



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักงานคณบดี คณะเทคโนโลยีการเกษตร งานอำนวยการ โทร. ๒๓๐๕

ที่ อว ๐๖๑๙.๐๓/๐๓๖๒

วันที่ ๒๐ เมษายน ๒๕๖๙

เรื่อง ขออนุมัติและขออนุญาตจัดโครงการ

เรียน อธิการบดี

กองนโยบายและแผน

เลขที่รับ... ๕๔1

วันที่... 05 พ.ค. 2569

เวลา... 14.10

ด้วยข้าพเจ้า นางสาวมนันยา นันทสาร อาจารย์สังกัดสาขาวิชาบริหารธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร ได้รับจัดสรรงบประมาณโครงการตามแผนยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๙ ในโครงการ “การยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน (กระเจียบแดง) เพื่อเตรียมคัดสรรผลิตภัณฑ์โอท็อป วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ ๒๑ ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม” โดยมีวัตถุประสงค์ของโครงการ ดังนี้

๑. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกระเจียบแดงสดให้สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม

๒. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนารรจภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์กระเจียบแดงแปรรูปให้สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม

๓. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การยกระดับมาตรฐานการผลิตและการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ให้สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินโครงการฯ เป็นไปตามวัตถุประสงค์และแผนดำเนินงานที่วางไว้ จึงขออนุมัติและขออนุญาตจัดโครงการฯ ดังกล่าว โดยใช้งบประมาณจากแหล่งเงิน : ๑๑๑๐๑ งบประมาณรายจ่ายหน่วยงาน : ๒๒๐๐๐๐ คณะเทคโนโลยีการเกษตร โครงการ : ๘๔๑๔๐๐๑ ค่าใช้จ่ายมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น รหัสงบ ๖๙๑๑๑๐๑๒๒๐๐๐๐๐๐๖ โครงการยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน (กระเจียบแดง) เพื่อเตรียมคัดสรรผลิตภัณฑ์โอท็อป วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ ๒๑ ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ จำนวน ๑๘๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งแสนแปดหมื่นบาทถ้วน) ทั้งนี้ได้แนบรายละเอียดการดำเนินโครงการดังกล่าวมาพร้อมหนังสือฉบับนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เรียนอธิการบดี
เพื่อโปรดพิจารณา

๒๙ เม.ย. - ๖๙

เรียน อธิการบดี

เพื่อโปรดพิจารณา

30 เม.ย. 2569
(นางสาวมนันยา นันทสาร)

หัวหน้าโครงการ

เรียน อธิการบดี

- เห็นควรอนุมัติโครงการ พวท. เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

- เมื่อกำหนดวงเงิน

เพื่อโปรดพิจารณา

21 พ.ค. 2569

๒๐ เม.ย. ๖๙

บันทึกตมระเบียบ

๒๒ เม.ย. ๖๙

๒๒ พ.ค. ๖๙

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

1. ชื่อโครงการ การยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน (กระเจียบแดง) เพื่อเตรียมคัดสรรผลิตภัณฑ์โอท็อป วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพิบูลย์รักษ์ จังหวัดมหาสารคาม

2. สถานภาพของโครงการ ☒ โครงการใหม่ ☐ โครงการต่อเนื่อง

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

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

2. ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

3.2 แผนแม่บทภายใต้แผนยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ. 2561-2580)

16. ด้านเศรษฐกิจฐานราก

3.3 แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13

หมวดหมู่ที่ 7 ไทยมีวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมที่เข้มแข็ง มีศักยภาพสูงและสามารถแข่งขันได้

3.4 ยุทธศาสตร์กระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

แพลตฟอร์มที่ 3 การวิจัยและสร้างนวัตกรรมเพื่อเพิ่มความสามารถการแข่งขัน

3.5 ความเชื่อมโยงพันธกิจตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 มาตรา 8 ในการดำเนินงาน เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามมาตรา 7 ให้กำหนดภาระหน้าที่ของมหาวิทยาลัย ดังต่อไปนี้

☒ 1. แสวงหาความจริงเพื่อสู่ความเป็นเลิศทางวิชาการ บนพื้นฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่น ภูมิปัญญาไทย และภูมิปัญญาสากล

☐ 2. ผลิตบัณฑิตที่มีความรู้คู่คุณธรรม สำนึกในความเป็นไทย มีความรักและผูกพันต่อท้องถิ่น อีกทั้งส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตในชุมชน เพื่อช่วยให้คนในท้องถิ่นรู้เท่าทันการเปลี่ยนแปลง การผลิตบัณฑิตดังกล่าวจะต้องให้มีจำนวนและคุณภาพสอดคล้องกับแผนการผลิตบัณฑิตของประเทศ

☐ 3. เสริมสร้างความรู้ความเข้าใจในคุณค่าความสำนึกและความภูมิใจในวัฒนธรรมของท้องถิ่นและของชาติ

☐ 4. เรียนรู้และเสริมสร้างความเข้มแข็งของผู้นำชุมชน ผู้นำศาสนาและนักการเมืองท้องถิ่นให้มีจิตสำนึกประชาธิปไตย คุณธรรม จริยธรรม และความสามารถในการบริหารงานพัฒนาชุมชนและท้องถิ่นเพื่อประโยชน์ของส่วนรวม

☐ 5. เสริมสร้างความเข้มแข็งของวิชาชีพครู 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 แผนปฏิบัติการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม ประเด็นยุทธศาสตร์

ยุทธศาสตร์ที่ 1 พันธกิจสัมพันธ์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นอย่างสร้างสรรค์
ตัวชี้วัด

ตัวชี้วัดที่ 13 จำนวนของผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เข้าสู่มาตรฐานจากการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ชุมชน

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 และเสริมสร้างความเข้มแข็งให้สตรีและเด็กหญิง (Gender Equality)
- ☐ เป้าหมายที่ 6 สร้างหลักประกันว่าจะมีการจัดให้มีน้ำและสุขอนามัยสำหรับทุกคนและมีการบริหารจัดการที่ยั่งยืน (Clean Water and Sanitation)
- ☐ เป้าหมายที่ 7 สร้างหลักประกันให้ทุกคนสามารถเข้าถึงพลังงานสมัยใหม่ที่ยั่งยืนในราคาที่ย่อมเยา (Affordable and Clean Energy)
- ☒ เป้าหมายที่ 8 ส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจที่ต่อเนื่อง ครอบคลุม และยั่งยืน การจ้างงานเต็มที่ มีผลผลิตภาพ และการมีงานที่เหมาะสมสำหรับทุกคน (Decent Work and Economic Growth)
- ☐ เป้าหมายที่ 9 สร้างโครงสร้างพื้นฐานที่มีความทนทาน ส่งเสริมการพัฒนาอุตสาหกรรมที่ครอบคลุมและยั่งยืน และส่งเสริมนวัตกรรม (Industry, Innovation and Infrastructure)
- ☐ เป้าหมายที่ 10 ลดความไม่เสมอภาคภายในประเทศและระหว่างประเทศ (Reduced Inequality)
- ☐ เป้าหมายที่ 11 ทำให้เมืองและการตั้งถิ่นฐานของมนุษย์มีความครอบคลุม ปลอดภัย มีภูมิคุ้มกันและยั่งยืน (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 ปันปัน และสนับสนุนการใช้ระบบนิเวศบนบกอย่างยั่งยืน จัดการป่าไม้อย่างยั่งยืนต่อสู้กับการกลายสภาพเป็นทะเลทราย หยุดการเสื่อมโทรมของที่ดินและฟื้นสภาพกลับมาใหม่ และหยุดการสูญเสียความหลากหลายทางชีวภาพ (Life on Land)
- ☐ เป้าหมายที่ 16 ส่งเสริมสังคมที่สงบสุขและครอบคลุมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ให้ทุกคนเข้าถึงความยุติธรรมและสร้างสถาบันที่มีประสิทธิภาพ มีธรรมาภิบาลและครอบคลุมในทุกระดับ (Peace Justice and Strong Institution)
- ☐ เป้าหมายที่ 17 เสริมความเข้มแข็งให้แก่งlobal การดำเนินงานและฟื้นฟูสภาพหุ้นส่วนความร่วมมือระดับโลกสำหรับการพัฒนาที่ยั่งยืน (Partnerships for the Goals)

☐ คุณธรรมและจริยธรรม☐ เส้นทางวัฒนธรรม☐ สรรถุญะ☐ 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 ตัวชี้วัดร่วมระดับโปรแกรม (Co-KPI)**

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	หน่วยนับ
1.จำนวนวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับการยกระดับ	1	หมู่บ้าน/ชุมชน
2.จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาเพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้	3	ผลิตภัณฑ์
3.รายได้เพิ่มขึ้นจากเดิมอย่างน้อยร้อยละ 10 และต่อเนื่องอย่างน้อย 1 ไตรมาส หลังจบโครงการ	10	ร้อยละ

5.2 ตัวชี้วัดระดับมหาวิทยาลัย (U-KPI)

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	หน่วยนับ
1.จำนวนนักศึกษาที่ได้นำองค์ความรู้ที่ได้ไปใช้ในพื้นที่	1	คน
2.จำนวนประเด็นที่น่าสนใจในพื้นที่ที่เป็น Prelim	1	ประเด็น
3.การบันทึกข้อมูลลง BigData ราชภัฏ	100	ร้อยละ

5.3 ตัวชี้วัดระดับโครงการ (KPI)

