รายงานผลการดำเนินโครงการ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่า

เพื่อสร้างความเจริญเศรษฐกิจเชิงพื้นที่ (University as a Marketplace)

ตำบลปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา

ภายใต้แผนงานยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

อาจารย์ธวัญรัตน์ ประจันตะเสน และคณะ

คณะวิทยาการจัดการ

สิงหาคม 2566

รายงานผลการดำเนินโครงการ
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่า
เพื่อสร้างความเจริญเศรษฐกิจเชิงพื้นที่ (University as a Marketplace)
ตำบลปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา

ภายใต้แผนงานยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

อาจารย์ธวัญรัตน์ ประจันตะเสน และคณะ

คณะวิทยาการจัดการ

สิงหาคม 2566

คำนำ

โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าเพื่อสร้างความเจริญเศรษฐกิจเชิงพื้นที่ (University as a Marketplace) ตำบลปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา จัดทำขึ้นเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ สินค้าGI ในปี พ.ศ.2565 ให้มีความโดดเด่นมากขึ้น โดยได้นำมาพัฒนาด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ด้านอาหาร 3 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ น้อยหน่าผงเพื่อสุขภาพ ไอศกรีมน้อยหน่านมสดและแยมน้อยหน่า โดยดำเนินโครงการอย่างเป็นระบบ มีการผลิตผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ได้รับการพัฒนายกระดับด้านองค์ความรู้ในห่วงโซ่อุปทาน(ต้นน้ำ และปลายน้ำ) เกิดแนวทางในการนำลักษณะเด่นของผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) สู่การยกระดับเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของท้องถิ่น และเกษตรกรผู้เพาะปลูกและจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) คณาจารย์ นักศึกษา และประชาชนทั่วไปในพื้นที่เกิดกระบวนการเรียนรู้ในการพัฒนาท้องถิ่นร่วมกัน ส่งผลให้กลุ่มวิสาหกิจน้อยหน่าปากช่อง สามารถเพื่อเผยแพร่ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารจากน้อยหน่าให้กับผู้บริโภคเพื่อให้ผู้บริโภคเกิดการรับรู้ และกระตุ้นให้เกิดการบริโภค ซึ่งท้ายที่สุดจะก่อให้เกิดรายได้ให้แก่เกษตรกรในพื้นที่มากขึ้น

ขอขอบคุณกลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้อยหน่าปากช่อง คณาจารย์ นักศึกษาที่ให้ความร่วมมือในการดำเนินโครงการบรรลุตามวัตถุประสงค์และเป้าหมายครบถ้วนทุกประการ ส่งผลให้เกิดเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ด้วยนวัตกรรมการผลิตร่วมกับชุมชน ให้มีรูปแบบที่หลากหลายเพื่อยกระดับความสามารถในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์ให้มีความโดดเด่น

(อาจารย์ธวัญรัตน์ ประจันตะเสน)

เดือน...สิงหาคม.... พ.ศ. ..2566.....

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ชื่อโครงการ	5
1.2 งบประมาณ	5
1.3 หน่วยงานที่รับผิดชอบ	5
1.4 ความเชื่อมโยงกับแผนในระดับต่างๆ	5
1.5 หลักการและเหตุผล	6
1.6 วัตถุประสงค์ของโครงการ	6
1.7 เป้าหมายของตัวชี้วัดความสำเร็จ	7
1.8 กลุ่มเป้าหมายที่ได้รับประโยชน์	8
1.9 พื้นที่ดำเนินการ	8
บทที่ 2 รายละเอียดการดำเนินงาน	
2.1 กิจกรรมที่ดำเนินการ	9
2.2 ผลผลิตจากการดำเนินโครงการ	20
2.3 ผลลัพธ์จากการดำเนินโครงการ	20
2.4 ผลลัพธ์ตามตัวชี้วัดกรอบการดำเนินงาน	22
2.5 หน่วยงาน/เครือข่ายที่ร่วมดำเนินโครงการ	24
2.6 จำนวนองค์ความรู้/ชุดความรู้ที่นำไปใช้ในการพัฒนาท้องถิ่น	24
2.7 จำนวนรายวิชาที่มีการบูรณาการพันธกิจสัมพันธ์เพื่อพัฒนาท้องถิ่น	25
บทที่ 3 สรุปผลการดำเนินงาน	
3.1 สรุปผลการดำเนินงาน	26
3.2 องค์ความรู้ นวัตกรรมที่เกิดจากการดำเนินโครงการ	28
3.3 ปัญหาอุปสรรค	28
3.4 ข้อเสนอแนะ	28
ภาคผนวก	
ก. ภาพกิจกรรม	
ข. เอกสารราชการ	

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ชื่อโครงการ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าเพื่อสร้างความเจริญเศรษฐกิจเชิงพื้นที่ (University as a Marketplace) ตำบลปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา

1.2 งบประมาณ

100,000 บาท

1.3 หน่วยงานที่รับผิดชอบ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

ผู้รับผิดชอบ อาจารย์ธวัญรัตน์ ประจันตะเสน

เบอร์โทรศัพท์ 081-9772286

อีเมล์ tawanrat.p@nrru.ac.th

1.4 โปรดระบุความเชื่อมโยงกับแผนในระดับต่างๆ

1.4.1 ยุทธศาสตร์ใหม่มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นตามพระราโชบายระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579)

ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาท้องถิ่น

1.4.2 เป้าหมายการดำเนินงานโครงการร่วมกันของมหาวิทยาลัยราชภัฏ ทั้ง 38 แห่ง

3. โครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน University as a Marketplace

1.4.3 โครงการบริบทตามยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา (พ.ศ. 2566-2570)

ยุทธศาสตร์ที่ 4 การส่งเสริมยกระดับเศรษฐกิจ สังคม ศิลปวัฒนธรรม และสิ่งแวดล้อมของท้องถิ่น เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชน

1.4.4 ยุทธศาสตร์ชาติ

ยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน

1.4.5 แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ

เศรษฐกิจฐานราก

1.4.6 แผนปฏิรูปประเทศ

ด้านสังคม

1.4.7 กรอบแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 13

1.เกษตรและเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง

1.5 หลักการและเหตุผล (ปัญหา/ความต้องการของพื้นที่)

