**แบบรายงานแผน/ผลการดำเนินงาน**

**13. โครงการขับเคลื่อนการลดการสูญเสียอาหารในห่วงโซ่อุปทานสินค้าเกษตร
ตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน**

**ส่วนที่ 1 ข้อมูลโครงการตามแบบฟอร์ม สศก.4**

**ข้อมูลระดับกรม**

**วัตถุประสงค์โครงการ** (ตามแบบฟอร์ม สศก.4)

1) เพื่อลดความสูญเสียสินค้าเกษตรอาหารตลอดห่วงโซ่อุปทาน โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสม

2) เพื่อบรรลุผลตามเป้าหมายของแผนปฏิบัติการด้านการจัดการด้านอาหารของประเทศไทย

**เป้าหมายโครงการ** (ตามแบบฟอร์ม สศก.4)

**1. เป้าหมายเชิงผลผลิต (Output)**

1.1) กลุ่มผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีลดความสูญเสียสินค้าเกษตร 8 ชนิด ประกอบด้วย 1) ถั่วเขียว
และวุ้นเส้น 2) มะม่วงน้ำดอกไม้ 3) กล้วยหอมทอง 4) กะหล่ำปลี 5) ลำไยสดและลำไยอบแห้งทั้งเปลือก 6) มะเขือเทศ 7) ปาล์มและน้ำมันปาล์ม และ 8) มันสำปะหลัง รวมอย่างน้อย 20 กลุ่ม หรือ ครอบคลุมสมาชิกอย่างน้อย 1,400 ราย โดยแต่ละกลุ่มประกอบด้วยผู้เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อุปทาน สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้รับในการลดการสูญเสียอาหารในสินค้าเกษตรได้จริง (ตลอดระยะเวลาโครงการ 3 ปี 2568 - 2570)

1.2) ได้ต้นแบบหลักการปฏิบัติที่ดีในการลดการสูญเสียอาหารในสินค้าเกษตรอย่างน้อย 8 ชนิด

1.3) พัฒนาคู่มือการลดความสูญเสียสินค้าเกษตรอาหารด้านพืช/สื่ออิเล็กทรอนิกส์เพื่อการเผยแพร่สำหรับผู้ผลิตและผู้ประกอบการอย่างน้อย 5 ชนิดสินค้าเกษตรพืชอาหาร (ตลอดระยะเวลาโครงการ 3 ปี 2568 - 2570)

**2. เป้าหมายเชิงผลลัพธ์ (Outcome)**

2.1) ลดการสูญเสียเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพตลอดห่วงโซ่อุปทานสินค้าเกษตรอาหารอย่างน้อย 8 ชนิด (ตลอดระยะเวลาโครงการ 3 ปี 2568 - 2570) ประกอบด้วย 1) ถั่วเขียวและวุ้นเส้น 2) มะม่วงน้ำดอกไม้
3) กล้วยหอมทอง 4) กะหล่ำปลี 5) ลำไยสดและลำไยอบแห้งทั้งเปลือก 6) มะเขือเทศ 7) ปาล์มและน้ำมันปาล์ม และ 8) มันสำปะหลัง

2.2) ลดความสูญเสียสินค้าเกษตรอาหารด้านพืชร้อยละ 5 ต่อปีจากเส้นฐานดัชนีการสูญเสียระดับประเทศ ตามค่าเป้าหมาย SDG 12.3.1

| **ตัวชี้วัดสำนักงบประมาณ** | **หน่วยนับ** | **ค่าเป้าหมายตัวชี้วัดสำนักงบประมาณ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568** |
| --- | --- | --- |
| 1) จำนวนเกษตรกรที่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการลดการสูญเสียสินค้าเกษตรไม่น้อยกว่า | ราย | 400 |
| 2) ร้อยละที่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการลดการสูญเสียสินค้าเกษตรสามารถส่งต่อองค์ความรู้แก**่**ผู้สนใจในท้องถิ่นได้ | ร้อยละ | 80 |

**ส่วนที่ 2 แบบรายงานรายเดือน**

**แบบรายงานแผน/ผลการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568**

**13. โครงการขับเคลื่อนการลดการสูญเสียอาหารในห่วงโซ่อุปทานสินค้าเกษตรตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน**

