



2 จบฟอร์ม

5

6

8

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์
Science Community Incubator : SCI



แพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ (Science Community Incubator : SCI) จัดทำขึ้นเพื่อให้ทีมนักวิจัยได้นำความรู้และประสบการณ์ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไปแก้ปัญหา โจทย์ของการพัฒนาชุมชน/หมู่บ้าน เพื่อลดความเหลื่อมล้ำ เพิ่มโอกาสของการเข้าถึง วทน. ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม SCI จึงมุ่งเน้นการนำ วทน. ไปพัฒนาพื้นที่เพื่อสร้างชุมชนวิทยาศาสตร์ ชุมชนแห่งการเรียนรู้ โดยคนในชุมชนมีหลักคิดเชิงวิทยาศาสตร์ สามารถพึ่งพาตนเองได้ สร้างการเปลี่ยนแปลงในพื้นที่ และสร้างผู้นำการเปลี่ยนแปลง “นักวิทย์ชุมชน (STI changemakers)” เพิ่มขีดความสามารถของชุมชนและท้องถิ่นในการบริหารจัดการตนเอง มีความสามารถในการบริหารห่วงโซ่คุณค่าเพื่อเศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนมีการสร้างระบบข้อมูลและแพลตฟอร์มความรู้เพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก โดยมีเป้าหมายสุดท้าย (ultimate goal) คือ การสร้างโอกาสให้ชาวบ้าน ได้ลุกขึ้นมาแก้ปัญหาของชุมชนเอง สร้างความเข้มแข็งเพื่อสร้างรายได้ ลดความเหลื่อมล้ำ ซึ่งจะนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืนในระยะยาวสู่การสร้าง “นวัตกรรมชุมชน” ต่อไป

ขั้นตอนการพัฒนา	แนวทางเบื้องต้น
ปีที่ ๑ อยู่รอด สมาชิกในชุมชนสามารถรับรองความรู้และนำไปใช้ให้เกิดประโยชน์	การให้ความรู้ เทคโนโลยีที่เหมาะสม ผ่านการอบรม บ่มเพาะให้คำปรึกษา สร้างต้นแบบ
ปีที่ ๒ เข้มแข็ง ชุมชนสามารถเป็นต้นแบบและสามารถถ่ายทอดความรู้ไปยังชุมชนอื่น ๆ	จัดให้สมาชิกในชุมชนได้ฝึกถ่ายทอดความรู้ บ่มเพาะเพื่อเป็นผู้ประกอบการเพื่อสังคมในอนาคต
ปีที่ ๓ เติบโต ชุมชนสามารถคิด สร้าง พัฒนานวัตกรรมของตนเอง เพื่อสร้างการเปลี่ยนแปลงในพื้นที่	เสริมทักษะที่จำเป็นต่อการสร้างนวัตกรรมชุมชนของตนเอง

☐ โครงการใหม่

☒ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน :มหาวิทยาลัยนครพนม.....

2. ชื่อโครงการ : หมู่บ้านผลิตข้าวเม่านานาถั่วด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยี ตำบลนาหัวบ่อ

อำเภอโพนสวรรค์ จังหวัดนครพนม

หมู่บ้านใหม่ ตั้งชื่อหมู่บ้านให้สอดคล้องกับความรู้ด้าน วทน.+ ชื่อพื้นที่ สันกระชัย ได้ใจความ เช่น หมู่บ้านกึ่งก้ามกรามบ้านโพธิ์ชัย หมู่บ้านหม่อนไหมแพรวา หมู่บ้านมอนล้านโมเดล หมู่บ้านผักเชียงดาอัญน้ำจางอินทรีย์ หมู่บ้านบ้านซ่อนห้วยคันแหลมครบวงจร เป็นต้น

3. ห่วงโซ่คุณค่า(Value chain) : NE-01.: การพัฒนาการผลิตข้าว

ระบุห่วงโซ่คุณค่าที่สอดคล้องกับภาค

4.รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ :

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบ ในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง กับโครงการ ²
---	--	---	---

นายสมชัย วะชุม ตำแหน่ง อาจารย์ เบอร์โทร 0908474585 อีเมล: nawa.ac.th@gmail.com	หัวหน้าโครงการ	-องค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องนวดข้าว, องค์ความรู้และเทคโนโลยี เรื่องเครื่องตำข้าวเม่ากลับข้าวแบบอัตโนมัติ และการบริหารจัดการโครงการ -องค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องตำข้าวเม่า -องค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการเป็นนักวิจัยชุมชน/นวัตกรรมชุมชน	-การศึกษา ปริญญาโท วิศวกรรมเครื่องกล มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี -ประสบการณ์ทำงาน อาจารย์ประจำสาขาวิชาช่างยนต์ 16 ปี -งานวิจัย ด้านนวัตกรรมการผลิต ด้านเกษตร ด้านยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน -ที่ปรึกษาการจัดการเครือข่าย องค์ความรู้ KBO จังหวัดนครพนม ปี 2564, 2565, 2566 (ดังเอกสารแนบ)
ผศ.ดร.คมศักดิ์ หาร์ไชย ตำแหน่ง อาจารย์ เบอร์โทร 0878003094 อีเมล: komsak.npu@gmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	-องค์ความรู้ ออกแบบวางแผนกระบวนการผลิต พัฒนานวัตกรรมเทคโนโลยีการผลิต -องค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีในการผลิต -องค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการเป็นนักวิจัยชุมชน/นวัตกรรมชุมชน	-การศึกษา ปร.ด.วิศวกรรมอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยขอนแก่น -ประสบการณ์ทำงาน อาจารย์ประจำสาขาวิชาวิศวกรรมอุตสาหกรรม -งานวิจัยอื่นๆ(ดังเอกสารแนบ)
ผศ.ดร.หทัยกาญจน์ กกแก้ว ตำแหน่ง อาจารย์ เบอร์โทร 089-7195910 อีเมล: hathaikk@yahoo.com	ผู้ร่วมโครงการ	องค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้การออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	-การศึกษา ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น -ประสบการณ์ทำงาน อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร -งานวิจัยอื่นๆ(ดังเอกสารแนบ)
นางสาวภัทราวดี วงษ์วาส ตำแหน่ง นักวิจัย เบอร์โทร 0886403836 อีเมล: psripanya@gmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	องค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง การผลิตอาหารปลอดภัย และมาตรฐานการผลิตอาหารที่ดี (GMP) และ (อย.) -องค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง การจัดการพื้นที่เรียนของชุมชนด้านวชน., การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	-การศึกษา ปริญญาโท เทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยมหาสารคาม -ประสบการณ์ทำงาน นักวิจัยสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยนครพนม -งานวิจัยอื่นๆ(ดังเอกสารแนบ)

นางสาวอังศุมาลิน สมเทพ ตำแหน่ง รองผู้อำนวยการฝ่าย วิชาการ/อาจารย์ เบอร์โทร 0943619689 อีเมล: aungsumalin@npu.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	- องค์กรความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการบรรจุอาหาร - องค์กรความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการพัฒนาแบรนด์สินค้า - องค์กรความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการตลาด - องค์กรความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการขายออนไลน์ - องค์กรความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการถ่ายภาพที่ใช้ในการประชาสัมพันธ์	- การศึกษา ปริญญาโท การจัดการระบบสารสนเทศ สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์ - ประสบการณ์ทำงาน อาจารย์ประจำสาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ - งานวิจัยอื่นๆ(ดังเอกสารแนบ)
นางสาวนิตยา ประกิ้ง ตำแหน่ง อาจารย์ เบอร์โทร 0956579679 อีเมล: nittaya.prakingmbm@gmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	- องค์กรความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการจัดการกลุ่ม - องค์กรความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการสื่อสาร	- การศึกษา ปริญญาโท บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (บธ.ม.) - สาขาการจัดการมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - ประสบการณ์ทำงาน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบัญชี - งานวิจัยอื่นๆ(ดังเอกสารแนบ)
นางสาวเรวดี ะชุม ตำแหน่ง อาจารย์ เบอร์โทร 0993218330 อีเมล:rewadee2537re@gmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	- องค์กรความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการจัดทำบัญชี - องค์กรความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการสื่อสาร	- การศึกษา ปริญญาตรี บัญชีบัณฑิต สาขาวิชาการบัญชี มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร - ประสบการณ์ทำงาน อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบัญชี (ดังเอกสารแนบ)
นายพนพล รักษาเคน ตำแหน่ง อาจารย์ เบอร์โทร 0934788803 อีเมล: nawa.ac.th@gmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	- องค์กรความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องนวดข้าว - องค์กรความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องคัดแยกข้าวเม่า	- การศึกษา ปริญญาตรี วิศวกรรมศาสตรบัณฑิต (อส.บ.) มหาวิทยาลัยนครพนม - ประสบการณ์ทำงาน อาจารย์ประจำสาขาวิชาช่างยนต์ - งานวิจัยอื่นๆ(ดังเอกสารแนบ)
นายภาณุวัฒน์ ผลจันทร์ ตำแหน่ง อาจารย์ เบอร์โทร 0621571730	ผู้ร่วมโครงการ	- องค์กรความรู้ และเทคโนโลยี ระบบไฟฟ้า	- การศึกษา ปริญญาตรี เทคโนโลยีเครื่องกล - ประสบการณ์ทำงาน อาจารย์ประจำสาขาวิชาช่างยนต์

