็นออร์แกนิก และไม่ใส่สารกันเสีย ทำให้ปลอดภัยต่อผู้บริโภค เช่น “ข้าวพองอบกรอบ และข้าวกระยาสายบ้านหลวง” 3) ผลิตภัณฑ์ช่วยลดขยะ และตอบโจทย์คนรุ่นใหม่ คนรักต้นไม้ เช่น “แกลบอัดแท่ง”	SO การใช้องค์ความรู้ของชุมชนและการนำผลิตภัณฑ์ต้นน้ำที่มีมาตรฐานพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ คือ ข้าวพองอบกรอบ และ ข้าวกระยาสายบ้านหลวง และการลดขยะให้เป็นศูนย์ เช่น “แกลบอัดแท่ง” เป็นต้น	ST ส่งเสริมการประชาสัมพันธ์ไปยังกลุ่มเป้าหมายหลัก ให้รู้จักสินค้า คุณประโยชน์ของสินค้า การใช้กลยุทธ์ทางการตลาดเพื่อทำให้ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวธรรมชาติน้ำตาลต่ำ เป็นที่ ต้องการของลูกค้าเป้าหมายให้เป็นที่ยอมรับด้วย Story Telling และ ส่งเสริมการขายด้วยโปรโมชั่น เพื่อให้ลูกค้าตัดสินใจซื้อและเพิ่มโอกาสในการซื้อซ้ำ เพื่อการเป็นลูกค้า Loyalty ในอนาคต
Weaknesses (จุดอ่อน) 1) องค์ความรู้ของคนในชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การทำการตลาดออนไลน์และออฟไลน์ การใช้เทคโนโลยีในแพลตฟอร์มน้อย 2) ราคาผลิตภัณฑ์อาจจะค่อนข้างสูงกว่าผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกัน เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์จากออร์แกนิกแท้	WO นำนักวิชาการมาให้ความรู้ในการพัฒนา และเพิ่มองค์ความรู้ในกระบวนการผลิต การแปรรูปให้กับคนในชุมชน เพื่อให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวธรรมชาติน้ำตาลต่ำ การทำการตลาดได้อย่างมีคุณภาพ	WT สร้างผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวธรรมชาติน้ำตาลต่ำที่มีมาตรฐานและช่วยลดปัญหาสิ่งแวดล้อมในการผลิต ให้เป็นที่รู้จัก กับกลุ่มเป้าหมายหลักอย่าง ต่อเนื่องทั้ง Offline และ Online และเพิ่มช่องทางการจัดหน่าย

กลยุทธ์ฉกฉวยโอกาส (SO)

กลยุทธ์ฉกฉวยโอกาส (SO) ปัจจุบันคนไทยหันมาใส่ใจสุขภาพมากขึ้น กรอบกับวิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” มีทำเลที่ตั้งที่ดี เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่ของบ้านหลวงเป็นที่ราบ จึงเหมาะกับการทำการเกษตรกรรม และข้าวไรซ์เบอร์รี่หรือเรียกว่า ข้าวธรรมชาติน้ำตาลต่ำ ก็เป็นผลิตภัณฑ์หลัก ของวิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่ให้คุณประโยชน์ มากกว่าข้าวขาว ข้าวหอมมะลิ และข้าวกล้อง ผนวกกับการสนับสนุนจาก หน่วยงาน

ภาครัฐที่เข้ามาช่วยผลักดันในการให้ทุนในการจัดทำโครงการต่างๆ ให้กับวิสาหกิจชุมชน และนักวิชาการที่มีความเชี่ยวชาญใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีที่ทันสมัยเข้ามาช่วยในขั้นตอนกระบวนการผลิต สร้างช่องทางการตลาดทั้ง Online และ Offline ให้ลูกค้า เข้าถึงชุมชนได้ง่ายและรวดเร็ว และ ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้สามารถรองรับมาตรฐาน GMP และการรับรองข้าว ปลอดภัย จึงได้คิดค้นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ เป็น “ข้าวพอง น้ำตาลต่ำอบกรอบ ข้าวกระยาทิพย์บ้านหลวง” ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่รับประทานง่าย มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ผู้ป่วยเบาหวานสามารถทานได้ และแคลลอรี่ต่ำ วัสดุปลูกต้นไม้สำหรับผู้รักการปลูกต้นไม้ในแบบมินิมอล ที่มีพื้นที่จำกัด เพื่อสะดวกต่อการขนย้าย โดยใช้ปริมาณการปลูกและการเก็บในพื้นที่จำกัด ซึ่งถือเป็นรายแรก ของชุมชน “บ้านหลวง” จึงไม่มีคู่แข่งในตลาด

กลยุทธ์ปรับปรุง (WO)

การนำความรู้สู่ชุมชนวิสาหกิจชุมชน “บ้านหลวง” ในกระบวนการผลิต การแปรรูป การทำการตลาด อีกทั้งผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวพรรณน้ำตาลต่ำ เป็นทางเลือกของคนรักสุขภาพ ผลิตภัณฑ์คนรักสุขภาพยังมีคู่แข่งจำนวนมากน้อย ทำให้สามารถตั้งราคาที่เหมาะสมได้ โดยไม่ต้องทำราคาเพื่อแข่งขันกัน อย่างเช่นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ และประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคทราบถึงรายละเอียด คุณประโยชน์ จุดเด่น ของผลิตภัณฑ์ เพื่อผู้บริโภคเข้าใจในสินค้าและตัดสินใจซื้อสินค้าได้ง่ายขึ้น

กลยุทธ์ปกป้อง (ST)

การทำการตลาด การประชาสัมพันธ์ การใช้การเล่าเรื่องของชุมชนในผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวพรรณน้ำตาลต่ำ ให้เป็นที่รู้จักของผู้บริโภคและจดจำได้ และการขยายช่องทางจัดจำหน่าย ให้สามารถหาซื้อได้ง่าย เพื่อเพิ่มยอดขายและผู้บริโภคสะดวกซื้อ

กลยุทธ์หลีกเลี่ยง (WT)

การใช้ช่องทางต่างๆ ในการตลาดตอกย้ำซ้ำๆ ในปัญหา Pain Point ของผู้บริโภค จะทำให้ผู้บริโภครู้จักสินค้า และรู้ว่าสินค้านี้มีประโยชน์มากกว่าข้าวทั่วไป ผู้บริโภค กลุ่มเป้าหมาย ที่คำนึงถึงคุณภาพสินค้ามากกว่าราคา จะตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวไรซ์เบอร์รี่หรือเรียกว่า ข้าวพรรณน้ำตาลต่ำ ได้ไม่ยาก

โครงการต่อเนื่อง

ที่มาของปัญหา

ตำบลบ้านหลวง เป็นหนึ่งในตำบลของอำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา หรืออดีตเรียกว่าหมู่บ้านคลองลาว มีความเป็นมานานับ 100 ปี คำว่า “บ้านหลวง” เป็นชื่อเรียกของหมู่บ้าน ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม และปลูกสร้างบ้านเรือนและทำมาหากินอยู่บนที่นาหลวง คือ ที่ทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ที่พระองค์ทรงอนุญาตให้ปลูกสร้างชาวบ้านทั่วไปเรียกหมู่บ้านเล็ก ๆ นี้ว่า “บ้านนาหลวง” ต่อมาเรียกสั้น ๆ ว่า “บ้านหลวง” พื้นที่ส่วนใหญ่ของบ้านหลวงเป็นที่ราบลุ่ม มีแม่น้ำไหลผ่าน จำนวน 3 สาย ได้แก่ คลองขมจิน, คลองลาว, คลองไธมา ทำให้เหมาะกับการประกอบอาชีพเกษตรกรรม มีกลุ่มแม่บ้านและวิสาหกิจอยู่ในตำบลหลายกลุ่ม ได้แก่ กลุ่มเย็บผ้า กลุ่มผักปลอดภัย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ และวิสาหกิจทำน้าบ้านหลวง ซึ่งเป็นกลุ่มที่มีศักยภาพในการดำเนินงานของตำบล จากครัวเรือนทั้งหมด จำนวน 550 ครัวเรือน มีประชากรทั้งสิ้น จำนวน 2,899 คน (อ้างอิง: ศูนย์ข้อมูลประเทศไทย, 2564)

วิสาหกิจชุมชนทำน้าบ้านหลวง เป็นการรวมตัวของเกษตรกรมากกว่า 30 ราย ที่มีพื้นที่ในบริเวณเดียวกันซึ่งมีอาชีพทำนาข้าวในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ ถึงเดือนสิงหาคม ในช่วงเดือนตุลาคมถึงเดือนธันวาคมของทุกปีจะเป็นช่วงที่ฤดูน้ำหลากและด้วยลักษณะของภูมิประเทศเป็นที่ลุ่มต่ำ พื้นที่แห่งนี้จึงกลายเป็นพื้นที่รับน้ำจากภาคเหนือเพื่อไม่ให้ น้ำเข้าสู่เขตปริมณฑลและเมืองหลวงส่งผลให้เกษตรกรที่เป็นกลุ่มชาวนาในบริเวณนี้ไม่สามารถทำนาได้และเกษตรกรเหล่านี้ก็ล้วนไม่มีอาชีพอื่นในการสร้างรายได้ในช่วงที่เป็นฤดูน้ำหลากนอกจากการหาผักหาปลาที่อยู่ในบริเวณน้ำขังเพื่อใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารเพื่อดำรงชีพเลี้ยงคนในครอบครัว หากคนในครอบครัวที่ไม่มีบุตรหลานส่งเสียเลี้ยงดูจึงยังทำให้เกษตรกรเหล่านี้อยู่อย่างแร้นแค้น ขาดคุณภาพชีวิตที่ดี ถึงแม้ว่าวิสาหกิจชุมชนแห่งนี้จะมีการทำนามาตั้งแต่บรรพบุรุษจนถึงปัจจุบัน โดยสามารถทำนาได้ 2 ครั้ง/ปี แต่ก็ยังไม่สามารถทำให้เกษตรกรมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นได้เท่าที่ควร อย่างไรก็ตามวิสาหกิจชุมชนแห่งนี้ได้มีผลงานที่แสดงถึงความสำเร็จของกลุ่ม และแสดงให้เห็นถึงความเข้มแข็งของกลุ่มวิสาหกิจ เพราะกลุ่มวิสาหกิจแห่งนี้มีประธานกลุ่มวิสาหกิจที่มีความสามารถและมีผลงานจนได้รับรางวัลต่าง ๆ จากหน่วยงานภาครัฐ อาทิ รางวัลเพชรในดิน รางวัลเกษตรกรต้นแบบ เป็นต้น และในปัจจุบันนี้ กลุ่มวิสาหกิจมีการปลูกข้าวดชนน้ำตาลต่ำไว้บริโภคในครัวเรือน และหลังจากเหลือบริโภคแล้วจึงจะทำการจัดจำหน่าย แต่ก็ยังไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร เนื่องจากมีอัตราการผลิตอยู่ในจำนวนน้อย โดยในปัจจุบันมีการปลูกข้าวดชนน้ำตาลต่ำอยู่เพียง 2 แปลง อีกทั้งรายได้จากการทำนาข้าวลดลงมากจากในอดีตที่ผ่านมาเป็นอย่างมาก จากผลกระทบทางด้านตลาดโลก สภาพแวดล้อม และการแข่งขัน ส่งผลให้เกิดปัญหาหาราคาข้าวตกต่ำหนักกว่าทุกครั้ง ทั้งผลพวงจากมรสุมทางเศรษฐกิจ และโรคภัยโควิด 19 ประกอบกับข้อมูลสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร พบว่าเกษตรกร ชาวนามีรายได้ต่ำสุดเมื่อเทียบกับภาคเกษตรอื่นๆ (ข้อมูลจาก มูลนิธิชีวิตไทย, 2563; สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร: จิตพิเกษตร 2559) โดยสมาชิกในกลุ่มได้มีการประชุมหารือถึงการปลูกพืชอื่นและมีการแปรรูปเพื่อขยายช่องทางที่จะสร้างรายได้ให้กับกลุ่มเกษตรกรแต่อย่างไรก็ตามผลผลิตที่ได้ก็ยังไม่เป็นที่น่าพึงพอใจและยังไม่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงได้อย่างยั่งยืน

ปัจจุบันทั่วโลกกำลังตื่นตัวกับกระแสรักสุขภาพ โดยการจัดงานแสดงเทคโนโลยีส่วนผสมอาหารและเครื่องดื่ม ในปี 2561 ได้เปิดเผยข้อมูลเทรนด์ที่ส่งผลต่ออุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มประจำปี 2562 ที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญ คือ อาหารเพื่อสุขภาพแบบทางสายกลาง กระบวนการผลิตที่ไม่กระทบต่อสิ่งแวดล้อม กระบวนการ

ผลิตที่มีคุณภาพ บรรจุภัณฑ์ที่น่ากลับมาใช้ใหม่ อาหารที่มีรูปลักษณ์สีกลิ่นสวยงามเหมาะกับการโพสต์ลงสื่อสังคมออนไลน์ (ฟู๊ดอินกรีเดียนท์เอเชีย, 2561) จากเทรนด์อาหารสุขภาพที่มาแรงตั้งแต่ปี 2561 เป็นต้นมา วิธีการกินอยู่เป็นเรื่องใกล้ตัวและสำคัญต่อสุขภาพมากที่สุด ทั้งนี้ มีผลการวิจัยและเทรนด์ในอุตสาหกรรมอาหารที่กำลังจะมาถึงพบว่า ผู้บริโภคโดยเฉพาะกลุ่มผู้มีรายได้ระดับกลางขึ้นไป ยินยอมใช้จ่ายเงินให้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดีและจะพิจารณาซื้อสินค้าจากคุณภาพมากกว่าราคา โดย 89% ต้องการซื้ออาหารและเครื่องดื่มที่ดีต่อสุขภาพ 84% ชื่นชอบอาหารที่หาซื้อได้ในท้องถิ่น จำนวน 84% ต้องการอาหารที่ไม่มีสารเคมี 82% ชื่นชอบฉลาก Clean Label โดยเฉพาะในกลุ่มผู้ที่มีรายได้ระดับปานกลางนั้น มักจะพิจารณาซื้อสินค้าจากคุณภาพมากกว่าราคา และมักตัดสินใจซื้ออาหารที่มีกระบวนการผลิตอย่างยั่งยืน ทำให้ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่จะผลิตในอนาคต มุ่งไปที่การนำส่วนผสมจากพืชพรรณธรรมชาติ เช่น โปรตีนจากพืชเป็นเทรนด์ของส่วนผสมที่น่าสนใจ (ยูบีเอ็ม เอเชีย (ประเทศไทย), 2561) ซึ่งปัจจุบันคนไทยหันมาใส่ใจสุขภาพมากขึ้น ประเทศไทยติด 1 ใน 20 ของโลกและมีการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพเป็นมูลค่ากว่า 30 ล้านล้านบาท (อัญพิชชา เพิ่มเครือ, 2559; มูลค่าอาหารเพื่อสุขภาพ, 2558)

ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ เป็นข้าวที่เกิดขึ้นใหม่ จากการพัฒนาพันธุ์ข้าวพิเศษ คุณสมบัติของข้าวคือ มีสารต้านอนุมูลอิสระ นอกจากใช้รับประทานเพื่อเสริมสร้างสุขภาพที่ดี มีโอเมก้า 3 ลดความเสี่ยงต่อการเป็นมะเร็ง และเบาหวาน ความดัน และหัวใจ ทางกรมแพทย์นำไปใช้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารโภชนาบำบัดอีกด้วย อีกทั้งยังมีสารอาหารที่สำคัญต่อโครงสร้างและการทำงานของสมอง ตับ และระบบประสาท ลดระดับคอเลสเตอรอล ช่วยสังเคราะห์โปรตีน สร้างคอลลาเจน รักษาผิว ป้องกันผมร่วง กระตุ้นรากผม ลดอัตราเสี่ยงของโรคที่เกี่ยวข้องหลอดเลือดสมองและหัวใจ สมองเสื่อม ทำให้ปอดทำงานดีขึ้น ช่วยระบบประสาท ระบบย่อย ป้องกันโรคเหน็บ ช่วยไล่เลือดหมุนเวียนไปเลี้ยงอวัยวะส่วนต่าง ๆ ได้อย่างเป็นปกติ นอกจากนี้ เส้นใยอาหาร (Fiber) มีอยู่ปริมาณมากในข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ ช่วยลดระดับไขมันและคอเลสเตอรอล ป้องกันโรคหัวใจ ช่วยควบคุมน้ำหนัก ช่วยระบบขับถ่าย (สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ, 2556; สำนักงานเกษตรจังหวัดนครพนม, 2564)

การขายข้าวหอมมะลิจะได้กำไรสุทธิประมาณ 9,000 บาทต่อตันข้าวเปลือก ราคาข้าวตรังดัชนีน้ำตาลต่ำ มีกำไรสุทธิประมาณ 19,000 บาท หากนำมาแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อบรรจุจำหน่าย รวมกับส่วนที่เหลือทิ้ง ได้แก่ ปลายข้าวและแกลบ จะได้กำไรสุทธิ 36,000 บาทต่อตัน แม้ผลผลิตที่ได้จะมีปริมาณที่มากแต่ก็ไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาด ทำให้จะต้องเพิ่มพื้นที่การปลูกและเพิ่มผลผลิตต่อไร่ให้สูงขึ้นตามไปด้วย ภาครัฐต้องการเชิญชวนเกษตรกรที่มีความสนใจในการปลูกข้าวตรังดัชนีน้ำตาลต่ำ เพื่อส่งผลผลิตให้กับกลุ่มแปรรูปส่งต่อไปยังตลาดที่มีความต้องการ โดยเกษตรกรที่สนใจเข้าร่วมจะมีการส่งเสริมและรับซื้อข้าวตรังดัชนีน้ำตาลต่ำในราคาประกัน ซึ่งข้าวสดจะประกันราคาที่หมิ่นละ 170 บาท และข้าวแห้งประกันราคาที่หมิ่นละ 220 บาท อีกทั้งกระทรวงพาณิชย์ยังสนับสนุนเกษตรกรให้ปลูกข้าวตรังดัชนีน้ำตาลต่ำ ซึ่งเป็นข้าวคุณภาพสูง มีประโยชน์ด้านโภชนาการ และเป็นที่ต้องการของตลาดคนรักสุขภาพ ตั้งแต่ปลายักตันให้ขยายพื้นที่เพาะปลูกจาก 10,000 ไร่ เป็น 34,000 ไร่ ในพื้นที่ภาคกลาง (กระทรวงพาณิชย์, 2559-2563, สำนักงานเกษตรจังหวัดนครพนม, 2564)

จากข้อมูลพื้นที่ศักยภาพของตำบล ผนวกกับศักยภาพของวิสาหกิจทำนุบ้านหลวง สิ่งที่เป็นประเด็นสำคัญที่ควรเร่งแก้ไขของกลุ่มวิสาหกิจการทำนุบ้านหลวงคือ ในปัจจุบันรายได้จากการทำนาข้าวของกลุ่มวิสาหกิจลดลงมาก อันเนื่องมาจากปัญหาคารกตราจากพ่อค้าคนกลาง ปัญหาจากภัยธรรมชาติ เช่น น้ำท่วม รวมถึงช่องทางใน

การจัดจำหน่ายที่ยังไม่เป็นที่รู้จักและไม่หลากหลาย และชุมชนไม่มีการรูปแบบของผลิตภัณฑ์ในรูปแบบอื่นๆ ซึ่งสวนทางกับแนวโน้มความต้องการบริโภคของผู้บริโภคสินค้าที่ต้องการใส่ใจสุขภาพ สินค้าที่มาจากธรรมชาติที่ปราศจากสารเคมี เป็นต้น ทั้งนี้เกษตรกรสมาชิกในวิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวงจึงจำเป็นต้องได้รับการเข้าไปช่วยเหลือจากหน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้อง เพื่อเพิ่มเติมองค์ความรู้ในการพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีจุดเด่นของชุมชนให้สามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆให้หลากหลายมากขึ้น ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยของพัชรี ตั้งตระกูล (2555) ที่ได้กล่าวไว้ว่า การแปรรูปข้าวเพื่อสร้างมูลค่านั้นเป็นสิ่งที่จำเป็นจะต้องมีกลยุทธ์ในการสร้างนวัตกรรมของข้าว ทั้งนี้เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับข้าว ทั้งข้าวเจ้าและข้าวชนิดอื่นๆเพื่อให้ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภค และการใช้ในอุตสาหกรรมการแปรรูปอื่นๆจากการใช้ส่วนต่างๆ ของข้าว ภายหลังจากการกะเทาะเปลือกและการขัดสีข้าวเพื่อให้ได้ประโยชน์สูงสุด ทั้งในการแปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูป อาหารกึ่งสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน อาหารเพื่อสุขภาพและความงาม กระดาษ ยา และเครื่องสำอาง โดยมีแนวทางการวิจัยและพัฒนาเพื่อสร้างนวัตกรรมที่สอดคล้องกับกระแสด้านความต้องการของผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ อีกทั้งแรงขับเคลื่อนจากการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างประชากรในตลาดที่มีกำลังซื้อมากขึ้น ทำให้มีความต้องการที่จะได้รับโภชนาการที่มีคุณค่าทางสุขภาพและมุ่งสู่การผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

จากข้อมูลดังกล่าวข้างต้นจึงถือเป็นปัญหาของชุมชนกลุ่มวิสาหกิจทำนุบ้านหลวง และหากชุมชนได้รับการแก้ปัญหาและการเสริมสร้างองค์ความรู้ เพื่อให้เกิดทักษะในการพัฒนาทั้งด้านผลผลิต และผลิตภัณฑ์ด้วยการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้หลากหลาย มีมาตรฐานต่างๆ ที่เป็นสากลและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคก็จะสามารถทำให้ชุมชนมีรายได้มากกว่าเดิม มีแหล่งช่องทางในการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์มากขึ้นและสิ่งที่สำคัญคือจะสามารถทำให้ชุมชนแห่งนี้กลายเป็นแหล่งเรียนรู้ หรือแหล่งแห่งปราชญ์ท้องถิ่นที่มีทักษะในการปรับตัว สามารถพัฒนาองค์ความรู้ให้กับเกษตรกรชาวนาในท้องที่ ในจังหวัดใกล้เคียงหรือในภูมิภาคเดียวกันในเขตพื้นที่ภาคกลางและท้องที่ห่างไกลให้ได้รับองค์ความรู้ในการดำรงชีพด้วยอาชีพดั้งเดิมของท้องถิ่นและสามารถส่งต่อและถ่ายทอดสู่ลูกหลาน และคนในชุมชนได้อย่างยั่งยืนภายใต้ตัวชี้วัดเพื่อตอบสนองยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยฯ นโยบายยุทธศาสตร์ของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา แผนยุทธศาสตร์ภาคกลางตอนบน และยุทธศาสตร์ชาติ

แนวคิดการพัฒนาและความร่วมมือของหน่วยงาน

พื้นที่ของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นพื้นที่ลุ่มภาคกลาง มีการปลูกข้าวเพื่อใช้เป็นแหล่งในการสร้างรายได้ในการดำรงชีวิตเป็นจำนวนหลายครัวเรือน ในพื้นที่อำเภอสรรคมีพื้นที่ปลูกข้าวทั้งหมดอยู่ที่ 107,517 ไร่ และในพื้นที่ตำบลบ้านหลวง มีพื้นที่ปลูกข้าวจำนวน 3,761 ไร่ (แผนการจัดการพื้นที่ผลิตข้าวภายใต้โครงการบริหารจัดการเขตเศรษฐกิจฯ , 2559) และในปี 2562 พื้นที่อำเภอสรรค มีผลผลิตข้าว จำนวน 180 ตัน ผลผลิตต่อไร่ ต่อเนื้อที่อยู่ที่ 800-1,000 กก. และจากการลงศึกษาพื้นที่ของผู้ขอเสนอโครงการพบว่าการจัดการด้านพื้นที่การปลูกข้าวมีการจัดสรรแบบผสมผสานไม่มากนัก เกษตรกรส่วนใหญ่มีรายได้จากการทำนาเป็นหลัก สิ่งที่สำคัญในการแก้ไข

ปัญหาเบื้องต้นของชาวนาแห่งนี้คือ การทำนาข้าวตามฤดูกาลกับการหารายได้เลี้ยงตนเองในช่วงที่เป็นหน้าน้ำหลาก ที่เกษตรกรไม่สามารถสร้างรายได้จากการทำนา และถึงแม้ว่าเกษตรกรที่จำหน่ายข้าวให้กับพ่อค้าตามผลผลิตที่ได้กับราคาที่จำหน่ายซึ่งค่อนข้างมีราคาต่ำทำให้ไม่สามารถหล่อเลี้ยงคนในครอบครัวและไม่สามารถทำให้คนในชุมชนมีรายได้เพิ่มมากขึ้นแต่อย่างใด ประกอบกับการเข้าไปช่วยเหลือของหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชนยังมีเป็นจำนวนน้อย ซึ่งเป็นความจำเป็นอย่างยิ่งที่หน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้องควรเข้าไปมีส่วนช่วยในการสร้างมูลค่าให้กับให้กับการทำนาด้วยการเพิ่มผลผลิตจากการแปรรูปจากข้าว การแปรรูปให้เป็นเมนูอาหารคาวหวานในรูปแบบต่างๆ การลดของเสียที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผลิต เพื่อเป็นลดต้นทุนและการเพิ่มผลผลิตให้มีประสิทธิภาพสูงสุด โดยการผสมผสานระหว่างภูมิปัญญาชาวบ้านจากปราชญ์ชาวบ้าน ร่วมกับการใช้เครื่องมือในการบริหารจัดการ การตลาด การผลิต ด้วยทฤษฎีและเทคโนโลยีที่ทันสมัย และผนวกด้วยการพัฒนาอาหารและยา การทดสอบทางชีวภาพ แพทย์แผนไทย สมุนไพรและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติเข้ามาช่วยในขั้นตอนกระบวนการผลิต เช่น เครื่องอบแห้ง เครื่องบด การแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่ๆให้มีความหลากหลายเป็นการเพิ่มตัวเลือกให้กับผู้บริโภค และเป็นที่ยอมรับ และผ่านเกณฑ์มาตรฐานกระบวนการผลิตที่ดี ในการผลิตอาหารอย่างปลอดภัย (GMP) ได้รับการรับรองข้าวปลอดภัย เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพและปลอดภัยต่อผู้บริโภค ซึ่งสามารถตรวจสอบย้อนกลับถึงผู้ผลิตได้ สร้างบรรทัดฐานและตราสินค้าให้เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน และสร้างช่องทางการตลาดทั้ง Online และ Offline ให้ลูกค้าเข้าถึงชุมชนได้ง่ายและรวดเร็ว โดยผ่านเพจของชุมชน เพื่อสร้างรายได้ให้กับชุมชนมากขึ้น โดยความร่วมมือจากนักวิชาการภายใต้หน่วยงานจากสถาบันการอุดมศึกษาฯ เช่น คณาจารย์จากคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร และคณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ และวิทยากรนักวิชาการและที่ปรึกษาโครงการจากคณาจารย์จากวิทยาลัยนครราชสีมาที่เป็นเครือข่ายพันธมิตรทางวิชาการ รวมถึงนักวิชาการส่งเสริมการเกษตร อำเภอสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และองค์การบริหารส่วนตำบลอำเภอสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ที่มีความเชี่ยวชาญ สามารถสร้างและส่งเสริมให้ชุมชนมีอาชีพสร้างรายได้จากจากทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ของตนเอง และสามารถแก้ปัญหาได้ด้วยตัวเองทำให้คุณภาพชีวิตและเศรษฐกิจในชุมชนเกิดความมั่นคงและยั่งยืนด้วยแนวทางการพัฒนาดังนี้

การพัฒนาผลิตภัณฑ์

การพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นกระบวนการค้นคว้า การคิดและการออกแบบเพื่อแก้ไขและปรับปรุงให้ได้มาซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ดี มีความแปลกใหม่ เพื่อเข้าสู่ตลาดใหม่และเพื่อตรงตามความต้องการของผู้บริโภค สิ่งสำคัญที่เป็นสาเหตุของการพัฒนาผลิตภัณฑ์คือ การที่ผู้ผลิตต้องเผชิญกับปัญหาสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป จำนวนยอดขายของผลิตภัณฑ์ลดน้อยลง และมีความต้องการที่จะยืดอายุของผลิตภัณฑ์ด้วยวิธีการต่างๆ เช่น การแปรรูปสินค้าใหม่โดยมีขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังนี้

1. การสร้างสรรค์ความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ เป็นขั้นตอนในการระดมความคิดเห็นเพื่อกลั่นกรองให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีโอกาสประสบความสำเร็จในตลาด โดยผ่านจากโครงการวิจัยต่างๆ หรือผู้ผลิต พ่อค้าคนกลาง ตลาดต่างๆ และหน่วยงานจากภาครัฐและเอกชนด้วยการใช้องค์ความรู้ทางนวัตกรรมและเทคโนโลยีในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ให้มีความแปลกใหม่ ทันสมัยและตอบสนองผู้บริโภคได้ และเพื่อเป็นการสร้างผลิตภัณฑ์ของธุรกิจให้หลากหลายมากขึ้น สามารถกระจายความเสี่ยงในการประกอบธุรกิจได้มากขึ้น

2. การกลั่นกรองความคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ เป็นการคัดเลือกหรือการเลือกสรรความคิดเห็นทางการตลาดจากแหล่งช่องทางที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์โดยที่แนวความคิดนั้นๆ ควรสอดคล้องกับทรัพยากรหลักที่ธุรกิจตนเองรวมทั้งองค์ความรู้ในด้านทักษะทางภูมิปัญญาผนวกกับการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ รวมถึงวัตถุประสงค์ของการดำเนินธุรกิจด้วย โดยเริ่มต้นจากใช้เทคนิคทางการผลิต การตลาด การเงิน การแข่งขัน ข้อกฎหมาย และความพร้อมทางด้านวัตถุดิบด้วยการเริ่มต้นจากกระบวนการวิธีการกลั่นกรองแบบง่ายๆ จนไปสู่การกลั่นกรองที่ซับซ้อนมากขึ้น และสิ่งที่ควรระวังคือการเก็บข้อมูลการกลั่นกรองที่ผิด หรือการทิ้งข้อมูลการกลั่นกรองที่ดีซึ่งอาจทำให้ธุรกิจเสียโอกาส

3. การพัฒนาและทดสอบแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ เป็นแนวความคิดที่ผ่านกระบวนการกลั่นกรองแล้วนำข้อมูลมาพัฒนาและทดสอบแนวคิดเพื่อกำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์เพื่อให้เหมาะสมกับลูกค้าในกลุ่มต่างๆ เช่น กลุ่มลูกค้ารายได้น้อย กลุ่มลูกค้าทั่วไป กลุ่มลูกค้ารักสุขภาพ กลุ่มคนที่มีฐานะดี เป็นต้น

4. การพัฒนากลยุทธ์ทางการตลาด เป็นขั้นตอนการพัฒนากลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดให้สอดคล้องกับตลาดเป้าหมาย โดยควรคำนึงถึงการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาดที่ประกอบด้วย กลุ่มตลาดเป้าหมาย ส่วนประสมทางการตลาด สภาพแวดล้อมภายนอก และทรัพยากรของธุรกิจ จากนั้นธุรกิจจะต้องวิเคราะห์แผนกลยุทธ์ทางการตลาด โดยกำหนดตลาดเป้าหมาย กำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์เพื่อเข้าสู่ตลาด การจัดกิจกรรมส่วนประสมทางการตลาดและการบริหารเวลาให้สอดคล้องกับในแต่ละช่วงเวลา

5. การวิเคราะห์ธุรกิจ เป็นการศึกษาดังอุปสงค์ ต้นทุนและกำไรทางธุรกิจ โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อประมาณการการสร้างความกำไรในระยะยาวในการเสนอขายผลิตภัณฑ์ และนำข้อมูลที่เกี่ยวข้องไปใช้เป็นแนวทางในการตัดสินใจที่จะลงทุนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ด้วยการดำเนินการวิเคราะห์อุปสงค์ วิเคราะห์การเงินและวิเคราะห์การขาย

6. การพัฒนาทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ เป็นขั้นตอนของการพัฒนาหรือปรับปรุงผลิตภัณฑ์ใหม่ด้วยการพัฒนาทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ด้วยการดำเนินการออกแบบต้นแบบผลิตภัณฑ์ การทดสอบต้นแบบ การตั้งชื่อตราสินค้า การพัฒนาหีบห่อบรรจุภัณฑ์และการให้บริการ

7. การทดสอบตลาด เป็นการนำผลิตภัณฑ์จำนวนน้อยออกวางตลาดเพื่อให้ผู้บริโภคได้ทดลองใช้ผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็นการหาปฏิกิริยาของผู้บริโภคที่ได้ทดลองใช้ผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้เพื่อทำให้เกิดการยอมรับในตัวผลิตภัณฑ์จากผู้บริโภค และเพื่อที่ธุรกิจจะได้นำข้อมูลของผลการตอบรับในรูปแบบปฏิกิริยาต่างๆ ไปดำเนินการปรับปรุงและดำเนินกลยุทธ์ทางการตลาดและยังถือว่าเป็นแนวทางที่จะช่วยให้กิจการได้นำข้อมูลไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดียิ่งขึ้น โดยอาศัยการวิจัยภาวะยอดขาย การทดสอบในร้านค้าเครือข่าย การทดสอบในตลาดที่มีความเป็นมาตรฐาน การทดสอบในตลาดจำลองและการทดสอบในตลาดงานสนาม

8. การนำสินค้าออกสู่ตลาด เป็นขั้นตอนการนำผลิตภัณฑ์ใหม่ออกสู่ตลาด เพื่อให้ตลาดเป้าหมายรู้จักสินค้าใหม่ให้มากที่สุด ซึ่งถือเป็นขั้นการแนะนำผลิตภัณฑ์ใหม่ในวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์โดยใช้กระบวนการตัดสินใจในเรื่องของจังหวะเวลา พื้นที่ ตลาดเป้าหมาย และต้องบริหารจัดการอย่างไร

การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการผลิตสินค้า

การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการผลิตสินค้า หมายถึง การนำความรู้ วิทยาการ และประสบการณ์ต่างๆ ในเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้เพื่อช่วยในการผลิตสินค้าและบริการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมทั้งการคิดค้นหาวิธีการนำทรัพยากรมาใช้ในด้านใหม่ๆ เพื่อการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงและหาแนวทางในการใช้ทรัพยากรที่เป็นวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพและสามารถเพิ่มผลผลิตได้มากยิ่งขึ้น

การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการผลิตและบริการมีสาเหตุมาจากเพื่อต้องการเพิ่มผลผลิตให้มากยิ่งขึ้น ลดความสิ้นเปลืองจากการสูญเสียวัตถุดิบในกระบวนการผลิตลง อีกทั้งเพื่อเป็นการลดต้นทุนการผลิต เพราะการผลิตสินค้าจำนวนมากจะทำให้ลดต้นทุนการผลิตผู้ผลิตได้กำไรมากขึ้น และอาจทำให้สินค้ามีราคาถูกลง นอกจากนี้ก็เพื่อให้ผลผลิตมีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นการเพิ่มคุณค่าและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ มีแบบให้เลือกหลากหลาย ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพขึ้น และหากธุรกิจใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างมีประสิทธิภาพแล้วก็จะสามารถลดแรงงานหรือกำลังคนทำงานได้น้อยลงได้อีกประการหนึ่ง

การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการผลิตของโครงการนี้ได้แก่

1. การใช้เทคโนโลยีช่วยในการออกแบบสินค้า ช่วยให้มีการคิดค้นหรือประดิษฐ์รูปแบบของสินค้าทำให้ได้สินค้าและบริการที่มีรูปแบบใหม่ๆ หลากหลาย เพื่อให้ผู้บริโภคมีโอกาสเลือกซื้อได้ตามความต้องการและพึงพอใจมากที่สุด
2. การใช้เทคโนโลยีช่วยในการโฆษณาสินค้าและการให้บริการ เช่น การใช้คอมพิวเตอร์เข้ามาช่วยในการขายสินค้าและสั่งซื้อสินค้าต่างๆ โดยผ่านทางเครือข่ายอินเทอร์เน็ต การโฆษณาทางวิทยุ โทรทัศน์ สิ่งพิมพ์ต่างๆ ทำให้ผู้บริโภคสามารถศึกษารายละเอียดของสินค้าได้มากขึ้นหรือสามารถสั่งซื้อสินค้าได้สะดวกรวดเร็ว
3. การใช้เทคโนโลยีช่วยในการจัดการ เพื่อให้เกิดการทำงานที่มีประสิทธิภาพ เป็นระบบ รวดเร็ว เช่น การนำคอมพิวเตอร์มาใช้ในสำนักงานเพื่อจัดเก็บเอกสารหรือค้นหาข้อมูล เป็นต้น
4. การใช้เทคโนโลยีช่วยในการขนส่ง เพื่อให้กระบวนการขนส่งสินค้าในการจัดจำหน่ายได้รวดเร็วขึ้น หรือขนส่งสินค้าและบริการไปถึงผู้บริโภคได้สะดวกรวดเร็วขึ้น

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วทน.
1. รายได้ลดลง ไม่มีความแน่นอน	ถ่ายทอดความรู้ในการสร้างอาชีพ การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการผลิตสินค้าแปรรูป
2. สินค้าไม่มีมาตรฐาน	การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ มาตรฐาน Q และ GAP
3. ช่องทางการจัดจำหน่ายไม่ครอบคลุม	เพื่อถ่ายทอดความรู้การสร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์ การสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ การสร้างกิจกรรมทางการตลาดของผลิตภัณฑ์จากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ
4. จำนวนเกษตรกรปลูกข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ มีจำนวน น้อยแปลง เนื่องจากผลผลิตต่ำ	ถ่ายทอดความรู้โมเดลการพัฒนาห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ และสร้างการรับรู้การพัฒนาวิสาหกิจชุมชนสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

โครงการต่อเนื่อง

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
ปีที่ 1 เตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน (2564) - การบริหารจัดการพื้นที่และการถ่ายทอดความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานการผลิตข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ เช่น Q และ GAP - การยกระดับผู้ผลิตเพื่อขอรับรองมาตรฐาน - การขอรับรองมาตรฐาน Q และ GAP	- วิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง ได้รับความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการบริหารจัดการพื้นที่ การแปรรูป และกิจกรรมทางการตลาด - มีจำนวนผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำจำหน่ายเพิ่มขึ้น - เกษตรกรได้รับการรับรองมาตรฐาน Q และ GAP	- จำนวนผู้รับบริการ 30 คน - ได้เทคโนโลยีการผลิตข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ เทคโนโลยีสภาวะการอบแห้งที่เหมาะสมในการตากข้าว และเทคโนโลยีกระบวนการบรรจุข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ รวมทั้งสิ้น 3 เทคโนโลยี - ชุมชนมีจำนวนผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำเพิ่มขึ้นร้อยละ 10 - ยกระดับข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำให้ได้รับการรับรองข้าวปลอดภัย ปลูกข้าวตามหลักเกณฑ์มาตรฐาน GAP หรือ อินทรีย์ หรือมาตรฐานการแปรรูปคัดบรรจุอินทรีย์ ผ่านการตรวจสอบคุณภาพข้าว ตามมาตรฐาน Q ไม่น้อยกว่า 5 แปลง

ปีที่ 2 การจัดทำโมเดลธุรกิจ - ถ่ายทอดความรู้การแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิตเชิงวิทยาศาสตร์ ชุมชนคิดเป็นทำเป็น สังเกตเป็น ยกระดับการผลิตสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ - สร้างบรรจุภัณฑ์ ออกแบบตราสินค้าที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และตรงกับความต้องการของผู้บริโภค - สร้างกิจกรรมทางการตลาดในยุคปกติใหม่ เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย ทั้ง Online และ Offline	- มีเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เหมาะสมกับการแปรรูปข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ - มีเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่เหมาะสมกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้จากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ - จำนวนบรรจุภัณฑ์ และตราสินค้า - จำนวนช่องทางการจัดจำหน่ายมากขึ้น	- ได้เทคโนโลยีการแปรรูป 2 เทคโนโลยี - มีผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์ เช่น ไรซ์น้ำตาลต่ำอบกรอบ หรือ กระจายทิพย์บ้านหลวง เป็นต้น - มีผลิตภัณฑ์แปรรูปจากผลพลอยได้การผลิตข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์ เช่น แกลบอัดแท่งเพื่อใช้ปลูกต้นไม้สำหรับคนเมือง หรือสครับส้นเท้าจากแกลบ หรือครีมบำรุงผิวจากรำข้าว เพื่อลดความหยาบกร้านของผิว เป็นต้น - มีบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูป และโลโก้ 2 ผลิตภัณฑ์ - ชุมชนมีช่องทางการจัดจำหน่ายที่สามารถจำหน่ายสินค้าได้ด้วยตัวเองทั้ง Online และ Offline ประกอบด้วยมีเพจ มีเทคนิคการเขียนเนื้อหา การโพสต์ข้อความให้ผู้บริโภคสนใจและตัดสินใจซื้อ - สร้างงานและรายได้ให้กับชุมชนท้องถิ่นอย่างยั่งยืน เพิ่มขึ้นร้อยละ 20
---	---	---

ปีที่ 3 การสร้างธุรกิจอย่างยั่งยืน - ถ่ายทอดองค์ความรู้โมเดลการพัฒนาห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ วิสาหกิจชุมชนทำนาคบ้านหลวงเป็นต้นแบบในการเรียนรู้ให้กับเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนอื่น ๆ - ถ่ายทอดองค์ความรู้โมเดลการพัฒนาห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำให้กับชุมชนอื่น ๆ - สร้างการรับรู้เพื่อพัฒนาวิสาหกิจชุมชนสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม	- โมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ วิสาหกิจชุมชนทำนาคบ้านหลวงเป็นต้นแบบในการเรียนรู้ - สร้างเครือข่ายของเกษตรกรผู้ทำนาข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำและขยายผลไปยังพื้นที่อื่น - ต้นแบบศูนย์การเรียนรู้ธุรกิจเพื่อสังคม	- ได้โมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ วิสาหกิจชุมชนทำนาคบ้านหลวงเป็นต้นแบบในการเรียนรู้ 1 โมเดล - สร้างเครือข่ายของเกษตรกรผู้ทำนาข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำและขยายผลไปยังพื้นที่อื่นอย่างน้อย 1 ชุมชน - จำนวนผู้เข้าร่วมการเรียนรู้เพื่อพัฒนาวิสาหกิจชุมชนสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม จำนวน 30 คน
---	---	---

7. วัตถุประสงค์ :

- 1) เพื่อถ่ายทอดความรู้ในการสร้างอาชีพ การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการผลิตสินค้าแปรรูป และการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ
- 2) เพื่อถ่ายทอดความรู้การสร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์ การสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ การสร้างกิจกรรมทางการตลาดของผลิตภัณฑ์จากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ
- 3) เพื่อถ่ายทอดความรู้โมเดลการพัฒนาห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ และสร้างการรับรู้การพัฒนาวิสาหกิจชุมชนสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

8. กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย.....วิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง อำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ชื่อผู้ประสานงาน...นายสนอง เทียนบุชา ... เบอร์โทร.....08 978 5813.....

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด..... GPS 14.276194.....ลองจิจูด..... 100.401917.....

