



รายงาน

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
Faculty of Management Science

สารบัญ

	หน้า
กิจกรรมที่ 1 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง	1
กิจกรรมที่ 2 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ (สายทอง ยังแสนภู)	20
กิจกรรมที่ 3 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย	30
กิจกรรมที่ 4 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มตะกร้าเส้นพลาสติก บ้านดอนแดง	41
กิจกรรมที่ 5 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าพื้นเมือง บ้านพรสวรรค์	51
กิจกรรมที่ 6 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มผ้าครามกุดนาขาม หมู่ที่ 8	61
กิจกรรมที่ 7 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง (ผลิตภัณฑ์ ทองม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วย)	70
กิจกรรมที่ 8 พัฒนาคุณภาพการย้อมผ้าจากสีธรรมชาติ (กลุ่มทอผ้าย้อมครามตำบลปทุมวาปี)	80
กิจกรรมที่ 9 พัฒนาลายผ้าชนเผ่าโล้ (กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านห้วยกอก)	89
กิจกรรมที่ 10 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาแบรนด์ (กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าพื้นเมืองบ้าน กลาง)	98
กิจกรรมที่ 11 การออกแบบผ้าพันคอขิดและการย้อมสีจากธรรมชาติ (กลุ่มทอผ้าบ้านทุ่งเชือก)	104
กิจกรรมที่ 12 การพัฒนาแบรนด์และผลิตภัณฑ์ (กลุ่มแม่บ้านถักไหมพรมบ้านใหม่ศรีสุพรรณ)	115
กิจกรรมที่ 13 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบัวตองเกษตรอินทรีย์ (ผลิตภัณฑ์คุกกี้)	122
กิจกรรมที่ 14 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มข้าวฮางบ้านดอนหวาย (ผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีน)	134
กิจกรรมที่ 15 พัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านนางอย (ผลิตภัณฑ์กล้วยอบแห้ง)	148
สรุปผลตามตัวชี้วัด	165
ภาคผนวก	167
โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น	168

ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง
กลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโมน

ที่อยู่ : 78 หมู่ 2 บ้านโมน ต.พินนา อ.สว่างแดนดิน จ.สกลนคร

ประธานกลุ่ม : นางนวลจันทร์ พงศ์สิทธิศักดิ์ **เบอร์โทรศัพท์ :** 0630320617

รายละเอียดผลิตภัณฑ์ : ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง (ปรับปรุงคุณภาพผลิตภัณฑ์เดิม)

กลุ่มสตรีเกาะแก้ว บ้านโมน เป็นการรวมกลุ่มของประชาชนในหมู่ที่ 2 บ้านโมน ตำบลพินนา อำเภอสว่างแดนดิน จังหวัดสกลนคร เพื่อดำเนินกิจกรรมร่วมกันในด้านการผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชนหลายชนิด ได้แก่ น้ำปลาร้า ปลาร้าทรงเครื่อง ปลาร้าบอง ข้าวเม่า เป็นต้น โดยมีคุณนวลจันทร์ พงศ์สิทธิศักดิ์ เป็นประธานกลุ่ม ซึ่งได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนและมีกลุ่มผู้ซื้อสนใจและสั่งสินค้าอยู่อย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์น้ำปลาร้าที่กลุ่มได้พัฒนาและปรับปรุงสูตรและกระบวนการผลิตจนผ่านการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์โอท็อป ส่วนผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้งหรือเนื้อปลาร้าผัดแห้งนั้น ยังมีปัญหาด้านคุณภาพและการรักษาสภาพของผลิตภัณฑ์หลังบรรจุ เกิดความชื้น ไม่กรอบอร่อยเหมือนหลังบรรจุทันที ทำให้รูปปลักษณ์ดูไม่น่ารับประทาน และประสบปัญหาในเรื่องของอายุของผลิตภัณฑ์

กระบวนการในการพัฒนา

1) องค์ความรู้

- (1) การลดปัจจัยการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด ได้แก่ แบคทีเรีย ยีสต์และรา
- (2) การลดปัจจัยด้านความชื้นหลังปรุงสำเร็จปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง (เนื้อปลาร้าผัดแห้ง)
- (3) การเพิ่มสุขลักษณะที่ดีในการผลิตและขั้นตอนการผลิตที่คงที่
- (4) การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันทางตลาด

2) วิธีการดำเนินงาน

(1) คณะทำงานด้านการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง ได้ลงพื้นที่บ้านโมน ตำบลพินนา อำเภอสว่างแดนดิน จังหวัดสกลนคร ซักถามกระบวนการเตรียมวัตถุดิบ กระบวนการผลิต และสังเกตการณ์ ณ สถานที่ผลิตของกลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโมน และสอบถามปัญหาที่พบและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มไปในรูปแบบที่กลุ่มสนใจและมีศักยภาพสามารถพัฒนาได้

(2) เพื่อให้ทราบปัญหาและผลการทดสอบเชิงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ คณะทำงานได้ศึกษาคำมาตรฐานต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ชุมชน เทียบเคียงกับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโมน จึง

อ้างอิงค่ามาตรฐานตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งเป็นข้อกำหนดด้านคุณภาพที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นที่ยอมรับ น่าเชื่อถือ และสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ ซึ่งคณะทำงานมุ่งเน้นให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน เพื่อยกระดับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชนให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด และสอดคล้องกับนโยบาย OTOP มพข.877/2563 (เนื้อปลา ร้าผัดแห้ง) และจัดส่งผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องเพื่อวิเคราะห์คุณภาพทางเคมีและจุลชีววิทยาก่อนการพัฒนา

(3) การถ่ายทอดความรู้ ด้านการถนอมอาหารและการแปรรูปปลาร้า การผลิตอย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ และให้คำแนะนำแนวทางการแก้ปัญหาคุณภาพผลิตภัณฑ์โดยตรง โดยอ้างอิงจากผลการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้งที่ได้จากการทดสอบก่อนการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ผลการดำเนินงาน

1) คณะทำงานได้ทำการสอบถามปัญหาเกี่ยวกับทางกลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโมน โดยการพูดคุยกับนางนวลจันทร์ พงศ์สิทธิศักดิ์ ประธานกลุ่ม พบว่าปัจจุบัน ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง หรือตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มพข.) คือ เนื้อปลาร้าผัดแห้ง นั้น ได้รับการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทางมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนครเมื่อปี พ.ศ.2563 จากก่อนหน้านั้นที่ประสบปัญหาเรื่องการขึ้นราของผลิตภัณฑ์และรสชาติไม่ได้มาตรฐาน อีกทั้งบรรจุภัณฑ์ไม่สวยงาม ซึ่งทางโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น ปีงบประมาณ พ.ศ.2563 ได้ช่วยปรับปรุงสูตรและกระบวนการผลิตให้ได้ตามมาตรฐาน มพข. และได้พัฒนาบรรจุภัณฑ์ ช่องทางการตลาด สื่อประชาสัมพันธ์ ให้กับทางกลุ่มไปแล้วนั้น จากนั้นทางกลุ่มก็ได้ผลิตปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้งออกขายตามชุมชน มีผู้สนใจมาซื้อและสั่งซื้ออยู่เป็นประจำ แต่ยังมีปัญหาว่า ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้งนั้นไม่แห้งเท่าที่ควร เมื่อตอนผลิตเสร็จใหม่ๆ จะมีความแห้ง และสีส้มสวยงาม แต่พอผ่านไปซัก 2 วันจะเริ่มแฉะ ดูไม่น่ารับประทาน จึงต้องการให้ทางโครงการผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น ปีงบประมาณ พ.ศ.2564 ช่วยแก้ปัญหาเรื่องความชื้นของผลิตภัณฑ์

2) ทดสอบและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์

ผลการทดสอบผลิตภัณฑ์เนื้อปลาร้าผัดแห้ง อ้างอิงตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มพข. 877/2563 (เนื้อปลาร้าผัดแห้ง) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ให้คำนิยามของ เนื้อปลาร้าผัดแห้ง หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการนำปลาร้าแบบขึ้นหรือทั้งตัวที่หมักได้ที่แล้ว มาล้างให้สะอาด นำไปทำให้สุก แคะเอาเฉพาะส่วนเนื้อ ปรงรสด้วยเครื่องปรุงรส เช่น เกลือ น้ำตาล ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ น้ำมะนาว อาจเติมเครื่องเทศและสมุนไพร เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด พริกทอด หัวหอมเจียว กระเทียมเจียว นำไปผัดจนแห้งหรือค่อนข้างแห้ง แล้วอาจนำไปอบให้แห้ง โดยกำหนดคุณลักษณะที่ต้องการไว้หลายด้าน

ที่ส่งผลโดยตรงต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์คือเรื่องของสารปนเปื้อน และจุลินทรีย์ปนเปื้อน จำนวน 13 รายการทดสอบ ได้แก่

- ค่าวอเตอร์แอกทिवิตี (Water Activity; Aw)
- ค่าเพอร์ออกไซด์ (Peroxide Value; P.V.)
- ตะกั่ว (Lead; Pb)
- สารหนูในรูปอนินทรีย์ (Arsenic; As)
- ปรอท (Mercury; Hg)
- แคดเมียม (Cadmium; Cd)
- จุลินทรีย์ทั้งหมด (Total viable count)
- แซลโมเนลลา (Salmonella)
- สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (*Staphylococcus aureus*; *S.aureus*)
- บาซิลลัส ซีเรียส (*Bacillus Cereus*; *B.cereus*)
- คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (*Clostridium perfringens*; *C. perfringens*)
- เอสเชอริเชีย โคลิ (*Escherichia coli*; *E.coli*)
- ยีสต์และรา (Yeast and Mold)

โดยในขั้นตอนการพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ คณะทำงานได้ส่งตัวอย่างก่อนพัฒนาเพื่อทดสอบเบื้องต้นด้านจุลินทรีย์ปนเปื้อนและค่าวอเตอร์แอกทिवิตี จำนวน 8 รายการทดสอบ และหลังการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้ส่งตัวอย่างทดสอบอีกครั้ง เพื่อทดสอบคุณภาพสารปนเปื้อน และจุลินทรีย์ปนเปื้อน จำนวน 13 รายการทดสอบดังแสดงในตาราง

ตารางที่ 1 ผลการตรวจสอบสารทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์เนื้อปลาร้าผัดแห้ง ก่อนและหลังจากได้รับการพัฒนา

รายการทดสอบ	หน่วย	ผลการทดสอบ ก่อนพัฒนา	ผลการทดสอบ หลังพัฒนา	ค่ามาตรฐาน มผช.877/2563
วอเตอร์แอกทिवิตี*	-	0.79	0.55	≤0.6
เพอร์ออกไซด์	mg/kg	-	ไม่พบ	≤30
สารหนูในรูปอนินทรีย์	mg/kg	-	<0.05	<2.0
แคดเมียม	mg/kg	-	ไม่พบ	<1.0
ปรอท	mg/kg	-	0.021	<1.0
ตะกั่ว	mg/kg	-	<0.05	<0.5
จุลินทรีย์ทั้งหมด	cfu/g	4.2×10 ³	8.0×10 ³	≤1×10 ⁶

รายการทดสอบ	หน่วย	ผลการทดสอบ ก่อนพัฒนา	ผลการทดสอบ หลังพัฒนา	ค่ามาตรฐาน มผช.877/2563
บาซิลลัส ซีเรียส	cfu/g	<10	<10	$<1 \times 10^3$
คลอสทริเดียม เพอร์ฟริง เจนส	cfu/g	<10	<10	<100
เอสเชอริเชีย โคไล	MPN/g	<3.0	<3.0	<3
แซลโมเนลลา	Per 25g	ไม่พบ	ไม่พบ	ต้องไม่พบ
สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส	cfu/g	<10	<10	<10
ยีสต์และรา*	cfu/g	1×10^2	<10	≤ 100

คณะทำงานได้วิเคราะห์ผลก่อนการพัฒนาและได้นำผลการทดสอบมาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ เพื่อปรับปรุงคุณภาพพร้อมกับศักยภาพของกลุ่ม ดังนี้

(1) ลดปัจจัยการปนเปื้อนของเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด ได้แก่ แบคทีเรีย ยีสต์และรา

- ในการเตรียมวัตถุดิบประเภทผัก ล้างให้สะอาดด้วยน้ำสะอาดหรือน้ำไหล

- จากนั้นพักให้สะเด็ดน้ำก่อนนำมาหั่นด้วยอุปกรณ์และสถานที่ในการผลิตที่ถูก
สุลักษณะ เช่น ควรสวมหมวกคลุมผม ใส่ถุงมือ และใส่เสื้อกันเปื้อนทุกครั้ง อุปกรณ์สำหรับหั่นควร
ล้างทำความสะอาด และผึ่งให้แห้ง

- นำไปทอดในน้ำมันที่ใหม่ทุกครั้ง เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดกลิ่นเหม็นหืน ทอดจนผัก
(หอม ใบมะกรูด พริก) กรอบและพักให้สะเด็ดน้ำมัน นอกจากนี้จะช่วยในการลดปัจจัยการปนเปื้อน
ของเชื้อจุลินทรีย์ทั้งหมด ได้แก่ แบคทีเรีย ยีสต์และรา แล้วช่วยลดปัจจัยด้านความชื้นหลังปรุง
สำเร็จเนื้อปลาร้าผัดแห้งได้อีกด้วย

- ส่วนวัตถุดิบที่ต้องคั่วในกระทะต้องคั่วโดยใช้ไฟปานกลาง เป็นเวลาประมาณ 20-30
นาที เพื่อจะทำให้กลิ่นหอมของสมุนไพรออกมาอีกทั้งยังช่วยลดความชื้นในวัตถุดิบลงอีกด้วย

- นำตัวปลาร้าปลานิลมาทำให้สุก ก่อนพัฒนาทางกลุ่มมีกระบวนการทำให้ปลาร้าสุก
โดยการนึ่งซึ่งการนึ่งทำให้เกิดความชื้นและเนื้อปลาร้านิ่มเกินไป ทางคณะทำงานจึงได้ปรับ
กระบวนการทำให้สุกของปลาร้าโดยการอบด้วยหม้ออบลมร้อน ที่อุณหภูมิ 250 องศาเซลเซียส เป็น
เวลา 20 นาที จะได้เนื้อปลาร้าที่เหลืองไม่นิ่มและเกินไป และความชื้นในตัวเนื้อปลาร้าลดลง ทำให้ค่า
วอเตอร์แอกทิวิตี (Water Activity; Aw) ในผลิตภัณฑ์ลดลงจากเดิมถึง 30.38 เปอร์เซ็นต์

(2) ลดปัจจัยด้านความชื้นหลังปรุงสำเร็จเนื้อปลาร้าผัดแห้ง

ก่อนคณะทำงานดำเนินการพัฒนากลุ่มมีกระบวนการเตรียมเนื้อปลาร้าให้สุกโดยการ
นึ่ง ด้วยหม้อนึ่งไอน้ำ หรือซึ้งอะลูมิเนียม แต่ทำให้เกิดความชื้นในตัวเนื้อปลาร้าสูงและเนื้อปลาร้านิ่ม

เกินไป หลังการบรรจุเพื่อนำไปจำหน่าย มีไอน้ำเกิดขึ้นที่ภาชนะบรรจุ เป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้รสชาติของผลิตภัณฑ์มีการเปลี่ยนแปลง ส่วนประกอบต่างๆ ไม่กรอบเหมือนตอนปรุงสุกใหม่ จากปัญหานี้ทางคณะทำงานได้ดำเนินการให้ความรู้ และถ่ายทอดกระบวนการพัฒนาการผลิต ด้วยวิธีการลดความชื้นจากการเตรียมวัตถุดิบประเภทเนื้อปลา โดยเปลี่ยนจากวิธีการนึ่งให้สุกเป็นการอบให้สุกแทน เพื่อให้เนื้อปลาแห้ง และไม่นิ่มละ เป็นการลดความชื้นในวัตถุดิบก่อนนำมาปรุงสำเร็จ

เมื่อนำส่วนประกอบต่างๆ ได้แก่ เนื้อปลาร้า หอม พริก ใบมะกรูด มาตรฐานเคล้ารวมกัน และปรุงรสเสร็จแล้วนำมาอบด้วยหม้ออบลมร้อน หรือตู้อบลมร้อน ที่อุณหภูมิ 110 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 30 นาที เพื่อลดความชื้นหรือค่าวอเตอร์แอกทิวิตี (Water Activity; Aw) ในผลิตภัณฑ์เนื้อปลาร้าผัดแห้ง และช่วยให้รสชาติไม่เปลี่ยนไป จากความชื้นที่จะเกิดขึ้นหลังจากบรรจุ

ในขั้นตอนของการบรรจุผลิตภัณฑ์ ก่อนคณะทำงานดำเนินการพัฒนาทางกลุ่มมีการบรรจุหลังการปรุงรสเสร็จทันที ทำให้เกิดไอน้ำเกาะที่บรรจุภาพทำให้เกิดความชื้นและรสชาติมีการเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ดังนั้นคณะทำงานจึงได้แนะนำให้ หลังการปรุงรสปลาร้าผัดแห้งเสร็จให้ทำการพักทิ้งไว้ให้เย็นสนิทก่อนบรรจุ และจะต้องไม่ทิ้งไว้ข้ามคืนเพราะอาจจะเกิดการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ในอากาศ ทำให้เกิดการเน่าเสียของปลาร้าทรงเครื่องได้เร็วขึ้น

การเลือกบรรจุภัณฑ์จะเลือกภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ที่มีมิดชิด และผ่านการฆ่าเชื้อทำความสะอาด โดยล้างให้สะอาด และนำไปอบฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 15 นาที ก่อนนำมาใช้บรรจุผลิตภัณฑ์

ซึ่งถ้าในผลิตภัณฑ์มีความชื้นที่มากเกินไปจะทำให้เกิดค่าวอเตอร์แอกทิวิตี (Water Activity; Aw) ในผลิตภัณฑ์สูง จะยังส่งผลให้มีการเจริญของเชื้อจุลินทรีย์ต่างๆ เช่น แบคทีเรีย ยีสต์ และรา ได้เร็วขึ้น ดังนั้นการลดความชื้นในผลิตภัณฑ์หลังการปรุงสำเร็จจึงมีความสำคัญมาก ซึ่งช่วยในเรื่องของการยืดอายุการเก็บผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น จากการถ่ายทอดให้ความรู้ให้กับกลุ่มทำให้ผลิตภัณฑ์เนื้อปลาร้าผัดแห้ง มีค่าวอเตอร์แอกทิวิตี (Water Activity; Aw) ในผลิตภัณฑ์ลดลงจากเดิมถึง 30.38 เปอร์เซ็นต์ และอายุการเก็บผลิตภัณฑ์สามารถเก็บไว้ได้นานขึ้นโดยไม่เสียรสชาติ จากเดิมเก็บได้ ประมาณ 3-4 สัปดาห์ แต่หลังจากการพัฒนาสามารถเก็บผลิตภัณฑ์ไว้ได้นานถึง 8 สัปดาห์

(3) การเพิ่มสุขลักษณะที่ดีในการผลิตและขั้นตอนการผลิตที่คงที่

มีการจัดการประกอบอาหารในบริเวณที่สะอาดเป็นส่วน และใช้อุปกรณ์ เครื่องครัวที่ล้างให้สะอาดก่อนและตากให้แห้งก่อนนำมาใช้ ทั้งเชิง มีด ช้อน กระทะ ทัพพี ตะหลิว กะละมัง และภาชนะที่ใช้ปรุง

ทำการจดบันทึก วัตถุดิบ หรือส่วนประกอบต่างๆ แหล่งที่ซื้อวัตถุดิบ มีการชั่งน้ำหนัก หรือตวงวัตถุดิบและส่วนผสม วัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารทุกครั้ง เพื่อให้ทราบปริมาณที่ใช้ในการ

ผลิต ระยะเวลาการปรุง และบันทึกเป็นสูตรให้สามารถควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ใกล้เคียงกันที่สุดในแต่ละรอบการผลิต

(4) คณะทำงานได้พัฒนามาตรฐานเบื้องต้นของผลิตภัณฑ์ เนื้อปลาร้าผัดแห้ง ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาโดยโครงการนำไปส่งตรวจตามมาตรฐาน มผช. โดยส่งตรวจที่บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง (ประเทศไทย) จำกัด ผลการตรวจดังแสดงในตารางที่ 1

ลักษณะทางกายภาพของปลาร้าทรงเครื่องแห้งขึ้น กรอบ ไม่อมน้ำมัน ผลการวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ทางเคมีและจุลชีววิทยาหลังการพัฒนาพบว่า ผลิตภัณฑ์เนื้อปลาร้าผัดแห้ง มีความชื้นลดลงอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน มผช.877/2563 (เนื้อปลาร้าผัดแห้ง) ไม่พบการปนเปื้อนของจุลินทรีย์ทั้งกลุ่มแบคทีเรียก่อโรคและเชื้อราในผลิตภัณฑ์ค่าจุลินทรีย์ทั้งหมดลดลงมาอยู่ในเกณฑ์ที่ยอมรับได้อย่างอิงตามเกณฑ์มาตรฐาน มผช.877/2563 (เนื้อปลาร้าผัดแห้ง) และไม่พบการปนเปื้อนของสารเคมีกลุ่มโลหะหนักที่เกินกว่ามาตรฐานกำหนดเช่นกัน



ภาพที่ 1 ผลิตภัณฑ์เนื้อปลาร้าผัดแห้งของกลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโมนก่อนการพัฒนา

3) ถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ชุมชน

หลังจากคณะทำงานได้ทดสอบและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์เป็นที่เรียบร้อยแล้ว โครงการได้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ชุมชน รวมทั้งให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน มผช. และสัญลักษณ์ที่ถูกต้อง โดยมีวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในลงไปให้คำแนะนำในเรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์ การผลิตที่มีคุณภาพและการรักษามาตรฐาน รวมไปถึงด้านการตลาดและการทำธุรกิจในยุคดิจิทัล

กำหนดการ

กิจกรรมที่ 1 พัฒนาคูณภาพผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง

วันศุกร์ที่ 20 สิงหาคม พ.ศ. 2564

ณ กลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโมน ต.พันนา อ.สว่างแดนดิน จ.สกลนคร

=====

เวลา	กิจกรรม
07.00–08.00 น.	เดินทางออกจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
08.30–09.00 น.	ลงทะเบียน
	พิธีเปิด กิจกรรมพัฒนาคูณภาพผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง
09.00–10.30 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ การถนอมอาหารและการแปรรูปปลาร้า วิทยากรโดย นางอารียา งามมานะ, นางสาวกนกวรรณ วรรณ และนายกิตติศักดิ์ ภูตะลุน
10.30–10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45–12.15 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ การถนอมอาหารและการแปรรูปปลาร้า (ต่อ)
12.15–13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00–14.15 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาคูณภาพผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง วิทยากรโดย นางอารียา งามมานะ, นางสาวกนกวรรณ วรรณ และนายกิตติศักดิ์ ภูตะลุน
14.15–14.30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.30–16.15 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาคูณภาพผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง (ต่อ)
16.15–16.30 น.	สรุปกิจกรรม
16.30–17.30 น.	เดินทางกลับ

กำหนดการ
กิจกรรมที่ 1 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง
วันเสาร์ที่ 21 สิงหาคม พ.ศ. 2564 และ
วันอาทิตย์ที่ 22 สิงหาคม พ.ศ. 2564
ณ กลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโมน ต.พันทนา อ.สว่างแดนดิน จ.สกลนคร

=====

เวลา	กิจกรรม
07.00–08.00 น.	เดินทางออกจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
08.30–09.00 น.	ลงทะเบียน
09.00–10.30 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง วิทยากรโดย นางอารียา งามมานะ, นางสาวกนกวรรณ วรดง และนายกิตติศักดิ์ ภูตะลุน
10.30–10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
10.45–12.15 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง (ต่อ)
12.15–13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13.00–14.15 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง (ต่อ)
14.15–14.30 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
14.30–16.15 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง (ต่อ)
16.15–16.30 น.	สรุปกิจกรรม
16.30–17.30 น.	เดินทางกลับ



ภาพที่ 2 ถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่กลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโมน



ภาพที่ 2 ถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่กลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโมน (ต่อ)



ภาพที่ 2 ถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่กลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโมน (ต่อ)



ภาพที่ 3 ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง หลังการออกแบบและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์
*หมายเหตุ มาตรฐาน มพช.877/2563 เรียก เนื้อปลาร้าผัดแห้ง

4) สรุปและประเมินผลโครงการ

จากการดำเนินงานในกิจกรรมซึ่งประกอบไปด้วยการสำรวจปัญหาและความต้องการของกลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโมน นำผลิตภัณฑ์ไปให้ผู้เชี่ยวชาญทดสอบและพัฒนาคุณภาพให้ตรงตามความต้องการของกลุ่มโดยใช้กระบวนการที่เหมาะสมกับศักยภาพของกลุ่ม ซึ่งจะทำให้กลุ่มสามารถเข้าถึงได้และสามารถผลิตได้เอง จากนั้นได้จัดอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์ การผลิตที่มีคุณภาพและการรักษามาตรฐาน รวมไปถึงด้านการตลาดและการทำธุรกิจในยุคดิจิทัลให้กับกลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโมน

ตารางที่ 2 ความพึงพอใจในกระบวนการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง
ของกลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโมน

รายการ	ข้อความ	ระดับ ความพึงพอใจ	แปลผล
1.	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตรงตามความต้องการของกลุ่ม	4.77	มากที่สุด
2.	องค์ความรู้จากกระบวนการพัฒนาสามารถนำไปปฏิบัติได้จริง	4.55	มากที่สุด
3.	กลุ่มมีความมั่นใจต่อผลิตภัณฑ์ในการเพิ่มช่องทางการตลาด	4.41	มาก
4.	ผลิตภัณฑ์ได้รับการพัฒนา ยกกระดับให้ได้มาตรฐาน	4.64	มากที่สุด
เฉลี่ย		4.59	มากที่สุด

ด้านรายได้ จากการคำนวณพบว่ายอดขายเพิ่มจากเดิม 40% โดยเปรียบเทียบจากยอดขายเดือนกรกฎาคม (ก่อนการพัฒนา) กับยอดขายเดือนกันยายน (หลังพัฒนา) $((1,750 - 1,250)/1,250) \times 100$

ตารางที่ 3 ยอดขายปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง

เดือน	ยอดขาย (บาท)
กรกฎาคม	1,250
สิงหาคม	1,300
กันยายน	1,750

* ราคาขาย กระปุกละ 50 บาท

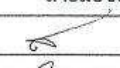

ใบลงทะเบียน

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

กิจกรรมที่ 1 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปาล์รร้างเครื่องพัดแห้ง

วันศุกร์ที่ 20 สิงหาคม 2564 เวลา 8.30 - 16.30 น.

ณ กลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโพน ต.พันนา อ.สว่างแดนดิน จ.สกลนคร

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ลายมือชื่อ
1	นางสาวลัดดา สมบัติดี	
2	นางวิมลรัตน์ คุ้มฟู	
3	นาง นงนุชพร อรรถ ดิษนนท์	นงนุชพร
4	นางสาวกรรณิภากรณีย์ ไซยง	กรรณิ
5	นายสุวิทย์ ฤกษ์งาม	สุวิทย์
6	นางศรณิชา พันธุ์	ศรณิชา
7	นางสาววิไลวรรณ พุ่มพวง	วิไลวรรณ
8	นางสาวประไพศรี อานนตรี	ประไพศรี
9	นางสุวิภา อานนตรี	สุวิภา
10	นายทองหล่อ แสนดี	ทองหล่อ
11	นางสมรัตน์ พันธุ์	สมรัตน์
12	นางสาววิภากรณีย์ เรืองวิชัย	วิภากรณีย์
13	นายสุวิทย์ อานนตรี	สุวิทย์
14	นางประไพศรี เรืองวิชัย	ประไพศรี
15	นางสาวสุวิภา อานนตรี	สุวิภา
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		


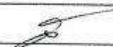
ใบลงทะเบียน

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

กิจกรรมที่ 1 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง

วันเสาร์ที่ 21 สิงหาคม 2564 เวลา 8.30 - 16.30 น.

ณ กลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโพน ต.พันนา อ.สว่างแดนดิน จ.สกลนคร

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ลายมือชื่อ
1	นางสาวกมล สมมณี	
2	นางสิริคุณิณี สิ้นพอง	
3	นาง นภาพงษ์ อิ่มนันทน์	นภาพงษ์ อิ่มนันทน์
4	นางศุภอรญา พันธุ์	ศุภอรญา
5	นางสุภาวดี สิ้นพอง	สุภาวดี
6	นางทองลั่น เตชะดี	ทองลั่น
7	นายวิมล ภาณุวงษ์	วิมล
8	นายสุวิทย์ ภาณุวงษ์	วิมล
9	นายสุวิทย์ ภาณุวงษ์	วิมล
10	นายวิมล ภาณุวงษ์	วิมล
11	นาง หงษ์ใจ พันธุ์	หงษ์ใจ
12	นางพัชรี เจริญชัย	พัชรี
13	นายสุวิทย์ ภาณุวงษ์	วิมล
14	นายสุวิทย์ ภาณุวงษ์	วิมล
15	นายสุวิทย์ ภาณุวงษ์	วิมล
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		

ใบลงทะเบียน

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

กิจกรรมที่ 1 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปรรำทรงเครื่องมัดแห้ง

วันเสาร์ที่ 21 สิงหาคม 2564 เวลา 8.30 - 16.30 น.

ณ กลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโพน ต.พินนา อ.สว่างแดนดิน จ.สกลนคร

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ลายมือชื่อ
1	นางอารีญา งามมานะ	
2	นางสาวกนกวรรณ วรรณ	
3	นายกิตติศักดิ์ ภูตะสุน	
4	อาจารย์สุพิชญา นิลจินดา	
5	อาจารย์ภัทรศินี แสนสำแดง	
6	ผศ.เมธาวิ ยิมิน	
7	อาจารย์รุจิรา จงคล้ายกลาง	
8	อาจารย์ปิยพัชร วิมลโสภณกิตติ	
9	อาจารย์สิทธิศักดิ์ สุวรรณ	
10	อาจารย์กชพร จันทร์เรือง	
11	นางสาวศศิกา ขวพันธ์	
12	นางธนิตา หนึ่งแสง	
13	น.ส. ชานิตา สุริยันต์	
14	นาง วัชรวัฒน์ สิริคุณ	
15	นางสาว จันทิมา ทุตกุล	
16	น.ส. รัชฎาภรณ์ ชัยงาม	
17	น.ส. นันทิมา คุ้มสาร	
18	นางสาว เวชยันต์ อภิรักษ์	
19	นางนันทิมา ดวงแก้ว	
20	นางนันทิมา มนระ	
21	นางนันทิมา งามเมือง	
22	นางนันทิมา งามเมือง	
23	นางนันทิมา งามเมือง	
24	นางนันทิมา งามเมือง	
25	นางนันทิมา งามเมือง	

ใบลงทะเบียน

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

กิจกรรมที่ 1 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง

วันอาทิตย์ที่ 22 สิงหาคม 2564 เวลา 8.30 - 16.30 น.

ณ กลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโมน ต.พินนา อ.สว่างแดนดิน จ.สกลนคร

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ลายมือชื่อ
1	นางอาริยา งามมานะ	
2	นางสาวกนกวรรณ วรตง	
3	นายกิตติศักดิ์ ภูตะสุน	
4	อาจารย์สุพิชญา นิลจินดา	
5	อาจารย์ภัทรศินี แสนสำแดง	
6	ผศ.เมธาวี ยี่มิน	
7	อาจารย์รุจิรา จงคล้ายกลาง	
8	อาจารย์ปิยพัชร วิมลโสภณกิตติ	
9	อาจารย์สิทธิศักดิ์ สุวรรณี	
10	อาจารย์กชพร จันทรเรือง	
11	นางสาวศศิภา ชวพันธ์	
12	นางสาวไฉนภัทรา งามานะ	
13	นาง วีระวัฒน์ สิริจอม	
14	ช.ธ. ชานิตา อธิวัฒน์	
15	นาง นิมิตา ดวงกุลชา	
16	นายอนิชา เริงสีแสง	
17	นางศศิภาพร งามานะ	
18	น.ธ. อธิวัฒน์ สิริจอม	
19	นาง ภาณุชญา งามานะ	
20	น.ส. สิริพัชรี แสนสำแดง	
21	นางสาว จันทิมา งามานะ	
22	นาง นิมิตา อธิวัฒน์	
23	นาง อธิวัฒน์ สิริจอม	
24	นาง พุฒินา งามานะ	
25	นาง อธิวัฒน์ สิริจอม	

ใบลงทะเบียน

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

กิจกรรมที่ 1 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องมัดแห้ง

วันอาทิตย์ที่ 22 สิงหาคม 2564 เวลา 8.30 - 16.30 น.

ณ กลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโพน ต.พันนา อ.สว่างแดนดิน จ.สกลนคร

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ลายมือชื่อ
1	นางสาวลัดดา สมพงษ์	ล
2	นาง อธิชากรณ์ ดิษฐพงษ์	อ
3	นางสาวพุดทศพรพรรณ คำพันธ์	ปงทศพรพรรณ คำพันธ์
4	นางสาวประทีปจิต คำพันธ์	
5	นางสาวอรุณา พันธุ์	อรุณา
6	นางสาว อรณภกาภาณณ์ ไร่ชัย	อ
7	นางสาวสุชาชาติ ธีระวิเศษ	สุชาชาติ
8	นางสาวสุภาวดี ฤกษ์งาม	สุภาวดี
9	นางสาวชลลดา ธีระวิเศษ	ชลลดา
10	นางสาวอรุณศรี ภูมิประเสริฐ	อรุณศรี
11	นางสาวอรุณภาณี คำพันธ์	อรุณภาณี
12	นางสาวไฉไล เสน่ห์	ไฉไล
13	นางสาวภาณี ธีระวิเศษ	ภาณี
14	นางสาวกัญญา ธีระวิเศษ	กัญญา
15	นางสาวสุภาวดี ภูมิประเสริฐ	สุภาวดี
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ
กลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติบ้านนางเต็ง (สายทอง ยังแสนภู)

ที่อยู่: บ้านเลขที่ 115 หมู่ที่ 13 ตำบลโคกภู อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร

ประธานกลุ่ม: สายทอง ยังแสนภู หมายเลขโทรศัพท์ : 061-2267474

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง ตำบลโคกภู อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร เป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่บ้านนางเต็ง ที่รวมตัวกันเป็นกลุ่มอาชีพในชุมชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติและการสร้างกลุ่มช่างฝีมือที่เชี่ยวชาญงานปักในพื้นที่ ในพื้นที่บ้านนางเต็ง ตำบลโคกภู อำเภอภูพาน จังหวัดสกลนคร โดยมีนางสายทอง ยังแสนภู เป็นประธานกลุ่ม สินค้าหลักที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติบ้านนางเต็ง ผลิตออกเพื่อจำหน่ายประกอบไปด้วย ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ ผ้าฝ้ายย้อมครามธรรมชาติ และเสื้อผ้าเครื่องนุ่งห่มสำเร็จรูป ที่มีความโดดเด่นอยู่ที่การปักลายต่างๆ ลงไปในผืนผ้า อย่างไรก็ตาม จากการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลเบื้องต้นพบความต้องการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง ว่าต้องการพัฒนาอัตลักษณ์และการสร้างภาพจำของกลุ่มตนเองขึ้นมาใหม่ เนื่องจากในตลาดผ้าย้อมสีธรรมชาติที่อยู่ในกลุ่มการปักผ้ามีเจ้าตลาดที่มีเอกลักษณ์อยู่แต่เดิมซึ่งมีลักษณะการปักผ้าที่คล้ายคลึงกัน ทำให้ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง ต้องการพัฒนาแนวทางการปักผ้าที่เป็นรูปแบบของกลุ่มตนเองขึ้นมาใหม่ เพื่อสร้างอัตลักษณ์และเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาด

กระบวนการในการพัฒนา

การพัฒนาอัตลักษณ์ลายปักผ้ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง เป็นกระบวนการที่เริ่มต้นขึ้นจากการทบทวนบทเรียน และการสร้างภาพกว้างเพื่อให้เห็นลักษณะการปักผ้าในรูปแบบต่างๆ ในทั่วโลก เพื่อทำการเปิดโลกทัศน์ให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง เห็นภาพรวมของตลาดผ้าปักทั่วโลก โดยการการพัฒนาอัตลักษณ์ลายปักผ้ากลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง ครั้งนี้จะเป็นการสร้างสรรลายผ้าแบบใหม่ที่สะท้อนอัตลักษณ์ของพื้นที่ชุมชนจากการประยุกต์ภาพทิวทัศน์ธรรมชาติใกล้ตัวมาเป็นแบบที่จะทำให้เกิดลวดลายบนผืนผ้าที่มีลักษณะเฉพาะพื้นที่ ผ่านการลงฝีเข็มในการปักผ้า เพื่อสร้างอัตลักษณ์สินค้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง โดยมีอุปกรณ์และกระบวนการในการสร้างสรรค์ลวดลายผ่านวิธีการปักผ้าดังนี้

- 1) อุปกรณ์ที่ใช้ในการสร้างสรรค์ลวดลายผ่านวิธีการปักผ้า
 1. เส้นใยฝ้ายธรรมชาติ
 2. เข็มต่างๆ ประกอบไปด้วย เข็มเนา, เข็มสอย, เข็มกลัด, เข็มหมุด
 3. ดินสอดำและดินสอดสีต่างๆ สำหรับลอกลายและลงสีในงานปัก
 4. เหล็กแหลมใช้สำหรับเจาะผ้า หรือ พลิกกลับมุมผ้า
 5. กรรไกร
 6. ปอกนิ้วมือ ทำด้วยโลหะ สำหรับปักกันไม่ให้เข็มแทงถูกนิ้วมือ
 7. สะติง มี 2 ชนิด คือ แบบกลม แบบเหลี่ยม
 8. ผ้า (Fabrics) ผ้าที่ใช้นำมาในงานปัก
 9. กระดาษลอกลาย(กระดาษคาร์บอน)ใช้สำหรับลอกลายลงบนผ้า มีหลายสี เช่น สีฟ้า สีเขียว สีขาว สีแดง สีเหลือง
 10. ฝ้ายธรรมชาติย้อมสีต่างๆ ที่จะนำมาใช้ในการปัก
- 2) กระบวนการสร้างสรรค์แบบลวดลายผ่านวิธีการปักผ้า
 1. การออกแบบลวดลายของงานผ่านกระบวนการวาดภาพต้นแบบในกระดาษ เพื่อเป็นต้นแบบชิ้นงาน
 2. การออกแบบการจับเทียบคู่สีในชิ้นงานซึ่งต้องทำการเทียบกับสีของผืนผ้าที่จะทำการปักลาย โดยในเทคนิคการจับคู่สี เพื่อสร้างความโดดเด่นของลวดลายที่จะทำการปัก
 3. การขึ้นชิ้นงานโดยการนำผ้าที่ใช้นำมาในงานปักมาทำการขึ้นสะติง เพื่อให้ส่วนที่จะทำการปักตึง และขึ้นลายโดยใช้กระดาษลอกลาย ลอกลายต้นแบบชิ้นงานที่ได้ออกแบบไว้
 4. การลงมือปักขึ้นเส้นชิ้นงาน โดยใช้เส้นฝ้ายย้อมสีธรรมชาติที่เลือกคู่สีที่เตรียมไว้ ผ่านการจับคู่สีเพื่อเติมรายละเอียดในตัวชิ้นงานจนเกิดลวดลายตามต้นแบบชิ้นงานที่ได้ออกแบบไว้

โดยกระบวนการพัฒนาอัตลักษณ์สินค้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง โดยผ่านกระบวนการในการสร้างสรรค์ลวดลายด้วยวิธีการปัก มีวิธีการดำเนินงาน 3 ขั้นตอน คือ

- 1) ลงพื้นที่จัดเวทีเพื่อชี้แจงจุดประสงค์โครงการและสอบถามความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนในการสร้างสรรค์ลวดลายด้วยวิธีการปัก
- 2) อบรมเชิงปฏิบัติการสร้างอัตลักษณ์สินค้าของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง โดยผ่านกระบวนการในการสร้างสรรค์ลวดลายด้วยวิธีการปัก
- 3) ติดตามหลังการอบรมเชิงปฏิบัติการและประเมินผลการอบรม

การลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและความต้องการของกลุ่ม

จากการลงพื้นที่และพูดคุยกับประธานและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง พบความต้องการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง ว่าต้องการพัฒนาอัตลักษณ์และการสร้างภาพจำของกลุ่มตนเองขึ้นมาใหม่ เนื่องจากในตลาดฝ้ายย้อมสีธรรมชาติที่อยู่ในกลุ่มการปักผ้ามีเจ้าตลาดที่มีเอกลักษณ์อยู่แต่เดิมซึ่งมีลักษณะการปักผ้าที่คล้ายคลึงกัน ทำให้ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง ต้องการพัฒนาแนวทางการปักผ้าที่เป็นรูปแบบของกลุ่มตนเองขึ้นมาใหม่ เพื่อสร้างอัตลักษณ์และเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาด



ภาพที่ 1 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ

การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง ผ่านการสร้างสรรค์และการออกแบบลวดลายด้วยวิธีการปัก จัดอบรมเชิงปฏิบัติการระหว่างวันที่ 2 - 4 กรกฎาคม 2564 เพื่อถ่ายทอดความรู้ในการสร้างสรรค์และการออกแบบลวดลายด้วยวิธีการปัก ให้กับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง



ภาพที่ 2 การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง ผ่านการสร้างสรรและการออกแบบลวดลายด้วยวิธีการปัก

การประเมินผลเมื่อจบกิจกรรม

เมื่อจบกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง ผ่านการสร้างสรรและการออกแบบลวดลายด้วยวิธีการปัก ได้รวบรวมผลการประเมิน และได้วิเคราะห์ดังต่อไปนี้

1) ข้อมูลระดับความพึงพอใจ

ในการวัดค่าพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง ผ่านการสร้างสรรและการออกแบบลวดลายด้วยวิธีการปัก เป็นการวัดผ่านวิธีการเชิงปริมาณโดยใช้ค่าสถิติ จากการเก็บข้อมูลจากผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด จำนวน 30 คน โดยนำข้อมูลที่เก็บได้ มาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประเมินผลตัวเลขที่ได้โดยใช้มาตรฐานประมาณค่า กำหนดค่า นำหนักหรือคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) การแปลผลคะแนนระดับความพึงพอใจมีดังนี้

