



รายงานผลการดำเนินงาน  
โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ  
(มหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างรากแก้วให้ประเทศ)

ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา

ชินีเพ็ญ มะลิสุวรรณ

มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา  
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม  
2564

## คำนำ

รายงานผลการดำเนินงานโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (มหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างรากแก้วให้ประเทศ) ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา เนื้อหา มี 5 ส่วน ประกอบด้วย 1) ข้อมูลพื้นฐานตำบล 2) การประเมินศักยภาพตำบล 3) ผลการดำเนินงาน 14 ตัวชี้วัด (TSI) 4) ผลการดำเนินโครงการพัฒนาตำบล และ 5) ข้อเสนอแนะ

รายงานดังกล่าวข้างต้น เป็นการรวบรวมข้อมูลที่มาจากการดำเนินงานโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (มหาวิทยาลัยสู่ตำบลสร้างรากแก้วให้ประเทศ) นำไปสู่การพัฒนากำลังคน พัฒนาทักษะใหม่ และการลดความยากจนแบบมีเป้าหมายชัดเจน โดยมีเป้าหมายเพื่อมุ่งเน้นในการฟื้นฟูและยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ ให้เกิดการจ้างงานประชาชนทั่วไป บัณฑิตจบใหม่ และนักศึกษา ซึ่งตำบลธารน้ำทิพย์ได้ใช้องค์ความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่มีอยู่ ทำงานประสานร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่ เพื่อให้เกิดการดำเนินการพัฒนาพื้นที่ได้อย่างเต็มความสามารถ และครอบคลุมพื้นที่เป้าหมายทุกมิติ

ชินีเพ็ญ มะลิสุวรรณ

อาจารย์ที่ปรึกษาตำบล

## สารบัญ

| เรื่อง                                                                                                                                                                                         | หน้า       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| คำนำ                                                                                                                                                                                           | ก          |
| สารบัญ                                                                                                                                                                                         | ข          |
| 1. ข้อมูลพื้นฐานตำบล                                                                                                                                                                           | 1 - 2      |
| 2. การประเมินศักยภาพตำบล                                                                                                                                                                       | 2 - 3      |
| 3. ผลการดำเนินงาน 14 ตัวชี้วัด (TSI)                                                                                                                                                           | 3 - 28     |
| 4. ผลการดำเนินโครงการพัฒนาตำบล                                                                                                                                                                 |            |
| 4.1 โครงการสร้างและพัฒนากองท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์ระดับตำบล<br>: ต้นแบบชุมชนท่องเที่ยววิถีใหม่ชายแดนใต้ ตำบลธารน้ำทิพย์                                                               |            |
| 4.1.1 หลักการและเหตุผล                                                                                                                                                                         | 229 - 30   |
| 4.1.2 วัตถุประสงค์                                                                                                                                                                             | 30         |
| 4.1.3 ประโยชน์ที่ได้รับ                                                                                                                                                                        | 30         |
| 4.1.4 การดำเนินการ                                                                                                                                                                             | 31 - 91    |
| 4.1.5 ผลการดำเนินงาน                                                                                                                                                                           | 92 - 129   |
| 4.2 โครงการส่งเสริมการให้บริการชุมชนด้านเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาพื้นที่                                                                                                                          |            |
| 4.2.1 หลักการและเหตุผล                                                                                                                                                                         | 1229 - 130 |
| 4.2.2 วัตถุประสงค์                                                                                                                                                                             | 30 - 131   |
| 4.2.3 ประโยชน์ที่ได้รับ                                                                                                                                                                        | 131        |
| 4.2.4 การดำเนินการ                                                                                                                                                                             | 131 - 138  |
| 4.1.5 ผลการดำเนินงาน                                                                                                                                                                           | 138 - 139  |
| 4.3 โครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษาด้วยการส่งเสริมทักษะ และความรอบรู้ด้านสุขภาวะ (Health Literacy) และจิตสำนึกความรอบรู้ด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Literacy) ด้วยเครือข่ายบ้านโรงเรียน และชุมชน |            |
| 4.3.1 หลักการและเหตุผล                                                                                                                                                                         | 140 - 141  |
| 4.3.2 วัตถุประสงค์                                                                                                                                                                             | 141        |
| 4.3.3 ประโยชน์ที่ได้รับ                                                                                                                                                                        | 141        |
| 4.3.4 การดำเนินการ                                                                                                                                                                             | 141 - 149  |
| 4.3.5 ผลการดำเนินงาน                                                                                                                                                                           | 149 - 150  |

#### 4.4 โครงการส่งเสริมด้านสิ่งแวดล้อม : ชุมชนต้นแบบด้านการจัดการขยะแบบครบวงจร

##### ตำบลธารน้ำทิพย์

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| 4.4.1 หลักการและเหตุผล  | 151 - 152 |
| 4.4.2 วัตถุประสงค์      | 152       |
| 4.4.3 ประโยชน์ที่ได้รับ | 152       |
| 4.4.4 การดำเนินการ      | 152 - 160 |
| 4.4.5 ผลการดำเนินงาน    | 161 - 164 |

#### 4.5 อื่นๆ (เช่น Covid week และอื่นๆ) : กิจกรรม U2T Covid week ก้าวต่อไปสู่ภัยโควิด

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| 4.5.1 หลักการและเหตุผล  | 164       |
| 4.5.2 วัตถุประสงค์      | 164       |
| 4.5.3 ประโยชน์ที่ได้รับ | 165       |
| 4.5.4 การดำเนินการ      | 165 - 166 |
| 4.5.5 ผลการดำเนินงาน    | 167       |

#### 5. ข้อเสนอแนะ 167

#### ภาคผนวก 168 - 210

## 1. ข้อมูลพื้นฐานตำบล

### 1.1 ข้อมูลด้านภูมิศาสตร์

สภาพภูมิศาสตร์โดยทั่วไปของตำบลธารน้ำทิพย์ มีสภาพพื้นที่เป็นภูเขาสลับซับซ้อนกระจายอยู่ทั่วไปทั้งตำบล มีความสูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 300-800 เมตร มีพื้นที่ราบเล็กน้อย ตั้งอยู่หมู่ที่ 2 หมู่ที่ 3 หมู่ที่ 4 มีลำคลองหลายสายไหลผ่าน ซึ่งเป็นต้นน้ำของแม่น้ำปดตานี ทรัพยากรธรรมชาติในพื้นที่ตำบลธารน้ำทิพย์ มีพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติ ได้แก่ ป่าเบตง ป่าบุเก็ดปียา และป่าบุกิตลังกาสุกา และสภาพภูมิอากาศโดยทั่วไปอยู่ภายใต้อิทธิพลของลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ มีอากาศร้อนชื้นตลอดปี โดยเฉลี่ย ประมาณ 27.5 – 28.5 องศาเซลเซียส มี 2 ฤดู คือ ฤดูร้อน และฤดูฝน โดยฤดูร้อนอยู่ในช่วงเดือนมกราคมถึงเดือนเมษายน ส่วนฤดูฝนอยู่ในช่วงเดือนพฤษภาคม ถึงเดือนธันวาคม ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย 2,281.6 มิลลิเมตร ต่อปี มีฝนตกเฉลี่ย 135 วันต่อปี เดือนตุลาคมถึงเดือนพฤศจิกายน มีฝนตกชุกที่สุด

### 1.2 ข้อมูลด้านประชากร (ชายกี่คน หญิงกี่คน จำนวนชุมชน จำนวนหลังคาเรือน)

ปัจจุบันตำบลธารน้ำทิพย์มีประชากรรวมทั้งสิ้น 4,469 คน แยกเป็น ชาย 2,348 คน หญิง 2,121 คน มีความหนาแน่นเฉลี่ยประมาณ 32.16 คน/ตารางกิโลเมตร

| หมู่ที่ | ชื่อหมู่บ้าน        | จำนวนประชากร |       |       | จำนวน<br>หลังคาเรือน |
|---------|---------------------|--------------|-------|-------|----------------------|
|         |                     | ชาย          | หญิง  | รวม   |                      |
| 1       | บ้านอัยเยอร์เบอ์จิง | 395          | 312   | 707   | 438                  |
| 2       | บ้านบาเตตง          | 622          | 589   | 1,211 | 549                  |
| 3       | บ้านกาแป๊ะชาลัง     | 309          | 268   | 577   | 151                  |
| 4       | บ้านจาเราะซูซู      | 1,022        | 952   | 1,974 | 625                  |
| รวม     |                     | 2,348        | 2,121 | 4,469 | 1,763                |

### 1.3 ข้อมูลด้านทรัพยากร (แหล่งน้ำ ป่า ภูเขา)

มีแหล่งน้ำธรรมชาติซึ่งเป็นต้นกำเนิดของแม่น้ำปดตานี แหล่งน้ำมีลักษณะเป็นสายธารเล็กหลายสายรวมกันกลายเป็นคลองที่สำคัญมี 4 สาย

1. คลองวังสุตา เป็นคลองต้นกำเนิดแม่น้ำปดตานีที่เกิดในหมู่ที่ 1 ประชาชนสามารถใช้ประโยชน์ทางอุปโภค บริโภคได้
2. คลองเบอ์จิง เป็นคลองที่มีความสำคัญมาก เกิดในหมู่ที่ 1 ประชาชนสามารถใช้ประโยชน์ทางอุปโภคบริโภคได้
3. คลองกาแป๊ะ เป็นคลองที่ตัดผ่าน หมู่ที่ 2,3,4 มีความยาวประมาณ 5 กิโลเมตร ประชาชนสามารถนำน้ำจากแหล่งน้ำไปใช้อุปโภค-บริโภคและการทำการเกษตรและการเลี้ยงปลา
4. คลองซาโห้ เป็นคลองที่เกิดขึ้นในหมู่ที่ 1 ไหลผ่านหมู่ที่ 4 มีความยาวประมาณ 10 กิโลเมตร ประชาชนสามารถใช้ประโยชน์ในการอุปโภคบริโภคและด้านการเกษตร

แหล่งน้ำที่สร้างขึ้น ประกอบด้วย

1. ฝาย จำนวน 5 แห่ง
2. บ่อน้ำตื้น จำนวน 13 แห่ง
3. บ่อบาดาล จำนวน 5 แห่ง
4. ระบบประปาหมู่บ้าน จำนวน 4 แห่ง
5. ระบบประปาภูเขา จำนวน 4 แห่ง

ลักษณะของป่าไม้ ในตำบลธารน้ำทิพย์มีพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติ ได้แก่ ป่าเบตง ป่าบุเก็ดปียา ป่าบุเก็ดลังกาสุกา และป่าแม่น้ำปัตตานีฝั่งขวา

ภูเขาในตำบลธารน้ำทิพย์ มีสภาพพื้นที่เป็นภูเขาสลับซับซ้อนกระจายอยู่ทั่วไปทั้งตำบล มีความสูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 300 - 800 เมตร มีพื้นที่ราบเล็กน้อย

#### 1.4 ข้อมูลด้านสถานที่สำคัญ (มีวัดกี่แห่ง โบราณสถานกี่แห่ง โรงเรียนกี่แห่ง ตลาดกี่แห่ง ธนาคารกี่แห่ง)

สถานศึกษาในตำบลธารน้ำทิพย์เป็นสถานศึกษาขั้นพื้นฐาน เปิดสอนระดับอนุบาลศึกษาถึงระดับประถมศึกษา มีสถานศึกษาจำนวน 4 แห่งอยู่ในหมู่บ้านภายในเขตตำบล

| ที่ | ชื่อสถานศึกษา                      | ที่ตั้ง   | ระดับ          |
|-----|------------------------------------|-----------|----------------|
| 1   | โรงเรียนบ้านธารน้ำทิพย์            | หมู่ที่ 1 | อนุบาล – ป.6   |
| 2   | โรงเรียนบ้านบาตตูแง                | หมู่ที่ 2 | อนุบาล – ป.6   |
| 3   | โรงเรียนเบตงจูเนียร์ คอลิฟะห์ศึกษา | หมู่ที่ 3 | อนุบาล – ประถม |
| 4   | โรงเรียนบ้านจาเราะชูชู             | หมู่ที่ 4 | อนุบาล – ป.6   |

ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กก่อนวัยเรียน 1 แห่ง ได้แก่ ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านจาเราะชูชู จำนวนนักเรียนทั้งหมด 35 คน

ด้านสาธารณสุข มีโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลธารน้ำทิพย์ จำนวน 1 แห่ง

มีสถาบันและองค์กรทางสังคม ดังนี้

1. มัสยิด อยู่หมู่ที่ 2 และหมู่ที่ 4 จำนวน 2 แห่ง
2. บาราเซาะ (สถานที่ละหมาด) อยู่หมู่ที่ 2 หมู่ที่ 3 และหมู่ที่ 4 จำนวน 7 แห่ง

## 2. การประเมินศักยภาพตำบล

**ก่อนดำเนินโครงการ :** พื้นที่ตำบลธารน้ำทิพย์ จัดอยู่ในเกณฑ์บรรลุ 10 เป้าหมาย โดยองค์กรชุมชน ตำบลมีสมรรถนะในการจัดการอย่างเป็นระบบ มีการจัดการโครงสร้างพื้นฐานเพื่อสนับสนุนและแก้ไขปัญหาที่มีในชุมชน รวมถึงมีมาตรการป้องกันความปลอดภัยของคนในชุมชนอย่างครอบคลุม และมีอนามัยประจำตำบลที่ให้คนในชุมชนได้รับการอย่างทั่วถึง อีกทั้งตำบลยังได้มีการเน้นย้ำเรื่องความยุติธรรม ให้ความสำคัญในการทำ ความดี ทำให้คนในชุมชนอยู่ด้วยกันได้อย่างสงบสุข มีระบบการประชาสัมพันธ์ กระจายเสียงที่ดี นอกจากนี้ยังมีจัดสรรทรัพยากรอย่างมีคุณค่า คำนึงถึงผลประโยชน์และผลกระทบที่จะตามมาในอนาคต จากเป้าหมาย 16 ประการ พื้นที่ตำบลธารน้ำทิพย์จึงจัดเป็นตำบลที่อยู่รอด

**หลังดำเนินโครงการ :** พื้นที่ตำบลธารน้ำทิพย์ จัดอยู่ในเกณฑ์บรรลุ 14 เป้าหมาย โดยองค์กรชุมชน ตำบลมีสมรรถนะในการจัดการอย่างเป็นระบบ มีการจัดการโครงสร้างพื้นฐาน เพื่อสนับสนุนและแก้ไขปัญหาที่มีในชุมชน รวมถึงมีมาตรการป้องกันความปลอดภัยของคนในชุมชนอย่างครอบคลุม มีการส่งเสริมศูนย์เรียนรู้ในตำบล ทำให้ประชาชนสามารถเข้าถึงการศึกษาได้ มีการส่งเสริมการประกอบอาชีพเพิ่มมากขึ้น ทำให้จำนวนประชากรในพื้นที่ที่มีจำนวนคนที่ว่างงานลดลง มีระบบการประชาสัมพันธ์ กระจายเสียงที่ดี มีการพัฒนาคุณภาพของกลุ่มเปราะบาง ทำให้ประชาชนกลุ่มเปราะบางได้รับการช่วยเหลือและพัฒนาอย่างทั่วถึง และมีการพัฒนาระบบสุขภาพของผู้คนในพื้นที่ ทำให้ประชาชนในพื้นที่ได้รับการดูแลอย่างทั่วถึง อีกทั้งตำบลยังได้มีการเน้นย้ำเรื่องความยุติธรรม ให้ความสำคัญในการทำมาหากิน ทำให้คนในชุมชนอยู่ด้วยกันได้อย่างสงบสุข หลังจากที่ได้มีการดำเนินกิจกรรมโครงการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์วิสาหกิจในชุมชน ทำให้กลุ่มวิสาหกิจในชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้นและยังสามารถสร้างอาชีพให้กับคนกลุ่มใหม่ในชุมชนได้อีกด้วย นอกจากนี้คนในตำบลสามารถวิเคราะห์รายรับ – รายจ่ายของครอบครัว ซึ่งนำไปสู่การวางแผนการใช้จ่ายในอนาคตได้และมีจัดสรรทรัพยากรอย่างมีคุณค่า คำนึงถึงผลประโยชน์และผลกระทบที่จะตามมาในอนาคต จากเป้าหมาย 16 ประการ พื้นที่ตำบลธารน้ำทิพย์จึงจัดเป็นตำบลที่มุ่งสู่ความยั่งยืน

### 3. ผลการดำเนินงาน 14 ตัวชี้วัด (TSI)

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล                                      | คำอธิบาย                                                 | Checklist | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. โจทย์การพัฒนาเพื่อแก้ปัญหาความยากจนภายใต้ 16 เป้าหมาย | ตอบโจทย์การพัฒนาเพื่อแก้ปัญหาความยากจนภายใต้ 16 เป้าหมาย |           | ตอบโจทย์การพัฒนาเพื่อแก้ไขปัญหาความยากจนภายใต้ 16 เป้าหมาย ได้แก่<br><input checked="" type="checkbox"/> เป้าหมายที่ 1<br><input checked="" type="checkbox"/> เป้าหมายที่ 2<br><input checked="" type="checkbox"/> เป้าหมายที่ 3<br><input checked="" type="checkbox"/> เป้าหมายที่ 4<br><input checked="" type="checkbox"/> เป้าหมายที่ 7<br><input checked="" type="checkbox"/> เป้าหมายที่ 8<br><input checked="" type="checkbox"/> เป้าหมายที่ 9<br><input checked="" type="checkbox"/> เป้าหมายที่ 10<br><input checked="" type="checkbox"/> เป้าหมายที่ 11<br><input checked="" type="checkbox"/> เป้าหมายที่ 12<br><input checked="" type="checkbox"/> เป้าหมายที่ 13<br><input checked="" type="checkbox"/> เป้าหมายที่ 14<br><input checked="" type="checkbox"/> เป้าหมายที่ 15<br><input checked="" type="checkbox"/> เป้าหมายที่ 16 |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล | คำอธิบาย                                                                                                                      | Checklist                                                                                                                                                                                                                  | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. ประชากรเป้าหมาย  | กลุ่มเป้าหมายที่ชัดเจนตามกิจกรรม (มุ่งเน้นกลุ่มเกษตรกร กลุ่มอาชีพ สถาบันการเงิน ชุมชน กลุ่มออมทรัพย์ วิสาหกิจชุมชน และอื่น ๆ) | <input checked="" type="checkbox"/> เกษตร<br><input checked="" type="checkbox"/> วิสาหกิจชุมชน<br><input checked="" type="checkbox"/> กลุ่มเปราะบาง<br><input checked="" type="checkbox"/> อื่น ๆ<br>(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) | <p>ชื่อกลุ่ม : ต้นแบบชุมชนท่องเที่ยววิถีใหม่ชายแดนใต้ ตำบลธารน้ำทิพย์</p> <p>จำนวน 40 ราย</p> <p>จำนวน 40 ครั้วเรือน</p> <p>อายุเฉลี่ยต่ำสุด 20 ปี</p> <p>อายุเฉลี่ยสูงสุด 60 ปี</p> <p>รายได้รวมของกลุ่มเป้าหมาย ต่อปี 30,000 บาท</p> <p>ชื่อกลุ่ม : นวัตกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต แก๊สชีวภาพ และปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก</p> <p>จำนวน 20 ราย</p> <p>จำนวน 20 ครั้วเรือน</p> <p>อายุเฉลี่ยต่ำสุด 25 ปี</p> <p>อายุเฉลี่ยสูงสุด 60 ปี</p> <p>รายได้รวมของกลุ่มเป้าหมาย ต่อปี 40,000 บาท</p> <p>ชื่อกลุ่ม : นวัตกรรมระบบผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็กสำหรับชุมชน</p> <p>จำนวน 20 ราย</p> <p>จำนวน 10 - 15 ครั้วเรือน</p> <p>อายุเฉลี่ยต่ำสุด 25 ปี</p> <p>อายุเฉลี่ยสูงสุด 60 ปี</p> <p>รายได้รวมของกลุ่มเป้าหมาย ต่อปี 25,000 บาท</p> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล | คำอธิบาย | Checklist | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------|----------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |          |           | <p>ชื่อกลุ่ม : พัฒนาคุณภาพ<br/>การศึกษาด้วยการส่งเสริมทักษะ<br/>ด้วยเครือข่ายบ้าน โรงเรียน<br/>และชุมชน</p> <p>จำนวน 10 ราย<br/>จำนวน 10 ครั้วเรือน<br/>อายุเฉลี่ยต่ำสุด 20 ปี<br/>อายุเฉลี่ยสูงสุด 60 ปี</p> <p>ชื่อกลุ่ม : ความรอบรู้ด้านสุข<br/>ภาวะ (Health Literacy)<br/>และจิตสำนึกความรอบรู้ด้าน<br/>สิ่งแวดล้อม (Environmental<br/>Literacy) ด้วยเครือข่ายบ้าน<br/>โรงเรียน และชุมชน</p> <p>จำนวน 20 ราย<br/>จำนวน 20 ครั้วเรือน<br/>อายุเฉลี่ยต่ำสุด 20 ปี<br/>อายุเฉลี่ยสูงสุด 60 ปี</p> <p>ชื่อกลุ่ม : คัดแยกขยะ</p> <p>จำนวน 20 ราย<br/>จำนวน 20 ครั้วเรือน<br/>อายุเฉลี่ยต่ำสุด 20 ปี<br/>อายุเฉลี่ยสูงสุด 20 ปี</p> <p>รายได้รวมของกลุ่มเป้าหมาย<br/>ต่อปี 36,000 บาท</p> <p>ชื่อกลุ่ม : ปฏิบัติการการผลิต<br/>น้ำหมักชีวภาพ</p> <p>จำนวน 20 ราย<br/>จำนวน 20 ครั้วเรือน<br/>อายุเฉลี่ยต่ำสุด 20 ปี<br/>อายุเฉลี่ยสูงสุด 60 ปี</p> <p>รายได้รวมของกลุ่มเป้าหมายต่อ<br/>ปี 30,000 บาท</p> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล                                                             | คำอธิบาย                                            | Checklist                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3. ผู้ที่เป็นผู้ปฏิบัติการหลัก (Key Actors) และผู้ขับเคลื่อนปฏิบัติการในพื้นที่ | อปท.ท้องถิ่น กลุ่มสังคมองค์กรชุมชน หน่วยงานรัฐเอกชน | <input checked="" type="checkbox"/> อปท.<br><input checked="" type="checkbox"/> องค์กรชุมชน<br><input checked="" type="checkbox"/> ผู้นำชุมชน<br><input checked="" type="checkbox"/> หน่วยงานภาครัฐ<br><input checked="" type="checkbox"/> หน่วยงานเอกชน<br><input type="checkbox"/> อื่น ๆ<br>(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) | <p>ชื่อหน่วยงาน : เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์</p> <p>ตำแหน่ง : นายอมร นิลรัตน์ (รองปลัดเทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์)</p> <p>ที่อยู่ : 105 ม.2 ต.ธารน้ำทิพย์ อ.เบตง จ.ยะลา</p> <p>เบอร์ติดต่อ : 089-4872867</p> <p>ชื่อหน่วยงาน : โรงเรียนบ้านจาเราะซุซุ</p> <p>ที่อยู่ : 75/1 ม.4 ต.ธารน้ำทิพย์ อ.เบตง จ.ยะลา 95110</p> <p>เบอร์ติดต่อ 0872906646</p> <p>Email : banjarohsusu@Gmail.com</p> <p>ชื่อบุคคล : อาจหาญ ประเสริฐจริง</p> <p>ตำแหน่ง : ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 1</p> <p>ชื่อบุคคล : นางวัลภา พันธุระ</p> <p>ตำแหน่ง : ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านหมู่ 3</p> <p>เบอร์ติดต่อ : 0638356010</p> <p>ชื่อบุคคล : นางพิมพ์พิศ บัวเนียม</p> <p>ตำแหน่ง : ประธานกลุ่มบ๊ะจ่างโบราณ</p> <p>เบอร์ติดต่อ : 0980103673</p> <p>ชื่อบุคคล : นายสมพล ผจงวงศ์</p> <p>ตำแหน่ง : เจ้าของโฟโต้โฮสเทลเบตง</p> <p>เบอร์ติดต่อ : 087 815 5906</p> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล | คำอธิบาย | Checklist | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------|----------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |          |           | <p>ชื่อบุคคล : นายेमรเอง<br/>แดเมาะ<br/>ตำแหน่ง : กำนัน/ผู้ใหญ่บ้าน<br/>หมู่ 4<br/>ที่อยู่ : 5/5 ม.4 ต.ธารน้ำทิพย์<br/>อ.เบตง จ.ยะลา<br/>เบอร์ติดต่อ : 062-1925769</p> <p>ชื่อบุคคล : นายสะมาแอ สาติน<br/>ตำแหน่ง : ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน<br/>หมู่ 4<br/>ที่อยู่ : 12/4 ม.4 ต.ธารน้ำทิพย์<br/>อ.เบตง จ.ยะลา<br/>เบอร์ติดต่อ : 082-2635277</p> <p>ชื่อบุคคล : นายอุดม ซาเก็ง<br/>ตำแหน่ง : ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน<br/>หมู่ 4<br/>ที่อยู่ : 136/2 ม.4 ต.ธารน้ำ<br/>ทิพย์ อ.เบตง จ.ยะลา<br/>เบอร์ติดต่อ : 061-0961774</p> <p>ชื่อบุคคล : นายสาปียัน<br/>หลังป่าปัน<br/>ตำแหน่ง : ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน<br/>หมู่ 4<br/>ที่อยู่ : 143/4 ม.4 ต.ธารน้ำ<br/>ทิพย์ อ.เบตง จ.ยะลา<br/>เบอร์ติดต่อ : 0807049580</p> <p>ชื่อบุคคล : นายกนกศักดิ์<br/>ดือมาลี<br/>ตำแหน่ง : ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน<br/>หมู่ 2</p> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล                    | คำอธิบาย                                                                  | Checklist                                                                                                                                                                                                                           | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. เทคโนโลยีและเครื่องมือที่ใช้ได้ผลดี | เหมาะสมกับพื้นที่ ผลิตได้ในประเทศระดับหนึ่ง เพิ่มผลผลิตภาพการบริหารจัดการ | <input checked="" type="checkbox"/> องค์ความรู้<br><input checked="" type="checkbox"/> นวัตกรรม/<br>เทคโนโลยี<br><input checked="" type="checkbox"/> เครื่องมือ/อุปกรณ์<br><input type="checkbox"/> อื่น ๆ<br>(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) | <p>โครงการสร้างและพัฒนากอง<br/> ห้องเที่ยวโดยชุมชนเชิง<br/> สร้างสรรค์ระดับตำบล</p> <p>องค์ความรู้/นวัตกรรม/<br/> เครื่องมือ : จัดอบรมworkshop<br/> เรื่อง พัฒนาและยกระดับ<br/> ผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว<br/> ชุมชน พัฒนามัคคุเทศก์/นักสื่อ<br/> ความหมายชุมชน และจัดตั้ง<br/> กลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่<br/> แหล่งที่มา : สถาบันพัฒนาครู<br/> และบุคลากรทางการศึกษา<br/> ชายแดนใต้</p> <p>ความเหมาะสม/สอดคล้องกับ<br/> พื้นที่ : ส่งเสริมให้ตำบลเป็น<br/> ต้นแบบชุมชนท่องเที่ยววิถีใหม่<br/> ชายแดนใต้</p> <p>โครงการส่งเสริมการให้บริการ<br/> ชุมชนด้านเทคโนโลยีเพื่อการ<br/> พัฒนาพื้นที่</p> <p>องค์ความรู้/นวัตกรรม/<br/> เครื่องมือ : เรื่องการถ่าย<br/> เทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพ<br/> และปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก<br/> แหล่งที่มา : สถาบันพัฒนาครู<br/> มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา</p> <p>ความเหมาะสม/สอดคล้องกับ<br/> พื้นที่ : เพื่อช่วยส่งเสริมให้<br/> ประชาชนในตำบลลดรายจ่าย<br/> จากการใช้แก๊สชีวภาพทดแทน<br/> แก๊สในครัวเรือน ลดค่าใช้จ่าย<br/> จากการใช้กากตะกอนทดแทน<br/> ปุ๋ยในการเกษตร</p> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล | คำอธิบาย | Checklist | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------|----------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |          |           | <p>องค์ความรู้/นวัตกรรม/<br/>เครื่องมือ : เรื่องระบบผลิต<br/>ไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็ก<br/>สำหรับชุมชน</p> <p>แหล่งที่มา : สถาบันพัฒนาครู<br/>และบุคลากรทางการศึกษา<br/>ชายแดนใต้</p> <p>ความเหมาะสม/สอดคล้องกับ<br/>พื้นที่ : พลังงานน้ำจัดเป็น<br/>พลังงานหมุนเวียนสะอาดที่<br/>เหมาะสำหรับนำมาพัฒนาเป็น<br/>งานทดแทนในพื้นที่ตำบล<br/>เนื่องจากภาคใต้ มีเทือกเขา<br/>และป่าต้นน้ำที่สำคัญหลายแห่ง<br/>ช่วยดูดซับน้ำไว้ ทำให้มีน้ำท่า<br/>อุดมสมบูรณ์เกือบตลอดทั้งปี<br/>เหมาะสำหรับนำมาพัฒนาเป็น<br/>พลังงานทดแทนเป็นอย่างยิ่ง</p> <p><b>โครงการพัฒนาคุณภาพ<br/>การศึกษา</b></p> <p>องค์ความรู้/นวัตกรรม/<br/>เครื่องมือ : จัดอบรม<br/>Workshop การใช้หนังสือ<br/>ต้นแบบมูลาบาฮาซา เล่ม 1 – 6</p> <p>แหล่งที่มา : สถาบันพัฒนาครู<br/>และบุคลากรทางการศึกษา<br/>ชายแดนใต้</p> <p>ความเหมาะสม/สอดคล้องกับ<br/>พื้นที่ : พัฒนาคุณภาพ<br/>การศึกษาด้วยการส่งเสริมทักษะ<br/>ด้วยเครือข่ายบ้าน โรงเรียน<br/>และชุมชน</p> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล | คำอธิบาย | Checklist | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------|----------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |          |           | <p>องค์ความรู้/นวัตกรรม/<br/>เครื่องมือ : กิจกรรมอบรม<br/>แชมป์ชุมชนไฟ<br/>แหล่งที่มา : สถาบันพัฒนาครู<br/>และบุคลากรทางการศึกษา<br/>ชายแดนใต้</p> <p>ความเหมาะสม/สอดคล้องกับ<br/>พื้นที่ : ส่งเสริมจิตสำนึกด้านสิ่ง<br/>แวดล้อมด้วยเครือข่ายบ้าน<br/>โรงเรียนและชุมชน</p> <p>องค์ความรู้/นวัตกรรม/<br/>เครื่องมือ : workshop<br/>แนวทางการผลิตสื่อ Health<br/>literacy และ Environmental<br/>literacy</p> <p>แหล่งที่มา : สถาบันพัฒนาครู<br/>และบุคลากรทางการศึกษา<br/>ชายแดนใต้</p> <p>ความเหมาะสม/สอดคล้องกับ<br/>พื้นที่ : ส่งเสริมความรู้<br/>ด้านสุขภาวะ (Health<br/>Literacy) และจิตสำนึกความ<br/>รอบรู้ด้านสิ่งแวดล้อม<br/>(Environmental Literacy)<br/>ด้วยเครือข่ายบ้าน โรงเรียน<br/>และชุมชน</p> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล | คำอธิบาย | Checklist | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------|----------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |          |           | <p><b>โครงการส่งเสริม</b></p> <p><b>ด้านสิ่งแวดล้อม</b></p> <p>องค์ความรู้/นวัตกรรม/<br/>เครื่องมือ : Workshop 1</p> <p>อบรมให้ความรู้เรื่องการนำขยะไปใช้ประโยชน์ภายในครัวเรือนและความต้องการของชุมชน</p> <p>Workshop 2 คณะทำงานของชุมชน ถอดบทเรียนหลังจากการดำเนินกิจกรรม</p> <p>แหล่งที่มา : สถาบันพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา ชายแดนใต้</p> <p>ความเหมาะสม/สอดคล้องกับพื้นที่ : ส่งเสริมให้ชุมชนเป็นต้นแบบด้านการจัดการขยะแบบครบวงจร</p> <p>องค์ความรู้/นวัตกรรม/<br/>เครื่องมือ : Workshop 1</p> <p>อบรมให้ความรู้เรื่องการผลิตน้ำหมักชีวภาพและการปลูกพืชผักอินทรีย์</p> <p>Workshop 2 คณะทำงานของชุมชน ถอดบทเรียนหลังจากการดำเนินกิจกรรม</p> <p>แหล่งที่มา : สถาบันพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา ชายแดนใต้</p> <p>ความเหมาะสม/สอดคล้องกับพื้นที่ : ส่งเสริมให้ชุมชนเป็นต้นแบบด้านการปลูกผักโดยใช้น้ำหมักชีวภาพ</p> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล                                        | คำอธิบาย                                                                        | Checklist                                                                                                                                                                    | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5. นวัตกรรมการแก้ปัญหา (เชิงระบบ เชิงกระบวนการ เชิงเทคนิค) | มีการพัฒนาและออกแบบการแก้ปัญหาก่อให้เกิดการเพิ่มรายได้ ลดรายจ่ายชุมชนมีส่วนร่วม | <input checked="" type="checkbox"/> เชิงระบบ<br><input checked="" type="checkbox"/> เชิงกระบวนการ<br><input checked="" type="checkbox"/> เชิงเทคนิค<br>(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) | <p>โครงการสร้างและพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์ระดับตำบล</p> <p>รูปแบบ : เป็นการทำงานร่วมกันระหว่างชุมชนและภาครัฐ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อัตลักษณ์ทางการท่องเที่ยวและสร้างรายได้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน ให้องค์ความรู้พัฒนาทักษะการเป็นมัคคุเทศก์มืออาชีพและนักสื่อความหมายทางการท่องเที่ยว</p> <p>พัฒนาผู้ประกอบการ/กลุ่มอาชีพใหม่ในชุมชน</p> <p>กระบวนการดำเนินงาน :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. กำหนดกลุ่มเป้าหมาย</li> <li>2. จัด Workshop เรื่องพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวชุมชน พัฒนามัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายชุมชน และจัดตั้งกลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่</li> <li>3. มอบอุปกรณ์/เครื่องมือที่ใช้ในการดำเนินกิจกรรมในแต่ละกิจกรรม</li> <li>4. ติดตามและประเมินผล</li> </ol> <p>หลังจากการดำเนินกิจกรรมในพื้นที่</p> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล | คำอธิบาย | Checklist | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------|----------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |          |           | <p>โครงการส่งเสริมการให้บริการชุมชนด้านเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาพื้นที่</p> <p>1. นวัตกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพและปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก</p> <p>รูปแบบ : เป็นการทำงานระหว่างชุมชนและเทศบาลในการผลิตแก๊สชีวภาพ เพื่อลดต้นทุนค่าใช้จ่ายในครัวเรือน</p> <p>กระบวนการ :</p> <p>1.1 กำหนดกลุ่มเป้าหมาย</p> <p>1.2 อบรมและสอนวิธีการทำแก๊สชีวภาพ</p> <p>1.3 ลงปฏิบัติการทำแก๊สชีวภาพ</p> <p>1.4 ติดตามและประเมินผล</p> <p>2. นวัตกรรมระบบผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็ก สำหรับชุมชน</p> <p>รูปแบบ : เป็นการทำงานร่วมกันระหว่างผู้นำชุมชนเพื่อผลิตพลังงานไฟฟ้าให้กับชาวบ้านที่ห่างไกลจากไฟฟ้าให้ชุมชนมีแหล่งไฟฟ้าใช้ในอนาคต</p> <p>กระบวนการ :</p> <p>2.1 ลงพื้นที่สำรวจสถานที่</p> <p>2.2 สรุปรายชื่อข้อมูลในพื้นที่</p> <p>2.3 กำหนดการเข้าร่วมอบรมให้ความรู้กับชาวบ้านในพื้นที่</p> <p>2.4 มอบอุปกรณ์/เครื่องมือที่ใช้ในกิจกรรม ในการประกอบและติดตั้ง</p> <p>2.5 ติดตามและประเมินผล</p> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล | คำอธิบาย | Checklist | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------|----------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |          |           | <p><b>โครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษา</b></p> <p>1. นวัตกรรม "มูลาบาฮาซา" พัฒนาการศึกษาศึกษาของโรงเรียน โดยมีกระบวนการ ดังนี้</p> <p>1.1 ศึกษาผลคะแนน O-net ของโรงเรียน ที่มีผลคะแนน วิชาภาษาไทยต่ำ</p> <p>1.2 นำนวัตกรรม มูลาบาฮาซา ซึ่งเป็นหนังสือเริ่มเรียน ภาษาไทยมาใช้ให้กับนักเรียน โดยให้ครูในโรงเรียนเข้ารับ การฝึกอบรมใช้นวัตกรรมก่อน แล้วนำไปใช้กับนักเรียนใน โรงเรียน เพื่อพัฒนาการศึกษา ส่งเสริมการพูด การอ่าน และ การเขียน จนนำไปสู่การพัฒนา ด้านการศึกษาต่อไป</p> <p>1.3 ประเมินจากผลการสอบ O-net ของนักเรียน</p> <p>2. กิจกรรมอบรมแซมพู สมุนไพร มีกระบวนการ ดังนี้</p> <p>2.1 สำรวจสมุนไพรบริเวณ โรงเรียน บ้าน และชุมชน</p> <p>2.2 จัดอบรมให้ความรู้ การทำแซมพูสมุนไพรให้กับครู นักเรียน และผู้ปกครอง ซึ่งสามารถนำพืชสมุนไพรใน พื้นที่มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ทำให้นักเรียนและคนในพื้นที่ เกิดการส่งเสริมความรอบรู้ ด้านสมุนไพรและสิ่งแวดล้อม ในชุมชน</p> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล | คำอธิบาย | Checklist | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------|----------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |          |           | <p><b>โครงการส่งเสริมด้านสิ่งแวดล้อม</b></p> <p>1. กิจกรรมการคัดแยกขยะ</p> <p>รูปแบบ : เป็นการทำงานร่วมกันระหว่างชุมชนและภาครัฐ เพื่อพัฒนาชุมชนในการจัดการขยะแบบครบวงจร และสร้างรายได้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน</p> <p>กระบวนการดำเนินงาน :</p> <p>1.1 จัดตั้งคณะทำงานของชุมชน</p> <p>1.2 จัด Workshop 1 อบรมให้ความรู้ เรื่องการนำขยะไปใช้ประโยชน์ตามความต้องการของชุมชนที่สนใจ</p> <p>1.3 ชุมชนดำเนินการปฏิบัติตามความรู้ที่ได้จากการอบรม เพื่อการจัดการขยะในครัวเรือน</p> <p>1.4 ติดตามการดำเนินการจัดการขยะ</p> <p>1.5 สำรวจปริมาณขยะครัวเรือนโดยรวม และแต่ละองค์ประกอบหลังเสร็จสิ้นกระบวนการพร้อมจดบันทึกเป็นรายสัปดาห์ จำนวน 1 สัปดาห์</p> <p>1.6 จัด Workshop 2 คณะทำงานของชุมชนถอดบทเรียนหลังจากการปฏิบัติการจัดการขยะในครัวเรือน</p> <p>1.7 รายงานผลและสรุปเล่มผลการดำเนินโครงการ</p> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล                                                                                                   | คำอธิบาย                                                                                                                          | Checklist                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                       |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>2. กิจกรรมผลิตน้ำหมักชีวภาพ</p> <p>รูปแบบ : เป็นการทำงานร่วมกันระหว่างชุมชนและเทศบาล เพื่อสร้างรายได้แก่ชุมชน</p> <p>กระบวนการดำเนินงาน :</p> <p>2.1 จัดตั้งคณะทำงานของชุมชน</p> <p>2.2 จัด Workshop 1 อบรมให้ความรู้ เรื่องการผลิตน้ำหมักชีวภาพ</p> <p>2.3 ชุมชนดำเนินการปลูกผัก</p> <p>2.4 ติดตามการเปลี่ยนแปลงของน้ำหมักชีวภาพ</p> <p>2.5 ติดตามการเจริญเติบโตของผักที่ใช้น้ำหมักชีวภาพปลูก</p> <p>2.6 จัด Workshop 2 คณะทำงานของชุมชนถอดบทเรียนหลังจากการปฏิบัติการผลิตน้ำหมักชีวภาพ</p> <p>2.7 รายงานผลและสรุปเล่มผลการดำเนินโครงการ</p> |
| <p>6. การมีส่วนร่วมของประชากรกลุ่มเป้าหมาย และ 4 องค์กรหลักในตำบล (อปท. ท้องที่ องค์กรชุมชน หน่วยงานรัฐ และเอกชน)</p> | <p>อปท. กลุ่มสังคม องค์กรชุมชน (กลุ่มเกษตรกร กลุ่มอาชีพ สถาบันการเงินชุมชน กลุ่มออมทรัพย์ วิสาหกิจชุมชน และอื่นๆ หน่วยงานรัฐ)</p> | <p><input checked="" type="checkbox"/> การมีส่วนร่วมของอปท.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> การมีส่วนร่วมกับองค์กรชุมชน/สังคม</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> การมีส่วนร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> การมีส่วนร่วมกับหน่วยงานเอกชน</p> <p>(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)</p> | <p><b>โครงการสร้างและพัฒนากองทุนเพื่อช่วยเหลือชุมชนเชิงสร้างสรรค์ระดับตำบล</b></p> <p>1. ผู้นำท้องถิ่น และประชาชนในตำบล</p> <p>2. สถาบันพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษาชายแดนใต้</p> <p>3. รองปลัดเทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์</p> <p>4. ผู้ประกอบการไฟฟ้าโฮสเทลเบตง</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล | คำอธิบาย | Checklist | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------|----------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |          |           | <p><b>โครงการส่งเสริมการให้บริการชุมชนด้านเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาพื้นที่</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปลัด รองปลัดเทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์</li> <li>2. สถาบันพัฒนาครู และบุคลากรทางการศึกษา ชายแดนใต้</li> <li>3. ผู้นำท้องถิ่น และประชาชนในตำบล</li> </ol> <p><b>โครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษา</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. กำนัน ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 4 และประชาชนในตำบล</li> <li>2. โรงเรียนบ้านจาเราะชูชู</li> <li>3. สถาบันพัฒนาครู และบุคลากรทางการศึกษา ชายแดนใต้</li> </ol> <p><b>โครงการส่งเสริมด้านสิ่งแวดล้อม</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้นำท้องถิ่นและประชาชนในตำบล</li> <li>2. สถาบันพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา ชายแดนใต้</li> <li>3. รองปลัดเทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์</li> <li>4. ร้านรับซื้อของเก่า</li> <li>5. นักพัฒนาชุมชนปฏิบัติการ ตำบลธารน้ำทิพย์</li> </ol> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล                                    | คำอธิบาย                           | Checklist                                                                                                                                                                            | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7. ผลการมีส่วนร่วมในการแก้ปัญหาของกลุ่มประชากรเป้าหมาย | ประชาชนมีส่วนร่วมคิด ร่วมดำเนินการ | <input checked="" type="checkbox"/> ร่วมคิด<br><input checked="" type="checkbox"/> ร่วมปฏิบัติ<br><input checked="" type="checkbox"/> ร่วมกับ<br>ผลประโยชน์<br>(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) | <p><b>โครงการสร้างและพัฒนากองท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์ระดับตำบล</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ร่วมวางแผนงานเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน</li> <li>2. ร่วมการจัดอบรมกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหมู่ 1 กลุ่มสัมมาชีพบ้านกาแป๊ะชาลัง หมู่ 3 ผู้นำชุมชนและเยาวชนในตำบลธารน้ำทิพย์</li> <li>3. ร่วมติดตามและประเมินผล</li> </ol> <p><b>โครงการส่งเสริมการให้บริการชุมชนด้านเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาพื้นที่</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ร่วมวางแผนปฏิบัติเกี่ยวกับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพและปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก เพื่อลดค่าใช้จ่ายในการใช้แก๊สหุงต้มในครัวเรือนให้กับชาวบ้านในตำบลและจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้</li> <li>2. ร่วมวางแผนปฏิบัติการระบบผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็กสำหรับชุมชน เพื่อให้ส่งเสริมให้ชาวบ้านในตำบลมีส่วนร่วมและเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ ซึ่งเป็นแหล่งพลังงานทดแทนที่สำคัญ</li> </ol> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล | คำอธิบาย | Checklist | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|----------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |          |           | <p><b>โครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษา</b></p> <p>ร่วมวางแผนเกี่ยวกับการพัฒนาคุณภาพการศึกษา และความรู้ด้านสิ่งแวดล้อม เพื่อยกระดับคุณภาพการศึกษา และปลูกฝังให้เกิดการรักสิ่งแวดล้อม ร่วมมือกัน</p> <p>นำความรู้จากการอบรมนวัตกรรมมูลาบาฮาซาแบบเรียนภาษาไทย มาใช้สอนให้กับนักเรียนในพื้นที่ เพื่อพัฒนาทักษะการอ่าน การเขียน และรู้จักการนำพืชสมุนไพรในพื้นที่มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ เช่นการทำแชมพูสมุนไพร ทำให้นักเรียนและประชาชนในพื้นที่ เกิดการยกระดับคุณภาพการศึกษา และมีความรู้ด้านสมุนไพร และสิ่งแวดล้อมในชุมชน</p> <p><b>โครงการส่งเสริมด้านสิ่งแวดล้อม</b></p> <p>ร่วมวางแผนงานและปฏิบัติการเกี่ยวกับการคัดแยกขยะ และการผลิตน้ำหมักชีวภาพ เพื่อสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนและลดต้นทุนการใช้ปุ๋ยเคมี โดยมีการจัดอบรมร่วมกับผู้นำท้องที่ภายในพื้นที่ และดำเนินการติดตามและประเมินผลการดำเนินกิจกรรม</p> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล                            | คำอธิบาย                                        | Checklist                                                                                                                                                                                     | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8. เรื่องเด่น (กิจกรรมบริการ ผลิตภัณฑ์ ผลผลิต) | Product champion (บริการ สินค้า) Value creation | <input checked="" type="checkbox"/> กิจกรรม/บริการ<br><input checked="" type="checkbox"/> ผลผลิต/ผลิตภัณฑ์<br><input checked="" type="checkbox"/> วัฒนธรรม/ภูมิปัญญา<br>(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) | <p><b>โครงการสร้างและพัฒนากองทุนโดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์ระดับตำบล</b></p> <p>โครงการย่อยที่ 1 พัฒนาปะจางโบราณ ให้มีไส้ที่หลากหลาย เช่น ไส้ปลานิลสายน้ำไหล และเป็นการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมระหว่างชาวไทยเชื้อสายจีน และชาวไทยมุสลิม นอกจากนี้ยังเป็นการสร้างรายได้ให้กับกลุ่มเป้าหมายใหม่ในชุมชน</p> <p>โครงการย่อยที่ 2 พัฒนาทักษะการเป็นมัคคุเทศก์มืออาชีพ และนักสื่อความหมายทางการท่องเที่ยวโดยชุมชนให้แก่เยาวชนและประชาชน นำไปสู่การสร้างรายได้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน</p> <p>โครงการย่อยที่ 3 ผลิตภัณฑ์ข้าวหลามบาซูก้า โดยพัฒนาสูตรให้มีความหลากหลาย และมีบรรจุภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของตำบล</p> <p><b>โครงการส่งเสริมการให้บริการชุมชนด้านเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาพื้นที่</b></p> <p>กิจกรรมย่อยที่ 1</p> <p>ส่งเสริมการให้บริการชุมชนด้านเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาพื้นที่ กิจกรรมอบรมปฏิบัติการเรื่องนวัตกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพ และปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก</p> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล | คำอธิบาย | Checklist | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------|----------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |          |           | <p>กิจกรรมย่อยที่ 2 การส่งเสริม<br/>การให้บริการชุมชนด้าน<br/>เทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาพื้นที่<br/>กิจกรรมอบรมปฏิบัติการ<br/>เรื่อง นวัตกรรมระบบผลิตไฟฟ้า<br/>พลังงานน้ำขนาดเล็ก สำหรับ<br/>ชุมชน</p> <p><b>โครงการพัฒนาคุณภาพ<br/>การศึกษา</b></p> <p>กิจกรรมย่อยที่ 1 การนำ<br/>นวัตกรรมมูลาบาฮาซา<br/>แบบเรียนภาษาไทย มาช่วย<br/>ยกระดับคุณภาพการศึกษา<br/>ให้มีทักษะการอ่าน การเขียน<br/>ในระดับที่ดีขึ้น และเกิดศูนย์<br/>การเรียนรู้มูลาบาฮาซา ซึ่งเป็น<br/>ศูนย์การเรียนรู้ในชุมชน</p> <p>กิจกรรมย่อยที่ 2 การส่งเสริม<br/>ความรู้ด้านสิ่งแวดล้อม<br/>(Environmental Literacy)<br/>โดยได้สำรวจพืชสมุนไพรใน<br/>บริเวณบ้าน โรงเรียน ชุมชน<br/>และในพื้นที่ตำบลธารน้ำทิพย์<br/>เพื่อรู้สรรพคุณของพืชสมุนไพร<br/>ชนิดต่าง ๆ และได้นำสมุนไพร<br/>ที่มีในพื้นที่มาทำเป็นแชมพู<br/>สมุนไพร ซึ่งถือเป็นการนำพืช<br/>สมุนไพรตามภูมิปัญญาชาวบ้าน<br/>มาแปรรูปให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์<br/>ในครัวเรือน</p> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล   | คำอธิบาย                  | Checklist                                                                                                                                                                   | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                       |                           |                                                                                                                                                                             | <p>กิจกรรมย่อยที่ 3 การผลิตสื่อนวัตกรรมชุดสื่อประกอบการสอน "มูลาบาฮาซา" ให้กับครูและผู้ปกครอง เพื่อเพิ่มพูนความรู้ทักษะให้กับครู และผู้ปกครองได้นำไปใช้พัฒนา นักเรียนและบุตรหลานในพื้นที่</p> <p><b>โครงการส่งเสริมด้านสิ่งแวดล้อม</b></p> <p>กิจกรรมย่อยที่ 1 การคัดแยกขยะ เพื่อให้ชาวบ้านสามารถคัดแยกขยะและช่วยลดปริมาณขยะภายในครัวเรือน</p> <p>กิจกรรมย่อยที่ 2 การผลิตน้ำหมักชีวภาพ เนื่องจากพบว่า มีขยะอินทรีย์เป็นจำนวนมากและสามารถนำมาทำน้ำหมักชีวภาพเพื่อใช้ในการเพาะปลูกพืชผักสวนครัวที่ปลอดสารพิษ</p> <p>ช่วยลดต้นทุนการซื้อปุ๋ย และ การใช้ยาฆ่าแมลง</p> |
| 9. คนเด่น (Champions) | ผู้นำชุมชน ประชาชนชาวบ้าน | <input checked="" type="checkbox"/> ผู้นำชุมชน<br><input checked="" type="checkbox"/> ประชาชนชาวบ้าน<br><input checked="" type="checkbox"/> อื่น ๆ<br>(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) | <p><b>โครงการสร้างและพัฒนากองทุนโดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์ระดับตำบล</b></p> <p>1. นางพิมพ์พิศ บัวเนียม (ประธานกลุ่มบึงจางโบราณ)</p> <p>2. นางวัลภา พันธุระ (ประธานกลุ่มสัมมาชีพบ้านกาแป๊ะชาลัง)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล                                           | คำอธิบาย                                  | Checklist | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                               |                                           |           | <p>โครงการส่งเสริมการให้บริการชุมชนด้านเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาพื้นที่</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. นายอมร นิลรัตน์<br/>(รองปลัดเทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์)</li> <li>2. นายเอมรือง แดเมาะ<br/>(กำนัน/ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 4)</li> <li>3. นายสะมาแอ สาติน<br/>(ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านหมู่ 4)</li> <li>4. นายอุดม ซาเก็ง<br/>(ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านหมู่ 4)</li> </ol> <p>โครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษา</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. นายมุสเล็ม และสา<br/>(ผู้อำนวยการโรงเรียนบ้านจาเราะซุซ)</li> <li>2. นายสุรพล แก้วลี<br/>(ครูผู้รับผิดชอบโครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษา)</li> <li>3. นางสาวนุรยาตี เต๊ะเต็ง<br/>(ครูผู้รับผิดชอบโครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษา)</li> </ol> |
| 10. ข้อมูล (การสำรวจการเฝ้าระวัง COVID-19 และ Community Data) | ได้รับข้อมูลที่ถูกต้อง ครบถ้วน และทันเวลา | -         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. มีการติดตามสถานการณ์ COVID - 19 เป็นประจำทุกเดือน เพื่อเฝ้าระวังและปฏิบัติตามมาตรการการป้องกันการติดเชื้อของโรคอุบัติใหม่ COVID - 19 ในการลงพื้นที่ปฏิบัติงาน และร่วมรณรงค์การฉีดวัคซีนป้องกัน COVID - 19 ในตำบล</li> </ol>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล                                                                              | คำอธิบาย                                                                                                                                 | Checklist                                                                                                                                                          | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                  |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                    | 2. มีการอบรมจัดกิจกรรม U2T<br>สู่ภัย COVID - 19 ภายใต้<br>โครงการยกระดับเศรษฐกิจและ<br>สังคมรายตำบลแบบบูรณาการ<br>มหาวิทยาลัยสู่ตำบลธารน้ำทิพย์<br>โดยมีการสาธิตการทำอุปกรณ์<br>ป้องกัน COVID - 19 ให้กับ<br>ชาวบ้านในตำบล                                                                                                                                                                                                               |
| 11. การส่งเสริมการสร้าง<br>ธุรกิจใหม่ (Start-up /<br>Social Enterprise)                          | เกิดกลุ่มธุรกิจที่เหมาะสม<br>และเอื้อประโยชน์กับ<br>ท้องถิ่น และเป็นกิจการที่มี<br>จุดมุ่งหมายหลักในการแก้ไข<br>ปัญหาสังคมและสิ่งแวดล้อม | <input checked="" type="checkbox"/> พัฒนาธุรกิจเดิม<br><input type="checkbox"/> Start-up<br><input type="checkbox"/> Social<br>Enterprise<br>(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) | โครงการสร้างและพัฒนากอง<br>ท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิง<br>สร้างสรรค์ระดับตำบล<br>กลุ่มที่ 1 กลุ่มบึงจางโบราณ<br>หมู่ 1 มีการต่อยอดจากธุรกิจ<br>เดิม โดยพัฒนาให้มีไส้ที่<br>หลากหลาย ซึ่งสามารถขยาย<br>กลุ่มลูกค้าได้มากขึ้น นอกจากนี้<br>ยังมีบรรพบุรุษที่เป็นเอกลักษณ์<br>ของตำบล                                                                                                                                                            |
| 12. รูปแบบการแก้ปัญหา<br>ความยากจนในระดับ<br>ตำบลจากการสรุป<br>บทเรียนและ<br>ประสบการณ์ในโครงการ | ถอดบทเรียนเข้าใจง่าย<br>ประยุกต์ใช้ได้สะดวกในการ<br>เผยแพร่                                                                              | -                                                                                                                                                                  | โครงการสร้างและพัฒนากอง<br>ท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิง<br>สร้างสรรค์ระดับตำบล<br>1. พัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่แล้ว<br>ในชุมชนให้มีความหลากหลาย<br>และขยายกลุ่มผู้บริโภค<br>2. มีการเลือกกลุ่มเป้าหมายที่<br>เป็นกลุ่มคนว่างงานและกลุ่ม<br>ผู้สูงอายุ เพื่อเพิ่มรายได้<br>สร้างอาชีพ และลดปัญหาความ<br>ยากจนในชุมชน<br>3. ส่งเสริมให้เยาวชนในชุมชน<br>ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ โดย<br>การพัฒนาทักษะการเป็นนักสื่อ<br>ความหมายชุมชนอย่างมืออาชีพ |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล | คำอธิบาย | Checklist | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------|----------|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |          |           | <p>โครงการส่งเสริมการให้บริการชุมชนด้านเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาพื้นที่</p> <p>1. กิจกรรมอบรมปฏิบัติการ เรื่องนวัตกรรมการถ่ายทอด เทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพ และปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก โดยใช้มูลสัตว์ วัว แพะ ที่มีในตำบล ให้เกิดประโยชน์เพื่อลดค่าใช้จ่ายการใช้แก๊สหุงต้มในครัวเรือนให้กับชาวบ้าน และสามารถนำมูลสัตว์ที่ได้จากบ่อล้น นำไปเป็นปุ๋ยปลูกพืชผักสวนครัวได้</p> <p>โครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษา</p> <p>1. จัดกิจกรรมอบรม แคมป์ชุมชนไพรให้ความรู้แก่บุคลากรนักเรียน และผู้ปกครอง เกี่ยวกับสรรพคุณของสมุนไพรรอบ ๆ บริเวณบ้านให้สามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น แคมป์สมุนไพร สบู่เหลว สเปรย์กันยุง เป็นต้น ทำให้เกิดการเรียนรู้ และสามารถต่อยอดให้เป็นอาชีพได้และเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน</p> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล                                                                                                         | คำอธิบาย                                                               | Checklist | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                             |                                                                        |           | <p><b>โครงการส่งเสริมด้านสิ่งแวดล้อม</b></p> <p>1. กิจกรรมอบรมคัดแยกขยะและปฏิบัติการนำหมักชีวภาพให้ความรู้แก่ผู้นำชุมชน และชาวบ้านที่มีความสนใจเกี่ยวกับการคัดแยกขยะและปฏิบัติการนำหมักชีวภาพ ส่งผลให้ชาวบ้านสามารถคัดแยกขยะได้อย่างถูกประเภท คือ ขยะทั่วไป ขยะอินทรีย์ ขยะรีไซเคิล และขยะอันตราย ทำให้เกิดการเรียนรู้ สามารถต่อยอดให้เป็นอาชีพได้ และเพิ่มรายได้ให้แก่ครัวเรือน</p> |
| <p>13. รูปแบบการบริหารจัดการทรัพยากรบุคคลและองค์กรภายในตำบลเพื่อแก้ปัญหาความยากจน (Resource Mobilization) จากโครงการนี้</p> | <p>มีรูปแบบการจัดการที่ชุมชนมีส่วนร่วมสอดคล้องและเหมาะสมกับพื้นที่</p> | <p>-</p>  | <p><b>โครงการสร้างและพัฒนากองทุนเพื่อช่วยเหลือผู้ประสบภัยพิบัติ</b></p> <p><b>สร้างสรรค์ระดับตำบล</b></p> <p>มีการวางแผนร่วมกันกับผู้นำชุมชน เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวและพัฒนาศักยภาพของบุคลากรในชุมชนให้เกิดรายได้หมุนเวียน ลดความเหลื่อมล้ำในชุมชน รวมถึงมีการเสนอแนะแนวทางในการแก้ไขปัญหา และการต่อยอดผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวร่วมกัน</p>                              |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล | คำอธิบาย | Checklist | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------|----------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                     |          |           | <p><b>โครงการส่งเสริมการให้บริการชุมชนด้านเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาพื้นที่</b></p> <p>มีการวางแผนร่วมกับผู้นำท้องถิ่น ผู้นำท้องที่ ซึ่งได้แบ่งหน้าที่รับผิดชอบที่เกี่ยวข้องกับการแก้ไขปัญหาความยากจน และมีการจัดอบรมนวัตกรรม การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต แก๊สชีวภาพ และปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก ที่ช่วยลดต้นทุน และเพิ่มรายได้ให้กับคนในพื้นที่</p> <p><b>โครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษา</b></p> <p>มีการวางแผนงาน และแบ่งหน้าที่รับผิดชอบที่เกี่ยวข้องกับการแก้ไขปัญหาความยากจน และได้มีการจัดรวมกลุ่มของคนในชุมชนเพื่อเข้ารับการอบรมในแต่ละโครงการ เพื่อให้เกิดองค์ความรู้ ประสบการณ์ และต่อยอดจนนำไปสู่การสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน</p> <p><b>โครงการส่งเสริมด้านสิ่งแวดล้อม</b></p> <p>มีการวางแผนร่วมกับผู้นำชุมชน และแบ่งหน้าที่รับผิดชอบที่เกี่ยวข้องกับการแก้ไขปัญหาการคัดแยกขยะแบบไม่ถูกวิธี จึงมีการจัดอบรมให้กับชาวบ้านในชุมชน เพื่อให้เกิดประโยชน์ และสามารถสร้างรายได้ให้แก่ครัวเรือน</p> |

| ตัวชี้วัดภาพรวมตำบล                                                                                                                                                      | คำอธิบาย                                             | Checklist                                                                                                                                                                         | รายละเอียดข้อมูล                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>14. แหล่งเรียนรู้ และ<br/>หลักสูตรการเรียนรู้ของ<br/>ชุมชนที่มาจากเรื่องเด่น<br/>คนเด่น จนได้รับการ<br/>ยอมรับเป็นศูนย์เรียนรู้<br/>ด้านการแก้ปัญหาความ<br/>ยากจน</p> | <p>มีหลักสูตร แหล่งเรียนรู้<br/>ศูนย์การเรียนรู้</p> | <p><input type="checkbox"/> หลักสูตร<br/><input checked="" type="checkbox"/> แหล่งเรียนรู้<br/><input checked="" type="checkbox"/> ศูนย์การเรียนรู้<br/>(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)</p> | <p>โครงการสร้างและพัฒนากอง<br/>ท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิง<br/>สร้างสรรค์ระดับตำบล<br/>แหล่งเรียนรู้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. กลุ่มปะจ่างโบราณ หมู่ 1<br/>บ้านอัยเยอร์เบอ์จ้ง</li> <li>2. กลุ่มสัมมาชีพ หมู่ 3 บ้านกา<br/>แป๊ะชาล้ง</li> </ol> <p>โครงการส่งเสริมการให้บริการ<br/>ชุมชนด้านเทคโนโลยี เพื่อการ<br/>พัฒนาพื้นที่</p> <p>จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ นวัตกรรม<br/>การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต<br/>แก๊สชีวภาพ และปุ๋ยจากกาก<br/>ตะกอนบ่อหมัก ณ ที่ทำการ<br/>ผู้ใหญ่บ้านหมู่ 4</p> <p>โครงการพัฒนาคุณภาพ<br/>การศึกษา</p> <p>จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้หนังสือ<br/>มูลาบาฮาซา ณ. โรงเรียน<br/>บ้านจาเราะชูชู</p> <p>โครงการส่งเสริมด้าน<br/>สิ่งแวดล้อม</p> <p>แหล่งเรียนรู้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. กลุ่มน้ำหมักชีวภาพ หมู่ 2<br/>บ้านบาตเตตตูแง</li> <li>2. กลุ่มคัดแยกขยะ หมู่ 3<br/>กาแป๊ะชาล้ง</li> <li>3. ธนาคารขยะ เทศบาลตำบล<br/>ธารน้ำทิพย์</li> </ol> |

#### 4. ผลการดำเนินโครงการพัฒนาตำบล

4.1 โครงการสร้างและพัฒนาการท่องเที่ยวโดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์ระดับตำบล : ต้นแบบชุมชนท่องเที่ยววิถีใหม่ชายแดนใต้ ตำบลธารน้ำทิพย์

โครงการย่อยที่ 1 โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวชุมชน

โครงการย่อยที่ 2 โครงการพัฒนามัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายชุมชน

โครงการย่อยที่ 3 โครงการจัดตั้งกลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่

##### 4.1.1 หลักการและเหตุผล

ตามที่เกิดการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ทำให้เกิดปัญหาทางเศรษฐกิจของประเทศ ประชาชนว่างงานและบัณฑิตจบใหม่ไม่สามารถหางานทำได้ รวมถึงนักศึกษา ได้รับผลกระทบอย่างรุนแรง ประชาชนที่ว่างงานย้ายกลับถิ่นฐานจำนวนมาก ส่งผลให้เกิดปัญหาทางสังคมตามมา นโยบายการฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ จึงมุ่งเน้นที่การฟื้นฟูเศรษฐกิจระดับชุมชน ทั้งการสร้างงาน การพัฒนาอาชีพในชุมชน เพื่อให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง คาดได้ว่าจะมีโครงการภายใต้ “พ.ร.ก. ให้อำนาจกระทรวงการคลังกู้เงินเพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019” ในภาครัฐจำนวนมากที่จะลงไปดำเนินการในพื้นที่หรือชุมชน อาทิเช่น โครงการด้านการเกษตรสมัยใหม่ ด้านการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ การยกระดับผลิตภัณฑ์ ชุมชน OTOP การท่องเที่ยวชุมชน การส่งเสริมและสนับสนุน SMEs ในพื้นที่ ซึ่งโครงการต่าง ๆ เหล่านี้ หากไม่บูรณาการกันอย่างเป็นระบบ จะส่งผลให้ไม่มีประสิทธิภาพที่ดีพอ เกิดความซ้ำซ้อนของโครงการ การใช้จ่ายงบประมาณไม่มีประสิทธิภาพ และไม่สามารถสร้างผลกระทบ (Impact) ได้อย่างมีนัยสำคัญ เพื่อให้เกิดการบูรณาการโครงการในพื้นที่เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเป็นไปตามความต้องการของพื้นที่อย่างแท้จริง ควรมีหน่วยงานในพื้นที่ที่ทำหน้าที่ในการบูรณาการกระบวนการฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมในพื้นที่อย่างเป็นระบบ (Area Based System Integrator) ซึ่งมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา สามารถที่จะทำหน้าที่เป็น System Integrator ในระดับตำบลได้ในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ยะลา ปัตตานี และนราธิวาส) ได้ โดยที่มหาวิทยาลัยสามารถใช้ความรู้เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่มีอยู่ ทำงาน ประสานและร่วมงานกับจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและหน่วยงานอื่น ๆ เพื่อให้การทำงานบูรณาการนี้ยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลที่สามารถนำไปสู่การลดความยากจนอย่างมีเป้าหมายชัดเจน (Targeted Poverty Alleviation) ในการดำเนินการของมหาวิทยาลัยจะมุ่งเน้นใน การฟื้นฟูและยกระดับเศรษฐกิจ และสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ ซึ่งจะประกอบด้วยองค์ประกอบหลักๆ ดังนี้

