



ผลการดำเนินงาน ด้านการพัฒนาท้องถิ่น



การพัฒนาท้องถิ่นโดย หน่วยงานระดับคณะ



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





การพัฒนาท้องถิ่นโดยคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





ผลการดำเนินงานในปีงบประมาณ 2560

ธรรมนูญตำบลหนองหลวง
อ.ลานกระบือ จังหวัดกำแพงเพชร

ธรรมนูญตำบลฉบับแรกของจังหวัดกำแพงเพชร

คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร



คำปารภและกิตติกรรมประกาศ



“มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
เป็นมหาวิทยาลัยของชุมชนท้องถิ่น และเป็นที่พักทางวิชาการ ในการ
สร้างองค์ความรู้(งานวิจัย) และนวัตกรรมเพื่อพัฒนาชุมชนท้องถิ่น
ดังนั้น การเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนท้องถิ่น จึงเป็นพันธ
กิจที่สำคัญยิ่ง
“ธรรมนูญตำบลหนองหลวง”ฉบับนี้ ถือเป็นภาพสะท้อนให้เห็นบทบาท
และภารกิจของมหาวิทยาลัยฯ
ในการสนับสนุนชุมชนท้องถิ่นอย่างเป็นรูปธรรมและอย่างยั่งยืน”

รองศาสตราจารย์สุวิทย์ วงศ์บุญมาก
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร



ก่อนจะมาเป็น“ธรรมนูญตำบลหนองหลวง”



มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
มีพันธกิจหลักในการให้บริการวิชาการ
เป็นที่เป็นที่พึ่งทางวิชาการของท้องถิ่น
จึงได้สนับสนุนบริการวิชาการแก่ชุมชนท้องถิ่น
และบูรณาการเรียนการสอน ในพื้นที่เป้าหมาย คือ
“ตำบลหนองหลวง” เพื่อพัฒนานวัตกรรมชุมชน
โดยการสร้างตำบลต้นแบบด้านการจัดการตนเอง
ผ่านการสร้างนโยบายสาธารณะท้องถิ่นแบบมีส่วนร่วม ในรูปแบบของ
“ธรรมนูญตำบล”



เจ็ดก้าวสู่ ธรรมนูญตำบลหนองหลวง



๗

สรุปทเรียนร่วมกัน

๖

ประกาศใช้ธรรมนูญตำบลหนองหลวง

๕

เวทีสาธารณะ หาฉันทามติและสร้างการยอมรับ

๔

คืนข้อมูลให้ชุมชน รับฟังความคิดเห็นจากชุมชน

๓

ยกร่าง ธรรมนูญตำบล หนองหลวง

๒

เก็บรวบรวมข้อมูลในชุมชน

๑

เตรียมชุมชน กลไก สานพลังความร่วมมือ



เดินหน้า“ธรรมนูญตำบลหนองหลวง” สู่ตำบลอยู่ดีมีสุข ตามวิถีชุมชน



“ ผมเชื่อมั่นว่า สิ่งที่ประชาชนได้ร่วมกันคิด ร่วมกันเสนอ ผสมผสานกับทิศทางการพัฒนาของหน่วยราชการและท้องถิ่น (แบบประชารัฐ) จนกลายเป็นธรรมนูญตำบลหนองหลวงจะเป็นเครื่องมือสำคัญที่จะพัฒนาตำบลหนองหลวงของเราให้มีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน อยู่ร่วมกันอย่างปกติสุข ”

นายน้อย พะโยม
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลหนองหลวง



๙ เดือนของ“ธรรมนูญตำบลหนองหลวง” วันนี้ถึงไหน อย่างไร

สถานการณ์ปัจจุบัน อบต. หนองหลวง ได้นำธรรมนูญตำบลหนองหลวง ไปกำหนดเป็นกรอบในการพัฒนาตำบล และได้ นำสาระของธรรมนูญฯ ไปจัดทำแผนงานโครงการตามระบบของ อบต. นอกจากนี้หน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้อง ได้นำสาระของธรรมนูญฯ ไปสู่การปฏิบัติจริง เช่น มีการจัดตั้งกองทุนสมานฉันท์ในชุมชน และการสร้างอาชีพเสริมตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เตรียมประกาศเป็นตำบลปลอดการพนัน เป็นต้น





“ธรรมนูญตำบลหนองหลวง” เชื้อมัน และ ศรัทธา

“ธรรมนูญตำบลหนองหลวง เป็นข้อตกลงร่วมกันของประชาชน
ในการพัฒนาตำบลหนองหลวง ที่น้อมนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง
ของพระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช
มาเป็นแนวทางในการหนุนเสริมให้ประชาชน ครอบครัว ชุมชน
สามารถดูแลจัดการวิถีชีวิตของตนเองได้อย่างปกติสุข
ภายใต้การมีส่วนร่วมของกลุ่ม องค์กร เครือข่าย หน่วยงานต่างๆ
นำไปสู่ตำบลสุขภาวะอยู่ดีมีสุข เป็นชุมชนที่เข้มแข็ง
พึ่งตนเองได้อย่างยั่งยืนในอนาคต”

ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุชิน รอดกำเหนิด
คณบดีคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
และคณะทำงานจัดทำธรรมนูญตำบลหนองหลวง



โครงการบริการวิชาการและพันธกิจสัมพันธ์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ พ.ศ. 2561 (หลังพระราชโองบาย)

พื้นที่ให้บริการวิชาการ

ต.คลองลานพัฒนา อ.คลองลาน จ.กำแพงเพชร





Model การดำเนินโครงการ

เลือกพื้นที่ให้บริการ

- ประชุมคณะกรรมการบริหารคณะ
- ประชุมนำเสนอขบ.มหาวิทยาลัยฯ
- เป็นพื้นที่ตามยุทธศาสตร์จังหวัด

เลือกประเด็นที่จะให้บริการ

- ชุมชนต้องการรับบริการจากคณะฯ
- ชุมชนนั้นมีปัญหา และขาดหน่วยงานช่วยเหลือ
- คณะฯ มีศาสตร์สาขาที่สามารถให้บริการได้

สำรวจข้อมูลเบื้องต้น

- ประชุมร่วมกับภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง
- ประชุมระดมความคิดเห็นร่วมกับภาคส่วน ผู้นำชุมชน ชาวบ้าน
- ศึกษาข้อมูลเดิมที่มีอยู่

ประชุมทีมบริการวิชาการคณะฯ

- สรุปสิ่งที่จะดำเนินการ
- มอบหมายงาน กำหนดผู้รับผิดชอบ

ลงพื้นที่ภาคสนาม

- จัดกิจกรรมให้บริการวิชาการ จัดอบรม ให้ความรู้
- รวบรวมข้อมูล สอบถาม สัมภาษณ์ บันทึกภาพ

ผลิตผลงาน

- จัดทำเว็บไซต์ ฐานข้อมูล
- สร้างแผนที่ท่องเที่ยวท่องเที่ยวชุมชน
- ทำวิดีโอแนะนำพื้นที่เป้าหมาย

สรุปและนำเสนอผลงาน

- จัดประชุมเพื่อนำเสนอผลงาน เพื่อปรับปรุง และแก้ไข



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





โครงการบริการวิชาการและพันธกิจสัมพันธ์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ พ.ศ. 2561 (หลังพระราชโองบาย)