นายเอนก เหล่าธรรมทัศน์ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (รมว.อว.) กล่าวภายหลังการประชุมหารือเชิงนโยบาย เรื่อง บทบาทของสถาบันอุดมศึกษาในการขับเคลื่อนประเทศ ว่า อว. มีนโยบายในการสนับสนุนให้มหาวิทยาลัยขับเคลื่อนการดำเนินงานที่สำคัญ คือการขับเคลื่อนมหาวิทยาลัย : ขั้วความเจริญเศรษฐกิจเชิงพื้นที่ (University as a Marketplace) เนื่องจากงบประมาณทั้งในส่วนของ อว. และในส่วนของบุคลากรของ อว. เองสามารถผลักดันให้เกิดการกระตุ้นเศรษฐกิจในแต่ละพื้นที่ได้ นายอเนก ได้กล่าวต่อไว้ว่า การขับเคลื่อนมหาวิทยาลัยด้านขั้วความเจริญเศรษฐกิจเชิงพื้นที่นั้น เนื่องจากว่างบประมาณทั้งในส่วนของ อว. และในส่วนของบุคลากรของ อว. สามารถผลักดันให้เกิดการกระตุ้นเศรษฐกิจในแต่ละพื้นที่ได้ทั้งในส่วนของตลาดกายภาพ ตลาดออนไลน์ หรือการพัฒนาศักยภาพของผู้ขายในตลาดได้

น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ เป็นสินค้า GI รายการใหม่ของจังหวัดนครราชสีมา มีลักษณะเด่นที่เกิดจากการปลูกในสภาพดินแดง ที่เหมาะต่อการปลูกน้อยหน่ามากที่สุด ส่งผลให้น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ มีรสชาติหวานหรือหวานอมเปรี้ยว กลิ่นหอมละมุน เนื้อละเอียด เหนียว เมล็ดเล็ก จึงเป็นสินค้าที่มีชื่อเสียง และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมาอย่างยาวนาน สามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรในจังหวัดนครราชสีมากว่า 51 ล้านบาทต่อปี ปัจจุบันจังหวัดนครราชสีมามีสินค้า GI มากที่สุดในประเทศไทย จำนวน 11 สินค้า ประกอบด้วย กาแฟดงมะไฟ กาแฟวังน้ำเขียว ไวน์เขาใหญ่ ข้าวหอมมะลิทุ่งสัมฤทธิ์ มะขามเทศเพชรโนนไทย ทุเรียนปากช่องเขาใหญ่ เครื่องปั้นดินเผาด่านเกวียน ผ้าไหมปักธงชัย เส้นไหมไทยพื้นบ้านอีสาน ผ้าไหมคืมมะอุบัวลาย และน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ ถือว่าเป็นจังหวัดต้นแบบในการนำระบบ GI มายกระดับสินค้าท้องถิ่นจนเกิดผลสำเร็จอย่างเป็นรูปธรรม ช่วยสร้างรายได้และขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากของประเทศได้อย่างยั่งยืน

สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (Geographical Indications หรือ GI) เป็นทรัพย์สินทางปัญญาประเภทหนึ่ง ซึ่งจะเกิดขึ้นได้ก็ต่อเมื่อมีความเชื่อมโยง (Links) ระหว่างปัจจัยสำคัญสองประการ คือ ธรรมชาติและมนุษย์ กล่าวคือ ชุมชนได้อาศัยลักษณะเฉพาะที่มีอยู่ในแหล่งภูมิศาสตร์ตามธรรมชาติ เช่น สภาพดินฟ้าอากาศ หรือวัตถุดิบเฉพาะในพื้นที่ มาใช้ประโยชน์ในการผลิตสินค้าในท้องถิ่นของตนขึ้นมา ทำให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณลักษณะพิเศษที่มาจากพื้นที่ดังกล่าว คุณลักษณะพิเศษนี้อาจหมายถึง คุณภาพ ชื่อเสียงหรือคุณลักษณะเฉพาะอื่นๆที่มาจากแหล่งภูมิศาสตร์นั้นๆ

สินค้า GI อย่างเช่นน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ จึงเป็นสินค้าที่มีเครื่องหมายที่ใช้กับสินค้าที่มาจากแหล่งผลิตที่เฉพาะเจาะจง ซึ่งมีคุณภาพหรือชื่อเสียง อันเป็นผลมาจากการผลิตสินค้าในพื้นที่ดังกล่าว คืออำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา โดยมีพื้นที่เพาะปลูกที่ครอบคลุมทุกตำบลที่อยู่ในอำเภอปากช่อง กล่าวได้ว่า GI เปรียบเสมือนเป็นตราสินค้าของท้องถิ่นที่บ่งบอกถึงคุณภาพและแหล่งที่มาของสินค้าในท้องถิ่นที่ช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้า มีระบบควบคุมคุณภาพสินค้าเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคและขยายช่องทางการตลาดได้อย่างต่อเนื่อง

จากการลงพื้นที่ศึกษาข้อมูลในพื้นที่กลุ่มผู้ปลูกน้อยหน่าเพชรปากช่องอำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา ทำให้พบปัญหาว่าในปี 2565 น้อยหน่าในพื้นที่มีผลผลิตล้นตลาด อันเนื่องจากผลกระทบจากCovid-19 ทำให้เกิดผลเน่าเสีย จนต้องทิ้งผลสุกจำนวนมาก ทางคณะทำงานจึงได้สนใจนำน้อยหน่ามาพัฒนาด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ด้านอาหาร 3 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ น้อยหน่าผงเพื่อสุขภาพ ไอศกรีมน้อยหน่านมสดและแยมน้อยหน่า เพื่อนำน้อยหน่าที่ตกเกรดและล้นตลาดมาสร้างมูลค่าเพิ่ม และรองรับปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต

ด้วยเหตุผลดังกล่าวข้างต้น คณะวิทยาการจัดการ นำโดย โครงการจัดการศูนย์วิจัยและพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น จึงขอนำเสนอโครงการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าเพื่อสร้างความเจริญเศรษฐกิจเชิงพื้นที่ (University as a Marketplace) ตำบลปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา” โดยมีเป้าหมายสำคัญในการยกระดับผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ เป็นสินค้าที่มีเอกลักษณ์คู่กับท้องถิ่นที่เพิ่งจะได้รับ GI ในปี พ.ศ.2565 ซึ่งน้อยหน่าเป็นผลไม้ที่มีรสชาติที่หวานหอม ให้พลังงานสูง และเป็นแหล่งของสารอาหารหลายชนิด ได้แก่ วิตามินซีและแมงกานีส (มีเยอะมาก) ไทอามีนและวิตามินบี B6 (มีมาก) วิตามิน B2, B3 B5, B9 เหล็ก แมกนีเซียม และฟอสฟอรัส ซึ่งหลังจากแปรรูปก็จะมีการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการตลาดเพื่อเผยแพร่ผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารจากน้อยหน่าให้กับผู้บริโภคเพื่อให้ผู้บริโภคเกิดการรับรู้ และกระตุ้นให้เกิดการบริโภค ซึ่งท้ายที่สุดจะก่อให้เกิดรายได้ให้แก่เกษตรกรในพื้นที่มากขึ้น

1.6 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ด้วยนวัตกรรมการผลิตร่วมกับชุมชน ให้มีรูปแบบที่หลากหลายเพื่อยกระดับความสามารถในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์ให้มีความโดดเด่น

2. เพื่อจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าเพื่อส่งเสริมการตลาดด้านคุณลักษณะเด่นของผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ให้กับผู้บริโภค

1.7 เป้าหมายของตัวชี้วัดความสำเร็จ

เชิงปริมาณ (ให้ระบุเป็นข้อๆ)

1. จำนวนผลิตภัณฑ์แปรรูปน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ที่ได้รับการพัฒนา
2. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอนกับการดำเนินงานโครงการฯ
3. จำนวนองค์ความรู้ของอาจารย์หรือนักศึกษาที่ดำเนินการร่วมกับชุมชน
4. จำนวนกิจกรรมการดำเนินงานเพื่อการพัฒนาพื้นที่
5. จำนวนสื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการตลาดของผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI)

6. จำนวนอาจารย์/นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมของโครงการ

7. จำนวนพื้นที่เป้าหมายในการดำเนินโครงการ

8. เกษตรกรผู้เพาะปลูกและจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) มีรายได้เพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10

เชิงคุณภาพ (ให้ระบุเป็นข้อๆ)

1. ผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ได้รับการพัฒนายกระดับด้านองค์ความรู้ในห่วงโซ่อุปทาน(ต้นน้ำ และปลายน้ำ)

2. เกิดแนวทางในการนำลักษณะเด่นของผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) สู่การยกระดับเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของท้องถิ่น

3. เกษตรกรผู้เพาะปลูกและจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) คณาจารย์ นักศึกษาและประชาชนทั่วไปในพื้นที่เกิดกระบวนการเรียนรู้ในการพัฒนาท้องถิ่นร่วมกัน

1.8 กลุ่มเป้าหมายที่ได้รับประโยชน์

1. นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา จำนวน 30 คน
2. คณาจารย์ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา จำนวน 5 คน
3. เจ้าหน้าที่ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา จำนวน 3 คน
4. เกษตรกรผู้เพาะปลูกน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) จำนวน 20 คน
5. ผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น/ท้องที่ จำนวน 3 คน
6. ประชาชนทั่วไปในพื้นที่ตำบลปากช่อง จำนวน 30 คน

1.9 พื้นที่ดำเนินการ

เกษตรกรผู้เพาะปลูกน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) หมู่ 3 และหมู่ 8 ตำบลปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา

บทที่ 2
รายละเอียดการดำเนินงาน

2.1 กิจกรรมที่ดำเนินการ

กิจกรรมภายใต้โครงการการมีทั้งสิ้น 2 กิจกรรม รายละเอียด ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 กิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ด้วยนวัตกรรมการผลิตร่วมกับชุมชน

1.1) การวางกลยุทธ์การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าเพื่อสร้างความเจริญเศรษฐกิจเชิงพื้นที่ (University as a Marketplace)- ได้วางแผนกลยุทธ์การขาย การตลาดและการประชาสัมพันธ์ร่วมกัน

วันพุธที่ 22 มีนาคม พ.ศ. 2566

ณ หอประชุมที่ว่าการอำเภอปากช่อง อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา

1.2) อภิปรายเรื่อง การวางแผนกระบวนการผลิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์และประชาสัมพันธ์

(1. น้อยหน่าผงเพื่อสุขภาพ 2. ไอศกรีมน้อยหน่านมสด 3. แยมน้อยหน่า)

วันพุธที่ 22 มีนาคม พ.ศ. 2566

ณ หอประชุมที่ว่าการอำเภอปากช่อง อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา

1.3) การอภิปรายเรื่อง การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การตลาดออนไลน์และวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต สำหรับผลิตภัณฑ์แปรรูปน้อยหน่าเพชรปากช่อง(1. น้อยหน่าผงเพื่อสุขภาพ 2. ไอศกรีมน้อยหน่านมสด 3. แยมน้อยหน่า)

ณ ไร่นายหญิง บ.หนองตาแก้ว ม.8 ต.ปากช่อง อ.ปากช่อง

วันจันทร์ที่ 26 มิถุนายน พ.ศ. 2566

1.4) กิจกรรมภาคปฏิบัติ การผลิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ “น้อยหน่าผงเพื่อสุขภาพ”

ณ ไร่นายหญิง บ.หนองตาแก้ว ม.8 ต.ปากช่อง อ.ปากช่อง

วันจันทร์ที่ 26 มิถุนายน พ.ศ. 2566

1.5) กิจกรรมภาคปฏิบัติ การผลิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ “ไอศกรีมน้อยหน่านมสด”

ณ ไร่นายหญิง บ.หนองตาแก้ว ม.8 ต.ปากช่อง อ.ปากช่อง

วันอังคารที่ 27 มิถุนายน พ.ศ. 2566

1.6) กิจกรรมภาคปฏิบัติ การผลิตการแปรรูปผลิตภัณฑ์ “แยมน้อยหน่า”
ณ ไร่นายหญิง บ.หนองตาแก้ว ม.8 ต.ปากช่อง อ.ปากช่อง
วันอังคารที่ 27 มิถุนายน พ.ศ. 2566

