



สรุปผลการดำเนินงานโครงการ
โคกสะอาดโมเดล คณะเทคโนโลยีการเกษตร

กิจกรรมย่อยที่ 8

ตรวจประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตโดยชุมชนบ้านโคกสะอาด

วันที่ 2-3 สิงหาคม 2562

ณ บ้านโคกสะอาด ตำบลอุ่มจาน อำเภอกุสุมาลย์

จังหวัดสกลนคร

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

สรุปผลการดำเนินงานโครงการ
โคกสะอาดโมเดล คณะเทคโนโลยีการเกษตร

กิจกรรมย่อยที่ 8

ตรวจประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตโดยชุมชนบ้านโคกสะอาด

วันที่ 2-3 สิงหาคม 2562

ณ บ้านโคกสะอาด ตำบลอุ่มจาน อำเภอกุสุมาลย์

จังหวัดสกลนคร

งานบริการวิชาการ หลักสูตร วท.บ. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร

คำนำ

รายงานผลการดำเนินงานโครงการโคกสะอาดโมเดล กิจกรรมย่อยที่ 8 การตรวจประเมินคุณภาพผลิตภัณฑอาหารที่ผลิตโดยชุมชนบ้านโคกสะอาด วันที่ 2-3 สิงหาคม 2562 ณ บ้านโคกสะอาด ตำบลอุ้นจาน อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดสกลนคร เป็นงานบริการวิชาการ ปีงบประมาณ 2562 ของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินคุณภาพผลิตภัณฑข้าวและผักหวานของบ้านโคกสะอาด เพื่อเป็นข้อมูลในการวางแผนส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑอาหารแปรรูปในสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยุพิน สมคำพิ

หัวหน้าโครงการ

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	
สารบัญ	
บทสรุปสำหรับผู้บริหาร	4
ส่วนที่ 1 ส่วนนำ	5
หลักการและเหตุผล	5
วัตถุประสงค์ของโครงการ	5
ตัวชี้วัดความสำเร็จ	6
เป้าหมายเชิงปริมาณ	6
เป้าหมายเชิงคุณภาพ	6
ส่วนที่ 2 วิธีดำเนินการ	7
ส่วนที่ 3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล	9
ส่วนที่ 4 สรุปผลการดำเนินการ	15
ภาคผนวก	17

บทสรุปผลการดำเนินโครงการ

บ้านโคกสะอาดมีทรัพยากรที่อุดมสมบูรณ์จากป่าเศรษฐกิจรอบครัวซึ่งเป็นป่าเต็งรังตามธรรมชาติที่มีผักหวาน เห็ด อาหารธรรมชาติมากมาย รวมถึงข้าว ในชื่อข้าวหอมดอกฮ้างบ้านโคกสะอาด ที่เป็นที่ยูจกซึ่งเป็นทุนเดิมที่เป็นอัตลักษณ์ของบ้านโคกสะอาดอยู่แล้วแต่ขาดการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปของชุมชนบ้านโคกสะอาด ได้เลือกทดสอบคุณภาพอาหารของ 4 ผลิตภัณฑ์ได้แก่ ข้าวก่ำบรรจุงูง ข้าวหอมนิลบรรจุงูง ชาผักหวาน และข้าวกล้องบด ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปในระดับชุมชนที่เข้าเกณฑ์ข้อกำหนด มาตรฐาน primary GMP ซึ่งมีผลบังคับใช้ตามกฎหมาย การทดสอบคุณภาพใช้เกณฑ์ข้อกำหนดตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และข้อกำหนดตามเกณฑ์มาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) ได้ทดสอบคุณภาพเบื้องต้นเฉพาะข้อกำหนดที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหารและถ้าพบจะส่งผลกระทบต่อคุณภาพอาหารด้านอื่นๆ ตามมาได้ ประกอบด้วย คุณภาพด้านเคมี ที่ให้ความสำคัญกับระดับความชื้น และค่าวอเตอร์แอกทิวิตี ซึ่งหากไม่สอดคล้องตามเกณฑ์จะส่งผลกระทบต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ได้ นอกจากนี้ได้ทดสอบคุณภาพด้านจุลินทรีย์ และคุณภาพทางกายภาพ ผลการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนบ้านโคกสะอาดส่วนใหญ่ได้คุณภาพตามเกณฑ์ข้อกำหนด ยกเว้นค่าวอเตอร์แอกทิวิตีของข้าวกล้องบดที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ซึ่งอาจเกิดจากการที่ผู้ผลิตไม่มีเครื่องมือวัดคุณภาพแต่ใช้ประสบการณ์พิจารณาแทน

ผลการศึกษาในขั้นตอนการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปของชุมชนบ้านโคกสะอาดได้นำเสนอต่อกลุ่มชุมชนผู้ผลิตอาหารแปรรูปในบ้านโคกสะอาดซึ่งมีผู้เข้าร่วม 12 คน ส่วนใหญ่เป็นครัวเรือนของเกษตรกรที่เป็นสมาชิกผู้ผลิตข้าว และเกษตรกรที่มีป่าเศรษฐกิจรอบครัว รวมถึงผู้แทนจากโรงเรียนบ้านโคกสะอาดที่ผลิตชาผักหวาน การเสนอผลเป็นแบบไม่เป็นทางการเนื่องจากต้องการให้ชุมชนผู้ผลิตได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นในประเด็นการผลิตอาหารแปรรูปให้ได้คุณภาพปลอดภัย และได้รับรองมาตรฐาน

ประเด็นสำคัญที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้พบว่า มีข้อเสนอแนะที่นำไปสู่การวางแผนการส่งเสริมและพัฒนาผู้ผลิตอาหารแปรรูปบ้านโคกสะอาด ดังนี้