1. มหาวิทยาลัยจะทำหน้าที่หน่วยงานบูรณาการโครงการ (System Integrator) รายตำบล โดยใน 1 ตำบล จะมี 1 มหาวิทยาลัยทำหน้าที่ดูแล

2. มหาวิทยาลัยดำเนินโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลตามปัญหาและความต้องการของชุมชน อาทิเช่น การพัฒนาสินค้าและบริการชุมชน การพัฒนาการตลาดและสิ่งอำนวยความสะดวก การส่งเสริมและพัฒนาฝีมือแรงงานชุมชน การส่งเสริมให้เกิดการฟื้นฟูและพัฒนาท้องถิ่นตนเอง การพัฒนาการท่องเที่ยวชุมชน เป็นต้น

3. มหาวิทยาลัยเป็นหน่วยงานในการดำเนินโครงการของหน่วยงานต่าง ๆ ในตำบล มีทำหน้าที่ กำกับดูแลการจ้างงานประชาชนทั่วไป บัณฑิตจบใหม่ และนักศึกษา ไม่เกิน 20 คนต่อตำบล

4. มหาวิทยาลัยทำหน้าที่ประสานงานและทำงานร่วมกับจังหวัด และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในการดำเนินการโครงการภายในพื้นที่

5. มหาวิทยาลัยทำหน้าที่บูรณาการและสนับสนุนหน่วยงานต่าง ๆ ที่ไปดำเนินการโครงการ ภายใน ตำบล ในด้านองค์ความรู้ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม

6. มหาวิทยาลัยจัดทำฐานข้อมูลขนาดใหญ่ของชุมชนรายตำบล (Community Big Data) เพื่อให้เป็นข้อมูลในการวิเคราะห์และตัดสินใจในการแก้ไขปัญหาความยากจนแบบมีเป้าหมายชัดเจน

ภายใต้โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (มหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างรากแก้วให้ประเทศ) ได้จัดให้มีการพัฒนาโครงการหลักภายในตำบล คือ โครงการสร้างและพัฒนากองทุนช่วยเหลือโดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์ระดับตำบล : ต้นแบบชุมชนท่องเที่ยววิถีชายแดนใต้ ตำบลธารน้ำทิพย์ และมีโครงการย่อยในระดับตำบล คือ โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวชุมชน โครงการพัฒนามัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายทางการท่องเที่ยวโดยชุมชน และโครงการจัดตั้งกลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่ เพื่อการดำเนินการต่อไป

#### 4.1.2 วัตถุประสงค์

1) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อัตลักษณ์ทางการท่องเที่ยวชุมชนตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา และสร้างรายได้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน

2) เพื่อให้องค์ความรู้และพัฒนาทักษะการเป็นมัคคุเทศก์มืออาชีพและนักสื่อความหมายทางการท่องเที่ยวโดยชุมชน ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา ให้แก่เยาวชนและประชาชนในชุมชน ไปสู่การสร้างรายได้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน

3) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อัตลักษณ์ทางการท่องเที่ยวชุมชนตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา และสร้างรายได้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน

4) เพื่อจัดตั้งศูนย์เรียนรู้/แหล่งเรียนรู้ชุมชนด้านการท่องเที่ยวโดยชุมชน ตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา

5) เพื่อสร้างกลไกและภาคีเครือข่ายความร่วมมือในการดำเนินโครงการระหว่างมหาวิทยาลัย ราชภัฏยะลากับชุมชน

#### 4.1.3 ประโยชน์ที่ได้รับ

1) เกิดการจ้างงานภายในชุมชนและตำบลให้มีรายได้หมุนเวียน

2) เกิดการกระจายรายได้ในทุกระดับและลดความเหลื่อมล้ำในชุมชน

3) เกิดเครือข่ายมัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายชุมชนอย่างมืออาชีพและมีคุณภาพ

4) เจ้าหน้าที่ประสานงานโครงการ U2T เกิดการพัฒนาทักษะและสามารถบูรณาการกับโครงการย่อยที่ดำเนินการในชุมชน

## 4.1.4 การดำเนินการ

1) กิจกรรมโครงการย่อยที่ 1 โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวชุมชน

| ที่ | กิจกรรม                                                                   | วันที่                  | การดำเนินการ                                                             | ผลลัพธ์                                                                                                                                                          |
|-----|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | อบรมพัฒนา<br>ผลิตภัณฑ์ และ<br>ถ่ายทอดความรู้<br>การทำบ๊ะจ่างโบราณ         | 14 – 15<br>สิงหาคม 2564 | จัดอบรมการพัฒนา<br>ผลิตภัณฑ์และถ่ายทอด<br>ความรู้การทำ<br>บ๊ะจ่างโบราณ   | - ได้รับความรู้เกี่ยวกับ<br>การทำบ๊ะจ่างโบราณ                                                                                                                    |
| 2   | พัฒนาต่อยอด<br>ผลิตภัณฑ์<br>บ๊ะจ่างโบราณ                                  | 16 – 30 ตุลาคม<br>2564  | พัฒนาวัตถุดิบให้มี<br>ความหลากหลาย<br>เพื่อเพิ่มกลุ่มเป้าหมาย<br>มากขึ้น | - ได้ผลิตภัณฑ์ทาง<br>การท่องเที่ยวที่เป็น<br>อัตลักษณ์ของชุมชน<br>- สามารถพัฒนาสินค้าที่<br>ตอบโจทย์กลุ่มเป้าหมาย<br>และสามารถขยายฐาน<br>ลูกค้าใหม่ ๆ ได้มากขึ้น |
| 3   | ผลิตสื่อ<br>ประชาสัมพันธ์<br>ส่งเสริมการทำ<br>การตลาดและ<br>การจัดจำหน่าย | สิงหาคม –<br>ธันวาคม    | การผลิตสื่อ<br>ประชาสัมพันธ์ใน<br>รูปแบบคลิปวิดีโอ<br>และแผ่นพับ         | - ได้สื่อประชาสัมพันธ์ใน<br>การส่งเสริมและต่อยอด<br>ผลิตภัณฑ์                                                                                                    |

## สรุปผลการดำเนินงาน

1. การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์ เพื่อถ่ายทอดความรู้และความเข้าใจ ในหัวข้อเรื่อง บ๊ะจ่างโบราณเชื่อมสัมพันธ์ไทย – มุสลิม ซึ่งมีลำดับขั้นตอนสาธิตวิธีการทำบ๊ะจ่างโบราณ ดังนี้

## 1.1 วัตถุดิบในการทำบ๊ะจ่างโบราณ

- |        |                  |    |          |
|--------|------------------|----|----------|
| 1.1.1  | ข้าวเหนียว       | 6  | กิโลกรัม |
| 1.1.2  | ถั่วเขียวซีก     | ½  | กิโลกรัม |
| 1.1.3  | ถั่วงอก          | ½  | กิโลกรัม |
| 1.1.4  | ถั่วขาว          | ½  | กิโลกรัม |
| 1.1.5  | หมูสามชั้นติดมัน | 3  | กิโลกรัม |
| 1.1.6  | ไข่แดงเค็ม       | 25 | ฟอง      |
| 1.1.7  | เห็ดหอม          | 1  | ขีด      |
| 1.1.8  | เนื้อมะเขือเทศ   | 5  | กิโลกรัม |
| 1.1.9  | ไก่เซียง         | 1  | กิโลกรัม |
| 1.1.10 | กุ้งแห้ง         | ½  | กิโลกรัม |

|        |             |    |          |
|--------|-------------|----|----------|
| 1.1.11 | ซอสปรุงรส   | 10 | ช้อนโต๊ะ |
| 1.1.12 | ซอสหอยนางรม | 10 | ช้อนโต๊ะ |
| 1.1.13 | ซีอิ๊วดำ    | 3  | ช้อนโต๊ะ |
| 1.1.14 | ซีอิ๊วขาว   | 10 | ช้อนโต๊ะ |
| 1.1.15 | พริกไทยป่น  | 1  | ช้อนโต๊ะ |
| 1.1.16 | ผงพะโล้     | 2  | ช้อนโต๊ะ |
| 1.1.17 | น้ำตาลทราย  | 3  | ช้อนโต๊ะ |
| 1.1.18 | เกลือ       | 1  | ช้อนโต๊ะ |
| 1.1.19 | น้ำมันพืช   | 1  | ถ้วยตวง  |
| 1.1.20 | กระเทียม    | 2  | หัว      |
| 1.1.21 | น้ำต่าง     | 9  | ช้อนโต๊ะ |

## 1.2 อุปกรณ์การทำบ๊ะจ่างโบราณ

### 1.2.1 ใบไม้กวาด

### 1.2.2 เชือกสำหรับมัด

## 1.3 ขั้นตอนการทำบ๊ะจ่างโบราณ

1.3.1 นำใบไม้กวาดล้างน้ำให้สะอาดแล้วจึงนำมาต้ม ผสมกับเกลือและน้ำต่าง เพื่อช่วยให้ใบไม้กวาดมีสีสวยงาม ซึ่งจะต้มในน้ำเดือดประมาณ 15 นาที หลังจากนั้นสะเด็ดน้ำ พักไว้ให้เย็น แล้วนำมาล้างน้ำสะอาดอีกครั้ง



1.3.2 นำข้าวเหนียวมาซาวล้างน้ำหลาย ๆ รอบ จนน้ำใส แล้วแช่ 4 – 5 ชั่วโมง (โดยจะใช้ข้าวเหนียวกลางเก่ากลางใหม่) จากนั้นเทน้ำออกแล้วซาวล้างน้ำหลาย ๆ รอบ สะเด็ดน้ำ พักไว้



1.3.3 นำกุ้งแห้งมาล้างน้ำให้สะอาด สะเด็ดน้ำ พักไว้ และนำไก่เซียง ไข่แดงเค็มมาหั่นเป็นชิ้น เตรียมไว้



1.3.4 นำถั่วแดง ถั่วขาว และเห็ดหอม แช่น้ำทิ้งไว้จนนิ่ม แล้วนำมาต้มให้สุก



1.3.5 นำเนื้อหมูสามชั้นติดมัน หมักด้วยผงพะโล้ ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ ซอสปรุงรสฝาเขียว ซอสหอยนางรม พริกไทยป่น และเกลือ หมักทิ้งไว้อย่างน้อย 1 ชั่วโมง



1.3.6 ต้มกระเทียมให้ละเอียด ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ใส่กระเทียมที่ตำไว้ เจียวให้หอม



1.3.7 นำเห็ดหอมที่ต้มสุกแล้ว มาหั่นเป็นชิ้น ๆ จากนั้นนำไปผัดกับน้ำมันกระเทียมเจียว ใส่เกลื่อ ซอสปรุงรสฝาเขียว ซอสหอยนางรม ซีอิ๊วขาว และพริกไทยป่น



1.3.8 ตั้งกระทะใส่น้ำมันกระเทียมเจียว นำถั่วเขียวซีกที่แช่น้ำจนนิ่มแล้ว ลงไปผัด ใส่เกลื่อ ซอสหอยนางรม ซอสปรุงรสฝาเขียว ซีอิ๊วขาว ผงปรุงรส ผงพะโล้ พริกไทยป่น และน้ำตาล



1.3.9 นำเนื้อปลามาหั่นเป็นชิ้น ๆ หมักด้วยเกลื่อ แล้วนำเนื้อปลาชุบแป้งทอดกรอบ (ที่ผสมน้ำเปล่า) จากนั้นนำไปทอดให้เหลืองกรอบ



1.3.10 ตั้กระทะใส่น้ำมันกระเทียมเจียว ตามด้วยเกลือ ข้าวเหนียวที่แช่น้ำทิ้งไว้ ซีอิ๊วดำ ซีอิ๊วขาว ซอสหอยนางรม ซอสปรุงรสฝาเขียว ผงปรุงรส ผงพะโล้ น้ำตาล น้ำต่าง และพริกไทยป่น ผัดให้เข้ากัน ใส่ถั่วแดง ถั่วขาวที่ต้มสุกแล้ว ผัดอีกครั้งจนข้าวเหนียวแห้งดี ตักใส่ภาชนะพักไว้



#### 1.4 ขั้นตอนการห่อป๊ะจ่าง โบราณ

1.4.1 นำใบไม้กวาด ทำเป็นทรงกรวย จากนั้นเอาข้าวเหนียวที่ผัดใส่ไปด้านล่างก่อน ตามด้วยไข่แดงเค็ม เนื้อหมูสามชั้นติดมัน (หรือปลานิลทอดกรอบ) เห็ดหอม กุ้งแห้ง ไก่เคี้ยว ถั่วเขียวซีกที่ปรุงรสแล้ว และปิดทับด้วยข้าวเหนียวที่ผัดอีกครั้ง ปิดใบไม้กวาดปิดม้วนเก็บปลายใบไม้กวาดเป็นสามเหลี่ยม ผูกด้วยเชือกฟาง



1.4.2 ห่อมัดให้แน่น ตัดแต่งปลายใบไม้กวาดให้สวยงาม จากนั้นจึงนำไปต้มในน้ำเดือด ประมาณ 2 ชั่วโมง



### 1.4.3 นำขึ้นพักไว้ให้อุ่น พร้อมรับประทาน



## 1.5 บรรจุภัณฑ์และโลโก้ผลิตภัณฑ์บ๊ะจ่างโบราณ

1.5.1 บรรจุภัณฑ์ที่ทางสมาชิกทีม U2T ด้านส่งเสริมการท่องเที่ยว ได้มีการออกแบบจัดทำมาเพื่อใช้สำหรับผลิตภัณฑ์บ๊ะจ่างโบราณ มีด้วยกัน 2 รูปแบบ คือ ชะลอมไม้ไผ่ และถุงกระดาษ นอกจากนี้ยังมีการออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ให้เป็นเอกลักษณ์ของบ๊ะจ่างโบราณ สูตรดั้งเดิมของชาวจีนกวางไส ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยส่งเสริมให้ผลิตภัณฑ์บ๊ะจ่างโบราณ เป็นหนึ่งในสินค้าของฝากของที่ระลึกประจำตำบลธารน้ำทิพย์



(รูปชะลอมไม้ไผ่ที่พร้อมสำหรับบรรจุบ๊ะจ่างโบราณ)



(รูปถุงกระดาษที่พร้อมสำหรับบรรจุบ๊ะจ่างโบราณ)

### 1.6 ประโยชน์ ของบะจ่างโบราณ

บะจ่างโบราณเป็นเมนูอาหารเพื่อสุขภาพที่ให้พลังงานแก่ร่างกาย และสารอาหารต่าง ๆ ที่ครบ 5 หมู่ เช่น ข้าวเหนียว ช่วยบำรุงชีและม้าม ช่วยให้เจริญอาหาร ถั่วต่าง ๆ ช่วยบำรุงร่างกาย ช่วยในการเจริญเติบโต ยังมีวิตามินเอ วิตามินบี วิตามินซี เหล็ก และฟอสฟอรัสอีกด้วย เนื้อหมู ช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ รวมไปถึงการเสริมสร้างภูมิคุ้มกันภายในร่างกาย เห็ดหอม ช่วยเสริมสร้างกระดูกและฟันให้แข็งแรง ช่วยลดความเป็นกรดในกระเพาะอาหาร ลดไขมันในเส้นเลือด อีกทั้งยังเพิ่มภูมิคุ้มกันต่อเชื้อไวรัสและมะเร็งได้ แปะก๊วย ช่วยลดคอเลสเตอรอล ต่อด้านอนุมูลอิสระ และช่วยบำรุงสมอง เกาลัด ช่วยบำรุงเลือดและกระเทียม ช่วยปรับสมดุลในร่างกาย ลดน้ำตาลและคอเลสเตอรอลในเลือด นอกจากจะเป็นอาหารที่มีประโยชน์ และมีรสชาติอร่อยแล้ว ยังมีการห่ออย่างพิถีพิถัน โดยการนำใบไม้และใบไม้กวาดมาห่อ ซึ่งเป็นยาจีนตัวหนึ่งที่มีสรรพคุณช่วยระบายร้อน แก้หงุดหงิด เสริมน้ำและช่วยขับปัสสาวะได้ด้วย นอกจากนี้ยังเป็นการอนุรักษ์ประเพณีที่มีคุณค่าของคนไทยเชื้อสายจีน เป็นการส่งเสริมอัตลักษณ์ให้กับชุมชนและยังสามารถสร้างรายได้ ตลอดจนการสร้างอาชีพให้คนในชุมชนได้ด้วย

### 1.7 ประเด็นข้อซักถาม ระหว่างการอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์

| ลำดับ | ประเด็นคำถาม                                                                                  | ข้อสรุป                                                                                                                                                       |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | ถั่วแดง ถั่วขาว และเห็ดหอม มีความจำเป็นต้องทำให้สุกก่อนหรือไม่ แล้วจึงนำมาผัดรวมกับข้าวเหนียว | ถั่วแดง ถั่วขาว และเห็ดหอม จำเป็นต้องนำมาต้มให้สุก ก่อนที่จะนำมาผัดรวมกับข้าวเหนียวทุกครั้ง                                                                   |
| 2     | สามารถผัดถั่วเขียวซีก ร่วมกับเห็ดหอมได้หรือไม่                                                | ไม่สามารถทำได้ เนื่องจากส่วนผสมในการปรุงรสไม่เหมือนกัน การผัดถั่วเขียวซีกจะใช้น้ำตาลเป็นส่วนผสมในการปรุงรส ซึ่งแตกต่างจากการผัดเห็ดหอมจะไม่มีส่วนผสมของน้ำตาล |
| 3     | วิธีการแช่ข้าวเหนียว ใช้ระยะเวลาเท่าใด                                                        | ก่อนนำข้าวเหนียวไปแช่น้ำ ควรล้างน้ำหลาย ๆ ครั้ง จนน้ำใส จากนั้นจึงนำไปแช่น้ำ 4 – 5 ชั่วโมง                                                                    |
| 4     | การผัดข้าวเหนียว ควรใช้ระยะเวลาเท่าใด                                                         | การผัดข้าวเหนียว ควรผัดจนกว่าส่วนผสมต่าง ๆ เข้ากัน และข้าวเหนียวมีความแห้งดี                                                                                  |
| 5     | เหตุผลใด จึงต้องใส่น้ำตาล ผสมกับข้าวเหนียว                                                    | การใส่น้ำตาลผสมกับข้าวเหนียว เพื่อเป็นการถนอมอาหาร และทำให้ข้าวเหนียวจับตัวกันเป็นก้อน                                                                        |

| ลำดับ | ประเด็นคำถาม                                      | ข้อสรุป                                                                                                                               |
|-------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6     | สามารถซื้อผลิตภัณฑ์น้ำต่างได้จากที่ใด             | สามารถซื้อผลิตภัณฑ์น้ำต่างได้จากตลาดสดหรือร้านค้าทั่วไป                                                                               |
| 7     | วัสดุชนิดใดสามารถนำมาห่อปะจางได้บ้าง              | วัสดุที่ใช้สำหรับการห่อปะจาง มักจะใช้ใบไม้กวาดหรือใบไผ่ แต่ใบไม้กวาดจะเป็นที่นิยมมากกว่า เนื่องจากมีกลิ่นหอมกว่าใบไผ่                 |
| 8     | การต้มใบไม้กวาดให้มีสีสวยงามมีวิธีการอย่างไร      | การต้มใบไม้กวาดให้มีสีสวยงาม ควรใส่เกลือ และน้ำต่างผสมลงในหม้อต้ม                                                                     |
| 9     | ใบไม้กวาดที่ใช้ในการห่อปะจาง ควรใช้ในปริมาณเท่าใด | ควรใช้ใบไม้กวาดปริมาณ 4 ใบ ต่อปะจาง 1 ลูก                                                                                             |
| 10    | อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ปะจาง                 | ปะจางที่ผ่านการต้มสุก และเก็บรักษาในอุณหภูมิห้อง สามารถเก็บไว้ได้ 2 – 3 วัน หากนำไปแช่แข็ง จะสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ 1 – 2 เดือน |
| 11    | วิธีการต้มปะจาง                                   | วิธีการต้มปะจาง ควรต้มครั้งเดียว โดยการใส่น้ำให้ท่วมปะจาง และไม่ควรเปิดฝาภาชนะจนกว่าจะครบระยะเวลาในการต้ม 2 ชั่วโมง                   |
| 12    | ช่องทางในการจัดจำหน่ายปะจาง                       | โดยปกติ จะส่งขายในตลาดสด รับทำตามคำสั่งซื้อจากลูกค้าประจำ และส่งขายในช่วงเทศกาลต่าง ๆ แต่ยังไม่มีการทำการตลาดออนไลน์                  |

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจในการเข้าร่วมอบรม

กลุ่มผู้เข้าร่วมการอบรม

กลุ่มผู้เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์ ประกอบด้วย รองปลัดเทศบาล นักพัฒนาชุมชน ปฏิบัติการ นักพัฒนากรอำเภอ และชาวบ้านกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 25 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล เป็นแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์ เป็นมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ โดยให้ความหมายของค่าคะแนน ดังนี้

- |   |         |                                    |
|---|---------|------------------------------------|
| 1 | หมายถึง | มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยที่สุด |
| 2 | หมายถึง | มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อย       |
| 3 | หมายถึง | มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง    |

- 4 หมายถึง มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก  
 5 หมายถึง มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด

#### การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการประเมินครั้งนี้ ผู้ประเมินใช้โปรแกรม Google form มาวิเคราะห์หาค่าร้อยละ ผลการประเมินโครงการ

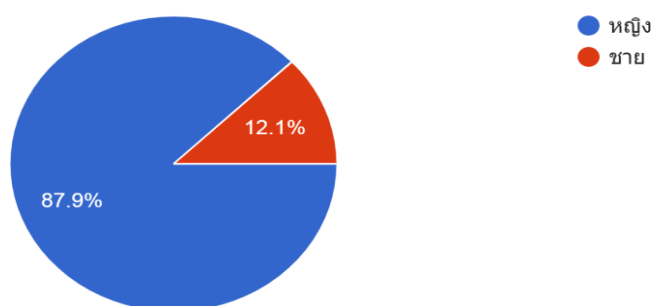
จากการตอบแบบสอบถาม ปรากฏผล ดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

แผนภูมิวงกลมที่ 1 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ

#### 1.1 เพศ

คำตอบ 66 ข้อ

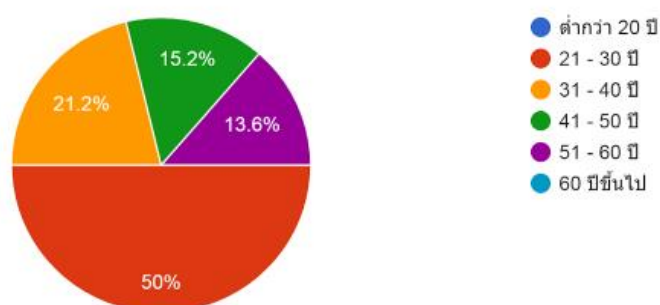


จากแผนภูมิวงกลม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนทั้งหมด 66 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 58 คน คิดเป็นร้อยละ 87.9 และเพศชาย 8 คน คิดเป็นร้อยละ 12.1 ตามลำดับ

แผนภูมิวงกลมที่ 2 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอายุ

#### 1.2 อายุ

คำตอบ 66 ข้อ

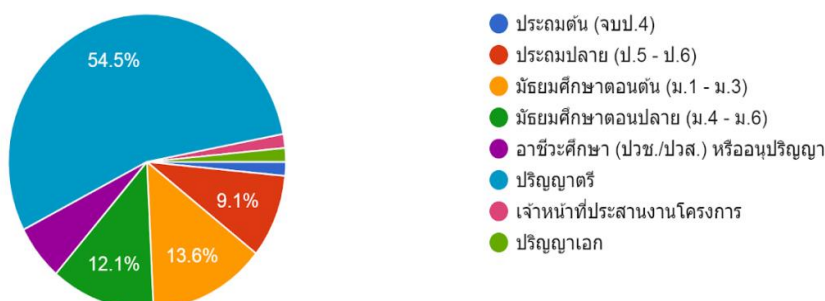


จากแผนภูมิวงกลม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 21 – 30 ปี จำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมาอยู่ในช่วงอายุ 31 – 40 ปี จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 21.2 รองลงมาอยู่ในช่วงอายุ 41 – 50 ปี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 15.2 และอยู่ในช่วงอายุ 51 – 60 ปี จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 13.6 ตามลำดับ

แผนภูมิวงกลมที่ 3 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับการศึกษา

### 1.3 ระดับการศึกษา

คำตอบ 66 ข้อ

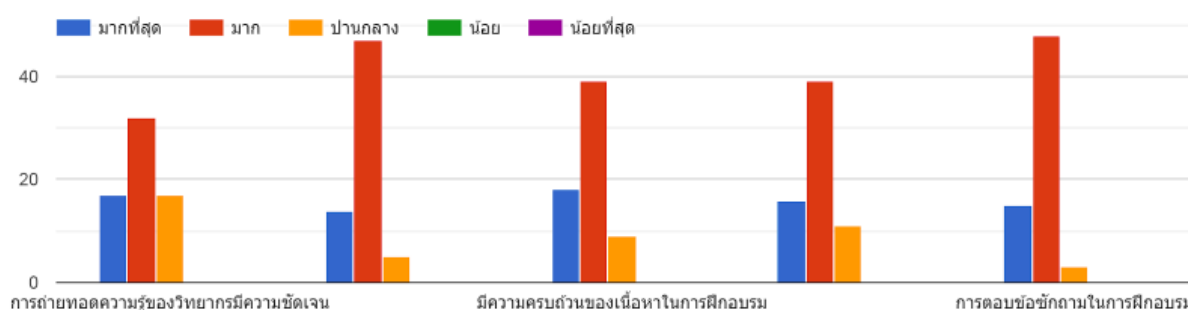


จากแผนภูมิวงกลม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จบการศึกษาในระดับปริญญาตรี จำนวน 36 คน คิดเป็นร้อยละ 54.5 รองลงมาจบการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนต้น จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 13.6 รองลงมาจบการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 12.1 รองลงมาจบการศึกษาในระดับอาชีวศึกษา จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 6.1 จบการศึกษาในระดับปริญญาเอกและระดับชั้นประถมต้น จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 1.5 ตามลำดับ

ตอนที่ 2 ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจ/การนำความรู้ไปใช้

แผนภูมิแท่ง ที่ 4 แสดงระดับความพึงพอใจ ด้านวิทยากร

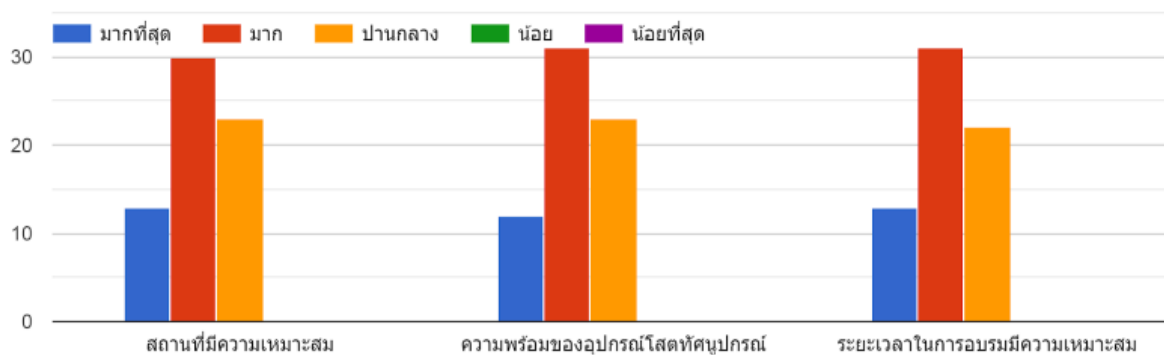
### ด้านวิทยากร



จากแผนภูมิแท่ง พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านวิทยากรอยู่ในระดับมากที่สุด และปานกลาง ตามลำดับ

### แผนภูมิแท่ง ที่ 5 แสดงระดับความพึงพอใจ ด้านสถานที่ / ระยะเวลา

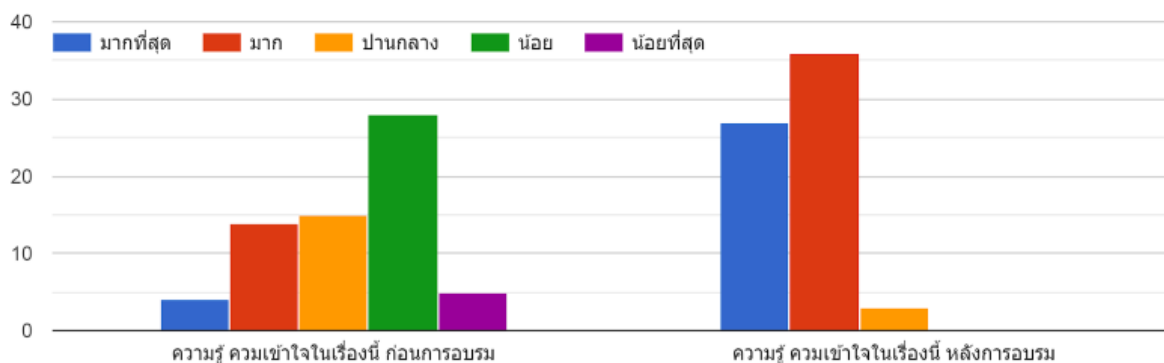
#### ด้านสถานที่/ระยะเวลา



จากแผนภูมิแท่ง พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านสถานที่/ระยะเวลาอยู่ในระดับมาก ปานกลาง และมากที่สุด ตามลำดับ

### แผนภูมิแท่ง ที่ 6 แสดงระดับความพึงพอใจ ด้านความรู้ความเข้าใจ

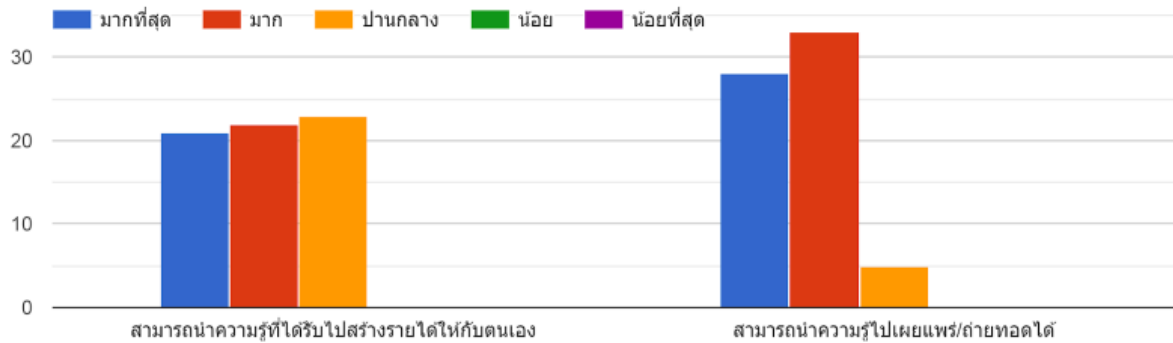
#### ความรู้ความเข้าใจ



จากแผนภูมิแท่ง พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อจำแนกตามรายการประเมิน พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมในครั้งนี้ มีความความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจก่อนอบรม ค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับน้อย รองลงมาปานกลาง และหลังอบรมอยู่ในระดับมาก รองลงมามากที่สุด

## แผนภูมิแท่ง ที่ 7 แสดงระดับความพึงพอใจ การนำความรู้ที่ได้ไปใช้

### การนำความรู้ที่ได้ไปใช้



จากแผนภูมิแท่ง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านการนำความรู้ที่ได้ไปใช้ โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อจำแนกตามรายการประเมิน พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปสร้างรายได้ให้กับตนเอง อยู่ในระดับปานกลาง รองลงมาคือมาก และสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่หรือถ่ายทอดได้ อยู่ในระดับมาก รองลงมาคือมากที่สุด

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

3.1 ภายหลังจากที่สถานการณ์โควิด - 19 ผ่อนคลายลง ขอให้มีการรวมตัวกันมาสอนทำบ๊ะจ่างอีกครั้ง

3.2 ต้องการให้มีระยะเวลาในการจัดอบรมมากกว่านี้

3.3 ต้องการให้เพิ่มเวลาในการสอนมากขึ้น จะได้ทำหลายสูตร และจะนำความรู้ที่วิทยากรสอนไปใช้ให้มากที่สุด

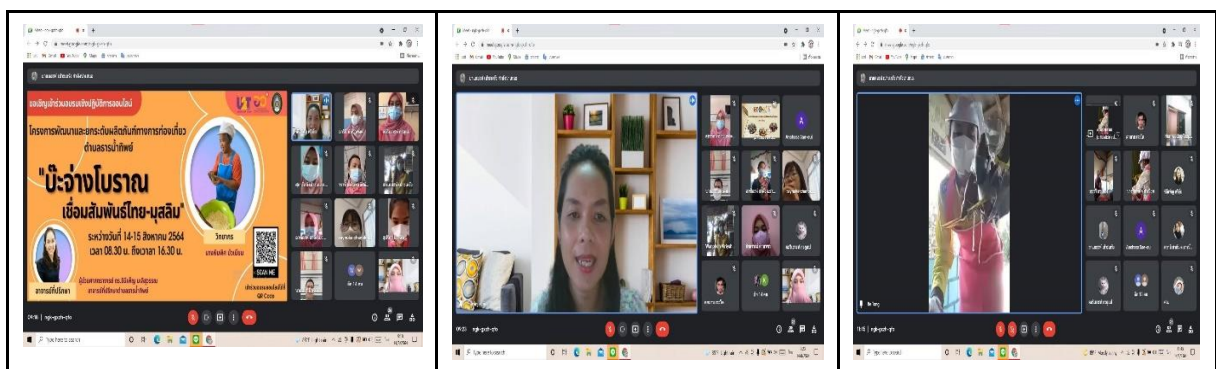
3.4 เป็นกิจกรรมที่มีประโยชน์ ได้รับความรู้ที่หลากหลาย

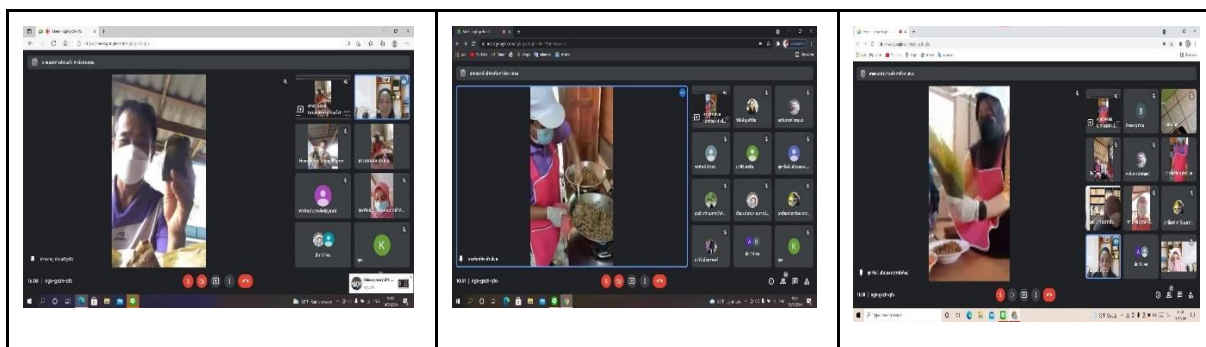
3.5 เป็นกิจกรรมที่ช่วยสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างชาวไทยพุทธและชาวไทยมุสลิม

2) วัน/เดือน/ปี ที่ดำเนินการ

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการติดการออนไลน์ ระหว่างวันที่ 14 – 15 สิงหาคม 2564

3) ภาพกิจกรรม





## 2) กิจกรรมโครงการย่อยที่ 2 โครงการพัฒนามัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายชุมชน

| ที่ | กิจกรรม                                                                          | วันที่                   | การดำเนินการ                                                                            | ผลลัพธ์                                                                                       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | รับสมัครมัคคุเทศก์/<br>นักสื่อความหมาย<br>ชุมชน                                  | 16 – 31<br>สิงหาคม 2564  | เปิดรับสมัคร<br>มัคคุเทศก์/นักสื่อ<br>ความหมายชุมชน                                     | มีจำนวนมัคคุเทศก์เพิ่มขึ้น<br>ภายในชุมชน                                                      |
| 2   | อบรมและให้ความรู้<br>การเป็นมัคคุเทศก์/<br>นักสื่อความหมาย<br>ชุมชนอย่างมืออาชีพ | 24 – 26<br>กันยายน 2564  | จัดอบรมและให้<br>ความรู้การเป็น<br>มัคคุเทศก์/นักสื่อ<br>ความหมายชุมชน<br>อย่างมืออาชีพ | มัคคุเทศก์ที่เข้าร่วมการอบรม<br>มีประสบการณ์และข้อมูล<br>ทางการท่องเที่ยวในชุมชน<br>เพิ่มขึ้น |
| 3   | ประชาสัมพันธ์<br>เส้นทางการท่องเที่ยว<br>ในชุมชน                                 | ตุลาคม –<br>ธันวาคม 2564 | จัดทำสื่อ<br>ประชาสัมพันธ์<br>เส้นทางการท่องเที่ยว<br>ในชุมชน                           | มีสื่อประชาสัมพันธ์เส้นทาง<br>การท่องเที่ยวในชุมชน                                            |

### สรุปการดำเนินงาน

1. การจัดอบรมปฏิบัติการออนไลน์ เพื่อถ่ายทอดความรู้ความเข้าใจ เรื่อง การเป็นเจ้าบ้านที่ดี  
รองรับการท่องเที่ยววิถีใหม่ NEW Normal ซึ่งมีหัวข้อในการอบรมปฏิบัติการออนไลน์ ดังนี้

1.1 การเตรียมความพร้อมเป็นเจ้าบ้านที่ดีในการต้อนรับนักท่องเที่ยว

1.2 การจัดการท่องเที่ยววิถีใหม่ New Normal

ระดมสมอง กิจกรรมท่องเที่ยวและประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวจะได้รับจากการท่องเที่ยว  
พื้นที่ชุมชน ตำบลธารน้ำทิพย์

ตารางที่ 1 กิจกรรมท่องเที่ยวหมู่ที่ 1 บ้านอัยเยอร์เบอ์ริง

| รูปแบบการท่องเที่ยว         | ทรัพยากรท่องเที่ยว                                                                                                                                                                                                                       | กิจกรรม                                                                                                                                                                                                                                                                           | ประสบการณ์ที่ได้รับ                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ทะเลหมอกได้ตั้ง หมู่ 4</li> <li>- น้ำตกกรุบหัวใจ หมู่ 4</li> <li>- ลูโป๊ะบาตุดีเน็ง หมู่ 4</li> <li>- จุดชมวิวทะเลหมอกสองแผ่นดิน หมู่ 1</li> <li>- หลักเขต 54 A หรือจุดใต้สุดแดนสยาม</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- แหล่งท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติ เช่น การเดินป่า ศึกษาพันธุ์ไม้ต่าง ๆ</li> <li>- ทะเลหมอกน้องใหม่ที่มีจุดชมหมอกได้มากกว่า 180 องศา</li> <li>- จุดชมทะเลหมอก วิวทิวทัศน์ที่สวยงาม และสามารถมองเห็นทิวทัศน์ข้ามไปยังแดนมาเลเซีย</li> </ul>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ได้รับความรู้เกี่ยวกับเรื่องพันธุ์ไม้ต่าง ๆ</li> <li>- มีความเพลิดเพลินกับธรรมชาติที่สวยงาม</li> </ul>                                          |
| 2. การท่องเที่ยวชมวิถีชีวิต | <ul style="list-style-type: none"> <li>- วัฒนธรรมอาหารจันทรวงไส หมู่ 1</li> </ul>                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการจัดเทศกาลอาหารจันทรวงไส เช่น ไก่สับเบตง เคาหยกเต้าหู้ยัดไส้ เป็นต้น</li> </ul>                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ร่วมสืบสานวัฒนธรรมด้านอาหารให้แก่เยาวชนรุ่นใหม่</li> </ul>                                                                                      |
| 3. การท่องเที่ยวเชิงเกษตร   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- บ่อปลาแบมิงและแบมะ หมู่ 3</li> <li>- ฟาร์มไก่เบตง ณ ธารน้ำทิพย์</li> </ul>                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- การจัดกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้ตกปลาและมีที่พักโฮมสเตย์รองรับนักท่องเที่ยว</li> <li>- มีการจัดกิจกรรม การแข่งขันตกปลา จากการสนับสนุนของเทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์</li> <li>- มีกิจกรรมเทศกาลไก่เบตง</li> </ul>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ได้รับความสนุกสนานจากกิจกรรม</li> <li>- ได้รับความรู้เรื่องพันธุ์ปลา</li> <li>- ได้ชิมอาหารพื้นถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของอำเภอเบตง</li> </ul> |
| 4. การท่องเที่ยววัฒนธรรม    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ตลาดน้ำสระบัวแดง หมู่ 1</li> <li>- ประเพณี วันไหว้บ๊ะจ่าง</li> </ul>                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- เป็นตลาดน้ำแห่งแรก และแห่งเดียวในอำเภอเบตง ได้มีการวางขายสินค้า ทั้งอาหารพื้นเมือง งานหัตถกรรมฝีมือสินค้าที่ระลึกของตำบล และผลไม้ตามฤดูกาล</li> <li>- มีการจัดกิจกรรมสาธิตการทำบ๊ะจ่าง และแข่งขัน การกินบ๊ะจ่างเป็นประจำทุกปี</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- เพลิดเพลินไปกับสินค้าและการแสดงของชาวบ้านในพื้นที่</li> <li>- สัมผัสวัฒนธรรมที่หลากหลายของตำบลธารน้ำทิพย์</li> </ul>                            |

ตารางที่ 2 กิจกรรมท่องเที่ยวหมู่ที่ 2 บ้านบาตตุง

| รูปแบบการท่องเที่ยว       | ทรัพยากรการท่องเที่ยว                                                                                | กิจกรรม                                            | ประสบการณ์ที่ได้รับ                                                          |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1. การท่องเที่ยววัฒนธรรม  | - อาหารจีนกวางไส                                                                                     | - ได้ร่วมกันทำอาหารจีนกวางไส ไก่สับ ลูกชิ้นตะเภา   | - ได้ความรู้ สร้างอาชีพ และได้ลิ้มรสชาติอาหารในท้องถิ่น รักษามรดกทางวัฒนธรรม |
|                           | - ขนมชื้อมือละ เป็นขนมที่ทำมาจากใบชื้อมือละ ซึ่งมีส่วนผสมของมะพร้าว ต้มกับใบชื้อมือละ ผสมเข้าด้วยกัน | - เรียนรู้การทำขนมชื้อมือละ                        | - รักษาามรดกทางวัฒนธรรมขนมโบราณ                                              |
|                           | - ข้าวหลามบาซูก้า เป็นประเพณีที่ทำกันเนื่องในวันฮารีรายอของชาวมุสลิม                                 | - เรียนรู้วิธีการทำข้าวหลามบาซูก้า                 | - พี่น้องมุสลิมได้ร่วมแรงร่วมใจกันอนุรักษ์วัฒนธรรมของมุสลิม                  |
| 2. การท่องเที่ยวเชิงเกษตร | - บ่อปลาโฮมสเตย์                                                                                     | - ได้เรียนรู้ถึงวิธีการทำบ่อปลา และได้ให้อาหารปลา  | - ได้ความรู้เกี่ยวกับการทำบ่อปลาและการเลี้ยงปลานิล                           |
| 3. การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ | - สระบัวแดง                                                                                          | - ชมความสวยงามของสระบัวแดง                         | - เพลิดเพลินกับบรรยากาศและสามารถรักษารธรรมชาติ                               |
|                           | - ทะเลหมอกจาเราะกาวา                                                                                 | - เดินขึ้นเขา                                      | - ความท้าทายในการเดินขึ้นเขา                                                 |
| 4. การท่องเที่ยวชมวิถี    | - สวนผลไม้                                                                                           | - เรียนรู้วิธีการดูแลและปลูกทุเรียนของคนในท้องถิ่น | - สร้างความรู้และสร้างรายได้ให้คนในท้องถิ่น                                  |
|                           | - หมากรุกจีน                                                                                         | - แข่งหมากรุกจีน                                   | - สนุกสนาน เพลิดเพลิน                                                        |
|                           | - การเล่นว่าว                                                                                        | - เยวชนในท้องถิ่นฝึกการทำว่าว                      | - สนุกสนาน ใช้เวลาให้เกิดประโยชน์                                            |

ตารางที่ 3 กิจกรรมท่องเที่ยวหมู่ที่ 3 บ้านกาแปะชาล้ง

| รูปแบบการท่องเที่ยว       | ทรัพยากรท่องเที่ยว                                                                                              | กิจกรรม                                                                                  | ประสบการณ์ที่ได้รับ                                |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 1. การท่องเที่ยวเชิงเกษตร | - บ่อปลานิล                                                                                                     | - การแข่งขัน (เปิดกิจกรรมการแข่งขันตกปลา)<br>- ตกปลาเพื่อความเพลิดเพลิน<br>- ให้อาหารปลา | - ได้ความเพลิดเพลิน สนุกสนาน และความท้าทาย         |
|                           | - โคมสเตอร์                                                                                                     | - พักผ่อน สูดบรรยากาศ<br>- ปิ้งย่าง<br>- ตกปลา                                           | - ได้ความเพลิดเพลิน<br>- กระชับความสัมพันธ์        |
| 2. การท่องเที่ยวชมวิถี    | - ผลิตภัณฑ์จักสานจากพลาสติก เช่น กระเป๋า กระเช้า เป็นต้น โดยมีกรมแรงงานมาฝึกอบรมให้คนในชุมชนนำมาต่อยอดเป็นอาชีพ | - เรียนรู้วิธีการจักสาน                                                                  | - สร้างความรู้ อาชีพ และสร้างรายได้ให้คนในท้องถิ่น |

ตารางที่ 4 กิจกรรมท่องเที่ยวหมู่ที่ 4 บ้านจาเราะชูชู

| รูปแบบการท่องเที่ยว       | ทรัพยากรการท่องเที่ยว                                                                   | กิจกรรม                                                                                                 | ประสบการณ์ที่ได้รับ           |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1. การท่องเที่ยวเชิงนิเวศ | - ทะเลหมอกได้ตั้ง<br>- น้ำตก 7 ชั้น<br>- น้ำตกรูปหัวใจ<br>- ลูบะบาตุดีเน็ง หรือวังผาหิน | - ทักษะศึกษาแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ล่องแก่ง<br>ขี่จักรยานเที่ยว เดินป่า<br>เที่ยวน้ำตก ดูนก เล่นน้ำ | - ความเพลิดเพลิน ความสนุกสนาน |
| 2. การท่องเที่ยวเชิงเกษตร | - บ่อปลาจีน                                                                             | - ตกปลา<br>- ทำอาหารปลาจีน                                                                              | - ความเพลิดเพลิน สนุกสนาน     |

### 1.3 การจัดกิจกรรมท่องเที่ยวชุมชนสร้างสรรค์

ออกแบบกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ โดยกำหนดพื้นที่ต้อนรับ

#### พื้นที่ทำกิจกรรม

หมู่ 1 บ้านอัยเยอร์เบอ์จิง

- ชื่อแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร “สวนทุเรียนและมังคุดแปลงใหญ่” และ “สวนโพโต”
- กิจกรรมที่น่าสนใจ “เปิดให้นักท่องเที่ยวเข้าชมสวน และสามารถรับประทานผลไม้สดจากสวน”
- เส้นทางเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวอื่น ๆ “เส้นทางเดียวกับทางไปตลาดน้ำสระบัวแดง”
- ปฏิทินท่องเที่ยว (ตามฤดูกาล) “ประมาณปลายเดือนมิถุนา จนถึงเดือนสิงหาคม”
- จุดเด่นด้านเศรษฐกิจพอเพียง และเกษตรทฤษฎีใหม่ “มีการปลูกผักสวนครัว”
- จุดเด่นด้านสภาพธรรมชาติและทัศนียภาพสวยงาม “ใกล้สถานที่ท่องเที่ยว ตลาดน้ำสระบัวแดง และสวนอยู่ตั้งอยู่บนภูเขาสามารถมองเห็นหมอกได้”
- จุดเด่นด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมใหม่ “ปลูกมังคุดอินทรีย์ ปลอดสารเคมี ชื่อ มังคุดในสายหมอก”
- จุดเด่นด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น วิถีชีวิตชุมชน ประเพณีและวัฒนธรรม “ไม่มี”
- จุดเด่นด้านวิสาหกิจชุมชน การสร้างเครือข่ายความเข้มแข็งชุมชนท้องถิ่น “มีการรวมกลุ่มเพื่อส่งออกสินค้าและขายผลไม้ทางออนไลน์ มีการใช้คิวอาร์โค้ดแสดงความเป็นเจ้าของผลของแต่ละสวน”
- จุดเด่นลักษณะการทำเกษตรเฉพาะถิ่นที่ไม่พบที่อื่น “ปลูกบนพื้นที่สูงกว่าระดับน้ำทะเล 300 เมตร ซึ่งจะทำให้ได้มังคุดที่มีขั้วสด เขียว ไม่แห้ง เปลือกไม่ยุบ ผิวไม่แตก ยางไม่ออก เปลือกไม่แข็ง ขนาดเล็ก แต่รสชาติเข้มข้น ไม่มีสารเคมีตกค้าง”
- จุดเด่นด้านกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงเกษตร “เน้นการทำตลาดออนไลน์ มีการโปรโมทผ่านเพจเบตงบ้านเรา เพจมังคุดแปลงใหญ่ และกลุ่มเกษตรอินทรีย์”

หมู่ 2 บ้านบาเตตแง

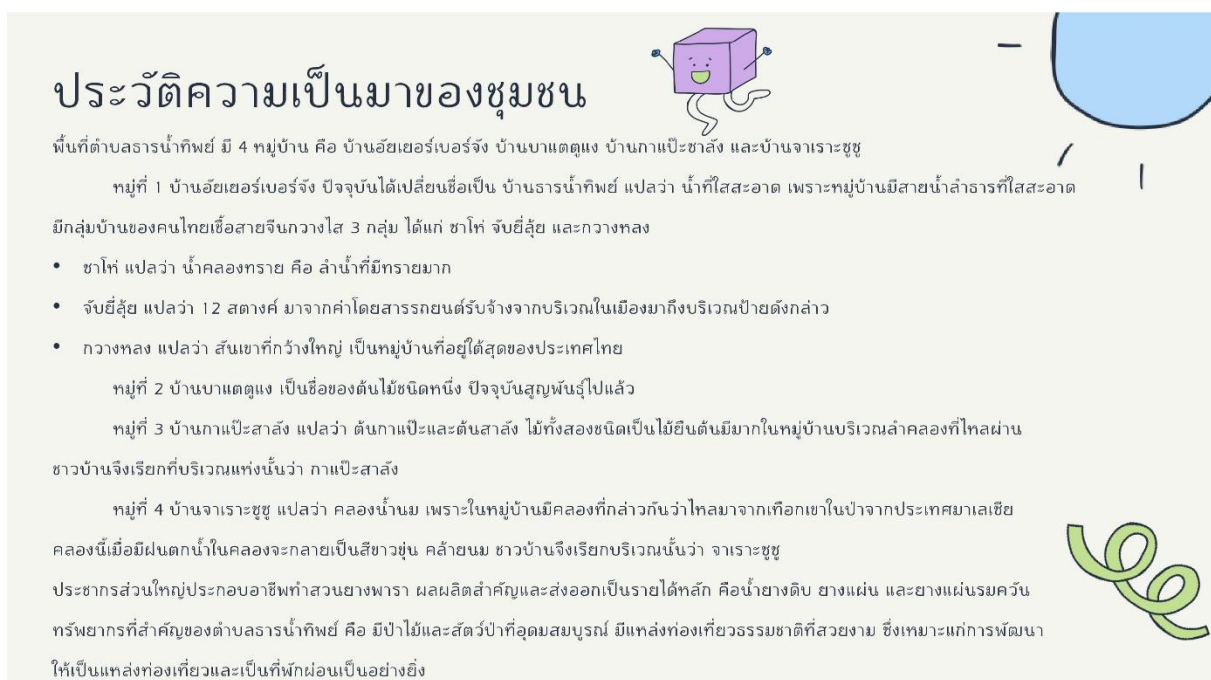
- ชื่อแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร “สวนบึงบัวแดง บ้านโบราณ สวนส้มโชกุน”
- เนื้อหากิจกรรม/เรื่องราวที่น่าสนใจ “เดินชมสระบัว ชมสวนส้มและบ้านโบราณ”
- เส้นทางเชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวอื่น ๆ (พร้อมระยะทาง/กม.) “เชื่อมโยงกับเขตแดนไทย – มาเลเซีย หลักกิโลเมตร 54A ระยะทางประมาณ 3 กม.”
- ปฏิทินท่องเที่ยว (ช่วงฤดูกาล) “ตอนนี้ยังไม่ได้เปิดอย่างเป็นทางการ อยู่ในช่วงประมาณเดือนกันยายน ของทุกปี”
- จุดเด่นด้านเศรษฐกิจพอเพียง และเกษตรทฤษฎีใหม่ “มีการปลูกพืชผสมผสานหลากหลายชนิด เช่น ส้มโชกุน มะพร้าว น้ำหอม”
- จุดเด่นด้านสภาพธรรมชาติและทัศนียภาพสวยงาม “มีดอกบัวที่บ้านสะพรั่งเต็มสระคอยต้อนรับนักท่องเที่ยว”
- จุดเด่นด้านเทคโนโลยีการเกษตร หรือนวัตกรรมใหม่ “ไม่มี”

○ จุดเด่นด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น วิถีชีวิตชุมชน ประเพณีและวัฒนธรรม “การทำข้าวหลามบาซูก้าในวันรายอ โดยใช้ไม้ไผ่”

○ จุดเด่นด้านวิสาหกิจชุมชน การสร้างเครือข่ายความเข้มแข็งของชุมชนท้องถิ่น ทำให้เกิดกลุ่มแม่บ้านรวมตัวกันทำอาหารจิ้นกวางไส จุดเด่นด้านวิสาหกิจชุมชน การสร้างเครือข่าย ความเข้มแข็งของชุมชนท้องถิ่น การทำसानตะกร้าจากพลาสติก การตัดเย็บกระเป๋

○ จุดเด่นด้านกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงเกษตร เปิดให้นักท่องเที่ยวได้เข้าไปเยี่ยมชมสวนส้มโชกุนบ้านโบราณ และสระบัวแดง

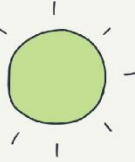
การออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ชุมชนท้องถิ่น หมู่ 1 บ้านอัยเยอร์เบอ์จิง





# กิจกรรม สถานที่ท่องเที่ยว

ชุมชนท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม  
ตำบลธารน้ำทิพย์  
อำเภอเบตง จังหวัดยะลา



01 โฮมสเตย์แบมะ

02 สระบัวแดง

03 สวนทุเรียนและสวนมังคุดแปลงใหญ่

04 ทะเลหมอกใต้ตัง

05 น้ำตกธารน้ำทิพย์

06 ป้อมกวางหลงหมู่ 1



## กิจกรรมสถานที่ท่องเที่ยว

### 1.โฮมสเตย์แบมะ

โฮมสเตย์ที่ได้รับมาตรฐานที่กำหนดไว้ มีจำนวน 1 หลัง มีจำนวน 3 ห้องนอน 2 ห้องน้ำ และ 1 ห้องนั่งเล่น ซึ่งสามารถเข้าพักได้คนละ 20 – 30 คน ราคาที่พักราคาต่อคืนคนละ 2,000 - 3,000 บาทต่อคืน โดยมีการจัดกิจกรรมให้นักท่องเที่ยวได้ตกปลา เพื่อนำปลานิลที่ได้มาประกอบอาหาร และมีกิจกรรมการแข่งขันกันตกปลาที่ได้รับ การสนับสนุนจากเทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ เพื่อกระตุ้นการท่องเที่ยว



## กิจกรรมสถานที่ท่องเที่ยว

### 2.สระบัวแดง

สระบัวแดง หรือที่เรียกว่า ตลาดน้ำสระบัวแดง เป็นตลาดน้ำแห่งแรก และแห่งเดียวในอำเภอเบตง ซึ่งปัจจุบันได้พัฒนาเป็นสวนสาธารณะกลางหุบเขาแห่งใหม่ แหล่งพักผ่อนหย่อนใจของนักท่องเที่ยว โดยมีการจัดกิจกรรมทุกเคลื่อนที่ให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้วัฒนธรรมอาหารจีนกวางไส ซึ่งได้มีการจัดเตรียมอาหารพื้นถิ่น ได้แก่ ไก่สับ เคาหยก เต้าหู้ยัดไส้ เป็นต้น



## กิจกรรมสถานที่ท่องเที่ยว

### 3.สวนทุเรียนและสวนมังคุดแปลงใหญ่

สวนทุเรียนและสวนมังคุดแปลงใหญ่ หรือเรียกอีกอย่างว่า มังคุดในสายหมอก สโลแกนคือ “อร่อย ปลอดภัย ใส่ใจสุขภาพ” ซึ่งนอกจากจำหน่ายในระบบออนไลน์แล้ว ยังมีการจัดกิจกรรมเปิดให้นักท่องเที่ยวได้เข้ามาชมสวนผลไม้ และสามารถรับประทานผลไม้สดจากต้น



## กิจกรรมสถานที่ท่องเที่ยว

### 4.ทะเลหมอกได้ตั่ง

จุดชมหมอกได้มากกว่า 180 องศา และมีการเตรียมอาหารเช้าให้กับนักท่องเที่ยวได้รับประทานพร้อมกับเพลินเพลินไปกับ การชมวิว ทิวทัศน์ ในยามเช้าที่สวยงาม ซึ่งอาหารที่เตรียมไว้ เช่น ข้าวหลามบาซูก้า ข้าวย่ำ เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการสาธิต วิธีการชงกาแฟโบราณให้นักท่องเที่ยวชมอีกด้วย



## กิจกรรมสถานที่ท่องเที่ยว

### 5.น้ำตกธารน้ำทิพย์

หรือที่เรียกว่าน้ำตก 7 ชั้น เป็นการท่องเที่ยวเพื่อสัมผัสบรรยากาศ เรียนรู้พืชพันธุ์ไม้ต่าง ๆ ที่อุดมสมบูรณ์ และชื่นชมความสวยงามของน้ำตก



## กิจกรรมสถานที่ท่องเที่ยว

### 6. ป้อมกวางหลงหมู่ 1

เดินทางไปเรียนรู้วัฒนธรรมและวิธีการทำบ๊ะจ่างโบราณ จากกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มบ๊ะจ่างโบราณ สูตรดั้งเดิมของ ชาวจีนกวางไส นอกจากนี้ยังสามารถซื้อเพื่อนำกลับไปเป็น ของฝากให้กับคนในครอบครัว



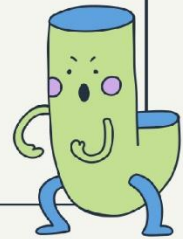
## โปรแกรมการท่องเที่ยว

เดินทางด้วยสายการบินนกแอร์ จากสนามบินดอกเมือง ปลายทางสนามบินนานาชาติเบตง

- โปรแกรม 2 วัน 1 คืน ณ บ้านธารน้ำทิพย์
- สัมผัสธรรมชาติ จุดชมวิวกะเลหมอก
- สถานที่พัก พร้อมรับประทานอาหารพื้นถิ่นขึ้นชื่อของตำบลธารน้ำทิพย์
- เรียนรู้วัฒนธรรมท้องถิ่น / workshop การสาธิตวิธีทำบ๊ะจ่างโบราณ สูตรดั้งเดิมของชาวจีนกวางไส
- เที่ยวชมสถานที่ท่องเที่ยวทั่วทั้งตำบลธารน้ำทิพย์

## วันแรก

- 11.00 น. เดินทางมาถึงที่พักโฮมสเตย์บ่อปลาแบมะ ต้อนรับโดย “แบมะ” เจ้าของโฮมสเตย์ จากนั้นให้นักท่องเที่ยวได้เพลิดเพลินไปกับธรรมชาติโดยรอบ มีการถ่ายรูปและเช็คอิน
- 12.00 น. เดินทางไปรับประทานอาหารเที่ยง ที่ตลาดน้ำสระบัวแดง โดยถูกเคลื่อนที่ หมู่ 1 ซึ่งได้มีการจัดเตรียมอาหารพื้นถิ่นของชาวจีนกวางไส ได้แก่ ไก่สับ เคาหยก เต้าหู้ยัดไส้ เป็นต้น
- 13.00 น. พายชมสถานที่ท่องเที่ยวตลาดน้ำสระบัวแดง จากนั้นพาไปเที่ยวชมสวนทุเรียนและมังคุดแปลงใหญ่ หรือที่เรียกกันว่า มังคุดในสายหมอก ซึ่งนักท่องเที่ยวสามารถเก็บผลไม้รับประทานได้จากต้น นอกจากมังคุดแล้วยังมีทุเรียน เงาะ และผลไม้อื่น ๆ ตามฤดูกาล
- 16.00 น. เดินทางกลับที่พักโฮมสเตย์ และร่วมกิจกรรมตกปลาที่ทางโฮมสเตย์จัดเตรียมไว้
- 18.00 น. นักท่องเที่ยวนำปลาที่ตกได้ มาประกอบอาหาร หรือจัดบาบิคว ตามที่นักท่องเที่ยวต้องการ หลังจากการรับประทานอาหารเย็นแล้ว ทางโฮมสเตย์ยังมีกิจกรรมรอบกองไฟให้นักท่องเที่ยวได้เข้าร่วม
- 22.00 น. พักผ่อนตามอัธยาศัย



## แผนที่เส้นทางการท่องเที่ยว



## วันที่สอง

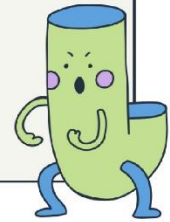


04.00 น. นักท่องเที่ยวเดินทางด้วยรถนำเที่ยว ขึ้นทะเลหมอกได้ตั้ง เพื่อชมทะเลหมอก และพระอาทิตย์ขึ้นยามเช้า มีการเตรียมอาหารเช้าให้กับนักท่องเที่ยวได้รับประทานพร้อมกับเพลินเพลินไปกับการชมวิว ทิวทัศน์ ในยามเช้าที่สวยงาม ซึ่งอาหารที่เตรียมไว้ เช่น ข้าวหาลามขาบูก้า ข้าวยา เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีการสาธิตวิธีการชงกาแฟโบราณให้นักท่องเที่ยวได้ชมและชิม

08.00 น. นักท่องเที่ยวเดินทางไปยังน้ำตกธารน้ำทิพย์ หรือที่เรียกว่า น้ำตก 7 ชั้น เพื่อสัมผัสบรรยากาศ เรียนรู้พืชพันธุ์ไม้ต่าง ๆ ที่อุดมสมบูรณ์ และชื่นชมความสวยงามของน้ำตก

10.30 น. นักท่องเที่ยวเดินทางไปยังป้อมกวางหลง หมู่ 1 เพื่อเรียนรู้วัฒนธรรมและวิธีการทำบะจ่างโบราณ สูตรดั้งเดิมของชาวจีนกวางไส จากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบะจ่างโบราณ นอกจากนี้ยังสามารถซื้อสินค้า เพื่อนำกลับไปเป็นของฝากให้กับคนในครอบครัว

11.30 น. เดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ



## แผนที่เส้นทางการท่องเที่ยว





## รูปแบบการเดินทาง

เดินทางจากสนามบินนานาชาติเบตง ด้วยบริการรถรับส่ง  
จากโฮมสเตย์ ระยะทางประมาณ 20.5 กิโลเมตร  
ถึงตำบลธารน้ำทิพย์



## ข้อมูลน่ารู้ของชุมชน /สถานที่ท่องเที่ยว



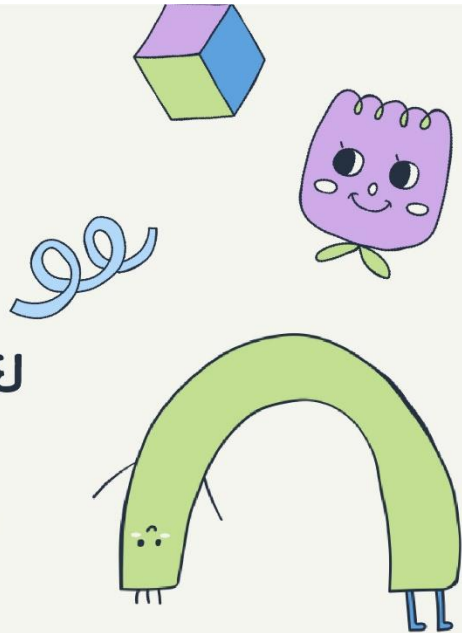
ตำบลธารน้ำทิพย์ คือ มีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ มีแหล่งท่องเที่ยวที่สวยงามมากมาย  
เช่น แหล่งท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติ แหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์ แหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตร และ  
แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม นอกจากนี้ยังมีความหลากหลายทางวัฒนธรรม ทั้งชาวไทย เชื้อสายจีน  
และชาวไทยมุสลิม

## ช่วงเวลาน่าเที่ยว

ช่วงประมาณปลายเดือนมิถุนา  
จนถึงเดือนสิงหาคม ซึ่งเป็นฤดูกาลผลไม้

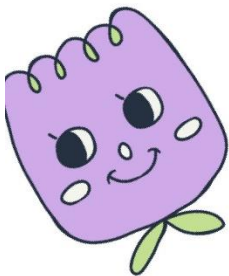
## นักท่องเที่ยวกลุ่มเป้าหมาย

นักท่องเที่ยวที่ชอบความผจญภัย  
ความท้าทาย และเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรม  
ที่หลากหลายในพื้นที่ที่แปลกใหม่



## การเตรียมตัวก่อนการเดินทาง

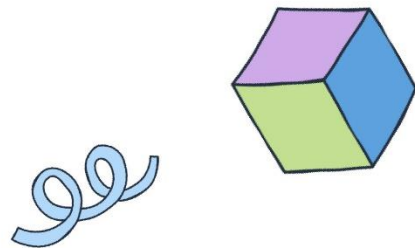
ศึกษาหาข้อมูลสถานที่ท่องเที่ยวพอ  
เป็นแนวทางในการเดินทาง  
มีการเตรียมอุปกรณ์ เพื่อใช้ถ่ายรูป  
เสื้อผ้าที่เหมาะสมกับสถานที่ท่องเที่ยว



## คุณค่าและความประทับใจ

### ที่นักท่องเที่ยวได้รับ

นักท่องเที่ยวที่ชอบความผจญภัย  
ความท้าทาย และเรียนรู้เกี่ยวกับวัฒนธรรม  
ที่หลากหลายในพื้นที่ที่แปลกใหม่





## ร้านอาหาร และ ของฝากที่ระลึกชุมชน





- ของฝากบ๊ะจ่างโบราณ จำหน่ายโดย  
กลุ่มวิสาหกิจชุมชน หมู่ 1
- ของฝากข้าวหลามบาซูก้า จำหน่ายโดย  
กลุ่มสัมมาชีพ หมู่ 3

## การติดต่อประสานงานชุมชน และสถานที่ท่องเที่ยว



- นายอมร นิลรัตน์ เบอร์โทร 08 9487 2867
- นายอาจหาญ ประเสริฐจริง เบอร์โทร 08 1094 8385
- นายอาฮามะ ดาเดะ เบอร์โทร 08 9975 7656
- นายอำนาจ เอียดทองใส 08 9977 5137



การออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ชุมชนท้องถิ่น หมู่ 2 บ้านบาเตตแง



# ข้อมูลนำเสนอกิจกรรมท่องเที่ยว

จัดทำโดย

เจ้าหน้าที่ประสานงานโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ



## 1. ประวัติความเป็นมาของชุมชน



พื้นที่ตำบลธารน้ำทิพย์ ซึ่งมี 4 หมู่บ้าน คือ บ้านอัยเยอร์เบอจิง บ้านบาตตุนง บ้านกาแป๊ะซาหลิง และบ้านจาเราะซูซู เดิมรวมกับตำบลยะรม และต่อมาเมื่อวันที่ 18 กันยายน 2527 กระทรวงมหาดไทย ได้ประกาศตั้งตำบลธารน้ำทิพย์ ขึ้น ทั้งนี้ก็เพื่อความสะดวกแก่ประชาชนในการติดต่อประสานงานกันระหว่าง กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน และหน่วยงานราชการทางด้านต่าง ๆ

ธารน้ำทิพย์ หมายถึง น้ำที่ใสสะอาด ชาวบ้านเรียกกันในภาษายาวีว่า อัยเยอร์เบอจิง (อัยเยอร์ แปลว่า น้ำ, ลำธาร เออร์จิง แปลว่า ไส้สะอาด, บริสุทธิ์) เป็นตำบลที่ตั้งขึ้นใหม่ เมื่อ พ.ศ. 2528 ได้ชื่อว่า ธารน้ำทิพย์ เพราะมีแหล่งน้ำลำธารที่มีน้ำใสสะอาด โดยมีคลองหลายสายไหลผ่าน ได้แก่ คลองวังสุตา คลองอัยเยอร์เบอจิง ซึ่งผ่านหมู่ที่ 1 คลองกาแป๊ะ ผ่านหมู่ที่ 2,3,4 และคลองซาโห้ ผ่านหมู่ที่ 1,4

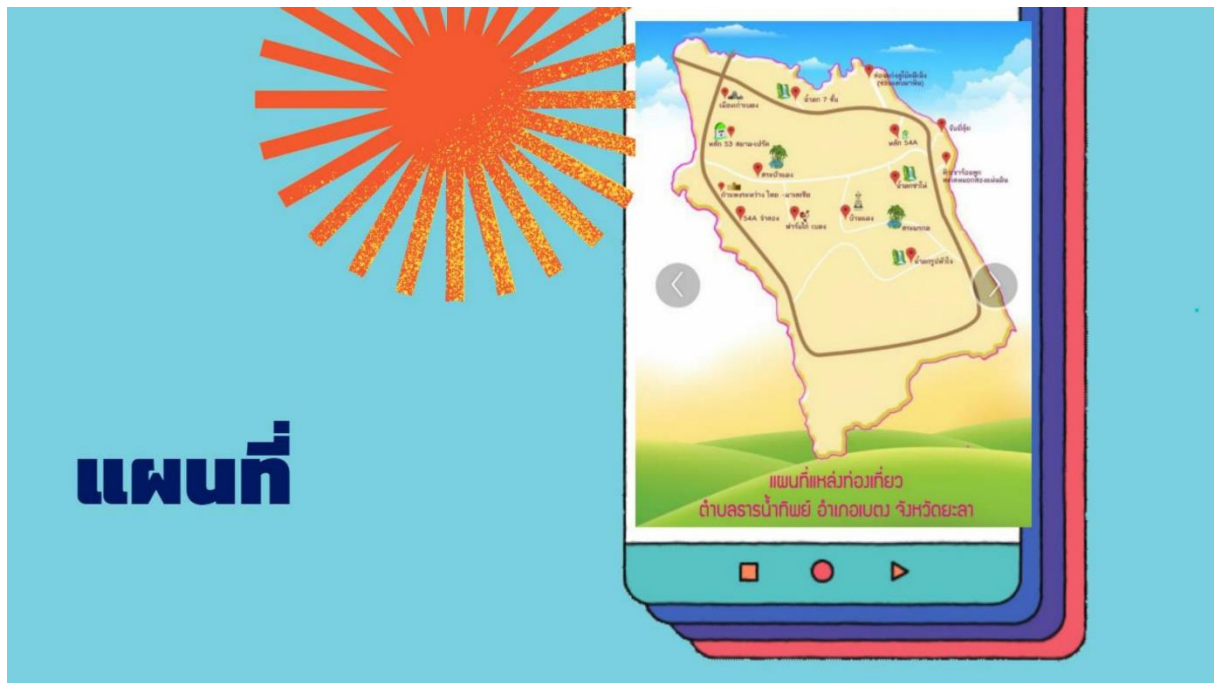


## 2. กิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ทางวัฒนธรรม (รายละเอียดแต่ละกิจกรรมของสถานที่ท่องเที่ยว)



- กางเต็นนอนบนทะเลหมอกได้ตั้ง
- ชมวิวร้อยเขา สองแผ่นดิน จุดชมวิวะทะเลหมอกได้ตั้ง
- ชมตลาดน้ำสระบัวแดง สัมผัสวิถีชุมชนชาวไทยและชาวไทยจีน มีการแสดงของชาวจีนกวางไส และอาหารจีนกวางไส
- บ้านสวนส้ม ตำบลธารน้ำทิพย์ เก็บส้มในสวนแล้วนำมาแข่งกินน้ำส้มคั้น
- แวะชมบ้านโบราณ ตำบลธารน้ำทิพย์ สืบถึงเอกลักษณ์ความเป็นไทยตั้งแต่อดีตกาล มากกว่า 50 ปี





11:00 น.



