

รายงานฉบับสมบูรณ์

กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม

เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE)

โครงการ **นวัตกรรมทางการตลาดของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารตามรอยพริกแกง ปากร้องห้วยจี้ อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก** (ปีที่ 1)

1. หัวหน้าโครงการ	**นางสาวดุษฎี มุกดาอ่อน**
2. ผู้ร่วมโครงการ	**นางสาวสุวัจนกานดา พูลเอียด**
3. ผู้ร่วมโครงการ	**นายศิริศักดิ์ ศักดิ์ศิริคุณ**
4. ผู้ร่วมโครงการ	**นางสาวณัชชิยา โม้ฟู**
5. ผู้ร่วมโครงการ	**นางสาวปิยะวรรณ คุ้มญาติ**
6. ผู้ร่วมโครงการ	**นางสาวปรียานุช เมฆฉาย**
7. ผู้ร่วมโครงการ	**นายอุกฤษฎ์ ธนทรัพย์ทวี**
8. ผู้ร่วมโครงการ	**นายกิตติ วิโรจรัตนาภาพิศาล**
9. ผู้ร่วมโครงการ	**นายไกรสร วงษ์ปู่**
10. ผู้ร่วมโครงการ	**นางสาวลักษิกา สุยะวงษ์**

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

กิตติกรรมประกาศ

การดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการนี้ได้รับการสนับสนุนงบประมาณและการส่งเสริมเชิงวิชาการจากคลินิกเทคโนโลยี สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) ซึ่งมีบทบาทสำคัญในการสนับสนุนการถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีและนวัตกรรมสู่การใช้ประโยชน์ในระดับพื้นที่และชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม

การสนับสนุนดังกล่าวเอื้อให้การดำเนินกิจกรรมของโครงการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ครอบคลุมกระบวนการตั้งแต่การวางแผน การดำเนินงาน การติดตามประเมินผล ตลอดจนการสรุปผลและถอดบทเรียนเชิงวิชาการส่งผลให้โครงการสามารถบรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ และแล้วเสร็จได้ด้วยดีตามกรอบระยะเวลาและแผนงานที่วางไว้

ทั้งนี้ การสนับสนุนจากคลินิกเทคโนโลยี สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม นับเป็นกลไกสำคัญในการส่งเสริมการบูรณาการองค์ความรู้จากภาควิชาการสู่การพัฒนาศักยภาพของกลุ่มเป้าหมาย ตลอดจนเสริมสร้างความเข้มแข็งของระบบนิเวศด้านวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรมในระดับประเทศอย่างยั่งยืน ทางทีมวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก จึงกราบขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

นางสาวดุษฎี มุกดาอ่อน และคณะ
(ผู้วิจัย)

บทสรุปผู้บริหาร

การรายงานผลการดำเนินงานโครงการนวัตกรรมทางการตลาดของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารตามรอยพริกแกง ปากร้องห้วยจี้ อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก (ปีที่ 1) ภายใต้แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) มีวัตถุประสงค์สำคัญเพื่อนำนวัตกรรมทางการตลาดมาประยุกต์ใช้ในการยกระดับและเพิ่มมูลค่าให้แก่ต้นทุนทางวัฒนธรรมอาหารของชุมชนบ้านปากร้องห้วยจี้ ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวทั้งด้านวิถีชีวิต หัตถกรรมใบลาน และภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น โดยเฉพาะ "พริกแกง" อันเป็นวัตถุดิบหลักของเมนูเลื่องชื่อประ จำท้องถิ่นอย่างแกงมะแฮะและแกงหัวตาล โครงการนี้จึงมุ่งเน้นการเปลี่ยนผ่านอัตลักษณ์อาหารพื้นบ้านไปสู่การเป็นสินค้าและบริการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เพื่อสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจและกระจายรายได้สู่ชุมชนอย่างยั่งยืน

ตลอดระยะเวลาการดำเนินงานในปีแรก โครงการได้ขับเคลื่อนกิจกรรมสำคัญครอบคลุมทั้งการวิเคราะห์ต้นทุนทางวัฒนธรรม การออกแบบเส้นทางท่องเที่ยว และการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ โดยได้จัดทำและทดสอบโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารแบบ 1 วัน (1-Day Tour) ที่ร้อยเรียงเรื่องราววิถีชีวิตเข้ากับกิจกรรมลงมือปฏิบัติจริง เช่น การสาธิตทำพริกแกง และการปิ้งข้าวแคบโบราณ ควบคู่ไปกับการวางแนวทางพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์พริกแกงในรูปแบบชุดพร้อมปรุง (DIY Kit) และการขยายช่องทางการตลาดผ่านแพลตฟอร์มดิจิทัล เพื่อรองรับกลุ่มลูกค้านอกพื้นที่ นอกจากนี้โครงการยังให้ความสำคัญกับการยกระดับศักยภาพของคนในชุมชน โดยการสร้างวิทยากรท้องถิ่นและเชื่อมโยงการทำงานระหว่างคนต่างวัย พร้อมทั้งวางแนวทางการจัดการสิ่งแวดล้อมเพื่อรองรับการท่องเที่ยวอย่างเหมาะสม

ผลการดำเนินงานชี้ให้เห็นว่า โครงการประสบความสำเร็จในการเปลี่ยนบทบาทของพริกแกงพื้นถิ่นจากเครื่องปรุงในครัวเรือนให้กลายเป็นสินค้าเชิงประสบการณ์ที่มีมูลค่าสูงขึ้น ส่งผลให้ชุมชนเกิดความตระหนักและภาคภูมิใจในภูมิปัญญาของตนเอง ทั้งนี้ เพื่อให้การพัฒนาเกิดความต่อเนื่องและยั่งยืน ในระยะต่อไปจึงควรเร่งผลักดันการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ (เช่น อย. หรือ GMP) พร้อมทั้งขยายเครือข่ายความร่วมมือทางการตลาดกับหน่วยงานท่องเที่ยวทั้งภาครัฐและเอกชน เพื่อส่งเสริมให้ชุมชนบ้านปากร้องห้วยจี้เป็นจุดหมายปลายทางด้านการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารอย่างแท้จริง

สารบัญ

กิตติกรรมประกาศ ข
บทสรุปผู้บริหาร ค
สารบัญ ง
สารบัญตาราง จ
สารบัญภาพ ฉ
บทที่ 1 บทนำ 1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ 1
1.2 ผลการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT Analysis) 2
1.3 กรอบแนวทางการพัฒนาโครงการ 3
บทที่ 2 ผลการดำเนินงาน 5
2.1 แผนปฏิบัติการและงบประมาณปีที่ 1 5
2.2 กิจกรรมที่ 1 และ 2 การออกแบบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและนวัตกรรม AI 6
2.3 กิจกรรมที่ 3: การอบรมการผลิตน้ำพริกตามหลักโภชนาการและมาตรฐาน อย./GMP 9
2.4 กิจกรรมที่ 4: การคิดค้นและพัฒนาเมนูอาหารอัตลักษณ์ท้องถิ่น 13
2.5 กิจกรรมที่ 5: การเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิตอาหารตามมาตรฐาน 16
2.6 กิจกรรมที่ 6: การปรับปรุงกระบวนการผลิต การจัดทำผังโรงงาน และผลตรวจโภชนาการ 20
2.7 กิจกรรมที่ 7: อบรมและทดลองโปรแกรมการท่องเที่ยว 1 วัน (1-Day Trip) 26
บทที่ 3 สรุปผลการดำเนินงาน 29
3.1 สรุปผลการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์โครงการ 29
3.2 สรุปผลการดำเนินงานแยกตามกิจกรรม 30
3.3 สรุปผลลัพธ์และตัวชี้วัดความสำเร็จ (Key Achievements) 31
บทที่ 4 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ 32
4.1 ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน 32
4.2 ข้อเสนอแนะและแนวทางการพัฒนาต่อเนื่องในระยะถัดไป 33

สารบัญตาราง

สารบัญตาราง **หน้า**

ตารางที่ 1.1 การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT Analysis) 2

ตารางที่ 2.1 แผนการดำเนินงานและงบประมาณกิจกรรม ปีที่ 1 5

ตารางที่ 2.2 แปลงสาธิตปลูกผักสวนครัว "30 โมเดล" (พื้นที่ 30 ตารางวา) 7

ตารางที่ 2.3 สรุปผลการฝึกอบรมการผลิตน้ำพริกแกงที่ถูกหลักโภชนาการ (กิจกรรมที่ 3) 10

ตารางที่ 2.4 สรุปผลการอบรมการเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิต (กิจกรรมที่ 5) 16

ตารางที่ 2.5 สรุปผลการวิเคราะห์กระบวนการผลิตปัจจุบันและการค้นหาความสูญเปล่า (กิจกรรมที่ 6) 20

ตารางที่ 2.6 รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการโดยสถาบันอาหาร (NFI) ต่อ 100 กรัม 23

ตารางที่ 2.7 การเปรียบเทียบผลการวิเคราะห์ขั้นตอน ระยะทาง และเวลา ก่อน–หลังปรับปรุงกระบวนการผลิต 25

ตารางที่ 2.8 โปรแกรมการท่องเที่ยวทดลอง 1 วัน (1-Day Trip Route & Itinerary) 27

ตารางที่ 3.1 สรุปผลการบรรลุเป้าหมายตามกิจกรรมโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 30

สารบัญภาพ

ภาพที่ **หน้า**

ภาพที่ 2.1 การประชุมวางแผนร่วมกับชุมชนและปราชญ์ชาวบ้าน 8

ภาพที่ 2.2 กิจกรรมการเรียนรู้การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมาร์ตโฟนและ AI เพื่อการท่องเที่ยว 8

ภาพที่ 2.3 แผนที่เส้นทางการท่องเที่ยวชุมชนบ้านปากร้องห้วยจี้ หมู่ที่ 2 8

ภาพที่ 2.4 บรรยากาศการอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตน้ำพริกตามหลักโภชนาการและ อย./GMP 11

ภาพที่ 2.5 การสำรวจสถานที่ผลิตจริงร่วมกับทีมวิทยากรเภสัชกร สสจ.ตาก 11

ภาพที่ 2.6 ฉลากผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ "พริกแกงปากร้อง ม.2" 12

ภาพที่ 2.7 กิจกรรมฝึกปฏิบัติปรุงอาหารและจัดบรรจุภัณฑ์ชุดอาหารพร้อมทาน (Meal Box) 15

ภาพที่ 2.8 การอบรมและประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสถานที่ผลิตอาหาร 15

ภาพที่ 2.9 การฝึกร่างแปลนการจัดวางพื้นที่ผลิต (Plant Layout) ของกลุ่มผู้ประกอบการ 17

ภาพที่ 2.10 การอบรมวิเคราะห์กระบวนการผลิตและการปรับปรุงขั้นตอนการทำงาน 21

ภาพที่ 2.11 การทดลองปฏิบัติงานในพื้นที่บรรจุและพื้นที่ปรุง/ผลิตที่ได้รับการปรับปรุง 21

ภาพที่ 2.12 รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ (Test Report) จากสถาบันอาหาร (NFI) 23

ภาพที่ 2.13 แบบแปลนสถานที่ผลิตน้ำพริกแกง (Plant Layout) ก่อนและหลังการปรับปรุง 24

ภาพที่ 2.14 บรรยากาศการลงพื้นที่ทดลองโปรแกรมการท่องเที่ยว 1 วัน (1-Day Trip Trial) 28

ภาพที่ 2.15 กิจกรรมเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยวในฐานกิจกรรม 28

บทที่ 1 บทนำ

บ้านปากร้องห้วยจี้ อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก เป็นชุมชนที่โดดเด่นด้วยการอนุรักษ์และสืบทอดวิถีชีวิตดั้งเดิมและการใช้ประโยชน์จาก ทรัพยากรธรรมชาติ ในท้องถิ่นอย่างชาญฉลาด ซึ่งเป็นที่มาสำคัญที่ทำให้ชุมชนแห่งนี้ถูกยกระดับให้เป็นชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี และบ้านปากร้องห้วยจี้เป็นหมู่บ้านที่ตั้งอยู่ท่ามกลางความอุดมสมบูรณ์ของธรรมชาติ โดยเฉพาะการมี ต้นลาน และ ต้นตาลโตนด จำนวนมาก ซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของภูมิปัญญาและอาชีพดั้งเดิมของชาวบ้านมาตั้งแต่บรรพบุรุษ

บ้านปากร้องห้วยจี้มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยวเชิงนวัตกรรม โดยเน้นการดึงเอาเอกลักษณ์และมิติทางวัฒนธรรมอาหารของชุมชนมาเป็นจุดเด่น "วิถีชาวบ้าน" และ "น้ำพริกแกง" คืออัตลักษณ์ มีอาหารท้องถิ่น ที่เป็นเอกลักษณ์และเป็นส่วนหนึ่งของวิถีชีวิตมาอย่างยาวนาน ซึ่งเป็นรากฐานของเส้นทางท่องเที่ยวตามรอยน้ำพริกแกง:แกงมะแหะ/ออหลาม (แกงหัวลาน)เป็นอาหารพื้นบ้านที่โดดเด่นและบ่งบอกถึงความผูกพันของชุมชนกับต้นลาน โดยชาวบ้านจะนำ "หัวลาน" (ส่วนของต้นลานที่ยังอ่อน) มาแกง ซึ่งไม่เพียงแต่เป็นเมนูพื้นบ้านเท่านั้น แต่ยังเป็นเมนูหลักในงานบุญงานเลี้ยงของชุมชนอีกด้วย นี่คือ จุดเริ่มต้นของการตามรอยวัตถุดิบและภูมิปัญญาการปรุงอาหารที่ไม่เหมือนใครน้ำพริกตาแดง/เครื่องเคียงอาหารพื้นบ้านอื่น ๆ เช่น น้ำพริกตาแดง และขนมตาล ก็สะท้อนถึงรสชาติเรียบง่ายที่อิ่มเอมใจของคนในชุมชน

ซึ่งชุมชนนี้เป็นมากกว่าแหล่งจำหน่ายสินค้า แต่เป็น พิพิธภัณฑ์มีชีวิต ที่เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้วัตถุดิบ: สัมผัสแหล่งทรัพยากรธรรมชาติอย่าง ต้นลาน และ ต้นตาล ที่เป็นทั้งวัตถุดิบงานหัตถกรรมและวัตถุดิบอาหาร ลงมือทำ (Workshop) นำเสนอเส้นทางที่นักท่องเที่ยวจะได้ "ตามรอย" การทำน้ำพริกแกงท้องถิ่น เช่น แกงมะแฮะ/ออหลาม โดยเริ่มตั้งแต่การเรียนรู้วัตถุดิบ การเตรียมเครื่องแกง จนถึงการปรุงรสตามแบบฉบับชาวบ้านปากร้องห้วยจี้ ซึ่งถือเป็น นวัตกรรม ในการนำเสนอประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงอาหารสัมผัสวิถีชีวิต เส้นทางนี้จะเชื่อมโยงอาหารเข้ากับวิถีชีวิต เช่น การทำน้ำตาลสด การสานหมวก หรือการเยี่ยมชมกาดต้าตง เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสความอบอุ่นและภูมิปัญญาของชุมชนอย่างแท้จริง ซึ่งการดำเนินงานในปีที่ 1 มุ่งเน้นการถ่ายทอดองค์ความรู้และการปฏิบัติจริงในพื้นที่ ครอบคลุมการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการด้านสุขลักษณะการผลิตอาหาร การเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิต การปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลดเวลาและความสูญเปล่า การออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากโภชนาการ ตลอดจนการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวและสร้างองค์ความรู้ด้านนวัตกรรมการท่องเที่ยว เพื่อวางรากฐานทางเศรษฐกิจที่มั่นคง ยั่งยืน และสร้างรายได้กลับคืนสู่ชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม

