

ชื่อโครงการ การยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนของกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านโคกหว้า หมู่ 7 ตำบลหัวสำโรง อำเภอบางบาล จังหวัดลพบุรี

ผศ.ดร.พิชยา พรมาลี สาขาวิชาการศึกษา คณะครุศาสตร์

ผศ.ดร.วันวิสาข์ ลิจจวน สาขาวิชาวิทยาศาสตร์ทั่วไป คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผศ.ดร.นันทนา แจ้งสว่าง สาขาวิชาการบัญชี คณะวิทยาการจัดการ

ผศ.ดร.อิษฏ์ รานอก สาขาวิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรม คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

ความเป็นมาของโครงการ

กล้วย (*Musa sapientum* Linn.) เป็นพืชเศรษฐกิจชนิดหนึ่งที่สร้างรายได้ให้กับเกษตรกรทั่วทุกภาคของประเทศไทยเนื่องจากผลกล้วยมีคุณค่าทางอาหารสูงมาก เป็นแหล่งสำคัญของคาร์โบไฮเดรต และแร่ธาตุหลายชนิด เช่น ไอโอดีน แมกนีเซียม เหล็ก และโพแทสเซียมซึ่งเป็นแร่ธาตุที่ช่วย ลดความดันเลือด (blood pressure) และช่วยรักษา สมดุลของน้ำในร่างกาย ควบคุมการหดตัวของกล้ามเนื้อ และมีหน้าที่ควบคุมจังหวะการเต้นของหัวใจ ลดความเสี่ยงจากอาการเส้นเลือดตีตันในสมอง นอกจากนี้ กล้วยยังมีอุดมไปด้วย แคลโรทีน วิตามินซี วิตามินบี เกือบทุกชนิด และกรดอะมิโนทริปโตเฟน (สรจักร, 2544) อีกทั้งเนื้อกล้วยยังมีลักษณะอ่อนนุ่ม ย่อยง่ายซึ่งเหมาะกับทั้งกับเด็กเล็ก และคนชรา ให้พลังงาน และวิตามินเกลือแร่มากกว่าผลไม้ชนิดอื่นๆ รับประทานได้ทั้งผลดิบ และสุก เนื่องจากกล้วยมีไขมัน ต่ำ และพลังงานสูง กล้วยจึงเป็นอาหารที่แนะนำสำหรับคนชรา ผู้เป็นโรคเกี่ยวกับทางเดินอาหาร และเด็กที่ท้องเสียบ่อยๆ กล้วยสามารถลดแก๊สในกระเพาะ ซึ่งเกิดจากความเครียด และยังมีวิตามิน A, B6 และ C อีกด้วย ผลกล้วยสามารถแก้อาการท้องผูก เพราะมีสารเพ็คติน (pectin) ช่วยเพิ่มกากอาหารในลำไส้ รักษาอาการแน่นจุกเสียด หรือหากมีอาการท้องเสียก็ใช้ได้เช่นกัน (Ambriz *et al.*, 2008) ในปัจจุบันพบว่าการนำกล้วยทั้งผลดิบและผลสุกมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อย่างแพร่หลาย เช่น การตากแห้ง เชื่อม ทอดกรอบ อบกรอบ หรือ กวน เพิ่มมูลค่าของการแปรรูปด้วยการเพิ่มรสชาติต่างๆ ให้น่าสนใจเพิ่มมากขึ้น

แป้งกล้วย เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำผลกล้วยมาปอกเปลือก อาจนึ่งหรือลวกก่อนปอกเปลือก หั่นเป็นชิ้นบาง ทำให้แห้งโดยใช้ความร้อนจากแสงอาทิตย์หรือแหล่งพลังงานอื่น บดให้ละเอียด ร่อนผ่านตะแกรง แป้งกล้วยจะมีกลิ่นเฉพาะตัว มีคุณสมบัติทางกายภาพที่ดี รวมตัวกับน้ำได้ดี คือ เมื่อได้รับความร้อน จะพองตัวใส เมื่อปล่อยให้เย็นจะเกิดลักษณะคล้ายวุ้น เนื่องจากเป็นแป้งที่มีอะไมโลสสูง จึงทำให้มีคุณสมบัติพิเศษเหมาะที่จะนำมาทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ขนมอบได้ดี บางชนิดของผลิตภัณฑ์สามารถทดแทนได้สูงถึงร้อยละ 80 แป้งกล้วยจึงเหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ต้องการหลีกเลี่ยงอาหารจากแป้งสาลี หรือมีอาการแพ้โปรตีนในแป้งสาลี แป้งกล้วยสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในอาหารหลากหลายชนิด เช่น ขนมอบ ขนมไทย และ เครื่องดื่ม เป็นต้น การใช้แป้งกล้วยทดแทนแป้งสาลีจึงเป็นอีกแนวทางหนึ่งที่ช่วยส่งเสริมการนำกล้วยซึ่งเป็นวัตถุดิบท้องถิ่นให้มีบทบาทในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพิ่มมากขึ้น