9. ระยะเวลาดำเนินการ:วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

ปีที่	โครงการ/กิจกรรม	ระยะเวลา
1	โครงการบริหารจัดการพื้นที่นาข้าวดัดขึ้นน้ำตาลต่ำ ให้เป็นสัดส่วน อย่างเหมาะสมและถ่ายทอดองค์ความรู้ปลูกข้าวดัดขึ้นน้ำตาลต่ำ เพื่อสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้	เดือน พ.ย.64-ก.ย.65
2	- โครงการถ่ายทอดความรู้การแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิต อาหารเชิงวิทยาศาสตร์ ยกกระดับการผลิตสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่า การผลิตด้วย เทคนิคการจัดการสมัยใหม่ - โครงการสร้างต้นแบบและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์และออกแบบตราสินค้าที่แปรรูปจาก ส่วนประกอบของข้าวดัดขึ้นน้ำตาลต่ำ - โครงการสร้างกิจกรรมทางการตลาด เพิ่มช่องทางการจัด จำหน่าย ทั้ง Online และ Offline ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้าน การตลาดในยุคปกติใหม่	เดือน ต.ค.65-ก.ย.66
3	โครงการสร้างธุรกิจอย่างยั่งยืน ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการ พัฒนาโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัดขึ้นน้ำตาลต่ำของ วิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง เพื่อเป็นต้นแบบในการสร้าง ธุรกิจเพื่อสังคม	เดือน ต.ค.66-ก.ย.67

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain):

เชื่อมโยงกับแผนพัฒนาจังหวัด ปี 2566-2570

: ประเด็นการพัฒนาจังหวัดพระนครศรีอยุธยา : ประเด็นการพัฒนาที่ 3 สร้างฐานเศรษฐกิจมูลค่าสูงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมด้วยเทคโนโลยีนวัตกรรมและภูมิปัญญาอย่างสร้างสรรค์

: แผนงานที่ 3 ยกระดับการผลิตสินค้าและบริการมูลค่าสูง ภาคเกษตร อุตสาหกรรม การค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรมและภูมิปัญญาอย่างสร้างสรรค์

: วิสัยทัศน์จังหวัดพระนครศรีอยุธยา พัฒนาการผลิตภาคเกษตร อุตสาหกรรม การค้าและบริการ โดยใช้ นวัตกรรม และภูมิปัญญาที่สร้างสรรค์

: ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3 พัฒนาการผลิตภาคเกษตร อุตสาหกรรม การค้าและบริการ โดยใช้ นวัตกรรม และ ภูมิปัญญาที่สร้างสรรค์

กลยุทธ์ที่ 1 สร้างฐานเศรษฐกิจมูลค่าสูงที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมด้วยเทคโนโลยีนวัตกรรมและภูมิปัญญาอย่างสร้างสรรค์

แนวทางที่ 1 ยกระดับศักยภาพของกำลังคนทุกกลุ่ม ทุกช่วงวัย เพื่อดึงดูด ภาคเกษตร อุตสาหกรรม การค้าและบริการ

แนวทางที่ 2 ยกระดับการผลิตสินค้าและบริการมูลค่าสูง ภาคเกษตร อุตสาหกรรม การค้าที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมด้วยเทคโนโลยี นวัตกรรมและภูมิปัญญาอย่างสร้างสรรค์

แนวทางที่ 3 การจัดการห่วงโซ่อุปทานภาคการเกษตร อุตสาหกรรม การค้าและบริการ

ต้นน้ำ

- บริหารจัดการพื้นที่การปลูกนาข้าว สร้างอาชีพเพิ่มรายได้จากการปลูกข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ สร้างเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ และเพิ่มศักยภาพในการผลิตด้วยกระบวนการผลิต บริหารจัดการด้วยเทคนิคการจัดการที่ทันสมัย
- นำไปสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ Q และ GAP

กลางน้ำ

- นวัตกรรมแปรรูปเพิ่มมูลค่าส่วนประกอบของข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ จากผลิตภัณฑ์หลัก และผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้
- ออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า
- สร้างต้นแบบโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ

ปลายน้ำ

- ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ
- ผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ ที่เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน
- ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่มีมาตรฐาน
- บรรจุภัณฑ์และตราสินค้าเพื่อสร้างเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น

ศูนย์การเรียนรู้ห่วงโซ่คุณค่าและกิจกรรมทางการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน

โครงการพัฒนาโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดองขมิ้นน้ำตาลต่ำของวิสาหกิจชุมชน ทำนบบ้านหลวง อำเภอเสนา จังหวัดนครราชสีมา



11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

นำเสนอโมเดลธุรกิจ(Business Model Canvas) และแผนธุรกิจ(Business Plan) ในการพัฒนาสินค้าและบริการของผู้ประกอบการตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ อ่านเพิ่มเติมในบทที่ 6-

7)

8/11/2563 จอโครงการ: การพัฒนาโมเดลเพื่อใช้ดูแลผู้สูงอายุด้วยนวัตกรรมน้ำดื่มจากน้ำตาลจากโรงงานทำนํ้าตาล อำเภอนาหว้า จังหวัดบึงกาฬ

6. บัญชีรายการ - กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านนาหว้า - ภาครัฐ/หน่วยงาน - เกษตรกรผู้ปลูกผลไม้ - เกษตรกรผู้ปลูกผลไม้ - หอการค้าจังหวัดบึงกาฬ - บริษัท/ห้างหุ้นส่วน - ธนาคาร - ตลาดอาหารปลอดภัย - ห้างสรรพสินค้า - โรงงาน/ OEM - อาจารย์/ผู้เชี่ยวชาญ/ที่ปรึกษาทางการวิเคราะห์ข้อมูลและการออกแบบการตัดสินใจภายใต้การตัดสินใจ และแผนการตลาด	7. กิจกรรมหลัก - การผลิตน้ำตาลจากพืชไร่ตามมาตรฐาน G - การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำตาลจากพืชไร่ตามมาตรฐาน GMP เครื่องดื่ม "โพร" เครื่องดื่ม "โพร" - การแปรรูปจากโรงงานเพื่อทำน้ำดื่มจากน้ำตาลจากโรงงานทำน้ำตาล 8. ทรัพยากรหลัก - ขบวนการผลิตน้ำตาลจากพืชไร่ - เครื่องจักร/เครื่องมือ - บุคลากร/ผู้เชี่ยวชาญ - วัตถุดิบ/ส่วนผสม	1. คุณค่าของสินค้า - มีน้ำตาลจากพืชไร่ตามมาตรฐาน G - มีกระบวนการผลิตจากพืชไร่และเครื่องจักร - มีกระบวนการแปรรูปจากพืชไร่เพื่อทำน้ำดื่มจากน้ำตาลจากโรงงานทำน้ำตาล - มีกระบวนการแปรรูปจากพืชไร่เพื่อทำน้ำดื่มจากน้ำตาลจากโรงงานทำน้ำตาล	3. ความสัมพันธ์ลูกค้า - การติดต่อของร้านค้า/ร้านค้า/ร้านค้า - ร้านค้า/ร้านค้า/ร้านค้า - ร้านค้า/ร้านค้า/ร้านค้า - ร้านค้า/ร้านค้า/ร้านค้า 4. ช่องทางการจัดจำหน่าย Online - เว็บไซต์, ไลน์, ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน - QR Code บนบรรจุภัณฑ์ Off Line - ร้านค้า/ร้านค้า/ร้านค้า - ร้านค้า/ร้านค้า/ร้านค้า - ร้านค้า/ร้านค้า/ร้านค้า	2. กลุ่มลูกค้า - ผู้บริโภค/ร้านค้า/ร้านค้า - ผู้บริโภค/ร้านค้า/ร้านค้า - ผู้บริโภค/ร้านค้า/ร้านค้า - ผู้บริโภค/ร้านค้า/ร้านค้า
9. โครงสร้างต้นทุน (ข้อมูลประมาณการแบบละเอียด) - ขบวนการผลิตน้ำตาลจากพืชไร่ตามมาตรฐาน G 22 บาท การผลิตน้ำตาลจากพืชไร่ตามมาตรฐาน G				

แผนกลยุทธ์การพัฒนาผลิตภัณฑ์การแปรรูปจากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำของกลุ่มวิสาหกิจการทำน้าบ้านหลวง

แผนกลยุทธ์ทางธุรกิจของกาารวิเคราะห์ SWOT ของวิสาหกิจชุมชน "บ้านหลวง"

ปัจจัยภายนอก ปัจจัยภายใน	Opportunity (โอกาส) 1) กลุ่มคนรักสุขภาพเพิ่มขึ้น 2) ผลิตภัณฑ์มีความสะดวก ทานง่าย มีประโยชน์ต่อสุขภาพ 3) ผลิตภัณฑ์มีความสะดวก พกพาง่าย มีประโยชน์ต่อผู้บริโภครวม 4) ผู้บริโภคมีความใส่ใจสุขภาพสินค้า มากกว่า ราคา	Threats (อุปสรรค) 1) ลูกค้ายหรือผู้บริโภคโดยยังไม่รู้จักสินค้าแปรรูปจากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ มีน้ำตาลต่ำ เช่น "ไรซ์ เวิร์ม โดว์ทการ์" 2) ช่องทางการจำหน่าย
Strengths (จุดแข็ง) 1) ไม่มีคู่แข่งข้าง 2) ผลิตภัณฑ์เป็นออร์แกนิก และไม่ใส่สารกันเสีย ทำให้ปลอดภัยต่อผู้บริโภค เช่น "ไรซ์ เวิร์ม โดว์ทการ์" 3) เก็บได้นาน 1 ปี เช่น "แครกเกอร์"	SO จุดแข็งของสินค้าแปรรูปจากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ คือ ไม่มีคู่แข่งโดยตรง ทำให้มีอำนาจการ ขายในตลาดสูง เก็บรักษาได้นาน และพกพาสะดวก เช่น "แครกเกอร์" เป็นต้น	ST ประชาสัมพันธผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำให้เป็นที่รู้จัก กับกลุ่มเป้าหมายหลักอย่าง ต่อเนื่องทั้ง Offline และ Online และเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย
Weaknesses (จุดอ่อน) 1) ราคาต่อหน่วยสูงกว่าผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกัน เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์จากออร์แกนิก 2) ผู้บริโภคอาจเข้าใจผิดว่า การที่เก็บสินค้าไว้ได้นานนั้นเพราะ ใส่สารกันเสีย	WO ทำการประชาสัมพันธ์ไปยัง กลุ่มเป้าหมายหลักเพื่อให้ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ ให้เป็นที่รู้จักและส่งเสริมการขายด้วยโปรโมชั่น ลด ราคา เพื่อให้ลูกค้าตัดสินใจซื้อและเพิ่มโอกาสในการซื้อซ้ำ เป็นลูกค้า Loyalty ในอนาคต	WT เมื่อกลุ่มเป้าหมายหลักรู้จักสินค้า คุณสมบัติของสินค้า ที่จะได้รับลูกค้าที่ใส่ใจสุขภาพ ส่วนใหญ่จะเลือกซื้อสินค้าที่ ดูแลสุขภาพโดยไม่คำนึงถึงราคา ทำให้ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ เป็นที่ ต่อกองของลูกค้ายเป้าหมาย

12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart)

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

ถ่ายทอดความรู้การแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิตเชิงวิทยาศาสตร์ ชุมชนคิดเป็นทำเป็น สังเกตเป็น ยกระดับการผลิตสู่การผลิตเชิงพาณิชย์

- สร้างบรรจุภัณฑ์ ออกแบบตราสินค้าที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และตรงกับความต้องการของผู้บริโภค
- สร้างกิจกรรมทางการตลาดในยุคปกติใหม่ เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย ทั้ง Online และ Offline
- นำสู่การจดทะเบียนสินค้า OTOP ของจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
โครงการบริหารจัดการพื้นที่นาข้าวคันนี้ น้ำตาลต่ำ ให้เป็นสัดส่วนที่เหมาะสม และถ่ายทอดองค์ความรู้ปลูกข้าวคันนี้ น้ำตาลต่ำ เพื่อสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ - การบริหารจัดการพื้นที่และการ ถ่ายทอดความรู้ เทคโนโลยี เพื่อ นำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานการ ผลิตข้าวคันนี้น้ำตาลต่ำ เช่น Q หรือ GAP - การยกระดับผู้ผลิตเพื่อขอรับรอง มาตรฐาน - การขอรับรองมาตรฐาน Q หรือ GAP													201,660	อ.ศิริรัตน์ สัณยุตติ นายสนอง เทียน บุชา น.ส.สุธารัตน์ คง สุวรรณ ผศ.ชาญณรงค์ ศรีทรงเมือง และ ผศ.ฉวีวรรณ บุญ เรือง ผศ.ชาญณรงค์ ศรีทรงเมือง และ ผศ.ฉวีวรรณ บุญ เรือง	การบรรยายและ ลงมือปฏิบัติ สำรวจ บรรยาย จัดอบรม บรรยาย อบรม ตรวจสอบ ปัญหา ให้คำปรึกษา ลงมือปฏิบัติ
													18,660		
													173,00		
													10,000		

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
โครงการถ่ายทอดความรู้การแปรรูปด้วย นวัตกรรมการผลิตอาหารเชิง วิทยาศาสตร์ ยกระดับการผลิตสู่การผลิต เชิงพาณิชย์ และถ่ายทอดองค์ความรู้ เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่า การผลิตด้วย เทคนิคการจัดการสมัยใหม่					↔								150,000	พทป.ชลดา จัด ประกอบ และ อ.พิชานาถ เงินดี เจริญ/อาจารย์ จันทร์เพ็ญ บุตร ใส/อ.วิเชียร ดวง ศรีแสน ผศ.ภิญญาดา รื่น สุข ผศ.ศิริรัตน์ ลัษฏ์	การบรรยาย จัดอบรมและลง มือปฏิบัติ
โครงการสร้างต้นแบบและถ่ายทอดองค์ ความรู้ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์และ ออกแบบตราสินค้าที่แปรรูปจาก ส่วนประกอบของข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ						↔							50,000	ผศ.ศิริรัตน์ ลัษ ฏ์ ผศ.ภิญญาดา รื่น สุข อ.สุตาภัทร์ จันทร์ ประเสริฐ	การบรรยาย จัดอบรมและลง มือปฏิบัติ
โครงการสร้างกิจกรรมทางการตลาด เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย ทั้ง Online และ Offline ถ่ายทอด องค์ความรู้ด้านการตลาดในยุคปกติใหม่								↔					50,000	ผศ.ศิริรัตน์ ลัษ ฏ์ ผศ.ภิญญาดา รื่น สุข อ.สุตาภัทร์ จันทร์ ประเสริฐ	การบรรยาย จัดอบรมและลง มือปฏิบัติ

โครงการสร้างธุรกิจอย่างยั่งยืน ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำของวิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง เพื่อเป็นต้นแบบในการสร้างธุรกิจเพื่อสังคม													250,000	อ.ศิริรัตน์ สัยวุฒิ ผศ.ดร.ภิญญาดา รื่นสุข อ.สุตาภัทร์ จันทร์ประเสริฐ ผศ.ฉวีวรรณ บุญเรือง นายสนอง เทียนบุชา น.ส.สุภารัตน์ คงสุวรรณ	การบรรยาย จัดอบรมและลงมือปฏิบัติ
สรุปงบประมาณ													701,660		

⁴ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ด.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย(บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ
โครงการถ่ายทอดความรู้การแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิตอาหารเชิงวิทยาศาสตร์ยกระดับการผลิตสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าการผลิตด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่													(191,250)	ผศ.ศิริรัตน์ สัยวุฒิ นายสนอง เทียนบุชา ผศ.ชาญณรงค์ ศรีทรงเมือง และ ผศ.ฉวีวรรณ บุญเรือง	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ สำรวจ บรรยาย จัดอบรม
- การแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิตอาหารเชิงวิทยาศาสตร์ การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่															
- การสร้างต้นแบบและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์และออกแบบตราสินค้าที่แปรรูปจากส่วนประกอบของข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ															
- การสร้างกิจกรรมทางการตลาด เพิ่มช่อง															

ทางการจัดจำหน่าย ทั้ง Online และ Offline ถ่ายทอดองค์ ความรู้ด้านการตลาดใน ยุคปกติใหม่														81,250	ผศ.ศิริรัตน์ สัย วุฒิ ผศ.ดร.วิญญูดา รื่นสุข ดร.สุตาภัทร จันทระประเสริฐ	
														41,180	ผศ.ศิริรัตน์ สัย วุฒิ ผศ.ดร.วิญญูดา รื่น สุข ดร.สุตาภัทร จันทระประเสริฐ	การให้ คำปรึกษาและ ลงมือปฏิบัติ
														70,105		
สรุปงบประมาณ														191,250		

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี และคาดว่าจะนำไปใช้จริง จำนวน 10 ราย	คน	30 7	33 10	33 10
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด(ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	3	2	1
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	5	5	2
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	1	1	1
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1	2.90	1
อื่น ๆ				

14. หน่วยงานสนับสนุน

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุนโครงการ	ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ
คณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.สุพรรณภูมิ	วิทยากรและดำเนินการจัดกิจกรรม เทคโนโลยี
คณะเกษตรและเทคโนโลยีการเกษตร มทร.สุพรรณภูมิ	เทคโนโลยี
วิทยาลัยนครราชสีมา	วิทยากร และเทคโนโลยี
วิสาหกิจชุมชนบ้านหลวง อำเภอสอง จังหวัดแพร่ศรีอยุธยา	อาคารสถานที่ โรงสีข้าว แหล่งการเรียนรู้ และปราชญ์ท้องถิ่น การประสานงาน และสถานที่ในการถ่ายทอด
องค์กรบริหารส่วนตำบลบ้านหลวง อำเภอสอง จังหวัดแพร่ศรีอยุธยา	วิทยากร และแหล่งสนับสนุนข้อมูลด้านชุมชนในท้องถิ่น
เกษตรอำเภอ อำเภอสอง จังหวัดแพร่ศรีอยุธยา	วิทยากร และแหล่งสนับสนุนข้อมูลองค์ความรู้ชุมชน

15. ผลกระทบ

(แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดขึ้นกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ)

- ข้าวสารตรรชนีน้าตาลต่ำ ราคาขายส่งพ่อค้าคนกลางเฉลี่ยกิโลกรัมละ 22 บาท กำลังการผลิตโดยรวมของชุมชน กลุ่มวิสาหกิจบ้านนาหลวง เท่ากับ 20,000 กิโลกรัม ต่อปี เท่ากับรายได้ 440,000 บาทต่อชุมชน หากทำการบรรจุถุงเพื่อเพิ่มมูลค่าจะสามารถเพิ่มราคาขายได้อีก 10 – 15 โดยมีต้นทุนการบรรจุหีบห่อกิโลกรัมละ 3 บาทโดยไม่รวมค่าขนส่ง และเป้าหมายของโครงการคือการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าให้กับสินค้าที่ผลิตจากข้าวตรรชนีน้าตาลต่ำ ประกอบด้วย
 - ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม ใช้ต้นทุนการผลิตจากข้าวจำนวน 1กก.จะได้เครื่องดื่มจำนวน 15 ขวด เฉลี่ยต้นทุนรวมเฉลี่ยขวดละ 8 บาท จำหน่ายขวดละ 15 บาท ได้กำไรขวดละ 7 บาท ดังนั้นข้าว 1 กก. สามารถแปรรูปเป็นสินค้า เครื่องดื่มและสร้างกำไรได้เป็น 105 บาทต่อ 1 กิโลกรัม เช่น หาก 1 ปี ผลิตและจำหน่ายได้จำนวน 5,000 ขวด $\times 7 = 35,000$ จากข้าว 333 กก. $\times 22 = 7,326$ จะมีกำไร มากกว่าการขายข้าวถึง 27,674 บาท เป็นต้น
 - ผลิตภัณฑ์เกลบอัดแท่ง ซึ่งเป็นของเหลือทิ้งจากการผลิต เกษตรกรขายเกลบในราคาส่งเพื่อใช้ในโรงงานผลิตน้ำแข็งและร้านขายต้นไม้ในราคาเฉลี่ย กิโลกรัมละ 3 บาท หากนำมาแปรรูปเป็นเกลบอัดแท่ง เพิ่มส่วนผสมเป็นปุ๋ยชีวภาพ และบรรจุอัดลงถุงหิ้ว เฉลี่ยต้นทุนรวมต่อ 1 กก. เท่ากับ 5 บาท และจำหน่ายได้ถุงละ 15 บาท จะได้กำไรต่อกิโลกรัมเท่ากับ 10 บาท
 - ขายข้าวสารยกกระสอบให้พ่อค้าคนกลางจำนวน 10,000 กิโลกรัม $\times 22$ เป็นเงิน 220,000 บาท
 - ขายข้าวสารบรรจุถุง โดยพัฒนาให้มีการผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพ เพื่อจำหน่ายในช่องทางการตลาดต่างๆ จำนวน 8,000 กิโลกรัม $\times 35$ บาท เป็นเงิน 280,000 บาท
 - ผลิตภัณฑ์- กระยาทิพย์บ้านหลวง” จากข้าวสารจำนวน 2,000 กก. $\times 15$ ขวด $\times 7$ บาท เป็นเงิน 210,000 บาท (ราคาส่งต่อ 50 ถุงๆละ 13 บาท)
 - ผลิตภัณฑ์เกลบอัดแท่งผสมปุ๋ยชีวภาพ ราคาขายปลีกกก.ละ 10 บาท ราคาส่งต่อ 100 กก.ๆละ 8 บาท โดยสามารถใช้เกลบได้จากการสีข้าวทุกชนิด ผลผลิตเฉลี่ยรวม 2,000 กก. $\times 8$ เท่ากับ 16,000 บาท
- รวมรายได้หลังการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เท่ากับ 726,000 บาท
- ประมาณการรายได้ จาก ผลผลิตข้าวโดยรวมของชุมชนเท่ากับจำนวน 20,000 กิโลกรัม
- จากเดิม มีรายได้จากการขายข้าวสารยกกระสอบรวม 440,000 บาทและสามารถเพิ่มจำนวนผลิตภัณฑ์และมีการจำหน่ายสินค้าได้เป็น 726,000 บาท เพิ่มขึ้นถึง 286,000 คิดเป็น 60.60 %
- สามารถยกระดับคุณภาพชีวิตและสร้างรายได้ให้สมาชิกในวิสาหกิจชุมชน ทำให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า 726,000 บาท ของสมาชิกในวิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง คิดเป็นผลตอบแทนจากการลงทุนในโครงการ

$$B/C \text{ ratio} = 726,000/250,000 = 2.90$$

- ชุมชนสามารถบริหารจัดการการจำหน่ายสินค้าได้ด้วยตัวเอง มีสินค้าและช่องทางในการจำหน่าย มีแนวความคิดการแปรรูปอย่างสร้างสรรค์อย่างไม่หยุดนิ่ง ส่งผลให้มีอาชีพเสริมเพิ่มรายได้ให้มากขึ้น และมีคุณภาพชีวิตดีขึ้น
- ลดรายจ่าย** (แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ประกอบการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้ในการประกอบธุรกิจ)

ลดรายจ่ายเรื่องสารเคมีควบคุมศัตรูพืช ร้อยละ 10

15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรดระบุ

- ชุมชนเกิดการสร้างงานของคนในชุมชน กลุ่มวิสาหกิจมีความแข็งแกร่งมากขึ้น และสามารถส่งเสริมสนับสนุนให้ลูกหลานของคนในชุมชนมีรายได้จากการขายสินค้าของชุมชน มีการสืบสานองค์ความรู้จากท้องถิ่นให้ยั่งยืนโดยสามารถปรับตัวเข้ากับสิ่งแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงได้ รวมถึงการมีเครือข่ายทั้งภาครัฐและเอกชน เช่น เกษตรอำเภอ องค์การบริหารส่วนตำบล องค์การบริหารส่วนจังหวัด มหาวิทยาลัยฯ ร้านค้า บริษัท ช่องทางทางการตลาดในแอปพลิเคชันออนไลน์ต่าง ๆ มากขึ้น

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น)

- คนในชุมชนเกิดความรัก ความหวงแหนองค์ความรู้ของท้องถิ่น และมีความภาคภูมิใจในการเป็นเกษตรกรที่คำนึงถึงมาตรฐานทางการผลิตที่ปราศจากสารเคมี การให้ความใส่ใจต่อผู้บริโภคโดยคำนึงถึงจริยธรรมในการเป็นนักธุรกิจที่ดีโดยอาศัยโมเดลในการพัฒนาเป็นธุรกิจเพื่อสังคม
- เกษตรกรใช้หลักการปลูกข้าวปลอดสารเคมี ทำให้เกษตรกรมีสุขภาพดีห่างไกลจากสารเคมี
- ผู้บริโภคได้บริโภคสินค้าที่มีมาตรฐานในการผลิต และปลอดภัยจากสารเคมี

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน

จำนวนทั้งสิ้น 701,660บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ. 2564 จำนวน 201,660บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. 2565 จำนวน 250,000บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. 2566จำนวน 250,000บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

(คำอธิบาย : แจกแจงเฉพาะปีงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุน โดยให้แจกแจงรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนิน

โครงการรายกิจกรรมที่ตรงกับข้อ 12.2 โดยจัดทำ เป็นงบต้นทุน [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น] โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 201,600 บาท ประกอบด้วย

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานโครงการถ่ายทอดความรู้การแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิตอาหารเชิงวิทยาศาสตร์ ยกระดับการผลิตสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่า การผลิตด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่

กิจกรรมที่ 1

- ค่าใช้จ่ายกิจกรรมการแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิตอาหารเชิงวิทยาศาสตร์ ยกระดับการผลิตสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่า การผลิตด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
- จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิตอาหารเชิงวิทยาศาสตร์ - จัดถ่ายทอดเทคโนโลยีการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้ - เทคโนโลยีและนวัตกรรมกระบวนการผลิตด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่	ค่าอาหารกลางวัน	33 คน * 3 ครั้ง	60	5,940
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 33 คน * 3 ครั้ง	30	5,940
	ค่าตอบแทนวิทยากร	3 ชม. * 1 คน * 3 ครั้ง	1,200	10,800
	ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย	3 ชม. * 3 คน * 3 ครั้ง	300	8,100
	ค่าเอกสารการฝึกอบรม	1 คัน * 3 ครั้ง	2,500	7,500
	ค่าวัสดุที่ใช้ในการอบรมการผลิตอาหาร เช่น ข้าว กข 43 น้ำตาล น้ำสะอาด หัวเชื้อ ธัญพืช เป็นต้น	33 ชุด * 3 ครั้ง	30	2,970
	ค่าวัสดุที่ใช้ในการอบรมทำแกลบอัดแท่ง	1 ครั้ง		10,000
	ค่าจ้างเหมาจัดทำต้นแบบผลิตภัณฑ์ข้าวกระยาทิพย์			
	ค่าจ้างเหมาจัดทำต้นแบบผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้ถ่านจากแกลบอัดแท่ง	1 ครั้ง		10,000
		1 ครั้ง		10,000
สรุปงบประมาณกิจกรรม 1				81,250

หมายเหตุ : ขอถัวเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ

กิจกรรมที่ 2

- - ค่าใช้จ่ายการการรสร้างต้นแบบและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์และออกแบบตราสินค้าที่แปรรูปจาก ส่วนประกอบของข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
- จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ข้าวกระยาทิพย์ - จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลพลอยได้ถั่วเหลือง - จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีตราสินค้าที่แปรรูปจากส่วนประกอบของข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ	ค่าอาหารกลางวัน	33 คน * 3 ครั้ง	60	5,940
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ*33 คน * 3 ครั้ง	30	5,940
	ค่าตอบแทนวิทยากร	3 ชม. *3 คน* 3 ครั้ง	300	8,100
	ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย	1 คัน* 3 ครั้ง	2,500	7,500
	ค่าเอกสารการฝึกอบรม	33 ชุด * 3 ครั้ง	30	2,700
	ค่าจ้างเหมาการทำบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ (ข้าวกระยาทิพย์) ค่าจ้างเหมาการทำบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้ต้นแบบ (ถั่วเหลืองอัดแท่ง)			5,000 6,000
สรุปงบประมาณกิจกรรม 2				41,180

หมายเหตุ : ขออภัยเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ

กิจกรรมที่ 3

- ค่าใช้จ่ายในการสร้างกิจกรรมทางการตลาด เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย ทั้ง Online และ Offline ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการตลาดในยุคปกติใหม่

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
- จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายแบบ Online	ค่าอาหารกลางวัน	33 คน * 3 ครั้ง	60	5,940
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 33 คน * 3 ครั้ง	30	5,940
	ค่าตอบแทนวิทยากร	3 ชม. * 1 คน * 3 ครั้ง	1,200	10,800
- จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายแบบ Offline	ค่าตอบแทนวิทยากร	3 ชม. * 3 คน * 3 ครั้ง	300	8,100
	ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย	1 คัน * 3 ครั้ง	2,500	7,500
	ค่าเอกสารการฝึกอบรม	33 ชุด * 3 ครั้ง	30	2,700
- จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีสร้างกิจกรรมทางการตลาดในยุคปกติใหม่	ค่าจ้างเหมาการพัฒนาช่องทางการจำหน่าย			6,000
	ค่าจัดทำรูปเล่มรายงานและประเมินผลโครงการ			2,715
	สมทบเข้า มทร.สุพรรณภูมิ			19,125
สรุปงบประมาณกิจกรรม 3				68,820
สรุปงบประมาณกิจกรรม 1-3				191,250

หมายเหตุ : ขอถัวเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ

หมายเหตุ

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

* ทั้งนี้ ในขั้นตอนการทำแปลงสาธิต – มีกระบวนการดำเนินงานดังนี้

1. อบรมให้ความรู้ทั่วไปในการผลิตพืช ตั้งแต่เตรียมดินถึงการเก็บเกี่ยว การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว
2. การการผลิตพืชปลอดภัยตามมาตรฐานจีเอพีและเกษตรอินทรีย์

3. เทคโนโลยีในการผลิตพืชปลอดภัย เช่นเทคโนโลยีการใช้ปุ๋ยตามค่าวิเคราะห์ดิน การผลิตและการใช้จุลินทรีย์ในการผลิตพืช เป็นต้น
4. การตลาดหัวปลอดภัยตามมาตรฐานจีเอพี
5. รับสมัคร และคัดเลือกเกษตรกร กลุ่มเกษตรกร หรือผู้ประกอบการด้านการผลิตพืชและปุ๋ย ที่สนใจเข้าร่วมโครงการขอรับรองมาตรฐาน

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล: ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม ผ่าน google form <https://forms.gle/8a1SghvTppQorXFP9>
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ ผ่าน google form <https://forms.gle/gciEhebxRfiRMWhV7>
- (4) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ
- (5) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือส่งจากหน่วยงาน ไม่เกิน 30 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (30 กันยายน) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย
- (6) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนามในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18.การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริรัตน์ สัยวุฒิ)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง**ผู้ช่วยคณบดี คณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ

ประวัติหัวหน้าโครงการ

- 1.ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวศิริรัตน์ สัยวุฒิ
 ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Miss Sirirat Saiyawut
 ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์
 เวลาที่ใช้ทำวิจัย (15 ชม : สัปดาห์)



2.หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)

-สาขาวิชาการจัดการ คณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ

-เบอร์โทรศัพท์ 08 6506 3678

e-mail: Saiyawut@gmail.com, Saiyawut@rmutsb.ac.th

3.ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	ปีที่ศึกษา	สาขาวิชา	ชื่อสถานศึกษา/ประเทศ
กำลังศึกษา ปริญญาเอก	2563	บริหารธุรกิจ	มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระ บรมราชูปถัมภ์
ปริญญาโท	2559	บริหารธุรกิจ - การตลาด	มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
ปริญญาโท	2552	บริหารธุรกิจ - การบัญชี	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ
ปริญญาตรี	2542	บริหารธุรกิจ - การตลาด	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วช.วาสุกรี

4.สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ

ลำดับ	ความเชี่ยวชาญ	โปรแกรบรรายละเอียด
1.	สร้างอาชีพ สร้างผู้ประกอบการรายใหม่	โครงการพัฒนาผู้ประกอบการใหม่ (Start Up) ปี 2559 ของ สสว. ธนาคาร SME สมาพันธ์เอส เอ็ม อี ไทย และ มทร.สุวรรณภูมิ
2.	การบริหารจัดการทางการเกษตร	โครงการขยายเครือข่ายความร่วมมือธนาคารความหลากหลายทางชีวภาพระดับชุมชนหรือ Community BioBank พื้นที่ภาคกลาง
3	การจัดการอุตสาหกรรม	โครงการ Pre-talent Mobility

5.ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำการวิจัยว่า เป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละผลงานวิจัย

6.งานวิจัย

6.1. หัวหน้าโครงการ : การสร้างอาชีพเกษตรแบบผสมผสาน : ทางรอดวิกฤติเศรษฐกิจด้วยแนวทางวิสาหกิจชุมชน ในพื้นที่ตำบลทางพระ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง สวพ. มทร.สุวรรณภูมิ ปี 2564

6.2 หัวหน้าโครงการ : พลิกฟื้นพืชเขาคายให้ขยายสู่ชุมชน สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจฐานชีวภาพ (Bedo) ปี 2564

6.3 หัวหน้าโครงการ : สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับต้นกล้วยด้วยผลิตภัณฑ์ใหม่ในโฮมสเตย์จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และจังหวัดอ่างทอง เป็นหัวหน้าโครงการ งบประมาณกองทุนส่งเสริมงานวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ปีงบประมาณ 2562 (ระยะเวลา 1 ปี 5 เดือน ตั้งแต่ตุลาคม 2562 – มีนาคม 2564)

การเผยแพร่ผลงาน อยู่ระหว่างการตีพิมพ์ วารสารในฐาน Scopus Q 3

หน่วยงานที่นำไปใช้ประโยชน์ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแห วิสาหกิจชุมชนกล้วยแผ่นอบมัน ตำบลบ้านแห อำเภอเมือง จังหวัดอ่างทอง

6.4 แนวทางการสร้างผู้ประกอบการสำหรับผู้พิการ ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

หัวหน้าโครงการ งบประมาณกองทุนส่งเสริมงานวิจัย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ปีงบประมาณ 2560 (ระยะเวลา 2 ปี ตั้งแต่ตุลาคม 2560 – กันยายน 2563) เผยแพร่ในฐาน TCI กลุ่ม 1 วารสารบริหารธุรกิจ เศรษฐศาสตร์ และการสื่อสาร ปีที่ 16 ฉบับที่ 1 (2021) : มกราคม-เมษายน 2564 หน้า 77 – 102.

หน่วยงานที่นำไปใช้ประโยชน์ ชมรมผู้พิการตำบลเจ้าเจ็ด อำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และศูนย์บริการคนพิการจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

6.5 การประเมินหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

หัวหน้าโครงการ งบประมาณวิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ปีงบประมาณ 2557 (ระยะเวลา 1 ปี ตั้งแต่ตุลาคม 2557 – กันยายน 2558) เผยแพร่ในฐาน TCI กลุ่ม 2 วารสารวิชาการ มทร.สุวรรณภูมิ (มนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์) ปีที่ 1 ฉบับที่ 2 (2016) : กรกฎาคม-ธันวาคม 2559 หน้า 173 – 190.

หน่วยงานที่นำไปใช้ประโยชน์ หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

6.6 ความคิดเห็นของประชาชนที่มีต่องานเทศกาลตรุษจีนกรุงเก่า อยุธยาามหามงคล ครั้งที่ 6 ประจำปี 2555 **ผู้ร่วมโครงการวิจัย** งบประมาณทุนวิจัยของสมาคมไทยจีนกรุงเก่า (ศาลเจ้าพ่ออู๋ย) จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ปีงบประมาณ 2555 (ระยะเวลา 4 เดือน ตั้งแต่มกราคม 2555 – เมษายน 2555)

หน่วยงานที่นำไปใช้ประโยชน์ สมาคมไทยจีนกรุงเก่า (ศาลเจ้าพ่ออู๋ย)

6.7 ปัจจัยสำคัญของแรงจูงใจที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกเข้าฝึกอาชีพของผู้พิการในประเทศไทย **หัวหน้าโครงการวิจัย** งบประมาณส่วนตัว (ระยะเวลา 1 ปี 5 เดือน ตั้งแต่สิงหาคม 2560 – มกราคม 2562) เผยแพร่ในฐาน TCI กลุ่ม 1 วารสารบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปีที่ 14 ฉบับที่ 1 (2020) : มกราคม-เมษายน 2563 หน้า 159 – 175.

หน่วยงานที่นำไปใช้ประโยชน์ บริษัท พิตับบลิวดี เอาร์ทซอส เมเนจเม้นท์ จำกัด

6.8 การลดต้นทุนสินค้าคงคลัง : กรณีศึกษาบริษัท เออาร์ จำกัด

หัวหน้าโครงการวิจัย งบประมาณบริษัท เออาร์ จำกัด (ระยะเวลา 1 ปี 5 เดือน ตั้งแต่พฤษภาคม 2559 – สิงหาคม 2559) เผยแพร่ใน: การประชุมวิชาการระดับชาติ “วลัยลักษณ์” ครั้งที่ 11 (หน้า 200). นครศรีธรรมราช: WU.

หน่วยงานที่นำไปใช้ประโยชน์ บริษัท เออาร์ จำกัด

6.9 อิทธิพลของภาวะการเป็นผู้นำในผู้บริหารและพฤติกรรมของบุคลากรที่มีต่อการบริหารความขัดแย้งของบุคลากร กรณีศึกษา: มหาวิทยาลัย

หัวหน้าโครงการ งบประมาณส่วนตัว (ระยะเวลา 1 ปี 3 เดือน ตั้งแต่ มิถุนายน 2562 – ธันวาคม 2562) เผยแพร่ในรายงานการประชุมวิชาการบัณฑิตศึกษาระดับชาติ ครั้งที่ 17 วันที่ 28-29 ธันวาคม 2563 ณ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดโดยสมาคมรัฐศาสตร์แห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยบัณฑิตศึกษาด้านการจัดการ มหาวิทยาลัยศรีปทุม ส่วนบัณฑิตศึกษา โรงเรียนเสนาธิการทหารบก และเครือข่ายส่งเสริมการวิจัยทางมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, หน้า 37 – 48.

หน่วยงานที่นำไปใช้ประโยชน์ กองบริหารทรัพยากร ศูนย์วาสุกรี

- 6.10 แนวทางการประหยัดพลังงานไฟฟ้าของที่ทำการไปรษณีย์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา
หัวหน้าโครงการ งบประมาณส่วนตัว (ระยะเวลา 1 ปี 3 เดือน ตั้งแต่ มิถุนายน 2562 – ตุลาคม 2561)
 เผยแพร่ในรายงานการประชุมวิชาการบัณฑิตศึกษาระดับชาติ ครั้งที่ 16 วันที่ 28-29 ธันวาคม 2562 ณ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จัดโดยสมาคมรัฐศาสตร์แห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยบัณฑิตศึกษาด้านการจัดการ มหาวิทยาลัยศรีปทุม ส่วนบัณฑิตศึกษา โรงเรียนเสนาธิการทหารบก และเครือข่ายส่งเสริมการวิจัยทางมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์, หน้า 24 – 32.

หน่วยงานที่นำไปใช้ประโยชน์ ที่ทำการไปรษณีย์ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

- 6.11 Factors Influencing Company's Logistics Performance in Industrial Area, Phra Nakhon Si Ayutthaya Province.

หัวหน้าโครงการ งบประมาณสถาบันวิจัยและพัฒนา สนับสนุนการเผยแพร่ผลงาน (ระยะเวลา 1 ปี 3 เดือน ตั้งแต่ มิถุนายน 2560 – ตุลาคม 2561)

เผยแพร่ใน Sirirat Saiyawut. (2018). Factors Influencing Company's Logistics Performance in Industrial Area, Phra Nakhon Si Ayutthaya Province, Thailand. *The International Conference for Multiple Academic Disciplines "Research in the Millennium". 18th* (pp 892-904). Zurich: GBRJ's.

หน่วยงานที่นำไปใช้ประโยชน์ อุตสาหกรรมจังหวัดพระนครศรีอยุธยา

- 6.12 การลดความสูญเสียในกระบวนการผลิตอิฐด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่

หัวหน้าโครงการวิจัย ทนส่วนตัว

เผยแพร่ใน ศิริรัตน์ สัยวุฒิ, พรเทพ แก้วเชื้อ, กอบชัย เมฆดี, วัลลภาภรณ์ เล้าสกุล และ สุตาภรณ์ จันทร์ประเสริฐ. (2561). การลดความสูญเสียในกระบวนการผลิตอิฐด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่. ใน: *การประชุมวิชาการระดับชาติ "วลัยลักษณ์" ครั้งที่ 10* (หน้า 173-180). นครศรีธรรมราช: WU.

หน่วยงานที่นำไปใช้ประโยชน์ โรงงานอุตสาหกรรมผลิตอิฐ ภูมิศึกษา

งานบริการทางวิชาการ

3.3.1 บริการทางวิชาการแก่ชุมชน (เฉลี่ย 3 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)

ปี 2564

- คณะทำงานโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) ณ เทศบาลเมืองเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและ

นวัตกรรม, สำหรับระยะเวลา 1 ธันวาคม พ.ศ. 2563- 30 ธันวาคม 2564 ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ เลขที่ 1459/2563

- คณะทำงานโครงการส่งเสริมผลิตภัณฑ์ชุมชน ณ ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านของพ่อ ตำบลภูเขาทอง อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ของคณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ มทร.สุวรรณภูมิ, สำหรับระยะเวลา 1 - 30 เมษายน 2564 ตามคำสั่งคณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ เลขที่ 81/2564
- คณะกรรมการตัวแทนศูนย์สอบ ในการจัดสอบทางการศึกษาระดับชาติ ด้านอาชีวศึกษา (V-NET) ระดับชั้น ประกาศนียบัตรวิชาชีพ 3 ประจำปีการศึกษา 2563 วันที่ 5 เมษายน 2564 ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ เลขที่ 10/2564

ปี 2563

- หัวหน้าโครงการ/กิจกรรมที่สนับสนุนการพัฒนา ที่ส่งผลให้สร้างรายได้เพิ่ม เพื่อการยกระดับเป็นชุมชนอุดมสุขดีเด่น ณ ชุมชนไทรน้อย (บ้านมอญ) หมู่ที่ 6 ตำบลไทรน้อย อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ของธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สำนักงานจังหวัดพระนครศรีอยุธยา, สำหรับระยะเวลา มกราคม พ.ศ. 2563- มีนาคม 2563 ตามบันทึกธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร เลขที่ อย 003 (จ)/355 ลงวันที่ 19 มกราคม 2563
- คณะกรรมการตัวแทนศูนย์สอบ ในการจัดสอบทางการศึกษาระดับชาติ ด้านอาชีวศึกษา (V-NET) ประจำปีการศึกษา 2562 ในวันที่ 25 - 26 มกราคม 2563 ตามคำสั่งศูนย์สอบทางการศึกษาระดับชาติ ด้านอาชีวศึกษา (V-NET) ศูนย์พระนครศรีอยุธยา วาสกรี ที่ 1/2562

ปี 2562

- นักวิจัย, ที่ปรึกษาเบื้องต้น และที่ปรึกษาเชิงลึก โครงการศูนย์ให้บริการ SMEs ครอบคลุม และ SMEs Coach ของ สสว. กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม พ.ศ. 2562, สำหรับระยะเวลา สิงหาคม - ตุลาคม 2562 ตามใบรายงานการให้คำปรึกษาแนะนำกิจกรรม Train the Coach ปี 2562 และตามบันทึกสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ลงวันที่ 4 กันยายน 2562
- คณะกรรมการตัวแทนศูนย์สอบ ในการจัดสอบทางการศึกษาระดับชาติ ด้านอาชีวศึกษา (V-NET) ประจำปีการศึกษา 2561 ตามคำสั่งศูนย์สอบทางการศึกษาระดับชาติ ด้านอาชีวศึกษา (V-NET) ศูนย์พระนครศรีอยุธยา วาสกรี ที่ 1/2561 ลงวันที่ 31 สิงหาคม 2561

ปี 2561

- นักวิจัย, ที่ปรึกษาเชิงลึก โครงการพัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้และของตกแต่ง ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมในพื้นที่จังหวัดชัยนาท งบประมาณกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม, สำหรับระยะเวลา สิงหาคม พ.ศ. 2561 - พฤศจิกายน 2561 ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ เลขที่ 1446/2561

ปี 2560

- นักวิจัย/คณะทำงานโครงการพัฒนาแผนธุรกิจของทรัพย์สินทางปัญญาผลงานวิจัย นวัตกรรมผลิตภัณฑ์เพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรให้เป็นที่ยอมรับของสังคม พื้นที่อำเภอบางบาล จังหวัดพระนครศรีอยุธยา (ยุทธศาสตร์ที่ 5 ของมหาวิทยาลัย) ของ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ, สำหรับระยะเวลา กันยายน 2559 – ตุลาคม 2560

ปี 2559

- นักวิจัย, ที่ปรึกษาเชิงลึกการวางแผนธุรกิจโครงการพัฒนาผู้ประกอบการใหม่ Start up ปี 2559 ของธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมแห่งประเทศไทย (ธพว.) และสมาพันธ์เอสเอ็มอีไทย ด้วยการดำเนินโครงการสร้างผู้ประกอบการใหม่เชิงสร้างสรรค์และนวัตกรรม (Start-up) ให้กับผู้ประกอบการใหม่ เขตพื้นที่จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ปทุมธานี นนทบุรี และจังหวัดแพร่ เพื่อผลักดันให้เป็นวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, สำหรับระยะเวลา กรกฎาคม 2559 – กันยายน 2560 ตามคำสั่งมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ เลขที่ 518/2559

2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยนดา รื่นสุข

ประวัติและผลงาน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยนดา รื่นสุข

1. ประวัติส่วนตัว

ชื่อ ☐ นาย ☒ นาง ☐ นางสาว...ปิยนดา..... นามสกุล...รื่นสุข.....

เพศ ☐ ชาย ☒ หญิง เกิดวันที่8..... เดือน...มิถุนายน..... พ.ศ.2514.....อายุ50..... ปี

บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ 3160100026340... ออกโดย...จังหวัดปทุมธานี.. วันที่หมดอายุ...7 มิถุนายน 2569.

เชื้อชาติ.....ไทย ... สัญชาติ.....ไทย..... สถานภาพ ☐ โสด ☒ สมรส ☐ หม้าย

ที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้/ที่อยู่ปัจจุบัน อยู่บ้านเลขที่...11/426..... หมู่ที่...1... หมู่บ้านนริศรา..... ซอย.....37..... ถนน.....

รังสิต นครนายก..... ตำบล/แขวงบึงนาราง..... อำเภอ/เขต.....ธัญบุรี จังหวัด.....ปทุมธานี..... รหัสไปรษณีย์ 12110 โทรศัพท์.....084-901-8338

โทรสาร.....-..... มือถือ.....084-901-8338..... E-mail...pinyada1234@hotmail.com

2. สถานภาพการทำงานปัจจุบัน

ชื่อหน่วยงาน.....คณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

ตำแหน่งงาน.....ผู้ช่วยศาสตราจารย์...และอาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต ศูนย์วสสุกรี

บ้านเลขที่...19..... หมู่ที่...3... หมู่บ้าน-..... ซอย.....-..... ถนน.....อุทัย

ตำบล/แขวง ... ท่าวาสสุกรี..... อำเภอ/เขต พระนครศรีอยุธยา จังหวัด...พระนครศรีอยุธยา รหัสไปรษณีย์ 14130

โทรศัพท์035324179..... โทรสาร035242213 มือถือ..... 084-901-8388 ...