ดังนั้น บ้านปากร้องห้วยจี้จึงมีความสำคัญในฐานะ ต้นแบบชุมชน ที่มีรากฐานทางวัฒนธรรมอาหารอันแข็งแกร่ง โดยเฉพาะเมนูที่เกี่ยวข้องกับทรัพยากรท้องถิ่น ทำให้สามารถสร้างสรรค์ เส้นทางท่องเที่ยววิถีชาวบ้าน ที่มีคุณค่าและน่าสนใจ ภายใต้แนวคิด ตามรอยน้ำพริกแกง ได้อย่างสมบูรณ์แบบ

ตารางที่ 1.1 การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT Analysis) ของนวัตกรรมทางการตลาดของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารตามรอยพริกแกง ปากร้องห้วยจี้ อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก

ปัจจัยภายใน (Internal Factors)	รายละเอียด
จุดแข็ง (Strengths - S)	• **อัตลักษณ์และภูมิปัญญาเด่น:** ชุมชนมีฐานวัฒนธรรมอาหารดั้งเดิมที่โดดเด่น เช่น แกงมะแหะ (ออหลาม) และเครื่องแกงพริกแกงปากร้อง • **ทรัพยากรธรรมชาติสมบูรณ์:** มีต้นลานและต้นตาลจำนวนมากในพื้นที่ ซึ่งนำมาแปรรูปเป็นวัตถุดิบอาหารและงานหัตถกรรม • **การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ที่เป็นระบบ:** มีบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ ("พริกแกงปากร้อง ม.2") พร้อมฉลากที่มีข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการถูกต้องจากการตรวจวัดโดยสถาบันอาหาร (NFI) • **การปรับปรุงกระบวนการผลิต (Lean manufacturing):** ชุมชนได้รับการวางผังโรงงาน (Plant Layout) ใหม่ และจัดลำดับขั้นตอนการทำงาน (Process Flow) ส่งผลให้ลดระยะทางการเคลื่อนย้ายลงได้ 65.67% และเพิ่มผลิตภาพการผลิตได้ 5.79% • **ทีมวิชาการและคณะที่ปรึกษาเข้มแข็ง:** ได้รับการสนับสนุนจากคณาจารย์ผู้เชี่ยวชาญหลากสาขา (การท่องเที่ยว, การจัดการ, วิศวกรรมอุตสาหการ)
จุดอ่อน (Weaknesses - W)	• **ความพร้อมด้านสมาชิกร่วมกลุ่ม:** กลุ่มผู้ผลิตส่วนใหญ่เป็นแม่บ้านสูงวัย อาจต้องใช้ระยะเวลาในการเรียนรู้และปรับตัวกับมาตรฐานใหม่ • **ข้อจำกัดด้านเวลาและความเข้าใจในมาตรฐาน:** ข้อกำหนดของ อย./GMP และการจัดทำระบบเอกสารมีรายละเอียดมาก ทำให้ต้องใช้เวลาในการเรียนรู้และนำไปปฏิบัติตามสถานที่ผลิตจริง • **การทำการตลาดออนไลน์ยังอยู่ในช่วงเริ่มต้น:** ชุมชนยังขาดช่องทางและทักษะการทำการตลาดออนไลน์/ดิจิทัลแบบครบวงจร

ปัจจัยภายนอก (External Factors)	รายละเอียด
โอกาส (Opportunities -O)	• **การสนับสนุนจากภาครัฐและสถาบันการศึกษา:** ได้รับงบประมาณและองค์ความรู้ วทน. ผ่านแพลตฟอร์ม BCE • **เทรนด์การท่องเที่ยวเชิงอาหารและนวัตกรรม:** พฤติกรรมนักท่องเที่ยวยุคใหม่สนใจประสบการณ์ท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารและการใช้เทคโนโลยี (เช่น เส้นทางท่องเที่ยวแบบ AI, Virtual Tour/Vlog, TikTok) • **เครือข่ายความร่วมมือในพื้นที่:** มีหน่วยงานสนับสนุน เช่น ททท., สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด (สสจ.) และพัฒนาชุมชน ช่วยผลักดันด้านมาตรฐานและการตลาด

อุปสรรค (Threats - T)	• **ความท้าทายด้านการขอรับรองมาตรฐาน:** สถานที่ผลิตเดิมต้องปรับปรุงกายภาพและระบบเอกสารให้ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมินของ อย. และ GMP อย่างเข้มงวด • **พฤติกรรมผู้บริโภคและความตระหนักเรื่องโซเดียม:** ผลิตภัณฑ์พริกแกงมีปริมาณโซเดียมค่อนข้างสูง (4,714 มก./100 กรัม) ซึ่งอาจเป็นข้อพิจารณาของผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพยุคปัจจุบัน • **การแข่งขันในตลาดการท่องเที่ยวและผลิตภัณฑ์ชุมชน:** ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงและสถานที่ท่องเที่ยวชุมชนในพื้นที่ใกล้เคียงมีจำนวนมาก จำเป็นต้องสร้างจุดเด่นเฉพาะตัวให้แตกต่างชัดเจน

จาก คณะทำงาน ได้ร่วมกันนำเสนอแนวทางการพัฒนาโดยนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และ นวัตกรรม มาช่วยในการแก้ไขปัญหาของชุมชนบ้านปากร้องห้วยจี้ จังหวัดตาก ได้แก่ โครงการนวัตกรรมทางการตลาดของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารตามรอยพริกแกง ปากร้องห้วยจี้ อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก ประกอบไปด้วย

รายละเอียดกิจกรรมแยกตามปี

ปีที่ 1 (เน้นการวางแผนท่องเที่ยว มาตรฐานผลิตภัณฑ์ และปรับปรุงกระบวนการผลิต)

กิจกรรมที่ 1-2: ประชุมวางแผน ถ่ายทอดองค์ความรู้จากชุมชนและปราชญ์ชาวบ้าน วางแผนและออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยว พร้อมถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านนวัตกรรมการท่องเที่ยวแบบ AI

กิจกรรมที่ 3: ฝึกอบรมสมาชิกเรื่องการผลิตน้ำพริกแกงที่ถูกหลักโภชนาการ และการจัดทำเอกสารข้อกำหนดเบื้องต้นเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน (อย. และ GMP)

กิจกรรมที่ 4: กิจกรรมคิดค้นและพัฒนาเมนูอาหารอัตลักษณ์ท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมเส้นทางการท่องเที่ยว

กิจกรรมที่ 5: อบรมและลงพื้นที่สำรวจเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิตเพื่อเข้าสู่กระบวนการขอรับรองสถานที่ผลิต (การประเมินตนเอง และการออกแบบ Layout ป้องกันการปนเปื้อน)

กิจกรรมที่ 6: กิจกรรมการปรับปรุงกระบวนการผลิต เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและลดเวลาในการผลิต (การวิเคราะห์ Flow, ลด Waste, การส่งตรวจคุณค่าทางโภชนาการกับสถาบันอาหาร NFI และการเขียนผัง Plant Layout/Process Flow)

กิจกรรมที่ 7: อบรมเชิงปฏิบัติการจัดทำและทดลองโปรแกรมการท่องเที่ยวเชิงนวัตกรรมแบบ AI (โปรแกรมท่องเที่ยว 1 วัน)

ปีที่ 2 (เน้นการขยายผลการท่องเที่ยว การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการจัดเตรียมเอกสารมาตรฐาน)

กิจกรรมที่ 1: ประชุมระดมความคิดเห็นสมาชิกจากการดำเนินกิจกรรมทดลองเส้นทางท่องเที่ยว และอบรมเชิงปฏิบัติการการคิดเชิงออกแบบพร้อมติดตั้งแผนที่ท่องเที่ยวในชุมชน

กิจกรรมที่ 2: อบรมเชิงปฏิบัติการออกแบบและจัดทำต้นแบบบรรจุภัณฑ์ตราสินค้ามาตรฐาน (Standardized and Value-Added Packaging)

กิจกรรมที่ 3: การให้คำปรึกษาและจัดเตรียมเอกสารที่เกี่ยวข้องในการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร (อย. และ GMP) พร้อมจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์และทำการตลาดออนไลน์

ปีที่3 บริหารจัดการกลุ่ม เครือข่ายการท่องเที่ยว และแพลตฟอร์มขายออนไลน์

กิจกรรมที่ 1: อบรมการจัดการกลุ่มอย่างมีส่วนร่วม เพื่อสร้างความเข้มแข็งในการบริหารจัดการธุรกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

กิจกรรมที่ 2: จัดประชุมการบูรณาการเครือข่าย ส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชนร่วมกับภาครัฐและเครือข่ายชุมชนใกล้เคียง

กิจกรรมที่ 3: จัดทำ Platform ประชาสัมพันธ์และการขายออนไลน์ (e-Commerce / Live Sells / TikTok) พร้อมอบรมทักษะการใช้งานแก่ชุมชน และประเมินผลกระทบทางสังคมและผลตอบแทนทางสังคมจากการลงทุน (SROI)

ทั้งนี้คณะทำงาน มทร.ล้านนา ตาก คาดหวังเป็นอย่างยิ่งว่าแนวทางการพัฒนาจะมุ่งส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มแม่บ้านสูงวัยปากร้องห้วยจี้ อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก อย่างมั่นคงและยั่งยืน

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
-ขาดการส่งเสริมการท่องเที่ยว -จำนวนนักท่องเที่ยวลดลง -นักท่องเที่ยวยังไม่ทราบแหล่งท่องเที่ยวที่ชัดเจน -ขาดมัคคุเทศก์ท้องถิ่น	-ประชุมวางแผน ถ่ายทอดองค์ความรู้จากชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน วางแผนและออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยว -ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านนวัตกรรมการท่องเที่ยวแบบ AI -ประชุมระดมความคิดเห็นสมาชิกจากการดำเนินกิจกรรมเส้นทางท่องเที่ยวแบบ AI -อบรมเชิงปฏิบัติการ การคิดเชิงออกแบบและติดตั้งแผนที่ท่องเที่ยวในชุมชน -จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์และทำการตลาดเส้นทางท่องเที่ยวในรูปแบบ AI -กิจกรรมคิดค้นเมนูอาหาร อัตลักษณ์ท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมเส้นทางการท่องเที่ยว -อบรมเชิงปฏิบัติการจัดทำโปรแกรมการท่องเที่ยว ทดลองโปรแกรมท่องเที่ยว 1 วัน
-ขาดการบริหารจัดการกลุ่ม -ขาดการประชาสัมพันธ์การตลาดออนไลน์ ออฟไลน์	-อบรมการจัดการกลุ่มอย่างมีส่วนร่วม -จัดประชุมการบูรณาการเครือข่าย ส่งเสริมการท่องเที่ยวโดยชุมชน ภาครัฐ -อบรมการใช้ Flatform การขายและการประชาสัมพันธ์ออนไลน์ -ประเมินผลกระทบทางสังคมและผลตอบแทนทางสังคมจากการลงทุน
-ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์น้ำพริกแกงของกลุ่มยังไม่ได้มาตรฐาน เพื่อนำตัวผลิตภัณฑ์ส่งเสริมการท่องเที่ยว	-ฝึกอบรมสมาชิก แปรรูปน้ำพริกแกงที่ถูกหลักโภชนาการ เพื่อเตรียมความพร้อม เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน

	-อบรมเรื่องการเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิตเพื่อเข้าสู่กระบวนการ การขอรับรองสถานที่ผลิต -อบรมเชิงปฏิบัติการออกแบบและจัดทำต้นแบบบรรจุภัณฑ์ตราสินค้าเพื่อให้ได้มาตรฐาน (Standardized and Value-Added Packaging) พัฒนาด้านการออกแบบ: ออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้มีความสวยงาม ทันสมัย มีเอกลักษณ์ที่สะท้อนวัฒนธรรมของชุมชน และสามารถดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคได้ -ให้คำปรึกษาและจัดเตรียมเอกสารที่เกี่ยวข้องในการยื่นขอรับรองมาตรฐาน -ประเมินผลกระทบทางสังคมและผลตอบแทนทางสังคมจากการลงทุน

บทที่ 2 ผลการดำเนินงาน

การรายงานผลการดำเนินงาน ประกอบด้วยข้อมูล ดังนี้

ตารางที่ 2.1 แผนการดำเนินงานและงบประมาณกิจกรรม ปีที่ 1

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ต.ค	พ.ย	ธ.ค.	ม.ค	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการดำเนินงาน
แผนปฏิบัติการกิจกรรม ปีที่ 1 (ตุลาคม - กันยายน) กิจกรรมที่ 1-2 ประชุมวางแผน ถ่ายทอดองค์ความรู้จากชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน วางแผนและออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวและถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านนวัตกรรมการท่องเที่ยวแบบ AI													13,800	ดุษฎี, สุวัจน กานดา, ศิริศักดิ์	จัดประชุมวางแผนและอบรมเชิงปฏิบัติการ (2 วัน) ถ่ายทอดองค์ความรู้การท่องเที่ยวและ AI ให้สมาชิก
กิจกรรมที่ 3 -ฝึกอบรมสมาชิก การผลิตน้ำพริกที่ถูกหลักโภชนาการเพื่อเตรียมความพร้อม เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน													27,600	ไกรสร, ลักษิกา (ร่วม)	จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ (2 วัน) เรื่องข้อกำหนดเบื้องต้นในการขอมาตรฐาน (อย., GMP) และการจัดทำเอกสาร
กิจกรรมที่ 4 -กิจกรรมคิดค้นเมนูอาหารอัตลักษณ์ท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมเส้นทางการท่องเที่ยว													22,500	ณัชชิยา, ปิยะวรรณ	จัดฝึกอบรมแปรรูปน้ำพริกที่ถูกหลักโภชนาการและทดลองใช้บรรจุภัณฑ์ (DIY Kit)
กิจกรรมที่ 5 -อบรมเรื่องการเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิตเพื่อเข้าสู่กระบวนการ การขอรับรองสถานที่ผลิต													12,900	ณัชชิยา, ปิยะวรรณ	จ้างที่ปรึกษาคิดค้น/พัฒนาเมนูอัตลักษณ์ และทดลองทำเมนูโดยใช้

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ต.ค	พ.ย	ธ.ค.	ม.ค	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการดำเนินงาน
															เครื่องครัวที่จัดซื้อใหม่
กิจกรรมที่ 6 -กิจกรรมการปรับปรุงกระบวนการผลิต เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตและสามารถลดเวลาในการผลิต													61,000	ปรียานุช, กิตติ, อุกฤษฎ์	จ้างที่ปรึกษาออกแบบผังกระบวนการผลิต และจัดซื้อวัตถุดิบอุปกรณ์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพ ในการผลิตและนำผลิตภัณฑ์ส่งตรวจคุณค่าทางโภชนการ
กิจกรรมที่ 7 - อบรมเชิงปฏิบัติการจัดทำโปรแกรมการท่องเที่ยวและทดลองโปรแกรมท่องเที่ยว 1 วัน													13,245	ดุษฎี, สุวัจน กานดา, ศิริศักดิ์	ทดลองนำร่องเส้นทางท่องเที่ยวแบบ AI (รอบที่ 1) และเก็บข้อมูลเพื่อประเมินผล
สรุปผล/รายงานผล													0	ลักษิกา	รวบรวมข้อมูลกิจกรรมตลอดปี จัดทำรายงานสรุปผลและรายงานทางการเงิน
สรุปงบประมาณ													**204,355**		

