**ข้อมูลปราชญ์**

 **(ผู้เชี่ยวชาญ/ประสบความสำเร็จในอาชีพ)**

1. ชื่อ นางนันท์นภัส นามสกุล ปานเกิดผล

2. วัน/เดือน/ปีเกิด 12 พ.ค.2523 อายุ 36 ปี เลขประจำตัวประชาชน 3640400134593

3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 37/2 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าช้าง อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

4. การติดต่อทางโทรศัพท์ 091-1477790 อีเมล์ Nannaphat2523@gmail.com

5. การศึกษา (สูงสุด) ม.6

6. ความเชี่ยวชาญ/ความสำเร็จในการประกอบอาชีพ

 🖵 ภาคการเกษตร (ระบุ)

☑ แปรรูป OTOP/SME (ระบุ)

🖵 ท่องเที่ยวโดยชุมชน (ระบุ)

🖵 อื่นๆ (ระบุ)

7. บันทึกความรู้ของปราชญ์/ผู้ประสบความสำเร็จด้านอาชีพตามที่ระบุในข้อ 6

 1. ความเป็นมา จากที่เราอยู่ในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพาะเห็ดบ้านท่าช้าง มานานก็เลยเล็งเห็นผลผลิตเห็ดที่เหลือจากส่งหรือเห็ดที่ไม่สวย ส่งออกไม่ได้เหลือเยอะ จึงลองทำการแปรรูป เริ่มจากการทำเห็ดห่อหมกขายและนำมาลองทำขนมทองม้วนเห็ดดูจากนั้นก็ทำจำหน่ายตอนออกงานทั่วไป

 (อธิบายที่มาของการประกอบอาชีพที่ประสบความสำเร็จพอสังเขป ตลอดจนความสำเร็จที่เกิดขึ้น

จากการประกอบอาชีพดังกล่าว)

 2. กระบวนการ/วิธีการขั้นตอน/(เทคนิค)/ที่ใช้ในการแก้ปัญหาหรือพัฒนาอาชีพ

 1. นำเห็ดที่เหลือจากการส่งออกมาล้างให้สะอาด

 2. นำมาปั่นผสมกับส่วนผสมที่จะทำ

เทคนิค คือ จะให้ความหอม อร่อยเท่าท้องตลาดถ้าเราใส่เห็ดไปใสส่วนผสมที่พอเหมาะ เราได้พัฒนาอาชีพเสริมเพิ่มรายได้อีก 1 ช่องทาง

 (อธิบายขั้นตอนการทำงานตั้งแต่เริ่มต้นเป็นข้อๆ อย่างละเอียด เพื่อผู้ศึกษาสามารถเข้าใจได้โดยง่าย/สอดแทรกเทคนิคหรือข้อพึงระวังไว้ในแต่ละขั้นตอน หรือสรุปในตอนท้ายก็ได้)

 3. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

 สมาชิกมีความร่วมมือเห็นความสำคัญของสิ่งที่เราทำให้ แนะนำให้ เพื่อพัฒนาอาชีพเสริมได้

 (เทคนิคที่ทำให้เกิดความสำเร็จ/ข้อพึงระวัง เพื่อมิให้เกิดข้อผิดพลาด)

8. เกียรติคุณ/รางวัลที่ได้รับ

..........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

9. ประสบการณ์ถ่ายทอดความรู้

 1) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 2) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 (ลงชื่อ).......นันท์นภัส ปานเกิดผล...............

 (นางนันท์นภัส ปานเกิดผล)

 วันที่................/......................../....................

**ข้อมูลปราชญ์**

 **(ผู้เชี่ยวชาญ/ประสบความสำเร็จในอาชีพ)**

1. ชื่อ นางวิมล นามสกุล ฟักทอง

2. วัน/เดือน/ปีเกิด 14 ก.ค. 2520 อายุ 39 ปี เลขประจำตัวประชาชน 3 6203 00117 23 9

3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 50/1 หมู่ที่ 2 ตำบลท่าช้าง อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

4. การติดต่อทางโทรศัพท์ 081-6758839 อีเมล์

5. การศึกษา(สูงสุด) ปริญญาโท

6. ความเชี่ยวชาญ/ความสำเร็จในการประกอบอาชีพ

 🖵 ภาคการเกษตร (ระบุ)

☑ แปรรูป OTOP/SME (ระบุ)

🖵 ท่องเที่ยวโดยชุมชน (ระบุ)

🖵 อื่นๆ (ระบุ)

7. บันทึกความรู้ของปราชญ์/ผู้ประสบความสำเร็จด้านอาชีพตามที่ระบุในข้อ 6

 1. ความเป็นมา เห็ดนางฟ้า เป็นเห็ดที่มีคุณค่าทางอาหารสูง ประกอบด้วยคาร์โบไฮเดรต โปรตีน ไขมัน รวมทั้งแร่ธาตุต่างๆ รสชาติอร่อย ประกอบอาหารได้หลายอย่างจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเดิมที่มีอยู่ที่เคยเก็บเห็ดตามธรรมชาติมาเพื่อบริโภคในครัวเรือนและสามารถรู้ได้ว่าเห็ดชนิดไหนจะขึ้นช่วงเวลาใด สภาพแวดล้อมแบบไหน สภาพอากาศแบบไหน จึงค่อย ๆ พัฒนาและเรียนรู้การเพาะเห็ดนางฟ้ากับเห็ดที่ขึ้นเองตามธรรมชาติควบคู่กันไปจากการที่ทดลองเพาะเห็ดนางฟ้าในปริมาณที่ที่น้อยเพื่อบริโภคในครัวเรือนจึงรู้ว่าเห็ดนางฟ้าดูแลง่าย เติบโตได้เร็วให้ผลผลิตดี จึงมองเห็นถึงโอกาสที่จะยึดเป็นอาชีพเพื่อสร้างรายได้ให้กับครอบครัวได้

 (อธิบายที่มาของการประกอบอาชีพที่ประสบความสำเร็จพอสังเขป ตลอดจนความสำเร็จที่เกิดขึ้น

จากการประกอบอาชีพดังกล่าว)

 2. กระบวนการ/วิธีการขั้นตอน/(เทคนิค)/ที่ใช้ในการแก้ปัญหาหรือพัฒนาอาชีพ

 1. เตรียมโรงเรือนให้พร้อมสำหรับเปิดดอก

 2. วิธีการเปิดดอก

**๑.** ดึงกระดาษหนังสือพิมพ์ออก

๒. ค่อยดึงคอขวดพลาสติกออก

๓ .ดึงสำลีออกก้อนเห็ดที่จะทำการเปิดดอกได้ก็ต้องให้เส้นใยสีขาวของเห็ด

เดินกินขี้เลื้อยจนเต็มเสียก่อนถ้าเส้นใยยังเดินไม่เต็มก้อนแล้วไปเปิดดอกก่อนก้อนเห็ดก็จะเสียไปเพราะว่าก้อนเห็ดจะดึงความชื้นจากน้ำที่เราลดเช้าเย็นทำให้หน้าก้อนเสีย การเก็บดอก นับจากวันที่เปิดจุกแล้วประมาณ

๓-๗ วัน เห็ดจะเริ่มออกดอก ควรงดการรดน้ำก่อนเก็บประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง เพราะดอกเห็ดจะแฉะ เวลาที่เก็บควรเป็นเวลาเช้าและเย็น

เทคนิค/เคล็ดลับในการผลิต

ก้อนเห็ดที่จะทำการเปิดดอกได้ก็ต้องให้เส้นใยสีขาวของเห็ดเดินกินขี้เลื้อยจนเต็มเสียก่อน และการรดน้ำให้ราบนหลังก้อนเห็ดน้ำจะค่อย ๆ ไหลลงมาหาก้อนข้างล่างเอง นับจากวันที่เปิดจุกแล้วประมาณ ๓-๗ วัน เห็ดจะเริ่มออก ดอก ควรงดการรดน้ำก่อนเก็บประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง เพราะดอกเห็ดจะแฉะ เวลาที่เก็บควรเป็นเวลาเช้าและเย็น เลือกเก็บดอกเห็ดที่บานเต็มที่จะได้น้ำหนักดี การเก็บเห็ดต้องจับที่โคนก้าน โยกซ้าย-ขวาแล้วดึงออก

