



โครงการ จากอาหารคู่ครัวสู่อาชีพเพื่อการสร้างรายได้ภายในชุมชน

เลขที่สัญญา : ๒๘/๒๕๖๘

หัวหน้าโครงการ : นางสาวสุมลลลย์ สร้อยรัตน์

หน่วยงาน : สำนักบริการการศึกษา ศูนย์วิทยบริการและชุมชนสัมพันธ์ มสธ. จันทบุรี

ความเป็นมาของโครงการ

ในยุคที่การพัฒนาประเทศมุ่งเน้นการสร้าง ความมั่งคั่งและยั่งยืน การบูรณาการความรู้ทางวิชาการ เพื่อประโยชน์ต่อชุมชน สังคม และประเทศชาติเป็นพันธกิจสำคัญของสถาบันการศึกษาและหน่วยงานภาครัฐ โครงการจากอาหารคู่ครัวสู่อาชีพเพื่อการสร้างรายได้ภายในชุมชนจึงถูกออกแบบบนพื้นฐานของการบริการ วิชาการสู่สังคมและการบูรณาการความรู้จากภูมิปัญญาพื้นบ้านที่นำเรื่องของอาหารการกินใกล้ตัวมาต่อยอดใน การประกอบอาชีพ ทั้งยังเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารพื้นบ้านอีกทางหนึ่ง ด้วยในบริบทของจังหวัด จันทบุรีเป็นพื้นที่ที่มีความอุดมสมบูรณ์ด้านทรัพยากรท้องถิ่นที่มีพื้นที่ราบลุ่ม ที่ราบสูง และภูเขา รวมถึงมี สภาพอากาศแบบร้อนชื้น ทำให้เป็นแหล่งที่เหมาะสมสำหรับการเจริญเติบโตของพืชพื้นถิ่นหลากหลายชนิด เช่น ถูกลำยอง ขมิ้นขาว โดยพืชพื้นถิ่นเหล่านี้ได้รับการส่งเสริมจากภาครัฐและสถาบันการศึกษา เช่น มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ในการส่งเสริม สนับสนุนการนำอาหารที่เป็นของพื้นบ้านมาแปรรูปเป็นอาหาร ทำให้ ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีต่อผู้พบเห็น ทั้งนี้นอกจากจะได้รับความร่วมมือจากหน่วยงานดังกล่าวข้างต้นแล้วยัง ได้รับความร่วมมือจากปราชญ์ชาวจันทบุรีหลาย ๆ ท่านมีความรู้ ความสามารถ และความเชี่ยวชาญในการแปรรูป ผลผลิตทางการเกษตรมาทำให้เกิดความน่าสนใจร่วมสมัยและสนองความต้องการกับท้องตลาดในยุคปัจจุบันอีก ทั้งในโครงการนี้ให้ความสำคัญอย่างยิ่งในการยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนและพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากของ จังหวัดจันทบุรีในการส่งเสริมและการพึ่งพาตนเองและความยั่งยืน คือ การสร้างอาชีพจากทรัพยากรในท้องถิ่น รวมไปถึงการถ่ายทอดองค์ความรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่นจากรุ่นสู่รุ่น เป็นการอนุรักษ์มรดกทางวัฒนธรรมที่มี คุณค่าและโครงการนี้จะก่อให้เกิดความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐ ชุมชน สร้างเครือข่าย การพัฒนาที่เข้มแข็งและยั่งยืน นับตั้งแต่ผู้เข้าร่วมโครงการรวมถึงวิทยากร

