



วาระที่ 4.1.3

โครงการบ่มเพาะเยาวชนในชนบท เป็นผู้ประกอบการรุ่นเยาว์ด้านนวัตกรรมอาหาร

(ประจำปี 2567)

รายงานเมื่อ
18 มีนาคม 2568

หน่วยงานร่วมโครงการ

1. มูลนิธิเทคโนโลยีสารสนเทศตามพระราชดำริฯ
2. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
3. สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

4.1.3 โครงการบ่มเพาะเยาวชนในชนบทเป็นผู้ประกอบการรุ่นเยาว์ด้านนวัตกรรมอาหาร

2

วัตถุประสงค์

1. พัฒนาครูและนักเรียนให้มีความรู้ด้านนวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ โดยใช้กระบวนการด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม หรือ กระบวนการสะเต็มศึกษา
2. ส่งเสริมให้ครูและนักเรียนสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร และ/หรือ ต่อยอดนวัตกรรมอาหาร จากภูมิปัญญาท้องถิ่น ผลิตเป็นสินค้าจำหน่ายผ่านช่องทางต่างๆ ได้
3. ส่งเสริมให้ครูและนักเรียน เข้าร่วมเวทีการแข่งขันโครงงานวิทยาศาสตร์อาหาร และ/หรือ การเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneur) ต่างๆ เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริง
4. ส่งเสริมให้นักเรียนได้นำผลงานไปใช้ประกอบการสมัครเข้าศึกษาต่อมหาวิทยาลัย ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหาร หรือ ด้านวิทยาศาสตร์อื่นๆ

กลุ่มเป้าหมาย

ครูและนักเรียนในโรงเรียนชนบท 20 แห่ง
โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีคุณสมบัติ ดังนี้

1. เป็นนักเรียนที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 4 - 5
2. นักเรียนมีจำนวนสมาชิก 3 คนต่อทีม (ไม่รวมอาจารย์ที่ปรึกษา) โดยต้องมีสมาชิกในทีมอย่างน้อย 2 คนกำลังศึกษาอยู่ในสาย วิทยาศาสตร์-คณิต
3. อาจารย์ที่ปรึกษา จำนวน 1-2 คน (โดยเป็นครูวิทยาศาสตร์อย่างน้อย 1 คน)

กิจกรรมที่ดำเนินงานในปี 2567 (รุ่นที่ 5)

อบรมครูที่ปรึกษา โครงงาน (ออนไลน์)

การสร้างไอดี
นวัตกรรมอาหาร
การวางแผนการตลาด
และวิเคราะห์ทางสถิติ
(ครู 59 คน)

ค่าย 1

จุดประกาย
นวัตกรรมอาหาร
รุ่นเยาว์
(นักเรียน 96 คน ครู 51
คน รวม 147 คน)

สนับสนุนทุน

ทำโครงงาน
นวัตกรรมอาหาร
32 เรื่อง
20 โรงเรียน

คลินิก โครงงาน

และการนำเสนอ
ผลงาน
(นักเรียน 96 คน ครู 56 คน
รวม 152 คน)

ค่าย 2

การต่อยอด
นวัตกรรมอาหารสู่การ
เป็นผู้ประกอบการ
รุ่นเยาว์
(นักเรียน 93 คน ครู 52 คน
รวม 145 คน)

Show&Share

ผลงาน
นวัตกรรมอาหาร
(นักเรียน 87 คน ครู 46 คน
รวม 133 คน)

1. พัฒนาศักยภาพครูและนักเรียน ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การทำโครงการ การพัฒนานวัตกรรมอาหาร และการเป็นผู้ประกอบการ

พัฒนานักเรียน และครู
นักเรียน 96 คน ครู 56 คน

152 คน

(จำนวนคนนับไม่ซ้ำ)

มีผลงาน
โครงการนวัตกรรมอาหาร

32 เรื่อง

กิจกรรม Show & Share 2024
: ผลงานนวัตกรรมอาหาร

เหรียญทอง 7 เรื่อง
เหรียญเงิน 18 เรื่อง
เหรียญทองแดง 4 เรื่อง



ภาพกิจกรรมการอบรม



เหรียญทอง 7 เรื่อง

- 1 ใส่กรอกโคขุนโพยงคำ
- 2 เครื่องดื่มจากสารสกัดจาก มะแขว่น
- 3 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เต้าหู้โกลมีราตา
- 4 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวปองต่อจากแป้งข้าวเหนียว
- 5 ใส่กรอกสมุนไพรเนื้อปลาส้ม
- 6 ไฟเบอร์เจลลิ้มขามป้อม
- 7 ข้าวแคบโปรตีนถั่วลายเสือ



