

๔.๑.๓ โครงการบ่มเพาะเยาวชนในชนบทเป็นผู้ประกอบการรุ่นเยาว์ด้านนวัตกรรมอาหาร

(ผู้ถวายรายงาน: นายทวีศักดิ์ กอนันต์กุล)

โครงการบ่มเพาะเยาวชนในชนบทเป็นผู้ประกอบการรุ่นเยาว์ด้านนวัตกรรมอาหาร เป็นกิจกรรมเชิงลึกที่พัฒนาต่อยอดให้กับนักเรียนในโครงการ e-Commerce และ กลุ่มนักเรียนในพื้นที่โครงการตามพระราชดำริฯ จังหวัดแม่ฮ่องสอน ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเริ่มดำเนินกิจกรรมในปี ๒๕๖๓ มีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนานักเรียนให้มีความรู้ด้านนวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ โดยใช้กระบวนการด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม หรือ สะเต็มศึกษา และสามารถสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารเพื่อเป็นสินค้าจำหน่ายผ่านทางอีคอมเมิร์ซและ/หรือช่องทางต่างๆ และส่งเสริมให้นักเรียนเข้าร่วมเวทีการแข่งขันโครงงานวิทยาศาสตร์อาหาร และ/หรือ การเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneur) เพื่อส่งเสริมเกิดการเรียนรู้ผ่านการลงมือปฏิบัติจริง และสามารถนำผลงานไปใช้ประกอบการสมัครเข้าศึกษาต่อมหาวิทยาลัย ได้ต่อไป โดยกิจกรรมดังกล่าวเป็นกิจกรรมความร่วมมือระหว่างมูลนิธิฯ สวทช. และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

กลุ่มเป้าหมาย เป็นครูและนักเรียนในโรงเรียนชนบท ๒๐ แห่ง โดยผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีคุณสมบัติ ดังนี้

๑. เป็นนักเรียนที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับชั้นมัธยมศึกษาปีที่ ๔ - ๕
๒. นักเรียนมีจำนวนสมาชิก ๓ คนต่อทีม (ไม่รวมอาจารย์ที่ปรึกษา) โดยต้องมีสมาชิกในทีมอย่างน้อย ๒ คนกำลังศึกษาอยู่ในสาย วิทยาศาสตร์-คณิต
๓. อาจารย์ที่ปรึกษา จำนวน ๑-๒ คน (โดยเป็นครูวิทยาศาสตร์อย่างน้อย ๑ คน

สรุปผลการดำเนินงานในปี ๒๕๖๗ ดังนี้

๑. จัดกิจกรรมการอบรม/จัดค่าย สำหรับครูและนักเรียนรุ่นที่ ๕ ประจำปี ๒๕๖๗ จำนวน ๓ ครั้ง ดังนี้

- จัดอบรมครูที่ปรึกษาโครงการ (ออนไลน์) “การสร้างไอเดียนวัตกรรมอาหารและการวางแผนการตลาดและวิเคราะห์ทางสถิติ เพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก ตามแนวทาง BCG Model” วันที่ ๑๘ และ ๒๕ มกราคม ๒๕๖๗ มีครูเข้าอบรม ๕๙ คน
- จัดค่าย ๑ “จุดประกายนวัตกรรมอาหารรุ่นเยาว์สร้างสรรค์โครงการวิทยาศาสตร์” ณ ภาควิชาวิศวกรรมเกษตร คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี วันที่ ๗ - ๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมเป็นนักเรียน ๙๖ คน ครู ๕๑ คน รวม ๑๔๗ คน
- จัดค่าย ๒ “การต่อยอดนวัตกรรมอาหารสู่การเป็นผู้ประกอบการรุ่นเยาว์” (ออนไลน์) วันที่ ๑๖ - ๑๗ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๗ มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมเป็นนักเรียน ๙๓ คน ครู ๕๒ คน รวม ๑๔๕ คน

