

คู่มือ...การพัฒนาความรู้และเพิ่มทักษะ
ผู้ประกอบการมะพร้าวสมัยเพื่อการท่องเที่ยว
เชิงสร้างสรรค์



โดย
ดร.สิริวัฑร์ โชติช่วง และคณะ
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
2560



คู่มือ

การพัฒนาความรู้และเพิ่มทักษะผู้ประกอบการมะพร้าวสมุย
เพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

โดย

ดร. สิริภัทร์ โชติช่วง และคณะ

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

2560



คู่มือ
การพัฒนาความรู้และเพิ่มทักษะผู้ประกอบการมะพร้าวสมุย
เพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

คำนำ

คู่มือ “การพัฒนาความรู้และเพิ่มทักษะผู้ประกอบการมะพร้าวสมุยเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์” ฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการดำเนินงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับกลุ่มผู้ประกอบการแต่ละรายในการนำข้อมูลความรู้จากคู่มือไปปรับใช้ในการดำเนินงานเพื่อเป็นเพิ่มประสิทธิภาพของผู้ประกอบการและเป็นแนวทางในการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีความรู้ ความชำนาญในการดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตลอดจนมีส่วนในการเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับคนในชุมชน

คณะทีมวิจัย หวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการมะพร้าวสมุยเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องที่ได้มีการนำไปใช้เป็นแนวทางในการปฏิบัติงานได้อย่างเหมาะสม ส่งผลให้เกิดประสิทธิภาพในการขับเคลื่อนธุรกิจให้มีรูปแบบใหม่ซึ่งสอดคล้องกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

คณะทีมวิจัย
ตุลาคม 2560

คู่มือ
การพัฒนาความรู้และเพิ่มทักษะผู้ประกอบการมะพร้าวสมุย
เพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

คำชี้แจง

คู่มือ “การพัฒนาความรู้และเพิ่มทักษะผู้ประกอบการมะพร้าวสมุยเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์” เป็นคู่มือฉบับสมบูรณ์ซึ่งสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ในการจัดอบรมเพื่อพัฒนาความรู้และเพิ่มทักษะผู้ประกอบการมะพร้าวสมุยเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ อีกทั้งยังสามารถนำไปประยุกต์ใช้ประโยชน์ในการจัดอบรมเพื่อพัฒนาความรู้และเพิ่มทักษะผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับเกษตรกรพืชสวนอื่นๆ ได้ ซึ่งสามารถนำหลักสูตรบางหลักสูตรมาประยุกต์ใช้ได้ รวมไปถึงกลุ่มผู้ประกอบการที่ต้องการพัฒนาหรือปรับปรุงเปลี่ยนแปลงรูปแบบสินค้าหรือบริการให้สอดคล้องกับรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งจะต้องพิจารณาความเหมาะสมของหลักสูตรและกลุ่มผู้ประกอบการที่จะนำไปใช้ในการจัดอบรมด้วย

สำหรับหน่วยงานที่รับผิดชอบในการจัดอบรมเพื่อพัฒนาความรู้และทักษะผู้ประกอบการมะพร้าวสมุยเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ พร้อมทั้งการติดตามผลและประเมินผลนั้น เป็นส่วนของกองสวัสดิการสังคม สำนักงานเทศบาลนครเกาะสมุย และพัฒนาชุมชนอำเภอเกาะสมุย นอกจากนั้นแล้วพัฒนาชุมชนจังหวัดสามารถนำคู่มือนี้มาประยุกต์ใช้ในการจัดอบรมให้กับผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับเกษตรกรพืชสวนอื่นๆ ของแต่ละจังหวัดได้

สารบัญ

	หน้า
คำชี้แจง	ก
สารบัญ	ข
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญของคู่มือ	1
ประโยชน์ของคู่มือ	1
ขอบเขต	2
คำจำกัดความ	2
บทที่ 2 หลักสูตรการอบรม	4
1. เจ้าของสวนมะพร้าว	4
2. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์เวชสำอางจากมะพร้าว	8
3. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ขนมจากมะพร้าว	12
4. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากกะลา ตอมะพร้าวและไม้กวาดก้านมะพร้าว	15
5. ผู้นำเที่ยวท้องถิ่น	18
6. มีคฤเทศก์นำเที่ยว	21
บทที่ 3 เนื้อหาหลักสูตร	24
1. การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	24
2. การจัดการสวนมะพร้าวต้นแบบ	33
3. การยกระดับผลิตภัณฑ์และด้านการตลาด	52
4. การพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์	65
5. การบริหารจัดการเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	74
6. รายละเอียดของกิจกรรมและรูปแบบการเรียนรู้ของเส้นทางการท่องเที่ยว	79
บทที่ 4 การประเมินผลการอบรมและการติดตามผล	92
รูปแบบการประเมิน	92
แบบประเมินการฝึกอบรม	93
การติดตามผล	94

บทสรุป	100
เอกสารอ้างอิง	101
ภาคผนวก	103

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญของคู่มือ

คู่มือ “การพัฒนาความรู้และเพิ่มทักษะผู้ประกอบการมะพร้าวสมุยเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์” เป็นคู่มือที่จัดทำขึ้นเพื่อเป็นแนวทางในการปฏิบัติงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในแต่ละธุรกิจให้สามารถปรับปรุงระบบการดำเนินงานให้สอดคล้องกับระเบียบ วิธี เทคโนโลยีที่เปลี่ยนไปในอนาคต เริ่มต้นจากกระบวนการผลิตจนถึงขั้นตอนการจัดจำหน่าย โดยคู่มือฉบับนี้ได้เน้นความรู้ที่เกี่ยวข้องในเรื่องต่างๆ ที่ผู้เข้ารับการอบรมควรทราบเพื่อประกอบการปรับปรุงกระบวนการผลิตและการดำเนินธุรกิจให้มีมาตรฐานที่ดีขึ้น และเพื่อเป็นแนวทางในการรองรับกลุ่มนักท่องเที่ยวที่มีความหลากหลายในปัจจุบัน เนื่องจากอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวถือเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาประเทศชาติและมีความสำคัญต่อการสร้างงาน สร้างอาชีพที่หลากหลายส่งผลให้เกิดการกระจายงาน การกระจายรายได้ไปสู่คนในชุมชน ดังนั้นในการขับเคลื่อนระบบเศรษฐกิจให้มีความเจริญก้าวหน้าหรือการสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนได้นั้นสิ่งสำคัญคือ การที่ผู้ประกอบการในธุรกิจต่างๆ ได้รับการช่วยเหลือหรือได้รับการสนับสนุนในการพัฒนาธุรกิจอย่างต่อเนื่อง อาทิเช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่นและการมีส่วนร่วมของประชาชนในการสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนเชื่อมโยงไปสู่การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ การมุ่งเน้นการเพิ่มประสิทธิภาพของผู้ประกอบการในด้านการบริหารจัดการ การผลิต การตลาด การจัดการแหล่งเงินทุน รวมทั้งการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพและได้มาตรฐาน โดยมีการเชื่อมโยงและต่อยอดกับวิถีชีวิต วัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อเป็นการยกระดับผลิตภัณฑ์ทุกระดับให้มีรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มขึ้นและยั่งยืนต่อไป

ประโยชน์ของคู่มือ

1. กองสวัสดิการสังคม สำนักงานเทศบาลนครเกาะสมุย และสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเกาะสมุย สามารถนำคู่มือนี้ไปใช้ประโยชน์ในการอบรมเพิ่มเติมให้กับกลุ่มผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับมะพร้าวและติดตามผลจากการอบรมในหลักสูตรต่างๆ ว่าผู้ประกอบการแต่ละกลุ่มมีการนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมนำไปพัฒนาธุรกิจของตนเองได้

2. กองสวัสดิการสังคม สำนักงานเทศบาลนครเกาะสมุย และสำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอกะสมุย สามารถนำคู่มือนี้ไปใช้ประโยชน์ในการอบรมกลุ่มผู้ประกอบการกลุ่มอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้ เพื่อเป็นการสร้างงาน สร้างอาชีพใหม่ ๆ ในภาคการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เช่น ผู้นำเที่ยวท้องถิ่น งานช่างฝีมือของท้องถิ่น ตลอดจนสามารถติดตามประเมินผลของผู้ประกอบการจากการนำไปปรับใช้ในการดำเนินธุรกิจ
3. หน่วยงานราชการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดอบรมหรือพัฒนาอาชีพกลุ่มชุมชน หรือผู้ประกอบการขนาดเล็ก สามารถนำคู่มือนี้ไปใช้ประโยชน์ในการจัดอบรมกลุ่มชุมชน ผู้ประกอบการในกลุ่มต่างๆ ที่ต้องการพัฒนาธุรกิจเข้าสู่ภาคการท่องเที่ยว โดยเฉพาะการจัดการธุรกิจสำหรับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

ขอบเขต

คู่มือ “การพัฒนาความรู้และเพิ่มทักษะผู้ประกอบการมะพร้าวสมุยเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์” ได้กำหนดขอบเขต ไว้ดังนี้

ขอบเขตด้านพื้นที่ พื้นที่ที่ใช้ในการพัฒนาความรู้และทักษะ คือ อำเภอกะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งในพื้นที่อำเภอกะสมุยได้กำหนดขอบเขตพื้นที่ที่ใช้ คือ ตำบลแม่น้ำ ตำบลอ่างทอง และตำบลลิ้งงาม เนื่องจากพื้นที่ทั้ง 3 โซน มีสวนมะพร้าว มีกิจกรรมและผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมุยที่สามารถนำมาเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ได้

กลุ่มที่ใช้ในการพัฒนาความรู้และทักษะ คือ เจ้าของสวนมะพร้าว ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมและผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมุย ได้แก่ ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์เวชสำอางจากมะพร้าว ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ขนมจากมะพร้าว และผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จกะลา ไม้มะพร้าวและไม้กวาดก้านมะพร้าว

คำจำกัดความ

การพัฒนาความรู้และทักษะผู้ประกอบการ หมายถึง กระบวนการค้นหา ข้อมูลและรวบรวมความรู้ใหม่ๆ ที่จำเป็นนำไปสู่การยกระดับความคิด เกิดกระบวนการสังเคราะห์วิเคราะห์ เพื่อนำมาใช้ประโยชน์สำหรับการบริหารจัดการและการตัดสินใจ สามารถนำมาพัฒนาศักยภาพเพื่อให้การดำเนินธุรกิจของตนเองสามารถดำเนินงานให้เป็นอย่างมีประสิทธิภาพและมีประสิทธิผลเพิ่มขึ้น ส่งผลให้มีความได้เปรียบเหนือคู่แข่งทางธุรกิจ

บทที่ 2

หลักสูตรการอบรม

ในบทนี้เป็นส่วนของหลักสูตรการอบรมเจ้าของสวนมะพร้าวและผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมและผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมุยเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งได้จัดทำขึ้นเพื่อให้นำเสนอข้อมูล วิธีการหรือกระบวนการทำงานและการแก้ไขปัญหาให้แก่เจ้าของสวนมะพร้าวและผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องจากการได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจ โดยนำความรู้ดังกล่าวไปใช้ประโยชน์ในการนำไปต่อยอดหรือพัฒนาธุรกิจเพื่อให้เกิดความสอดคล้องกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ และเพื่อให้ธุรกิจสามารถดำเนินต่อไปได้โดยสามารถรองรับกลุ่มนักท่องเที่ยวหรือกลุ่มผู้บริโภคที่มีความหลากหลายมากขึ้นในปัจจุบัน โดยหลักสูตรการอบรมมีการจัดแบ่งตามกลุ่มผู้ประกอบการทั้งหมด 6 กลุ่ม ดังต่อไปนี้

1. เจ้าของสวนมะพร้าว

1.1 หลักการและเหตุผล

เดิมพื้นที่สวนมะพร้าวของเกาะสมุยเป็นพื้นที่ซึ่งมีการปลูกมะพร้าวเพียงอย่างเดียว แต่เมื่อเกษตรกรชาวสวนมะพร้าวประสบปัญหาราคามะพร้าวตกต่ำ ปัญหาศัตรูมะพร้าวแพร่ระบาดสร้างความเสียหายให้กับสวนมะพร้าวทำให้มะพร้าวยืนต้นตาย ผลผลิตมะพร้าวไม่เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า ส่งผลกระทบต่อรายได้ของเกษตรกรชาวสวนมะพร้าวซึ่งไม่เพียงพอต่อการดำรงชีวิต และนอกจากปัญหาที่ได้กล่าวมานั้นมะพร้าวยังถือเป็นพืชเอกลักษณ์และเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญกับคนเกาะสมุยมาเป็นเวลายาวนาน จากการสร้างอาชีพ สร้างรายได้และการจ้างงานในอุตสาหกรรมต่างๆ ทั้งภาคการเกษตร อาหารและบริการในด้านการท่องเที่ยว อาทิ เช่น ธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจร้านของที่ระลึกหรือธุรกิจเวชสำอาง ช่วยให้อคนในพื้นที่มีวิถีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น มีเงินส่งลูกหลานให้ได้เรียนหนังสือหรือทางด้านความเชื่อมากมายที่เกี่ยวข้องกับมะพร้าวซึ่งมีความผูกพันกับชีวิตของคนเกาะสมุย

จากปัญหาและความสำคัญดังกล่าวจึงนำมาสู่การจัดทำสวนมะพร้าวต้นแบบ โดยให้สอดคล้องกับความต้องการของเกษตรกรที่ต้องการให้สวนมะพร้าวของตนมีรายได้เพิ่มขึ้นนอกเหนือจากรายได้หลักของผลผลิตจากสวนมะพร้าวเพียงอย่างเดียว ซึ่งในการจัดทำสวนมะพร้าวต้นแบบได้มีการวางแผนการเพิ่มกิจกรรม

ให้เหมาะสมกับรูปแบบสวนมะพร้าว โดยได้นำหลักการเกษตรทฤษฎีใหม่/เกษตรผสมผสานมาประยุกต์ใช้ภายในสวนมะพร้าวซึ่งมีพื้นที่ว่างระหว่างร่องมะพร้าวเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยการปลูกพืชแซมประเภทพืชที่มีอายุสั้นจำพวกพืชผักผลไม้ที่เป็นพืชล้มลุกได้แก่ แตงกวา พักทอง ถั่วต่างๆ รวมถึงการเลี้ยงสัตว์ในพื้นที่สวนมะพร้าว เช่น การเลี้ยงผึ้ง เป็ด ไก่หรือวัว ซึ่งเป็นการเพิ่มรายได้ให้กับเกษตรกรในระหว่างรอผลผลิตมะพร้าว เป็นการเพิ่มปุ๋ยให้แก่สวนมะพร้าว ช่วยกำจัดวัชพืชหากมีการเลี้ยงวัวซึ่งช่วยลดค่าใช้จ่ายในการจ้างกำจัดวัชพืชและการนำรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เข้าไปผสมผสานกับการทำสวนมะพร้าว

ดังนั้น เกษตรกรชาวสวนมะพร้าวจะต้องมีองค์ความรู้ที่ครบถ้วนเพื่อการจัดการรูปแบบสวนมะพร้าวให้มีความอุดมสมบูรณ์ในทุกๆ ด้านสามารถนำไปใช้ในการเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อให้นักท่องเที่ยวสามารถเข้าไปชมเรียนรู้และร่วมทำกิจกรรมต่างๆ ในสวนมะพร้าวซึ่งจะเป็นแนวทางในการช่วยส่งเสริมการอนุรักษ์มะพร้าวให้อยู่คู่กับเกาะสมุยต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์

1. เกษตรกรชาวสวนมะพร้าวรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการคัดเลือกพันธุ์ การเตรียมหลุมปลูก วิธีการปลูก การดูแลรักษา การเพิ่มผลผลิต การกำจัดศัตรูพืชและการเก็บเกี่ยวผลผลิต
2. เกษตรกรชาวสวนมะพร้าวรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการปลูกพืชแซม
3. เกษตรกรชาวสวนมะพร้าวรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการทำการเกษตรทฤษฎีใหม่ และการจัดทำสวนมะพร้าวแบบเกษตรอินทรีย์
4. เกษตรกรชาวสวนมะพร้าวรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์
5. เกษตรกรชาวสวนมะพร้าวสามารถคิดวิเคราะห์และออกแบบกิจกรรมรูปแบบการเรียนรู้ต่างๆ ในสวนมะพร้าวเพื่อให้นักท่องเที่ยวได้ร่วมทำกิจกรรมในสวนมะพร้าว
6. เกษตรกรชาวสวนมะพร้าวสามารถอธิบายรูปแบบกิจกรรม และการเรียนรู้ต่างๆ ในสวนมะพร้าวที่เป็นวิถีชีวิตชุมชนของคนเกาะสมุย เพื่อให้นักท่องเที่ยวได้รับความรู้และประสบการณ์

1.3 กลุ่มเป้าหมาย

เกษตรกรชาวสวนมะพร้าว

1.4 วิธีการดำเนินงาน

1. ติดต่อวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในด้านต่างๆ ที่จะมาให้ความรู้
2. ประชาสัมพันธ์ข้อมูลการอบรมผ่านประธานศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรทั้ง 7 ตำบลในอำเภอเกาะสมุย
3. ติดต่อกลุ่มเกษตรกรที่สนใจเข้าร่วมอบรม
4. นัดหมายวันเวลาในการจัดอบรม พร้อมจัดเตรียมสถานที่และอาหารว่าง
5. ดำเนินการจัดอบรม
6. สรุปผลและประเมินผลการอบรม

1.5 ระยะเวลาในการจัดอบรม

5 ชั่วโมง

1.6 หลักสูตรการอบรม

ระยะเวลา	หัวข้อ	รายละเอียดการอบรม
3 ชั่วโมง	การจัดทำสวนมะพร้าวต้นแบบ	- การคัดเลือกพันธุ์สำหรับการเพาะปลูก - การเตรียมหลุมในการเพาะปลูก - วิธีการปลูก - การดูแลบำรุงรักษาในแต่ละช่วงอายุของมะพร้าว เช่น การใส่ปุ๋ย การกำจัดศัตรูพืช เป็นต้น - การเพิ่มผลผลิต - การเก็บเกี่ยวผลผลิต - การปลูกพืชแซม - โครงการเกษตรทฤษฎีใหม่ - การจัดทำสวนมะพร้าวให้เป็นแบบเกษตรอินทรีย์

ระยะเวลา	หัวข้อ	รายละเอียดการอบรม
1 ชั่วโมง	การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	- ทฤษฎี หลักการ รูปแบบและองค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - การออกแบบประสบการณ์ด้านการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - ลักษณะผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - การออกแบบกิจกรรมและผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมุยเพื่อให้เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - พฤติกรรม การบริโภคของนักท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในตลาดโลก ภูมิภาคอาเซียนและประเทศไทย
1 ชั่วโมง	Workshop	- ลงพื้นที่จริงภายในสวนมะพร้าวเพื่อสำรวจรูปแบบของสวนมะพร้าว - กิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างเจ้าของสวนมะพร้าวและวิทยากรในการจัดทำสวนมะพร้าวต้นแบบ โดยเป็นการร่วมวางแผนในการเริ่มต้นจัดทำสวนต้นแบบที่มีการผสมผสานด้วยการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - การร่วมกันออกแบบรูปแบบกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์สำหรับสวนมะพร้าวต้นแบบ ซึ่งสนับสนุนให้คนในชุมชนมีรายได้และมีส่วนร่วมในแต่ละกิจกรรม

1.7 รูปแบบการจัดอบรม

1. บรรยาย
2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความคิดเห็น ประสบการณ์
3. การระดมสมอง คิดและวิเคราะห์

1.8 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. เกษตรกรชาวสวนมะพร้าวได้รับความรู้และเทคนิคเพิ่มเติมในการนำไปใช้สำหรับการคัดเลือกพันธุ์ การเตรียมหลุมปลูก วิธีการปลูก การดูแลรักษา การเพิ่มผลผลิต การกำจัดศัตรูพืช และการเก็บเกี่ยวผลผลิต เพื่อให้สวนมะพร้าวมีความสมบูรณ์มากขึ้น
2. เกษตรกรชาวสวนมะพร้าวสามารถนำความรู้ในด้านการปลูกพืชแซม การเกษตรทฤษฎีใหม่ และการจัดทำสวนมะพร้าวแบบเกษตรอินทรีย์ มาปรับใช้ในส่วนมะพร้าวของตนเองเพื่อให้มีความหลากหลายทางการเกษตรมากขึ้น
3. เกษตรกรชาวสวนมะพร้าวสามารถวางแผนและบริหารจัดการสวนมะพร้าวเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ได้
4. เกษตรกรชาวสวนมะพร้าวสามารถออกแบบกิจกรรมและรูปแบบการเรียนรู้สำหรับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในสวนมะพร้าวของตนเองได้

2. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์เวชสำอางจากมะพร้าว (น้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น)

2.1 หลักการและเหตุผล

ผู้ประกอบการที่ผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นในอำเภอเกาะสมุยส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการขนาดเล็กที่ผลิตน้ำมันมะพร้าวในรูปแบบธุรกิจครอบครัว ซึ่งมีปริมาณการผลิตน้อยและส่งขายตามร้านค้าปลีกในอำเภอเกาะสมุย จึงทำให้รูปแบบการจัดทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นเป็นรูปแบบดั้งเดิม ยังไม่มีมาตรฐานที่น่าเชื่อถือและช่องทางการกระจายสินค้ายังคงอยู่ในท้องถิ่น อีกทั้งรูปแบบบรรจุภัณฑ์ยังไม่มีควมสวยงามหรือดึงดูดใจนักท่องเที่ยวเท่าที่ควร และในปัจจุบันการท่องเที่ยวมีการขยายตัวมากขึ้นจำนวนนักท่องเที่ยวก็เพิ่มขึ้น ส่งผลต่อปริมาณของผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าวที่มีคุณภาพตามความต้องการของนักท่องเที่ยวที่มีมากขึ้นเช่นกัน แต่ผลผลิตมะพร้าวและน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นยังมีปริมาณน้อย และยังไม่มีมาตรฐานรองรับและปัจจุบันรูปแบบของเครื่องสำอางหรือเวชสำอางมีความต้องการที่เพิ่มมากขึ้นเช่นกัน ซึ่งน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นนั้นสามารถใช้เป็นส่วนประกอบหรือส่วนผสม

สำหรับเครื่องสำอางหรือเวชสำอางได้หลากหลายชนิดเช่นเดียวกัน อีกทั้งยังเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวมากขึ้น

2.2 วัตถุประสงค์

1. ผู้ประกอบการที่ผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นรู้และเข้าใจในขั้นตอนการคัดเลือกผลมะพร้าว ขั้นตอนการปอก การขูดมะพร้าวและการคั้นน้ำกะทิสด ขั้นตอนการเก็บน้ำมันมะพร้าวและการไล่ความชื้น ขั้นตอนการบรรจุน้ำมันมะพร้าวใส่บรรจุภัณฑ์

2. ผู้ประกอบการที่ผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นรู้และเข้าใจการต่อยอดผลิตภัณฑ์จากน้ำมันมะพร้าวเป็นเวชสำอางอื่นๆ เช่น สบู่ก้อน โลชั่น แชมพู เป็นต้น

3. ผู้ประกอบการที่ผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นรู้และเข้าใจแนวทางในการสร้างความโดดเด่นและความแตกต่างที่เป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจนของน้ำมันมะพร้าวสมุย และการเตรียมความพร้อมสำหรับการเข้าสู่มาตรฐานอาหารและยา กฎเกณฑ์และเงื่อนไขต่างๆ ของมาตรฐานอาหารและยา

4. ผู้ประกอบการที่ผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นรู้และเข้าใจทฤษฎี หลักการรูปแบบ และองค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

5. ผู้ประกอบการที่ผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นสามารถออกแบบกิจกรรมและผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมุยเพื่อให้เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

6. ผู้ประกอบการที่ผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นรู้และเข้าใจการสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยบรรจุภัณฑ์ การเลือกรูปแบบบรรจุภัณฑ์ การออกแบบป้ายฉลากเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

7. ผู้ประกอบการที่ผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นรู้และเข้าใจช่องทางในการจัดจำหน่ายและการโฆษณาประชาสัมพันธ์

2.3 กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ประกอบการที่ผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น

2.4 วิธีการดำเนินงาน

1. ติดต่อวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในด้านต่างๆ ที่จะมาให้ความรู้
2. แจ่งข้อมูล ประชาสัมพันธ์ข้อมูลการอบรม
3. ติดต่อกลุ่มผู้ประกอบการที่สนใจเข้าร่วมอบรม
4. นัดหมายวันเวลาในการจัดอบรม พร้อมจัดเตรียมสถานที่และอาหารว่าง
5. ดำเนินการจัดอบรม

6. สรุปผลและประเมินผลการอบรม

2.5 ระยะเวลาในการจัดอบรม

4 ชั่วโมง

2.6 หลักสูตรการอบรม

ระยะเวลา	หัวข้อ	รายละเอียดการอบรม
2 ชั่วโมง	การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าว การสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ และการบูรณาการเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	- การคัดเลือกผลมะพร้าวสำหรับการผลิตน้ำมันมะพร้าว - ขั้นตอนการปอก การขูดมะพร้าว และการคั้นน้ำกะทิสด - ขั้นตอนการเก็บน้ำมันมะพร้าวและการไล่ความชื้น - ขั้นตอนการบรรจุน้ำมันมะพร้าวใส่บรรจุภัณฑ์ - การต่อยอดผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าวเป็นผลิตภัณฑ์อื่นเช่น สบู่ก้อน โลชั่น แชมพู เป็นต้น - แนวทางการสร้างความโดดเด่นและความแตกต่างที่เป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจนของน้ำมันมะพร้าวสมัย - การเตรียมความพร้อมในการเข้าสู่มาตรฐานอาหารและยาและมาตรฐานอื่นๆ - กฎเกณฑ์และเงื่อนไขของมาตรฐานอาหารและยา - ทฤษฎี หลักการ รูปแบบและองค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - การออกแบบประสบการณ์ของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

ระยะเวลา	หัวข้อ	รายละเอียดการอบรม
		- ลักษณะผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - การออกแบบกิจกรรมและผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมุย เพื่อให้เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์
1 ชั่วโมง	บรรจุภัณฑ์	- ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบ ประเภท และประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์ - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ - การใช้บรรจุภัณฑ์เป็นกลยุทธ์ทางการตลาด - การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยบรรจุภัณฑ์ - การเลือกรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับน้ำมันมะพร้าวและผลิตภัณฑ์อื่นๆ - การออกแบบป้ายฉลากและข้อมูลต่างๆ ที่สำคัญสำหรับบรรจุภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์
1 ชั่วโมง	ช่องทางการจัดจำหน่าย และ การโฆษณาประชาสัมพันธ์	- การบริหารจัดการช่องทางการตลาดในสมัยใหม่ - การส่งเสริมทางการตลาด โดยเน้นการตลาดทางตรง - พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เพื่อการพัฒนาตลาดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

2.7 รูปแบบการจัดอบรม

1. บรรยาย
2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความคิดเห็น ประสบการณ์

3. ลงมือปฏิบัติจริง

2.8 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้ประกอบการที่ผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นทราบเทคนิคต่างๆ ในกระบวนการทั้งหมดของการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นเพื่อให้คุณภาพมากขึ้น
2. ผู้ประกอบการที่ผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นสามารถนำความรู้ในการต่อยอดผลิตภัณฑ์จากการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นมาทำเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ ได้เช่น สบู่ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำได้ง่าย ขั้นตอนไม่ยุ่งยากและต้นทุนต่ำ
3. ผู้ประกอบการที่ผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นสามารถเลือกรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับสินค้าและการใช้งาน เพื่อตอบโจทยความต้องการของนักท่องเที่ยวได้
4. ผู้ประกอบการที่ผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นสามารถใช้ช่องทางในการจัดจำหน่ายและการประชาสัมพันธ์ในรูปแบบที่สามารถทำด้วยตนเองได้ เช่น การสร้างเพจผ่านเฟสบุ๊ก เป็นต้น
5. ผู้ประกอบการที่ผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นสามารถออกแบบกิจกรรมและรูปแบบการเรียนรู้เกี่ยวกับการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นสำหรับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ได้

3. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ขนมจากมะพร้าว (ขนมกาละแม)

3.1 หลักการและเหตุผล

ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ขนมกาละแม ในเกาะสมุยส่วนใหญ่ดำเนินกิจการในรูปแบบธุรกิจครอบครัวและกลุ่มแม่บ้านชุมชน ซึ่งปัญหาที่ทุกกลุ่มประสบคือ ขนมกาละแมมีอายุค่อนข้างสั้นคือ 4-5 วันเท่านั้น และหลังจากนั้นจะคืนตัวทำให้เนื้อขนมมีลักษณะแข็ง มีกลิ่นหืน จึงทำให้ไม่ตอบโจทยความต้องการของนักท่องเที่ยวมากนัก เพราะนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่จะนิยมซื้อไปฝาก ด้วยระยะเวลาที่จำกัดและการเดินทางไกลจึงส่งผลให้ปริมาณการซื้อน้อย ประกอบกับบรรจุภัณฑ์ยังไม่สวยงามซึ่งไม่เหมาะสำหรับการนำไปเป็นของฝาก และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ไม่ได้มีผลต่อการยืดอายุขนมกาละแม จึงส่งผลให้ตลาดสินค้าของขนมกาละแมยังคงอยู่ภายในท้องถิ่นอำเภอเกาะสมุยเท่านั้น ทำให้ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ขนมกาละแมแต่ละกลุ่มยังขายได้ในปริมาณน้อย

3.2 วัตถุประสงค์

1. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ขนมกาละแมร์และเข้าใจในกรรมวิธีการกวนขนมกาละแมร์ที่สามารถยืดอายุและผิวสัมผัสนุ่ม
2. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ขนมกาละแมร์และเข้าใจการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม
3. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ขนมกาละแมร์และเข้าใจทฤษฎี หลักการรูปแบบ และองค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์
4. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ขนมกาละแมร์สามารถการออกแบบกิจกรรมและผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมุยเพื่อให้เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

3.3 กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ประกอบการที่ผลิตขนมกาละแมร์

3.4 วิธีการดำเนินงาน

1. ติดต่อวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในด้านต่างๆ ที่จะมาให้ความรู้
2. แจ้งข้อมูล ประชาสัมพันธ์ข้อมูลการอบรม
3. ติดต่อกลุ่มผู้ประกอบการที่สนใจเข้าร่วมอบรม
4. นัดหมายวันเวลาในการจัดอบรม พร้อมจัดเตรียมสถานที่และอาหารว่าง
5. ดำเนินการจัดอบรม
6. สรุปผลและประเมินผลการอบรม

3.5 ระยะเวลาในการจัดอบรม

4 ชั่วโมง

3.6 หลักสูตรการอบรม

ระยะเวลา	หัวข้อ	รายละเอียดการอบรม
3 ชั่วโมง	กรรมวิธีในการกวนขนมกาละแมร์ เพื่อการยืดอายุของขนม เพื่อความนุ่มและความยืดหยุ่นของผิวสัมผัสของเนื้อขนมกาละแมร์ พร้อมทั้งการบูรณาการ	- การเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ที่ใช้ในการกวน - กรรมวิธีการกวนขนมกาละแมร์แต่ละขั้นตอนอย่างละเอียด โดยเริ่มตั้งแต่การเตรียมแป้ง น้ำกะทิ น้ำตาลทราย แบะแซ และส่วนผสมอื่นๆ ตามสัดส่วน

ระยะเวลา	หัวข้อ	รายละเอียดการอบรม
	รูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	ซึ่งมีความสำคัญต่อการยืดอายุและความเหนียวแน่นของกาละแม - ทฤษฎี หลักการ รูปแบบ และองค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - การออกแบบประสบการณ์ของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - ลักษณะผลิตภัณฑ์ของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - การออกแบบกิจกรรมและผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมุยเพื่อให้เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์
1 ชั่วโมง	การออกแบบบรรจุภัณฑ์	- ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบ ประเภท ประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์ - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ - การใช้บรรจุภัณฑ์เป็นกลยุทธ์ทางการตลาด - การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยบรรจุภัณฑ์ - การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สามารถยืดอายุ - การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม มีความโดดเด่นและเพิ่มมูลค่าสำหรับการเป็นของฝาก

3.7 รูปแบบการจัดอบรม

1. บรรยาย
2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความคิดเห็น ประสบการณ์

3. การระดมสมอง คิดและวิเคราะห์

4. ลงมือปฏิบัติจริง

3.8 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ขนมกาละแมทราบเทคนิค ขั้นตอน และวิธีการ กวนขนมกาละแมที่สามารถยืดอายุและผิวสัมผัสที่ยังคงความนุ่ม

2. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ขนมกาละแมสามารถเลือกรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม สามารถยืดอายุขนมได้

3. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ขนมกาละแมสามารถออกแบบกิจกรรมและรูปแบบการเรียนรู้เกี่ยวกับการทำขนมกาละแมสำหรับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ได้

4. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากกะลา ตอมะพร้าวและไม้กวาดก้านมะพร้าว

4.1 หลักการและเหตุผล

ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากกะลา ตอมะพร้าวและไม้กวาดก้านมะพร้าวใน เกาะสมุยเป็นกลุ่มผู้ประกอบการที่มีจำนวนน้อย เนื่องจากมีข้อจำกัดด้านวัตถุดิบและ ตลาดสินค้ายังคงเป็นตลาดในท้องถิ่นเท่านั้น ปัญหาที่พบเจอสำหรับกลุ่ม ผู้ประกอบการกลุ่มนี้ คือ คุณภาพของสินค้ายังไม่ตอบโจทย์ตามความต้องการของ ลูกค้า อีกทั้งรูปแบบบรรจุภัณฑ์ยังคงเป็นถุงพลาสติกธรรมดาที่ไม่มีรายละเอียดของ สินค้าหรือข้อมูลต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับสินค้า ทำให้สินค้ายังไม่เป็นที่รู้จักแพร่หลายและ ยังคงขาดความสวยงาม ส่วนการโฆษณาประชาสัมพันธ์ของกลุ่มสินค้าดังกล่าวไม่ได้มี การจัดทำอย่างเป็นรูปธรรมที่ชัดเจนทำให้กลุ่มลูกค้ารู้จักน้อยและตลาดค่อนข้างแคบ

4.2 วัตถุประสงค์

1. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากกะลา ตอมะพร้าวและไม้กวาดก้านมะพร้าว รู้และเข้าใจในเลือกรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม

2. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากกะลา ตอมะพร้าวและไม้กวาดก้านมะพร้าว รู้และเข้าใจการโฆษณา ประชาสัมพันธ์และช่องทางการจัดจำหน่าย

3. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากกะลา ตอมะพร้าวและไม้กวาดก้านมะพร้าวรู้และ เข้าใจทฤษฎี หลักการ รูปแบบและองค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

4. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากกะลา ตอมะพร้าวและไม้กวาดก้านมะพร้าว สามารถออกแบบกิจกรรมและผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมุยเพื่อให้เชื่อมโยงกับการ ท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

4.3 กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากกะลา ตอมะพร้าวและไม้กวาดก้านมะพร้าว

4.4 วิธีการดำเนินงาน

1. ติดต่อวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในด้านต่างๆ ที่จะมาให้ความรู้
2. แจ่งข้อมูล ประชาสัมพันธ์ข้อมูลการอบรม
3. ติดต่อกลุ่มผู้ประกอบการที่สนใจเข้าร่วมอบรม
4. นัดหมายวันเวลาในการจัดอบรม พร้อมจัดเตรียมสถานที่และอาหารว่าง
5. ดำเนินการจัดอบรม
6. สรุปผลและประเมินผลการอบรม

4.5 ระยะเวลาในการจัดอบรม

3 ชั่วโมง

4.6 หลักสูตรการอบรม

ระยะเวลา	หัวข้อ	รายละเอียดการอบรม
1 ชั่วโมง	ก า ร โ ม ช ณะ ประชาสัมพันธ์ และ ช่องทางการจัดจำหน่าย	- การบริหารจัดการช่องทางการตลาด สมัยใหม่ - การส่งเสริมการตลาด โดยเน้นตลาด ทางตรง - พาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์เพื่อพัฒนา ตลาดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์
1 ชั่วโมง	การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (กลุ่มผู้ประกอบการ ผลิตภัณฑ์จากกะลาและ ตอมะพร้าว)	- ความหมาย ความสำคัญ องค์ประกอบ ประเภท และประโยชน์ ของบรรจุภัณฑ์ - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ - การใช้บรรจุภัณฑ์เป็นกลยุทธ์ทาง การตลาด - การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยบรรจุภัณฑ์ - การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อตอบ โจทย์ความต้องการของนักท่องเที่ยว

