

แบบฟอร์มการเขียนข้อเสนอเชิงแนวคิด (Concept Paper)

1. ชื่อผลงานนวัตกรรม

ภาษาไทย ข้าวแต่นิธิพิช

ภาษาอังกฤษ Cereal rice

2. สถาบันการศึกษาที่สังกัด (กรณาระบุชื่อเต็มของวิทยาลัย ไม่ใช่ชื่อย่อ และเขียนให้ถูกต้อง)

วิทยาลัยการอาชีพปง

สถานที่ติดต่อ (กรณาระบุรายละเอียดให้ครบถ้วนและชัดเจน เพื่อประโยชน์ในการติดต่อสื่อสาร)

ชื่อสถานศึกษา วิทยาลัยการอาชีพปง

อาชีวศึกษา พะเยา.

ที่อยู่ 135 หมู่ 6 บ้านห้วยแม่แดง ตำบลนาปรัง

อำเภอ ปง จังหวัด พะเยา.

เบอร์โทรศัพท์ 054 - 430982

E-mail: technopong@pongtechono.ac.th.

ประเภทสิ่งประดิษฐ์นวัตกรรมและเทคโนโลยี (เลือกเพียง ๑ ประเภทเท่านั้น)

- 1. ประเภทที่ 1 สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีการเกษตร อุตสาหกรรมสมัยใหม่
- 2. ประเภทที่ 2 สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีดิจิทัล ปัญญาประดิษฐ์
- 3. ประเภทที่ 3 สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีพลังงาน สิ่งแวดล้อม
- 4. ประเภทที่ 4 สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีอาหาร
- 5. ประเภทที่ 5 สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อสุขภาพ (HEALTH CARE)
- 6. ประเภทที่ 6 สิ่งประดิษฐ์ด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี ผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์

3. รายชื่อผู้นำเสนอสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม (สามารถพิมพ์เพิ่มได้)

1) ชื่อ นางสาวฉันทิศา

นามสกุล ชันตา

มือถือ 065 - 4263163

E-mail: kantachanthisa@gmail.com

2) ชื่อ นางสาววรลักษณ์

นามสกุล เงินก้อน

มือถือ 062 - 2489171

E-mail: 8794woralak@gmail.com

3) ชื่อ นางสาววิมพ์วิภา

นามสกุล สืบแสน

มือถือ 0653176810

E-mail: limme56160@gmail.com

4. อาจารย์ที่ปรึกษา (สามารถพิมพ์เพิ่มได้)

- | | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| 1) ชื่อ นางณัฏฐธิดา | นามสกุล จินมอญ |
| ตำแหน่ง ครู | |
| มือถือ 093 - 2598660 | E-mail: kroodiay@gmail.com |
| 2) ชื่อ นางสาวอารีย์รัช | นามสกุล ใจกว้าง |
| ตำแหน่ง ครู | |
| มือถือ 063 - 4291696 | E-mail: areeracahjaikwang@amail.com |
| 3) ชื่อ นางสาวอมรรัตน์ | นามสกุล ธนะวงศ์ |
| ตำแหน่ง ครู | |
| มือถือ 090 - 3249149 | E-mail: Amornrat.popular88@gamil.com |
| 4) ชื่อ นางสาวณัฐนิชา | นามสกุล ศรีกันหา |
| ตำแหน่ง ครู | |
| มือถือ 061 - 2686340 | E-mail: Aimnicha9@gmail.com |

5. รูปเขียนหรือรูปภาพสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม พร้อมคำอธิบาย



ภาพแบบร่างจำลอง

ภาพต้นฉบับ

6. ที่มาและแนวคิดของการสร้างสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม (คำอธิบาย : แสดงให้เห็นถึงความสำคัญที่จำเป็นต้องทำสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมเรื่องนี้ โดยกำหนดปัญหาให้ชัดเจนทั้งข้อเท็จจริงและผลกระทบของปัญหาที่เกิดขึ้น)