โครงการ

พัฒนาฐานข้อมูลและแผนที่ท่องเที่ยวชุมชน
ตำบลคลองลานพัฒนา



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

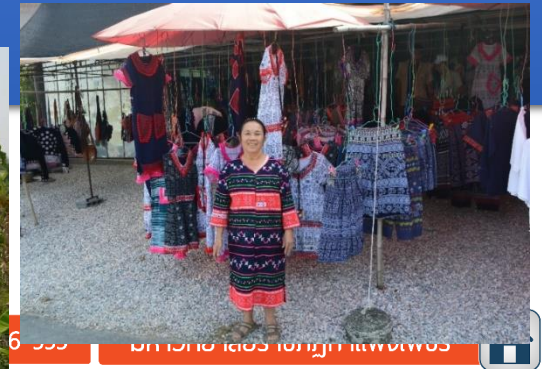
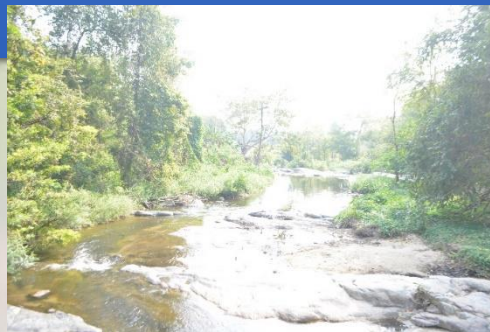




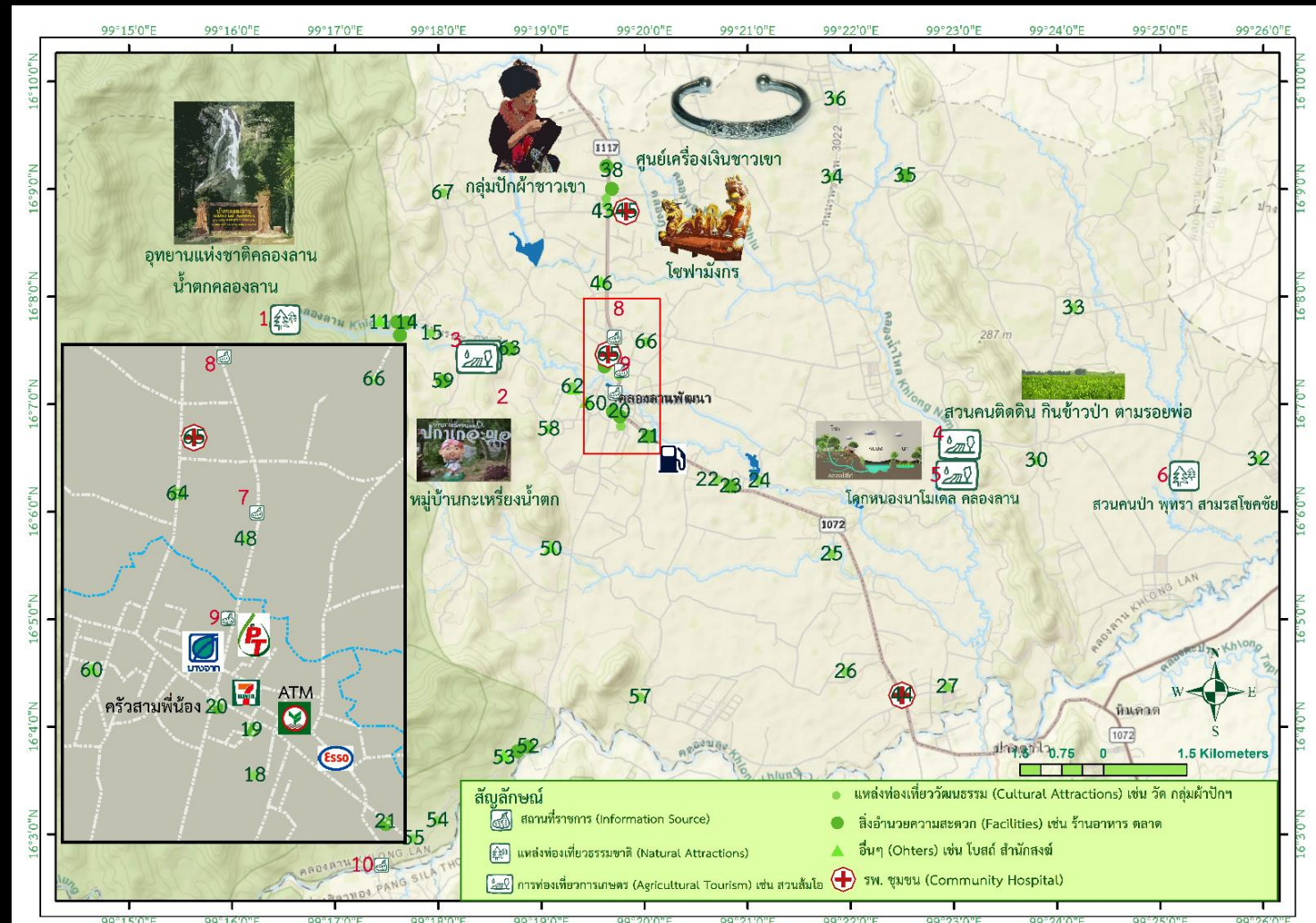
โครงการบริการวิชาการและพันธกิจสัมพันธ์ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ พ.ศ. 2561 (หลังพระราชโองบาย)

วัตถุประสงค์

เพื่อเป็นสื่อกลางในการเผยแพร่ข้อมูลพื้นฐานและข้อมูลด้านการท่องเที่ยว
ผลิตภัณฑ์ สินค้าพื้นเมือง วัฒนธรรม ประเพณี ของชาวบ้านทั้งคนไทยและชาติพันธุ์
ที่อยู่ในพื้นที่ตำบลคลองลานพัฒนา