กล้วยโรล เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำกล้วยสุกนำมาตีให้เป็นแผ่นบาง จากนั้นนำไปอบ และนำมา ม้วนให้พอดีคำ ซึ่งทำให้ได้กล้วยที่มีความนุ่มหนึบ และมีความหวานตามธรรมชาติ ซึ่งเป็นการแปรรูปที่มี กรรมวิธีไม่ยุ่งยาก แต่ยังคงคุณค่าทางโภชนาการของกล้วยไว้ จากการศึกษารายงานของจันทร์เพ็ญ และเสน่ห์ (2555) พบว่า ผู้บริโภคให้คะแนนความชอบกล้วยน้ำว้าอบม้วนที่อุณหภูมิ 55 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 ชั่วโมง มากที่สุดทั้งในด้านสี กลิ่น รสชาติ และด้านเนื้อสัมผัส

ดังนั้นจากการลงพื้นที่เมื่อวันที่ 28 ตุลาคม 2567 ณ กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านโคกหว้า หมู่ 7 อำเภอดงหลวง จังหวัดดงหลวง พบว่ากลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านโคกหว้า หมู่ 7 มีการปลูกกล้วยไว้ จำนวนมาก และต้องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วยให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะกล้วยดิบที่มีขนาดไม่ได้ มาตรฐานที่จะนำไปจำหน่ายและกล้วยที่สุกงอมจนจำหน่ายไม่ได้ต้องเหลือทิ้ง ผู้จัดทำโครงการจึงมีความ ประสงค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วยดิบและกล้วยที่สุกงอมให้มีมูลค่าที่เพิ่มขึ้นตามความต้องการของ กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านโคกหว้า หมู่ 7 อำเภอดงหลวง จังหวัดดงหลวง

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์แปงกล้วยและกล้วยโรลเพื่อสุขภาพ
2. เพื่ออบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปงกล้วยและกล้วยโรลเพื่อสุขภาพ
3. เพื่อพัฒนาการตลาดและวิเคราะห์ต้นทุนพร้อมกำหนดราคาขายที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์แปงกล้วย และกล้วยโรลเพื่อสุขภาพ
4. เพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมด้านสื่อประชาสัมพันธ์แพลตฟอร์มออนไลน์ ออกแบบตราสินค้า บรรจุ ภัณฑ์ ฉลากสินค้าและสร้างแบรนด์ผลิตภัณฑ์แปงกล้วย และกล้วยโรล

กลุ่มเป้าหมายที่ดำเนินโครงการ

จำนวน 15 คน

พื้นที่ดำเนินโครงการ

กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านโคกหว้า หมู่ 7 ตำบลหัวสำโรง อำเภอดงหลวง จังหวัดดงหลวง

ระยะเวลาดำเนินโครงการ

เดือนพฤศจิกายน 2567 - มิถุนายน 2568

การบูรณาการกับรายวิชา (ถ้ามี)

1. การจัดการเรียนการสอนด้านวิธีการจัดการเรียนรู้ สื่อประชาสัมพันธ์แพลตฟอร์มออนไลน์ การ ออกแบบ ตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ และฉลากสินค้า
2. การจัดการเรียนการสอนด้านการบัญชี

การบูรณาการกับการวิจัย (ถ้ามี)

- ไม่มี-

การมีส่วนร่วมของ (ถ้ามี)