ทั้งนี้โครงการจากอาหารคู่ครัวสู่อาชีพเพื่อการสร้างรายได้ภายในชุมชนนี้ เป็นโครงการที่ต่อยอดจากการ ดำเนินโครงการบริการวิชาการแก่สังคมในปีงบประมาณ 2567 นั่นคือ โครงการเสนอทุนระดมทุนไปในพื้นที่ ดินแดนตะวันออก ซึ่งในวันที่ดำเนินโครงการนี้มีการแจกแบบสอบถามสำรวจความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ ซึ่งผลการวิเคราะห์ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ สรุปได้ว่า ความน่าสนใจของเนื้อหา คิดเป็นร้อยละ 93.5 มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.67 การบรรยายของวิทยากร คิดเป็นร้อยละ 92.5 มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.62 การตอบ คำถามของวิทยากร คิดเป็นร้อยละ 93 มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.65 สื่อที่ใช้ในการบรรยาย คิดเป็นร้อยละ 92 มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.6 ความคาดหวังที่มีต่อการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์หลังเข้ารับบริการวิชาการคิดเป็นร้อยละ 92.5 มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.62 ระยะเวลาในการอบรม คิดเป็นร้อยละ 95 มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.75 ความ เหมาะสมของสถานที่ คิดเป็นร้อยละ 92.5 มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.62 ภาพรวมความพึงพอใจในของโครงการ คิด เป็นร้อยละ 95.5 มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.77 ในส่วนของข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในการจัดโครงการนั้น ผู้เข้าร่วม โครงการเสนอให้จัดโครงการเกี่ยวกับการทำขนมพื้นบ้านมาประกอบอาหารนำไปสู่การสร้างรายได้ของ ชุมชน เช่น น้ำมั่งคุดกระวาน เมี่ยงมันพันไท , การทำน้ำลำยอง , กว๊วยเตี้ยมัดปู , หมูชะมวง จนนำมาสู่

การริเริ่มเสนอโครงการ “จากอาหารคู่ครัวสู่อาชีพเพื่อสร้างรายได้ภายในชุมชน” นี้ และโครงการนี้ถูกออกแบบให้สอดคล้องกับแนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals: SDGs) ขององค์การสหประชาชาติแนวคิด UI Green (University Initiative Green) โดยสอดคล้องกับหัวข้อต่าง ๆ ดังนี้ สอดคล้องกับ SDGs เป้าหมายที่ 1. ขจัดความยากจน และเป้าหมายที่ 3. ในการส่งเสริมสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี เนื่องจากในการฝึกปฏิบัติของโครงการนี้มีวัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีอยู่ทุกบ้าน ซึ่งหากผู้เข้าอบรมสามารถประยุกต์ความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปปรับใช้กับวัตถุดิบที่มีอยู่ในครัวเรือนของตนเอง ก็สามารถนำมาต่อยอดเป็นอาชีพของครัวเรือนได้ด้วย สอดคล้องกับ SDGs เป้าหมายที่ 4. ส่งเสริมการศึกษาที่มีคุณภาพ โดยในการดำเนินโครงการนี้จะจัดให้มีการฝึกอบรมและถ่ายทอดความรู้จากปราชญ์ชาวบ้านเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารการกินที่มีอยู่ในทุกบ้านมาทำให้เกิดมูลค่าเพิ่มในการจะไปต่อยอดสู่การสร้างอาชีพของคนในชุมชน โดยการพัฒนาดังกล่าวเป็นต้นทางของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการทำธุรกิจ ซึ่งสอดคล้องกับแนวคิด UI Green ในการส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการพัฒนาทักษะที่จำเป็น สอดคล้องกับ SDGs เป้าหมายที่ 5. ส่งเสริมความเท่าเทียมทางเพศซึ่งโครงการจะเปิดโอกาสให้ทั้งชายและหญิงมีส่วนร่วมอย่างเท่าเทียมในทุกขั้นตอน นับตั้งแต่การเสนอโครงการ การดำเนินโครงการ จนถึงขั้นตอนสุดท้ายของโครงการคือการสรุปผลโครงการ SDGs เป้าหมายที่ 8. ส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจ ซึ่งเป็นการมุ่งเน้นสร้างอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนท้องถิ่นผ่านกระบวนการแปรรูปสมุนไพรพื้นบ้านให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูงขึ้น ช่วยลดปัญหาความยากจนและส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างทั่วถึง สอดคล้องกับ SDGs เป้าหมายที่ 12. ส่งเสริมการผลิตและการบริโภคที่ยั่งยืนลดการพึ่งพาวัตถุดิบจากภายนอก ซึ่งโครงการนี้มุ่งเน้นที่จะนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ของชุมชน และส่งเสริมการบริโภคผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม สอดคล้องกับ SDGs เป้าหมายที่ 15. ปกป้องฟื้นฟูและสนับสนุนการใช้ระบบนิเวศบนบกอย่างยั่งยืน จัดการป่าไม้อย่างยั่งยืน ต่อสู้การกลายสภาพเป็นทะเลทราย หยุดการเสื่อมโทรมของที่ดินและฟื้นสภาพกลับมาใหม่ และหยุดการสูญเสียความหลากหลายทางชีวภาพ

