ที่ บร ๐๐๑๙/๑๕๖๒๗

ศาลากลางจังหวัดบุรีรัมย์
๑๑๕๙ เขากระโดง
จังหวัดบุรีรัมย์ ๓๑๐๐๐

๖ สิงหาคม ๒๕๖๘

เรื่อง การจัดกิจกรรมประกวดผลการดำเนินงานเครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge - Based OTOP : KBO) จังหวัด ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘

เรียน นายอำเภอโนนสุวรรณ

อ้างถึง หนังสือจังหวัดบุรีรัมย์ ที่ บร ๐๐๑๙/ว ๒๓๓๗ ลงวันที่ ๒๙ เมษายน ๒๕๖๘

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบแสดงผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ฯ จำนวน ๑ ชุด
๒. บัญชีรายชื่อกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมกิจกรรมการประกวดฯ จำนวน ๑ ฉบับ
๓. กำหนดการประกวดผลการดำเนินงานเครือข่ายองค์ความรู้ฯ จำนวน ๑ ฉบับ
๔. แนวทางปฏิบัติการเข้าร่วมกิจกรรมประกวดฯ จำนวน ๑ ฉบับ
๕. แผนการตรวจให้คะแนนฯ จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่ จังหวัดบุรีรัมย์ให้อำเภอมอบหมายพัฒนาการอำเภอดำเนินการประสานกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมโครงการส่งเสริมกระบวนการเครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge – Based OTOP : KBO) กิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP โดยเครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge - Based OTOP : KBO) จังหวัด ในวันที่ ๗ พฤษภาคม ๒๕๖๘ เวลา ๐๘.๓๐ - ๑๖.๐๐ น. ณ ห้องประชุมปริ้นเซส ๒ โรงแรมเดอศิตา ปริ้นเซส บุรีรัมย์ อำเภอเมืองบุรีรัมย์ จังหวัดบุรีรัมย์ เพื่อนำเสนอผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา ตรวจสอบความถูกต้องของฉลากบรรจุภัณฑ์ และคัดเลือกผลิตภัณฑ์ OTOP ที่มีความโดดเด่น มีนวัตกรรม จำนวน ๑ ผลิตภัณฑ์ เข้าร่วมกิจกรรมประกวดและเผยแพร่ผลการดำเนินงานเครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge - Based OTOP : KBO) จังหวัด นั้น

กรมการพัฒนาชุมชนได้กำหนดดำเนินการจัดกิจกรรมการประกวดและเผยแพร่ผลการดำเนินงานเครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge - Based OTOP : KBO) จังหวัด โดยบูรณาการจัดกิจกรรมในงาน OTOP ศิลปาชีพ ประทีปไทย OTOP ก้าวไกล ด้วยพระบารมี ระหว่างวันที่ ๙ - ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๘ ณ อาคารชาเลนเจอร์ ๑ - ๓ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพ็ค เมืองทองธานี อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี กลุ่มเป้าหมายเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา มีความโดดเด่น และมีนวัตกรรม จังหวัดละ ๑ ผลิตภัณฑ์ และให้จังหวัดมอบหมายเจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนจังหวัด เครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge - Based OTOP : KBO) จังหวัด และผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP จังหวัดละ ๕ คน เข้าร่วมกิจกรรมฯ จังหวัดบุรีรัมย์จึงให้อำเภอมอบหมายพัฒนาการอำเภอดำเนินการประสานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปกล้วยบ้านดอนสมบูรณ์ เลขที่ ๑๕๗ หมู่ที่ ๙ ตำบลดงอีจาน อำเภอโนนสุวรรณ จังหวัดบุรีรัมย์ เข้าร่วมกิจกรรมการประกวดและเผยแพร่ผลการดำเนินงานเครือข่ายองค์ความรู้ฯ ดังนี้

๑. นำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาตามโครงการฯ เข้าร่วมการประกวดฯ โดยให้มีการนำเสนอข้อมูลด้วยวัสดุสิ่งของ อุปกรณ์ และกิจกรรมที่ดำเนินการตามกระบวนการพัฒนา เช่น รูปภาพ วีดิทัศน์ การบรรยาย และการสาธิต เป็นต้น เพื่อประกอบกอบการพิจารณาของคณะกรรมการประกวดฯ

/๒. ศึกษารายละเอียด....

