



## รายงานฉบับสมบูรณ์

กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพ  
การผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

Building Community Enterprise: BCE

การเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม  
อย่างครบวงจรเพื่อความยั่งยืน (ปีที่ 2 )

ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำพล

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

## กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้จัดทำโครงการขอขอบคุณ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรมที่ได้สนับสนุนงบประมาณ โครงการเรื่องการเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจรเพื่อความยั่งยืน ปีที่ 2 ในแผนงานเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน ประจำปี 2569 ในพื้นที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิสาหกิจฟาร์ม หมู่บ้านร่องหอย ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ ขอขอบคุณ ผู้บริหารและทีมงานจาก มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหารสัตว์ จังหวัดเพชรบูรณ์ และ Young Smart Farmer จังหวัดเพชรบูรณ์ ที่อำนวยความสะดวกทั้งทางด้านบุคลากร สถานที่ รวมทั้งเกษตรกรในพื้นที่ที่ได้รับการถ่ายทอด ทำให้งานครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

คณะผู้ดำเนินโครงการ

2569

## บทสรุปผู้บริหาร

โครงการการเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจร เพื่อความยั่งยืน ปีที่ 2 ภายใต้แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise: BCE) มีเป้าหมายในการยกระดับศักยภาพของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ โดยต่อยอดจากการพัฒนาคุณภาพการผลิตน้ำนมโคในปีที่ 1 สู่อุปสงค์มูลค่าน้ำนมดิบด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ครอบคลุมการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การเตรียมความพร้อมด้านมาตรฐาน ตลอดจนการพัฒนาโมเดลธุรกิจและช่องทางการตลาด เพื่อยกระดับจาก “การผลิต” สู่ “ผลิตภัณฑ์ การตลาด และธุรกิจ” และสร้างความเข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจฐานรากของชุมชนอย่างเป็นระบบ

การดำเนินงานมุ่งเน้นการถ่ายทอดองค์ความรู้และการฝึกปฏิบัติแก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน 20 คน โดยนำองค์ความรู้ด้านการแปรรูปและความปลอดภัยอาหาร มาพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากน้ำนมโค จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ไอศกรีมพรีเมียมนมสด เยลลีนนมสด และวาฟเฟิลนมกรอบ ควบคู่กับการพัฒนาต้นแบบบรรจุภัณฑ์และอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ รวมถึงการเตรียมความพร้อมผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 1 ผลิตภัณฑ์ เพื่อเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน ตลอดจนการจัดทำ Business Model Canvas (BMC) และแนวทางการจำหน่ายผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาดและเตรียมความพร้อมสำหรับการต่อยอดเชิงพาณิชย์

ผลจากการดำเนินงานในปีที่ 2 เป็นการวางรากฐานสำคัญในการเปลี่ยนจาก การจำหน่ายน้ำนมดิบสู่การสร้างผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม พร้อมเสริมสร้างองค์ความรู้และทักษะด้านการแปรรูป การพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ มาตรฐาน และการบริหารจัดการธุรกิจให้แก่สมาชิก สำหรับการดำเนินงานในปีที่ 3 จะมุ่งขยายผลโดยนำ Business Model Canvas (BMC) มาประยุกต์ใช้ในการวางแผนและขับเคลื่อนธุรกิจ การทดสอบตลาด และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ผ่านช่องทางทั้งออฟไลน์และออนไลน์ ควบคู่กับการพัฒนาการท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์มแบบครบวงจร ให้เป็นแหล่งเรียนรู้ที่เชื่อมโยงตั้งแต่การเลี้ยงโคนม การผลิตน้ำนม การแปรรูปและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์ชุมชนกับกิจกรรมการท่องเที่ยว เพื่อสร้างรายได้ กระจายโอกาสทางเศรษฐกิจ และยกระดับวิสาหกิจชุมชนไปสู่ธุรกิจที่มีความเข้มแข็งและยั่งยืนในระยะยาว

## สารบัญ

| เรื่อง                                        | หน้า |
|-----------------------------------------------|------|
| กิตติกรรมประกาศ                               | 1    |
| บทสรุปผู้บริหาร                               | 2    |
| สารบัญ                                        | 3    |
| บทที่ 1 บทนำ                                  | 4    |
| บทที่ 2 ผลการดำเนินงาน                        | 29   |
| บทที่ 3 สรุปผลการดำเนินงาน                    | 47   |
| บทที่ 4 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ           | 54   |
| ภาคผนวก                                       | 56   |
| ภาคผนวก ก ภาพรวมกิจกรรมดำเนินโครงการ          | 57   |
| ภาคผนวก ข หนังสือคำสั่งแต่งตั้ง/ดำเนินโครงการ | 63   |
| ภาคผนวก ค แบบประเมินโครงการอบรม               | 87   |
| ภาคผนวก ง รายชื่อผู้เข้าร่วมการอบรม           | 92   |

## บทที่ 1 บทนำ



## แบบฟอร์ม

2  
5  
6  
9

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ  
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม  
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน  
Business Community Enterprise : BCE



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

| ขั้นตอนการพัฒนา                                      | แนวทางเบื้องต้น                                                                   |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ปีที่ ๑ มาตรฐาน เตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน     | การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มผช. |
| ปีที่ ๒ โมเดลธุรกิจ ขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ            | นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์             |
| ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม | ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม               |

☐ โครงการใหม่☒ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 31. ชื่อหน่วยงาน : มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์2. ชื่อโครงการ : การเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจรเพื่อความยั่งยืน ปี 2

ชื่อโครงการควรสั้น กระชับ บ่งบอก วทน. และ กลุ่มที่จะดำเนินการเพื่อไปพัฒนาผู้ประกอบการ

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain): NO-04 นวัตกรรมการพัฒนาพืชและสัตว์เศรษฐกิจ

ระบุห่วงโซ่คุณค่าที่สอดคล้องกับภาค

#### 4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

| รายชื่อผู้ร่วมโครงการ<br>ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร<br>อีเมล | หน้าที่รับผิดชอบใน<br>โครงการ <sup>1</sup> | องค์ความรู้/เทคโนโลยี/<br>นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน<br>โครงการ                                                                        | ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง<br>กับโครงการ <sup>2</sup>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำ<br>พล เบอร์โทร 081-7838250        | หัวหน้าโครงการ                             | ความเชี่ยวชาญ ความ<br>ปลอดภัยของอาหาร<br>มาตรฐานความปลอดภัยของ<br>อาหาร การแปรรูปผลผลิต<br>ทางการเกษตร การแปรรูป<br>ผลผลิตปศุสัตว์ | -วิทยาศาสตร์มหบัณฑิต<br>(ความปลอดภัยของอาหาร)<br>2552<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>-วิทยาศาสตร์บัณฑิต<br>(เกษตรศาสตร์) 2549<br>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์<br>-ประสบการณ์ทำโครงการ :<br>1. โครงการตามยุทธศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการ<br>พัฒนาท้องถิ่น พ.ศ. 2564<br>ภายใต้โครงการ “การพัฒนา<br>ผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น”<br>เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อ<br>สุขภาพจากเห็ดหลินจือ<br>2. โครงการตามยุทธศาสตร์<br>มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการ<br>พัฒนาท้องถิ่น พ.ศ. 2564<br>เรื่อง การผลิตปุ๋ยมูลไส้เดือน<br>จากขยะอินทรีย์ที่เหลือทาง<br>การเกษตร องค์การบริหาร<br>ส่วนตำบลสระกรวด อำเภอ<br>ศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์<br>3. โครงการวิจัยการพัฒนา<br>ฟาร์มแพะนมต้นแบบอย่าง<br>ครบวงจร เพื่อผลิตน้ำนมแพะ<br>ที่มีคุณภาพและปลอดภัยต่อ<br>ผู้บริโภค ประจำปี 2564<br>สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ<br>(วช.) |

|                                                            |  |                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------|--|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                            |  |                                  | <p>4. โครงการวิจัยการพัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพทางด้านความปลอดภัยของอาหารจากผลผลิตทางการเกษตรของเกษตรกร บนพื้นฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง ประจำปี 2564 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์</p> <p>5. โครงการพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรสู่ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพเชิงพาณิชย์ ภายใต้ระบบเศรษฐกิจใหม่ BCG โมเดล ภายใต้โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น พ.ศ. 2566</p> <p>6. โครงการส่งเสริมการผลิตพืชอย่างครบวงจร เพื่อพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรและผลิตภัณฑ์ชุมชนเชิงพาณิชย์ ภายใต้โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น พ.ศ. 2567</p> |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิพัฒน์ ชนาเทพพร เบอร์โทร 081-8882336 |  | ความเชี่ยวชาญ โคนม การจัดการโคนม | <p>-วิทยาศาสตร์มหบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) 2538</p> <p>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>-วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เกษตรศาสตร์) 2532</p> <p>มหาวิทยาลัยขอนแก่น</p> <p>- ประสบการณ์ทำโครงการ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | <p>1. โครงการวิจัยเรื่องปัจจัยที่มีผลกระทบต่อ Pasture Based ต่อ metabolic Homeostasis ในระยะก่อนและหลังคลอดในโคนมของประเทศไทย (2551)</p> <p>2. โครงการการศึกษาความหลากหลายทางชีวภาพของกลอย การอนุรักษ์ และการใช้ประโยชน์แบบยั่งยืนโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนถ้ำน้ำบึง อำเภอมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ (2548)</p> <p>3. ผลของพันธุ์ต่อปริมาณน้ำนม ความสมบูรณ์ของร่างกาย และดัชนีการผสมเทียมในโคนมของเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมในเขตจังหวัดเพชรบูรณ์ (2545)</p> <p>4. โครงการวิจัยเรื่อง ผลของการจัดการฟาร์มโคนมที่แตกต่างกัน ต่อสุขภาพปริมาณผลผลิตน้ำนมและคุณภาพน้ำนมของโคนมในเขตจังหวัดเพชรบูรณ์ (2556)</p> <p>5.โครงการการศึกษาความหลากหลายทางชีวภาพของกลอย การอนุรักษ์ และการใช้ประโยชน์แบบยั่งยืนโดยการมีส่วนร่วมของชุมชนถ้ำน้ำบึง อำเภอมือง จังหวัดเพชรบูรณ์ (2548)</p> |
|--|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                         |                       |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>3. นางสาวณัฐธิดา อินทร์เพ็ญ เบอร์โทร 098-4616415</p> | <p>ผู้ร่วมโครงการ</p> | <p>ความเชี่ยวชาญการการตลาด<br/>ธุรกิจการตลาด</p> | <p>-ศศ.บ (ศิลปศาสตรบัณฑิต)<br/>จิตวิทยาอุตสาหกรรม<br/>มหาวิทยาลัยนเรศวร<br/>-บธ.ม. (บริหารธุรกิจบัณฑิต)<br/>การจัดการโลจิสติกส์<br/>มหาวิทยาลัยนเรศวร<br/>-บธ.ม. (บริหารธุรกิจบัณฑิต)<br/>สาขาการตลาด มหาวิทยาลัย<br/>รามคำแหง<br/>- ประสบการณ์ทำโครงการ<br/>1. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์<br/>เสื้อกทอมือของกลุ่มทอเสื้อ<br/>บ้านหนองบัวทอง ตำบลกอง<br/>ทูล อำเภอหนองไผ่ จังหวัด<br/>เพชรบูรณ์<br/>2. โครงการพัฒนาวิสาหกิจ<br/>ชุมชนโดยบูรณาการองค์<br/>ความรู้จากมหาวิทยาลัยราช<br/>ภัฏเพชรบูรณ์ ณ กลุ่ม<br/>วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าที่<br/>กระตุกบ้านวังร่อง<br/>3. โครงการเสริมสร้างทักษะ<br/>และประสบการณ์นักการ<br/>ตลาดหน้าใหม่ให้เข้าสู่การ<br/>ดำเนินธุรกิจขั้นเริ่มแรก<br/>(Startup) ได้อย่างมี<br/>ประสิทธิภาพและยั่งยืนด้วย<br/>กลยุทธ์การตลาดดิจิทัล<br/>4. โครงการยกระดับศักยภาพ<br/>เกษตรกรรุ่นใหม่และ<br/>ผู้ประกอบการ/วิสาหกิจ<br/>ชุมชนในการผลิตสินค้าชุมชน<br/>โดยสำนักงานพัฒนาชุมชน<br/>จังหวัดเพชรบูรณ์<br/>5. โครงการพัฒนานวัตกรรม<br/>ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์จาก</p> |
|---------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                  |                |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                  |                |                                                                                                                                                                         | <p>ภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชน เพื่อสร้างความเข้มแข็งและเพิ่มศักยภาพการแข่งขันสู่ตลาดสากล</p> <p>6. โครงการบริการวิชาการ พัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์สินค้าชุมชน หนองคล้า หมู่ที่ 4 ตำบลวังทับไทร อำเภอสากเหล็ก จังหวัดพิจิตร</p> <p>7. โครงการบริการวิชาการ พัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์สินค้าชุมชน ตำบลตะแบะ จังหวัดเพชรบูรณ์</p> <p>8. โครงการเชื่อมโยงเครือข่ายช่องทางการตลาดอาหารปลอดภัย สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเพชรบูรณ์ 21 มิถุนายน 2565</p> |
| 4. นายนิพนธ์ พิล่า เบอร์โทร 098-4616415          | ผู้ร่วมโครงการ | ความเชี่ยวชาญ การจัดทำธุรกิจเพื่อสังคม                                                                                                                                  | ผู้ก่อตั้ง PILA Farm Studio และ Stay Pila Farm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 5. นายธรรมศาสตร์ จันทรรัตน์ เบอร์โทร 080-1132599 | ผู้ร่วมโครงการ | <p>ความเชี่ยวชาญ การควบคุมโรคพืชโดยชีววิธี, การผลิตชีวภัณฑ์เพื่อควบคุมศัตรูพืช, การจัดการขยะเป็นศูนย์ Zero Waste การจัดการโรคพืช และการจัดการเกษตรแบบธุรกิจการเกษตร</p> | <p>-วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (เกษตรศาสตร์) 2554</p> <p>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>-วิทยาศาสตร์บัณฑิต (พืชศาสตร์) 2549</p> <p>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์</p> <p>-ประสบการณ์ทำโครงการ :</p> <p>1.การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวเพื่อสุขภาพจากผักเคลที่เหลือทิ้ง ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนพอเพียงก็เพียงพอ จังหวัดเพชรบูรณ์ (2566)</p>                                                                                                                        |

|                                                  |                |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                  |                |                                         | <p>2. ประสิทธิภาพสูตรสำเร็จของแบบที่เรียปฏิบัติขนิตผงในการควบคุมโรคแอนแทรกคโนสของพริก (2552)</p> <p>3. การเตรียมปัจจัยการผลิตจากวัสดุเหลือจากผลผลิตทางการเกษตรเป็นวาคูปรับปรุงเพื่อลดต้นทุนการผลิต</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 6. นางสาวนันทกานต์ ศรีปลั่ง เบอร์โทร 061-4265941 | ผู้ร่วมโครงการ | ความเชี่ยวชาญ การท่องเที่ยวธุรกิจบริการ | <p>-ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (การโรงแรมและการท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยนเรศวร</p> <p>-ศิลปศาสตรบัณฑิต (อุตสาหกรรมท่องเที่ยว) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต</p> <p>-ประสบการณ์ทำโครงการ :</p> <p>1. การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตรไร้สตอร์ว้เบอร์รี่อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์</p> <p>2. การสร้างรูปแบบเส้นทางท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมวิถีไทหล่ม ให้เป็นแหล่งเรียนรู้และส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน</p> <p>3.การพัฒนาศักยภาพการเป็นเจ้าบ้านน้อยวิถีไทหล่ม</p> <p>4. การพัฒนาศักยภาพการเป็นเจ้าบ้านน้อยวิถีไทหล่ม</p> <p>5. พฤติกรรมและความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวชาวไทยที่มีต่อโฮมสเตย์เสลี่ยงแห้ง อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์</p> |

|                                                               |                       |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                               |                       |                                                                                                                                                | <p>6.การยกระดับห่วงโซ่คุณค่ามะขามในรูปแบบสะดวกเพื่อเสริมสร้างเศรษฐกิจฐานรากใน จังหวัดอุดรธานี และพื้นที่เชื่อมโยง</p> <p>7. การศึกษาภาวะพหุพลังและปัจจัยที่เกี่ยวข้องในกลุ่มผู้สูงอายุไทยเพื่อการพัฒนาตัวแบบนวัตกรรมเชิงสังคมเพื่อสังคมสูงอายุพหุพลังในจังหวัดเพชรบูรณ์</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <p>7. นางทิวารวรรณ ศิริเจริญ กันหา เบอร์โทร 084 – 3449044</p> | <p>ผู้ร่วมโครงการ</p> | <p>ความเชี่ยวชาญ การพัฒนา กิจกรรมการท่องเที่ยว การท่องเที่ยวในชุมชน การวิเคราะห์ปัจจัยด้านการท่องเที่ยว การจัดการท่องเที่ยวและธุรกิจบริการ</p> | <p>- ปรัชญาคณาภิวัตน์ การจัดการการท่องเที่ยวและบริการแบบบูรณาการ2564 สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์</p> <p>- วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต การจัดการนันทนาการและการท่องเที่ยว2553 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย</p> <p>- ปริญญาตรี บริหารธุรกิจ บัณฑิตการจัดการท่องเที่ยว 2549วิทยาลัยดุสิตธานี</p> <p>-ประสบการณ์ทำโครงการ : พ.ศ. 2565 การพัฒนา นวัตกรรมแบบบูรณาการเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ อำเภอเขาค้อ จังหวัดเพชรบูรณ์</p> <p>พ.ศ. 2559 การสร้างเส้นทาง การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม วิถีไทหล่มให้เป็นแหล่งเรียนรู้ และส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชน อย่างยั่งยืน</p> |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  | พ.ศ. 2558 ศักยภาพและ<br>แนวทางการจัดการแหล่ง<br>ท่องเที่ยวเชิงนิเวศ วนอุทยาน<br>น้ำตกธารทิพย์ อำเภอหล่มสัก<br>จังหวัดเพชรบูรณ์ แหล่งทุน<br>มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์<br>พ.ศ. 2555 การออกแบบสื่อ<br>การเรียนการสอนในรายวิชา<br>การผสมเครื่องดื่ม สำหรับ<br>นักศึกษาไทยและนักศึกษาจีน<br>แหล่งทุนวิทยาลัยอินเตอร์เท<br>คล่าปาง |
|--|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

<sup>1</sup> หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

<sup>2</sup> แบบประวัติแบบย่อ(การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

5. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

☐ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี  
(ปีที่ให้คำปรึกษา.....)

☐ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)

☒ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น  
(ปีที่ยื่นโครงการ 2568)

☞ แบบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย

☐ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....

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

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

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

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

☒ 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน

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

หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ☐ ไม่เคยดำเนินการ

☒ เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

## 6. หลักการและเหตุผล :

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



### กรณีโครงการใหม่

ชี้แจงเหตุผลความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ เช่น ระบุประเด็นหรือที่มาของปัญหา แนวคิดการแก้ไขหรือพัฒนา มีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่นๆ หรือไม่ อย่างไร เป็นต้น

ข้อมูลผู้ประกอบการอธิบายสถานะปัจจุบัน รายละเอียดของผู้ประกอบการ การประกอบการ การบริการจัดการกลุ่ม การจัดการวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การตลาดในปัจจุบัน

วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม ตั้งอยู่ที่หมู่บ้านร่องหอย ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นกลุ่มที่เกิดขึ้นจากความร่วมมือของเกษตรกรรุ่นใหม่ในพื้นที่ ที่มองเห็นศักยภาพในการพัฒนาท้องถิ่นของตน ที่มาของโครงการนี้เริ่มจากปัญหาที่เกษตรกรในพื้นที่ โดยเฉพาะผู้เลี้ยงโคนม ประสบกับความท้าทายในการผลิตน้ำนมให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานของสหกรณ์ ส่งผลให้รายได้ลดลงและบางรายถึงขั้นเลิกกิจการ นอกจากนี้ เกษตรกรยังขาดความรู้ในการบริหารจัดการฟาร์ม การจัดการอาหารสัตว์ และการควบคุมคุณภาพน้ำนม ซึ่งจากการลงพื้นที่พบว่า

ปัจจุบันวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม มีโคนมทั้งหมดจำนวน 45 ตัว แบ่งเป็นโคนมรีดนมจำนวน 30 ตัว สามารถผลิตนํ้านมดิบได้เฉลี่ย 200–220 กิโลกรัมต่อวัน หรือประมาณ 6,000–6,600 กิโลกรัมต่อเดือน โดยจำหน่ายหลักให้แก่สหกรณ์โคนมศรีเทพ อย่างไรก็ตาม นํ้านมดิบบางส่วนไม่ผ่านมาตรฐานคุณภาพในบางช่วงฤดู ส่งผลให้เกิดความสูญเสียทางรายได้เกือบ 10–15% ต่อเดือน ดังนั้นการพัฒนาเทคโนโลยีการจัดการอาหารสัตว์และคุณภาพนํ้านมจึงเป็นแนวทางสำคัญที่ช่วยแก้ไขปัญหานี้ได้อย่างตรงจุดอีกทั้งเกษตรกรฟาร์มโคนมยังขาดองค์ความรู้ในเรื่องของการผลิตให้นํ้านมมีคุณภาพดี โดยเฉพาะค่าไขมันในนํ้านม ซึ่งยังต่ำกว่ามาตรฐาน อาจเนื่องมาจากยังขาดเทคโนโลยีการผลิตอาหารสัตว์ที่มีประสิทธิภาพสูง และในเรื่องของการแปรรูปเพิ่มมูลค่านํ้านมดิบ ให้เป็นผลิตภัณฑ์นมที่มีคุณภาพดี และปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมถึงการตลาด ซึ่งคณะผู้รับผิดชอบโครงการมีแผนดำเนินงานที่จะเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม อำเภอศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจรเพื่อความยั่งยืน ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ โดยมีแผนดำเนินกิจกรรม ปีงบประมาณ 2568 การพัฒนาศักยภาพของเกษตรกร โดยมุ่งเน้นการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพผลผลิต และคุณภาพนํ้านมโค (ต้นน้ำ) ปีงบประมาณ 2569 การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ในการแปรรูปนํ้านมดิบเพื่อเพิ่มมูลค่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ และปีงบประมาณ 2570 การสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจ โดยมีเป้าหมายในการพัฒนาโมเดลธุรกิจที่ยั่งยืน เพื่อสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจและสังคมในชุมชน การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตร โดยพัฒนาพื้นที่ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร ซึ่งนอกจากจะสร้างรายได้เพิ่มแล้ว ยังเป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับผู้สนใจ และการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มีการจัดกิจกรรมปลูกป่าและส่งเสริมการตระหนักถึงความสำคัญของธรรมชาติ

โครงการนี้จึงมีความสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกร พัฒนาเศรษฐกิจฐานราก และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอย่างยั่งยืน โดยใช้ทรัพยากรและศักยภาพที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นฐานในการพัฒนา

โดยจัดทำตามแผนดังนี้

แผนดำเนินงานปีที่ 1 ปีงบประมาณ 2568

1. การพัฒนาศักยภาพด้านการผลิตนํ้านมโคให้มีประสิทธิภาพโดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม โดยมีเป้าหมายเกษตรกรที่มีความพร้อมในการใช้เทคโนโลยี จำนวน 10 ราย

แผนดำเนินงานปี 2 ปีงบประมาณ 2569

1. ถ่ายทอดองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาพัฒนาการแปรรูปเพิ่มมูลค่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากนํ้านมโค จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์

2. ยกระดับผลิตภัณฑ์จากนํ้านมโคในการเข้าสู่การขอมาตรฐาน จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์

3. จัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การตลาดและขยายผลในปีที่ 3

แผนดำเนินงานปี 3 ปีงบประมาณ 2570

1. จัดทำโมเดลธุรกิจ โดยการขับเคลื่อน นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์

2. การพัฒนาธุรกิจยั่งยืน โดยพัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม โดยส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม
3. ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์มให้เป็นแหล่งเรียนรู้ทางด้านปศุสัตว์อย่างครบวงจร

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

| ประเด็นปัญหา                                                                                                                                   | แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. เนื่องจากฟาร์มโคนมของเกษตรกรส่วนใหญ่ ยังผลิตน้ำนมไม่ได้คุณภาพ ต้นทุนการผลิตสูง คุณภาพน้ำนมไม่เป็นไปตามมาตรฐานกำหนด                          | 1. ต้องการเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อมาช่วยปรับปรุงคุณภาพของน้ำนมโค และเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตโคนมให้ได้น้ำนม                                               |
| 2. เกษตรกรในพื้นที่ไม่มีองค์ความรู้ในการแปรรูปเพิ่มมูลค่าน้ำนมโคให้มีความหลากหลาย ส่งน้ำนมโคดิบให้สหกรณ์                                       | 2. ต้องการเทคโนโลยีองค์ความรู้ในพัฒนาคุณภาพน้ำนมดิบให้มีคุณภาพ และการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เกษตรกรมีความเข้าใจ และสามารถผลิตได้คุณภาพตามความต้องการ |
| 3. ยังขาดเครื่องมืออุปกรณ์ที่สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำนมโคในการแปรรูปเพิ่มมูลค่า ให้เป็นผลิตภัณฑ์น้ำนมที่สามารถตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ | 3. ต้องการเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำนมดิบ และสามารถเพิ่มมูลค่าของน้ำนมโคได้                                                        |
| 4. ต้องการการท่องเที่ยวเชิงเกษตร เนื่องจากมีทั้งฟาร์มปศุสัตว์ การปลูกพืช และสถานที่ท่องเที่ยวธรรมชาติภายในชุมชน                                | 4. ต้องการองค์ความรู้และแนวทางในการจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตร โดยใช้เทคโนโลยีมาพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงเกษตร                                             |