ระดับ 5 ผลการประเมิน ระหว่าง 4.21 – 5.00 คือ มากที่สุด

ระดับ 4 ผลการประเมิน ระหว่าง 3.41 – 4.20 คือ มาก

ระดับ 3 ผลการประเมิน ระหว่าง 2.61 – 3.40 คือ ปานกลาง

ระดับ 2 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.81 – 2.60 คือ น้อย

ระดับ 1 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.00 – 1.80 คือ น้อยที่สุด

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง

ความพึงพอใจ (ด้านกระบวนการ)	ค่าเฉลี่ย (X)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึงพอใจ
1) ด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ	4.75	0.47	มากที่สุด
2) เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ	4.80	0.46	มากที่สุด
3) สิ่งอำนวยความสะดวก	4.75	0.45	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.77	0.46	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ และสิ่งอำนวยความสะดวก พบว่า ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.77 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีความพึงพอใจด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดเท่ากับ 4.80 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และพบว่าการประเมินความพึงพอใจด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ และความพึงพอใจด้านสิ่งอำนวยความสะดวก มีค่าเฉลี่ยเท่ากันที่ 4.75 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (ตารางที่ 1)

2) ข้อมูลเพื่อปรับปรุงหลักสูตร

การวัดค่าพึงพอใจต่อการปรับปรุงหลักสูตรของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง ผ่านการสร้างสรรและการออกแบบลดทอนด้วยวิธีการปัก เป็นการวัดผ่านวิธีการเชิงปริมาณโดยใช้ค่าสถิติ จากการเก็บข้อมูลจากผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมดจำนวน 30 คน และนำข้อมูลที่ได้ทั้งหมดมาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประเมินผลตัวเลขที่ได้โดยใช้มาตราส่วนประมาณค่า กำหนดค่าน้ำหนักหรือคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) การแปลผลคะแนนระดับความพึงพอใจมีดังนี้

ระดับ 5 ผลการประเมิน ระหว่าง 4.21 – 5.00 คือ มากที่สุด

ระดับ 4 ผลการประเมิน ระหว่าง 3.41 – 4.20 คือ มาก

ระดับ 3 ผลการประเมิน ระหว่าง 2.61 – 3.40 คือ ปานกลาง

ระดับ 2 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.81 – 2.60 คือ น้อย

ระดับ 1 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.00 – 1.80 คือ น้อยที่สุด

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจต่อการพัฒนากระบวนการผลิตตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง

ความพึงพอใจต่อกระบวนการพัฒนา กระบวนการผลิต	ค่าเฉลี่ย (X)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึงพอใจ
4) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	4.85	0.45	มากที่สุด
5) ความเหมาะสมของกระบวนการการผลิต	4.72	0.47	มากที่สุด
6) ความเหมาะสมของวิทยากร	4.70	0.46	มากที่สุด
7) ระยะเวลาการอบรม	4.62	0.45	มากที่สุด
8) ช่วงเวลาการอบรม	4.30	0.44	มากที่สุด
9) ความคุ้มค่าเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.77	0.43	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.66	0.45	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจด้านการพัฒนากระบวนการผลิต พบว่า ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.66 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดเท่ากับ 4.85 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และพบว่า ความพึงพอใจด้านช่วงเวลาการอบรม มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดเท่ากับ 4.30 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (ตารางที่ 2)

3) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง ผ่านการสร้างสรรและการออกแบบลดทลายด้วยวิธีการปัก จำนวน 30 คน พบว่า ทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง ผ่านการสร้างสรรและการออกแบบลดทลายด้วยวิธีการปัก

นำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1) นำไปใช้ประโยชน์ได้	30	100.00
รวม	30	100.00

4) คาดว่าจะรายได้เพิ่มขึ้น

ผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง ผ่านการสร้างสรรและการออกแบบลวดลายด้วยวิธีการปัก คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือนมากที่สุด คือ อยู่ในช่วง 2,001–3,000 บาท จำนวน 7 คน (ร้อยละ 23.33) รองลงมา คือ อยู่ในช่วง 1,001–2,000 บาท จำนวน 6 คน (ร้อยละ 20.00) อยู่ในช่วง 3,001–4,000 และ 4,001–5,000 บาท จำนวนช่วงละ 5 คน (ร้อยละ 16.67) และอยู่ในช่วง 5,001–6,000 บาท จำนวน 3 คน (ร้อยละ 10.00) ตามลำดับ (ตารางที่ 4) เมื่อคำนวณเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมแล้ว คาดว่าผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง จะมีรายได้เพิ่มขึ้นเฉลี่ย 3,833.33 บาทต่อเดือนต่อคน

ตารางที่ 4 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน

คาดว่ารายได้เพิ่มขึ้น (บาทต่อเดือน)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	1	3.33
2) 1,001–2,000 บาท	6	20.00
3) 2,001–3,000 บาท	7	23.33
4) 3,001–4,000 บาท	5	16.67
5) 4,001–5,000 บาท	5	16.67
6) 5,001–6,000 บาท	3	10.00
7) 6,001–7,000 บาท	2	6.67
8) 7,001–8,000 บาท	1	3.33
รวม	30	100.00

กำหนดการ โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ

วันที่ 2 - 4 กรกฎาคม 2564

วันที่ 2 กรกฎาคม 2564

- 08.00-08.30 น. ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
- 08.30-09.00 น. ชี้แจงโครงการและกล่าวเปิดงานโดย
คณบดีคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 09.00-12.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “แนวคิดการยกระดับสินค้าพื้นเมืองสู่การทำตลาดสากล”
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภฤต และ คุณสาธิมา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำตลาดจากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 12.00-13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00-16.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “แนวคิดการยกระดับสินค้าพื้นเมืองสู่การทำตลาดสากล” (ต่อ)
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภฤต และ คุณสาธิมา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำตลาดจากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 16.00-16.30 น. นัดหมายการทำกิจกรรมในวันถัดไป

*หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่มบริการในระหว่างการอบรมช่วงเช้าและบ่าย

วันที่ 3 กรกฎาคม 2564

- 08.30-09.00 น. ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
- 09.00-12.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ปฏิบัติการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติสู่ตลาดสากล”
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภฤต และ คุณสาธิตา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำตลาดจากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 12.00-13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00-16.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ปฏิบัติการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติสู่ตลาดสากล” (ต่อ)
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภฤต และ คุณสาธิตา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำตลาดจากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 16.00-16.30 น. นัดหมายการทำกิจกรรมในวันถัดไป

*หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่มบริการในระหว่างการอบรมช่วงเช้าและบ่าย

วันที่ 4 กรกฎาคม 2564

- 08.30-09.00 น. ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
- 09.00-12.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ปฏิบัติการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติสู่ตลาดสากล” (ต่อ)
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภุต และ คุณสาธิตา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาดจากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 12.00-13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00-16.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ช่องทางการสร้างแบรนด์และการตลาดของสินค้าชุมชน”
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภุต และ คุณสาธิตา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาดจากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 16.00-16.30 น. ปิดกิจกรรม

*หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่มบริการในระหว่างการอบรมช่วงเช้าและบ่าย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายย้อมคราม
กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย

ที่อยู่: ศูนย์ย้อมครามบ้านเชิงดอย หมู่ที่ 6 ตำบลนาม่อง อำเภอกุตุบาก จังหวัดสกลนคร

ประธานกลุ่ม: นางปิ่นทอง ไชยตะมาตย์ หมายเลขโทรศัพท์ : 089-5962743

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย หมู่ที่ 6 ตำบลนาม่อง อำเภอกุตุบาก จังหวัดสกลนคร เป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่เกิดขึ้นจากรวมตัวกัน เพื่อประกอบกิจการผลิตทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติของกลุ่มสตรีในพื้นที่บ้านเชิงดอย ตำบลนาม่อง อำเภอกุตุบาก จังหวัดสกลนคร โดยมี นางปิ่นทอง ไชยตะมาตย์ เป็นประธานกลุ่ม โดยสินค้าหลักที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย ผลิตออกเพื่อจำหน่ายประกอบไปด้วย ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมครามธรรมชาติ อย่างไรก็ตามในช่วงที่ผ่านมาตลาดสินค้าผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติมีการเติบโตเพิ่มมากขึ้น ประกอบกับการเกิดผู้ผลิตรายใหม่ที่พยายามเข้ามามีส่วนแบ่งทางการตลาดในตลาดสินค้าผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ ทำให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย หมู่ที่ 6 ต้องการที่จะทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมครามธรรมชาติ ให้มีเอกลักษณ์และเป็นผู้นำตลาดสินค้าผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ ผ่านกระบวนการออกแบบผลิตภัณฑ์และการพัฒนาเทคนิควิธีการผลิตแบบใหม่ โดยเฉพาะการออกแบบลวดลายผ่านกระบวนการทำการมัดหมี่เส้นยืน เพื่อสร้างอัตลักษณ์สินค้าผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมครามธรรมชาติ ของกลุ่มให้โดดเด่นและเป็นที่น่าสนใจในตลาดสินค้าผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ

กระบวนการในการพัฒนา

ผ้ามัดหมี่มีกรรมวิธีการทอผ้าที่ใช้เทคนิคการมัดและการย้อม เริ่มจากนำเส้นด้ายหรือใยฝ้ายธรรมชาติมาย้อมสีแล้วมัดบริเวณที่ต้องการเก็บไว้ เมื่อนำไปย้อมสีอื่นจะได้ไม่ติดสี เพียงซึมเข้ามาบางส่วน โดยย้อมเรียงลำดับจากสีอ่อนไปหาสีเข้มจนครบ ตามลวดลายที่กำหนด หลังจากนั้นจึงนำด้ายกรอเข้าหลอดตามลำดับแล้วนำไปทอจะเกิดลวดลายบนผืนผ้าที่มีลักษณะคลาดเคลื่อนเหลือมล้ำ อันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของมัดหมี่ โดยกระบวนการทำการมัดหมี่เส้นยืน เพื่อสร้างอัตลักษณ์สินค้าผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย หมู่ที่ 6 จะเป็นการออกแบบลวดลายผ่านการมัดย้อมเส้นยืน โดยมีอุปกรณ์และกระบวนการในการสร้างสรรค์ลวดลายผ่านวิธีการมัดหมี่เส้นยืนดังนี้

1) อุปกรณ์ที่ใช้ในการสร้างสรรค์ลวดลายผ่านวิธีการมัดหมี่เส้นยืน

1. เส้นใยฝ้ายธรรมชาติ

2. หลักผื่อ (อุปกรณ์ในการคันเส้นยืน เพื่อทำการเตรียมเส้นยืน ก่อนที่จะนำไปติดตั้งที่ทอผ้า)
 3. กง (อุปกรณ์สำหรับใส่เส้นไหมเพื่อการกรอเส้นไหมเข้าอัก)
 4. อัก (อุปกรณ์สำหรับการม้วนเก็บเส้นไหมที่ทำการกรอจากกง)
 5. ไน/หลา (อุปกรณ์สำหรับการกรอเส้นไหมเข้าหลอด หรือ เป็นอุปกรณ์ในการตีเกลียวเส้นไหม และควบตีเกลียวเส้นไหม)
 6. หลอด (อุปกรณ์สำหรับการม้วนเก็บเส้นไหมเพื่อนำไปในกระสวยเพื่อการพุ่งเส้นพุ่งในการทอผ้ามัดหมี่)
 7. กระสวย (อุปกรณ์สำหรับใส่หลอดม้วนเส้นไหมพุ่งเพื่อพุ่งนำหลอดเส้นพุ่งในการทอผ้า)
 8. ฟืม (อุปกรณ์สำหรับการจัดเรียงเส้นไหมยืนก่อนที่จะนำไปเส้นยืนไปกลางตั้งขึ้นบนที่ทอผ้า)
 9. ที่ทอผ้า
- 2) กระบวนการออกแบบลายผ่านวิธีการมัดหมี่เส้นยืน
1. นำใจเส้นใยฝ้ายธรรมชาติยืนมาสวมใส่เข้ากงเพื่อกรอเส้นใยฝ้ายธรรมชาติเข้าอัก หลังจากนั้นให้นำอักที่กรอเส้นใยฝ้ายธรรมชาติเสร็จสิ้นแล้วไปทำการคันเครือเส้นยืน หรือที่เรียกว่า การเดินเส้นยืน
 2. นำเครือเส้นยืนที่คันเสร็จเรียบร้อยแล้วไปทำการสับหูกหรือการต่อเส้นยืนกับฟืมทอผ้าที่ได้เตรียมไว้
 3. การต่อเส้นยืน คือ การนำเส้นใยฝ้ายธรรมชาติเส้นยืนมาผูกต่อกับเส้นด้ายในซี่ฟันหวีโดยทำการต่อที่ละเส้นจนหมดจำนวนเส้นยืน เช่น หากหน้ากว้างของผ้าเท่ากับ 22 หลบ ก็จะต้องทำการต่อเส้นยืนเท่ากับ 1,760 เส้น
 4. เมื่อต่อเส้นใยฝ้ายธรรมชาติเข้ากับเส้นด้ายที่อยู่ในซี่ฟันหวีเรียบร้อยแล้ว ก็ให้ทำการม้วนเส้นยืนด้วยแผ่นไม้ในกรณีที่เดินเส้นยืนไว้วาย แต่หากเส้นยืนที่เดินไว้มวยามากก็ให้นำไปขึ้นที่ทอผ้าได้ โดยทำการจัดเรียงระเบียบของเส้นใยฝ้ายธรรมชาติตามช่องฟันฟืมให้เป็นระเบียบของเส้นใยฝ้ายธรรมชาติตามช่องฟันฟืม ทำการขึงตั้งเส้นใยฝ้ายธรรมชาติด้วยไม้ม้วนผ้าที่ติดอยู่กับที่ทอผ้า แล้วค่อยๆพลิกฟืมพร้อมตะกอออกจากรอยต่อของเส้นใยฝ้ายธรรมชาติกับเส้นด้าย
 5. ทำการทอผ้าลายขัดคั่นระหว่างรอยต่อกับชุดฟืมและตะกอ เพื่อให้เส้นใยฝ้ายธรรมชาติตึงแน่น และแข็งแรงจนเกิดลายผ้าเกิดขึ้น

โดยกระบวนการพัฒนาอัตลักษณ์สินค้าผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย หมู่ที่ 6 ผ่านวิธีการดำเนินงาน 3 ขั้นตอน คือ

1) ลงพื้นที่จัดเวทีเพื่อชี้แจงจุดประสงค์โครงการและสอบถามความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายย้อมคราม

2) อบรมเชิงปฏิบัติการสร้างอัตลักษณ์สินค้าผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย หมู่ที่ 6 ผ่านการออกแบบลวดลายผ่านการมัดย้อมเส้นยืน

3) ติดตามหลังการอบรมเชิงปฏิบัติการและประเมินผลการอบรม

การลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและความต้องการของกลุ่ม

จากการลงพื้นที่และพูดคุยกับประธานและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย หมู่ที่ 6 พบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย หมู่ที่ 6 ตำบลนาม่อง เป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ประกอบกิจการผลิตทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ โดยสินค้าหลักที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย ผลิตออกเพื่อจำหน่ายประกอบไปด้วย ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมคราม ธรรมชาติ อย่างไรก็ตามในช่วงที่ผ่านเกิดผู้ผลิตรายใหม่เข้าสู่ตลาดการผลิตผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติมากขึ้น ทำให้ส่วนแบ่งทางการตลาดในตลาดสินค้าผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย หมู่ที่ 6 ลดลง ทางกลุ่มจึงต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมครามธรรมชาติ ให้มีเอกลักษณ์และเป็นผู้นำตลาดสินค้าผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ เพื่อดำรงการเป็นผู้นำในตลาดสินค้าผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ



ภาพที่ 1 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย หมู่ที่ 6

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ

การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมคราม ธรรมชาติ ให้มีเอกลักษณ์และเป็นผู้นำตลาดสินค้าผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ ผ่านการออกแบบลวดลายและการสร้างลายจากกระบวนการมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ โดยจัดอบรมเชิงปฏิบัติการระหว่างวันที่ 5 - 7 กรกฎาคม 2564 เพื่อถ่ายทอดความรู้ในการสร้างอัตลักษณ์สินค้าผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย หมู่ที่ 6 ผ่านการออกแบบลวดลายผ่านการมัดย้อมเส้นยืน



ภาพที่ 2 การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมครามธรรมชาติ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย หมู่ที่ 6



ภาพที่ 3 ผลงานผลิตภัณฑ์ตัวอย่างที่ได้รับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมครามธรรมชาติ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย หมู่ที่ 6

การประเมินผลเมื่อจบกิจกรรม

เมื่อจบกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมครามธรรมชาติ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย หมู่ที่ 6 ได้รวบรวมผลการประเมิน และได้วิเคราะห์ดังต่อไปนี้

1) ข้อมูลระดับความพึงพอใจ

ในการวัดค่าพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมครามธรรมชาติ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย หมู่ที่ 6 เป็นการวัดผ่านวิธีการเชิงปริมาณโดยใช้ค่าสถิติ จากการเก็บข้อมูลจากผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด จำนวน 30 คน โดยนำข้อมูลที่เก็บได้ มาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประเมินผลตัวเลขที่ได้โดยใช้มาตรฐานประมาณค่า กำหนดค่า นำหนักหรือคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) การแปลผลคะแนนระดับความพึงพอใจมีดังนี้

ระดับ 5 ผลการประเมิน ระหว่าง 4.21 – 5.00 คือ มากที่สุด

ระดับ 4 ผลการประเมิน ระหว่าง 3.41 – 4.20 คือ มาก

ระดับ 3 ผลการประเมิน ระหว่าง 2.61 – 3.40 คือ ปานกลาง

ระดับ 2 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.81 – 2.60 คือ น้อย

ระดับ 1 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.00 – 1.80 คือ น้อยที่สุด

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมครามธรรมชาติ

ความพึงพอใจ (ด้านกระบวนการ)	ค่าเฉลี่ย (X)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึงพอใจ
1) ด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ	4.70	0.47	มากที่สุด
2) เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ	4.77	0.45	มากที่สุด
3) สิ่งอำนวยความสะดวก	4.72	0.46	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.73	0.46	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ และสิ่งอำนวยความสะดวก พบว่า ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.73 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีความพึงพอใจด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดเท่ากับ 4.77 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และพบว่า

ความพึงพอใจด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดเท่ากับ 4.70 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (ตารางที่ 1)

2) ข้อมูลเพื่อปรับปรุงหลักสูตร

การวัดค่าพึงพอใจต่อการปรับปรุงหลักสูตรของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมครามธรรมชาติ เป็นการวัดผ่านวิธีการเชิงปริมาณโดยใช้ค่าสถิติจากการเก็บข้อมูลจากผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด จำนวน 30 คน และนำข้อมูลที่ได้ทั้งหมดมาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประเมินผลตัวเลขที่ได้โดยใช้มาตราส่วนประมาณค่า กำหนดค่าน้ำหนักหรือคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) การแปลผลคะแนนระดับความพึงพอใจมีดังนี้

ระดับ 5 ผลการประเมิน ระหว่าง 4.21 – 5.00 คือ มากที่สุด

ระดับ 4 ผลการประเมิน ระหว่าง 3.41 – 4.20 คือ มาก

ระดับ 3 ผลการประเมิน ระหว่าง 2.61 – 3.40 คือ ปานกลาง

ระดับ 2 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.81 – 2.60 คือ น้อย

ระดับ 1 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.00 – 1.80 คือ น้อยที่สุด

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจต่อการพัฒนากระบวนการผลิตตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมครามธรรมชาติ

ความพึงพอใจต่อกระบวนการพัฒนา กระบวนการผลิต	ค่าเฉลี่ย (X)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึงพอใจ
4) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	4.80	0.47	มากที่สุด
5) ความเหมาะสมของกระบวนการการผลิต	4.77	0.45	มากที่สุด
6) ความเหมาะสมของวิทยากร	4.72	0.46	มากที่สุด
7) ระยะเวลาการอบรม	4.60	0.45	มากที่สุด
8) ช่วงเวลาการอบรม	4.30	0.43	มากที่สุด
9) ความคุ้มค่าเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.77	0.44	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.66	0.45	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจด้านการพัฒนากระบวนการผลิต พบว่า ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.66 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุด

เท่ากับ 4.80 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และพบว่า ความพึงพอใจด้านช่วงเวลาการอบรม มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดเท่ากับ 4.30 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (ตารางที่ 2)

3) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมครามธรรมชาติ จำนวน 30 คน พบว่า ทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมครามธรรมชาติ

นำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1) นำไปใช้ประโยชน์ได้	30	100.00
รวม	30	100.00

4) คาดว่าจะรายได้เพิ่มขึ้น

ผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมครามธรรมชาติ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือนมากที่สุด คือ อยู่ในช่วง 1,001–2,000 บาท จำนวน 7 คน (ร้อยละ 23.33) รองลงมา คือ อยู่ในช่วง 2,001–3,000 บาท จำนวน 6 คน (ร้อยละ 20.00) อยู่ในช่วง 3,001–4,000 และ 4,001–5,000 บาท จำนวนช่วงละ 5 คน (ร้อยละ 16.67) และอยู่ในช่วง 5,001–6,000 บาท จำนวน 3 คน (ร้อยละ 10.00) ตามลำดับ (ตารางที่ 4) เมื่อกำหนดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมแล้ว คาดว่าผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมครามธรรมชาติ จะมีรายได้เพิ่มขึ้นเฉลี่ย 3,433.33 บาทต่อเดือนต่อคน

ตารางที่ 4 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน

คาดว่าจะรายได้เพิ่มขึ้น (บาทต่อเดือน)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	1	3.33
2) 1,001–2,000 บาท	7	23.33
3) 2,001–3,000 บาท	6	20.00

4) 3,001–4,000 บาท	5	16.67
5) 4,001–5,000 บาท	5	16.67
6) 5,001–6,000 บาท	3	10.00
7) 6,001–7,000 บาท	2	6.67
8) 7,001–8,000 บาท	1	3.33
รวม	30	100.00

กำหนดการโครงการ พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนผ้าฝ้ายย้อมครามบ้านเชิงดอย

วันที่ 5 - 7 กรกฎาคม 2564

วันที่ 5 กรกฎาคม 2564

08.00-08.30 น.	ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
08.30-09.00 น.	ชี้แจงโครงการและกล่าวเปิดงานโดย คณบดีคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
09.00-12.00 น.	บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “แนวความคิดการยกระดับสินค้าพื้นเมืองสู่การทำตลาดสากล” โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภฤต และ คุณสาริมา ฐาภูระสมพงษ์ ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำตลาดจากทีม Wisdomative และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-16.00 น.	บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “แนวความคิดการยกระดับสินค้าพื้นเมืองสู่การทำตลาดสากล” (ต่อ) โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภฤต และ คุณสาริมา ฐาภูระสมพงษ์

ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาด
จากทีม Wisdomative

และนำกระบวนการโดย **ดร.พสุธา โกมลมาลย์**

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

16.00-16.30 น.

นัดหมายการทำกิจกรรมในวันถัดไป

**หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่มบริการในระหว่างการอบรมช่วงเช้าและบ่าย*

วันที่ 6 กรกฎาคม 2564

08.30-09.00 น.

ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม

09.00-12.00 น.

บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “*ปฏิบัติการ พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจ
ชุมชนผ้าฝ้ายอ้อมครามบ้านเชิงดอยสู่ตลาดสากล*”

โดย **คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภุต** และ **คุณสาธิตา ฐาภุระสมพงษ์**

ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาด
จากทีม Wisdomative

และนำกระบวนการโดย **ดร.พสุธา โกมลมาลย์**

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

12.00-13.00 น.

รับประทานอาหารกลางวัน

13.00-16.00 น.

บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “*ปฏิบัติการ พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจ
ชุมชนผ้าฝ้ายอ้อมครามบ้านเชิงดอยสู่ตลาดสากล*” (ต่อ)

โดย **คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภุต** และ **คุณสาธิตา ฐาภุระสมพงษ์**

ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาด
จากทีม Wisdomative

และนำกระบวนการโดย **ดร.พสุธา โกมลมาลย์**

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

16.00-16.30 น. นัดหมายการทำกิจกรรมในวันถัดไป

*หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่มบริการในระหว่างการอบรมช่วงเช้าและบ่าย

วันที่ 7 กรกฎาคม 2564

08.30-09.00 น. ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม

09.00-12.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ปฏิบัติการ พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนผ้าฝ้ายอ้อมครามบ้านเชิงดอยสู่ตลาดสากล” (ต่อ)

โดย **คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภุต** และ **คุณสาธิมา ฐาทุระสมพงษ์**

ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาดจากทีม Wisdomative

และนำกระบวนการโดย **ดร.พสุธา โกมลมาลย์**

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

12.00-13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน

13.00-16.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ช่องทางการสร้างแบรนด์และการทำตลาดของสินค้าชุมชน”

โดย **คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภุต** และ **คุณสาธิมา ฐาทุระสมพงษ์**

ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาดจากทีม Wisdomative

และนำกระบวนการโดย **ดร.พสุธา โกมลมาลย์**

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

16.00-16.30 น. ปิดกิจกรรม

*หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่มบริการในระหว่างการอบรมช่วงเช้าและบ่าย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มตะกร้าสานพลาสติก บ้านดอนแดง

ที่อยู่: บ้านเลขที่ 9 หมู่ที่ 5 บ้านดอนแดง ตำบลดงเหนือ อำเภอบ้านม่วง จังหวัดสกลนคร

ประธานกลุ่ม: นางสาววิทย์ษา ปาลอินทร์ หมายเลขโทรศัพท์ : 0936364974

กลุ่มสานตะกร้าเส้นพลาสติกบ้านดอนแดง บ้านดอนแดง ตำบลดงเหนือ อำเภอบ้านม่วง จังหวัดสกลนคร เป็นกลุ่มอาชีพในพื้นที่บ้านดอนแดงที่รวมตัวกันเป็นกลุ่มอาชีพของกลุ่มสตรีในชุมชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อร่วมกับผลิตผลิตภัณฑ์จากเส้นพลาสติกโดยมีนางสาววิทย์ษา ปาลอินทร์ เป็นประธานกลุ่มสินค้าหลักที่กลุ่มสานตะกร้าเส้นพลาสติกบ้านดอนแดง ผลิตออกเพื่อจำหน่ายประกอบไปด้วย ตะกร้าที่สานจากเส้นพลาสติก และกระเป๋าสานจากเส้นพลาสติก โดยอาศัยช่องทางการตลาดหลักคือการออกร้านกับภาครัฐตามงานต่างๆ ที่ภาครัฐจัดขึ้น และทำการผลิตตามคำสั่งของลูกค้าเป็นหลัก จากการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลเบื้องต้นจากกลุ่มสานตะกร้าเส้นพลาสติกบ้านดอนแดง พบความต้องการว่าต้องการพัฒนาอัตลักษณ์และสร้างสรรค์รูปแบบผลิตภัณฑ์ของกลุ่มขึ้นใหม่ เนื่องจากตลาดตะกร้าที่สานจากเส้นพลาสติก และกระเป๋าสานจากเส้นพลาสติก มีการแข่งขันสูงประกอบกับมีผู้ผลิตสินค้าประเภทนี้เป็นจำนวนมาก ทำให้ทางกลุ่มสานตะกร้าเส้นพลาสติกบ้านดอนแดง ต้องการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ขึ้นใหม่ โดยเฉพาะการพัฒนาตะกร้าเส้นพลาสติกให้เป็นบรรจุภัณฑ์เก็บอุณหภูมิจึงกำลังเป็นที่ต้องการของตลาด

กระบวนการในการพัฒนา

การพัฒนาตะกร้าที่สานจากเส้นพลาสติก และกระเป๋าสานจากเส้นพลาสติก เพื่อให้เป็นบรรจุภัณฑ์เก็บอุณหภูมิจึงมีอัตลักษณ์โดดเด่น เริ่มต้นด้วยการศึกษาลักษณะและความเป็นไปได้ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่จะเกิดขึ้นใหม่ ประกอบกับการวิเคราะห์เครือข่ายวัตถุดิบที่จะต้องนำมาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าเก็บอุณหภูมิจึงจะเกิดขึ้น โดยในส่วนของการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เก็บอุณหภูมิจึงมีอัตลักษณ์โดดเด่น ในกระบวนการพัฒนาใช้เทคนิควิธีการสร้างสรรค์ลวดลายจากวิธีการสานจากแบบแผนการสานขึ้นลวดลายจากเทคนิคต่างๆ ประกอบกับการใช้เทคนิควิธีการจับคู่สีเพื่อให้ผลิตภัณฑ์กระเป๋าเก็บอุณหภูมิจึงมีสีสันที่เป็นที่สนใจของตลาด โดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าเก็บอุณหภูมิจึงมีอุปกรณ์และกระบวนการในการทำดังนี้

- 1) อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำผลิตภัณฑ์กระเป๋าเก็บอุณหภูมิจึงมีจากเส้นพลาสติก
 1. เส้นพลาสติกขนาดต่างๆ
 2. โครงกระเป๋าสำเร็จรูป
 3. ลวด

4. แผ่นพรอย์เก็บอนุหภูมิ
 5. จักรอุตสาหกรรม
 6. กรรไกร
 7. กระดาษขึ้นแบบ
- 2) กระบวนการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์กระเป่าเก็บอนุหภูมิจากเส้นพลาสติก
1. การร่างขนาดและการขึ้นแบบผลิตภัณฑ์กระเป่าเก็บอนุหภูมิจากเส้นพลาสติก บนกระดาษผ่านการวาดภาพต้นแบบในกระดาษ เพื่อเป็นต้นแบบขึ้นงาน
 2. การขึ้นโครงกระเป่าโดยอาศัยการเชื่อมลวดเพื่อเป็นโครงสร้างเพิ่มความแข็งแรงให้กับผลิตภัณฑ์กระเป่าเก็บอนุหภูมิจากเส้นพลาสติก
 3. ออกแบบการจับเทียบคูสีในชิ้นงานซึ่งต้องทำการเทียบกับสี โดยในเทคนิคการจับคูสี เพื่อสร้างความโดดเด่นของผลิตภัณฑ์กระเป่าเก็บอนุหภูมิจากเส้นพลาสติก
 4. การขึ้นชิ้นงานโดยอาศัยเทคนิคการสานในรูปแบบต่างๆ ตามแบบที่กำหนด พร้อมการแทรกสายผ่านการจับคูสี
 5. ในส่วนของตัวเก็บอนุหภูมิใช้แผ่นพรอย์มาขึ้นรูป โดยใช้จักรอุตสาหกรรมเป็นตัวเย็บประสานเพื่อสอดบรรจุโกล่งสานพลาสติก

โดยกระบวนการพัฒนาการพัฒนาระเบียงที่สานจากเส้นพลาสติก และกระเป่าสานจากเส้นพลาสติก เพื่อให้เป็นบรรจุภัณฑ์เก็บอนุหภูมิที่มีอัตลักษณ์โดดเด่น ของกลุ่มตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดง บ้านดอนแดง ตำบลดงเหนือ อำเภอบ้านม่วง จังหวัดสกลนคร มีวิธีการดำเนินงาน 3 ขั้นตอน คือ

- 1) ลงพื้นที่จัดเวทีเพื่อชี้แจงจุดประสงค์โครงการและสอบถามความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนกับกลุ่มตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดง
- 2) อบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาการพัฒนาระเบียงที่สานจากเส้นพลาสติก และกระเป่าสานจากเส้นพลาสติก เพื่อให้เป็นบรรจุภัณฑ์เก็บอนุหภูมิที่มีอัตลักษณ์โดดเด่น
- 3) ติดตามหลังการอบรมเชิงปฏิบัติการและประเมินผลการอบรม

การลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและความต้องการของกลุ่ม

จากการลงพื้นที่และพูดคุยกับประธานและสมาชิกกลุ่มตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดง พบความต้องการว่าต้องการพัฒนาอัตลักษณ์ และสร้างสรรค์รูปแบบผลิตภัณฑ์ของกลุ่มขึ้นใหม่ เนื่องจากตลาดตะกร้าที่สานจากเส้นพลาสติก และกระเป่าสานจากเส้นพลาสติก มีการแข่งขันสูงประกอบกับมีผู้ผลิตสินค้าประเภทนี้

เป็นจำนวนมาก ทำให้ทางกลุ่มสานตะกร้าเส้นพลาสติกบ้านดอนแดง ต้องการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ชิ้นใหม่ โดยเฉพาะการพัฒนาตะกร้าเส้นพลาสติกให้เป็นบรรจุภัณฑ์เก็บอุณหภูมิ ซึ่งกำลังเป็นที่ต้องการของตลาด



ภาพที่ 1 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กลุ่มตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดง

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดง

การอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาการพัฒนาตะกร้าที่สานจากเส้นพลาสติก และกระเป๋าสานจากเส้นพลาสติก เพื่อให้เป็นบรรจุภัณฑ์เก็บอุณหภูมิที่มีอัตลักษณ์ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการระหว่างวันที่ 8 - 10 กรกฎาคม 2564 เพื่อถ่ายทอดความรู้ในการพัฒนาตัวผลิตภัณฑ์ ให้กับกลุ่มตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดง



ภาพที่ 2 การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดง

การประเมินผลเมื่อจบกิจกรรม

เมื่อจบกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดง เพื่อพัฒนาการพัฒนาตะกร้าที่สานจากเส้นพลาสติก และกระเป๋าสานจากเส้นพลาสติก เพื่อให้เป็นบรรจุภัณฑ์เก็บอุณหภูมิมที่มีอัตลักษณ์ ได้รวบรวมผลการประเมินและได้วิเคราะห์ดังต่อไปนี้

1) ข้อมูลระดับความพึงพอใจ

ในการวัดค่าพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดง เพื่อพัฒนาการพัฒนาตะกร้าที่สานจากเส้นพลาสติก และกระเป๋าสานจากเส้นพลาสติก เพื่อให้เป็นบรรจุภัณฑ์เก็บอุณหภูมิมที่มีอัตลักษณ์ เป็นการวัดผ่านวิธีการเชิงปริมาณโดยใช้ค่าสถิติ จากการเก็บข้อมูลจากผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด จำนวน 35 คน โดยนำข้อมูลที่เก็บได้ มาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประเมินผลตัวเลขที่ได้โดยใช้มาตรฐานประมาณค่า กำหนดค่า นำหนักหรือคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) การแปลผลคะแนนระดับความพึงพอใจมีดังนี้

ระดับ 5 ผลการประเมิน ระหว่าง 4.21 – 5.00 คือ มากที่สุด

ระดับ 4 ผลการประเมิน ระหว่าง 3.41 – 4.20 คือ มาก

ระดับ 3 ผลการประเมิน ระหว่าง 2.61 – 3.40 คือ ปานกลาง

ระดับ 2 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.81 – 2.60 คือ น้อย

ระดับ 1 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.00 – 1.80 คือ น้อยที่สุด

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดง เพื่อพัฒนาการพัฒนาตะกร้าที่สานจากเส้นพลาสติกและกระเป๋าสานจากเส้นพลาสติก เพื่อให้เป็นบรรจุภัณฑ์เก็บอุณหภูมิที่มีอัตลักษณ์

ความพึงพอใจ (ด้านกระบวนการ)	ค่าเฉลี่ย (X)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึงพอใจ
1) ด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ	4.78	0.43	มากที่สุด
2) เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ	4.85	0.46	มากที่สุด
3) สิ่งอำนวยความสะดวก	4.77	0.45	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.80	0.45	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ และสิ่งอำนวยความสะดวก พบว่า ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.80 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีความพึงพอใจด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดเท่ากับ 4.85 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และพบว่าการความพึงพอใจด้านสิ่งอำนวยความสะดวก มีค่าเฉลี่ยต่ำสุดที่ 4.77 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (ตารางที่ 1)

2) ข้อมูลเพื่อปรับปรุงหลักสูตร

การวัดค่าพึงพอใจต่อการปรับปรุงหลักสูตรของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดง เพื่อพัฒนาการพัฒนาตะกร้าที่สานจากเส้นพลาสติก และกระเป๋าสานจากเส้นพลาสติก เพื่อให้เป็นบรรจุภัณฑ์เก็บอุณหภูมิที่มีอัตลักษณ์ เป็นการวัดผ่านวิธีการเชิงปริมาณโดยใช้ค่าสถิติ จากการเก็บข้อมูลจากผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด จำนวน 35 คน และนำข้อมูลที่ได้ทั้งหมดมาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประเมินผลตัวเลขที่ได้โดยใช้มาตราส่วนประมาณค่า กำหนดค่าน้ำหนักหรือคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) การแปลผลคะแนนระดับความพึงพอใจมีดังนี้

ระดับ 5 ผลการประเมิน ระหว่าง 4.21 – 5.00 คือ มากที่สุด

ระดับ 4 ผลการประเมิน ระหว่าง 3.41 – 4.20 คือ มาก

ระดับ 3 ผลการประเมิน ระหว่าง 2.61 – 3.40 คือ ปานกลาง

ระดับ 2 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.81 – 2.60 คือ น้อย

ระดับ 1 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.00 – 1.80 คือ น้อยที่สุด

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจต่อการพัฒนากระบวนการผลิตตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดง เพื่อพัฒนาการพัฒนาตะกร้าที่สานจากเส้นพลาสติก และกระเป๋าสานจากเส้นพลาสติก เพื่อให้เป็นบรรจุภัณฑ์เก็บอุณหภูมิที่มีอัตลักษณ์

ความพึงพอใจต่อกระบวนการพัฒนา กระบวนการผลิต	ค่าเฉลี่ย (X)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึงพอใจ
4) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	4.75	0.46	มากที่สุด
5) ความเหมาะสมของกระบวนการผลิต	4.75	0.46	มากที่สุด
6) ความเหมาะสมของวิทยากร	4.70	0.45	มากที่สุด
7) ระยะเวลาการอบรม	4.62	0.46	มากที่สุด
8) ช่วงเวลาการอบรม	4.35	0.44	มากที่สุด
9) ความคุ้มค่าเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.77	0.43	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.66	0.45	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจด้านการพัฒนากระบวนการผลิต พบว่า ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.66 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ และความพึงพอใจด้านความเหมาะสมของกระบวนการผลิต มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดเท่ากับ 4.75 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และพบว่า ความพึงพอใจด้านช่วงเวลาการอบรม มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดเท่ากับ 4.35 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (ตารางที่ 2)

3) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดง ให้เป็นบรรจุภัณฑ์เก็บอุณหภูมิที่มีอัตลักษณ์ จำนวน 35 คน พบว่า ทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดง เพื่อพัฒนาการพัฒนาตะกร้าที่สานจากเส้นพลาสติก และกระเป๋าสานจากเส้นพลาสติก เพื่อให้เป็นบรรจุภัณฑ์เก็บอุณหภูมิมที่มีอัตลักษณ์

นำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1) นำไปใช้ประโยชน์ได้	35	100.00
รวม	35	100.00

4) คาดว่าจะรายได้เพิ่มขึ้น

ผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดง เพื่อพัฒนาการพัฒนาตะกร้าที่สานจากเส้นพลาสติก และกระเป๋าสานจากเส้นพลาสติก เพื่อให้เป็นบรรจุภัณฑ์เก็บอุณหภูมิมที่มีอัตลักษณ์คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือนมากที่สุด คือ อยู่ในช่วง 1,001–2,000 บาท จำนวน 9 คน (ร้อยละ 25.71) รองลงมา คือ อยู่ในช่วง 2,001–3,000 บาท จำนวน 8 คน (ร้อยละ 23.33) อยู่ในช่วง 3,001–4,000 และ 4,001–5,000 บาท จำนวนช่วงละ 5 คน (ร้อยละ 22.86) และอยู่ในช่วง 5,001–6,000 บาท จำนวน 3 คน (ร้อยละ 8.57) ตามลำดับ (ตารางที่ 4) เมื่อคำนวณเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมแล้ว คาดว่าผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดง เพื่อให้เป็นบรรจุภัณฑ์เก็บอุณหภูมิมที่มีอัตลักษณ์ จะมีรายได้เพิ่มขึ้นเฉลี่ย 3,685.71 บาทต่อเดือนต่อคน

ตารางที่ 4 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน

คาดว่าจะรายได้เพิ่มขึ้น (บาทต่อเดือน)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	2	5.71
2) 1,001–2,000 บาท	9	25.71
3) 2,001–3,000 บาท	8	23.33
4) 3,001–4,000 บาท	5	22.86
5) 4,001–5,000 บาท	5	14.29
6) 5,001–6,000 บาท	3	8.57
7) 6,001–7,000 บาท	2	5.71
8) 7,001–8,000 บาท	1	2.86
รวม	35	100.00

กำหนดการโครงการ พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดง

วันที่ 8 - 10 กรกฎาคม 2564

วันที่ 8 กรกฎาคม 2564

- 08.00-08.30 น. ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
- 08.30-09.00 น. ชี้แจงโครงการและกล่าวเปิดงานโดย
คณบดีคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 09.00-12.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “แนวคิดการยกระดับสินค้าพื้นเมืองสู่การทำตลาดสากล”
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภฤต และ คุณสาธิมา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำตลาดจากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 12.00-13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00-16.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “แนวคิดการยกระดับสินค้าพื้นเมืองสู่การทำตลาดสากล” (ต่อ)
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภฤต และ คุณสาธิมา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำตลาดจากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 16.00-16.30 น. นัดหมายการทำกิจกรรมในวันถัดไป

*หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่มบริการในระหว่างการอบรมช่วงเช้าและบ่าย

วันที่ 9 กรกฎาคม 2564

- 08.30-09.00 น. ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
- 09.00-12.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ปฏิบัติการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่ม ตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดงสู่ตลาดสากล”
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภฤต และ คุณสาธิตา ฐาทุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาด จากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 12.00-13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00-16.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ปฏิบัติการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่ม ตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดงสู่ตลาดสากล” (ต่อ)
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภฤต และ คุณสาธิตา ฐาทุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาด จากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 16.00-16.30 น. นัดหมายการทำกิจกรรมในวันถัดไป

*หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่มบริการในระหว่างการอบรมช่วงเช้าและบ่าย

วันที่ 10 กรกฎาคม 2564

- 08.30-09.00 น. ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
- 09.00-12.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ปฏิบัติการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่ม
ตะกร้าสานพลาสติกบ้านดอนแดงสู่ตลาดสากล” (ต่อ)
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภฤต และ คุณสาธิตา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาด
จากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 12.00-13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00-16.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ช่องทางการสร้างแบรนด์และการตลาดของ
สินค้าชุมชน”
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภฤต และ คุณสาธิตา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาด
จากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 16.00-16.30 น. ปิดกิจกรรม

*หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่มบริการในระหว่างการอบรมช่วงเช้าและบ่าย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าพื้นเมือง บ้านพรสวรรค์

ที่อยู่: บ้านเลขที่ 51 หมู่ 13 บ้านพรสวรรค์ ตำบลแพต อำเภอคำตาก้า จังหวัดสกลนคร

ประธานกลุ่ม: นางสาวจิราวรรณ ราชกรรม หมายเลขโทรศัพท์ : 084-5237560

กลุ่มทอผ้าพื้นเมือง บ้านพรสวรรค์ ตำบลแพต อำเภอคำตาก้า จังหวัดสกลนคร เป็นกลุ่มที่เกิดจากการรวมตัวของประชาชนในพื้นที่บ้านพรสวรรค์ เป็นกลุ่มอาชีพในชุมชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อผลิตและจัดจำหน่ายผ้าพื้นเมือง ที่เครือข่ายสมาชิกในกลุ่มเป็นผู้ผลิต โดยมีนางสาวจิราวรรณ ราชกรรม เป็นประธานกลุ่มสินค้าหลักที่กลุ่มทอผ้าพื้นเมือง บ้านพรสวรรค์ ผลิตออกเพื่อจำหน่ายประกอบไปด้วยผ้าพันคอ ผ้าขาวม้า และผ้าผืน โดยส่วนใหญ่จะเป็นการผลิตตามคำสั่งและผลิตเพื่อทำตลาดตามงานออกร้านของหน่วยงานราชการ จากการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลเบื้องต้นของกลุ่มทอผ้าพื้นเมือง บ้านพรสวรรค์ พบความต้องการกลุ่มทอผ้าพื้นเมือง บ้านพรสวรรค์ ต้องการพัฒนาอัตลักษณ์ของผ้าพื้นเมืองที่กลุ่มตนผลิต เนื่องจากในตลาดผ้าพื้นเมืองมีการแข่งขันสูงประกอบกับมีผู้ผลิตจำนวนมาก ดังนั้นกลุ่มทอผ้าพื้นเมือง บ้านพรสวรรค์ จึงต้องการสร้างอัตลักษณ์ของกลุ่มตนเพื่อเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาด

กระบวนการในการพัฒนา

การพัฒนาอัตลักษณ์ผ้าพื้นเมืองกลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์ เริ่มต้นโดยการพัฒนาพื้นฐานการออกแบบผลิตภัณฑ์ โดยเลือกตัวผ้าขาวม้าซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์หลักของกลุ่มมาพัฒนา ผ่านกระบวนการการวางแบบผ้าขาวม้าผ่านการออกแบบสีสันทันให้เหมาะสมกับการทำตลาดในภูมิภาคต่างๆ รวมทั้งการออกแบบการจัดเก็บขายผ้าขาวม้าใหม่ เพื่อให้เกิดเป็นลักษณะของผ้าที่มีความแตกต่างจากผ้าขาวม้าที่ผลิตขึ้นโดยทั่วไป โดยการพัฒนาอัตลักษณ์ผ้าพื้นเมืองกลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์ มีอุปกรณ์และกระบวนการในการสร้างสรรการทำผ้าขาวม้าดังนี้

- 1) อุปกรณ์ที่ใช้ในการพัฒนาอัตลักษณ์การผลิตผ้าขาวม้า
 1. เส้นใยฝ้ายธรรมชาติ
 2. หล็กฝื่อ (อุปกรณ์ในการคั้นเส้นยืน เพื่อทำการเตรียมเส้นยืน ก่อนที่จะนำไปติดตั้งที่ทอผ้า)
 3. กง (อุปกรณ์สำหรับใส่เส้นไหมเพื่อการกรอเส้นไหมเข้าอัก)
 4. อัก (อุปกรณ์สำหรับการม้วนเก็บเส้นไหมที่ทำการกรอจากกง)
 5. ไน/หลา (อุปกรณ์สำหรับการกรอเส้นไหมเข้าหลอด หรือ เป็นอุปกรณ์ในการตีเกลียวเส้นไหม และควบตีเกลียวเส้นไหม)

6. หลอด (อุปกรณ์สำหรับการม้วนเก็บเส้นไหมเพื่อนำไปในกระสวยเพื่อการพุ่งเส้นพุ่งในการทอผ้ามัดหมี่)
 7. กระสวย (อุปกรณ์สำหรับใส่หลอดม้วนเส้นไหมพุ่งเพื่อพุ่งนำหลอดเส้นพุ่งในการทอผ้า)
 8. ฟืม (อุปกรณ์สำหรับการจัดเรียงเส้นไหมยืนก่อนที่จะนำไปเส้นยืนไปกลางตั้งขึ้นบนกึ่งทอผ้า)
 9. กึ่งทอผ้า
- 2) กระบวนการการพัฒนาอัตลักษณ์การผลิตผ้าขาวม้า
1. การออกแบบลวดลายผ่านการพัฒนาอัตลักษณ์การผลิตผ้าขาวม้าเริ่มจากการเทียบคู่สีเส้นฝ้ายเพื่อให้เกิดความสอดคล้องและสร้างความโดดเด่นของลวดลายของสีในการทอ
 2. นำเส้นฝ้ายที่ได้จากการจับคู่สีที่ออกแบบไปทำการสีบहुหรือการต่อเส้นยืนกับฟืมทอผ้าที่ได้เตรียมไว้
 3. การต่อเส้นยืน คือ การนำเส้นใยฝ้ายธรรมชาติเส้นยืนมาผูกต่อกับเส้นด้ายในซี่ฟันหวีโดยทำการต่อที่ละเส้นจนหมดจำนวนเส้นยืน
 4. เมื่อต่อเส้นใยฝ้ายธรรมชาติเข้ากับเส้นด้ายที่อยู่ในซี่ฟันหวีเรียบร้อยแล้ว ก็ให้ทำการม้วนเส้นยืนด้วยแผ่นไม้ในกรณีที่ดินเส้นยืนไว้นาน แต่หากเส้นยืนที่เดินไว้นานมากก็ให้นำไปขึ้นกึ่งทอผ้าได้ โดยทำการจัดเรียงระเบียบของเส้นใยฝ้ายธรรมชาติตามช่องฟันฟืมให้เป็นระเบียบของเส้นใยฝ้ายธรรมชาติตามช่องฟันฟืม ทำการชิงตั้งเส้นใยฝ้ายธรรมชาติด้วยไม้ม้วนผ้าที่ติดอยู่กับกึ่งทอผ้า แล้วค่อยๆ ผลักฟืมพร้อมตะกอออกจากรอยต่อของเส้นใยฝ้ายธรรมชาติกับเส้นด้าย
 5. ทำการทอผ้าลายขัดคั่นระหว่างรอยต่อกับชุดฟืมและตะกอ เพื่อให้เส้นใยฝ้ายธรรมชาติตึงแน่น และแข็งแรงจนเกิดลายผ้าเกิดขึ้น

โดยกระบวนการการพัฒนาอัตลักษณ์การผลิตผ้าขาวม้า ของกลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์ โดยผ่านกระบวนการการจับคู่สีเพื่อวางแบบผ้าขาวม้า รวมทั้งการออกแบบการจัดเก็บชายผ้าขาวม้าใหม่ มีวิธีการดำเนินงาน 3 ขั้นตอน คือ

- 1) ลงพื้นที่จัดเวทีเพื่อชี้แจงจุดประสงค์โครงการและสอบถามความต้องการกลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์
- 2) อบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาอัตลักษณ์การผลิตผ้าขาวม้า ของกลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์ โดยผ่านกระบวนการการจับคู่สีเพื่อวางแบบผ้าขาวม้า รวมทั้งการออกแบบการจัดเก็บชายผ้าขาวม้าใหม่
- 3) ติดตามหลังการอบรมเชิงปฏิบัติการและประเมินผลการอบรม

การลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและความต้องการของกลุ่ม

จากการลงพื้นที่และพูดคุยกับประธานและสมาชิกกลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์ พบความต้องการกลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์ ว่าต้องการพัฒนาอัตลักษณ์ของผ้าพื้นเมืองที่กลุ่มตนผลิต เนื่องจากในตลาดผ้าพื้นเมืองมีการแข่งขันสูงประกอบกับมีผู้ผลิตจำนวนมาก ดังนั้นกลุ่มทอผ้าพื้นเมือง บ้านพรสวรรค์ จึงต้องการสร้างอัตลักษณ์ของกลุ่มตนเพื่อเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาด



ภาพที่ 1 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์

การอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาอัตลักษณ์การผลิตผ้าขาวม้า ของกลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์ โดยผ่านกระบวนการการจับคู่สีเพื่อวางแบบผ้าขาวม้า รวมทั้งการออกแบบการจัดเก็บขายผ้าขาวม้าใหม่ จัดอบรมเชิงปฏิบัติการระหว่างวันที่ 11 - 13 กรกฎาคม 2564 เพื่อถ่ายทอดความรู้ในการสร้างสรรค์และการออกแบบลวดลายด้วยการจับคู่สีเพื่อวางแบบผ้าขาวม้า รวมทั้งการออกแบบการจัดเก็บขายผ้าขาวม้าใหม่



ภาพที่ 2 การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์ โดยผ่านกระบวนการจับคู่สีเพื่อวางแบบผ้าขาม้า รวมทั้งการออกแบบการจัดเก็บขายผ้าขาม้าใหม่

การประเมินผลเมื่อจบกิจกรรม

เมื่อจบกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์ โดยผ่านกระบวนการจับคู่สีเพื่อวางแบบผ้าขาม้า รวมทั้งการออกแบบการจัดเก็บขายผ้าขาม้าใหม่ ได้รวบรวมผลการประเมินและได้วิเคราะห์ดังต่อไปนี้

1) ข้อมูลระดับความพึงพอใจ

ในการวัดค่าพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์ โดยผ่านกระบวนการจับคู่สีเพื่อวางแบบผ้าขาม้า รวมทั้งการออกแบบการจัดเก็บขายผ้าขาม้าใหม่ เป็นการวัดผ่านวิธีการเชิงปริมาณโดยใช้ค่าสถิติ จากการเก็บข้อมูลจากผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด จำนวน 30 คน โดยนำข้อมูลที่เก็บได้ มาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประเมินผลตัวเลขที่ได้โดยใช้มาตรฐานส่วนประมาณค่า กำหนดค่า นำหนักหรือคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) การแปลผลคะแนนระดับความพึงพอใจมีดังนี้

ระดับ 5 ผลการประเมิน ระหว่าง 4.21 – 5.00 คือ มากที่สุด

ระดับ 4 ผลการประเมิน ระหว่าง 3.41 – 4.20 คือ มาก

ระดับ 3 ผลการประเมิน ระหว่าง 2.61 – 3.40 คือ ปานกลาง

ระดับ 2 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.81 – 2.60 คือ น้อย

ระดับ 1 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.00 – 1.80 คือ น้อยที่สุด

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์

ความพึงพอใจขั้นต้น (ด้านกระบวนการ)	ค่าเฉลี่ย (X)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึงพอใจ
1) ด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ	4.70	0.45	มากที่สุด
2) เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ	4.75	0.43	มากที่สุด
3) สิ่งอำนวยความสะดวก	4.80	0.45	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.75	0.44	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ และสิ่งอำนวยความสะดวก พบว่า ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.75 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีความพึงพอใจด้านสิ่งอำนวยความสะดวก ค่าเฉลี่ยสูงที่สุดเท่ากับ 4.80 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ มีค่าเฉลี่ยเท่ากันที่ 4.75 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และ ด้านความพึงพอใจด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ มีค่าเฉลี่ยเท่ากันที่ 4.70 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (ตารางที่ 1)

2) ข้อมูลเพื่อปรับปรุงหลักสูตร

การวัดค่าพึงพอใจต่อการปรับปรุงหลักสูตรของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์ เป็นการวัดผ่านวิธีการเชิงปริมาณโดยใช้ค่าสถิติ จากการเก็บข้อมูลจากผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด จำนวน 30 คน และนำข้อมูลที่ได้ทั้งหมดมาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประเมินผลตัวเลขที่ได้โดยใช้มาตรฐานประมาณค่า กำหนดค่าน้ำหนักหรือคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) การแปลผลคะแนนระดับความพึงพอใจมีดังนี้

ระดับ 5 ผลการประเมิน ระหว่าง 4.21 – 5.00 คือ มากที่สุด

ระดับ 4 ผลการประเมิน ระหว่าง 3.41 – 4.20 คือ มาก

ระดับ 3 ผลการประเมิน ระหว่าง 2.61 – 3.40 คือ ปานกลาง

ระดับ 2 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.81 – 2.60 คือ น้อย

ระดับ 1 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.00 – 1.80 คือ น้อยที่สุด

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจ ต่อการพัฒนากระบวนการผลิตตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์

ความพึงพอใจต่อกระบวนการพัฒนา กระบวนการผลิต	ค่าเฉลี่ย (X)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึงพอใจ
4) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	4.80	0.45	มากที่สุด
5) ความเหมาะสมของกระบวนการการผลิต	4.80	0.48	มากที่สุด
6) ความเหมาะสมของวิทยากร	4.75	0.45	มากที่สุด
7) ระยะเวลาการอบรม	4.50	0.45	มากที่สุด
8) ช่วงเวลาการอบรม	4.30	0.45	มากที่สุด
9) ความคุ้มค่าเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.70	0.42	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.64	0.45	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจด้านการพัฒนากระบวนการผลิต พบว่า ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.64 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ และด้านความเหมาะสมของกระบวนการการผลิต มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดเท่ากับ 4.80 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และพบว่า ความพึงพอใจด้านช่วงเวลาการอบรม มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดเท่ากับ 4.30 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (ตารางที่ 2) โดยมีข้อคิดเห็นเพิ่มเติมจากผู้เข้ารับการอบรมเพิ่มเติมว่า “ช่วงเวลาที่จัดอยู่ในช่วงเวลาที่มีการแพร่กระจายของโรคระบาดโควิด-19 ทำให้ผู้สนใจหลายๆ คนที่เป็นสมาชิกในกลุ่มไม่กล้าที่จะเข้าร่วมกิจกรรม เนื่องจากกลัวการแพร่ระบาดของเชื้อโควิด-19”

3) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์ โดยผ่านกระบวนการการจับคู่สีเพื่อวางแบบผ้าขาวม้า รวมทั้งการออกแบบการจัดเก็บชายผ้าขาวม้าใหม่ จำนวน 30 คน พบว่า ทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์ โดยผ่านกระบวนการการจับคู่สีเพื่อวางแบบผ้าขาวม้า รวมทั้งการออกแบบการจัดเก็บชายผ้าขาวม้าใหม่

นำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1) นำไปใช้ประโยชน์ได้	30	100.00
รวม	30	100.00

4) คาดว่าจะรายได้เพิ่มขึ้น

ผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์ โดยผ่านกระบวนการการจับคู่สีเพื่อวางแบบผ้าขาวม้า รวมทั้งการออกแบบการจัดเก็บขายผ้าขาวม้าใหม่ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือนมากที่สุด คือ อยู่ในช่วง น้อยกว่า 1,000 บาท จำนวน 7 คน (ร้อยละ 23.33) รองลงมา คือ อยู่ในช่วง 1,001–2,000 บาท จำนวน 6 คน (ร้อยละ 20.00) อยู่ในช่วง 3,001–4,000 และ 4,001–5,000 บาท จำนวนช่วงละ 5 คน (ร้อยละ 16.67) และอยู่ในช่วง 5,001–6,000 บาท จำนวน 3 คน (ร้อยละ 10.00) ตามลำดับ (ตารางที่ 4) เมื่อกำหนดเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมแล้ว คาดว่าผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์ โดยผ่านกระบวนการการจับคู่สีเพื่อวางแบบผ้าขาวม้า รวมทั้งการออกแบบการจัดเก็บขายผ้าขาวม้าใหม่จะมีรายได้เพิ่มขึ้นเฉลี่ย 2,933.33 บาทต่อเดือนต่อคน

ตารางที่ 4 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน

คาดว่ารายได้เพิ่มขึ้น (บาทต่อเดือน)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	7	23.33
2) 1,001–2,000 บาท	6	20.00
3) 2,001–3,000 บาท	2	6.66
4) 3,001–4,000 บาท	5	16.67
5) 4,001–5,000 บาท	5	16.67
6) 5,001–6,000 บาท	3	10.00
7) 6,001–7,000 บาท	0	0.00
8) 7,001–8,000 บาท	1	3.33
รวม	30	100.00

กำหนดการ โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มเสื้อผ้าฝ้ายพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์

วันที่ 11 - 13 กรกฎาคม 2564

วันที่ 11 กรกฎาคม 2564

- 08.00-08.30 น. ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
- 08.30-09.00 น. ชี้แจงโครงการและกล่าวเปิดงานโดย
คณบดีคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 09.00-12.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “แนวคิดการยกระดับสินค้าพื้นเมืองสู่การทำตลาดสากล”
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภต และ คุณสาธิมา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำตลาดจากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 12.00-13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00-16.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “แนวคิดการยกระดับสินค้าพื้นเมืองสู่การทำตลาดสากล” (ต่อ)
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภต และ คุณสาธิมา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำตลาดจากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 16.00-16.30 น. นัดหมายการทำกิจกรรมในวันถัดไป

*หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่มบริการในระหว่างการอบรมช่วงเช้าและบ่าย

วันที่ 12 กรกฎาคม 2564

- 08.30-09.00 น. ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
- 09.00-12.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ปฏิบัติการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าฝ้ายพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์สู่ตลาดสากล”
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภฤต และ คุณสาธิตา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาดจากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 12.00-13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00-16.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ปฏิบัติการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าฝ้ายพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์สู่ตลาดสากล” (ต่อ)
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภฤต และ คุณสาธิตา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาดจากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 16.00-16.30 น. นัดหมายการทำกิจกรรมในวันถัดไป

*หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่มบริการในระหว่างการอบรมช่วงเช้าและบ่าย

วันที่ 13 กรกฎาคม 2564

- 08.30-09.00 น. ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
- 09.00-12.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ปฏิบัติการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าฝ้ายพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์สู่ตลาดสากล” (ต่อ)
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภุต และ คุณสาธิตา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำตลาดจากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 12.00-13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00-16.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ช่องทางการสร้างแบรนด์และการทำตลาดของสินค้าชุมชน”
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภุต และ คุณสาธิตา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำตลาดจากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 16.00-16.30 น. ปิดกิจกรรม

*หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่มบริการในระหว่างการอบรมช่วงเช้าและบ่าย

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8

ที่อยู่: บ้านเลขที่ 30 หมู่ 8 ตำบลเจริญศิลป์ อำเภोजังหวัดสกลนคร

หมายเลขโทรศัพท์ : 062-3766766

กลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8 ตำบลเจริญศิลป์ อำเภोजังหวัดสกลนคร เป็นการรวมกลุ่มในชุมชน บ้านกุดนาขามหมู่ที่ 8 เพื่อประกอบกิจการทอผ้าไหมและทอผ้าฝ้าย ในพื้นที่บ้านหมู่ 8 ตำบลเจริญศิลป์ อำเภोजังหวัดสกลนคร ผลิตออกเพื่อจำหน่ายประกอบไปด้วย ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมครามธรรมชาติ อย่างไรก็ตามในช่วงที่ผ่านมาตลาดสินค้าผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติมีการเติบโตเพิ่มมากขึ้น ประกอบกับการเกิดผู้ผลิตรายใหม่ที่พยายามเข้ามามีส่วนแบ่งทางการตลาดในตลาดสินค้าผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ ทำให้กลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8 ต้องการแปรรูปผ้าที่ตนเองผลิตได้อยู่เดิมเป็นสินค้าประเภทอื่นๆ โดยเฉพาะกระเป๋าถือสตรี เพื่อเปิดตลาดใหม่และเป็นการใช้วัตถุดิบที่กลุ่มตนเองผลิตได้มาเพิ่มมูลค่า

กระบวนการในการพัฒนา

การแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายย้อมครามสู่กระเป๋าถือสตรี ของกลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8 ตำบลเจริญศิลป์ อำเภोजังหวัดสกลนคร เริ่มต้นด้วยกระบวนการทำความเข้าใจเรื่องตลาดกระเป๋าถือสตรี เพื่อให้ชุมชนได้เห็นภาพรวมของตลาดกระเป๋าสตรี หลังจากนั้นให้ชุมชนเลือกกลุ่มกระเป๋าที่ทางกลุ่มต้องการเลือกที่จะทำการผลิต และนำมาออกแบบเป็นแพทเทิร์นกระเป๋า เพื่อทำการตัดเย็บเป็นกระเป๋าถือสตรีต่อไป โดยการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายย้อมครามสู่กระเป๋าถือสตรี ของกลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8 มีอุปกรณ์และกระบวนการดังนี้

- 1) อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผ้าฝ้ายธรรมชาติเป็นกระเป๋าถือสตรี
 1. ผ้าฝ้ายธรรมชาติ
 2. จักรอุตสาหกรรม
 3. เส้นด้าย
 4. ชุดเครื่องมือประกอบกระเป๋า เช่น ชิป กระดุมเป็ก ฯ
 5. กระดาษขึ้นแบบ
- 2) กระบวนการการแปรรูปผ้าฝ้ายธรรมชาติเป็นกระเป๋าถือสตรี
 1. ใช้กระดาษออกแบบขึ้นส่วนรูปแบบกระเป๋า
 2. นำแบบที่ได้ มาขึ้นรูปกับผ้าฝ้ายที่ทางกลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8 ผลิตขึ้น

3. ประกอบแบบที่ได้ขึ้นเป็นกระเป่าตามลักษณะที่ได้ออกแบบไว้ โดยใช้ด้ายเนาเป็นโครงก่อนทำการเย็บอีกครั้งโดยจักรอุตสาหกรรม
4. ตกแต่งและใส่องค์ประกอบของกระเป่าถือ

โดยกระบวนการการแปรรูปผ้าฝ้ายธรรมชาติเป็นกระเป่าถือสตรี จากผ้าฝ้ายที่ทางกลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8 ผลิตขึ้น ผ่านวิธีการดำเนินงาน 3 ขั้นตอน คือ

- 1) ลงพื้นที่จัดเวทีเพื่อชี้แจงจุดประสงค์โครงการและสอบถามความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนกลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8
- 2) อบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปผ้าฝ้ายธรรมชาติเป็นกระเป่าถือสตรี จากผ้าฝ้ายที่ทางกลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8 ผลิตขึ้น
- 3) ติดตามหลังการอบรมเชิงปฏิบัติการและประเมินผลการอบรม

การลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและความต้องการของกลุ่ม

จากการลงพื้นที่และพูดคุยกับประธานและสมาชิกกลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8 พบว่า กลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8 เป็นกลุ่มที่ประกอบกิจการผลิตทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ อย่างไรก็ตามในช่วงที่ผ่านเกิดผู้ผลิตรายใหม่เข้าสู่ตลาดการผลิตผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติมากขึ้น ทำให้ส่วนแบ่งทางการตลาดในตลาดสินค้าผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ ของกลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8 ลดลง ทางกลุ่มจึงต้องการการแปรรูปผ้าฝ้ายธรรมชาติเป็นกระเป่าถือสตรี จากผ้าฝ้ายที่ทางกลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8 ผลิตขึ้น



ภาพที่ 1 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและความต้องการพัฒนากลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8

การแปรรูปผ้าฝ้ายธรรมชาติเป็นกระเป๋าถือสตรี กลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8

การอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปผ้าฝ้ายธรรมชาติเป็นกระเป๋าถือสตรี กลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8 จัดอบรมเชิงปฏิบัติการระหว่างวันที่ 14 - 16 กรกฎาคม 2564 เพื่อถ่ายทอดความรู้ในการการแปรรูปผ้าฝ้ายธรรมชาติเป็นกระเป๋าถือสตรี ของกลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8



ภาพที่ 2 การอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปผ้าฝ้ายธรรมชาติสู่กระเป๋าถือสตรี กลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8

การประเมินผลเมื่อจบกิจกรรม

เมื่อจบกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปผ้าฝ้ายธรรมชาติสู่กระเป๋าถือสตรี กลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8 ได้รวบรวมผลการประเมินและได้วิเคราะห์ดังต่อไปนี้

1) ข้อมูลระดับความพึงพอใจ

ในการวัดค่าพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปผ้าฝ้ายธรรมชาติสู่กระเป๋าถือสตรี กลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8 เป็นการวัดผ่านวิธีการเชิงปริมาณโดยใช้ค่าสถิติ จากการเก็บข้อมูลจากผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด จำนวน 30 คน โดยนำข้อมูลที่เก็บได้ มาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประเมินผลตัวเลขที่ได้โดยใช้มาตรฐานประมาณค่า กำหนดค่า นำหนักหรือคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) การแปลผลคะแนนระดับความพึงพอใจมีดังนี้

ระดับ 5 ผลการประเมิน ระหว่าง 4.21 – 5.00 คือ มากที่สุด

ระดับ 4 ผลการประเมิน ระหว่าง 3.41 – 4.20 คือ มาก

ระดับ 3 ผลการประเมิน ระหว่าง 2.61 – 3.40 คือ ปานกลาง

ระดับ 2 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.81 – 2.60 คือ น้อย

ระดับ 1 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.00 – 1.80 คือ น้อยที่สุด

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปผ้าฝ้ายธรรมชาติสู่กระเป๋าสตูดรี กลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8

ความพึงพอใจ (ด้านกระบวนการ)	ค่าเฉลี่ย (X)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึงพอใจ
1) ด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ	4.75	0.47	มากที่สุด
2) เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ	4.78	0.45	มากที่สุด
3) สิ่งอำนวยความสะดวก	4.73	0.46	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.75	0.46	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ และสิ่งอำนวยความสะดวก พบว่า ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.75 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีความพึงพอใจด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดเท่ากับ 4.78 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และพบว่าการมีความพึงพอใจด้านสิ่งอำนวยความสะดวก มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดเท่ากับ 4.73 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (ตารางที่ 1)

2) ข้อมูลเพื่อปรับปรุงหลักสูตร

การวัดค่าพึงพอใจต่อการปรับปรุงหลักสูตรของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปผ้าฝ้ายธรรมชาติสู่กระเป๋าสตูดรี กลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8 เป็นการวัดผ่านวิธีการเชิงปริมาณโดยใช้ค่าสถิติ จากการเก็บข้อมูลจากผู้เข้ารับการอบรมจำนวน 30 คน และนำข้อมูลที่ได้ทั้งหมดมาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประเมินผลตัวเลขที่ได้โดยใช้มาตราส่วนประมาณค่า กำหนดค่าน้ำหนักหรือคะแนนออกเป็น 5 ระดับตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) การแปลผลคะแนนระดับความพึงพอใจมีดังนี้

ระดับ 5 ผลการประเมิน ระหว่าง 4.21 – 5.00 คือ มากที่สุด

ระดับ 4 ผลการประเมิน ระหว่าง 3.41 – 4.20 คือ มาก

ระดับ 3 ผลการประเมิน ระหว่าง 2.61 – 3.40 คือ ปานกลาง

ระดับ 2 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.81 – 2.60 คือ น้อย

ระดับ 1 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.00 – 1.80 คือ น้อยที่สุด

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจต่อการพัฒนากระบวนการผลิตตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปผ้าฝ้ายธรรมชาติสู่กระเป๋าถือสตรี กลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8

ความพึงพอใจต่อกระบวนการพัฒนา กระบวนการผลิต	ค่าเฉลี่ย (X)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึงพอใจ
4) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	4.84	0.47	มากที่สุด
5) ความเหมาะสมของกระบวนการการผลิต	4.77	0.45	มากที่สุด
6) ความเหมาะสมของวิทยากร	4.72	0.46	มากที่สุด
7) ระยะเวลาการอบรม	4.63	0.45	มากที่สุด
8) ช่วงเวลาการอบรม	4.33	0.43	มากที่สุด
9) ความคุ้มค่าเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.77	0.44	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.68	0.45	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจด้านการพัฒนากระบวนการผลิต พบว่า ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.68 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดเท่ากับ 4.84 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และพบว่า ความพึงพอใจด้านช่วงเวลาการอบรม มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดเท่ากับ 4.33 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (ตารางที่ 2)

3) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปผ้าฝ้ายธรรมชาติสู่กระเป๋าถือสตรี กลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8 จำนวน 30 คน พบว่า ทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปผ้าฝ้ายธรรมชาติสู่กระเป๋าถือสตรี กลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8

นำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1) นำไปใช้ประโยชน์ได้	30	100.00
รวม	30	100.00

4) คาดว่าจะรายได้เพิ่มขึ้น

ผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปผ้าฝ้ายธรรมชาติสู่กระเป๋าถือสตรี กลุ่มผ้าครามกุดนาขาม หมู่ 8 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือนมากที่สุด คือ อยู่ในช่วง 1,001–2,000 บาท จำนวน 8 คน (ร้อยละ 23.33) รองลงมา คือ อยู่ในช่วง 2,001–3,000 บาท จำนวน 6 คน (ร้อยละ 20.00) อยู่ในช่วง 3,001–4,000 บาท และ 4,001–5,000 บาท จำนวนช่วงละ 5 คน (ร้อยละ 16.67) และอยู่ในช่วง 5,001–6,000 บาท จำนวน 3 คน (ร้อยละ 10.00) ตามลำดับ (ตารางที่ 4) เมื่อคำนวณเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมแล้ว คาดว่าผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าฝ้ายมัดหมี่ย้อมสีธรรมชาติ และผ้าฝ้ายย้อมครามธรรมชาติจะมีรายได้เพิ่มขึ้นเฉลี่ย 3,666.66 บาทต่อเดือนต่อคน

ตารางที่ 4 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน

คาดว่ารายได้เพิ่มขึ้น (บาทต่อเดือน)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	1	3.33
2) 1,001–2,000 บาท	7	26.66
3) 2,001–3,000 บาท	6	20.00
4) 3,001–4,000 บาท	5	16.67
5) 4,001–5,000 บาท	5	16.67
6) 5,001–6,000 บาท	3	10.00
7) 6,001–7,000 บาท	2	6.67
8) 7,001–8,000 บาท	0	0.00
รวม	30	100.00

กำหนดการ โครงการพัฒนาคุณภาพกลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8

วันที่ 14 - 16 กรกฎาคม 2564

วันที่ 14 กรกฎาคม 2564

- 08.00-08.30 น. ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
- 08.30-09.00 น. ชี้แจงโครงการและกล่าวเปิดงานโดย
คณบดีคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 09.00-12.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “แนวคิดการยกระดับสินค้าพื้นเมืองสู่การทำตลาดสากล”
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภุต และ คุณสาธิตา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำตลาดจากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 12.00-13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00-16.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “แนวคิดการยกระดับสินค้าพื้นเมืองสู่การทำตลาดสากล” (ต่อ)
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภุต และ คุณสาธิตา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำตลาดจากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 16.00-16.30 น. นัดหมายการทำกิจกรรมในวันถัดไป

*หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่มบริการในระหว่างการอบรมช่วงเช้าและบ่าย

วันที่ 15 กรกฎาคม 2564

08.30-09.00 น.	ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
09.00-12.00 น.	บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ปฏิบัติการพัฒนาคุณภาพกลุ่มผ้าครามกุดนา ขามหมู่ 8 ตำบลสากล” โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภฤต และ คุณสาธิมา ฐาภุระสมพงษ์ ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาด จากทีม Wisdomative และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
12.00-13.00 น.	รับประทานอาหารกลางวัน
13.00-16.00 น.	บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ปฏิบัติการพัฒนาคุณภาพกลุ่มผ้าครามกุดนา ขามหมู่ 8 ตำบลสากล” (ต่อ) โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภฤต และ คุณสาธิมา ฐาภุระสมพงษ์ ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาด จากทีม Wisdomative และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
16.00-16.30 น.	นัดหมายการทำกิจกรรมในวันถัดไป

*หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่มบริการในระหว่างการอบรมช่วงเช้าและบ่าย

วันที่ 16 กรกฎาคม 2564

- 08.30-09.00 น. ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
- 09.00-12.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ปฏิบัติการพัฒนาคุณภาพกลุ่มผ้าครามกุดนาขามหมู่ 8 ตำบลสาเกต” (ต่อ)
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภุต และ คุณสาธิตา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาดจากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 12.00-13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00-16.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ช่องทางการสร้างแบรนด์และการตลาดของสินค้าชุมชน”
โดย คุณศักดิ์สิทธิ์ ภัทรประภุต และ คุณสาธิตา ฐาภุระสมพงษ์
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาดจากทีม Wisdomative
และนำกระบวนการโดย ดร.พสุธา โกมลมาลย์
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 16.00-16.30 น. ปิดกิจกรรม

*หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่มบริการในระหว่างการอบรมช่วงเช้าและบ่าย

**โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง
(ผลิตภัณฑ์ทองม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วย)**

ที่อยู่: เลขที่ 7 หมู่ที่ 7 ถนน ตำบลบึงทวาย อำเภอเต่างอย จังหวัดสกลนคร

ประธานกลุ่ม: นางกระแสดินทร์ ปุทัพบัญญ

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง (ผลิตภัณฑ์ทองม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วย) ตำบลบึงทวาย อำเภอเต่างอย จังหวัดสกลนคร เป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ตำบลบึงทวาย อำเภอเต่างอย จังหวัดสกลนคร ที่รวมตัวกันเป็นกลุ่มอาชีพในชุมชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ทองม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วยในพื้นที่ โดยมีนางกระแสดินทร์ ปุทัพบัญญ เป็นประธานกลุ่ม สินค้าหลักที่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง ผลิตออกเพื่อจำหน่ายประกอบไปด้วย แป้งกล้วย ผลิตภัณฑ์ทองม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วย อย่างไรก็ตาม จากการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลเบื้องต้นพบความต้องการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง พบว่าต้องการพัฒนาสูตรการผลิตทองม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วยให้สามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อย่างอื่นได้หลากหลายมากขึ้น เพื่อเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาด

กระบวนการในการพัฒนา

การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ทองม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง ครั้งนี้จะเป็นการพัฒนาสูตรแป้งและตัวรูปแบบผลิตภัณฑ์ ให้เกิดความหลากหลาย โดยมีอุปกรณ์และกระบวนการในการสร้างการพัฒนาสูตรแป้งและตัวรูปแบบผลิตภัณฑ์ ดังนี้

- 1) อุปกรณ์ที่ใช้ในการพัฒนาสูตรแป้งและตัวรูปแบบผลิตภัณฑ์
 1. แป้งอเนกประสงค์
 2. กล้วยพันธุ์ต่างๆ
 3. ข้าวฮาง
 4. ข้าวฮางงอก
 5. เครื่องชั่งน้ำหนัก
 6. เครื่องบดและผสมแป้ง
- 2) กระบวนการพัฒนาสูตรแป้งและตัวรูปแบบผลิตภัณฑ์
 1. อบกล้วย อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส นาน 10 นาที(ซึ่งจะยังไม่สุก)
 2. นำกล้วยที่ได้จากการอบ มาทำการบดให้ละเอียด

3. นำแป้งอเนกประสงค์ ข้าวฮาง ข้าวฮางงอก มาผสมเป็นสัดส่วนในอัตราที่ต่างกัน
4. จากนั้นใส่เนยและน้ำมันพืช ผสมให้เข้ากันจนเป็นก้อน
5. ใช้พลาสติกคลุมก้อนแป้ง เข้าตู้เย็นไว้ประมาณ 20 นาที
6. จากนั้นนำก้อนแป้งออกมารีดเป็นแผ่นวงกลมให้มีความกว้างประมาณ 15 เซนติเมตร แล้วนำเข้าพิมพ์ความร้อน
7. นำเข้าแบบพิมพ์เพื่อให้ได้รูปทรงที่ต้องการเป็นอันเสร็จสิ้น

โดยกระบวนการการพัฒนาสูตรแป้งและตัวรูปแบบผลิตภัณฑ์ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง มีวิธีการดำเนินงาน 3 ขั้นตอน คือ

- 1) ลงพื้นที่จัดเวทีเพื่อชี้แจงจุดประสงค์โครงการและสอบถามความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชน
- 2) อบรมเชิงปฏิบัติการสร้างอัตลักษณ์สินค้า ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง
- 3) ติดตามหลังการอบรมเชิงปฏิบัติการและประเมินผลการอบรม

การลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและความต้องการของกลุ่ม

จากการลงพื้นที่และพูดคุยกับประธานและสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง พบความต้องการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง ว่าต้องการพัฒนาสูตรการผลิตทองม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วยให้สามารถแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อย่างอื่นได้หลากหลายมากขึ้น เพื่อเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาด



ภาพที่ 1 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง

การพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ

การอบรมเชิงปฏิบัติการต้องการพัฒนาสูตรการผลิตทองม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง จัดอบรมเชิงปฏิบัติการระหว่างวันที่ 17 – 19 กรกฎาคม 2564 เพื่อถ่ายทอดความรู้ในการพัฒนาสูตรการผลิตทองม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วย ให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง



ภาพที่ 2 การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์การพัฒนาสูตรการผลิตของม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง

การประเมินผลเมื่อจบกิจกรรม

เมื่อจบกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์การพัฒนาสูตรการผลิตของม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง ได้รวบรวมผลการประเมินและได้วิเคราะห์ดังต่อไปนี้

1) ข้อมูลระดับความพึงพอใจ

ในการวัดค่าพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์การพัฒนาสูตรการผลิตของม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง เป็นการวัดผ่านวิธีการเชิงปริมาณโดยใช้ค่าสถิติ จากการเก็บข้อมูลจากผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด จำนวน 35 คน โดยนำข้อมูลที่เก็บได้ มาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประเมินผลตัวเลขที่ได้โดยใช้มาตรฐานประมาณค่า กำหนดค่านำหนักหรือคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) การแปลผลคะแนนระดับความพึงพอใจมีดังนี้

ระดับ 5 ผลการประเมิน ระหว่าง 4.21 – 5.00 คือ มากที่สุด

ระดับ 4 ผลการประเมิน ระหว่าง 3.41 – 4.20 คือ มาก

ระดับ 3 ผลการประเมิน ระหว่าง 2.61 – 3.40 คือ ปานกลาง

ระดับ 2 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.81 – 2.60 คือ น้อย

ระดับ 1 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.00 – 1.80 คือ น้อยที่สุด

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์การพัฒนาสูตรการผลิตทองม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง

ความพึงพอใจ (ด้านกระบวนการ)	ค่าเฉลี่ย (X)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึงพอใจ
1) ด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ	4.75	0.47	มากที่สุด
2) เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ	4.80	0.47	มากที่สุด
3) สิ่งอำนวยความสะดวก	4.75	0.45	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.77	0.46	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ และสิ่งอำนวยความสะดวก พบว่า ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.77 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีความพึงพอใจด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดเท่ากับ 4.80 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และพบว่าความพึงพอใจด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ และความพึงพอใจด้านสิ่งอำนวยความสะดวก มีค่าเฉลี่ยเท่ากันที่ 4.75 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (ตารางที่ 1)

2) ข้อมูลเพื่อปรับปรุงหลักสูตร

การวัดค่าพึงพอใจต่อการปรับปรุงหลักสูตรของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์การพัฒนาสูตรการผลิตทองม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง เป็นการวัดผ่านวิธีการเชิงปริมาณโดยใช้ค่าสถิติ จากการเก็บข้อมูลจากผู้เข้ารับการอบรมทั้งหมด จำนวน 35 คน และนำข้อมูลที่ได้ทั้งหมดมาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประเมินผลตัวเลขที่ได้โดยใช้มาตรฐานประมาณค่า กำหนดค่าน้ำหนักหรือคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) การแปลผลคะแนนระดับความพึงพอใจมีดังนี้

ระดับ 5 ผลการประเมิน ระหว่าง 4.21 – 5.00 คือ มากที่สุด

ระดับ 4 ผลการประเมิน ระหว่าง 3.41 – 4.20 คือ มาก

ระดับ 3 ผลการประเมิน ระหว่าง 2.61 – 3.40 คือ ปานกลาง

ระดับ 2 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.81 – 2.60 คือ น้อย

ระดับ 1 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.00 – 1.80 คือ น้อยที่สุด

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจต่อการพัฒนากระบวนการผลิตตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ บ้านนางเต็ง

ความพึงพอใจต่อกระบวนการพัฒนา กระบวนการผลิต	ค่าเฉลี่ย (X)	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึงพอใจ
4) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	4.85	0.45	มากที่สุด
5) ความเหมาะสมของกระบวนการการผลิต	4.72	0.47	มากที่สุด
6) ความเหมาะสมของวิทยากร	4.72	0.46	มากที่สุด
7) ระยะเวลาการอบรม	4.60	0.45	มากที่สุด
8) ช่วงเวลาการอบรม	4.31	0.44	มากที่สุด
9) ความคุ้มค่าเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.76	0.43	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.66	0.45	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจด้านการพัฒนากระบวนการผลิต พบว่า ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.66 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด โดยมีความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ มีค่าเฉลี่ยสูงที่สุดเท่ากับ 4.85 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด และพบว่า ความพึงพอใจด้านช่วงเวลาการอบรม มีค่าเฉลี่ยต่ำที่สุดเท่ากับ 4.30 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (ตารางที่ 2)

3) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์การพัฒนาสูตรการผลิตทองม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง จำนวน 35 คน พบว่า ทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์การพัฒนาสูตรการผลิตทองม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง

นำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1) นำไปใช้ประโยชน์ได้	35	100.00
รวม	35	100.00

4) คาดว่าจะรายได้เพิ่มขึ้น

ผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์การพัฒนาสูตรการผลิตทองม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือนมากที่สุดคือ อยู่ในช่วง 1,001–2,000 บาท จำนวน 9 คน (ร้อยละ 29.99) รองลงมา คือ อยู่ในช่วง 2,001–3,000 บาท จำนวน 8 คน (ร้อยละ 26.66) อยู่ในช่วง 3,001–4,000 จำนวนช่วงละ 6 คน (ร้อยละ 20.00) (ตารางที่ 4) เมื่อคำนวณเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมแล้ว คาดว่าผู้เข้ารับการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์การพัฒนาสูตรการผลิตทองม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง จะมีรายได้เพิ่มขึ้นเฉลี่ย 3,771.43 บาทต่อเดือนต่อคน

ตารางที่ 4

คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน

คาดว่าจะรายได้เพิ่มขึ้น (บาทต่อเดือน)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	1	3.33
2) 1,001–2,000 บาท	9	29.99
3) 2,001–3,000 บาท	8	26.66
4) 3,001–4,000 บาท	6	20.00
5) 4,001–5,000 บาท	5	16.67
6) 5,001–6,000 บาท	3	10.00
7) 6,001–7,000 บาท	2	6.67
8) 7,001–8,000 บาท	1	3.33
รวม	35	100.00

กำหนดการ โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง
(ผลิตภัณฑ์ของม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วย)

วันที่ 17 – 19 กรกฎาคม 2564

วันที่ 17 กรกฎาคม 2564

- 08.00-08.30 น. ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม
- 08.30-09.00 น. ชี้แจงโครงการและกล่าวเปิดงานโดย
คณบดีคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 09.00-12.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “แนวคิดการยกระดับสินค้าพื้นเมืองสู่การทำ
ตลาดสากล”
โดย **คุณสาธิมา ฐาภูระสมพงษ์**
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำตลาด
จากทีม Wisdomative
และ **ดร.พสุธา โกมลมาลย์**
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 12.00-13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00-16.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “แนวคิดการยกระดับสินค้าพื้นเมืองสู่การทำ
ตลาดสากล” (ต่อ)
โดย **คุณสาธิมา ฐาภูระสมพงษ์**
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำตลาด
จากทีม Wisdomative
และ **ดร.พสุธา โกมลมาลย์**
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 16.00-16.30 น. นัดหมายการทำกิจกรรมในวันถัดไป
- *หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่มบริการในระหว่างการอบรมช่วงเช้าและบ่าย

วันที่ 18 กรกฎาคม 2564

08.30-09.00 น.

ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม

09.00-12.00 น.

บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ปฏิบัติการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่ม
วิสาหกิจชุมชนบ้านเกษตรตะกอนบ้านดงหลวง(ผลิตภัณฑ์หอมม่วงข้าวฮาง
ผสมแป้งกล้วย) สู่ตลาดสากล”

โดย **คุณสาธิมา ฐาภุระสมพงษ์**

ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาด
จากทีม Wisdomative

และ **ดร.พสุธา โกมลมาลย์**

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

12.00-13.00 น.

รับประทานอาหารกลางวัน

13.00-16.00 น.

บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ปฏิบัติการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่ม
วิสาหกิจชุมชนบ้านเกษตรตะกอนบ้านดงหลวง(ผลิตภัณฑ์หอมม่วงข้าวฮาง
ผสมแป้งกล้วย) สู่ตลาดสากล” (ต่อ)

โดย **คุณสาธิมา ฐาภุระสมพงษ์**

ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาด
จากทีม Wisdomative

และ **ดร.พสุธา โกมลมาลย์**

อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

16.00-16.30 น.

นัดหมายการทำกิจกรรมในวันถัดไป

*หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่มบริการในระหว่างการอบรมช่วงเช้าและบ่าย

วันที่ 19 กรกฎาคม 2564

08.30-09.00 น.

ลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม

09.00-12.00 น.

บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ปฏิบัติการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่ม
วิสาหกิจชุมชนบ้านเกษตรตะกอนบ้านดงหลวง(ผลิตภัณฑ์หอมม่วงข้าวฮาง
ผสมแป้งกล้วย) สู่ตลาดสากล” (ต่อ)

โดย **คุณสาธิมา ฐาภุระสมพงษ์**

ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาด
จากทีม Wisdomative

และ **ดร.พสุธา โกมลมาลย์**

- อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 12.00-13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
- 13.00-16.00 น. บรรยายเชิงปฏิบัติการเรื่อง “ช่องทางการสร้างแบรนด์และการตลาดของ
สินค้าชุมชน”
โดย **คุณสาธิตา ฐาภูระสมพงษ์**
ผู้เชี่ยวชาญการพัฒนาภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อยกระดับเข้าสู่การทำการตลาด
จากทีม Wisdomative
และ **ดร.พสุธา โกมลมาลย์**
อาจารย์ประจำสาขาวิชาการพัฒนาชุมชน
คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
- 16.00-16.30 น. ปิดกิจกรรม
- *หมายเหตุ อาหารว่างและเครื่องดื่มบริการในระหว่างการอบรมช่วงเช้าและบ่าย

พัฒนาคุณภาพการย้อมผ้าจากสีธรรมชาติ กลุ่มทอผ้าย้อมครามตำบลปทุมวาปี

ที่อยู่ : บ้านถ้ำตี้ว ต.ปทุมวาปี อ.ส่องดาว จ.สกลนคร

ประธานกลุ่ม :

กลุ่มแปรรูปผ้าขาวม้า บ้านถ้ำตี้ว ต.ปทุมวาปี อ.ส่องดาว จ.สกลนคร เป็นกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP โดยใช้การทอผ้าขาวม้าจากผ้าย้อมสีเคมี ซึ่งทำให้ยอดขายผลิตภัณฑ์ที่ผ่านมาไม่ได้รับการตอบสนองจากตลาดเท่าที่ควร ดังนั้น เพื่อให้การประกอบการของกลุ่มเป็นที่น่าสนใจและสามารถดำเนินการได้ในอนาคต สมาชิกเลยลงความเห็นกันว่าอยากย้อมผ้าจากสีธรรมชาติ ซึ่งในท้องที่เอื้อต่อการดำเนินกิจกรรม โดยมีวัสดุที่สามารถหาได้ในพื้นที่เป็นจำนวนมาก ซึ่งจะทำให้การพัฒนาสินค้า OTOP เป็นที่ยอมรับจากชุมชนและสังคมมากขึ้น จึงได้ดำเนินกิจกรรมย้อมผ้าจากสีธรรมชาติ ประกอบด้วย 1)คราม 2)ประดู่ 3)ดอกดาวเรือง 4)เปลือกมะม่วง

กระบวนการในการพัฒนา

1) องค์ความรู้

- 1) ความรู้เบื้องต้นเรื่องสีจากธรรมชาติ
- 2) ความรู้เกี่ยวกับการย้อมเบื้องต้น
- 3) ความรู้เรื่องการย้อมสีจากธรรมชาติชนิดต่าง ๆ

2) วิธีการดำเนินงาน

1) ลงพื้นที่จัดเวทีเพื่อชี้แจงจุดประสงค์โครงการและสอบถามความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนในการผลิตสินค้า OTOP

2) ให้ความรู้ในการย้อมสีจากธรรมชาติ ประกอบด้วย

- 2.1 ย้อมคราม
- 2.2 ย้อมประดู่
- 2.3 ย้อมเปลือกมะม่วง
- 2.4 ย้อมดอกดาวเรือง
- 2.5 ย้อมใบสักทอง

การลงพื้นที่ในการศึกษาข้อมูลพื้นฐานของกลุ่ม

ในการลงพื้นที่ทีมงานได้ดำเนินการลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานผลิตภัณฑ์เดิมที่ทางกลุ่มแม่บ้านมีวางจำหน่าย หลังจากนั้นได้นำเอาความต้องการของกลุ่ม คือ วิธีการย้อมผ้าจากสีธรรมชาติจากวัสดุที่มีอยู่ในชุมชนเพื่อให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้น

กระบวนการย้อมสีธรรมชาติ

ในการลงพื้นที่เพื่อจัดดำเนินโครงการ ทีมงานได้กำหนดปฏิทินและลงพื้นที่ระหว่างวันที่ 26 - 28 กรกฎาคม 2564 เพื่อถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับความรู้การย้อมผ้าจากสีธรรมชาติ ดังภาพ



ผลผลิตจากการย้อมผ้าที่ได้จากสีธรรมชาติ



ความพึงพอใจจากการจัดกิจกรรม

จากการสำรวจผู้เข้าร่วมกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์และแบรนด์ กลุ่มแปรรูปผ้าขาวม้า บ้านถ้ำตัว ต.ปทุมวาปี อ.ส่องดาว จ.สกลนคร ผลการประเมินระดับความพึงพอใจรายละเอียดดังตาราง

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปรผล
ด้านวิทยากร			
1. การเตรียมตัวและความพร้อมของวิทยากร	4.60	0.53	มากที่สุด
2. การถ่ายทอดของวิทยากร	4.65	0.48	มากที่สุด
3. สามารถอธิบายเนื้อได้ชัดเจนตรงประเด็น	4.63	0.49	มากที่สุด
4. ใช้ภาษาที่เหมาะสมเข้าใจง่าย	4.63	0.49	มากที่สุด
5. การตอบคำถามของวิทยากร	4.68	0.47	มากที่สุด
ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร			
1. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม	4.70	0.46	มากที่สุด
2. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์	4.68	0.47	มากที่สุด
3. ระยะเวลาในการอบรม	4.43	0.59	มาก
4. อาหารมีความเหมาะสม	4.73	0.45	มากที่สุด
ด้านความรู้ความเข้าใจ			
1. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ก่อนการอบรม	4.30	0.76	มาก
2. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้หลังการอบรม	4.70	0.46	มากที่สุด
3. สามารถย้อมผ้าจากสีธรรมชาติได้	4.65	0.48	มากที่สุด
4. สามารถประยุกต์วิธีการย้อมผ้าจากสีธรรมชาติได้หลายชนิด	4.73	0.45	มากที่สุด
ด้านการนำความรู้ไปใช้			
1. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	4.70	0.46	มากที่สุด
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ / ถ่ายทอดแก่ชุมชนได้	4.65	0.48	มากที่สุด
3. สามารถให้คำปรึกษาแก่เพื่อนร่วมงานได้	4.70	0.46	มากที่สุด
4. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้	4.70	0.46	มากที่สุด
ผลการประเมิน	4.64	0.50	มากที่สุด

กำหนดการ

กิจกรรมที่ 8 พัฒนาคณะภาพการย้อมผ้าจากสีธรรมชาติ (กลุ่มทอผ้าย้อมครามตำบลปทุมวาปี)

วันที่ 26 - 28 กรกฎาคม 2564

ณ ตำบลปทุมวาปี อำเภอส่องดาว จังหวัดสกลนคร

วันจันทร์ที่ 26 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564

- เวลา 08.30 – 09.00 น. กลุ่มแม่บ้านลงทะเบียน
- เวลา 09.00 – 09.15 น. พิธีเปิดโดย นางยุพา แพงจันทร์
- พัฒนาการอำเภอส่องดาว**
- เวลา 09.15 – 12.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *เกี่ยวกับความรู้การย้อมผ้าจากสีธรรมชาติ*
- ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม**
- กลุ่มที่ 1** วิทยากรโดย นางสาวเกษร กองทอง ประธานกลุ่มสตรีทอผ้าบ้านหนองแวง อ.บ้านผือ จ.อุดรธานี
- กลุ่มที่ 2** วิทยากรโดย อ.นงกะวี ตำนลาพล อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- กลุ่มที่ 3** วิทยากรโดย ผศ.ดร.นันทกาญจน์ เกิดมาลัย อาจารย์ประจำสาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 – 16.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *การย้อมผ้าจากเปลือกประตู*
- ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม**
- กลุ่มที่ 1** วิทยากรโดย นางสาวเกษร กองทอง ประธานกลุ่มสตรีทอผ้าบ้านหนองแวง อ.บ้านผือ จ.อุดรธานี
- กลุ่มที่ 2** วิทยากรโดย อ.นงกะวี ตำนลาพล อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- กลุ่มที่ 3** วิทยากรโดย ผศ.ดร.นันทกาญจน์ เกิดมาลัย อาจารย์ประจำสาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ

วันอังคารที่ 27 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564

- เวลา 08.30 – 09.00 น. กลุ่มแม่บ้านลงทะเบียน
- เวลา 09.30 – 12.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *การย้อมผ้าจากเปลือกเพกา*
- ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม**
- กลุ่มที่ 1** วิทยากรโดย นางสาวเกษร กองทอง ประธานกลุ่มสตรีทอผ้าบ้านหนองแวง อ.บ้านผือ จ.อุดรธานี
- กลุ่มที่ 2** วิทยากรโดย อ.นงกะวี ตำนลาพล อาจารย์ประจำสาขาวิชา

คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร

กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย **ผศ.ดร.นันทกาญจน์ เกิดมาลัย** อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ

เวลา 12.00 – 13.00 น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา 13.00 – 16.30 น.

อบรมเชิงปฏิบัติการ *การย้อมผาจากเปลือกเพกา (ต่อ)*

ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม

กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย **นางสาวเกษร กองทอง** ประธานกลุ่มสตรีทอผ้าบ้าน
หนองแวง อ.บ้านฝ้อ จ.อุดรธานี

กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย **อ.นงะกะวี ต่านลาพล** อาจารย์ประจำสาขาวิชา
คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร

กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย **ผศ.ดร.นันทกาญจน์ เกิดมาลัย** อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ

วันพุธที่ 28 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564

เวลา 08.00 – 08.30 น.

กลุ่มแม่บ้านลงทะเบียน

เวลา 09.00 – 12.00 น.

อบรมเชิงปฏิบัติการ *การย้อมผ้าจากใบต้นสักทอง*

ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม

กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย **นางสาวเกษร กองทอง** ประธานกลุ่มสตรีทอผ้าบ้าน
หนองแวง อ.บ้านฝ้อ จ.อุดรธานี

กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย **อ.นงะกะวี ต่านลาพล** อาจารย์ประจำสาขาวิชา
คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร

กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย **ผศ.ดร.นันทกาญจน์ เกิดมาลัย** อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ

เวลา 12.00 – 13.00 น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา 13.00 – 16.30 น.

อบรมเชิงปฏิบัติการ *การย้อมผ้าจากดอกดาวเรือง*

ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม

กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย **นางสาวเกษร กองทอง** ประธานกลุ่มสตรีทอผ้าบ้าน
หนองแวง อ.บ้านฝ้อ จ.อุดรธานี

กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย **อ.นงะกะวี ต่านลาพล** อาจารย์ประจำสาขาวิชา
คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร

กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย **ผศ.ดร.นันทกาญจน์ เกิดมาลัย** อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ

หมายเหตุ : กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

เวลา 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

ใบลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
กิจกรรมที่ 8 การเยี่ยมชมจากสื่อธรรมชาติ (กลุ่มท่องเที่ยวอ้อมครามปทุมวาปี)
วันที่ 26 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00-16.30 น.
ณ ตำบลนาปทุมวาปี อำเภอส่องดาว จังหวัดสกลนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	นางสาว สัมพันธ์ สร้อยพันธ์	สสรณ์	
2	นางทองน พงษ์สร้อย	ทอง	
3	นางทองน พงษ์สร้อย	ทอง	
4	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
5	นางสาว ศักดิ์กานต์ อ่อน	ศักดิ์กานต์	
6	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
7	นางสาว สิริญา สร้อยพันธ์	ศิริญา	
8	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
9	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
10	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
11	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
12	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
13	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
14	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
15	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
16	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
17	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
18	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
19	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
20	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
21	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
22	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
23	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
24	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
25	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
26	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
27	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
28	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
29	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
30	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
31	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
32	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
33	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
34	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
35	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	
36	นางสาว อรุณรัตน์ สร้อยพันธ์	อรุณรัตน์	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
กิจกรรมที่ 8 การเยี่ยมชมจากสตรีธรรมชาติ (กลุ่มทอผ้าย้อมครามปทุมวาปี)

วันที่ 27 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00-16.30 น.

ณ ตำบลนาปทุมวาปี อำเภอส่องดาว จังหวัดสกลนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	นางศิริวิมา คำภูแสน	ศิริวิมา	
2	นางสาวบัวแดง สักองไชย	บัวแดง	
3	นางจิลลอรธนา เทียงประธา	จิลลอรธนา	
4	นางลำทอง ดิชาศิริ	ลำทอง	
5	นางอองอาจ บุญพะโม	อองอาจ	
6	นางสาวอริสา อาริธรณ์ ภูพานตา	อริสา อาริธรณ์	
7	นางไพศกอน คำภูแสน	ไพศกอน	
8	นางกานี่ เกษรตนา	กานี่	
9	นางสิริพิภพ หิมา	สิริพิภพ	
10	นางไฉนวิไล อุดมสุข	ไฉนวิไล	
11	นางอารีย์ อรุณจำปา	อารีย์	
12	นางประวีติ เสียงเลิศ	ประวีติ	
13	นางสมัญญ์ สุรพันธ์	สมัญญ์	
14	นางกานดา สุรพันธ์	กานดา	
15	นางสาวอุมาภรณ์ ขาดศรี	อุมาภรณ์	
16	นางจันทิมา คำภูแสน	จันทิมา	
17	นางอริสา อาริธรณ์	อริสา อาริธรณ์	
18	นางลำทอง ดิชาศิริ	ลำทอง	
19	นางอริสา อาริธรณ์	อริสา	
20	นางอริสา อาริธรณ์	อริสา อาริธรณ์	
21	นางอรุณี งามเขาร	อรุณี	
22	นางสาวกานี่ พรหมศรี	กานี่	
23	นางทอน บุญสำราญ	ทอน	
24	นางอรุณี งามเขาร	อรุณี	
25	นางอรุณี งามเขาร	อรุณี	
26	นางอองอาจ บุญพะโม	อองอาจ	
27	นางอริสา อาริธรณ์	อริสา	
28	นางอริสา อาริธรณ์	อริสา	
29	นางอริสา อาริธรณ์	อริสา	
30	นางกานดา สุรพันธ์	กานดา	
31	นางสาว อรุณรัตน์ นวนั่งทอง	อรุณรัตน์	
32	นางบัวลอม คำภูแสน	บัวลอม	
33	นางศิริกานดา ใจดี	ศิริกานดา	
34	นางทองพล อรุณรัตน์	ทองพล	
35	นางอรุณี งามเขาร	อรุณี งามเขาร	
36	นางอรุณี งามเขาร	อรุณี งามเขาร	

เบตงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลผลิตชุมชนของถนน
 กิจกรรมที่ 8 การย้อมผ้าจากสีธรรมชาติ (กลุ่มทอผ้าย้อมครามปทุมวาปี)
 วันที่ 28 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00-16.30 น.
 ณ ตำบลนาปทุมวาปี อำเภอสังขละบุรี จังหวัดตาก

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	นางสาวอุมาภรณ์ นาคีรี	อุมาภรณ์	
2	นางกัญชกร นาคีรี (สงวนชื่อ)	กัญชกร	
3	นางสาวสพรั่ง สว่างน้อย	สพรั่ง	
4	นางอริใจ อรรณพ เกียรติราช	อริใจ อรรณพ	
5	นางศิริมา คำอ้วน	ศิริมา	
6	นางสาวศศิธร อรรณพ ภรรยา	ศศิธร	
7	พาส่อง อังคีร์	อังคีร์	
8	นางสาวอรุณศรี คำบุญธรรม	อรุณศรี	
9	นางกัญชกร อ้วน	กัญชกร	
10	นางไพฑูริย์ คำภักดิ์	ไพฑูริย์	
11	นางสาวไพฑูริย์ คำภักดิ์	ไพฑูริย์	
12	นางสาวกัญชกร อรรณพ	กัญชกร	
13	นางอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
14	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
15	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
16	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
17	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
18	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
19	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
20	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
21	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
22	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
23	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
24	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
25	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
26	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
27	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
28	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
29	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
30	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
31	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
32	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
33	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
34	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
35	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	
36	นางสาวอรุณศรี อรรณพ	อรุณศรี	

พัฒนาลายผ้าชนเผ่าโล้ กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านห้วยกอก

ที่อยู่ : บ้านห้วยกอก ต.โพธิ์ไพศาล อ.กุสุมาลย์ จ.สกลนคร

ประธานกลุ่ม :

กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านห้วยกอก บ้านห้วยกอก ต.โพธิ์ไพศาล อ.กุสุมาลย์ จ.สกลนคร เป็นกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ที่ทอผ้าลายชนเผ่าโล้ที่มักพบได้ทั่วไปในจังหวัดสกลนคร ลายผ้าไม่มีความหลากหลายและแปลกใหม่ ซึ่งทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่มีความแตกต่างจากที่อื่น ขาดความสนใจจากตลาด ดังนั้น เพื่อให้การประกอบการของกลุ่มเป็นที่น่าสนใจและสามารถดำเนินการได้ในอนาคต สมาชิกเลยลงความเห็นกันว่าอยากพัฒนาลายผ้าชนเผ่าโล้ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของบ้านห้วยกอกขึ้น และเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ เพื่อให้การพัฒนาสินค้า OTOP เป็นที่ยอมรับจากชุมชนและสังคมมากขึ้น จึงได้ดำเนินกิจกรรมพัฒนาลายผ้าชนเผ่าโล้ โดยออกแบบและพัฒนาลายผ้ามัดหมี่ใหญ่และลายผ้ามัดหมี่น้อย

กระบวนการในการพัฒนา

1) องค์กรความรู้

- 1) ความรู้เบื้องต้นเรื่องการออกแบบและพัฒนาลายผ้าชนเผ่าโล้
- 2) ความรู้เกี่ยวกับลายผ้าชนเผ่าโล้ในปัจจุบัน

2) วิธีการดำเนินงาน

- 1) ลงพื้นที่จัดเวทีเพื่อชี้แจงจุดประสงค์โครงการและสอบถามความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนในการผลิตสินค้า OTOP
- 2) ให้ความรู้ในการพัฒนาลายผ้า
- 3) สมาชิกกลุ่มร่วมออกแบบและพัฒนาลายผ้า

การลงพื้นที่ในการศึกษาข้อมูลพื้นฐานของกลุ่ม

ในการลงพื้นที่ที่ทีมงานได้ดำเนินการลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานผลิตภัณฑ์เดิมที่ทางกลุ่มแม่บ้านมีวางจำหน่าย หลังจากนั้นได้นำเอาความต้องการของกลุ่ม คือ การพัฒนาลายผ้าชนเผ่าโล้ที่เป็นเอกลักษณ์ของบ้านห้วยกอก เพื่อสร้างความแตกต่างและแปลกใหม่ให้กับผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้น

กระบวนการพัฒนาลายผ้าชนเผ่าโล้

ในการลงพื้นที่เพื่อจัดดำเนินโครงการ ทีมงานได้กำหนดปฏิทินและลงพื้นที่ระหว่างวันที่ 11 - 13 กรกฎาคม 2564 เพื่อถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับความรู้การพัฒนาลายผ้าชนเผ่าโล้ ดังภาพ

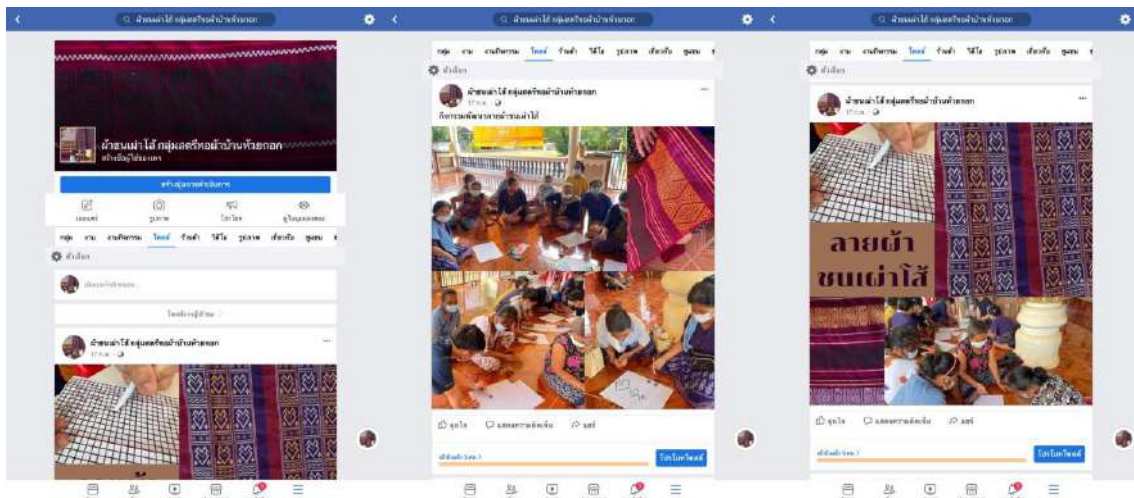


ผลผลิตจากการพัฒนาลายผ้าชนเผ่าโล้



การสร้างเว็บเพจ Facebook

ได้พัฒนาเว็บเพจ ผ้าชนเผ่าโล้ กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านห้วยกอก โดยมีรายละเอียดของกลุ่มและตัวอย่างสินค้าที่เป็นการประชาสัมพันธ์ช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ดังตัวอย่าง



ความพึงพอใจจากการจัดกิจกรรม

จากการสำรวจผู้เข้าร่วมกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์และแบรนด์ กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านห้วยกอก บ.ห้วยกอก ต.โพธิ์โพศาล อ.กุสุมาลย์ จ.สุพรรณบุรี ผลการประเมินระดับความพึงพอใจ รายละเอียดดังตาราง

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปรผล
ด้านวิทยากร			
1. การเตรียมตัวและความพร้อมของวิทยากร	4.60	0.53	มากที่สุด
2. การถ่ายทอดของวิทยากร	4.65	0.48	มากที่สุด
3. สามารถอธิบายเนื้อหาได้ชัดเจนตรงประเด็น	4.63	0.49	มากที่สุด
4. ใช้ภาษาที่เหมาะสมเข้าใจง่าย	4.63	0.49	มากที่สุด
5. การตอบคำถามของวิทยากร	4.68	0.47	มากที่สุด
ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร			
1. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม	4.70	0.46	มากที่สุด
2. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์	4.68	0.47	มากที่สุด
3. ระยะเวลาในการอบรม	4.43	0.59	มาก
4. อาหารมีความเหมาะสม	4.73	0.45	มากที่สุด
ด้านความรู้ความเข้าใจ			
1. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ก่อนการอบรม	4.30	0.76	มาก
2. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้หลังการอบรม	4.70	0.46	มากที่สุด
3. สามารถพัฒนาลายผ้าชนเผ่าใส่ใหม่ได้	4.65	0.48	มากที่สุด
4. สามารถประยุกต์การออกแบบลายผ้าที่แปลกใหม่ได้	4.73	0.45	มากที่สุด
ด้านการนำความรู้ไปใช้			
1. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	4.70	0.46	มากที่สุด
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ / ถ่ายทอดแก่ชุมชนได้	4.65	0.48	มากที่สุด
3. สามารถให้คำปรึกษาแก่เพื่อนร่วมงานได้	4.70	0.46	มากที่สุด
4. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้	4.70	0.46	มากที่สุด
ผลการประเมิน	4.64	0.50	มากที่สุด

กำหนดการ
กิจกรรมที่ 9 พัฒนาลายผ้าชนเผ่าโล้ (กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านห้วยกอก)
วันที่ 11 - 13 กรกฎาคม 2564
ณ ตำบลโพธิ์โพศาล อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดสกลนคร

วันจันทร์ที่ 11 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564

- เวลา 08.30 – 09.00 น. กลุ่มแม่บ้านลงทะเบียน
- เวลา 09.00 – 09.15 น. พิธีเปิดโดย นางจันทิรา นัตทะยาย
พัฒนาการอำเภอกุสุมาลย์
- เวลา 09.15 – 12.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *เรื่องลายผ้าชนเผ่าโล้ในปัจจุบัน/สำรวจความต้องการ*
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นางสาวเกษร กองทอง ประธานกลุ่มสตรีทอผ้าบ้าน
 หนองแวง อ.บ้านผือ จ.อุดรธานี
กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อ.นงกะวี ต่านลาพล อาจารย์ประจำสาขาวิชา
 คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร
กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย ผศ.ดร.นันทกาญจน์ เกิดมาลัย อาจารย์ประจำ
 สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 – 16.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *การออกแบบลายผ้าชนเผ่าโล้ และร่วมแลกเปลี่ยน*
ออกแบบลายผ้าชนเผ่าโล้
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นางสาวเกษร กองทอง ประธานกลุ่มสตรีทอผ้าบ้าน
 หนองแวง อ.บ้านผือ จ.อุดรธานี
กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อ.นงกะวี ต่านลาพล อาจารย์ประจำสาขาวิชา
 คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร
กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย ผศ.ดร.นันทกาญจน์ เกิดมาลัย อาจารย์ประจำ
 สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ

วันอังคารที่ 12 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564

- เวลา 08.30 – 09.00 น. กลุ่มแม่บ้านลงทะเบียน
- เวลา 09.30 – 12.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *พัฒนาลายผ้าชนเผ่าโล้*
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นางสาวเกษร กองทอง ประธานกลุ่มสตรีทอผ้าบ้าน
 หนองแวง อ.บ้านผือ จ.อุดรธานี

	<p>กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อ.นงกะวี ต่านลาพล อาจารย์ประจำสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร</p> <p>กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย ผศ.ดร.นันทกาญจน์ เกิดมัลย์ อาจารย์ประจำ สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ</p>
เวลา 12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 – 16.30 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ พัฒนาลายผ้าชนเผ่าโล้
	ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
	<p>กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นางสาวเกษร กองทอง ประธานกลุ่มสตรีทอผ้าบ้าน หนองแวง อ.บ้านฝ้อ จ.อุดรธานี</p> <p>กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อ.นงกะวี ต่านลาพล อาจารย์ประจำสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร</p> <p>กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย ผศ.ดร.นันทกาญจน์ เกิดมัลย์ อาจารย์ประจำ สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ</p>

วันพุธที่ 13 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564

เวลา 08.00 – 08.30 น.	กลุ่มแม่บ้านลงทะเลเปียน
เวลา 09.00 – 12.00 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ พัฒนาลายผ้าชนเผ่าโล้
	ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
	<p>กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นางสาวเกษร กองทอง ประธานกลุ่มสตรีทอผ้าบ้าน หนองแวง อ.บ้านฝ้อ จ.อุดรธานี</p> <p>กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อ.นงกะวี ต่านลาพล อาจารย์ประจำสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร</p> <p>กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย ผศ.ดร.นันทกาญจน์ เกิดมัลย์ อาจารย์ประจำ สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ</p>
เวลา 12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 – 16.30 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ พัฒนาลายผ้าชนเผ่าโล้
	ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
	<p>กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นางสาวเกษร กองทอง ประธานกลุ่มสตรีทอผ้าบ้าน หนองแวง อ.บ้านฝ้อ จ.อุดรธานี</p> <p>กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อ.นงกะวี ต่านลาพล อาจารย์ประจำสาขาวิชา คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร</p> <p>กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย ผศ.ดร.นันทกาญจน์ เกิดมัลย์ อาจารย์ประจำ สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ</p>

หมายเหตุ : กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

เวลา 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

ใบลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
 กิจกรรมที่ 9 การพัฒนาสายผ้าเผ่าได้ (กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านห้วยกอก)
 วันที่ 11 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00-16.30 น.
 ณ ตำบลนาโพธิ์ใต้ อําเภอกุสุมาลย์ จังหวัดสกลนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	นางสาวรุ่งนัย ศรีโพธิ์	รุ่งนัย	
2	นางสาวณัฐวิภา อธิธา	ณัฐวิภา	
3	นางอรอนงค์ อธิธา	อรอนงค์	
4	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
5	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
6	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
7	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
8	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
9	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
10	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
11	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
12	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
13	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
14	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
15	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
16	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
17	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
18	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
19	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
20	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
21	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
22	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
23	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
24	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
25	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
26	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
27	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
28	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
29	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
30	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
31	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
32	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
33	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
34	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
35	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	
36	นางสาววิภา อธิธา	วิภา	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
กิจกรรมที่ 9 การพัฒนาสายผ้าเผ่าใต้ (กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านห้วยกอก)

วันที่ 12 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00-16.30 น.

ณ ตำบลนาโพธิ์ไพศาล อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดสกลนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	นางสาว กษ ใจขันใจ	ศศิวิมล	
2	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
3	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
4	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
5	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
6	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
7	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
8	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
9	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
10	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
11	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
12	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
13	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
14	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
15	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
16	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
17	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
18	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
19	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
20	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
21	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
22	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
23	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
24	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
25	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
26	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
27	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
28	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
29	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
30	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
31	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
32	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
33	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
34	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
35	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	
36	นางอริษา อรรถไธสง	อริษา	

โบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
กิจกรรมที่ 9 การพัฒนาสายผ้าหน้าโล่ (กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านท้ายกอก)
วันที่ 13 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00-16.30 น.
ณ ตำบลนาโพธิ์ไพศาล อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดสกลนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	นางอริสราพร มีพัน สักใจ	อริสรา	
2	นางสุภาวดี ศรีสุภา วรชัย	สุภาวดี	
3	นางอศุณีศรีสวัสดิ์ อธิราช	อศุณี	
4	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
5	นางดวงจันทร์ วรโคตร	ดวงจันทร์	
6	นางสาวิตรี วัฒนวิไล	วิไล	
7	นางอศุณี อธิราช	อศุณี	
8	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
9	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
10	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
11	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
12	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
13	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
14	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
15	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
16	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
17	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
18	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
19	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
20	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
21	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
22	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
23	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
24	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
25	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
26	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
27	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
28	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
29	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
30	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
31	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
32	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
33	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
34	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
35	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	
36	นางอสิณี วิวัฒน์	อสิณี	

การพัฒนาผลิตภัณฑ์และแบรนด์ กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าพื้นเมือง

ที่อยู่ : บ้านกลาง ต.นาแก้ว อ.โพพนาแก้ว จ.สกลนคร

ประธานกลุ่ม : นางประเปรี้ยว ปุงคำน้อย

กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าพื้นเมืองบ้านกลาง ต.นาแก้ว อ.โพพนาแก้ว จ.สกลนคร เป็นกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP โดยมีนางประเปรี้ยว ปุงคำน้อย เป็นประธานกลุ่ม มีผลิตภัณฑ์ที่เป็นประเป๋าที่ทำจากผ้าพื้นเมือง เช่น ทำจากผ้าคราม ผ้าขาวม้า ผ้าฝ้าย ซึ่งมีรูปแบบที่ยังไม่ทันสมัยมากนัก ทำให้ไม่ดึงดูดและเป็นที่น่าสนใจของผู้ใช้มากนัก ดังนั้นโครงการนี้เลือกพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าเพื่อให้เป็นที่ต้องการของตลาดวัยรุ่นและกลุ่มวัยทำงานมากขึ้น

กระบวนการในการพัฒนา

1) องค์กรความรู้

1) รูปแบบวิธีการตัดเย็บ

2) วิธีการดำเนินงาน

1) ลงพื้นที่จัดเวทีเพื่อชี้แจงจุดประสงค์โครงการและสอบถามความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนในการผลิตสินค้า OTOP

2) ให้ความรู้ในการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์

3) ตัดเย็บกระเป๋าโดยมีคณะทำงานคอยดูแลให้เป็นไปตามมาตรฐาน

4) สมาชิกกลุ่มแม่บ้านดำเนินการตัดเย็บกระเป๋าในรูปแบบที่พัฒนาใหม่

การลงพื้นที่การในศึกษาข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มในการลงพื้นที่

ในการลงพื้นที่ทีมงานได้ดำเนินการลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานผลิตภัณฑ์เดิมที่ทางกลุ่มแม่บ้านมีวางจัดจำหน่าย หลังจากนั้นได้นำเอาความต้องการของกลุ่มการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ คือการออกแบบพัฒนากระเป๋าและเทคนิคการตัดเย็บ การรีด ให้กระเป๋าที่ทำจากผ้าพื้นเมืองมีความทันสมัย และเป็นที่ต้องการของตลาด และมีความต้องการในการเพิ่มช่องทางในการขายผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์

การตัดเย็บกระเป๋าจากการได้รับความรู้จากทีมวิทยากร

ในการลงพื้นที่เพื่อจัดดำเนินโครงการ ทีมงานได้กำหนดปฏิทินและลงพื้นที่ระหว่างวันที่ 29 – 31 กรกฎาคม 2564 เพื่อถ่ายทอดความรู้ในการพัฒนากระเป๋าและให้ความรู้ในเรื่องเทคนิคการรีดผ้าให้เรียบสวยงาม ดังภาพ

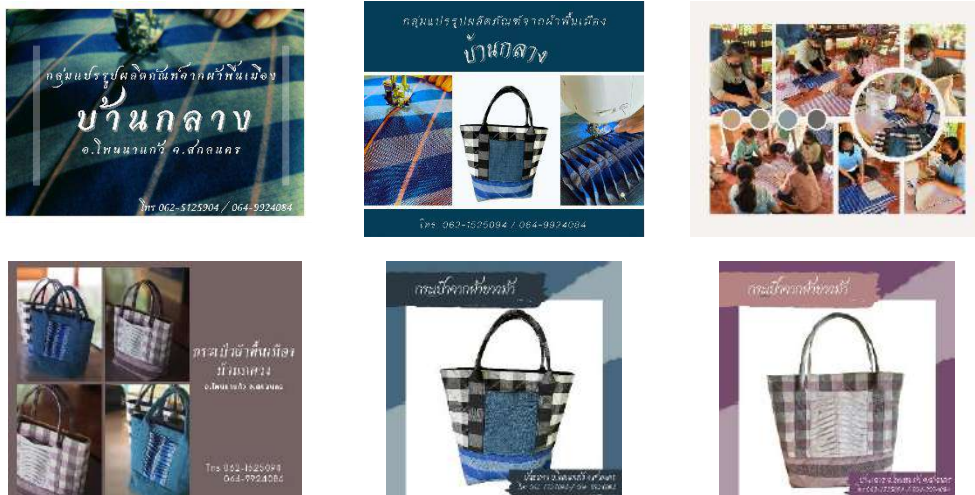


ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าจากผ้าพื้นเมือง



เว็บไซต์ face book

ได้พัฒนาเว็บไซต์กลุ่มแปรรูปจากผลิตภัณฑ์ผ้าพื้นเมืองบ้านกลาง โดยมีรายละเอียดของกลุ่มและตัวอย่างสินค้าที่เป็นการประชาสัมพันธ์ช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ดังตัวอย่าง



ความพึงพอใจจากการจัดกิจกรรม

จากการสำรวจจากผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์และแบรนด์ กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าพื้นเมือง บ้านกลาง ต.นาแก้ว อ.โพพนาแก้ว จ.สกลนคร ผลการประเมินระดับความพึงพอใจ รายละเอียดดังตาราง

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปรผล
ด้านวิทยากร			
1. การเตรียมตัวและความพร้อมของวิทยากร	4.60	0.53	มากที่สุด
2. การถ่ายทอดของวิทยากร	4.65	0.48	มากที่สุด
3. สามารถอธิบายเนื้อหาได้ชัดเจนและตรงประเด็น	4.55	0.48	มากที่สุด
4. ใช้ภาษาที่เหมาะสมและเข้าใจง่าย	4.63	0.49	มากที่สุด
5. การตอบคำถามของวิทยากร	4.68	0.47	มากที่สุด
ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร			
1. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม	4.70	0.46	มากที่สุด
2. ความพร้อมของอุปกรณ์วัสดุอุปกรณ์	4.68	0.47	มากที่สุด
3. ระยะเวลาในการอบรม	4.43	0.59	มาก
4. อาหาร มีความเหมาะสม	4.73	0.45	มากที่สุด
ด้านความรู้ความเข้าใจ			
1. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ก่อนการอบรม	4.30	0.76	มาก
2. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้หลังการอบรม	4.70	0.46	มากที่สุด
3. สามารถตัดเย็บกระเป๋าได้	4.65	0.48	มากที่สุด
4. สามารถประยุกต์รูปแบบการตัดเย็บได้	4.73	0.45	มากที่สุด
ด้านการนำความรู้ไปใช้			
1. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	4.70	0.46	มากที่สุด
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ / ถ่ายทอดแก่ชุมชนได้	4.58	0.50	มากที่สุด
3. สามารถให้คำปรึกษาแก่เพื่อนร่วมงานได้	4.70	0.46	มากที่สุด
4. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้	4.70	0.46	มากที่สุด
ผลการประเมิน	4.63	0.51	มากที่สุด

กำหนดการ

กิจกรรมที่ 10 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาแบรนด์
(กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าพื้นเมืองบ้านกลาง)
อบรมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาแบรนด์”
ตำบลนาแก้ว อำเภอโพธาราม จังหวัดสมุทรสาคร

วันจันทร์ที่ 29 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564

- เวลา 08.30 – 09.00 น. กลุ่มแม่บ้านลงทะเบียน
- เวลา 09.00 – 12.00 น. บรรยายหัวข้อเรื่องทิศทางการบรรจุภัณฑ์สมัยใหม่
โดย นางสาวเกษร กองทอง อ.นงะกะวี ตำบลลาพล
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 – 16.30 น. ออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์กระเป๋า
โดย อ.นงะกะวี ตำบลลาพล นางสาวเกษร กองทอง

วันอังคารที่ 30 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564

- เวลา 08.30 – 09.00 น. กลุ่มแม่บ้านลงทะเบียน
- เวลา 09.30 – 12.00 น. ออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์กระเป๋า
โดย อ.นงะกะวี ตำบลลาพล นางสาวเกษร กองทอง
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 – 16.30 น. ออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์กระเป๋า
โดย อ.นงะกะวี ตำบลลาพล นางสาวเกษร กองทอง

วันพุธที่ 31 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564

- เวลา 08.00 – 08.30 น. กลุ่มแม่บ้านลงทะเบียน
- เวลา 09.00 – 12.00 น. การออกแบบแบรนด์กลุ่มแปรรูปผ้าพื้นเมือง
โดย อ.นงะกะวี ตำบลลาพล นางสาวเกษร กองทอง
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 – 16.30 น. การออกแบบแบรนด์กลุ่มแปรรูปผ้าพื้นเมือง
โดย อ.นงะกะวี ตำบลลาพล นางสาวเกษร กองทอง

ใบลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม

82/1

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
 กิจกรรมที่ 12 การพัฒนาแบรนด์และผลิตภัณฑ์ (กลุ่มแม่บ้านผักไหมพรมบ้านใหม่ศรีสุพรรณ)
 วันที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00-16.30 น.
 ณ ตำบลตองโขบ อำเภอโคกศรีสุพรรณ จังหวัดสกลนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
2	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
3	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
4	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
5	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
6	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
7	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
8	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
9	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
10	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
11	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
12	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
13	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
14	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
15	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
16	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
17	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
18	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
19	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
20	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
21	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
22	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
23	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
24	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
25	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
26	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
27	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
28	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
29	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
30	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
31	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	
32	นาง ปวีณา คุ้มคำน้อย	ปวีณา คุ้มคำน้อย	