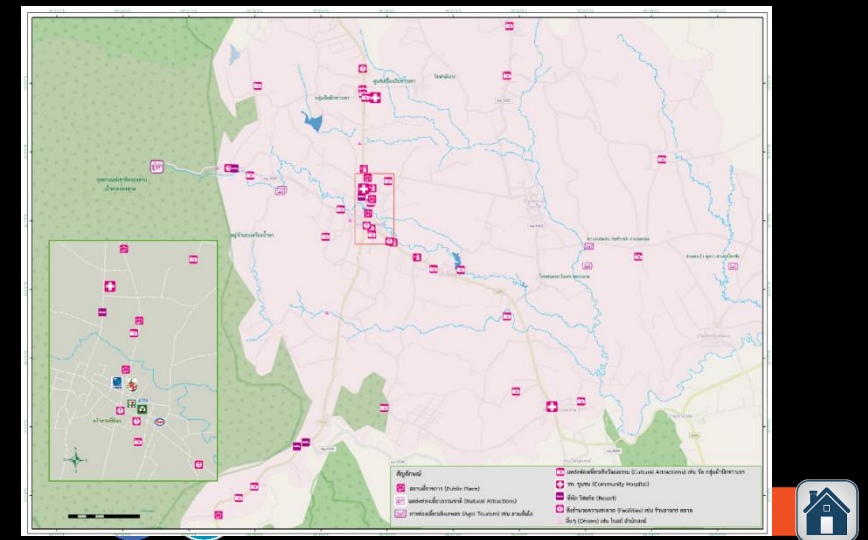
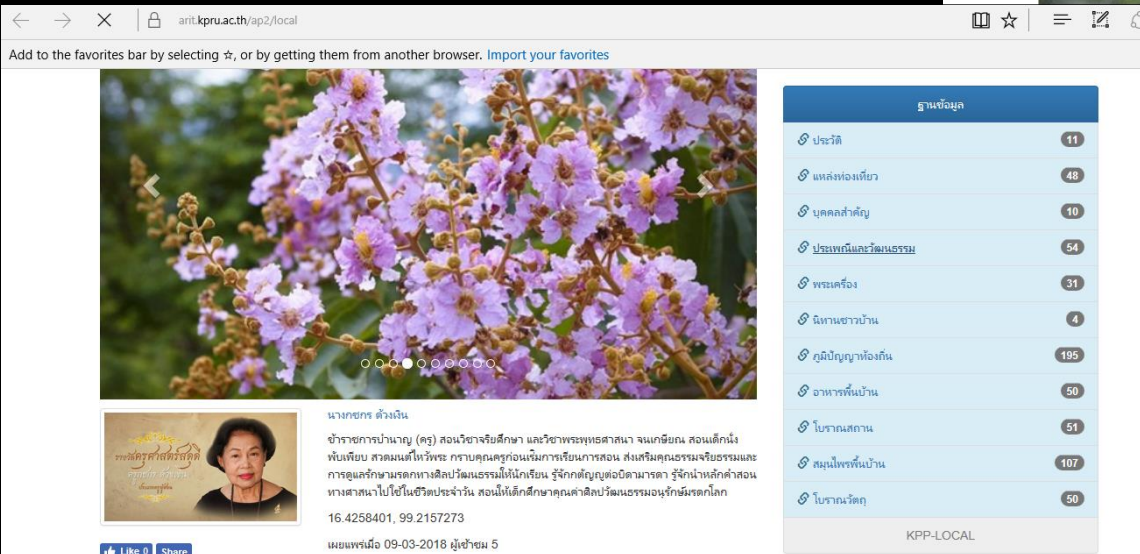
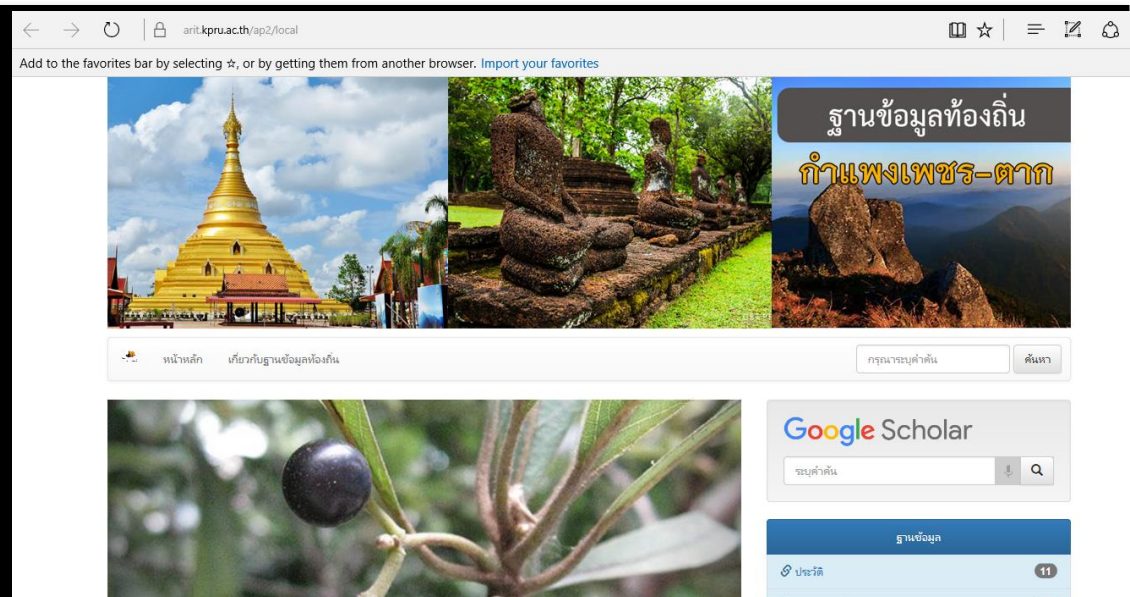


1.แผนที่ท่องเที่ยวชุมชน
ต.คลองลานพัฒนา



ผลผลิต Output

2.เว็บไซต์ฐานข้อมูลการท่องเที่ยวและข้อมูลพื้นฐาน ของชุมชน ต.คลองลานพัฒนา





การพัฒนาท้องถิ่นโดยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





Model งานบริการวิชาการ จ.กำแพงเพชร

โดย

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร



ต้นแบบ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวและความปลอดภัยทาง
อาหารของกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวบ้านสร้อยสุวรรณ
ต.หนองบึงไก่ อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

1. การดำเนินงาน

1.1 พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าว

1.2 พัฒนากลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวบ้านสร้อยสุวรรณ (หนองบึงไก่) โดยเป็น
ที่ปรึกษาในการพัฒนาระบบการผลิตอาหารให้สะอาดถูกหลักอนามัยและมีมาตรฐาน
การผลิตที่ปลอดภัย



2. ผลลัพธ์

ผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวที่ได้รับการพัฒนา เช่น น้ำข้าวกล้องหอมนิล คุณก็ข้าวหอมนิล/ไรซ์เบอร์รี่ กาแฟข้าว ไรซ์เบอร์รี่ ชาข้าว ไวน์ข้าว ผงขัดผิวจากรำข้าว สบู่จากข้าว เป็นต้น





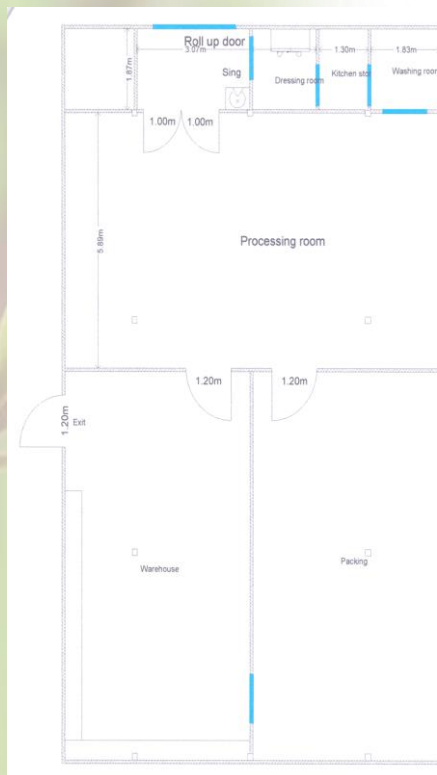
2.2 ศูนย์ส่งเสริมและตรวจสอบการผลิตตามมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร และโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการเป็นที่ปรึกษาให้กับ กลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวสาลีสุพรรณในการขอรับมาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) จนได้รับการรับรองจากกระทรวงสาธารณสุข และได้รับรางวัล อ.ย. คอวลิตี อวอร์ด ปี 2559 โดยมีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

2.2.1 ให้คำปรึกษาด้านการออกแบบอาคารโครงสร้างที่เหมาะสมในการผลิตอาหาร

2.2.2 ภาพการเขียนอาคารโรงผลิตอาหารของกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวสาลีสุพรรณโดยอาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร



ภาพการเขียนอาคารโรงผลิตอาหารของกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวสาลีสุพรรณโดย
อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร







การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร





การให้ความรู้เรื่องสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้แก่กลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวสร้อยสุวรรณ โดยคณาจารย์จากคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



แบบ สบ. 1

เลขที่รับ 35
วันที่ 3 ตุลาคม 2557

คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

เขียนที่ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดกำแพงเพชร
วันที่ ตุลาคม 2557