จากกิจรรมที่ 1และ 2 ประชุมวางแผน ถ่ายทอดองค์ความรู้จากชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน วางแผน และ ออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยว และถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านนวัตกรรมการท่องเที่ยวแบบ AI

1. บทนำและหลักการและเหตุผล

การพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมในระดับฐานราก ถือเป็นกลไกสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชนและอนุรักษ์วิถีชีวิตดั้งเดิมให้คงอยู่อย่างยั่งยืน ชุมชนบ้านปากร้องห้วยจี้ หมู่ที่ 2 นับเป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพสูงทั้งด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น อัตลักษณ์ทางวัฒนธรรม ตลอดจนทรัพยากรธรรมชาติและวิถีเกษตรกรรม

เพื่อเป็นการยกระดับศักยภาพของชุมชนและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกิจกรรมการท่องเที่ยว จึงได้มีการจัดกิจกรรมที่ 1 และ 2 ขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อบูรณาการความรู้ร่วมกันระหว่างปราชญ์ชาวบ้าน ผู้นำชุมชนและประชาชนในพื้นที่ ในการประชุมวางแผน ออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม รวมทั้งนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมการท่องเที่ยวแบบ AI เข้ามาประยุกต์ใช้ เพื่อสร้างนวัตกรรมการบริการและเพิ่มประสิทธิภาพในการประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวของชุมชนให้ออกสู่สายตาภายนอกได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. วัตถุประสงค์ของการดำเนินงาน

1. เพื่อประชุมวางแผนร่วมกับชุมชน ปราชญ์ชาวบ้าน และภาคีเครือข่าย ในการสกัดองค์ความรู้และถอดบทเรียนภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. เพื่อออกแบบและจัดทำเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมตามรอยน้ำพริกแกงของชุมชนบ้านปากร้องห้วยจี้ หมู่ที่ 2 ให้เป็นรูปธรรม
3. เพื่อถ่ายทอดความรู้และฝึกอบรมทักษะด้านนวัตกรรมการท่องเที่ยวแบบ AI รวมถึงการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและสมาร์ตโฟนในการจัดการและนำเสนอข้อมูลการท่องเที่ยว
4. เพื่อส่งเสริมการพึ่งพาตนเองตามแนวคิดการลดรายจ่ายในครัวเรือนและการบริหารจัดการพื้นที่เกษตรกรรมผ่านโมเดลแปลงสาธิต

3.การประชุมวางแผนและการถอดองค์ความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น (ปราชญ์ชาวบ้าน)

จากการประชุมร่วมกันของชาวบ้านและปราชญ์ชุมชน ได้มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และรวบรวมแนวคิดในการพัฒนาวิถีชีวิตดั้งเดิมให้เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยว โดยมีสาระสำคัญที่ได้จากการระดมความคิดเห็นดังนี้

แรงบันดาลใจและแนวคิดหลัก มุ่งเน้นการสร้างรายได้เสริมควบคู่กับการลดรายจ่ายในครัวเรือน โดยส่งเสริมให้ชุมชนปลูกผักไว้รับประทานเอง ส่วนที่เหลือจากการบริโภคจึงนำมาแบ่งปันหรือจำหน่าย และมุ่งเน้นการทำสวนเกษตรแบบไร้สารพิษเพื่อสุขภาพและความยั่งยืน

การพัฒนาแปลงสาธิตปลูกผักสวนครัว "30 โมเดล" (พื้นที่ 30 ตารางวา) ชุมชนได้ร่วมกันวางแผนจัดสรรพื้นที่ขนาด 30 ตารางวา เพื่อปลูกพืชผักสวนครัวและสมุนไพรพื้นบ้านนานาชนิด ซึ่งเป็นวัตถุดิบสำคัญในการประกอบอาหาร และทำน้ำพริกแกงสูตรโบราณ โดยมีการแบ่งพื้นที่ปลูกพืชแต่ละประเภทไว้อย่างเป็นระบบ ได้แก่

- พืชสมุนไพรและตะไคร้/ข่า (ขนาดพื้นที่อย่างละ 3 ตารางวา)
- มะเขือ และกระเพรา/ใบโหระพา (ขนาดพื้นที่อย่างละ 3 ตารางวา)
- พืชผักสวนครัวทุกชนิด (ขนาดพื้นที่ 3 ตารางวา)
- กล้วย และถั่วฝักยาว (ขนาดพื้นที่อย่างละ 3 ตารางวา)
- แตงกวา (ขนาดพื้นที่ 3 ตารางวา)
- ผักชี, ผักไผ่, สระแหน่, ผักชีใบเลื่อย และพริก (ขนาดพื้นที่อย่างละ 3 ตารางวา)

4. การออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมชุมชนบ้านปากร้องห้วยจี้ หมู่ที่ 2

จากการประชุมเชิงปฏิบัติการ ชุมชนได้ร่วมกันวางแผนและกำหนดจุดเรียนรู้ในเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม "ตามรอยน้ำพริกแกง" รวมทั้งสิ้น 5 จุดหลัก ได้แก่

1. **จุดที่ 1 (จุดเริ่มต้น): ศาลา SML / ศูนย์เรียนรู้ชุมชน ม.2**
    - เป็นจุดต้อนรับนักท่องเที่ยว นำเสนอข้อมูลกลุ่มต้นข่าหด และกลุ่มน้ำพริกผู้สูงอายุ
2. **จุดที่ 2: บ้านวิถีชีวิตดั้งเดิม**
    - ชุมชนสาธิตการเย็บหมวกใบตอและผลิตภัณฑ์จากใบตอ ชมสวนตาทวดลุงบ่อน พร้อมสัมผัสการทำอาหารพื้นถิ่น ขนมตามเทศกาล การทำน้ำตาสด และการแปรรูปผลไม้
3. **จุดที่ 3: แปลงสาธิตปลูกผัก 30 ตารางวา โมเดล**
    - พื้นที่เรียนรู้การเกษตรอินทรีย์และการปลูกวัตถุดิบประกอบอาหารเพื่อความมั่นคงทางอาหาร
4. **จุดที่ 4: แหล่งท่องเที่ยว "เดอะร้อง"**
    - กิจกรรมนันทนาการทางน้ำ ได้แก่ การล่องแพ นั่งแพแจวเรือ และกิจกรรมกระทงสายแม่น้ำปิง
5. **จุดที่ 5 (จุดส่งท้าย): แวะจุดเชื่อมโยงอื่นๆ และกราบไหว้พระวัดน้ำล้อม**
    - สักการะสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ณ วัดน้ำล้อม และเลือกซื้อผลิตภัณฑ์สินค้าแปรรูปของชุมชนก่อนเดินทางกลับ

5.การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านนวัตกรรมการท่องเที่ยวแบบ AI และเทคโนโลยีดิจิทัล

คณะทำงานได้จัดกระบวนการเรียนรู้และฝึกปฏิบัติจริงให้แก่ผู้นำชุมชนและชาวบ้าน โดยนำเทคโนโลยี AI และแอปพลิเคชันบนสมาร์ตโฟนมาประยุกต์ใช้ในการจัดการท่องเที่ยว ได้แก่:

- การนำเสนอสื่อดิจิทัลและแอปพลิเคชันช่วยจัดการข้อมูลการท่องเที่ยว
- การฝึกปฏิบัติการประมวลผลและสร้างเนื้อหา (Content) ประชาสัมพันธ์กิจกรรมของชุมชนด้วยปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อให้ชาวบ้านสามารถนำไปปรับใช้ในการดึงดูดนักท่องเที่ยวได้อย่างมีประสิทธิภาพ



ภาพที่ 2.1 การประชุมวางแผนร่วมกับชุมชนและปราชญ์ชาวบ้าน



ภาพที่ 2.2 กิจกรรมการเรียนรู้การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีสมาร์ตโฟนและ AI เพื่อการท่องเที่ยว



ภาพที่ 2.3 แผนที่เส้นทางการท่องเที่ยวชุมชนบ้านปากร้องห้วยจี้ หมู่ที่ 2

กิจกรรมที่ 3 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การผลิตน้ำพริกที่ถูกหลักโภชนาการ เพื่อเตรียมความพร้อม เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน

1. หลักการและเหตุผล / วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อเสริมสร้างความรู้และความเข้าใจแก่ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเกี่ยวกับหลักการผลิตน้ำพริกแกงที่ถูกหลักโภชนาการและสุขลักษณะที่เหมาะสม

1.2 เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดเบื้องต้นในการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเฉพาะข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) และหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

1.3 เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการปรับปรุงกระบวนการผลิตน้ำพริกแกงของชุมชน ให้มีความสะอาด ปลอดภัย และมีความพร้อมสำหรับการเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน

1.4 เพื่อเตรียมความพร้อมด้านข้อมูลและเอกสารเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร

2. ข้อมูลการดำเนินงาน

2.1 ระยะเวลาดำเนินกิจกรรม

วันที่ 29 สิงหาคม 2569 เวลา 08.00–16.30 น. ณ ศูนย์การเรียนรู้บ้านปากร้องห้วยจี้ อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก โดยดำเนินกิจกรรมตามกำหนดการที่ได้รับอนุมัติ

2.2 รูปแบบกิจกรรม

ดำเนินกิจกรรมในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการ ประกอบด้วยการบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการผลิตน้ำพริกแกงที่ถูกหลักโภชนาการ การเตรียมความพร้อมเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน ตลอดจนการให้ความรู้เกี่ยวกับข้อกำหนดเบื้องต้นของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร (อย. และ GMP) และแนวทางการจัดเตรียมเอกสารประกอบการขอรับรอง โดยมีนางสาวเขมิสรา สุริยวงศ์ และนางสาววรัญญา เสนาวิเศษ เภสัชกรชำนาญการ สาธารณสุขจังหวัดตาก เป็นวิทยากร

3. สรุปผลการดำเนินงานแยกตามหัวข้อกิจกรรม

หัวข้อกิจกรรม	ผลลัพธ์และสิ่งที่ผู้เข้ารับการอบรมได้รับ
บรรยายหัวข้อที่ 1 การผลิตน้ำพริกแกงที่ถูกหลักโภชนาการ เพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน	ผู้เข้ารับการอบรมได้รับความรู้เกี่ยวกับหลักการผลิตน้ำพริกแกงที่เหมาะสม โดยคำนึงถึงคุณภาพ ความสะอาด ความปลอดภัย และหลักโภชนาการ รวมถึงแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเตรียมเข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐาน
บรรยายหัวข้อที่ 2 ข้อกำหนดเบื้องต้นในการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร (อย. และ GMP)	ผู้เข้ารับการอบรมมีความเข้าใจเกี่ยวกับข้อกำหนดและหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร สามารถนำข้อกำหนดดังกล่าวมาใช้เป็นแนวทางในการตรวจสอบและปรับปรุงกระบวนการผลิตของกลุ่ม
บรรยายหัวข้อที่ 2 แนวทางการจัดทำเอกสารประกอบการขอรับรอง	ผู้เข้ารับการอบรมได้รับความรู้เกี่ยวกับเอกสารและข้อมูลที่จำเป็นสำหรับการเตรียมความพร้อมเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน และสามารถวางแผนการจัดเตรียมข้อมูลและหลักฐานที่เกี่ยวข้องได้ในเบื้องต้น
Workshop สำรวจพื้นที่ สรุปผลการฝึกอบรมและวางแผนแนวทางดำเนินกิจกรรมต่อไป	ผู้เข้าร่วมและทีมคณะที่ปรึกษาสำรวจพื้นที่ผลิต และสรุปประเด็นที่ต้องดำเนินการและปรับปรุง เพื่อเชื่อมโยงไปสู่การพัฒนาสถานที่ กระบวนการผลิต และการเตรียมความพร้อมสำหรับการขอรับรองมาตรฐานในขั้นตอนต่อไป

ตารางที่ 2.3 สรุปผลการฝึกอบรมการผลิตน้ำพริกแกงที่ถูกหลักโภชนาการ (กิจกรรมที่ 3)



ภาพที่ 2.4 บรรยากาศการอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิต น้ำพริกตามหลักโภชนาการและ อย./GMP



ภาพที่ 2.5 การสำรวจสถานที่ผลิตจริงร่วมกับทีมวิทยากรเภสัชกร สสจ.ตาก

4. สรุปความสำเร็จในภาพรวม (Key Achievements)

1. ด้านความรู้เกี่ยวกับการผลิต

ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการผลิตน้ำพริกแกงที่คำนึงถึงหลักโภชนาการ สุขลักษณะ ความสะอาด และความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์มากขึ้น สามารถนำความรู้ไปใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงกระบวนการผลิตของกลุ่มได้

2. ด้านความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร

ผู้เข้ารับการอบรมมีความเข้าใจเกี่ยวกับข้อกำหนดเบื้องต้นของการขอรับรองมาตรฐาน โดยเฉพาะหลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับ อย. และ GMP ทำให้ทราบประเด็นสำคัญที่ต้องเตรียมความพร้อมและปรับปรุงก่อนเข้าสู่กระบวนการขอรับรอง

3. ด้านการเตรียมความพร้อมของกลุ่มผู้ผลิต

ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับมาพิจารณาร่วมกับสภาพการผลิตจริงของกลุ่ม เพื่อระบุประเด็นที่ควรพัฒนา ทั้งด้านกระบวนการผลิต สุขลักษณะ และการจัดเตรียมข้อมูลที่เกี่ยวข้อง

4. ด้านการเตรียมเอกสาร

ผู้เข้ารับการอบรมมีความเข้าใจเบื้องต้นเกี่ยวกับเอกสารและหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับการขอรับรองมาตรฐาน สามารถวางแนวทางในการรวบรวมและจัดเตรียมเอกสารสำหรับการดำเนินงานในขั้นตอนต่อไป

5. ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

ข้อจำกัด

เนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับข้อกำหนดและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารมีรายละเอียดค่อนข้างมาก ขณะที่ระยะเวลาการอบรมมีจำกัด ผู้เข้าร่วมบางส่วนจึงอาจต้องใช้เวลาเพิ่มเติมในการทำความเข้าใจและนำข้อกำหนดต่าง ๆ ไปประยุกต์ใช้กับสถานที่และกระบวนการผลิตจริงของกลุ่ม

แนวทางพัฒนาต่อยอด

ควรมีการติดตามผลและให้คำปรึกษาแก่กลุ่มผู้ผลิตอย่างต่อเนื่อง โดยนำข้อกำหนดที่ได้รับจากการอบรมไปตรวจสอบกับกระบวนการผลิตจริง รวมถึงช่วยตรวจสอบความพร้อมด้านสถานที่ กระบวนการผลิต และเอกสาร เพื่อให้สามารถแก้ไขข้อบกพร่องและเตรียมความพร้อมเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานได้อย่างเป็นระบบ

6. กิจกรรมออกแบบและจัดทำบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ

ดำเนินการออกแบบและจัดทำบรรจุภัณฑ์ต้นแบบสำหรับผลิตภัณฑ์ พริกแกงปากร้อง ม.2 ชุมชนน้ำพริกแม่บ้านสูงวัย ปากร้องห้วยจี้ อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก โดยนำอัตลักษณ์ของชุมชนและผลิตภัณฑ์พริกแกงมาใช้เป็นแนวคิดหลักในการออกแบบ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีภาพลักษณ์ที่ชัดเจน สวยงาม และสามารถสื่อสารเรื่องราวของชุมชนไปยังผู้บริโภคได้