บทบาทการมีส่วนร่วมในการดำเนินโครงการของนักศึกษา

1. ช่วยจัดเตรียมเอกสาร พิมพ์ สำเนาเอกสารที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมของโครงการ
2. ช่วยสืบค้นข้อมูลผลิตภัณฑ์จากกล้วย
3. ช่วยสืบค้นข้อมูล และวางแผนเกี่ยวกับงานสื่อประชาสัมพันธ์แพลตฟอร์มออนไลน์
4. ช่วยสืบค้นข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ และฉลากสินค้า
5. ช่วยระดมสมองในการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์แปงกล้วยและกล้วยโรลเพื่อสุขภาพ
6. วิเคราะห์ต้นทุนพร้อมกำหนดราคาขายที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์แปงกล้วยและกล้วยโรลเพื่อ

สุขภาพ

7. ช่วยจัดเตรียมเอกสาร วัสดุ อุปกรณ์การจัดกิจกรรมของโครงการ และจัดเก็บ
8. ช่วยถ่ายภาพ บันทึกวิดีโอการจัดกิจกรรมของโครงการ
9. เป็นผู้ช่วยวิทยากรในการจัดกิจกรรมของโครงการ
10. ช่วยงานจัดทำรายงานโครงการ และอื่นๆ

วิธีดำเนินโครงการ/ขั้นตอนดำเนินโครงการ

โครงการนี้ใช้กระบวนการวิจัยแบบมีส่วนร่วม สร้างการเรียนรู้เพื่อพัฒนาท้องถิ่น โดยบูรณา มหาวิทยาลัย และหน่วยงานท้องถิ่นเข้าด้วยกัน ได้แก่ มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี โดยเป็นความร่วมมือระหว่างบุคลากรและนักศึกษา และกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านโคกหว้า หมู่ 7 อำเภอท่าเรือ จังหวัดลพบุรี และผู้ประกอบการภาคีเครือข่ายทั้งทางตรงและทางอ้อมจะเข้ามามีส่วนร่วมในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปงกล้วยและกล้วยโรล ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ขั้นตอนที่ 1 สำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพของกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านโคกหว้า หมู่ 7 อำเภอท่าเรือ จังหวัดลพบุรี โดยการนำ Focus group เพื่อให้กลุ่มได้มีส่วนร่วมและสอดคล้องกับความต้องการของกลุ่ม ประกอบด้วยกิจกรรมย่อย 4 กิจกรรม ดังนี้

1. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วย
2. ศึกษาความต้องการเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์กล้วย
3. สร้างองค์ความรู้ผลิตภัณฑ์กล้วย เช่น กรรมวิธีการผลิต การบริหารจัดการพัฒนาสร้าง กระบวน การเพิ่มคุณค่าและมูลค่าผลิตภัณฑ์กล้วย
4. สกัดองค์ความรู้เดิมเพื่อสร้างองค์ความรู้ใหม่ผลิตภัณฑ์กล้วย เพื่อเตรียมพัฒนา กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์กล้วย

ขั้นตอนที่ 2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยของกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านโคกหว้า หมู่ 7 อำเภอดำรง จังหวัดลพบุรี จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ขั้นตอนนี้เป็นกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product Develop Process) ใช้โมเดล Design Thinking และกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ประกอบด้วยกิจกรรมย่อย 8 กิจกรรม ณ กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านโคกหว้า หมู่ 7 อำเภอดำรง จังหวัดลพบุรี และมหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี ได้แก่

1. เข้าใจ (EMPATHIZE) สร้างความกับชุมชนและวิสาหกิจชุมชน และศึกษาความต้องการเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์กล้วย
2. กำหนดปัญหา (DEFINE) ของผลิตภัณฑ์กล้วย
3. ระดมความคิด (IDEATE) วิสาหกิจชุมชนและทีมวิจัย
4. สร้างต้นแบบ (PROTOTYPE) ผลิตภัณฑ์กล้วย
5. ทดสอบ (TEST) และปรับปรุงผลิตภัณฑ์ ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ ดังนี้
 - 1) การศึกษาขั้นตอนการทำผลิตภัณฑ์แปงกล้วยและกล้วยโรล
 - 2) การจัดเตรียมทำผลิตภัณฑ์แปงกล้วยและกล้วยโรล
 - 3) การทดสอบคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์แปงกล้วยและกล้วยโรล ได้แก่

ค่าสี โปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน เถ้า โยอาหาร ความชื้น เป็นต้น