**วันแรก**

เดินทางโดยรถยนต์ส่วนตัว จากหาดใหญ่  
- เบตง มาถึงหอนาฬิกาซึ่งเป็นจุดนัดพบ  
ต้อนรับโดย "พี่หนุ่ย" ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน  
หมู่ 2 ซึ่งเป็นผู้ที่แนะนำที่พักและสถานที่  
ท่องเที่ยว



12:00 น.

พักรับประทานอาหารกลางวัน ร้านกะหิไอนี้  
ก๋วยเตี๋ยวไก่ เป็นร้านอร่อย ขึ้นชื่อใน  
หมู่บ้าน



12:30 น

เดินทางมาถึง บ่อปลาแบมิง หมู่3  
เก็บสำภาระเข้าที่พักโฮมสเตย์





**13:30 น**

นั่งตกปลา ได้สัมผัสกับธรรมชาติ สายน้ำ  
ริมคลอง รู้สึกผ่อนคลาย สด  
ชื่น มีความสุขกับธรรมชาติ

**วันแรก**



**16:30 น**

ปั่นจักรยานรอบ ๆ หมู่บ้าน เยี่ยมชม  
ธรรมชาติภายในหมู่บ้าน



**18:00 น.**

รับประทานอาหารเย็น โดยจะร่วมกัน  
ทำอาหารเย็นร่วมกัน เช่น เมี่ยง  
ปลา นิลเผา น้ำจิ้มซีฟู้ด ลาบปลานิล  
เป็นต้น ที่ริมคลอง พร้อมนั่งชมลำ  
ธารเล็กๆ บรรยากาศเงียบ เรียบง่าย  
สัมผัสวิถีชีวิตบ้านๆ



**20:00**

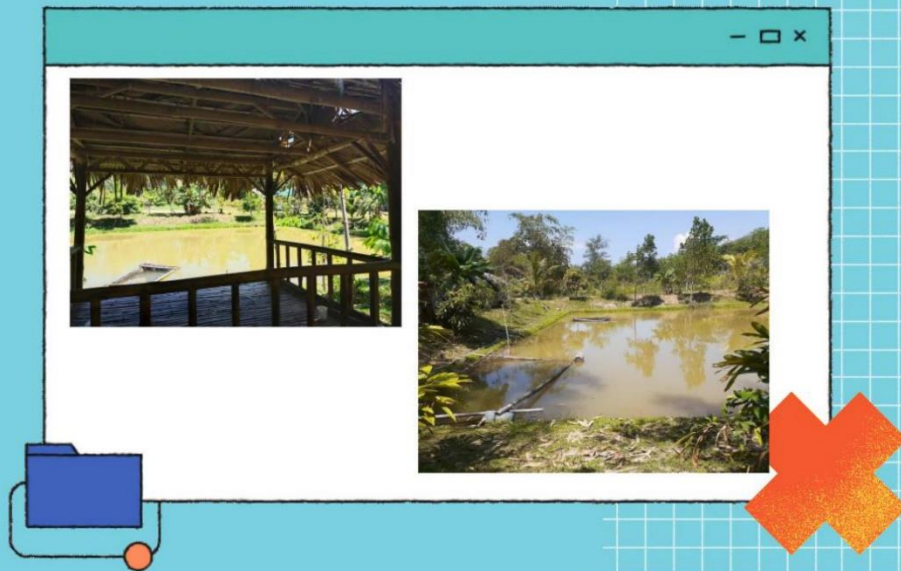
นั่งทำกิจกรรมสร้างสรรค์ พูดคุย  
เกี่ยวกับเพลงในวันพรุ่งนี้ และ  
ประวัติของแหล่งท่องเที่ยวที่จะ  
ไปกับเจ้าของโฮมสเตย์



**22:00**

เข้านอนตาม  
อริยาศัย

## บ่อปลาแบบนิ่ง





☒
×
**วันที่สอง**
○



04:00 น.

เตรียมตัวไปทะเลหมอกได้ตั้ง โดยนั่งรถโฟร์วีนซึ่งเป็นรถสำหรับนำเที่ยวขึ้นทะเลหมอกได้ตั้ง อัตราค่าโดยสารคนละ 200 บาท



05:00 น.

สัมผัสบรรยากาศยามเช้า กับสายหมอก และวิวทิวทัศน์ที่สวยงาม เก็บภาพถ่ายกับทะเลหมอก



06:00 น.

จิบกาแฟโบราณยามเช้า กับบะจ่างโบราณที่ทางทีมงานเตรียมไว้ให้ สัมผัสไอแดดอุ่นๆยามพระอาทิตย์ขึ้น



☒

**วันที่สอง**

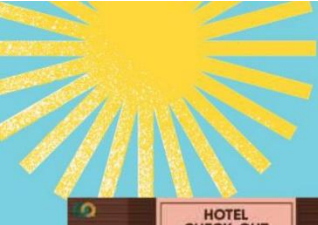
☐

**08:00 น**

ลงจากทะเลหมอก แล้วมุ่งหน้าไปยังสระบัวแดง ไป  
ดูบรรยากาศ  
และเก็บภาพกับดอกบัวสวยๆ หลังจากนั้นเดินชม  
สวนส้มและเก็บส้มใส่ตะกร้าเพื่อนำไปเป็นของฝาก  
แก่เพื่อน ๆ และเยี่ยมชมบ้านโบราณ สู่ถึง  
เอกลักษณ์ความเป็นไทยตั้งแต่อดีตกาล





☒

**วันที่สอง**

☐

**10:00 น.**

เดินทางกับที่พัก เพื่อไปเก็บสำภาระ  
เพื่อทำธุระส่วนตัวและ check  
out และตามอริยาศัย





**11:00 น**

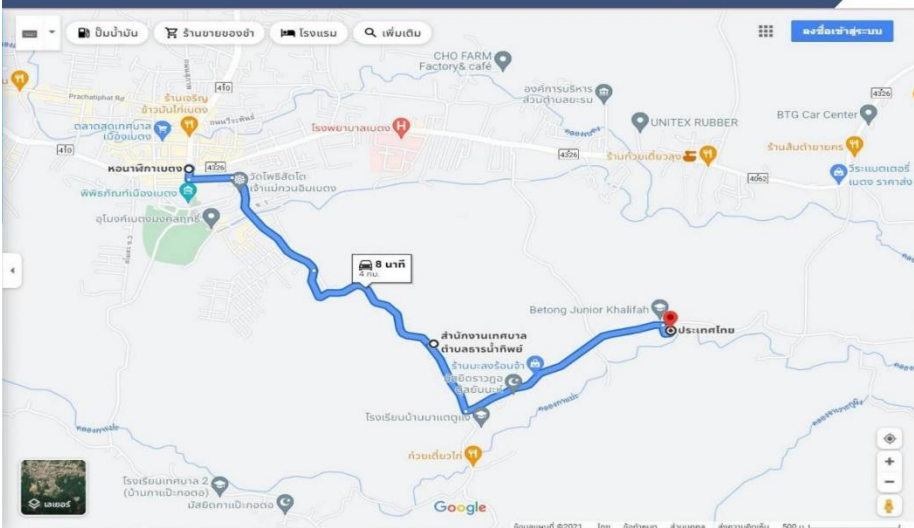
เดินทางกลับหาดใหญ่โดย  
สวัสดิภาพ



## 📌 4. แผนที่เส้นทางท่องเที่ยว (วันแรก)





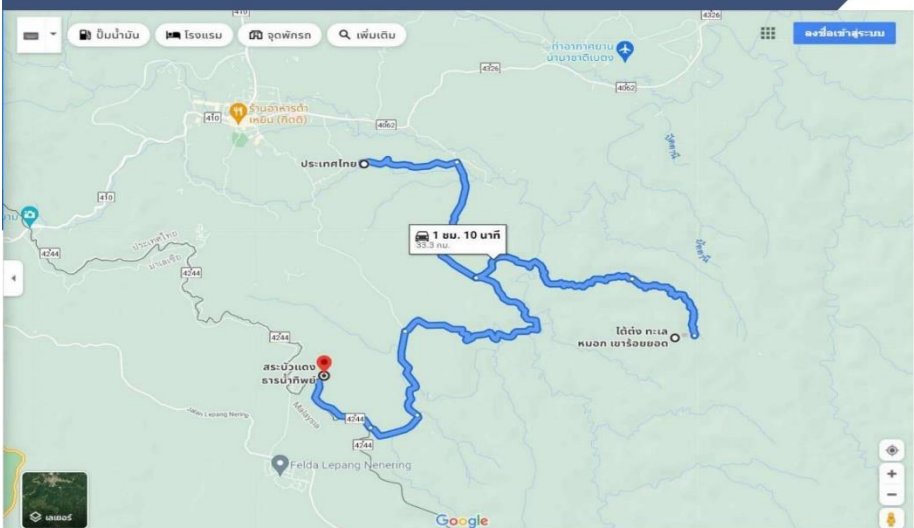


13

## 📌 4. แผนที่เส้นทางท่องเที่ยว (วันที่สอง)







14



## 5. รูปแบบการเดินทาง



- เดินทางโดยรถยนต์ส่วนตัว
- มีบริการให้เช่ารถจักรยานยนต์ เบตงรถมอเตอร์ไซด์เช่า  
(รถยนต์เช่า) โทร 081-4795466

15



## 6. ข้อมูลน่ารู้ของชุมชน/สถานที่ท่องเที่ยว



- น้ำตก 7 ชั้น (น้ำตกธารน้ำทิพย์) หมู่ 4 บ้านจาเราะซูซู เป็นน้ำตกขนาดกลางที่มี 7 ชั้นโดยแต่ละชั้นมีลักษณะและจุดเด่นที่ต่างกันไปตามลักษณะสิ่งแวดล้อม
- หลักเขต 53 สยาม-เปรู หมู่ 1 บ้านธารน้ำทิพย์ เป็นหลักเขตทางประวัติศาสตร์ที่ใช้แบ่งเขตแดน ระหว่างประเทศไทยกับประเทศมาเลเซีย รัฐเปรู
- สระบัวแดง หมู่ 1 บ้านธารน้ำทิพย์ ความงดงาม อันเป็นเอกลักษณ์ของดอกบัวสีแดงอมชมพู ตามธรรมชาติ และเมื่อแสงอาทิตย์ส่องกระทบดอกบัวจะเป้งบานพร้อม ๆ กัน มีสีเข้มและสีอ่อน สลับกันไปอย่างสวยงาม สะท้อนถึงความอุดมสมบูรณ์
- บ้านแดง หมู่ 4 บ้านจาเราะซูซู เป็นบ้านไม้เก่า สีแดงที่สร้างขึ้นเมื่อ ค.ศ. 1969 เป็นโบราณสถานเก่าแก่ที่ตั้งอยู่ใจกลางป่าเขาที่อุดมสมบูรณ์

16



## 7. ช่วงเวลานาเที่ยว (โปรดระบุ.....หากมีสถานที่ ท่องเที่ยวบางกิจกรรมที่เที่ยวได้ตามฤดูกาล)



- สระบัวแดง ประมาณเดือน สิงหาคม-กันยายน
- ทะเลหมอกได้ต้ง ตลอดทั้งปี

17



## 8. นักท่องเที่ยวกลุ่มเป้าหมาย/สไตล์นักท่องเที่ยว



นักท่องเที่ยวที่รักธรรมชาติ เหมาะสำหรับทุกวัย

18



## 9. การเตรียมตัวก่อนเดินทาง/สิ่งที่ต้องเตรียม



- เตรียมตัวก่อนเดินทาง เตรียมร่างกายให้พร้อม
- สิ่งที่ต้องเตรียม เสื้อผ้า เครื่องใช้ส่วนตัว ยา กล้อง  
อุปกรณ์ในการถ่ายรูป

19



## 10. คุณค่าและความประทับใจที่นักท่องเที่ยวจะได้รับ



- ความสวยงามบนทะเลหมอกได้ตั้ง เป็นการเดินทางที่  
ยากลำบาก และได้รับความประทับใจเมื่อถึงบนทะเลหมอก
- ความเป็นกันเองของชาวบ้านในชุมชน

20



## 11. ร้านอาหารและร้านของฝากของที่ระลึกชุมชน



- ร้านข้าวยำ อาหารเช้า หมู่ 2
- ร้านก๋วยเตี๋ยว กะไอนี้
- ร้านของฝากที่ระลึก คือ ตะกร้าสานจากวิสาหกิจชุมชน หมู่ 3,   
ขนมบั้งบัวโบราณ หมู่ 1
- ทุเรียนทอด ทุเรียนกวน จากชาวบ้านในชุมชน โดยจะมีการ   
บอกต่อ ๆ กัน

21



## 12. การติดต่อประสานงานชุมชน และสถานที่ ท่องเที่ยว



ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 2 อับดุลรอมัน คอแดะ และผู้ช่วย   
ผู้ใหญ่บ้าน โทร 088-3960919

22

การออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ชุมชนท้องถิ่น หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง  
ข้อมูลกิจกรรมการท่องเที่ยว

### 1. ประวัติความเป็นมา

พื้นที่ตำบลธารน้ำทิพย์ ซึ่งมี 4 หมู่บ้าน คือ บ้านอัยเยอร์เบอจิง บ้านบาตตุง บ้านกาแป๊ะชาลัง และบ้านจาเราะซุซุ เดิมรวมกับตำบลยะรม และต่อมาเมื่อวันที่ 18 กันยายน 2527 กระทรวงมหาดไทย ได้ประกาศตั้งตำบลธารน้ำทิพย์ขึ้น ทั้งนี้ก็เพื่อความสะดวกแก่ประชาชนในการติดต่อประสานงานกันระหว่าง กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน และหน่วยงานราชการทางด้านต่าง ๆ

ธารน้ำทิพย์ หมายถึง น้ำที่ใสสะอาด ชาวบ้านเรียกกันในภาษาว่า อัยเยอร์เบอจิง (อัยเยอร์ แปลว่า น้ำ, ธาร, เบอจิง แปลว่า ใสสะอาด, บริสุทธิ์) เป็นตำบลที่ตั้งขึ้นใหม่ เมื่อ พ.ศ. 2528 ได้ชื่อว่า ธารน้ำทิพย์ เพราะมีแหล่งน้ำลำธารที่มีน้ำใสสะอาด โดยมีคลองหลายสายไหลผ่าน ได้แก่ คลองวังสุดา คลองอัยเยอร์เบอจิง ซึ่งผ่านหมู่ที่ 1 คลองกาแป๊ะ ผ่านหมู่ที่ 2, 3, 4 และคลองซาโห้ ผ่านหมู่ที่ 1, 4

### 2. กิจกรรมท่องเที่ยว

- สัมผัสบรรยากาศเรียบง่าย รายล้อมด้วยธรรมชาติ ณ โฮมสเตย์แบมะ
- กิจกรรมตกปลาสุทธรรษา ล่าปลานิล ณ บ่อปลาแบมะ
- เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง และเรียนรู้ขั้นตอนการทำจักสานของกลุ่มแม่บ้าน ม.3
- ตะลุยเขาร้อยยอด สัมผัสสายหมอก ณ ทะเลหมอกไต้ตัง
- เที่ยวชมสถานที่ท่องเที่ยวใกล้เคียง เช่น สวนส้ม จัбыล้อย และสระบัวแดง

### 3. โปรแกรมนำเที่ยว

วันแรก

10.00 น. ถึงโฮมสเตย์แบมะความสุขที่ได้อยู่กับธรรมชาติ สัมผัสบรรยากาศเรียบง่าย พักผ่อน หย่อนใจ ต้อนรับโดย แบมะ เจ้าของโฮมสเตย์ รับประทานอาหารว่าง ขนมพื้นบ้าน บ๊ะจ่าง ปลานิล และ น้ำสมุนไพรร (ตะไคร้ อ้นชัน ใบเตย)

10.30 น. กิจกรรมตกปลาสุทธรรษา ล่าปลานิล กิจกรรมชวนลูน โดยมีเงื่อนไข หากนักท่องเที่ยว ตกปลาที่มีขนาดตัว 3 กิโลกรัมขึ้นไป นักท่องเที่ยวจะได้รับปลาตัวนั้นฟรี และสามารถเลือกเมนูได้ตามใจชอบ แต่หากนักท่องเที่ยว ขนาดปลาน้อยกว่า ทางโฮมสเตย์จะคิดราคาปลา กิโลละ 100 บาท โดยทางโฮมสเตย์ จะมีบริการฟรี เบ็ดตกปลา และอาหารปลา

12.00 น. พักรับประทานอาหารกลางวัน ณ โฮมสเตย์ ด้วยสุดยอดอาหาร ฝีมืออาหารจากเชฟ ประจำโฮมสเตย์

13.00 น. เรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง โดยผู้ใหญ่บ้าน ม.3 เรียนรู้ขั้นตอนการจักสาน โดยประธาน วิสาหกิจชุมชน ณ ศาลาเขียว หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง

15.00 น. เดินทางไปทะเลหมอกเขาร้อยยอด (ทะเลหมอกไต้ตัง) กิจกรรมตั้งแคมป์ เพลิดเพลิน ถ่ายรูปชมบรรยากาศยามเย็น บนเขาร้อยยอด

17.00 น. ปักย่าง นอนชมดาว สุดบรรยากาศยามค่ำคืน

วันที่สอง

- 05.00 น. ถ่ายรูปทะเลหมอกยามเช้า พร้อมทานข้าวเช้า จิบกาแฟ
  - 09.00 น. เดินทางลงจากทะเลหมอก
  - 10.00 น. จิบยี่ลู้ย
  - 11.00 น. ไปชมสวนโซกุนเบตง ณ ม.4
  - 12.00 น. พักรับประทานอาหารเที่ยง
  - 13.00 น. ถ่ายรูป ชมสระบัวแดง
  - 14.00 น. เดินทางกลับที่พักเพื่อทำธุระส่วนตัว และ Check out
  - 15.00 น. เดินทางกลับโดยสวัสดิภาพ
4. แผนที่เส้นทางท่องเที่ยว



5. รูปแบบการเดินทาง

เครื่องบิน รถยนต์ส่วนตัว หรือรถโดยสาร

6. ข้อมูลความรู้ของชุมชน

ธารน้ำทิพย์ หมายถึง น้ำที่ใสสะอาด ชาวบ้านเรียกกันในภาษาว่า อัยเยอร์เบอร์จิง (อัยเยอร์ แปลว่า น้ำ, ธาร, เบอร์จิง แปลว่า ใสสะอาด, บริสุทธิ์) เป็นตำบลที่ตั้งขึ้นใหม่ เมื่อ พ.ศ. 2528 ได้ชื่อว่า ธารน้ำทิพย์ เพราะมีแหล่งน้ำลำธารที่มีน้ำใสสะอาด โดยมีคลองหลายสายไหลผ่าน ได้แก่ คลองวังสุตา คลองอัยเยอร์เบอร์จิง

7. ช่วงเวลาน่าเที่ยว (โปรตุเกสหากมีสถานที่ท่องเที่ยวบางกิจกรรม ที่เที่ยวได้ตามฤดูกาล)

สวนส้มจะสามารถเยี่ยมชมได้เฉพาะฤดูผลไม้เท่านั้น จะเป็นช่วงที่เหมาะสมกับการชมสวนส้มมากที่สุด เป็นระยะเก็บเกี่ยวของส้มเกือบทุกชนิด จะได้เห็นผลส้มติดอยู่กับต้นส้ม

8. นักท่องเที่ยวในกลุ่มเป้าหมาย /สไตล์การท่องเที่ยว

- รูปแบบการท่องเที่ยวในแหล่งธรรมชาติ
- รูปแบบการท่องเที่ยวในแหล่งวัฒนธรรม
- รูปแบบการท่องเที่ยวในความสนใจพิเศษ

9. การเตรียมตัวก่อนเดินทาง

- เตรียมร่างกายให้พร้อม
- จัดสัมภาระให้ครบ และเหมาะสมสำหรับสถานที่ท่องเที่ยว เช่น เตรียมเสื้อผ้าให้เหมาะกับอากาศ
- หาความรู้เกี่ยวกับสถานที่ท่องเที่ยวแบบคร่าวๆ
- วางแผนการเดินทางและตรวจสอบสภาพอากาศก่อนเดินทาง

10. คุณค่าและความประทับใจของนักท่องเที่ยวที่จะได้รับ คือ

การเรียนรู้วิถีชีวิตของชุมชน และได้รับประสบการณ์ในการเรียนรู้งานจิตรสาน อีกทั้งยังสามารถเที่ยวชมธรรมชาติของชุมชนอีกด้วย

11. ร้านอาหาร และร้านของฝากของที่ระลึกชุมชน

- ร้านอาหารบ่อปลาแบมิง

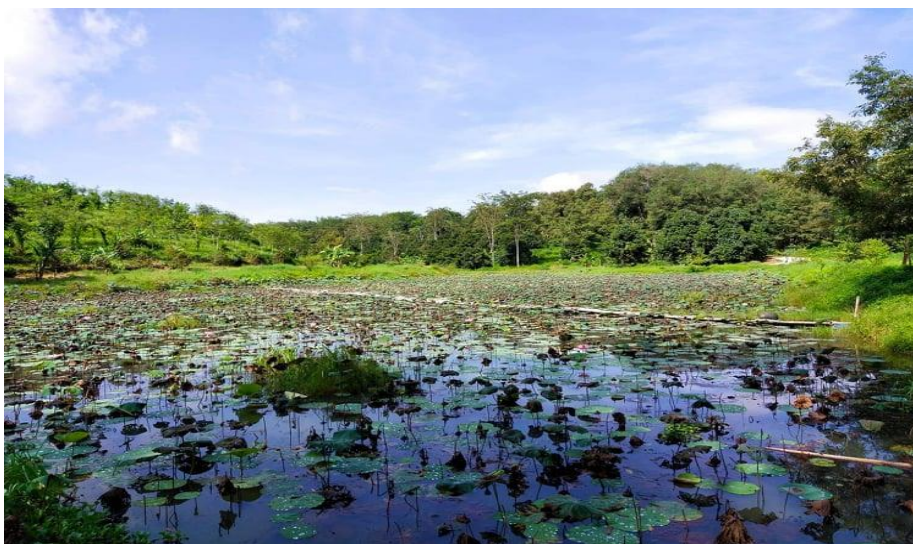
12. การติดต่อประสานงาน ชุมชนและสถานที่ท่องเที่ยว

- เฟสบุ๊คเพจของสถานที่ท่องเที่ยวตำบลธารน้ำทิพย์
- ผู้ใหญ่บ้านและคณะ
- มัคคุเทศก์ประจำตำบล

1.4 การถ่ายรูป เพื่อการท่องเที่ยว สำหรับมัคคุเทศก์และนักสื่อความหมายชุมชน

การถ่ายภาพให้นักท่องเที่ยวด้วยการจัดองค์ประกอบภาพ

1.4.1 กฎสามส่วน



#### 1.4.2 จุดตัด 9 ช่อง



#### 1.4.3 สมมาตร



#### 1.4.5 ป้ายคือจุดสำคัญ



#### 1.5 มาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัย (SHA)

## 2. ประเด็นข้อซักถามระหว่างการอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์

| ลำดับ                                                           | ประเด็นคำถาม                                                        | ข้อสรุป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ออกแบบกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในสถานที่ของคุณ</b>     |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 1                                                               | ในตำบลมีการออกแบบกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงเกษตร หรือไม่                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- เสนอแนะให้มีการท่องเที่ยวในรูปแบบ Farm stay สร้างความแตกต่างด้วยการทำกิจกรรมสร้างสรรค์ระหว่างที่เข้ามาพัก เช่น ให้นักท่องเที่ยวได้เลือกสรรวัตถุดิบในการปรุงอาหารจากฟาร์ม และรับประทานอาหารตามที่ต้องการ หรือสามารถชมการสาธิตกิจกรรมต่าง ๆ ที่อยู่ในฟาร์มและร่วมลงมือฝึกปฏิบัติไปพร้อมกันได้</li> <li>- ปรับเปลี่ยนรูปแบบการรับประทานอาหารเข้าไปพักเป็นออกมาเลือกซื้อของกินในตลาดวิถีชุมชน เพื่อจะได้ศึกษาวัฒนธรรมและวิถีความเป็นอยู่</li> </ul> |
| 2                                                               |                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- เสนอแนะให้มีการจัดกิจกรรมในรูปแบบ Farm Food Festival คือเทศกาลอาหารที่ชักชวนผู้ที่หลงใหลและใส่ใจอาหารได้มาเจอกัน ดึงดูดผู้คนจากหลากหลายสาขาอาชีพที่สนใจในเรื่องอาหารท้องถิ่น รวมไปถึงนักท่องเที่ยว เช่น เทศกาลผลไม้ เทศกาลอาหารจินกวางไส เป็นต้น</li> </ul>                                                                                                                                                                                     |
| <b>การออกแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ชุมชนท้องถิ่น</b> |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 1                                                               | สถานที่แรก ที่สร้างความประทับใจให้กับนักท่องเที่ยว ควรเป็นสถานที่ใด | <ul style="list-style-type: none"> <li>- เสนอแนะให้พานักท่องเที่ยวไปพบปะพูดคุยกับปราชญ์ชาวบ้าน หรือผู้นำชุมชน ก่อนที่จะเดินทางเข้าที่พัก เพื่อบอกเล่าประวัติความเป็นมาและแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ ในชุมชน</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                 |

| ลำดับ                                                    | ประเด็นคำถาม                                                                                 | ข้อสรุป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2                                                        | โปรแกรมต่าง ๆ หรือกิจกรรมที่น่าสนใจควรมีอะไรบ้าง                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- เสนอแนะให้เพิ่มกิจกรรมต่าง ๆ ที่น่าสนใจ เช่น กิจกรรมการปั่นจักรยานรอบหมู่บ้านเพื่อชมธรรมชาติ บรรยากาศยามเย็น , กิจกรรมเก็บส้มภายในสวนส้ม เพื่อเพิ่มมูลค่าให้แก่ชุมชน , บ้านแดงควรบอกถึงประวัติความเป็นมาและอายุ เพื่อดึงดูดความสนใจแก่นักท่องเที่ยว</li> <li>- เสนอแนะให้มีกิจกรรมในช่วงกลางคืน เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ทำกิจกรรมและสนุกไปกับบรรยากาศยามค่ำคืน เช่น กิจกรรมรอบกองไฟ ดูดาว และเล่นดนตรีสด</li> </ul> |
| 3                                                        | อาหารจีนกวางไสจากกลุ่มก๊กเคลื่อนที่นักท่องเที่ยวที่เป็นชาวไทยมุสลิมสามารถรับประทานได้หรือไม่ | - เสนอแนะให้มีอาหารจีนกวางไส ที่ทำโดยก๊กชาวไทยมุสลิม เพื่อให้นักท่องเที่ยวชาวไทยมุสลิมสามารถรับประทานได้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 4                                                        | ใครเป็นผู้รับผิดชอบดูแลเรื่องการท่องเที่ยวในตำบล                                             | - เสนอแนะให้มีตัวแทน หรือแต่งตั้งคณะกรรมการชุมชน ดูแลเรื่องในเรื่องการท่องเที่ยว หรือแต่งตั้งเยาวชนให้สามารถดูแลด้านการท่องเที่ยวในตำบลได้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 5                                                        | มีการให้บริการอาหารว่างสำหรับนักท่องเที่ยวหรือไม่                                            | - มีการนำบ๊ะจ่างปลาขึ้นมาเป็นอาหารว่างให้กับนักท่องเที่ยว เมื่อถึงที่พัก ซึ่งบ๊ะจ่างปลาถือเป็นนวัตกรรมใหม่ที่ที่น่าสนใจสามารถรับประทานได้ทั้งชาวไทยพุทธและชาวไทยมุสลิม                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>การถ่ายภาพให้นักท่องเที่ยวด้วยการจัดองค์ประกอบภาพ</b> |                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 1                                                        | เทคนิคการถ่ายภาพแบบจุดตัดเก้าช่องเป็นอย่างไร                                                 | - การถ่ายภาพแบบจุดตัดเก้าช่อง จุดที่ต้องการเน้นในภาพ คือต้องอยู่ตรงกับจุดตัด จุดใดจุดหนึ่งในภาพ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 2                                                        | เทคนิคการถ่ายภาพแบบกฎ 3 ส่วน เป็นอย่างไร                                                     | - การถ่ายภาพแบบกฎ 3 ส่วน ให้เน้นจุดสำคัญที่เราจะเสนอเป็นส่วนสำคัญ และให้เด่นชัด                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| ลำดับ | ประเด็นคำถาม                               | ข้อสรุป                                                                                  |
|-------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3     | เทคนิคการถ่ายภาพแบบสมมาตร เป็นอย่างไร      | - การถ่ายภาพแบบเน้นวัตถุให้อยู่ตรงกลาง<br>สมดุลทั้ง 2 ด้านของกรอบให้มีน้ำหนัก<br>เท่ากัน |
| 4     | เทคนิคการถ่ายภาพบันไดให้สวย ควรถ่ายอย่างไร | - การถ่ายภาพบันไดต้องให้ตรง ภาพตรง<br>เส้น และไม่ควรถ่ายเบี้ยว                           |

### 3. กิจกรรมมอบใบประกาศเกียรติบัตร แก่ผู้เข้าร่วมอบรมออนไลน์



สรุปผลการประเมินความพึงพอใจในการเข้าร่วมอบรม

กลุ่มผู้เข้าร่วมการอบรม

กลุ่มผู้เข้าร่วมอบรมปฏิบัติการออนไลน์ ประกอบด้วย รองปลัดเทศบาล นักพัฒนาชุมชน ปฏิบัติการ นักพัฒนากรอำเภอ และกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 40 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล เป็นแบบสอบถามความพึงพอใจออนไลน์ของผู้เข้าร่วมอบรมปฏิบัติการออนไลน์ เป็นมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ โดยให้ความหมายของค่าคะแนน ดังนี้

- |   |         |                                    |
|---|---------|------------------------------------|
| 1 | หมายถึง | มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยที่สุด |
| 2 | หมายถึง | มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อย       |
| 3 | หมายถึง | มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง    |
| 4 | หมายถึง | มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก        |
| 5 | หมายถึง | มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด  |

การวิเคราะห์ข้อมูล

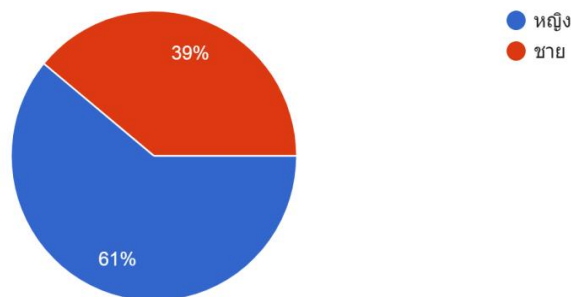
ในการประเมินครั้งนี้ ผู้ประเมินใช้โปรแกรม Google form มาวิเคราะห์หาค่าร้อยละ ผลการประเมินโครงการ

จากการตอบแบบสอบถามออนไลน์ปรากฏผล ดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไป

#### 1.1 เพศ

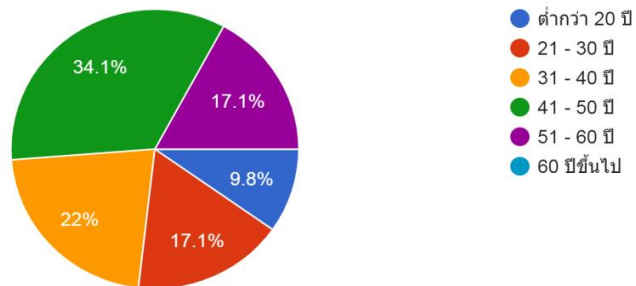
คำตอบ 41 ข้อ



จากแผนภูมิวงกลม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามออนไลน์จำนวนทั้งหมด 41 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 61 และเพศชาย จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 39 ตามลำดับ

### 1.2 อายุ

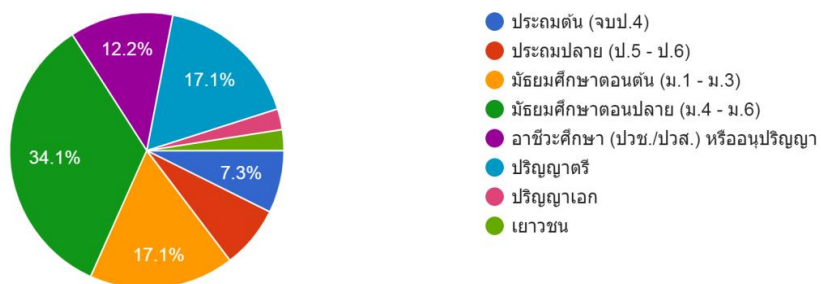
คำตอบ 41 ข้อ



จากแผนภูมิวงกลม พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามออนไลน์ ส่วนใหญ่อายุ 41 – 50 ปี จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 34.1 รองลงมาอายุ 31 – 40 ปี จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 22 รองลงมาอายุ 21 – 30 ปี อายุ 51 – 60 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 17.1 และอายุ 60 ปีขึ้นไป จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 9.8 ตามลำดับ

### 1.3 ระดับการศึกษา

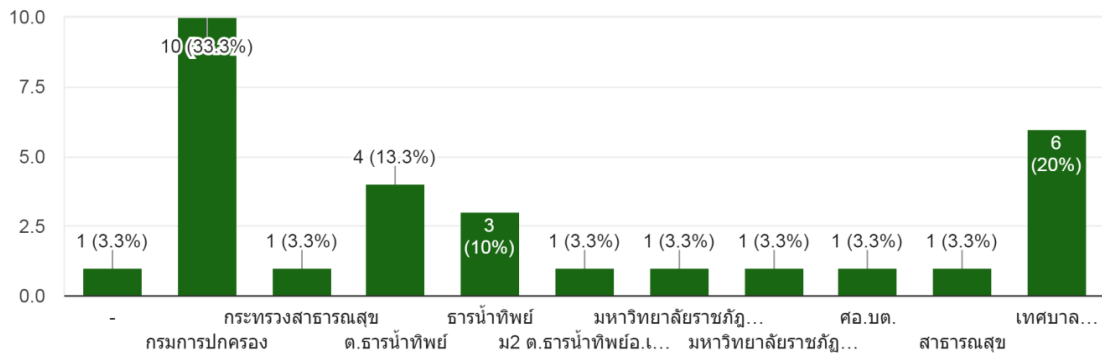
คำตอบ 41 ข้อ



จากแผนภูมิวงกลม พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามออนไลน์ ส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 34.1 รองลงมาจบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น และระดับปริญญาตรี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 17.1 รองลงมาจบการศึกษาระดับอาชีวศึกษา จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 12.2 รองลงมาจบการศึกษาระดับประถมต้นและระดับประถมปลาย จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 7.3 รองลงมาจบการศึกษาปริญญาเอก จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2.4 ตามลำดับ

### หน่วยงานที่สังกัด

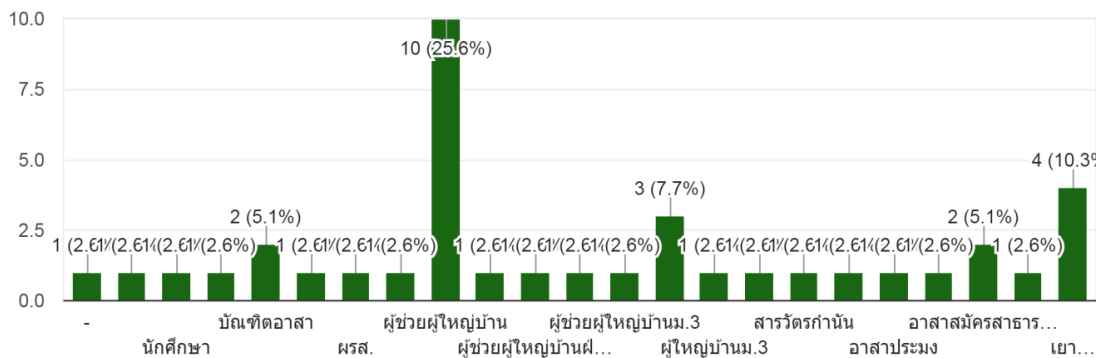
คำตอบ 30 ข้อ



จากแผนภูมิแท่ง พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามออนไลน์ ส่วนใหญ่สังกัดหน่วยงาน คือ กรมการปกครอง รองลงมาสังกัดหน่วยงาน คือ เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ รองลงมาสังกัดหน่วยงาน คือ ตำบลธารน้ำทิพย์ รองลงมาสังกัดหน่วยงาน คือ ธารน้ำทิพย์ กระทรวงสาธารณสุข มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ศอบต. ตามลำดับ

### ตำแหน่ง

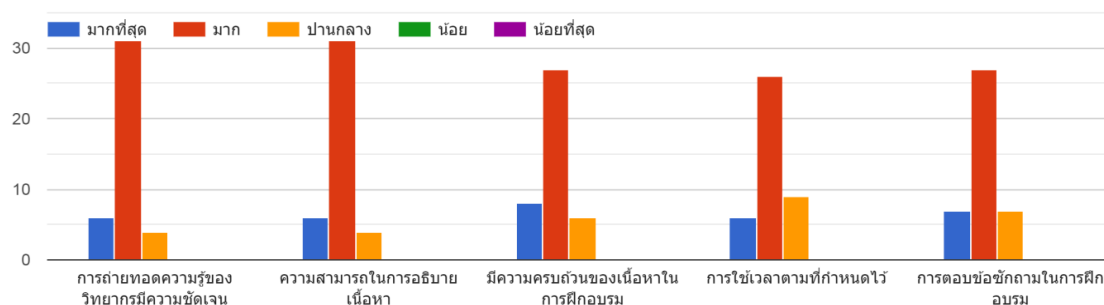
คำตอบ 39 ข้อ



จากแผนภูมิแท่ง พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามออนไลน์ ส่วนใหญ่ดำรงตำแหน่ง ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน รองลงมาดำรงตำแหน่งเยาชน รองลงมาดำรงตำแหน่งผู้เข้าร่วมอบรม รองลงมาดำรงตำแหน่งอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน รองลงมาดำรงตำแหน่งบัณฑิตอาสา รองลงมาดำรงตำแหน่งผู้ใหญ่บ้าน ผู้ช่วยปกครอง นักเรียน นักศึกษา สารวัตร อาจารย์ อาสาประมง ตามลำดับ

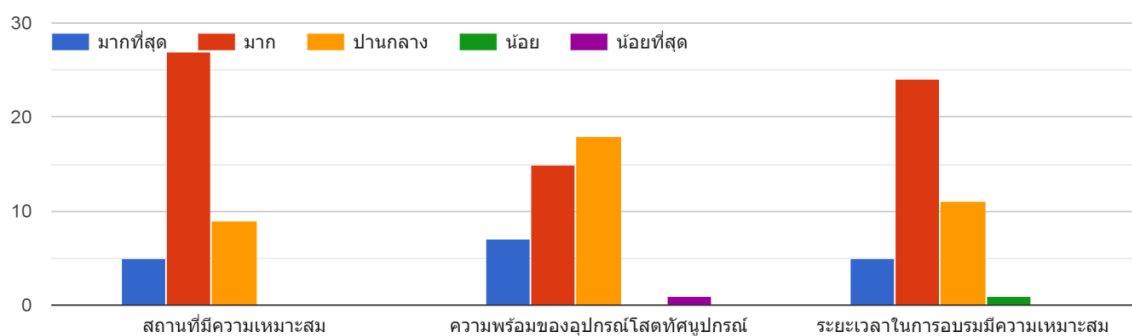
## ตอนที่ 2 ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจ/การนำความรู้ไปใช้

### ด้านวิทยากร



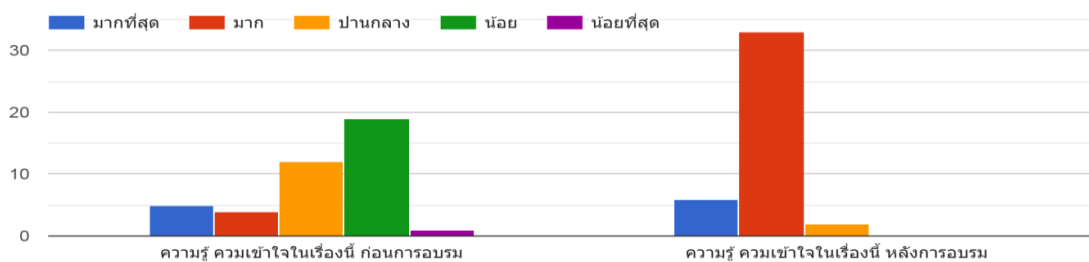
จากแผนภูมิแท่ง พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการ ส่วนใหญ่ระดับความพึงพอใจด้านวิทยากรอยู่ในระดับปานกลาง มาก และถึงมากที่สุด

### ด้านสถานที่/ระยะเวลา



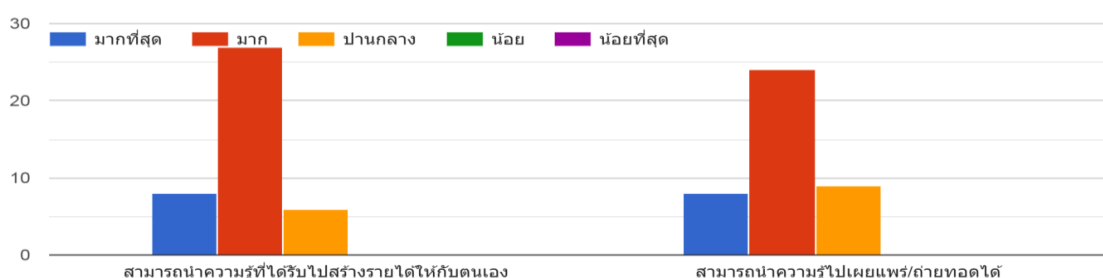
จากแผนภูมิแท่ง พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการ ส่วนใหญ่ระดับความพึงพอใจด้านสถานที่/ระยะเวลายู่ในระดับปานกลาง มาก และถึงมากที่สุด

### ความรู้ความเข้าใจ



จากแผนภูมิแท่ง พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการ ส่วนใหญ่ระดับความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจก่อนการอบรมอยู่ในระดับน้อยที่สุด ปานกลาง มากที่สุด และมาก ตามลำดับ เมื่อเทียบกับความรู้ความเข้าใจหลังการอบรมอยู่ในระดับ มาก มากที่สุด และปานกลาง ตามลำดับ

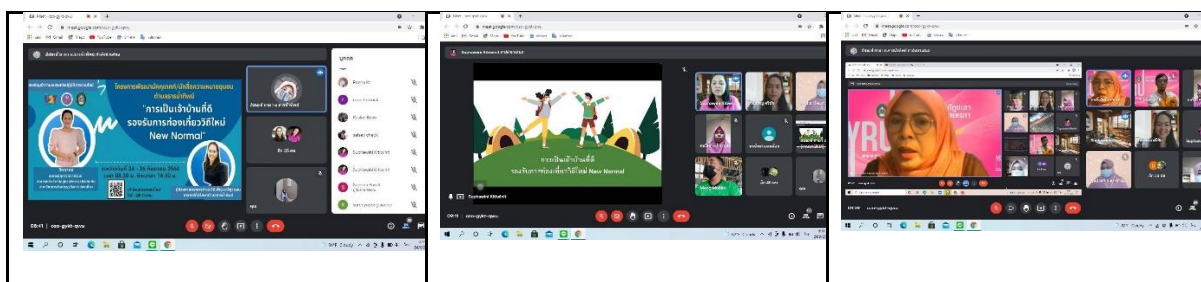
### การนำความรู้ที่ได้ไปใช้

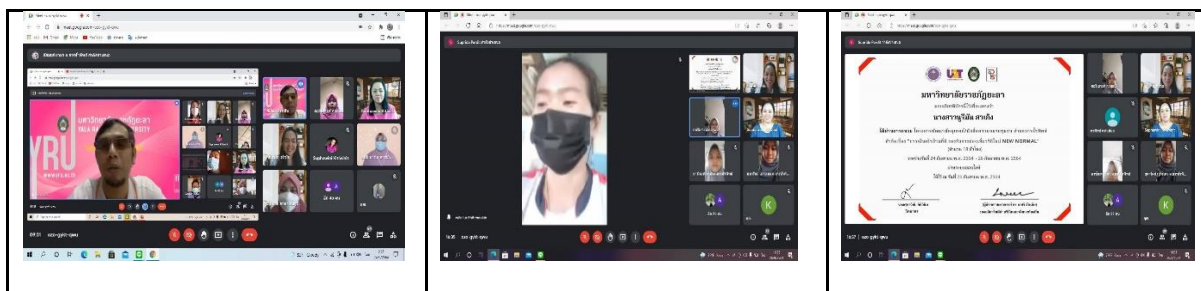


จากแผนภูมิแท่ง พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการ ส่วนใหญ่ระดับความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้อาศัยอยู่ในระดับ มาก มากที่สุด และปานกลาง ตามลำดับ

### ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

1. ควรมีการกระตุ้นให้คนอยากฟังโดยการเล่นกิจกรรม
- 2) วัน/เดือน/ปี ที่ดำเนินการ  
จัดอบรมออนไลน์ ระหว่างวันที่ 24 – 26 กันยายน 2564
- 3) ภาพกิจกรรม





### 3) กิจกรรมโครงการย่อยที่ 3 โครงการจัดตั้งกลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่

| ที่ | กิจกรรม                                                 | วันที่            | การดำเนินการ                                                  |                                                                                                                                                                       |
|-----|---------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | อบรมพัฒนาผลิตภัณฑ์และถ่ายทอดความรู้การทำข้าวหลามบาซูก้า | 16 ตุลาคม 2564    | จัดอบรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์และถ่ายทอดความรู้การทำข้าวหลามบาซูก้า | - ได้รับความรู้เกี่ยวกับ<br>การทำข้าวหลาม<br>บาซูก้า                                                                                                                  |
| 2   | พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ข้าวหลามบาซูก้า                     | พฤศจิกายน 2564    | พัฒนาวัตถุดิบให้มีความหลากหลาย เพื่อเพิ่มกลุ่มเป้าหมายมากขึ้น | - ได้ผลิตภัณฑ์ทาง<br>การท่องเที่ยวที่เป็น<br>อัตลักษณ์ของชุมชน<br>- สามารถพัฒนาสินค้า<br>ที่ตอบโจทย์<br>กลุ่มเป้าหมาย และ<br>สามารถขยายฐาน<br>ลูกค้าใหม่ ๆ ได้มากขึ้น |
| 3   | ผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการตลาดและการจัดจำหน่าย    | สิงหาคม – ธันวาคม | การผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ในรูปแบบคลิปวิดีโอและแผ่นพับ          | - ได้สื่อประชาสัมพันธ์<br>ในการส่งเสริมและต่อ<br>ยอดผลิตภัณฑ์                                                                                                         |

#### สรุปการดำเนินงาน

1 การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์ เพื่อถ่ายทอดความรู้และความเข้าใจ ในหัวข้อเรื่อง ข้าวหลามบาซูก้า ธารน้ำทิพย์ สืบสานอัตลักษณ์ชาวไทย - มุสลิม ซึ่งมีลำดับขั้นตอนสาธิตวิธีการทำ ข้าวหลามบาซูก้า ดังนี้

##### 1.1 วัตถุดิบในการทำข้าวหลามบาซูก้า

1.1.1 ข้าวเหนียวขาว 10 กิโลกรัม

1.1.2 ข้าวเหนียวดำ 0.5 กิโลกรัม

1.1.3 น้ำกะทิ 5 – 6 กิโลกรัม

1.1.4 น้ำตาล 2 กิโลกรัม

|                |     |          |
|----------------|-----|----------|
| 1.1.5 เกลือ    | 220 | กรัม     |
| 1.1.6 ใบเตย    | 0.5 | กิโลกรัม |
| 1.1.7 อัญชัน   | 300 | กรัม     |
| 1.1.8 ถั่วแดง  | 1   | กิโลกรัม |
| 1.1.9 เผือก    | 1   | กิโลกรัม |
| 1.1.10 ข้าวโพด | 10  | ฝัก      |
| 1.1.11 ฟักทอง  | 0.5 | กิโลกรัม |

## 1.2 อุปกรณ์การทำข้าวหลามบาซูก้า

### 1.2.1 ใบตอง

### 1.2.2 ไม้ไผ่

## 1.3 ขั้นตอนการทำข้าวหลามบาซูก้า

1.3.1 หาไม้ไผ่ขนาดพอเหมาะ เลื่อยเป็นท่อน ท่อนละประมาณ ๗๕ – ๙๐ เซนติเมตร เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ ๕ – ๗ เซนติเมตร จากนั้นนำมาล้างน้ำให้สะอาด แล้วพักไว้



1.3.2 นำใบตองตากแดดให้ใบตองอ่อนตัวและเช็ดให้สะอาด แล้วหยอดใบตองที่ม้วนเป็นบ้องยาวเข้าไปในกระบอกไม้ไผ่ โดยไม่ให้ใบตองพับหรือติดขัด และต้องให้ใบตองแนบกับกระบอกไม้ไผ่ เพื่อไม่ให้ข้าวเหนียวติดกระบอกไม้ไผ่



1.3.3 นำข้าวเหนียวขาวน้ำจั้นสะอาดแล้ว สะเด็ดน้ำพักไว้ ๒ ชั่วโมง จากนั้นจึงนำไปกรอกใส่กระบอกลูกไม้ไฟจนเกือบเต็มกระบอกล หากต้องการไส้ที่หลากหลาย สามารถใส่ธัญพืชเพิ่มเข้าไปได้ เช่น ถั่วแดง เผือก ข้าวโพดและฟักทอง หั่นเป็นชิ้นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ



1.3.4 กรอกน้ำกะทิที่เติมน้ำตาล และเกลือพริกเค็ม ใส่กระบอกลูกไม้ไฟจนท่วมข้าวเหนียว สังเกตได้จาก ปากกระบอกลูกไม้ไฟ



1.3.5 จากนั้นนำข้าวหลามไปเผา โดยสถานที่เผาจะทำเป็นลักษณะการปักหลักสองหลัก แล้วนำไม้มาพาดเป็นราว โดยสามารถเรียงกระบอกลูกไม้ไฟเป็นแถวยาว ลักษณะฟิงเอน



1.3.6 ก่อไฟให้ห่างจากกระบอกรับข้าวหลามประมาณ 30 เซนติเมตร ควบคุมไฟให้คงที่ โดยเริ่มจากการตั้งกระบอกรับข้าวหลามในแนวตั้งให้มากที่สุด จนกระทั่งข้าวหลามเริ่มเดือด ระหว่างการเผา หมั่นสังเกตน้ำกะทิในกระบอกรับข้าวหลาม หากน้ำกะทิแห้งให้เติมน้ำกะทิเพิ่ม จากนั้นจึงปรับให้ความชื้น ของข้าวหลามน้อยลงเรื่อย ๆ ประมาณ 2 – 3 ครั้ง จนกระทั่งข้าวหลามเริ่มสุกจึงปรับให้อยู่ในระดับ 45 องศา เพราะส่วนหัวจะเป็นส่วนที่สุกที่สุด ใช้เวลาในการเผาประมาณ 5 – 6 ชั่วโมง จึงแล้วเสร็จ



1.3.7 หลังจากพักข้าวหลามให้พออุ่น จึงนำกระบอกรับข้าวหลามมาผ่าออก จะได้ข้าวหลาม ที่ห่อด้วยใบตองสีเหลืองมันส์กลิ่นหอม จากนั้นจึงใช้มีดคมตัดข้าวหลามออกเป็นแว่น เพื่อให้ทานง่าย พอดีคำ สามารถนำไปรับประทานกับแกงมัสมั่นหรือแกงกระหรี่



#### 1.4 บรรจุภัณฑ์ และโลโก้ผลิตภัณฑ์ข้าวหลามบาซูก้า

บรรจุภัณฑ์ที่ทางสมาชิกทีม U2T ด้านส่งเสริมการท่องเที่ยว ได้มีการออกแบบจัดทำมา เพื่อใช้สำหรับผลิตภัณฑ์ข้าวหลามบาซูก้า มีด้วยกัน 3 รูปแบบ คือ ตะกร้าใส่หวาย ถาดเรือใบตอง และถาดเรือใบตองพร้อมถุงซิปล็อค นอกจากนี้ยังมีการออกแบบโลโก้ผลิตภัณฑ์ให้เป็นเอกลักษณ์ของข้าว หลามบาซูก้า ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการช่วยสืบสานอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ข้าวหลามบาซูก้า และเป็นหนึ่งในสินค้าของฝาก ของที่ระลึกประจำตำบลธารน้ำทิพย์



(รูปแบบบรรจุภัณฑ์ สำหรับข้าวหลามบาซูก้า)

### 1.5 ประโยชน์ของข้าวหลามบาซูก้า

ข้าวหลามบาซูก้าหรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า ปูโละลือแม ซึ่งถือเป็นอัตลักษณ์ของพี่น้องชาวมุสลิมในพื้นที่อำเภอเบตง โดยเฉพาะในช่วงใกล้ถึงเทศกาลฮารีรายอ เพื่อเตรียมต้อนรับแขกหรือผู้มาเยือน ทั้งญาติมิตรและเพื่อนสหาย นอกจากเป็นอัตลักษณ์ของพี่น้องชาวมุสลิมในพื้นที่แล้ว ข้าวหลามบาซูก้ายังมีวัตถุดิบที่มีประโยชน์อีกมากมาย เช่น ข้าวเหนียว กะทิ แก้วโรคนั้นบชา ช่วยบำรุงผิวพรรณ ช่วยป้องกันการเกิดโรคหัวใจ ช่วยบรรเทาอาการต่าง ๆ ของระบบประสาท ลดอาการเครียด ช่วยบำรุงผิวหนังให้มีสุขภาพดี แข็งแรงและต้องใช้ไม้ไผ่พันธุ์สมาเลียนเท่านั้น ซึ่งมีอยู่ในพื้นที่อำเภอเบตง ที่เป็นแหล่งของไม้ไผ่ชนิดนี้โดยลำต้นมีขนาดช้อยาว ตัวเนื้อไม้บาง มีกลิ่นหอม และน้ำหนักเบา มีการไสบ่ตองก่อนการใส่ข้าวเหนียว เพื่อให้ข้าวหลามมีความมันแวว มีรสชาติที่อร่อย บางบ้านจะมีการนำวัตถุดิบที่สามารถหาได้จากในพื้นที่มาเป็นส่วนผสมเพื่อให้มีรสชาติ ที่หลากหลายและมีประโยชน์มากยิ่งขึ้น เช่น ข้าวโพด ช่วยบำรุงสายตา ช่วยให้ระบบขับถ่ายทำงานได้ดีขึ้น รวมถึงป้องกันโรคหลอดเลือดหัวใจได้ ถั่วแดง ควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดให้สมดุล ช่วยเผาผลาญไขมันให้เปลี่ยนเป็นพลังงานแทน ช่วยในเรื่องของระบบขับถ่าย แก้อาการท้องผูก ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคมะเร็ง ผีอกและฟักทอง ช่วยบำรุงลำไส้แก้อาการท้องเสีย อีกทั้งยังช่วยบำรุงร่างกายในเรื่องของการย่อยอาหาร ป้องกันโรคหัวใจ ลดความดันโลหิต ลดน้ำตาลในเลือด ลดความเสี่ยงของการเป็นเบาหวาน และช่วยบำรุงสายตา นอกจากนี้ยังสามารถสร้างรายได้ให้กับชาวบ้านในชุมชนอีกด้วย

### 1.6 ประเด็นข้อซักถามระหว่างการอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์

| ลำดับ | ประเด็นคำถาม                                  | ข้อสรุป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | วิธีการเลือกกระบอกไม้ไผ่ ควรเลือกอย่างไร      | พันธุ์ไม้ไผ่ที่ใช้คือพันธุ์สมาเลียน ควรเลือกกระบอกไม้ไผ่ที่ไม่อ่อนและไม่แก่จนเกินไป นำไม้ไผ่เลื่อยเป็นท่อน ยาวประมาณ 75 – 90 เซนติเมตร เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 5 – 7 เซนติเมตร                                                                                                                                                                        |
| 2     | การเตรียมกระบอกไม้ไผ่ ควรเตรียมล่วงหน้ากี่วัน | การตัดกระบอกไม้ไผ่ ควรตัดก่อนใช้งาน 2 วัน และต้องเก็บรักษาไว้ในที่ชื้น ห้ามให้ตากแดด เพราะจะทำให้กระบอกไม้ไผ่กรอบได้                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3     | วิธีการเลือกและเตรียมใบตอง                    | เลือกใช้ใบตองระดับกลาง คือไม่อ่อนและไม่แก่จนเกินไป เนื่องจากใบที่อ่อนจนเกินไปจะทำให้ข้าวหลามมีรสชาติขม ไม่สามารถที่จะม้วนใส่ในกระบอกไม้ไผ่ได้ ส่วนใบที่แก่จนเกินไป จะกรอบและแตกจึงไม่สามารถที่จะม้วนเข้าไปได้เช่นกัน ดังนั้นจึงต้องใช้ใบตองระดับกลางเท่านั้น ควรเช็ดทำความสะอาดใบตองก่อนนำมาใช้ จากนั้นทำการตัดใบตองให้เท่ากับความยาวของกระบอกไม้ไผ่ |

| ลำดับ | ประเด็นคำถาม                                                 | ข้อสรุป                                                                                                                                                                                                                                |
|-------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4     | เพราะเหตุใดการเผาข้าวหลาม จึงต้องเรียง กระบอกไม้ไผ่ให้ชิดกัน | หากเรียงห่างกันจะทำให้ความร้อนไม่ทั่วถึง ทำให้ ข้าวหลามไม่สุก ดังนั้นการเรียงชิดกันจะทำให้ ข้าวหลามสุกสม่ำเสมอพร้อมกัน                                                                                                                 |
| 5     | การเผาข้าวหลามใช้ระยะเวลาเท่าใด                              | ใช้ระยะเวลาประมาณ 5 – 6 ชั่วโมง                                                                                                                                                                                                        |
| 6     | ควรใช้วัสดุใดในการเผาข้าวหลามบาซูก้า                         | ควรเลือกใช้ไม้พื้ที่มีขนาดใหญ่ เพราะจะมี ความคงทนต่อระยะเวลาในการเผาข้าวหลาม ไม้พื้ส่วนใหญ่มาจากต้นยางที่แก่ นำมาตัดเป็น ท่อน ๆ ใช้ทำพื้                                                                                               |
| 7     | ข้าวหลามบาซูก้าตำบลธารน้ำทิพย์ต่างจาก ที่อื่นอย่างไร         | ข้าวหลามบาซูก้าตำบลธารน้ำทิพย์ จะเลือกใช้ไม้ไผ่ พันธ์สุมาเลียนที่มีขนาดยาว ใหญ่ จุดเด่นคือ จะห่อด้วยใบตอง ทำให้ข้าวหลามมีรสชาติอร่อย กลมกล่อมและมีกลิ่นหอม นอกจากนี้ยังมีไส้ธัญพืช ที่หลากหลาย ได้แก่ ข้าวโพด ถั่วแดง เผือก และ ฟักทอง |

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจในการเข้าร่วมอบรม

กลุ่มผู้เข้าร่วมการอบรม

กลุ่มผู้เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์ ประกอบด้วย ปลัดเทศบาล นักพัฒนาชุมชน ปฏิบัติการ นักพัฒนากรอำเภอ และชาวบ้านกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 25 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล เป็นแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้าร่วม การอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์ เป็นมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ โดยให้ความหมายของค่าคะแนน ดังนี้

- |   |         |                                    |
|---|---------|------------------------------------|
| 1 | หมายถึง | มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยที่สุด |
| 2 | หมายถึง | มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อย       |
| 3 | หมายถึง | มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง    |
| 4 | หมายถึง | มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก        |
| 5 | หมายถึง | มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด  |

การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการประเมินครั้งนี้ ผู้ประเมินใช้โปรแกรม Google form มาวิเคราะห์หาค่าร้อยละ ผลการประเมินโครงการ

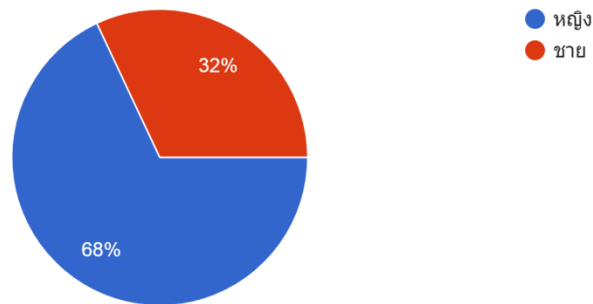
จากการตอบแบบสอบถาม ปรากฏผล ดังต่อไปนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

แผนภูมิวงกลมที่ 1 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ

#### 1.1 เพศ

คำตอบ 25 ข้อ

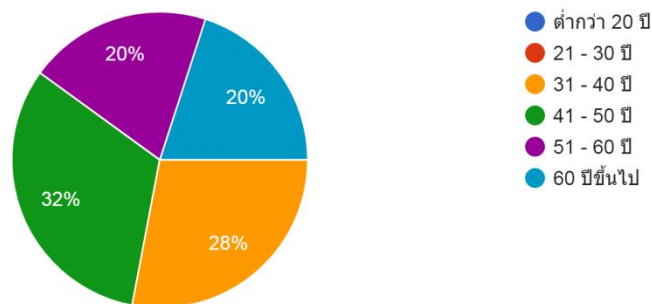


จากแผนภูมิวงกลม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนทั้งหมด 25 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 68 และเพศชาย 8 คน คิดเป็นร้อยละ 32 ตามลำดับ

แผนภูมิวงกลมที่ 2 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอายุ

#### 1.2 อายุ

คำตอบ 25 ข้อ

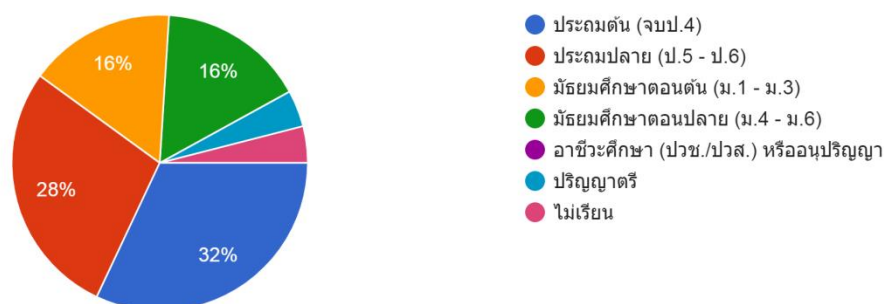


จากแผนภูมิวงกลม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่อายุ 41 – 50 ปี จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 32 รองลงมาอายุ 31 – 40 ปี จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 28 รองลงมาอายุ 51 – 60 ปี และอายุ 60 ปีขึ้นไป จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 20 ตามลำดับ

### แผนภูมิวงกลมที่ 3 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับการศึกษา

#### 1.3 ระดับการศึกษา

คำตอบ 25 ข้อ

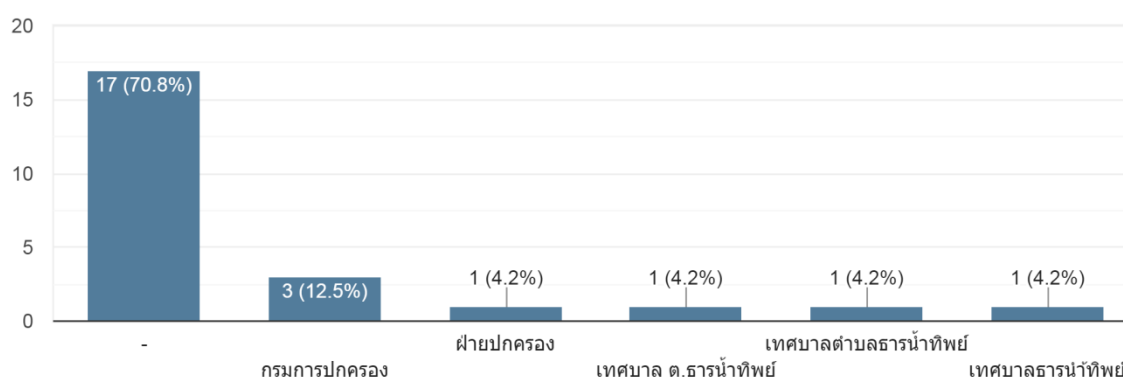


จากแผนภูมิวงกลม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่จบการศึกษาระดับประถมต้น จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 32 รองลงมาจบการศึกษาระดับประถมปลาย จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 28 รองลงมาจบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น และจบการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 16 รองลงมาจบการศึกษาระดับปริญญาตรีและไม่เรียน จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 4 ตามลำดับ

### แผนภูมิแท่ง ที่ 4 แสดงหน่วยงานที่สังกัด

#### หน่วยงานที่สังกัด

คำตอบ 24 ข้อ

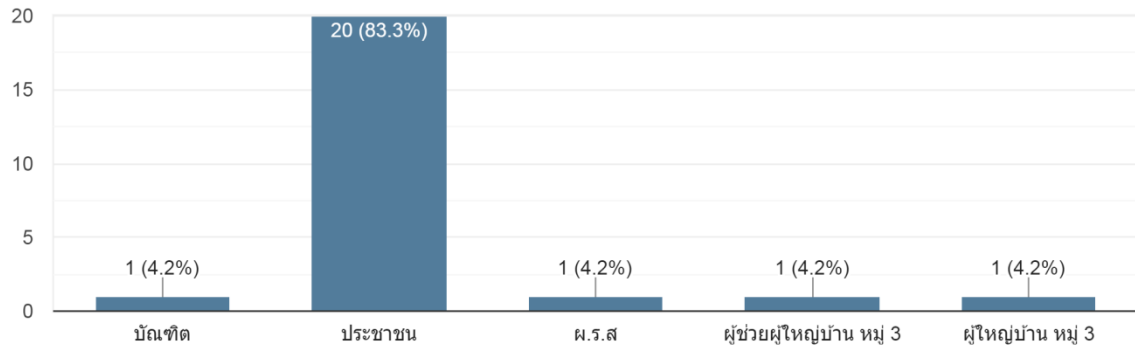


จากแผนภูมิแท่ง พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่ไม่ได้อยู่ในหน่วยงานที่สังกัด รองลงมาอยู่หน่วยงานที่สังกัด คือ กรมการปกครอง รองลงมาอยู่หน่วยงานที่สังกัด คือ เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ ฝ่ายปกครอง ตามลำดับ

### แผนภูมิแท่ง ที่ 5 แสดงตำแหน่ง

#### ตำแหน่ง

คำตอบ 24 ข้อ

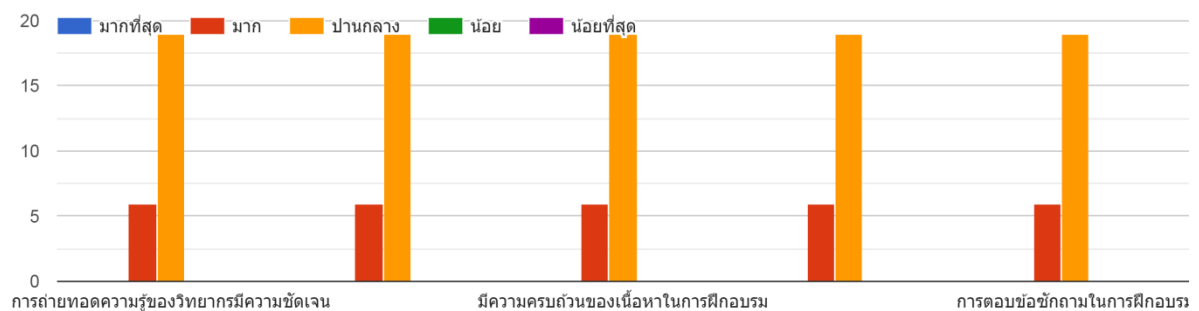


จากแผนภูมิแท่ง พบว่าผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่ตำแหน่งประชาชน รองลงมาตำแหน่ง บัณฑิต ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้านฝ่ายรักษาความสงบ ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน ผู้ใหญ่บ้าน ตามลำดับ

### ตอนที่ 2 ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจ/การนำความรู้ไปใช้

#### แผนภูมิแท่ง ที่ 6 แสดงระดับความพึงพอใจ ด้านวิทยากร

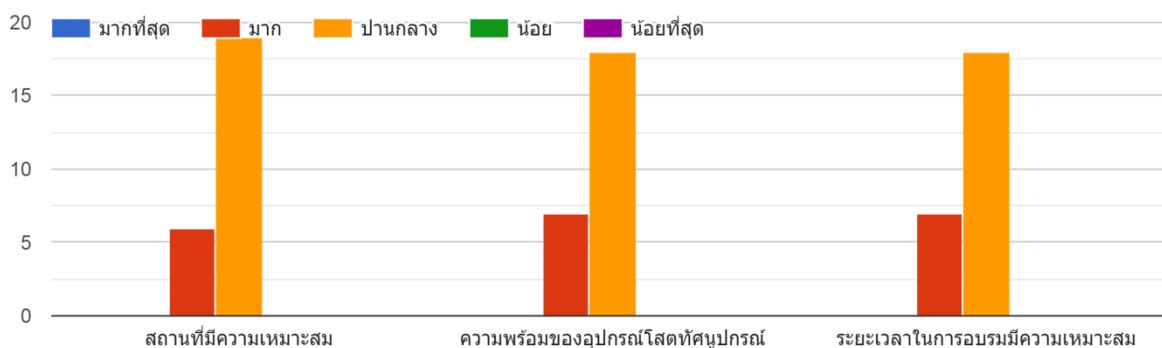
#### ด้านวิทยากร



จากแผนภูมิแท่ง พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการ ส่วนใหญ่ ระดับความพึงพอใจด้านวิทยากรอยู่ในระดับปานกลางถึงมาก

### แผนภูมิแท่ง ที่ 7 แสดงระดับความพึงพอใจ ด้านสถานที่ / ระยะเวลา

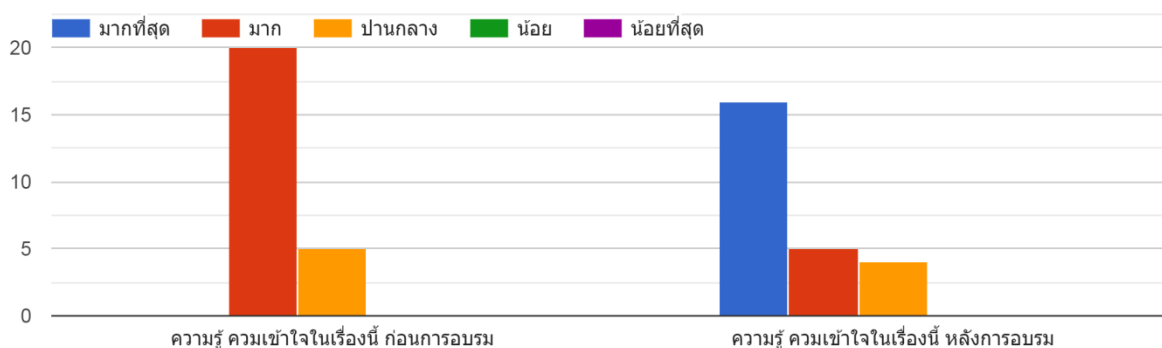
#### ด้านสถานที่/ระยะเวลา



จากแผนภูมิแท่ง พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการ ส่วนใหญ่ระดับความพึงพอใจด้านสถานที่/ระยะเวลาอยู่ในระดับปานกลางถึงมาก

### แผนภูมิแท่ง ที่ 8 แสดงระดับความพึงพอใจ ด้านความรู้ความเข้าใจ

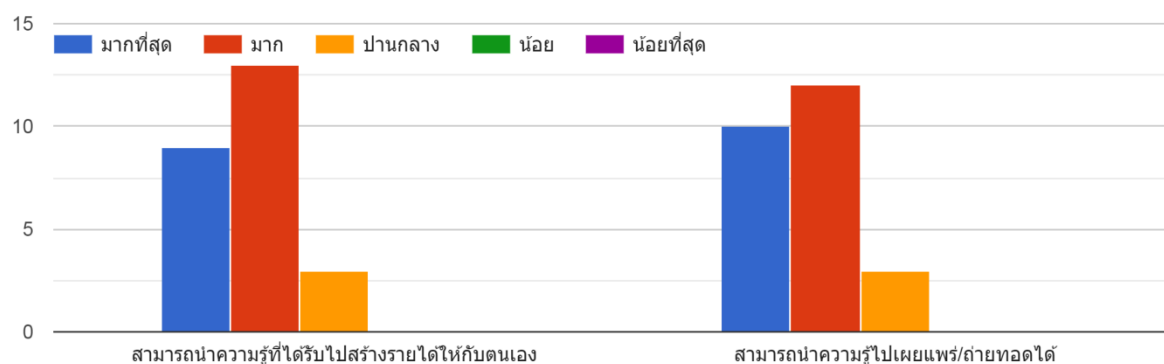
#### ความรู้ความเข้าใจ



จากแผนภูมิแท่ง พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการ ส่วนใหญ่ระดับความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจก่อนการอบรมอยู่ในระดับปานกลางถึงมาก เมื่อเทียบกับความรู้ความเข้าใจหลังการอบรมอยู่ในระดับปานกลางถึงมากที่สุด

## แผนภูมิแท่งที่ 9 แสดงระดับความพึงพอใจ การนำความรู้ที่ได้ไปใช้

### การนำความรู้ที่ได้ไปใช้

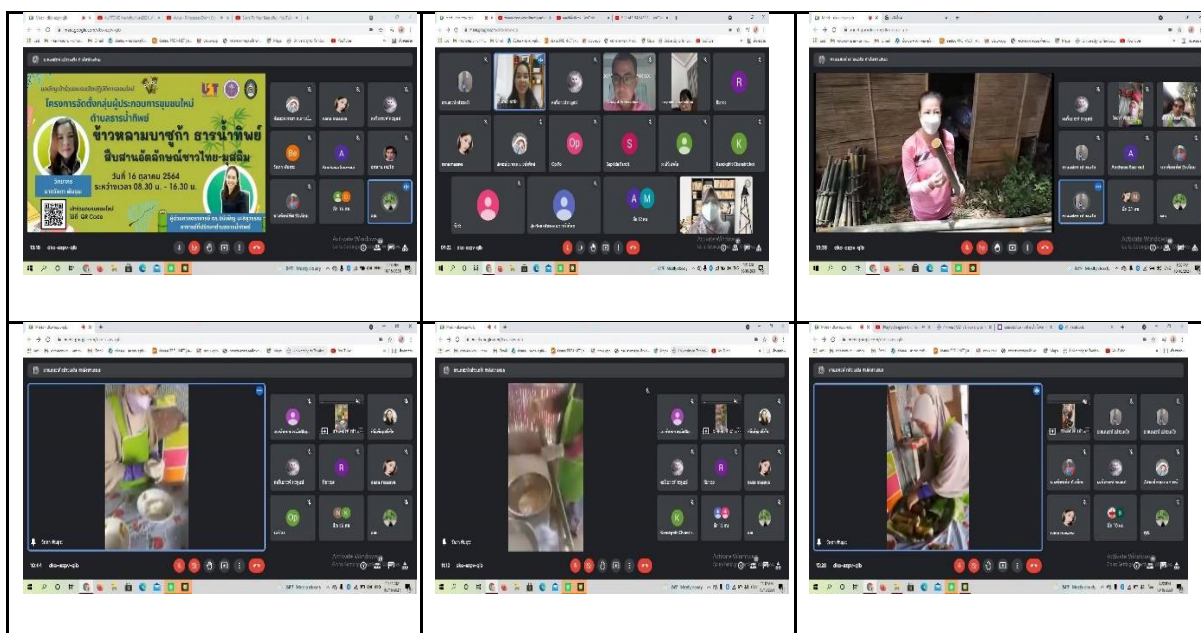


จากแผนภูมิแท่ง พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมโครงการ ส่วนใหญ่ระดับความพึงพอใจด้านการนำความรู้ไปใช้อ้อยู่ในระดับปานกลางถึงมากที่สุด

### 2) วัน/เดือน/ปี ที่ดำเนินการ

จัดอบรมเชิงปฏิบัติการการออนไลน์ในวันที่ 16 ตุลาคม 2564

### 3) ภาพกิจกรรม



## 4.1.5 ผลการดำเนินงาน

## 1) ผลการดำเนินงานตามกิจกรรม

## เชิงปริมาณ

โครงการย่อยที่ 1 โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว

- ได้ผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวที่เป็นอัตลักษณ์ตำบลธารน้ำทิพย์ 1 ผลิตภัณฑ์

โครงการย่อยที่ 2 โครงการพัฒนามัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายทางการท่องเที่ยวโดยชุมชน

- จัดตั้งกลุ่มมัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายทางการท่องเที่ยวโดยชุมชน จำนวน ๑ กลุ่ม

โครงการย่อยที่ 3 โครงการจัดตั้งผู้กลุ่มประกอบการชุมชนใหม่

- ได้กลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่ 1 กลุ่ม (กลุ่มข้าวหลามบาซูก้า)

## เชิงคุณภาพ

โครงการย่อยที่ 1 โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว

- ได้ผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวที่เป็นอัตลักษณ์ของตำบลธารน้ำทิพย์ คือ บ๊ะจ่างโบราณที่เป็นสูตรดั้งเดิมของชาวจีนกว๋างไส 1 ผลิตภัณฑ์ สามารถสร้างความดึงดูดใจให้กับนักท่องเที่ยว ชื่อผลิตภัณฑ์เป็นของฝากพื้นถิ่น โดยเน้นเจาะกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายคนรุ่นใหม่ สร้างรายได้แก่ชุมชน อย่างยั่งยืน

โครงการย่อยที่ 2 โครงการพัฒนามัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายทางการท่องเที่ยวโดยชุมชน

- ได้มัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายทางการท่องเที่ยวโดยชุมชนอย่างมืออาชีพ ที่มีทักษะ และมียุทธศาสตร์เชิงลึกเกี่ยวกับการเล่าเรื่องและประวัติศาสตร์แหล่งท่องเที่ยวในชุมชน สร้างอาชีพ และรายได้แก่ผู้เข้าร่วมโครงการ

โครงการย่อยที่ 3 โครงการจัดตั้งผู้กลุ่มประกอบการชุมชนใหม่

- ได้กลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่ (กลุ่มข้าวหลามบาซูก้า) มีทักษะการเป็นผู้ประกอบการในยุคเศรษฐกิจดิจิทัล สร้างรายได้แก่กลุ่มผู้เข้าร่วมโครงการและชุมชนอย่างยั่งยืน

## 2) ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดโครงการ

| ตัวชี้วัด                                                                         | วิธีประเมิน                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1. ประชาชนที่เข้าร่วมโครงการมีรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 80 ของจำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ | 1. ประเมินจากรายได้ที่เพิ่มขึ้น<br>2. ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการพัฒนา |

โครงการย่อยที่ 1 โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวชุมชน

การติดตามผลการดำเนินโครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวชุมชน

กิจกรรมที่ 1 ผลิตตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์

ทีม U2T ด้านส่งเสริมการท่องเที่ยว ได้ทำการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการและผู้บริโภค โดยมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ 2 รูปแบบ รายละเอียดดังนี้

1. บรรจุกัณฑ์สำหรับออกร้านในงานต่าง ๆ
  - บรรจุกัณฑ์ชะลอมไม้ไผ่ ขนาดวัดจากฐานและความสูง 4\*4 นิ้ว (ชะลอมละ 15 บาท)
  - ระบุ โลโก้ สถานที่ผลิต และช่องทางในการติดต่อ

ภายใน บรรจุกัณฑ์ข้างโบราณได้ 3 ลูก



2. บรรจุกัณฑ์ถุงกระดาษหิ้ว
  - ไซส์ M ขนาด 13\*8\*18 cm. (ใบละ 2 บาท)
  - ระบุ โลโก้ สถานที่ผลิต และช่องทางในการติดต่อ

ภายใน บรรจุกัณฑ์ข้างโบราณได้ 2 ลูก



## กิจกรรมที่ 2 คำนวณต้นทุน

ทีม U2T ด้านส่งเสริมการท่องเที่ยวมีการพูดคุยและชี้แจงทำความเข้าใจเกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนในการผลิตบรรจุกัณฑ์ให้แก่ผู้ประกอบการ เพื่อผลิตตามความต้องการของผู้ประกอบการเพื่อนำไปใช้ประโยชน์จริง 2 รูปแบบ

1. บรรจุกัณฑ์สำหรับออกร้านในงานต่าง ๆ

บรรจุกัณฑ์ชะลอมไม้ไผ่ ขนาดวัดจากฐานและความสูง 4\*4 นิ้ว ระบุโลโก้ สถานที่ผลิต และช่องทางในการติดต่อ สามารถบรรจุกัณฑ์ข้างโบราณได้ 3 ลูก

**ต้นทุนการผลิต** ชะลอมละ 15 บาท ธิบป้ันอันละ 1 บาท ป้ายแท็กอันละ 0.50 บาท โลโก้ตำบลธารน้ำทิพย์อันละ 1 บาท



2. บรรจุภัณฑ์ถุงกระดาษหิ้ว ไซส์ M ขนาด 13\*8\*18 cm. ระบุโลโก้ สถานที่ผลิต และช่องทางในการติดต่อ สามารถบรรจุป้ายจางโบราณได้ 2 ลูก

**ต้นทุนการผลิต** บรรจุภัณฑ์ถุงกระดาษหิ้ว ใบละ 2 บาท โลโก้ตำบลธารน้ำทิพย์อันละ 1 บาท



ตารางสรุปผลการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวชุมชน

| ผลที่คาดว่าจะได้รับ                                                                                                             |                                                              | ผลการดำเนินงาน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผลผลิต 1                                                                                                                        | ผลลัพธ์ 1                                                    | ผลผลิต 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ผลลัพธ์ 1                                                                                                                                            |
| 1. ได้ผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวที่เป็นอัตลักษณ์ของตำบลธารน้ำทิพย์คือ บ๊ะจ่างโบราณที่เป็นสูตรดั้งเดิมของชาวจีนกวางไส 1 ผลิตภัณฑ์ | 1. ผู้เข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีรายได้เพิ่มขึ้น | 1. ได้ผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวที่เป็นอัตลักษณ์ของตำบลธารน้ำทิพย์ คือ บ๊ะจ่างโบราณที่เป็นสูตรดั้งเดิมของชาวจีนกวางไส 1 ผลิตภัณฑ์ และได้บรรจุภัณฑ์ 2 รูปแบบ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1. ช่วยขยายกลุ่มผู้บริโภคจากการจำหน่ายในพื้นที่ เป็นการจำหน่ายในสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ ของตำบล<br>2. ผู้เข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 80 มีรายได้เพิ่มขึ้น |
| รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา                                                                                                      |                                                              | รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                      |
|  <p>(จำหน่ายเป็นลูก ใส่ถุงพลาสติกหิ้ว)</p>   |                                                              | <p><b>รูปแบบที่ 1</b><br/>บรรจุภัณฑ์สำหรับออกร้านในงานต่าง ๆ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรจุภัณฑ์ชะลอมไม้ไผ่ ขนาดวัดจากฐานและความสูง 4*4 นิ้ว (ชะลอมละ 15 บาท)</li> <li>- ระบุ โลโก้ สถานที่ผลิต และช่องทางในการติดต่อ</li> </ul> <p><b>ภายใน</b> บรรจุบ๊ะจ่างโบราณได้ 3 ลูก</p>   |                                                                                                                                                      |

| รูปเปรียบเทียบ <u>ก่อนการพัฒนา</u> | รูปเปรียบเทียบ <u>หลังการพัฒนา</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                    | <p><b>รูปแบบที่ 2</b><br/>           บรรจุภัณฑ์ถุงกระดาษหิ้ว<br/>           - ไซส์ M ขนาด 13*8*18 cm. (ใบละ 2 บาท)<br/>           - ระบุ โลโก้ สถานที่ผลิต และช่องทางการติดต่อ</p> <p><b>ภายใน</b> บรรจุป้ายจ้างโบราณได้ 2 ลูก</p>   |

| ผลที่คาดว่าจะได้รับ                                                                                                              |                                                                        | ผลการดำเนินงาน                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผลผลิต 2                                                                                                                         | ผลลัพธ์ 2                                                              | ผลผลิต 2                                                                                                                                                                                                                                                       | ผลลัพธ์ 2                                                                                          |
| 2. ผลิตภัณฑ์บ๊ะจ่างโบราณมีไส้ เพิ่มขึ้นอย่างน้อย 1 ไส้                                                                           | 2. กลุ่มลูกค้าเพิ่มขึ้นจากเดิม อย่างน้อย 1 กลุ่ม คือ กลุ่มชาวไทยมุสลิม | 2 ได้ผลิตภัณฑ์บ๊ะจ่างโบราณ จำนวน 2 ไส้ คือ ไส้หมู และไส้ปลา นิลทอด                                                                                                                                                                                             | 2. ช่วยขยายกลุ่มผู้บริโภคจากการจำหน่ายในกลุ่มชาวไทยพุทธ เป็นการจำหน่ายเพิ่มขึ้นในกลุ่มชาวไทยมุสลิม |
| รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา                                                                                                       |                                                                        | รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                    |
|  <p><u>บ๊ะจ่างโบราณไส้หมู สูตรดั้งเดิม</u></p> |                                                                        |  <p><u>บ๊ะจ่างโบราณไส้หมู สูตรดั้งเดิม</u></p>  <p><u>บ๊ะจ่างโบราณ ไส้ปลานิลทอด</u></p> |                                                                                                    |

ตารางการคิดผลประโยชน์หรือมูลค่าที่เกิดขึ้น(ผลลัพธ์) เปรียบเทียบก่อนและหลังการดำเนินโครงการ

| ประเด็น                                                          | ก่อนการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | หลังการดำเนินโครงการ |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---|----------|---------|---|----------|---------|---|----------|------------|----|-----|---------|---|-----|-----------|---|----------|-------------|---|----------|----------|---|----------|-----------|---|----------|------------|---|----------|---------|---|----------|----------|---|----------|------------|---|----------|-------|---|--------|-----------|---|---------|----------|---|-----|---------|----|----------|------------------|---|----------|----------|---|--------|---------|---|----------|------------|---|----------|-----------|---|----------|-----------|---|----------|-------------|---|----------|----------|---|--------|----------|---|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----|----------|---------|---|----------|---------|---|----------|------------|----|-----|---------|---|-----|-----------|----|----------|-------------|----|----------|----------|---|----------|-----------|----|----------|------------|---|----------|---------|---|----------|----------|---|----------|------------|----|----------|-------|---|--------|-----------|---|---------|----------|---|-----|---------|----|----------|------------------|---|----------|----------|---|--------|---------|---|----------|------------|---|----------|-----------|---|----------|-----------|---|----------|-------------|---|----------|----------|---|--------|----------|---|----------|
| 1.) ปริมาณการผลิต (ต่อรอบการผลิต ต่อเดือน ต่อปี ระบุมาให้ชัดเจน) |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                      |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| 1.1) ปริมาณวัตถุดิบที่ซื้อ                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                      |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| สำหรับ<br>ผลิตภัณฑ์เดิม                                          | <p>(ต่อรอบการผลิต)</p> <p><u>บ๊ะจ่างโบราณ สูตรดั้งเดิม</u></p> <p><u>ผัดข้าวเหนียว</u></p> <table> <tr><td>ข้าวเหนียว</td><td>6</td><td>กิโลกรัม</td></tr> <tr><td>ถั่วแดง</td><td>½</td><td>กิโลกรัม</td></tr> <tr><td>ถั่วขาว</td><td>½</td><td>กิโลกรัม</td></tr> <tr><td>ไข่แดงเค็ม</td><td>25</td><td>ฟอง</td></tr> <tr><td>เห็ดหอม</td><td>1</td><td>ขีด</td></tr> <tr><td>ซอสปรุงรส</td><td>6</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>ซอสหอยนางรม</td><td>6</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>ซีอิ๊วดำ</td><td>3</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>ซีอิ๊วขาว</td><td>6</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>พริกไทยป่น</td><td>2</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>ผงพะโล้</td><td>2</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>ผงปรุงรส</td><td>1</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>น้ำตาลทราย</td><td>6</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>เกลือ</td><td>2</td><td>ช้อนชา</td></tr> <tr><td>น้ำมันพืช</td><td>2</td><td>ถ้วยตวง</td></tr> <tr><td>กระเทียม</td><td>1</td><td>ขีด</td></tr> <tr><td>น้ำต่าง</td><td>10</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> </table> <p><u>หมักหมู</u></p> <table> <tr><td>หมูสามชั้นติดมัน</td><td>3</td><td>กิโลกรัม</td></tr> <tr><td>ซีอิ๊วดำ</td><td>2</td><td>ช้อนชา</td></tr> <tr><td>ผงพะโล้</td><td>1</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>พริกไทยป่น</td><td>½</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>ซีอิ๊วขาว</td><td>2</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>ซอสปรุงรส</td><td>2</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>ซอสหอยนางรม</td><td>2</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>น้ำมันงา</td><td>1</td><td>ช้อนชา</td></tr> <tr><td>ผงปรุงรส</td><td>1</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> </table> | ข้าวเหนียว           | 6 | กิโลกรัม | ถั่วแดง | ½ | กิโลกรัม | ถั่วขาว | ½ | กิโลกรัม | ไข่แดงเค็ม | 25 | ฟอง | เห็ดหอม | 1 | ขีด | ซอสปรุงรส | 6 | ช้อนโต๊ะ | ซอสหอยนางรม | 6 | ช้อนโต๊ะ | ซีอิ๊วดำ | 3 | ช้อนโต๊ะ | ซีอิ๊วขาว | 6 | ช้อนโต๊ะ | พริกไทยป่น | 2 | ช้อนโต๊ะ | ผงพะโล้ | 2 | ช้อนโต๊ะ | ผงปรุงรส | 1 | ช้อนโต๊ะ | น้ำตาลทราย | 6 | ช้อนโต๊ะ | เกลือ | 2 | ช้อนชา | น้ำมันพืช | 2 | ถ้วยตวง | กระเทียม | 1 | ขีด | น้ำต่าง | 10 | ช้อนโต๊ะ | หมูสามชั้นติดมัน | 3 | กิโลกรัม | ซีอิ๊วดำ | 2 | ช้อนชา | ผงพะโล้ | 1 | ช้อนโต๊ะ | พริกไทยป่น | ½ | ช้อนโต๊ะ | ซีอิ๊วขาว | 2 | ช้อนโต๊ะ | ซอสปรุงรส | 2 | ช้อนโต๊ะ | ซอสหอยนางรม | 2 | ช้อนโต๊ะ | น้ำมันงา | 1 | ช้อนชา | ผงปรุงรส | 1 | ช้อนโต๊ะ | <p>(ต่อรอบการผลิต)</p> <p><u>บ๊ะจ่างโบราณ สูตรดั้งเดิม</u></p> <p><u>ผัดข้าวเหนียว</u></p> <table> <tr><td>ข้าวเหนียว</td><td>12</td><td>กิโลกรัม</td></tr> <tr><td>ถั่วแดง</td><td>1</td><td>กิโลกรัม</td></tr> <tr><td>ถั่วขาว</td><td>1</td><td>กิโลกรัม</td></tr> <tr><td>ไข่แดงเค็ม</td><td>50</td><td>ฟอง</td></tr> <tr><td>เห็ดหอม</td><td>2</td><td>ขีด</td></tr> <tr><td>ซอสปรุงรส</td><td>12</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>ซอสหอยนางรม</td><td>12</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>ซีอิ๊วดำ</td><td>6</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>ซีอิ๊วขาว</td><td>12</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>พริกไทยป่น</td><td>4</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>ผงพะโล้</td><td>4</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>ผงปรุงรส</td><td>2</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>น้ำตาลทราย</td><td>12</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>เกลือ</td><td>4</td><td>ช้อนชา</td></tr> <tr><td>น้ำมันพืช</td><td>4</td><td>ถ้วยตวง</td></tr> <tr><td>กระเทียม</td><td>2</td><td>ขีด</td></tr> <tr><td>น้ำต่าง</td><td>20</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> </table> <p><u>หมักหมู</u></p> <table> <tr><td>หมูสามชั้นติดมัน</td><td>6</td><td>กิโลกรัม</td></tr> <tr><td>ซีอิ๊วดำ</td><td>4</td><td>ช้อนชา</td></tr> <tr><td>ผงพะโล้</td><td>2</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>พริกไทยป่น</td><td>1</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>ซีอิ๊วขาว</td><td>4</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>ซอสปรุงรส</td><td>4</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>ซอสหอยนางรม</td><td>4</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> <tr><td>น้ำมันงา</td><td>2</td><td>ช้อนชา</td></tr> <tr><td>ผงปรุงรส</td><td>2</td><td>ช้อนโต๊ะ</td></tr> </table> | ข้าวเหนียว | 12 | กิโลกรัม | ถั่วแดง | 1 | กิโลกรัม | ถั่วขาว | 1 | กิโลกรัม | ไข่แดงเค็ม | 50 | ฟอง | เห็ดหอม | 2 | ขีด | ซอสปรุงรส | 12 | ช้อนโต๊ะ | ซอสหอยนางรม | 12 | ช้อนโต๊ะ | ซีอิ๊วดำ | 6 | ช้อนโต๊ะ | ซีอิ๊วขาว | 12 | ช้อนโต๊ะ | พริกไทยป่น | 4 | ช้อนโต๊ะ | ผงพะโล้ | 4 | ช้อนโต๊ะ | ผงปรุงรส | 2 | ช้อนโต๊ะ | น้ำตาลทราย | 12 | ช้อนโต๊ะ | เกลือ | 4 | ช้อนชา | น้ำมันพืช | 4 | ถ้วยตวง | กระเทียม | 2 | ขีด | น้ำต่าง | 20 | ช้อนโต๊ะ | หมูสามชั้นติดมัน | 6 | กิโลกรัม | ซีอิ๊วดำ | 4 | ช้อนชา | ผงพะโล้ | 2 | ช้อนโต๊ะ | พริกไทยป่น | 1 | ช้อนโต๊ะ | ซีอิ๊วขาว | 4 | ช้อนโต๊ะ | ซอสปรุงรส | 4 | ช้อนโต๊ะ | ซอสหอยนางรม | 4 | ช้อนโต๊ะ | น้ำมันงา | 2 | ช้อนชา | ผงปรุงรส | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| ข้าวเหนียว                                                       | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | กิโลกรัม             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ถั่วแดง                                                          | ½                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | กิโลกรัม             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ถั่วขาว                                                          | ½                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | กิโลกรัม             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ไข่แดงเค็ม                                                       | 25                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ฟอง                  |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| เห็ดหอม                                                          | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ขีด                  |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ซอสปรุงรส                                                        | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ซอสหอยนางรม                                                      | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ซีอิ๊วดำ                                                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ซีอิ๊วขาว                                                        | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| พริกไทยป่น                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ผงพะโล้                                                          | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ผงปรุงรส                                                         | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| น้ำตาลทราย                                                       | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| เกลือ                                                            | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนชา               |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| น้ำมันพืช                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ถ้วยตวง              |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| กระเทียม                                                         | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ขีด                  |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| น้ำต่าง                                                          | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| หมูสามชั้นติดมัน                                                 | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | กิโลกรัม             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ซีอิ๊วดำ                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนชา               |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ผงพะโล้                                                          | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| พริกไทยป่น                                                       | ½                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ซีอิ๊วขาว                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ซอสปรุงรส                                                        | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ซอสหอยนางรม                                                      | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| น้ำมันงา                                                         | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนชา               |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ผงปรุงรส                                                         | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ข้าวเหนียว                                                       | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | กิโลกรัม             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ถั่วแดง                                                          | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | กิโลกรัม             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ถั่วขาว                                                          | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | กิโลกรัม             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ไข่แดงเค็ม                                                       | 50                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ฟอง                  |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| เห็ดหอม                                                          | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ขีด                  |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ซอสปรุงรส                                                        | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ซอสหอยนางรม                                                      | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ซีอิ๊วดำ                                                         | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ซีอิ๊วขาว                                                        | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| พริกไทยป่น                                                       | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ผงพะโล้                                                          | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ผงปรุงรส                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| น้ำตาลทราย                                                       | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| เกลือ                                                            | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนชา               |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| น้ำมันพืช                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ถ้วยตวง              |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| กระเทียม                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ขีด                  |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| น้ำต่าง                                                          | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| หมูสามชั้นติดมัน                                                 | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | กิโลกรัม             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ซีอิ๊วดำ                                                         | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนชา               |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ผงพะโล้                                                          | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| พริกไทยป่น                                                       | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ซีอิ๊วขาว                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ซอสปรุงรส                                                        | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ซอสหอยนางรม                                                      | 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| น้ำมันงา                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนชา               |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |
| ผงปรุงรส                                                         | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | ช้อนโต๊ะ             |   |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |   |          |             |   |          |          |   |          |           |   |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |   |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |            |    |          |         |   |          |         |   |          |            |    |     |         |   |     |           |    |          |             |    |          |          |   |          |           |    |          |            |   |          |         |   |          |          |   |          |            |    |          |       |   |        |           |   |         |          |   |     |         |    |          |                  |   |          |          |   |        |         |   |          |            |   |          |           |   |          |           |   |          |             |   |          |          |   |        |          |   |          |

| ประเด็น                   | ก่อนการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                          | หลังการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                           | <u>ผัดไส้</u><br>ถั่วเขียวซีก 1 กิโลกรัม<br>เกลือ 1 ช้อนชา<br>ผงพะโล้ 1 ช้อนโต๊ะ<br>พริกไทยป่น 2 ช้อนชา<br>ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ<br>ขอสปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ<br>ขอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ<br>ผงปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ<br>ซีอิ๊วดำ 2 ช้อนชา | <u>ผัดไส้</u><br>ถั่วเขียวซีก 2 กิโลกรัม<br>เกลือ 2 ช้อนชา<br>ผงพะโล้ 2 ช้อนโต๊ะ<br>พริกไทยป่น 4 ช้อนชา<br>ซีอิ๊วขาว 4 ช้อนโต๊ะ<br>ขอสปรุงรส 4 ช้อนโต๊ะ<br>ขอสหอยนางรม 4 ช้อนโต๊ะ<br>ผงปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ<br>ซีอิ๊วดำ 4 ช้อนชา                                                                                                                                                                                                                                            |
| - สำหรับ<br>ผลิตภัณฑ์ใหม่ | -                                                                                                                                                                                                                             | (ต่อรอบการผลิต)<br><u>บะจ่างโบราณ ใส่ปลานิลทอด</u><br><u>ผัดข้าวเหนียว</u><br>ข้าวเหนียว 6 กิโลกรัม<br>ถั่วแดง ½ กิโลกรัม<br>ถั่วขาว ½ กิโลกรัม<br>ไข่แดงเค็ม 25 ฟอง<br>เหน็ดหอม 1 ชีด<br>ไข่เคียว ½ กิโลกรัม<br>ขอสปรุงรส 6 ช้อนโต๊ะ<br>ขอสหอยนางรม 6 ช้อนโต๊ะ<br>ซีอิ๊วดำ 3 ช้อนโต๊ะ<br>ซีอิ๊วขาว 6 ช้อนโต๊ะ<br>พริกไทยป่น 2 ช้อนโต๊ะ<br>ผงพะโล้ 2 ช้อนโต๊ะ<br>น้ำตาลทราย 6 ช้อนโต๊ะ<br>เกลือ 2 ช้อนชา<br>น้ำมันพืช 2 ถ้วยตวง<br>กระเทียม 1 ชีด<br>น้ำต่าง 10 ช้อนโต๊ะ |

| ประเด็น                               | ก่อนการดำเนินโครงการ                                                            | หลังการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                       |                                                                                 | <p><b>หมักปลานิล</b></p> <p>เนื้อปลานิล 6 กิโลกรัม</p> <p>แป้งทอดกรอบ 3 ชีด</p> <p>เกลือ 1 ช้อนชา</p> <p>น้ำเปล่า ½ ถ้วยตวง</p> <p><b>ผักใส่</b></p> <p>ถั่วเขียวซีก 1 กิโลกรัม</p> <p>เกลือ 1 ช้อนชา</p> <p>ผงพะโล้ 1 ช้อนโต๊ะ</p> <p>พริกไทยป่น 2 ช้อนชา</p> <p>ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ</p> <p>ซอสปรุงรส 2 ช้อนโต๊ะ</p> <p>ซอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ</p> <p>ผงปรุงรส 1 ช้อนโต๊ะ</p> <p>ซีอิ๊วดำ 2 ช้อนชา</p> |
| <b>1.2) ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย</b> |                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| - ผลิตภัณฑ์เดิม                       | <p>(ต่อเดือน)</p> <p><u>บะจ่างโบราณ สูตรดั้งเดิม</u></p> <p>500 ลูกต่อเดือน</p> | <p>(ต่อเดือน)</p> <p><u>บะจ่างโบราณ สูตรดั้งเดิม</u></p> <p>ชะลอมไม้ไผ่ 150 ชะลอมต่อเดือน</p> <p>ถุงกระดาษหุ้ม 275 ใบต่อเดือน</p> <p>รวม 1,000 ลูกต่อเดือน</p>                                                                                                                                                                                                                                           |
| - ผลิตภัณฑ์ใหม่                       | -                                                                               | <p>(ต่อเดือน)</p> <p><u>บะจ่างโบราณ ใส่ปลานิลทอด</u></p> <p>ชะลอมไม้ไผ่ 50 ชะลอมต่อเดือน</p> <p>ถุงกระดาษหุ้ม 175 ใบต่อเดือน</p> <p>รวม 500 ลูกต่อเดือน</p>                                                                                                                                                                                                                                              |

| ประเด็น              | ก่อนการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | หลังการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2.) ต้นทุน</b>    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>2.1) วัตถุดิบ</b> | <p>(ต่อเดือน)</p> <p><u>บะจ่างโบราณ สูตรดั้งเดิม</u></p> <p><u>ผัดข้าวเหนียว</u></p> <p>ข้าวเหนียว 30 กิโลกรัม<br/>(กิโลกรัมละ 30บาทx30 =900 บาท)</p> <p>ถั่วแดง 2 ½ กิโลกรัม<br/>(ครึ่งกิโลกรัมละ 32บาทx5 =160 บาท)</p> <p>ถั่วขาว 2 ½ กิโลกรัม<br/>(ครึ่งกิโลกรัมละ 34บาทx5 =170 บาท)</p> <p>ไข่แดงเค็ม 125 ฟอง<br/>(ลูกละ 6 บาทx125 =750 บาท)</p> <p>เห็ดหอม 5 ชีด<br/>(ชีดละ 40 บาทx5 =200 บาท)</p> <p>ซอสปรุงรส 30 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 700 ml ขวดละ 35 บาท<br/>ใช้ไป 450 ml = 22.50 บาท)</p> <p>ซอสหอยนางรม 30 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 600 ml ขวดละ 48 บาท<br/>ใช้ไป 450 ml = 36 บาท)</p> <p>ซีอิ๊วดำ 15 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 600 ml ขวดละ 65 บาท<br/>ใช้ไป 225 ml = 24.38 บาท)</p> <p>ซีอิ๊วขาว 30 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 700 ml ขวดละ 35 บาท<br/>ใช้ไป 450 ml = 22.50 บาท)</p> <p>พริกไทยป่น 10 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 50 กรัม ขวดละ 15 บาท<br/>ใช้ไป 150 กรัม = 45 บาท)</p> <p>ผงพะโล้ 10 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ถุง 450 กรัม ถุงละ 120 บาท<br/>ใช้ไป 150 กรัม = 40 บาท)</p> <p>ผงปรุงรส 5 ซ้อนโต๊ะ</p> | <p>(ต่อเดือน)</p> <p><u>บะจ่างโบราณ สูตรดั้งเดิม</u></p> <p><u>ผัดข้าวเหนียว</u></p> <p>ข้าวเหนียว 60 กิโลกรัม<br/>(กิโลกรัมละ 30บาทx60 =1,800บาท)</p> <p>ถั่วแดง 5 กิโลกรัม<br/>(ครึ่งกิโลกรัมละ32บาทx10 =320บาท)</p> <p>ถั่วขาว 5 กิโลกรัม<br/>(ครึ่งกิโลกรัมละ34บาทx10=340บาท)</p> <p>ไข่แดงเค็ม 300 ฟอง<br/>(ลูกละ 6 บาทx300 =1,500 บาท)</p> <p>เห็ดหอม 10 ชีด<br/>(ชีดละ 40 บาทx10 =400 บาท)</p> <p>ซอสปรุงรส 60 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 700 ml ขวดละ 35 บาท<br/>ใช้ไป 900 ml = 45 บาท)</p> <p>ซอสหอยนางรม 60 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 600 ml ขวดละ 48 บาท<br/>ใช้ไป 900 ml = 72 บาท)</p> <p>ซีอิ๊วดำ 30 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 600 ml ขวดละ 65 บาท<br/>ใช้ไป 450 ml = 48.76 บาท)</p> <p>ซีอิ๊วขาว 60 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 700 ml ขวดละ 35 บาท<br/>ใช้ไป 900 ml = 45 บาท)</p> <p>พริกไทยป่น 20 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 50 กรัม ขวดละ 15 บาท<br/>ใช้ไป 30 กรัม = 90 บาท)</p> <p>ผงพะโล้ 20 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ถุง 450 กรัม ถุงละ 120 บาท<br/>ใช้ไป 300 กรัม = 80 บาท)</p> <p>ผงปรุงรส 10 ซ้อนโต๊ะ</p> |

| ประเด็น | ก่อนการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | หลังการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | <p>(1 ถุง 75 กรัม ถุงละ 12 บาท<br/>ใช้ไป 75 กรัม = 12 บาท)<br/>น้ำตาลทราย 30 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 ถุง 1 กิโลกรัม ถุงละ 24 บาท<br/>ใช้ไป 450 กรัม = 10.80 บาท)<br/>เกลือ 10 ช้อนชา<br/>(1 ถุง 1 กิโลกรัม ถุงละ 15 บาท<br/>ใช้ไป 50 กรัม = 0.75 บาท)<br/>น้ำมันพืช 10 ถ้วยตวง<br/>(1 ขวด 1 ลิตร ขวดละ 55 บาท<br/>ใช้ไป 2,500 ml = 137.50 บาท)<br/>กระเทียม 5 ชีด<br/>(กิโลกรัมละ 70 บาท ใช้ไป 5 ชีด<br/>= 35 บาท)<br/>น้ำตาล 50 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 แกลลอน 4,000 ml แกลลอนละ 720 บาท<br/>ใช้ไป 750 ml = 135 บาท)<br/><b>หมักหมู</b><br/>หมูสามชั้นติดมัน 15 กิโลกรัม<br/>(กิโลกรัมละ 140 บาท <math>\times</math> 15 = 2,100 บาท)<br/>เกลือ 5 ช้อนชา<br/>(1 ถุง 1 กิโลกรัม ถุงละ 15 บาท<br/>ใช้ไป 15 กรัม = 0.23 บาท)<br/>ซีอิ๊วดำ 10 ช้อนชา<br/>(1 ขวด 600 ml ขวดละ 65 บาท<br/>ใช้ไป 50 ml = 5.42 บาท)<br/>ผงพะโล้ 5 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 ถุง 450 กรัม ถุงละ 120 บาท<br/>ใช้ไป 75 กรัม = 20 บาท)<br/>พริกไทยป่น 2 ½ ช้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 50 กรัม ขวดละ 15 บาท<br/>ใช้ไป 37.50 กรัม = 11.25 บาท)</p> | <p>(1 ถุง 75 กรัม ถุงละ 12 บาท<br/>ใช้ไป 150 กรัม = 24 บาท)<br/>น้ำตาลทราย 60 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 ถุง 1 กิโลกรัม ถุงละ 24 บาท<br/>ใช้ไป 900 กรัม = 21.60 บาท)<br/>เกลือ 20 ช้อนชา<br/>(1 ถุง 1 กิโลกรัม ถุงละ 15 บาท<br/>ใช้ไป 100 กรัม = 1.50 บาท)<br/>น้ำมันพืช 20 ถ้วยตวง<br/>(1 ขวด 1 ลิตร ขวดละ 55 บาท<br/>ใช้ไป 5,000 ml = 275 บาท)<br/>กระเทียม 10 ชีด<br/>(กิโลกรัมละ 70 บาท ใช้ไป 10 ชีด<br/>= 70 บาท)<br/>น้ำตาล 100 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 แกลลอน 4,000 ml แกลลอนละ 720 บาท<br/>ใช้ไป 1,500 ml = 270 บาท)<br/><b>หมักหมู</b><br/>หมูสามชั้นติดมัน 30 กิโลกรัม<br/>(กิโลกรัมละ 140 บาท <math>\times</math> 30 = 4,200 บาท)<br/>เกลือ 10 ช้อนชา<br/>(1 ถุง 1 กิโลกรัม ถุงละ 15 บาท<br/>ใช้ไป 30 กรัม = 0.46 บาท)<br/>ซีอิ๊วดำ 20 ช้อนชา<br/>(1 ขวด 600 ml ขวดละ 65 บาท<br/>ใช้ไป 100 ml = 10.84 บาท)<br/>ผงพะโล้ 10 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 ถุง 450 กรัม ถุงละ 120 บาท<br/>ใช้ไป 150 กรัม = 40 บาท)<br/>พริกไทยป่น 5 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 50 กรัม ขวดละ 15 บาท<br/>ใช้ไป 75 กรัม = 22.50 บาท)</p> |

| ประเด็น | ก่อนการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | หลังการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | <p>ซีอิ๊วขาว 10 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 700 ml ขวดละ 35 บาท<br/>ใช้ไป 150 ml = 7.50 บาท)</p> <p>ซอสปรุงรส 10 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 700 ml ขวดละ 35 บาท<br/>ใช้ไป 150 ml = 7.50 บาท)</p> <p>ซอสหอยนางรม 10 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 600 ml ขวดละ 48 บาท<br/>ใช้ไป 150 ml = 12 บาท)</p> <p>น้ำมันงา 5 ซ้อนชา<br/>(1 ขวด 150 ml ขวดละ 46 บาท<br/>ใช้ไป 25 ml = 7.67 บาท)</p> <p>ผงปรุงรส 5 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ถุง 75 กรัม ถุงละ 12 บาท<br/>ใช้ไป 75 กรัม = 12 บาท)</p> <p><b>ผักสด</b></p> <p>ถั่วงอกแช่เย็น 5 กิโลกรัม<br/>(ครั้งกิโลกรัมละ 36บาทx5<br/>= 180 บาท)</p> <p>เกลือ 5 ซ้อนชา<br/>(1 ถุง 1 กิโลกรัม ถุงละ 15 บาท<br/>ใช้ไป 15 กรัม = 0.23 บาท)</p> <p>ผงพะโล้ 5 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ถุง 450 กรัม ถุงละ 120 บาท<br/>ใช้ไป 75 กรัม = 20 บาท)</p> <p>พริกไทยป่น 10 ซ้อนชา<br/>(1 ขวด 50 กรัม ขวดละ 15 บาท<br/>ใช้ไป 50 กรัม = 15 บาท)</p> <p>ซีอิ๊วขาว 10 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 700 ml ขวดละ 35 บาท<br/>ใช้ไป 150 ml = 7.50 บาท)</p> | <p>ซีอิ๊วขาว 20 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 700 ml ขวดละ 35 บาท<br/>ใช้ไป 300 ml = 15 บาท)</p> <p>ซอสปรุงรส 20 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 700 ml ขวดละ 35 บาท<br/>ใช้ไป 300 ml = 15 บาท)</p> <p>ซอสหอยนางรม 20 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 600 ml ขวดละ 48 บาท<br/>ใช้ไป 300 ml = 24 บาท)</p> <p>น้ำมันงา 10 ซ้อนชา<br/>(1 ขวด 150 ml ขวดละ 46 บาท<br/>ใช้ไป 50 ml = 15.34 บาท)</p> <p>ผงปรุงรส 10 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ถุง 75 กรัม ถุงละ 12 บาท<br/>ใช้ไป 150 กรัม = 24 บาท)</p> <p><b>ผักสด</b></p> <p>ถั่วงอกแช่เย็น 10 กิโลกรัม<br/>(ครั้งกิโลกรัมละ 36 บาทx10<br/>= 360 บาท)</p> <p>เกลือ 10 ซ้อนชา<br/>(1 ถุง 1 กิโลกรัม ถุงละ 15 บาท<br/>ใช้ไป 30 กรัม = 0.46 บาท)</p> <p>ผงพะโล้ 10 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ถุง 450 กรัม ถุงละ 120 บาท<br/>ใช้ไป 150 กรัม = 40 บาท)</p> <p>พริกไทยป่น 20 ซ้อนชา<br/>(1 ขวด 50 กรัม ขวดละ 15 บาท<br/>ใช้ไป 100 กรัม = 30 บาท)</p> <p>ซีอิ๊วขาว 20 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 700 ml ขวดละ 35 บาท<br/>ใช้ไป 300 ml = 15 บาท)</p> |

| ประเด็น | ก่อนการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | หลังการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | <p>ซอสปรุงรส 10 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 700 ml ขวดละ 35 บาท<br/>ใช้ไป 150 ml = 7.50 บาท)</p> <p>ซอสหอยนางรม 10 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 600 ml ขวดละ 48 บาท<br/>ใช้ไป 150 ml = 12 บาท)</p> <p>ผงปรุงรส 5 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ถัง 75 กรัม ถังละ 12 บาท<br/>ใช้ไป 75 กรัม = 12 บาท)</p> <p>ซีอิ๊วดำ 10 ซ้อนชา<br/>(1 ขวด 600 ml ขวดละ 65 บาท<br/>ใช้ไป 50 ml = 5.42 บาท)</p> <p><b>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 5,324.65 บาท</b></p> | <p>ซอสปรุงรส 20 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 700 ml ขวดละ 35 บาท<br/>ใช้ไป 300 ml = 15 บาท)</p> <p>ซอสหอยนางรม 20 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 600 ml ขวดละ 48 บาท<br/>ใช้ไป 300 ml = 24 บาท)</p> <p>ผงปรุงรส 10 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ถัง 75 กรัม ถังละ 12 บาท<br/>ใช้ไป 150 กรัม = 24 บาท)</p> <p>ซีอิ๊วดำ 20 ซ้อนชา<br/>(1 ขวด 600 ml ขวดละ 65 บาท<br/>ใช้ไป 100 ml = 10.84 บาท)</p> <p><b>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 10,649.30 บาท</b></p> <p><b><u>บะจ่างโบราณ ใส่ปลานิลทอด</u></b></p> <p><b><u>ผัดข้าวเหนียว</u></b></p> <p>ข้าวเหนียว 30 กิโลกรัม<br/>(กิโลกรัมละ 30บาทx30 = 900 บาท)</p> <p>ถั่วแดง 2 ½ กิโลกรัม<br/>(ครึ่งกิโลกรัมละ32บาทx5 = 160 บาท)</p> <p>ถั่วขาว 2 ½ กิโลกรัม<br/>(ครึ่งกิโลกรัมละ34บาทx5 =170บาท)</p> <p>ไข่แดงเค็ม 125 ฟอง<br/>(ลูกละ 6 บาทx125 = 750 บาท)</p> <p>เห็ดหอม 5 ชีด<br/>(ชีดละ 40 บาทx5 = 200 บาท)</p> <p>ไก่เซียง 2 ½ กิโลกรัม<br/>(กิโลกรัมละ280บาทx2½ = 700 บาท)</p> <p>ซอสปรุงรส 30 ซ้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 700 ml ขวดละ 35 บาท<br/>ใช้ไป 450 ml = 22.50 บาท)</p> |

| ประเด็น | ก่อนการดำเนินโครงการ | หลังการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |                      | <p>ซอสหอยนางรม 30 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 600 ml ขวดละ 48 บาท<br/>ใช้ไป 450 ml = 36 บาท)</p> <p>ซีอิ๊วดำ 15 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 600 ml ขวดละ 65 บาท<br/>ใช้ไป 225 ml = 24.38 บาท)</p> <p>ซีอิ๊วขาว 30 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 700 ml ขวดละ 35 บาท<br/>ใช้ไป 450 ml = 22.50 บาท)</p> <p>พริกไทยป่น 10 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 50 กรัม ขวดละ 15 บาท<br/>ใช้ไป 150 กรัม = 45 บาท)</p> <p>ผงพะโล้ 10 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 ถุง 450 กรัม ถุงละ 120 บาท<br/>ใช้ไป 150 กรัม = 40 บาท)</p> <p>ผงปรุงรส 5 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 ถุง 75 กรัม ถุงละ 12 บาท<br/>ใช้ไป 75 กรัม = 12 บาท)</p> <p>น้ำตาลทราย 30 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 ถุง 1 กิโลกรัม ถุงละ 24 บาท<br/>ใช้ไป 450 กรัม = 10.80 บาท)</p> <p>เกลือ 10 ช้อนชา<br/>(1 ถุง 1 กิโลกรัม ถุงละ 15 บาท<br/>ใช้ไป 50 กรัม = 0.75 บาท)</p> <p>น้ำมันพืช 10 ถ้วยตวง<br/>(1 ขวด 1 ลิตร ขวดละ 55 บาท<br/>ใช้ไป 2,500 ml = 137.50 บาท)</p> <p>กระเทียม 5 ชีด<br/>(กิโลกรัมละ 70 บาท ใช้ไป 5 ชีด<br/>= 35 บาท)</p> <p>น้ำต่าง 50 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 แกลลอน 4,000 ml แกลลอนละ 720 บาท ใช้ไป 750 ml = 135 บาท)</p> |

| ประเด็น | ก่อนการดำเนินโครงการ | หลังการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |                      | <p><b><u>หมักปลานิล</u></b></p> <p>เนื้อปลานิล 25 กิโลกรัม<br/>(กิโลกรัมละ 100 บาท×25<br/>= 2,500 บาท)</p> <p>แป้งทอดกรอบ 1½ กิโลกรัม<br/>(กิโลกรัมละ 36 บาท×1½ = 54 บาท)</p> <p>เกลือ 5 ช้อนชา<br/>(1 ถ้วย 1 กิโลกรัม ถูกละ 15 บาท<br/>ใช้ไป 25 กรัม = 0.38 บาท)</p> <p>น้ำเปล่า ½ ถ้วยตวง</p> <p><b><u>ผักใส่</u></b></p> <p>ถั่วงอกแช่เย็น 5 กิโลกรัม<br/>(ครึ่งกิโลกรัมละ 36 บาท×10<br/>= 360 บาท)</p> <p>เกลือ 5 ช้อนชา<br/>(1 ถ้วย 1 กิโลกรัม ถูกละ 15 บาท<br/>ใช้ไป 15 กรัม = 0.23 บาท)</p> <p>ผงพะโล้ 5 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 ถ้วย 450 กรัม ถูกละ 120 บาท<br/>ใช้ไป 75 กรัม = 20 บาท)</p> <p>พริกไทยป่น 10 ช้อนชา<br/>(1 ขวด 50 กรัม ขวดละ 15 บาท<br/>ใช้ไป 50 กรัม = 15 บาท)</p> <p>ซีอิ๊วขาว 10 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 700 ml ขวดละ 35 บาท<br/>ใช้ไป 150 ml = 7.50 บาท)</p> <p>ซอสปรุงรส 10 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 700 ml ขวดละ 35 บาท<br/>ใช้ไป 150 ml = 7.50 บาท)</p> <p>ซอสหอยนางรม 10 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 ขวด 600 ml ขวดละ 48 บาท<br/>ใช้ไป 150 ml = 12 บาท)</p> |

| ประเด็น      | ก่อนการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                   | หลังการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|              |                                                                                                                                                                                        | <p>ผงปรุงรส 5 ช้อนโต๊ะ<br/>(1 ถ้วย 75 กรัม ถ้วยละ 12 บาท<br/>ใช้ไป 75 กรัม = 12 บาท)</p> <p>ซีอิ๊วดำ 10 ช้อนชา<br/>(1 ขวด 600 ml ขวดละ 65 บาท<br/>ใช้ไป 50 ml = 5.42 บาท)</p> <p><b>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 6,395.45 บาท</b></p>                                                                                                                                                                                                                      |
| 2.2) อุปกรณ์ | <p>(ต่อเดือน)</p> <p>-แก๊ส 350 บาท</p> <p>-เชือกฟาง 1 ม้วน (ม้วนละ 20 บาท)</p> <p><b>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 370 บาท</b></p>                                                               | <p>(ต่อเดือน)</p> <p>- แก๊ส 1,050 บาท</p> <p>- เชือกฟาง 3 ม้วน (ม้วนละ 20 บาท)</p> <p>- ซะลอมไม้ไผ่ จำนวน 200 ใบ<br/>(ซะลอมละ 15 บาท = 3,000 บาท)</p> <p>- บรรจุก้อนทุ้งกระดาษหุหิ้ว 9 แพ็ค<br/>(แพ็คละ 100 บาท = 900 บาท)</p> <p>- โลโก้ 650 ชิ้น<br/>(ชิ้นละ 1 บาท = 650 บาท)</p> <p>- ริปบิ้น 200 ชิ้น<br/>(ชิ้นละ 1 บาท = 200 บาท)</p> <p>- ป้ายแท็ก 200 ชิ้น<br/>(ชิ้นละ 0.50 บาท = 100 บาท)</p> <p><b>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 5,960 บาท</b></p> |
| 2.3) ค่าแรง  | <p>(ต่อเดือน)</p> <p>ผลิตครึ่งวัน ผลิต 5 วันต่อเดือน จำนวน<br/>สมาชิกที่ร่วมกันผลิต จำนวน 6 คน<br/>รวมกำไรทั้งสิ้น 4,000 บาทต่อเดือน เฉลี่ย<br/>คนละ 133 บาทต่อวัน/666 บาทต่อเดือน</p> | <p>(ต่อเดือน)</p> <p>ผลิตครึ่งวัน ผลิต 5 วันต่อเดือน จำนวน<br/>สมาชิกที่ร่วมกันผลิตจำนวน 17 คน<br/>รวมกำไรทั้งสิ้น 24,000 บาทต่อเดือน<br/>เฉลี่ยคนละ 282 บาทต่อวัน/1,400 บาท<br/>ต่อเดือน</p>                                                                                                                                                                                                                                                     |

| ประเด็น                                   | ก่อนการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | หลังการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.4) ต้นทุนรวม                            | <p>(ต่อเดือน)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ต้นทุนวัตถุดิบ 5,324.65 บาท</li> <li>2. ต้นทุนอุปกรณ์ 370 บาท</li> </ol> <p>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 5,694.65 บาท</p>                                                                                                                                                                                                         | <p>(ต่อเดือน)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ต้นทุนวัตถุดิบ 17,044.75 บาท</li> <li>2. ต้นทุนอุปกรณ์ 5,960 บาท</li> </ol> <p>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 23,001.75 บาท</p> <p><u>หมายเหตุ</u> : ต้นทุนรวมต่างกันมากเนื่องจาก</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เดิมกลุ่มไม่ได้คิดค่าบรรจุภัณฑ์และโลโก้ผลิตภัณฑ์</li> <li>2. เดิมผลิตเพียงใส่เดียว</li> </ol>                  |
| 3) รายได้                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3.1) รายได้จาก<br>การขาย<br>ผลิตภัณฑ์เดิม | <p>(ต่อเดือน)</p> <p>กลุ่มปั๊จจาโบราณจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปั๊จจาในราคาต่อลูก ๆ ละ 20 บาท ต้นทุนทั้งหมด 5,694.65 บาท ดังนั้น เมื่อคำนวณต้นทุนในการจำหน่าย พบว่างบประมาณที่ลงทุน 5,694.65 บาท ส่งขายแต่ละครั้งเฉลี่ยจำนวน 100 ลูก ๆ ละ 20 บาท ในแต่ละเดือนผลิต 5 ครั้ง รวม 500 ลูก ขายได้เป็นเงินรวมทั้งสิ้นเดือนละ 10,000 บาท คิดเป็นกำไรอยู่ที่ 4,305.35 บาท เฉลี่ย 4,000 บาทต่อเดือน</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 3.2) รายได้จาก<br>การขาย<br>ผลิตภัณฑ์ใหม่ | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>(ต่อเดือน)</p> <p>กลุ่มปั๊จจาโบราณจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปั๊จจาอยู่ 2 รูปแบบ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. บรรจุภัณฑ์ชะลอมไม้ไผ่ ขนาดวัดจากฐานและความสูง 4*4 นิ้ว ระบุโลโก้สถานที่ผลิต และช่องทางในการติดต่อสามารถบรรจุปั๊จจาโบราณได้ 3 ลูก แยกเป็นใส่ปลานิลทอดจำหน่ายชะลอมละ 120 บาท จำนวน 50 ชะลอม และใส่หมู (ดั้งเดิม) จำหน่ายชะลอมละ 100 บาท จำนวน 150 ชะลอมต่อเดือน</li> </ol> |

| ประเด็น                           | ก่อนการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | หลังการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>รายได้จากการจำหน่ายรวมทั้งสิ้นเป็นเงิน 21,000 บาท</p> <p>2. บรรจุภัณฑ์ถุงกระดาษหิ้ว ไซส์ M ขนาด 13*8*18cm.ระบุโลโก้ สถานที่ผลิต และช่องทางในการติดต่อ สามารถบรรจุ ปะจางโบราณได้ 2 ลูก แยกเป็นไส้ปลานิล ทอดจำหน่ายถุงละ 70 บาท จำนวน 175 ถุง และไส้หมู (ดั้งเดิม)จำหน่ายถุงละ 50 บาท จำนวน 275 ถุง ต่อเดือน รายได้จากการจำหน่ายรวมทั้งสิ้นเป็นเงิน 26,000 บาท</p> <p><b>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 47,000 บาท</b></p> |
| .3.3) รวมรายได้                   | 10,000 บาทต่อเดือน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 47,000 บาทต่อเดือน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>3.4) สรุปผลประโยชน์โครงการ</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| รวมต้นทุน                         | 5,694.65 บาทต่อเดือน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 23,001.75 บาทต่อเดือน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| รวมรายได้                         | 10,000 บาทต่อเดือน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 47,000 บาทต่อเดือน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| รวมกำไร                           | เฉลี่ย 4,000 บาทต่อเดือน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | เฉลี่ย 24,000 บาทต่อเดือน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ผลประโยชน์จากโครงการ              | <p>การดำเนินงานโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปะจาง กลุ่มปะจางโบราณส่งผลให้กลุ่มผู้ประกอบการมีผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค และผู้เข้าร่วมโครงการร้อยละ 80 มีรายได้เพิ่มขึ้น จากการฝึกอบรม พัฒนาด้านผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ในโครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวชุมชน ตำบลธารน้ำทิพย์ “ปะจางโบราณ เชื่อมสัมพันธ์ไทย - มุสลิม”</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

โครงการย่อยที่ 2 โครงการพัฒนามัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายทางการท่องเที่ยวโดยชุมชน  
การติดตามผลการดำเนินโครงการพัฒนามัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายชุมชน

กิจกรรมที่ 1 ออกแบบและผลิตเสื้อสำหรับทีมมัคคุเทศก์ในตำบลธารน้ำทิพย์

ทีม U2T ด้านส่งเสริมการท่องเที่ยว ได้ทำการออกแบบและผลิตเสื้อยืด สำหรับทีมมัคคุเทศก์  
เพื่อสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมการท่องเที่ยวในตำบล โดยมีรูปแบบดังนี้

1. เสื้อสำหรับทีมมัคคุเทศก์ในตำบลธารน้ำทิพย์

- เสื้อยืดสีขาว คอกลม พร้อมสกรีนด้านหลัง ขนาดไซส์ M 135 บาทต่อตัว
- เสื้อยืดสีขาว คอกลม พร้อมสกรีนด้านหลัง ขนาดไซส์ L 140 บาทต่อตัว
- เสื้อยืดสีขาว คอกลม พร้อมสกรีนด้านหลัง ขนาดไซส์ XL 145 บาทต่อตัว



(ด้านหน้าเสื้อ)

มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

(ด้านหลังเสื้อ)





### กิจกรรมที่ 3 การผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ คลิปวิดีโอเชิงประเด็นท่องเที่ยว

3.1 วัตถุประสงค์ เพื่อประชาสัมพันธ์แนะนำแหล่งท่องเที่ยว กิจกรรมเส้นทางโปรแกรมการท่องเที่ยว ผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว ผู้ประกอบการชุมชนใหม่

3.2 ผลผลิต ได้คลิปวิดีโอท่องเที่ยวตำบลธารน้ำทิพย์ ความยาว 3 นาที จำนวน 1 ชิ้นงาน

3.3 ระยะเวลาในการดำเนินการ 1 – 30 ตุลาคม 2564 ( ภายใต้เงื่อนไขสถานการณ์โควิด – 19 )

3.4 รูปแบบการเผยแพร่คลิปวิดีโอ เฟจ Facebook (U2T มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ตำบลธารน้ำทิพย์) YouTube และ QR Code

ประเด็นเนื้อหาที่น่าสนใจ

- เปิดเรื่องด้วยชื่อคลิปวิดีโอ “สุดเขตแดนไทย แหล่งท่องเที่ยวน้องใหม่ ชุมชนธารน้ำทิพย์” พร้อมโลโก้ U2T อว. และมรย.