1. ข้าพเจ้า นายพศภาค ศาตานาน อายุ 46 ปี สัญชาติ ไทย
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ 3 6201 00908 96 8 ออกให้ ณ อำเภอเมืองกำแพงเพชร
อยู่เลขที่ 286 ตระกาศซอย ถนน หมู่ที่ 22
ตำบลแขวง นานาคำ อำเภอ/เขต เมือง จังหวัด กำแพงเพชร
โทรศัพท์ 095 641 7622 โทรสาร
ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ในนามของ นายพศภาค ศาตานาน
โดยมี นายพศภาค ศาตานาน
เลขประจำตัวผู้เสียภาษี โดยมี
เป็นผู้ดำเนินการ ณ สถานที่ผลิต ชื่อ TP FOOD (กลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวสร้อยสุวรรณ)
อยู่เลขที่ 341 ตระกาศซอย ถนน หมู่ที่ 22
ตำบลแขวง นานาคำ อำเภอ/เขต เมือง จังหวัด กำแพงเพชร
โทรศัพท์ 095 641 7622 โทรสาร และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่
เลขที่ 341 ตระกาศซอย ถนน หมู่ที่ 22
ตำบลแขวง นานาคำ อำเภอ/เขต เมือง จังหวัด กำแพงเพชร
โทรศัพท์ 095 641 7622 โทรสาร

2. อาหารที่ผลิต ณ สถานที่ผลิตนี้ ได้แก่

กลุ่ม 1 อาหาร กลุ่ม 2 อาหารกึ่งสำเร็จรูปหรือ กลุ่ม 3 อาหารที่ปรุงมีฉลาก กลุ่ม 4 อาหารนอกเหนือกลุ่ม 1, 2, 3
ควบคุมเฉพาะประเภท มาตรฐาน ประเภท ประเภท ประเภท
อาหารแปรรูปที่บรรจุในภาชนะพร้อมจำหน่าย

3. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้

[/] 3.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบสบ. 1) จำนวน 2 ฉบับ
[] 3.2 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการในการผลิต รวมทั้งจำนวนคนงาน
[] 3.3 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
[] 3.4 แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณสถานที่ผลิต
[/] 3.5 สำเนาหรือภาพถ่ายทะเบียนบ้าน
[] 3.6 สำเนาหรือภาพถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อ
แพนนิติบุคคลผู้ครอบครองอาคาร
[/] 3.7 สำเนาหรือภาพถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
[] 3.8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการขอขึ้นบัญชีบุคคลผู้ครอบครองอาคาร
[] 3.9 หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์
[] 3.10 ต้นๆ



ได้รับรางวัล อ.ย. ควอลิตี้ อวอร์ด ปี 2559 จากกระทรวงสาธารณสุข

2

ผู้ให้ทุนอุดหนุน... นายทศภาค ศาสถาน เลขที่ใบอนุญาตผลิต/เลขสถานที่ผลิต... 62-2-01757

สถานที่ผลิตชื่อ... TP FOOD (กลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปข้าวสาลีออร์แกนิก) อยู่เลขที่ 341

ประเภทของ... ถนน หมู่ที่ 22

ตำบลแขวง นานาค้า เมือง จันทบุรี กำแพงเพชร

รหัสไปรษณีย์ 62000 ประเทศ ไทย โทรศัพท์ 095 641 7622 โทรสาร

ผู้รับอนุญาตนำเข้าชื่อ... เลขที่ใบอนุญาตนำเข้า... ..

สถานที่นำเข้าชื่อ... ..

ประเภทของ... ถนน หมู่ที่ ..

ตำบลแขวง... อำเภอ/เขต... จันทบุรี กำแพงเพชร

รหัสไปรษณีย์... ประเทศ ไทย โทรศัพท์ โทรสาร

ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานดังนี้

(1) ใบจดทะเบียนอาหาร/แจ้งรายละเอียดอาหาร (แบบ สบ.5) จำนวน 2 ฉบับ

(2) ...

ขอรับรองว่า

4.1 การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป และว่าด้วยเรื่อง...

4.2 อาหารที่ผลิตนี้มีลักษณะดังต่อไปนี้

[/] มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหาร

อาหารแปรรูปที่บรรจุในการแพคเกจจำหน่าย

[/] ใช้วัตถุดิบอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุดิบอาหาร

[/] ใช้ส่วนผสมอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องส่วนผสมอาหาร

[/] ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร

[/] ไม่มีการใช้สารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เป็นส่วนประกอบ

[/] แสดงฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลากและประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง...

[/] ใช้กระบวนการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องมาตรฐานบรรจุ

[/] ...

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้าพเจ้ายินยอมที่จะดำเนินการปฏิบัติได้ถูกต้องประการ

ลงชื่อ นายทศภาค ศาสถาน ผู้ดำเนินการ

(นายทศภาค ศาสถาน)





ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา





ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา





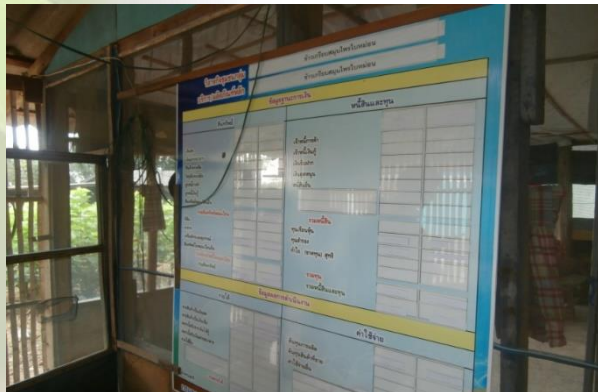
งานบริการวิชาการ
กลุ่มแม่บ้าน ตำบล หนองหลวง
อ.พรานกระต่าย จ.กำแพงเพชร

โดย
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร



รูปแบบการออกพื้นที่บริการวิชาการ

การสำรวจความต้องการ
ของกลุ่มชาวบ้านหนอง
หลวง





สำรวจความพร้อมของสถานที่ โดยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี





เข้าพบนายกองค์การบริหารส่วนตำบล
องค์การบริหารส่วนตำบลหนองหลวง นายน้อย พะโยม เพื่อขอโครงการแปรรูป
ผลิตภัณฑ์อาหารงบประมาณ 450,000 บาท