โดยระหว่างการบริหารและการฝึกปฏิบัติของโครงการจะมีการสอดแทรกให้ผู้เข้าร่วมโครงการหันมาให้ความสำคัญกับการปลูกพืชครัวเรือนเพื่อนำไปสู่การเป็นพืชเศรษฐกิจในอนาคต ทั้งเป็นการช่วยอนุรักษ์ความหลากหลายทางชีวภาพและระบบนิเวศในท้องถิ่นซึ่งสอดคล้องกับความเป็น Herb City ของจังหวัดจันทบุรี ซึ่งเป็นโครงการเมืองสมุนไพร เป็นแนวทางหนึ่งในการส่งเสริมการพัฒนาสมุนไพรไทยเพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจจังหวัดจันทบุรีเป็น 1 ใน 14 จังหวัดเมืองสมุนไพรของประเทศ และเป็นจังหวัดนำร่องโครงการอาหารเป็นยา “วิถีคนจันท” นำสมุนไพรมาประกอบเป็นอาหาร สร้างเสริมสุขภาพ สร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้ประชาชน และสร้างชื่อเสียงให้อาหารไทยเป็นที่รู้จักไปทั่วโลก โดยชู “กระวาน” ซึ่งมีสรรพคุณเสริมภูมิคุ้มกัน ขับลม แก้ท้องอืด ท้องเฟ้อ เป็นพืชสมุนไพรหลักในการขับเคลื่อน จังหวัดจันทบุรี มีการส่งเสริมการใช้สมุนไพรอย่างครบวงจร มีพื้นที่ปลูกพืชสมุนไพรกว่า 4,600 ไร่ สมุนไพรสำคัญ 3 อันดับแรก คือ พริกไทย กระวาน และขมิ้นชัน โดยมีโรงพยาบาลเขาคิชฌกูฏ เป็นแหล่งผลิตยาสมุนไพรมาตรฐาน GMP สนับสนุนให้กับสถานบริการสาธารณสุขในพื้นที่ถึง 26 ชนิด กำลังการผลิต 4,000,000 แคปซูล ต่อปี มีสถานประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพร 232 แห่ง ซึ่งนับได้ว่าเป็น Soft Power ของจังหวัดจันทบุรี รวมถึงการกระตุ้นผู้ประกอบการร้านอาหาร และผู้ประกอบการแปรรูปนำสมุนไพรและผลไม้มาเพิ่มมูลค่า โดยเน้นความเป็น Super Food, Super Fruits ทำการวิจัยหาสารสำคัญ ซึ่งผลการศึกษาปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ รวมในสมุนไพรนำร่องจังหวัดจันทบุรี 11 ชนิด คือ กระวาน ขมิ้นชัน พริกไทย ทุเรียน มะปรางค์ เหว้าหอม ส้มป่อย ระกำ มังคุด ลำไย กัญชา โดยมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี พบว่า ขมิ้นชัน มีค่าสารต้านอนุมูลอิสระสูงสุด จัด Roadshow และพัฒนาศูนย์แปรรูปสมุนไพร เพื่อขับเคลื่อนเมืองจันทบุรีสู่การเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหารของยูเนสโกต่อไป (แหล่งที่มา