ระยะเวลา	หัวข้อ	รายละเอียดการอบรม
1 ชั่วโมง	การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	- ทฤษฎี หลักการ รูปแบบ และองค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - การออกแบบประสบการณ์ทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - ลักษณะผลิตภัณฑ์ของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - การออกแบบกิจกรรมและผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมุยเพื่อให้เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - พฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในตลาดโลก ภูมิภาคอาเซียน และประเทศไทย

4.7 รูปแบบการจัดอบรม

1. บรรยาย
2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความคิดเห็น ประสบการณ์
3. ลงมือปฏิบัติจริง

4.8 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากกะลา ตอมะพร้าวและไม้กวาดก้านมะพร้าวสามารถเลือกรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ที่มีความสวยงาม
2. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากกะลา ตอมะพร้าวและไม้กวาดก้านมะพร้าวมีช่องทางในการจัดจำหน่ายสินค้าเพิ่มขึ้นและมีรูปแบบการโฆษณาประชาสัมพันธ์แบบง่ายได้
3. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์จากกะลา ตอมะพร้าวและไม้กวาดก้านมะพร้าวสามารถออกแบบกิจกรรมและรูปแบบการเรียนรู้เกี่ยวกับกระบวนการผลิตสินค้าของตนเองสำหรับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ได้

5. ผู้นำเที่ยวท้องถิ่น

5.1 หลักการและเหตุผล

การจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์มะพร้าวสมุยนั้น ผู้ประกอบการในแต่ละจุด (ผู้นำเที่ยวท้องถิ่น) ของแต่ละเส้นทางต้องเข้าใจในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อย่างแท้จริง และสามารถออกแบบกิจกรรมและรูปแบบการเรียนรู้ของสถานประกอบการของตนเองให้ได้ เพื่อให้สอดคล้องกับรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และเชื่อมโยงกันในแต่ละจุดของแต่ละเส้นทาง โดยแต่ละจุดนั้นมีจุดแข็งหรือจุดเด่นที่แตกต่างกันจึงต้องวิเคราะห์และออกแบบกิจกรรมเพื่อเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมท้องถิ่น วิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่นและผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับมะพร้าวสมุยออกมาเพื่อสะท้อนความเป็นอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของมะพร้าวสมุยอย่างแท้จริง เพื่อสร้างประสบการณ์และการจดจำที่ดีของนักท่องเที่ยวต่อไป

5.2 วัตถุประสงค์

1. ผู้ประกอบการรู้และเข้าใจถึงทฤษฎี หลักการ รูปแบบ และองค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์
2. ผู้ประกอบการสามารถออกแบบกิจกรรมและผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมุยเพื่อให้เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์
3. ผู้ประกอบการในแต่ละเส้นทางรู้และเข้าใจถึงกระบวนการบริหารจัดการและการดำเนินงานด้านการจัดรูปแบบการท่องเที่ยว

5.3 กลุ่มเป้าหมาย

ผู้ประกอบการที่อยู่ในเส้นทางกลุ่มตัวอย่าง 2 เส้นทางคือ เส้นทางที่ 1 Touching Samui CoCo Life (ตำบลอ่างทอง) เส้นทางที่ 2 Healthy Samui CoCo Life (ตำบลตลิ่งงาม)

5.4 วิธีการดำเนินงาน

1. ติดต่อวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในด้านต่างๆ ที่จะมาให้ความรู้
2. แจกข้อมูล ประชาสัมพันธ์ข้อมูลการอบรม
3. ติดต่อกลุ่มผู้ประกอบการที่อยู่ในเส้นทางท่องเที่ยวมะพร้าว 2 เส้นทางเข้าร่วมอบรม
4. นัดหมายวันเวลาในการจัดอบรม พร้อมจัดเตรียมสถานที่และอาหารว่าง
5. ดำเนินการจัดอบรม
6. สรุปผลและประเมินผลการอบรม

5.5 ระยะเวลาในการจัดอบรม

3 ชั่วโมง

5.6 หลักสูตรการอบรม

ระยะเวลา	หัวข้อ	รายละเอียดการอบรม
1 ชั่วโมง	การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	- ทฤษฎี หลักการ รูปแบบและองค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - สถานการณ์และแนวโน้มการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ในระดับโลก ระดับภูมิภาค และระดับประเทศ - ผลกระทบของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - แนวทางการพัฒนาธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์อย่างยั่งยืน - พฤติกรรมการบริโภคของนักท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในตลาดโลก ภูมิภาคอาเซียน และประเทศไทย - การออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - ลักษณะของผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - การออกแบบกิจกรรมและผลิตภัณฑ์เพื่อให้เชื่อมโยงมะพร้าวสมุย - การออกแบบกิจกรรมและผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมุย เพื่อให้เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - การบริหารจัดการเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

ระยะเวลา	หัวข้อ	รายละเอียดการอบรม
2 ชั่วโมง	Workshop และการนำเสนอรูปแบบกิจกรรมในแต่ละเส้นทาง	- กิจกรรมกลุ่มเกี่ยวกับการออกแบบกิจกรรมและผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมุยเพื่อนำรูปแบบกิจกรรมมาเชื่อมโยงกับการจัดเส้นทางเพื่อให้สอดคล้องกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - กิจกรรมกลุ่มในการวางแผนการบริหารจัดการและการดำเนินงานเส้นทางท่องเที่ยว - การลงพื้นที่ในแต่ละจุดเพื่อร่วมกันคิดกิจกรรมและรูปแบบในการนำเสนอการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ร่วมกัน

5.7 รูปแบบการจัดอบรม

1. บรรยาย
2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความคิดเห็น ประสบการณ์
3. การระดมสมอง คิดและวิเคราะห์

5.8 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผู้ประกอบการ (ผู้นำเที่ยวท้องถิ่น) สามารถวิเคราะห์และออกแบบกิจกรรม รูปแบบการเรียนรู้ต่างๆ ที่เชื่อมโยงกับสินค้าหรือบริการในสถานประกอบการของตนเองสำหรับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ได้
2. ผู้ประกอบการแต่ละจุด (ผู้นำเที่ยวท้องถิ่น) ในเส้นทางท่องเที่ยวสามารถนำกิจกรรม รูปแบบการเรียนรู้ต่างๆ ของตนเองมาเชื่อมโยงกับผู้ประกอบการรายอื่นๆ ในเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ได้
3. ผู้ประกอบการ (ผู้นำเที่ยวท้องถิ่น) สามารถอธิบายหรือให้ความรู้กับนักท่องเที่ยวในกิจกรรมและรูปแบบการเรียนรู้ต่างๆ ที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิตชุมชนวัฒนธรรมท้องถิ่น ภูมิปัญญาท้องถิ่นในด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับมะพร้าวสมุยได้
4. ผู้ประกอบการ (ผู้นำเที่ยวท้องถิ่น) สามารถบริหารจัดการและดำเนินการจัดรูปแบบการท่องเที่ยวอย่างเป็นระบบที่ชัดเจน

6. มัคคุเทศก์นำเที่ยว

6.1 หลักการและเหตุผล

การจัดทำเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์มะพร้าวสมุย นอกจากผู้ประกอบการในแต่ละจุด (ผู้นำเที่ยวท้องถิ่น) ของแต่ละเส้นทางที่สามารถออกแบบกิจกรรมและรูปแบบการเรียนรู้ของตนเองแล้วนั้น มัคคุเทศก์นำเที่ยวจะต้องมีความรู้ในเรื่องจุดแข็งหรือจุดเด่นที่แตกต่างกันของแต่ละจุด กิจกรรมและรูปแบบการเรียนรู้ที่เชื่อมโยงกับวัฒนธรรมท้องถิ่น วิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่นและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง มะพร้าวสมุยที่สะท้อนความเป็นอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของมะพร้าวสมุยอย่างลึกซึ้ง เพื่อถ่ายทอดและสื่อสารไปยังกลุ่มนักท่องเที่ยวได้อย่างถูกต้อง ชัดเจน ทำให้นักท่องเที่ยวเข้าใจและรับข้อมูลที่ถูกต้อง

6.2 วัตถุประสงค์

1. มัคคุเทศก์นำเที่ยวรู้และเข้าใจกิจกรรมและรูปแบบการเรียนรู้ของผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมุยในแต่ละจุดของทั้ง 2 เส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

2. มัคคุเทศก์นำเที่ยวสามารถอธิบายรูปแบบและกิจกรรมการท่องเที่ยวของเส้นทางท่องเที่ยวได้อย่างลึกซึ้ง

6.3 กลุ่มเป้าหมาย

มัคคุเทศก์นำเที่ยว ในอำเภอเกาะสมุย

6.4 วิธีการดำเนินงาน

1. ติดต่อวิทยากรผู้เชี่ยวชาญในด้านการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และกลุ่มผู้นำของผู้ประกอบการในแต่ละเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่จะมาให้ความรู้

2. แจ้งข้อมูล ประชาสัมพันธ์ข้อมูลการอบรม

3. ติดต่อกลุ่มมัคคุเทศก์ของบริษัทนำเที่ยวและมัคคุเทศก์อิสระ ในอำเภอเกาะสมุยเข้าร่วมอบรม

4. นัดหมายวันเวลาในการจัดอบรม พร้อมจัดเตรียมสถานที่และอาหารว่าง

5. ดำเนินการจัดอบรม

6. สรุปผลและประเมินผลการอบรม

6.5 ระยะเวลาในการจัดอบรม

2 ชั่วโมง

6.6 หลักสูตรการอบรม

ระยะเวลา	หัวข้อ	รายละเอียดการอบรม
2 ชั่วโมง	การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	- ทฤษฎี หลักการ รูปแบบ องค์ประกอบของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - สถานการณ์และแนวโน้มการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในระดับโลก ระดับภูมิภาค และระดับประเทศ - ผลกระทบของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - การออกแบบประสบการณ์การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - ลักษณะผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ - การออกแบบกิจกรรมและผลิตภัณฑ์ของแต่ละเส้นทางการท่องเที่ยวเพื่อให้เชื่อมโยงมะพร้าวสมุย - รายละเอียดของกิจกรรมและรูปแบบการเรียนรู้ของผู้ประกอบการแต่ละกลุ่มของเส้นทางการท่องเที่ยวทั้ง 2 เส้นทาง - ความเชื่อมโยง ความโดดเด่น ความแตกต่างและความสำคัญของรูปแบบการท่องเที่ยวของแต่ละเส้นทาง

6.7 รูปแบบการจัดอบรม

1. บรรยาย
2. การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ความคิดเห็น ประสพการณ์

6.8 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. มัคคุเทศก์นำเที่ยวสามารถอธิบายกิจกรรมและรูปแบบการเรียนรู้ของผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมุยในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ได้อย่างถูกต้องและลึกซึ้ง

2. มัคคุเทศก์นำเที่ยวสามารถสื่อสารและนำเสนอวัฒนธรรมท้องถิ่น วิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่นและผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับมะพร้าวสมุยที่สะท้อนความเป็นอัตลักษณ์และเอกลักษณ์ของมะพร้าวสมุยได้อย่างถูกต้อง

บทที่ 3

เนื้อหาหลักสูตร

ในบทนี้เป็นส่วนของเนื้อหาและข้อมูลรายละเอียดทั้งหมดของหลักสูตรที่ใช้ในการอบรมเจ้าของสวนมะพร้าว และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมและผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมัยเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เพื่อให้ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องสามารถนำเนื้อหาและข้อมูลต่างๆ ไปใช้ประโยชน์ในการอบรมผู้ประกอบการในการนำไปต่อยอดหรือพัฒนาธุรกิจเพื่อให้มีความสอดคล้องกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และเพื่อให้ธุรกิจสามารถดำเนินต่อไปได้โดยสามารถรองรับกลุ่มนักท่องเที่ยวหรือกลุ่มผู้บริโภคที่มีความหลากหลายเพิ่มมากขึ้นในปัจจุบัน โดยเนื้อหาและข้อมูลรายละเอียดของแต่ละหลักสูตร มีการจัดแบ่งตามประเภทของหัวข้อที่อบรม ดังนี้

1. การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ (Creative tourism) คือ การให้ความสำคัญกับกิจกรรมทางการท่องเที่ยว และผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว ได้แก่ การสร้างประสบการณ์ตรงหรือประสบการณ์ร่วมของนักท่องเที่ยวกับชุมชน ผ่านกิจกรรมต่างๆ โดยการใช้ทรัพยากรในชุมชนหรือท้องถิ่นที่มีอยู่มาสร้างคุณค่าเป็นกิจกรรมทางการท่องเที่ยว ซึ่งก่อให้เกิดรายได้และผลประโยชน์เกิดการแบ่งปันรายได้หรือผลประโยชน์สู่ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกกลุ่มที่เกี่ยวข้อง ซึ่งรูปแบบกิจกรรมของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เป็นการเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวได้มีการพัฒนาศักยภาพ อย่างสร้างสรรค์ด้วยตนเอง ผ่านการมีส่วนร่วมในกิจกรรมการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์จริงที่เป็นไปตามลักษณะเฉพาะของพื้นที่ที่ได้มีการเดินทางไปท่องเที่ยว โดยกิจกรรมในแต่ละพื้นที่ที่สามารถให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วม อาทิเช่น การทดลองทำงานด้านศิลปหัตถกรรม/งานฝีมือ การทดลองทำอาหาร/ขนม การใช้ชีวิตตามแบบอย่างของคนในชุมชน/ตามพื้นที่นั้นๆ เพื่อให้เข้าใจถึงวัฒนธรรมที่เป็นเอกลักษณ์ของผู้คนในสถานที่/แต่ละชุมชน ผ่านประสบการณ์ตรง ตลอดจนการเรียนรู้ความหลากหลายของวัฒนธรรม การตระหนักถึงคุณค่าของแต่ละชุมชน แต่ละพื้นที่จากการสัมผัสด้วยตนเอง (Suttipisan, 2013)

กระบวนการของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ประกอบด้วย 2 กระบวนการ (พิมพ์พิสุทธิ์ อ้วนล้ำ, 2555) ดังนี้

1. นักท่องเที่ยวเข้าไปมีส่วนร่วม (Active participation) และเรียนรู้ประสบการณ์ (Learning experience) ในวิถีชีวิตประจำวันของผู้คนในชุมชน และมีปฏิสัมพันธ์ระหว่างกัน (Interaction)

2. นักท่องเที่ยวมีโอกาสแลกเปลี่ยนความคิดสร้างสรรค์และประสบการณ์กับชุมชนในท้องถิ่น ในขณะที่เดียวกันก็ได้รับความรู้ประสบการณ์ ช่วยเพิ่มความชำนาญให้แก่นักท่องเที่ยว

ลักษณะเฉพาะของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ประกอบด้วยคุณลักษณะเฉพาะ 6 ประการ (Richards, 2010) ดังนี้

1. เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่มีสินค้าหลัก คือ ทักษะและประสบการณ์ด้านวัฒนธรรมที่เกิดจากการเข้าร่วมกิจกรรมการท่องเที่ยว ซึ่งประสบการณ์จะกลายเป็นสินค้า เช่น ประเทศสเปนมีชื่อเสียงทางด้านกิจกรรมการท่องเที่ยวด้านการปรุงอาหาร นักท่องเที่ยวจะได้ทักษะการปรุงอาหารจากการมีส่วนร่วมในกิจกรรมการประกอบอาหาร เป็นต้น

2. เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่เปลี่ยนจากการขายทรัพยากรการท่องเที่ยวที่จับต้องได้ไปสู่ทรัพยากรการท่องเที่ยวที่จับต้องไม่ได้ เปลี่ยนจากการขายสินค้าที่เป็นวัตถุดิบไปสู่การขายสินค้าที่เรียกว่า “ประสบการณ์”

3. เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่เปลี่ยนจากสินค้าที่เป็นวัฒนธรรมระดับสูงไปสู่สินค้าที่เป็นวัฒนธรรมประจำวัน เพื่อให้ให้นักท่องเที่ยวสามารถเรียนรู้ สัมผัสถึงความ เป็นท้องถิ่นและสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมท้องถิ่นได้ง่ายขึ้น

4. เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่เปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมการท่องเที่ยวร่วมกับชุมชนท้องถิ่น นักท่องเที่ยวจะได้สัมผัสถึงวิถีชีวิตของคนในท้องถิ่นอย่างแท้จริง

5. เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่ต้องมีความโดดเด่นแตกต่างกันด้านทรัพยากรการท่องเที่ยว เพื่อสร้างเอกลักษณ์ให้กับแหล่งท่องเที่ยว เนื่องจากนักท่องเที่ยวต้องการประสบการณ์ใหม่ๆ ที่มีความแตกต่างกัน เช่น เมืองบาร์เซโลนา ประเทศสเปน มีความโดดเด่นด้านอาหารพื้นเมือง จึงมีการนำจุดเด่นด้านอาหารมาพัฒนาเป็นการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ โดยจัดให้มีกิจกรรมการสอนการทำอาหาร วิธีการปรุงอาหารทั้งอาหารคาวและอาหารหวานให้กับนักท่องเที่ยว ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวถือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่น

6. เป็นรูปแบบการท่องเที่ยวที่เพิ่มทักษะให้กับนักท่องเที่ยว ซึ่งการพัฒนาทักษะของนักท่องเที่ยวสามารถเกิดขึ้นได้จากการที่นักท่องเที่ยวเข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมการท่องเที่ยว

นอกจากลักษณะเฉพาะของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ที่กล่าวมาข้างต้นแล้ว ลักษณะของทรัพยากรการท่องเที่ยว ถือเป็นปัจจัยที่สำคัญอีกปัจจัยหนึ่งที่สามารถดึงดูดใจให้นักท่องเที่ยวเดินทางไปเยือนยังสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ ซึ่งลักษณะของทรัพยากรการท่องเที่ยวควรมีลักษณะสำคัญ 4 ประการ (วรรณา ศิลปอาชา, 2545) ดังนี้

1. ความดึงดูดใจ (Attraction) คือ ความสวยงาม ความน่าดึงดูดใจของทรัพยากรการท่องเที่ยวที่มีลักษณะพิเศษเฉพาะตัว อันเนื่องมาจากลักษณะทางธรรมชาติหรือลักษณะสำคัญเฉพาะกาล

2. ความสามารถในการเข้าถึง (Accessibility) ทรัพยากรการท่องเที่ยวนอกจากจะมีความสวยงาม สามารถดึงดูดความสนใจของนักท่องเที่ยวให้เดินทางมาท่องเที่ยวแล้ว ควรมีความสามารถในการเดินทางเข้าถึงตัวทรัพยากรการท่องเที่ยวได้ง่าย สะดวก เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวกให้แก่นักท่องเที่ยว

3. ความประทับใจ (Amenity) ทรัพยากรการท่องเที่ยวควรก่อให้เกิดความประทับใจแก่นักท่องเที่ยวในด้านต่างๆ ทั้งตัวแหล่งท่องเที่ยว อรรถาธิบายของชุมชนท้องถิ่น เพื่อให้นักท่องเที่ยวมีความสุขในการท่องเที่ยว

4. องค์ประกอบของการบริการ (Ancillary service) สถานที่ท่องเที่ยวควรจัดให้มีการบริการในด้านต่างๆ ให้แก่นักท่องเที่ยว เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวกให้กับนักท่องเที่ยว

นอกจากปัจจัยด้านสิ่งดึงดูดใจในการท่องเที่ยว จะเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดการท่องเที่ยวแล้ว ส่วนประกอบอื่นๆ ก็มีความสำคัญเช่นกัน อาทิ ความสะดวกในการเดินทาง การคมนาคมขนส่งซึ่งส่งผลให้นักท่องเที่ยวเดินทางไปเยือนในแต่ละสถานที่ สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ และสาธารณูปโภคขั้นพื้นฐานต่อนักท่องเที่ยว อาทิเช่น สาธารณูปโภค ไฟฟ้า น้ำประปา โทรศัพท์ ห้องสุขา โรงพยาบาล ธนาคาร เป็นต้น ตลอดจนแหล่งท่องเที่ยวควรจัดให้มีกิจกรรมต่างๆ ที่มีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพพื้นที่ ศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิตของชุมชน ทั้งนี้การจัดกิจกรรมต่างๆ ในแหล่งท่องเที่ยวจะต้องไม่เป็นการขัดต่อศิลปวัฒนธรรม วิถีชีวิตของชุมชนหรือของคนในท้องถิ่นนั้นๆ

ลักษณะของผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว (Tourism Product)

ผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว นับเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดการท่องเที่ยว โดยรวมถึงแหล่งท่องเที่ยว ศิลปวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต ภูมิปัญญา และผลิตภัณฑ์สินค้าที่ระลึก ซึ่งผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวของแต่ละพื้นที่อาจมีความคล้ายคลึงหรือแตกต่างกันออกไป ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายอย่าง เช่น ลักษณะทาง ภูมิศาสตร์ ประวัติศาสตร์ วิถีชีวิต เป็นต้น ซึ่งผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวที่มีความแตกต่างจากสินค้าอุปโภคบริโภคทั่วไป ดังนี้ (Murphy, Pritchard and smith, 2000)

1. ผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวเป็นผลิตภัณฑ์ที่จับต้องไม่ได้ ซึ่งผู้บริโภคไม่สามารถที่จะจับต้องก่อนตัดสินใจซื้อหรือใช้บริการได้ ต้องอาศัยความคาดหวังและประสบการณ์ที่ผ่านมา ในการตัดสินใจซื้อหรือเลือกใช้บริการเหล่านั้น

2. ผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวเป็นผลิตภัณฑ์ที่แยกออกจากกันไม่ได้ คือ การผลิตจะต้องเกิดขึ้นพร้อมกับการบริการ ไม่สามารถแยกออกจากกันได้ เช่น การบริการที่พักแรม ผู้ให้บริการสามารถให้บริการได้ก็ต่อเมื่อนักท่องเที่ยวเข้ามาใช้บริการที่พักรวม ที่นั่น เป็นต้น กล่าวคือ กิจกรรมการผลิต การขาย การส่งมอบ และการรับบริการ ต้องเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องและไม่สามารถแยกออกจากกันได้

3. ผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวมีความหลากหลาย คือ ผลิตภัณฑ์ การท่องเที่ยว มีความหลากหลาย ไม่สามารถกำหนดให้เป็นมาตรฐานเดียวกันได้ จะขึ้นอยู่กับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวเป็นสำคัญ เช่น การใช้บริการมัคคุเทศก์นำเที่ยว สถานที่เดียวกันแต่มีมัคคุเทศก์คนละคน ดังนั้นบริการที่ได้รับอาจแตกต่างกัน เช่น เทคนิคการบรรยายข้อมูล กิจกรรม นันทนาการ ความเพลิดเพลินที่นักท่องเที่ยวได้รับอาจแตกต่างกัน เป็นต้น

4. ผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว เป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่สามารถเก็บรักษาได้ มีอายุการใช้งานสั้นไม่สามารถเก็บรักษาได้นาน เช่น จำนวนห้องพักโรงแรม หากมีผู้เข้าพักไม่หมด จำนวนห้องที่เหลือก็ไม่สามารถเก็บรักษาโอกาสในการผลิตเพื่อให้บริการได้ จะขึ้นอยู่กับความต้องการซื้อ (อุปสงค์) ของนักท่องเที่ยวในแต่ละช่วง ซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลา

การจัดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

การจัดการการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ แบ่งการดำเนินงานออกเป็น 2 ระดับ (Richards, 2010) ดังนี้

1. ระดับของการสร้างประสบการณ์และผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย 2 องค์ประกอบหลัก คือ

1.1 ภูมิหลังสู่การสร้างสรรค์ ได้แก่ ทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่มีอยู่ในแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพนำมาพัฒนาเป็นการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ และนำไปสู่การสร้างประสบการณ์และผลิตภัณฑ์ใน 2 ลักษณะ คือ การดู (Seeing) และการซื้อ (Buying) เช่น การเดินทางมาเยี่ยมชมแหล่งท่องเที่ยว และมีการซื้อของที่ระลึกจากหน้าร้านของแหล่งท่องเที่ยวนั้น

1.2 กิจกรรมสร้างสรรค์ เป็นกิจกรรมที่กำหนดขึ้นเพื่อให้ นักท่องเที่ยวได้รับความรู้ ทักษะและประสบการณ์จากการท่องเที่ยว โดยกิจกรรมสร้างสรรค์ประกอบด้วย กิจกรรมที่เกิดจากการเรียนรู้ (Learning) และกิจกรรมที่เกิดจากการทดสอบหรือปฏิบัติ (Testing)

2. ระดับของการจัดสินค้าและบริการ ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อย 4 องค์ประกอบ คือ

2.1 การสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการในการกำหนดรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ตามลักษณะทรัพยากรที่มีในท้องถิ่น

2.2 ความร่วมมือจากชุมชนในท้องถิ่น ทั้งภาครัฐและภาคเอกชน และผู้มีส่วนได้เสียต่างๆ ในการนำเสนอสินค้าและบริการสู่นักท่องเที่ยว

2.3 เครือข่ายหรือพันธมิตรเพื่อเพิ่มศักยภาพในการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

2.4 กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในรูปแบบต่างๆ ที่จะนำเสนอแก่นักท่องเที่ยว

การพัฒนารูปแบบการท่องเที่ยว ประกอบด้วย 5 ขั้นตอน (Sutsan, 2014) ดังนี้

1) การต่อยอด คือ การนำทรัพยากรท้องถิ่น หรือชุมชนทั้งทรัพยากรทางธรรมชาติและวัฒนธรรมมาสร้างสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว (กิจกรรมทางการท่องเที่ยว)

2) การเพิ่มค่า โดยการสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว โดยคำนึงให้เกิดประโยชน์สูงสุดทั้ง 3 ด้าน ได้แก่ ด้านทรัพยากรธรรมชาติสิ่งแวดล้อม ด้านสังคมวัฒนธรรม และด้านระบบเศรษฐกิจ

3) การหาจุด คือ การหาความแตกต่างหรือจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว โดยผ่านทุกคนในชุมชน มีการคำนึงถึงความเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของท้องถิ่นหรือชุมชน ตลอดจนบริการและประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวจะได้รับจากผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว

4) สร้างสรรค์ คือ การเพิ่มเติมความคิดสร้างสรรค์โดยใช้นวัตกรรมเข้ามาจัดการผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว เพื่อสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันและก่อให้เกิดการสร้างรายได้

5) แบ่งปันชุมชน โดยการกระจายผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจแก่ชุมชนอย่างเป็นธรรม

แนวคิดของการพัฒนาการจัดการการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ มีบทบาทสำคัญต่อการเป็นกลไกในการขับเคลื่อนและพัฒนาประเทศทั้งมิติเศรษฐกิจ สังคมและวัฒนธรรม ตลอดจนด้านสิ่งแวดล้อมผ่านรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ซึ่งถือเป็นทางเลือกใหม่ของการท่องเที่ยวในปัจจุบันที่ได้ให้ความสำคัญกับหน่วยงานย่อยระดับปัจเจกหรือระดับท้องถิ่นชุมชน โดยการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เป็นเครื่องมืออันก่อให้เกิดการบูรณาการการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นหรือชุมชนอย่างคุ้มค่าและเพื่อพัฒนาท้องถิ่นหรือชุมชนที่ตนเองอยู่ให้เกิดรายได้และสามารถดำรงอยู่ในสังคมได้อย่างยั่งยืน โดยคนในชุมชนเกิดความตระหนักรู้รักษา รู้สึกรักหวงแหนทรัพยากร ตลอดจนสามารถสร้างความเข้มแข็งมีการพัฒนาตนเองและพัฒนาชุมชนได้ (Sutsan, 2013)

ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการจัดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์
ประกอบด้วย 11 ปัจจัย (Richards, 2010) ดังนี้

1. บริบท หมายถึง ทรัพยากรการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่มีอยู่ในท้องถิ่น เช่น ประเพณี ราชวัง วัด วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต และความเชื่อ

2. การมีส่วนร่วมจากท้องถิ่น หมายถึง การเปิดโอกาสให้องค์กรท้องถิ่นและประชาชนเข้ามามีส่วนร่วมในการบริหารจัดการการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ในชุมชน

3. การมีพันธมิตร หมายถึง การสร้างสัมพันธ์อันดีกับผู้มีส่วนได้เสียในชุมชน อาทิเช่น เจ้าของธุรกิจที่พัก ร้านอาหาร หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น เทศบาล

4. การวางแผนระยะยาว ซึ่งเป็นการวางแผนล่วงหน้าในการจัดการท่องเที่ยวและการวางแผนการบริหารจัดการแหล่งท่องเที่ยว เพื่อให้การท่องเที่ยวเชิง

สร้างสรรค์สามารถดำเนินงานได้อย่างต่อเนื่อง สามารถขอรับการสนับสนุนจากภาครัฐ ตลอดจนมีการวางแผนการบริหารทรัพยากรแหล่งท่องเที่ยวให้คงสภาพเดิมพร้อมสำหรับการรับรองนักท่องเที่ยว

5. การมีวัตถุประสงค์ที่ชัดเจน ได้แก่ การกำหนดวัตถุประสงค์เพื่อให้เอื้อต่อการพัฒนาการท่องเที่ยว โดยชุมชนต้องระบุให้ชัดเจนเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ของการจัดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ตามสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ มีการนำเสนอในด้านใดบ้าง

6. การมีรูปแบบการท่องเที่ยวที่ดี หมายถึง การมีรูปแบบการท่องเที่ยวที่ไม่ซ้ำแบบคนอื่นซึ่งเป็นการสร้างจุดแข็งให้กับชุมชน เช่น ภาคตะวันออกเฉียงเหนือตอนล่างมีภาษาที่หลากหลาย ได้แก่ ภาษาอีสาน ภาษาเขมร ภาษาส่วย ภาษาเยอ เป็นต้น ซึ่งความหลากหลายของภาษาถือเป็นจุดแข็งของแต่ละพื้นที่ สามารถนำมาจัดในรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อให้นักท่องเที่ยวเรียนรู้ภาษาท้องถิ่น

7. การมีอิสรภาพในการบริหารจัดการ คือ การที่ชุมชนมีอิสรภาพในการบริหารจัดการท่องเที่ยว ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องรวมทั้งสถานประกอบการและชุมชนควรได้รับผลประโยชน์ร่วมกัน โดยโครงสร้างการบริหารจัดการควรเปิดโอกาสให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมและมีอิสระในการดำเนินงาน เช่น การเปิดโอกาสให้ชุมชนสามารถกำหนดรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ตามความเหมาะสมของทรัพยากรการท่องเที่ยวภายในท้องถิ่น

8. การสื่อสารและการตลาดที่ดี หมายถึง การสื่อสารเพื่อสร้างความเข้าใจเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน และนอกจากนี้สื่อประชาสัมพันธ์ต่างๆ เช่น หนังสือพิมพ์ วิทยุ ใบปลิว อินเทอร์เน็ต เป็นเครื่องมือทางการตลาดที่สำคัญสามารถช่วยให้ผู้ประกอบการธุรกิจการท่องเที่ยวสามารถประชาสัมพันธ์โปรแกรมการท่องเที่ยว เพื่อให้นักท่องเที่ยวสามารถเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวได้สะดวกและรวดเร็ว

9. การมีแหล่งเงินทุนเพียงพอ คือ การมีแหล่งเงินทุนที่เพียงพอสำหรับการบริหารจัดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

10. การมีผู้นำที่เข้มแข็งและการมีทีมงานที่มั่นคง หมายถึง การมีผู้นำที่มีวิสัยทัศน์และมีทักษะในการพัฒนาคน โดยทั้งผู้นำและทีมงานจำเป็นต้องมีความรู้ความสามารถด้านการท่องเที่ยว เพื่อช่วยกำหนดทิศทางการจัดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

11. การเมือง หมายถึง กระบวนการหรือวิธีการที่นำมาใช้เพื่อจัดระเบียบความสัมพันธ์ การลดความแตกแยกทางการเมือง เนื่องจากการเมืองมีส่วนสำคัญในการผลักดันและสนับสนุนให้มีการจัดการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ พร้อมทั้งสร้างความไว้วางใจให้กับนักท่องเที่ยว

แนวคิดเกี่ยวกับพฤติกรรมนักท่องเที่ยว (Tourists Behavior)

พฤติกรรมนักท่องเที่ยว (Tourist Behavior) หมายถึง การประพฤติหรือปฏิบัติของนักท่องเที่ยวที่แสดงออกในขณะที่เดินทางท่องเที่ยว ซึ่งอาจแสดงออกด้วยคำพูด สีหน้า ท่าทาง เป็นต้น ซึ่งการแสดงออกนั้นอาจมีรากฐานมาจากอุปนิสัยหรือความต้องการขั้นพื้นฐานของแต่ละคนที่อาจแตกต่างกันหรือคล้ายคลึงกัน (พวงบุหงา ภูมิพานิช, 2538)

พฤติกรรมของมนุษย์อาจแตกต่างกันไปตามสถานภาพทางสังคมของแต่ละคน ซึ่งการแสดงออกอาจมีเหตุผลหลายอย่างประกอบกัน ได้แก่ ความพอใจส่วนตัว และอีกเหตุผลคือ เพื่อต้องการแสดงสถานภาพของตนเพื่อให้สังคมยอมรับและยกย่อง สำหรับคนบางคนที่เดินทางท่องเที่ยวมีเหตุผลมาจากความต้องการที่จะหลีกเลี่ยงภารกิจประจำวันที่ซ้ำซาก หรือการเดินทางเพื่อตอบสนองความอยากรู้อยากมี ประสบการณ์แปลกใหม่ ซึ่งจากที่ได้กล่าวมาข้างต้นนั้นเหตุผลที่ใช้อธิบายพฤติกรรมในการเดินทางของมนุษย์ (ศิริวรรณ เสรีรัตน์, 2546) สรุปได้ดังนี้

1. ความสดชื่นของร่างกายและจิตใจ การที่ประเทศได้พัฒนาไปอย่างรวดเร็ว มีการเปลี่ยนแปลงระบบเศรษฐกิจจากเกษตรกรรมเป็นอุตสาหกรรม เกิดวิวัฒนาการทางเทคโนโลยีใหม่ๆ จึงเป็นการสร้างความกดดันให้กับประชาชนโดยทั่วไป สังคมในรูปแบบใหม่ที่เต็มไปด้วยความรวดเร็ว ความกดดัน ความเคร่งเครียด ทำให้เกิดความจำเป็นอย่างมากในการที่จะหลุดพ้นจากภาวะความกดดันต่างๆ ซึ่งหาได้จากการพักผ่อน คลายอารมณ์ความตึงเครียด และหาความสดชื่น

2. เพื่อสุขภาพ แรงจูงใจที่使人เดินทางเนื่องจากบางครั้งก็ทำเพื่อสุขภาพ โดยการหาสถานที่ซึ่งมีความพร้อมไปด้วยอากาศบริสุทธิ์ แสงแดดที่เหมาะสม ความอบอุ่นด้วยธรรมชาติหรือมิตรภาพในแต่ละสถานที่นั้นๆ อันจะส่งผลต่อการมีสุขภาพที่ดี

3. เพื่อเข้าร่วมกิจกรรมในด้านกีฬา ปัจจัยที่ส่งผลให้การท่องเที่ยวพัฒนาไปได้อย่างรวดเร็ว เกิดจากกิจกรรมทางด้านร่างกาย ได้แก่ การเล่นกีฬา นักเล่นกีฬาและผู้สนใจติดตามการดูการแข่งขันกีฬาทำให้เกิดการเดินทาง

4. เพื่อความตื่นเต้น คือ คนส่วนใหญ่ที่มีการเดินทางท่องเที่ยวเพราะต้องการความสนุกสนานและมักกระทำไปเพราะมีแรงจูงใจและเพื่อสนองความต้องการความสนุกสนานของตนเอง อาทิเช่น การอาบแดด การไปรับประทานอาหาร การไปผิงแดดริ การไปชายหาด การไปต่างจังหวัด เป็นต้น ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวจะแตกต่างกันไปตามแต่ละบุคคล ครอบครัว และกาลเวลา

5. เพื่อตอบสนองความสนใจด้านประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม ปัจจัยที่ทำให้คนเดินทางไปท่องเที่ยว เกิดจากความอยากรู้อยากเห็นในสิ่งแปลกใหม่ทำให้การเดินทางไปยังสถานที่ต่างๆ เพื่อเห็นสถานที่แปลกใหม่ อาทิเช่น ศิลปะ สถาปัตยกรรม ดนตรี วรรณคดี ระบายสีเมือง โบราณสถานทางประวัติศาสตร์ อนุสาวรีย์หรือการไปร่วมในงานพิธีหรือเทศกาลประจำปีต่างๆ ของแต่ละท้องถิ่น

6. เพื่อเสริมสร้างความสำคัญระหว่างบุคคล การเดินทางของแต่ละคนมีเหตุผลแตกต่างกัน บางคนเดินทางเป็นร้อยกิโลเมตรเพื่อเยี่ยมญาติ บางคนเดินทางเป็นพันกิโลเมตรเพื่อกลับไปถิ่นฐานเดิมหรือกลับไปเยี่ยมถิ่นที่เคยศึกษา บางคนเดินทางเพราะเบื่อความจำเจ ซ้ำซากของการดำเนินชีวิตประจำวัน บางคนนั้นเป็นนักเดินทางเพราะการเดินทางแต่ละครั้ง มักจะได้เพื่อนใหม่เพิ่มขึ้นมาเสมอ