- สัมภาษณ์ผู้นำชุมชน นายวีระ อุทิศานนท์ ประธานสภาเทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์

- เปิดตัวทีมมัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายทางการท่องเที่ยวของชุมชน

- แนะนำสถานที่ท่องเที่ยวและเส้นทางท่องเที่ยว ได้แก่ ป้ายจับยี่ล้อย ตลادنน้ำสระบัวแดง น้ำตกใต้ตง และทะเลหมอกใต้ตง

- นำเสนอผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว ที่โครงการ U2T นำไปพัฒนา ได้แก่ บั๊จจ่างโบราณ และข้าวหลามบาซูก้า

ประมวลภาพสื่อประชาสัมพันธ์ คลิปวิดีโอเชิงประเด็นท่องเที่ยว









ตารางสรุปผลการพัฒนามัคคุเทศก์/นักร้องความหมายชุมชน

| ผลที่คาดว่าจะได้รับ                                                                                                                                                        |                                                             | ผลการดำเนินงาน                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผลผลิต 1                                                                                                                                                                   | ผลลัพธ์ 1                                                   | ผลผลิต 1                                                                                                                                                                                                                                               | ผลลัพธ์ 1                                                                                                                                                                                                          |
| 1. ได้มัคคุเทศก์/นักร้องความหมายทางการท่องเที่ยวโดยชุมชนอย่างมืออาชีพที่มีทักษะและมีองค์ความรู้เชิงลึกเกี่ยวกับการเล่าเรื่องและประวัติศาสตร์แหล่งท่องเที่ยวในชุมชน 1 กลุ่ม | 1. ผู้เข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีรายได้เพิ่มขึ้น | 1. ได้จัดตั้งกลุ่มมัคคุเทศก์/นักร้องความหมายทางการท่องเที่ยว โดยชุมชน จำนวน 1 กลุ่ม<br>2. ได้แผ่นพับ และสื่อประชาสัมพันธ์ คลิปวิดีโอเชิงประเด็นท่องเที่ยว                                                                                              | 1. ช่วยประชาสัมพันธ์แหล่งท่องเที่ยว ให้มีความน่าสนใจ และเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวมากขึ้น<br>2. เกิดเครือข่ายมัคคุเทศก์/นักร้องความหมายชุมชนเพิ่มขึ้นในตำบล<br>3. ผู้เข้าร่วมโครงการร้อยละ 80 มีรายได้เพิ่มขึ้น |
| รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา                                                                                                                                                 |                                                             | รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                            |                                                             | <p>เกิดเครือข่ายกลุ่มมัคคุเทศก์/นักร้องความหมายนำเที่ยวในตำบลธารน้ำทิพย์</p>   |                                                                                                                                                                                                                    |

| รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา | รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <p data-bbox="794 338 1358 439">ได้เลื้อสำหรับมัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายชุมชน<br/>เพื่อใช้ในการนำเที่ยวในตำบลธารน้ำทิพย์</p>   <p data-bbox="794 1301 1299 1402">ได้แผ่นพับ และสื่อประชาสัมพันธ์คลิปวิดีโอ<br/>เชิงประเด็นท่องเที่ยว</p>   |

ตารางการคิดผลประโยชน์หรือมูลค่าที่เกิดขึ้น (ผลลัพธ์) เปรียบเทียบก่อนและหลังการดำเนินโครงการ

| ประเด็น                                                                 | ก่อนการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | หลังการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1) รายได้</b>                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                      |
| <b>1.1) รายได้จาก<br/>การบริการ<br/>นำเที่ยว</b>                        | (ต่อเดือน)<br>กลุ่มมัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายในตำบล<br>มีจำนวนสมาชิก 10 คน มีการนำเที่ยว<br>5 วันต่อเดือน วันละ 2 รอบ มีรายได้<br>ทั้งสิ้น 10,000 บาท เฉลี่ยคนละ 1,000<br>บาทต่อเดือน                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                      |
| <b>1.2) รายได้จาก<br/>การบริการ<br/>นำเที่ยว หลัง<br/>ดำเนินโครงการ</b> | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | (ต่อเดือน)<br>กลุ่มมัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายในตำบล<br>มีจำนวนสมาชิก 30 คน มีการนำเที่ยว<br>12 วันต่อเดือน วันละ 2 รอบ มีรายได้<br>ทั้งสิ้น 24,000 บาท เฉลี่ยคนละ<br>800 บาทต่อเดือน |
| <b>1.3) รวมรายได้</b>                                                   | 10,000 บาทต่อเดือน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 24,000 บาทต่อเดือน                                                                                                                                                                   |
| <b>1.4) สรุปผลประโยชน์โครงการ</b>                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                      |
| <b>รวมต้นทุน</b>                                                        | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | -                                                                                                                                                                                    |
| <b>รวมรายได้</b>                                                        | 10,000 บาทต่อเดือน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 24,000 บาทต่อเดือน                                                                                                                                                                   |
| <b>รวมกำไร</b>                                                          | เฉลี่ย 10,000 บาทต่อเดือน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | เฉลี่ย 24,000 บาทต่อเดือน                                                                                                                                                            |
| <b>ผลประโยชน์จาก<br/>โครงการ</b>                                        | การดำเนินงานโครงการพัฒนามัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายชุมชน ส่งผลให้เกิด<br>เครือข่ายกลุ่มมัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายเพิ่มขึ้นในตำบล และผู้เข้าร่วมโครงการ<br>ร้อยละ 80 มีรายได้เพิ่มขึ้น จากการฝึกอบรม พัฒนาทักษะ มีองค์ความรู้เชิงลึกเกี่ยวกับการ<br>การเล่าเรื่องและประวัติศาสตร์แหล่งท่องเที่ยวในชุมชน ในโครงการพัฒนามัคคุเทศก์/<br>นักสื่อความหมายชุมชน ตำบลธารน้ำทิพย์ เรื่อง "การเป็นเจ้าบ้านที่ดี รองรับ<br>ท่องเที่ยววิถีใหม่ New Normal" |                                                                                                                                                                                      |

### โครงการย่อยที่ 3 โครงการจัดตั้งผู้กลุ่มประกอบการชุมชนใหม่

การติดตามผลการดำเนินโครงการจัดตั้งกลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่

#### กิจกรรมที่ 1 ผลิตภัณฑ์สินค้าและบรรจุภัณฑ์

ทีม U2T ด้านส่งเสริมการท่องเที่ยว ได้ทำการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้ตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการและผู้บริโภค โดยมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ 3 รูปแบบ รายละเอียดดังนี้

##### 1. บรรจุภัณฑ์สำหรับออกร้านในงานต่าง ๆ

- บรรจุภัณฑ์ตะกร้าใส่หอย ขนาดวัดกว้าง 6 นิ้ว สูง 2.5 นิ้ว (ตะกร้าใบละ 35 บาท)
- ระบุ โลโก้ สถานที่ผลิต และช่องทางในการติดต่อ

ภายใน บรรจุข้าวหลามบาซูก้าได้ 3 ชั้น (ความยาว 11 เซนติเมตร/ชั้น)



##### 2. บรรจุภัณฑ์ถาดเรือใบตอง

- ขนาด 8 นิ้ว (ใบละ 2.3 บาท)
- ระบุ โลโก้ สถานที่ผลิต และช่องทางในการติดต่อ

ภายใน บรรจุข้าวหลามบาซูก้าได้ 3 ชั้น (ความยาว 5 เซนติเมตร/ชั้น)



##### 3. บรรจุภัณฑ์ถาดเรือใบตองพร้อมถุงซิปล็อค

- ขนาดถาดเรือใบตอง 8 นิ้ว (ใบละ 2.3 บาท)
- ขนาดถุงซิปล็อค 8\*19\*28 เซนติเมตร ไซส์ S (ใบละ 1.7 บาท)
- ระบุ โลโก้ สถานที่ผลิต และช่องทางในการติดต่อ

ภายใน บรรจุข้าวหลามบาซูก้าได้ 3 ชั้น (ความยาว 5 เซนติเมตร/ชั้น)



## กิจกรรมที่ 2 คำนวณต้นทุน

ทีม U2T ด้านส่งเสริมการท่องเที่ยวมีการพูดคุยและชี้แจงทำความเข้าใจเกี่ยวกับการคำนวณต้นทุนในการผลิตบรรจุภัณฑ์ให้แก่ผู้ประกอบการ ผลิตตามความต้องการของผู้ประกอบการ เพื่อนำไปใช้ประโยชน์จริง 3 รูปแบบ

### 1. บรรจุภัณฑ์สำหรับออกร้านในงานต่าง ๆ

บรรจุภัณฑ์ตะกร้าใส่หวาย ขนาดวัดกว้าง 6 นิ้ว สูง 2.5 นิ้ว ระบุ โลโก้ สถานที่ผลิต และช่องทางในการติดต่อ สามารถบรรจุข้าวหลามบาซูก้า ได้ 3 ชั้น (ความยาว 11 เซนติเมตร/ชั้น)

**ต้นทุนการผลิต** ตะกร้าใบละ 35 บาท ริบบิ้น อันละ 1.25 บาท ป้ายแท็กพร้อมโลโก้ตำบลธารน้ำทิพย์ อันละ 4 บาท ถุงพลาสติกใสขนาด 4.50\*7 นิ้ว ใบละ 0.10 บาทและเชือกไม้ อันละ 1 บาท



2. บรรจุภัณฑ์ถาดเรือใบตอง ขนาด 8 นิ้ว ระบุ โลโก้ สถานที่ผลิต และช่องทางในการติดต่อ สามารถบรรจุข้าวหลามบาซูก้า ได้ 3 ชั้น (ความยาว 5 เซนติเมตร/ชั้น)

**ต้นทุนการผลิต** บรรจุภัณฑ์ถาดเรือใบตอง ใบละ 2.3 บาท ป้ายแท็กพร้อมโลโก้ตำบลธารน้ำทิพย์ อันละ 4 บาท และเชือกไม้ อันละ 1 บาท



3. บรรจุภัณฑ์ถาดเรือใบตองพร้อมถุงซิปล็อค ถาดเรือใบตอง ขนาด 8 นิ้ว ถุงซิปล็อค ไซส์ S ขนาด 8\*19\*28 เซนติเมตร ระบุ โลโก้ สถานที่ผลิต และช่องทางในการติดต่อ สามารถบรรจุข้าวหลามบาซูก้า ได้ 3 ชั้น (ความยาว 5 เซนติเมตร/ชั้น)

**ต้นทุนการผลิต** บรรจุภัณฑ์ถาดเรือใบตอง ใบละ 2.3 บาท ถุงซิปล็อค ใบละ 1.7 บาท ป้ายแท็กพร้อมโลโก้ตำบลธารน้ำทิพย์ อันละ 4 บาท ริบบิ้น อันละ 1.25 บาท และเชือกไม้ อันละ 1 บาท



ตารางสรุปผลการจัดตั้งกลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่

| ผลที่คาดว่าจะได้รับ                                                                                                                                                         |                                                             | ผลการดำเนินงาน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผลผลิต 1                                                                                                                                                                    | ผลลัพธ์ 1                                                   | ผลผลิต 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ผลลัพธ์ 1                                                                                                                                                                                 |
| 1. ได้กลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่ 1 กลุ่ม คือ กลุ่มข้าวหลามบาซูก้า มีทักษะการเป็นผู้ประกอบการในยุคเศรษฐกิจดิจิทัล สร้างรายได้แก่กลุ่มผู้เข้าร่วมโครงการ และชุมชนอย่างยั่งยืน | 1. ผู้เข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 มีรายได้เพิ่มขึ้น | 1. ได้กลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่ 1 กลุ่ม คือ กลุ่มข้าวหลามบาซูก้า และได้บรรจุภัณฑ์ 3 รูปแบบ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1. ช่วยสร้างกลุ่มสมาชิกใหม่ในชุมชน<br>2. ช่วยขยายกลุ่มผู้บริโภคจากการจำหน่ายในพื้นที่ เป็นการจำหน่ายในสถานที่ท่องเที่ยวต่าง ๆ ของตำบล<br>3. ผู้เข้าร่วมโครงการร้อยละ 80 มีรายได้เพิ่มขึ้น |
| รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา                                                                                                                                                  |                                                             | รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                             |                                                             | <p><b>รูปแบบที่ 1</b><br/>บรรจุภัณฑ์สำหรับบอกร้านในงานต่าง ๆ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- บรรจุภัณฑ์ตะกร้าใส่หวาย ขนาด กว้าง 6 นิ้ว สูง 2.5 นิ้ว (ตะกร้าใบละ 35 บาท)</li> <li>- ระบุ โลโก้ สถานที่ผลิต และช่องทางในการติดต่อ</li> </ul> <p><b>ภายใน</b> บรรจุข้าวหลามบาซูก้าได้ 3 ชั้น (ความยาว 11 เซนติเมตร/ชั้น)</p>  |                                                                                                                                                                                           |

| รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา | รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <p><b>รูปแบบที่ 2</b><br/>         บรรจุภัณฑ์ถาดเรือใบตอง<br/>         - ขนาด 8 นิ้ว (ใบละ 2.3 บาท)<br/>         - ระบุ โลโก้ สถานที่ผลิต และช่องทางการติดต่อ</p> <p><b>ภายใน</b> บรรจุข้าวหลามบาซูก้า ได้ 3 ชั้น<br/>         (ความยาว 5 เซนติเมตร/ชั้น)</p>  <p><b>รูปแบบที่ 3</b><br/>         บรรจุภัณฑ์ถาดเรือใบตองพร้อมถุงซิปล็อค<br/>         - ขนาดถาดเรือใบตอง 8 นิ้ว (ใบละ 2.3 บาท)<br/>         - ขนาดถุงซิปล็อค 8*19*28 เซนติเมตร ไซส์ S (ใบละ 1.7 บาท)<br/>         - ระบุ โลโก้ สถานที่ผลิต และช่องทางการติดต่อ</p> <p><b>ภายใน</b> บรรจุข้าวหลามบาซูก้า ได้ 3 ชั้น<br/>         (ความยาว 5 เซนติเมตร/ชั้น)</p>  |

| ผลที่คาดว่าจะได้รับ                                                                                                                      |                                    | ผลการดำเนินงาน                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผลผลิต 2                                                                                                                                 | ผลลัพธ์ 2                          | ผลผลิต 2                                                                                                                                                                                                                                                            | ผลลัพธ์ 2                                                                                                                                 |
| 2. ผลิตภัณฑ์ข้าวหลาม<br>บาซูก้า มีไส้เพิ่มขึ้น<br>อย่างน้อย 2 ไส้                                                                        | 2. กลุ่มลูกค้าเพิ่มขึ้น<br>จากเดิม | 2 ได้ผลิตภัณฑ์ปะจ่าง<br>โบราณ จำนวน 3 ไส้ คือ<br>สูตรดั้งเดิม (ไม่มีไส้) ไส้<br>อัญชันเผือก<br>และไส้ใบเตยข้าวโพด                                                                                                                                                   | 2. ช่วยขยายกลุ่มผู้บริโภค<br>จากการจำหน่ายในช่วง<br>เทศกาล ฮารีรายอ เป็น<br>การจำหน่ายเพิ่มขึ้นในวัน<br>ปกติตามร้านอาหาร และ<br>ร้านน้ำชา |
| รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา                                                                                                               |                                    | รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |
|  <p><u>ข้าวหลามบาซูก้า สูตรดั้งเดิม (ไม่มีไส้)</u></p> |                                    |  <p><u>ข้าวหลามบาซูก้า ไส้อัญชันเผือก</u></p>  <p><u>ข้าวหลามบาซูก้า ไส้ใบเตยข้าวโพด</u></p> |                                                                                                                                           |

ตารางการคิดผลประโยชน์หรือมูลค่าที่เกิดขึ้น (ผลลัพธ์) เปรียบเทียบก่อนและหลังการดำเนินโครงการ

| ประเด็น                                                          | ก่อนการดำเนินโครงการ     | หลังการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.) ปริมาณการผลิต (ต่อรอบการผลิต ต่อเดือน ต่อปี ระบุมาให้ชัดเจน) |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 1.1) ปริมาณวัตถุดิบที่ซื้อ                                       |                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| - ผลิภัณฑ์<br>ที่พัฒนา                                           | (ต่อรอบการผลิต)<br><br>- | (ต่อรอบการผลิต)<br><br><u>ข้าวหอมราชูเก่า สูตรดั้งเดิม</u><br>ข้าวเหนียวขาว 3 กิโลกรัม<br>ข้าวเหนียวดำ 0.15 กิโลกรัม<br>น้ำกะทิ 1.8 กิโลกรัม<br>น้ำตาล 0.60 กิโลกรัม<br>เกลือ 66 กรัม<br><br><u>ข้าวหอมราชูเก่า ใส่ถั่วชั้นเปลือก</u><br>ข้าวเหนียวขาว 3 ½ กิโลกรัม<br>น้ำกะทิ 2.1 กิโลกรัม<br>น้ำตาล 0.70 กิโลกรัม<br>เกลือ 77 กรัม<br>ถั่วชั้น 150 กรัม<br>เปลือก 0.7 กิโลกรัม<br><br><u>ข้าวหอมราชูเก่า ใส่ใบเตยข้าวโพด</u><br>ข้าวเหนียวขาว 3 ½ กิโลกรัม<br>น้ำกะทิ 2.1 กิโลกรัม<br>น้ำตาล 0.70 กิโลกรัม<br>เกลือ 77 กรัม<br>ใบเตย 0.18 กิโลกรัม<br>ข้าวโพด 3.5 ฟัก |

| ประเด็น                               | ก่อนการดำเนินโครงการ | หลังการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1.2) ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย</b> |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| - ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา                   | (ต่อเดือน)<br>-      | (ต่อเดือน)<br><u>ข้าวหลามบาซูก้า สูตรดั้งเดิม</u><br>ตะกร้าใส่หวาย 20 ใบต่อเดือน<br>ถาดเรือใบทอง 120 ถาดต่อเดือน<br>ถาดเรือใบทองพร้อมถุงซิปล็อค 80 ถาดต่อเดือน<br><b>รวม 60 กระบอกต่อเดือน</b><br><u>ข้าวหลามบาซูก้า ใส่ธัญพืชเนื้อมะเขือเทศ</u><br>ตะกร้าใส่หวาย 40 ใบต่อเดือน<br>ถาดเรือใบทอง 80 ถาดต่อเดือน<br>ถาดเรือใบทองพร้อมถุงซิปล็อค 120 ถาดต่อเดือน<br><b>รวม 70 กระบอกต่อเดือน</b><br><u>ข้าวหลามบาซูก้า ใส่ใบเตยข้าวโพด</u><br>ตะกร้าใส่หวาย 40 ใบต่อเดือน<br>ถาดเรือใบทอง 80 ถาดต่อเดือน<br>ถาดเรือใบทองพร้อมถุงซิปล็อค 120 ถาดต่อเดือน<br><b>รวม 70 กระบอกต่อเดือน</b> |
| <b>2.) ต้นทุน</b>                     |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 2.1) วัตถุดิบ                         | (ต่อเดือน)<br>-      | (ต่อเดือน)<br><u>ข้าวหลามบาซูก้า สูตรดั้งเดิม</u><br>ข้าวเหนียวขาว 30 กิโลกรัม<br>(กิโลกรัมละ 30บาทx30 = 900 บาท)<br>ข้าวเหนียวดำ 1.5 กิโลกรัม<br>(กิโลกรัมละ 54บาทx1.5 = 81 บาท)<br>น้ำกะทิ 18 กิโลกรัม<br>(กิโลกรัมละ 60บาทx18 = 1,080 บาท)<br>น้ำตาล 6 กิโลกรัม<br>(1 กิโลกรัมละ 25บาทx6 = 150 บาท)<br>เกลือ 0.66 กิโลกรัม<br>(1 กิโลกรัมละ 18บาทx0.66= 11.88 บาท)<br><br><b>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 2,222.88 บาท</b>                                                                                                                                                                 |

| ประเด็น | ก่อนการดำเนินโครงการ | หลังการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         |                      | <p><b><u>ข้าวหลามบาซูก้า ใส่อัญชันเผือก</u></b></p> <p>ข้าวเหนียวขาว 35 กิโลกรัม<br/>(กิโลกรัมละ 30บาทx35 = 1,050 บาท)</p> <p>น้ำกะทิ 21 กิโลกรัม<br/>(กิโลกรัมละ 60บาทx21 = 1,260 บาท)น้ำตาล<br/>7 กิโลกรัม<br/>(1 กิโลกรัมละ 25บาทx7 = 175 บาท)</p> <p>เกลือ 0.77 กิโลกรัม<br/>(1 กิโลกรัมละ 18บาทx0.77 =13.86 บาท)</p> <p>อัญชัน 1.5 กิโลกรัม<br/>(1 กิโลกรัมละ 390 บาทx1.5 = 585 บาท)</p> <p>เผือก 7 กิโลกรัม<br/>(กิโลกรัมละ 35บาทx7 = 245 บาท)</p> <p><b>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 3,328.86 บาท</b></p> <p><b><u>ข้าวหลามบาซูก้า ใส้ใบเตยข้าวโพด</u></b></p> <p>ข้าวเหนียวขาว 35 กิโลกรัม<br/>(กิโลกรัมละ 30บาทx35 = 1,050 บาท)</p> <p>น้ำกะทิ 21 กิโลกรัม<br/>(กิโลกรัมละ 60บาทx21 = 1,260 บาท)น้ำตาล<br/>7 กิโลกรัม<br/>(1 กิโลกรัมละ 25บาทx7 = 175 บาท)</p> <p>เกลือ 0.77 กิโลกรัม<br/>(1 กิโลกรัมละ 18บาทx0.77 =13.86 บาท)</p> <p>ใบเตย 1.8 กิโลกรัม<br/>(1 กิโลกรัมละ 20บาทx1.8 = 36 บาท)</p> <p>ข้าวโพด 35 ฝัก<br/>(ฝักละ 10บาทx35 = 350 บาท)</p> <p><b>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 2,884.86 บาท</b></p> |

| ประเด็น        | ก่อนการดำเนินโครงการ | หลังการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.2) อุปกรณ์   | (ต่อเดือน)<br>-      | (ต่อเดือน)<br>- ไม้ฟัน 1,000 บาท<br>- ไม้ไฟ จำนวน 200 กระบอก<br>(กระบอกละ 5 บาท = 1,000 บาท)<br>- ตะกร้าใส่หวาย จำนวน 100 ใบ<br>(ใบละ 35 บาท = 3,500 บาท)<br>- ถาดเรือใบทอง จำนวน 600 ใบ<br>(ใบละ 2.30 บาท = 1,380 บาท)<br>- ถูขีปลือก จำนวน 320 ใบ<br>(ใบละ 1.70 บาท = 544 บาท)<br>- รับบิ้น จำนวน 420 เส้น<br>(ชิ้นละ 1.25 บาท = 525 บาท)<br>- ป้ายแท็กพร้อมโลโก้ จำนวน 700 อัน<br>(อันละ 4 บาท = 2,800 บาท)<br>- ซ้อนไม้ จำนวน 700 อัน<br>(อันละ 1 บาท = 700 บาท)<br>- ถูพลาสติกใส จำนวน 300 ใบ<br>(ใบละ 0.10 บาท = 30 บาท)<br><b>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 11,479 บาท</b> |
| 2.3) ค่าแรง    | (ต่อเดือน)<br>-      | (ต่อเดือน)<br>ผลิตครั้งวัน ผลิต 10 วันต่อเดือน<br>จำนวนสมาชิกที่ร่วมกันผลิตจำนวน 16 คน<br>รวมกำไรทั้งสิ้น 30,300 บาทต่อเดือน<br>เฉลี่ยคนละ 189 บาทต่อวัน/1,893 บาท<br>ต่อเดือน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 2.4) ต้นทุนรวม | (ต่อเดือน)<br>-      | (ต่อเดือน)<br>1. ต้นทุนวัตถุดิบ 8,436.60 บาท<br>2. ต้นทุนอุปกรณ์ 11,479 บาท<br><br><b>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 19,915.60 บาท</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

| ประเด็น                                        | ก่อนการดำเนินโครงการ | หลังการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3) รายได้</b>                               |                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>3.1) รายได้จาก<br/>การขาย<br/>ผลิตภัณฑ์</b> | (ต่อเดือน)<br><br>-  | (ต่อเดือน)<br>กลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่ จำหน่าย<br>ผลิตภัณฑ์ข้าวหลามบาซูก้า 3 รูปแบบ<br>1. บรรจุภัณฑ์ตะกร้าใส่หวาย ขนาดความกว้าง<br>6 นิ้ว สูง 2.5 นิ้ว ระบุโลโก้ สถานที่ผลิต และ<br>ช่องทางในการติดต่อ สามารถบรรจุข้าวหลาม<br>บาซูก้าได้ 3 ชั้น แยกเป็นสูตรดั้งเดิมจำหน่าย<br>ตะกร้าละ 129 บาท จำนวน 20 ตะกร้าต่อ<br>เดือน ใส่อัญชันเผือกและไส้ใบเตยข้าวโพด<br>ตะกร้าละ 139 บาท จำนวน 80 ตะกร้าต่อ<br>เดือน รายได้จากการจำหน่ายรวมทั้งสิ้นเป็นเงิน<br>13,700 บาท<br>2. บรรจุภัณฑ์ถาดเรือใบตอง ขนาด 8 นิ้ว<br>ระบุโลโก้ สถานที่ผลิต และช่องทางในการ<br>ติดต่อ สามารถบรรจุข้าวหลามบาซูก้าได้ 3 ชั้น<br>แยกเป็นสูตรดั้งเดิมจำหน่ายถาดละ 49 บาท<br>จำนวน 120 ถาดต่อเดือน ใส่อัญชันเผือกและ<br>ไส้ใบเตยข้าวโพดถาดละ 59 บาท จำนวน 160<br>ถาดต่อเดือน รายได้จากการจำหน่ายรวมทั้งสิ้น<br>เป็นเงิน 15,320 บาท<br>3. บรรจุภัณฑ์ถาดเรือใบตองพร้อมถุงซิปล็อค<br>ขนาด 8 นิ้ว ระบุโลโก้ สถานที่ผลิต และ<br>ช่องทางในการติดต่อ สามารถบรรจุข้าวหลาม<br>บาซูก้าได้ 3 ชั้น แยกเป็นสูตรดั้งเดิมจำหน่ายถาด<br>ละ 59 บาท จำนวน 80 ถาดต่อเดือน ใส่อัญชัน<br>เผือกและไส้ใบเตยข้าวโพดถาดละ 69 บาท<br>จำนวน 240 ถาดต่อเดือน รายได้จากการ<br>จำหน่ายรวมทั้งสิ้นเป็นเงิน 21,280 บาท<br><br><b>รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 50,300 บาท</b> |
| <b>3.3) รวมรายได้</b>                          | -                    | 50,300 บาทต่อเดือน                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

| ประเด็น                           | ก่อนการดำเนินโครงการ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | หลังการดำเนินโครงการ      |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>3.4) สรุปผลประโยชน์โครงการ</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                           |
| รวมต้นทุน                         | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 19,915.60 บาทต่อเดือน     |
| รวมรายได้                         | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 50,300 บาทต่อเดือน        |
| รวมกำไร                           | -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | เฉลี่ย 30,300 บาทต่อเดือน |
| ผลประโยชน์<br>จากโครงการ          | การดำเนินงานโครงการจัดตั้งกลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่ กลุ่มข้าวหลามบาซูก้า ส่งผลให้กลุ่มผู้ประกอบการมีผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค และผู้เข้าร่วมโครงการร้อยละ 80 มีรายได้เพิ่มขึ้น จากการฝึกอบรม พัฒนา ทักษะ ด้าน ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ในโครงการจัดตั้งกลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่ ตำบลธารน้ำทิพย์ “ข้าวหลามบาซูก้า ธารน้ำทิพย์ สืบสานอัตลักษณ์ชาวไทย – มุสลิม” |                           |

## 4.2 โครงการส่งเสริมการให้บริการชุมชนด้านเทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาพื้นที่

### 4.2.1 หลักการและเหตุผล

ตามที่เกิดการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID - 19) ทำให้เกิดปัญหาทางเศรษฐกิจของประเทศ ประชาชนว่างงานและบัณฑิตจบใหม่ไม่สามารถหางานทำได้รวมถึงนักศึกษา ได้รับผลกระทบอย่างรุนแรง ประชาชนที่ว่างงานย้ายกลับถิ่นฐานจำนวนมากส่งผลให้เกิดปัญหาทางสังคมตามมานโยบายการฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ จึงมุ่งเน้นการฟื้นฟูเศรษฐกิจในระดับชุมชนทั้งการสร้างงาน การพัฒนาอาชีพในชุมชน เพื่อให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง คาดได้ว่าจะมีโครงการภายใต้ “พ.ร.ก. ให้อำนาจกระทรวงการคลังกู้เงินเพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019” ในภาครัฐจำนวนมากที่จะลงไปดำเนินการในพื้นที่หรือชุมชน อาทิเช่น โครงการด้านการเกษตรสมัยใหม่ ด้านการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ การยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP การท่องเที่ยวชุมชน การส่งเสริมและสนับสนุน SMEs ในพื้นที่ ซึ่งโครงการต่าง ๆ เหล่านี้หากไม่บูรณาการกันอย่างเป็นระบบ จะส่งผลให้ไม่มีประสิทธิภาพที่ดีพอ เกิดความซ้ำซ้อนของโครงการ การใช้งบประมาณไม่มีประสิทธิภาพ และไม่สามารถสร้างผลกระทบ (Impact) ได้อย่างมีนัยสำคัญ

เพื่อให้เกิดการบูรณาการโครงการในพื้นที่เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเป็นไปตามความต้องการของพื้นที่อย่างแท้จริง ควรมีหน่วยงานในพื้นที่ที่ทำหน้าที่ในการบูรณาการกระบวนการฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมในพื้นที่อย่างเป็นระบบ (Area Based System Integrator) ซึ่งมหาวิทยาลัยของรัฐกว่า 80 แห่งที่กระจายอยู่ตามภูมิภาคต่าง ๆ ของประเทศ สามารถที่จะทำหน้าที่เป็น System Integrator ในระดับตำบลได้โดยที่มหาวิทยาลัยในพื้นที่สามารถใช้อิทธิพลความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่มีอยู่

ทำงานประสานและร่วมงานกับจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และหน่วยงานอื่น ๆ เพื่อให้การทำงานบูรณาการนี้ยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลที่สามารถนำไปสู่การลดความยากจนอย่างมีเป้าหมายชัดเจน (Targeted Poverty Alleviation)

ในการดำเนินการของมหาวิทยาลัยในพื้นที่ทั่วประเทศ จะมุ่งเน้นในการฟื้นฟูและยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ ซึ่งจะประกอบด้วยองค์ประกอบหลักๆดังนี้

1. มหาวิทยาลัยจะทำหน้าที่หน่วยงานบูรณาการโครงการ (System Integrator) รายตำบล โดยใน 1 ตำบล จะมี 1 มหาวิทยาลัยทำหน้าที่ดูแล
2. มหาวิทยาลัยดำเนินโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบล ตามปัญหาและความต้องการของชุมชน อาทิเช่น การพัฒนาสินค้าและบริการชุมชน การพัฒนาการตลาดและสิ่งอำนวยความสะดวก การส่งเสริมและพัฒนาฝีมือแรงงานชุมชน การส่งเสริมให้เกิดการฟื้นฟูและพัฒนาท้องถิ่นตนเอง การพัฒนาการท่องเที่ยวชุมชน เป็นต้น
3. มหาวิทยาลัยเป็นหน่วยงานในการดำเนินโครงการของหน่วยงานต่าง ๆ ในตำบล มีทำหน้าที่กำกับดูแลการจ้างงานประชาชนทั่วไป บัณฑิตจบใหม่ และนักศึกษา ประมาณ 15-20 คนต่อตำบล
4. มหาวิทยาลัยทำหน้าที่ประสานงานและทำงานร่วมกับจังหวัด และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในการดำเนินการโครงการภายในพื้นที่
5. มหาวิทยาลัยทำหน้าที่บูรณาการและสนับสนุนหน่วยงานต่าง ๆ ที่ไปดำเนินการโครงการภายในตำบล ด้านองค์ความรู้ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
6. มหาวิทยาลัยจัดทำฐานข้อมูลขนาดใหญ่ของชุมชนรายตำบล (Community Big Data) เพื่อให้เป็นข้อมูลในการวิเคราะห์และตัดสินใจในการแก้ไขปัญหาความยากจนแบบมีเป้าหมายชัดเจน

ภายใต้โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (มหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างรากแก้วให้ประเทศ) ภายใต้โครงการย่อยการส่งเสริมการให้บริการชุมชนด้านเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาพื้นที่ กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพและปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก และกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็กสำหรับชุมชน เพื่อการดำเนินการต่อไป

#### 4.2.2 วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อเพิ่มพูนความรู้ทักษะและประสบการณ์โดยตรงจากผู้เชี่ยวชาญให้กับผู้เข้าร่วมอบรมในการผลิตแก๊สชีวภาพและปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก
- 2) เพื่อทำเป็นศูนย์เรียนรู้สร้างความรู้ความเข้าใจ เรื่องการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพและปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก ให้เกิดประสบการณ์และทักษะโดยตรงแก่ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถนำไปใช้ประโยชน์ต่อไปได้
- 3) เพื่อเป็นต้นแบบในการนำเอาของเสียจากมูลสัตว์มาใช้ให้เกิดมูลค่าผลิตแก๊สชีวภาพทดแทนแก๊สหุงต้ม ส่งผลต่อการลดรายจ่ายจากการใช้พลังงานทดแทนและการใช้กากตะกอนเป็นปุ๋ยทดแทนปุ๋ยเคมี ช่วยให้มีรายได้เพิ่มขึ้น

4) เพื่อเพิ่มพูนความรู้ทักษะและประสบการณ์โดยตรงจากผู้เชี่ยวชาญให้กับผู้เข้าร่วมอบรม ในการประกอบและติดตั้งแก๊สบ้านในพื้นที่

5) เพื่อให้เยาวชนและชาวบ้านในพื้นที่หมู่ 4 บ้านจาเราะชูชู ได้มีส่วนร่วมและเล็งเห็นคุณค่าของการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติซึ่งเป็นแหล่งพลังงานทดแทนของชุมชน

6) เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันอย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

7) เพื่อเป็นแหล่งการเรียนรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็กสำหรับชุมชนในพื้นที่ 3 จังหวัดชายแดนภาคใต้

#### 4.2.3 ประโยชน์ที่ได้รับ

1) สามารถประยุกต์ใช้ในครัวเรือน เพื่อลดค่าใช้จ่ายการใช้แก๊สหุงต้มในครัวเรือน

2) สามารถตั้งเป็นศูนย์เรียนรู้ให้กับชาวบ้านในตำบลมาศึกษา

3) สามารถนำมูลที่ได้จากบ่อล้นไปเป็นปุ๋ยปลูกพืชผักสวนครัว

4) ชาวบ้านในพื้นที่หมู่ 4 บ้านจาเราะชูชู จำนวน 10 - 15 หลังคาเรือน มีไฟฟ้าใช้จากการติดตั้งระบบผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็กความเร็รรอบตัวอย่างง่ายสำหรับชุมชน

5) เกิดความร่วมมือระหว่างเยาวชนและชาวบ้านในพื้นที่ในการนำทรัพยากรธรรมชาติมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพื่อสื่อให้เห็นคุณค่าและความสำคัญของการรักษาแหล่งน้ำ และป่าไม้ในพื้นที่

6) มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็กความเร็รรอบตัวอย่างง่ายให้กับเยาวชนและชาวบ้านในพื้นที่ หมู่ 4 บ้านจาเราะชูชู รวมทั้งนักวิจัย นักวิชาการ นักศึกษา องค์กรหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน รวมทั้งผู้สนใจทั่วไป

7) เกิดความร่วมมือระหว่างผู้นำท้องถิ่น อาจารย์มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา เจ้าหน้าที่ประสานงานโครงการและชาวบ้านในพื้นที่ หมู่ 4 บ้านจาเราะชูชู

#### 4.2.4 การดำเนินการ

1) กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการนวัตกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพ และปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก

| ที่ | กิจกรรม                                                                    | วันที่            | การดำเนินการ                                                                    | ผลลัพธ์                                                                                                                        |
|-----|----------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | อบรมนวัตกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพ และปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก | 29 พฤศจิกายน 2564 | - จัดอบรมนวัตกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพ และปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก | - เพื่อเพิ่มพูนความรู้ทักษะและประสบการณ์โดยตรงจากผู้เชี่ยวชาญให้กับผู้เข้าร่วมอบรมในการผลิตแก๊สชีวภาพและปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก |

| ที่ | กิจกรรม                                                                                                                                           | วันที่              | การดำเนินการ                                                                                                                                        | ผลลัพธ์                                                                                                                                                                                              |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2   | อบรมปฏิบัติการเตรียมพื้นที่และวางระบบการจัดทำบ่อแก๊สชีวภาพ<br>ปฏิบัติการเตรียมติดตั้งระบบแก๊สชีวภาพ<br>ปฏิบัติการทดสอบบ่อแก๊สชีวภาพและติดตั้งระบบ | 2 – 4 ธันวาคม 2564  | - ปฏิบัติการเตรียมพื้นที่และวางระบบการจัดทำบ่อแก๊สชีวภาพ<br>- ปฏิบัติการเตรียมติดตั้งระบบแก๊สชีวภาพ<br>- ปฏิบัติการทดสอบบ่อแก๊สชีวภาพและติดตั้งระบบ | - เพื่อให้ความรู้ความเข้าใจเรื่องการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพและปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมักเกิดประสบการณ์ และทักษะโดยตรงแก่ผู้เข้าร่วมอบรมสามารถนำไปใช้ประโยชน์ถ่ายทอดได้                         |
| 3   | ปฏิบัติการเรื่อง การติดตั้งระบบตัวกรองแก๊ และปฏิบัติการปรับเตาแก๊สและการทดสอบระบบแก๊ส                                                             | 5 – 31 ธันวาคม 2564 | - ปฏิบัติการเรื่องการติดตั้งระบบตัวกรองแก๊ส<br>- ปฏิบัติการปรับเตาแก๊สและการทดสอบระบบแก๊ส                                                           | - เพื่อเป็นต้นแบบในการนำเอาของเสียจากมูลสัตว์มาใช้ให้เกิดมูลค่าผลิตแก๊สชีวภาพทดแทนแก๊สหุงต้ม ส่งผลต่อการลดรายจ่ายจากการใช้พลังงานทดแทนและการใช้กากตะกอนเป็นปุ๋ยทดแทนปุ๋ยเคมี ช่วยให้มียาได้เพิ่มขึ้น |

#### ขั้นตอนในการดำเนินกิจกรรม

1. การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการนวัตกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพและปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมักให้กับชาวบ้านในตำบลธารน้ำทิพย์ที่เข้าร่วมอบรม จำนวน 20 ท่าน ณ ที่ทำการผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 4 บ้านจระเข้ชู ซึ่งจัดอบรมขึ้นในวันที่ 29 เดือนพฤศจิกายน 2564
2. ปฏิบัติการเรื่อง การเตรียมพื้นที่และวางระบบการจัดทำบ่อแก๊สชีวภาพ
3. ปฏิบัติการเรื่อง เตรียมติดตั้งระบบแก๊สชีวภาพ
4. ปฏิบัติการเรื่อง การทดสอบบ่อแก๊สชีวภาพ และติดตั้งระบบ
5. ปฏิบัติการเรื่อง การติดตั้งระบบตัวกรองแก๊ส
6. ปฏิบัติการเรื่อง การทดสอบบ่อแก๊สชีวภาพ และติดตั้งระบบ

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจในการเข้าร่วมอบรม

วิธีดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน แบ่งออกเป็น 3 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไป

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจ

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ

1. การวิเคราะห์ระดับความพึงพอใจในการเข้าร่วมอบรม โดยใช้แบบประเมินความพึงพอใจ แบ่งออกเป็น 4 ขอ ได้แก่ ด้านกระบวนการขั้นตอนการจัดกิจกรรม ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก ด้านวิทยากร และด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

2. การวิเคราะห์ข้อมูล

ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไป โดยการหาค่าร้อยละ

ตอนที่ 2 ประเมินผลระดับความพึงพอใจที่มีต่อการจัดกิจกรรม โดยการหาค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (S.D.)

ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะ โดยการประมวลความคิดเห็น

3. การแปลผลข้อมูล

การแปลผลข้อมูล ซึ่งแปลจากค่าเฉลี่ย ( $\bar{x}$ ) โดยเทียบเกณฑ์ ดังนี้

ค่าเฉลี่ย 4.50 – 5.00 หมายถึง ระดับความพึงพอใจ มากที่สุด

ค่าเฉลี่ย 3.50 – 4.49 หมายถึง ระดับความพึงพอใจ มาก

ค่าเฉลี่ย 2.50 – 3.49 หมายถึง ระดับความพึงพอใจ ปานกลาง

ค่าเฉลี่ย 1.50 – 2.49 หมายถึง ระดับความพึงพอใจ น้อย

ค่าเฉลี่ย 1.00 – 1.49 หมายถึง ระดับความพึงพอใจ น้อยที่สุด

ผู้ประเมินได้จัดทำแบบประเมินผลการเข้าร่วมโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (มหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างรากแก้วให้ประเทศ) ภายใต้โครงการย่อยการส่งเสริมการให้บริการชุมชนด้านเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาพื้นที่ กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการนวัตกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพและปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก โดยสรุปได้ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

ตารางที่ 1.1 แสดงผลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้รับการอบรม

| ข้อมูลส่วนบุคคล | จำนวนผู้ตอบ<br>แบบสอบถาม (คน) | ร้อยละ     |
|-----------------|-------------------------------|------------|
| <b>1. เพศ</b>   |                               |            |
| หญิง            | 6                             | 30         |
| ชาย             | 14                            | 70         |
| <b>รวม</b>      | <b>20</b>                     | <b>100</b> |

| ข้อมูลส่วนบุคคล              | จำนวนผู้ตอบ<br>แบบสอบถาม (คน) | ร้อยละ     |
|------------------------------|-------------------------------|------------|
| <b>2. อายุ</b>               |                               |            |
| ต่ำกว่า 30 ปี                | 2                             | 10         |
| 30 – 40 ปี                   | 4                             | 20         |
| 40 ปีขึ้นไป                  | 14                            | 70         |
| <b>รวม</b>                   | <b>20</b>                     | <b>100</b> |
| <b>3. วุฒิการศึกษาสูงสุด</b> |                               |            |
| ประถมศึกษา                   | 15                            | 75         |
| มัธยมศึกษา                   | 2                             | 10         |
| อาชีวศึกษา                   | 0                             | 0          |
| ปริญญาตรี                    | 3                             | 15         |
| อื่นๆ ระบุ.....              | -                             | -          |
| <b>รวม</b>                   | <b>20</b>                     | <b>100</b> |

จากตารางที่ 1.1 แสดงผลปัจจัยส่วนบุคคลของผู้เข้ารับการอบรม โดยสรุปได้ดังนี้

1. เพศ ผู้เข้ารับการอบรมส่วนใหญ่เป็นเพศชาย จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 70 เพศหญิง จำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 30

2. อายุ ผู้เข้ารับการอบรมส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 40 ปีขึ้นไป จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 70 รองลงมาคือ กลุ่มอายุระหว่าง 30 – 40 ปี จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 20 และรองลงมา คือ อายุต่ำกว่า 30 ปี จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10

3. วุฒิการศึกษาสูงสุด ผู้เข้ารับการอบรมส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาอยู่ในระดับประถมศึกษา จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 75 รองลงมาคือ ปริญญาตรี จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 15 และรองลงมาคือ มัธยมศึกษา จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 10 ตามลำดับ

ตอนที่ 2 การประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรม

ตารางที่ 2.2 แสดงระดับความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม

| ประเด็นความคิดเห็น                            | $\bar{X}$ | S.D. | ค่าร้อยละ | ระดับ<br>ความพึง<br>พอใจ |
|-----------------------------------------------|-----------|------|-----------|--------------------------|
| <b>1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการจัดกิจกรรม</b>  |           |      |           |                          |
| 1.1 มีขั้นตอนการจัดกิจกรรม                    | 3.8       | 0.51 | 76.0      | มาก                      |
| 1.2 กระบวนการจัดกิจกรรมตรงกับวัตถุประสงค์     | 4.3       | 0.64 | 86.0      | มาก                      |
| 1.3 มีการประชาสัมพันธ์ล่วงหน้าและอย่างทั่วถึง | 3.7       | 0.56 | 74.0      | มาก                      |

|                                                             |             |             |             |            |
|-------------------------------------------------------------|-------------|-------------|-------------|------------|
| <b>2. ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก</b>                            |             |             |             |            |
| 2.1 สถานที่สำหรับการให้บริการมีความเหมาะสม                  | 3.8         | 0.75        | 76.0        | มาก        |
| 2.2 วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดกิจกรรมมีเพียงพอ             | 3.8         | 0.40        | 76.0        | มาก        |
| <b>3. ด้านวิทยากร</b>                                       |             |             |             |            |
| 3.1 การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน                 | 4.4         | 0.58        | 88.0        | มาก        |
| 3.2 การเปิดโอกาสให้ซักถามและแสดงความคิดเห็น                 | 4.2         | 0.60        | 84.0        | มาก        |
| 3.3 ภาษาที่ใช้ในการบรรยายมีความเหมาะสม                      | 4.2         | 0.40        | 84.0        | มาก        |
| 3.4 มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม                     | 4.3         | 0.46        | 86.0        | มาก        |
| <b>4. ด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์</b>                     |             |             |             |            |
| 4.1 มีความเหมาะสมต่อการใช้งาน                               | 4           | 0.84        | 80.0        | มาก        |
| 4.2 สามารถแก้ไขปัญหาหรือตอบสนองต่อความต้องการของชุมชนได้    | 4.3         | 0.46        | 86.0        | มาก        |
| 4.3 สามารถนำไปใช้ได้จริง                                    | 4.5         | 0.50        | 90.0        | มาก        |
| 4.4 มีประโยชน์ต่อท่านและประชาชนในพื้นที่                    | 4.35        | 0.48        | 87.0        | มาก        |
| 4.5 สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ ถ่ายทอดแก่ชุมชนได้             | 4.15        | 0.48        | 83.0        | มาก        |
| 4.6 โดยภาพรวมท่านมีความพึงพอใจและประโยชน์ที่ได้รับในระดับใด | 4.3         | 0.46        | 86.0        | มาก        |
| <b>รวม</b>                                                  | <b>4.14</b> | <b>0.54</b> | <b>82.8</b> | <b>มาก</b> |

หมายเหตุ : จำนวนผู้เข้าร่วมอบรมมีทั้งสิ้น 20 คน ตอบแบบสอบถามจำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 100

ผลจากการทำแบบประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมอบรมโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (มหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างรากแก้วให้ประเทศ) ภายใต้โครงการย่อยการส่งเสริมการให้บริการชุมชนด้านเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาพื้นที่กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการนวัตกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพและปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก พบว่าโดยภาพรวมอยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.14 คิดเป็นร้อยละ 82.8 พิจารณาเป็นรายด้านเรียงจากค่าเฉลี่ยมากไปน้อย รายละเอียดปรากฏดังนี้

ด้านการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ข้อ 4.3 สามารถนำไปใช้ได้จริง อยู่ในระดับมาก มีค่าเฉลี่ย 4.5 คิดเป็นร้อยละ 90.0 ข้อ 4.4 มีประโยชน์ต่อท่านและประชาชนในพื้นที่ อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.35 คิดเป็นร้อยละ 87.0 ข้อ 4.2 สามารถแก้ไขปัญหา หรือตอบสนองต่อความต้องการของชุมชนได้ อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.3 คิดเป็นร้อยละ 86.0 ข้อ 4.6 โดยภาพรวมท่านมีความพึงพอใจและประโยชน์ที่ได้รับในอยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.3 คิดเป็นร้อยละ 86.0 ข้อ 4.5 สามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ ถ่ายทอดแก่ชุมชนได้ อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.15 คิดเป็นร้อยละ 83.0 และข้อ 4.1 มีความเหมาะสมต่อการใช้งาน อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4 คิดเป็นร้อยละ 80.0 ตามลำดับ

ด้านวิทยากร เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ข้อ 3.1 การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.4 คิดเป็นร้อยละ 88.0 ข้อ 3.4 มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.3 คิดเป็นร้อยละ 86.0 ข้อ 3.2 การเปิดโอกาสให้ซักถามและแสดงความคิดเห็น อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.2 คิดเป็นร้อยละ 84.0 และข้อ 3.3 ภาษาที่ใช้ในการบรรยายมีความเหมาะสม อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.2 คิดเป็นร้อยละ 84.0 ตามลำดับ

ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการจัดกิจกรรม เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ข้อ 1.2 การบวนการ จัดกิจกรรมตรงกับวัตถุประสงค์ อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 4.3 คิดเป็นร้อยละ 86.0 รองลงมาคือ ข้อ 1.3 มีการประชาสัมพันธ์ล่วงหน้าและอย่างทั่วถึง อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.7 คิดเป็นร้อยละ 74.0 และข้อ 1.1 มีขั้นตอนการจัดกิจกรรม อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.78 คิดเป็นร้อยละ 76.0 ตามลำดับ

ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อพบว่า ข้อ 2.1 สถานที่สำหรับการให้บริการ มีความเหมาะสม อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.8 คิดเป็นร้อยละ 76.0 และข้อ 2.2 วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดกิจกรรมมีเพียงพอ อยู่ในระดับมาก ค่าเฉลี่ย 3.8 คิดเป็นร้อยละ 76.0 ตามลำดับ

## 2) วัน/เดือน/ปี ที่ดำเนินการ

จัดการอบรม ในวันที่ 29 พฤศจิกายน 2564 และระหว่างวันที่ 2 – 4 ธันวาคม 2564

## 3) ภาพกิจกรรม



2) กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ นวัตกรรมระบบผลิตไฟฟ้า พลังงานน้ำขนาดเล็กสำหรับชุมชน

| ที่ | กิจกรรม                                                                                                                                                  | วันที่            | การดำเนินการ                                                                                                                                                                                                                           | ผลลัพธ์                                                                                                   |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1   | ลงพื้นที่ตรวจวัดขนาดฝายและพื้นที่บริเวณฝายกั้นลำธารสำหรับออกแบบและติดตั้งกั้นหันผลิตไฟฟ้าและตรวจวัดระยะทางระหว่างจุดติดตั้งกั้นหันผลิตไฟฟ้ากับที่פקอาศัย | 23 พฤศจิกายน 2564 | - ตรวจวัดขนาดฝายและพื้นที่บริเวณฝายกั้นลำธารสำหรับออกแบบและติดตั้งกั้นหันผลิตไฟฟ้าและตรวจวัดระยะทางระหว่างจุดติดตั้งกั้นหันผลิตไฟฟ้ากับที่פקอาศัย                                                                                      | - เพื่อได้ข้อมูลระยะทางระหว่างจุดติดตั้งกั้นหันผลิตไฟฟ้ากับที่פקอาศัย และผลิตตัวเครื่องพลังงานน้ำขนาดเล็ก |
| 2   | อบรมระบบผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็กสำหรับชุมชน                                                                                                           | 30 พฤศจิกายน 2564 | - ความรู้เบื้องต้นหลักการจัดการพลังงานน้ำทดแทนสำหรับชุมชน                                                                                                                                                                              | - เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมเข้าใจถึงการจัดการพลังงานน้ำทดแทนสำหรับชุมชน                                   |
| 3   | ลงพื้นที่ปฏิบัติการจัดวางระบบผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็กสำหรับชุมชน                                                                                      | ธันวาคม 2564      | - ปฏิบัติด้านการจัดการพลังงานน้ำอย่างง่าย<br>- ปฏิบัติการเรื่องการผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำและวิธีการจัดการโดยอาศัยพื้นที่เป็นที่ตั้ง<br>- ปฏิบัติการเทคนิคการซ่อมบำรุงการดูแลการนำไปใช้ประโยชน์ต่อครัวเรือนสำหรับเรื่องกำเนิดไฟฟ้าอย่างง่าย | - เพื่อให้ชาวบ้านสามารถนำรูปแบบและเทคนิคการปฏิบัติการทำงานของการผลิตไฟฟ้าได้มากขึ้น                       |

ขั้นตอนการดำเนินการ

1. ลงพื้นที่ตรวจวัดขนาดฝายและพื้นที่บริเวณฝายกั้นลำธาร สำหรับออกแบบและติดตั้งกั้นหันผลิตไฟฟ้ากับที่פקอาศัยในพื้นที่
2. จัดการอบรมเชิงปฏิบัติการนวัตกรรมระบบไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็กสำหรับชุมชน จำนวนผู้เข้าร่วม 20 ท่าน ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ อำเภอเบตง จังหวัดยะลา
3. ปฏิบัติการเรื่อง การจัดการพลังงานทดแทนสำหรับชุมชน

4. ปฏิบัติการเรื่อง การจัดการพลังงานน้ำ อย่างง่าย
5. ปฏิบัติการเรื่อง การผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำ และวิธีการจัดการโดยอาศัยพื้นที่เป็นที่ตั้ง
6. อบรมปฏิบัติการเรื่อง เทคนิคการซ่อมบำรุง การดูแลรักษา และการนำไปใช้ประโยชน์ต่อครัวเรือน สำหรับเรื่องกำเนิดฟ้าอย่างง่าย

2) วัน/เดือน/ปี ที่ดำเนินการ

ดำเนินกิจกรรม ระหว่างวันที่ 23 พฤศจิกายน 2564 - 31 ธันวาคม 2564

3) ภาพกิจกรรม



4.1.5 ผลการดำเนินงาน

1) ผลการดำเนินงานตามกิจกรรม

เชิงปริมาณ

กิจกรรมที่ 1 นวัตกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพและปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก

- สร้างบ่อแก๊สชีวภาพและปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก จำนวน 1 บ่อ ตั้งอยู่ ณ หมู่ 4 บ้านจาเราะซูลู ตำบลธารน้ำทิพย์

กิจกรรมที่ 2 นวัตกรรมระบบผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็กสำหรับชุมชน

- ได้เครื่องติดตั้งพลังงานน้ำขนาดเล็ก จำนวน 2 เครื่อง ติดตั้ง ณ หมู่บ้านจาเราะซูลู

## เชิงคุณภาพ

กิจกรรมที่ 1 นวัตกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพและปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก

- จัดตั้งเป็นศูนย์การเรียนรู้ให้กับชาวบ้านในพื้นที่ได้ศึกษาข้อมูลการผลิตแก๊สชีวภาพ

กิจกรรมที่ 2 นวัตกรรมระบบผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็ก สำหรับชุมชน

- ชาวบ้านในหมู่บ้านจาระละซุซุ ได้รับเครื่องติดตั้งพลังงานน้ำขนาดเล็ก เพื่อสามารถใช้ในการดำรงชีวิต

## 2) ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดโครงการ

| ตัวชี้วัด                                     | วิธีประเมิน                                                                                                    | เครื่องมือ                                     |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1. จำนวนเทคโนโลยีที่ได้รับการถ่ายทอด 2 ประเภท | 1. ประเมินจากระดับความรู้ความเข้าใจจากผู้เข้าร่วมโครงการ<br>2. ประเมินจากระดับความพึงพอใจจากผู้เข้าร่วมโครงการ | 1. แบบประเมินโครงการ<br>2. แบบสำรวจความพึงพอใจ |

## ตารางเปรียบเทียบระดับความสามารถ

| ประเมินก่อนการทำโครงการ                                                                                                                                                           | ประเมินหลังการทำโครงการ                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชุมชนยังไม่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีและขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่อง นวัตกรรมระบบผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็ก นวัตกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพและปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก | ชุมชนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีและเกิดความรู้ความเข้าใจในเรื่อง นวัตกรรมระบบผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็ก นวัตกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพและปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมักมากขึ้น |

จากตารางข้างต้น สรุปได้ว่า ก่อนการทำโครงการ ชุมชนไม่ได้รับการถ่ายทอดและขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่อง นวัตกรรมระบบผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็ก นวัตกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพและปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก และหลังการทำโครงการชุมชนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีและเกิดความรู้ความเข้าใจในเรื่อง นวัตกรรมระบบผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็ก นวัตกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพและปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมักมากขึ้น

### 4.3 โครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษาด้วยการส่งเสริมทักษะ และความรอบรู้ด้านสุขภาวะ (Health Literacy) และจิตสำนึกความรอบรู้ด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Literacy) ด้วยเครือข่ายบ้าน โรงเรียน และชุมชน

#### 4.3.1 หลักการและเหตุผล

ตามที่เกิดการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ทำให้เกิดปัญหาทางเศรษฐกิจของประเทศ ประชาชนว่างงานและบัณฑิตจบใหม่ไม่สามารถหางานทำได้ รวมถึงนักศึกษา ได้รับผลกระทบอย่างรุนแรง ประชาชนที่ว่างงานย้ายกลับถิ่นฐานจำนวนมาก ส่งผลให้เกิดปัญหาทางสังคมตามมานโยบายการฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ จึงมุ่งเน้นที่การฟื้นฟูเศรษฐกิจระดับชุมชน ทั้งการสร้างงาน การพัฒนาอาชีพในชุมชน เพื่อให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง คาดได้ว่าจะมีโครงการภายใต้ “พ.ร.ก. ให้อำนาจกระทรวงการคลังกู้เงินเพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019” ในภาครัฐจำนวนมากที่จะลงไปดำเนินการในพื้นที่หรือชุมชน อาทิเช่น โครงการด้านการเกษตรสมัยใหม่ ด้านการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ การยกระดับผลิตภัณฑ์ ชุมชน OTOP การท่องเที่ยวชุมชน การส่งเสริมและสนับสนุน SMEs ในพื้นที่ ซึ่งโครงการต่าง ๆ เหล่านี้ หากไม่บูรณาการกันอย่างเป็นระบบ จะส่งผลให้ไม่มีประสิทธิภาพที่ดีพอ เกิดความซ้ำซ้อนของโครงการ การใช้ใช้งบประมาณไม่มีประสิทธิภาพ และไม่สามารถสร้างผลกระทบ (Impact) ได้อย่างมีนัยสำคัญ เพื่อให้เกิดการบูรณาการโครงการในพื้นที่เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเป็นไปตามความต้องการของพื้นที่อย่างแท้จริง ควรมีหน่วยงานในพื้นที่ที่ทำหน้าที่ในการบูรณาการกระบวนการฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมในพื้นที่อย่างเป็นระบบ (Area Based System Integrator) ซึ่งมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา สามารถที่จะทำหน้าที่เป็น System Integrator ในระดับตำบลได้ในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ยะลา ปัตตานี และนราธิวาส) ได้ โดยที่มหาวิทยาลัยสามารถใช้องค์ความรู้เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่มีอยู่ ทำงาน ประสานและร่วมงานกับจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและหน่วยงานอื่น ๆ เพื่อให้การทำงานบูรณาการนี้ยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลที่สามารถนำไปสู่การลดความยากจนอย่างมีเป้าหมายชัดเจน (Targeted Poverty Alleviation) ในการดำเนินการของมหาวิทยาลัยจะมุ่งเน้นใน การฟื้นฟูและยกระดับเศรษฐกิจ และสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ ซึ่งจะประกอบด้วยองค์ประกอบหลักๆ ดังนี้

1. มหาวิทยาลัยจะทำหน้าที่หน่วยงานบูรณาการโครงการ (System Integrator) รายตำบล โดยใน 1 ตำบล จะมี 1 มหาวิทยาลัยทำหน้าที่ดูแล

2. มหาวิทยาลัยดำเนินโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลตามปัญหาและความต้องการของชุมชน อาทิเช่น การพัฒนาสินค้าและบริการชุมชน การพัฒนาการตลาดและสิ่งอำนวยความสะดวก การส่งเสริมและพัฒนาฝีมือแรงงานชุมชน การส่งเสริมให้เกิดการฟื้นฟูและ พัฒนาท้องถิ่นตนเอง การพัฒนาการท่องเที่ยวชุมชน เป็นต้น

3. มหาวิทยาลัยเป็นหน่วยจ้างงานในการดำเนินโครงการของหน่วยงานต่าง ๆ ในตำบล มีทำหน้าที่ กำกับดูแลการจ้างงานประชาชนทั่วไป บัณฑิตจบใหม่ และนักศึกษา ไม่เกิน 20 คนต่อตำบล

4. มหาวิทยาลัยทำหน้าที่ประสานงานและทำงานร่วมกับจังหวัด และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในการดำเนินการโครงการภายในพื้นที่

5. มหาวิทยาลัยทำหน้าที่บูรณาการและสนับสนุนหน่วยงานต่าง ๆ ที่ไปดำเนินการโครงการ ภายใน ตำบล ในด้านองค์ความรู้ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม

6. มหาวิทยาลัยจัดทำฐานข้อมูลขนาดใหญ่ของชุมชนรายตำบล (Community Big Data) เพื่อให้เป็นข้อมูลในการวิเคราะห์และตัดสินใจในการแก้ไขปัญหาความยากจนแบบมีเป้าหมายชัดเจน

นอกจากนี้ เพื่อให้การดำเนินการบูรณาการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ มหาวิทยาลัยจะเชื่อมโยงกับ ระบบใหญ่ของภูมิภาคและประเทศ โดยจะมีการจัดทำระบบการบูรณาการโครงการต่าง ๆ ในอีก 2 ระดับ คือ ระดับ ภูมิภาค (Regional System Integrator) และ ระดับประเทศ (National System Integrator) โดยเครือข่ายสถาบันอุดมศึกษา ภายใต้กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม คือ เครือข่าย ภาคใต้ตอนล่าง ที่ทำหน้าที่ในการบูรณาการโครงการต่าง ๆ ระหว่างชุมชนหรือตำบลในพื้นที่ (Regional System Integrator) ทั้งด้านการใช้ทรัพยากรโครงการร่วมกัน การแบ่งปันองค์ความรู้และเทคโนโลยีร่วมกัน รวมถึงการเชื่อมต่อกันในโซ่คุณค่า (Value Chain) ของสินค้าและบริการ เช่น การผลิตวัตถุดิบ การแปรรูป ผลิตภัณฑ์ การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ การบริโภคสินค้าและบริการการท่องเที่ยวที่เชื่อมต่อกันระหว่างพื้นที่ เป็นต้น และในระดับประเทศ กระทรวงการ อุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จะร่วมกับสำนักงาน สภาพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ทำหน้าที่เป็น National System Integrator เพื่อทำหน้าที่บูรณาการ โครงการและข้อมูลต่าง ๆ ในภาพรวม การประเมินผลกระทบ และการวิเคราะห์ข้อมูลขนาดใหญ่ของชุมชน เพื่อใช้ในการจัดทำนโยบายและกลยุทธ์ในการลดปัญหาความยากจน แบบมีเป้าหมายชัดเจน (Targeted Poverty Alleviation)