กรณีโครงการต่อเนื่อง

โครงการต่อเนื่อง

นำเสนอผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นในแต่ละปีที่ได้รับงบประมาณ ปี 2568

| แผนการดำเนินงาน                                                                                                                                            | ผลการดำเนินงาน                                                                                                                                             | ผลที่ได้รับ                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) กิจกรรมการอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้หลักโภชนาศาสตร์ในการผลิต และการจัดการโคนม                                                                               | สรุปผลการดำเนินงานตามแผนการดำเนินงานที่กำหนดไว้ ดังนี้<br>1) กิจกรรมการอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้หลักโภชนาศาสตร์ในการผลิต และการจัดการโคนม                     | สรุปตัวชี้วัด ผลผลิต ผลลัพธ์ และผลกระทบ และมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น<br><b>ผลผลิต</b>                                                                                                  |
| 2) กิจกรรมการอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้และอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาศักยภาพด้านการผลิตน้ำนมโค ด้านอาหารสัตว์คุณภาพสูงให้มีประสิทธิภาพโดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม | 2) กิจกรรมการอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้และอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาศักยภาพด้านการผลิตน้ำนมโค ด้านอาหารสัตว์คุณภาพสูงให้มีประสิทธิภาพโดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม | 1) เกษตรกรที่มีความพร้อมในการใช้เทคโนโลยีด้านการผลิตน้ำนมโคให้มีประสิทธิภาพ จำนวน 10 ราย<br>2) เทคโนโลยีองค์ความรู้ในการพัฒนาระบบการผลิตโคนม จำนวน 6 เรื่อง                               |
| 3) กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การเตรียมอาหารสัตว์ TMR สำหรับโคนม การเตรียมพืชอาหารสัตว์ อาหารพืชสด อาหารข้น จำนวน 2 เรื่อง         | 3) กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การเตรียมอาหารสัตว์ TMR สำหรับโคนม การเตรียมพืชอาหารสัตว์ อาหารพืชสด อาหารข้น จำนวน 2 เรื่อง         | 3) เกษตรกรหรือผู้เข้าร่วมอบรมที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี จำนวน 25 คน<br>4) เกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมจำนวน 15 คน (คิดเป็นร้อยละ 60 ของผู้เข้าร่วมทั้งหมด) ได้นำองค์ความรู้ไปปรับใช้จริงในฟาร์ม |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>4) กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้และจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การเตรียมปัจจัยการผลิต โดยใช้เศษเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตโคนมเพื่อลดต้นทุนการผลิตพืชอาหารสัตว์ จำนวน 1 เรื่อง</p> <p>5) กิจกรรมอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่อง การจัดการฟาร์มโคนมให้เป็นไปตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) จำนวน 1 เรื่อง</p> <p>6) อบรมเชิงปฏิบัติการควบคุมคุณภาพน้ำนมโคโดยใช้เทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพน้ำนมโค</p> | <p>4) กิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้และจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การเตรียมปัจจัยการผลิต โดยใช้เศษเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตโคนมเพื่อลดต้นทุนการผลิตพืชอาหารสัตว์ จำนวน 1 เรื่อง</p> <p>5) กิจกรรมอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้ถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่อง การจัดการฟาร์มโคนมให้เป็นไปตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี (GAP) จำนวน 1 เรื่อง</p> <p>6) อบรมเชิงปฏิบัติการควบคุมคุณภาพน้ำนมโคโดยใช้เทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพน้ำนมโค</p> | <p>5) ความพึงพอใจของเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80</p> <p>6) มีปัจจัยการผลิตไว้ใช้ภายในแปลงปลูก ได้แก่ ปุ๋ยหมักอัดเม็ดจากมูลโคนม</p> <p><b>ผลลัพธ์</b></p> <p>1) ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น การปรับสูตรอาหาร TMR การลดต้นทุนอาหารสัตว์ และการควบคุมสุขภาพและการรีดนม ส่งผลให้คุณภาพน้ำนมดิบมีแนวโน้มดีขึ้น และต้นทุนการผลิตลดลงอย่างเป็นรูปธรรม</p> <p><b>ผลกระทบ</b></p> <p>1) ลดต้นทุนค่าปัจจัยการผลิต เช่น ปุ๋ยอินทรีย์ได้ เดือนละ 1,000-1,500 บาท</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

เมื่อสิ้นสุดการดำเนินงานในปีที่ 1 พบว่าวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์มมีความพร้อมด้านองค์ความรู้การผลิตและการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบในระดับหนึ่ง อย่างไรก็ตาม ยังขาดการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปที่มีมูลค่าเพิ่มซึ่งตอบโจทย์ความต้องการของตลาด รวมถึงยังไม่มีโมเดลธุรกิจและช่องทางการจำหน่ายที่ชัดเจน

ดังนั้น การดำเนินโครงการในปีที่ 2 จึงมุ่งเน้นการยกระดับจาก ‘การผลิต’ ไปสู่ ‘การตลาดและธุรกิจ’ โดยใช้กระบวนการของแพลตฟอร์ม Building Community Enterprise (BCE) ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำนมโคให้มีมาตรฐาน มีอัตลักษณ์ มีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย พร้อมทั้งวิเคราะห์ตลาด กำหนดช่องทางการจำหน่าย และจัดทำโมเดลธุรกิจต้นแบบ เพื่อวางรากฐานสู่การขยายผลเชิงพาณิชย์และการพัฒนาธุรกิจอย่างยั่งยืนในปีที่ 3

## 7. วัตถุประสงค์ :

วัตถุประสงค์จะเป็นข้อความที่แสดงถึงความต้องการที่จะกระทำสิ่งต่างๆ ภายในโครงการให้ปรากฏผลเป็นรูปธรรม ซึ่งข้อความที่ใช้เขียนวัตถุประสงค์จะต้องชัดเจนไม่คลุมเครือ สามารถวัด และประเมินผลได้ การเขียนวัตถุประสงค์ควรจะต้องคำนึงถึงลักษณะที่ 5 ประการ (SMART ดังนี้ S = Sensible (เป็นไปได้) หมายถึง วัตถุประสงค์จะต้องมีความเป็นไปได้ ในการดำเนินงานโครงการ M = Measurable (วัดได้) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีจะต้องสามารถวัดและประเมินผลได้ A = Attainable (ระบุงสิ่งที่ต้องการ) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีต้องระบุงสิ่งที่ต้องการดำเนินงาน อย่างชัดเจนและเฉพาะเจาะจงมากที่สุด R = Reasonable (เป็นเหตุเป็นผล) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีต้องมีความเป็นเหตุเป็นผลในการปฏิบัติ T = Time (เวลา) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีจะต้องมีขอบเขตของเวลาที่แน่นอนในการปฏิบัติงาน วัตถุประสงค์ไม่ควรเกิน 3 ข้อ

1. เพื่อนำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ไปพัฒนาตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ ปลายน้ำ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม อย่างครบวงจร

2. เพื่อให้คำแนะนำ ปรีกษา และถ่ายทอดเทคโนโลยี การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมของกลุ่มจากน้ำนมโค
3. เพื่อให้เกิดชุมชน Start Up ที่นำความรู้ทางด้าน วทน ไปบริหารจัดการตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ ปลายน้ำ อย่างครบวงจรสู่ความเป็นอยู่ที่ดีอย่างยั่งยืน

#### 8. กลุ่มเป้าหมาย :

(โปรดระบุ ชื่อกลุ่มเป้าหมาย ชื่อ/นามสกุล ที่อยู่ (ตำบล อำเภอ จังหวัด) หมายเลขโทรศัพท์ที่เป็นประธาน/ผู้นำกลุ่ม-ชุมชน พร้อมแนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ ทุกปีที่ยื่นขอรับการสนับสนุนงบประมาณ)

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิทยาลัยชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิชชาฟาร์ม ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 84 หมู่ 11 หมู่บ้านร่องหอย ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์

ชื่อผู้ประสานงาน นางสาวบุษบง จีสันเทียะ เบอร์โทร 0909209750

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด 15.460231200191329 ลองจิจูด 101.01477989860204

#### 9. ระยะเวลาดำเนินการ: วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

##### แผนดำเนินงานปีที่ 1 ปีงบประมาณ 2568

1. การพัฒนาศักยภาพด้านการผลิตน้ำนมโคให้มีประสิทธิภาพโดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม โดยมีเป้าหมายเกษตรกรที่มีความพร้อมในการใช้เทคโนโลยี จำนวน 10 ราย

##### แผนดำเนินงานปี 2 ปีงบประมาณ 2569

1. ถ่ายทอดองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาพัฒนาการแปรรูปเพิ่มมูลค่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำนมโค จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์
2. ยกระดับผลิตภัณฑ์จากน้ำนมโคในการเข้าสู่การขอมาตรฐาน จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์
3. จัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออนไลน์และออฟไลน์ เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การตลาดและขยายผลในปีที่ 3

##### แผนดำเนินงานปี 3 ปีงบประมาณ 2570

1. จัดทำโมเดลธุรกิจ โดยการขับเคลื่อน นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออนไลน์และออฟไลน์
2. การพัฒนาธุรกิจยั่งยืน โดยพัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม โดยส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม
3. ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิชชาฟาร์มให้เป็นแหล่งเรียนรู้ทางด้านปศุสัตว์อย่างครบวงจร

## 10. ห่วงโซ่คุณค่า(Value Chain) :

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

### การเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจรเพื่อความยั่งยืน

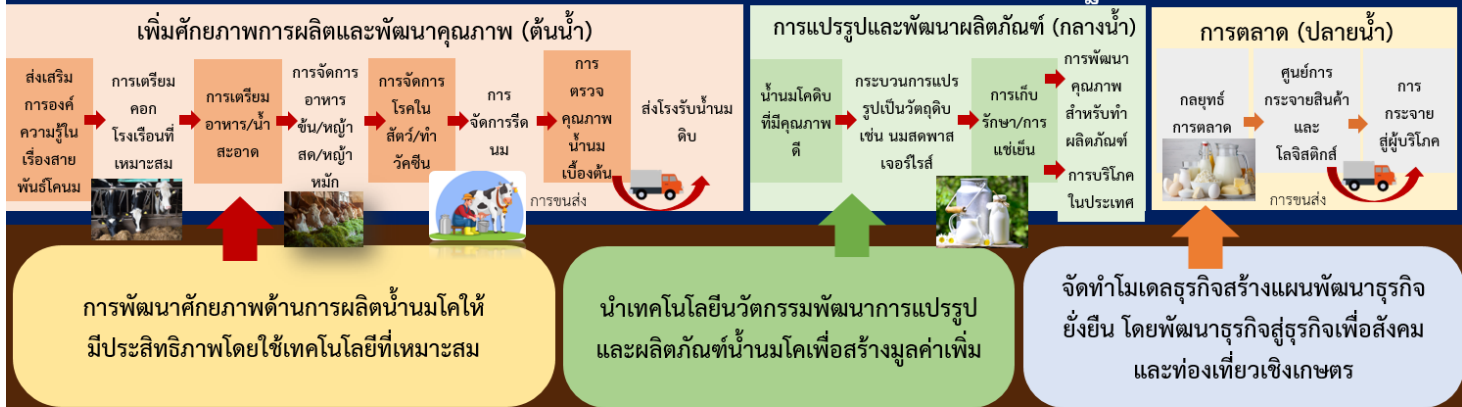
#### เชื่อมโยงหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

เกษตรกร ปศุสัตว์อำเภอ เกษตรจังหวัด สหกรณ์โคนมศรีเทพ จำกัด หน่วยงานภาครัฐ  
องค์กรท้องถิ่น สถาบันการเงิน สถาบันการศึกษา

มกอช. สสว. สถาบันการเงิน  
สถาบันการศึกษา กระทรวงพาณิชย์  
ธุรกิจท่องเที่ยวเชิงเกษตร

ผู้บริโภค ผู้ขนส่งและกระจายสินค้า ธุรกิจนม  
หวาน ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่ม อุตสาหกรรม  
เครื่องสำอางและเวชภัณฑ์

#### Value Chain นวัตกรรมพัฒนาพืชและสัตว์เศรษฐกิจ



## 11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

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

# Business Model Canvas

การเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจรเพื่อความยั่งยืน

| Key Partners                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Key Activities                                                                                                                                                                                                                                                             | Value Propositions                                                                                                                                                                                                                            | Customer Relationships                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Customer Segments                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- สหกรณ์โคนมศรีเทพ จำกัด</li> <li>- วิชาชีพชุมชนและเกษตรกรในท้องถิ่น</li> <li>- โรงเรียนและองค์กรที่สนใจการเรียนรู้นอกห้องเรียน</li> <li>- หน่วยงานรัฐ</li> <li>- หน่วยงานเอกชน</li> <li>- มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์</li> <li>- สำนักงานเกษตรจังหวัดเพชรบูรณ์</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- การเลี้ยงโคนม และการจัดการฟาร์ม</li> <li>- การจัดกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงเกษตร</li> <li>- การจัดกิจกรรม Workshop</li> <li>- การผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ Zero Waste</li> <li>- การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและสร้างพื้นที่สีเขียว</li> </ul> | <p><b>สินค้าทางการเกษตร</b></p> <p>ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและยั่งยืน</p> <p><b>กิจกรรมการเรียนรู้วิถีชาวฟาร์ม</b></p> <p>และการอนุรักษ์ธรรมชาติ</p> <p><b>Workshop</b></p> <p>สร้างประสบการณ์แบบส่วนตัว</p> <p><b>สินค้า Zero Waste</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- การให้บริการแบบส่วนตัว</li> <li>- การสร้างความสัมพันธ์ในชุมชน</li> <li>- การติดตามและให้ข้อมูลผ่านช่องทางออนไลน์</li> </ul> <p><b>Channels</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Social Media</li> <li>- Boonchu Farm Cafe and Studio</li> <li>- งานแสดงสินค้าเกษตร</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- นักท่องเที่ยวเชิงเกษตรที่สนใจธรรมชาติและการเกษตร</li> <li>- ผู้ปกครองและโรงเรียนที่สนใจกิจกรรมการเรียนรู้นอกห้องเรียน</li> <li>- เกษตรกรที่สนใจนำฟาร์มมาศึกษาและไปจากมูลวัว</li> <li>- ลูกค้า Workshop ด้านการทำอาหารจากนม</li> </ul> |
| Cost Structure                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                            | Revenue Streams                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| การจัดการฟาร์มโคนม / การจัดกิจกรรม Workshop / ค่าดำเนินงาน / ค่าดูแลพื้นที่สีเขียว                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                            | การจัดกิจกรรม Workshop / สินค้า / การท่องเที่ยวเชิงเกษตร                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## 12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

### 12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

| เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม                                                                                  | ปีที่ 1 |    |    |    | ปีที่ 2 |    |    |    | ปีที่ 3 |    |    |    | ค่าใช้จ่าย (บาท) | ผู้รับผิดชอบ <sup>4</sup> | วิธีการดำเนินงาน <sup>5</sup>         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|----|----|----|---------|----|----|----|---------|----|----|----|------------------|---------------------------|---------------------------------------|
|                                                                                                                | Q1      | Q2 | Q3 | Q4 | Q1      | Q2 | Q3 | Q4 | Q1      | Q2 | Q3 | Q4 |                  |                           |                                       |
| <b>ปีที่ 1</b> กิจกรรมที่ 1<br>ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาศักยภาพด้านการผลิต น้านมโค ด้านอาหารสัตว์คุณภาพสูงให้มี | ✓       | ✓  |    |    |         |    |    |    |         |    |    |    | 58,200           | นางสาว รัตนากร แสนทำพล    | การบรรยาย และลงมือปฏิบัติ แบบ on site |

|                                                                                                                              |  |  |   |   |  |   |   |   |   |  |  |  |         |                              |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|---|---|--|---|---|---|---|--|--|--|---------|------------------------------|-------------------------------------|
| ประสิทธิภาพโดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม                                                                                         |  |  |   |   |  |   |   |   |   |  |  |  |         |                              |                                     |
| กิจกรรมที่ 2 ถ่ายทอดองค์ความรู้การเตรียมปัจจัยการผลิตโดยใช้เศษเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตโคนมเพื่อลดต้นทุนการผลิตพืชอาหารสัตว์ |  |  | ✓ | ✓ |  |   |   |   |   |  |  |  | 53,000  | นางสาวรัตนากร แสนทำพล        | การบรรยายและลงมือปฏิบัติแบบ on site |
| กิจกรรมที่ 3 จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับความการจัดการฟาร์มโคนมและความปลอดภัยของน้ำนมโคดิบต่อผู้บริโภค              |  |  | ✓ | ✓ |  |   |   |   |   |  |  |  | 17,743  | นางสาวรัตนากร แสนทำพล        | การบรรยายและลงมือปฏิบัติแบบ on site |
| กิจกรรมที่ 4 จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้การควบคุมคุณภาพน้ำนมโคโดยใช้เทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพน้ำนมโค                   |  |  | ✓ | ✓ |  |   |   |   |   |  |  |  | 39,750  | นางสาวรัตนากร แสนทำพล        | การบรรยายและลงมือปฏิบัติแบบ on site |
| ปีที่ 2 กิจกรรมที่ 5 อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำนมโค                    |  |  |   |   |  | ✓ | ✓ |   |   |  |  |  | 100,000 | นางสาวรัตนากร แสนทำพล และคณะ | การบรรยายและลงมือปฏิบัติแบบ on site |
| กิจกรรมที่ 6 อบรมเชิงปฏิบัติการการยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐาน                                                   |  |  |   |   |  |   |   | ✓ | ✓ |  |  |  | 40,000  | นางสาวรัตนากร แสนทำพล และคณะ | การบรรยายและลงมือปฏิบัติ            |

|                                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |         |                              |                                     |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|---|---|---|---|---|--|---------|------------------------------|-------------------------------------|-------------|
|                                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |   |   |   |   |   |  |         |                              |                                     | แบบ on site |
| กิจกรรมที่ 7 อบรมเชิงปฏิบัติการจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การตลาดและขยายผลในปีที่ 3 |  |  |  |  |  |  | √ | √ |   |   |   |  | 58,000  | นางสาวรัตนากร แสนทำพล และคณะ | การบรรยายและลงมือปฏิบัติแบบ on site |             |
| ปีที่ 3 กิจกรรมที่ 8 การถ่ายทอดองค์ความรู้และอบรมเชิงปฏิบัติการ การจัดทำโมเดลธุรกิจ มาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์                  |  |  |  |  |  |  |   | √ | √ |   |   |  | 50,000  | นางสาวรัตนากร แสนทำพล และคณะ | การบรรยายและลงมือปฏิบัติแบบ on site |             |
| กิจกรรมที่ 9 การถ่ายทอดองค์ความรู้ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม โดยส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม        |  |  |  |  |  |  |   |   | √ | √ |   |  | 100,000 | นางสาวรัตนากร แสนทำพล และคณะ | การบรรยายและลงมือปฏิบัติแบบ on site |             |
| กิจกรรมที่ 10 ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตร วิถีชาวนาให้เป็นแหล่งเรียนรู้ทางด้านปศุสัตว์อย่างครบวงจร                                                         |  |  |  |  |  |  |   |   | √ | √ | √ |  | 100,000 | นางสาวรัตนากร แสนทำพล และคณะ | การบรรยายและลงมือปฏิบัติแบบ on site |             |

|              |         |         |         |         |  |  |
|--------------|---------|---------|---------|---------|--|--|
| สรุปงบประมาณ | 168,693 | 198,000 | 250,000 | 616,693 |  |  |
|--------------|---------|---------|---------|---------|--|--|

<sup>4</sup>ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

<sup>5</sup>วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

## 12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

| เทคโนโลยี/องค์ความรู้/<br>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<br>(บาท) | ผู้รับผิดชอบ                          | วิธีการ<br>ดำเนินงาน                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|-------|-------|------|-------|------|------|------|---------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 1.ค่าจ้างจัดกิจกรรม<br>อบรมเชิงปฏิบัติการ<br>แปรรูปเพิ่มมูลค่า<br>พัฒนาผลิตภัณฑ์และ<br>ออกแบบบรรจุภัณฑ์<br>ผลิตภัณฑ์น้ำมันโค                                             |      |      |      |      |      | ↔     |       |      |       |      |      |      | 50,000              | นางสาว<br>รัตนกร<br>แสนทำพล<br>และคณะ | การ<br>บรรยาย<br>และลงมือ<br>ปฏิบัติ |
| 2. ค่าวัสดุสำหรับ<br>การแปรรูปเพิ่มมูลค่า<br>ผลิตภัณฑ์น้ำมันโค<br>จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์                                                                                      |      |      |      |      |      |       | ↔     |      |       |      |      |      | 40,000              | นางสาว<br>รัตนกร<br>แสนทำพล<br>และคณะ |                                      |
| 3.ค่าจ้างออกแบบและ<br>ผลิตบรรจุภัณฑ์<br>ผลิตภัณฑ์น้ำมันโค<br>จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์                                                                                           |      |      |      |      |      |       |       | ↔    |       |      |      |      | 30,000              | นางสาว<br>รัตนกร<br>แสนทำพล<br>และคณะ | การ<br>บรรยาย<br>และลงมือ<br>ปฏิบัติ |
| 4. ค่าจ้างจัดกิจกรรม<br>ถ่ายทอดองค์ความรู้<br>และอบรมเชิง<br>ปฏิบัติการการยกระดับ<br>ผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่<br>การขอมาตรฐาน<br>เทคโนโลยีเพื่อเพิ่ม<br>ประสิทธิภาพน้ำมันโค |      |      |      |      |      |       |       | ↔    |       |      |      |      | 30,000              | นางสาว<br>รัตนกร<br>แสนทำพล<br>และคณะ | การ<br>บรรยาย<br>และลงมือ<br>ปฏิบัติ |
| 5. ค่าจ้างวิเคราะห์<br>คุณภาพผลิตภัณฑ์จาก                                                                                                                                |      |      |      |      |      |       |       | ↔    |       |      |      |      | 15,000              | นางสาว<br>รัตนกร<br>แสนทำพล           | สังเกต<br>วิเคราะห์                  |

|                                                                                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |         |                                        |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---------|----------------------------------------|--|--|
| น้ำมันโคอ้างอิงตาม<br>มาตรฐานอย.                                                            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |         |                                        |  |  |
| 6. ค่าวัสดุสิ้นเปลือง<br>(ผ้าเช็ดมือ ถุงมือยาง<br>หมวกคลุมผม กระดาษ<br>อเนกประสงค์ เป็นต้น) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10,000  | นางสาว<br>รัตนากร<br>แสนทำพล           |  |  |
| 7. ค่าวัสดุสำนักงาน<br>กระดาษ หมึกพิมพ์<br>แฟ้ม ปากกา ลวดเย็บ<br>กระดาษ เป็นต้น)            |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 5,000   | นางสาว<br>รัตนากร<br>แสนทำพล           |  |  |
| 8. ค่าจ้างออกแบบ<br>จัดทำสื่อ ป้ายไวนิล<br>ประชาสัมพันธ์ วิดีโอ<br>ผลการดำเนินโครงการ       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 8,000   | นางสาว<br>รัตนากร<br>แสนทำพล           |  |  |
| 9. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง<br>ไปราชการลงพื้นที่<br>(เหมาจ่าย)                                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 10,000  | นางสาว<br>รัตนากร<br>แสนทำพล<br>และคณะ |  |  |
| สรุปงบประมาณ                                                                                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 198,000 |                                        |  |  |

### 13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

| ผลผลิต/ผลลัพธ์                                                   | หน่วย  | ค่าเป้าหมายในแต่ละปี |         |         |
|------------------------------------------------------------------|--------|----------------------|---------|---------|
|                                                                  |        | ปีที่ 1              | ปีที่ 2 | ปีที่ 3 |
| 1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี                   | คน     | 20                   | 20      | 20      |
| 2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) | เรื่อง | 3                    | 2       | 2       |
| 3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้              | คน     | 3                    | 3       | 3       |
| 4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ                              | ร้อยละ | 80                   | 80      | 80      |
| 5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์             | คน     | 15                   | 20      | 20      |
| 6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น                           | เท่า   | 0.5                  | 1.0     | 1.5     |
| อื่น ๆ                                                           |        |                      |         |         |

#### 14. หน่วยงานสนับสนุน :

| ชื่อหน่วยงานสนับสนุน                         | รูปแบบการสนับสนุน                                                             |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุนโครงการ | ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ |
| มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์                   | วิทยากร และอาคารสถานที่ในการจัดกิจกรรม                                        |
| ปศุสัตว์อำเภอศรีเทพ                          | วิทยากร                                                                       |
| ศูนย์วิจัยและพัฒนาอาหารสัตว์เพชรบูรณ์        | วิทยากร                                                                       |
| วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม | สถานที่ในการอบรมและสนามทดลอง                                                  |

**15. ผลกระทบ :** (แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดขึ้นกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

##### 15.1 เศรษฐกิจ

**เพิ่มรายได้** (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ) โปรดระบุ

1. เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาช่วยเพิ่มผลผลิตน้ำนมและการจัดการฟาร์มอย่างมีประสิทธิภาพ เช่น การใช้เทคโนโลยีตรวจสุขภาพโคและการควบคุมการให้อาหารที่เหมาะสม ซึ่งจะช่วยลดต้นทุนการผลิตและเพิ่มผลกำไรให้กับ เกษตรกรเกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น ร้อยละ 15

2. เสริมสร้างอุตสาหกรรมการผลิตนม การพัฒนาฟาร์มโคนมในลักษณะยั่งยืนสามารถเพิ่มการผลิตนมคุณภาพสูง ทำให้ตลาดนมและผลิตภัณฑ์จากนมมีความหลากหลายและสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

วิธีการคำนวณ ดังนี้ ปัจจุบันเกษตรกรมีรายได้เฉลี่ยจากการขายน้ำนมดิบที่ 100,000 บาท/เดือน หรือ 1,200,000 บาท/ปี

หลังจากทำโครงการนี้ สามารถเพิ่มคุณภาพน้ำนมให้ได้ราคาเพิ่มขึ้น 2 บาท/กก. จาก 16 เป็น 18 บาท/กิโลกรัม จะเพิ่มรายได้เดือนละ 12,000–13,200 บาท หรือเพิ่มขึ้นประมาณ 144,000–158,400 บาท/ปี

**ลดรายจ่าย** (แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ประกอบการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้ในการ ประกอบธุรกิจ) โปรดระบุ

1. ลดรายจ่ายจากการซื้อปัจจัยการผลิตลง ร้อยละ 10 กลุ่มเกษตรกรได้นำองค์ความรู้การเตรียมปัจจัยการผลิตโดยใช้วัสดุทางการเกษตรมาใช้ให้เกิดประโยชน์ เช่น การทำปุ๋ยหมักจากมูลโคนม การทำปุ๋ยน้ำหมัก เพื่อลดค่าใช้จ่ายในการซื้อปัจจัยการผลิต โดยเอามาใช้ในระบบการปลูกพืชอาหารสัตว์แบบอินทรีย์ ใช้ปุ๋ยที่ผลิตขึ้นเอง

