

รายงานผลการดำเนินโครงการ

โครงการมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569
โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ของชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

Program P.1 ยกระดับเศรษฐกิจฐานรากบนหลักปรัชญาของเศษรฐกิจพอเพียง
Sub Program P.1.1 BCG Model

ผู้รับผิดชอบโครการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรพรรณ พัวไพบูลย์
หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม” ดำเนินการโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรพรรณ พัวไพบูลย์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม มีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และพัฒนาทักษะด้านหลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices: GHP) การแปรรูปอาหาร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากฟักทอง ตลอดจนยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีความพร้อมด้านมาตรฐาน บรรจุภัณฑ์ ฉลาก และการตลาด อันนำไปสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มและรายได้แก่ชุมชน

ชุมชนบ้านมะค่ามีศักยภาพด้านวัตถุดิบทางการเกษตร โดยเฉพาะฟักทอง แต่ผลผลิตส่วนใหญ่จำหน่ายในรูปวัตถุดิบสด ซึ่งมีข้อจำกัดด้านมูลค่าเพิ่มและความผันผวนของราคา จึงนำองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการอาหารมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่เหมาะสมกับบริบทของชุมชน โดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นเกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน และประชาชนในชุมชน จำนวน 50 คน ร่วมกับนักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 10 คน

การดำเนินโครงการครอบคลุมตั้งแต่การสำรวจศักยภาพและความต้องการของชุมชน การถ่ายทอดความรู้ด้าน GHP และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน การพัฒนาผลิตภัณฑ์และฝึกปฏิบัติจริง การประเมินและปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคาขาย การสร้างจุดขาย การประชาสัมพันธ์ และการวางแผนช่องทางการตลาด โดยพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองต้นแบบ 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส และโดนัทฟักทอง พร้อมเตรียมความพร้อมผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ผลผลิตสำคัญของโครงการ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์ และผู้ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้าน GHP และการแปรรูปอาหารไม่น้อยกว่า 50 คน รวมทั้งการพัฒนาองค์ความรู้และทักษะของนักศึกษาในการนำความรู้ไปใช้ในการพัฒนาท้องถิ่น ผลลัพธ์ที่คาดว่าจะเกิดขึ้น คือ ชุมชนสามารถผลิตอาหารได้อย่างถูกสุขลักษณะ มีผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและมีความหลากหลาย สามารถเพิ่มมูลค่าผลผลิตฟักทอง และมีความพร้อมในการพัฒนาสู่การจำหน่ายเชิงพาณิชย์

ในระยะยาว โครงการมุ่งสร้าง มูลค่าเพิ่มให้ผลผลิตทางการเกษตร เพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้และอาชีพ เสริมสร้างการรวมกลุ่มและความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของชุมชน รวมถึงลดการสูญเสียของผลผลิตทางการเกษตรด้วยการนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่ม ทั้งนี้ จะติดตามผลการเปลี่ยนแปลงด้านองค์ความรู้ ทักษะ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และรายได้ของชุมชน เพื่อประเมินผลสัมฤทธิ์และผลตอบแทนทางสังคมจากการลงทุน (SROI)

สรุป โครงการเป็นการบูรณาการองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการอาหาร มาตรฐานและความปลอดภัยอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการตลาด เข้ากับศักยภาพและวัตถุดิบของชุมชนบ้านมะค่า เพื่อให้เกิดผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองที่มีคุณภาพ มีมูลค่าเพิ่ม และสามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้ อันจะนำไปสู่การ ยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ สร้างรายได้ และเสริมสร้างความเข้มแข็งของเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน

คำนำ

ฟักทองเป็นพืชเศรษฐกิจและพืชอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง อุดมไปด้วยเบต้าแคโรทีน วิตามิน และใยอาหาร อีกทั้งยังเป็นวัตถุดิบทางการเกษตรที่สามารถเพาะปลูกได้ในพื้นที่ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม อย่างไรก็ตาม ผลผลิตฟักทองส่วนใหญ่ยังจำหน่ายในรูปวัตถุดิบสด ส่งผลให้มีมูลค่าเพิ่มไม่สูง และประสบปัญหาราคาผลผลิตผันผวนตามฤดูกาล ดังนั้น การนำฟักทองมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่หลากหลายจึงเป็นแนวทางสำคัญในการเพิ่มมูลค่าผลผลิต สร้างรายได้ และยกระดับศักยภาพของชุมชนให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม มีศักยภาพด้านวัตถุดิบทางการเกษตรและมีความสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน แต่ยังขาดองค์ความรู้และทักษะด้านการแปรรูปอาหาร การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้า และการตลาดที่เหมาะสมต่อการแข่งขันในปัจจุบัน การส่งเสริมให้ชุมชนมีความรู้ด้านหลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices: GHP) ควบคู่กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง จะช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามในฐานะสถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น และมีบุคลากรในสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร จึงจัดทำโครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม” ขึ้น เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านหลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices, GHP) และพัฒนาทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากฟักทอง ได้แก่ เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส และโดนัทฟักทอง รวมทั้งการออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการตลาดของสินค้าแปรรูปจากฟักทอง เพื่อให้ชุมชนสามารถผลิตสินค้าได้อย่างมีคุณภาพ สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตร พัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีความพร้อมในการจำหน่าย และนำไปสู่การสร้างรายได้ ยกระดับคุณภาพชีวิต และเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของชุมชนอย่างยั่งยืน

พรพรรณ พัวไพบูลย์
30 กันยายน 2569

สารบัญ

หน้า

คำนำ ก
สารบัญ ข
ส่วนที่ 1 ส่วนนำ 1
หลักการและเหตุผล 1
ผู้รับผิดชอบโครงการและหน่วยงาน 1
งบประมาณ 1
ความสอดคล้องกับแผนระดับต่างๆ ความเชื่อมโยงตาม พ.ร.บ. มรภ. และเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) 1
ความเชื่อมโยงพันธกิจตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 มาตรา 8 ในการดำเนินงานเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามมาตรา 7 ให้กำหนดภาระหน้าที่ของมหาวิทยาลัย 2
แผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579) 2
แผนปฏิบัติการเชิงยุทธศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2560-2579) 2
แผนปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ประเด็นยุทธศาสตร์และตัวชี้วัด 2
เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals : SDGs) 2
นโยบายศึกษาธิการจังหวัด 2
กิจกรรมหลัก มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น (Program/Sub Program) 2
ประเภทโครงการพัฒนาท้องถิ่น 2
วัตถุประสงค์ของโครงการ 2
กลุ่มเป้าหมาย/ผู้เข้าร่วมโครงการ 3
ระยะเวลาดำเนินการ/กิจกรรม 3
สถานที่/พื้นที่ดำเนินการ 3
ภาคีเครือข่ายที่ร่วมดำเนินการ 3
ผลิตภัณฑ์/นวัตกรรม 3
กลุ่มวิสาหกิจชุมชน/ผู้ประกอบการ 4
ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการจดทะเบียน อย./ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง มผช. 4
นักศึกษา 4
ผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์ 4
ตัวชี้วัดกิจกรรมหลัก 4
กิจกรรมดำเนินงาน 5

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
ผลผลิต (Output)	6
ผลลัพธ์ (Outcome)	6
ผลกระทบ/ประโยชน์ที่ค่าดว่าจะได้รับ	6
ปัจจัยความเสี่ยงที่อาจจะเกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ	6
การประเมิน SROI	6
ส่วนที่ 2 วิธีดำเนินการ	7
กลุ่มเป้าหมาย	7
ผู้เข้าร่วมโครงการ	7
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล	7
วิธีการเก็บข้อมูล	8
การวิเคราะห์ข้อมูล	8
เกณฑ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	8
ส่วนที่ 3 การบูรณาการโครงการ	10
ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ	10
การบูรณาการกับการเรียนการสอน	10
การบูรณาการกับการวิจัย	11
แนวทางการดำเนินงานในปีงบประมาณต่อไป	11
ส่วนที่ 4 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและประเมินโครงการ	12
ด้านสภาวะแวดล้อม (Context Evaluation)	12
ด้านปัจจัย (Input Evaluation)	12
ด้านกระบวนการ (Process Evaluation)	12
ด้านผลผลิต (Product Evaluation)	12
ส่วนที่ 5 สรุปผลการดำเนินโครงการ	13
สรุปผลการดำเนินการ	13

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

ภาคผนวก 14

ภาคผนวก ก โครงการ 15

ภาคผนวก ข กำหนดการ 27

ภาคผนวก ค หนังสือเชิญวิทยากร/แบบตอบรับ 36

ภาคผนวก ง ประวัติวิทยากร 41

ภาคผนวก จ คำสั่งเข้าร่วมโครงการ 46

ภาคผนวก ฉ สำเนารายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ 49

ภาคผนวก ช เครื่องมือใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล 53

ภาคผนวก ซ ภาพกิจกรรม 65

ส่วนที่ 1
ส่วนนำ

ชื่อโครงการ โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

หลักการและเหตุผล

ฟักทองเป็นพืชเศรษฐกิจและพืชอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง อุดมไปด้วยเบต้าแคโรทีน วิตามิน และใยอาหาร อีกทั้งยังเป็นวัตถุดิบทางการเกษตรที่สามารถเพาะปลูกได้ในพื้นที่ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม อย่างไรก็ตาม ผลผลิตฟักทองส่วนใหญ่ยังจำหน่ายในรูปวัตถุดิบสด ส่งผลให้มีมูลค่าเพิ่มไม่สูง และประสบปัญหาราคาผลผลิตผันผวนตามฤดูกาล ดังนั้น การนำฟักทองมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่หลากหลายจึงเป็นแนวทางสำคัญในการเพิ่มมูลค่าผลผลิต สร้างรายได้ และยกระดับศักยภาพของชุมชนให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม มีศักยภาพด้านวัตถุดิบทางการเกษตรและมีความสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน แต่ยังขาดองค์ความรู้และทักษะด้านการแปรรูปอาหาร การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้า และการตลาดที่เหมาะสมต่อการแข่งขันในปัจจุบัน การส่งเสริมให้ชุมชนมีความรู้ด้านหลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices: GHP) ควบคู่กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง จะช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามในฐานะสถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น และมีบุคลากรในสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร จึงจัดทำโครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม” ขึ้น เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านหลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices, GHP) และพัฒนาทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากฟักทอง ได้แก่ เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส และโดนัทฟักทอง รวมทั้งการออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการตลาดของสินค้าแปรรูปจากฟักทอง เพื่อให้ชุมชนสามารถผลิตสินค้าได้อย่างมีคุณภาพ สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตร พัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีความพร้อมในการจำหน่าย และนำไปสู่การสร้างรายได้ ยกระดับคุณภาพชีวิต และเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของชุมชนอย่างยั่งยืน

ผู้รับผิดชอบโครงการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรพรรณ พัวไพบูลย์

หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีการเกษตร

งบประมาณ 180,000 บาท

ผลการเบิกจ่าย 180,000 บาท

ความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ความเชื่อมโยงตาม พ.ร.บ. มรภ. และเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)

ยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561-2580)

ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

แผนแม่บทภายใต้แผนยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ. 2561–2580)

ด้านการเกษตร

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13

หมุดหมาย ที่ 1 ไทยเป็นประเทศชั้นนำด้านสินค้าเกษตรและเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง

ยุทธศาสตร์กระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

แพลตฟอร์ม ที่ 3 การวิจัยและสร้างนวัตกรรมเพื่อเพิ่มความสามารถการแข่งขัน

ความเชื่อมโยงพันธกิจตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 มาตรา 8 ในการดำเนินงานเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามมาตรา 7 ให้กำหนดภาระหน้าที่ของมหาวิทยาลัย

ข้อที่ 6 ประสานความร่วมมือและช่วยเหลือเกื้อกูลกัน ระหว่างมหาวิทยาลัย ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและองค์กรอื่นทั้งในและต่างประเทศเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

แผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579)

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาท้องถิ่น

แผนปฏิบัติการเชิงยุทธศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2560-2579)

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาท้องถิ่น

แผนปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ประเด็นยุทธศาสตร์

ยุทธศาสตร์ที่ 1 พันธกิจสัมพันธ์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์

ตัวชี้วัด

ตัวชี้วัดที่ 8 จำนวนองค์ความรู้ นวัตกรรม หรือเทคโนโลยีที่นำไปบริการวิชาการบนพื้นฐานความต้องการของชุมชนท้องถิ่นสู่ความเข้มแข็งอย่างยั่งยืน

เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals : SDGs)

เป้าหมายที่ 1 ขจัดความยากจน (No Poverty)

นโยบายศึกษาธิการจังหวัด

เกษตรปลอดภัย

กิจกรรมหลัก มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น (Program/Sub Program)

Program P.1 ยกระดับเศรษฐกิจฐานรากบนหลักปรัชญาของเศษรฐกิจพอเพียง

Sub Program P.1.1 BCG Model

ประเภทโครงการพัฒนาท้องถิ่น ด้านเศรษฐกิจ

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และพัฒนาทักษะด้านหลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices: GHP) และการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากฟักทองให้แก่เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน และประชาชนในชุมชนบ้านมะค่า ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

2. เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนจากฟักทองให้มีคุณภาพและความพร้อมในการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ อันนำไปสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มและเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของชุมชนอย่างยั่งยืน

กลุ่มเป้าหมาย/ผู้เข้าร่วมโครงการ

ปริมาณกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งสิ้นจำนวน 63 คน ประกอบด้วย

1. ประชาชน จำนวน 50 คน
2. นักศึกษา จำนวน 10 คน
3. บุคลากร จำนวน 3 คน

ระยะเวลาในการดำเนินการ/กิจกรรม เริ่มต้น 1 พฤศจิกายน 2568 สิ้นสุด 31 สิงหาคม 2569

สถานที่/พื้นที่ดำเนินการ

หมู่บ้านที่มหาวิทยาลัยเข้าดำเนินโครงการ จำนวน 1 หมู่บ้าน ได้แก่

หมู่บ้าน/ชุมชน

ชื่อหมู่บ้าน/ชุมชน	ที่อยู่ (ระบุสถานที่ตั้ง เลขที่ /ถนน/ตำบล/อำเภอ/จังหวัด/รหัสไปรษณีย์)
1. บ้านมะค่า	หมู่ที่ 3 บ้านมะค่า ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม 44150

ภาคีเครือข่ายที่ร่วมดำเนินการ (ถ้ามี)

ภาคีเครือข่าย 1 เครือข่าย

ชื่อภาคีเครือข่าย			ที่อยู่ (ระบุสถานที่ตั้ง เลขที่ /ถนน/ตำบล/อำเภอ/จังหวัด/รหัสไปรษณีย์)
ที่	ภาคีเครือข่ายภายนอก	ภาคีเครือข่ายภายใน	
1.	องค์การบริหารส่วนตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม	-	ม. 3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม 44150

ผลิตภัณฑ์/นวัตกรรม

ชื่อจำนวนผลิตภัณฑ์/นวัตกรรม			ที่อยู่ (ระบุสถานที่ตั้ง เลขที่ /ถนน/ตำบล/อำเภอ/จังหวัด/รหัสไปรษณีย์)
ที่	ผลิตภัณฑ์	นวัตกรรม	
1.	เนยฟักทอง	-	บ้านมะค่า ม. 3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม 44150
2.	ข้าวเกรียบฟักทอง	-	บ้านมะค่า ม. 3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม 44150
3.	ฟักทองฉาบปรุงรส	-	บ้านมะค่า ม. 3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม 44150
4.	โดนัทฟักทอง	-	บ้านมะค่า ม. 3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม 44150

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน/ผู้ประกอบการ

ชื่อจำนวนกลุ่มวิสาหกิจชุมชน/ผู้ประกอบการ			ที่อยู่ (ระบุสถานที่ตั้ง เลขที่ /ถนน/ตำบล/ อำเภอ/จังหวัด/รหัสไปรษณีย์)
ที่	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ผู้ประกอบการ	
1.	ศูนย์ผลิตและจำหน่ายสินค้าโอทอปประจำตำบลมะค่า บ้านมะค่า	-	ม. 3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม 44150

ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการจดทะเบียน อย./ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรอง มผช.