๒. ศึกษารายละเอียดการเข้าร่วมกิจกรรมประกวดฯ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

๓. จัดเตรียมผลิตภัณฑ์ที่ส่งเข้าประกวดทั้งก่อนการพัฒนา และหลังการพัฒนา และให้ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP แต่งกายด้วยผ้าไทย/ผ้าอัตลักษณ์ท้องถิ่น หรือแต่งกายสุภาพสวยงามเพื่อถ่ายภาพนิ่งประกอบการจัดทำหนังสือสุดยอด KBO ๒๐๒๕ และจัดเตรียมผลิตภัณฑ์ให้มีความพร้อมเพียงพอสำหรับการจัดแสดงและจำหน่ายตลอดการจัดงาน

๔. ให้เดินทางไปรายงานตัวลงทะเบียน ในวันศุกร์ที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๖๘ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. ณ สถานที่ที่กรมฯ กำหนด และเข้าร่วมประชุมในวันรายงานตัวฯ โดยให้เบิกค่าพาหนะ ค่าที่พัก และค่าใช้จ่ายในการจัดแสดงผลงานฯ จากโครงการฯ ทั้งนี้ จังหวัดบุรีรัมย์ ได้มอบหมายให้ นายอัศวณัฏฐ์ ชิณพันธ์ ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการพิเศษ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๖ ๔๓๖๕ ๑๙๕๑ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายจำเริญ แหวนเพ็ชร)
รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดบุรีรัมย์

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด
กลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน
โทร./โทรสาร ๐ ๔๔๖๖ ๖๕๑๒ (มท) ๓๗๑๕๖
ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ saraban_buriram@cdd.mail.go.th

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑

แบบแสดงผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ของเครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge - Based OTOP : KBO)
จังหวัดบุรีรัมย์
ประกอบการเข้าร่วมประกวดและเผยแพร่ผลการดำเนินงานเครือข่ายองค์ความรู้
(Knowledge - Based OTOP : KBO) จังหวัด

ชื่อกลุ่ม กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปกล้วยบ้านดอนสมบูรณ์ ชื่อประธาน นางนุชจารี เหล่าเขตกิจ
เบอร์โทรศัพท์ ๐๘๑๙๕๖๖๔๐๖
ที่อยู่ ๑๕๗ หมู่ที่ ๙ ต.ดงอีจาน อ.โนนสุวรรณ จ.บุรีรัมย์
ชื่อผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา แผ่นแป้งกล้วยแช่แข็ง
ระดับดาว ๓ ดาว

๑. ความเป็นมาของภูมิปัญญาท้องถิ่น

การทำ "แผ่นแป้ง" เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นมาที่มีมาช้านาน เป็นการนำผลผลิตทางการเกษตร เช่น ข้าว มันสำปะหลัง มาโม่ให้กลายเป็นแป้ง นำไปผสมน้ำจนได้เป็นน้ำแป้งข้น ๆ แล้วนำน้ำที่ผสมเกลือ มาเทผสม แล้วกรองด้วยผ้าข้าวบาง พักไว้ในโอ่งสองคืนจนตกตะกอน เรียกว่า การหมักแป้ง แล้วตักน้ำขุ่น ๆ ออกไป ส่วนน้ำแป้งที่ตกตะกอน จะนำไปทำเป็นแผ่นแป้ง โดยนำ "น้ำแป้ง" มาราดบนหม้อนึ่ง ที่มีลักษณะคล้ายหม้อนึ่งข้าวเกรียบปากหม้อ จะได้แผ่นแป้ง ม้วนแผ่นแป้งไปตากไว้บนตะแกรงที่เตรียมไว้ ตากแดดไว้ประมาณ ๑๕ นาที แล้วผึ่งลมให้แผ่นแป้งแห้งสนิท ตัดให้ได้ขนาดที่ต้องการ