อีเมล: Panuwatpoljan@gmail.com			-งานวิจัยอื่นๆ(ดังเอกสารแนบ)
นายศรัณย์ กางทอง ตำแหน่ง อาจารย์ เบอร์โทร 062-6351552 อีเมล: saranaok840@gmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	-องค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง นวัตกรรมการบรรจุข้าวเม่า -องค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง กระบวนการผลิต พัฒนา นวัตกรรมเทคโนโลยีการผลิต การควบคุมและระบบอิเล็กทรอนิกส์	-การศึกษา ปริญญาโท วิศวกรรมอิเล็กทรอนิกส์ -ประสบการณ์ทำงาน อาจารย์ ประจำสาขาวิชาช่างอิเล็กทรอนิกส์ -งานวิจัยอื่นๆ(ดังเอกสารแนบ)
นายสุมิตรชัย กันหาคุณ ตำแหน่ง ผู้อำนวยการ เบอร์โทร 081873525 อีเมล: kai_sk@msn.com	ที่ปรึกษาโครงการ	การบริหารจัดการองค์กร	-การศึกษา ปริญญาโท หลักสูตรและการสอน -ประสบการณ์ทำงาน ผู้อำนวยการสถานศึกษา อาจารย์ประจำสาขาวิชาช่าง ช่างยนต์ -งานวิจัยอื่นๆ(ดังเอกสารแนบ)
นางสาวเจตสุตา ชินบุรณ์ ตำแหน่ง ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวเม่า บ้านนาล้อม เบอร์โทร 08-7034-6151	ผู้ร่วมโครงการ/ ประสานงานคน ในชุมชน	องค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่อง นวดข้าว, องค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องคั่วข้าวข้าวเม่า และการบริหารจัดการ โครงการ	-การศึกษา ปริญญาตรี -ประสบการณ์ทำงาน การทำ ข้าวเม่า และนาแปลงใหญ่
สำนักงานเกษตรอำเภอโพธารมย์	หน่วยงานร่วม	บทบาท ขับเคลื่อน และ ส่งเสริมชุมชนในการ ดำเนินโครงการ	
สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอโพธารมย์	หน่วยงานร่วม	บทบาท ขับเคลื่อน และ ส่งเสริมชุมชนในการ ดำเนินโครงการ	
องค์การบริหารส่วนตำบลนาหัวบ่อ	หน่วยงานร่วม	บทบาท ขับเคลื่อน และ ส่งเสริมชุมชนในการ ดำเนินโครงการ	

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

² แบบประวัติแบบย่อ(การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

5. **ลักษณะโครงการ** : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

- ☐ 5.1เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- ☐ 5.2เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการมีความเชี่ยวชาญในทุกประเด็นปัญหาและครอบคลุมทุกห่วงโซ่คุณค่า (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- ☒ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกเทคโนโลยีหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ยื่นโครงการ.....2567.....)

☞ แบบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย

- ☐ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
- ☐ 1) เป็นความต้องการของชุมชน โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบฟอร์มแสดงเจตจำนงเข้าร่วมแพลตฟอร์ม SCI)
- ☐ 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรตระกูลผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ☐ 3) เป็นข้อเสนอความต้องการของจังหวัด/ท้องถิ่น ผ่านทางหน่วยงาน อว. ในพื้นที่ เช่น อว.ส่วนหน้า หน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค
- ☐ 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีความพร้อมในการนำไปแก้ไขปัญหาชุมชน/หมู่บ้าน

6.หลักการและเหตุผล :

วิสาหกิจชุมชนข้าวเม่านานบ้านนาล้อม เลขที่ 7 หมู่ที่ 2 ตำบลนาหัวบ่อ อำเภอโพธาราม จังหวัดนครพนม มีนางเจตสุตา ชินบุรณ์ เป็นประธานกลุ่ม เลขทะเบียน OTOP 4810000051 มีทุนจดทะเบียน 20,000 บาท ดำเนินการมาแล้ว 5 ปี สมาชิก 1 ครอบครัวจะมีรายได้จากการผลิต ข้าวเม่านาน 40,000 - 50,000 บาทต่อเดือน เฉลี่ยวันละ 1,300 - 1,500 บาท ต่อวัน กำลังการผลิต วันละ 6 กิโลกรัม ข้าวเม่านาน ทางกลุ่มวิสาหกิจได้รับดาวคัดสรร 2 ดาว มาตรฐาน GAP ชุมชนผลิตข้าวเม่านานมีจำนวน 22 ครอบครัว ผู้ที่ประกอบอาชีพ ที่อยู่ในแต่ละครัวเรือนรวม 50 คนภายในหมู่บ้านนาล้อม ตำบลนาหัวบ่อ อำเภอโพธาราม จังหวัดนครพนม มีอาชีพทำนาข้าวเป็นหลัก และมีการอาชีพเสริมคือการผลิตข้าวเม่านาน ที่ใช้ภูมิปัญญาในการผลิตแบบดั้งเดิม และมีการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในการผลิต แต่ก็ประสบปัญหาในการผลิตข้าวเม่านานที่ระยะเวลานาน และเครื่องมือที่นำมาประยุกต์ใช้นั้นก็มีการชำรุดบ่อย อีกทั้งกระบวนการผลิตยังไม่ได้มีการยกระดับด้านสุขอนามัยด้านอาหาร(หมายถึงชาวบ้านขาดความรู้ด้านการผลิตอาหารที่ถูกหลักสุขลักษณะด้านอาหารที่ถูกต้อง) มีการค้าขายภายในชุมชนขาดการแปรรูปและไม่มีแบรนด์สินค้า

ในปีงบประมาณ 2567 ได้ดำเนินโครงการภายใต้แพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ (Science Community Incubator : SCI) ซึ่งดำเนินกิจกรรมดังนี้

- กิจกรรมที่ 1 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง การผลิตอาหารปลอดภัย และมาตรฐานการผลิตอาหารที่ดี (GMP) และ (อย.)
- กิจกรรมที่ 2 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการจัดพื้นที่การผลิตอาหาร
- กิจกรรมที่ 3 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการบรรจุอาหาร
- กิจกรรมที่ 4 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการจัดการกลุ่ม
- กิจกรรมที่ 5 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการจัดทำบัญชี
- กิจกรรมที่ 6 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องนวดข้าว
- กิจกรรมที่ 7 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องคั่วข้าวข้าวเม่านาน

ซึ่งทำให้ชุมชนเกิดการนำองค์ความรู้ นวัตกรรมและเทคโนโลยีมาปรับใช้ในการผลิตข้าวเม่านาน ก่อให้เกิดความเข้มแข็งให้กับชุมชนเป็นอย่างมาก



รูปแสดง 1 กระบวนการผลิตข้าวเฒ่า

ในปีงบประมาณ 2568 โครงการมีแผนในการพัฒนา เพื่อต่อยอดจากปีที่ 1 เพื่อให้เกิดการพัฒนาตลอดห่วงโซ่การผลิตข้าวเฒ่าของชุมชนอย่างยั่งยืน ดังกิจกรรมต่อไปนี้

- กิจกรรมที่ 8 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้การออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่
- กิจกรรมที่ 9 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการพัฒนาแบรนด์สินค้า และนวัตกรรมการบรรจุข้าวเฒ่า
- กิจกรรมที่ 10 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการตลาด
- กิจกรรมที่ 11 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องตำข้าวเฒ่า
- กิจกรรมที่ 12 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องคัดแยกข้าวเฒ่า