 (อธิบายขั้นตอนการทำงานตั้งแต่เริ่มต้นเป็นข้อๆ อย่างละเอียด เพื่อผู้ศึกษาสามารถเข้าใจได้โดยง่าย/สอดแทรกเทคนิคหรือข้อพึงระวังไว้ในแต่ละขั้นตอน หรือสรุปในตอนท้ายก็ได้)

 3. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

 กระบวนการเพาะเห็ดนางฟ้า ต้องอาศัยความเป็นธรรมชาติ จึงจะได้ผลผลิตดีทำให้กลุ่มต้องอนุรักษ์ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมให้คงอยู่และสมบูรณ์ที่สุด เห็ดไม่สามารถใช้สารเคมีในกระบวนการเพาะได้จึงทำให้ปลอดภัยทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภคและไม่ทำร้ายสภาพแวดล้อมในชุมชน และยังเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านเศรษฐกิจพอเพียงให้กับคนในชุมชนและคนนอกชุมชนเข้ามาศึกษาดูงานและยังสร้างงานสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนโดยมีการจ้างแรงงานคนในหมู่บ้าน

 (เทคนิคที่ทำให้เกิดความสำเร็จ/ข้อพึงระวัง เพื่อมิให้เกิดข้อผิดพลาด)

8. เกียรติคุณ/รางวัลที่ได้รับ

..........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

9. ประสบการณ์ถ่ายทอดความรู้

 1) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 2) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 (ลงชื่อ)..........วิมล ฟักทอง.......................

 (นางวิมล ฟักทอง)

 วันที่................/......................../....................

**ข้อมูลปราชญ์**

 **(ผู้เชี่ยวชาญ/ประสบความสำเร็จในอาชีพ)**

1. ชื่อ นายพนม นามสกุล มนุษย์นิ่ม

2. วัน/เดือน/ปีเกิด 14 พ.ย. 2503 อายุ 56 ปี เลขประจำตัวประชาชน 3 6001 00063 71 2

3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 144 หมู่ที่ 3 ตำบลท่าช้าง อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

4. การติดต่อทางโทรศัพท์ 081-6757709 อีเมล์

5. การศึกษา(สูงสุด) มัธยมศึกษาปีที่ 3

6. ความเชี่ยวชาญ/ความสำเร็จในการประกอบอาชีพ

 ☑ ภาคการเกษตร (ระบุ)

🖵แปรรูป OTOP/SME (ระบุ)

🖵 ท่องเที่ยวโดยชุมชน (ระบุ)

🖵 อื่นๆ (ระบุ)

7. บันทึกความรู้ของปราชญ์/ผู้ประสบความสำเร็จด้านอาชีพตามที่ระบุในข้อ 6

 1. ความเป็นมา ปลาทับทิม (Nile tiapia) มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า Oreochromis niloticus-mossambicus เป็นปลาที่พัฒนามาจากสายพันธุ์ปลานิล นำเข้ามาในประเทศไทยครั้งแรก เมื่อปี พ.ศ. 2508 โดยสมเด็จพระจักรพรรดิอากิฮิโต มกุฎราชกุมารแห่งประเทศญี่ปุ่น ซึ่งได้ทรงจัดส่งปลานิล จำนวน 50 ตัว ความยาวเฉลี่ย ตัวละประมาณ 9 เซนติเมตร น้ำหนักต่อตัวประมาณ 14 กรัม เพื่อทูลเกล้าฯ ถวายแด่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 9 เมื่อวันที่ 25 มีนาคม พ.ศ. 2508

ปลาทับทิมเป็นปลาที่พัฒนาสายพันธุ์มาจากปลานิล ที่มีการผสมข้ามสายพันธุ์กับปลานิลแดงของต่างประเทศที่อยู่ในตระกูลเดียวกัน จนได้ปลาทับทิมพันธุ์แท้ที่มีรูปร่างลักษณะเฉพาะตัว มีคุณภาพของเนื้อที่หวาน นุ่ม และมีสีสวยงาม  การพัฒนา และคัดเลือกสายพันธุ์ปลาทับทิมจนได้สายพันธุ์มีคุณภาพเนื้อปลาสูง ทำให้ลดความด้อยในสีเดิมของปลานิลแดงพ่อแม่พันธุ์ คือ สีกระที่มีสีดำเจือปนจนเป็นปลาสายพันธุ์ใหม่ที่มีสีแดงอมชมพูหรือมีสีเหลืองอ่อน มีครีบเป็นสีแดง เนื้อ และผนังช่องท้องเป็นสีขาว มีลำตัวหนาทำให้มีเนื้อมาก และ

มีส่วนหัวเล็ก นอกจากนี้ยังมีสีผิวของปลาทับทิมที่เด่นชัดกว่าปลานิลแดงและมีคุณภาพของเนื้อปลาที่มีความหวานและนุ่มกว่า

 (อธิบายที่มาของการประกอบอาชีพที่ประสบความสำเร็จพอสังเขป ตลอดจนความสำเร็จที่เกิดขึ้น

จากการประกอบอาชีพดังกล่าว)

 2. กระบวนการ/วิธีการขั้นตอน/(เทคนิค)/ที่ใช้ในการแก้ปัญหาหรือพัฒนาอาชีพ

1. การเลี้ยงในบ่อดิน
เป็นการเลี้ยงในบ่อที่ขุดบริเวณพื้นที่ว่าง โดยคันบ่อ ขอบบ่อ และก้นบ่อเป็นดิน และไม่ใช้

วัสดุกันน้ำใดๆรองพื้นหรือที่เรียกว่า บ่อน้ำหรือสระ บ่อเลี้ยงในลักษณะนี้มักเป็นบ่อขนาดใหญ่เป็นไร่หรือมากกว่า มีความลึกของบ่อตั้งแต่ 2 เมตร การเลี้ยงในลักษณะนี้จำเป็นต้องมีปริมาณน้ำมากเพียงพอ เพราะจำเป็นต้องใช้น้ำมาก

 (อธิบายขั้นตอนการทำงานตั้งแต่เริ่มต้นเป็นข้อๆ อย่างละเอียด เพื่อผู้ศึกษาสามารถเข้าใจได้โดยง่าย/สอดแทรกเทคนิคหรือข้อพึงระวังไว้ในแต่ละขั้นตอน หรือสรุปในตอนท้ายก็ได้)

 3. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

 ลูกพันธุ์ปลาทับทิมที่นำมาเลี้ยง ควรหาซื้อจากฟาร์มที่มีความน่าเชื่อถือ หรือจากบริษัทผู้ผลิตพันธุ์ปลาโดยตรง นอกจากนั้น หากเกษตรกรมีการเลี้ยงจำนวนมาก และเป็นผู้มีความรู้ในด้านการเพาะขยายพันธุ์ปลา อาจทำการเพาะขยายพันธุ์ปลาเอง ซึ่งจะช่วยลดต้นทุนเรื่องพันธุ์ปลาลงได้มาก

 (เทคนิคที่ทำให้เกิดความสำเร็จ/ข้อพึงระวัง เพื่อมิให้เกิดข้อผิดพลาด)

8. เกียรติคุณ/รางวัลที่ได้รับ

..........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

9. ประสบการณ์ถ่ายทอดความรู้

 1) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 2) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 (ลงชื่อ)..........พนม มนุษย์นิ่ม...................

 (นายพนม มนุษย์นิ่ม)

 วันที่................/......................../....................