เหรียญเงิน 18 เรื่อง

- 1 ข้าวเกรียบกล้วยนาทองผาภูมิ
- 2 ข้าวแต่น้ำแดงโมบาร
- 3 Tur Nge Sauce (ซอสพริกกะเหรี่ยง)
- 4 กานูมี (กะละแม่น้ำมันถั่วลายเสือ)
- 5 มะละกอทอดกรอบสมุนไพร
- 6 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวตังเครื่องเทศ
- 7 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวนเสริมผงเม็ดบัว
- 8 ลูกกีข้าวเมาเพื่อสุขภาพ
- 9 บิสกิตสาหร่ายโก
- 10 การพัฒนาผลิตภัณฑ์กราโนลารข้าวตอกจากน้ำเชื่อมสันปะดนางแล
- 11 เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ "ข้าวสาง Healthy" แสงเพชร
- 12 การพัฒนาผลิตภัณฑ์คราฟต์โซดาจากมะขามป้อม
- 13 ผักเหลียงแผ่นกรอบรสไข่เค็ม
- 14 ข้าวตัง ช็อคโกแลต
- 15 แป้งกะหรี่ปั๊บบั๊กเหมียว
- 16 ไอศกรีมข้าวสาลีเสริมโปรไบโอติกส์
- 17 ข้าวแต่น้ำพริก รสน้ำพริกส้มปัด
- 18 น้ำพริกคั่วหอมเผือกกะเหรี่ยง

เหรียญทองแดง 4 เรื่อง

- 1 สดรอว์เบอร์รี่ กิมมี สดัก
- 2 เส้นก๋วยเตี๋ยวจากสมุนไพร (Herbal Noodles)
- 3 แยมกระเทียมเคลือบน้ำตาล
- 4 ผลิตภัณฑ์จากไข่เค็ม

กิจกรรม Show&Share 2024 : ผลงานนวัตกรรมอาหาร
นักเรียนจัดบอร์ดนิทรรศการ นำเสนอต่อกรรมการ และ Pitching

หมายเหตุ: ไม่ส่งงานเข้าประกวด 3 เรื่อง เนื่องจากติดงานของโรงเรียน

ผลการดำเนินงานปี 2567

2. นักเรียนได้เข้าร่วมเวทีแข่งขัน และได้รับรางวัลระดับประเทศ / และยอดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของนักเรียน

มีผลงานได้รับรางวัล
ระดับประเทศ
2 โครงการ

(นักเรียน 10 คน ครูที่ปรึกษา 3 คน)

ข้าวแค้นกล้วยเลื้อยอบกรอบ
โรงเรียนปายวิทยาคาร จ.แม่ฮ่องสอน

ได้รับรางวัลชนะเลิศ
การประกวดแนวคิดนวัตกรรมอาหารแห่งอนาคต 2024
จัดโดย มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ



มะละกอบดกรอบสมุนไพร
โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 48 จ.จันทบุรี

ได้รับรางวัลเหรียญเงิน
การประกวดโครงการยกระดับนวัตกรรมการท่องเที่ยวสู่สากล ปีที่ 2
"Cosmetic, Food & Health Products"

จัดโดยมหาวิทยาลัยราชภัฏรำปาง ร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏภาคตะวันออก



ประกาศผลการแข่งขันเพื่อชิงถ้วยรางวัล Track 2	
อันดับ	ชื่อทีม
1	8201-Health by 8201
2	8202-Health by 8201
3	8203-Health by 8201
4	8204-Health by 8201
5	8205-Health by 8201
6	8206-Health by 8201
7	8207-Health by 8201
8	8208-Health by 8201
9	8209-Health by 8201
10	8210-Health by 8201

มียอดจำหน่าย
ผลิตภัณฑ์อาหาร
รวมเป็นเงิน
45,143 บาท

ช่องทางการจำหน่ายสินค้า เช่น สหกรณ์
โรงเรียน งานประชุมวิชาการ การออกร้านขาย
ที่ตลาด ขายผ่านเพจเฟซบุ๊ก ผ่าน Line เป็นต้น