ข้าวแต่น เป็นขนมพื้นบ้านหรืออาหารว่างของชาวภาคเหนือในประเทศไทยที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์และภูมิปัญญาพื้นบ้านแสดงถึงวัฒนธรรมของชาวพื้นเมืองที่บริโภคข้าวเหนียวเป็นอาหารหลัก ข้าวแต่นมีรสชาติที่อร่อยโดดเด่น คือ หวาน หอม กรอบและอร่อย สามารถใช้เป็นของว่างในการต้อนรับแขกในงานบุญต่างๆ เป็นผลิตภัณฑ์ที่รับประทานง่ายและกรอบอร่อย

กลุ่มงานพัฒนานวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์อาชีวศึกษา (กน.)

สำนักวิจัยและพัฒนาการอาชีวศึกษา (สวพ.)

อาชีพการผลิตข้าวแต่นสามารถพัฒนาต่อยอดได้อย่างมาก เช่น การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย ออกแบบรสชาติที่หลากหลาย ในปัจจุบันการผลิตข้าวแต่นได้มีการผลิตเพื่อจำหน่ายแก่คนในท้องถิ่น นักท่องเที่ยว และส่งไปจำหน่ายในต่างประเทศหรือทั่วประเทศสามารถสร้างรายได้และลดรายจ่ายแก่คนในครอบครัวและในชุมชน

ดังนั้น คณะผู้จัดทำจึงมีแนวคิดโดยการนำข้าวแต่นที่มีลักษณะดั้งเดิมมาแปรรูปเป็นรูปร่าง และลักษณะที่แตกต่างกัน ให้มีลักษณะสีส้ม รสชาติ ที่น่ารับประทาน นอกจากนี้ยังได้ระดมความคิดเห็นนำข้าวแต่น มาบรรจุในบรรจุภัณฑ์เพื่อนำมาจำหน่ายสร้างรายได้ให้แก่ตนเองในระหว่างการศึกษา และสามารถนำมาเผยแพร่เพื่อสร้างรายได้แก่ชุมชนในมีประโยชน์และเอกลักษณ์มากยิ่งขึ้น

7. วัตถุประสงค์การสร้างสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม (คำอธิบาย : ระบุวัตถุประสงค์หลักของการสร้างสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม อย่างชัดเจนเป็นข้อๆ เรียงลำดับความสำคัญ โดยมีความเชื่อมโยงสอดคล้องกับความสำคัญและที่มาของปัญหา ตลอดจนชื่อของสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม)

1. เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์การเรียนรู้โครงการ เพื่อการเรียนรู้และการสร้างประสบการณ์ในการทำงานตลอดจนการปฏิบัติงานจนประสบความสำเร็จในเป้าหมายและแผนงานที่วางไว้

2. เพื่อสร้างอาชีพและหารายได้ระหว่างการศึกษา เสริมสร้างประสบการณ์งานอาชีพการพัฒนาความคิดริเริ่มในการประกอบอาชีพและการวางกลยุทธ์ในการขายสินค้า

3. เพื่อให้นักเรียนเกิดความสามัคคีและร่วมมือในการปฏิบัติงานกันเป็นทีม เป็นปัจจัยสำคัญในการทำงานในทุกๆด้านส่งผลทำให้เกิดความสามัคคีในการทำงาน การระดมความคิดรวมถึงการวางแผน ทำให้การทำงานส่งผลทำให้เกิดขึ้นงาน

4. เพื่อเสริมสร้างการพัฒนาชุมชนและสามารถนำไปเผยแพร่และสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน เสริมสร้างการเผยแพร่ความรู้ไปยังผู้ที่มีใจสนใจในการทำผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นธัญพืชโดยการให้ความรู้แก่ผู้ที่มีความสนใจในเรื่องดังกล่าว เพื่อนำไปสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว

8. การทบทวนวรรณกรรมและลิตีร์ที่เกี่ยข้อง (คำอธิบาย : เป็นการวิเคราะห์และสังเคราะห์งานทางวิชาการที่ผ่านมา ทั้งในรูปแบบของบทความวิจัยและลิตีร์ เพื่อใช้ในการพัฒนางานใหม่ โดยเนื้อหาของวรรณกรรมที่ทบทวนต้องมีความสอดคล้องกับวัตถุประสงค์และคำถามของการทำสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม ด้วยการทบทวนเอกสารที่เกี่ยวข้อง (Literature Review) สอบถามความคิดเห็นจากบุคคลที่เกี่ยวข้องและแสวงหาแนวทางที่น่าจะเป็นไปได้จากทฤษฎี/สมมติฐานในสาขาวิชาการที่เกี่ยวข้อง)

ผู้วิจัยได้ศึกษาข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับหลักการและแนวคิดในการทำข้าวแต่นธัญพืชเพื่อการผลิตจากคู่มือการผลิตจากผลงานจิตกรรมประเภทสิ่งประดิษฐ์ด้านผลิตภัณฑ์อาหารปี2559 และข้าวแต่นธัญพืชต้องตา ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรดีเด่น ได้นำข้าวแต่นที่นิยมมาช้านานกลับไม่เป็นที่รู้จักและไม่เป็นที่นิยมดังเช่นที่ผ่านมาเนื่องจากรสชาติและรูปลักษณ์ของข้าวแต่นไม่มีความหลากหลายแตกต่างกับขนมต่างๆ

กลุ่มงานพัฒนานวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์อาชีวศึกษา (กน.)

สำนักวิจัยและพัฒนาการอาชีวศึกษา (สวพ.)

ที่วางขาย ในท้องตลาดคณะผู้จัดทำจึงเล็งเห็นความสำคัญในการนำข้าวแต่นมาแปรรูปใหม่โดยการนำเอา ธัญพืชที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพมาผสมกับข้าวแต่น มีรสชาติที่อร่อยเพื่อเป็นทางเลือกใหม่แก่ผู้บริโภค และเป็นการเลือกการหารายได้จากการทำผลงาน

9. เอกสารอ้างอิง (คำอธิบาย : ระบุแหล่งหรือที่มาของข้อมูลที่ใช้ในการเขียนที่มา แนวคิด การทบทวนวรรณกรรมและสิทธิบัตรที่เกี่ยวข้อง)

https://www.technologychaoban.com/bullet-news-today/article_86851

ข้าวแต่นธัญพืช : ต้องตา ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรติเด่น แพร์

<https://pornthippuket.com/product> ข้าวแต่น หน้าธัญพืช

10. คุณสมบัติ/คุณลักษณะเฉพาะและขอบเขตการใช้งานของสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม (คำอธิบาย : สิ่งใดสิ่งหนึ่งของสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมที่มีลักษณะพิเศษ และการจำกัดหรือวงกรอบของการใช้สิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม ได้แก่ กลุ่มประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา การกำหนดขอบเขตเนื้อหาและระยะเวลาการใช้งานของนวัตกรรม)

เพื่อการพัฒนาและเสริมสร้างความต้องการของท้องตลาดการศึกษาจากผู้เชี่ยวชาญในการทำผลงานข้าวแต่นธัญพืช การใช้ “ข้าว” ซึ่งเป็นอาหารหลักของคนไทย จึงได้ร่วมกันคิดในกลุ่มแม่บ้านว่าจะมีวิธีการใดที่จะเพิ่มมูลค่าของข้าวในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ เป็นขนมขบเคี้ยว หรืออาหารว่างไว้บริโภคหรือขายเป็นของฝาก และเห็นว่าน่าจะเป็นช่องทางในการสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชนที่ว่างงานอีกทางหนึ่ง ที่สุดก็ได้ข้อสรุปว่าจะแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นธัญพืช เพื่อให้มีลักษณะและความแตกต่างโดยการนำเม็ดธัญพืชมาตกแต่งสร้างความน่ารับประทานให้กับผู้บริโภค การวางกลยุทธ์ในการขายสินค้าจึงจะนำผลผลิตนั้นมาแปรรูปและการถนอมอาหารสร้างมูลค่าเพิ่มรวมถึงวัตถุดิบ ซึ่งสามารถลดค่าใช้จ่ายและเพิ่มรายได้ นอกจากนี้ยังสามารถนำความรู้ที่ได้ศึกษามาเผยแพร่แก่บุคคลในชุมชนที่สนใจในการทำข้าวแต่นธัญพืชเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัว คณะผู้จัดทำได้ร่วมกันคิดและศึกษาการผลิตผลงานขึ้นมาคาดหวังว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างฐานเศรษฐกิจให้แก่ชุมชนได้อย่างมั่นคงและมีความยั่งยืน