กิจกรรมที่ 2 การจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI)

2.1 จัดทำป้ายและโลโก้เพื่อใช้ในการสื่อสารประชาสัมพันธ์ของแต่ละผลิตภัณฑ์

2.2 จัดทำแผนพับประชาสัมพันธ์ในการเผยแพร่ในการส่งเสริมการขายและงานแสดงสินค้าต่างๆ

ไอศกรีมน้อยหน่า เพชรปากช่อง

แผ่นพับประชาสัมพันธ์ฉบับนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ศึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน การแปรรูปน้อยหน่าเพชรปากช่อง เพื่อสร้างความเจริญทางเศรษฐกิจเชิงพื้นที่ ซึ่งแผ่นพับประชาสัมพันธ์ฉบับนี้มีเนื้อหา ส่วนผสม และขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากน้อยหน่าเพชรปากช่อง "ไอศกรีมน้อยหน่า" คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าแผ่นพับประชาสัมพันธ์ฉบับนี้จะให้ความรู้ และเป็นประโยชน์แก่ผู้อ่านทุกๆ ท่านในการนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป

หน่วยงานที่รับผิดชอบ
โครงการจัดตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น
คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

ที่ปรึกษา
รศ.ดร.เอกรัตน์ เอกศาสตร์

ผู้รับผิดชอบ
อาจารย์ธวัญรัตน์ ประจันตะเสน
ผศ.ธีรศักดิ์ สังข์ศรี
ผศ.อิสรชัย ลาวรรณา
ดร.จารุวรรณ พนมจีระสวัสดิ์

ชื่อ : วิสาหกิจชุมชนน้อยหน่าปากช่อง
รหัสทะเบียน : 4-30-21-01/1-0023

ที่อยู่ : เลขที่ 46/1 หมู่ที่ 8 ถนน ตำบลปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา 30130

โทรศัพท์ : 089 903 6446
ประธานกลุ่ม ร้อยเอกบุญเสริม คูณทะเล

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้อยหน่าปากช่อง

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าเพื่อสร้างความเจริญเศรษฐกิจเชิงพื้นที่ (UNIVERSITY AS A MARKETPLACE) ตำบลปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา

ไอศกรีมน้อยหน่า

ไอศกรีมน้อยหน่า

วิธีทำ

01 ปั่นเนื้อน้อยหน่าแยกไว้

02 ผสมวิปปิ้งผงกับนมสดคนให้เข้ากันแล้วตีจนขึ้นฟู

03 ตามด้วยนมข้นหวาน และหัวนมผงตีต่อจนเข้ากัน

04 ใส่เนื้อน้อยหน่าปั่นลงไปตีจนเนียนเข้ากันดี สามารถเพิ่มความอร่อยโดยการใส่เนื้อน้อยหน่าหั่นชิ้นเล็ก ๆ ลงไปตักชั่งน้ำหนัก ใส่ถ้วย แช่ตู้เย็น 1 คืน แล้วเอาออกทานได้

ส่วนผสม

- เนื้อน้อยหน่า 500 กรัม
- วิปปิ้งผง 100 กรัม
- นมสดเย็นจัด 200 กรัม
- นมข้นหวาน 100 กรัม
- หัวผงนม 5 ช้อนโต๊ะ

ประโยชน์ของการรับประทานน้อยหน่า

1. ช่วยลดน้ำหนักและควบคุมน้ำหนัก : น้อยหน่ามีไขมันต่ำและเส้นใยอาหารสูง ช่วยให้รู้สึกอิ่มนาน ลดความอยากอาหาร และช่วยในการลดน้ำหนักและควบคุมน้ำหนัก
2. ส่งเสริมระบบภูมิคุ้มกัน : น้อยหน่ามีปริมาณวิตามินซีสูงซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระช่วยในการเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกันของร่างกาย ช่วยป้องกันการเกิดโรคหวัดและภูมิแพ้
3. เสริมสร้างกระดูกและฟัน : น้อยหน่ามีแคลเซียมสูงที่ช่วยในการสร้างและเสริมกระดูกและฟัน
4. ช่วยลดความดันโลหิตสูง : น้อยหน่ามีโพแทสเซียมซึ่งช่วยลดความดันโลหิตสูง ซึ่งเป็นปัจจัยเสี่ยงในการเกิดโรคหัวใจและหลอดเลือด
5. สร้างพลังงานและความกระปรี้กระเปร่า : น้อยหน่ามีคาร์โบไฮเดรตที่ช่วยในการสร้างพลังงานให้กับร่างกาย ช่วยให้รู้สึกกระปรี้กระเปร่าและมีสมาธิในกิจกรรมประจำวัน
6. บำรุงผิวพรรณและเสริมความงาม : น้อยหน่ามีวิตามินซีและสารต้านอนุมูลอิสระที่ช่วยในการบำรุงผิวพรรณ ช่วยลดริ้วรอยและเส้นผมขาด และเสริมความงามของผิวหนัง
7. เป็นยาระบายอ่อน ๆ และสมานแผลในลำไส้ : น้อยหน่ามีสารระบายช่วยลดอาการท้องผูก และมีสารสมานแผลช่วยบำรุงลำไส้ให้แข็งแรง

แป้งน้อยหน่า
เพชรปากช่อง
แผ่นพับประชาสัมพันธ์ฉบับนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ศึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน การแปรรูปน้อยหน่าเพชรปากช่อง เพื่อสร้างความเจริญทางเศรษฐกิจเชิงพื้นที่ ซึ่งแผ่นพับประชาสัมพันธ์ฉบับนี้มีเนื้อหา ส่วนผสม และขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากน้อยหน่าเพชรปากช่อง "แป้งน้อยหน่า" คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าแผ่นพับประชาสัมพันธ์ฉบับนี้จะให้ความรู้ และเป็นประโยชน์แก่ผู้อ่านทุกๆ ท่านในการนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป
หน่วยงานที่รับผิดชอบ
โครงการจัดตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น
คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
ที่ปรึกษา
รศ.ดร.เอกรัตน์ เอกศาสตร์
ผู้รับผิดชอบ
อาจารย์ธวัญรัตน์ ประจันตะเสน
ผศ.ธีรศักดิ์ สังข์ศรี
ผศ.อิสรชัย ลาวรรณา
ดร.จารุวรรณ พนมจีระสวัสดิ์
ชื่อ : วิสาหกิจชุมชนน้อยหน่าปากช่อง
รหัสทะเบียน : 4-30-21-01/1-0023
ที่อยู่ : เลขที่ 46/1 หมู่ที่ 8 ถนน ตำบลปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา 30130
โทรศัพท์ : 089 903 6446
ประธานกลุ่ม ร้อยเอกบุญเสริม คูณทะเล
FMS NRRU
กลุ่มวิสาหกิจชุมชน
น้อยหน่าปากช่อง
โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าเพื่อสร้างความเจริญเศรษฐกิจเชิงพื้นที่
(UNIVERSITY AS A MARKETPLACE)
ตำบลปากช่อง อำเภอปากช่อง
จังหวัดนครราชสีมา
แป้งน้อยหน่า