#### 4.3.2 วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อยกระดับคุณภาพการศึกษาแก่เด็กในพื้นที่ชายแดนสามจังหวัดชายแดนภาคใต้
- 2) เพื่อส่งเสริมความรอบรู้ด้านสุขภาวะและสิ่งแวดล้อม

#### 4.3.3 ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1) ได้ยกระดับคุณภาพการศึกษาแก่เด็กในพื้นที่ชายแดนสามจังหวัดชายแดนภาคใต้
- 2) ได้ส่งเสริมความรอบรู้ด้านสุขภาวะและสิ่งแวดล้อม

#### 4.3.4 การดำเนินการ

##### กิจกรรมและการดำเนินงาน

| ที่ | กิจกรรม                                                         | วันที่                | การดำเนินการ                                                                          | ผลลัพธ์                                                                  |
|-----|-----------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 1   | workshop 1 แนวทางการใช้ มูลาบาฮาชา จำนวน 2 วัน (u2t จำนวน 5 คน) | 24 – 25 มิถุนายน 2564 | - จัดอบรมเรื่องพัฒนาทักษะและแนวทางการใช้นวัตกรรม(มูลาบาฮาชา เล่ม 1-6) ผ่านระบบออนไลน์ | - U2t เกิดความรู้ความเข้าใจในการใช้สื่อนวัตกรรมมูลาบาฮาชาได้อย่างถูกต้อง |

|   |                                                                                                                                                                                      |                            |                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                        |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2 | workshop 2<br>แนวทางการใช้<br>สื่อภาษาอาษา จำนวน<br>2 วัน (ครู + บุคลากร<br>ทางการศึกษาจำนวน<br>10 คน) (ส่งมอบ<br>ต้นแบบภาษาอาษา<br>ให้กับโรงเรียน)                                  | 1 – 2<br>กันยายน<br>2564   | - จัดอบรมเรื่องพัฒนา<br>ทักษะและแนวทางการใช้<br>นวัตกรรม(ภาษาอาษา<br>เล่ม 1-6) ผ่านระบบ<br>ออนไลน์                                 | - ครูและบุคลากรทาง<br>การศึกษาสามารถนำ<br>สื่อนวัตกรรมภาษาอาษา<br>ไปใช้ เพื่อพัฒนาทักษะ<br>การอ่านออกเขียนได้<br>ได้อย่างถูกต้อง                                                       |
| 3 | workshop 3<br>การทำผลิตภัณฑ์<br>แปรรูปจากพืชสมุนไพร                                                                                                                                  | 15 ธันวาคม<br>2564         | - จัดกิจกรรมสาธิตการทำ<br>ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพืช<br>สมุนไพร เช่น แชมพู<br>สมุนไพร สเปร์ก้นยุง<br>สมุนไพร สบู่เหลวสมุนไพร<br>เป็นต้น | - ครู นักเรียนและ<br>ผู้ปกครอง เกิดการเรียนรู้<br>ทักษะการนำสมุนไพรมา<br>แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่<br>สามารถนำมาใช้ใน<br>ครัวเรือนได้                                                     |
| 4 | workshop 4<br>แนวทางการผลิตสื่อ<br>2 วัน (ครู บุคลากร<br>ทางการศึกษา จำนวน<br>10 คน)<br>1) Health literacy<br>2) Environmental<br>literacy<br>และการเขียนโครงการ<br>ในระดับสถานศึกษา | 18 – 19<br>ธันวาคม<br>2564 | - จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ<br>เรื่อง การผลิตสื่อ<br>นวัตกรรมชุดสื่อ<br>ประกอบการสอน<br>“ภาษาอาษา”                                     | - ครูและบุคลากรทาง<br>การศึกษา เกิดทักษะ<br>การผลิตสื่อ ที่สามารถ<br>เข้าใจ ดึงดูดนักเรียน<br>เพื่อใช้ประกอบการสอน<br>ในการพัฒนานักเรียนให้มี<br>ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน<br>เพิ่มมากขึ้น |

กิจกรรม workshop 1 แนวทางการใช้ ภาษาอาษา จำนวน 2 วัน (U2T จำนวน 5 คน)

ขั้นตอนการดำเนินกิจกรรม

1. จัดผลิตสื่อต้นแบบ ภาษาอาษา เล่ม 1 ถึง เล่ม 6 จำนวน 20 ชุด
2. ลงพื้นที่สำรวจจำนวนโรงเรียนระดับประถมศึกษาทุกสังกัดในตำบลที่รับผิดชอบ  
โดยสำรวจชื่อโรงเรียน สังกัด จำนวนครู จำนวนนักเรียน และคะแนน O – NET ปี 2563
3. ประชุมคัดสรรโรงเรียนเพื่อเข้าร่วมโครงการ โดยมีเกณฑ์การคัดเลือกจากผลคะแนน  
O-NET ของปี 2563
4. การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์ เพื่อถ่ายทอดความรู้ความเข้าใจ ในหัวข้อ เรื่อง  
แนวทางการใช้สื่อภาษาอาษา จำนวน 2 วัน

4.1 อบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์แนวทางการใช้มูลาบาฮาซาให้กับทีม U2T ทั้ง 29 ตำบล ที่รับผิดชอบโครงการโครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษาด้วยการส่งเสริมทักษะ และความรู้ด้านสุขภาวะ (Health Literacy) และจิตสำนึกความรอบรู้ ด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Literacy) ด้วยเครือข่ายบ้านโรงเรียน และชุมชน ระหว่างวันที่ 24-25 มิถุนายน 2564

- จัดเตรียมหนังสือมูลาบาฮาซา U2T 29 ตำบล

- อบรมให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวทางการใช้มูลาบาฮาซา วิทยากรโดย อาจารย์ไชนับ เอสเอ นักวิชาการศึกษาคำนวณการพิเศษ  
ประเด็นข้อซักถามระหว่างการอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์

| ลำดับ | ประเด็นคำถาม                                             | ข้อสรุป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | เป้าหมายของนวัตกรรมมูลาบาฮาซาแบบเรียนภาษาไทยคืออะไร      | เพื่อให้ได้ฝึกทักษะตามหลักการทางภาษาอ่านออก เขียนได้ มีการเข้าใจในความหมายและมีความสุขกับการเรียน                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2     | นวัตกรรม มูลาบาฮาซา แบบเรียนภาษาไทย มีความโดดเด่นอย่างไร | เป็นสื่อที่มีทั้งหมด 6 เล่ม สามารถเรียนได้ตามลำดับขั้นของการฝึกอ่าน ฝึกเขียน ภาษาไทย เนื้อหาในเรื่องละเอียด ครบคลุมเหมาะสำหรับผู้เริ่มเรียน ภาษาไทยอย่างมาก เนื้อหานิทานในเรื่องใช้คำศัพท์พื้นฐาน มีความหมายเข้าใจง่าย ไม่ซับซ้อน                                                                                                                                                     |
| 3     | นวัตกรรมมูลาบาฮาซา เล่มที่ 1-6 มีความแตกต่างกันอย่างไร   | เล่ม 1 หลักภาษา พยัญชนะ สระ การผันวรรณยุกต์ การสะกดคำ<br>เล่ม 2 มาตราตัวสะกด การผันวรรณยุกต์ ในตัวที่มีตัวสะกด สระเปลี่ยนรูป ลดรูป<br>เล่ม 3 คำควบกล้ำแท้ คำควบกล้ำไม่แท้ อักษรนำ ร หัน การันต์<br>เล่ม 4 เนื้อเรื่องอ่านง่ายเข้าใจง่าย ศัพท์พื้นฐานเข้าใจง่ายอ่านแล้วเข้าใจในหลักภาษา<br>เล่ม 5 – 6 นิทานมีเนื้อหาที่ตรงกับบริบทในพื้นที่ที่นักเรียนอาศัย อ่านแล้วเข้าใจนึกภาพตามได้ |

| ลำดับ | ประเด็นคำถาม                                                                                      | ข้อสรุป                                                                                      |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4     | ต้องผ่านการอบรมการใช้นวัตกรรมต้นแบบ<br>มูลาบาฮา กี่วัน จึงจะสามารถ ไปสอนต่อให้<br>กับผู้เรียนได้? | ใช้เวลาการอบรมอย่างน้อย 2 วัน หรือ<br>จนกว่าจะเข้าใจเนื้อหา                                  |
| 5     | นวัตกรรมมูลาบาฮา สามารถนำไปใช้กับเด็ก<br>วัยอนุบาลได้หรือไม่                                      | ได้ แต่ไม่เหมาะสมการช่วงวัยการเรียนรู้<br>ควรที่จะเริ่มใช้กับเด็กชั้นประถมศึกษา<br>เป็นต้นไป |

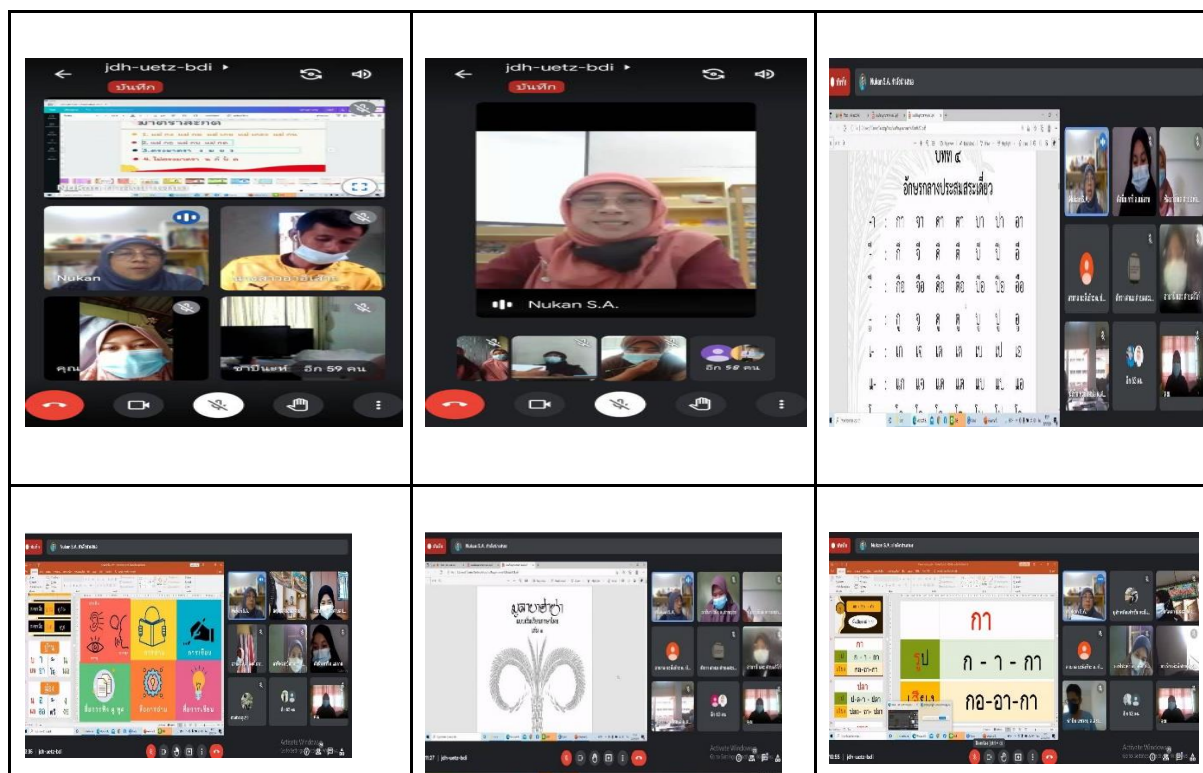
สรุปผลการประเมินความพึงพอใจในการเข้าร่วมอบรม

U2T เกิดความรู้ความเข้าใจในการใช้สื่อวัตกรรมการมูลาบาฮาได้อย่างถูกต้อง และสามารถ  
นำไปพัฒนาทักษะการสอน ในเรื่องการอ่านออก เขียนได้

2) วัน/เดือน/ปี ที่ดำเนินการ

อบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์ 24 - 25 มิถุนายน 2564

3) ภาพกิจกรรม



กิจกรรม workshop 2 แนวทางการใช้ มูลาบาฮาซา จำนวน 2 วัน (ครู และบุคลากรทางการศึกษา จำนวน 10 คน)

1. อบรมวิทยากรการให้ความรู้เกี่ยวกับแนวทางการใช้มูลาบาฮาซา (ครู และบุคลากรทางการศึกษา)

- ติดต่อประสานงานครูและบุคลากรทางการศึกษา โรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการ เพื่อเข้าร่วมการอบรม

- จัดเตรียมหนังสือมูลาบาฮาซาให้กับครูและบุคลากรทางการศึกษา โรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการ เพื่อประกอบการอบรม

- อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับแนวทางการใช้มูลาบาฮาซา วิทยากรโดย อาจารย์กัณต์รัตน์ สิงห์มณี ประเด็นข้อซักถามระหว่างการอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์

| ลำดับ | ประเด็นคำถาม                                                           | ข้อสรุป                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | จำเป็นไหม ที่จะต้องเรียน และสอนนวัตกรรมมูลาบาฮาซา ตามลำดับเล่มที่1-6   | จำเป็น เพราะนวัตกรรมมูลาบาฮาซา เป็นหนังสือที่เริ่มสอนตั้งแต่พื้นฐานของหลักภาษาไทย เช่น การอ่านออกเสียง พยัญชนะ สระ การผันวรรณยุกต์ การสะกดคำ และการฝึกอ่านเนื้อเรื่องแบบง่าย                                                               |
| 2     | สอนนวัตกรรม มูลาบาฮาซา จัดทำเพื่อให้ครูภาษาไทยใช้อย่างเดียวใช่หรือไม่? | นวัตกรรมมูลาบาฮาซา จัดทำขึ้นให้เหมาะกับครูทุกคน ทั้งครูที่เชี่ยวชาญและไม่ได้เชี่ยวชาญด้านภาษาไทย เพราะเป็นนวัตกรรมที่ใช้ง่าย ไม่ซับซ้อน เพียงแค่เข้าร่วมการอบรมแนวการใช้นวัตกรรมมูลาบาฮาซา ก็สามารถนำไปใช้สอนให้กับนักเรียนได้อย่างง่ายดาย |
| 3     | นักเรียนช่วงวัยไหนที่เหมาะสมกับการเรียนนวัตกรรมมูลาบาฮาซา ?            | นวัตกรรมมูลาบาฮาซาเหมาะสำหรับนักเรียนวัยแรกเริ่มเรียนภาษาไทย ไม่จำกัดอายุ วัยเด็ก วัยรุ่น หรือวัยผู้ใหญ่ สามารถเรียนได้ทุกวัย สำหรับผู้ที่ต้องการฝึกทักษะการอ่านออกเขียนได้                                                                |

| ลำดับ | ประเด็นคำถาม                                                                                              | ข้อสรุป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4     | เนื้อหา นวัตกรรม มูลาบาฮาซา แตกต่างกับหนังสือเรียนภาษาไทยอย่างไรบ้าง                                      | นวัตกรรมมูลาบาฮาซา แบบเรียนภาษาไทย เป็นสื่อที่จัดทำขึ้นเพื่อพัฒนาทักษะการอ่านออกเขียนได้ ของผู้เริ่มเรียนภาษาไทยโดยตรง มีหลักการสอนและหลักการใช้ที่ง่าย ไม่ซับซ้อน ภาษาที่ใช้จะเป็นภาษาแบบพื้นฐาน อ่านง่าย เข้าใจง่าย การออกแบบเนื้อหาเนื้อหาเรื่องเล่า มีเนื้อหาเหมาะสมกับบริบทของนักเรียนในพื้นที่สามจังหวัดโดยตรง ทำให้นักเรียนสามารถเข้าถึงเนื้อหาโดยเข้าใจได้ง่าย |
| 5     | เวลาใดที่เหมาะสมกับการเรียนนวัตกรรมมูลาบาฮาซา หรือควรนำไปสอดแทรกในช่วงเวลาใดของคาบเรียนในโรงเรียน ได้บ้าง | เหมาะสมกับคาบเรียนซ่อมเสริม อาจจะเป็นช่วงเข้าก่อนเข้าเรียนคาบที่หนึ่งหรือช่วงเย็นหลังคาบเรียนคาบสุดท้าย                                                                                                                                                                                                                                                                |

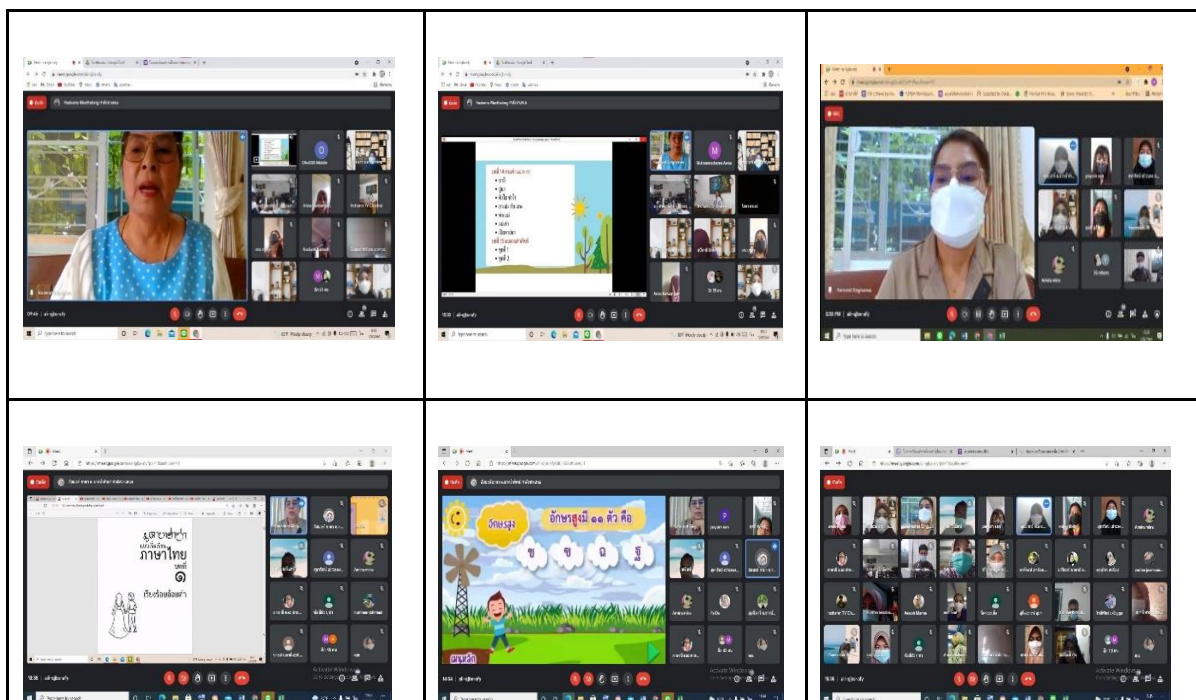
สรุปผลการประเมินความพึงพอใจในการเข้าร่วมอบรม

ครูและบุคลากรทางการศึกษาสามารถนำสื่อนวัตกรรมมูลาบาฮาซาไปใช้ เพื่อพัฒนาทักษะการอ่านออกเขียนได้ ได้อย่างถูกต้อง

2) วัน/เดือน/ปี ที่ดำเนินการ

อบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์ 1 - 2 กันยายน 2564

3) ภาพกิจกรรม



### กิจกรรม workshop 3 การทำผลิตภัณฑ์แปรรูปจากพืชสมุนไพร

1. อบรมเชิงปฏิบัติการสาธิตการทำผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรให้กับทีม U2T ทั้ง 29 ตำบล ที่รับผิดชอบโครงการโครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษาด้วยการส่งเสริมทักษะ และความรอบรู้ด้านสุขภาวะ (Health Literacy) และจิตสำนึกความรอบรู้ ด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Literacy) ด้วยเครือข่ายบ้าน โรงเรียน และชุมชนในวันที่ 9 ธันวาคม 2564

2. อบรมเชิงปฏิบัติการสาธิตการทำผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรให้กับนักเรียน และผู้ปกครอง ในพื้นที่ วันที่ 15 ธันวาคม 2564

- จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์

- อบรมให้ความรู้และสาธิตการทำแชมพูสมุนไพร โดย U2T ประจำตำบล

ประเด็นข้อซักถามระหว่างการอบรม

| ลำดับ | ประเด็นคำถาม                                                            | ข้อสรุป                                                                                                       |
|-------|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | สมุนไพรที่นำมาทำเป็นแชมพู มีอะไรบ้าง                                    | สามารถนำมาได้หลายชนิด แต่ในครั้งนี้ได้เลือกมา 7 ชนิด คือ มะกรูด ขิง กระชาย ใบบัวบก ฟ้ายะลวยโจร ใบกะเพรา ขมิ้น |
| 2     | สารสกัดดอกคาโมมายล์ มีประโยชน์อย่างไร?                                  | ดอกคาโมมายล์ มีส่วนช่วยในเรื่องของการแก้ผดผื่น คันบนศีรษะ                                                     |
| 3     | สามารถนำกลิ่นสีอื่นมาเป็นส่วนผสมในการทำแชมพูได้หรือไม่                  | เราสามารถเลือกกลิ่นสีตามความต้องการของตนเองได้เลย                                                             |
| 4     | ปริมาณ ของส่วนผสมที่นำมาทำเป็นแชมพู ต้องมีปริมาณที่เท่ากันหรือไม่       | ส่วนผสมต้องปริมาณตามสูตรยกเว้นสีและกลิ่น                                                                      |
| 5     | สมุนไพร 7 ชนิดนี้ สามารถนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆได้หรือไม่          | สามารถนำไปแปรรูปเป็น สบู่เหลว สเปรย์ กันยุง น้ำยาล้างจาน เป็นต้น                                              |
| 6     | สมุนไพร ที่นำมาทำเป็นแชมพู นอกจากนำมาดมแล้วจะสามารถนำมาทำวิธีอื่นได้ไหม | ไม่ได้ เพราะ การดองไว้มีระยะเวลาในการนำมาใช้เพื่อประสิทธิภาพของสมุนไพร                                        |
| 7     | สมุนไพรทั้ง 7 ชนิดนี้ ใช้ระยะเวลาในการหมักหรือดองไว้ กี่วัน?            | ใช้ระยะเวลาหมักหรือดองสมุนไพรประมาณ 3-4 วัน สามารถมาใช้แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนได้                      |

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจในการเข้าร่วมอบรม

ผู้เข้าร่วมอบรมเกิดความพึงพอใจในระดับดีมาก เนื่องจากได้รับประโยชน์จากการฝึกอบรม การแปรรูปพืชสมุนไพรให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ในครัวเรือนและเกิดแนวทางในการนำความรู้ ทักษะที่ได้รับจากการฝึกอบรมครั้งนี้ ไปปรับใช้ให้เกิดประโยชน์แก่โรงเรียน บ้าน และชุมชน

2) วัน/เดือน/ปี ที่ดำเนินการ

จัดอบรม ในวันที่ 15 ธันวาคม 2564

3) ภาพกิจกรรม



กิจกรรม workshop 4 แนวทางการผลิตสื่อ

1. อบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์เรื่องการผลิตสื่อวัฒนธรรมชุดสื่อประกอบการสอน “มูลาบาฮาซา” จำนวน 2 วัน ผู้เข้าร่วมทีม U2T ทั้ง 29 ตำบล และครูบุคลากรทางการศึกษา จำนวน 10 คน ระหว่างวันที่ 24 – 25 มิถุนายน 2564

- ติดต่อประสานงานครูและบุคลากรทางการศึกษาโรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการ เพื่อเข้าร่วมการอบรม

- จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ ให้กับครูและบุคลากรทางการศึกษา โรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการ เพื่อประกอบการอบรม

- อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับหัวข้อเรื่อง แนวทางการใช้มูลาบาฮาซา วิทยากรโดยคุณธัญญลักษณ์ สุทธิกุลสมบัติ

ประเด็นข้อซักถามระหว่างการอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์

| ลำดับ | ประเด็นคำถาม                                                                          | ข้อสรุป                                                                                                                             |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | การผลิตสื่อ "ไม้บรรทัดคำ" สามารถนำมาปรับใช้ในการสอนของคุณครูได้อย่างไรบ้างคะ          | เพื่อให้ได้แก่นักเรียนเกิดทักษะการอ่าน การเขียนได้ง่าย เข้าใจในความหมาย มาตราตัวสะกดได้ดี                                           |
| 2     | สื่อ ตึกตาไก่เอนกประสงค์ นอกจากใช้เป็นที่วางโทรศัพท์ สามารถบูรณาการในการทำอะไรได้บ้าง | นอกจากนำมาใช้เป็นที่วางโทรศัพท์แล้ว สามารถนำมาบูรณาการในวิชาภาษาไทย เช่น การเล่านิทาน การแต่งประโยค ใช้สอนการนับเลขในวิชาคณิตศาสตร์ |

| ลำดับ | ประเด็นคำถาม                                            | ข้อสรุป                           |
|-------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 3     | ถ้าขาดวัสดุใด วัสดุหนึ่ง สามารถนำวัสดุอื่นมาทดแทนได้ไหม | เช่น ลูกตาไก่ สามารถนำผ้ามาแทนได้ |

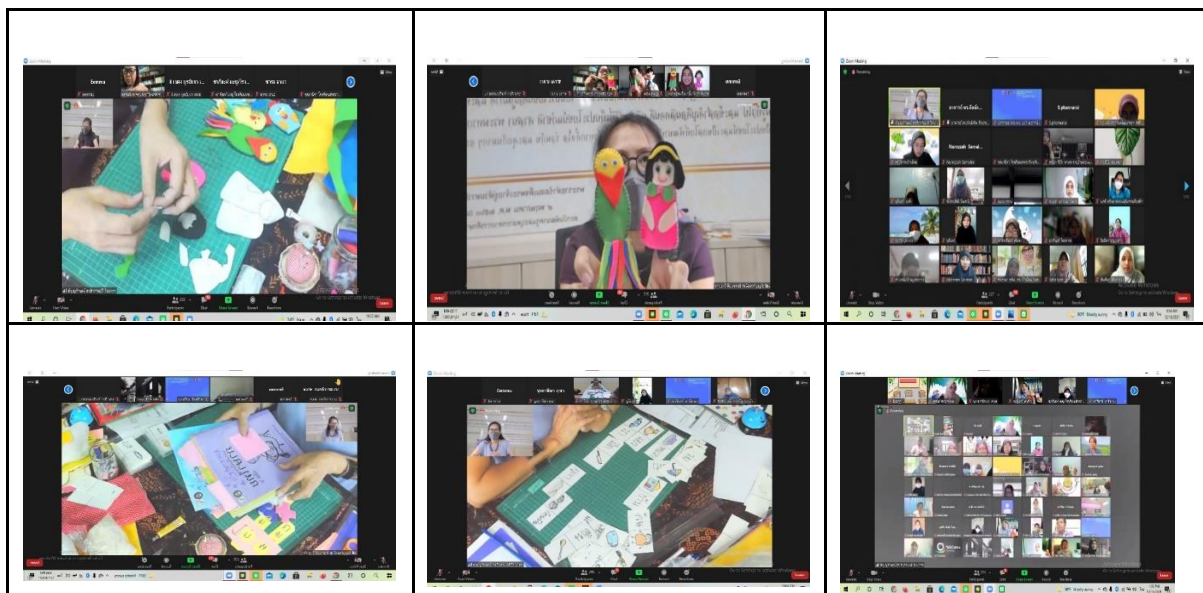
### สรุปผลการประเมินความพึงพอใจในการเข้าร่วมอบรม

ผู้เข้าร่วมอบรมเกิดความพึงพอใจในระดับดีมากจากการเข้าร่วมกิจกรรม เนื่องจากเกิดทักษะในการผลิตสื่อ สามารถนำสื่อการสอน มาปรับใช้ในการเรียนการสอนให้กับเด็ก ๆ ได้ อาทิเช่น การเล่านิทาน การแต่งประโยค ได้รู้จักชื่อของสีต่าง ๆ เพื่อเกิดการพัฒนาทักษะในการเรียนการสอนได้ดียิ่งขึ้น ทำให้นักเรียนมีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่เพิ่มมากขึ้น

#### 2) วัน/เดือน/ปี ที่ดำเนินการ

อบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์ 18 - 19 ธันวาคม 2564

#### 3) ภาพกิจกรรม



### 4.3.5 ผลการดำเนินงาน

#### 1) ผลการดำเนินงานตามกิจกรรม

##### เชิงปริมาณ

- นักเรียนชั้น ป.1 - ป.6 โรงเรียนบ้านจระเข้ชูชู ที่เข้าร่วมโครงการมีผลสัมฤทธิ์ด้านการอ่านออกเขียนได้ เพิ่มขึ้นร้อยละ 80

- จัดตั้งศูนย์การเรียนรู้ชุมชน 1 แห่ง

##### เชิงคุณภาพ

- นักเรียนโรงเรียนบ้านจระเข้ชูชูที่เข้าร่วมโครงการ เกิดผลสัมฤทธิ์ด้านการอ่านออกเขียนได้ในระดับที่เพิ่มมากขึ้นจากเดิม

## 2) ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดโครงการ

นักเรียนโรงเรียนบ้านจาเราะชูชูที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษาด้วยการส่งเสริมทักษะและความรอบรู้ด้านสุขภาพ (Health Literacy) และจิตสำนึกความรอบรู้ด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Literacy) ด้วยเครือข่ายบ้าน โรงเรียน และชุมชน เกิดผลสัมฤทธิ์ด้านการอ่านออกเขียนได้ หลังการใช้สื่อนวัตกรรมมูลาบาฮาซาในระดับที่ดีขึ้นจากเดิม โดยมีการประเมินผลจากการทำแบบทดสอบ (ก่อน-หลัง) ใช้นวัตกรรมมูลาบาฮาซาและลงพื้นที่ติดตามผล

การกำกับติดตามและประเมินผล

| ตัวชี้วัด                                                                                                                                                                                                                             | วิธีประเมิน                                                                                                               | เครื่องมือ                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) ร้อยละของนักเรียนชั้น ป.1 – ป.6 ที่เข้าร่วมโครงการที่มีผลสัมฤทธิ์ด้านการอ่านออกเขียนได้ (Literacy) เพิ่มขึ้น ร้อยละ 80<br>2) ร้อยละของนักเรียนที่มีทักษะการดูแลสุขภาพตนเองเพิ่มขึ้น ร้อยละ 80<br>3) มีศูนย์การเรียนรู้ชุมชน 1 แห่ง | 1. ประเมินจากผลคะแนนของแบบทดสอบ (ก่อน – หลัง) ใช้นวัตกรรมมูลาบาฮาซา<br>2. ประเมินจากจำนวนผู้เข้าใช้บริการศูนย์การเรียนรู้ | 1. แบบประเมินผลโครงการ<br>2. แบบทดสอบ(ก่อน – หลัง) ใช้นวัตกรรมมูลาบาฮาซา<br>3. แบบสำรวจความพึงพอใจการเข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม |

ตารางเปรียบเทียบระดับความสามารถในการอ่านและเขียน ของนักเรียนชั้น ป.1 – 6 โรงเรียนบ้านจาเราะชูชู

| ประเมินก่อนการใช้สื่อนวัตกรรมมูลาบาฮาซา                                                   | ประเมินหลังการใช้สื่อนวัตกรรมมูลาบาฮาซา                                                       |                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                           | ติดตาม ครั้งที่ 1                                                                             | ติดตาม ครั้งที่ 2                                                                                |
| นักเรียนชั้น ป.1-6 โรงเรียนบ้านจาเราะชูชู มีความสามารถในการอ่านออกเขียนได้อยู่ในระดับน้อย | นักเรียนชั้น ป.1-6 โรงเรียนบ้านจาเราะชูชู มีความสามารถในการอ่านออกเขียนได้ อยู่ในระดับปานกลาง | นักเรียนชั้น ป.1-6 โรงเรียนบ้านจาเราะชูชู มีความสามารถในการอ่านออกเขียนได้ อยู่ในระดับที่มากขึ้น |

จากตารางข้างต้น สรุปได้ว่า ก่อนการใช้สื่อนวัตกรรมมูลาบาฮาซา นักเรียนชั้น ป.1-6 โรงเรียนบ้านจาเราะชูชู มีความสามารถในการอ่านออกเขียนอยู่ในระดับน้อย หลังการใช้สื่อนวัตกรรมมูลาบาฮาซา จากผลการติดตาม ครั้งที่ 1 นักเรียนชั้น ป.1-6 โรงเรียนบ้านจาเราะชูชู มีความสามารถในการอ่านออกเขียนได้ อยู่ในระดับปานกลาง และจากการติดตาม ครั้งที่ 2 นักเรียนชั้น ป.1-6 โรงเรียนบ้านจาเราะชูชู มีความสามารถในการอ่านออกเขียนอยู่ในระดับที่มากขึ้นจากเดิม

#### 4.4 โครงการส่งเสริมด้านสิ่งแวดล้อม : ชุมชนต้นแบบด้านการจัดการขยะแบบครบวงจร

โครงการย่อยที่ 1 อบรมการคัดแยกขยะ

โครงการย่อยที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตน้ำหมักชีวภาพ

##### 4.4.1 หลักการและเหตุผล

ตามที่เกิดการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ทำให้เกิดปัญหาทางเศรษฐกิจของประเทศ ประชาชนว่างงานและบัณฑิตจบใหม่ไม่สามารถหางานทำได้ รวมถึงนักศึกษา ได้รับผลกระทบอย่างรุนแรง ประชาชนที่ว่างงานย้ายกลับถิ่นฐานจำนวนมาก ส่งผลให้เกิดปัญหาทางสังคมตามมา นโยบายการฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ จึงมุ่งเน้นที่การฟื้นฟูเศรษฐกิจระดับชุมชน ทั้งการสร้างงาน การพัฒนาอาชีพในชุมชน เพื่อให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง คาดได้ว่าจะมีโครงการภายใต้ “พ.ร.ก. ให้อำนาจกระทรวงการคลังกู้เงินเพื่อแก้ไขปัญหา เยียวยา และฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019” ในภาครัฐจำนวนมากที่จะลงไปดำเนินการในพื้นที่หรือชุมชน อาทิเช่น โครงการด้านการเกษตรสมัยใหม่ ด้านการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจสร้างสรรค์ การยกระดับผลิตภัณฑ์ ชุมชน OTOP การท่องเที่ยวชุมชน การส่งเสริมและสนับสนุน SMEs ในพื้นที่ ซึ่งโครงการต่าง ๆ เหล่านี้ หากไม่บูรณาการกันอย่างเป็นระบบ จะส่งผลให้ไม่มีประสิทธิภาพที่ดีพอ เกิดความซ้ำซ้อนของโครงการ การใช้จ่ายงบประมาณไม่มีประสิทธิภาพ และไม่สามารถสร้างผลกระทบ (Impact) ได้อย่างมีนัยสำคัญ เพื่อให้เกิดการบูรณาการโครงการในพื้นที่เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเป็นไปตามความต้องการของพื้นที่อย่างแท้จริง ควรมีหน่วยงานในพื้นที่ที่ทำหน้าที่ในการบูรณาการกระบวนการฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมในพื้นที่อย่างเป็นระบบ (Area Based System Integrator) ซึ่งมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา สามารถที่จะทำหน้าที่เป็น System Integrator ในระดับตำบลได้ในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้ (ยะลา ปัตตานี และนราธิวาส) ได้ โดยที่มหาวิทยาลัยสามารถใช้องค์ความรู้เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่มีอยู่ ทำงาน ประสานและร่วมงานกับจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและหน่วยงานอื่น ๆ เพื่อให้การทำงานบูรณาการนี้ยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลที่สามารถนำไปสู่การลดความยากจนอย่างมีเป้าหมายชัดเจน (Targeted Poverty Alleviation) ในการดำเนินการของมหาวิทยาลัยจะมุ่งเน้นใน การฟื้นฟูและยกระดับเศรษฐกิจ และสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ ซึ่งจะประกอบด้วยองค์ประกอบหลักๆ ดังนี้

1. มหาวิทยาลัยจะทำหน้าที่หน่วยงานบูรณาการโครงการ (System Integrator) รายตำบล โดยใน 1 ตำบล จะมี 1 มหาวิทยาลัยทำหน้าที่ดูแล

2. มหาวิทยาลัยดำเนินโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลตามปัญหาและความต้องการของชุมชน อาทิเช่น การพัฒนาสินค้าและบริการชุมชน การพัฒนาการตลาดและสิ่งอำนวยความสะดวก การส่งเสริมและพัฒนาฝีมือแรงงานชุมชน การส่งเสริมให้เกิดการฟื้นฟูและ พัฒนาท้องถิ่นตนเอง การพัฒนาการท่องเที่ยวชุมชน เป็นต้น

3. มหาวิทยาลัยเป็นหน่วยงานในการดำเนินโครงการของหน่วยงานต่าง ๆ ในตำบล มีทำหน้าที่ กำกับดูแลการจ้างงานประชาชนทั่วไป บัณฑิตจบใหม่ และนักศึกษา ไม่เกิน 20 คนต่อตำบล

4. มหาวิทยาลัยทำหน้าที่ประสานงานและทำงานร่วมกับจังหวัด และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในการดำเนินการโครงการภายในพื้นที่

5. มหาวิทยาลัยทำหน้าที่บูรณาการและสนับสนุนหน่วยงานต่าง ๆ ที่ไปดำเนินการโครงการ ภายใน ตำบล ในด้านองค์ความรู้ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม

6. มหาวิทยาลัยจัดทำฐานข้อมูลขนาดใหญ่ของชุมชนรายตำบล (Community Big Data) เพื่อให้เป็นข้อมูลในการวิเคราะห์และตัดสินใจในการแก้ไขปัญหาความยากจนแบบมีเป้าหมายชัดเจน

ภายใต้โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (มหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างรากแก้วให้ประเทศ) ได้จัดให้มีการพัฒนากิจกรรมส่งเสริมด้านสิ่งแวดล้อม : ชุมชนต้นแบบด้านการจัดการ ขยะแบบครบวงจร เรื่องอบรมการคัดแยกขยะและอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตน้ำหมักชีวภาพ ตำบล ธารน้ำทิพย์ โดยมีเป้าหมายเพื่อจัดการขยะในพื้นที่ ลดต้นทุนการกำจัดขยะและนำขยะไปใช้ประโยชน์ อย่างสร้างสรรค์

#### 4.4.2 วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อให้เกิดรูปแบบการจัดการขยะแบบครบวงจร
- 2) เพื่อลดปริมาณขยะอินทรีย์และต้นทุนการกำจัดขยะ
- 3) เพื่อลดผลกระทบจากการกำจัดขยะอย่างไม่ถูกวิธี

#### 4.4.3 ประโยชน์ที่ได้รับ

- 1) ชาวบ้านในพื้นที่สามารถคัดแยกขยะแต่ละประเภทได้อย่างถูกต้อง
- 2) ชาวบ้านในพื้นที่สามารถเพิ่มรายได้จากการคัดแยกขยะและการปลูกผักปลอดสารเคมี
- 3) ชาวบ้านในพื้นที่มีความรู้ในการผลิตน้ำหมักชีวภาพ

#### 4.4.4 การดำเนินการ

1) กิจกรรมส่งเสริมด้านสิ่งแวดล้อม : ชุมชนต้นแบบด้านการจัดการขยะแบบครบวงจร เรื่อง อบรมการคัดแยกขยะและอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตน้ำหมักชีวภาพตำบลธารน้ำทิพย์

| ที่ | กิจกรรม                               | วันที่         | เนื้อหา                                         | ผลลัพธ์                                                       |
|-----|---------------------------------------|----------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1   | อบรมให้ความรู้การคัดแยกขยะแต่ละประเภท | 20 ตุลาคม 2564 | - จัดอบรมและทดสอบความรู้การคัดแยกขยะแต่ละประเภท | ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมอบรมสามารถคัดแยกขยะแต่ละประเภทได้     |
| 2   | อบรมการทำน้ำหมักชีวภาพ                | 20 ตุลาคม 2564 | - อบรมให้ความรู้การทำน้ำหมัก                    | ร้อยละ 60 ของผู้เข้าอบรมนำความรู้ที่ได้ไปทำให้เกิดเป็นรูปธรรม |

## สรุปการดำเนินงาน

1. การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์ เพื่อถ่ายทอดความรู้ความเข้าใจ ในหัวข้อเรื่องการคัดแยกขยะ ซึ่งมีลำดับขั้นตอนสาธิตวิธีการทำ ดังนี้

### 1.1 อุปกรณ์การคัดแยกขยะ

1.1.1 ถังขยะ

1.1.2 ถังดำใส่ขยะ

1.1.3 ถังมียาง PVC

1.1.4 ที่คิ๊บสแตนเลส

### 1.2 ขั้นตอนการคัดแยกขยะในบ้าน มีดังต่อไปนี้

1.2.1 แยกขยะทั้ง 4 ประเภทออกจากกัน โดยมีรายละเอียด คือ

- ขยะย่อยสลาย : ให้แยกกระหว่างเศษอาหารกับเศษใบไม้ เพื่อการนำไปใช้ประโยชน์ที่แตกต่าง โดยควรจัดเก็บในภาชนะที่สามารถปิดได้

- ขยะรีไซเคิล : ให้แยกขยะรีไซเคิลแต่ละชนิดออกจากกัน เพื่อความสะดวกในการหยิบใช้และความง่ายในการนำไปขาย โดยขยะรีไซเคิลมีทั้งหมด 4 ชนิดหลัก ๆ ได้แก่

- กระดาษ : ควรแยกหนังสือพิมพ์ สมุด หนังสือ ก๊ลอง ลัง และเศษกระดาษออกจากกัน แล้วมัดแต่ละชนิดไว้ให้เรียบร้อย

- แก้ว : กำจัดผลิตภัณฑ์ที่อยู่ข้างในออกให้หมด จากนั้นทำความสะอาดให้เอี่ยม แล้วเก็บรวมกันไว้ได้เลย

- พลาสติก : กำจัดผลิตภัณฑ์ที่อยู่ข้างในออกให้หมด จากนั้นทำความสะอาดให้เอี่ยม แล้วทำให้แบนเพื่อเซฟพื้นที่ สุดท้ายก็เก็บโดยแยกกระหว่างพลาสติกขุ่นและพลาสติกใส

- โลหะหรืออลูมิเนียม : กำจัดผลิตภัณฑ์ที่อยู่ข้างในออกให้หมด จากนั้นทำความสะอาดให้เอี่ยม แล้วทำให้แบนเพื่อเซฟพื้นที่ สุดท้ายก็เก็บรวมกันไว้ได้เลย

- ขยะอันตราย : ให้แยกขยะอันตรายออกจากขยะประเภทอื่น แล้วก็แยกชนิดของขยะอันตรายอีกทีด้วย อย่าเก็บปนกันเด็ดขาด นอกจากนี้ควรใส่ไว้ในภาชนะที่แข็งแรง มิดชิด และไม่รั่วไหลด้วย

- ขยะทั่วไป : เก็บรวมกันไว้ได้เลย

1.2.2 นำขยะประเภทต่าง ๆ เก็บไว้ในถังขยะหรือถังขยะที่แยกตามสีที่กำหนดอย่างเหมาะสม

1.2.3 เก็บถังขยะหรือถังขยะทั้งหมดไว้ในบริเวณที่สะอาด สว่าง อากาศถ่ายเท ไม่ขวางทางเดิน และไม่ใกล้แหล่งอาหาร

1.2.4 แยกขยะอันตรายออกห่างจากขยะประเภทอื่น และควรดูแลการขนย้ายขยะประเภทนี้มากเป็นพิเศษ หรือทางที่ดีจะนำไปทิ้งในสถานที่ที่รับเก็บขยะอันตรายโดยเฉพาะก็ได้

1.2.5 อย่าเก็บขยะที่เสี่ยงเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ หรือเสี่ยงเกิดการรั่วไหลเอาไว้ใกล้ตัวเป็นเวลานาน

1.2.6 ในกรณีที่ล้างทำความสะอาดขยะประเภทต่าง ๆ แล้วมีไขมันหรือน้ำมันปนเปื้อน ควรกรองเศษตะกอนต่าง ๆ เพื่อไม่ให้ไหลลงไปอุดตันในท่อระบายน้ำสาธารณะ

2. การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์ เพื่อถ่ายทอดความรู้และความเข้าใจ ในหัวข้อเรื่อง การทำน้ำหมักชีวภาพซึ่งมีลำดับขั้นตอนสาธิตวิธีการทำ ดังนี้

### 2.1 อุปกรณ์การทำน้ำหมัก

2.1.1 ถังน้ำแบบมีฝาปิดขนาด 100 ลิตร จำนวน 5 ใบ

2.1.2 กากน้ำตาล 2 กิโลกรัม จำนวน 5 แกลลอน

2.1.3 ขวดน้ำดื่ม Pet พร้อมฝา 120 ขวด

2.1.4 กรวยพลาสติก 5 อัน

2.1.5 ผ้าขาวบาง(บางกรอง) 5 ผืน

2.1.6 ถ้วยตวงพลาสติกใส ขนาด 500 มล. จำนวน 5 อัน

### 2.2 ขั้นตอนการทำน้ำหมักชีวภาพ มีดังต่อไปนี้

2.2.1 เตรียมน้ำเปล่า จำนวน 20 ลิตร ลองกอง จำนวน 6 กิโลกรัม และกากน้ำตาล จำนวน 2 กิโลกรัม



2.2.2 นำน้ำใส่ถัง จากนั้นเทกากน้ำตาลลงไป กวนกากน้ำตาลให้ละลายกับน้ำ หลังจากนั้นใส่ลองกองลงไป และกวนให้เข้ากัน และปิดฝา



2.2.3 หลังจากที่ทำน้ำหมักเสร็จ ต้องกวนน้ำหมักทุก 3-4 วัน จนครบ 2 อาทิตย์



2.2.4 เมื่อครบ 2 อาทิตย์ นำน้ำหมักมากรอง โดยใช้ผ้าขาวบางวางบนกรวย จากนั้นใช้ถ้วยตวงพลาสติกตักน้ำหมักใส่ผ้าขาวบาง เพื่อเป็นการกรองกากผลไม้ ออกจากนั้นนำน้ำหมักที่ได้ใส่ขวดน้ำดื่ม Pet พร้อมปิดฝา



### 3. ประโยชน์ของน้ำหมักชีวภาพ

ประโยชน์ของน้ำหมักชีวภาพด้านการเกษตร ใช้ฉีดพ่นหรือเติมในดินหรือน้ำ ช่วยปรับสภาพความเป็นกรด-ด่าง ในดินและน้ำ ช่วยปรับสภาพโครงสร้างของดินทำให้ดินร่วนซุย อุ้มน้ำได้ดี ช่วยเพิ่มจำนวนจุลินทรีย์ในดิน ช่วยเพิ่มอัตราการย่อยสลายสารอินทรีย์ในดินและน้ำ ใช้รดต้นพืชหรือแช่เมล็ดพันธุ์ ท่อนพันธุ์เพื่อเร่งการเกิดรากและการเจริญเติบโตของพืช เป็นสารที่ทำหน้าที่เหมือนฮอร์โมนพืชกระตุ้นการเกิดราก ใช้ฉีดพ่นในแปลงเกษตรช่วยกระตุ้นการเจริญเติบโตของพืช ช่วยในการแตกตาดอก เพิ่มความแข็งแรง ช่วยต้านแมลงศัตรูพืช และลดจำนวนแมลงศัตรูพืช ทำให้ผลผลิตและคุณภาพสูงขึ้น ปัจจุบันน้ำหมักชีวภาพที่ใช้กันอย่างแพร่หลายและได้รับความนิยมในการปลูกผักอินทรีย์

### 4. ประเด็นข้อซักถามระหว่างการอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์

| ลำดับ | ประเด็นคำถาม                   | ข้อสรุป                                                                              |
|-------|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | รถยนต์คันเก่าขายได้คันละกี่บาท | ประมาณ 3,000-4,000 บาท                                                               |
| 2     | รายได้จากการขายขยะต่อวันเท่าไร | ประมาณ 500-600 บาท                                                                   |
| 3     | ขยะเฉลี่ยแต่ละบ้าน             | ขยะประเภททั่วไปแต่ละครัวเรือน มีปริมาณ 5-6 กิโลกรัม/เดือน ราคาขายประมาณ 30 บาท/เดือน |

| ลำดับ | ประเด็นคำถาม       | ข้อสรุป                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4     | วิธีการทำกากน้ำตาล | <p>ขั้นตอนการทำ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เตรียมน้ำตาลทรายแดงไม่ฟอกสี 1 กก. และน้ำ 5 ลิตร</li> <li>2. นำน้ำตาลทรายแดงครึ่งกิโลใส่ในกระทะที่ตั้งไฟ ทำการเคี่ยวน้ำตาลด้วยไฟปานกลาง</li> <li>3. เคี่ยวไปเรื่อย ๆ และควรเติมน้ำเล็กน้อย ขณะเคี่ยวเพื่อไม่ให้น้ำตาลติดกระทะ</li> <li>4. หลังจากที่ได้เคี่ยวจนได้เป็นน้ำตาลสีน้ำตาลเข้ม</li> <li>5. จากนั้นนำน้ำตาลเคี่ยวเทลงในน้ำที่เตรียมไว้ ทำการกวนจนละลายให้เข้ากัน</li> <li>6. นำน้ำตาลทรายแดงที่เหลือเทลงไปแล้วทำการกวนให้เข้ากันอีกรอบ</li> <li>7. กากน้ำตาลที่ได้ควรปล่อยให้เย็นก่อนจะกรอกใส่ขวด</li> </ol> |

สรุปผลการประเมินความพึงพอใจในการเข้าร่วมอบรม

กลุ่มผู้เข้าร่วมการอบรม

กลุ่มผู้เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์ประกอบด้วย รองปลัดเทศบาล นักพัฒนาชุมชน ปฏิบัติการ นักพัฒนากรอำเภอ และชาวบ้านกลุ่มเป้าหมาย จำนวน 25 คน

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล

เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล เป็นแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์ เป็นมาตราส่วนประมาณค่า 5 ระดับ โดยให้ความหมายของค่าคะแนน ดังนี้

- |   |         |                                    |
|---|---------|------------------------------------|
| 1 | หมายถึง | มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อยที่สุด |
| 2 | หมายถึง | มีความพึงพอใจอยู่ในระดับน้อย       |
| 3 | หมายถึง | มีความพึงพอใจอยู่ในระดับปานกลาง    |
| 4 | หมายถึง | มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก        |
| 5 | หมายถึง | มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมากที่สุด  |

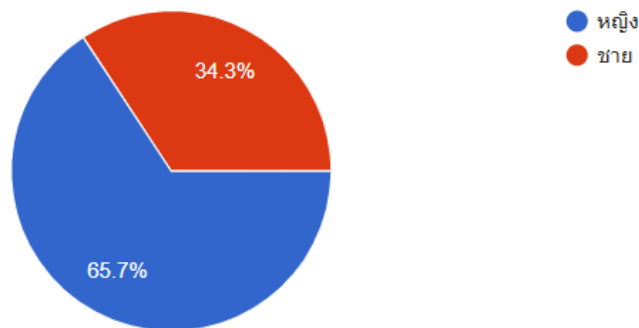
การวิเคราะห์ข้อมูล

ในการประเมินครั้งนี้ผู้ประเมินใช้โปรแกรม Google form มาวิเคราะห์หาค่าร้อยละ ผลการประเมินโครงการ

จากการตอบแบบสอบถาม ปรากฏผล ดังต่อไปนี้  
 ตอนที่ 1 สถานภาพทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม  
 แผนภูมิวงกลมที่ 1 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเพศ

### 1.1 เพศ \*

คำตอบ 35 ข้อ

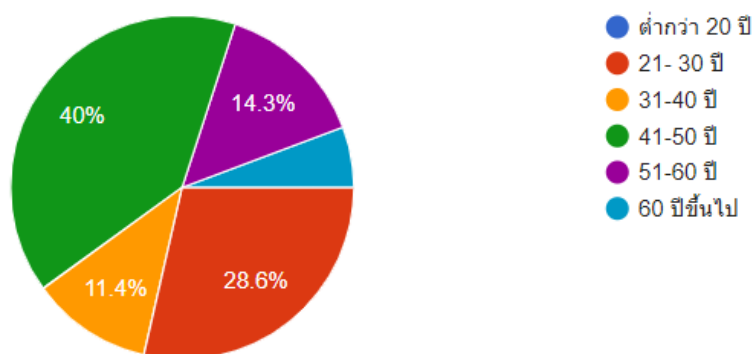


จากแผนภูมิวงกลม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามจำนวนทั้งหมด 35 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 65.7 และเพศชาย 12 คน คิดเป็นร้อยละ 34.3 ตามลำดับ

แผนภูมิวงกลมที่ 2 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามอายุ

### 1.2 อายุ \*

คำตอบ 35 ข้อ

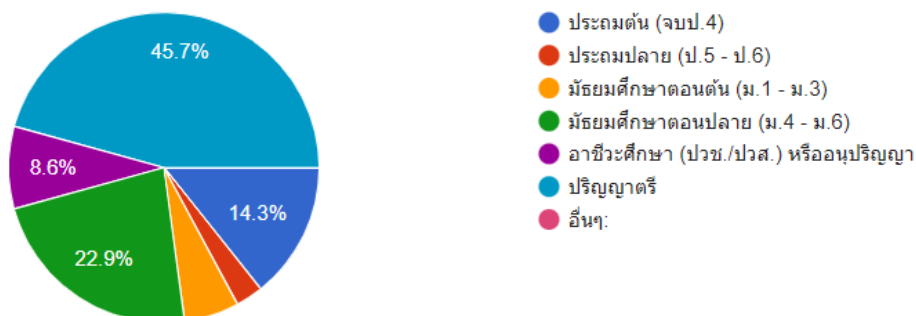


จากแผนภูมิวงกลม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 41-50 ปี จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 40 รองลงมาอยู่ในช่วงอายุ 21-30 ปี จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 28.6 รองลงมาอยู่ในช่วงอายุ 51-60 ปี จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 11.4 ตามลำดับ

แผนภูมิวงกลมที่ 3 แสดงจำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามระดับการศึกษา

### 1.3 ระดับการศึกษา

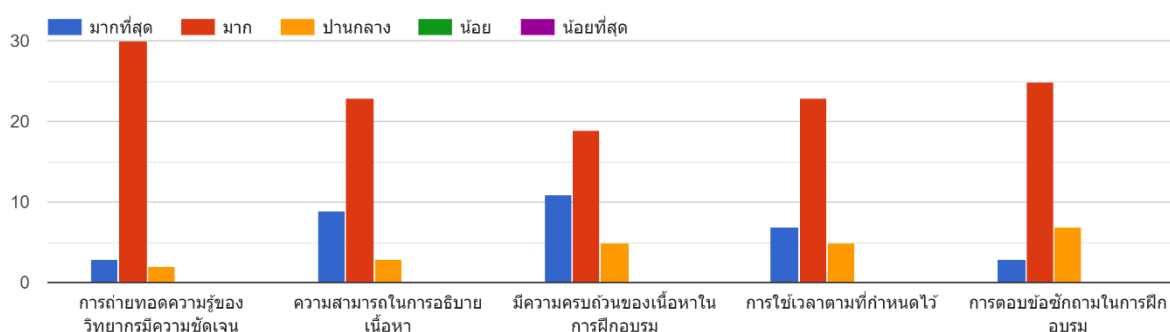
คำตอบ 35 ข้อ



จากแผนภูมิวงกลม พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่จบการศึกษาในระดับปริญญาตรี จำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 45.7 รองลงมาจบการศึกษาในระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 22.9 รองลงมาจบการศึกษาในระดับชั้นประถมศึกษา จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 14.3 รองลงมาจบการศึกษาในระดับอาชีวศึกษา จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 8.6 ตามลำดับ

ตอนที่ 2 ระดับความพึงพอใจ/ความรู้ความเข้าใจ/การนำความรู้ไปใช้  
แผนภูมิแท่ง ที่ 4 แสดงระดับความพึงพอใจ ด้านวิทยากร

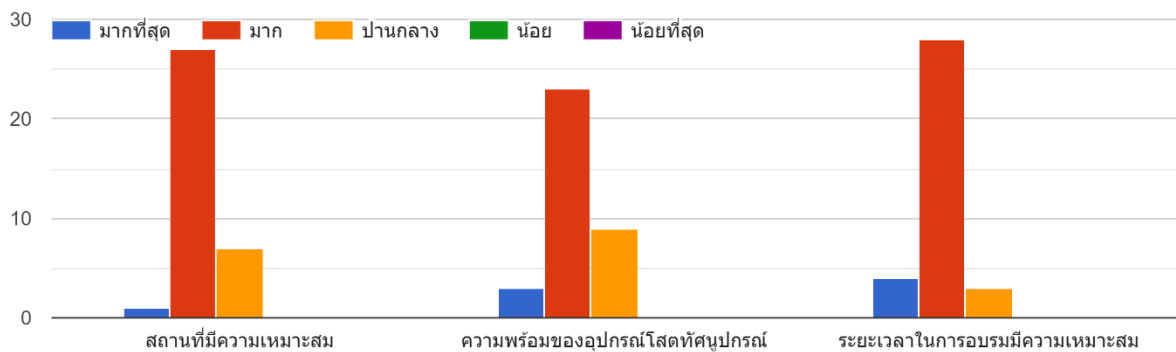
ด้านวิทยากร



จากแผนภูมิแท่ง พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านวิทยากรอยู่ในระดับมากที่สุดและปานกลางตามลำดับ

### แผนภูมิแท่ง ที่ 5 แสดงระดับความพึงพอใจด้านสถานที่ / ระยะเวลา

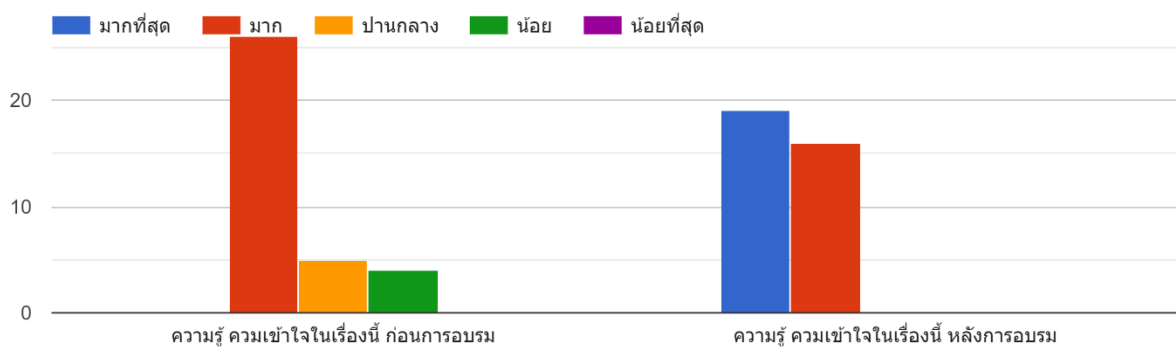
#### ด้านสถานที่/ระยะเวลา



จากแผนภูมิแท่ง พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านสถานที่/ระยะเวลาอยู่ในระดับมาก ปานกลาง และมากที่สุด ตามลำดับ

### แผนภูมิแท่ง ที่ 6 แสดงระดับความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจ

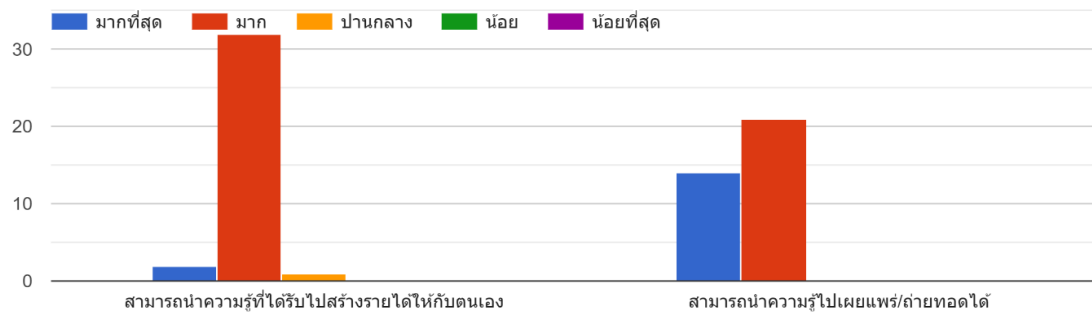
#### ความรู้ความเข้าใจ



จากแผนภูมิแท่ง พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านความรู้ความเข้าใจโดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อจำแนกตามรายการประเมิน พบว่าผู้เข้าร่วมกิจกรรมในครั้งนี้ มีความความพึงพอใจด้านรู้ความเข้าใจก่อนอบรม ค่าเฉลี่ยอยู่ในระดับมาก รองลงระดับปานกลางและระดับน้อย และหลังอบรมอยู่ในระดับมากที่สุดรองลงมา

## แผนภูมิแท่ง ที่ 7 แสดงระดับความพึงพอใจ การนำความรู้ที่ได้ไปใช้

การนำความรู้ที่ได้ไปใช้



จากแผนภูมิแท่ง ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจด้านการนำความรู้ที่ได้ไปใช้ โดยรวมอยู่ในระดับมาก เมื่อจำแนกตามรายการประเมิน พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมในครั้งนี้ มีความพึงพอใจสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปสร้างรายได้ให้กับตนเองอยู่ในระดับการรองลงมาคือมากที่สุดและสามารถนำความรู้ไปเผยแพร่ถ่ายทอดได้ อยู่ในระดับมาก รองลงมาคือมากที่สุด

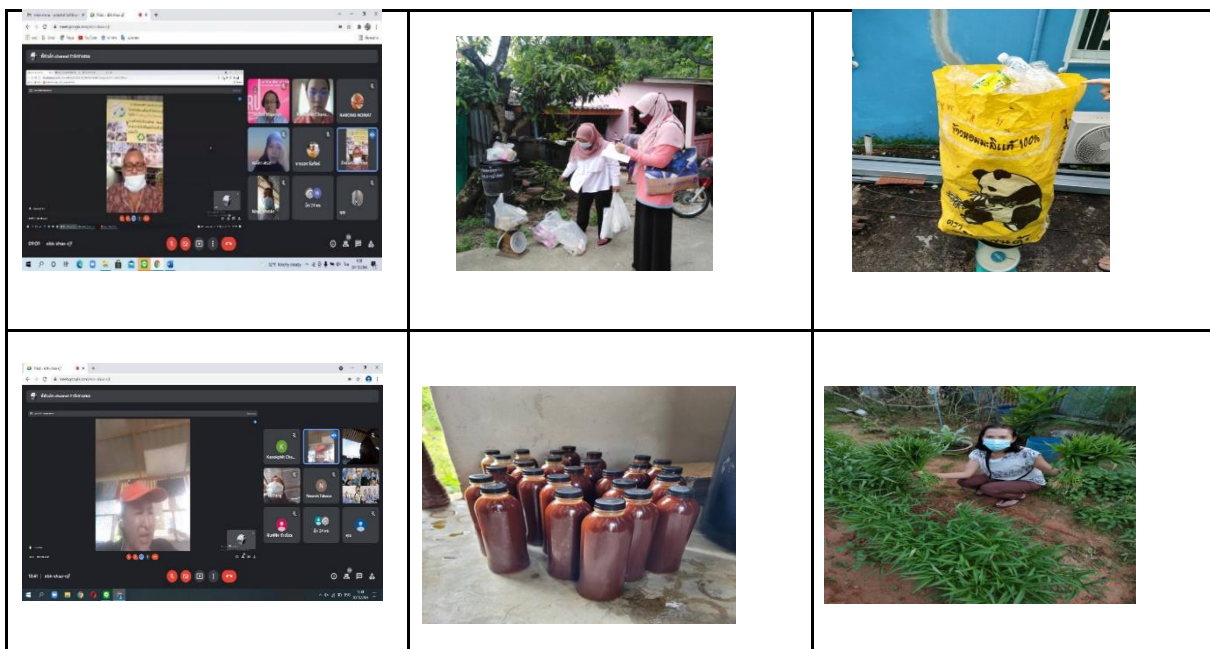
ตอนที่ 3 ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

- 3.1 สามารถนำความรู้ไปต่อยอดและเผยแพร่กับชาวบ้านได้
- 3.2 ต้องการให้มีระยะเวลาในการจัดอบรมมากกว่านี้
- 3.3 อยากให้มีการสาธิตการทำความสะอาดขยะอย่างถูกสุขลักษณะ
- 3.4 อยากให้สาธิตการทำน้ำหมักหลาย ๆ สูตร

2) วัน/เดือน/ปี ที่ดำเนินการ

จัดอบรมออนไลน์ ในวันที่ 20 ตุลาคม 2564

3) ภาพกิจกรรม



#### 4.4.5 ผลการดำเนินงาน

1) ผลการดำเนินงานตามกิจกรรม

## เชิงปริมาณ

กิจกรรมที่ 1 อบรมให้ความรู้การคัดแยกขยะแต่ละประเภท

- ร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมอบรมสามารถคัดแยกขยะแต่ละประเภทได้

## กิจกรรมที่ 2 อบรมและทดลองทำถังปุยหมักและน้ำหมักชีวภาพ

- ร้อยละ 60 ของผู้เข้าอบรมนำความรู้ที่ได้ไปทำน้ำหมักและปุ๋ยหมักให้เกิดเป็นรูปธรรม

## เชิงคุณภาพ

กิจกรรมที่ 1 อบรมให้ความรู้การคัดแยกขยะแต่ละประเภท

- ชาวบ้านในพื้นที่สามารถคัดแยกขยะ และนำมาใช้ให้เกิดประโยชน์มากยิ่งขึ้น

## กิจกรรมที่ 2 อบรมและทดลองทำถังปุ๋ยหมักและน้ำหมักชีวภาพ

- ได้ผลิตภัณท์ปุ๋ยหมักและน้ำหมักที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้มากยิ่งขึ้น

2) ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดโครงการ

2.1 ผู้นำท้องถิ่นเข้าร่วมโครงการส่งเสริมด้านสิ่งแวดล้อม : ชุมชนต้นแบบด้านการจัดการ

ขยะแบบครบวงจร เรื่องอบรมการคัดแยกขยะ สามารถนำความรู้จากการคัดแยกขยะภายในครัวเรือนมาใช้ในชีวิตประจำวัน ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการคัดแยกขยะขาย ช่วยลดปริมาณขยะทั่วไป และขยะอินทรีย์ โดยการนำขยะอินทรีย์มาผลิตน้ำหมักชีวภาพ เช่น เศษผักผลไม้ เปลือกไข่ ปลา เป็นต้น

ตารางเปรียบเทียบปริมาณขยะ (ก่อน - หลัง)

สำรวจปริมาณขยะก่อนการอบรม

รายงานการจัดบันทึกปริมาณขยะครัวเรือน

ปริมาณ (ระบุหน่วยเป็น กก.)

