



เลขที่.....

แบบสัมภาษณ์เกษตรกร
โครงการศึกษาเพื่อปรับปรุงกระบวนการผลิตกาแฟอราบิก้า
ในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง

- คำชี้แจง** 1. โปรดกรอกข้อมูลให้ตรงกับสภาพความเป็นจริงและสอดคล้องกับความคิดเห็นของท่าน
 ข้อมูลเหล่านี้จะนำไปใช้เพื่อการวิจัย และเป็นแนวทางในการพัฒนาการดำเนินงานทางด้าน
 ส่งเสริมการเกษตร
2. กรุณาทำเครื่องหมาย / หรือเติมข้อความลงในช่องว่างให้ตรงกับความเป็นจริงให้มากที่สุด

ส่วนที่ 1 ลักษณะส่วนบุคคล ข้อมูลเศรษฐกิจและสังคม

1. ลักษณะส่วนบุคคล

- 1.1 เพศ () ชาย () หญิง
- 1.2 อายุ.....ปี
- 1.3 ระดับการศึกษา
 () ไม่ได้เรียนหนังสือ () ระดับประถมศึกษา () ระดับมัธยมศึกษา
 () ระดับอุดมศึกษา () อื่นๆ ระบุ.....
- 1.4 สถานภาพสมรส
 () โสด () สมรส () หม้าย, หย่า, แยกกันอยู่
- 1.5 ประสบการณ์ในการทำงานด้านกาแฟอราบิก้า..... ปี

2. ข้อมูลด้านเศรษฐกิจเกี่ยวข้องกับการเกษตรและการผลิตกาแฟ

- 2.1 พื้นที่ปลูกกาแฟรวมทั้งหมด.....ไร่ เป็นของตนเอง.....ไร่ เช่า.....ไร่
- 2.2 แรงงานที่ใช้ในการปลูกและผลิตกาแฟรวมใช้แรงงานทั้งหมด.....คน
 แรงงานในครัวเรือน.....คน แรงงานจ้าง.....คน
- 2.3 รายได้จากการปลูกและผลิตกาแฟ.....บาทต่อปี
- 2.4 ผลผลิตเฉลี่ยต่อไร่.....กิโลกรัม/ไร่
- 2.5 แรงงานในการปลูกผลผลิตกาแฟ.....คน ☐ ครอบครัว ☐ จ้าง

3. ข้อมูลด้านความรู้เกี่ยวกับการปลูกกาแฟ

- 3.1 ประสบการณ์ในการอบรมเกี่ยวกับการปลูกและผลิตกาแฟ
 () ไม่เคยอบรม () เคยอบรม.....ครั้ง
- 3.2 การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการปลูกและผลิตกาแฟภายในระยะเวลา 6 เดือนที่ผ่านมา
 () สื่อสิ่งพิมพ์ เช่น จดหมายข่าว ใบปลิว วารสารครั้ง

- () หอกระจายข่าว/เสียงตามสายครั้ง
- () ประชุม/อบรมครั้ง
- () นิทรรศการ/งานรณรงค์ครั้ง
- () พ่อค้าครั้ง
- () เจ้าหน้าที่ศูนย์โครงการหลวงครั้ง
- () เจ้าหน้าที่ส่งเสริมการเกษตรครั้ง
- () ผู้นำชุมชนครั้ง
- () เกษตรกรรายอื่นๆครั้ง
- () อื่นๆ ระบุ.....ครั้ง

3.3 การติดต่อกับเจ้าหน้าที่ส่งเสริมของศูนย์ฯ.....ครั้ง/ฤดูกาลผลิต

3.4 ในรอบ 1 ปีที่ผ่านมา ท่านได้รับข่าวสารเกี่ยวกับการผลิตและการตลาดกาแฟอาราบิก้า จากแหล่งใดบ้าง