แยมน้อยหน่า
เพชรปากช่อง
แผ่นพับประชาสัมพันธ์ฉบับนี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ศึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน การแปรรูปน้อยหน่าเพชรปากช่อง เพื่อสร้างความเจริญทางเศรษฐกิจเชิงพื้นที่ ซึ่งแผ่นพับประชาสัมพันธ์ฉบับนี้มีเนื้อหา ส่วนผสม และขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากน้อยหน่าเพชรปากช่อง "แยมน้อยหน่า" คณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่าแผ่นพับประชาสัมพันธ์ฉบับนี้จะให้ความรู้ และเป็นประโยชน์แก่ผู้อ่านทุกๆ ท่านในการนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป
หน่วยงานที่รับผิดชอบ
โครงการจัดตั้งศูนย์วิจัยและพัฒนาธุรกิจท้องถิ่น
คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
ที่ปรึกษา
รศ.ดร.เอกรัตน์ เอกศาสตร์
ผู้รับผิดชอบ
อาจารย์ธวัญรัตน์ ประจันตะเสน
ผศ.ธีรศักดิ์ สังข์ศรี
ผศ.อิสรชัย ลาวรรณา
ดร.จารุวรรณ พนมจีระสวัสดิ์
ชื่อ : วิสาหกิจชุมชนน้อยหน่าปากช่อง
รหัสทะเบียน : 4-30-21-01/1-0023
ที่อยู่ : เลขที่ 46/1 หมู่ที่ 8 ถนน ตำบลปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา 30130
โทรศัพท์ : 089 903 6446
ประธานกลุ่ม ร้อยเอกบุญเสริม คูณทะเล
FMS NRRU
กลุ่มวิสาหกิจชุมชน
น้อยหน่าปากช่อง
โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าเพื่อสร้างความเจริญเศรษฐกิจเชิงพื้นที่
(UNIVERSITY AS A MARKETPLACE)
ตำบลปากช่อง อำเภอปากช่อง
จังหวัดนครราชสีมา
แยมน้อยหน่า

2.3 สาธิตและเผยแพร่นวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากน้อยหน่าเพชรปากช่อง ผลิตภัณฑ์“ไอศกรีมน้อยหน่าเพชรปากช่อง”

ณ บริเวณหน้าโรงทอกระสอบ ต.ปากช่อง อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา

วันที่ 1 – 2 กรกฎาคม พ.ศ. 2566

2.2 ผลผลิตจากการดำเนินโครงการ (Output)

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. เกิดผลิตภัณฑ์แปรรูปน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ที่ได้รับการพัฒนา	3 ผลิตภัณฑ์	3 ผลิตภัณฑ์
2. มีรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอนกับการดำเนินงานโครงการฯ	3 วิชา	3 วิชา
3. เกิดองค์ความรู้ของอาจารย์หรือนักศึกษาที่ดำเนินการร่วมกับชุมชน	2 เรื่อง	2 เรื่อง
4. มีกิจกรรมการดำเนินงานเพื่อการพัฒนาพื้นที่	2 กิจกรรม	2 กิจกรรม
5. เกิดสื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการตลาดของผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI)	2 รายการ	2 รายการ
6. มีอาจารย์/นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมของโครงการ	อาจารย์ 3/ นักศึกษา50	อาจารย์ 3/ นักศึกษา50
7. มีพื้นที่เป้าหมายในการดำเนินโครงการ	1 ตำบล	1 ตำบล

2.3 ผลลัพธ์จากการดำเนินโครงการ (Outcome)

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1) ผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ได้รับการพัฒนายกระดับด้านองค์ความรู้ในห่วงโซ่อุปทาน (ต้นน้ำ และปลายน้ำ)	ผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ได้รับการพัฒนายกระดับ	ผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ได้รับการพัฒนายกระดับจากผู้ปลูก-ผู้ผลิต/แปรรูป-ผู้จำหน่าย
2) เกิดแนวทางในการนำลักษณะเด่นของผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) สู่การยกระดับเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของท้องถิ่น	แนวทาง	ได้แนวทางการแปรรูปที่ยังคง

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
		ลักษณะเด่นของน้อยหน่าปากช่อง
3) เกษตรกรผู้เพาะปลูกและจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) คณาจารย์ นักศึกษา และประชาชนทั่วไปในพื้นที่เกิดกระบวนการเรียนรู้ในการพัฒนาท้องถิ่นร่วมกัน	เกิดกระบวนการเรียนรู้	เกิดกระบวนการเรียนรู้ระหว่างคณาจารย์ นักศึกษา และประชาชนทั่วไป
4) เกษตรกรผู้เพาะปลูกและจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) มีรายได้เพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10	ผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้นำผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปไปผลิตและจำหน่ายในงาน “น้อยหน่าปากช่อง” และงานสินค้า GI รวมถึงนักเรียนที่เข้ากิจกรรมนำไปผลิตไอศกรีมเพื่อจำหน่ายในงานโรงเรียน