บ้านดอนสมบูรณ์ หมู่ที่ ๙ ตำบลดงอีจาน อำเภอโนนสุวรรณ จังหวัดบุรีรัมย์ ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของจังหวัดบุรีรัมย์ มีลักษณะภูมิประเทศที่ราบสูงเกิดจากการระเบิดของภูเขาไฟเมื่อประมาณ ๙ แสนถึง ๑ ล้านปีมาแล้ว ด้วยความอุดมสมบูรณ์จากแร่ธาตุของเถ้าภูเขาไฟ ทำให้เป็นพื้นที่ที่อุดมด้วยแร่ธาตุต่างๆ ทำให้พืชผักที่ปลูกมีความอุดมสมบูรณ์ ดังคำขวัญที่กล่าวว่า "โนนสุวรรณถิ่นพืชไร่ ผลไม้รสหวาน งามตระการผ้าไหม บุญบั้งไฟน่าชม ดื่มนมโคพันธุ์ดี มากมียางพารา นักกีฬาเหรียญทองโอลิมปิก" มีการปลูกพืชผักหลากหลายชนิด เช่น ข้าว กล้วย มันสำปะหลัง และขนุน ชาวบ้านมีความรู้ในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรมาเป็นอาหารและขนมมาตั้งแต่บรรพบุรุษ โดยเฉพาะ เช่น กล้วยฉาบ ขนุนทอดกรอบ ขนุนอบเนย ข้าวแต๋น เป็นต้น

๒. การปรับปรุงพัฒนา (เปลี่ยนแปลงอะไรบ้าง ต่างกับก่อนการพัฒนาอย่างไร แสดงภาพเปรียบเทียบความแตกต่างระหว่างก่อนและหลังการพัฒนา)

๒.๑ ก่อนการพัฒนา (เป็นอย่างไร เกิดปัญหาอุปสรรคอะไร มีจุดบกพร่องอย่างไร)

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรแปรรูปกล้วยบ้านดอนสมบูรณ์ ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากผลผลิตทางการเกษตร เช่น กล้วยฉาบ (เบรกแตก, ปาปริก้า, โนริสาหร่าย) ขนุนทอดกรอบ ขนุนอบเนย ข้าวแต๋น เจลลี่ขนุน เป็นต้น

จุดแข็ง พื้นที่อุดมสมบูรณ์ ปลูกพืชผักได้หลายหลายชนิด ทำให้มีวัตถุดิบในท้องถิ่น เสริมมูลค่าด้วยการแปรรูป รสชาติมีเอกลักษณ์ เป็นไปตามเทรนด์สุขภาพ

จุดอ่อน บางครั้งผลผลิตทางการเกษตรล้นตลาด เมื่อนำมาแปรรูปแบบเดิมทำให้กระบวนการผลิตใช้เวลานาน และยังไม่มีการสร้างความแตกต่างหรือจุดขายเฉพาะตัว ส่งผลให้ไม่สามารถแข่งขันในตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงบรรจุภัณฑ์ยังไม่สอดคล้องกับภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ และไม่มีการสร้างแบรนด์ที่ชัดเจน ทำให้ขาดความน่าเชื่อถือในสายตาผู้บริโภค

๒.๒ หลังการพัฒนา (พัฒนาแล้วเปลี่ยนแปลงอะไร อย่างไร มีความแตกต่างกันอย่างไร)

"จากกล้วยพื้นถิ่น สู่ผลิตภัณฑ์พร้อมใช้ระดับมืออาชีพ"