**หน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ :** กวป.

**การส่งรายงาน : ผ่านโปรแกรม SCE ชื่อแฟ้ม “4.13 โครงการขับเคลื่อนการลดการสูญเสียอาหารในห่วงโซ่อุปทานฯ” ชื่อตัวชี้วัด เอกสารแนบ “รายงานรายเดือน”**

 **ครั้งแรก** เป็นข้อมูลช่วง ต.ค. - ธ.ค. 67ภายในวันที่ 20 มกราคม 2568

 **ครั้งถัดไป** ให้รายงานภายในวันที่ 2 ของเดือนถัดไป

**1. ชื่อหัวหน้าโครงการ และผู้ร่วมงาน**

**เบอร์โทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้**

| **ตัวชี้วัดสำนักงบประมาณ** | **หน่วยนับ** | **แผนสำนักงบประมาณ** | **ผลการดำเนินงาน** | **คำชี้แจง** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1) จำนวนเกษตรกรที่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการลดการสูญเสียสินค้าเกษตรไม่น้อยกว่า | ราย | 400 |  |  |
| 2) ร้อยละที่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการลดการสูญเสียสินค้าเกษตรสามารถส่งต่อองค์ความรู้แก**่**ผู้สนใจในท้องถิ่นได้ | ร้อยละ | 80 |  | (โปรดอธิบายสูตรการคำนวณ) |

**ส่วนที่ 3 แบบรายงานความก้าวหน้ารอบ 6 เดือน และรอบ 12 เดือน**

**แบบรายงานแผน/ผลการดำเนินงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568**

**13. โครงการขับเคลื่อนการลดการสูญเสียอาหารในห่วงโซ่อุปทานสินค้าเกษตรตามเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน**

**หน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ :** กวป.

**การส่งรายงาน : ผ่านโปรแกรม SCE ชื่อแฟ้ม “4.13 โครงการขับเคลื่อนการลดการสูญเสียอาหารในห่วงโซ่อุปทานฯ” ชื่อตัวชี้วัด เอกสารแนบรายงานราย 6 เดือน และ 12 เดือน**

 **รอบ 6 เดือน** เป็นข้อมูลช่วง ต.ค. 67 - มี.ค. 68 ภายในวันที่ 10 เมษายน 2568

 **รอบ 12 เดือน** เป็นข้อมูลตั้งแต่ ต.ค. 67 - ก.ย. 68 รายงานภายในวันที่ 10 ตุลาคม 2568

**1. ชื่อหัวหน้าโครงการ และผู้ร่วมงาน**

**เบอร์โทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้**

**2. การรายงานแผน/ผลการดำเนินงาน**

**(1) วัตถุประสงค์**

**(2) เป้าหมายการดำเนินงาน**

**(3) ขั้นตอน วิธีการดำเนินงาน**

**(4) กลุ่มเป้าหมายที่ได้รับประโยชน์**

**(5) แผนการดำเนินงาน** แสดงแผนปฏิบัติงาน/กิจกรรมในแต่ละช่วงระยะเวลาในรูปแบบตาราง (Gantt Chart) ที่สอดคล้องกับวัตถุประสงค์ โดยต้องชี้แจงให้ละเอียดชัดเจนของการปฏิบัติงานในแต่ละช่วงเวลา เพื่อให้ทราบถึงรายละเอียดของการปฏิบัติงานไปจนถึงการสรุปผล

| **กิจกรรม** | **สถานที่ดำเนินงาน** | **กรอบเวลา** |
| --- | --- | --- |
| **ต.ค. 67** | **พ.ย. 67** | **ธ.ค. 67** | **ม.ค. 68** | **ก.พ. 68** | **มี.ค. 68** | **เม.ย.68** | **พ.ค.68** | **มิ.ย. 68** | **ก.ค. 68** | **ส.ค. 68** | **ก.ย. 68** |
| **กิจกรรมที่ 1** การประเมินความเหมาะสม/เร่งด่วนสินค้าเกษตรอาหารพืชและสำรวจกลุ่มเป้าหมาย |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.1) มะม่วงน้ำดอกไม้ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.2) กล้วยหอมทอง |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.3) ปาล์มและน้ำมันปาล์ม |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.4) ถั่วเขียวและวุ้นเส้น |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.5) กะหล่ำปลี |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.6) ลำไยสดและลำไยอบแห้งทั้งเปลือก |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.7) มะเขือเทศ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1.8) มันสำปะหลัง |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **กิจกรรมที่ 2** การถ่ายทอดเทคโนโลยี |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.1) มะม่วงน้ำดอกไม้ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.2) กล้วยหอมทอง |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.3) ปาล์มและน้ำมันปาล์ม |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.4) ถั่วเขียวและวุ้นเส้น |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.5) กะหล่ำปลี |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.6) ลำไยสดและลำไยอบแห้งทั้งเปลือก |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.7) มะเขือเทศ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2.8) มันสำปะหลัง |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **กิจกรรรมย่อยที่ 3** การจัดทำต้นแบบและการขยายผลกลุ่มเป้าหมาย |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.1) มะม่วงน้ำดอกไม้ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.2) กล้วยหอมทอง |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.3) ปาล์มและน้ำมันปาล์ม |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.4) ถั่วเขียวและวุ้นเส้น |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.5) กะหล่ำปลี |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.6) ลำไยสดและลำไยอบแห้งทั้งเปลือก |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.7) มะเขือเทศ |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3.8) มันสำปะหลัง |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **อื่น ๆ** (ถ้ามี) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**(6) ความก้าวหน้าการดำเนินงาน/ผลการดำเนินงานรายกิจกรรม**