ชื่อจำนวน อย./มผช.			ที่อยู่ (ระบุสถานที่ตั้ง เลขที่ /ถนน/ตำบล/ อำเภอ/จังหวัด/รหัสไปรษณีย์)
ที่	อย.	มผช.	
1.	-	-	-

นักศึกษา

จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาที่ได้รับการบ่มเพาะเป็นวิทยากรวิศวกรสังคม

-

ผลงานที่ได้รับการตีพิมพ์

จำนวนผลงานของนักศึกษา/อาจารย์ที่ได้รับการตีพิมพ์ในระดับชาติหรือนานาชาติ

อยู่ระหว่างการตีพิมพ์ บทความวิจัยระดับชาติ

ชื่อผลงาน

ผลการทดแทนแป้งสาลีด้วยเนื้อฟักทองต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพและจุลินทรีย์ของโดนัทฟักทอง

ตัวชี้วัดกิจกรรมหลัก

ตัวชี้วัดกิจกรรม (Co-KPI)

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	หน่วยนับ
1. P1-K01 จำนวนหมู่บ้าน/ชุมชน ที่ได้รับการพัฒนา	3	หมู่บ้าน/ชุมชน
2. P1-K02 จำนวนเครือข่ายร่วมพัฒนา	1	เครือข่าย
3. P1-K03 จำนวนวิสาหกิจชุมชน ที่ได้รับการยกระดับ	1	วิสาหกิจ
4. P1-K04 จำนวนครัวเรือน ที่ได้รับการยกระดับ	50	ครัวเรือน
5. P1-K05 จำนวนคน ที่ได้รับการยกระดับ	50	คน
6. P1-K06 จำนวนผู้ประกอบการใหม่ ที่เกิดขึ้น	1	ราย
7. P1-K07 จำนวนวิสาหกิจชุมชนใหม่ ที่เกิดขึ้น	0	วิสาหกิจ
8. P1-K08 จำนวนอาชีพหรืองานใหม่ ที่เกิดขึ้น	1	อาชีพ/งาน

9. P1-K09 จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้	4	ผลิตภัณฑ์
10. P1-K10 จำนวนนวัตกรรมยกระดับเศรษฐกิจฐานราก	4	นวัตกรรม
11. P1-K11 รายได้เพิ่มขึ้นจากเดิมอย่างน้อยร้อยละ 10 และต่อเนื่องอย่างน้อย 1 ไตรมาสหลังจบโครงการ	10	ร้อยละ
12. P1-K12 GVH เพิ่มขึ้นจากเดิม	20	ร้อยละ

ตัวชี้วัดกิจกรรม (U-KPI)

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	หน่วยนับ
1. P1-A02 จำนวนนักศึกษาที่ได้นำองค์ความรู้ไปใช้ในการลงพื้นที่	10	คน
2. P1-A03 จำนวนประเด็นน่าสนใจในพื้นที่ที่เป็น Prelim	4	ประเด็น
3. P1-A04 การบันทึกข้อมูลลง Big data ราชภัฏ	100	ร้อยละ
4. บทความวิชาการ	1	บทความ

ตัวชี้วัดกิจกรรม (KPI)

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	หน่วยนับ
1. ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง	4	ผลิตภัณฑ์
2. ผู้ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้าน GHP และการแปรรูปอาหาร	50	คน
3. ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองที่ได้รับการยกระดับสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	4	ผลิตภัณฑ์

*****ตามโครงการที่ได้รับการอนุมัติ**

กิจกรรมดำเนินงาน

กระบวนการ
ต้นน้ำ (การสำรวจและวางแผน)
1. ลงพื้นที่สร้างความเข้าใจและจัดทำข้อตกลงความร่วมมือกับชุมชนเป้าหมาย
2. เก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลศักยภาพพื้นที่ วัตถุดิบ และข้อมูลการตลาด
3. จัดทำแผนธุรกิจและคัดเลือกเทคโนโลยีการแปรรูปฟักทองที่เหมาะสมกับชุมชน
กลางน้ำ (การพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยี)
1. พัฒนาสูตรและผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง พร้อมวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์
2. อบรมเชิงปฏิบัติการด้านการแปรรูปฟักทองให้แก่นักศึกษา เกษตรกร และกลุ่มแม่บ้าน
3. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
ปลายน้ำ (การตลาดและสร้างมูลค่าเพิ่ม)
1. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองอย่างน้อย 4 ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ
2. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฉลาก และเตรียมความพร้อมด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
3. ส่งเสริมการตลาดและช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองของชุมชน

ผลผลิต (Output)

ผลผลิต (Output)
1. ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองต้นแบบ อย่างน้อย 4 ผลิตภัณฑ์
2. กลุ่มเป้าหมายได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปฟักทอง จำนวนไม่น้อยกว่า 50 คน

ผลลัพธ์ (Outcome)

ผลลัพธ์ (Outcome)
1. ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลผลิตฟักทอง
2. ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองได้รับการพัฒนาและยกระดับสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

ผลกระทบ (impact)/ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- ด้านเศรษฐกิจ เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลผลิตฟักทองและสร้างรายได้เสริมแก่เกษตรกรและกลุ่มแม่บ้านในชุมชน

- ด้านสังคม เกิดการรวมกลุ่มและความเข้มแข็งของเกษตรกรและกลุ่มแม่บ้าน บ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และดำเนินกิจกรรมทางเศรษฐกิจร่วมกัน

- ด้านสิ่งแวดล้อม ลดการสูญเสียและของเหลือทิ้งจากผลผลิตฟักทองทางการเกษตร โดยนำมาแปรรูปให้เกิดประโยชน์และมูลค่าเพิ่ม

- ด้านการศึกษา ชุมชนมีองค์ความรู้และทักษะด้านการแปรรูปอาหารจากฟักทอง สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาอาชีพและถ่ายทอดองค์ความรู้สู่คนในชุมชนได้

ปัจจัยความเสี่ยงที่อาจจะเกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ

ปัจจัยความเสี่ยง	วิธีจัดการความเสี่ยง
1. เกษตรกรและกลุ่มแม่บ้านอาจไม่นำองค์ความรู้ที่ได้รับไปต่อยอด	1. ติดตามผลหลังการอบรม ให้คำปรึกษาอย่างต่อเนื่อง และส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ร่วมกัน
2. การผลิตผลิตภัณฑ์ไม่ต่อเนื่อง	2. สนับสนุนการจัดทำคู่มือการผลิตและสร้างแกนนำในชุมชน

การประเมิน SROI

ประเมินผลตอบแทนทางสังคมจากการลงทุนของโครงการ โดยพิจารณาจากการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับเกษตรกรและกลุ่มแม่บ้าน บ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม ได้แก่ การเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิตฟักทองผ่านการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร การเพิ่มรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ การพัฒนาองค์ความรู้และทักษะด้านหลักการสุขลักษณะที่ดี (GHP) การแปรรูปอาหาร และการตลาด ตลอดจนการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) โดยเปรียบเทียบข้อมูลก่อนและหลังการดำเนินโครงการ เพื่อนำมาคำนวณมูลค่าผลตอบแทนทางสังคมเทียบกับมูลค่าการลงทุนของโครงการ

ส่วนที่ 2
วิธีดำเนินการ

กลุ่มเป้าหมาย/ผู้เข้าร่วมโครงการ

ปริมาณกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งสิ้นจำนวน 63 คน ประกอบด้วย

1. ประชาชน จำนวน 50 คน
2. นักศึกษา จำนวน 10 คน
3. บุคลากร จำนวน 3 คน

ผู้เข้าร่วมโครงการ

ปริมาณเข้าร่วม ได้แก่ ประชาชน นักศึกษา และบุคลากร จำนวน 63 คน ประกอบด้วย

1. ประชาชน จำนวน 50 คน
2. นักศึกษา จำนวน 10 คน
3. บุคลากร จำนวน 3 คน

จากข้อมูลปริมาณกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 63 คน เมื่อเทียบกับจำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวนทั้งสิ้น 63 คน คิดเป็นร้อยละ 100 นั่นคือ ผู้เข้าร่วมโครงการเป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนด

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

กิจกรรมที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักการสุขลักษณะที่ดี (Good hygiene practices: GHP) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

1. แบบทดสอบความรู้ก่อนและหลังการอบรม (Pre-test และ Post-test) เพื่อประเมินความรู้ด้านหลักการสุขลักษณะที่ดี (GHP) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
2. แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม

กิจกรรมที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส โดนัทฟักทอง)

1. แบบประเมินทักษะการปฏิบัติในการแปรรูปอาหาร โดยประเมินด้าน การเตรียมวัตถุดิบ การชั่งตวงวัด ขั้นตอนการผลิต การควบคุมสุขลักษณะ ความสะอาดและความปลอดภัย การบรรจุผลิตภัณฑ์
2. แบบประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์เบื้องต้น โดยประเมิน ลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส ความเหมาะสมโดยรวม
3. แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม

กิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการตลาด

1. แบบประเมินผลงานการออกแบบ ความถูกต้องของข้อมูลบนฉลาก ความสวยงาม ความเหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ ความสามารถในการดึงดูดผู้บริโภค ความพร้อมในการจำหน่าย
2. แบบประเมินความรู้ก่อนและหลังการอบรมด้านการตลาดและการออกแบบบรรจุภัณฑ์
3. แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วม

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

1. เก็บข้อมูลก่อนดำเนินกิจกรรม โดยให้ผู้เข้าร่วมทำแบบทดสอบความรู้ก่อนการอบรม (Pre-test)
2. ดำเนินการอบรมเชิงปฏิบัติการทั้ง 3 กิจกรรม ได้แก่
    2.1 หลักการสุขลักษณะที่ดี (GHP) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
    2.2 การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากฟักทอง
    2.3 การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการตลาด
3. ระหว่างการฝึกปฏิบัติ คณะวิทยากรประเมินทักษะการปฏิบัติของผู้เข้าร่วมโดยใช้แบบประเมินการปฏิบัติ และประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ผู้เข้าร่วมผลิต
4. หลังเสร็จสิ้นการอบรม ผู้เข้าร่วมทำแบบทดสอบหลังการอบรม (Post-test) และตอบแบบประเมินความพึงพอใจการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ข้อมูลเชิงปริมาณ

1.1 วิเคราะห์โดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ได้แก่
1.2 ความถี่ (Frequency)
1.3 ร้อยละ (Percentage)
1.4 ค่าเฉลี่ย (Mean)
1.5 ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (Standard deviation)
1.6 เปรียบเทียบคะแนนความรู้ก่อนและหลังการอบรม โดยนำเสนอค่าเฉลี่ยและร้อยละของคะแนนที่เพิ่มขึ้น

2. ข้อมูลเชิงคุณภาพ

2.1 วิเคราะห์ข้อมูลจากการสังเกต การประเมินผลงาน และข้อเสนอแนะของผู้เข้าร่วมด้วยการวิเคราะห์เนื้อหา (Content analysis)

เกณฑ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

เกณฑ์การแปลผลค่าเฉลี่ย

ค่าเฉลี่ย	ระดับ
4.51–5.00	มากที่สุด
3.51–4.50	มาก
2.51–3.50	ปานกลาง
1.51–2.50	น้อย
1.00–1.50	น้อยที่สุด

เกณฑ์ความสำเร็จของโครงการ

โครงการถือว่าบรรลุผลเมื่อ

1. ผู้เข้าร่วมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีคะแนนความรู้หลังการอบรมสูงกว่าก่อนการอบรม

2. ผู้เข้าร่วมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 สามารถปฏิบัติการผลิตเนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส และโดนัทฟักทองได้ตามขั้นตอนที่กำหนด

3. ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นมีคุณภาพในระดับ ดี (ค่าเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จาก 5 ระดับ)

4. ผู้เข้าร่วมสามารถออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ที่ถูกต้องตามหลักเกณฑ์และเหมาะสมต่อการจำหน่าย

5. ผู้เข้าร่วมมีความพึงพอใจต่อการดำเนินโครงการในภาพรวมอยู่ในระดับ มาก ขึ้นไป (ค่าเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51)

ส่วนที่ 3
การบูรณาการโครงการ

ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ

ประโยชน์ต่อผู้เข้าร่วมโครงการ

1. เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน และประชาชนในชุมชนมีความรู้และทักษะด้านหลักการสุขลักษณะที่ดี (GHP) การแปรรูปอาหารจากฟักทอง และการตลาดผลิตภัณฑ์อาหาร สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้

2. ชุมชนมีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองที่ได้รับการพัฒนาให้มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และมีมูลค่าเพิ่ม พร้อมต่อยอดสู่การจำหน่ายเชิงพาณิชย์

3. เกษตรกรและกลุ่มแม่บ้านมีโอกาสสร้างรายได้เพิ่มขึ้นจากการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง อันนำไปสู่การเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของชุมชน

ประโยชน์ต่อหน่วยงาน/มหาวิทยาลัย

1. มหาวิทยาลัยมีบทบาทในการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีสู่ชุมชน โดยนำความรู้ด้านเทคโนโลยีการอาหาร GHP การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการตลาดไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และศักยภาพของชุมชนบ้านมะค่า

2. เกิดการบูรณาการการเรียนการสอนกับการบริการวิชาการและการพัฒนาท้องถิ่น เปิดโอกาสให้นักศึกษาได้นำองค์ความรู้ไปใช้ในสถานการณ์จริง ร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง และเรียนรู้การทำงานร่วมกับชุมชน

3. มหาวิทยาลัยมีผลงานและเครือข่ายความร่วมมือกับชุมชนที่สามารถต่อยอดได้ โดยเกิดองค์ความรู้และประสบการณ์จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง ซึ่งสามารถนำไปใช้เป็นต้นแบบสำหรับการบริการวิชาการ การวิจัย และการพัฒนาชุมชนในพื้นที่อื่นต่อไป

ประโยชน์ต่อชุมชน/สังคม

1. ชุมชนมีความรู้และทักษะด้าน GHP และการแปรรูปฟักทอง สามารถนำไปใช้ในการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย

2. ชุมชนสามารถเพิ่มมูลค่าฟักทองด้วยการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป 4 ผลิตภัณฑ์ พร้อมพัฒนาด้านบรรจุภัณฑ์และฉลาก เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การจำหน่ายและพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

3. เกิดโอกาสในการสร้างอาชีพและรายได้ของเกษตรกร แม่บ้าน และสมาชิกชุมชน จากการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น

การบูรณาการกับการเรียนการสอน

รายวิชา หลักจุลชีววิทยาทางอาหาร

วิธีการใช้ประโยชน์ นำองค์ความรู้และกิจกรรมจากโครงการมาใช้เป็นกรณีศึกษาและกิจกรรมการเรียนรู้เกี่ยวกับจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การปนเปื้อนในกระบวนการผลิต และหลักสุขลักษณะที่ดีในการ

ผลิตอาหาร (GHP) โดยให้นักศึกษาวิเคราะห์ความเสี่ยงและแนวทางควบคุมการปนเปื้อนจากกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง

การบูรณาการกับการวิจัย

หัวเรื่อง: ผลการทดแทนแป้งสาลีด้วยเนื้อฟักทองต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพและจุลินทรีย์ของโดนัทฟักทอง

การบูรณาการ: นำกิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์โดนัทฟักทองจากโครงการมาเป็นแนวทางในการศึกษาวิจัยการทดแทนแป้งสาลีด้วยเนื้อฟักทองในระดับต่าง ๆ

วัตถุประสงค์ของการวิจัย: เพื่อศึกษาผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยเนื้อฟักทองต่อคุณสมบัติทางเคมีกายภาพและจุลินทรีย์ของโดนัทฟักทอง และเพื่อหาระดับการทดแทนที่เหมาะสมสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ประโยชน์ของการวิจัย: ได้ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์สำหรับใช้เป็นแนวทางในการปรับปรุงสูตรและกระบวนการผลิตโดนัทฟักทอง ช่วยเพิ่มมูลค่าฟักทองและสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปของชุมชนให้มีคุณภาพและเหมาะสมต่อการนำไปใช้ประโยชน์

แนวทางการดำเนินงานในปีงบประมาณต่อไป

1. ติดตามและให้คำปรึกษาชุมชนในการนำความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปฟักทองไปใช้จริง พร้อมติดตามคุณภาพและความต่อเนื่องของการผลิตผลิตภัณฑ์

2. ต่อยอดผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยนำผลการวิจัยเรื่องการทดแทนแป้งสาลีด้วยเนื้อฟักทองมาปรับปรุงสูตรและกระบวนการผลิตโดนัทฟักทอง เพื่อเพิ่มคุณภาพและมูลค่าของผลิตภัณฑ์

3. สนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้ง 4 ชนิด ด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ ฉลาก และช่องทางการจำหน่าย เพื่อเตรียมความพร้อมสู่การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนและการจำหน่ายเชิงพาณิชย์

ส่วนที่ 4
ผลการวิเคราะห์ข้อมูลและประเมินโครงการ

การนำเสนอผลการประเมินโครงการ ผู้รับผิดชอบโครงการได้นำเสนอผลการประเมินโครงการตามการประเมิน CIPP Model ดังนี้

ด้านสภาวะแวดล้อม (Context Evaluation)

ผลการประเมินด้านสภาวะแวดล้อม พบว่า โครงการมีความสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของชุมชนในการเพิ่มมูลค่าผลผลิตฟักทองและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ช่วยตอบสนองความต้องการด้านความรู้และทักษะในการผลิตอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัย รวมทั้งสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนและการสร้างโอกาสในการเพิ่มรายได้ของชุมชน

ด้านปัจจัย (Input Evaluation)

ผลการประเมินด้านปัจจัย พบว่า โครงการมีความพร้อมด้านบุคลากร งบประมาณ วัสดุอุปกรณ์ และองค์ความรู้ที่จำเป็นต่อการดำเนินงาน โดยบุคลากรมีความรู้และประสบการณ์ด้านการแปรรูปอาหารและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สามารถถ่ายทอดความรู้แก่กลุ่มชุมชนได้อย่างเหมาะสม รวมทั้งมีการวางแผนการใช้ทรัพยากรและงบประมาณอย่างสอดคล้องกับกิจกรรมและวัตถุประสงค์ของโครงการ ส่งผลให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

ด้านกระบวนการ (Process Evaluation)

ผลการประเมินด้านกระบวนการ พบว่า โครงการมีการดำเนินงานตามแผนและขั้นตอนที่กำหนด โดยมีการประสานความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยและชุมชนอย่างต่อเนื่อง ครอบคลุมการสำรวจความต้องการ การพัฒนาสูตรและกระบวนการแปรรูป การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการผลิตและสุขลักษณะที่ดี ตลอดจนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์ การดำเนินงานเปิดโอกาสให้ชุมชนมีส่วนร่วมและสามารถปรับกิจกรรมให้เหมาะสมกับบริบทของพื้นที่ได้

ด้านผลผลิต (Product Evaluation)

ผลการประเมินด้านผลผลิต พบว่า โครงการสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากฟักทองได้จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส และโดนัทฟักทอง พร้อมทั้งถ่ายทอดความรู้ด้านการแปรรูปอาหาร สุขลักษณะที่ดีในการผลิต และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากให้แก่ชุมชน ผลผลิตที่เกิดขึ้นสอดคล้องกับวัตถุประสงค์ของโครงการและสามารถนำไปต่อยอดเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนได้

ส่วนที่ 5
สรุปผลการดำเนินการ

สรุปผลการดำเนินการ

โครงการมีผู้เข้าร่วมทั้งสิ้น 63 คน ประกอบด้วยประชาชน 50 คน นักศึกษา 10 คน และบุคลากร 3 คน คิดเป็นร้อยละ 100 ของกลุ่มเป้าหมายที่กำหนด สะท้อนให้เห็นว่าการดำเนินโครงการสามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ตามแผนที่กำหนด

