

### บทคัดย่อ

จากการศึกษามีวัตถุประสงค์ 1) เพื่อเสริมสร้างความรู้ทักษะด้านการเก็บรักษา วิธีการทำการออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าพริกแกง น้ำพริกปลาย่าง และน้ำกระเจี๊ยบให้แก่กลุ่มเป้าหมาย 2) เพื่อพัฒนาอาชีพให้กับครัวเรือนที่เป็นเป้าหมายรวมทั้งยกระดับเป็นกลุ่มอาชีพของชุมชน 3) เพื่อเพิ่มรายได้และลดรายจ่ายให้กับครัวเรือนที่เป็นเป้าหมาย และ 4) เพื่อลดปัญหาด้านการว่างงานของแม่บ้านและผู้สูงอายุในชุมชนและครัวเรือนกลุ่มเป้าหมาย โดยมีครัวเรือนเป้าหมายเข้าร่วมโครงการ 16 ครัวเรือน ดำเนินการในเดือนมีนาคม ถึงเดือนกรกฎาคม 2562 พบว่า ครัวเรือนเป้าหมายก่อนเข้าร่วมโครงการมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 7,300 บาท จากการทำประชาคมเสวนาแบบมีส่วนร่วม พบว่าครัวเรือนเป้าหมายมีความสนใจในการพัฒนาอาชีพเพื่อเพิ่มรายได้ด้วยการผลิตน้ำกระเจี๊ยบ น้ำพริกปลาย่าง และพริกแกงสูตรตำมือ จึงดำเนินการจัดทำโครงการในเดือนมีนาคม ถึงเดือนมิถุนายน 2562 ตามกระบวนการทำงานแบบมีส่วนร่วมระหว่างครัวเรือนเป้าหมายและคณะทำงานโครงการ จากการดำเนินงาน พบว่า ครัวเรือนเป้าหมายสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์ได้อย่างเป็นระบบ ทั้งกระบวนการผลิต การดำเนินการออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ และดำเนินการขาย ในการดำเนินการขายผลิตภัณฑ์ในเดือนมิถุนายน ถึง เดือน กรกฎาคม 2562 สามารถขายได้ เป็นเงินในรูปกำไรสุทธิ 71,381.35 บาท ปันผลให้สมาชิกครัวเรือนละ 4,198.90 บาท ในรอบ 2 เดือน คิดเป็นรายได้เพิ่มขึ้นต่อครัวเรือน 22.34 เปอร์เซ็นต์ ในการดำเนินโครงการครั้งนี้ครัวเรือนเป้าหมายมีความพึงพอใจในโครงการนี้ในระดับมากที่สุด

## กิตติกรรมประกาศ

รายงานโครงการพันธกิจสัมพันธ์แก้ปัญหาคความยากจนและยกระดับคุณภาพชีวิตประชาชน  
ในชนบท โครงการย่อย “โครงการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อแก้ไขปัญหาความยากจนและยกระดับคุณภาพ  
ชีวิตของประชาชนชุมชน หมู่ที่ 11 ต.คูบางหลวง อ.ลาดหลุมแก้ว จังหวัดปทุมธานี” ผู้วิจัยขอกราบ  
ขอบพระคุณคณะผู้บริหารมหาวิทยาลัย ผู้บริหาร คณาจารย์และเจ้าหน้าที่สำนักส่งเสริมการเรียนรู้  
และบริการวิชาการ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอลาดหลุมแก้ว และองค์การบริหารส่วนตำบลคูบาง  
หลวงที่ให้คำแนะนำ และสนับสนุนการดำเนินโครงการ และขอขอบคุณประชาชนหมู่ 11 ที่ให้ความ  
ร่วมมือในการทำกิจกรรม และขอบคุณครัวเรือนเป้าหมายที่ให้ความร่วมมือในทุกๆ การทำกิจกรรม  
เชิงการพัฒนาแบบมีส่วนร่วม จึงทำให้โครงการดำเนินการได้อย่างมีคุณภาพและเกิดความยั่งยืน