สื่อ/สิ่งพิมพ์	การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับกาแฟอาราบิก้า	
	(1) ข่าวสารการผลิตกาแฟ	(2) ข่าวสารการตลาดกาแฟ
1. วิทยุ (ระบุรายการ.....)	☐ เคย.....ครั้ง/เดือน ☐ ไม่เคย	☐ เคย.....ครั้ง/เดือน ☐ ไม่เคย
2. โทรทัศน์	☐ เคย.....ครั้ง/เดือน ☐ ไม่เคย	☐ เคย.....ครั้ง/เดือน ☐ ไม่เคย
3. สื่อออนไลน์/อินเทอร์เน็ต	☐ เคย.....ครั้ง/เดือน ☐ ไม่เคย	☐ เคย.....ครั้ง/เดือน ☐ ไม่เคย
4. วารสาร เอกสารเผยแพร่ต่างๆ	☐ เคย.....ครั้ง/เดือน ☐ ไม่เคย	☐ เคย.....ครั้ง/เดือน ☐ ไม่เคย
5. หนังสือพิมพ์	☐ เคย.....ครั้ง/เดือน ☐ ไม่เคย	☐ เคย.....ครั้ง/เดือน ☐ ไม่เคย
6. โปสเตอร์/แผ่นพับ	☐ เคย.....ครั้ง/เดือน ☐ ไม่เคย	☐ เคย.....ครั้ง/เดือน ☐ ไม่เคย

สื่อ/สิ่งพิมพ์	การได้รับข่าวสารเกี่ยวกับกาแฟอราบิก้า	
	(1) ข่าวสารการผลิตกาแฟ	(2) ข่าวสารการตลาดกาแฟ
	☐ ไม่เคย	☐ ไม่เคย
7.ญาติพี่น้อง	☐ เคย.....ครั้ง/ เดือน ☐ ไม่เคย	☐ เคย..... ครั้ง/เดือน ☐ ไม่เคย
8.เพื่อนบ้านที่มีการปลูกกาแฟ	☐ เคย.....ครั้ง/ เดือน ☐ ไม่เคย	☐ เคย..... ครั้ง/เดือน ☐ ไม่เคย
9.ผู้รวบรวมผลผลิตกาแฟ (พ่อค้าคนกลาง)	☐ เคย.....ครั้ง/ เดือน ☐ ไม่เคย	☐ เคย..... ครั้ง/เดือน ☐ ไม่เคย
10.บุคลากร/เจ้าหน้าที่ของโครงการหลวง	☐ เคย.....ครั้ง/ เดือน ☐ ไม่เคย	☐ เคย..... ครั้ง/เดือน ☐ ไม่เคย
11.บุคลากร/เจ้าหน้าที่อื่นๆ (ระบุ.....)	☐ เคย.....ครั้ง/ เดือน ☐ ไม่เคย	☐ เคย..... ครั้ง/เดือน ☐ ไม่เคย
12.อื่นๆ (ระบุ).....	☐ เคย.....ครั้ง/ เดือน ☐ ไม่เคย	☐ เคย..... ครั้ง/เดือน ☐ ไม่เคย

ส่วนที่ 2 กระบวนการผลิตกาแฟอราบิก้า

1. ขั้นตอนการปลูกกาแฟอราบิก้า

1.1 ความสูงของพื้นที่จากระดับน้ำทะเลปานกลาง.....เมตร

1.2 ลักษณะพื้นที่.....

1.3 สายพันธุ์กาแฟที่ปลูก () คาติมอร์ () ทิปปีก้า () อื่นๆ ระบุ..... ()
ไม่ทราบ

1.4 แหล่งที่มาของกล้าพันธุ์

() โครงการหลวง () คณะเกษตร มช. () เกษตรกรท่านอื่น () อื่นๆ ระบุ
.....

1.5 รูปแบบการปลูก

- () ปลูกเชิงเดี่ยว หรือ กลางแจ้ง (Unshed) () ระบบร่มเงา (Shedding)
 () ระบบอนุรักษ์ธรรมชาติ () ระบบสวนหลังบ้าน (Backyard

garden)

- () ระบบอินทรีย์ () อื่นๆ ระบุ.....

1.6 ระยะห่างระหว่างต้น.....เมตร จำนวนต้นต่อไร่.....
 ต้น/ไร่

1.7 การให้ปุ๋ย () ปุ๋ยเคมี () ปุ๋ยคอก () ปุ๋ยอินทรีย์ () อื่นๆ ระบุ

.....