๑) แปรรูปผลผลิตทางการเกษตร เช่น กล้วย ที่บางปีมีผลผลิตมากจนล้นตลาด หรือกล้วยตกเกรด โดยนำภูมิปัญญาการทำ "แผ่นแป้ง" มาผสมผสานกับนวัตกรรมการพาสเจอร์ไรซ์ เพื่อให้เก็บรักษาได้นาน ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่จำเป็นต้องใช้สารกันบูดและไม่ใส่ผงชูรส กลายมาเป็น "แผ่นแป้งกล้วยแช่แข็ง" ที่มีความเหนียวนุ่ม ยืดหยุ่นดี ไม่ขาดง่าย รูปทรงแผ่นสี่เหลี่ยมเรียบสม่ำเสมอ แยกแผ่นง่ายไม่ติดกันเมื่อแช่แข็ง เพิ่มอายุการเก็บรักษาได้นานขึ้นโดยไม่เสียคุณภาพ เมื่อทอดแล้วให้สัมผัสกรอบนอกนุ่มใน กลิ่นหอมกล้วยอ่อน ๆ

๒) พัฒนาแบรนด์ "เพลินชิปส์" และทำโลโก้เพื่อเป็นเครื่องหมายทางการค้า

๓) พัฒนาบรรจุภัณฑ์แบบกล่องและทำสายคาด

๔) พัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ จนได้รับใบสำคัญการจดทะเบียนอาหาร (อย.) ประเภทอาหารแปรรูปบางชนิด เลขที่ ๓๑-๒-๐๓๑๕๗-๖-๐๐๐๒

๕) ส่งเสริมการตลาดทั้งออฟไลน์ และ ออนไลน์ เช่น เพลินชิปส์ by Nuchy บน TikTok https://vt.tiktok.com/ZSBKW๕tWs/?page=TikTokShop

๓. กระบวนการพัฒนา

ส่วนประกอบ :

๑) แป้งสาลีอเนกประสงค์ ๕๐๐ กรัม
๒) แป้งมันสำปะหลัง ๒ ช้อนโต๊ะ
๓) เกลือ ๑ ช้อนชา
๔) น้ำกล้วยปั่นละเอียด ๓๕๐ - ๔๐๐ กรัม

วิธีทำ :

๑) ผสมเกลือกับน้ำกล้วยปั่น รอไว้
๒) ผสมแป้งทั้งสองชนิดเข้าด้วยกัน คนให้เข้ากัน
๓) ค่อยๆ เทน้ำกล้วยปั่นที่ผสมไว้ ลงในแป้งจนหมด ระหว่างเทก็นวดแป้งไปด้วย
๔) นวดแป้งจนเข้ากันดีใช้เวลา ๑๕ นาที ให้สังเกตุว่าแป้งจะเนียนขึ้นและนุ่มขึ้น ตบๆ ยกยืดไม่ติดมือ แล้วพักแป้งไว้ในตู้เย็น ๑ คืน
๕) ตั้งกระทะเทฟล่อน กระทะก้นแบน ใช้ไฟกลาง รอกระทะร้อนแล้วลดไฟลงให้อ่อนที่สุด
๖) เทสต์แป้ง โดยการจุ่มแป้งป้ายที่กระทะเล็กน้อย ถ้าแป้งติดกระทะแปลว่าอุณหภูมิใช้ได้แล้ว
๗) ใช้อุ้งมือกำแป้งยืดขึ้นจนเต็มกำมือ นาบลงบนกระทะแบบวนไปให้ทั่วกระทะ แล้วรีบยกแป้งขึ้นอย่างรวดเร็วแล้วใช้พายปาดเก็บรายละเอียด
๘) เมื่อแป้งสุกได้ที่ บริเวณขอบแป้งจะกระดกขึ้นแล้วสีจะใสแบบขาวขุ่นและจะดูแห้งนิดนึง แล้วให้ดึงแป้งออกจากกระทะ แล้วให้คว่ำหน้าด้านบนลงพักไว้สัก ๓ - ๔ วินาทีก่อน