**ข้อมูลปราชญ์**

 **(ผู้เชี่ยวชาญ/ประสบความสำเร็จในอาชีพ)**

1. ชื่อ นางประมวล นามสกุล บุตรศรี

2. วัน/เดือน/ปีเกิด 1 ม.ค. 2480 อายุ 79 ปี เลขประจำตัวประชาชน 3 6506 00190 38 1

3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 21 หมู่ที่ 4 ตำบลท่าช้าง อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

4. การติดต่อทางโทรศัพท์ 089-2577421 อีเมล์

5. การศึกษา(สูงสุด) ประถมปีที่ 4

6. ความเชี่ยวชาญ/ความสำเร็จในการประกอบอาชีพ

 🖵ภาคการเกษตร (ระบุ)

☑ แปรรูป OTOP/SME (ระบุ)

🖵 ท่องเที่ยวโดยชุมชน (ระบุ)

🖵 อื่นๆ (ระบุ)

7. บันทึกความรู้ของปราชญ์/ผู้ประสบความสำเร็จด้านอาชีพตามที่ระบุในข้อ 6

 1. ความเป็นมา

   "ปลาแดดเดียว" ที่ทำเป็นชิ้นเล็ก นอกจากเนื้อปลาแล้วยังสามารถนำก้างมาทำได้ด้วย ส่วนปลานิลที่เหมาะจะนำมาทำการแปรรูปเป็นปลานิลแดดเดียวนั้น จะใช้ปลานิลที่มีน้ำหนักประมาณ ๓ ขีดกว่าๆ เรียกได้ว่าเป็นปลาหนุ่มปลาสาว เพราะจะได้เนื้อและก้างที่กำลังดี"

 (อธิบายที่มาของการประกอบอาชีพที่ประสบความสำเร็จพอสังเขป ตลอดจนความสำเร็จที่เกิดขึ้น

จากการประกอบอาชีพดังกล่าว)

 2. กระบวนการ/วิธีการขั้นตอน/(เทคนิค)/ที่ใช้ในการแก้ปัญหาหรือพัฒนาอาชีพ

เริ่มจากนำปลานิลมาทำการขอดเกล็ดออกให้เรียบร้อย จากนั้นก็นำไปล้างทำความสะอาด

ด้วยน้ำให้สะอาดขั้นต่อมาก็นำแล่ตัดหัวควักไส้ออก แล้วก็นำไปล้างทำความสะอาดอีกครั้ง ลำดับถัดมาก็นำปลามาแล่หั่นแยกก้างออกจากเนื้อ จากนั้นก็นำเนื้อปลาไปล้างน้ำอีกหนึ่งรอบ"ในการล้างครั้งนี้จะต้องล้างโดยใช้แปลงขัดเมือกปลาออกให้หมด เพื่อเป็นการล้างกลิ่นคาวปลาออก"  เมื่อทำการล้างเรียบร้อย ก็นำเนื้อปลามาหันเป็นชิ้นตามความยาวของตัวปลาและหั่นให้มีความกว้างประมาณ ๑ เซนติเมตร เมื่อหั่นเสร็จก็นำไปล้างอีกรอบ "การล้างในขั้นตอนนี้จะล้างทั้งหมด ๓ น้ำโดยน้ำแรกจะใช้น้ำเกลือล้าง จากนั้นน้ำที่ ๒-๓ ก็ล้างด้วยน้ำสะอาดธรรมดา"  หลังจากล้างทำความสะอาดเสร็จ ก็นำเนื้อปลาขึ้นมาผึ่งให้สะเด็ดน้ำที่ต้องใช้น้ำเกลือล้างก็เพราะว่าน้ำเกลือจะทำให้เนื้อปลานั้นดูใส แถมยังดับกลิ่นคาวได้อีกด้วย
        ขั้นตอนต่อมา ก็นำเครื่องปรุงที่เตรียมไว้ เทผสมลงไปในกะละมัง จากนั้นก็นำ**ปลา**ที่สะเด็นน้ำแล้วออกไปตากแดดประมาณ ๒-๓ ชั่วโมง ก็จะได้ **"ปลานิลแดดเดียว"**ที่ยังไม่ได้ทอด ส่วนการ**ทำ “ก้างปลานิลแดดเดียว"**ก็ทำเหมือนกัน เพียงแต่เครื่องปรุงจะต้องลดปริมาณเกลือลงเล็กน้อย

 (อธิบายขั้นตอนการทำงานตั้งแต่เริ่มต้นเป็นข้อๆ อย่างละเอียด เพื่อผู้ศึกษาสามารถเข้าใจได้โดยง่าย/สอดแทรกเทคนิคหรือข้อพึงระวังไว้ในแต่ละขั้นตอน หรือสรุปในตอนท้ายก็ได้)

 3. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

"ปลานิล" เป็นสัตว์เศรษฐกิจอีกชนิดหนึ่ง ที่เกษตรกรมักนิยมเลี้ยงไว้เพื่อจำหน่าย และแม้แต่คนที่ไม่ได้เลี้ยงเอง ก็สามารถซื้อหามาแปรรูปแล้วจำหน่ายต่ออีกทอดได้ ซึ่ง **"ปลานิลแดดเดียว"** ก็เป็นอีกรูปแบบหนึ่งของการแปรรูปปลานิลเพื่อจำหน่าย โดยผู้ที่ทำก็มีรายได้น่าสนใจไม่น้อยเลย

 (เทคนิคที่ทำให้เกิดความสำเร็จ/ข้อพึงระวัง เพื่อมิให้เกิดข้อผิดพลาด)

8. เกียรติคุณ/รางวัลที่ได้รับ

..........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

9. ประสบการณ์ถ่ายทอดความรู้

 1) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 2) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 (ลงชื่อ)..........ประมวล บุตรศรี...................

 (นางประมวล บุตรศรี)

 วันที่................/......................../....................

**ข้อมูลปราชญ์**

 **(ผู้เชี่ยวชาญ/ประสบความสำเร็จในอาชีพ)**

1. ชื่อ นายประเจต นามสกุล บุญราชแขวง

2. วัน/เดือน/ปีเกิด 10 มิ.ย. 2511 อายุ 48 ปี เลขประจำตัวประชาชน 3 6505 00560 56 0

3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 73/1 หมู่ที่ 5 ตำบลท่าช้าง อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

4. การติดต่อทางโทรศัพท์ 091-4677207 อีเมล์

5. การศึกษา(สูงสุด) มัธยมศึกษาปีที่ 3

6. ความเชี่ยวชาญ/ความสำเร็จในการประกอบอาชีพ

 ☑ ภาคการเกษตร (ระบุ)

🖵แปรรูป OTOP/SME (ระบุ)

🖵 ท่องเที่ยวโดยชุมชน (ระบุ)

🖵 อื่นๆ (ระบุ)

7. บันทึกความรู้ของปราชญ์/ผู้ประสบความสำเร็จด้านอาชีพตามที่ระบุในข้อ 6

 1. ความเป็นมา หลักการของการทำเกษตรทฤษฏีใหม่ เป็นแนวคิดที่จัดพื้นที่ใช้ประโยชน์ออกเป็นส่วนๆ ที่ง่ายต่อการจัดการและดูแล โดยวิธีการคือ แบ่งพื้นทั้งหมดออกเป็น 4 ส่วน คือ 30/30/30/10

 (อธิบายที่มาของการประกอบอาชีพที่ประสบความสำเร็จพอสังเขป ตลอดจนความสำเร็จที่เกิดขึ้น

จากการประกอบอาชีพดังกล่าว)

 2. กระบวนการ/วิธีการขั้นตอน/(เทคนิค)/ที่ใช้ในการแก้ปัญหาหรือพัฒนาอาชีพ

 พื้นที่ส่วนที่ 1 คือพื้นที่ส่วนใหญ่และให้ความสำคัญในเรื่องน้ำ ให้ขุดสระกักเก็บน้ำ จำนวน 30% ของพื้นที่

