



# การสัมมนาเชิงปฏิบัติการ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน โครงการส่งเสริมการแปรรูป สินค้าเกษตร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2567

กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน  
กรมส่งเสริมการเกษตร



# คำนำ

กรมส่งเสริมการเกษตร เล็งเห็นว่าเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานวิสาหกิจชุมชนด้านการแปรรูปสินค้าเกษตร เป็นกลไกสำคัญสำหรับการพัฒนาสินค้าเกษตรแปรรูป เนื่องจากดำเนินงานใกล้ชิดกับวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ทั่วประเทศ แต่ในขณะเดียวกันก็มีการปรับเปลี่ยนเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการฯ อยู่บ่อยครั้ง ทำให้เจ้าหน้าที่ใหม่ยังขาดความรู้ในการดำเนินงาน จึงควรได้รับการส่งเสริมความรู้และพัฒนาศักยภาพในการดำเนินงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนแปรรูป รวมทั้งการส่งเสริมการตลาด ดังนั้น กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน จึงได้จัดสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 เมื่อวันที่ 3 - 5 กรกฎาคม 2567 ณ โรงแรมเบสท์เวสเทิร์น นาดา ดอนเมือง แอร์พอร์ต เขตบางเขนกรุงเทพมหานคร ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานวิสาหกิจชุมชนด้านการแปรรูปสินค้าเกษตร ระดับเขต ระดับจังหวัดและส่วนกลาง เพื่อพัฒนาศักยภาพและติดอาวุธทางปัญญาให้กับเจ้าหน้าที่ให้สามารถดำเนินงานโครงการได้บรรลุตามเป้าหมายและเกิดประโยชน์สูงสุดแก่วิสาหกิจชุมชน

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน ได้รวบรวมประมวลและสรุปผลการสัมมนา และจัดพิมพ์เป็นรูปเล่ม โดยได้รับความร่วมมือเป็นอย่างดีจากผู้เข้าร่วมสัมมนาทุกท่านที่กรุณาให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ ทำให้การสัมมนาดังกล่าวสำเร็จลุล่วงด้วยดี จึงขอขอบพระคุณ มา ณ โอกาสนี้

กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน

กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน

ตุลาคม 2567

# สารบัญ

เรื่อง	หน้า
สารบัญตาราง	ก
สารบัญภาพ	ข
โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	1
กำหนดการโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการส่งเสริมการแปรรูป สินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	5
พิธีเปิดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการส่งเสริมการแปรรูป สินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	7
การบรรยายและการฝึกปฏิบัติในหลักสูตรของการสัมมนาฯ	9
1. ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจเบื้องต้น ที่วิสาหกิจชุมชนต้องรู้ (Feasibility Study)	9
2. การแปรรูปสินค้าเกษตรให้ตรงกับความต้องการของตลาดสำหรับวิสาหกิจชุมชน	15
3. การขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์สำหรับวิสาหกิจชุมชน	21
สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	26
ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ ผู้รับผิดชอบงานโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	28
ภาคผนวก	40

## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	จำนวนร้อยละของอายุผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ	28
2	จำนวนร้อยละของระดับการศึกษาผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ	29
3	จำนวนร้อยละของประสบการณ์การทำงานวิสาหกิจชุมชน	29
4	ตารางคำนวณค่าเฉลี่ยความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ ด้านหลักสูตร	30
5	แสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ ด้านการอำนวยความสะดวก สถานที่ ระยะเวลา และเอกสารประกอบการจัดสัมมนา	32
6	แสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ ด้านวิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรัชญา จันทายเพ็ชร จากศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	33
7	แสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ ด้านวิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทธานิชฐ์ กลิ่นมลาย และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ญาศินี จักรพันธ์ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	35
8	แสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ ด้านวิทยากร อาจารย์ธวัฒน์ชัย ขำวิจิตรภรณ์ และอาจารย์มนธิดา ทิวทัศน์ ผู้เชี่ยวชาญด้านระบบมาตรฐานและการบริหารงานคุณภาพ และที่ปรึกษาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและที่ไม่ใช่อาหารทั้งภาครัฐ เอกชน จากบริษัท เอ็มที โอเปอเรชั่น จำกัด	37

## สารบัญญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study) ด้านความเป็นไปได้ด้านการตลาด (Market Feasibility)	9
2	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study) ด้านความเป็นไปได้ด้านการผลิต (Production Feasibility)	10
3	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study) ด้านความเป็นไปได้ด้านกฎหมายและข้อบังคับ (Law and Regulation Feasibility)	11
4	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study) ด้านความเป็นไปได้ด้านโมเดลธุรกิจ (Business Model Feasibility)	11
5	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study) ด้านความเป็นไปได้ด้านการเงิน (Financial Feasibility)	12
6	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study) การคำนวณจุดคุ้มทุน (Break Even Point)	13
7	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study) ด้านการคำนวณมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value : NPV)	13
8	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study) การคำนวณอัตราผลตอบแทนภายใน (Internal Rate of Return : IRR)	14
9	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study) ตัวอย่างการประเมินความเป็นไปได้และความคุ้มค่าในการลงทุนสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตร	14
10	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง การสร้างมูลค่าเพิ่มจากการแปรรูปสินค้าเกษตรไปสู่ผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง	15
11	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบกระบวนการในการพัฒนา	16
12	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง การวางแผนธุรกิจและกลยุทธ์การตลาด	17
13	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง กลยุทธ์ทางการตลาดให้ตรงกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย	18
14	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง การใช้เครื่องมือ Ansoff's Matrix ในการเลือกแนวทางที่เหมาะสมในการขยายธุรกิจหรือเพิ่มยอดขาย โดยพิจารณาจากความสัมพันธ์ระหว่างผลิตภัณฑ์ (เดิม/ใหม่) และตลาด (เดิม/ใหม่)	19

## สารบัญญภาพ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
15	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง การใช้เครื่องมือ Value Proposition Canvas ในการวิเคราะห์ พัฒนา ออกแบบหรือปรับปรุงสินค้า/บริการให้ตรงกับความต้องการของลูกค้า	19
16	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 6 ขั้นตอน	20
17	เอกสารประกอบการแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรให้ตรงกับความต้องการของตลาด	20
18	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	23
19	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)	24
20	เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง มาตรฐานขั้นพื้นฐาน	24
21	แผนภูมิรูปภาพแสดงสัดส่วนอายุของผู้เข้าร่วมสัมมนา	28
22	แผนภูมิรูปภาพแสดงสัดส่วนระดับการศึกษาของผู้เข้าร่วมสัมมนา	29
23	แผนภูมิรูปภาพแสดงสัดส่วนประสบการณ์การทำงานวิสาหกิจชุมชน	29
24	แผนภูมิรูปภาพแสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนา ฯ ด้านเนื้อหาหลักสูตร	31
25	แผนภูมิรูปภาพแสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนา ฯ ด้านการอำนวยความสะดวก สถานที่ ระยะเวลา และเอกสารประกอบการจัดสัมมนา	32
26	แผนภูมิรูปภาพแสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนา ฯ ด้านวิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรัชญา จันทายเพ็ชร ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ การบรรยายและแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจเบื้องต้นที่วิสาหกิจชุมชนต้องรู้ (Feasibility Study)	34
27	แผนภูมิรูปภาพแสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ ด้านวิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมาลัย และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ญาติินี จักรพันธ์ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรให้ตรงกับความต้องการของตลาด	36
28	แผนภูมิรูปภาพแสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ ด้านวิทยากร อาจารย์ธวัชชัย ขำวิจิตรภรณ์ และอาจารย์มนธิดา ทิวทัศน์ ผู้เชี่ยวชาญ ด้านระบบมาตรฐานและการบริหารงานคุณภาพ และที่ปรึกษาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและที่ไม่ใช่อาหารทั้งภาครัฐ เอกชน จากบริษัท เอ็มที โอเปอเรชั่น จำกัด การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ การวิเคราะห์กรณีศึกษาการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปของวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่และการพัฒนาศักยภาพของวิสาหกิจชุมชนด้านการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร	38
29	แผนภูมิรูปภาพแสดงผลการประเมินความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรเนื้อหาการสัมมนาก่อนเข้าร่วมสัมมนาฯ และหลังเข้าร่วมสัมมนาฯ	39

## สารบัญญภาพ (ต่อ)

ภาพผนวกที่		หน้า
1	กิจกรรมการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	41
2	กิจกรรมพิธีเปิดการสัมมนาฯ โดย นายรพีทัศน์ อุ่นจิตตพันธ์ รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร	42
3	กิจกรรมการบรรยายและการฝึกปฏิบัติในหัวข้อ “ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจเบื้องต้นที่วิสาหกิจชุมชนต้องรู้ (Feasibility Study)” โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร. วิรัชญา จันทายเพ็ชร ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	43
4	กิจกรรมการบรรยายและการแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรให้ตรงกับความต้องการของตลาดสำหรับวิสาหกิจชุมชน” โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมาลัย และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ญาสินี จักรพันธ์ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	44
5	กิจกรรมการบรรยายในหัวข้อ “การขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์สำหรับวิสาหกิจชุมชน”และระดมความคิดเห็นในการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรม ในหัวข้อ “การพัฒนาศักยภาพของวิสาหกิจชุมชนด้านการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร”	45

**โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ**  
**โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567**  
**ระหว่างวันที่ 3 - 5 กรกฎาคม 2567**

**ณ โรงแรมเบสท์เวสเทิร์น นาดา ดอนเมือง แอร์พอร์ต เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร**

**1. หลักการและเหตุผล**

กรมส่งเสริมการเกษตร มีภารกิจในการส่งเสริมให้เกษตรกรแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตร ซึ่งมีส่วนช่วยในการลดปัญหาผลผลิตล้นตลาด และช่วยยกระดับราคาผลผลิต โดยเน้นการปรับโครงสร้างการผลิตในภาคเกษตรไปสู่การผลิตสินค้าและผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูง โดยนำเทคโนโลยีนวัตกรรม และผลงานวิจัยที่ใช้ในการแปรรูป ทั้งในสินค้าพืช ปศุสัตว์และประมง ประกอบกับปัจจุบันมีกลุ่มเกษตรกร สถาบันเกษตรกร ตลอดจนวิสาหกิจชุมชนจำนวนมากที่มีการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และจัดจำหน่ายสินค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ แต่ยังคงพบว่าสินค้าและผลิตภัณฑ์มีคุณภาพที่แตกต่างกันและฉลากสินค้าไม่ถูกต้องตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เนื่องจากผู้ประกอบการขาดความรู้ด้านเทคโนโลยีการผลิต การพัฒนามาตรฐานการผลิตและผลิตภัณฑ์ การทำฉลากสินค้าที่ถูกต้อง เป็นต้น

กรมส่งเสริมการเกษตร ได้เล็งเห็นว่าเจ้าหน้าที่ของกรมส่งเสริมการเกษตรผู้รับผิดชอบงานวิสาหกิจชุมชนด้านการแปรรูปสินค้าเกษตร เป็นกลไกสำคัญสำหรับการพัฒนาสินค้าเกษตรแปรรูป เนื่องจากดำเนินงานใกล้ชิดกับวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ทั่วประเทศ แต่ในขณะเดียวกันก็มีการปรับเปลี่ยนเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการฯ ทำให้เจ้าหน้าที่ใหม่ยังขาดความรู้ในการดำเนินงาน จึงควรได้รับการส่งเสริมความรู้และพัฒนาศักยภาพในการดำเนินงานด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนแปรรูป รวมทั้งการส่งเสริมการตลาด ดังนั้น การจัดสัมมนาพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบงานโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร จะช่วยพัฒนาศักยภาพการดำเนินงานและติดต่อราชการให้กับเจ้าหน้าที่ทุกระดับให้สามารถทำงานและดำเนินโครงการบรรลุตามเป้าหมายของกรมส่งเสริมการเกษตรที่ตั้งไว้และเกิดประโยชน์สูงสุดแก่วิสาหกิจชุมชน

**2. วัตถุประสงค์**

2.1 เพื่อพัฒนาองค์ความรู้และศักยภาพในการดำเนินงานด้านการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนแปรรูป และการพัฒนามาตรฐานการผลิตและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปให้กับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนระดับส่วนกลางและส่วนภูมิภาค

2.2 เพื่อให้เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการฯ สามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการให้คำแนะนำพัฒนาผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนแปรรูป เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรและสร้างรายได้ให้กับวิสาหกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

2.3 เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนระดับส่วนกลางและส่วนภูมิภาค ได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ในการปฏิบัติงานตามหลักสูตรของโครงการฯ เกิดการเรียนรู้สิ่งใหม่ๆ และสามารถนำไปปรับใช้กับการดำเนินงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

**3. เป้าหมายโครงการ**

เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการฯ หรือผู้รับผิดชอบงานวิสาหกิจชุมชนด้านการแปรรูปสินค้าเกษตร จำนวน 100 คน ประกอบด้วย

3.1 เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานวิสาหกิจชุมชนระดับเขต	จำนวน	6	คน
3.2 เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานวิสาหกิจชุมชนระดับจังหวัด	จำนวน	77	คน
3.3 เจ้าหน้าที่ส่วนกลาง	จำนวน	10	คน
3.4 ผู้จัดสัมมนา	จำนวน	2	คน
3.5 วิทยากร	จำนวน	5	คน

#### 4. งบประมาณ

จำนวน 502,566บาท (ห้าแสนสองพันห้าร้อยหกสิบหกบาทถ้วน)

#### 5. หลักการอบรม

##### 5.1 หัวข้อวิชา ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจเบื้องต้นที่วิสาหกิจชุมชนต้องรู้ (Feasibility Study)

ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการตัดสินใจในการลงทุนเพื่อขยายหรือยกระดับธุรกิจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป หรือการพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อยกระดับสินค้าไปสู่ตลาดที่สูงขึ้น ที่ส่งผลต่อการเติบโต ตลอดจนการอยู่รอดของธุรกิจของวิสาหกิจชุมชน ดังนั้นการตัดสินใจในการลงทุนในการพัฒนาธุรกิจนั้น ๆ จึงต้องศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจเบื้องต้น (Feasibility Study) เป็นการวิเคราะห์ข้อมูลอย่างเป็นระบบเพื่อประเมินว่าการพัฒนานั้น ๆ สามารถดำเนินการได้จริงหรือไม่ คำนวณที่จะลงทุนหรือไม่ และมีความเสี่ยงอะไรบ้าง ซึ่งจะสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการวางแผนเรื่องการเงิน เพื่อให้การดำเนินกิจการราบรื่น ไม่เกิดปัญหาการเงินในอนาคต อีกทั้งยังลดความเสี่ยงและเพิ่มโอกาสในการประสบความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจของวิสาหกิจชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

**วัตถุประสงค์ :** เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการฯ สามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการสร้างความเข้าใจและให้วิสาหกิจชุมชนเห็นความสำคัญด้านการบริหารจัดการเชิงธุรกิจ ว่าทั้งมีข้อมูลที่เป็นหลักการประกอบการตัดสินใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์หรือบรรจุภัณฑ์เพื่อขยายหรือยกระดับธุรกิจของวิสาหกิจชุมชนต่อไป

##### หัวข้อวิชาตามหลักสูตร

1. แนวคิดและความสำคัญของการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study)
2. การประเมินความเป็นไปได้และความคุ้มค่าในการลงทุนสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป หรือบรรจุภัณฑ์ เพื่อการขยายธุรกิจ และยกตัวอย่าง Case Study ประกอบด้วย
  - Market Feasibility : ความเป็นไปได้ในแง่การตลาด คือการศึกษาว่าไอเดียผลิตภัณฑ์ที่จะพัฒนามีความต้องการในตลาดมากน้อยเพียงใด หรือศึกษาความต้องการของตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ที่จะพัฒนา
  - Production Feasibility : ความเป็นไปได้ในเชิงการผลิต คือการศึกษากระบวนการผลิต วัสดุอุปกรณ์ เครื่องมือ เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง และทรัพยากรทั้งในพื้นที่และนอกพื้นที่ที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ โดยวิเคราะห์จากทั้งในแง่มุมมองของคุณภาพ ราคา ปริมาณ และการวิเคราะห์ความสามารถในการผลิต และความเป็นไปได้ในการเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตให้ตรงกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย
  - Law and Regulation Feasibility : การตรวจสอบกฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการจำหน่ายผลิตภัณฑ์
  - Business Model Feasibility : ความเป็นไปได้และความเหมาะสมของรูปแบบการสร้างรายได้ และกำไรที่เหมาะสม วิเคราะห์หารูปแบบการสร้างรายได้ที่เหมาะสม ซึ่งการเขียนแผนธุรกิจออกมาเป็นรูปธรรม จะเป็นพื้นฐานสำคัญสำหรับการคำนวณความคุ้มค่าในการลงทุน และช่วยทำให้มองเห็นภาพรวมของธุรกิจอย่างรอบด้าน
  - Financial Feasibility : ความเป็นไปได้ในทางการเงิน คือการประเมินจำนวนเงินลงทุนที่คาดว่าจะจัดสรรมาใช้ได้ ประเมินความเป็นไปได้ในการบริหารกระแสเงินสด การประเมินค่าใช้จ่ายในการผลิต ต้นทุนการผลิต ราคาขายและกำไรที่คาดว่าจะได้รับ การประเมินความเป็นไปได้ทางการเงิน เช่น การประเมินจุดคุ้มทุน ระยะเวลาคืนทุน เพื่อวิเคราะห์ความเสี่ยงทางการเงินและการทำไรขาดทุนที่เป็นไปได้