๔. ความเป็นนวัตกรรม

การพัฒนา "แผ่นแป้งกล้วยแช่แข็ง" ใช้นวัตกรรมการพาสเจอร์ไรซ์ และการแปรรูปจากกล้วยให้เป็นแผ่นเพื่อให้เก็บรักษาได้นาน ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่จำเป็นต้องใช้สารกันบูดและไม่ใส่ผงชูรส และนวัตกรรมเชิงสุขภาพ (Health/Functional Innovation) ที่สนับสนุนแนวคิดอาหารเพื่อสุขภาพ เนื่องจากกล้วยมีไฟเบอร์สูง ช่วยระบบขับถ่ายไม่มีไขมัน เหมาะกับผู้รักสุขภาพหรือลดน้ำหนัก และเป็นอาหารประเภท Ready to Cook ต่อยอดได้หลากหลายเมนู เพิ่มมูลค่าให้เมนู มีสูตรแนะนำพร้อมใช้

๕. จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

๑) ผลิตภัณฑ์มีวัตถุดิบในท้องถิ่น

๒) เป็นอาหารประเภท Ready to Cook

๓) เป็นทางเลือกให้กลุ่มคนรักสุขภาพ

๔) รสชาติมีเอกลักษณ์ แปลกใหม่ ไม่ซ้ำใคร

๕) บรรจุภัณฑ์ออกแบบสวยงาม พร้อมแบรนด์ “เพลินชิปส์”ที่สร้างความเชื่อมั่นให้ผู้บริโภค

๕. การนำผลิตภัณฑ์ไปใช้ประโยชน์

สำหรับรับประทาน เป็นผลิตภัณฑ์เป็นอาหารที่เหมาะกับไลฟ์สไตล์ของคนปัจจุบันที่ต้องการความสะดวกสบาย ความรวดเร็ว และดีต่อสุขภาพ อีกทั้งยังสามารถใช้เป็นของขวัญหรือของฝากในงานเทศกาลต่าง ๆ ได้อย่างมีคุณค่า ต่อยอดได้หลากหลายเมนู เช่น ปอเปี๊ยะ / ซาโมซ่า / โรตีกรอบ / กล้วยห่อ / พิซซ่ากล้วย เหมาะกับคาเฟ่ ร้านอาหาร ภัตตาคาร หรือส่งออก พร้อมใช้ในร้านอาหารมืออาชีพ ประหยัดเวลาเตรียมง่าย เพิ่มมูลค่าให้เมนู มีสูตรแนะนำพร้อมใช้

ภาพถ่ายผลิตภัณฑ์

๑. ภาพผลิตภัณฑ์ก่อนการพัฒนา

๒. ภาพถ่ายผลิตภัณฑ์หลังการพัฒนา

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒

บัญชีรายชื่อกลุ่มเป้าหมาย

เข้าร่วมกิจกรรมประกวดผลการดำเนินงานเครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge - Based OTOP : KBO) ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘

จังหวัดบุรีรัมย์

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	ที่อยู่				หมายเลขโทรศัพท์	หมายเหตุ
			บ้านเลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ		
๑	นายอัศวณัฏฐ์ ชิณพันธ์	นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการพิเศษ					๐๙๐-๒๙๓๖๘๕๑	
๒	นางสาวภัทรานิษฐ์ กุลพิเชษฐ์วณิช	เครือข่ายองค์ความรู้ KBO จังหวัด	๑๒/๓๒	๑๙	ชุมเห็ด	เมืองบุรีรัมย์	๐๙๐-๒๘๗๗๘๘๘	
๓	นางชุติกาญจน์ บุญงาม	เครือข่ายองค์ความรู้ KBO จังหวัด	๑๑๙/๗	๑	นาโพธิ์	นาโพธิ์	๐๘๑-๙๗๗๒๔๑๙	
๔	นางนุชจารี เหล่าเขตกิจ	ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP	๑๕๗	๙	ดงอีจาน	โนนสุวรรณ	๐๘๑-๙๕๖๖๔๐๖	
๕	ว่าที่ ร.ต.เจษฎาภรณ์ เทพจิตร	ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP	๑๕๑	๒	ทุ่งจังหัน	โนนสุวรรณ	๐๘๑-๑๑๕๙๒๓๒	