ทำ MOU กับตำบลหนองหลวงเพื่อพัฒนาท้องถิ่นแบบยั่งยืน





ให้นักศึกษาช่วยพัฒนาผลิตภัณฑ์และวางแผนการผลิต







ที่มาของแผนธุรกิจและรูปแบบการดำเนินธุรกิจ



ร่วมกลุ่มเกษตรกรปลูกม่อน
เลี้ยงไหม

การผลิตแบบดั้งเดิม

ร่วมการปลูกม่อนเลี้ยงไหม

ผลิตโดยชุมชน
แท้จริง



ชาน้ำใบหม่อน

คุณภาพจากการเพาะปลูก



ความยั่งยืน
ของชุมชน

การให้การยอมรับของผู้บริโภค





แนวคิดในการพัฒนาธุรกิจของทีม

- ผลิตจากภูมิปัญญาคน
ในท้องถิ่นไม่ให้สูญ
หายไป



- สร้างมูลค่า และคุณค่า
ร่วมให้กับชุมชน เกิด
การผลิตและการจ้าง
งานในชุมชน



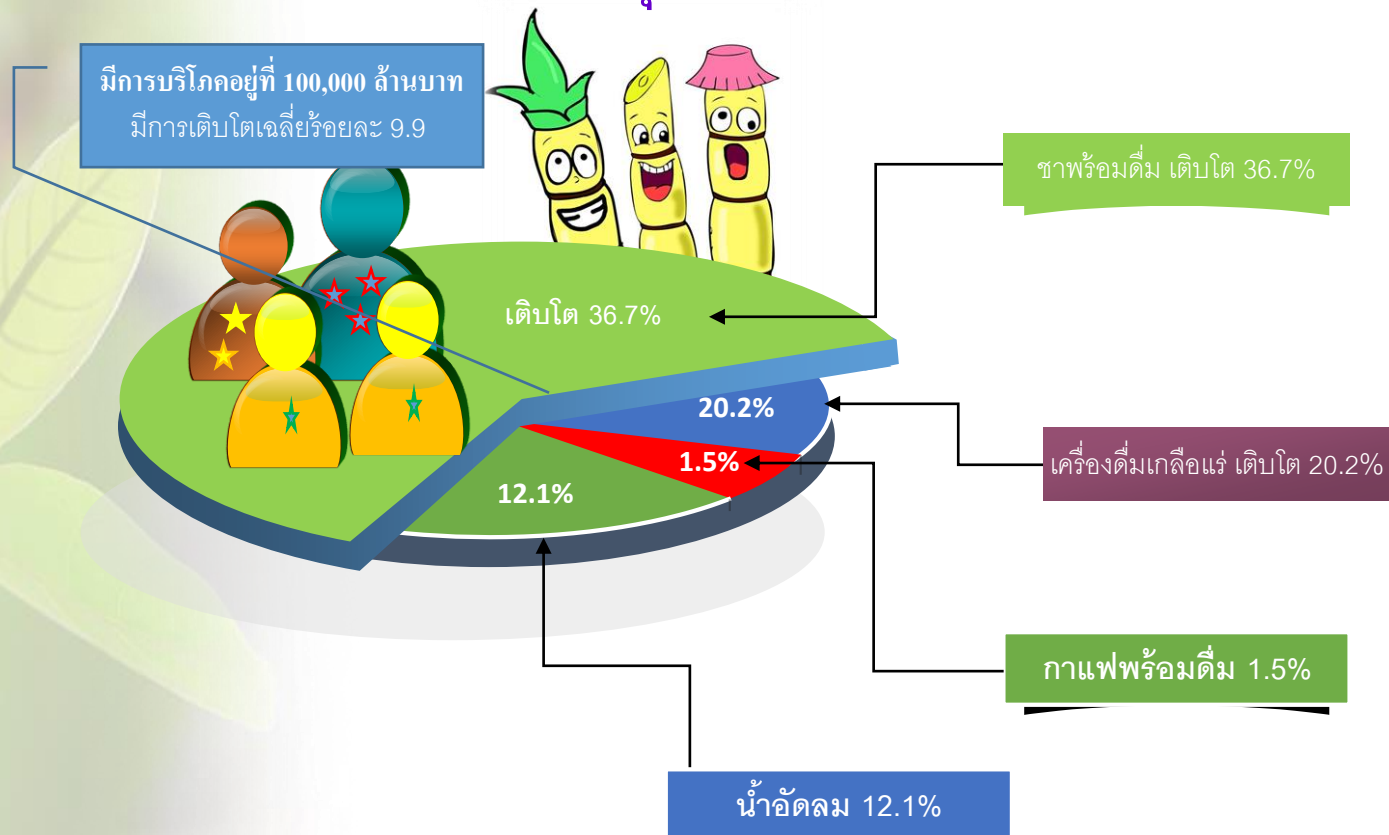
- ทำหน้าที่ผลิตด้าน
การตลาดและการจัด
จำหน่าย ชาใบหม่อน





การวิเคราะห์ตลาดและอุตสาหกรรม

ภาพรวมตลาดชาสมุนไพรของไทยปี 2556



การโฆษณา

- ## การ

- ## การส่งเสริมการขาย

- ผ่านสังคมออนไลน์





เป็นแหล่งเรียนรู้ของนักเรียน นักศึกษา และผู้ประกอบการ





Racha Food
The Best Quality of Food Product



การพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันและยกระดับคุณภาพสินค้า

บริษัทราชาเงี้ยว

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ: เงี้ยวหมูหวาน



โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร



บริษัทราชาฉะก้วย





วัตถุประสงค์ของการศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เจาก๊วยห้วยหวาน

1. พัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสถานประกอบการ SMEs อุตสาหกรรมแปรรูปการเกษตรในท้องถิ่น
2. พัฒนาเจาก๊วยสูตรห้วยหวานให้เป็นอาหารของผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำตาลหรือรักสุขภาพได้อย่างแท้จริง
3. บูรณาการการทำงานร่วมกันระหว่างภาครัฐและภาคเอกชน





การดำเนินงานพัฒนาผลิตภัณฑ์เจาก๊วยห้วยหวาน

- การเข้าตรวจเยี่ยมชมองค์กรเพื่อเก็บข้อมูลเบื้องต้นของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนา

โครงการพัฒนาระบบนิเวศน์ด้วยชุมชนจังหวัดกำแพงเพชร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2554

รายงาน (Report)
มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนเจาก๊วย มสพ. 517/2547



ชื่อ/ที่อยู่ สถานประกอบการ	ทีม/บริษัทโครงการ
นายสมยศ ถิธพัฒน์ ที่อยู่ : 35 หมู่ 1 ต.เทพนคร อ.เมือง จ.กำแพงเพชร 62000 โทรศัพท์ : 055-773640, 084-1782789 โทรสาร : -	นางกษิญา ไซอานู ว่าที่ร้อยตรีจันเนียร แสงเงิน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ที่อยู่ : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี เลขที่ 41 หมู่ที่ 7 ถนนพหลโยธิน ตำบลไม้จาม อำเภอเมืองตาก จังหวัดตาก 63000 โทรศัพท์ : 0-5551-5900 โทรสาร : 0-5551-5303

หน่วยร่วมดำเนินการ : สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดกำแพงเพชร

สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดกำแพงเพชร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี





การดำเนินงานพัฒนาผลิตภัณฑ์เงือกัวย हुआหวาน

- ฝึกอบรมหลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการทดสอบทางประสาทสัมผัส





การดำเนินงานพัฒนาผลิตภัณฑ์เจาก๊วยเหว้าหวาน



- ขั้นตอนการดำเนินงานพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ประกอบด้วย
 - ศึกษาระยะเวลาที่ใช้ในการต้มสกัดเหว้าหวานแห้ง
 - การนำสารสกัดจากเหว้าหวานมาปรับใช้ในการแปรรูปเจาก๊วย
 - การตรวจวิเคราะห์หาปริมาณจุลินทรีย์ทั้งหมด
 - การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
 - การนำสารให้ความหวานสกัดบริสุทธิ์จากเหว้าหวาน (สตีวิโอไซด์) ประปรยุกต์ใช้ในการแปรรูปเจาก๊วย





สรุปผลการดำเนินงานพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลาตินหวาน

 บริษัท ราชธานีชัย ฟู้ด จำกัด
35 หมู่ 1 ตำบลเทพนคร อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร
แบบบันทึก

วันที่ 1 กรกฎาคม 2560

เรียน อาจารย์ที่ปรึกษา โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ "เจลาตินผสมสารสกัดจากหญ้าหวาน"
เรื่อง สรุปผลการดำเนินการจัดทำหมาย และ ผลกำไร

เนื่องจาก ดร.จุฬาลักษณ์ ตั้งตัว ได้เข้ามาดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เจลาตินเพื่อสุขภาพ โดยการใช้สารสกัดจากหญ้าหวานมาแทนน้ำตาล เพื่อขยายตลาดไปยังกลุ่มผู้รักสุขภาพ และ ผู้ป่วยที่เป็นโรคเบาหวานนั้น จากผลดำเนินการ 2 ปีที่ผ่านมา บริษัท ได้ฐานลูกค้าในกลุ่มบุคคลดังกล่าวมากขึ้น และมีอัตราผู้สนใจมากขึ้นเป็นลำดับ โดยผลดำเนินการสรุปได้ดังนี้(เฉพาะเจลาตินผสมสารสกัดจากหญ้าหวานเท่านั้น)