๒. สนับสนุนทุนทำโครงงานนวัตกรรมอาหาร จำนวน ๓๒ โครงงาน และจัดกิจกรรมคลินิกให้คำปรึกษาในการทำโครงงาน ๒ ครั้ง มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมแต่ละครั้งเป็นนักเรียน นักเรียน ๙๖ คน ครู ๕๖ คน รวม ๑๕๒ คน

- ครั้งที่ ๑ : วันพฤหัสบดีที่ ๓๐ - วันศุกร์ที่ ๓๑ พฤษภาคม ๒๕๖๗
- ครั้งที่ ๒ : วันพุธที่ ๒๖ - วันพฤหัสบดีที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๗

๓. จัดกิจกรรม Show & Share ๒๐๒๔: ผลงานนวัตกรรมอาหาร มีผลงานส่งเข้าประกวด ๒๙ เรื่อง มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมเป็น นักเรียน ๘๗ คน ครู ๔๖ คน รวม ๑๓๓ คน สรุปผลการประกวดดังนี้

- เหรียญทอง ๗ เรื่อง
- เหรียญเงิน ๑๘ เรื่อง
- เหรียญทองแดง ๔ เรื่อง

รายชื่อผลงานที่แสดงในตาราง

ลำดับ	ชื่อโครงการฯ	โรงเรียน	จังหวัด
ได้รับรางวัลเหรียญทอง ๗ เรื่อง			
๑	ไส้กรอกโคขุนโพนย่างคำ	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๕๓	สกลนคร
๒	เครื่องดื่มจากสารสกัดจาก มะแขว่น	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๕๖	น่าน
๓	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เต้าหู้โกลมีราต้า	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๖๒	เชียงราย
๔	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวปองต่อจากแป้งข้าวเหนียว	โรงเรียนขุนยวมวิทยา	แม่ฮ่องสอน
๕	ไส้กรอกสมุนไพรเนื้อปลาสาม	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๒๔	พะเยา
๖	ไฟเบอร์เยลลี่มะขามป้อม	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๒๔	พะเยา
๗	ข้าวแคบโปรตีนถั่วลายเสือ	โรงเรียนปายวิทยาคาร	แม่ฮ่องสอน
ได้รับรางวัลเหรียญเงิน ๑๘ เรื่อง			
๑	ข้าวเกรียบกล้วยตากทองผาภูมิ	โรงเรียนสมเด็จพระปิยมหาราชรมณียเขต	กาญจนบุรี
๒	ข้าวแต่น้ำแดงโอบาร์	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๒๘	ยโสธร
๓	Tur Nge Sauce (ซอสพริกกะเหรียง)	โรงเรียนสบเมยวิทยาคม	แม่ฮ่องสอน
๔	กานูบี้ (กะละแม่น้ำถั่วลายเสือ)	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๒๒	แม่ฮ่องสอน
๕	มะละกอบดกรอบสมุนไพร	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๔๘	จันทบุรี
๖	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวตังเครื่องเทศหอม	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๕๑	บุรีรัมย์
๗	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมกลีบลำดวลเสริมผงเมล็ดบัว	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๕๑	บุรีรัมย์
๘	คุกกี้ข้าวเม่าเพื่อสุขภาพ	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๕๓	สกลนคร
๙	บิสกิตสาหร่ายไถ	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๕๖	น่าน
๑๐	การพัฒนาผลิตภัณฑ์กราโนลาบาร์ข้าวคอกจากน้ำเชื่อมสับปะรดนางแล	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๖๒	เชียงราย
๑๑	เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ “ข้าวฮาง Healthy” แสงเพชร	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๕๔	อำนาจเจริญ
๑๒	การพัฒนาผลิตภัณฑ์คราฟต์โซดาจากมะขามป้อม	โรงเรียนขุนยวมวิทยา	แม่ฮ่องสอน
๑๓	ผักเหลียงแผ่นกรอบรสไข่เค็ม	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๖๔	สุราษฎร์ธานี
๑๔	ข้าวตัง ซ็อคโกบอล	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๓๗	กระบี่
๑๕	แป้งกะหรี่ปั๊ปกะเทียม	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๓๗	กระบี่
๑๖	ไอศกรีมข้าวสวยเสริมฟรุ๊ตโอติกส์	โรงเรียนศึกษาสงเคราะห์จัตตอารีฯ	ลำปาง
๑๗	ข้าวแต่น้ำญพิช รสน้ำพริกสับปะรด	โรงเรียนศึกษาสงเคราะห์จัตตอารีฯ	ลำปาง
๑๘	น้ำพริกคั่วหอมเป้พริกกะเหรียง	โรงเรียนแม่สะเรียง "บริพัตรศึกษา"	แม่ฮ่องสอน
ได้รับรางวัลเหรียญทองแดง ๔ เรื่อง			
๑	สตอว์เบอร์รี่ กัมมี่ สติ๊ก	โรงเรียนปายวิทยาคาร	แม่ฮ่องสอน
๒	เส้นก๋วยเตี๋ยวจากสมุนไพร (Herbal Noodles)	โรงเรียนองครักษ์	นครนายก
๓	แยมกระท้อนแคลอรีต่ำ	โรงเรียนองครักษ์	นครนายก
๔	ผลิตภัณฑ์เจาะโยเกิร์ตบาร์	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๖๔	สุราษฎร์ธานี