- 1) ประเด็นเรื่อง คุณภาพผลิตภัณฑ์ พบว่าเกษตรกรผู้ผลิตมีความมั่นใจในคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มผลิตมาก แต่ยังไม่มีความหมายรับรองใดๆ และยังไม่มีความรู้การตรวจวิเคราะห์ผลทางห้องปฏิบัติการที่ยืนยันผลตามเกณฑ์ข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง และกลุ่มยังขาดอุปกรณ์การวัดคุณภาพเบื้องต้น เช่น เครื่องวัดความชื้น เครื่องวัดค่าวอเตอร์แอกทิวิตี เป็นต้น ส่วนใหญ่จึงใช้ประสบการณ์ในการตัดสิน ซึ่งอาจไม่สอดคล้องกับคุณภาพที่วัดโดยเครื่องมือ เนื่องจากอันตรายที่เกิดในอาหารใช้ประสบการณ์หรือเกณฑ์ทางประสาทสัมผัสอย่างเดียวไม่ได้ จึงควรส่งเสริม

ความรู้เรื่องการทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้นให้แก่สมาชิกกลุ่มที่ผลิตและเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารแปรรูป รวมถึงการส่งเสริมสนับสนุนเครื่องมือวัดคุณภาพอาหารอย่างง่ายที่ชุมชนสามารถทดสอบเบื้องต้นได้

2) ประเด็นเรื่อง การเข้าสู่ระบบมาตรฐาน primary GMP จากการลงพื้นที่เพื่อสังเกตการณ์การผลิตอย่างมีส่วนร่วมพบว่า ผลิตภัณฑ์ชุมชนทั้ง 4 ผลิตภัณฑ์ยังไม่มี การรับรองมาตรฐาน primary GMP และยังไม่มืเลขสารบบอาหาร (อย.) ทั้งนี้ชุมชนผู้ผลิตยังไม่เคยยื่นขอการรับรองสถานที่ผลิตอาหาร ที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 กำหนดให้สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต้องปฏิบัติตาม primary GMP จึงควรมีการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตอาหารให้เข้าสู่ระบบการรับรองมาตรฐานอาหารที่กำหนดทั้งในด้านการส่งเสริมความรู้และการส่งเสริมสนับสนุนเรื่องการจัดทำต้นแบบการผลิตอาหารแปรรูปตามมาตรฐาน primary GMP เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ที่สำคัญของท้องถิ่นด้านการผลิตอาหารแปรรูปที่ปลอดภัยได้มาตรฐานเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารที่สอดคล้องกับบริบทท้องถิ่นนำสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน



ส่วนที่ 1

บทนำ

หลักการและเหตุผล

จากแผนยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี พ.ศ. 2560 – 2579 กำหนดให้คนไทยทุกคนได้รับการศึกษาและเรียนรู้ตลอดชีวิตอย่างมีคุณภาพ ดำรงชีวิต อย่างเป็นสุข สอดคล้องกับหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง และการเปลี่ยนแปลงของ โลกศตวรรษที่ 21 ภายใต้การเปลี่ยนแปลงของบริบทเศรษฐกิจและสังคมโลก อันเนื่องจากการปฏิวัติดิจิทัล (Digital Revolution) การเปลี่ยนแปลงสู่อุตสาหกรรม 4.0 (The Fourth Industrial Revolution) ประกอบกับปัจจุบันรัฐบาลตระหนักและให้ความสำคัญต่อการพัฒนาทุนมนุษย์ ตามแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช โดยเฉพาะการประยุกต์นำศาสตร์พระราชากับการพัฒนาอย่างยั่งยืน มาสู่การปฏิบัติเพื่อการขับเคลื่อนประเทศ ซึ่งจะส่งผลให้สังคมและประเทศชาติมีความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

เพื่อเป็นการพัฒนาศักยภาพของชุมชน เป็นการแก้ไขปัญหาผลผลิตภาคการเกษตรโดยเฉพาะการอยู่รวมอาศัยกับป่า การนำผลผลิตจากป่าชุมชนที่ด้อยมูลค่า และขยะเหลือทิ้งจากภาคการเกษตรมาเพื่อเพิ่มมูลค่าโดยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ เพื่อลดการสูญเสียและเป็นการเพิ่มรายได้ อีกทั้งเป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์ที่นำไปสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ ให้พร้อมก้าวไปสู่โลกธุรกิจ ส่งเสริมและผลักดันการสร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชน เกิดนวัตกรรม และผู้ประกอบการรุ่นใหม่ นำไปสู่การผลิตในเชิงพาณิชย์ และสร้างโอกาสทางการตลาดและช่องทางการจำหน่ายต่อไป อีกทั้งจะเห็นได้ว่าการทำเกษตรอินทรีย์มีการขยายตัวเพิ่มมากขึ้นจึงต้องการใช้วัตถุดิบในการผลิตมากตามไป ด้วย โดยวัตถุดิบส่วนใหญ่ได้จากวัสดุเหลือทิ้งจากการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ซึ่งมีอยู่ประมาณ 97.6 ล้านตัน (Land Development Department. 2007) วัสดุเหล่านี้บางส่วนได้มาจากแกลบ เศษไม้ ชี้เลื่อย กากอ้อย และกากปาล์มน้ำมัน ประมาณ 29.8 ล้านตัน ซึ่งวัสดุจำนวนนี้ถูกปล่อยทิ้งให้เน่าสลาย หรือเผาทิ้งไปโดยเปล่าประโยชน์ ซึ่งก่อให้เกิดผลกระทบต่อด้านสิ่งแวดล้อมตามมาอีกหลายด้าน

การบริการวิชาการเป็นอีกภารกิจหนึ่งของคณะเทคโนโลยีการเกษตร ซึ่งได้มีการบูรณาการพันธกิจของคณะทั้ง 4 พันธกิจ คือ การเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการ และทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม เพื่อเป็นการขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการของคณะสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 การพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืนบนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียง โดยมีเป้าประสงค์เชิงยุทธศาสตร์ : 2.1 ท้องถิ่นมีองค์ความรู้จากงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ ถ่ายทอดสู่การพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืนและ

ดำเนินชีวิตตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง เป้าประสงค์เชิงยุทธศาสตร์ : 2.2 มีผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ที่มีคุณค่าต่อสังคมและได้รับการยอมรับในระดับสากล