ปี 2558 (สิงหาคม - ธันวาคม)
- ผลประกอบการมูลค่า 35,550 บาท

ปี 2559 (มกราคม - ธันวาคม)
- ผลประกอบการมูลค่า 101,650 บาท

จากผลประกอบการข้างต้น จะเห็นได้ว่า เพิ่มขึ้นอย่างชัดเจน

ขอแสดงความนับถือ


(นายวิหิต สือพัชรนิมา)
กรรมการผู้จัดการ





การพัฒนาท้องถิ่นโดยคณะวิทยาการจัดการ



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





• Model แนวคิดการกำหนดโครงการ
บริการวิชาการของคณะวิทยาการจัดการ ปี 2560

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร
ได้กำหนดพื้นที่เป้าหมายในการให้บริการด้าน
วิชาการ ดังนี้

1. ชุมชนหนองหลวง อ.เมือง จ.กำแพงเพชร
2. ชุมชนไตรตรึงษ์ อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

จัดโครงการส่งเสริมและพัฒนา
ชุมชนภายใต้หลักปรัชญา
เศรษฐกิจพอเพียง

คณะวิทยาการจัดการ รับนโยบาย และได้
กำหนดพื้นที่เป้าหมายในการให้บริการด้าน
วิชาการในปี 60 คือ ชุมชนไตรตรึงษ์ อ.เมือง
จ.กำแพงเพชร



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





❖ โครงการและกิจกรรมที่ดำเนินการ

1. กิจกรรมฝึกอบรม เรื่อง “การเพิ่มมูลค่าของอาหารและการทำการตลาดอาหารพื้นบ้าน”
วันที่ 21-23 ธันวาคม 2559 ณ ศาลาอเนกประสงค์หมู่ที่ 4 และบริเวณวัดวังพระธาตุ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม
จำนวน 50 คน
2. กิจกรรมฝึกอบรมหัวข้อ เรื่อง “เทคนิคการตกแต่งเวทีด้วยการจับจีบผ้า”
วันที่ 27 – 28 มีนาคม 2560 ณ ศาลาวัดไตรตรึงษ์ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 50 คน



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





ผลผลิตและผลกระทบที่เกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ

❖ ผลผลิต

1. ประชาชนในชุมชนมีความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าและวิธีการจัดทำตลาดอาหารพื้นบ้านให้กับชุมชนซึ่งจะส่งผลให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการเพิ่มมูลค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านอาหารของชุมชน
2. ประชาชนได้รับความรู้และทักษะในการจับจีบผ้าที่สามารถนำไปใช้ในการตกแต่งในพิธีการต่าง ๆ ก่อให้เกิดการสร้างงาน และรายได้ที่เพิ่มขึ้นให้กับชุมชน
3. เกิดการบูรณาการการบริการวิชาการกับการเรียนการสอน คือ ราชวิชาการท้องถิ่นเพื่อชุมชน และมีการบูรณาการกับการวิจัย เรื่อง การศึกษาอาหารท้องถิ่นเพื่อสนับสนุนการท้องถิ่นของตำบลไตรตรังย์ อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





ผลผลิตและผลกระทบที่เกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ (ต่อ)

❖ ผลกระทบ

1. ประชาชนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ในการพัฒนาอาหารท้องถิ่นและเพิ่มยอดขายให้กับอาหารท้องถิ่น คือ น้ำพริกมะพร้าว และน้ำพริกกำแพงพัง ส่งผลให้ประชาชนมีรายได้เพิ่มมากขึ้น มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
2. ประชาชนสามารถนำความรู้เกี่ยวกับการตกแต่งเวทีด้วยการจับจีบผ้า ไปใช้ในการจัดตกแต่งเวทีในงานต่าง ๆ ของชุมชน ทำให้ลดค่าใช้จ่ายในการดำเนินกิจกรรมเกี่ยวกับการตกแต่งเวที ลงได้



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





Model แนวคิดการกำหนดโครงการ บริการวิชาการของคณะวิทยาการจัดการ ปี 2561

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร ได้กำหนดพื้นที่
เป้าหมายในการให้บริการด้านวิชาการ ดังนี้

1. ชุมชนหนองหลวง อ.เมือง จ.กำแพงเพชร
2. ชุมชนท่าขุนราม อ.เมือง จ.กำแพงเพชร
3. ชุมชนไตรตรึงษ์ อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

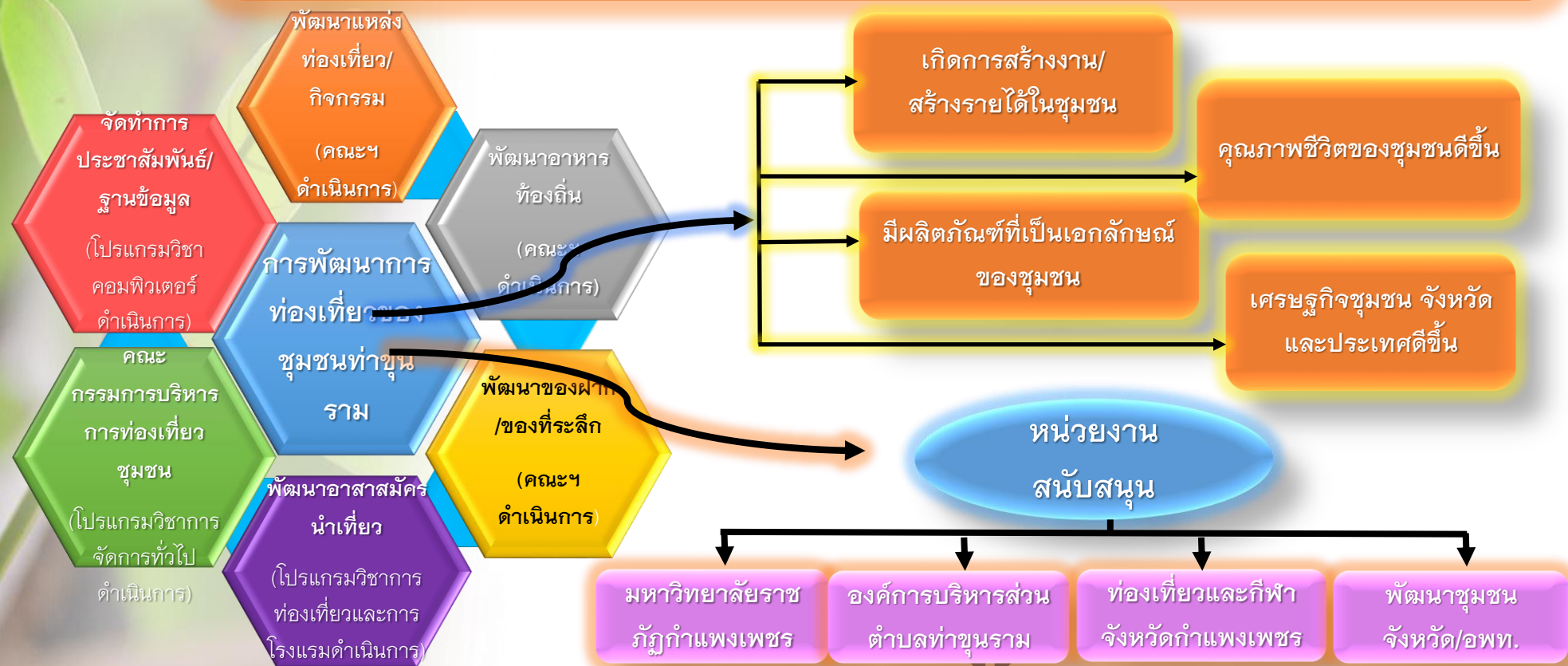
คณะวิทยาการจัดการ รับนโยบาย และ ได้รับหนังสือ
ขอความอนุเคราะห์จาก องค์การบริหารส่วนตำบล
ท่าขุนราม ให้ช่วยพัฒนาการท่องเที่ยวชุมชน ดังนั้น
คณะวิทยาการจัดการจึงกำหนดพื้นที่เป้าหมายในการ
ให้บริการด้านวิชาการในปี 61 คือ ชุมชนท่าขุนราม
อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

