



ที่ ขร ๐๐๑๙.๒/จ ๒๕๖๕๐

ศาลากลางจังหวัดเชียงใหม่
ถนนแม่ฟ้าหลวง ขร ๕๗๑๐๐

๑๐ กันยายน ๒๕๖๒

เรื่อง การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP คลัสเตอร์กาแฟ โดยโรงเรียน OTOP

เรียน นายอำเภอเมืองเชียงใหม่ พาน เวียงป่าเป้า แม่ฟ้าหลวง และนายอำเภอแม่สรวย

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. บัญชีรายชื่อกลุ่มเป้าหมาย	จำนวน ๑ ฉบับ
๒. กำหนดการฝึกอบรม	จำนวน ๑ ฉบับ
๓. แผนที่สถานที่ฝึกอบรม	จำนวน ๑ ฉบับ
๔. แบบตอบรับ	จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วย กรมการพัฒนาชุมชน กำหนดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP คลัสเตอร์กาแฟ โดยโรงเรียน OTOP จำนวน ๓๐ ราย/กลุ่ม ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๑๙ กันยายน ๒๕๖๒ ณ โรงแรมดิอิมเพรส จังหวัดน่าน เพื่อพัฒนาระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยการออกแบบพัฒนา ผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ แบ่งเป็นกลุ่มพัฒนาตามคลัสเตอร์ผลิตภัณฑ์ครบทั้งกระบวนการ

จังหวัด จึงขอให้อำเภอมอบหมายสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ ประสาน กลุ่มเป้าหมายตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ จำนวนกลุ่มละ ๑ คน เดินทางไปเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ตามวัน เวลา และสถานที่ที่กำหนด ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒ และ ๓ พร้อมทั้งจัดเตรียมผลิตภัณฑ์เดิมเข้าร่วมอบรม จำนวน ๓ ชิ้น เพื่อใช้ในการ วิเคราะห์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในการเดินทางเข้าร่วมฝึกอบรมฯ สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด ได้ดำเนินการบริการรถตู้ให้ จึงขอให้กลุ่มเป้าหมายขึ้นรถพร้อมเพรียงกัน ในวันจันทร์ที่ ๑๖ กันยายน ๒๕๖๒ เวลา ๑๓.๐๐ น. บริเวณหน้าศาลากลางจังหวัดเชียงใหม่

จึงเรียนมาเพื่อทราบและพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายอุทัย ทอมนาน)

พัฒนาการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด
กลุ่มงานส่งเสริมการพัฒนาชุมชน
โทร. ๐-๕๓๑๗-๗๓๕๐



กรมการพัฒนาชุมชน : เศรษฐกิจฐานรากมั่นคงและชุมชนพึ่งตนเองได้ ภายในปี ๒๕๖๕

แบบตอบรับ

การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP คลัสเตอร์กาแฟ โดยโรงเรียน OTOP

ระหว่างวันที่ ๑๗ – ๑๙ กันยายน ๒๕๖๒

ณ โรงแรมดิอิมเพรส จังหวัดน่าน

จังหวัด..เชียงใหม่

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ชื่อกลุ่มผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP / ชื่อเจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน	เบอร์โทรศัพท์มือถือ	เข้าพัก		อาหาร			หมายเหตุ
				ล่วงหน้า	ไม่พัก ล่วงหน้า	ทั่วไป	เจ/มังสวิรัต	มุสลิม	
๑	นายบุญเพิ่ม จุฑะเดมีย์	กาแฟชะมด		—		—			
๒	วิสาหกิจชุมชนกาแฟล้านนา	วิสาหกิจชุมชนกาแฟล้านนา		—		—			
๓	ร้าน Akha Mino Coffee	ร้าน Akha Mino Coffee		—		—			
๔	โรงคั่วริมกกคอฟฟี่	โรงคั่วริมกกคอฟฟี่		—		—			
๕	ไร่กาแฟ ภูแอคคอฟฟี่	ไร่กาแฟ ภูแอคคอฟฟี่		—		—			
๖	นายเจนชัย สยนา นนท์	กาแฟสาร		—		—			
๗	โรงเรียนดอยแสนใจ (ตชด.อนุสรณ์)	กาแฟอาราบิก้า		—		—			
๘	๙๓ Story กาแฟดอยแม่สลอง	กาแฟผงสำเร็จรูป		—		—			
๙	นายอภิรุณ คำปิ่นคำ	กาแฟอินทรีย์		—		—			
๑๐	นางพัชรา หาญเจริญ	กาแฟแมคคาเดเมียร์		—		—			
๑๑	นางสาวจิฬารณ นันทะยา	กาแฟเสิร์ฟ		—		—			
๑๒	นายสมเจตน์ เทียมเมือง	กาแฟดินโป่ง		—		—			

๑๓	นายจันทร์แดง สุธียะ	กาแฟปั่น		/		/					
๑๔	นางเก๋ บัวจตุรัส	กาแฟ		/		/					
๑๕	MULA COFFEE	กาแฟคั่ว		/		/					
๑๖	นายเรวัตน์ ใจจگر	เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน		/		/					

ลงชื่อ ...เรวัตน์ ใจจกร...ผู้รายงาน
(...เรวัตน์ ใจจกร...)