ประจำสัปดาห์ที่ 2

| ลำดับ | วปค. จัดบันทึกขยะ | ขยะทั่วไป | ขยะอินทรีย์ | ขยะรีไซเคิล | ขยะอันตราย | รวม     |
|-------|-------------------|-----------|-------------|-------------|------------|---------|
| 1     | 10/05/2564        | 83.06     | 47.35       | 30.17       | 7.2        | 167.78  |
| 2     | 11/05/2564        | 85.17     | 55.16       | 36.06       | 6.2        | 182.59  |
| 3     | 12/05/2564        | 80.75     | 58.27       | 31.06       | 7.1        | 177.18  |
| 4     | 13/05/2564        | 77.2      | 64.24       | 31.65       | 7.1        | 180.19  |
| 5     | 14/05/2564        | 67.94     | 57.7        | 27.35       | 7.4        | 160.39  |
| 6     | 15/05/2564        | 72.95     | 55.78       | 28.98       | 14.9       | 172.61  |
| 7     | 16/05/2564        | 74.97     | 56          | 25.45       | 6.3        | 162.72  |
| รวม   |                   | 542.04    | 394.5       | 210.72      | 56.2       | 1203.46 |

สำรวจปริมาณขยะหลังการอบรม

รายงานการจัดบันทึกปริมาณขยะครัวเรือน

ปริมาณ (ระบุหน่วยเป็น กก.)

จำนวน 1 สัปดาห์

| ลำดับ | วปค. จัดบันทึกขยะ | ขยะทั่วไป | ขยะอินทรีย์ | ขยะรีไซเคิล | ขยะอันตราย | รวม    |
|-------|-------------------|-----------|-------------|-------------|------------|--------|
| 1     | 16/11/2564        | 64.21     | 43.1        | 9.10        | -          | 116.41 |
| 2     | 17/11/2564        | 65.29     | 58          | 8.80        | 5          | 137.09 |
| 3     | 18/11/2564        | 62.80     | 43          | 7.10        | -          | 112.9  |
| 4     | 19/11/2564        | 71.64     | 47.6        | 8.86        | 4.07       | 132.17 |
| 5     | 20/11/2564        | 61.71     | 40.90       | 9.54        | 6.06       | 118.21 |
| 6     | 21/11/2564        | 69.75     | 42.51       | 8.45        | -          | 120.71 |
| 7     | 22/11/2564        | 72.84     | 41.60       | 7.21        | -          | 121.65 |
| รวม   |                   | 468.24    | 316.71      | 59.06       | 15.13      | 859.14 |

สรุปผลการติดตามการดำเนินงานจากการสำรวจปริมาณขยะเป็นระยะเวลา 1 สัปดาห์ พบว่าร้อยละ 80 ของผู้เข้าร่วมการอบรมสามารถคัดแยกขยะแต่ละประเภท ทั้ง 4 ประเภท ได้อย่างถูกต้อง และมีปริมาณขยะที่ลดน้อยลงเมื่อเทียบกับปริมาณขยะก่อนการอบรม เนื่องจากชาวบ้านในพื้นที่คัดแยกขยะ ได้อย่างถูกวิธีและสามารถนำขยะประเภทต่าง ๆ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ ยกตัวอย่างเช่น การนำขยะไปขาย เพื่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม การนำขยะอินทรีย์ไปทำน้ำหมักชีวภาพ เป็นต้น ซึ่งสาเหตุเหล่านี้ ทำให้ปริมาณขยะ มีจำนวนน้อยลง อีกทั้งยังช่วยลดต้นทุนในการจัดการขยะและทำให้ชาวบ้านในพื้นที่ มีสุขภาพทางกายและทางใจที่ดีขึ้นอีกด้วย

2.2 ผู้นำท้องถิ่นเข้าร่วมโครงการส่งเสริมด้านสิ่งแวดล้อม : ชุมชนต้นแบบด้านการจัดการขยะแบบครบวงจร เรื่องการอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตน้ำหมักชีวภาพ สามารถนำความรู้จากการผลิตน้ำหมักชีวภาพมาใช้ให้เกิดเป็นรูปธรรมมากยิ่งขึ้น โดยนำมาใช้ในการทำการเกษตร ซึ่งสามารถลดต้นทุนของการซื้อปุ๋ยเคมีและยาฆ่าแมลง

ตารางประเมินการเข้าร่วมการอบรม (ก่อน - หลัง)

| การประเมินก่อนการอบรมน้ำหมักชีวภาพ                              | การประเมินหลังการอบรมน้ำหมักชีวภาพ                                            |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| ผู้เข้าร่วมอบรมยังไม่สามารถทำน้ำหมักชีวภาพให้เกิดเป็นรูปธรรมได้ | ผู้เข้าอบรมร้อยละ 60 สามารถนำความรู้ที่ได้ไปทำน้ำหมักชีวภาพให้เกิดเป็นรูปธรรม |

ติดตามผลการดำเนินงานของน้ำหมักชีวภาพจากกิจกรรมน้ำหมักผักสอยงาม ซึ่งมีลำดับขั้นตอนดังนี้

### 1 อุปกรณ์สำหรับการปลูกผัก

1.1 จอบ

1.2 ไม้ยาว 1 เมตร

1.3 แสลม

### 2 ขั้นตอนการปลูกผัก มีดังต่อไปนี้

2.1 ใช้จอบในการเคลียร์พื้นที่และขุดดินสำหรับการปลูกพืชผักสวนครัว



2.2 เตรียมเมล็ดผักบุ้งและเมล็ดผักกวางตุ้ง โดยทำการแช่น้ำทิ้งไว้ 1 คืน



2.3 ใช้ไม้ยาว 1 เมตร ขุดดินให้เป็นร่อง เพื่อทำการหว่านเมล็ดผักบุ้งและผักกวางตุ้งลงดิน



2.4 หลังจากหว่านเมล็ดลงดินเรียบร้อยแล้วให้ใช้แกลบปิดแปลงผักไว้ เพื่อป้องกันไม่ให้เมล็ดของผักบุ้งและผักกวางตุ้งกระเด็นออกจากแปลงผัก



## 2.5 ใช้น้ำหมักชีวภาพในการปลูกผักบุ้งและผักกวางตุ้ง ทดแทนการใช้ปุ๋ย



ซึ่งผลการดำเนินงานของน้ำหมักชีวภาพเมื่อนำมาใช้กับพืชผักสวนครัวแล้ว มีการเจริญเติบโตในทิศทางที่ดี สามารถทดแทนการใช้ปุ๋ยเคมีในการปลูกพืชผักสวนครัวได้ ส่งผลให้ลดต้นทุนในการซื้อปุ๋ยและยาฆ่าแมลง

ก่อนจัดการอบรมผู้นำท้องถิ่นและชาวบ้านในตำบลธารน้ำทิพย์ยังไม่มีความรู้เกี่ยวกับการปฏิบัติการทำน้ำหมักชีวภาพ หลังจากอบรมน้ำหมักแล้วเสร็จ ผู้นำท้องถิ่นและชาวบ้านในพื้นที่ เกิดองค์ความรู้และความเข้าใจมากขึ้น สามารถทำน้ำหมักชีวภาพเพื่อไปใช้ในการเพาะปลูกได้จริง

### 4.5 อื่นๆ (เช่น Covid week และอื่นๆ)

กิจกรรม U2T Covid week ก้าวต่อไปสู่ภัยโควิด

#### 4.5.1 หลักการและเหตุผล

จากสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ที่มีการแพร่ระบาดไปทั่วโลก รวมถึงประเทศไทย ซึ่งองค์การอนามัยโลกประกาศให้การระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) เป็นการระบาดใหญ่ในประเทศไทย และปัจจุบันมีการแพร่ระบาดในตำบลธารน้ำทิพย์

ดังนั้น เพื่อการป้องกันและลดความเสี่ยงในการแพร่ระบาดสู่ชุมชน ตลอดจนเพื่อป้องกันกลุ่มเสี่ยงที่ง่ายต่อการติดเชื้อ จึงได้จัดโครงการ “COVID-19 Week” เพื่อรณรงค์ แนวทางการป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ให้คนในชุมชนมีความรู้ความเข้าใจในการป้องกันโรคติดต่อและสามารถลดการแพร่ระบาดของโรคติดต่อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ทั้งนี้ยังคงต้องปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคตามมาตรฐานสากลอย่างเคร่งครัด โดยเฉพาะการสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า การเว้นระยะห่างทางสังคม เป็นต้น

#### 4.5.2 วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อให้ประชากรในตำบลธารน้ำทิพย์มีความรู้ด้านสุขภาพ ในเรื่องการดูแลตัวเอง การฉีดวัคซีน และวิธีป้องกันตัวเองจากการติดเชื้อโรค COVID – 19 ทำให้ประชากรในตำบลมีสุขภาพที่ดีขึ้น
- 2) เพื่อให้ชาวบ้านในตำบลธารน้ำทิพย์ได้รู้วิธีการทำอุปกรณ์ป้องกันตนเองจากการติดเชื้อโรค COVID – 19
- 3) เพื่อสร้างความตระหนักให้แก่ประชาชนในการเฝ้าระวังและป้องกันโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

#### 4.5.3 ประโยชน์ที่ได้รับ

1) ชุมชนมีความรอบรู้ด้านการปฏิบัติตนในการเฝ้าระวัง ป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID 19) ระลอก 2

2) ชุมชนสามารถป้องกันตนเองจากการติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### 4.5.4 การดำเนินการ

1) กิจกรรม U2T สู้ภัยโควิด – 19 ภัยใต้โครงการ ยุกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (มหาวิทยาลัยสู่ตำบลธารน้ำทิพย์

1.1) คลื่นพื้นที่ เคลียร์เชื้อร้าย กำจัดเชื้อ ขจัดภัยโควิด ทางเจ้าหน้าที่ประสานงานโครงการตำบลธารน้ำทิพย์ได้ส่งมอบอุปกรณ์คัดแยกขยะให้กับทางตาดิการาวภู่อตุลันนนะห์ หมู่ 2 บ้านบาตตอง โดยอธิบายถึงความสำคัญในการแยกขยะให้ถูกต้อง และจะต้องแยกเป็นประเภท ซึ่งแบ่งได้ คือ ขยะทั่วไป ขยะอินทรีย์ ขยะรีไซเคิล และขยะอันตราย รวมไปถึงการติดป้ายเพื่อประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID 19)



1.2) สร้าง Safe Zone เขตปลอดภัย ห่างไกลโควิด ทางเจ้าหน้าที่ประสานงานโครงการตำบลธารน้ำทิพย์ได้จัดกิจกรรมการรณรงค์ป้องกันการติดเชื้อและแพร่เชื้อ โดยลงพื้นที่ทั้ง 4 หมู่บ้านภายในตำบลธารน้ำทิพย์ เพื่อดำเนินการเดินรณรงค์และประชาสัมพันธ์ถึงความสำคัญของการฉีดวัคซีน ไปจนถึงการตั้งด่านตรวจร่วมกับเจ้าหน้าที่ในพื้นที่จุดตรวจคัดกรอง Covid-19 เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ เพื่อประชาชนที่ผ่านมาได้ทำการตรวจวัดอุณหภูมิ ล้างมือด้วยเจลแอลกอฮอล์ ทำการแจกโบชัวร์ที่เป็นคำแนะนำเกี่ยวกับการป้องกันการติดเชื้อและการแพร่เชื้อ และแจกหน้ากากอนามัยให้กับประชาชนที่ให้ความร่วมมือ



1.3) จัดหาเครื่องมือให้พอและพร้อม กับสถานการณ์ Covid-19 ทางเจ้าหน้าที่ประสานงานโครงการตำบลธารน้ำทิพย์ได้ทำกิจกรรมการสอนทำอุปกรณ์ป้องกันตนเอง โดยการทำ face shield ให้ประชาชนใน หมู่ 4 มัสยิดตาก๊อดมุสลิมอิสลามียะห์ บ้านราโมงใต้ ซึ่งเจ้าหน้าที่ประสานงานโครงการเป็นผู้รับผิดชอบโดยการสอนให้กับประชาชนภายในหมู่บ้าน เพื่อให้ประชาชนภายในหมู่บ้านได้ลองทำอุปกรณ์ป้องกันตัวเองได้อย่างง่ายดาย



1.4) จัดทำคลิปวิดีโอ เพื่อประชาสัมพันธ์ในการป้องกันตนเองและณรงค์การฉีดวัคซีน เพื่อให้ประชาชนมีภูมิคุ้มกันที่ดี และสามารถสร้างภูมิคุ้มกันหมู่ได้อีกด้วย

2) วัน/เดือน/ปี ที่ดำเนินการ

ดำเนินกิจกรรมวันที่ 30 พฤษภาคม 2564

3) ภาพกิจกรรม



#### 4.5.5 ผลการดำเนินงาน

จากการดำเนินกิจกรรม Covid Week ทำให้ประชากรในตำบลธารน้ำทิพย์มีความรู้ด้านสุขภาพเพิ่มมากขึ้น สามารถดูแลตัวเองจากสาเหตุที่จะนำไปสู่การติดเชื้อ Covid-19 อีกทั้งประชาชนในพื้นที่ยังให้ความสำคัญกับการฉีดวัคซีน ส่งผลให้อัตราการฉีดวัคซีนในพื้นที่ตำบลธารน้ำทิพย์มีจำนวนเพิ่มมากขึ้น ซึ่งถือเป็นวิธีป้องกันตัวเองจาก Covid-19 ได้ดีในระดับหนึ่ง ทำให้ลดอัตราผู้ติดเชื้อและผู้เสียชีวิตจาก Covid-19 ได้อีกด้วย

### 5. ข้อเสนอแนะ

5.1.1 การดำเนินโครงการ U2T ให้บรรลุเป้าหมาย กลุ่มเป้าหมายควรมีการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน นอกจากนี้ควรเพิ่มช่องทางการตลาดให้มากขึ้น เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับคนในชุมชน

5.1.2 แนะนำการต่อยอดจากระยะที่ 1 โดยการเพิ่มจำนวนโรงเรียนในพื้นที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาคุณภาพทางการศึกษาสู่ต้นแบบมูลาบาฮาซาให้มากขึ้น ซึ่งใช้ระยะเวลาในการอบรมเพียงแค่ 2 วัน แต่ได้ประโยชน์ ทั้งครูและนักเรียน เกิดผลสัมฤทธิ์ในด้านการอ่านออก เขียนได้

5.1.3 การจัดทำโครงการจัดตั้งกลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่ กลุ่มข้าวหลามบาซูก้า เสนอแนะให้มีการดูแลด้านสุขลักษณะและความสะอาดของไม้ไผ่ที่นำมาใช้ในการจัดทำผลิตภัณฑ์ข้าวหลามบาซูก้า เพื่อให้มีความปลอดภัยทั้งด้านอาหารและผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น นอกจากนี้ยังมีการเสนอแนะให้ทางกลุ่มข้าวหลามบาซูก้า มีการจดทะเบียนเข้าร่วมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืน

5.1.4 เสนอแนะให้มีการร่วมมือกับทางเทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ โดยการเชิญผู้นำท้องที่ที่มีความรู้และความเชี่ยวชาญมาร่วมเป็นวิทยากรในการจัดอบรมโครงการด้านสิ่งแวดล้อม เช่น โครงการการคัดแยกขยะ ในชุมชน เนื่องจากทางเทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ได้มีการดำเนินงานโครงการธนาคารขยะอยู่แล้ว จึงสามารถเสนอของบประมาณเพิ่มในแผนพัฒนาจังหวัดในปีต่อไป เพื่อให้การพัฒนาสามารถดำเนินการได้อย่างต่อเนื่อง

5.1.5 เสนอแนะให้ติดตั้งระบบผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็ก ที่หมู่บ้านซาโห เนื่องจากชาวบ้านในพื้นที่ได้มีการเสนอถวายฎีกาเพื่อขอไฟฟ้าใช้ จากการดำเนินโครงการนี้ จึงสามารถตอบโจทย์การถวายฎีกาเพื่อขอไฟฟ้าใช้ได้และเสนอแนะให้มีการจัดซื้ออุปกรณ์ติดตั้งเพื่อทดลองให้ชาวบ้านในพื้นที่ได้ดูเป็นตัวอย่าง

ภาคผนวก

โครงการสร้างและพัฒนาการท่องเที่ยว  
โดยชุมชนเชิงสร้างสรรค์ระดับตำบล  
ต้นแบบชุมชนท่องเที่ยววิถีใหม่ชายแดนใต้  
ตำบลธารน้ำทิพย์



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

ที่ ๓๓๕๒ /๒๕๖๔

**เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานกิจกรรมอบรมปฏิบัติการออนไลน์  
โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณท์ทางการท่องเที่ยวชุมชน ตำบลธารน้ำทิพย์**

ด้วยสถาบันพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษาชายแดนใต้ ได้ดำเนินการโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (มหาวิทยาลัยสู่ตำบลสร้างรากแก้วให้ประเทศ) และได้กำหนดจัดกิจกรรมอบรมปฏิบัติการออนไลน์ ภายใต้โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณท์ทางการท่องเที่ยวชุมชน ตำบลธารน้ำทิพย์ ระหว่างวันที่ ๓๔ - ๓๕ สิงหาคม ๒๕๖๔ ตั้งแต่เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. ผ่านระบบออนไลน์ตามลิงค์ [meet.google.com/ngk-gxzh-qfo](https://meet.google.com/ngk-gxzh-qfo) โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผลิตภัณท์อัตลักษณ์ทางการท่องเที่ยวชุมชนตำบลธารน้ำทิพย์ และสร้างรายได้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๗ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และตามคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลาที่ ๘๐๐๒/๒๕๖๒ เรื่อง มอบอำนาจให้ผู้ดำรงตำแหน่งรองอธิการบดี ผู้ช่วยอธิการบดี คณบดี ผู้อำนวยการสำนัก ผู้อำนวยการสถาบัน และผู้อำนวยการสำนักงานอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทนอธิการบดี ลงวันที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๒ เพื่อกำหนดให้การดำเนินงานในครั้งนี้ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการอบรมปฏิบัติการออนไลน์ ภายใต้โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณท์ทางการท่องเที่ยวชุมชน ตำบลธารน้ำทิพย์ ดังนี้

**๑. คณะกรรมการอำนวยการ มีหน้าที่ให้คำแนะนำปรึกษา อำนวยการความสะดวก ประสานงานและควบคุมดูแลการดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย ประกอบด้วย**

|     |                             |           |                     |
|-----|-----------------------------|-----------|---------------------|
| ๑.๑ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกสรี | ลัดเลี้ยว | ประธานกรรมการ       |
| ๑.๒ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชอและ     | เกปิ่น    | รองประธานกรรมการ    |
| ๑.๓ | อาจารย์ปนัดดา               | เรืองสงค์ | กรรมการ             |
| ๑.๔ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุริดา    | จะปะกียา  | กรรมการและเลขานุการ |
| ๑.๕ | นายอุกมณ                    | เจะโค     | ผู้ช่วยเลขานุการ    |

**๒. คณะกรรมการดำเนินงาน มีหน้าที่วางแผนการดำเนินงานจัดอบรมตลอดโครงการ ประกอบด้วย**

|     |                               |            |               |
|-----|-------------------------------|------------|---------------|
| ๒.๑ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.จินีเพ็ญ | มะลิสุวรรณ | ประธานกรรมการ |
| ๒.๒ | นางสาวสุวิดา                  | ประสิทธิ์  | กรรมการ       |
| ๒.๓ | นางสาวคยิยะห์                 | กะอูแป     | กรรมการ       |
| ๒.๔ | นางสาวรุสมก                   | คามะฮ์     | กรรมการ       |

-๒-

|                      |                |                     |
|----------------------|----------------|---------------------|
| ๒.๕ นายอาทิตย์       | อึ้งเลื้อเจ้าะ | กรรมการ             |
| ๒.๖ นางวราทิพย์      | บวรเลิศัญญนธ์  | กรรมการ             |
| ๒.๗ นางสาวอาชีละห์   | สาธิต          | กรรมการ             |
| ๒.๘ นางสาวมาลี       | สาติน          | กรรมการ             |
| ๒.๙ นางสาวกริณี      | บันนากงค์      | กรรมการ             |
| ๒.๑๐ นางสาวอัมมะฮ์   | ยามา           | กรรมการ             |
| ๒.๑๑ นางสาวอุมมี     | มารี           | กรรมการ             |
| ๒.๑๒ นางสาวกนกพิชญ์  | จันสิริโชติ    | กรรมการ             |
| ๒.๑๓ นางสาวนัชเราะห์ | คาบาศา         | กรรมการ             |
| ๒.๑๔ นางสาวยาแออะห์  | เปาะเล้ง       | กรรมการ             |
| ๒.๑๕ นางสาวสุสนิรา   | สะยะ           | กรรมการ             |
| ๒.๑๖ นางสาวบุสริน    | โม๊ะ           | กรรมการ             |
| ๒.๑๗ นางสาวสุยานี    | สามัน          | กรรมการ             |
| ๒.๑๘ นางสาวสุตารัตน์ | เปาะเล้ง       | กรรมการ             |
| ๒.๑๙ นางสาวอัญชสา    | แซ่ลู่         | กรรมการและเลขานุการ |

๓. คณะกรรมการฝ่ายลงทะเบียน มีหน้าที่รับลงทะเบียนออนไลน์ และดูแลความเรียบร้อยตลอดการจัดอบรม ประกอบด้วย

|                                  |               |                     |
|----------------------------------|---------------|---------------------|
| ๓.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.จิโนทัย | มะลิสุวรรณ    | ประธานกรรมการ       |
| ๓.๒ นางวราทิพย์                  | บวรเลิศัญญนธ์ | กรรมการ             |
| ๓.๓ นางสาวอาชีละห์               | สาธิต         | กรรมการ             |
| ๓.๔ นางสาวกริณี                  | บันนากงค์     | กรรมการ             |
| ๓.๕ นางสาวนัชเราะห์              | คาบาศา        | กรรมการ             |
| ๓.๖ นางสาวกนกพิชญ์               | จันสิริโชติ   | กรรมการ             |
| ๓.๗ นางสาวสุสนิรา                | สะยะ          | กรรมการ             |
| ๓.๘ นางสาวบุสริน                 | โม๊ะ          | กรรมการ             |
| ๓.๙ นางสาวอัญชสา                 | แซ่ลู่        | กรรมการและเลขานุการ |

๔. คณะกรรมการฝ่ายโสตทัศนูปกรณ์และสถานที่ มีหน้าที่จัดเตรียมอุปกรณ์ ดูแลและทดสอบความพร้อมของอุปกรณ์ก่อนเริ่มกิจกรรม พร้อมบันทึกภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหวของการดำเนินกิจกรรม และอื่น ๆ ที่ได้รับมอบหมาย ประกอบด้วย

|                                  |            |               |
|----------------------------------|------------|---------------|
| ๔.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.จิโนทัย | มะลิสุวรรณ | ประธานกรรมการ |
| ๔.๒ นางสาวมาลี                   | สาติน      | กรรมการ       |
| ๔.๓ นางสาวอัมมะฮ์                | ยามา       | กรรมการ       |
| ๔.๔ นางสาวอุมมี                  | มารี       | กรรมการ       |
| ๔.๕ นางสาวยาแออะห์               | เปาะเล้ง   | กรรมการ       |
| ๔.๖ นางสาวสุยานี                 | สามัน      | กรรมการ       |

-๓-

|                     |          |                     |
|---------------------|----------|---------------------|
| ๔.๗ นางสาวสุตารัตน์ | เป่าแฉ่ง | กรรมการ             |
| ๔.๘ นางสาวอัญชลี    | แซ่ฮ่วย  | กรรมการและเลขานุการ |

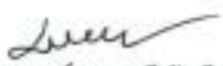
๕. คณะกรรมการฝ่ายประเมินผล มีหน้าที่ประเมินผลการจัดกิจกรรม จัดทำเอกสาร และรายงานสรุปผลการประเมินกิจกรรม และอื่น ๆ ที่ได้รับมอบหมาย ประกอบด้วย

|                                   |              |                     |
|-----------------------------------|--------------|---------------------|
| ๕.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ชินีเพ็ญ | มะลิสุวรรณ   | ประธานกรรมการ       |
| ๕.๒ นางสาวสุวิศา                  | ประคิษฐ์     | กรรมการ             |
| ๕.๓ นางสาวศุภวิยา                 | กะฮ่วย       | กรรมการ             |
| ๕.๔ นางสาวรุสมภา                  | คาเล้ง       | กรรมการ             |
| ๕.๕ นายอาทิตย์                    | ฮัดเล้ง      | กรรมการ             |
| ๕.๖ นางวราทิพย์                   | บวรเลิศอัญญา | กรรมการ             |
| ๕.๗ นางสาวยาพิลา                  | สาเล้ง       | กรรมการ             |
| ๕.๘ นางสาวมาลี                    | สาเล้ง       | กรรมการ             |
| ๕.๙ นางสาวมาลี                    | บันนาพงค์    | กรรมการ             |
| ๕.๑๐ นางสาวอัมระ                  | ยามภา        | กรรมการ             |
| ๕.๑๑ นางสาวอัมระ                  | มาลี         | กรรมการ             |
| ๕.๑๒ นางสาวกนกพิชญ์               | จันศิริใจดี  | กรรมการ             |
| ๕.๑๓ นางสาวนัชระ                  | คาบาศา       | กรรมการ             |
| ๕.๑๔ นางสาวยาเล้ง                 | เป่าเล้ง     | กรรมการ             |
| ๕.๑๕ นางสาวสุณี                   | สะอะ         | กรรมการ             |
| ๕.๑๖ นางสาวบุษรินทร์              | โม๊ะ         | กรรมการ             |
| ๕.๑๗ นางสาวสุภาณี                 | สาเล้ง       | กรรมการ             |
| ๕.๑๘ นางสาวสุตารัตน์              | เป่าแฉ่ง     | กรรมการ             |
| ๕.๑๙ นางสาวอัญชลี                 | แซ่ฮ่วย      | กรรมการและเลขานุการ |

ให้คณะกรรมการตามคำสั่งนี้ รับผิดชอบดำเนินการตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุตามวัตถุประสงค์

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๑๔ - ๑๕ สิงหาคม พ.ศ.๒๕๖๔

สั่ง ณ วันที่ ๑๔ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๖๔

  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.มาลี ทัตเล้ง)  
รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

**รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์**  
**กิจกรรมโครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวชุมชน ตำบลธารน้ำทิพย์**

วันที่ 14 สิงหาคม 2564

| ลำดับ | ผู้เข้าร่วม                |
|-------|----------------------------|
| 1     | นายอมร นิลรัตน์            |
| 2     | นายมะพาริต อัสซอลิฮิน      |
| 3     | ผศ.ดร.ชินีเพ็ญ มะลิสสุวรรณ |
| 4     | นางสาวเรณุกา ชนกน้อย       |
| 5     | นายอาจหาญ ประเสริฐจริง     |
| 6     | นางพิมพ์พิศ บัวเนียม       |
| 7     | นางวิไลลักษณ์ จิตเมฆินทร์  |
| 8     | นางเหมวดี ทิปทิพากร        |
| 9     | นางทำนอง ทิวะพล            |
| 10    | นางกัญญาณัฐ สุธิธินสุข     |
| 11    | นางวันเพ็ญ วิริยะหิรัญ     |
| 12    | นางสมคิด นามบุรี           |
| 13    | นางสาวปานใจ แซ่ลง          |
| 14    | นางวารุณี อีระธนานนท์      |
| 15    | นางสาวนุชจรี แซ่เลื่อง     |
| 16    | นางสาววิราพรรณ สุธสิงห์    |
| 17    | นางสาวสุปรีดา ประดิษฐ์     |
| 18    | นางสาวคอรี่เยาะห์ กะลุแป   |
| 19    | นางสาวอุมมี มารี           |
| 20    | นางสาวยาแลฮะห์ เปาะเลรัง   |
| 21    | นางสาวมารินี บันนาพงศ์     |
| 22    | นางสาวกนกพิชญ์ จันศิริโชติ |
| 23    | นางสาวอัสมะฮ์ ยามา         |
| 24    | นางสาวอาซีละห์ สาลัง       |
| 25    | นางสาวมาลินี สาติน         |
| 26    | นางสาวสุตารัตน์ เปาะแดง    |
| 27    | นางสาวอัญชสา แซ่อู๋        |
| 28    | นางวราทิพย์ บวรเลิศธัญนธ์  |

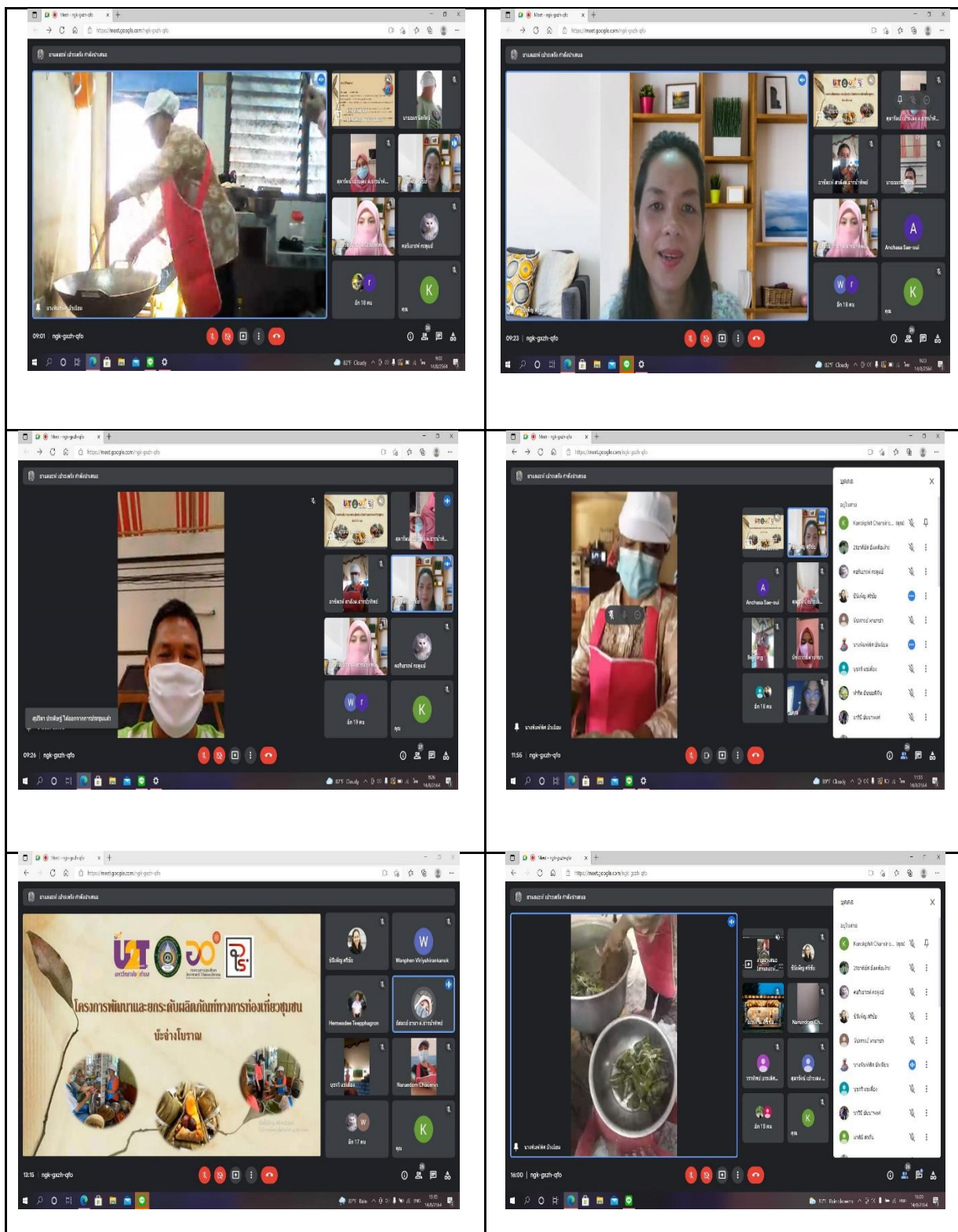
| ลำดับ | ผู้เข้าร่วม            |
|-------|------------------------|
| 29    | นายอาลัยส อีแตลือเงาะ  |
| 30    | นางสาวสุยานี สามัน     |
| 31    | นางสาวนัชเราะฮ์ ตาบาซา |
| 32    | นางสาวฮุสนีรา สะอะ     |
| 33    | นางสาวบุสริน โมะ๊ะ     |
| 34    | นางสาวรุสมา คาเล็ง     |

วันที่ 15 สิงหาคม 2564

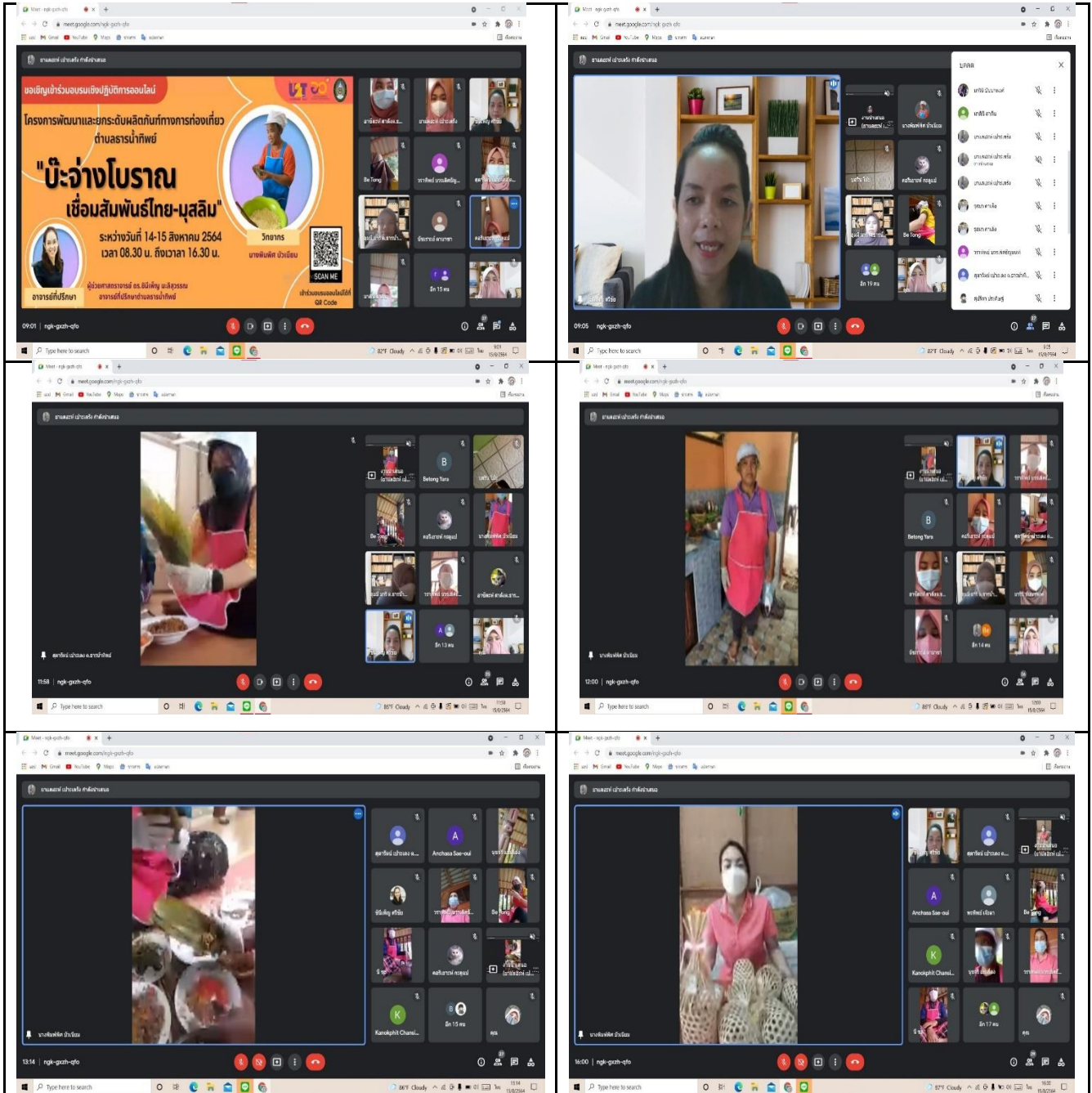
| ลำดับ | ผู้เข้าร่วม                              |
|-------|------------------------------------------|
| 1     | นางพิมพ์พิศ บัวเนียม                     |
| 2     | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชินีเพ็ญ มะลิสวรรณ |
| 3     | นางเหมวดี ทิปทิพากร                      |
| 4     | นางวัลภา พันธุระ                         |
| 5     | นางรอฮีมะ สาลัง                          |
| 6     | น.ส.รอหิมะ เจ๊ะเสน                       |
| 7     | นางมะห์ ตาเย๊ะ                           |
| 8     | น.ส.รอซิดะ ดือราแม                       |
| 9     | นางสาวพรทิพย์ เจ๊ะตา                     |
| 10    | นางอาชีเย๊ะ ซามอ                         |
| 11    | นางรอฟิอะ หะยีตาเฮ                       |
| 12    | นางสาวนุชจรี แซ่เลื่อง                   |
| 13    | นางวิราพรรณ สุทรสิงห์                    |
| 14    | นางสาววาแมะ ตาและ                        |
| 15    | นางสาวสุปริดา ประดิษฐ์                   |
| 16    | นางสาวคอรีเยาะห์ กะลุแป                  |
| 17    | นางสาวอุมมี มารี                         |
| 18    | นางสาวยาแลฮะห์ เปาะเลรัง                 |
| 19    | นางสาวมารินิ บันนาพงศ์                   |
| 20    | นางสาวกนกพิชญ์ จันศิริโชติ               |
| 21    | นางสาวอัสมะฮ์ ยามา                       |
| 22    | นางสาวอาชีละห์ สาลัง                     |
| 23    | นางสาวมาลินี สาดิน                       |

| ลำดับ | ผู้เข้าร่วม               |
|-------|---------------------------|
| 24    | นางสาวสุดารัตน์ เปาะแดง   |
| 25    | นางสาวอัญชสา แซ่อ้อย      |
| 26    | นางวรวิทย์ บวรเลิศธัญนนท์ |
| 27    | นายอาลี๊ส อีแตลือเงาะ     |
| 28    | นางสาวสุยานี สามัน        |
| 29    | นางสาวนัชระะห์ ตาบาซา     |
| 30    | นางสาวฮุสนีรา สะอะ        |
| 31    | นางสาวบุสริน โมะะ         |
| 32    | นางสาวรุสมา คาเล้ง        |

ประมวลภาพโครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวชุมชน  
บึงจางโบราณ เชื่อมสัมพันธ์ไทย – มุสลิม ผ่านระบบออนไลน์ วันที่ 14 สิงหาคม 2564



ประมวลภาพโครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวชุมชน  
ป๊ะจ่างโบราณ เชื่อมสัมพันธ์ไทย - มุสลิม ผ่านระบบออนไลน์ วันที่ 15 สิงหาคม 2564





คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

ที่ ๓๘๕๖/๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานกิจกรรมอบรมปฏิบัติการออนไลน์  
โครงการพัฒนามัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายชุมชน ตำบลธารน้ำทิพย์

ด้วยสถาบันพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษาชายแดนใต้ ได้ดำเนินการโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (มหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างรากแก้วให้ประเทศ) และได้กำหนดจัดอบรมปฏิบัติการออนไลน์ โครงการพัฒนามัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายชุมชน ตำบลธารน้ำทิพย์ ระหว่างวันที่ ๒๔ - ๒๖ กันยายน ๒๕๖๔ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. ผ่านระบบออนไลน์ตามลิงค์ <https://meet.google.com/oxo-gykt-qdwn> โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้องค์ความรู้ และพัฒนาทักษะการเป็นมัคคุเทศก์มืออาชีพและนักสื่อความหมายทางการท่องเที่ยวโดยชุมชน ให้แก่เยาวชนและประชาชน นำไปสู่การสร้างรายได้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๗ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และตามคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลาที่ ๘๐๐๒/๒๕๖๒ เรื่อง มอบอำนาจให้ผู้ดำรงตำแหน่งรองอธิการบดี ผู้ช่วยอธิการบดี คณบดี ผู้อำนวยการสำนัก ผู้อำนวยการสถาบัน และผู้อำนวยการสำนักงานอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทนอธิการบดี ลงวันที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๒ เพื่อให้การดำเนินงานในครั้งนี้ เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุวัตถุประสงค์ที่วางไว้ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการอบรมปฏิบัติการออนไลน์ ภายใต้โครงการพัฒนามัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายชุมชน ตำบลธารน้ำทิพย์ ดังนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ มีหน้าที่ให้คำแนะนำปรึกษา อำนวยการและควบคุมดูแลการดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย ประกอบด้วย

|     |                             |            |                     |
|-----|-----------------------------|------------|---------------------|
| ๑.๑ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกสรี | อัครเสถียร | ประธานกรรมการ       |
| ๑.๒ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ช่อและ    | เกปิ่น     | รองประธานกรรมการ    |
| ๑.๓ | อาจารย์ปณิตดา               | เรืองสงค์  | กรรมการ             |
| ๑.๔ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์นุริดา    | จะปะกียา   | กรรมการและเลขานุการ |
| ๑.๕ | นายสุกมาน                   | จะโต       | ผู้ช่วยเลขานุการ    |

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน มีหน้าที่วางแผนการดำเนินงาน จัดอบรมตลอดโครงการ ประกอบด้วย

|     |                               |            |               |
|-----|-------------------------------|------------|---------------|
| ๒.๑ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.จีปีเพ็ญ | มะลิสุวรรณ | ประธานกรรมการ |
| ๒.๒ | นางสาวสุปรียา                 | ประสิทธิ์  | กรรมการ       |
| ๒.๓ | นางสาวศุทธิษา                 | กะตุแป     | กรรมการ       |
| ๒.๔ | นางสาวรุสกา                   | คาเล้ง     | กรรมการ       |

/๑.๕ นายอาลีฮ...

-๒-

|                      |               |                     |
|----------------------|---------------|---------------------|
| ๒.๕ นายอาทิตย์       | อีแต๋มเจ้า    | กรรมการ             |
| ๒.๖ นางวราทิพย์      | บวรเลิศคุณนธ์ | กรรมการ             |
| ๒.๗ นางสาวอาชีละห์   | สาสิ่ง        | กรรมการ             |
| ๒.๘ นางสาวมาลี       | สาติน         | กรรมการ             |
| ๒.๙ นางสาวกรีน       | บันนาคพงศ์    | กรรมการ             |
| ๒.๑๐ นางสาวอัมมะฮ์   | ยามา          | กรรมการ             |
| ๒.๑๑ นางสาวอุมมี     | นารี          | กรรมการ             |
| ๒.๑๒ นางสาวกนกพิชญ์  | จันศิริใจดี   | กรรมการ             |
| ๒.๑๓ นางสาวนัชรเวศย์ | ดาบาช่า       | กรรมการ             |
| ๒.๑๔ นางสาวยาแอสะห์  | เปาะเล้ง      | กรรมการ             |
| ๒.๑๕ นางสาวอุสนีรา   | สะอะ          | กรรมการ             |
| ๒.๑๖ นางสาวสุวิน     | โม๊ะ          | กรรมการ             |
| ๒.๑๗ นางสาวสุยานี    | สามัน         | กรรมการ             |
| ๒.๑๘ นางสาวสุดารัตน์ | เปาะแดง       | กรรมการ             |
| ๒.๑๙ นางสาวอัญชสา    | แซ่ฮุ่ย       | กรรมการและเลขานุการ |

**๓. คณะกรรมการฝ่ายลงทะเบียน มีหน้าที่รับลงทะเบียนออนไลน์ และดูแลความเรียบร้อยตลอดการจัดอบรม ประกอบด้วย**

|                                   |            |                     |
|-----------------------------------|------------|---------------------|
| ๓.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ชินีเพ็ญ | มะลิสุวรรณ | ประธานกรรมการ       |
| ๓.๒ นางสาวศรียะห์                 | กะฮุแป     | กรรมการ             |
| ๓.๓ นางสาวอาชีละห์                | สาสิ่ง     | กรรมการ             |
| ๓.๔ นางสาวกรีน                    | บันนาคพงศ์ | กรรมการ             |
| ๓.๕ นางสาวอุสนีรา                 | สะอะ       | กรรมการ             |
| ๓.๖ นางสาวสุวิน                   | โม๊ะ       | กรรมการ             |
| ๓.๗ นางสาวอัญชสา                  | แซ่ฮุ่ย    | กรรมการและเลขานุการ |

**๔. คณะกรรมการฝ่ายโลโก้บูทโปแกรมและสถานที่ มีหน้าที่จัดเตรียมอุปกรณ์ ดูแลและทดสอบความพร้อมของอุปกรณ์ก่อนเริ่มกิจกรรม พร้อมบันทึกภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหวของการดำเนินกิจกรรม และอื่น ๆ ที่ได้รับมอบหมาย ประกอบด้วย**

|                                   |            |                     |
|-----------------------------------|------------|---------------------|
| ๔.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ชินีเพ็ญ | มะลิสุวรรณ | ประธานกรรมการ       |
| ๔.๒ นางสาวมาลี                    | สาติน      | กรรมการ             |
| ๔.๓ นางสาวอัมมะฮ์                 | ยามา       | กรรมการ             |
| ๔.๔ นางสาวอุมมี                   | นารี       | กรรมการ             |
| ๔.๕ นางสาวยาแอสะห์                | เปาะเล้ง   | กรรมการ             |
| ๔.๖ นางสาวสุยานี                  | สามัน      | กรรมการ             |
| ๔.๗ นางสาวสุดารัตน์               | เปาะแดง    | กรรมการ             |
| ๔.๘ นางสาวสุวิดา                  | ประติษฐ์   | กรรมการ             |
| ๔.๙ นางสาวอัญชสา                  | แซ่ฮุ่ย    | กรรมการและเลขานุการ |

/๕. คณะกรรมการ...

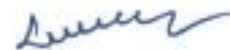
๕. คณะกรรมการฝ่ายประเมินผล มีหน้าที่ประเมินผลการจัดกิจกรรม จัดทำเอกสารและรายงานสรุปผลการประเมินกิจกรรม และอื่น ๆ ที่ได้รับมอบหมาย ประกอบด้วย

|      |                               |              |                     |
|------|-------------------------------|--------------|---------------------|
| ๕.๑  | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ชินีเพ็ญ | มะลิสุวรรณ   | ประธานกรรมการ       |
| ๕.๒  | นางสาวสุปรีดา                 | ประสิทธิ์    | กรรมการ             |
| ๕.๓  | นางสาวศรียะยา                 | กะอูแป       | กรรมการ             |
| ๕.๔  | นางสาวรุสมา                   | คามอิง       | กรรมการ             |
| ๕.๕  | นายชาติชัย                    | อึ้งเคอเอ็ง  | กรรมการ             |
| ๕.๖  | นางวรวิทย์                    | บวรเลิศอัญญา | กรรมการ             |
| ๕.๗  | นางสาวอาสิยะ                  | สาลัง        | กรรมการ             |
| ๕.๘  | นางสาวมาลี                    | สาติน        | กรรมการ             |
| ๕.๙  | นางสาวมาลี                    | บันนาพงศ์    | กรรมการ             |
| ๕.๑๐ | นางสาวอัมมวดี                 | ยามา         | กรรมการ             |
| ๕.๑๑ | นางสาวอุมมี                   | มาลี         | กรรมการ             |
| ๕.๑๒ | นางสาวกนกพิชญ์                | จันศิริโชติ  | กรรมการ             |
| ๕.๑๓ | นางสาวนัชระ                   | ดาบชา        | กรรมการ             |
| ๕.๑๔ | นางสาวยาแล                    | เปาะเอ็ง     | กรรมการ             |
| ๕.๑๕ | นางสาวอุษณิศา                 | สะอะ         | กรรมการ             |
| ๕.๑๖ | นางสาวสุริน                   | โม๊ะ         | กรรมการ             |
| ๕.๑๗ | นางสาวสุยานี                  | สามัน        | กรรมการ             |
| ๕.๑๘ | นางสาวสุดารัตน์               | เปาะแดง      | กรรมการ             |
| ๕.๑๙ | นางสาวอัญชลา                  | แซ่ฮ้อ       | กรรมการและเลขานุการ |

ให้คณะกรรมการตามคำสั่งนี้ รับผิดชอบดำเนินการตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุตามวัตถุประสงค์

ทั้งนี้ ตั้งแต่วันที่ ๒๔ - ๒๖ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔

สั่ง ณ วันที่ ๒๓ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๔



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกสรี สักเลียง)  
รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมปฏิบัติการออนไลน์ (Online)  
 โครงการพัฒนามัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายชุมชน ตำบลธารน้ำทิพย์  
 ระหว่างวันที่ 24 – 26 กันยายน 2564

| ลำดับ | ผู้เข้าร่วม                 |                                  | สังกัด                      |
|-------|-----------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
|       | ชื่อ-สกุล                   | ตำแหน่ง                          |                             |
| 1     | นายอมร นิลรัตน์             | รองปลัดเทศบาล                    | เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์       |
| 2     | นายมะพาริต อัสซอลิฮิน       | นักพัฒนาการอำเภอ                 | สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเบตง |
| 3     | นางสาวเรณูกา ชนน้อย         | นักพัฒนาชุมชน<br>ปฏิบัติการ      | เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์       |
| 4     | ผศ.ดร.ชินีเพ็ญ<br>มะลิสวรรณ | อาจารย์มหาวิทยาลัย<br>ราชภัฏยะลา | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา       |
| 5     | นายปัญญา ตั้งศิริเสถียร     | สารวัตร                          | เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์       |
| 6     | นางวันเพ็ญ วิริยะหิรัญ      | สารวัตรกำนัน                     | กรมการปกครอง                |
| 7     | นายมหาชาติ วงศ์นิรัตศรัย    | อาสาสมัครพัฒนา<br>ชุมชน          | กรมการปกครอง                |
| 8     | นายอับดุลรามัน คอเคะ        | ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 2               | กรมการปกครอง                |
| 9     | นายอับดุลอาติ กาเซ็ง        | ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 3               | กรมการปกครอง                |
| 10    | นางวิไลลักษณ์ ฐิติเมฆินทร์  | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 1        | กรมการปกครอง                |
| 11    | นางกัญญาณัฐ สุทธิธนสุข      | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 1        | กรมการปกครอง                |
| 12    | นายรสดี ดาเต๊ะ              | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 2        | กรมการปกครอง                |
| 13    | นายกนกศักดิ์ ตือมาลี        | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 2        | กรมการปกครอง                |
| 14    | นายปาฮาดี ดาเต๊ะ            | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 2        | กรมการปกครอง                |
| 15    | นายอารี ยีนมาแต             | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 2        | กรมการปกครอง                |
| 16    | นายสิงหา แซ่เซียง           | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 2        | กรมการปกครอง                |
| 17    | นายมาโซะ หะยีบาหะ           | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 2        | กรมการปกครอง                |
| 18    | นางพรทิพย์ แทนน้อย          | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 2        | กรมการปกครอง                |
| 19    | นางวัลภา พันธุระ            | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 3        | กรมการปกครอง                |
| 20    | นางสาวรอฮีมะ สาลัง          | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 3        | กรมการปกครอง                |
| 21    | นายอารี เปาะแดง             | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 3        | กรมการปกครอง                |
| 22    | นายสะมะแอ สาติน             | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 4        | กรมการปกครอง                |
| 23    | นายดอเลาะ สาละ              | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 4        | กรมการปกครอง                |
| 24    | นายอุดม ชาแก้ง              | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 4        | กรมการปกครอง                |

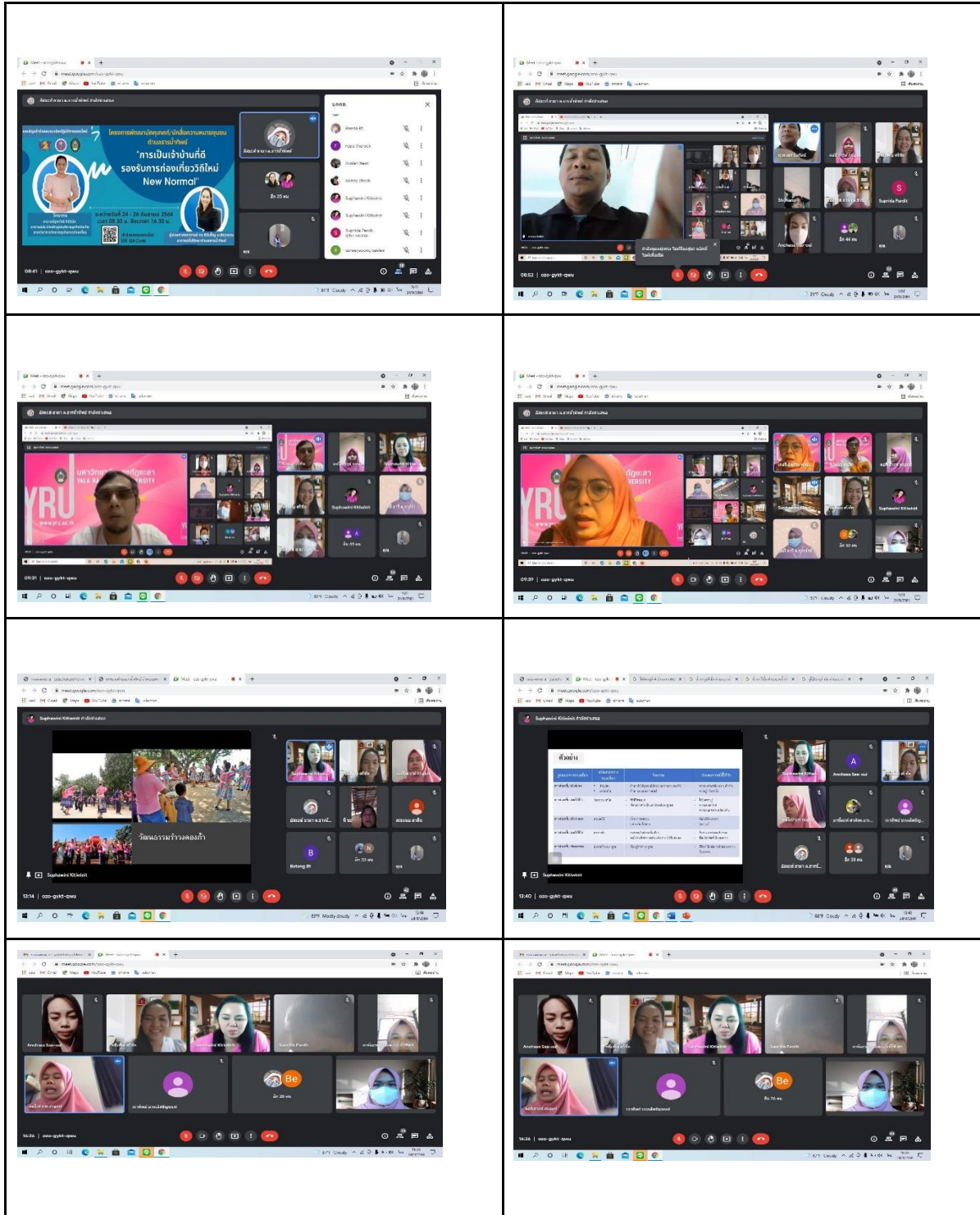
| ลำดับ | ผู้เข้าร่วม                  |                                                  | สังกัด                               |
|-------|------------------------------|--------------------------------------------------|--------------------------------------|
|       | ชื่อ-สกุล                    | ตำแหน่ง                                          |                                      |
| 25    | นายอดุล แดเปาะ               | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน<br>ฝ่ายรักษาความสงบ<br>หมู่ 3 | กรมการปกครอง                         |
| 26    | นายเดชา<br>กาญจนสำราญวงศ์    | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน<br>ฝ่ายรักษาความสงบ<br>หมู่ 3 | กรมการปกครอง                         |
| 27    | นายนพพร เปาะแดง              | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน<br>ฝ่ายรักษาความสงบ<br>หมู่ 3 | กรมการปกครอง                         |
| 28    | นายสมะแอ โต๊ะลง              | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน<br>ฝ่ายรักษาความสงบ<br>หมู่ 3 | กรมการปกครอง                         |
| 29    | นางสาวกีน่า บาซอ             | บัณฑิตอาสาพัฒนา<br>มาตุภูมิ                      | เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์                |
| 30    | นางสาววัลภา นอระพา           | บัณฑิตอาสาพัฒนา<br>มาตุภูมิ                      | เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์                |
| 31    | นางเหมวดี ทิปพิทากร          | อาสาสมัครสาธารณสุข<br>ประจำหมู่บ้าน หมู่ 1       | โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำ<br>ตำบล |
| 32    | นางสาวซารีน่า ดามาลี         | อาสาสมัครสาธารณสุข<br>ประจำหมู่บ้าน หมู่ 2       | โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำ<br>ตำบล |
| 33    | นางสาวภาคิตะ สาลัง           | อาสาสมัครสาธารณสุข<br>ประจำหมู่บ้าน หมู่ 3       | โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพประจำ<br>ตำบล |
| 34    | นายศิริชัย วงศ์ศรีเสลา       | อาสาประมง                                        | เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์                |
| 35    | นางพิมพ์พิศ บัวเนียม         | ประชาชน                                          | เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์                |
| 36    | นางสมคิด นามบุรี             | ประชาชน                                          | หมู่ 1                               |
| 37    | นางสาวนุชจิรี แซ่เลื่อง      | ประชาชน                                          | หมู่ 1                               |
| 38    | นางสาวซารีน่า กอต่อ          | เยาวชน                                           | เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์                |
| 39    | นางสาวอาอีซะฮ์<br>โต๊ะลาเล๊ะ | เยาวชน                                           | เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์                |
| 40    | นางสาวนูรีมัน สาแก้ง         | เยาวชน                                           | เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์                |
| 41    | นางสาวอันนะห์ เปาะเล้ง       | เยาวชน                                           | เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์                |

| ลำดับ | ผู้เข้าร่วม                   |                                 | สังกัด                |
|-------|-------------------------------|---------------------------------|-----------------------|
|       | ชื่อ-สกุล                     | ตำแหน่ง                         |                       |
| 42    | นางสาวซีตริกเกียะะ อิตำ       | เยาวชน                          | เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ |
| 43    | นางสาวไชนาบ ชียง              | เยาวชน                          | เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ |
| 44    | นางสาวนัสรียา การือมอ         | เยาวชน                          | เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ |
| 45    | นายรุสลัน บาซอ                | เยาวชน                          | เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์ |
| 46    | นางสาวสุปรีดา ประดิษฐ์        | เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>โครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา |
| 47    | นางสาวคอรี่เยะห์<br>กะลูแป    | เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>โครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา |
| 48    | นางสาวอุมมี มารี              | เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>โครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา |
| 49    | นางสาวยาแลอะห์<br>เปาะเล็ง    | เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>โครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา |
| 50    | นางสาวมารินี บันนาพงศ์        | เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>โครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา |
| 51    | นางสาวกนกพิชญ์<br>จันสิริโชติ | เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>โครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา |
| 52    | นางสาวอัสมะฮ์ ยามา            | เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>โครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา |
| 53    | นางสาวอาชีละห์ सालัง          | เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>โครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา |
| 54    | นางสาวมาลินี สาดิน            | เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>โครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา |
| 55    | นางสาวสุตารัตน์ เปาะแดง       | เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>โครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา |
| 56    | นางสาวอัญชสา แซ่อู๋           | เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>โครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา |
| 57    | นางวรททิพย์<br>บวรเลิศธัญนธ์  | เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>โครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา |
| 58    | นายอาลียัส อีแตลือเงาะ        | เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>โครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา |

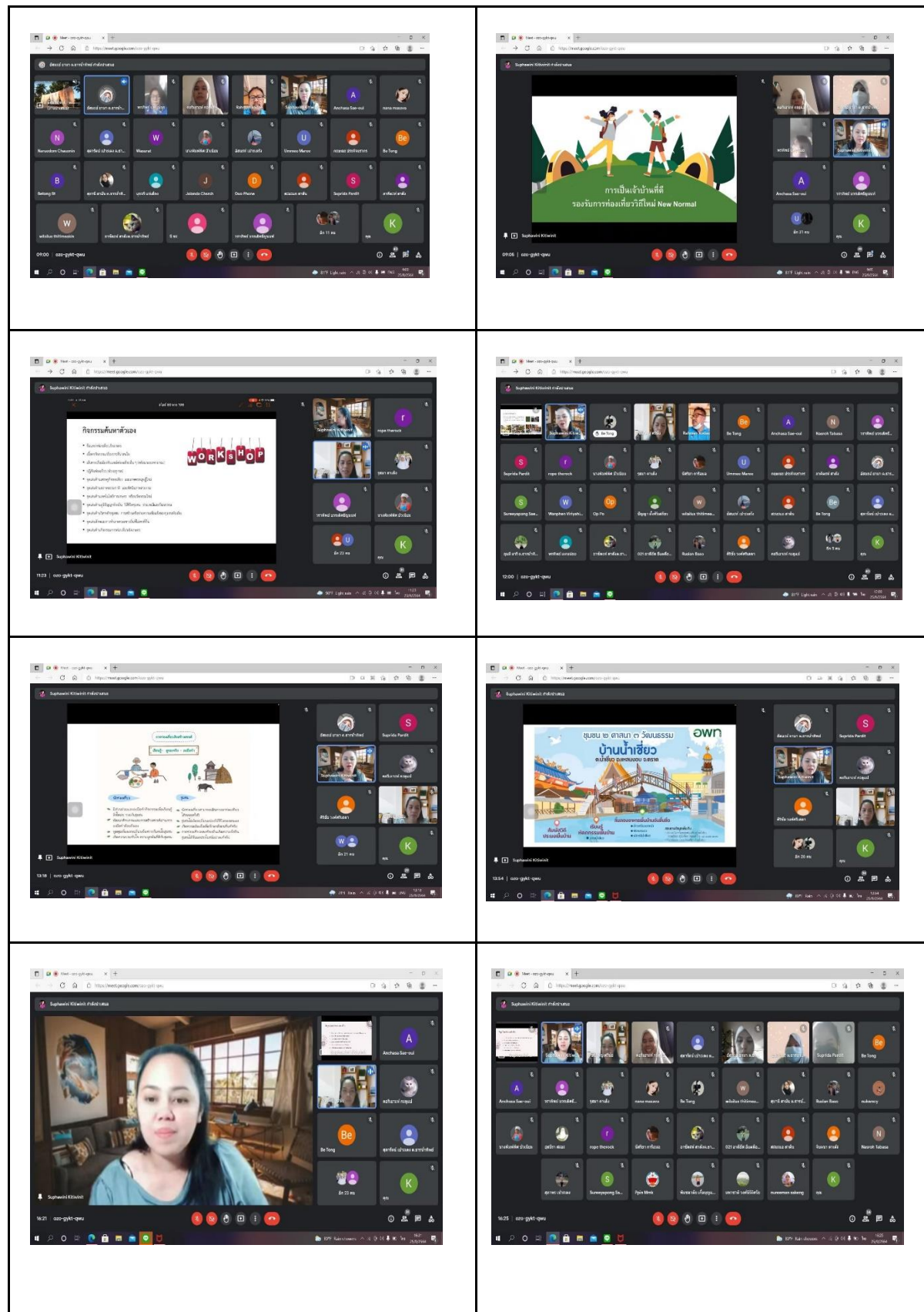
| ลำดับ | ผู้เข้าร่วม            |                                 | สังกัด                |
|-------|------------------------|---------------------------------|-----------------------|
|       | ชื่อ-สกุล              | ตำแหน่ง                         |                       |
| 59    | นางสาวสุยานี สามัน     | เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>โครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา |
| 60    | นางสาวนัชเราะห์ ตาบาคา | เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>โครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา |
| 61    | นางสาวอุสนีรา สะอะ     | เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>โครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา |
| 62    | นางสาวบุสริน โมะะ      | เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>โครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา |
| 63    | นางสาวรุสมา คาเล็ง     | เจ้าหน้าที่ประสานงาน<br>โครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา |

ประมวลภาพโครงการพัฒนามัคคุเทศก์/นักสื่อความหมายชุมชน ตำบลธารน้ำทิพย์  
เรื่อง การเป็นเจ้าบ้านที่ดี รองรับการท่องเที่ยววิถีใหม่ NEW Normal  
ระหว่างวันที่ 24 – 26 กันยายน 2564 (ผ่านระบบออนไลน์)

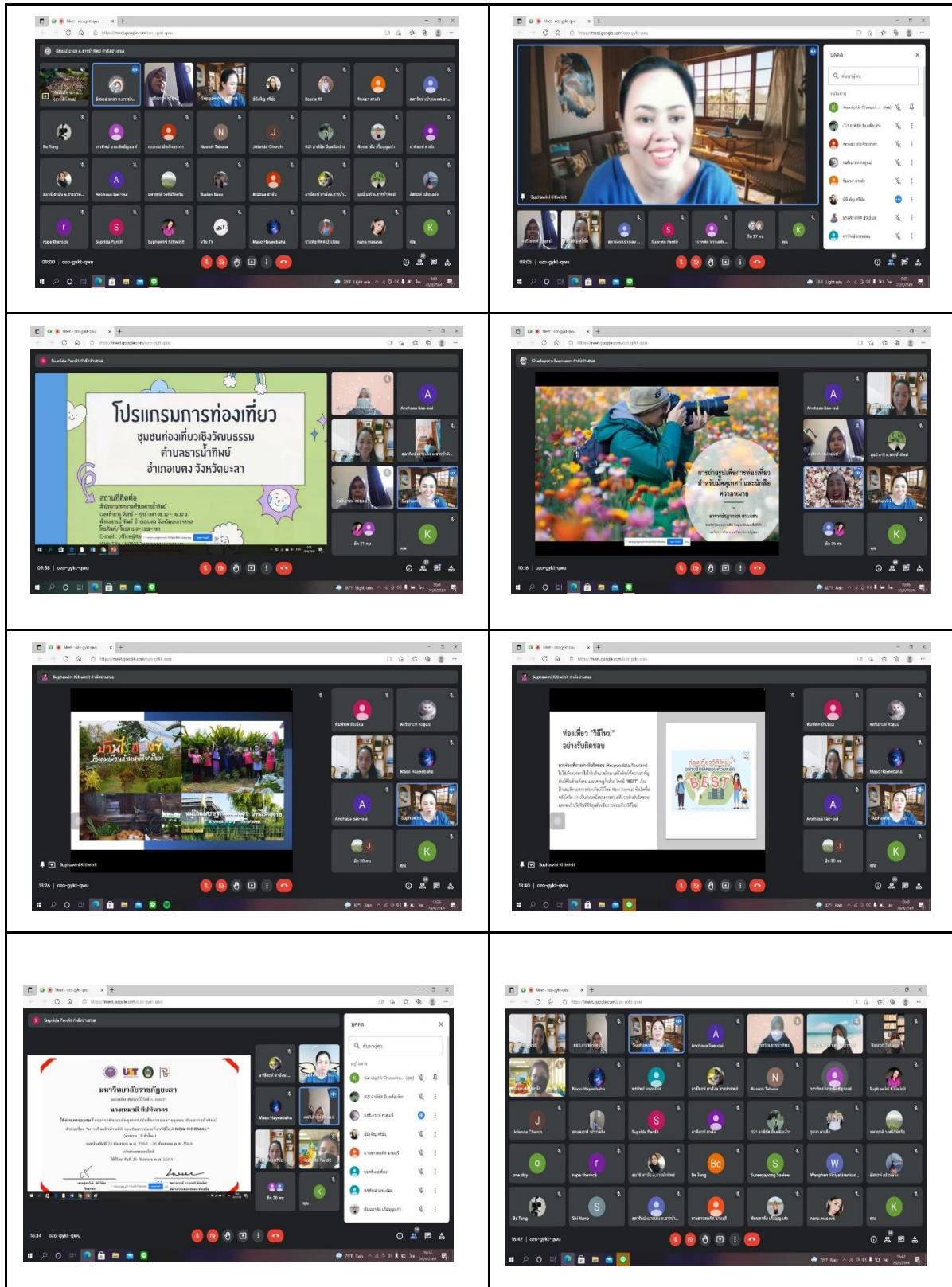
วันที่ 24 กันยายน 2564



วันที่ 25 กันยายน 2564



วันที่ 26 กันยายน 2564





คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

ที่ ๔๒๕๙/๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานกิจกรรมอบรมปฏิบัติการออนไลน์  
โครงการจัดตั้งกลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่ ตำบลธารน้ำทิพย์

ด้วยสถาบันพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษาชายแดนใต้ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ได้ดำเนินการโครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (มหาวิทยาลัยสู่ตำบล สร้างรากแก้วให้ประเทศ) และได้กำหนดจัดกิจกรรมอบรมปฏิบัติการออนไลน์ โครงการจัดตั้งกลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่ ตำบลธารน้ำทิพย์ ในวันที่ ๑๖ ตุลาคม ๒๕๖๔ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๓๐ น. - ๑๖.๓๐ น. ผ่านระบบออนไลน์ตามลิงค์ <https://meet.google.com/dko-ezpv-qib> โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการ/กลุ่มอาชีพใหม่ในชุมชน ตำบลธารน้ำทิพย์ ภายใต้งานโครงการดิจิทัล สร้างอาชีพและเพิ่มรายได้แก่ชุมชนอย่างยั่งยืน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๒๗ แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ และตามคำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลาที่ ๘๐๐๒/๒๕๖๒ เรื่องมอบอำนาจให้ผู้ดำรงตำแหน่งรองอธิการบดี ผู้ช่วยอธิการบดี คณบดี ผู้อำนวยการสำนัก ผู้อำนวยการสถาบัน และผู้อำนวยการสำนักงานอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทนอธิการบดี ลงวันที่ ๒๗ ธันวาคม ๒๕๖๒ เพื่อให้การดำเนินงานในครั้งนี้เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุวัตถุประสงค์ที่วางไว้ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลาจึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการอบรมปฏิบัติการออนไลน์ภายใต้โครงการจัดตั้งกลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่ ตำบลธารน้ำทิพย์ ดังนี้

๑. คณะกรรมการอำนวยการ มีหน้าที่ให้คำแนะนำปรึกษา อำนวยการความสะดวก ประสานงานและควบคุมดูแลการดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย ประกอบด้วย

|     |                             |           |                     |
|-----|-----------------------------|-----------|---------------------|
| ๑.๑ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกสรี | ลัดเล็    | ประธานกรรมการ       |
| ๑.๒ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชอและ     | เกป็น     | รองประธานกรรมการ    |
| ๑.๓ | อาจารย์ปนัดดา               | เรืองสงค์ | กรรมการ             |
| ๑.๔ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์นุรีดา    | จะปะกียา  | กรรมการและเลขานุการ |
| ๑.๕ | นายลูกมาน                   | จะโด      | ผู้ช่วยเลขานุการ    |

๒. คณะกรรมการดำเนินงาน มีหน้าที่วางแผนการดำเนินงาน จัดอบรมตลอดโครงการ ประกอบด้วย

|     |                               |               |               |
|-----|-------------------------------|---------------|---------------|
| ๒.๑ | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ชินีเพ็ญ | มะลิสุวรรณ    | ประธานกรรมการ |
| ๒.๒ | นางสาวสุปรีดา                 | ประดิษฐ์      | กรรมการ       |
| ๒.๓ | นางสาวคอร์เียะห์              | กะลุแป        | กรรมการ       |
| ๒.๔ | นายอาลีฮัส                    | อีแตลือเงาะ   | กรรมการ       |
| ๒.๕ | นางวราทิพย์                   | บวรเลิศธัญนธ์ | กรรมการ       |
| ๒.๖ | นางสาวอาชีละห์                | สาลัง         | กรรมการ       |

๒.๗ นางสาวมาลินี...