82/1
 +

บลจ.ทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนามลฑกณฑลชุมขนตองอิน
 10 การพัฒนามลฑกณฑลและพัฒนาบรรด (กลุ่มแปรรูปมลฑกณฑลจากผำพื้นเมืองบ้านกลาง)
 วันที่ 31 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00-16.30 น.
 ณ ตำบลนาแก้ว อำเภอโพธาราม จังหวัดสกลนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
33	นาย ชะสิทธิ์ รอดดี สกลนคร	ชะสิทธิ์ รอดดี	
34	นาย กิติ ฟ้าใจ	กิติ	
35	นาย กวี สมน	สมน	
36	นาย ชะสิทธิ์ สมน	ชะสิทธิ์ สมน	
37	นาย สมน สมน	สมน	
38	นาย นพพร นพพร	นพพร	
39	นาย ชะสิทธิ์ สมน	ชะสิทธิ์	
40	นาย ชะสิทธิ์ สมน	ชะสิทธิ์	
41	นาย นพพร นพพร	นพพร	
42	นาย นพพร นพพร	นพพร	
43	นาย นพพร นพพร	นพพร	
44	นาย นพพร นพพร	นพพร	
45	นาย นพพร นพพร	นพพร	

การออกแบบผ้าพันคอชนิดและการย้อมสีจากธรรมชาติ

กลุ่มทอผ้าบ้านทุ่งเชือก

ที่อยู่ : บ้านทุ่งเชือก ต.คำบ่อ อ.วาริชภูมิ จ.สกลนคร

ประธานกลุ่ม :

กลุ่มทอผ้าบ้านทุ่งเชือก บ้านทุ่งเชือก ต.คำบ่อ อ.วาริชภูมิ จ.สกลนคร เป็นกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ที่ผลิตผ้าที่ทอจากสีธรรมชาติและผ้าทอที่มีลายทั่วไปตามท้องตลาด ปัจจุบันไม่มีลายผ้าที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่ม ทำให้ความต้องการของตลาดไม่ดีเท่าที่ควร ดังนั้น เพื่อให้การประกอบการของกลุ่มเป็นที่น่าสนใจและสามารถดำเนินการได้ในอนาคต สมาชิกเลยลงความเห็นกันว่าอยากพัฒนาลายผ้าพันคอชนิดที่เป็นเอกลักษณ์บ้านทุ่งเชือก เพื่อดึงดูดความสนใจของตลาดทั้งในกลุ่มลูกค้าเดิมและกลุ่มลูกค้า ซึ่งจะทำการพัฒนาสินค้า OTOP เป็นที่ต้องการของสังคมมากขึ้น จึงได้ดำเนินกิจกรรมพัฒนาลายผ้าที่เป็นเอกลักษณ์บ้านทุ่งเชือก

กระบวนการในการพัฒนา

1) องค์กรความรู้

- 1) ความรู้เบื้องต้นเรื่องลายผ้าในสังคมยุคปัจจุบัน
- 2) ความรู้เกี่ยวกับการออกแบบลายผ้าที่เป็นเอกลักษณ์

2) วิธีการดำเนินงาน

- 1) ลงพื้นที่จัดเวทีเพื่อชี้แจงจุดประสงค์โครงการและสอบถามความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนในการผลิตสินค้า OTOP
- 2) ให้ความรู้ในการพัฒนาลายผ้าพันคอชนิด
- 3) สมาชิกร่วมกันออกแบบและพัฒนาลายผ้าที่เป็นเอกลักษณ์บ้านทุ่งเชือก

การลงพื้นที่ในการศึกษาข้อมูลพื้นฐานของกลุ่ม

ในการลงพื้นที่ทีมงานได้ดำเนินการลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานผลิตภัณฑ์เดิมที่ทางกลุ่มแม่บ้านมีวางจำหน่าย หลังจากนั้นได้นำเอาความต้องการของกลุ่ม คือ พัฒนาลายผ้าพันคอชนิดที่เป็นเอกลักษณ์บ้านทุ่งเชือกเพื่อให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ต้องการของตลาดมากขึ้น

กระบวนการพัฒนาลายผ้า

ในการลงพื้นที่เพื่อจัดดำเนินโครงการ ทีมงานได้กำหนดปฏิทินและลงพื้นที่ระหว่างวันที่ 19 – 21 กรกฎาคม 2564 เพื่อถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับความรู้การพัฒนาลายผ้าพันคอชนิดที่เป็นเอกลักษณ์บ้านทุ่งเชือก ดังภาพ

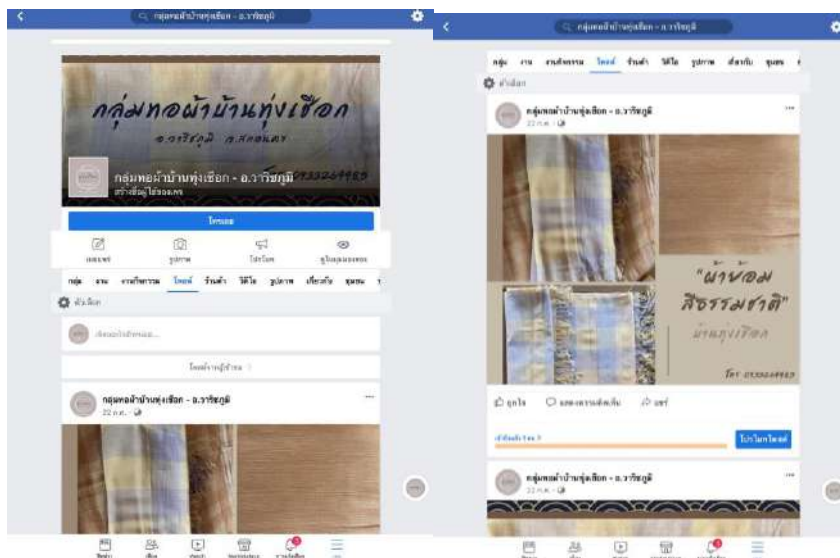


ผลผลิตจากการพัฒนาลายผ้า



การสร้างเว็บเพจ Facebook

ได้พัฒนาเว็บเพจ กลุ่มทอผ้าบ้านทุ่งเชือก โดยมีรายละเอียดของกลุ่มและตัวอย่างสินค้าที่เป็นการประชาสัมพันธ์ช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ดังตัวอย่าง



ความพึงพอใจจากการจัดกิจกรรม

จากการสำรวจผู้เข้าร่วมกิจกรรมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์และแบรนด์ กลุ่มทอผ้า บ้านทุ่งเชือก บ้านทุ่งเชือก ต.คำบ่อ อ.วาริชภูมิ จ.สกลนคร ผลการประเมินระดับความพึงพอใจรายละเอียดดังตาราง

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปรผล
ด้านวิทยากร			
1. การเตรียมตัวและความพร้อมของวิทยากร	4.63	0.53	มากที่สุด
2. การถ่ายทอดของวิทยากร	4.53	0.48	มากที่สุด
3. สามารถอธิบายเนื้อได้ชัดเจนตรงประเด็น	4.63	0.49	มากที่สุด
4. ใช้ภาษาที่เหมาะสมเข้าใจง่าย	4.68	0.49	มากที่สุด
5. การตอบคำถามของวิทยากร	4.68	0.47	มากที่สุด
ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร			
1. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม	4.70	0.46	มากที่สุด
2. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์	4.68	0.47	มากที่สุด
3. ระยะเวลาในการอบรม	4.43	0.59	มาก
4. อาหารมีความเหมาะสม	4.73	0.45	มากที่สุด
ด้านความรู้ความเข้าใจ			
1. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ก่อนการอบรม	4.30	0.76	มาก
2. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้หลังการอบรม	4.70	0.46	มากที่สุด
3. สามารถพัฒนาลายผ้าได้	4.65	0.48	มากที่สุด
4. สามารถประยุกต์วิธีออกแบบลายผ้าใหม่ ๆ ได้	4.62	0.45	มากที่สุด
ด้านการนำความรู้ไปใช้			
1. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	4.70	0.46	มากที่สุด
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ / ถ่ายทอดแก่ชุมชนได้	4.65	0.48	มากที่สุด
3. สามารถให้คำปรึกษาแก่เพื่อนร่วมงานได้	4.52	0.46	มากที่สุด
4. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้	4.68	0.46	มากที่สุด
ผลการประเมิน	4.62	0.46	มากที่สุด

กำหนดการ

กิจกรรมที่ 11 การออกแบบผ้าพันคอชิตและการย้อมสีจากธรรมชาติ (กลุ่มทอผ้าบ้านทุ่งเชือก)

วันที่ 19 – 21 กรกฎาคม 2564

ณ ตำบลคำบ่อ อำเภอวาริชภูมิ จังหวัดสกลนคร

วันจันทร์ที่ 19 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564

- เวลา 08.30 – 09.00 น. กลุ่มแม่บ้านลงทะเลเบียน
- เวลา 09.00 – 09.15 น. พิธีเปิดโดย นางวิไลดา จิวไชยราช
- พัฒนาการอำเภอวาริชภูมิ**
- เวลา 09.15 – 12.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *เรื่องลายผ้าในสังคมยุคปัจจุบัน/สำรวจความต้องการ*
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
- กลุ่มที่ 1** วิทยากรโดย นางสาวเกษร กองทอง ประธานกลุ่มสตรีทอผ้าบ้านหนอง
แวง อ.บ้านผือ จ.อุดรธานี
- กลุ่มที่ 2** วิทยากรโดย อ.นงกะวี ตำนลาพล อาจารย์ประจำสาขาวิชา
คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- กลุ่มที่ 3** วิทยากรโดย ผศ.ดร.นันทกาญจน์ เกิดมัลย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชา
การตลาด คณะวิทยาการจัดการ
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 – 16.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *ร่วมแลกเปลี่ยนออกแบบลายผ้าบ้านทุ่งเชือก*
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
- กลุ่มที่ 1** วิทยากรโดย นางสาวเกษร กองทอง ประธานกลุ่มสตรีทอผ้าบ้านหนอง
แวง อ.บ้านผือ จ.อุดรธานี
- กลุ่มที่ 2** วิทยากรโดย อ.นงกะวี ตำนลาพล อาจารย์ประจำสาขาวิชา
คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- กลุ่มที่ 3** วิทยากรโดย ผศ.ดร.นันทกาญจน์ เกิดมัลย์ อาจารย์ประจำสาขาวิชา
การตลาด คณะวิทยาการจัดการ

วันอังคารที่ 20 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564

- เวลา 08.30 – 09.00 น. กลุ่มแม่บ้านลงทะเลเบียน
- เวลา 09.30 – 12.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *พัฒนาลายผ้าที่เป็นเอกลักษณ์บ้านทุ่งเชือก*
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
- กลุ่มที่ 1** วิทยากรโดย นางสาวเกษร กองทอง ประธานกลุ่มสตรีทอผ้า
บ้านหนองแวง อ.บ้านผือ จ.อุดรธานี

กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย **อ.นงกะวี ตำนลาพล** อาจารย์ประจำสาขาวิชา
 คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร
กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย **ผศ.ดร.นันทกาญจน์ เกิดมัลย์** อาจารย์ประจำ
 สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ
 เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
 เวลา 13.00 – 16.30 น. **อบรมเชิงปฏิบัติการ พัฒนาลายผ้าที่เป็นเอกลักษณ์บ้านทุ่งเชือก (ต่อ)**
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย **นางสาวเกษร กองทอง** ประธานกลุ่มสตรีทอผ้า
 บ้านหนองแวง อ.บ้านฝ้อ จ.อุดรธานี

กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย **อ.นงกะวี ตำนลาพล** อาจารย์ประจำสาขาวิชา
 คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร
กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย **ผศ.ดร.นันทกาญจน์ เกิดมัลย์** อาจารย์ประจำ
 สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ

วันพุธที่ 21 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564

เวลา 08.00 – 08.30 น. กลุ่มแม่บ้านลงทะเบียน
 เวลา 09.00 – 12.00 น. **อบรมเชิงปฏิบัติการ พัฒนาลายผ้าที่เป็นเอกลักษณ์บ้านทุ่งเชือก (ต่อ)**
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย **นางสาวเกษร กองทอง** ประธานกลุ่มสตรีทอผ้าบ้าน
 หนองแวง อ.บ้านฝ้อ จ.อุดรธานี
กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย **อ.นงกะวี ตำนลาพล** อาจารย์ประจำสาขาวิชา
 คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร
กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย **ผศ.ดร.นันทกาญจน์ เกิดมัลย์** อาจารย์ประจำ
 สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ
 เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
 เวลา 13.00 – 16.30 น. **อบรมเชิงปฏิบัติการ พัฒนาลายผ้าที่เป็นเอกลักษณ์บ้านทุ่งเชือก (ต่อ)**
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย **นางสาวเกษร กองทอง** ประธานกลุ่มสตรีทอผ้าบ้าน
 หนองแวง อ.บ้านฝ้อ จ.อุดรธานี
กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย **อ.นงกะวี ตำนลาพล** อาจารย์ประจำสาขาวิชา
 คหกรรมศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร

กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย ผศ.ดร.นันทกาญจน์ เกิดมัลย์ อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ

หมายเหตุ : กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

เวลา 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

ใบลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
 กิจกรรมที่ 11 การออกแบบผ้าพันคอชิตและการย้อมสีจากธรรมชาติ (กลุ่มทอผ้าบ้านทุ่งเขือก)
 วันที่ 19 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00-16.30 น.
 ณ ตำบลนาคำบ่อ อำเภวาริชภูมิ จังหวัดสกลนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	นางเนกา ประพิมพ์	เนกา	
2	นางอุบลรัตน์ สอนธรรม	อุบลรัตน์	
3	นางทอวณิษฐ์ ศรีสุข	ทอวณิษฐ์	
4	นางประจักษ์ ไทสีทอง	ประจักษ์	
5	นางกัญญา อุดมศักดิ์	กัญญา	
6	นางอุบลรัตน์ ใจธรรม	อุบลรัตน์	
7	นางคำพิงค์ พิทยะธรรม	คำพิงค์	
8	นางอุบลรัตน์ บุญเลิศ	อุบลรัตน์	
9	นาง อธิษฐ์ โยธมูล	อธิษฐ์	
10	นางสุภาวดี กิ่งทอง	สุภาวดี	
11	นางอุบลรัตน์ ศรีใจ	อุบลรัตน์	
12	นางนวล เต็งขันธ์	นวล	
13	นางอุบลรัตน์ อธิษฐ์	อุบลรัตน์	
14	นางนันทิยา ชาติตาพาว	นันทิยา	
15	นางอุบลรัตน์ อธิษฐ์	อุบลรัตน์	
16	นางอุบลรัตน์ ชาติตาพาว	อุบลรัตน์	
17	นางวิตรี ศรีสุข	วิตรี	
18	นางอุบลรัตน์ ใจธรรม	อุบลรัตน์	
19	นางอุบลรัตน์ ประจักษ์	อุบลรัตน์	
20	นางอุบลรัตน์ อธิษฐ์	อุบลรัตน์	
21	นางอัญญา อินธิจันทร์	อัญญา	
22	นางอุบลรัตน์ อธิษฐ์	อุบลรัตน์	
23	นางอุบลรัตน์ ประจักษ์	อุบลรัตน์	
24	นางอุบลรัตน์ ใจธรรม	อุบลรัตน์	
25	นางอุบลรัตน์ อธิษฐ์	อุบลรัตน์	
26	นางอุบลรัตน์ อธิษฐ์	อุบลรัตน์	
27	นางอุบลรัตน์ อธิษฐ์	อุบลรัตน์	
28	นางอุบลรัตน์ อธิษฐ์	อุบลรัตน์	
29	นางอุบลรัตน์ อธิษฐ์	อุบลรัตน์	
30	นางอุบลรัตน์ อธิษฐ์	อุบลรัตน์	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
กิจกรรมที่ 11 การออกแบบผ้าพันคอชิดและการย้อมสีจากธรรมชาติ (กลุ่มทอผ้าบ้านทุ่งเชือก)

วันที่ 21 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00-16.30 น.

ณ ตำบลนาคำบ่อ อำเภอวาริชภูมิ จังหวัดสกลนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
31	นางอติพร เชาว์วิภา	อติพร	
32	นางประภาพร เกษศรี	ประภาพร	
33	นางสาวบัวบาน นาคา	บัวบาน	
34	นางน้ำทิพย์ พลากลาง	น้ำทิพย์	
35	นางศิริลักษณ์ ประสงค์พิ	ศิริลักษณ์	
36	นางมิ่งขวัญ ธรรม	มิ่งขวัญ	
37	นางนางจันทร์ ขุนใจ	นางจันทร์	
38	นางอรพิน ภูสี	อรพิน	
39	นางประนอม ญาติกระยาบ	ประนอม	
40	นางอุไรวรรณ อุทัยจันทร์	อุไรวรรณ	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
กิจกรรมที่ 11 การออกแบบผ้าพันคอชิตและการย้อมสีจากธรรมชาติ (กลุ่มทอผ้าบ้านทุ่งเชือก)

วันที่ 20 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00-16.30 น.

ณ ตำบลนาคำบ่อ อำเภอวาริชภูมิ จังหวัดสกลนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	นางอำพล ประสิทธิ์	อำพล	
2	นางประภาพร ๒๖๖๖	ประภาพร	
3	จงดุริสธรณ์ อุตัญญะวิวัฒน์	อ.จิตรกรณ	
4	นางเนติ ประพันธ์	เนติ	
5	นางอุบลรัตน์ อธิษฐาน	อุบลรัตน์	
6	นางกมลทิพย์ สวัสดิ์ชัย	กมลทิพย์	
7	นางอรพิน อธิ	อรพิน	
8	นางฐิติภาณุ พลภักดิ์	ฐิติภาณุ	
9	นางกิตติพันธ์ ไชยคุณ	กิตติพันธ์	
10	นางสาวสละพัชร์ กิ่งทอง	สละพัชร์	
11	นางกัญญา ชาญชาญ	กัญญา	
12	นางวันดี อินธิจันทร์	วันดี	
13	นางอำพล ประสิทธิ์	อำพล	
14	นางอุบลรัตน์ อธิษฐาน	อุบลรัตน์	
15	นางอุบลรัตน์ อธิษฐาน	อุบลรัตน์	
16	นางอุบลรัตน์ อธิษฐาน	อุบลรัตน์	
17	นางอุบลรัตน์ อธิษฐาน	อุบลรัตน์	
18	นางอุบลรัตน์ อธิษฐาน	อุบลรัตน์	
19	นางอุบลรัตน์ อธิษฐาน	อุบลรัตน์	
20	นางอุบลรัตน์ อธิษฐาน	อุบลรัตน์	
21	นางอุบลรัตน์ อธิษฐาน	อุบลรัตน์	
22	นางอุบลรัตน์ อธิษฐาน	อุบลรัตน์	
23	นางอุบลรัตน์ อธิษฐาน	อุบลรัตน์	
24	นางอุบลรัตน์ อธิษฐาน	อุบลรัตน์	
25	นางอุบลรัตน์ อธิษฐาน	อุบลรัตน์	
26	นางอุบลรัตน์ อธิษฐาน	อุบลรัตน์	
27	นางอุบลรัตน์ อธิษฐาน	อุบลรัตน์	
28	นางอุบลรัตน์ อธิษฐาน	อุบลรัตน์	
29	นางอุบลรัตน์ อธิษฐาน	อุบลรัตน์	
30	นางอุบลรัตน์ อธิษฐาน	อุบลรัตน์	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
กิจกรรมที่ 11 การออกแบบผ้าพันคอชิตและการย้อมสีจากธรรมชาติ (กลุ่มทอผ้าบ้านทุ่งเชือก)

วันที่ 20 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00-16.30 น.

ณ ตำบลนาคำบ่อ อำเภอวาริชภูมิ จังหวัดสกลนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
31	ศรียง อีจางซ์ หักได้อาภาว	อีจางซ์	
32	ดาวภาว ๖๖๐๖๖๖๖๖ ไร่ชิตการ	๖๖๐๖๖๖	
33	จวงชองไร่ ไชธการ	ชองไร่	
34	จวงชองไร่ ชองไร่ อารังค์	ชองไร่	
35	นางชองไร่ ชองไร่ ชองไร่	ชองไร่	
36	นาง ชองไร่ ชองไร่	ชองไร่	
37	ชองไร่ ชองไร่ ชองไร่	ชองไร่	
38	ชองไร่ ชองไร่ ชองไร่	ชองไร่	
39	นางชองไร่ ชองไร่ ชองไร่	ชองไร่	
40	ชองไร่ ชองไร่ ชองไร่	ชองไร่	

กิจกรรมที่ 11 การออกแบบผ้าพันคอชนิดและการย้อมสีจากธรรมชาติ (กลุ่มทอผ้าบ้านทุ่งเชือก)

วันที่ 21 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00-16.30 น.

ณ ตำบลนาคำบ่อ อำเภอมหาราช ภูมิ จังหวัดสกลนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
31	นางอุไรวรรณ อู่อริณศิริ	อุไรวรรณ	
32	นายวิฑริ ศรีธนะ	วิฑริ	
33	นางอาร์ท ทรัพย์	อาร์ท	
34	นางอุษณีย์ อารักษ์	อุษณีย์	
35	นางสิณษา อี่ยมพร	สิณษา	
36	นางสาว อารักษ์	อารักษ์	
37	นางสุวิง คำ	สุวิง	
38	นางน้ำทิพย์, ทวี	น้ำทิพย์	
39	นางประนอม งามคำ	ประนอม	
40	นางประวีระ งามคำ	ประวีระ	

การพัฒนาแบรนด์และผลิตภัณฑ์ กลุ่มแม่บ้านถักไหมพรมบ้านใหม่ศรีสุพรรณ

ที่อยู่ : บ้านใหม่ศรีสุพรรณ ต.ตองโขบ อ.โคกศรีสุพรรณ จ.สกลนคร

ประธานกลุ่ม : นางแก้วตา หอมหวล

กลุ่มแม่บ้านถักไหมพรมบ้านใหม่ศรีสุพรรณ ต.ตองโขบ อ.โคกศรีสุพรรณ จ.สกลนคร ได้พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการ OTOP การถักไหมพรมโดยมีนางแก้วตา หอมหวล เป็นประธานกลุ่ม ผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่รู้จักของท้องถิ่นคือ เสื้อผ้าที่ผลิตจากการถักด้วยไหมพรม เป็นผลิตภัณฑ์แฮนด์เมท สามารถสร้างมูลค่าให้กับชุมชน เสื้อที่ถักด้วยไหมพรมใช้เวลาในการถักนาน จากสมาชิกของกลุ่มได้ลงมติว่า อยากจะพัฒนาสินค้าให้มีความหลากหลาย และสามารถถักได้เร็วขึ้นและเป็นการเพิ่มช่องทางการขายให้มากขึ้น จึงอยากจะทำดอกไม้จากไหมพรม และตุ๊กตาที่ทำจากไหมพรม

กระบวนการในการพัฒนา

1) องค์กรความรู้

1) วิธีการถักดอกไม้ ถักตุ๊กตา ด้วยไหมพรม

2) วิธีการดำเนินงาน

1) ลงพื้นที่จัดเวทีเพื่อชี้แจงจุดประสงค์โครงการและสอบถามความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนในการผลิตสินค้า OTOP

2) ให้ความรู้ในการถักด้วยวิธีการต่าง ๆ

3) นำเสนอตัวอย่างของผลิตภัณฑ์

4) สมาชิกกลุ่มแม่บ้านดำเนินการถักดอกไม้และตุ๊กตา

การลงพื้นที่การศึกษาข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มในการลงพื้นที่

ในการลงพื้นที่ทีมงานได้ดำเนินการลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานผลิตภัณฑ์เดิมที่ทางกลุ่มแม่บ้านมีสำหรับการจัดจำหน่ายและ รูปแบบของผลิตภัณฑ์ที่มี หลังจากนั้นได้นำเอาความต้องการของกลุ่มการออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยได้ต้องการพัฒนาสายถักดอกไม้เพื่อทำเครื่องประดับ ถักพวงกุญแจ และสายเสื้อแบบใหม่ เพื่อให้มีสินค้าในการจัดจำหน่ายหลากหลายชนิด ให้ผู้คนที่สนใจได้เลือกซื้อ และกลุ่มได้มีความต้องการในการเพิ่มช่องทางการขายผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์

การพัฒนาการถักแบบต่าง ๆ

ในการลงพื้นที่เพื่อจัดดำเนินโครงการ ทีมงานได้กำหนดปฏิทินและลงพื้นที่ระหว่างวันที่ 5 - 7 กรกฎาคม 2564 เพื่อถ่ายทอดความรู้ในการพัฒนาการถักแบบต่าง ๆ ดังภาพ

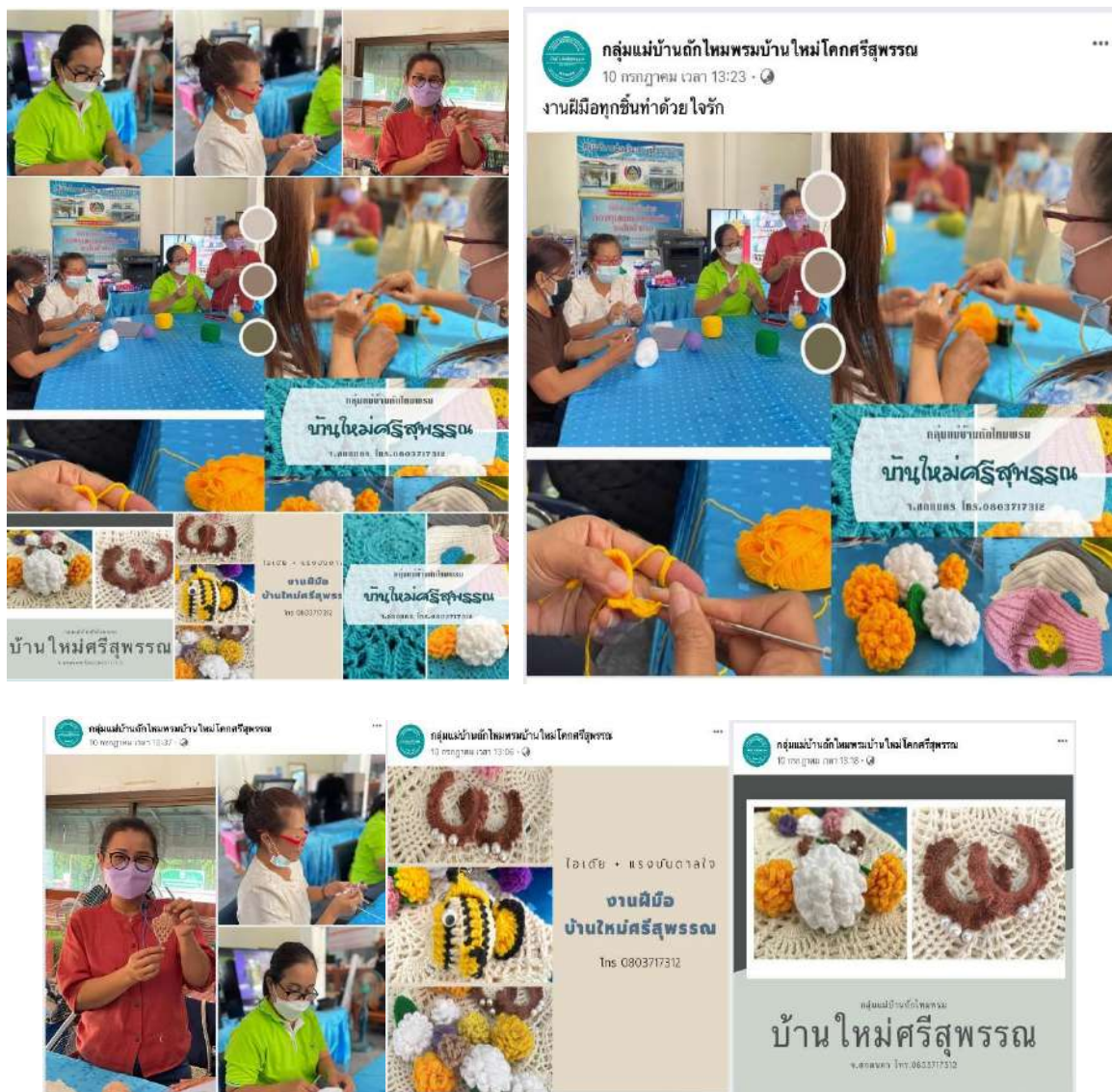


ผลงานจากการพัฒนาลายถักด้วยไหมพรม



เว็บเพจface book

ได้พัฒนาเว็บเพจกลุ่มแม่บ้านถักไหมพรมบ้านใหม่โคกศรีสุพรรณ โดยมีรายละเอียดของกลุ่มและตัวอย่างสินค้าที่เป็นการประชาสัมพันธ์ช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ดังตัวอย่าง



ความพึงพอใจจากการจัดกิจกรรม

จากการสำรวจจากผู้เข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาลายถักไหมพรม เพื่อให้ได้รูปแบบลายถักและดอกไม้ประดับ รวมทั้งตุ๊กตา สำหรับกลุ่มแม่บ้านถักไหมพรม จ.สกลนคร ผลการประเมินระดับความพึงพอใจรายละเอียดดังตาราง

รายการประเมิน	ค่าเฉลี่ย	S.D.	แปรผล
ด้านวิทยากร			
1. การเตรียมตัวและความพร้อมของวิทยากร	4.60	0.59	มากที่สุด
2. การถ่ายทอดของวิทยากร	4.65	0.48	มากที่สุด
3. สามารถอธิบายเนื้อหาได้ชัดเจนและตรงประเด็น	4.55	0.60	มากที่สุด
4. ใช้ภาษาที่เหมาะสมและเข้าใจง่าย	4.63	0.49	มากที่สุด
5. การตอบคำถามของวิทยากร	4.68	0.47	มากที่สุด

ด้านสถานที่ / ระยะเวลา / อาหาร			
1. สถานที่สะอาดและมีความเหมาะสม	4.03	0.45	มาก
2. ความพร้อมของอุปกรณ์โสตทัศนูปกรณ์	3.98	0.47	มาก
3. ระยะเวลาในการอบรม	3.75	0.61	มาก
4. อาหาร มีความเหมาะสม	4.03	0.45	มาก
ด้านความรู้ความเข้าใจ			
1. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้ก่อนการอบรม	3.68	0.77	มาก
2. ความรู้ ความเข้าใจในเรื่องนี้หลังการอบรม	4.00	0.46	มาก
3. เข้าใจเทคนิคการถัก	3.98	0.47	มาก
4. รู้หลักการผสมสีในการถักให้สวยงาม	4.03	0.45	มาก
ด้านการนำความรู้ไปใช้			
1. สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานได้	4.08	0.41	มาก
2. สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ / ถ่ายทอดแก่ชุมชนได้	4.10	0.39	มาก
3. สามารถให้คำปรึกษาแก่เพื่อนร่วมงานได้	4.00	0.46	มาก
4. มีความมั่นใจและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ได้	4.00	0.46	มาก
ผลการประเมิน	3.72	0.50	มาก

กำหนดการ

กิจกรรมที่ 12 การพัฒนาแบรนด์และผลิตภัณฑ์ (กลุ่มแม่บ้านถักไหมพรมบ้านใหม่ศรีสุพรรณ)

อบรมเชิงปฏิบัติการ “กิจกรรมพัฒนาลายถักไหมพรม”

ตำบลตองโขบ อำเภอโคกศรีสุพรรณ จังหวัดสกลนคร

วันจันทร์ที่ 5 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564

- เวลา 08.30 – 09.00 น. กลุ่มแม่บ้านถักไหมพรมลงทะเบียน
- เวลา 09.00 – 12.00 น. บรรยายหัวข้อการพัฒนาลายถักจากไหมพรม
โดย อ.นงกะวี ด้านลาพล นางสาวเกษร กองทอง
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 – 16.30 น. ปฏิบัติการออกแบบลายถักไหมพรม
โดย อ.นงกะวี ด้านลาพล นางสาวเกษร กองทอง

วันอังคารที่ 6 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564

- เวลา 08.30 – 09.00 น. กลุ่มแม่บ้านถักไหมพรมลงทะเบียน
- เวลา 09.00 – 12.00 น. ปฏิบัติการถักลายตามแบบที่ออกแบบ
โดย อ.นระกะวี ตำนลาพล นางสาวเกษร กองทอง
- เวลา 10.45 – 12.00 น. ปฏิบัติการถักลาย (ต่อ)
โดย อ.นระกะวี ตำนลาพล นางสาวเกษร กองทอง
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 – 16.30 น. ปฏิบัติการถักลาย (ต่อ)
โดย อ.นระกะวี ตำนลาพล นางสาวเกษร กองทอง

วันพุธที่ 7 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564

- เวลา 08.30 – 09.00 น. กลุ่มแม่บ้านถักไหมพรมลงทะเบียน
- เวลา 09.00 – 12.00 น. ปฏิบัติการถักเสื้อไหมพรม
โดย อ.นระกะวี ตำนลาพล นางสาวเกษร กองทอง
- เวลา 10.45 – 12.00 น. ปฏิบัติการถักเสื้อไหมพรม (ต่อ)
โดย อ.นระกะวี ตำนลาพล นางสาวเกษร กองทอง
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 – 16.30 น. ปฏิบัติการถักเสื้อไหมพรมและเก็บงาน
โดย อ.นระกะวี ตำนลาพล นางสาวเกษร กองทอง

ใบลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรม

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
กิจกรรมที่ 12 การพัฒนาแบรนด์และผลิตภัณฑ์ (กลุ่มแม่บ้านตึกใหม่พรมบ้านใหม่ศรีสุพรรณ)
วันที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00-16.30 น.
ณ ตำบลตองโง อำเภอไทรบุรี สุพรรณบุรี จังหวัดสุพรรณบุรี

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	นางสาว แก้วตา ขอบพล	แก้วตา	
2	นางสาวกัญญา นันทกุล	กัญญา	
3	นางสาววิไลวรรณ นาคดี	วิไลวรรณ	
4	นาง วิไลวรรณ รักภักดิ์	วิไลวรรณ	
5	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
6	นางสาว นิตยา น้อย	นิตยา	
7	นาง รุ่งโรจน์ น้อย	รุ่งโรจน์	
8	นาง รุ่งโรจน์ น้อย	รุ่งโรจน์	
9	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
10	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
11	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
12	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
13	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
14	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
15	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
16	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
17	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
18	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
19	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
20	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
21	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
22	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
23	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
24	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
25	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
26	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
27	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
28	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
29	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
30	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
31	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	
32	นาง นิตยา น้อย	นิตยา	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
กิจกรรมที่ 12 การพัฒนาแบรนด์และผลิตภัณฑ์ (กลุ่มแม่บ้านตักโหมพรบ้านใหม่ศรีสุพรรณ)

วันที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00-16.30 น.

ณ ตำบลตองโขบ อำเภอโพนสวรรค์ จังหวัดสกลนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
33	นางรศ รสวัน พลอินทร์	รสวัน	
34	นางจันทร์ใส บัวพินิจ	จันทร์ใส	
35	นางจตุรนต์ฯ สันทรศาก	จตุรนต์ฯ	
36	นางรศพภา ขำหิ	รศพภา	
37	นางสิริมา ไชยพรพาชา	สิริมา	
38	นางศิริวิไลย์ ขจรศักดิ์	ศิริวิไลย์	
39	นางศรีวรรณ จันทร์ลา	ศรีวรรณ	
40	นางจัตตา อุดดา	จัตตา	
41	นางสาวสิริมา ไกรทอง	สิริมา	
42	นางสาวนงนิตย์ นนทแก้ว	นงนิตย์	
43	นางสาวนงนิตย์ อิ่มนง	นงนิตย์	
44	นางสาววิภาดา เกื้อโพธิ์	วิภาดา	
45	นางสาวบุรฉัตร ใจบุญ	บุรฉัตร ใจบุญ	

การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ข้าวฮาง วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบัวตองเกษตรอินทรีย์

ที่อยู่: 12 หมู่ที่ 8 ตำบลนิคมน้ำอูน อำเภอนิคมน้ำอูน จังหวัดสกลนคร
ประธานกลุ่ม: นายบรรเจิด วัฒนพันธ์

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบัวตองเกษตรอินทรีย์ ตำบลนิคมน้ำอูน อำเภอนิคมน้ำอูน จังหวัดสกลนคร ได้พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการ OTOP การผลิตข้าวฮาง โดยมีนายบรรเจิด วัฒนพันธ์ เป็นประธานกลุ่ม ผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่รู้จักของท้องถิ่นคือ ผลิตภัณฑ์ข้าวฮาง ซึ่งสามารถสร้างมูลค่าให้กับชุมชน กระบวนการผลิตข้าวฮาง 1 กิโลกรัม จะมีข้าวฮางหักที่ไม่สามารถจำหน่ายในราคาเท่ากับข้าวฮางเม็ดดีเกิดขึ้นประมาณร้อยละ 10 สมาชิกกลุ่มได้ประชุมปรึกษาหารือกันและลงมติว่า อยากรนำเมล็ดข้าวฮางหักตกเกณฑ์ไม่ได้มาตรฐานไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์คุกกี้ข้าวฮาง เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวฮางเมล็ดหักและเป็นการเพิ่มช่องทางในการจำหน่ายให้มากขึ้น

กระบวนการในการพัฒนา

1. องค์ความรู้

1) คุกกี้ข้าวฮาง วัตถุดิบ/สูตรคุกกี้ข้าวฮาง

- (1) แป้งข้าวฮางบดละเอียด 300 กรัม
- (2) แป้งมัน 180 กรัม
- (3) น้ำตาลทรายผสมสารสกัดจากหญ้าหวานป่นละเอียด 45 กรัม
- (4) เม็ดมะม่วงหิมพานต์บดหรือเมล็ดธัญพืชชนิดอื่นบด 150 กรัม
- (5) เนยรสจืด 180 กรัม
- (6) เกลือ 3/4 ช้อนชา
- (7) น้ำมันพืช 36 กรัม
- (8) เม็ดมะม่วงหิมพานต์ซีกตกแต่งหน้าขนม
- (9) ไข่แดง 3 ฟอง + น้ำมันพืช 3 ช้อนโต๊ะ (สำหรับทาหน้าขนม)

2) วิธีการทำ

- (1) อบเม็ดมะม่วงหิมพานต์และเมล็ดธัญพืชชนิดอื่น อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส นาน 10 นาที (ซึ่งจะยังไม่สุก)
- (2) นำเม็ดมะม่วงหิมพานต์และเมล็ดธัญพืชชนิดอื่น ที่อบแล้วส่วนหนึ่งมาบดละเอียด
- (3) นำแป้งข้าวฮางบด แป้งมัน น้ำตาลทรายผสมสารสกัดจากหญ้าหวานป่น เม็ดมะม่วงหิมพานต์และธัญพืชบด เกลือ มาผสมให้เข้ากัน จากนั้นใส่เนยและน้ำมันพืช ผสมให้เข้ากันจนเป็นก้อน
- (4) ใช้พลาสติกคลุมก้อนแป้ง เข้าตู้เย็นไว้ประมาณ 20 นาที
- (5) จากนั้นนำก้อนแป้งออกมารีดเป็นแผ่นให้มีความสูงประมาณ 1 เซนติเมตร แล้วใช้พิมพ์กดคุกกี้กดแผ่นแป้งให้เป็นรูปทรงต่าง ๆ
- (6) นำก้อนขนมที่ได้ไปวางใส่ถาดบนกระดาษรองอบ ทาไข่แดงรอบที่ 1 แล้ววางเม็ดมะม่วงซีก ตกแต่ง จากนั้นทาไข่แดงซ้ำอีกครั้ง
- (7) อบที่อุณหภูมิ 160 องศาเซลเซียส ใช้ไฟบน-ล่าง ไม่เปิดพัดลม นานประมาณ 10-12 นาที ทั้งนี้ให้สังเกตสีของขนมให้เป็นสีเหลืองทอง เนื้อสัมผัสกรอบร่วน ไม่เปียก
- (8) นำไปอบเทียบ เป็นอันเสร็จสิ้น

2. วิธีการดำเนินงาน

- 1) ลงพื้นที่จัดเวทีเพื่อชี้แจงจุดประสงค์โครงการและสอบถามความต้องการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของชุมชนในการผลิตสินค้า OTOP
- 2) อบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาคุกกี้ข้าวฮาง
- 3) ติดตามหลักการอบรม

การลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและความต้องการของกลุ่ม

จากการลงพื้นที่และพูดคุยกับประธานและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มบัวตองเกษตรอินทรีย์ พบว่าวิสาหกิจชุมชนกลุ่มบัวตองเกษตรอินทรีย์ได้ส่งเสริมให้สมาชิกปลูกข้าวอินทรีย์ แล้วนำผลผลิตข้าวมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวฮาง เพื่อจำหน่ายทั้งตลาดออฟไลน์และตลาดออนไลน์ ซึ่งส่วนใหญ่ร้อยละ 99 จำหน่ายทางตลาดออฟไลน์ สำหรับกระบวนการแปรรูปข้าวฮางนั้น จะมีเมล็ดข้าวฮางหักตกเกณฑ์ไม่ได้มาตรฐานประมาณร้อยละ 10 เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับเมล็ดข้าวฮาง สมาชิกกลุ่มจึงมีมติให้นำเมล็ดข้าวฮางหักมาแปรรูปเป็นคุกกี้ข้าวฮาง



ภาพที่ 1 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและความต้องการพัฒนาคุกกี้ข้าวฮางของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มบัวตองเกษตรอินทรีย์

การพัฒนาคุกกี้ข้าวฮาง

การอบรมการพัฒนาคุกกี้ข้าวฮางให้กับสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มบัวตองเกษตรอินทรีย์ ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการระหว่างวันที่ 8 – 10 กรกฎาคม 2564 เพื่อถ่ายทอดความรู้ในการพัฒนาคุกกี้ข้าวฮาง ดังแสดงในภาพที่ 2



ภาพที่ 2 การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาคุกกี้ข้าวฮางให้กับสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มบัวตองเกษตรอินทรีย์

การประเมินผลเมื่อจบกิจกรรม

เมื่อจบกิจกรรมการอบรมการพัฒนาคุกกี้ข้าวฮางได้รวบรวมผลการประเมินและได้วิเคราะห์ดังต่อไปนี้

1) ข้อมูลระดับความพึงพอใจ

ในการวัดค่าพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาคุกกี้ข้าวฮาง จำนวน 30 คน นำค่าทั้งหมดมาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประเมินผลตัวเลขที่ได้โดยใช้มาตรฐานประมาณค่า กำหนดค่าน้ำหนักหรือคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) ซึ่งใช้หลักการทางสถิติ คือ $\frac{\text{พิสัย}}{\text{จำนวนชั้น}} =$

$$\frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{5} = \frac{5 - 1}{5} = 0.8 \text{ การแปลผลคะแนนระดับความพึงพอใจมีดังนี้}$$

- 1.1) ระดับ 5 ผลการประเมิน ระหว่าง 4.21 – 5.00 คือ มากที่สุด
- 1.2) ระดับ 4 ผลการประเมิน ระหว่าง 3.41 – 4.20 คือ มาก
- 1.3) ระดับ 3 ผลการประเมิน ระหว่าง 2.61 – 3.40 คือ ปานกลาง
- 1.4) ระดับ 2 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.81 – 2.60 คือ น้อย
- 1.5) ระดับ 1 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.00 – 1.80 คือ น้อยที่สุด

