

## สรุปผลการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติงาน/โครงการ งานบริการวิชาการแก่สังคมภายใต้การพัฒนาท้องถิ่น ด้วยพันธกิจสัมพันธ์มหาวิทยาลัยราชภัฏแบบมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย ชุมชนระหาน

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชรร่วมกับส่วนราชการ อปท. ชุมชน ที่เกี่ยวข้อง ร่วมกำหนดพื้นที่ เป้าหมายในการพัฒนา ในการดำเนินงานผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีส่วนร่วม ดังนี้

1. เทศบาลตำบลระหานและกลุ่มร่วมวางแผนกำหนดวัน เวลา สถานที่อบรม ผู้เข้าอบรม
2. มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร สนับสนุนงบประมาณและองค์ความรู้ในการใช้เครื่องอบแห้งและเครื่องปิดผนึกสุญญากาศให้กับสมาชิกของกลุ่ม
3. เทศบาลตำบลระหานและมหาวิทยาลัย ติดตามผลการดำเนินงานหลังจากอบรมให้ความรู้

1. กิจกรรม : อบรมเชิงปฏิบัติการการใช้เครื่องอบแห้งและเครื่องปิดผนึกสุญญากาศ

2. วันที่ : 16 มกราคม 2562

3. สถานที่ : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและพัฒนาการแปรรูปกล้วย อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

4. เวลา : 08.30- 16.00 น.

5. กลุ่มเป้าหมาย : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและพัฒนาการแปรรูปกล้วยระหาน

### 6. เนื้อหาโดยย่อ

เป็นการส่งเสริมการผลิตเพิ่มเติมตามศักยภาพของกลุ่มที่มีอยู่แล้ว โดยทางทีมงานของมหาวิทยาลัยได้ ทำการพัฒนา ซ่อมแซม สอนการใช้เครื่อง พัฒนารูปแบบ และอบรมใช้ทางกลุ่มฯ คือ

1. การผลิตผงแป้งกล้วยจากโดมพลังงานแสงอาทิตย์จากโดมที่ได้รับการส่งเสริมจากมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชรในโครงการก่อนหน้านี้แล้ว
2. การผลิตโดยใช้โดยการตู้อบลมร้อนซึ่งทางกลุ่มได้รับมาจากหน่วยงานภายนอก และยังไม่ได้รับการพัฒนาให้นำมาใช้ได้จริง

### 7. รูปภาพ



## สรุปผลการดำเนินงานตามแผนปฏิบัติงาน/โครงการ งานบริการวิชาการแก่สังคมภายใต้การพัฒนาท้องถิ่น ด้วยพันธกิจสัมพันธ์มหาวิทยาลัยราชภัฏแบบมีส่วนร่วมของภาคีเครือข่าย ชุมชนระหาน

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชรร่วมกับส่วนราชการ อปท. ชุมชน ที่เกี่ยวข้อง ร่วมกำหนดพื้นที่เป้าหมายในการพัฒนา ในการดำเนินงานผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมีส่วนร่วม ดังนี้

1. เทศบาลตำบลระหานและกลุ่มร่วมวางแผนกำหนดวัน เวลา สถานที่อบรม ผู้เข้าอบรม
2. มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร สนับสนุนงบประมาณและองค์ความรู้ในการทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ จากวัตถุดิบแป้งกล้วยให้กับสมาชิกของกลุ่ม
3. เทศบาลตำบลระหาน มหาวิทยาลัย กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ร่วมกันจัดทำช่องทางการตลาด และรับซื้อผลิตภัณฑ์ในช่วงเทศกาลต่างๆ
4. เทศบาลตำบลระหานและมหาวิทยาลัย ติดตามผลการดำเนินงานหลังจากอบรมให้ความรู้

1. กิจกรรม : อบรมเชิงปฏิบัติการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากวัตถุดิบแป้งกล้วย

2. วันที่ : 9-10 กุมภาพันธ์ 2562

3. สถานที่ : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและพัฒนารูปแป้งกล้วย อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร

4. เวลา : 08.30- 16.00 น.

5. กลุ่มเป้าหมาย : กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและพัฒนารูปแป้งกล้วยระหาน

### 6. เนื้อหาโดยย่อ

จากการลงพื้นที่ให้บริการวิชาการที่วิสาหกิจชุมชนกลุ่มกล้วยน้ำว่าแป้งใหญ่ ตำบลระหาน อำเภอบึงสามัคคี จังหวัดกำแพงเพชร พบว่า มีการผลิตกล้วยน้ำว่าจำนวน 60 กว่าราย และสามารถผลิตกล้วยน้ำว่าสดได้มากที่สุดถึงวันละ 2000 กิโลกรัม ทำให้ราคาตกต่ำเหลือประมาณกิโลกรัมละ 5 บาท มีการเลิกปลูกกล้วยน้ำว่า และออกจากกลุ่มวิสาหกิจนี้ไปปัจจุบันเหลืออยู่ประมาณ 50 กว่าราย ทางกลุ่มจึงแก้ไขโดยการแปรรูปเป็นกล้วยฉาบที่มีลักษณะบางเป็นพิเศษ ซึ่งสามารถแปรรูปได้สูงสุดประมาณวันละ 150 กิโลกรัม ดังนั้นเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่ากล้วยสด เพิ่มช่องทางการจำหน่าย และเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่ม จึงนำเอาปัญหาของกลุ่มมาพัฒนาเป็นโจทย์ในการพัฒนาการผลิตแป้งกล้วยคุณภาพสูง เพื่อเป็นผลิตภัณฑ์จำหน่ายให้กับผู้ผลิตเบเกอรี่ โดยตั้งเป้าหมายให้มีกำลังการผลิตของกลุ่มเพิ่มขึ้นอีก 100 กิโลกรัม และนำองค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัยนี้เป็นงานวิจัยพื้นฐาน และเผยแพร่ต่อไป

### 7. รูปภาพ