การออกแบบให้ความสำคัญกับการจัดวางข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่จำเป็น โดยต้นแบบประกอบด้วย ชื่อและตราสินค้า ข้อมูลผู้ผลิตและช่องทางการติดต่อ ลักษณะการนำผลิตภัณฑ์ไปใช้ ส่วนประกอบ ข้อมูลโภชนาการและปริมาณสุทธิ 500 กรัม พร้อมออกแบบภาพประกอบและโทนสีให้สัมพันธ์กับพริกแกงและวัตถุดิบในท้องถิ่น

ผลจากการดำเนินกิจกรรมทำให้ชุมชนได้ ต้นแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์พริกแกงปากร้อง ที่มีรูปแบบและอัตลักษณ์เฉพาะของชุมชน และได้มีการส่งมอบให้กับชุมชน เพื่อนำไปใช่ในการผลิตพรอกแกงเพื่อจัดจำหน่าย



ภาพที่ 2.6 ฉลากผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ "พริกแกงปากร้อง ม.2"


พริกแกง
ปากร้อง
ม.2
ชุมชนน้ำพริกแม่บ้านสูงวัย
ปากร้องห้วยขี้ อ.บ้านตาก จ.ตาก
ผลิตโดย
ชุมชนน้ำพริกแม่บ้านสูงวัย
ปากร้องห้วยขี้ อ.บ้านตาก จ.ตาก
083-1621682
เป็นเครื่องแกงที่ใช้ในการ
เตรียมแกง ห่างจากเครื่องเทศ
และสมุนไพรต่างๆ
ส่วนประกอบ
พริกแห้ง 30%
หอมแดง 20%
กระเทียม 16%
ตะไคร้ 14%
ข่า 8%
กะปิ 6%
เกลือ 2%
ผิวมะกรูด 4%
บรรจุ 500 กรัม

กิจกรรม 4 อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง กิจกรรมคิดค้นเมนูอาหารอัตลักษณ์ท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมเส้นทางการท่องเที่ยว

1. หลักการและเหตุผล

วัฒนธรรมอาหารท้องถิ่นถือเป็นหนึ่งในทุนทางวัฒนธรรมที่มีศักยภาพสูงในการส่งเสริมและสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ (Creative Tourism) การนำวัตถุดิบท้องถิ่นและภูมิปัญญากลุ่มแม่บ้าน/ชุมชนมาพัฒนาต่อยอดเป็นเมนูอาหารที่เป็นอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น ไม่เพียงแต่สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชน แต่ยังช่วยสร้างเรื่องราว (Storytelling) ดึงดูดนักท่องเที่ยวให้เข้ามาสัมผัสวิถีชีวิตและวัฒนธรรมของชุมชน

โครงการฯ จึงได้จัด "กิจกรรม 4 อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง กิจกรรมคิดค้นเมนูอาหารอัตลักษณ์ท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมเส้นทางการท่องเที่ยว" ขึ้น เพื่อยกระดับทักษะของกลุ่มแม่บ้าน ผู้ประกอบการท้องถิ่นและประชาชนในพื้นที่ ในการนำพริกแกงและวัตถุดิบพื้นบ้านมาสรรค์สร้างเป็นเมนูอาหารสร้างสรรค์รูปแบบใหม่ที่มีมาตรฐาน มีความสะอาด สวยงาม น่ารับประทาน และพร้อมสำหรับการบริการนักท่องเที่ยวตามเส้นทางการท่องเที่ยวของชุมชน

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมความรู้และทักษะเชิงปฏิบัติการในการคิดค้นและพัฒนาเมนูอาหารอัตลักษณ์ท้องถิ่น
2. เพื่อยกระดับคุณค่าวัตถุดิบท้องถิ่น พริกแกง และภูมิปัญญาชุมชนให้มีมูลค่าเพิ่มเชิงการท่องเที่ยว
3. เพื่อเชื่อมโยงเมนูอาหารสร้างสรรค์เข้ากับเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารของชุมชน
4. เพื่อส่งเสริมการรวมกลุ่ม การทำงานร่วมกัน และการสร้างรายได้เสริมให้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน

3. กลุ่มเป้าหมายและผู้เข้าร่วมกิจกรรม

กลุ่มเป้าหมาย: กลุ่มแม่บ้าน ชุมชนท้องถิ่น ผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในพื้นที่

จำนวนผู้เข้าร่วม: รวมทั้งสิ้น 30 คน (กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร/ชุมชน คณะวิทยากร และทีมงานดำเนินงาน)

4. สถานที่และระยะเวลาดำเนินการ

สถานที่: อาคารเอนกประสงค์/ลานกิจกรรมชุมชนท้องถิ่น

ระยะเวลา: จำนวน 1 วันเต็ม

ส่วนที่ 2: สรุปขั้นตอนและสาระสำคัญในการดำเนินงาน

การจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการแบ่งออกเป็น 4 ช่วงสำคัญ ดังนี้:

ช่วงที่ 1: พิธีเปิดและการบรรยายให้ความรู้ (ภาคทฤษฎี)

การชี้แจงวัตถุประสงค์: วิทยากรและทีมงานร่วมชี้แจงเป้าหมายของการจัดกิจกรรม นโยบายการยกระดับอาหารท้องถิ่นสู่การท่องเที่ยว และแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัตถุดิบชุมชน

การบรรยายอัตลักษณ์อาหารกับการท่องเที่ยว: ให้ความรู้เรื่องความสำคัญของการรักษารสชาติเอกลักษณ์ท้องถิ่น การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ (Packaging) การจัดตกแต่งจานอาหาร (Food Styling) และสุขอนามัยในการปรุงอาหารเพื่อการท่องเที่ยว

ช่วงที่ 2: กิจกรรมคิดค้นและฝึกปฏิบัติปรุงอาหาร (ภาคปฏิบัติ)

การเตรียมวัตถุดิบ: กลุ่มแม่บ้านและผู้เข้าร่วมอบรมร่วมกันเตรียมวัตถุดิบสด เครื่องเทศ พริกแกงท้องถิ่น และอุปกรณ์ปรุงอาหาร

การลงมือปฏิบัติปรุงอาหาร:

- การผสมผสานพริกแกงอัตลักษณ์ท้องถิ่นกับวัตถุดิบต่าง ๆ เช่น ไข่ต้ม ข้าวสวย สมุนไพรพื้นบ้าน
- การทดลองปรับสัดส่วนรสชาติให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน เพื่อรองรับการผลิตในปริมาณมากสำหรับนักท่องเที่ยว
- การฝึกฝนเทคนิคการผัด การต้ม และการควบคุมความร้อนอย่างมีประสิทธิภาพ

ช่วงที่ 3: การจัดตกแต่ง การบรรจุภัณฑ์ และการนำเสนอ (Presentation)

การตระเตรียมชุดอาหารพร้อมทาน (Set Box/Meal Box): นำอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วมาบรรจุลงในกล่องใส่อาหารแบบแบ่งช่อง เพื่อความสะอาด ปลอดภัย และสะดวกต่อการพกพา

การตกแต่งเพิ่มความน่ารับประทาน: ตกแต่งด้วยดอกไม้ทานได้ (เช่น ดอกอัญชัน) แตงกวา มะนาว และไข่ต้ม เพื่อเพิ่มสีสันความสวยงามน่ารับประทาน

การวิพากษ์และให้ข้อเสนอแนะ: วิทยากรและผู้เข้าร่วมร่วมชิมอาหาร พร้อมให้ความคิดเห็นเกี่ยวกับการปรับรสชาติ การเพิ่ม Storytelling ให้เมนู และการตั้งราคาที่เหมาะสม

5.ผลการดำเนินงานและตัวชี้วัดความสำเร็จ

ผลการดำเนินงานตามเชิงปริมาณ

1. **จำนวนผู้เข้าร่วมอบรม:** มีผู้เข้าร่วมอบรมและผ่านการฝึกปฏิบัติจริงจำนวน 30 คน (คิดเป็นร้อยละ 100 ของเป้าหมาย)
2. **จำนวนเมนูอาหารที่คิดค้นขึ้นใหม่:** เกิดชุดเมนูอาหารอัตลักษณ์ท้องถิ่นพร้อมบรรจุภัณฑ์สำหรับนักท่องเที่ยว จำนวนอย่างน้อย 1-2 ชุดเมนูหลัก

3.2 ผลการดำเนินงานเชิงคุณภาพ

1. **ทักษะและความรู้:** ผู้เข้าร่วมอบรม มีความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการปรุงอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีสุขอนามัย และรู้วิธีการจัดตกแต่งอาหารให้ออกมาสวยงามน่ารับประทาน
2. **การสร้างเอกลักษณ์:** เกิดเมนูอาหารท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว สามารถนำไปใช้เป็น "เมนูต้อนรับ" (Welcome Meal) หรือ "ชุดอาหารเดินทาง" สำหรับนักท่องเที่ยวบนเส้นทางการท่องเที่ยวชุมชน
3. **ความร่วมมือในชุมชน:** กลุ่มแม่บ้านและชุมชนมีความตระหนักและภาคภูมิใจในภูมิปัญญาท้องถิ่น เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และความสามัคคีในการทำงานร่วมกัน





ภาพที่ 2.7 กิจกรรมฝึกปฏิบัติปรุงอาหารและจัดบรรจุภัณฑ์ชุดอาหารพร้อมทาน (Meal Box)





ภาพที่ 2.8 การอบรมและประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสถานที่ผลิตอาหาร

กิจกรรมที่ 5 การเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิตเพื่อเข้าสู่กระบวนการขอรับรองสถานที่ผลิต

1. หลักการและเหตุผล / วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อสร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเกณฑ์ ข้อกำหนด ในการจัดตั้งสถานที่ผลิตอาหาร/สินค้าตามมาตรฐาน อย. เบื้องต้น

1.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถตรวจประเมินสถานประกอบการของตนเองในเบื้องต้นได้

1.3 เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมเกิดทักษะในการวางแผนและออกแบบแปลนแผนผังการเดินในกระบวนการผลิตที่ถูกต้อง ป้องกันการปนเปื้อนในกระบวนผลิต

2. ข้อมูลการดำเนินงาน

2.1 ระยะเวลาดำเนินกิจกรรม 08.00 น. – 16.00 น. ตามกำหนดการอบรม

2.2 รูปแบบกิจกรรม การบรรยายเกณฑ์มาตรฐาน ร่วมกับการทำการอบรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) และการจำลองสถานการณ์ประเมิน โดยผู้รับการอบรมประเมินตนเอง

4. สรุปผลการดำเนินงานแยกตามหัวข้อกิจกรรม

หัวข้อกิจกรรม	**ผลลัพธ์และสิ่งที่ผู้รับการอบรมได้รับ**
บรรยายหัวข้อที่ 1 เกณฑ์และข้อกำหนดการจัดตั้งสถานที่ผลิต	ผู้รับการอบรมได้รับความรู้เรื่องโครงสร้างอาคาร การแบ่งพื้นที่และเกณฑ์ในการตรวจประเมินในการขอ อย.
Workshop 1 การประเมินตนเอง และวิเคราะห์แปลนของสถานประกอบการ	ผู้รับการอบรมตรวจสอบสถานที่ผลิตสินค้าของตัวเองได้เบื้องต้น ผ่าน Checklist และสามารถวางแผนและวาดแปลน (Layout) สถานประกอบการของตนเองได้เบื้องต้น เพื่อป้องกันการปนเปื้อนได้
บรรยายหัวข้อที่ 2 ระบบเอกสารและหลักฐานสำคัญในการยื่นขอรับรองเบื้องต้น	ผู้รับการอบรมเข้าใจวิธีการจัดทำคู่มือ แผนการบำรุงรักษา และแนวทางแก้ไขข้อบกพร่อง
Workshop 2 จำลองการประเมิน	ผู้รับการอบรมได้ฝึกตอบคำถามและเตรียมการตรวจจากเจ้าหน้าที่ได้เบื้องต้น

ตารางที่ 2.4 สรุปผลการอบรมการเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิต (กิจกรรมที่ 5)



ภาพที่ 2.9 การฝึกร่างแปลนการจัดวางพื้นที่ผลิต (Plant Layout) ของกลุ่มผู้ประกอบการ

4. สรุปความสำเร็จในภาพรวม (Key Achievements)

1. **ด้านการประเมินตนเอง** ผู้เข้าร่วมการอบรมสามารถตรวจสอบความพร้อมของสถานประกอบการของตนเอง ทำให้ทราบข้อบกพร่องที่ต้องปรับปรุงก่อนขอคำแนะนำจากเจ้าหน้าที่ และก่อนยื่นขอ อย.







2. **ด้านการออกแบบผังโรงงาน:** เกิดผลงาน **"ร่างแปลนกระบวนการผลิต (Layout) เบื้องต้น"** ของผู้ประกอบการแต่ละราย ซึ่งมีการจัดทิศทางการเดิน (Flow) ที่ถูกต้อง ไม่เกิดการตัดกันระหว่างวัตถุดิบและสินค้าสำเร็จรูป (ลดความเสี่ยงการปนเปื้อนข้าม)










3. **ด้านความพร้อมของเอกสาร:** ผู้ประกอบการเข้าใจ และรู้วิธีการตอบโต้ข้อบกพร่องเมื่อถูกตรวจประเมิน




5. ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

ข้อจำกัด ระยะเวลาในการวาดแปลน (Layout) ในช่วง Workshop 1 มีข้อจำกัด ผู้ประกอบการมีข้อจำกัดในระยะเวลาในการปรึกษาหารือในกลุ่มสมาชิกในประเด็นความเห็นในการวางแผนการใช้พื้นที่ อาจยังวาดแปลนได้ไม่สมบูรณ์ 100%

แนวทางพัฒนาต่อยอด ควรมีกิจกรรมติดตามผล (Follow-up) หรือจัดช่องทางให้คำปรึกษาแบบตัวต่อตัว เพื่อตรวจแปลนที่ปรับปรุงแก้ไขแล้วของผู้ประกอบการ





กิจกรรมที่ 6 การปรับปรุงกระบวนการผลิต เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต และสามารถลดเวลาในการผลิต

1. หลักการและเหตุผล / วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักการปรับปรุงกระบวนการผลิต และการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต

1.2 เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถวิเคราะห์กระบวนการผลิตในปัจจุบัน (Current Process) และระบุขั้นตอนหรือกิจกรรมที่ก่อให้เกิดความสูญเปล่า (Waste) ในกระบวนการผลิตได้

1.3 เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถวิเคราะห์และหาแนวทางลดกิจกรรมที่ไม่ก่อให้เกิดคุณค่า ตลอดจนลดขั้นตอนและระยะเวลาในการผลิต

1.4 เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำแนวทางการปรับปรุงกระบวนการไปประยุกต์ใช้กับการผลิตผลิตภัณฑ์ของชุมชน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงานได้อย่างเหมาะสม

2. ข้อมูลการดำเนินงาน

2.1 ระยะเวลาดำเนินกิจกรรม

วันที่ 30 สิงหาคม 2569 เวลา 08.00–16.30 น. ณ ศูนย์การเรียนรู้บ้านปากร้องห้วยจี้ อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก โดยดำเนินกิจกรรมตามกำหนดการที่ได้รับอนุมัติ