หมู่บ้านท่องเที่ยว 3 วิธีที่ทำขุนราม

ชุมชนท่าขุนราม มีศักยภาพทางด้านวิถีชีวิต
วัฒนธรรม ที่สามารถพัฒนาให้เป็นหมู่บ้าน
ท่องเที่ยวชุมชนได้



Model การพัฒนาการท่องเที่ยวชุมชนของชุมชนท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร





โครงการและกิจกรรมที่ดำเนินการ ช่วงระหว่างเดือนตุลาคม 2560 – เดือนมกราคม 2561

1. กิจกรรมฝึกอบรม เรื่อง “การพัฒนาของฝากของที่ระลึกของตำบลท่าขุนรามครั้งที่ 1”
วันที่ 18 ตุลาคม 2560 ณ ศาลาอเนกประสงค์ขององค์การบริหารส่วนตำบลท่าขุนราม มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม
จำนวน 70 คน





โครงการและกิจกรรมที่ดำเนินการ ช่วงระหว่างเดือนตุลาคม 2560 – เดือนมกราคม 2561

2. กิจกรรมฝึกอบรมหัวข้อ เรื่อง “การจัดทำของที่ระลึกเครื่องจักสานของชุมชน”
วันที่ 20–26 พฤศจิกายน 2560 ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่าขุนราม มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม
จำนวน 30 คน



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





โครงการและกิจกรรมที่ดำเนินการ ช่วงระหว่างเดือนตุลาคม 2560 – เดือนมกราคม 2561

3. กิจกรรมฝึกอบรม ในหัวข้อเรื่อง **“การเป็นเจ้าบ้านที่ดี”** วันที่ 18 –19 ธันวาคม 2560

ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่าขุนราม มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 40 คน



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





โครงการและกิจกรรมที่ดำเนินการ ช่วงระหว่างเดือนตุลาคม 2560 – เดือนมกราคม 2561

4. กิจกรรมฝึกอบรม ในหัวข้อเรื่อง “พัฒนากิจกรรมท่องเที่ยวท่าขุนราม” วันที่ 28 –29 ธันวาคม 2560 ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่าขุนราม มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 50 คน



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





โครงการและกิจกรรมที่ดำเนินการ ช่วงระหว่างเดือนตุลาคม 2560 – เดือนมกราคม 2561

5. กิจกรรมเปิดหมู่บ้านท่องเที่ยวทำขุนราม ภายใต้แนวคิด “ท่องเที่ยว 3 วิธีที่ทำขุนราม”
วันที่ 6 มกราคม 2561 ณ ฝ่ายท่ากระดาน ตำบลท่าขุนราม อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร





โครงการและกิจกรรมที่ดำเนินการ ที่จะจัดในช่วงระหว่างเดือนมีนาคม 2561

1. กิจกรรมฝึกอบรม “การบริหารการท่องเที่ยวท่าขุนราม” วันที่ 22-23 มีนาคม 2561
ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่าขุนราม มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 40 คน
2. กิจกรรมฝึกอบรม “การพัฒนาอาหารท้องถิ่นเพื่อการท่องเที่ยว” วันที่ 30-31 มีนาคม 2561
ณ ห้องประชุมองค์การบริหารส่วนตำบลท่าขุนราม มีผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 30 คน



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





ผลผลิตและผลกระทบที่เกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ

❖ ผลผลิต

ชุมชนท่าขุนราม สามารถบริหารจัดการการท่องเที่ยวชุมชนได้ด้วยชุมชนเอง ก่อให้เกิดสถานที่ท่องเที่ยวชุมชนแห่งใหม่ของจังหวัดกำแพงเพชร



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร



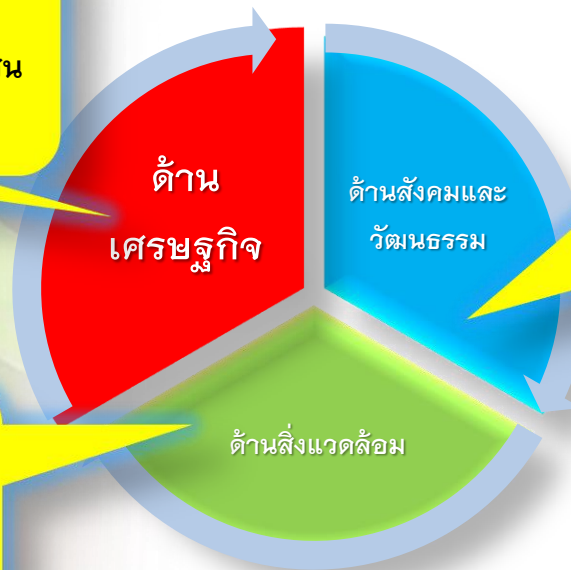


ผลผลิตและผลกระทบที่เกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ (ต่อ)

❖ ผลกระทบ

- เกิดการสร้างงานให้กับคนในชุมชน
- เกิดการสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชน

- ชุมชนร่วมกันอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมในชุมชนด้านขยะ อากาศ น้ำ และเสียง



- ชุมชนเกิดความรัก ความสามัคคีกัน เนื่องจากต้องร่วมกันในการบริหารจัดการการท่องเที่ยว
- ชุมชนเกิดความรัก ความหวงแหนท้องถิ่นตน
- ลดปัญหาเด็กติดเกมส์ เนื่องจากเยาวชนต้องเข้ามามีส่วนร่วมในการเป็นยุวมัคคุเทศก์
- ชุมชนร่วมอนุรักษ์ ฟื้นฟู ศิลปวัฒนธรรมของชุมชน เพื่อนำมาใช้ในการสนับสนุนการท่องเที่ยวของชุมชน



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





การพัฒนาท้องถิ่นโดยคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





การพัฒนาท้องถิ่น คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





การพัฒนาผลิตภัณฑ์ดีบุกและพลอย



ร่วมมือกับวัฒนธรรมจังหวัดกำแพงเพชร และกลุ่มผลิตภัณฑ์ดีบุกจาก
ขานูวรลักขบุรี กลุ่มผลิตภัณฑ์เพชรพลอยเจมส์ โปรแกรมวิชา
ออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม นักศึกษาเข้ามามีส่วนร่วมตั้งแต่การ
พูดคุยสอบถามออกแบบ จนกระทั่งผลิตภัณฑ์ได้รับรางวัลเหรียญทอง
ระดับประเทศ ประจำปี 2560 ทั้ง 3 ผลงาน



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





โครงการอบรมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลนิคมทุ่งโพธิ์ทะเล การออกแบบผลิตภัณฑ์พร้อมบรรจุภัณฑ์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าพื้นเมือง



วันที่ 25-26 กรกฎาคม 2560 นักศึกษาและ
ชุมชนระดมความคิดในการออกแบบ



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





โครงการอบรมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนตำบลนิคมทุ่งโพธิ์ทะเล การออกแบบผลิตภัณฑ์พร้อมบรรจุภัณฑ์และการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าพื้นเมือง



17 ม.ค. 61 นำต้นแบบถ่ายทอดสู่ชุมชน



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





บริการวิชาการวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตและ พัฒนาการแปรรูปกล้วย ต.ระหาน อ.บึงสามัคคี จ.กำแพงเพชร