วิธีการคำนวณ คิดจาก การลดต้นทุนอาหารโคจากการผลิตอาหาร TMR เอง เฉลี่ยตัวละ 10 บาท/วัน สำหรับโคนม 30 ตัว คิดเป็นเดือนละ 9,000 บาท หรือปีละ 108,000 บาท

### สรุปผลกระทบทางเศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ + ลดรายจ่าย รวมปีละประมาณ 250,000–266,000 บาท

คิดเป็น Benefit/Cost Ratio = 1.5 เท่า ของงบประมาณที่ได้รับ

#### 15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรดระบุ

1. พัฒนาคุณภาพชีวิตของเกษตรกร การนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาช่วยในการจัดการฟาร์มจะทำให้เกษตรกรสามารถทำงานได้ง่ายขึ้น มีรายได้เพิ่มขึ้น และมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น เช่น การใช้เทคโนโลยีในการตรวจสอบสุขภาพโคและการทำฟาร์มอัจฉริยะ
2. สร้างงานและรายได้ในชุมชน โครงการนี้สามารถสร้างงานใหม่ๆ ให้กับประชาชนในพื้นที่ เช่น การพัฒนาบุคลากรที่มีทักษะใหม่ๆ ในการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านการเกษตร จำนวน 1 อาชีพ
3. ส่งเสริมความรู้และทักษะในชุมชน การอบรมและพัฒนาความรู้ด้านการเกษตรสมัยใหม่ให้กับชุมชนจะช่วยให้เกษตรกรและบุคลากรในพื้นที่มีทักษะและความรู้ที่ทันสมัย สามารถนำไปใช้พัฒนาฟาร์มของตนเองได้

#### 15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรดระบุ

1. การลดผลกระทบจากการผลิต การใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อปรับปรุงกระบวนการผลิตน้ำนม เช่น การใช้พลังงานทดแทนหรือพลังงานสะอาดในฟาร์ม จะช่วยลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจกและลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
2. การจัดการของเสียอย่างยั่งยืน การใช้เทคโนโลยีในการจัดการของเสียจากฟาร์มโคนม เช่น การนำมูลโคมาใช้เป็นปุ๋ยอินทรีย์ หรือการทำระบบการจัดการน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพ จะช่วยลดมลพิษและส่งเสริมการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน

#### 16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น .....616,693..... บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ.....2568.....จำนวน.....168,693..... บาท

ปีที่ 2 พ.ศ.....2569.....จำนวน.....198,000..... บาท

ปีที่ 3 พ.ศ.....2570.....จำนวน.....250,000..... บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

(คำอธิบาย : แจกแจงเฉพาะปีงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุนในปัจจุบัน โดยให้แจกแจงรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการ  
 รายการกิจกรรมที่ตรงกับข้อ 12.2 โดยจัดทำ เป็นงบตัวคูณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น] โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)

ปีงบประมาณ พ.ศ.. 2569..... ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน..... 198,000..... บาท ประกอบด้วย

**ปีที่ 2** การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ในการแปรรูปน้ำมันดิบเพื่อเพิ่มมูลค่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ และยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐาน โดยใช้ วนน.

| กิจกรรม                                                                                                                        | รายการค่าใช้จ่าย                                                                                   | ปริมาณ                   | ราคาต่อหน่วย | รวมเงิน |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------|---------|
| <b>กิจกรรมที่ 1</b> อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำมันโค งบประมาณ 129,150 บาท |                                                                                                    |                          |              |         |
| <b>ค่าใช้สอย</b>                                                                                                               | ค่าวิทยากร ภายใน                                                                                   | 6 ชั่วโมง x 1 คน x 2 วัน | 600          | 7,200   |
|                                                                                                                                | ค่าวิทยากร ภายนอก                                                                                  | 6 ชั่วโมง x 1 คน x 1 วัน | 1,200        | 7,200   |
|                                                                                                                                | ค่าอาหารกลางวัน                                                                                    | 25 คน x 1 มื้อ x 3 วัน   | 100          | 7,500   |
|                                                                                                                                | ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม                                                                         | 25 คน x 2 มื้อ x 3 วัน   | 35           | 5,250   |
|                                                                                                                                | ค่าจ้างออกแบบและผลิตบรรจุภัณฑ์                                                                     | 3 ผลิตภัณฑ์              | 10,000       | 30,000  |
|                                                                                                                                | ค่าป้ายประชาสัมพันธ์ Backdrop ไวเนล                                                                | 1 ป้าย                   | 1,500        | 1,500   |
| <b>ค่าวัสดุ</b>                                                                                                                | ค่าวัสดุสำหรับการแปรรูปเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์น้ำมันโค                                                | 3 ผลิตภัณฑ์              | 15,000       | 45,000  |
|                                                                                                                                | ค่าวัสดุสิ้นเปลือง (ผ้าเช็ดมือ ถุงมือยาง หมวกคลุมผม กระดาษเช็ดมือกระดาษเช็ดมือ เป็นต้น) (เหมาจ่าย) | 1 ชุด                    | 5,000        | 5,000   |
|                                                                                                                                | ค่าวัสดุสำนักงาน กระดาษ หมึกพิมพ์ แฟ้ม ปากกา ลวดเย็บกระดาษ เป็นต้น)                                | 1 ชุด                    | 5,000        | 5,000   |
|                                                                                                                                | ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง ไปราชการลงพื้นที่ ระยะทาง 132 กิโลเมตร x 4 บาท x 2 (ไป-กลับ) (เหมาจ่าย)        | 5 ครั้ง                  | 1,000        | 5,000   |
|                                                                                                                                | ค่าวัสดุบรรจุภัณฑ์ (ซองพอยล์ / สติกเกอร์ PP (กันน้ำ) / ถ้วยกระดาษมีฝาปิด)                          | 3 ผลิตภัณฑ์              | 3,500        | 10,500  |
| <b>กิจกรรมที่ 2</b> อบรมเชิงปฏิบัติการยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐาน งบประมาณ 32,500 บาท                             |                                                                                                    |                          |              |         |
| <b>ค่าใช้สอย</b>                                                                                                               | ค่าวิทยากร                                                                                         | 6 ชั่วโมง x 1 คน x 1 วัน | 600          | 3,600   |
|                                                                                                                                | ค่าอาหารกลางวัน                                                                                    | 25 คน x 1 มื้อ x 1 วัน   | 100          | 2,500   |
|                                                                                                                                | ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม                                                                         | 25 คน x 1 มื้อ x 1 วัน   | 35           | 1,750   |
|                                                                                                                                | ค่าจ้างวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโคอ้างอิงตามมาตรฐานอย.                                     | 1 ผลิตภัณฑ์              | 15,000       | 15,000  |

| กิจกรรม                                                                                                                                                                                   | รายการค่าใช้จ่าย                                                                            | ปริมาณ                   | ราคาต่อหน่วย | รวมเงิน |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------|---------|
|                                                                                                                                                                                           | ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง ไปราชการลงพื้นที่ ระยะทาง 132 กิโลเมตร x 4 บาท x 2 (ไป-กลับ) (เหมาจ่าย) | 3 ครั้ง                  | 1,000        | 3,000   |
| ค่าวัสดุ                                                                                                                                                                                  | ค่าวัสดุตัวอย่างผลิตภัณฑ์ 3 ผลิตภัณฑ์                                                       | 1 ชุด                    | 6,650        | 6,650   |
| <b>กิจกรรมที่ 3</b> อบรมเชิงปฏิบัติการจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การตลาดและขยายผลในปีที่ 3 งบประมาณ 36,350 บาท |                                                                                             |                          |              |         |
| ค่าใช้สอย                                                                                                                                                                                 | ค่าวิทยากร                                                                                  | 6 ชั่วโมง x 1 คน x 1 วัน | 600          | 3,600   |
|                                                                                                                                                                                           | ค่าอาหารกลางวัน                                                                             | 25 คน x 1 มื้อ x 1 วัน   | 100          | 2,500   |
|                                                                                                                                                                                           | ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม                                                                  | 25 คน x 1 มื้อ x 1 วัน   | 35           | 1,750   |
|                                                                                                                                                                                           | ค่าจ้างออกแบบจัดทำสื่อ ป้ายไวนิล ประชาสัมพันธ์                                              | 1 งาน                    | 6,500        | 6,500   |
|                                                                                                                                                                                           | ค่าจ้างผลิตสื่อวิดีโอ                                                                       | 1 งาน                    | 5,000        | 5,000   |
|                                                                                                                                                                                           | ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง ไปราชการลงพื้นที่ ระยะทาง 132 กิโลเมตร x 4 บาท x 2 (ไป-กลับ) (เหมาจ่าย) | 2 ครั้ง                  | 1,000        | 2,000   |
| ค่าวัสดุ                                                                                                                                                                                  | ค่าวัสดุในการทำผลิตภัณฑ์                                                                    | 3 ผลิตภัณฑ์              | 5,000        | 15,000  |

หมายเหตุ : ค่าใช้จ่ายสามารถถัวเฉลี่ยได้ทุกรายการ

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

#### 17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล: ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

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

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

#### 18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสงท้วมพล)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง\*\*ผู้ช่วยศาสตราจารย์

(\*\* ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา)

## บทที่ 2 ผลการดำเนินงาน

### 2.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ

| กิจกรรม                                                                                                    | ระยะเวลาดำเนินการ<br>(ระบุแต่ละกิจกรรม<br>เช่น 1 มค. – 30 กย.)                            | สถานะการดำเนินงาน<br>ในแต่ละกิจกรรม |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------|
|                                                                                                            |                                                                                           | เสร็จแล้ว                           | ขอขยายเวลา |
| 1. วางแผนงานประชุม<br>แบ่งแยกหน้าที่ และติดต่อ<br>ประสานงานกับผู้เกี่ยวข้อง<br>และลงพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูล | 1 ธันวาคม 2568 - 31 มีนาคม<br>2569                                                        | ✓                                   |            |
| 2. เขียนโครงการเสนอขอ<br>อนุมัติโครงการ                                                                    | 1 เมษายน - 31 พฤษภาคม 2569                                                                | ✓                                   |            |
| 3. ดำเนินโครงการตาม<br>กำหนดการ                                                                            | 1 มิถุนายน – 31 กรกฎาคม 2569                                                              | ✓                                   |            |
| 4. สรุปและประเมินผล<br>โครงการ                                                                             | 1 สิงหาคม – 31 สิงหาคม 2569                                                               | ✓                                   |            |
| 5. ปรับปรุงตามผลการ<br>ประเมิน สรุปปัญหา จากการ<br>ดำเนินงานและวางแผน<br>การดำเนินงานในปีต่อไป             | 1 กันยายน – 30 กันยายน 2569                                                               | ✓                                   |            |
| <u>แผนเงิน : ตามไตรมาส</u>                                                                                 | งบประมาณเข้าระบบไตรมาสที่ 4<br>ทางผู้รับชอบโครงการดำเนิน<br>โครงการเสร็จสิ้นในไตรมาสที่ 4 | ✓                                   |            |

## 2.2 สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนของแต่ละกิจกรรมที่กำหนด

### กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากนํ้านมโค

ดำเนินการพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์จากนํ้านมโคของ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม อำเภอสรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ โดยมุ่งยกระดับภาพลักษณ์และสร้างอัตลักษณ์ให้แก่ผลิตภัณฑ์ เพื่อเพิ่มความน่าสนใจและความสามารถในการแข่งขันทางการตลาด กระบวนการพัฒนาครอบคลุมการออกแบบตราสินค้า ฉลาก และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับลักษณะผลิตภัณฑ์และกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย รวมทั้งคำนึงถึงความสะดวกในการจำหน่ายและการนำไปต่อยอดเชิงพาณิชย์ ทั้งนี้ กรอบโครงการกำหนดให้เกิตต้นแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์จากนํ้านมโคจำนวน 3 รูปแบบ เพื่อใช้ร่วมกับผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่พัฒนาขึ้น ได้แก่ ไอศกรีมพรีเมียมนมสด ผลิตภัณฑ์เยลลี่นมสด และวaffleเฟลกรอบนมสด

ผลจากกิจกรรมช่วยให้กลุ่มมีแนวทางในการนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ชัดเจนมากขึ้น จากเดิมที่เน้นการจำหน่ายนํ้านมดิบ ไปสู่การสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีอัตลักษณ์และมีบรรจุภัณฑ์เหมาะสมกับตลาด ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญในการสร้างมูลค่าเพิ่มและเตรียมความพร้อมสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ โดยแนวทาง BCE ของโครงการมุ่งให้ผลิตภัณฑ์มีมาตรฐาน มีอัตลักษณ์ และมีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย



## กิจกรรมที่ 2 การยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐานอย.

ดำเนินการเตรียมความพร้อมผลิตภัณฑ์จากน้ำนมโคเพื่อเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน โดยมุ่งสร้างความรู้ความเข้าใจให้แก่สมาชิกเกี่ยวกับข้อกำหนดด้านคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร การเตรียมสถานที่และกระบวนการผลิต การจัดทำฉลาก ตลอดจนข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐาน GMP และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถนำความรู้ไปใช้ในการปรับปรุงผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตได้อย่างถูกต้อง

กระบวนการดังกล่าวเป็นการเตรียมผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพอย่างน้อย 1 ผลิตภัณฑ์ ให้มีความพร้อมสำหรับการเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน ซึ่งถือเป็นขั้นตอนสำคัญในการสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค เพิ่มโอกาสในการเข้าสู่ตลาด และลดข้อจำกัดในการขยายช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในอนาคต โดยโครงการกำหนดให้การยกระดับมาตรฐานเชื่อมโยงกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และการตลาดอย่างเป็นระบบ

ผลจากการดำเนินงานสามารถยกระดับผลิตภัณฑ์ จนได้รับเลขสารบบอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ภายใต้ตรา บุญชูฟาร์ม (BOONCHU FARM BRAND) ได้แก่

1. วาฟเฟิลกรอบ รสนม (ตราบุญชูฟาร์ม) ชื่อภาษาอังกฤษ Crispy Waffle Milk (BOONCHU FARM BRAND) ได้รับเลขสารบบอาหาร 76-2-03163-6-0042 โดยใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหารลงวันที่ 29 สิงหาคม 2569

2. วุ้นสำเร็จรูปคาราจีแนนผสมบุก รสนม (ตราบุญชูฟาร์ม) ชื่อภาษาอังกฤษ Jelly Carrageenan Mixed Konyakku, Milk Flavor (BOONCHU FARM BRAND) ได้รับเลขสารบบอาหาร 76-2-03163-6-0044 โดยใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหารลงวันที่ 4 กันยายน 2569



แบบ สป.7/1 (อิเล็กทรอนิกส์)



## ใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร

เลขสารบบอาหาร 76-2-03163-6-0042

ให้ไว้ ณ วันที่ 29 สิงหาคม 2569

ให้ไว้เพื่อแสดงว่าผลิตภัณฑ์อาหารตามข้อมูลนี้ได้จดทะเบียนไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด  
ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาดำเนินการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

☒ การผลิตเพื่อจำหน่าย☐ การนำเข้าเพื่อจำหน่าย☐ การผลิตเพื่อส่งออก (ไม่จำหน่ายในประเทศ)

|                        |                                         |
|------------------------|-----------------------------------------|
| ชื่ออาหารภาษาไทย       | วาฟเฟิลกรอบ รสนม (ตราบุญชูฟาร์ม)        |
| ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ    | Crispy Waffle Milk (BOONCHU FARM BRAND) |
| ประเภทอาหาร            | อาหารแปรรูปบางชนิด                      |
| ชนิดอาหาร              | อาหารแปรรูปบางชนิด                      |
| ประกาศกระทรวงสาธารณสุข | (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568                 |
| กรรมวิธีการผลิตหลัก    | ผลิตอาหารแปรรูปบางชนิด                  |

รายละเอียดผลิตภัณฑ์ (Product Profile) ตามเอกสารแนบท้ายใบสำคัญนี้  
เมื่อได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต้องมีเอกสารและหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ อย่างน้อย ได้แก่ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐ % รายละเอียดกรรมวิธี  
การผลิต ชนิดภาชนะบรรจุ และกรณีสูตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญต้องจัดเตรียม Raw Material Specification ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า  
สำหรับการตรวจสอบของพนักงานเจ้าหน้าที่

ให้ไว้แก่

ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ นาง ปณิดา มุลนาค

เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต 76-2-03163

สถานที่ผลิตชื่อ วิสาหกิจชุมชนวัยหวาน

อยู่เลขที่ 61/2

ท้อง

ชั้น อาคาร/ตึก

ตรอก/ซอย

ถนน

หมู่ที่ 4

ตำบล/แขวง

ไร่ไหมพัฒนา

อำเภอ/เขต ชะอำ

จังหวัด เพชรบุรี

รหัสไปรษณีย์ 76120

โทรศัพท์ 086-3806338

โทรศัพท์มือถือ

โทรสาร

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address)



### ใบสำคัญการแจ้งรายละเอียดอาหาร

เลขสารบบอาหาร 76-2-03163-6-0044

ให้ไว้ ณ วันที่ 4 กันยายน 2569

ให้ไว้เพื่อแสดงว่าผลิตภัณฑ์อาหารตามข้อมูลนี้ได้จดทะเบียนไว้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาหรือจังหวัด  
ตามระเบียบสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาว่าด้วยการดำเนินการเกี่ยวกับเลขสารบบอาหาร

☒ การผลิตเพื่อจำหน่าย

☐ การนำเข้าเพื่อจำหน่าย

☐ การผลิตเพื่อส่งออก (ไม่จำหน่ายในประเทศ)

|                        |                                                                    |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| ชื่ออาหารภาษาไทย       | วุ้นสำเร็จรูปคาราจีแนนผสมบุก รสนม (ตราบุญชูฟาร์ม)                  |
| ชื่ออาหารภาษาอังกฤษ    | JELLY CARRAGEENAN MIXED KONYAKKU, Milk Flavor (BOONCHU FARM BRAND) |
| ประเภทอาหาร            | อาหารแปรรูปบางชนิด                                                 |
| ชนิดอาหาร              | อาหารแปรรูปบางชนิด                                                 |
| ประกาศกระทรวงสาธารณสุข | (ฉบับที่ 456) พ.ศ. 2568                                            |
| กรรมวิธีการผลิตหลัก    | ผลิตอาหารแปรรูปบางชนิด                                             |

รายละเอียดผลิตภัณฑ์ (Product Profile) ตามเอกสารแนบท้ายใบสำคัญนี้  
เมื่อได้รับเลขสารบบอาหารแล้ว ต้องมีเอกสารและหลักฐานที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์ อย่างน้อย ได้แก่ สูตรส่วนประกอบ ๑๐๐ % รายละเอียดกรรมวิธี  
การผลิต ชนิดภาชนะบรรจุ และกรณีสูตรส่วนประกอบมีการเติมสารสำคัญต้องจัดเตรียม Raw Material Specification ณ สถานที่ผลิตหรือสถานที่นำเข้า  
สำหรับการตรวจสอบของพนักงานเจ้าหน้าที่

ให้ไว้แก่

ผู้รับอนุญาตผลิตชื่อ นาง ปินดา มุลนันต์

เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต 76-2-03163

สถานที่ผลิตชื่อ วิสาหกิจชุมชนวัยหวาน

อยู่เลขที่ 61/2

ห้อง

ชั้น อาคาร/ตึก

ตรอก/ซอย

ถนน

หมู่ที่ 4

ตำบล/แขวง

ไรไหมพัฒนา

อำเภอ/เขต เซอ้า

จังหวัด เพชรบุรี

รหัสไปรษณีย์ 76120

โทรศัพท์ 086-3806338

โทรศัพท์มือถือ

โทรสาร

ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (E-mail address)

### กิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่า พัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ น้ำนมโค

ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้และฝึกปฏิบัติด้านการแปรรูปน้ำนมโคให้แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชน โดยมีกลุ่มเป้าหมาย 20 คน มุ่งให้สมาชิกสามารถนำวัตถุดิบน้ำนมโคที่มีอยู่ในพื้นที่มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่ม ลดการพึ่งพาการจำหน่ายน้ำนมดิบเพียงอย่างเดียว และเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ชุมชน

โดยจัดอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้และอบรมเชิงปฏิบัติการ วันที่ 6-7 กรกฎาคม 2569 โดยวิทยากรที่มีความชำนาญทางด้านการแปรรูปน้ำนมโค ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม โดยเน้นหลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำนมโค การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร รวมถึงการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีการแปรรูปที่เหมาะสม เพื่อให้สมาชิกสามารถนำวัตถุดิบน้ำนมที่มีอยู่ในชุมชนมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มและมีศักยภาพในการพัฒนาเชิงพาณิชย์ ซึ่งกลุ่มเป้าหมายตามโครงการกำหนดไว้จำนวน 20 คน โคนม พร้อมทั้งทำแบบประเมินความพึงพอใจของเกษตรกร ณ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม ที่ตั้งสถานประกอบการ 84 หมู่ 11 หมู่บ้านร่องหอย ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์

#### สื่อที่ใช้ในการถ่ายทอด

เป็นการอบรมสัมมนา โดยการบรรยาย และสาธิต

1. ภาพนิ่งและ/หรือสไลด์ ประกอบการบรรยาย โดยผ่าน LCD เข้าจอโปรเจคเตอร์เพื่อให้ผู้ฟัง สามารถเห็นภาพ การเตรียม และการผลิตที่ชัดเจน และน่าสนใจมากขึ้น

2. เอกสารประกอบการอบรม สำหรับแจกให้ผู้เข้าฟังการอบรม

#### เนื้อหาของการอบรมโดยสังเขป ประกอบด้วย

1. การอบรมภาคบรรยาย (1.5 ชั่วโมง) การแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำนมโค
2. การอบรมภาคปฏิบัติ (10.5 ชั่วโมง) ฝึกปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำนมโค เป็น ไอศกรีมพรีเมี่ยมนมสด ผลิตภัณฑ์เยลลี่นมสด และวาฟเฟิลกรอบนมสด

วิทยากร ได้แก่ ดร.ปณิดา มุลนันท ประธานวิสาหกิจชุมชนวัยหวาน จ.เพชรบุรี





ภาพกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีในกิจกรรมที่ 3

## กิจกรรมที่ 4 การยกระดับผลิตภัณฑ์เข้าสู่การขอมาตรฐาน และการจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่าย

ภายหลังการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ โครงการต่อยอดจาก “ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ” ไปสู่ “ผลิตภัณฑ์ที่มีความพร้อมทางธุรกิจ” โดยให้ความสำคัญกับการเตรียมความพร้อมด้านมาตรฐานควบคู่กับการพัฒนาโมเดลธุรกิจและช่องทางการตลาด เนื่องจากกลุ่มยังมีข้อจำกัดด้านความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน ออย. GMP การจัดทำเอกสารที่เกี่ยวข้อง รวมถึงยังขาดโมเดลธุรกิจ แผนการตลาด และช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย

โครงการกำหนดเป้าหมายให้มีผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโคที่ได้รับการเตรียมความพร้อมเพื่อเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานอย่างน้อย 1 ผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะเป็นพื้นฐานสำคัญในการยกระดับความน่าเชื่อถือและเพิ่มโอกาสในการนำผลิตภัณฑ์เข้าสู่ตลาดเชิงพาณิชย์โดยจัดอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้และอบรมเชิงปฏิบัติการ ดำเนินการจัดโครงการวันที่ 8 กรกฎาคม 2569 โดยวิทยากรที่มีองค์ความรู้ในการ กลุ่มเป้าหมายจำนวน 20 คน พร้อมทั้งทำแบบประเมินความพึงพอใจของเกษตรกร ณ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม ที่ตั้งสถานประกอบการ 84 หมู่ 11 หมู่บ้านร่องหอย ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์

### สื่อที่ใช้ในการถ่ายทอด

เป็นการอบรมสัมมนา โดยการบรรยาย และสาธิต

1. ภาพนิ่งและ/หรือสไลด์ ประกอบการบรรยาย โดยผ่าน LCD เข้าจอโปรเจคเตอร์เพื่อให้ผู้ฟัง สามารถเห็นภาพการเตรียม และการผลิตที่ชัดเจน และน่าสนใจมากขึ้น

2. เอกสารประกอบการอบรม สำหรับแจกให้ผู้เข้าฟังการอบรม

### เนื้อหาของการอบรมโดยสังเขป ประกอบด้วย

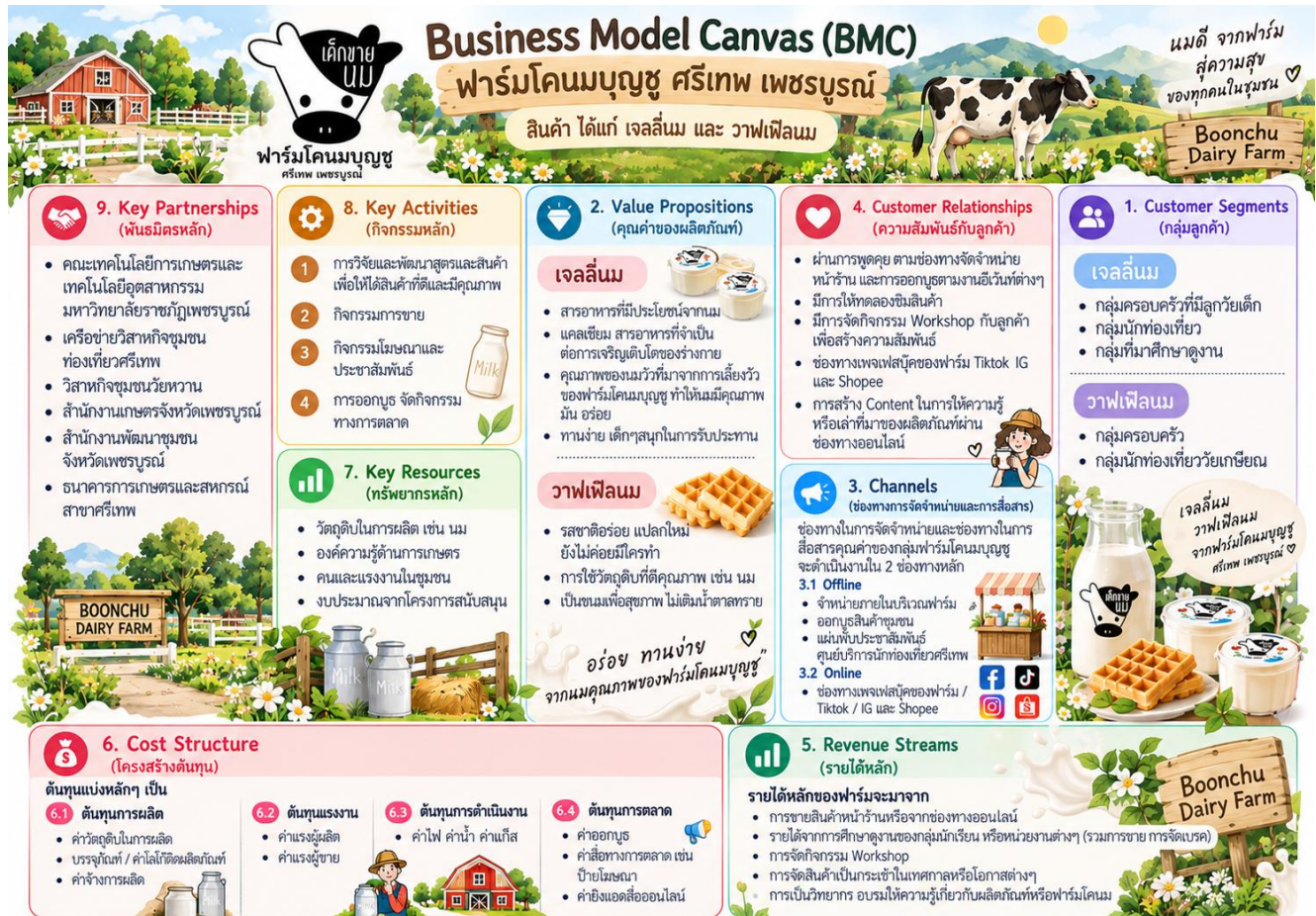
1. การอบรมภาคบรรยาย (3 ชั่วโมง) การเตรียมความพร้อมด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์
2. การอบรมภาคปฏิบัติ (3 ชั่วโมง) การจัดทำ Business Model Canvas (BMC)