ลำดับ	ผลิตภัณฑ์อาหาร	โรงเรียน/จังหวัด	ยอดขาย (บาท)
1	ไส้กรอกโคขุนโพนยางคำข้าวสาบงอก	ราชประชานุเคราะห์ 53 จ.สกลนคร	21,093
2	ข้าวแค้นกล้วยเลื้อยอบกรอบ	ปายวิทยาคาร จ.แม่ฮ่องสอน	7,500
3	มะละกอบดกรอบสมุนไพร	ราชประชานุเคราะห์ 48 จ.จันทบุรี	5,300
4	เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ "ข้าวสาบ Healthy" แสงเพชร	ราชประชานุเคราะห์ 54 จ.อำนาจเจริญ	5,200
5	กะหรี่ปั๊บบึงผักเหมียง	ราชประชานุเคราะห์ 37 จ.กระบี่	2,500
6	ไส้กรอกปลาสามไร่ก้างเพื่อสุขภาพ	ราชประชานุเคราะห์ 24 จ.พะเยา	1,200
7	กราโนล่าบาร์ข้าวตอกจากน้ำเชื่อมสับปะรดนางแล	ราชประชานุเคราะห์ 62 จ.เชียงราย	1,000
8	ข้างแตนนน้ำแดงโมบาร์	ราชประชานุเคราะห์ 28 จ.ยโสธร	800
9	ข้าวเกรียบกล้วยนาททองผาภูมิ	สมเด็จพระปรมหาราชรมณียเขต	550
รวม			45,143



ตัวอย่างสินค้าที่จำหน่าย

3. นักเรียนได้เรียนต่อระดับมหาวิทยาลัย 18 คน

นักเรียน ม.6 ในโครงการ เรียนต่อระดับอุดมศึกษา

- สาขาที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหาร 5 คน
- สาขาอื่นๆ 13 คน

รวม 18 คน

1. นักเรียนเรียนต่อในสาขาที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหาร 5 คน

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	รุ่น	หน่วยงาน	จังหวัด	สาขา	คณะ	มหาวิทยาลัย
1	นางสาวณัฐรา ภาพันธ์	5	โรงเรียนปายวิทยาคาร	แม่ฮ่องสอน	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2	นางสาวชยาภรณ์ ชื่นทรงจิต	4	โรงเรียนขุนยวมวิทยา	แม่ฮ่องสอน	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
3	นางสาวอภิษฐา สุรินทร์	3	โรงเรียนขุนยวมวิทยา	แม่ฮ่องสอน	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	วิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยแม่โจ้
4	นายธนพล สมโพธิ	5	โรงเรียนขุนยวมวิทยา	แม่ฮ่องสอน	โภชนาการและการกำหนดอาหาร	วิทยาศาสตร์การแพทย์	มหาวิทยาลัยพะเยา
5	นางสาวกรรณิกา ญัตติ	5	โรงเรียนขุนยวมวิทยา	แม่ฮ่องสอน	โภชนาการและการกำหนดอาหาร	วิทยาศาสตร์การแพทย์	มหาวิทยาลัยพะเยา

2. นักเรียนเรียนต่อในสาขาอื่นๆ 13 คน

สาขาที่เรียนต่อ ดังนี้

- พยาบาลศาสตร์ 7 คน
- สาธารณสุขชุมชน 1 คน
- วิทยาศาสตร์ทั่วไป/เคมี 2 คน
- วิศวกรรมศาสตร์ไฟฟ้า 1 คน
- หลักสูตรปริญญาตรี ควบ 2 ปริญญา : หลักสูตรสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิชานามัยชุมชน และ หลักสูตรนิติศาสตรบัณฑิต 1 คน
- พัฒนาสังคม 1 คน



ภาพนักเรียน 5 คน ที่เรียนต่อในสาขาที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหาร

โครงการบ่มเพาะเยาวชนในชนบทเป็นผู้ประกอบการรุ่นเยาว์ด้านนวัตกรรมอาหาร มีวัตถุประสงค์เพื่อ