ปริมาณต่อต้น.....กรัม/ต้น จำนวนครั้ง.....ครั้ง/

ปี

1.8 การตัดแต่งกิ่ง () ตัดแต่ง () ไม่ตัดแต่ง
 แหล่งความรู้เรื่องการตัดแต่งกิ่ง () เจ้าหน้าที่ส่งเสริม () เกษตรกรท่านอื่น
 () อื่นๆ ระบุ.....

ช่วงเวลาในการตัดแต่งกิ่ง.....

1.9 การกำจัดและควบคุมวัชพืช () มี () ไม่มี

วิธีการกำจัดและควบคุม.....

1.10 โรคและแมลง

() ราสนิม () ใบจุด () ผลเน่า () อื่นๆ ระบุ.....
 () มอดกาแฟ () เพลี้ยหอย () หนอนเจาะลำต้น () อื่นๆ ระบุ.....
 วิธีแก้ไข.....

1.11 การเก็บผลกาแฟ

ช่วงเวลาในการเก็บกาแฟ.....

วิธีการเก็บกาแฟ () เก็บทีละผล เลือกเฉพาะผลสุก () รูดทั้งกิ่ง

2. ขั้นตอนการผลิตกาแฟกะลา

2.1 การคัดเลือกผลกาแฟ () มี () ไม่มี

วิธีการคัดเลือก.....

2.2 วิธีการทำกาแฟกะลา () วิธีแบบเปียก () แบบแห้ง () อื่นๆ ระบุ

.....

2.3 การปอกเปลือก (Pulper)

วิธีการปอกเปลือก () ใช้เครื่องสี () ตำ () อื่นๆ ระบุ

.....

ระยะเวลาในการปอกเปลือกหลังเก็บผล () ภายใน 24 ชม. () นานกว่า 24 ชม.

2.4 การหมัก ระยะเวลาในการหมัก () 12-24 ชม. () นานกว่า 24 ชม.

มีการเปลี่ยนน้ำที่ใช้หมัก () เปลี่ยน () ไม่เปลี่ยน

2.5 การตาก

พื้นที่ที่ใช้ตาก () บนพื้นยกสูง () พื้นโดยตรง () อื่นๆ ระบุ.....

ระยะเวลาในการตาก.....วัน

2.6 การวัดความชื้น () มี () ไม่มี

วิธีวัดความชื้น () ใช้เครื่องวัด () ใช้พินกัด () ใส่ปิ๊บชั่งน้ำหนัก

() อื่นๆ ระบุ.....

2.7 การเก็บรักษาภาแผล () ใส่กระสอบ () ใส่ถุงตาข่าย () อื่นๆ ระบุ.....

สถานที่ที่ใช้เก็บภาแผล.....

3. ขั้นตอนการจัดเก็บรักษา/การตลาด/การจัดการขาย

3.1 วิธีการจัดเก็บรักษาภาแผล

ภาชนะ.....

โรงเก็บ.....

ลักษณะการวางกระสอบ

.....

3.2 การตลาดและการจัดการขาย

ในรอบ 1 ปีที่ผ่านมา ท่านจำหน่ายผลผลิตภาแผลให้แก่ผู้รับซื้อใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 คำตอบ)

☐ 1.โครงการหลวง (☐ โครงการหลวงมารับซื้อ ☐ เกษตรกรนำไปจำหน่ายเอง)

☐ ผลภาแผลสด

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ ภาแผลสด

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ สารภาแผล

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ เมล็ดภาแผลคั่ว

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ 2. ตลาดกลางสินค้าเกษตร เกษตรกรนำไปจำหน่ายเอง

☐ ผลกาแฟสด

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ กาแฟกะลา

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ สารกาแฟ

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ เมล็ดกาแฟคั่ว

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ 3. ตลาดนัด เกษตรกรนำไปจำหน่ายเอง

☐ ผลกาแฟสด

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ กาแฟกะลา

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ สารกาแฟ

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ เมล็ดกาแฟคั่ว

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ 4. สหกรณ์, กลุ่มเกษตรกร เกษตรกรนำไปจำหน่ายเอง

☐ ผลกาแฟสด

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ กาแฟกะลา

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ สารกาแฟ

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ เมล็ดกาแฟคั่ว

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ 5. พ่อค้าทั่วไปที่เป็นคนในหมู่บ้าน/ตำบล มีความสัมพันธ์กับเกษตรกรคือ