: สำนักนิเทศ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข) และทั้งนี้โครงการที่จะจัดยังสอดคล้องกับ หลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงที่ในหลวงรัชกาลที่ 9 (พระบาทสมเด็จพระบรมชนกาธิเบศร มหาภูมิพลอดุลยเดชมหาราช บรมนาถบพิตร) ที่ได้ทรงพระราชทานไว้ว่า “ปลูกทุกอย่างที่กิน กินทุกอย่างที่ปลูก ที่เหลือแบ่งไปขายสร้างรายได้สู่ครอบครัว เป็นหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” และโครงการดังกล่าวนี้สอดคล้องกับแนวคิด UI Green ในการสร้างพื้นที่สีเขียวและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม SDGs เป้าหมายที่ 17. การสร้างเครือข่ายความร่วมมือ: โครงการจะส่งเสริมการสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษา หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และชุมชน เพื่อให้เกิดการแลกเปลี่ยนความรู้ ทรัพยากรและประสบการณ์ อันจะนำไปสู่การพัฒนาที่ยั่งยืน พัฒนาทรัพยากรมนุษย์ ผ่านกระบวนการฝึกอบรม การทำงานร่วมกันระหว่างหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ในโครงการจะช่วยพัฒนาศักยภาพของคนในชุมชน สร้างทรัพยากรมนุษย์ที่มีคุณภาพเพื่อการพัฒนาประเทศในระยะยาวซึ่งเป็นหัวใจสำคัญของการพัฒนาอย่างยั่งยืนตามแนวคิด UI Green การสร้างมูลค่าเพิ่มจากทรัพยากรท้องถิ่นโดยมุ่งเน้นการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น โดยการเพิ่มมูลค่าผ่านกระบวนการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ สอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์และเศรษฐกิจชีวภาพ (Bio Economy) สร้างต้นแบบการพัฒนาที่ยั่งยืน ผลสำเร็จของโครงการจะเป็นต้นแบบของการพัฒนาที่ยั่งยืน ซึ่งสามารถนำไปขยายผลและประยุกต์ใช้ในพื้นที่อื่นๆ ทั่วประเทศ สร้างผลกระทบเชิงบวกในวงกว้างด้วย

การดำเนินโครงการนี้จะช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชนผ่านการใช้วัตถุดิบในครัวเรือนเพื่อสร้างรายได้ภายในชุมชน สอดคล้องกับพันธกิจที่ 3 บริการวิชาการเพื่อบูรณาการความรู้ไปใช้ประโยชน์ต่อชุมชน สังคม และประเทศให้มั่นคง และยั่งยืน ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 5 เพิ่มประสิทธิภาพระบบการให้บริการวิชาการแก่สังคม เชิงบูรณาการ เป้าประสงค์ 5.1 เพื่อให้มีระบบและการบริการวิชาการแก่สังคมที่มีคุณภาพ ที่บุคคลชุมชน สามารถบูรณาการความรู้ไปใช้ประโยชน์ต่อการพัฒนาสังคมให้เข้มแข็งยั่งยืน เป้าประสงค์ที่ 6.1 เพื่อให้เกิดชุมชน สังคมแห่งการเรียนรู้และสังคมฐานความรู้ และสอดคล้องกับเป้าหมายยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยด้านวิชาชีพที่ส่งเสริมให้เกิดชุมชนสังคมแห่งการเรียนรู้และสังคมฐานความรู้ ทั้งนี้ยังสอดคล้องกับการกำหนดกลุ่มเป้าหมายสถาบันอุดมศึกษาเชิงยุทธศาสตร์ (Re-Inventing) ของมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช กลุ่มที่ 3 ที่มุ่งยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาชุมชนและศูนย์วิทยบริการและชุมชนสัมพันธ์ มสธ.จันทบุรี ซึ่งในส่วนของบริบทและจุดแข็งเชิงพื้นที่ของ ศวช.มสธ.จันทบุรี คือ อาชีพของคนจันทบุรีส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกร ทำไร่ ทำสวน ซึ่งหลังจากหมดช่วงฤดูการเก็บเกี่ยวผลผลิต จะมีเวลาว่างซึ่งเวลาว่างดังกล่าวนี้จะเป็นช่วงที่สามารถสร้างอาชีพหรือเสริมรายได้จากผลผลิตที่เหลือกินในครัวเรือน และเมื่อนำเอาภูมิปัญญาชาวบ้านที่มีอยู่เดิม ร่วมกับทักษะความรู้ ความสามารถของชาวบ้านที่มีอยู่ก็จะสามารถนำสิ่งต่างๆ ที่กล่าวมาผสมรวมกันเป็นอาชีพเพื่อนำมาสู่รายได้ของครัวเรือนต่อไปในอนาคต