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	หน่วยนับ
1.ผลิตภัณฑ์ต้นแบบพร้อมบรรจุภัณฑ์เมื่อสิ้นสุดโครงการ	3	ผลิตภัณฑ์
2.ขึ้นทะเบียนเพื่อยื่นขอการคัดสรรผลิตภัณฑ์โอท็อป	3	ผลิตภัณฑ์
3.การเผยแพร่บทความทางวิชาการ conference/ Proceeding /journal	1	ผลงาน

6. หลักการและเหตุผล

วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม เกิดจากการรวมกลุ่มของคนในครอบครัว ปลุกกระเจี๊ยบแดงในพื้นที่ท้ายสวนหลังบ้าน ซึ่งในช่วงแรกใช้แรงงานในครัวเรือน จำนวน 3 คนในการเตรียมแปลงปลูก ดูแลและเก็บเกี่ยวผลผลิต นำผลผลิตที่ได้ไปแปรรูปเป็นน้ำกระเจี๊ยบจำหน่ายในหมู่บ้าน แต่ผลผลิตมีปริมาณมากจึงทำการแปรรูปเป็นไวน์กระเจี๊ยบโดยการเรียนจากสื่อออนไลน์ไม่เคยได้รับการฝึกอบรมหรือทดสอบคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนด โดยให้คนในชุมชนร่วมทดสอบชิมรสชาติผลิตภัณฑ์ หลังจากได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากกลุ่มผู้บริโภคในชุมชน ต่อมาผู้นำกลุ่มจึงเพิ่มปริมาณการผลิต และรวบรวม

สมาชิกในชุมชนจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 มีเป้าหมายในการผลิตกระเจี๊ยบแดง และพืชสมุนไพรในท้องถิ่นแปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่มเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน อีกทั้งยังต้องการพัฒนาด้านมาตรฐานการผลิต เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค ดังนั้น กลุ่มฯ มีความต้องการพัฒนาความรู้ด้านการแปรรูปกระเจี๊ยบสดตลอดห่วงโซ่การผลิต บนฐานองค์ความรู้ที่ถูกต้องและสามารถพัฒนาต่อไปถึงขั้นตอนการได้รับมาตรฐานการผลิตสินค้าประเภท เครื่องดื่มสมุนไพร และผลิตภัณฑ์แปรรูปกระเจี๊ยบสดที่หลากหลายชนิด

ดังนั้น การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้มีรสชาติที่หลากหลาย เป็นแนวทางในการเพิ่มยอดขาย สร้างรายได้เพิ่มให้กับกลุ่ม อีกทั้งการมีมาตรฐานรับรองกระบวนการผลิตจะทำให้ลูกค้าเกิดความเชื่อมั่นในสินค้าและเลือกที่จะบริโภคอย่างต่อเนื่องเป็นประจำ จึงเป็นแนวทางในการสร้างฐานและขยายกลุ่มลูกค้าได้อย่างดียิ่ง การสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนาฯ ที่มีสมาชิกร่วมในการดำเนินงานและบริหารจัดการกลุ่มร่วมกัน จึงเป็นการส่งเสริมให้เกิดรายได้เพิ่มให้คนในชุมชนอย่างแท้จริง เมื่อมีคำสั่งซื้อหรือลูกค้าเพิ่มมากขึ้น กลุ่มก็จะรับสมาชิกหรือคนทำงานเพิ่มขึ้นเพื่อเพิ่มกำลังการผลิต เป็นการสร้างงานสร้างอาชีพเสริมให้คนในชุมชน ส่งเสริมความเข้มแข็งของเศรษฐกิจฐานรากอีกช่องทางหนึ่ง

7. วัตถุประสงค์

- 7.1 เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกระเจี๊ยบแดงสดให้สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้าน บ้านน้อยพัฒนา ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
- 7.2 เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์กระเจี๊ยบแดงแปรรูปให้สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้าน บ้านน้อยพัฒนา ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
- 7.3 เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การยกระดับมาตรฐานการผลิตและการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ให้สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้าน บ้านน้อยพัฒนา ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม

8. กลุ่มเป้าหมาย

- 8.1 สถานะกลุ่มเป้าหมาย สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม นักศึกษาและอาจารย์คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- 8.2 ปริมาณกลุ่มเป้าหมาย สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนฯ จำนวน 20 คน นักศึกษา จำนวน 3 คน อาจารย์จำนวน 3 คน

9. สถานที่/พื้นที่ดำเนินการ หมู่บ้าน บ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
https://maps.app.goo.gl/4qWbEt3LZARFuLvz8?g_st=il

10. ระยะเวลาในการดำเนินงาน 133 วัน เริ่มต้น วันที่ 21 เมษายน พ.ศ.2569 สิ้นสุดวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ.2569

11. หน่วยงานดำเนินการ คณะเทคโนโลยีการเกษตร

หัวหน้าโครงการ นางสาวนันทยา นันทสาร เบอร์โทรติดต่อ 089-5557725

12. หน่วยงานภาคีเครือข่าย

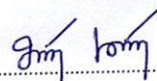
12.1 หน่วยงานภายใน

- สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

12.2 หน่วยงานภายนอก

- สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
- สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดมหาสารคาม

ลงชื่อ



ผู้เสนอโครงการ

13. การติดตามและประเมินผล

13.1 เก็บข้อมูลแบบสอบถามความพึงพอใจ รวมทั้งประเมินผลตามตัวชี้วัดที่กำหนดในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการหลังจากการเข้าร่วมกิจกรรม

13.2 จัดทำรายงานความก้าวหน้า และรายงานสรุปผลโครงการนำเสนอหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

14. งบประมาณ.....180,000.....บาท

งบประมาณที่หน่วยงานภายนอกสนับสนุนในลักษณะ matching fund (ถ้ามี).....บาท

รายละเอียดงบประมาณ

รายการ	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ การถ่ายทอดองค์ความรู้การตรวจคุณภาพสินค้าเกษตรแปรรูปตามการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) OTOP	
1) ค่าตอบแทน	
- ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน จำนวน 1 คน x 6 ชม. x 600 บาท x 2 วัน	7,200
รวมค่าตอบแทน	7,200
2) ค่าใช้สอย	
2.1 ค่าเบี้ยเลี้ยง ที่พักและพาหนะ	
- ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงไปพื้นที่ฝึกอบรมมหาสารคาม - อ.พยัคฆภูมิพิสัย ระยะทาง 62.5 กิโลเมตร x 2 เที่ยว x 4 บาท x 2 วัน	1,000
2.2 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าอาหารกลางวัน (บุคคลภายนอก) จำนวน 20 คน x 150 บาท x 1 มื้อ x 2 วัน	6,000
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (บุคคลภายนอก) จำนวน 20 คน x 35 บาท x 2 มื้อ x 2 วัน	2,800
- ค่าอาหารกลางวัน (อาจารย์คณะทำงาน) จำนวน 2 คน x 150 บาท x 1 มื้อ x 2 วัน	600
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (อาจารย์คณะทำงาน) จำนวน 2 คน x 35 บาท x 2 มื้อ x 2 วัน	280
- ค่าเช่าสถานที่ในการฝึกอบรม จำนวน 2 วัน x 800 บาท	1,600
- ค่าจ้างเหมาจัดทำป้ายสถานที่ผลิตอาหาร ขนาด 80 x 25 cm. จำนวน 8 ป้าย x 500 บาท	4,000
รวมค่าใช้สอย	16,280
3) ค่าวัสดุ	
- เหล็กดัดวงแสดนเลส ขนาด 1,000 cc จำนวน 4 เหล็ก x 690 บาท	2,760
- หม้อต้มทรงสูงสแตนเลส ขนาด 50 ลิตร จำนวน 2 ใบ x 3,907 บาท	7,814
รวมค่าวัสดุ	10,574
รวมกิจกรรมที่ 1 ทั้งสิ้น	34,054
กิจกรรมที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการ การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีแปรรูปกระเจี๊ยบสด โดยกระบวนการหมัก	
1) ค่าตอบแทน	
- ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน จำนวน 1 คน x 6 ชม. x 600 บาท x 2 วัน	7,200
รวมค่าตอบแทน	7,200
2) ค่าใช้สอย	
2.1 ค่าเบี้ยเลี้ยง ที่พักและพาหนะ	