**ภาคเช้า :** บรรยาย แนวคิดและความสำคัญของการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study)

**ภาคบ่าย :** การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ “การประเมินความเป็นไปได้และความคุ้มค่าในการลงทุนสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป หรือบรรจุภัณฑ์ เพื่อการขยายธุรกิจ” และยกตัวอย่าง Case Study

**ระยะเวลาอบรม :** 6 ชั่วโมง

**วิทยากรประจำหัวข้อวิชา :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรัชญา จันทายเพ็ชร จากศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

## 5.2 การแปรรูปสินค้าเกษตรให้ตรงกับความต้องการของตลาดสำหรับวิสาหกิจชุมชน

ความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปสินค้าเกษตรเพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตร วิสาหกิจชุมชนจึงจำเป็นต้องมีองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น และมีการใช้เทคนิค เทคโนโลยี นวัตกรรมในการแปรรูปที่เหมาะสมกับผลผลิตทางการเกษตรที่ใช้ เพื่อเพิ่มลักษณะพิเศษหรือจุดเด่นบางอย่างให้ต่างไปจากเดิมให้เกิดมูลค่าที่สูงขึ้น และเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ ซึ่งการแปรรูปสินค้าเกษตรเป็นส่วนสำคัญที่จะช่วยให้วิสาหกิจชุมชนสามารถมีรายได้เพิ่มขึ้นจากผลผลิตทางการเกษตรของสมาชิกในกลุ่มหรือชุมชนได้

**วัตถุประสงค์ :** เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการฯ สามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการให้คำแนะนำพัฒนาผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนเพื่อให้ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตร ทำให้เกิดการสร้างรายได้ให้กับวิสาหกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

### หัวข้อวิชาตามหลักสูตร

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้โดนใจผู้บริโภค Product Development for Understanding Consumer
2. การสร้างมูลค่าเพิ่มจากการแปรรูปสินค้าเกษตร ไปสู่ผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง
3. การออกแบบกระบวนการในการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนด้านการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร

จากการวิเคราะห์ประเด็นปัญหาและความต้องการของวิสาหกิจชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในพื้นที่

**ภาคเช้า** การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรให้ตรงต่อความต้องการของตลาด” โดยการวิเคราะห์กรณีศึกษาวัตถุดิบทางการเกษตรที่เป็นอัตลักษณ์ประจำถิ่นหรือประสบปัญหาสินค้าทางการเกษตรล้นตลาดในพื้นที่เพื่อนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์สร้างมูลค่าเพิ่ม

**ภาคบ่าย** การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) และการนำเสนอ รับฟังข้อเสนอแนะจากวิทยากรในหัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูปเพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรให้ตรงต่อความต้องการของตลาด” เพื่อนำมาปรับใช้ในการกำหนดหลักสูตรฝึกอบรมและเป็นพี่เลี้ยงด้านการแปรรูปสินค้าเกษตรของวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่

**ระยะเวลาอบรม :** 6 ชั่วโมง

**วิทยากรประจำหัวข้อวิชา :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมาลัย  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ญาศินี จักรพันธ์

วิทยากรจากศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

## 5.3 การขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์สำหรับวิสาหกิจชุมชน

ความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ และแนวทางในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร การขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ นำไปสู่การพัฒนาเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนให้มีคุณภาพมาตรฐาน ปลอดภัยต่อผู้บริโภคเป็นที่ยอมรับทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของสินค้าเกษตรแปรรูปให้กับวิสาหกิจชุมชน

**วัตถุประสงค์ :** เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการฯ สามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการให้คำแนะนำแก่วิสาหกิจชุมชนในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร และการขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์

### หัวข้อวิชาตามหลักสูตร

1. มาตรฐานสินค้าที่เกี่ยวข้องกับสินค้าเกษตรแปรรูป เช่น ออย.
2. หลักเกณฑ์และแนวทางในการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร
3. การวิเคราะห์กรณีศึกษาการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปของวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่

**ภาคเช้า** การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ “การวิเคราะห์กรณีศึกษาการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปของวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่”

**ภาคบ่าย** การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) เพื่อระดมความคิดเห็นในการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมในหัวข้อ “การพัฒนาศักยภาพของวิสาหกิจชุมชนด้านการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร”

**ระยะเวลาอบรม :** 6 ชั่วโมง

วิทยากรประจำหัวข้อวิชา : อาจารย์ธวัฒน์ชัย ขำวิจิตรภรณ์  
 อาจารย์มนธิดา ทิวทัศน์

ผู้เชี่ยวชาญด้านระบบมาตรฐานและการบริหารงานคุณภาพ และที่ปรึกษาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร และที่ไม่ใช่อาหารทั้งภาครัฐ เอกชน จากบริษัท เอ็มที โอเปอเรชั่น จำกัด

## 6. กิจกรรมและวิธีการดำเนินงาน

6.1 การรับฟังบรรยาย แนวคิดและความสำคัญของการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study) และการประเมินความเป็นไปได้และความคุ้มค่าในการลงทุนสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป หรือบรรจุภัณฑ์ เพื่อการขยายธุรกิจ และยกตัวอย่าง Case Study

6.2 การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรให้ตรงกับความต้องการของตลาด” และในหัวข้อ “การวิเคราะห์กรณีศึกษาการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปของวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่”

6.3 การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) เพื่อระดมความคิดในจัดทำหลักสูตรฝึกอบรม ในหัวข้อ “การพัฒนาศักยภาพของวิสาหกิจชุมชนด้านการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร” เพื่อเป็นกรอบและแนวทางให้เจ้าหน้าที่ในการฝึกอบรมวิสาหกิจชุมชนด้านสินค้าเกษตรแปรรูปในพื้นที่

## 7. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

ระหว่างวันที่ 3 – 5 กรกฎาคม 2567 ณ โรงแรมเบสท์เวสเทิร์น นาดา ดอนเมือง แอร์พอร์ต เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร

## 8. หน่วยงานดำเนินการ

กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร

## 9. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

9.1 เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานวิสาหกิจชุมชนระดับส่วนกลางและส่วนภูมิภาค มีความรู้ ความเข้าใจ และได้พัฒนาศักยภาพในการดำเนินงานด้านการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ วิสาหกิจชุมชนแปรรูป และการพัฒนามาตรฐานการผลิตและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป

9.2 เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ในการทำงานด้านการแปรรูปสินค้าเกษตร ระหว่างเจ้าหน้าที่ทุกระดับ

9.3 เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้จากการอบรมไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทำให้เกิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตรแปรรูปของวิสาหกิจชุมชน จนสามารถดำเนินโครงการฯ ให้บรรลุตามเป้าหมายของกรมส่งเสริมการเกษตรที่ตั้งไว้ และเกิดประโยชน์สูงสุดแก่วิสาหกิจชุมชน

กำหนดการโครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ระหว่างวันที่ 3 - 5 กรกฎาคม 2567

ณ โรงแรมเบสท์เวสเทิร์น นาดา ดอนเมือง แอร์พอร์ต เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร

เวลา	หลักสูตร	วิทยากร
<b>วันพุธที่ 3 กรกฎาคม 2567</b>		
08.30 - 09.30 น.	ลงทะเบียน	
09.30 - 10.00 น.	ชี้แจงโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร	กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน
10.00 - 12.00 น.	<b>ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจเบื้องต้น ที่วิสาหกิจชุมชนต้องรู้ (Feasibility Study)</b> บรรยายความรู้เกี่ยวกับแนวคิดและความสำคัญของการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study)	- ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร. วิรัชญา จันทายเพ็ชร ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 - 17.00 น.	<b>ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจเบื้องต้นที่วิสาหกิจชุมชนต้องรู้ (Feasibility Study)</b> การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ “การประเมินความเป็นไปได้และความคุ้มค่าในการลงทุนสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป หรือบรรจุภัณฑ์ เพื่อการขยายธุรกิจ” และยกตัวอย่าง Case Study	- ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร. วิรัชญา จันทายเพ็ชร ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
17.00 - 17.30 น.	สรุปและประเมินผลรายวิชา	กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน
<b>วันพฤหัสบดีที่ 4 กรกฎาคม 2567</b>		
08.30 - 09.00 น.	ลงทะเบียน	
09.00 - 10.00 น.	พิธีเปิดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ โดย <b>อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร</b> - มอบนโยบายการดำเนินงานส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร	อธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร
10.00 - 12.00 น.	<b>การแปรรูปสินค้าเกษตรให้ตรงกับความต้องการของตลาดสำหรับวิสาหกิจชุมชน</b> การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรให้ตรงกับความต้องการของตลาด” - การวิเคราะห์กรณีศึกษาวัตถุดิบทางการเกษตรที่เป็นอัตลักษณ์ประจำถิ่นหรือประสบปัญหาสินค้าทางการเกษตรล้นตลาดในพื้นที่เพื่อนำมาแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์สร้างมูลค่าเพิ่ม	- ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมาลัย - ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร. ม.ล. ญาศินี จักรพันธ์ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	

เวลา	หลักสูตร	วิทยากร
13.00 – 17.00 น.	<b>การแปรรูปสินค้าเกษตรให้ตรงกับความต้องการของตลาดสำหรับวิสาหกิจชุมชน</b> การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) และการนำเสนอรับฟังข้อเสนอแนะจากวิทยากร ในหัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตร ให้ตรงกับความต้องการของตลาด”	- ผู้ช่วยศาสตราจารย์. ดร.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมาลัย - ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร. ม.ล. ญาสินี จักรพันธ์ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
17.00 – 17.30 น.	สรุปและประเมินผลรายวิชา	กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน
<b>วันศุกร์ที่ 5 กรกฎาคม 2567</b>		
08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน	
09.00 – 12.00 น.	<b>การขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์สำหรับวิสาหกิจชุมชน</b> การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ “การวิเคราะห์กรณีศึกษาการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปของวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่”	อาจารย์ธวัฒน์ชัย ขำวิจิตรภรณ์ อาจารย์มนธิดา ทิวทัศน์ ผู้เชี่ยวชาญ ด้านระบบมาตรฐานและการบริหารงานคุณภาพ และที่ปรึกษาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและที่ไม่ใช่อาหารทั้งภาครัฐ เอกชน จากบริษัท เอ็มที โอเปอเรชั่น จำกัด
12.00 - 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน	
13.00 – 16.00 น.	<b>ระดมความคิดเห็นในการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรม</b> ในหัวข้อ “การพัฒนาศักยภาพของวิสาหกิจชุมชนด้านการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร” การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) เพื่อระดมความคิดเห็นในจัดทำหลักสูตรฝึกอบรม ในหัวข้อ “การพัฒนาศักยภาพของวิสาหกิจชุมชนด้านการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร”	อาจารย์ธวัฒน์ชัย ขำวิจิตรภรณ์ อาจารย์มนธิดา ทิวทัศน์ ผู้เชี่ยวชาญ ด้านระบบมาตรฐานและการบริหารงานคุณภาพ และที่ปรึกษาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและที่ไม่ใช่อาหารทั้งภาครัฐ เอกชน จากบริษัท เอ็มที โอเปอเรชั่น จำกัด
16.00 – 17.00 น.	สรุปผล ประเมินผลการสัมมนา และพิธีปิดการสัมมนาฯ	กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชน

#### หมายเหตุ

- กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม
- พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม เวลา 10.30 น. – 10.40 น. และ เวลา 14.30 – 14.40 น.

พิธีเปิดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ระหว่างวันที่ 3 - 5 กรกฎาคม 2567

ณ โรงแรมเบสท์เวสเทิร์น นาดา ดอนเมือง แอร์พอร์ต เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร

\*\*\*\*\*

### คำกล่าวรายงานของผู้อำนวยการกองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน

กราบเรียน ท่านรองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร

ดิฉัน ในนามคณะผู้จัด การสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ขอกราบขอบพระคุณท่านรองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร เป็นอย่างสูง ที่ให้เกียรติเป็นประธานเปิดการสัมมนาในครั้งนี้

การสัมมนานี้เป็นส่วนหนึ่งของโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ภายใต้แผนงานยุทธศาสตร์การเกษตรสร้างมูลค่า กิจกรรมพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันสินค้าเกษตรแปรรูปวิสาหกิจชุมชน กิจกรรมย่อยสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาองค์ความรู้และทักษะสมัยใหม่ ด้านการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การพัฒนามาตรฐานการผลิตและผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูปให้กับเจ้าหน้าที่ทุกระดับ ให้สามารถทำงานและดำเนินโครงการบรรลุตามเป้าหมายของกรมส่งเสริมการเกษตรที่ตั้งไว้และเกิดประโยชน์สูงสุดแก่วิสาหกิจชุมชน

โดยกรมส่งเสริมการเกษตร ได้รับเกียรติจากคณะวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิ ประกอบด้วย

คณะอาจารย์จาก ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่มาให้ความรู้ในหัวข้อวิชา ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจเบื้องต้นที่วิสาหกิจชุมชนต้องรู้ (Feasibility Study) และ การแปรรูปสินค้าเกษตรให้ตรงกับความต้องการของตลาดสำหรับวิสาหกิจชุมชน พร้อมทั้ง แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูปเพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตร ให้ตรงกับความต้องการของตลาด” และ จัดทำแนวทางหลักสูตรฝึกอบรม และเป็น พี่เลี้ยงด้านการแปรรูปสินค้าเกษตรของวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่

และคณะผู้เชี่ยวชาญด้านระบบมาตรฐาน และคณะที่ปรึกษาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากบริษัท เอ็มที โอเปอเรชั่น จำกัด ที่มาให้ความรู้ในหัวข้อวิชาการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์สำหรับวิสาหกิจชุมชน ที่สละเวลามาเป็นวิทยากรให้ความรู้ในครั้งนี้

การสัมมนา ฯ นี้ มีกำหนดระยะเวลา 3 วัน ระหว่างวันที่ 3 - 5 กรกฎาคม 2567 บุคคลเป้าหมาย ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ระดับเขต จังหวัด และกองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน จำนวน 100 คน ณ โรงแรมเบสท์เวสเทิร์น นาดา ดอนเมือง แอร์พอร์ต กรุงเทพมหานคร

บัดนี้ ได้เวลาอันสมควรแล้ว ดิฉันขอกราบเรียนเชิญท่านรองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร กล่าวเปิดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ขอเรียนเชิญค่ะ

\*\*\*\*\*

คำกล่าวของประธานในพิธีเปิดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร โดย นายรพีทัศน์ อุ่นจิตตพันธ์ รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร

ผู้อำนวยการกองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน คณะวิทยากร คณะผู้จัด และเจ้าหน้าที่ผู้เข้าร่วมสัมมนาทุกท่าน ผมมีความยินดีและเป็นเกียรติอย่างยิ่ง ที่ได้มาเป็นประธานเปิดการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ในปี 2567 กรมส่งเสริมการเกษตรมีแผนพัฒนาวิสาหกิจชุมชนให้เป็นผู้ประกอบการที่มีศักยภาพ สามารถบริหารจัดการกลุ่มโดยใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเชื่อมโยงตลาดในรูปแบบต่าง ๆ พัฒนายกระดับสู่การเป็นผู้ประกอบการเชิงธุรกิจที่มีศักยภาพ สามารถขยายขอบเขตการประกอบกิจการ ทำให้เกิดการสร้างงาน สร้างรายได้ในชุมชน และเป็นกลไกสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและสร้างความมั่นคงแก่ภาคการเกษตร ช่วยยกระดับรายได้เกษตรกรให้สามารถมีรายได้เพิ่มขึ้น 3 เท่าใน 4 ปี ตามนโยบายของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ รวมทั้งเสริมสร้างให้ภาคเกษตรมีการเติบโตอย่างเข้มแข็งและต่อเนื่องตามยุทธศาสตร์ชาติ พ.ศ. 2561 – 2580 ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน กรมส่งเสริมการเกษตรจึงดำเนินการเพิ่มศักยภาพด้านการผลิตสินค้าเกษตรแปรรูปให้กับวิสาหกิจชุมชน ภายใต้โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ได้แก่ การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูปของวิสาหกิจชุมชนให้มีความหลากหลาย มีคุณภาพมาตรฐาน ปลอดภัยต่อผู้บริโภคและสอดคล้องกับความต้องการของตลาด ทำให้สินค้าเกษตรแปรรูปและผลิตภัณฑ์มีมูลค่าเพิ่มขึ้น ช่วยยกระดับรายได้ภาคการเกษตรในชุมชน และส่งผลให้บรรลุเป้าหมายตามยุทธศาสตร์ชาติได้