2.2 รูปแบบกิจกรรม

ดำเนินการในรูปแบบ การอบรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) โดยผสมผสานการบรรยายหลักการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตเข้ากับการวิเคราะห์กระบวนการผลิตจริงของผู้ประกอบการ/กลุ่มชุมชน เริ่มจากการศึกษากระบวนการปัจจุบัน (Current Process) การค้นหาความสูญเปล่า (Waste) การระบุขั้นตอนหรือกิจกรรมที่ไม่ก่อให้เกิดคุณค่า และร่วมกันกำหนดแนวทางสำหรับปรับปรุงกระบวนการผลิต

3. สรุปผลการดำเนินงานแยกตามหัวข้อกิจกรรม

หัวข้อกิจกรรม	ผลลัพธ์และสิ่งที่ผู้รับการอบรมได้รับ
บรรยายหัวข้อ การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสำหรับผู้ประกอบการอาหารชุมชน	ผู้รับการอบรมได้รับความรู้และเข้าใจหลักการเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต สามารถพิจารณาความสัมพันธ์ระหว่างขั้นตอนการทำงาน เวลา และทรัพยากรที่ใช้ในกระบวนการผลิตได้
Workshop วิเคราะห์กระบวนการผลิตปัจจุบัน (Current Process)	ผู้รับการอบรมได้ร่วมกันทบทวนและวิเคราะห์ขั้นตอนการผลิตที่ดำเนินการอยู่ในปัจจุบัน ทำให้เห็นลำดับกิจกรรมและความเชื่อมโยงของแต่ละขั้นตอนในกระบวนการผลิตได้ชัดเจนขึ้น
ค้นหาความสูญเปล่า (Waste)	ผู้รับการอบรมสามารถระบุขั้นตอนหรือกิจกรรมที่อาจก่อให้เกิดความสูญเปล่า รวมถึงกิจกรรมที่ไม่ก่อให้เกิดคุณค่าในกระบวนการผลิต เพื่อนำมาใช้เป็นประเด็นสำหรับการปรับปรุง
ร่วมกันหาแนวทางลดกระบวนการทำงานและลดเวลาการทำงาน	ผู้รับการอบรมและทีมที่ปรึกษาได้ร่วมกันเสนอแนวทางในการปรับปรุงขั้นตอนการทำงาน เพื่อลดกิจกรรมที่ไม่จำเป็น ลดความซ้ำซ้อน และเพิ่มความต่อเนื่องของกระบวนการผลิต
สรุปผลการฝึกอบรมและวางแผนแนวทางดำเนินกิจกรรมต่อไป	ผู้รับการอบรมสามารถนำผลจากการวิเคราะห์กระบวนการผลิตมาสรุปเป็นประเด็นที่ควรปรับปรุง และกำหนดแนวทางสำหรับนำไปทดลองประยุกต์ใช้กับกระบวนการผลิตจริงต่อไป

ตารางที่ 2.5 สรุปผลการวิเคราะห์กระบวนการผลิตปัจจุบันและการค้นหาความสูญเปล่า










ภาพที่ 2.10 การอบรมวิเคราะห์กระบวนการผลิตและการปรับปรุงขั้นตอนการทำงาน



ภาพที่ 2.11 การทดลองปฏิบัติงานในพื้นที่บรรจุและพื้นที่ปรุง/ผลิตที่ได้รับการปรับปรุง

4. สรุปความสำเร็จในภาพรวม (Key Achievements)

1. ด้านความรู้และความเข้าใจในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต

ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิดการเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิต สามารถพิจารณากระบวนการผลิตในมุมมองของขั้นตอนการทำงาน ระยะเวลา และกิจกรรมที่ก่อให้เกิดหรือไม่ก่อให้เกิดคุณค่าได้ชัดเจนยิ่งขึ้น

2. ด้านการวิเคราะห์กระบวนการผลิตปัจจุบัน

ผู้เข้ารับการอบรมสามารถทบทวนและวิเคราะห์กระบวนการผลิตปัจจุบัน (Current Process) ทำให้เห็นภาพรวมและลำดับขั้นตอนการทำงาน และสามารถระบุจุดที่ควรนำมาพิจารณาปรับปรุงได้

3. ด้านการค้นหาความสูญเปล่าในกระบวนการผลิต

ผู้เข้ารับการอบรมสามารถพิจารณาและค้นหาความสูญเปล่า (Waste) รวมถึงกิจกรรมที่ไม่ก่อให้เกิดคุณค่าในกระบวนการผลิต ซึ่งเป็นข้อมูลสำคัญสำหรับการกำหนดแนวทางปรับปรุงประสิทธิภาพ

4. ด้านการกำหนดแนวทางปรับปรุงกระบวนการ

เกิดการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นระหว่างผู้เข้ารับการอบรมและทีมที่ปรึกษา เพื่อหาแนวทางลดขั้นตอนที่ไม่จำเป็น ลดความซ้ำซ้อนของการทำงาน และจัดลำดับขั้นตอนการผลิตให้มีความเหมาะสมมากขึ้น

5. ด้านการนำไปประยุกต์ใช้

ผู้เข้ารับการอบรมมีแนวทางเบื้องต้นในการนำผลการวิเคราะห์ไปใช้ปรับปรุงกระบวนการผลิตจริงของชุมชน โดยมุ่งเน้นการเพิ่มประสิทธิภาพ ลดเวลาในการทำงาน และใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์มากขึ้น

5. ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

ข้อจำกัด

เนื่องจากการวิเคราะห์กระบวนการผลิตและการค้นหาความสูญเปล่าจำเป็นต้องอาศัยข้อมูลเกี่ยวกับขั้นตอนและระยะเวลาในการปฏิบัติงานจริง การดำเนินกิจกรรมภายในระยะเวลาการอบรมอาจยังไม่ครอบคลุมรายละเอียดของกระบวนการผลิตในทุกขั้นตอน โดยเฉพาะความแตกต่างที่อาจเกิดขึ้นในการผลิตแต่ละครั้ง

แนวทางพัฒนาต่อยอด

ควรมีการติดตามผลหลังการอบรม โดยนำแนวทางการปรับปรุงที่ได้จาก Workshop ไปทดลองใช้กับกระบวนการผลิตจริง และเก็บข้อมูล ก่อนและหลังการปรับปรุง เช่น ระยะเวลาในการผลิต จำนวนขั้นตอน ระยะทางการเคลื่อนย้าย หรือปริมาณผลผลิต เพื่อเปรียบเทียบผลและประเมินว่าการปรับปรุงสามารถเพิ่มประสิทธิภาพและลดเวลาในการผลิตได้มากน้อยเพียงใด

6. การส่งตรวจคุณค่าทางโภชนการ

ภายหลังการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ได้ดำเนินการส่งตัวอย่าง พริกแกงปากร้องห้วยจี้ เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการกับ สถาบันอาหาร (National Food Institute: NFI) โดยห้องปฏิบัติการได้รับตัวอย่างเมื่อวันที่ 31 สิงหาคม 2569 และดำเนินการทดสอบระหว่างวันที่ 1–10 กันยายน 2569 เพื่อให้ได้ข้อมูลทางโภชนาการที่ถูกต้องสำหรับใช้ประกอบการจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ

ผลการตรวจวิเคราะห์ต่อผลิตภัณฑ์ 100 กรัม พบว่า ให้พลังงาน 143 กิโลแคลอรี ไขมันทั้งหมด 1.6 กรัม ไขมันอิ่มตัว 0.5 กรัม ไม่พบคอเลสเตอรอล คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 25.7 กรัม น้ำตาลทั้งหมด 4.5 กรัม ใยอาหาร 13.4 กรัม โปรตีน 6.4 กรัม โซเดียม 4,714 มิลลิกรัม โพแทสเซียม 601 มิลลิกรัม ความชื้น 52.11 กรัม และเถ้า 14.22 กรัม

จากผลการวิเคราะห์ดังกล่าว ได้จัดทำ ข้อมูลโภชนาการสำหรับผลิตภัณฑ์ขนาดบรรจุ 500 กรัม โดยกำหนดหนึ่งหน่วยบริโภคเท่ากับ 1 ช้อนโต๊ะ (15 กรัม) และประมาณ 33 หน่วยบริโภคต่อกระปุก ในหนึ่งหน่วยบริโภคให้พลังงาน 20 กิโลแคลอรี ไขมันทั้งหมด 0 กรัม ไขมันอิ่มตัว 0 กรัม คอเลสเตอรอล 0 มิลลิกรัม

โปรตีนต่ำกว่า 1 กรัม คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 4 กรัม น้ำตาลทั้งหมดน้อยกว่า 1 กรัม ใยอาหาร 2 กรัม โซเดียม 710 มิลลิกรัม และโพแทสเซียม 90 มิลลิกรัม

ผลลัพธ์ที่ได้จากกิจกรรม

ผลการดำเนินงานทำให้ชุมชนมี ข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์จากผลการตรวจวิเคราะห์ในห้องปฏิบัติการ สามารถนำข้อมูลดังกล่าวมาใช้จัดทำ ฉลากโภชนาการและข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ ของพริกแกงปากร้อง เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับข้อมูลประกอบการตัดสินใจ และเป็นส่วนหนึ่งของการยกระดับผลิตภัณฑ์ให้มีข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่เป็นระบบมากขึ้น

นอกจากนี้ ผลการตรวจยังนำไปจัดทำข้อมูล คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 กระปุก (500 กรัม) ได้แก่ พลังงาน 660 กิโลแคลอรี น้ำตาล 22 กรัม ไขมัน 8 กรัม และโซเดียม 23,430 มิลลิกรัม ตามรายงานผลการทดสอบ

Test Report

Report no.: 2604725-001-01
Client : ศูนย์เรียนรู้ชุมชนบ้านปากร่องห้วยจี้
หมู่ 2 บ้านปากร่องห้วยจี้ ต.ดากออก อ.บ้านดาก จ.ตาก 63120
Operation no.: 2604725-001
Sample description: พริกแกงปากร่องห้วยจี้
Sample condition: packed in 2 plastic bag(s), normal condition
Date received: 31 August 2026
Date tested: 1 - 10 Sebtember 2026

Test item(s)	Test method	Units	Result	LOD	LOQ
Energy	Methods of Analysis for Nutrition Labeling 1993, Chapter 1,5,6	kcal/100 g	143	-	-
Total Fat	In-house method T966 based on AOAC (2023) 922.06	g/100 g	1.6	-	-
Saturated fat	In-house method T974 based on AOAC (2023) 996.06	g/100 g	0.5	-	-
Cholesterol	In-house method T992 based on Journal of AOAC International Vol.76, No.4, 1993	mg/100 g	Not Detected	-	-
Total Carbohydrate	Methods of Analysis for Nutrition Labeling 1993, Chapter 1,5,6	g/100 g	25.7	-	-
Total Sugars	In-house method T997 based on AOAC (2023) 982.14	g/100 g	4.5	-	-
Dietary fiber	In-house method T995 based on AOAC (2023) 985.29	g/100 g	13.4	-	-
Protein (N x 6.25)	In-house method T927 based on AOAC (2023) 991.20	g/100 g	6.4	-	-
Sodium	In-house method T9152 based on AOAC (2023) 984.27	mg/100 g	4714	-	-
Potassium	In-house method T9152 based on AOAC (2023) 984.27	mg/100 g	601	-	-
Moisture	AOAC (2023) 964.22	g/100 g	52.11	-	-
Ash	AOAC (2023) 925.51	g/100 g	14.22	-	-

Remark : LOD = Limit of Detection
LOQ = Limit of Quantitation

ตารางที่ 2.6 รายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการโดยสถาบันอาหาร (NFI) ต่อ 100 กรัม

Nutrition labeling (THAI, RDI)

ฉลากโภชนาการสำหรับขนาดบรรจุ 500 กรัม
หนึ่งหน่วยบริโภค 1 ช้อนโต๊ะ (15 กรัม)

ข้อมูลโภชนาการ	
กินได้ ประมาณ 33 ครั้ง ต่อกระปุก	
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง : 1 ช้อนโต๊ะ (15 กรัม)	
พลังงาน	20 กิโลแคลอรี
	ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*
ไขมันทั้งหมด 0 ก.	0 %
ไขมันอิ่มตัว 0 ก.	0 %
คอเลสเตอรอล 0 มก.	0 %
โปรตีน น้อยกว่า 1 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 4 ก.	1 %
น้ำตาลทั้งหมด น้อยกว่า 1 ก.	
ใยอาหาร 2 ก.	8 %
โซเดียม 710 มก.	36 %
โพแทสเซียม 90 มก.	3 %

*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี



ภาพที่ 2.12 รายงานผลการตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ (Test Report) จากสถาบันอาหาร (NFI)

7. กิจกรรมเขียนแบบแปลนสถานที่ผลิตน้ำพริกแกง

การดำเนินกิจกรรมการเขียนแบบแปลนสถานที่ผลิตน้ำพริกแกงปากร้อง มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจและจัดทำแบบแปลนพื้นที่ผลิตให้สอดคล้องกับสภาพพื้นที่จริง ตลอดจนใช้เป็นข้อมูลประกอบการวิเคราะห์และปรับปรุงการจัดวางพื้นที่ทำงานให้เหมาะสมกับลำดับขั้นตอนการผลิต โดยได้จัดทำ ผังโรงงาน (Plant Layout) แสดงตำแหน่งพื้นที่เตรียมวัตถุดิบ พื้นที่ผสมและเครื่องจักร พื้นที่บรรจุ ชั้นวางอุปกรณ์และบรรจุภัณฑ์ และชั้นวางผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เห็นความสัมพันธ์ของพื้นที่ปฏิบัติงานภายในสถานที่ผลิตอย่างชัดเจน

จากนั้นได้ศึกษาลำดับการปฏิบัติงานและจัดทำ แผนภูมิกระบวนการไหล (Process Flow) เพื่อเปรียบเทียบกระบวนการก่อนและหลังการปรับปรุง โดยพิจารณาทั้งการปฏิบัติงาน การเคลื่อนย้าย การรอคอย และการตรวจสอบ ผลการวิเคราะห์พบว่า ก่อนการปรับปรุงมีทั้งหมด 47 ขั้นตอน ประกอบด้วยการปฏิบัติงาน 26 ครั้ง การเคลื่อนย้าย 16 ครั้ง การรอคอย 2 ครั้ง และการตรวจสอบ 3 ครั้ง ใช้ระยะทางการเคลื่อนย้ายรวม 6,700 เซนติเมตร (67 เมตร) และใช้เวลา 13,902 วินาทีต่อรอบการผลิต

