

แบบรายงานผลการนำแนวทางการถอดประสบการณ์การเรียนรู้ไปใช้ปฏิบัติจริง

1. อ้างถึงแบบถอดประสบการณ์การเรียนรู้ด้าน

- เทคนิคการเรียนการสอนที่เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญ
- การเผยแพร่ผลงานวิจัยและงานสร้างสรรค์
- การสอนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร
- การยึดมั่นคุณธรรม/นำการเปลี่ยนแปลง
- การบริหารมุ่งผลสัมฤทธิ์เน้นหลักประหยัด ประสิทธิภาพ ประสิทธิผล
- นวัตกรรมเพื่อสร้างสรรค์สังคม

ชื่อเรื่อง กระจายสารท : ขนมหันบ้านคู่ประวัติศาสตร์ไทย

หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีอาหาร วิทยาลัยนวัตกรรมเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร

2. วิธีการดำเนินงาน/กิจกรรม

มีวิธีการดำเนินการดังนี้

1. ประชุมกลุ่มก่อนลงพื้นที่ทำทีมโดย ผศ.วนิดา โอศิริพันธุ์ ร่วมกับกลุ่มนักศึกษาจากคณะต่างๆ
2. สำรวจพื้นที่ สอบถามปัญหา รับฟังความต้องการจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกร ต.หลักหก อ.เมือง จ.ปทุมธานี
3. นำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์ หาแนวทางแก้ปัญหา
4. นำเสนอวิธีการแก้ปัญหาให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน พร้อมรับฟังความคิดเห็น วางแผนและสรุปร่วมกัน
5. ลงมือทำตามแนวทางที่ได้สรุป
6. ติดตามผล
7. สรุปผลและเขียนรายงาน

กระบวนการที่ทำให้งานสำเร็จ มีขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 การทำความเข้าใจกับกลุ่มนักศึกษาเกี่ยวกับโครงการก่อนลงพื้นที่

ขั้นตอนที่ 2 การทำงานเป็นทีมของนักศึกษา โดยมีการแบ่งกลุ่มย่อย มอบหมายความรับผิดชอบตามความถนัดของนักศึกษา

ขั้นตอนที่ 3 การได้รับการต้อนรับ ความร่วมมืออย่างดีจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ช่วยตัดสินใจ แสดงความคิดเห็น วางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการเพิ่มช่องทางจัดจำหน่ายร่วมกัน

ขั้นตอนที่ 4 การได้รับการสนับสนุนอย่างดีจากสำนักงานปมเพาะธุรกิจ มหาวิทยาลัยรังสิตและธนาคารออมสิน ทั้งเรื่องงบประมาณและการให้คำแนะนำในทุกๆ เรื่อง

3. ผลการดำเนินงาน/การประเมินผล

จากที่คณะทำงานได้ลงพื้นที่สอบถามรับฟังข้อคิดเห็นจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชน พบว่า ทางกลุ่มต้องการเพิ่มช่องทางการขายและต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัย น่าซื้อ โดยผลการดำเนินงานเป็นดังต่อไปนี้



ภาพที่ 1 กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ทีมนักศึกษา “Krayasart team” และอาจารย์ที่ปรึกษาขณะลงพื้นที่ปฏิบัติงาน

3.1 มีการปรับเปลี่ยนถุงพลาสติกที่ใช้บรรจุจากถุง PP เป็นถุงแก้ว เพื่อความสวยงามและแข็งแรง และเปลี่ยนเป็นฉลากแบบใหม่ ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากผู้บริโภค



ก)



ข)

ภาพที่ 2 บรรจุภัณฑ์และฉลาก ก) แบบเดิม ข) แบบใหม่

3.2 การเพิ่มแผ่นการ์ดผลิตภัณฑ์ โดยแผ่นการ์ดสามารถรวมกระยาสารทได้ 3 ชิ้นต่อ 1 pack ช่วยเพิ่มปริมาณการขายต่อครั้ง กระตุ้นการซื้อให้ผู้บริโภค



ภาพที่ 3 แผ่นการ์ดขนมกระยาสารทที่ออกแบบเพิ่มเติม

3.3 เพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายทั้งแบบออนไลน์และออฟไลน์

- ช่องทางการจัดจำหน่ายแบบออนไลน์ คือ เฟสบุ๊ก และline official account



ภาพที่ 4 เฟสบุ๊กของกลุ่มและ line official account

- ช่องทางการจัดจำหน่ายแบบออฟไลน์ คือ ห้างสรรพสินค้าฟิวเจอร์พาร์ค รังสิต และตลาดสัมมากร เมืองเอก ซึ่งสินค้าที่นำไปขาย ขายหมดในเวลาไม่กี่ชั่วโมง



ภาพที่ 5 การจัดจำหน่ายกระดาษสารทที่ห้างสรรพสินค้าฟิวเจอร์พาร์ค รังสิต



ภาพที่ 6 การจัดจำหน่ายกระดาษสารทที่ตลาดส้มมากร เมืองเอก

4. ปัญหาและอุปสรรค

อุปสรรคหรือปัญหาในการทำงานไม่เกิดขึ้นเลย เพราะมีการวางแผนเป็นอย่างดี นักศึกษาให้ความสนใจและร่วมมือดี รวมถึงการได้รับการสนับสนุนจากคณะเทคโนโลยีอาหารต้นสังกัด สำนักงานบ่มเพาะธุรกิจ มหาวิทยาลัยรังสิตและธนาคารออมสิน ในการอำนวยความสะดวกการลงพื้นที่ การจัดเตรียมงบประมาณการอบรม ทำให้สามารถรักษาขนมพื้นบ้านไทยภูมิปัญญาพื้นถิ่นให้คงอยู่ต่อไป

5. แนวทางการปรับปรุง/ข้อเสนอแนะ

อาจจะขยายผลไปยังชุมชนอื่นๆ ที่มีความร่วมมือกับทางมหาวิทยาลัย เพื่อเป็นการใช้นวัตกรรมจากการวิจัยเพิ่มคุณค่าให้วัตถุดิบในท้องถิ่น

ดร. อภิสิทธิ์ อธิวงค์

(อาจารย์ธฤต อภิสิทธิ์วงศ์)

อาจารย์ประจำ คณะเทคโนโลยีอาหาร