7. เพื่อเข้าร่วมกิจกรรมด้านศาสนา การเดินทางท่องเที่ยวในบางครั้ง นักท่องเที่ยวมีความมุ่งหวังที่จะไปยังดินแดนศักดิ์สิทธิ์เพื่อความเป็นสิริมงคลและได้กุศลแรง

8. เพื่อการติดต่อด้านธุรกิจและด้านอาชีพ ซึ่งมีผู้คนเป็นจำนวนมากที่เดินทางเพื่อประกอบธุรกิจ ทั้งด้านธุรกิจด้านการค้า ประชุมสัมมนา การเมือง การศึกษา เป็นต้น แต่การเดินทางลักษณะนี้ส่วนใหญ่จะแฝงไปด้วยความสนุกสนานและเพลิดเพลิน

การกำหนดรูปแบบพฤติกรรมนักท่องเที่ยว

การกำหนดรูปแบบพฤติกรรมนักท่องเที่ยวขึ้นพื้นฐานคือ การแบ่งนักท่องเที่ยวออกเป็น 2 กลุ่ม ตามลักษณะของพฤติกรรมของการเดินทางคือ (1) นักท่องเที่ยว (Tourists) คือ บุคคลซึ่งซื้อรายการนำเที่ยวเหมาจ่ายจากบริษัทนำเที่ยว และ (2) นักเดินทาง (travelers) คือ บุคคลซึ่งจัดการการเดินทางด้วยตนเอง เช่น ซื้อตั๋วเครื่องบินเอง จองที่พักเอง กำหนดสถานที่ท่องเที่ยวด้วยตนเอง เป็นต้น ซึ่งรูปแบบพฤติกรรมนักท่องเที่ยว (สุภลักษณ์ อัครางกูร, 2549) มีดังนี้

1. นักท่องเที่ยวประเภทหลงใหลในทะเล (Active sea lovers)

2. นักท่องเที่ยวประเภทชอบความผูกมิตร (Contact-minded holiday makers) มีจิตใจชอบการติดต่อพบปะกับผู้อื่น แสวงหามิตรใหม่โดยเฉพาะที่เป็นคนท้องถิ่น

3. นักท่องเที่ยวประเภทชอบชมธรรมชาติ (Nature Viewers) ชอบความงดงามของภูมิทัศน์ของแหล่งท่องเที่ยว

4. นักท่องเที่ยวประเภทแสวงหาการพักผ่อน (Rest-seekers) ใช้เวลาไปกับการนอนพักผ่อนหย่อนใจมากกว่าการทำกิจกรรมอื่นๆ

5. นักค้นหา (Discovers) ชอบกิจกรรมประเภทผจญภัยและชอบแสวงหามิตรใหม่

6. นักท่องเที่ยวแบบเดินทางพร้อมครอบครัว (Family-orientated) เป็นนักท่องเที่ยวที่หลงใหลในแสงแดดและทะเล และชอบเดินทางท่องเที่ยวแบบไปเป็นครอบครัว

7. นักท่องเที่ยวแบบประเพณีนิยม (Traditionalists) ชอบเดินทางท่องเที่ยวที่เน้นความปลอดภัยและไม่เสี่ยงภัย

2. การจัดการสวนมะพร้าวต้นแบบ

ในการจัดการสวนมะพร้าวต้นแบบ ประกอบด้วยหลักเกณฑ์ (สถาบันวิจัยพืชสวน กรมวิชาการเกษตร, 2551) ดังต่อไปนี้

การเลือกที่ปลูกมะพร้าว

หลักทั่วไปในการเลือกพื้นที่ปลูกมะพร้าว ควรคำนึงถึงสิ่งต่อไปนี้

ฝน ฝนเป็นปัจจัยสำคัญในการปลูกมะพร้าวเนื่องจากสวนมะพร้าวส่วนใหญ่อาศัยน้ำฝนในการหล่อเลี้ยงต้นมะพร้าว จากการศึกษาพบว่ามะพร้าวที่ปลูกได้เจริญงอกงาม จะต้องได้รับปริมาณน้ำฝนในการหล่อเลี้ยงต้นมะพร้าวปริมาณไม่น้อยกว่า 1,500 มิลลิเมตรต่อปี และมีฝนตกสม่ำเสมอทุกเดือน ในกรณีที่มีฝนแล้งติดต่อกันเกินกว่า 3 เดือนเกิดผลกระทบต่อมะพร้าวคือ จะออกผลได้น้อยลง

อุณหภูมิ บริเวณที่มีอากาศหนาวจัดคือ มีอุณหภูมิต่ำกว่า 15 องศาเซลเซียสหนาวติดต่อกันหลายวัน ส่งผลกระทบต่อทำให้มะพร้าวออกผลได้น้อยลงเพราะอากาศหนาวได้เปลี่ยนระบบการปรุงอาหารและอื่นๆ ของต้นมะพร้าว แต่ถ้าเป็นที่ซึ่งอากาศหนาวเป็นบางครั้ง จะไม่ส่งผลกระทบต่อต้นมะพร้าวมากนัก โดยที่ซึ่งเหมาะสมต่อ

การปลูกมะพร้าวให้ได้ผลดี ต้องเป็นพื้นที่ซึ่งมีอุณหภูมิอยู่ระหว่าง 20-27 องศาเซลเซียส ดังเช่น ทางภาคใต้ ภาคกลาง และตะวันออก เป็นต้น

แสงแดด แสงแดดเป็นปัจจัยสำคัญสำหรับการปลูกมะพร้าว โดยปริมาณแสงแดดที่เหมาะสมวันละ 7.1 ชั่วโมง หากพื้นที่ที่ปลูกมะพร้าวเป็นบริเวณซึ่งแสงแดดส่องไม่ถึงถึงจะส่งผลกระทบต่อมะพร้าว คือ มะพร้าวไม่สามารถออกดอกออกผลได้ในปริมาณมาก เนื้อมะพร้าวจะบาง ดังนั้นจึงไม่ควรปลูกมะพร้าวในที่ร่ม

ความสูงของพื้นที่ ระดับความสูงของพื้นที่มีความเกี่ยวข้องกับอุณหภูมิ ดังนั้นการหาสวนมะพร้าว ควรเลือกพื้นที่ที่มีความสูงไม่เกิน 500 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล

ดินที่ใช้ปลูกมะพร้าว ในเรื่องดินหรือชนิดดินที่ใช้ปลูกมะพร้าวจะไม่ประสบกับปัญหาเรื่องดิน เนื่องจากมะพร้าวเป็นพืชที่ไม่ค่อยเลือกชนิดดินที่ปลูกแต่สิ่งที่ต้องคำนึง คือ ลักษณะของพื้นที่ซึ่งมีดังต่อไปนี้

ก. ที่ลุ่ม ที่ดอน มะพร้าวที่ปลูกบนที่ดอนจะเจริญงอกงามมากกว่าที่ลุ่ม การที่จะปลูกมะพร้าวให้เจริญงอกงามในที่ลุ่ม ต้องยกเป็นคันร่องให้สูงพ้นระดับน้ำที่ซึ่งให้หลังคันดินยกขึ้นมาสูงกว่าระดับน้ำประมาณ 60 เซนติเมตร เป็นคันยาวไปตามรูปเนื้อที่ที่มีอยู่จึงจะใช้ปลูกมะพร้าวให้ได้ผลดี

ข. ดินดาน ที่ดินซึ่งมีชั้นหินดินดาน หรือชั้นหินอยู่ใต้ดินลึกจากผิวดินน้อยกว่า 1 เมตร ดินลักษณะนี้หากปลูกมะพร้าวจะไม่ค่อยได้รับผลดี ดังนั้นในการปลูกมะพร้าวไม่ควรปลูกในที่ดินที่มีชั้นหินแข็งหรือดินดาน เพราะนอกจากจะไม่ค่อยได้รับผลดี การลงทุนก็ค่อนข้างสูง

ค. ดินดี ดินไม่ดี หมายถึง ดินที่มีความอุดมสมบูรณ์มากหรือน้อย ซึ่งสังเกตได้จากต้นไม้หรือต้นมะพร้าวที่ขึ้นอยู่ในบริเวณใกล้เคียง คือ หากต้นไม้มีใบเขียวเข้ม ออกดอกออกผลงาม แสดงว่าดินดี

การปลูกมะพร้าว

การเตรียมที่ปลูกมะพร้าว ดินซึ่งใช้ปลูกมะพร้าว ถ้าเดิมเป็นป่าควรถางให้เตียนและถอนตอต้นไม้ออก ส่วนที่ลุ่มหรือน้ำท่วมถึงต้องมีการยกร่องปลูกโดยการให้คันร่องสูงกว่าระดับที่น้ำท่วมสูงสุดไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร หากมีการปลูกมะพร้าวบนเขาหรือบนพื้นที่ซึ่งมีความชันมากๆ ควรทำขั้นบันไดแล้วปลูกพืชกันดินพังทลาย

และหลังจากการถางป่าแล้วควรไถดินและปรับระดับดิน อย่าให้มีน้ำขังในแปลงปลูก แล้วจึงวางผังสำหรับการปลูกมะพร้าว

ระยะปลูกมะพร้าว การปลูกมะพร้าวควรปลูกแบบสามเหลี่ยมด้านเท่า เพราะจะทำให้ได้จำนวนต้นมะพร้าวที่ปลูกมากกว่าการปลูกแบบสี่เหลี่ยมจัตุรัส ประมาณ 15 เปอร์เซ็นต์ หากปลูกมะพร้าวชนิดต้นสูงควรปลูกห่างกัน 8.50-9.00 เมตร และหากปลูกมะพร้าวต้นเตี้ย ใช้ระยะปลูกห่างกัน 6.5 เมตร

การเตรียมหลุมปลูก การปลูกมะพร้าวบนที่ดินดอนและดินมีความอุดมสมบูรณ์ต่ำ เช่น เป็นดินทรายหรือดินลูกรัง ควรขุดหลุมให้มีความกว้าง 1 เมตร ยาว 1 เมตร และลึก 1 เมตร ส่วนในที่ลุ่มหรือดินที่มีความอุดมสมบูรณ์อาจจะขุดหลุมให้เล็กกว่าปลูกบนที่ดินดอน ซึ่งการเตรียมหลุมปลูกที่ดีจะช่วยให้หน่อมะพร้าวเจริญเติบโตเร็ว

การขุดหลุม ให้ขุดเอาหน้าดินไว้ด้านหนึ่งและขุดดินชั้นล่างไว้อีกด้านหนึ่ง และควรขุดหลุมในฤดูแล้ง หลังจากขุดหลุมให้ตากดินไว้ประมาณ 7 วันหรือหากสามารถหาไม้มาเผารองในก้นหลุมจะเป็นช่วยป้องกันปลวก หลังจากขุดหลุมเมื่อจะใส่ดินลงในหลุม ถ้าพื้นที่ที่ปลูกเป็นที่ดินดอน ควรรองก้นหลุมด้วยกาบมะพร้าว ประมาณ 2 ชั้น แล้วจึงเอาหน้าดินใส่ลงไปประมาณครึ่งหลุม และใช้ดินคลุกเคล้าผสมกับปุ๋ยคอกใส่ลงในหลุมซึ่งปุ๋ยคอกที่ใส่ควรใส่หลุมละประมาณ 1 ปิบหรือรีดคอฟอสเฟต ครึ่งกิโลกรัมต่อหลุม ซึ่งเมื่อใส่ดินและปุ๋ยที่ผสมกันจนเต็มหลุมแล้วก็ทิ้งไว้จนถึงฤดูปลูก

ฤดูปลูก ฤดูที่เหมาะสมสำหรับการปลูกมะพร้าว ควรเริ่มปลูกในฤดูฝน หลังจากที่ดินตกใหญ่แล้วประมาณ 2 ครั้ง

การปลูก หลังจากฝนตก ดินที่เตรียมไว้ในหลุมจะยุบลง ซึ่งไม่จำเป็นต้องมีการเติมดินให้เต็มหลุม โดยการปลูกควรปลูกต่ำกว่าปากหลุมประมาณ 15 เซนติเมตร แต่ในบางพื้นที่ซึ่งเป็นที่ลุ่มระดับน้ำใต้ดินสูง ควรปลูกให้เสมอกับปากหลุมหรือสูงกว่าปากหลุมพอประมาณ ในกรณีนี้จะต้องเอาดินเติมลงไปจนกระทั่งระดับที่สูงกว่าปากหลุมตามที่ต้องการ แล้วจึงทำการปลูกมะพร้าว

วิธีปลูก ขุดดินให้เป็นบ่อเล็กๆ ขนาดเท่ากับผลมะพร้าว แล้วนำหน่อมะพร้าววางลงในหลุมแล้วเอาดินกลบและเหยียบดินข้างๆ ให้แน่น ซึ่งการกลบดินไม่ควรให้สูงมาก เพราะดินจะทับคอของหน่อมะพร้าวทำให้เจริญเติบโตช้า หลังจากการ

ปลูกและเกลี่ยดินปากหลุมเสร็จเรียบร้อยแล้ว ให้เอาไม้ปักแล้วผูกต้นไม้ไว้กับหลักเพื่อป้องกันลมโยก

*** การปลูกมะพร้าว หากเป็นมะพร้าวจำพวกมะพร้าวต้นเตี้ยสีเหลืองหรือสีแดง ควรมีร่มกันแดดไว้ตอนย้ายปลูกในช่วงแรกๆ เพราะมะพร้าวทั้งสองชนิดไม่ทนทานต่อแดด ใบมะพร้าวอาจจะไหม้ได้เมื่อถูกแสงแดด

การใส่ปุ๋ยต้นมะพร้าวที่เริ่มปลูก การใส่ปุ๋ยให้กับมะพร้าวที่เริ่มปลูกใหม่ ควรใส่เมื่อมะพร้าวมีอายุ 6 เดือน หรือใบยอดเริ่มคล้อหลังจากการปลูก การใส่ปุ๋ยควรใส่ปีละ 2 ครั้ง ซึ่งปุ๋ยที่ใส่อาจใช้ได้ทั้งปุ๋ยมูลสัตว์และปุ๋ยเคมี โดยปุ๋ยมูลสัตว์ เช่น มูลวัว ควรใส่ต้นละ 2 ปีต่อปี มูลเป็ดและมูลไก่ควรแบ่งใส่ 2 ครั้ง ครั้งละ 1 ปี

การใส่ปุ๋ยเคมี แบ่งใส่ทุก 6 เดือน ในช่วงตอนฝนเริ่มตกประมาณ 2-3 ครั้ง โดยการใส่ปุ๋ยควรใส่ในขณะที่ดินมีความชื้นอยู่ในช่วงเดือนพฤษภาคมหรือเดือนมิถุนายน และครั้งที่ 2 ตอนปลายฝน หลังจากฝนตกหนักกระหว่างเดือนตุลาคมถึงเดือนธันวาคม (ซึ่งจะขึ้นอยู่กับฤดูกาลของแต่ละพื้นที่) โดยปุ๋ยเคมีที่ใช้ในการใส่มะพร้าวควรใช้เป็นปุ๋ยผสม สูตร 13:13:21 รวมกับปุ๋ยแมกนีเซียมซัลเฟตหรือหินปูนโดโลไมท์ ซึ่งปริมาณปุ๋ยที่ใช้และอายุมะพร้าว ดังตาราง

อายุมะพร้าว (ปี)	ปุ๋ยผสมสูตร 13:13:21 (กก.)	ปุ๋ยแมกนีเซียมซัลเฟต (กรัม)	หินปูนโดโลไมท์ (กก.)
1	1	-	-
2	2	200	2
3	3	300	3
4 หรือมากกว่า	4	400	4

สำหรับปุ๋ยแมกนีเซียมซัลเฟตหรือหินปูนโดโลไมท์ให้เลือกใช้อย่างใดอย่างหนึ่ง ถ้าใช้หินปูนโดโลไมท์ ให้หว่านก่อนใส่ปุ๋ยชนิดอื่นอย่างน้อย 1 เดือน

วิธีใส่ปุ๋ย ก่อนใส่ปุ๋ยควรตัดหญ้าและกำจัดวัชพืชต่างๆ บริเวณโคนต้นมะพร้าวแล้วใช้ปุ๋ยโรยบริเวณตั้งแต่โคนต้นมะพร้าวออกมาประมาณ 1.5 เมตร โดยรอบต้นและบริเวณที่ใส่ปุ๋ยควรมีการขยายออกไปทุกๆ ครั้ง

วิธีใส่ปุ๋ยมูลสัตว์ ให้กับต้นมะพร้าว โดยวิธีการคือ ขุดรางรอบต้นมะพร้าว ลึกประมาณ 10 เซนติเมตร กว้าง 12 เซนติเมตร และให้ห่างจากต้นมะพร้าว 1 เมตร แล้วนำมูลสัตว์ใส่ลงไปตรงที่ขุดเตรียมไว้และกลบดิน

อีกวิธีคือ การขุดเป็นหลุม $30 \times 30 \times 30$ เซนติเมตร ที่บริเวณโคนต้นและมีระยะห่างจากลำต้นมะพร้าว 1.5 เมตร ซึ่งขุดต้นละ 3 หลุม หลังจากนั้นทำการใส่ปุ๋ยลงในหลุมที่ขุดซึ่งการขุดหลุมเพื่อใส่ปุ๋ยจะต้องมีการเปลี่ยนที่ทุกๆ ปีจนรอบต้นมะพร้าว

การดูแลรักษาสวนมะพร้าวที่ออกผลแล้ว

วิธีการดูแลรักษามะพร้าวที่ดีและทำให้มะพร้าวออกผลดก มีดังนี้

1. การไถพรวนดิน การไถพรวนดินระหว่างแถวมะพร้าวไม่ให้ลึกเกินกว่า 20 เซนติเมตร ไถแถวเว้นแถวและให้ห่างจากบริเวณโคนต้นมะพร้าวข้างละ 2 เมตร และให้ไถสลับกันทุกๆ 2 ปี ซึ่งฤดูที่เหมาะสมสำหรับการไถพรวนดินคือ ช่วงปลายฤดูแล้ง

2. การขุดระบายน้ำและการรดน้ำในฤดูแล้ง ในกรณีถ้ามีฝนตกหนักมาก และพื้นที่ที่ปลูกมะพร้าวเป็นพื้นที่ลุ่ม น้ำอาจจะท่วมแปลงมะพร้าวได้ ดังนั้นควรขุดระบายน้ำ อย่าให้มีน้ำขังในแปลง และในกรณีฝนแล้งติดต่อกันเป็นเวลานาน ก็จะทำให้ผลกระทบต่อการออกดอกออกผลของต้นมะพร้าว ดังนั้นเมื่อถึงฤดูแล้งหากพื้นที่ใดสามารถหาน้ำเพื่อใช้รดให้ต้นมะพร้าวได้ ก็จะทำให้ต้นมะพร้าวเจริญงอกงามดี ออกผลดก ไม่เหี่ยวเฉา และน้ำที่ใช้รดต้นมะพร้าวควรใช้น้ำจืด แต่หากเป็นน้ำทะเลก็สามารถใช้รดต้นมะพร้าวได้

3. การควบคุมวัชพืชในสวนมะพร้าว ในพื้นที่ที่มีความแห้งแล้งนานๆ ควรมีการถางหญ้าหรือใช้จอบหมุนตีบนหน้าดิน โดยมีความลึกประมาณ 10 เซนติเมตร หรือใช้ผานพรวนรื้อไถพรวนระหว่างแถวต้นมะพร้าว ส่วนในพื้นที่ที่มีฝนต้องเก็บหญ้าหรือพืชคลุมดินไว้ แต่ต้องมีการตัดหญ้าออกด้วยมือหรือเครื่องตัดหญ้าอย่าให้มีหญ้าขึ้นรกเกินหรืออาจมีการใช้ผานพรวนลากเอาหญ้าหรือพืชคลุมดินออก แต่ในการใช้ผานพรวนลากไม่ต้องกดผานให้ลึกมาก เนื่องจากยังคงให้หญ้าหรือพืชขึ้นรากลงไป

4. พืชคลุมดิน ในสวนมะพร้าวที่มีความชื้นพอสมควร ควรมีการปลูกพืชคลุมดินจำพวกพืชตระกูลถั่ว ซึ่งพืชคลุมดินแต่ละชนิดก็จะมีคุณสมบัติเหมาะสมกับปัจจัยหลายๆ ด้านในแต่ละพื้นที่

5. ปุ๋ยอินทรีย์และปุ๋ยพืชสด ช่วยทำให้ดินเหนียวร่วนซุยเหมาะสำหรับการ
ขนไชของรากมะพร้าวเพื่อหาอาหาร และธาตุอาหารที่มีอยู่ในอินทรีย์วัตถุยังช่วยให้
แบคทีเรียในดินทำงานได้ดี ซึ่งแบคทีเรียจะช่วยเปลี่ยนธาตุอาหารที่พืชไม่สามารถดูด
ซึมธาตุอาหารไปใช้ไม่ได้ให้มาอยู่ในรูปของธาตุที่พืชสามารถดูดซึมธาตุอาหารไปใช้ได้
ดังนั้น การเพิ่มอินทรีย์วัตถุให้กับดินจึงเป็นประโยชน์ต่อต้นมะพร้าวมากซึ่งในการเพิ่ม
อินทรีย์วัตถุทำได้ดังนี้คือ การใส่ปุ๋ยคอก มูลควาย มูลไก่ ปุ๋ยขยะ ปุ๋ยหมัก ฝักราบ
มะพร้าวหรือปลูกพืชคลุมดินแล้วไถกลบ หรือเลี้ยงสัตว์ในสวนมะพร้าว

การคัดเลือกมะพร้าวเพื่อการขยายพันธุ์

ลักษณะต้นมะพร้าวแม่พันธุ์ที่ดี

- อายุต้นมากกว่า 10 ปีขึ้นไป หากยังมีอายุมากยิ่งขึ้นดี
- ลักษณะข้อหรือปล้องบนลำต้นห่างหรือถี่เท่ากันตลอดทั้งลำต้น
- ให้ผลดกและคุณภาพดี ออกจันทลอดปีหรือทุก 20 วัน ในต้นต้องมีจั่น 18

จั่นเสมอ

- มีจั่นออกมาจากซอกหรือโคนทางมะพร้าวทุกทาง
- เป็นมะพร้าวนั่งทางทุกทะลาย โคนทางใหญ่สามารถรับน้ำหนักลูกทั้ง

ทะลายได้ดี

- ทางมะพร้าวหรือก้านมะพร้าวมีลักษณะใหญ่ยาว ข้อกรอบทิศทาง

สม่ำเสมอตลอดทรงพุ่ม เมื่อมองจากไกลๆ เห็นเป็นวงกลมจากทุกด้านที่มอง

- เนื่องจากมะพร้าวขยายพันธุ์จากผลหรือลูกมะพร้าวเท่ากับการขยายพันธุ์
ด้วยเมล็ดเหมือนกับผลไม้ทั่วไป จึงทำให้โอกาสที่ต้นใหม่เกิดการกลายพันธุ์ย่อมมี
ความเป็นไปได้สูง ดังนั้นเมื่อตัดสินใจปลูกมะพร้าวจะต้องรับสภาพกับมะพร้าวที่กลาย
พันธุ์ไว้ล่วงหน้าเสมอ

ลักษณะต้นกล้าพันธุ์ที่ดี

- ได้จากผลแก่จัดคาคต้นมะพร้าว รูปทรงลักษณะทรงผลมีความสมบูรณ์ได้
สัดส่วนตามธรรมชาติ

- เป็นผลที่นำลงจากต้นแม่โดยการใช้เชือกผูกทะลายแล้วหย่อนลงมาที่พื้น
ไม่ควรใช้ผลที่ตัดแล้วร่วงตกกระแทกพื้นจนกระเทือนอย่างรุนแรง

- เป็นต้นกล้าที่เกิดจากทะลายที่ให้ผลดก แต่มีการขอยผลออกบ้างเพื่อให้
ทุกผลได้รับน้ำเลี้ยงอย่างเต็มที่

- ลำต้นตั้งตรงแข็งแรง รูปทรงเรียวคล้ายต้นกล้วยจากโคนถึงปลาย ไม่ควรเลือกต้นโคนป่องเป็นกระเปาะ

- ความสูงไม่มากไม่ควรเกิน 50 เซนติเมตร ก้านหรือทางขนาดใหญ่ชี้ตั้ง ใบยังไม่แผ่กาง ไม่ควรเลือกต้นกล้าที่ก้านหรือทางลู่ลงและใบแผ่กางสรุปคือ ต้นกล้าอ่อนดีกว่าต้นกล้าแก่

- มีรากบางส่วนแทรกยาวออกมานอกเปลือก มีความสมบูรณ์แข็งแรง

วิธีขยายพันธุ์มะพร้าว

- เลือกมะพร้าวผลแก่จัดคาค้น เปลือกเริ่มแห้งบางส่วน โดยการตัดทั้งทะลายแล้วผูกเชือกหย่อนลงมหาหรือทิ้งลงน้ำอย่าให้ผลกระทบพื้นแข็ง เมื่อนำลงมาแล้วใช้เฉพาะผลแรกกับผลที่สองที่โคนทะลายสำหรับนำไปขยายพันธุ์ ถ้าไม่ตัดลงมาพร้อมกันทั้งทะลายก็ให้นำลงมาเฉพาะผลแรกกับผลที่สองก็ได้

- ได้ผลมะพร้าวพันธุ์ตามที่ต้องการแล้วนำลงลอยน้ำ เพื่อสังเกตว่าส่วนไหนของผลลอยอยู่เหนือผิวน้ำ หลังจากนั้นนำขึ้นจากน้ำแล้วใช้มีดคมเฉือนหรือปาดเปลือกส่วนที่อยู่เหนือผิวน้ำออกจนถึงกาบ แต่ไม่ถึงกะลาเพื่อให้น้ำซึมเข้าไป เพื่อสร้างความชุ่มชื้นอันจะช่วยให้มะพร้าวแตกหน่อใหม่ได้เร็ว

- นำผลมะพร้าวที่เฉือนเปลือกแล้วฝังในกลบคาลิกประมาณ 3/4 ผล คลุมทับด้านบนด้วยฟางหรือทางมะพร้าวแห้งเพื่อไม่ให้กลบแห้งเกินไป ซึ่งการเฉือนเปลือกออกก่อนจะช่วยให้หน่อแทงขึ้นมาง่ายขึ้น ซึ่งหน่อจะแทงขึ้น ณ จุดที่เฉือนเปลือก

- รดน้ำทุก 2-3 วัน จนกว่าจะงอกแล้วบำรุงต่อไปตามปกติ

- หน่อสูงประมาณ 30-50 เซนติเมตร จึงย้ายไปปลูกในแปลงจริงหรือใส่ในถุงดำเพื่อจำหน่าย

ขั้นตอนการปลูกมะพร้าว

1. **เริ่มต้นจากเลือกสวน** การเลือกสวนของพันธุ์มะพร้าว ควรเป็นสวนที่ปลูกมะพร้าวพันธุ์เดียวกัน ขนาดสวนมีจำนวนมาก เพราะจะเป็นการรับประกันได้ว่ามะพร้าวนั้นไม่กลายพันธุ์และอยู่ในแหล่งที่มีการปลูกมะพร้าวเป็นอาชีพ ต้นมะพร้าวมีขนาดอายุใกล้เคียงกันและควรจะมีอายุไม่ต่ำกว่า 15 ปี เป็นสวนที่มีการดูแลปานกลางเป็นต้นที่มีผลตกอยู่เป็นจำนวนมาก ไม่มีโรคหรือแมลงระบาดหรือในบางกรณีที่อยู่ไกลจากแหล่งปลูกมะพร้าวเป็นอาชีพไม่มีสวนขนาดใหญ่ ในการคัดเลือกพันธุ์มะพร้าวอาจใช้เพียงบางหลักการเท่าที่จะทำได้หรือคัดเลือกเป็นต้นๆ โดยการเลือกต้นพันธุ์ควร

เป็นต้นที่อยู่ในบริเวณกลางสวน เพื่อป้องกันการผสมข้ามสายพันธุ์ เลือกต้นที่ให้ผลดก ไม่น้อยกว่า 60 ผล/ต้น/ปี และควรมีการจดบันทึกการให้ผลของต้นที่คิดว่าจะใช้เป็น ต้นพันธุ์ก่อนสักประมาณ 3-4 ปี เพื่อให้แน่ใจว่าต้นพันธุ์ที่เลือกให้ผลดกจริง โดยทาสี ไว้ที่ต้นหรืออาจทำเครื่องหมายเพื่อความสะดวกต่อการสังเกต และเป็นต้นที่ไม่อยู่ใกล้ ครวเรือน คอกสัตว์

ลักษณะการเลือกต้นพันธุ์มะพร้าว ควรเลือกต้นที่มีลำต้นตรง แข็งแรง อวบน้ำ ปล้องถี่ พุ่มใบเป็นรูปวงกลมหรือครึ่งวงกลม มีจำนวนทาง(ใบ) มาก โคนทางสั้นและใหญ่ มีจั่นอย่างน้อย 10 จั่น กระจายอยู่รอบต้นและทุกจั่นมีผลขนาดต่างๆ กันติดอยู่ ทะลายควรนั่งทางก้านทะลายสั้นและใหญ่ เป็นต้นที่มีอายุไม่น้อยกว่า 15 ปี ให้ผลมี ลักษณะกลมขนาดใหญ่ เส้นรอบของกะลาไม่ต่ำกว่า 45 เซนติเมตร เนื้อหนา เปลือกไม่หนาหรือบางเกินไป ส่วนเรื่องการเลือกผลพันธุ์ควรเลือกที่ไม่แตก ไม่มีโรค

2. การเตรียมผลพันธุ์ก่อนเพาะ ให้ปาดเปลือกทางด้านหัวออกขนาด ประมาณเท่าผลส้มเขียวหวาน เพื่อให้น้ำซึมเข้าได้สะดวกในระหว่างเพาะ และช่วยให้ หนองอกแทงออกมาได้ง่าย ถ้าเป็นผลที่ยังไม่แก่จัด เปลือกมีสีเขียวปนเหลือง ให้นำไป ผึ่งไว้ในที่ร่มโดยวางเรียงให้รอยปาดอยู่ด้านบน ผึ่งไว้ประมาณ 15-30 วัน จนเปลือก เปลี่ยนเป็นสีน้ำตาล เตรียมผลพันธุ์ไว้ประมาณ 2 เท่าของจำนวนหน่อที่ต้องการ เพราะในขณะเพาะจะมีพันธุ์ที่ไม่งอกและเมื่องอกแล้วก็ต้องคัดหน่อที่ไม่แข็งแรงออก

3. เตรียมแปลงเพาะมะพร้าว แปลงเพาะควรอยู่กลางแจ้ง ใกล้แหล่งน้ำ และมีการระบายน้ำที่ดี ไม่เป็นแหล่งที่เคยมีโรคและแมลงระบาดมาก่อน วิธีการเพาะ คือ ให้วางผลมะพร้าวตามแนวนอนลงในร่องที่เตรียมไว้ หันด้านที่ปาดขึ้นข้างบนเรียง ไปตามทิศทางเดียวกัน ให้แต่ละผลติดกันหรือห่างกันไม่เกิน 5 เซนติเมตร กลบทราย หรือดินให้ส่วนของผลมะพร้าวโผล่พ้นผิวดินประมาณ 1/3 ของผล หากฝนไม่ตก จะต้องรดน้ำให้ชุ่มอยู่เสมอ โดยสังเกตจากความขึ้นตรงบริเวณรอยปาด คอยดูแล กำจัดวัชพืช โรคหรือแมลงต่างๆ หลังจากเพาะแล้วประมาณ 2-3 สัปดาห์หน่อจะเริ่ม งอกในระยะแรกจะงอกน้อย เมื่อเวลาผ่านไป 4 สัปดาห์ไปแล้วหน่อจะงอกมากขึ้น มะพร้าวที่ไม่งอกภายใน 10 สัปดาห์หรือ 70 วัน ควรคัดทิ้งหรือนำไปทำมะพร้าวแห้ง เพราะหากปล่อยทิ้งไว้ให้งอกก็จะได้หน่อที่ไม่ดีหรือไม่สมบูรณ์ โดยปกติมะพร้าวจะ งอกประมาณร้อยละ 60 ภายใน 10 สัปดาห์ เมื่อหน่อยาวประมาณ 1-3 นิ้ว ให้ย้าย ลงแปลงชำ เมื่อหน่อมีใบประมาณ 4-6 ใบ ก็สามารถตัดไปปลูกได้

4. การปลูกมะพร้าว ควรปลูกแบบสามเหลี่ยมด้านเท่า เพราะจะได้จำนวน ต้นมากกว่าการปลูกแบบสี่เหลี่ยมจัตุรัสประมาณ 15 เปอร์เซ็นต์ หากปลูกมะพร้าว ชนิดต้นสูง ควรปลูกห่างกัน 8.50-9.00 เมตร ถ้าปลูกมะพร้าวต้นเตี้ยหรือหูสี ใช้ ระยะปลูกห่างกัน 6.5 เมตร การเตรียมหลุมปลูกมะพร้าว บนที่ดอนและดินมีความ อุดมสมบูรณ์ต่ำเช่น เป็นดินทรายหรือดินลูกรังควรขุดหลุมกว้าง 1 เมตรและลึก 1 เมตร ส่วนในที่ลุ่มหรือที่อุดมสมบูรณ์อาจจะขุดหลุมให้เล็กกว่าการปลูกบนดินที่มี ความอุดมสมบูรณ์ต่ำ การเตรียมหลุมปลูกที่ดีจะช่วยให้หน่อมะพร้าวเจริญเติบโตเร็ว

โรคหรือแมลงที่สำคัญ และการป้องกันการกำจัด

โรคที่สำคัญ

โรคยอดเน่า (Heart leaf rot) เกิดจากเชื้อรา *Pythium* sp. โดยส่วน ใหญ่เกิดกับมะพร้าวพันธุ์ที่นำเข้าจากต่างประเทศ เช่น มะพร้าวพันธุ์มลายูสีเหลืองต้น เตี้ย โรคยอดเน่ามักพบในระยะต้นกล้าในสภาพที่มีฝนตกชุกและอากาศมีความชื้นสูง

การป้องกันการกำจัด

ในการย้ายต้นกล้าพยายามอย่าให้หน่อชำ เพราะโรคอาจจะเข้าไปทำลายได้ ง่าย หากพบอาการของโรคในระยะแรกให้ตัดส่วนที่เป็นโรคออกแล้วฉีดยาด้วยสารฆ่า เชื้อราที่มีส่วนผสมของทองแดงและในส่วนของต้นกล้าหรือส่วนที่ถูกโรคทำลาย กำจัดโดยการเผาให้หมดเพื่อป้องกันการแพร่ระบาด

โรคใบจุด (Helminthosporium leaf rot) โรคใบจุดนี้เกิดจากเชื้อรา *Helminthosporium* sp. สร้างความเสียหายมากให้แก่ต้นมะพร้าวในระยะต้นกล้า และลูกกลามอย่างรวดเร็ว

การป้องกันการกำจัด

ฉีดพ่นด้วยสารป้องกันกำจัดโรคพืช เช่น thiram อัตรา 50 กรัมต่อน้ำ 2 ลิตร ผสมยาลงไป 15 ซีซี. ฉีดพ่นทุก 10-14 วัน

แมลงศัตรูมะพร้าวที่สำคัญ

ด้วงแรด (Rhinosceros beetle) ชื่อวิทยาศาสตร์ *Oryctes rhinoceros* Linnaeus เป็นศัตรูที่ร้ายแรงสำหรับมะพร้าว

การป้องกันการกำจัด

1. ทำความสะอาดบริเวณสวนมะพร้าวโดยกำจัดแหล่งขยายพันธุ์ เช่น คอก ปุ๋ยหมัก กองขยะ กองขี้เลื่อย ควรกำจัดออกจากบริเวณสวนมะพร้าวโดยการเผาทำลายทิ้ง

2. ใช้เชื้อราเขียว (*Metarrhizium anisopliae*) ใส่ไว้ตามกองขยะ กองปุ๋ย คอกหรือท่อนมะพร้าวที่นอนดุ้งแรดอาศัยอยู่ โดยเชื้อราจะแพร่กระจายและสามารถทำลายด้วงแรดได้

3. ใช้ลูกเหม็นใส่บริเวณคอกมะพร้าวที่โคนทางใบรอบๆ ยอดอ่อนต้นละ 6-8 ลูก ซึ่งการใส่ลูกเหม็นกลิ่นของลูกเหม็นจะไล่ไม่ให้ด้วงแรดเข้าทำลายคอกมะพร้าว โดยส่วนใหญ่จะใช่วิธีการนี้กำจัดด้วงแรดสำหรับมะพร้าวที่มีอายุ 3-5 ปี เนื่องจากต้นมะพร้าวไม่สูงมาก