การวิเคราะห์ SWOT ของชุมชน

จุดแข็ง	จุดอ่อน
- ชุมชนเป็นชุมชนเกษตร มีประสบการณ์ในการทำนาแปลงใหญ่ กว่า 15,000 ไร่ (วัดฤดูบในการผลิตข้าวเฒ่าจึงมากพอ) - ชุมชนมีประสบการณ์ในการผลิตข้าวเฒ่ามาหลายสิบปี - ชุมชนมีการประกอบการขายข้าวเฒ่า และมีลูกค้าประจำ	- ชุมชนยังขาดการนวัตกรรมในการผลิตที่เหมาะสม - ชุมชนขาดองค์ความรู้ในการผลิตอาหารที่ถูกหลักอนามัย - ชุมชนยังไม่มียี่ห้อสินค้าข้าวเฒ่าของตนเอง - ขาดการเพิ่มมูลค่าของสินค้า นอกเหนือจากการผลิตข้าวเฒ่า - ขาดการทำการตลาด แบบออนไลน์ - ขาดการจัดการด้านการเงิน
โอกาส	อุปสรรค
- ชุมชนมีประสบการณ์ในการผลิตข้าวเฒ่า - ชุมชนมีทักษะในการเลือกข้าวในการผลิตข้าวเฒ่า - ชุมชนมีหน่วยงานมาส่งเสริมด้านการท่องเที่ยวชุมชน	- ขาดองค์ความรู้ในการผลิตอาหารปลอดภัย - ชุมชนขาดนวัตกรรมต้นแบบในการจัดการการผลิตข้าวเฒ่า

กรณีโครงการใหม่

ชี้แจงเหตุผลความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ เช่น ระบุประเด็นหรือที่มาของปัญหา แนวคิดการแก้ไขหรือพัฒนา มีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น ๆ หรือไม่อย่างไร เป็นต้น

ข้อมูลชุมชน อธิบายบริบทสถานะปัจจุบันของชุมชน/หมู่บ้าน

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
เครื่องตำข้าวเม่า ที่ใช้ต้นกำลังเป็นมอเตอร์ไฟฟ้า มีครกที่ใช้ในการตำครั้งละ 2 ครก แต่ยังต้องมีคนงานคอยกลับข้าวเม่าในขณะที่ตำ จำนวน 2 คน จนกว่าจะตำข้าวเม่าเสร็จ	- การส่งเสริมต้นแบบเครื่องตำข้าวเม่า ที่มีการกลับข้าวเม่าแบบอัตโนมัติ ช่วยให้การทำงานมีประสิทธิภาพ และเพิ่มกำลังการผลิตได้ (อีก 2 คนก็สามารถไปทำงานในส่วนอื่นได้)
เตาคว่ำข้าวเม่า ที่สิ้นเปลืองเชื้อเพลิง	การพัฒนาและนำความรู้ การผลิตเตาประหยัดพลังงานให้กับหมู่บ้านและชุมชน
พื้นที่หรือสถานที่ในการผลิต ยังขาดการให้ความสำคัญในมาตรฐานการผลิตอาหาร	ให้องค์ความรู้ในการผลิตอาหาร ปรับปรุงสถานที่ให้ถูกสุขลักษณะ
ข้าวเปลือกที่ไม่ผ่านเกณฑ์ที่ต้องทิ้งวันละ ประมาณ 1-2 กระสอบ หรือ 750 กระสอบใน 1 เดือน (คิดจาก 25 ครอบครัวที่ผลิต)	นำความรู้และประสบการณ์ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม มาช่วยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (เช่น ผลิตเป็นน้ำนมข้าวเม่า, ขนม) จะเป็นการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจชุมชนได้เป็นอย่างดี
เศษปลายข้าวเม่าที่หัก ใน 1 รอบการผลิต ประมาณ 3 – 4 กิโลกรัม	นำความรู้และประสบการณ์ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม มาช่วยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (เช่น ผลิตเป็นผงข้าวเม่า ใช้ในการผลิตอาหาร หรือทำเป็นส่วนผสมขนม จะเป็นการสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจชุมชนได้เป็นอย่างดี
ขาดการทำตลาดในการจำหน่ายสินค้า และขาดการจัดการทางบัญชี การเงิน	นำความรู้และประสบการณ์ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม มีส่งเสริมการทำตลาดออนไลน์ การถ่ายภาพให้น่าสนใจ การจัดการทางการเงินหรือบัญชี

กรณีโครงการต่อเนื่อง

นำเสนอผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นในแต่ละปีที่ได้รับงบประมาณ

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
ปีที่ 1 - กิจกรรมที่ 1 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง การผลิตอาหารปลอดภัย และมาตรฐานการผลิตอาหารที่ดี (GMP) และ (อย.) - กิจกรรมที่ 2 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการจัดพื้นที่การผลิตอาหาร - กิจกรรมที่ 3 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการบรรจุอาหาร - กิจกรรมที่ 4 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการจัดการกลุ่ม	กิจกรรมที่ 1 ชุมชนเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 50 คน มีความรู้ในการผลิตข้าวเม่าให้ถูกสุขลักษณะในการผลิตอาหาร รวมทั้งให้ความรู้เรื่องหลักเกณฑ์ในการพัฒนาไปสู่การยื่นขอ มาตรฐานด้านอาหารที่จะต้องมีการวางแผนการผลิตเป็นไปตามหลักเกณฑ์ในการยื่น หลังจากการดำเนินการอบรม ผู้เข้าร่วมอบรมจะได้รับเอกสารประกอบการอบรม และมีความรู้ในการที่จะดำเนินการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิตให้ถูกสุขลักษณะ และเตรียมความพร้อมในการยื่นขอมาตรฐานด้านอาหารต่อไป	1) การเกิดนวัตกรรมการและเทคโนโลยี มาปรับใช้ในกระบวนการผลิตข้าวเม่าภายในชุมชน 2) เกิดเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน จากการผลิตและจำหน่ายข้าวเม่าได้มากขึ้นถึง 2 เท่า จากการใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีในการผลิตข้าวเม่า (เดิมผลิตได้วันละ ประมาณ 20 กิโลกรัม ใช้เวลาทั้งวัน) (ปัจจุบันสามารถผลิตได้ถึง 50 กิโลกรัมภายในครึ่งวัน ½ วัน)

- กิจกรรมที่ 5 ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการจัดทำบัญชี
- กิจกรรมที่ 6 ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องนวดข้าว
- กิจกรรมที่ 7 ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องคว่ำข้าวข้าวเม่า



กิจกรรมที่ 2 ชุมชนเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 50 คน ชุมชนมีความรู้และเข้าใจถึงหลักการใช้วัสดุสำหรับก่อสร้างอาคาร, ระบบระบายน้ำเสีย, สิ่งอำนวยความสะดวก, บริเวณที่มีการควบคุมอุณหภูมิ, บริเวณที่มีการควบคุมสภาพบรรยากาศ, การกำจัดของเสีย, สิ่งอำนวยความสะดวกของพนักงาน, บริเวณล้างภาชนะ, สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือผู้ปฏิบัติงาน นอกจากนี้ยังต้องคำนึงถึงหลักการวางแผนการผลิตหรือแปรรูปอาหาร



กิจกรรมที่ 3 ชุมชนเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 50 คน ชุมชนมีความรู้ ทักษะที่สามารถเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในการบรรจุข้าวเม่า



กิจกรรมที่ 4 ชุมชนเข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 50 คน มีความรู้ในการบริหาร

- 3) เกิดเป็นแหล่งเรียนรู้นวัตกรรมในการผลิตข้าวเม่าให้กับชุมชนใกล้เคียง
- 4) เกิดความเชื่อมั่นจากผู้บริโภคถึงคุณภาพของข้าวเม่าที่ผลิตโดยชุมชนบ้านนาล้อม
- 5) ผู้ผลิตข้าวเม่ามีสุขภาพที่เพิ่มขึ้น จากการลดขั้นตอนในการทำงานที่ต้องใช้ร่างกายในการผลิตข้าวเม่าเปลี่ยนมาใช้เครื่องจักรมากขึ้น
- 6) มีการช่วยเหลือเกื้อกูลกันในชุมชน จากการได้ร่วมโครงการทำให้เห็นคุณค่าของกันและกัน
- 7) ชุมชนมีการเรียนรู้นวัตกรรมและมีการขยายผลไปยังครัวเรือนใกล้เคียง

จัดการกลุ่มที่เข้มแข็ง สามารถบริหาร
จัดการกลุ่มตามหลักที่ถูกต้อง



กิจกรรมที่ 5 ชุมชนเข้าร่วมกิจกรรม
จำนวน 50 คน มีความรู้ในเรื่อง การทำ
บัญชี การจดบันทึกข้อมูลรายรับ และ
รายจ่ายสำหรับครัวเรือน และการ
ประกอบธุรกิจ รวมถึงยื่นภาษีแบบบุคคล
ธรรมดา โดยการคำนวณรายรับและ
รายจ่าย ให้คำนวณเป็นแต่ละเดือน