ผลการดำเนินงานทั้ง 3 กิจกรรมบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ โดยกิจกรรมที่ 1 ผู้เข้าร่วมร้อยละ 100 มีคะแนนความรู้หลังการอบรมสูงกว่าก่อนการอบรม และมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด (4.88±0.10) กิจกรรมที่ 2 ผู้เข้าร่วมมีทักษะการปฏิบัติในการแปรรูปอาหารในระดับมากที่สุด (4.65) ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นมีคุณภาพในระดับดี (4.50) และมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด (4.90±0.12) ส่วนกิจกรรมที่ 3 ผู้เข้าร่วมร้อยละ 100 มีคะแนนความรู้หลังการอบรมสูงกว่าก่อนการอบรม สามารถออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ได้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์และเหมาะสมต่อการจำหน่าย และมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด (4.80±0.10)

โดยสรุป โครงการสามารถดำเนินงานได้ตามวัตถุประสงค์และเกณฑ์ความสำเร็จที่กำหนด สามารถพัฒนาความรู้และทักษะของผู้เข้าร่วมในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากฟักทอง ตลอดจนส่งเสริมการพัฒนาฉลากบรรจุภัณฑ์ และแนวทางการตลาด อันเป็นพื้นฐานสำคัญในการยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปของชุมชนบ้านมะค่าให้มีความพร้อมต่อการพัฒนาและต่อยอดในเชิงพาณิชย์

ปัญหาและอุปสรรคที่เกิดขึ้นของโครงการ

การดำเนินกิจกรรมอบรมในช่วงเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2569 มีฝนตกในวันจัดกิจกรรม ส่งผลให้ผู้เข้าร่วมบางส่วนเดินทางมาถึงล่าช้าและกระทบต่อความสะดวกในการดำเนินกิจกรรมบางช่วง อย่างไรก็ตาม สามารถปรับลำดับและระยะเวลาของกิจกรรมให้เหมาะสมกับสถานการณ์ ทำให้การดำเนินงานสามารถบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่กำหนด

แนวทางแก้ไขปัญหา

ประสานและแจ้งกำหนดการแก่ผู้เข้าร่วมล่วงหน้า พร้อมเผื่อเวลาในการเดินทางและปรับลำดับกิจกรรมให้เหมาะสมกับสถานการณ์ รวมทั้งเตรียมแผนสำรองสำหรับการดำเนินกิจกรรมในกรณีที่สภาพอากาศไม่เอื้ออำนวย เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างต่อเนื่องและบรรลุวัตถุประสงค์ของโครงการ

ข้อเสนอแนะ

ควรพัฒนารูปแบบการตรวจสอบและอนุมัติโครงการให้มีความชัดเจน เป็นมาตรฐาน และกระชับ เพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้รับผิดชอบโครงการในการวางแผนและดำเนินงานให้เป็นไปตามกำหนดเวลา

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก
โครงการ

P.1 RMU_2569 YUTT | รหัสโครงการ 1 1 3

แบบเสนอขออนุมัติโครงการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569
(งบประมาณแผ่นดิน แผนงาน พื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์
ผลผลิต/โครงการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น)
หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีการเกษตร

1. ชื่อโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม

2. สถานภาพของโครงการ ☑ โครงการใหม่ ☐ โครงการต่อเนื่อง

3. ความสอดคล้องกับแผนระดับต่าง ๆ ความเชื่อมโยงตาม พ.ร.บ. มรภ. เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) และนโยบายศึกษาธิการจังหวัด

3.1 ยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2561-2580)
2. ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

3.2 แผนแม่บทภายใต้แผนยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ. 2561–2580)
3. ด้านการเกษตร

3.3 แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13
หมุดหมายที่ 1 ไทยเป็นประเทศชั้นนำด้านสินค้าเกษตรและเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง

3.4 ยุทธศาสตร์กระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
แพลตฟอร์มที่ 3 การวิจัยและสร้างนวัตกรรมเพื่อเพิ่มความสามารถการแข่งขัน

3.5 ความเชื่อมโยงพันธกิจตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 มาตรา 8 ในการดำเนินงานเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามมาตรา 7 ให้กำหนดภาระหน้าที่ของมหาวิทยาลัย ดังต่อไปนี้

☐ 1. แสวงหาความจริงเพื่อสู่ความเป็นเลิศทางวิชาการ บนพื้นฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย และภูมิปัญญาสากล

☐ 2. ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้คู่คุณธรรม สำนึกในความเป็นไทย มีความรักและผูกพันต่อท้องถิ่น อีกทั้งส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตในชุมชน เพื่อช่วยให้คนในท้องถิ่นรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง การผลิตบัณฑิตดังกล่าวจะต้องให้มีจำนวนและคุณภาพสอดคล้องกับแผนการผลิตบัณฑิตของประเทศ

☐ 3. เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจในคุณค่าความสำนึกและความภูมิใจในวัฒนธรรมของท้องถิ่นและของชาติ

☐ 4. เรียนรู้และเสริมสร้างความเข้มแข็งของผู้นำชุมชน ผู้นำศาสนาและนักการเมืองท้องถิ่นให้มีจิตสำนึกประชาธิปไตย คุณธรรม จริยธรรม และความสามารถในการบริหารงานพัฒนาชุมชนและท้องถิ่นเพื่อประโยชน์ของส่วนรวม

☐ 5. เสริมสร้างความเข็มแข็งของวิชาชีพครู ผลิตและพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษาให้มีคุณภาพและมาตรฐานที่เหมาะสมกับการเป็นวิชาชีพชั้นสูง

☑ 6. ประสานความร่วมมือและช่วยเหลือเกื้อกูลกัน ระหว่างมหาวิทยาลัย ชุมชน องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและองค์กรอื่นทั้งในและต่างประเทศเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

☐ 7. ศึกษาและแสวงหาแนวทางพัฒนาเทคโนโลยีพื้นบ้านและเทคโนโลยีสมัยใหม่ให้เหมาะสมกับการดำรงชีวิต และการประกอบอาชีพของคนในท้องถิ่น รวมถึงการแสวงหาแนวทาง เพื่อส่งเสริมให้เกิดการจัดการ การบำรุงรักษาและการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างสมดุลและยั่งยืน

☐ 8. ศึกษาวิจัย ส่งเสริมและสืบสานโครงการอันเนื่องมาจากแนวพระราชดำริในการปฏิบัติภารกิจของมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

3.6 แผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579)
ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาท้องถิ่น

3.7 แผนปฏิบัติการเชิงยุทธศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2560-2579)
ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาท้องถิ่น

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

3.8 แผนปฏิบัติราชการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

ประเด็นยุทธศาสตร์

ยุทธศาสตร์ที่ 1 พันธกิจสัมพันธ์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์

ตัวชี้วัด

ตัวชี้วัดที่ 8 จำนวนองค์ความรู้ นวัตกรรม หรือเทคโนโลยีที่นำไปบริการวิชาการบนพื้นฐานความต้องการของชุมชนท้องถิ่นสู่ความเข้มแข็งอย่างยั่งยืน

3.9 เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals : SDGs) (เป้าหมายหลักที่มหาวิทยาลัยขับเคลื่อน คือ เป้าหมายที่ 1, 4 ,13 และ 17)

☑	เป้าหมายที่ 1	ขจัดความยากจน (No Poverty)
☐	เป้าหมายที่ 2	ยุติความหิวโหย บรรลุความมั่นคงทางอาหารและยกระดับโภชนาการสำหรับทุกคนในทุกวัย (Zero Hunger)
☐	เป้าหมายที่ 3	สร้างหลักประกันว่าคนมีชีวิตที่มีสุขภาพดีและส่งเสริมสวัสดิภาพสำหรับทุกคนในทุกวัย (Good Health and Well Being)
☐	เป้าหมายที่ 4	สร้างหลักประกันว่าทุกคนมีการศึกษาที่มีคุณภาพอย่างครอบคลุมและเท่าเทียม และสนับสนุนโอกาสในการเรียนรู้ตลอดชีวิต (Quality Education)
☐	เป้าหมายที่ 5	บรรลุความเท่าเทียมระหว่างเพศ และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่สตรีและเด็กหญิง (Gender Equality)
☐	เป้าหมายที่ 6	สร้างหลักประกันว่าจะมีการจัดให้มีน้ำและสุขอนามัยสำหรับทุกคนและมีการบริหารจัดการที่ยั่งยืน (Clean Water and Sanitation)
☐	เป้าหมายที่ 7	สร้างหลักประกันให้ทุกคนสามารถเข้าถึงพลังงานสมัยใหม่ที่ยั่งยืนในราคาที่ย่อมเยา (Affordable and Clean Energy)
☐	เป้าหมายที่ 8	ส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจที่ต่อเนื่อง ครอบคลุม และยั่งยืน การจ้างงานเต็มที่ มีผลิตภาพและการมีงานที่เหมาะสมสำหรับทุกคน (Decent Work and Economic Growth)
☐	เป้าหมายที่ 9	สร้างโครงสร้างพื้นฐานที่มีความทนทาน ส่งเสริมการพัฒนาอุตสาหกรรมที่ครอบคลุมและยั่งยืน และส่งเสริมนวัตกรรม (Industry, Innovation and Infrastructure)
☐	เป้าหมายที่ 10	ลดความไม่เสมอภาคภายในประเทศและระหว่างประเทศ (Reduced Inequality)
☐	เป้าหมายที่ 11	ทำให้เมืองและการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์มีความครอบคลุม ปลอดภัย มีภูมิต้านทานและยั่งยืน (Sustainable Cities and Communities)
☐	เป้าหมายที่ 12	สร้างหลักประกันให้มีรูปแบบการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืน (Responsible Consumption and Production)
☐	เป้าหมายที่ 13	เร่งต่อสู้กับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศและผลกระทบที่เกิดขึ้น (Climate Action)
☐	เป้าหมายที่ 14	อนุรักษ์และใช้ประโยชน์จากมหาสมุทร ทะเล และทรัพยากรทางทะเลอย่างยั่งยืนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (Life Below Water)
☐	เป้าหมายที่ 15	ปกป้อง ฟื้นฟู และสนับสนุนการใช้ระบบนิเวศบนบกอย่างยั่งยืน จัดการป่าไม้อย่างยั่งยืนต่อสู้การกลายสภาพเป็นทะเลทราย หยุดการเสื่อมโทรมของที่ดินและฟื้นสภาพกลับมาใหม่ และหยุดการสูญเสียความหลากหลายทางชีวภาพ (Life on Land)
☐	เป้าหมายที่ 16	ส่งเสริมสังคมที่สงบสุขและครอบคลุมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ให้ทุกคนเข้าถึงความยุติธรรมและสร้างสถาบันที่มีประสิทธิผลรับผิดชอบและครอบคลุมในทุกระดับ (Peace Justice and Strong Institution)
☐	เป้าหมายที่ 17	เสริมความเข้มแข็งให้แก่กลไกการดำเนินงานและฟื้นฟูสภาพหุ้นส่วนความร่วมมือระดับโลกสำหรับการพัฒนาที่ยั่งยืน (Partnerships for the Goals)

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

3.10 นโยบายศึกษาธิการจังหวัด (ที่เกี่ยวข้อง)

- ☐ คุณธรรมและจริยธรรม
- ☐ เส้นทางวัฒนธรรม
- ☐ สรภัญญะ
- ☐ ยกระดับ RT, NT และ O-NET
- ☑ เกษตรปลอดภัย
- ☐ การพัฒนาเด็กปฐมวัย

4. กิจกรรมหลัก มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น (Program/Sub Program)

- ☑ P1.1 : BCG model
- ☐ P1.2 : Creative Economy
- ☐ P2.1 : Art & Culture
- ☐ P2.2 : Well-being
- ☐ P3.1 : Natural Resources & Environment
- ☐ P3.2 : Climate Change
- ☐ P4.1 : Hard Skills
- ☐ P4.2 : Soft Skills

5. ตัวชี้วัดกิจกรรมหลัก

5.1 ตัวชี้วัดร่วม - ตัวชี้วัดร่วมระดับโปรแกรม (Co-KPI)

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	หน่วยนับ
1. P1-K01 จำนวนหมู่บ้าน/ชุมชน ที่ได้รับการพัฒนา	3	หมู่บ้าน/ชุมชน
2. P1-K02 จำนวนเครือข่ายร่วมพัฒนา	1	เครือข่าย
3. P1-K03 จำนวนวิสาหกิจชุมชน ที่ได้รับการยกระดับ	1	วิสาหกิจ
4. P1-K04 จำนวนครัวเรือน ที่ได้รับการยกระดับ	50	ครัวเรือน
5. P1-K05 จำนวนคน ที่ได้รับการยกระดับ	50	คน
6. P1-K06 จำนวนผู้ประกอบการใหม่ ที่เกิดขึ้น	1	ราย
7. P1-K07 จำนวนวิสาหกิจชุมชนใหม่ ที่เกิดขึ้น	0	วิสาหกิจ
8. P1-K08 จำนวนอาชีพหรืองานใหม่ ที่เกิดขึ้น	1	อาชีพ/งาน
9. P1-K09 จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้	4	ผลิตภัณฑ์
10. P1-K10 จำนวนนวัตกรรมยกระดับเศรษฐกิจฐานราก	4	นวัตกรรม
11. P1-K11 รายได้เพิ่มขึ้นจากเดิมอย่างน้อยร้อยละ 10 และต่อเนื่องอย่างน้อย 1 ไตรมาสหลังจบโครงการ	10	ร้อยละ
12. P1-K12 GVH เพิ่มขึ้นจากเดิม	20	ร้อยละ

5.2 ตัวชี้วัดเพิ่มเติม - ตัวชี้วัดระดับมหาวิทยาลัย (U-KPI)

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	หน่วยนับ
1. P1-A02 จำนวนนักศึกษาที่ได้นำองค์ความรู้ไปใช้ในการลงพื้นที่	10	คน
2. P1-A03 จำนวนประเด็นน่าสนใจในพื้นที่ที่เป็น Prelim	4	ประเด็น
3. P1-A04 การบันทึกข้อมูลลง Big data ราชภัฏ	100	ร้อยละ
4. บทความวิชาการ	1	บทความ

5.3 ตัวชี้วัดเพิ่มเติม - ตัวชี้วัดระดับโครงการ (KPI)

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	หน่วยนับ
1. ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง	4	ผลิตภัณฑ์
2. ผู้ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้าน GHP และการแปรรูปอาหาร	50	คน
3. ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองที่ได้รับการยกระดับสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน	4	ผลิตภัณฑ์

ลงชื่อ ..... ผู้เสนอโครงการ

6. หลักการและเหตุผล

ฟักทองเป็นพืชเศรษฐกิจและพืชอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง อุดมไปด้วยเบต้าแคโรทีน วิตามิน และใยอาหาร อีกทั้งยังเป็นวัตถุดิบทางการเกษตรที่สามารถเพาะปลูกได้ในพื้นที่ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม อย่างไรก็ตาม ผลผลิตฟักทองส่วนใหญ่ยังจำหน่ายในรูปวัตถุดิบสด ส่งผลให้มีมูลค่าเพิ่มไม่สูง และประสบปัญหาราคาผลผลิตผันผวนตามฤดูกาล ดังนั้น การนำฟักทองมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่หลากหลายจึงเป็นแนวทางสำคัญในการเพิ่มมูลค่าผลผลิต สร้างรายได้ และยกระดับศักยภาพของชุมชนให้สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม มีศักยภาพด้านวัตถุดิบทางการเกษตรและมีความสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน แต่ยังขาดองค์ความรู้และทักษะด้านการแปรรูปอาหาร การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้า และการตลาดที่เหมาะสมต่อการแข่งขันในปัจจุบัน การส่งเสริมให้ชุมชนมีความรู้ด้านหลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices: GHP) ควบคู่กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง จะช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามในฐานะสถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น และมีบุคลากรในสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร จึงจัดทำโครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม” ขึ้น เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านหลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices, GHP) และพัฒนาทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากฟักทอง ได้แก่ เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส และโดนัทฟักทอง รวมทั้งการออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการตลาดของสินค้าแปรรูปจากฟักทอง เพื่อให้ชุมชนสามารถผลิตสินค้าได้อย่างมีคุณภาพ สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตร พัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีความพร้อมในการจำหน่าย และนำไปสู่การสร้างรายได้ ยกระดับคุณภาพชีวิต และเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของชุมชนอย่างยั่งยืน

7. วัตถุประสงค์

7.1 เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และพัฒนาทักษะด้านหลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices: GHP) และการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากฟักทองให้แก่เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน และประชาชนในชุมชนบ้านมะค่า ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

7.2 เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนจากฟักทองให้มีคุณภาพและความพร้อมในการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ อันนำไปสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มและเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของชุมชนอย่างยั่งยืน

8. กลุ่มเป้าหมาย

8.1 สถานะกลุ่มเป้าหมาย	- เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน และประชาชนชุมชนบ้านมะค่า ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม - นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
8.2 ปริมาณกลุ่มเป้าหมาย	- เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน และประชาชนชุมชนบ้านมะค่า ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม จำนวน 50 คน - นักศึกษาสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม จำนวน 13 คน

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

Google Maps: https://maps.app.goo.gl/2CYVftt8w9uD2Rj29

10. ระยะเวลาในการดำเนินงาน เริ่มต้น 1 พฤศจิกายน 2568 สิ้นสุด 31 สิงหาคม 2569

11. หน่วยงานดำเนินการ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

หัวหน้าโครงการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรพรรณ พัวไพบูลย์ เบอร์โทรติดต่อ 085-0024943

ผู้ร่วมโครงการ

1. อาจารย์ศนันธร พิชัย หน่วยงาน สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม เบอร์โทรติดต่อ 098-8904506

12. หน่วยงานภาคีเครือข่าย

12.1 หน่วยงานภายใน สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

12.2 หน่วยงานภายนอก ศูนย์ผลิตและจำหน่ายสินค้าโอทอปประจำตำบลมะค่า บ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