-๒-

|                      |             |                     |
|----------------------|-------------|---------------------|
| ๒.๗ นางสาวมาลินี     | สาติน       | กรรมการ             |
| ๒.๘ นางสาวมารี       | บันนาพงศ์   | กรรมการ             |
| ๒.๙ นางสาวอัมมะฮ์    | ยามา        | กรรมการ             |
| ๒.๑๐ นางสาวอุมมี     | มารี        | กรรมการ             |
| ๒.๑๑ นางสาวกนกพิชญ์  | จันสิริโชติ | กรรมการ             |
| ๒.๑๒ นางสาวนัชเราะห์ | ตาบาศา      | กรรมการ             |
| ๒.๑๓ นางสาวยาแลฮะห์  | เปาะเล้ง    | กรรมการ             |
| ๒.๑๔ นางสาวฮุสนีรา   | สะอะ        | กรรมการ             |
| ๒.๑๕ นางสาวบุสริน    | โม๊ะ        | กรรมการ             |
| ๒.๑๖ นางสาวสุดารัตน์ | เปาะแดง     | กรรมการ             |
| ๒.๑๗ นางสาวอัญชสา    | แซ่ฮุ่ย     | กรรมการและเลขานุการ |

**๓. คณะกรรมการฝ่ายลงทะเบียน มีหน้าที่รับลงทะเบียนออนไลน์ และดูแลความเรียบร้อยตลอดการจัดอบรม ประกอบด้วย**

|                                   |            |                     |
|-----------------------------------|------------|---------------------|
| ๓.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ชินีเพ็ญ | มะลิสุวรรณ | ประธานกรรมการ       |
| ๓.๒ นางสาวคอรี่เยาะห์             | กะลุแป     | กรรมการ             |
| ๓.๓ นางสาวอาซีละห์                | สาลัง      | กรรมการ             |
| ๓.๔ นางสาวมารี                    | บันนาพงศ์  | กรรมการ             |
| ๓.๕ นางสาวฮุสนีรา                 | สะอะ       | กรรมการ             |
| ๓.๖ นางสาวบุสริน                  | โม๊ะ       | กรรมการ             |
| ๓.๗ นางสาวอัญชสา                  | แซ่ฮุ่ย    | กรรมการและเลขานุการ |

**๔. คณะกรรมการฝ่ายโสตทัศนูปกรณ์และสถานที่ มีหน้าที่จัดเตรียมอุปกรณ์ ดูแลและทดสอบความพร้อมของอุปกรณ์ก่อนเริ่มกิจกรรม พร้อมบันทึกภาพนิ่ง ภาพเคลื่อนไหวของการดำเนินกิจกรรม และอื่น ๆ ที่ได้รับมอบหมาย ประกอบด้วย**

|                                   |            |                     |
|-----------------------------------|------------|---------------------|
| ๔.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ชินีเพ็ญ | มะลิสุวรรณ | ประธานกรรมการ       |
| ๔.๒ นางสาวมาลินี                  | สาติน      | กรรมการ             |
| ๔.๓ นางสาวอัมมะฮ์                 | ยามา       | กรรมการ             |
| ๔.๔ นางสาวอุมมี                   | มารี       | กรรมการ             |
| ๔.๕ นางสาวยาแลฮะห์                | เปาะเล้ง   | กรรมการ             |
| ๔.๖ นางสาวสุดารัตน์               | เปาะแดง    | กรรมการ             |
| ๔.๗ นางสาวสุปรีดา                 | ประดิษฐ์   | กรรมการ             |
| ๔.๘ นางสาวอัญชสา                  | แซ่ฮุ่ย    | กรรมการและเลขานุการ |

**๕. คณะกรรมการฝ่ายประเมินผล มีหน้าที่ประเมินผลการจัดกิจกรรม จัดทำเอกสารและรายงานสรุปผลการประเมินกิจกรรม และอื่น ๆ ที่ได้รับมอบหมาย ประกอบด้วย**

|                                   |            |               |
|-----------------------------------|------------|---------------|
| ๕.๑ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ดร.ชินีเพ็ญ | มะลิสุวรรณ | ประธานกรรมการ |
| ๕.๒ นางสาวสุปรีดา                 | ประดิษฐ์   | กรรมการ       |
| ๕.๓ นางสาวคอรี่เยาะห์             | กะลุแป     | กรรมการ       |

๕.๔ นายอาลีฮัส...

-๓-

|                      |               |                     |
|----------------------|---------------|---------------------|
| ๕.๔ นายอาลัยส        | อืดลือเจ้าะ   | กรรมการ             |
| ๕.๕ นางวรวิทย์       | บวรเลิศธัญนธ์ | กรรมการ             |
| ๕.๖ นางสาวอาชีละห์   | สาลัง         | กรรมการ             |
| ๕.๗ นางสาวมาลินี     | สาติน         | กรรมการ             |
| ๕.๘ นางสาวมารินี     | บันนาพงศ์     | กรรมการ             |
| ๕.๙ นางสาวอัสมะฮ์    | ยามา          | กรรมการ             |
| ๕.๑๐ นางสาวอุมมี     | มารี          | กรรมการ             |
| ๕.๑๑ นางสาวกนกพิชญ์  | จันสิริโชติ   | กรรมการ             |
| ๕.๑๒ นางสาวนัชเราะฮ์ | ดาบาช         | กรรมการ             |
| ๕.๑๓ นางสาวยาแลฮะห์  | เปาะเล็ง      | กรรมการ             |
| ๕.๑๔ นางสาวอุสนีรา   | สะอะ          | กรรมการ             |
| ๕.๑๕ นางสาวบุสริน    | โม๊ะ          | กรรมการ             |
| ๕.๑๖ นางสาวสุตารัตน์ | เปาะแดง       | กรรมการ             |
| ๕.๑๗ นางสาวอัญชสา    | แซ่ฮุ่ย       | กรรมการและเลขานุการ |

ให้คณะกรรมการตามคำสั่งนี้ รับผิดชอบดำเนินการตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย ให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย และบรรลุตามวัตถุประสงค์

ทั้งนี้ ในวันที่ ๑๖ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

สั่ง ณ วันที่ ๓ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๔



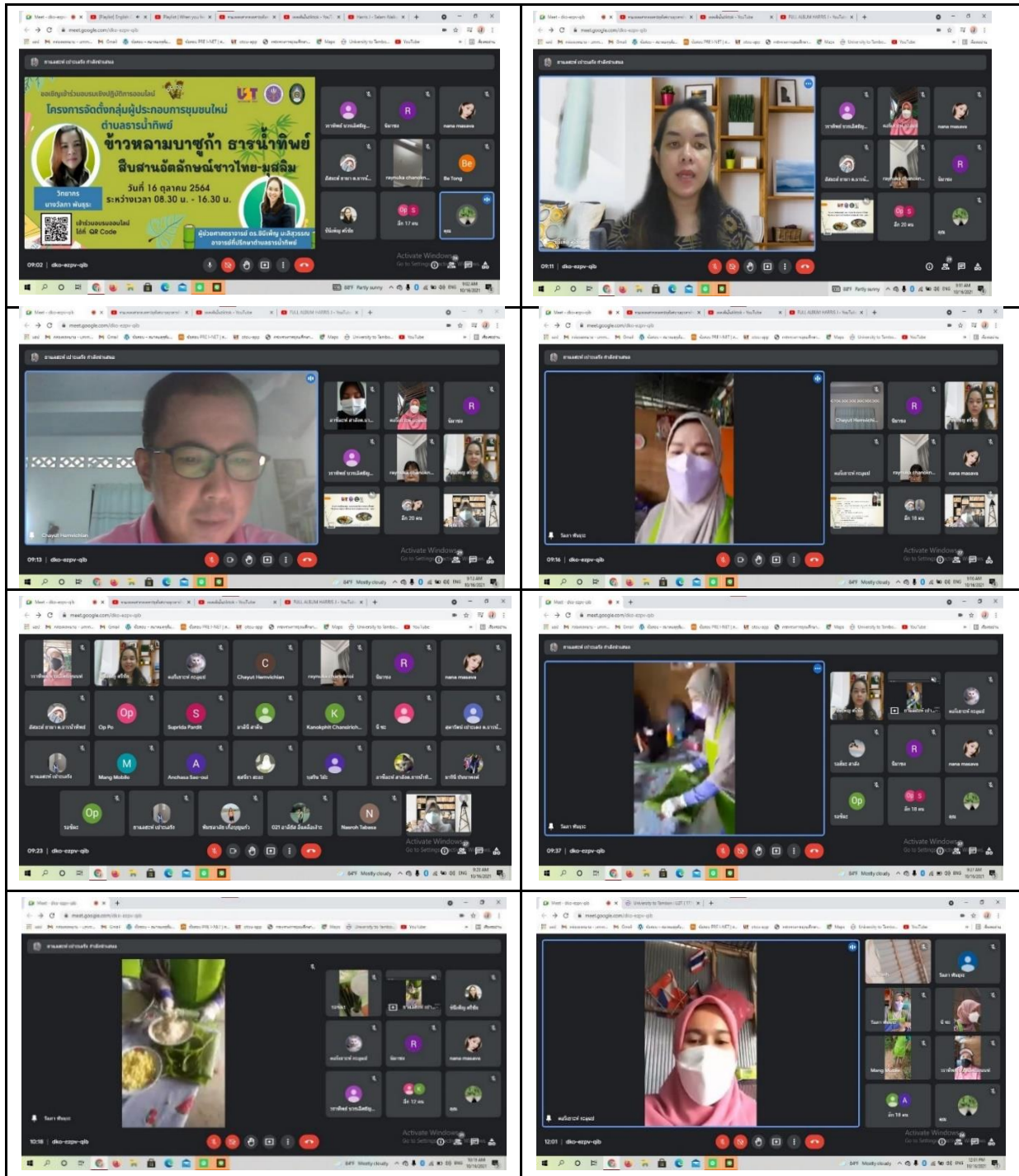
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกสรี ลัดเลีย)  
รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทน  
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมเชิงปฏิบัติการออนไลน์ (Online)  
โครงการจัดตั้งกลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่ ตำบลธารน้ำทิพย์  
วันที่ 16 ตุลาคม 2564

| ลำดับ | ผู้เข้าร่วม               |                           | สังกัด                 |
|-------|---------------------------|---------------------------|------------------------|
|       | ชื่อ-สกุล                 | ตำแหน่ง                   |                        |
| 1     | นายชยุต เหมวิเชียร        | ปลัดเทศบาล                | เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์  |
| 2     | ผศ.ดร.ชินีเพ็ญ มะลิสวรรณ  | อาจารย์ที่ปรึกษา          | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา  |
| 3     | นางสาวเรณูกา ชนกน้อย      | นักพัฒนาชุมชน             | เทศบาลตำบลธารน้ำทิพย์  |
| 4     | อับดุลอาดริ กาเซ็ง        | ผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 3        | กรมการปกครอง           |
| 5     | นางวัลภา พันธูระ          | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 3 | กรมการปกครอง           |
| 6     | นางรอฮีมะ สาลัง           | ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน หมู่ 3 | กรมการปกครอง           |
| 7     | นางสาวรอหิมะ เจ๊ะเส้น     | ประชาชน                   | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |
| 8     | นางมะห์ ตาเย๊ะ            | ประชาชน                   | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |
| 9     | นางกือซง มะเสง            | ประชาชน                   | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |
| 10    | นางสาววามะ ตาและ          | ประชาชน                   | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |
| 11    | นางสาวรอซิดะ ดือราแม      | ประชาชน                   | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |
| 12    | นางนิมาซง แวหะยี          | ประชาชน                   | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |
| 13    | นางอาซีเยาะ ซามอ          | ประชาชน                   | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |
| 14    | นางสาววัลภา นอระพา        | ประชาชน                   | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |
| 15    | นางสาวพรทิพย์ เจ๊ะตา      | ประชาชน                   | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |
| 16    | นางสาวรอปือะ หะยีตาเห     | ประชาชน                   | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |
| 17    | นางสาวนาซีระห์ โต๊ะหมัด   | ประชาชน                   | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |
| 18    | นางสาวยามีละห์ มะอือฮา    | ประชาชน                   | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |
| 19    | นางสาวมารียัม บาโต๊ะ      | ประชาชน                   | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |
| 20    | นายนพพร เปาะแดง           | ประชาชน                   | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |
| 21    | นายอาดุล แดเปาะ           | ประชาชน                   | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |
| 22    | นายสะมะแอ โต๊ะลง          | ประชาชน                   | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |
| 23    | นายอารี เปาะแดง           | ประชาชน                   | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |
| 24    | นายเดชา<br>กาญจนสำราญวงศ์ | ประชาชน                   | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |

| ลำดับ | ผู้เข้าร่วม                   |                                 | สังกัด                 |
|-------|-------------------------------|---------------------------------|------------------------|
|       | ชื่อ-สกุล                     | ตำแหน่ง                         |                        |
| 25    | นางสาวเซาตะ เจ๊ะตา            | ประชาชน                         | หมู่ 3 บ้านกาแป๊ะชาลัง |
| 26    | นางสาวสุปรีดา ประดิษฐ์        | เจ้าหน้าที่<br>ประสานงานโครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา  |
| 27    | นางสาวคอรียะห์ กะลุแป         | เจ้าหน้าที่<br>ประสานงานโครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา  |
| 28    | นางสาวอุมมี มารี              | เจ้าหน้าที่<br>ประสานงานโครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา  |
| 29    | นางสาวยาแลสะห์<br>เปาะเล็ง    | เจ้าหน้าที่<br>ประสานงานโครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา  |
| 30    | นางสาวมารินี<br>บันนาพงศ์     | เจ้าหน้าที่<br>ประสานงานโครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา  |
| 31    | นางสาวกนกพิชญ์<br>จันศิริโชติ | เจ้าหน้าที่<br>ประสานงานโครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา  |
| 32    | นางสาวอัสมะฮ์ ยามา            | เจ้าหน้าที่<br>ประสานงานโครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา  |
| 33    | นางสาวอาซีละห์ สาลัง          | เจ้าหน้าที่<br>ประสานงานโครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา  |
| 34    | นางสาวมาลินี สาดิน            | เจ้าหน้าที่<br>ประสานงานโครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา  |
| 35    | นางสาวสุดาร์ตน์ เปาะแดง       | เจ้าหน้าที่<br>ประสานงานโครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา  |
| 36    | นางสาวอัญชสา แซ่อู๋           | เจ้าหน้าที่<br>ประสานงานโครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา  |
| 37    | นางวราทิพย์<br>บวรเลิศธัญนธ์  | เจ้าหน้าที่<br>ประสานงานโครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา  |
| 38    | นางสาวสุสนิรา สะอะ            | เจ้าหน้าที่<br>ประสานงานโครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา  |
| 39    | นางสาวบุสริน โมะะ             | เจ้าหน้าที่<br>ประสานงานโครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา  |
| 40    | นางสาวนัชเราะฮ์ ตาบาซา        | เจ้าหน้าที่<br>ประสานงานโครงการ | มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา  |

ประมวลภาพโครงการจัดตั้งกลุ่มผู้ประกอบการชุมชนใหม่ ตำบลธารน้ำทิพย์  
เรื่อง ข้าวหลามบาซูก้า ธารน้ำทิพย์ สืบสานอัตลักษณ์ชาวไทย – มุสลิม  
วันที่ 16 ตุลาคม 2564 (ผ่านระบบออนไลน์)



โครงการส่งเสริมการให้บริการชุมชน  
ด้านเทคโนโลยี เพื่อการพัฒนาพื้นที่

# นวัตกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพ และปุ๋ยจากกากตะกอนบ่อหมัก



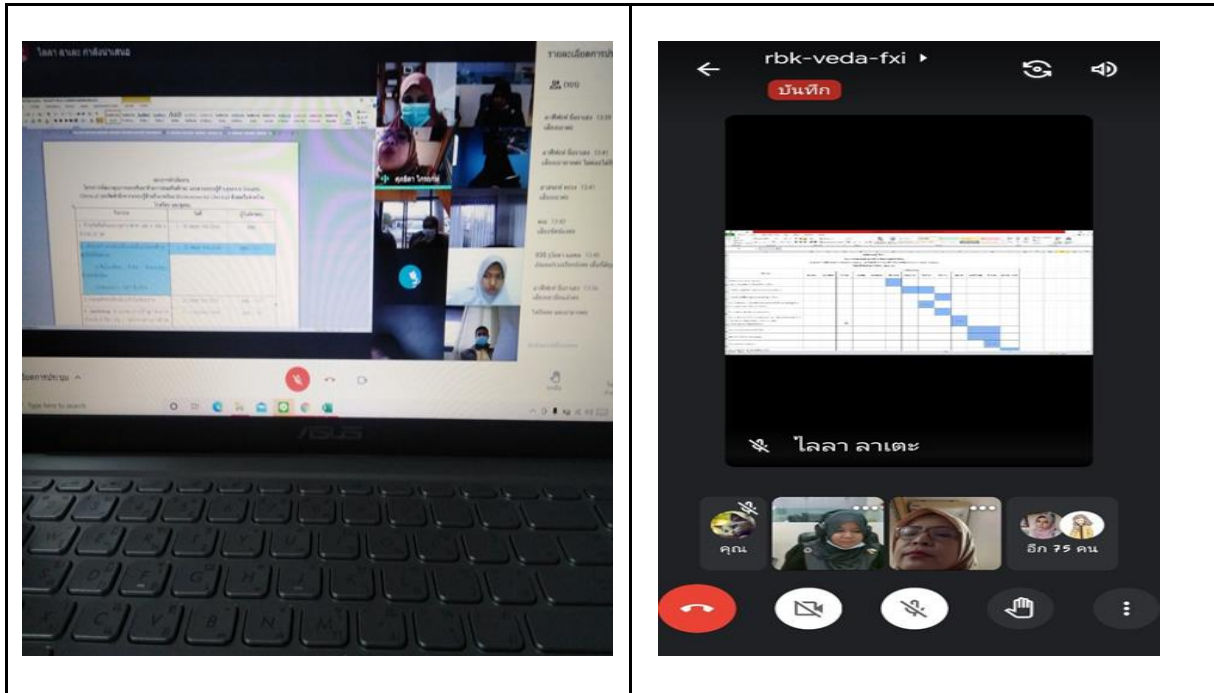
## นวัตกรรมระบบผลิตไฟฟ้าพลังงานน้ำขนาดเล็กสำหรับชุมชน



โครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษา  
ด้วยการส่งเสริมทักษะ และความรอบรู้  
ด้านสุขภาพ (Health Literacy)  
และจิตสำนึกความรอบรู้ด้านสิ่งแวดล้อม  
(Environmental Literacy) ด้วยเครือข่าย  
บ้าน โรงเรียน และชุมชน

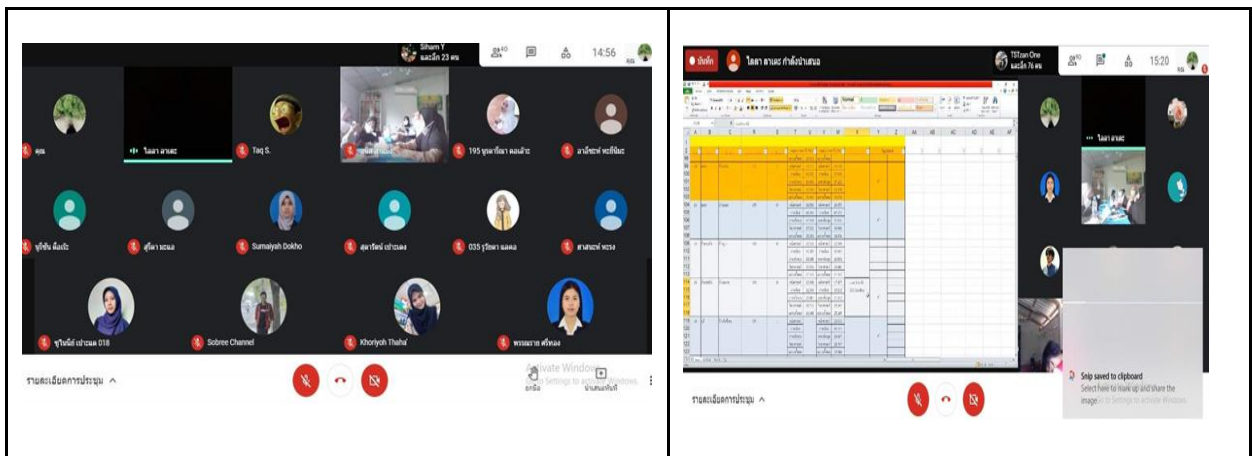
ครั้งที่ 1 21 พฤษภาคม 2564

- ประชุมออนไลน์เรื่องการคัดสรรโรงเรียน เพื่อเข้าร่วมโครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษา



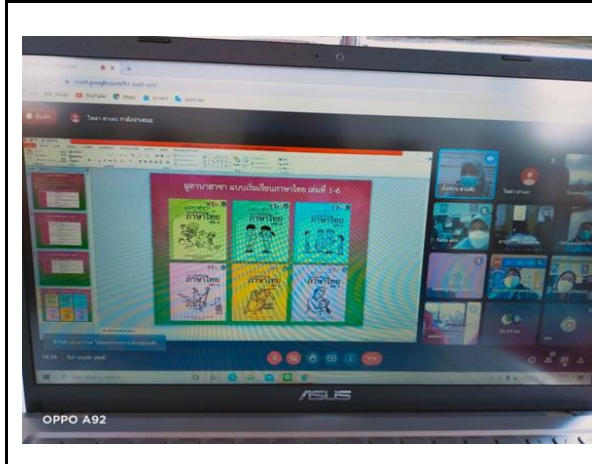
ครั้งที่ 2 2 มิถุนายน 2564

- ประชุมออนไลน์ชี้แจงและคัดเลือกโรงเรียน โดยดูจากคะแนนสอบ O-net ปี62-63 ว่าโรงเรียนไหนเข้าเกณฑ์เข้าร่วมโครงการ



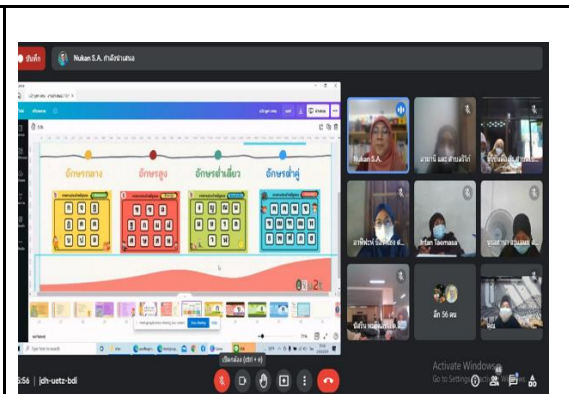
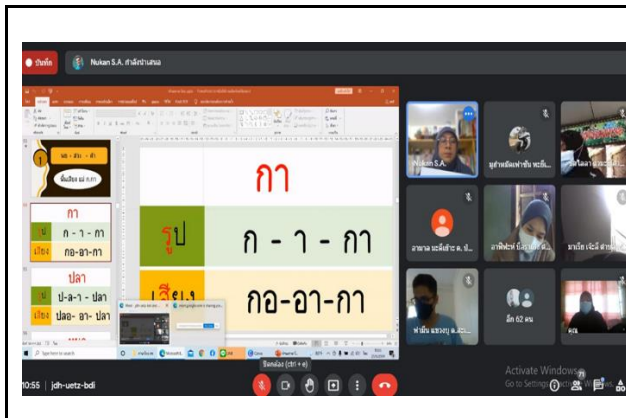
ครั้งที่ 3 11 มิถุนายน 2564

- ประชุมชี้แจงโครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษา ด้วยการส่งเสริมทักษะและความรอบรู้ด้านสุขภาวะ (Health Literacy) และจิตสำนึกความรอบรู้ด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Literacy) ด้วยเครือข่ายบ้าน โรงเรียน และชุมชน



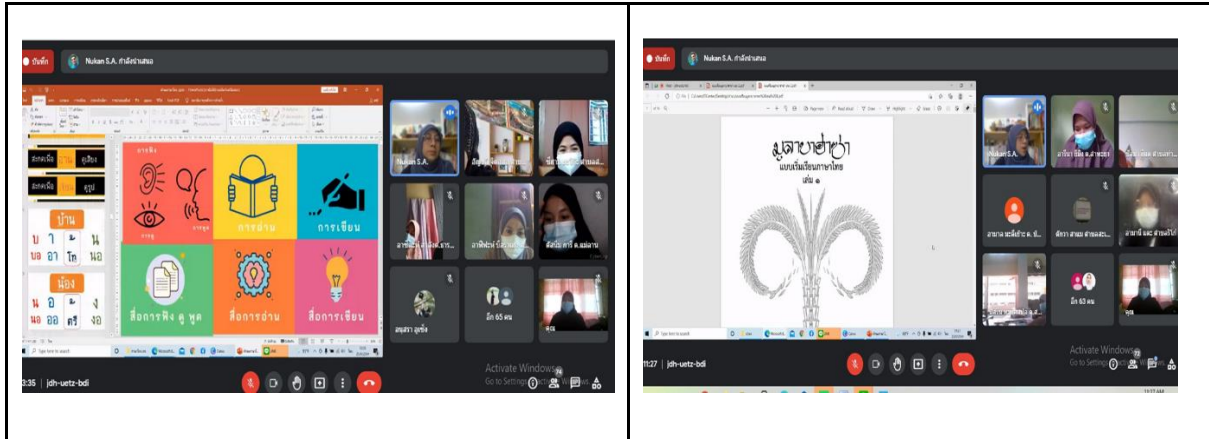
ครั้งที่ 4 24 มิถุนายน 2564

- เข้าร่วมการประชุม เรื่อง แนวทางการใช้หนังสือมูลาภาษา วันที่ 24 มิถุนายน พ.ศ. 2564 โครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษาด้วยการส่งเสริมทักษะ และความรอบรู้ด้านสุขภาวะ (Health Literacy) และจิตสำนึกความรอบรู้ด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental)



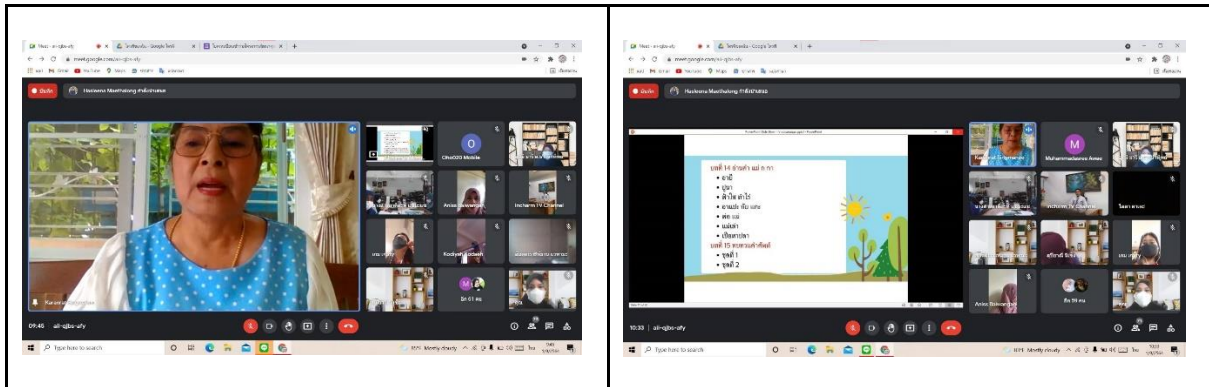
ครั้งที่ 5 25 มิถุนายน 2564

- เข้าร่วมการประชุม เรื่อง แนวทางการใช้หนังสือมุลาบฮาซา วันที่ 25 มิถุนายน พ.ศ. 2564 โครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษาด้วยการส่งเสริมทักษะ และความรู้ด้านสุขภาวะ (Health Literacy) และจิตสำนึกความรอบรู้ด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental)



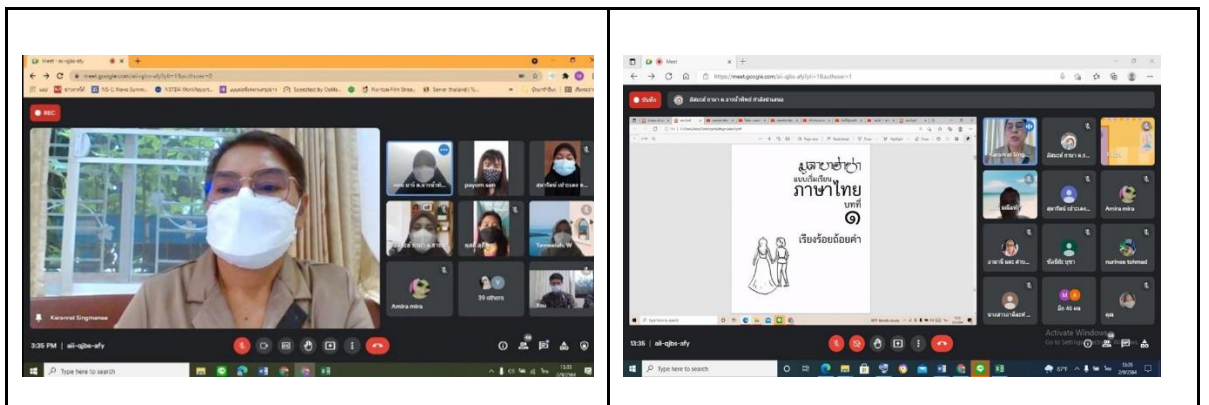
ครั้งที่ 6 3 กรกฎาคม 2564

- workshop 2 แนวทางการใช้ มุลาบฮาซา (ครูและบุคลากรทางการศึกษาจำนวน 10 คน)



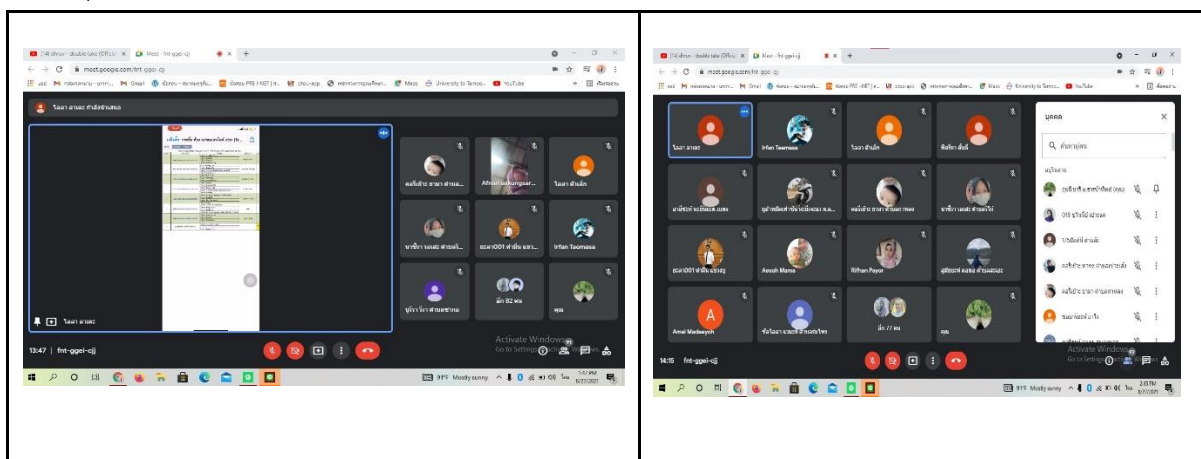
ครั้งที่ 7 4 กรกฎาคม 2564

- workshop 2 แนวทางการใช้ มุลาบฮาซา (ครูและบุคลากรทางการศึกษาจำนวน 10 คน)



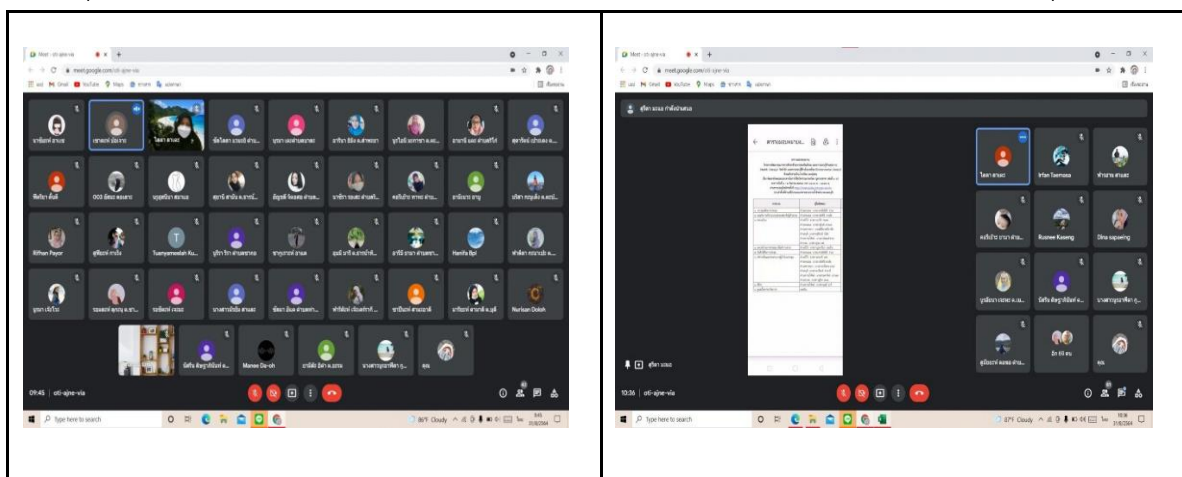
ครั้งที่ 8 28 สิงหาคม 2564

- ประชุมออนไลน์เพื่อเตรียมความพร้อมในการจัดอบรมระหว่างวันที่ 1 – 2 กันยายน 2564



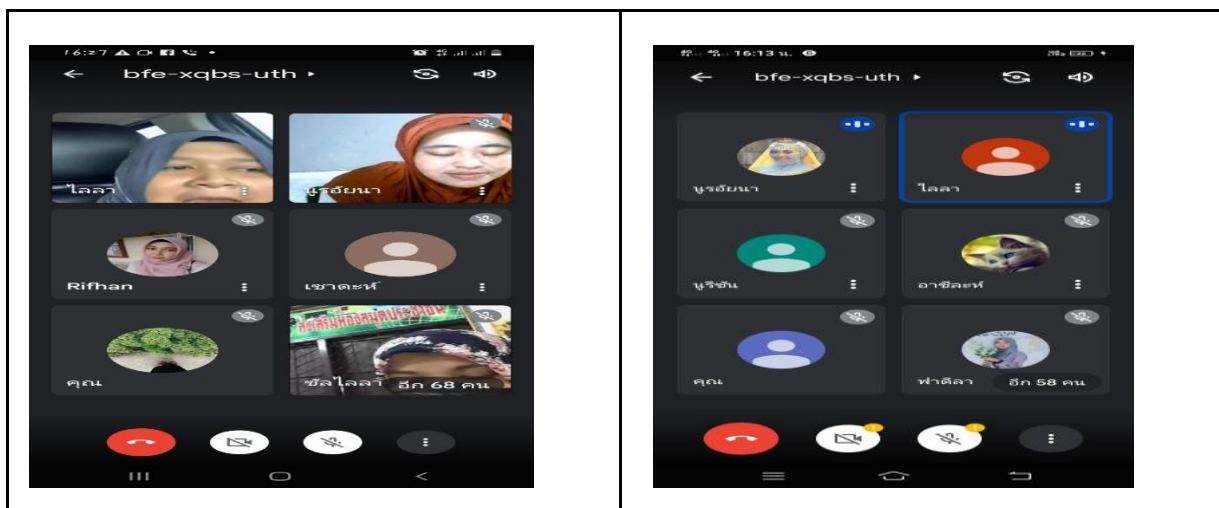
ครั้งที่ 9 31 สิงหาคม 2564

- ประชุมออนไลน์ ทีม U2T ตำบลธารน้ำทิพย์ (ด้านการศึกษา) ร่วมกับพี่เลี้ยงที่ปรึกษาประจำกลุ่ม



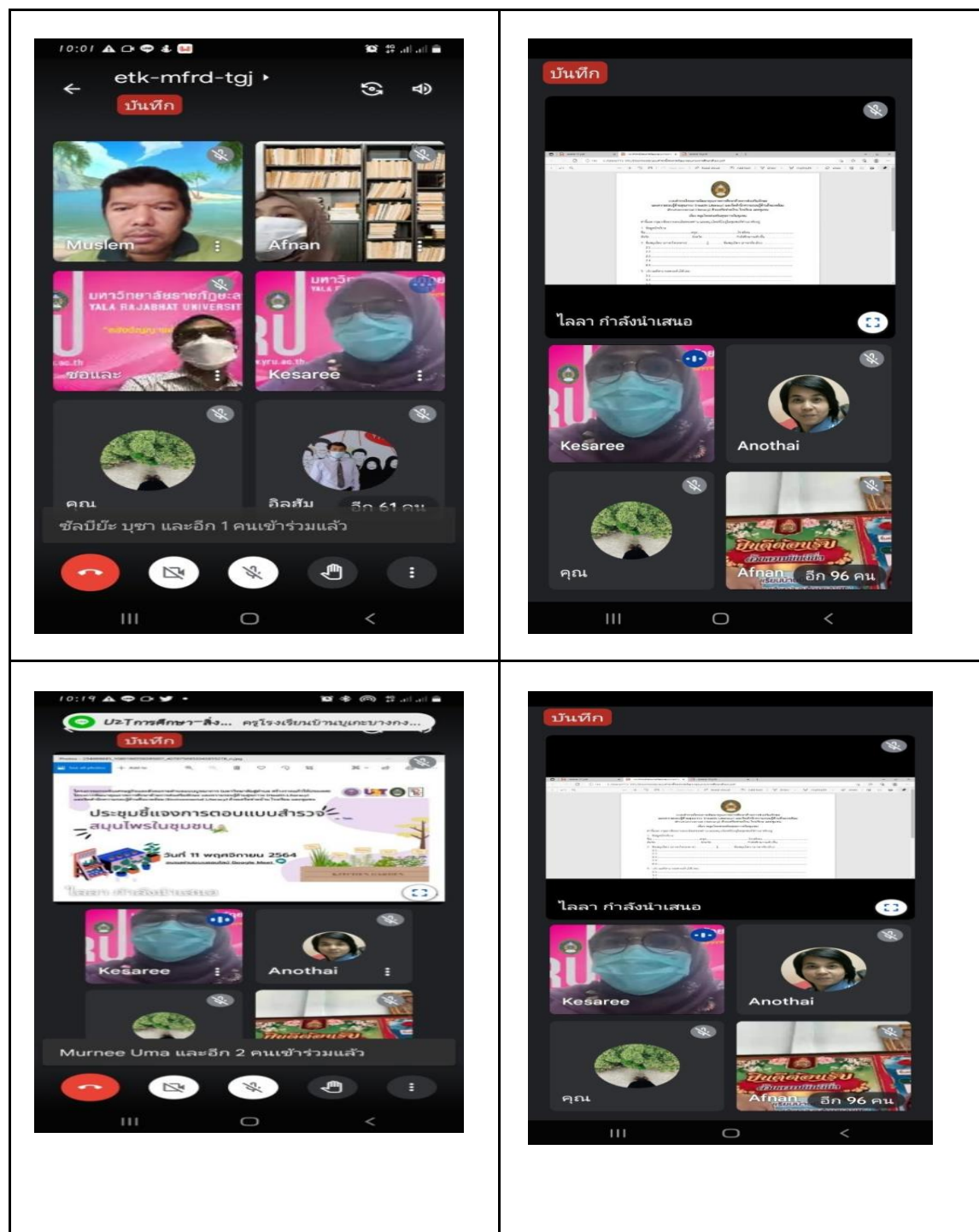
ครั้งที่ 10 10 พฤศจิกายน 2564

- ประชุมออนไลน์ ทีม U2T 29 ตำบล (ด้านการศึกษา) ร่วมกับพี่เลี้ยงที่ปรึกษาประจำกลุ่ม

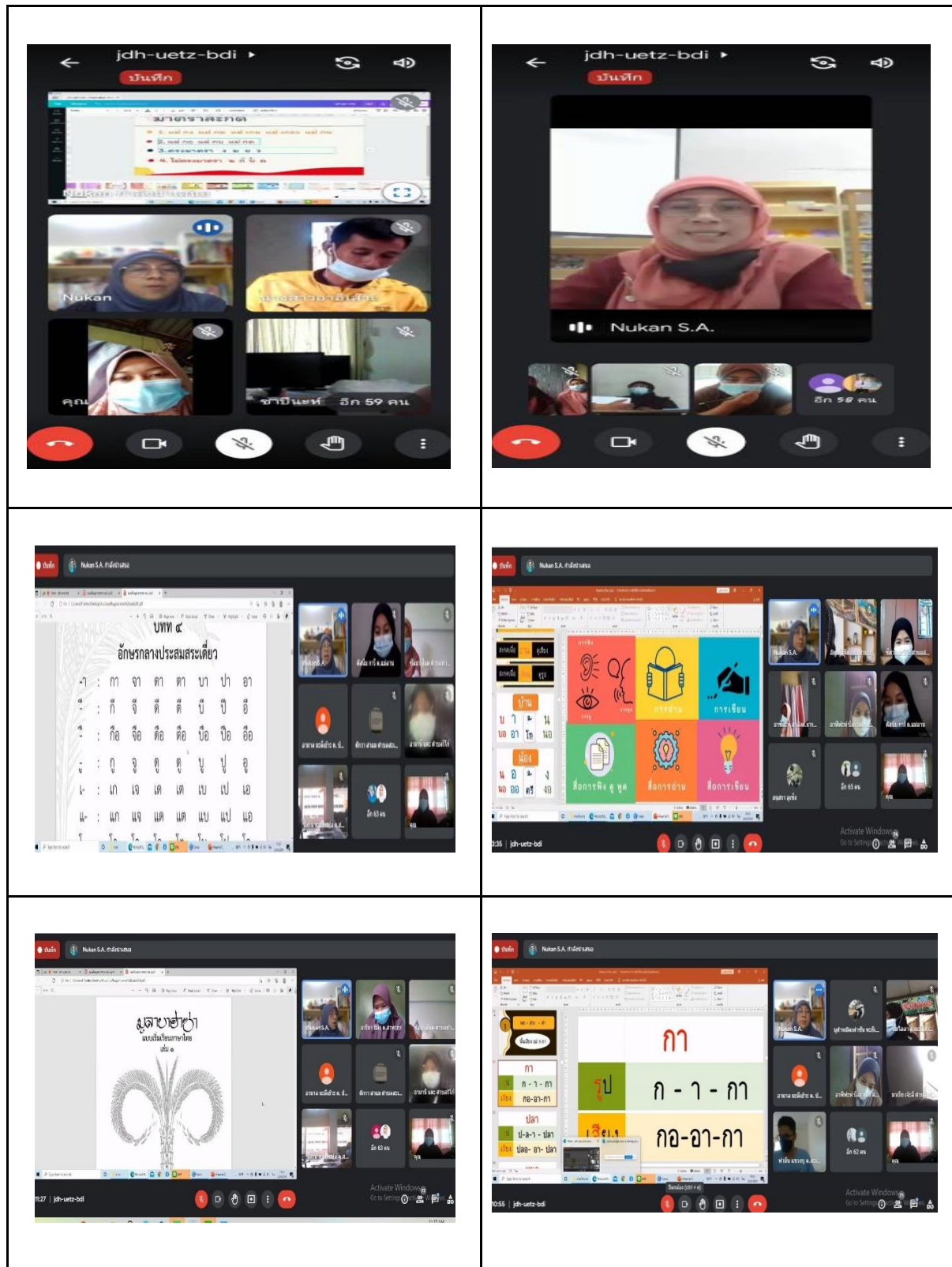


ครั้งที่ 11 เดือนพฤศจิกายน 2564

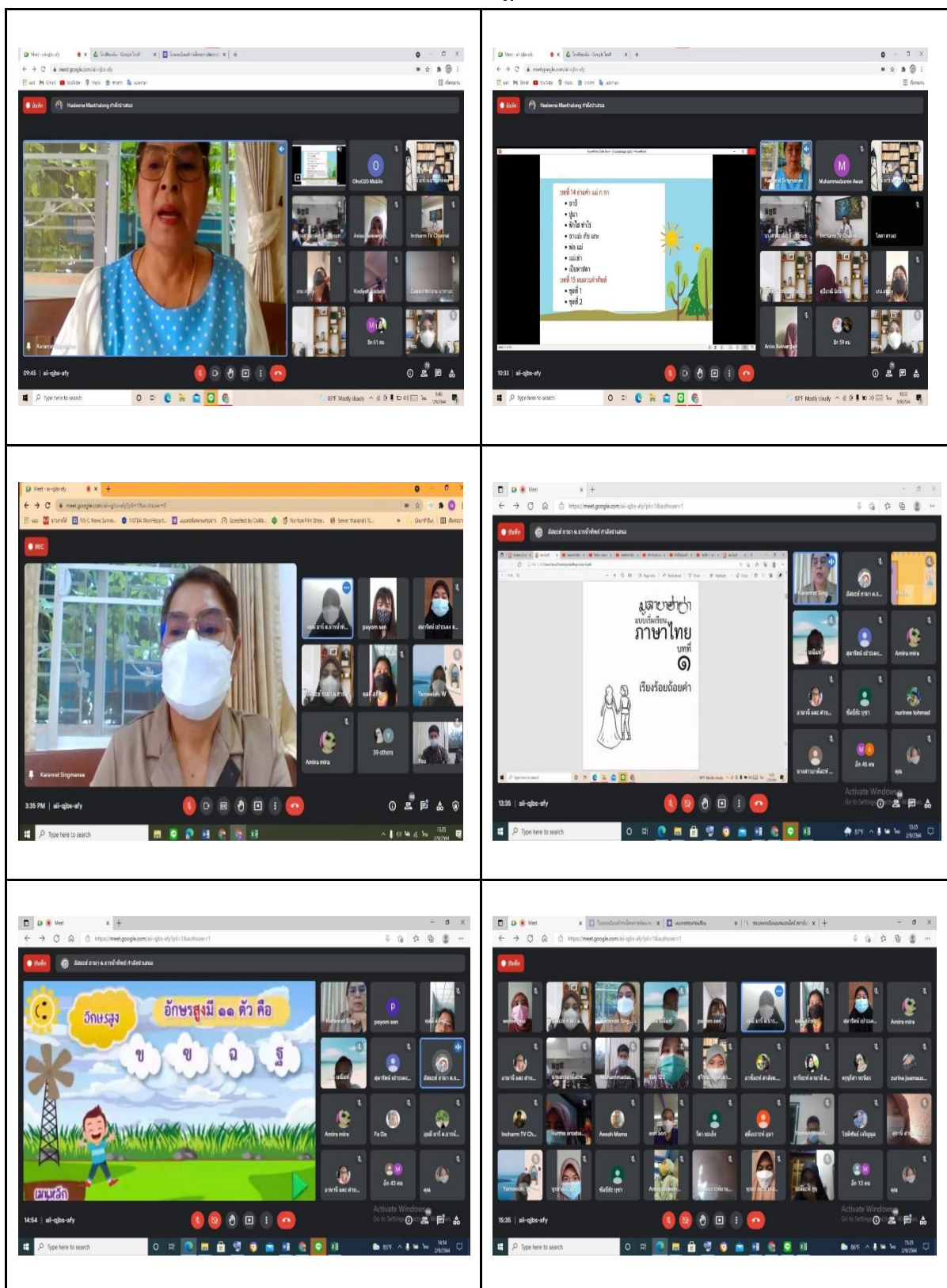
- ประชุมออนไลน์ ทีม U2T 29 ตำบล ร่วมกับผู้อำนวยการโรงเรียน 29 ตำบล และอาจารย์ที่ปรึกษาประจำโครงการ



1. workshop 1 แนวทางการใช้ ฐานภาษา (U2T 29 ตำบล)
2. วันที่ 24 – 25 มิถุนายน 2564

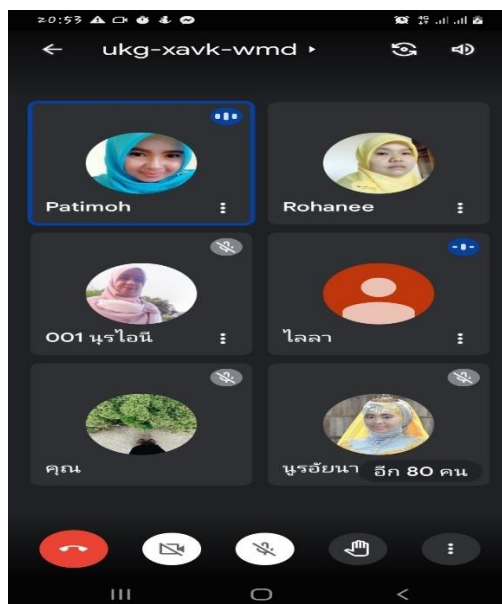
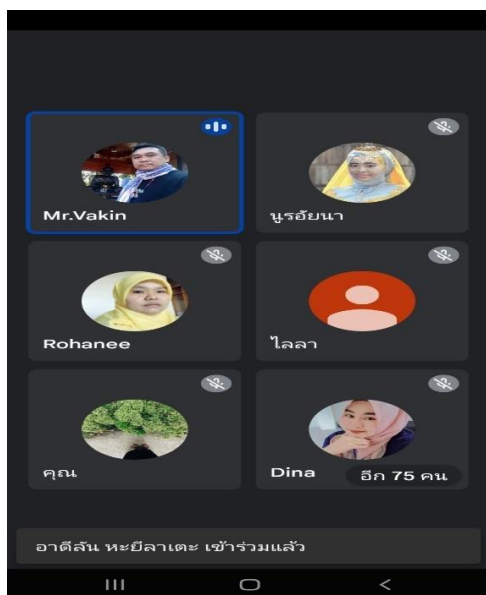


## 2. workshop 2 แนวทางการใช้ ูมูลภาษาฯ (ครูและบุคลากรทางการศึกษาจำนวน 10 คน) วันที่ 3 – 4 กรกฎาคม 2564

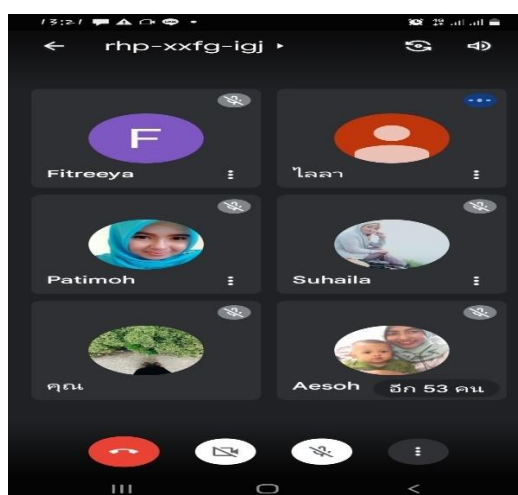


ประชุมออนไลน์ ทีม U2T ตำบลธารน้ำทิพย์ ร่วมกับพี่เลี้ยงที่ปรึกษาประจำกลุ่ม  
 ผู้รับผิดชอบโครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษาด้วยการส่งเสริมทักษะ และความรู้ด้านสุขภาวะ  
 (Health0Literacy) จิตสำนึก และความรู้ด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Literacy)  
 ด้วยเครือข่ายบ้าน โรงเรียน และชุมชน

28 พฤศจิกายน 2564



13 ธันวาคม 2564

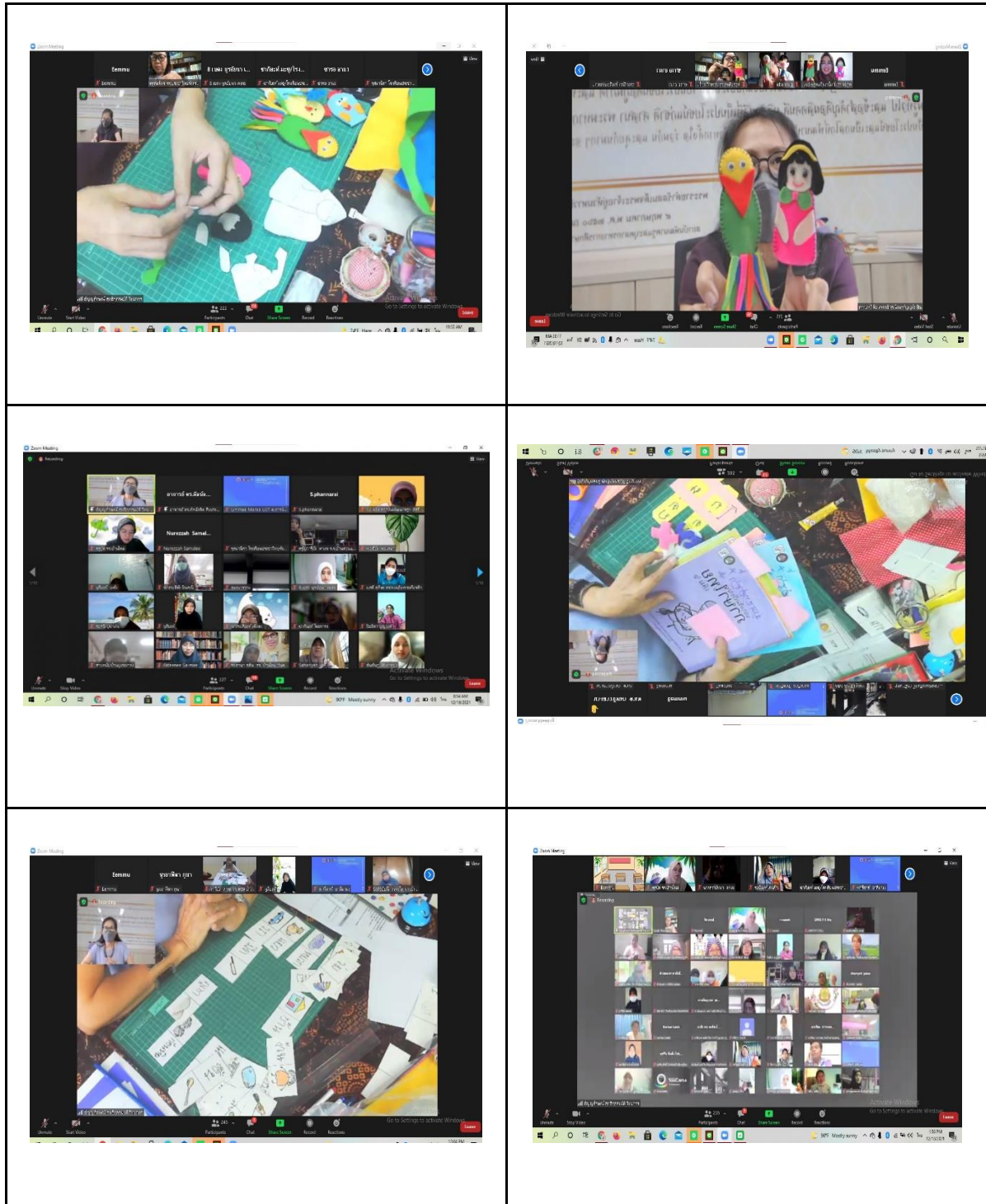


workshop 3 อบรมเชิงปฏิบัติการสาธิตการทำผลิตภัณฑ์ “แชมพูสมุนไพร”

วันที่ 15 ธันวาคม 2564 ณ โรงเรียนบ้านจระเข้ชูชู

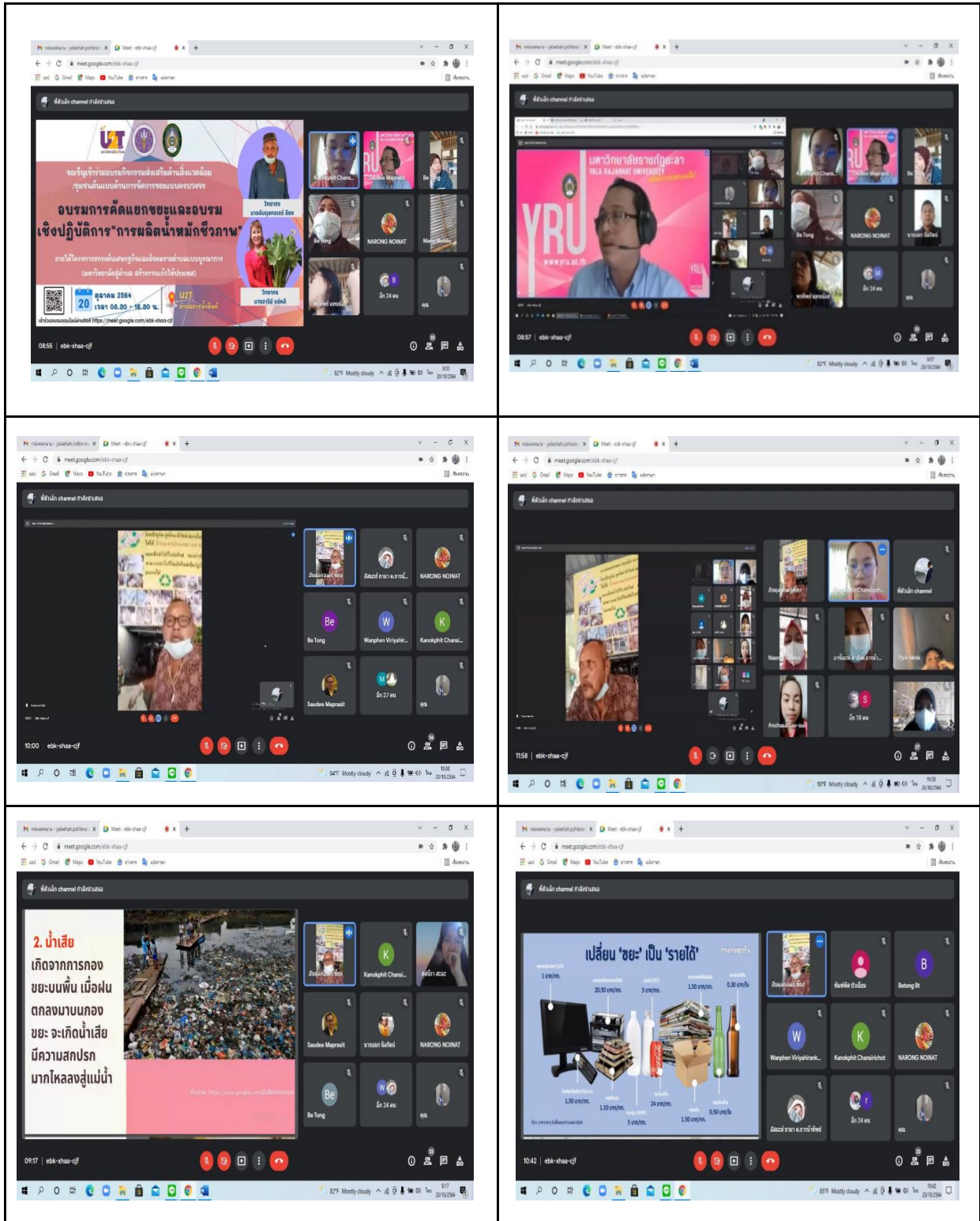


workshop 4 อบรมเชิงปฏิบัติออนไลน์เรื่อง การผลิตสื่อวัฒนธรรมชุดสื่อประกอบการสอน  
 “มูลาบาฮาซา”  
 วันที่ 18 - 19 ธันวาคม 2564



โครงการส่งเสริมด้านสิ่งแวดล้อม  
: ชุมชนต้นแบบด้านการจัดการขยะ  
แบบครบวงจร

ประมวลภาพโครงการกิจกรรมส่งเสริมด้านสิ่งแวดล้อม : ชุมชนต้นแบบด้านการจัดการขยะแบบครบวงจร  
เรื่อง อบรมการคัดแยกขยะและอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตน้ำหมักชีวภาพ  
ตำบลธารน้ำทิพย์ วันที่ 20 ตุลาคม 2564



ประมวลภาพโครงการกิจกรรมส่งเสริมด้านสิ่งแวดล้อม : ชุมชนต้นแบบด้านการจัดการขยะแบบครบวงจร  
เรื่อง อบรมการคัดแยกขยะและอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตน้ำหมักชีวภาพ  
ตำบลธารน้ำทิพย์วันที่ 20 ตุลาคม 2564