ด้วงวงมะพร้าว มี 2 ชนิด คือ ชนิดเล็กและชนิดใหญ่ซึ่งด้วงวงชนิดเล็กพบแพร่ระบาดอยู่ทั่วไปทุกภาคของประเทศ ส่วนด้วงวงชนิดใหญ่พบในแหล่งปลูกมะพร้าวทางภาคใต้ โดยวงจรชีวิตของด้วงวงมะพร้าวเริ่มจากไข่จนเป็นตัวเต็มวัยใช้เวลาประมาณ 2-4 เดือน

การป้องกันการกำจัด

1. หมั่นตรวจดูในแปลงมะพร้าว หากเริ่มมีการเข้าทำลายของด้วงวงเป็นจุดแรกและต้นมะพร้าวอยู่ในลักษณะทรุดโทรม ต้องทำลายแหล่งที่อยู่อาศัยและจับด้วงวงที่พบทำลายให้หมดไปจากสวนมะพร้าวก่อนที่จะมีการขยายพันธุ์

2. การเกิดบาดแผลกับต้นมะพร้าว จะเป็นสิ่งชักจูงให้ด้วงวงเข้ามาทำลายต้นมะพร้าว ซึ่งบาดแผลต่างๆ อาจเกิดจากการเข้าทำลายของด้วงแรดหรือเกิดจากรอยแผลที่เกิดขึ้นโดยความไม่ตั้งใจซึ่งส่งผลต่อการเป็นที่อยู่อาศัยและขยายพันธุ์ของด้วงวง

3. เมื่อพบว่ามีการระบาดและต้นมะพร้าวถูกทำลายมาก กำจัดโดยใช้สารฆ่าแมลงประเภทดูดซึม เช่น คลอร์ไพริฟอส ฉีดเข้าลำต้นมะพร้าวโดยใช้ส่วนเจาะเป็นรูบริเวณโคนต้น มีความลึกประมาณ 10-15 เซนติเมตร แล้วใช้เข็มฉีดยาที่มีสารฆ่าแมลงเข้มข้นปริมาณ 10-20 ซีซี ฉีดฆ่าแมลงเข้าไปในลำต้น หลังจากนั้นใช้ไม้อุดรูที่เจาะเพื่อป้องกันการเข้าทำลายของด้วงวงและแมลงชนิดอื่น ภายหลังจากหมดฤทธิ์ของสารฆ่าแมลง (ปรับปริมาณการใช้สารฆ่าแมลงจะมากน้อยแตกต่างกันตามขนาดของต้นมะพร้าวแต่ไม่ควรเกิน 30 ซีซี)

แมลงค้ำหนามมะพร้าว แมลงค้ำหนามมะพร้าวเป็นด้วงชนิดหนึ่ง มีลักษณะลำตัวแบน มีสีดำ มี 2 ชนิดคือ *Plesispa reichei* Chapuis พบในแหล่งเพาะชำและ *Brontispa longissimi* Gastro ทำลายมะพร้าวในแปลงปลูกพบทั่วไปในแหล่งปลูกมะพร้าว แมลงชนิดนี้ไม่ชอบแสงแดดและมักจะหลบซ่อนตัวเมื่อมีสิ่งมารบกวน โดยจะหลบซ่อนตัวตามกาบใบมะพร้าวที่ยังไม่คลี่หรือใบมะพร้าวที่ยังอ่อนอยู่ ซึ่งเป็นแหล่งอาศัยและแหล่งอาหารของแมลงชนิดนี้ตลอดเวลาตั้งแต่ระยะไข่จนกระทั่งเป็นตัวเต็มวัย

การป้องกันการกำจัด

1. ในช่วงฤดูแล้ง ให้สังเกตอาการไหม้ของใบมะพร้าวที่เพิ่งคลี่ออกและให้สันนิษฐานก่อนเสมอว่า เกิดจากการทำลายของแมลงชนิดนี้หากไม่รุนแรงมากให้ทำการจับแมลงชนิดนี้ทำลายซึ่งแมลงชนิดนี้จะอาศัยอยู่ตามบริเวณกาบและซอกใบอ่อน
2. เมื่อมีการระบาดรุนแรงโดยเฉพาะในแปลงเพาะกล้ามะพร้าว ใบมะพร้าวมีอาการใบไหม้เกือบทุกใบ ให้ทำการพ่นด้วยสารฆ่าแมลงพวกคลอไพริฟอสพ่นตามบริเวณยอดอ่อน
3. การกำจัดแมลงค้ำหนามที่ทำลายต้นมะพร้าวในแปลงปลูก โดยการใช้แตนเบียนปล่อยในสวนมะพร้าว

หนอนจั่นมะพร้าว มี 2 ชนิดคือ ชนิดที่ 1 ขนาดเล็กเข้าทำลายเฉพาะดอกตัวผู้ ชนิดที่ 2 ขนาดโตเข้าทำลายดอกตัวเมีย ดอกตัวผู้และผลมะพร้าวที่ยังอ่อนอยู่

การป้องกันการกำจัด

1. หนอนจั่นมะพร้าวมักพบมากในมะพร้าวน้ำหอม มะพร้าวเหลืองเตี้ยหรือเขียวเตี้ย หรือส่วนใหญ่จะเป็นมะพร้าวพันธุ์เบตกลูกเร็วผลมีขนาดปานกลาง ถ้าต้นมะพร้าวไม่สูงมากควรจับหนอนทำลาย และทำความสะอาดบริเวณซอกระหว่างกาบใบและจั่น เพื่อป้องกันการเป็นที่หลบซ่อนและเป็นแหล่งขยายพันธุ์ของหนอน
2. หากมีการระบาดรุนแรงจำเป็นต้องฉีดพ่นด้วยสารฆ่าแมลง ชนิดไตรคลอโรฟอน ให้ทั่วทั้งจั่นที่บานและที่ยังไม่บาน

ระบบการปลูกพืชในสวนมะพร้าว

เป็นระบบการเพาะปลูกพืชมากกว่าหนึ่งชนิดในพื้นที่ดินเดียวกัน ซึ่งอาจจะปลูกร่วมในเวลาเดียวกันหรือต่างระยะเวลากัน ทั้งนี้โดยมีวัตถุประสงค์หลักคือการเพิ่มผลผลิตและรายได้จากการเพาะปลูกพืชในพื้นที่ดินให้มากขึ้น และจะทำให้ดินมี

สภาพทั้งกายภาพและส่วนประกอบของธาตุอาหารของพืชมีการปรับปรุงดีขึ้น โดยยึดหลักการ ดังนี้

1. ชนิดและประเภทของพืช คุณสมบัติทางด้านกายภาพชีวภาพ เช่น ระบบราก ลักษณะทรงต้น ความต้องการธาตุอาหาร ความทนทานต่อความแล้งแห้งของพืช แต่ละชนิดที่จะมาปลูกร่วมกัน

(1.1) ระบบรากพืช พืชหลักกับพืชที่ปลูกแซม ควรีระบบรากที่ยังลึกในดินต่างระดับกัน เพื่อหลีกเลี่ยงไม่ให้เกิดการแข่งขันการใช้ธาตุอาหารและน้ำจากดินในบริเวณเดียวกัน โดยทั่วไปพืชแซมควรมีระบบรากที่ตื้นกว่าพืชหลัก เช่น พืชผักต่างๆ พืชตระกูลถั่วบางชนิดและพืชตระกูลมะเขือ เป็นต้น

(1.2) อายุของพืช พืชหลักและพืชแซมควรมีอายุแตกต่างกัน เพื่อหลีกเลี่ยงการใช้แรงงานในการเก็บเกี่ยวพร้อมกัน และจะทำให้พืชลดการแข่งขันแย่งธาตุอาหารในดินในช่วงเวลาเดียวกัน

(1.3) ขนาดและลักษณะของทรงพุ่มต้น พืชหลักควรมีทรงพุ่มต้นที่ไม่บังแสงแดดต่อพืชแซมมากเกินไป ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของพืชแซมว่าเป็นพืชที่ชอบแสงแดดมากน้อยเพียงใด พืชบางชนิดไม่ต้องการแสงจัดมากแต่บางชนิดจำเป็นต้องได้รับแสงเต็มที่ เช่น ปลูกพืชพวกที่ต้องการแสงน้อย ได้แก่ กาแฟ โกโก้ สมุนไพรชนิดต่างๆ ซึ่งสามารถจะปลูกอยู่ภายใต้ร่มไม้ใหญ่ที่พอมีแสงไม่มากเกินไป ในบางส่วนอาจปลูกพืชประเภท ขิง ข่า กระชาย ตะไคร้ หรือการปลูกพืชที่มีเถาเกาะต้นพืชอื่นๆ เช่น พลู พริกไทย ตีปัส ซึ่งปลูกกับต้นมะพร้าว หมาก หรือพืชยืนต้นอื่นโดยไม่จำเป็นต้องทำค้างให้เสียค่าใช้จ่าย

(1.4) พืชชนิดที่มีความเกื้อหนุนซึ่งกันและกัน เช่น พืชตระกูลถั่วทั้งประเภทที่เป็นพืชยืนต้น เช่น แคน กระจิน พืชล้มลุก เช่น ว่างหางจรเข้ ฟาทะลายโจร บัวบก พืชเศรษฐกิจ เช่น ถั่วเหลือง ถั่วเขียว ถั่วลิสง ถั่วแดง ซึ่งพืชตระกูลถั่วเมื่อปลูกเป็นพืชแซมจะช่วยตรึงไนโตรเจนให้กับพืชหลักช่วยแข่งขันกับวัชพืชที่จะมาแย่งอาหารกับพืชหลัก รวมทั้งให้อินทรีย์วัตถุเมื่อตายและเน่าเปื่อยซึ่งจะช่วยอนุรักษ์ความชื้นในดินไม่ให้ถูกความร้อนจากแสงแดด

(1.5) พืชแซมควรเป็นพืชที่ชอบร่มเงา โดยเฉพาะในระบบการปลูกพืชต่างระดับ เช่น กาแฟ พริกไทย พริก

2. วัฏปฏิบัติของการปลูก การดูแลรักษาและการเก็บเกี่ยวเป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องมีการศึกษาและทำความเข้าใจไว้เป็นการล่วงหน้าดังนี้ การปลูกจะใช้วิธีการ

หยอด หว่านเป็นแถว หว่านให้คลุมพื้นที่หรือโรยเป็นแถว ด้านการดูแลรักษา คือมีการกำจัดวัชพืช แมลงศัตรูพืชโดยวิธีที่เหมาะสมและด้านการเก็บเกี่ยว เป็นปัจจัยที่สำคัญมาก เช่น ระยะเวลาของการเก็บเกี่ยวพืชชนิดหนึ่งมีผลกระทบต่อผลปลูกหรือการดูแลรักษาพืชอีกชนิดหนึ่งลักษณะและการเจริญเติบโตของพืชชนิดหนึ่ง ในช่วงของการเก็บเกี่ยวของพืชอีกชนิดหนึ่งจะมีผลทำให้เกิดความยุ่งยากในการเก็บเกี่ยว

3. อายุและช่วงเวลาของการปลูกถึงวันเก็บเกี่ยวของพืชแต่ละชนิด จะต้องมีความพอเหมาะต่อสภาพดินฟ้าอากาศตามฤดูกาลของแต่ละภูมิภาค พืชโดยทั่วไปและส่วนใหญ่ต้องการฝนและความชื้นในดินที่เหมาะสมในระยะปลูกและระยะของการเจริญเติบโต แต่จะไม่ต้องการฝนในช่วงเก็บเกี่ยวดังนั้นการเลือกประเภทและชนิดของพืชที่อายุพอเหมาะต่อสภาพแวดล้อม

รูปแบบและระบบการปลูกพืชแซมในสวนมะพร้าว

ระบบการปลูกพืชแซม เป็นการปลูกพืชสองชนิดหรือมากกว่าพร้อมกันหรือในเวลาใกล้เคียงกัน ซึ่งระบบการปลูกพืชแซมเป็นระบบการปลูกพืชเพื่อหาทางใช้ที่ดินอย่างมีประสิทธิภาพตลอดปีตามความเหมาะสมของพืชแต่ละชนิด

สิ่งที่ควรปฏิบัติในการปลูกพืชแซมในพื้นที่สวนมะพร้าว

1. พืชที่ปลูกต้องเป็นพืชล้มลุก เช่น ข้าว ข้าวโพด พืชตระกูลถั่ว พืชผักต่างๆ หรือพืชล้มลุกที่มีอายุมากกว่า 1 ปี เช่น สับประรด ถั่วลิสง มะละกอ

2. ต้องใส่ปุ๋ยให้พืชแซมโดยปุ๋ยที่ใช้ไม่จำเป็นต้องใช้ปุ๋ยเคมี (ปุ๋ยวิทยาศาสตร์) อาจจะใช้ปุ๋ยหมักหรือปุ๋ยพืชสด ซึ่งได้จากการทิ้งเศษซากของพืชแซมหลังเก็บเกี่ยวผลผลิต

3. ระยะปลูกพืชแซมต้องห่างจากแถวไม้ผล/ไม้ยืนต้นไม่ต่ำกว่า 1 เมตร เพื่อป้องกันพืชแซมแย่งปุ๋ยขณะที่ไม้ผล/ไม้ยืนต้นยังเล็กอยู่และป้องกันการแพร่กระจายของโรคต่างๆ ไปสู่ไม้ผล/ไม้ยืนต้น

4. ไม่ควรปลูกพืชแซมในดินที่มีสภาพความอุดมสมบูรณ์ต่ำ เพราะต้องใส่ปุ๋ยในปริมาณมากส่งผลให้ไม่คุ้มกับการลงทุนและถ้าไม่ใส่ปุ๋ยเลยหรือใส่น้อยเกินไปก็จะทำให้พืชแซมแย่งอาหารไม้ผล/ไม้ยืนต้นได้

5. การปลูกพืชไร่ต่างๆ เป็นพืชแซมมะพร้าวหากปลูกสลับด้วยพืชตระกูลถั่ว เช่น ถั่วเขียว ถั่วลิสง จะสามารถช่วยตรึงไนโตรเจนจากอากาศได้ เศษซากของพืชตระกูลถั่วที่ร่วงหล่นหรือทิ้งไว้หลังเก็บเกี่ยวจะเป็นประโยชน์ต่อมะพร้าวและระบบปลูกพืชหมุนเวียนต่างๆ เช่น ปลูกถั่วเขียวแล้วตามด้วยข้าวไร่หรือปลูกข้าวโพดหวาน

แล้วตามด้วยถั่วลิสง ต้องคำนึงถึงช่วงระยะเวลาของปริมาณฝนในแต่ละพื้นที่กับอายุของพืชแซมแต่ละชนิดใน 1 รอบปี

6. การปลูกพืชแซมสวนมะพร้าวควรใช้ระยะระหว่างแถวให้กว้าง
7. หลังจากเลิกการปลูกพืชแซม ให้ปลูกพืชคลุมดินตระกูลถั่วแทนที่เพื่อป้องกันวัชพืชและเพิ่มความชุ่มชื้นให้แก่ผิวดิน
8. พืชแซมในพื้นที่สวนมะพร้าวที่ปลูกจะต้องเป็นพืชที่ไม่เป็นแหล่งอาศัยของโรคและแมลงให้เป็นศัตรูของพืชหลักหรือพืชชนิดอื่นๆ

ประโยชน์ของพืชแซม

1. ใช้บริโภคหรือเสริมรายได้
2. มะพร้าวสามารถเจริญเติบโตได้ดีกว่าปล่อยให้พื้นที่ว่าง
3. ควบคุมการเจริญเติบโตของวัชพืช
4. พืชตระกูลถั่วในระบบพืชแซมจะช่วยปรับปรุงบำรุงดิน
5. กระจายการใช้แรงงานในครอบครัวสม่ำเสมอตลอดปี

กิจกรรมที่เหมาะสมกับรูปแบบของสวนมะพร้าว สรุปได้ดังนี้

1. รูปแบบการปลูกพืชฤดูเดียวแซมในสวนมะพร้าว เป็นการปลูกพืชที่มีอายุสั้นในฤดูกาลเดียวซึ่งสามารถที่จะจัดระบบการปลูกหมุนเวียนในสวนมะพร้าวที่มีอายุ 1-3 ปี ซึ่งพืชแซมได้แก่พืชผัก เช่น ถั่วฝักยาว พริก มะเขือ แตงกวา พืชไร่ เช่น ถั่วลิสง ถั่วเขียว มันเทศ มันขี้หนู เป็นต้น
2. รูปแบบการปลูกพืชข้ามฤดูแซมในสวนมะพร้าว เป็นการปลูกพืชที่มีอายุ 1-3 ปี ที่ปลูกแล้วสามารถเก็บเกี่ยวผลผลิตได้หลายครั้ง ปลูกแซมในระหว่างแถวมะพร้าวที่มีอายุ 1-3 ปี เช่น กลัวย มะละกอ สับประรด
3. รูปแบบการปลูกพืชพุ่มขนาดเล็กร่วมกับต้นมะพร้าว เป็นการปลูกพืชที่มีพุ่มขนาดเล็กหรือเตี้ย ทนต่อสภาพร่มเงาในระหว่างแถวของต้นมะพร้าวที่เจริญเติบโตเต็มที่แล้ว เช่น กระวาน ชิงแดง ดาหลา หน้าวัว ผักเหลียง ผักกูด เป็นต้น
4. รูปแบบการปลูกไม้ผลไม้ยืนต้นร่วมกับต้นมะพร้าว เป็นการปลูกไม้ผลไม้ยืนต้นที่สามารถทนต่อสภาพร่มเงาในระหว่างแถวของต้นมะพร้าวที่เจริญเติบโตเต็มที่แล้ว เช่น หวาย ระกำ มังคุด ลองกอง ไข่ เป็นต้น
5. รูปแบบการปลูกไม้ผลไม้ยืนต้นร่วมกับต้นมะพร้าว เป็นการปลูกไม้ผลไม้ยืนต้นที่สามารถอยู่ร่วมกับต้นมะพร้าวได้ โดยจะปลูกพร้อมกันทั้งไม้ผลไม้ยืนต้นและ

ต้นมะพร้าวหรือช่วงที่ต้นมะพร้าวมีอายุ 1-3 ปี เช่น มังคุด ลองกอง หวาย ระกำ จำปาตะ สะตอ ใผ่ เป็นต้น

6. รูปแบบการปลูกพืชต่างระดับในสวนมะพร้าว เป็นการปลูกมะพร้าวพร้อมกับไม้ผลไม้ยืนต้นและปลูกพืชอีกชนิดหนึ่งเพิ่มภายหลังจากที่มะพร้าวและไม้ผลซึ่งปลูกก่อนเจริญเติบโตแล้ว

เกษตรทฤษฎีใหม่ (New Theory)

แนวปฏิบัติตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียงด้านการเกษตรสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในทุกระดับอย่างกว้างขวาง นำไปสู่ความพออยู่พอกินมีความมั่นคงและปลอดภัยด้านอาหาร ลดรายจ่าย พึ่งตนเองได้และแก้ปัญหาความยากจนภาคครัวเรือนและภาคชุมชนได้

ขั้นตอนของเกษตรทฤษฎีใหม่

ขั้นที่ 1 ทฤษฎีใหม่ขั้นต้นเป็นการผลิตเพื่อพอกู้ พอกิน และพึ่งตนเองได้ โดยในขั้นที่1 มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างเสถียรภาพของการผลิต เสถียรภาพด้านอาหารประจำวัน ความมั่นคงของรายได้ ความมั่นคงของชีวิต และความมั่นคงของชุมชนเป็นเศรษฐกิจพึ่งตนเองมากขึ้น มีการจัดสรรพื้นที่ทำกินและที่อยู่อาศัยโดยแบ่งพื้นที่ออกเป็น 4 ส่วนตามอัตราส่วน 30:30:30:10 ซึ่งหมายถึง พื้นที่ส่วนที่หนึ่งประมาณ 30% ให้ขุดสระเก็บกักน้ำเพื่อใช้เก็บกักน้ำฝนในฤดูฝนและใช้เสริมการปลูกพืชในฤดูแล้งตลอดจนการเลี้ยงสัตว์น้ำและพืชน้ำต่างๆ พื้นที่ส่วนที่สองประมาณ 30% ใช้สำหรับปลูกข้าวในฤดูฝน เพื่อใช้เป็นอาหารประจำวันในครัวเรือนให้เพียงพอตลอดปี เพื่อตัดค่าใช้จ่ายและสามารถพึ่งตนเองได้ พื้นที่ส่วนที่สามประมาณ 30% ใช้สำหรับปลูกไม้ผล ไม้ยืนต้น พืชผัก พืชไร่ พืชสมุนไพร เพื่อใช้เป็นอาหารประจำวันหากเหลือบริโภคสามารถนำไปจำหน่ายและพื้นที่ส่วนที่สี่ประมาณ 10% ใช้เป็นที่อยู่อาศัย เลี้ยงสัตว์และโรงเรือนอื่นๆ (ถนน คันดิน กองฟาง กองปุ๋ยหมัก โรงเรือน โรงเพาะเห็ด คอกสัตว์ ไม้ดอกไม้ประดับ พืชผักสวนครัวหลังบ้าน เป็นต้น)

ขั้นที่ 2 ทฤษฎีใหม่ขั้นกลาง การรวมพลังหรือร่วมแรงกันในกลุ่มหรือสหกรณ์ดำเนินการในด้านต่างๆ ดังนี้

(1) การผลิต ซึ่งเกษตรกรต้องร่วมมือในการผลิตโดยเริ่มตั้งแต่ ขั้นเตรียมดิน การหาพันธุ์พืช ปุ๋ย การหาน้ำและอื่นๆ เพื่อการเพาะปลูก

(2) การตลาด เมื่อมีผลผลิตแล้วจะต้องเตรียมการต่างๆ เพื่อการขายผลผลิต ให้ได้รับประโยชน์สูงสุด เช่น การเตรียมลานตากข้าวร่วมกัน การจัดหายุ้งรวบรวมข้าว เตรียมหาเครื่องสีข้าวตลอดจนการรวมกันขายผลผลิตให้ได้ราคาดีและลดค่าใช้จ่าย

(3) ความเป็นอยู่ คือ เกษตรกรต้องมีความเป็นอยู่ที่ดีพอสมควรโดยมีปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต เช่น อาหารการกินต่างๆ กะปิ น้ำปลา เสื้อผ้าที่พอเพียง

(4) สุขนิสัยการ ในแต่ละชุมชนควรมีสวัสดิการและบริการที่จำเป็น เช่น มีสถานเอนกนัยเมื่อยามป่วยไข้หรือมีกองทุนไว้ให้กู้ยืมเพื่อประโยชน์ในกิจกรรมต่างๆ

(5) การศึกษา มีโรงเรียนและชุมชนมีบทบาทในการส่งเสริมการศึกษา เช่น มีกองทุนเพื่อการศึกษาเล่าเรียนให้แก่เยาวชนของชุมชน

(6) สังคมและศาสนา ชุมชนควรเป็นศูนย์กลางในการพัฒนาสังคมและจิตใจ โดยมีศาสนาเป็นที่ยึดเหนี่ยวซึ่งจะต้องได้รับความร่วมมือจากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง อาทิ เช่น ส่วนราชการ องค์กรเอกชนตลอดจนสมาชิกในชุมชน

ขั้นที่ 3 ทฤษฎีใหม่ขั้นก้าวหน้า การติดต่อประสานเพื่อหาแหล่งทุนหรือแหล่งเงิน คือ ติดต่อประสานงานเพื่อจัดหาทุนหรือแหล่งเงิน เช่น ธนาคารหรือบริษัท ห้างร้านเอกชนมาช่วยในการทำธุรกิจ การลงทุนและพัฒนาคุณภาพชีวิต

การจัดการระบบปลูกพืชในสวนมะพร้าว

การจัดระบบการผลิตของเกษตรกรให้เกษตรกรใช้ทรัพยากรอย่างเหมาะสม เพื่อเพิ่มรายได้และการกินดีอยู่ดีของครอบครัว ซึ่งเป็นวัตถุประสงค์และเป้าหมายของเกษตรกร แต่ในปัจจุบันเกษตรกรส่วนใหญ่มุ่งเน้นทำการผลิตเพื่อการจำหน่ายมากยิ่งขึ้น เกษตรกรจึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีความรู้ ความสามารถในการจัดการผลิตที่จะให้ผลตอบแทนคุ้มค่ากับการลงทุนไม่ใช่เพียงแต่สามารถทำการปลูกพืช เลี้ยงสัตว์หรือประมงเท่านั้น ซึ่งกระบวนการจัดการผลิตของเกษตรกรมีขั้นตอนดังนี้

1. การวิเคราะห์ฟาร์มหรือระบบการผลิตของเกษตรกรจากสภาพเดิมที่เป็นอยู่ประกอบด้วย กิจกรรมกระบวนการผลิตแต่ละขั้นตอน ต้นทุนและผลตอบแทน การใช้ทรัพยากร การตลาดตลอดจนสภาพสิ่งแวดล้อมต่างๆ ที่เกี่ยวข้องเช่น ดิน แหล่งน้ำ ฤดูกาล ศัตรูพืช เป็นต้น โดยข้อมูลต่างๆ เป็นข้อมูลที่เกิดขึ้นกับครัวเรือนเกษตรกรโดยตรงซึ่งอาจได้มาจากการจัดบันทึกไว้หรืออยู่ในความจำ ทำให้สามารถนำมาใช้วิเคราะห์เพื่อทราบถึงสถานการณ์ที่เป็นอยู่ ปัญหาอุปสรรคและแนวทางในการปรับปรุงการผลิตอย่างถูกต้องและใช้ผลการวิเคราะห์ ช่วยในการพิจารณา

คัดเลือกเลือกข้อมูลข่าวสารหรือทางเลือกใหม่ๆ เพื่อตัดสินใจนำมาใช้ปรับปรุงระบบการผลิตของตนเองให้ดีขึ้น

2. การวางแผนและงบประมาณ ใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงานโดยกำหนดขั้นตอนต่างๆ ไว้ล่วงหน้าว่าจะทำอะไร เมื่อไหร่ ที่ไหนและอย่างไรพร้อมทั้งประมาณการค่าใช้จ่ายต่างๆ ที่ต้องใช้และผลตอบแทนที่จะได้รับ ทำให้การเตรียมการและดำเนินงานเป็นไปตามวัตถุประสงค์และเกิดการผิดพลาดน้อยลง เพราะสามารถที่จะพิจารณาปรับเปลี่ยนได้ก่อนที่จะดำเนินงานจริง

3. การดำเนินการ ยึดตามแผนที่ได้กำหนดไว้แต่ในการเรียนรู้แนวทางเลือกใหม่ๆ ไปใช้ปฏิบัติโดยในช่วงแรกๆ อาจจะยังไม่ได้รับผลสูงสุดอาจจะต้องปฏิบัติซ้ำหรือนำแนวทางมาใช้หลายครั้ง ซึ่งจำนวนครั้งขึ้นกับความยากง่ายของทางเลือกความสามารถในการเรียนรู้ของเกษตรกร

4. การจดบันทึก/บัญชีฟาร์ม จดบันทึกผลที่เกิดขึ้นจากการปฏิบัติจริงในการผลิตเป็นสิ่งเป็นที่มีประโยชน์ในการใช้เป็นข้อมูลที่จะหาแนวทางปรับปรุงระบบการผลิตที่ให้ผลสูงสุดในครั้งหรือปีต่อไป

เกษตรผสมผสาน

ระบบการผลิตที่ประกอบด้วยกิจกรรมมากกว่า 1 ชนิดซึ่งครอบคลุมและสามารถที่จะพัฒนาไปเป็นระบบการผลิตอื่นๆ ได้ เกษตรผสมผสานจึงเป็นการรวมกิจกรรมเพื่อดำเนินการในพื้นที่เดียวกัน มีวัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มรายได้ต่อพื้นที่ให้สูงขึ้น ลดความเสี่ยงและใช้ปัจจัยการผลิตให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น เกษตรผสมผสานจำแนกออกเป็นรูปแบบต่างๆ ได้ดังนี้

1. รูปแบบพืชกับพืช

1.1 การปลูกพืชหมุนเวียน เป็นการปลูกพืชมากกว่า 1 ชนิดต่อเนื่องในพื้นที่เดียวกันในเวลา 1 ปี อาจจะเป็น 2 ครั้งต่อปี เช่น ข้าว พืชไร่ หรือ 3 ครั้งต่อปี เช่น ข้าว พืชผัก

1.2 การปลูกพืชแซม เป็นการปลูกพืชมากกว่า 1 ชนิด โดยที่ปลูกพืชล้มลุกในพื้นที่เดียวกันกับพืชยืนต้น เช่น มะพร้าว/สับปะรด ไม้ผล/พืชผัก

1.3 การปลูกพืชร่วม เป็นการปลูกพืชมากกว่า 1 ชนิด โดยที่ปลูกพืชที่มีอายุใกล้เคียงกันในพื้นที่เดียวกัน

- แบบร่วมไม่จัดระบบปลูก เช่น หวานข้าวโพด/ถั่วเขียว สวนไม้ผลหลังบ้าน
- แบบร่วมจัดระบบปลูก เช่น ข้าวโพด/ถั่วลิสง มะพร้าว/ลองกอง เป็นต้น

1.4 การปลูกพืชเหลื่อมหรือคาบฤดู เป็นการปลูกพืชระหว่างต้นหรือแถวของพืชที่เจริญเติบโตอยู่ในพื้นที่เดียวกันและเกือบจะเก็บเกี่ยวผลผลิตได้ ซึ่งทำให้เพิ่มจำนวนพืชที่จะปลูกในรอบปีมากขึ้น เช่น ถั่วฝักยาว แตงกวา

1.5 การปลูกพืชต่างระดับ เป็นการปลูกพืชหลายๆ ชนิดในพื้นที่เดียวกัน พืชแต่ละชนิดมีความสูงลดหลั่นกัน อยู่ร่วมกันได้โดยการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างสอดคล้องกันทั้งด้านแสงแดด น้ำ และธาตุอาหารในดิน เช่น ระบบวนเกษตร

2. รูปแบบพืชกับสัตว์

2.1 เลี้ยงแบบปล่อยในแปลงพืช เช่น เลี้ยงวัวในสวนมะพร้าว เลี้ยงเป็ดในนาข้าว

2.2 เลี้ยงแบบปล่อยในแปลงพืชแต่มีคอกล้อม เช่น เลี้ยงไก่ในสวนยาง เลี้ยงไก่บ้านในสวนมะม่วง

2.3 ปลูกหญ้าเลี้ยงสัตว์ในแปลงพืช เช่น ปลูกหญ้าเลี้ยงวัวในสวนมะพร้าว

2.4 นำเศษพืชที่เหลือมาเลี้ยง เช่น เลี้ยงวัวกับฟางข้าว เลี้ยงเป็ดกับข้าวเปลือก

3. รูปแบบพืชกับประมง

3.1 การเลี้ยงปลาในนาข้าว ซึ่งมีหลายรูปแบบคือ แบบขุดยกเป็นคันดินรอบแปลงตั้งแต่ 1-4 ด้าน หรือแบบขุดเป็นบ่อด้านหนึ่งภายในแปลง

3.2 ขุดบ่อเลี้ยงปลาและขอบบ่อใช้ปลูกไม้ผลหรือพืชล้มลุกต่างๆ

3.3 ระหว่างแถวไม้ผลขุดเป็นบ่อเลี้ยงปลา

3.4 เปลี่ยนพื้นที่นาเป็นร่องสวนไม้ผล/พืชล้มลุก เลี้ยงปลาในคูน้ำระหว่างร่องสวน

4. รูปแบบพืชกับกิจกรรมอื่นๆ เช่น ทำนากับเพาะเห็ดฟาง เลี้ยงผึ้งในสวนไม้ผล

5. รูปแบบพืช สัตว์ และประมง ส่วนใหญ่จะเป็นในลักษณะของเกษตรผสมผสาน

ความสัมพันธ์กับชุมชน

ความสัมพันธ์กับชุมชนที่เกี่ยวข้องกับมะพร้าวและการเชื่อมโยงเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ คือ การให้คนในชุมชนเป็นแกนหลักในการถ่ายทอดความรู้เรื่องมะพร้าว การสร้างกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับมะพร้าวโดยให้นักท่องเที่ยวเห็นถึงความสำคัญและตระหนักถึงการอนุรักษ์มะพร้าวไว้ ซึ่งกิจกรรมที่สามารถนำมาเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวและให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมกับคนในชุมชน คือ การปลูก

มะพร้าวและกิจกรรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับมะพร้าว อาทิเช่น การคั้นน้ำมะพร้าวสด งานฝีมือเกี่ยวกับการจักสานด้วยใบมะพร้าว และสำหรับกิจกรรมเกี่ยวกับการปลูกมะพร้าวนั้น พันธุ์มะพร้าวที่ใช้ปลูก คือ มะพร้าวพันธุ์สวีลูกผสม 1

พันธุ์สวีลูกผสม 1 (Sawi Hybrid No.1) เป็นมะพร้าวพันธุ์ลูกผสมที่เกิดจากการผสมระหว่างมะพร้าวพันธุ์มลายูสีเหลืองต้นเตี้ย (Malayan Yellow Dwarf Type) กับมะพร้าวอัฟริกันต้นสูง (West African Tall)→ (MYD x WAT)

ลักษณะเด่น

1. เนื้อมะพร้าวแห้งให้ผลผลิตประมาณ 572 กก./ไร่/ปี
2. เนื้อมะพร้าวมีเปอร์เซ็นต์น้ำมันประมาณ 68%
3. ให้ผลผลิตเมื่ออายุประมาณ 4 ปี หลังจากปลูก
4. ให้ผลตก ผลผลิตสูงสุดโดยเฉลี่ย 2,300 ผล/ไร่/ปี เมื่ออายุ 10 ขึ้นไป (ปลูก 22 ต้น/ไร่)

การใช้ประโยชน์ของมะพร้าวพันธุ์สวีลูกผสม 1

1. ด้านอุปโภคและบริโภค โดยใช้ส่วนต่างๆ ของมะพร้าวในการทำเครื่องใช้และการประกอบอาหาร
2. ด้านเศรษฐกิจ โดยมะพร้าวพันธุ์สวีลูกผสม 1 ให้ผลผลิตเร็ว ดังนั้นจึงเป็นการให้ผลตอบแทนแก่เกษตรกรชาวสวนมะพร้าวได้เร็วและเป็นการลดต้นทุนการผลิต ซึ่งส่งผลให้เกษตรกรชาวสวนมะพร้าวมีรายได้เพิ่มขึ้น
3. คุณค่าทางอาหาร โดยทั่วไปมะพร้าวเป็นพืชที่ให้ไขมันสูงประมาณ 35.3% และในขณะที่ยังให้โปรตีนสูง 37.5% ซึ่งจากการวิเคราะห์คุณค่าทางอาหารในมะพร้าวพันธุ์สวีลูกผสม 1 พบว่าจะมีไขมันสูงถึง 67.68% ดังนั้นมะพร้าวสวีลูกผสม 1 มีความเป็นไปได้ค่อนข้างสูงที่จะเป็นแหล่งของพลังงานจากพืชที่ดีมาก

ในอนาคตมีแนวโน้มสูงที่จะมีการนำมะพร้าวพันธุ์สวีลูกผสม 1 มาปลูกทดแทนเนื่องจากมะพร้าวซึ่งปลูกอยู่เดิมมีอายุมากขึ้น การให้ผลผลิตของมะพร้าวจะลดลง ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีการปลูกทดแทนเนื่องจากมะพร้าวสวีลูกผสม 1 ให้ผลผลิตสูงจึงเหมาะที่จะใช้เป็นพันธุ์สำหรับการปลูกทดแทน

3. การยกระดับผลิตภัณฑ์และด้านการตลาด ประกอบด้วย

(1) การออกแบบบรรจุภัณฑ์

ความหมายของการบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์หรือหีบห่อ (Package) หมายถึง ผลรวมของศาสตร์ (Science) ศิลป์ (Art) และเทคโนโลยีซึ่งเป็นกิจกรรมทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ (Design) การผลิต (Produce) สิ่งที่ใช้บรรจุ (Container) หรือห่อหุ้ม (Wrapper) สินค้าหรือผลิตภัณฑ์ (Product) เพื่อใช้สำหรับการบรรจุสินค้าด้วยวิธีการใส่หรือห่อให้สินค้าที่อยู่ภายในปกปิดได้มิดชิด โดยวัสดุที่ใช้ผลิตบรรจุภัณฑ์ เช่น กระดาษ พลาสติก แก้ว โลหะ ไม้ เป็นต้น จะต้องทำหน้าที่ปกป้องคุ้มครองสินค้าที่อยู่ภายในให้มีความปลอดภัย สะดวกต่อการใช้งาน สะดวกต่อการขนส่งเคลื่อนย้ายและช่วยในการส่งเสริมการขายสินค้าที่อยู่ภายใน สร้างภาพพจน์ที่ดีและทำให้เกิดความพึงพอใจต่อผู้ซื้อสินค้า และนอกจากนี้ในส่วนของบรรจุภัณฑ์อาหารจะแตกต่างจากบรรจุภัณฑ์ทั่วไป คือ บรรจุภัณฑ์อาหารจะมีบทบาทสำคัญที่จะช่วยรักษาคุณภาพอาหาร ซึ่งอาจทำให้เปลี่ยนแปลงไปตามปัจจัยด้านสิ่งแวดล้อม โดยวัตถุประสงค์หลักของบรรจุภัณฑ์อาหารคือ การยืดอายุการเก็บของอาหารให้ยาวนานขึ้นและสามารถรักษาคุณภาพของอาหารให้คงอยู่จนกระทั่งบริโภคหมด (สุนิษา มรรคเจริญ, 2553)

ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์มีความสำคัญเพิ่มมากขึ้นในยุคปัจจุบัน (สมพงษ์ เพื่องอารมณ, 2550, หน้า 39-43) ดังนี้

- (1.) การแข่งขันที่รุนแรงในตลาด ทำให้ผู้ประกอบการต่างพยายามที่จะทำการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีในการผลิตผลิตภัณฑ์ของตนให้เหนือกว่าคู่แข่ง ทั้งในด้านคุณภาพ สูตรการผลิต ซึ่งเป็นการสร้างจุดเด่นให้กับผลิตภัณฑ์ได้ ดังนั้นการแข่งขันหรือส่วนแบ่งทางการตลาดก็คือ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ซึ่งใช้เป็นเครื่องมือที่สำคัญในการแข่งขันทางการตลาดทั้งการคิดค้นบรรจุภัณฑ์แบบใหม่ๆ ที่ทันสมัย มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว ให้ความสะดวกสบายแก่ผู้บริโภคหรือปรับปรุงเปลี่ยนแปลงจากบรรจุภัณฑ์เดิมให้กลายเป็นบรรจุภัณฑ์ใหม่ที่เหมาะสม ซึ่งถือเป็นลิขสิทธิ์เฉพาะที่ผู้ประกอบการรายอื่นๆ ไม่สามารถลอกเลียนแบบได้และยังเป็นการแสดงความเป็นผู้นำด้านบรรจุภัณฑ์ที่แปลกใหม่ กระตุ้นความสนใจของตลาดรวมไปถึงเพิ่มยอดขายแบบต่างๆ
- (2.) การเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมของผู้บริโภค รูปแบบการดำเนินชีวิตของผู้บริโภคยุคใหม่ต้องการความสะดวกสบายรวดเร็วในการบริโภคและการจับจ่ายใช้สอย จึงส่งผล

ให้ต้องมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีการบรรจุภัณฑ์หรือหีบห่อที่ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค เช่น อาหารสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ที่บรรจุควมมีความสะดวก ง่ายต่อการพกพา หรือผลิตภัณฑ์ที่ใช้แล้วทิ้งในแต่ละครั้งและจากการผู้บริโภคนิยมจับจ่ายในร้านค้าแบบบริการตนเอง ร้านค้าสมัยใหม่ ร้านค้าสะดวกซื้อ บรรจุภัณฑ์นั้นจะต้องสามารถทำหน้าที่ในการเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถขายตัวเองได้ และในปัจจุบันผู้บริโภคมีรายได้และการศึกษาสูงขึ้น มีรสนิยมที่ดีขึ้นจึงมีความเต็มใจที่จะซื้อผลิตภัณฑ์ในราคาที่สูงขึ้นเพื่อซื้อผลิตภัณฑ์ที่สามารถอำนวยความสะดวกหรือเพื่อแสดงว่ามีระดับของตนเองโดยไม่สนใจในเรื่องราคาที่สูงขึ้น

จากความสำคัญดังกล่าวของบรรจุภัณฑ์ ผู้ประกอบการที่ดำเนินธุรกิจซึ่งมีส่วนเกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์จึงต้องให้ความสำคัญกับการออกแบบและเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมที่จะบ่งบอกถึงระดับและภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ได้

องค์ประกอบของบรรจุภัณฑ์

องค์ประกอบของรูปแบบบรรจุภัณฑ์ มี 4 ด้าน (ดวงฤทัย อารังโชติ, 2550, หน้า 13) คือ

1. รูปทรงบรรจุภัณฑ์ (Form) รูปทรงบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามนั้นมีส่วนช่วยสร้างความประทับใจให้กับผู้บริโภคได้ทันที ซึ่งรูปทรงของบรรจุภัณฑ์สามารถสร้างความเป็นเอกลักษณ์ หมายถึง เมื่อผู้บริโภคเห็นรูปทรงก็สามารถรับรู้ได้ทันทีว่าเป็นผลิตภัณฑ์อะไรและตราสินค้าอะไร ซึ่งการแบ่งประเภทของรูปทรงในทางทัศนศิลป์ก็เช่นเดียวกับการแบ่งประเภทของรูปร่างโดยแบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ (1.) รูปทรงจากธรรมชาติและสิ่งมีชีวิต หมายถึง รูปทรงที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ ได้แก่ คน สัตว์ พืช โดยนำมาถ่ายทอดเป็นงานศิลปะในลักษณะ 3 มิติ (2.) รูปทรงเรขาคณิต หมายถึง รูปทรงที่มนุษย์สร้างขึ้นด้วยเครื่องมือ มีรูปที่แน่นอน มาตรฐานสามารถวัดหรือคำนวณได้ง่าย มีกฎเกณฑ์ ได้แก่ รูปทรงสามเหลี่ยม รูปทรงสี่เหลี่ยม รูปทรงกลม เป็นต้น (3.) รูปทรงอิสระ หมายถึง รูปทรงที่เกิดขึ้นอย่างอิสระ ไม่มีโครงสร้างแน่นอนเป็นมาตรฐาน มีรูปทรงแปลก ให้ความอิสระและได้อารมณ์ความเคลื่อนไหวได้เป็นอย่างดี ซึ่งเป็นไปตามอิทธิพลและการกระทำจากสิ่งแวดล้อม เช่น รูปก้อนเมฆ ก้อนหิน หยดน้ำ เป็นต้น จึงกล่าวได้ว่ารูปทรงบรรจุภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว สามารถสื่อถึงเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์หรือตราสินค้า ทำให้ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่โดดเด่นและส่งผลให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่จดจำได้ง่าย ซึ่งถือเป็นข้อได้เปรียบเหนือคู่แข่งได้อีกช่องทางหนึ่ง

2. สี (Color) สี ถือเป็นองค์ประกอบที่สำคัญอย่างหนึ่งของบรรจุภัณฑ์ เพราะสีเป็นสิ่งที่ส่งผลต่อประสาทสัมผัส เป็นเครื่องดึงดูดความสนใจทำให้เกิดความรู้สึกรักอยากจับต้องอยากสัมผัส นอกจากนี้สียังสามารถเพิ่มความโดดเด่นและเพิ่มความน่าสนใจให้กับบรรจุภัณฑ์ได้ สีสีนจะช่วยในการขายผลิตภัณฑ์ ดังนั้นควรทำการเลือกใช้สีให้ถูกกับผลิตภัณฑ์ที่อยู่ภายใน ซึ่งสีแต่ละสีมีลักษณะและมีความเหมาะสมกับการนำไปใช้งานที่แตกต่างกัน ดังนี้

- (1.) เมื่อต้องการความสงบและการพักผ่อนจะต้องใช้สีฟ้าและสีเขียว
- (2.) เมื่อต้องการความสำคัญสีที่จะต้องใช้คือ สีม่วงแดงอุ่น ขาว เหลือง ทองคำและดำ
- (3.) เมื่อต้องการความงามจะใช้สีซึ่งเข้ากันอย่างกลมกลืนและสมดุล
- (4.) เมื่อต้องการความรื่นรมย์สีที่จะต้องใช้คือ สีฟ้าอ่อน ฟ้ากับขาว หรือขาวกับแดง

(5.) เมื่อแต่ละตลาดมีลักษณะพิเศษของตนขึ้นอยู่กับรสนิยม คนผิวสีไม่นิยมสีน้ำตาลไหม้แต่จะชอบสีเหลือง ขาว ตะวันออกชอบสีส้มสดใส เป็นต้น

(6.) สีที่นิยมใช้กับผลิตภัณฑ์อาหารจะเป็นสีส้ม เหลืองอ่อน แดงสด เขียวอ่อน น้ำตาลอ่อน และสีน้ำตาล สำหรับเครื่องดื่มจะใช้สีเหลืองปนน้ำตาล เหลืองแดง หรือเขียวปนฟ้าหรือฟ้า เป็นต้น

อิทธิพลของสีที่มีต่ออารมณ์ของมนุษย์ อารมณ์ตอบสนองต่อสีต่างๆ ขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการ เช่น ถิ่นที่อยู่ ประสบการณ์ส่วนตัวหรือแม้แต่สุขภาพจิต ดังนั้นการสื่อความหมายของสีในกลุ่มคนต่างชาติ ต่างภาษาจึงอาจมีความแตกต่างกัน ดังนั้นการเลือกใช้สีจึงเป็นประโยชน์อย่างยิ่งสำหรับผู้ผลิต และผู้ออกแบบที่จะสามารถนำไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ (ชัยรัตน์ อัครวาทกูร, 2548 หน้า 170-171)

นอกจากนี้สีที่นำมาใช้ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ยังมีอิทธิพลต่อผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ในด้านต่างๆ ซึ่งสามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ด้าน (ดำรงศักดิ์ ชัยสนธิ และก่อเกียรติ วิริยะกิจพัฒนา, 2542) คือ

1. ด้านขนาดของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์
 - 1.1 สีอ่อน ทำให้ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ดูมีขนาดใหญ่ขึ้น
 - 1.2 สีเข้ม ทำให้ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ดูมีขนาดเล็กลง
2. ด้านน้ำหนักของผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

2.1 สีร้อน ทำให้ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ดูเบา

2.2 สีเย็น ทำให้ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ดูหนัก

ประเภทของบรรจุภัณฑ์

ประเภทของบรรจุภัณฑ์สามารถแยกหรือจัดเป็นหมวดหมู่ ออกเป็น 3 ประเภท (ดวงฤทัย อารังโชติ, 2550, หน้า 13) ประกอบด้วย

1. บรรจุภัณฑ์จำแนกตามวิธีการบรรจุและวิธีการขนถ่ายผลิตภัณฑ์ สามารถแบ่งออกเป็นประเภทย่อยๆ ได้ 3 ประเภท คือ

1.1 บรรจุภัณฑ์เฉพาะหน่วย (Individual Package) คือ บรรจุภัณฑ์ที่ต้องสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ที่อยู่ภายในโดยตรงและถูกออกแบบให้มีรูปร่างลักษณะต่างๆ เช่น รูปร่างแบบขวด กระป๋อง หลอด ถุง หรือกล่อง เป็นต้น เพื่อให้เหมาะแก่การจับถือ และอำนวยความสะดวกต่อการใช้ผลิตภัณฑ์ รวมทั้งทำหน้าที่ให้ความปกป้องคุ้มครองผลิตภัณฑ์ที่บรรจุอยู่ภายใน

1.2 บรรจุภัณฑ์ชั้นใน (Inner Package) คือ บรรจุภัณฑ์ที่อยู่ถัดออกมาเป็น ชั้นที่สอง มีหน้าที่รวบรวมบรรจุภัณฑ์เฉพาะหน่วยตั้งแต่ 2 ชิ้นขึ้นไปเข้าด้วยกันเพื่อช่วยอำนวยความสะดวกในการจัดจำหน่ายให้สามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้ครั้งละมากขึ้น และอำนวยความสะดวกในการขนส่ง เช่น กล่องกระดาษแข็งที่บรรจุเครื่องดื่มตั้งแต่ 2 ขวดขึ้นไป เป็นต้น

1.3 บรรจุภัณฑ์ชั้นนอก (Outer Package) คือ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้รวมหน่วยผลิตภัณฑ์ขนาดใหญ่ที่ใช้ในการขนส่ง ซึ่งมีหน้าที่หลักในการป้องกันผลิตภัณฑ์ในระหว่างการขนส่ง ลักษณะของบรรจุภัณฑ์ประเภทนี้ ได้แก่ ลัง กล่องกระดาษลูกฟูก ขนาดใหญ่ที่ใช้สำหรับบรรจุผลิตภัณฑ์ไว้ใน โดยที่ด้านนอกของบรรจุภัณฑ์นี้ จะต้องบ่งบอกข้อมูลที่จำเป็นต่อการขนส่ง เช่น ตราสินค้า รูปแสดงให้ทราบว่าผลิตภัณฑ์อะไรที่บรรจุอยู่ภายใน เครื่องหมายที่เกี่ยวข้องกับการขนส่ง เป็นต้น

2. บรรจุภัณฑ์จำแนกตามวัสดุที่นิยมใช้ในการผลิต สามารถแบ่งออกเป็นประเภทย่อยๆ ได้ 4 ประเภท คือ

2.1 บรรจุภัณฑ์กระดาษ เป็นบรรจุภัณฑ์ที่นิยมใช้มากที่สุดและมีแนวโน้มในการใช้มากขึ้น สามารถนำรีไซเคิลได้ง่าย ซึ่งมีความสอดคล้องกับการรณรงค์รักษาสิ่งแวดล้อม เนื่องจากกระดาษถือเป็นวัสดุบรรจุภัณฑ์ประเภทเดียวที่สามารถสร้างขึ้นใหม่ได้จากการปลูกป่าทดแทน โดยบรรจุภัณฑ์กระดาษมีหลายลักษณะ เช่น กล่องกระดาษแข็ง กล่องกระดาษลูกฟูก ถุงกระดาษ เป็นต้น ทั้งนี้บรรจุภัณฑ์กระดาษมี

ข้อดี คือ มีน้ำหนักเบา สะดวกต่อการจัดพิมพ์สามารถปรับเปลี่ยนรูปทรงให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ที่บรรจุได้

2.2 บรรจุภัณฑ์พลาสติก เป็นวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่มีอัตราการเจริญเติบโตสูงมาก ซึ่งพลาสติกถูกนำมาใช้ในการหีบห่อและการผลิตเป็นบรรจุภัณฑ์มาก เนื่องจากมีหลายชนิดมีคุณสมบัติในการใช้งานที่แตกต่างกัน ดังนั้นบรรจุภัณฑ์พลาสติกจึงมีข้อดีคือ มีให้เลือกหลายชนิดตามความเหมาะสมในการใช้งาน มีน้ำหนักเบา มีความเหนียวและทนทานต่อสารเคมีได้ดี สามารถปิดผนึกได้ง่ายด้วยความร้อน ประกอบกับความก้าวหน้าด้านเทคโนโลยีทำให้สามารถพัฒนาคุณสมบัติและรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ได้หลายชนิด

2.3 บรรจุภัณฑ์แก้ว เป็นวัสดุที่มีความเฉื่อยต่อการทำปฏิกิริยากับสารเคมีเมื่อเทียบกับวัสดุบรรจุภัณฑ์ประเภทอื่นๆ และสามารถรักษาคุณภาพของสินค้าได้ดีมาก ข้อดีของบรรจุภัณฑ์แก้ว คือ มีความใสและสามารถออกแบบทำเป็นสีต่างๆได้ สามารถนำกลับมาผลิตใช้ใหม่ได้ มีความสะดวกและง่ายต่อการล้างทำความสะอาดเพื่อนำกลับมาใช้ใหม่ได้อีกหลายครั้ง และสามารถบรรจุผลิตภัณฑ์ที่เป็นของเหลวหรือก๊าซได้

2.4 บรรจุภัณฑ์โลหะ ในอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ โลหะที่นิยมใช้ทำบรรจุภัณฑ์มี 2 รูปแบบคือ แผ่นเหล็กเคลือบดีบุก เป็นบรรจุภัณฑ์ที่มีความแข็งแรง ป้องกันอันตรายจากสภาวะสิ่งแวดล้อมและสภาพอากาศ บรรจุภัณฑ์รูปแบบนี้สามารถใช้บรรจุอาหารได้ดี เนื่องจากสามารถปิดผนึกได้สนิทและฆ่าเชื้อได้ด้วยความร้อนและอีกรูปแบบคือ อะลูมิเนียม ซึ่งเป็นรูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีน้ำหนักเบา มีความแข็งแรงทนทานต่อการซึมผ่านของอากาศ แสง กลิ่นได้ดี

3. บรรจุภัณฑ์จำแนกตามจุดมุ่งหมายในการใช้งาน สามารถแบ่งออกเป็นประเภทย่อยๆ ได้ 2 ประเภท คือ

3.1 รูปแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการขายปลีกหรือเพื่อผู้บริโภค เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ถูกออกแบบให้มีความสวยงาม สีสันสะดุดตา เอื้ออำนวยความสะดวกในการหยิบจับหรือการนำไปใช้ รูปแบบของบรรจุภัณฑ์เพื่อการขายปลีกมีหลายรูปแบบ เช่น หลอดبيب ถาดถ้วย ของ ถุง ขวดโหล กระป๋องและกล่องกระดาษ เป็นต้น

3.2 รูปแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่ง เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ถูกออกแบบให้มีความแข็งแรง ทนทาน สามารถบรรจุผลิตภัณฑ์ได้ในปริมาณมากและสามารถป้องกันไม่ให้ผลิตภัณฑ์เกิดความเสียหายในระหว่างการขนส่ง รูปแบบของบรรจุภัณฑ์เพื่อการ

ขนส่งที่นิยมใช้ในปัจจุบันมี 3 รูปแบบ คือ กระสอบเพื่อการขนส่ง ถังเพื่อการขนส่ง และกล่องกระดาษลูกฟูก

ประโยชน์ของบรรจุภัณฑ์

1. เพื่อการป้องกัน เช่น ป้องกันน้ำ กันความชื้น กันแสง กันความร้อน (ในกรณีที่มีอุณหภูมิสูงหรือต่ำ) ป้องกันให้สินค้าคงอยู่ในสภาพเดิม

2. การส่งเสริมการขาย เพื่อยึดพื้นที่แสดงจุดเด่นได้อย่างสะดุดตาและเป็นการแจ้งข้อมูลเกี่ยวกับการนำเสนอคุณประโยชน์ เพื่อจูงใจให้ผู้บริโภคเกิดการตัดสินใจซื้อรวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อใช้เฉพาะกาล เช่น มีการแนบของแถมไปกับตัวบรรจุภัณฑ์ การนำรูปภาพตราที่ได้รับค่านิยมพิมพ์ลงบนตัวบรรจุภัณฑ์ ซึ่งเป็นการเรียกความนิยมให้กับผลิตภัณฑ์

3. การเพิ่มยอดขาย เนื่องจากในตลาดมีสินค้าและมีคู่แข่งในลักษณะเดียวกันจำนวนมาก หากบรรจุภัณฑ์ได้รับการออกแบบเป็นอย่างดีสามารถดึงดูดใจผู้บริโภคก็จะส่งผลให้เกิดการซื้อในทันที ดังนั้นบรรจุภัณฑ์ที่ดีจึงต้องมีการออกแบบให้เด่นชัด ดึงดูดใจและสร้างความสนใจก่อให้เกิดความอยากรู้ของกลุ่มผู้บริโภค

4. ช่วยในการรักษาสิ่งแวดล้อม คือ การใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ให้ปริมาณขยะน้อย ย่อยสลายได้ง่าย สามารถนำมาหมุนเวียนใช้ใหม่หรือใช้ประโยชน์อื่นๆ ได้และสามารถหมุนเวียนนำกลับมาผลิตใหม่ได้

5. ทำหน้าที่เป็นฉลากแสดงข้อมูลผลิตภัณฑ์ได้แก่ ข้อมูลด้านส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ วันที่ผลิต วันที่หมดอายุ คำแนะนำหรือคำเตือนและเครื่องหมายเลขทะเบียนหรือเลขอนุญาตจากคณะกรรมการอาหารและยา

6. ทำหน้าที่ในการเพิ่มปริมาณขายด้วยการรวมหน่วยขายปลีกในบรรจุภัณฑ์อีกชั้นหนึ่ง เช่น การขายขวดน้ำยาทำความสะอาดไปพร้อมกับซองน้ำยาทำความสะอาดชนิดเติมในกรณีที่ใช้น้ำยาในขวดหมดแล้ว

7. ช่วยในการจัดจำหน่ายและการกระจาย มีความเหมาะสมต่อพฤติกรรม การซื้อขาย อำนวยความสะดวกต่อการแยกขาย การตั้งโชว์หรือการกระจายสินค้าทนต่อการขนส่งและไม่ก่อให้เกิดรอยขีดข่วนหรือชำรุดตั้งแต่จุดผลิตและบรรจุจนถึงมือผู้ซื้อ/ผู้บริโภค

ข้อควรพิจารณาในการออกแบบบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ที่ดีจะต้องสามารถผลิตและนำไปบรรจุได้ด้วยวิธีการที่สะดวก ประหยัดและรวดเร็ว โดยการเลือกบรรจุภัณฑ์มีข้อพิจารณา (ปัทมาพร ท่อชู, 2555) ดังต่อไปนี้

1. ลักษณะของสินค้า ซึ่งคุณสมบัติทางกายภาพประกอบด้วยขนาด รูปทรง ปริมาตร ส่วนประกอบหรือส่วนผสม ของแข็ง/ของเหลว ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้ได้ตรงตามเป้าหมายที่วางไว้และมีคุณสมบัติที่สอดคล้องกับสินค้านั้น ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องได้แก่ ผู้ประกอบการ (ซึ่งเป็นเจ้าของสินค้า) ผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์ จะต้องมีการศึกษาหาข้อมูลด้านลักษณะของสินค้าแต่ละประเภท คุณสมบัติพิเศษอื่นๆ เช่น กลิ่น การแยกตัว เป็นต้น สินค้าที่จำหน่ายมีลักษณะอย่างไร มีคุณสมบัติทางเคมีอย่างไร เพื่อจะได้เลือกวัสดุในการทำบรรจุภัณฑ์ที่ป้องกันรักษาได้ดี

2. ตลาดเป้าหมาย ต้องศึกษาความต้องการของลูกค้าเป้าหมายเพื่อจะได้เลือกบรรจุภัณฑ์ที่ตรงกับความต้องการของตลาดหรือกลุ่มลูกค้า การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้สนองกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมายจะต้องวิเคราะห์จุดยืนของสินค้าและบรรจุภัณฑ์เปรียบเทียบกับคู่แข่งที่มีกลุ่มเป้าหมายเดียวกัน เช่น ข้อมูลปริมาณสินค้าที่จะบรรจุ ขนาด จำนวนบรรจุภัณฑ์ต่อหน่วยขนส่งและอาณาเขตของตลาด เป็นต้น

3. วิธีจัดจำหน่าย การจำหน่ายโดยตรงจากผู้ผลิตไปสู่ผู้บริโภคย่อมต้องการบรรจุภัณฑ์อีกลักษณะหนึ่ง แต่หากจำหน่ายผ่านคนกลางมีวิธีการซื้อของเข้าร้านอย่างไร วางขายสินค้าอย่างไร เพราะพฤติกรรมของร้านค้าย่อมมีอิทธิพลต่อโอกาสขายของผลิตภัณฑ์นั้นๆ และพิจารณาผลิตภัณฑ์ของคู่แข่งชั้นในแหล่งเดียวกัน

4. การขนส่ง ซึ่งมีหลายวิธีและในการขนส่งมีการใช้พาหนะแตกต่างกัน รวมทั้งระยะในการขนส่ง ความทนทานและความแข็งแรงของบรรจุภัณฑ์หรือการคำนึงถึงวิธีที่จะใช้ในการขนส่งก็เพื่อพิจารณาเปรียบเทียบให้เกิดผลเสียน้อยที่สุดและเป็นการประหยัดต้นทุนด้านต่างๆ

5. การเก็บรักษา การเลือกบรรจุภัณฑ์จะต้องพิจารณาถึงวิธีการเก็บรักษา สภาพของสถานที่เก็บรักษารวมทั้งวิธีการเคลื่อนย้ายในสถานที่เก็บรักษา

6. ลักษณะการนำไปใช้งาน ต้องนำไปใช้งานได้สะดวกเป็นการประหยัดเวลา แรงงานและค่าใช้จ่าย

7. ต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ เป็นปัจจัยที่จะต้องคำนึงถึงเป็นอย่างมาก รวมถึงผลกระทบต่อยอดขายหรือความสูญเสียค่าใช้จ่ายอื่นๆ ซึ่งบรรจุภัณฑ์ที่ดีอาจจะจ่ายสูงแต่สามารถดึงดูดความสนใจของผู้ซื้อได้ การบรรจุที่สะดวก รวดเร็ว เสียหายน้อย ประหยัดและลดต้นทุนการผลิตได้

8. ปัญหาด้านกฎหมาย บทบัญญัติด้านกฎหมายของบรรจุภัณฑ์ที่ปรากฏชัดเจน คือ กฎระเบียบและข้อบังคับเกี่ยวกับฉลาก การออกแบบกราฟิกของผลิตภัณฑ์ต้องเป็นไปตามข้อบังคับ นอกจากนี้ยังต้องศึกษาการใช้สัญลักษณ์เกี่ยวกับสิ่งแวดล้อมและกฎระเบียบและข้อบังคับเกี่ยวกับสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

รูปแบบบรรจุภัณฑ์ตามลักษณะของผลิตภัณฑ์ (ปฐิม พันธุ์สุวรรณาคี และคณะ, 2560)



ผลิตภัณฑ์จาก
บ้านมะพร้าว



WOOD
DESIGN
CRAFT
TEXTURE
SIMPLY
STORY



BOX TEMPLATE



LABEL DESIGN

กลุ่มขนมกะละแพ



FOOD
DESIGN
CRAFT
SIMPLY
STORY



BOX DESIGN



LABEL DESIGN



(2) ช่องทางการจัดจำหน่ายและการโฆษณา ประชาสัมพันธ์

ประเภทช่องทางการจัดจำหน่าย (Types of Marketing Channel)

(กองนโยบายและแผน, 2559) มีดังนี้

1. ช่องทางการตลาดทางตรง (Direct Marketing Channel) หมายถึง การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภคหรือผู้ใช้ทางอุตสาหกรรม โดยไม่ผ่านคนกลาง ซึ่งช่องทางการจัดจำหน่ายมี 2 ลักษณะดังนี้

การจัดจำหน่ายแบบมีหน้าร้าน คือ ธุรกิจที่จำหน่ายสินค้าหรือบริการโดยมีหน้าร้านเป็นหลักแหล่ง ลูกค้าสามารถเข้าไปในร้านเพื่อเลือกซื้อสินค้าหรือติดต่อขอใช้บริการโดยตรง โดยลูกค้ามีวัตถุประสงค์ต้องการเข้ามาซื้อสินค้าหรือใช้บริการภายในร้านเพื่อการส่วนตัว

การจัดจำหน่ายแบบไม่มีหน้าร้าน คือ ธุรกิจที่จำหน่ายสินค้าหรือบริการที่มีผู้เสนอขายสินค้าด้วยวิธีการจัดส่งจดหมายหรือแค็ตตาล็อกแสดงรายละเอียดของสินค้าและราคาให้กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และการขายสินค้าหรือบริการผ่านสื่อออนไลน์ต่างๆ เช่น Facebook Line ช่องทางการจัดจำหน่ายสินค้าหรือบริการประเภทนี้มัก

ใช้กับสินค้าพิเศษที่ไม่มีขายในท้องตลาด ลูกค้าอยู่ไกลไม่สะดวกมาซื้อด้วยตนเองและเป็นการประหยัดเวลาในการเดินทางมาซื้อสินค้าให้แก่กลุ่มลูกค้าได้

2. ช่องทางการตลาดทางอ้อม (Indirect Marketing Channel) หมายถึง การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภคหรือผู้ใช้ทางอุตสาหกรรมที่ต้องผ่านคนกลาง

จำนวนของคนกลางทางการตลาดจะพิจารณาถึงจำนวนคนกลางที่ใช้ในแต่ละระดับของช่องทางการจัดจำหน่าย ซึ่งสามารถแบ่งออกได้ 3 รูปแบบ ดังนี้

1. การค้าปลีก (Retailing) หมายถึง กิจกรรมทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการขายสินค้าหรือบริการโดยตรงไปยังผู้บริโภคคนสุดท้ายเพื่อการบริโภค ซึ่งประเภทของการค้าปลีกประกอบด้วย ร้านขายสินค้าเฉพาะอย่าง ห้างสรรพสินค้า ร้านสะดวกซื้อที่เป็นร้านค้าปลีกขนาดเล็ก Discount ร้านค้าแบบลูกโซ่ที่เป็นร้านค้าปลีกที่มีจำนวนตั้งแต่ 2 ร้านขึ้นไป ซึ่งในแต่ละร้านจะมีเจ้าของหรือการขายสินค้าในสายผลิตภัณฑ์เดียวกัน เช่น ห้างสรรพสินค้า โรบินสัน ผู้ค้าปลีกแบบสหกรณ์ ธุรกิจแฟรนไชส์หรือร้านค้าปลีกแบบไม่มีร้านค้า ที่เป็นการจัดจำหน่ายทางตรงผ่านทางสื่อต่างๆ โดยตรง เช่น โทรศัพท์ โทรทัศน์ วิทยุ

2. การค้าส่ง ผู้ซึ่งเข้ามามีส่วนร่วมกับการค้าส่งประกอบด้วย สาขาและสำนักงานขายของผู้ผลิต ตัวแทนและนายหน้า ผู้ค้าส่งที่เป็นพ่อค้า

3. การกระจายตัวสินค้า คือ ลักษณะของการวางแผนใช้อุปกรณ์เพื่อเคลื่อนย้ายสินค้าจากแหล่งผลิตไปยังจุดหมายตามความต้องการของลูกค้าในเวลาที่เหมาะสมและมีค่าใช้จ่ายถูกที่สุด

รูปแบบร้านค้าปลีกที่ผู้ประกอบการสามารถนำสินค้าไปวางจำหน่ายได้ประกอบด้วย

1. ห้างสรรพสินค้า เป็นร้านค้าปลีกขนาดใหญ่ที่มีสินค้าหลากหลาย มีการจัดหมวดหมู่สินค้าอย่างชัดเจน เน้นการให้บริการที่สะดวกและประทับใจแก่ลูกค้า คุณภาพและราคาค่อนข้างสูง ส่วนใหญ่เป็นสินค้าที่มีห้อยและลิขสิทธิ์ มักมีบริการเสริมด้านความบันเทิง เช่น โรงหนัง สวนสนุกและร้านอาหาร ได้แก่ ห้างเซ็นทรัล ห้างโรบินสัน ห้างดิเอ็มโพเรียม เป็นต้น

2. ร้านค้าสะดวกซื้อ (Convenience Store) เป็นร้านค้าปลีกขนาดเล็กที่พัฒนารูปแบบการจัดการให้เป็นร้านค้าปลีกสมัยใหม่ เน้นความสะดวกทั้งด้านทำเลที่ตั้ง ตั้งอยู่ในบริเวณเขตชุมชนและเปิดให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง มีการจำหน่าย

สินค้าอุปโภคบริโภคที่ใช้ในชีวิตประจำวัน ซึ่งสินค้าที่ขายเน้นประเภทอาหาร เครื่องดื่ม สินค้าอุปโภคบริโภค ที่สนองความต้องการซื้อแบบเร่งด่วน ร้านค้าประเภทนี้ได้แก่ ร้านเซเว่นอีเลฟเว่น ร้าน 108 ซุป ร้านแฟร์มิลีมาร์ท เทสโกโลดส์เอ็กซ์เพรส เป็นต้น

3. ร้านค้าปลีกขายสินค้าเฉพาะอย่างหรือสินค้าเฉพาะยี่ห้อ (Specialty Store) ซึ่งเป็นร้านค้าที่ขายสินค้าเพียงชนิดเดียวแต่มีความหลากหลาย เช่น ร้านค้า OTOP ซึ่งจะมีทั้งหมวดอาหาร เครื่องดื่ม เสื้อผ้าเครื่องแต่งกาย ของใช้ประดับตกแต่ง เป็นต้น

4. ร้านขายของที่ระลึก เป็นสถานที่ดำเนินการหรือจำหน่ายสินค้ามีตั้งแต่ระดับท้องถิ่นหรือชุมชน หมู่บ้านตามแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ศูนย์การค้า โรงแรม ท่าเรือและสนามบิน เป็นต้น ซึ่งการดำเนินงานของร้านขายของที่ระลึกจะมีการจำหน่ายสินค้าที่ระลึกทั้งสินค้าที่เป็นศิลปหัตถกรรมพื้นเมืองและสินค้าที่เป็นของฝากทั่วไปให้แก่นักท่องเที่ยว

รูปแบบพื้นฐานของช่องทางการจัดจำหน่าย เมื่อกิจการมีการผลิตสินค้าออกมาพร้อมที่จะกระจายสินค้าเข้าสู่ตลาด ผู้ประกอบการจำเป็นต้องพยายามเลือกช่องทางการจำหน่ายให้เหมาะสมและดีที่สุดสำหรับสินค้าของตน ซึ่งรูปแบบช่องทางการจัดจำหน่ายที่เหมาะสมสำหรับผู้ประกอบการรายใหม่หรือผู้ประกอบการที่ต้องการขยายฐานลูกค้าให้กว้างขึ้นและให้สินค้าเป็นที่รู้จักมากขึ้น จำเป็นต้องใช้ช่องทางการจัดจำหน่ายโดยการอาศัยคนกลางในการจัดจำหน่าย ซึ่งพิจารณาการเลือกคนกลาง ดังต่อไปนี้

1. เลือกคนกลางกระจายครอบคลุมให้มากที่สุด (Intensive distribution) จะเลือกใช้คนกลางทุกรายที่สนใจและยอมรับที่จะจำหน่ายสินค้าให้ ต้องการกระจายสินค้าไปในช่องทางจำหน่ายให้มากที่สุด เพื่อให้สินค้าไปถึงผู้บริโภคจำนวนมาก เมื่อมีความหนาแน่นของช่องทางการจำหน่ายมากกว่าย่อมต้องการมีโอกาสในการขายมากกว่า เหมาะสำหรับสินค้าประเภทสะดวกซื้อ สินค้าที่ผู้บริโภคหรือผู้ใช้ต้องการซื้อบ่อยๆ และคำนึงถึงความสะดวกของแหล่งซื้อเป็นสำคัญ

2. เลือกคนกลางเฉพาะที่มีคุณสมบัติเหมาะสม (Selective distribution) เป็นการคัดเลือกเฉพาะคนกลางที่มีคุณสมบัติเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย อาจต้องการความรู้ด้านเทคนิคหรือมีความสามารถในการจัดตกแต่งร้าน มีฐานะการเงินมั่นคง สั่งซื้อสินค้าได้มากในระดับที่ต้องการ ที่สำคัญมีความสามารถในการขายและ

ตั้งใจที่จะขายสินค้า มีการส่งเสริมการขายสินค้าให้ได้อย่างจริงจัง การเลือกใช้คนกลางมากๆ โดยไม่คัดเลือกในบางครั้งอาจได้คนกลางที่มีขนาดเล็ก ไม่ตั้งใจในการช่วยขายสินค้า ดังนั้นจึงควรเลือกเฉพาะรายที่จะทำงานมีประสิทธิภาพและมีความเหมาะสมสำหรับการขาย

3. เลือกคนกลางที่ดีที่สุดรายเดียวในอาณาเขตขายหนึ่ง (Exclusive distribution) ในสินค้าที่มีลูกค้าน้อยราย ผู้ขายรู้จักลูกค้าดี ควรใช้ช่องทางจำหน่ายที่สั้น แต่เมื่อตลาดอยู่ไกลออกไปการดูแลลูกค้าอาจไม่ดีพอ จึงต้องการคนกลางมาช่วยดูแลลูกค้าเฉพาะท้องที่ เช่น กิจการขายอุปกรณ์หรือเครื่องจักรผลิตหรือคอมพิวเตอร์ ต้องการขยายการขายไปต่างจังหวัด อาจจัดหาคนกลางเพียงรายเดียวที่มีความพร้อมทั้งเงินทุน สถานที่ บุคลากรและอำนาจการมีในท้องถิ่นต่างๆ มาเป็นคนกลาง (ตัวแทน) ในจังหวัดหนึ่ง อาจจะดำเนินการด้วยระบบการให้สิทธิ (Franchise) ที่นิยมใช้กันมาก การที่มีตลาดขนาดเล็ก ผู้ซื้อมีน้อยราย การเพิ่มจำนวนคนกลางไม่ช่วยให้จำหน่ายได้มากขึ้นและอาจเป็นการเกี่ยงงอนในการดูแลบริการลูกค้าอย่างใกล้ชิด

การโฆษณา ประชาสัมพันธ์

การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ คือ การให้ข้อมูลข่าวสาร กิจกรรมที่ได้การดำเนินการอยู่ในปัจจุบัน ซึ่งเป็นการสื่อสารจุดใจผ่านสื่อโฆษณาประเภทต่างๆ โดยปัจจุบันสื่อที่ได้รับความนิยมและมีความสะดวกต่อผู้ให้ข้อมูลและผู้รับข้อมูล คือ Facebook สำหรับการการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อประเภทนี้เพื่อจุดใจหรือโน้มน้าวใจให้กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย หรือเพื่อการกระจายกลุ่มลูกค้าได้หลากหลายเพิ่มขึ้นและก่อให้เกิดพฤติกรรมคล้อยตามเนื้อหาที่โฆษณา อันจะเอื้ออำนวยให้มีการซื้อหรือใช้สินค้า (อุไรวรรณ แยมนิยม, 2537)