ขั้นตอนที่ 3 การสร้างการเรียนรู้ (Learning Space) พัฒนานวัตกรรมชุมชน และการประยุกต์ใช้นวัตกรรม ขั้นตอนนี้เป็นสร้างการเรียนรู้ (Learning Space) พัฒนานวัตกรรมชุมชน และประยุกต์ใช้นวัตกรรม พัฒนาทักษะอาชีพ ประกอบไปด้วยกิจกรรมพัฒนาทักษะ 4 กิจกรรม ได้แก่

1. ด้านการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย
2. ด้านการตลาด การวิเคราะห์ต้นทุน และการกำหนดราคาขาย
3. ด้านออกแบบตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้าและสร้างแบรนด์ผลิตภัณฑ์
4. ด้านสร้างสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์แพลตฟอร์มออนไลน์

ขั้นตอนที่ 4 สร้างกระบวนการเพิ่มคุณค่าผลิตภัณฑ์กล้วยของกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านโคกหว้า หมู่ 7 อำเภอดำรง จังหวัดลพบุรี ขั้นตอนนี้ประกอบไปด้วยกิจกรรมย่อย 3 กิจกรรม ได้แก่

1. การประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผลิตภัณฑ์กล้วยผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์
2. เตรียมจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์กล้วยพร้อมแพ็คเกจ
3. การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์แปงกล้วยและกล้วยโรล

ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

1. ผลผลิต (Output)

ผลผลิตที่ได้	จำนวน/ หน่วยนับ	อธิบายรายละเอียดของผลผลิต
ผลิตภัณฑ์จากกล้วย	2 ผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์จากกล้วย ได้แก่ 1. แป้งกล้วย และ 2. กล้วยโรล
ผู้ประกอบการรายย่อยและ วิสาหกิจชุมชน	15 คน	กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านโคกหว้า หมู่ 7 ตำบลหัวสำโรง อำเภотаวัง จังหวัดลพบุรี ได้เรียนรู้และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

2. ผลลัพธ์ (Outcome)

ผลลัพธ์ ที่เกิดขึ้น	จำนวน/ หน่วยนับ	อธิบายรายละเอียดของผลลัพธ์
ด้านเศรษฐกิจ	ร้อยละการเพิ่มขึ้น ของรายได้	กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านโคกหว้า หมู่ 7 ตำบลหัวสำโรง อำเภотаวัง จังหวัดลพบุรี มีรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 20
ด้านสังคม	ชุมชน	ชุมชนในจังหวัดลพบุรี มีการเรียนรู้ร่วมกันในชุมชนในการพัฒนาท้องถิ่นร่วมกันของชุมชน มหาวิทยาลัย หน่วยงานภาครัฐ วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการ ภูมิปัญญา วิทยากร นักวิจัย นักศึกษาและผู้สนใจอื่นๆ
ด้านวิชาการ	หน่วยงาน	กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านโคกหว้า หมู่ 7 ตำบลหัวสำโรง อำเภотаวัง จังหวัดลพบุรี มีมีองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกล้วย
ด้านสิ่งแวดล้อม	หน่วยงาน	เกษตรกรอำเภотаวัง นำวัตถุดิบทางการเกษตรที่มีในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า

3. ผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการ (Impact) หรือ ผลกระทบที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากโครงการ

ผลกระทบ (เลือกได้มากกว่า 1 ด้าน)	คุณค่าที่คาดว่าจะส่งมอบ เมื่อโครงการสิ้นสุดลง (value proposition)	ผู้ได้รับประโยชน์/ การนำไปใช้ประโยชน์ (Beneficiary)
ด้านเศรษฐกิจ	ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น	กลุ่มชุมชน ผู้ผลิต ผู้จัดจำหน่ายและ ตัวแทนจำหน่าย
ด้านสังคม	1. สร้างความเข้มแข็งให้ชุมชน 2. มีผลิตภัณฑ์ของชุมชน 3. ส่งเสริมทักษะอาชีพ	กลุ่มชุมชน
ด้านวิชาการ	มีความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ พัฒนาความคิดและทักษะการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ให้คนกับในชุมชน และ ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต	กลุ่มชุมชน
ด้านสิ่งแวดล้อม	ผลิตภัณฑ์ดีทางการเกษตรที่มีความ ปลอดภัย	กลุ่มชุมชน

การนำไปใช้ประโยชน์ของชุมชน/หน่วยงาน

กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านโคกหว้า หมู่ 7 ตำบลหัวสำโรง อำเภอนาทอง จังหวัดลพบุรี ได้นำผลงานตามโครงการฯ ไปใช้ประโยชน์ดังนี้