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม

ความพึงพอใจขั้นต้น (ด้านกระบวนการ)	ค่าเฉลี่ย (\bar{X})	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึงพอใจ
1) ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ	4.70	0.47	มากที่สุด
2) เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ	4.73	0.45	มากที่สุด
3) สิ่งอำนวยความสะดวก	4.77	0.43	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.73	0.45	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ และสิ่งอำนวยความสะดวก พบว่า ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.73 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (ตารางที่ 1)

2) ข้อมูลเพื่อปรับปรุงหลักสูตร

การวัดค่าพึงพอใจต่อการปรับปรุงหลักสูตรของผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาคุณก็ข้าวฮาง จำนวน 30 คน นำค่าทั้งหมดมาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประเมินผลตัวเลขที่ได้โดยใช้มาตรส่วนประมาณค่า กำหนดค่าน้ำหนักหรือคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) การแปลผลคะแนนระดับความพึงพอใจมีดังนี้

- 2.1) ระดับ 5 ผลการประเมิน ระหว่าง 4.21 – 5.00 คือ มากที่สุด
- 2.2) ระดับ 4 ผลการประเมิน ระหว่าง 3.41 – 4.20 คือ มาก
- 2.3) ระดับ 3 ผลการประเมิน ระหว่าง 2.61 – 3.40 คือ ปานกลาง
- 2.4) ระดับ 2 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.81 – 2.60 คือ น้อย
- 2.5) ระดับ 1 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.00 – 1.80 คือ น้อยที่สุด

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจต่อการปรับปรุงหลักสูตรตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาคุณก็ข้าวฮาง

ความพึงพอใจต่อการปรับปรุงหลักสูตร	ค่าเฉลี่ย (\bar{X})	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึงพอใจ
4) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	4.87	0.40	มากที่สุด
5) ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	4.67	0.47	มากที่สุด
6) ความเหมาะสมของวิทยากร	4.63	0.46	มากที่สุด
7) ระยะเวลาการอบรม	4.43	0.72	มากที่สุด
8) ช่วงเวลาการอบรม	4.27	0.56	มากที่สุด
9) ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.60	0.51	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.58	0.50	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการปรับปรุงหลักสูตร ตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาคุณก็ข้าวฮาง พบว่า ช่วงเวลาการอบรมมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่ำสุดเฉลี่ย คือ 4.27 และมีค่าความ

เบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.56 แต่ค่าความพึงพอใจเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.58 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (ตารางที่ 2) ช่วงเวลาการอบรมมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่ำสุด เป็นเพราะใช้อยู่ในช่วงสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีผลกระทบต่อกิจกรรมการอบรมการพัฒนาคุณก็ข้าวฮาง เนื่องจากผู้เข้ารับการอบรมกังวลและกลัวการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

3) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ของผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาคุณก็ข้าวฮาง พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาคุณก็ข้าวฮางทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาคุณก็ข้าวฮาง

นำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1) นำไปใช้ประโยชน์ได้	30	100.00
รวม	30	100.00

4) คาดว่าจะรายได้เพิ่มขึ้น

ผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาคุณก็ข้าวฮาง คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือนมากที่สุด คือ อยู่ในช่วง 1,001–2,000 บาท จำนวน 7 คน (ร้อยละ 23.33) รองลงมา คือ อยู่ในช่วง 2,001–3,000 บาท จำนวน 6 คน (ร้อยละ 20.00) อยู่ในช่วง 3,001–4,000 และ 4,001–5,000 บาท จำนวนช่วงละ 5 คน (ร้อยละ 16.67) และอยู่ในช่วง 5,001–6,000 บาท จำนวน 3 คน (ร้อยละ 10.00) ตามลำดับ (ตารางที่ 4) เมื่อคำนวณเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมแล้ว คาดว่าผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาคุณก็ข้าวฮางจะมีรายได้เพิ่มขึ้นเฉลี่ย 3,433.33 บาท ต่อเดือนต่อคน

ตารางที่ 4 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทต่อเดือน

คาดว่าจะรายได้เพิ่มขึ้น (บาทต่อเดือน)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	1	3.33
2) 1,001–2,000 บาท	7	23.33
3) 2,001–3,000 บาท	6	20.00
4) 3,001–4,000 บาท	5	16.67
5) 4,001–5,000 บาท	5	16.67
6) 5,001–6,000 บาท	3	10.00
7) 6,001–7,000 บาท	2	6.67
8) 7,001–8,000 บาท	1	3.33
รวม	30	100.00

กำหนดการ

กิจกรรมที่ 13 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน กลุ่มบัวตองเกษตรอินทรีย์ (ผลิตภัณฑ์คุกกี้)

วันที่ 8 – 10 กรกฎาคม 2564

ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบัวตองเกษตรอินทรีย์ ตำบลนิคมน้ำอุ่น อำเภอนิคมน้ำอุ่น
จังหวัดสงขลา

วันพฤหัสบดีที่ 8 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2564

- เวลา 08.00 – 08.30 น. เกษตรกรลงทะเบียน
- เวลา 08.30 – 09.15 น. พิธีเปิดโดย นายประจักษ์ อยู่คง พัฒนาการอำเภอนิคมน้ำอุ่น
- เวลา 09.15 – 10.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ข้าวฮาง
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- เวลา 10.45 – 12.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ข้าวฮาง (ต่อ)
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 – 14.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ข้าวฮาง (ต่อ)
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- เวลา 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

เวลา 14.45 – 17.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *เรื่องพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้อั่วหาง (ต่อ)*
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP
 นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย **อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน** อาจารย์ประจำ
 สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย **อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ** อาจารย์ประจำ
 สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

หมายเหตุ : กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

วันศุกร์ที่ 9 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2564

เวลา 08.00 – 08.30 น. เกษตรกรลงทะเลเบียน

เวลา 08.30 – 10.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *เรื่องการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์คุกกี้อั่วหาง*
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP
 นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย **อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน** อาจารย์ประจำสาขาวิชา
 เทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย **อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ** อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจ
 เกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

เวลา 10.45 – 12.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *เรื่องการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์คุกกี้อั่วหาง (ต่อ)*
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP
 นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย **อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน** อาจารย์ประจำสาขาวิชา
 เทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย **อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ** อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจ
 เกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา 13.00 – 14.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *เรื่องการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์คุกกี้อั่วหาง (ต่อ)*
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP
 นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย **อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน** อาจารย์ประจำสาขาวิชา
 เทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

	กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
เวลา 14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
เวลา 14.45 – 17.00 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ <i>เรื่องการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์คู่กึ่งข้าวฮาง (ต่อ)</i> ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะรุลลิน อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

หมายเหตุ : กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

วันเสาร์ที่ 10 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2564

เวลา 08.00 – 08.30 น.	เกษตรกรลงทะเลเบียน
เวลา 08.30 – 10.30 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ <i>เรื่องการพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์และอิเล็กทรอนิกส์</i> ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะรุลลิน อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
เวลา 10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
เวลา 10.45 – 12.00 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ <i>เรื่องการพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์และอิเล็กทรอนิกส์ (ต่อ)</i> ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะรุลลิน อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
เวลา 12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน

- เวลา 13.00 – 14.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *เรื่องการพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์และอิเล็กทรอนิกส์ (ต่อ)*
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- เวลา 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- เวลา 14.45 – 17.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *เรื่องการพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์และอิเล็กทรอนิกส์ (ต่อ)*
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- เวลา 17.00 – 17.30 น. พิธีปิดโดย นายประจักษ์ อยู่คง พัฒนาการอำเภอนิคมνάอน

หมายเหตุ : กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

รายชื่อผู้เข้าร่วมการอบรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้อาหาร

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

กิจกรรมที่ 13 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบัวตองเกษตรอินทรีย์ (ผลิตภัณฑ์คุกกี้)

วันที่ 8 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00 - 17.00 น.

ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบัวตองเกษตรอินทรีย์ ตำบลนิคมบัวตอง อำเภอนิคมบัวตอง จังหวัดสกลนคร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	น.ส.จิตตา อารามน	(ลาย)	
2	น.ส. มรรณดี อารามน	(ลาย)	
3	น.ส. นันทวรรณ นาคอ	(ลาย)	
4	น.ส. สุรินทร์ อารามน	(ลาย)	
5	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
6	น.ส. สันติภา อารามน	(ลาย)	
7	น.ส. เกศรพร อารามน	(ลาย)	
8	น.ส. กมลวิมล อารามน	(ลาย)	
9	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
10	น.ส. สันติ อารามน	(ลาย)	
11	น.ส. อารามน อารามน	(ลาย)	
12	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
13	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
14	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
15	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
16	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
17	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
18	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
19	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
20	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
21	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
22	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
23	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
24	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
25	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
26	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
27	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
28	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
29	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	
30	น.ส. สันติ นาคอ	(ลาย)	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
 กิจกรรมที่ 13 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบัวตองเพชรอินทรีย์ (ผลิตภัณฑ์คุกกี้)
 วันที่ 9 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00 - 17.00 น.
 ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบัวตองเพชรอินทรีย์ ตำบลนิคมνάอัน อำเภอนิคมνάอัน จังหวัดสกลนคร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	น.ร. อนันต์ อรรถพวง	อนันต์	
2	น.ค. มรรคิณี อิ่มนพพันธ์	มรรคิณี	
3	น.ค. ศิวรรักษ์ มานะกุล	ศิวรรักษ์	
4	น.ค. สิริณี อรรถพวง	สิริณี	
5	น.ค. ชัยวิทย์ มณีมา	ชัยวิทย์	
6	น.ค. สันติภาพ อรรถพวง	สันติภาพ	
7	น.ค. กนกพรพร สอนนระชัย	กนกพรพร	
8	น.ค. กนกวิมล ไทรบัวพันธ์	กนกวิมล	
9	น.ค. อิ่มนพพันธ์ พานเมือง	อิ่มนพพันธ์	
10	น.ค. สหวิทย์ อรรถพวง	สหวิทย์	
11	น.ค. สันติภาพ ชื่นอรรถกุล	สันติภาพ	
12	น.ค. สนิท สิริวิเศษ	สนิท	
13	น.ค. สหวิทย์ น้อยคำ	สหวิทย์	
14	น.ค. สหวิทย์ อรรถพวง	สหวิทย์	
15	น.ค. สนิท สอนนระชัย	สนิท	
16	น.ค. อำนวย พันธ์มา	อำนวย	
17	น.ค. สอนนระชัย เงินอรรถกุล	สอนนระชัย	
18	น.ค. สอนนระชัย ไทรบัวพันธ์	สอนนระชัย	
19	น.ค. สหวิทย์ ไทรบัวพันธ์	สหวิทย์	
20	น.ค. นงนภม ไทรบัวพันธ์	นงนภม	
21	น.ค. สอนนระชัย อรรถพวง	สอนนระชัย	
22	น.ค. อำนวย อรรถพวง	อำนวย	
23	น.ค. สอนนระชัย มณีมา	สอนนระชัย	
24	น.ค. มณีมา สหวิทย์	มณีมา	
25	น.ค. สอนนระชัย สหวิทย์	สอนนระชัย	
26	น.ค. สอนนระชัย อรรถพวง	สอนนระชัย	
27	น.ค. สอนนระชัย สหวิทย์	สอนนระชัย	
28	น.ค. สอนนระชัย สหวิทย์	สอนนระชัย	
29	น.ค. สอนนระชัย อรรถพวง	สอนนระชัย	
30	น.ค. สอนนระชัย สหวิทย์	สอนนระชัย	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
กิจกรรมที่ 13 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบัวตองเกษตรอินทรีย์ (ผลิตภัณฑ์คุกกี้)

วันที่ 10 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00 - 17.00 น.

ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบัวตองเกษตรอินทรีย์ ตำบลนิคมน้ำออน อำเภอนิคมน้ำออน จังหวัดสกลนคร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	น.ส. สุกดา อรรถนง	สุกดา	
2	น.ส. มรรคิด สันนารัตน์	มรรคิด	
3	นาง สุกวารี นอนง	สุกวารี	
4	นาง สิริ อรรถนง	สิริ	
5	น.ส. อรุณ นอนง	อรุณ	
6	น.ส. สันนง อรรถนง	สันนง	
7	น.ส. กานดา นอนง	กานดา	
8	น.ส. กานดา นอนง	กานดา	
9	นาง สันนง นอนง	สันนง	
10	นาง อรุณ อรรถนง	อรุณ	
11	นาง สันนง นอนง	สันนง	
12	นาง สันนง นอนง	สันนง	
13	นาง อรุณ นอนง	อรุณ	
14	นาง สันนง นอนง	สันนง	
15	นาง อรุณ นอนง	อรุณ	
16	น.ส. อรุณ นอนง	อรุณ	
17	นาง อรุณ นอนง	อรุณ	
18	นาง สันนง นอนง	สันนง	
19	นาง อรุณ นอนง	อรุณ	
20	น.ส. นอนง นอนง	นอนง	
21	นาง สันนง นอนง	สันนง	
22	น.ส. อรุณ นอนง	อรุณ	
23	นาง สันนง นอนง	สันนง	
24	นาง นอนง นอนง	นอนง	
25	นาง สันนง นอนง	สันนง	
26	นาง นอนง นอนง	นอนง	
27	น.ส. นอนง นอนง	นอนง	
28	น.ส. นอนง นอนง	นอนง	
29	นาง นอนง นอนง	นอนง	
30	นาง นอนง นอนง	นอนง	

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมจีนข้าวฮาง กลุ่มข้าวฮางบ้านดอนหวาย

ที่อยู่: 67 หมู่ที่ 7 บ้านดอนหวาย ตำบลม่วงไข่ อำเภอฟังโคน จังหวัดสกลนคร

ประธานกลุ่ม: นายสุพรรณ แสนทวีสัตย์

กลุ่มข้าวฮางบ้านดอนหวาย ตำบลม่วงไข่ อำเภอฟังโคน จังหวัดสกลนคร ได้พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการ OTOP การผลิตข้าวฮาง โดยมีนายสุพรรณ แสนทวีสัตย์ เป็นประธานกลุ่ม ผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่รู้จักของท้องถิ่นคือ ผลิตภัณฑ์จากข้าวฮาง ซึ่งสามารถสร้างมูลค่าให้กับชุมชน กระบวนการผลิตข้าวฮาง 1 กิโลกรัม จะมีข้าวฮางหักที่ไม่สามารถจำหน่ายในราคาเท่ากับข้าวฮางเม็ดดีเกิดขึ้นประมาณร้อยละ 10 สมาชิกกลุ่มได้ประชุมปรึกษาหารือกันและลงมติว่า อยากนำข้าวฮางหักไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ขนมจีนเส้นสดข้าวฮาง เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวฮางหักและเป็นการเพิ่มช่องทางในการจำหน่ายให้มากขึ้น

กระบวนการในการพัฒนา

1. องค์ความรู้

1) สูตรเส้นขนมจีนแป้งหมัก/ส่วนผสม

- (1) ข้าวสารข้าวเจ้าแดง อายุเก็บเกี่ยวไม่ต่ำกว่า 6 เดือน ถ้านานถึง 1 ปี ยิ่งดี
- (2) น้ำ ใช้น้ำสะอาดที่ไม่มีคลอรีน
- (3) เกลือ (ใส่ในขั้นตอนต่าง ๆ แซ่ข้าว นวดแป้ง น้ำเดือด)

2) ขั้นตอนการทำ

- (1) นำข้าวสารมาทำความสะอาด เก็บเศษต่าง ๆ ออก ซาวแล้วแช่ไว้ 1 คืน
- (2) การหมักข้าว ทำโดยนำข้าวที่แช่แล้ว 1 คืน ใส่ในตะกร้าไม้ไผ่หรือกระสอบที่มีรูให้น้ำไหลผ่านได้ เก็บในที่ร่มนาน 7-12 วัน โดยพิจารณาตามสภาพอากาศ โดยต้องรดน้ำทุกเช้า-เย็น เมล็ดข้าวจะพองเปื่อยยุ่ย และมีกลิ่นหมัก
- (3) นำข้าวที่หมักแล้วมาบดด้วยเครื่องบดหรือครกบด โม่หิน ระหว่างบดค่อย ๆ เติมน้ำลงไปด้วย ใช้กะละมังรองแป้งข้าวที่บดแล้ว
- (4) การนวดแป้ง เพื่อให้แป้งข้าวตกละเอียด จะพักทิ้งไว้ 2 คืน จากนั้นรินน้ำทิ้งแล้วล้างแป้ง
- (5) การทับน้ำหรือการไล่น้ำ แป้งที่ตกละเอียดแล้วมีลักษณะเหนียว นำใส่ในถุงผ้ามัดให้แน่นทับด้วยแผ่นไม้แข็ง 7 วัน ระหว่างนี้ต้องล้างถุงผ้าทุกวันเพื่อป้องกันเชื้อรา และจะได้เส้นที่ขาวมันวาว
- (6) การต้ม ปั่นแป้งขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 20 เซนติเมตร แล้วนำไปต้มในน้ำเดือด ให้ด้านนอกสุก ด้านในยังเป็นแป้งขาว
- (7) การนวด นำแป้งที่ต้มแล้วมานวดให้เข้ากันเป็นเนื้อเดียว ค่อย ๆ เติมน้ำอุณหภูมิห้อง นวดให้เข้ากันแล้วเติมน้ำ จนแป้งเนียน เหนียว นุ่มหยุ่น ๆ

(8) นำแป้งที่นวดได้ที่ ใส่ที่กดยโรยในร้อนจัด-น้ำเดือด นำแป้งใส่ที่กดยโรยเส้นลงในน้ำเดือด พอเส้นลอยขึ้นตักโรยให้น้ำเดือดทั่วหม้อจึงตักขึ้นล้างน้ำเย็น 2-3 น้ำ แล้วจับเป็นจับวางในกระดาษที่รองใบตองเอาไว้

(9) การจับเส้น จับเส้นขนมจีนเป็นลักษณะตามต้องการไม่ควรให้เส้นขนมจีน อยู่ในน้ำนานเกินไป หรือจับให้หมดภายใน 2 นาทีจะทำให้เส้นขนมจีนไม่อมน้ำจนเป็นเหตุให้เส้นแฉะ และเสีย

3) เส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮาง/ส่วนผสม

ตารางที่ 1 การพัฒนาเส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮาง

สูตรที่ 1 สูตรปกติ	สูตรที่ 2 ข้าวฮาง 10%	สูตรที่ 3 ข้าวฮาง 20%
แป้งข้าวเจ้า 200 กรัม	แป้งข้าวเจ้า 200 กรัม	แป้งข้าวเจ้า 200 กรัม
แป้งถั่วเขียว 150 กรัม	แป้งถั่วเขียว 150 กรัม	แป้งถั่วเขียว 150 กรัม
แป้งมันสำปะหลัง 120 กรัม	แป้งมันสำปะหลัง 120 กรัม	แป้งมันสำปะหลัง 120 กรัม
เกลือ ½ ช้อนชา	เกลือ ½ ช้อนชา	เกลือ ½ ช้อนชา
-	ข้าวฮางหุงสุก 50 กรัม	ข้าวฮางหุงสุก 100 กรัม
น้ำเปล่า 500 กรัม (ใส่ตอนผสมแป้งครั้งแรก)	น้ำเปล่า 500 กรัม (ใส่ตอนผสมแป้งครั้งแรก)	น้ำเปล่า 500 กรัม (ใส่ตอนผสมแป้งครั้งแรก)
น้ำเปล่า 300 กรัม (ใส่ตอนผสมแป้งส่วนที่เหลือ)	น้ำเปล่า 300 กรัม (ใส่ตอนผสมแป้งส่วนที่เหลือ)	น้ำเปล่า 300 กรัม (ใส่ตอนผสมแป้งส่วนที่เหลือ)

4) วิธีการทำ

- (1) นำส่วนผสมมาผสมในชามผสม คลุกเคล้าให้เข้า
- (2) แบ่งแป้งบางส่วนใส่อีกชามหนึ่งไว้ เพื่อใช้ผสมรอบที่ 2
- (3) นำน้ำ 500 กรัม ใส่ในแป้งชามที่ 1 คนให้เข้ากัน จากนั้นนำไปตั้งไฟกวนจนสุก
- (4) นำแป้งที่สุกแล้วมาใส่ในชามแป้งชามที่ 2 คลุกเคล้าให้เข้ากัน และเติมน้ำเข้าไปอีก 300 กรัม
- (5) ผสมนวดให้เข้ากันเป็นระยะเวลาประมาณ 10-15 นาที
- (6) กรองด้วยผ้าขาวบาง หรือถ้าไม่มีผ้าขาวบาง ใช้กระชอนแทน
- (7) นำแป้งที่กรองแล้ว ตักใส่ที่บีบขนมจีน
- (8) ต้มน้ำให้เดือด กวนน้ำให้วน แล้วบีบเส้นขนมจีนลงไป รอจนเส้นสุก ลอยขึ้นมา แล้วต้มต่ออีก 2 นาที จึงตักขึ้นมาล้างในน้ำธรรมดา 2
- (9) จับเส้นขนมจีนทันที เพราะถ้าทิ้งไว้นานแป้งจะอมน้ำ จะเปื่อยง่ายและเสียเร็ว

การลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและความต้องการของกลุ่ม

จากการลงพื้นที่และพูดคุยกับประธานและสมาชิกกลุ่มข้าวฮางบ้านดอนหวาย พบว่า กลุ่มข้าวฮางบ้านดอนหวายได้ส่งเสริมให้สมาชิกปลูกข้าวอินทรีย์ แล้วนำผลผลิตข้าวมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวฮาง เพื่อจำหน่ายทั้งตลาดออฟไลน์และตลาดออนไลน์ ซึ่งส่วนใหญ่ร้อยละ 95 จำหน่ายทางตลาดออฟไลน์ สำหรับกระบวนการแปรรูปข้าวฮางนั้น จะมีเมล็ดข้าวฮางหักตกเกณฑ์ไม่ได้มาตรฐานประมาณร้อยละ 10 เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับเมล็ดข้าวฮาง สมาชิกกลุ่มจึงมีมติให้นำเมล็ดข้าวฮางหักมาแปรรูปเป็นเส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮาง



ภาพที่ 1 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและความต้องการพัฒนาเส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮางของสมาชิกกลุ่มข้าวฮางบ้านดอนหวาย

การพัฒนาเส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮาง

การอบรมการพัฒนาเส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮางให้กับสมาชิกกลุ่มข้าวฮางบ้านดอนหวาย ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการระหว่างวันที่ 12 – 14 กรกฎาคม 2564 เพื่อถ่ายทอดความรู้ในการพัฒนาเส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮาง ดังแสดงในภาพที่ 2



ภาพที่ 2 การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาเส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮางให้กับสมาชิกกลุ่มข้าวฮางบ้านดอนหวาย

การประเมินผลเมื่อจบกิจกรรม

เมื่อจบกิจกรรมการอบรมการพัฒนาเส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮางได้รวบรวมผลการประเมินและได้วิเคราะห์ดังต่อไปนี้

1) ข้อมูลระดับความพึงพอใจ

ในการวัดค่าพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาเส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮาง จำนวน 32 คน นำค่าทั้งหมดมาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประเมินผลตัวเลขที่ได้โดยใช้มาตรฐานประมาณค่า กำหนดค่าน้ำหนักหรือคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) ซึ่งใช้หลักการทางสถิติ คือ $\frac{\text{พิสัย}}{\text{จำนวนชั้น}}$

$$= \frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{5} = \frac{5 - 1}{5} = 0.8 \text{ การแปลผลคะแนนระดับความพึงพอใจมีดังนี้}$$

1.1) ระดับ 5 ผลการประเมิน ระหว่าง 4.21 – 5.00 คือ มากที่สุด

1.2) ระดับ 4 ผลการประเมิน ระหว่าง 3.41 – 4.20 คือ มาก

1.3) ระดับ 3 ผลการประเมิน ระหว่าง 2.61 – 3.40 คือ ปานกลาง

1.4) ระดับ 2 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.81 – 2.60 คือ น้อย

1.5) ระดับ 1 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.00 – 1.80 คือ น้อยที่สุด

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม

ความพึงพอใจขั้นต้น (ด้านกระบวนการ)	ค่าเฉลี่ย (\bar{X})	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึงพอใจ
1) ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ	4.72	0.52	มากที่สุด
2) เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ	4.78	0.42	มากที่สุด
3) สิ่งอำนวยความสะดวก	4.75	0.44	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.74	0.47	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจด้านกระบวนการ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ และสิ่งอำนวยความสะดวก พบว่า ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.75 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (ตารางที่ 1)

2) ข้อมูลเพื่อปรับปรุงหลักสูตร

การวัดค่าพึงพอใจต่อการปรับปรุงหลักสูตรของผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาเส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮาง จำนวน 32 คน นำค่าทั้งหมดมาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประเมินผลตัวเลขที่ได้โดยใช้มาตรฐานส่วนประมาณค่า กำหนดค่าน้ำหนักหรือคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) การแปลผลคะแนนระดับความพึงพอใจมีดังนี้

2.1) ระดับ 5 ผลการประเมิน ระหว่าง 4.21 – 5.00 คือ มากที่สุด

2.2) ระดับ 4 ผลการประเมิน ระหว่าง 3.41 – 4.20 คือ มาก

2.3) ระดับ 3 ผลการประเมิน ระหว่าง 2.61 – 3.40 คือ ปานกลาง

2.4) ระดับ 2 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.81 – 2.60 คือ น้อย

2.5) ระดับ 1 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.00 – 1.80 คือ น้อยที่สุด

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจต่อการปรับปรุงหลักสูตรตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาเส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮาง

ความพึงพอใจต่อการปรับปรุงหลักสูตร	ค่าเฉลี่ย (\bar{X})	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึงพอใจ
4) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	4.81	0.40	มากที่สุด
5) ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	4.66	0.48	มากที่สุด
6) ความเหมาะสมของวิทยากร	4.72	0.46	มากที่สุด
7) ระยะเวลาการอบรม	4.53	0.62	มากที่สุด

8) ช่วงเวลาการอบรม	4.31	0.54	มากที่สุด
9) ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.75	0.51	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.63	0.50	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการปรับปรุงหลักสูตร ตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาเส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮาง พบว่า ช่วงเวลาการอบรมมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่ำสุดเฉลี่ย คือ 4.31 และมีค่าความเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.54 แต่ค่าความพึงพอใจเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.63 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (ตารางที่ 2) ช่วงเวลาการอบรมมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่ำสุด เป็นเพราะอยู่ในช่วงสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีผลกระทบต่อกิจกรรมการอบรมการพัฒนาเส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮาง เนื่องจากผู้เข้ารับการอบรมกังวลและกลัวการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

3) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ของผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาเส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮาง พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาเส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮางทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาเส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮาง

นำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1) นำไปใช้ประโยชน์ได้	32	100.00
รวม	32	100.00

4) คาดว่าจะรายได้เพิ่มขึ้น

ผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาเส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮาง คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือนมากที่สุด คือ อยู่ในช่วง 1,001–2,000 บาท จำนวน 7 คน (ร้อยละ 21.88) รองลงมา คือ อยู่ในช่วง 2,001–3,000 บาท จำนวน 6 คน (ร้อยละ 18.75) อยู่ในช่วง 3,001–4,000 และ 4,001–5,000 บาท จำนวนช่วงละ 5 คน (ร้อยละ 15.63) และอยู่ในช่วง 5,001–6,000 บาท จำนวน 4 คน (ร้อยละ 12.50) ตามลำดับ (ตารางที่ 4) เมื่อคำนวณเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมแล้ว คาดว่าผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาเส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮางจะมีรายได้เพิ่มขึ้นเฉลี่ย 3,375.00 บาทต่อเดือนต่อคน

ตารางที่ 4 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทต่อเดือน

คาดว่าจะรายได้เพิ่มขึ้น (บาทต่อเดือน)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1) น้อยกว่า 1,000 บาท	2	6.25
2) 1,001–2,000 บาท	7	21.88

3) 2,001–3,000 บาท	6	18.75
4) 3,001–4,000 บาท	5	15.63
5) 4,001–5,000 บาท	5	15.63
6) 5,001–6,000 บาท	4	12.50
7) 6,001–7,000 บาท	3	9.38
รวม	32	100.00

กำหนดการ

กิจกรรมที่ 14 พัฒนาคูณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มข้าวฮางบ้านดอนหวาย (ผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮาง)

วันที่ 12 -14 กรกฎาคม 2564

ณ กลุ่มข้าวฮางบ้านดอนหวาย ตำบลม่วงไข่ อำเภอฟังโคน จังหวัดสกลนคร

วันจันทร์ที่ 12 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2564

- เวลา 08.00 – 08.30 น. เกษตรกรลงทะเบียน
- เวลา 08.30 – 09.15 น. พิธีเปิดโดย นางจิรสุภา สมบัติรัตนดล พัฒนาการอำเภอฟังโคน
- เวลา 09.15 – 10.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *เรื่องพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนข้าวฮาง*
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP
 นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน อาจารย์ประจำ
 สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำ
 สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- เวลา 10.45 – 12.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *เรื่องพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนข้าวฮาง (ต่อ)*
ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP
 นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน อาจารย์ประจำ
 สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

	กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำ สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
เวลา 12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 – 14.30 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ <i>เรื่องพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนข้าวฮาง (ต่อ)</i>
	ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
	กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
	กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน อาจารย์ประจำ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
	กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำ สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
เวลา 14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
เวลา 14.45 – 17.00 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ <i>เรื่องพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนข้าวฮาง (ต่อ)</i>
	ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
	กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
	กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน อาจารย์ประจำ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
	กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำ สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

หมายเหตุ : กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

วันอังคารที่ 13 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2564

เวลา 08.00 – 08.30 น.	เกษตรกรลงทะเลเป็ยน
เวลา 08.30 – 10.30 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ <i>เรื่องการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์เส้น ขนมจีนข้าวฮาง</i>
	ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
	กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
	กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน อาจารย์ประจำ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

- กลุ่มที่ 3** วิทยากรโดย **อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ** อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- เวลา 10.45 – 12.00 น. **อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์เส้น
ขนมจีนข้าวฮาง (ต่อ)**
- ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม**
- กลุ่มที่ 1** วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP
นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
- กลุ่มที่ 2** วิทยากรโดย **อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะรุลลิน** อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- กลุ่มที่ 3** วิทยากรโดย **อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ** อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 – 14.30 น. **อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์เส้น
ขนมจีนข้าวฮาง (ต่อ)**
- ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม**
- กลุ่มที่ 1** วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP
นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
- กลุ่มที่ 2** วิทยากรโดย **อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะรุลลิน** อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- กลุ่มที่ 3** วิทยากรโดย **อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ** อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- เวลา 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- เวลา 14.45 – 17.00 น. **อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์เส้น
ขนมจีนข้าวฮาง (ต่อ)**
- ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม**
- กลุ่มที่ 1** วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP
นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
- กลุ่มที่ 2** วิทยากรโดย **อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะรุลลิน** อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- กลุ่มที่ 3** วิทยากรโดย **อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ** อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

หมายเหตุ : กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

วันพุธที่ 14 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2564

- เวลา 08.00 – 08.30 น. เกษตรกรลงทะเบียน
- เวลา 08.30 – 10.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องการพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์และอิเล็กทรอนิกส์
- ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม**
- กลุ่มที่ 1** วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายอ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
- กลุ่มที่ 2** วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- กลุ่มที่ 3** วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- เวลา 10.45 – 12.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องการพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์และอิเล็กทรอนิกส์ (ต่อ)
- ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม**
- กลุ่มที่ 1** วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายอ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
- กลุ่มที่ 2** วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- กลุ่มที่ 3** วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 – 14.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องการพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์และอิเล็กทรอนิกส์ (ต่อ)
- ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม**
- กลุ่มที่ 1** วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายอ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน

	<p>กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะรุลลิน อาจารย์ประจำ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร</p> <p>กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำ สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร</p>
เวลา 14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
เวลา 14.45 – 17.00 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ <i>เรื่องการพัฒนาช่องทางทางการตลาดออนไลน์และ อิเล็กทรอนิกส์ (ต่อ)</i>
	ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม
	<p>กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน</p> <p>กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะรุลลิน อาจารย์ประจำ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร</p> <p>กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำ สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร</p>
เวลา 17.00 – 17.30 น.	พิธีปิดโดย นางจรัสสุภา สมบัติธนดล พัฒนาการอำเภอพังโคน

หมายเหตุ : กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

รายชื่อผู้เข้าร่วมการอบรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีนเส้นสดข้าวฮาง

โบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนามีผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

กิจกรรมที่ 14 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มข้าวฮางบ้านดอนหวาย (ผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีน)

วันที่ 12 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00 - 17.30 น.


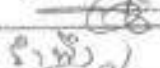
ณ กลุ่มข้าวฮางบ้านดอนหวาย ตำบลม่วงไข่ อำเภอห้างฉัตร จังหวัดตาก

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเลข
1	นางสาวอรุณ นพวิมลศิริ		
2	นาง รุ่งรัตน์ ทิวเวททอง		
3	นาง ศิรินิ อานนท์		
4	นาง กิ่งแก้ว นพขันธ์		
5	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
6	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
7	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
8	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
9	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
10	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
11	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
12	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
13	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
14	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
15	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
16	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
17	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
18	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
19	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
20	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
21	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
22	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
23	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
24	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
25	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
26	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
27	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
28	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
29	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
30	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
31	นางสาว อัญญา นพขันธ์		
32	นางสาว อัญญา นพขันธ์		

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
กิจกรรมที่ 14 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มชาวฮ้างบ้านคอนหวาย (ผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีน)

วันที่ 13 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00 - 17.30 น.

ณ กลุ่มชาวฮ้างบ้านคอนหวาย ตำบลม่วงไข่ อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	menthorol สิริภักดิ์		
2	นางวิเศษ สิวาทอง		
3	นางรำพึง ดานอน	รำพึง	
4	นางเสนา สิวาทอง	เสนา	
5	นางวิลา	วิลา	
6	นางสมใจ สิวาทอง	สมใจ	
7	นางวิลา สิวาทอง	วิลา	
8	นาง อัญญา สิวาทอง	อัญญา	
9	นาง สิวาทอง สิวาทอง	สิวาทอง	
10	นาง สิวาทอง สิวาทอง	สิวาทอง	
11	นาง อัญญา สิวาทอง	อัญญา	
12	นาง สมใจ สิวาทอง	สมใจ	
13	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
14	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
15	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
16	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
17	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
18	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
19	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
20	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
21	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
22	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
23	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
24	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
25	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
26	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
27	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
28	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
29	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
30	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
31	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	
32	นาง วิลา สิวาทอง	วิลา	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนามลิกภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
กิจกรรมที่ 14 พัฒนาศูนยามลิกภัณฑ์กลุ่มข้าวชาغب้านคอนหวาย (มลิกภัณฑ์เส้นขนมจีน)

วันที่ 14 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00 - 17.30 น.

ณ กลุ่มข้าวชาغب้านคอนหวาย ตำบลม่วงไข่ อำเภอพังโคน จังหวัดสกลนคร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	นางสาวอรุณ ใจงาม	[ลายมือชื่อ]	
2	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
3	นางสาวจิราพร ลาพอง	[ลายมือชื่อ]	
4	นางสาวกัญญา น้อยใส	[ลายมือชื่อ]	
5	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
6	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
7	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
8	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
9	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
10	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
11	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
12	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
13	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
14	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
15	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
16	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
17	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
18	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
19	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
20	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
21	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
22	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
23	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
24	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
25	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
26	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
27	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
28	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
29	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
30	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
31	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	
32	นางสาววิมลรัตน์ สีแจทอง	[ลายมือชื่อ]	

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์กล้วยตาก วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรบ้านนางอย

ที่อยู่: 145 หมู่ที่ 4 ตำบลนางอย อำเภอต่างอย จังหวัดสกลนคร

ประธานกลุ่ม: นางสาวอวยพร งอยแพง

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรบ้านนางอย ตำบลนางอย อำเภอต่างอย จังหวัดสกลนคร ได้พัฒนากลุ่มผู้ประกอบการ OTOP การผลิตกล้วยอบแห้ง โดยมีนางสาวอวยพร งอยแพง เป็นประธานกลุ่ม ผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่รู้จักของท้องตลาด คือ กล้วยอบแห้ง ซึ่งสามารถสร้างมูลค่าให้กับชุมชน กล้วยอบแห้งที่กลุ่มผลิตขึ้นยังขาดบรรจุภัณฑ์ทำที่เหมาะสมและเป็นที่ถูกตาต้องใจของตลาดผู้บริโภค ดังนั้นสมาชิกกลุ่มจึงได้ประชุมปรึกษาหารือกันและลงมติว่า อยากพัฒนาบรรจุภัณฑ์สำหรับใส่กล้วยอบแห้งให้ถูกสุขอนามัยและเป็นที่ต้องการของตลาดผู้บริโภค เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับกล้วยอบแห้งและเป็นการเพิ่มช่องทางในการจำหน่ายให้มากขึ้น

กระบวนการในการพัฒนา

1. องค์ความรู้

1) องค์ประกอบของการออกแบบบรรจุภัณฑ์

- (1) ชื่อสินค้า
- (2) ตราสินค้า
- (3) สัญลักษณ์ทางการค้า
- (4) รายละเอียดของสินค้า
- (5) รายละเอียดส่งเสริมการขาย
- (6) รูปภาพของสินค้า
- (7) ส่วนประกอบของสินค้า
- (8) ปริมาตรหรือปริมาณของสินค้า
- (9) ชื่อผู้ผลิตและผู้จำหน่าย
- (10) รายละเอียดตามข้อบังคับของกฎหมาย เช่น วันผลิต และวันหมดอายุ เป็นต้น หลังจากที่มีการเก็บข้อมูลรายละเอียดต่าง ๆ ดังกล่าวมาแล้ว จึงเริ่มกระบวนการออกแบบด้วยการเปลี่ยนข้อมูลที่ได้รับมาเป็นกราฟฟิกบนบรรจุภัณฑ์

2) ปัจจัยที่ส่งผลต่อราคาของบรรจุภัณฑ์

กระบวนการสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์ มีองค์ประกอบที่เข้ามาเกี่ยวข้องที่ส่งผลต่อราคาของการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ทั้งต่อราคารวมและราคาต่อหน่วย ดังนี้

- (1) ราคาต้นทุนของวัสดุบรรจุภัณฑ์
- (2) ราคาของกรรมวิธีการผลิตบรรจุภัณฑ์
- (3) ราคาของการเก็บรักษาและการขนส่ง
- (4) ราคาของเครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตและบรรจุภัณฑ์
- (5) ราคาของการใช้แรงงานที่เกี่ยวข้อง

3) การใช้สีเพื่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์

การใช้สีเพื่อการออกแบบบรรจุภัณฑ์ช่วยให้การดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค เกิดความสะดุดตา บ่งบอกถึงความหมาย และประโยชน์ใช้สอยของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ

4) การใช้สีสำหรับการตกแต่งหีบห่อบรรจุภัณฑ์

องค์ประกอบที่สำคัญในการเลือกใช้สีที่ควรคำนึงถึงสำหรับการตกแต่งหีบห่อบรรจุ คือ

(1) สีต่าง ๆ ที่ใช้บนเนื้อที่ของหีบห่อบรรจุควรติดต่อกันอย่างได้เรื่องราวทั้งหมดไม่ขัดกัน
(2) ขอบเขตของสีที่ใช้บนหีบห่อบรรจุ แต่ละสีควรจะประกอบกันแล้วเข้าใจกันได้ หรือเป็นสีคู่กันได้

(3) สีที่ใช้ควรเป็นสีที่ยอมรับของผู้บริโภคในตลาด ถูกต้องตามรสนิยมของผู้บริโภค

(4) ขอบเขตของสีที่จะทำให้หีบห่อบรรจุขัดแย้งหรือไม่เด่น เมื่อเปรียบเทียบกับหีบห่อบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์คู่แข่ง

(5) การใช้สีต้องดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคที่สุด ในกรณีที่กำหนดในสถานที่ต่าง ๆ กัน เช่น ร้านบริการเอง Supermarket หรืออื่น ๆ เป็นต้น

(6) การใช้สีที่ให้ความดึงดูดสูงสุด ภายใตแสงสว่างมาก ๆ ซึ่งเป็นสภาวะปกติในร้านค้า

(7) การใช้สีที่เหมาะสมกับค่านิยมของผู้บริโภค โดยเฉพาะที่เกี่ยวกับประเภทของผลิตภัณฑ์

(8) ขอบเขตของสีที่สามารถทำให้ผู้บริโภคเกิดความประทับใจในตราสินค้า และขอบเขตการใช้สีนี้ซ้ำ ๆ กันในการจัดจำหน่ายและการโฆษณา

(9) ขอบเขตของสีที่ใช้บนหีบห่อบรรจุที่เข้ากันได้กับสีของสินค้าและการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ เพื่อให้เกิดความประทับใจขึ้นมาก

(10) ขอบเขตของสีที่มีผลต่อราคาของหีบห่อบรรจุ

(11) การยอมรับของหีบห่อบรรจุต่อผู้บริโภคและผู้ขายปลีก

(12) ขอบเขตของหีบห่อบรรจุที่อาจจะก้าวร้าวและข่มบรรจุภัณฑ์ เพื่อการจำหน่ายที่เด่น ๆ อาจจะถูกแล้วน่าเบื่อ ทำให้ส่งเสริมบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์คู่แข่ง

5) ข้อพิจารณาในการออกแบบบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ที่ดีนั้นจะต้องสามารถผลิต และนำไปบรรจุได้ด้วยวิธีการที่สะดวก ประหยัด และรวดเร็ว การเลือกบรรจุภัณฑ์มีข้อพิจารณา ดังต่อไปนี้

(1) ลักษณะของสินค้า

คุณสมบัติทางกายภาพประกอบด้วย ขนาด รูปทรง ปริมาตร ส่วนประกอบหรือส่วนผสมของแข็ง ของเหลว ผู้ออกแบบต้องทราบความเหนียวและชั้น ในกรณีเป็นของเหลวและต้องรู้น้ำหนักหรือปริมาตรหรือความหนาแน่น สำหรับสินค้าที่เป็นของแข็งประเภทของสินค้า คุณสมบัติทางเคมี คือ สาเหตุที่ทำให้สินค้าเน่าเสียหรือเสื่อมคุณภาพจนไม่เป็นที่ยอมรับได้ และปฏิกิริยาอื่น ๆ ที่อาจจะเกิดขึ้น คุณสมบัติพิเศษอื่น ๆ เช่น กลิ่น การแยกตัว เป็นต้น สินค้าที่จำหน่ายมีลักษณะเป็นอย่างไร มีคุณสมบัติทางฟิสิกส์ หรือทางเคมีอย่างไร เพื่อจะได้เลือกวัสดุในการทำบรรจุภัณฑ์ที่ป้องกันรักษาได้ดี