13. การติดตามและประเมินผล

13.1 ประเมินตามตัวชี้วัดที่ระบุ

13.2 แบบสอบถาม/แบบประเมินองค์ความรู้

14. งบประมาณ 180,000 บาท

งบประมาณที่หน่วยงานภายนอกสนับสนุนในลักษณะ maching fund (ถ้ามี) - บาท

รายละเอียดงบประมาณ

รายการ	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices, GHP) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง	
1) ค่าตอบแทน	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก จำนวน 1 คน x 7 ชม. x 600 บาท x 2 วัน	8,400
1.2 ค่าตอบแทนนักศึกษาช่วยปฏิบัติงาน จำนวน 10 คน x 300 บาท x 1 วัน	3,000
รวมค่าตอบแทน	**11,400**
2) ค่าใช้สอย	
2.1 ค่าเบี้ยเลี้ยง ที่พักและพาหนะ	
- ค่าเบี้ยเลี้ยงอาจารย์ จำนวน 2 คน x 240 บาท x 2 วัน	960
- ค่าพาหนะ (รถยนต์) สำหรับเดินทางไปราชการ จำนวน 3 คัน x 2 เที่ยว x 26 กม. x 4 บาท x 2 วัน	1,248
2.2 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน (บุคคลภายนอก) จำนวน 50 คน x 150 บาท x 2 วัน	15,000
- ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (บุคคลภายนอก) จำนวน 50 คน x 2 มื้อ x 35 บาท x 2 วัน	7,000
รวมค่าใช้สอย	**24,208**
3) ค่าวัสดุ	
3.1 ค่าวัสดุสำนักงาน	

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

รายการ	งบประมาณ (บาท)
- กระดาษถ่ายเอกสาร A4 จำนวน 3 ลัง x 500 บาท	1,500
- ปากกาลูกลื่น จำนวน 1 แพ็ค x 200 บาท	200
- สมุดบันทึก จำนวน 5 แพ็ค x 60 บาท	300
- กระดาษฟลิปชาร์ท จำนวน 4 เล่ม x 200 บาท	800
3.2 ค่าวัสดุอื่นๆ	
- หมวกตัวหนอน จำนวน 5 แพ็ค x 100 บาท	500
- หน้ากากอนามัย จำนวน 5 กล่อง x 100 บาท	500
- ถุงมือยางใช้แล้วทิ้ง จำนวน 4 กล่อง x 250 บาท	1,000
- เจลแอลกอฮอล์ จำนวน 5 ขวด x 100 บาท	500
- ผากันเปื้อน จำนวน 50 ตัว x 70 บาท	3,500
รวมค่าวัสดุ	**8,800**
รวมเป็นเงิน	**44,408**
กิจกรรมที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส โดนัทฟักทอง)	
1) ค่าตอบแทน	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน จำนวน 1 คน x 7 ชม. x 600 บาท x 2 วัน	8,400
1.2 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก จำนวน 1 คน x 7 ชม. x 600 บาท x 2 วัน	8,400
1.3 ค่าตอบแทนนักศึกษาช่วยปฏิบัติงาน จำนวน 10 คน x 300 บาท x 4 วัน	12,000
รวมค่าตอบแทน	**28,800**
2) ค่าใช้สอย	
2.1 ค่าเบี้ยเลี้ยง ที่พักและพาหนะ	
- ค่าเบี้ยเลี้ยงอาจารย์ จำนวน 2 คน x 240 บาท x 4 วัน	1,920
- ค่าพาหนะ (รถยนต์) สำหรับเดินทางไปราชการ จำนวน 3 คัน x 2 เที่ยว x 26 กม. x 4 บาท x 4 วัน	2,496
2.2 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน (บุคคลภายนอก) จำนวน 50 คน x 150 บาท x 4 วัน	30,000
- ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (บุคคลภายนอก) จำนวน 50 คน x 2 มื้อ x 35 บาท x 4 วัน	14,000
รวมค่าใช้สอย	**48,416**
3) ค่าวัสดุ	
3.1 ค่าวัสดุอื่นๆ	
- ฟักทอง จำนวน 200 กก. x 30 บาท	6,000
- กระเทียมแกะกลีบ จำนวน 2 กก. x 100 บาท	200
- นมโคพาสเจอร์ไรส์ จำนวน 8 ขวด x 100	800
- น้ำตาลทราย จำนวน 10 กก. x 30 บาท	300
- น้ำตาลมะพร้าว จำนวน 5 กก. x 100 บาท	500

ลงชื่อ ..... ผู้เสนอโครงการ

รายการ	งบประมาณ (บาท)
- เกลือ จำนวน 5 กก. x 30 บาท	150
- กลิ่นวานิลลา จำนวน 1 ขวด x 168 บาท	168
- แป้งมันสำปะหลัง จำนวน 10 กก. x 70 บาท	700
- พริกไทยขาวป่น จำนวน 5 ขวด x 100 บาท	500
- ปูนขาวเกรดอาหาร จำนวน 1 กก. x 150 บาท	150
- น้ำมันรำ จำนวน 10 ขวด x 80 บาท	800
- เนยแท้ จำนวน 12 ก้อน x 150 บาท	1,800
- งาขาว จำนวน 5 ถุง x 80 บาท	400
- แป้งสาลีอเนกประสงค์ จำนวน 5 กก. x 40 บาท	200
- ยีสต์สำเร็จรูป จำนวน 5 ถุง x 200 บาท	1,000
- ไข่ไก่เบอร์ จำนวน 2 แผง x 150 บาท	300
รวมค่าวัสดุ	**13,968**
รวมเป็นเงิน	**91,184**
กิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการตลาดของสินค้าแปรรูปจากฟักทอง	
1) ค่าตอบแทน	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน จำนวน 1 คน x 7 ชม. x 600 บาท x 2 วัน	8,400
1.2 ค่าตอบแทนนักศึกษาช่วยปฏิบัติงาน จำนวน 10 คน x 300 บาท x 2 วัน	6,000
รวมค่าตอบแทน	**14,400**
2) ค่าใช้สอย	
2.1 ค่าเบี้ยเลี้ยง ที่พักและพาหนะ	
- ค่าเบี้ยเลี้ยงอาจารย์ จำนวน 2 คน x 240 บาท x 2 วัน	960
- ค่าพาหนะ (รถยนต์) สำหรับเดินทางไปราชการ จำนวน 3 คัน x 2 เที่ยว x 26 กม. x 4 บาท x 2 วัน	1,248
2.2 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารกลางวัน (บุคคลภายนอก) จำนวน 50 คน x 150 บาท x 2 วัน	15,000
- ค่าจ้างเหมาจัดทำอาหารว่างและเครื่องดื่ม (บุคคลภายนอก) จำนวน 50 คน x 2 มื้อ x 35 บาท x 2 วัน	7,000
รวมค่าใช้สอย	**24,208**
3) ค่าวัสดุ	
3.1 ค่าวัสดุสำนักงาน	
- กระดาษสติกเกอร์ A4 จำนวน 6 แพ็ค x 150 บาท	900
- กระดาษสี A4 จำนวน 6 แพค x 100 บาท	600
3.2 ค่าวัสดุอื่นๆ	
- กล่องใส่ขนมฝาปิดพลาสติก จำนวน 4 แพ็ค x 350 บาท	1,400
- ถุงคราฟท์ซิปล็อคตั้งได้ จำนวน 8 แพ็ค x 200 บาท	1,600

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

รายการ	งบประมาณ (บาท)
- ขวดแก้วสี่เหลี่ยมฝาล็อค จำนวน 100 ใบ x 13 บาท	1,300
รวมค่าวัสดุ	**5,800**
รวมเป็นเงิน	**44,408**
รวมทั้งสิ้น	**180,000**

หมายเหตุ 1. แสดงรายละเอียดการคำนวณให้ชัดเจน
2. รายละเอียดการใช้จ่ายให้ใช้ยึดระเบียบและประกาศของมหาวิทยาลัยและหลักเกณฑ์ของกระทรวงการคลัง
3. ค่าใช้จ่ายถัวเฉลี่ยทุกรายการ

15. แผนการดำเนินงาน

กิจกรรม	งบประมาณ (บาท)	แผนการใช้จ่ายในปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 (ระบุจำนวนเงินที่คาดว่าจะใช้จ่ายในแต่ละไตรมาส)			
		ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค.68)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค.-มี.ค.69)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย.-มิ.ย.69)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค.-ก.ย.69)
กิจกรรมที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices, GHP) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง	44,408				44,408
กิจกรรมที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส โดนัทฟักทอง)	91,184				91,184
กิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการตลาดของสินค้าแปรรูปจากฟักทอง	44,408				44,408
รวมทั้งสิ้น	180,000				180,000

****กำหนดกาการดำเนินงานโรงการไม่เกินไตรมาสที่ 3****

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

16. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

16.1 กิจกรรมดำเนินงาน

กระบวนการ
ต้นน้ำ (การสำรวจและวางแผน)
1. ลงพื้นที่สร้างความเข้าใจและจัดทำข้อตกลงความร่วมมือกับชุมชนเป้าหมาย
2. เก็บรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูลศักยภาพพื้นที่ วัตถุดิบ และข้อมูลการตลาด
3. จัดทำแผนธุรกิจและคัดเลือกเทคโนโลยีการแปรรูปฟักทองที่เหมาะสมกับชุมชน
กลางน้ำ (การพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยี)
1. พัฒนาสูตรและผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง พร้อมวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์
2. อบรมเชิงปฏิบัติการด้านการแปรรูปฟักทองให้แก่นักศึกษา เกษตรกร และกลุ่มแม่บ้าน
3. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
ปลายน้ำ (การตลาดและสร้างมูลค่าเพิ่ม)
1. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองอย่างน้อย 4 ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ
2. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฉลาก และเตรียมความพร้อมด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
3. ส่งเสริมการตลาดและช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองของชุมชน

16.2 ผลผลิต (Output)

ผลผลิต (Output)
1. ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองต้นแบบ อย่างน้อย 4 ผลิตภัณฑ์
2. กลุ่มเป้าหมายได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปฟักทอง จำนวนไม่น้อยกว่า 50 คน

16.3 ผลลัพธ์ (Outcome)

ผลลัพธ์ (Outcome)
1. ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลผลิตฟักทอง
2. ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองได้รับการพัฒนาและยกระดับสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

17. ผลกระทบ (Impact) (เลือกให้สอดคล้องมากที่สุด)

ด้านเศรษฐกิจ เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลผลิตฟักทองและสร้างรายได้เสริมแก่เกษตรกรและกลุ่มแม่บ้านในชุมชน

ด้านสังคม เกิดการรวมกลุ่มและความเข้มแข็งของเกษตรกรและกลุ่มแม่บ้าน บ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และดำเนินกิจกรรมทางเศรษฐกิจร่วมกัน

ด้านการศึกษา ชุมชนมีองค์ความรู้และทักษะด้านการแปรรูปอาหารจากฟักทอง สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาอาชีพและถ่ายทอดองค์ความรู้สู่คนในชุมชนได้

ด้านลดการสูญเสียและของเหลือทิ้งจากผลผลิตฟักทองทางการเกษตร โดยนำมาแปรรูปให้เกิดประโยชน์และมูลค่าเพิ่ม

18. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ (ผลสัมฤทธิ์)

18.1 เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน และประชาชนในชุมชนมีความรู้และทักษะด้านหลักการสุขลักษณะที่ดี (GHP) การแปรรูปอาหารจากฟักทอง และการตลาดผลิตภัณฑ์อาหาร สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้

18.2 ชุมชนมีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองที่ได้รับการพัฒนาให้มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และมีมูลค่าเพิ่ม พร้อมต่อยอดสู่การจำหน่ายเชิงพาณิชย์

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

18.3 เกษตรกรและกลุ่มแม่บ้านมีโอกาสสร้างรายได้เพิ่มขึ้นจากการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง อันนำไปสู่การเสริมสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของชุมชน

19. ปัจจัยความเสี่ยงที่อาจจะเกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ

ปัจจัยสี่ยง	วิธีจัดการความเสี่ยง
1. เกษตรกรและกลุ่มแม่บ้านอาจไม่นำองค์ความรู้ที่ได้รับไปต่อยอด	1. ติดตามผลหลังการอบรม ให้คำปรึกษาอย่างต่อเนื่อง และส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ร่วมกัน
2. การผลิตผลิตภัณฑ์ไม่ต่อเนื่อง	2. สนับสนุนการจัดทำคู่มือการผลิตและสร้างแกนนำในชุมชน

20. การประเมิน SROI

ประเมินผลตอบแทนทางสังคมจากการลงทุนของโครงการ โดยพิจารณาจากการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับเกษตรกรและกลุ่มแม่บ้าน บ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม ได้แก่ การเพิ่มมูลค่าให้ผลผลิตฟักทองผ่านการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร การเพิ่มรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ การพัฒนาองค์ความรู้และทักษะด้านหลักการสุขลักษณะที่ดี (GHP) การแปรรูปอาหาร และการตลาด ตลอดจนการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) โดยเปรียบเทียบข้อมูลก่อนและหลังการดำเนินโครงการ เพื่อนำมาคำนวณมูลค่าผลตอบแทนทางสังคมเทียบกับมูลค่าการลงทุนของโครงการ

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

P.11

RMU_2569 YUTT | รหัสโครงการ 1 9 3

(ลงชื่อ) ..... ผู้เสนอโครงการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรพรรณ พัวไพบูลย์)
หัวหน้าโครงการ
วันที่ 4 / มิถุนายน / 2569

(ลงชื่อ) ..... ผู้ตรวจสอบโครงการ (หน่วยงาน)
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทวีทรัพย์ ไชยรักษ์)
ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายบริหาร
วันที่ 8 / มิถุนายน / 2569

(ลงชื่อ) ..... ผู้เห็นชอบโครงการ (หน่วยงาน)
(อาจารย์ ดร.นพดล สมผล)
ตำแหน่ง คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร
วันที่ 8 / มิ.ย. / 2569

(ลงชื่อ) ..... ผู้เห็นชอบโครงการ (ผู้กำกับดูแล)
(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิวดล กัญญาคำ)
ตำแหน่ง รองอธิการบดี
วันที่ 9 / มิ.ย. / 2569

ความคิดเห็นผู้ตรวจสอบโครงการ มหาวิทยาลัย ..... ตรวจสอบแล้ว เห็นสมควรอนุมัติ

(ลงชื่อ) ..... ผู้ตรวจสอบโครงการ (มหาวิทยาลัย)
(นางสาวรรควรรณ ประวิรัตน์)
(นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ)
ตำแหน่ง หน.กลุ่มงานวิเคราะห์นโยบายและแผน
วันที่ 24 / มิ.ย. / 69

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาระดับสูง ..... ☑ อนุมัติ/ปฏิบัติตามระเบียบ

(ลงชื่อ) ..... ผู้อนุมัติโครงการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เนตรชนก จันทร์สว่าง)
ตำแหน่ง อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
วันที่ 25 / มิ.ย. / 69

ลงชื่อ ..... ผู้เสนอโครงการ

ภาคผนวก ข
กำหนดการ

กำหนดการ

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม

กิจกรรมที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices, GHP) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง

ระหว่างวันที่ 4-5 กรกฎาคม พ.ศ. 2569

ณ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายสินค้าโอทอปประจำตำบลมะค่า บ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

วันเสาร์ที่ 4 กรกฎาคม พ.ศ. 2569	
เวลา	**กิจกรรม**
06.00 – 06.40 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยถึงสถานที่อบรม
06.41 – 08.00 น.	เตรียมสถานที่ จัดเตรียมวัตุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือประกอบการอบรม
08.01 – 08.30 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
08.31 – 09.00 น.	พิธีเปิดโครงการ ผศ.ดร.พรพรรณพัวไพบูลย์ หัวหน้าโครงการ ชี้แจงวัตถุประสงค์และเป้าหมายของการจัดกิจกรรมโครงการ
09.01 – 10.30 น.	**อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices, GHP)** บรรยาย: ทำไมต้องใส่ใจความสะอาดในการผลิตอาหาร ปฏิบัติ: ระดมความคิดเห็นหาจุดเสี่ยงในการผลิตอาหารของตนเอง โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
10.31 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.46 – 12.15 น.	บรรยาย: สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ผลิตอาหาร ปฏิบัติ: ฝึกการแต่งกายก่อนเข้าพื้นที่ผลิต และฝึกปฏิบัติการล้างมือ 7 ขั้นตอน โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
12.16 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.01 – 15.00 น.	บรรยาย: การดูแลอุปกรณ์และพื้นที่ผลิตให้สะอาด ปฏิบัติ: ฝึกจัดวางอุปกรณ์และวัตถุดิบอย่างถูกสุขลักษณะ โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
15.01 – 15.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.16 – 17.00 น.	บรรยาย: ฝึกปฏิบัติการผลิตอาหารตามหลัก GHP ปฏิบัติ: ทดลองเตรียมพื้นที่ผลิต โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
17.01 – 17.30 น.	สรุปกิจกรรม ถามตอบปัญหา โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
17.31 – 19.00 น.	เก็บสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเดินทางกลับถึงมหาวิทยาลัย

หมายเหตุ กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

กำหนดการ

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม

กิจกรรมที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices, GHP) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง

ระหว่างวันที่ 4-5 กรกฎาคม พ.ศ. 2569

ณ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายสินค้าโอทอปประจำตำบลมะค่า บ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

วันอาทิตย์ที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ. 2569	
เวลา	**กิจกรรม**
06.00 – 06.40 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยถึงสถานที่อบรม
06.41 – 08.30 น.	เตรียมสถานที่ จัดเตรียมวัตุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือประกอบการอบรม
08.31 – 09.00 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
09.01 – 10.30 น.	**อบรมเชิงปฏิบัติการ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง** บรรยาย: ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ปฏิบัติ: วิเคราะห์ตัวอย่างผลิตภัณฑ์แปรรูปจากฟักทองที่ได้มาตรฐานและไม่ได้มาตรฐาน โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
10.31 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.46 – 12.15 น.	บรรยาย: การคัดเลือกวัตถุดิบและกระบวนการผลิตที่มีคุณภาพ ปฏิบัติ: ฝึกคัดเลือกวัตถุดิบและสาธิตการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์เบื้องต้น โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
12.16 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.01 – 15.00 น.	บรรยาย: การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ ปฏิบัติ: ฝึกตรวจสอบลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์ โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
15.01 – 15.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.16 – 17.00 น.	บรรยาย: การจัดทำข้อมูลผลิตภัณฑ์เพื่อขอรับรองมาตรฐาน ปฏิบัติ: ฝึกกรอกแบบบันทึกข้อมูลการผลิตและจัดทำแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
17.01 – 17.30 น.	สรุปกิจกรรม ถามตอบปัญหา โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
17.31 – 19.00 น.	เก็บสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเดินทางกลับถึงมหาวิทยาลัย