### วิทยากร

1. ดร.ปณิดา มุลนาคัด ประธานวิสาหกิจชุมชนวัยหวาน จ.เพชรบุรี
2. อาจารย์ณัฐธิดา อินทร์เพ็ญ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์



ภาพกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีในกิจกรรมที่ 4



หลังจากที่ผ่านกิจกรรมที่ 4 ได้แผน BMC ที่พัฒนาสำหรับ ฟาร์มโคนมบุญชู ศรีเทพ เพชรบูรณ์ และเชื่อมผลิตภัณฑ์หลัก ได้แก่ เจลลีนัมและวาฟเฟิลนัม เข้ากับตลาดและการต่อยอดการท่องเที่ยวเชิงเกษตร

## โปรแกรมการอบรม

### กำหนดการ

#### กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค

ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

| เวลา                  | กิจกรรม                                                                                                                                                       |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| วันที่ 2 กรกฎาคม 2569 |                                                                                                                                                               |
| 08.30 – 17.00 น.      | กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค<br>ร่วมกันระดมความคิดในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำพล และคณะ |

#### กิจกรรมที่ 2 การยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐานอย.

ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

| เวลา                  | กิจกรรม                                                                                                                |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| วันที่ 3 กรกฎาคม 2569 |                                                                                                                        |
| 08.30 – 17.00 น.      | คัดเลือกผลิตภัณฑ์ในการยกระดับผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค ในการเข้าสู่การขอมาตรฐาน โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำพล และคณะ |

กิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่า พัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำมันโค  
ณ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิศิษฎ์ฟาร์ม ที่ตั้งสถานประกอบการ 84 หมู่ 11 หมู่บ้านร่องหอย  
ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์

| เวลา                         | กิจกรรม                                                                                                                                                               |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>วันที่ 6 กรกฎาคม 2569</b> |                                                                                                                                                                       |
| 08.30 – 08.45 น.             | ลงทะเบียน                                                                                                                                                             |
| 08.45 – 09.00 น.             | กล่าวเปิดการประชุมเชิงปฏิบัติการ โดยประธานหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต<br>สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม<br>มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์    |
| 09.00 – 12.00 น.             | ถ่ายทอดองค์ความรู้ เรื่อง อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก<br>น้ำมันโค<br>โดย ดร.ปณิดา มุลนันทน์ ประธานวิสาหกิจชุมชนวัยหวาน จ.เพชรบุรี            |
| 12.00 – 13.00 น.             | รับประทานอาหารกลางวัน                                                                                                                                                 |
| 13.00 – 16.00 น.             | ฝึกปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันโค เป็นไอศกรีมพ<br>รีเมี่ยม<br>โดย ดร.ปณิดา มุลนันทน์ ประธานวิสาหกิจชุมชนวัยหวาน จ.เพชรบุรี              |
| <b>วันที่ 7 กรกฎาคม 2569</b> |                                                                                                                                                                       |
| 08.30 – 09.00 น.             | ลงทะเบียน                                                                                                                                                             |
| 09.00 – 12.00 น.             | อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันโค เป็น<br>ผลิตภัณฑ์เยลลี่นมสด<br>โดย ดร.ปณิดา มุลนันทน์ ประธานวิสาหกิจชุมชนวัยหวาน จ.เพชรบุรี      |
| 12.00 – 13.00 น.             | รับประทานอาหารกลางวัน                                                                                                                                                 |
| 13.00 – 16.00 น.             | อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันโค เป็น<br>ผลิตภัณฑ์วaffleฟิล์มกรอบ<br>โดย ดร.ปณิดา มุลนันทน์ ประธานวิสาหกิจชุมชนวัยหวาน จ.เพชรบุรี |

หมายเหตุ : กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.45 น. และ 14.45 น.

**กิจกรรมที่ 4 การจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การทดสอบตลาดและขยายผลในปีที่ 3**

ณ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวพาร์ม ที่ตั้งสถานประกอบการ 84 หมู่ 11 หมู่บ้านร่องหอย ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์

| เวลา                         | กิจกรรม                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>วันที่ 8 กรกฎาคม 2569</b> |                                                                                                                                                                                                                               |
| 08.30 – 09.00 น.             | ลงทะเบียน                                                                                                                                                                                                                     |
| 09.00 – 12.00 น.             | อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐาน และการเตรียมความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐาน<br>โดย ดร.ปณิดา มุลนันท ประธานวิสาหกิจชุมชนวัยหวาน จ.เพชรบุรี                                                 |
| 12.00 – 13.00 น.             | รับประทานอาหารกลางวัน                                                                                                                                                                                                         |
| 13.00 – 16.00 น.             | อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การทดสอบตลาด<br>โดย อาจารย์ณัฐธิดา อินทร์เพ็ญ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ |

**หมายเหตุ :** กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.45 น. และ 14.45 น.

## 2.3 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมของโครงการ

### ผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินโครงการกิจกรรมที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค กิจกรรมที่ 2 การจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การตลาดและขยายผลในปีที่ 3 โดยวิเคราะห์ข้อมูลจากผลการประเมินความพึงพอใจดังต่อไปนี้

#### ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมโครงการ

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากการทำแบบประเมินความพึงพอใจในการเข้าร่วมอบรมโครงการการถ่ายทอดองค์ความรู้และอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันโค โดยผู้เชี่ยวชาญ ดังแสดงดังตารางที่ 1 และ ตารางที่ 2 โดยการรวบรวมข้อมูลครั้งนี้ มีผู้เข้าร่วมอบรมให้ข้อมูลในการตอบประเมินความพึงพอใจทั้งสิ้น 24 ราย เป็นเพศหญิง 20 คน เพศชาย 4 คน ซึ่งมีเพศหญิงมากกว่าเพศชาย คิดเป็นร้อยละ 83.33 โดยผู้เข้าอบรมส่วนใหญ่ มีอายุ 25-30 ปี มากถึงร้อยละ 41.67 อายุ 41-50 ปี ร้อยละ 33.34 อายุที่ 31-40 ปี และอายุมากกว่า 50 ปี, คิดเป็นร้อยละ 20.83 และ 4.16 ตามลำดับ สำหรับระดับการศึกษาของผู้เข้าร่วมโครงการในครั้งนี้ พบว่า ผู้เข้าร่วมอบรมส่วนใหญ่ มีระดับการศึกษาระดับมัธยมศึกษา จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 62.50 และระดับปริญญาตรี จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 20.83 และระดับประถมศึกษา จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 16.67 ในด้านอาชีพ ส่วนใหญ่มีอาชีพเกษตรกรมากที่สุด จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 75 และพนักงานของรัฐ จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 16.67 และรับจ้างทั่วไป จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 8.33 เป็นต้น ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมอบรม (n=24)

| ข้อมูล          | จำนวน | ร้อยละ |
|-----------------|-------|--------|
| <b>เพศ</b>      |       |        |
| - หญิง          | 20    | 83.33  |
| - ชาย           | 4     | 16.67  |
| <b>อายุ</b>     |       |        |
| - ต่ำกว่า 25 ปี | -     | -      |
| - 25-30 ปี      | 10    | 41.67  |
| - 31-40 ปี      | 5     | 20.83  |
| - 41-50 ปี      | 8     | 33.34  |
| - มากกว่า 50 ปี | 1     | 4.16   |

| ข้อมูล          | จำนวน | ร้อยละ |
|-----------------|-------|--------|
| <b>การศึกษา</b> |       |        |
| - ประถมศึกษา    | 4     | 16.67  |
| - มัธยมศึกษา    | 15    | 62.50  |
| - ปริญญาตรี     | 5     | 20.83  |
| - ปริญญาโท      | -     | -      |
| <b>อาชีพ</b>    |       |        |
| - เกษตรกร       | 18    | 75     |
| - พนักงานของรัฐ | 4     | 16.67  |
| - รับจ้างทั่วไป | 2     | 8.33   |
| - อื่นๆ         | -     | -      |

## ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการ

ข้อมูลที่ได้จากการประเมินความพึงพอใจพบว่า ด้านหัวข้อการบรรยาย ผู้เข้าร่วมโครงการมีระดับความพึงพอใจอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $4.64 \pm 0.46$  ด้านสถานที่/ด้านการบริการให้บริการของเจ้าหน้าที่ ผู้เข้าร่วมโครงการมีระดับความพึงพอใจอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $4.60 \pm 0.52$  ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ ผู้เข้าร่วมโครงการมีระดับความพึงพอใจอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $4.33 \pm 0.36$  ด้านความรู้ความเข้าใจ/คุณภาพในการให้บริการ โดยวัดความรู้ความเข้าใจ ก่อน เข้าร่วมอบรม ผู้เข้าร่วมโครงการมีระดับความพึงพอใจอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $2.95 \pm 0.66$  และวัดความรู้ความเข้าใจ หลัง เข้าร่วมอบรม พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีระดับความพึงพอใจอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $4.53 \pm 0.46$  และทางด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ผู้เข้าร่วมโครงการมีระดับความพึงพอใจอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $4.85 \pm 0.45$  และการประเมินความพึงพอใจในภาพรวมทั้งหมด พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีระดับความพึงพอใจอยู่ในเกณฑ์มากที่สุด ซึ่งมีค่าเฉลี่ยเท่ากับ  $4.75 \pm 0.47$  ดังแสดงในตารางที่ 2

ตารางที่ 2 ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม

| ประเด็นที่ประเมิน                                                                                                                      | ระดับความพึงพอใจ               |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|
|                                                                                                                                        | ค่าเฉลี่ย±ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน | สรุปผล<br>ความพึงพอใจ |
| <b>1. หัวข้อการบรรยาย</b>                                                                                                              |                                |                       |
| 1.1 อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่า พัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าว                                        | 4.56±0.46                      | มากที่สุด             |
| 1.2 การจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การตลาดและขยายผลในปีที่ 3 | 4.73±0.46                      | มากที่สุด             |
| <b>ค่าเฉลี่ย</b>                                                                                                                       | 4.64±0.46                      | มากที่สุด             |
| <b>2. สถานที่/ด้านการบริการให้บริการของเจ้าหน้าที่</b>                                                                                 |                                |                       |
| 2.1 สถานที่จัดการอบรมมีความเหมาะสมกับรูปแบบโครงการ                                                                                     | 4.50±0.63                      | มากที่สุด             |
| 2.2 เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพ เป็นมิตร กระตือรือร้นเต็มใจให้บริการ                                                             | 4.45±0.46                      | มากที่สุด             |
| 2.3 การชี้แจงและให้คำแนะนำเกี่ยวกับการให้บริการที่ชัดเจน                                                                               | 4.53±0.62                      | มากที่สุด             |
| 2.4 ความสามารถของวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้                                                                                            | 4.85±0.41                      | มากที่สุด             |
| 2.5 การเปิดโอกาสให้ผู้ฟังซักถามหรือมีส่วนร่วม                                                                                          | 4.70±0.41                      | มากที่สุด             |
| <b>ค่าเฉลี่ย</b>                                                                                                                       | 4.60±0.52                      | มากที่สุด             |
| <b>3. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ</b>                                                                                            |                                |                       |
| 3.1 มีกระบวนการและขั้นตอนเป็นระบบชัดเจน                                                                                                | 4.45±0.26                      | มากที่สุด             |
| 3.2 ระยะเวลาดำเนินการมีความเหมาะสม                                                                                                     | 4.35±0.35                      | มากที่สุด             |
| 3.3 มีการประสานงานและการประชาสัมพันธ์                                                                                                  | 4.30±0.41                      | มากที่สุด             |
| 3.4 มีเอกสาร/แผ่นพับ/ข้อมูลต่าง ๆ ประกอบการอบรมให้บริการ                                                                               | 4.25±0.46                      | มากที่สุด             |
| <b>ค่าเฉลี่ย</b>                                                                                                                       | 4.33±0.36                      | มากที่สุด             |
| <b>4. ด้านความรู้ความเข้าใจ/คุณภาพในการให้บริการ</b>                                                                                   |                                |                       |
| 4.1 ความรู้ที่ได้รับตรงตามวัตถุประสงค์/ความต้องการของผู้เข้าอบรม                                                                       | 4.75±0.44                      | มากที่สุด             |
| 4.2 ความรู้ความเข้าใจ <u>ก่อน</u> เข้าอบรม                                                                                             | 2.95±0.66                      | ปานกลาง               |
| 4.3 ความรู้ความเข้าใจ <u>หลัง</u> เข้าอบรม                                                                                             | 4.85±0.45                      | มากที่สุด             |

| ประเด็นที่ประเมิน                                                       | ระดับความพึงพอใจ               |                   |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|
|                                                                         | ค่าเฉลี่ย±ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน | สรุปผลความพึงพอใจ |
| <b>5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์</b>                                     |                                |                   |
| 5.1 เนื้อหาที่ได้รับ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันและการทำงานได้ | 4.85±0.46                      | มากที่สุด         |
| 5.2 เอกสาร/สื่อ/นวัตกรรมที่ได้รับ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้              | 4.80±0.46                      | มากที่สุด         |
| 5.3 ความรู้จากการอบรมสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดเป็นองค์ความรู้ใหม่ได้        | 4.80±0.46                      | มากที่สุด         |
| <b>ค่าเฉลี่ย</b>                                                        | 4.81±0.44                      | มากที่สุด         |
| <b>ความพึงพอใจในภาพรวมทั้งหมด</b>                                       | 4.75±0.47                      | มากที่สุด         |

หมายเหตุ เกณฑ์ที่ใช้วัดระดับความพึงพอใจมีดังนี้

คะแนน 1.00-1.80 หมายถึง ระดับความพึงพอใจน้อยที่สุด

คะแนน 1.81-2.61 หมายถึง ระดับความพึงพอใจน้อย

คะแนน 2.62-3.42 หมายถึง ระดับความพึงพอใจปานกลาง

คะแนน 3.43-4.23 หมายถึง ระดับความพึงพอใจมาก

คะแนน 4.24-5.00 หมายถึง ระดับความพึงพอใจมากที่สุด

### บทที่ 3 สรุปผลการดำเนินงาน

#### 3.1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

##### ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

##### ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (3 ปี) ของผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

| ผลผลิต/ผลลัพธ์                                                   | หน่วย  | ค่าเป้าหมายในแต่ละปี |     |         |      |         |    |
|------------------------------------------------------------------|--------|----------------------|-----|---------|------|---------|----|
|                                                                  |        | ปีที่ 1              |     | ปีที่ 2 |      | ปีที่ 3 |    |
|                                                                  |        | แผน                  | ผล  | แผน     | ผล   | แผน     | ผล |
| 1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี                   | คน     | 20                   | 30  | 20      | 24   | 20      | -  |
| 2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุนายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) | เรื่อง | 3                    | 3   | 2       | 3    | 2       | -  |
| 3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้              | คน     | 3                    | 5   | 3       | 2    | 3       | -  |
| 4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ                              | ร้อยละ | 80                   | 85  | 80      | 87   | 80      | -  |
| 5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์             | คน     | 20                   | 20  | 20      | 12   | 20      | -  |
| 6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น                         | เท่า   | 0.5                  | 1.5 | 1.0     | 1.61 | 1.5     | -  |

หมายเหตุ : กรณีเป็นปีที่ 1 ระบุนเฉพาะแผน / กรณีเป็นปีที่ 2 ระบุนผลในปีที่ 1 / กรณีเป็นปีที่ 3 ระบุนผลในปีที่ 1 และ

### 3.2 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

| ผลผลิต/ผลลัพธ์                                       | หน่วย  | ค่าเป้าหมาย |     |
|------------------------------------------------------|--------|-------------|-----|
|                                                      |        | แผน         | ผล  |
| 1. จำนวนผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (คน)               | คน     | 20          | 24  |
| 2. จำนวนเทคโนโลยีที่นำไปถ่ายทอด (เรื่อง)             | เรื่อง | 3           | 3   |
| 3. ร้อยความพึงพอใจของผู้รับการถ่ายทอด                | ร้อยละ | 80          | 87  |
| 4. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ | คน     | 20          | 12  |
| 5. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น             | เท่า   | 0.5         | 1.5 |

### 3.3 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

(1) ผลกระทบทางเศรษฐกิจ เช่น รายได้ที่เพิ่มขึ้น และต้นทุนที่ลดลง เป็นต้น โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบก่อน – หลังดำเนินโครงการ (ระบุที่มาของข้อมูล) พร้อมแสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน  
รายได้ที่เพิ่มขึ้น

1) การเพิ่มมูลค่าจากน้ำนมโคผ่านการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป

ก่อนดำเนินโครงการ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีสาวพาร์มมีรายได้หลักจากการจำหน่ายน้ำนมดิบ ผลิตภัณฑ์จากน้ำนมโคของกลุ่มยังมีข้อจำกัดด้านความหลากหลาย การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการรับรองมาตรฐาน ทำให้การสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัตถุดิบน้ำนมและโอกาสในการขยายตลาดเชิงพาณิชย์ยังมีจำกัด

หลังดำเนินโครงการ กลุ่มได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีด้านการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าน้ำนมโค และสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบได้ 3 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ไอศกรีมพรีเมียมนมสด เยลลีนนมสด และวาฟเฟิลพินมกรอบ พร้อมทั้งพัฒนาบรรจุภัณฑ์และอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ เพื่อเตรียมผลิตภัณฑ์สำหรับการจำหน่ายและต่อยอดเชิงพาณิชย์ ซึ่งผลดังกล่าวทำให้น้ำนมโคซึ่งเดิมจำหน่ายในลักษณะวัตถุดิบสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มและความหลากหลายมากขึ้น เป็นการสร้างทางเลือกในการสร้างรายได้เพิ่มเติมให้แก่กลุ่ม และลดการพึ่งพารายได้จากการจำหน่ายน้ำนมดิบเพียงอย่างเดียว

## 2) การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจจากการยกระดับผลิตภัณฑ์เข้าสู่มาตรฐาน

### ก่อนดำเนินโครงการ

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากน้ำมันโคของกลุ่มยังไม่มีเลขสารบบอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้น ทำให้มีข้อจำกัดในการขยายตลาดและการนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายในเชิงพาณิชย์อย่างเป็นระบบ

### หลังดำเนินโครงการ

สามารถยกระดับผลิตภัณฑ์จนได้รับ เลขสารบบอาหาร จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ วาฟเฟิลกรอบ รสนม (ตราบุญชูฟาร์ม) เลขสารบบอาหาร 76-2-03163-6-0042 และ วุ้นสำเร็จรูปคาราจีแนนผสมบุก รสนม (ตราบุญชูฟาร์ม) เลขสารบบอาหาร 76-2-03163-6-0044 โดยทั้งสองผลิตภัณฑ์ได้รับการแจ้งรายละเอียดสำหรับ การผลิตเพื่อจำหน่าย เมื่อเปรียบเทียบกับเป้าหมายของโครงการที่กำหนดให้เตรียมผลิตภัณฑ์เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานอย่างน้อย 1 ผลิตภัณฑ์ ผลการดำเนินงานจริงสามารถดำเนินการจนได้รับเลขสารบบอาหาร 2 ผลิตภัณฑ์ คิดเป็น ร้อยละ 200 ของเป้าหมาย หรือสูงกว่าเป้าหมาย ร้อยละ 100

วิธีคำนวณ = (ผลสำเร็จจริง ÷ ค่าเป้าหมาย) × 100

$$= (2 \div 1) \times 100 = \text{ร้อยละ } 200$$

ผลดังกล่าวช่วยลดข้อจำกัดด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์และเพิ่มความพร้อมในการนำผลิตภัณฑ์เข้าสู่ตลาด ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อการสร้างรายได้เชิงพาณิชย์ในระยะต่อไป

### **ลดรายจ่าย -**

## 3) มูลค่าทางเศรษฐกิจที่คาดว่าจะเกิดขึ้น

### ก่อนดำเนินโครงการ

กลุ่มยังไม่มีระบบการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลิตภัณฑ์น้ำมันโคที่เชื่อมโยงตั้งแต่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ มาตรฐาน ไปจนถึงโมเดลธุรกิจและช่องทางการตลาดอย่างครบวงจร จึงยังไม่เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจจากกิจกรรมดังกล่าวอย่างเป็นระบบ

### หลังดำเนินโครงการ

จากการประเมินผลตอบแทนตามกรอบโครงการ พบว่ากิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์มีมูลค่าทางเศรษฐกิจที่คาดว่าจะเกิดขึ้นประมาณ 120,000 บาท/ปี และกิจกรรมด้านการยกระดับมาตรฐาน การพัฒนาโมเดลธุรกิจ การตลาด และการพัฒนาทักษะ ประมาณ 150,000 บาท/ปี และรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น 50,000 บาท (ข้อมูลจากการสัมภาษณ์ ช่วงหลังจากพัฒนาเดือน ก.ค.-ก.ย. 2569) รวมมูลค่าทางเศรษฐกิจที่คาดว่าจะเกิดขึ้นประมาณ  $120,000 + 150,000 + 50,000 = 390,000$  บาท/ปี

### สรุปผลกระทบทางเศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ + ลดรายจ่าย รวมปีละประมาณ 390,000 บาท

คิดเป็น Benefit/Cost Ratio =  $390,000 / 198,000 = 1.61$  เท่า ของงบประมาณที่ได้รับ

**(2) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม** เช่น การจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และการลดของเสียจากกระบวนการผลิต เป็นต้น โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบก่อน - หลังดำเนินโครงการ (ระบุที่มาของข้อมูล) พร้อมแสดงกระบวนการดำเนินให้ชัดเจน

#### ก่อนดำเนินโครงการ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์มมีการดำเนินกิจกรรมหลักด้านการเลี้ยงโคนมและการจำหน่ายน้ำนมดิบ การนำวัตถุดิบน้ำนมมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มยังมีจำกัด รวมทั้งยังไม่มีระบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปที่เชื่อมโยงกับการบริหารจัดการทรัพยากรอย่างเป็นระบบ โดยข้อมูลพื้นฐานของโครงการระบุว่ากลุ่มยังจำหน่ายน้ำนมดิบเป็นหลักและมีข้อจำกัดด้านการแปรรูปและการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

#### กระบวนการดำเนินงาน

โครงการได้นำแนวคิดการใช้ทรัพยากรในพื้นที่ให้เกิดมูลค่าเพิ่มมาใช้ โดยถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการแปรรูปน้ำนม การควบคุมกระบวนการผลิตและความปลอดภัยอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ รวมถึงการเตรียมผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดด้านมาตรฐาน ส่งผลให้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากน้ำนมโค 3 ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ 3 รูปแบบ กระบวนการดังกล่าวช่วยให้กลุ่มมีแนวทางในการวางแผนการใช้วัตถุดิบ การผลิต และบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์มากขึ้น

#### หลังดำเนินโครงการ

กลุ่มสามารถนำวัตถุดิบน้ำนมโคที่ผลิตในพื้นที่มาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มได้หลากหลายขึ้น ลดการพึ่งพาการจำหน่ายน้ำนมดิบเพียงรูปแบบเดียว และมีแนวทางการจัดการกระบวนการผลิตที่เป็นระบบมากขึ้นจากการเตรียมผลิตภัณฑ์เข้าสู่มาตรฐานอาหาร นอกจากนี้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับการใช้งานจริงยังช่วยวางพื้นฐานสำหรับการบริหารจัดการวัตถุดิบและวัสดุบรรจุภัณฑ์อย่างเหมาะสมในระยะต่อไป

### (3) ผลกระทบด้านสังคม เช่น สร้างความร่วมมือในชุมชน และยกระดับคุณภาพชีวิต เป็นต้น โดยแสดง

#### กระบวนการดำเนินให้ชัดเจน

##### ก่อนดำเนินโครงการ

สมาชิกวิสาหกิจชุมชนมีความรู้และประสบการณ์ด้านการเลี้ยงโคนมและการผลิตนํ้านมดิบเป็นพื้นฐาน แต่ยังมีข้อจำกัดด้านการแปรรูปและเพิ่มมูลค่านํ้านม การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ การเตรียมความพร้อมเข้าสู่มาตรฐาน ตลอดจนการวางแผนธุรกิจและการตลาด ส่งผลให้การมีส่วนร่วมของสมาชิกในการพัฒนาธุรกิจนอกเหนือจากการผลิตนํ้านมดิบยังมีข้อจำกัด

##### กระบวนการดำเนินงาน

โครงการใช้กระบวนการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม โดยสมาชิกกลุ่มเป้าหมาย 20 คน เข้าร่วมการถ่ายทอดองค์ความรู้และฝึกปฏิบัติ ตั้งแต่การแปรรูปและเพิ่มมูลค่านํ้านม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การเตรียมผลิตภัณฑ์เข้าสู่มาตรฐาน ไปจนถึงการจัดทำโมเดลธุรกิจและแนวทางการตลาด สมาชิกจึงไม่ได้เป็นเพียงผู้รับความรู้ แต่มีส่วนร่วมในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการวางแผนธุรกิจของกลุ่มร่วมกัน