E-mail..... pinyada1234@hotmail.com ระยะเวลาที่ทำงาน.....5..... ปี

ประสบการณ์ทางด้านการบริหาร (ตั้งแต่อดีต - ปัจจุบัน)

วัน เดือน ปี	ตำแหน่งบริหาร
พ.ศ.๒๕๕๖ - ๒๕๕๗	อาจารย์ประจำคณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเซีย
	อาจารย์พิเศษโรงเรียนกองทัพบกอุปถัมภ์ ช่างกล ขส.ทบ.
พ.ศ.๒๕๕๗ - ๒๕๕๘	อาจารย์ประจำคณะบริหารธุรกิจ สาขาวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยปทุมธานี
พ.ศ.๒๕๕๐ - ๒๕๕๓	หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการ คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี
พ.ศ.๒๕๕๒ - ๒๕๕๓	อาจารย์พิเศษคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา

พ.ศ.๒๕๕๖ – ๒๕๕๘	- รองคณบดีบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น - อาจารย์ผู้สอน หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น - ผู้ช่วยเลขานุการบริษัท เวิลด์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด (มหาชน)
พ.ศ.๒๕๕๘ – ๒๕๖๐	อาจารย์พิเศษหลักสูตรบัณฑิตศึกษามหาวิทยาลัยเวสเทิร์นและมหาวิทยาลัยปทุมธานี
พ.ศ.๒๕๕๘ – ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำคณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ สาขาวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ศูนย์วาสุกรี ประธานหลักสูตรและอาจารย์ประจำหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ศูนย์วาสุกรี
พ.ศ.๒๕๖๐-ปัจจุบัน	กองบรรณาธิการวารสารวิชาการ วิทยาลัยนครราชสีมา

3. ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา	ปีที่จบการศึกษา	สาขาวิชา	ชื่อสถานศึกษา/ประเทศ
ปริญญาเอก	2557	บริหารธุรกิจดุษฎีบัณฑิต	มหาวิทยาลัยปทุมธานี
ปริญญาโท	2547	บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต	มหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเซีย
ปริญญาตรี	2545	การจัดการทั่วไป	สถาบันราชภัฏพระนคร

4. ความเชี่ยวชาญ/การเป็นวิทยากร

ลำดับ	ความเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
1	สาขาบริหารธุรกิจ – การจัดการ	-การเขียนแผนธุรกิจ การเป็นกรรมการตัดสินการแข่งขันเขียนแผนธุรกิจ การเป็นที่ปรึกษาการเขียนแผนธุรกิจ -การบริหารเชิงกลยุทธ์ การวิเคราะห์กลยุทธ์ -การบริหารทรัพยากรมนุษย์
2	สาขาบริหารธุรกิจ – การตลาด	แผนการตลาด การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตลาดออนไลน์ การเป็นวิทยากรในการพัฒนาตลาดวิสาหกิจชุมชนของสำนักงานพาณิชย์ จังหวัด ลพบุรีและสระบุรี

3	การสร้างผู้ประกอบการรายใหม่	ที่ปรึกษาผู้ประกอบการรายใหม่ในโครงการพัฒนาผู้ประกอบการใหม่ (Start Up) ปี 2559 ของ สสว. ธนาคาร SME สมพันธ์เอส เอ็ม อี ไทย และ มทร. สุวรรณภูมิ
---	-----------------------------	--

5. ประวัติด้านการพัฒนา/ยกระดับสินค้าโอท็อป

ลำดับ	รายการ	หน่วยงาน	ปี พ.ศ.
1	โครงการศูนย์ให้บริการ SME ครบวงจร	สสว. และสถาบันพัฒนาวิสาหกิจ ขนาดกลางและขนาดย่อม	2563
2	ที่ปรึกษา ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง โกลด์ มาร์ค คอสมेटิค รายณ์รัฐธารณ์ วารวิตร โดยผลิตและจำหน่าย เครื่องสำอาง และรับจ้างผลิต ที่อยู่ 11/1 ม.7 ต.หนองสะแก อ.พระพุทธรบาท จ.สระบุรี	ที่ปรึกษาโครงการ Start Upบริการ วิชาการ มทร.สุวรรณภูมิ	2559
3	ที่ปรึกษา ธุรกิจเมอร์รี่ไวท์ ผลิตและจำหน่ายอาหารเสริม บำรุงผิวชนิดขี้ผึ้ง รายคุณพชรภัทร วรรณวรารณ์ ที่อยู่ 59/6 ม.7 ต.หันตรา อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000	ที่ปรึกษาโครงการ Start Upบริการ วิชาการ มทร.สุวรรณภูมิ	2559
4	ที่ปรึกษา นรากานต์ (More & More Beautiful Lazhell) ผลิตและ จำหน่ายเครื่องสำอาง รายคุณณัชชพร ไพศาลพยัคฆ์ ที่อยู่ กลุ่ม 99/48 สุขุมวิท 2 ซอย 25 แขวงดอกไม้ เขต ประเวศน์ กรุงเทพมหานคร	ที่ปรึกษาโครงการ Start Upบริการ วิชาการ มทร.สุวรรณภูมิ	2559
5	ที่ปรึกษา Yabby Shop รายคุณกัณกร ยั่งยืน ผลิตและจำหน่าย กึ่งกำมแดง ที่อยู่ 106 ถ.อุททอง ต.หอรบตันไชย อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000	ที่ปรึกษาโครงการ Start Upบริการ วิชาการ มทร.สุวรรณภูมิ	2559

6. ประวัติโครงการวิจัยและการบริการวิชาการ

ลำดับ	รายการ	หน่วยงาน	ปี พ.ศ.
1	การสร้างกลไกอาหารปลอดภัย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ภายใต้แผนโครงการนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพและยกระดับ สินค้าเกษตรสู่อาหารปลอดภัยตลอดโซ่อุปทาน	สถาบันวิจัยแห่งชาติ : วช.	2563

2	บริการวิชาการ เป็นวิทยากรบรรยายโครงการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนเชื่อมโยงการท่องเที่ยว ตลาดบ้านดินมดแดง	สำนักงานพาณิชย์จังหวัด ลพบุรี	ปี 2562
3	บริการวิชาการ เป็นวิทยากรบรรยายโครงการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนเชื่อมโยงการท่องเที่ยว ตลาดน้ำโบราณบ้านต้นตาล	สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสระบุรี	ปี 2562
4	บริการวิชาการ เป็นวิทยากรบรรยายโครงการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนเชื่อมโยงการท่องเที่ยว ตลาดต้องชมวัดเกษไชโย	สำนักงานพาณิชย์จังหวัดอ่างทอง	ปี 2562
5	บริการวิชาการ เป็นวิทยากรบรรยายโครงการส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนเชื่อมโยงการท่องเที่ยว ตลาดศาลเจ้าโรงทอง	สำนักงานพาณิชย์จังหวัดอ่างทอง	ปี 2562
6	ที่ปรึกษาธุรกิจ เอ็มเมล่อนฟาร์ม รังสิตตลง 3 12/5 หมู่ 5 ตำบลคลองสาม อำเภอลองหลวง จังหวัดปทุมธานี	ที่ปรึกษาโครงการ Start Upบริการ วิชาการ มทร.สุวรรณภูมิ	ปี 2563
7	ผู้ร่วมวิจัยรหัสโครงการ 2650 รหัสข้อเสนอการวิจัย 63A17200005 การสร้างกลไกการตลาดอาหารปลอดภัยในจังหวัด พระนครศรีอยุธยา กิจกรรมการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร	โครงการวิจัย โปรแกรม P3 นวัตกรรมสำหรับเศรษฐกิจฐานราก และชุมชนนวัตกรรม	ปี 2563
8	ผู้ร่วมวิจัยโครงการพลิกฟื้นผืนนาควยให้ขายสู่ชุมชนด้วยเศรษฐกิจชีวภาพ ปี 2564 วิสาหกิจชุมชนทำนบบ้านหลวง อำเภอสนา จังหวัด พระนครศรีอยุธยา	โครงการ ธนาคารความหลากหลายทาง ชีวภาพระดับชุมชน (Community BioBank) สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ (องค์การมหาชน)	ปี 2564

7. ประวัติผลงานวิจัยและผลงานวิชาการ

ผลงานทางวิชาการ	กำหนดระดับคุณภาพผลงานทางวิชาการ
1. รูปแบบการตลาดธุรกิจการให้บริการดูแลผู้สูงอายุในเขตกรุงเทพมหานคร เจ้าของผลงาน : ภิญญาดา รื่นสุข ปีที่เผยแพร่ : 2558 แหล่งที่เผยแพร่ : วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร ปีที่ 6 ฉบับที่ 1	ประเภท 9: บทความวิจัยหรือบทความทางวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูลกลุ่มที่ 2; 0.6
2. ภาวะผู้นำของสมาชิกสภาเทศบาลตำบลและสมาชิกสภาองค์การบริหารส่วนตำบล จังหวัดปทุมธานี. เจ้าของผลงาน : ภิญญาดา รื่นสุข. และวิภาส ทองสุทธิ ปีที่เผยแพร่ : 2558 แหล่งที่เผยแพร่ : การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 4 กลยุทธ์การพัฒนาระบบงานวิจัยเพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันระหว่างประเทศ". วันที่ 25 กรกฎาคม 2558, มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น ปทุมธานี, 52-59	ประเภท 10: บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2
3. การมีส่วนร่วมและความผูกพันของพนักงานต่อองค์กร : แนวทางและการสร้าง. เจ้าของผลงาน : สุตาภรณ์ จันทรประเสริฐ , ศิริรัตน์ สัยวุฒิ , ศศิวิทย์ พูลสวัสดิ์ , ภิญญาดา รื่นสุข, พรเทพ แก้วเชื้อ. ปีที่เผยแพร่ : 2560. แหล่งที่เผยแพร่ : การประชุมทางวิชาการระดับชาติด้านวิทยาการจัดการ สาขาวิชามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ครั้งที่ 4. วันที่ 19 สิงหาคม 2560.มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 349-358	ประเภท 10: บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2
4. สภาพแวดล้อมในการท่องเที่ยวตลาดน้ำ จังหวัดพระนครศรีอยุธยา. เจ้าของผลงาน : ศิริรัตน์ สัยวุฒิ , พรเทพ แก้วเชื้อ , วรพรพร เถลิงพจน์ , วรณญา เตชะวงศ์ ,วันวิ ษา มหาเทวี ,ภิญญาดา รื่นสุข ,สุตาภรณ์ จันทรประเสริฐ ,ศศิวิทย์ พูลสวัสดิ์. ปีที่เผยแพร่ : 2560. แหล่งที่เผยแพร่ : การประชุมทางวิชาการระดับชาติด้านวิทยาการจัดการ สาขาวิชาวิทยาการจัดการ ครั้งที่ 4" วันที่ 19 สิงหาคม 2560.มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, 359-369	ประเภท 10: บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2

5. การเป็นสมาชิกที่ดีขององค์กร : กรณีศึกษาบริษัทเอกชนในเขตกรุงเทพมหานคร. เจ้าของผลงาน : ภิญญดา รื่นสุข. ปีที่เผยแพร่ : 2561 แหล่งที่เผยแพร่ : วารสารวิทยาลัยนครราชสีมา สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์. ปีที่ 12 ฉบับที่ 1 มกราคม – เมษายน 2561. หน้า 157-168.	ประเภท 9: บทความวิจัยหรือบทความทางวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูลกลุ่มที่ 2; 0.6
6. Challenges of entrepreneurs in doing sustainable business for elderly treatment in Thailand. เจ้าของผลงาน : Pinyada Ruensook. ปีที่เผยแพร่ : 2019 (2562) แหล่งที่เผยแพร่ : ISSM. International Symposium on Social Sciences and Management. January 22-24, 2019. Hokkaido, Japan. Conference Proceeding Page 340-353 ISBN 978-986-5654-17-7	ประเภท 11: บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ หรือในวารสารวิชาการระดับชาติ 0.4
7. Optimizing Warehouse and inventory by FSN Analysis : Case Study of ZZZ Printed Circuit Board Manufacturing Company. เจ้าของผลงาน : Rakkiat Rojkunyaporn, Supakorn Limkhunthammo, Sasiwan Phoolsaway, Pornthep Keawchur, Pinyada Ruensook, Phonsakorn Amsa-ard, Thitipat Sudjit, Namthip Yamklebbuv, Nichapa Koonpraneit, Aeknaree Toomphol. ปีที่เผยแพร่ : 2019 แหล่งที่เผยแพร่ : ISSM. International Symposium on Social Sciences and Management. January 22-24, 2019. Hokkaido, Japan. Conference Proceeding Page 386-391 ISBN 978-986-5654-17-7	ประเภท 11: บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ หรือในวารสารวิชาการระดับชาติที่มีอยู่ในฐานข้อมูล ตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษา ว่าด้วยหลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการ สำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ. 2556; 0.4
8. ความสุขในการปฏิบัติงานที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ปฏิบัติการภายในสำนักงานสรรพสามิตภาคที่ 1. เจ้าของผลงาน : พิศตะวัน ศรีสวัสดิ์ และ ภิญญดา รื่นสุข. ปีที่เผยแพร่ : 2562 แหล่งที่เผยแพร่ : วารสารวิทยาลัยราชสีมา สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ปีที่ 13 ฉบับที่ 4 กันยายน – ธันวาคม ปี 2562	ประเภท 9 : บทความวิจัยหรือบทความทางวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูลกลุ่มที่ 2; 0.6
9. การบริหารลูกค้าสัมพันธ์และคุณภาพการบริการที่มีอิทธิพลต่อความภักดีของลูกค้าร้านจำหน่ายอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ Banana IT กรณีศึกษาศูนย์การค้า เซียร์รังสิต เจ้าของผลงาน : วรณพล ศรีสวัสดิ์ และ ภิญญดา รื่นสุข.	ประเภท 9 : บทความวิจัยหรือบทความทางวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูลกลุ่มที่ 2; 0.6

ปีที่เผยแพร่ : 2563 แหล่งที่เผยแพร่ : วารสารวิทยาลัยราชสีมา สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ปีที่ 14 ฉบับที่ 1 มกราคม – เมษายน ปี 2563	
10. การรับรู้การสนับสนุนจากองค์กรที่ส่งผลต่อความผูกพันต่อองค์กรของพนักงานร้านจำหน่ายรถจักรยานยนต์ในจังหวัดสระบุรี เจ้าของผลงาน : วัชร วัชรระโกชน. ภิญญาดา รื่นสุข. และเสนีย์ พวงยาณี ปีที่เผยแพร่ : 2563 แหล่งที่เผยแพร่ : การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 3 สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิปี 2563	ประเภท 10: บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2
11. ปัจจัยคุณลักษณะผลิตภัณฑ์ที่ส่งผลต่อการตัดสินใจซื้อรถจักรยานยนต์บิ๊กไบค์ของผู้บริโภคในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา เจ้าของผลงาน : ภิญญาดา รื่นสุข. และณัฐวุฒิ พลอยประดับ ปีที่เผยแพร่ : 2563 แหล่งที่เผยแพร่ : วารสารวิทยาลัยราชสีมา สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ปีที่ 14 ฉบับที่ 3 กันยายน – ธันวาคม ปี 2563.	ประเภท 9 : บทความวิจัยหรือบทความทางวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูลกลุ่มที่ 2; 0.6
12. ความผูกพันของลูกค้าที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการผลิตภัณฑ์สินค้าส่วนบุคคล ธนาคารกรุงศรีอยุธยา จำกัด (มหาชน) เจ้าของผลงาน : ภิญญาดา รื่นสุข. และภัทรา หอมกระแจะ ปีที่เผยแพร่ : 2564 แหล่งที่เผยแพร่ : วารสารวิทยาลัยราชสีมา สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ปีที่ 14 ฉบับที่ 3 กันยายน – ธันวาคม ปี 2564.	ประเภท 9 : บทความวิจัยหรือบทความทางวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูลกลุ่มที่ 2; 0.6
13. การยอมรับเทคโนโลยีเครื่องชำระเงินกู้ที่ส่งผลต่อการตัดสินใจใช้บริการของลูกค้าธนาคารอาคารสงเคราะห์ สาขาสีหะบุรี เจ้าของผลงาน : ภิญญาดา รื่นสุข. และอาภากร หงษ์เผือก ปีที่เผยแพร่ : 2564 แหล่งที่เผยแพร่ : วารสารวิทยาลัยราชสีมา สาขามนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ปีที่ 14 ฉบับที่ 3 กันยายน – ธันวาคม ปี 2564.	ประเภท 9 : บทความวิจัยหรือบทความทางวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูลกลุ่มที่ 2; 0.6

14. คุณลักษณะการเป็นผู้ประกอบการของกลุ่มคนวัยเก๋าเพื่อสร้างรายได้หลังวัยเกษียณ เจ้าของผลงาน : ภิญญา รื่นสุข. ปีที่เผยแพร่ : 2564 แหล่งที่เผยแพร่ : การประชุมวิชาการระดับชาตินานาชาติ พุทธศาสนา : บูรณาการกับศาสตร์สมัยใหม่สู่การพัฒนาจิตใจและสังคม วันที่ 27 มิถุนายน 2564 บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหาจุฬาลงกรณราชวิทยาลัย	ประเภท 10: บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ; 0.2
15. Marketing Mechanism for food safety in phranakhon si Ayutthaya province เจ้าของผลงาน : Pinyada Ruensook. ปีที่เผยแพร่ : 2564 แหล่งที่เผยแพร่ : Turkish Journal of Physiotherapy and Rehabilitation;32(3) ISSN 2651-4451	ประเภท 6 : บทความวิจัยหรือบทความทางวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูลกลุ่มที่ 1; 1.00

ผลงานทางวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน

ผลงานทางวิชาการ และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน	ปี พ.ศ.
เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการติดต่อสื่อสารภายในองค์กร	๒๕๕๘
เอกสารประกอบการสอนรายวิชาหลักการจัดการและการบริหารธุรกิจ	๒๕๕๙
เอกสารประกอบการสอนรายวิชาการบริหารเชิงกลยุทธ์	๒๕๖๒
เอกสารประกอบคำสอนรายวิชาการสร้างศักยภาพภาวะผู้นำ	๒๕๖๓
หนังสือการบริหารการตลาด สำนักพิมพ์อินทภาส	๒๕๕๘
หนังสือการบริหารทรัพยากรมนุษย์ สำนักพิมพ์อินทภาส	๒๕๖๓

ประวัติการศึกษาทำงานในประเทศและต่างประเทศ (ตั้งแต่อดีต – ปัจจุบัน)

วัน เดือน ปี	การศึกษาทำงาน	แหล่งสนับสนุน
๑๑ – ๑๕/๔/๒๕๕๙	การจัดการผังเมือง ระบบการขนส่ง เมืองเชียงใหม่ ประเทศจีน	ทุนส่วนตัว
ปี ๒๕๕๙	โครงการศูนย์การศึกษาพัฒนาห้วยทรายอันเนื่องมาจากพระราชดำริ	มหาวิทยาลัยปทุมธานี
๑๒ – ๑๖/๔/๒๕๕๐	การจัดการเมืองหลวงใหม่แห่งนครปุตราจายา ประเทศมาเลเซีย	ทุนส่วนตัว
๖ – ๑๑/๓/๒๕๕๑	การจัดการการท่องเที่ยว ณ เมืองฮานอยและเมืองหนานหนิง	ทุนส่วนตัว
ปี ๒๕๕๑	โครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา	มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี
๑๐ – ๑๔/๔/๒๕๕๒	แหล่งย่านการค้าธุรกิจ ณ เกาะฮ่องกง	ทุนส่วนตัว
ปี ๒๕๕๒	การจัดการคลังสินค้าบริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)	ม.กรุงเทพธนบุรี
๑๖ – ๑๘/๗/๒๕๕๓	การเปิดพื้นที่ใหม่เพื่อการท่องเที่ยวของเมืองดานัง ประเทศเวียดนาม	ทุนส่วนตัว

ปี ๒๕๕๓	การบริหารจัดการของโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน จังหวัดราชบุรี	มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี
๒๒ - ๒๗/๑/๒๕๕๔	การบริหารธุรกิจ เมืองนารา โกเบ และเกียวโต	มหาวิทยาลัยปทุมธานี
๑๔- ๒๐/๓/๒๕๕๔	การจัดการแข่งขันกีฬากลุ่มโอลิมปิกและพาราลิมปิก ประเทศจีนและเกาหลีใต้	ทุนส่วนตัว
ปี ๒๕๕๖	การจัดการธุรกิจการท่องเที่ยว เมืองเสียมเรียบ กัมพูชา	ทุนส่วนตัว
	การจัดการธุรกิจ เมืองเวียงจันทน์ เวียง ประเทศลาว	มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น
ปี ๒๕๕๗	การบริหารธุรกิจ เมืองเซจู ประเทศเกาหลีใต้	ทุนส่วนตัว
	โครงการในพระราชประสงค์หุบกะพง โครงการศึกษาวิจัยและพัฒนาสิ่งแวดล้อมแหลมผักเบี้ยอันเนื่องมาจากพระราชดำริ	มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น
	สถานทูตประเทศสิงคโปร์ และสำนักงานการจัดการผังเมืองประเทศสิงคโปร์	มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น
ปี ๒๕๕๘	มหาวิทยาลัย KDU Penang University College เมืองปีนัง ประเทศมาเลเซีย	มหาวิทยาลัยเวสเทิร์น
ปี ๒๕๕๙	บริษัท Google และ Facebook รัฐ California, USA.	มหาวิทยาลัยนอร์ทเทิร์นกรุงเทพ
	การบริหารธุรกิจ ณ เมืองเซจู และกรุงโซล ประเทศเกาหลีใต้	มหาวิทยาลัยปทุมธานี
	การบริหารธุรกิจด้านการจัดการพื้นที่ท่องเที่ยว อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา	มทร.สุพรรณภูมิ
ปี ๒๕๖๐	มหาวิทยาลัย Sanda University เมืองเซี่ยงไฮ้ ประเทศจีน	วิทยาลัยนครราชสีมา
	การจัดการการท่องเที่ยว ประเทศฝรั่งเศสและอิตาลี	ทุนส่วนตัว
	บริษัท เบทาโกร จำกัด (มหาชน) จังหวัดลพบุรี	มทร.สุพรรณภูมิ
ปี ๒๕๖๑	การจัดการการท่องเที่ยว ประเทศอินโดนีเซีย ญี่ปุ่นและ เมียนมาร์	ทุนส่วนตัว
	สี่สังเขนีสถาน ประเทศอินเดียและเนปาล	วิทยาลัยนครราชสีมา
	การจัดการตลาดเพื่อชุมชน คังบางกระเจ้า	มทร.สุพรรณภูมิ
ปี ๒๕๖๒	เข้าร่วมนำเสนอผลงานวิชาการ เมืองฮอกไกโด ประเทศญี่ปุ่น	มทร.สุพรรณภูมิ
	การบริหารธุรกิจ เมืองเซนต์ปีเตอร์สเบิร์กและกรุงมอสโกประเทศรัสเซีย	วิทยาลัยนครราชสีมา
	ศูนย์การเรียนรู้การจัดการแผ่นดินไหวและการบริหารธุรกิจ เมืองโตเกียว ประเทศญี่ปุ่น	มทร.สุพรรณภูมิ
	บริษัทจันทบุรี ฟรุ๊ต โปรดักส์ จำกัด จังหวัด จันทบุรี	มทร.สุพรรณภูมิ
	การจัดการการท่องเที่ยว กรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ	ทุนส่วนตัว
ปี ๒๕๖๓	บริษัท ฟิชเชอร์ อินเทอร์เน็ตกรุ๊ป จำกัด จังหวัดปราชญ์บุรี	มทร.สุพรรณภูมิ
	ศูนย์วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว จังหวัด ปราชญ์บุรี	
	ธุรกิจ เอ็มเมล่อนฟาร์ม จังหวัดปทุมธานี	
	ธุรกิจ JW Café and Farm	ทุนส่วนตัว

ผลงานด้านการสอน (๕ ปีย้อนหลัง) *

วิชา	ระดับปริญญาตรี	ระดับบัณฑิตศึกษา	หมายเหตุ
การติดต่อสื่อสารภายในองค์กร	✓		
การบริหารความขัดแย้งและการเจรจาต่อรอง	✓		
ความรู้เบื้องต้นในการบริหารธุรกิจและจริยธรรมทางธุรกิจ	✓		
หลักการจัดการ	✓		
พฤติกรรมองค์การ	✓		
การพัฒนาองค์กร	✓		
การบริหารทรัพยากรมนุษย์	✓		
การบริหารเชิงกลยุทธ์	✓		
การวิจัยธุรกิจ	✓		
การเป็นผู้ประกอบการ	✓		
การจัดการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม	✓		
ธุรกิจเพื่อสังคม	✓		
การจัดการดำเนินงาน	✓		
การเพิ่มผลผลิต	✓		
เทคนิคการจัดการสมัยใหม่	✓		
การสร้างศักยภาพภาวะผู้นำ		✓	
การบริหารทรัพยากรมนุษย์		✓	

3. ชื่อ – สกุล นายชาญณรงค์ ศรีทรงเมือง Mr. Channarong Srisonnmuang

1.หมายเลขประจำตัวประชาชน 3-1409-00001-86-4

2.ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์

3.หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก พร้อมทั้งหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

ศูนย์หัตถา 60 หมู่ 3 ตำบล หัตถา อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13000 โทรศัพท์ 086 3874594

E-mail : channrong.s@rmutsb.ac.th

4. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบการศึกษา	ระดับปริญญา	อักษรย่อปริญญา/ชื่อเต็ม	สาขาวิชา	วิชาเอก	ชื่อสถาบันการศึกษา	ประเทศ
2545	โท	วท.ม. (วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต)	เกษตรศาสตร์	กีฏวิทยา	ม. เกษตรศาสตร์	ไทย
2528	ตรี	วท.บ. (วิทยาศาสตร์บัณฑิต)	เกษตรศาสตร์	กีฏวิทยา	ม. เกษตรศาสตร์	ไทย

5. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา)

- พืชสวน (ผัก ผลไม้)

6. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุ

- การศึกษาชนิดของแมลงที่มีประสิทธิภาพในการย่อยสลายอินทรีย์วัตถุ งบประมาณผลประโยชน์ปี 2549 (หัวหน้าโครงการ)

- เทคโนโลยีที่เหมาะสมสำหรับการปลูกผักพื้นบ้านอินทรีย์ งบประมาณแผ่นดินปี 2550 (ผู้ร่วมโครงการ)

- การจัดระบบปลูกผักพื้นบ้านเพื่อเศรษฐกิจชุมชน งบประมาณแผ่นดินปี 2551-2552

- การจัดระบบการปลูกถั่วฝักยาวที่มีผลต่อปริมาณของเพลี้ยอ่อนถั่ว (*Aphis glycines* Matsumura) และศัตรูธรรมชาติที่สำคัญของเพลี้ยอ่อน งบประมาณผลประโยชน์ปี 2553

- การบริหารแมลงศัตรูข้าวโพดข้าวเหนียวในระบบปลูกแบบอินทรีย์ งบประมาณแผ่นดินปี 2554 (ผู้ร่วมโครงการ)

- การศึกษาวิธีการเพาะเลี้ยงแมลงหางหนีบ *Euborellia* sp. (Dermaptera: Cacinophoridae) งบประมาณรายได้ 2555(หัวหน้าโครงการ)

- ผลกระทบของคลื่นหลายช่วงความถี่ต่อเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาลและศัตรูธรรมชาติในการผลิตข้าว งบประมาณแผ่นดินปี 2556-2557

(หัวหน้าโครงการ)

- การจัดการธาตุอาหารที่เหมาะสมในการปลูกข้าวและพืชหลังนา ในพื้นที่การเกษตรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา งบประมาณองค์การบริหาร

ส่วนจังหวัดพระนครศรีอยุธยาปี 2562 (ผู้ร่วมโครงการ)

- กระบวนการจัดการธาตุอาหารพืชและการควบคุมศัตรูพืชเพื่อการผลิตเมล็ดพันธุ์คุณภาพอย่างยั่งยืน งบประมาณแผ่นดิน ปี 2563 (ผู้ร่วม

โครงการ)

- การสำรวจทุนทางสังคมของบุคคลในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา : กรณีศึกษาอำเภออุทัย ปีงบประมาณ 2564 (ผู้ร่วมโครงการ)

- การพัฒนารูปแบบระบบควบคุมฟาร์มอัจฉริยะในโรงเรือนปลูกพืชโดยใช้คอมพิวเตอร์แบบฝัง (Development of Smart Farms in Greenhouses through the Embedded System) (ผู้ร่วมโครงการ)

4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉวีวรรณ บุญเรือง

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ



- ชื่อ - สกุล นางฉวีวรรณ บุญเรือง
- ตำแหน่งวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ตำแหน่งบริหาร -
- หน่วยงานที่สังกัด (สาขาวิชา/สำนักงานคณะบดี) พืชศาสตร์
- ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิที่ได้รับ	สาขาวิชาเอก	ชื่อสถานศึกษา
ปริญญาตรี-วท.บ.	โรคพืช	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
ปริญญาโท-วท.ม.	เกษตรศาสตร์-โรคพืช	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

5. ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน

ลำดับ	ความเชี่ยวชาญเฉพาะด้าน
1	ด้านการอารักขาพืช : การจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน การใช้จุลินทรีย์และผลิตภัณฑ์จุลินทรีย์ในการควบคุมศัตรูพืช การจัดการวัชพืชในนาข้าว เป็นต้น
2	การผลิตเห็ด : การเพาะเห็ดในถุงพลาสติก การเพาะเห็ดบนขอนไม้ การเพาะเห็ดฟาง เป็นต้น
3	การผลิตข้าว : การจัดการศัตรูพืชในนาข้าว
4	การผลิตพืชปลอดภัย : การผลิตจุลินทรีย์และผลิตภัณฑ์จุลินทรีย์ในการผลิตพืชปลอดภัย ผู้ตรวจประเมิน GAP ข้าว และ ผู้ตรวจประเมินแปลงเกษตรอินทรีย์แบบมีส่วนร่วม(SDGsPGS)
5	วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว : การจัดการโรคของผลิตผลหลังเก็บเกี่ยว โรคเมล็ดพันธุ์

6. ประสบการณ์การปฏิบัติงานด้านที่มีความเชี่ยวชาญ

ลำดับ	ประสบการณ์การปฏิบัติงาน/การเป็นวิทยากร ด้านที่มีความเชี่ยวชาญ
1	สอนวิชาโรคพืชเบื้องต้น การจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน ศัตรูพืชเบื้องต้น การควบคุมศัตรูพืชโดยชีววิธี การจัดการศัตรูพืช
2	งานการผลิตเห็ด : การใช้เชื้อเห็ดไม่เฝื่อน(วัสดุเหลือใช้จากการทำรูป)ในการเพาะเห็ดนางรมภูฐาน
3	งานวิจัย - การตรวจเชื้อราที่ติดมากับเมล็ดพันธุ์ถั่วเขียว (<i>Phaselus aureus</i>) 14 สายพันธุ์. งบประมาณแผ่นดินปี 2537

	- การศึกษาทิศทางการศึกษาต่อและการประกอบอาชีพของนักศึกษาระดับ ปวส. สายเกษตรของสถาบันเทคโนโลยีราชมงคล งบประมาณแผ่นดินปี 2537 - การควบคุมโรคแอนแทรกซ์ของกล้วย. งบประมาณแผ่นดินปี 2539-40 - การศึกษาผักพื้นบ้านในพื้นที่จังหวัดพระนครศรีอยุธยาและพื้นที่ใกล้เคียง. งบประมาณแผ่นดินปี 2543 - การศึกษาเชื้อที่ติดมากับวัสดุปลูกผักอินทรีย์และการใช้โอโซนทำความสะอาดผักอินทรีย์. งบประมาณแผ่นดินปี 2546 - การเปรียบเทียบวิธีการขยายพันธุ์ผักหวานบ้านที่เหมาะสมในการปลูกแบบผักอินทรีย์. งบประมาณแผ่นดินปี 2547 - การใช้สารสกัดฆ่าในการควบคุมเชื้อราสาเหตุโรคพืช งบประมาณแผ่นดินปี 2548(หัวหน้าโครงการ) - เทคโนโลยีที่เหมาะสมสำหรับการปลูกผักพื้นบ้านอินทรีย์ งบประมาณแผ่นดินปี 2550 -51 - การควบคุมโรคเหี่ยวของผักสลัดและผักหวานบ้านโดยชีววิธี งบประมาณแผ่นดินปี 2551 - การศึกษาลักษณะสัณฐานวิทยาและการเป็นปรสิตของฝอยทอง งบกองทุนวิจัย ปี 2553 - การศึกษาลักษณะทางกายภาพและชีวภาพของเมล็ดข้าวที่ปลูกในระบบจีเอพีและอินทรีย์ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา งบ สกอ. ปี 2554 - การลดต้นทุนการผลิตผักพื้นบ้านโดยใช้เทคโนโลยีการจัดการธาตุอาหารเฉพาะที่ (ปุ๋ยสั่งตัด) งบกองทุนวิจัย ปี 2554 - การลดต้นทุนการผลิตข้าวโดยใช้เทคโนโลยีปุ๋ยสั่งตัด งบโครงการศูนย์ข้าวสุวรรณภูมิ ปีงบประมาณ 2554 - การลดต้นทุนการผลิตข้าวโดยเกษตรกรมีส่วนร่วม งบประมาณแผ่นดินปี 2555-56 - ผลของการตัดใบข้าวต่อผลผลิตข้าว งบกองทุนวิจัย ปี 2556 (หัวหน้าโครงการ) - ความหลากหลายของภูมิปัญญาท้องถิ่น : การใช้จุลินทรีย์และผลิตภัณฑ์ของจุลินทรีย์ในการผลิตข้าว งบประมาณแผ่นดิน ปี 2557-2558 - ความหลากหลายของภูมิปัญญาท้องถิ่น : การใช้จุลินทรีย์และผลิตภัณฑ์ของจุลินทรีย์ในการผลิตข้าว ระยะ 1,2,3 งบประมาณแผ่นดิน ปี 2559-2561 - เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการผลิตหัวพันธุ์หัวปลีสดกัญ งบสกว. 2559 - เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการผลิตหัวพันธุ์หัวปลีสดกัญ:การลดต้นทุนการผลิตโดยใช้เทคโนโลยีการใช้ปุ๋ยตามค่าการวิเคราะห์ดิน งบสกว. 2560 - ความสัมพันธ์ของการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดีในการผลิตข้าวโดยใช้สารเคมี และสารชีวภาพต่อการปลดปล่อยก๊าซเรือนกระจกในพื้นที่ราบลุ่มภาคกลาง งบประมาณแผ่นดิน ปี 2561 - กระบวนการจัดการธาตุอาหารพืชและการควบคุมศัตรูพืชเพื่อการผลิตเมล็ดคุณภาพอย่างยั่งยืน งบสกว. 2561-62
--	---

	2. ผู้ร่วมโครงการ - ผลของโคโตซานในการควบคุมโรคใบไหม้ของข้าว งบประมาณประจำปี 2550 - การพัฒนาระบบเกษตรดีที่เหมาะสมเพื่อผลิตผักพื้นบ้านบางชนิด งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2552 โครงการย่อยภายใต้แผนงานวิจัย - การจัดระบบปลูกผักพื้นบ้านเพื่อเศรษฐกิจชุมชน งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2552 โครงการย่อยภายใต้แผนงานวิจัย - การใช้โคโตซานเพื่อลดการใช้สารเคมีในการผลิตข้าวอย่างยั่งยืน งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2553 - การบริหารแมลงศัตรูข้าวโพดข้าวเหนียวด้วยการจัดระบบปลูกและการใช้ ชีวินทรีย์ งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2553 - การเพิ่มประสิทธิภาพการงอกและการตั้งตัวของต้นกล้าสับดำโดยเทคนิคการปฏิบัติต่อเมล็ดก่อนการเก็บรักษาและก่อนการปลูก งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2554 - การพัฒนาวิธีการควบคุมโรคราน้ำค้างของข้าวโพดข้าวเหนียว ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2554 - การใช้โคโตซาน เพื่อลด การใช้สารเคมีในการ ผลิตข้าวอย่างยั่งยืน งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2554 - การบริหารแมลงศัตรูข้าวโพดข้าวเหนียวในระบบปลูกแบบอินทรีย์ งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2555 - การศึกษาพันธุ์และการผลิตกุยช่ายอินทรีย์ งบประมาณแผ่นดินปี 2556-57 - การบริหารแมลงศัตรูข้าวในระบบปลูกแบบอินทรีย์ งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2556 - การศึกษาประสิทธิภาพของสนามไฟฟ้ากระแสตรงและกระแสสลับต่อการลดความชื้นมะคาเดเมียทั้งกะลา งบประมาณแผ่นดินประจำปี 2561 - เครื่องต้นแบบการให้น้ำและบำบัดน้ำด้วยโอโซนของระบบผลิตพีชไฮโดรโปนิคส์ ควบคุมด้วยโครงข่ายประสาทเทียมแบบระบบปิดขนาด 3mx5mx5m งบประมาณ 2562
4	สอนวิชาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยว งานวิจัยโรคหลังเก็บเกี่ยว เช่น โรคผลเน่าของกล้วย ฯลฯ
5	วิทยาการการผลิตพืชปลอดภัยโดยการใช้จุลินทรีย์และผลิตภัณฑ์จุลินทรีย์
6	วิทยาการการให้น้ำหมักชีวภาพ น้ำหมักสมุนไพร
7	วิทยาการการผลิตหัวเชื้อไตรโคเดอร์มา เชื้อราบิวเวอเรีย
8	วิทยาการการจัดการผัก ผลไม้หลังเก็บเกี่ยว การยืดอายุไม้ดอก
9	วิทยาการการทดสอบคุณภาพเมล็ดพันธุ์
10	วิทยาการการควบคุมศัตรูพืช เช่น โรคข้าว โรคผัก โรคไม้ผล ฯลฯ

11	หัวหน้าโครงการหมู่บ้านวิถีวิถี กิจกรรมที่ 1 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตมะขามป้อมและพืชอินทรีย์เพื่อขอรับรองมาตรฐาน งบประมาณ ปี 2562
12	หัวหน้าโครงการหมู่บ้านวิถีวิถี หัวอินทรีย์ อำเภอศรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี งบประมาณปี 2563
13	ผู้เชี่ยวชาญเกษตรอินทรีย์ มกอช.
14	กรรมการดำเนินงานอาชีวอนามัยกลุ่มเกษตรกรและอาหารปลอดภัยอำเภอศรีประจันต์

7. ผลงานที่ได้รับรางวัล

.....

การติดต่อ

 0 3570 9096  0 3570 9096  08-1267-6066

 08-1267-6066  boonraung_04@hotmail.com

WEBSITE



RUS กรมเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุพรรณบุรี

5. ดร.สุตาภัทร จันทรประเสริฐ

ประวัติผู้ร่วมวิจัย

ชื่อ-สกุล (ภาษาไทย): นางสาวสุตาภัทร จันทรประเสริฐ

(ภาษาอังกฤษ): Miss.Sutaphat Chanprasert

ตำแหน่งปัจจุบัน: อาจารย์

สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ: การจัดการ, บริหารธุรกิจ

สถานที่ติดต่อ

ที่อยู่ (หน่วยงาน): มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ศูนย์พระนครศรีอยุธยาสุกรี

คณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ ถนนอุทอง ตำบลท่าวาสุกรี

อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13000

โทรศัพท์: 08 9805 6254

E-mail: nutsutaphat@gmail.com

ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	มหาวิทยาลัย
บธ.ม.	มหาวิทยาลัยรามคำแหง
บธ.บ. การจัดการ	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ
บธ.ด. บริหารธุรกิจ	มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์

ผลงานวิจัยที่ผ่านมา

สุตาภัทร จันทรประเสริฐศิริรัตน์ สัยวุฒิ,พรเทพ แก้วเชื้อ,ศิรินยา แดงอ่อน และ วรณวิมล บุญญพงษ์ (2561). นวัตกรรมการสอนของอาจารย์มหาวิทยาลัยแบบใหม่ในยุค 4.0.การประชุมวิชาการระดับชาติ “วลัยลักษณ์วิจัย” ครั้งที่ 10 วันที่ 27-28 มีนาคม 2561 Walailak Procedia 2018; 2018(4):ss177

สุตาภัทร จันทรประเสริฐ. (2560). ความขัดแย้งในองค์กรธุรกิจ: แนวทางป้องกันและแก้ไข. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยปทุมธานี ปีที่ 9 ฉบับที่ 1 ครั้งที่ 9 (มกราคม – มิถุนายน 2560)

Sutaphat Chanprasert.2018 .How to Establish Quality of Worklife in Workplace. Proceedings of the International Conference for Multiple Academic Disciplines (MAD18Swiss Conference) Zurich - Switzerland. July 13-15, 2018. Paper ID: ZM891

เข้าร่วมโครงการ START – UP

เข้าร่วมโครงการวิสาหกิจชุมชน ทำน้าบ้านหลวง “พลิกฟื้นพืชเคาควาย ให้ขยายสู่ชุมชนด้วยเศรษฐกิจชีวภาพ”

6.นางสาวชลดา จัดประกอบ

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นางสาวชลดา จัดประกอบ

Miss Chonlada Judprakob

2. ตำแหน่งปัจจุบัน: อาจารย์

3. หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้

สถานที่ทำงาน สาขาแพทย์แผนไทย คณะสาธารณสุขศาสตร์ วิทยาลัยนครราชสีมา

เลขที่ 290 หมู่ 2 ต.บ้านใหม่ อ.เมือง จ.นครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ 061-6969954

E-mail chonlada.jud@nmc.ac.th

ที่อยู่ 411/56 skyline condo ต.บางกระสอ อ.เมือง จ.นนทบุรี

4. ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา/วุฒิการศึกษา	พ.ศ.	สถาบัน (ประเทศ)
วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต/วท.ม (สมุนไพรและผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ)	2557	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (ประเทศไทย)
แพทย์แผนไทยประยุกต์บัณฑิต/พทป.บ. (แพทย์แผนไทยประยุกต์)	2552	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (ประเทศไทย)

5. ตำแหน่งการทำงาน/ประวัติการทำงาน

พ.ศ.	ตำแหน่ง	สถาบัน
2555-2558	แพทย์แผนไทย	โรงพยาบาลวาปีปทุม
2558-2560	อาจารย์	สาขาวิชาการแพทย์แผนไทย มหาวิทยาลัยปทุมธานี
2560-2562	อาจารย์	สาขาวิชาการแพทย์แผนไทย มหาวิทยาลัยธุรกิจ บัณฑิตย
พ.ศ. 2562-ปัจจุบัน	หัวหน้าสาขา	สาขาวิชาการแพทย์แผนไทย วิทยาลัยนครราชสีมา

6. ผลงานวิชาการ

- 1) ชลดา จัดประกอบ, พรพรรณ เหล่าวิชระสุวรรณ และเมธิน ผดุงกิจ. (2556)ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ฤทธิ์ด้านการก่อกลายพันธุ์ของสารสกัดเห็ดหังเกือกม้า. วารสารเภสัชศาสตร์อีสาน ปีที่ 9 ฉบับที่ 1, น.175-179
- 2) Laovachirasuwan, P., Judprakob, C., Sinaphet, B., & Phadungkit, M. (2016). In vitro antioxidant and antimutagenic activities of different solvent extracts of *Phellinus* spp. *International Food Research Journal*, 23(6).
- 3) ชลดา จัดประกอบ และ สาวิตรี วาญญูไพศาล. (2560) The Formulation of Hard Soap from *Terminalia chebura* extract. การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ มหาวิทยาลัยศรีปทุม ครั้งที่ 12 p. 2369-2376. (full proceeding)
- 4) ชลดา จัดประกอบ, อรุณรัตน์ แซ่อู่, สุธิมา ศรีจันทร์, ณัฐพล นาทันตอง, & ไกรวิทย์ นรสาร. (2021). หมอ ยาพื้นบ้าน: ความเชื่อการรักษาโรคโดยสมุนไพรของชุมชนบ้านสอ่ง ตำบลตลาด อำเภอเมือง จังหวัด มหาสารคาม. *วารสารสุทธิปริทัศน์*, 35(2), 197-210.

7. นางพิชานาถ เงินดีเจริญ

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) นางพิชานาถ เงินดีเจริญ
Mrs. Pitchanat Ngerndeechareon

2. ตำแหน่งปัจจุบัน: อาจารย์, คณบดี

3. หน่วยงานที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้

สถานที่ทำงาน คณะสาธารณสุขศาสตร์ วิทยาลัยนครราชสีมา
เลขที่ 290 หมู่ 2 ต.บ้านใหม่ อ.เมือง จ.นครราชสีมา 30000

โทรศัพท์ 088-5829212

E-mail pitchanat@nmc.ac.th

ที่อยู่ 2061 ซอย ช.พัฒนา ถ. มิตรภาพ ต. สุรนารี อ. เมือง จ. นครราชสีมา 30000

4. ประวัติการศึกษา

ระดับการศึกษา/วุฒิการศึกษา	พ.ศ.	สถาบัน (ประเทศ)
การศึกษามหาบัณฑิต/กศ.ม (วิทยาศาสตร์ศึกษา)	2543	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (ประเทศไทย)
ครุศาสตรบัณฑิต (เคมี)	2533	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี (ประเทศไทย)

5. ตำแหน่งการทำงาน/ประวัติการทำงาน

พ.ศ.	ตำแหน่ง	สถาบัน
2533-2539	อาจารย์	โรงเรียนเทคนิคพิชยการสันตพล
2540-2545	รองผู้อำนวยการ	โรงเรียนเทคนิคพิชยการสันตพล
2547-2554	อาจารย์/ผู้อำนวยการสำนัก ประกันคุณภาพการศึกษา	วิทยาลัยนครราชสีมา
พ.ศ. 2557-ปัจจุบัน	คณบดี	คณะสาธารณสุขศาสตร์ วิทยาลัยนครราชสีมา

6. ผลงานวิชาการ

- 1) การศึกษาสัณฐานวิทยาพืชมีดอก
- 2) การศึกษาสภาพภูมิอากาศปัจจุบันจากสัณฐานวิทยาของพืชมีดอกในยุคซีโนโซอิก
- 3) การประเมินสภาพภูมิอากาศบรรพกาลจากซากดึกดำบรรพ์มหาซีโนโซอิกในประเทศไทย
- 4) The estimation of present climate by angiosperm leaf physiognomy in dry dipterocarp forest and mixed deciduous forest in Thailand
- 5) วิถีพร กลั่นแก้ว, พืชขนานถ เงินดี และ นันทิวิลา สิงห์ทอง ความสัมพันธ์ระหว่างสภาพสุขาภิบาลต้นน้ำดื่มอัตโนมัติและคุณภาพน้ำดื่มจากต้นน้ำดื่ม อัตโนมัตินในเขตเทศบาลนครนครราชสีมา. วารสารสมาคมสถาบันอุดมศึกษาเอกชนแห่งประเทศไทย ในพระราชูปถัมภ์ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี, 6(2), 108-117.

8. นายสนอง เทียนบูชา

9. : นางสาวจันทร์เพ็ญ บุตรไธ

ชื่อสกุล :	นางสาวจันทร์เพ็ญ บุตรไธ
ตำแหน่ง :	อาจารย์
ตำแหน่งทางบริหาร :	
สังกัด :	เทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ศูนย์นวัตกรรม
ระดับการศึกษา :	ปริญญาโท
โทรศัพท์ภายใน :	035-242554 ต่อ 7212
E-mail :	

#	ประวัติการศึกษา	วุฒิการศึกษา
1	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต

ข้อมูลส่วนบุคคล

ชื่อ - นามสกุล	นางสาว จันทร์เพ็ญ บุตรไธ
ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ)	Janpen Butsai

ผลงานวิจัย

6 ผลงาน จัดเรียงตาม เผยแพร่ล่าสุด

การศึกษาการผลิตไมโครกรีนพืชพื้นบ้านเพื่อการค้าในสภาพโรงเรือน

งานวิจัยและวิชาการ

อุดมลักษณ์ มัจฉาชีพ

- กรมประมง, กองควบคุมการค้าสัตว์น้ำและปัจจัยการผลิต

30 กันยายน 2557 - ศึกษาการผลิตไมโครกรีนพืชพื้นบ้านเพื่อการค้าในสภาพโรงเรือน ณ มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ต. หินดรา...



1

การใช้น้ำนิ่งปลาจากการผลิตของโรงงานปลากระป๋อง เป็นแหล่งโปรตีนทดแทนปลาป่น...

งานวิจัยและวิชาการ

ไม่ระบุผู้แต่ง - กรมประมง, กองควบคุมการค้าสัตว์น้ำและปัจจัยการผลิต

30 กันยายน 2555 - ไม่ระบุรายละเอียด

การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือทิ้งของข้าวโพดฝักอ่อนจากโรงงานอุตสาหกรรมอาหารกระป๋อง...

งานวิจัยและวิชาการ

ไม่ระบุผู้แต่ง - กรมประมง, กองควบคุมการค้าสัตว์น้ำและปัจจัยการผลิต

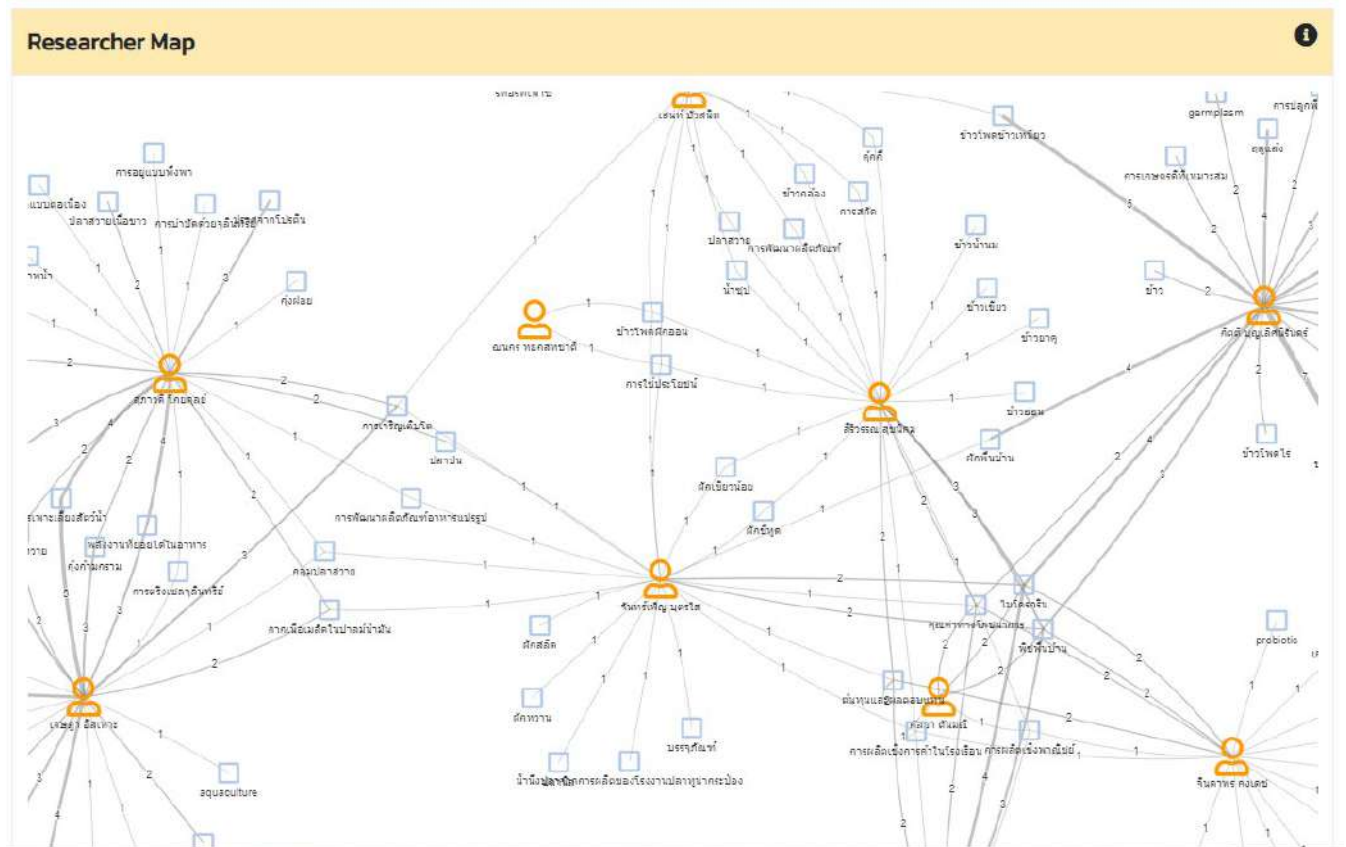
30 กันยายน 2557 - การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือทิ้งของข้าวโพดฝักอ่อนจากโรงงานอุตสาหกรรมอาหารกระป๋องโดยการศึกษาคุณสมบัติทางเคมีและกายภาพของ...