รูปแบบการใช้สื่อสังคมออนไลน์เพื่อการประชาสัมพันธ์สำหรับธุรกิจการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ได้แก่ ชุมชนออนไลน์ คือ เว็บไซต์ที่ผู้ประกอบการหรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจ ได้ดำเนินการสร้างข้อมูลโดยรวมที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจของตนเอง โดยการใส่รูปภาพหรือกิจกรรมที่แสดงความเป็นตัวตน มีลักษณะของการแลกเปลี่ยนเรื่องราว การถ่ายทอดประสบการณ์ต่างๆ ร่วมกัน การแสดงความคิดเห็นจากคนทั่วไปที่มีการติดตามหรือสนใจธุรกิจ เช่น การประชาสัมพันธ์ผ่าน Facebook โดยการสร้าง Page หรือ fan page ขึ้นมา ซึ่งการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อดังกล่าวนี้เป็นการสร้างสื่อเพื่อให้ผู้บริโภคเกิดการรับรู้ถึงกิจกรรมได้อย่างรวดเร็วและมีความ

สะดวกต่อผู้บริโภคมากที่สุด และการประชาสัมพันธ์ดังกล่าวผู้ประกอบการสามารถสร้างได้ด้วยตนเอง ไม่มีค่าใช้จ่ายใดๆ สำหรับการดำเนินการสร้างสื่อ นอกจากนี้การสร้างสื่อประเภทนี้ภาพที่ใช้ใน Profile อาจจะใช้เป็นสัญลักษณ์ โลโก้ ที่สื่อถึงสินค้าหรือบริการ กิจกรรมการดำเนินงานต่างๆ รวมถึงที่อยู่ของเว็บไซต์หลักด้วย (ณัฐพล ศรีลัมพ์, 2560)

4. การพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์

(1.) ผลิตภัณฑ์เวชสำอางจากมะพร้าว (น้ำมันมะพร้าว) ประกอบด้วยข้อมูล (ณัฐพล ศรีลัมพ์, 2560) ดังต่อไปนี้

น้ำมันมะพร้าวบริสุทธิ์ (Virgin coconut oil) คือ น้ำมันที่ได้จากการสกัดจากเนื้อมะพร้าวด้วยวิธีการทางธรรมชาติ ไม่มีการใช้สารเคมีใดๆ ซึ่งในน้ำมันมะพร้าวประกอบด้วยวิตามิน เกลือแร่ และสารต้านอนุมูลอิสระที่เป็นสาเหตุของโรคมะเร็ง รวมทั้งมีกรดลอริกซึ่งทำให้ช่วยเสริมสร้างระบบภูมิคุ้มกันภายในร่างกาย

การผลิตน้ำมันมะพร้าวมี 2 แบบ ดังนี้

1. การผลิตน้ำมันมะพร้าวโดยการหมัก
2. การผลิตน้ำมันมะพร้าวโดยการเหวี่ยง

การผลิตน้ำมันมะพร้าวให้ได้มาตรฐาน ไม่มีกลิ่นเหม็นหืนและสามารถยืดอายุในการเก็บรักษาได้นาน ผู้ผลิตควรให้ความสำคัญด้านคุณภาพของน้ำมันมะพร้าว โดยข้อมูลสำคัญที่ผู้ผลิตควรคำนึง ประกอบด้วย

1. การเลือกมะพร้าว ในการเลือกมะพร้าวเพื่อใช้ในการผลิตเป็นน้ำมันมะพร้าวจะต้องใช้มะพร้าวสุก หรือหากเป็นมะพร้าวอ่อนแล้ว ไม่ควรใช้มะพร้าวที่หน่อยาวเกิน 1 นิ้ว เพราะจะทำให้ให้น้ำมันมะพร้าวที่ได้มีกลิ่นเหม็นหืนและไม่ควรนำมะพร้าวที่ยังมีเปลือกสีเขียวมาใช้ในการทำน้ำมันมะพร้าว เพราะจะทำให้ให้น้ำมันมะพร้าวไม่แตกตัว

2. ขั้นตอนสำคัญของกระบวนการผลิต

- ไม่ควรนำมะพร้าวที่กะเทาะเปลือกแล้วไปแช่น้ำนาน เพราะการแช่น้ำจะทำให้เกิดเชื้อรา หากมีการล้างเนื้อมะพร้าวเพื่อทำความสะอาด ควรเป็นลักษณะของการล้างแบบผ่านน้ำเท่านั้น

- หากเนื้อมะพร้าวที่นำมาใช้ในการผลิตมีกลิ่นติดอยู่ติดกับกับเนื้อมะพร้าว จะต้องทำการขูดเอาเนื้อมะพร้าวออกก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการผลิต เนื่องจากเนื้อมะพร้าว จะส่งผลทำให้น้ำมันมะพร้าวที่ได้มีกลิ่นเหม็นหืน

- ในกรณีที่ผลิตน้ำมันมะพร้าวโดยการหมัก และมีการใช้อุปกรณ์ที่สามารถ หาได้ในครัวเรือน ในส่วนของขั้นตอนการอบน้ำมันมะพร้าวควรใช้กล่องกระดาษลัง หรือกล่องอื่นๆ ที่มีขนาดใหญ่ใช้สำหรับครอบแก้วโหลหมักและภายในกล่องจะต้องมี การใช้หลอดไส้ (ลักษณะคล้ายหลอดไส้สำหรับอบไข่ไก่) ใส่ลงไปซึ่งจะช่วยให้เกิด ความร้อนสำหรับการอบน้ำมันมะพร้าวเพื่อให้เนื้อมะพร้าวที่ได้มีกลิ่นหอม

- การทำน้ำมันมะพร้าวโดยการหมัก ต้องมีการใส่โยเกิร์ต (รสธรรมชาติ) ประมาณ 1 ช้อนชา โดยการผสมกับน้ำมันมะพร้าวซึ่งแยกไว้อีกภาชนะ เมื่อละลาย โยเกิร์ตกับน้ำมันมะพร้าวแล้วก็นำไปผสมรวมกับน้ำมันมะพร้าวส่วนที่เหลือที่เตรียมใส่ แก้วโหลไว้ ก่อนที่จะทำการปิดพลาสติก ซึ่งการใส่โยเกิร์ตเป็นส่วนผสมในการหมัก น้ำมันมะพร้าวเป็นการเร่งปฏิกิริยาการเกิดจุลินทรีย์และทำให้น้ำมันมะพร้าวมีกลิ่น หอม

- การอุ่นน้ำมันมะพร้าว ไม่ควรใช้ความร้อนเกิน 40 องศา เพราะหากใช้ ความร้อนเกินจะทำให้วิตามินซีในน้ำมันมะพร้าวหายไป และในการอุ่นน้ำมันมะพร้าว ควรกวนขึ้นโดยให้อุณหภูมิร้อนระอุขึ้นมาเพื่อเป็นการไล่ความชื้นและทำให้น้ำมัน มะพร้าวมีกลิ่นหอม

- การบีบหรือคั้นน้ำกะทิ ไม่ควรใช้เครื่องบีบที่มีการทาน้ำมันฝัตามตัวน็อต เพราะจะทำให้เนื้อมันมะพร้าวไม่แตกตัว

- หากน้ำมันมะพร้าวมีกลิ่นเหม็นหืน สาเหตุเกิดจากความชื้นซึ่งมาจากน้ำ ดังนั้นในขั้นตอนของการนำเนื้อมะพร้าวมาคั้นเอาน้ำกะทิ ควรเติมน้ำประมาณ 10%

- เมื่อได้น้ำมันมะพร้าวซึ่งผ่านกระบวนการผลิตครบทุกขั้นตอนแล้ว ในส่วน ของขั้นตอนการนำน้ำมันมะพร้าวใส่ขวดบรรจุภัณฑ์ ควรใช้พลาสติกพอยล์ซีนปิดปาก ขวดอีกชั้นแทนการใช้จุพลาสติค เนื่องจากจุพลาสติคจะทำให้น้ำมันมะพร้าวมีกลิ่น เหม็นหืนและอาจเกิดความชื้นได้ง่าย

การสร้างมูลค่าเพิ่ม

การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผู้ประกอบการในการประกอบธุรกิจ โดยวิธีการ เพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ด้วยขั้นตอนการผลิตที่ง่ายและยังสามารถนำมาใช้ ภายในครัวเรือน เช่น การทำสบู่ น้ำมันนวด หรือผู้ประกอบการที่มีความต้องการใน

การวางจำหน่ายสินค้า จะต้องมีการปรับปรุงรูปแบบผลิตภัณฑ์ให้สามารถดึงดูดใจในการเลือกซื้อของลูกค้ามากขึ้น เช่น การใช้พิมพ์ซิลิโคนรูปแบบต่างๆ สำหรับการทำสบู่ เพื่อให้สบู่มีความแตกต่างจากสบู่ทั่วไปที่มีวางขายตามท้องตลาด และเพื่อการขยายฐานกลุ่มลูกค้าให้ได้เพิ่มมากขึ้น หรือการใช้เส้นใยมะพร้าวมาผสมรวมกับสบู่ ซึ่งนอกจากจะใช้สำหรับการชำระร่างกายแล้วสามารถใช้ขัดตัวได้ภายในก้อนเดียว

วิธีการเสริมสร้างมูลค่าเพิ่มสำหรับผลิตภัณฑ์ มีดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์สามารถพิสูจน์ตัวเองได้ คือ ผู้ประกอบการจะต้องทดสอบและพัฒนาตัวผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย มีคุณสมบัติที่เหนือกว่าและตรงกับความต้องการของผู้บริโภคมากที่สุด ซึ่งคุณสมบัติที่ใช้ในการทำตลาดและโฆษณาต้องเป็นเรื่องที่สามารถพิสูจน์ได้จริงจึงจะมีผลช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มและสามารถสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผลิตภัณฑ์
2. มีผู้เชี่ยวชาญรับรอง ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีความเกี่ยวข้องกับสุขภาพร่างกายของผู้บริโภค จำเป็นต้องมีผู้เชี่ยวชาญในส่วนที่เกี่ยวข้องกับคุณสมบัติที่ผลิตภัณฑ์ต้องการนำเสนอเป็นผู้รับรอง
3. ประสพการณ์ตรงจากผู้ใช้ คือ การเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคได้ทดลองใช้ผลิตภัณฑ์ สามารถพิสูจน์ได้ถึงคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ และสามารถบอกเล่าถึงคุณสมบัติพร้อมประสบการณ์ดีๆ จากการใช้ผลิตภัณฑ์ ถือเป็นการสร้างมูลค่าและความน่าเชื่อถือให้กับผลิตภัณฑ์ในระดับที่สูงมาก
4. การรับประกันในรูปแบบต่างๆ เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มและสร้างความน่าเชื่อถือให้กับผลิตภัณฑ์ด้วยวิธีการในรูปแบบลักษณะต่างๆ เช่น การคืนเงินหากไม่พอใจในตัวสินค้า การเปลี่ยนสินค้า เป็นต้น

การขอเครื่องหมาย ออย.

การขอเครื่องหมาย ออย. เพื่อให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนดพร้อมทั้งสร้างความเชื่อมั่นแก่ลูกค้าหรือผู้บริโภคดี้านคุณภาพของสินค้าและสร้างแบรนด์ให้มีความน่าเชื่อถือ ซึ่งการขอเครื่องหมาย ออย. สามารถดำเนินการโดยตรงกับกระทรวงสาธารณสุข

การขอเครื่องหมาย ออย. ผู้ประกอบการจะต้องปฏิบัติตามกฎ/ข้อระเบียบตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 57 (พ.ศ.2524) เรื่องน้ำมันมะพร้าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6 (1) (2) (4) (5) (7) และ (10) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ได้ออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ให้น้ำมันมะพร้าวที่ได้จากเนื้อของมะพร้าวที่มีชื่อทางวิทยาศาสตร์ว่า โคโคสนิซิเฟอรา (Cocos nucifera) เป็นอาหารควบคุมเฉพาะ

ข้อ 2 การผลิตน้ำมันมะพร้าวให้ทำได้ดังนี้

(1) วิธีธรรมชาติ ทำโดยการบีบอัดหรือโดยใช้ความร้อนหรือวิธีธรรมชาติอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาทำให้สะอาดโดยการล้าง การตั้งไว้ให้ตกตะกอน การกรองหรือการหมุนเหวี่ยง

(2) วิธีผ่านกรรมวิธี ทำโดยนำน้ำมันมะพร้าวที่ได้จากวิธีธรรมชาติหรือที่ได้จากการสกัดด้วยสารละลายตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และนำมาผ่านกรรมวิธีทำให้บริสุทธิ์อีกครั้งหนึ่ง

(3) วิธีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ข้อ 3 น้ำมันมะพร้าวที่ผลิตเพื่อจำหน่าย นำเข้าเพื่อการจำหน่ายหรือที่จำหน่าย เพื่อใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหารต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังต่อไปนี้

(1) มีค่าของกรด (Acid value) ไม่เกิน 4.0 มิลลิกรัม โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมัน 1 กรัม สำหรับน้ำมันมะพร้าวที่ทำโดยวิธีธรรมชาติ และไม่เกิน 0.6 มิลลิกรัมโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ต่อน้ำมัน 1 กรัม สำหรับน้ำมันมะพร้าวที่ทำโดยวิธีผ่านกรรมวิธี

(2) มีค่าเปอร์ออกไซด์ (Peroxide value) ไม่เกิน 10.0 มิลลิกรัม สมมูลย์เปอร์ออกไซด์ออกซิเจน ต่อน้ำมัน 1 กิโลกรัม

(3) มีส่วนประกอบของกรดไขมันเป็นร้อยละของกรดไขมันทั้งหมด โดยใช้วิธีก๊าซลิควิดโครมาโตกราฟีหรือจี แอล ซี (Gas Liquid Chromatography หรือ G L C) ดังนี้
กรดคาโปรอิก (Caproic acid) ไม่เกิน 1.2

กรดคาปริลิก (Caprylic acid) ระหว่าง 3.4 ถึง 15

กรดคาปริค (Capric acid) ระหว่าง 3.2 ถึง 15

- กรดลอริก (Lauric acid) ระหว่าง 41 ถึง 56
- กรดไมริสติก (Myristic acid) ระหว่าง 13 ถึง 23
- กรดปาล์มมิติก (Palmitic acid) ระหว่าง 4.2 ถึง 12
- กรดสเตียริก (Stearic acid) ระหว่าง 1.0 ถึง 4.7
- กรดโอเลอิก (Oleic acid) ระหว่าง 3.4 ถึง 12
- กรดไลโนลิก (Linoleic acid) ระหว่าง 0.9 ถึง 3.7
- (4) มีค่าสaponification (Saponification value) ระหว่าง 248 ถึง 265 มิลลิกรัม โพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ ต่อน้ำมัน 1 กรัม
- (5) มีค่าไอโอดีนแบบวิจส์ (Iodine value, Wijs) ระหว่าง 6 ถึง 11
- (6) มีสารที่สaponify ไม่ได้ (Unsaponifiable matter) ไม่เกินร้อยละ 1.5 ของน้ำหนัก
- (7) มีสารที่ระเหยได้ (Volatile matter) ที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส ไม่เกินร้อยละ 0.2 ของน้ำหนัก
- (8) มีปริมาณสบู่ (Soap content) ไม่เกินร้อยละ 0.005 ของน้ำหนัก
- (9) มีกลิ่นและรสตามลักษณะเฉพาะสำหรับน้ำมันมะพร้าว
- (10) มีสิ่งอื่นที่ไม่ละลาย (Insoluble impurities) ไม่เกินร้อยละ 0.05 ของน้ำหนัก
- (11) ไม่มีกลิ่นหืน
- (12) ไม่มีน้ำมันแร่
- น้ำมันมะพร้าวที่ผลิตตามวิธีอื่นในข้อ 2(3) ให้ได้รับข้อยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตาม (3) (4) (5) (6) และ (9) แต่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่ได้ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- ข้อ 4 น้ำมันมะพร้าวที่ใช้วัตถุเจือปนอาหาร (Food additives) หรือที่มีสารปนเปื้อน (Contaminants) ต้องใช้หรือมีได้ตามชนิดและปริมาณที่กำหนดไว้
- ข้อ 5 น้ำมันมะพร้าวที่ใช้ประโยชน์อย่างอื่นนอกจากใช้รับประทานหรือใช้สำหรับปรุงแต่งอาหารให้ได้รับการยกเว้นไม่ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามข้อกำหนดที่ได้มีระบุไว้ในข้อ 3 และข้อ 4 แต่ต้องแสดงฉลากไว้ที่ภาชนะบรรจุว่า “ห้ามใช้รับประทาน” ด้วยตัวอักษรสีแดง ขนาดไม่เล็กกว่า 1 เซนติเมตรในกรอบ

พื้นที่สีขาว และในฉลากนั้นให้แสดงเครื่องหมายที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาออกให้ไว้ด้วย

ข้อ 6 ภาชนะบรรจุที่ใช้บรรจุน้ำมันมะพร้าวที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ภาชนะบรรจุ

ข้อ 7 การแสดงฉลากของน้ำมันมะพร้าวที่ใช้รับประทานหรือใช้ปรุงแต่งอาหาร ให้ปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง ฉลาก

การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับน้ำมันมะพร้าว



*** การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับน้ำมันมะพร้าว นั้น ควรเป็นบรรจุภัณฑ์ที่มีพลาสติกพอยล์ซีลปิดปากขวดแทนจุกพลาสติก เนื่องจากจุกพลาสติกจะทำให้ น้ำมันมะพร้าวมีกลิ่นเหม็นหืนและก่อให้เกิดความชื้นได้ง่าย

(2.) ผลิตภัณฑ์ขนมจากมะพร้าว (ขนมกาละแม)

การยืดอายุและความเหนียวนุ่มของผิวสัมผัสของขนมกาละแม (รัตนา อุตตปัญญา และคณะ, 2547)

สาเหตุที่ส่งผลให้ขนมกาละแมมีกลิ่นเหม็นหืนและเนื้อสัมผัสที่เกิดการเปลี่ยนแปลงเป็นเนื้อร่วน แห้งและแข็ง ประกอบด้วยสาเหตุ ดังนี้

(1) สาเหตุเกิดจากการคืบตัวของแ่ง ซึ่งการคืบตัวของแ่งขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการได้แก่ ชนิดของแ่ง ความเข้มข้นของแ่ง กระบวนการให้ความร้อน กระบวนการให้ความเย็น อุณหภูมิ ระยะเวลา ความเป็นกรด-ด่างของสารละลาย ปริมาณและขนาดของอะมิโลสและอะมิโลเพกทิน

เนื่องจากปริมาณและขนาดของอะมิโลสมีความสำคัญต่อการคืบตัวของแ่ง โดยแ่งที่มีปริมาณของอะมิโลสสูงจะเกิดการคืบตัวได้มากและเร็วกว่าแ่งที่มีปริมาณอะมิโลสต่ำ อัตราการคืบตัวจะสูงสุด (การละลายต่ำสุด) เมื่อ degree of polymerization ของอะมิโลสเท่ากับ 100–200 อะมิโลเพกทินมีผลทำให้เกิดการคืบตัวน้อยมาก ดังนั้นแ่งแต่ละชนิดมีอัตราการคืบตัวแตกต่างกัน แ่งข้าวเหนียวจัดเป็นแ่งที่มีอะมิโลสน้อยกว่าร้อยละ 0.5 และมีปริมาณอะมิโลเพกทินสูงมาก มี peak viscosity สูงและเมื่ออยู่ในสภาพแ่งเปียกจะไม่เกิดการคืบตัว (Retro gradation) แม้ว่าจะทำให้เกิดการแข็งตัวและคืบตัวหลายครั้ง

(2) การเติมไขมันในแ่งที่มีความชื้น (มีของแข็งมากกว่า 50%) พบว่าการเกิดการคืบตัวจะลดลง โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากไขมันมีกรดไขมันขนาดเล็ก การเติมไขมันยังช่วยลดการเกิดเจลลิตีในเซชัน การพองและการป้องกันการหลุดของส่วนที่มีน้ำหนักโมเลกุลต่ำ (อะมิโลส) จากแ่งในขณะให้ความร้อน การเกิดความคงตัวของโครงสร้างของเม็ดแ่ง บางส่วนเกิดจากสารประกอบเชิงซ้อนของอะมิโลส-ลิปิด นอกจากนี้การเติมไขมันยังเพิ่มความต้านทานของแ่งต่อการทำงานของเอนไซม์อัลฟา-อะมิเลส โดยการเกิดสารประกอบดังกล่าวอาจทำให้ลดส่วนที่จะทำปฏิกิริยากับเอนไซม์ลง

(3) แรงเค้นที่เกิดขึ้นจากการกวนแ่งจะตัดเม็ดแ่งที่พองตัวบางส่วนทำให้ความหนืดของแ่งลดลง เมื่อให้ความร้อนพร้อมๆ กับการกวนแ่งข้าวเหนียวจะพองตัวอย่างรวดเร็ว ทำให้มีส่วนของเม็ดแ่งที่ถูกตัดมาก สำหรับแ่งจากธัญพืชจะพองตัวอย่างช้าๆ ทำให้มีส่วนของเม็ดแ่งที่ถูกตัดได้น้อยกว่า

(4) การเกิดการคืบตัวของแ่งในระหว่างการเก็บรักษา มีผลมาจากการให้ความร้อนในช่วงเริ่มต้น โดยการให้ความร้อนที่ 80-105 องศาเซลเซียส จะเร่งให้เกิดการคืบตัว ขณะที่การให้ความร้อนที่ 140 องศาเซลเซียส จะลดการเกิดการคืบตัวลง

(5) การเกิดการคืบตัวในสารละลายแ่งข้าวโพดจะเพิ่มอย่างรวดเร็ว เมื่ออุณหภูมิเพิ่มขึ้นจาก 60 เป็น 72 องศาเซลเซียส ส่วนที่อุณหภูมิเกิน 82 องศา

เซลเซียส การเกิดการคืบตัวจะลดลง เนื่องจากการเกิดอิมัลชันระหว่างส่วนประกอบต่างๆ ที่มีผลต่อความคงตัว

การยืดอายุและความเหนียวนุ่มของขนมกาลละแม (สูตรกาลละแมเชียงใหม่)
(รัตนา อุตตปัญญา และคณะ, 2547)

อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตขนมกาลละแม

1. กระทะสแตนเลส เครื่องกวนความเร็ว 4 ระดับและเกียร์ถอยหลัง 1 ระดับ
2. ถาดอะลูมิเนียม ขอบสูง 1 นิ้ว
3. ไม้พายพลาสติก
4. เตาแก๊ส (เหล็กหล่อแบบ 3 วง) จะควบคุมได้ดีกว่าเตาฟู่
5. เครื่องตีผสมรูปตะกร้อหรือที่ตีไข่ไก่
6. เครื่องชั่ง
7. หม้อสแตนเลส
8. กาละมังสแตนเลส
9. ตะแกรง/กระชอนร่อนแป้ง
10. เทอร์โมมิเตอร์ วัดอุณหภูมิ (เป็นแบบจุ่มหรืออินฟาเรด)

ส่วนผสมขนมกาลละแม

ส่วนผสม	ปริมาณ (กรัม)
1. แป้งข้าวเหนียวชนิดไม่เหนียวพิเศษ (ตราใบหยก)	1,200
2. แปะแซประมาณ 85 องศาบริกซ์ (ตรากระต่ายชมพู/ตราช้าง)	3,000
3. น้ำตาลปีบ	1,200
4. น้ำตาลทรายขาว	600
5. น้ำดื่ม	1,000
6. หัวกะทิ (คั้นสดไม่เติมน้ำ)	3,000
7. หางกะทิ	2,000
8. กลิ่นสังเคราะห์	20 ซีซี
9. สีส้มอาหารตามต้องการ	

ขั้นตอนเตรียมส่วนผสม

1. ร่อนแป้ง ผ่านกระชอน/ตะแกรงร่อน 1 ครั้ง
2. ชั่งส่วนผสมแต่ละชนิดตามสูตร

3. นำเบะแซขึ้นตั้งบนอ่างน้ำเดือด รอจนเบะแซเหลว
4. ผสมแป้งข้าวเหนียวกับหางกะทิและน้ำต้ม กวนให้เข้ากันหรือตีผสมด้วยเครื่องตีรูปตะกร้อโดยใช้ความเร็วต่ำ ซึ่งใช้เวลาในการตีผสมให้เข้ากันประมาณ 30 นาที เพื่อให้เม็ดแป้งละลายหมด
5. น้ำหัวกะทิไปเคี่ยว 10 นาทีให้เดือด เติมน้ำตาลปีบและน้ำตาลทรายขาวลงไป ต้มต่อ 5 นาทีและหมั่นกวนตลอดเวลา

ขั้นตอนกวน

1. นำส่วนผสมของแป้งลงกวนในกระทะกวน โดยใช้ไฟแรงสุดและทำการวัดอุณหภูมิของแป้ง โดยอุณหภูมิของแป้งที่วัดควรวัดได้ 72-77 องศาเซลเซียส ซึ่งใช้เวลาในการกวนนาน 15 นาที
2. เติมเบะแซเหลวและกวนต่อโดยใช้เวลาประมาณ 5 นาที
3. เติมส่วนผสมที่เป็นหัวกะทิลงไปและทำการลดไฟให้เบาลง จากนั้นกวนต่ออีกประมาณ 75-100 นาที (หรือประมาณ 1 ชั่วโมง 30 นาที) เพื่อให้ได้เนื้อของขนมกาละแมที่เหนียวและไม่ติดมือ
4. เติมสีผสมอาหาร กลิ่นสังเคราะห์ กวนจนสีและกลิ่นเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน หลังจากนั้นก็ทำการปิดไฟ
5. ตักใส่ถาดที่ปูรองด้วยพลาสติกชนิดทนร้อน และมีการทาน้ำมันพืชเล็กน้อยบนพลาสติก
6. ปล่อยให้เย็นประมาณ 20-24 ชั่วโมงที่อุณหภูมิห้อง เพื่อให้แป้งแข็งตัว
7. นำมาตัดเป็นชิ้นด้วยกรรไกร ห่อด้วยพลาสติกให้แน่นโดยให้มีอากาศเหลืออยู่น้อยที่สุด และบรรจุถุงรวมปิดให้สนิท

บรรจุภัณฑ์ที่สามารถยืดอายุขนมกาละแม

ทั้งนี้การบรรจุถุงเพื่อป้องกันการเปลี่ยนแปลงเนื้อสัมผัสของขนมกาละแม ควรบรรจุในฟิล์ม OPP/PP (Cast Polypropylene Film) ซึ่งเป็นฟิล์มที่มีคุณสมบัติพิเศษในการผนึกติดได้ดีด้วยอุณหภูมิต่ำ ยังคงลักษณะความยืดหยุ่นของเนื้อขนมกาละแมไว้ได้ดีกว่าชนิดอื่น และเป็นฟิล์มที่นิยมนำไปใช้ประกบติดกับฟิล์มชนิดอื่นๆ ได้แก่ O.P.P. หรือ P.E.T. เพื่อเป็นชั้น seal

ลักษณะการใช้งาน: C.P.P. ที่ใช้เป็นชั้น seal ได้แก่ ของขนมขบเคี้ยวหรือของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป ส่วนงานชนิดพิมพ์ลงบนฟิล์ม C.P.P. ได้แก่ งานซองและถุงขนมปัง

5. การบริหารจัดการเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

1. การออกแบบกิจกรรมและรูปแบบผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยว

- **Experience** หมายถึง การนำเสนอประสบการณ์แปลกใหม่ซึ่งไม่ใช่เพียงการโฆษณาคุณภาพ ความสวยงาม และความสะอาดสบายของสินค้าและบริการแต่ยังเกี่ยวข้องกับการนำเสนอความแปลกใหม่และประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวจะได้รับจากการเดินทางท่องเที่ยวไปยังสถานที่นั้นๆ ซึ่งจะช่วยเพิ่มคุณค่าให้กับการเดินทางท่องเที่ยวในแต่ละครั้ง

โดยปัจจัยจุดใจหลักของการท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวจะมีการพิจารณาจากสถานที่ตั้ง ลักษณะของแหล่งท่องเที่ยวต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวในหลายด้านๆ เช่น ต้องการความสงบในการพักผ่อน ความสนุกสนาน และความต้องการที่สำคัญที่สุดสำหรับนักท่องเที่ยวในปัจจุบัน คือ การหาประสบการณ์ที่ได้จากแหล่งท่องเที่ยวหรือจากการมีส่วนร่วม การเรียนรู้วิถีชีวิต ความเป็นอยู่ วัฒนธรรมและการทำกิจกรรมในแต่ละพื้นที่ที่เดินทางไปท่องเที่ยว

- **Touching** หมายถึง ความประทับใจที่เกิดจากการสัมผัสรูปแบบการท่องเที่ยว โดยรูปแบบการท่องเที่ยวในปัจจุบันต้องมีการพัฒนาให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค เป็นลักษณะของการเปิดโอกาสให้นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมกับกิจกรรมการท่องเที่ยวจากชุมชนหรือในแต่ละจุดของเส้นทางการท่องเที่ยว เช่น การเรียนรู้ภาษาถิ่น เรียนรู้ภูมิปัญญาชาวบ้าน เรียนรู้ศิลปะวัฒนธรรมท้องถิ่น และการทำอาหารพื้นบ้าน เป็นต้น หรือการนำเสนอแนวคิดการท่องเที่ยวเพื่อตอบสนองความพึงพอใจและความต้องการที่แตกต่างของนักท่องเที่ยวแต่ละบุคคล ซึ่งถือเป็นการสร้างมูลค่าให้กับชุมชน เพิ่มพูนประสบการณ์ให้กับนักท่องเที่ยวตลอดจนสร้างความประทับใจสูงสุดให้แก่นักท่องเที่ยว นำไปสู่การบอกต่อกันในแง่ของความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับจากการท่องเที่ยว ซึ่งประโยชน์จากการสร้างความประทับใจให้แก่นักท่องเที่ยวเมื่อเดินทางมาท่องเที่ยว นอกจากการบอกต่อกันเพื่อขยายกลุ่มนักท่องเที่ยวให้มีความหลากหลายมากขึ้นแล้ว ยังเป็นการสร้างความยั่งยืนให้แก่การท่องเที่ยว สามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชน สามารถรักษาเอกลักษณ์และอัตลักษณ์ รวมทั้งยังคงรักษาสภาพแวดล้อมที่อุดมสมบูรณ์ไว้ได้

- **Creative** หมายถึง ความคิดสร้างสรรค์หรือการสร้างสรรค์ที่แปลกใหม่ น่าสนใจ ให้กลุ่มนักท่องเที่ยวโดยการใช้ความคิดที่หลากหลาย แสวงหาความเป็นไปได้ใหม่ๆ และนอกกรอบ คัดสรรค้นหาทางเลือกใหม่ๆ และพยายามปรับปรุงให้ดีขึ้นตลอดเวลา

ซึ่งมีวิธีการ 6 ขั้นตอน คือ (1) แสวงหาข้อบกพร่อง (2) รวบรวมข้อมูล (3) มองปัญหาทุกด้าน (4) แสวงหาความคิดที่หลากหลาย (5) หาคำตอบที่รอบด้าน และ (6) หาข้อสรุปที่เหมาะสม โดยกระบวนการจัดการด้านความคิดสร้างสรรค์ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ประกอบด้วย 3 ประการ ดังนี้

1. สิ่งใหม่ (new, original) เป็นความคิดที่แหวกวงล้อมความคิดที่มีอยู่เดิมที่ไม่เคยมีใครคิดได้มาก่อน ไม่ได้ลอกเลียนแบบใครแม้กระทั่งความคิดเดิมๆ ของตนเอง

2. ใช้การได้ (workable) เป็นความคิดที่เกิดจากการสร้างสรรค์ที่ลึกซึ้งและสูงเกินกว่าการใช้เพียง "จินตนาการฟุ้งฝัน" คือ สามารถนำมาพัฒนาให้เป็นจริงและใช้ประโยชน์ได้อย่างเหมาะสม และสามารถตอบสนองวัตถุประสงค์ของการคิดได้เป็นอย่างดี

3. มีความเหมาะสม เป็นความคิดที่สะท้อนความมีเหตุผลที่เหมาะสมและมีคุณค่าเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไป

โดยประโยชน์จากการมีความคิดสร้างสรรค์ มีความแปลกใหม่ที่เกี่ยวกับการท่องเที่ยวนี้จะเอื้อประโยชน์ให้เกิดการอนุรักษ์อย่างชัดเจน และเป็นกระบวนการสำคัญในการสร้างจิตสำนึกให้กับคนในชุมชน นักท่องเที่ยว และผู้ประกอบการ ร่วมกันรักษาสมดุลของระบบนิเวศของชุมชนผ่านการสร้างกระบวนการกลุ่มให้มาร่วมกันคิด ร่วมกันทำ เมื่อเกิดการจัดการอย่างเป็นระบบและประสบความสำเร็จ แหล่งท่องเที่ยวชุมชนจะกลายเป็นแหล่งเรียนรู้ของสังคม เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างเครือข่ายและกลายเป็นพลังในการสร้างฐานความรู้สำหรับการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนและสร้างสรรค์

2. การออกแบบเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ เป็นลักษณะเชิงกระบวนการที่จะสามารถเพิ่มคุณค่าในตัวเอง สามารถสร้างโอกาสให้แหล่งท่องเที่ยวปลายทางนั้นๆ สร้างนวัตกรรมหรือสินค้าที่เกี่ยวข้องกับท้องถิ่นใหม่ๆ ได้ (Romana, 2013) โดยจะไม่ขาดแคลนหรือหมดไป ซึ่งการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์จะต้องมีการตระหนักถึงการจัดการการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ โดยผู้ประกอบการจะต้องคำนึงถึงหลักเกณฑ์ของการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพื่อให้นักท่องเที่ยวเกิดการรับรู้ในด้านต่างๆ ของเส้นทางการท่องเที่ยว ประกอบด้วย

1. ความคุ้มค่า ซึ่งจะมีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อและความพึงพอใจของลูกค้า โดยการนำเสนอผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวที่เหนือกว่า เป็นการออกแบบลักษณะ

ต่างๆ ของผลิตภัณฑ์หรือบริการให้แตกต่างจากคู่แข่ง และสามารถตอบสนอง ความพึงพอใจของลูกค้าหรือนักท่องเที่ยวได้ การสร้างความแตกต่างด้านการบริการ การสร้างความแตกต่างด้านบุคลากร ซึ่งเป็นการก่อให้เกิดคุณค่าแก่แหล่งท่องเที่ยว สร้างความประทับใจแก่ผู้มาเยือนและสามารถสร้างความยั่งยืนในการท่องเที่ยวได้ โดยความคุ้มค่าที่นักท่องเที่ยวรับรู้เกิดจากความแตกต่างระหว่างคุณค่าที่ลูกค้าได้รับ จากการเป็นเจ้าของและการใช้ผลิตภัณฑ์หรือบริการเมื่อเปรียบเทียบกับต้นทุนที่ เกี่ยวข้องทั้งหมดในการได้เป็นเจ้าของผลิตภัณฑ์

2. การเกิดจินตนาการเรื่องราว ในเชิงการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์จะอยู่ใน ลักษณะของการที่นักท่องเที่ยวได้รับความรู้หรือข้อมูลข่าวสารจากแต่ละจุดในเส้นทาง การท่องเที่ยวนั้นๆ เกี่ยวกับเอกลักษณ์ ความงามของวัฒนธรรม วิถีชีวิตของคนใน ชุมชน เรื่องราวความเชื่อต่างๆ ที่มีมาตั้งแต่อดีตเกิดเป็นสิ่งที่ดึงดูดใจที่สำคัญที่ช่วย กระตุ้นให้นักท่องเที่ยวเกิดกระบวนการคิดภาพตามข้อมูลที่ได้รับ และส่งผลต่อการ เห็นความสำคัญและควรค่าแก่การรักษาไว้ให้สามารถดำเนินกิจกรรมทางการ ท่องเที่ยวได้อย่างยั่งยืน

3. การสร้างการจดจำ ในเชิงการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ จะอยู่ในลักษณะ ของการที่นักท่องเที่ยวได้มีการเรียนรู้ การสัมผัสหรือได้ลงมือปฏิบัติจริงจากกิจกรรม ต่างๆ ซึ่งมีในแหล่งพื้นที่ท่องเที่ยววนั้น เช่น กิจกรรมด้านศิลปะหัตถกรรม และการ ทำอาหาร เป็นต้น ซึ่งกิจกรรมทั้งหมดจะเป็นประสบการณ์ (Experience) ที่อยู่ใน ความทรงจำของนักท่องเที่ยว