กิจกรรมที่ 6 ชุมชนเข้าร่วมกิจกรรม
จำนวน 50 คน มีความรู้และบำรุงรักษา
เครื่องนวดข้าวแบบใหม่ ที่สามารถผลิต
ข้าวเม่าทำได้รวดเร็วขึ้น สามารถแยก
ข้าวที่ไม่สมบูรณ์ออกในคราวเดียวกัน
ได้ ทำให้เกิดผลผลิต 1. ประหยัดเวลา
ในการนวดข้าว 2. สามารถผลิตข้าวได้
มากขึ้นเมื่อเปรียบเทียบกับแบบเดิม 3.
ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการผลิต
ข้าวเม่าได้มากขึ้น 4. ชุมชนเกิดการ
เรียนรู้การใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีใน
การผลิตข้าวเม่า



กิจกรรมที่ 7 ชุมชนเข้าร่วมกิจกรรม
จำนวน 50 คน ได้ฝึกปฏิบัติการใช้เครื่อง
คั่วข้าวเม่า ซึ่งเครื่องสามารถผลิตได้ครั้ง
ละ 2 กระทะ ซึ่งมากกว่าของชุมชนถึง 2
เท่า และมีการบรรยายให้ความรู้ในการ

	ดูแลรักษาเครื่องในระหว่างการใช้งาน เพื่อยืดอายุเครื่องคั่วข้าวเม่าต้นแบบได้นานๆ ทำให้เกิดผลผลิตและผลลัพธ์ คือ 1. การคั่วข้าวให้สุกสามารถผลิตได้มากกว่าเดิม 2 เท่า 2. ประหยัดเวลาในการคั่วข้าวเม่าให้สุก 3. ชุมชนมีรายได้มากขึ้นจากการผลิตข้าวเม่าได้มากขึ้น 4. ชุมชนเกิดความเป็นนวัตกรรมชุมชน 	
--	---	--

ผลการดำเนินงานทุกปีที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ	ข้อมูลพื้นฐาน ³ (ปัจจัยนำเข้า)	เทคโนโลยี/องค์ความรู้							การนำไปใช้ประโยชน์	วิทยากรตัวคูณ	มูลค่าทางเศรษฐกิจ
		T 1	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6	T 7			
1 นางเจตสุดา ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเม่าได้วันละ 45 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการเข้าร่วมโครงการไปพัฒนากระบวนการผลิตและนำนวัตกรรมไปเพิ่มศักยภาพในการผลิตข้าวเม่า		(เดิมผลิตได้ 25 กิโลกรัม/วัน ปัจจุบันเพิ่มเป็น 50กิโลกรัม/วัน)
2 นางรารรรณ มณีรัตน์	ผลิตข้าวเม่าได้วันละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการเข้าร่วมโครงการไปพัฒนาและบริหารจัดการกระบวนการผลิตข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
3 นางหอม จันดา ประดิษฐ์	ผลิตข้าวเม่าได้วันละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการเข้าร่วมโครงการไปพัฒนาและบริหารจัดการกระบวนการผลิตข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
4 นางยุวรา เขียวโป	ผลิตข้าวเม่าได้วันละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการเข้าร่วมโครงการไปพัฒนาและ		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน

									บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		
5นางสีสมรโยลย์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
6 นางเทวี ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
7นางจิระภา อุนาพรม	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
8นางติ่ม ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
9น.ส.ลัดดา ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
10นางเพลิน ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
11นางแก้ว ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
12นายเสรี มหาวงษ์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
13นางอุย มณัฏ์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน

									ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		
14นางเย็น แก้วปิลลา	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
15นายสมเกียรติ ชิน บุรณ์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
16นายหनुพิน มณีรัตน์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
17นางสวย เขียวโป	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
18นางบันเทิง ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
19นางไต้ ต้อนโสกรี	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
20นางวิภา ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
21นางสังข์ทอง ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน

22นางก้องมี มะณีรัตน์	ผลิตข้าวเฒ่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเฒ่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
23นางนิพัทธา ชิน บุรณ์	ผลิตข้าวเฒ่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเฒ่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
24นางจรรยา ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเฒ่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเฒ่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
25นางประหยัด เขียวโป	ผลิตข้าวเฒ่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเฒ่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
26นางผิม แก้วปิลลา	ผลิตข้าวเฒ่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเฒ่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
27นายปะใส ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเฒ่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเฒ่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
28นางวิเชียร อุณาพรหม	ผลิตข้าวเฒ่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเฒ่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
29น.ส.ญาณิศา ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเฒ่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเฒ่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
30นางสุดใจ ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเฒ่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน

										กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		
31น.ส.ดาวเรือง อุณา พรหม	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
32นางสมจิต เขียวโป	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
33น.ส.ณัฐนันท์ เทลิน ต่ายซ้าย	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
34นางปรีชา แด้มสลา	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
35นายบุญครอง มณี รัตน์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
36นางพิสมัย อุณาพรหม	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
37นางอังคณา ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
38นางพิมพ์ญา ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
39นางทองคำ เขียวโป	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน

									บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		
40นางคำมอญ มทาวงค์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
41นางทา ขันตะราช	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
42นางยุพิน ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
43นางคำเผย มณีรัตน์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
44นายสุน ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
45นางสงวน ต่อนโสกรี	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
46น.ส.พัฒมล ต่อนโสกรี	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
47นางวิภารัตน์ ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
48นางรินรมณ์ ชินบุรณ์	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน

									ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		
49นางสสิต อุนาพรหม	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน
50นายวุฒิชัย ชินบุรณ	ผลิตข้าวเม่าได้วัน ละ 20 กิโลกรัม	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	นำความรู้จากการ เข้าร่วมโครงการ ไปพัฒนาและ บริหารจัดการ กระบวนการผลิต ข้าวเม่า		เพิ่มขึ้น 6,000 บาท/วัน

³ อธิบายข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มเป้าหมาย ยกตัวอย่างเช่น โครงการหมู่บ้านข้าวพื้นเมือง ข้อมูลพื้นฐานประกอบด้วย พื้นที่ไร่ ผลผลิตต่อไร่ พันธุ์ข้าว
รายได้ก่อนเข้าร่วมโครงการ เป็นต้น สามารถออกแบบตารางเพิ่มเติมได้
T1-Ti คือ องค์ความรู้ หรือเทคโนโลยีที่นำไปถ่ายทอดให้กับผู้เข้าร่วมโครงการ

สรุปผลการดำเนินงานที่ผ่านมา

- ปีที่ 1.....ชุมชนเข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 50 คน ดำเนินกิจกรรมทั้งหมด 7 กิจกรรม
- กิจกรรมที่ 1 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง การผลิตอาหารปลอดภัย และมาตรฐานการผลิตอาหารที่ดี (GMP) และ (อย.)
- กิจกรรมที่ 2 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการจัดพื้นที่การผลิตอาหาร
- กิจกรรมที่ 3 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการบรรจุอาหาร
- กิจกรรมที่ 4 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการจัดการกลุ่ม
- กิจกรรมที่ 5 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการจัดทำบัญชี
- กิจกรรมที่ 6 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องนวดข้าว
- กิจกรรมที่ 7 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องคั่วข้าวข้าวเม่า

เป็นการให้ความรู้ สวัสดิการในนวัตกรรม และฝึกปฏิบัติ ใช้งานและดูแลรักษาเครื่องมือในการผลิต....

ปีที่ 2.....