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปและบรรจุภัณฑ์จากกลุ่มปลาสาวยที่เลี้ยงในรูปแบบการ...

งานวิจัยและวิชาการ

ไม่ระบุผู้แต่ง - กรมประมง, กองควบคุมการค้าสัตว์น้ำและปัจจัยการผลิต

30 กันยายน 2554 - ไม่ระบุรายละเอียด



10. : นายวิเชียร ดวงสีเสน ชื่อ-สกุล (ภาษาอังกฤษ) : Mr.Wichian Duangsrisen

ชื่อ-สกุล (ภาษาไทย) :.....นายวิเชียร ดวงสีเสน.....

ชื่อ-สกุล (ภาษาอังกฤษ) : Mr.Wichian Duangsrisen.....

ตำแหน่งปัจจุบัน (ทางวิชาการ/ ราชการ) : อาจารย์.....

สถานที่ติดต่อ (ที่ทำงาน) : สาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องจักรกลเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร.....

ที่อยู่ (หน่วยงาน) : เลขที่ 60 หมู่ที่ 3 ถนน สายเอเชีย ตำบล หันตรา อำเภอบรรพตพิสัย จังหวัด บรรพตพิสัย.....

รหัสไปรษณีย์ 13000.....

โทรศัพท์ :.....

โทรสาร :.....

โทรศัพท์มือถือ : 086-724-6178.....

E-mail : wichian.d@mutsb.ac.th.....

สถานที่ติดต่อ (ที่บ้าน)

ที่อยู่ (ที่บ้าน) : เลขที่ 20 หมู่ 3 ตำบลขวัญเมือง อำเภอเสลภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด 45120.....

โทรศัพท์ :.....

โทรสาร :.....

ประวัติการศึกษา (ปริญญาตรี-เอก ; สาขา และสถาบัน)

ว.ศ.ม. วิศวกรรมเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี (พ.ศ. 2556) หัวข้อวิทยานิพนธ์เรื่อง “การศึกษาการ
อบแห้งกากมันสำปะหลังโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบตะแกรงหมุน”

ว.ศ.บ. วิศวกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี (พ.ศ. 2551)

ภาระงานในปัจจุบัน (งานประจำที่รับผิดชอบ)

อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องจักรกลเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

งานวิจัยที่รับผิดชอบ (กำลังดำเนินงาน) (ชื่อโครงการ แหล่งทุน และระยะเวลาดำเนินการ)

.....

ผลงานที่ผ่านมา

ก. ผลงานวิจัยตีพิมพ์ (ระดับชาติ และระดับนานาชาติ) (ชื่อผลงาน ชื่อวารสาร แหล่งทุน ปีที่พิมพ์)

ปภัส ชนะโรค วิเชียร ดวงสีเสน และ วีรชัย อาจหาญ. 2554. การพัฒนาโรงงานต้นแบบสำหรับการผลิตน้ำมันชีวภาพ
(Bio-oil) โดยใช้เทคโนโลยีไพโรไลซิสจากฟางข้าว. การประชุมวิชาการครั้งที่ 12 ประจำปี 2554, 31 มีนาคม –
1 เมษายน 2554. สมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย. 156.

วิเชียร ดวงสีเสน เทวรัตน์ ทิพย์วิมล และ วีรชัย อาจหาญ (2555). การศึกษาการอบแห้งกากมันสำปะหลังโดยใช้เครื่อง
อบแห้งแบบตะแกรงหมุน. การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 13. หน้า
660 – 666.

นัยวัฒน์ สุขทั้ง วิเชียร ดวงสีเสน เทวรัตน์ ตริอานรรค และ วีรชัย อาจหาญ (2555). การประยุกต์ใช้เครื่องอบแห้งแบบ
ตะแกรงหมุนสำหรับอบแห้งกากมันสำปะหลัง. การประชุมวิชาการเครือข่ายวิศวกรรมเครื่องกลแห่งประเทศไทย
ครั้งที่ 26 ตุลาคม 2555 จังหวัดเชียงราย

วิเชียร ดวงสีเสน เทวรัตน์ ตริอานรรค นัยวัฒน์ สุขทั้ง และ วีรชัย อาจหาญ (2556). การศึกษาการอบแห้งกากมันสำปะ
หลังโดยใช้เครื่องอบแห้งแบบตะแกรงหมุน. วารสารสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ปีที่ 19 ฉบับที่
1 ประจำเดือนมกราคม – สิงหาคม พ.ศ. 2556

วิเชียร ดวงสีเสน (2560). ระบบเผาไหม้ให้ความร้อนอากาศโดยใช้ฟางข้าวเป็นเชื้อเพลิง. ร่วมจัดนิทรรศการในงานประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ครั้งที่ ๒ และการประชุมวิชาการระดับชาติเครือข่ายสหวิทยาการภาคกลางสำนักราชบัณฑิตยสภา ครั้งที่ ๓

วิเชียร ดวงสีเสน (2560). ระบบเผาไหม้ให้ความร้อนอากาศโดยใช้ฟางข้าวเป็นเชื้อเพลิง. ร่วมจัดแสดงนิทรรศการในงานประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ครั้งที่ 9 และงานประชุมวิชาการระดับนานาชาติมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ครั้งที่ 8. 6 - 9 สิงหาคม 2560

วิเชียร ดวงสีเสน (2560). ระบบเผาไหม้ให้ความร้อนอากาศโดยใช้ฟางข้าวเป็นเชื้อเพลิง. ร่วมจัดแสดงนิทรรศการในงาน “มหกรรมงานวิจัยแห่งชาติ” ปี 2560. 22 - 27 สิงหาคม 2560

พรเทพ ปานแดง, ศุภกร นวลชื่น, อธิคม ศรีสวัสดิ์, อภิศักดิ์ โกศลานนท์, วิเชียร ดวงสีเสน และเฉลิมขวัญ อริยะวงศ์ (2561). การออกแบบและสร้างแป้นถอดพวงมาลัยรถแทรกเตอร์ . การประชุมวิชาการโครงการวิศวกรรมภาคพื้นชาติ ครั้งที่ 24 วันที่ 29-30 มีนาคม 2561 คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยสารคาม

ข. ผลงานวิจัยที่นำไปใช้ประโยชน์ (ต่อสาธารณะ, ชุมชน, กลุ่มเกษตรกร ฯลฯ)

1. การศึกษาต้นแบบเครื่องอัดก๊าซชีวภาพสำหรับชุมชน, กองทุนส่งเสริมงานวิจัย ประจำปีงบประมาณ 2558, ใช้เป็นเครื่องมือทำปัญหาพิเศษของนักศึกษาหัวข้อเรื่อง “การหมักก๊าซชีวภาพจากเศษอาหาร” ภาคเรียนที่ 2 ปีการศึกษา 2558
2. การพัฒนากระบวนการอบแห้งข้าวเปลือกโดยใช้พลังงานจากฟางข้าว, กองทุนส่งเสริมงานวิจัย ประจำปีงบประมาณ 2559, ใช้อบแห้งข้าวเปลือกภายในโรงสีข้าวสาขาวิชาเทคโนโลยีเครื่องจักรกลเกษตร

ค. ผลงานอื่นๆ เช่น บทความ หนังสือ สิทธิบัตร ฯลฯ

ง. รางวัลผลงานวิจัยที่ได้รับ

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่ (หมู่ที่ / ตำบล/อำเภอ/ จังหวัด)	อาชีพ	ผลิตผล / ผลิตภัณฑ์
1	นายสนอง เทียนบุชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
2	นายชอบ รักษา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
3	นายสุธี ตันคยานนท์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	พืชไร่สวนผสม	ผัก/ผลไม้/ข้าว
4	นายมานัส เทียนบุชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
5	นางยุพา ไวยสังเกต	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	รับจ้าง/เกษตรกร	ข้าว
6	นางจำนอง แดงทองคำ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	รับจ้าง/เกษตรกร	ข้าว
7	นางสาวทัศนีย์ มั่งมี	ตำบลเจ้าเจ็ด อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
8	นางประนอม รัตนวงศ์ไทย	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
9	นางขันทอง กิจธิสรี	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
10	นางลำพึง ส่งบุญเพ็ง	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
11	นายอรรณวุฒิ เทียนบุชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
12	นายสมคิด ดาราทิพย์	ตำบลสามกอก อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
13	นางทองใบ กิจธิลี	ตำบลสามกอก อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
14	นางรัฐกานต์ เกิดแก้ว	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
15	นางสาวจุฑาทิพย์ สนใจ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
16	นางสงวน กรีสวัสดิ์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	รับจ้าง/เกษตรกร	ข้าว
17	นางประชุม หงส์โต	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
18	นางสำราญ ภู่อารงค์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
19	นายดารา ศรีสุขชี	ตำบลบางนมโค อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว

20	นางสาวจีราภา ขัตติวงศ์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
21	นางสมบุญ กิจอินทรีย์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
22	นายเอกลักษณ์ เทียนบุชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
23	นางจำเนียร สัตยวงศ์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	รับจ้าง/เกษตรกร	ข้าว
24	นายสัด คัดสกุล	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
25	นายภานุพงศ์ ขำเจริญ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
26	นางประทุม กรวิฑ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
27	นายพินิจ กิจเจตน์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
28	นางสงวน กรีสวัสดิ์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
29	นางจำรูญ กิจเจตน์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
30	นายอนันต์ รัตนวงษ์ไทย	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
31	นางเบญญาภา เพ็หมะระ โทก	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
32	นางทองใบ กิจธิศรี	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
33	นางเผอิญ แดงทองคำ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว

บทที่ 2

การดำเนินโครงการ

การดำเนินการในงบประมาณปี 2566 (ปีที่ 2) โมเดลธุรกิจขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออนไลน์และออนไลน์ ด้วยนวัตกรรมแปรรูปเพิ่มมูลค่าส่วนประกอบของข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ จากผลิตภัณฑ์หลัก และผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้ ด้วยการออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า สร้างต้นแบบโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ จะประกอบด้วยกิจกรรมทั้งหมด 3 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมการแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิตอาหารเชิงวิทยาศาสตร์ ยกระดับการผลิตสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่า การผลิตด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่

กิจกรรมที่ 2 การสร้างต้นแบบและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์และออกแบบตราสินค้าที่แปรรูปจากส่วนประกอบของข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ

กิจกรรมที่ 3 การสร้างกิจกรรมทางการตลาด เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย ทั้ง Online และ Offline ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการตลาดในยุคปกติใหม่

ผลการดำเนินงานเป็นดังนี้

2.1 ข้อมูลสรุปโครงการ

รายงานผลการดำเนินโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริรัตน์ สัยวุฒิ และคณะ ลงดำเนินการจัดทำกิจกรรมในโครงการต่าง ๆ

โดยมีภาพกิจกรรมที่ดำเนินการดังนี้

กิจกรรมที่ 1

- ค่าใช้จ่ายกิจกรรมการแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิตอาหารเชิงวิทยาศาสตร์ ยกระดับการผลิตสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ และถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่า การผลิตด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่ การทำข้าวกระยาทิพย์ Pop Rice

ว/ด/ป	กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน	รูปภาพ
วันเสาร์ที่ 20 พ.ค.66	- จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิตอาหารเชิงวิทยาศาสตร์ โดย ดร.วชิรญา เหลียวตระกูลและทีม	ค่าอาหารกลางวัน ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง ค่าตอบแทนวิทยากร ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย ค่าเอกสารการฝึกอบรม	33 คน * 3 ครั้ง 2 มื้อ*33 คน * 3 ครั้ง ครั้ง 3 ชม. *1 คน* 3 ครั้ง ครั้ง	60 30 1,200 300 2,500	5,940 5,940 10,800 8,100 7,500	
วันศุกร์ที่ 16 มิถุนายน 2566	- จัดถ่ายทอดเทคโนโลยีการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้ โดย อาจารย์วิเชียร ดวงสีเสนและทีม	ค่าวัสดุที่ใช้ในการอบรมการผลิตอาหาร เช่น ข้าว กข 43 น้ำตาล น้ำสะอาด หัวเชื้อ กล้วยพืช เป็นต้น ค่าวัสดุที่ใช้ในการอบรมทำแกลบอัดแท่ง	3 ชม. *3 คน* 3 ครั้ง ครั้ง 1 คัน* 3 ครั้ง 33 ชุด * 3 ครั้ง 1 ครั้ง	30 	2,970 	
วันเสาร์ที่ 13 พฤษภาคม 2566	- เทคโนโลยีและนวัตกรรมกระบวนการผลิตด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่ โดย ผศ.ศิริรัตน์ สัยวุฒิและทีม	ค่าจ้างเหมาจัดทำต้นแบบผลิตภัณฑ์ข้าวกระยาทิพย์ ค่าจ้างเหมาจัดทำต้นแบบผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้ถ่านจากแกลบอัดแท่ง	1 ครั้ง 1 ครั้ง 1 ครั้ง	 	10,000 10,000 10,000	
	สรุปงบประมาณกิจกรรม 1				81,250	 

เครื่องมือและอุปกรณ์การทำผลิตภัณฑ์แปรรูป ข้าวกระยาทิพย์/ข้าว PoP Rice

อุปกรณ์การทำข้าว Pop Rice

- ข้าวสาร กข 43
- ญี๊วพีช ถั่ว เมล็ดแตงโม เมล็ดฟักทอง ลูกเกด ฯลฯ
- ผงปรุงรสปาปริก้า ซีส ต้มยำ ฯลฯ
- น้ำมันพืช
- หม้อหุงข้าว
- เตาอบลมร้อน
- กระทะ ตะหลิว ทัพพี
- เตาแก๊ส
- แผ่นตะแกรงรองตากข้าว
- แผ่นซับน้ำมัน
- ถาดรองการทำข้าวกระยาทิพย์
- กระชอน
- กะละมัง
- ถ้วยตวง
- ถุงบรรจุภัณฑ์
- กระปุกบรรจุภัณฑ์
- เทปกาวยึดกระปุก
- ซองกันชื้น
- สติกเกอร์ ตราสินค้า
- เครื่องหนีบปิดปากถุง

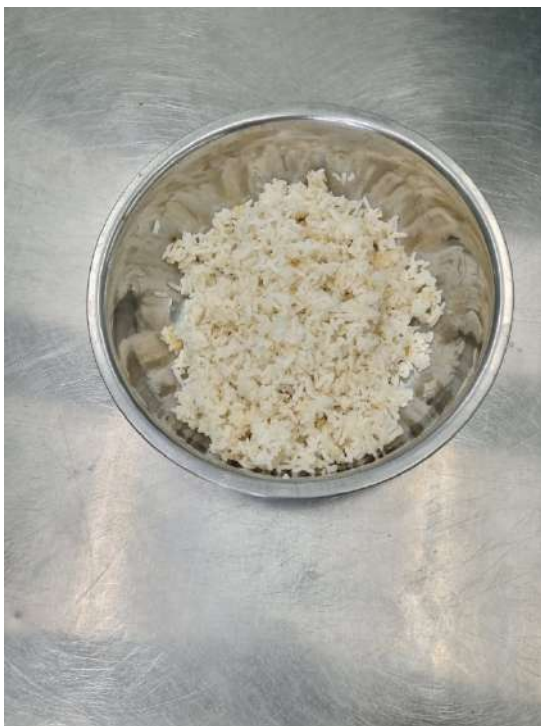
ขั้นตอนการทำข้าว Pop Rice

- นำข้าวสาร กข 43 ไปซาวล้างให้สะอาด และนำไปหุงในอัตราส่วนเท่ากับการหุงข้าวสวยปกติ เมื่อข้าวสุกนำข้าวสวยไปเกลี่ยลงบนถาดที่มีแผ่นตะแกรงรองและนำไปตากแห้งด้วยแดดแรง จนแห้งกรอบ หรือนำเข้าเตาอบไล่ความชื้น โดยเกลี่ยข้าวให้มีระยะห่างพอสมควรเพื่อให้ข้าวแห้งเสมอกัน

- นำข้าวตากแห้งมาทอดในน้ำมันที่ร้อน ใช้ไฟปานกลางและสังเกตเวลาทอด โดยข้าวจะลอยขึ้นและพองขึ้นเต็มที่แต่ระวังอย่าให้ไหม้ จากนั้นใช้กระชอนตักขึ้นและนำขึ้นพักไว้บนกระดาษซับมัน
- นำธัญพืชที่เตรียมไว้เข้าอบในเตาอบลมร้อน หรือเตาอบไล่ความชื้น หรือใช้วิธีคั่วจนธัญพืชสุกดีทั่วกัน โดยสังเกตได้จากสีของธัญพืชที่อมเหลืองมากขึ้นกว่าเดิมและชิมดูว่ากรอบขึ้น
- นำข้าวที่ทอดและธัญพืชที่อบเรียบร้อยแล้วมาใส่ลงในถุงพลาสติกใบใหญ่ตามอัตราส่วนที่เหมาะสมตามราคาของวัตถุดิบ โดยเตรียมแยกถุงแต่ละรสไว้ให้พร้อมและอย่าลืมเขียนชื่อรสไว้ข้างถุงเพื่อกันลืมว่าคือรสใด
- นำผงปรุงรสใส่ลงไปและเขย่าเพื่อให้ผงปรุงรสเข้ากันกับข้าวและธัญพืชโดยทั่วกัน
- นำข้าวกระยาทิพย์อบกรอบลงบรรจุในบรรจุภัณฑ์ ใส่ถุงกันชื้นลงในบรรจุภัณฑ์ ซีลถุงกระป๋อง

รูปภาพกิจกรรมที่ 1













วันเสาร์ที่ 20 พ.ค. 2566

- จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิตอาหารเชิงวิทยาศาสตร์

โดย ดร.วชิรญา เหลียวตระกูลและ คุณนัท อันเพ็ง







เครื่องมือและอุปกรณ์การทำผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้ แกลบอัดแท่ง

CHARCOAL

การผลิตถ่านจากชีวมวลเหลือใช้ทางการเกษตร
โดยใช้เตาเผาแบบแอนนิลา



- 01 - ชีวมวล (BIOMASS)
- 02 - การใช้ประโยชน์จากถ่าน
- 03 - ส่วนประกอบและหลักการทำงานเตาเผาถ่านแบบแอนิลา
- 04 - ขั้นตอนการเผาถ่านด้วยเตาเผาถ่านแบบแอนิลา

01 - ชีวมวล (BIOMASS)



ชีวมวล (BIOMASS) คือเชื้อเพลิงที่ได้จากสิ่งมีชีวิต เช่น ไม้พื้น แกลบ กากอ้อย เศษไม้ เศษหญ้า เศษเหลือทิ้งทางการเกษตร สามารถเผาให้ความร้อนได้ เป็นเชื้อเพลิงชีวภาพแบบของแข็ง

02 - การใช้ประโยชน์จากถ่าน

ถ่าน (Charcoal) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากกระบวนการเผาไหม้ชีวมวล (Biomass) โดยถ่านจะมีลักษณะสีดำ ความชื้นต่ำ ถ่านที่ได้จากกระบวนการเผาไหม้ชีวมวลจะมีโครงสร้างภายในและคุณสมบัติที่แตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับวิธีการเผาไหม้ ชนิดของชีวมวลที่นำมาผลิตถ่าน และการนำไปใช้ประโยชน์ที่แตกต่างกันออกไป



02 - การใช้ประโยชน์จากถ่าน

1. ถ่านเชื้อเพลิง ใช้เพื่อเป็นเชื้อเพลิงให้พลังงานความร้อนด้วยการเผาไหม้โดยตรง ชีวะมวลที่นำมาใช้เผาไหม้ควรเป็นชีวะมวลที่มีความหนาแน่นสูง เนื่องจากถ่านที่ได้จากการผลิตถ่านด้วยชีวะมวลที่มีความหนาแน่นสูงคาร์บอนที่ได้จะมีความหนาแน่นและเมื่อนำมาใช้งานจะให้ระยะเวลาในการเผาไหม้นานกว่าถ่านที่ได้จากชีวะมวลที่มีความหนาแน่นน้อย



02 - การใช้ประโยชน์จากถ่าน

2. ถ่านกัมมันต์ (Activated Carbon) เป็นถ่านที่มีลักษณะมีความพรุนสูงค่าพื้นผิวจำเพาะสูงกว่าถ่านทั่วไปทำให้มีคุณสมบัติในการกักเก็บสารระเหยได้ดี ถ่านที่ผลิตเพื่อใช้เป็นถ่านกัมมันต์จะเป็นการเผาถ่านที่อุณหภูมิสูงในกระบวนการไพโรไลซิส (Pyrolysis) พร้อมทั้งกระตุ้นด้วยไอน้ำหรือการป้อนไอน้ำเข้าสู่ระบบเพื่อให้เกิดความพรุนที่สูงกว่าถ่านทั่วไป ชีวะมวลที่นิยมนำมาใช้เผาถ่านกัมมันต์ในระดับอุตสาหกรรมจะเป็นกะลามะพร้าวแต่ทั้งนี้ชีวะมวลทั่วไปก็สามารถทำได้ด้วยกระบวนการดังกล่าวแต่ความสามารถในการดูดซับจะแตกต่างกันออกไปตามคุณสมบัติของวัตถุดิบ

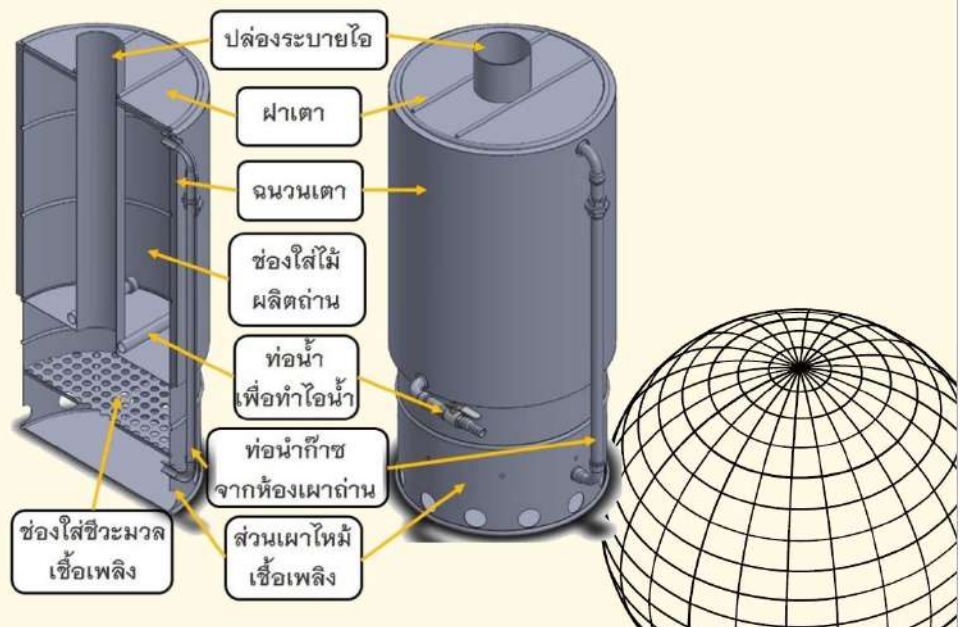


02 - การใช้ประโยชน์จากถ่าน

3. ถ่านชีวภาพ (Bio-char) เป็นถ่านที่ได้จากการเผาชีวะมวลทั่วไปโดยส่วนใหญ่จะเป็นชีวะมวลที่มีความหนาแน่นต่ำเช่นชังข้าวโพด ฟางข้าว โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตถ่านเพื่อใช้ในการปรับปรุงโครงสร้างของดิน เพิ่มธาตุอาหารในดิน เพิ่มค่าการดูดซับน้ำ และเพื่อยึดธาตุอาหารสำหรับพืช



03 - ส่วนประกอบและหลักการทำงานเตาเผาถ่านแบบแอนนิลา



04 - ขั้นตอนการเผาถ่านด้วยเตาเผาถ่านแบบแอนนิลา



04 - ขั้นตอนการเผาถ่านด้วยเตาเผาถ่านแบบแอนนิลา

- 1 เตรียมวัตถุดิบให้มีขนาดที่เหมาะสมกับเตาเผาขนาด 200 ลิตร และมีขนาดใกล้เคียงกัน ถ้าเป็นกิ่งไม้ยาวแนะนำให้ตัดเป็นท่อนก่อนละ 10 เซนติเมตร ไม่ควรเป็นไม้แห้ง เนื่องจากความชื้นมีผลต่อระยะเวลาที่ใช้เผา
- 2 เรียงวัตถุดิบ (ก่อนไม้) ที่เตรียมไว้ใส่เตาเผาให้เต็ม จะสามารถเรียงได้มากหรือน้อยขึ้นอยู่กับการจัดเรียงวัตถุดิบ เมื่อเต็มแล้วทำการปิดฝาเตาเผา
- 3 เรียงไม้เชื้อเพลิงในช่องใส่ขี้มวนวเลเชื้อเพลิง เมื่อเต็มแล้วนำเตาเผาแอนนิลาวางบนส่วนเผาไหม้ และทำการจุดไฟโดยใช้กระดาษเป็นตัวช่วยหรือวัสดุที่ติดไฟง่าย โดยใช้วิธีหย่อนลงในปล่องระบายไอ
- 4 ระหว่างรอบกระบวนการคายก๊าซภายในเตาเผาให้เติมเชื้อเพลิงเป็นระยะ โดยใช้วิธีหย่อนลงในปล่องระบายไอ ระหว่างกระบวนการก่อนกระบวนการคายก๊าซจะมีควันขาวออกมาเป็นระยะ
- 5 เมื่อเข้าสู่กระบวนการคายก๊าซเป็นกระบวนการขั้นที่ 2 จะมีลักษณะเปลวไฟที่พุ่งแรง ควันที่เกิดขึ้นเริ่มหายไป และมีเสียงก๊าซคายตัวออกเป็นระยะ ระหว่างนั้นให้เติมเชื้อเพลิงเพิ่มเติมเป็นระยะแต่ปริมาณจะลดลง
- 6 เป็นกระบวนการสุดท้ายเปลวไฟจะเริ่มเบาลง เวลาเข้าสู่กระบวนการนี้รวมทั้งสิ้นประมาณ 4-7 ชั่วโมง ขึ้นอยู่กับความชื้นของวัตถุดิบ เมื่อสิ้นสุดกระบวนการให้หยุดเติมเชื้อเพลิง ทิ้งไว้ให้เย็นก่อนเปิดเตา

การทำถ่านอัดแท่งจากแกลบ



วัสดุและอุปกรณ์



อุปกรณ์สำหรับ
กวนแป้งเปียก เช่น
หม้อ, ไม้กวน, เตา



อุปกรณ์สำหรับ
ผสมวัตถุดิบ เช่น
เครื่องชั่ง, ไม้กวน



วัตถุดิบ ถ่านแกลบ,
แป้งมันสำปะหลัง,
น้ำสะอาด



ที่อัดถ่าน

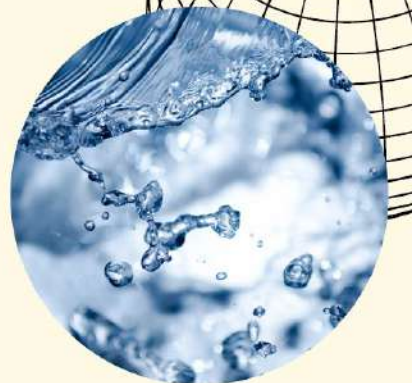
อัตราส่วนผสมวัตถุดิบ



หญ้าแห้ง
1 กิโลกรัม



แป้งมัน
0.05 กิโลกรัม
(50 กรัม)



น้ำสะอาด
1 กิโลกรัม (1 ลิตร)

ขั้นตอนการทำถ่านอัดแท่งจากหญ้า



1



2



3



5



4

ขั้นตอนการทำถ่านอัดแท่งจากแกลบ

- 1 ชั่งแป้งมันสำปะหลัง และน้ำสะอาด ตามอัตราส่วน
- 2 กวนผสมแป้งมันสำปะหลังกับน้ำสะอาดในหม้อให้ละลายเป็นเนื้อเดียวกันแล้วนำขึ้นตั้งไฟกวนจนแป้งสุกมีลักษณะสีใสขุ่น
- 3 นำแป้งเปียกผสมกับถ่านแกลบตามอัตราส่วนให้เข้ากัน
- 4 นำถ่านที่ผสมเรียบร้อยแล้วไปอัดเป็นแท่งด้วยที่อัดแท่งถ่าน
- 5 นำถ่านอัดแท่งที่ได้ไปตากแดดให้แห้งระยะเวลาที่ตากขึ้นกับสภาพอากาศในวันนั้นๆ

รูปภาพกิจกรรมที่ 1 การแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้



รูปภาพกิจกรรมที่1 ของ วันศุกร์ที่ 16 มิถุนายน 2566

- จัดถ่ายทอดเทคโนโลยีการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้

โดย อาจารย์วิเชียร ดวงสีเสนและทีม



































วันเสาร์ที่ 13 พฤษภาคม 2566

- เทคโนโลยีและนวัตกรรมกระบวนการผลิตด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่

โดย ผศ.ศิริรัตน์ ลัยวุฒิและทีม

การผลิตสินค้าจากข้าว กข 43 ด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่

เป็นการสร้างแนวคิดให้เห็นวิธีการผลิต และการปฏิบัติงานในรูปแบบใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อลดระยะเวลา ลดแรงงาน และลดของเสีย โดยทางกลุ่มผู้ประกอบการเห็นด้วยกับรูปแบบการผลิตแบบใหม่ ที่ทดแทนวิธีเดิมซึ่งจะทำให้เกิดความเหนื่อยล้า ทั้งนี้วิทยากรได้บรรยายการให้ความรู้ เทคนิคการลดของเสีย 8 ประการ อีกทั้งวิทยากรได้สาธิตและปฏิบัติการใช้อุปกรณ์การผลิตด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่ เช่น การจับเวลา และใส่ตารางงาน เทคนิคการลดของเสีย การลดการใช้พื้นที่ ทั้งนี้มีวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ ที่จำเป็นในกระบวนการผลิตดังกล่าว เช่น เหล็กฉาก ไม้อัด น็อต ล้อเลื่อน เหล็กแฟรทบาร์ ลวดเส้น เหล็กเส้น เหล็กฉาก ลวดเชื่อมเหล็ก สีนํ้ามัน นำมาประกอบเป็นรถเข็นสำหรับใช้ในการตากถ่าน และผลิตขึ้นเพื่อเก็บอุปกรณ์ เพื่อลดของเสีย โต๊ะสำหรับนั่งผลิตเพื่อลดแรง ความเหน็ดเหนื่อยและความเมื่อยล้าในการทำงาน รวมไปถึงจัดหาแหล่งผลิตถึงเปลือกเตาเพื่อจ้างผลิตแทนกระบวนการเดิมที่ผลิตเองซึ่งเสียเวลา และจำนวนแรงงานคนไม่เพียงพอ เพื่อลดแรงและลดระยะเวลา เทอร์โมมิเตอร์เพื่อวัดอุณหภูมิในการตากเตาเพื่อลดของเสีย ถังมียาง และแว่นตานิรภัย เพื่อป้องกันอุบัติเหตุ การบาดเจ็บ และความเจ็บป่วยที่เกิดขึ้นจากการทำงาน และใช้หลักการทำงานแบบหลักการยศาสตร์



Waste

การผลิตของเสียและโรงงานผลิต

การผลิตมากเกินไป

กระบวนการผลิตที่รวดเร็วเกินไป

การขนส่งที่ไม่จำเป็น

การเก็บวัสดุคงคลังที่ไม่จำเป็น

การเคลื่อนที่ที่ไม่จำเป็น

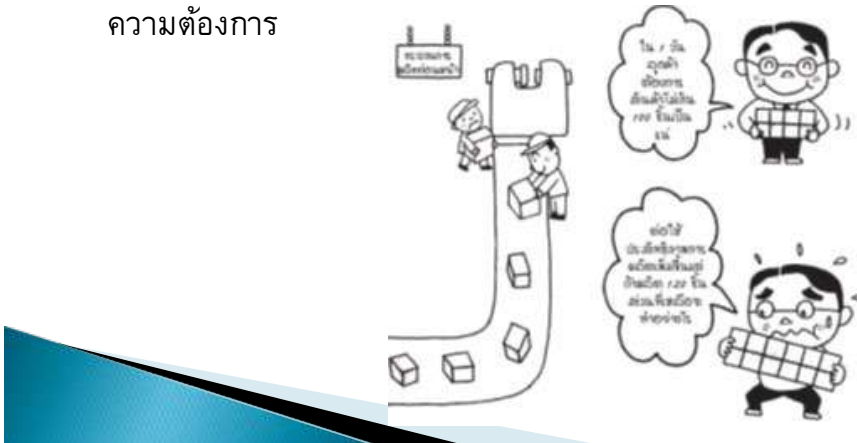
การรอคอยที่โรงงาน

ความสูญเปล่าหลักๆ ทั้ง 8 ชนิด

- ข้อบกพร่อง (Defect)
- การผลิตมากเกินไป (Overproduction)
- กระบวนการผลิต (Processing)
- การขนส่ง (Transport)
- สินค้าคงคลัง (Inventory)
- การเคลื่อนไหว (Movement)
- การรอคอย (Waiting)
- ความคิดสร้างสรรค์ของพนักงานที่ไม่ได้ถูกนำไปใช้ (Unused Employee Creativity)

1. การผลิตมากเกินไป (Over Production)

การผลิตสินค้ามากกว่าที่ลูกค้าต้องการและการผลิตสินค้าก่อนความต้องการ



2. การมีสินค้าคงคลังมากเกินไป (Excess Inventory)

สินค้าคงคลัง ประกอบด้วย

- การมีวัตถุดิบ (RM)
- งานระหว่างกระบวนการผลิต (WIP)
- สินค้าสำเร็จรูป (FG)
- วัสดุสิ้นเปลือง อะไหล่



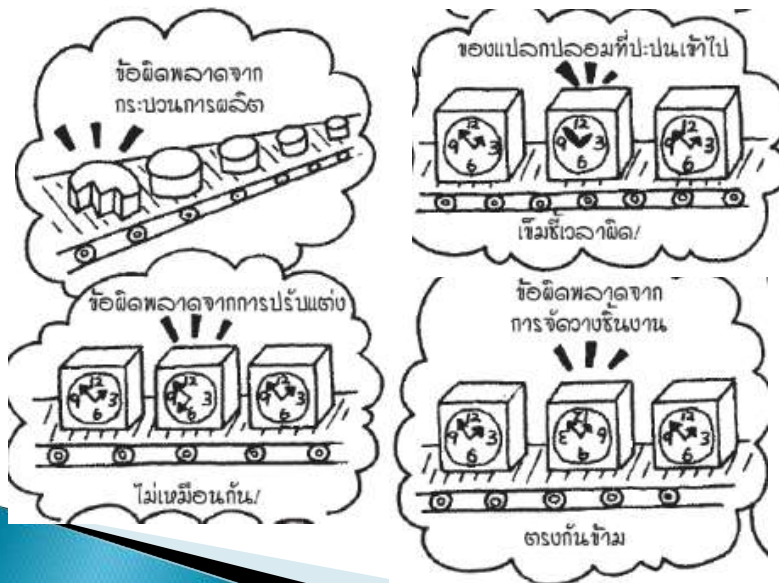
การมีสินค้าคงคลังมากเกินไปทำให้การไหลของผลิตภัณฑ์ (Flow) ไม่ดีเท่าที่ควร

3. การมีของเสีย (Defects)

การผลิตของเสียส่งผลกระทบต่อตรงต่อต้นทุน และเมื่อไม่สามารถควบคุมอัตราของเสียได้ย่อมมีผลกระทบต่อการวางแผนการผลิตและการส่งมอบสินค้าได้นอกจากนั้นการมีของเสียหลุดไปถึงลูกค้ายังมีผลต่อความเชื่อมั่นในตัวผลิตภัณฑ์อีกด้วย



3. การมีของเสีย (Defects)



4. การมีกระบวนการที่ไม่จำเป็น (Unnecessary Processing)

การมีขั้นตอนการผลิตที่มากเกินไปจนเกิดความจำเป็น ทำให้เกิดความล่าช้าในการผลิต ซึ่งทำให้กระทบต่อการจัดส่งสินค้าได้ ทั้งยังทำให้เกิดความเมื่อยล้าต่อพนักงานและเป็นต้นทุนอีกด้วย เช่น ขั้นตอนนำดินออกจากเครื่องปั้นดิน แล้วนำมากองไว้โดยไม่คลุมพลาสติกก็ จะทำให้ถูกลมแล้วแข็ง ทำให้ปั้นยาก หรือต้องนำไปปั้นใหม่ ทำให้เสียเวลา



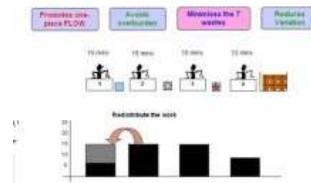
5. การรอคอย (Waiting)

การรอคอยต่างๆ ไม่ให้ประโยชน์ต่อการผลิตเป็นการเสียเวลาโดยไม่ได้ผลผลิต เช่น การรอวัตถุดิบ รออุปกรณ์ รอคนงาน รอเครื่องจักร รออะไหล่ รอคำสั่ง รอการขนย้าย รอการตรวจสอบ รอการตัดสินใจ เป็นต้น



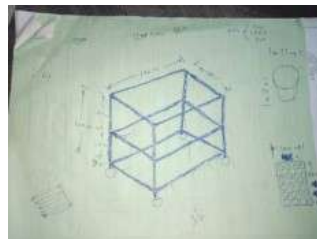
5. การรอคอย (Waiting)

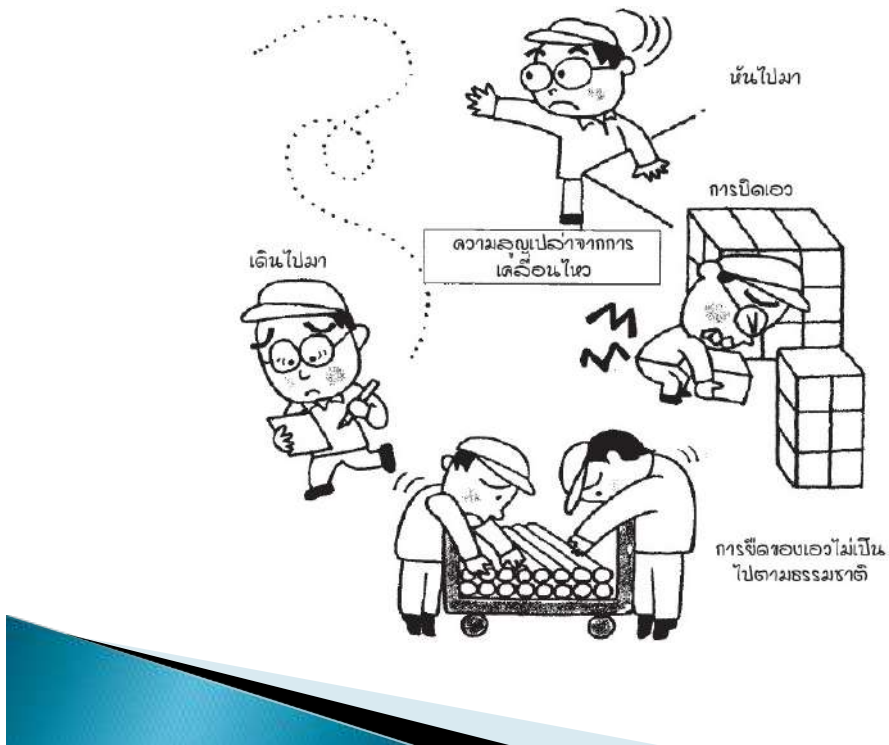
การรอชิ้นงานจากกระบวนการผลิตก่อนหน้า



6. การเคลื่อนไหวร่างกายที่ไม่จำเป็น (Unnecessary Motion)

การเคลื่อนไหวร่างกายมากเกินไปจนความจำเป็น ทำให้สูญเสียเวลาในการผลิตและเกิดความเมื่อยล้า เช่น การตากเตาซึ่งมีน้ำหนักมาก ทำให้เกิดการเหนื่อยล้า และบาดเจ็บได้

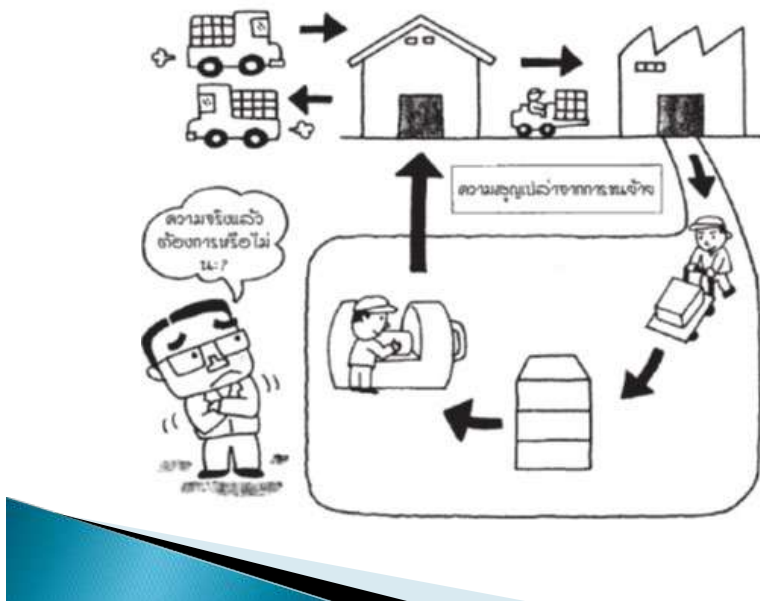




7. การขนย้ายที่ไม่จำเป็น (Unnecessary Transportation)

การขนส่ง ขนย้ายที่มากเกินไปหรือมีระยะทางที่ยาวไกล ส่งผล
กระทบต่อต้นทุนและเวลาในการผลิต เช่น บริเวณที่ใช้ในการตาก
เตา กับเตาเผาที่มีระยะห่างทำให้เสียเวลาในการขนส่ง





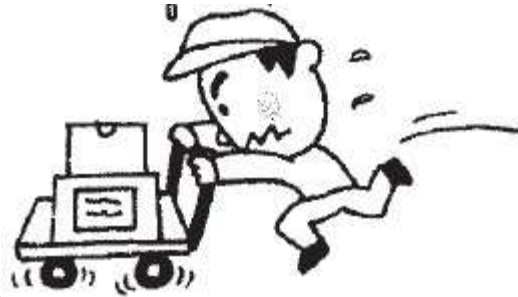
ความสูญเสียเล็กน้อยรวมกันเป็นความสูญเสียที่มากมาย

- ▶ ค่าแรงงาน 30 บาทต่อคนต่อช.ม. สูญเสีย ~ 600 บาท
- ▶ สมาชิก 20 คน สูญเสีย ~ 12,000 บาท
- ▶ อุณหภูมิ 2 (เอาเวลาไปทำประโยชน์) สูญเสีย ~ 24,000 บาท
- ▶ บวกกับต้นทุนคงที่ สูญเสียรวม ~ 54,000 บาท



8. ความคิดสร้างสรรค์ของพนักงาน ที่ไม่ถูกนำมาใช้ (Talent)

การที่ไม่สามารถใช้บุคลากรที่มีความรู้ ความสามารถ ได้เต็ม
ประสิทธิภาพ



ประโยชน์และข้อดีข้อเสียของการใช้ระบบเทคนิค การจัดการสมัยใหม่แบบ 8 Waste

ข้อดี

- ▶ 1 ไม่มีต้นทุนจมกับของคงคลัง
- ▶ 2 มีความยืดหยุ่นสูงสามารถปรับกระบวนการได้ง่าย
- ▶ 3 สามารถแก้ปัญหาได้ทันที่
- ▶ 4 สมาชิกทุกฝ่ายมีการรับทราบข้อมูลได้อย่างรวดเร็วและทั่วถึง
- ▶ 5 การเงินมีสภาพคล่องสูง
- ▶ 6 มีการวัดความสูญเสียอย่างต่อเนื่อง
- ▶ 7 ทำให้ศักยภาพการแข่งขันสูงอยู่ตลอดเวลา
- ▶ 8 ทำให้กระบวนการสามารถผลิตสินค้าเพื่อสนองตอบความต้องการที่เปลี่ยนแปลงของลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว

ประโยชน์และข้อดีของการใช้ระบบเทคนิค การจัดการสมัยใหม่แบบ 8 Waste

ข้อดี(ต่อ)

- ▶ 9 ช่วยให้วิสาหกิจชุมชนมีการเติบโตที่ยั่งยืน
- ▶ 10 วิสาหกิจมีประสิทธิภาพในด้านการสื่อสาร และประสิทธิภาพในการทำงานที่ดี
- ▶ 11 ต้นทุนในการผลิตลดลง
- ▶ 12 มีผลการปรับปรุงเพิ่มขึ้น หรือลดลงอย่างน้อย10%
- ▶ 13 ต้นทุนการผลิตอยู่ภายใต้การควบคุม
- ▶ 14 เสริมสร้างและพัฒนาบุคลากรในวิสาหกิจสู่ความเป็นเลิศในการผลิต







กิจกรรมที่ 2

- - ค่าใช้จ่ายการการสร้างต้นแบบและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์และออกแบบตราสินค้าที่แปรรูปจากส่วนประกอบของข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ

ว/ด/ป	กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน	รูปภาพ
วันศุกร์ที่ 9 มิถุนายน 2566	- จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ข้าวกระยาทิพย์	ค่าอาหารกลางวัน	33 คน * 3 ครั้ง	60	5,940	
		ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ*33 คน * 3 ครั้ง	30	5,940	
		ค่าตอบแทนวิทยากร	3 ชม. *3 คน* 3 ครั้ง	300	8,100	
	โดย อาจารย์จันเพ็ญ บุตรใส และทีม	ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย	1 คัน* 3 ครั้ง	2,500	7,500	
	- จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลพลอยได้ถ่าน	ค่าเอกสารการฝึกอบรม	33 ชุด * 3 ครั้ง	30	2,700	
วันเสาร์ที่ 24 มิถุนายน 2566	เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลพลอยได้ถ่าน	ค่าจ้างเหมาการทำบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ (ข้าวกระยาทิพย์)			5,000	
	โดย ผศ.ฉวีวรรณ บุญเรืองและทีม	ค่าจ้างเหมาการทำบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้ต้นแบบ (ถ่านกลบอัดแท่ง)			6,000	
วันพุธที่ 14 มิถุนายน 2566	- จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีตราสินค้าที่แปรรูปจากส่วนประกอบของข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ					
	โดย ผศ.ศิริรัตน์ สัยวุฒิ และทีม					
	สรุปงบประมาณกิจกรรม 2				41,180	