(2) ตลาดเป้าหมาย

ต้องศึกษาความต้องการของลูกค้าเป้าหมาย เพื่อจะได้เลือกบรรจุภัณฑ์ที่ตรงกับความต้องการของตลาดหรือกลุ่มลูกค้า การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สนองกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ต้องวิเคราะห์จุดยืนของสินค้าและบรรจุภัณฑ์เทียบกับคู่แข่งที่มีกลุ่มเป้าหมายเดียวกัน เช่น ข้อมูลปริมาณสินค้าที่จะบรรจุ ขนาด จำนวนบรรจุภัณฑ์ ต่อหน่วยขนส่ง และอาณาเขตของตลาด เป็นต้น

(3) วิธีจัดจำหน่าย

การจำหน่ายโดยตรงจากผู้ผลิตไปสู่ผู้บริโภคย่อมต้องการบรรจุภัณฑ์ลักษณะหนึ่ง แต่หากจำหน่ายผ่านคนกลาง เป็นคนกลางประเภทใด มีวิธีการซื้อของเข้าร้านอย่างไร วางขายสินค้าอย่างไร เพราะพฤติกรรมของร้านค้าย่อมมีอิทธิพลต่อโอกาสขายของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ รวมทั้งพิจารณาถึงผลิตภัณฑ์ของคู่แข่งชั้นที่จำหน่ายในแหล่งเดียวกันด้วย

(4) การขนส่ง

มีหลายวิธี และใช้พาหนะต่างกัน รวมทั้งระยะทางและเวลาในการขนส่ง ความทนทาน และความแข็งแรงของบรรจุภัณฑ์ การคำนึงถึงวิธีที่จะใช้ในการขนส่งก็เพื่อพิจารณาเปรียบเทียบให้เกิดผลเสียที่น้อยที่สุด รวมถึงประหยัดและปัจจัยเรื่องดินฟ้าอากาศ ในปัจจุบันนิยมการขนส่งด้วยระบบตู้บรรทุกสำเร็จรูป

(5) การเก็บรักษา

การเลือกบรรจุภัณฑ์จะต้องพิจารณาถึงวิธีการเก็บรักษา สภาพของสถานที่เก็บรักษา รวมทั้งวิธีการเคลื่อนย้ายในสถานที่เก็บรักษาด้วย

(6) ลักษณะการนำไปใช้งาน

ต้องนำไปใช้งานได้สะดวก เพื่อประหยัดเวลา แรงงาน และค่าใช้จ่าย

(7) ต้นทุนของบรรจุภัณฑ์

เป็นปัจจัยที่จะต้องคำนึงถึงเป็นอย่างมาก และต้องคำนึงถึงผลกระทบที่มีต่อยอดขาย หรือความสูญเสียค่าใช้จ่ายอื่น ๆ บรรจุภัณฑ์ที่อาจต้องจ่ายสูง แต่ดึงดูดความสนใจของผู้ซื้อย่อมเป็นสิ่งชดเชยที่ควรเลือกปฏิบัติ รวมถึงผลการชดเชยในกระบวนการผลิต การบรรจุที่สะดวก รวดเร็ว เสียหายน้อย ประหยัด และลดต้นทุนการผลิตได้

(8) ปัญหาด้านกฎหมาย

บทบัญญัติด้านกฎหมายเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ที่ปรากฏชัดเจน คือ กฎระเบียบและข้อบังคับเกี่ยวกับฉลากการออกแบบกราฟิกของผลิตภัณฑ์ต้องเป็นไปตามข้อบังคับ นอกจากนี้ยังต้องศึกษาการใช้สัญลักษณ์เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม เป็นต้น และกฎระเบียบและข้อบังคับเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

2. วิธีการดำเนินงาน

1) Focus group เพื่อหารูปแบบบรรจุภัณฑ์และรูปแบบช่องทางจัดจำหน่าย ตามความต้องการของกลุ่มและสอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภค

2) ออกแบบบรรจุภัณฑ์และสร้างเพจ

การลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและความต้องการของกลุ่ม

จากการลงพื้นที่และพูดคุยกับประธานและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรบ้านนางอย พบว่า วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรบ้านนางอยได้ส่งเสริมให้สมาชิกปลูกกล้วยน้ำว้า แล้วนำผลผลิตกล้วยน้ำว้ามาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กล้วยอบแห้ง เพื่อจำหน่ายทั้งตลาดออฟไลน์และตลาดออนไลน์ ซึ่งส่วนใหญ่ร้อยละ 95 จำหน่ายทางตลาดออฟไลน์ สำหรับผลิตภัณฑ์กล้วยอบแห้งนั้น ยังขาดบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับขนาดและราคา รวมถึงเป็นดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค สมาชิกกลุ่มจึงมีมติให้พัฒนาบรรจุภัณฑ์กล้วยอบแห้งให้สามารถจำหน่ายได้ทุกระดับของตลาดผู้บริโภค



ภาพที่ 1 การลงพื้นที่เพื่อศึกษาข้อมูลพื้นฐานและความต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์กล้วยอบแห้งของสมาชิก
วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรบ้านนางอย

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์กล้วยอบแห้ง

การอบรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์กล้วยอบแห้งให้กับวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
บ้านนางอย ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการระหว่างวันที่ 15 – 17 กรกฎาคม 2564 เพื่อถ่ายทอดความรู้
ในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์กล้วยอบแห้ง ดังแสดงในภาพที่ 2



ภาพที่ 2 การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาบรรจุภัณฑ์กล้วยอบแห้งให้กับสมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรบ้านนางอย

การประเมินผลเมื่อจบกิจกรรม

เมื่อจบกิจกรรมการอบรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์กล้วยอบแห้งได้รวบรวมผลการประเมินและได้วิเคราะห์ดังต่อไปนี้

1) ข้อมูลระดับความพึงพอใจ

ในการวัดค่าพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์กล้วยอบแห้ง จำนวน 40 คน นำค่าทั้งหมดมาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประเมินผลตัวเลขที่ได้โดยใช้มาตรฐานประมาณค่า กำหนดค่าน้ำหนักหรือคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) ซึ่งใช้หลักการทางสถิติ คือ $\frac{\text{พิสัย}}{\text{จำนวนชั้น}}$

$$= \frac{\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด}}{5} = \frac{5 - 1}{5} = 0.8 \text{ การแปลผลคะแนนระดับความพึงพอใจมีดังนี้}$$

- 1.1) ระดับ 5 ผลการประเมิน ระหว่าง 4.21 – 5.00 คือ มากที่สุด
- 1.2) ระดับ 4 ผลการประเมิน ระหว่าง 3.41 – 4.20 คือ มาก
- 1.3) ระดับ 3 ผลการประเมิน ระหว่าง 2.61 – 3.40 คือ ปานกลาง
- 1.4) ระดับ 2 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.81 – 2.60 คือ น้อย
- 1.5) ระดับ 1 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.00 – 1.80 คือ น้อยที่สุด

ตารางที่ 1 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม

ความพึงพอใจขั้นต้น (ด้านกระบวนการ)	ค่าเฉลี่ย (\bar{X})	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึงพอใจ
1) ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ	4.78	0.48	มากที่สุด
2) เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ	4.73	0.45	มากที่สุด
3) สิ่งอำนวยความสะดวก	4.75	0.44	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.75	0.46	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจด้านกระบวนการ เจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ และสิ่งอำนวยความสะดวก พบว่า ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.75 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (ตารางที่ 1)

2) ข้อมูลเพื่อปรับปรุงหลักสูตร

การวัดค่าพึงพอใจต่อการปรับปรุงหลักสูตรของผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาบรรณารักษ์กัลยา ออบแห้ง จำนวน 40 คน นำค่าทั้งหมดมาหาค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ประเมินผลตัวเลขที่ได้โดยใช้มาตรส่วนประมาณค่า กำหนดค่าน้ำหนักหรือคะแนนออกเป็น 5 ระดับ ตามวิธีของลิเคิร์ต (Likert) การแปลผลคะแนนระดับความพึงพอใจมีดังนี้

- 2.1) ระดับ 5 ผลการประเมิน ระหว่าง 4.21 – 5.00 คือ มากที่สุด
- 2.2) ระดับ 4 ผลการประเมิน ระหว่าง 3.41 – 4.20 คือ มาก
- 2.3) ระดับ 3 ผลการประเมิน ระหว่าง 2.61 – 3.40 คือ ปานกลาง
- 2.4) ระดับ 2 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.81 – 2.60 คือ น้อย
- 2.5) ระดับ 1 ผลการประเมิน ระหว่าง 1.00 – 1.80 คือ น้อยที่สุด

ตารางที่ 2 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานระดับความพึงพอใจต่อการปรับปรุงหลักสูตรตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาบรรณารักษ์กัลยา ออบแห้ง

ความพึงพอใจต่อการปรับปรุงหลักสูตร	ค่าเฉลี่ย (\bar{X})	ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)	ระดับ ความพึงพอใจ
4) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	4.88	0.33	มากที่สุด
5) ความเหมาะสมของเนื้อหาหลักสูตร	4.63	0.49	มากที่สุด
6) ความเหมาะสมของวิทยากร	4.73	0.45	มากที่สุด
7) ระยะเวลาการอบรม	4.53	0.55	มากที่สุด
8) ช่วงเวลาการอบรม	4.45	0.75	มากที่สุด
9) ความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.68	0.53	มากที่สุด
รวมเฉลี่ย	4.65	0.52	มากที่สุด

ผลการประเมินความพึงพอใจต่อการปรับปรุงหลักสูตร ตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาบรรณารักษ์กัลยา ออบแห้ง พบว่า ช่วงเวลาการอบรมมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่ำสุดเฉลี่ย คือ 4.45 และมีความเบี่ยงเบนมาตรฐาน 0.75 แต่ค่าความพึงพอใจเฉลี่ยรวมเท่ากับ 4.65 ระดับความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด (ตารางที่ 2) ช่วงเวลาการอบรมมีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่ำสุด เป็นเพราะใช้อยู่ในช่วงสถานการณ์การ

ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 มีผลกระทบต่อกิจกรรมการอบรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์กล้วยอบแห้ง เนื่องจากผู้เข้ารับการอบรมกังวลและกลัวการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019

3) การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ของผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์กล้วยอบแห้ง พบว่า ผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์กล้วยอบแห้งทั้งหมดสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ตามความคิดเห็นของผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์กล้วยอบแห้ง

นำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1) นำไปใช้ประโยชน์ได้	40	100.00
รวม	40	100.00

4) คาดว่าจะรายได้เพิ่มขึ้น

ผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์กล้วยอบแห้ง คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือนมากที่สุดคือ อยู่ในช่วง 1,001–2,000 บาท จำนวนช่วงละ 9 คน (ร้อยละ 22.50) รองลงมา คือ อยู่ในช่วง 3,001–4,000 บาท จำนวน 6 คน (ร้อยละ 15.00) อยู่ในช่วง 4,001–5,000 บาท จำนวน 5 คน (ร้อยละ 12.50) และอยู่ในช่วง 5,001–6,000 บาท จำนวนช่วงละ 4 คน (ร้อยละ 10.00) ตามลำดับ (ตารางที่ 4) เมื่อคำนวณเป็นค่าเฉลี่ยโดยรวมแล้ว คาดว่าผู้เข้ารับการอบรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์กล้วยอบแห้งจะมีรายได้เพิ่มขึ้นเฉลี่ย 3,825.00 บาทต่อเดือนต่อคน

ตารางที่ 4 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นกี่บาทต่อเดือน

คาดว่าจะรายได้เพิ่มขึ้น (บาทต่อเดือน)	จำนวน (คน)	ร้อยละ
2) 1,001–2,000 บาท	9	22.50
3) 2,001–3,000 บาท	9	22.50
4) 3,001–4,000 บาท	6	15.00
5) 4,001–5,000 บาท	5	12.50
6) 5,001–6,000 บาท	4	10.00
7) 6,001–7,000 บาท	3	7.50
8) 7,001–8,000 บาท	2	5.00
9) 8,001–9,000 บาท	2	5.00
รวม	40	100.00

กำหนดการ

กิจกรรมที่ 15 พัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านนางอย
(ผลิตภัณฑ์กล้วยอบแห้ง) วันที่ 15 – 17 กรกฎาคม 2564

ณ กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านนางอย ตำบลนางอย อำเภอต่างอย
จังหวัดสกลนคร

วันพฤหัสบดีที่ 15 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2564

เวลา 08.00 – 08.30 น.	เกษตรกรลงทะเลเปียน
เวลา 08.30 – 09.15 น.	พิธีเปิดโดย นางสาวชบาไพร บุญจบ พัฒนาการอำเภอต่างอย
เวลา 09.15 – 10.30 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กล้วยอบแห้ง ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายอ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน อาจารย์ประจำ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำ สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
เวลา 10.30 – 10.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
เวลา 10.45 – 12.00 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กล้วยอบแห้ง (ต่อ) ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายอ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน อาจารย์ประจำ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำ สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
เวลา 12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 – 14.30 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กล้วยอบแห้ง (ต่อ) ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายอ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน อาจารย์ประจำ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำ สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
เวลา 14.30 – 14.45 น.	พักรับประทานอาหารว่าง
เวลา 14.45 – 17.00 น.	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กล้วยอบแห้ง (ต่อ) ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม

กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP
นายอ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน

กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

หมายเหตุ : กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

วันศุกร์ที่ 16 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2564

เวลา 08.00 – 08.30 น. เกษตรกรลงทะเบียน

เวลา 08.30 – 10.30 น. *อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์กล้วย
อบแห้ง*

ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม

กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP
นายอ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน

กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

เวลา 10.45 – 12.00 น. *อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์กล้วย
อบแห้ง (ต่อ)*

ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม

กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP
นายอ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน

กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะธูลิน อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำ
สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน

เวลา 13.00 – 14.30 น. *อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์กล้วย
อบแห้ง (ต่อ)*

ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม

กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP
นายอ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน

เวลา 14.30 – 14.45 น. **กลุ่มที่ 2** วิทยากรโดย **อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะรุลลิน** อาจารย์ประจำ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

เวลา 14.45 – 17.00 น. **กลุ่มที่ 3** วิทยากรโดย **อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ** อาจารย์ประจำ สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

พักรับประทานอาหารว่าง

อบรมเชิงปฏิบัติการ *เรื่องการพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์กล้วยอบแห้ง (ต่อ)*

ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม

กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายอ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน

กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย **อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะรุลลิน** อาจารย์ประจำ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย **อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ** อาจารย์ประจำ สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

หมายเหตุ : กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

วันเสาร์ที่ 17 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2564

เวลา 08.00 – 08.30 น. เกษตรกรลงทะเบียน

เวลา 08.30 – 10.30 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *เรื่องการพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์และอิเล็กทรอนิกส์*

ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม

กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายอ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน

กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย **อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะรุลลิน** อาจารย์ประจำ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย **อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ** อาจารย์ประจำ สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

เวลา 10.30 – 10.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง

เวลา 10.45 – 12.00 น. อบรมเชิงปฏิบัติการ *เรื่องการพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์และอิเล็กทรอนิกส์ (ต่อ)*

ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม

กลุ่มที่ 1 วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายอ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน

กลุ่มที่ 2 วิทยากรโดย **อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะรุลลิน** อาจารย์ประจำ สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

กลุ่มที่ 3 วิทยากรโดย **อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ** อาจารย์ประจำ สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

- เวลา 12.00 – 13.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- เวลา 13.00 – 14.30 น. *อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องการพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์และอิเล็กทรอนิกส์ (ต่อ)*
- ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม**
- กลุ่มที่ 1** วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
- กลุ่มที่ 2** วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะรุลลิน อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- กลุ่มที่ 3** วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- เวลา 14.30 – 14.45 น. พักรับประทานอาหารว่าง
- เวลา 14.45 – 17.00 น. *อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่องการพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์และอิเล็กทรอนิกส์ (ต่อ)*
- ในการอบรมแบ่งกลุ่ม 3 กลุ่ม**
- กลุ่มที่ 1** วิทยากรโดย นายกิตติศักดิ์ ราชสีเมือง ผู้ประกอบการ OTOP นายฮ้อยผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคขุน
- กลุ่มที่ 2** วิทยากรโดย อาจารย์ ดร.ฐิตินันท์ เหมะรุลลิน อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- กลุ่มที่ 3** วิทยากรโดย อาจารย์ภรภัทร ไชยสมบัติ อาจารย์ประจำสาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- เวลา 17.00 – 17.30 น. พิธีปิดโดย นางสาวชบาไพร บุญจบ พัฒนาการอำเภอต่างอย

หมายเหตุ : กำหนดการอาจเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

รายชื่อผู้เข้าร่วมการอบรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์กล้วยอบแห้ง

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนามลิกภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

กิจกรรมที่ 15 พัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านนางอย

(ผลิตภัณฑ์กล้วยอบแห้ง)

วันที่ 15 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00 - 17.00 น.

ณ กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านนางอย ตำบลเต่างอย อำเภอเต่างอย จังหวัดสกลนคร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
2	นาง อาริษา นพทรวิวัฒน์	อาริษา	
3	น.ส. อรุณพร ขอบแพง		
4	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
5	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
6	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
7	น.ส. อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
8	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
9	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
10	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
11	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
12	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
13	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
14	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
15	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
16	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
17	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
18	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
19	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
20	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
21	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
22	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
23	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
24	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
25	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
26	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
27	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
28	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
29	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	
30	นาง อธิษฐา นพทรวิวัฒน์	อติษฐา	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

กิจกรรมที่ 15 พัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านนางอย

(ผลิตภัณฑ์กล้วยอบแห้ง)

วันที่ 15 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00 – 17.00 น.

ณ กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านนางอย ตำบลนางอย อำเภอต่างอย จังหวัดสกลนคร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
31	นางอรวิมลพร รอดเกล้า	อรวิมลพร	
32	นางรุ่งอรุณ ไทรอนันต์	รุ่งอรุณ	
33	นางดวงใจ สร้อยปลิว	ดวงใจ	
34	นางพรรณ คุ้มกัน	พรรณ	
35	นางอาภา แสนอภัย	อาภา	
36	นางอรุณรัตน์ สร้อยปลิว	อรุณรัตน์	
37	น.ส. สันติพร ไชยศรีสุข	สันติพร	
38	น.ส.จิรา หวังชาติ	จิรา	
39	น.ส.อรุณรัตน์ งามสะอาด	อรุณรัตน์	
40	น.ส.ศรีวรรณ จันทร์คำ	ศรีวรรณ	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

กิจกรรมที่ 15 พัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านนางอย
(ผลิตภัณฑ์กล้วยอบแห้ง)

วันที่ 16 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00 - 17.00 น.

ณ กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านนางอย ตำบลเต่างอย อำเภอเต่างอย จังหวัดสกลนคร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	พร. อุดมพร		
2	พร. อุดมพร		
3	พร. อุดมพร		
4	พร. อุดมพร		
5	พร. อุดมพร		
6	พร. อุดมพร		
7	พร. อุดมพร		
8	พร. อุดมพร		
9	พร. อุดมพร		
10	พร. อุดมพร		
11	พร. อุดมพร		
12	พร. อุดมพร		
13	พร. อุดมพร		
14	พร. อุดมพร		
15	พร. อุดมพร		
16	พร. อุดมพร		
17	พร. อุดมพร		
18	พร. อุดมพร		
19	พร. อุดมพร		
20	พร. อุดมพร		
21	พร. อุดมพร		
22	พร. อุดมพร		
23	พร. อุดมพร		
24	พร. อุดมพร		
25	พร. อุดมพร		
26	พร. อุดมพร		
27	พร. อุดมพร		
28	พร. อุดมพร		
29	พร. อุดมพร		
30	พร. อุดมพร		

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

กิจกรรมที่ 15 พัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านนางอย

(ผลิตภัณฑ์กล้วยอบแห้ง)

วันที่ 16 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00 - 17.00 น.

ณ กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านนางอย ตำบลเต่างอย อำเภอเต่างอย จังหวัดสกลนคร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
31	ท.ศ. อัครารวงค์ ชัยพงษ์	อัครารวงค์	
32	นางจิรายุณี หนาสกุล	จิรายุณี	
33	นางมาตา วัฒนสิทธิ์	มาตา	
34	นางรุ่งลาวัลย์ ไชยวิเศษ	รุ่งลาวัลย์	
35	นายประพันธ์ วัฒนศิริ	ประพันธ์	
36	นางสมพิศพร ศรีอ่อนปลิว	สมพิศพร	
37	นางอนุสรณ์รัตน์ ศรีอ่อนปลิว	อนุสรณ์	
38	ท.ศ. อรรณพวิศา ขาสาดอก	อรรณพ	
39	นางนันทะ ไชยวิเศษ	นันทะ	
40	น.ศ. ต้าไทย ไชยวิเศษ	ต้าไทย	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

กิจกรรมที่ 15 พัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านนางอย
(ผลิตภัณฑ์กล้วยอบแห้ง)

วันที่ 17 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00 - 17.00 น.

ณ กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านนางอย ตำบลนางอย อำเภอต่างอย จังหวัดสกลนคร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
1	นาง อีนาถ ใจเย็น		
2	นาย วรวิทย์ ขุนแก้ว	วรวิทย์	
3	นาย อรรถ ใจเย็น	อรรถ ใจเย็น	
4	นาง วิภาดา ขุนแก้ว	วิภาดา	
5	นาง อรอนงค์ เกษมทรัพย์	อรอนงค์	
6	น.ส. อธิมา ใจเย็น	อธิมา	
7	นาย ไพโรจน์ ใจเย็น	ไพโรจน์	
8	นาย ไพโรจน์ ใจเย็น	ไพโรจน์	
9	นาย ไพโรจน์ ใจเย็น	ไพโรจน์	
10	น.ส. อธิมา ใจเย็น	อธิมา	
11	นาย ไพโรจน์ ใจเย็น	ไพโรจน์	
12	นาย ไพโรจน์ ใจเย็น	ไพโรจน์	
13	นาง อธิมา ใจเย็น	อธิมา	
14	นาง อธิมา ใจเย็น	อธิมา	
15	นาย ไพโรจน์ ใจเย็น	ไพโรจน์	
16	นาย ไพโรจน์ ใจเย็น	ไพโรจน์	
17	นาย ไพโรจน์ ใจเย็น	ไพโรจน์	
18	นาย ไพโรจน์ ใจเย็น	ไพโรจน์	
19	น.ส. อธิมา ใจเย็น	อธิมา	
20	น.ส. อธิมา ใจเย็น	อธิมา	
21	นาย ไพโรจน์ ใจเย็น	ไพโรจน์	
22	นาย ไพโรจน์ ใจเย็น	ไพโรจน์	
23	น.ส. อธิมา ใจเย็น	อธิมา	
24	นาง อธิมา ใจเย็น	อธิมา	
25	นาย ไพโรจน์ ใจเย็น	ไพโรจน์	
26	นาย ไพโรจน์ ใจเย็น	ไพโรจน์	
27	นาย ไพโรจน์ ใจเย็น	ไพโรจน์	
28	นาย ไพโรจน์ ใจเย็น	ไพโรจน์	
29	นาย ไพโรจน์ ใจเย็น	ไพโรจน์	
30	นาย ไพโรจน์ ใจเย็น	ไพโรจน์	

ใบลงทะเบียนผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนามลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

กิจกรรมที่ 15 พัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านนางอย
(ผลิตภัณฑ์กล้วยอบแห้ง)

วันที่ 17 กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 08.00 – 17.00 น.

ณ กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านนางอย ตำบลเต่างอย อำเภอเต่างอย จังหวัดสกลนคร

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ลายมือชื่อ	หมายเหตุ
31	นางนงนุช ไกรนั้ง	นงนุช	
32	นางอรุณโสภา งามบัว	อรุณโสภา	
33	นางสาว เสนอสิริชัย	เสนา	
34	น.ส. อรรณิศา ทอสมทา	อรรณิศา	
35	นาง จีตวิภา ใสใจ	จีตวิภา	
36	น.ส. อัครธรรมา วัฒนศิริ	อัครธรรมา	
37	น.ส. สิริทิพย์ ไชยวิเศษ	สิริทิพย์	
38	นางสาวพัชราภรณ์ สร้อยปวง	พัชราภรณ์	
39	นางอนุวิรัตน์ ศรีอ่อนปวง	อนุวิรัตน์	
40	นางอรรณิศา ไชยวันน้ำ	อรรณิศา	

สรุปผลตามตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ชื่อตัวชี้วัดผลผลิต	ค่าเป้าหมาย	บรรลุเป้าหมาย	ไม่บรรลุเป้าหมาย
1. จำนวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์	15	✓	
1.1 กลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้านโนน			
1.2 กลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติสายทองยังแสนภู			
1.3 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้าฝ้ายย้อมครามบ้านเชิง ดอย			
1.4 กลุ่มสานตะกร้าเส้นพลาสติกบ้านดอนแดง			
1.5 กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านพรสวรรค์			
1.6 กลุ่มผ้าครามกุดนาขาม หมู่ที่ 8			
1.7 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง			
1.8 กลุ่มทอผ้าย้อมครามตำบลพุมวาปี			
1.9 กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านห้วยกอก			
1.10 กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าพื้นเมืองบ้านกลาง			
1.11 กลุ่มทอผ้าบ้านทุ่งเชือก			
1.12 กลุ่มแม่บ้านถักไหมพรมบ้านใหม่ศรีสุพรรณ			
1.13 กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มบัวตองเกษตรอินทรีย์			
1.14 กลุ่มข้าวฮางบ้านดอนหวาย			
1.15 กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านนางอย			
2. จำนวนการออกแบบผลิตภัณฑ์	15	✓	
3. การถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ชุมชน	15	✓	
4. จำนวนการพัฒนาช่องทางตลาด	15	✓	
5. รุปล่มรายงานผลการดำเนินโครงการ	1	✓	
6. จำนวนผู้เข้าร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์	515	✓	

ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ชื่อตัวชี้วัดผลลัพธ์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	บรรลุเป้าหมาย	ไม่บรรลุเป้าหมาย
1. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาและใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์	ร้อยละ	80	✓	
2. ผู้ประกอบการ OTOP ได้รับการพัฒนา ออกแบบผลิตภัณฑ์ และการทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น	ผลิตภัณฑ์	15	✓	
3. ผู้ประกอบการ OTOP ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ชุมชน และการพัฒนาช่องทางตลาด	ผลิตภัณฑ์	15	✓	
3. รายได้ของผู้ประกอบการเพิ่มขึ้น	ร้อยละ	30	✓	

การติดตามและประเมินผลตามตัวชี้วัดความสำเร็จ

- แบบสอบถามความพึงพอใจ และการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ เมื่อสิ้นสุดโครงการ
- รายงานผลการดำเนินงานโครงการเมื่อเสร็จสิ้นการดำเนินกิจกรรมภายใน 30 วัน

ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ (ผลสัมฤทธิ์)

- ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ได้รับการพัฒนาและยกระดับ จำนวน 15 ผลิตภัณฑ์
- OTOP ยกระดับรายได้ของผู้ประกอบการได้สูงขึ้น

ภาคผนวก



บันทึกข้อความ

168

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

 รับเลขที่..... 2568
 วันที่..... - 1 ก.ค. 2564
 เวลา..... 16.44 น.

ส่วนราชการ คณะวิทยาการจัดการ สำนักงานคณบดี โทร.ภายใน ID ๔๐๒

ที่ อว.๐๖๒๑.๐๖/๒๖๘ วันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุมัติเปลี่ยนชื่อกิจกรรม โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ

พ.ศ. ๒๕๖๔

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

๑. เรื่องเดิม

ตามที่คณะวิทยาการจัดการได้รับอนุมัติงบประมาณแผ่นดิน (งบกลาง) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนา ออกแบบผลิตภัณฑ์ และทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น เพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ OTOP โดยใช้เอกลักษณ์ของท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ และถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ชุมชน พัฒนาช่องทางตลาดให้กับผู้ประกอบการ OTOP

๒. ข้อเท็จจริง

เพื่อให้การดำเนินงานของกิจกรรมบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ กลุ่มเป้าหมายได้ขอเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ที่จะพัฒนา เพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ OTOP ให้ตรงกับเอกลักษณ์ของท้องถิ่นและสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ คณะฯ จึงขอเปลี่ยนชื่อกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมเดิม	กิจกรรมใหม่
กิจกรรมที่ ๘ แปรรูปผ้าขาวม้าเป็นกระเป๋า (กลุ่มทอผ้าย้อมครามตำบลพุมวารี)	กิจกรรมที่ ๘ พัฒนาคุณภาพการย้อมผ้าจากสีธรรมชาติ (กลุ่มทอผ้าย้อมครามตำบลพุมวารี)
กิจกรรมที่ ๙ พัฒนาลายผ้าชนเผ่าโล้ สำหรับงานตกแต่งภายใน (กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านห้วยกอก)	กิจกรรมที่ ๙ พัฒนาลายผ้าชนเผ่าโล้ (กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านห้วยกอก)

๓. ขอบข่าย/ระเบียบ

พระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ มาตรา ๓๑(๑) อธิการบดีมีอำนาจหน้าที่บริหารกิจการของมหาวิทยาลัยให้เป็นไปตามกฎหมาย กฎระเบียบ ประกาศและข้อบังคับของทางราชการและของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ ให้สอดคล้องกับนโยบายและวัตถุประสงค์ของมหาวิทยาลัย (๒) ควบคุมดูแลบุคลากร การเงิน พัสดุ สถานที่และทรัพย์สินอื่นของมหาวิทยาลัยให้เป็นไปตามกฎหมาย ระเบียบ ประกาศ และข้อบังคับของทางราชการและมหาวิทยาลัย และพระราชบัญญัติวิธีการงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ มาตรา ๓๔ ให้หัวหน้าหน่วยรับงบประมาณมีหน้าที่ควบคุมการใช้งบประมาณรายจ่ายให้เป็นไปตามแผนงานหรือรายการ และภายในวงเงินงบประมาณรายจ่ายตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยงบประมาณรายจ่าย หรือตามที่มีการโอน หรือได้รับจัดสรรตามพระราชบัญญัตินี้

๔. ข้อพิจารณา/ข้อเสนอแนะ

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานของกิจกรรมเป็นไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ จึงขออนุมัติเปลี่ยนชื่อกิจกรรมดังกล่าวตามข้อเท็จจริง ตามโครงการดังแนบ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

 เรียน อธิการบดี
 - 16-๗๖๖๖๖๖/๒๖๘
 กิจการขอ

 (นางสุพิชญา นิลจินดา)
 ผู้รับผิดชอบโครงการ

 (ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สามารถ อัยกร)
 คณบดีคณะวิทยาการจัดการ 1 ก.ค. 64

 เรียน อธิการบดี
 16-๗๖๖๖๖๖/๒๖๘
 กิจการขอ
 1 ก.ค. 64

 อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
 (ศาสตราจารย์ ดร.สุระกวีนิทร)
 อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร



มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
 รับเลขที่ 128169
 วันที่ 30 มี.ค. 2564
 เวลา 10:05 น.

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะวิทยาการจัดการ สำนักงานคณบดี โทร.ภายใน ID ๔๐๒

ที่ อว.๐๖๒๑.๐๖/๑๒๘ วันที่ ๒๔ มีนาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขออนุมัติโครงการและขออนุมัติดำเนินงานของกิจกรรม โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

เรียน อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

๑. เรื่องเดิม

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ได้มอบหมายให้คณะวิทยาการจัดการจัดทำโครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ เพื่อให้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการพัฒนาท้องถิ่นซึ่งเป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยผลักดันให้ชุมชนและผู้ประกอบการสามารถยืนหยัดได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน โดยรัฐบาลมีนโยบายที่ส่งเสริมและพัฒนาสินค้า OTOP นั้น

๒. ข้อเท็จจริง

คณะฯ ได้จัดโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๔ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนา ออกแบบผลิตภัณฑ์ และทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น เพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ OTOP จำนวน ๑๕ ผลิตภัณฑ์ โดยใช้เอกลักษณ์ของท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ชุมชน และการพัฒนาช่องทางตลาดให้กับผู้ประกอบการ OTOP ซึ่งมีงบประมาณทั้งสิ้น ๑,๓๐๐,๐๐๐ บาท (หนึ่งล้านสามแสนบาทถ้วน)

๓. ขอกฎหมาย/ระเบียบ

พระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ.๒๕๔๗ มาตรา ๓๑(๑) อธิการบดีมีอำนาจหน้าที่ บริหารกิจการของมหาวิทยาลัยให้เป็นไปตามกฎหมาย กฎระเบียบ ประกาศและข้อบังคับของทางราชการและของมหาวิทยาลัย ทั้งนี้ ให้สอดคล้องกับนโยบายและวัตถุประสงค์ของมหาวิทยาลัย (๒) ควบคุมดูแลบุคลากร การเงิน พัสดุ สถานที่และทรัพย์สินอื่นของมหาวิทยาลัยให้เป็นไปตามกฎหมาย ระเบียบ ประกาศ และข้อบังคับของทางราชการและมหาวิทยาลัย และพระราชบัญญัติวิธีการงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ มาตรา ๓๔ ให้หัวหน้าหน่วยรับงบประมาณมีหน้าที่ควบคุมการใช้งบประมาณรายจ่ายให้เป็นไปตามแผนงานหรือรายการและภายในวงเงินงบประมาณรายจ่ายตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยงบประมาณรายจ่าย หรือตามที่มีการโอน หรือได้รับจัดสรรตามพระราชบัญญัตินี้

๔. ข้อพิจารณา/ข้อเสนอแนะ

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ จึงขออนุมัติโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ และดำเนินงานของกิจกรรมโดยมีผู้รับผิดชอบกิจกรรมตามโครงการที่แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

เรียน อธิการบดี
 เสด็จฯ พิจารณา
 ดำเนินการ
 จ. ราชภัฏสกลนคร

(รองศาสตราจารย์ ดร.จิตติ กิตติเลิศไพศาล)
 คณบดีคณะวิทยาการจัดการ

(นางสุพิชญา นิลจินดา)
 ผู้รับผิดชอบโครงการ

เรียน คณบดีคณะฯ

เห็นสมควร มีมติเห็นชอบ สนับสนุน ๓๑ ยุทธศาสตร์ร่วมพัฒนาท้องถิ่น
 เมื่อ ๓๐ มี.ค. ๒๕๖๔
 น.อ. อธิการบดี

(ผศ.ปรีชา ฐิตินันท์)
 อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

(นางอมรรัตน์ สุนกุลิน)

**แบบเสนอขออนุมัติโครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564 มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร**

แผนงาน ยุทธศาสตร์เสริมสร้างพลังงานทางสังคม ผลผลิต/โครงการ ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

กิจกรรมหลัก ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น สาขาวิชา/งาน คณะวิทยาการจัดการ

1. ชื่อโครงการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น
2. สถานภาพของโครงการ : โครงการใหม่ โครงการปกติ โครงการต่อเนื่อง
3. ส่วนราชการที่รับผิดชอบโครงการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
4. ระยะเวลาดำเนินโครงการ เดือนมีนาคม พ.ศ. 2564 ถึง เดือนกันยายน พ.ศ. 2564 (ตามกระบวนการ PDCA)
5. งบประมาณ 1,300,000 บาท (หนึ่งล้านสามแสนบาทถ้วน)
6. แหล่งงบประมาณ แผ่นดิน เงินรายได้ งบอื่น ๆ ระบุ.....
7. ความสอดคล้องในมิติเชิงยุทธศาสตร์ จุดเน้นสภาฯ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน
 - 7.1 แผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560 – 2579)
ด้านที่ 4 เป้าหมายที่ 3 ตัวชี้วัดที่ 1 ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4
 - 7.2 แผนแม่บทภายใต้แผนยุทธศาสตร์ชาติ (พ.ศ. 2561 – 2580)
ประเด็นที่ 16 เศรษฐกิจฐานราก แผนย่อยที่ ๓.๒ การสร้างสภาพแวดล้อมและกลไกที่ส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก
 - 7.3 แผนปฏิรูปประเทศ ด้านสังคม (ทุกหน่วยงานให้เลือกด้านสังคม)
 - 7.4 ยุทธศาสตร์ใหม่มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อพัฒนาท้องถิ่นตามพระราชโอบาย ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560 - 2579)
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาท้องถิ่น
เป้าประสงค์ที่ 2 ด้านสังคม
กลยุทธ์ 2.1 บูรณาการพันธกิจสัมพันธ์เพื่อพัฒนาสังคมท้องถิ่น ด้านศาสนา ศิลปะและวัฒนธรรมและกีฬา
การศึกษา การพัฒนาทรัพยากรมนุษย์และสุขภาพ
 - 7.5 แผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ระยะ 4 ปี (พ.ศ. 2561 – 2564) (ฉบับทบทวน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562)
ยุทธศาสตร์ที่ 3 การพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืนบนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียง
เป้าประสงค์เชิงยุทธศาสตร์ 3.1 ท้องถิ่นมีองค์ความรู้จากงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ ถ่ายทอดสู่การพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืนและดำเนินชีวิตตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง
กลยุทธ์ที่ 3.1.1 พัฒนาองค์ความรู้ทุกระดับสู่การรับใช้สังคม
 - 7.6 จุดเน้นสภามหาวิทยาลัย ด้านที่ 3.2 ด้านการวิจัยและบริการวิชาการ ข้อที่ (1) ร่วมมือกับองค์กรชุมชน
 - 7.7 การประกันคุณภาพการศึกษาภายในระดับ องค์กรประกอบที่ 3 การบริการวิชาการ ตัวบ่งชี้ที่ 3.1,3.2

8. หลักการและเหตุผล

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของการพัฒนาท้องถิ่นซึ่งเป็นส่วนหนึ่งที่จะช่วยผลักดันให้ชุมชนและผู้ประกอบการสามารถยืนหยัดได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน โดยรัฐบาลมีนโยบายที่ส่งเสริมและพัฒนาสินค้า OTOP ให้มีศักยภาพ ด้วยการสนับสนุนชุมชน วิสาหกิจชุมชน ให้ใช้ทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นผนวกกับองค์ความรู้สมัยใหม่ เพื่อยกระดับมาตรฐานคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP ทั้งนี้เพื่อให้ผู้ประกอบการซึ่งได้เข้าสู่กระบวนการพัฒนาความรู้ความสามารถในการดำเนินธุรกิจอย่างเป็นระบบ มีประสิทธิภาพในด้านการบริหารจัดการ การผลิต การตลาดบนพื้นฐานการใช้องค์ความรู้ในการดำเนินธุรกิจโดยใช้ความคิดสร้างสรรค์ วัฒนธรรม ภูมิปัญญา เชื่อมโยงกับเทคโนโลยี เพื่อผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีความน่าเชื่อถือในด้านคุณภาพ มาตรฐานและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

ดังนั้น มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ได้เล็งเห็นความสำคัญจึงจัดทำโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น โดยมุ่งเน้นส่งเสริมผู้ประกอบการ OTOP ให้สามารถผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ เพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิต เพื่อสร้างขีดความสามารถให้กับผู้ประกอบการ OTOP มีความรู้สามารถพัฒนา สร้างมูลค่าเพิ่มและยกระดับคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐาน สร้างความเชื่อมั่นให้แก่ลูกค้า เสริมสร้างรายได้และสามารถพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนให้อยู่ดี เศรษฐกิจของประเทศชาติให้เข้มแข็งเพื่อการพัฒนาประเทศชาติต่อไป

9. วัตถุประสงค์

1. พัฒนา ออกแบบผลิตภัณฑ์ และทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น เพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการ OTOP โดยใช้เอกลักษณ์ของท้องถิ่นมาสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์
2. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ชุมชน และการพัฒนาช่องทางตลาดให้กับผู้ประกอบการ OTOP

10. กิจกรรม พื้นที่ดำเนินการ กลุ่มเป้าหมาย และจำนวนเป้าหมาย

กิจกรรม	พื้นที่ดำเนินการ บ้าน ตำบล อำเภอ จังหวัด/ ประเทศ	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวนเป้าหมาย	
			บุคคล	สิ่งของ
<u>กิจกรรมที่ 1</u> พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาร้า ทรงเครื่องผัดแห้ง	ต.พันนา อ.สว่างแดนดิน จ.สกลนคร	กลุ่มสตรีเกาะแก้วบ้าน โมน	40	1 ผลิตภัณฑ์
<u>กิจกรรมที่ 2</u> พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าฝ้าย ย้อมสีธรรมชาติ (สายทอง ยังแสนภู)	ต.โคกภู อ.ภูพาน จ.สกลนคร	กลุ่มทอผ้าฝ้ายย้อมสี ธรรมชาติสายทอง ยัง แสนภู	30	1 ผลิตภัณฑ์
<u>กิจกรรมที่ 3</u> พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน ผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย	ต.นาม่อง อ.กุดบาก จ.สกลนคร	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนทอผ้า ฝ้ายย้อมครามบ้านเชิง ดอย	30	1 ผลิตภัณฑ์
<u>กิจกรรมที่ 4</u> พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มตะกร้า เส้นพลาสติก บ้านดอนแดง	ต.ดงเหนือ อ.บ้านม่วง จ.สกลนคร	กลุ่มสานตะกร้าเส้น พลาสติกบ้านดอนแดง	35	1 ผลิตภัณฑ์
<u>กิจกรรมที่ 5</u> พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้า พื้นเมือง บ้านพรสวรรค์	ต.แพด อ.คำตากล้า จ.สกลนคร	กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้าน พรสวรรค์	30	1 ผลิตภัณฑ์
<u>กิจกรรมที่ 6</u> พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มผ้าคราม กุดนาขาม หมู่ที่ 8	ต.เจริญศิลป์ อ.เจริญศิลป์ จ.สกลนคร	กลุ่มผ้าครามกุดนาขาม หมู่ที่ 8	30	1 ผลิตภัณฑ์
<u>กิจกรรมที่ 7</u> พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจ ชุมชนแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง (ผลิตภัณฑ์ทองม้วนข้าวฮางผสมแป้ง กล้วย)	ต.บึงทวาย อ.เต่างอย จ.สกลนคร	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน แม่บ้านเกษตรกรบ้านดง หลวง	35	1 ผลิตภัณฑ์
<u>กิจกรรมที่ 8</u> แปรรูปผ้าขาวม้าเป็นกระเป๋า (กลุ่มทอ ผ้าย้อมครามตำบลปทุมวาปี)	ต.ปทุมวาปี อ.ส่องดาว จ.สกลนคร	กลุ่มทอผ้าย้อมคราม ตำบลปทุมวาปี	35	1 ผลิตภัณฑ์