หมายเหตุ: ไม่ส่งงานเข้าประกวด ๓ เรื่อง เนื่องจากติดงานของโรงเรียน ได้แก่

- ๑) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นเห็ดนางรม โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๖๐ จ.เชียงใหม่
- ๒) การศึกษาและผลิตผงโรยข้าว (พริกคาเกะ) รสพริกกะเหรียงคั่วเสริมโปรตีนจากพืช โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๖๐ จ.เชียงใหม่
- ๓) เหลียงลัดดี โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๒๐ จ.ชุมพร

๔. นักเรียนได้เข้าร่วมเวทีแข่งขัน และได้รับรางวัลระดับประเทศ จำนวน ๒ เรื่อง ดังนี้

- ๑) ผลงาน “ข้าวแคบกล้วยสายเสื่ออบกรอบ” โรงเรียนปายวิทยาคาร จ.แม่ฮ่องสอน ได้รับรางวัลชนะเลิศ การประกวดแนวคิดนวัตกรรมอาหารแห่งอนาคต ๒๐๒๔ จัดโดยมหาวิทยาลัยอีสต์แฮมป์ตัน
- ๒) ผลงาน “มะละกอตอดกรอบสมุนไพร” โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๔๘ จ.จันทบุรี ได้รับรางวัลเหรียญเงิน การประกวดโครงการยกระดับนวัตกรรมการท้องถิ่นสู่สากล ปีที่ ๒ "Cosmetic , Food & Health Products" จัดโดยมหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง ร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏภาคตะวันออกเฉียงเหนือ

๕. การจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร: เป็นผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงานโครงการงาน ยอดจำหน่ายสินค้ารวมเป็นเงิน ๔๕,๑๔๓ บาท โดยนักเรียนนำสินค้าที่ผลิตออกจำหน่าย ผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น สหกรณ์โรงเรียน รับทำให้งานประชุม ออกร้านอาหาร วิชาการ ออกร้านที่ตลาดนัด ขายผ่านเพจเฟซบุ๊ก Line เป็นต้น ยอดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารเรียงตามลำดับ ดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ผลิตภัณฑ์อาหาร	โรงเรียน/จังหวัด	ยอดขาย (บาท)
๑	ไส้กรอกโคขุนโพนยางคำข้าวฮางอก	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๕๓ จ.สกลนคร	๒๑,๐๙๓
๒	ข้าวแคบกล้วยสายเสื่ออบกรอบ	โรงเรียนปายวิทยาคาร จ.แม่ฮ่องสอน	๗,๕๐๐
๓	มะละกอตอดกรอบสมุนไพร	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๔๘ จ.จันทบุรี	๕,๓๐๐
๔	เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ “ข้าวฮาง Healthy” แสงเพชร	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๕๔ จ.อำนาจเจริญ	๕,๒๐๐
๕	กะหรี่ปั๊บบ้างผักเหมียง	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๓๗ จ.กระบี่	๒,๕๐๐
๖	ไส้กรอกปลาต้มไร้ก้างเพื่อสุขภาพ	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๒๔ จ.พะเยา	๑,๒๐๐
๗	กราโนล่าบาร์ข้าวตอกจากน้ำเชื่อมสับปะรดนางแล	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๖๒ จ.เชียงราย	๑,๐๐๐
๘	ข้างแตนน้ำแดงโม่บาร์	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๒๘ จ.ยโสธร	๘๐๐
๙	ข้าวเกรียบกล้วยตากทองผาภูมิ	โรงเรียนสมเด็จพระปิยมหาราชรมณียเขต	๕๕๐
		รวม	๔๕,๑๔๓