ทั้งนี้คณะเทคโนโลยีการเกษตรได้ประสานความร่วมมือไปยังศูนย์เทคโนโลยีที่เหมาะสม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร และคณะวิทยาการจัดการ ซึ่งเป็นหน่วยงานที่สนับสนุนการเรียนการสอนด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และค้นคว้าวิจัยอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ยังถ่ายทอดเผยแพร่องค์ความรู้บริการทางด้านวิชาการแก่ชุมชนและสังคม ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงตามแนวพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ที่มุ่งเน้นให้ชุมชนสามารถสร้างภูมิคุ้มกันในการดำเนินชีวิตโดยการพึ่งพาตนเอง ซึ่งจะก่อให้เกิดผลดีต่อสภาพแวดล้อมและผลผลิต มีการใช้พลังงานทดแทนที่เหมาะสมกับชุมชน และส่งเสริมให้ชุมชนพึ่งพาตนเองในการประกอบอาชีพ ดังนั้น เพื่อเป็นการถ่ายทอดเทคโนโลยี และลดปัญหาด้านสภาพแวดล้อม และพัฒนาเศรษฐกิจ พัฒนาอาชีพ ภาคครัวเรือน ให้ชุมชนในชนบท ประกอบกับเห็นความสำคัญประโยชน์จากการใช้ทรัพยากรจากป่าให้เกิดประโยชน์และอยู่ร่วมกับป่า จึงได้จัดทำ โครงการ ใโป้อาร์ ของฝากจากป่าสู่เมือง เพื่อสร้างความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับ ความหมาย การผลิต มาตรฐาน คุณสมบัติ การเก็บรักษา การใช้ และช่องทางการจัดจำหน่าย ขั้นตอนการผลิตถ่านใโป้อาร์ ซึ่งนำเอาเศษไม้ หรือผลไม้ป่า ที่แห้งตายแล้วมาเพิ่มมูลค่าโดยการนำมาทำเป็นถ่านใโป้อาร์ ที่คงรูปลักษณะความสวยงามตามรูปทรงเดิมของวัตถุก่อนนำมาสู่กระบวนการผลิตถ่านใโป้อาร์อยู่ อีกทั้งมีคุณสมบัติดูดซับกลิ่นภายในบ้าน ห้องทำงาน ตู้เย็น ตู้เสื้อผ้า ฯลฯ ตลอดจนพระราชบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับการประกอบการผลิตถ่านใโป้อาร์ ดับกลิ่น รวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เกิดความเหมาะสม ให้แก่กลุ่มเกษตรกรชุมชนบ้านโคกสะอาด ตำบลอุ่มจาน อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดสกลนคร

ดังนั้น คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีที่เหมาะสม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และคณะวิทยาการจัดการ ได้พิจารณาแล้วว่า “โครงการบ้านโคกสะอาดโมเดล” จะเป็นอีกหนึ่งโครงการที่จะพัฒนาชุมชนและความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น เบื้องต้นคณะได้ลงสำรวจพื้นที่ของชุมชนบ้านโคกสะอาด ตำบลอุ่มจาน อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดสกลนคร ในวันที่ 6 มกราคม 2562 ได้พบปะกับผู้นำชุมชน ตัวแทนกลุ่ม และชาวบ้าน โดยมีการแลกเปลี่ยนและรับฟังความคิดเห็นชาวบ้านเกี่ยวกับการพัฒนาชุมชนตลอดจนชีวิตความเป็นอยู่ ผ่านกระบวนการวิเคราะห์โดยชุมชนมีความต้องการให้คณะนำกิจกรรมการบริการวิชาการของคณะมาถ่ายทอดแก่ชุมชนตลอดจนเครือข่ายของคณะ โดยได้นำกิจกรรมต่าง ๆ มาถ่ายทอด อาทิ การจัดเก็บข้อมูลบริบทชุมชนบ้านโคกสะอาด กิจกรรมการพัฒนามาตรฐานรับรองผลผลิตเกษตรที่ผลิตในระบบนิเวศป่าในพื้นที่ป่าเศรษฐกิจครอบครัว บ้านโคกสะอาด การผลิตอาหารปลาโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น จัดฝึกอบรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเตาเผาถ่านใโป้อาร์ และผลิตภัณฑ์ดับกลิ่นจากถ่านใโป้อาร์

โอซาร์ อบรมเชิงปฏิบัติการการเพาะเลี้ยงหอยเคื่อ อบรมเชิงปฏิบัติการการเพาะเลี้ยงไส้เดือนด้วยเศษวัสดุเหลือใช้ ตรวจสอบประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตโดยชุมชนบ้านโคกสะอาด และปฏิบัติการส่งเสริมและพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารของโรงเรียนบ้านโคกสะอาด เป็นอีกก้าวหนึ่งในการผลักดันให้สินค้าชุมชน หรือสินค้าภูมิปัญญาไทยให้สามารถเพิ่มมูลค่าและคุณค่าได้ และนับเป็นโครงการสำคัญในการเสริมสร้างอาชีพและรายได้เพื่อการแก้ไขปัญหาความยากจนของชุมชน โดยเฉพาะเกษตรกรในโครงการพระราชดำริ และเป็นแหล่งเรียนรู้ให้กับนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร ทั้งนี้ เพื่อมุ่งหวังให้ความสำคัญของการนำภูมิปัญญาพื้นถิ่น และทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาพัฒนา และสร้างมูลค่าของผลิตภัณฑ์ให้สูงขึ้น เพื่อสร้างรายได้สู่การพึ่งตนเองได้อย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์ (กิจกรรมย่อยที่ 8)

1. เพื่อประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ผลิตโดยชุมชนบ้านโคกสะอาด