นอกจากนี้การจัดโครงการจากอาหารสู่อาชีพเพื่อการสร้างรายได้ภายในชุมชนยังมีความสอดคล้องกับตัวชี้วัดการพัฒนาที่ยั่งยืนตามเกณฑ์ UI Green (UI Green Metric World University Rankings) ในหลายมิติ ดังนี้ 1) การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและ ความหลากหลายทางชีวภาพ ซึ่งโครงการมักจะเน้นการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น ซึ่งช่วยลดการขนส่งและการใช้ทรัพยากรธรรมชาติที่ไม่จำเป็น รวมถึงอาจส่งเสริมการเกษตรแบบยั่งยืนที่ช่วยรักษาความหลากหลายทางชีวภาพ 2) การจัดการของเสีย โดยในตัวโครงการสามารถลดปริมาณขยะอาหารได้โดยการส่งเสริมการแปรรูปอาหาร หรือการนำเศษอาหารไปใช้ประโยชน์ เช่น ทำปุ๋ยหมัก 3) การจัดการพลังงานและการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ ซึ่งโครงการจะมีการส่งเสริมการผลิตอาหารในรูปแบบที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น เกษตรอินทรีย์ จะช่วยลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก 4) การจัดการน้ำ สำหรับโครงการจากอาหารสู่อาชีพเพื่อการสร้างรายได้ภายในชุมชน การใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพใน

กระบวนการผลิตอาหาร จะช่วยประหยัดน้ำและลดผลกระทบต่อแหล่งน้ำ 5) การจัดการที่ดิน ซึ่งหากโครงการส่งเสริมการใช้ที่ดินอย่างเหมาะสมและยั่งยืน เช่น การทำเกษตรผสมผสาน จะช่วยอนุรักษ์ดินและความหลากหลายทางชีวภาพ 6) สุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี ซึ่ง โครงการส่งเสริมการผลิตอาหารปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งส่งผลดีต่อสุขภาพของผู้บริโภค 7) การศึกษาและการสื่อสาร สำหรับโครงการจากอาหารสู่ครัวสู่อาชีพเพื่อการสร้างรายได้ภายในชุมชน นั้นจะมีการส่งเสริมการเรียนรู้และพัฒนาทักษะให้กับคนในชุมชน ซึ่งเป็นการลงทุนด้านการศึกษา 8) เศรษฐกิจ ซึ่งโครงการนี้จะเกิดการสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มผู้ผลิตและผู้ประกอบการรายย่อย และข้อ 9) วัฒนธรรมและสังคม และที่สำคัญที่สุดคือโครงการนี้จะช่วยอนุรักษ์วัฒนธรรมการกินและภูมิปัญญาในการผลิตอาหารท้องถิ่น และเหตุผลสำคัญอีกข้อหนึ่งที่ศูนย์วิทยบริการและชุมชนสัมพันธ์ มสธ.จันทบุรีเห็นควรจัดโครงการดังกล่าวเพราะในโครงการนี้ได้เรียนเชิญวิทยากรจากกลุ่ม “วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยว กระวานจันทดาว” ตำบลทับไทร อำเภอโป่งน้ำร้อน จังหวัดจันทบุรี ซึ่งเป็นหนึ่งในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตรกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ กองส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมส่งเสริมการเกษตร ด้วย