จากผลการดำเนินงานส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตรใน 154 วิสาหกิจชุมชน ระหว่างปี 2565 – 2566 พบว่า ในปี 2565 วิสาหกิจชุมชนมีรายได้รวมเพิ่มขึ้นหลังจากเข้าร่วมโครงการฯ จำนวน 9,562,127 บาท คิดเป็นร้อยละ 19.72 เมื่อเทียบกับปี 2564 และในปี 2566 มีรายได้รวมเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องเป็น 12,069,532 บาท คิดเป็นร้อยละ 35.78 เมื่อเทียบกับปี 2565 เพื่อให้เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตผลทางการเกษตรอย่างเป็นระบบ จึงมีการดำเนินงานโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตรอย่างต่อเนื่อง โดยใช้กลไกการสนับสนุนปัจจัยการผลิต ทั้งวัสดุอุปกรณ์ในการพัฒนากระบวนการแปรรูปเพื่อให้ได้มาตรฐาน และวัสดุในการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งการเพิ่มองค์ความรู้และการพัฒนาทักษะในการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร เพื่อช่วยยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนให้สามารถเข้าสู่ตลาด และผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนสามารถแข่งขันได้ในเชิงธุรกิจ ส่งผลให้วิสาหกิจชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการจำหน่ายสินค้าเกษตรแปรรูป นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพชีวิตและสร้างความมั่นคงทางอาหารให้กับสมาชิกวิสาหกิจชุมชนอย่างยั่งยืน และเพื่อให้บรรลุถึงเป้าหมายดังกล่าว กรมส่งเสริมการเกษตรจึงพัฒนาเจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรให้มีทักษะและความรู้ที่จำเป็นในการสนับสนุนให้วิสาหกิจชุมชนสามารถพัฒนาไปสู่การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจเกษตรแปรรูป อาทิ ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป การขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง การวิเคราะห์ตลาดของผลิตภัณฑ์ และความรู้พื้นฐานด้านการเงินและการบัญชี ผ่านการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ซึ่งจัดขึ้นระหว่างวันที่ 3 – 5 กรกฎาคม 2567 ณ โรงแรมเบสท์เวสเทิร์น นาดา ดอนเมือง แอร์พอร์ต เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร ซึ่งเจ้าหน้าที่เหล่านี้จะได้นำความรู้และทักษะไปปรับใช้กับการดำเนินงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนด้านการแปรรูปสินค้าเกษตรในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

\*\*\*\*\*

การบรรยายและการฝึกปฏิบัติในหลักสูตรของการสัมมนาฯ

1. ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจเบื้องต้น ที่วิสาหกิจชุมชนต้องรู้ (Feasibility Study)

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรัชญา จันทายเพ็ชร จากศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

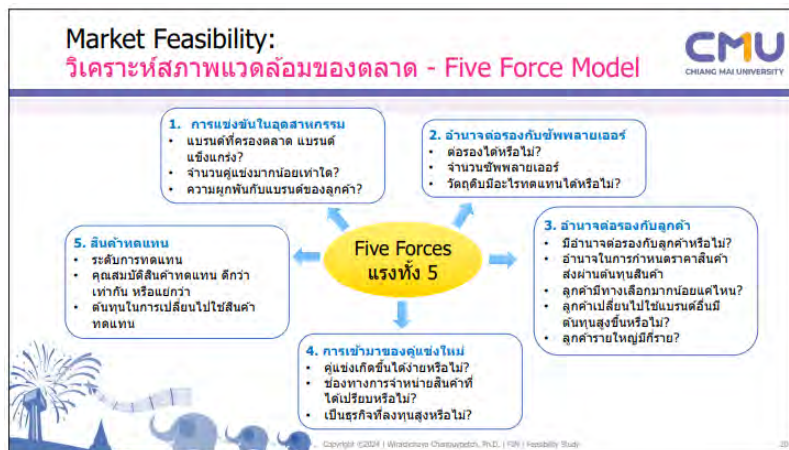
1.1 แนวคิดและความสำคัญของการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study)

Feasibility Study คือ การศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ เป็นกระบวนการที่ใช้ข้อมูลพื้นฐานและการคาดคะเนอย่างเป็นระบบมาใช้ในการตัดสินใจว่าจะลงทุนในโครงการธุรกิจต่าง ๆ หรือไม่

1.2 การประเมินความเป็นไปได้และความคุ้มค่าในการลงทุนสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป หรือบรรจุภัณฑ์เพื่อการขยายธุรกิจ

1.2.1 Market Feasibility (ความเป็นไปได้ด้านการตลาด)

ก่อนจะเริ่มทำธุรกิจ จะต้องทำการสำรวจความต้องการตลาด กลุ่มเป้าหมาย พฤติกรรมผู้บริโภค ช่องว่างตลาด โอกาสตลาด คู่แข่ง สภาพแวดล้อมของตลาด อำนาจการต่อรอง โดยใช้ Five Force Model เป็นเครื่องมือในการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของตลาด ซึ่งประกอบด้วยแรงทั้ง 5 ข้อ ดังนี้ การแข่งขันในอุตสาหกรรม อำนาจต่อรองกับซัพพลายเออร์ อำนาจต่อรองกับลูกค้า การเข้ามาของคู่แข่งใหม่และสินค้าทดแทน



ภาพที่ 1 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study) ด้านความเป็นไปได้ด้านการตลาด (Market Feasibility)

### 1.2.2 Production Feasibility (ความเป็นไปได้ด้านการผลิต)

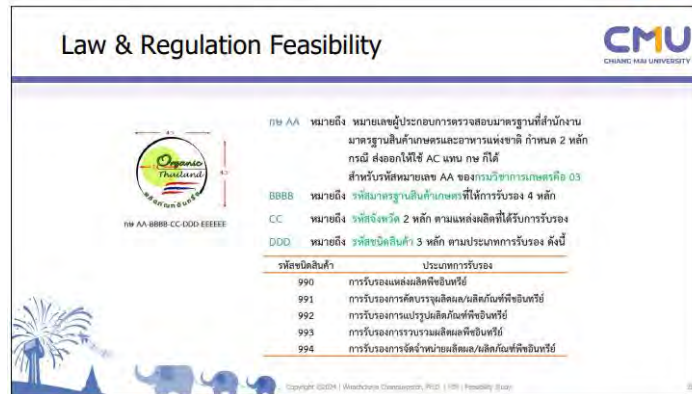
วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในด้านการผลิต คือ การศึกษากระบวนการผลิต วัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องจักร เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง และทรัพยากรทั้งในพื้นที่และนอกพื้นที่ที่จำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์ โดยวิเคราะห์จากทั้งในแง่มูลค่าของคุณภาพ ราคา ปริมาณ และความสามารถในการผลิตให้เพียงพอ และตรงกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย ให้ได้คุณภาพ มาตรฐาน และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค



ภาพที่ 2 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study) ด้านความเป็นไปได้ด้านการผลิต (Production Feasibility)

### 1.2.3 Law and Regulation Feasibility (ความเป็นไปได้ด้านกฎหมายและข้อบังคับ)

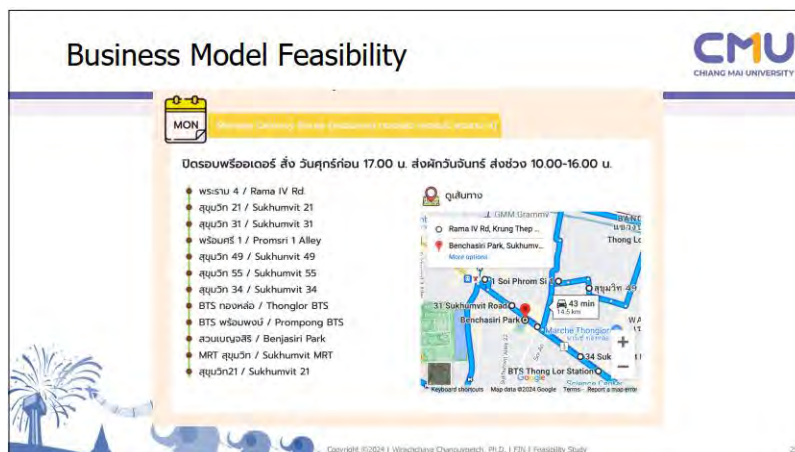
การตรวจสอบกฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและการขายผลิตภัณฑ์ โดยทำการศึกษากฎหมายที่เกี่ยวข้องตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ ระเบียบ ข้อบังคับผลิตภัณฑ์ รวมไปถึงกฎหมายที่คู่ค้าธุรกิจต้องการ



ภาพที่ 3 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study ด้านความเป็นไปได้ด้านกฎหมายและข้อบังคับ (Law and Regulation Feasibility))

#### 1.2.4 Business Model Feasibility (ความเป็นไปได้ด้านโมเดลธุรกิจ)

ศึกษา วิเคราะห์ และกำหนดรูปแบบต่าง ๆ ในการสร้างรายได้ เพื่อให้เกิดกำไรที่เหมาะสม โดยการเขียนแผนธุรกิจออกมาเป็นรูปธรรม จะเป็นพื้นฐานสำคัญสำหรับการคำนวณความคุ้มค่าในการลงทุน และช่วยทำให้มองเห็นภาพรวมของธุรกิจอย่างรอบด้าน



ภาพที่ 4 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study) ด้านความเป็นไปได้ด้านโมเดลธุรกิจ (Business Model Feasibility)

#### 1.2.5 Financial Feasibility (ความเป็นไปได้ด้านการเงิน)

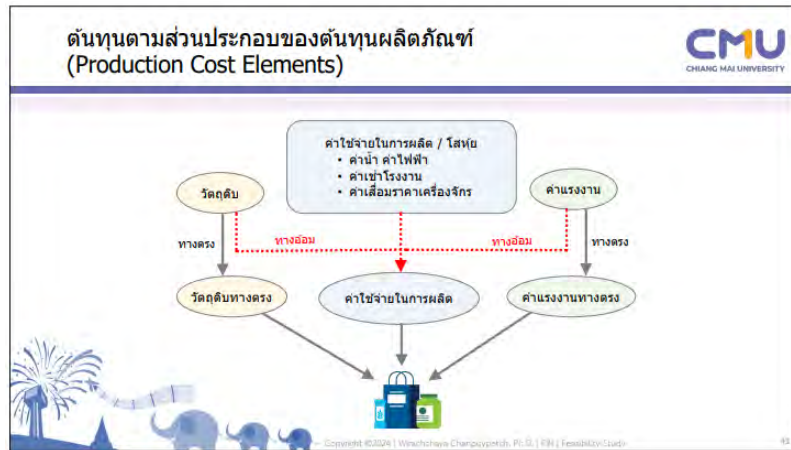
เป็นการประเมินจำนวนเงินลงทุนที่คาดว่าจะจัดสรรมาใช้ได้วิเคราะห์สถานการณ์ด้านการเงิน ประมาณการรายได้ ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ในการลงทุนทำธุรกิจ รวมไปถึงผลกำไรที่คาดว่าจะได้รับ เพื่อตัดสินใจในการลงทุน ดังนี้

##### 1) กระแสเงินสด (Cash Flow) แบ่งเป็น 2 ประเภท

- กระแสเงินสดเข้าหรือรายรับ (In Flow +) เช่น รายรับจากการขาย, มูลค่าของสินทรัพย์, รายรับที่เกิดจากการให้กู้ยืม, รายรับจากการขายหุ้น และค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่ประหยัดได้ เช่น ค่าไฟที่ลดลง ค่าก่อสร้างที่ประหยัดได้ เป็นต้น
- กระแสเงินสดออกหรือรายจ่าย (Out Flow -) เช่น มูลค่าเริ่มต้นของสินทรัพย์, ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ค่าซ่อมบำรุงรักษา, ดอกเบี้ยที่ต้องจ่าย และภาษีที่ต้องจ่าย เป็นต้น

2) ต้นทุน (Cost) คือ มูลค่าที่วัดได้เป็นหน่วยเงินตราของทรัพยากรที่สูญเสียไป เพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าหรือบริการ

- ต้นทุนตามส่วนประกอบของต้นทุนผลิตภัณฑ์ (Production Cost Elements) ประกอบด้วย 3 ส่วน คือ
  - วัสดุดิบทางตรง (Direct Materials) คือ วัสดุดิบหลักที่ใช้ในการผลิตสินค้าหรือบริการ สามารถระบุจำนวนที่ใช้ในการผลิตสินค้าแต่ละชนิดได้ชัดเจน
  - ค่าแรงงานทางตรง (Direct Labour) คือ ค่าแรงงานที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับการเปลี่ยนวัสดุดิบให้เป็นสินค้าสำเร็จรูป
  - ค่าใช้จ่ายในการผลิต/ใส่หุ้ยการผลิต (Manufacturing Overhead Cost) คือ ต้นทุนอื่น ๆ นอกเหนือจากวัสดุดิบทางตรงและแรงงานทางตรง เช่น วัสดุดิบทางอ้อม ค่าแรงงานทางอ้อม



ภาพที่ 5 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study) ด้านความเป็นไปได้ด้านการเงิน (Financial Feasibility)

- ต้นทุนตามความสัมพันธ์กับปริมาณการผลิตหรือระดับกิจกรรม (Relationship to Volume or Activity Level) แบ่งได้ 3 ประเภท คือ
    - ต้นทุนคงที่ (Fixed Cost) จะไม่เปลี่ยนแปลงตามปริมาณการผลิต เช่น ค่าเช่า ค่าเสื่อมราคา เงินเดือนผู้จัดการ
    - ต้นทุนผันแปร (Variable Cost) จะเปลี่ยนแปลงตามสัดส่วนของปริมาณการผลิต เช่น ค่าวัสดุดิบทางตรงที่เบิกใช้ในการผลิต ค่าแรงทางตรงที่จ่ายให้พนักงานตามจำนวนที่ผลิตได้ ค่าขนส่งสินค้า ค่า commissions ค่าโฆษณา ค่าน้ำมัน และค่าไฟฟ้า
    - ต้นทุนผสม (Mixed Cost) แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ ต้นทุนกึ่งผันแปร (Semi-variable cost) เปลี่ยนแปลงตามปริมาณการผลิต และต้นทุนกึ่งคงที่ (Semi-fixed cost) หรือต้นทุนเชิงขั้น (Step cost) ต้นทุนที่มีค่าใช้จ่ายในช่วงกิจกรรมหนึ่งๆ เมื่อระดับกิจกรรมเปลี่ยนไป ต้นทุนจะเปลี่ยนแปลงตามไปด้วย และจะคงที่เท่าเดิมตลอดช่วงระดับกิจกรรมใหม่ เช่น ค่าซ่อมบำรุงรักษาที่มีค่าใช้จ่ายขั้นต่ำ/ค่าบริการรายชั่วโมง ค่าบริการอื่น ๆ ที่มีขั้นต่ำพื้นฐาน
- 3) จุดคุ้มทุน (Break Even Point) คือ จุดที่รายได้รวมเท่ากับต้นทุนรวม ทำให้ไม่มีกำไรและไม่ขาดทุน
- จุดที่ผู้ขายสินค้าขายได้ในปริมาณที่ทำให้ธุรกิจไม่ขาดทุนและไม่ได้กำไร หรือ “เท่าทุน”
  - ทำให้ผู้ประกอบการทราบถึงปริมาณที่ต้องขายได้ในแต่ละเดือน เพื่อให้ไม่ขาดทุน

**Break Even Point - จุดคุ้มทุน** **CMU**  
CHANG MAI UNIVERSITY

**Break Even Point (BEP) จุดคุ้มทุน**

- จุดที่ผู้ขายสินค้าขายได้ในปริมาณที่ทำให้ธุรกิจไม่ขาดทุนและไม่ได้อะไร หรือ "เท่าทุน"
- ทำให้ผู้ประกอบการทราบถึงปริมาณที่ต้องขายได้ในแต่ละเดือน เพื่อให้ไม่ขาดทุน

**BREAK EVEN POINT**

จุดคุ้มทุน (Break Even Point) =  $\frac{\text{ต้นทุนคงที่ต่อหน่วย}}{\text{ราคาต่อหน่วย} - \text{ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย}}$

จุดคุ้มทุน (Break Even Point) =  $\frac{\text{ต้นทุนคงที่ต่อหน่วย}}{\text{กำไรส่วนเกิน}}$

**ต้องขายได้เท่าไร จึงจะเท่าทุน ?**  
(รายได้รวม = ต้นทุนรวม)

Copyright ©2024 | Winichaya Chongpetch, Ph.D. | FBM | Feasibility Study

ภาพที่ 6 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study) การคำนวณจุดคุ้มทุน (Break Even Point)

1.3 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการเงินของโครงการ (Financial Feasibility Study) มีหลายวิธี ดังนี้

- ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period : PB) คือ ระยะเวลาที่ประมาณการว่าเงินที่ลงทุนไปจะสามารถได้คืนจากการดำเนินการ

$$\text{Payback period} = \frac{\text{เงินทุนเริ่มต้น}}{\text{กำไรเฉลี่ยสุทธิต่องวด}}$$

- อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน (Return on Investment : ROI) อัตราส่วนการหาค่าผลตอบแทนจากการลงทุน ที่เปรียบเทียบระหว่างเงินทุนกับกำไรที่ได้กลับมาจากการลงทุนเป็นเปอร์เซ็นต์

$$\text{ROI} = \frac{\text{กำไรสุทธิ}}{\text{ต้นทุน}} \times 100$$

ROI > 0    การลงทุนมีกำไร  
 ROI = 0    การลงทุนไม่มีกำไร แต่ไม่ขาดทุน (เท่าทุน)  
 ROI < 0    การลงทุนขาดทุน

- มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value : NPV) แสดงมูลค่าปัจจุบันสุทธิ