กิจกรรม พื้นที่ดำเนินการ กลุ่มเป้าหมาย และจำนวนเป้าหมาย

โครงการโคกสะอาดโมเดล	พื้นที่ กลุ่มเป้าหมาย	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวนเป้าหมาย	
			บุคคล	สิ่งของ
กิจกรรมย่อยที่ 8 ประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ผลิตโดยชุมชนบ้านโคกสะอาด	บ้านโคกสะอาด ตำบลอุ้นजार อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดสกลนคร	1. ชาวกล้อ้งบรรจุง (ข้าวเก่า) 2. ชาวกล้อ้งบรรจุง (ข้าวหอมนิล) 3. ชาผักหวาน 4. ข้าวผง		4

ตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัดผลผลิต (Output)

ตัวชี้วัดผลผลิต	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดวัตถุประสงค์ข้อที่
8. ผลการวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารของบ้านโคกสะอาด	ผลิตภัณฑ์	4	1

ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcome)

ตัวชี้วัดผลลัพธ์	หน่วยนับ	ค่าเป้าหมาย	วัดวัตถุประสงค์ข้อที่
-การนำผลการประเมินคุณภาพไปใช้ประโยชน์ของชุมชน	ร้อยละ	85	1

ส่วนที่ 2

วิธีดำเนินการ

โครงการนี้ ได้แบ่งการดำเนินงานออกเป็นขั้นต่าง ๆ ดังนี้

1. ขั้นวางแผนงาน (P) ประกอบด้วยกิจกรรม
 - 1.1 ลงพื้นที่
 - 1.2 เขียนโครงการ
 - 1.3 ขออนุมัติโครงการ
 - 1.4 แต่งตั้งคณะกรรมการ
 - 1.5 ประชุมคณะกรรมการ
 - 1.6 ประชาสัมพันธ์โครงการกับกลุ่มเป้าหมาย
 - 1.7 ประชุมกลุ่มย่อยเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนลงพื้นที่
 - 1.8 จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์
2. ขั้นดำเนินการ (D) ประกอบด้วยกิจกรรม
 - 2.1 ลงทะเบียนผู้มาร่วมโครงการ
 - 2.2 เปิดงานโครงการ
 - 2.3 อบรมให้ความรู้แก่กลุ่มเป้าหมาย
3. ขั้นสรุปและประเมินผล (C) ประกอบด้วยกิจกรรม
 - 3.1 สรุปผล ทดสอบความรู้ความเข้าใจและทักษะ
 - 3.2 ประเมินผลโครงการ
4. ขั้นปรับปรุงตามผลการประเมิน (A) ประกอบด้วยกิจกรรม
 - 4.1 รายงานผลการดำเนินงาน

กลุ่มเป้าหมาย

ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปในชุมชนบ้านโคกสะอาด 4 ผลิตภัณฑ์ได้แก่ ข้าวกล้องบรรจุถุง (ข้าวเก่า) ข้าวกล้องบรรจุถุง (ข้าวหอมนิล) ซาผักหวาน และข้าวผง

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บข้อมูล

ใช้การวิเคราะห์คุณภาพตามเกณฑ์ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และมาตรฐานสินค้าเกษตร (หากไม่มีรายการสินค้าที่สอดคล้องจะทำการเทียบเคียงรายการอาหารแปรรูปในประเภทเดียวกันตามเกณฑ์การจัดแบ่งประเภทของอาหารแปรรูปของคณะกรรมการอาหารและยา)

วิธีการเก็บข้อมูล

1. สุ่มเก็บตัวอย่างจากสถานที่ผลิตในชุมชน
2. เตรียมตัวอย่างเพื่อประเมินคุณภาพตามรายการประเมินในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน
3. ทำการประเมินคุณภาพ
4. รายงานผลต่อชุมชน

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ใช้การวิเคราะห์คุณภาพตามเกณฑ์ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ของผลิตภัณฑ์ (หรือประเภทผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปเดียวกัน

เกณฑ์ที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

1. การประเมินตามข้อกำหนดของมาตรฐาน โดยพิจารณาว่าเป็นไปตามเกณฑ์หรือไม่
2. การประเมินความคิดเห็นด้านการนำผลการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ไปใช้ประโยชน์ของชุมชน ใช้เกณฑ์ในการวิเคราะห์ข้อมูลดังนี้
 - 1.00-1.67 ระดับการนำไปใช้ประโยชน์น้อย
 - 1.68-2.35 ระดับการนำไปใช้ประโยชน์ปานกลาง
 - 2.36-3.00 ระดับการนำไปใช้ประโยชน์มาก

ส่วนที่ 3

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

จากการดำเนินโครงการ โครงการได้ทำการเก็บข้อมูลจากกลุ่มเป้าหมายโดยใช้เครื่องมือตามที่กำหนดไว้ข้างต้น จากข้อมูลที่เก็บมาได้ สามารถนำมาวิเคราะห์ผลได้ดังนี้

ผลการวิเคราะห์จำนวนของกลุ่มเป้าหมายโครงการ

จำนวนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ สามารถแบ่งออกเป็นกลุ่มต่าง ๆ ได้ดังนี้

ตารางที่ 1 จำนวนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ

กลุ่มเป้าหมาย	จำนวนที่ดำเนินการ (ผลิตภัณฑ์/ร้อยละ)
ผลิตภัณฑ์ชุมชนบ้านโคกสะอาด ที่ผลิตในภาชนะที่บรรจุพร้อมจำหน่าย 1.ข้าวกล้องบรรจุถุง (ข้าวเก่า) 2.ข้าวกล้องบรรจุถุง (ข้าวหอมนิล) 3.ชาผักหวาน 4. ข้าวผง	4/100
รวม	4/100

จากตารางที่ 1 พบว่า จำนวนผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ประเมินคุณภาพเป็นไปตามเป้าหมายที่ได้กำหนดไว้ คิดเป็นค่าร้อยละ 100

ผลการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนบ้านโคกสะอาด

1) การรับรองมาตรฐาน primary GMP

ผลิตภัณฑ์ชุมชนที่เป็นอาหารแปรรูปที่ผลิตในภาชนะบรรจุพร้อมจำหน่าย เข้าข่ายตามที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่342) พ.ศ. 2555 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย กำหนดให้สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต้องปฏิบัติตาม primary GMP โดยมีผลบังคับใช้ตั้งแต่ 7 พฤศจิกายน 2555 และเพื่อให้มีแนวปฏิบัติในการตรวจสอบสถานที่ผลิตอาหารได้จำแนกประเภทอาหารโดยแบ่งเป็น 3 ประเภทคือ 1. อาหารทั่วไป 2. อาหารพร้อมปรุง 3. อาหารสำเร็จรูปพร้อมบริโภคทันที ซึ่งผลิตภัณฑ์ชุมชนบ้านโคกสะอาดที่ศึกษาจัดอยู่ในประเภท อาหารทั่วไป ซึ่งต้องปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐาน primary GMP ตามกฎหมาย

อย่างไรก็ตามในเบื้องต้น จากการลงพื้นที่เพื่อสังเกตการณ์การผลิตอย่างมีส่วนร่วมพบว่า ผลิตภัณฑ์ชุมชนทั้ง 4 ผลิตภัณฑ์ยังไม่มี การรับรองมาตรฐาน primary GMP และยังไม่มียุทธศาสตร์อาหาร (อย.) ทั้งนี้ชุมชนผู้ผลิตยังไม่เคยยื่นขอการรับรองสถานที่ผลิตอาหาร ที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่342) พ.ศ. 2555 กำหนดให้สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต้องปฏิบัติตาม primary GMP จึงควรมีการส่งเสริมและพัฒนากิจการผลิตอาหารให้เข้าสู่ระบบการรับรองมาตรฐานอาหารที่กำหนด

ดังนั้นการประเมินคุณภาพอาหารเบื้องต้นในครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ชุมชนมีข้อมูลที่เกี่ยวข้องเพื่อประกอบการตัดสินใจวางแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ผลิตเพื่อจำหน่ายของชุมชนให้มีคุณภาพมาตรฐานตามข้อกำหนดอาหารดังกล่าวข้างต้น เพื่อให้สร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคและได้มาตรฐานความปลอดภัยของอาหารแปรรูปที่ผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน

2) ผลการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปของชุมชนโคกสะอาด

ใช้การประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และมาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) ของผลิตภัณฑ์ (หรือประเภทผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปเดียวกัน) ผลการทดสอบคุณภาพดังแสดงในตารางที่ 1 ดังนี้

ตารางที่ 1 ผลการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปชุมชนบ้านโคกสะอาด

คุณภาพ อาหาร	ข้อกำหนด	ผลิตภัณฑ์ชุมชนบ้านโคกสะอาด				ความ สอดคล้อง ตาม ข้อกำหนด	หมายเหตุ
		ข้าวเก่า	ข้าวหอม นิล	ชา ผักหวาน	ข้าวกล้อง บด		
ด้านเคมี							
-ความชื้น	ไม่เกิน 14%	12-14%	14%			✓	มกษ. 4006-2560
-ความชื้น	ต้องไม่เกิน 8%			7%		✓	มผช. 120/2558
-วอเตอร์ แอกทिवิตี	ต้องไม่เกิน 0.6				>0.6	✗	มผช. 1068/2558
ด้าน จุลินทรีย์							
จุลินทรีย์ ทั้งหมด	ต้องไม่เกิน 1×10^4 โคโลนีต่อ ตัวอย่าง 1 กรัม	$<1 \times 10^4$ โคโลนี ต่อ ตัวอย่าง 1 กรัม	$<1 \times 10^4$ โคโลนี ต่อ ตัวอย่าง 1 กรัม	$<1 \times 10^4$ โคโลนี ต่อ ตัวอย่าง 1 กรัม		✓	มกษ. 4006-2560 มผช. 120/2558 มผช. 1068/2558
สแตฟิโล ค็อกคัสออ- เรียส	ต้องน้อยกว่า 10 โคโลนีต่อ ตัวอย่าง 1 กรัม			Nil		✓	มกษ. 4006-2560 มผช. 120/2558 มผช. 1068/2558
รา	ต้องน้อยกว่า 10 โคโลนีต่อ ตัวอย่าง 1 กรัม			Nil		✓	มกษ. 4006-2560 มผช. 120/2558 มผช. 1068/2558
ด้านกายภาพ							
สิ่ง แปลกปลอม	ต้องไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	ไม่พบ	✓	มกษ. 4006-2560 มผช. 120/2558 มผช. 1068/2558

ผลการประเมินและการวิเคราะห์การนำองค์ความรู้ที่ได้จากโครงการไปใช้ประโยชน์

ผลการศึกษาในขั้นตอนการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปของชุมชนบ้านโคกสะอาดได้นำเสนอต่อกลุ่มชุมชนผู้ผลิตอาหารแปรรูปในบ้านโคกสะอาดซึ่งมีผู้เข้าร่วม 12 คน ส่วนใหญ่เป็นครัวเรือนของเกษตรกรที่เป็นสมาชิกผู้ผลิตข้าว และเกษตรกรที่มีป่าเศรษฐกิจครอบครัว รวมถึงผู้แทนจากโรงเรียนบ้านโคกสะอาดที่ผลิตชาผักหวาน การเสนอผลเป็นแบบไม่เป็นทางการเนื่องจากต้องการให้ชุมชนผู้ผลิตได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นในประเด็นการผลิตอาหารแปรรูปให้ได้คุณภาพปลอดภัย และได้รับรองมาตรฐาน

ประเด็นสำคัญที่ได้จากการประชุมกลุ่มย่อย พบว่า มีประเด็นที่นำไปสู่การวางแผนการส่งเสริมและพัฒนาชุมชนผู้ผลิตอาหารแปรรูปบ้านโคกสะอาดดังนี้