##### หลังดำเนินโครงการ

สมาชิกมีโอกาสพัฒนาความรู้และทักษะจากผู้ผลิตนํ้านมดิบไปสู่การมีส่วนร่วมในการเป็น ผู้พัฒนาผลิตภัณฑ์และผู้ประกอบการชุมชน เกิดการทำงานร่วมกันในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การคัดเลือกผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การเตรียมมาตรฐาน และการวางแผนธุรกิจ โดยผลสำเร็จที่เห็นเป็นรูปธรรมคือการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากนํ้านมโค 3 ผลิตภัณฑ์ และสามารถยกระดับผลิตภัณฑ์จนได้รับเลขสารบบอาหารจริง 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ วาฟเฟิลกรอบ รสนม และวุ้นสำเร็จรูปคาราจีแนนผสมบุก รสนม ภายใต้ตราบุญชูฟาร์ม

ผลกระทบทางสังคมที่สำคัญจึงเกิดขึ้นในลักษณะของ การสร้างกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน การเพิ่มทักษะอาชีพ การสร้างความร่วมมือภายในกลุ่ม และการเพิ่มศักยภาพการพึ่งพาตนเองของชุมชน สมาชิกสามารถร่วมกันต่อยอดทรัพยากรและองค์ความรู้ที่มีอยู่ให้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐานและมีโอกาสสร้างรายได้ ซึ่งช่วยสร้างความเชื่อมั่นในการประกอบอาชีพและเสริมความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชน

3.4 สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (ตั้งแต่ปีแรก – ปีปัจจุบัน) และที่ไม่สามารถดำเนินการได้ตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (พร้อมระบุเหตุผลและแนวทางการดำเนินงานในปีต่อไป)

- ปีที่ 2 (พ.ศ. 2569)

| กิจกรรม                                                                                                                                              | บรรลุเป้าหมายตามแผนงาน |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค<br>ร่วมกันระดมความคิดในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค                                    | ✓                      |
| กิจกรรมที่ 2 การยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐานอย.                                                                                          | ✓                      |
| กิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค เป็น 3 ผลิตภัณฑ์                                                           | ✓                      |
| กิจกรรมที่ 4 การจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การทดสอบตลาดและขยายผลในปีที่ 3 | ✓                      |

### 3.5 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

| ปีงบประมาณ พ.ศ.2569<br>รายการกิจกรรม                                                                                                          | งบประมาณที่<br>ได้รับการ<br>สนับสนุน (บาท) | งบประมาณ<br>ที่ใช้จ่าย<br>(บาท) | งบประมาณ<br>คงเหลือ<br>(บาท) | หมายเหตุ |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|---------------------------------|------------------------------|----------|
| 1. ค่าจ้างจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำมันโค                                     | 50,000                                     | 50,000                          | 0                            | -        |
| 2. ค่าวัสดุดิบสำหรับการแปรรูปเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์น้ำมันโค จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์                                                                   | 40,000                                     | 40,000                          | 0                            | -        |
| 3. ค่าจ้างออกแบบและผลิตบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำมันโค จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์                                                                          | 30,000                                     | 30,000                          | 0                            | -        |
| 4. ค่าจ้างจัดกิจกรรม ถ่ายทอดองค์ความรู้และอบรมเชิงปฏิบัติการการยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐานเทคโนโลยีเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพน้ำมันโค | 30,000                                     | 30,000                          | 0                            | -        |
| 5. ค่าจ้างวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโคอ้างอิงตามมาตรฐานอย.                                                                             | 15,000                                     | 15,000                          | 0                            | -        |
| 6. ค่าวัสดุสิ้นเปลือง (ผ้าเช็ดมือ ถุงมือยาง หมวกคลุมผม กระดาษเช็ดมือกระดาษเช็ดมือ เป็นต้น)                                                    | 10,000                                     | 10,000                          | 0                            | -        |
| 7. ค่าวัสดุสำนักงาน กระดาษ หมึกพิมพ์ แฟ้ม ปากกา ลวดเย็บกระดาษ เป็นต้น)                                                                        | 5,000                                      | 5,000                           | 0                            | -        |
| 8. ค่าจ้างออกแบบจัดทำสื่อ ป้ายไว้นิลประชาสัมพันธ์ วิดีโอผลการดำเนินโครงการ                                                                    | 8,000                                      | 8,000                           | 0                            | -        |
| 9. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง ไปราชการลงพื้นที่(เหมาจ่าย)                                                                                            | 10,000                                     | 10,000                          | 0                            | -        |
| <b>รวม</b>                                                                                                                                    | <b>198,000</b>                             | <b>198,000</b>                  | <b>-</b>                     | <b>-</b> |

## บทที่ 4 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

### 4.1 ปัญหา/อุปสรรค

การดำเนินโครงการ “การเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจรเพื่อความยั่งยืน ปีที่ 2” สามารถดำเนินกิจกรรมตามกรอบการพัฒนาที่กำหนดไว้ โดยสมาชิกวิสาหกิจชุมชนได้เข้าร่วมกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การยกระดับมาตรฐาน และการพัฒนาโมเดลธุรกิจ อย่างไรก็ตาม ในระหว่างการทำงานพบข้อจำกัดบางประการที่มีผลต่อการนำผลิตภัณฑ์ไปขยายผลเชิงพาณิชย์ ดังนี้

#### 1. ความพร้อมด้านการผลิตและการแปรรูปในระดับเชิงพาณิชย์

แม้ว่ากลุ่มจะสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากน้ำนมโคได้จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ แต่การขยายจากระดับการฝึกปฏิบัติและผลิตภัณฑ์ต้นแบบไปสู่การผลิตในปริมาณมากยังจำเป็นต้องพัฒนาความสม่ำเสมอของสูตร กระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพ ตลอดจนการบริหารต้นทุนให้เหมาะสมกับการผลิตเพื่อจำหน่าย ซึ่งเป็นประเด็นที่ต้องติดตามและพัฒนาต่อเนื่อง

#### 2. กระบวนการยกระดับผลิตภัณฑ์เข้าสู่มาตรฐานอาหารมีรายละเอียดและข้อกำหนดหลายขั้นตอน

การยกระดับผลิตภัณฑ์เข้าสู่การรับรองของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) จำเป็นต้องดำเนินการทั้งด้านสูตรผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิต เอกสาร ข้อมูลผลิตภัณฑ์ ฉลาก และสถานที่ผลิต ทำให้สมาชิกต้องได้รับคำปรึกษาและการสนับสนุนทางวิชาการอย่างต่อเนื่อง

#### 3. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ต้องคำนึงถึงทั้งอัตลักษณ์และข้อกำหนดทางกฎหมาย

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ไม่ได้คำนึงเฉพาะความสวยงาม แต่ต้องสอดคล้องกับลักษณะผลิตภัณฑ์ การเก็บรักษาความสะอาดในการขนส่ง ต้นทุน และรายละเอียดฉลากตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง จึงต้องมีการปรับปรุงแบบและข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมก่อนนำไปใช้จริงในเชิงพาณิชย์

#### 4. ข้อจำกัดด้านช่องทางการตลาดและการสร้างการรับรู้ผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ของกลุ่ม จึงยังจำเป็นต้องสร้างการรับรู้ของผู้บริโภค พัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์ และทดลองช่องทางจำหน่ายที่เหมาะสมทั้งออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อให้สามารถประเมินความต้องการของตลาดและกำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้แม่นยำยิ่งขึ้น

## 4.2 ข้อเสนอแนะ/แนวทางการแก้ไข

จากปัญหาและข้อจำกัดดังกล่าว โครงการได้กำหนดแนวทางในการพัฒนาและต่อยอด โดยเน้นการทำงานร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัย วิสาหกิจชุมชน และภาคีเครือข่าย เพื่อให้กลุ่มสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์และธุรกิจได้อย่างต่อเนื่อง ได้แก่ การให้คำปรึกษาด้านสูตรและกระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากให้สอดคล้องกับข้อกำหนด การสนับสนุนด้านมาตรฐาน ตลอดจนการใช้ BMC เป็นเครื่องมือวิเคราะห์ต้นทุน ราคา กลุ่มลูกค้า ช่องทางจำหน่าย และรายได้ของธุรกิจ

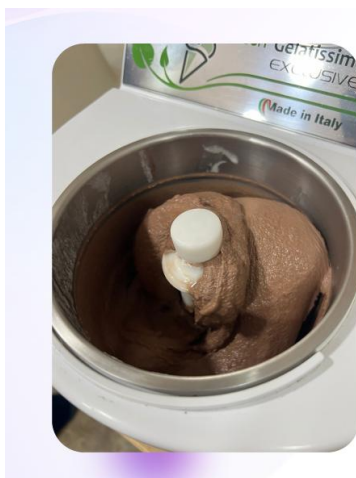
ในด้านการตลาด ควรนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาไป ทดลองจำหน่าย (Market Testing) ผ่านกิจกรรมของฟาร์ม งานแสดงสินค้า ตลาดชุมชน และช่องทางออนไลน์ พร้อมเก็บข้อมูลยอดขาย ความคิดเห็นและความพึงพอใจของผู้บริโภค เพื่อนำข้อมูลกลับมาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ ราคา และแผนการตลาดก่อนขยายกำลังการผลิต

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก. รวมภาพกิจกรรมดำเนินโครงการ



การอบรมภาคบรรยาย การแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์โคนมร่วมกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตร  
วิถีชาวฟาร์ม ต.ร่องหอย อ.ศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์



อบรมปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์นํ้านมโค เป็นไอศกรีมพรีเมียมรส



อบรมปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์น้านมโค เป็นวาฟเฟิลกรอบนมสด



อบรมปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์นํ้านมโค เป็น ผลิตภัณฑ์เยลลี่นมสด



อบรมภาคบรรยายและภาคปฏิบัติ การเตรียมความพร้อมด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์

และการจัดทำ Business Model canvas (BMC)

ภาคผนวก ข. หนังสือคำสั่งแต่งตั้ง/ดำเนินโครงการ



ด่วน

## บันทึกข้อความ

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
เลขที่รับ: ๐๖๓๕  
วันเวลาที่รับ: ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๔, ๑๓:๑๒ น.

ส่วนราชการ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ โทร. ๘๓๓๑

ที่ กษ. ๐๘๓๕/๒๕๖๔

วันที่ ๒๙ มิถุนายน ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุญาตดำเนินงานโครงการเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจร เพื่อความยั่งยืน ปี ๒

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ตามที่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ วิชาเอกการจัดการการเกษตรสมัยใหม่ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ได้รับอนุมัติให้ดำเนินโครงการเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจร เพื่อความยั่งยืน ปี ๒ ซึ่งกำหนดจัดโครงการ ในวันที่ ๖ - ๘ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ณ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม เลขที่ ๘๔ หมู่ ๑๑ ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ นั้น

เพื่อให้การดำเนินโครงการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ จึงขออนุญาตดำเนินโครงการฯ ตามวันและสถานที่ข้างต้น โดยเบิกค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ จากเงินรายได้จากการให้บริการของหน่วยงาน รหัสงบประมาณ ๖๔-๑๐๓-๔๑๒-๐๑-๐๒ และขอความอนุเคราะห์ออกหนังสือราชการ ดังนี้

๑. คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการ รายชื่อดังเอกสารแนบท้าย ✓
๒. คำสั่งไปราชการ รายชื่อดังเอกสารแนบท้าย ✓
๓. หนังสือเชิญวิทยากร รายชื่อดังเอกสารแนบท้าย ✓
๔. หนังสือขอความอนุเคราะห์สถานที่ในการดำเนินโครงการ
๕. หนังสือขออนุญาตผู้ปกครอง ✓
๖. หนังสือขออนุญาตเวลาเรียน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำพล

ผู้รับผิดชอบโครงการ

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

เลขที่รับ: ๐๖๗๕

วันเวลาที่รับ: ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๔, ๑๓:๑๒ น.

## รายละเอียดคำสั่งการ

เรียน อธิการบดี  
เพื่อโปรดพิจารณาผู้ช่วยศาสตราจารย์เอราวัณ ชาญพหล  
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
๒๙ มิ.ย. ๒๕๖๔ เวลา ๑๑:๐๖ น.

เรียนอธิการบดี

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำพล ขออนุญาตดำเนินงานโครงการเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจร เพื่อความยั่งยืน ปี ๒
๒. เห็นควรเสนอ รองอธิการบดีฝ่ายวิจัย ฯ เพื่อโปรดพิจารณา /แจ้งคณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เพื่อทราบและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป
๓. เสนออธิการบดีเพื่อโปรดพิจารณา

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์  
เลขรับ: ๔๖๕๓  
วันที่รับ: ๒๙ มิ.ย. ๒๕๖๔ ๑๔:๔๐ น.นางโกล์รุ่ง เกตวันดี  
ผู้อำนวยการสำนักงานอธิการบดี  
๒๙ มิ.ย. ๒๕๖๔ เวลา ๑๕:๓๒ น.

เรียน อธิการบดี เพื่อโปรดพิจารณา

เห็นควรพิจารณาอนุญาต

๑. แจ้งคณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เพื่อทราบและดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องตามระเบียบ วัตถุประสงค์ และตัวชี้วัดต่อไป

รองศาสตราจารย์ ดร.สุรเชษฐ เอี่ยมสำอาง  
รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการ  
๓๐ มิ.ย. ๒๕๖๔ เวลา ๐๙:๐๕ น.

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
เลขที่รับ: ๐๖๗๕  
วันเวลาที่รับ: ๓๐ มิถุนายน ๒๕๖๔, ๑๓:๑๒ น.

ทราบ/อนุมัติและอนุญาต ดำเนินโครงการตามเสนอ  
- มอบคณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
ดำเนินการตามระเบียบและบรรลุตฤประสงค์ตามตัวชี้วัด  
- มอบคณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม กำกับ ดูแล



ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรีชา ศรีเรืองฤทธิ์  
อธิการบดี  
๓๐ มิ.ย. ๒๕๖๔ เวลา ๑๓:๒๔ น.

เรียน คณบดี  
เพื่อโปรดพิจารณา  
เห็นควรมอบ งานวิจัยและการวางแผน ดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้อง



คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
เลขที่รับ: ๐๗๕  
วันที่รับ: ๓๐ มิ.ย. ๒๕๖๔ ๑๓:๑๒ น.

นางภาวนา จันทร์สมบัติ  
หัวหน้าสำนักงานคณบดี  
๓๐ มิ.ย. ๒๕๖๔ เวลา ๑๓:๑๘ น.

ทราบ  
มอบ งานวิจัยและการวางแผน ดำเนินการ ฯ



อาจารย์ศุภรณ จันทนา  
รองคณบดีฝ่ายวางแผน รักษาการแทน  
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
๓๐ มิ.ย. ๒๕๖๔ เวลา ๑๓:๔๐ น.

ทราบ  
มอบ นางสาวธมนวรรณ ทองด้อย เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี ดำเนินการจัดทำหนังสือราชการ



นางวิชุลดา ่องอาจ  
เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป รักษาการแทน หัวหน้างานวิจัยและการวางแผน  
๓๐ มิ.ย. ๒๕๖๔ เวลา ๑๔:๔๔ น.

รายชื่อผู้รับทราบ  
นางสาวธมนวรรณ ทองด้อย

รับทราบแล้ว - เมื่อ ๑ ก.ค. ๒๕๖๔, ๐๘:๒๓ น.

## โครงการใช้เงินงบประมาณ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ประเภทบ: เงินรายได้จากการให้บริการของหน่วยงาน

รหัสโครงการ: 69-103-912-01-02-(01)

ชื่อโครงการ: การเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจรเพื่อความยั่งยืน ปี 2

ผลผลิตหลัก: ผลผลิตผลงานการให้บริการวิชาการ

ผู้รับผิดชอบโครงการ: อาจารย์รัตนกร แสนท่าพล (โทร.0817838250)

หน่วยงาน: สาขาวิชาเกษตรศาสตร์(การจัดการการเกษตรสมัยใหม่), คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

สถานะ: **อนุมัติ**

### 1. หลักการและเหตุผล

วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม ตั้งอยู่ที่หมู่บ้านร่องหอย ตำบลสระกรด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ เป็นกลุ่มที่เกิดขึ้นจากความร่วมมือของเกษตรกรรุ่นใหม่ในพื้นที่ ที่มองเห็นศักยภาพในการพัฒนาท้องถิ่นของตน ที่มาของโครงการนี้เริ่มจากปัญหาที่เกษตรกรในพื้นที่ โดยเฉพาะผู้เลี้ยงโคนม ประสบกับความท้าทายในการผลิตน้ำนมให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานของสหกรณ์ ส่งผลให้รายได้ลดลงและบางรายถึงขั้นเลิกกิจการ นอกจากนี้เกษตรกรยังขาดความรู้ในการบริหารจัดการฟาร์ม การจัดการอาหารสัตว์ และการควบคุมคุณภาพน้ำนม ซึ่งจากการลงพื้นที่พบว่า ปัจจุบันวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม มีโคนมทั้งหมดจำนวน 45 ตัว แบ่งเป็นโคนมรีดนมจำนวน 30 ตัว สามารถผลิตน้ำนมดิบได้เฉลี่ย 200–220 กิโลกรัมต่อวัน หรือประมาณ 6,000–6,600 กิโลกรัมต่อเดือน โดยจำหน่ายหลักให้แก่สหกรณ์โคนมศรีเทพ อย่างไรก็ตาม น้ำนมดิบบางส่วนไม่ผ่านมาตรฐานคุณภาพในบางช่วงฤดู ส่งผลให้เกิดความสูญเสียทางรายได้เกือบ 10–15% ต่อเดือน ดังนั้นการพัฒนาเทคโนโลยีการจัดการอาหารสัตว์และคุณภาพน้ำนมจึงเป็นแนวทางสำคัญที่ช่วยแก้ไขปัญหานี้ได้อย่างตรงจุดอีกทั้งเกษตรกรฟาร์มโคนมยังขาดองค์ความรู้ในเรื่องของการผลิตให้น้ำนมมีคุณภาพดี โดยเฉพาะค่าไขมันในน้ำนม ซึ่งยังต่ำกว่ามาตรฐาน อาจเนื่องมาจากยังขาดเทคโนโลยีการผลิตอาหารสัตว์ที่มีประสิทธิภาพสูง และในเรื่องของการแปรรูปเพิ่มมูลค่าน้ำนมดิบ ให้เป็นผลิตภัณฑ์นมที่มีคุณภาพดี และปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมถึงการตลาด ซึ่งคณะผู้รับผิดชอบโครงการมีแผนดำเนินงานที่จะเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม อำเภอศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจรเพื่อความยั่งยืน ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ โดยมีแผนดำเนินกิจกรรม ปีงบประมาณ 2568 การพัฒนาศักยภาพของเกษตรกร โดยมุ่งเน้นการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมมาใช้ในการพัฒนาคุณภาพผลผลิต และคุณภาพน้ำนมโค (ต้นน้ำ) ปีงบประมาณ 2569 การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ในการแปรรูปน้ำนมดิบเพื่อเพิ่มมูลค่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ และปีงบประมาณ 2570 การสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจ โดยมีเป้าหมายในการพัฒนาโมเดลธุรกิจที่ยั่งยืน เพื่อสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจและสังคมในชุมชน การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตร โดยพัฒนาพื้นที่ให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร ซึ่งนอกจากจะสร้างรายได้เพิ่มแล้ว ยังเป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับผู้สนใจ และการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม มีการจัดกิจกรรมปลูกป่าและส่งเสริมการตระหนักถึงความสำคัญของธรรมชาติ

โครงการนี้จึงมีความสำคัญในการยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกร พัฒนาเศรษฐกิจฐานราก และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรอย่างยั่งยืน โดยใช้ทรัพยากรและศักยภาพที่มีอยู่ในท้องถิ่นเป็นฐานในการพัฒนา โดยจัดทำตามแผนดังนี้ แผนดำเนินงานปีที่ 1 ปีงบประมาณ 2568 1. การพัฒนาศักยภาพด้านการผลิตน้ำนมโคให้มีประสิทธิภาพโดยใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม โดยมีเป้าหมายเกษตรกรที่มีความพร้อมในการใช้เทคโนโลยี จำนวน 10 ราย แผนดำเนินงานปีที่ 2 ปีงบประมาณ 2569 1. ถ่ายทอดองค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาพัฒนาการแปรรูปเพิ่มมูลค่าและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำนมโค จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ 2. ยกระดับผลิตภัณฑ์จากน้ำนมโคในการเข้าสู่การขอมาตรฐานจำนวน 1 ผลิตภัณฑ์ 3. จัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การตลาดและขยายผลในปีที่ 3 แผนดำเนินงานปีที่ 3 ปีงบประมาณ 2570 1. จัดทำโมเดลธุรกิจ โดยการขับเคลื่อน นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ 2. การพัฒนาธุรกิจยั่งยืน โดยพัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม โดยส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนา

| ลำดับที่ | ชื่อ-สกุล                   | ตำแหน่ง | หมายเลขโทรศัพท์ |
|----------|-----------------------------|---------|-----------------|
| 7        | อาจารย์พรทิดา ทองสนธิกาญจน์ | อาจารย์ | 0894613395      |
| 8        | อาจารย์ปิยพงศ์ บางใบ        | อาจารย์ | 0817858945      |

**กิจกรรมที่ 4:** การจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การตลาดและขยายผลในปีที่ 3

| ลำดับที่ | ชื่อ-สกุล                                | ตำแหน่ง                | หมายเลขโทรศัพท์ |
|----------|------------------------------------------|------------------------|-----------------|
| 1        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นุชจรี สิงห์พันธ์  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. | 0813494274      |
| 2        | อาจารย์ศิวตล แจ่มจำรัส                   | อาจารย์                | 0881423017      |
| 3        | อาจารย์ธรรมศาสตร์ จันทรัตน์              | อาจารย์                | 0801132599      |
| 4        | อาจารย์พิพัฒน์ ชนาเทพาพร                 | ผู้ช่วยศาสตราจารย์     | 0818882336      |
| 5        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประธาน เรียงลาด        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์     | 0932744682      |
| 6        | อาจารย์เฉลิมพันธ์ ต้นทะรา                | อาจารย์                | 0968788125      |
| 7        | อาจารย์พรทิดา ทองสนธิกาญจน์              | อาจารย์                | 0894613395      |
| 8        | อาจารย์ปิยพงศ์ บางใบ                     | อาจารย์                | 0817858945      |
| 9        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. กรันต์ ผึ้งบรรหาร | ผู้ช่วยศาสตราจารย์     | 0850012515      |

## 5. แผนปฏิบัติการ

- แผนปฏิบัติการรายปี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์
  - เรื่องที่ 1 การพัฒนาชุมชนท้องถิ่นสู่ความเป็นเลิศ
    - เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ด้านการเกษตรและเศรษฐกิจพอเพียง
    - มีผลการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นเชิงบูรณาการด้านเศรษฐกิจ และขีดความสามารถ ในการแข่งขัน
  - เรื่องที่ 2 การวิจัยและบริการสังคม
    - ผลงานวิจัยหรือนวัตกรรมที่สามารถแก้ไขปัญหา/พัฒนาตามความต้องการของชุมชน ท้องถิ่น และสังคม
    - เครือข่ายความร่วมมือด้านการวิจัยและการบริการสังคมเพิ่มขึ้น
    - คนทุกช่วงวัยได้รับการพัฒนาศักยภาพ/ความสามารถ/สมรรถนะ

## 6. การบูรณาการ

**กิจกรรมที่ 1:** การพัฒนาบรรทัดฐานผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค

- ไม่มี

**กิจกรรมที่ 2:** การยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐาน

- การจัดการเรียนการสอน

- AGAE111 มาตรฐานสินค้าเกษตร จำนวน 7 คน

**กิจกรรมที่ 3:** อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค

- การบริการวิชาการเรื่อง: โครงการพัฒนาผลผลิตเกษตรอย่างครบวงจร เพื่อยกระดับเศรษฐกิจฐานราก และคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง งบประมาณ 97,000.00 บาท

**กิจกรรมที่ 4:** การจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การตลาดและขยายผลในปีที่ 3

ไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม 3. ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์มให้เป็นแหล่งเรียนรู้ทางด้านปศุสัตว์อย่างครบวงจร

เมื่อสิ้นสุดการดำเนินงานในปีที่ 1 พบว่าวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์มมีความพร้อมด้านองค์ความรู้การผลิตและการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบในระดับหนึ่ง อย่างไรก็ตาม ยังขาดการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปที่มีมูลค่าเพิ่มซึ่งตอบโจทย์ความต้องการของตลาด รวมถึงยังไม่มีโมเดลธุรกิจและช่องทางการจำหน่ายที่ชัดเจน ดังนั้น การดำเนินโครงการในปีที่ 2 จึงมุ่งเน้นการยกระดับจาก ‘การผลิต’ ไปสู่ ‘การตลาดและธุรกิจ’ โดยใช้กระบวนการของแพลตฟอร์ม Building Community Enterprise (BCE) ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน่านมโคให้มีมาตรฐาน มีอัตลักษณ์ มีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย พร้อมทั้งวิเคราะห์ตลาด กำหนดช่องทางการจำหน่าย และจัดทำโมเดลธุรกิจต้นแบบ เพื่อวางรากฐานสู่การขยายผลเชิงพาณิชย์และการพัฒนาธุรกิจอย่างยั่งยืนในปีที่ 3

## 2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อนำองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ไปพัฒนาตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ ปลายน้ำ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม อย่างครบวงจร
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์และยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมของกลุ่มจากน่านมโค

## 3. ลักษณะโครงการ

☐ โครงการใหม่ ☒ โครงการต่อเนื่อง ☐ โครงการยั่งยืน

## 4. ผู้ร่วมโครงการ

กิจกรรมที่ 1: การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากน่านมโค

| ลำดับที่ | ชื่อ-สกุล                   | ตำแหน่ง | หมายเลขโทรศัพท์ |
|----------|-----------------------------|---------|-----------------|
| 1        | อาจารย์รัตนกร แสนทำพล       | อาจารย์ | 0817838250      |
| 2        | อาจารย์ธรรมศาสตร์ จันทรัตน์ | อาจารย์ | 0801132599      |
| 3        | อาจารย์เฉลิมพันธ์ ดันทะรา   | อาจารย์ | 0968788125      |