- เงินมีมูลค่าเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา
- ในการพิจารณา จะต้องทำการแปลงค่าเงินต้นทุน และผลประโยชน์ หรือกำไรที่เกิดขึ้นในช่วงเวลาต่างกันระหว่างการดำเนินโครงการ ให้เป็นมูลค่าปัจจุบัน
- NPV > 0 เหมาะสมต่อการลงทุน การลงทุนให้ผลกำไร

$$\text{NPV} = \sum_{t=1}^n \frac{\text{CF}_t}{(1+i)^t} - \text{CF}_0$$

$\text{CF}_t$  = กระแสเงินสด (Cashflow)  
 $t$  = ช่วงเวลาที่ (1,2,3)  
 $i$  = อัตราดอกเบี้ย  
 $\text{CF}_0$  = เงินลงทุนเริ่มต้น

Copyright ©2024 | Winichaya Chongpetch, Ph.D. | FBM | Feasibility Study

ภาพที่ 7 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study) การคำนวณมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value : NPV)

- อัตราผลตอบแทนภายใน (Internal Rate of Return : IRR) อัตราคิดลดที่ทำให้ NPV เท่ากับศูนย์

- IRR คือ การประเมินว่า "การลงทุนให้อัตราผลตอบแทนเท่าใด" โดยการสุ่มอัตราคิดลด (Discount rate) ที่ทำให้มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการ (NPV) มีค่าเท่ากับศูนย์
- เงินสดสุทธิในอนาคตทอนมูลค่ากลับมาปัจจุบันแล้ว มีค่าเท่ากับเงินลงทุนก่อนแรก
- ดังนั้น IRR ต้องมีค่ามากกว่าต้นทุนทางการเงิน เช่น อัตราดอกเบี้ยเงินกู้ ยิ่งมีค่ามาก ยิ่งดี

$$NPV = \sum_{t=1}^n \frac{CF_t}{(1+i)^t} - CF_0$$

$\longrightarrow$  เมื่อ NPV = 0

$$CF_0 = \sum_{t=1}^n \frac{CF_t}{(1+i)^t}$$

$CF_t$  = กระแสเงินสด (Cashflow)  
 $CF_0$  = เงินลงทุนเริ่มต้น  
 $t$  = ช่วงเวลาอายุโครงการที่ (1,2,3)  
 $i$  = อัตราผลตอบแทนคิดลด หรือ IRR

ภาพที่ 8 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study) การคำนวณอัตราผลตอบแทนภายใน (Internal Rate of Return : IRR)


- ดัชนีกำไร (Profitability Index : PI) อัตราส่วนระหว่างมูลค่าปัจจุบันของกระแสเงินสดที่คาดว่าจะรับได้ในอนาคต ตลอดอายุโครงการกับมูลค่าปัจจุบันของเงินลงทุนในโครงการนั้น

$$Profitability\ Index\ (PI) = \frac{NPV + Initial\ Investment}{Initial\ Investment}$$

- เกณฑ์การประเมิน:
- PI ≥ 1 : ยอมรับโครงการในการลงทุน
  - PI < 1 : ไม่ยอมรับโครงการ

การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ “การประเมินความเป็นไปได้และความคุ้มค่าในการลงทุนสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป หรือบรรจุภัณฑ์ เพื่อการขยายธุรกิจ” และยกตัวอย่าง Case Study

- มีการแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติในหัวข้อ “การประเมินความเป็นไปได้และความคุ้มค่าในการลงทุนสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป หรือบรรจุภัณฑ์เพื่อการขยายธุรกิจ” โดยวิเคราะห์หาระยะเวลาคืนทุน (PB) อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน (ROI) มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) และดัชนีกำไร (PI) โดยใช้โปรแกรม Microsoft Excel ในการคำนวณ



**จุดคืนทุน (Payback Period: PB)**

ต้องการซื้อเครื่องกาแฟ

Investment : Nespresso  
 เงินลงทุน -4,500.00 บาท  
 ประหยัดจากการซื้อกาแฟ 600.00 บาท/เดือน

คำนวณหา Payback Period

Payback Period = 7.50 เดือน

เดือน	ประหยัดค่ากาแฟ	
0	-	(4,500.00)
1	600.00	(3,900.00)
2	600.00	(3,300.00)
3	600.00	(2,700.00)
4	600.00	(2,100.00)
5	600.00	(1,500.00)
6	600.00	(900.00)
7	600.00	(300.00)
8	600.00	300.00
9		
10		
11		
12		

คำนวณ ROI

ROI =  $\frac{\text{กำไรสุทธิ}}{\text{ต้นทุน}}$

ROI > 0 : ผลตอบแทนดี  
 ROI = 0 : ผลตอบแทนเท่ากับเงินลงทุน (ธรรมดา)  
 ROI < 0 : ผลขาดทุน

คำนวณหา ROI

ปี	Investment	Freeze Dryer	เงิน
ปี 0	100,000		
ปีแรก	220,000		

ปี	Investment	Freeze Dryer	เงิน
ปี 0	100,000		
ปีแรก	220,000		

ROI = 20%

**NPV & IRR**

Discount Rate 0.1

Period	Project A	Project B
0	-10000	-10000
1	3500	500
2	3500	500
3	3500	4600
4	3500	10000
NPV	1095	1154
IRR	14.96%	13.50%

ภาพที่ 9 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจ (Feasibility Study) ตัวอย่างการประเมินความเป็นไปได้และความคุ้มค่าในการลงทุนสำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตร

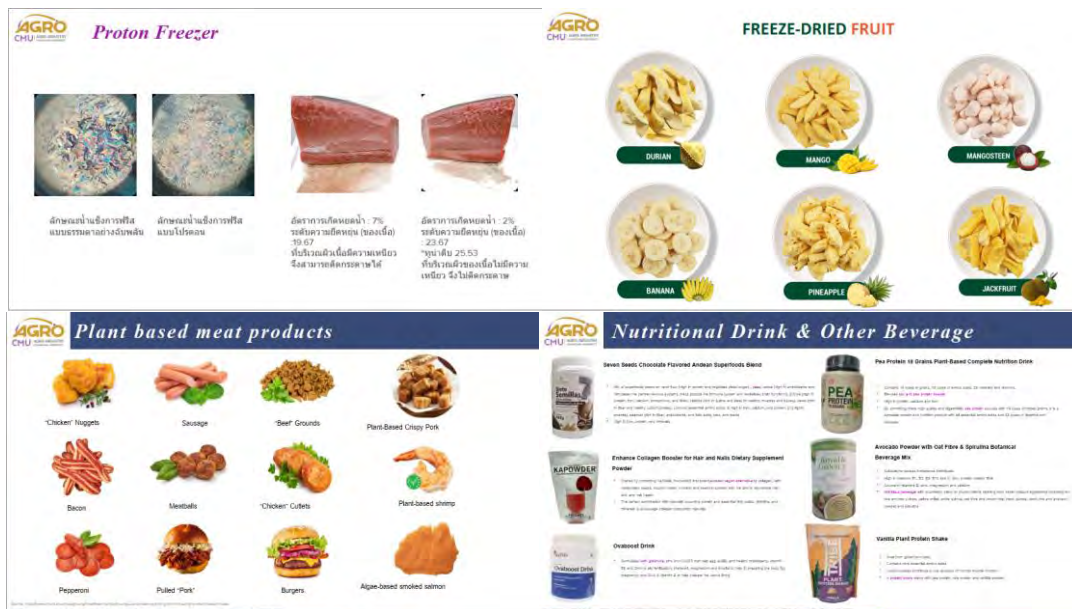
## 2. การแปรรูปสินค้าเกษตรให้ตรงกับความต้องการของตลาดสำหรับวิสาหกิจชุมชน

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมาลัย และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ญาศินี จักรพันธ์ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

บรรยายความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปสินค้าเกษตรให้ตรงกับความต้องการของตลาดสำหรับวิสาหกิจชุมชน ดังนี้

2.1 การสร้างมูลค่าเพิ่มจากการแปรรูปสินค้าเกษตรไปสู่ผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมาลัย

- ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการสร้างมูลค่าสินค้าเกษตร
  - การสร้างแบรนด์สินค้า เป็นการทำให้ตลาดรู้จักสินค้าของผู้ผลิต ทำให้เกิดการจดจำว่าสินค้านี้มีคุณภาพอย่างไร มีความโดดเด่นเหนือคู่แข่งอย่างไรและจะช่วยส่งผลให้การขายสินค้ามีความง่ายขึ้น และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่โดดเด่นหรือสร้างสรรค์จะเป็นการสร้างความแตกต่างและเพิ่มมูลค่าให้สินค้าได้อีกด้วย
  - การผลิตสินค้าเกษตรให้ตรงกับความต้องการเฉพาะตลาดหรือกลุ่มผู้บริโภคจะยิ่งทำให้สินค้ามีมูลค่าเพิ่มมากขึ้น โดยอาศัยเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารที่ทันสมัย เช่น การทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง การฉายรังสี การใช้ความดันสูง และการใช้ไมโครเวฟ ซึ่งล้วนเป็นวิธีการที่ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตและรักษาคุณภาพของอาหาร ขณะเดียวกัน แนวโน้มการบริโภคโปรตีนทางเลือกกำลังเติบโตอย่างรวดเร็ว โดยมีแหล่งที่มาหลากหลาย เช่น โปรตีนจากพืช สาหร่าย แมลง และเนื้อสัตว์เพาะเลี้ยง สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพและสิ่งแวดล้อม นอกจากนี้ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มยังมุ่งเน้นการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ ด้วยการผลิตอาหารเพื่อสุขภาพที่ลดน้ำตาลและเกลือ อาหารสำเร็จรูปพร้อมทาน เครื่องดื่มฟังก์ชันนัล รวมถึงอาหารจากธรรมชาติและออร์แกนิก ซึ่งสอดคล้องกับวิถีชีวิตและความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบัน



ภาพที่ 10 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง การสร้างมูลค่าเพิ่มจากการแปรรูปสินค้าเกษตรไปสู่ผลิตภัณฑ์มูลค่าสูง

- การให้ผลผลิตทางการเกษตรที่ยั่งยืนที่ให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงได้อย่างเหมาะสม ขณะเดียวกันผู้ผลิตสามารถได้รับผลตอบแทนที่เหมาะสม
- การสร้างผลผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น การทำเกษตรอินทรีย์
- การพัฒนาผลผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า

2.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบกระบวนการในการพัฒนา โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ญาสินี จักรพันธ์

การพัฒนาผลิตภัณฑ์มีขั้นตอนสำคัญหลายขั้นตอน เริ่มตั้งแต่การวิจัยและสร้างแนวคิด ไปจนถึงการผลิตเชิงพาณิชย์ โดยแต่ละขั้นตอนมีความสำคัญในการสร้างผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ตลาดและผู้บริโภค ประกอบด้วย 5 ขั้นตอน ดังนี้

- Development (การพัฒนา) มีผลิตภัณฑ์พร้อมใช้งาน
- Introduction (การแนะนำ) เริ่มสร้างฐานลูกค้า สร้างแบรนด์ และกำหนดราคาและช่องทางจัดจำหน่าย
- Growth (การเติบโต) เริ่มทำกำไร ความต้องการผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น และเริ่มมีคู่แข่งเข้าสู่ตลาด
- Maturity (ความเป็นผู้ใหญ่) ยอดขายสูงสุด การเติบโตเริ่มคงที่ ตลาดอิ่มตัว และต้องคิดค้นนวัตกรรมใหม่
- Decline (การถดถอย) ยอดขายลดลง ต้องปรับปรุงผลิตภัณฑ์หรือถอนตัวจากตลาด

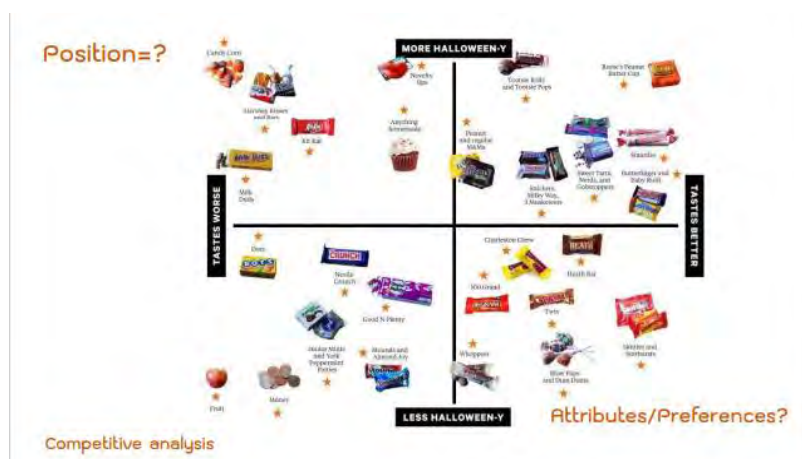


ภาพที่ 11 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์และการออกแบบกระบวนการในการพัฒนา

การวางแผนธุรกิจและกลยุทธ์การตลาดมีความสำคัญเป็นอย่างมาก รวมไปถึงกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยต้องพิจารณาทั้งด้านการเงิน การผลิต และการตลาด จึงจำเป็นต้องใช้เครื่องมือต่าง ๆ ในการช่วยคิดวิเคราะห์ วางแผนธุรกิจและพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างเป็นระบบ ดังนี้

1) STP Marketing Model การวิเคราะห์โอกาสทางการตลาด ซึ่งการวิจัยตลาดเป็นขั้นตอนสำคัญในการเริ่มต้นพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยต้องทำการวิเคราะห์โอกาสทางการตลาด ศึกษากลุ่มเป้าหมาย และวิเคราะห์คู่แข่ง เพื่อให้เข้าใจความต้องการของผู้บริโภคและช่องว่างในตลาด ซึ่ง STP Marketing Model ถูกใช้เป็นทิศทางกลยุทธ์การตลาด หมายถึง การจัดผลิตภัณฑ์และส่วนประสมทางการตลาดที่แตกต่างกัน เพื่อสนองความต้องการของตลาดที่มีลักษณะและความต้องการที่แตกต่างกัน ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ

- Market Segmentation : S การแบ่งส่วนตลาด
- Market Targeting : T การเลือกตลาดเป้าหมาย
- Market Positioning : P การกำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์



ภาพที่ 12 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง การวางแผนธุรกิจและกลยุทธ์การตลาด

โดยจะศึกษา STP Marketing Model ร่วมกับแนวคิดส่วนประสมทางการตลาด Marketing Mix : 4Ps (แบบดั้งเดิม) ประกอบด้วย

- Product ผลิตภัณฑ์
- Price ราคา
- Place ช่องทางจัดจำหน่าย
- Promotion การส่งเสริมการตลาด

นอกจากนี้ แนวคิดส่วนประสมทางการตลาดจาก 4Ps ได้พัฒนาไปสู่แนวคิดที่ขยายเพิ่มเติม 7Ps เพื่อให้ครอบคลุมตลาดเป้าหมายมากขึ้น ประกอบด้วย

- Product เพิ่มเติมรายละเอียดเกี่ยวกับคุณภาพ ตราสินค้า บริการ
- Price รวมถึงส่วนลด เงื่อนไขการชำระเงิน
- Place ครอบคลุมช่องทางจัดจำหน่าย การขนส่ง
- Promotion เน้นการสื่อสารการตลาด การขายโดยพนักงาน
- People เพิ่มมิติด้านบุคลากร การบริการลูกค้า
- Process กระบวนการให้บริการ
- Physical Evidence สภาพแวดล้อมทางกายภาพของการบริการ

แสดงให้เห็นว่าการทำการตลาดที่มีประสิทธิภาพต้องเริ่มจากการวิเคราะห์และแบ่งกลุ่มตลาด เลือกกลุ่มเป้าหมาย และวางตำแหน่งผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสม จากนั้นจึงใช้ส่วนประสมทางการตลาด เพื่อวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาดให้ตรงกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย



ภาพที่ 13 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง กลยุทธ์ทางการตลาดให้ตรงกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

2) Ansoff's Matrix เป็นเครื่องมือที่ช่วยให้ธุรกิจสามารถวิเคราะห์และวางแผนกลยุทธ์การเติบโตได้อย่างเป็นระบบ โดยพิจารณาจากความสัมพันธ์ระหว่างผลิตภัณฑ์ (เดิม/ใหม่) และตลาด (เดิม/ใหม่) เพื่อเลือกแนวทางที่เหมาะสมในการขยายธุรกิจหรือเพิ่มยอดขายซึ่งแบ่งออกเป็น 4 ส่วน คือ

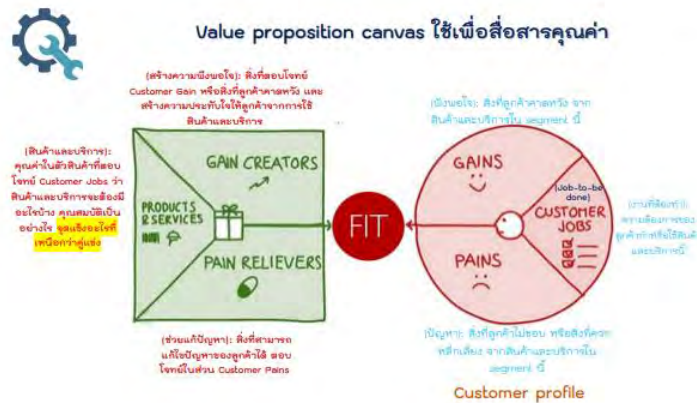
- A - Market Penetration (การเจาะตลาด) เป็นการใช้อยู่ผลิตภัณฑ์เดิมในตลาดเดิม เน้นการเพิ่มส่วนแบ่งตลาด
- B - Product Development (การพัฒนาผลิตภัณฑ์) เป็นการนำเสนอผลิตภัณฑ์ใหม่ในตลาดเดิม
- C - Market Development (การพัฒนาตลาด) เป็นการนำผลิตภัณฑ์เดิมไปสู่ตลาดใหม่
- D - Diversification (การกระจายธุรกิจ) เป็นการนำเสนอผลิตภัณฑ์ใหม่ในตลาดใหม่