7. วัตถุประสงค์ :

วัตถุประสงค์จะเป็นข้อความที่แสดงถึงความต้องการที่จะกระทำสิ่งต่างๆ ภายในโครงการให้ปรากฏผลเป็นรูปธรรม ซึ่งข้อความที่ใช้เขียนวัตถุประสงค์ จะต้องชัดเจน ไม่คลุมเครือ สามารถวัด และประเมินผลได้ การเขียนวัตถุประสงค์ควรจะต้องคำนึงถึงลักษณะที่ 5 ประการ (SMART ดังนี้ = Sensible (เป็นไปได้) หมายถึง วัตถุประสงค์จะต้องมีความเป็นไปได้ ในการดำเนินงานโครงการ M = Measurable (วัดได้) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีจะต้องสามารถวัดและประเมินผลได้ A = Attainable (ระบูล้างที่ต้องการ) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีต้องระบูล้างที่ต้องการดำเนินงาน อย่างชัดเจนและเฉพาะเจาะจงมากที่สุด R = Reasonable (เป็นเหตุเป็นผล) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีต้องมีความเป็นเหตุเป็นผลในการปฏิบัติ T = Time (เวลา) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีจะต้องมีขอบเขตของเวลาที่แน่นอนในการปฏิบัติงาน วัตถุประสงค์ไม่ควรเกิน 3 ข้อ

1. เพื่อนำองค์ความรู้ด้านการผลิตอาหารปลอดภัยต่อยอดภูมิปัญญาสร้างเศรษฐกิจชุมชนให้เข้มแข็ง
2. เพื่อสร้างต้นแบบนวัตกรรมการผลิตข้าวเม่าในชุมชน/หมู่บ้านและการนำองค์ความรู้...วทน...สู่ชุมชนแห่งการเรียนรู้และมีรายได้
3. เพื่อส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเม่าของชุมชน/หมู่บ้านให้มีขีดความสามารถในการประกอบการที่ยั่งยืน

8. กลุ่มเป้าหมาย :

(โปรดระบุ ชื่อชุมชน/หมู่บ้าน หมายเลขโทรศัพท์ที่เป็นประธาน/ผู้นำกลุ่ม-ชุมชน พร้อมแนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ ทุกปีที่จะรับการสนับสนุนงบประมาณ)

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิชาทฤษฎีชุมชนข้าวเม่าบ้านนาล้อม/หมู่บ้านนาล้อม หมู่ที่ 2 ตำบลนาหัวบ่อ อำเภอนาโพธิ์ จังหวัดนครพนม.....

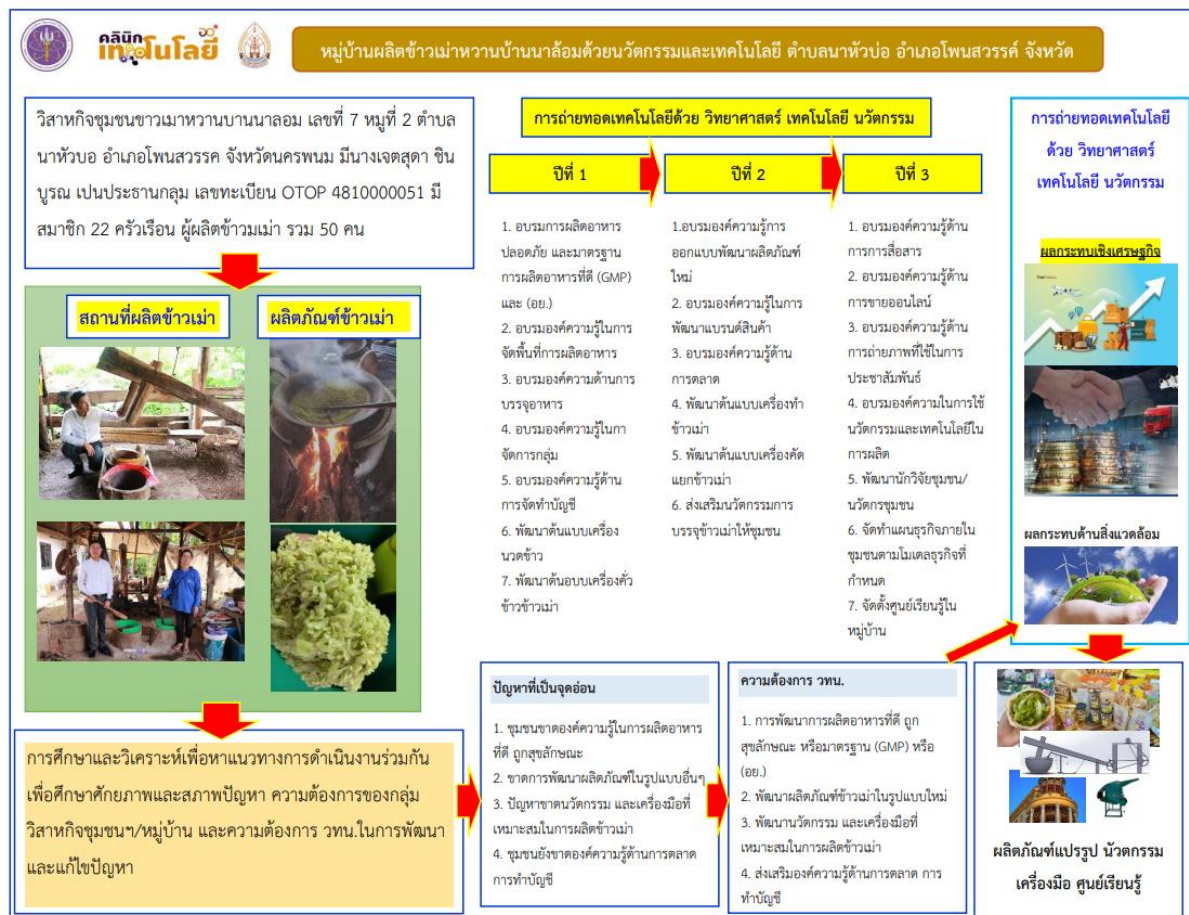
ชื่อผู้ประสานงาน นางสาวเจตสุตา ชินบุรณ์.....เบอร์โทร.....08-7034-6151
 พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด.....ลองจิจูด.....

9. ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น - สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

ปี 2567 - ปี 2569

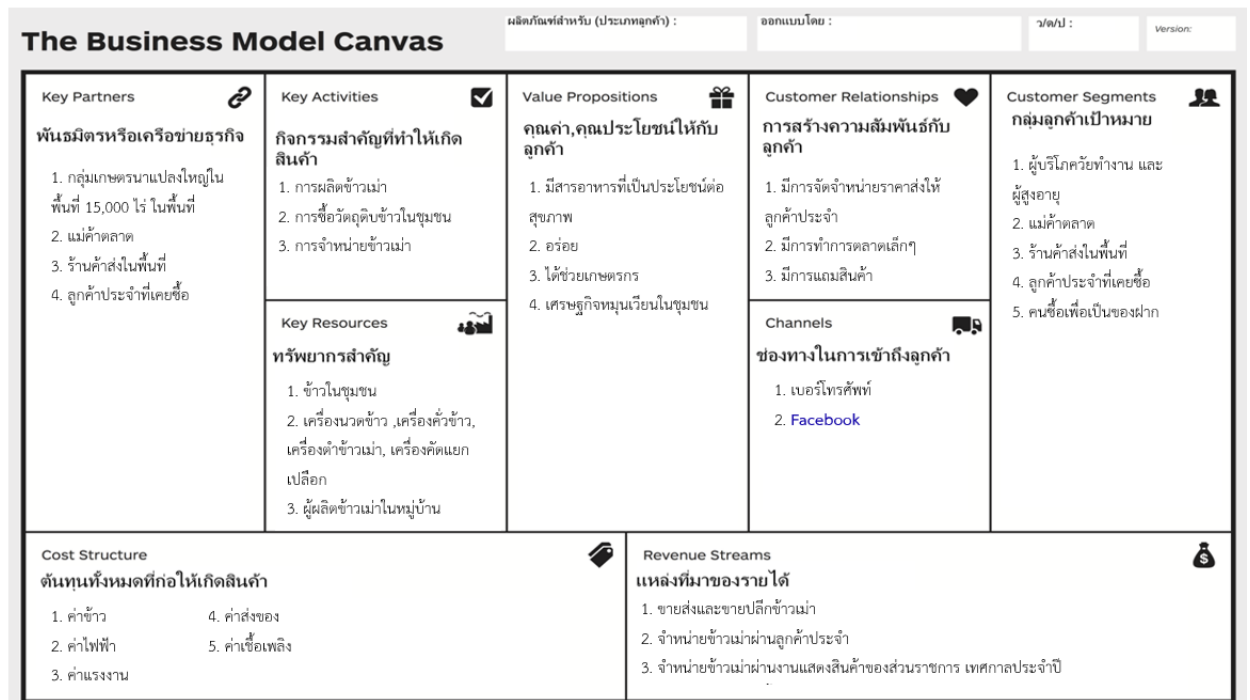
10. ห่วงโซ่คุณค่า(Value Chain):

นำเสนอแผนภาพรวมของโครงการที่จะดำเนินการตลอดระยะเวลาที่จะขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ที่แสดงให้เห็นถึงประเด็นปัญหา ความต้องการของผู้ประกอบการเทคโนโลยี/องค์ความรู้ที่จะนำไปแก้ไขปัญหาลดต้นทุนห่วงโซ่คุณค่า(ต้นทุน กลางทาง ปลายทาง) ผลผลิต ผลลัพธ์ ผลกระทบ(เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม) ที่คาดว่าจะเกิดขึ้น