 พื้นที่ส่วนที่ 2 เป็นพื้นที่เพาะปลูกเพื่อใช้เป็นแหล่งอาหารหลัก จำนวน 30% ของพื้นที่

 พื้นที่ส่วนที่ 3 ให้ปลูกผลไม้ยืนต้น ที่สามารถเก็บดอกผลไว้กินไว้ขายได้ จำนวน 30% ของพื้นที่

 พื้นที่ส่วนที่ 4 เป็นพื้นที่สำหรับใช้สร้างเป็นที่อยู่อาศัย โรงเรือนเลี้ยงสัตว์ จำนวน 10% ของพื้นที่

 (อธิบายขั้นตอนการทำงานตั้งแต่เริ่มต้นเป็นข้อๆ อย่างละเอียด เพื่อผู้ศึกษาสามารถเข้าใจได้โดยง่าย/สอดแทรกเทคนิคหรือข้อพึงระวังไว้ในแต่ละขั้นตอน หรือสรุปในตอนท้ายก็ได้)

 3. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

 พื้นที่ทุกส่วนสามารถใช้ประโยชน์ได้ทั้งหมด เป็นแนวคิดที่ยั่งยืน สามารถทำได้โดยการลดหลั่นของพื้นที่ทำกินในแบบผสมผสานพึ่งพาอาศัย และพัฒนาสู่พื้นที่ในการทำเกษตรอินทรีย์ให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพต่อไป

 (เทคนิคที่ทำให้เกิดความสำเร็จ/ข้อพึงระวัง เพื่อมิให้เกิดข้อผิดพลาด)

8. เกียรติคุณ/รางวัลที่ได้รับ

..........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

9. ประสบการณ์ถ่ายทอดความรู้

 1) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 2) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 (ลงชื่อ)..........ประเจต บุญราชแขวง..................

 (นายประเจต บุญราชแขวง)

 วันที่................/......................../....................

**ข้อมูลปราชญ์**

 **(ผู้เชี่ยวชาญ/ประสบความสำเร็จในอาชีพ)**

1. ชื่อ นายวัชระ นามสกุล กุลมาก

2. วัน/เดือน/ปีเกิด 7 ก.พ. 2505 อายุ 54 ปี เลขประจำตัวประชาชน 3 6599 00103 59 8

3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 3/2 หมู่ที่ 6 ตำบลท่าช้าง อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

4. การติดต่อทางโทรศัพท์ 089-5662043 อีเมล์

5. การศึกษา(สูงสุด) ปวส.

6. ความเชี่ยวชาญ/ความสำเร็จในการประกอบอาชีพ

 🖵 ภาคการเกษตร (ระบุ)

☑แปรรูป OTOP/SME (ระบุ)

🖵 ท่องเที่ยวโดยชุมชน (ระบุ)

🖵 อื่นๆ (ระบุ)

7. บันทึกความรู้ของปราชญ์/ผู้ประสบความสำเร็จด้านอาชีพตามที่ระบุในข้อ 6

 1. ความเป็นมา ข้ามหอมมะลิ เป็นสายพันธุ์ข้าวที่มีถิ่นกำเนิดในไทย มีลักษณะกลิ่นหอมเหมือใบเตย

(อธิบายที่มาของการประกอบอาชีพที่ประสบความสำเร็จพอสังเขป ตลอดจนความสำเร็จที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาชีพดังกล่าว)

 2. กระบวนการ/วิธีการขั้นตอน/(เทคนิค)/ที่ใช้ในการแก้ปัญหาหรือพัฒนาอาชีพ

 เป็นสายพันธุ์ข้าวที่มีถิ่นกำเนิดในประเทศไทย จัดเป็นข้าวนาปี ปลูกได้เพียงปีละ 1 ครั้ง ลักษณะข้าวเปลือกเรียวยาว เมื่อสีเป็นข้าวสารจะได้ข้าวเมล็ดเรียว ยาว ขาวใสเป็นเงา แกร่ง มีท้องไข่น้อย มีกลิ่นหอมคล้ายใบเตย เป็นพันธุ์ข้าวที่นิยมบริโภคอย่างแพร่หลายทั้งในประเทศและต่างประเทศ และเป็นพันธุ์ข้าวที่สร้างชื่อเสียงให้ข้าวไทยเป็นที่รู้จักทั่วโลก

 (อธิบายขั้นตอนการทำงานตั้งแต่เริ่มต้นเป็นข้อๆ อย่างละเอียด เพื่อผู้ศึกษาสามารถเข้าใจได้โดยง่าย/สอดแทรกเทคนิคหรือข้อพึงระวังไว้ในแต่ละขั้นตอน หรือสรุปในตอนท้ายก็ได้)

 3. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

ข้าวหอมมะลิ เหมาะสำหรับปลูกในพื้นที่แห้งแล้ง ไม่ต้องการน้ำมาก ทนต่อสภาพดินเปรี้ยว และดินเค็ม ถ้านำไปปลูกในพื้นที่ที่น้ำไหลผ่านตลอดเวลา ข้าวจะแตกกอได้ดี เจริญเติบโตได้เร็ว เป็นข้าวที่ต้องการปุ๋ยมาก ตอบสนองต่อปุ๋ยอินทรีย์ได้ดี เวลาปลูกต้องระวังโรคขอบใบแห้ง โรคไหม้ โรคใบสีสีส้มและโรคใบหงิก (จู๋) ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล เพลี้ยจั๊กจั่นสีเขียว หนอนกอ เมื่อข้าวแก่มักจะล้มง่าย น้ำหนักเมล็ดเบาได้ผลผลิตน้อย มีผลผลิตที่ต่ำเพียง 365 กิโลกรัมต่อไร่เท่านั้น

 (เทคนิคที่ทำให้เกิดความสำเร็จ/ข้อพึงระวัง เพื่อมิให้เกิดข้อผิดพลาด)

8. เกียรติคุณ/รางวัลที่ได้รับ

..........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

9. ประสบการณ์ถ่ายทอดความรู้

 1) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 2) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 (ลงชื่อ)..........วัชระ กุลมาก.................. (นายวัชระ กุลมาก)

 วันที่................/......................../....................

**ข้อมูลปราชญ์**

 **(ผู้เชี่ยวชาญ/ประสบความสำเร็จในอาชีพ)**

1. ชื่อ นางนอบ นามสกุล วุ้นเฮง

2. วัน/เดือน/ปีเกิด 17 ก.ค. 2519 อายุ 40 ปี เลขประจำตัวประชาชน 3 6506 00219 41 0

3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 122 หมู่ที่ 7 ตำบลท่าช้าง อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

4. การติดต่อทางโทรศัพท์ 081-2472149 อีเมล์

5. การศึกษา(สูงสุด) ประถมปีที่ 4

6. ความเชี่ยวชาญ/ความสำเร็จในการประกอบอาชีพ

 🖵 ภาคการเกษตร (ระบุ)

☑ แปรรูป OTOP/SME (ระบุ)

🖵 ท่องเที่ยวโดยชุมชน (ระบุ)

🖵 อื่นๆ (ระบุ)

7. บันทึกความรู้ของปราชญ์/ผู้ประสบความสำเร็จด้านอาชีพตามที่ระบุในข้อ 6

 1. ความเป็นมา ชาวบ้านส่วนใหญ่มีอาชีพทำไร่ทำนา หาปลามาเลี้ยงครอบครัวจึงเกิดความคิดที่จะนำวัสดุธรรมชาติอย่างไม้ไผ่มาสานจนกลายเป็นเครื่องมือทำมาหากินอย่างจู้จับปลาไหลและใช้มาจนถึงปัจจุบัน

(อธิบายที่มาของการประกอบอาชีพที่ประสบความสำเร็จพอสังเขป ตลอดจนความสำเร็จที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาชีพดังกล่าว)

 2. กระบวนการ/วิธีการขั้นตอน/(เทคนิค)/ที่ใช้ในการแก้ปัญหาหรือพัฒนาอาชีพ

 1. นำไม้ไผ่มาจักเป็นตอกเป็นเส้นขนาดตามความต้องการ

 2. เริ่มสานจากล่างขึ้นบน สานขัดกันไปเรื่อยๆ

 3. พอสานได้ประมาณ 2-3 แถว เริ่มสานทิ้งช่วงทำเป็นรู เพื่อที่จะใส่งาสำหรับวางเหยื่อ

 4. เสร็จแล้วสานขึ้นไปเรื่อยๆ จนเป็นทรงสูง ประมาณ 1 เมตร ปากเล็ก ประมาณ 10 ซ.ม.