กิจกรรมที่ 2: การยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐาน

| ลำดับที่ | ชื่อ-สกุล                   | ตำแหน่ง | หมายเลขโทรศัพท์ |
|----------|-----------------------------|---------|-----------------|
| 1        | อาจารย์รัตนกร แสนทำพล       | อาจารย์ | 0817838250      |
| 2        | อาจารย์ธรรมศาสตร์ จันทรัตน์ | อาจารย์ | 0801132599      |
| 3        | อาจารย์เฉลิมพันธ์ ดันทะรา   | อาจารย์ | 0968788125      |

กิจกรรมที่ 3: อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน่านมโค

| ลำดับที่ | ชื่อ-สกุล                         | ตำแหน่ง            | หมายเลขโทรศัพท์ |
|----------|-----------------------------------|--------------------|-----------------|
| 1        | อาจารย์ศิวตล แจ่มจรัส             | อาจารย์            | 0881423017      |
| 2        | อาจารย์ธรรมศาสตร์ จันทรัตน์       | อาจารย์            | 0801132599      |
| 3        | อาจารย์พิพัฒน์ ชนาเทพาพร          | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | 0818882336      |
| 4        | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประธาน เรียงลาด | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | 0932744682      |
| 5        | อาจารย์เฉลิมพันธ์ ดันทะรา         | อาจารย์            | 0968788125      |
| 6        | อาจารย์ธนภัทร วรปัสสุ             | อาจารย์            | 0925326545      |

| ปัญหา                                                                                | ขั้นตอนการทำงานและการแก้ไขปัญหา                                                                  | เชิงปริมาณ | เชิงคุณภาพ |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| 2. ขาดความรู้ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์และการสร้างแบรนด์ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด | ขั้นที่ 2 สรุปและคัดเลือกต้นแบบคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพเตรียมเข้าสู่กระบวนการยกระดับมาตรฐาน |            |            |

**กิจกรรมที่ 2: การยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐาน**

| ปัญหา                                                                                                                                                      | ขั้นตอนการทำงานและการแก้ไขปัญหา                                                                                                                                                                           | เชิงปริมาณ                                                                                                                       | เชิงคุณภาพ |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1. ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นยังไม่ผ่านกระบวนการเตรียมความพร้อมด้านมาตรฐาน<br>2. ผู้ประกอบการยังไม่มีความรู้เรื่องมาตรฐานอย. GMP และการจัดทำเอกสารที่เกี่ยวข้อง | ขั้นที่ 1 วิเคราะห์ช่องว่างมาตรฐาน (Gap Analysis) วิเคราะห์ความพร้อมของผลิตภัณฑ์ ตรวจสอบข้อกำหนดมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง<br>ขั้นที่ 2 ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านมาตรฐาน มาตรฐาน GMP มาตรฐาน อย. การจัดทำฉลากอาหาร | <ul style="list-style-type: none"> <li>ผลิตภัณฑ์น้ำมันโคได้รับการเตรียมความพร้อมเข้าสู่การขอมาตรฐาน จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์</li> </ul> |            |

**กิจกรรมที่ 3: อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค**

| ปัญหา                                                                                                                                                                                        | ขั้นตอนการทำงานและการแก้ไขปัญหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | เชิงปริมาณ                                                                                                                             | เชิงคุณภาพ                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. เกษตรกรและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนยังจำหน่ายน้ำมันดิบเป็นหลัก ทำให้มีมูลค่าเพิ่มต่ำและพึ่งพาราคากลางจากสหกรณ์<br>2. ขาดองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์นมที่สามารถตอบโจทย์ผู้บริโภคในปัจจุบัน | ขั้นที่ 1 วิเคราะห์ศักยภาพและความต้องการตลาด สํารวจความต้องการของผู้บริโภค วิเคราะห์คู่แข่ง วิเคราะห์แนวโน้มผลิตภัณฑ์นมเพื่อสุขภาพ<br>ขั้นที่ 2 ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการแปรรูป หลักการแปรรูปผลิตภัณฑ์นม ความปลอดภัยอาหาร การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์<br>ขั้นที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากน้ำมันโค ทดสอบสูตร ประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส | <ul style="list-style-type: none"> <li>ผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน 20 คน</li> <li>ได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากน้ำมันโค จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>ผู้เข้าร่วมมีคะแนนความรู้หลังอบรมเพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 20</li> <li>ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80</li> </ul> |

**กิจกรรมที่ 4: การจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การตลาดและขยายผลในปีที่ 3**

| ปัญหา                                  | ขั้นตอนการทำงานและการแก้ไขปัญหา                     | เชิงปริมาณ                                                                    | เชิงคุณภาพ                                                                     |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1. ขาดแผนธุรกิจและโมเดลธุรกิจที่ชัดเจน | ขั้นที่ 1 พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องมาตรฐาน ปรับสูตร | <ul style="list-style-type: none"> <li>จัดทำ Business Model Canvas</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>ผู้ประกอบการมีความพร้อมในการ</li> </ul> |

- การบริการวิชาการเรื่อง: การพัฒนาผลิตภัณฑ์โกโก้จากกล้วยวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจร ปี 3 งบประมาณ 175,000.00 บาท

## 7. กลุ่มเป้าหมายดำเนินโครงการ

กิจกรรมที่ 1: การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค

| ลำดับที่ | กลุ่มเป้าหมาย                                                                                                    | จำนวน | หน่วยนับ |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| 1        | สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม หมู่บ้านร่องหอย ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ | 20    | คน       |

กิจกรรมที่ 2: การยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐาน

| ลำดับที่ | กลุ่มเป้าหมาย                                                                                                    | จำนวน | หน่วยนับ |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| 1        | สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม หมู่บ้านร่องหอย ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ | 20    | คน       |

กิจกรรมที่ 3: อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค

| ลำดับที่ | กลุ่มเป้าหมาย                                                                                                    | จำนวน | หน่วยนับ |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| 1        | สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม หมู่บ้านร่องหอย ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ | 20    | คน       |

กิจกรรมที่ 4: การจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การตลาดและขยายผลในปีที่ 3

| ลำดับที่ | กลุ่มเป้าหมาย                                                                                                    | จำนวน | หน่วยนับ |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
| 1        | สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม หมู่บ้านร่องหอย ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ | 20    | คน       |

## 8. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

- สาขาวิชาเกษตรศาสตร์(การจัดการการเกษตรสมัยใหม่)
- คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

## 9. ตัวชี้วัด

กิจกรรมที่ 1: การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค

| ปัญหา                                                                                        | ขั้นตอนการทำงานและการแก้ไขปัญหา                                                   | เชิงปริมาณ                                                                              | เชิงคุณภาพ |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1. ผลิตภัณฑ์ยังไม่มีอัตลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมต่อการสร้างมูลค่าและการแข่งขันทางการตลาด | ขั้นที่ 1 ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ออกแบบตราสินค้า ออกแบบฉลาก ออกแบบบรรจุภัณฑ์เชิงพาณิชย์ | <ul style="list-style-type: none"> <li>ได้ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์</li> </ul> |            |

| ปัญหา                                                                                                                  | ขั้นตอนการทำงานและการแก้ไขปัญหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | เชิงปริมาณ                                                     | เชิงคุณภาพ                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. ช่องทางการจำหน่าย<br>ยังจำกัดอยู่เฉพาะใน<br>ชุมชน<br>3. ยังไม่มีการวางแผน<br>ทดสอบตลาดทั้ง<br>ออนไลน์และออฟ<br>ไลน์ | ปรับกระบวนการผลิต ตรวจ<br>วิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์<br>ขั้นที่ 2 จัดทำ Business Model<br>Canvas Customer Segment<br>Value Proposition Revenue<br>Stream Cost Structure<br>Marketing Channel<br>ขั้นที่ 3 พัฒนาแผนการตลาด ช่อง<br>ทาง Offline ช่องทาง Online<br>Facebook Page TikTok Line OA<br>Marketplace<br>ขั้นที่ 4 จัดทำต้นแบบการทดสอบ<br>ตลาด ทดลองจำหน่าย เก็บข้อมูล<br>ลูกค้า ประเมินผลตอบรับ | จำนวน 1 ชุด<br>• ผู้เข้าร่วมอบรมไม่<br>น้อยกว่า จำนวน 20<br>คน | ยื่นขอมาตรฐาน<br>ผลิตภัณฑ์อย่างน้อย<br>1 ผลิตภัณฑ์ จำนวน<br>1 ผลิตภัณฑ์<br>• มีต้นแบบโมเดลธุรกิจ<br>ที่สามารถนำไปใช้ได้<br>จริง จำนวน 1<br>ต้นแบบ |

## 10. แผนการดำเนินงาน

| การดำเนินการ                                                                     | 2568 |      |      | 2569 |      |       |       |      |       |      |      |      |
|----------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|------|-------|-------|------|-------|------|------|------|
|                                                                                  | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย. | พ.ค. | มิ.ย. | ก.ค. | ส.ค. | ก.ย. |
| วางแผนงานประชุมแบ่งแยกหน้าที่ และติดต่อประสานงานกับผู้เกี่ยวข้อง                 |      |      |      | ↔    | ↔    | ↔     | ↔     | ↔    |       |      |      |      |
| เขียนโครงการเสนอขออนุมัติโครงการ                                                 |      |      |      |      |      |       |       |      | ↔     |      |      |      |
| ดำเนินโครงการตามที่กำหนดการ                                                      |      |      |      |      |      |       |       |      |       | ↔    |      |      |
| สรุปและประเมินผลโครงการ                                                          |      |      |      |      |      |       |       |      |       | ↔    | ↔    |      |
| ปรับปรุงตามผลการประเมิน สรุปปัญหา จากการดำเนินงานและวางแผน การดำเนินงานในปีต่อไป |      |      |      |      |      |       |       |      |       |      | ↔    |      |

## 11. แผนการใช้จ่ายงบประมาณ

| แผนการใช้จ่ายงบประมาณ |      |      |      |      |       |       |      |       |         |      |      |
|-----------------------|------|------|------|------|-------|-------|------|-------|---------|------|------|
| 2568                  |      |      | 2569 |      |       |       |      |       |         |      |      |
| ต.ค.                  | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย. | พ.ค. | มิ.ย. | ก.ค.    | ส.ค. | ก.ย. |
|                       |      |      |      |      |       |       |      |       | 198,000 |      |      |

## 12. กำหนดการ

| วัน                   | เวลา                | กิจกรรม                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2 กรกฎาคม 2569</b> |                     |                                                                                                                                                                                                                                    |
|                       | 08:30 น. - 17:00 น. | กิจกรรมที่ 1 การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค<br>ร่วมกันระดมความคิดในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค โดย ผู้ช่วย<br>ศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำพล และคณะ                                                                  |
| <b>3 กรกฎาคม 2569</b> |                     |                                                                                                                                                                                                                                    |
|                       | 08:30 น. - 17:00 น. | กิจกรรมที่ 2 การยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐานอย.<br>คัดเลือกผลิตภัณฑ์ในการยกระดับผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค ในการเข้าสู่การขอมาตรฐาน<br>โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำพล และคณะ                                           |
| <b>6 กรกฎาคม 2569</b> |                     |                                                                                                                                                                                                                                    |
|                       | 08:30 น. - 09:00 น. | กิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค<br>ลงทะเบียน ณ วิทยาลัยชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม                                                                                              |
|                       | 09:00 น. - 12:00 น. | บรรยาย เรื่อง การแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันโค<br>วิทยากรโดย ดร.ปณิดา มุลนาค ประธานวิสาหกิจชุมชนวัยหวาน จ.เพชรบุรี                                                                                                       |
|                       | 12:00 น. - 13:00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน                                                                                                                                                                                                           |
|                       | 13:00 น. - 16:00 น. | ฝึกปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันโค เป็นไอศกรีมฟรีมี<br>ยม<br>วิทยากรโดย ดร.ปณิดา มุลนาค ประธานวิสาหกิจชุมชนวัยหวาน จ.เพชรบุรี                                                                         |
| <b>7 กรกฎาคม 2569</b> |                     |                                                                                                                                                                                                                                    |
|                       | 08:30 น. - 09:00 น. | กิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค<br>ลงทะเบียน ณ วิทยาลัยชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม                                                                                              |
|                       | 09:00 น. - 12:00 น. | ฝึกปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันโค เป็นผลิตภัณฑ์เยลลี่<br>นมสด<br>วิทยากรโดย ดร.ปณิดา มุลนาค ประธานวิสาหกิจชุมชนวัยหวาน จ.เพชรบุรี                                                                    |
|                       | 12:00 น. - 13:00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน                                                                                                                                                                                                           |
|                       | 13:00 น. - 16:00 น. | ฝึกปฏิบัติการ เรื่อง การแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำมันโค เป็นผลิตภัณฑ์<br>วาฟเฟิลนมกรอบ<br>วิทยากรโดย ดร.ปณิดา มุลนาค ประธานวิสาหกิจชุมชนวัยหวาน จ.เพชรบุรี                                                                 |
| <b>8 กรกฎาคม 2569</b> |                     |                                                                                                                                                                                                                                    |
|                       | 08:30 น. - 09:00 น. | กิจกรรมที่ 4 การจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่อง<br>ทางออนไลน์และออนไลน์ เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การตลาดและขยายผลในปี<br>ที่ 3<br>ลงทะเบียน ณ วิทยาลัยชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม                |
|                       | 09:00 น. - 12:00 น. | ฝึกปฏิบัติการ เรื่อง การยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐาน และการเตรียม<br>ความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐาน<br>วิทยากรโดย ดร.ปณิดา มุลนาค ประธานวิสาหกิจชุมชนวัยหวาน จ.เพชรบุรี                                                 |
|                       | 12:00 น. - 13:00 น. | พักรับประทานอาหารกลางวัน                                                                                                                                                                                                           |
|                       | 13:00 น. - 16:00 น. | ฝึกปฏิบัติการ เรื่อง การจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์<br>ผ่านช่องทางออนไลน์และออนไลน์ เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การตลาด<br>วิทยากร โดย อาจารย์ณัฐนิชา อินทร์เพ็ญ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏ<br>เพชรบุรี |

- หมายเหตุ: 1. เวลา 10.30-10.45 น. และ 14.30-14.45 น. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่มระหว่างดำเนินกิจกรรม  
2. กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

### 13. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินโครงการ

#### กิจกรรมที่ 1: การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค

| สถานที่                                                                | หมู่บ้าน | ระยะเวลา                           | ตำบล/อำเภอ/จังหวัด                               |
|------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------|--------------------------------------------------|
| อาคารแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและอาหารปลอดภัย มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ | 11       | 2 กรกฎาคม 2569<br>- 2 กรกฎาคม 2569 | ตำบลสะเดียง อำเภอเมืองเพชรบูรณ์ จังหวัดเพชรบูรณ์ |

#### กิจกรรมที่ 2: การยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐาน

| สถานที่                                                                | หมู่บ้าน | ระยะเวลา                           | ตำบล/อำเภอ/จังหวัด                               |
|------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------------|--------------------------------------------------|
| อาคารแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรและอาหารปลอดภัย มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ | 11       | 3 กรกฎาคม 2569<br>- 3 กรกฎาคม 2569 | ตำบลสะเดียง อำเภอเมืองเพชรบูรณ์ จังหวัดเพชรบูรณ์ |

#### กิจกรรมที่ 3: อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค

| สถานที่                                      | หมู่บ้าน | ระยะเวลา                           | ตำบล/อำเภอ/จังหวัด                       |
|----------------------------------------------|----------|------------------------------------|------------------------------------------|
| วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม | 11       | 6 กรกฎาคม 2569<br>- 7 กรกฎาคม 2569 | ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ |

#### กิจกรรมที่ 4: การจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การตลาดและขยายผลในปีที่ 3

| สถานที่                                      | หมู่บ้าน | ระยะเวลา                           | ตำบล/อำเภอ/จังหวัด                       |
|----------------------------------------------|----------|------------------------------------|------------------------------------------|
| วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม | 11       | 8 กรกฎาคม 2569<br>- 8 กรกฎาคม 2569 | ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ |

### 14. ข้อมูลประกอบการประเมินผลกระทบทางสังคม (Social Impact Assessment)

#### กิจกรรมที่ 1: การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค

| ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย                                                         | ผลผลิต                                                                          | ผลลัพธ์                                                                         | ผลกระทบ                                                | ค่าตอบแทนทางการเงิน (ข้อมูลที่ใช้ประกอบการประเมินความคุ้มค่า)                                      |
|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. เกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมในพื้นที่อำเภอศรีเทพ<br>2. มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ | 1. ได้ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ จำนวน 3 รูปแบบ<br>2. ได้องค์ความรู้ด้านการสร้างแบรนด์และ | 1. ผลิตภัณฑ์มีความน่าสนใจและตอบโจทย์ตลาดมากขึ้น<br>2. สมาชิกมีทักษะด้านการพัฒนา | ชุมชนมีผลิตภัณฑ์อัตลักษณ์ที่สามารถแข่งขันทางการตลาดได้ | มูลค่าการลดค่าใช้จ่ายในการจ้างออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ = 3 ผลิตภัณฑ์ × 10,000 บาท = 30,000 บาท |

| ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย | ผลผลิต                 | ผลลัพธ์                    | ผลกระทบ | คำตอบแทนทางการเงิน<br>(ข้อมูลที่ใช้ประกอบการ<br>ประเมินความคุ้มค่า) |
|----------------------|------------------------|----------------------------|---------|---------------------------------------------------------------------|
|                      | การออกแบบ<br>ผลิตภัณฑ์ | ผลิตภัณฑ์และบรรจุ<br>ภัณฑ์ |         |                                                                     |

**กิจกรรมที่ 2: การยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐาน**

| ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย                                                                         | ผลผลิต                                                                    | ผลลัพธ์                                             | ผลกระทบ                                                     | คำตอบแทนทางการเงิน<br>(ข้อมูลที่ใช้ประกอบการ<br>ประเมินความคุ้มค่า)                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. เกษตรกรผู้เลี้ยง<br>โคนมในพื้นที่อำเภอ<br>ศรีเทพ<br><br>2. มหาวิทยาลัย<br>ราชภัฏเพชรบูรณ์ | ผลิตภัณฑ์ได้รับการ<br>ยกระดับเข้าสู่การขอ<br>มาตรฐาน จำนวน 1<br>ผลิตภัณฑ์ | ผู้ประกอบการมีความ<br>พร้อมในการขอรับ<br>รองมาตรฐาน | สร้างความเชื่อมั่นแก่<br>ผู้บริโภคจากการ<br>พัฒนาสู่มาตรฐาน | มูลค่าเพิ่มจากการได้<br>รับมาตรฐาน<br>ผลิตภัณฑ์ = 1<br>ผลิตภัณฑ์ × 80,000<br>บาท/ปี = 80,000<br>บาท |

**กิจกรรมที่ 3: อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์จากนํ้านมโค**

| ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ผลผลิต                                                                                                                                                                                                                                                                            | ผลลัพธ์                                                                                                                                                     | ผลกระทบ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | คำตอบแทนทางการเงิน<br>(ข้อมูลที่ใช้ประกอบการ<br>ประเมินความคุ้มค่า)                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. สมาชิกวิสาหกิจ<br>ชุมชนท่องเที่ยว<br>เชิงเกษตรวิถีชาว<br>พาร์ม จำนวน 20<br>คน<br><br>2. เกษตรกรผู้เลี้ยง<br>โคนมในพื้นที่<br>อำเภอศรีเทพ<br><br>3. มหาวิทยาลัย<br>ราชภัฏ<br>เพชรบูรณ์<br><br>4. หน่วยงานภาครัฐ<br>ด้านปศุสัตว์และ<br>พัฒนาชุมชน<br><br>5. ผู้บริโภค<br>ผลิตภัณฑ์นํ้านม<br>โคในจังหวัด<br>เพชรบูรณ์ | 1. ผู้เข้าร่วมอบรม<br>ได้รับการ<br>ถ่ายทอด<br>เทคโนโลยี<br>จำนวน 20 คน<br><br>2. พัฒนาผลิตภัณฑ์<br>ต้นแบบจาก<br>นํ้านมโค จำนวน<br>3 ผลิตภัณฑ์<br><br>3. ได้ต้นแบบบรรจุ<br>ภัณฑ์ จำนวน 3<br>รูปแบบ<br><br>4. ได้องค์ความรู้<br>ด้านการสร้าง<br>แบรนด์และการ<br>ออกแบบ<br>ผลิตภัณฑ์ | 1. สมาชิกสามารถ<br>ผลิตผลิตภัณฑ์<br>แปรรูปจากนํ้านม<br>โคได้ด้วยตนเอง<br><br>2. เกิดผลิตภัณฑ์<br>ใหม่ที่มีมูลค่าเพิ่ม<br>สูงกว่าการ<br>จำหน่ายนํ้านม<br>ดิบ | 1. รายได้จากการ<br>จำหน่าย<br>ผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น<br><br>2. เกิดการสร้างงาน<br>และกระจายราย<br>ได้ในชุมชน<br><br>3. ชุมชนมี<br>ผลิตภัณฑ์อัต<br>ลักษณ์ที่สามารถ<br>แข่งขันทางการ<br>ตลาดได้<br><br>4. สมาชิกมีความ<br>มั่นใจในการ<br>ประกอบธุรกิจ<br>เพิ่มขึ้น<br><br>5. เกิดการพัฒนา<br>ศักยภาพผู้<br>ประกอบการ<br>ฐานรากอย่าง<br>ยั่งยืน | 1. มูลค่าการเพิ่มราย<br>ได้จากการแปรรูป<br>นํ้านมโค = 20 คน ×<br>5,000 บาท/คน/ปี =<br>100,000 บาท/ปี<br><br>2. มูลค่าการพัฒนา<br>ทักษะอาชีพ (เทียบ<br>เท่าค่าอบรม<br>ภายนอก) = 20 คน ×<br>3,000 บาท = 60,000<br>บาท<br><br>รวมค่าแทนทางการเงิน<br>กิจกรรมที่ 3 =<br>160,000 บาท/ปี |

**กิจกรรมที่ 4: การจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์  
เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การตลาดสดและขยายผลในปีที่ 3**

| ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย                                                                                                                                                                                                                                                           | ผลผลิต                                                                                                                                                                                                                                          | ผลลัพธ์                                                                                                                                                                                                                                  | ผลกระทบ                                                                                                                                                                                                                                           | ค่าตอบแทนทางการเงิน<br>(ข้อมูลที่ใช้ประกอบการ<br>ประเมินความคุ้มค่า)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. สมาชิกวิสาหกิจ<br>ชุมชนท่องเที่ยว<br>เชิงเกษตรวิเชียร<br>ฟาร์ม จำนวน 20<br>คน<br>2. กลุ่มเกษตรกรผู้<br>ผลิตน้ำมันโค<br>3. ผู้ประกอบการ<br>ร้านค้าและเครือ<br>ข่ายจำหน่าย<br>สินค้า<br>4. ผู้บริโภค<br>5. หน่วยงานรับรอง<br>มาตรฐาน<br>6. มหาวิทยาลัย<br>ราชภัฏ<br>เพชรบูรณ์ | 1. จัดทำ Business<br>Model Canvas<br>จำนวน 1 ชุด<br>2. จัดทำแผนธุรกิจ<br>และแผนการตลาด<br>จำนวน 1 ชุด<br>3. พัฒนาช่องทาง<br>จำหน่ายออนไลน์และ<br>ออฟไลน์ อย่างน้อย 3<br>ช่องทาง<br>4. ผู้เข้าร่วมได้รับการ<br>ถ่ายทอดองค์ความรู้<br>จำนวน 20 คน | 1. สามารถวางแผน<br>การดำเนินธุรกิจ<br>ได้อย่างเป็น<br>ระบบ<br>2. มีช่องทาง<br>จำหน่ายที่หลากหลายและเข้าถึง<br>ลูกค้าได้มากขึ้น<br>3. ผลลัพธ์ที่มี<br>โอกาสเข้าสู่ตลาด<br>เชิงพาณิชย์<br>4. สามารถนำข้อมูล<br>ไปใช้ทดสอบ<br>ตลาดในปีที่ 3 | 1.เพิ่มโอกาสทางการ<br>ตลาดและยอด<br>จำหน่ายผลิตภัณฑ์<br>2.เกิดระบบบริหาร<br>จัดการธุรกิจชุมชนที่<br>เข้มแข็ง<br>3.เพิ่มศักยภาพการ<br>แข่งขันของผลิตภัณฑ์<br>ชุมชน<br>4.เกิดต้นแบบธุรกิจ<br>ชุมชนที่สามารถขยาย<br>ผลสู่ธุรกิจเพื่อสังคม<br>ในอนาคต | 1. มูลค่าการเพิ่ม<br>ยอดขายจากช่อง<br>ทางออนไลน์และ<br>ออฟไลน์ = เพิ่ม<br>ยอดขายเฉลี่ย<br>เดือนละ 10,000<br>บาท = 120,000<br>บาท/ปี<br>2. มูลค่าการจัดทำ<br>โมเดลธุรกิจและ<br>แผนการตลาด<br>(เทียบเท่าค่าจ้าง<br>ที่ปรึกษา<br>ภายนอก) =<br>50,000 บาท<br>3. มูลค่าการเพิ่ม<br>ทักษะด้านธุรกิจ<br>และการตลาด =<br>20 คน x 3,000<br>บาท = 60,000<br>บาท<br>4. รวมค่าแทน<br>ทางการเงิน<br>กิจกรรมที่ 4 =<br>230,000 บาท/ปี |

## 15. ค่าใช้จ่าย

งบประมาณทั้งสิ้น 198,000.00 บาท โดยเบิกจ่ายจากโครงการ การเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพด้วย  
วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจรเพื่อความยั่งยืน รหัสโครงการ 69-103-912-01-02 โดยมีราย  
ละเอียดค่าใช้จ่ายดังนี้

### กิจกรรมที่ 1: การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค

| รายการ                | รายละเอียด                                                                                                     | จำนวนเงิน(บาท) |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| งบดำเนินการ           | งบดำเนินการ                                                                                                    | 45,000.00      |
| ค่าใช้จ่าย            | ค่าจ้างออกแบบและผลิตบรรจุภัณฑ์ไอศกรีมพรีเมี่ยมนมสด เจลลีนนม<br>สด และวaffleกรอบ จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ x 15,000 บาท | 45,000.00      |
| รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น |                                                                                                                | 45,000.00      |

หมายเหตุ: ขออภัยเหลือทุกรายการ

### กิจกรรมที่ 2: การยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐาน

| รายการ                | รายละเอียด                                                                                        | จำนวนเงิน(บาท) |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| งบดำเนินการ           | งบดำเนินการ                                                                                       | 15,000.00      |
| ค่าใช้จ่าย            | ค่าจ้างวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์เจลลี่นมสด อ้างอิงตามมาตรฐาน<br>อย. จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์ x 15,000 บาท | 15,000.00      |
| รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น |                                                                                                   | 15,000.00      |