รายการ	งบประมาณ (บาท)
- ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงไปพื้นที่ฝึกอบรมมหาสารคาม – อ.พยัคฆภูมิพิสัย ระยะทาง 62.5 กิโลเมตร x 2 เที่ยว x 4 บาท x 2 วัน	1,000
2.2 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าอาหารกลางวัน (บุคคลภายนอก) จำนวน 20 คน x 150 บาท x 1 มื้อ x 2 วัน	6,000
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (บุคคลภายนอก) จำนวน 20 คน x 35 บาท x 2 มื้อ x 2 วัน	2,800
- ค่าอาหารกลางวัน (อาจารย์คณะทำงาน) จำนวน 2 คน x 150 บาท x 1 มื้อ x 2 วัน	600
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (อาจารย์คณะทำงาน) จำนวน 2 คน x 35 บาท x 2 มื้อ x 2 วัน	280
- ค่าเช่าสถานที่ในการฝึกอบรม จำนวน 2 วัน x 800 บาท	1,600
รวมค่าใช้จ่าย	12,280
3) ค่าวัสดุ	
- ยีสต์ผง ขนาด 5 กรัม จำนวน 10 ซอง x 120 บาท	1,200
- น้ำตาลทราย ขนาด 1 กิโลกรัม จำนวน 20 ถุง x 45 บาท	900
- ค่าขวดแก้วพร้อมฝา บรรจุขนาด 375 ml. จำนวน 12 โหล x 680 บาท	8,160
- ค่าขวดแก้วพร้อมฝา บรรจุขนาด 750 ml. จำนวน 6 โหล x 980 บาท	5,880
- ค่าฝาขวดล็อกสุญญากาศ จำนวน 10 โหล x 280 บาท	2,800
รวมค่าวัสดุ	18,940
รวมกิจกรรมที่ 2 ทั้งสิ้น	38,420
กิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการ การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีแปรรูปกระเจี๊ยบสด โดยกระบวนการ อบแห้งและกวน	
1) ค่าตอบแทน	
- ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน จำนวน 1 คน x 6 ชม. x 600 บาท x 2 วัน	7,200
รวมค่าตอบแทน	7,200
2) ค่าใช้จ่าย	
2.1 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าอาหารกลางวัน (บุคคลภายนอก) จำนวน 20 คน x 150 บาท x 1 มื้อ x 2 วัน	6,000
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (บุคคลภายนอก) จำนวน 20 คน x 35 บาท x 2 มื้อ x 2 วัน	2,800
- ค่าอาหารกลางวัน (อาจารย์) จำนวน 1 คน x 150 บาท x 1 มื้อ x 2 วัน	300
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (อาจารย์) จำนวน 1 คน x 35 บาท x 2 มื้อ x 2 วัน	140
- ค่าเช่าสถานที่ในการฝึกอบรม จำนวน 2 วัน x 800 บาท	1,600
รวมค่าใช้จ่าย	10,840
3) ค่าวัสดุ	
- ถาดอะลูมิเนียมเจาะรูระบาย ขนาด 80 x 60 cm. จำนวน 10 ถาด x 480 บาท	4,800
- น้ำตาลทรายขาว ขนาด 1 กิโลกรัม จำนวน 10 ถุง x 45 บาท	450
- น้ำตาลทรายแดง ขนาด 1 กิโลกรัม จำนวน 10 ถุง x 40 บาท	400
- เกล็ด ขนาด 1 กิโลกรัม จำนวน 5 ถุง x 38 บาท	190
- เกล็ดสีชมพู ขนาด 0.5 กิโลกรัม จำนวน 4 ถุง x 115 บาท	460
- ฟริกป่นละเอียด ขนาด 1 กิโลกรัม จำนวน 1 ถุง x 450 บาท	450

รายการ	งบประมาณ (บาท)
- ค่ากระป๋องพลาสติก PET พร้อมฝา ขนาด 240 ml. จำนวน 12 โหล x 480 บาท	5,760
- ค่ากระป๋องพลาสติก PET พร้อมฝา ขนาด 800 ml. จำนวน 10 โหล x 780 บาท	7,800
- ค่าถุงพลาสติกใส่ฝาขาว ขนาด 14x18 นิ้ว จำนวน 6 กิโลกรัม x 400 บาท	2,400
รวมค่าวัสดุ	22,710
รวมกิจกรรมที่ 3 ทั้งสิ้น	40,750
กิจกรรมที่ 4 อบรมเชิงปฏิบัติการ การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีแปรรูปกระเจี๊ยบสด โดยกระบวนการต้มผสมสมุนไพร	
1) ค่าตอบแทน	
- ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน จำนวน 1 คน x 6 ชม. x 600 บาท x 2 วัน	7,200
รวมค่าตอบแทน	7,200
2) ค่าใช้สอย	
2.1 ค่าเบี้ยเลี้ยง ที่พักและพาหนะ	
- ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงไปพื้นที่ฝึกอบรมมหาสารคาม -อ.พยัคฆภูมิพิสัย ระยะทาง 62.5 กิโลเมตร x 2 เที่ยว x 4 บาท x 2 วัน	1,000
2.2 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าอาหารกลางวัน (บุคคลภายนอก) จำนวน 20 คน x 150 บาท x 1 มื้อ x 2 วัน	6,000
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (บุคคลภายนอก) จำนวน 20 คน x 35 บาท x 2 มื้อ x 2 วัน	2,800
- ค่าอาหารกลางวัน (อาจารย์) จำนวน 1 คน x 150 บาท x 1 มื้อ x 2 วัน	300
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (อาจารย์) จำนวน 1 คน x 35 บาท x 2 มื้อ x 2 วัน	140
- ค่าเช่าสถานที่ในการฝึกอบรม จำนวน 2 วัน x 800 บาท	1,600
รวมค่าใช้สอย	11,840
3) ค่าวัสดุ	
- น้ำตาลทราย ขนาด 1 กิโลกรัม จำนวน 20 ถุง x 45 บาท	900
- เกลือ ขนาด 1 กิโลกรัม จำนวน 5 ถุง x 38 บาท	190
- เกลือสีชมพู ขนาด 0.5 กิโลกรัม จำนวน 4 ถุง x 95 บาท	380
- ดอกเก็กฮวยอบแห้ง จำนวน 2 กิโลกรัม x 913 บาท	1,826
- มะตูมแห้งหั่นแฉ้ง จำนวน 5 กิโลกรัม x 300 บาท	1,500
- พุทราจีนอบแห้ง จำนวน 3 กิโลกรัม x 300 บาท	900
- กุหลาบอบแห้ง จำนวน 1 กิโลกรัม x 1,200 บาท	1,200
- ค่าขวดพลาสติก PET พร้อมฝา ขนาด 250 ml. จำนวน 12 โหล x 550 บาท	6,600
- ค่าขวดพลาสติก PET พร้อมฝา ขนาด 500 ml. จำนวน 10 โหล x 720 บาท	7,200
รวมค่าวัสดุ	20,696
รวมกิจกรรมที่ 4 ทั้งสิ้น	39,736
กิจกรรมที่ 5 อบรมเชิงปฏิบัติการ การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการจัดทำบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกระเจี๊ยบสด	
1) ค่าใช้สอย	
- ค่าอาหารกลางวัน (บุคคลภายนอก) จำนวน 20 คน x 150 บาท x 1 มื้อ x 2 วัน	6,000

รายการ	งบประมาณ (บาท)
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (บุคลภายนอก) จำนวน 20 คน x 35 บาท x 2 มื้อ x 2 วัน	2,800
- ค่าอาหารกลางวัน (อาจารย์) จำนวน 1 คน x 150 บาท x 1 มื้อ x 2 วัน	300
- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม (อาจารย์) จำนวน 1 คน x 35 บาท x 2 มื้อ x 2 วัน	140
- ค่าเช่าสถานที่ในการฝึกอบรม จำนวน 2 วัน x 800 บาท	1,600
- ค่าจ้างออกแบบและจัดทำฉลากสินค้าผลิตภัณฑ์เครื่องตีสมุนไพร ขนาด 2.5x5 cm. จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ x 3,800 บาท	11,400
- ค่าจ้างออกแบบและจัดทำฉลากสินค้าผลิตภัณฑ์เครื่องตีจากกระบวนการหมัก ขนาด 7x15 cm. จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์ x 4,800 บาท	4,800
รวมค่าใช้สอย	27,040
รวมกิจกรรมที่ 5 ทั้งสิ้น	27,040
รวมทั้งโครงการ	180,000

- หมายเหตุ 1. แสดงรายละเอียดการคำนวณให้ชัดเจน
 2. รายละเอียดการใช้จ่ายให้ใช้ระเบียบและประกาศของมหาวิทยาลัยและหลักเกณฑ์ของกระทรวงการคลัง
 3. ค่าใช้จ่ายถ้วนเฉลี่ยทุกรายการ

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 อบรมเชิงปฏิบัติการการถ่ายทอดองค์ความรู้การตรวจคุณภาพสินค้าเกษตรแปรรูปตามมาตรฐานเกณฑ์การผลิต มผช. otop	34,054			34,054	
กิจกรรมที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีแปรรูปกระเจียบสด โดยกระบวนการหมัก	38,420			38,420	
กิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีแปรรูปกระเจียบสด โดยกระบวนการอบแห้งและกวน	40,750			40,750	

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ

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 4 อบรมเชิง ปฏิบัติการการถ่ายทอดองค์ ความรู้และเทคโนโลยีแปรรูป กระเจียบสด โดย กระบวนการต้มผสมสมุนไพร	39,736			39,736	
กิจกรรมที่ 5 อบรมเชิง ปฏิบัติการการถ่ายทอดองค์ ความรู้และเทคโนโลยีการ จัดทำบรรจุภัณฑ์ สำหรับ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจาก กระเจียบสด	27,040			27,040	
รวมทั้งสิ้น	180,000			180,000	

กำหนดการดำเนินงานโครงการไม่เกินไตรมาสที่ 3

16. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

16.1 กิจกรรมดำเนินงาน

กระบวนการ
ต้นน้ำ
การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปกระเจียบสด โดยกระบวนการหมัก
การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปกระเจียบสด โดยกระบวนการอบแห้งและกวน
การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปกระเจียบสด โดยกระบวนการต้มผสมสมุนไพร
กลางน้ำ
การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า สำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกระเจียบสดโดยกระบวนการหมัก
การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า สำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกระเจียบสดโดยการอบแห้งและกวน
การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า สำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกระเจียบสดโดยการต้มผสมสมุนไพร
ปลายน้ำ
การถ่ายทอดองค์ความรู้การตรวจคุณภาพสินค้าเกษตรแปรรูปตามมาตรฐานเกณฑ์การผลิต มผช. OTOP
เตรียมความพร้อมในการยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) OTOP

16.2 ผลผลิต (Output)