 **สานงา**

1. นำไม้ไผ่มาจักเป็นตอก เป็นเส้นประมาณ 1 นิ้ว

2. หลังจากนั้นนำตอก 1 เส้นมาวาง แล้วนำอีกเส้นมาสานจนเป็นที่พอใจแล้วขดเป็

ลักษณะวงกลม

3. เสร็จแล้วนำมาใส่ในช่องที่สานทิ้งช่วงไว้ จากนั้นนำไม้ไผ่มาเสียบไว้เพื่อยึดกับตัวจู้

**สานลองใส่เหยื่อ**

1. นำไม้ไผ่มาจักเป็นตอก เป็นเส้นประมาณ 1 นิ้ว

2. หลังจากนั้นนำตอก 1 เส้นมาวาง แล้วนำอีกเส้นมาสานจนเป็นที่พอใจแล้วขดเป็น

ลักษณะวงกลมโดยให้ปากกว้างประมาณ 10 ซ.ม.

 (อธิบายขั้นตอนการทำงานตั้งแต่เริ่มต้นเป็นข้อๆ อย่างละเอียด เพื่อผู้ศึกษาสามารถเข้าใจได้โดยง่าย/สอดแทรกเทคนิคหรือข้อพึงระวังไว้ในแต่ละขั้นตอน หรือสรุปในตอนท้ายก็ได้)

 3. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

 ขยัน ซื่อสัตย์ อดทน

(เทคนิคที่ทำให้เกิดความสำเร็จ/ข้อพึงระวัง เพื่อมิให้เกิดข้อผิดพลาด)

8. เกียรติคุณ/รางวัลที่ได้รับ

..........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

9. ประสบการณ์ถ่ายทอดความรู้

 1) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 2) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 (ลงชื่อ)..........นอบ วุ้นเฮง.................. (นางนอบ วุ้นเฮง)

 วันที่................/......................../....................

**ข้อมูลปราชญ์**

 **(ผู้เชี่ยวชาญ/ประสบความสำเร็จในอาชีพ)**

1. ชื่อ นางลูกกลึง นามสกุล จันทร์สอน

2. วัน/เดือน/ปีเกิด 1 ม.ค. 2503 อายุ 56 ปี เลขประจำตัวประชาชน 3 6506 00217 92 1

3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 55/1 หมู่ที่ 8 ตำบลท่าช้าง อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

4. การติดต่อทางโทรศัพท์ 081-6755348 อีเมล์

5. การศึกษา(สูงสุด) ประถมปีที่ 4

6. ความเชี่ยวชาญ/ความสำเร็จในการประกอบอาชีพ

 🖵 ภาคการเกษตร (ระบุ)

☑ แปรรูป OTOP/SME (ระบุ)

🖵 ท่องเที่ยวโดยชุมชน (ระบุ)

🖵 อื่นๆ (ระบุ)

7. บันทึกความรู้ของปราชญ์/ผู้ประสบความสำเร็จด้านอาชีพตามที่ระบุในข้อ 6

 1. ความเป็นมา

(อธิบายที่มาของการประกอบอาชีพที่ประสบความสำเร็จพอสังเขป ตลอดจนความสำเร็จที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาชีพดังกล่าว)

 2. กระบวนการ/วิธีการขั้นตอน/(เทคนิค)/ที่ใช้ในการแก้ปัญหาหรือพัฒนาอาชีพ

ใช้ปลาทั้งตัว เป็นปลาตะเพียนและใช้ข้าวเหนียวหมักจะทำให้

ปลาส้มมีรสชาติกลมกล่อมกำลังพอดี เป็นสูตรการถนอมอาหารที่พัฒนากันอย่างต่อเนื่องไม่มีการใช้สารกันบูด ไม่มีกลิ่นคาวสามารถบริโภคได้ทั้งดิบและสุก มีรสชาติพอดี คือ มีรสเปรี้ยวผสมนิดหน่อย เนื้อปลาไม่เละ เป็นอาหารที่มีโปรตีนสูงไม่มีไขมัน มีกลิ่นหอมชวนรับประทาน สามารถนำไปประกอบอาหารได้หลาย

อย่าง เช่น ชุบแป้งทอด หลนยำ และผสมในไข่เจียว สามารถเก็บไว้ได้นานโดยไม่ต้องแช่เย็น

 (อธิบายขั้นตอนการทำงานตั้งแต่เริ่มต้นเป็นข้อๆ อย่างละเอียด เพื่อผู้ศึกษาสามารถเข้าใจได้โดยง่าย/สอดแทรกเทคนิคหรือข้อพึงระวังไว้ในแต่ละขั้นตอน หรือสรุปในตอนท้ายก็ได้)

 3. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

ปลาส้มใช้ข้าวเหนียวตามแบบโบราณก่อนหมักต้องล้างข้าวเหนียวจนสะอาดและหมด

ยางเหนียว จากนั้นคลุกเคล้ากับส่วนผสมต่างๆ ที่เตรียมไว้ ข้าวเหนียวจะทำให้ปลาส้มเกิดรสชาติเปรี้ยวและ

กลมกล่อม เทคนิคหรือเคล็ดลับที่สำคัญที่สุดอยู่ที่การปรุงรสต้องใช้ความชำนาญและประสบการณ์โดยนำไปใส่กะละมังคลุกด้วยเครื่องปรุงให้เข้ากัน (เกลือป่น,กระเทียม,ข้าวเหนียวสุก)

(เทคนิคที่ทำให้เกิดความสำเร็จ/ข้อพึงระวัง เพื่อมิให้เกิดข้อผิดพลาด)

8. เกียรติคุณ/รางวัลที่ได้รับ

..........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

9. ประสบการณ์ถ่ายทอดความรู้

 1) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 2) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 (ลงชื่อ)..........ลูกกลึง จันทร์สอน................ (นางลูกกลึง จันทร์สอน)

 วันที่................/......................../....................