ตำแหน่ง...นักวิชาการพัฒนาชุมชนชำนาญการ.....
.....๒.../.....กันยายน...../.....๒๕๖๒.....

หมายเหตุ : กรุณาส่งแบบตอบรับที่ E-mail Address : database.otop@gmail.com ภายในวันที่ ๖ กันยายน ๒๕๖๒

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม นางชัยยุภา นุญตา โทร ๐ ๒๑๔๑ ๖๐๖๖ , ๐๙ ๕๑๔๕ ๕๔๖๒

นางสาวอิสรา ปิ่นแก้ว โทร ๐ ๒๑๔๑ ๖๐๖๓ , ๐๙ ๓๑๔๙ ๙๒๔๒

ด่วนที่สุด

ที่ มท ๐๔๐๘.๔/ว ๑๙๕๓



สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดเชียงราย	
เลขที่รับ	รทท
วันที่/เวลา	13 0 สค 2562
☐ พชส.สว.	☐ ส่งเสริม
☐ การสหกรณ์	☐ อำนวยการ
☐ อื่นๆ	

กรมการพัฒนาชุมชน

ศูนย์ราชการเฉลิมพระเกียรติ ๘๐ พรรษา

๕ ธันวาคม ๒๕๕๐ อาคารรัฐประศาสนภักดี ชั้น ๕

ถนนแจ้งวัฒนะ เขตหลักสี่ กทม. ๑๐๒๑๐

๓๐ สิงหาคม ๒๕๖๒

เรื่อง การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP คลัสเตอร์กาแฟ โดยโรงเรียน OTOP

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย พะเยา แพร่ และน่าน

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. รายชื่อกลุ่มเป้าหมายฯ
๒. กำหนดการฝึกอบรม
๓. แผนที่สถานที่ฝึกอบรม
๔. แบบตอบรับ

ฝ่ายส่งเสริมและพัฒนา	
เลขที่รับ	1154
วันที่	30 ส.ค. 2562

จำนวน	๑	ชุด
จำนวน	๑	ฉบับ
จำนวน	๑	ฉบับ
จำนวน	๑	ฉบับ

ด้วยกรมการพัฒนาชุมชน กำหนดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP คลัสเตอร์กาแฟ โดยโรงเรียน OTOP จำนวน ๓๐ ราย/กลุ่ม ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๑๙ กันยายน ๒๕๖๒ ณ โรงแรมดิเอ็มเพรส จังหวัดน่าน เพื่อพัฒนาระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยการออกแบบพัฒนา ผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ แบ่งเป็นกลุ่มพัฒนาตามคลัสเตอร์ผลิตภัณฑ์ครบทั้งกระบวนการ

กรมการพัฒนาชุมชน จึงขอให้จังหวัดมอบหมายสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด ประสาน กลุ่มเป้าหมายตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ จำนวนกลุ่มละ ๑ คน และแจ้งให้เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชนจังหวัด จำนวน ๑ คน เดินทางไปเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP ตามวัน เวลา และสถานที่ที่กำหนด ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒ และ ๓ พร้อมทั้งจัดเตรียมผลิตภัณฑ์เดิมเข้าร่วมอบรม จำนวน ๓ ชิ้น เพื่อใช้ในการ วิเคราะห์และพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยขอให้ส่งแบบตอบรับ และรายชื่อผู้เข้าพักค้างล่วงหน้า ให้กรมฯ ทาง E-mail address : database.otop@gmail.com ภายในวันศุกร์ที่ ๖ กันยายน ๒๕๖๒ รายละเอียด ตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๔ สำหรับค่าใช้จ่ายในการเดินทางให้เบิกจากโครงการฯ โดยประหยัด ทั้งนี้ กรมการพัฒนาชุมชน ไม่อนุญาตให้เบิกค่าพาหนะเดินทางโดยรถยนต์ส่วนตัว

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายสมหวัง พ่วงบางโพ)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมการพัฒนาชุมชน

สำนักส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิสาหกิจชุมชน
กลุ่มงานส่งเสริมผู้ประกอบการและวิสาหกิจชุมชน
โทร. ๐ ๒๑๔๑ ๖๐๖๖
โทรสาร ๐ ๒๑๔๓ ๘๙๑๐ - ๑๑