วันศุกร์ที่ 9 มิถุนายน 2566

- จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ข้าวกระยาทิพย์ โดย อาจารย์จันทิพย์ บุตรใส และ ทีม





วันเสาร์ที่ 24 มิถุนายน 2566

- จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลพลอยได้ถ่านแกลบอัดแท่ง
โดย ผศ.ฉวีวรรณ บุญเรืองและทีม

การใช้เทคโนโลยีในการออกแบบบรรจุภัณฑ์เป็นสิ่งสำคัญเพื่อสร้างบรรจุภัณฑ์ที่ประทับใจลูกค้าและให้คุณค่าเพิ่มในสินค้าของชุมชน โดยเทคโนโลยีที่ชุมชนสามารถใช้ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ มีดังนี้

1) การใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์แบบ 3D: โปรแกรมออกแบบ 3D ช่วยให้ชุมชนสร้างแบบแผนและมอเดลรูปลักษณะที่สมบูรณ์แก่บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ ช่วยในการสร้างภาพรวม 3 มิติของบรรจุภัณฑ์และให้ชุมชนมองเห็นว่าจะมีลักษณะอย่างไรในความเป็นจริง

2) การใช้เทคโนโลยีการพิมพ์ 3D: การพิมพ์ 3D ช่วยให้ชุมชนสร้างโมเดลจริงของบรรจุภัณฑ์ ซึ่งช่วยให้เกิดการทดสอบการออกแบบและปรับปรุงก่อนที่จะเป็นจริง นอกจากนี้ยังช่วยลดเวลาและค่าใช้จ่ายในการพัฒนา

3) การใช้เทคโนโลยี Augmented Reality (AR) หรือ Virtual Reality (VR): การใช้ AR หรือ VR ช่วยให้ชุมชนแสดงแบรนด์หรือผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนในสภาพแวดล้อมเสมือนจริง และลูกค้าสามารถทดลองการใช้งานบรรจุภัณฑ์ได้ โดยใช้อุปกรณ์ AR/VR

4) การใช้เซ็นเซอร์และเทคโนโลยี IoT: การนำเข้าเซ็นเซอร์ในบรรจุภัณฑ์ที่สามารถติดตามสภาพแวดล้อมหรือสภาพของสินค้าภายในบรรจุภัณฑ์ หรือใช้เทคโนโลยี IoT เพื่อการติดตามและบริหารจัดการข้อมูลสินค้า

5) การใช้การจัดแสดงและการสื่อสารในจุดขาย: การใช้หน้าจอแสดงผลแบบดิจิทัลหรือแสดงภาพเพื่อนำเสนอข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับสินค้าหรือโปรโมชั่นที่จุดขาย เช่น การใช้วีดีโอ

6) การใช้เทคโนโลยีการสร้างแบบแผนการบรรจุภัณฑ์ (CAD): การใช้ CAD ช่วยในการออกแบบบรรจุภัณฑ์อย่างละเอียด โดยให้สามารถกำหนดขนาดและลักษณะได้อย่างแม่นยำ

7) การใช้เทคโนโลยีการพิมพ์อักษรได้ด้วยพลาสติก: การพิมพ์อักษรหรือสัญลักษณ์บนบรรจุภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยี UV หรือ 3D พิมพ์ช่วยให้ชุมชนสร้างลวดลายและข้อความที่ทันสมัยได้อย่างทันสมัย

8) การใช้เทคโนโลยีในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ช่วยให้คุณสร้างบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดและแยกตัวออกจากคู่แข่ง และช่วยปรับปรุงประสิทธิภาพของการบริหารจัดการสินค้าและส่งมอบสินค้าให้ลูกค้าได้ตรงตามความต้องการและคาดหวังของพวกเขา





วันพุธที่ 14 มิถุนายน 2566

- จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีตราสินค้าที่แปรรูปจากส่วนประกอบของข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ โดย ผศ.ศิริรัตน์ สัยวุฒิ และทีม ดังนี้

การใช้เทคโนโลยีตราสินค้า (Product Branding Technology) เป็นกลยุทธ์ที่สำคัญในการตลาดสินค้าและบริการของธุรกิจ เทคโนโลยีนี้ช่วยให้ธุรกิจสร้างและส่งผ่านข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์หรือบริการของพวกเขาให้แก่ลูกค้าโดยมีตราสินค้าเป็นส่วนสำคัญ เพื่อเป็นที่รู้จักและจดจำ ดังนี้คือ

- 1) **โลโก้และตราสินค้า** การออกแบบโลโก้และตราสินค้าที่สวยงามและอยู่ในลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์จะช่วยให้ผู้บริโภคจดจำและรู้จักสินค้าหรือบริการของคุณได้ง่ายขึ้น
- 2) **การสร้างบรรยากาศและประสบการณ์** การใช้เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการแสดงผลและการสร้างประสบการณ์สำหรับลูกค้า เช่น เทคโนโลยี VR (Virtual Reality) หรือ AR (Augmented Reality) เพื่อให้ลูกค้าได้สัมผัสและทดลองผลิตภัณฑ์หรือบริการก่อนซื้อจริง
- 3) **การใช้สื่อออนไลน์** การใช้โซเชียลมีเดียและเว็บไซต์เพื่อสร้างความติดตามและเชื่อมโยงกับกลุ่มลูกค้า เพื่อสร้างสัมพันธ์และสร้างความพึงพอใจในสินค้าหรือบริการของคุณ
- 4) **การใช้ข้อมูลและวิจัยตลาด** เทคโนโลยีช่วยให้ธุรกิจสามารถวิเคราะห์ข้อมูลลูกค้าและวิจัยตลาดเพื่อเข้าใจความต้องการของตลาดและปรับการตลาดตามความต้องการนั้น
- 5) **การออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์** เทคโนโลยีช่วยให้ธุรกิจสามารถสร้างผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจและมีคุณค่าต่อลูกค้า โดยการนำเทคโนโลยีอุตสาหกรรม 4.0 เข้ามาใช้ในการออกแบบและผลิต
- 6) **การติดตามและบริหารการตลาด** การใช้เทคโนโลยีในการติดตามและวัดผลการตลาด เพื่อปรับแนวทางการตลาดตามความสำเร็จและประสิทธิภาพของกิจกรรมการตลาด

การใช้เทคโนโลยีตราสินค้าอย่างเหมาะสมและเฉพาะกับผลิตภัณฑ์ของธุรกิจ จะช่วยเพิ่มความมั่นใจให้กับลูกค้าและสร้างความรู้จักรในตลาดที่แข็งแกร่งให้มากขึ้นในระยะยาว ทั้งนี้ การใช้เทคโนโลยีตราสินค้าเป็นส่วนสำคัญของการตลาดและการบริหารแบรนด์สินค้าของชุมชน การใช้เทคโนโลยีตราสินค้ามีหลายวัตถุประสงค์ เช่น เพื่อสร้างความรู้สึกรักให้กับลูกค้า ยืนยันความแตกต่างของสินค้าวิสาหกิจชุมชน และสร้างความภูมิใจและความเชื่อมั่นในแบรนด์ของชุมชน โดยวิธีที่ชุมชนสามารถใช้เทคโนโลยีตราสินค้าได้

- 1) **การสแกน QR Code** ให้ลูกค้าสแกน QR code บนสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์เพื่อเข้าถึงข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับสินค้า เช่น ประวัติการผลิต วิธีใช้ ข้อมูลทางโภชนาการ หรือการใช้งานที่คล้ายแอปพลิเคชันและเว็บไซต์ที่จัดทำเพื่อสินค้านั้น

- 2) **การใช้แอปพลิเคชัน** สร้างแอปพลิเคชันที่เชื่อมโยงกับสินค้าหรือบริการของคุณ และให้ลูกค้าใช้งานเพื่อรับข้อมูลเพิ่มเติม สิทธิประโยชน์ และประสบการณ์ที่กำหนดเอง เช่น แอปพลิเคชันสำหรับตราสินค้าที่มีการแสดงสินค้าแบบเสมือนจริง (AR) หรือเกมที่เกี่ยวข้องกับสินค้า
- 3) **การใช้ระบบ RFID** การใช้ระบบรหัสพิเศษ (RFID) เพื่อติดตามและตรวจสอบสินค้าในระบบสต็อก หรือเพื่อให้ข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับสินค้าเมื่อถูกสแกน นี่ช่วยในการบริหารสต็อกและปรับปรุงการจัดส่ง
- 4) **การใช้เทคโนโลยี Blockchain** ใช้เทคโนโลยีบล็อกเชนเพื่อติดตามสายตาของสินค้าตลอดโซ่การผลิตและจัดส่ง เช่น สินค้าอินเทรนด์หรือสินค้าที่ต้องการการตรวจสอบแบบเปิดเผย
- 5) **การใช้เทคโนโลยี IoT (Internet of Things)** สร้างสินค้าหรือบริการที่เชื่อมต่อกับอินเทอร์เน็ตเพื่อการประสานงานและการควบคุม เช่น อุปกรณ์บ้านอัจฉริยะ อุปกรณ์สวมใส่ หรืออุปกรณ์อื่น ๆ ที่ใช้ IoT
- 6) **การใช้สื่อสิ่งพิมพ์แบบเต็มสีหรือการพิมพ์ 3D** ใช้เทคโนโลยีการพิมพ์เพื่อสร้างแบรนด์หรือสินค้าที่ทันสมัยและพิเศษ ที่มีรูปลักษณ์และลวดลายที่ไม่เหมือนใคร
- 7) **การใช้สื่อสังคมออนไลน์** ใช้แพลตฟอร์มสื่อสังคมเพื่อสร้างสัมพันธ์และสร้างความสนใจในสินค้าของชุมชน โดยการใช้การโพสต์ การแชร์ และการโปรโมทผ่านสื่อสังคมออนไลน์
- 8) **การใช้เทคโนโลยีตราสินค้า** สามารถช่วยให้วิสาหกิจชุมชนสามารถเพิ่มความมีเสน่ห์ และมีประสิทธิภาพในการตลาดและเพิ่มคุณค่าให้กับสินค้าหรือบริการของชุมชนในตลาดแข่งขันแบบไม่หยุดยั้ง









กิจกรรมที่ 3

- ค่าใช้จ่ายการสร้างกิจกรรมทางการตลาด เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย ทั้ง Online และ Offline ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการตลาดในยุคปกติใหม่

ว/ด/ป	กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน	รูปภาพ
วันพุธที่ 21 มิถุนายน 2566	- จัดถ่ายทอดความรู้ การใช้เทคโนโลยีการ เพิ่มช่องทางการจัด จำหน่ายแบบ Online โดย ผศ.ดร.ภิญญาดา รื่นสุข แล และทีม	ค่าอาหารกลางวัน ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง ค่าตอบแทนวิทยากร	33 คน * 3 ครั้ง 2 มื้อ*33 คน * 3 ครั้ง 3 ชม. *1 คน* 3 ครั้ง 3 ชม. *3 คน* 3 ครั้ง	60 30 1,200 300	5,940 5,940 10,800 8,100	   
วันพุธที่ 28 มิถุนายน 2566	- จัดถ่ายทอดความรู้ การใช้เทคโนโลยีการ เพิ่มช่องทางการจำหน่าย แบบ Offline โดย ดร.สุตาภัทร จันทร ประเสริฐและทีม	ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย ค่าเอกสารการฝึกอบรม	1 คัน* 3 ครั้ง 33 ชุด * 3 ครั้ง	2,500 30	7,500 2,700	
วันจันทร์ที่ 26 มิถุนายน 2566 และวันเสาร์ที่ 1 กรกฎาคม 2566	- จัดถ่ายทอดความรู้ การใช้เทคโนโลยีสร้าง กิจกรรมทางการตลาด ในยุคปกติใหม่ โดย อาจารย์ณัฐกานต์ โตนวล และอาจารย์ณมล ดีระพัฒนเกียรติ	ค่าจ้างเหมาการพัฒนาช่องทางการจำหน่าย			6,000	
		ค่าจัดทำรูปเล่มรายงานและประเมินผล โครงการ			2,715	

		สมทบเข้า มทร.สุพรรณภูมิ			19,125	
	สรุปงบประมาณ กิจกรรม 3				68,820	
	สรุปงบประมาณ กิจกรรม 1-3				191,250	

หมายเหตุ : ขออภัยเฉลี่ยจ่ายทุกรายการในทุกกิจกรรม

วันพุธที่ 21 มิถุนายน 2566

- จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายแบบ Online
โดย ผศ.ดร.ภิญญาดา รื่นสุข แล และทีม



ลูกค้าเราอยู่ ที่ไหน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.กัญญดา รื่นสุข



สินค้าเราจะ อยู่ที่ไหน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.กัญญ์ตากรีนเสข



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.กัญญ์ตากรีนเสข



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภิญญดา รื่นสุข

อะไรที่ทำให้
สินค้า
น่าสนใจ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภิญญดา รื่นสุข





จะออกแบบ บรรจุภัณฑ์ อย่างไร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.กัญญดากรีนสุข

4P Product (ผลิตภัณฑ์)

- สร้างสินค้าหรือบริการที่ลูกค้าจะ ‘พึงพอใจ’
- หาความแตกต่าง (**Unique Selling Point**)
- ตอบโจทย์ของลูกค้า
- รวมถึง การออกแบบ เทคโนโลยี ประโยชน์ ความคุ้มค่า
ความสะดวกสบาย คุณภาพ การรับประกัน แบรินต์ และ
บรรจุภัณฑ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.กัญญดากรีนสุข



← **ถ่านอัดแท่ง** 

บรรจุ
ปริมาณ **145 แท่ง**

ส่งฟรี 

ถ่านอัดแท่ง คือถ่านไม้ที่ได้มาจาก
กระบวนการผลิตถ่านที่มีอุณหภูมิ
ประมาณ 500 – 700 องศา
เซลเซียส เพื่อไล่น้ำมันดินให้ออกไป
จากถ่าน ทำให้ถ่านมีความบริสุทธิ์
มากยิ่งขึ้น ทำให้ถ่านไม่มีความ
บริสุทธิ์ **ปราศจากสารก่อมะเร็ง** และ
เมื่อนำไปใช้เป็นเชื้อเพลิงในการ
ประกอบอาหารก็ไม่ทำให้เกิดสารพิษ
ตกค้างอยู่ในอาหาร

14.5 - 15 kg



丁二烯橡胶
Butadiene Rubber
生产批号/LOT NO.
(见侧图/Side View)
BR-9000
标准/GB 12582 2006 2号 2号 2号 2号 GB/T 5555-2015
浩登新材料科技股份有限公司
Hao Deng New Materials Science & Technology Co., Ltd.
地址: 山东青岛经济技术开发区威海北路
No.81 Chongqing Rd, YEDA, Yantai, 264006
电话(Tel): 86-535-6973116 传真(Fax): 86-535-6973117
MADE IN CHINA

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ภิญญดา รื่นสุข





เทคโนโลยี ในการบรรจุ ภัณฑ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.กัญญดากรีนสุข



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.กัญญดากรีนสุข









วันพุธที่ 28 มิถุนายน 256

- จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการเพิ่มช่องทางจำหน่ายแบบ Offline
โดย ดร.สุதாகัทร จันทรประเสริฐและทีม



**การใช้เทคโนโลยีการออกแบบตราสินค้า
ที่แปรรูปจากส่วนประกอบของข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ**

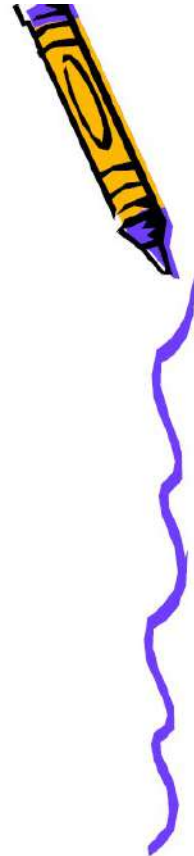
เสนอโดย
อ.สุதாகัทร จันทรประเสริฐ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ วิทยาเขตवासักุรี



**การใช้เทคโนโลยีการออกแบบตราสินค้า
ที่แปรรูปจากส่วนประกอบของข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ**







การสร้างโลโก้ (Logo Design) ตัวอย่างเช่น

Rice + POP = POP RICE Like POP



2 Checklist Brand



2 Checklist Brand

ข้อที่ 1: Brand Concept Check

จุดเด่นของแบรนด์ที่เหนือคู่แข่ง โดยลิสต์ออกมาได้ทั้งหมด
5 ข้อด้วยกัน ได้แก่

กระบวนการผลิต (PROCESS)

รสชาติ (TASTE)

แหล่งเพาะปลูก (SOURCE)

ความเป็นธรรมชาติแท้ ๆ (NATURAL) ดีต่อ

สุขภาพ (HEALTHY)





เอกสารเกี่ยวกับการซื้อและขายสินค้า



BRAND CONCEPTS
องค์ประกอบที่เป็นจุดเด่นแบรนด์
ในการสื่อสารการตลาด



1	2	3	4	5
PROCESS	TASTE	SOURCE	NATURAL	HEALTHY
น้ำผลไม้ คั้นสด	รสชาติเหมือน ได้ทานผลไม้จริง	คัดสรรจาก แหล่งเพาะปลูก ที่ดีที่สุดของ ประเทศไทย	ธรรมชาติ 100% ไม่แต่งสี กลิ่น ไม่ใส่วัตถุกันเสีย	แคลอรีต่ำ อุดมไปด้วย วิตามินและแร่ธาตุ



แตกประเด็น Content จากจุดเด่นของแบรนด์
ที่ต้องการสื่อสารให้ลูกค้ารู้

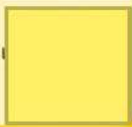


เอกสารเกี่ยวกับการซื้อและขายสินค้า



BRAND CONCEPTS
องค์ประกอบที่เป็นจุดเด่นแบรนด์
ในการสื่อสารการตลาด



1	2	3	4	5
PROCESS	TASTE	SOURCE	NATURAL	HEALTHY
				

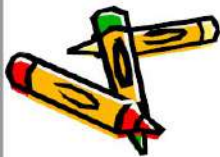


แตกประเด็น Content จากจุดเด่นของแบรนด์
ที่ต้องการสื่อสารให้ลูกค้ารู้

2 Checklist Brand

ข้อที่ 1: Brand Design Check

1. โลโก้ และ วิธีการใช้โลโก้ที่ถูกต้อง รวมถึงข้อห้ามหรือการใช้โลโก้ที่ผิด
2. คู่สีประจำแบรนด์
3. ตัวอักษรประจำแบรนด์
4. ลายกราฟิกประจำแบรนด์
5. ไอคอนที่ออกแบบมาเฉพาะของแบรนด์
6. การจัดวาง (lay out) ประจำแบรนด์
7. สัญลักษณ์ที่ใช้แทนชื่อแบรนด์





POP RICE LIKE POP







วันจันทร์ที่ 26 มิถุนายน 2566

- จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีสร้างกิจกรรมทางการตลาดในยุคปกติใหม่ โดยอาจารย์ณัฐกานต์ โตนวล

การใช้เทคโนโลยีในการสร้างกิจกรรมทางการตลาดในยุคปกติใหม่สามารถช่วยธุรกิจเพิ่มประสิทธิภาพการตลาดและสร้างความนิยมได้มากเป็นพิเศษ นี่คือนักธุรกิจที่คุณสามารถใช้เทคโนโลยีในการสร้างกิจกรรมทางการตลาด ได้แก่

1) **การใช้สื่อสังคม:** ใช้เครื่องมือสื่อสังคมออนไลน์ เช่น Facebook, Instagram, Twitter, และ LinkedIn เพื่อสร้างและสรรหากลุ่มเป้าหมายของวิสาหกิจชุมชน โพสต์เนื้อหาที่น่าสนใจและแชร์เพื่อเพิ่มการรับรู้และสร้างความสนใจในผลิตภัณฑ์ของชุมชน

2) **การสร้างเว็บไซต์และบล็อก:** สร้างเว็บไซต์สำหรับธุรกิจของวิสาหกิจชุมชนและบล็อกที่มีเนื้อหาที่น่าสนใจและเกี่ยวข้องกับสินค้าของชุมชน เพื่อเพิ่มการติดตามและทำให้มีความเสถียรในตลาด

3) **การใช้เทคโนโลยีการค้นหา:** ใช้การทำ SEO (Search Engine Optimization) เพื่อปรับแต่งเว็บไซต์ของชุมชนให้ปรากฏในผลการค้นหาสูงสุดบนเครื่องมือค้นหา เช่น Google และ Bing เพื่อเพิ่มโอกาสในการเข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย

4) **การใช้อีเมลมาร์เก็ตติ้ง:** ส่งอีเมลมาร์เก็ตติ้งแบบกำหนดเวลาหรืออีเมลมาร์เก็ตติ้งอัตโนมัติเพื่อสื่อสารกับลูกค้าของวิสาหกิจชุมชน และส่งข้อเสนอพิเศษหรือข้อมูลทางการตลาดให้กับผู้บริโภค

5) **การใช้การแสดงผลแบบกราฟิกและวิดีโอ:** สร้างสื่อการตลาดแบบกราฟิกและวิดีโอที่มีคุณภาพสูงเพื่อแสดงสินค้าหรือบริการของวิสาหกิจชุมชน และแชร์บนเว็บไซต์และสื่อสังคม

6) **การใช้เทคโนโลยีบล็อกเชนและคริปโต:** ในบางกรณี เทคโนโลยีบล็อกเชนและคริปโต (Cryptocurrency) อาจช่วยในการสร้างโครงสร้างการชำระเงินและระบบการส่งสินค้าที่ปลอดภัยและมีความเชื่อถือสูงในธุรกิจของวิสาหกิจชุมชน

7) **การใช้แอปพลิเคชันมือถือ:** สร้างแอปพลิเคชันสำหรับธุรกิจของชุมชนหรือใช้แอปพลิเคชันที่มีอยู่เพื่อเชื่อมต่อกับลูกค้าและให้บริการที่สะดวกสบาย

8) **การใช้การตลาดทางออนไลน์ที่เรียลไทม์:** การใช้การตลาดทางออนไลน์แบบเรียลไทม์ เช่นการสตรีมสื่อสังคมหรือการเปิดตัวสินค้าในช่วงเวลาที่แน่นอน เพื่อสร้างความตื่นตาตื่นใจและสร้างความสนใจในสินค้าของวิสาหกิจชุมชน

9) **การใช้การตลาดทางออนไลน์บนแพลตฟอร์มอื่นๆ:** ใช้แพลตฟอร์มการตลาดออนไลน์อื่นๆ เช่น Amazon, eBay, หรือ Etsy ในการขายสินค้าของวิสาหกิจชุมชน

10) **การใช้การวิเคราะห์ข้อมูล:** ใช้เทคโนโลยีการวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อเข้าใจพฤติกรรมของลูกค้าและปรับกิจกรรมการตลาดของวิสาหกิจชุมชนให้เหมาะสมมากขึ้น

11) การใช้เทคโนโลยีในกิจกรรมทางการตลาดสามารถช่วยให้ธุรกิจของวิสาหกิจชุมชนเห็นผลลัพธ์ที่ดีและเข้าถึงลูกค้าได้มากขึ้นในยุคปกติใหม่นี้ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้นด้วยการใช้ทรัพยากรเทคโนโลยีที่เหมาะสมให้มากที่สุดสำหรับธุรกิจของชุมชน







วันเสาร์ที่ 1 กรกฎาคม 2566

- จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีสร้างกิจกรรมทางการตลาดในยุคปกติใหม่ โดยและอาจารย์ณมล ตีระพัฒน์เกียรติ

การใช้เทคโนโลยีในการสร้างกิจกรรมทางการตลาดในยุคปกติใหม่เป็นสิ่งสำคัญ เพื่อให้ธุรกิจของวิสาหกิจชุมชน ก้าวขึ้นในการแข่งขันในสภาวะทางธุรกิจที่เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว นี่คือนวัตกรรมที่คุณสามารถใช้เทคโนโลยีในกิจกรรมทางการตลาดได้ ดังนี้

1) **การตลาดออนไลน์และโซเชียลมีเดีย** การใช้โซเชียลมีเดียเพื่อสร้างความติดตามและสร้างสัมพันธ์กับลูกค้ามีผลดีอย่างมาก สามารถใช้แพลตฟอร์มเหล่านี้ในการโฆษณาผลิตภัณฑ์หรือบริการของคุณ การสร้างเนื้อหาที่น่าสนใจบนโซเชียลมีเดียและการตอบรับความคิดเห็นของลูกค้าจะช่วยสร้างความไว้วางใจและความสนใจจากลูกค้าในสินค้าของชุมชน

2) **การใช้เว็บไซต์และออนไลน์ช้อปปิ้ง** สร้างเว็บไซต์ที่น่าสนใจและใช้งานง่ายสำหรับลูกค้าเพื่อให้พวกเขาสามารถซื้อสินค้าของชุมชนได้ทันที การใช้เทคโนโลยีการชำระเงินออนไลน์และระบบ e-commerce ยังช่วยให้การซื้อขายเป็นไปได้อย่างรวดเร็วและสะดวกสบาย

3) **การใช้แอปพลิเคชันมือถือ** การพัฒนาแอปพลิเคชันสำหรับธุรกิจของชุมชนสามารถช่วยให้คุณเพิ่มความสะดวกในการให้บริการแก่ลูกค้า และยังเป็นช่องทางในการสื่อสารและโฆษณาผลิตภัณฑ์ของชุมชนอีกด้วย

4) **การใช้การตลาดทางอินเทอร์เน็ต (Internet Marketing)** การใช้เทคนิคการตลาดออนไลน์ เช่น SEO (Search Engine Optimization), SEM (Search Engine Marketing), Email Marketing, และ Content Marketing เพื่อเพิ่มการเข้าถึงลูกค้าและสร้างยอดขาย

5) **การใช้ข้อมูลและการวิเคราะห์** การใช้ข้อมูลของลูกค้าและข้อมูลที่ได้จากกิจกรรมทางการตลาดเพื่อทำการวิเคราะห์และปรับปรุงกิจกรรมตลาดของชุมชน การใช้เทคโนโลยีสตรีมไลน์และเครื่องมือวิเคราะห์ข้อมูลจะช่วยให้วิสาหกิจชุมชนเข้าใจลูกค้าและตอบสนองต่อความต้องการได้อย่างดีขึ้น

6) **การใช้การตลาดทางวิดีโอ (Video Marketing)** การสร้างวิดีโอสื่อสารเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์หรือบริการของวิสาหกิจชุมชนและการแชร์บนแพลตฟอร์มออนไลน์ เช่น YouTube, TikTok, หรือ Instagram สามารถช่วยเพิ่มความน่าสนใจและการเข้าถึงจากลูกค้า

7) **การใช้เทคโนโลยีที่เป็นครั้งคราว** สามารถใช้เทคโนโลยีที่เป็นครั้งคราว เช่น แอร์แคมป์, AR (Augmented Reality), VR (Virtual Reality), หรือเทคโนโลยี AI (Artificial Intelligence) เพื่อสร้างประสบการณ์การตลาดที่น่าสนใจและโดดเด่น

8) **การใช้เทคโนโลยีในกิจกรรมทางการตลาดในยุคปกติใหม่** มีโอกาสมากในการเพิ่มประสิทธิภาพและการสร้างความน่าสนใจในสินค้าหรือบริการของชุมชน ต้องมีการปรับตัวและการพัฒนาเทคโนโลยีอย่างต่อเนื่องเพื่อให้กิจการของชุมชนเป็นเชิงนวัตกรรมและตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้าในยุคปกติใหม่นี้ได้อย่างเหมาะสม





ภาพรวมของเทคโนโลยีและผลิตภัณฑ์



ผลิตภัณฑ์คุณภาพจากวิสาหกิจชุมชน
ทำนบ้านหลวง อ.เสนา จ.พระนครศรีอยุธยา

จากนาข้าว ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP

- ผลิตภัณฑ์จากพันธุ์ข้าว กข.43
- ถ่านดูดกลิ่น
- ข้าวสาร น้ำตาลต่ำ
- ถ่านไร้ควัน
- ข้าวกระยาทิพย์
- วัสดุปลูกต้นไม้

คุณประโยชน์ของข้าว กข.43

- ทุ่นน้ำหนัก ลดไขมัน
- มีดัชนีน้ำตาลต่ำ
- Low Sugar
- เหมาะสำหรับผู้สูงอายุและผู้ที่มีโรคประจำตัว

- ช่วยขับน้ำตา
- ไม่ระคายเคือง
- เหมาะกับผู้ป่วย
- ที่ไม่ชอบความเย็น

ข้าว กข.43 มีค่าดัชนีน้ำตาล
ในข้าวชั่งยาว 57.5

ทำดัชนีน้ำตาลคืออะไร?
 ค่าดัชนีน้ำตาล (GI) เป็นค่าที่ใช้วัดว่าอาหารที่มีคาร์โบไฮเดรตสูงจะส่งผลต่อระดับน้ำตาลในเลือดมากน้อยเพียงใด ค่าดัชนีน้ำตาลที่ต่ำกว่า 55 ถือเป็นค่าที่ดี เพราะช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดได้ดีกว่าอาหารที่มีค่าดัชนีน้ำตาลสูง

>> ได้รับการสนับสนุนจาก

086-506-3678, 089-778-5813

เพจเฟซบุ๊ก: ทำนบ้านหลวง
 วิทยาลัยการอาชีพบ้านหลวง

ภาพต้นแบบผลิตภัณฑ์ข้าวกระยาทิพย์ หรือ Pop Rice c ภาพต้นแบบบรรจุภัณฑ์



ภาพต้นแบบตราผลิตภัณฑ์

1) ข้าวสาร



ผลิตภัณฑ์ข้าวสาร กข. 43
วิสาหกิจทำนายน้ำหลวง
มาตรฐาน GAP



คุณประโยชน์ข้าว กข. 43

- หุงง่าย หอม นุ่ม อร่อย
- มีดัชนีน้ำตาลต่ำ
- ช่วยปรับน้ำตาลในกระแสเลือด
- เหมาะสำหรับผู้ที่ป่วยเป็นโรคเบาหวาน
- เหมาะสำหรับผู้ดูแลสุขภาพ คำนึงน้ำหนักลดน้ำหนัก

ACFS
Association of Certified Farmers of Thailand
มาตรฐาน GAP

086-506-3678, 089-778-5813

www.villageofna-kha-luang.com

ฟ วิสาหกิจทำนายน้ำหลวง

2) ข้าวกระยาทิพย์หรือ Pop Rice



3) ถ่านอัดแท่ง



ภาพต้นแบบเตาเผาถ่าน



ภาพต้นแบบเครื่องอัดถ่าน



ภาพต้นแบบผลิตภัณฑ์ถ่านอัดแท่ง และภาพต้นแบบบรรจุภัณฑ์



รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่ (หมู่ที่ / ตำบล/อำเภอ/ จังหวัด)	พันธุ์ข้าวที่ปลูก	แหล่งน้ำ	การจัดการพื้นที่	พื้นที่ปลูก จำนวนไร่
1	นายสนอง เทียนบุชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	หอมประทุม	ชลประทาน	หว่านน้ำตม ใช้ เครื่องหว่าน ใช้รถ เกี่ยว	6 ไร่ 1 งาน 80 วา
2	นายชอบ รักษา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	หอมประทุม	ชลประทาน	ดำเครื่อง /ใช้รถเกี่ยว	4 ไร่ 2 งาน
3	นายสุธี ตันคยานนท์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	หอมประทุม	ชลประทาน	ดำเครื่อง /ใช้รถเกี่ยว	
4	นายมานัส เทียนบุชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	กข 47	ชลประทาน	ดำเครื่อง /ใช้รถเกี่ยว	
5	นางยุพา ไวยสังเกต	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	หอมประทุม	ชลประทาน	ดำเครื่อง /ใช้รถเกี่ยว	
6	นางจำนอง แทงทองคำ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	กข 47	ชลประทาน	ดำเครื่อง /ใช้รถเกี่ยว	
7	นายอนันต์ รัตนวงษ์ไทย	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	พิษณุโลก 1	ชลประทาน	หว่านน้ำตม ใช้ เครื่องหว่าน /ใช้รถ เกี่ยว	4 ไร่
8	นางปรานอม รัตนวงศ์ไทย	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	พิษณุโลก 1	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	5 ไร่
9	นางขันทอง กิจธิสรี	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	กข 47	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	

10	นางลำพึง ส่งบุญเพ็ง	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	กข 47	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	
11	นายอรรถฤตม์ เทียนบุชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	หอมประทุม	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	4 ไร่
12	นายสมคิด ดาราทิพย์	ตำบลสามกอก อำเภอเสนา		ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	
13	นางทองใบ กิจธิลี	ตำบลสามกอก อำเภอเสนา	พิชญ์โลก 1	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	
14	นางรัฐกานต์ เกิดแก้ว	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา		ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	
15	นางสาวจุฑาทิพย์ สนใจ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	พิชญ์โลก 1	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	
16	นางสงวน กริษฐ์ศักดิ์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	หอมประทุม	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	
17	นางประทุม หงษ์โต	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	หอมประทุม	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	
18	นางสำราญ ภู่อำรงค์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	พิชญ์โลก 1	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	
19	นายดารา ศรีสุขชี	ตำบลบางนมโค อำเภอเสนา	กข 47	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	
20	นางสาวจิราภา ชติยวงศ์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	หอมประทุม	ชลประทาน	ดำมือ เกี่ยวมือ	2 ไร่ (ตัวเอง)
21	นางสมบุญ กิจอินทรีย์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	กข 47	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	3 ไร่
22	นายเอกลักษณ์ เทียนบุชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	พิชญ์โลก 1	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	
23	นางจำเนียร สัตยวงศ์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	กข 47	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	
24	นายสัจด์ คัดสกุล	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	พิชญ์โลก 1	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	
25	นายภาณุพงศ์ ขำเจริญ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	กข 47	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	

26	นางประทุม กรวิฑ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	พิชญ์โลก 1	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	
27	นายพินิจ กิจเจตน์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	พิชญ์โลก 1	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	
28	นางจำรูญ กิจเจตน์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	หอมประทุม	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	
29	นางทองคำ เกตุจำปา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	พิชญ์โลก 1	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	
30	นายยุทธนา แสงฉาน	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	กข 47	ชลประทาน	ดำเครื่อง/ใช้รถเกี่ยว	5 ไร่

หมายเหตุ ผู้ที่ได้รับคัดเลือกเข้าร่วมโครงการปลูกข้าว ก- 43 คือ รายงานจำนวนพื้นที่ปลูก/ไร่

หลังจากที่เข้าร่วมโครงการมีผลการดำเนินงาน ดังนี้

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่ (หมู่ที่ / ตำบล/อำเภอ/ จังหวัด)	จำนวนไร่ ที่จัดทำ 65	ผลผลิต ปี 65	จำนวนไร่ที่ทำ จัดทำเพิ่ม 2566	รวมจำนวน พื้นที่ ปี 2566
***1	นายสนอง เทียนบุชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	6 ไร่ 2 งาน	4500 ก.ก.	2 ไร่ 2 งาน รว	9 ไร่
**2	นายชอบ รักษา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	4 ไร่	3000 ก.ก.	4 ไร่	8 ไร่
3	นายสุธี ตันคยานนท์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
4	นายมานัส เทียนบุชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	8 ไร่ ดำเนินการ จัดทำ นอกเหนือจาก การคัดเลือก	7000 ก.ก.	2 ไร่	10 ไร่
5	นางยุพา ไวยสังเกต	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
6	นางจำนอง แดง ทองคำ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
**7	นายยุทธนา แสงฉาน	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	5 ไร่	3800 ก.ก.	-	5 ไร่

**8	นางประนอม รัตนวงศ์ไทย	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	5 ไร่	3800 ก.ก.	-	5 ไร่
9	นางชั้นทอง กิจธิ์สีรี	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	10 ไร่ ดำเนินการ จัดทำ นอกเหนือจาก การคัดเลือก	8000 ก.ก.	5 ไร่	15
10	นางลำพึง ส่งบุญเพ็ง	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	5 ไร่ ดำเนินการ จัดทำ นอกเหนือจาก การคัดเลือก	3600 ก.ก.	15 ไร่	20 ไร่
**11	นายอรรถวุฒิ เทียน บูชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	4 ไร่	3300 ก.ก.		ข้าว
12	นายสมคิด ดาราทิพย์	ตำบลสามก อำเภอเสนา	10 ไร่ ดำเนินการ จัดทำ นอกเหนือจาก การคัดเลือก	8500 ก.ก.		ข้าว
13	นางทองใบ กิจธิ์สี	ตำบลสามก อำเภอเสนา	10 ไร่ ดำเนินการ จัดทำ นอกเหนือจาก การคัดเลือก	8200 ก.ก.	10 ไร่	20 ไร่
14	นางรัฐกานต์ เกิดแก้ว	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	3 ไร่	2600 ก.ก.	-	3 ไร่

15	นางสาวจุฑาทิพย์ สนใจ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	5 ไร่	4000 ก.ก.	-	5 ไร่
16	นางสงวน กรีสวัสดิ์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
17	นางประชุม หงส์โต	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	8 ไร่	6800 ก.ก.	-	8 ไร่
18	นางสำราญ ภู่อำรงค์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
19	นายดารา ตรีสุขชี	ตำบลบางนมโค อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
**20	นางสาวจิราภา ชิตยวงศ์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	2 ไร่	2000 ก.ก.	-	2 ไร่
**21	นางสมบุญ กิจอินทรีย์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	4 ไร่	3300 ไร่	-	4 ไร่
22	นายเอกลักษณ์ เทียนบุชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
23	นางจำเนียร สัตยวงศ์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
24	นายสัจด์ คัดสกุล	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์

25	นายภานุพงศ์ ชำเจริญ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
26	นางประทุม กรวิฑ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	4 ไร่ ดำเนินการ จัดทำ นอกเหนือจาก การคัดเลือก	2900 ก.ก.	10 ไร่	14 ไร่
27	นายพินิจ กิจเจตน์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	20 ไร่ ดำเนินการ จัดทำ นอกเหนือจาก การคัดเลือก	14,080 ก.ก.	-	20 ไร่
28	นางสงวน กรีสวัสดิ์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
29	นางจำรูญ กิจเจตน์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
**30	นายอนันต์ รัตนวงษ์ไทย	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	4 ไร่	2950 ก.ก.	-	4 ไร่
31	นางเบญญาภา เพ็ญกระโทก	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	10 ไร่	7500 ก.ก.	-	10 ไร่
32	นายสมศักดิ์ ฤทธิศร	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	20 ไร่	14,500 ก.ก.	-	20 ไร่
33	นางเพ็ญ แดงทองคำ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	10 ไร่	-	10 ไร่

นำผลิตภัณฑ์ที่ได้เข้ารับการตรวจหาค่าดัชนีน้ำตาลในข้าวสาร กข 43 กับ

อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร เลขที่ 2008 ซอยอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด
กรุงเทพมหานคร 10700

< Report_2303956

ผู้รับรายงาน
Received by : _____

วันที่
Date : _____

(ตัวบรรจง)

Print Date : 24/07/2023 : 17:20:51

F-CS-003 Revision: 00 Date: 14-12-61

1/2

ศูนย์บริการทดสอบและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
ศูนย์บริการทดสอบและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร
Foundation for Industrial Development National Food Institute
Food Industrial Laboratory Service Center

Test Report

Report no.:

Client:

Operation no.:

Sample description:

Sample condition:

Date received:

Date tested:

2303956-001-01

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ
60 หมู่ 8 อ.สามเอะเชี่ย (กรุงเทพมหานครสุวรรณ) ต.เนินทราย อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา
13000

2303956-001

ข้าวสาร 43

packed in 1 plastic bag(s), normal condition

19 July 2023

21 - 24 July 2023

Page 1 of 1

Test item (s)	Test method	Acc.	Unit	Result	LOD	LOQ	DL
Fructose	In-house method T997 based on AOAC (2019) 982.14	NA	g/100 g	Not Detected	0.50	-	-
Glucose	In-house method T997 based on AOAC (2019) 982.14	NA	g/100 g	Not Detected	0.50	-	-
Sucrose	In-house method T997 based on AOAC (2019) 982.14	NA	g/100 g	Not Detected	0.50	-	-
Maltose	In-house method T997 based on AOAC (2019) 982.14	NA	g/100 g	Not Detected	0.50	-	-
Lactose	In-house method T997 based on AOAC (2019) 982.14	NA	g/100 g	Not Detected	0.50	-	-
Total Sugars	In-house method T997 based on AOAC (2019) 982.14	NA	g/100 g	Not Detected	-	-	-

Remark : Acc. = ISO/IEC 17025 Accredited
 NA = Non Accredited
 LOD = Limit of Detection
 LOQ = Limit of Quantitation
 DL = Detection limit of instrument

Approved by

Mrs. Mayuree Leelavachirapas
Responsible for the Technical management Team
24 July 2023

F-CS-003 Revision: 03 Date: 01-07-64

This report is certified only on the sample tested and the results apply to the sample as received.
This report shall not be reproduced except in full, without approval of the NFI.

2008 อาคารศูนย์บริการทดสอบและพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร 10700
 2008 Sol 35, Aron Amien Road, Bang Yi Khan Subdistrict, Bang Phli District, Bangkok 10700, Thailand
 Tel: +66(0) 2422 8558 Fax: +66(0) 2422 8545

< วิเคราะห์น้ำตาลกข43



อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

2008 ซอยสุขุมวิท 36 ถนนสุขุมวิท แขวงบางยี่สิบ เขตบางนา กรุงเทพมหานคร 10700 ประเทศไทย

Tel: +66(0)2422 8688

FOUNDATION FOR INDUSTRIAL DEVELOPMENT NATIONAL FOOD INSTITUTE

2008 Soi 36, Arun Amarin Road, Bang Yi Khan Subdistrict, Bang Phat District, Bangkok 10700, Thailand

Tel: +66(0)2422 8688

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี/Tax ID No. 0 9940 00005 56 3 สาขา/Branch No. 00003

สถาบันอาหารเป็นสาขาที่ 3 ของอุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ ซึ่งเป็นองค์การหรือสถานสาธารณกุศล ลำดับที่ 333 ของประกาศกระทรวงการคลัง

ได้รับการยกเว้นภาษีเงินได้ตามมาตรา 47(7)(ข)

Delivery

2303956

กรุณาส่ง คุณฉวีวรรณ บุญเรือง To: คุณฉวีวรรณ บุญเรือง 13/83 หมู่ 4 ต.พันตรา อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000 โทรศัพท์ Tel. : มือถือ Mobile: 09-1267-6066 โทรสาร Fax: อีเมล E-mail: Chaweewan6066@gmail.com		รหัสลูกค้า Cust code: L0003573 นามลูกค้า Bill to: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ 60 หมู่3 ต.สายเคียบ (กรุงเทพมหานคร) ต.พันตรา อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี Tax ID: 0994000212291 สาขา BR.No.: เครดิต Credit term: 0 day(s) เลขที่ใบสั่งซื้อ P/O no.: No
วันที่รับตัวอย่าง Date received: 19/07/2023	วันที่ส่งมอบรายงานผล TAT Date: 27/07/2023	โครงการ Project name: General

Note:

- ขอคืนตัวอย่าง/Sample after testing
- ไม่ขอรับคืน/Dispose sample

- การรับรายงานผลฉบับจริง/Original report sent to
- คุณฉวีวรรณ บุญเรือง 13/83 หมู่ 4 ต.พันตรา
อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000

Service Items	Service Items	Price
NFI Sample ID : 2303956-001	- Sugars (Total)	1,500.00
Sample Description : ข้าวสาร กข. 43		
	Total Price	1,500.00
	Vat 7 %	105.00
Total amount in words (หนึ่งพันหกร้อยห้าบาทถ้วน)	Grand Total	1,605.00

อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการยกเว้นภาษี ๓ ปี

*****กรุณาดำเนินการตามระเบียบการให้ถูกต้อง หากต้องการแก้ไขโปรดแจ้งกลับทันที*****

ผู้รับรายงาน
Received by : _____ วันที่
Date : _____
(ตัวจริง)

Print Date : 24/07/2023 : 17:20:51
F-CS-003 Revision: 00 Date: 14-12-61

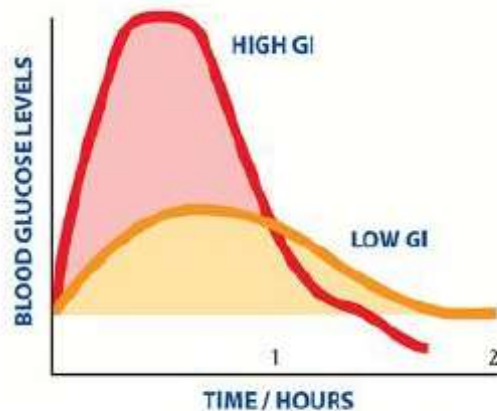
1/3

ผลที่ออกมา คือ ไม่พบค่าน้ำตาลในข้าว กข 43

Glycemic Index (GI) หรือค่าดัชนีน้ำตาล คืออะไร?

ค่าดัชนีน้ำตาล เป็นค่าบ่งชี้ระดับน้ำตาลในเลือดหลังรับประทานอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรต เคยได้ยินไหมว่าอาหารรสหวานพอกัน มีค่าคาร์โบไฮเดรตพอกัน อาจเพิ่มระดับน้ำตาลในกระแสเลือดได้ไม่เท่ากัน

หากรับประทานอาหารที่มีดัชนีไกลซีมิกสูงจะมีคาร์โบไฮเดรตสูง (น้ำตาลและแป้งสูง) และส่งผลให้น้ำตาลกลูโคสเข้าสู่กระแสเลือดอย่างรวดเร็ว ทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ซึ่งค่าดัชนีน้ำตาลในอาหาร เป็นสิ่งที่เป็ประโยชน์อย่างมากสำหรับผู้ที่ต้องควบคุมระดับน้ำตาล โดยเฉพาะผู้ที่มีภาวะน้ำตาลในเลือดสูงและโรคเบาหวาน



The amount of carbohydrate in the reference and test food must be the same.

แบ่งอาหารตามค่าดัชนีน้ำตาล ได้เป็น 3 ระดับ คือ สูง กลาง และต่ำ โดยเปรียบเทียบกับการย่อยและการดูดซึมของน้ำตาลกลูโคสซึ่งมีค่า GI เท่ากับ 100 หลังรับประทานและเข้าสู่ระบบการย่อยและดูดซึมของร่างกายภายใน 2 ชั่วโมง

- ระดับต่ำ (0 – 55)
- ระดับกลาง (56 – 69)
- ระดับสูง (70 ขึ้นไป)

นำผลิตภัณฑ์ที่ได้จากโมเดลธุรกิจขึ้นจดทะเบียนเป็นสินค้า โอท็อป

ณ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเสนา เมื่อวันที่ 17 สิงหาคม 2566



นำสินค้าจัดแสดงสินค้า และจำหน่าย ดังนี้

ร่วมนำเสนอผลงานในการประชุมวิชาการระดับชาติ มทร.สุวรรณภูมิ ครั้งที่ 6 RUSCON#6

ทั้งนี้ได้รับความอนุเคราะห์จากท่าน รศ.ดร.พาสีทิพย์ หล่อธีรพงศ์ รองปลัดกระทรวง อว.เข้าเยี่ยมชมบูธและได้รับคำชมจากท่านว่ามหาวิทยาลัยสามารถสร้างผลงานที่มีประโยชน์ต่อชุมชนอย่างแท้จริง







RUSCON 6

การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ครั้งที่ 6
27 - 28 เมษายน 2566 ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ศูนย์พระนครศรีอยุธยา หันตรา

facebook LIVE

พิธีเปิด และการบรรยายพิเศษ
ในวันที่ 27 เมษายน 2566 เวลา 09.00 น. - 12.00 น.