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๓

กำหนดการ

ประกวดผลการดำเนินงานเครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge – Based OTOP : KBO) จังหวัด
ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘
ณ อาคารชาเลนเจอร์ ๒ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุม อิมแพ็ค เมืองทองธานี
อำเภอปากเกร็ด จังหวัดนนทบุรี

****

วันศุกร์ที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๖๘

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๑.๐๐ น. - ลงทะเบียนรายงานตัว เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนจังหวัด และผู้เข้าร่วมประกวด จำนวน ๗๖ จังหวัด ณ สถานที่ที่กรมการพัฒนาชุมชนกำหนด

๑๒.๐๐ น. เป็นต้นไป
- จังหวัดจัดตกแต่งคูหาเพื่อเตรียมเสนอผลงาน
- เจ้าหน้าที่ส่วนกลางและกรรมการผู้ช่วยเลขานุการตรวจสอบความเรียบร้อยของคูหา
- ประชุมเตรียมความพร้อมเจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนจังหวัด/ผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ณ สถานที่ที่กรมการพัฒนาชุมชนกำหนด

วันเสาร์ที่ ๙ สิงหาคม ๒๕๖๘

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. - คณะกรรมการ พิจารณาให้คะแนน รอบที่ ๑ (รอบคัดเลือก) จำนวน ๑๖ จังหวัด (คณะกรรมการ จำนวน ๒ คณะๆ ละ ๘ จังหวัด)

๑๒.๐๐ - ๑๓.๓๐ น. - รับประทานอาหารกลางวัน

๑๓.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. - คณะกรรมการ พิจารณาให้คะแนน รอบที่ ๑ (รอบคัดเลือก) จำนวน ๒๒ จังหวัด (คณะกรรมการ จำนวน ๒ คณะๆ ละ ๑๑ จังหวัด)

วันอาทิตย์ที่ ๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๘

เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น. - คณะกรรมการ พิจารณาให้คะแนน รอบที่ ๑ (รอบคัดเลือก) จำนวน ๑๖ จังหวัด (คณะกรรมการ จำนวน ๒ คณะๆ ละ ๘ จังหวัด)

๑๒.๐๐ - ๑๓.๓๐ น. - รับประทานอาหารกลางวัน

๑๓.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. - คณะกรรมการ พิจารณาให้คะแนน รอบที่ ๑ (รอบคัดเลือก) จำนวน ๒๒ จังหวัด (คณะกรรมการ จำนวน ๒ คณะๆ ละ ๑๑ จังหวัด)

๑๖.๓๐ - ๑๗.๓๐ น. - ประชุมคณะกรรมการ พิจารณาคัดเลือกผลงานเครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge – Based OTOP : KBO) จังหวัด ที่มีผลงานเด่น จำนวน ๘ จังหวัด เพื่อพิจารณาเข้าสู่รอบที่ ๒ (รอบตัดสิน)

วันอังคารที่ ๑๒ สิงหาคม ๒๕๖๘

เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๖.๐๐ น. - คณะกรรมการให้คะแนนผู้ผ่านเข้ารอบที่ ๒ (รอบตัดสิน) จำนวน ๘ จังหวัด ณ เวทีกลาง

๑๖.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. - ประชุมคณะกรรมการ พิจารณาคัดเลือกผลงานเครือข่ายองค์ความรู้ (Knowledge – Based OTOP : KBO) จังหวัด ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘ และจัดเรียงลำดับเสนอต่ออธิบดีกรมการพัฒนาชุมชน เพื่อประกาศผลการประกวดฯ และมอบรางวัล

****

หมายเหตุ : ๑. มอบรางวัลการประกวด ฯ ในงาน OTOP ศิลปาชีพ ประทีปไทย OTOP ก้าวไกลด้วยพระบารมี (วันอาทิตย์ที่ ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๘)

๒. กำหนดการสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๔

แนวทางปฏิบัติเข้าร่วมกิจกรรมการประกวดผลงานเครือข่ายองค์ความรู้
(knowledge – Based OTOP : KBO) จังหวัด ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘

---

๑. รายงานตัวในวันศุกร์ที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๖๘ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๑.๐๐ น. ณ สถานที่ที่กรมฯ กำหนด และเข้าร่วมประชุมในวันรายงานตัว (เวลาและสถานที่กรมฯ จะแจ้งในลำดับต่อไป)

๒. ให้จังหวัดจัดเตรียมผลิตภัณฑ์ที่ส่งเข้าประกวดทั้งก่อนการพัฒนา และหลังการพัฒนา เพื่อถ่ายภาพนิ่ง และให้ผู้เข้าประกวดแต่งกายด้วยผ้าไทย/ผ้าอัตลักษณ์ท้องถิ่นหรือแต่งกายสุภาพสวยงาม เพื่อถ่ายภาพนิ่ง ณ ห้องถ่ายภาพที่กรมฯ กำหนด เพื่อประกอบการจัดทำหนังสือ "สุดยอด KBO ปี ๒๐๒๕" (กำหนดการถ่ายภาพ กรมฯ จักแจ้งให้ทราบในลำดับต่อไป)

๓. จังหวัดจัดตกแต่งสถานที่แสดงกิจกรรมที่เป็นผลการดำเนินงานของเครือข่ายองค์ความรู้ (knowledge – Based OTOP : KBO) จังหวัด ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘ ณ คูหาที่กำหนดให้พร้อมก่อน คณะกรรมการจะทำการตรวจพิจารณาให้คะแนนโดยจัดแสดงและสาธิตผลิตภัณฑ์ ในคูหาขนาด ๓ x ๓ เมตร ให้มีความสวยงาม มีเอกลักษณ์โดดเด่น โดยภายในคูหาจะประกอบด้วย อุปกรณ์ดังนี้

๓.๑ โต๊ะแสดงสินค้า จำนวน ๑ ตัว
๓.๒ เก้าอี้จำนวน ๒ ตัว
๓.๓ ปลั๊กไฟ ๕ แอมป์ จำนวน ๑ จุด
๓.๔ ไฟส่องสว่าง จำนวน ๑ จุด
๓.๕ ถังขยะ จำนวน ๑ ใบ
๓.๖ ป้ายชื่อจังหวัด และหมายเลขคูหา

๔. จังหวัดดำเนินการจัดแสดงผลงานให้คณะกรรมการพิจารณาถึงวิธีการทำงาน และสาธิตกิจกรรมที่เป็นผลงานของเครือข่ายองค์ความรู้ (knowledge – Based OTOP : KBO) จังหวัด ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด

๕. การตรวจพิจารณาให้คะแนน

๕.๑ กำหนดการประกวดผลงานเครือข่ายองค์ความรู้ (knowledge – Based OTOP : KBO) จังหวัด ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๘ ดำเนินการในวันที่ ๙, ๑๐ และ ๑๒ สิงหาคม ๒๕๖๘ โดยแบ่งการประกวดออกเป็น ๒ รอบ ดังนี้

- รอบที่ ๑ รอบคัดเลือก ดำเนินการระหว่างวันที่ ๙ - ๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๘ โดยคัดเลือกจากจำนวน ๗๖ จังหวัด ให้เหลือจำนวน ๘ จังหวัด
- รอบที่ ๒ รอบตัดสิน ดำเนินการวันที่ ๑๒ สิงหาคม ๒๕๖๘ นำเสนอผลการดำเนินงานจำนวน ๘ จังหวัด (๘ จังหวัดที่เข้ารอบ) ต่อคณะกรรมการ ณ เวทีกลาง

๕.๒ วิธีการพิจารณาให้ค่าคะแนน กำหนดตรวจพิจารณาให้คะแนนที่คูหาแสดงผลการดำเนินงานฯ ของจังหวัด ดังนี้