1. การใช้ประโยชน์ในเชิงสาธารณะ ได้แก่ สมาชิกกลุ่มได้มีแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วยดิบและกล้วยสุกเพิ่มขึ้น
2. การใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบาย ได้แก่ สมาชิกกลุ่มสามารถทำการผลิตหรือแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย เป็นการเพิ่มผลิตภัณฑ์ให้กับชุมชนต่อไป
3. การใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์/เศรษฐกิจ ได้แก่ สมาชิกกลุ่มได้ผลิตภัณฑ์จากกล้วย โดยนำกล้วยดิบแปรรูปเป็นแป้งกล้วย และนำกล้วยสุกแปรรูปเป็นกล้วยโรล สามารถนำไปจำหน่ายเพิ่มรายได้ให้แก่สมาชิก
4. การใช้ประโยชน์ในเชิงวิชาการ ได้แก่ สมาชิกกลุ่มได้รับการอบรมและเรียนรู้เกี่ยวกับทำแป้งกล้วย และกล้วยโรลเพื่อสุขภาพ 2) สื่อโฆษณาและประชาสัมพันธ์ 3) การออกแบบตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้า และ 4) การตลาดและวิเคราะห์ต้นทุนพร้อมกำหนดราคาขายของผลิตภัณฑ์
5. การใช้ประโยชน์ด้านสังคม ได้แก่ สมาชิกกลุ่มได้รับการเพิ่มมูลค่าและส่งเสริมสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์แพลตฟอร์มออนไลน์ ออกแบบตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้า และสร้างแบรนด์ผลิตภัณฑ์แป้งกล้วยและกล้วยโรล

6. การใช้ประโยชน์อื่นๆ เช่น สมาชิกกลุ่มได้มีโอกาสทำกิจกรรมกลุ่มร่วมกัน ก่อให้เกิดความรัก ความสามัคคีในกลุ่ม สร้างเครือข่ายการเรียนรู้และแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเพิ่มมากขึ้น

การเพิ่มขึ้นของรายได้

ก่อนดำเนินโครงการกลุ่ม/สมาชิกมีรายได้ 12,000 บาทต่อเดือน

หลังดำเนินโครงการกลุ่ม/สมาชิกมีรายได้ 14,400 บาทต่อเดือน เพิ่มขึ้นร้อยละ 20

อธิบายรายละเอียดให้เห็นการเพิ่มขึ้นของรายได้ เกิดจาก

1. กลุ่มมีผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น 2 ผลิตภัณฑ์จากกล้วย คือ แป้งกล้วยและกล้วยโรล
2. กลุ่มมีตลาดจำหน่ายสินค้าเพิ่มขึ้นหลายแห่ง จากเดิมมีตลาด 3 แห่ง ตอนนี้เพิ่มเป็น 6 แห่ง คนรู้จักมากขึ้น
3. ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ อร่อย มีประโยชน์ เป็นที่ยอมรับ ลูกค้าทุกเพศทุกวัย จับต้องได้
4. ใช้เทคนิคการตลาด จำหน่ายเพิ่มช่องทางจำหน่ายสินค้า และจัดทำบัญชีรายรับรายจ่าย สรุปผลกำไรทุกเดือน
5. มีการจัดทำตราสินค้า ฉลากบอกสรรพคุณชัดเจน บรรจุภัณฑ์ได้มาตรฐาน
6. มีสื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์หลายช่องทาง ทั้งภาพกราฟิกโปสเตอร์/สติ๊กเกอร์ และวิดีโอ ผ่านแพลตฟอร์มสังคมออนไลน์ ทั้ง Line, Facebook, Youtube, Tikkok หรือ Reel และอื่นๆ งานต่อการเข้าถึงของลูกค้า และสั่งซื้อสินค้าได้ง่ายและสะดวก

การเพิ่มขึ้นของความสุขมวลรวม

หลังดำเนินโครงการ กลุ่ม/สมาชิกมีความสุขมวลรวมเพิ่มขึ้นในระดับ 4 (ดี) เนื่องจาก

1. การเพิ่มจำนวนผลิตภัณฑ์/สินค้า เพื่อจัดจำหน่าย
2. ผลิตภัณฑ์ ได้มาตรฐาน
3. กลุ่ม/สมาชิก มีวิธีคิดในด้านการตลาด หาดตลาดเพิ่ม การคิดคำนวณบัญชี วิเคราะห์ต้นทุน กำไร การจดบันทึกรายรับรายจ่าย การบริหารความเสี่ยงต่างๆ