กิจกรรม	พื้นที่ดำเนินการ บ้าน ตำบล อำเภอ จังหวัด/ ประเทศ	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวนเป้าหมาย	
			บุคคล	สิ่งของ
<u>กิจกรรมที่ 9</u> พัฒนาลายผ้าชนเผ่าใส่ สำหรับงาน ตกแต่งภายใน (กลุ่มสตรีทอผ้าบ้าน ห้วยกอก)	ต.โพธิ์ไพศาล อ.กุสุมาลย์ จ.สกลนคร	กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านห้วย กอก	30	1 ผลิตภัณฑ์
<u>กิจกรรมที่ 10</u> การพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนา แบรนด์ (กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้า พื้นเมืองบ้านกลาง)	ต.นาแก้ว อ.โพนนาแก้ว จ.สกลนคร	กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ จากผ้าพื้นเมืองบ้านกลาง	40	1 ผลิตภัณฑ์
<u>กิจกรรมที่ 11</u> การออกแบบผ้าพันคอชิตและการย้อมสี จากธรรมชาติ (กลุ่มทอผ้าบ้านทุ่งเชือก)	ต.คำบ่อ อ.วาริชภูมิ จ.สกลนคร	กลุ่มทอผ้าบ้านทุ่งเชือก	40	1 ผลิตภัณฑ์
<u>กิจกรรมที่ 12</u> การพัฒนาแบรนด์และผลิตภัณฑ์ (กลุ่ม แม่บ้านถักไหมพรมบ้านใหม่ศรีสุพรรณ)	ต.ตอโขบ อ.โคกศรี สุพรรณ จ.สกลนคร	กลุ่มแม่บ้านถักไหมพรม บ้านใหม่ศรีสุพรรณ	40	1 ผลิตภัณฑ์
<u>กิจกรรมที่ 13</u> พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน กลุ่มบัวตองเกษตรอินทรีย์ (ผลิตภัณฑ์คุกกี้)	ต.นิคมน้ำอูน อ.นิคมน้ำอูน จ.สกลนคร	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่ม บัวตองเกษตรอินทรีย์	30	1 ผลิตภัณฑ์
<u>กิจกรรมที่ 14</u> พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มข้าวฮาง บ้านดอนหวาย (ผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีน)	ต.ม่วงไข่ อ.พังโคน จ.สกลนคร	กลุ่มข้าวฮางบ้านดอน หวาย	30	1 ผลิตภัณฑ์
<u>กิจกรรมที่ 15</u> พัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์กลุ่ม แปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านนางอย (ผลิตภัณฑ์กล้วยอบแห้ง)	ต.เต่างอย อ.เต่างอย จ.สกลนคร	กลุ่มแปรรูปผลผลิตทาง การเกษตรบ้านนางอย	40	1 ผลิตภัณฑ์
<u>กิจกรรมที่ 16</u> สรุปและประเมินผลโครงการ	คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏ สกลนคร	เล่มสรุปโครงการ	-	1 เล่ม

11. งบประมาณรายจ่าย : งบประมาณรวมทั้งสิ้น 1,300,000 บาท โดยมีรายละเอียดค่าใช้จ่ายแยกรายการกิจกรรม ดังนี้

กิจกรรม - ประเภทงบรายจ่าย -หมวดรายจ่าย - รายการ - ชี้แจงรายละเอียด	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 1 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาร้าทรงเครื่องผัดแห้ง (นางสุพิชญา นิลจินดา ผู้รับผิดชอบกิจกรรม)	84,000
1) ค่าตอบแทน รวมทั้งสิ้น 38,500 บาท	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (1 คน x 6 ชม. x 3 วัน x 1,000 บาท)	18,000
1.2 ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (2 คน x 6 ชม. X 3 วัน x 500 บาท)	18,000
1.3 ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (5 คน x 4 วัน x 125 บาท)	2,500
2) ค่าใช้สอย รวมทั้งสิ้น 39,200 บาท	
2.1 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาอาหารกลางวัน (40 คน x 3 มื้อ x 150 บาท)	18,000
- ค่าจ้างเหมาอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม (40 คน x 6 มื้อ x 30 บาท)	7,200
- ค่าจ้างเหมาบริการรถตู้ (1 คัน x 3,000 บาท x 3 วัน)	9,000
- ค่าจ้างเหมาออกแบบผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง 1 ผลิตภัณฑ์	5,000
3) ค่าวัสดุ รวมทั้งสิ้น 6,300 บาท	
3.1 ค่าวัสดุในการฝึกอบรม เช่น ปลาร้า ชিং ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด กระเทียม หอมแดง พริก เป็นต้น	6,300

หมายเหตุ ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายและจำนวนเข้าร่วมทุกรายการ

กิจกรรม - ประเภทงบรายจ่าย -หมวดรายจ่าย - รายการ - ชี้แจงรายละเอียด	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 2 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มทอดผ้าฝ้ายย้อมสีธรรมชาติ (สายทอง ยังแสนภู) (ดร.พสุธา โกมลมาลย์ ผู้รับผิดชอบกิจกรรม)	84,000
1) ค่าตอบแทน รวมทั้งสิ้น 38,500 บาท	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (1 คน x 6 ชม. x 3 วัน x 1,000 บาท)	18,000
1.2 ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (2 คน x 6 ชม. X 3 วัน x 500 บาท)	18,000
1.3 ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (5 คน x 4 วัน x 125 บาท)	2,500
2) ค่าใช้สอย รวมทั้งสิ้น 32,900 บาท	
2.1 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาอาหารกลางวัน (30 คน x 3 มื้อ x 150 บาท)	13,500
- ค่าจ้างเหมาอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม (30 คน x 6 มื้อ x 30 บาท)	5,400
- ค่าจ้างเหมาบริการรถตู้ (1 คัน x 3,000 บาท x 3 วัน)	9,000
- ค่าจ้างเหมาออกแบบผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง 1 ผลิตภัณฑ์	5,000
3) ค่าวัสดุ รวมทั้งสิ้น 12,600 บาท	
3.1 ค่าวัสดุในการฝึกอบรม เช่น เส้นใยผ้าฝ้าย เนื้อครามธรรมชาติ เป็นต้น	12,600

หมายเหตุ ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายและจำนวนเข้าร่วมทุกรายการ

กิจกรรม - ประเภทบรายจ่าย -หมวดรายจ่าย - รายการ - ชี้แจงรายละเอียด	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 3 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนผ้าฝ้ายย้อมคราม บ้านเชิงดอย (ดร.พสุธา โกมลมาลย์ ผู้รับผิดชอบกิจกรรม)	84,000
1) ค่าตอบแทน รวมทั้งสิ้น 38,500 บาท	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (1 คน x 6 ชม. x 3 วัน x 1,000 บาท)	18,000
1.2 ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (2 คน x 6 ชม. X 3 วัน x 500 บาท)	18,000
1.3 ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (5 คน x 4 วัน x 125 บาท)	2,500
2) ค่าใช้สอย รวมทั้งสิ้น 32,900 บาท	
2.1 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาอาหารกลางวัน (30 คน x 3 มื้อ x 150 บาท)	13,500
- ค่าจ้างเหมาอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม (30 คน x 6 มื้อ x 30 บาท)	5,400
- ค่าจ้างเหมาบริการรถตู้ (1 คัน x 3,000 บาท x 3 วัน)	9,000
- ค่าจ้างเหมาออกแบบผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง 1 ผลิตภัณฑ์	5,000
3) ค่าวัสดุ รวมทั้งสิ้น 12,600 บาท	
3.1 ค่าวัสดุในการฝึกอบรม เช่น เส้นใยผ้าฝ้าย เนื้อครามธรรมชาติ ฝ้ายต้นแบบบ้านเชิงดอย เป็นต้น	12,600

หมายเหตุ ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายและจำนวนเข้าร่วมทุกรายการ

กิจกรรม - ประเภทบรายจ่าย -หมวดรายจ่าย - รายการ - ชี้แจงรายละเอียด	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 4 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มตะกร้าเส้นพลาสติก บ้านดอนแดง (ดร.พสุธา โกมลมาลย์ ผู้รับผิดชอบกิจกรรม)	84,000
1) ค่าตอบแทน รวมทั้งสิ้น 38,500 บาท	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (1 คน x 6 ชม. x 3 วัน x 1,000 บาท)	18,000
1.2 ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (2 คน x 6 ชม. X 3 วัน x 500 บาท)	18,000
1.3 ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (5 คน x 4 วัน x 125 บาท)	2,500
2) ค่าใช้สอย รวมทั้งสิ้น 36,050 บาท	
2.1 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาอาหารกลางวัน (35 คน x 3 มื้อ x 150 บาท)	15,750
- ค่าจ้างเหมาอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม (35 คน x 6 มื้อ x 30 บาท)	6,300
- ค่าจ้างเหมาบริการรถตู้ (1 คัน x 3,000 บาท x 3 วัน)	9,000
- ค่าจ้างเหมาออกแบบผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง 1 ผลิตภัณฑ์	5,000
3) ค่าวัสดุ รวมทั้งสิ้น 9,450 บาท	
3.1 ค่าวัสดุในการฝึกอบรม เช่น เส้นพลาสติก ผลิตภัณฑ์ตะกร้าพลาสติกบ้านดินแดง อุปกรณ์ตกแต่ง เป็นต้น	9,450

หมายเหตุ ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายและจำนวนเข้าร่วมทุกรายการ

กิจกรรม - ประเภทงบรายจ่าย -หมวดรายจ่าย - รายการ - ชี้แจงรายละเอียด	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 5 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มทอผ้าพื้นเมือง บ้านพรสวรรค์ (ดร.พสุธา โกมลมาลย์ ผู้รับผิดชอบกิจกรรม)	84,000
1) ค่าตอบแทน รวมทั้งสิ้น 38,500 บาท	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (1 คน x 6 ชม. x 3 วัน x 1,000 บาท)	18,000
1.2 ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (2 คน x 6 ชม. X 3 วัน x 500 บาท)	18,000
1.3 ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (5 คน x 4 วัน x 125 บาท)	2,500
2) ค่าใช้สอย รวมทั้งสิ้น 32,900 บาท	
2.1 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาอาหารกลางวัน (30 คน x 3 มื้อ x 150 บาท)	13,500
- ค่าจ้างเหมาอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม (30 คน x 6 มื้อ x 30 บาท)	5,400
- ค่าจ้างเหมาบริการรถตู้ (1 คัน x 3,000 บาท x 3 วัน)	9,000
- ค่าจ้างเหมาออกแบบผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง 1 ผลิตภัณฑ์	5,000
3) ค่าวัสดุ รวมทั้งสิ้น 12,600 บาท	
3.1 ค่าวัสดุในการฝึกอบรม เช่น เส้นใยผ้าฝ้าย เนื้อครามธรรมชาติ ตัวอย่างผ้าทอพื้นเมือง เป็นต้น	12,600

หมายเหตุ ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายและจำนวนเข้าร่วมทุกรายการ

กิจกรรม - ประเภทงบรายจ่าย -หมวดรายจ่าย - รายการ - ชี้แจงรายละเอียด	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 6 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มผ้าครามกุดนาขาม หมู่ที่ 8 (ดร.พสุธา โกมลมาลย์ ผู้รับผิดชอบกิจกรรม)	84,000
1) ค่าตอบแทน รวมทั้งสิ้น 38,500 บาท	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (1 คน x 6 ชม. x 3 วัน x 1,000 บาท)	18,000
1.2 ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (2 คน x 6 ชม. X 3 วัน x 500 บาท)	18,000
1.3 ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (5 คน x 4 วัน x 125 บาท)	2,500
2) ค่าใช้สอย รวมทั้งสิ้น 32,900 บาท	
2.1 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาอาหารกลางวัน (30 คน x 3 มื้อ x 150 บาท)	13,500
- ค่าจ้างเหมาอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม (30 คน x 6 มื้อ x 30 บาท)	5,400
- ค่าจ้างเหมาบริการรถตู้ (1 คัน x 3,000 บาท x 3 วัน)	9,000
- ค่าจ้างเหมาออกแบบผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง 1 ผลิตภัณฑ์	5,000
3) ค่าวัสดุ รวมทั้งสิ้น 12,600 บาท	
3.1 ค่าวัสดุในการฝึกอบรม เช่น เส้นใยผ้าฝ้าย เนื้อครามธรรมชาติ ตัวอย่างผ้าครามเพื่อการออกแบบ เป็นต้น	12,600

หมายเหตุ ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายและจำนวนเข้าร่วมทุกรายการ

กิจกรรม - ประเภทบรายจ่าย -หมวดรายจ่าย - รายการ - ชี้แจงรายละเอียด	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 7 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรบ้านดงหลวง (ผลิตภัณฑ์ ทองม้วนข้าวฮางผสมแป้งกล้วย) (ดร.พสุธา โกมลมาลย์ ผู้รับผิดชอบกิจกรรม)	84,000
1) ค่าตอบแทน รวมทั้งสิ้น 38,500 บาท	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (1 คน x 6 ชม. x 3 วัน x 1,000 บาท)	18,000
1.2 ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (2 คน x 6 ชม. X 3 วัน x 500 บาท)	18,000
1.3 ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (5 คน x 4 วัน x 125 บาท)	2,500
2) ค่าใช้สอย รวมทั้งสิ้น 34,550 บาท	
2.1 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาอาหารกลางวัน (35 คน x 3 มื้อ x 150 บาท)	15,750
- ค่าจ้างเหมาอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม (35 คน x 6 มื้อ x 30 บาท)	6,300
- ค่าจ้างเหมาบริการรถตู้ (1 คัน x 2,500 บาท x 3 วัน)	7,500
- ค่าจ้างเหมาออกแบบผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง 1 ผลิตภัณฑ์	5,000
3) ค่าวัสดุ รวมทั้งสิ้น 10,950 บาท	
3.1 ค่าวัสดุในการฝึกอบรมปฏิบัติ เช่น ข้าวเจ้า ข้าวฮาง กล้วย เป็นต้น	10,950

หมายเหตุ ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายและจำนวนเข้าร่วมทุกรายการ

กิจกรรม - ประเภทบรายจ่าย -หมวดรายจ่าย - รายการ - ชี้แจงรายละเอียด	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 8 แปรรูปผ้าขาวม้าเป็นกระเป๋า (กลุ่มทอผ้าอ้อมครามตำบลพุมวาปี) (ผศ.ดร.ภัทรธร จันวันดี ผู้รับผิดชอบกิจกรรม)	84,000
1) ค่าตอบแทน รวมทั้งสิ้น 38,500 บาท	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (1 คน x 6 ชม. x 3 วัน x 1,000 บาท)	18,000
1.2 ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (2 คน x 6 ชม. X 3 วัน x 500 บาท)	18,000
1.3 ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (5 คน x 4 วัน x 125 บาท)	2,500
2) ค่าใช้สอย รวมทั้งสิ้น 36,050 บาท	
2.1 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาอาหารกลางวัน (35 คน x 3 มื้อ x 150 บาท)	15,750
- ค่าจ้างเหมาอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม (35 คน x 6 มื้อ x 30 บาท)	6,300
- ค่าจ้างเหมาบริการรถตู้ (1 คัน x 3,000 บาท x 3 วัน)	9,000
- ค่าจ้างเหมาออกแบบและจัดทำสินค้าตัวอย่าง	5,000
3) ค่าวัสดุ รวมทั้งสิ้น 9,450 บาท	
3.1 ค่าวัสดุในการฝึกอบรม เช่น ผ้าขาวม้า ด้ายสีต่าง ๆ	9,450

หมายเหตุ ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายและจำนวนเข้าร่วมทุกรายการ

กิจกรรม - ประเภทบรายจ่าย -หมวดรายจ่าย - รายการ - ชี้แจงรายละเอียด	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 9 พัฒนาลายผ้าชนเผ่าโล้ สำหรับงานตกแต่งภายใน (กลุ่มสตรีทอผ้าบ้านห้วยกอก) (ผศ.ดร.ภัทรธร จันวันดี ผู้รับผิดชอบกิจกรรม)	84,000
1) ค่าตอบแทน รวมทั้งสิ้น 38,500 บาท	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (1 คน x 6 ชม. x 3 วัน x 1,000 บาท)	18,000
1.2 ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (2 คน x 6 ชม. X 3 วัน x 500 บาท)	18,000
1.3 ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (5 คน x 4 วัน x 125 บาท)	2,500
2) ค่าใช้สอย รวมทั้งสิ้น 37,900 บาท	
2.1 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาอาหารกลางวัน (30 คน x 3 มื้อ x 150 บาท)	13,500
- ค่าจ้างเหมาอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม (30 คน x 6 มื้อ x 30 บาท)	5,400
- ค่าจ้างเหมาบริการรถตู้ (1 คัน x 3,000 บาท x 3 วัน)	9,000
- ค่าจ้างเหมาออกแบบและจัดทำสินค้าตัวอย่าง	5,000
- ค่าจ้างเหมาจัดทำช่องทางการตลาดอิเล็กทรอนิกส์	5,000
3) ค่าวัสดุ รวมทั้งสิ้น 7,600 บาท	
3.1 ค่าวัสดุในการฝึกอบรม เช่น ผ้าต้นแบบเผ่าโล้ กระจาดชลอกลาย เป็นต้น	7,600

หมายเหตุ ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายและจำนวนเข้าร่วมทุกรายการ

กิจกรรม - ประเภทบรายจ่าย -หมวดรายจ่าย - รายการ - ชี้แจงรายละเอียด	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 10 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาแบรนด์ (กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าพื้นเมืองบ้านกลาง) (ผศ.ดร.ภัทรธร จันวันดี ผู้รับผิดชอบกิจกรรม)	84,000
1) ค่าตอบแทน รวมทั้งสิ้น 38,500 บาท	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (1 คน x 6 ชม. x 3 วัน x 1,000 บาท)	18,000
1.2 ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (2 คน x 6 ชม. X 3 วัน x 500 บาท)	18,000
1.3 ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (5 คน x 4 วัน x 125 บาท)	2,500
2) ค่าใช้สอย รวมทั้งสิ้น 45,500 บาท	
2.1 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาอาหารกลางวัน (40 คน x 3 มื้อ x 150 บาท)	18,000
- ค่าจ้างเหมาอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม (40 คน x 6 มื้อ x 30 บาท)	7,200
- ค่าจ้างเหมาบริการรถตู้ (1 คัน x 2,500 บาท x 3 วัน)	7,500
- ค่าจ้างเหมาออกแบบแบรนด์ผลิตภัณฑ์	2,800
- ค่าจ้างเหมาออกแบบและจัดทำสินค้าตัวอย่าง	5,000
- ค่าจ้างเหมาจัดทำช่องทางการตลาดอิเล็กทรอนิกส์	5,000
3) ค่าวัสดุ รวมทั้งสิ้น บาท	
3.1 ค่าวัสดุในการฝึกอบรม	

หมายเหตุ ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายและจำนวนเข้าร่วมทุกรายการ

กิจกรรม - ประเภทบรายจ่าย -หมวดรายจ่าย - รายการ - ชี้แจงรายละเอียด	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 11 การออกแบบผ้าพันคอชิตและการย้อมสีจากธรรมชาติ (กลุ่มทอผ้าบ้านทุ่งเชือก) (ผศ.ดร.ภัทรธร จันวันดี ผู้รับผิดชอบกิจกรรม)	84,000
1) ค่าตอบแทน รวมทั้งสิ้น 38,500 บาท	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (1 คน x 6 ชม. x 3 วัน x 1,000 บาท)	18,000
1.2 ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (2 คน x 6 ชม. X 3 วัน x 500 บาท)	18,000
1.3 ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (5 คน x 4 วัน x 125 บาท)	2,500
2) ค่าใช้สอย รวมทั้งสิ้น 45,500 บาท	
2.1 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาอาหารกลางวัน (40 คน x 3 มื้อ x 150 บาท)	18,000
- ค่าจ้างเหมาอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม (40 คน x 6 มื้อ x 30 บาท)	7,200
- ค่าจ้างเหมาถ่ายเอกสารประกอบการอบรม	1,300
- ค่าจ้างเหมาบริการรถตู้ (1 คัน x 3,000 บาท x 3 วัน)	9,000
- ค่าจ้างเหมาออกแบบและจัดทำสินค้าตัวอย่าง	5,000
- ค่าจ้างเหมาจัดทำช่องทางการตลาดอิเล็กทรอนิกส์	5,000
3) ค่าวัสดุ รวมทั้งสิ้น บาท	

หมายเหตุ ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายและจำนวนเข้าร่วมทุกรายการ

กิจกรรม - ประเภทบรายจ่าย -หมวดรายจ่าย - รายการ - ชี้แจงรายละเอียด	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 12 การพัฒนาแบรนด์และผลิตภัณฑ์ (กลุ่มแม่บ้านถักไหมพรมบ้านใหม่ศรีสุพรรณ) (ผศ.ดร.ภัทรธร จันวันดี ผู้รับผิดชอบกิจกรรม)	84,000
1) ค่าตอบแทน รวมทั้งสิ้น 38,500 บาท	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (1 คน x 6 ชม. x 3 วัน x 1,000 บาท)	18,000
1.2 ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (2 คน x 6 ชม. X 3 วัน x 500 บาท)	18,000
1.3 ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (5 คน x 4 วัน x 125 บาท)	2,500
2) ค่าใช้สอย รวมทั้งสิ้น 45,500 บาท	
2.1 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาอาหารกลางวัน (40 คน x 3 มื้อ x 150 บาท)	18,000
- ค่าจ้างเหมาอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม (40 คน x 6 มื้อ x 30 บาท)	7,200
- ค่าจ้างเหมาบริการรถตู้ (1 คัน x 2,500 บาท x 3 วัน)	7,500
- ค่าจ้างเหมาออกแบบแบรนด์ผลิตภัณฑ์	2,800
- ค่าจ้างเหมาออกแบบและจัดทำสินค้าตัวอย่าง	5,000
- ค่าจ้างเหมาจัดทำช่องทางการตลาดอิเล็กทรอนิกส์	5,000
3) ค่าวัสดุ รวมทั้งสิ้น บาท	

หมายเหตุ ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายและจำนวนเข้าร่วมทุกรายการ

กิจกรรม - ประเภทบรายจ่าย -หมวดรายจ่าย - รายการ - ชี้แจงรายละเอียด	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 13 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มบัวตองเกษตรอินทรีย์ (ผลิตภัณฑ์คุกกี้) (ผศ.เรืองฤทธิ์ หาญมนตรี ผู้รับผิดชอบกิจกรรม)	84,000
1) ค่าตอบแทน รวมทั้งสิ้น 38,500 บาท	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (1 คน x 6 ชม. x 3 วัน x 1,000 บาท)	18,000
1.2 ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (2 คน x 6 ชม. X 3 วัน x 500 บาท)	18,000
1.3 ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (5 คน x 4 วัน x 125 บาท)	2,500
2) ค่าใช้สอย รวมทั้งสิ้น 32,900 บาท	
2.1 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาอาหารกลางวัน (30 คน x 3 มื้อ x 150 บาท)	13,500
- ค่าจ้างเหมาอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม (30 คน x 6 มื้อ x 30 บาท)	5,400
- ค่าจ้างเหมาบริการรถตู้ (1 คัน x 3,000 บาท x 3 วัน)	9,000
- ค่าจ้างเหมาออกแบบผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง 1 ผลิตภัณฑ์	5,000
3) ค่าวัสดุ รวมทั้งสิ้น 12,600 บาท	
3.1 ค่าวัสดุในการฝึกอบรมปฏิบัติ เช่น แป้งข้าวฮาง แป้งสาลี ผงฟู น้ำตาลทราย เนยสด ลูกเกด เกลือ เตชคาเดเมีย เม็ดมะม่วงหิมพาน เป็นต้น	12,600

หมายเหตุ ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายและจำนวนเข้าร่วมทุกรายการ

กิจกรรม - ประเภทบรายจ่าย -หมวดรายจ่าย- รายการ - ชี้แจงรายละเอียด	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 14 พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มข้าวฮางบ้านดอนหวาย (ผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีน) (ผศ.เรืองฤทธิ์ หาญมนตรี ผู้รับผิดชอบกิจกรรม)	84,000
1) ค่าตอบแทน รวมทั้งสิ้น 38,500 บาท	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (2 คน x 6 ชม. x 3 วัน x 1,000 บาท)	18,000
1.2 ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (2 คน x 6 ชม. X 3 วัน x 500 บาท)	18,000
1.3 ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (5 คน x 4 วัน x 125 บาท)	2,500
2) ค่าใช้สอย รวมทั้งสิ้น 32,900 บาท	
2.1 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาอาหารกลางวัน (30 คน x 3 มื้อ x 150 บาท)	13,500
- ค่าจ้างเหมาอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม (30 คน x 6 มื้อ x 30 บาท)	5,400
- ค่าจ้างเหมาบริการรถตู้ (1 คัน x 3,000 บาท x 3 วัน)	9,000
- ค่าจ้างเหมาออกแบบผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง 1 ผลิตภัณฑ์	5,000
3) ค่าวัสดุ รวมทั้งสิ้น 12,600 บาท	
3.1 ค่าวัสดุในการฝึกอบรมปฏิบัติ เช่น ข้าวเจ้า ข้าวฮาง เกลือ ถุงพลาสติก เป็นต้น	12,600

หมายเหตุ ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายและจำนวนเข้าร่วมทุกรายการ

กิจกรรม - ประเภทบรายจ่าย -หมวดรายจ่าย - รายการ - ชี้แจงรายละเอียด	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 15 พัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านนางอย (ผลิตภัณฑ์กล้วยอบแห้ง) (ผศ.เรืองฤทธิ์ หาญมนตรี ผู้รับผิดชอบกิจกรรม)	84,000
1) ค่าตอบแทน รวมทั้งสิ้น 38,500 บาท	
1.1 ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (1 คน x 6 ชม. x 3 วัน x 1,000 บาท)	18,000
1.2 ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน สำหรับถ่ายทอดเทคโนโลยี (2 คน x 6 ชม. X 3 วัน x 500 บาท)	18,000
1.3 ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (5 คน x 4 วัน x 125 บาท)	2,500
2) ค่าใช้สอย รวมทั้งสิ้น 45,500 บาท	
2.1 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาอาหารกลางวัน (40 คน x 3 มื้อ x 150 บาท)	18,000
- ค่าจ้างเหมาอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม (40 คน x 6 มื้อ x 30 บาท)	7,200
- ค่าจ้างเหมาถ่ายเอกสาร	2,800
- ค่าจ้างเหมาบริการรถตู้ (1 คัน x 2,500 บาท x 3 วัน)	7,500
- ค่าจ้างเหมาออกแบบผลิตภัณฑ์ตัวอย่าง 1 ผลิตภัณฑ์	5,000
- ค่าจ้างเหมาจัดทำช่องทางการตลาดอิเล็กทรอนิกส์	5,000
3) ค่าวัสดุ รวมทั้งสิ้น บาท	

หมายเหตุ ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายและจำนวนเข้าร่วมทุกรายการ

กิจกรรม - ประเภทบรายจ่าย -หมวดรายจ่าย - รายการ - ชี้แจงรายละเอียด	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 16 สรุปลและประเมินผลโครงการ	40,000
1) ค่าตอบแทน รวมทั้งสิ้น 10,000 บาท	
1.1 ค่าตอบแทนปฏิบัติงานนอกเวลาราชการ (10 คน x 8 วัน x 125 บาท)	10,000
2) ค่าใช้สอย รวมทั้งสิ้น 25,000 บาท	
2.1 ค่าจ้างเหมาบริการ	
- ค่าจ้างเหมาถ่ายเอกสาร	10,000
- ค่าจ้างเหมาสรุปลเล่มโครงการ	15,000
3) ค่าวัสดุ รวมทั้งสิ้น 5,000 บาท	
3.1 ค่าวัสดุสำนักงาน	5,000

หมายเหตุ ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายและจำนวนเข้าร่วมทุกรายการ

แผนการดำเนินการ/แผนการใช้จ่ายงบประมาณที่คาดว่าจะใช้จ่าย)												
กิจกรรม/ขั้นตอนการวางแผนตาม PDCA/ขั้นตอนการดำเนินงาน	ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4		
	ต.ค.63	พ.ย.63	ธ.ค.63	ม.ค.64	ก.พ.64	มี.ค.64	เม.ย.64	พ.ค.64	มิ.ย.64	ก.ค.64	ส.ค.64	ก.ย.64
กิจกรรมที่ 11 การออกแบบผ้าพันคอชิดและการเชื่อมสี่จากธรรมชาติ (กลุ่มทอผ้าบ้านทุ่งเชือก)									84,000			
ขั้นวางแผนงาน (P) (ระบุขั้นตอนการวางแผน)												
1 ขอบเขตโครงการ												
2 ประชุมคณะกรรมการดำเนินงาน												
ขั้นดำเนินการ (D) (ระบุขั้นตอนการดำเนินงาน)												
1 พัฒนา ออกแบบผลิตภัณฑ์ และทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น												
2 ถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ชุมชน และการพัฒนาช่องทางตลาด												
ขั้นสรุปและประเมินผล (C) (ระบุขั้นตอนการประเมินผล)												
1 ประเมินผลกิจกรรมตามตัวชี้วัด												
ขั้นปรับปรุงตามผลการประเมิน (A) (ระบุขั้นตอนการปรับปรุงตามผลการประเมิน)												
รายงานผลการดำเนินโครงการ เพื่อนำผล												
1 การประเมินไปปรับปรุงการที่โครงการในปีต่อไป												

แผนการดำเนินงาน/แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (ระบุงบประมาณที่คาดว่าจะใช้จ่าย)												
กิจกรรม/ขั้นตอนการวางแผนตาม PDCA/ขั้นตอนการดำเนินงาน	ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4		
	ต.ค.63	พ.ย.63	ธ.ค.63	ม.ค.64	ก.พ.64	มี.ค.64	เม.ย.64	พ.ค.64	มิ.ย.64	ก.ค.64	ส.ค.64	ก.ย.64
กิจกรรมที่ 12 การพัฒนาแบรนด์และผลิตภัณฑ์ (กลุ่มแม่บ้านอภิมพรมบ้านใหม่ศรีสุพรรณ)									84,000			
ช่วงวางแผนงาน (P) (ระบุขั้นตอนการวางแผน)												
1 ขอบมติโครงการ												
2 ประชุมคณะกรรมการดำเนินงาน												
ขั้นตอนการดำเนินงาน (D) (ระบุขั้นตอนการดำเนินงาน)												
1 พัฒนา ออกแบบผลิตภัณฑ์ และทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น												
2 ถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ชุมชน และการพัฒนาช่องทางตลาด												
ขั้นสรุปและประเมินผล (C) (ระบุขั้นตอนการประเมินผล)												
1 ประเมินผลกิจกรรมตัวชี้วัด												
ขั้นปรับปรุงตามผลการประเมิน (A) (ระบุขั้นตอนการปรับปรุงตามผลการประเมิน)												
1 รายงานผลการดำเนินงานโครงการ เพื่อนำผล การประเมินไปปรับปรุงการทำโครงการในปีต่อไป												

	แผนการดำเนินการ/แผนการใช้จ่ายงบประมาณที่คาดว่าจะใช้จ่าย)											
	ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4		
	ต.ค.63	พ.ย.63	ธ.ค.63	ม.ค.64	ก.พ.64	มี.ค.64	เม.ย.64	พ.ค.64	มิ.ย.64	ก.ค.64	ส.ค.64	ก.ย.64
กิจกรรม/ขั้นตอนการวางแผนตาม PDCA/ขั้นตอนการดำเนินงาน												
กิจกรรมที่ 14 พัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์กลุ่มข้าวฮางบ้านดอนห้วย (ผลิตภัณฑ์เส้นขนมจีน)									84,000			
ช่วงวางแผนงาน (P) (ระบุขั้นตอนการวางแผน)												
1 ขออนุมัติโครงการ												
2 ประชุมคณะกรรมการดำเนินงานกิจกรรม												
ขั้นตอนการ (D) (ระบุขั้นตอนการดำเนินงาน)												
1 พัฒนา ออกแบบผลิตภัณฑ์ และทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น												
2 ถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ชุมชน และการพัฒนาช่องทางตลาด												
ขั้นสรุปและประเมินผล (C) (ระบุขั้นตอนการประเมินผล)												
1 ประเมินผลกิจกรรมตามตัวชี้วัด												
ขั้นปรับปรุงตามผลการประเมิน (A) (ระบุขั้นตอนการปรับปรุงตามผลการประเมิน)												
1 รายงานผลการดำเนินงานโครงการ เพื่อนำผล												
1 การประเมินปรับปรุงการทำโครงการในปีต่อไป												

แผนการดำเนินการ/แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (ระบุงบประมาณที่คาดว่าจะใช้จ่าย)												
กิจกรรม/ขั้นตอนการวางแผนตาม PDCA/ ขั้นตอนการดำเนินงาน	ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4		
	ต.ค.63	พ.ย.63	ธ.ค.63	ม.ค.64	ก.พ.64	มี.ค.64	เม.ย.64	พ.ค.64	มิ.ย.64	ก.ค.64	ส.ค.64	ก.ย.64
กิจกรรมที่ 15 พัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์ กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านงอย (ผลิตภัณฑ์กล้วยอบแห้ง)												
ขั้นวางแผนงาน (P) (ระบุขั้นตอนการวางแผน)												
1 ขออนุมัติโครงการ												
2 ประชุมคณะกรรมการดำเนินงานกิจกรรม												
ขั้นดำเนินการ (D) (ระบุขั้นตอนการดำเนินงาน)												
1 พัฒนา ออกแบบผลิตภัณฑ์ และทดสอบ ผลิตภัณฑ์เบื้องต้น												
2 ถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ สู่ชุมชน และการพัฒนาช่องทางตลาด												
ขั้นสรุปและประเมินผล (C) (ระบุขั้นตอนการประเมินผล)												
1 ประเมินผลกิจกรรมตามตัวชี้วัด												
ขั้นปรับปรุงตามผลการประเมิน (A) (ระบุขั้นตอนการปรับปรุงตามผลการประเมิน)												
1 รายงานผลการดำเนินโครงการ เพื่อนำผล การประเมินไปปรับปรุงการทำโครงการในปี ต่อไป												

แผนการดำเนินงาน/แผนการใช้จ่ายงบประมาณ (ระบุงบประมาณที่คาดว่าจะใช้จ่าย)												
กิจกรรม/ขั้นตอนการวางแผนตาม PDCA/ ขั้นตอนการดำเนินงาน	ไตรมาส 1			ไตรมาส 2			ไตรมาส 3			ไตรมาส 4		
	ต.ค.63	พ.ย.63	ธ.ค.63	ม.ค.64	ก.พ.64	มี.ค.64	เม.ย.64	พ.ค.64	มิ.ย.64	ก.ค.64	ส.ค.64	ก.ย.64
กิจกรรมที่ 16 สรุปลงทะเบียนผลโครงการ												
^{ขั้น} วางแผนงาน (P) (ระบุขั้นตอนการวางแผน)												
1 ขออนุมัติโครงการ												
2 ประชุมคณะกรรมการดำเนินงานโครงการ												
^{ขั้น} ดำเนินการ (D) (ระบุขั้นตอนการดำเนินงาน)												
1 ดำเนินการประเมินผลกิจกรรม												
^{ขั้น} สรุปและประเมินผล (C) (ระบุขั้นตอนการประเมินผล)												
1 จัดทำรายงานผลการดำเนินโครงการ												
^{ขั้น} ปรับปรุงตามผลการประเมิน (A) (ระบุขั้นตอนการปรับปรุงตามผลการประเมิน)												
รายงานผลการดำเนินโครงการ เพื่อนำผล												
1 การประเมินไปปรับปรุงการทำโครงการในปีต่อไป												

13. ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

13.1 ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ชื่อตัวชี้วัดผลผลิต	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดกิจกรรมที่
1. จำนวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์	15	1-15
2. จำนวนการออกแบบผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์	15	1-15
3. การถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ชุมชน	ผลิตภัณฑ์	15	1-15
4. จำนวนการพัฒนาช่องทางตลาด	ผลิตภัณฑ์	15	1-15
5. รูปเล่มรายงานผลการดำเนินโครงการ	เล่ม	1	1-15
6. จำนวนผู้เข้าร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์	คน	515	1-15

13.2 ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ชื่อตัวชี้วัดผลลัพธ์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดวัตถุประสงค์ข้อที่
1. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาและใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์	ร้อยละ	80	1,2
2. ผู้ประกอบการ OTOP ได้รับการพัฒนา ออกแบบผลิตภัณฑ์ และการทดสอบผลิตภัณฑ์เบื้องต้น	ผลิตภัณฑ์	15	1
3. ผู้ประกอบการ OTOP ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่ชุมชน และการพัฒนาช่องทางตลาด	ผลิตภัณฑ์	15	2
3. รายได้ของผู้ประกอบการเพิ่มขึ้น	ร้อยละ	30	1,2

14. การติดตามและประเมินผลตามตัวชี้วัดความสำเร็จ

14.1 แบบสอบถามความพึงพอใจ และการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ เมื่อสิ้นสุดโครงการ

14.2 รายงานผลการดำเนินงานโครงการเมื่อเสร็จสิ้นการดำเนินกิจกรรมภายใน 30 วัน

15. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ (ผลสัมฤทธิ์)

15.1 ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ได้รับการพัฒนาและยกระดับ จำนวน 15 ผลิตภัณฑ์

15.2 OTOP ยกระดับรายได้ของผู้ประกอบการได้สูงขึ้น

16. ปัจจัยความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ (ถ้ามี)

กิจกรรมที่	ปัจจัยเสี่ยง	การควบคุมที่มีอยู่แล้ว
1-15	ช่วงเวลาในการนัดทำกิจกรรมอาจจะว่างไม่ตรงกันกับทีมงาน	วางแผนการนัดให้มีระยะเวลาที่นานพอสมควร

ลงชื่อ.....ผู้เสนอโครงการ

(นางสุพิชญา นิลจินดา)

อาจารย์ประจำสาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ

...../...../.....

ความคิดเห็นผู้ตรวจสอบโครงการเบื้องต้น 1๓๓๕๐๗๕๖

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจสอบโครงการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สามารถ อัยกร)

หัวหน้าสำนักงานคณบดีคณะวิทยาการจัดการ

...../...../.....

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาเบื้องต้น *14/11/2558*

ลงชื่อ..... *[Signature]*ผู้เห็นชอบโครงการ
(รองศาสตราจารย์ ดร.จิตติ กิตติเลิศไพศาล)
คณบดีคณะวิทยาการจัดการ
...../...../.....

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาเบื้องต้น *14/11/2558*

ลงชื่อ..... *[Signature]*ผู้เห็นชอบโครงการ
(ดร.มาลี ศรีพรหม)
รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและพันธกิจสัมพันธ์
...../...../.....

ความคิดเห็นผู้บังคับบัญชาระดับสูง *14/11/2558*

ลงชื่อ..... *[Signature]*ผู้อนุมัติโครงการ
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปรีชา ธรรมวินทร)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
...../...../.....

รายละเอียดโครงการจำแนกตามโครงการ/กิจกรรม/หมวดรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2564
ประเภทงบประมาณ : งบประมาณแผ่นดิน

รหัสโครงการ/กิจกรรม	ชื่อโครงการ/กิจกรรม	ผู้มีสิทธิขอโครงการ/กิจกรรม	งบประมาณ	หมวดรายจ่าย			รวมทั้งสิ้น
				ค่าตอบแทน	ค่าใช้สอย	ค่าวัสดุ	
64A33110กบง14W17A01	โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาระบบเครื่องสำอาง	ดร.มาลี ศรีพรหม	1,300,000	587,500	588,150	124,350	1,300,000
64A33110กบง14W17A02	กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาระบบเครื่องสำอาง	นางสุทิชา นิลจิตดา	84,000	38,500	39,200	6,300	84,000
64A33110กบง14W17A03	กิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาระบบเครื่องสำอาง	นายภัทรกร จันวีนิติ	84,000	38,500	45,500	-	84,000
64A33110กบง14W17A04	กิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาระบบเครื่องสำอาง	นายภัทรกร จันวีนิติ	84,000	38,500	45,500	-	84,000
64A33110กบง14W17A05	กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาระบบเครื่องสำอาง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เรืองฤทธิ์ หาญมนตรี	84,000	38,500	45,500	-	84,000
64A33110กบง14W17A06	กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาระบบเครื่องสำอาง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เรืองฤทธิ์ หาญมนตรี	84,000	38,500	32,900	12,600	84,000
64A33110กบง14W17A07	กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาระบบเครื่องสำอาง	ผู้ช่วยศาสตราจารย์เรืองฤทธิ์ หาญมนตรี	84,000	38,500	32,900	12,600	84,000
64A33110กบง14W17A08	กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาระบบเครื่องสำอาง	นายพสุธา โภสมภรณ์	84,000	38,500	32,900	12,600	84,000
64A33110กบง14W17A09	กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาระบบเครื่องสำอาง	นายพสุธา โภสมภรณ์	84,000	38,500	32,900	12,600	84,000
64A33110กบง14W17A10	กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาระบบเครื่องสำอาง	นายพสุธา โภสมภรณ์	84,000	38,500	36,050	9,450	84,000
64A33110กบง14W17A11	กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาระบบเครื่องสำอาง	นายพสุธา โภสมภรณ์	84,000	38,500	32,900	12,600	84,000
64A33110กบง14W17A12	กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาระบบเครื่องสำอาง	นายพสุธา โภสมภรณ์	84,000	38,500	32,900	12,600	84,000
64A33110กบง14W17A13	กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาระบบเครื่องสำอาง	นายพสุธา โภสมภรณ์	84,000	38,500	32,900	12,600	84,000
64A33110กบง14W17A14	กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาระบบเครื่องสำอาง	นายภัทรกร จันวีนิติ	84,000	38,500	36,050	9,450	84,000
64A33110กบง14W17A15	กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์และพัฒนาระบบเครื่องสำอาง	นายภัทรกร จันวีนิติ	84,000	38,500	37,900	7,600	84,000
64A33110กบง14W17A16	กิจกรรมสรุปและประเมินผลโครงการ	นางสุทิชา นิลจิตดา	40,000	10,000	25,000	5,000	40,000