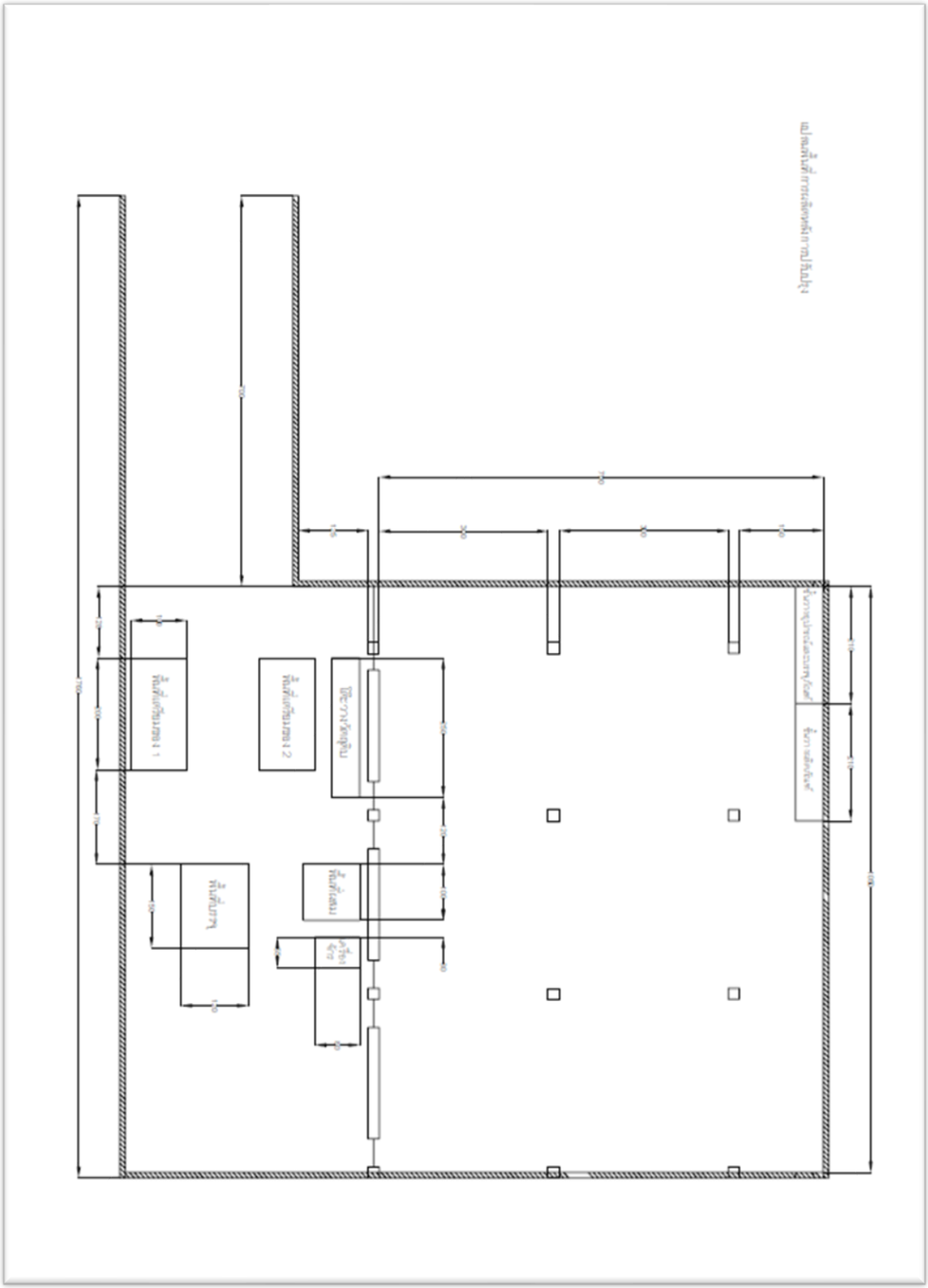
ภายหลังการวิเคราะห์ปัญหา ได้ดำเนินการปรับผังพื้นที่และลำดับการทำงาน โดยเน้นให้ตำแหน่งพื้นที่และอุปกรณ์สัมพันธ์กับขั้นตอนการผลิตมากขึ้น เพื่อลดการเดินย้อนกลับและการเคลื่อนย้ายที่ไม่จำเป็น ส่งผล

ให้กระบวนการหลังปรับปรุงเหลือ 41 ขั้นตอน การเคลื่อนย้ายลดจาก 16 เหลือ 13 ครั้ง การรอคอยลดจาก 2 เหลือ 1 ครั้ง ระยะทางการเคลื่อนย้ายลดจาก 67 เมตร เหลือ 23 เมตร หรือลดลง 65.67% และเวลาการผลิตลดจาก 13,902 เหลือ 13,141 วินาที หรือลดลง 761 วินาที (12 นาที 41 วินาที) ต่อรอบ เมื่อพิจารณาผลผลิตที่เท่ากัน 15 กิโลกรัม หรือ 30 ถุงต่อรอบ พบว่าผลิตภาพเพิ่มขึ้นจาก 3.88 เป็น 4.11 กิโลกรัมต่อชั่วโมง หรือจาก 7.77 เป็น 8.22 ถุงต่อชั่วโมง คิดเป็นผลิตภาพที่เพิ่มขึ้น 5.79%

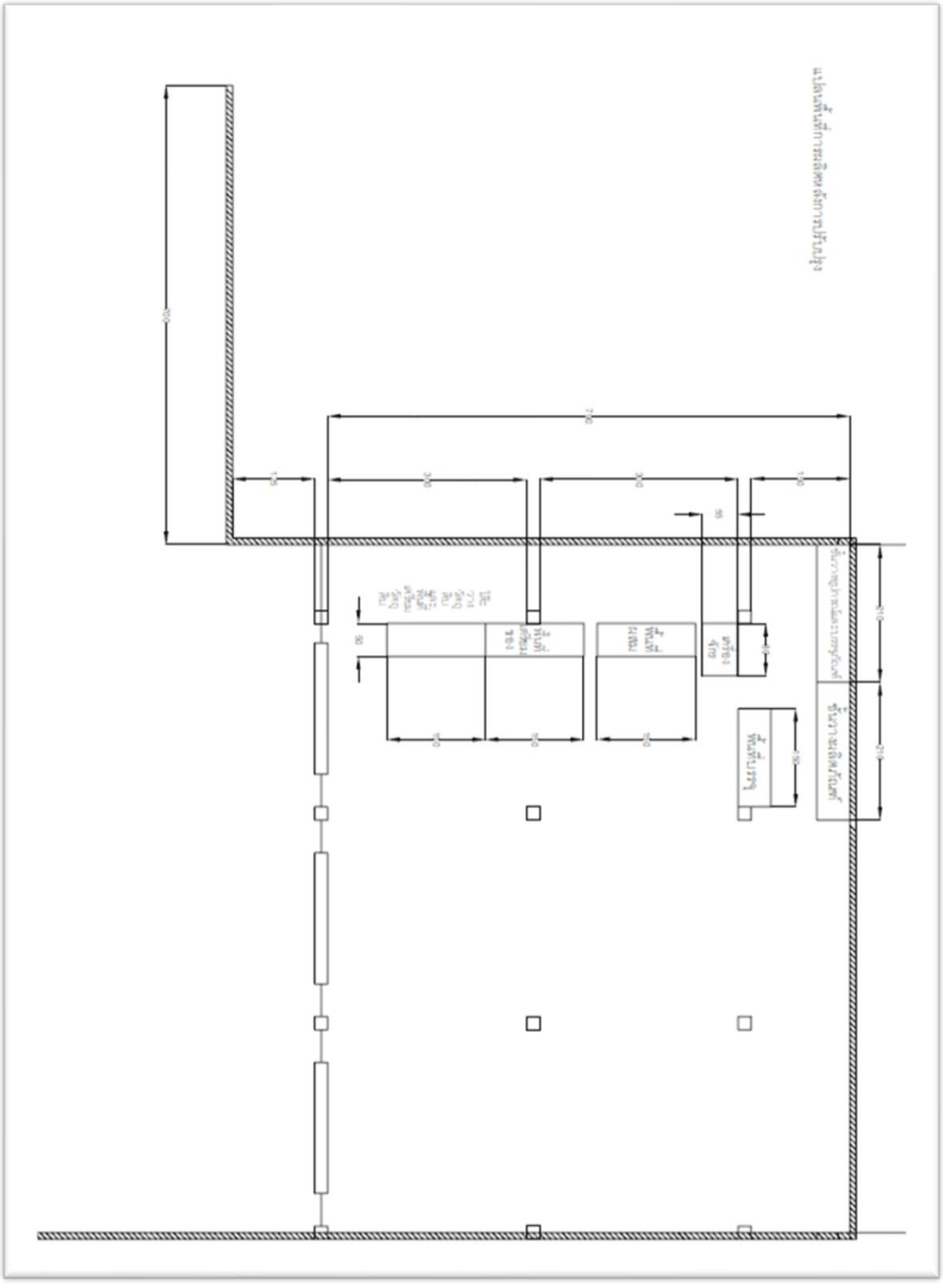
ผลจากกิจกรรมนี้จึงทำให้ได้ทั้ง แบบแปลนสถานที่ผลิตที่สอดคล้องกับสภาพพื้นที่จริง ผังโรงงานก่อนและหลังการปรับปรุง และแผนภูมิกระบวนการไหลของการผลิต ซึ่งสามารถใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงในการจัดพื้นที่ทำงาน ลดความสูญเปล่าจากการเคลื่อนย้าย และพัฒนากระบวนการผลิตพริกแกงปากร้องให้มีความกระชับและมีประสิทธิภาพมากขึ้น ทั้งนี้ ได้จัดเตรียมเอกสารสำหรับส่งมอบในรูปแบบ ไฟล์ PDF จำนวน 1 ชุด และไฟล์ต้นฉบับที่สามารถแก้ไขได้ จำนวน 1 ชุด ตามขอบเขตของกิจกรรม

<u>ผลผลิตที่ได้จากกิจกรรม</u>

1) แบบแปลนสถานที่ผลิตน้ำพริกแกงที่สอดคล้องกับสภาพพื้นที่จริง (Plant Layout)
2) ผังกระบวนการผลิต (Process Flow) ก่อนและหลังการปรับปรุง ผลการวิเคราะห์เปรียบเทียบก่อน–หลังการปรับปรุง ได้แก่ จำนวนขั้นตอน ระยะทางการเคลื่อนย้าย เวลา และผลิตภาพ



ภาพที่ 2.13 แบบแปลนสถานที่ผลิตน้ำพริกแกง (Plant Layout) ก่อนและหลังการปรับปรุง



ตัวอย่างผังแสดงลำดับขั้นตอนการผลิต (Process Flow) ก่อนการปรับปรุง

แผนภูมิกระบวนการไหลของกระบวนการผลิต ☑ คน ☐ วัตถุดิบ ☐ เครื่องจักร				
แผนภูมิหมายเลข: 01	สรุป			
ชื่อโรงงาน : โรงผลิตน้ำพริกแกง	สัญลักษณ์	ก่อนปรับปรุง	หลังปรับปุง	ผลต่าง
วันที่บันทึก : สิงหาคม 2569	ทำงาน ○	26	-	-
	เคลื่อนย้าย ⇨	16	-	-
กรรมวิธี: กระบวนการผลิตพริกแกง	รอคอย D	2	-	-
☑ วิธีปัจจุบัน ☐ วิธีปรับปรุง	ตรวจสอบ □	3	-	-
ตำแหน่งที่ตั้ง: ศูนย์การเรียนรู้บ้านปากร้องห้วยจี้	เก็บพัก ▽	0	-	-
ผู้บันทึก: นายสรอรรถ เกามี	ระยะทาง (เซนติเมตร)	6,700		
	เวลา (วินาที)	13,902		
ผู้อนุมัติ: นางสาวปรียานุช เมฆฉาย	จำนวนขั้นตอนทั้งหมด	47		

ขั้นตอนที่	รายการ	ระยะทาง (เซนติเมตร)	เวลา (วินาที)	สัญลักษณ์	หมายเหตุ
1	เดินจากพื้นที่เตรียมของ 1 ไปยังโต๊ะวางวัตถุดิบ	350	6	○➡□D▽	
2	หยิบวัตถุดิบของสดที่ต้องใช้ ได้แก่ มะกรูด พริกแห้ง ข่า ตะไคร้ กระเทียม		82	●⇨□D▽	
3	เดินจากโต๊ะวางวัตถุดิบไปยังพื้นที่เตรียมของ 1	350	6	○➡□D▽	
4	เดินจากพื้นที่เตรียมของ 1 ไปที่โต๊ะวางวัตถุดิบ	350	6	○➡□D▽	
5	หยิบวัตถุดิบอื่นๆ ที่ต้องใช้ ได้แก่ กะปิ เกลือ		12	●⇨□D▽	
6	เดินจากโต๊ะวางวัตถุดิบไปยังพื้นที่เตรียมของ 1	350	6	○➡□D▽	
7	เดินจากพื้นที่เตรียมของ 1 ไปพื้นที่เตรียมของ 2	350	2	○➡□D▽	
8	แบ่งวัตถุดิบเพื่อเตรียมการหั่น เป็น 2 ชุด		180	○⇨□■▽	
9	เดินจากพื้นที่เตรียมของ 1 ไปยังชั้นวางอุปกรณ์	950	12	○➡□D▽	
10	หยิบอุปกรณ์ มีด เขียง ภาชนะใส่วัตถุดิบ เครื่องชั่ง		65	●⇨□D▽	

ตารางที่ 2.7 การเปรียบเทียบผลการวิเคราะห์ขั้นตอน ระยะทาง และเวลา ก่อน–หลังปรับปรุงกระบวนการผลิต

ตัวอย่างผังแสดงลำดับขั้นตอนการผลิต (Process Flow) หลังการปรับปรุง

แผนภูมิกระบวนการไหลของกระบวนการผลิต ☑ คน ☐ วัตถุดิบ ☐ เครื่องจักร				
แผนภูมิหมายเลข:	สรุป			
ชื่อโรงงาน : โรงผลิตน้ำพริกแกง	สัญลักษณ์	ก่อนปรับปรุง	หลังปรับปุง	ผลต่าง
วันที่บันทึก : สิงหาคม 2569	ทำงาน ○	26	24	2
	เคลื่อนย้าย ⇨	16	13	3
กรรมวิธี: กระบวนการผลิตพริกแกง	รอคอย D	2	1	1
☐ วิธีปัจจุบัน ☑ วิธีปรับปรุง	ตรวจสอบ □	3	3	0
ตำแหน่งที่ตั้ง	เก็บพัก ▽	0	0	0
ผู้บันทึก: นายสรอรรถ เกามี	ระยะทาง (เซนติเมตร)	6,700	2,300	4,400
	เวลา (วินาที)	13,902	13,141	761
ผู้อนุมัติ: นางสาวปรียานุช เมฆฉาย	จำนวนขั้นตอนทั้งหมด	47	**41**	6

ขั้นตอนที่	รายการ	ระยะทาง (เซนติเมตร)	เวลา (วินาที)	สัญลักษณ์	หมายเหตุ
1	เดินจากพื้นที่เตรียมของ ไปยังชั้นวางอุปกรณ์และบรรจุภัณฑ์	350	6	○➡□ D ▽	
2	หยิบอุปกรณ์ มีด เขียง ภาชนะใส่วัตถุดิบ เครื่องชั่ง		82	●⇨□ D ▽	
3	เดินจากชั้นวางอุปกรณ์และบรรจุภัณฑ์ไปยังพื้นที่เตรียมของ	350	6	○➡□ D ▽	
4	ทำการแยก พริกแห้ง ใส่ในภาชนะ		31	●⇨□ D ▽	
5	ทำการเท กะปิ ใส่ในภาชนะ		14	●⇨□ D ▽	
6	นำ พริกแห้ง มะกรูด ข่า ตะไคร้ กระเทียม กะปิ ที่แยกใส่ภาชนะ		17	●⇨□ D ▽	
7	ปลอกผิวมะกรูด		1,750	●⇨□ D ▽	
8	นำ ข่า มาหั่นให้เป็นชิ้น เล็กแล้วนำไปใส่ภาชนะ		624	●⇨□ D ▽	
9	นำตะไคร้มาหั่นให้เป็นชิ้นเล็กแล้วนำไปใส่ภาชนะ		482	●⇨□ D ▽	
10	นำวัตถุดิบ ข่า ตะไคร้ ที่ใส่ภาชนะไปทำการชั่งน้ำหนักบน เครื่องชั่ง		17	●⇨□ D ▽	

ตารางที่ 2.7 การเปรียบเทียบผลการวิเคราะห์ขั้นตอน ระยะทาง และเวลา ก่อน–หลังปรับปรุงกระบวนการผลิต