1) ประเด็นเรื่อง คุณภาพผลิตภัณฑ์ พบว่าเกษตรกรผู้ผลิตมีความมั่นใจในคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มผลิตมาก แต่ยังไม่มีความหมายรับรองใดๆ และยังไม่มีความรู้หรือข้อมูลการตรวจวิเคราะห์ผลทางห้องปฏิบัติการที่ยืนยันผลตามเกณฑ์ข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง และกลุ่มยังขาดอุปกรณ์การวัดคุณภาพเบื้องต้น เช่น เครื่องวัดความชื้น เป็นต้น ส่วนใหญ่จึงใช้ประสบการณ์ในการตัดสิน ซึ่งอาจไม่สอดคล้องกับคุณภาพที่วัดโดยเครื่องมือ เนื่องจากอันตรายที่เกิดในอาหารใช้ประสบการณ์หรือเกณฑ์ทางประสาทสัมผัสอย่างเดียวไม่ได้ จึงควรส่งเสริมความรู้เรื่องการทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้นให้แก่สมาชิกกลุ่มที่ผลิตและเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารแปรรูป รวมถึงการส่งเสริมสนับสนุนเครื่องมือวัดคุณภาพอาหารอย่างง่ายที่ชุมชนสามารถทดสอบเบื้องต้นได้

2) ประเด็นเรื่อง การเข้าสู่ระบบมาตรฐาน primary GMP จากการลงพื้นที่เพื่อสังเกตการณ์การผลิตอย่างมีส่วนร่วมพบว่า ผลิตภัณฑ์ชุมชนทั้ง 4 ผลิตภัณฑ์ยังไม่มี การรับรองมาตรฐาน primary GMP และยังไม่มียุทธศาสตร์อาหาร (อย.) ทั้งนี้ชุมชนผู้ผลิตยังไม่เคยยื่นขอการรับรองสถานที่ผลิตอาหาร ที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 กำหนดให้สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต้องปฏิบัติตาม primary GMP จึงควรมีการส่งเสริมและพัฒนาการผลิตอาหารให้เข้าสู่ระบบการรับรองมาตรฐานอาหารที่กำหนด

ผลการสอบถามผู้เข้าร่วมประชุมถึงการนำองค์ความรู้ที่ได้จากโครงการไปใช้ประโยชน์ ดังนี้

กลุ่มเป้าหมาย	การนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ (คน)			ค่าเฉลี่ย	SD	ระดับ
	มาก (ร้อยละ)	ปานกลาง (ร้อยละ)	น้อย (ร้อยละ)			
ผู้เข้าร่วมประชุมจากชุมชนบ้านโคกสะอาด	30 (100.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	3.00	.000	มาก

จากตารางที่ 2 พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการจะนำความรู้ที่ได้จากโครงการไปใช้ประโยชน์โดยเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก คิดเป็นร้อยละ 100

ผลการวิเคราะห์ด้านเศรษฐกิจชุมชน/คุณภาพชีวิต/สิ่งแวดล้อม

จากการดำเนินงานตามโครงการ มีผลการวิเคราะห์ด้านเศรษฐกิจชุมชน/คุณภาพชีวิต/สิ่งแวดล้อม ใช้การประเมินเชิงประจักษ์ ดังนี้

ด้านเศรษฐกิจชุมชน: การนำผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าทำให้ชุมชนมีทางเลือกในการสร้างรายได้เพิ่มส่งผลให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น

ด้านคุณภาพชีวิต: การแปรรูปวัตถุดิบในท้องถิ่นทั้งผักหวานและข้าวของชุมชนโคกสะอาดเพื่อเพิ่มมูลค่าหากสามารถผลิตได้คุณภาพ มีมาตรฐานรับรองจะช่วยให้ผู้บริโภคมั่นใจในสินค้าและจะสามารถขยายการผลิตการตลาดได้เพิ่มขึ้น ส่งผลให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้น ทำให้คุณภาพชีวิตดีขึ้น สามารถจุนเจือครอบครัว มีเงินออม มีเงินทำบุญ ก่อให้เกิดคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

ด้านสิ่งแวดล้อม: การแปรรูปวัตถุดิบในท้องถิ่นทั้งผักหวานและข้าวดอกฮังของชุมชนโคกสะอาดเพื่อเพิ่มมูลค่าทำให้ชุมชนมีทางเลือกในการใช้วัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นโดยเฉพาะป่าเศรษฐกิจครอบครัวของชุมชนโคกสะอาดซึ่งเป็นการผลิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทำให้ไม่ต้องเบียดเบียนสิ่งแวดล้อมเพื่อหวังรายได้มากนัก และสามารถปรับตัวเพื่อประโยชน์ที่เกื้อกูลกันของมนุษย์กับสิ่งแวดล้อมได้อย่างยั่งยืน

ส่วนที่ 4

สรุปผลการดำเนินการ

จากผลการวิเคราะห์ข้อมูลข้างต้น ทำให้สามารถสรุปผลการดำเนินงานโครงการ ได้ดังนี้

สรุปผลการดำเนินงาน

บ้านโคกสะอาดมีทรัพยากรที่อุดมสมบูรณ์จากป่าเศรษฐกิจครอบครัวซึ่งเป็นป่าเต็งรังตามธรรมชาติที่มีผักหวาน เห็ด อาหารธรรมชาติมากมาย รวมถึงข้าว ในชื่อข้าวหอมดอกฮ้างบ้านโคกสะอาด ที่เป็นรู้จักซึ่งเป็นทุนเดิมที่เป็นอัตลักษณ์ของบ้านโคกสะอาดอยู่แล้วแต่ขาดการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า การทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปของชุมชนบ้านโคกสะอาด ได้เลือกทดสอบคุณภาพอาหารของ 4 ผลิตภัณฑ์ได้แก่ ข้าวกำปรรจูง ข้าวหอมนิลบรรจูง ชาผักหวาน และข้าวกล้องบด ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปในระดับชุมชนที่เข้าเกณฑ์ข้อกำหนด มาตรฐาน primary GMP ซึ่งมีผลบังคับใช้ตามกฎหมาย การทดสอบคุณภาพใช้เกณฑ์ข้อกำหนดตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และข้อกำหนดตามเกณฑ์มาตรฐานสินค้าเกษตร (มกษ.) ได้ทดสอบคุณภาพเบื้องต้นเฉพาะข้อกำหนดที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหารและถ้าพบจะส่งผลต่อคุณภาพอาหารด้านอื่นๆ ตามมาได้ ประกอบด้วย คุณภาพด้านเคมี ที่ให้ความสำคัญกับระดับความชื้น และค่าวอเตอร์แอกทิวิตี ซึ่งหากไม่สอดคล้องตามเกณฑ์จะส่งผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ได้ นอกจากนี้ได้ทดสอบคุณภาพด้านจุลินทรีย์ และคุณภาพทางกายภาพ ผลการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนบ้านโคกสะอาดส่วนใหญ่ได้คุณภาพตามเกณฑ์ข้อกำหนด ยกเว้นค่าวอเตอร์แอกทิวิตีของข้าวกล้องบดที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ซึ่งอาจเกิดจากการที่ผู้ผลิตไม่มีเครื่องมือวัดคุณภาพแต่ใช้ประสบการณ์พิจารณาแทน