หมายเหตุ:ขอถัวเฉลี่ยทุกรายการ

กิจกรรมที่ 3: อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำมันโค

| รายการ                | รายละเอียด                                                    | จำนวนเงิน(บาท) |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------|----------------|
| งบดำเนินการ           | งบดำเนินการ                                                   | 85,000.00      |
| ค่าตอบแทน             | ค่าวิทยากร ภายนอก จำนวน 1 คน x 6 ชั่วโมง x 1,200 บาท x 2 วัน  | 14,400.00      |
| ค่าใช้จ่าย            | อาหารกลางวัน จำนวน 20 คน x 100 บาท x 2 มื้อ                   | 4,000.00       |
|                       | อาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 20 คน x 35 บาท x 4 มื้อ         | 2,800.00       |
| ค่าวัสดุ              | นมโคพาสเจอร์ไรส์ จำนวน 50 ลิตร x 120 บาท                      | 6,000.00       |
|                       | เดกซ์โตส จำนวน 50 กิโลกรัม x 110 บาท                          | 5,500.00       |
|                       | มอลโตสเดกตริน จำนวน 50 กิโลกรัม x 80 บาท                      | 4,000.00       |
|                       | วิปปิ้งครีม จำนวน 25 ลิตร x 340 บาท                           | 8,500.00       |
|                       | เจลาติน จำนวน 20 กิโลกรัม x 250 บาท                           | 5,000.00       |
|                       | ถุงมือยางสำหรับอาหาร จำนวน 20 กล่อง x 190 บาท                 | 3,800.00       |
|                       | กระดาษขอเนกประสงค์ จำนวน 5 ลัง x 540 บาท                      | 2,700.00       |
|                       | หมวกคลุมผมสำหรับทำอาหาร จำนวน 5 กล่อง x 250 บาท               | 1,250.00       |
|                       | ผ้าเช็ดมือ จำนวน 10 โหล x 250 บาท                             | 2,500.00       |
|                       | แป้งสาธิตขอเนกประสงค์ จำนวน 50 กิโลกรัม x 120 บาท             | 6,000.00       |
|                       | ผงฟู จำนวน 20 กิโลกรัม x 140 บาท                              | 2,800.00       |
|                       | น้ำตาลทราย จำนวน 50 กิโลกรัม x 35 บาท                         | 1,750.00       |
|                       | ดอกเกลือ จำนวน 5 กิโลกรัม x 100 บาท                           | 500.00         |
|                       | ฟรุคโตสไซรัป จำนวน 20 กิโลกรัม x 150 บาท                      | 3,000.00       |
|                       | ถุงอะลูมิเนียมฟรอยด์ ขนาด 12 x 18 ซม. จำนวน 10 แพ็ค x 330 บาท | 3,300.00       |
|                       | ถ้วยกระดาษพร้อมฝา ขนาด 3 ออนซ์ จำนวน 10 แพ็ค x 370 บาท        | 3,700.00       |
|                       | ถุงซิปล็อค ขนาด 15 x 21 ซม. จำนวน 10 แพ็ค x 350 บาท           | 3,500.00       |
| รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น |                                                               | 85,000.00      |

หมายเหตุ:ขอถัวเฉลี่ยทุกรายการ

กิจกรรมที่ 4: การจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์  
เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การตลาดและขยายผลในปีที่ 3

| รายการ                | รายละเอียด                                                                     | จำนวนเงิน(บาท) |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| งบดำเนินการ           | งบดำเนินการ                                                                    | 53,000.00      |
| ค่าตอบแทน             | ค่าวิทยากร ภายนอก จำนวน 1 คน x 3 ชั่วโมง x 1200 บาท x 1 วัน                    | 3,600.00       |
|                       | ค่าวิทยากร ภายใน จำนวน 1 คน x 3 ชั่วโมง x 600 บาท x 1 วัน                      | 1,800.00       |
| ค่าใช้จ่าย            | อาหารกลางวัน จำนวน 20 คน x 100 บาท x 1 มื้อ                                    | 2,000.00       |
|                       | อาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน 20 คน x 35 บาท x 2 มื้อ                          | 1,400.00       |
| ค่าวัสดุ              | กระดาษ A4 80 แกรม จำนวน 20 รีม x 120 บาท                                       | 2,400.00       |
|                       | หมึกพิมพ์ โทเนอร์เลเซอร์ จำนวน 2 ตลับ x 2,500 บาท                              | 5,000.00       |
|                       | กระดาษปรู๊ฟ จำนวน 10 โหล x 180 บาท                                             | 1,800.00       |
|                       | ปากกาเคมี จำนวน 6 กล่อง x 150 บาท                                              | 900.00         |
|                       | ฉลากยารูปสินค้า จำนวน 3 ชุด x 1,500 บาท                                        | 4,500.00       |
|                       | กล่องไฟสำเร็จรูป จำนวน 3 ชุด x 1,000 บาท                                       | 3,000.00       |
|                       | ชั้นวางผลิตภัณฑ์พลาสติก 5 ชั้น ขนาด 50 x 30 x 150 ซม. จำนวน 4 ชั้น x 3,900 บาท | 15,600.00      |
|                       | ถาดไม้ ขนาด 35x25x4 ซม. จำนวน 10 ถาด x 350 บาท                                 | 3,500.00       |
|                       | กล่องกระดาษคราฟ ขนาด 26*36*6.5 ซม. จำนวน 150 ใบ x 50 บาท                       | 7,500.00       |
| รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น |                                                                                | 53,000.00      |

หมายเหตุ:ขออภัยเหลือทุกรายการ

## 16. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. เกิดผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากน้ำมันโคไมน้อยกว่า 3 ผลิตภัณฑ์ พร้อมบรรจุภัณฑ์ต้นแบบที่มีอัตลักษณ์ชุมชน
2. ผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 1 ผลิตภัณฑ์ได้รับการพัฒนาเข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน
3. ได้ต้นแบบโมเดลธุรกิจและแผนการตลาดสำหรับการจำหน่ายทั้งออฟไลน์และออนไลน์
4. สมาชิกวิสาหกิจชุมชนไม่น้อยกว่า 20 คน มีความรู้และสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้จริง
5. วิสาหกิจชุมชนมีความพร้อมในการทดสอบตลาดและขยายผลเชิงพาณิชย์ในปีที่ 3
6. สามารถเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ สร้างรายได้ และยกระดับศักยภาพธุรกิจชุมชนอย่างยั่งยืน ตามเป้าหมายของแพลตฟอร์ม BCE

  
( อาจารย์รัตนกร แสนทำพล )

อาจารย์  
ผู้เสนอและรับผิดชอบโครงการ  
วันที่ 19 มิถุนายน 2569 11:55 น.



( ผู้ช่วยศาสตราจารย์เฮอร์วีน ชาญพหล )  
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยี  
อุตสาหกรรม

**ผู้เห็นชอบโครงการ**

วันที่ 19 มิถุนายน 2569 12:24 น.



( รองศาสตราจารย์ ดร.สุรเชษฐ เอี่ยมสำอาง )  
รองอธิการบดีฝ่ายวิจัย และการบริการวิชาการ

**ผู้อนุมัติโครงการ**

วันที่ 19 มิถุนายน 2569 12:40 น.



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ที่ ๑๖๓๐/๒๕๖๙

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการการเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ  
ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจร เพื่อความยั่งยืน ปี ๒

ตามที่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำพล อาจารย์ประจำสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ วิชาเอกการจัดการการเกษตรสมัยใหม่ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม กำหนดจัดโครงการการเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจร เพื่อความยั่งยืน ปี ๒ ภายใต้กิจกรรมการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ในระหว่างวันที่ ๖ - ๘ กรกฎาคม ๒๕๖๙ ณ วิทยาลัยชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิเชียรฟาร์ม เลขที่ ๘๔ หมู่ ๑๑ ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ นั้น

เพื่อให้การดำเนินโครงการดังกล่าวเป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีประสิทธิภาพ และบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการ จึงแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินโครงการ ดังนี้

๑. คณะกรรมการฝ่ายอำนวยการ

|     |                                                     |                     |
|-----|-----------------------------------------------------|---------------------|
| ๑.๑ | คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร<br>และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม | ประธานกรรมการ       |
| ๑.๒ | รองคณบดีฝ่ายบริหารและกิจการนักศึกษา                 | กรรมการ             |
| ๑.๓ | รองคณบดีฝ่ายวางแผน                                  | กรรมการ             |
| ๑.๔ | รองคณบดีฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการ                   | กรรมการ             |
| ๑.๕ | รองคณบดีฝ่ายวิชาการ                                 | กรรมการ             |
| ๑.๖ | รองคณบดีฝ่ายประกันคุณภาพการศึกษา                    | กรรมการ             |
| ๑.๗ | หัวหน้าสำนักงานคณบดี                                | กรรมการและเลขานุการ |

มีหน้าที่ อำนวยการ แนะนำ ให้คำปรึกษา และสนับสนุนการดำเนินงานโครงการ กำกับดูแล ให้คำแนะนำและข้อเสนอแนะแก่คณะกรรมการฝ่ายดำเนินงาน เพื่อให้การดำเนินโครงการเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ

๒. คณะกรรมการฝ่ายดำเนินงาน

|     |                                          |               |
|-----|------------------------------------------|---------------|
| ๒.๑ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำพล         | ประธานกรรมการ |
| ๒.๒ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประธาน เรียงลาด        | กรรมการ       |
| ๒.๓ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณัฐรินทร์ ศิริรัตนันท์ | กรรมการ       |
| ๒.๔ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.การันต์ ผึ้งบรรหาร | กรรมการ       |
| ๒.๕ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิพัฒน์ ชนาเทพพร       | กรรมการ       |
| ๒.๖ | อาจารย์ศิวตล แจ่มจำรัส                   | กรรมการ       |
| ๒.๗ | อาจารย์ปิยพงศ์ บางใบ                     | กรรมการ       |

/๒.๘ อาจารย์...

- ๒ -

|                                              |                     |
|----------------------------------------------|---------------------|
| ๒.๘ อาจารย์ธนภัทร วรปัสสุ                    | กรรมการ             |
| ๒.๙ อาจารย์พรทิตา ทองสนิทกาญจน์              | กรรมการ             |
| ๒.๑๐ อาจารย์ธรรมศาสตร์ จันทรัตน์             | กรรมการ             |
| ๒.๑๑ อาจารย์เฉลิมพันธ์ ต้นทะรา               | กรรมการ             |
| ๒.๑๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นุชจรี สิงห์พันธ์ | กรรมการและเลขานุการ |

**มีหน้าที่** ติดต่อประสานงาน และดำเนินงานโครงการให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย

### ๓. คณะกรรมการฝ่ายพัสดุและการเงิน

|                                              |                     |
|----------------------------------------------|---------------------|
| ๓.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำพล         | ประธานกรรมการ       |
| ๓.๒ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นุชจรี สิงห์พันธ์ | กรรมการ             |
| ๓.๓ อาจารย์พรทิตา ทองสนิทกาญจน์              | กรรมการ             |
| ๓.๔ อาจารย์เฉลิมพันธ์ ต้นทะรา                | กรรมการ             |
| ๓.๕ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณัฐรินทร์ ศิริรัตนันท์ | กรรมการและเลขานุการ |

**มีหน้าที่** เตรียมอาหาร เครื่องดื่มบริการแก่ผู้เข้าร่วมโครงการ

### ๔. คณะกรรมการฝ่ายสถานที่

|                                        |                     |
|----------------------------------------|---------------------|
| ๔.๑ อาจารย์ธนภัทร วรปัสสุ              | กรรมการ             |
| ๔.๒ อาจารย์ธรรมศาสตร์ จันทรัตน์        | กรรมการ             |
| ๔.๓ ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิพัฒน์ ชนาเทพพร | กรรมการ             |
| ๔.๔ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำพล   | กรรมการและเลขานุการ |

**มีหน้าที่** จัดเตรียมสถานที่ในการจัดกิจกรรมโครงการ

### ๕. คณะกรรมการฝ่ายบันทึกภาพและประชาสัมพันธ์

|                                      |                     |
|--------------------------------------|---------------------|
| ๕.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำพล | ประธานกรรมการ       |
| ๕.๒ อาจารย์ปิยพงศ์ บางใบ             | กรรมการ             |
| ๕.๓ นางวิษุฒดา องอาจ                 | กรรมการ             |
| ๕.๔ นางศิริลักษณ์ วรปัสสุ            | กรรมการ             |
| ๕.๕ นายกิตติศักดิ์ อัดตะชีวะ         | กรรมการ             |
| ๕.๖ อาจารย์ธรรมศาสตร์ จันทรัตน์      | กรรมการและเลขานุการ |

**มีหน้าที่** บันทึกภาพกิจกรรมในโครงการและประชาสัมพันธ์โครงการ

### ๖. คณะกรรมการฝ่ายลงทะเบียนและประเมินผลโครงการ

|                                             |                     |
|---------------------------------------------|---------------------|
| ๖.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นุชจรี สิงห์พันธ์ | ประธานกรรมการ       |
| ๖.๒ อาจารย์ศิวดล แจ่มจำรัส                  | กรรมการ             |
| ๖.๓ อาจารย์พรทิตา ทองสนิทกาญจน์             | กรรมการ             |
| ๖.๔ นางวิษุฒดา องอาจ                        | กรรมการ             |
| ๖.๕ นางณัฐนิชา อินจำปา                      | กรรมการ             |
| ๖.๖ นางสาวนุชยามาส นามพุทธา                 | กรรมการ             |
| ๖.๗ นางกุลลาบ ชาติชนะ                       | กรรมการ             |
| ๖.๘ อาจารย์ธรรมศาสตร์ จันทรัตน์             | กรรมการและเลขานุการ |

**มีหน้าที่** รับลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการและประมวลผลการประเมินโครงการ

/๗. คณะกรรมการ...

-๓-

**๗. คณะกรรมการฝ่ายพัสดุและการเงิน**

|                                             |                     |
|---------------------------------------------|---------------------|
| ๗.๑ อาจารย์ศิวตล แจ่มจำรัส                  | ประธานกรรมการ       |
| ๗.๒ อาจารย์ธรรมศาสตร์ จันทรัตน์             | กรรมการ             |
| ๗.๓ อาจารย์พรทิตา ทองสนิทกาญจน์             | กรรมการ             |
| ๗.๔ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นุชจรี สิงห์พันธ์ | กรรมการ             |
| ๗.๕ นางกุลทีนี ปานแดง                       | กรรมการ             |
| ๗.๖ นางสาววิไล สุกแก้ว                      | กรรมการ             |
| ๗.๗ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำพล        | กรรมการและเลขานุการ |

**มีหน้าที่** จัดซื้อ จัดจ้าง และตรวจสอบงบประมาณในโครงการ

**๘. วิทยากร**

- ๘.๑ ดร.ปณิดา มุลนันท ประธานวิสาหกิจชุมชนวัยหวาน จังหวัดเพชรบุรี  
 ๘.๒ อาจารย์ณัฐธินา อินทร์เพ็ญ คณะวิทยาการจัดการ

**มีหน้าที่** บรรยาย ถ่ายทอด ให้ความรู้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ

ทั้งนี้ ให้คณะกรรมการที่ได้รับการแต่งตั้งตามคำสั่งนี้ ปฏิบัติหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายด้วยความรับผิดชอบ เพื่อให้การดำเนินงานตามแต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานโครงการการเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจร เพื่อความยั่งยืน ปี ๒ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย มีประสิทธิภาพและบังเกิดผลดีต่อมหาวิทยาลัยโดยรวม

สั่ง ณ วันที่ ๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรีชา ศรีเรืองฤทธิ์)  
อธิการบดี



## บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ โทร. ๘๓๕๖

ที่ กษ. ๐๘๕๖/๒๕๖๙

วันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๙

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์บุคลากรเป็นวิทยากร

เรียน คณบดีคณะวิทยาการจัดการ

ด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนท่าพล อาจารย์ประจำสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ วิชาเอกการจัดการการเกษตรสมัยใหม่ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม กำหนดจัดโครงการการเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจร เพื่อความยั่งยืน ปี ๒ ภายใต้กิจกรรมการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ในระหว่างวันที่ ๖ - ๘ กรกฎาคม ๒๕๖๙ ณ วิทยาลัยชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม เลขที่ ๘๔ หมู่ ๑๑ ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์

เพื่อให้การดำเนินกิจกรรมเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุวัตถุประสงค์ ในการนี้ มหาวิทยาลัยจึงใคร่ขอความอนุเคราะห์ อาจารย์ณัฐชา อินทร์เพ็ญ อาจารย์สังกัดคณะวิทยาการจัดการ เป็นวิทยากร ในวันที่ ๘ กรกฎาคม ๒๕๖๙ ตามสถานที่ข้างต้น ทั้งนี้ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์ จากท่านด้วยดี และขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรีชา ศรีเรืองฤทธิ์)

อธิการบดี



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์

ที่ ๑๖๓๑/๒๕๖๙

เรื่อง ให้นักงานมหาวิทยาลัย พนักงานประจำมหาวิทยาลัยและนักศึกษา ไปราชการ

ตามที่ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำพล สังกัดคณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ได้ขออนุญาตไปราชการ เพื่อดำเนินโครงการการเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจร เพื่อความยั่งยืน ปี ๒ ภายใต้โครงการส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ในระหว่างวันที่ ๖ - ๘ กรกฎาคม ๒๕๖๙ ณ วิทยาลัยชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม เลขที่ ๘๔ หมู่ ๑๑ ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์ นั้น

มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ จึงให้นักงานมหาวิทยาลัย พนักงานประจำมหาวิทยาลัยและ นักศึกษาเดินทางไปราชการ เพื่อดำเนินโครงการการเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจร เพื่อความยั่งยืน ปี ๒ ตามวัน และสถานที่ดังกล่าวข้างต้น โดยใช้ ยานพาหนะส่วนบุคคล และให้เบิกค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปราชการจาก งบประมาณเงินรายได้จากการ ให้บริการของหน่วยงาน รหัสโครงการ ๖๙-๑๐๓-๙๑๒-๐๑-๐๒

วันที่ ๖ กรกฎาคม ๒๕๖๙ ยานพาหนะส่วนบุคคล หมายเลขทะเบียน กพ ๑๕๔๙ เพชรบูรณ์

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำพล
๒. อาจารย์เฉลิมพันธ์ ดันทะรา
๓. นางสาวธมนวรรณ ทองด้อย

วันที่ ๗ - ๘ กรกฎาคม ๒๕๖๙

ยานพาหนะส่วนบุคคล คันที่ ๑ หมายเลขทะเบียน กพ ๑๕๔๙ เพชรบูรณ์

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำพล
๒. นางสาวธมนวรรณ ทองด้อย
๓. นางสาวอิศรารัตน์ ไกรทอง รหัสนักศึกษา ๖๗๑๑๐๒๕๑๐๑๐๑
๔. นางสาวนันทมน ยงโกชน รหัสนักศึกษา ๖๗๑๑๐๒๕๑๐๑๐๒
๕. นางสาวณิษฐา เพชรกล้า รหัสนักศึกษา ๖๖๑๑๐๒๕๑๐๑๐๓
๖. นายคุณานนท์ คำอินทร์ รหัสนักศึกษา ๖๖๑๑๐๒๕๑๐๑๐๔

ยานพาหนะส่วนบุคคล คันที่ ๒ หมายเลขทะเบียน ๒ ผข ๑๗๐๕ กรุงเทพมหานคร

๑. อาจารย์เฉลิมพันธ์ ดันทะรา
๒. นายณัฐวุฒิ คำภู รหัสนักศึกษา ๖๖๑๑๐๒๕๑๐๑๐๕
๓. นายปรินทร์ ศิลาคโคตร รหัสนักศึกษา ๖๖๑๑๐๒๕๑๐๑๐๖

สั่ง ณ วันที่ ๑ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๙

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรีชา ศรีเรืองฤทธิ์)

อธิการบดี

ที่ อว ๐๖๑๘/๑๑๓๑



มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์  
อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบูรณ์  
๖๗๐๐๐

๑ กรกฎาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ใช้สถานที่ในการดำเนินโครงการ  
เรียน ประธานวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม  
สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการ จำนวน ๒ แผ่น

ด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำพล อาจารย์ประจำสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ วิชาเอกการจัดการการเกษตรสมัยใหม่ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบูรณ์ กำหนดจัดโครงการการเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจร เพื่อความยั่งยืน ปี ๒ ภายใต้กิจกรรมการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ ในระหว่างวันที่ ๖ - ๘ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ณ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม เลขที่ ๘๔ หมู่ ๑๑ ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จังหวัดเพชรบูรณ์

เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความสะดวก เรียบร้อย และบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ ดังนั้น จึงขอความอนุเคราะห์ใช้สถานที่ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวฟาร์ม ในการดำเนินโครงการ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ทั้งนี้ ได้มอบหมายให้ ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัตนกร แสนทำพล โทรศัพท์ ๐๘ ๑๗๘๓ ๘๒๕๐ เป็นผู้ประสานงานในครั้งนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา หวังว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดี ขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปรีชา ศรีเรืองฤทธิ์)  
อธิการบดี

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
โทรศัพท์ ๐ ๕๖๗๑ ๗๑๐๐ ต่อ ๘๓๔๖

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

เลขที่รับ: ๐๘๑๒

วันเวลาที่รับ: ๑๖ กรกฎาคม ๒๕๖๘, ๐๘:๔๓ น.

เรียน คณบดี  
เพื่อโปรดพิจารณา  
เห็นควรมอบ งานวิจัยและการวางแผน ประสานแจ้งผู้เกี่ยวข้อง



คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
เลขที่รับ: ๘๑๒  
วันที่รับ: ๑๖ ก.ค. ๒๕๖๘ ๐๘:๔๓ น.

นางสาวนา จันทรมบัติ  
หัวหน้าสำนักงานคณบดี

๑๖ ก.ค. ๒๕๖๘ เวลา ๑๐:๔๐ น.

ทราบ  
มอบงานวิจัยและการวางแผน ประสานแจ้งผู้เกี่ยวข้อง



ผู้ช่วยศาสตราจารย์เอราวัณ ชานุพหล  
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
๑๖ ก.ค. ๒๕๖๘ เวลา ๑๑:๑๙ น.

ทราบ  
มอบนางสาวเสาวภา ดาปาน แจ้งผู้รับผิดชอบโครงการและผู้เกี่ยวข้อง



นางกุลลาบ ชาทิชนะ  
หัวหน้างานวิจัยและการวางแผน  
๑๖ ก.ค. ๒๕๖๘ เวลา ๑๑:๓๐ น.

รายชื่อผู้รับทราบ  
นางสาวเสาวภา ดาปาน

รับทราบแล้ว - เมื่อ ๑๗ ก.ค. ๒๕๖๘, ๑๑:๕๙ น.

ภาคผนวก ค. แบบประเมินโครงการอบรม



### แบบประเมินความพึงพอใจ

การเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจรเพื่อความยั่งยืน ปี 2

วันที่ 6-8 กรกฎาคม 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิศิชาฟาร์ม 84 หมู่ 11 หมู่บ้านร่องหอย ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จ. เพชรบูรณ์

**คำอธิบาย** แบบประเมินฉบับนี้มีทั้งหมด 3 ตอน ขอให้ผู้ตอบแบบประเมินกรอกให้ครบทั้ง 3 ตอน เพื่อเป็นประโยชน์ในการนำไปใช้ต่อไป

**ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไป คำชี้แจง** โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง □ หน้าข้อความ

1. เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง
2. อายุ ☐ ต่ำกว่า 25 ปี ☐ 25-30 ปี ☐ 31-40 ปี ☐ 41-50 ปี ☐ มากกว่า 50 ปี
3. การศึกษา ☐ ปริญญาตรี ☐ ปริญญาโท ☐ ปริญญาเอก ☐ อื่นๆ โปรดระบุ.....
4. อาชีพ ☐ ข้าราชการ/พนักงานรัฐ ☐ เกษตรกร ☐ รับจ้างทั่วไป ☐ อื่นๆ โปรดระบุ.....

**ตอนที่ 2 ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจ/การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ คำชี้แจง** โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องระดับความพึงพอใจของท่านเกี่ยวกับโครงการนี้ ระดับ 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

| ประเด็นวัดความพึงพอใจ                                                                                                                  | ระดับความพึงพอใจ |   |   |   |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---|---|---|---|
|                                                                                                                                        | 5                | 4 | 3 | 2 | 1 |
| <b>1. หัวข้อการบรรยาย</b>                                                                                                              |                  |   |   |   |   |
| 1.1 อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่า พัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำนมโค                                              |                  |   |   |   |   |
| 1.2 การจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การตลาดและขยายผลในปีที่ 3 |                  |   |   |   |   |
| <b>2. สถานที่/ด้านการบริการให้บริการของเจ้าหน้าที่</b>                                                                                 |                  |   |   |   |   |
| 2.1 สถานที่จัดการอบรมมีความเหมาะสมกับรูปแบบโครงการ                                                                                     |                  |   |   |   |   |
| 2.2 เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพ เป็นมิตร กระตือรือร้น เต็มใจให้บริการ                                                            |                  |   |   |   |   |
| 2.3 การชี้แจงและให้คำแนะนำเกี่ยวกับการให้บริการที่ชัดเจน                                                                               |                  |   |   |   |   |
| 2.4 ความสามารถของวิทยากรในการถ่ายทอดความรู้                                                                                            |                  |   |   |   |   |
| 2.5 การเปิดโอกาสให้ผู้ฟังซักถามหรือมีส่วนร่วม                                                                                          |                  |   |   |   |   |
| <b>3. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ</b>                                                                                            |                  |   |   |   |   |
| 3.1 มีกระบวนการและขั้นตอนเป็นระบบชัดเจน                                                                                                |                  |   |   |   |   |
| 3.2 ระยะเวลาดำเนินการมีความเหมาะสม                                                                                                     |                  |   |   |   |   |
| 3.3 มีการประสานงานและการประชาสัมพันธ์                                                                                                  |                  |   |   |   |   |
| 3.4 มีเอกสาร/แผ่นพับ/ข้อมูลต่าง ๆ ประกอบการอบรมให้บริการ                                                                               |                  |   |   |   |   |
| <b>4. ด้านความรู้ความเข้าใจ/คุณภาพในการให้บริการ</b>                                                                                   |                  |   |   |   |   |
| 4.1 ความรู้ที่ได้รับตรงตามวัตถุประสงค์/ความต้องการของผู้เข้าอบรม                                                                       |                  |   |   |   |   |
| 4.2 ความรู้ความเข้าใจ ก่อน เข้าอบรม                                                                                                    |                  |   |   |   |   |
| 4.3 ความรู้ความเข้าใจ หลัง เข้าอบรม                                                                                                    |                  |   |   |   |   |
| <b>5. การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์</b>                                                                                                    |                  |   |   |   |   |
| 5.1 เนื้อหาที่ได้รับ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวันและการทำงานได้                                                                |                  |   |   |   |   |
| 5.2 เอกสาร/สื่อ/นวัตกรรมที่ได้รับ สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้                                                                             |                  |   |   |   |   |
| 5.3 ความรู้จากการอบรมสามารถนำไปพัฒนาต่อยอดเป็นองค์ความรู้ใหม่ได้                                                                       |                  |   |   |   |   |

|                            |  |  |  |  |  |
|----------------------------|--|--|--|--|--|
| ความพึงพอใจในภาพรวมทั้งหมด |  |  |  |  |  |
|----------------------------|--|--|--|--|--|

ตอนที่ 3 ปัญหาที่พบและข้อเสนอแนะ

---



---



---



---

## แบบประเมินผลหลังสิ้นสุดโครงการ

**คำชี้แจง** เพื่อสามารถประมวลผลแสดงความสำเร็จของโครงการ ขอความร่วมมือผู้เข้าร่วมอบรม กรุณากรอกข้อมูลให้ครบถ้วน

ชื่อ..... นามสกุล.....