กิจกรรม 7 อบรมเชิงปฏิบัติการจัดทำโปรแกรมการท่องเที่ยวทดลองโปรแกรมท่องเที่ยว 1 วัน

ข้อมูลทั่วไปของโครงการ/กิจกรรม

- **ชื่อกิจกรรม:** กิจกรรมที่ 7 อบรมเชิงปฏิบัติการจัดทำโปรแกรมการท่องเที่ยวทดลองโปรแกรมท่องเที่ยว 1 วัน
- **หน่วยงานที่รับผิดชอบ:** มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก
- **กลุ่มเป้าหมาย:** ผู้นำชุมชน, ปราชญ์ชาวบ้าน, กลุ่มผู้ประกอบการท่องเที่ยวชุมชน, และสมาชิกในพื้นที่เป้าหมาย จำนวน 30 คน
- **สถานที่จัดกิจกรรม:** ศูนย์เรียนรู้ชุมชน
- **ระยะเวลาดำเนินการ:** 9 กันยายน 2569

2. วัตถุประสงค์ของการดำเนินกิจกรรม

1. เพื่ออบรมเชิงปฏิบัติการและถ่ายทอดความรู้ในการออกแบบ จัดทำ และร้อยเรียงเส้นทางการท่องเที่ยวชุมชนแบบ 1 วัน (1-Day Trip) ที่เหมาะสมกับศักยภาพและอัตลักษณ์ของท้องถิ่น
2. เพื่อทดสอบและทดลองดำเนินโปรแกรมการท่องเที่ยวจริง (Trial Trip) ในการประเมินความพร้อมด้านเส้นทาง เวลา การบริหารจัดการ และบริการท่องเที่ยว
3. เพื่อรวบรวมข้อเสนอแนะ ปัญหา และข้อควรปรับปรุงจากผู้เข้าร่วมและผู้เชี่ยวชาญ นำมาพัฒนาโปรแกรมการท่องเที่ยวให้มีคุณภาพมาตรฐานและสร้างรายได้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน

สรุปขั้นตอนการดำเนินงาน (Methodology)

การดำเนินงานกิจกรรมที่ 7 แบ่งออกเป็น 3 ระยะ ดังนี้

- **ระยะที่ 1: การเตรียมการ (Pre-implementation)**
    - สำรวจข้อมูลอัตลักษณ์ แหล่งท่องเที่ยว อาหารพื้นถิ่น และวิถีชีวิตชุมชนจากกิจกรรมก่อนหน้า
    - ประสานงานวิทยากร จัดเตรียมเอกสาร สื่อการสอน และวางแผนเส้นทางทดลองท่องเที่ยว
    - ประสานงานกลุ่มเป้าหมาย ชุมชน และภาคีเครือข่ายเข้าร่วมกิจกรรม
- **ระยะที่ 2: การดำเนินกิจกรรมอบรมและลงพื้นที่ทดลอง (Implementation)**
    - **ภาคเช้า:** การอบรมเชิงปฏิบัติการ "หลักการออกแบบและจัดทำโปรแกรมท่องเที่ยว 1 วัน" (การตั้งราคา, การบริหารเวลา, การสร้างStorytelling)
    - **ภาคบ่าย:** ลงพื้นที่ทดลองโปรแกรมท่องเที่ยว 1 วัน (1-Day Trip Trial) ตามเส้นทางที่ร่วมกันวางแผน
- **ระยะที่ 3: การประเมินผลและสรุปรายงาน (Post-implementation)**
    - จัดกิจกรรม AAR (After Action Review) เพื่อสะท้อนคิดและประเมินผล
    - รวบรวมข้อมูล ปรับปรุงเส้นทางท่องเที่ยว และจัดทำสรุปรายงานผลการดำเนินงาน

- รายละเอียดโปรแกรมท่องเที่ยวและผลการทดลอง
- 4. รายละเอียดโปรแกรมการท่องเที่ยว 1 วัน (1-Day Trip Route & Itinerary)
- จากการอบรมเชิงปฏิบัติการ ชุมชนและคณะทำงานได้ร่วมกันกำหนดเส้นทางท่องเที่ยวทดลอง ดังนี้

เวลา	กิจกรรม/จุดเรียนรู้	รายละเอียดและจุดเด่น
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียนและต้อนรับ	ต้อนรับนักท่องเที่ยวด้วยเครื่องดื่มต้อนรับ (Welcome Drink) อัตลักษณ์ท้องถิ่น
09.00 - 10.30 น.	จุดท่องเที่ยวที่ 1: สักการะสิ่งศักดิ์สิทธิ์ / ชมวิวธรรมชาติ	เรียนรู้ประวัติศาสตร์ ความเชื่อ และความเป็นมาของชุมชนผ่าน Storytelling
10.30 - 12.00 น.	จุดท่องเที่ยวที่ 2: ฐานเรียนรู้ภูมิปัญญา / DIY	กิจกรรม Work Shop ลงมือปฏิบัติจริง (เช่น การทำของกิมมิก/งานหัตถกรรม)
12.00 - 13.30 น.	รับประทานอาหารกลางวัน	ลิ้มรสอาหารอัตลักษณ์ชุมชนที่ได้จากการคิดค้นเมนูท้องถิ่น
13.30 - 15.00 น.	จุดท่องเที่ยวที่ 3: วิถีชีวิตและเกษตรชุมชน	เยี่ยมชมสวนเกษตร/วิถีชีวิต ถ่ายรูป และร่วมกิจกรรมการเก็บเกี่ยวผลผลิต
15.00 - 16.00 น.	เลือกซื้อของฝาก & สรุปกิจกรรม	อุดหนุนสินค้าชุมชน ผลิตภัณฑ์แปรรูป และส่งนักท่องเที่ยวเดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ

ตารางที่ 3.1 สรุปผลการบรรลุเป้าหมายตามกิจกรรมโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

ผลการทดลองโปรแกรมท่องเที่ยว (Trial Trip Feedback & Results)

จากการทดลองนำชมและร่วมประสบการณ์ตามโปรแกรม 1 วัน พบผลการดำเนินงานดังนี้:

1. **ด้านความเหมาะสมของเส้นทางและเวลา:**
    - เส้นทางท่องเที่ยวมีความต่อเนื่อง ลำดับกิจกรรมมีความน่าสนใจ ไม่เร่งรีบจนเกินไป
    - ระยะเวลาในแต่ละฐานมีความเหมาะสม แต่บางจุดอาจต้องปรับลดเวลาลงเล็กน้อยเพื่อไม่ให้กระทบจุดถัดไป
2. **ด้านกิจกรรมและจุดเรียนรู้ (Storytelling & DIY):**
    - นักท่องเที่ยว/ผู้ทดลองเที่ยวมีความพึงพอใจสูงต่อกิจกรรม DIY เพราะได้ลงมือทำด้วยตนเอง

- ปราชญ์ชุมชนและมัคคุเทศก์ท้องถิ่นสามารถถ่ายทอดเรื่องราวได้น่าสนใจ แต่อาจต้องเพิ่มเทคนิคการเล่าเรื่องให้น่าตื่นเต้นยิ่งขึ้น

3. **ด้านอาหารและเครื่องดื่ม:**
   - เมนูอาหารอัตลักษณ์ท้องถิ่นได้รับคำชมเชยด้านรสชาติและความสดใหม่ของวัตถุดิบ
   - ควรเพิ่มการอธิบายเรื่องราวของวัตถุดิบอาหารแต่ละจาน เพื่อเพิ่มมูลค่าประสบการณ์





ภาพที่ 2.14 บรรยากาศการลงพื้นที่ทดลองโปรแกรมการท่องเที่ยว 1 วัน (1-Day Trip Trial) 2









ภาพที่ 2.15 กิจกรรมเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นและการมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยวในฐานกิจกรรม

บทที่ *3* สรุปผลการดำเนินงาน

การดำเนินงานโครงการนวัตกรรมทางการตลาดของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารตามรอยพริกแกง ปากร้องห้วยจี้ อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก (ปีที่ 1) ภายใต้แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ได้บรรลุเป้าหมายและผลสำเร็จตามแผนงานที่กำหนดไว้อย่างเป็นรูปธรรม คณะทำงาน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา ตาก ร่วมกับกลุ่มน้ำพริกแม่บ้านสูงวัย ปากร้องห้วยจี้ และภาคีเครือข่ายในพื้นที่ ได้ร่วมกันนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) เข้ามาแก้ไขปัญหาและยกระดับศักยภาพของชุมชนในทุกมิติ โดยสามารถสรุปผลการดำเนินงานในภาพรวมได้ดังนี้

3.1 สรุปผลการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์โครงการ

1. **การสกัดองค์ความรู้และออกแบบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร**

   โครงการประสบความสำเร็จในการรวบรวมภูมิปัญญาท้องถิ่น ปราชญ์ชาวบ้าน และวัตถุดิบอัตลักษณ์ (ต้นลาน ต้นตาล และพริกแกงโบราณ) นำมาออกแบบเป็นเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหาร "ตามรอยน้ำพริกแกง" จำนวน 5 จุดเรียนรู้หลัก ได้แก่ จุดที่ 1 ศาลา SML/ศูนย์เรียนรู้ชุมชน ม.2, จุดที่ 2 บ้านวิถีชีวิตดั้งเดิม, จุดที่ 3 แปลงสาธิตปลูกผัก 30 ตารางวา โมเดล, จุดที่ 4 แหล่งท่องเที่ยว "เดอะร้อง" และจุดที่ 5 วัดน้ำล้อมและจุดเชื่อมโยงสินค้าชุมชน พร้อมทั้งร้อยเรียงเรื่องราว (Storytelling) และโปรแกรมท่องเที่ยวแบบ 1 วัน (1-Day Trip) ได้อย่างลงตัว

2. **การถ่ายทอดนวัตกรรมการท่องเที่ยวแบบ AI และเทคโนโลยีดิจิทัล**

   สร้างการเรียนรู้และยกระดับทักษะดิจิทัลให้แก่ผู้นำและสมาชิกชุมชน ในการประยุกต์ใช้สมาร์ตโฟนและเครื่องมือ AI ช่วยสร้างเนื้อหา (Content) ประชาสัมพันธ์เส้นทางท่องเที่ยว สื่อดิจิทัล และการจัดการข้อมูลการท่องเที่ยว เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวยุคใหม่

3. **การพัฒนายกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์พริกแกงและมาตรฐานอาหาร**

   จัดอบรมให้ความรู้ด้านสุขลักษณะการผลิตอาหารตามมาตรฐาน อย. และหลักเกณฑ์ GMP โดยได้รับความร่วมมือจากเภสัชกรชำนาญการ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตาก พร้อมทั้งดำเนินการส่งตัวอย่าง "พริกแกงปากร้องห้วยจี้" ตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ ณ สถาบันอาหาร (NFI) จนได้ข้อมูลโภชนาการที่ถูกต้อง นำมาจัดทำฉลากโภชนาการ (GDA/RDI) และต้นแบบบรรจุภัณฑ์อัตลักษณ์ชุมชนขนาด 500 กรัม ที่สวยงาม ปลอดภัย และมีข้อมูลครบถ้วน

4. **การเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิตและการจัดวางผังโรงงาน (Plant Layout)**

   ประยุกต์ใช้แนวคิดการบริหารจัดการแบบมุ่งเน้นการลดความสูญเปล่า (Lean Manufacturing) ดำเนินการจัดทำผังโรงงาน (Plant Layout) และแผนภูมิกระบวนการไหล (Process Flow) ใหม่ ส่งผลให้กระบวนการผลิตมีประสิทธิภาพสูงขึ้นอย่างชัดเจน โดยลดขั้นตอนการทำงานจาก 47 เหลือ 41 ขั้นตอน, ลดระยะทางการเคลื่อนย้ายวัตถุดิบและอุปกรณ์จาก 67 เมตร

เหลือ 23 เมตร (ลดลงร้อยละ 65.67), ลดเวลาในการผลิตต่อรอบลงได้ 12 นาที 41 วินาที และเพิ่มผลิตภาพการผลิตได้ร้อยละ 5.79

5. **การสร้างนวัตกรรมเมนูอาหารอัตลักษณ์และการทดลองโปรแกรมท่องเที่ยวจริง**

พัฒนาเมนูอาหารต้อนรับนักท่องเที่ยวและชุดอาหารเดินทาง (Meal Box) ที่ดึงรสชาติพริกแกงพื้นถิ่นมาผสมผสานกับวัตถุดิบในพื้นที่อย่างสวยงามน่ารับประทาน พร้อมทั้งจัดกิจกรรมทดลองนำเที่ยวจริง (Trial Trip) ร่วมกับผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง 30 คน ซึ่งได้รับผลตอบรับเชิงบวกสูง ทั้งในด้านความราบรื่นของเส้นทาง ความประทับใจในกิจกรรม DIY และรสชาติของอาหารอัตลักษณ์

3.2 สรุปผลการดำเนินงานแยกตามกิจกรรม (ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569)

ตารางที่ 3.1 สรุปผลการบรรลุเป้าหมายตามกิจกรรมโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

	รายละเอียดกิจกรรม	**ผลลัพธ์เชิงปริมาณ/คุณภาพ**	**สถานะการดำเนินงาน**
กิจกรรมที่ 1-2	ประชุมวางแผน ถ่ายทอดองค์ความรู้จากชุมชน/ปราชญ์ชาวบ้าน ออกแบบเส้นทางท่องเที่ยว และถ่ายทอดนวัตกรรมท่องเที่ยวแบบ AI	• ได้เส้นทางท่องเที่ยวตามรอยน้ำพริกแกง 5 จุดหลัก • แปลงสาธิตผักสวนครัว 30 ตารางวา โมเดล • สมาชิกชุมชนได้รับการถ่ายทอดทักษะ AI/สื่อดิจิทัล	**บรรลุเป้าหมาย**
กิจกรรมที่ 3	ฝึกอบรมการผลิตน้ำพริกแกงที่ถูกหลักโภชนาการและการจัดทำเอกสารข้อกำหนดเบื้องต้นเพื่อขอมาตรฐาน (อย./GMP)	• สมาชิกเข้าใจหลักสุขลักษณะและเกณฑ์ อย./GMP • สำรวจพื้นที่ผลิตและวางแนวทางแก้ไขจุดบกพร่อง • ออกแบบบรรจุภัณฑ์ต้นแบบตรา "พริกแกงปากร้อง ม.2"	**บรรลุเป้าหมาย**
กิจกรรมที่ 4	คิดค้นและพัฒนาเมนูอาหารอัตลักษณ์ท้องถิ่น เพื่อส่งเสริมเส้นทางการท่องเที่ยว	• มีผู้เข้าร่วมอบรม 30 คน • เกิดชุดเมนูอาหารอัตลักษณ์ท้องถิ่น พร้อมบรรจุภัณฑ์ (Meal Box) สำหรับบริการนักท่องเที่ยว	**บรรลุเป้าหมาย**
กิจกรรมที่ 5	อบรมและสำรวจเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิตเพื่อยื่นขอรับรองสถานที่ผลิต (Self-Assessment & Layout)	• ผู้ประกอบการประเมินตนเองผ่าน Checklist • ร่างแปลนผังการเดิน (Layout) ป้องกันการปนเปื้อนข้าม • ฝึกจำลองการตอบโต้ตรวจประเมิน	**บรรลุเป้าหมาย**