๖. นักเรียน ม.๖ ในโครงการเรียนต่อระดับอุดมศึกษา จำนวน ๑๘ คน ดังนี้

๖.๑ นักเรียนเรียนต่อในสาขาที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหาร ๕ คน ดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	โรงเรียน	สาขา	คณะ	มหาวิทยาลัย
๑	นางสาวณัฐฐา ภาพันธ์	โรงเรียนปายวิทยาคาร จ.แม่ฮ่องสอน	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๒	นางสาวชยาภรณ์ ชื่นทรงจิต	โรงเรียนขุนยวมวิทยา จ.แม่ฮ่องสอน	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	อุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๓	นางสาวอภิษา สุรินทร์	โรงเรียนขุนยวมวิทยา จ.แม่ฮ่องสอน	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	วิศวกรรมและอุตสาหกรรมเกษตร	มหาวิทยาลัยแม่โจ้
๔	นายธนพล สมโพธิ์	โรงเรียนขุนยวมวิทยา จ.แม่ฮ่องสอน	โภชนาการและการกำหนดอาหาร	วิทยาศาสตร์การแพทย์	มหาวิทยาลัยพะเยา
๕	นางสาวกรอง กาญจน์ อินตั้ง	โรงเรียนขุนยวมวิทยา จ.แม่ฮ่องสอน	โภชนาการและการกำหนดอาหาร	วิทยาศาสตร์การแพทย์	มหาวิทยาลัยพะเยา