**(7) สรุปผลการดำเนินงานรายกิจกรรม**

**(8) ร้อยละความก้าวหน้าของการดำเนินงานรายกิจกรรม**

**3. สรุปผล**

 **3.1 สรุปภาพรวมการดำเนินโครงการ**

 **3.2 ร้อยละความก้าวหน้าของการดำเนินโครงการ**

**4. ผลสำเร็จที่ได้รับ**

**4.1 ตัวชี้วัดบังคับ**

 **4.1.1 ค่าเป้าหมายตัวชี้วัดสำนักงบประมาณ ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568**

 **(1) จำนวนเกษตรกรที่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการลดการสูญเสียสินค้าเกษตรไม่น้อยกว่า 400 ราย** (อธิบายรายละเอียดถึงผลสำเร็จที่ได้รับ เพื่อใช้สรุปผลในเอกสารประกอบการของบประมาณ)

 **ร้อยละความก้าวหน้าของการดำเนินโครงการ**

 **กรณีที่ผลการปฏิบัติงานมีความก้าวหน้าน้อยกว่า 90% หรือเกิน 110% ของค่าเป้าหมาย ณ สิ้นปีงบประมาณ ต้องระบุคำชี้แจง**

**(2) ร้อยละที่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการลดการสูญเสียสินค้าเกษตรสามารถส่งต่อองค์ความรู้แก้ผู้สนใจในท้องถิ่นได้ ร้อยละ 80** (อธิบายรายละเอียดถึงผลสำเร็จที่ได้รับ เพื่อใช้สรุปผลในเอกสารประกอบการของบประมาณ)

 **ร้อยละความก้าวหน้าของการดำเนินโครงการ**

 **กรณีที่ผลการปฏิบัติงานมีความก้าวหน้าน้อยกว่า 90% หรือเกิน 110% ของค่าเป้าหมาย ณ สิ้นปีงบประมาณ ต้องระบุคำชี้แจง**

**4.2 ผลผลิต (Output) ตามแบบฟอร์ม สศก.4**

 **(1) กลุ่มผู้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีลดความสูญเสียสินค้าเกษตร 8 ชนิด ประกอบด้วย 1) ถั่วเขียวและวุ้นเส้น 2) มะม่วงน้ำดอกไม้ 3) กล้วยหอมทอง 4) กะหล่ำปลี 5) ลำไยสดและลำไยอบแห้งทั้งเปลือก 6) มะเขือเทศ 7) ปาล์มและน้ำมันปาล์ม และ 8) มันสำปะหลัง รวมอย่างน้อย 20 กลุ่ม หรือ ครอบคลุมสมาชิกอย่างน้อย 1,400 ราย โดยแต่ละกลุ่มประกอบด้วยผู้เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่อุปทาน สามารถประยุกต์ใช้ความรู้ที่ได้รับในการลดการสูญเสียอาหารในสินค้าเกษตรได้จริง (ตลอดระยะเวลาโครงการ 3 ปี 2568 - 2570)** (อธิบายรายละเอียดถึงผลสำเร็จที่ได้รับ ผลสำเร็จที่เป็นรูปธรรม ประโยชน์ที่เกิดกับเกษตรกรหรือกลุ่มเป้าหมายที่สามารถระบุได้ทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ โดยต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ เพื่อใช้สรุปผลในเอกสารประกอบการของบประมาณ)