ผลผลิต (Output)
ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกระเจียบสดพร้อมบรรจุภัณฑ์ โดยกระบวนการหมัก เช่น ไวน์กระเจียบ จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์
ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกระเจียบสดพร้อมบรรจุภัณฑ์ เช่น กระเจียบอบแห้ง น้ำกระเจียบเข้มข้น (Syrup) จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์
ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกระเจียบสดพร้อมบรรจุภัณฑ์ เช่น น้ำสมุนไพรสามเกลอ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์

16.3 ผลลัพธ์ (Outcome)

ผลลัพธ์ (Outcome)
1. การขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์สินค้าโอท็อปและยื่นขอคัดสรรตามมาตรฐานโอท็อป
2. การยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

17. ผลกระทบ (Impact)

ด้านเศรษฐกิจ วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนาฯ รวมกลุ่มกันเพื่อปลูกกระเจี๊ยบแดงเป็นอาชีพเสริมยังขาดองค์ความรู้ในการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตร หลังจากได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการแปรรูป สูตรการผลิต หลักเกณฑ์มาตรฐานการผลิต และนำผลิตภัณฑ์ชุมชนเข้าสู่อการรับรองมาตรฐาน เป็นการขยายโอกาสในการนำผลิตภัณฑ์เข้าสู่ตลาด สร้างการรับรู้และสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค สามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกระเจี๊ยบแดง สร้างรายได้เสริมหลังฤดูการทำนาให้กับสมาชิกกลุ่มมีความมั่นคงในอาชีพส่งผลให้เกิดความเข้มแข็งของเศรษฐกิจฐานรากในชุมชน

ด้านสังคม การส่งเสริมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนให้เกิดการเรียนรู้กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มีความหลากหลาย เกิดการขยายตลาด จะสามารถสร้างอาชีพเสริมให้คนในชุมชน เช่น คนรับจ้างปลูก - เก็บผลกระเจี๊ยบ เป็นต้น สมาชิกกลุ่มฯ สามารถพึ่งพาตนเองได้ อีกทั้งในหมู่บ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ยังขาดผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เป็นสินค้าอัตลักษณ์ของชุมชน ซึ่งการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยองค์ความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปจากมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามในครั้งนี้เป็นแนวทางการนำองค์ความรู้จากงานวิจัยถ่ายทอดสู่ชุมชน สร้างอาชีพและรายได้ให้คนในชุมชนอย่างแท้จริง

18. ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

18.1 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนาฯ ได้รับองค์ความรู้สูตรในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกระเจี๊ยบสดด้วยกระบวนการหมัก อบแห้ง กวน และการต้มน้ำผสมสมุนไพร สามารถสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่พร้อมจำหน่ายต่อไป

18.2 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนาฯ ได้รับองค์ความรู้การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อพร้อมในการจัดจำหน่ายและขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์สินค้าโอท็อปและยื่นขอคัดสรรตามมาตรฐานโอท็อปต่อไป

18.3 ผลิตภัณฑ์กระเจี๊ยบแปรรูปสามารถขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์สินค้าโอท็อปและยื่นขอคัดสรรตามมาตรฐานโอท็อปและยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

19. ปัจจัยความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ

ปัจจัยเสี่ยง	วิธีจัดการความเสี่ยง
การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศที่ส่งผลกระทบต่อปริมาณผลผลิตและราคาของสินค้าเกษตร	การจัดการความรู้ด้านการผลิต การเก็บรักษาและการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกระเจี๊ยบแดง
ผลกระทบจากภาวะสงครามในประเทศแหล่งผลิตพลังงานของโลก ส่งผลให้ค่าวัสดุเชื้อเพลิงและสินค้าต่างๆในการฝึกอบรมปรับตัวสูงขึ้นมาก	การบริหารจัดการกิจกรรมในโครงการ การบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทานเพื่อให้เกิดการประหยัดต่อขนาด และการบริหารจัดการระยะเวลาการดำเนินกิจกรรมเพื่อความกระชับและภายใต้งบประมาณโครงการ

20. การประเมิน SROI

การประเมินผลตอบแทนทางสังคมของโครงการการยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน (กระเจี๊ยบแดง) เพื่อเตรียมคัดสรรผลิตภัณฑ์โอท็อป วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพิบูลย์รักษ์ จังหวัดมหาสารคาม จะดำเนินการกำหนดขอบเขตและวิเคราะห์ผู้มีส่วนได้ ส่วนเสีย เช่น สมาชิกกลุ่มที่เข้ารับการฝึกอบรม นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ กลุ่มลูกค้า เป็นต้น ทำการวัดมูลค่าของผลประโยชน์ที่เกิดขึ้นทั้งหมดและคิดคำนวณมูลค่าต้นทุนจากการลงทุนของโครงการฯ ซึ่งประเมินโครงการโดยให้โครงการมีระยะเวลาดำเนินการ 1 ปี คาดว่าจะได้รับผลการประเมิน SROI มากกว่า 1 เท่า

(ลงชื่อ) ผู้เสนอโครงการ
(นางสาวมนันยา นันทสาร)

หัวหน้าโครงการ

วันที่ 20 / เม.ย. / 2569

(ลงชื่อ) ผู้ตรวจสอบโครงการ (หน่วยงาน)
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทวีทรัพย์ ไชยรักษ์)

ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายบริหาร

วันที่ 29 / เม.ย. / 69

(ลงชื่อ) ผู้เห็นชอบโครงการ (หน่วยงาน)
(อาจารย์ ดร.นพดล สมผล)

ตำแหน่ง คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร

วันที่ 29 / เม.ย. / 2569

(ลงชื่อ) ผู้เห็นชอบโครงการ (ผู้กำกับดูแล)
(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิวดล กัญญาคำ)

ตำแหน่ง รองอธิการบดี

วันที่ 30 / เม.ย. / 2569

ความคิดเห็นผู้ตรวจสอบโครงการ มหาวิทยาลัย ศาสตราจารย์ ดร.เจนกฤษณ์ คณาวัณ

(ลงชื่อ) ผู้ตรวจสอบโครงการ (มหาวิทยาลัย)
(นางสาวศรุตพร ปรียาจิตร)

(นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการ)

ตำแหน่ง รก.หน.กลุ่มงานวิเคราะห์นโยบายและแผน

วันที่ 21 / พ.ค. / 69

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาระดับสูง ☒ อนุมัติ/ปฏิบัติตามระเบียบ

(ลงชื่อ) ผู้อนุมัติโครงการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เนตรชนก จันทร์สว่าง)

ตำแหน่ง อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

วันที่ 22 / พ.ค. / 69

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ

กำหนดการ

โครงการ การยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน (กระเจี๊ยบแดง) เพื่อเตรียมคัดสรรผลิตภัณฑ์โอท็อป วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพิบูลย์รักษ์ จังหวัดมหาสารคาม

กิจกรรมที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ การถ่ายทอดองค์ความรู้การตรวจคุณภาพสินค้าเกษตรแปรรูปตามการรับรอง

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) OTOP

วันที่ 3 – 4 มิถุนายน พ.ศ. 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพิบูลย์รักษ์ จังหวัดมหาสารคาม

เวลา	กิจกรรม
วันที่ 3 มิถุนายน พ.ศ. 2569	
07.00 -08.00 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามสู่บ้านน้อยพัฒนา ต.เม็กดำ อ.พิบูลย์รักษ์ จังหวัดมหาสารคาม
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
08.30 – 10.30 น.	บรรยายให้ความรู้ เรื่อง โอกาสและความสำคัญของการขึ้นทะเบียนผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (OTOP) โดยท่านวิทยากร ผศ.ดร.ณภักษ์ ไชยน้ำอ้อม
10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.00 น.	บรรยายให้ความรู้ เรื่อง การเตรียมข้อมูลสินค้าและผลิตภัณฑ์เพื่อขึ้นทะเบียน OTOP โดยท่านวิทยากร ผศ.ดร.ณภักษ์ ไชยน้ำอ้อม
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การคิดต้นทุน ผลตอบแทนการผลิตสินค้าที่ขึ้นทะเบียน OTOP โดยท่านวิทยากร ผศ.ดร.ณภักษ์ ไชยน้ำอ้อม
14.30 - 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 17.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การจัดทำข้อมูลสินค้าเพื่อยื่นขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) โดยท่านวิทยากร ผศ.ดร.ณภักษ์ ไชยน้ำอ้อม
17.00 – 17.30 น.	ซักถาม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เข้าร่วมอบรมและท่านวิทยากร
17.30 – 19.00 น.	เดินทางกลับสู่จังหวัดมหาสารคาม

หมายเหตุ 1. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

2. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม

ช่วงเช้าเวลา 10.30-10.45 น. ช่วงบ่ายเวลา 14.30-14.45 น.