**ข้อมูลปราชญ์**

 **(ผู้เชี่ยวชาญ/ประสบความสำเร็จในอาชีพ)**

1. ชื่อ นางจันทรรัตน์ นามสกุล พรมน้อย

2. วัน/เดือน/ปีเกิด 24 มี.ค. 2504 อายุ 55 ปี เลขประจำตัวประชาชน 3 6506 00236 04 7

3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 57 หมู่ที่ 9 ตำบลท่าช้าง อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

4. การติดต่อทางโทรศัพท์ 081-7764711 อีเมล์

5. การศึกษา(สูงสุด) ประถมปีที่ 6

6. ความเชี่ยวชาญ/ความสำเร็จในการประกอบอาชีพ

 🖵 ภาคการเกษตร (ระบุ)

☑ แปรรูป OTOP/SME (ระบุ)

🖵 ท่องเที่ยวโดยชุมชน (ระบุ)

🖵 อื่นๆ (ระบุ)

7. บันทึกความรู้ของปราชญ์/ผู้ประสบความสำเร็จด้านอาชีพตามที่ระบุในข้อ 6

 1. ความเป็นมา **ปุ๋ยหมัก** หมายถึง ปุ๋ยอินทรีย์ที่ได้จากหมักบ่มสารอินทรีย์ด้วยจุลินทรีย์ที่ทำหน้าที่ย่อยสลายอินทรีย์วัตถุให้สลายตัว และผุพังไปบางส่วน ทำให้ได้ปุ๋ยที่มีลักษณะสีคล้ำดำ มีลักษณะเป็นผง ละเอียดเหมาะ สำหรับการปรับปรุงดิน และให้ธาตุอาหารแก่พืช

(อธิบายที่มาของการประกอบอาชีพที่ประสบความสำเร็จพอสังเขป ตลอดจนความสำเร็จที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาชีพดังกล่าว)

 2. กระบวนการ/วิธีการขั้นตอน/(เทคนิค)/ที่ใช้ในการแก้ปัญหาหรือพัฒนาอาชีพ

 ปุ๋ยหมักชีวภาพ เป็นวิธีการทำปุ๋ยหมักที่มีการพัฒนาขึ้น เพื่อให้การย่อยสลายเกิดขึ้นอย่างรวดเร็วด้วยการเติมหัวเชื้อจุลินทรีย์ หรือ EM เพื่อเร่งกระบวนการหมัก ทำให้เกิดปุ๋ยจากอินทรีย์วัตถุที่มีการปลดปล่อยธาตุอาหารออกมาได้เร็วขึ้น แบ่งเป็นชนิดต่างๆ

(อธิบายขั้นตอนการทำงานตั้งแต่เริ่มต้นเป็นข้อๆ อย่างละเอียด เพื่อผู้ศึกษาสามารถเข้าใจได้โดยง่าย/สอดแทรกเทคนิคหรือข้อพึงระวังไว้ในแต่ละขั้นตอน หรือสรุปในตอนท้ายก็ได้)

 3. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

กระบวนการย่อยสลายในกองปุ๋ยหมักเกิดจากกิจกรรมของจุลินทรีย์กลุ่มที่ใช้ออกซิเจน และกลุ่มที่ไม่ใช้ออกซิเจน ซึ่งทั้งสองกลุ่มจะทำหน้าที่ในการย่อยสลายสารอินทรีย์ที่มีโมเลกุลใหญ่ให้มีขนาดเล็กลง จนกระทั่งเกิดการย่อยสลายเสร็จสมบูรณ์จนได้สารอินทรีย์วัตถุที่เรียกว่า ปุ๋ยหมัก (Compost) กระบวนการย่อยสลายดังกล่าวจะเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องโดยจุลินทรีย์หลายชนิดรวมกันและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม

(เทคนิคที่ทำให้เกิดความสำเร็จ/ข้อพึงระวัง เพื่อมิให้เกิดข้อผิดพลาด)

8. เกียรติคุณ/รางวัลที่ได้รับ

..........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

9. ประสบการณ์ถ่ายทอดความรู้

 1) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 2) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 (ลงชื่อ)..........จันทรรัตน์ พรมน้อย................ (นางจันทรรัตน์ พรมน้อย)

 วันที่................/......................../....................

**ข้อมูลปราชญ์**

 **(ผู้เชี่ยวชาญ/ประสบความสำเร็จในอาชีพ)**

1. ชื่อ นายเพยาว์ นามสกุล ชื่นกลิ่น

2. วัน/เดือน/ปีเกิด 24 มี.ค. 2502 อายุ 57 ปี เลขประจำตัวประชาชน 3 6506 00333 54 9

3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 105 หมู่ที่ 10 ตำบลท่าช้าง อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

4. การติดต่อทางโทรศัพท์ 081-5326625 อีเมล์

5. การศึกษา(สูงสุด) ประถมปีที่ 6

6. ความเชี่ยวชาญ/ความสำเร็จในการประกอบอาชีพ

 ☑ ภาคการเกษตร (ระบุ)

🖵 แปรรูป OTOP/SME (ระบุ)

🖵 ท่องเที่ยวโดยชุมชน (ระบุ)

🖵 อื่นๆ (ระบุ)

7. บันทึกความรู้ของปราชญ์/ผู้ประสบความสำเร็จด้านอาชีพตามที่ระบุในข้อ 6

 1. ความเป็นมา เป็นผักที่ผลิตจากวัตถุธรรมชาติ 100% ทุกขั้นตอนการผลิตปลอดสารพิษ ไม่ใช้ปุ๋ยเคมี ไม่ใช้สารเคมีกำจัดโรคและแมลง ไม่ใช้ฮอร์โมนสังเคราะห์ ไม่ใช้เมล็ดพันธุ์ดัดแปลงพันธุกรรม ลดปริมาณสารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูพืชที่จะปนเปื้อนเข้าไปในอากาศและน้ำ ซึ่งเป็นการให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์ฟื้นฟูสิ่งแวดล้อม ทำให้ไดพืชผักที่มีคุณภาพ ไมมีสารพิษตกค้าง เกิดความปลอดภัยแกผู้บริโภค(อธิบายที่มาของการประกอบอาชีพที่ประสบความสำเร็จพอสังเขป ตลอดจนความสำเร็จที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาชีพดังกล่าว)

 2. กระบวนการ/วิธีการขั้นตอน/(เทคนิค)/ที่ใช้ในการแก้ปัญหาหรือพัฒนาอาชีพ

1. ทำให้ไดพืชผักที่มีคุณภาพ ไมมีสารพิษตกค้าง เกิดความปลอดภัยแกผู้บริโภค
2. ช่วยให้เกษตรกรผู้ปลูกผักมีสุขภาพอนามัยดีขึ้นเนื่องจากไมมีการฉีดพ่นสารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูพืช ทำให้เกษตรกรปลอดภัยจากสารพิษเหล่านี้ด้วย
3. ลดต้นทุนการผลิตของเกษตรกรดานค่าใช้จ่ายในการซื้อสารเคมีป้องกันและกำจัดศัตรูพืช
4. ลดปริมาณสารป้องกันและกำจัดศัตรูพืชที่จะปนเปื้อนเข้าไปในอากาศและน้ำ ซึ่งเป็นการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและลดมลพิษของสิ่งแวดล้อมได้ทางหนึ่ง

 (อธิบายขั้นตอนการทำงานตั้งแต่เริ่มต้นเป็นข้อๆ อย่างละเอียด เพื่อผู้ศึกษาสามารถเข้าใจได้โดยง่าย/สอดแทรกเทคนิคหรือข้อพึงระวังไว้ในแต่ละขั้นตอน หรือสรุปในตอนท้ายก็ได้)

 3. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

การปลูกพืชอินทรีย์ ปลูกได้ทั้งแนวตั้งและแนวนอนแต่จะต้องปลูกพืชสมุนไพรก่อนและ

ต่อเนื่องแล้วต้องปลูกพืชสมุนไพรสลับลงไปในแปลงพืชผักเสมอ แล้วต้องทำให้พืชสมุนไพรต่างๆ เกิดการช้ำจะได้มีกลิ่น ไม่ใช่ปลูกเอาไว้เฉยๆ การปลูกพืชแนวตั้งคือ พืชที่ขึ้นค้าง เช่นถั่วฝักยาว มะระจีน ฯลฯ และแนวนอนคือ พืชผักต่างๆ เช่น คะน้า กะหล่ำปลี ปวยเล้ง ตั้งโอ๋ ฯลฯ ทุกครั้งที่ปลูกพืชในแปลงเกษตรอินทรีย์

 (เทคนิคที่ทำให้เกิดความสำเร็จ/ข้อพึงระวัง เพื่อมิให้เกิดข้อผิดพลาด)

8. เกียรติคุณ/รางวัลที่ได้รับ

..........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

9. ประสบการณ์ถ่ายทอดความรู้

 1) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 2) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 (ลงชื่อ)...........เพยาว์ ชื่นกลิ่น................ (นายเพยาว์ ชื่นกลิ่น)

 วันที่................/......................../....................