 **(2) ได้ต้นแบบหลักการปฏิบัติที่ดีในการลดการสูญเสียอาหารในสินค้าเกษตรอย่างน้อย 8 ชนิด** (อธิบายรายละเอียดถึงผลสำเร็จที่ได้รับ ผลสำเร็จที่เป็นรูปธรรม ประโยชน์ที่เกิดกับเกษตรกรหรือกลุ่มเป้าหมายที่สามารถระบุได้ทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ โดยต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ เพื่อใช้สรุปผลในเอกสารประกอบการของบประมาณ)

 **(3) พัฒนาคู่มือการลดความสูญเสียสินค้าเกษตรอาหารด้านพืช/สื่ออิเล็กทรอนิกส์เพื่อการเผยแพร่สำหรับผู้ผลิตและผู้ประกอบการอย่างน้อย 5 ชนิดสินค้าเกษตรพืชอาหาร (ตลอดระยะเวลาโครงการ 3 ปี 2568 - 2570)** (อธิบายรายละเอียดถึงผลสำเร็จที่ได้รับ ผลสำเร็จที่เป็นรูปธรรม ประโยชน์ที่เกิดกับเกษตรกรหรือกลุ่มเป้าหมายที่สามารถระบุได้ทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ โดยต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ เพื่อใช้สรุปผลในเอกสารประกอบการของบประมาณ)

**4.3 ผลลัพธ์ (Outcome) ตามแบบฟอร์ม สศก.4**

 **(1) ลดการสูญเสียเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพตลอดห่วงโซ่อุปทานสินค้าเกษตรอาหารอย่างน้อย 8 ชนิด (ตลอดระยะเวลาโครงการ 3 ปี 2568 - 2570) ประกอบด้วย 1) ถั่วเขียวและวุ้นเส้น 2) มะม่วงน้ำดอกไม้ 3) กล้วยหอมทอง 4) กะหล่ำปลี 5) ลำไยสดและลำไยอบแห้งทั้งเปลือก 6) มะเขือเทศ
7) ปาล์มและน้ำมันปาล์ม และ 8) มันสำปะหลัง** (อธิบายรายละเอียดถึงผลสำเร็จที่ได้รับ ผลสำเร็จที่เป็นรูปธรรม ประโยชน์ที่เกิดกับเกษตรกรหรือกลุ่มเป้าหมายที่สามารถระบุได้ทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ โดยต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ เพื่อใช้สรุปผลในเอกสารประกอบการของบประมาณ)

 **(2) ลดความสูญเสียสินค้าเกษตรอาหารด้านพืชร้อยละ 5 ต่อปีจากเส้นฐานดัชนีการสูญเสียระดับประเทศ ตามค่าเป้าหมาย SDG 12.3.1** (อธิบายรายละเอียดถึงผลสำเร็จที่ได้รับ ผลสำเร็จที่เป็นรูปธรรม ประโยชน์ที่เกิดกับเกษตรกรหรือกลุ่มเป้าหมายที่สามารถระบุได้ทั้งเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ โดยต้องสอดคล้องกับวัตถุประสงค์โครงการ เพื่อใช้สรุปผลในเอกสารประกอบการของบประมาณ)

**5. ผลสัมฤทธิ์หรือประโยชน์ที่ได้รับจากการใช้จ่ายงบประมาณเมื่อสิ้นสุดปีงบประมาณ** **หรือผลสำเร็จที่เป็นรูปธรรมอื่น ๆ ที่ก่อให้เกิดประโยชน์กับเกษตรกรหรือกลุ่มเป้าหมายที่สามารถระบุได้ทั้งเชิงปริมาณ และเชิงคุณภาพ (ถ้ามี)**

**6. ปัญหา/อุปสรรค และข้อเสนอแนะ**

**7. รูปภาพและคำบรรยายประกอบของแต่ละกิจกรรม**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| (คำบรรยายประกอบรูปภาพ) | (คำบรรยายประกอบรูปภาพ) | (คำบรรยายประกอบรูปภาพ) | (คำบรรยายประกอบรูปภาพ) |
|  |  |  |  |
| (คำบรรยายประกอบรูปภาพ) | (คำบรรยายประกอบรูปภาพ) | (คำบรรยายประกอบรูปภาพ) | (คำบรรยายประกอบรูปภาพ) |