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ

กำหนดการ

โครงการ การยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน (กระเจี๊ยบแดง) เพื่อเตรียมคัดสรรผลิตภัณฑ์โอท็อป วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม

กิจกรรมที่ 1 อบรมเชิงปฏิบัติการ การถ่ายทอดองค์ความรู้การตรวจคุณภาพสินค้าเกษตรแปรรูปตามการรับรอง

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) OTOP

วันที่ 3 - 4 มิถุนายน พ.ศ. 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม

เวลา	กิจกรรม
วันที่ 4 มิถุนายน พ.ศ. 2569	
07.00 - 08.00 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามสู่บ้านน้อยพัฒนา ต.เม็กดำ อ.พยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
08.00 - 08.30 น.	พิธีเปิดโครงการ โดยท่าน คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร อ.ดร.นพดล สมผล
08.30 - 10.30 น.	บรรยายให้ความรู้ เรื่อง แนวทางการขออนุญาต สถานที่ผลิตอาหารพร้อมปรุง/สถานที่ผลิตอาหารขนาดเล็ก โดยท่านวิทยากร ผศ.ดร.ณภักษ์ ไชยน้ำอ้อม
10.30 - 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 - 12.00 น.	บรรยายให้ความรู้ เรื่อง แนวทางการขออนุญาต สถานที่ผลิตอาหารพร้อมปรุง/สถานที่ผลิตอาหารขนาดเล็ก (ต่อ) โดยท่านวิทยากร ผศ.ดร.ณภักษ์ ไชยน้ำอ้อม
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.30 น.	บรรยายให้ความรู้ เรื่อง ขั้นตอนการขอรับรองเลขสถานที่ผลิตอาหาร โดยท่านวิทยากร ผศ.ดร.ณภักษ์ ไชยน้ำอ้อม
14.30 - 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 - 16.30 น.	บรรยายให้ความรู้ เรื่อง แนวทางการจัดเตรียมเอกสารเพื่อการขอรับรองมาตรฐาน (ต่อ) โดยท่านวิทยากร ผศ.ดร.ณภักษ์ ไชยน้ำอ้อม
16.30 - 17.30 น.	ซักถาม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เข้าร่วมอบรมและท่านวิทยากร
17.30 - 19.00 น.	เดินทางกลับสู่จังหวัดมหาสารคาม

หมายเหตุ 1. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

2. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม

ช่วงเช้าเวลา 10.30-10.45 น. ช่วงบ่ายเวลา 14.30-14.45 น.

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ

กำหนดการ

โครงการ การยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน (กระเจี๊ยบแดง) เพื่อเตรียมคัดสรรผลิตภัณฑ์โอท็อป วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพิบูลย์รักษ์ จังหวัดมหาสารคาม
กิจกรรมที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีแปรรูปกระเจี๊ยบสด โดยกระบวนการหมัก
วันที่ 6 – 7 มิถุนายน พ.ศ. 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพิบูลย์รักษ์ จังหวัดมหาสารคาม

เวลา	กิจกรรม
วันที่ 6 มิถุนายน พ.ศ. 2569	
07.00 -08.00 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามสู่บ้านน้อยพัฒนา ต.เม็กดำ อ.พิบูลย์รักษ์ จังหวัดมหาสารคาม
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
08.30 – 10.30 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ประเภทของไวน์ผลไม้และคุณสมบัติของกระเจี๊ยบแดงที่เหมาะสมต่อการทำไวน์ โดยท่านวิทยากร ผศ.ดร.ผกามาศ จุลศรี
10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.00 น.	บรรยายให้ความรู้ เรื่อง ภาพรวมในกระบวนการหมักและผลิตไวน์ โดยท่านวิทยากร ผศ.ดร.ผกามาศ จุลศรี
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	บรรยายให้ความรู้ เรื่อง หลักการทำงานของยีสต์และการควบคุมคุณภาพ โดยท่านวิทยากร ผศ.ดร.ผกามาศ จุลศรี
14.30 - 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 17.00 น.	บรรยายให้ความรู้ เรื่อง การคัดเลือกกระเจี๊ยบสด การเตรียมวัตถุดิบ การสกัดน้ำกระเจี๊ยบ โดยท่านวิทยากร ผศ.ดร.ผกามาศ จุลศรี
17.00 – 17.30 น.	ซักถาม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เข้าร่วมอบรมและท่านวิทยากร
17.30 – 19.00 น.	เดินทางกลับสู่จังหวัดมหาสารคาม

หมายเหตุ 1. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม
2. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
ช่วงเช้าเวลา 10.30-10.45 น. ช่วงบ่ายเวลา 14.30-14.45 น.

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ

กำหนดการ

โครงการยกระดับและพัฒนาศักยภาพชุมชน (กระเจี๊ยบแดง) เพื่อเตรียมคัดสรรผลิตภัณฑ์โอท็อป วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
กิจกรรมที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการ การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีแปรรูปกระเจี๊ยบสด โดยกระบวนการหมัก
วันที่ 6 – 7 มิถุนายน พ.ศ. 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม

เวลา	กิจกรรม
วันที่ 7 มิถุนายน พ.ศ. 2569	
07.00 -08.00 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามสู่บ้านน้อยพัฒนา ต.เม็กดำ อ.พยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
08.30 – 10.30 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ขั้นตอนการเริ่มกระบวนการหมักการใส่ยีสต์และการจดบันทึกข้อมูล โดยท่านวิทยากร ผศ.ดร.ผกามาศ จุลศรี
10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.00 น.	บรรยายให้ความรู้ เรื่อง หลักและวิธีการควบคุมคุณภาพ การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น การวัดค่าความเป็นกรด ต่ำ และความหวาน โดยท่านวิทยากร ผศ.ดร.ผกามาศ จุลศรี
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การตกตะกอน การกรองและปรับรสชาติ ระยะเวลาการบ่ม ปฏิกิริยาที่มีผลต่อกลิ่นและรส โดยท่านวิทยากร ผศ.ดร.ผกามาศ จุลศรี
14.30 - 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 17.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การบรรจุขวด การฆ่าเชื้อ การปิดฝาและเก็บรักษา โดยท่านวิทยากร ผศ.ดร.ผกามาศ จุลศรี
17.00 – 17.30 น.	ซักถาม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เข้าร่วมอบรมและท่านวิทยากร
17.30 – 19.00 น.	เดินทางกลับสู่จังหวัดมหาสารคาม

หมายเหตุ 1. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม
2. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
ช่วงเช้าเวลา 10.30-10.45 น. ช่วงบ่ายเวลา 14.30-14.45 น.

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ

กำหนดการ

โครงการ การยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน (กระเจี๊ยบแดง) เพื่อเตรียมคัดสรรผลิตภัณฑ์โอท็อป วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
กิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการ การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีแปรรูปกระเจี๊ยบสด

โดยกระบวนการอบแห้งและกวน

วันที่ 16 - 17 มิถุนายน พ.ศ. 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม

เวลา	กิจกรรม
วันที่ 16 มิถุนายน พ.ศ. 2569	
07.00 -08.00 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามสู่บ้านน้อยพัฒนา ต.เม็กดำ อ.พยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
08.30 - 10.30 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การอบแห้งด้วยวิธีต่าง ๆ และเครื่องมือที่ใช้ในการอบแห้ง โดยท่านวิทยากร นางสาวญานิศ โพธิ์รัตนโส
10.30 - 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 - 12.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง ระยะเวลาการอบแห้งและคุณภาพสีของสมุนไพร โดยท่านวิทยากร นางสาวญานิศ โพธิ์รัตนโส
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.30 น.	ฝึกปฏิบัติการอบแห้งสมุนไพร กระเจี๊ยบแดง ชিং ตะไคร้ กุหลาบ มะตูม โดยท่านวิทยากร นางสาวญานิศ โพธิ์รัตนโส
14.30 - 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 - 16.30 น.	ฝึกปฏิบัติการอบแห้งสมุนไพร กระเจี๊ยบแดง ชিং ตะไคร้ กุหลาบ มะตูมและบรรจุ (ต่อ) โดยท่านวิทยากร นางสาวญานิศ โพธิ์รัตนโส
16.30 - 17.30 น.	ซักถาม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เข้าร่วมอบรมและท่านวิทยากร
17.30 - 19.00 น.	เดินทางกลับสู่จังหวัดมหาสารคาม

หมายเหตุ 1. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม
2. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
ช่วงเช้าเวลา 10.30-10.45 น. ช่วงบ่ายเวลา 14.30-14.45 น.

ลงชื่อผู้เสนอโครงการ

กำหนดการ

โครงการยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน (กระเจี๊ยบแดง) เพื่อเตรียมคัดสรรผลิตภัณฑ์โอท็อป วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพิบูลย์รักษ์ จังหวัดมหาสารคาม
กิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการ การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีแปรรูปกระเจี๊ยบสด

โดยกระบวนการอบแห้งและกวน

วันที่ 16 – 17 มิถุนายน พ.ศ. 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพิบูลย์รักษ์ จังหวัดมหาสารคาม

เวลา	กิจกรรม
วันที่ 17 มิถุนายน พ.ศ. 2569	
07.00 -08.00 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามสู่บ้านน้อยพัฒนา ต.เม็กดำ อ.พิบูลย์รักษ์ จังหวัดมหาสารคาม
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
08.30 – 10.30 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การแปรรูปน้ำกระเจี๊ยบเข้มข้น (Syrup) โดยท่านวิทยากร นางสาวญานิศ โพธิ์รัตนโส
10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การกวนกากกระเจี๊ยบ การลดความชื้นและการปรับรสชาติ โดยท่านวิทยากร นางสาวญานิศ โพธิ์รัตนโส
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การคัดเลือกกระเจี๊ยบ การเคี้ยว เพื่อให้ได้น้ำกระเจี๊ยบเข้มข้น (Syrup) โดยท่านวิทยากร นางสาวญานิศ โพธิ์รัตนโส
14.30 - 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 16.30 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การบรรจุขวด การเก็บรักษาและทดสอบอายุสินค้า โดยท่านวิทยากร นางสาวญานิศ โพธิ์รัตนโส
16.30 – 17.30 น.	ซักถาม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เข้าร่วมอบรมและท่านวิทยากร
17.30 – 19.00 น.	เดินทางกลับสู่จังหวัดมหาสารคาม

หมายเหตุ 1. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

2. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม

ช่วงเช้าเวลา 10.30-10.45 น. ช่วงบ่ายเวลา 14.30-14.45 น.