- พัฒนาครูและนักเรียนให้มีความรู้ด้านนวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ โดยใช้กระบวนการเสริมศึกษา
- ส่งเสริมให้ครูและนักเรียนสามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร และ/หรือ ต่อยอดนวัตกรรมอาหาร จากภูมิปัญญาท้องถิ่น ผลิตเป็นสินค้าจำหน่ายผ่านช่องทางต่างๆ ได้
- ส่งเสริมให้ครูและนักเรียน เข้าร่วมเวทีการแข่งขันโครงงานวิทยาศาสตร์อาหาร และ/หรือ การเป็นผู้ประกอบการต่างๆ เพื่อส่งเสริมเกิดการเรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริง
- นักเรียนสามารถนำผลงานไปใช้ประกอบการสมัครเข้าศึกษาต่อมหาวิทยาลัย ในสาขาที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหาร หรือ ด้านวิทยาศาสตร์อื่นๆ ได้

สรุปผลการดำเนินงานในปี 2567 (รุ่นที่ 5) ดังนี้

1. พัฒนาศักยภาพครูและนักเรียน ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การทำโครงงาน การพัฒนานวัตกรรมอาหาร และการประกอบการ ได้จัดกิจกรรมดังนี้
 - จัดอบรมครูที่ปรึกษาโครงงาน (ออนไลน์) เรื่อง การสร้างไอเดียนวัตกรรมอาหาร การวางแผนการตลาดและวิเคราะห์ทางสถิติ มีครูเข้าอบรม 59 คน
 - จัดค่าย 1 "จุดประกายนวัตกรรมอาหารรุ่นเยาว์" ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี จ.ปทุมธานี มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมเป็นนักเรียน 96 คน ครู 51 คน รวม 147 คน
 - สนับสนุนทุนทำโครงงานให้กับนักเรียน จำนวน 32 โครงงาน จาก 20 โรงเรียน และจัดคลินิกโครงงาน (ออนไลน์) เพื่อให้คำปรึกษา และติดตามความก้าวหน้าในการทำโครงงานที่ได้รับการสนับสนุนทุนอย่างต่อเนื่อง จำนวน 2 ครั้ง
 - จัดค่าย 2 การต่อยอดนวัตกรรมอาหารสู่การเป็นผู้ประกอบการรุ่นเยาว์ (ออนไลน์) มีผู้เข้าอบรม เป็น นักเรียน 93 คน ครู 52 คน รวม 145 คน
 - จัดกิจกรรม Show & Share 2024 : ผลงานนวัตกรรมอาหาร มีนักเรียนส่งผลงานเข้าประกวด 29 เรื่อง ได้รับรางวัลเหรียญทอง 7 เรื่อง เหรียญเงิน 18 เรื่อง และ เหรียญทองแดง 4 เรื่อง (ไม่ส่งผลงานเข้าประกวด 3 เรื่องเนื่องจากติดงานของโรงเรียน)
2. นักเรียนได้เข้าร่วมเวทีแข่งขัน และได้รับรางวัลระดับประเทศ จำนวน 2 โครงงาน (นักเรียน 10 คน, ครูที่ปรึกษา 3 คน) ได้แก่
 - "ข้าวแคบแก้วลายเสืออบกรอบ" โรงเรียนปายวิทยาคาร จ.แม่ฮ่องสอน ได้รับรางวัลชนะเลิศ การประกวดแนวคิดนวัตกรรมอาหารแห่งอนาคต 2024 จัดโดย มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ
 - "มะละกอบดกรอบสมุนไพร" โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ 48 จ.จันทบุรี ได้รับรางวัลเหรียญเงิน การประกวดโครงการยกระดับนวัตกรท้องถิ่นสู่สากล ปีที่ 2 "Cosmetic , Food & Health Products" จัดโดยมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง ร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏภาคตะวันออก
3. มียอดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร รวมเป็นเงิน 45,143 บาท จาก 9 โรงเรียน โดยจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางต่างๆ เช่น สหกรณ์โรงเรียน งานประชุมวิชาการ การออกร้านขาย ที่ตลาดขายผ่านเพจเฟซบุ๊ก ผ่าน Line เป็นต้น
4. นักเรียน ม.6 ในโครงการเรียนต่อระดับอุดมศึกษา ได้แก่ สาขาที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหาร 5 คน และ สาขาอื่นๆ 13 คน รวม 18 คน
5. สรุปค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ ปี 2567 ใช้งบประมาณจากมูลนิธิฯ เป็นเงินฯ 929,397.50 บาท (คิดเป็น 72.8% ของที่ตั้งไว้) และแผนงบประมาณสำหรับปี 2568 เป็นจำนวนเงิน 1,490,000 บาท