รายชื่อกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP
โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP คลัสเตอร์กาแฟ โดยโรงเรียน OTOP ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๒

ลำดับ ที่	ชื่อผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ	ที่อยู่					ชื่อผลิตภัณฑ์
		บ้านเลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด	
๑	นายบุญเพิ่ม จุฑะเตมีย์	๑๒๗	๑๐	แม่เย็น	พาน	เชียงราย	กาแฟชมด
๒	วิสาหกิจชุมชนกาแฟล้านนา	๓๒๙	๙	แม่เย็น	พาน	เชียงราย	กาแฟ
๓	ร้าน Akha Mino Coffee	๑๕๗	๕	แม่กรณ์	เมือง	เชียงราย	กาแฟ
๔	โรงคั่วริมกกคอฟฟี่	๔๐๐/๑๒	๖	ริมกก	เมือง	เชียงราย	กาแฟ
๕	ไร่กาแฟ ภูแควคอฟฟี่	๑๕๕	๑๔	ดอยลาน	เมือง	เชียงราย	กาแฟ
๖	นายเจนชัย สยนาทนันท (กาแฟสาร)	๘๘	๔	ดอยฮาง	เมือง	เชียงราย	กาแฟ
๗	โรงเรียนดอยแสนใจ (ตชด.อนุสรณ์)	๑๑๑	๒๒	แม่สลองใน	แม่ฟ้าหลวง	เชียงราย	กาแฟอาราบิก้า
๘	๙๓ Story กาแฟดอยแม่สลอง	๔๙๙	๑	แม่สลองนอก	แม่ฟ้าหลวง	เชียงราย	กาแฟผงสำเร็จรูป
๙	นายอภิรุณ คำปิ่นคำ	๑๘๐	๗	แม่เจดีย์ใหม่	เวียงป่าเป้า	เชียงราย	กาแฟอินทรีย์
๑๐	นางพัชรา หาญเจริญ	๑๓๗	๑๓	แม่เจดีย์	เวียงป่าเป้า	เชียงราย	กาแฟแมคคาเดเมีย
๑๑	นางสาวจิฬารัตน์ นันทะยา	๑๐๐/๕	๑	แม่เจดีย์	เวียงป่าเป้า	เชียงราย	กาแฟเสิร์ฟ
๑๒	นายสมเจตน์ เทียมเมือง	๖๑	๒	บ้านโป่ง	เวียงป่าเป้า	เชียงราย	กาแฟดินโป่ง
๑๓	นายจันทร์แดง สุตยยะ	๑๐๑	๑๓	แม่เจดีย์	เวียงป่าเป้า	เชียงราย	กาแฟน้ำกิน
๑๔	นางไกร บัวจัตรัส	๑๙	๘	ป่าจั่ว	เวียงป่าเป้า	เชียงราย	กาแฟ
๑๕	MULA COFFEE	๒๑๔	๔	วาวี	แม่สรวย	เชียงราย	กาแฟคั่ว
๑๖	นางนิตยา ไชยวุฒิ	๒๗๘	๑	แม่ใจ	แม่ใจ	พะเยา	ชาดอกกาแฟ@ภูน้ำริน
๑๗	กาแฟปางงันวัลเลย์	๒๑๓/๑	๖	สรอย	วังชิ้น	แพร่	กาแฟปางงัน
๑๘	นางสาววิจิตรา สีทิ	๑๓๖	๙	ช่อแฮ	เมืองแพร่	แพร่	แพ็ค
๑๙	นายสุชาติ	๕๓	๖	ไทรย้อย	เด่นชัย	แพร่	กาแฟ ARABASALT
๒๐	นายคุณภาพ แก้วภิรมย์	๑๓	๑	ศรีสะเกษ	น่าน้อย	น่าน	กาแฟผงโรบัสต้า
๒๑	นายศุภกร ทะนันชัย	๒๕๘	๒	นาซาว	เมืองน่าน	น่าน	เมล็ดกาแฟคั่ว
๒๒	นางสาวณัฐชา บัวเหล็ก	๑๓๑	๘	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกีย	น่าน	กาแฟ Drip
๒๓	นายหนั่น ใจปิง	๘๐	๒	ดงพญา	บ่อเกลือ	น่าน	กาแฟคั่ว
๒๔	นางสาวนภาพร กล้าพิทักษ์	๒๖๕	๑๑	งอบ	ทุ่งช้าง	น่าน	กาแฟคั่ว
๒๕	นางสาวศรินทรวงศ์ไทย บุญศิริวัฒนาศรี	๒๙๓	๙	เจดีย์ชัย	ปัว	น่าน	เมล็ดกาแฟคั่ว
๒๖	นางละอองเดือน กิตติปัญญา	๑๕๒/๑	๔	กองควาย	เมืองน่าน	น่าน	เมล็ดกาแฟคั่ว
๒๗	นางสาววรปภา รุ่งกันยรัตน์	๕๘	๖	ผาทอง	ท่าวังผา	น่าน	กาแฟคั่วบด
๒๘	นายเสงี่ยม แซ่ฟ่าน	๑๒	๖	ผาทอง	ท่าวังผา	น่าน	กาแฟคั่ว
๒๙	นายพรเทพ เลิศวรายุทธ์	๕๖	๖	ผาทอง	ท่าวังผา	น่าน	กาแฟคั่ว
๓๐	นายบุญเลิศ คงธนะรักษ์	๙	๑๑	บ่อเกลือเหนือ	บ่อเกลือ	น่าน	กาแฟคั่ว