หมายเหตุ กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

กำหนดการ

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม

กิจกรรมที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส โดนัทฟักทอง)

ระหว่างวันที่ 11-12 และ 18-19 กรกฎาคม พ.ศ. 2569

ณ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายสินค้าโอทอปประจำตำบลมะค่า บ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

วันเสาร์ที่ 11 กรกฎาคม พ.ศ. 2569	
เวลา	**กิจกรรม**
06.00 – 06.40 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยถึงสถานที่อบรม
06.41 – 08.30 น.	เตรียมสถานที่ จัดเตรียมวัตุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือประกอบการอบรม
08.31 – 09.00 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
09.01 – 10.30 น.	**อบรมเชิงปฏิบัติการ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง)** บรรยาย: ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการแปรรูปเนยฟักทอง ปฏิบัติ: ศึกษาตัวอย่างผลิตภัณฑ์เนยฟักทอง โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
10.31 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.46 – 12.15 น.	บรรยาย: การเตรียมวัตถุดิบและการพัฒนาสูตรเนยฟักทอง ปฏิบัติ: เตรียมฟักทอง ชั่งตวงวัตถุดิบตามสูตร โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
12.16 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.01 – 15.00 น.	บรรยาย: การผลิตเนยฟักทองตามกระบวนการแปรรูปที่เหมาะสม ปฏิบัติ: ฝึกผลิตเนยฟักทองตั้งแต่ต้นจนจบกระบวนการ โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
15.01 – 15.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.16 – 17.00 น.	บรรยาย: การประเมินคุณภาพและการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ปฏิบัติ: ชิมและประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์เนยฟักทองเปรียบเทียบผลผลิตจากแต่ละกลุ่ม โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
17.01 – 17.30 น.	สรุปกิจกรรม ถามตอบปัญหา โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
17.31 – 19.00 น.	เก็บสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเดินทางกลับถึงมหาวิทยาลัย

หมายเหตุ กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

กำหนดการ

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม

กิจกรรมที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส โดนัทฟักทอง)

ระหว่างวันที่ 11-12 และ 18-19 กรกฎาคม พ.ศ. 2569

ณ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายสินค้าโอทอปประจำตำบลมะค่า บ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

วันอาทิตย์ที่ 12 กรกฎาคม พ.ศ. 2569	
เวลา	**กิจกรรม**
06.00 – 06.40 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยถึงสถานที่อบรม
06.41 – 08.30 น.	เตรียมสถานที่ จัดเตรียมวัตุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือประกอบการอบรม
08.31 – 09.00 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
09.01 – 10.30 น.	**อบรมเชิงปฏิบัติการ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (ข้าวเกรียบฟักทอง)** บรรยาย: ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการแปรรูปข้าวเกรียบฟักทอง ปฏิบัติ: ศึกษาตัวอย่างผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบฟักทอง โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
10.31 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.15 น.	บรรยาย: การเตรียมวัตถุดิบและการพัฒนาสูตรข้าวเกรียบฟักทอง ปฏิบัติ: เตรียมฟักทอง ชั่งตวงวัตถุดิบตามสูตร และผสมส่วนผสม โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
12.16 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.01 – 15.00 น.	บรรยาย: การผลิตข้าวเกรียบฟักทอง ปฏิบัติ: ฝึกผลิตข้าวเกรียบฟักทองตามสูตร ฝึกขึ้นรูปและอบแห้ง โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
15.01 – 15.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.16 – 17.00 น.	บรรยาย: การประเมินคุณภาพและการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ปฏิบัติ: ทอดข้าวเกรียบฟักทองเพื่อประเมินคุณภาพและประเมินลักษณะปรากฏ สี กลิ่น รสชาติ และความกรอบ โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
17.01 – 17.30 น.	สรุปกิจกรรม ถามตอบปัญหา โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
17.31 – 19.00 น.	เก็บสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเดินทางกลับถึงมหาวิทยาลัย

หมายเหตุ กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

กำหนดการ

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม

กิจกรรมที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส โดนัทฟักทอง)

ระหว่างวันที่ 11-12 และ 18-19 กรกฎาคม พ.ศ. 2569

ณ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายสินค้าโอทอปประจำตำบลมะค่า บ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

วันเสาร์ที่ 18 กรกฎาคม พ.ศ. 2569	
เวลา	**กิจกรรม**
06.00 – 06.40 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยถึงสถานที่อบรม
06.41 – 08.30 น.	เตรียมสถานที่ จัดเตรียมวัตุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือประกอบการอบรม
08.31 – 09.00 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
09.01 – 10.30 น.	**อบรมเชิงปฏิบัติการ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (ฟักทองฉาบปรุงรส)** บรรยาย: ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการแปรรูปฟักทองฉาบปรุงรส ปฏิบัติ: ศึกษาตัวอย่างผลิตภัณฑ์ฟักทองฉาบปรุงรสและวิเคราะห์ลักษณะที่ได้มาตรฐาน และควรปรับปรุง โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
10.31 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.46 – 12.15 น.	บรรยาย: การคัดเลือกวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบตามมาตรฐาน ปฏิบัติ: ฝึกคัดเลือกฟักทองและฝึกเตรียมวัตถุดิบก่อนการผลิต โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
12.16 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.01 – 15.00 น.	บรรยาย: กระบวนการผลิตฟักทองฉาบปรุงรสให้ได้คุณภาพและมาตรฐาน ปฏิบัติ: ฝึกผลิตฟักทองฉาบปรุงรส โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
15.01 – 15.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.16 – 17.00 น.	บรรยาย: การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามแนวทางมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปฏิบัติ: ประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ฟักทองฉาบปรุงรสที่ผลิตได้ โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
17.01 – 17.30 น.	สรุปกิจกรรม ถามตอบปัญหา โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
17.31 – 19.00 น.	เก็บสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเดินทางกลับถึงมหาวิทยาลัย

หมายเหตุ กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

กำหนดการ

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม

กิจกรรมที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส โดนัทฟักทอง)

ระหว่างวันที่ 11-12 และ 18-19 กรกฎาคม พ.ศ. 2569

ณ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายสินค้าโอทอปประจำตำบลมะค่า บ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

วันอาทิตย์ที่ 19 กรกฎาคม พ.ศ. 2569	
เวลา	**กิจกรรม**
06.00 – 06.40 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยถึงสถานที่อบรม
06.41 – 08.30 น.	เตรียมสถานที่ จัดเตรียมวัตุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือประกอบการอบรม
08.31 – 09.00 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
09.01 – 10.30 น.	**อบรมเชิงปฏิบัติการ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (โดนัทฟักทอง)** บรรยาย: ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการแปรรูปโดนัทฟักทอง ปฏิบัติ: ศึกษาตัวอย่างโดนัทฟักทองและวิเคราะห์ลักษณะที่ดี โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
10.31 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.46 – 12.15 น.	บรรยาย: การคัดเลือกวัตถุดิบและการเตรียมส่วนผสมตามมาตรฐาน ปฏิบัติ: ฝึกคัดเลือกและเตรียมฟักทอง ชั่งตวงส่วนผสมตามสูตร โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
12.16 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.01 – 15.00 น.	บรรยาย: การผลิตโดนัทฟักทองตามหลักมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปฏิบัติ: ฝึกผสมแป้ง ขึ้นรูป และฝึกการทอด โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
15.01 – 15.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.16 – 17.00 น.	บรรยาย: การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์และการเตรียมความพร้อมสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ปฏิบัติ: ชิมและประเมินคุณภาพโดนัทฟักทองที่ผลิตได้ฝึกใช้แบบตรวจประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
17.01 – 17.30 น.	สรุปกิจกรรม ถามตอบปัญหา โดย วิทยากร นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
17.31 – 19.00 น.	เก็บสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเดินทางกลับถึงมหาวิทยาลัย

หมายเหตุ กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

กำหนดการ

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม

กิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการตลาดของสินค้าแปรรูปจากฟักทอง

ระหว่างวันที่ 25-26 กรกฎาคม พ.ศ. 2569

ณ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายสินค้าโอทอปประจำตำบลมะค่า บ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

วันเสาร์ที่ 25 กรกฎาคม พ.ศ. 2569	
เวลา	**กิจกรรม**
06.00 – 06.40 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยถึงสถานที่อบรม
06.41 – 08.30 น.	เตรียมสถานที่ จัดเตรียมวัตุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือประกอบการอบรม
08.31 – 09.00 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
09.01 – 10.30 น.	**อบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์** บรรยาย: ความสำคัญของฉลากและบรรจุภัณฑ์ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน ปฏิบัติ: วิเคราะห์ตัวอย่างฉลากและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์อาหารและระบุจุดเด่น จุดด้อย แนวทางปรับปรุง โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
10.31 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.46 – 12.15 น.	บรรยาย: องค์ประกอบของฉลากอาหารที่ถูกต้อง ปฏิบัติ: ฝึกจัดทำข้อมูลฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์ของตนเอง โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
12.16 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.01 – 15.00 น.	บรรยาย: การเลือกบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ปฏิบัติ: ทดลองเลือกบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ฟักทองแต่ละประเภท เปรียบเทียบข้อดีและข้อจำกัด โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
15.01 – 15.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.16 – 17.00 น.	บรรยาย: การออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ ปฏิบัติ: ออกแบบร่างฉลากผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองและจัดวางฉลากบนบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
17.01 – 17.30 น.	สรุปกิจกรรม ถามตอบปัญหา โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
17.31 – 19.00 น.	เก็บสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเดินทางกลับถึงมหาวิทยาลัย

หมายเหตุ กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

กำหนดการ

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม

กิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการตลาดของสินค้าแปรรูปจากฟักทอง

ระหว่างวันที่ 25-26 กรกฎาคม พ.ศ. 2569

ณ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายสินค้าโอทอปประจำตำบลมะค่า บ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

วันอาทิตย์ที่ 26 กรกฎาคม พ.ศ. 2569	
เวลา	**กิจกรรม**
06.00 – 06.40 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยถึงสถานที่อบรม
06.41 – 08.30 น.	เตรียมสถานที่ จัดเตรียมวัตุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือประกอบการอบรม
08.31 – 09.00 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
09.01 – 10.30 น.	**อบรมเชิงปฏิบัติการ การตลาดของสินค้าแปรรูปจากฟักทอง** บรรยาย: การสร้างจุดเด่นและคุณค่าของสินค้าแปรรูปจากฟักทอง ปฏิบัติ: นำเสนอจุดขายของผลิตภัณฑ์แต่ละกลุ่ม โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
10.31 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.46 – 12.15 น.	บรรยาย: การคำนวณต้นทุนและการกำหนดราคาขาย ปฏิบัติ: ฝึกคำนวณต้นทุนของผลิตภัณฑ์ฟักทองและคำนวณราคาขายที่เหมาะสม โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
12.16 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.01 – 15.00 น.	บรรยาย: การถ่ายภาพสินค้าและการประชาสัมพันธ์ออนไลน์ ปฏิบัติ: ฝึกจัดวางสินค้าและถ่ายภาพผลิตภัณฑ์และทดลองจัดทำโพสต์ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
15.01 – 15.15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.16 – 17.00 น.	บรรยาย: การวางแผนการจำหน่ายและการขยายตลาด ปฏิบัติ: จัดทำแผนการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มและวิเคราะห์ช่องทางการตลาดที่เหมาะสม โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
17.01 – 17.30 น.	สรุปกิจกรรม ถามตอบปัญหา โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
17.31 – 19.00 น.	เก็บสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเดินทางกลับถึงมหาวิทยาลัย

หมายเหตุ กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

ภาคผนวก ค
หนังสือเชิญวิทยากร/แบบตอบรับ



ที่ อว ๐๖๑๙.๐๓/๕๕๕๙

มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
๘๐ ตำบลตลาด อำเภอเมือง
จังหวัดมหาสารคาม ๔๔๐๐๐

วันที่ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๙

เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นวิทยากร
เรียน นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการ จำนวน ๒ ฉบับ
๒. แบบตอบรับ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ได้รับการจัดสรรงบประมาณภายใต้โครงการมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรพรรณ พัวไพบูลย์ เป็นผู้รับผิดชอบโครงการ "การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชน บ้านมะค่า หมู่ที่ ๓ ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม" ภายใต้โครงการหลัก "การยกระดับเศรษฐกิจในชุมชนท้องถิ่นสู่ความยั่งยืนบนฐาน BCG model"

ทั้งนี้ โครงการมีกำหนดการดำเนินงาน ดังนี้ กิจกรรมที่ ๑ อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices, GHP) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง ระหว่างวันที่ ๔ - ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๙ กิจกรรมที่ ๒ อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส โดนัทฟักทอง) ระหว่างวันที่ ๑๑ – ๑๒, ๑๘ - ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๙ และ กิจกรรมที่ ๓ อบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการตลาดของสินค้าแปรรูปจากฟักทอง ระหว่างวันที่ ๒๕ - ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๙ ณ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายสินค้าโอทอปประจำตำบลมะค่า บ้านมะค่า หมู่ที่ ๓ ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม ดังนั้น เพื่อให้การจัดโครงการฯ ดังกล่าวดำเนินไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุวัตถุประสงค์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีการเกษตรพิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และความเชี่ยวชาญ จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นวิทยากรให้ความรู้แก่ผู้เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการ จำนวน ๒ กิจกรรม คือ กิจกรรมที่ ๑ อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices, GHP) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง ระหว่างวันที่ ๔ - ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๙ และกิจกรรมที่ ๒ อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส โดนัทฟักทอง) ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๙ ณ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายสินค้าโอทอปประจำตำบลมะค่า บ้านมะค่า หมู่ที่ ๓ ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่าน

ขอแสดงความนับถือ

(นายนพดล สมผล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร ปฏิบัติราชการแทน
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

คณะเทคโนโลยีการเกษตร โทรศัพท์ ๐๔๓-๗๒๕-๔๓๙
ผู้ประสานงาน ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรพรรณ พัวไพบูลย์ โทร. ๐๘๕-๐๐๒๔๙๔๓

แบบตอบรับการเป็นวิทยากร

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ ๓ ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

กิจกรรมที่ ๑ อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices, GHP) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง

ระหว่างวันที่ ๔ - ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๙

กิจกรรมที่ ๒ อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส โดนัทฟักทอง)

ระหว่างวันที่ ๑๘ - ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๙

ณ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายสินค้าโอทอปประจำตำบลมะค่า บ้านมะค่า หมู่ที่ ๓ ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

ชื่อ-นามสกุล นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
ตำแหน่ง ผู้ปฏิบัติการพยาบาลศาสตร์
หน่วยงาน 45 หมู่ 7 บ้านม้าจิน ตำบลกุมลาไสย อำเภอกุมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์
สถานที่ติดต่อ 45 หมู่ 7 บ้านม้าจิน ตำบลกุมลาไสย อำเภอกุมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์
หมายเลขโทรศัพท์..... หมายเลขโทรสาร .....
มือถือ 083-409-1409 อีเมล bbaa190940@gmail.com

(โปรดทำเครื่องหมาย ☐ ในช่อง ☐ ที่ต้องการ)

☑ ยินดีเป็นวิทยากรบรรยาย ในวันและเวลาดังกล่าว
☐ ไม่สะดวกเป็นวิทยากร

ลงชื่อ .....
(นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร)

ขอความอนุเคราะห์ส่งแบบตอบรับวิทยากรกลับมายัง
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
ที่โทรศัพท์หมายเลข ๐๘๔๕-๐๐๒๔๙๔๓

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม โทร. ๖๓๐๕ หรือ ๐๔๓-๗๒๕๔๓๙
ที่ อว. ๐๖๑๙.๐๓(๑)/๐๖๕๔ วันที่ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๙
เรื่อง ขอเรียนเชิญเป็นวิทยากร
เรียน นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส

ด้วยคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ได้รับการจัดสรรงบประมาณภายใต้โครงการมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์พรพรรณ พัวไพบูลย์ เป็นผู้รับผิดชอบโครงการ "การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชน บ้านมะค่า หมู่ที่ ๓ ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม" ภายใต้โครงการหลัก "การยกระดับเศรษฐกิจในชุมชนท้องถิ่นสู่ความยั่งยืนบนฐาน BCG model" ทั้งนี้ โครงการมีกำหนดการดำเนินงานจัดกิจกรรมจำนวน ๓ กิจกรรม ดังนี้ กิจกรรมที่ ๑ อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices, GHP) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง ระหว่างวันที่ ๔ - ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๙ กิจกรรมที่ ๒ อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส โดนัทฟักทอง) ระหว่างวันที่ ๑๑ – ๑๒, ๑๘ - ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๙ และ กิจกรรมที่ ๓ อบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการตลาดของสินค้าแปรรูปจากฟักทอง ระหว่างวันที่ ๒๕ - ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๙ ณ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายสินค้าโอทอปประจำตำบลมะค่า บ้านมะค่า หมู่ที่ ๓ ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม ดังนั้น เพื่อให้การจัดโครงการฯ ดังกล่าวดำเนินไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุวัตถุประสงค์