ติดตาม **LIVE** สด ได้ที่

 สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.สุวรรณภูมิ



ประธานในพิธีเปิดงานประชุมวิชาการ



รองศาสตราจารย์ ดร.พัตติณี แก้วศรีพรหม

รองปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

Keynote Speakers



บรรยายในหัวข้อเรื่อง "การขับเคลื่อนงานวิจัยเพื่อพัฒนาระบบห่วงโซาคุณค่าในเขตเศรษฐกิจสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน"

โดย รองศาสตราจารย์ ดร.พัชร นุญศรีพันธุ์

จาก ภาควิชาวิจัยและวิจัยนโยบายการเกษตร คณะสัตวบาล ม.ปทุมธานี



บรรยายในหัวข้อเรื่อง "เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals : SDGs)"

โดย ศาสตราจารย์ ดร.สมชัย พงษ์นิม

จาก ภาควิชาวิศวกรรมสิ่งแวดล้อม คณะวิศวกรรมศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

จัดโดย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

จัดแสดงสินค้านวัตกรรมงาน"Techno Mart 2023" ระหว่างวันที่ 11-15 ส.ค.66
ณ ศูนย์แสดงสินค้าเมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี



(ร่าง) กำหนดการเปิดเวทีกิจกรรม
การจัดงานเทคโนโลยีและ นวัตกรรมของไทย ประจำปี 2565 : TechnoMart 2023

วันที่ 11 สิงหาคม 2565 เวลา 17.00 - 18.40 น.
ณ เวทีกิจกรรม Hall 12 อิมแพค เมืองทองธานี

พิธีเปิดเวทีกิจกรรม

17.00 – 17.30 น.

พิธีกรกล่าวต้อนรับ ประธานในพิธี และแขกผู้มีเกียรติ กล่าวถึงการจัดงานพอสังเขป
และนำเข้าสู่ **VTR ประชาสัมพันธ์การจัดงาน**

- **Opening Show Fashion Show (STI) INNOVATION for TEXTILE**
- ประธานในพิธี และแขกผู้มีเกียรติ ถ่ายภาพรวมกันบนเวที

17.40 – 18.40 น.

พิธีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) เครือข่ายร่วมพัฒนาผู้ประกอบการ (TED Fellow) ประจำปี 2566

หมายเหตุ - กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

















บทที่ 3

ผลการประเมินระหว่างถ่ายทอดเทคโนโลยี

สมาชิกผู้เข้าร่วมโครงการ มีจำนวนทั้งหมด 30 ราย ดังนี้

ตารางที่ 3.1 รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ

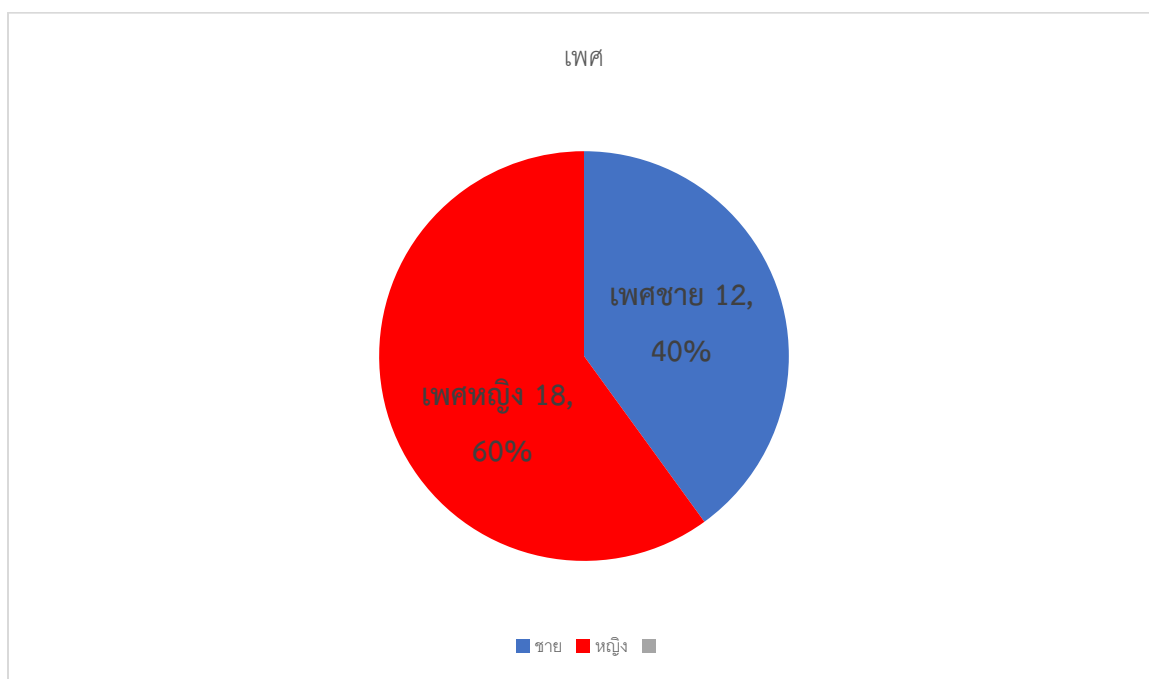
ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่ (หมู่ที่ / ตำบล/อำเภอ/ จังหวัด)	อาชีพ	ผลิตผล / ผลิตภัณฑ์
1	นายสนอง เทียนบูชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
2	นายชอบ รักษา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
3	นายสุธี ตันคยานนท์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	พืชไร่สวนผสม	ผัก/ผลไม้/ข้าว
4	นายมานัส เทียนบูชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
5	นางยุพา ไวยสังเกต	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	รับจ้าง/เกษตรกร	ข้าว
6	นางจำนอง แดงทองคำ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	รับจ้าง/เกษตรกร	ข้าว
7	นางสาวทัศนีย์ มั่งมี	ตำบลเจ้าเจ็ด อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
8	นางประนอม รัตนวงศ์ไทย	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
9	นางชนทอง กิจธิสรี	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
10	นางลำพึง ส่งบุญเพ็ง	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
11	นายอรรณวุฒิ เทียนบูชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
12	นายสมคิด ดาราทิพย์	ตำบลสามกอก อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
13	นางทองใบ กิจธิลี	ตำบลสามกอก อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
14	นางรัฐกานต์ เกิดแก้ว	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
15	นางสาวจุฑาทิพย์ สนใจ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว

16	นางสงวน กรีสวัสดิ์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	รับจ้าง/เกษตรกร	ข้าว
17	นางประทุม หงส์โต	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
18	นางสำราญ ภูดำรงค์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่ (หมู่ที่ / ตำบล/อำเภอ/ จังหวัด)	อาชีพ	ผลิตผล / ผลิตภัณฑ์
19	นายดารา ศรีสุขชี	ตำบลบางนมโค อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
20	นางสาวจิราภา ขัตติวงศ์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
21	นางสมบุญ กิจอินทรีย์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
22	นายเอกลักษณ์ เทียนบูชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
23	นางจำเนียร สัตยวงศ์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	รับจ้าง/เกษตรกร	ข้าว
24	นายสงัด คัดสกุล	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
25	นายภานุพงศ์ ขำเจริญ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
26	นางประทุม กรวิฑ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
27	นายพินิจ กิจเจตน์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
28	นางจำรูญ กิจเจตน์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
29	นางทองคำ เกตุจำปา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว
30	นายยุทธนา แสงฉาน	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	ข้าว

ตารางที่ 3.2 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการในกิจกรรมต่าง ๆ จำแนกตามเพศ

เพศ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
หญิง	18	60
ชาย	12	40
รวม	30	100%

จากตารางที่ 3.2 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการ ซึ่งจำแนกตามเพศ พบว่าผู้ที่เข้าร่วมโครงการ ในครั้งนี้ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงถึง 18 ราย คิดเป็นร้อยละ 60 และเป็นเพศชาย จำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 40

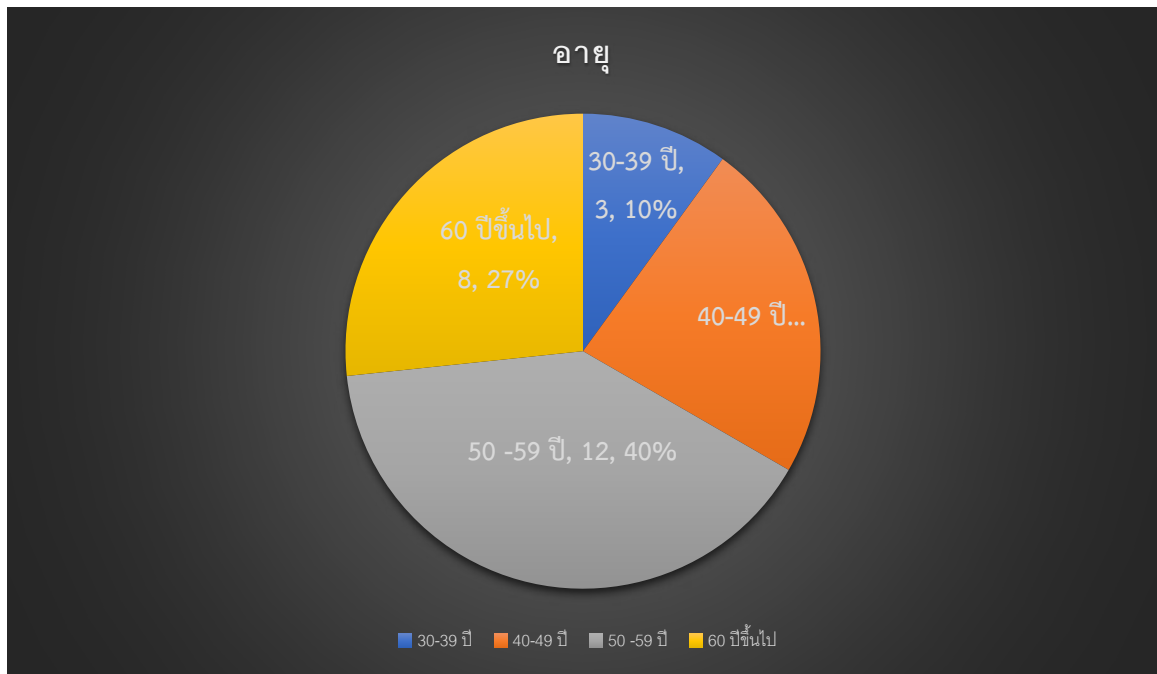


ภาพที่ 3.2 สัดส่วนเพศของผู้เข้าร่วมโครงการ

ตารางที่ 3.3 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการในกิจกรรมต่าง ๆ จำแนกตามอายุ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
30 – 39 ปี	3	10
40 – 49 ปี	7	23
50 – 59 ปี	12	40
60 ปีขึ้นไป	8	27
รวม	30	100%

จากตารางที่ 3.3 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการ ซึ่งจำแนกตามอายุ พบว่าผู้ที่เข้าร่วมโครงการ ในครั้งนี้ส่วนใหญ่อายุ 50 – 59 ปี จำนวน 12 ราย คิดเป็นร้อยละ 40 รองลงมาอายุ 60 ปีขึ้นไป จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 27 อายุ 40 – 49 ปี จำนวน 7 ราย คิดเป็นร้อยละ 23 และอายุ 30 – 39 ปี จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 10

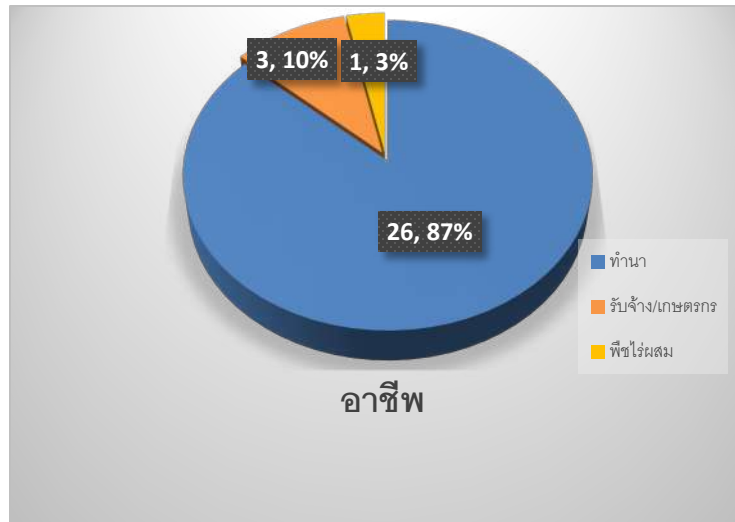


ภาพที่ 3.3 สัดส่วนอายุของผู้เข้าร่วมโครงการ

ตารางที่ 3.4 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการในกิจกรรมต่าง ๆ จำแนกตามอาชีพ

อาชีพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ทำนา	26	87
รับจ้าง/เกษตรกร	3	10
พืชไร่ผสม	1	3
รวม	30	100%

จากตารางที่ 3.4 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการ ซึ่งจำแนกตามอาชีพ พบว่าผู้ที่เข้าร่วมโครงการ ในครั้งนี้ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำนาถึง 26 ราย คิดเป็นร้อยละ 87 ประกอบอาชีพรับจ้าง/ เกษตรกร จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 10 % และประกอบอาชีพพืชไร่ผสม จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 3 %



ภาพที่ 3.4 สัดส่วนการประกอบอาชีพของผู้เข้าร่วมโครงการ

ตารางที่ 3.5 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการ จำแนกตามระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า ป.6	10	33
น้อยกว่าปริญญาตรี	20	67
รวม	30	100

จากตารางที่ 3.5 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการ ซึ่งจำแนกตามระดับการศึกษา พบว่า ผู้ที่เข้าร่วมโครงการในครั้งนี้นั้นส่วนใหญ่มีระดับศึกษาน้อยกว่าปริญญาตรีถึง 20 ราย คิดเป็นร้อยละ 67 และน้อยกว่า ป.6 จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33



ภาพที่ 3.5 สัดส่วนระดับการศึกษาผู้เข้าร่วมโครงการ

ตารางที่ 3.6 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการ จำแนกตามรายได้ต่อเดือน

รายได้ต่อเดือน	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า 15,000 บาท	5	17
15,000 – 20,000บาท	10	33
20,000บาทขึ้นไป	15	50
รวม	30	100%

จากตารางที่ 3.6 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการ ซึ่งจำแนกตามรายได้ต่อเดือน พบว่า ผู้ที่เข้าร่วมโครงการในครั้งนี้นี้อันส่วนใหญ่มีรายได้ต่อเดือน 20,000 บาทขึ้นไป จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 50 มีรายได้ 15,000 – 20,000บาท จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33 และมีรายได้น้อยกว่า 15,000 บาท จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 17



ภาพที่ 3.6 สัดส่วนระดับรายได้ต่อเดือนของผู้เข้าร่วมโครงการ

ตารางที่ 3.7 แสดงจำนวนและค่าร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการ จำแนกตามความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมโครงการ

การได้รับการอบรม	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เคยอบรม	20	67
ไม่เคยอบรม	10	33
รวม	30	100

จากตารางที่ 3.7 แสดงจำนวนและคำร้อยละของผู้เข้าร่วมโครงการ ซึ่งจำแนกตามความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมโครงการ พบว่าผู้ที่เข้าร่วมโครงการในครั้งนี้ส่วนใหญ่ เคยอบรมถึง 20 ราย คิดเป็นร้อยละ 67 และไม่เคยอบรม จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 33



ภาพที่ 3.7 สัดส่วนการเข้ารับการอบรม

4.สรุปแบบประเมินผลเมื่อจบการฝึกอบรมเมื่อจบการอบรมได้รวบรวมผลกาประเมินและได้วิเคราะห์ ดังต่อไปนี้

4.1 ข้อมูลวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ ดังตารางที่ 3.8 -3.17

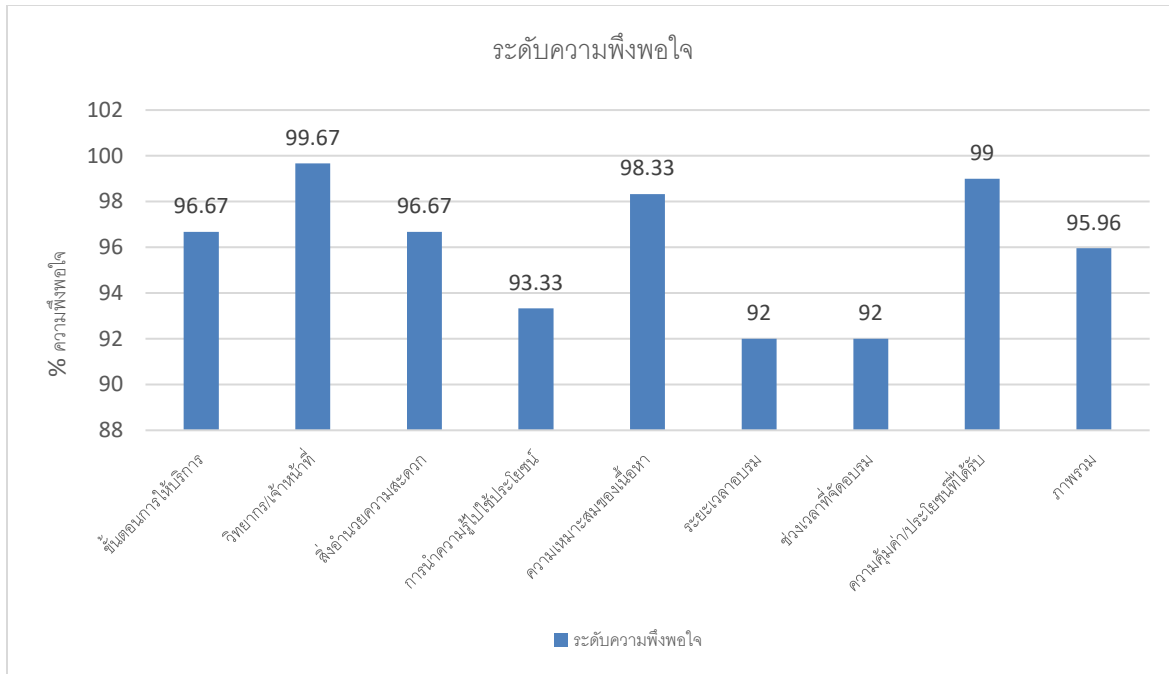
ตารางที่ 3.8 แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการกิจกรรมที่ 1 โครงการอบรมเทคโนโลยีและนวัตกรรมกระบวนการผลิตด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริรัตน์ สัยวุฒิ และทีม

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ				
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
1. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวก แค่ไหน	80	20	0	0	0
2. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	80	20	0	0	0
3. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสต ฯ เอกสารอบรม มีพร้อม ในการอบรม	85	15	0	0	0
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุง	5	4	3	2	1
4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบ อาชีพ หรือใช้ในชีวิิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	75	15	10	0	0
5.เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	85	15	0	0	0
6.วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับรู้เพิ่มขึ้น	75	15	10	0	0
7. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	90	10	0	0	0
8. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม (วัน / เดือน / ฤดูที่อบรม)	80	20	0	0	0

9.ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับ เมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและ ค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	80	20	0	0	0
--	----	----	---	---	---

ระดับ ความ พึง พอใจ	% ระดับ ความ พึง พอใจ	ขั้นตอนการ ให้บริการ		วิทยากร/ เจ้าหน้าที่		สิ่งอำนวยความสะดวก		การนำความรู้ ไปใช้ ประโยชน์		ความเหมาะสม ของเนื้อหา		ระยะเวลา อบรม		ช่วงเวลาที่จัด อบรม		ความคุ้มค่า/ ประโยชน์ที่ได้รับ	
5	100	20	2,000	29	2,900	20	2000	20	2000	25	2500	20	2000	20	2000	27	2700
4	90	10	900	1	90	10	900	5	450	5	450	5	450	5	450	3	270
3	70	0	0	0	0	0	0	5	350	0	0	4	280	4	280	0	0
2	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	30	1	30	0	0
1	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		30	2,900	30	2,990	30	2900	30	2800	30	2950	30	2760	30	2760	30	2970
%ความพึงพอใจ		96.67		99.67		96.67		93.33		98.33		92.00		92.00		99.00	
ภาพรวมของกลุ่ม 95.96%																	



แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการกิจกรรมที่ 1 โครงการอบรมเทคโนโลยีและนวัตกรรมกระบวนการผลิตด้วยเทคนิคการจัดการสมัยใหม่ BCG – ZERO WASTE – FISH BONE โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริรัตน์ สัยวุฒิ และทีม

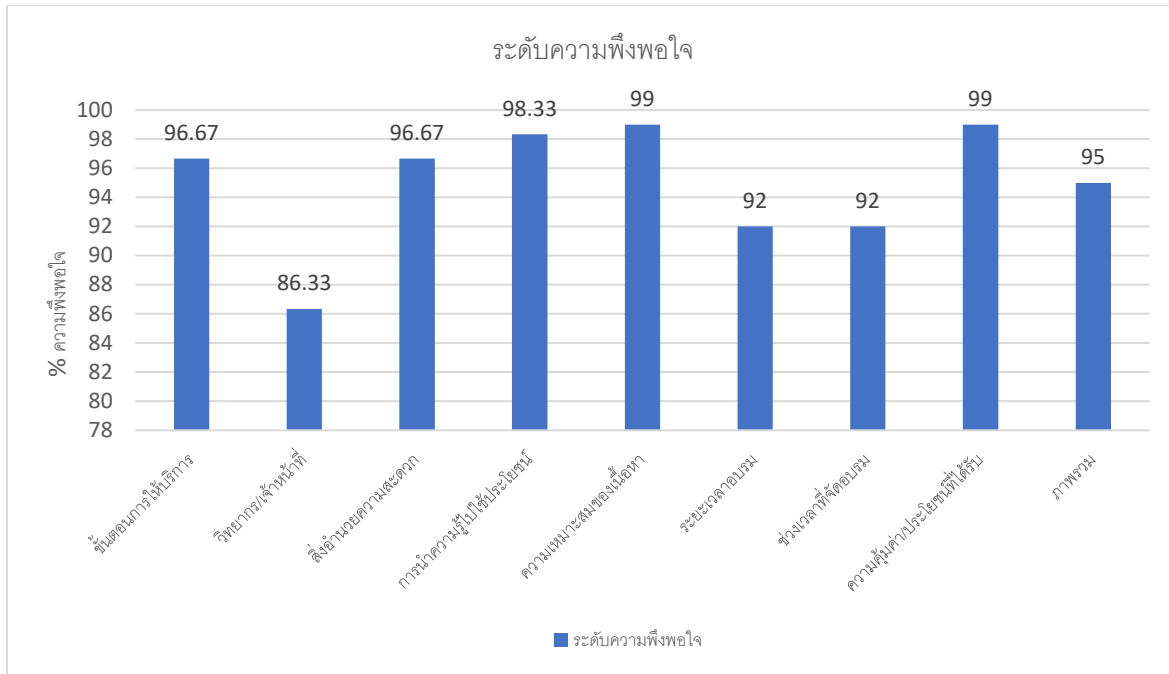
- 1.ความพึงพอใจในขั้นตอนการให้บริการ อยู่ในระดับ 96.67
- 2.ความพึงพอใจในวิทยากร/เจ้าหน้าที่ อยู่ในระดับ 99.67
3. ความพึงพอใจในด้านสิ่งอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับ 96.67
4. ความพึงพอใจในด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ อยู่ในระดับ 93.33
5. ความพึงพอใจในด้านความเหมาะสมของเนื้อหา อยู่ในระดับ 98.33
6. ความพึงพอใจในด้านการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร อยู่ในระดับ 92.00
7. ความพึงพอใจในด้านระยะเวลาการอบรม อยู่ในระดับ 92.00
8. ความพึงพอใจในด้านช่วงเวลาที่จัดอบรม อยู่ในระดับ 99.00
- 9.ความพึงพอใจในด้านความคุ้มค่า และประโยชน์ที่ได้รับ อยู่ในระดับ และเมื่อประเมินความพึงพอใจในภาพรวม จะอยู่ในระดับ 94.29

ตารางที่ 3.9 แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมที่ 2 โครงการการแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิตอาหารเชิงวิทยาศาสตร์โดย ดร.วชิรญา เหลียวตระกูลและ ทีม

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ				
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
1. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวก แคไหน	80	20	0	0	0
2. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	80	20	0	0	0
3. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสต ฯ เอกสารอบรม มีพร้อม ในการอบรม	85	15	0	0	0
4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบ อาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อย แคไหน	80	10	10	0	0
5.เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแคไหน	90	10	0	0	0
6. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	90	10	0	0	0
7. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม (วัน / เดือน / ฤดูที่อบรม)	80	20	0	0	0
8.ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	80	20	0	0	0

(ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและ ค่าใช้จ่ายที่เสียไป)					
--	--	--	--	--	--

ระดับ ความ พึง พอใจ	% ระดับ ความ พึง พอใจ	ขั้นตอนการ ให้บริการ		วิทยากร/ เจ้าหน้าที่		สิ่งอำนวยความสะดวก		การนำความรู้ ไปใช้ ประโยชน์		ความเหมาะสม ของเนื้อหา		ระยะเวลา อบรม		ช่วงเวลาที่จัด อบรม		ความคุ้มค่า/ ประโยชน์ที่ได้รับ	
5	100	20	2,000	25	2,500	20	2000	25	2500	27	2700	20	2000	20	2000	27	2700
4	90	10	900	1	90	10	900	5	450	3	270	5	450	5	450	3	270
3	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	280	4	280	0	0
2	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	30	1	30	0	0
1	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		30	2,900	30	2,590	30	2900	30	2950	30	2970	30	2760	30	2760	30	2970
%ความพึงพอใจ		96.67		86.33		96.67		98.33		99.00		92.00		92.00		99.00	
ภาพรวมของกลุ่ม 95.00%																	



แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการกิจกรรมที่ 2 การแปรรูปด้วยนวัตกรรมการผลิตอาหารเชิงวิทยาศาสตร์โดย ดร. วชิรญา เหลียวตระกูลและ ทีม

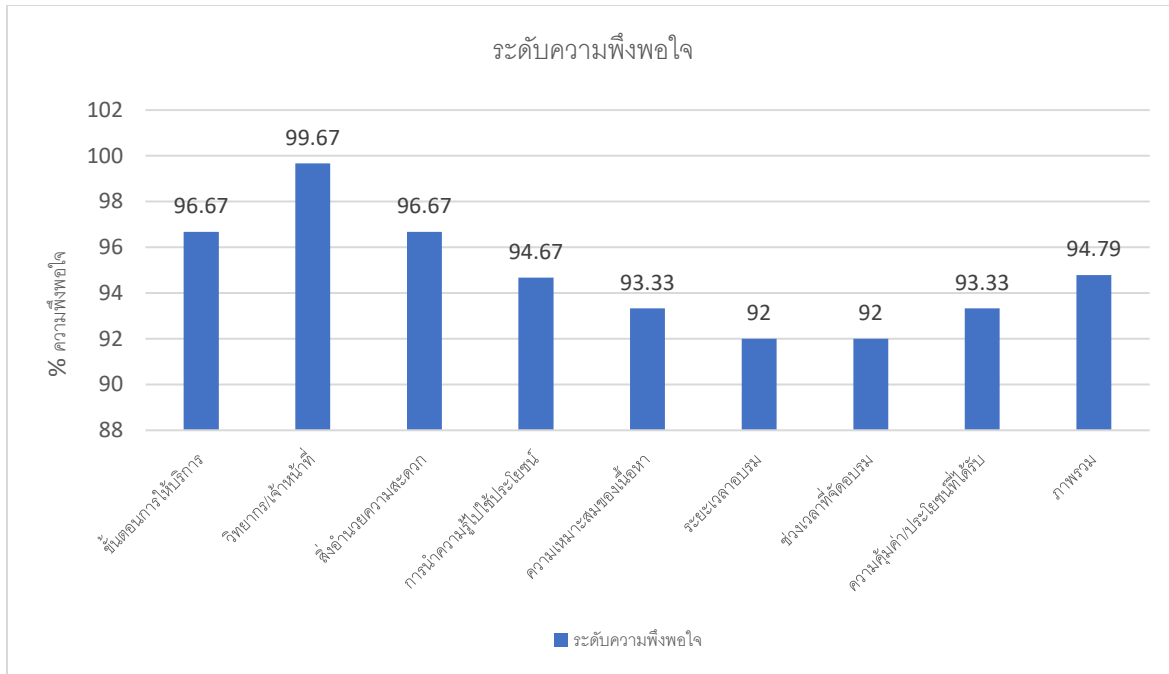
- 1.ความพึงพอใจในขั้นตอนการให้บริการ อยู่ในระดับ 96.67
- 2.ความพึงพอใจในวิทยากร/เจ้าหน้าที่ อยู่ในระดับ 86.33
3. ความพึงพอใจในด้านสิ่งอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับ 96.67
4. ความพึงพอใจในด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ อยู่ในระดับ 98.33
5. ความพึงพอใจในด้านความเหมาะสมของเนื้อหา อยู่ในระดับ 99.00
6. ความพึงพอใจในด้านการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร อยู่ในระดับ 92.00
7. ความพึงพอใจในด้านระยะเวลาการอบรม อยู่ในระดับ 92.00
8. ความพึงพอใจในด้านช่วงเวลาที่จัดอบรม อยู่ในระดับ 99.00
- 9.ความพึงพอใจในด้านความคุ้มค่า และประโยชน์ที่ได้รับ อยู่ในระดับ และเมื่อประเมินความพึงพอใจในภาพรวม จะอยู่ในระดับ 95.00

ตารางที่ 4.0 แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมที่ 3 โครงการจัดถ่ายทอดเทคโนโลยีการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้จากแกลบอัดแท่ง โดยอาจารย์วิเชียร ดวงสีเสน และทีม

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ				
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
1. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวก แค่ไหน	85	15	0	0	0
2. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	85	15	0	0	0
3. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสต ฯ เอกสารอบรม มีพร้อม ในการอบรม	85	15	0	0	0
4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบ อาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	80	10	10	0	0
5.เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	90	10	0	0	0
6. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	90	10	0	0	0
7. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม (วัน / เดือน / ฤดูที่อบรม)	80	20	0	0	0
8.ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	80	20	0	0	0

(ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและ ค่าใช้จ่ายที่เสียไป)					
--	--	--	--	--	--

ระดับ ความ พึง พอใจ	% ระดับ ความ พึง พอใจ	ขั้นตอนการ ให้บริการ		วิทยากร/ เจ้าหน้าที่		สิ่งอำนวยความสะดวก		การนำความรู้ ไปใช้ ประโยชน์		ความเหมาะสม ของเนื้อหา		ระยะเวลา อบรม		ช่วงเวลาที่จัด อบรม		ความคุ้มค่า/ ประโยชน์ที่ได้รับ	
5	100	20	2,000	27	2,700	27	2,700	25	2500	27	2700	20	2000	20	2000	27	2700
4	90	10	900	3	30	3	30	5	450	3	270	5	450	5	450	3	270
3	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	280	4	280	0	0
2	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	30	1	30	0	0
1	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		30	2,900	30	2,730	30	2730	30	2950	30	2970	30	2760	30	2760	30	2970
%ความพึงพอใจ		96.67		91.00		91.00		98.33		99.00		92.00		92.00		99.00	
ภาพรวมของกลุ่ม 94.88%																	



แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการกิจกรรมที่ 3 ถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ชั่วคราวยาทิพย์ โดย อาจารย์จันทิพย์ บุตรไธ และทีม

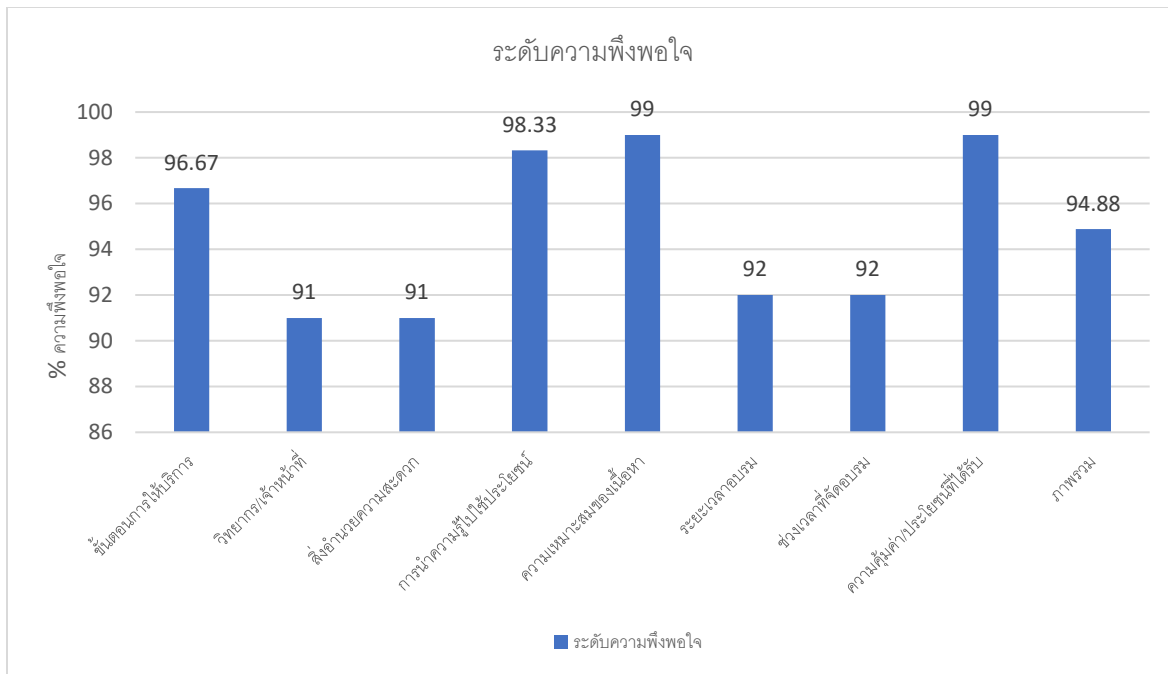
- 1.ความพึงพอใจในขั้นตอนการให้บริการ อยู่ในระดับ 96.67
- 2.ความพึงพอใจในวิทยากร/เจ้าหน้าที่ อยู่ในระดับ 91.00
3. ความพึงพอใจในด้านสิ่งอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับ 91.00
4. ความพึงพอใจในด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ อยู่ในระดับ 98.33
5. ความพึงพอใจในด้านความเหมาะสมของเนื้อหา อยู่ในระดับ 99.00
6. ความพึงพอใจในด้านการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร อยู่ในระดับ 92.00
7. ความพึงพอใจในด้านระยะเวลาการอบรม อยู่ในระดับ 92.00
8. ความพึงพอใจในด้านช่วงเวลาที่ดีอบรม อยู่ในระดับ 99.00
- 9.ความพึงพอใจในด้านความคุ้มค่า และประโยชน์ที่ได้รับ อยู่ในระดับ และเมื่อประเมินความพึงพอใจในภาพรวม จะอยู่ในระดับ 94.88

ตารางที่ 4.1 แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของกิจกรรมที่ 4 โครงการถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ข้าวกระยาทิพย์ โดยอาจารย์จันทิพย์ บุตรใส และทีม

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ				
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
1. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวก แค่ไหน	85	15	0	0	0
2. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	85	15	0	0	0
3. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสต ฯ เอกสารอบรม มีพร้อม ในการอบรม	85	15	0	0	0
4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบ อาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	80	10	10	0	0
5.เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	90	10	0	0	0
6. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	90	10	0	0	0
7. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม (วัน / เดือน / ฤดูที่อบรม)	80	20	0	0	0
8.ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	80	20	0	0	0

(ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและ ค่าใช้จ่ายที่เสียไป)					
--	--	--	--	--	--

ระดับ ความ พึง พอใจ	% ระดับ ความ พึง พอใจ	ขั้นตอนการ ให้บริการ		วิทยากร/ เจ้าหน้าที่		สิ่งอำนวยความสะดวก		การนำความรู้ ไปใช้ ประโยชน์		ความเหมาะสม ของเนื้อหา		ระยะเวลา อบรม		ช่วงเวลาที่จัด อบรม		ความคุ้มค่า/ ประโยชน์ที่ได้รับ	
5	100	20	2,000	27	2,700	27	2,700	25	2500	27	2700	20	2000	20	2000	27	2700
4	90	10	900	3	30	3	30	5	450	3	270	5	450	5	450	3	270
3	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	280	4	280	0	0
2	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	30	1	30	0	0
1	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		30	2,900	30	2,730	30	2730	30	2950	30	2970	30	2760	30	2760	30	2970
%ความพึงพอใจ		96.67		91.00		91.00		98.33		99.00		92.00		92.00		99.00	
ภาพรวมของกลุ่ม 94.88%																	



แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการกิจกรรมที่ 4 ถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ชั่วคราวยาพิทย์ โดย อาจารย์จันเพ็ญ บุตรไส และทีม

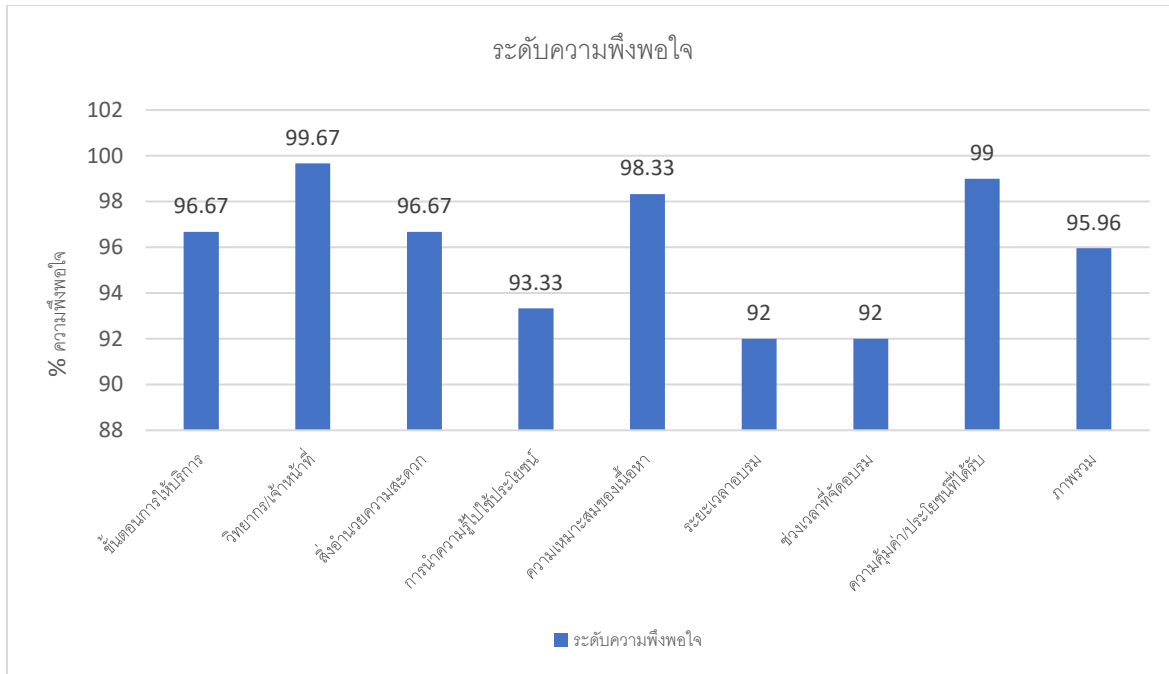
- 1.ความพึงพอใจในขั้นตอนการให้บริการ อยู่ในระดับ 96.67
- 2.ความพึงพอใจในวิทยาการ/เจ้าหน้าที่ อยู่ในระดับ 91.00
3. ความพึงพอใจในด้านสิ่งอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับ 91.00
4. ความพึงพอใจในด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ อยู่ในระดับ 98.33
5. ความพึงพอใจในด้านความเหมาะสมของเนื้อหา อยู่ในระดับ 99.00
6. ความพึงพอใจในด้านการถ่ายทอดความรู้ของวิทยาการ อยู่ในระดับ 92.00
7. ความพึงพอใจในด้านระยะเวลาการอบรม อยู่ในระดับ 92.00
8. ความพึงพอใจในด้านช่วงเวลาที่จัดอบรม อยู่ในระดับ 99.00
- 9.ความพึงพอใจในด้านความคุ้มค่า และประโยชน์ที่ได้รับ อยู่ในระดับ และเมื่อประเมินความพึงพอใจในภาพรวม จะอยู่ในระดับ 94.88

ตารางที่ 4.2 แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการกิจกรรมที่ 5 จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีตราสินค้าที่แปรรูปจากส่วนประกอบของข้าวดัชนี น้ำตาลต่ำโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริรัตน์ สัยวุฒิ และทีม

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ				
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
1. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวก แค่ไหน	80	20	0	0	0
2. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	80	20	0	0	0
3. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสต ฯ เอกสารอบรม มีพร้อม ในการอบรม	85	15	0	0	0
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุง	5	4	3	2	1
4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบ อาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อย แค่ไหน	75	15	10	0	0
5. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่าน สามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	85	15	0	0	0
6. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับรู้เพิ่มขึ้น	75	15	10	0	0

7. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	90	10	0	0	0
8. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม (วัน / เดือน / ฤดูที่อบรม)	80	20	0	0	0
9. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	80	20	0	0	0

ระดับ ความ พึง พอใจ	% ระดับ ความ พึง พอใจ	ขั้นตอนการ ให้บริการ		วิทยากร/ เจ้าหน้าที่		สิ่งอำนวยความสะดวก		การนำความรู้ ไปใช้ ประโยชน์		ความเหมาะสม ของเนื้อหา		ระยะเวลา อบรม		ช่วงเวลาที่จัด อบรม		ความคุ้มค่า/ ประโยชน์ที่ได้รับ	
5	100	20	2,000	29	2,900	20	2000	20	2000	25	2500	20	2000	20	2000	27	2700
4	90	10	900	1	90	10	900	5	450	5	450	5	450	5	450	3	270
3	70	0	0	0	0	0	0	5	350	0	0	4	280	4	280	0	0
2	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	30	1	30	0	0
1	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		30	2,900	30	2,990	30	2900	30	2800	30	2950	30	2760	30	2760	30	2970
%ความพึงพอใจ		96.67		99.67		96.67		93.33		98.33		92.00		92.00		99.00	
ภาพรวมของกลุ่ม 95.96%																	



แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการกิจกรรมที่ 5 โครงการอบรมจัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีตราสินค้าที่แปรรูปจากส่วนประกอบของข้าวดัชนี น้ำตาลต่ำโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริรัตน์ สัยวุฒิ และทีม

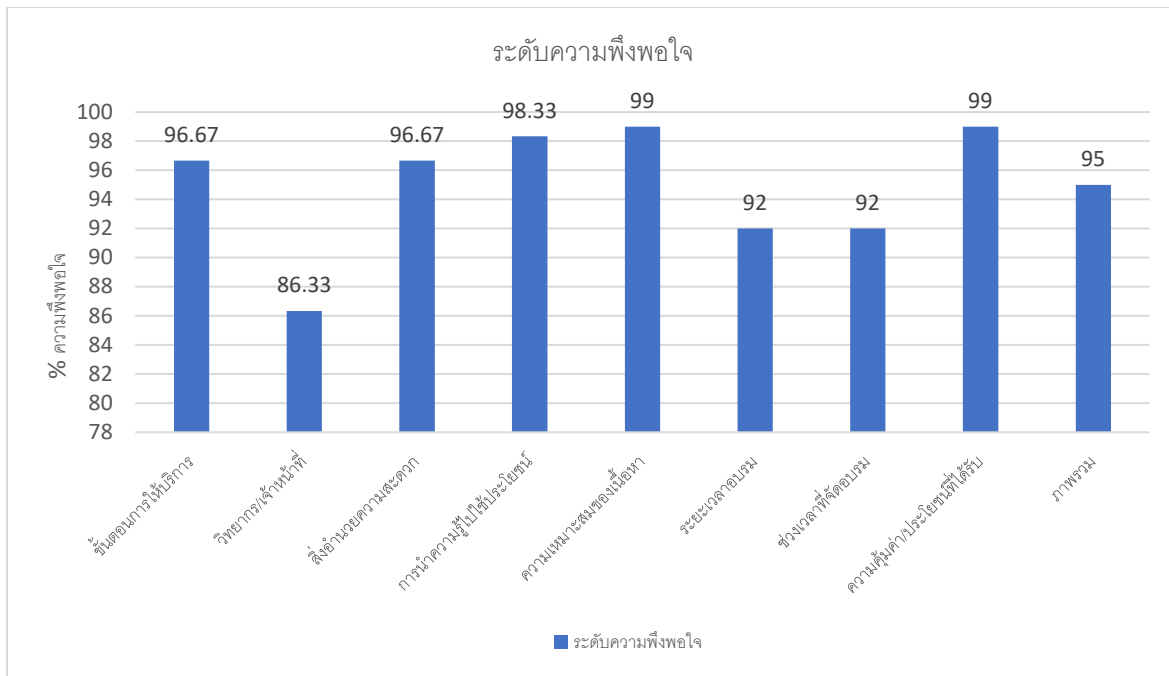
- 1.ความพึงพอใจในขั้นตอนการให้บริการ อยู่ในระดับ 96.67
- 2.ความพึงพอใจในวิทยากร/เจ้าหน้าที่ อยู่ในระดับ 99.67
3. ความพึงพอใจในด้านสิ่งอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับ 96.67
4. ความพึงพอใจในด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ อยู่ในระดับ 93.33
5. ความพึงพอใจในด้านความเหมาะสมของเนื้อหา อยู่ในระดับ 98.33
6. ความพึงพอใจในด้านการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร อยู่ในระดับ 92.00
7. ความพึงพอใจในด้านระยะเวลาการอบรม อยู่ในระดับ 92.00
8. ความพึงพอใจในด้านช่วงเวลาที่จัดอบรม อยู่ในระดับ 99.00
- 9.ความพึงพอใจในด้านความคุ้มค่า และประโยชน์ที่ได้รับ อยู่ในระดับ และเมื่อประเมินความพึงพอใจในภาพรวม จะอยู่ในระดับ 94.29

ตารางที่ 4.3 แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมที่ 6 โครงการจัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลพลอยได้ถ่านแกลบอัดแท่ง โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉวีวรรณ บุญเรือง และทีม

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ				
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
1. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวก แค่ไหน	80	20	0	0	0
2. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	80	20	0	0	0
3. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสต ฯ เอกสารอบรม มีพร้อม ในการอบรม	85	15	0	0	0
4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบ อาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อย แค่ไหน	80	10	10	0	0
5. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	90	10	0	0	0
6. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	90	10	0	0	0
7. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม (วัน / เดือน / ฤดูที่อบรม)	80	20	0	0	0

8.ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับ เมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและ ค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	80	20	0	0	0
--	----	----	---	---	---