**ข้อมูลปราชญ์**

 **(ผู้เชี่ยวชาญ/ประสบความสำเร็จในอาชีพ)**

1. ชื่อ นายสมาน นามสกุล สีกล่ำ

2. วัน/เดือน/ปีเกิด 1 ม.ค. 2510 อายุ 49 ปี เลขประจำตัวประชาชน 3 6506 00167 51 7

3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 36/1 หมู่ที่ 11 ตำบลท่าช้าง อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

4. การติดต่อทางโทรศัพท์ 090-6961239 อีเมล์

5. การศึกษา(สูงสุด) ประถมปีที่ 4

6. ความเชี่ยวชาญ/ความสำเร็จในการประกอบอาชีพ

 ☑ ภาคการเกษตร (ระบุ)

🖵แปรรูป OTOP/SME (ระบุ)

🖵 ท่องเที่ยวโดยชุมชน (ระบุ)

🖵 อื่นๆ (ระบุ)

7. บันทึกความรู้ของปราชญ์/ผู้ประสบความสำเร็จด้านอาชีพตามที่ระบุในข้อ 6

 1. ความเป็นมา

สมัยนี้จะกินอาหารอะไรก็ต้องระวังให้มาก แม้แต่พืชผักผลไม้ก็ไม่เว้น นั่นเพราะชาวไร่ชาวสวน

หลายคนฉีดพ่นสารเคมี ยาฆ่าแมลง ระหว่างการปลูกเป็นว่าเล่น เพื่อให้ได้ผลผลิตงามๆ ใบสวยๆ สีจัดๆ เห็นแล้วช่างน่ากินเสียจริงๆ ว่าไหมคะ แต่พิษร้ายที่แฝงมากับพืชผักเหล่านั้นก็สาหัสเอาการเลยล่ะเพราะแบบนี้ก็เลยทำให้หลายคนหันมาปลูกผักทานกันเอง จะได้มั่นใจว่าปลอดภัยไร้สารพิษชัวร์ แต่เอ...จริงๆ ก็อยากปลูกผักทานเองเหมือนกันนะ แต่ติดที่ว่าไม่มีพื้นที่ว่างมากพอจะทำแปลงผักนี่สิ จะทำอย่างไรดีล่ะ?

(อธิบายที่มาของการประกอบอาชีพที่ประสบความสำเร็จพอสังเขป ตลอดจนความสำเร็จที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาชีพดังกล่าว)

 2. กระบวนการ/วิธีการขั้นตอน/(เทคนิค)/ที่ใช้ในการแก้ปัญหาหรือพัฒนาอาชีพ

1. เมล็ดผักที่ต้องการปลูก (มือใหม่ วาแนะนำผักสลัดต่าง ๆ ผักกาดขาว กวางตุ้งค่ะ เพราะ

งอกง่าย) + ฟองน้ำหนา 1 นิ้ว (ฟองน้ำก่อสร้าง)
          2. ปุ๋ยไฮโดรโปนิกส์ ทั่วไปเรียกว่าปุ๋ย AB เพราะจะขายเป็นคู่กัน A 1 ขวดและ B 1 ขวด

(วาสั่งปุ๋ยแห้งมาผสมเอง แล้วใส่ขวดน้ำเก็บใส่ลังไว้)
          3. ภาชนะปลูกจะเป็นถังน้ำ 3-5 ลิตรหรือจะทำบ่อโฟมก็ตามแต่ชอบค่ะ(ถ้าใช้เป็นถังซื้อโฟม

หนา 1 นิ้วมาทำที่ปิดปากถังด้วยค่ะ ไว้แขวนต้นผัก เพราะต้นผักจะต้องอยู่เหนือน้ำ)

 (อธิบายขั้นตอนการทำงานตั้งแต่เริ่มต้นเป็นข้อๆ อย่างละเอียด เพื่อผู้ศึกษาสามารถเข้าใจได้โดยง่าย/สอดแทรกเทคนิคหรือข้อพึงระวังไว้ในแต่ละขั้นตอน หรือสรุปในตอนท้ายก็ได้)

 3. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

การปลูกผักทานเองไม่จำเป็นต้องขุดหลุม หาที่ดินอะไรให้วุ่นวายเลยนะคะ ขอแค่พื้นที่เล็กๆ ก็ปลูกผักงาม ๆ ได้แล้ว ด้วยการปลูกผักแบบ **"ไฮโดรโปนิกส์"**ที่ไม่จำเป็นต้องใช้ดิน นอกจากจะไม่ปนเปื้อนสารเคมีในดินแล้วยังประหยัดพื้นที่ แถมยังได้ผักที่สดสะอาดอีกต่างหากปลูกไม่กี่วันก็ได้ผลผลิตไปรับประทานกันแล้ว ชักสนใจขึ้นมาแล้วใช่ไหมล่ะ แต่ถ้าใครยังไม่รู้ว่าจะเริ่มต้นปลูกผักไฮโดรโปนิกส์จากตรงไหน มาติดตามข้อมูล

ดีๆ วิธีการปลูกผักไฮโดรโปนิกส์

 (เทคนิคที่ทำให้เกิดความสำเร็จ/ข้อพึงระวัง เพื่อมิให้เกิดข้อผิดพลาด)

8. เกียรติคุณ/รางวัลที่ได้รับ

..........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

9. ประสบการณ์ถ่ายทอดความรู้

 1) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 2) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 (ลงชื่อ)..........สมาน สีกล่ำ................ (นายสมาน สีกล่ำ)

 วันที่................/......................../....................

**ข้อมูลปราชญ์**

 **(ผู้เชี่ยวชาญ/ประสบความสำเร็จในอาชีพ)**

1. ชื่อ นายเอื้อน นามสกุล มะนาวหวาน

2. วัน/เดือน/ปีเกิด 1 ม.ค. 2487 อายุ 72 ปี เลขประจำตัวประชาชน 3 6404 00588 85 2

3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 42/1 หมู่ที่ 12 ตำบลท่าช้าง อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

4. การติดต่อทางโทรศัพท์ 087-1987951 อีเมล์

5. การศึกษา(สูงสุด) ประถมปีที่ 4

6. ความเชี่ยวชาญ/ความสำเร็จในการประกอบอาชีพ

 ☑ ภาคการเกษตร (ระบุ)

🖵แปรรูป OTOP/SME (ระบุ)

🖵 ท่องเที่ยวโดยชุมชน (ระบุ)

🖵 อื่นๆ (ระบุ)

7. บันทึกความรู้ของปราชญ์/ผู้ประสบความสำเร็จด้านอาชีพตามที่ระบุในข้อ 6

 1. ความเป็นมา

  การขยายพันธุ์พืช หมายถึง วิธีการที่ทำให้เกิดการเพิ่มปริมาณของต้นพืชให้มากขึ้นเพื่อดำรง

สายพันธุ์ พืชชนิดต่าง ๆ ไว้ไม่ให้สูญพันธุ์ ซึ่งวิธีการที่นิยมปฏิบัติโดยทั่วไป ได้แก่  การตอนกิ่ง การทาบกิ่ง

การติดตา การเสียบยอด และการตัดชำ

 (อธิบายที่มาของการประกอบอาชีพที่ประสบความสำเร็จพอสังเขป ตลอดจนความสำเร็จที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาชีพดังกล่าว)

 2. กระบวนการ/วิธีการขั้นตอน/(เทคนิค)/ที่ใช้ในการแก้ปัญหาหรือพัฒนาอาชีพ

    การตอนกิ่ง  คือ การทำให้กิ่งหรือต้นพืชเกิดรากขณะติดอยู่กับต้นแม่ จะทำให้ได้ต้นพืชใหม่ ที่มีลักษณะทางสายพันธุ์ เหมือนกับต้นแม่ทุกประการ