11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

นำเสนอโมเดลธุรกิจ(Business Model Canvas) และแผนธุรกิจ(Business Plan) ในการพัฒนาสินค้าและบริการของผู้ประกอบการตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ อ่านเพิ่มเติมในบทที่ 6-7)



12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
กิจกรรมที่ 1 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง การผลิตอาหารปลอดภัย และมาตรฐานการผลิตอาหารที่ดี (GMP) และ (อย.)													30,000	นางสาวภัทราวดี วงษ์วาท	บรรยายให้ความรู้ให้คำปรึกษาและวิเคราะห์องค์ประกอบของข้าวเหนียว
กิจกรรมที่ 2 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการจัดพื้นที่การผลิตอาหาร													25,600	ผศ.ดร.คมศักดิ์ หารไชย	บรรยาย ให้ความรู้ แนะนำวิธีการจัดการพื้นที่
กิจกรรมที่ 3 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการบรรจุอาหาร													30,000	นางสาวอังศุมาลิน สมเทพ	บรรยาย สาธิต และลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 4 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการจัดการกลุ่ม													30,000	นางสาว นิตยา ประกิ้ง	บรรยาย ให้ความรู้และ กิจกรรมกลุ่ม

กิจกรรมที่ 5 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการจัดทำบัญชี													30,000	นางสาวเรวดี วะชุม	บรรยาย และลงมือฝึกปฏิบัติการทำบัญชี
กิจกรรมที่ 6 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องนวดข้าว													40,000	นายนพพล รักษาเคน	บรรยาย สาธิต และลงมือฝึกปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 7 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องคว่ำข้าวข้าวเม่า													40,000	นายสุพัศ โคตรผาย	บรรยาย สาธิต และลงมือฝึกปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 8 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้การออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่													30,000	ผศ.ดร.หทัยกาญจน์ กกแก้ว	บรรยาย สาธิต และลงมือฝึกปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 9 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการพัฒนาแบรนด์สินค้า และนวัตกรรม การบรรจุข้าวเม่า													40,000	นางสาวอังศุมาลิน สมเทพ	บรรยาย กิจกรรมระดมความคิดเห็นออกแบบ
กิจกรรมที่ 10 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการตลาด													20,000	นางสาวอังศุมาลิน สมเทพ	บรรยาย และลงมือฝึกปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 11 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องตำข้าวเม่า													50,000	นายสมชัย วะชุมและนาย ภาณุวัฒน์ ผลจันทร์	บรรยาย สาธิต และลงมือฝึกปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 12 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องคัดแยกข้าวเม่า													30,900	นายนพพล รักษาเคน	บรรยาย สาธิต และลงมือฝึกปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 13 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการการสื่อสาร													35,000	นางสาว นิติยา ประกั้ง ,นางสาวเรวดี วะชุม	บรรยาย ให้ความรู้ และกิจกรรมกลุ่ม
กิจกรรมที่ 14 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการขายออนไลน์													35,000	นางสาวอังศุมาลิน สมเทพ	บรรยาย สาธิต และลงมือฝึกปฏิบัติ

กิจกรรมที่ 15 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการถ่ายภาพที่ใช้ในการประชาสัมพันธ์											45,000	นางสาวอังศุมาลิน สมเทพ	บรรยาย สาธิต และลงมือฝึกปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 16 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีในการผลิต											50,000	ผศ.ดร.คมศักดิ์ หารไชย	บรรยาย ให้ความรู้ และลงมือฝึกปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 17 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการเป็นนักวิจัยชุมชน/นวัตกรชุมชน											45,000	ผศ.ดร.คมศักดิ์ หารไชย	บรรยาย สาธิต ฝึกวิเคราะห์ แก้ไขปัญหา และลงมือฝึกปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 18 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง การจัดพื้นที่เรียนของชุมชนด้าน วทน.											30,000	นางสาวภัทราวดี วงษ์วาส	บรรยาย สาธิต ฝึกวิเคราะห์ แก้ไขปัญหา และลงมือฝึกปฏิบัติ
ส่งมอบนวัตกรรมการผลิตข้าวเม่าให้ชุมชน											10,000	นายสมชัย วัชรุม	กิจกรรมการส่งมอบนวัตกรรมจากโครงการ
สรุปงบประมาณ											646,500		

⁴ ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵ วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการดำเนินงาน
กิจกรรมที่ 8 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้การออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่							30,000	ผศ.ดร.หทัยกาญจน์ กกแก้ว และนางสาวภัทราวดี วงษ์วาส	บรรยาย สาธิต และลงมือฝึกปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 9 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการพัฒนาแบรนด์สินค้า และ							40,000	นางสาวอังศุมาลิน สมเทพ	บรรยาย สาธิต และลงมือฝึกปฏิบัติ

นวัตกรรมการบรรจุข้าวเม่า									
กิจกรรมที่ 10 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการตลาด							20,000	นางสาวอังศุมา ลิน สมเทพ	บรรยาย สาธิต และลงมือฝึกปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 11 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องตำข้าวเม่า							50,000	นายสมชัย วะชุม	บรรยาย สาธิต และลงมือฝึกปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 12 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องคัดแยกข้าวเม่า							30,900	นายพนพล รักษาเคน	บรรยาย สาธิต และลงมือฝึกปฏิบัติ
สรุปงบประมาณ							170,900		

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	50	50	50
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด(ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) ปีที่ 1	เรื่อง	7	6	5
- กิจกรรมที่ 1 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง การผลิตอาหารปลอดภัย และมาตรฐานการผลิตอาหารที่ดี (GMP) และ (อย.) - กิจกรรมที่ 2 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการจัดพื้นที่การผลิตอาหาร - กิจกรรมที่ 3 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการบรรจุอาหาร - กิจกรรมที่ 4 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการจัดการกลุ่ม - กิจกรรมที่ 5 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการจัดทำบัญชี - กิจกรรมที่ 6 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องนวดข้าว - กิจกรรมที่ 7 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องควั่นข้าวข้าวเม่า				
ปีที่ 2				
- กิจกรรมที่ 8 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้การออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่				

- กิจกรรมที่ 9 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการพัฒนาแบรนด์สินค้า และนวัตกรรมการบรรจุข้าวเม่า - กิจกรรมที่ 10 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการตลาด - กิจกรรมที่ 11 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องตำข้าวเม่า - กิจกรรมที่ 12 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง เครื่องคัดแยกข้าวเม่า ปีที่ 3 - กิจกรรมที่ 13 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการสื่อสาร - กิจกรรมที่ 14 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการขายออนไลน์ - กิจกรรมที่ 15 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ด้านการถ่ายภาพที่ใช้ในการประชาสัมพันธ์ - กิจกรรมที่ 16 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีในการผลิต - กิจกรรมที่ 17 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง องค์ความรู้ในการเป็นนักวิจัยชุมชน/นวัตกรรมชุมชน - กิจกรรมที่ 18 ถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยี เรื่อง การจัดพื้นที่เรียนของชุมชนด้าน วทน.				
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	8	5	6
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	50	50	50
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1	1	1
อื่น ๆ เช่น จำนวนพื้นที่ได้ผ่านการรับรองมาตรฐาน GAP/Organic จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. เป็นต้น		-	1	1

14. หน่วยงานสนับสนุน :

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุนโครงการ	ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ
สำนักงานเกษตรอำเภอโพธารักษ์	สนับสนุนวิทยากร บุคลากร และเผยแพร่กิจกรรม
สำนักงานสาธารณสุขอำเภอโพธารักษ์	สนับสนุนวิทยากร และบุคลากรในการร่วมกิจกรรม
องค์การบริหารส่วนตำบลนาหัวบ่อ	สนับสนุนบุคลากรในการร่วมกิจกรรม และเผยแพร่กิจกรรม

15. ผลกระทบ :

(แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดขึ้นกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของชุมชน/หมู่บ้าน) โปรดระบุ

- หมู่บ้านนาล้อม มีอาชีพทำการเกษตรปลูกข้าวทั้งนาปี และนาปรัง อีกทั้งเป็นกลุ่มเกษตรกรนาแปลงใหญ่ ประมาณ 150,000 ไร่