ผลการศึกษาในขั้นตอนการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปของชุมชนบ้านโคกสะอาดได้นำเสนอต่อกลุ่มชุมชนผู้ผลิตอาหารแปรรูปในบ้านโคกสะอาดซึ่งมีผู้เข้าร่วม 12 คน ส่วนใหญ่เป็นครัวเรือนของเกษตรกรที่เป็นสมาชิกผู้ผลิตข้าว และเกษตรกรที่มีป่าเศรษฐกิจครอบครัว รวมถึงผู้แทนจากโรงเรียนบ้านโคกสะอาดที่ผลิตชาผักหวาน การเสนอผลเป็นแบบไม่เป็นทางการเนื่องจากต้องการให้ชุมชนผู้ผลิตได้แลกเปลี่ยนความคิดเห็นในประเด็นการผลิตอาหารแปรรูปให้ได้คุณภาพปลอดภัย และได้รับรองมาตรฐาน

ประเด็นสำคัญที่ได้จากการศึกษาในครั้งนี้พบว่า มีข้อเสนอแนะที่นำสู่การวางแผนการส่งเสริมและพัฒนากลุ่มผู้ผลิตอาหารแปรรูปบ้านโคกสะอาด ดังนี้


1) ประเด็นเรื่อง คุณภาพผลิตภัณฑ์ พบว่าเกษตรกรผู้ผลิตมีความมั่นใจในคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มผลิตมาก แต่ยังไม่มีความหมายรับรองใดๆ และยังไม่มีความรู้ข้อมูลการตรวจวิเคราะห์ผลทางห้องปฏิบัติการที่ยืนยันผลตามเกณฑ์ข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง และกลุ่มยังขาดอุปกรณ์การวัดคุณภาพเบื้องต้น เช่น เครื่องวัดความชื้น เครื่องวัดค่าค่าวอเตอร์แอกทิวิตี เป็นต้น ส่วนใหญ่จึงใช้ประสบการณ์ในการตัดสิน ซึ่งอาจไม่สอดคล้องกับคุณภาพที่วัดโดยเครื่องมือ เนื่องจากอันตรายที่เกิดในอาหารใช้ประสบการณ์หรือเกณฑ์ทางประสาทสัมผัสอย่างเดียวไม่ได้ จึงควรส่งเสริมความรู้เรื่องการทดสอบคุณภาพอาหารเบื้องต้นให้แก่สมาชิกกลุ่มที่ผลิตและเกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารแปรรูป รวมถึงการส่งเสริมสนับสนุนเครื่องมือวัดคุณภาพอาหารอย่างง่ายที่ชุมชนสามารถทดสอบเบื้องต้นได้

2) ประเด็นเรื่อง การเข้าสู่ระบบมาตรฐาน primary GMP จากการลงพื้นที่เพื่อสังเกตการณ์การผลิตอย่างมีส่วนร่วมพบว่า ผลิตภัณฑ์ชุมชนทั้ง 4 ผลิตภัณฑ์ยังไม่มีมีการรับรองมาตรฐาน primary GMP และยังไม่มียุทธศาสตร์อาหาร (อย.) ทั้งนี้ชุมชนผู้ผลิตยังไม่เคยยื่นขอการรับรองสถานที่ผลิตอาหาร ที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 342) พ.ศ. 2555 กำหนดให้สถานที่ผลิตอาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่ายต้องปฏิบัติตาม primary GMP จึงควรมีการส่งเสริมและพัฒนากิจการผลิตอาหารให้เข้าสู่ระบบการรับรองมาตรฐานอาหารที่กำหนดทั้งในด้านการส่งเสริมความรู้และการส่งเสริมสนับสนุนเรื่องการจัดทำต้นแบบการผลิตอาหารแปรรูปตามมาตรฐาน primary GMP เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ที่สำคัญของท้องถิ่นด้านการผลิตอาหารแปรรูปที่ปลอดภัยได้มาตรฐานเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารที่สอดคล้องกับบริบทท้องถิ่นนำสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน

ภาคผนวก ก

กิจกรรมบริการวิชาการนี้ได้รับอนุมัติ

ภายใต้ โครงการโคกสะอาดโมเดล ปี 2562



บันทึกข้อความ

มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์
 วันที่: 13/4/62
 วันที่: 25/เม.ค. 2562
 เวลา: 13.59

ส่วนราชการ: คณะเทคโนโลยีการเกษตร สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร โทร. 043-850.000 ต่อ...
 ที่: ศส. ๑๕๑๑.๐๖/๒๕๖๒ วันที่: ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๒
 เรื่อง: ขออนุมัติการจัดสรรงบประมาณโครงการบริการวิชาการ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒

เรียน: อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ ได้จัดสรรงบประมาณเพื่อจัดตั้งโครงการบริการวิชาการระดับคณะ ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ ภายใต้โครงการยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น คณะเทคโนโลยีการเกษตร ได้พิจารณาที่บันทึกข้อความจาก สำนักวิชา สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร เรื่องเป็นการพัฒนาศักยภาพของชุมชน เป็นการนำวิทยุชุมชนและสื่อมวลชนมาช่วยในการประชาสัมพันธ์กับป่า การนำผลผลิตจากป่าชุมชนที่ได้อยู่อยู่ และขอเสนอให้จากภาคเกษตร มาเพิ่มมูลค่าโดยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ เพื่อลดการสูญเสียและเป็นการเพิ่มรายได้ อีกทั้งเป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีการผลิตเชิงพาณิชย์ ให้พร้อมก้าวไปสู่ตลาดธุรกิจ สิ่งเสริมและผลักดันการสร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์ชุมชน เกิดนวัตกรรม และผู้ประกอบการรุ่นใหม่ นำไปสู่การผลิตในเชิงพาณิชย์ และสร้างโอกาสทางการตลาดและช่องทางทางการจำหน่ายต่อไป