    การทาบกิ่ง   คือ การนำต้นพืช 2 ต้นเป็นต้นเดียวกัน โดยส่วนของต้นตอที่นำมาทาบกิ่ง จะทำหน้าที่เป็นระบบรากอาหารให้กับต้นพันธุ์ดี

    การติดตา  คือ การเชื่อมประสานส่วนของต้นพืชเข้าด้วยกัน เพื่อให้เจริญเป็นพืชต้น เดียวกัน

โดยการนำแผ่นตาจากกิ่งพันธุ์ดี ไปติดบนต้นตอ การติดตาจะมีวิธีการทำ 2 วิธี คือ วิธีการติดตาแบบลอกเนื้อไม้ และแบบไม่ลอกเนื้อไม้ ซึ่งในทีนี้จะแนะนำเฉพาะขั้นตอน การติดตาแบบลอกเนื้อไม้

    การเสียบยอด  คือ การเชื่อมประสานเนื้อเยื่อของต้นพืช 2 ต้นเข้าด้วยกัน เพื่อให้เจริญเติบโต เป็นต้นเดียวกัน

 (อธิบายขั้นตอนการทำงานตั้งแต่เริ่มต้นเป็นข้อๆ อย่างละเอียด เพื่อผู้ศึกษาสามารถเข้าใจได้โดยง่าย/สอดแทรกเทคนิคหรือข้อพึงระวังไว้ในแต่ละขั้นตอน หรือสรุปในตอนท้ายก็ได้)

 3. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

 (เทคนิคที่ทำให้เกิดความสำเร็จ/ข้อพึงระวัง เพื่อมิให้เกิดข้อผิดพลาด)

8. เกียรติคุณ/รางวัลที่ได้รับ

..........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

9. ประสบการณ์ถ่ายทอดความรู้

 1) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 2) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 (ลงชื่อ)...........เอื้อน มะนาวหวาน................ (นายเอื้อน มะนาวหวาน)

 วันที่................/......................../....................

**ข้อมูลปราชญ์**

 **(ผู้เชี่ยวชาญ/ประสบความสำเร็จในอาชีพ)**

1. ชื่อ นายสุธิมล นามสกุล มูลขำ

2. วัน/เดือน/ปีเกิด 5 ต.ค. 2525 อายุ 34 ปี เลขประจำตัวประชาชน 3 6506 00019 84 4

3. ที่อยู่ บ้านเลขที่ 44 หมู่ที่ 13 ตำบลท่าช้าง อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก

4. การติดต่อทางโทรศัพท์ 087-1987951 อีเมล์

5. การศึกษา(สูงสุด) มัธยมศึกษาปีที่ 3

6. ความเชี่ยวชาญ/ความสำเร็จในการประกอบอาชีพ

 🖵ภาคการเกษตร (ระบุ)

☑แปรรูป OTOP/SME (ระบุ)

🖵 ท่องเที่ยวโดยชุมชน (ระบุ)

🖵 อื่นๆ (ระบุ)

7. บันทึกความรู้ของปราชญ์/ผู้ประสบความสำเร็จด้านอาชีพตามที่ระบุในข้อ 6

 1. ความเป็นมา

  การวางดอกไม้จันทน์เป็นธรรมเนียมปฏิบัติที่ยึดถือกันมานานตั้งแต่โบราณแล้ว สมัยก่อนดอกไม้จันทน์มีประโยชน์มากกว่าธรรมเนียมปฏิบัติ เพราะสมัยก่อนไม่มีการฉีดสารฟอมารีน ดอกไม้จันทน์ที่ทำ

จากไม้จันทน์ที่มีกลิ่นหอมจึงมีความสำคัญมากในพิธีศพ (ใช้ดับกลิ่น) แม้ปัจจุบันดอกไม้จันทน์จะถูกลดบทบาทลงไปแต่ก็ยังจำเป็นสำหรับพิธีศพอยู่ดี ปัจจุบันดอกไม้จันทน์ถูกพัฒนารูปแบบให้มีความหลากหลายและสวยงามมากยิ่งขึ้น ยิ่งดูประณีตและใช้เวลาทำมากเท่าไหร่ยิ่งตั้งราคาขายได้สูงขึ้นเท่านั้น ดอกไม้จันทน์รูปแบบประณีตจัดช่อสวยงามมักนิยมใช้สำหรับงานพิธีศพชั้นสูง บ่งบอกถึงเกียรติยศและฐานะของผู้วายชนม์ ปัจจุบันทำดอกไม้จันทน์ ใช้ใบลาน เยื่อกระดาษ เป็นวัตถุดิบ เพราะมีราคาถูกลงและไม่จำเป็นต้องใช้เพื่อดับกลิ่นเหม็นอีกต่อไปเป็นการลดต้นทุน และเพิ่มความคงทนให้ผลิตภัณฑ์

 (อธิบายที่มาของการประกอบอาชีพที่ประสบความสำเร็จพอสังเขป ตลอดจนความสำเร็จที่เกิดขึ้นจากการประกอบอาชีพดังกล่าว)

 2. กระบวนการ/วิธีการขั้นตอน/(เทคนิค)/ที่ใช้ในการแก้ปัญหาหรือพัฒนาอาชีพ

    นำกลีบดอกเกสรจับกลีบเข้ากับก้านดอกใช้ด้านสีขาวพันให้แน่นหนาเข้ากลีบดอกอีก 4 กลีบ

ทากาวที่โคนมัดด้วยด้ายให้แน่นนำหนวดจันทน์ 1 คู่และธูปเทียนจิ๋วมัดติดกับดอกไม้จันทน์ที่ใส่กลีบดอกและเกษรแล้ว พันด้วยด้ายและกาวนำกระดาษย่นสีดำแตะกาวเล็กน้อยที่ปลายด้านใดด้านหนึ่งแล้วค่อย ๆ พันที่ก้านจนตลอด ซ่อนรอยด้ายและกาวให้เรียบร้อย เมื่อเสร็จแตะกาวอีกครั้งที่กระดาษย่นพันเก็บกระดาษย่นให้เรียบร้อยการพันกระดาษย่นสีดำที่ก้านดอกต้องพันให้แน่น ให้มองไม่เห็นก้านดอกและด้ายที่พันไว้ (อธิบายขั้นตอนการทำงานตั้งแต่เริ่มต้นเป็นข้อๆ อย่างละเอียด เพื่อผู้ศึกษาสามารถเข้าใจได้โดยง่าย/สอดแทรกเทคนิคหรือข้อพึงระวังไว้ในแต่ละขั้นตอน หรือสรุปในตอนท้ายก็ได้)

 3. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

ดอกไม้จันทน์ทำจากเยื่อไม้และกระดาษสิ่งที่ต้องระวังคือแมลงจำพวกแมลงสาบ ปลวก ฯ

ควรเก็บดอกไม้จันทน์ในถุงพลาสติกมิดชิด หรือถ้าต้องการเก็บไว้นานให้ใส่กล่องพลาสติกที่มีฝาปิด ถ้าเก็บใส่ถุงพลาสติกใสตอนเก็บให้ระวังอย่าให้หนวดจันทน์พับหรือเสียรูป หรือกลีบดอกบิดเบี้ยว ห้ามวางถุงทับกันเพราะจะทำให้แบน (เทคนิคที่ทำให้เกิดความสำเร็จ/ข้อพึงระวัง เพื่อมิให้เกิดข้อผิดพลาด)

8. เกียรติคุณ/รางวัลที่ได้รับ

..........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................

9. ประสบการณ์ถ่ายทอดความรู้

 1) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 2) โครงการ/หลักสูตร................................................................หน่วยงาน...........................................

 (ลงชื่อ)...........สุธิมล มูลขำ................ (นายสุธิมล มูลขำ)

 วันที่................/......................../....................