- รอบที่ ๑ รอบคัดเลือก คณะกรรมการจะทำการตรวจพิจารณาให้คะแนนที่คูหาแสดงผลการดำเนินงานฯ ของจังหวัด โดยการให้จังหวัดนำเสนอผลงาน ตามหลักเกณฑ์การพิจารณาให้คะแนน จังหวัดละ ๘ นาที คณะกรรมการซักถาม ๗ นาที รวม ๑๕ นาที
- รอบที่ ๒ รอบตัดสิน จังหวัดที่ผ่านการคัดเลือกจำนวน ๘ จังหวัด โดยให้แต่ละจังหวัดนำเสนอผลการดำเนินงานต่อคณะกรรมการ ณ เวทีกลาง จังหวัดละ ๕ นาที คณะกรรมการซักถาม ๑๐ นาที รวม ๑๕ นาที

<u>หมายเหตุ</u>

๑. ให้เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน จังหวัด ๑ คน กลุ่มผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ OTOP ที่เข้าประกวดอย่างน้อย ๒ คน (หรือตามที่จังหวัดบริหารจัดการ) อยู่รอรับการตรวจพิจารณาและตอบซักถามของคณะกรรมการ

๒. ช่วงแนะนำตัว/เครือข่าย ให้มีตัวแทนเป็นผู้แนะนำ (เพื่อรักษาเวลาในการนำเสนอผลงานต่อคณะกรรมการ)

๓. ผู้แทนผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ OTOP จัดแสดงผลการดำเนินงานของเครือข่ายองค์ความรู้ ฯ และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ตลอดการจัดงาน ระหว่างวันที่ ๙ - ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๘

๔. หากมีการเปลี่ยนแปลง กรมฯ จะแจ้งให้ทราบในลำดับต่อไป โดยให้เจ้าหน้าที่เข้าร่วมกลุ่ม Line : ประกวด KBO ๒๕๖๘ เพื่อการประสานข้อมูลต่อไป

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๕

แผนการตรวจให้คะแนนของคณะกรรมการประกวดผลการดำเนินงานเครือข่ายองค์ความรู้

(Knowledge-Base OTOP : KBO) จังหวัด ประจำปี พศ. ๒๕๖๘

วันอาทิตย์ที่ ๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๘

คณะกรรมการ คณะที่ ๑			**คณะกรรมการ คณะที่ ๒**		
ภาคเช้า	**ที่**	**จังหวัด**	**ภาคเช้า**	**ที่**	**จังหวัด**
๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น. (๘ จังหวัด)	๑	นครราชสีมา	๐๙.๐๐-๑๒.๐๐ น. (๘ จังหวัด)	๑	สตูล
	๒	นครศรีธรรมราช		๒	สมุทรปราการ
	๓	นครสวรรค์		๓	สมุทรสงคราม
	๔	นนทบุรี		๔	สมุทรสาคร
	๕	นราธิวาส		๕	สระแก้ว
	๖	น่าน		๖	สระบุรี
	๗	บึงกาฬ		๗	สิงห์บุรี
	๘	บุรีรัมย์		๘	สุโขทัย
ภาคบ่าย			**ภาคบ่าย**		
๑๓.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. (๑๑ จังหวัด)	๙	ปทุมธานี	๑๓.๓๐ - ๑๖.๓๐ น. (๑๑ จังหวัด)	๙	สุพรรณบุรี
	๑๐	ประจวบคีรีขันธ์		๑๐	สุราษฎร์ธานี
	๑๑	ปราจีนบุรี		๑๑	สุรินทร์
	๑๒	ปัตตานี		๑๒	หนองคาย
	๑๓	พระนครศรีอยุธยา		๑๓	หนองบัวลำภู
	๑๔	พะเยา		๑๔	อ่างทอง
	๑๕	พังงา		๑๕	อำนาจเจริญ
	๑๖	พัทลุง		๑๖	อุดรธานี
	๑๗	พิจิตร		๑๗	อุตรดิตถ์
	๑๘	พิษณุโลก		๑๘	อุทัยธานี
	๑๙	เพชรบุรี		๑๙	อุบลราชธานี