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ

กำหนดการ

โครงการการยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน (กระเจี๊ยบแดง) เพื่อเตรียมคัดสรรผลิตภัณฑ์โอท็อป วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
กิจกรรมที่ 4 อบรมเชิงปฏิบัติการ การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีแปรรูปกระเจี๊ยบสด

โดยกระบวนการต้มผสมสมุนไพร

วันที่ 21 – 22 มิถุนายน พ.ศ. 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม

เวลา	กิจกรรม
วันที่ 21 มิถุนายน พ.ศ. 2569	
07.00 -08.00 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามสู่บ้านน้อยพัฒนา ต.เม็กดำ อ.พยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
08.30 – 10.30 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง กระแสสุขภาพและเครื่องต้มสมุนไพรเพื่อสุขภาพ โดยท่านวิทยากร อาจารย์ธนัชฐนันท์ บุญศรีชนะ
10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.00 น.	บรรยายให้ความรู้ เรื่องสมุนไพรที่ใช้ร่วมและหลักการจับคู่สมุนไพร โดยท่านวิทยากร อาจารย์ธนัชฐนันท์ บุญศรีชนะ
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	บรรยายให้ความรู้ เรื่อง หลักการผลิตน้ำสมุนไพร การสกัดด้วยวิธีการต้ม แช่สมุนไพร โดยท่านวิทยากร อาจารย์ธนัชฐนันท์ บุญศรีชนะ
14.30 - 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 17.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่องการคัดเลือกสมุนไพรและทดสอบรสชาติการจับคู่สมุนไพร โดยท่านวิทยากร อาจารย์ธนัชฐนันท์ บุญศรีชนะ
17.00 – 17.30 น.	ซักถาม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เข้าร่วมอบรมและท่านวิทยากร
17.30 – 19.00 น.	เดินทางกลับสู่จังหวัดมหาสารคาม

หมายเหตุ 1. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม
2. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
ช่วงเช้าเวลา 10.30-10.45 น. ช่วงบ่ายเวลา 14.30-14.45 น.

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ

กำหนดการ

โครงการยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน (กระเจี๊ยบแดง) เพื่อเตรียมคัดสรรผลิตภัณฑ์โอท็อป วิสาหกิจ
ชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพิบูลย์รักษ์ จังหวัดมหาสารคาม
กิจกรรมที่ 4 อบรมเชิงปฏิบัติการ การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีแปรรูปกระเจี๊ยบสด

โดยกระบวนการต้มผสมสมุนไพร

วันที่ 21 - 22 มิถุนายน พ.ศ. 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพิบูลย์รักษ์ จังหวัดมหาสารคาม

เวลา	กิจกรรม
วันที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2569	
07.00 -08.00 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามสู่บ้านน้อยพัฒนา ต.เม็กดำ อ.พิบูลย์รักษ์ จังหวัดมหาสารคาม
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 - 10.30 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การพัฒนาสูตรน้ำสมุนไพร เทคนิคการปรับแต่งรสชาติ โดยท่านวิทยากร อาจารย์ธนิษฐ์นันท์ บุญศรีชนะ
10.30 - 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 - 12.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การต้ม สกัดน้ำสมุนไพรสูตร ต่างๆ เช่น สามเกลอ น้ำกุหลาบ กระเจี๊ยบ โดยท่านวิทยากร อาจารย์ธนิษฐ์นันท์ บุญศรีชนะ
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 - 14.30 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การต้ม/ สกัดน้ำสมุนไพรสูตร ต่างๆ เช่น สามเกลอ น้ำกุหลาบ กระเจี๊ยบ (ต่อ) โดยท่านวิทยากร อาจารย์ธนิษฐ์นันท์ บุญศรีชนะ
14.30 - 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 - 17.00 น.	ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การบรรจุขวดและการเก็บรักษา โดยท่านวิทยากร อาจารย์ธนิษฐ์นันท์ บุญศรีชนะ
17.00 - 17.30 น.	ทดสอบชิม ชักถาม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เข้าร่วมอบรมและท่านวิทยากร
17.30 - 19.00 น.	เดินทางกลับสู่จังหวัดมหาสารคาม

หมายเหตุ 1. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม
2. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
ช่วงเช้าเวลา 10.30-10.45 น. ช่วงบ่ายเวลา 14.30-14.45 น.

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ

กำหนดการ

โครงการการยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน (กระเจี๊ยบแดง) เพื่อเตรียมคัดสรรผลิตภัณฑ์โอท็อป
 วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
 กิจกรรมที่ 5 อบรมเชิงปฏิบัติการ การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการจัดทำบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกระเจี๊ยบสด

วันที่ 27 – 28 มิถุนายน พ.ศ. 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม

เวลา	กิจกรรม
วันที่ 27 มิถุนายน พ.ศ. 2569	
07.00 -08.00 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามสู่บ้านน้อยพัฒนา ต.เม็กดำ อ.พยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการ
08.30 – 10.30 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง รูปแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกระเจี๊ยบแดง ที่สามารถขอรับรองมาตรฐานการผลิตตาม อย. /GMP. โดยวิทยากร นางพัชนี เพชรภักดี
10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ไวน์กระเจี๊ยบแดง และน้ำกระเจี๊ยบ ที่สามารถขอรับรองมาตรฐานการผลิตตาม อย. /GMP. นางพัชนี เพชรภักดี
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์กระเจี๊ยบอบแห้งและน้ำกระเจี๊ยบเข้มข้น (Syrup) ที่สามารถขอรับรองมาตรฐานการผลิตตาม อย. /GMP. โดยวิทยากร นางพัชนี เพชรภักดี
14.30 - 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 17.00 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง การออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์กระเจี๊ยบอบแห้งและน้ำกระเจี๊ยบเข้มข้น (Syrup) ที่สามารถขอรับรองมาตรฐานการผลิตตาม อย. /GMP. (ต่อ) โดยวิทยากร นางพัชนี เพชรภักดี
17.00 – 17.30 น.	ซักถาม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เข้าร่วมอบรมและท่านวิทยากร
17.30 – 19.00 น.	เดินทางกลับสู่จังหวัดมหาสารคาม

หมายเหตุ 1. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม
 2. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
 ช่วงเช้าเวลา 10.30-10.45 น. ช่วงบ่ายเวลา 14.30-14.45 น.

ลงชื่อผู้เสนอโครงการ

กำหนดการ

โครงการยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน (กระเจี๊ยบแดง) เพื่อเตรียมคัดสรรผลิตภัณฑ์โอท็อป วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
กิจกรรมที่ 5 อบรมเชิงปฏิบัติการ การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการจัดทำบรรจุภัณฑ์
สำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกระเจี๊ยบสด
วันที่ 27 – 28 มิถุนายน พ.ศ. 2569

ณ วิสาหกิจชุมชนสตรีแม่บ้านบ้านน้อยพัฒนา หมู่ 21 ตำบลเม็กดำ อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม

เวลา	กิจกรรม
วันที่ 28 มิถุนายน พ.ศ. 2569	
07.00 -08.00 น.	ออกเดินทางจากมหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคามสู่บ้านน้อยพัฒนา ต.เม็กดำ อ.พยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
08.00 - 08.30 น.	ลงทะเบียน
08.30 – 10.30 น.	บรรยายให้ความรู้เรื่อง สินค้าแปรรูปจากกระเจี๊ยบที่ประสบความสำเร็จ โดยวิทยากร นางพัชนี เพชรภักดี
10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45 – 12.00 น.	บรรยายให้ความรู้ หลักเกณฑ์การออกแบบฉลากสินค้า ตราสินค้าโดยอาศัยอัตลักษณ์พื้นที่ ที่สามารถรองรับมาตรฐานการผลิตตาม อย. /GMP. โดยวิทยากร นางพัชนี เพชรภักดี
12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 14.30 น.	ฝึกปฏิบัติการ ออกแบบฉลากสินค้า ตราสินค้า ที่เหมาะสมกับบรรจุภัณฑ์ที่สามารถรองรับมาตรฐานการผลิตตาม อย. /GMP. โดยท่านโดยวิทยากร นางพัชนี เพชรภักดี
14.30 - 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.45 – 17.00 น.	ฝึกปฏิบัติการ ออกแบบฉลากสินค้า ตราสินค้าที่เหมาะสมกับบรรจุภัณฑ์ที่สามารถรองรับมาตรฐานการผลิตตาม อย. /GMP. ที่สามารถรองรับมาตรฐานการผลิตตาม อย. /GMP. (ต่อ) โดยท่านโดยวิทยากร นางพัชนี เพชรภักดี
17.00 – 17.30 น.	ซักถาม แลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างผู้เข้าร่วมอบรมและท่านวิทยากร
17.30 – 19.00 น.	เดินทางกลับสู่จังหวัดมหาสารคาม

หมายเหตุ 1. กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

2. พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม

ช่วงเช้าเวลา 10.30-10.45 น. ช่วงบ่ายเวลา 14.30-14.45 น.