ข้อมูลโครงการและความต้องการดำเนินโครงการ

- ☐ เป็นโครงการต่อเนื่อง ทำมาแล้วเป็นปีที่.....
- ☐ เป็นโครงการต่อเนื่อง โดยมีอาจารย์ท่านอื่นทำเคยมาแล้ว ครังนี้เป็นปีที่.....
- ☒ เป็นโครงการใหม่

คาดว่าจะดำเนินโครงการในปีต่อไปหรือไม่ เพราะเหตุใด (โปรดอธิบายเหตุผล)

ลงชื่อ.....หัวหน้าโครงการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิชยา พรมาลี)

15 กรกฎาคม 2568

ภาพประกอบกิจกรรมกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านโคกหว่า หมู่ 7
ตำบลหัวสำโรง อำเภอนาทม จังหวัดน่าน
ณ ศูนย์การเรียนรู้เกษตรอินทรีย์ ต.ท่าวัง อ.ท่าวัง จ.ลพบุรี

ภาพการอบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกล้วย วันจันทร์ที่ 31 มีนาคม 2568



ภาพการอบรมเชิงปฏิบัติการ สร้างสื่อโฆษณาและประชาสัมพันธ์ วันพุธที่ 2 เมษายน 2568



ภาพการอบรมเชิงปฏิบัติการออกแบบตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้า และสร้างแบรนด์ผลิตภัณฑ์
แป้งกล้วยและกล้วยโรล วันอังคารที่ 8 เมษายน พ.ศ. 2568



ภาพการอบรมเชิงปฏิบัติการ การจัดการธุรกิจ การตลาดและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ต้นทุนและการกำหนดราคาขาย วันพุธที่ 9 เมษายน พ.ศ. 2568



ภาพผลิตภัณฑ์แป้งกล้วย และกล้วยโรล

1. ผลิตภัณฑ์แป้งกล้วย



คำชี้แจงการส่งรายงานผลการดำเนินโครงการ

1. ส่งรายงานผลการดำเนินโครงการฯ ให้เสร็จสิ้นภายในวันที่ 15 กรกฎาคม 2568
2. ส่งทั้งไฟล์ชนิด Word และ PDF โดยดาวน์โหลดแบบฟอร์ม และส่งข้อมูลเข้าระบบ google form ตามลิงก์ที่แนบมา
3. ส่งภาพกิจกรรมการอบรม และภาพถ่ายที่เน้นตัวผลิตภัณฑ์และแพ็คเกจ รวมจำนวน 5 – 10 ภาพ
4. ส่งผลิตภัณฑ์หรือต้นแบบผลิตภัณฑ์ พร้อมตราสินค้า/บรรจุภัณฑ์ ที่สำนักงานคณะวิทยาการจัดการ (ตามตัวชี้วัด/ผลผลิตที่ระบุในโครงการ จำนวน 2 ชิ้น/ผลิตภัณฑ์ (กรณีเป็นอาหาร/ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษา สามารถส่งเป็นต้นแบบ)
5. ส่งหนังสือรับรองการใช้ประโยชน์ (สามารถส่งตามมาภายหลัง ไม่เกินวันที่ 30 กรกฎาคม 2568)

หมายเหตุ กรณีส่งไฟล์ไม่ได้ มีปัญหาการส่งไฟล์ ขอให้ส่งไฟล์หรือลิงก์ข้อมูลมาที่

อีเมล natthacha.n@lawasri.tru.ac.th

ผู้ประสานงาน คุณสุจิตรา สาหา (เหมียว) โทร. 083 829 1929, 090 0084248 (เบอร์คณะ)

ดาวน์โหลดแบบฟอร์มรายงานผลการดำเนินโครงการ

https://drive.google.com/drive/folders/1wHGNg83Atb4chA_ogZiz_W2ODJTzw_Xi?usp=sharing

ส่งรายงานผลการดำเนินโครงการ

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd22tioRh7iYGiwH8duOSNVuQ7YvUFjSG5xKxjx65gb3wBlg/viewform?usp=dialog>