Marketing strategy development / ขยายตลาด/ เพิ่มยอดขาย



ภาพที่ 14 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง การใช้เครื่องมือ Ansoff's Matrix ในการเลือกแนวทางที่เหมาะสมในการขยายธุรกิจหรือเพิ่มยอดขาย โดยพิจารณาจากความสัมพันธ์ระหว่างผลิตภัณฑ์ (เดิม/ใหม่) และตลาด (เดิม/ใหม่)

3) Value Proposition Canvas เป็นเครื่องมือที่จะช่วยให้เราเข้าใจความต้องการของลูกค้า สามารถวิเคราะห์ พัฒนา ออกแบบหรือปรับปรุงสินค้า/บริการของธุรกิจเราให้โดนใจ และสร้างคุณค่าให้แก่ลูกค้า



ภาพที่ 15 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง การใช้เครื่องมือ Value Proposition Canvas ในการวิเคราะห์ พัฒนา ออกแบบหรือปรับปรุงสินค้า/บริการ ให้ตรงกับความต้องการของลูกค้า

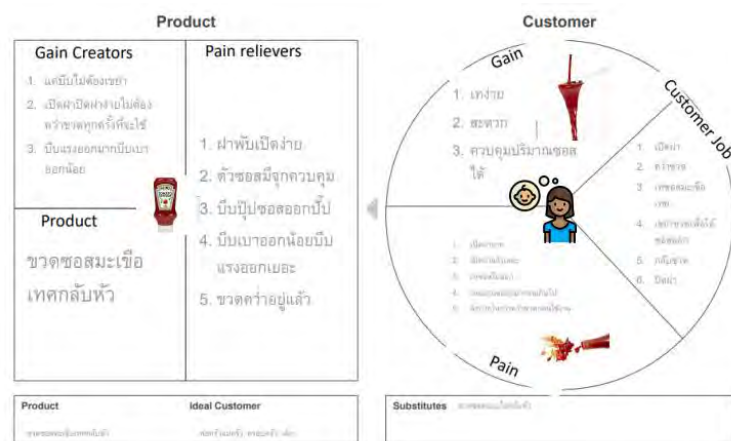
- 6-Steps of Product Development Process กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย
  - การสร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์ (Ideation) เป็นขั้นตอนที่ต้องใช้ความคิดสร้างสรรค์ คิดหาไอเดียผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ โดยอาศัยข้อมูลจากการวิจัยตลาดมาพัฒนาเป็นแนวคิดผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ผู้บริโภค
  - นิยามผลิตภัณฑ์ (Definition) เป็นขั้นตอนการกำหนดรายละเอียดของผลิตภัณฑ์ กำหนดขอบเขตหรือการพัฒนาแนวคิด และมุ่งเน้นไปที่การปรับแต่งกลยุทธ์ผลิตภัณฑ์
  - การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ (Prototype) เป็นขั้นตอนสำคัญในการทดสอบแนวคิดกับผู้บริโภคจริง โดยสามารถนำผลตอบรับมาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ก่อนการผลิตจริง
  - การออกแบบเริ่มต้น (Design) เป็นขั้นตอนการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้สมบูรณ์ทั้งรูปลักษณ์และโครงสร้าง
  - การตรวจสอบและการทดสอบตลาด (Validation and Testing) เป็นขั้นตอนสุดท้ายในการทดสอบผลิตภัณฑ์เพื่อตรวจสอบประสิทธิภาพและแก้ไขปัญหาก่อนการผลิตเชิงพาณิชย์ เพื่อยืนยันว่าผลิตภัณฑ์ตอบโจทย์ตลาดและมีโอกาสประสบความสำเร็จ
  - การค้า (Commercialization) เป็นขั้นตอนการนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด



ภาพที่ 16 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 6 ขั้นตอน

การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรให้ตรงกับความต้องการของตลาด”

การวิเคราะห์กรณีศึกษาวัตถุดิบทางการเกษตรที่เป็นอัตลักษณ์ประจำถิ่นหรือประสบปัญหาสินค้าทางการเกษตรล้นตลาดในพื้นที่เพื่อนำมาแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์สร้างมูลค่าเพิ่ม ดังนี้



ภาพที่ 17 เอกสารประกอบการแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรให้ตรงกับความต้องการของตลาด

### 3. การขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์สำหรับวิสาหกิจชุมชน

โดย อาจารย์ธวัฒน์ชัย ขำวิจิตรภรณ์, อาจารย์มนธิดา ทิวทัศน์ ผู้เชี่ยวชาญด้านระบบมาตรฐานและการบริหารงานคุณภาพ และที่ปรึกษาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและที่ไม่ใช่อาหารทั้งภาครัฐ เอกชน จากบริษัท เอ็มที โอเปอเรชั่น จำกัด

บรรยายความรู้เกี่ยวกับกระบวนการในการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์สำหรับวิสาหกิจชุมชน ดังนี้

#### 3.1 การศึกษารายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ (Product Description)

- 1) ชื่อผลิตภัณฑ์
- 2) อายุการจัดเก็บ (Shelf life) ขึ้นอยู่กับ
  - ช่วงเวลา
  - สภาพการจัดเก็บ
  - รูปแบบของบรรจุภัณฑ์
- 3) กลุ่มผู้บริโภค
- 4) วัตถุประสงค์การใช้
- 5) ช่องทางการจำหน่าย/การขนส่ง

#### 3.2 ความเชื่อมโยงของกฎหมายและผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

- คณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
- กรมปศุสัตว์
- กรมประมง
- กรมวิชาการเกษตร
- กระทรวงอุตสาหกรรม
- กระทรวงพาณิชย์
- กระทรวงแรงงาน
- มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

#### 3.3 ขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

ตามมาตรา 14 แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ความว่า...“ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย เว้นแต่ได้รับใบอนุญาตจากผู้อนุญาต การขออนุญาตและการอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง”

สถานที่ผลิตอาหาร เป็นสถานที่ที่ใช้ในการผลิตและการจัดการเกี่ยวกับอาหารตลอดทั้งกระบวนการ ตั้งแต่การรับและจัดเก็บวัตถุดิบ บรรจุภัณฑ์ จนถึงการแปรรูปเป็นสินค้า รวมถึงการแบ่งบรรจุสินค้าเพื่อกระจายไปจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

1) สถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน เป็นสถานที่ผลิตอาหารที่ใช้เครื่องมือ เครื่องจักรในการผลิตอาหาร รวมต่ำกว่า 50 แรงม้า และใช้คนงานรวมต่ำกว่า 50 คน “ผู้ประกอบการจะได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สป.1/1)”

2) สถานที่ผลิตอาหารที่เข้าข่ายโรงงาน เป็นสถานที่ผลิตอาหารที่ใช้เครื่องมือ เครื่องจักรในการผลิตอาหาร รวมตั้งแต่ 50 แรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป “ผู้ประกอบการจะได้รับใบอนุญาตผลิตอาหาร (แบบ อ.2)”

#### 3.4 การเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิตอาหารก่อนการขออนุญาต

การผลิตอาหารจะต้องมีการจัดการสถานที่ผลิตอาหารและกระบวนการผลิตให้มีความเหมาะสม เพื่อให้อาหารที่ผลิตมีความสะอาด ปลอดภัย และเกิดความมั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารมีคุณภาพและมาตรฐาน โดยสถานที่ผลิตอาหารทั้งที่เข้าข่ายและไม่เข้าข่ายโรงงานจะต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร หรือ GMP 420 ซึ่งแบ่งข้อกำหนดออกเป็น 2 ส่วน คือ

- 1) ข้อกำหนดพื้นฐาน บังคับใช้กับการผลิตอาหารทุกประเภท
- 2) ข้อกำหนดเฉพาะ เป็นข้อกำหนดเพิ่มเติมสำหรับกรณีที่มีการผลิตอาหารที่มีการผลิตเฉพาะ และมีความเสี่ยงสูง ได้แก่

- ข้อกำหนดเฉพาะ 1 การผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผ่านกรรมวิธีการกรอง
- ข้อกำหนดเฉพาะ 2 การผลิตผลิตภัณฑ์นมพร้อมบริโภคชนิดเหลวที่ผ่านกรรมวิธีฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยวิธีพาสเจอร์ไรซ์
- ข้อกำหนดเฉพาะ 3 การผลิตอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทชนิดที่มีความเป็นกรดต่ำและชนิดที่ปรับกรด ที่ผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนโดยทำให้ปลอดเชื้อเชิงการค้า

สำหรับสถานที่ผลิตเกลือบริโภคและสถานที่คัดและบรรจุผักและผลไม้สดบางชนิด ได้รับการยกเว้นการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ GMP 420 แต่จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายที่กำหนดไว้ ดังนี้

- สถานที่ผลิตเกลือบริโภค ให้ปฏิบัติตามกฎกระทรวง ฉบับที่ 1 เรื่อง การขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร เพื่อจำหน่าย และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเกลือบริโภค ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ [GMP > เกลือบริโภค](#)
- สถานที่คัดและบรรจุผักและผลไม้สดบางชนิด ที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข เลขที่ 386 พ.ศ. 2560 เรื่อง กำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาผักหรือผลไม้สดบางชนิด และการแสดงฉลาก ศึกษารายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ [GMP 386](#)

### 3.5 ขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร แบ่งเป็น 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 การขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร

ขั้นตอนที่ 1 สร้างบัญชีผู้ใช้และยืนยันตัวตนบุคคลในระบบ OPEN ID ที่เว็บไซต์สำนักงานพัฒนารัฐบาลดิจิทัล ศึกษารายละเอียดได้ที่ การเตรียมความพร้อมเข้าใช้งานระบบ e-Submission

ขั้นตอนที่ 2 เปิดสิทธิ์การใช้งานระบบ e-Submission และยื่นขอจัดทำฐานข้อมูลหลักผู้ประกอบการ (Master Data) โดยเตรียมเอกสารตาม "แบบตรวจสอบคำขอและบันทึกข้อบกพร่อง การขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตและเก็บอาหารฯ"

ขั้นตอนที่ 3 ยื่นคำขอตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหารผ่านระบบ e-Submission และชำระเงินค่าคำขอตรวจประเมินเบื้องต้นผ่านระบบออนไลน์จำนวน 3,000 บาท

ขั้นตอนที่ 4 การรับการตรวจประเมินและรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (Audit Report) มีขั้นตอนดังนี้

- เจ้าหน้าที่ติดต่อนัดหมายกับผู้ประกอบการและเข้าตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร ตามหลักเกณฑ์ GMP
- ผู้ประกอบการจะได้รับผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (Audit Report) เมื่อสถานที่ผลิตอาหารที่ผ่านการตรวจประเมินและเป็นไปตามหลักเกณฑ์ GMP
- ผู้ประกอบการชำระเงินส่วนต่างค่าตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร (ถ้ามี) ผ่านระบบออนไลน์
- รับรายงานผลการตรวจประเมินสถานที่ผลิต (Audit report) รูปแบบอิเล็กทรอนิกส์

### 3.6 ขั้นตอนการขอเลขสารระบบ (อย.) ผ่าน E-Submissions



ภาพที่ 18 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง ขั้นตอนการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

### 3.7 ขั้นตอนการขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

#### 3.7.1 คุณสมบัติของผู้ยื่นคำขอ

ผู้ยื่นคำขอต้องเป็นผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน ไม่เป็นผู้แอบอ้าง หรือทำการผลิตแอบแฝง และมีคุณสมบัติในข้อหนึ่งข้อใด ดังต่อไปนี้

- 1) บุคคลทั่วไป
- 2) กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ขึ้นทะเบียนไว้กับหน่วยงานราชการหรือกลุ่มตามกฎหมายวิสาหกิจชุมชน
- 3) นิติบุคคลที่ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกอบการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์

#### 3.7.2 การรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชน ประกอบด้วยการดำเนินการ ดังนี้

1) ตรวจสอบสถานที่ผลิตและเก็บตัวอย่างจากสถานที่ผลิตส่งตรวจสอบ เพื่อพิจารณาออกใบรับรอง  
2) ตรวจสอบติดตามผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ได้รับการรับรอง โดยสุ่มซื้อตัวอย่างที่ได้รับการรับรองจากสถานที่จัดจำหน่าย เพื่อตรวจสอบ

3) การขอการรับรอง ให้ยื่นคำขอต่อสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดที่สถานที่ผลิตตั้งอยู่ พร้อมหลักฐานและเอกสารต่าง ๆ ตามแบบที่สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกำหนด ทั้งนี้ ให้ยื่นคำขอได้ตั้งแต่ 1 ตุลาคม ถึง 30 มิถุนายน ของปีงบประมาณเท่านั้น

4) เมื่อได้รับคำขอแล้ว สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม/สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด จะนัดหมายการตรวจสอบสถานที่ผลิตเก็บตัวอย่างส่งทดสอบ

5) ประเมินผลการตรวจสอบว่าเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ได้กำหนดไว้หรือไม่

6) ใบรับรองผลิตภัณฑ์ มีอายุ ๓ ปี นับตั้งแต่วันที่ระบุใบรับรอง

7) การขอต่ออายุใบรับรองหรือการออกใบรับรองฉบับใหม่เมื่อใบรับรองฉบับเก่าสิ้นอายุ

#### 3.7.3 การตรวจติดตาม

1) ผู้ได้รับการรับรอง ต้องรักษาไว้ซึ่งคุณภาพตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ที่กำหนดไว้ตลอดระยะเวลาที่ได้รับการรับรอง

2) การประเมินผลการตรวจสอบตัวอย่างที่สุ่มซื้อเพื่อตรวจติดตามผลต้องเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่กำหนด

3) การตรวจติดตามผลทำอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

#### 3.7.4 การยกเลิกการรับรอง

สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม จะยกเลิกใบรับรอง กรณีใดกรณีหนึ่งดังต่อไปนี้

1) ผลิตภัณฑ์ที่ตรวจติดตามผลไม่เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ๒ ครั้ง ติดต่อกัน

2) ผู้ได้รับการรับรองขอยกเลิกใบรับรอง

3) มีการประกาศแก้ไขหรือยกเลิกมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ได้กำหนดไว้

- 4) เมื่อใบรับรองครบอายุ ๓ ปี นับจากวันที่ได้รับการรับรอง
- 5) กรณีมีการกระทำอันเป็นการฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขต่าง ๆ ที่กำหนด เช่น การอวดอ้างเกินความเป็นจริง โฆษณาการได้รับการรับรองครอบคลุมรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้รับการรับรอง

3.7.5 อื่น ๆ

- 1) ในกรณีที่ยกเลิกใบรับรอง ผู้ได้รับการรับรองต้องยุติการใช้สิ่งพิมพ์ สื่อโฆษณาที่มีการอ้างอิงถึงการได้รับการรับรองทั้งหมด
- 2) สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ไม่รับผิดชอบในการกระทำใด ๆ ของผู้ได้รับการรับรองที่ได้กระทำไปโดยไม่สุจริตหรือไม่ปฏิบัติตามหรือฝ่าฝืนหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนด



ภาพที่ 19 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

3.8 มาตรฐานขั้นพื้นฐาน

GHPs GMP GAP HACCP



ภาพที่ 20 เอกสารประกอบการบรรยาย เรื่อง มาตรฐานขั้นพื้นฐาน

ระดมความคิดเห็นในการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรม ในหัวข้อ “การพัฒนาศักยภาพของวิสาหกิจชุมชน ด้านการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร” โดย อาจารย์ธวัชพันธ์ ขำวิจิตรภรณ์ และอาจารย์มนธิดา ทิวทัศน์ ผู้เชี่ยวชาญด้านระบบมาตรฐานและการบริหารงานคุณภาพ และที่ปรึกษาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและที่ไม่ใช่อาหารทั้งภาครัฐ เอกชน จากบริษัท เอ็มที โอเปอเรชั่น จำกัด

จากการระดมความคิดเห็นในการจัดทำหลักสูตร พบว่า ความต้องการและปัญหาที่เกิดขึ้นในการดำเนินงานส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ดังนี้

- 1) ต้องการข้อมูลในการวิจัยและพัฒนา (Research and Development ; R&D) ผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (New Product Development ; NPД) เทคนิคกระบวนการแปรรูป การยืดอายุ การเก็บสินค้าเกษตรแปรรูป การออกแบบบรรจุภัณฑ์ เนื่องจากเจ้าหน้าที่ส่วนใหญ่ไม่ได้จบการศึกษา ในด้านวิทยาศาสตร์อาหาร และวิสาหกิจชุมชนนั้นมียุทธูปในพื้นที่แต่ไม่มีองค์ความรู้หรือนวัตกรรมที่ใช้ ในการพัฒนาผลผลิตทางการเกษตรให้เป็นสินค้าเกษตรแปรรูป
- 2) ทักษะการลงพื้นที่ของเจ้าหน้าที่ในการติดต่อประสานงานกับวิสาหกิจชุมชน
- 3) เจ้าหน้าที่ขาดข้อมูลการขอมาตรฐานสินค้า/มาตรฐานการผลิต และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ที่มีการปรับปรุงใหม่