อาจารย์วิณกร ที่รัก

ปีพุทธศักราช 2562

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	จ
สารบัญภาพ	ฉ
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	<b>1</b>
1.1 หลักการและเหตุผล	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย	2
1.3 กลุ่มเป้าหมาย/ผู้เข้าร่วมโครงการ	2
1.4 ระยะเวลาดำเนินการ	2
1.5 ตัวชี้วัดความสำเร็จและเป้าหมาย	3
<b>บทที่ 2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับชุมชน</b>	<b>4</b>
2.1 ข้อมูลทั่วไปของชุมชน	4
2.2 ระบบสาธารณสุขปโภคของหมู่บ้าน	5
2.3 ข้อมูลด้านสังคม	5
2.4 ข้อมูลด้านการศึกษา	6
2.5 ข้อมูลด้านการสาธารณสุข	6
2.6 ข้อมูลด้านศาสนา ประเพณีและศิลปวัฒนธรรม	6
2.7 ข้อมูลด้านเศรษฐกิจ	6
<b>บทที่ 3 กระบวนการและแผนการศึกษาประเด็นการเรียนรู้จากประการจริงในพื้นที่</b>	<b>8</b>
ตอนที่ 1 การศึกษาลักษณะสังคมและเศรษฐกิจชุมชน	8
ตอนที่ 2 การดำเนินกิจกรรมตามแผนแก้ปัญหาความยากจนของครัวเรือนเป้าหมาย	9
<b>บทที่ 4 ผลการศึกษาประเด็นการเรียนรู้จากประสบการณ์จริงในพื้นที่</b>	<b>11</b>
4.1 ตอนที่ 1 การศึกษาลักษณะสังคมและเศรษฐกิจชุมชน	11
4.2 ตอนที่ 2 การดำเนินกิจกรรมตามแผนแก้ปัญหาความยากจน	13
<b>บทที่ 5 สรุปผลและข้อเสนอแนะของการศึกษาประเด็นการเรียนรู้ในพื้นที่</b>	<b>35</b>
5.1 สรุปผลการดำเนินโครงการ	35
5.2 บทเรียนที่ได้รับและข้อเสนอแนะ	35

เอกสารอ้างอิง	36
ภาคผนวก	37
ภาคผนวก ก แบบเสนอโครงการ (กนผ.04)	38
ภาคผนวก ข เรื่องเล่มความสำเร็จ “น้ำพริกเผาไข่เค็ม”	47
ประวัติผู้รับผิดชอบโครงการ	52

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
3.1 ขั้นตอนดำเนินงาน	9
4.1 ลักษณะสังคมและเศรษฐกิจชุมชน	11
4.2 การวิเคราะห์โอกาสการพัฒนาชุมชนบ้านคลองบางหลวงไหว้พระ	14
4.3 รายรับจากการขายน้ำกระเจี๊ยบในเดือนมิถุนายนและเดือนกรกฎาคม 2562	29
4.4 รายรับจากการขายน้ำพริกปลาย่างในเดือนมิถุนายนและเดือนกรกฎาคม 2562	30
4.5 รายรับจากการขายพริกแกงในเดือนมิถุนายนและเดือนกรกฎาคม 2562	32
4.6 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	34

## สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
4.1 ผลการวิเคราะห์สถานการณ์ของชุมชน	13
4.2 การประชุมระดมความคิดเห็นเพื่อจัดทำแผนพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน บ้านคลองบางหลวงไหว้พระ	15
4.3 กิจกรรมอบรมหลักสูตร “เทคนิคใหม่ๆ ในการถนอมอาหารน้ำพริกปลาอย่าง และพริกแกง	17
4.4 กิจกรรมประชุมกลุ่มอาชีพเพื่อกำหนดกติกาในการบริหารจัดการกลุ่ม	18
4.5 กิจกรรมโครงการศึกษาดูงาน	21
4.6 กิจกรรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเทคนิคการออกแบบตราสินค้า	22
4.7 ตรากลุ่มอาชีพ	23
4.8 ฉลากน้ำกระเจี๊ยบ	23
4.9 ฉลากน้ำพริกปลาอย่าง	24
4.10 ฉลากพริกแกง	24
4.11 บรรจุภัณฑ์น้ำพริกและพริกแกง	25
4.12 กิจกรรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเทคนิคการจัดการบรรจุภัณฑ์พริกแกง	26
4.13 กิจกรรมประชุมติดตามผลการขายและให้คำแนะนำแนวทางการขาย	27
4.14 กิจกรรมประชุมประเมินผลการดำเนินงานและแนวทางการพัฒนาต่อยอด	28