ระดับ ความ พึง พอใจ	% ระดับ ความ พึง พอใจ	ขั้นตอนการ ให้บริการ		วิทยากร/ เจ้าหน้าที่		สิ่งอำนวยความสะดวก		การนำความรู้ ไปใช้ ประโยชน์		ความเหมาะสม ของเนื้อหา		ระยะเวลา อบรม		ช่วงเวลาที่จัด อบรม		ความคุ้มค่า/ ประโยชน์ที่ได้รับ	
5	100	20	2,000	25	2,500	20	2000	25	2500	27	2700	20	2000	20	2000	27	2700
4	90	10	900	1	90	10	900	5	450	3	270	5	450	5	450	3	270
3	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	280	4	280	0	0
2	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	30	1	30	0	0
1	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		30	2,900	30	2,590	30	2900	30	2950	30	2970	30	2760	30	2760	30	2970
%ความพึงพอใจ		96.67		86.33		96.67		98.33		99.00		92.00		92.00		99.00	
ภาพรวมของกลุ่ม 95.00%																	



แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการกิจกรรมที่ 6 จัดถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลพลอยได้ผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ฉวีวรรณ บุญเรือง และทีม

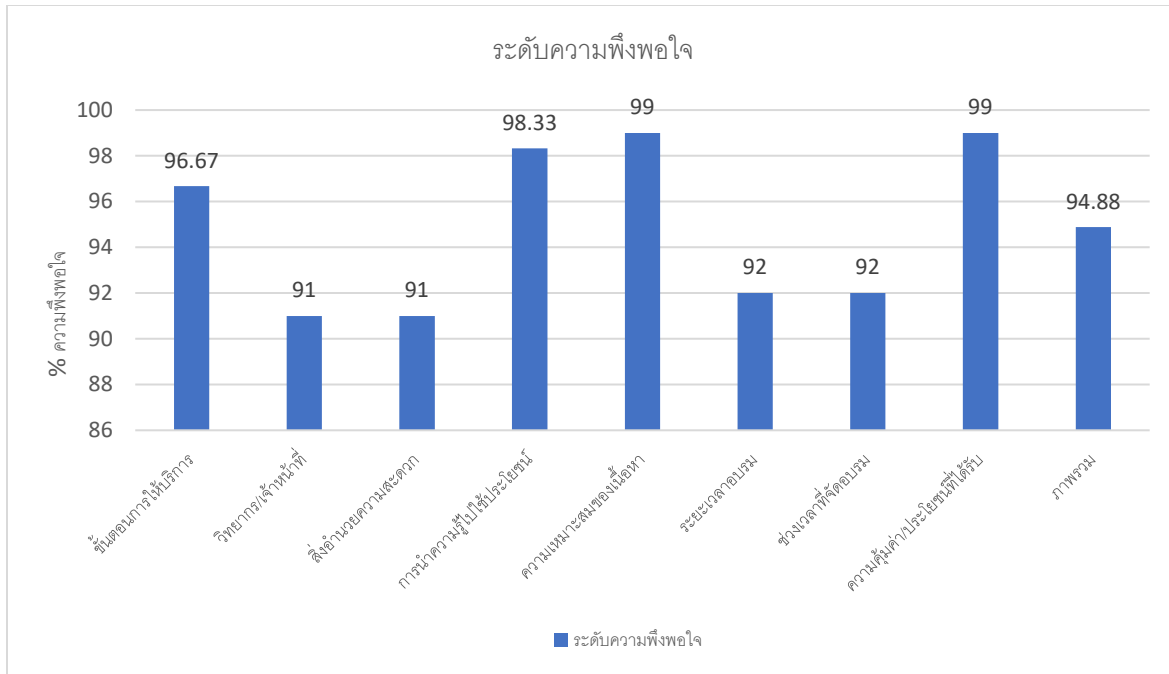
- 1.ความพึงพอใจในขั้นตอนการให้บริการ อยู่ในระดับ 96.67
- 2.ความพึงพอใจในวิทยาการ/เจ้าหน้าที่ อยู่ในระดับ 86.33
3. ความพึงพอใจในด้านสิ่งอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับ 96.67
4. ความพึงพอใจในด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ อยู่ในระดับ 98.33
5. ความพึงพอใจในด้านความเหมาะสมของเนื้อหา อยู่ในระดับ 99.00
6. ความพึงพอใจในด้านการถ่ายทอดความรู้ของวิทยาการ อยู่ในระดับ 92.00
7. ความพึงพอใจในด้านระยะเวลาการอบรม อยู่ในระดับ 92.00
8. ความพึงพอใจในด้านช่วงเวลาจัดอบรม อยู่ในระดับ 99.00
- 9.ความพึงพอใจในด้านความคุ้มค่า และประโยชน์ที่ได้รับ อยู่ในระดับ และเมื่อประเมินความพึงพอใจในภาพรวม จะอยู่ในระดับ 95.00

ตารางที่ 4.4 แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมที่ 7 ถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยี การเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายแบบ online โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภิญญาดา รื่นสุข และทีม

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ				
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
1. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวก แค่ไหน	85	15	0	0	0
2. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	85	15	0	0	0
3. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสต ฯ เอกสารอบรม มีพร้อม ในการอบรม	85	15	0	0	0
4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบ อาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	80	10	10	0	0
5. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	90	10	0	0	0
6. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	90	10	0	0	0
7. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม (วัน / เดือน / ฤดูที่อบรม)	80	20	0	0	0

8.ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับ เมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและ ค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	80	20	0	0	0
--	----	----	---	---	---

ระดับ ความ พึง พอใจ	% ระดับ ความ พึง พอใจ	ขั้นตอนการ ให้บริการ		วิทยากร/ เจ้าหน้าที่		สิ่งอำนวยความสะดวก		การนำความรู้ ไปใช้ ประโยชน์		ความเหมาะสม ของเนื้อหา		ระยะเวลา อบรม		ช่วงเวลาที่จัด อบรม		ความคุ้มค่า/ ประโยชน์ที่ได้รับ	
5	100	20	2,000	27	2,700	27	2,700	25	2500	27	2700	20	2000	20	2000	27	2700
4	90	10	900	3	30	3	30	5	450	3	270	5	450	5	450	3	270
3	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	280	4	280	0	0
2	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	30	1	30	0	0
1	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		30	2,900	30	2,730	30	2730	30	2950	30	2970	30	2760	30	2760	30	2970
%ความพึงพอใจ		96.67		91.00		91.00		98.33		99.00		92.00		92.00		99.00	
ภาพรวมของกลุ่ม 94.88%																	



แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการกิจกรรมที่ 7 ถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายแบบ online โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภิญญา รื่นสุข และทีม

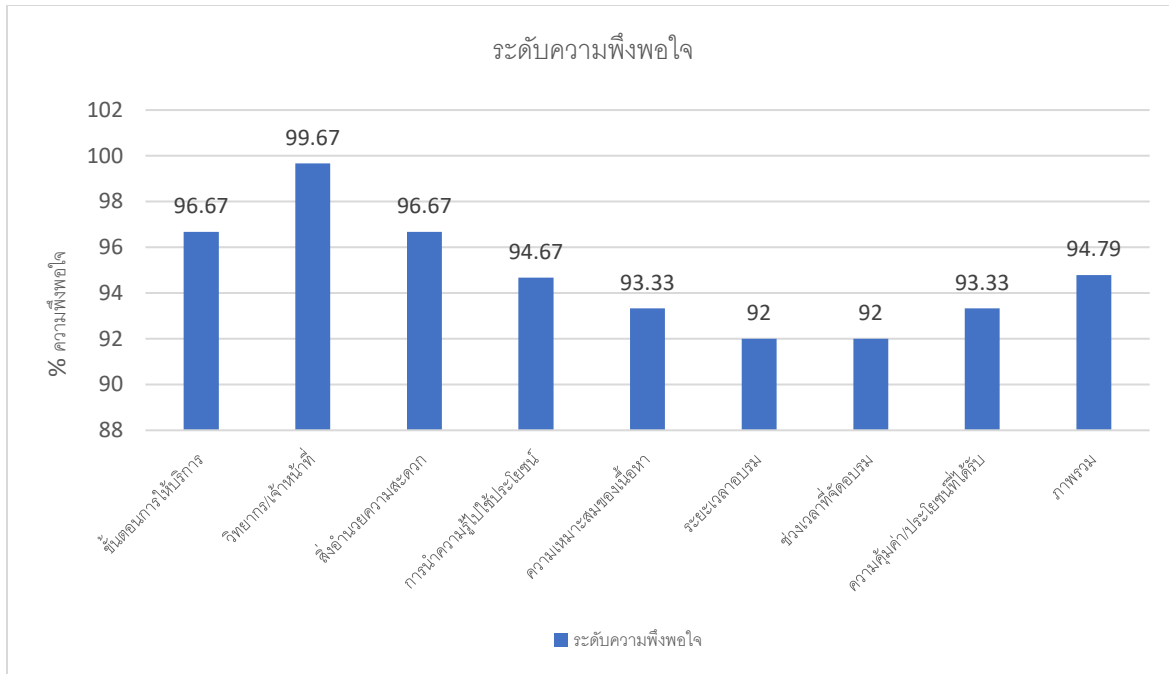
- 1.ความพึงพอใจในขั้นตอนการให้บริการ อยู่ในระดับ 96.67
- 2.ความพึงพอใจในวิทยาการ/เจ้าหน้าที่ อยู่ในระดับ 91.00
3. ความพึงพอใจในด้านสิ่งอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับ 91.00
4. ความพึงพอใจในด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ อยู่ในระดับ 98.33
5. ความพึงพอใจในด้านความเหมาะสมของเนื้อหา อยู่ในระดับ 99.00
6. ความพึงพอใจในด้านการถ่ายทอดความรู้ของวิทยาการ อยู่ในระดับ 92.00
7. ความพึงพอใจในด้านระยะเวลาการอบรม อยู่ในระดับ 92.00
8. ความพึงพอใจในด้านช่วงเวลาจัดอบรม อยู่ในระดับ 99.00
- 9.ความพึงพอใจในด้านความคุ้มค่า และประโยชน์ที่ได้รับ อยู่ในระดับ และเมื่อประเมินความพึงพอใจในภาพรวม จะอยู่ในระดับ 94.88

ตารางที่ 4.5 แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการกิจกรรมที่ 8 โครงการถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายแบบ offline โดย ดร.สุตาภัทร จันทรประเสริฐ และทีม

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ				
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
1. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวก แค่ไหน	80	20	0	0	0
2. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	80	20	0	0	0
3. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสต ฯ เอกสารอบรม มีพร้อม ในการอบรม	85	15	0	0	0
4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบ อาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	75	15	10	0	0
5.เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	80	20	0	0	0
6.วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับรู้เพิ่มขึ้น	75	15	10	0	0
7. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	90	10	0	0	0

8. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม (วัน / เดือน / ฤดูที่อบรม)	80	20	0	0	0
9. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	80	20	0	0	0

ระดับ ความ พึง พอใจ	% ระดับ ความ พึง พอใจ	ขั้นตอนการ ให้บริการ		วิทยากร/ เจ้าหน้าที่		สิ่งอำนวยความสะดวก		การนำความรู้ ไปใช้ ประโยชน์		ความเหมาะสม ของเนื้อหา		ระยะเวลา อบรม		ช่วงเวลาที่จัด อบรม		ความคุ้มค่า/ ประโยชน์ที่ได้รับ	
5	100	20	2,000	29	2,900	20	2000	20	2000	20	2000	20	2000	20	2000	20	2000
4	90	10	900	1	90	10	900	7	630	5	450	5	450	5	450	5	450
3	70	0	0	0	0	0	0	3	210	5	350	4	280	4	280	5	350
2	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	30	1	30	0	0
1	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		30	2,900	30	2,990	30	2900	30	2840	30	2800	30	2760	30	2760	30	2800
%ความพึงพอใจ		96.67		99.67		96.67		94.67		93.33		92.00		92.00		93.33	
ภาพรวมของกลุ่ม 94.79%																	



แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการกิจกรรมที่ 8 โครงการถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายแบบ offline โดย ดร.สุตาภพร จันทรประเสริฐ และทีม

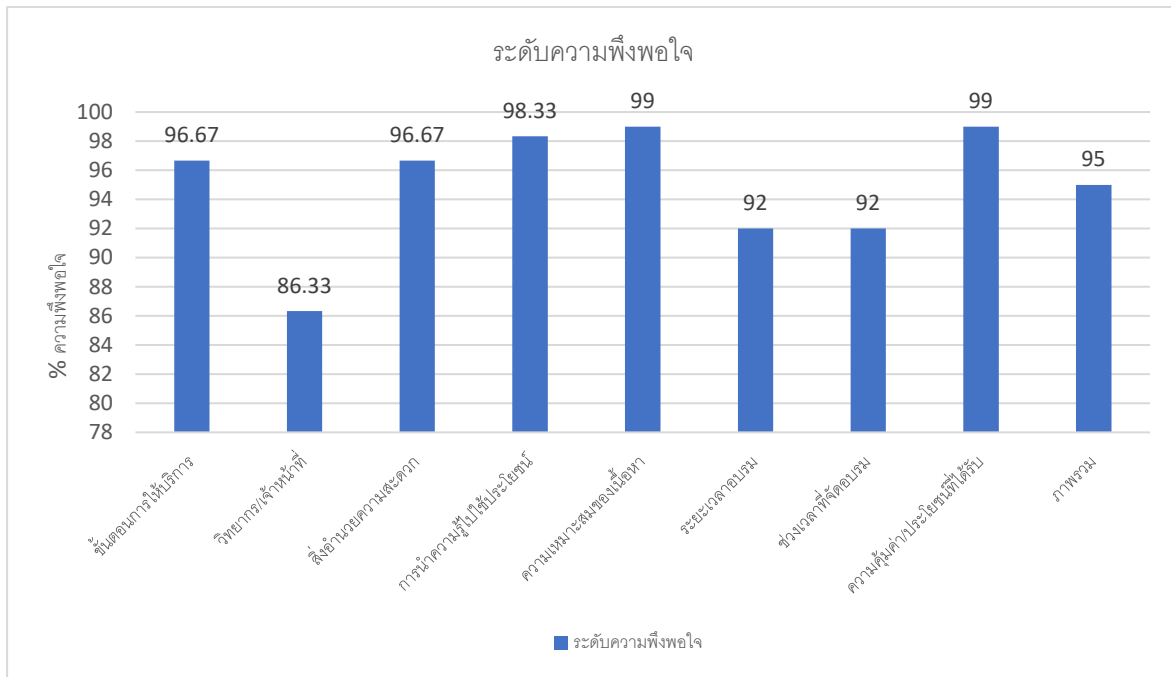
- 1.ความพึงพอใจในขั้นตอนการให้บริการ อยู่ในระดับ 96.67
- 2.ความพึงพอใจในวิทยากร/เจ้าหน้าที่ อยู่ในระดับ 99.67
3. ความพึงพอใจในด้านสิ่งอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับ 96.67
4. ความพึงพอใจในด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ อยู่ในระดับ 94.67
5. ความพึงพอใจในด้านความเหมาะสมของเนื้อหา อยู่ในระดับ 93.33
6. ความพึงพอใจในด้านการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร อยู่ในระดับ 92.00
7. ความพึงพอใจในด้านระยะเวลาการอบรม อยู่ในระดับ 92.00
8. ความพึงพอใจในด้านช่วงเวลาที่จัดอบรม อยู่ในระดับ 93.33
- 9.ความพึงพอใจในด้านความคุ้มค่า และประโยชน์ที่ได้รับ อยู่ในระดับ และเมื่อประเมินความพึงพอใจในภาพรวม จะอยู่ในระดับ 94.79

ตารางที่ 4.6 แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรมที่ 9 ถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีสร้างกิจกรรมทางการตลาดในยุคปกติใหม่โดย อาจารย์ณัฐกานต์ โตนวล และ อาจารย์ณฤมล ตีระพัฒนเกียรติ

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ				
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	5	4	3	2	1
1. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวก แค่ไหน	80	20	0	0	0
2. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	80	20	0	0	0
3. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสต ฯ เอกสารอบรม มีพร้อม ในการอบรม	85	15	0	0	0
4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบ อาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	80	10	10	0	0
5. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	90	10	0	0	0
6. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	90	10	0	0	0
7. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม (วัน / เดือน / ฤดูที่อบรม)	80	20	0	0	0

8.ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับ เมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและ ค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	80	20	0	0	0
--	----	----	---	---	---

ระดับ ความ พึง พอใจ	% ระดับ ความ พึง พอใจ	ขั้นตอนการ ให้บริการ		วิทยากร/ เจ้าหน้าที่		สิ่งอำนวยความสะดวก		การนำความรู้ ไปใช้ ประโยชน์		ความเหมาะสม ของเนื้อหา		ระยะเวลา อบรม		ช่วงเวลาที่จัด อบรม		ความคุ้มค่า/ ประโยชน์ที่ได้รับ	
5	100	20	2,000	25	2,500	20	2000	25	2500	27	2700	20	2000	20	2000	27	2700
4	90	10	900	1	90	10	900	5	450	3	270	5	450	5	450	3	270
3	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	280	4	280	0	0
2	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	30	1	30	0	0
1	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
		30	2,900	30	2,590	30	2900	30	2950	30	2970	30	2760	30	2760	30	2970
%ความพึงพอใจ		96.67		86.33		96.67		98.33		99.00		92.00		92.00		99.00	
ภาพรวมของกลุ่ม 95.00%																	



แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการกิจกรรมที่ 9 ถ่ายทอดความรู้การใช้เทคโนโลยีสร้างกิจกรรมทางการตลาดในยุคปกติใหม่ โดย อาจารย์ณัฐกานต์ ไทนวล และ อาจารย์ณัฏมล ตีระพัฒนเกียรติ

1. ความพึงพอใจในขั้นตอนการให้บริการ อยู่ในระดับ 96.67
2. ความพึงพอใจในวิทยาการ/เจ้าหน้าที่ อยู่ในระดับ 86.33
3. ความพึงพอใจในด้านสิ่งอำนวยความสะดวก อยู่ในระดับ 96.67
4. ความพึงพอใจในการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ อยู่ในระดับ 98.33
5. ความพึงพอใจในด้านความเหมาะสมของเนื้อหา อยู่ในระดับ 99.00
6. ความพึงพอใจในการถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร อยู่ในระดับ 92.00
7. ความพึงพอใจในด้านระยะเวลาการอบรม อยู่ในระดับ 92.00
8. ความพึงพอใจในด้านช่วงเวลาจัดอบรม อยู่ในระดับ 99.00
9. ความพึงพอใจในด้านความคุ้มค่า และประโยชน์ที่ได้รับ อยู่ในระดับ และเมื่อประเมินความพึงพอใจในภาพรวม จะอยู่ในระดับ 95.00

ตารางที่ 4.7 แสดงข้อมูลวัดความพึงพอใจของทั้ง 9 กิจกรรม

รายละเอียดผลการประเมิน	ภาพรวมโครงการคิดเป็นร้อยละ
------------------------	----------------------------

ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	
กิจกรรมที่ 1	95.96
กิจกรรมที่ 2	95.00
กิจกรรมที่ 3	94.88
กิจกรรมที่ 4	94.88
กิจกรรมที่ 5	94.29
กิจกรรมที่ 6	95.00
กิจกรรมที่ 7	94.88
กิจกรรมที่ 8	94.79
กิจกรรมที่ 9	95.00
สรุปภาพรวมทั้ง 9 กิจกรรม	94.96



ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล	ข้อมูล พื้นฐาน (ปัจจัย นำเข้า)	เข้าร่วมอบรม									การ นำไปใช้ ประโยชน์
			ที่ 1	ที่ 2	ที่ 3	ที่ 4	ที่ 5	ที่ 6	ที่ 7	ที่ 8	ที่ 9	
1	นายสนอง เทียนบูชา	มีรายได้ต่อ เดือน	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	100%
2	นายชอบ รักษา	20,000 บาทขึ้นไป	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	100%
3	นายสุธี ตันคยานนท์	จำนวน 15 คน คิดเป็น ร้อยละ 50	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	80%
4	นายมานัส เทียนบูชา	มีรายได้ 15,000 – 20,000	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	100%
5	นางยุพา ไวยสังเกต	20,000 บาท	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	80%
6	นางจำนอง แดงทองคำ	จำนวน 10 คน คิดเป็น ร้อยละ 33	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	80%
7	นายยุทธนา แสงฉาน	และมี รายได้ไม่น้อย กว่า	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	90%
8	นางประนอม รัตนวงศ์ไทย	15,000 บาท	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	80%
9	นางขันทอง กิจธิสรี	จำนวน 5 คน คิดเป็น	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	100%
10	นางลำพึง ส่งบุญเพ็ง	ร้อยละ 17	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	80%

11	นายอรรถวุฒิ เทียนบูชา		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	100%
12	นายสมคิด ดาราทิพย์		✓	✓								80%
13	นางทองใบ กิจธิลี		✓	✓								80%
14	นางรัฐกานต์ เกิดแก้ว		✓	✓								70%
15	นางสาวจุฑา ทิพย์ สนใจ		✓	✓								70%
16	นางสงวน กรีสวัสดิ์		✓	✓								100%
17	นางประชุม หงส์โต		✓	✓								90%
18	นางสำราญ ภู่อำรงค์		✓	✓								80%
19	นายดารา ศรีสุขขี		✓	✓								70%
20	นางสาวจิรา ภา ขัตติวงค์		✓	✓								100%
21	นางสมบุญ กิจอินทรีย์		✓	✓								100%
22	นายเอก ลักษณะ เทียนบูชา		✓	✓								80%

23	นางจำเนียร สัจวงค์		✓	✓								80%
24	นายสงัด คัด สกุล		✓	✓								70%
25	นายภาณุ พงศ์ ขำ เจริญ		✓	✓								70%
26	นางประทุม กรวีวิท		✓	✓								100%
27	นายพินิจ กิจเจตน์		✓	✓								70%
28	นางสงวน กรีสวัสดิ์		✓	✓								100%
29	นางจำรุณ กิจเจตน์		✓	✓								70%
30	นางทองคำ เกตุจำปา		✓	✓								100%

บทที่ 4

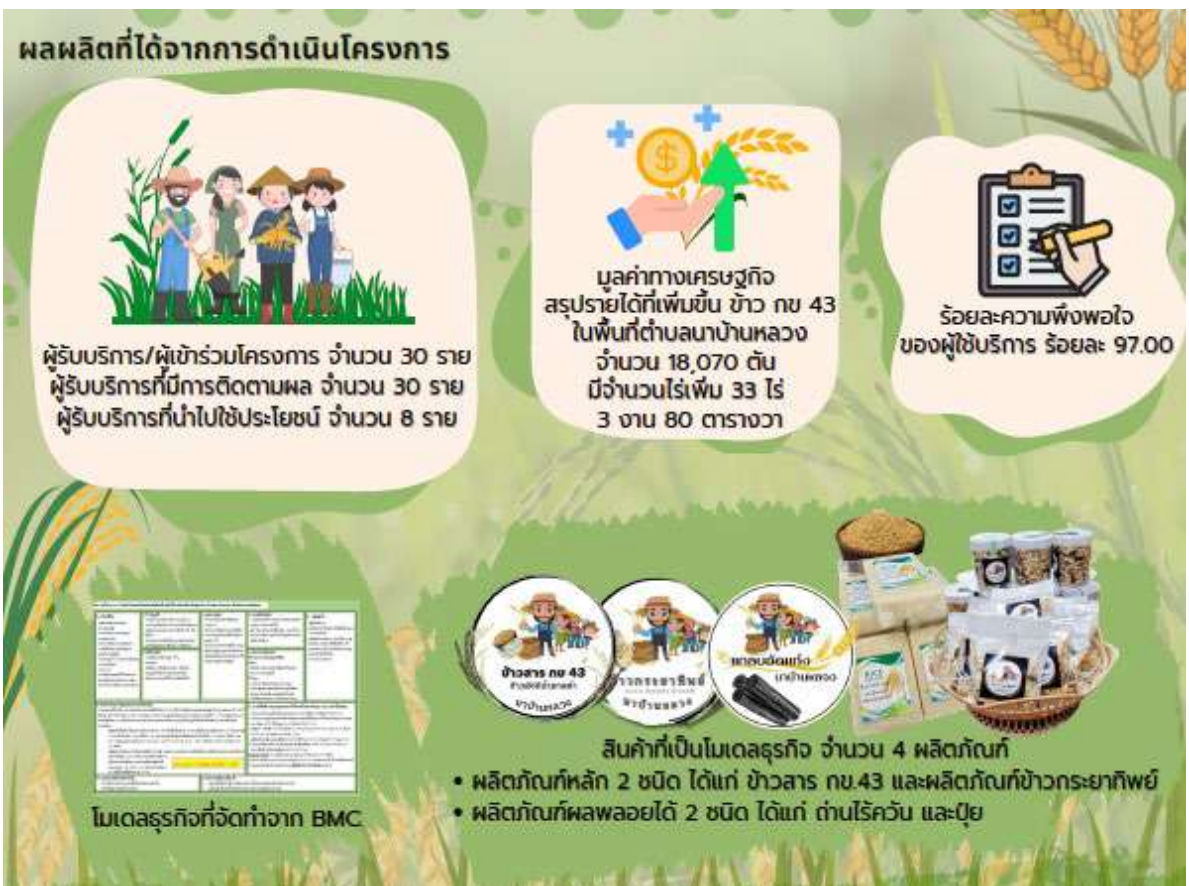
ผลการติดตามหลังถ่ายทอดเทคโนโลยี

จากปัญหาของเกษตรกร

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วทน.
1. รายได้ลดลง ไม่มีความแน่นอน	ถ่ายทอดความรู้ในการสร้างอาชีพ การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการผลิตสินค้าแปรรูป
2. สินค้าไม่มีมาตรฐาน	การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ มาตรฐาน Q
3. ช่องทางการจัดจำหน่ายไม่ครอบคลุม	เพื่อถ่ายทอดความรู้การสร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์ การสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ การสร้างกิจกรรมทางการตลาดของผลิตภัณฑ์จากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ
4. จำนวนเกษตรกรปลูกข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ มีจำนวนน้อย แปลง เนื่องจากผลผลิตต่ำ	ถ่ายทอดความรู้โมเดลการพัฒนาห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ และสร้างการรับรู้การพัฒนานวัตกรรมชุมชนสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม



ผลการติดตามหลังการอบรม

ปีที่ 2 (งบประมาณปี 2566)

ผลการติดตามหลังจากมีโครงการอบรม พบว่า ทางวิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง ได้ทำการทดลองทำการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ด้วยการทำข้าวกระยาทิพย์จากผลิตภัณฑ์ ข้าว กข 43 และทำถ่านอัดแท่ง จากผลพลอยได้จากแกลบ นอกจากนั้นยังสร้างกิจกรรมทางการตลาดของผลิตภัณฑ์จากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ ด้วยการทำตลาดออฟไลน์ และ ออนไลน์ซึ่งทางคณะทีมงานต้องลงพื้นที่เก็บข้อมูล ร่วมกับกลุ่มเกษตรกรเพื่อสร้างฐานข้อมูลต่างๆ พบว่า ช่วงก่อนเข้าร่วมโครงการและหลังเข้าร่วมโครงการมีการเปลี่ยนแปลงซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

ก่อนเข้าร่วมโครงการอบรม

วิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง ตั้งเดิมยังไม่เคยนำผลพลอยได้จากแกลบอัดแท่ง มาทำถ่าน และยังไม่เคยทำการทดลองทำการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ นำข้าว กข 43 มาแปรรูปเป็นข้าวกระยาทิพย์ และที่สำคัญยังไม่เคยสร้างกิจกรรมทางการตลาดของผลิตภัณฑ์จากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ ด้วยการทำตลาดออฟไลน์ และออนไลน์ จึงทำให้ผลิตภัณฑ์ของชุมชน ยังไม่มีคนรู้จัก ด้วยสาเหตุดังกล่าวข้างต้นจึงเป็นที่มาของโครงการการอบรม และภายหลังจากโครงการอบรมแล้วได้ทำการติดตามผลการดำเนินงาน ซึ่งทางคณะทีมงาน ทำการติดตามเกษตรกรจำนวน 33 คน สามารถสรุปผลหลังเข้าร่วมโครงการได้ดังนี้

หลังเข้าร่วมโครงการอบรม

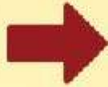
1. กลุ่มสมาชิกเกษตรกร จำนวนผู้เข้ารับการอบรม 33 คน ประกอบด้วยผู้ที่ประกอบอาชีพทำนา รับจ้าง/เกษตรกร และพืชไร่สวนผสม
2. ในขั้นต้น จำนวน 33 คน ที่เข้ารับการอบรม มีเกษตรกรที่นำความรู้ที่ได้นำไปใช้ประโยชน์ทันที จำนวน 1 กลุ่ม 33 ราย
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้ใช้บริการร้อยละ 97.00 มูลค่าทางเศรษฐกิจ ในพื้นที่ตำบลทำนุบ้านหลวงมีการทดลองทำการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ด้วยการทำข้าวกระยาทิพย์จากผลิตภัณฑ์ ข้าว กข 43 และทำถ่านอัดแท่ง จากผลพลอยได้จากแกลบ นอกจากนั้นยังสร้างกิจกรรมทางการตลาดของผลิตภัณฑ์จากข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ ด้วยการทำตลาดออฟไลน์ และ ออนไลน์

ซึ่งเป็นไปตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์หลักของโครงการในปีที่ 2 การสร้างนวัตกรรมแปรรูปเพิ่มมูลค่าส่วนประกอบของข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ จากผลิตภัณฑ์หลัก และผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้ ออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า สร้างต้นแบบโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ

ผลิตภัณฑ์คุณภาพจากวิสาหกิจชุมชน

ทำนบ้านหลวง อ.เสนา จ.พระนครศรีอยุธยา

จากนาข้าว ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP





- ผลิตภัณฑ์จากพันธุ์ข้าว กข.43
- ข้าวสาร น้ำตาลต่ำ
- ข้าวกระยาคัพ
- ถ่านดูดกลิ่น
- ถ่านไร้ควัน
เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- วัสดุปลูกต้นไม้

คุณประโยชน์ของข้าว กข.43



หุงง่าย หอม นุ่ม อร่อย



มีดัชนีน้ำตาลต่ำ
Low Sugar



เหมาะสำหรับผู้ดูแลสุขภาพ
ควบคุมน้ำหนัก ลดไขมัน



ช่วยปรับน้ำตาล
ในกระแสเลือด



เหมาะกับผู้ป่วย
ที่เป็นโรคเบาหวาน

ข้าว กข.43 มีค่าดัชนีน้ำตาล ในข้าวขัดขาว 57.5

ค่าดัชนีน้ำตาล คืออะไร?
ค่าดัชนีน้ำตาลเป็นการเปรียบเทียบของดัชนีน้ำตาล ที่มีต่ออาหารอาหาร
ที่วัดการปล่อยกลูโคสเข้าสู่กระแสเลือดของอาหารชนิดนั้นๆ โดยเปรียบเทียบกับ
น้ำตาลกลูโคส 100 กรัม

>> ได้รับการสนับสนุนจาก



สำนักงานส่งเสริม
การเกษตรและสหกรณ์
จังหวัดพระนครศรีอยุธยา



กรมส่งเสริมการเกษตร



กรมส่งเสริมการเกษตร



BA&IT
Bioscience and Information Technology

☎ 086-506-3678, 089-778-5813

🌐 เพจวิสาหกิจบ้านหลวง

📺 วิสาหกิจทำนบ้านหลวง

บทที่ 5

สรุปผลการดำเนินงาน ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข

สรุปผลการดำเนินโครงการตามข้อเสนอโครงการแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) โครงการ พัฒนาโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำของวิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง อำเภอสวน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ปีที่ 2 งบประมาณปี 2566 ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย คือ เกษตรกรในวิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง อำเภอสวน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และผู้สนใจ คณะผู้ดำเนินโครงการได้ตั้งเป้าหมายผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการและนำมาเปรียบเทียบกับผลการดำเนินการ ดังแสดงในตารางที่ 5.1

2566 พัฒนาโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำของวิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง
อำเภอสวน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา รหัสโครงการ : 6120

สรุปตัวชี้วัด ผลผลิต และผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินโครงการ

สรุปจำนวนผู้รับบริการ ผู้เข้าร่วมโครงการ ที่ไม่ซ้ำกัน เป็นตัวเลข
33 คน
สรุปจำนวนผู้รับบริการที่มีการติดตามผล เป็นตัวเลข
33 คน
จำนวนผู้รับบริการที่นำไปใช้ประโยชน์ เป็นตัวเลข
15 คน
สรุปร้อยละความพึงพอใจผู้รับบริการ
97.00
มูลค่าทางเศรษฐกิจ สรุปรายได้ที่เพิ่มขึ้น หรือค่าใช้จ่ายที่ลดลง เป็นตัวเลข ไม่ต้องใส่ komma
868830 บาท
อธิบายผลผลิตที่ได้จากการดำเนินโครงการ ผลผลิตตามข้อเสนอโครงการ :

ผลผลิตที่ได้จากโครงการปี 2 งบประมาณปี 2566 จำนวนเงิน 191,250 บาท ผลผลิตที่ได้จากการดำเนินโครงการ ดังนี้

จำนวนผู้รับบริการ ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 30 ราย จำนวนผู้รับบริการที่มีการติดตามผล จำนวน 30 ราย จำนวนผู้รับบริการที่นำไปใช้ประโยชน์ จำนวน 30 ราย ร้อยละความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ ร้อยละ 97.00 ได้มูลค่าทางเศรษฐกิจ ในพื้นที่ตำบลทำนุบ้านหลวงมีผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ (กข 43) จำหน่ายเพิ่มขึ้น สรุปรายได้ที่เพิ่มขึ้น จำนวน 43,150 กิโลกรัม. เพิ่มจากปีก่อนหน้า 23000 กิโลกรัม คิดเป็นจำนวนเงิน 43,150 กก. โดยข้าวเปลือก 1000 กก. จะได้ข้าวสาร 420 ก.ก. จะได้ข้าวสาร $420 \times 43,150 / 1000 =$ ข้าวสาร 9,660* ราคาขาย 40 บาท = **724,920 บาท** คิดเป็นกำไร 58% ผลิตภัณฑ์ข้าว กข.43 แปรรูป Pop Rice กระจุก ราคาขาย 35 บาท จำนวน 45 กระจุก เป็นเงิน 1,575 บาท ถุง ราคาขาย 35 บาท จำนวน 45 ถุง เป็นเงิน 1,575 บาท หลอด ราคาขาย 15 บาท จำนวน 45 หลอด เป็นเงิน 675 บาท รวมรายได้ทั้งสิ้น 3,825 หักค่าใช้จ่าย 1,190 บาท จะได้กำไร 2,635 บาท ต่อการผลิตจากข้าวสาร 1 ก.ก. หากแปรรูปข้าวสาร 100 ก.ก. จะได้ผลผลิต 2,635 บาท ผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้จากข้าวเปลือก 700 ก.ก. จากข้าว 1 ไร่ จะได้ผลผลิต เป็นแกลบ 147 ก.ก. รำละเอียด 49 ก.ก. รำหยาบ 20 ก.ก. ข้าวสาร 420 ก.ก.จะได้ แกลบดิบ 147 ก.ก. ๆ ละ 1.50 บาท เป็นเงิน 220 บาท หากนำมาเผา หายไป 50% จะได้ถ่าน 73 ก.ก. *12 ก้อน = 876 ก้อน แกลบเผาอัดแท่งเป็นถ่าน 1 ก.ก. ได้ 12 ก้อน ขายได้ดังนี้ (1) ถ่านตูดกลั่น ราคาขายก้อนละ 10 บาท จำนวน 12 ก้อน เป็นเงิน 120 บาท จะได้เงินทั้งสิ้น 8,760 บาท ต้นทุน 2,722 บาท คิดเป็นกำไร 6,038 บาท คิดกำไรเป็น 68.93% หากคิดจากข้าว 15 ไร่ (คิดจาก 50% ของผลผลิต) จะได้ถ่านตูดกลั่นและรายได้ทั้งหมด $6,038 \times 15 =$ **90,570 บาท** (2) ถ่านไร่คว้น ราคาขายถุงละ 6 ก้อน ราคา 35 บาท ซึ่งมาจากถ่าน 73 ก.ก. *12 ก้อน = 876 ก้อน ฉะนั้น ถ่าน 876 ก้อน/ 6 ก้อน: 1 ถุง = 146 ถุง ราคาขาย 35 บาท จะได้เงิน 5,110 บาท ต้นทุน 1,554 บาท คิดเป็นกำไร 3,556 บาท คิดกำไรเป็น 69.59% หากคิดข้าว 15 ไร่ หากคิดจากข้าว 15 ไร่ (คิดจาก 50% ของผลผลิต) จะได้ถ่านไร่คว้นและรายได้ทั้งหมด $3,556 \times 15 =$ **53,340 บาท** รวมรายได้ทั้งหมดจากผลิตภัณฑ์ตลอดห่วงโซ่คุณค่า **724,920 บาท + 90,570 บาท + 53,340 บาท = 868,830 บาท** ทั้งนี้ มีความคุ้มค่าจากการลงทุน คือ เงินลงทุนที่ได้รับงบประมาณจากโครงการ 191,250 บาท ฉะนั้น BC Ratio จะเท่ากับ $868,830 / 191,250 = 4.54$ เท่า ได้เทคโนโลยี เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่ใช้ในการดำเนินกิจกรรม

การผลิตข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำข้าวสาร กข 43 ตลอดห่วงโซ่คุณค่า ใช้เทคโนโลยี ดังนี้

1. เทคโนโลยีการปลูกข้าวปลอดภัยโดยใช้สารชีวภาพ เทคโนโลยีการวิเคราะห์สภาพดินและน้ำ เทคโนโลยีพลังงานแสงอาทิตย์
2. ข้าวกระยาทิพย์/ข้าว Pop Rice's นวัตกรรมการลดความชื้น ด้วยตู้อบลมร้อน

นวัตกรรมการอบแห้ง ด้วยตู้อบลมร้อน หรือตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ นวัตกรรมการทอด ด้วยหม้อทอดสุญญากาศ หรือการทอดแบบ Vacuum Frying Technology

3. ถ่านแกลบอัดแท่ง นวัตกรรมเตาเผาถ่านชีวภาพ (Bio-Char) ระบบเตาเผาถ่านแบบแอนนิลา และได้นำผลิตภัณฑ์ที่ได้จากโครงการ ทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์ได้แก่ ข้าวสาร กข 43 ผลิตภัณฑ์ PoP Rice ถ่านอัดแท่ง ขึ้นจดทะเบียนเป็นสินค้าโอท็อปของอำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เมื่อวันที่ 18 สิงหาคม 2566

ผลิตภัณฑ์หลัก ข้าวสาร กข.43 ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ



ผลิตภัณฑ์รอง ข้าวกระยาทิพย์ หรือ ข้าว PoP Rice





ผลผลิตที่ได้จากกิจกรรมการอบรมการแปรรูปแกลบเป็นผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้



นำสู่การจดทะเบียนสินค้า OTOP ของอำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เมื่อวันที่ 18 ส.ค.66



อธิบายผลลัพธ์ที่ได้จากผลผลิตที่เกิดขึ้น

ผลลัพธ์ตามข้อเสนอโครงการ :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย	
		ปีที่ 2	ผลที่ได้
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	33	33
และคาดว่าจะนำไปใช้จริง จำนวน 10 ราย		10	15
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด(ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	2	5
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	5	10
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	97
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	1	1 กลุ่ม 33 ราย
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น	เท่า	2.90	3.47
อื่น ๆ			

เกษตรกร 30 ราย ยังไม่ได้ดำเนินการปลูกข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ กข 43 ในพื้นที่ตำบลบ้านหลวง อำเภอสวน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยจะมีการปลูกข้าวพันธุ์ กข 47 จำนวน 10 ราย พันธุ์หอมประทม จำนวน 10 ราย พันธุ์พิษณุโลก 1 จำนวน 10 ราย

เกษตรกร ได้รับคัดเลือกให้เข้าร่วมปลูกข้าว กข 43 จำนวน 8 ราย และมีผู้เห็นผลผลิตที่ได้จากการเข้าร่วมโครงการ จึงมีการถ่ายทอดองค์ความรู้และนำไปใช้ประโยชน์และปลูกเพิ่ม แสดงดังภาพและตารางรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ ตารางที่ 5.2 ดังนี้

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่ (หมู่ที่ / ตำบล/อำเภอ/ จังหวัด)	จำนวนไร่ ที่จัดทำ 65	ผลผลิต ปี 65	จำนวนไร่ที่ทำ จัดทำเพิ่ม 2566	รวมจำนวน พื้นที่ ปี 2566
***1	นายสนอง เทียนบุชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	6 ไร่ 2 งาน	4500 ก.ก.	2 ไร่ 2 งาน รว	9 ไร่
**2	นายชอบ รักษา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	4 ไร่	3000 ก.ก.	4 ไร่	8 ไร่
3	นายสุธี ตันคยานนท์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
4	นายมานัส เทียนบุชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	8 ไร่ ดำเนินการ จัดทำ นอกเหนือจาก การคัดเลือก	7000 ก.ก.	2 ไร่	10 ไร่
5	นางยุพา ไวยสังเกต	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
6	นางจำนอง แดง ทองคำ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
**7	นายยุทธนา แสงฉาน	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	5 ไร่	3800 ก.ก.	-	5 ไร่
**8	นางประนอม รัตนวงศ์ไทย	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	5 ไร่	3800 ก.ก.	-	5 ไร่
9	นางขันทอง กิจธิ์สีรี	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	10 ไร่	8000 ก.ก.	5 ไร่	15

			ดำเนินการ จัดทำ นอกเหนือจาก การคัดเลือก			
10	นางลำพึง ส่งบุญเพ็ง	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	5 ไร่ ดำเนินการ จัดทำ นอกเหนือจาก การคัดเลือก	3600 ก.ก.	15 ไร่	20 ไร่
**11	นายอรรณวุฒิ เทียน บูชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	4 ไร่	3300 ก.ก.		ข้าว
12	นายสมคิด ดาราทิพย์	ตำบลสามกอก อำเภอเสนา	10 ไร่ ดำเนินการ จัดทำ นอกเหนือจาก การคัดเลือก	8500 ก.ก.		ข้าว
13	นางทองใบ กิจธิลี	ตำบลสามกอก อำเภอเสนา	10 ไร่ ดำเนินการ จัดทำ นอกเหนือจาก การคัดเลือก	8200 ก.ก.	10 ไร่	20 ไร่
14	นางรัฐกานต์ เกิดแก้ว	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	3 ไร่	2600 ก.ก.	-	3 ไร่
15	นางสาวจุฑาทิพย์ สนใจ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	5 ไร่	4000 ก.ก.	-	5 ไร่
16	นางสงวน กรีสวัสดิ์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
17	นางประชุม หงส์โต	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	8 ไร่	6800 ก.ก.	-	8 ไร่

18	นางสำราญ ภู่อำรงค์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
19	นายดารา ตรีสุขชี	ตำบลบางนมโค อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
**20	นางสาวจิราภา ชิตยวงศ์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	2 ไร่	2000 ก.ก.	-	2 ไร่
**21	นางสมบุญ กิจอินทรีย์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	4 ไร่	3300 ไร่	-	4 ไร่
22	นายเอกลักษณ์ เทียนบุชา	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
23	นางจำเนียร สัตยวงศ์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
24	นายสัจด์ คัดสกุล	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
25	นายภานุพงศ์ ชำเจริญ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
26	นางประทุม กรวิฑ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	4 ไร่ ดำเนินการ จัดทำ นอกเหนือจาก การคัดเลือก	2900 ก.ก.	10 ไร่	14 ไร่
27	นายพินิจ กิจเจตน์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	20 ไร่ ดำเนินการ จัดทำ	14,080 ก.ก.	-	20 ไร่

			นอกเหนือจาก การคัดเลือก			
28	นางสงวน กรีสวัสดิ์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
29	นางจำรูญ กิจเจตน์	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	เข้าร่วม โครงการฝึก ปฏิบัติ			แปรรูป ผลิตภัณฑ์
**30	นายอนันต์ รัตนวงษ์ไทย	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	4 ไร่	2950 ก.ก.	-	4 ไร่
31	นางเบญญาภา เพ็ญกระโทก	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	10 ไร่	7500 ก.ก.	-	10 ไร่
32	นายสมศักดิ์ ฤทธิศร	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	20 ไร่	14,500 ก.ก.	-	20 ไร่
33	นางเพ็ญ แดงทองคำ	ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา	ทำนา	10 ไร่	-	10 ไร่

ผลการถ่ายทอดองค์ความรู้ของโครงการ



จากตารางที่ 5.2 จำนวนผู้รับบริการที่นำไปใช้ประโยชน์ จำนวน 33 ราย ร้อยละความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ ร้อยละ 97.00 มูลค่าทางเศรษฐกิจ ในพื้นที่ตำบลทำนอบ้านหลวงมีจำนวนผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ (กข 43) จำหน่ายเพิ่มขึ้น มีจำนวนไร่เพิ่ม 48 ไร่ 2 งาน

สรุปรายได้ที่เพิ่มขึ้น ผลผลิตที่ได้จากการดำเนินโครงการปีที่ 2 ปีงบประมาณ 2566 จำนวนเงิน 191,250 บาท ผลผลิตที่ได้จากการดำเนินโครงการ ดังนั้นจำนวนผู้รับบริการ ผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 33 ราย จำนวนผู้รับบริการที่มีการติดตามผล จำนวน 30 ราย จำนวนผู้รับบริการที่นำไปใช้ประโยชน์ จำนวน 33 ราย ร้อยละความพึงพอใจของผู้ใช้บริการ ร้อยละ 97.00 ได้มูลค่าทางเศรษฐกิจ ในพื้นที่ตำบลทำนอบ้านหลวงมีจำนวนผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ (กข 43) จำหน่ายเพิ่มขึ้น สรุปรายได้ที่เพิ่มขึ้น จำนวน 43,150 กิโลกรัม. เพิ่มจากปีก่อนหน้า 23000 กิโลกรัม คิดเป็นจำนวนเงิน 43,150 กก. โดยข้าวเปลือก 1000 กก. จะได้ข้าวสาร 420 ก.ก. จะได้ข้าวสาร $420 \times 43,150 / 1000 =$ ข้าวสาร 9,660* ราคาขาย 40 บาท = **724,920 บาท** คิดเป็นกำไร 58% ผลิตภัณฑ์ข้าว กข.43 แปรรูป Pop Rice กระปุก ราคาขาย 35 บาท จำนวน 45 กระปุก เป็นเงิน 1,575 บาท ถุง ราคาขาย 35 บาท จำนวน 45 ถุง เป็นเงิน 1,575 บาท หลอด ราคาขาย 15 บาท จำนวน 45 หลอด เป็นเงิน 675 บาท รวมรายได้ทั้งสิ้น 3,825 หักค่าใช้จ่าย 1,190 บาท จะได้กำไร 2,635 บาท ต่อการผลิตจากข้าวสาร 1 ก.ก. หากแปรรูปข้าวสาร 100 ก.ก. จะได้ผลผลิต 2,635 บาท ผลิตภัณฑ์ผลพลอยได้จากข้าวเปลือก 700 ก.ก. จากข้าว 1 ไร่ จะได้ผลผลิต เป็นแกลบ 147 ก.ก. รำละเอียด 49 ก.ก. รำหยาบ 20 ก.ก. ข้าวสาร 420 ก.ก.จะได้ แกลบดิบ 147 ก.ก. ๆ ละ 1.50 บาท เป็นเงิน 220 บาท หากนำมาเผา หายไป 50% จะได้ถ่าน 73 ก.ก. *12 ก้อน = 876 ก้อน แกลบเผาอัดแท่งเป็นถ่าน 1 ก.ก. ได้ 12 ก้อน ขายได้ดังนี้ (1) ถ่านตุ๊กตกลิ่น ราคาขายก้อนละ 10 บาท จำนวน 12 ก้อน เป็นเงิน 120 บาท จะได้เงินทั้งสิ้น 8,760 บาท ต้นทุน 2,722 บาท คิดเป็นกำไร 6,038 บาท คิดกำไรเป็น 68.93% หากคิดจากข้าว 15 ไร่ (คิดจาก 50% ของผลผลิต) จะได้ถ่านตุ๊กตกลิ่นและรายได้ทั้งหมด $6,038 \times 15 =$ **90,570 บาท** (2) ถ่านไร่คว้น ราคาขายถุงละ 6 ก้อน ราคา 35 บาท ซึ่งมาจากถ่าน 73 ก.ก. *12 ก้อน = 876 ก้อน ฉะนั้น ถ่าน 876 ก้อน/ 6 ก้อน: 1 ถุง = 146 ถุง ราคาขาย 35 บาท จะได้เงิน 5,110 บาท ต้นทุน 1,554 บาท คิดเป็นกำไร 3,556 บาท คิดกำไรเป็น 69.59% หากคิดข้าว 15 ไร่ หากคิดจากข้าว 15 ไร่ (คิดจาก 50% ของผลผลิต) จะได้ถ่านไร่คว้นและรายได้ทั้งหมด $3,556 \times 15 =$ **53,340 บาท** รวมรายได้ทั้งหมดจากผลิตภัณฑ์ตลอดห่วงโซ่คุณค่า **724,920 บาท + 90,570 บาท + 53,340 บาท = 868,830 บาท** ทั้งนี้ มีความคุ้มค่าจากการลงทุน คือ เงินลงทุนที่ได้รับงบประมาณจากโครงการ 191,250 บาท ฉะนั้น BC Ratio จะเท่ากับ $868,830 / 191,250 =$ **4.54 เท่า** ได้เทคโนโลยี เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่ใช้ในการดำเนินกิจกรรม จำนวน 5 เทคโนโลยี