10.1 เป้าหมายของโครงการ

10.1.1. เป้าหมายเชิงคุณภาพ

ทีมงานที่ทำโครงการมีการวางแผน การจัดการ เกิดการคิด วิเคราะห์ในหลักการและเหตุผล สิ่งที่ตนเองได้ทำและรู้จักการแก้ไขปัญหาที่ถูกต้อง

กลุ่มงานพัฒนานวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์อาชีวศึกษา (กน.)

สำนักวิจัยและพัฒนาการอาชีวศึกษา (สวพ.)

10.1.2. เป้าหมายเชิงปริมาณ

นักศึกษาวิทยาลัยการอาชีพ ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นปีที่๓ สาขาวิชาการการบัญชี วิทยาลัยการอาชีพ ตำบลนาปรัง อำเภอปง จังหวัดพะเยา จำนวน 24 คน

10.1.3. ระยะเวลาและสถานที่ดำเนินการ

ระยะเวลา ระหว่างเดือนตุลาคม พ.ศ.2565 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2566

11. หลักการ วิธีการ ขั้นตอนการสร้างและการทดสอบการทำงานของสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม

[คำอธิบาย : วิธีการ (Methodology) กลไกการทำงาน (Mechanism) การทดลอง (Experiment) การทดสอบ (Test) และการตรวจสอบ (Examination) การวิเคราะห์ทางสถิติหรือตัวแปรที่เกี่ยวข้อง]

1. ข้าวเหนียวไปชามในน้ำให้สะอาด จากนั้นนำไปแช่น้ำให้ข้าวเหนียวนุ่ม 5 -6 ชั่วโมง เสร็จแล้วกรองน้ำออก พักให้สะเด็ดน้ำ
2. เตรียมขิงหนึ่ง ต้มน้ำให้เดือด ห่อข้าวเหนียวด้วยผ้าขาวบาง ใส่ลงในขิงหนึ่ง แล้วนึ่งข้าวเหนียวให้สุกด้วยไฟแรง ใช้เวลา30นาที เสร็จแล้วตักขึ้นพักให้เย็น
3. นำแป้งโมหั่นเป็นชิ้นใส่เครื่องปั่น ตามด้วยน้ำเปล่า ปั่นให้ละเอียด เสร็จแล้วกรองเอากากใยออกให้ได้แต่น้ำแป้งเข้มข้น
4. ใส่น้ำตาลทราย เกลือป่น ลงในน้ำแป้ง คนให้ละลายเข้ากัน
5. เตรียมชามผสม ใส่ข้าวเหนียวลงไป ตามด้วยน้ำแป้ง คลุกเข้าทุกอย่างให้เข้ากันดี แล้วพักทิ้งไว้ให้ข้าวเหนียวดูดน้ำเข้าไปประมาณ 5-10 นาที
6. ใส่จาดำคั่ว คลุกเข้าให้เข้ากัน จากนั้นเตรียมถาด ตักข้าวเหนียวใส่พิมพ์รูปร่างกลมลงไป แล้วนำไปตากแดดเป็นเวลา 1 วัน
7. ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันลงไป วอร์มน้ำมันให้ร้อนได้ที่แล้ว ใส่น้ำมันลงไปทอด ให้มีสีเหลืองกรอบ เสร็จแล้วตักขึ้น พักให้สะเด็ดน้ำมัน
8. ทำน้ำตาลราดโดยใส่น้ำตาลมะพร้าวลงในหม้อ ตามด้วยน้ำตาลทรายแดงกับเกลือป่น เติมน้ำลงไปเล็กน้อย ต้มด้วยไฟอ่อนจนน้ำตาลละลาย
9. ตักน้ำตาลราดบนขนมแล้วตกแต่งด้วยธัญพืชจากนั้นพักจนน้ำตาลเซตตัว

12. สิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมนี้ มีความโดดเด่นกว่าสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมอื่นที่เคยมีมาก่อนอย่างไร

(คำอธิบาย : สิ่งใดสิ่งหนึ่งของสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมที่มีความแตกต่างจากสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมอื่นในประเภทเดียวกัน)

1. การนำเมล็ดธัญพืชมาตกแต่งหน้าตาของข้าวแต่น
2. การทำให้ข้าวแต่นมีขนาดที่เล็กลงจากต้นฉบับให้มีขนาดพอดีคำและง่ายต่อการรับประทาน

13. วัสดุและอุปกรณ์ที่ใช้ (คำอธิบาย : ระบุการเลือกใช้วัสดุ (Material) และอุปกรณ์ (Equipment) พร้อมเหตุผลในการเลือกใช้)

1. ข้าว เป็นขนมพื้นบ้านหรืออาหารว่างของชาวภาคเหนือในประเทศไทย ที่แสดงออกถึงเอกลักษณ์และภูมิปัญญาพื้นบ้าน

2. น้ำแดงโม เพื่อเพิ่มกลิ่นหอมและความหวานอร่อย

3. ธัญพืช เป็นเมล็ดของธัญพืชพันธุ์ตระกูลเดียวกับหญ้าหรือข้าว

4. กะทิ เพื่อความมันและกลมกล่อม

5. น้ำตาลมะพร้าว ใสในข้าวเพื่อความหอมอร่อย

14. ประโยชน์และคุณค่าของสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรม (คำอธิบาย : แสดงความคาดหวัง วิธีการ หรือแนวทางที่จะนำสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์ พร้อมระบุกลุ่มเป้าหมายที่จะได้รับประโยชน์ และผลกระทบจากสิ่งประดิษฐ์และนวัตกรรมที่คาดว่าจะเกิดขึ้นกับกลุ่มเป้าหมายให้ชัดเจน)

เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ในการสร้างรายได้แก่ตนเอง ครอบครัวและชุมชน การประหยัดค่าใช้จ่ายรวมไปถึงการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์มากยิ่งขึ้นและมีความคิดที่สร้างสรรค์คิดริเริ่มในการเรียนรู้ เผยแพร่ความรู้แก่ผู้ที่มีความสนใจในผลงานดังกล่าวเพื่อนำไปประกอบอาชีพเสริมในชีวิตประจำวัน

15. กลุ่มเป้าหมายในการนำผลงานไปใช้ประโยชน์ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ภาครัฐ (โปรดระบุ)

ภาคเอกชน/การผลิต (โปรดระบุ)

ภาคประชาชน/สังคม/ชุมชน (โปรดระบุ)

ลงชื่อ.....หัวหน้าผู้ประดิษฐ์

(นางสาววิมพ์วิภา สืบแสน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ลงชื่อ.....ผู้ร่วมประดิษฐ์

(นางสาวฉันทิศา ชันตา)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ลงชื่อ.....ผู้ร่วมประดิษฐ์

(นางสาววรรลักษณ์ เงินก้อน)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

กลุ่มงานพัฒนานวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์อาชีวศึกษา (กน.)

สำนักวิจัยและพัฒนาการอาชีวศึกษา (สวพ.)

ลงชื่อ.....ครูที่ปรึกษา

(นางณัฐธิดา จินมอญ)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ลงชื่อ.....ครูที่ปรึกษา

(นางอารีย์รัช ใจกว้าง)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ลงชื่อ.....ครูที่ปรึกษา

(นางสาวอมรรัตน์ ธนวงค์)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

ลงชื่อ.....ครูที่ปรึกษา

(นางสาวณัฐนิชา ศรีกันหา)

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

กลุ่มงานพัฒนานวัตกรรมและสิ่งประดิษฐ์อาชีวศึกษา (กน.)

สำนักวิจัยและพัฒนาการอาชีวศึกษา (สวพ.)