☐ ผลกาแฟสด

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ กาแฟกะลา

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ สารกาแฟ

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ เมล็ดกาแฟคั่ว

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ 6. พ่อค้าทั่วไปที่เป็นคนนอกหมู่บ้าน/ตำบล มีความสัมพันธ์กับเกษตรกรคือ

☐ ผลกาแฟสด

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ กาแฟกะลา

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ สารกาแฟ

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ เมล็ดกาแฟคั่ว

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ 7. การซื้อ-ขายแบบพันธะสัญญา (ระบุบริษัท)

☐ ผลกาแฟสด

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ กาแฟกะลา

ปริมาณที่ขายกก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ สารกาแฟ

ปริมาณที่ขายกก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ เมล็ดกาแฟคั่ว

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ 8. ธุรกิจร้านค้าแฟ ระบุ ผู้รับซื้อ

☐ ผลกาแฟสด

ปริมาณที่ขายกก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ กาแฟกะลา

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ สารกาแฟ

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ เมล็ดกาแฟคั่ว

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ 9.อื่นๆ ระบุ ผู้รับซื้อ

☐ ผลกาแฟสด

ปริมาณที่ขายกก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ กาแฟกะลา

ปริมาณที่ขายกก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ สารกาแฟ

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

☐ เมล็ดกาแฟคั่ว

ปริมาณที่ขาย กก. ราคาที่ขาย บาท/กก. ☐ ขายสด ☐ ขายเชื่อเป็นเวลา.....

ส่วนที่ 3 ปัญหาและอุปสรรค/ข้อเสนอแนะในกระบวนการผลิตและการตลาดกาแฟอราบิก้า

3.1) ด้านการปลูก/ผลิตกาแฟ

.....

.....

.....

การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะต่อการแก้ไข้ปัญหา

.....

.....

.....

.....

3.2 ด้านการเก็บเกี่ยว

.....

.....

.....

.....

การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะต่อการแก้ไข้ปัญหา

.....

.....

.....

.....

3.3 ด้านการแปรรูปผลผลิตกาแฟ (กาแฟกะลา/ สารกาแฟ)

.....

.....

.....

.....

การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะต่อการแก้ไข้ปัญหา

.....

.....

.....

.....

3.4 ด้านการจำหน่าย/การตลาดกาแฟ

.....

.....

.....

.....

การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะต่อการแก้ไข้ปัญหา

.....

.....

.....

.....

3.5 ด้านอื่นๆ

.....

.....

.....

.....

การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะต่อการแก้ไข้ปัญหา

.....

.....

.....

.....

..

เลขที่.....

แบบสัมภาษณ์เจ้าหน้าที่
โครงการศึกษาเพื่อปรับปรุงกระบวนการผลิตกาแฟอราบิก้า
ในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง

- คำชี้แจง** 1. โปรดกรอกข้อมูลให้ตรงกับสภาพความเป็นจริงและสอดคล้องกับความคิดเห็นของท่าน
 ข้อมูลเหล่านี้จะนำไปใช้เพื่อการวิจัย และเป็นแนวทางในการพัฒนาการดำเนินงานทางด้าน
 ส่งเสริมการเกษตร
2. กรุณาทำเครื่องหมาย / หรือเติมข้อความลงในช่องว่างให้ตรงกับความเป็นจริงให้มากที่สุด
 มากที่สุด

ส่วนที่ 1 ลักษณะส่วนบุคคล ข้อมูลเศรษฐกิจและสังคม

1. ลักษณะส่วนบุคคล

1.1 เพศ () ชาย () หญิง

1.2 อายุ.....ปี

1.3 ระดับการศึกษา

() ไม่ได้เรียนหนังสือ () ระดับประถมศึกษา () ระดับมัธยมศึกษา

() ระดับอุดมศึกษา () อื่นๆ ระบุ.....