4. การบอกต่อ ความสำคัญเรื่องการ “บอกต่อ” เป็นปัจจัยสำคัญมาก สำหรับภาคการท่องเที่ยวในปัจจุบัน เนื่องจากการบอกต่อเป็นการลดความรู้สึ กต่อต้านการขายสินค้าได้มาก อีกทั้งยังเป็นการสร้างความน่าเชื่อถือและความมั่นใจต่อ สินค้าหรือบริการได้สูงต่อกลุ่มลูกค้าหรือนักท่องเที่ยวกลุ่มใหม่ และหากผู้ที่บอกต่อมี ความสนิทสนมกับผู้ที่ได้รับการบอกต่อมากน้ำหนักของความเชื่อถือในการท่องเที่ยว ก็น่าจะเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ

3. การบริหารจัดการทัวร์ในเส้นทางการท่องเที่ยว

การบริหารจัดการทัวร์ในเส้นทางการท่องเที่ยว มีผู้บริหารแต่ละเส้นทางซึ่ง ทำหน้าที่ในการรับรองและการประสานงานหลักของแต่ละเส้นทาง ดังนี้

- เส้นทางที่ 1 Touching Samui CoCo Life (คุณณัฐพล ศรีลัมพ์)
- เส้นทางที่ 2 Healthy Samui CoCo Life (คุณกัญญา รัตนกาญจน์)

โดยผู้บริหารของแต่ละเส้นทาง มีหน้าที่ความรับผิดชอบหลักๆ ดังนี้

1. การรับจอง ซึ่งจะมีการติดต่อทำสัญญากับผู้ประกอบการ Agent หรือนักท่องเที่ยวโดยตรง ซึ่งการรับจองจะเกี่ยวข้องในเรื่องการขอทำสัญญา ข้อตกลงทางธุรกิจ การมัดจำหรือการชำระค่าบริการล่วงหน้าก่อนเดินทางและแจ้งรายละเอียดต่างๆ

2. การประสานงานไปยังผู้ประกอบการแต่ละจุดของเส้นทางการท่องเที่ยวที่รับผิดชอบ เพื่อแจ้งข้อมูลรายละเอียดที่เกี่ยวข้องกับกรุ๊ปทัวร์ เช่น ข้อมูลจำนวนนักท่องเที่ยว วัน-เวลาที่เดินทาง หรือข้อมูลอื่นๆ เช่น โรคประจำตัว การแพ้อาหาร/ทานมังสวิรัติ เป็นต้น

3. การบริหารจัดการค่าใช้จ่ายของเส้นทางการท่องเที่ยว โดยการชำระค่าใช้จ่ายให้แก่ผู้ประกอบการในแต่ละจุดของเส้นทางท่องเที่ยวที่รับผิดชอบ

4. การคิดต้นทุนเส้นทางท่องเที่ยวในแต่ละจุด

ผู้ประกอบการจะต้องมีการคำนวณต้นทุนที่เกิดขึ้น ทั้งในส่วนของต้นทุนสินค้าและบริการ รวมไปถึงต้นทุนที่มองไม่เห็น เช่น ต้นทุนด้านเวลา ต้นทุนด้านภูมิปัญญา เป็นต้น ในการคำนวณนั้น ต้องคำนวณต้นทุนที่เกิดขึ้นบวกด้วยกำไรที่ต้องการเพื่อนำมาหาค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคน (นักท่องเที่ยว) เพื่อนำมาคำนวณต้นทุนรวมทั้งเส้นทางและบวกด้วยค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานของผู้ประสานงานของแต่ละเส้นทางเพื่อให้ได้ราคาขายของเส้นทางท่องเที่ยวตามสูตร ดังนี้

ราคาขายเส้นทางท่องเที่ยว = ต้นทุนเฉลี่ยต่อคนต่อสถานประกอบการ + กำไรที่ต้องการต่อสถานประกอบการ + ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

ค่าใช้จ่ายและผู้รับผิดชอบกิจกรรม

Touching Samui Coco Life

ผู้รับผิดชอบในการประสานงาน คุณณัฐพล ศรีลัมพ์ (หนู) 089-7448335

กิจกรรม	ค.ช.จ./ คน	ผู้รับผิดชอบ	หมายเลข โทรศัพท์
Experience: บ้านมะพร้าว	175	คุณณัฐพล ศรีลัมพ์	089-7448335
Easy: บ้านสวนกลางสาด	300	คุณกนิษฐา แซ่ลิ้ม	099-0514099
Learning: ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีทางการเกษตร	200	คุณเสวต วิชัยดิษฐ์	087-8846832
Enjoy: ศูนย์หัตถกรรมจาก กลาเมะพร้าวและตอมะพร้าว	100	คุณสุนทร โพธิ์น้อยงาม	081-2738778
ค่าจัดการดำเนินงาน	100		
ราคารวมต่อคนที่จ่ายให้ชุมชน	875		

Healthy Samui Coco Life

ผู้รับผิดชอบในการประสานงาน คุณกัญญา รัตนกาญจน์ (เจี๊ยบ) 081-9794683

กิจกรรม	ค.ช.จ./ คน	ผู้รับผิดชอบ	หมายเลข โทรศัพท์
Sight-seeing to the South of Samui (ปั่นจักรยาน)	500/ คน	คุณบัณฑิต	081-8927591
ค่าคนนำทางจักรยานต่อทริป ทริปละ 11 คน (หากเกิน 11 คน ต้องจ่ายค่านำทางอีก 700 บาท)	700/ ทริป		
Easy: ร้านครัวจุ่มแก้ว	260/ คน	คุณปู	098-0152845
Relaxing & Sharing Experience: บ้านโบราณ	450/ คน	คุณสัมพันธ์ บุญจันทร์	089-2885628
Relaxing & Sharing Experience: ร้านอินทร์ตรา	60/คน	คุณเบิร์ด	086-2720908
ค่าจัดการดำเนินงาน	100/ คน		

สรุปค่าใช้จ่ายต่อคนที่จ่ายให้ชุมชน

ค่าใช้จ่ายต่อคน กรณีไม่เกิน 11 คน		ค่าใช้จ่ายต่อคน กรณีเกิน 11 คน	
จำนวนนักท่องเที่ยว	ค่าใช้จ่ายต่อคน(บาท) ที่จ่ายให้ชุมชน	จำนวนนักท่องเที่ยว	ค่าใช้จ่ายต่อคน(บาท) ที่จ่ายให้ชุมชน
4 คน	1,545	12 คน	1,487
5 คน	1,510	13 คน	1,478
6 คน	1,487	14 คน	1,470
7 คน	1,470	15 คน	1,463
8 คน	1,458	16 คน	1,458
9 คน	1,448	17 คน	1,452
10 คน	1,440	18 คน	1,448
11คน	1,434	19 คน	1,444
		20 คน	1,440
		21 คน	1,437
		22 คน	1,434

6. รายละเอียดของกิจกรรมและรูปแบบการเรียนรู้ของเส้นทางท่องเที่ยว

Exploring...Samui Coco Life

Touching Samui Coco Life

(เส้นทางที่ 1)

จุดที่ 1 Experience Samui Coco Life & Product ณ บ้านมะพร้าว

(การกล่าวต้อนรับ/นำเสนอข้อมูลเพื่อเชื่อมโยงกับกิจกรรมของจุด)

จุดที่ 1 ณ บ้านมะพร้าว เป็นซึ่งพิพิธภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับมะพร้าวและวิถีชีวิตของคนเกาะสมุยในอดีต ที่มีการนำมะพร้าวมาแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆ โดยมะพร้าว 1 ต้น สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ทุกส่วน ในจุดนี้กิจกรรมหลักที่ให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และมีส่วนร่วม คือ ชมกระบวนการแปรรูปน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นและการทำขนมขมิ้น

รูปแบบการเรียนรู้

1. Coconut Museum (บ้านมะพร้าว) เป็นแหล่งเรียนรู้เกี่ยวกับการใช้ประโยชน์ส่วนประกอบต่างๆ ของมะพร้าวดังต่อไปนี้

1.1. นักท่องเที่ยวชมและเรียนรู้เกี่ยวกับลักษณะเฉพาะของมะพร้าวตาเดียว เนื่องจากมะพร้าวโดยทั่วไปจะมี 2 ตา ลักษณะเฉพาะของมะพร้าวตาเดียว คือ คนโบราณมีความเชื่อกันว่าเป็นวัตถุที่มีอาถรรพ์เป็นของขลัง การนำมะพร้าวตาเดียวมาบูชาจะทำให้เกิดโชคลาภ และมีการใช้กะลามะพร้าวตาเดียวต้กข้าวสาร เนื่องจากเชื่อกันว่าจะทำให้มีกินตลอด

1.2. นักท่องเที่ยวชมและเรียนรู้เกี่ยวกับการนำมะพร้าวตาเดียวมาทำเครื่องดนตรีที่เรียกว่า “ซอฮู้” มักนิยมเล่นกันเฉพาะในหมู่ผู้ชาย เนื่องจากลักษณะเฉพาะของการเล่นเครื่องดนตรีชนิดนี้ คือ จะตั้งครอปรวับริเวณหน้าอกของผู้ชาย เพราะจะทำให้เสียงที่ได้มีความก้องกังวาน

*** (จากจำนวนมะพร้าวหลายหมื่นลูก อาจจะพบมะพร้าวตาเดียวเพียงลูกเดียว)

1.3 นักท่องเที่ยวชมและเรียนรู้เกี่ยวกับวิถีชีวิตของคนเกาะสมุยในอดีต ซึ่งภายในห้องครัวของคนสมัยก่อน ได้มีการใช้ประโยชน์จากต้นมะพร้าว เช่น ถ่านกะลามะพร้าว รกมะพร้าว (เยื่อหุ้มมะพร้าว) ใช้เป็นเชื้อเพลิงในการก่อไฟเพื่อปรุงอาหาร

2. นักท่องเที่ยวชม VDO การเรียนรู้ขั้นตอนการทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น โดยเริ่มตั้งแต่กระบวนการคัดเลือกมะพร้าว การปอกมะพร้าว ขูดมะพร้าว คั้นน้ำกะทิ และการสกัดน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นอย่างละเอียด

*** (การทำน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นของบ้านมะพร้าวใช้มะพร้าว 2,300 ลูกต่อวัน)

3. นักท่องเที่ยวรับความรู้และประโยชน์อื่นๆ เพิ่มเติมจากบอร์ดความรู้ซึ่งมีอยู่ภายในพิพิธภัณฑ์บ้านมะพร้าว อาทิเช่น ประวัติของเกาะสมุย พิษเศรษฐกิจของเกาะสมุย ประโยชน์ของมะพร้าว การเดินบนกะลามะพร้าวเพื่อการบำบัดรักษาโรคและเพื่อการผ่อนคลาย

กิจกรรมการมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยว

1. นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในการทำขนมขมิ้น ซึ่งเป็นขนมพื้นถิ่นและเป็นขนมโบราณ ยอดนิยมของคนเกาะสมุยที่หารับประทานได้ยากในปัจจุบัน ซึ่งการทำขนมขมิ้นเป็นการนำมะพร้าวห้าว (แก่จัด) มาขูดและคั้นเป็นน้ำกะทิ ขั้นตอนต่อมาคือ นำน้ำกะทิที่ได้จากคั้นใส่กระทะตั้งไฟ ใช้ทัพพีกวนน้ำกะทิจนน้ำกะทิเริ่มแห้งและแตกตัวเป็นขมิ้น

หมั่นกวนตลอดเวลาให้ทั่วถึงกัน กระทั่งกลายเป็นน้ำมันมะพร้าวใสๆ ลอยอยู่ด้านบน พร้อมกับขี้มันสีน้ำตาลคล้ำๆ อยู่ด้านล่าง หลังจากนั้นตักขี้มันใส่บนเนื้อขนมที่เตรียมไว้ (ซึ่งเนื้อขนมได้จากการนำแป้ง น้ำกะทิ น้ำตาลมะพร้าว กวนรวมกันจนเนื้อขนมมีความเหนียว แล้วจึงตักใส่กระทงซึ่งเป็นภาชนะที่ทำด้วยใบตองจากต้นกล้วย)

จะเห็นว่ากว่าจะได้เป็นขนมขี้มันนั้น วิธีในการทำขนมจะต้องใช้ทั้งความอดทนและความใส่ใจเพื่อให้ได้มาซึ่งขนมขี้มันที่ได้ทั้งกลิ่นหอมและรสสัมผัสของขนมที่หวาน นุ่ม อร่อย และในการทำขนมขี้มันยังเป็นการใช้วัตถุดิบซึ่งหาได้ง่ายในท้องถิ่นมารังสรรค์ให้เกิดเป็นขนม

2. นักท่องเที่ยวได้ผ่อนคลายความเมื่อยล้าของฝ่าเท้าและการบำบัดรักษาโรคต่างๆ ได้โดยการเดินบนกะลามะพร้าว และสามารถเพลิดเพลินกับการเล่นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่ทำจากมะพร้าว เช่น เครื่องดนตรี ตุ๊กตาสัตว์จากกะลามะพร้าว เป็นต้น

3. นักท่องเที่ยวชมผลิตภัณฑ์ต่างๆ ซึ่งแปรรูปจากมะพร้าว เช่น น้ำมันมะพร้าว ครีมบำรุงผสม สบู่ เป็นต้น

สารพัดประโยชน์ของมะพร้าว

1. เชื้อเพลิงที่ใช้สำหรับกวนน้ำกะทิ/เนื้อขนมขี้มัน เป็นถ่านจากการเผากะลามะพร้าว

2. น้ำมันมะพร้าวที่ได้จากการกวนน้ำกะทิในขั้นตอนข้างต้น สามารถนำมาทาใบตองใส่ขนมหรือนำไปประกอบอาหารอื่นๆ

การนำเสนอเพื่อเชื่อมโยงกิจกรรมในจุดถัดไป

สำหรับจุดที่ 1 นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำมันมะพร้าวและผลิตภัณฑ์ต่างๆ จากมะพร้าวและมีส่วนร่วมกับกิจกรรมการทำขนมขี้มันซึ่งเป็นขนมโบราณพื้นถิ่นของคนเกาะสมุย ในจุดที่ 2 นักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้วิถีชีวิตของคนเกาะสมุยเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร

จุดที่ 2 Easy Local Samui Coco Food in the Garden ณ บ้านสวนกลางสาต

(การกล่าวต้อนรับ/นำเสนอข้อมูลเพื่อเชื่อมโยงกับกิจกรรมของจุด)

จุดที่ 2 ณ บ้านสวนกลางสาต เป็นจุดที่สะท้อนถึงวิถีชีวิตของคนเกาะสมุยในสมัยก่อน ด้านการประกอบอาชีพทำสวน ทำไร่ ที่ภายในสวนจะมีพืชผักผลไม้หลายชนิด(สวนสมพรหม)ปลูกรวมกัน และยังเป็นจุดสะท้อนรูปแบบการดำเนินชีวิตของคนเกาะสมุยในสมัยนั้นที่มีการใส่ใจด้านสุขภาพร่างกาย โดยการนำน้ำมันมะพร้าวมาใช้ในการปรุงอาหารและนำผักพื้นเมืองซึ่งได้ปลูกไว้ นำมาใช้สำหรับการปรุงอาหาร นอกจากนี้การรับประทานผลไม้พื้นเมืองที่มีตามฤดูกาล เช่น ทุเรียน มังคุด มะยงชิด เป็นการช่วยให้สุขภาพร่างกายแข็งแรง เนื่องจากได้รับประทานผักและผลไม้ซึ่งได้จากการปลูกเองโดยไม่ใช้สารเคมี

รูปแบบการเรียนรู้

1. นักท่องเที่ยวเรียนรู้วิธีการปลูก การดูแลรักษาพืชผักและผลไม้พื้นเมืองของคนเกาะสมุย เช่น ทุเรียน ลางสาต เงาะ โหระพา ถั่วพู(สวนสมพรหม) ซึ่งเป็นการสะท้อนถึงวิถีชีวิตคนเกาะสมุยในอดีตด้านการประกอบอาชีพทำสวนทำไร่ (อาชีพการเกษตร) และการนำห่อข้าวที่มีการใช้ใบตองในการห่อหรือการใช้ปิ่นโตสำหรับใส่อาหารเพื่อไว้รับประทานร่วมกันกับคนอื่นๆ ในช่วงพักเที่ยงท่ามกลางธรรมชาติที่เงียบสงบและร่มรื่นด้วยต้นไม้หลากหลายชนิด

ประโยชน์ของการนำห่อข้าวที่ใช้ใบตองในการห่อ เพื่อสามารถยืดอายุของกับข้าวไว้ให้นานหรือการใช้ปิ่นโตสำหรับใส่อาหาร ประโยชน์ของการใช้ปิ่นโตเป็นภาชนะ คือ มีคุณสมบัติพิเศษที่ใช้บรรจุอาหารได้หลากหลายเป็นชั้นๆ ทั้งอาหารคาวหวาน อาหารแห้ง/น้ำ และยังเป็นการแสดงฝีมือในการทำอาหารให้ผู้อื่นได้ชิมรวมทั้งสามารถอนุรักษ์วิถีดั้งเดิมของบรรพบุรุษไว้

2. นักท่องเที่ยวเรียนรู้เกี่ยวกับเมนูอาหาร ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นของคนเกาะสมุยและมีการนำมะพร้าวมาใช้เป็นส่วนประกอบหลักของอาหารคาวหวาน เช่น

- ต้มข้าไก่ (หรือต้มเทโพไก่ของคนเกาะสมุย) เป็นอาหารที่มีรสชาติคล้ายต้มยำ แต่จะแตกต่างกันที่ส่วนผสมหลัก คือ ต้มข้าไก่มักมีการใส่น้ำกะทิเพิ่มลงไปซึ่งจะทำให้ผู้ที่รับประทานเมนูนี้ได้รับพลังงานเพิ่มขึ้นจากน้ำกะทิและได้รับคุณค่าทางโภชนาการของสมุนไพรไทย เช่น ข้าวอ่อน ตะไคร้ ใบมะกรูด ผักชี เป็นต้น

- ผัดผักรวม (ผักพื้นเมืองของเกาะสมุย) และไข่เจียวใบตองที่มีการนำน้ำมันมะพร้าวมาใช้แทนน้ำมันพืชสำหรับการปรุงอาหาร ซึ่งเป็นการช่วยรักษาสุขภาพ บำรุงผิวพรรณและช่วยให้มีอายุที่ยืนยาวขึ้น

- ขนมทองม้วนสด เป็นขนมไทยโบราณซึ่งเสน่ห์ของขนมทองม้วนสดอยู่ที่ความเหนียวนุ่มของแป้งและเนื้อมะพร้าวอ่อนที่มีความนุ่มและมีกลิ่นหอม

- หมูโค ซึ่งเป็นอาหารพื้นบ้านและเป็นส่วนหนึ่งของภูมิปัญญาชาวบ้านของคนเกาะสมุยสมัยก่อนเกี่ยวกับการถนอมอาหาร โดยการนำหมูที่หันเป็นชิ้นๆ ใส่ในกระทะและใส่น้ำเปล่าพอท่วมเนื้อหมูและเติมเกลือพอประมาณ ซึ่งการใส่น้ำเปล่าลงไปจะช่วยให้หมูสุกเร็วขึ้นและสามารถเก็บไว้ได้นานและน้ำยังละลายเกลือที่ใส่ไปเพื่อเข้าไปในเนื้อหมู ทำให้หมูมีรสเค็มทั่วถึง ถือเป็นวิธีการถนอมอาหารของคนสมัยก่อนเนื่องจากไม่มีตู้เย็นไว้แช่ของสด

กิจกรรมการมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยว

1. นักท่องเที่ยวรับประทานอาหารเช้า ณ บ้านสวนกลางสาต ท่ามกลางธรรมชาติที่เงียบสงบร่มรื่นและอากาศที่เย็นสบาย และรับประทานผลไม้ท้องถิ่นซึ่งมีตามฤดูกาล เช่น ลำไย มังคุด ทุเรียน มะยงชิด เป็นต้น

2. นักท่องเที่ยวเพลิดเพลินกับการเดินชมแปลงผักสวนครัว เช่น แตงกวา ถั่วพู มะเขือ ผักกาดขาว พริก โหระพา ชিং ข่า ขะอม ผักหวานบ้าน เป็นต้น ซึ่งการปลูกผักสวนครัวนอกจากช่วยประหยัดค่าใช้จ่ายแล้ว ยังได้บริโภคผักที่สด ใหม่และปลอดภัย (เนื่องจากปลูกไว้กินเอง จึงไม่มีการใช้สารเคมี) และเป็นกิจกรรมสำคัญที่ช่วยให้สมาชิกในครอบครัวมีส่วนร่วมและมีเวลาในการทำกิจกรรมร่วมกันและยังสามารถออกกำลังกายไปในตัว เช่น การพรวนดิน การถอนหญ้าหรือการรดน้ำผัก

การนำเสนอเพื่อเชื่อมโยงกิจกรรมในจุดถัดไป

สำหรับจุดที่ 2 นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้วิถีชีวิตของคนเกาะสมุยในอดีตซึ่งให้ความสำคัญกับสุขภาพ โดยมีการนำน้ำกะทิ น้ำมันมะพร้าวและการนำผักพื้นเมืองซึ่งปลูกเองไว้สำหรับการปรุงอาหารและการถนอมอาหาร ในจุดถัดไปนักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้ภูมิปัญญาของชาวบ้านที่มีความสัมพันธ์กับมะพร้าว

**** หลังจากรับประทานอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้ว นักท่องเที่ยวสามารถเดินชมทัศนียภาพความสวยงามของธรรมชาติ และหยุดพักที่วัดน้ำตกหินลาดเพื่อสักการะพระธาตุ วัดน้ำตกหินลาด (อยู่ใกล้กับน้ำตกหินลาด) เป็นสถานที่ปฏิบัติธรรมแห่งที่ 2 ประจำจังหวัดสุราษฎร์ธานี เป็นสถานที่ปฏิบัติธรรมท่ามกลางธรรมชาติที่เงียบสงบเหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการมานั่งสมาธิ นอกจากนี้วัดน้ำตกหินลาดยังเป็นที่เคารพนับถือเป็นศูนย์รวมจิตใจของคนเกาะสมุยและเป็นสถานที่พบปะสังสรรค์ ประกอบพิธีกรรมหรือทำกิจกรรมต่างๆ ร่วมกัน เมื่อนักท่องเที่ยวเดินตามเส้นทางมาเรื่อยๆ ก็จะพบกับน้ำตกหินลาดซึ่งเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงของอำเภอเกาะสมุย น้ำตกหินลาดตั้งอยู่ท่ามกลางสภาพแวดล้อมที่สมบูรณ์เต็มไปด้วยพืชไม้เขียวไม้อื่นต้นนานาชนิดมีสายน้ำไหลผ่านโขดหินน้อยใหญ่ลดหลั่นกันลงมาซึ่งเหมาะสำหรับการนั่งพักผ่อนและเล่นน้ำเป็นอย่างยิ่ง เพราะระดับน้ำไม่ลึกและนักท่องเที่ยวสามารถเพลิดเพลินกับการให้อาหารปลา

จุดที่ 3 Learning Samui Coco Life ณ ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีทางการเกษตรตำบลอ่างทอง

(การกล่าวต้อนรับ/นำเสนอข้อมูลเพื่อเชื่อมโยงกับกิจกรรมของจุด)

จุดที่ 3 ณ ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีทางการเกษตร เป็นจุดการเรียนรู้ที่เกี่ยวข้องกับภูมิปัญญาชาวบ้านในการนำมะพร้าวมาใช้ประโยชน์กับกิจกรรมในชีวิตประจำวัน นอกจากนี้ยังเป็นจุดเรียนรู้เกี่ยวกับอาชีพเกษตรกรสวนมะพร้าว เรียนรู้เกี่ยวกับพันธุ์มะพร้าว การขยายพันธุ์มะพร้าวและการเก็บเกี่ยวโดยวิธีการดั้งเดิมของคนเกาะสมุย

รูปแบบการเรียนรู้

1. นักท่องเที่ยวชมและรับความรู้ด้านการเกษตรซึ่งเกี่ยวข้องกับมะพร้าวเกาะสมุย ประกอบด้วย

1.1 การคัดเลือกมะพร้าวเพื่อการขยายพันธุ์มะพร้าวของเกาะสมุย ได้แก่ มะพร้าวพันธุ์นาเก มะพร้าวพันธุ์เขียวเล็ก มะพร้าวพันธุ์เขียวใหญ่กันเหลียมซึ่งเป็นมะพร้าวพันธุ์ดั้งเดิมของเกาะสมุย

1.2 วิธีการเพาะพันธุ์มะพร้าว โดยการปาดเปลือกทางด้านหัวของผลมะพร้าวออกขนาดประมาณเท่าผลส้มเขียวหวาน เพื่อให้น้ำซึมเข้าได้สะดวกในระหว่างเพาะและช่วยให้หน่องอกแทงออกมาได้ง่าย

1.3 วิธีการเก็บเกี่ยวมะพร้าวแบบดั้งเดิม คือ การสอยมะพร้าวด้วยคน โดยการนำไม้ไผ่มามัดต่อกันให้มีความยาวเพียงพอสำหรับใช้ในการสอยมะพร้าว ถือเป็นวิถีชีวิตของคนเกาะสมุยสมัยก่อน ซึ่งมีความแตกต่างจากปัจจุบันที่มีการใช้กลึงในการเก็บมะพร้าว

2. นักท่องเที่ยวชมและเรียนรู้การสาธิตการทำเครื่องจักสานจากใบมะพร้าว ซึ่งถือเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นชาวบ้าน เนื่องจากคนเกาะสมุยในสมัยก่อนมีการดำรงชีวิตแบบเรียบง่าย มีการสร้างเครื่องมือเครื่องใช้ในชีวิตประจำวันขึ้นเองโดยการใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติทำเครื่องจักสานต่างๆ เช่น การสานที่มุงหลังคา การสานกล่อขนุนเพื่อป้องกันแมลงศัตรูพืชเข้าไปทำลายขนุนเนื่องจากเกาะสมุยมีแมลงมาก การสานปลาตะเพียน สานตะกร้อและการถักเปียจากใบมะพร้าวเพื่อใช้ในการตกแต่งสถานที่

กิจกรรมการมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยว

1. นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในการสานกล่อขนุนและการถักเปียโดยใช้ใบมะพร้าว เพื่อไว้สำหรับการประดับตกแต่งสถานที่
2. นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในการปอกมะพร้าว
3. นักท่องเที่ยวได้คั้นน้ำมะพร้าวสด

การนำเสนอเพื่อเชื่อมโยงกิจกรรมในจุดถัดไป

สำหรับจุดที่ 3 นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และมีส่วนร่วมกับกิจกรรมที่เป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านและความสัมพันธ์กับมะพร้าว ในจุดที่ 4 ซึ่งเป็นจุดสุดท้ายของเส้นทางท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับมะพร้าวสมุย นักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้และชมกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆ จากมะพร้าวได้ซึ่งรังสรรค์ผลิตภัณฑ์โดยใช้ทักษะความชำนาญความประณีตในการสร้างสรรค์ชิ้นงานด้วยมือ เพื่อให้ได้มาซึ่งสินค้าที่มีคุณภาพ

จุดที่ 4 Enjoy Samui Coco Processing ณ ศูนย์หัตถกรรมจากกะลามะพร้าวและตอมะพร้าว

(การกล่าวต้อนรับ/นำเสนอข้อมูลเพื่อเชื่อมโยงกับกิจกรรมของจุด)

จากการที่นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และมีส่วนร่วมกับกิจกรรมทั้ง 3 จุดที่เกี่ยวข้องกับมะพร้าวสมุย ในจุดที่ 4 ณ ศูนย์หัตถกรรมจากกะลามะพร้าวและตอมะพร้าว จุดนี้นักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกะลาและตอมะพร้าว รวมถึงสามารถชมผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปภายในร้าน

รูปแบบการเรียนรู้

1. นักท่องเที่ยวชมและเรียนรู้เกี่ยวกับขั้นตอนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกะลามะพร้าว และตอมะพร้าวซึ่งเป็นภูมิปัญญาของคนเกาะสมุยมายาวนาน เช่น ของใช้ภายในบ้าน ของที่ระลึก สินค้าประดับตกแต่ง เป็นต้น โดยการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกะลาและตอมะพร้าวได้มีการใช้เครื่องจักรขนาดเล็กและแรงงานคนในการรังสรรค์สินค้าให้มีความสวยงาม ซึ่งจะต้องใช้ความชำนาญและความประณีตในการผลิตสินค้าแต่ละชิ้น
2. นักท่องเที่ยวเรียนรู้เกี่ยวกับการคัดเลือกตอมะพร้าวเพื่อใช้สำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆ คือ ในการเลือกตอมะพร้าวจะมีการคำนึงถึงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ โดยจะเลือกตอมะพร้าวที่ปราศจากสารเคมี ซึ่งไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อชีวิตหากมีการนำไปใช้งาน ตอมะพร้าวที่นำมาใช้มีอายุประมาณ 80-100 ปี ดังนั้นคุณสมบัติของตอมะพร้าว คือ เนื้อไม้จะมีสีเข้ม มีความแข็งและแน่น เมื่อนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์จะมีความแข็งแรงทนทานและนอกจากนี้การเห็นคุณค่าความสำคัญของตอมะพร้าวที่เหลือจากการโค่นทิ้ง นำมาใช้ประโยชน์โดยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ซึ่งการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์มี 2 รูปแบบดังนี้ 1) แบบตามขวางตอมะพร้าวเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีลวดลายเป็นแนวนอนตามเนื้อไม้ 2) แบบตามลายตอมะพร้าวเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีลวดลายเป็นแนวตั้ง

กิจกรรมการมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยว

1. นักท่องเที่ยวเพลิดเพลินกับการชมผลิตภัณฑ์ซึ่งแปรรูปจากกะลามะพร้าวและตอมะพร้าวที่มีความสวยงามและมีความหลากหลาย เช่น ของใช้ภายในบ้าน ของที่ระลึก สินค้าประดับตกแต่ง เป็นต้น

Healthy Samui Coco Life

(เส้นทางที่ 2)

จุดที่ 1

นักท่องเที่ยวพร้อมกันที่ศาลาริมทะเล ซึ่งตั้งอยู่ใกล้กับสวนสาธารณะบ้านบางเก่า และนักท่องเที่ยวรับจักรยานเพื่อทดสอบความพร้อมของจักรยานและเป็นการวอร์มร่างกาย

(การกล่าวต้อนรับ/นำเสนอข้อมูลเพื่อเชื่อมโยงกับกิจกรรมของจุด)

จุดที่ 1 ณ ศาลาริมทะเลบ้านบางเก่า จุดนี้เป็นจุดเริ่มต้นของกิจกรรมในเส้นทางสุขภาพดีจากมะพร้าว โดยการที่นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในกิจกรรมคือ การปั่นจักรยาน

Sight-seeing to the South of Samui

นักท่องเที่ยวปั่นจักรยานจากศาลาบ้านบางเก่าผ่านสวนมะพร้าวและผ่านทะเลตอไม้ของเกาะสมุย ซึ่งการปั่นจักรยานเป็นการปั่นเพื่อสุขภาพเนื่องจากเป็นการช่วยบริหารกล้ามเนื้อแทบทุกส่วนของร่างกาย ช่วยเร่งการเผาผลาญและช่วยผ่อนคลายความเครียดต่างๆ โดยเส้นทางการปั่นจักรยานจะมีจุดพักทั้งหมด 3 จุดให้นักท่องเที่ยวได้หยุดพัก ดังนี้

จุดพักที่ 1 นักท่องเที่ยวจะได้หยุดพักเพื่อดื่มน้ำมะพร้าวสดเพิ่มความสดชื่น แก้อาเจียนและชมความงดงามของชายหาด เพลิดเพลินกับการเก็บภาพของทะเลและเกาะต่างๆ สัมผัสกับความเป็นธรรมชาติที่ยังคงสมบูรณ์ของสวนมะพร้าวและพืชท้องถิ่น

*** หลังจากนั้นนักท่องเที่ยวปั่นจักรยานมาต่อเรื่อยๆ จนถึงวัดแหลมสอซึ่งเป็นจุดพักจุดที่ 2

จุดพักที่ 2 นักท่องเที่ยวหยุดพักเพื่อสักการะพระบรมสารีริกธาตุ ชมความสวยงามของเจดีย์แหลมสอซึ่งมีสี่เหลี่ยมทองอร่ามที่ตั้งอยู่บนชายหาดริมทะเล สัมผัสกับบรรยากาศริมทะเลที่สดชื่นร่มรื่นด้วยแนวทิวสนตามชายหาด

*** จากนั้นนักท่องเที่ยวปั่นจักรยานตามเส้นทางจนมาถึงจุดพักที่ 3

จุดพักที่ 3 นักท่องเที่ยวได้ชมเกี่ยวกับการประกอบอาชีพของคนเกาะสมุย อีกอาชีพหนึ่ง คือ อาชีพเกษตรกรรมสวนยาง ที่มีการเก็บเกี่ยวผลผลิตและการนำมาแปรรูปเป็นยางแผ่น

*** จากการที่นักท่องเที่ยวปั่นจักรยานตามเส้นทางดังกล่าวนี้ถือเป็นเส้นทางซึ่งมีความสัมพันธ์กับมะพร้าวสมุย เพราะนักท่องเที่ยวสามารถชมสวนมะพร้าวซึ่งเป็นสวนมะพร้าวท้องถิ่นได้ตลอดทั้งเส้นทาง เห็นวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในชุมชนซึ่งส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพเกี่ยวกับมะพร้าว สะท้อนให้เห็นถึงความสัมพันธ์ของคนเกาะสมุยกับสวนมะพร้าวมาอย่างยาวนาน

จุดที่ 2 รับประทานอาหาร ร้านครัวจุ่มแก้ว

(การกล่าวต้อนรับ/นำเสนอข้อมูลเพื่อเชื่อมโยงกับกิจกรรมของจุด)

จากการที่นักท่องเที่ยวได้ปั่นจักรยานตามเส้นทางซึ่งยังคงวิถีชีวิตแบบดั้งเดิมของคนเกาะสมุยในด้านการประกอบอาชีพที่เกี่ยวข้องกับมะพร้าว และนักท่องเที่ยวยังได้ชมและเก็บภาพตลอดเส้นทางที่ยังคงมีความอุดมสมบูรณ์ของต้นมะพร้าว ในจุดที่ 2 ณ ร้านอาหารครัวจุ่มแก้ว นักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับเมนูอาหารที่มีการนำมะพร้าวสมุยมาใช้เป็นส่วนผสมหลัก โดยส่วนใหญ่เมนูอาหารของทางร้านเป็นเมนูอาหารท้องถิ่นของคนเกาะสมุย นอกจากนี้นักท่องเที่ยวยังได้ชมบรรยากาศของท้องทะเล เกาะต่างๆ ที่สวยงาม

รูปแบบการเรียนรู้

1. นักท่องเที่ยวเรียนรู้เกี่ยวกับเมนูอาหารที่มีการนำมะพร้าวมาใช้เป็นส่วนผสมหลัก เช่น

- ต้มข้าไก่ (หรือต้มเทโพไก่ของคนเกาะสมุย) ซึ่งเป็นอาหารที่มีรสชาติคล้ายต้มยำแต่จะแตกต่างกันที่ส่วนผสมหลัก คือ ต้มข้าไก่นี้มีการใส่น้ำกะทิเพิ่มลงไปซึ่งจะทำให้ผู้ที่รับประทานเมนูนี้ได้รับพลังงานเพิ่มขึ้นจากน้ำกะทิและได้รับคุณค่าทางโภชนาการของสมุนไพรไทย เช่น ข้าวอ่อน ตะไคร้ ใบมะกรูด ผักชี เป็นต้น

- ขนมโค เป็นขนมพื้นบ้านทางภาคใต้ เป็นขนมที่มีไส้เป็นน้ำตาลแว่นหรือน้ำตาลโตนด เมื่อรับประทานก็จะได้รับรสของแป้งนุ่มๆ ไส้หวานหอมและมีรสชาติเค็มๆ มันๆ จากมะพร้าวขูด

- ข้าวมันกะทิ เป็นการหุงข้าวโดยการใส่น้ำกะทิลงไปซึ่งจะทำให้ได้ข้าวมันกะทิที่มีความเข้มข้น และประโยชน์ของน้ำกะทิจะช่วยสร้างระบบภูมิคุ้มกันในร่างกาย

- ผัดไทย หรือเดิมเรียกกันว่า ผัดหมี่ เป็นการนำน้ำกะทิมายใช้เป็นส่วนผสมหลักในการทำน้ำซอสผัดไทย

กิจกรรมการมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยว

1. นักท่องเที่ยวรับประทานอาหารเที่ยง ณ ร้านครัวจุ่มแก้ว ซึ่งเป็นร้านที่อยู่ติดกับริมทะเล มีเมนูอาหารท้องถิ่นหลากหลายและมีการนำมะพร้าวมาใช้ในการปรุงอาหาร เช่น ต้มข้าไก่ ขนมโค ข้าวหุงกะทิ ผัดไทย เป็นต้น และมีเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากผักและผลไม้ เช่น น้ำสับปะรดกับใบสาระแหน่ น้ำมะนาว น้ำแตงโม ให้นักท่องเที่ยว

ได้รับประทาน (เมนูอาหารและเครื่องดื่มอาจมีการปรับเปลี่ยนตามความต้องการของกลุ่มนักท่องเที่ยว)

นอกจากนักท่องเที่ยวจะได้รับประทานอาหารท้องถิ่นที่แสนอร่อยและเครื่องดื่มเพื่อเพิ่มความสดชื่นแล้ว นักท่องเที่ยวยังได้สัมผัสกับบรรยากาศโดยรอบบริเวณร้านอาหาร จะเห็นได้ทั้งต้นมะพร้าวที่มีความเป็นเอกลักษณ์ที่เด่นชัดคือ มีลักษณะลำต้นเอน ชมความสวยงามของท้องทะเล

*** หลังจากรับประทานอาหารเที่ยงเสร็จเรียบร้อยแล้วก็จะเดินทางต่อนักท่องเที่ยวสามารถปรับเปลี่ยนรูปแบบการเดินทางโดยการเลือกที่จะปั่นจักรยานต่อหรือปรับเปลี่ยนมาเป็นการนั่งรถตู้ปรับอากาศ ซึ่งการเดินทางทั้ง 2 รูปแบบ นักท่องเที่ยวสามารถชมธรรมชาติและทิวทัศน์ที่สวยงามของเกาะสมุยตลอดเส้นทาง

จุดที่ 3 Relaxing & Sharing Experience Samui Coconut Product ณ บ้านโบราณ

(การกล่าวต้อนรับ/นำเสนอข้อมูลเพื่อเชื่อมโยงกับกิจกรรมของจุด)

หลังจากนักท่องเที่ยวรับประทานอาหารเสร็จเรียบร้อยแล้วและปั่นจักรยาน/นั่งรถตุ่มมาตามเส้นทางจนมาถึงจุดที่ 3 สำหรับจุดนี้มีกิจกรรมหลากหลายให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วม อาทิเช่น การคั้นน้ำกะทิ การผ่อนคลายด้วยการนวดจากน้ำมันนวดและมันหม่องซึ่งได้จากการแปรรูปจากมะพร้าว และนักท่องเที่ยวยังได้เรียนรู้เกี่ยวกับมะพร้าว เช่น การปอกมะพร้าว การเผามะพร้าว การขูดมะพร้าว เป็นต้น

รูปแบบการเรียนรู้

จุดนี้เป็นจุดกิจกรรมเพื่อสุขภาพ ซึ่งนักท่องเที่ยวจะได้มีส่วนร่วมกับกิจกรรมและเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นของคนเกาะสมุย ดังนี้

1. นักท่องเที่ยวชมและเรียนรู้เกี่ยวกับการเก็บมะพร้าวโดยใช้ลิง เนื่องจากปัจจุบันต้นมะพร้าวมีความสูงมากจึงไม่สามารถเก็บเกี่ยวได้โดยการใช้ไม้สอย ดังนั้นจึงจำเป็นต้องใช้ลิงเพื่อเก็บมะพร้าว ซึ่งลิงที่ใช้เก็บมะพร้าวนั้นได้ผ่านการฝึกฝนจากเจ้าของจนมีความชำนาญ
2. นักท่องเที่ยวชมและเรียนรู้วิธีการปอกมะพร้าวโดยใช้เสียม (โดยเฉลี่ยคนปอกมะพร้าวสามารถปอกได้ประมาณ 800-1,000 ลูกต่อวัน) จากชาวบ้านซึ่งประกอบอาชีพรับจ้างปอกมะพร้าวและมีทักษะความชำนาญ

3. นักท่องเที่ยวเรียนรู้วิธีการแกะมะพร้าว โดยการใช้สันมีดตีตรงกลางผลมะพร้าว เพื่อให้ผลมะพร้าวแตกออกเป็น 2 ซีก และการแกะเนื้อมะพร้าวออกจากกะลาเพื่อนำเนื้อมะพร้าวไปชูดและคั้นเอาน้ำกะทิ

4. นักท่องเที่ยวเรียนรู้ภูมิปัญญาชาวบ้าน ในการใช้ประโยชน์จากมะพร้าว ดังนี้

4.1 วิธีการเผาถ่านกะลามะพร้าว ซึ่งเป็นภูมิปัญญาชาวบ้านสมัยก่อนที่มีการนำกะลามะพร้าวมาเผาเพื่อให้ได้ถ่านกะลามะพร้าวสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิงภายในครัวเรือน การใช้ถ่านกะลามะพร้าวจะมีความแตกต่างจากถ่านไม้ทั่วไปหรือก๊าซหุงต้มคือ ถ่านกะลามะพร้าวจะให้ความร้อนสูง ปลอดภัยไร้สารพิษ ไม่มีสารตกค้างที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ ติดไฟง่ายและสามารถเก็บไว้ใช้ได้นาน

4.2 เนื้อมะพร้าวที่เสียจะนำมาตากแดดหรืออบเพื่อทำเป็นมะพร้าวแห้งไว้สำหรับเป็นเชื้อเพลิงในการจุดไฟ และแปรรูปเป็นน้ำมันใช้ในโรงงานอุตสาหกรรม

4.3 เปลือกมะพร้าว สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง เช่น ใช้ทำเป็นกระถางปลูกต้นไม้ นำไปบดให้ละเอียดหรือสับเป็นชิ้นเล็กๆ ทำเป็นปุ๋ยเพื่อใช้ปลูกต้นไม้ เป็นเชื้อเพลิงในการก่อไฟไถ้งหรือแครงศัตรูพืชมะพร้าวและการส่งขายโรงงานเพื่อนำไปอัดย่อยทำเยื่อในของทิโนน

กิจกรรมการมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยว

1. หากนักท่องเที่ยวสนใจเกี่ยวกับการปอกมะพร้าว ก็สามารถร่วมปอกมะพร้าวได้แต่จะต้องใช้ความระมัดระวัง

2. นักท่องเที่ยวได้คั้นน้ำมะพร้าวสด ซึ่งจะช่วยให้รู้สึกสดชื่นและช่วยแก้กระหายน้ำจากการใช้พลังงานในการปั่นจักรยาน

3. นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมกับการชูดมะพร้าวโดยใช้กระต่ายในการชูด ซึ่งสมัยก่อนกระต่ายชูดมะพร้าวนับว่าเป็นเครื่องมือสำคัญที่มีอยู่คู่กับคนไทยอยู่ทุกครัวเรือน เพราะไม่มีเครื่องชูดมะพร้าวแบบอัตโนมัติเหมือนในปัจจุบัน สำหรับวิธีในการชูดมะพร้าว คือ จะต้องชูดเอาเนื้อมะพร้าวโดยเริ่มชูดจากบริเวณด้านข้างของมะพร้าวเพื่อป้องกันมะพร้าวจะทะลุหลุดออกจากกะลาและจะต้องชูดเบาๆ ไม่กดแรงจนเกินไป เพื่อให้ได้เนื้อของมะพร้าวที่ออกมาเป็นฝอยละเอียด

4. นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมในกิจกรรมไปพร้อมๆ กับการเรียนรู้ภูมิปัญญาของชาวบ้านในสมัยก่อนเกี่ยวกับการคั้นน้ำกะทิ คือ การคั้นน้ำกะทิจะต้องเติมน้ำอุ่นพอประมาณและใช้มือขยำนเนื้อมะพร้าวหลายๆ ครั้งเพื่อให้ความมันของกะทิจากเนื้อมะพร้าวออกมาจนหมด จากนั้นนำกระชอนมากรองเอาน้ำกะทิโดยแยกกากมะพร้าวไว้อีกส่วน

ซึ่งน้ำกะทิที่ได้จากการคั้นสดๆ มีลักษณะเป็นน้ำสีขาวข้นคล้ายนม และเมื่อเติมน้ำกะทิที่ได้จากการคั้นสดๆ จะรับรู้ได้ถึงความมัน ความเข้มข้นของน้ำกะทิและสัมผัสได้ถึงกลิ่นหอมดั้งเดิมของมะพร้าว

5. นักท่องเที่ยวสามารถผ่อนคลายอาการปวดเมื่อยกล้ามเนื้อจากการปั่นจักรยาน โดยการนวดจากชาวบ้านที่มีทักษะความชำนาญด้านการนวด และในการนวดได้มีการใช้น้ำมันนวดที่ได้จากการแปรรูปจากมะพร้าวได้แก่ น้ำมันนวดและมันหม่อง

*** คนเกาะสมุยสมัยก่อนมีอาชีพการทำสวนทำไร่เป็นหลัก หลังจากการทำสวนทำไร่เสร็จก็จะเกิดอาการปวดเมื่อยตามลำคอ แขนขา จึงมีการใช้น้ำมันนวดที่ได้จากการแปรรูปจากมะพร้าวด้วยวิธีการแบบดั้งเดิม นำมานวดเพื่อบรรเทาอาการปวดเมื่อย

เพื่อเชื่อมโยงกิจกรรมในจุดถัดไป

สำหรับจุดที่ 3 นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และมีส่วนร่วมกับกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการใช้ประโยชน์จากมะพร้าวและยังคงรักษารูปแบบการดำเนินชีวิตของคนรุ่นก่อนไว้ ซึ่งในจุดที่ 4 นักท่องเที่ยวจะได้ชมกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกะลาและตอมะพร้าวและมีส่วนร่วมกับกิจกรรมด้านงานฝีมือที่มีการนำกะลามะพร้าวมาสร้างสรรค์ให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความสวยงาม

จุดที่ 4 ณ ร้านอินทร์ตรา

(การกล่าวต้อนรับ/นำเสนอข้อมูลเพื่อเชื่อมโยงกับกิจกรรมของจุด)

จากจุดที่ 3 ที่นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และมีส่วนร่วมกับกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับมะพร้าวแล้ว สำหรับจุดที่ 4 ซึ่งเป็นจุดสุดท้ายของเส้นทางสุขภาพดีจากมะพร้าว ในจุดนี้นักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้และชมกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกะลาและตอมะพร้าว และสำหรับกิจกรรมที่จะให้นักท่องเที่ยวได้มีส่วนร่วม คือ การร้อยสร้อยข้อมือจากกะลามะพร้าว

รูปแบบการเรียนรู้

1. นักท่องเที่ยวชมกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆ จากกะลาและตอมะพร้าว เช่น ของใช้ภายในบ้าน ของที่ระลึก สินค้าประดับตกแต่ง เป็นต้น ซึ่งการแปรรูป

ผลิตภัณฑ์ต่างๆ เป็นการนำเอาวัสดุเหลือใช้มาสร้างสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลาย โดยใช้เครื่องจักรขนาดเล็กและแรงงานคนในการรังสรรค์สินค้าให้มีความสวยงาม ใช้ความประณีตในการผลิตสินค้าแต่ละชิ้นเพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพ

กิจกรรมการมีส่วนร่วมของนักท่องเที่ยว

1. นักท่องเที่ยวมีส่วนร่วมกับกิจกรรมการร้อยสร้อยข้อมือ ซึ่งลูกปัดที่นำมาร้อยเป็นสร้อยได้จากการแปรรูปจากกะลามะพร้าวให้มีลักษณะรูปทรงและมีลวดลายต่างๆ ที่สวยงาม ซึ่งในการร้อยสร้อยข้อมือนั้นนอกจากนักท่องเที่ยวจะได้รับความภาคภูมิใจในผลงานของตนเองแล้วการร้อยสร้อยข้อมือเป็นอีกหนึ่งวิธีในการฝึกสมาธิ

บทที่ 4

การประเมินผลการอบรมและการติดตามผล

ในบทนี้เป็นส่วนของการประเมินผลและการติดตามผลของหลักสูตรอบรม ผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมและผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมุยเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ได้ถูกจัดทำขึ้นเพื่อให้หน่วยงานภาครัฐหรือหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องสามารถประเมินผลและติดตามผลจากการพัฒนาความรู้และทักษะของผู้ประกอบการว่าสามารถเพื่อนำความรู้ดังกล่าวไปใช้ประโยชน์ในการนำไปต่อยอดหรือพัฒนาธุรกิจได้จริงเพื่อให้มีความสอดคล้องกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์

รูปแบบการประเมิน

การประเมินผล คือ กระบวนการในการใช้ดุลพินิจและค่านิยมในการพิจารณาตัดสินและทำการประเมินถึงคุณค่าความเหมาะสม ความคุ้มค่าของกิจกรรม/โครงการที่จัดขึ้น โดยผู้จัดกิจกรรม/โครงการนำไปวิเคราะห์ผลเพื่อทราบและเป็นประโยชน์ต่อการปรับปรุงแผนการดำเนินงานในครั้งต่อไป ซึ่งเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินผล คือ แบบประเมินการฝึกอบรม ประกอบด้วย 2 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 รายการประเมินหลักสูตรการฝึกอบรม ประกอบด้วย (1) เนื้อหาในการฝึกอบรมตรงกับวัตถุประสงค์ (2) ระยะเวลาในการฝึกอบรมเหมาะสม (3) รูปแบบและวิธีการฝึกอบรมเหมาะสม (4) ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์หรือประยุกต์ใช้ได้จริงในธุรกิจ (5) ความรู้ที่ได้สามารถนำไปพัฒนาธุรกิจและผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ (6) หลักสูตรที่ท่านสนใจและต้องการได้รับการฝึกอบรมในครั้งต่อไป (7) ข้อคิดเห็นอื่นๆ ที่ท่านเห็นว่าช่วยให้การฝึกอบรมครั้งนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ส่วนที่ 2 รายการประเมินวิทยากร ประกอบด้วย (1) ความสามารถในการถ่ายทอด/สื่อสาร/ให้ความเข้าใจ (2) การเรียงลำดับบรรยายเนื้อหาได้ครบถ้วน (3) การเปิดโอกาสให้ซักถามและแสดงความคิดเห็น (4) การตอบคำถามได้ตรงตามประเด็นและชัดเจน (5) การใช้เวลาเหมาะสมมาก/น้อย (6) มีคุณวุฒิ ความรู้ความสามารถตรงเนื้อหาที่สอน ใช้อุปกรณ์สื่อการสอนที่เหมาะสม (7) จำนวนผู้ฝึกอบรมเหมาะสมกับหัวข้อการสอนหรือกิจกรรมที่ใช้ (8) ข้อเสนอแนะอื่นๆ

แบบประเมินการฝึกอบรม

โปรดแสดงความคิดเห็นของท่านในประเด็นต่างๆ เพื่อประโยชน์ในการจัดฝึกอบรมครั้งต่อไป

รายการประเมิน การฝึกอบรม	ดีมาก (4)	ดี (3)	พอใช้ (2)	ต้องปรับปรุง (1)
1. เนื้อหาในการฝึกอบรมตรงกับวัตถุประสงค์				
2. ระยะเวลาในการฝึกอบรมเหมาะสม				
3. รูปแบบและวิธีการฝึกอบรมเหมาะสม				
4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์หรือประยุกต์ใช้ได้จริงในธุรกิจ				
5. ความรู้ที่ได้สามารถนำไปพัฒนาธุรกิจและผลิตภัณฑ์เพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์				
6. หลักสูตรที่ท่านสนใจและต้องการได้รับการฝึกอบรมในครั้งต่อไป (โปรดระบุ)				
7. ข้อคิดเห็นอื่นๆ ที่ท่านเห็นว่าจะช่วยให้การฝึกอบรมครั้งนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น				
รายการประเมิน วิทยากร	ดีมาก (4)	ดี (3)	พอใช้ (2)	ต้องปรับปรุง (1)
1. ความสามารถในการถ่ายทอด/สื่อสาร/ให้ความเข้าใจ				
2. การเรียงลำดับบรรยายเนื้อหาได้ครบถ้วน				
3. การเปิดโอกาสให้ซักถามและแสดงความคิดเห็น				
4. การตอบคำถามได้ตรงประเด็นชัดเจน				
5. การใช้เวลาเหมาะสมมาก/น้อย				
6. มีคุณวุฒิ ความรู้ความสามารถตรงเนื้อหาที่สอน ใช้อุปกรณ์สื่อการสอนที่เหมาะสม				
7. จำนวนผู้ฝึกอบรมเหมาะสมกับหัวข้อการสอนหรือกิจกรรมที่ใช้				
8. ข้อเสนอแนะอื่น ๆ				

การติดตามผล

จากการที่มีการจัดอบรมตามหลักสูตรของผู้ประกอบการในแต่ละกลุ่ม รวมทั้งได้มีการประเมินผลการอบรมไปแล้วนั้น เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพของการอบรม สูงสุดนั้น จึงต้องมีการติดตามผลและประเมินผลอย่างเป็นระยะ ภายหลังจากการ ฝึกอบรมไปเรียบร้อยแล้ว โดยทางผู้วิจัยได้นำเสนอแนวทางในการติดตามผล โดยแยก ตามกลุ่มผู้ประกอบการ ดังนี้

1. เจ้าของสวนมะพร้าว

ประเด็นที่ต้อง ติดตามผล	วิธีการติดตามผล	ระยะเวลา ใน การ ติดตามผล	ผู้ที่มีหน้าที่ ใน การ ติดตามผล	ข้อเสนอแนะ
การจัดทำสวน มะ พ ร ้า ว ต้นแบบ	1.การเชิญชวนกลุ่ม เกษตรกรที่เป็นสมาชิก มาเข้าร่วมการจัดทำ สวนมะพร้าวต้นแบบ 2.การถ่ายทอดความรู้ ในการจัดทำสวน มะพร้าวต้นแบบ 3.สวนมะพร้าวต้นแบบ ของแต่ละตำบล 4.สวนมะพร้าวต้นแบบ ของ แต่ละ ตำบล สามารถมีกิจกรรม สำหรับการท่องเที่ยว เชิงสร้างสรรค์ให้กับ นักท่องเที่ยว	1-3 เดือน 3-6 เดือน 1 ปี 1-2 ปี	ประธาน ศูนย์ ถ่ายทอด เทคโนโลยี ทาง การ เกษตรทั้ง 7 ตำบล	1. ควรมีการจัด ประชุมติดตาม ความก้าวหน้าใน การดำเนินงานใน ด้านต่างๆ อย่าง น้อยเดือนละ 1 ครั้ง ของประธาน ศูนย์ ถ่ายทอด เทคโนโลยีทางการ เกษตรทั้ง 7 ตำบล และกลุ่มสมาชิกที่ เข้าร่วมการจัดทำ สวน มะ พ ร ้า ว ต้นแบบ

2. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์เวชสำอางจากมะพร้าว (น้ำมันมะพร้าว)

ประเด็นที่ต้องติดตามผล	วิธีการติดตามผล	ระยะเวลาในการติดตามผล	ผู้ที่มีหน้าที่ในการติดตามผล	ข้อเสนอแนะ
คุณภาพและมาตรฐานในการผลิตน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็น	สอบถามจากผู้ประกอบการที่เข้าร่วมอบรม สามารถนำความรู้ไปพัฒนากระบวนการผลิตน้ำมันมะพร้าวให้มีคุณภาพมาตรฐานได้มากขึ้นกว่าเดิม	3-4 เดือน	-ก อ ง ส วั ส ต ิ ก ร สั ง ค ม ส ำ นั ก จ ำ น ำ ท ะ ช ะ บ ำ ล น ค ร เก ำ ช ส ม ย -พั ฒ น ำ ช ม ช น อ ำ เภ อ เก ำ ช ส ม ย	1.หน่วยงานที่มีหน้าที่ในการติดตามผลอาจจะต้องมีการจัดอบรมเพิ่มเติมบางหลักสูตรที่ต้องการความรู้ที่เฉพาะเจาะจงมากขึ้น เช่น การจัดทำสบู่ แชมพู ครีมนวด ครีมอาบน้ำ หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆที่สามารถเป็นผลิตภัณฑ์ต่อยอดจากน้ำมันมะพร้าวเพื่อผู้ประกอบการจะได้มีความรู้ ความชำนาญ ที่เพิ่มขึ้น
การสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์	สอบถามและสังเกตผู้ประกอบการสามารถผลิตสินค้าที่ต่อยอดจากน้ำมันมะพร้าวโดยมีผลิตภัณฑ์ต่างๆที่เพิ่มขึ้นสามารถตอบโจทย์ตามความต้องการของลูกค้าได้ดี	6 เดือน-1 ปี		2.หน่วยงานที่มีหน้าที่ในการติดตามผล ต้องลงพื้นที่ในการสอบถามและสังเกตการพัฒนาการดำเนินงานในด้านต่างๆ ทุก 1 เดือน เพื่อสามารถให้ความช่วยเหลือได้
บรรจุภัณฑ์	สังเกตจากบรรจุภัณฑ์ที่มีการปรับเปลี่ยนให้มีความหลากหลายเหมาะสมกับประโยชน์ในการใช้งานและมีความสวยงาม	6 เดือน-1 ปี		
ช่องทางในการจัดจำหน่ายและการโฆษณาประชาสัมพันธ์	สอบถามและสังเกตถึงความหลากหลายของช่องทางในการจัดจำหน่าย และรูปแบบในการโฆษณาที่มีประสิทธิภาพมากขึ้นจากจำนวนยอดขายหรือลูกค้าที่เพิ่มมากขึ้น	6 เดือน-1 ปี		

ประเด็นที่ต้องติดตามผล	วิธีการติดตามผล	ระยะเวลาในการติดตามผล	ผู้ที่มีหน้าที่ในการติดตามผล	ข้อเสนอแนะ
การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	ผลักดันและเตรียมความพร้อมสำหรับผู้ประกอบการที่มีความพร้อมในทุกด้านเพื่อให้มีสถานที่ท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพิ่มมากขึ้น	1-2 ปี		อ ย่ า ง มีประสิทธิภาพ

3. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ขนมจากมะพร้าว (ขนมกาละแม)

ประเด็นที่ต้องติดตามผล	วิธีการติดตามผล	ระยะเวลาในการติดตามผล	ผู้ที่มีหน้าที่ในการติดตามผล	ข้อเสนอแนะ
การยืดอายุและคุณภาพเหนียวนุ่มของผิวสัมผัสของขนมกาละแม	สังเกตและสอบถามถึงการทดลองขนมกาละแมตามสูตรที่ได้อบรมมา สามารถยืดอายุและยังคงมีความเหนียวนุ่ม	3-6 เดือน	-ก อ ง สวัสดิการสังคม สำนักงานเทศบาลนครเกาะสมุย -พัฒนาชุมชนอำเภอเกาะสมุย	1.หน่วยงานที่มีหน้าที่ในการติดตามผล ต้องลงพื้นที่ในการสอบถามและสังเกตการพัฒนาการดำเนินงานในด้านต่างๆ ทุก 1 เดือน เพื่อสามารถให้ความช่วยเหลือได้
การออกแบบบรรจุภัณฑ์	สังเกตจากบรรจุภัณฑ์ที่มีการปรับเปลี่ยนให้มีความหลากหลาย สามารถยืดอายุขนมกาละแม และมีความสวยงาม	3-6 เดือน		อ ย่ า ง มีประสิทธิภาพ
การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	ผลักดันและเตรียมความพร้อมสำหรับผู้ประกอบการที่มีความพร้อมในทุกด้านเพื่อให้มีสถานที่ทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพิ่มมากขึ้น	1-2 ปี		

4. ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์กะลา ไม้มะพร้าวและไม้กวาดก้านมะพร้าว

ประเด็นที่ต้องติดตามผล	วิธีการติดตามผล	ระยะเวลาในการติดตามผล	ผู้ที่มีหน้าที่ในการติดตามผล	ข้อเสนอแนะ
การโฆษณาประชาสัมพันธ์และช่องทางจำหน่าย	สอบถามและสังเกตถึงความหลากหลายของช่องทางในการจัดจำหน่าย และรูปแบบในการโฆษณาที่มีประสิทธิภาพมากขึ้นจากจำนวนยอดขายหรือลูกค้าที่เพิ่มมากขึ้น	6 เดือน-1 ปี	-ก อ ง สวัสดิการ สังคม สำนักงาน เทศบาลนคร เกาะสมุย พัฒนา ชุมชนอำเภอ เกาะสมุย	1. หน่วยงานที่มีหน้าที่ในการติดตามผล ต้องลงพื้นที่ในการสอบถามและสังเกตการพัฒนาการดำเนินงานในด้านต่างๆ ทุก 1 เดือน เพื่อช่วยให้ความช่วยเหลือได้อย่างมีประสิทธิภาพ
การออกแบบบรรจุภัณฑ์ (กลุ่มกะลาและไม้มะพร้าว)	สังเกตจากบรรจุภัณฑ์ที่มีการปรับเปลี่ยนให้มีความเหมาะสมและมีความสวยงาม	3-6 เดือน		
การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	ผลักดันและเตรียมความพร้อมสำหรับผู้ประกอบการที่มีความพร้อมในทุกด้านเพื่อให้มีสถานที่ท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์เพิ่มมากขึ้น	1-2 ปี		

5. ผู้นำเที่ยวท้องถิ่น

ประเด็นที่ต้องติดตามผล	วิธีการติดตามผล	ระยะเวลาในการติดตามผล	ผู้ที่มีหน้าที่ในการติดตามผล	ข้อเสนอแนะ
กิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	สอบถามและสังเกตผู้ประกอบการในแต่ละจุดของแต่ละเส้นทางว่าสามารถนำเสนอกิจกรรมและสินค้าที่มีความหลากหลายเพิ่มขึ้นสามารถตอบโจทย์ตามความต้องการของลูกค้าได้ดี และมีกิจกรรมใหม่ๆ เพิ่มขึ้นเพื่อให้นักท่องเที่ยวสามารถเลือกได้ตามความเหมาะสม	6 เดือน-1ปี	-ก อ ง สวัสดิการ สัง ค ม สำนักงาน เทศบาล นครเกาะ สมุย -พั ฒ น า ชู ม ช น อ ำ เภ อ เกาะสมุย -ก า ร ท่องเที่ยว แ ห่ ง ประเทศ ไ ท ย สำนักงาน เกาะสมุย	1.หน่วยงานที่มีหน้าที่ในการติดตามผล ต้องลงพื้นที่ในการสอบถามและสังเกต การพั ฒ น า ก า รดำเนินงานในด้านต่างๆ ทุก 6 เดือน

6. มัคคุเทศก์นำเที่ยว

ประเด็นที่ต้องติดตามผล	วิธีการติดตามผล	ระยะเวลาในการติดตามผล	ผู้ที่มีหน้าที่ในการติดตามผล	ข้อเสนอแนะ
การนำเสนอเกี่ยวกับข้อมูลรายละเอียดของรูปแบบกิจกรรมและการเรียนรู้ของสถานประกอบการแต่ละที่ในเส้นทางการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์	สังเกต ฟังการนำเสนอข้อมูล และประเมินจากกลุ่มนักท่องเที่ยวว่าได้รับความรู้หรือข้อมูลในรูปแบบและกิจกรรมการท่องเที่ยวของผู้ประกอบการในแต่ละจุดของเส้นทาง ว่ามัคคุเทศก์นำเที่ยวสามารถนำเสนอข้อมูลได้อย่างครบถ้วนและมีความเข้าใจในข้อมูลอย่างถ่องแท้	1-3 เดือน	-ก ำ ร ท ่องเที ยว แ ห่ ง ป ระเทศ ไ ท ย ส ำ นั ก ง า น เกา ะสมุ ย -ก ล ุ่ ม ผู้ประกอบก ำ ร ใน เส้นทางการ ท ่องเที ยว เ ชี ง สร ้างสร รค์	1.หน่วยงานที่มีหน้าที่ในการติดตามผล ต้องลงพื้นที่ในการสอบถามและสังเกตการนำเสนอข้อมูลของมัคคุเทศก์นำเที่ยวโดยสอบถามจากนักท่องเที่ยวและผู้ประกอบการในเส้นทางการท่องเที่ยว

บทสรุป

คู่มือ “การพัฒนาความรู้และเพิ่มทักษะผู้ประกอบการมะพร้าวสมุยเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์” เป็นคู่มือที่พัฒนาความรู้และทักษะผู้ประกอบการในด้านการบริหารจัดการ ด้านรูปแบบกิจกรรมและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับมะพร้าวสมุย เพื่อให้สอดคล้องกับรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ ในปัจจุบันนักท่องเที่ยวมีความต้องการ ความแตกต่างหรือความเป็นเอกลักษณ์ทางการท่องเที่ยวเพิ่มมากขึ้น ดังนั้นการอบรมเพื่อพัฒนาความรู้และเพิ่มทักษะผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมและผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมุยจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง เพื่อตอบโจทย์ถึงความ ต้องการและทันกับกระแสการเปลี่ยนแปลงของรูปแบบการท่องเที่ยว เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความพร้อมในการรองรับนักท่องเที่ยวและสร้างความแตกต่าง ความโดดเด่น และความเป็นเอกลักษณ์ที่ชัดเจนของรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์มะพร้าวสมุย

โดยรูปแบบของการพัฒนาความรู้และทักษะผู้ประกอบการนั้นเป็นรูปแบบของการอบรมเชิงปฏิบัติการซึ่งเป็นรูปแบบการฝึกอบรมเฉพาะเรื่อง โดยแยกตามกลุ่มผู้ประกอบการเพื่อให้ผู้ประกอบการแต่ละกลุ่มมีทักษะและความรู้ ความชำนาญเฉพาะด้านในเรื่องนั้นๆ เป็นการฝึกอบรมที่ผู้ประกอบการต้องลงมือปฏิบัติหรือมีกิจกรรมการคิดวิเคราะห์ร่วมกัน หรือแลกเปลี่ยนความคิดเห็นร่วมกันควบคู่กับการฟังบรรยายจากผู้เชี่ยวชาญในเรื่องนั้นๆ โดยหลักสูตรที่จัดอบรมนั้นเป็นหลักสูตรการอบรมระยะสั้นที่เน้นให้ผู้ประกอบการแต่ละกลุ่มสามารถนำความรู้ ทักษะและประสบการณ์ไปประยุกต์ใช้ได้จริงในธุรกิจของตน เพื่อพัฒนาหรือปรับปรุงเปลี่ยนแปลงรูปแบบสินค้าหรือบริการให้สอดคล้องกับรูปแบบการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์และตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวได้เพิ่มมากขึ้น

การอบรมเพื่อพัฒนาความรู้และเพิ่มทักษะผู้ประกอบการจะเกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผลสูงสูดนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องหรือรับผิดชอบต้องมีการติดตามผลและดูแลเป็นที่เล็งอย่างใกล้ชิด นอกจากนั้นแล้วคู่มือดังกล่าวนี้ยังเป็นประโยชน์สำหรับกลุ่มผู้ประกอบการอื่นๆ ที่มีความต้องการหรือสนใจที่จะพัฒนาธุรกิจของตนเองเพื่อการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ หรือกลุ่มผู้ประกอบการทั่วไปที่ต้องการพัฒนาความรู้และทักษะในด้านต่างๆ ได้เช่นกัน

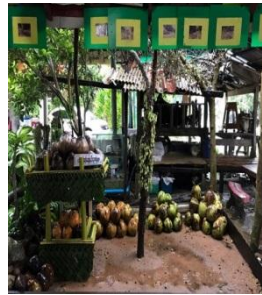
เอกสารอ้างอิง

- กองนโยบายและแผนงาน สำนักผังเมือง. (2559). รายงานการศึกษาเรื่อง การค้าปลีก การค้าส่ง และการค้าปลีก-ค้าส่งขนาดใหญ่ในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ปี พ . ศ . 2 5 5 9 . คั น เ มื อ 1 พ ฤ ช ภา ค ม 2 5 6 0 . สืบค้นจาก http://cpd.bangkok.go.th:90/web2/SAT/ST2_60.pdf
- ชัยรัตน์ อัครวงกูร. (2548). ออกแบบให้โดนใจ : คู่มือการออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับผู้ประกอบการและนักออกแบบ. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพฯ: สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมสนับสนุนกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม.
- ดวงฤทัย จำรัสโชติ. (2550). *หน้าที่และความสำคัญของภาชนะบรรจุ. เทคโนโลยีภาชนะบรรจุ (Packaging Technology)*. กรุงเทพฯ: โอเดียนสโตร์.
- ดำรงศักดิ์ ชัยสนธิ และก่อเกียรติ วิริยะกิจพัฒนา. (2542). ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์. *การบรรจุภัณฑ์ (Packaging)*. กรุงเทพฯ: วังอักษร, หน้า 17-18.
- ธีรารัตน์ จันทรมานนท์. (2555). ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่ายที่มีผลต่อลูกค้าในการซื้อสินค้าเคมีภัณฑ์และการเลือกจำหน่ายในจังหวัดเชียงใหม่. บัณฑิตวิทยาลัยเชียงใหม่ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่. บริหารธุรกิจมหาบัณฑิตการตลาด.
- ปัทมาพร ท่อชู. (2555). *การทำความเข้าใจการออกแบบบรรจุภัณฑ์*. ค้นเมื่อ 29 เมษายน 2560. สืบค้นจาก <http://www.thailandindustry.com/onlineMag/view2>.
- ปรีม พันธุ์สุวรรณนาคี และคณะ. (2560). *เอกสารประกอบการบรรยายบรรจุภัณฑ์*. หจก. ฟอว์เวิร์ด ดีไซน์ สตูดิโอ
- พวงบุหงา ภูมิพานิช. (2538). *TOM 2103 พฤติกรรมนักท่องเที่ยว*. กรุงเทพฯ: ภาควิชาศิลปาชีพ คณะมนุษยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. (เอกสารอัดสำเนา).
- พิมพ์พิสุทธิ์ อ้วนล้ำ. (2555). *การท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์*. อุบลราชธานี: นักวิชาการพัฒนาชุมชน.
- รัตนา อัดตปัญญา ศรีล วรุณพันธุ์ เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ และปิยวรรณ สิมะไพศาล. (2547). *การพัฒนากาละแมเพื่อการส่งออก ศึกษาวิธียืดอายุการเก็บรักษาและชนิดบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม*. รายงานฉบับสมบูรณ์. สำนักงานพัฒนา

- วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ. โครงการวิจัยพัฒนาและวิศวกรรม.
ศูนย์พันธุวิศวกรรมและเทคโนโลยีชีวภาพแห่งชาติ.
วรรณ ศิลปอาษา. (2545). *การจัดการทรัพยากรการท่องเที่ยว*. นนทบุรี:
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช.
ศิริวรรณ เสรีรัตน์. (2546). *การบริการการตลาดยุคใหม่*. กรุงเทพฯ: พัฒนาศึกษา.
ศุภลักษณ์ อัครางกูร. (2549). *พฤติกรรมนักท่องเที่ยว*. ขอนแก่น:
มหาวิทยาลัยขอนแก่น วิทยาเขตหนองคาย.
สุนิษา มรรคเจริญ. (2553). *การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อการส่งออก*.
วิทยานิพนธ์วิศวกรรมศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมศาสตรอุตสาหกรรม.
คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
สมพงษ์ เพื่องอารมย์. (2550). *บรรจุภัณฑ์กับการส่งออก*. กรุงเทพฯ: จามจุรีโปรดักท์.
อุไรวรรณ แยมเนียม. (2537). *การส่งเสริมการตลาด*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัย
รามคำแหง.
เอกสารเผยแพร่ **พันธุ์มะพร้าว-การปลูก** ศูนย์วิจัยพืชสวนชุมพร สถาบันวิจัยพืชสวน
กรมวิชาการเกษตร ฐานข้อมูลพันธุ์พืช กรมวิชาการเกษตร. ธันวาคม 2554
Murphy, P., Pritchard, M. P., & Smith, B. (2000). The destination product
and its impact on traveler perceptions. *Tourism Management*,
21(1): 43-52.
Richards, G. (2010a). Creative Tourism and Local Development.
In Wurzbarger, R. (Ed.). *Creative Tourism A Global Conversation
how to provide unique creative experiences for travelers
worldwide: at present at the 2008 Santa Fe & UNESCO
International Conference on Creative Tourism in Santa
Fe*.(pp.78-90). New Mexico. USA.
Richards, G. (2010b). *Creative Tourism and Cultural Events*[On-line].
Available:[http://www.docstoc.com/docs/68264727/Creative-
tourism-and-cultural-events](http://www.docstoc.com/docs/68264727/Creative-tourism-and-cultural-events)
Romana KOREZ-VIDE. (2013). *Creative tourism as a source of
innovativeness and sustainability in tourism*. 1307-1320.
Stanton, Etzel and Walker. (1994). *Marketing*. 14th Edition, 667.

Suttipisan,S. (2013). *Adaptive Uses of Local Textiles for Creative Tourism Product Development in Thailand*. International Journal of Cultural and Tourism Research, 61, 47-55

ภาคผนวก









สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)



สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว. หรือ TRF)



มหาวิทยาลัยสกลนคร (วิทยาเขตสุราษฎร์ธานี)