เป้าหมายผลผลิตของโครงการ ช่องทางการจัดจำหน่าย Onsite & Online ยอดขาย 300 ก.ก./สัปดาห์



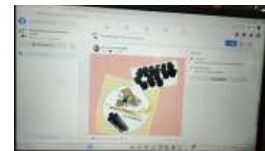
การจัดแสดงสินค้าและนวัตกรรม



การขายสินค้าในงานต่าง ๆ



ช่องทางออนไลน์



และได้โมเดลธุรกิจ ดังนี้

BMC ของโครงการ: การพัฒนาโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำของวิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง อำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

6. พันธมิตร - กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านหลวง - มทร.สุวรรณภูมิ - เกษตรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา - เกษตรอำเภอสนา - ท้องการค้ำจังหวัดพระนครศรีอยุธยา - พาณิชย์จังหวัดพระนครศรีอยุธยา - ตลาดอาหารปลอดภัย - ทำงสรพสินค้า ร้านค้าสหกรณ์ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา - โรงงาน OEM - อาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิ/ที่ปรึกษาด้านการวิเคราะห์สูตรและการออกแบบการผลิตสินค้าประเภทเครื่องดื่ม และแอลกอฮอล์	7. กิจกรรมหลัก - การผลิตข้าวตรชนิน้ำตาลต่ำ ตามมาตรฐาน Q - การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวตรชนิน้ำตาลต่ำสู่อาหารปลอดภัย ตามมาตรฐาน “ข้าวกระยาทิพย์ หรือ Pop Rice’s” - การแปรรูปจากของเหลือทิ้งจากการผลิตข้าวตรชนิน้ำตาลต่ำสู่วัสดุในการปลูกต้นไม้ “แอลกอฮอล์” 8.ทรัพยากรหลัก - ข้าวเปลือกตรชนิน้ำตาลต่ำ, ไร่ข้าว - แรงงานคน - เครื่องสีข้าว, เครื่องอัดแท่งแอลเบ, ปุ๋ยชีวภาพ - บรรจุภัณฑ์ของสินค้า, ป้ายฉลากตราสินค้า - น้ำสะอาด, ส่วนผสมที่ใช้ในการผลิตเครื่องดื่ม	1. คุณค่าของสินค้า - มีข้าวตรชนิน้ำตาลต่ำที่ผลิตได้ตามมาตรฐาน Q - มีกระบวนการผลิตอาหารจากการแปรรูปข้าวตรชนิน้ำตาลต่ำตามมาตรฐาน - มีกระบวนการปรับของเหลือทิ้งมาแปรรูปเป็นสินค้าเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า - ผู้บริโภคได้ใช้สินค้าและบริโภคอาหารที่มีมาตรฐานและมีความปลอดภัย	3. ความสัมพันธ์ลูกค้า - การติดต่อของลูกค้าผ่านเว็บไซต์ หรือแอปพลิเคชัน - ลูกค้า ตัวแทนจำหน่ายหรือผู้สนใจ สามารถเข้าชมกระบวนการผลิต ณ ศูนย์การเรียนรู้และร้านค้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน 4. ช่องทางการจัดจำหน่าย กิจกรรมทางการตลาดยุคบุกเบิกใหม่ Online - เว็บไซต์, เฟสบุค, ไลน์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ - QR Code บนบรรจุภัณฑ์ Off line - หน้าร้านค้ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านหลวง - ร้านค้ากลุ่มสหกรณ์ต่างๆในจังหวัด และใกล้เคียง - ตลาดอาหารปลอดภัย, ตลาดนัดสินค้าโอท็อป - ร้านค้าตัวแทนจำหน่าย, ร้านค้าสหกรณ์ มทร.ส.	2. กลุ่มลูกค้า - ผลิตภัณฑ์อาหาร - ผู้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพหรือผู้ที่ต้องการดูแลสุขภาพน้ำหนัก - ผลิตภัณฑ์แอลกอฮอล์ สำหรับผู้รักการปลูกต้นไม้ในแบบมีนิมอล ที่มีพื้นที่จำกัด เพื่อสะดวกต่อการขนย้าย โดยใช้ปริมาณการปลูกและการเก็บในพื้นที่จำกัด - ร้านค้า ตัวแทนจำหน่าย	
9. โครงสร้างต้นทุน (ข้อมูลประมาณการแบบตัวเฉลี่ย) - ข้าวสารตรชนิน้ำตาลต่ำ ราคาขายส่งพ่อค้าคนกลางเฉลี่ยทั่วโลกมีละ 22 บาท กำลังการผลิตโดยรวมของชุมชนกลุ่มวิสาหกิจบ้านหลวงเท่ากับ 20,000 กิโลกรัม ต่อปี เท่ากับขายได้ 440,000 บาทต่อชุมชน หากทำการบรรจุถุงเพื่อเพิ่มมูลค่าจะสามารถเพิ่มราคาขายได้อีก 10 – 15 โดยมีต้นทุนการบรรจุหีบห่อทั่วโลกมีละ 3 บาทโดยไม่รวมค่าขนส่ง และเป้าหมายของโครงการคือการการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าให้กับสินค้าที่ผลิตจากข้าวตรชนิน้ำตาลต่ำ ประกอบด้วย - ผลิตภัณฑ์ข้าวกระยาทิพย์ ใช้ต้นทุนการผลิตจากข้าวจำนวน 1กก.จะได้สินค้า จำนวน 15 ถุง เฉลี่ยต้นทุนรวมเฉลี่ยกล่องละ 8 บาท จำหน่ายกล่องละ 15 บาท ได้กำไรกล่องละ 7 บาท ดังนั้นข้าว 1 กก. สามารถแปรรูปเป็นสินค้าและสร้างกำไรได้เป็น 105 บาทต่อ 1 กิโลกรัม เช่น หาก 1 ปี ผลิตและจำหน่ายได้จำนวน 5,000 ถุง x7 = 35,000 จากข้าว 333 กก.x22 = 7,326 จะมีกำไร มากกว่าการขายข้าวถึง 27,674 บาท เป็นต้น - ผลิตภัณฑ์แอลกอฮอล์ซึ่ง เป็นของเหลือทิ้งจากการผลิต เกษตรกรขายแอลกอฮอล์ในราคาส่งเพื่อใช้ในโรงงานผลิตน้ำแข็งและร้านขายต้นไม้ในราคาเฉลี่ย กิโลกรัมละ 3 บาท หากนำมากแปรรูปเป็นแอลกอฮอล์เพิ่มส่วนผสมเป็นปุ๋ยชีวภาพ และบรรจุอัดลงถุงหิ้ว เฉลี่ยต้นทุนรวมต่อ 1 กก. เท่ากับ 5 บาท และ จำหน่ายได้กล่องละ 15 บาท จะได้กำไรต่อกิโลกรัมเท่ากับ 10 บาท			5. รายได้หลัก (ประมาณการรายได้ จากข้าวสารจำนวน 20,000 กิโลกรัม) - ขายข้าวสารยกกระสอบให้พ่อค้าคนกลางจำนวน 10,000 กิโลกรัม x22เป็นเงิน 220,000 บาท - ขายข้าวสารบรรจุถุง โดยพัฒนาให้มีการผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพ เพื่อจำหน่ายในช่องทาง การตลาดต่างๆ จำนวน 8,000 กิโลกรัมx 35 บาท เป็นเงิน 280,000 บาท - ผลิตภัณฑ์ ข้าวกระยาทิพย์ “Pop Rice’s” จากข้าวสารจำนวน 2,000 กก.x 15 ถุง x 7 บาท เป็นเงิน 210,000 บาท (ราคาส่งต่อ 50 ถุงละ 13 บาท) - ผลิตภัณฑ์แอลกอฮอล์เพิ่มส่วนผสมปุ๋ยชีวภาพ ราคาขายปลีกกก.ละ 10 บาท ราคาส่งต่อ 100 กก.ๆละ 8 บาท โดยสามารถใช้แอลกอฮอล์จากการสีข้าวทุกชนิด ผลผลิตเฉลี่ยรวม 2,000 กก.x8 เท่ากับ 16,000 บาท รวมรายได้หลังการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เท่ากับ 726,000 บาท ประมาณการรายได้ จาก ผลผลิตข้าวโดยรวมของชุมชนเท่ากับจำนวน 20,000 กิโลกรัม จากเดิม มีรายได้จากการขายข้าวสารยกกระสอบรวม 440,000 บาทและสามารถเพิ่มจำนวนผลิตภัณฑ์ และมีการจำหน่ายสินค้าได้เป็น 726,000 บาท เพิ่มขึ้นถึง 286,000 คิดเป็น 60.60 %		
10. ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (ไม่ดี) - มีการใช้กระบวนการเผาแอลกอฮอล์เพื่อให้แอลกอฮอล์มีราคาถูกขึ้น - มีการใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์จากพลาสติก			11.ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (ดี) - เกษตรกรใช้หลักการปลูกข้าวปลอดสารเคมี ทำให้เกษตรกรมีสุขภาพดีห่างไกลจากสารเคมี - ผู้บริโภคได้บริโภคสินค้าที่มีมาตรฐานในการผลิต และปลอดภัยจากสารเคมี		

$$B/C \text{ ratio} = 868,830/250,000 = 3.47$$

ปัญหา และอุปสรรค

1. เกษตรกรโดยส่วนใหญ่คิดว่างบประมาณปีที่ 2 จะต้องได้รับการแจกพันธุ์ข้าว กข 43 และปุ๋ย เหมือนปีที่ 1 ทำให้เกิดความเข้าใจคลาดเคลื่อน
2. จากปัญหาข้อที่ 1 ทำให้เกิดปัญหาต่อเนื่องในการหาเมล็ดพันธุ์ข้าว กข 43 ค่อนข้างหายากและมีจำกัด ประกอบกับได้รับจัดสรรงบประมาณค่อนข้างล่าช้า จึงทำให้ไม่สามารถดำเนินการได้อย่างรวดเร็ว
3. งบประมาณในการบริหารจัดการไม่เพียงพอ งบประมาณที่ได้รับในการนำผลิตภัณฑ์ตรวจหาค่าน้ำตาล และข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของผู้บริโภค การเชิญวิทยากรมาให้องค์ความรู้เพิ่มเติมมากกว่าที่ขอไว้ในงบประมาณโครงการ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้ และได้โมเดลธุรกิจในปีที่ 2 ออกมา

แนวทางการแก้ไขปัญหา

- 1.เปิดเวทีเสวนาร่วมกับชุมชน โดยวิทยากร ผศ.ศิริรัตน์ สัยวุฒิ ผศ.ฉวีวรรณ บุญเรือง ผศ.ดร.ภิญญาดา รื่นสุข ดร.สุตาภัทร จันทรประเสริฐ และนายสนอง เทียนบูชา ประธานวิสาหกิจชุมชนตลอดจนผู้แทนวิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวงร่วมกันเสวนาถกประเด็นปัญหาและชี้ให้เห็นถึง โมเดลธุรกิจของห่วงโซ่คุณค่าในปีที่ 2 ทำให้เกษตรกรเข้าใจและลงทุน
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริรัตน์ สัยวุฒิ ร่วมกับ และคณะวิจัย ร่วมกับเกษตรกรอำเภอ ดำเนินการทดลองเพาะเมล็ดพันธุ์ข้าว กข 43 เพื่อใช้หว่าน เป็นการประหยัดงบประมาณในการจัดซื้อเมล็ดพันธุ์ และเป็นแนวทางต้นแบบให้กับเกษตรกรในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริรัตน์ สัยวุฒิ ร่วมกับประธานวิสาหกิจชุมชน ดำเนินการบริหารจัดการงบประมาณที่ได้รับในการนำผลิตภัณฑ์ตรวจหาค่าน้ำตาล ตรวจเฉพาะการหาค่าน้ำตาล ซึ่งไม่ครอบคลุมการหาค่าทางโภชนาการ และผลการตรวจยังไม่ครอบคลุม หากจะดำเนินการในรูปแบบธุรกิจต้องมีการตรวจวัดค่าและทดลองเพิ่มเติม
4. การเชิญวิทยากรมาให้องค์ความรู้เพิ่มเติมมากกว่าที่ขอไว้ในงบประมาณโครงการ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้ และได้โมเดลธุรกิจในปีที่ 2 ออกมา

ภาคผนวก

ผลการตรวจหาค่าดัชนีน้ำตาลในข้าวสาร กข 43 กับ

อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร เลขที่ 2008 ซอยอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700



อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร
 2008 ซอยอรุณอมรินทร์ 36 ถนนอรุณอมรินทร์ แขวงบางยี่ขัน เขตบางพลัด กรุงเทพมหานคร 10700 ประเทศไทย
 โทร. +66(0)2422 8688
FOUNDATION FOR INDUSTRIAL DEVELOPMENT NATIONAL FOOD INSTITUTE
 2008 Soi 36, Arun Amarin Road, Bang Yi Khan Subdistrict, Bang Phlat District, Bangkok 10700, Thailand
 Tel. +66(0)2422 8688
 เลขประจำตัวเสียภาษี/Tax ID No. 0 9940 00005 56 3 สาขา/Branch No. 00003

สถาบันอาหารเป็นสาขาที่ 3 ของอุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ ซึ่งเป็นองค์การที่มิแสวงหาผลกำไร สำนักรับที่ 333 ของประเทศกระทรวงการคลัง
 ได้รับการยกเว้นภาษีเงินได้ตามมาตรา 47(7)(จ)

Quote

Q23-008230
 Iss.date : 29/06/2023
 Exp.date : 30/06/2023 Page 1 of 2

Cust code: L0003573

To : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ
 60 หมู่3 ถ.สายเอเชีย (กรุงเทพมหานครสวรค์) ต.หันตรา อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000
Attn : คุณเจวีวรรณ บุญเรือง
Phone :
Mobile : 08-1267-6066
Fax :
E-mail : Chaweewan6066@gmail.com
Remark :

NFI Member :
Bill to : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ
 60 หมู่3 ถ.สายเอเชีย (กรุงเทพมหานครสวรค์) ต.หันตรา อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000
Tax ID : 09940000212291
BR.No. :
Project : General
Cr.term : 0 day(s)
P/O : No

Service items	Method	Unit	Qty	Price	Disc	Total
ข้าวสาร						
1. Nutrition Labeling Thai-RDI				12,900.00	23.26%	9,900.00
- Ash ^A	AOAC	g/100 g	1			
- Calcium (Ca) ^A	In-house AOAC ICP-OES	mg/100 g	1			
- Calories from fat ^A	In-house Methods of Analysis for Nutrition Labeling	kcal/100 g	1			
- Carbohydrate/Calories/Energy ^A	Calculation	g/100 g	1			
- Cholesterol ^A	In-house LAOAC, GC	mg/100 g	1			
- Dietary fiber ^A	In-house AOAC	g/100 g	1			
- Iron (Fe) ^A	In-house AOAC ICP-OES	mg/100 g	1			
- Moisture ^A	AOAC	g/100 g	1			
- Protein (Total) ^A	In-house AOAC	g/100 g	1			
- Saturated fatty acid ^A	In-house AOAC , GC	g/100 g	1			
- Sodium (Na) ^A	In-house AOAC ICP-OES	mg/100 g	1			
- Sugars (Total)	In-house AOAC , HPLC	g/100 g	1			
(Fructose,Glucose,Lactose,Maltose,Sucrose) ^A						
- Total Fat ^A	AOAC	g/100 g	1			
- Vitamin A ^A	In-house AOAC , HPLC	µg/100 g	1			
- Vitamin B1 ^A	In-house AOAC , HPLC	mg/100 g	1			
- Vitamin B2 ^A	In-house AOAC , HPLC	mg/100 g	1			
- ค่าสารปนเปื้อนและทำลายโภชนาการ	-	-	1			
ข้าวสาร						
1. Sugars (Total)	In-house AOAC , HPLC	g/100 g	1	1,500.00	0.00%	1,500.00
(Fructose,Glucose,Lactose,Maltose,Sucrose)						
				Total Price		11,400.00
				Vat 7 %		798.00
Total amount in words (หนึ่งหมื่นสองพันหนึ่งร้อยเก้าสิบแปดบาทถ้วน)				Grand Total		12,198.00

A = ISO/IEC 17025 Accredited by Department of Medical Sciences (DMSc)

Note: **หากลูกค้ามีความต้องการพิเศษเพิ่มเติม รบกวนโทรระบุในช่องหมายเหตุของใบคำขอรับบริการ

ส่วนลดPromotion THAIFEX 2566 (ระยะเวลาระหว่างวันที่ 23/05/2566 ถึง 30/06/2566)

ฉลากโภชนาการ (Nutrition)

- รายการ Dietary fiber สถาบันอาหารสามารถวิเคราะห์ได้เฉพาะ Fiber ที่ไม่ละลายน้ำ
 - ป้าหนักตัวอย่างที่ใช้ทดสอบ 1,000 + 500 กรัม (รวมทั้งสิ้น 1,500 กรัม) /ตัวอย่าง
 - ระยะเวลาในการทดสอบ 15 วัน

- ชำระเงินเต็มจำนวน ณ วันที่ส่งตัวอย่าง

- กรุณาส่งใบแจ้งสารและส่งกลับหรือ Fax กลับที่เบอร์ 0-2422-8545 เพื่อเป็นการยืนยัน

- โปรดแนบ ใบเสนอราคา / ใบคำขอรับบริการ / พร้อมการนำส่งตัวอย่าง

- มีบริการรับตัวอย่างในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑลฟรี กรณีมีตัวอย่างบริการ 2,000 บาท ขึ้นไปหลังหักส่วนลดแล้ว
 กรุณาแจ้งล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน



อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

2008 ซอย 36, ถนนสุขุมวิท 36 ถนนสุขุมวิท แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพมหานคร 10700 ประเทศไทย
 โทร. +66(0)2422 8688
FOUNDATION FOR INDUSTRIAL DEVELOPMENT NATIONAL FOOD INSTITUTE
 2008 Soi 36, Arun Amarin Road, Bang Yi Khan Subdistrict, Bang Phlat District, Bangkok 10700, Thailand
 Tel. +66(0)2422 8688

เลขประจำตัวเสียภาษี/Tax ID No. 0 9940 00005 56 3 สาขา/Branch No. 00003

สถาบันอาหารเป็นสาขาที่ 3 ของอุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ ซึ่งเป็นองค์การหรือสถานสาธารณกุศล ลำดับที่ 333 ของประกาศกระทรวงการคลัง
 ใต้การยกเว้นภาษีเงินได้ตามมาตรา 47(7)(ข)

Quote

Q23-008231

Iss.date : 29/06/2023

Exp.date : 30/06/2023 Page 1 of 1

Cust code: L0003573

To : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ
 60 หมู่ 3 ต.สายเอเซีย (กรุงเทพมหานคร) ต.ปิ่นเกล้า อ.พระนครศรี
 อยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000

Attn : คุณฉวีวรรณ บุญเรือง

Phone : 08-1267-6066

Mobile : 08-1267-6066

Fax : 08-1267-6066

E-mail : Chaweevan6066@gmail.com

Remark :

NFI Member :

Bill to : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ
 60 หมู่ 3 ต.สายเอเซีย (กรุงเทพมหานคร) ต.ปิ่นเกล้า อ.พระ
 นครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000

Tax ID : 0994000212291

BR.No. :

Project : General

Cr.term : 0 day(s)

P/O : No

Service items	Method	Unit	Qty	Price	Disc	Total
ข้าวกระเทียม (Poprice)						
1. Nutrition Labeling Thai-RDI (แบบย่อ)						
- Ash ^A	AOAC	g/100 g	1	2,900.00	24.14%	2,200.00
- Carbohydrate/Calories/Energy ^A	Calculation	g/100 g	1			
- Moisture ^A	AOAC	g/100 g	1			
- Protein (Total) ^A	In-house AOAC	g/100 g	1			
- Sodium (Na) ^A	In-house AOAC ICP-OES	mg/100 g	1			
- Sugars (Total)	In-house AOAC , HPLC	g/100 g	1			
(Fructose,Glucose,Lactose,Maltose,Su crose) ^A						
- Total Fat ^A	AOAC	g/100 g	1			
- ค่าสรุปผลและทำฉลากโภชนาการ	-	-	1			
				Total Price		2,200.00
				Vat 7 %		154.00
Total amount in words (สองพันสามร้อยห้าสิบล้านถ้วน)				Grand Total		2,354.00

A = ISO/IEC 17025 Accredited by Department of Medical Sciences (DMSc)

Note: **หากลูกค้ามีความต้องการพิเศษเพิ่มเติม กรุณาแจ้งในช่องหมายเหตุของใบคำขอรับบริการ

ส่วนลดPromotion THAIFEX 2566 (ระยะเวลาระหว่างวันที่ 23/05/2566 ถึง 30/06/2566)

ฉลากโภชนาการ (Nutrition)

- นำพริกสัณฐานที่ใส่ทดสอบ 700 กรัม/ตัวอย่าง

- ระยะเวลาในการทดสอบ 10 วัน

- ชำระเงินเพิ่มจำนวน ณ วันที่ส่งตัวอย่าง

- กรุณาส่งใบแจ้งหนี้และส่งกลับหรือ Fax กลับที่เบอร์ 0-2422-8545 เพื่อเป็นการยืนยัน

- โปรดแนบ ใบเสนอราคา / ใบคำขอรับบริการ / พร้อมการนำส่งตัวอย่าง

- มีบริการรับตัวอย่างในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑลฟรี กรณีมียอดใบบริการ 2,000 บาท ขึ้นไปหลังหักส่วนลดแล้ว

กรุณาแจ้งล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน

วิธีการชำระเงิน

1.กรณีจ่ายเป็นเช็คโปรดเขียนเช็คด้วยคำว่า "A/C PAYEE ONLY" ใบแนบ
 "อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร"
 2.โอนเงินทางบัญชี "อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร" ธนาคารกรุงไทย จำกัด
 (มหาชน) สาขาเชียงใหม่-เชียงใหม่ เลขที่บัญชี 031-1-52938-0
 และแนบใบคำขอรับบริการ + (66)0 24228563 (แผนกบัญชีและการเงิน)
 หรือ e-mail : account@nfi.or.th



QR Payment

Payment Method

1.Payment by crossed cheque marked,"A/C Payee only", it has to be made to
 "FOUNDATION FOR INDUSTRIAL DEVELOPMENT NATIONAL FOOD INSTITUTE"
 2.Payment to Krung Thai Bank, Central Pinkiao Branch, Saving A/C No. 031-1-52938-0,
 "FOUNDATION FOR INDUSTRIAL DEVELOPMENT NATIONAL FOOD INSTITUTE"
 and fax pay in slip to NFI fax no.+(66)0 24228563 (Accounting & Financial Dev.) or
 e-mail : account@nfi.or.th

อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการยกเว้นภาษีทั้ง ๓ ปี

Proposed by

Rinrada

Rinrada Amornodsapornpong

Customer approval

< Report_2303956



ผู้รับรายงาน
Received by :

วันที่
Date :

(ตัวบรรจง)

Print Date : 24/07/2023 : 17:20:51

F-CS-003 Revision: 00 Date: 14-12-61

1/2



อุตสาหกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ศูนย์บริการห้องปฏิบัติการอุตสาหกรรมอาหาร
Foundation for Industrial Development National Food Institute
Food Industrial Laboratory Service Center

Test Report

Report no.: 2303956-001-01
Client: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ
60 หมู่ 3 ต.สามโคก (กรุงเทพมหานคร) ต.ปิ่นเกล้า อ.พระนครหรือเขต อ.พระนครหรือเขต
13000
Operation no.: 2303956-001
Sample description: ข้าวสาร นร. 43
Sample condition: packed in 1 plastic bag(s), normal condition
Date received: 19 July 2023
Date tested: 21 - 24 July 2023

Page 1 of 1

Test item (s)	Test method	Acc.	Unit	Result	LOD	LOQ	DL
Fructose	In-house method T997 based on AOAC (2019) 982.14	NA	g/100 g	Not Detected	0.50	-	-
Glucose	In-house method T997 based on AOAC (2019) 982.14	NA	g/100 g	Not Detected	0.50	-	-
Sucrose	In-house method T997 based on AOAC (2019) 982.14	NA	g/100 g	Not Detected	0.50	-	-
Maltose	In-house method T997 based on AOAC (2019) 982.14	NA	g/100 g	Not Detected	0.50	-	-
Lactose	In-house method T997 based on AOAC (2019) 982.14	NA	g/100 g	Not Detected	0.50	-	-
Total Sugars	In-house method T997 based on AOAC (2019) 982.14	NA	g/100 g	Not Detected	-	-	-

Remark : Acc. = ISO/IEC 17025 Accredited
NA = Non Accredited
LOD = Limit of Detection
LOQ = Limit of Quantitation
DL = Detection limit of instrument

Approved by

Mrs. Mayuree Leelavachirapas
Responsible for the Technical management Team
24 July 2023

F-CS-003 Revision: 00 Date: 01-07-64

This report is certified only on the sample tested and the results apply to the sample as received.
This report shall not be reproduced except in full, without approval of the NFI.

2006 ตำบลบางคูรัด 36 หมู่บ้านบางคูรัด ตำบลบางคูรัด อำเภอเมืองสุพรรณบุรี 18700
2006 Soi 35, Arun Amien Road, Bang Yi Khan Subdistrict, Bang Phai District, Bangkok 10700, Thailand
Tel +66(0) 2422 8588 Fax +66(0) 2422 8545



nfi001/2

< วิเคราะห์น้ำตาลกลข43



อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

2008 ซอยสุขุมวิท 36 ถนนสุขุมวิท แขวงบางซื่อ เขตบางซื่อ กรุงเทพมหานคร 10700 ประเทศไทย

Tel. +66(0)2422 8688

FOUNDATION FOR INDUSTRIAL DEVELOPMENT NATIONAL FOOD INSTITUTE

2008 Soi 36, Arun Amarin Road, Bang Yi Khan Subdistrict, Bang Phlat District, Bangkok 10700, Thailand

Tel. +66(0)2422 8688

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี/Tax ID No. 0 9940 00005 56 3 สาขา/Branch No. 00003

สถาบันอาหารเป็นสาขาที่ 3 ของอุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิ ซึ่งขึ้นอยู่ภายใต้การหรือสถานประกอบการที่ 333 ของกระทรวงการคลัง

ได้รับการยกเว้น ภาษีเงินได้ตามมาตรา 47(7)(ข)

Delivery

2303956

การส่ง คุณเจริญ นฤเรือง To: คุณเจริญ นฤเรือง 13/83 หมู่ 4 ต.พินดาร อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000 โทรศัพท์ Tel.: มือถือ Mobile: 08-1267-6056 โทรสาร Fax: อีเมล E-mail: Chaweeen6056@gmail.com วันที่รับส่ง Date received: 19/07/2023	2303956 รหัสลูกค้า Cust code: L0003573 นามลูกค้า Bill to: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ 60 หมู่3 ถ.สายเอเชีย (วงแหวน-นครสวรรค์) ต.พินดาร อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000 เลขประจำตัวผู้เสียภาษี Tax ID: 09940000212291 สาขา BR. No.: เครดิต Credit term: 0 day(s) เลขที่ใบสั่งซื้อ P/O no.: No โครงการ Project name: General
วันที่ส่งมอบรายงานผล TAT Date: 27/07/2023	

Note:

- ขอคืนตัวอย่าง/Sample after testing
 - ไม่ขอคืน/Dispose sample

- การรับรายงานผลฉบับจริง/Original report sent to
 - คุณเจริญ นฤเรือง 13/83 หมู่ 4 ต.พินดาร
 อ.พระนครศรีอยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา 13000

Service Items	Service Items	Price
NFI Sample ID : 2303956-001	- Sugars (Total)	1,500.00
Sample Description : ข้าวสาร กข. 43		
	Total Price	1,500.00
	Vat 7 %	105.00
Total amount in words (หนึ่งพันหกร้อยห้าสิบบาทถ้วน)	Grand Total	1,605.00

อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร ได้รับการยกเว้นภาษี ณ ที่จ่าย

*****กรุณาดำเนินการตามระเบียบที่ติดการในถูกต้อง หากต้องการแก้ไขโปรดแจ้งกลับทันที*****

ผู้รับรายงานงาน
 Received by : _____ วันที่
 (ลายเซ็น) Date : _____

Print Date : 24/07/2023 : 17:20:51
 F-CS-003 Revision: 00 Date: 14-12-61

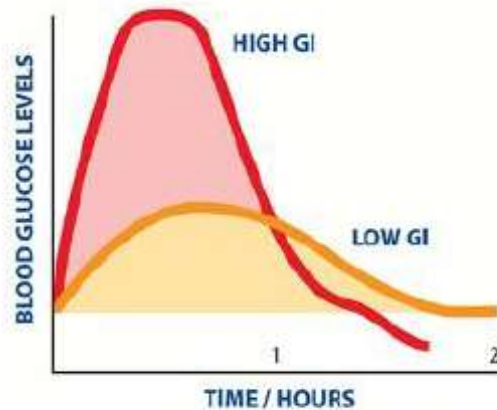
1/3

ผล คือ ไม่พบค่าน้ำตาลในข้าว กข 43

Glycemic Index (GI) หรือค่าดัชนีน้ำตาล คืออะไร?

ค่าดัชนีน้ำตาล เป็นค่าบ่งชี้ระดับน้ำตาลในเลือดหลังรับประทานอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรต เคยได้ยินไหมว่าอาหารรสหวานพอกัน มีค่าคาร์โบไฮเดรตพอกัน อาจเพิ่มระดับน้ำตาลในกระแสเลือดได้ไม่เท่ากัน

หากรับประทานอาหารที่มีดัชนีไกลซีมิกสูงจะมีคาร์โบไฮเดรตสูง (น้ำตาลและแป้งสูง) และส่งผลให้น้ำตาลกลูโคสเข้าสู่กระแสเลือดอย่างรวดเร็ว ทำให้ระดับน้ำตาลในเลือดเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ซึ่งค่าดัชนีน้ำตาลในอาหาร เป็นสิ่งที่เป็นประโยชน์อย่างมากสำหรับผู้ที่ต้องควบคุมระดับน้ำตาล โดยเฉพาะผู้ที่มีภาวะน้ำตาลในเลือดสูงและโรคเบาหวาน



The amount of carbohydrate in the reference and test food must be the same.

แบ่งอาหารตามค่าดัชนีน้ำตาล ได้เป็น 3 ระดับ คือ สูง กลาง และต่ำ โดยเปรียบเทียบกับคาร์บอนไฮเดรตและการดูดซึมของน้ำตาลกลูโคสซึ่งมีค่า GI เท่ากับ 100 หลังรับประทานและเข้าสู่ระบบการย่อยและดูดซึมของร่างกายภายใน 2 ชั่วโมง

- ระดับต่ำ (0 – 55)
- ระดับกลาง (56 – 69)
- ระดับสูง (70 ขึ้นไป)

ใบรับรองการจดทะเบียนเป็นผลิตภัณฑ์ โอท็อป

ณ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเสนา เมื่อวันที่ 17 สิงหาคม 2566

ที่ อย ๑๒๑๙/๒๒		สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเสนา ถนนวิไลเสนา อย ๑๓๑๐
หนังสือรับรอง หนังสือฉบับนี้ ให้ไว้เพื่อแสดงว่า "กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง" บ้านเลขที่ ๓๔ หมู่ที่ ๑ ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ได้ลงทะเบียน หนังสือตำบล หนังสือผลิตภัณฑ์(OTOP) จำนวน ๓ ผลิตภัณฑ์ คือ ๑.ข้าวต๊อปปี้ น้ำตาลดำ ๒.ข้าว Pop Rice ๓.ถ่านกลบอัดแท่ง เป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ของอำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา โดยมี นายสมอง เขียนบุชา เป็นประธานกลุ่ม ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๖		
 (นางสาวสิริศกา พุ่มพวง) พัฒนาการอำเภอเสนา		



หลักฐานการเข้ารับการตรวจประเมินจาก สปอว. เมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2566

โดย รศ.ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ และคุณพนิดา แสงทอง เป็นกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ ในการตรวจประเมิน และได้รับความอนุเคราะห์จากเครือข่ายท้องถิ่น ได้แก่ นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านหลวง เกษตรอำเภอเสนา พัฒนาชุมชน และเกษตรกรของวิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง ร่วมเข้ารับฟัง การตรวจประเมิน

Science
Technology
Support
Develop

RDI
RUS

จดหมายข่าว NEWS LETTER
สถาบันวิจัยและพัฒนา

• LIVE

ประชาสัมพันธ์

เมื่อวันที่ 25 สิงหาคม 2566 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยี สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร.สุวรรณภูมิ นำโดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วารุณี ศรีสงคราม ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา และรองผู้อำนวยการ เข้าร่วมการประชุม ติดตามความก้าวหน้าการดำเนินโครงการที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566 ในโครงการให้คำปรึกษาและ ข้อมูลเทคโนโลยี ภายใต้แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS) โดยมี รศ.ดร.จุฑามาศ พิรพัชระ และคุณพนิดา แสงทอง เป็นกรรมการ ณ ห้องประชุมสถาบันวิจัยและพัฒนา อาคาร 32 มทร.สุวรรณภูมิ ศูนย์พระนครศรีอยุธยา หันตรา ตลอดจนลงพื้นที่ติดตามความก้าวหน้าโครงการพัฒนาโมเดลห่วงโซ่คุณค่า ผลิตภัณฑ์ข้าวดีชน้ำตาลต่ำของวิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง อ.เสนา จ.พระนครศรีอยุธยา ภายใต้แพลตฟอร์ม เพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ของ ผศ.ศิริรัตน์ สัยวุฒิ และทีมงาน จากคณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ ชุมชนทำนุบ้านหลวง อ.เสนา จ.พระนครศรีอยุธยา



☎ 035 709 097 ✉ rdi@rmutsb.ac.th

สถาบันวิจัยและพัฒนา
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

 www.facebook.com/rdi.rmutsb  www.instagram.com/rdi.rmutsb





หลักฐานการนำผลงานไปใช้ประโยชน์ ปีงบประมาณ 2566



หนังสือรับรองการนำงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ จากหน่วยงานภายนอก ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

ข้าพเจ้า (นาย/นาง/นางสาว).....สอน.....เรียนบุชา.....
ตำแหน่ง (ระดับผู้บริหาร ขององค์กร/หน่วยงาน).....ประธานวิสาหกิจชุมชน.....
ชื่อหน่วยงาน.....ทำนบบ้านหลวง.....
สถานที่ตั้ง.....เลขที่ 6 หมู่ที่ 1 ตำบลบ้านหลวง อำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ตำแหน่งสถานที่ตั้ง พิกัด GPS
14.276194, 100.401917.....
โทรศัพท์.....089-778-5813.....โทรสาร..........อีเมล.....
ขอรับรองว่าได้นำผลงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ เรื่อง.....พัฒนาโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ
ของวิสาหกิจชุมชนทำนบบ้านหลวง อำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา (ปีที่ 2 ประจำปีงบประมาณ 2566)
ซึ่งเป็นผลงานของ.....ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริวัฒน์ ลีวุฒิ และคณะผู้วิจัย.....สาขาวิชา.....การจัดการ.....คณะบริหารธุรกิจและ
เทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ
มาใช้ประโยชน์ในองค์กร/หน่วยงาน/กลุ่มของข้าพเจ้า โดยใช้ในระหว่างวันที่.....25 สิงหาคม 2566 ถึงวันที่.....ปัจจุบันและ
ตลอดไป.....ก่อให้เกิดผลดีในด้านต่อไปนี้ (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ☒ การใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ
- ☒ การใช้ประโยชน์เชิงนโยบาย
- ☒ การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์
- ☒ การใช้ประโยชน์เชิงวิชาการ
- ☐ การใช้ประโยชน์ทางอื่น

1. ต้นแบบโมเดลธุรกิจของห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ
2. ได้เทคโนโลยีการปลูกข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำที่เหมาะสมกับวิถีชีวิตของชุมชนทำนบบ้านหลวง เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและสร้างรายได้ให้สมาชิกในวิสาหกิจชุมชนทำนบบ้านหลวง ให้เป็นผู้รู้จักผู้บริโภค
3. มีเทคโนโลยีและนวัตกรรมการแปรรูปอาหารที่เหมาะสมกับวิถีชีวิตของชุมชน เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและสร้างรายได้ให้สมาชิกในวิสาหกิจชุมชน วิสาหกิจชุมชนทำนบบ้านหลวงเป็นศูนย์การเรียนรู้โมเดลการพัฒนาห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำของวิสาหกิจชุมชน
4. มีช่องทางจำหน่ายสินค้าชุมชน มีช่องทางการจัดจำหน่ายระบบออนไลน์ ที่สามารถจำหน่ายสินค้าได้ ประกอบด้วยมีเพจ Facebook line Instagram
5. ผลิตภัณฑ์ชุมชนสามารถเข้าสู่การรับรองมาตรฐาน และตอบโจทย์ความต้องการของตลาดและผู้บริโภค และขึ้นทะเบียนเป็นสินค้า OTOP

ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ

1. รายได้ที่เพิ่มขึ้นของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20
2. ทำให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจเพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่า 868,830 บาท ของสมาชิกในวิสาหกิจชุมชนทำน้าบ้านหลวง คิดเป็นผลตอบแทนจากการลงทุนในโครงการ

$$B/C \text{ ratio} = 868,830/250,000 = 3.47$$

ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านสังคม

1. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน 2 อาชีพ
2. จำนวนผลิตภัณฑ์คุณภาพที่ได้รับรองคุณภาพตามหลักโภชนาการ จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ข้าวสาร กข 43 (ดัชนีน้ำตาลต่ำ) ผลิตภัณฑ์ข้าวกระเทียม หรือ Pop Rice และถั่วอัดแห้ง ไร้ควัน ทำให้ผู้บริโภคได้บริโภคสินค้าที่มีคุณภาพ
3. คุณภาพชีวิตของชุมชนดีขึ้น

ตัวชี้วัด ด้านสิ่งแวดล้อม

มีผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม 2 ชนิด ได้แก่ ข้าวสาร กข 43 ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP และถั่วอัดแห้งไร้ควัน

ข้าพเจ้าขอลงนามในหนังสือรับรองการใช้ประโยชน์ เพื่อเป็นหลักฐานการนำงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ ของคณะ.บริหารธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ.....มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ



ตราประทับของหน่วยงาน (ถ้ามี)

ลงลายมือชื่อ

นายสนอง เทียนบุชา

(นายสนอง เทียนบุชา)

ตำแหน่ง.....ประธานวิสาหกิจชุมชนทำน้าบ้านหลวง.

วันที่ 25 / สิงหาคม / 2566

คำชี้แจงเพิ่มเติม

งานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ที่นำไปใช้ประโยชน์ หมายถึง งานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ที่ได้นำไปใช้ประโยชน์ตามวัตถุประสงค์ที่ระบุไว้ในโครงการ โครงการวิจัย และรายงานการวิจัยอย่างถูกต้อง สามารถนำไปสู่การแก้ปัญหาได้อย่างเป็นรูปธรรม มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ในการประยุกต์ใช้กับกลุ่มเป้าหมายโดยมีหลักฐานปรากฏชัดเจนถึงการนำไปใช้จนก่อให้เกิดประโยชน์ได้จริงอย่างชัดเจน ตามวัตถุประสงค์และ/หรือ ได้การรับรองการใช้ประโยชน์จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์หรือการรับรอง/การตรวจรับงานโดยหน่วยงานภายนอกสถานศึกษา

ประเภทของการใช้ประโยชน์จากของงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ ที่สามารถนำไปสู่การแก้ปัญหาได้อย่างเป็นรูปธรรม มีดังนี้

1. การใช้ประโยชน์เชิงสาธารณะ เช่น ผลงานวิจัยที่นำไปใช้ให้เกิดประโยชน์แก่สาธารณะในเรื่องต่างๆ ที่ทำให้คุณภาพชีวิตและเศรษฐกิจของประชาชนดีขึ้น ได้แก่ การใช้ประโยชน์ด้านสาธารณสุข ด้านการบริหารจัดการสำหรับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SME) ด้านการส่งเสริมประชาธิปไตยภาคประชาชน ด้านศิลปะและวัฒนธรรม ด้านวิถีชีวิตตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง เป็นต้น
2. การใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบาย เช่น ใช้ประโยชน์จากผลงานวิจัยเชิงนโยบายในการนำไปประกอบเป็นข้อมูลการประกาศใช้กฎหมาย หรือกำหนดมาตรการ กฎเกณฑ์ต่างๆ โดยองค์กร หรือ หน่วยงานภาครัฐ และเอกชน เป็นต้น
3. การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ เช่น งานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ที่นำไปสู่การพัฒนาสิ่งประดิษฐ์ หรือผลิตภัณฑ์ซึ่งก่อให้เกิดรายได้ หรือนำไปสู่การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต เป็นต้น
4. การใช้ประโยชน์เชิงวิชาการ เช่น การใช้ประโยชน์ในการให้บริการวิชาการ(สอน/บรรยาย/ฝึกอบรม) การใช้ประโยชน์ในการพัฒนารูปแบบการจัดการเรียนการสอน การเขียนตำรา แบบเรียน การใช้ประโยชน์ในด้านการให้บริการ หรือเป็นงานวิจัยเพื่อต่อยอดโครงการวิจัย เป็นต้น
5. การใช้ประโยชน์ทางอ้อมของงานสร้างสรรค์ ซึ่งเป็นการสร้างคุณค่าทางจิตใจ ยกระดับจิตใจก่อให้เกิดสุนทรีย์ภาพ สร้างความสุข เช่น งานศิลปะที่นำไปใช้ในโรงพยาบาล ซึ่งได้มีการศึกษาและการประเมินไว้

หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการรับรองการนำงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ไปใช้ประโยชน์ หมายถึง หน่วยงานหรือองค์กร หรือชุมชนภายนอกสถานศึกษาระดับอุดมศึกษา ที่มีการนำงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ของสถานศึกษาระดับอุดมศึกษาไปใช้ก่อให้เกิดประโยชน์ โดยมีหลักฐานเชิงประจักษ์หรือการรับรอง/การตรวจรับงานโดยหน่วยงานภายนอกสถานศึกษา

แบบสอบถามความพึงพอใจการเข้าร่วมโครงการและถ่ายทอดเทคโนโลยี

แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาโมเดลห่วงโซ่คุณค่าผลิตภัณฑ์ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำของ

วิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง

วัน.....เดือน.....พ.ศ.....เวลา.....น.

ณ วิสาหกิจชุมชนทำนุบ้านหลวง อำเภอเสนา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

คำชี้แจง แบบสอบถาม : โปรดเติมเครื่องหมาย ✓ และกรอกข้อความให้สมบูรณ์

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ☐ 30-39 ปี ☐ อายุ 40-49 ปี ☐ อายุ 50-59 ปี ☐ อายุ 60 ปีขึ้นไป
3. สถานะ
☐ นักศึกษา ☐ อาจารย์ ☐ บุคลากร
☐ ประชาชนทั่วไป ☐ โปรดระบุ
4. อาชีพ
☐ ทำนา ☐ รับจ้าง/เกษตรกร ☐ พืชไร่ผสม
5. วุฒิการศึกษา
☐ น้อยกว่า ป.6 ☐ น้อยกว่าปริญญาตรี
6. รายได้
☐ น้อยกว่า 15,000 บาท ☐ 15,000 – 20,000 บาท ☐ 20,000 บาทขึ้นไป
7. ความคิดเห็นของผู้เข้าร่วมโครงการ
☐ เคยอบรม ☐ ไม่เคยอบรม

ส่วนที่ 2 ความพึงพอใจต่อโครงการ

ระดับ 5 – มากที่สุดหรือดีมาก 4 – มากหรือดี 3 – ปานกลางหรือพอใช้ 2 – น้อยหรือต่ำกว่ามาตรฐาน 1 – น้อยที่สุดหรือต้องปรับปรุงแก้ไข

รายละเอียด	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
1. กระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ					
1.1 การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม					
1.2 การประสานและให้ข้อมูลการอบรม					
1.3 การสร้างความสะดวกในการเข้าอบรม					
2. เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ/วิทยากร/ผู้ประสานงาน					
2.1 เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส					
2.2 เจ้าหน้าที่มีความเป็นกันเอง					
2.3 การตอบคำถาม					
2.4 ความเหมาะสมของวิทยากร ในภาพรวม					
3. การอำนวยความสะดวก					
3.1 เอกสาร					
3.2 สถานที่ศูนย์อบรม					
3.3 เจ้าหน้าที่สนับสนุน					
3.4 อาหาร,เครื่องดื่มและสถานที่					

รายละเอียด	ระดับความพึงพอใจ				
	5	4	3	2	1
4. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์					
4.1 ท่านได้รับความรู้ แนวคิด ทักษะและประสบการณ์ใหม่ ๆ จาก					
4.2 ท่านสามารถนำสิ่งที่ได้รับจากโครงการ/กิจกรรมนี้ไปใช้ในการ					
5. ความเหมาะสมของเนื้อหา					
5.1 เนื้อหาเข้าใจง่าย					
5.2 เนื้อหาตรงกับหัวข้อโครงการ					
6. ระยะเวลาอบรม					
6.1 ระยะเวลามีความเหมาะสม					
7. ช่วงเวลาที่จัดอบรม					
7.1 ช่วงเวลาที่จัดอบรมมีความเหมาะสม					
8. ความคุ้มค่า/ประโยชน์ที่ได้รับ					
8.1 ความคุ้มค่า/ประโยชน์ที่ได้รับจากการอบรม					

ขอขอบคุณในความร่วมมือ
คณะผู้จัดการฝึกอบรม