4) ต้องการความรู้ทางด้านเศรษฐศาสตร์ เช่น การตั้งราคา การกำหนดกลยุทธ์ ความคุ้มค่าในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นต้น

จากการระดมความคิดเห็น จึงได้หลักสูตรฝึกอบรม ในหัวข้อ “การพัฒนาศักยภาพของวิสาหกิจชุมชน ด้านการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ในการเพิ่มและพัฒนาองค์ความรู้ให้กับเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน ตามความต้องการ ด้วยเทคนิคการบรรยาย แบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ การยกตัวอย่างสถานการณ์จริง และการลงพื้นที่ศึกษาดูงาน ดังนี้

1) องค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคนิคกระบวนการแปรรูป การยืดอายุการเก็บสินค้าเกษตรแปรรูป การออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า เป็นต้น

2) องค์ความรู้ในการขอมาตรฐานสินค้า/มาตรฐานการผลิต และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ที่มีการปรับปรุงใหม่ รวมถึงการศึกษาดูงานในสถานที่ที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหรือโรงงาน เพื่อนำมาปรับใช้กับวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่

3) องค์ความรู้ด้านเศรษฐศาสตร์ เช่น การตั้งราคา การกำหนดกลยุทธ์ ความคุ้มค่าในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนการผลิต และการเงินการบัญชี ภาษี

**สรุปผลการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน  
โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567  
ระหว่างวันที่ 3 - 5 กรกฎาคม 2567**

**ณ โรงแรมเบสท์เวสเทิร์น นาดา ดอนเมือง แอร์พอร์ต เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร**

การสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ผู้เข้าร่วมสัมมนา ฯ ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ส่วนกลาง (กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน) เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานด้านการแปรรูปสินค้าเกษตร ระดับเขต จังหวัด และผู้เกี่ยวข้อง รวมทั้งสิ้น 100 ราย โดยมีผู้ตอบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ จำนวน 70 ราย คิดเป็นร้อยละ 70

**ตอนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐาน**

- 1.1 เจ้าหน้าที่ผู้เข้าร่วมสัมมนา มีอายุเฉลี่ยอยู่ในช่วงอายุ 31 – 40 ปี คิดเป็นร้อยละ 62.9
- 1.2 เจ้าหน้าที่ผู้เข้าร่วมสัมมนา การศึกษา อยู่ในระดับปริญญาโท คิดเป็นร้อยละ 54.3
- 1.3 เจ้าหน้าที่ผู้เข้าร่วมสัมมนา มีประสบการณ์การทำงานวิสาหกิจชุมชน อยู่ระหว่าง 1 – 5 ปี คิดเป็นร้อยละ 56.5

**ตอนที่ 2 ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ**

- 2.1 ด้านเนื้อหาหลักสูตร อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.27)  
เนื้อหาสาระที่สัมมนา ตรงความต้องการของผู้เข้าร่วมสัมมนา และมีความรู้ ความเข้าใจหลังการสัมมนามากขึ้น สามารถนำความรู้ไปใช้กับการปฏิบัติงานได้ สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่/ถ่ายทอดได้
- 2.2 ด้านการอำนวยความสะดวก สถานที่ ระยะเวลา เอกสารประกอบการจัดสัมมนา อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.29)
- 2.3 ด้านวิทยากร  
เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร มีความรู้ ความชำนาญในเรื่องที่บรรยาย มีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้เป็นอย่างดี เปิดโอกาสให้ซักถาม และตอบคำถามได้ชัดเจน เข้าใจ มีสื่อประกอบการบรรยายหรือทำกิจกรรม
  - 2.3.1 การบรรยายและแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจเบื้องต้นที่วิสาหกิจชุมชนต้องรู้ (Feasibility Study) โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรัชญา จันทายัพเพชร จากศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.47)
  - 2.3.2 การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรให้ตรงกับความต้องการของตลาด” โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมาลัย และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ม.ล. ญาศินี จักรพันธ์ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.33)
  - 2.3.3 การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ “การวิเคราะห์กรณีศึกษาการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปของวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่” และระดมความคิดเห็นในการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรม ในหัวข้อ “การพัฒนาศักยภาพของวิสาหกิจชุมชนด้านการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร” โดยอาจารย์ธวัชชัย ขำวิจิตรภรณ์ และอาจารย์มนธิดา ทิวทัศน์ ผู้เชี่ยวชาญ ด้านระบบมาตรฐานและการบริหารงานคุณภาพ และที่ปรึกษาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและที่ไม่ใช่อาหารทั้งภาครัฐ เอกชน จากบริษัท เอ็มที โอเปอเรชั่น จำกัด อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.65)

### ตอนที่ 3 ด้านการประเมินผลความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรเนื้อหาการสัมมนาฯ

#### 3.1 การประเมินผลความรู้ความเข้าใจ

โดยการทำแบบทดสอบก่อนและหลังเข้าร่วมสัมมนาฯ กำหนดคะแนนผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 80 (24 คะแนน จาก 30 คะแนน) ดังนี้

- ก่อนเข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ (Pre-test) มีผู้ทำแบบทดสอบ จำนวน 86 คน คะแนนผ่านเกณฑ์ จำนวน 0 คน คิดเป็นร้อยละ 0 และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 86 คน คิดเป็นร้อยละ 100
- หลังการเข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ (Post-test) มีผู้เข้าทำแบบทดสอบ จำนวน 88 คน คะแนนผ่านเกณฑ์ จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 79.5 และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 20.5

#### 3.2 ข้อเสนอแนะ

- 1) ควรให้เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานในระดับอำเภอเข้าร่วมการสัมมนาฯ
- 2) ยากให้มีกรณีศึกษาเยอะๆ และเปิดถามในกลุ่มLine
- 3) ระยะเวลาการสัมมนาน้อยไป
- 4) โรงแรมที่จัดดี เดินทางสะดวก แต่ห้องประชุมคับแคบเกินไป และการจัดที่นั่งไม่ดีทำให้ไม่มีสมาธิในการเรียน ประกอบกับแสงไฟในห้องสัมมนาสว่างค่อนข้างน้อย
- 5) ยากให้มีการบันทึกเทป เพื่อนำเนื้อหาไปถ่ายทอดสู่ผู้ที่สนใจที่ไม่ได้มีโอกาสมาเข้าร่วมสัมมนาฯ ในระดับอำเภอ ตำบล ต่อไป
- 6) เอกสารประกอบการสัมมนาฯ ตัวหนังสือมีขนาดเล็กและไม่ชัด ทำให้อ่านยาก

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน  
โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

ระหว่างวันที่ 3 - 5 กรกฎาคม 2567

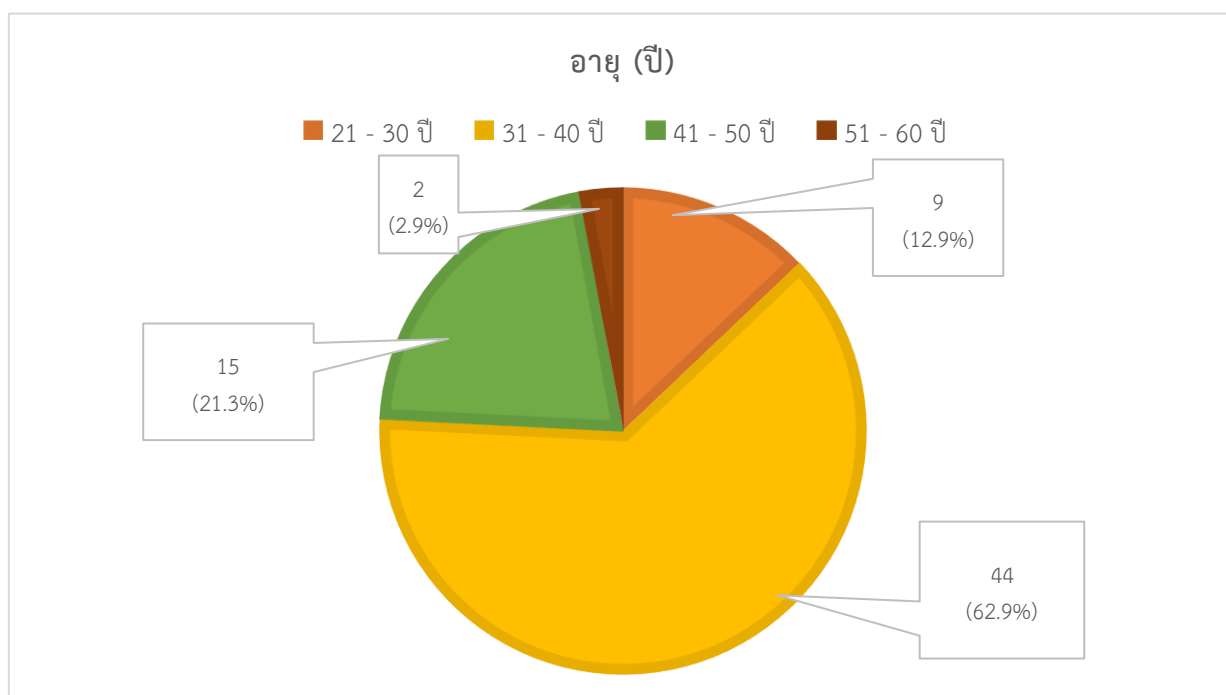
ณ โรงแรมเบสท์เวสเทิร์น นาดา ดอนเมือง แอร์พอร์ต เขตบางเขน กรุงเทพมหานคร

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน  
โครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 จากผู้ตอบแบบประเมินทั้งสิ้น 70 คน  
โดยมีผลการวิเคราะห์ข้อมูลดังต่อไปนี้

### ส่วนที่ 1 ข้อมูลพื้นฐาน

ตารางที่ 1 แสดงจำนวนร้อยละของอายุผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ

อายุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
21 - 30 ปี	9	12.9
31 - 40 ปี	44	62.9
41 - 50 ปี	15	21.3
51 - 60 ปี	2	2.9
<b>รวม</b>	<b>70</b>	<b>100</b>



ภาพที่ 21 แผนภูมิรูปภาพแสดงสัดส่วนอายุของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนร้อยละของระดับการศึกษาผู้เข้าร่วมสัมมนา

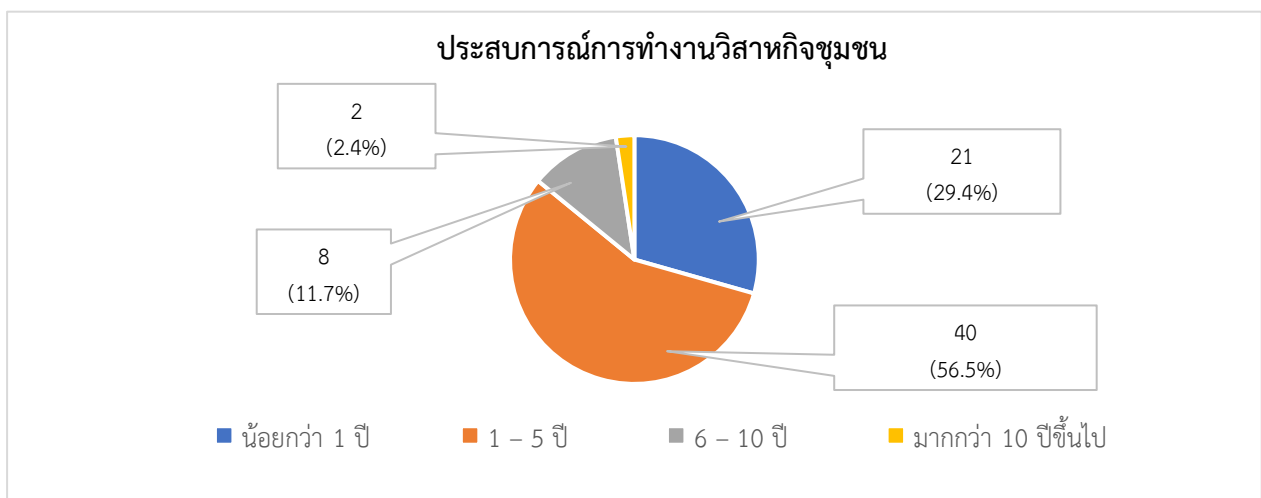
ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ปริญญาตรี	32	45.7
ปริญญาโท	38	54.3
ปริญญาเอก	0	0
<b>รวม</b>	<b>70</b>	<b>100</b>



ภาพที่ 22 แผนภูมิรูปภาพแสดงสัดส่วนระดับการศึกษาของผู้เข้าร่วมสัมมนา

ตารางที่ 3 แสดงจำนวนร้อยละของประสบการณ์การทำงานวิสาหกิจชุมชน

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า 1 ปี	21	29.4
1 – 5 ปี	40	56.5
6 – 10 ปี	8	11.7
มากกว่า 10 ปีขึ้นไป	2	2.4
<b>รวม</b>	<b>70</b>	<b>100</b>



ภาพที่ 23 แผนภูมิรูปภาพแสดงสัดส่วนประสบการณ์การทำงานวิสาหกิจชุมชน

## ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ

เกณฑ์ในการประเมิน

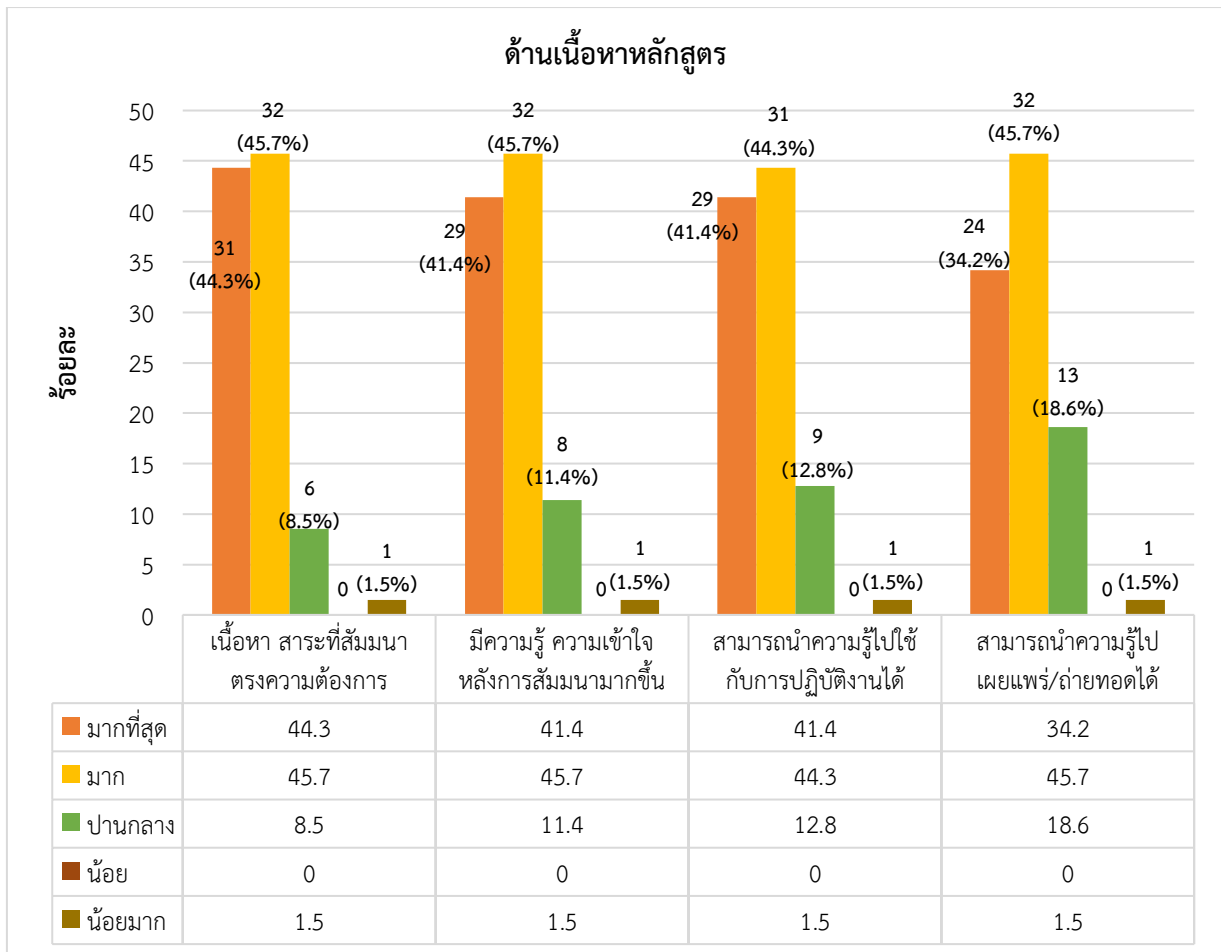
แบบสอบถามเป็นแบบ Rating Scale เป็นข้อความเชิงบวกทั้งหมด แบ่งเป็น 5 ระดับ คือ พึงพอใจมากที่สุด พึงพอใจมาก พึงพอใจปานกลาง พึงพอใจน้อย และพึงพอใจน้อยที่สุด โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนดังนี้