2.4 ผลลัพธ์ตามตัวชี้วัดกรอบการดำเนินงาน TOR

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
1. เกิดผลิตภัณฑ์แปรรูปน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ที่ได้รับการพัฒนา	3	ผลิตภัณฑ์แปรรูปน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ที่ได้รับการพัฒนา จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ 1.1 น้อยหน่าผงเพื่อสุขภาพ 1.2 ไอศกรีมน้อยหน่านมสด 1.3 แยมน้อยหน่า
2. มีรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอนกับการดำเนินงานโครงการฯ	3	รายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอนกับการดำเนินงานโครงการฯ จำนวน 3 รายวิชา ได้แก่ 2.1 วิชา การวิเคราะห์และประเมินโครงการ 2.2 วิชา การวิเคราะห์ทางการเงิน 2.3 วิชา ผลิตรายการโทรทัศน์
3. เกิดองค์ความรู้ของอาจารย์หรือนักศึกษาที่ดำเนินการร่วมกับชุมชน	2	3.1 องค์ความรู้เรื่องการศึกษาความเป็นไปได้ทางการตลาด การผลิต การเงินและ

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
		สังคม จากรายวิชาการวิเคราะห์และประเมินโครงการ 3.2 องค์ความรู้เรื่องการวิเคราะห์อัตรากำไรขั้นต้น อัตราต้นทุนการผลิต เพื่อนำไปใช้กำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์ 3.3 องค์ความรู้การนำเหตุการณ์มานำผลิตสื่อโทรทัศน์เพื่อเสนอข่าวทางสื่อโทรทัศน์ เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์
4. มีกิจกรรมการดำเนินงานเพื่อการพัฒนาพื้นที่	2	4.1 กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ด้วยนวัตกรรมการผลิตร่วมกับชุมชน สำหรับ 3 ผลิตภัณฑ์ คือ 1. น้อยหน่าผงเพื่อสุขภาพ 2. ไอศกรีมน้อยหน่านมสด 3. แยมน้อยหน่า 4.2 การจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน
		ส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI)
5. เกิดสื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการตลาดของผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI)	2	5.1 สื่อป้าย/โลโก้เพื่อการประชาสัมพันธ์ 5.2 แผนพับโครงการและผลิตภัณฑ์
6. มีอาจารย์/นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมของโครงการ	3/50	มีอาจารย์ 3 ท่านและนักศึกษารวม 50 คน
7. มีพื้นที่เป้าหมายในการดำเนินโครงการ	1	1 ตำบลคือ ตำบลปากช่อง

2.5 หน่วยงาน/เครือข่ายที่ร่วมดำเนินโครงการ (ระบุรายชื่อหน่วยงาน)

1. สำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครราชสีมา
2. ที่ว่าการอำเภอปากช่อง
3. สำนักงานเกษตรอำเภอปากช่อง
4. สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา
5. องค์การบริหารส่วนตำบลปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา
6. ผู้ใหญ่บ้านตำบลปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา

2.6 จำนวนองค์ความรู้/ ชุดความรู้ที่นำไปใช้ในการพัฒนาท้องถิ่น (ระบุว่าเรื่องอะไรบ้าง)

1. องค์ความรู้เรื่องการศึกษาความเป็นไปได้ทางการตลาด การผลิต การเงินและสังคม จากรายวิชา การวิเคราะห์และประเมินโครงการ

2. องค์ความรู้เรื่องการวิเคราะห์อัตรากำไรขั้นต้น อัตราต้นทุนการผลิต เพื่อนำไปใช้กำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์

3. องค์ความรู้การนำเหตุการณ์มานำผลิตสื่อโทรทัศน์เพื่อเสนอข่าวทางสื่อโทรทัศน์ เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์

2.7 จำนวนรายวิชาที่มีการบูรณาการพันธกิจสัมพันธ์เพื่อพัฒนาท้องถิ่น (ระบุว่าได้มีการบูรณาการกับการเรียน การสอนกี่รายวิชา)

จำนวนรายวิชาที่มีการบูรณาการพันธกิจสัมพันธ์เพื่อพัฒนาท้องถิ่น จำนวน 4 รายวิชา ได้แก่

1. วิชา การวิเคราะห์และประเมินโครงการ
2. วิชา การวิเคราะห์ทางการเงิน
3. วิชา ผลิตรายการโทรทัศน์

บทที่ 3
สรุปผลการดำเนินงาน

3.1 สรุปผล

เชิงปริมาณ (ให้ระบุเป็นข้อๆ)

1. ผลิตภัณฑ์แปรรูปน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ที่ได้รับการพัฒนา จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่

1.1 น้อยหน่าผงเพื่อสุขภาพ

1.2 ไอศกรีมน้อยหน่านมสด

1.3 แยมน้อยหน่า

2. รายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอนกับการดำเนินงานโครงการฯ จำนวน 3 รายวิชา ได้แก่

2.1 วิชา การวิเคราะห์และประเมินโครงการ

2.2 วิชา การวิเคราะห์ทางการเงิน

2.3 วิชา ผลิตรายการโทรทัศน์

3. องค์ความรู้ของอาจารย์หรือนักศึกษาที่ดำเนินการร่วมกับชุมชน จำนวน 3 องค์ความรู้ ได้แก่

3.1 องค์ความรู้เรื่องการศึกษาความเป็นไปได้ทางการตลาด การผลิต การเงินและสังคม จากรายวิชา การวิเคราะห์และประเมินโครงการ

3.2 องค์ความรู้เรื่องการวิเคราะห์อัตรากำไรขั้นต้น อัตราต้นทุนการผลิต เพื่อนำไปใช้กำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์

3.3 องค์ความรู้การนำเหตุการณ์มานำผลิตสื่อโทรทัศน์เพื่อเสนอข่าวทางสื่อโทรทัศน์ เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์

4. จำนวนกิจกรรมการดำเนินงานเพื่อการพัฒนาพื้นที่ จำนวน 2 กิจกรรม ได้แก่

4.1 กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ด้วยนวัตกรรมการผลิตร่วมกับชุมชน สำหรับ 3 ผลิตภัณฑ์ คือ 1. น้อยหน่าผงเพื่อสุขภาพ 2. ไอศกรีมน้อยหน่านมสด 3. แยมน้อยหน่า

4.2 การจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI)

5. สื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการตลาดของผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) จำนวน 2 สื่อประชาสัมพันธ์ ได้แก่