1.4 สถานภาพสมรส

() โสด () สมรส () หม้าย, หย่า, แยกกันอยู่

1.5 ประสบการณ์ในการทำงานด้านกาแฟอราบิก้า..... ปี

2. วิธีการรับซื้อผลผลิตจากเกษตรกร

1. ในรอบปีที่ผ่านมา ราคา กาแฟที่ศูนย์/สถานีฯ รับซื้อจากเกษตรกรสูงหรือต่ำกว่าราคาที่เกษตรกรขาย
 ให้กับพ่อค้าคนกลางอื่นๆ ในพื้นที่และสูงหรือต่ำกว่ามากน้อยขนาดใด?

☐ สูงกว่าราคาที่เกษตรกรขายให้กับพ่อค้าคนกลางเฉลี่ย..... บาท/กก.

☐ ต่ำกว่าราคาที่เกษตรกรขายให้กับพ่อค้าคนกลางเฉลี่ย..... บาท/กก.

2. ในรอบปีที่ผ่านมา นอกจากการรับซื้อกาแฟจากเกษตรกร ศูนย์/สถานีฯ ของท่านดำเนินการช่วยเหลือ
 ด้านการตลาดกาแฟแก่เกษตรกรอย่างไรบ้าง?

.....

3. ในรอบปีที่ผ่านมา ศูนย์/สถานีฯ ของท่านดำเนินการด้านการตลาดกาแฟอย่างไรบ้าง (โปรดระบุและอธิบายการดำเนินการดังกล่าว)

.....

.....

.....

4. ในรอบปีที่ผ่านมา เมื่อรับซื้อผลผลิตกาแฟจากเกษตรกรแล้ว ศูนย์/สถานีฯ ของท่านดำเนินการอย่างไรต่อกับกาแฟที่รับซื้อจากเกษตรกรก่อนที่จะขายออกไป

.....

.....

.....

5. ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมาศูนย์พัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงของท่านมีความสามารถในการจัดหาตลาดรองรับผลผลิตกาแฟที่รับซื้อจากเกษตรกรโดยเฉลี่ยได้ดีเพียงใด

- | | |
|---|--|
| ☐ 1. หาดตลาดได้ไม่พอกับผลผลิตอย่างมาก | ☐ 2. หาดตลาดได้ไม่พอกับผลผลิตเพียงเล็กน้อย |
| ☐ 3. หาดตลาดได้พอเพียงกับผลผลิตพอดี | ☐ 4. หาดตลาดได้มากกว่ากับผลผลิตที่มีอยู่เพียงเล็กน้อย |
| ☐ 5. หาดตลาดได้มากกว่ากับผลผลิตที่มีอยู่อย่างมาก | |

ส่วนที่ 3 ปัญหาและอุปสรรค/ข้อเสนอแนะในกระบวนการผลิตและการตลาดกาแฟรายปี

3.1) ด้านการปลูก/ผลิติดกาแฟ

.....

.....

.....

การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะต่อการแก้ไขปัญหา

.....

.....

.....

3.2) ด้านการเก็บเกี่ยว

.....

.....

.....

การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะต่อการแก้ไข้ปัญหา

.....

.....

.....

3.3 ด้านการแปรรูปผลผลิตกาแฟ (กาแฟกะลา/ สารกาแฟ)

.....

.....

.....

การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะต่อการแก้ไข้ปัญหา

.....

.....

.....

3.4 ด้านการจำหน่าย/การตลาดกาแฟ

.....

.....

.....

การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะต่อการแก้ไข้ปัญหา

.....

.....

.....

.....

3.5 ด้านการส่งเสริมการผลิต

.....

.....

.....

.....

การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะต่อการแก้ไข้ปัญหา

.....

.....

.....

.....

3.6 ด้านอื่นๆ

.....

.....

.....

.....

การแก้ปัญหาและข้อเสนอแนะต่อการแก้ไข้ปัญหา

.....

.....

.....

.....