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ

ประวัติวิทยากร



1. ชื่อ-สกุล นางสาวณภักษ์ ไชยน้ำอ้อม
2. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาชีววิทยา
4. สถานที่ทำงาน สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม เลขที่ 80
ต.ตลาด อ.เมือง จ.มหาสารคาม 44000
5. ที่อยู่ปัจจุบัน เลขที่ 88/77 หมู่ 14 ตำบลเกิ้ง อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม 44000
เบอร์โทรศัพท์ 062-9159451
E-mail Cnapapch@gmail.com

6. วุฒิการศึกษา

ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาชีววิทยา	สถาบัน สถาบันราชภัฏมหาสารคาม
ระดับปริญญาโท สาขาวิชาชีววิทยา	สถาบัน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
ระดับปริญญาเอก สาขาวิชาชีววิทยา	สถาบัน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

7. ประวัติการทำงาน

- 1) ผู้ช่วยนักวิจัย/อาจารย์ผู้ช่วยสอน ภาควิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
- 2) นักวิทยาศาสตร์ ศูนย์วิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย
- 3) นักวิชาการศึกษา คณะสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
- 4) พนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

8. ประวัติการฝึกอบรม/ศึกษาดูงาน/อื่น ๆ

- 1) จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์
- 2) การอบรมเชิงปฏิบัติการการจัดทำหลักสูตรตามแนวทาง Outcome Base Education (OBE)
- 3) ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcome; CLO)

9. ประสบการณ์การเป็นวิทยากร

- 1) วิทยากรในหัวข้อ การตรวจคุณภาพสินค้าเกษตรแปรรูปตามมาตรฐานเกณฑ์การผลิตจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

10. ความเชี่ยวชาญ/ความชำนาญเฉพาะด้าน ที่เกี่ยวข้องกับโครงการ

- 1) ระเบียบวิธีและขั้นตอนการยื่นขอรับรองมาตรฐานสถานที่ผลิตสินค้าแปรรูป สินค้าเกษตรตามมาตรฐานอาหารและยา
- 2) การจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจ การยื่นขอรับรองสินค้า OTOP การยื่นขอมาตรฐาน มผช.

ประวัติวิทยากร



1. ชื่อ-สกุล นางผกา มาศ จุลศรี
2. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. ตำแหน่งปัจจุบัน
 - 1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพ
 - 2) ผู้ช่วยเลขานุการ คณะกรรมการพิจารณาตำแหน่งทางวิชาการของ มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
 - 3) คณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตรและการขอตำแหน่งทางวิชาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
4. สถานที่ทำงาน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม เลขที่ 80 ต.ตลาด อ.เมือง จ.มหาสารคาม 44000
5. ที่อยู่ปัจจุบัน 20 หมู่ 8 บ้านสำโรงพิทย ต.น้ำอ้อม อ.กระนวน จ.ขอนแก่น 40170
เบอร์โทรศัพท์ : 085-9154646 Line ID : kung_phaka
E-mail : phakamas.ra@rmu.ac.th, kungphaka@gmail.com

6. วุฒิการศึกษา

ระดับปริญญาตรี สาขาชีววิทยา	สถาบัน มหาวิทยาลัยมหิดล
ระดับปริญญาตรี สาขาเทคโนโลยีและสื่อสารการศึกษา	สถาบัน มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
ระดับปริญญาโท สาขาจุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม	สถาบัน จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
ระดับปริญญาเอก สาขาเทคโนโลยีชีวภาพ	สถาบัน มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

7. ประวัติการทำงาน

- 1) QC Supervisor บริษัท เมย์โอฟูดส์ จำกัด
- 2) Laboratory Supervisor บริษัท อินเว (ประเทศไทย) จำกัด
- 3) พนักงานมหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

8. ประวัติการฝึกอบรม/ศึกษาดูงาน/อื่นๆ

- 1) จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์
- 2) การอบรมเชิงปฏิบัติการการจัดทำหลักสูตรตามแนวทาง Outcome Base Education (OBE)
- 3) ผลลัพธ์การเรียนรู้รายวิชา (Course Learning Outcome; CLO)

9. ประสพการณ์เป็นวิทยากร

- 1) โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปมะม่วงมหาชนกเป็นสาโทมะม่วง บ้านเหล่าคือใหม่ อ.นาเชือก จ.มหาสารคาม
- 2) โครงการการพัฒนากระบวนการแปรรูปและยกระดับสมุนไพรพื้นบ้านที่ใช้ในการดูแลสุขภาพในระดับปฐมนิเทศ ให้เป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกสมุนไพร บ้านหนองทิศสอน ตำบลนาเชือก อำเภอนาเชือก จังหวัดมหาสารคาม

10. ความเชี่ยวชาญ/ความชำนาญเฉพาะด้าน ที่เกี่ยวข้องกับการ

- 1) จุลชีววิทยา/ จุลชีววิทยาทางอุตสาหกรรม
- 2) เทคโนโลยีชีวภาพทางอาหารและเครื่องดื่ม

ลงชื่อ ผู้เสนอโครงการ

ประวัติวิทยากร

1. ชื่อ-สกุล นางสาวณัฏฐา โพธิ์ตันโส
2. ตำแหน่งทางวิชาการ -
3. ตำแหน่งปัจจุบัน นักวิทยาศาสตร์ สังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
4. สถานที่ทำงาน สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
5. ที่อยู่ปัจจุบัน เลขที่ 80 ถนนนครสวรรค์ ตำบลตลาด อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม
โทรศัพท์: 088-7483202 E-mail: yanisa.p024@hotmail.com/Yanisa@rmu.ac.th



6. วุฒิการศึกษา

พ.ศ. 2561 วท.ม. (เทคโนโลยีการเกษตร) วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

พ.ศ. 2557 วท.บ.(เทคโนโลยีการอาหาร) วิทยาศาสตรบัณฑิต มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

7. ประวัติการทำงาน

พ.ศ. 2557 - ปัจจุบัน : นักวิทยาศาสตร์ สังกัดสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม

8. ประวัติการฝึกอบรม/ศึกษาดูงาน/อื่นๆ

1. อบรมแพลตฟอร์มเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต (ThaiMOOC) หลักสูตร ปลายัมไร่ร้าง
2. อบรมแพลตฟอร์มเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต (ThaiMOOC) หลักสูตร “อาหารตะวันตก”
3. อบรมแพลตฟอร์มเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต (ThaiMOOC) หลักสูตร “หลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิตอาหาร”
4. อบรม “จรรยาวิชาชีพวิจัย Responsible Conduct of Research (RCR)”
5. อบรม “จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ Human Subject Protection (HSP)”
6. อบรม การเรียนรู้สมรรถนะบุคคลตามมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์
หลักสูตร “อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย”

9. ประสบการณ์เป็นวิทยากร

1. โครงการ “อบรมการถ่ายทอดความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นอีสานจากปลาร้าผง” วันที่ 23 มกราคม 2561 ณ โรงเรียนโพธิ์งามพิทยานุกุล อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
2. โครงการบริการวิชาการตามความต้องการของชุมชน และบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอน “ชุดสำหรับอาหารพื้นบ้านจากข้าวหอมมะลิอินทรีย์ ภายใต้โครงการเพิ่มศักยภาพการผลิตข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้” วันที่ 8 มิถุนายน 2563 ณ บ้านหนองฮี ตำบลเมืองเตา อำเภอพยัคฆภูมิพิสัย จังหวัดมหาสารคาม
3. โครงการยุวชนอาสา “เพิ่มศักยภาพการผลิตเพื่อการส่งออกมะม่วงมหาชนก แบบบูรณาการที่มีสายร่วมด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยีดิจิทัล” วันที่ 11 กรกฎาคม 2563 ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกและแปรรูปมะม่วงมหาชนก อำเภอหนองกุงศรี จังหวัดกาฬสินธุ์
4. โครงการคลินิกเทคโนโลยี “การแปรรูปเห็ดนางฟ้า” หมู่บ้านวิทยาศาสตร์ครบวงจร บ้านหินลาด วันที่ 24 กรกฎาคม 2563 ณ บ้านหินลาด จังหวัดมหาสารคาม
5. โครงการจ้างงานประชาชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจฐานรากของชุมชนในพื้นที่จังหวัดร้อยเอ็ด วันที่ 5 ตุลาคม 2563 ณ องค์การบริหารส่วนตำบลศรีวิสัย อำเภอเสลภูมิ จังหวัดร้อยเอ็ด
6. โครงการเพิ่มศักยภาพการผลิตข้าวหอมมะลิทุ่งกุลาร้องไห้ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวหอมมะลิ วันที่ 11-13 พฤศจิกายน 2563 ณ ห้องประชุมโรงเรียนเมืองเตาวิทยาคม อำเภอพยัคฆภูมิ จังหวัดมหาสารคาม

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

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

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

11. โครงการ เสริมสร้างสมรรถนะภาคีเครือข่ายการวางแผนพัฒนาเชิงพื้นที่ขยายผลระดับตำบลเสริมสร้างคุณภาพชีวิตเกษตรกร