5.1 สื่อป้าย/โลโก้เพื่อการประชาสัมพันธ์

5.2 แผนพับโครงการและผลิตภัณฑ์

6. อาจารย์/นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมของโครงการ มีอาจารย์ 3 ท่านและนักศึกษารวม 50 คน

7. พื้นที่เป้าหมายในการดำเนินโครงการ 1 ตำบล คือ ตำบลปากช่อง

8. เกษตรกรผู้เพาะปลูกและจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) มีรายได้เพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10

เชิงคุณภาพ (ให้ระบุเป็นข้อๆ)

1. ผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ได้รับการพัฒนายกระดับด้านองค์ความรู้ในห่วงโซ่อุปทาน(ต้นน้ำ และปลายน้ำ)

2. เกิดแนวทางในการนำลักษณะเด่นของผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) สู่การยกระดับเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ของท้องถิ่น

3. เกษตรกรผู้เพาะปลูกและจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) คณาจารย์ นักศึกษาและประชาชนทั่วไปในพื้นที่เกิดกระบวนการเรียนรู้ในการพัฒนาท้องถิ่นร่วมกัน

สรุปในภาพรวมของการดำเนินโครงการ (ผลลัพธ์จากการดำเนินโครงการ)

จากการดำเนินโครงการสามารถนำผลน้อยหน่าที่ตกเกรด(ผลดิบ)และผลสุกงอม มาแปรรูปผลิตภัณฑ์ โดย

1. ถ้าเป็นผลดิบจะทำการแปรรูปเป็นน้อยหน่าผง ซึ่งสามารถนำมาผสมเป็นเครื่องดื่มร้อนและเย็น
2. ถ้าเป็นผลสุกจะนำมาแปรรูปเป็น ไอศกรีมน้อยหน่านมสดผสมโยเกริต์ และแยมน้อยหน่าผสมอัญชัญ
3. นักศึกษาได้นำความรู้ในรายวิชา การวิเคราะห์และประเมินโครงการ วิชา การวิเคราะห์ทางการเงิน และวิชา ผลิตรายการโทรทัศน์ มาใช้ประโยชน์ในการร่วมกิจกรรมกับชุมชน
4. เกิดองค์ความรู้

4.1 องค์ความรู้เรื่องการศึกษาความเป็นไปได้ทางการตลาด การผลิต การเงินและสังคม จากรายวิชา การวิเคราะห์และประเมินโครงการ

4.2 องค์ความรู้เรื่องการวิเคราะห์อัตรากำไรขั้นต้น อัตราต้นทุนการผลิต เพื่อนำไปใช้กำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์

4.3 องค์ความรู้การนำเหตุการณ์มานำผลิตสื่อโทรทัศน์เพื่อเสนอข่าวทางสื่อโทรทัศน์ เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์

5. สามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์และเผยแพร่นวัตกรรมการผลิต ให้บุคคลที่เกี่ยวข้องได้เห็นถึงอัตลักษณ์ของสินค้าได้มากขึ้น

3.2 องค์ความรู้ นวัตกรรมที่เกิดจากการดำเนินโครงการ

ไอศกรีมน้อยหน่านมสด แยมน้อยหน่า น้อยหน่าผงเพื่อสุขภาพ

3.3 ปัญหาอุปสรรค

เนื่องจากผลผลิตน้อยหน่าเพชรปากช่องจะเริ่มเป็นผลนำมาพัฒนาแปรรูปได้ เป็นช่วงตั้งแต่ต้นพฤษภาคมเป็นต้นไป จึงทำให้ดำเนินการกิจกรรมการผลิตแปรรูปได้ช้า

3.4 ข้อเสนอแนะ

1. ควรเพิ่มระยะเวลาในการดำเนินกิจกรรม เพื่อที่จะติดตามและประเมินผลการเปลี่ยนแปลงในพื้นที่อย่างน้อย 3 ปี
2. ควรเพิ่มการนำนวัตกรรมการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าให้กับผลไม้อื่นในพื้นที่ปากช่อง เพราะมีผลไม้ที่เกินความต้องการของตลาดจำนวนมาก เช่น แก้วมังกร

ภาคผนวก

ภาพกิจกรรม

การจัดกิจกรรมเมื่อวันที่ 22 มีนาคม พ.ศ. 2566

ภาพการลงพื้นที่สวนน้อยหน่าเพื่อเตรียมผลน้อยหน่าตกเกรดเพื่อการแปรรูป

ผลน้อยหน่าเพชรปากช่องคัดเกรดเพื่อการส่งออกประเทศจีน

ร่วมงานแสดงสินค้า GI โดยสำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครราชสีมา

ณ ห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัลโคราช

ที่ อว ๐๖๒๓.๔ / ๐๕๒๓

คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
ถนนสุรนารายณ์ ตำบลในเมือง
อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา
๓๐๐๐๐

๑๔ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอประชาสัมพันธ์กิจกรรมและขอใช้สถานที่

เรียน นายอำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา

ด้วยคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา จะจัดกิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน แปรรูปอาหารจากน้ำอ้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ด้วยนวัตกรรมการผลิตร่วมกับชุมชน จำนวน ๓๐ คน ในวันที่ ๒๒ มีนาคม ๒๕๖๖ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๓๐ น. ณ หอประชุมที่ว่าการอำเภอปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา ในการนี้ คณะใคร่ขอความอนุเคราะห์ใช้สถานที่และประชาสัมพันธ์โครงการฯ เพื่อให้สมาชิกในชุมชนได้รับทราบและเข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนฯ ตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว

คณะหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความร่วมมือในการประชาสัมพันธ์โครงการฯ และขอให้สถานที่ในครั้งนี้ จากท่าน จึงใคร่ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้ด้วย หากมีข้อสงสัยประการใดกรุณาสอบถามได้โดยตรงจาก อาจารย์ธวัฒรัตน์ ประจันตะเสน ผู้รับผิดชอบโครงการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๔ ๑๗๗๗ ๒๒๑๖

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร. เอกรัตน์ เอกศาสตร์)
คณบดีคณะวิทยาการจัดการ
ปฏิบัติราชการแทน อธิการบดี

สำนักงานคณบดี
โทรศัพท์ ๐๔ ๑๒๕๗ ๗๘๙
โทรสาร ๐๔ ๑๒๗๒ ๗๕๐

ที่ อว ๐๖๒๓.๔ / ๐๕๕๒

คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
ถนนสุรนารายณ์ ตำบลในเมือง
อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา
๓๐๐๐๐

๑๖ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอประชาสัมพันธ์การเข้าร่วมกิจกรรม

เรียน นายกองค์การบริหารส่วนตำบลปากช่อง อำเภอปากช่อง จจังหวัดนครราชสีมา

ด้วยคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา จะจัดกิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ด้วยนวัตกรรมการผลิตร่วมกับชุมชน ภายใต้โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าเพื่อสร้างความเจริญเศรษฐกิจเชิงพื้นที่ (University as a Marketplace) จำนวน ๓๐ คน ในวันที่ ๒๑ มีนาคม ๒๕๖๖ เวลา ๑๓.๐๐ ๑๖.๐๐ น. ณ หอประชุมที่ว่าการอำเภอปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา ในการนี้ คณะจึงขอความอนุเคราะห์ท่านประชาสัมพันธ์กิจกรรมแก่สมาชิกชุมชนในการดูแลของท่านเข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการฯ เพื่อให้สมาชิกในชุมชนได้เข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนฯ ตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว

คณะหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความร่วมมือในการประชาสัมพันธ์กิจกรรมในครั้งนี้จากท่าน จึงใคร่ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้ด้วย หากมีข้อสงสัยประการใดกรุณาสอบถามได้โดยตรงจาก อาจารย์ธวัญรัตน์ ประจันตะเสน ผู้รับผิดชอบโครงการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๑๙๗๗ ๒๒๙๖

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร. เอกรัตน์ เอกศาสตร์)
คณบดีคณะวิทยาการจัดการ
ปฏิบัติราชการแทน อธิการบดี

สำนักงานคณบดี
โทรศัพท์ ๐๔ ๔๒๕๗ ๗๘๙
โทรสาร ๐๔ ๔๒๗๒ ๙๔๐

ที่ อว ๐๖๒๓.๔ / ๐๕๕๑

คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
ถนนสุรนารายณ์ ตำบลในเมือง
อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา
๓๐๐๐๐

๑๖ มีนาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอประชาสัมพันธ์การเข้าร่วมกิจกรรม

เรียน เกษตรอำเภอปากช่อง

ด้วยคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา จะจัดกิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ด้วยนวัตกรรมการผลิตร่วมกับชุมชน ภายใต้โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าเพื่อสร้างความเจริญเศรษฐกิจเชิงพื้นที่ (University as a Marketplace) จำนวน ๓๐ คน ในวันที่ ๒๑ มีนาคม ๒๕๖๖ เวลา ๑๓.๐๐ ๑๖.๐๐ น. ณ หอประชุมที่ว่าการอำเภอปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา ในการนี้ คณะจึงขอความอนุเคราะห์ท่านประชาสัมพันธ์กิจกรรมแก่สมาชิกชุมชนในการดูแลของท่านเข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการฯ เพื่อให้สมาชิกในชุมชนได้เข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนฯ ตามวัน เวลา และสถานที่ดังกล่าว

คณะหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความร่วมมือในการประชาสัมพันธ์กิจกรรมในครั้งนี้จากท่าน จึงใคร่ขอขอบพระคุณมา ณ โอกาสนี้ด้วย หากมีข้อสงสัยประการใดกรุณาสอบถามได้โดยตรงจาก อาจารย์ธวัญรัตน์ ประจันตะเสน ผู้รับผิดชอบโครงการ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๑๘๗๗ ๒๒๙๖

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

(รองศาสตราจารย์ ดร. เอกรัตน์ เอกศาสตร์)
คณบดีคณะวิทยาการจัดการ
ปฏิบัติราชการแทน อธิการบดี

สำนักงานคณบดี
โทรศัพท์ ๐๔ ๔๒๕๗ ๗๘๙
โทรสาร ๐๔ ๔๒๗๒ ๙๙๐

คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
ที่ ๓๕๗๓ / ๒๕๖๖
เรื่อง ให้บุคลากรไปราชการเพื่อดำเนินกิจกรรมและเป็นวิทยากร
และให้นักศึกษาเดินทางไปราชการ เพื่อเข้าร่วมกิจกรรม

.....

ด้วยคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา ได้รับการจัดสรรงบประมาณโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าเพื่อสร้างความเจริญเศรษฐกิจเชิงพื้นที่ (University as a Marketplace) ตำบลปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา จะจัดกิจกรรมที่ ๑ อบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนแปรรูปอาหารจากน้อยหน่าปากช่องเขาใหญ่ (สินค้า GI) ด้วยนวัตกรรมการผลิตร่วมกับชุมชน ในวันที่ ๒๖-๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๖ เวลา ๐๙.๐๐ ๑๖.๓๐ น. ณ ไร่นายหญิง บ้านหนองตาแก้ว หมู่ที่ ๘ ตำบลปากช่อง อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อยมีประสิทธิภาพและบรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ จึงให้บุคลากรเดินทางไปราชการเพื่อดำเนินกิจกรรมและเป็นวิทยากร และให้นักศึกษาเดินทางไปราชการ เพื่อเข้าร่วมกิจกรรม ดังรายชื่อต่อไปนี้

วิทยากร

วันที่ ๒๖ มิถุนายน ๒๕๖๖

๑. อาจารย์ธวัญรัตน์ ประจันตะเสน
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์อิสรชัย ลาวรรณา
๓. ดร.จารุวรรณ พนมจีระสวัสดิ์
๔. นางสาวจารุวรรณ กิตติเวทยานุสรณ์

วันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๖

๑. อาจารย์ธวัญรัตน์ ประจันตะเสน

นักศึกษา

วันที่ ๒๖-๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๖

๑. นางสาวกุลรดา ทองโสภา
๒. นางสาวณัฐธิญา ทองสิงห
๓. นางสาวสุนิสา ศุภเสถียร
๔. นางสาวสุภาพร ศรีกุศล
๕. นางสาวเบญจทิพย์ พิมพ์จันทร์
๖. นางสาวเพ็ญพิชญา ศรีมังคละ
๗. นางสาวสุดารัตน์ ไพศาล