ในการนี้ คณะเทคโนโลยีการเกษตร พิจารณาเห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ ความสามารถ และความเชี่ยวชาญ จึงขอเรียนเชิญท่านเป็นวิทยากรให้ความรู้แก่ผู้เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการ ดังนี้ กิจกรรมที่ ๒ อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส โดนัทฟักทอง) ระหว่างวันที่ ๑๑ - ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๙ และกิจกรรมที่ ๓ อบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการตลาดของสินค้าแปรรูปจากฟักทอง ระหว่างวันที่ ๒๕ - ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๙ ณ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายสินค้าโอทอปประจำตำบลมะค่า บ้านมะค่า หมู่ที่ ๓ ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาและหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความอนุเคราะห์จากท่าน

(นายนพดล สมผล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร

แบบตอบรับการเป็นวิทยากร

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชน บ้านมะค่า หมู่ที่ ๓ ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

กิจกรรมที่ ๒ อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส โดนัทฟักทอง)

ระหว่างวันที่ ๑๑ - ๑๒ กรกฎาคม ๒๕๖๙

กิจกรรมที่ ๓ อบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการตลาดของสินค้าแปรรูปจากฟักทอง

ระหว่างวันที่ ๒๕ - ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๙

ณ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายสินค้าโอทอปประจำตำบลมะค่า บ้านมะค่า หมู่ที่ ๓ ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

ชื่อ-นามสกุล นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
ตำแหน่ง นักศึกษาศาสตร
หน่วยงาน สาขาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
สถานที่ติดต่อ 80 ถนนสวรรค์ ต.ตลาด อ.เมือง จ.มหาสารคาม
หมายเลขโทรศัพท์ 043-725-439 หมายเลขโทรสาร .....
มือถือ 088-7483202 อีเมล yanisa.p024@hotmail.com

(โปรดทำเครื่องหมาย ☐ ในช่อง ☐ ที่ต้องการ)

☑ ยินดีเป็นวิทยากรบรรยาย ในวันและเวลาดังกล่าว
☐ ไม่สะดวกเป็นวิทยากร

ลงชื่อ .....
(นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส)

ขอความอนุเคราะห์ส่งแบบตอบรับวิทยากรกลับมายัง
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
ที่โทรศัพท์หมายเลข ๐๘๕-๐๐๒๔๙๔๓

ภาคผนวก ง
ประวัติวิทยากร

ประวัติวิทยากร



1. **ชื่อ-สกุล** นางสาวพัชรินทร์ ไสยวิจิตร
2. **ตำแหน่งทางวิชาการ** -
3. **ตำแหน่งปัจจุบัน** -
4. **สถานที่ทำงาน** บ้านเลขที่ 45 หมู่ 7 บ้านน้ำจั้น ตำบลกมลาไสย อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์ 46130
5. **ที่อยู่ปัจจุบัน** บ้านเลขที่ 45 หมู่ 7 บ้านน้ำจั้น ตำบลกมลาไสย อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์ 46130
   โทรศัพท์: 083-4091429 E-mail: bbaa190940@gmail.com
6. **วุฒิการศึกษา**
   พ.ศ. 2561 วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหาร) วิทยาศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
7. **ประวัติการทำงาน**
   1. พ.ศ. 2562 ประกอบอาชีพอิสระทางด้านผู้ประกอบการอาหาร
   2. พ.ศ. 2563-2567 พนักงานบริษัทแมคโคร สาขามหาสารคาม
   3. พ.ศ. 2568-ปัจจุบัน ประกอบอาชีพอิสระทางด้านผู้ประกอบการอาหาร
8. **ประวัติการฝึกอบรม/ศึกษาดูงาน/อื่นๆ**
   1. พ.ศ. 2558-2560 ศึกษาดูงานโรงงานแปรรูปอาหาร ผลิตภัณฑ์นม ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม ผลิตภัณฑ์บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ซอสปรุงรส ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้
   2. พ.ศ. 2560 ฝึกอบรมเรื่อง GMP และ HACCP ณ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
9. **ประสบการณ์เป็นวิทยากร**
   1. โครงการ “ถ่ายทอดความรู้การทำงานด้านอาหารจากพี่สู่น้อง” ตุลาคม พ.ศ. 2564 ณ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
   2. โครงการ “ถ่ายทอดความรู้การแปรรูปอาหารสู่ชุมชน” เรื่อง แคปหมูไร้มัน ตุลาคม พ.ศ. 2567 ณ ชุมชนน้ำจั้น ตำบลกมลาไสย อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์
   3. โครงการ “ถ่ายทอดความรู้การแปรรูปอาหารสู่ชุมชน” เรื่อง การผลิตเบเกอรี่ให้ได้มาตรฐาน เมษายน 2568 ณ ชุมชนน้ำจั้น ตำบลกมลาไสย อำเภอกมลาไสย จังหวัดกาฬสินธุ์
10. **ความเชี่ยวชาญ/ความชำนาญเฉพาะด้าน (ที่เกี่ยวข้องกับโครงการ)**
    1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
    2. การแปรรูปอาหาร
    3. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ
    4. อาหารปลอดภัย
    5. กฎหมายและมาตรฐานอาหาร

หัวข้อที่บรรยายในโครงการ

1. อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices, GHP)
2. อบรมเชิงปฏิบัติการ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

5. โครงการจ้างงานประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 (COVID-19) เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจรากฐานของชุมชนในพื้นที่จังหวัดร้อยเอ็ด วันที่ 5 ตุลาคม 2563 ณ องค์การบริหารส่วนตำบลศรีวิลัย อำเภอเสลภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด

6. โครงการเพิ่มศักยภาพการผลิตข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวหอมมะลิ วันที่ 11-13 พฤศจิกายน 2563 ณ ห้องประชุมโรงเรียนเมืองเตาวิทยาคม อำเภอพยัคฆภูมิ จังหวัดมหาสารคาม

7. โครงการเพิ่มศักยภาพการผลิตข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวหอมมะลิ วันที่ 14-15 ธันวาคม 2563 ณ ห้องประชุมโรงเรียนเมืองเตาวิทยาคม อำเภอพยัคฆภูมิ จังหวัดมหาสารคาม

8. วิทยากรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ กลุ่มวิชาเอกประมง วันที่ 8 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565 ณ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

9. โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG จังหวัดชัยภูมิ วันที่ 3-4 กันยายน 2565 ณ เทศบาลตำบลหนองสังข์ ตำบลหนองสังข์ อำเภอแก้งคร้อ จังหวัดชัยภูมิ

10. โครงการ เสริมสร้างสมรรถนะภาคีเครือข่ายการวางแผนพัฒนาเชิงพื้นที่ขยายผลระดับตำบลเสริมสร้างคุณภาพชีวิตเกษตรกร

11. บริการวิชาการ “โครงการแปรรูปพืชผักปลอดภัยเพื่อสุขภาพ” ณ ชุมชนบ้านเหล่าน้อย จังหวัดมหาสารคาม วันที่ 10 พฤษภาคม พ.ศ. 2566

10. ความเชี่ยวชาญ/ความชำนาญเฉพาะด้าน (ที่เกี่ยวข้องกับโครงการ)

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
2. การแปรรูปอาหาร
3. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ
4. การออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์
5. การตลาดของอาหาร

หัวข้อที่บรรยายในโครงการ

1. อบรมเชิงปฏิบัติการ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง)
2. อบรมเชิงปฏิบัติการ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (ข้าวเกรียบฟักทอง)
3. อบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์
4. อบรมเชิงปฏิบัติการ การตลาดของสินค้าแปรรูปจากฟักทอง

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

5. โครงการจ้างงานประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรน่า 2019 (COVID-19) เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจรากฐานของชุมชนในพื้นที่จังหวัดร้อยเอ็ด วันที่ 5 ตุลาคม 2563 ณ องค์การบริหารส่วนตำบลศรีวิลัย อำเภอเสลภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด

6. โครงการเพิ่มศักยภาพการผลิตข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวหอมมะลิ วันที่ 11-13 พฤศจิกายน 2563 ณ ห้องประชุมโรงเรียนเมืองเตาวิทยาคม อำเภอพยัคฆภูมิ จังหวัดมหาสารคาม

7. โครงการเพิ่มศักยภาพการผลิตข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวหอมมะลิ วันที่ 14-15 ธันวาคม 2563 ณ ห้องประชุมโรงเรียนเมืองเตาวิทยาคม อำเภอพยัคฆภูมิ จังหวัดมหาสารคาม

8. วิทยากรการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ กลุ่มวิชาเอกประมง วันที่ 8 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565 ณ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

9. โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG จังหวัดชัยภูมิ วันที่ 3-4 กันยายน 2565 ณ เทศบาลตำบลหนองสังข์ ตำบลหนองสังข์ อำเภอแก้งคร้อ จังหวัดชัยภูมิ

10. โครงการ เสริมสร้างสมรรถนะภาคีเครือข่ายการวางแผนพัฒนาเชิงพื้นที่ขยายผลระดับตำบลเสริมสร้างคุณภาพชีวิตเกษตรกร

11. บริการวิชาการ “โครงการแปรรูปพืชผักปลอดภัยเพื่อสุขภาพ” ณ ชุมชนบ้านเหล่าน้อย จังหวัดมหาสารคาม วันที่ 10 พฤษภาคม พ.ศ. 2566

10. ความเชี่ยวชาญ/ความชำนาญเฉพาะด้าน (ที่เกี่ยวข้องกับโครงการ)

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
2. การแปรรูปอาหาร
3. ผลิตภัณฑ์ขนมอบ
4. การออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์
5. การตลาดของอาหาร

หัวข้อที่บรรยายในโครงการ

1. อบรมเชิงปฏิบัติการ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง)
2. อบรมเชิงปฏิบัติการ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (ข้าวเกรียบฟักทอง)
3. อบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์
4. อบรมเชิงปฏิบัติการ การตลาดของสินค้าแปรรูปจากฟักทอง

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

กำหนดการ
โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชนบ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม
กิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการตลาดของสินค้าแปรรูปจากฟักทอง
ระหว่างวันที่ 25-26 กรกฎาคม พ.ศ. 2569
ณ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายสินค้าโอทอปประจำตำบลมะค่า บ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

วันเสาร์ที่ 25 กรกฎาคม พ.ศ. 2569	
เวลา	**กิจกรรม**
06.00 – 06.40 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยถึงสถานที่อบรม
06.41 – 08.30 น.	เตรียมสถานที่ จัดเตรียมวัตุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือประกอบการอบรม
08.31 – 09.00 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
09.01 – 10.30 น.	**อบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์** บรรยาย: ความสำคัญของฉลากและบรรจุภัณฑ์ต่อผลิตภัณฑ์ชุมชน ปฏิบัติ: วิเคราะห์ตัวอย่างฉลากและบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์อาหารและระบุจุดเด่น จุดด้อย แนวทางปรับปรุง โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
10.31 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.46 – 12.15 น.	บรรยาย: องค์ประกอบของฉลากอาหารที่ถูกต้อง ปฏิบัติ: ฝึกจัดทำข้อมูลฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์ของตนเอง โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
12.16 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.01 – 15.00 น.	บรรยาย: การเลือกบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ปฏิบัติ: ทดลองเลือกบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ฟักทองแต่ละประเภท เปรียบเทียบข้อดีและข้อจำกัด โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
15.01 – 15:15 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
15.16 – 17.00 น.	บรรยาย: การออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ ปฏิบัติ: ออกแบบร่างฉลากผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองและจัดวางฉลากบนบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
17.01 – 17.30 น.	สรุปกิจกรรม ถามตอบปัญหา โดย วิทยากร นางสาวญาณิศา โพธิ์รัตน์โส
17.31 – 19.00 น.	เก็บสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ และเดินทางกลับถึงมหาวิทยาลัย

หมายเหตุ กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

ลงชื่อ .....ผู้เสนอโครงการ

ภาคผนวก จ
คำสั่งเข้าร่วมโครงการ

สำเนาคู่ฉบับ

คำสั่งคณะเทคโนโลยีการเกษตร
ที่ ๑๗๔/๒๕๖๙
เรื่อง ให้บุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชน บ้านมะค่า หมู่ที่ ๓ ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙

.....

ด้วยคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม จัดทำโครงการมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น คณะเทคโนโลยีการเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชน บ้านมะค่า หมู่ที่ ๓ ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม กิจกรรมที่ ๑ อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices,GHP) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง ระหว่างวันที่๔ - ๕ กรกฎาคม ๒๕๖๙ กิจกรรมที่ ๒ อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทองฟักทองฉาบปรุงรส โดนัทฟักทอง) ระหว่างวันที่ ๑๑ - ๑๒ และระหว่างวันที่ ๑๘ – ๑๙ กรกฎาคม ๒๕๖๙ กิจกรรมที่ ๓ อบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการตลาดของสินค้าแปรรูปจากฟักทอง ระหว่างวันที่ ๒๕-๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๙ ณ บ้านมะค่า หมู่ที่ ๓ ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินโครงการ โครงการมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น คณะเทคโนโลยีการเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชน บ้านมะค่า หมู่ที่ ๓ ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม เป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ (๑),(๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามที่ ๑๗๐๘/๒๕๖๙ เรื่องมอบหมายงานและมอบอำนาจให้คณบดีปฏิบัติราชการแทนอธิการบดี สั่ง ณ วันที่ ๑๗ มีนาคม ๒๕๖๙ จึงให้

๑. นางพรพรรณ พัวไพบูลย์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์
๒. นางสาวศนันธร พิชัย	อาจารย์
๓. นายณัฐพล จิตขันตรี	นักศึกษาชั้นปีที่ ๔ รหัส ๖๖๓๑๕๐๐๓๐๑๐๙
๔. นางสาวจิดาภา มาลาเหลือง	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓ รหัส ๖๗๓๑๕๐๐๓๐๑๐๒
๕. นางสาวนะติการ ไชยสีลา	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓ รัหส ๖๗๓๑๕๐๐๓๐๑๐๗
๖. นางสาวปิยะดาพร สุนทรวัตร์	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓ รหัส ๖๗๓๑๕๐๐๓๐๑๐๙
๗. นางสาวรัตนาภรณ์ อิ่มสมบัติ	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓ รหัส ๖๗๓๑๕๐๐๓๐๑๑๒
๘. นางสาววาสนา กาวิทาโล	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓ รหัส ๖๗๓๑๕๐๐๓๐๑๑๓
๙. นางสาวสายธาร ภูกองแข	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓ รหัส ๖๗๓๑๕๐๐๓๐๑๑๔
๑๐.นางสาวหัทยา โพธิ์ฤทธิ์	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓ รหัส ๖๗๓๑๕๐๐๓๐๑๑๕
๑๑.นายภานุวิชญ์ สาริพันธ์	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓ รหัส ๖๗๓๑๕๐๐๓๐๑๑๘
๑๒.นางสาวสิริพัฒ พอดี	นักศึกษาชั้นปีที่ ๓ รหัส ๖๗๓๑๕๐๐๓๐๑๒๐

เข้าร่วมโครงการฯ ตามวันและเวลาดังกล่าว ณ บ้านมะค่า หมู่ที่ ๓ ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม ทั้งนี้ให้เบิกค่าใช้งบประมาณแผ่นดิน โครงการมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ที่จัดสรรให้ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชน บ้านมะค่า หมู่ที่ ๓ ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคามรหัสงบ ๖๙๑๑๑๐๑๒๐๐๐๐๐๕

สั่ง ณ วันที่ ๒๙ มิถุนายน ๒๕๖๙

(นายนพดล สมผล)
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร
ปฏิบัติราชการแทนอธิการบดี

ร่าง
พิมพ์
ตรวจ

ภาคผนวก ฉ
รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ

แบบลงชื่อผู้เข้าร่วมฝึกอบรม/ประชุม/สัมมนา ประเภทบุคคลภายนอก

ชื่อส่วนราชการผู้จัดฝึกอบรม/สัมมนา/ประชุม มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชน บ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม

วันเสาร์ที่ 4 กรกฎาคม พ.ศ. 2569

ณ ศูนย์ผลิตและจำหน่ายสินค้าโอทอปประจำตำบลมะค่า บ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	ลายมือชื่อ		หมายเหตุ
			08.00 – 12.00 น.	13.00 – 17.30 น.	
1	ดวงจันทร์ จิตมล	141 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม	ดวงจันทร์	ดวงจันทร์	
2	สมพงษ์ เสนายศ	45 หมู่ 4 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม	สมพงษ์	สมพงษ์	
3	ศรุตี กฤษณะเมือง	11 หมู่ 1 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม	ศรุตี	ศรุตี	
4	ธีรภัทร ชิณเทศน์	56 หมู่ 3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม	ธีรภัทร	ธีรภัทร	
5	ชำนาญ ขันทอง	122 หมู่ 4 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม	ชำนาญ	ชำนาญ	
6	รวมพล ช่างอินทร์	16 ม.3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม	สมรวมพล	สมรวมพล	
7	ทองคำ ชมภูนาค	104 ม.3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม	ทองคำ	ทองคำ	
8	มินมินทร์ พุดลา	196 ม.1 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม			
9	วุฒิศ ขันหล่น	41 ม.1 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม	วุฒิศ	วุฒิศ	
10	อนงค์ เทพน้อมนาค	101 ม.2 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม	อนงค์	อนงค์	
11	สุภาสี ศรีชมภูเรือง	12 ม.2 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม	สุภาสี	สุภาสี	
12	ธนัสนปภัฐ เหล่าบรรจักร	79 ม.3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม	ธนัสนปภัฐ	ธนัสนปภัฐ	
13	ชวดม- ลันหกิล	45 ม.3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม	ลันหกิล	ลันหกิล	
14	ดนรงค์เดช พลาบุรจิตร์	79 ม.3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม	นายดนรงค์	นายดนรงค์	
15	กมลมาส ลันหกิล	47 ม.3 ต.มะค่า อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม	นาง กมลมาส	นาง กมลมาส	