ปัญหาชาวสวนกล้วยไม่สามารถขายกล้วยน้ำหว้าได้และกล้วยน้ำหว้าก็ราคาถูกลงมาก จากโครงการ **9101** จึงมีการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจขึ้นเพื่อแปรรูปกล้วย ทางคณะกรรมการกลุ่มได้เข้ามาขอความอนุเคราะห์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏเข้าไปช่วยในการแปรรูปกล้วยผ่านทาง ผศ.บุญยกฤต รัตนพันธุ์ อาจารย์ประจำโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และสถาบันวิจัย จึงพัฒนาเป็นกล้วยฉาบชนิดบางชื่อ “กล้วยแซงโค้ง”



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





บริการวิชาการวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตและ พัฒนาการแปรรูปกล้วย ต.ระหาน อ.บึงสามัคคี จ.กำแพงเพชร



วันที่ **18** กรกฎาคม **2560** ลงพื้นที่สำรวจวิสาหกิจชุมชนฯ

ได้ข้อมูลเบื้องต้นและความต้องการ ด้านกระบวนการผลิต การออกแบบผลิตภัณฑ์



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





บริการวิชาการวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตและ พัฒนาการแปรรูปกล้วย ต.ระหาน อ.บึงสามัคคี จ.กำแพงเพชร



4 สิงหาคม พ.ศ. 60 ส่งงานออกแบบและพัฒนาตราสินค้า และให้ข้อเสนอแนะด้าน
บรรจุภัณฑ์ กลุ่มวิสาหกิจ โดยนักศึกษาโปรแกรมวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





บริการวิชาการวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตและ พัฒนาการแปรรูปกล้วย ต.ระหาน อ.บึงสามัคคี จ.กำแพงเพชร



10 มกราคม 2561 ลงพื้นที่สำรวจความต้องการของชุมชนในการรับบริการวิชาการ ชุมชนต้องการนวัตกรรมที่จะช่วยในกระบวนการผลิต และการนำเศษวัสดุเหลือใช้เช่น ต้นกล้วยที่ถูกตัด และน้ำมันทอดซ้ำที่สามารถนำมาทำไบโอดีเซล ได้



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





บริการวิชาการวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตและ พัฒนาการแปรรูปกล้วย ต.ระหาน อ.บึงสามัคคี จ.กำแพงเพชร



20-21 มกราคม 2561 สํารวจและลงพื้นที่สวนกล้วย และสัมภาษณ์เชิงลึก ปัญหาคือยังระบายกล้วยออกจากสวนไม่ทัน ทำให้สมาชิกบางคนหันไปปลูกอ้อยและข้าว ซึ่งผู้ปลูกเองก็ไม่แน่ใจ ว่าข้าวกับอ้อยจะดีหรือไม่



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





บริการวิชาการวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตและ พัฒนาการแปรรูปกล้วย ต.ระหาน อ.บึงสามัคคี จ.กำแพงเพชร



25 มกราคม 2561

แลกเปลี่ยนเรียนรู้การนำหลัก
ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมา
ปรับใช้ในการบริหารจัดการ
แปลงเกษตร เพื่อให้ได้ผลผลิต
และรายได้ครบวงจร วิทยากร
โดย ลุงเฉลิม พีรี ปราชญ์
ชุมชนบึงสามัคคี และ
แลกเปลี่ยนเรียนรู้การนำหลัก
ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงมา
ปรับใช้ในการจัดการตลาด
วิทยากรโดย พี่มานะ โพธิ์ชัย
สมาชิกในกลุ่มให้ความสนใจและ



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





บริการวิชาการวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตและ พัฒนาการแปรรูปกล้วย ต.ระหาน อ.บึงสามัคคี จ.กำแพงเพชร



19 กุมภาพันธ์ 2561

กลุ่มสมาชิก ทั้งหมด 14 ท่าน
ศึกษาดูงานใน หจก. จิราพร ฟู้ด
ณ อ.บางกระทุ่ม จ.พิษณุโลก เพื่อ
ศึกษาวิธีการแปรรูป การทำกล้วย
ตาก ซึ่งนอกจากจะได้รับความรู้
ยังเห็นช่องทางการจำหน่าย โดย
ทาง หจก.จิราพร ฟู้ด ให้
ความสำคัญกับ กล้วยอินทรีย์และ
รับซื้อในราคาสูง ทางกลุ่มจึงมี
แนวคิดจะทำสวนกล้วยอินทรีย์



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร





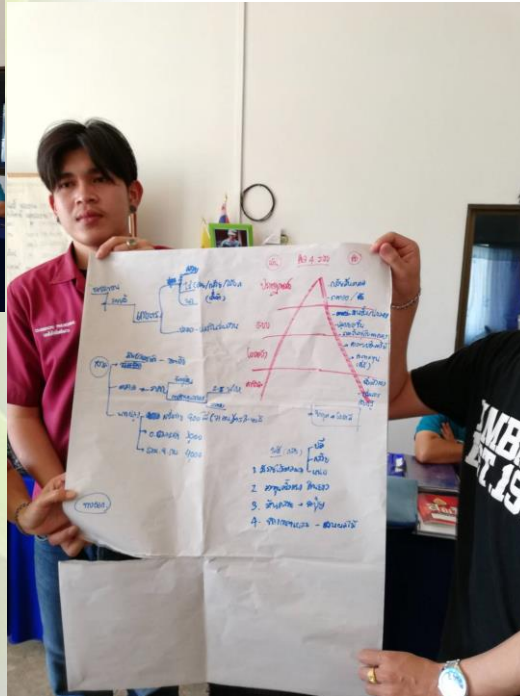
อบรมเชิงปฏิบัติการฯ ณ หอนงหลวง อ.ลานกระบือ จ.กำแพงเพชร วันเสาร์ที่ 3 มีนาคม 2561

อบรมเชิงปฏิบัติการฯ ณ หอนงหลวง อ.ลานกระบือ จ.กำแพงเพชร วันเสาร์ที่ 3 มีนาคม 2561 โดยผู้เชี่ยวชาญหลากหลายสาขาได้แก่ ด้านการตลาด ผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ โลจิสติกส์ ได้พูดคุยแลกเปลี่ยน ซึ่งพบปัญหา การแข่งขันและการตลาดสูง ทางทีมผู้เชี่ยวชาญได้แนะนำเพื่อให้ชุมชนนำไปปรับใช้





บริการวิชาการวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผลิตและ พัฒนาการแปรรูปกล้วย ต.ระหาน อ.บึงสามัคคี จ.กำแพงเพชร



25 กุมภาพันธ์ 2561

ร่วมกันถอดบทเรียน จุดอ่อนจุดแข็ง
ปัญหาและอุปสรรคและนำมาทบทวน
สิ่งที่มีอยู่สร้างให้เกิดมูลค่า การทำบัญชี
ครัวเรือน ซึ่งเป็นแนวทางตามหลัก
ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ซึ่งมี
วิทยากรกระบวนการที่ชวนพูดคุย คือ
พี่ตฤณศร สัมทับ (พี่แก้ว) และ นาย
ศักดิ์ชัย สัมทับ (พี่ชาติ) ปราชญ์ชุมชน
จาก ต.อ่างทอง อ.เมือง จ.กำแพงเพชร
สมาชิกในกลุ่ม ให้การสนใจวิธีเกษตร
แบบพอเพียงและต่อยอดด้วยการ เข้า
เยี่ยมชมศูนย์เศรษฐกิจพอเพียงของ
วิทยาการทั้งสองท่าน



055 706 555

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