ระดับความพึงพอใจ	คะแนน	เกณฑ์ประเมินระดับความคิดเห็น ( $\bar{x}$ )
มากที่สุด	5	4.21 - 5.00
มาก	4	3.41 - 4.20
ปานกลาง	3	2.61 - 3.40
น้อย	2	1.81 - 2.60
น้อยที่สุด	1	1.00 - 1.80

2.1 ด้านเนื้อหาหลักสูตร อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.27)

ตารางที่ 4 แสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ ด้านเนื้อหาหลักสูตร

ข้อ	ประเด็น	ความคิดเห็น					รวมทั้งสิ้น (70)	$\bar{x}$ ค่าเฉลี่ย	ระดับ ความ คิดเห็น
		มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)			
<b>ด้านเนื้อหาหลักสูตร</b>									
1	เนื้อหาสาระตรงความต้องการ	31 (44.3%) 155	32 (45.7%) 128	6 (8.5%) 18	0 (0%) 0	1 (1.5%) 1	70 302	4.31	มากที่สุด
2	ผู้เข้าร่วมสัมมนามีความรู้ ความเข้าใจหลังการสัมมนา มากขึ้น	29 (41.4%) 145	32 (45.7%) 128	8 (11.4%) 24	0 (0%) 0	1 (1.5%) 1	70 298	4.26	มากที่สุด
3	เจ้าหน้าที่ผู้เข้าร่วมสัมมนา สามารถนำความรู้ไปใช้กับ การปฏิบัติงานได้	29 (41.4%) 145	31 (44.3%) 124	9 (12.8%) 27	0 (0%) 0	1 (1.5%) 1	70 297	4.24	มากที่สุด
4	เจ้าหน้าที่ผู้เข้าร่วมสัมมนา สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ หรือถ่ายทอดได้	24 (34.2%) 120	32 (45.7%) 128	13 (18.6%) 39	0 (0%) 0	1 (1.5%) 1	70 298	4.26	มากที่สุด
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>								<b>4.27</b>	<b>มากที่สุด</b>



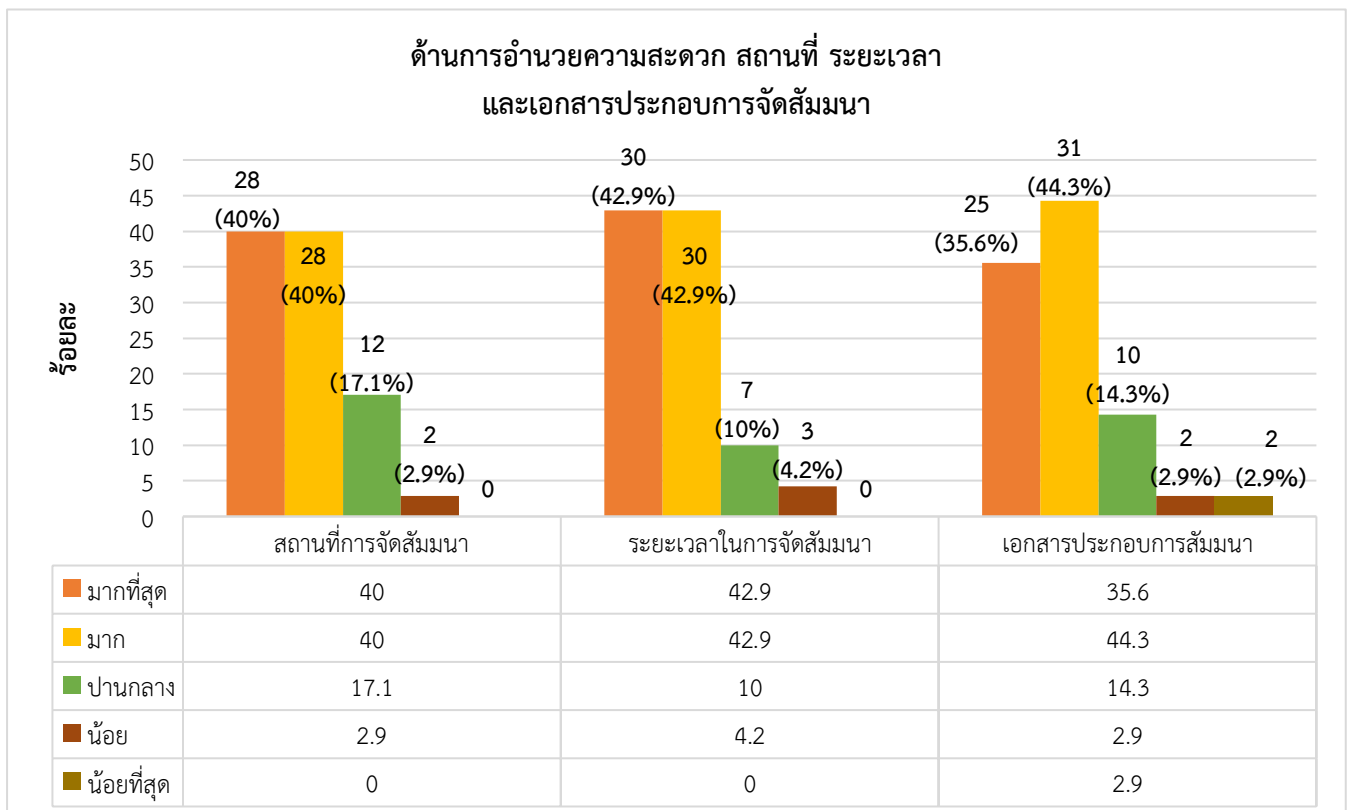
**ภาพที่ 24** แผนภูมิรูปภาพแสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ ด้านเนื้อหาหลักสูตร

- 1) เนื้อหาสาระตรงความต้องการ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.31)
- 2) เจ้าหน้าที่ผู้เข้าร่วมสัมมนามีความรู้ ความเข้าใจหลังการสัมมนามากขึ้น อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.26)
- 3) เจ้าหน้าที่ผู้เข้าร่วมสัมมนาสามารถนำความรู้ไปใช้กับการปฏิบัติงานได้ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.24)
- 4) เจ้าหน้าที่ผู้เข้าร่วมสัมมนาสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่หรือถ่ายทอดได้ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.26)

2.2 ด้านการอำนวยความสะดวก สถานที่ ระยะเวลา และเอกสารประกอบการจัดสัมมนา อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.29)

ตารางที่ 5 แสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ ด้านการอำนวยความสะดวก สถานที่ ระยะเวลา และเอกสารประกอบการจัดสัมมนา

ข้อ	ประเด็น	ความคิดเห็น					รวมทั้งสิ้น (70)	$\bar{X}$ ค่าเฉลี่ย	ระดับ ความ คิดเห็น
		มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)			
<b>ด้านการอำนวยความสะดวก สถานที่ ระยะเวลา และเอกสารประกอบการจัดสัมมนา</b>									
1	สถานที่การจัดสัมมนา	28 (40%) 140	28 (40%) 140	12 (17.1%) 36	2 (2.9%) 4	0 (0%) 0	70 320	4.57	มากที่สุด
2	ระยะเวลาในการจัดสัมมนา	30 (42.9%) 150	30 (42.9%) 120	7 (10%) 21	3 (4.2%) 6	0 (0%) 0	70 297	4.24	มากที่สุด
3	เอกสารประกอบการสัมมนา	25 (35.6%) 125	31 (44.3%) 124	10 (14.3%) 30	2 (2.9%) 4	2 (2.9%) 2	70 285	4.07	มาก
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>								<b>4.29</b>	<b>มากที่สุด</b>



ภาพที่ 25 แผนภูมิรูปภาพแสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ ด้านการอำนวยความสะดวก สถานที่ ระยะเวลา และเอกสารประกอบการจัดสัมมนา

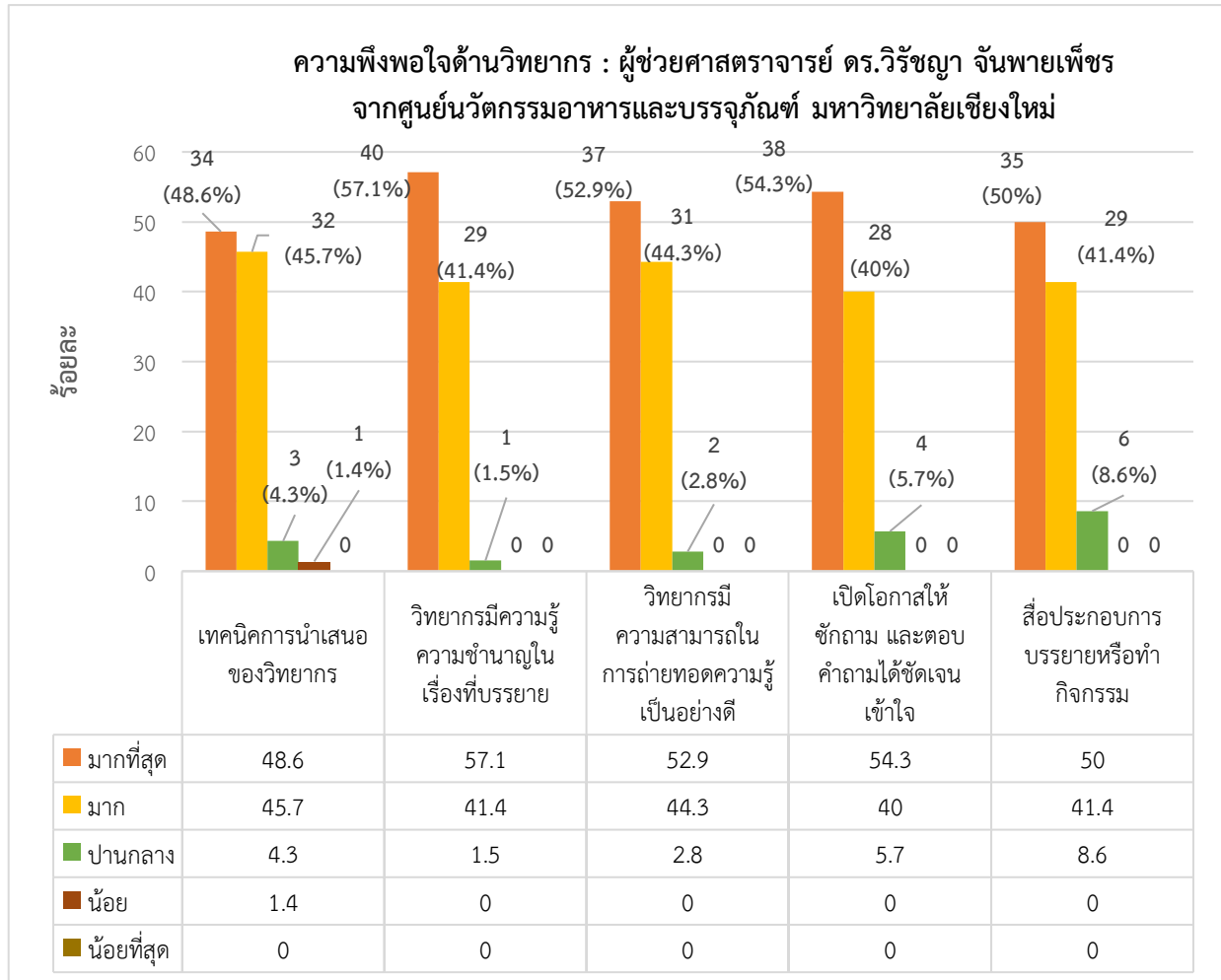
- 1) สถานที่การจัดสัมมนา อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.57 )
- 2) ระยะเวลาในการจัดสัมมนา อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.24)
- 3) เอกสารประกอบการสัมมนา อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.07)

### 2.3 ด้านวิทยากร

2.3.1) การบรรยายและแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจเบื้องต้นที่วิสาหกิจชุมชนต้องรู้ (Feasibility Study) โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรัชญา จันทายเพชร จากศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.47)

**ตารางที่ 6** แสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนา ด้านวิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรัชญา จันทายเพชร จากศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ข้อ	ประเด็น	ความคิดเห็น					รวมทั้งสิ้น (70)	$\bar{x}$ ค่าเฉลี่ย	ระดับ ความ คิดเห็น
		มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)			
<b>ด้านวิทยากร</b>									
<b>ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรัชญา จันทายเพชร จากศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</b>									
1)	เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร	34 (48.6%) 170	32 (45.7%) 128	3 (4.3%) 9	1 (1.4%) 2	0 (0%) 0	70 309	4.41	มากที่สุด
2)	วิทยากรมีความรู้ ความชำนาญ ในเรื่องที่บรรยาย	40 (57.1%) 200	29 (41.4%) 116	1 (1.5%) 3	0 (0%) 0	0 (0%) 0	70 319	4.56	มากที่สุด
3)	วิทยากรมีความสามารถในการ ถ่ายทอดความรู้เป็นอย่างดี	37 (52.9%) 185	31 (44.3%) 124	2 (2.8%) 6	0 (0%) 0	0 (0%) 0	70 315	4.50	มากที่สุด
4)	การเปิดโอกาสให้ซักถาม และ ตอบคำถามได้ชัดเจน เข้าใจ	38 (54.3%) 190	28 (40%) 112	4 (5.7%) 12	0 (0%) 0	0 (0%) 0	70 314	4.49	มากที่สุด
5)	สื่อที่ใช้ในการประกอบการ บรรยายหรือการทำกิจกรรม	35 (50%) 175	29 (41.4%) 116	6 (8.6%) 18	0 (0%) 0	0 (0%) 0	70 309	4.41	มากที่สุด
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>								<b>4.47</b>	<b>มากที่สุด</b>

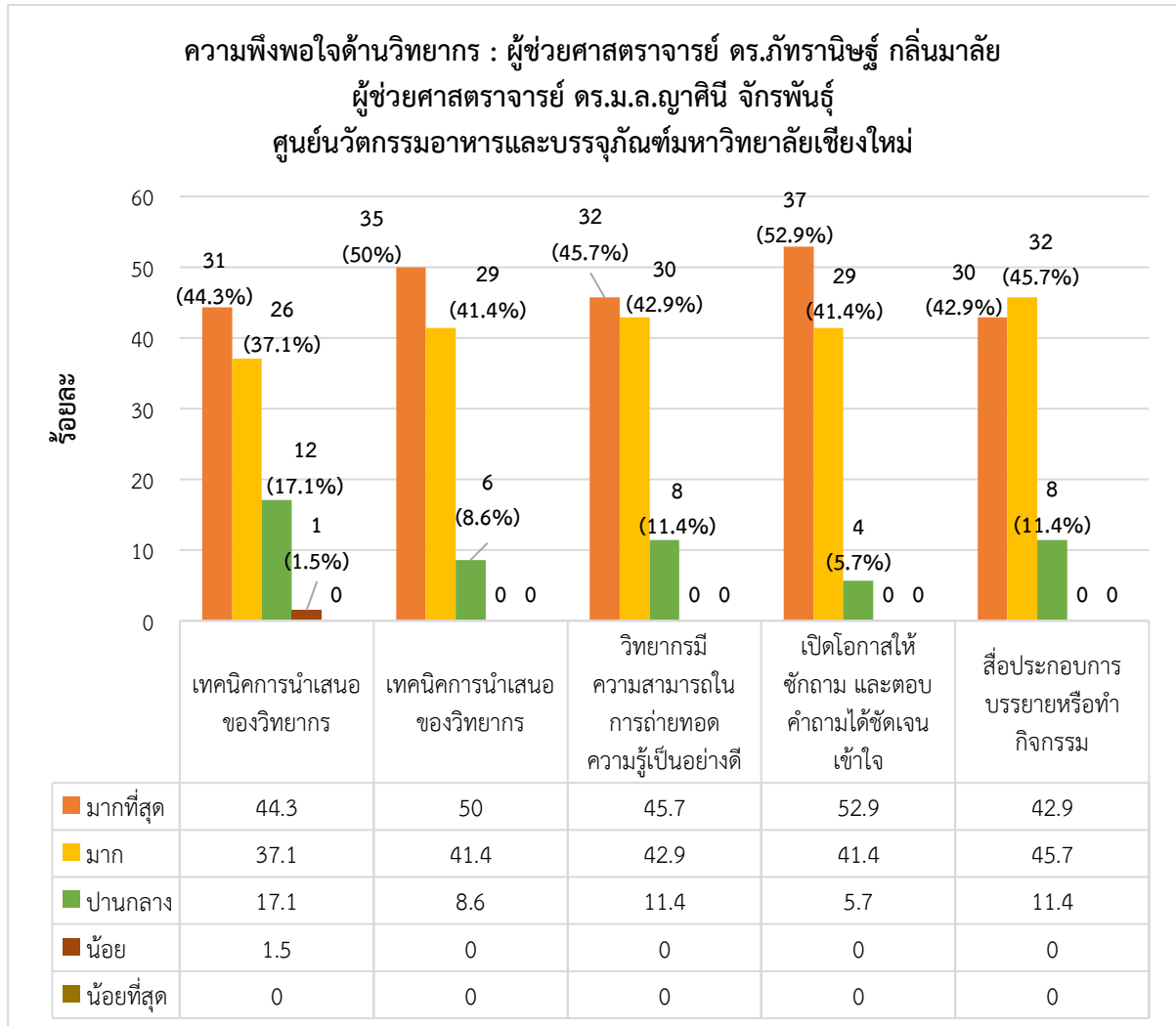


- 1) เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.41)
- 2) วิทยากรมีความรู้ ความชำนาญในเรื่องที่บรรยาย อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.56)
- 3) วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้เป็นอย่างดี อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.50)
- 4) การเปิดโอกาสให้ซักถาม และตอบคำถามได้ชัดเจน เข้าใจ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.49)
- 5) สื่อที่ใช้ในการประกอบการบรรยายหรือการทำกิจกรรม อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.41)