### เนื้อหา

#### 1. การนำไปใช้ประโยชน์

- ☐ สามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้
- ☐ ไม่สามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ เพราะ.....

#### 2. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้ก่บาทต่อเดือน

คำอธิบาย

ประเมินเป็น รายได้หลัก (รายได้จากอาชีพประจำและใช้เวลาส่วนใหญ่) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

ประเมินเป็น รายได้เสริม (รายได้เพิ่มนอกจากอาชีพประจำและใช้เวลาว่าง) เฉลี่ยเพิ่มขึ้นต่อเดือน

##### 2.1 รายได้ที่ท่านได้รับเป็นแบบไหน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- ☐ รายได้หลัก ☐ รายได้เสริม

##### 2.2 กรุณาเลือกกระแบบจำนวนเงิน (เลือกเพียง 1 ข้อ)

- |                                                                                  |                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 1,000 บาท                                      | <input type="checkbox"/> 1,001-2,000 บาท  |
| <input type="checkbox"/> 2,001- 3,000 บาท                                        | <input type="checkbox"/> 3,001-4,000 บาท  |
| <input type="checkbox"/> 4,001-5,000 บาท                                         | <input type="checkbox"/> 5,001-6,000 บาท  |
| <input type="checkbox"/> 6,001-7,000 บาท                                         | <input type="checkbox"/> 7,001-8,000 บาท  |
| <input type="checkbox"/> 8,001-9,000 บาท                                         | <input type="checkbox"/> 9,001-10,000 บาท |
| <input type="checkbox"/> มากกว่า 10,001 บาทเป็นต้นไป (โปรดระบุจำนวนเงิน.....บาท) |                                           |

**หมายเหตุ:** หากไม่สามารถตอบข้อ 2.1 หรือ 2.2 ได้ ให้ตอบในข้อ 3 หรือ ข้อ 4

3. ท่านสามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายได้กี่บาทต่อเดือน (ในกรณีที่ไม่สามารถตอบได้ให้ข้ามไปข้อ 4)

- |                                                                                  |                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> น้อยกว่า 1,000 บาท                                      | <input type="checkbox"/> 1,001-2,000 บาท  |
| <input type="checkbox"/> 2,001- 3,000 บาท                                        | <input type="checkbox"/> 3,001-4,000 บาท  |
| <input type="checkbox"/> 4,001-5,000 บาท                                         | <input type="checkbox"/> 5,001-6,000 บาท  |
| <input type="checkbox"/> 6,001-7,000 บาท                                         | <input type="checkbox"/> 7,001-8,000 บาท  |
| <input type="checkbox"/> 8,001-9,000 บาท                                         | <input type="checkbox"/> 9,001-10,000 บาท |
| <input type="checkbox"/> มากกว่า 10,001 บาทเป็นต้นไป (โปรดระบุจำนวนเงิน.....บาท) |                                           |

4. ในด้านคุณภาพชีวิต (ในกรณีที่ไม่สามารถประเมินได้ให้ข้ามไปข้อ 5)

- ☐ สามารถระบุเป็นเงินจำนวน ..... บาทต่อเดือน
- ☐ ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ
- ☐ ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนรวม
- ☐ ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้าน.....

5. ท่านเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เมื่อใด

- |                                                   |                                                   |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> หลังการอบรมทันที         | <input type="checkbox"/> หลังการอบรมภายใน 1 เดือน |
| <input type="checkbox"/> หลังการอบรมภายใน 3 เดือน | <input type="checkbox"/> หลังการอบรมภายใน 6 เดือน |

6. ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ที่ไหน

- |                                        |                                           |
|----------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ใช้ในครอบครัว | <input type="checkbox"/> ใช้ในชุมชน/กลุ่ม |
| <input type="checkbox"/> ใช้ในที่ทำงาน | <input type="checkbox"/> ใช้เมื่อมีโอกาส  |

7. ท่านนำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านใด

- |                                                      |                                                              |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่ | <input type="checkbox"/> เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ |
| <input type="checkbox"/> ให้บริการ/คำปรึกษา          | <input type="checkbox"/> อื่นๆ (โปรดระบุ.....)               |

ภาคผนวก ง. รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมในโครงการ

ใบลงทะเบียนการเข้าร่วมโครงการ

โครงการเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจรเพื่อความยั่งยืน ปี 2

กิจกรรมที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำนมโค

วันที่ 6 กรกฎาคม 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวนา 84 หมู่ 11 หมู่บ้านร่องหอย ตำบลสระกรด อำเภอศรีเทพ จ. เพชรบูรณ์

| ที่ | ชื่อ - สกุล                 | เวลา     | ลายมือชื่อ | เวลากลับ | ลายมือชื่อ | ที่อยู่                                    |
|-----|-----------------------------|----------|------------|----------|------------|--------------------------------------------|
| 1   | นางอรรษา นาคอติษฐ์ อ.ศรีเทพ | 08.30 น. | อรรษา      | 16.00 น. | อรรษา      |                                            |
| 2   | นางอรรษา นาคอติษฐ์ อ.ศรีเทพ | 08.30 น. | อรรษา      | 16.00 น. | อรรษา      | 169 หมู่ 11 ต.สระกรด อ.ศรีเทพ จ. เพชรบูรณ์ |
| 3   | นาง อรรษา นาคอติษฐ์         | 08.30 น. | อรรษา      | 16.00 น. | อรรษา      | 169 หมู่ 11 ต.สระกรด อ.ศรีเทพ จ. เพชรบูรณ์ |
| 4   | นาง อรรษา นาคอติษฐ์         | 08.30 น. | อรรษา      | 16.00 น. | อรรษา      | 169 หมู่ 11 ต.สระกรด อ.ศรีเทพ จ. เพชรบูรณ์ |
| 5   | นาง อรรษา นาคอติษฐ์         | 08.30 น. | อรรษา      | 16.00 น. | อรรษา      |                                            |
| 6   | น.ส. อรรษา นาคอติษฐ์        | 08.30 น. | อรรษา      | 16.00 น. | อรรษา      |                                            |
| 7   | นาง อรรษา นาคอติษฐ์         | 08.30 น. | อรรษา      | 16.00 น. | อรรษา      |                                            |
| 8   | น.ส. อรรษา นาคอติษฐ์        | 08.30 น. | อรรษา      | 16.00 น. | อรรษา      |                                            |
| 9   | น.ส. อรรษา นาคอติษฐ์        | 08.30 น. | อรรษา      | 16.00 น. | อรรษา      |                                            |
| 10  | นาย นาคอติษฐ์ อ.ศรีเทพ      | 08.30 น. | นาคอติษฐ์  | 16.00 น. | นาคอติษฐ์  | 170 อ.บ. ๑๖๓๓ อ.บ. ๑๖๓๓ อ.บ. ๑๖๓๓          |
| 11  | น.ส. อรรษา นาคอติษฐ์        | 08.30 น. | อรรษา      | 16.00 น. | อรรษา      | ๑๖๓ อ.บ. ๑๖๓ อ.บ. ๑๖๓ อ.บ. ๑๖๓             |
| 12  | น.ส. อรรษา นาคอติษฐ์        | 08.30 น. | อรรษา      | 16.00 น. | อรรษา      | ๑๖๓ อ.บ. ๑๖๓ อ.บ. ๑๖๓ อ.บ. ๑๖๓             |
| 13  | นาย นาคอติษฐ์               | 08.30 น. | นาคอติษฐ์  | 16.00 น. | นาคอติษฐ์  | ๑๖๓ อ.บ. ๑๖๓ อ.บ. ๑๖๓ อ.บ. ๑๖๓             |
| 14  | น.ส. อรรษา นาคอติษฐ์        | 08.30 น. | อรรษา      | 16.00 น. | อรรษา      | ๑๖๓ อ.บ. ๑๖๓ อ.บ. ๑๖๓ อ.บ. ๑๖๓             |
| 15  | นาย นาคอติษฐ์               | 08.30 น. | นาคอติษฐ์  | 16.00 น. | นาคอติษฐ์  | ๑๖๓ อ.บ. ๑๖๓ อ.บ. ๑๖๓ อ.บ. ๑๖๓             |

ใบลงทะเบียนการเข้าร่วมโครงการ

โครงการการเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจรเพื่อความยั่งยืน ปี 2  
กิจกรรมที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำมันโค

วันที่ 6 กรกฎาคม 2569

ณ วิทยาลัยชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิเชียรฟาร์ม 84 หมู่ 11 หมู่บ้านร่องหย่อม ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จ. เพชรบูรณ์

| ที่ | ชื่อ - สกุล            | เวลามา   | ลายมือชื่อ | เวลากลับ | ลายมือชื่อ | ที่อยู่                  |
|-----|------------------------|----------|------------|----------|------------|--------------------------|
| 16  | นาง นุชเรศ งามจิตต์    | 08.30 น. | นุชเรศ     | 16.00 น. | นุชเรศ     | 199 ม.2 ต.ศรีเทพ         |
| 17  | นางสาว นุชเรศ งามจิตต์ | 08.30 น. | นุชเรศ     | 16.00 น. | นุชเรศ     | 255 ม.1 ต.ศรีเทพ         |
| 18  | นางสาว นุชเรศ งามจิตต์ | 08.30 น. | นุชเรศ     | 16.00 น. | นุชเรศ     | 203 ม.1 ต.ศรีเทพ         |
| 19  | นาย นุชเรศ งามจิตต์    | 08.30 น. | นุชเรศ     | 16.00 น. | นุชเรศ     | 262/1 ม.2 ต.ศรีเทพ       |
| 20  | นางสาว นุชเรศ งามจิตต์ | 08.30 น. | นุชเรศ     | 16.00 น. | นุชเรศ     | 201 ม.1 ต.ศรีเทพ         |
| 21  | นางสาว นุชเรศ งามจิตต์ | 08.30 น. | นุชเรศ     | 16.00 น. | นุชเรศ     | 165 ม.1 ต.ศรีเทพ         |
| 22  | นางสาว นุชเรศ งามจิตต์ | 08.30 น. | นุชเรศ     | 16.00 น. | นุชเรศ     | 199 ม.2 ต.ศรีเทพ         |
| 23  | นางสาว นุชเรศ งามจิตต์ | 08.30 น. | นุชเรศ     | 16.00 น. | นุชเรศ     | 264 ม.2 ต.ศรีเทพ         |
| 24  | นาย นุชเรศ งามจิตต์    | 08.30 น. | นุชเรศ     | 16.00 น. | นุชเรศ     | 264 ม.2 ต.ศรีเทพ         |
| 25  |                        | 08.30 น. |            | 16.00 น. |            |                          |
| 26  |                        | 08.30 น. |            | 16.00 น. |            | ต.ศรีเทพ 20 กบ           |
| 27  |                        | 08.30 น. |            | 16.00 น. |            | X                        |
| 28  |                        | 08.30 น. |            | 16.00 น. |            |                          |
| 29  |                        | 08.30 น. |            | 16.00 น. |            | (นางสาว นุชเรศ งามจิตต์) |
| 30  |                        | 08.30 น. |            | 16.00 น. |            |                          |

ใบลงทะเบียนการเข้าร่วมโครงการ

โครงการการเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจรเพื่อความยั่งยืน ปี 2  
กิจกรรมที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำมันโค

วันที่ 7 กรกฎาคม 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิศิษฐ์ฟาร์ม 84 หมู่ 11 หมู่บ้านร่องพอย ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จ. เพชรบูรณ์ 15

| ที่ | ชื่อ - สกุล              | เวลา     | ลายมือชื่อ | เวลากลับ | ลายมือชื่อ | ที่อยู่                                    |
|-----|--------------------------|----------|------------|----------|------------|--------------------------------------------|
| 1   | น.ส. นิตยาธิษฐ์ รัตนศิริ | 08.30 น. | นิตยาธิษฐ์ | 16.00 น. | นิตยาธิษฐ์ |                                            |
| 2   | น.ส. นิตยาธิษฐ์ รัตนศิริ | 08.30 น. | นิตยาธิษฐ์ | 16.00 น. | นิตยาธิษฐ์ | 169 หมู่ 11 ต.สระกรวด อ.ศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์ |
| 3   | น.ส. นิตยาธิษฐ์ รัตนศิริ | 08.30 น. | นิตยาธิษฐ์ | 16.00 น. | นิตยาธิษฐ์ | 169 หมู่ 11 ต.สระกรวด อ.ศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์ |
| 4   | น.ส. นิตยาธิษฐ์ รัตนศิริ | 08.30 น. | นิตยาธิษฐ์ | 16.00 น. | นิตยาธิษฐ์ | 169 หมู่ 11 ต.สระกรวด อ.ศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์ |
| 5   | น.ส. นิตยาธิษฐ์ รัตนศิริ | 08.30 น. | นิตยาธิษฐ์ | 16.00 น. | นิตยาธิษฐ์ |                                            |
| 6   | น.ส. นิตยาธิษฐ์ รัตนศิริ | 08.30 น. | นิตยาธิษฐ์ | 16.00 น. | นิตยาธิษฐ์ |                                            |
| 7   | น.ส. นิตยาธิษฐ์ รัตนศิริ | 08.30 น. | นิตยาธิษฐ์ | 16.00 น. | นิตยาธิษฐ์ |                                            |
| 8   | น.ส. นิตยาธิษฐ์ รัตนศิริ | 08.30 น. | นิตยาธิษฐ์ | 16.00 น. | นิตยาธิษฐ์ |                                            |
| 9   | น.ส. นิตยาธิษฐ์ รัตนศิริ | 08.30 น. | นิตยาธิษฐ์ | 16.00 น. | นิตยาธิษฐ์ |                                            |
| 10  | น.ส. นิตยาธิษฐ์ รัตนศิริ | 08.30 น. | นิตยาธิษฐ์ | 16.00 น. | นิตยาธิษฐ์ | 170 หมู่ 1 ต.สระกรวด อ.ศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์  |
| 11  | น.ส. นิตยาธิษฐ์ รัตนศิริ | 08.30 น. | นิตยาธิษฐ์ | 16.00 น. | นิตยาธิษฐ์ | 18/1 หมู่ 1 ต.สระกรวด อ.ศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์ |
| 12  | น.ส. นิตยาธิษฐ์ รัตนศิริ | 08.30 น. | นิตยาธิษฐ์ | 16.00 น. | นิตยาธิษฐ์ | 264 หมู่ 2 ต.สระกรวด อ.ศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์  |
| 13  | น.ส. นิตยาธิษฐ์ รัตนศิริ | 08.30 น. | นิตยาธิษฐ์ | 16.00 น. | นิตยาธิษฐ์ | 274 หมู่ 11 ต.สระกรวด อ.ศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์ |
| 14  | น.ส. นิตยาธิษฐ์ รัตนศิริ | 08.30 น. | นิตยาธิษฐ์ | 16.00 น. | นิตยาธิษฐ์ | 124 หมู่ 7 ต.สระกรวด อ.ศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์  |
| 15  | น.ส. นิตยาธิษฐ์ รัตนศิริ | 08.30 น. | นิตยาธิษฐ์ | 16.00 น. | นิตยาธิษฐ์ | 84 หมู่ 11 ต.สระกรวด อ.ศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์  |

ใบลงทะเบียนการเข้าร่วมโครงการ

โครงการการเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจรเพื่อความยั่งยืน ปี 2  
กิจกรรมที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปเพิ่มมูลค่าพัฒนาผลิตภัณฑ์และออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำมันโค

วันที่ 7 กรกฎาคม 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวนา 84 หมู่ 11 หมู่บ้านร่องหอย ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จ. เพชรบูรณ์

| ที่ | ชื่อ - สกุล       | เวลา     | ลายมือชื่อ  | เวลากลับ | ลายมือชื่อ  | ที่อยู่                                 |
|-----|-------------------|----------|-------------|----------|-------------|-----------------------------------------|
| 16  | นางสาวกมล งามกลาง | 08.30 น. | กมล งามกลาง | 16.00 น. | กมล งามกลาง | 255 หมู่ 5 ต.บ้านไร่ อ.บ้านไร่ จ.พิจิตร |
| 17  | นางสาวกมล งามกลาง | 08.30 น. | กมล งามกลาง | 16.00 น. | กมล งามกลาง | 255 หมู่ 5 ต.บ้านไร่ อ.บ้านไร่ จ.พิจิตร |
| 18  | นางสาวกมล งามกลาง | 08.30 น. | กมล งามกลาง | 16.00 น. | กมล งามกลาง | 255 หมู่ 5 ต.บ้านไร่ อ.บ้านไร่ จ.พิจิตร |
| 19  | นางสาวกมล งามกลาง | 08.30 น. | กมล งามกลาง | 16.00 น. | กมล งามกลาง | 255 หมู่ 5 ต.บ้านไร่ อ.บ้านไร่ จ.พิจิตร |
| 20  | นางสาวกมล งามกลาง | 08.30 น. | กมล งามกลาง | 16.00 น. | กมล งามกลาง | 255 หมู่ 5 ต.บ้านไร่ อ.บ้านไร่ จ.พิจิตร |
| 21  | นางสาวกมล งามกลาง | 08.30 น. | กมล งามกลาง | 16.00 น. | กมล งามกลาง | 255 หมู่ 5 ต.บ้านไร่ อ.บ้านไร่ จ.พิจิตร |
| 22  | นางสาวกมล งามกลาง | 08.30 น. | กมล งามกลาง | 16.00 น. | กมล งามกลาง | 255 หมู่ 5 ต.บ้านไร่ อ.บ้านไร่ จ.พิจิตร |
| 23  | นางสาวกมล งามกลาง | 08.30 น. | กมล งามกลาง | 16.00 น. | กมล งามกลาง | 255 หมู่ 5 ต.บ้านไร่ อ.บ้านไร่ จ.พิจิตร |
| 24  | นางสาวกมล งามกลาง | 08.30 น. | กมล งามกลาง | 16.00 น. | กมล งามกลาง | 255 หมู่ 5 ต.บ้านไร่ อ.บ้านไร่ จ.พิจิตร |
| 25  |                   | 08.30 น. |             | 16.00 น. |             |                                         |
| 26  |                   | 08.30 น. |             | 16.00 น. |             |                                         |
| 27  |                   | 08.30 น. |             | 16.00 น. |             |                                         |
| 28  |                   | 08.30 น. |             | 16.00 น. |             |                                         |
| 29  |                   | 08.30 น. |             | 16.00 น. |             |                                         |
| 30  |                   | 08.30 น. |             | 16.00 น. |             |                                         |

(นางสาวกมล งามกลาง ๒๕๕๕/๒๕๕๖)

ใบลงทะเบียนการเข้าร่วมโครงการ

โครงการการเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคนมศรีเทพ ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจรเพื่อความยั่งยืน ปี 2  
กิจกรรมที่ 2 การยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐาน และจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออนไลน์  
เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การตลาดและขยายผลในปีที่ 3

วันที่ 8 กรกฎาคม 2569

ณ สถานที่ประชุมหนองไผ่เชิงเกษตรวิสัยฟาร์ม 84 หมู่ 11 หมู่บ้านร่องหอย ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จ. เพชรบูรณ์

| ที่ | ชื่อ - สกุล                | เวลา     | ลายมือชื่อ | เวลากลับ | ลายมือชื่อ | ที่อยู่                                    |
|-----|----------------------------|----------|------------|----------|------------|--------------------------------------------|
| 1   | คุณอภัย นพรัตน์ วัฒนศิริ   | 08.30 น. | นพรัตน์    | 16.00 น. | นพรัตน์    |                                            |
| 2   | นายอภัย นพรัตน์ วัฒนศิริ   | 08.30 น. | อภัย       | 16.00 น. | อภัย       | 168 หมู่ 11 ต.สระกรวด อ.ศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์ |
| 3   | นาย อภัย นพรัตน์ วัฒนศิริ  | 08.30 น. | อภัย       | 16.00 น. | อภัย       | 168 หมู่ 11 ต.สระกรวด อ.ศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์ |
| 4   | นาย อภัย นพรัตน์ วัฒนศิริ  | 08.30 น. | อภัย       | 16.00 น. | อภัย       | 168 หมู่ 11 ต.สระกรวด อ.ศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์ |
| 5   | นาย อภัย นพรัตน์ วัฒนศิริ  | 08.30 น. | อภัย       | 16.00 น. | อภัย       | 168 หมู่ 11 ต.สระกรวด อ.ศรีเทพ จ.เพชรบูรณ์ |
| 6   | น.ส. อภัย นพรัตน์ วัฒนศิริ | 08.30 น. | อภัย       | 16.00 น. | อภัย       |                                            |
| 7   | นาย อภัย นพรัตน์ วัฒนศิริ  | 08.30 น. | อภัย       | 16.00 น. | อภัย       |                                            |
| 8   | น.ส. อภัย นพรัตน์ วัฒนศิริ | 08.30 น. | อภัย       | 16.00 น. | อภัย       |                                            |
| 9   | น.ส. อภัย นพรัตน์ วัฒนศิริ | 08.30 น. | อภัย       | 16.00 น. | อภัย       |                                            |
| 10  | น.ส. อภัย นพรัตน์ วัฒนศิริ | 08.30 น. | อภัย       | 16.00 น. | อภัย       |                                            |
| 11  | น.ส. อภัย นพรัตน์ วัฒนศิริ | 08.30 น. | อภัย       | 16.00 น. | อภัย       |                                            |
| 12  | น.ส. อภัย นพรัตน์ วัฒนศิริ | 08.30 น. | อภัย       | 16.00 น. | อภัย       |                                            |
| 13  | น.ส. อภัย นพรัตน์ วัฒนศิริ | 08.30 น. | อภัย       | 16.00 น. | อภัย       |                                            |
| 14  | น.ส. อภัย นพรัตน์ วัฒนศิริ | 08.30 น. | อภัย       | 16.00 น. | อภัย       |                                            |

ใบลงทะเบียนการเข้าร่วมโครงการ

โครงการการเพิ่มศักยภาพฟาร์มโคเนื้อด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมอย่างครบวงจรเพื่อความยั่งยืน ปี 2  
กิจกรรมที่ 2 การยกระดับผลิตภัณฑ์ในการเข้าสู่การขอมาตรฐาน และจัดทำต้นแบบโมเดลธุรกิจและแนวทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางออนไลน์  
เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การทดสอบตลาดและขยายผลในปีที่ 3

วันที่ 8 กรกฎาคม 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรวิถีชาวลำไย 84 หมู่ 11 หมู่บ้านร่องหอย ตำบลสระกรวด อำเภอศรีเทพ จ. เพชรบูรณ์ 10

| ที่ | ชื่อ - สกุล            | เวลา     | ลายมือชื่อ | เวลากลับ | ลายมือชื่อ | ที่อยู่                  |
|-----|------------------------|----------|------------|----------|------------|--------------------------|
| 15  | นาง นุญนิต ฮาญดาพันธ์  | 08.30 น. | นุญนิต     | 16.00 น. | นุญนิต     | 199 ม.2 ต.ศรีเทพ         |
| 16  | นางฉันทนา ลาภ          | 08.30 น. | ฉันทนา     | 16.00 น. | ฉันทนา     | 216 ม.2 ต.ศรีเทพ         |
| 17  | นางฉันทนา ใจอริยกิจ    | 08.30 น. | ฉันทนา     | 16.00 น. | ฉันทนา     | 303 ม.2 ต.ศรีเทพ         |
| 18  | นายสมวรรณ์ ศรีโพธิ์    | 08.30 น. | สมวรรณ์    | 16.00 น. | สมวรรณ์    | 262/1 ม.2 ต.ศรีเทพ       |
| 29  | นายชัชชัย ไช้แก้ว      | 08.30 น. | ชัชชัย     | 16.00 น. | ชัชชัย     | 84 ม.11 ต.ศรีเทพ         |
| 20  | นางสาวนงนอ ใจแก้ว      | 08.30 น. | นงนอ       | 16.00 น. | นงนอ       | 201 ม.11 ต.ศรีเทพ        |
| 21  | นางสาวเนติยา หงษ์แก้ว  | 08.30 น. | เนติยา     | 16.00 น. | เนติยา     | 161 ม.11 ต.ศรีเทพ        |
| 22  | น.ส. นริศนา ฮาญดาพันธ์ | 08.30 น. | นริศนา     | 16.00 น. | นริศนา     | 199 ม.2 ต.ศรีเทพ         |
| 23  | นางนงนอ ใจแก้ว         | 08.30 น. | นงนอ       | 16.00 น. | นงนอ       | 264 ม.2 ต.ศรีเทพ         |
| 24  | นายเจษฎา ใจแก้ว        | 08.30 น. | เจษฎา      | 16.00 น. | เจษฎา      | 264 ม.2 ต.ศรีเทพ         |
| 25  |                        | 08.30 น. |            | 16.00 น. |            |                          |
| 26  |                        | 08.30 น. |            | 16.00 น. |            | ขอเลิกเลี้ยง 20 คน       |
| 27  |                        | 08.30 น. |            | 16.00 น. |            | X                        |
| 28  |                        | 08.30 น. |            | 16.00 น. |            | (ของสาวฮ้างกร (เล่นทำนอ) |