ดังนั้น คณะเทคโนโลยีการเกษตร ได้พิจารณาแล้วว่า "โครงการบ้านโคกสะอาดโมเดล" จะเป็นอีกหนึ่งโครงการที่จะช่วยส่งเสริมและพัฒนาชุมชนลดจนมีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ในกรณี คณะเทคโนโลยีการเกษตร จึงขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากมหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๒ เป็นเงินทั้งสิ้น ๘๘๐,๖๐๐ บาท (แปดแสนแปดหมื่นหกพันบาทถ้วน)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ศิริลักษณ์
ศิริลักษณ์
๓๓/๐๔
๒๕๖๒

ศิริลักษณ์
(ผู้อำนวยการศูนย์เทคโนโลยีการเกษตร)
คณะเทคโนโลยีการเกษตร

ศิริลักษณ์
ศิริลักษณ์
๓๓/๐๔
๒๕๖๒

ศิริลักษณ์
(ผู้อำนวยการศูนย์วิชา ๑๕๑๑)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

แบบเสนอขออนุมัติโครงการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์

แนบงาน ยุทธศาสตร์เพื่อการพัฒนาการศึกษาเพื่อความยั่งยืน ผลผลิต โครงการยุทธศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

กิจกรรมหลัก ยุทธศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น กิจกรรมรอง

- ชื่อโครงการ โคกสะอาดโมเดล
- สถานภาพของโครงการ : โครงการใหม่ โครงการปกติ โครงการต่อเนื่อง
- ส่วนราชการ/หน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ คณะเทคโนโลยีการเกษตร
- ระยะเวลาดำเนินโครงการ :
เริ่มวันที่ 15 เดือน มกราคม พ.ศ. 2562 สิ้นสุดวันที่ 30 เดือน กันยายน พ.ศ. 2562
- งบประมาณ 780,630 บาท (แปดแสนแปดหมื่นหกพันบาทถ้วน)
- แหล่งงบประมาณ งบแผ่นดิน เงินรายได้ เงินอื่นๆ ระบุ.....
- ความสอดคล้องไม่มีมติเชิงยุทธศาสตร์ จุดเน้นในการ การประกันคุณภาพการศึกษาภายใน
 - 7.1 แบบยุทธศาสตร์ชาติ ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560 - 2579)
ด้านการสร้างเสริมต้นแบบคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เป้าหมาย การใช้ประโยชน์และสร้างการเติบโตบนฐานนวัตกรรมธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมให้สมดุลภายในขีดความสามารถของระบบนิเวศ ดำชีวิต การเติบโตที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประเด็นยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างการเติบโตบนคุณภาพชีวิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม สร้างการเติบโตอย่างยั่งยืนบนสิ่งแวดล้อมที่สีเขียว
 - 7.2 แบบปฏิรูปประเทศ
ด้านสังคม เพื่อคนไทยมีหลักประกันทางรายได้เพียงพอต่อการดำรงชีวิตอย่างมีคุณภาพ ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมไปสู่การมีจิตสาธารณะเพิ่มขึ้น สังคมแห่งโอกาสและไม่แบ่งแยก ภาครัฐมีข้อมูลและสารสนเทศด้าน สังคมที่บูรณาการ และให้ชุมชนท้องถิ่นมีความเข้มแข็งสามารถบริหารจัดการชุมชนได้ด้วยตนเอง
 - 7.3 ยุทธศาสตร์ในมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อพัฒนาท้องถิ่นตามพระราชบัญญัติ พ.ศ. 2560 - 2579
ยุทธศาสตร์ที่ 3 การพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืนบนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียง
เป้าหมายที่ 3 เป็นศูนย์กลางการวิจัยด้านสหวิทยาการตามแผนงานเรื่ององค์ความรู้ระดับท้องถิ่นและระดับสากล กลยุทธ์ การพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืนบนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียง
 - 7.4 แบบยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏสุรินทร์ ระยะ 4 ปี (พ.ศ. 2561 - 2564)
ยุทธศาสตร์ที่ 3 การพัฒนาท้องถิ่นอย่างยั่งยืนบนพื้นฐานเศรษฐกิจพอเพียง
เป้าประสงค์เชิงยุทธศาสตร์
3.3 เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้สำหรับหลายแห่งเพื่อองค์ความรู้ระดับท้องถิ่นและระดับสากล
 - 7.5 จุดเน้นสถานมหาวิทยาลัย ข้อ 1. ร่วมมือกับจังหวัดและองค์กรทั้งภาครัฐ/เอกชน และชุมชน ในการกำหนดพื้นที่เป้าหมายในท้องถิ่น ในการศึกษาวิจัย (Community Based Research, CBR) เพื่อสร้างต้นแบบ (Model) หรือแนวปฏิบัติที่ดี (Good Practice) ในการพัฒนาท้องถิ่น โดยให้คณะทุกคณะมีส่วนร่วมในการดำเนินการวิจัยและพัฒนาท้องถิ่นตามสาขาวิชาที่เกี่ยวข้องกับคณะนั้น ๆ
 - 7.6 การประกันคุณภาพการศึกษาในระดับคณะ องค์ประกอบที่ 3, 4 และ 5
8. **หลักการและเหตุผล** (จึงขงภาพปฏิรูปประเทศยุทธศาสตร์ระดับต้นแบบการบูรณาการระหว่างระดับท้องถิ่นในการดำเนินโครงการ)

ภาคผนวก ข

ภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนบ้านโคกสะอาด