2.3.2) การบรรยายและแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรให้ตรงกับความต้องการของตลาด” โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมาลัย และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ญาติินี จักรพันธ์ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.33)

ตารางที่ 7 แสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนา ด้านวิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมาลัย และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ญาติินี จักรพันธ์ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ข้อ	ประเด็น	ความคิดเห็น					รวมทั้งสิ้น (70)	$\bar{x}$ ค่าเฉลี่ย	ระดับ ความ คิดเห็น
		มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)			
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมาลัย และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ม.ล. ญาติินี จักรพันธ์ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่									
1)	เทคนิคการนำเสนอ ของวิทยากร	31 (44.3%) 155	26 (37.1%) 104	12 (17.1%) 36	1 (1.5%) 2	0 (0%) 0	70 297	4.24	มากที่สุด
2)	วิทยากรมีความรู้ ความชำนาญในเรื่องที่ บรรยาย	35 (50%) 175	29 (41.4%) 116	6 (8.6%) 18	0 (0%) 0	0 (0%) 0	70 309	4.41	มากที่สุด
3)	วิทยากรมีความสามารถ ในการถ่ายทอดความรู้เป็น อย่างดี	32 (45.7%) 160	30 (42.9%) 120	8 (11.4%) 24	0 (0%) 0	0 (0%) 0	70 304	4.34	มากที่สุด
4)	การเปิดโอกาสให้ซักถาม และตอบคำถามได้ชัดเจน เข้าใจ	37 (52.9%) 185	29 (41.4%) 116	4 (5.7%) 12	0 (0%) 0	0 (0%) 0	70 313	4.47	มากที่สุด
5)	สื่อที่ใช้ในการประกอบการ บรรยายหรือการทำกิจกรรม	30 (42.9%) 150	32 (45.7%) 120	8 (11.4%) 24	0 (0%) 0	0 (0%) 0	70 294	4.20	มาก
<b>ค่าเฉลี่ยรวม</b>								<b>4.33</b>	<b>มากที่สุด</b>



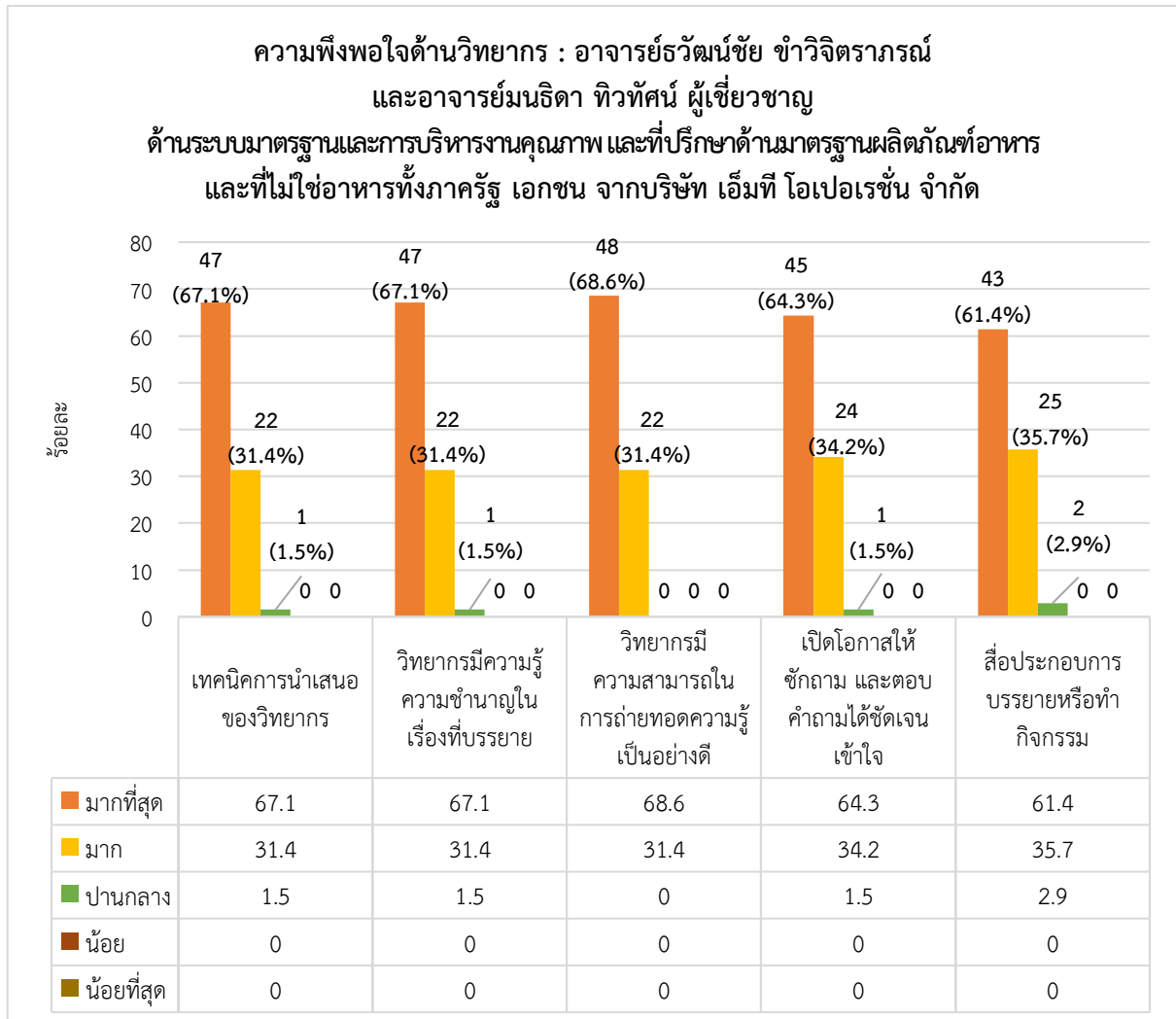
ภาพที่ 27 แผนภูมิรูปภาพแสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ ด้านวิทยากร ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมาลัย และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ญาติินี จักรพันธ์ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

- 1) เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.24)
- 2) วิทยากรมีความรู้ ความชำนาญในเรื่องที่บรรยาย อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.41)
- 3) วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้เป็นอย่างดี อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.34)
- 4) การเปิดโอกาสให้ซักถาม และตอบคำถามได้ชัดเจน เข้าใจ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.47)
- 5) สื่อที่ใช้ในการประกอบการบรรยายหรือการทำกิจกรรม อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก (คะแนนเฉลี่ย 4.20)

2.3.3) การแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ “การวิเคราะห์กรณีศึกษาการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารแปรรูปของวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่” และระดมความคิดเห็นในการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรม ในหัวข้อ “การพัฒนาศักยภาพของวิสาหกิจชุมชนด้านการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร” โดยอาจารย์ธวัฒน์ชัย ขำวิจิตรภรณ์ และอาจารย์มนธิดา ทิวทัศน์ ผู้เชี่ยวชาญ ด้านระบบมาตรฐานและการบริหารงานคุณภาพ และที่ปรึกษาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร และที่ไม่ใช่อาหารทั้งภาครัฐ เอกชน จากบริษัท เอ็มที โอเปอเรชั่น จำกัด อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.65)

**ตารางที่ 8** แสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ ด้านวิทยากร อาจารย์ธวัฒน์ชัย ขำวิจิตรภรณ์ และอาจารย์มนธิดา ทิวทัศน์ ผู้เชี่ยวชาญ ด้านระบบมาตรฐานและการบริหารงานคุณภาพ และที่ปรึกษาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและที่ไม่ใช่อาหารทั้งภาครัฐ เอกชน จากบริษัท เอ็มที โอเปอเรชั่น จำกัด

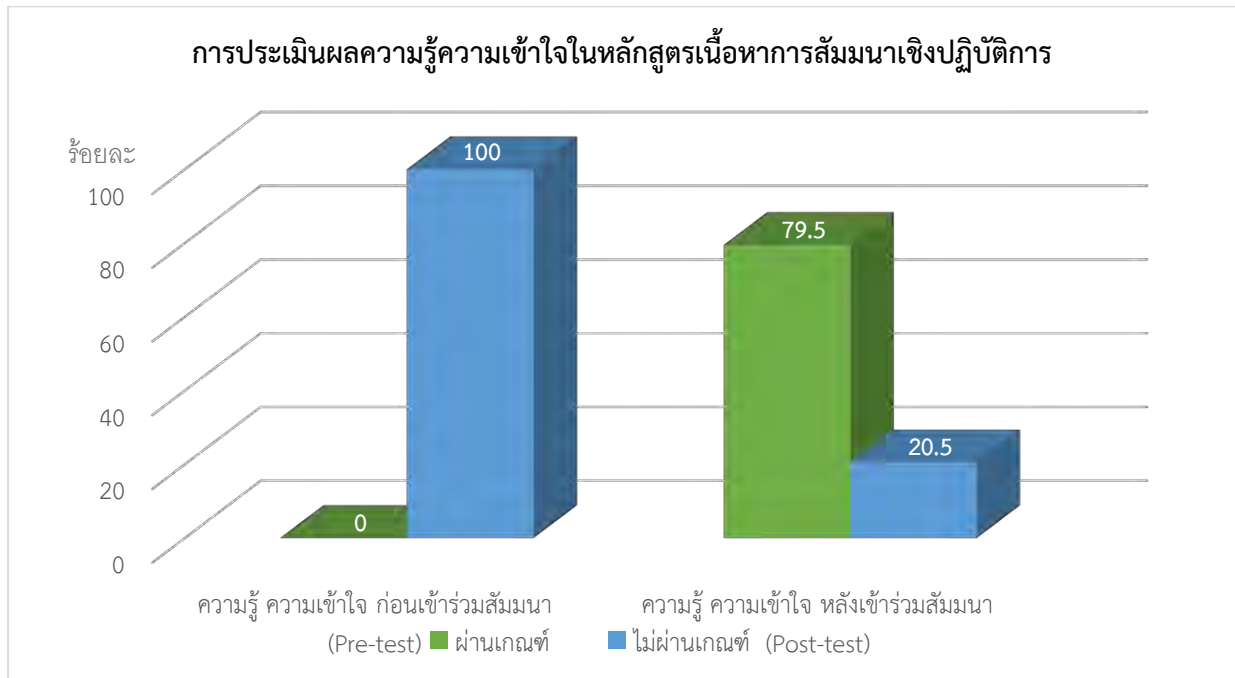
ข้อ	ประเด็น	ความคิดเห็น					รวมทั้งสิ้น (70)	$\bar{X}$ ค่าเฉลี่ย	ระดับ ความ คิดเห็น
		มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปาน กลาง (3)	น้อย (2)	น้อย ที่สุด (1)			
อาจารย์ธวัฒน์ชัย ขำวิจิตรภรณ์ และอาจารย์มนธิดา ทิวทัศน์ ผู้เชี่ยวชาญ ด้านระบบมาตรฐานและการบริหารงานคุณภาพ และที่ปรึกษาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและที่ไม่ใช่อาหารทั้งภาครัฐ เอกชน จากบริษัท เอ็มที โอเปอเรชั่น จำกัด									
1)	เทคนิคการนำเสนอของ วิทยากร	47 (67.1%) 235	22 (31.4%) 88	1 (1.5%) 3	0 (0%) 0	0 (0%) 0	70 326	4.66	มากที่สุด
2)	วิทยากรมีความรู้ ความชำนาญในเรื่องที่ บรรยาย	47 (67.1%) 235	22 (31.4%) 88	1 (1.5%) 3	0 (0%) 0	0 (0%) 0	70 326	4.66	มากที่สุด
3)	วิทยากรมีความสามารถ ในการถ่ายทอดความรู้เป็น อย่างดี	48 (68.6%) 240	22 (31.4%) 88	0 (0%) 0	0 (0%) 0	0 (0%) 0	70 328	4.69	มากที่สุด
4)	การเปิดโอกาสให้ซักถาม และตอบคำถามได้ชัดเจน เข้าใจ	45 (64.3%) 225	24 (34.2%) 96	1 (1.5%) 3	0 (0%) 0	0 (0%) 0	70 324	4.63	มากที่สุด
5)	สื่อที่ใช้ในการประกอบการ บรรยายหรือการทำกิจกรรม	43 (61.4%) 215	25 (35.7%) 100	2 (2.9%) 6	0 (0%) 0	0 (0%) 0	70 321	4.59	มากที่สุด



ภาพที่ 28 แผนภูมิรูปภาพแสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมสัมมนาฯ ด้านวิทยากร อาจารย์ธวัฒน์ชัย ขำวิจิตรภรณ์ และอาจารย์มนธิตา ทิวทัศน์ ผู้เชี่ยวชาญ ด้านระบบมาตรฐานและการบริหารงานคุณภาพ และที่ปรึกษาด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารและที่ไม่ใช่อาหารทั้งภาครัฐ เอกชน จากบริษัท เอ็มที โอเปอเรชั่น จำกัด

- 1) เทคนิคการนำเสนอของวิทยากร อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.66)
- 2) วิทยากรมีความรู้ ความชำนาญในเรื่องที่บรรยาย อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.66)
- 3) วิทยากรมีความสามารถในการถ่ายทอดความรู้เป็นอย่างดี อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.69)
- 4) การเปิดโอกาสให้ซักถาม และตอบคำถามได้ชัดเจน เข้าใจ อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.63)
- 5) สื่อที่ใช้ในการประกอบการบรรยายหรือการทำกิจกรรม อยู่ในระดับความพึงพอใจมากที่สุด (คะแนนเฉลี่ย 4.59)

### ตอนที่ 3 ด้านการประเมินผลความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรเนื้อหาการสัมมนาเชิงปฏิบัติการ

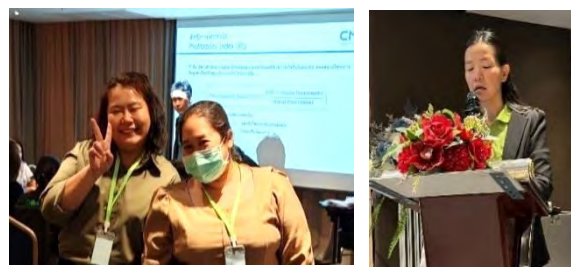


ภาพที่ 29 แผนภูมิรูปภาพแสดงผลการประเมินความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรเนื้อหาการสัมมนา ก่อนเข้าร่วมสัมมนาและหลังเข้าร่วมสัมมนา

การประเมินผลความรู้ความเข้าใจในหลักสูตรเนื้อหาในการสัมมนาฯ โดยทำแบบทดสอบก่อน และหลังเข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ กำหนดคะแนนผ่านเกณฑ์ ร้อยละ 80 (24 คะแนน จาก 30 คะแนน)

- ก่อนเข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ (Pre-test) มีผู้เข้าทำแบบทดสอบ จำนวน 86 คน คะแนนผ่านเกณฑ์ จำนวน 0 คน คิดเป็นร้อยละ 0 และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 86 คน คิดเป็นร้อยละ 100
- หลังการเข้าร่วมสัมมนาเชิงปฏิบัติการ (Post-test) มีผู้เข้าทำแบบทดสอบ จำนวน 88 คน คะแนนผ่านเกณฑ์ จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 79.5 และไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 20.5

# ภาคผนวก



ภาพผนวกที่ 1 กิจกรรมการสัมมนาเชิงปฏิบัติการเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงานโครงการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567



ภาพผนวกที่ 2 กิจกรรมพิธีเปิดการสัมมนา โดย นายรพีทัศน์ อุ่นจิตตพันธ์ รองอธิบดีกรมส่งเสริมการเกษตร



ภาพผนวกที่ 3 กิจกรรมการบรรยายและการฝึกปฏิบัติในหัวข้อ “ความรู้พื้นฐานด้านการศึกษาความเป็นไปได้ทางธุรกิจเบื้องต้นที่วิสาหกิจชุมชนต้องรู้ (Feasibility Study)” โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร. วิรัชญา จันทายเพ็ชร ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



ภาพผนวกที่ 4 กิจกรรมการบรรยายและการแบ่งกลุ่มฝึกปฏิบัติ (Workshop) ในหัวข้อ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป เพื่อเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตทางการเกษตรให้ตรงกับความต้องการของตลาดสำหรับวิสาหกิจชุมชน” โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทรานิษฐ์ กลิ่นมาลัย และผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ม.ล.ญาคินี จักรพันธ์ ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่



ภาพผนวกที่ 5 กิจกรรมการบรรยายในหัวข้อ “การขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารและมาตรฐานผลิตภัณฑ์สำหรับวิสาหกิจชุมชน”และระดมความคิดเห็นในการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรม ในหัวข้อ“การพัฒนาศักยภาพของวิสาหกิจชุมชนด้านการส่งเสริมการแปรรูปสินค้าเกษตร”