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

10. ความเชี่ยวชาญ/ความชำนาญเฉพาะด้าน ที่เกี่ยวข้องกับโครงการ

- การแปรรูปอาหาร ขนมอบ เครื่องดื่ม
- การอบแห้งสมุนไพร อาหาร โดยใช้ตู้อบลมร้อน

ประวัติวิทยากร



1. ชื่อ-สกุล นางสาวณิษฐนันท์ บุญศรีชนะ
2. ตำแหน่งทางวิชาการ อาจารย์
3. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
4. สถานที่ทำงาน สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม เลขที่ 80 ต.ตลาด อ.เมือง จ.มหาสารคาม 44000
5. ที่อยู่ปัจจุบัน 52 ถ.เทศบาล 15 ต.วารินชำราบ อ.วารินชำราบ จ.อุบลราชธานี
เบอร์โทรศัพท์ : 086-581-4231 Line ID : nandh_nandh
E-mail : thanitnandh@gmail.com
6. วุฒิการศึกษา
ระดับปริญญาตรี คหกรรมศาสตรบัณฑิต คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ วิชาเอกอาหารและโภชนาการ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
ระดับปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) วิชาเอกอาหารและโภชนาการ
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
7. ประวัติการทำงาน
มิถุนายน 2564 – ปัจจุบัน อาจารย์ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
มกราคม 2560 – พฤษภาคม 2564 ประธานหลักสูตรธุรกิจอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม
ตุลาคม 2557 – ธันวาคม 2559 อาจารย์ประจำหลักสูตรธุรกิจอาหาร คณะบริหารธุรกิจ วิทยาลัย
เทคโนโลยีจิตรลดา
มีนาคม 2556 – กันยายน 2557 อาจารย์สาขาอาหารและโภชนาการ โรงเรียนจิตรลดา
8. ประวัติการฝึกอบรม/ศึกษาดูงาน/อื่นๆ
 - ได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นเจ้าหน้าที่สอบในการประเมินสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคาร และร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการอาหาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพระดับ 1 และ ระดับ 2 ณ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (24 พฤศจิกายน 2565)
 - คณะกรรมการตัดสิน โครงการแข่งขันทักษะทางวิชาการและวิชาชีพด้านการท่องเที่ยวและการโรงแรมครั้งที่ 7 ประจำปีการศึกษา 2563 ณ อาคารคณะกรรมการท่องเที่ยวและการโรงแรม และหอประชุมอาคารวัฒนธรรมสถาบันขงจื้อ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (21 กุมภาพันธ์ 2563)
 - คณะกรรมการตัดสินการประกวดทักษะวิชาชีพด้านการท่องเที่ยวและการโรงแรม ครั้งที่ 6 “อาหารว่างวิถีไทย” ณ คณะการท่องเที่ยวและการโรงแรม มหาวิทยาลัยมหาสารคาม (22 กุมภาพันธ์ 2562)

- ผ่านการทดสอบการเป็นผู้ประเมินสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ (Examiner) ของสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ (องค์การมหาชน) สาขาวิชาชีพผู้ประกอบการอาหารไทย คุณวุฒิวิชาชีพ ชั้น 1 (กุมภาพันธ์ 2562)

9. ประสบการณ์เป็นวิทยากร

- วิทยากรโครงการการพัฒนาสตาร์ทอัพด้วยนวัตกรรมผลิตภัณฑ์จากปูนาเพื่อการต่อยอดเชิงพาณิชย์ ณ บ้านดอนอีจันทร์ อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม 22-23 มิถุนายน 2567
- วิทยากรโครงการบูรณาการพันธกิจสัมพันธ์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและเศรษฐกิจฐานราก คณะเทคโนโลยีการเกษตร ณ ชุมชนวัดศรีสวัสดิ์ ต.ตลาด อ.เมือง จ.มหาสารคาม 19 มิถุนายน 2567
- วิทยากรโครงการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่จากเห็ดให้มีความหลากหลายโดยใช้เทคโนโลยีอาหาร ณ ต.แวงน่าง อ.เมือง จ.มหาสารคาม 1-3 เมษายน 2567
- วิทยากรโครงการหมู่บ้านผลิตและแปรรูปสมุนไพรดอกอัญชันออร์แกนิกในเชิงพาณิชย์ กิจกรรมปฏิบัติการแปรรูปดอกอัญชันเป็นขนมอาลัวดอกอัญชัน ณ หมู่บ้านสารคามพัฒนา ต.เสื่อโก้ง อ.วาปีปทุม จ.มหาสารคาม (25 กรกฎาคม 2565)
- วิทยากรโครงการพัฒนาทักษะอาชีพจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวเพื่อสุขภาพของชุมชน เรื่อง การผลิตลูกแป้งข้าวหมาก และการทำข้าวหมาก ณ ต.เมืองพล อ.พล จ.ขอนแก่น (11 ธันวาคม 2564)
- วิทยากรโครงการเสริมสร้างพัฒนาความรู้และทักษะอาชีพด้านการเลี้ยงโคเนื้อครบวงจร กิจกรรมแปรรูปเพิ่มคุณค่าผลิตภัณฑ์จากโคเนื้อ (เนื้อสวรรค์ เนื้อผอย) ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเสื่อโก้ง ตำบลแก่งเลิงจาน อำเภอวาปีปทุม จังหวัดมหาสารคาม (4 ธันวาคม 2564)
- วิทยากรกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพิ่มขีดความสามารถการผลิตปอเทืองครบวงจรสู่การสร้างชุมชนนวัตกรรมต้นแบบ จังหวัดมหาสารคาม โดยการถ่ายทอดความรู้และทักษะการทำคูกัดดอกปอเทือง ณ องค์การบริหารส่วนตำบลแก่งเลิงจาน ตำบลแก่งเลิงจาน อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม (4 พฤศจิกายน 2564)
- วิทยากรโครงการอบรมพัฒนาทักษะอาชีพของชุมชนและการต่อยอดสินค้าเป็นธุรกิจ SME พัฒนาทักษะอาชีพจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวหลากหลายเพื่อสุขภาพและยกระดับสินค้า OTOP ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเมืองพล อ.พล จ.ขอนแก่น (16 ตุลาคม 2564)
- วิทยากร เรื่อง การแปรรูปและเพิ่มมูลค่าทางการเกษตร โครงการหมู่บ้านแม่พันธุ์ควายนม ณ โรงเรียนบ้านกุดรัง ต.กุดรัง อ.กุดรัง จ.มหาสารคาม (6 กันยายน 2564)
- วิทยากรโครงการพัฒนาเครือข่ายระบบการตลาดที่ยั่งยืนของสินค้าแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวหลากหลายเพื่อสุขภาพ (ข้าวตังหลากหลาย) และพัฒนาบรรจุภัณฑ์สินค้า OTOP ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเมืองพล อ.พล จ.ขอนแก่น (4 กรกฎาคม 2564)
- วิทยากรโครงการค่ายส่งเสริมทักษะอาชีพเพื่อการมีงานทำและค่ายวิชาการ เรื่อง “การทำขนมกะหรี่ปั๊ปไส้ไก่” “หอยทอด” และ “ผัดไทย” ณ โรงเรียนท่าขอนยางพิทยาคม ต.ท่าขอนยาง อ.กันทรวิชัย จ.มหาสารคาม (27 สิงหาคม 2563)
- วิทยากรให้ความรู้แก่นักเรียนที่เรียนหลักสูตรรายวิชาเพิ่มเติมอาหารไทย เรื่อง “อาหารเพื่อการจัดเลี้ยง” (11 - 12 และ 25-26 กุมภาพันธ์ 2562)
- วิทยากร “โครงการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันสินค้าเกษตรแปรรูป” ร่วมกับเกษตรจังหวัดมหาสารคาม ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏมหาสารคาม (7 ธันวาคม 2561)

10. ความเชี่ยวชาญ/ความชำนาญเฉพาะด้าน ที่เกี่ยวข้องกับโครงการ

- การแปรรูปอาหารและเครื่องดื่มสมุนไพร

ประวัติวิทยากร



1. ชื่อ-สกุล นางพัชนี เพชรภักดี
2. ตำแหน่งทางวิชาการ -
3. ตำแหน่งปัจจุบัน ข้าราชการบำนาญ
4. สถานที่ทำงาน นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุข
จังหวัดมหาสารคาม
5. ที่อยู่ปัจจุบัน บ้านสวนธาดา ตำบลแวงน่าง อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม 44000
เบอร์โทรศัพท์ : 096-2699221 Line ID : 096-2699221
6. วุฒิการศึกษา พ.ศ. 2522 ระดับปริญญาตรี พยาบาลศาสตรบัณฑิต วิทยาลัยพยาบาลสุรินทร์
7. ประวัติการทำงาน พ.ศ. 2523 - 2563 นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุข
จังหวัดมหาสารคาม
8. ประวัติการฝึกอบรม/ศึกษาดูงาน/อื่นๆ
-
9. ประสบการณ์เป็นวิทยากร
 - 1) โครงการอบรมส่งเสริมความรู้และพัฒนาศักยภาพ การขออนุญาตด้านอาหารสำหรับผู้ประกอบการ และ
เครือข่ายในงานคุ้มครองผู้บริโภคด้านอาหาร ให้กับวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดมหาสารคาม กาฬสินธุ์
 - 2) โครงการการฝึกอบรมให้ความรู้การรับรองมาตรฐานสถานที่ผลิตวิสาหกิจชุมชนด้านสมุนไพร โดย
สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ให้กับวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดมหาสารคาม
 - 3) โครงการการฝึกอบรมให้ความรู้การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้าที่เหมาะสมต่อประเภทสินค้า อาหาร
ยา และตรงตามมาตรฐานการรับรองสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
 - 4) โครงการการฝึกอบรมให้ความรู้การรับรองมาตรฐานการรับรองสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
(อย.) ประเภทสถานประกอบการสปา นวดเพื่อสุขภาพในจังหวัดมหาสารคาม
10. ความเชี่ยวชาญ/ความชำนาญเฉพาะด้าน ที่เกี่ยวข้องกับโครงการ
 - 1) หลักเกณฑ์การขึ้นทะเบียนสถานที่ผลิตประเภทอาหาร สมุนไพร เครื่องดื่ม ของสำนักงานคณะกรรมการ
อาหารและยา (อย.)
 - 2) การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้าที่เหมาะสมต่อประเภทสินค้า อาหาร ยา และตรงตามมาตรฐานการ
รับรองสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)