ตารางสรุปเปรียบเทียบแผนงานวิจัยกับผลงานวิจัย

แผนงานวิจัย	ผลงานวิจัย
1. การทบทวน สํารวจ และประเมินกระบวนการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง โดยการคัดเลือกพื้นที่เพื่อศึกษาสถานภาพของกระบวนการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง และค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลจากเอกสารบทความต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการวิจัยกระบวนการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง ข้อมูลเชิงพื้นที่ ข้อมูลสภาพพื้นที่ การปลูกและผลิต ทรัพยากรธรรมชาติต่างๆ ของพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง	ได้ดำเนินการศึกษาข้อมูล Literature Review จากเอกสารวิชาการ ข้อมูลเชิงพื้นที่ ข้อมูลสภาพพื้นที่การปลูกและผลิต ทรัพยากรธรรมชาติต่างๆ ของพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง
2. เสนอรายงานการศึกษาเบื้องต้น (Inception Report)	ได้ดำเนินการเสนอรายงานการศึกษาเบื้องต้น (Inception Report)
3. คัดเลือกกลุ่มตัวอย่างที่ทำการศึกษา และสร้างเครื่องมือการวิจัย	ได้ดำเนินการคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างที่ทำการศึกษา พร้อมทั้งสร้างเครื่องมือวิจัย
4. เก็บรวบรวมข้อมูลในพื้นที่	ได้ดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลในพื้นที่วิจัยทั้ง 8 แห่ง ได้แก่ 1) โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่สลอง 2) โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงห้วยฮ่องขุด 3) โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงปางมะโอ 4) โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงสบเมย 5) โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวงแม่สลอง 6) โครงการขยายผลโครงการหลวงเพื่อแก้ปัญหาพื้นที่ปลูกฝิ่นอย่างยั่งยืน บ้านป่าเกี๊ยะใหม่ 7) โครงการขยายผลโครงการหลวงเพื่อแก้ปัญหาพื้นที่ปลูกฝิ่นอย่างยั่งยืน บ้านขุนดินน้อย 8) โครงการขยายผลโครงการ
- กระบวนการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง - ข้อมูลเชิงพื้นที่ ข้อมูลสภาพพื้นที่การปลูกและผลิต ทรัพยากรธรรมชาติต่างๆ ของพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง เพื่อนำมาเป็นข้อมูลประกอบในการศึกษาวิจัย - ประเมินกระบวนการผลิตกาแฟอราบิก้าในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูง - การตรวจสอบคุณภาพผลผลิตกาแฟในรูปผลสด กาแฟกะลา และกาแฟเมล็ด ในพื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง	

แผนงานวิจัย	ผลงานวิจัย
	หลวงเพื่อแก้ปัญหาพื้นที่ปลูกฝิ่นอย่างยั่งยืน บ้านห้วยแห้ง
5. การตรวจสอบคุณภาพผลผลิตกาแฟในรูปผลสด กาแฟกะลา และกาแฟเมล็ด ในพื้นที่โครงการ พัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง	ตรวจสอบคุณภาพผลผลิตกาแฟในรูปผลสด กาแฟกะลา และกาแฟเมล็ด ของเกษตรกรใน พื้นที่โครงการพัฒนาพื้นที่สูงแบบโครงการหลวง 8 แห่ง แห่งละ 10 ราย - ผลสด โดยการวัดขนาดของผล (ความกว้าง ความยาว) สี และน้ำหนัก - กาแฟกะลา โดยการวัดขนาดของกะลา (ความ กว้าง ความยาว) ความชื้นและน้ำหนัก
6. เสนอรายงานความก้าวหน้า (Progress Report)	เสนอรายงานความก้าวหน้า (Progress Report)
7. วิเคราะห์คุณภาพผลผลิตของกาแฟอราบิก้า ในแต่ละพื้นที่ โดยมีผู้เชี่ยวชาญภายในเป็น คณะกรรมการตัดสินคุณภาพการชิม (Testing Committee)	ทำการเสนอผลการชงชิมโดยมีผู้เชี่ยวชาญ ภายในเป็นคณะกรรมการตัดสินคุณภาพการชิม (Testing Committee)
8. ส่งตัวอย่างเมล็ดกาแฟไปยังผู้เชี่ยวชาญภายนอก อย่างน้อย 2 แห่ง เพื่อเปรียบเทียบกับ คณะกรรมการตัดสินคุณภาพการชิม (Testing Committee)	ทำการเสนอผลการชงชิมโดยมีผู้เชี่ยวชาญ ภายนอกเป็นคณะกรรมการตัดสินคุณภาพการ ชิม (Testing Committee)