เวลา	๐๘.๐๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	๑๐.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.	๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.	๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	๑๔.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.
วันแรก	ลงทะเบียนฐานนิเทศ แนะนำสถานที่ ที่มหาวิทยาลัย และการอภิปราย	ชี้แจงวัตถุประสงค์ และแนวทางการ พัฒนาโรงเรียน OTOP	ประเภทอาหารตามกฎหมาย ภายใต้ พรบ.อาหาร พ.ศ. ๒๕๕๒ และประกาศ กระทรวงสาธารณสุข ที่เกี่ยวข้อง (ประกาศกฎหมาย ฉลาก) (บรรยาย ๒ ชม.)		การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการแปรรูป และการควบคุมการผลิตอาหารปลอดภัย (บรรยาย ๕ ชม.)	เวทีแลกเปลี่ยน เรียนรู้
เวลา	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.		๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	๑๔.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	๑๕.๐๐ - ๑๖.๐๐ น.
วันที่สอง	ทบทวนความรู้ความ และการใช้เครื่องมือตรวจสอบแบบง่าย (บรรยาย ๒ ชม./Workshop ๑ ชม.)	การควบคุมสุขภาพ การจัดการสุขภาวะการผลิต และการใช้เครื่องมือตรวจสอบแบบง่าย (บรรยาย ๒ ชม./Workshop ๑ ชม.)			การฝึกปฏิบัติการกระบวนการแปรรูปกาแฟ (Workshop แบ่งกลุ่ม ๓ กลุ่ม ๕ ชม.)	เวทีแลกเปลี่ยน เรียนรู้
เวลา	๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	๐๙.๐๐ - ๑๑.๐๐ น.	๑๑.๐๐ - ๑๒.๐๐ น.		๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	๑๔.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.
วันที่สาม	ทบทวนความรู้ความ การควบคุมคุณภาพสินค้า (บรรยาย ๒ ชม.)		การคำนวณต้นทุนการผลิต และต้นทุนขาย และการตลาด (บรรยาย ๑ ชม.) (มีต่อ)		การคำนวณต้นทุนการผลิต และต้นทุนขาย และการตลาด (Workshop ๑ ชม.)	มอเบียร์ตีบตีร

พักรับประทานอาหารกลางวัน เวลา ๑๒.๐๐ – ๑๓.๐๐ น.
พักรับประทานอาหารว่าง เวลา ๑๐.๓๐ น. และ ๑๔.๓๐ น.
พักรับประทานอาหารเย็น เวลา ๑๘.๐๐ – ๑๙.๐๐ น.

แผนที่สถานที่ฝึกอบรม
การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ผลิต ผู้ประกอบการ OTOP
โครงการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ OTOP คลัสเตอร์กาแฟ โดยโรงเรียน OTOP
ระหว่างวันที่ ๑๗ - ๑๙ กันยายน ๒๕๖๒
ณ โรงแรมดิอิมเพรส จังหวัดน่าน



๒๔๕๒ - ๒๕๐๑

ณ โรงแรมดิอีมเพรส จังหวัดน่าน

.....

[illegible]

๓๖.....ผู้รายงาน

(.....)

ตำแหน่งพัฒนาการสูงที่สุด.....

หมายเหตุ : กรุณาส่งแบบตอบรับที่ E-mail Address : database.otop@gmail.com ภายในวันที่ ๖ กันยายน ๒๕๖๒

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม นางอัญญา นพ นฤตา โทร ๐ ๒๑๔๓ ๖๐๖๖ , ๐๙ ๕๑๔๕ ๕๕๖๒

นางสาวอุษรา ภูมิแก้ว โทร ๐๒๑๔๑ ๕๐๕๓, ๐๙ ๓๑๔๙ ๘๒๔๒