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อส่งเสริมและพัฒนา ความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่นให้มีมูลค่าเพิ่ม
2. เพื่อสร้างโอกาสทางอาชีพและรายได้ให้แก่ชุมชน ผ่านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น
3. เพื่อสร้างภาคีเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานท้องถิ่น สังคม ชุมชน ให้เกิดการบูรณาการความรู้ทางวิชาการ

กลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย	: สมาชิกสตรีอาสาพัฒนาอำเภอมะขาม
ปริมาณ	: จำนวน 40 คน
พื้นที่กลุ่มเป้าหมาย	: จังหวัดจันทบุรี
ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย	: ประชาชน หน่วยงานราชการ เอกชน ในพื้นที่รับผิดชอบ
ภาคท้องถิ่น	: หน่วยงานราชการในท้องถิ่น
ภาคประชาชน	: ประชาชนในจังหวัดจันทบุรี
ภาคเอกชน	: บริษัท ห้างร้านในจังหวัดจันทบุรี
ภาครัฐ	: หน่วยงานราชการในจังหวัดจันทบุรี

วิธีการดำเนินงานของโครงการ

ผลผลิต / กิจกรรม	หน่วยนับ	แผนการดำเนินงานกิจกรรม			
		ไตรมาสที่ 1 (ต.ค.-ธ.ค.)	ไตรมาสที่ 2 (ม.ค. – มี.ค.)	ไตรมาสที่ 3 (เม.ย. – มิ.ย.)	ไตรมาสที่ 4 (ก.ค. – ก.ย.)
ผลผลิตที่ 1: การจัดฝึกอบรม					
กิจกรรม จัดเตรียมเสนอโครงการ					
1. นำเสนอโครงการต่อมหาวิทยาลัยเพื่อขออนุมัติ	ครั้ง	1			
2. กำหนดวันเวลาและสถานที่	ครั้ง		1		
3. ประสานงานวิทยากร	ครั้ง		1		
4. จัดตั้งคณะทำงาน	ครั้ง		1		
5. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์เพื่อจัดโครงการ	ครั้ง			1	
6. ดำเนินโครงการ	ครั้ง			1	
ผลผลิตที่ 2: รายงานผลการโครงการ					
กิจกรรม การประเมินและการรายงานผลโครงการ					
1. วิเคราะห์ข้อมูลจากแบบสอบถาม	ครั้ง			1	
2. จัดทำรายงานผลการฝึกอบรม	ฉบับ			1	
3. เผยแพร่ภาพกิจกรรมผ่านช่องทาง Social media ต่างๆ ของหน่วยงาน	ช่องทาง			1	

ผลการดำเนินงาน

1. ความพึงพอใจต่อการบริการวิชาการแก่สังคมของมหาวิทยาลัยคิดเป็นร้อยละ 90.5
2. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมนำความรู้ไปใช้ประโยชน์คิดเป็นร้อยละ 90.5

ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ศูนย์วิทยบริการและชุมชนสัมพันธ์ มสธ.จันทบุรีมีการจัดโครงการบริการวิชาการ
2. ได้ผลิตผลจากวัตถุดิบที่มาจากสมุนไพรพื้นบ้าน
3. ได้ประชาสัมพันธ์มหาวิทยาลัยสู่หัตถกรรมอารีราชและศูนย์วิทยบริการและชุมชนสัมพันธ์ มสธ.จันทบุรี
ทางอ้อมแก่ผู้เข้าร่วมอบรม
4. เพิ่มเครือข่ายความร่วมมือในท้องถิ่นใหม่ๆ หลังจากมีการประสานงานเพื่อดำเนินโครงการ

ภาพกิจกรรมการดำเนินงานโครงการ