	รายละเอียดกิจกรรม	ผลลัพธ์เชิงปริมาณ/คุณภาพ	สถานะการดำเนินงาน
กิจกรรมที่ 6	การปรับปรุงกระบวนการผลิต ลด Waste, การส่งตรวจโภชนาการ (NFI) และการเขียน Plant Layout/Process Flow	• ลดระยะเคลื่อนย้ายลง 65.67% • ลดเวลาผลิตลง 12 นาที 41 วินาที/รอบ • ผลิตภาพเพิ่มขึ้น 5.79% • ได้ผลตรวจโภชนาการจาก NFI และฉลากโภชนาการ	**บรรลุเป้าหมาย**
กิจกรรมที่ 7	อบรมเชิงปฏิบัติการจัดทำโปรแกรมการท่องเที่ยวและทดลองโปรแกรมท่องเที่ยว 1 วัน (1-Day Trip Trial)	• ผู้เข้าร่วมทดลอง 30 คน • ได้โปรแกรมท่องเที่ยว 1 วันฉบับสมบูรณ์ • ประเมินความพร้อมและสรุปข้อปรับปรุง (AAR)	**บรรลุเป้าหมาย**

3.3 สรุปผลลัพธ์และตัวชี้วัดความสำเร็จ (Key Achievements)

1. **มิติทางเศรษฐกิจและชุมชน:**

   การดำเนินงานในปีที่ 1 สามารถเปลี่ยนผ่านผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงในครัวเรือนอย่าง "พริกแกง" ให้กลายเป็นสินค้าเชิงประสบการณ์ที่มีมูลค่าสูงขึ้น เชื่อมโยงรายได้ระหว่างกลุ่มผู้ผลิตน้ำพริก กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกผักสมุนไพร และกลุ่มบริการท่องเที่ยวในชุมชนอย่างเป็นระบบ

2. **มิติเทคโนโลยีการผลิตและมาตรฐาน:**

   ชุมชนบ้านปากร้องห้วยจี้ได้รับแบบแปลนสถานที่ผลิต (Plant Layout) ที่สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐาน อย. และ GMP มีการจัดระเบียบพื้นที่แยกสัดส่วนชัดเจน (พื้นที่เตรียม วัตถุดิบ ผสม บรรจุ และจัดเก็บ) พร้อมทั้งฉลากโภชนาการที่อ้างอิงผลตรวจวิเคราะห์จากห้องปฏิบัติการมาตรฐานสากล ทำให้ผลิตภัณฑ์มีความน่าเชื่อถือและมีความพร้อมสำหรับการขอรับรองมาตรฐานในระยะถัดไป

3. **มิติสังคมและการอนุรักษ์วัฒนธรรม:**

   โครงการช่วยกระตุ้นให้คนในชุมชน โดยเฉพาะกลุ่มผู้สูงอายุ เกิดความตระหนัก ภาคภูมิใจ และเห็นคุณค่าในภูมิปัญญาท้องถิ่นของตนเอง เกิดการบูรณาการทำงานร่วมกันของคนต่างวัยในชุมชน และสร้างรากฐานการพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนอย่างเข้มแข็งและยั่งยืน

บทที่ 4

จากการดำเนินงานโครงการนวัตกรรมทางการตลาดของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารตามรอยพริกแกง ปากร้องห้วยจี้ อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก (ปีที่ 1) คณะทำงานและชุมชนได้ร่วมกันขับเคลื่อนกิจกรรมต่าง ๆ จนบรรลุเป้าหมายที่วางไว้ อย่างไรก็ตาม ในระหว่างการปฏิบัติงานจริงยังคงพบประเด็นปัญหาข้อจำกัด รวมถึงข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาต่อยอดในระยะถัดไป ซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

1.1 ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน

1. ด้านความพร้อมและการปรับตัวของสมาชิกชุมชน

โครงสร้างประชากรผู้ผลิต: สมาชิกกลุ่มผู้ผลิตพริกแกงส่วนใหญ่เป็นแม่บ้านผู้สูงอายุ ทำให้กระบวนการเรียนรู้ ถ่ายทอดเทคโนโลยี และการปรับตัวเข้ากับข้อกำหนดหรือเทคโนโลยีใหม่ ๆ (เช่น การใช้ระบบ AI การทำการตลาดดิจิทัล หรือการลงบันทึกระบบเอกสารมาตรฐาน) ต้องใช้เวลาและอาศัยการอธิบายอย่างค่อยเป็นค่อยไป

2. ด้านมาตรฐานสถานที่ผลิตและการจัดทำระบบเอกสาร

ข้อจำกัดด้านเวลาและความยุ่งยากของมาตรฐาน: ข้อกำหนดในการยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย. และ GMP มีรายละเอียดเชิงเทคนิคค่อนข้างมาก รวมทั้งการจัดทำระบบเอกสารบันทึกการผลิต ทำให้สมาชิกในชุมชนบางส่วนยังขาดความคุ้นเคย

การวางผังสถานที่ผลิต (Plant Layout): ในช่วงกิจกรรม Workshop ออกแบบและร่างแปลนผังโรงงาน ผู้ประกอบการและสมาชิกกลุ่มยังมีข้อจำกัดเรื่องเวลาในการปรึกษาหารือกันเพื่อจัดสรรพื้นที่ผลิต ส่งผลให้แบบแปลนในระยะแรกยังต้องนำมาปรับแก้เพิ่มเติมเพื่อให้สมบูรณ์ 100%

3. ด้านกระบวนการผลิตและคุณลักษณะของผลิตภัณฑ์

ปริมาณโซเดียมในผลิตภัณฑ์: ผลการตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการจากสถาบันอาหาร (NFI) พบว่าผลิตภัณฑ์พริกแกงมีปริมาณโซเดียมค่อนข้างสูง (4,714 มก. ต่อ 100 กรัม) ซึ่งอาจเป็นข้อพิจารณาสำหรับกลุ่มผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพในปัจจุบัน

ความละเอียดในการเก็บข้อมูลกระบวนการผลิต: การวิเคราะห์ขั้นตอนการทำงานและความสูญเปล่า (Waste) ในช่วงเวลาอบรม ยังไม่สามารถเก็บรายละเอียดของความแปรปรวนในแต่ละรอบการผลิตได้ทั้งหมด เนื่องจากปัจจัยด้านวัตถุดิบและจังหวะการทำงานในแต่ละครั้งอาจมีความแตกต่างกันเล็กน้อย

4. ด้านการท่องเที่ยวและการทำการตลาด

ทักษะการเล่าเรื่องและการบริหารเวลา: จากการทดลองจัดโปรแกรมท่องเที่ยว 1 วัน (1-Day Trip Trial) พบว่ามัคคุเทศก์ท้องถิ่นและปราชญ์ชาวบ้านยังต้องได้รับการพัฒนาเทคนิคการเล่าเรื่อง (Storytelling) ให้น่าสนใจยิ่งขึ้น รวมถึงการบริหารจัดการเวลาในแต่ละฐานกิจกรรมเพื่อไม่ให้กระทบกับจุดท่องเที่ยวถัดไป

การทำการตลาดออนไลน์ยังอยู่ในช่วงเริ่มต้น: ชุมชนยังขาดช่องทาง ทักษะ และเครื่องมือในการทำการตลาดออนไลน์แบบครบวงจร รวมถึงการแข่งขันที่สูงจากผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงและแหล่งท่องเที่ยวชุมชนอื่น ๆ ในพื้นที่ใกล้เคียง

4.2 ข้อเสนอแนะและแนวทางการพัฒนาต่อเนื่องในระยะถัดไป

เพื่อให้การดำเนินงานมีความต่อเนื่อง เกิดความยั่งยืน และแก้ปัญหาอุปสรรคได้อย่างตรงจุด คณะทำงานจึงมีข้อเสนอแนะสำหรับการขับเคลื่อนโครงการในระยะถัดไป (ปีที่ 2 และ 3) ดังนี้

1.ด้านการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์และสถานที่ผลิต (มุ่งสู่ อย./GMP)

การติดตามและให้คำปรึกษาเชิงลึก (Follow-up): ควรจัดกิจกรรมลงพื้นที่แบบตัวต่อตัว (Mentoring/Consulting) เพื่อตรวจประเมินสถานที่ผลิตจริงอย่างเป็นระบบ ปรับปรุงโครงสร้างกายภาพตามแบบแปลน (Plant Layout) ที่วางไว้ และช่วยจัดทำระบบเอกสารประกอบการยื่นขอรับรอง อย. และ GMP ให้พร้อมก่อนการตรวจจริง

การพัฒนาสูตรทางเลือกเพื่อสุขภาพ: ควรศึกษาการปรับลดปริมาณโซเดียม หรือพัฒนาสูตรพริกแกงโซเดียมต่ำ/สูตรสุขภาพ เพื่อขยายฐานลูกค้าไปยังกลุ่มคนรุ่นใหม่และผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ

2. ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการทำการตลาดดิจิทัล

ผลิตและใช้งานบรรจุภัณฑ์มาตรฐาน: เร่งนำต้นแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากโภชนาการ "พริกแกงปากร้อง ม.2" (ขนาด 500 กรัม) ไปใช้ในการผลิตเพื่อจำหน่ายจริง พร้อมทั้งพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับพริกแกงชุดพร้อมปรุง (DIY Kit)

สร้างช่องทางขายและสื่อออนไลน์: อบรมและส่งเสริมทักษะการใช้แพลตฟอร์มออนไลน์ เช่น TikTok, Live Selling และ E-commerce ควบคู่ไปกับการใช้เทคโนโลยี AI ในการสร้างเนื้อหาประชาสัมพันธ์ เพื่อช่วยกระจายสินค้าออกสู่นอกพื้นที่

3. ด้านการบริหารจัดการท่องเที่ยวชุมชนและการเล่าเรื่อง

เสริมทักษะมัคคุเทศก์ท้องถิ่นและปราชญ์ชุมชน: จัดอบรมเทคนิคการเล่าเรื่อง (Storytelling) การเชื่อมโยงเรื่องราวของวัตถุดิบอาหารกับวิถีชีวิต และเทคนิคการบริการนักท่องเที่ยว เพื่อสร้างความประทับใจและความมีเสน่ห์ให้กับโปรแกรมท่องเที่ยว 1 วัน

ปรับจังหวะเวลาในเส้นทางท่องเที่ยว: นำข้อติชมจากการทดลองนำเที่ยว (AAR) ไปปรับลด-ขยายเวลาของแต่ละฐานเรียนรู้ให้เหมาะสม มีความคล่องตัว และไม่เร่งรีบจนเกินไป

4. ด้านการสร้างความเข้มแข็งและการเชื่อมโยงเครือข่าย

สร้างเครือข่ายความร่วมมือ: ดึงหน่วยงานภาครัฐและเอกชน เช่น ททท., สสจ.ตาก, พัฒนาชุมชน รวมถึงผู้ประกอบการท่องเที่ยวในพื้นที่ เข้ามาร่วมผลักดันการรับรองมาตรฐานและการโปรโมตเส้นทางท่องเที่ยว

ส่งเสริมการบริหารจัดการกลุ่มอย่างมีส่วนร่วม: ดึงคนต่างวัย/เยาวชนในชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมทำงานร่วมกับกลุ่มแม่บ้านผู้สูงอายุ เพื่อช่วยเรื่องเทคโนโลยีและการตลาด ช่วยลดภาระงาน และสร้างความยั่งยืนให้ธุรกิจชุมชนในระยะยาว

ตารางเปรียบเทียบแผน ผลการดำเนินงานจริง (ปีที่ 1 พ.ศ. 2569)

โครงการ: **นวัตกรรมทางการตลาดของการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมอาหารตามรอยพริกแกง ปากร้องห้วยจี้ อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก**

ประเด็น / ตัวชี้วัด	แผนตามข้อเสนอโครงการ (Proposal)	ผลการดำเนินงานจริง (Actual Performance)	สถานะ / หมายเหตุ
1. จำนวนผู้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้	30 คน	**30 คน** (กลุ่มแม่บ้านสูงวัย, เกษตรกร, ผู้นำชุมชน และปราชญ์ชาวบ้าน)	**บรรลุเป้าหมาย**
2. จำนวนเทคโนโลยี/องค์ความรู้ที่ถ่ายทอด	4 เรื่อง	**4 เรื่อง** 1) เทคโนโลยีการท่องเที่ยวแบบ AI และสื่อดิจิทัล 2) สุขลักษณะการผลิตและเกณฑ์เตรียมขอ อย./GMP 3) การพัฒนาเมนูอาหารอัตลักษณ์/Meal Box 4) การปรับปรุงกระบวนการผลิต (Lean)	**บรรลุเป้าหมาย**
3. วิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ได้	3 คน	**3 คน** (ปราชญ์ชาวบ้านและผู้นำชุมชนกลุ่มน้ำพริกแม่บ้านสูงวัย)	**บรรลุเป้าหมาย**
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ 85	**ร้อยละ 90.00** (วัดผลจากการทดลองเส้นทางท่องเที่ยว 1-Day Trip และกิจกรรมอบรม)	**สูงกว่าเป้าหมาย**
5. จำนวนผู้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์	15 คน	**30 คน** (สมาชิกนำไปปรับปรุงผังสถานที่ผลิต Plant Layout, ลดขั้นตอน และทำเมนูอาหารต้อนรับ)	**สูงกว่าเป้าหมาย**
6. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	50,000 บาท	เกิดมูลค่าจากการประหยัดเวลา/ลดของเสียในการผลิต และการจัดทำโปรแกรมนำเที่ยว/จำหน่ายสินค้าทดลอง	**บรรลุเป้าหมาย**
7. จำนวนต้นแบบนวัตกรรมผลิตภัณฑ์	2 ชิ้น (DIY Kit, เมนูอาหาร)	**2 ผลิตภัณฑ์** 1) ผลิตภัณฑ์ "พริกแกงปากร้อง ม.2" ขนาด 500 กรัม พร้อมบรรจุภัณฑ์และฉลาก 2) ชุดเมนูอาหารอัตลักษณ์พร้อมทาน (Meal Box/Set Box)	**บรรลุเป้าหมาย**
8. เส้นทางท่องเที่ยว AI	1 เส้นทาง (ร่าง)	**1 เส้นทาง (5 จุดเรียนรู้หลัก)** พร้อมโปรแกรมทดลองท่องเที่ยว 1 วัน (1-Day Trip)	**บรรลุเป้าหมาย**

ประเด็น / ตัวชี้วัด	แผนตามข้อเสนอโครงการ (Proposal)	ผลการดำเนินงานจริง (Actual Performance)	สถานะ / หมายเหตุ
9. ผลิตภัณฑ์ที่ยื่นขอรับรองมาตรฐาน	- (กำหนดไว้ปีที่ 2)	**1 ผลิตภัณฑ์** ผ่านการตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการจากสถาบันอาหาร (NFI) และประเมินสถานที่ผลิตร่วมกับ สสจ.ตาก เพื่อเตรียมยื่นขอ อย./GMP	**เร็วกว่าแผน**
10. สื่อประชาสัมพันธ์ออนไลน์/Platform	5 สื่อ/Platform	**5 สื่อ** (การใช้ AI สร้าง Content, สื่อประชาสัมพันธ์เส้นทางท่องเที่ยว, TikTok และสื่อออนไลน์)	**บรรลุเป้าหมาย**
11. การปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิต (Lean Process)	-	• ลดระยะทางการเคลื่อนย้ายจาก 67 ม. เหลือ 23 ม. (ลดลง 65.67%) • ลดเวลาการผลิตลง 12 นาที 41 วินาที/รอบ • ลดขั้นตอนจาก 47 เหลือ 41 ขั้นตอน • ผลิตภาพ (Productivity) เพิ่มขึ้น 5.79%	**ผลงานโดดเด่น**