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	ลายมือชื่อ		หมายเหตุ
			08.00 – 12.00 น.	13.00 – 17.30 น.	
16	ทองพูน ตะเคนอก	59 ม.3 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	ทองพูน	ทองพูน	
17					
18	สุวิชาดา พุมมรัตน์นาท	145 ม.2 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	สุวิชาดา	สุวิชาดา	
19	วีกษ์ อรอดอากศรี	7 ม.2 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	วีกษ์	วีกษ์	
20	สมร สาศรีพงษ์	49 ม.15 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	สมร	สมร	
21	แดง ตาลสิทธิ์	6 ม.15 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	แดง	แดง	
22	มังกินย์ กมลชุปกวงษ์	93 ม.15 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	มังกินย์	มังกินย์	
23	กมลวรรณ ข้อนมิทอง	264 ม.1 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	กมลวรรณ	กมลวรรณ	
24	มา ภูแนมก	41 ม.3 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	มา	มา	
25	เพ็ญศรี ภูวแสง	92 ม.3 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	เพ็ญศรี	เพ็ญศรี	
26	สุดตา ภูขาว	60 ม.2 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	สุดตา	สุดตา	
27	จันศรี พลกุหาร์	99 ม.15 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	จันศรี	จันศรี	
28	อรัญญา ทนะนนา	14 ม.2 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	อรัญญา	อรัญญา	
29	สิงห์ทอง แม่ทรีย์	94 ม.10 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	สิงห์ทอง	สิงห์ทอง	
30	พงศ์จันทร์ อันตะกูล	193 ม.2 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	พงศ์จันทร์	พงศ์จันทร์	
31	ศักดิ์ดา ภันนาพิมล	105 ม.10 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	ศักดิ์ดา	ศักดิ์ดา	
32	ศุนนิภัณ ตาจริรมย์	47 ม.10 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	ศุนนิภัณ	ศุนนิภัณ	
33	วุฒิชัยชาญ ศรีบัวดา	6 ม.1 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	วุฒิชัยชาญ	วุฒิชัยชาญ	
34	วุฒิชัยชาญ ศรีบัวดา	6 ม.2 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	วุฒิชัยชาญ	วุฒิชัยชาญ	
35	ปกรกร วุฒิยมาตย์	78 ม.15 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	ปกรกร	ปกรกร	
36	ณภัค ศุวรรณอัครากร	99 ม.10 ต.กุดใส่จ่อ อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	ณภัค	ณภัค	
37	พรรณิดา เสาสมภาพ	79 ม.2 ต.ม่วงค่า อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	พรรณิดา	พรรณิดา	
38	ไพฑูรย์ ภูสิงห์	184 ม.10 ต.กุดใส่จ่อ อ.นาดูน จ.มหาสารคาม	ไพฑูรย์	ไพฑูรย์	

ลำดับที่	ชื่อ – สกุล	ที่อยู่	ลายมือชื่อ		หมายเหตุ
			08.00 – 12.00 น.	13.00 – 17.30 น.	
39	[illegible]	123 ม.3 ต.มะค่า อ.สันทรายชัย จ.มหาสารคาม	[illegible]	[illegible]	
40	[illegible]	111 ม.10 ต.กุดใส้จ่อ อ.สันทรายชัย จ.มหาสารคาม	[illegible]	[illegible]	
41	[illegible]	78 ม.3 ต.ม.ค่า อ.สันทรายชัย จ.มหาสารคาม	[illegible]	[illegible]	
42	[illegible]	80 ม.2 ต.มะค่า อ.สันทรายชัย จ.มหาสารคาม	[illegible]	[illegible]	
43	[illegible]	41 ม.3 ต.มะค่า อ.สันทรายชัย จ.มหาสารคาม	[illegible]	[illegible]	
44	[illegible]	79/2 ม.มะค่า ต.มะค่า อ.สันทรายชัย จ.มหาสารคาม	[illegible]	[illegible]	
45	[illegible]	96 ม.2 ต.มะค่า อ.สันทรายชัย จ.มหาสารคาม	[illegible]	[illegible]	
46	[illegible]	4 ม.3 ต.มะค่า อ.สันทรายชัย จ.มหาสารคาม	[illegible]	[illegible]	
47	[illegible]	105 ม.9 ต.มะค่า อ.สันทรายชัย จ.มหาสารคาม	[illegible]	[illegible]	
48	[illegible]	99 ม.9 ต.มะค่า อ.สันทรายชัย จ.มหาสารคาม	[illegible]	[illegible]	
49	[illegible]	20 ม.3 ต.มะค่า อ.สันทรายชัย จ.มหาสารคาม	[illegible]	[illegible]	
50	[illegible]	9 ม.3 ต.มะค่า อ.สันทรายชัย จ.มหาสารคาม	[illegible]	[illegible]	
51	[illegible]	10 ม.14 ต.มะค่า อ.สันทรายชัย จ.มหาสารคาม	[illegible]	[illegible]	
52	[illegible]	44 ม.14 ต.มะค่า อ.สันทรายชัย จ.มหาสารคาม	[illegible]	[illegible]	
53	[illegible]	36 ม.14 ต.มะค่า อ.สันทรายชัย จ.มหาสารคาม	[illegible]	[illegible]	

ภาคผนวก ช
เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

1. เอกสารประกอบการอบรม

กิจกรรมที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักการสุขลักษณะที่ดี (Good Hygiene Practices, GHP) และ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง

หลักการ GHP คืออะไร และสำคัญอย่างไร

GHP (Good Hygiene Practices) คือ หลักการผลิตอาหารที่สะอาด ปลอดภัย และถูกสุขลักษณะ เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่มีคุณภาพ ลดความเสี่ยงจากเชื้อโรค สิ่งสกปรก และสิ่งแปลกปลอม

ทำไมผู้ผลิตอาหารต้องปฏิบัติตาม GHP

✓ ผู้บริโภคปลอดภัย ✓ สินค้ามีคุณภาพสม่ำเสมอ ✓ เพิ่มความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์
✓ เป็นพื้นฐานในการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ✓ เพิ่มโอกาสในการจำหน่ายสินค้า

จุดเสี่ยงที่ทำให้อาหารไม่ปลอดภัย

☐ มือผู้ผลิตไม่สะอาด ☐ อุปกรณ์สกปรก ☐ น้ำที่ใช้ไม่สะอาด
☐ วัตถุดิบปนเปื้อน ☐ สัตว์และแมลงเข้าโรงผลิต ☐ พื้นที่ผลิตไม่เป็นระเบียบ

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ผลิตอาหาร

✓ อาบน้ำให้สะอาด ✓ ตัดเล็บสั้น ✓ ล้างมือทุกครั้ง ✓ สวมหมวกคลุมผม
✓ สวมผ้ากันเปื้อน ✓ ถอดเครื่องประดับ ✓ หากป่วย ควรงดผลิตอาหาร

ล้างมือให้ถูกวิธี 7 ขั้นตอน

① ฝ่ามือถูกัน ② ฝ่ามือถูหลังมือ ③ ถูซอกนิ้ว ④ หลังนิ้วถูฝ่ามือ
⑤ ถูนิ้วหัวแม่มือ ⑥ ถูปลายนิ้ว ⑦ ถูรอบข้อมือ ล้างมือด้วยสบู่และน้ำสะอาดอย่างน้อย 20 วินาที

ควรล้างมือเมื่อใด

✓ ก่อนผลิตอาหาร ✓ หลังเข้าห้องน้ำ ✓ หลังจับเงิน
✓ หลังจับขยะ ✓ หลังไอหรือจาม ✓ หลังจับของดิบ

<u>กิจกรรม</u> ฝึกล้างมือ 7 ขั้นตอน





การดูแลอุปกรณ์และสถานที่ผลิต
หลัก 5 ส.

✓ สะสาง ✓ สะดวก ✓ สะอาด ✓ สุขลักษณะ ✓ สร้างนิสัย

การดูแลอุปกรณ์

ก่อนใช้ ☐ สะอาด ☐ ไม่มีสนิม ☐ ไม่มีรอยแตก ☐ พร้อมใช้งาน
หลังใช้ ☐ ล้างทันที ☐ ผึ่งให้แห้ง ☐ เก็บในที่สะอาด

การจัดวางวัตถุดิบ

✓ แยกวัตถุดิบดิบและอาหารสุก ✓ วางบนชั้น ✓ ไม่วางบนพื้น ✓ ปิดภาชนะทุกครั้ง ✓ ตรวจวันหมดอายุ

<u>กิจกรรม</u> สำรวจพื้นที่ผลิตของตนเอง (ให้ทำเครื่องหมาย ✓)

รายการ	ผ่าน	ควรปรับปรุง	รายการ	ผ่าน	ควรปรับปรุง
1. พื้นสะอาด/โต๊ะสะอาด			2. อุปกรณ์สะอาด		
3. มีฝาปิดถังขยะ			4. ไม่มีสัตว์เข้า		
5. มีที่ล้างมือ			6. วัตถุจัดเป็นระเบียบ		

<u>กิจกรรม</u> ฝึกปฏิบัติการผลิตอาหารตามหลัก GHP

ก่อนผลิต ☐ ล้างมือ ☐ สวมหมวก ☐ สวมผ้ากันเปื้อน ☐ เตรียมอุปกรณ์สะอาด ☐ ตรวจวัตถุดิบ
ระหว่างผลิต ☐ ไม่จับหน้า ผม หรือโทรศัพท์ ☐ ใช้อุปกรณ์สะอาด ☐ แยกอาหารดิบและอาหารสุก
☐ รักษาความสะอาดตลอดเวลา
หลังผลิต ☐ ล้างอุปกรณ์ ☐ ทำความสะอาดพื้นที่ ☐ เก็บวัตถุดิบ ☐ ปิดถังขยะ ☐ บันทึกปัญหาที่พบ

สิ่งที่จะนำกลับไปปรับปรุง 1. ..... 2. .....

สรุปหลักจำง่าย "5 สะ"

- **สะอาดคน** ล้างมือ แต่งกายสะอาด
- **สะอาดของ** อุปกรณ์และวัตถุดิบสะอาด
- **สะอาดที่** พื้นที่ผลิตเป็นระเบียบ
- **สะอาดวิธี** ผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ
- **สะอาดทุกวัน** ทำเป็นนิสัยทุกครั้งที่ผลิต

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) คืออะไร

มผช. คือ มาตรฐานที่ช่วยรับรองว่า ผลิตภัณฑ์ของชุมชนมีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย และสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค

ประโยชน์ของ มผช.

- ✅ ผู้บริโภคเชื่อมั่นในสินค้า
- ✅ เพิ่มโอกาสจำหน่ายในตลาดและงานแสดงสินค้า
- ✅ เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์
- ✅ พัฒนาสินค้าให้มีคุณภาพสม่ำเสมอ

ผลิตภัณฑ์ที่ดีควรมีอะไรบ้าง

✓ ใช้วัตถุดิบคุณภาพดี ✓ ผลิตอย่างสะอาด (ตามหลัก GHP) ✓ สี กลิ่น รส และเนื้อสัมผัสสม่ำเสมอ
✓ บรรจุภัณฑ์สะอาด แข็งแรง ปิดสนิท ✓ มีฉลากครบถ้วน อ่านง่าย

เลือกวัตถุดิบอย่างไร

เลือกฟักทองที่ 🟢 สด 🟢 ไม่เน่าเสีย 🟢 ไม่มีเชื้อรา 🟢 ไม่มีแมลงกัดกิน 🟢 ขนาดเหมาะสม

วัตถุดิบอื่น ๆ เช่น น้ำตาล เกลือ น้ำมัน เครื่องปรุง ✓ ใหม่ ✓ ไม่หมดอายุ ✓ เก็บในภาชนะสะอาด

<u>กิจกรรม</u> พิจารณาตัวอย่างผลิตภัณฑ์ (ให้ทำเครื่องหมาย ✓)

รายการ	ผ่าน	ไม่ผ่าน	รายการ	ผ่าน	ไม่ผ่าน
1. วัตถุดิบสด			2. ไม่มีสิ่งแปลกปลอม		
3. สีสม่ำเสมอ			4. บรรจุภัณฑ์สะอาด		
5. กลิ่นปกติ			6. ฉลากครบ		

ตรวจคุณภาพผลิตภัณฑ์ก่อนจำหน่าย

ลักษณะภายนอก	☐ สีสม่ำเสมอ	☐ ไม่ไหม้	☐ ไม่ขึ้นรา	☐ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม
บรรจุภัณฑ์	☐ สะอาด	☐ ปิดสนิท	☐ ไม่รั่ว	☐ ไม่ชำรุด
ฉลากสินค้า	☐ ชื่อผลิตภัณฑ์	☐ ส่วนประกอบ		☐ น้ำหนักสุทธิ
	☐ วันผลิต / วันหมดอายุ	☐ ชื่อและที่ตั้งผู้ผลิต		☐ วิธีเก็บรักษา
บันทึกข้อมูลการผลิต	☐ วันที่ผลิต	☐ จำนวนที่ผลิต	☐วัตถุดิบที่ใช้	☐ ผู้ผลิต ☐ ปัญหาที่พบ

สรุปหลักจำง่าย "5 ตรวจ ก่อนขาย"

- 🔍 **ตรวจวัตถุดิบ** – สด สะอาด มีคุณภาพ
- 🔍 **ตรวจกระบวนการผลิต** – ผลิตตามหลัก GHP
- 🔍 **ตรวจผลิตภัณฑ์** – สี กลิ่น รส และลักษณะปกติ
- 🔍 **ตรวจบรรจุภัณฑ์** – สะอาด แข็งแรง ปิดสนิท
- 🔍 **ตรวจฉลาก** – ข้อมูลครบ อ่านชัดเจน

กิจกรรมที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส โดนัทฟักทอง)

<u>เนยฟักทอง</u>

วัตถุดิบ

* ฟักทองนึ่งสุก 500 กรัม
* น้ำตาลทราย 80–120 กรัม (ปรับตามความหวานที่ชอบ)
* เนยจืด 30–50 กรัม
* นมสด 100 มล.
* เกลือ ¼ ช้อนชา
* กลิ่นวานิลลา ½ ช้อนชา (ไม่ใส่ก็ได้)

วิธีทำ

1. ปอกเปลือกและหั่นฟักทองเป็นชิ้น นึ่งจนสุกนิ่ม
2. นำฟักทองไปปั่นกับนมสดให้เนียน
3. เทส่วนผสมลงกระทะหรือหม้อ ใช้ไฟอ่อน
4. ใส่น้ำตาล เกลือ และคนตลอดเวลา
5. เมื่อส่วนผสมเริ่มข้น ใส่เนยและวานิลลา คนจนเนยละลายและเข้ากันดี
6. เคี่ยวต่อประมาณ 10–15 นาที จนได้เนื้อเนียนข้นคล้ายแยมหรือเนยทาขนมปัง
7. พักให้เย็นแล้วเก็บใส่ภาชนะปิดสนิท แช่ตู้เย็นได้ประมาณ 5–7 วัน เคล็ดลับ
   * หากต้องการเนื้อเนียนมาก ควรกรองผ่านตะแกรงก่อนเคี่ยว
   * สามารถเติมอบเชยเล็กน้อยเพื่อเพิ่มกลิ่นหอม
   * หากต้องการสูตรเพื่อสุขภาพ สามารถใช้น้ำผึ้งหรือน้ำตาลหล่อฮังก๊วยแทนน้ำตาลได้

<u>ข้าวเกรียบฟักทอง</u>

วัตถุดิบ

* ฟักทองนึ่งสุกบด 300 กรัม
* แป้งมันสำปะหลัง 500 กรัม
* น้ำตาลทราย 30 กรัม
* เกลือ 1 ช้อนชา
* พริกไทยป่น 1 ช้อนชา (ไม่ใส่ก็ได้)
* กระเทียมโขลก 1 ช้อนโต๊ะ (เพิ่มความหอม)
* น้ำสะอาด 50–100 มล. (ปรับตามความชื้นของฟักทอง)

วิธีทำ

1. นึ่งฟักทองจนสุก แล้วบดให้ละเอียด
2. ผสมฟักทองบดกับน้ำตาล เกลือ พริกไทย และกระเทียมให้เข้ากัน
3. ค่อย ๆ เติมแป้งมันสำปะหลัง นวดจนแป้งเนียน ไม่ติดมือ หากแห้งเกินไปให้เติมน้ำทีละน้อย
4. ปั้นเป็นแท่งทรงกระบอก ห่อด้วยพลาสติกหรือใบตอง
5. นึ่งประมาณ 45–60 นาที จนแป้งสุก พักให้เย็น แล้วแช่ตู้เย็น 1 คืน เพื่อให้หั่นง่าย หั่นเป็นแผ่นบางประมาณ 1–2 มม.
6. ตากแดด 1–2 วัน หรืออบที่อุณหภูมิ 60–70°C จนแห้งสนิท
7. นำไปทอดในน้ำมันร้อน 170–180°C จนพองกรอบ แล้วสะเด็ดน้ำมัน

<u>โดนัทฟักทอง</u>

วัตถุดิบ

* แป้งขนมปัง 800 กรัม * แป้งอเนกประสงค์ 200 กรัม * นมผง 50 กรัม * วานิลา 1 ช้อนชา
* ผงฟู 2 ช้อนโต๊ะ * ยีสต์ 13 กรัม * น้ำตาลทราย 150 กรัม * น้ำ 300 กรัม * ไข่ 2 ฟอง
* ฟักทองนึ่งบด 400 กรัม * เกลือ 2 ช้อนชา * เนยสด 150 กรัม * เนยหรือน้ำมันสำหรับทอดโดนัท

วิธีทำ

เตรียมวัตถุดิบ

1. ชั่งตวงส่วนผสมทั้งหมดให้ครบตามสูตร 2. นึ่งฟักทองจนสุก นำมาบดให้ละเอียด และพักไว้ให้เย็น
3. นำเนยสดออกจากตู้เย็นให้คลายตัวที่อุณหภูมิห้อง

ผสมส่วนแห้ง

1. ใส่แป้งขนมปัง แป้งอเนกประสงค์ นมผง ผงฟู ยีสต์ และน้ำตาลทรายลงในอ่างผสม คนให้ส่วนผสมกระจายตัวเข้ากัน

เติมส่วนผสมเปียก

1. เติมไข่ไก่ น้ำ ฟักทองนึ่งบด วานิลา และเกลือลงในอ่างผสม
2. ใช้เครื่องนวดแป้งหรือมือนวดจนส่วนผสมเริ่มรวมตัวเป็นก้อน