๖.๒ นักเรียน เรียนต่อในสาขาต่างอื่น ๆ ๑๓ คน ดังแสดงในตาราง

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	โรงเรียน	สาขา	คณะ	มหาวิทยาลัย
๑	นายปัญญาพัฒน์ พวงมาลัย	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๔๘ จ.จันทบุรี	วิศวกรรมศาสตร์ ไฟฟ้า	วิศวกรรมศาสตร์	มหาวิทยาลัย มหาสารคาม
๒	นางสาวสุภัทสร สร้อยสน	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๔๘ จ.จันทบุรี	เคมี	ครุศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏ รำไพพรรณี
๓	นางสาวพิมพ์ชนก อินทนนท์	โรงเรียนปายวิทยาการ จ.แม่ฮ่องสอน	การศึกษาและหลักสูตร ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาสังคม	วิทยาลัย การศึกษา	มหาวิทยาลัยพะเยา
๔	นางสาวพรไพลิน ใจใจ	โรงเรียนปายวิทยาการ จ.แม่ฮ่องสอน	พยาบาลศาสตร์	พยาบาลศาสตร์	วิทยาลัยพยาบาล บรมราชชนนี เชียงใหม่
๕	นางสาวณัฐริดา การชนะดี	โรงเรียนขุนยวมวิทยา จ.แม่ฮ่องสอน	พยาบาลศาสตร์	พยาบาลศาสตร์	วิทยาลัยพยาบาล บรมราชชนนี เชียงใหม่
๖	นางสาวชนัดฐา วงศ์สุวรรณ	โรงเรียนขุนยวมวิทยา จ.แม่ฮ่องสอน	พยาบาลศาสตร์	พยาบาลศาสตร์	วิทยาลัยพยาบาล บรมราชชนนี เชียงใหม่
๗	นางสาวชลดา รุกขวัฒนาชน	โรงเรียนขุนยวมวิทยา จ.แม่ฮ่องสอน	สาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอนามัยชุมชน และนิติศาสตร์บัณฑิต <i>ปริญญาตรี ควบ ๒ ปริญญา</i>	นิติศาสตร์	มหาวิทยาลัยพะเยา
๘	นางสาวมานิตา นายวม	โรงเรียนขุนยวมวิทยา จ.แม่ฮ่องสอน	พยาบาลศาสตร์	พยาบาลศาสตร์	วิทยาลัยพยาบาล บรมราชชนนี เชียงใหม่
๙	นางสาวอรปรียา พรสุภาพ	โรงเรียนขุนยวมวิทยา จ.แม่ฮ่องสอน	สาธารณสุขชุมชน	วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี	มหาวิทยาลัยราชภัฏ เชียงใหม่
๑๐	นางสาวอัลปรียา พันธ์เลิศ	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๒๘ จ.ยโสธร	พยาบาลศาสตร์	พยาบาลศาสตร์	วิทยาลัยพยาบาล บรมราชชนนี สรรพ สิทธิประสงค์
๑๑	นางสาววชิรญาณ ดาดอก	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๒๘ จ.ยโสธร	วิทยาศาสตร์ทั่วไป	ครุศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏ ร้อยเอ็ด
๑๒	นางสาวนนท์ธนาถ แถวจันทิก	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๕๑ จ.บุรีรัมย์	พยาบาลศาสตร์	พยาบาลศาสตร์	มหาวิทยาลัยราชภัฏ บุรีรัมย์
๑๓	นางสาววิศรา ปิ่นสันเทียะ	โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๕๑ จ.บุรีรัมย์	พยาบาลศาสตร์	พยาบาลศาสตร์	วิทยาลัยพยาบาล บรมราชชนนีสุรินทร์

๗. แผนการดำเนินงานปี ๒๕๖๘

- เนื่องจากสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีทรงเริ่มงานพัฒนาเด็กและเยาวชน (กพด.) ด้วยมีพระราชประสงค์ที่จะให้เด็กและเยาวชนของชาติที่ยังขาดโอกาส อาจเนื่องด้วยความแตกต่างทางภูมิศาสตร์ สังคม และวัฒนธรรม ได้มีโอกาสเข้าถึงความมั่นคงทางอาหารและโภชนาการ มีสุขภาพแข็งแรง ได้รับการศึกษาอย่างมีคุณภาพ สามารถพัฒนาตนเองให้เป็นคนดี พึ่งตนเองและช่วยเหลือพัฒนาชุมชน ให้ทุกคนมีชีวิตความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น (ที่มาจากเว็บไซต์ https://www.psproject.org/?page_id=26079)
- ในปี ๒๕๖๘ คณะทำงาน จึงปรับแผนการดำเนินงานจากกลุ่มโรงเรียนในชนบท เป็นกลุ่มโรงเรียน กพด. เพื่อสนองพระราชดำริสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้ากรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ ในการพัฒนาต่อยอดด้านวิชาการให้กับกลุ่มโรงเรียน กพด. ภายใต้ชื่อโครงการ “โครงการนวัตกรรมอาหารยั่งยืน: พัฒนาความรู้ ทักษะ และกระบวนการคิดเพื่อสร้างสรรค์อาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม” โดยบูรณาการแนวคิดเรื่องความยั่งยืน และมิติด้านการเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ในการออกแบบและพัฒนาโครงการนวัตกรรมการอาหาร
- ดำเนินการในโรงเรียน กพด. ในจังหวัดแม่ฮ่องสอนและเชียงใหม่ เน้นนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนต้น เพื่อเพิ่มโอกาสในการศึกษาต่อทั้งในสายสามัญและสายอาชีพที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร อุตสาหกรรมอาหาร ฯลฯ ที่เป็นจุดแข็งของประเทศไทย (ข้อเสนอโครงการปรากฏตามเอกสารแนบ)