- ปัจจุบันราคาข้าวเปลือกตกต่ำ แต่ต้นทุนการผลิตสูง หมู่บ้านนาล้อม มีอาชีพเสริมในการสร้างมูลค่าให้กับข้าว ด้วยการทำเป็นข้าวเม่า จำหน่ายกิโลกรัมละ 200 บาท ใน 1 วัน ผลิตได้ 20 กิโลกรัม เป็นเงิน 4,000 บาท ต่อวัน
- เมื่อชุมชน/หมู่บ้านได้เข้าร่วมโครงการ มีเรื่องของมาตรฐานความปลอดภัยด้านอาหาร ทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่น อีกทั้งมีการนำเทคโนโลยีมาใช้ในการผลิต ทำให้สามารถผลิตได้ วันละ 30-50 กิโลกรัมต่อวัน เป็นเงิน 10,000 บาท ต่อวัน หากมีการผลิต 25 ครั้วเรือน จะมีเงินหมุนเวียนในพื้นที่เท่ากับ 250,000 บาท ต่อวัน
- เมื่อชุมชน/หมู่บ้านได้เข้าร่วมโครงการ ได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ จากวัตถุดิบที่ตกเกณฑ์ (ข้าวเปลือก นำมาผลิตน้ำนมข้าว, ขนม) ทำให้ชุมชน/หมู่บ้านมีรายได้เพิ่มขึ้น จากวัตถุดิบที่ต้องทิ้งถึงวันละ 1 กระสอบหรือ ประมาณ 25-50 กระสอบ ก็จะถูกนำมาผ่านกระบวนการผลิตเป็นสินค้าตัวใหม่สร้างรายได้ จาก วทน.
- เมื่อชุมชน/หมู่บ้านได้เข้าร่วมโครงการ ได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ จากวัตถุดิบที่ตกเกณฑ์ (ปลายข้าวหัก นำมาผลิตเป็นผงข้าว, ขนม) ทำให้ชุมชน/หมู่บ้านมีรายได้เพิ่มขึ้น จากวัตถุดิบที่ต้องทิ้งถึงวันละ 3-4 กิโลกรัม หรือ ประมาณ 100-200 กิโลกรัม ก็จะถูกนำมาผ่านกระบวนการผลิตเป็นสินค้าตัวใหม่สร้างรายได้ จาก วทน.
- เมื่อชุมชน/หมู่บ้านได้เข้าร่วมโครงการ มีการเรียนรู้วิธีการตลาด และการจำหน่ายออนไลน์ ก็จะเป็นการเพิ่มช่องทางในการจำหน่ายสินค้า และเพิ่มช่องทางในการตลาด ทำให้มียอดขายเพิ่มขึ้น สร้างรายได้ให้กับห่วงโซ่การทำข้าวเม่าอย่างต่อเนื่อง

ลดรายจ่าย (แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้เข้าร่วมโครงการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้ โปรดระบุ)

- เมื่อชุมชน/หมู่บ้านได้เข้าร่วมโครงการ มีการพัฒนาในเรื่องของพื้นที่ในการผลิตข้าวเม่า จัดผังในการทำงาน ทำให้ลดระยะเวลาในการเดินทำงาน ประหยัดเวลา เพิ่มโอกาสในการผลิตสินค้ามากขึ้น
- เมื่อชุมชน/หมู่บ้านได้เข้าร่วมโครงการ มีการนำนวัตกรรม และเทคโนโลยีมาปรับใช้ เช่น เครื่องนวดข้าว, เครื่องคั่วข้าวเม่า, เตาคั่วข้าวเม่า, เครื่องคัดแยกข้าว เหล่านี้จะช่วยให้ ชุมชน/ผู้ประกอบการ/หมู่บ้าน สามารถผลิตสินค้าและบริการได้เร็วขึ้น อีกทั้งยังประหยัดเวลาในการทำงาน
- เมื่อชุมชน/หมู่บ้านได้เข้าร่วมโครงการ มีการนำนวัตกรรม และเทคโนโลยีมาปรับใช้ เช่น เครื่องตำข้าวเม่าแบบกลับข้าวเม่าอัตโนมัติ เดิมจะใช้แรงงาน จำนวน 2 คน ในการกลับข้าวเม่าแต่ละครก เมื่อได้เครื่องตัวนี้มา จะลดรายจ่ายในการจ่ายแรงงานมาประจำครกได้ถึง 2 คน เท่ากับ 600 บาท แต่สามารถปรับ 2 คน นี้ให้ไปทำหน้าที่อีกซึ่งจะสามารถเพิ่มกำลังการผลิตได้อีก

15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรดระบุ

- การผลิตข้าวเม่าในหมู่บ้านนาล้อม ปัจจุบันผลิตหรือถือว่าเป็นผู้ประกอบการ ประมาณ 25 ครั้วเรือน ครั้วเรือนละ 2 ครก

ในแต่ละครั้วเรือน จะมีแรงงานที่ช่วยกันผลิตข้าวเม่า 2-5 คน

กระบวนการผลิตจะเริ่มจาก

- 1) การเกี่ยวข้าว ก็ต้องใช้คนในแต่ละแปลง จำนวน 2-5 คน
- 2) นำข้าวเกี่ยวได้มีนวดแยกเมล็ดข้าว ใช้คนจำนวน 2-3 คน
- 3) นำข้าวเปลือกมาแช่น้ำ ใช้คน จำนวน 1 คน
- 4) นำข้าวที่แช่ได้ที่แล้ว มาคั่วให้สุก ใช้คน จำนวน 1 คน
- 5) นำข้าวที่คั่วสุกแล้วไป ผึ่งลมให้เย็น ใช้คน จำนวน 1 คน
- 6) นำข้าวที่ผึ่งไว้ เข้าเครื่องตำข้าวเม่า ใช้คน จำนวน 2 คน
- 7) นำข้าวเม่าที่ตำเสร็จแล้วไปสีแยกเปลือก แยกเมล็ดที่หักออก ใช้คน จำนวน 1 คน
- 8) นำข้าวที่ได้ ไปบรรจุ ใช้คนจำนวน 1 คน

กระบวนการนี้เกิดขึ้นใน 1 ครั้วเรือน/ผู้ประกอบการ หากคิดเป็น 25 ผู้ประกอบการ จะเท่ากับมีแรงงานคนที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่นี้ ถึง 100-200 คน นั่นหมายถึงไม่ต้องไปทำงานนอกพื้นที่ ถึง 200 คน

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรดระบุ

- จากกิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ที่ได้จากการนำข้าวเปลือกที่ตกเกณฑ์, เมล็ดข้าวหัก มาสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ เป็นการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และสร้างรายได้ให้คนในชุมชนอีกด้วย
- การพัฒนาเตาคั่วข้าวเม่าที่มีประสิทธิภาพ ทำให้ประหยัดเชื้อเพลิงในการคั่วข้าวเม่า ประหยัดพลังงาน เป็นการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น 646,500 บาท (รวมทุกปีที่ได้รับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ.2567 จำนวน 225,600 บาท

ปีที่ 2 พ.ศ.2568 จำนวน 170,900 บาท

ปีที่ 3 พ.ศ.2569 จำนวน 250,000 บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

(คำอธิบาย : แยกแยะเฉพาะปีงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุน โดยให้แจกแจงรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการรายกิจกรรมที่ตรงกับข้อ 12.2 โดยจัดทำ เป็นงบตัวคูณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น] โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)
ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568.....ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน.....170,900.....บาท ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	งบประมาณ (บาท)
1	ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปลงพื้นที่ ณ ตำบลนาหัวบ่อ อำเภอโพนสวรรค์ จังหวัดนครพนม - ค่าเบี้ยเลี้ยง 240 * 3 คน * 6 วัน = 4,320 บาท - ค่าเช่ารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง 3,000 * 6 วัน = 18,000	22,320
2	ค่าจ้างออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ	20,000
3	ค่าจ้างออกแบบและพัฒนาเครื่องตำข้าวเม่า (เครื่องต้นแบบ)	50,000
4	ค่าจ้างออกแบบและพัฒนาเครื่องคัดแยกข้าวเม่า (เครื่องต้นแบบ)	50,000
5	ค่าจ้างออกแบบและพัฒนาแบรนด์สินค้าจากข้าวเม่า	8,580
6	ค่าจ้างออกแบบและจัดทำบรรจุภัณฑ์ ต้นแบบ 100 ชิ้น	10,000
7	ค่าจ้างทำข้อมูล สรุปผล และจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์	10,000
	รวม	170,900

หมายเหตุ

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

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์(CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ

- (4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำเสนอจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย
- (5) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงาน เป็นผู้ลงนามในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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



(.....นายสมชัย.....วะชุม.....)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง**.....อาจารย์/หัวหน้างานวิจัย.....

(** ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา)



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน/หมู่บ้าน
แพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ (SCI) ประจำปีงบประมาณ 2568



เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อ/ที่อยู่ของสมาชิกในหมู่บ้าน/ชุมชนที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วยข้าพเจ้า(นางสาว)เจตสุตา ชินบุรณ์ ตำแหน่งในหมู่บ้านประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวเม่าหวานบ้านนาล้อม อีกทั้งเป็นผู้ดำเนินการผลิตข้าวเม่าในชุมชนร่วมถึงการออกประชาสัมพันธ์ตามงานต่างๆ และสมาชิก 22 ครัวเรือน รวม 50 คน มีความต้องการจะนำความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไปแก้ปัญหาและพัฒนาชุมชน/หมู่บ้าน ดังนี้(ระบุปัญหา ความต้องการที่จะนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปใช้ในหมู่บ้าน/ชุมชน)

1. การออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ จากข้าวเม่าหรือเศษปลายข้าวเม่า
2. พัฒนาแบรนด์สินค้าข้าวเม่า และการทำการตลาด
3. ต้องการรับการพัฒนาด้านนวัตกรรม และเครื่องมือในการผลิตข้าวเม่าได้สะดวก

ทั้งนี้ทางหมู่บ้าน/ชุมชน/กลุ่ม ได้ ประสานงานในเบื้องต้นกับหน่วยงานในท้องถิ่น เช่น (โปรดระบุชื่อหน่วยงานและผู้ประสานงาน) ที่จะร่วมสนับสนุนฯ ในการดำเนินการ หากได้รับการคัดเลือกให้เข้าร่วมโครงการ ดังนี้

1. หน่วยงาน มหาวิทยาลัยนครพนม ชื่อผู้ประสานงาน นายสมชัย วะชุม
2. หน่วยงาน สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอโพนสวรรค์ ชื่อผู้ประสานงาน นางสาววรรณนา ทัพศรี
3. หน่วยงาน เกษตรอำเภอโพนสวรรค์ ชื่อผู้ประสานงาน นายชุมพล แยมวิจิตรจรรยา

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาด้วย จักเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวเจตสุตา ชินบุรณ์)

ผู้แสดงเจตจำนง

มือถือประธานกลุ่ม/ผู้นำชุมชนของผู้เสนอ โทร 0870346151

หมายเหตุ

๑. กรุณาระบุรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการพร้อมระบุอาชีพของทุกคนที่เข้าร่วมและต้องไม่ต่ำกว่า 50 คนต่อชุมชน/หมู่บ้าน
๒. ต้องแสดงแบบแบบสำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน/หมู่บ้าน(SCI) ทุกปีที่เสนอโครงการ

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ อย่างน้อย 50 คน

ลำดับที่	ชื่อ/สกุล	ที่อยู่ (หมู่ที่/ตำบล/อำเภอ/จังหวัด)	อาชีพ	รายได้ปัจจุบันต่อปี
1	นางเจตสุตา ชินบุรณ์	7 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	100,000
2	นางรารวรรณ มณีรัตน์	106 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
3	นางหอม จันทาประดิษฐ์	39 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
4	นางยุวระา เขียวโป	269 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
5	นางสีสมรโยลัย	143 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
6	นางเทวี ชินบุรณ์	21 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
7	นางจิระภา อุนาพรหม	115 ม. 10 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
8	นางติ่ม ชินบุรณ์	209 ม. 10 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
9	น.ส.ลัดดา ชินบุรณ์	245 ม. 10 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
10	นางเพลิน ชินบุรณ์	37 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
11	นางแก้ว ชินบุรณ์	14 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	65,000
12	นายเสรี มหาวงษ์	42 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
13	นางอุย มณีนัน	90 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
14	นางเย็น แก้วปिला	190 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
15	นายสมเกียรติ ชินบุรณ์	140 ม. 10 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
16	นายหนูพิน มณีรัตน์	171 ม. 10 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
17	นางสวย เขียวโป	27 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	55,000
18	นางบันเทิง ชินบุรณ์	219 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
19	นางไต้ ต้อนโสกริ	41 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
20	นางวิภา ชินบุรณ์	147 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000

21	นางสังข์ทอง ชินบุรณ์	211 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
22	นางกองมี มะณีรัตน์	93 ม. 10 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
23	นางนิพาภรณ์ ชินบุรณ์	26 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
24	นางจรรยา ชินบุรณ์	22 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
25	นางประหยัด เขียวโป	212 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
26	นางผิม แก้วปिला	190 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
27	นายปะไส ชินบุรณ์	131 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
28	นางวิเชียร อุณาพรหม	20 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
29	น.ส.ญาณิศา ชินบุรณ์	91 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
30	นางสุดใจ ชินบุรณ์	86 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
31	น.ส.ดาวเรือง อุณาพรหม	65 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
32	นางสมจิต เขียวโป	223 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
33	น.ส.ณัฐนันท์ เหลินต้าย ซ้าย	266 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
34	นางปรีชา แท้มสลา	5 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ. นครพนม	ทำนา	45,000
35	นายบุญครอง มณีรัตน์	137 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
36	นางพีสมัย อุณาพรหม	198 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
37	นางอังคณา ชินบุรณ์	59 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
38	นางพิมขญา ชินบุรณ์	94 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
39	นางทองคำ เขียวโป	14 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
40	นางคำมอน มหาวงค์	178 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
41	นางทา ชันตะราช	70 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000

42	นางยุพิน ชินบุรณ์	29 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
43	นางคำเผย มณีรัตน์	19 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
44	นายสุน ชินบุรณ์	70 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
45	นางสงวน ต๋อนโสกรี	16 ม. 1 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
46	น.ส.ทัตมล ต๋อนโสกรี	380 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
47	นางวิภารัตน์ ชินบุรณ์	25 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
48	นางรีนรมณ์ ชินบุรณ์	61 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
49	นางสสิต อุณาพรหม	136 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	45,000
50	นายวุฒิชัย ชินบุรณ์	260 ม. 2 ต.นาหัวบ่อ อ.โพนสวรรค์ จ.นครพนม	ทำนา	85,000



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อกลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวเม่าหวานบ้านนาล้อม

ที่อยู่ เลขที่ 7 หมู่ที่ 2 ตำบลนาหัวบ่อ

อำเภอโพธารมย์ จังหวัดนครพนม

วันที่ 8 เดือน มกราคม พ.ศ. 2568

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

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

ข้าพเจ้า นางสาวเจตสุตา ชินบุรณ์.....ชื่อกลุ่ม กลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวเม่าหวานบ้านนา
ล้อม.....และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน 22 ครัวเรือน ผู้ที่ประกอบอาชีพ ที่อยู่ภายในแต่ละครัวเรือนรวม 50 คน
ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้(ระบุได้มากกว่า ๑
เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐานอื่น ๆ)
1.การผลิตอาหารปลอดภัย และมาตรฐานการผลิตอาหารที่ดี.(GMP) และ (อย.)	ได้เข้าใจในเกณฑ์วิธีการในการผลิต ข้าวเม่า ให้มีความปลอดภัย สะอาด ถูก สุขลักษณะ ไม่ให้มีสัตว์เข้ามาในบริเวณ การผลิต
2.การจัดพื้นที่การผลิตอาหาร	ได้เข้าใจถึงการเตรียมพื้นที่การผลิต ข้าวเม่าให้ได้มาตรฐาน ความปลอดภัย ด้านอาหาร และเป็นการเตรียมความ พร้อมในการยื่นขอการรับรอง มาตรฐานต่อไป GMP อย.

3.การบรรจจุฬาวาร	ได้ความรู้ในการบรรจุข้าวเม่าให้ยืดอายุ และมีความสะอาดปลอดภัยต่อ ผู้บริโภค
4.การจัดกรรณกลุ่ม	ได้ความรู้ในการบริหารจัดการกรรณ ให้ เข้มแข็ง และมีความสามัคคีกัน
5.การจัดทำบัญชี	ทำให้ทราบถึงความสำคัญในการจด บันทึกข้อมูล รายรับ รายจ่าย กระเป๋า บัญชีธุรกิจ กระเป๋าบัญชีครัวเรือน
6.นวัตกรรมเครื่องนวดข้าว	ทำให้เพิ่มกำลังการผลิต ถึงสองเท่า ลด เวลาในการคัดแยกข้าวในขณะนวด (เดิมต้องนวดแยกข้าวอีกครั้งด้วยพัดลม)
7.นวัตกรรมเครื่องควั่นข้าวข้าวเม่า	สามารถควั่นข้าวเม่าได้มากกว่าเดิมสอง เท่า จากผลิตได้ครั้งละ 5 กิโลกรัม ก็ เพิ่มเป็น 10 กิโลกรัม เดิมผลิตทั้งวัน ปัจจุบันครึ่งวันก็ทำงานเสร็จ

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้
สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(.....นายสมชัย วัชรุม.....)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ

(.....นางสาวเจตสุตา ชินบุรณ์.....)

ผู้นำกลุ่ม