ใส่เนยสด

1. เติมเนยสดลงในแป้งที่นวดไว้ 2. นวดต่อประมาณ 15–20 นาที หรือจนแป้งเนียนนุ่ม ยืดเป็นฟิล์มบางได้

พักแป้งครั้งที่ 1

1. ปั้นแป้งเป็นก้อน กลึงผิวให้เรียบ
2. ใส่ลงในอ่างที่ทาเนยบาง ๆ คลุมด้วยพลาสติกแรปหรือผ้าชุบน้ำหมาด
3. พักไว้ประมาณ 45–60 นาที หรือจนแป้งขึ้นฟูเป็น 2 เท่า

ขึ้นรูปโดนัท

1. นำแป้งออกจากอ่าง กดไล่อากาศเบา ๆ 2. รีดแป้งให้มีความหนาประมาณ 1–1.5 เซนติเมตร
3. ใช้พิมพ์กดโดนัท หรือแบ่งแป้งเป็นก้อนกลมตามขนาดที่ต้องการ พร้อมเจาะรูตรงกลาง

พักแป้งครั้งที่ 2

1. วางโดนัทบนกระดาษรองอบหรือถาดที่โรยแป้งบาง ๆ 2. คลุมด้วยผ้าสะอาด
3. พักอีก 30–45 นาที จนแป้งพองตัว

ทอดโดนัท

1. ตั้งน้ำมันหรือเนยสำหรับทอดให้ร้อนที่อุณหภูมิ 160–170℃ 2. ค่อย ๆ ใส่โดนัทลงทอดครั้งละพอเหมาะ
3. ทอดด้านละประมาณ 1–2 นาที หรือจนมีสีเหลืองทองสม่ำเสมอ 4. กลับด้านเพียงครั้งเดียวเพื่อให้โดนัทพองสวย

พักสะเด็ดน้ำมัน

1. ตักโดนัทขึ้นวางบนตะแกรงหรือกระดาษซับน้ำมัน 2. พักให้คลายร้อน

ตกแต่งหน้าโดนัท

1. สามารถคลุกน้ำตาลทรายละเอียด น้ำตาลอบเชย หรือราดด้วยช็อกโกแลต ไวท์ช็อกโกแลต และโรยหน้าด้วยอัลมอนด์ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ หรือเกล็ดสีตามต้องการ

บรรจุภัณฑ์

1. เมื่อโดนัทเย็นสนิท บรรจุลงในกล่องหรือถุงที่สะอาด 2. ปิดภาชนะให้สนิทเพื่อรักษาความนุ่มและความสด

ฟักทองฉาบ

วัตถุดิบ

***** ฟักทองแก่จัด 2 กิโลกรัม * น้ำมันสำหรับทอด * ใบเตย 3–5 ใบ

ส่วนผสมน้ำเชื่อม

1. น้ำตาลทรายขาว 500 กรัม (ปรับเพิ่ม–ลดได้ตามความชอบ) 2. เนยเค็ม 50 กรัม
3. น้ำเปล่า 300 มล. 4. เกลือ ½ ช้อนชา 5. ใบเตย 2–3 ใบ

วิธีทำ

เตรียมฟักทอง

1. ล้างฟักทองให้สะอาด ปอกเปลือก เอาเมล็ดออก
2. หั่นเป็นแผ่นบางหนาประมาณ 2–3 มิลลิเมตร เพื่อให้ทอดสุกและกรอบสม่ำเสมอ
3. ซับน้ำให้แห้งด้วยผ้าสะอาดหรือกระดาษซับน้ำมัน

ทอดรอบที่ 1

1. ตั้งน้ำมันให้ร้อนที่อุณหภูมิประมาณ 150–160°C 2. ใส่ใบเตยลงทอดเพื่อเพิ่มกลิ่นหอม
3. นำฟักทองลงทอดครั้งละพอประมาณ ไม่ใส่จนแน่นกระทะ
4. ทอดประมาณ 4–6 นาที จนฟักทองสุกและเริ่มเหลืองอ่อน
5. ตักขึ้นพักบนตะแกรงประมาณ 10–15 นาที เพื่อให้ไอน้ำระเหยออก

ทอดรอบที่ 2

1. เพิ่มอุณหภูมิน้ำมันเป็น 170–180°C 2. นำฟักทองที่พักไว้ลงทอดอีกครั้งประมาณ 1–2 นาที
3. ทอดจนเหลืองทองและกรอบ 4. ตักขึ้นพักให้สะเด็ดน้ำมัน

ทำน้ำเชื่อม

1. ใส่น้ำเปล่า น้ำตาลทราย เกลือ และใบเตยลงในกระทะ
2. เคี่ยวด้วยไฟกลาง คนเป็นระยะจนน้ำตาลละลายหมด
3. เมื่อน้ำเชื่อมเริ่มเหนียว เติมเนยเค็มลงไป คนให้ละลายเข้ากัน 4. ตักใบเตยออก

ฉาบฟักทอง

1. ลดไฟเป็นไฟอ่อน 2. เทฟักทองทอดลงคลุกกับน้ำเชื่อม
3. คนอย่างต่อเนื่องจนกระทั่งน้ำเชื่อมเริ่มแห้งและตกผลึกเคลือบผิวฟักทองทั่วทุกชิ้น

เติมผงปรุงรส (หากต้องการ)

1. เมื่อฟักทองยังอุ่นอยู่ โรยผงปรุงรสตามต้องการ เช่น รสชีส รสบาร์บีคิว รสปาปริก้า รสสาหร่าย รสต้มยำ คลุกให้ผงปรุงรสเคลือบทั่วชิ้นฟักทอง

พักให้เย็น

1. กระจายฟักทองบนถาดหรือถาดตะแกรง 2. พักจนเย็นสนิท เพื่อให้น้ำตาลและผงปรุงรสยึดเกาะผิวฟักทองได้ดี

บรรจุภัณฑ์

1. บรรจุลงในถุงหรือกระปุกที่สะอาดและแห้ง
2. ปิดผนึกให้สนิท เพื่อป้องกันความชื้นและคงความกรอบของผลิตภัณฑ์
3. หากมีเครื่องซีลหรือใส่ซองดูดความชื้น จะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาได้ดียิ่งขึ้น

กิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการตลาดของสินค้าแปรรูปจากฟักทอง

ฉลากและบรรจุภัณฑ์ที่ดี ช่วยเพิ่มยอดขายได้

ทำไมฉลากและบรรจุภัณฑ์จึงสำคัญ

- ✅ สร้างความน่าเชื่อถือ
- ✅ ทำให้สินค้าดูน่าสนใจ
- ✅ ช่วยป้องกันสินค้าเสียหาย
- ✅ สร้างความแตกต่างจากคู่แข่ง
- ✅ ช่วยให้ลูกค้าจดจำสินค้าได้

ฉลากอาหารควรมีข้อมูลอะไรบ้าง

- ✓ ชื่อผลิตภัณฑ์
- ✓ ตราสินค้า (ถ้ามี)
- ✓ ส่วนประกอบสำคัญ
- ✓ น้ำหนักสุทธิ
- ✓ วันผลิต / วันหมดอายุ
- ✓ ชื่อและที่อยู่ผู้ผลิต
- ✓ วิธีเก็บรักษา
- ✓ ช่องทางติดต่อ

ฉลากที่ดี ควรเป็นอย่างไร

- ● อ่านง่าย
- ● ตัวอักษรชัดเจน
- ● สีสวย สื่อถึงสินค้า
- ● มีข้อมูลครบถ้วน
- ● จดจำได้ง่าย

<u>กิจกรรม</u> ตรวจฉลากผลิตภัณฑ์ของเรา (ให้ทำเครื่องหมาย ✓)

รายการ	มี	ไม่มี	รายการ	มี	ไม่มี
1. ชื่อสินค้า			2. น้ำหนักสุทธิ		
3. วันผลิต			4. วันหมดอายุ		
5. ชื่อผู้ผลิต			6. ช่องทางติดต่อ		

เลือกบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะกับสินค้า

หลักการเลือกบรรจุภัณฑ์

1. ป้องกันสินค้า

☐ ป้องกันความชื้น ☐ ป้องกันการแตกหัก ☐ ป้องกันสิ่งสกปรก

2. สะดวกต่อการใช้งาน

☐ เปิดง่าย ☐ ปิดได้ ☐ พกพาสะดวก

3. สวยงามและน่าสนใจ

☐ มองเห็นสินค้า ☐ รูปแบบทันสมัย ☐ เหมาะกับกลุ่มลูกค้า

ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม

ผลิตภัณฑ์	บรรจุภัณฑ์ที่แนะนำ	ผลิตภัณฑ์	บรรจุภัณฑ์ที่แนะนำ
1. เนยฟักทอง	กระปุกพลาสติก/กระปุกแก้ว	2. ข้าวเกรียบฟักทอง	ถุงซิปล็อก
3. ฟักทองฉาบปรุงรส	ถุงฟอยล์ซิปล็อก	4. โดนัทฟักทอง	กล่องกระดาษพร้อมหน้าต่างใส

<u>กิจกรรม</u> เลือกบรรจุภัณฑ์สำหรับสินค้าของกลุ่ม

ชื่อสินค้า.....

บรรจุภัณฑ์ที่เลือก .....

เหตุผล .....

การตลาดง่าย ๆ สำหรับสินค้าชุมชน

3 คำถามก่อนขายสินค้า

1. สินค้าของเราเด่นอะไร?

ตัวอย่าง ✓ ใช้ฟักทองจากชุมชน ✓ ไม่ใส่วัตถุกันเสีย ✓ ผลิตสดใหม่

✓ สูตรเฉพาะของชุมชน จุดเด่นของสินค้าเรา .....

2. ต้นทุนเท่าไร?

ต้นทุนวัตถุดิบ ..... บาท ต้นทุนบรรจุภัณฑ์ ..... บาท ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ..... บาท

รวมต้นทุน ..... บาท กำไรที่ต้องการ ..... บาท ราคาขาย ..... บาท

3. จะขายที่ไหน?

☐ ตลาดชุมชน ☐ ร้านค้าในพื้นที่ ☐ งานแสดงสินค้า

☐ Facebook ☐ LINE ☐ TikTok ☐ อื่น ๆ .....

เทคนิคถ่ายภาพสินค้าให้น่าสนใจ

- ใช้แสงธรรมชาติ
- พื้นหลังเรียบ สะอาด
- จัดวางสินค้าให้โดดเด่น
- ถ่ายหลายมุม
- เห็นฉลากสินค้า

ตัวอย่างข้อความประชาสัมพันธ์

“เนยฟักทองบ้านมะค่า ผลิตจากฟักทองคุณภาพดีของชุมชน เนื้อเนียน หอม อร่อย เหมาะสำหรับทาขนมปังและเบเกอรี่ สนใจสั่งซื้อ โทร.....”

สรุปจำง่าย "3 ดี ขายได้"

- ฉลากดี ⟶ ข้อมูลครบ อ่านง่าย
- บรรจุภัณฑ์ดี ⟶ ป้องกันสินค้าและดึงดูดลูกค้า
- การตลาดดี ⟶ รู้จุดเด่น ตั้งราคาเหมาะสม และเลือกช่องทางขายให้ถูก

2. แบบทดสอบก่อน-หลังการอบรม (Pretest/Posttest)

ชื่อ-นามสกุล ..... เลขที่ .....

แบบทดสอบก่อน–หลังการอบรม (Pretest/Posttest)
โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนของชุมชน
บ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

คำชี้แจง ให้เลือกคำตอบที่ถูกต้องที่สุดเพียง 1 ข้อ

1. ข้อใดเป็นเวลาที่ควรล้างมือ
   ก. ก่อนผลิตอาหาร ข. หลังจับเงิน ค. ทุกข้อที่กล่าวมา
2. ข้อใดเป็นการจัดเก็บวัตถุดิบที่ถูกต้องตามหลัก GHP
   ก. วางวัตถุดิบบนพื้นเพื่อหยิบใช้ง่าย ข. แยกวัตถุดิบดิบและอาหารสุก และวางบนชั้น
   ค. วางวัตถุดิบรวมกับอุปกรณ์ทำความสะอาด
3. ก่อนเริ่มผลิตอาหาร ผู้ผลิตควรทำสิ่งใดเป็นอันดับแรก
   ก. ล้างมือและสวมหมวกคลุมผม ข. เริ่มปรุงอาหารได้ทันที ค. ชิมวัตถุดิบก่อนผลิต
4. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) มีวัตถุประสงค์สำคัญที่สุดคือข้อใด
   ก. ทำให้สินค้ามีสีสวยขึ้น ข. ทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค ค. ทำให้ผลิตสินค้าได้เร็วขึ้น
5. ก่อนนำฟักทองมาผลิต ควรทำสิ่งใดเป็นอันดับแรก
   ก. เลือกฟักทองที่สดและมีคุณภาพ ข. เติมน้ำตาลทันที ค. บรรจุลงถุง
6. เนยฟักทองควรเก็บรักษาอย่างไรหลังผลิตเสร็จ
   ก. วางไว้กลางแดด ข. เก็บในภาชนะปิดสนิทและแช่เย็น ค. แช่น้ำ
7. ฟักทองฉาบควรบรรจุภัณฑ์แบบใด
   ก. ภาชนะที่สะอาดและปิดสนิท ข. ถุงเปิดปากไว้ ค. ห่อกระดาษหนังสือพิมพ์
8. การชั่งตวงวัตถุดิบตามสูตรมีประโยชน์อย่างไร
   ก. ทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพสม่ำเสมอ ข. ทำให้ใช้วัตถุดิบมากขึ้น ค. ทำให้ผลิตเร็วขึ้นเสมอ
9. ข้อใดควรมีอยู่บนฉลากอาหาร
   ก. ชื่อผลิตภัณฑ์และวันหมดอายุ ข. เฉพาะรูปภาพ ค. เฉพาะราคา
10. บรรจุภัณฑ์ที่ดีควรมีลักษณะอย่างไร
   ก. ป้องกันสินค้าและดูน่าสนใจ ข. เปิดตลอดเวลา ค. ไม่มีฉลาก
11. ก่อนตั้งราคาขาย ควรคำนึงถึงสิ่งใด
   ก. ต้นทุนการผลิต ข. สีของบรรจุภัณฑ์ ค. จำนวนรูปในฉลาก
12. ข้อใดเป็นช่องทางประชาสัมพันธ์สินค้าของชุมชน
   ก. Facebook หรือ LINE ข. สมุดบันทึกส่วนตัว ค. ปฏิทินตั้งโต๊ะ

****

3. แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ

แบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทองเพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน บ้านมะค่า หมู่ที่ 3 ตำบลมะค่า อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

ระดับความคิดเห็น 1= น้อยที่สุด, 2 คะแนน = น้อย, 3 คะแนน = ปานกลาง, 4 คะแนน = มาก, 5 คะแนน = มากที่สุด

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

เพศ ☐ ชาย ☐ หญิง ☐ อื่น ๆ

อายุ ☐ ต่ำกว่า 20 ปี ☐ 20–39 ปี ☐ 40–59 ปี ☐ 60 ปีขึ้นไป

อาชีพ ☐ เกษตรกร ☐ กลุ่มแม่บ้าน ☐ ผู้ประกอบการ ☐ นักเรียน/นักศึกษา
☐ รับจ้าง ☐ อื่น ๆ _____

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการดำเนินโครงการ

ข้อที่	รายการ	ระดับความคิดเห็น				
		1	2	3	4	5
ด้านเนื้อหาและกิจกรรม						
1	เนื้อหาของโครงการสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน					
2	กิจกรรมทั้ง 3 กิจกรรมมีความเหมาะสมและต่อเนื่องกัน					
3	ได้รับความรู้เกี่ยวกับหลักการสุขลักษณะที่ดี (GHP) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน					
4	ได้รับความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากฟักทอง					
5	ได้รับความรู้ด้านการออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการตลาด					
ด้านวิทยากร						
6	วิทยากรมีความรู้และความเชี่ยวชาญ					
7	วิทยากรถ่ายทอดความรู้ได้เข้าใจง่าย					
8	วิทยากรเปิดโอกาสให้ซักถามและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น					
9	วิทยากรให้คำแนะนำระหว่างการฝึกปฏิบัติอย่างทั่วถึง					
ด้านการจัดกิจกรรม						
10	ระยะเวลาในการอบรมมีความเหมาะสม					
11	สถานที่จัดอบรมมีความเหมาะสม					
12	วัสดุ อุปกรณ์ และเอกสารประกอบการอบรมมีความพร้อม					
13	การอำนวยความสะดวกของผู้จัดโครงการมีความเหมาะสม					

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการดำเนินโครงการ (ต่อ)

ข้อที่	รายการ	ระดับความคิดเห็น				
		1	2	3	4	5
ด้านอาหารและการบริการ						
14	อาหารว่างและเครื่องดื่มมีความเหมาะสม					
15	อาหารกลางวันมีคุณภาพและเพียงพอ					
16	การบริการของผู้จัดโครงการมีความสุภาพและรวดเร็ว					
ด้านประโยชน์ที่ได้รับ						
17	สามารถนำความรู้ไปใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากฟักทองได้					
18	สามารถนำความรู้ไปพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนได้					
19	สามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพหรือสร้างรายได้เสริมได้					
20	สามารถนำความรู้ไปถ่ายทอดให้ผู้อื่นได้					
21	โครงการนี้ช่วยเพิ่มโอกาสในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตฟักทองของชุมชน					
ภาพรวมของโครงการ						
22	ความพึงพอใจต่อโครงการโดยรวม					

ตอนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ

สิ่งที่ท่านประทับใจมากที่สุด

.....

.....

สิ่งที่ควรปรับปรุง

.....

.....

- ขอขอบคุณในการตอบแบบประเมิน -

ภาคผนวก ซ
ภาพกิจกรรม



ภาพกิจกรรมที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ หลักการสุขลักษณะที่ดี (Good hygiene practices: GHP) และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน



ภาพกิจกรรมที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากฟักทอง (เนยฟักทอง ข้าวเกรียบฟักทอง ฟักทองฉาบปรุงรส โดนัทฟักทอง)



ภาพกิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการตลาด