

คู่มือกระบวนการ

วิธีการถ่ายทอดงานวิจัยสู่

ชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพ

บทสรุปผู้บริหารผลการจัดการองค์ความรู้ ปีการศึกษา 2563

1. การกำหนดประเด็นความรู้ : เสนอหัวข้อในการประชุมคณะกรรมการฝ่ายวิชาการ ครั้งที่ 2/2563 วันอังคารที่ 1 ธันวาคม 2563

คณะกรรมการจัดการความรู้และหัวหน้าสาขาวิชา เข้าประชุมคิดเป็นร้อยละ 70 ผู้เข้าประชุม (หลักฐานรายงานการประชุม) ผลการประชุมในวาระการจัดการความรู้ รักษาการรองคณบดีฝ่ายวิชาการได้เสนอว่าในปีการศึกษาหน้าจะมีงานวิจัยชุมชนนวัตกรรมเพื่อพัฒนาอย่างยั่งยืน โดยได้เสนอโครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาศักยภาพชุมชนเพื่อสร้างความเข้มแข็งและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันการแปรรูปอาหาร ของพื้นที่อำเภอพนมทวน จึงต้องการให้หัวข้อจัดการความรู้ที่สนับสนุนโครงการวิจัยนี้ซึ่งจะมีอาจารย์นักวิจัยรุ่นใหม่ของคณะเข้าร่วมทุกสาขาวิชา ที่ประชุมได้มีการเสนอและอภิปราย สรุปว่าต้องให้ความสำคัญเรื่องวิธีการถ่ายทอดงานวิจัยสู่ชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้หน่วยที่รับการถ่ายทอดองค์ความรู้สามารถไปถ่ายทอดให้ชุมชนตัวเองนำงานวิจัยไปใช้ประโยชน์เกิดผลกระทบต่อชุมชนจริง

2. การแสวงหาและรวบรวมความรู้ : สำรวจและรวบรวมความรู้จากผู้นำงานวิจัยออกบริการวิชาการ ในเดือน 1 ธ.ค 2563 ได้สัมภาษณ์รวบรวมความรู้จากผู้นำงานวิจัยออกบริการวิชาการปี 2562 และ 1/2563 และจัดประชุมออนไลน์เพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์รวบรวมความรู้เข้าประชุมคิดเป็นร้อยละ 70 ของผู้ออกบริการวิชาการ ผลการแสวงหาและรวบรวมความรู้สรุปเป็นขั้นตอนและวิธีการถ่ายทอดงานวิจัยสู่ชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพ

3. การกลั่นกรองและประมวลความรู้ : สรุปขั้นตอนและวิธีการถ่ายทอดงานวิจัยสู่ชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพ

ในวันที่ 5 ม.ค 2564 คณะกรรมการจัดการความรู้ ประชุมร่วมกับผู้ออกบริการวิชาการปี 2563 และหัวหน้าสาขาวิชา มีผู้เข้าประชุมคิดเป็นร้อยละ 70 ของผู้เชิญเข้าประชุม ผลการประชุมการกลั่นกรองและประมวลความรู้สรุปขั้นตอนและวิธีการถ่ายทอดงานวิจัยสู่ชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพเป็นผังกระบวนการวิธีการถ่ายทอดงานวิจัยสู่ชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพ

4.การประยุกต์ใช้ความรู้ : ทดลองใช้วิธีการถ่ายทอดงานวิจัยสู่ชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพในการบริการวิชาการ

ในเดือน กพ-มี.ค 2564 ผู้รับบริการวิชาการจากงานวิจัย ปี2563 มีความพึงพอใจในระดับดี ร้อยละ 60 ของจำนวนงานวิจัยที่นำไปบริการวิชาการ สรุปเกิดองค์ความรู้และนวัตกรรมชุมชน จำนวน 22 นวัตกรรมและเกิดนวัตกรรมชุมชน จำนวน 90 นวัตกรรม มีความพึงพอใจในระดับดีจำนวน 70 คน

5.การแลกเปลี่ยนและสกัดความรู้ :ผู้สนใจแลกเปลี่ยนประสบการณ์

ในวันที่ 20 เม.ย 2564 ประชุมคณะกรรมการจัดการความรู้ กับนักวิจัยที่ออกบริการวิชาการปี 2563 และหัวหน้าสาขาวิชาเข้าประชุมคิดเป็นร้อยละ 70 ของผู้เข้าประชุม โดยนักวิจัยที่ออกบริการวิชาการปี 2563 ที่ได้ นำงานวิจัยออกถ่ายทอดงานวิจัยสู่ชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพ

6. การจัดเก็บแก่นความรู้และปรับปรุงเป็นชุดความรู้ :ปรับปรุงผังกระบวนการหรือ/และคู่มือวิธีการถ่ายทอดงานวิจัยสู่ชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพเผยแพร่ในเว็บคณะและเว็บ KM ในเดือน พ.ค 2564

คู่มือกระบวนการวิธีการถ่ายทอดงานวิจัยสู่ชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพ

การอธิบายขั้นตอนการจัดกิจกรรม

1. องค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมกับชุมชน

การนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับแนวทางในการบริหารงานวิจัยและการถ่ายทอดงานวิจัยสู่ชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพโดยนำเสนอองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมกับชุมชนเข้าสู่ที่ประชุมที่มนักวิจัยกลุ่มผู้ใช้ประโยชน์ภายในชุมชน และหน่วยงานรัฐในพื้นที่ เช่น อบต. เกษตรอำเภอ พัฒนาชุมชน ผู้ใหญ่บ้านกำนัน เป็นต้น เพื่อชี้แจงความสำคัญ วัตถุประสงค์ของการวิจัย แนวทางการถ่ายทอดเทคโนโลยี รวมถึงประโยชน์ที่จะได้รับจากการนำองค์ความรู้และเทคโนโลยี มาใช้ในการวิจัยครั้งนี้

2. การสร้างเทคโนโลยีที่เหมาะสมร่วมกับสมาชิกชุมชน

จัดกิจกรรมสร้างและเรียนรู้องค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมกับชุมชน เรื่อง “การพัฒนาศักยภาพชุมชนเพื่อสร้างความเข้มแข็งและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันการแปรรูปอาหาร ของพื้นที่อำเภอพนมทวน” เพื่อให้การดำเนินการด้านการวิจัย และการถ่ายทอดงานวิจัยสู่ชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพบรรลุตามแผนการดำเนินงานที่วางไว้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างที่มนักวิจัย

3. จัดทำโครงการ/กิจกรรม ตามแผนงานวิจัยและการถ่ายทอดงานวิจัยคืนสู่ชุมชน

จัดกิจกรรมเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้อย่างเป็นระบบ ทำการบันทึกความรู้ขณะทำกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ โดยการถ่ายทอดจากนักวิจัยและสมาชิกชุมชน ผู้สร้างและม้องค์ความรู้ทางด้านเทคโนโลยีที่จัดทำขึ้นเพื่อให้เหมาะสมกับชุมชนนั้นๆ

4. การประเมินผล และกลั่นกรองความรู้โดยสมาชิกชุมชน

ร่วมนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่จัดขึ้นสำหรับชุมชนมาใช้ประโยชน์ เพื่อทดสอบประสิทธิภาพของเทคโนโลยี และฝึกทักษะของสมาชิกชุมชน เพื่อให้เกิดความเชี่ยวชาญชำนาญ และจัดให้สมาชิกมีได้ถ่ายทอดแกความรู้และเทคโนโลยีระหว่างสมาชิกด้วยกันเอง

5. การแบ่งปันแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างนักวิจัย

ด้านวิธีการถ่ายทอดงานวิจัยสู่ชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพได้นำแนวปฏิบัติมาประชุมชี้แจงนักวิจัยที่ได้รับทุนเพื่อแนะนำการดำเนินงานวิจัยให้แก่คณาจารย์ที่ได้รับทุน และนำมาปฏิบัติร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่

6. การติดตามประเมินผล

การติดตามผลการใช้ประโยชน์ และการประเมินผลภายหลังการนำองค์ความรู้ไปใช้ โดยมีการติดตามทุกๆ 3 เดือน ในช่วงระยะเวลา 1 ปี และจัดให้ผู้เชี่ยวชาญชุมชนได้นำองค์ความรู้และเทคโนโลยีถ่ายทอดให้กับชุมชนใกล้เคียง

โครงการย่อยที่ 1	การพัฒนาศักยภาพชุมชนเพื่อสร้างความเข้มแข็งและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันการแปรรูปอาหาร ของพื้นที่อำเภอพนมทวน
หัวหน้าโครงการ	นางสาวชนิดา ป้อมเสน
หน่วยงานต้นสังกัด	คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
สถานที่ติดต่อ	เลขที่ 2 ถนนนางลิ้นจี่ แขวงทุ่งมหาเมฆ เขตสาทร กทม. 10120
โทรศัพท์	090-986-5967
อีเมล	Chanida.p@mail.rmutk.ac.th
ระยะเวลาดำเนินการ	1 ปี ตั้งแต่วันที่ 15 พฤษภาคม 2563 ถึงวันที่ 15 พฤษภาคม 2564

1. เป้าหมาย/ผลงานหลักของโครงการ

การพัฒนาศักยภาพชุมชนเพื่อสร้างความเข้มแข็งและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันการแปรรูปอาหาร ของพื้นที่อำเภอพนมทวน มีเป้าหมายเพื่อยกระดับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหาร อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี สู่ชุมชนนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืนใน 3 มิติเพิ่มขีดความสามารถของชุมชนในการเรียนรู้ การบูรณาการองค์ความรู้ กระบวนการเชิงวิจัย และการใช้นวัตกรรมจำนวน 22 นวัตกรรม ในการจัดการปัญหาภายในชุมชนด้วยตนเองอย่างยั่งยืน ใน 8 ตำบล ของอำเภอพนมทวน ประกอบด้วย 1) ตำบลพนมทวน 2) ตำบลหนองโรง 3) ตำบลทุ่งสมอ 4) ตำบลดอนเจดีย์ 5) ตำบลพังตรุ 6) ตำบลรางหวาย 7) ตำบลหนองสาหร่าย และ 8) ตำบลดอนตาเพชร ซึ่งทั้ง 8 ตำบลมีการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขึ้นเพื่อผลิตสินค้าเกษตรแปรรูป จากพืช ผัก ผลไม้แต่ยังขาดนวัตกรรม และเพื่อสร้างนักวิจัยชาวบ้าน / นวัตกรรมชาวบ้าน ที่มีกรอบแนวคิดบนพื้นฐานการทำวิจัย เพื่อให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ โดยการฝึกอบรมเพื่อเตรียมความพร้อมก่อนเข้ารับการทดสอบตามโมเดลนวัตกรรม เพิ่มขีดความสามารถของนวัตกรรมก่อนเข้ารับการทดสอบ ทำการทดสอบโดยแบ่งเป็นการทดสอบภาคทฤษฎี แบ่งเกรดออกเป็น A B C และการทดสอบในภาคปฏิบัติ จากนั้นทำการประเมินความรู้ความสามารถ โดยการสอบสัมภาษณ์ เมื่อผ่านขั้นตอนการทดสอบและประเมินแล้วจะได้รับหนังสือรับรองมาตรฐานนวัตกรรม มีเป้าหมายในการผลิตนวัตกรรม ที่มีมาตรฐานจำนวนอย่างน้อย 90 คนร่วมกับเครือข่ายเกษตรอำเภอพนมทวน เกษตรจังหวัดกาญจนบุรี องค์กรบริหารส่วนตำบลวิสาหกิจชุมชนเป้าหมายและกลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่ อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี ร่วมประชุม และบริหารจัดการงานวิจัยร่วมกันโดยหาเครือข่ายเพิ่มขึ้น สหกรณ์การเกษตรและ ธกส. เป็นต้น โดยโครงการมีเป้าหมายความสำเร็จ คือ

1. เกิดองค์ความรู้และนวัตกรรมชุมชน จำนวน 22 นวัตกรรม
2. เกิดนวัตกรรมชุมชน จำนวน 90 นวัตกรรม
3. รายได้ของกลุ่มเพิ่มขึ้นร้อยละ 15

2. วัตถุประสงค์ของโครงการ

วัตถุประสงค์นี้จะต้องสอดคล้องกับเรื่องที่ทำวิจัย และประเด็นคำถามของการวิจัย วัตถุประสงค์ควรสามารถเป็นตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการหรือผลลัพธ์ของโครงการได้

3. กรอบงานวิจัย

เป้าหมาย : เพื่อเพิ่มขีดความสามารถของชุมชนท้องถิ่น จ.กาญจนบุรี ในการพัฒนา การพึ่งตน และการจัดการตนเองบนฐานปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

แผนงานวิจัย : โครงการวิจัยและพัฒนาศักยภาพชุมชนเพื่อสร้างความเข้มแข็งและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของพื้นที่จังหวัดกาญจนบุรี

แผนงานย่อย : โครงการวิจัยและพัฒนาศักยภาพชุมชนเพื่อสร้างความเข้มแข็งและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน การแปรรูปอาหารของพื้นที่อำเภอพนมทวน

- ตัวชี้วัดความสำเร็จของแผนงาน :
- 1. เกิดองค์ความรู้และนวัตกรรมชุมชน จำนวน 22 นวัตกรรม
 - 2. เกิดนวัตกรรมชุมชน จำนวน 90 นวัตกรรม
 - 3. รายได้ของกลุ่มเพิ่มขึ้นร้อยละ 15

กลุ่มพื้นที่ : อ.พนมทวน จ.กาญจนบุรี
จำนวน 8 ตำบล

งบประมาณ : 4,700,000 ล้านบาท
ระยะเวลา : 1 ปี

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรป่าชุมชนบ้านห้วยสะพานสามัคคี ต.หนองโรง อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี

ประเด็นการวิจัย	คำถามวิจัย	กิจกรรม	ผู้เกี่ยวข้อง/ผู้รับประโยชน์	เป้าหมาย/ผลผลิต	ตัวชี้วัด	ผลลัพธ์/ผลกระทบ
1.นวัตกรรมการแข็งตัวของแป้งข้าวเหนียวด้วยการรักษาอุณหภูมิ	ลดระยะเวลาและเพิ่มผลผลิต	การพัฒนาระบบควบคุมอุณหภูมิ การทำความเย็น	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรป่าชุมชนบ้านห้วยสะพานสามัคคี	เพิ่มผลผลิต	-เพิ่มผลผลิต 15% -นวัตกรรม 10 คน	เพิ่มประมาณการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%
2. นวัตกรรมการใม่มีดสำหรับหั่นข้าวเหนียว	ลดต้นทุนการผลิตโดยการลดของเสีย	การพัฒนาใม่มีดให้มีมูม่ใม่มีดที่เหมาะสมกับการหั่นข้าวเหนียว	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรป่าชุมชนบ้านห้วยสะพานสามัคคี	ลดต้นทุนการผลิต	-เพิ่มผลผลิต 15% -นวัตกรรม 10 คน	ลดรายจ่ายต้นทุนการผลิตของเกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%
3. นวัตกรรมการทอดข้าวเหนียวเพื่อลดความมัน	ลดการอมน้ำมันของข้าวเหนียวทอด	การพัฒนากระบวนการทอดสุญญากาศ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรป่าชุมชนบ้านห้วยสะพานสามัคคี	เพิ่มคุณภาพอาหาร	-ลดการอมน้ำมันได้ 50% -นวัตกรรม 10 คน	มีคุณภาพทางโภชนาการ ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพสามารถจำหน่ายได้มากขึ้น 15%

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีบ้านบ่อหว่า ตำบลคอนตาเพชร อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี

ประเด็นการวิจัย	คำถามวิจัย	กิจกรรม	ผู้เกี่ยวข้อง/ผู้รับประโยชน์	เป้าหมาย/ผลผลิต	ตัวชี้วัด	ผลลัพธ์/ผลกระทบ
1. นวัตกรรมเครื่องซีลสุญญากาศ	บรรจุภัณฑ์ไม่ตอบสนองความต้องการของผู้ซื้อ	ออกแบบและสร้างเครื่องบรรจุภัณฑ์อัตโนมัติแบบสุญญากาศ	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีบ้านบ่อหว่า	บรรจุภัณฑ์สามารถยืดอายุผลิตภัณฑ์ ลดกลิ่น สะดวกต่อการขนส่ง	-อายุของผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น สินค้าไม่มีกลิ่น สามารถขนส่งสินค้ากับระบบขนส่งทั่วประเทศได้และมียอดขายเพิ่มขึ้น 15% -นวัตกรรม 5 คน	สามารถยืดอายุของผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้นและไม่มีกลิ่น สามารถขนส่งสินค้ากับระบบขนส่งทั่วประเทศได้ทำให้สามารถขายสินค้าได้ง่ายและมียอดขายเพิ่มขึ้น 15%
2. นวัตกรรมการเก็บรักษาวัตถุดิบ (ผิวมะกรูด)	การรักษาวัตถุดิบเพื่อการเพิ่มผลผลิต	การพัฒนาการเก็บรักษาวัตถุดิบด้วยนวัตกรรมการทำความเย็น	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีบ้านบ่อหว่า	การเพิ่มผลผลิต	-เพิ่มผลผลิต 15% -นวัตกรรม 5 คน	เพิ่มประมาณการผลผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%
3. นวัตกรรมการสร้างตราสัญลักษณ์ให้มีอัตลักษณ์เพื่อส่งเสริมการขาย	ออกแบบตราสินค้า	การพัฒนากระบวนการทอสุญญากาศ	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีบ้านบ่อหว่า	มีตราสินค้าที่เป็นอัตลักษณ์ของพริกแกงตำมือ	-ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อตราสินค้าไม่น้อยกว่า 85% และมียอดขายเพิ่มขึ้น 15% -นวัตกรรม 5 คน	มีตราสินค้าที่เป็นอัตลักษณ์ของพริกแกงตำมือเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%

กลุ่มเบญจพาดรักเกษตรกร ตำบลพังตรุ อำเภอนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี

ประเด็นการวิจัย	คำถามวิจัย	กิจกรรม	ผู้เกี่ยวข้อง/ผู้รับประโยชน์	เป้าหมาย/ผลผลิต	ตัวชี้วัด	ผลลัพธ์/ผลกระทบ
1. นวัตกรรมการอบแห้งมะขามแช่อิ่ม	เพิ่มผลผลิต	การพัฒนาระบบอบแห้งมะขามแช่อิ่มด้วยตู้อบลมร้อน	กลุ่มเบญจพาดรักเกษตรกร	เพิ่มผลผลิต	-เพิ่มผลผลิต 15% -นวัตกรรม 10 คน	เพิ่มประมาณการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%
2. นวัตกรรมตู้อบแห้งด้วยระบบไฟฟ้าแสงอาทิตย์	ลดต้นทุนการผลิต	การพัฒนาระบบไฟฟ้าสำหรับตู้อบแห้ง	กลุ่มเบญจพาดรักเกษตรกร	ลดต้นทุนการผลิต	-ลดต้นทุนการผลิต 15% -นวัตกรรม 10 คน	ลดรายจ่ายต้นทุนการผลิตของเกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%
3. นวัตกรรมการสร้างบรรจุภัณฑ์สำหรับมะขามแช่อิ่ม	บรรจุภัณฑ์ไม่ตอบสนองความต้องการของผู้ซื้อ	ออกแบบและสร้างบรรจุภัณฑ์	กลุ่มเบญจพาดรักเกษตรกร	บรรจุภัณฑ์สามารถยืดอายุผลิตภัณฑ์ ลดกลิ่น สะดวกต่อการขนส่ง	-อายุของผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น สินค้าไม่มีกลิ่น สามารถขนส่งสินค้ากับระบบขนส่งทั่วประเทศได้และมียอดขายเพิ่มขึ้น 15% -นวัตกรรม 10 คน	สามารถยืดอายุของผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้นและไม่มีกลิ่น สามารถขนส่งสินค้ากับระบบขนส่งทั่วประเทศได้ทำให้สามารถขายสินค้าได้ง่ายและมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%

กลุ่มเกษตรกรทำนาหนองสาหร่าย ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี

ประเด็นการวิจัย	คำถามวิจัย	กิจกรรม	ผู้เกี่ยวข้อง/ผู้รับประโยชน์	เป้าหมาย/ผลผลิต	ตัวชี้วัด	ผลลัพธ์/ผลกระทบ
1. นวัตกรรมเตาผลิตทองม้วนอัตโนมัติ	เพิ่มผลผลิต	การพัฒนาเตาทองม้วนให้เปิดปิดอัตโนมัติ	กลุ่มเกษตรกรทำนาหนองสาหร่าย	เพิ่มผลผลิต	-เพิ่มผลผลิต 15% -นวัตกรรม 20 คน	เพิ่มประมาณการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคและมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%
2. นวัตกรรมสำหรับกระบวนการผสมแป้งทองม้วน	เพิ่มผลผลิต	การพัฒนาเครื่องกวนแป้งทองม้วน	กลุ่มเกษตรกรทำนาหนองสาหร่าย	เพิ่มผลผลิต	-เพิ่มผลผลิต 15% -นวัตกรรม 20 คน	รายได้เพิ่มขึ้น 15%

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และขนมเปียะพนมทวน ตำบลพนมทวน อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี

ประเด็นการวิจัย	คำถามวิจัย	กิจกรรม	ผู้เกี่ยวข้อง/ผู้รับประโยชน์	เป้าหมาย/ผลผลิต	ตัวชี้วัด	ผลลัพธ์/ผลกระทบ
1. นวัตกรรมการแปรรูปใส่ขนมเปียะจากลูกตาล	ผลิตภัณฑ์ใหม่	การพัฒนาลูกตาลเป็นใส่ขนมเปียะ	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และขนมเปียะพนมทวน	สร้างผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในชุมชน	-ผลิตภัณฑ์ขนมเปียะใส่ลูกตาล -นวัตกรรม 7 คน	เพิ่มปริมาณการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคและมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%
2. นวัตกรรมการนวดแป้งสำหรับขนมเปียะ	เพิ่มผลผลิต	การพัฒนาเครื่องนวดแป้งสำหรับทำขนมเปียะ	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และขนมเปียะพนมทวน	เพิ่มผลผลิต	-เพิ่มผลผลิต 15% -นวัตกรรม 7 คน	เพิ่มปริมาณการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคและมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%
3. การสร้างตราสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมเปียะ	บรรจุภัณฑ์ใหม่เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ซื้อ	ออกแบบและสร้างบรรจุภัณฑ์	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และขนมเปียะพนมทวน	บรรจุภัณฑ์สร้างควา ม มี อ ต ล ก ษ ณ์ ให้ ก บ สินค้า	-ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อตราสินค้าไม่น้อยกว่า 85% และมียอดขายเพิ่มขึ้น 15% และมียอดขายเพิ่มขึ้น 15% -นวัตกรรม 7 คน	มีตราสินค้าที่เป็นอัตลักษณ์ของขนมเปียะลูกตาลเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%

กลุ่มสตรีอาสาพัฒนาเกษตรกรทุ่งสมอ ตำบลทุ่งสมอ อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี

ประเด็นการวิจัย	คำถามวิจัย	กิจกรรม	ผู้เกี่ยวข้อง/ผู้รับประโยชน์	เป้าหมาย/ผลผลิต	ตัวชี้วัด	ผลลัพธ์/ผลกระทบ
1. นวัตกรรมการสกัดน้ำใบเตย	ลดเวลาและเพิ่มผลผลิต	การพัฒนาเครื่องปั่นใบเตย	กลุ่มสตรีอาสาพัฒนาเกษตรกรทุ่งสมอ	เพิ่มผลผลิต	-เพิ่มผลผลิต 15% -นวัตกรรม 10 คน	เพิ่มปริมาณการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคและมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%
2. นวัตกรรมการสำหรับการหั่นใบเตย	ลดเวลาและเพิ่มผลผลิต	การพัฒนาเครื่องหั่นใบเตย	กลุ่มสตรีอาสาพัฒนาเกษตรกรทุ่งสมอ	เพิ่มผลผลิต	-เพิ่มผลผลิต 15% -นวัตกรรม 10 คน	15%

วิสาหกิจชุมชนฟาร์มเห็ดดอนเจดีย์ ตำบลดอนเจดีย์ อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี

ประเด็นการวิจัย	คำถามวิจัย	กิจกรรม	ผู้เกี่ยวข้อง/ผู้รับประโยชน์	เป้าหมาย/ผลผลิต	ตัวชี้วัด	ผลลัพธ์/ผลกระทบ
1. นวัตกรรมการนึ่งเห็ดอัตโนมัติสำหรับการผลิตเห็ดหมก	เพิ่มผลผลิตและคุณภาพของผลิตภัณฑ์	การพัฒนาเครื่องสำหรับนึ่งเห็ดเพื่อทำเห็ดหมก	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฟาร์มเห็ดดอนเจดีย์	ปริมาณการผลิตเพิ่มขึ้น และมีคุณภาพของผลิตภัณฑ์	-เพิ่มผลผลิต 15% -นวัตกรรม 7 คน	สามารถเพิ่มปริมาณการผลิตให้กับกลุ่มผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์มีคุณภาพเพิ่มขึ้น และมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%
2. กระบวนการสกัดน้ำเห็ดหนึ่งสัปดาห์	เพื่อเพิ่มผลผลิตคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และลดของเสีย	การพัฒนาเครื่องสำหรับสกัดน้ำออกจากเห็ดหนึ่งสัปดาห์	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนฟาร์มเห็ดดอนเจดีย์	ปริมาณการผลิตเพิ่มขึ้น และมีคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ของเสียลดลง	-เพิ่มผลผลิต 15% -นวัตกรรม 10 คน	สามารถเพิ่มปริมาณการผลิตให้กับกลุ่มผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์มีคุณภาพเพิ่มขึ้น และมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%

กลุ่มชนชั้นสมุนไพร ตำบลรางหวาย อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี

ประเด็นการวิจัย	คำถามวิจัย	กิจกรรม	ผู้เกี่ยวข้อง/ผู้รับประโยชน์	เป้าหมาย/ผลผลิต	ตัวชี้วัด	ผลลัพธ์/ผลกระทบ
1. นวัตกรรมการผลิตสมุนไพรสมุนไพร	เพิ่มผลผลิต	การพัฒนาเครื่องผลิตสมุนไพร	กลุ่มชนชั้นสมุนไพร	ปริมาณการผลิตเพิ่มขึ้น	-เพิ่มผลผลิต 15% -นวัตกรรม 5 คน	สามารถเพิ่มปริมาณการผลิตให้กับกลุ่มผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์ และมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%
2. นวัตกรรมเตาประหยัดพลังงาน	ลดต้นทุนการผลิต	พัฒนาเตาสำหรับทำขนมชั้นให้ประหยัดเชื้อเพลิง	กลุ่มชนชั้นสมุนไพร	ลดต้นทุนการผลิต	-ลดต้นทุนการผลิต 15% -นวัตกรรม 5 คน	ลดรายจ่ายต้นทุนการผลิตของเกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%
3. การสร้างบรรจุภัณฑ์เพื่อส่งเสริมการขายสำหรับขนมชั้นสมุนไพร	บรรจุภัณฑ์ไม่ตอบสนองความต้องการของผู้ซื้อ	ออกแบบและสร้างบรรจุภัณฑ์	กลุ่มชนชั้นสมุนไพร	บรรจุภัณฑ์สะดวกต่อการขนส่ง และสร้างค ว า ม มี อ ต ล ก ษ ณ์ ให้ กับ สินค้า	-ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อตราสินค้าไม่น้อยกว่า 85% และมี	มีตราสินค้าที่เป็นอัตลักษณ์ของขนมชั้นสมุนไพร เป็นที่รู้จักของผู้บริโภคมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%

ประเด็นการวิจัย	คำถามวิจัย	กิจกรรม	ผู้เกี่ยวข้อง/ผู้รับประโยชน์	เป้าหมาย/ผลผลิต	ตัวชี้วัด	ผลลัพธ์/ผลกระทบ
					ยอดขายเพิ่มขึ้น 15% -นวัตกรรม 5 คน	

สำนักงานเกษตรอำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี

ประเด็นการวิจัย	คำถามวิจัย	กิจกรรม	ผู้เกี่ยวข้อง/ผู้รับประโยชน์	เป้าหมาย/ผลผลิต	ตัวชี้วัด	ผลลัพธ์/ผลกระทบ
1. นวัตกรรมปุ๋ยจากเศษวัสดุเหลือทิ้งจากการแปรรูปอาหาร	ลดของเสียจากการรูปผลิตภัณฑ์	ทำปุ๋ยอินทรีย์จากเศษวัสดุเหลือใช้ในชุมชน	- สำนักงานเกษตรอำเภอพนมทวน - สมาชิกภายในกลุ่มวิสาหกิจ-ประชาชนทั่วไปในอำเภอพนมทวน	ไม่มีของเสียเหลือทิ้ง	ไม่มีของเสียเหลือทิ้ง	สมาชิกกลุ่มมีปุ๋ยอินทรีย์ให้ในกาเกษตร หรือจำหน่ายให้กับประชาชนในอำเภอ

4. รายละเอียดทางวิชาการที่ได้รับจากการวิจัย

4.1 ตารางแสดงความก้าวหน้าของผลงานวิจัย

ลำดับที่	แผนการดำเนินงาน	ปีที่ 1 (งบประมาณ 2563)						ผลงานที่ได้ (เชิงคุณภาพ)	
		1-2	3-4	5-6	7-8	9-10	11-12		
1	สำรวจข้อมูลวิเคราะห์และประเมินศักยภาพของชุมชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องโดยการรวบรวมสอบถาม และสัมภาษณ์จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและผู้มีส่วนได้เสียสำคัญ 1.1 ศึกษาปัญหาและความต้องการของ ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการผลิตสินค้า ได้แก่ ชุมชน ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ ผู้ประกอบการ พ่อค้าคนกลาง ลูกค้า 1.2 ศึกษาสภาพบริบทของชุมชนและผลิตภัณฑ์ที่มีความเกี่ยวข้องกับพื้นที่ ได้แก่ การใช้ทรัพยากรท้องถิ่น ภูมิปัญญาเฉพาะถิ่น และภูมิสังคม								1. ข้อมูลจากการสอบถาม สัมภาษณ์จำนวน 8 กลุ่มวิสาหกิจ 8 ตำบล จากการวิเคราะห์แนวโน้มความต้องการของชุมชนพบว่าชุมชนต้องการ - ลดต้นทุน - เพิ่มผลผลิต - เพิ่มคุณภาพสินค้า - สร้างอัตลักษณ์สินค้า - การใช้ทรัพยากรให้คุ้มค่า 2. ชุมชนความพร้อมที่ให้ความร่วมมือที่จะพัฒนาชุมชนกับนักวิจัยอย่างเต็มที่ที่มีการประชุมกลุ่มย่อย การวิเคราะห์หาแนวทางการพัฒนาการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่น และแนวทางการส่งเสริมให้สมาชิกกลุ่มและประชาชนในพื้นที่อนุรักษ์ และผลิตทรัพยากรเพิ่มเพื่อใช้ในการแปรรูป

ลำดับ ที่	แผนการดำเนินงาน	ปีที่ 1 (งบประมาณ 2563)						ผลงานที่ได้ (เชิงคุณภาพ)	
		1-2	3-4	5-6	7-8	9-10	11-12		
2	ทีมนักวิจัยร่วมวิเคราะห์ข้อมูล ปัญหา กับสมาชิกชุมชน เครือข่ายท้องถิ่น และร่วมกันการสร้างต้นแบบการเรียนรู้เพื่อแก้ปัญหาชุมชน บนพื้นฐานทรัพยากรท้องถิ่น ภูมิปัญญาเฉพาะถิ่น และภูมิสังคมร่วมกับการใช้เทคโนโลยีเหมาะสม							3. จากการวิเคราะห์ข้อมูล ร่วมกับสมาชิกชุมชน คัดกรองนวัตกรรมและเทคโนโลยี เพื่อช่วยแก้ปัญหาภายในชุมชนสรุปว่า นักวิจัยจะ ผลิตนวัตกรรมชุมชน จำนวน 90 คน เพื่อประโยชน์ในการแก้ปัญหาที่ยั่งยืนของชุมชน ใน 12 กลุ่มวิสาหกิจ 8 ตำบล และจะใช้ 22 นวัตกรรม ในการแก้ปัญหาดังนี้ - ลดต้นทุน 3 นวัตกรรม - เพิ่มผลผลิต 10 นวัตกรรม - เพิ่มคุณภาพสินค้า 4 - ผลิตภัณฑ์ใหม่ 1 นวัตกรรม - สร้างอัตลักษณ์สินค้า 3 นวัตกรรม - การใช้ทรัพยากรให้คุ้มค่า 1 นวัตกรรม โดยทุกวิสาหกิจชุมชนมีเป้าหมายร่วมกันคือเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับสมาชิกชุมชน 15%	
3	การพัฒนากิจกรรมทางสังคม การสร้างเครือข่าย ระหว่างผู้ปลูก ผู้รวบรวม ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ผู้จัดจำหน่าย ผู้บริโภค							4. ร่วมประชุมและบริหารจัดการงานวิจัยร่วมกับเครือข่าย วิสาหกิจชุมชน (ผู้ปลูก ผู้รวบรวม ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ) ผู้จัดจำหน่ายและผู้บริโภค เพื่อรับทราบปัญหา และผลกระทบที่เกิดขึ้นนำไปสู่การจัดการแก้ปัญหา	
4	ศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้นกับเศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม และวัฒนธรรม								

■ แผนงานทั้งโครงการที่วางไว้ □ ผลงานที่ดำเนินงานจนถึงปัจจุบัน

4.2 ชุมชนนวัตกรรมเป้าหมายที่ดำเนินงาน

ลำดับที่	หมู่บ้าน	ตำบล	โจทย์ของพื้นที่	ความก้าวหน้าการดำเนินงาน/การพัฒนาของชุมชน
1	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรรป่า ชุมชนบ้านห้วยสะพาน สามัคคี	หนองโรง	1. การผลิตต่อวันได้ไม่เพียงพอต่อการจำหน่าย 2. มีของเสียเกิดขึ้นระหว่างการผลิตทำให้ต้นทุนเพิ่มมากขึ้น 3. สินค้ายังไม่ได้มาตรฐานสูงสุดเพราะสินค้าอ่อนนุ่มในกระบวนการทอด	คณะผู้วิจัยกำลังพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยี ดังนี้ 1. การพัฒนาการแข็งตัวของแป้งข้าวเหนียวด้วยการรักษาอุณหภูมิ 2. การพัฒนาการปรับมุมใบมีดสำหรับหั่นข้าวเหนียว 3. การพัฒนาการทอดข้าวเหนียวแบบสุญญากาศ
2	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีบ้าน บ่อหว้า	ดอนตาเพชร	1. ปัญหาในการเก็บวัตถุดิบเพื่อให้สามารถเก็บไว้ผลิตสินค้าได้นานขึ้นเนื่องจากวัตถุดิบออกผลผลิตเป็นฤดูกาล 2. ปัญหาบรรณจุภัณฑ์ในการขนส่งสินค้าไปต่างประเทศ 3. อัตลักษณ์ของสินค้าเพื่อส่งเสริมการขาย	คณะผู้วิจัยพัฒนานวัตกรรม และเตรียมความพร้อมการอบรมนวัตกรรม โดยดำเนินการสร้างคู่มือสำหรับการเรียนรู้นวัตกรรม และแบบทดสอบเพื่อวัดระดับให้นวัตกรรม ในวันที่ 15 พฤษภาคม 2563 ด้วยนวัตกรรมดังนี้ 1. ออกแบบและสร้างเครื่องบรรจุภัณฑ์อัตโนมัติแบบสุญญากาศ 2. การพัฒนาการเก็บรักษาวัตถุดิบด้วยนวัตกรรมการทำความเย็น 3. การพัฒนากระบวนการทอดสุญญากาศ
3	กลุ่มเบญจพาดรักเกษตรกร	พังตรุ	1. กลุ่มเกษตรกรขาดเทคโนโลยีและนวัตกรรมช่วยในการเพิ่มผลผลิต 2. ปัญหาต้นทุนด้านพลังงานไฟฟ้าในการผลิตสูง 3. ปัญหาบรรณจุภัณฑ์ในการขนส่งสินค้า	คณะผู้วิจัยกำลังพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยี ดังนี้ 1. การพัฒนาระบบอบแห้งมะขามแช่อิ่มด้วยตู้อบลมร้อน 2. การพัฒนาระบบไฟฟ้าสำหรับตู้อบแห้ง 3. ออกแบบและสร้างบรรจุภัณฑ์
4	กลุ่มเกษตรกรทำนาหนอง สาหร่าย	หนองสาหร่าย	กลุ่มเกษตรกรไม่มีเทคโนโลยีและนวัตกรรมช่วยในการเพิ่มผลผลิต ทำให้ยังไม่สามารถผลิตได้ตามจำนวนของผู้สั่งซื้อเพราะมีปัญหา	คณะผู้วิจัยกำลังพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยี ดังนี้ 1. นวัตกรรมเตาผลิตทองม้วนอัตโนมัติ 2. การพัฒนากระบวนการผสมแป้งทองม้วน

ลำดับที่	หมู่บ้าน	ตำบล	โจทย์ของพื้นที่	ความก้าวหน้าการดำเนินงาน/การพัฒนาของชุมชน
5	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และขนม เปียะพนมทวน	พนมทวน	1. เนื่องจากในพื้นที่มีวัตถุดิบ จำพวกลูกตาลจำนวนมาก ทางกลุ่มวิสาหกิจจึงต้องการ นำลูกตาลมาเป็นไส้ขนมเปียะ ประกอบกับมีผู้บริโภคให้ความ สนใจ 2. การผลิตต่อวันได้ไม่เพียงพอ ต่อการจำหน่าย 3. ปัญหาบรรณจุภัณฑ์ในการ ขนส่งสินค้าขนมเปียะ	คณะผู้วิจัยพัฒนานวัตกรรม และ เตรียมความพร้อมการอบรมนวัตกรรม โดย ดำเนินการสร้างคู่มือสำหรับการเรียนรู้ นวัตกรรม และแบบทดสอบเพื่อวัด ระดับให้นวัตกรรม ในวันที่ 8 พฤษภาคม พ.ศ. 2563 ด้วยนวัตกรรมดังนี้ 1. นวัตกรรมการแปรรูปไส้ขนมเปียะ จากลูกตาล 2. นวัตกรรมการนวดแป้งสำหรับขนม เปียะ 3. การสร้างตราสัญลักษณ์และ บรรจุภัณฑ์สำหรับขนมเปียะ
6	กลุ่มสตรีอาสาพัฒนา เกษตรกรทุ่งสมอ	ทุ่งสมอ	การทำน้ำใบเตย ซึ่งปัจจุบัน ทางกลุ่มสามารถหันใบเตยได้ แค่ 72 kg/วัน <u>ไม่สามารถทำ</u> <u>ได้ทุกวันเนื่องจากการเกษตรผู้</u> <u>หันจะได้รับบาดเจ็บจากการ</u> <u>หัน</u> และในการทำน้ำใบเตย จะต้องทำให้ใบเตยละเอียดซึ่ง ปัจจุบันจะต้องปั่นประมาณ 100 รอบ/วัน ซึ่งทำให้เครื่อง ปั่นมีปัญหาเครื่องเสียบ่อยซึ่ง <u>เป็นการเพิ่มต้นทุนให้กลุ่ม</u> <u>เกษตรกร</u>	คณะผู้วิจัยกำลังพัฒนานวัตกรรมและ เทคโนโลยี ดังนี้ 1. การพัฒนาการสกัดน้ำใบเตย สำหรับการแปรรูปจุกข้าว 2. การพัฒนาการสกัดน้ำใบเตย สำหรับการแปรรูปจุกข้าว
7	วิสาหกิจชุมชนฟาร์มเห็ดดอน เจดีย์	ดอนเจดีย์	ปัญหากลุ่มยังใช้วิธีการผลิต สินค้าแบบดั้งเดิมโดยไม่มี เทคโนโลยีและนวัตกรรมมา ช่วย ทำให้ไม่สามารถเพิ่ม ผลผลิตให้เพียงพอต่อผู้บริโภค และสินค้าคุณภาพจำไม่คงที่	คณะผู้วิจัยกำลังพัฒนานวัตกรรมและ เทคโนโลยี ดังนี้ 1. การพัฒนาการนึ่งเห็ดอัตโนมัติ สำหรับการผลิตเห็ดหอมเห็ด 2. กระบวนการสกัดน้ำเห็ดนึ่งสุก
8	กลุ่มขนมชั้นสมุนไพร	รางหวาย	ปัญหาคือกลุ่มยังใช้วิธีการทำ แบบดั้งเดิมโดยไม่มีเทคโนโลยี และนวัตกรรมมาช่วย ทำให้ไม่ สามารถเพิ่มผลผลิตให้เพียงพอ ต่อผู้บริโภคได้ และขาดบรรจุ ภัณฑ์เพื่อส่งเสริมการขาย	คณะผู้วิจัยกำลังพัฒนานวัตกรรมและ เทคโนโลยี ดังนี้ 1. การพัฒนากระบวนการผสมแป้ง ขนมชั้น 2. การพัฒนาเตาประหยัดพลังงาน 3. การสร้างบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมชั้น สมุนไพร

4.2 นักวิจัยชาวบ้าน/นวัตกรรมชาวบ้าน

ชื่อ – สกุล	พื้นที่ดำเนินงาน	เทคโนโลยีที่ถ่ายทอด	คุณสมบัติของนักวิจัยชาวบ้าน/ นวัตกรรมชาวบ้าน ความเชี่ยวชาญ/ทักษะที่เกิดขึ้น
อยู่ระหว่างดำเนินการ	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ป่าชุมชนบ้านห้วย สะพานสามัคคี	การพัฒนาการแข็งตัวของ แป้งข้าวเหนียวด้วยการรักษา อุณหภูมิ	<u>คุณสมบัติ</u> 1. พิจารณานุคคลที่มีความสนใจ ภายในตำบลทั้ง 8 ตำบล ของ อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี 2. ต้องผ่านการอบรม และ ทดสอบนวัตกรรมตามเกณฑ์ที่กำหนด
		การพัฒนาการปรับมุมใบมีด สำหรับหั่นข้าวเหนียว	
		การพัฒนาการทอดข้าวเหนียว แบบสุญญากาศ	
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน สตรีบ้านบ่อหว้า (แผนทดสอบวันที่ 15 พ.ย. 2563)	ออกแบบและสร้างเครื่อง บรรจุภัณฑ์อัตโนมัติแบบ สุญญากาศ	<u>ความเชี่ยวชาญ/ทักษะที่เกิดขึ้น</u> 1. นวัตกรรมมีความรู้ ความเชี่ยวชาญ ในนวัตกรรมที่เข้ารับการทดสอบ สามารถถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ บุคคลอื่น ๆ ได้ 2. สามารถประยุกต์ใช้นวัตกรรม เพื่อยกระดับ และเพิ่มรายได้ให้กับ ชุมชน
		การพัฒนาการเก็บรักษา วัตถุดิบด้วยนวัตกรรมการทำ ความเย็น	
		การพัฒนากระบวนการทอด สุญญากาศ	
	กลุ่มเบญจพาดรัก เกษตรกร	นวัตกรรมการอบแห้งมะขาม แช่อิ่ม	
		นวัตกรรมตู้อบแห้งด้วยระบบ ไฟฟ้าแสงอาทิตย์	
		นวัตกรรมการสร้างบรรจุภัณฑ์ สำหรับมะขามแช่อิ่ม	
	กลุ่มเกษตรกรทำนา หนองสาหร่าย	นวัตกรรมเตาไฟฟ้าสำหรับ การผลิตทองม้วนอัตโนมัติ	
		นวัตกรรมสำหรับกระบวนการ ผสมแป้งทองม้วน	
	กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่และ ขนมเปียะพนมทวน (แผนทดสอบวันที่ 8 พ.ย.2563)	นวัตกรรมการแปรรูปไส้ขนม เปียะจากลูกตาล	
		นวัตกรรมการนวดแป้งสำหรับ ขนมเปียะ	
		การสร้างตราสัญลักษณ์ และบรรจุภัณฑ์สำหรับขนม เปียะ	

ชื่อ - สกุล	พื้นที่ดำเนินงาน	เทคโนโลยีที่ถ่ายทอด	คุณสมบัติของนักวิจัยชาวบ้าน/ นวัตกรรมชาวบ้าน ความเชี่ยวชาญ/ทักษะที่เกิดขึ้น
	กลุ่มสตรีอาสาพัฒนา เกษตรกรทุ่งสมอ	นวัตกรรมการสกัดน้ำใบเตย	
		นวัตกรรมการสำหรับการหัน ใบเตย	
	วิสาหกิจชุมชนฟาร์ม เห็ดดอนเจดีย์	นวัตกรรมการนึ่งเห็ดอัดโนมิตี สำหรับการผลิตแฮมเห็ด	
		กระบวนการสกัดน้ำน้ำเห็ดนึ่ง สุก	
	กลุ่มขนมชั้นสมุนไพร	นวัตกรรมการผสมแป้งขนม ชั้น	
		นวัตกรรมเตาประหยัด พลังงาน	
		นวัตกรรมการสร้างบรรจุภัณฑ์ สำหรับขนมชั้นสมุนไพร	
	เกษตรอำเภอพนมทวน ร่วมกับทุกกลุ่มวิสาหกิจ และนักวิจัยจาก มหาวิทยาลัย	นวัตกรรมปุ๋ยจากเศษวัสดุ เหลือทิ้งจากการแปรรูป อาหาร	

4.3 ข้อมูลเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่ดำเนินงานในโครงการ

ลำดับที่	ชื่อเทคโนโลยี	ระดับของเทคโนโลยี	ความก้าวหน้าด้านการนำไปใช้ประโยชน์โดย ชุมชนนวัตกรรม
1	การพัฒนาการแข็งตัวของแป้งข้าว เหนียวด้วยการรักษาอุณหภูมิ	3	นวัตกรรมที่ใช้เพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพด้าน Processing และการแปรรูปเพื่อเพิ่มปริมาณ การผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของ ผู้บริโภค นวัตกรรมนี้กำลังอยู่ในการทดลอง เครื่อง และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบ นวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 60%
2	การพัฒนาการปรับมุมใบมีดสำหรับ หั่นข้าวเหนียว	3	นวัตกรรมที่ใช้เพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพด้าน Processing และการแปรรูปเพื่อเพิ่มปริมาณ การผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของ ผู้บริโภค นวัตกรรมนี้กำลังอยู่ในการทดลอง เครื่อง และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบ นวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 60%

ลำดับที่	ชื่อเทคโนโลยี	ระดับของเทคโนโลยี	ความก้าวหน้าด้านการนำไปใช้ประโยชน์โดย ชุมชนนวัตกรรม
3	การพัฒนาการทอดข้าวเกรียบแบบ สุญญากาศ	3	นวัตกรรมที่ใช้เพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพด้าน Processing และการแปรรูปเพื่อเพิ่มปริมาณ การผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของ ผู้บริโภค นวัตกรรมนี้กำลังอยู่ในการทดลอง เครื่อง และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบ นวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 60%
4	การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ด้วยเครื่องซีล สุญญากาศ	2	นวัตกรรมที่ใช้เพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพด้าน Processing และการแปรรูปเพื่อเพิ่มปริมาณ การผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของ ผู้บริโภค นวัตกรรมนี้ถูกนำไปใช้งานจริงแล้ว และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 70%
5	การพัฒนาเก็บรักษาวัตถุดิบ(ผิว มะกรูด)	2	นวัตกรรมที่ใช้เพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพด้าน Processing และการแปรรูปเพื่อเพิ่มปริมาณ การผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของ ผู้บริโภค นวัตกรรมนี้ถูกนำไปใช้งานจริงแล้ว และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 70%
6	การสร้างตราสัญลักษณ์ให้มีอัต ลักษณ์เพื่อส่งเสริมการขาย	3	การสร้างบรรจุภัณฑ์ ที่สามารถยืดอายุของ ผลิตภัณฑ์ และเพิ่มอัตลักษณ์สินค้าของตัวเอง เพื่อส่งเสริมการขาย นวัตกรรมนี้ถูกนำไปใช้ งานจริงแล้ว และยังเหลือขั้นตอนของการ ทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 70%
7	การพัฒนาการอบแห้งมะขามแช่อิ่ม	3	นวัตกรรมที่ใช้เพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพด้าน Processing และการแปรรูปเพื่อเพิ่มปริมาณ การผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของ ผู้บริโภค นวัตกรรมนี้ถูกนำไปใช้งานจริงแล้ว และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 70%
8	การพัฒนาตู้อบแห้งด้วยระบบไฟฟ้า แสงอาทิตย์	3	นวัตกรรมที่ใช้เพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพด้าน Processing และการแปรรูปเพื่อเพิ่มปริมาณ การผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของ ผู้บริโภค นวัตกรรมนี้ถูกนำไปใช้งานจริงแล้ว และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 70%
9	การสร้างบรรจุภัณฑ์สำหรับมะขาม แช่อิ่ม	2	การสร้างบรรจุภัณฑ์ ที่สามารถยืดอายุของ ผลิตภัณฑ์ และเพิ่มอัตลักษณ์สินค้าของตัวเอง

ลำดับที่	ชื่อเทคโนโลยี	ระดับของเทคโนโลยี	ความก้าวหน้าด้านการนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชนนวัตกรรม
			เพื่อส่งเสริมการขาย นวัตกรรมนี้กำลังอยู่ในการทดลองเครื่อง และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 60%
10	นวัตกรรมเตาไฟฟ้าสำหรับการผลิตทองม้วนอัตโนมัติ	3	นวัตกรรมที่ใช้เพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพด้านการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค นวัตกรรมนี้กำลังอยู่ในการทดลองเครื่อง และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 60%
11	การพัฒนากระบวนการผสมแป้งทองม้วน	3	นวัตกรรมที่ใช้เพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพด้านการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค นวัตกรรมนี้กำลังอยู่ในการทดลองเครื่อง และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 60%
12	นวัตกรรมการแปรรูปไส้ขนมเปียะจากลูกตาล	3	นวัตกรรมที่ใช้เพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพด้านการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค นวัตกรรมนี้ถูกนำไปใช้งานจริงแล้ว และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 80%
13	การพัฒนาการนวดแป้งสำหรับขนมเปียะ	3	นวัตกรรมที่ใช้เพื่อการเพิ่มประสิทธิภาพด้านการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค นวัตกรรมนี้ถูกนำไปใช้งานจริงแล้ว และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 80%
14	การสร้างตราสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมเปียะ	3	การสร้างบรรจุภัณฑ์ ที่สามารถยืดอายุของผลิตภัณฑ์ และเพิ่มอัตลักษณ์สินค้าของตัวเอง เพื่อส่งเสริมการขาย และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 80%
15	การพัฒนาการสกัดน้ำใบเตยสำหรับการแปรรูปจมูกข้าว	3	ด้าน Processing และการแปรรูปเพื่อเพิ่มปริมาณการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค นวัตกรรมนี้กำลังอยู่ในการทดลองเครื่อง และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 60%

ลำดับที่	ชื่อเทคโนโลยี	ระดับของเทคโนโลยี	ความก้าวหน้าด้านการนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชนนวัตกรรม
16	การพัฒนาการหั่นใบเตยสำหรับการแปรรูปมูกข้าว	3	ด้าน Processing และการแปรรูปเพื่อเพิ่มปริมาณการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค นวัตกรรมนี้กำลังอยู่ในการทดลองเครื่อง และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 60%
17	การพัฒนาการนึ่งเห็ดอัดโนมัตติสำหรับการผลิตแหนมเห็ด	3	ด้าน Processing และการแปรรูปเพื่อเพิ่มปริมาณการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค นวัตกรรมนี้กำลังอยู่ในการทดลองเครื่อง และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 60%
18	กระบวนการสกัดน้ำเห็ดนึ่งสุก	3	ด้าน Processing และการแปรรูปเพื่อเพิ่มปริมาณการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค นวัตกรรมนี้กำลังอยู่ในการทดลองเครื่อง และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 60%
19	การพัฒนากระบวนการผสมแป้งขนมชั้น	2	ด้าน Processing และการแปรรูปเพื่อเพิ่มปริมาณการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค นวัตกรรมนี้กำลังอยู่ในการทดลองเครื่อง และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 60%
20	การพัฒนาเตาประหยัดพลังงาน	2	ด้าน Processing และการแปรรูปเพื่อเพิ่มปริมาณการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค นวัตกรรมนี้กำลังอยู่ในการทดลองเครื่อง และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 60%
21	การสร้างบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมชั้นสมุนไพร	2	การสร้างบรรจุภัณฑ์ ที่สามารถยืดอายุของผลิตภัณฑ์ และเพิ่มอัตลักษณ์สินค้าของตัวเอง เพื่อส่งเสริมการขาย และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 60%
22	กระบวนการทำปุ๋ยจากเศษวัสดุเหลือทิ้งจากการแปรรูปอาหาร	3	นวัตกรรมที่ใช้เพื่อการนำของเสียจากการเหลือทิ้งมาใช้ให้เกิดประโยชน์ นวัตกรรมนี้ถูกนำไปใช้งานจริงแล้ว และยังเหลือขั้นตอนของการทดสอบนวัตกรรม ซึ่งมีความก้าวหน้า 80%

4.4 ตารางเป้าหมายผลงานในแต่ละช่วงเวลา

ปีที่	เดือนที่	แผนการดำเนินงาน/กิจกรรม	ผลงานที่คาดว่าจะได้รับ	ผลจากการปฏิบัติงานจริง
1	1-2	- สำรวจข้อมูลวิเคราะห์และประเมินศักยภาพของชุมชนโดยการรวบรวม สอบถาม และสัมภาษณ์จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องและผู้มีส่วนได้เสียสำคัญ - ศึกษาปัญหาและความต้องการของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในการผลิตสินค้า ได้แก่ ชุมชน ผู้จำหน่ายวัตถุดิบ ผู้ประกอบการ พ่อค้าคนกลาง ลูกค้า - ศึกษาสภาพบริบทของชุมชนและผลิตภัณฑ์ที่มีความเกี่ยวข้องกับพื้นที่ ได้แก่ การใช้ทรัพยากรท้องถิ่น ภูมิปัญญาเฉพาะถิ่น และภูมิสังคม	- ได้ village profile ที่นำไปสู่การออกแบบและนำนวัตกรรมลงไปใช้ โดยมีรายละเอียดที่เกี่ยวข้องผลิตภัณฑ์เป้าหมายตั้งแต่เกษตรกรผู้ปลูกพืชผลทางการเกษตร ผู้แปรรูป ผู้จำหน่ายราคา กำไร ขาดทุน ปัญหาที่เกิดขึ้นจากปัจจัยภายในและภายนอกชุมชน ทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคม ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม (1-2 เดือน)	- ได้ village profile ที่นำไปสู่การออกแบบและนำนวัตกรรมลงไปใช้ โดยมีรายละเอียดที่เกี่ยวข้องผลิตภัณฑ์เป้าหมายตั้งแต่เกษตรกรผู้ปลูกพืชผลทางการเกษตร ผู้แปรรูป ผู้จำหน่ายราคา กำไร ขาดทุน ปัญหาที่เกิดขึ้นจากปัจจัยภายในและภายนอกชุมชน ทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคม ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม - ข้อมูลจากการสอบถามสัมภาษณ์ จำนวน 12 กลุ่ม วิสาหกิจ 18 ตำบล จากการวิเคราะห์แนวโน้มความต้องการของชุมชน พบว่าชุมชนต้องการ - ลดต้นทุน - เพิ่มผลผลิต - เพิ่มคุณภาพสินค้า - สร้างอัตลักษณ์สินค้า - การใช้ทรัพยากรให้คุ้มค่า
1	3-5	- ทีมนักวิจัยร่วมวิเคราะห์ข้อมูลปัญหา กับสมาชิกชุมชน และร่วมกันการสร้างต้นแบบการเรียนรู้เพื่อแก้ปัญหาชุมชน บนพื้นฐานทรัพยากรท้องถิ่น ภูมิปัญญาเฉพาะถิ่น และภูมิสังคมร่วมกับการ	- ต้นแบบการเรียนรู้ ต้นแบบเครื่องมือ ต้นแบบผลิตภัณฑ์ สำหรับการแก้ปัญหาชุมชน บนพื้นฐานทรัพยากรท้องถิ่น ภูมิปัญญาเฉพาะถิ่น และภูมิสังคมร่วมกับการ	3. จากการวิเคราะห์ข้อมูลร่วมกับสมาชิกชุมชน คัดกรองนวัตกรรมและเทคโนโลยี เพื่อช่วยแก้ปัญหาภายในชุมชน สรุปว่า นักวิจัยจะผลิตนวัตกรรม

ปีที่	เดือนที่	แผนการดำเนินงาน/กิจกรรม	ผลงานที่คาดว่าจะได้รับ	ผลจากการปฏิบัติงานจริง
		เฉพาะถิ่น และภูมิสังคมร่วมกับการใช้เทคโนโลยีเหมาะสม	ใช้เทคโนโลยี นวัตกรรมเหมาะสมของทั้ง 8 ตำบล - ได้นวัตกรรมชุมชนอย่างน้อย 22 นวัตกรรม	ชุมชน จำนวน 90 คน เพื่อประโยชน์ในการแก้ปัญหาที่ยั่งยืนของชุมชน ใน 12 กลุ่มวิสาหกิจ 8 ตำบล และจะใช้ 22 นวัตกรรมในการแก้ปัญหา ดังนี้ - ลดต้นทุน 3 นวัตกรรม - เพิ่มผลผลิต 10 นวัตกรรม - เพิ่มคุณภาพสินค้า 4 - ผลิตภัณฑ์ใหม่ 1 นวัตกรรม - สร้างอัตลักษณ์สินค้า 3 นวัตกรรม - การใช้ทรัพยากรให้คุ้มค่า 1 นวัตกรรม โดยทุกวิสาหกิจชุมชนมีเป้าหมายร่วมกันคือเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับสมาชิกชุมชน 15%
	5-6	- การพัฒนากิจกรรมทางสังคม - การสร้างเครือข่ายระหว่างผู้ปลูก ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ผู้บริโภค - ศึกษาผลกระทบที่เกิดขึ้นกับ เศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม และ วัฒนธรรม	- ได้ นวัตกรรมชาวบ้านให้กับชุมชนอย่างน้อย 90 คน - ได้เครือข่ายทางสังคมของกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพืชผล การเกษตร - เกิดผลกระทบในทางบวกกับ เศรษฐกิจ สังคม สิ่งแวดล้อม และ วัฒนธรรม	- เตรียมดำเนินการอบรม นวัตกรรม - มีประชุมและบริหารจัดการงานวิจัยร่วมกับเครือข่าย - วิสาหกิจชุมชน (ผู้ปลูก ผู้รวบรวม ผู้ผลิต) - ผู้จัดการจำหน่าย - ผู้บริโภค - เกษตรอำเภอพนมทวน - เกษตรอำเภอด่านช้าง - พัฒนาการเกษตรจังหวัดกาญจนบุรี (เกษตรที่สูง) เพื่อรับทราบปัญหา และผลกระทบที่เกิดขึ้นนำไปสู่การจัดการแก้ปัญหา

งานสำเร็จตามเป้าหมายที่เสนอไว้หรือไม่

☒ สำเร็จตามเป้าหมาย ☐ ไม่สำเร็จ ☐ ล่าช้ากว่าแผนงาน

ผลการปฏิบัติงานมีความสำเร็จตามเป้าหมาย ประมาณ 95% โดยไม่ถือว่าล่าช้ากว่าแผนงาน เพราะกระบวนการดำเนินงานในขั้นตอนต่างๆได้ดำเนินการตามแผนงาน มีแค่บางส่วนที่ต้องรอผลการทดสอบนวัตกรรมก่อนการถ่ายทอดสู่ผู้บริโภค

☒ อุปสรรคหรือปัญหา

มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการดำเนินงานในช่วง 3 เดือนแรก เนื่องจากได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดจากเชื้อไวรัส Covid-19 ทำให้ไม่สามารถลงสำรวจพื้นที่จริงได้

☒ แนวทางในการแก้ไขปัญหาและอุปสรรค

การดำเนินการแก้ปัญหาด้วยการสัมภาษณ์ สอบถาม ข้อมูลทางโทรศัพท์

บทสรุปผู้บริหาร (ไม่เกิน 1 หน้ากระดาษ A4)

โครงการวิจัยและพัฒนานวัตกรรมชุมชนเพื่อยกระดับศักยภาพและความเข้มแข็งของชุมชนในจังหวัดกาญจนบุรี มีเป้าหมายเพื่อพัฒนานวัตกรรมและนวัตกรรม ชุมชนเพื่อยกระดับศักยภาพและความเข้มแข็งของชุมชน ให้มีองค์ความรู้การปรับใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับเทคโนโลยี นวัตกรรมสมัยใหม่ ในการวิเคราะห์ปัญหาและ แก้ปัญหาการผลิตที่เกิดขึ้น เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการผลิตสินค้าของชุมชนซึ่งจะส่งผลถึงการพัฒนาคุณภาพ ชีวิตของตนเองได้อย่างเป็นรูปธรรมและยั่งยืนในอำเภอพนมทวน ในจังหวัดกาญจนบุรี ดังนั้นงานวิจัยนี้จึง นำเสนอ การพัฒนาชุมชนใน อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี จำนวน 8 ตำบล โดยสร้างนวัตกรรมชุมชน 8 ชุมชน พัฒนานวัตกรรมจำนวน 22 นวัตกรรม และการพัฒนานวัตกรรมจำนวน 90 นวัตกรรม โดยการมีส่วนร่วม ของสมาชิกชุมชนกับนักวิจัย ในการสร้างต้นแบบการเรียนรู้ให้สมาชิกชุมชน/ชาวบ้านในชุมชนมีองค์ความรู้การ ปรับใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นกับเทคโนโลยี นวัตกรรมสมัยใหม่ผสมผสานกับภูมิปัญญาท้องถิ่น ในการวิเคราะห์ปัญหา และแก้ปัญหาการผลิตที่เกิดขึ้น เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการผลิตสินค้าของชุมชนซึ่งจะส่งผลถึงการพัฒนา คุณภาพชีวิตของตนเองได้อย่างเป็นรูปธรรมและยั่งยืน การขับเคลื่อนโครงการด้วยการบริหารจัดการภายใน มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช เป็นโครงการพัฒนากิจกรรมทางสังคมเพื่อการสร้างเครือข่าย ระหว่างผู้ปลูก ผู้รวบรวม ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ ผู้จัดจำหน่าย ผู้บริโภค หน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องภายใน จังหวัดกาญจนบุรี ในช่วงระยะเวลา 2 เดือนนักวิจัยได้ดำเนินการเก็บข้อมูล village profile ที่นำไปสู่การสำรวจ และเก็บข้อมูลชุมชน ทั้งหมดจำนวน 8 กลุ่มวิสาหกิจ ครอบคลุม 8 ตำบล โดยมีรายละเอียดที่เกี่ยวข้องผลิตภัณฑ์ เป้าหมายตั้งแต่เกษตรกรผู้ปลูกพืชผลทางการเกษตร ผู้แปรรูป ผู้จำหน่ายราคา กำไร ขาดทุน ปัญหาที่เกิดขึ้นจาก ปัจจัยภายในและภายนอกชุมชน ทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคม ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม โดยทำงานร่วมกับ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่นเกษตรอำเภอ อบต. ผู้ใหญ่บ้าน เพื่อวิเคราะห์หาต้นแบบการเรียนรู้ ต้นแบบเครื่องมือ ต้นแบบผลิตภัณฑ์ สำหรับการแก้ปัญหาชุมชน บนพื้นฐานทรัพยากรท้องถิ่น ภูมิปัญญาเฉพาะถิ่น และภูมิสังคม ร่วมกับการใช้เทคโนโลยี นวัตกรรมเหมาะสม ของทั้ง 8 ตำบลจำนวน 22 นวัตกรรม ซึ่งเป็นแนวทางให้การ พัฒนาและยกระดับกลุ่มต่างๆ โดยในช่วงระยะเวลา 1-6 เดือน จากการสำรวจข้อมูล นักวิจัย กลุ่มวิสาหกิจ และ เครือข่ายร่วมกันวิเคราะห์แนวโน้มความต้องการของชุมชน พบว่าชุมชนมีความต้องการและควรได้รับการ แก้ปัญหา การลดต้นทุน 3 นวัตกรรม, เพิ่มผลการผลิต 10 นวัตกรรม, เพิ่มคุณภาพสินค้า 4 นวัตกรรม, สร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ 1 นวัตกรรม, สร้างอัตลักษณ์สินค้า 8 นวัตกรรม, การใช้ทรัพยากรให้คุ้มค่า 2 นวัตกรรม โดยทุกวิสาหกิจชุมชนมีเป้าหมายร่วมกันคือเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับสมาชิกชุมชน 15% และนักวิจัยก็ได้เริ่ม ดำเนินการพัฒนานวัตกรรมทั้ง 22 นวัตกรรม ซึ่งผลการดำเนินการแล้วเสร็จเฉลี่ยแล้วไม่ต่ำกว่า 50% และอยู่ระหว่างดำเนินเตรียมคู่มือเพื่อดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้ และแบบทดสอบนวัตกรรมชาวบ้าน โดยการดำเนินที่ ผ่านมาได้รับความร่วมมือจากเครือข่ายประกอบด้วย วิสาหกิจชุมชน (ผู้ปลูก ผู้รวบรวม ผู้ผลิต) ผู้จัดจำหน่าย สินค้าชุมชน ผู้บริโภค หน่วยงานภาครัฐประกอบด้วยเกษตรอำเภอพนมทวน เกษตรอำเภอด่านมะขามเตี้ย และ พัฒนาการเกษตรจังหวัดกาญจนบุรี (เกษตรที่สูง) โดยรับทราบปัญหา และผลกระทบที่เกิดขึ้นนำไปสู่การจัดการ แก้ปัญหาร่วมกัน ผลการดำเนินงานที่ได้ทำไปแล้วคิดเป็นร้อยละ 50% ของงาน ตลอดโครงการ

ผลการดำเนินงานที่ได้ทำไปแล้วคิดเป็นร้อยละ 50% ของงาน ตลอดโครงการ

รูปการดำเนินกิจกรรม

กลุ่มเกษตรกรทำนาหนองสาหร่าย ตำบลหนองสาหร่าย อำเภอพนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี

ประเด็นการวิจัย	คำถามวิจัย	กิจกรรม	ผู้เกี่ยวข้อง/ ผู้รับประโยชน์	เป้าหมาย/ ผลผลิต	ตัวชี้วัด	ผลลัพธ์/ ผลกระทบ
1. นวัตกรรมเตา ผลิตทองม้วน อัตโนมัติ	เพิ่มผลผลิต	การพัฒนาเตา ทองม้วนให้ เปิดปิด อัตโนมัติ	กลุ่มเกษตรกร ทำนาหนอง สาหร่าย	เพิ่มผลผลิต	-เพิ่มผลผลิต 15% -นวัตกรรม 20 คน	เพิ่มประมาณ การผลิตให้ เพียงพอต่อ ความต้องการ ของผู้บริโภค และมีรายได้ เพิ่มขึ้น 15%
2. นวัตกรรม สำหรับ กระบวนการผสม แป้งทองม้วน	เพิ่มผลผลิต	การพัฒนา เครื่องกวน แป้งทองม้วน	กลุ่มเกษตรกร ทำนาหนอง สาหร่าย	เพิ่มผลผลิต	-เพิ่มผลผลิต 15% -นวัตกรรม 20 คน	เพิ่มประมาณ การผลิตให้ เพียงพอต่อ ความต้องการ ของผู้บริโภค และมีรายได้ เพิ่มขึ้น 15%





กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีบ้านบ่อหว่า ตำบลอนตาเพชร อำเภอนมทวน จังหวัดกาญจนบุรี

ประเด็นการวิจัย	คำถามวิจัย	กิจกรรม	ผู้เกี่ยวข้อง/ ผู้รับประโยชน์	เป้าหมาย/ ผลผลิต	ตัวชี้วัด	ผลลัพธ์/ ผลกระทบ
1. นวัตกรรมเครื่องซีลสุญญากาศ	บรรจุภัณฑ์ไม่ตอบสนองความต้องการของผู้ซื้อ	ออกแบบและสร้างเครื่องบรรจุภัณฑ์อัตโนมัติแบบสุญญากาศ	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีบ้านบ่อหว่า	บรรจุภัณฑ์สามารถยืดอายุผลิตภัณฑ์ลดกลิ่น สะดวกต่อการขนส่ง	-อายุของผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น สินค้าไม่มีกลิ่น สามารถขนส่งสินค้ากับระบบขนส่งทั่วไปได้และมียอดขายเพิ่มขึ้น 15% -นวัตกรรม 5 คน	สามารถยืดอายุของผลิตภัณฑ์ได้นานขึ้นและไม่มีกลิ่น สามารถขนส่งสินค้ากับระบบขนส่งทั่วไปได้ ทำให้สามารถขายสินค้าได้ง่ายและมียอดขายเพิ่มขึ้น 15%
2. นวัตกรรมการเก็บรักษาวัตถุดิบ (ผิวมะกรูด)	การรักษาวัตถุดิบเพื่อการเพิ่มผลผลิต	การพัฒนาการเก็บรักษาวัตถุดิบด้วยนวัตกรรม การทำความสะอาด	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีบ้านบ่อหว่า	การเพิ่มผลผลิต	-เพิ่มผลผลิต 15% -นวัตกรรม 5 คน	เพิ่มปริมาณการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%
3. นวัตกรรมการสร้างตราสัญลักษณ์ให้มีอัตลักษณ์เพื่อส่งเสริมการขาย	ออกแบบตราสินค้า	การพัฒนากระบวนการทอดสุญญากาศ	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีบ้านบ่อหว่า	มีตราสินค้าที่เป็นอัตลักษณ์ของพริกแกงตำมือ	-ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อตราสินค้าไม่น้อยกว่า 85% และมียอดขาย	มีตราสินค้าที่เป็นอัตลักษณ์ของพริกแกงตำมือเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%

ประเด็นการวิจัย	คำถามวิจัย	กิจกรรม	ผู้เกี่ยวข้อง/ ผู้รับประโยชน์	เป้าหมาย/ ผลผลิต	ตัวชี้วัด	ผลลัพธ์/ ผลกระทบ
					เพิ่มขึ้น 15% -นวัตกรรม 5 คน	



กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่และขนมเปียะพนมทวน ตำบลพนมทวน อำเภอพนมทวน
จังหวัดกาญจนบุรี

ประเด็นการวิจัย	คำถามวิจัย	กิจกรรม	ผู้เกี่ยวข้อง/ ผู้รับประโยชน์	เป้าหมาย/ ผลผลิต	ตัวชี้วัด	ผลลัพธ์/ ผลกระทบ
1. นวัตกรรมการแปรรูปไส้ขนมเปียะจากลูกตาล	ผลิตภัณฑ์ใหม่	การพัฒนาลูกตาลเป็นไส้ขนมเปียะ	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่และขนมเปียะพนมทวน	สร้างผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในชุมชน	-ผลิตภัณฑ์ขนมเปียะไส้ลูกตาล -นวัตกรรม 7 คน	เพิ่มปริมาณการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคและมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%
2. นวัตกรรมการนวดแป้งสำหรับขนมเปียะ	เพิ่มผลผลิต	การพัฒนาเครื่องนวดแป้งสำหรับทำขนมเปียะ	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่และขนมเปียะพนมทวน	เพิ่มผลผลิต	-เพิ่มผลผลิต 15% -นวัตกรรม 7 คน	เพิ่มปริมาณการผลิตให้เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคและมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%
3. การสร้างตราสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์สำหรับขนมเปียะ	บรรจุภัณฑ์ใหม่เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ซื้อ	ออกแบบและสร้างบรรจุภัณฑ์	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่และขนมเปียะพนมทวน	บรรจุภัณฑ์สร้างควมมีอัตลักษณ์ให้กับสินค้า	-ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อตราสินค้าไม่น้อยกว่า 85% และมียอดขายเพิ่มขึ้น 15%และมียอดขายเพิ่มขึ้น 15% -นวัตกรรม 7 คน	มีตราสินค้าที่เป็นอัตลักษณ์ของขนมเปียะลูกตาลเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคมีรายได้เพิ่มขึ้น 15%

