



คลินิก
เทคโนโลยี
ที่พึ่งของชุมชน



การยกระดับผลิตภัณฑ์สุราพื้นบ้านด้วย วัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ สู่มาตรฐานสากล

ประจำปี 2569

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปิยะนุช รสเครือ

ผู้รับผิดชอบโครงการ



คำนำ

เพื่อการยกระดับผู้ประกอบการโดยใช้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นสิ่งสำคัญ ดังนั้นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน ในฐานะเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี รวมทั้งการยกระดับผลิตภัณฑ์สู่รพ.พื้นบ้านด้วยวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์สู่มาตรฐานสากล.เล็งเห็นความสำคัญในการที่จะพัฒนาเพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการขนาดเล็ก โดยกระบวนการพัฒนาในระยะ ๓ ปี ในการบ่มเพาะองค์ความรู้ (Knowledge) สร้างทักษะความชำนาญ (Skill) ภายใต้อุปกรณ์ที่เหมาะสม (Appropriate Technology) ให้เกิดการเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิต (Productivity) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product development) การบริหารจัดการ(Management) การพัฒนาแบบครบวงจรห่วงโซ่แห่งคุณค่า (Value chain) ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำและปลายน้ำการลดต้นทุนการผลิต การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ (Value added) รวมถึงการสร้างพฤติกรรมการเรียนรู้ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ เช่น การแสวงหาความรู้ใหม่ ๆ การสังเกตการระบุปัญหา การทดลองการจดบันทึก การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล การตรวจสอบข้อมูลและการสรุปผล เพื่อการปรับเปลี่ยนทัศนคติ (Attitude) ที่ดีต่อการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) ไปใช้ประโยชน์ตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (เข้าใจ เข้าถึงพัฒนา) มาปรับใช้ตามความเหมาะสมของแต่ละสถานประกอบการควบคู่ไปกับฐานความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สอดคล้องไปด้วยกัน เพื่อผลสัมฤทธิ์ของการพัฒนาที่ยั่งยืนสุดท้ายนี้คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน ขอขอบคุณกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ที่ให้การสนับสนุนคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน ด้วยดีตลอดมา และคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน จะเดินหน้าพัฒนางบประมาณให้เกิดประโยชน์สูงสุด ตามการบริหารงานของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ต่อไป

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
สารบัญตาราง	ค
สารบัญภาพ	ง
บทที่ ๑ บทนำ.....	๑
บทที่ ๒ ผลการดำเนินงาน.....	๒๖
๒.๑ กระบวนการทำงาน.....	๒๖
๒.๑.๑ แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการ	๒๖
๒.๒ ข้อมูลเนื้อหาเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด/กิจกรรมที่ดำเนินงาน.....	๒๗
๒.๒.๑ แผนการดำเนินงานกิจกรรมในโครงการ.....	๒๗
๒.๒.๒ เป้าหมายผลผลิต/ผลลัพธ์ และตัวชี้วัด ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙-๒๕๗๑	๒๗
๒.๓ สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนของแต่ละกิจกรรมที่กำหนด.....	๒๘
บทที่ ๓ สรุปผลการดำเนินงาน	๕๒
๓.๑ สรุปผลการประเมินระหว่างถ่ายทอดเทคโนโลยี.....	๕๒
๓.๑.๑ สรุปผลการประเมินการอบรมเชิงการถ่ายทอดเทคโนโลยีสำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตและวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์ในพื้นที่เพื่อทำแผนการพัฒนาต้นน้ำ.....	๕๒
๓.๑.๒ สรุปผลการประเมินการถ่ายทอดเทคโนโลยีแนวทางการเตรียมความพร้อมขอรับรองสถานที่สุรา ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP และการจัดการของเสียจากการผลิต	๕๓
๓.๑.๓ สรุปผลการอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ (ข้าวเหนียว ๕๙, ข้าวไร่, มะไฟจีน) และ การควบคุมคุณภาพ.....	๕๔
๓.๑.๔ สรุปผลการกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมาตรฐานและความสม่ำเสมอของการผลิต.....	๕๕
๓.๑.๕ สรุปผลการกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีพัฒนาการสร้างแบรนด์ “สุราพื้นบ้าน พรีเมียม” สร้างอัตลักษณ์ โลโก้ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์เพื่อช่วงส่งเสริมการตลาด ต้นทุน.....	๕๖
บทที่ ๔ สรุปผลการดำเนินงาน	๕๗
๔.๑ สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวมผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ.....	๖๐
๔.๒ สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ (ปีดำเนินการในปัจจุบัน)	๖๑

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
๔.๓ การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ.....	๖๒
๔.๔ สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (ตั้งแต่ ปีแรก – ปีปัจจุบัน)และที่ไม่สามารถดำเนินการได้ตามแผน การดำเนินงานของโครงการ (พร้อมระบุเหตุผลและแนวทางการดำเนินงาน ในปีต่อไป).....	๖๓
๔.๕ สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอ โครงการ.....	๖๔
บทที่ ๕ ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ.....	๗๖
๕.๑ ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยี- ด้านการ ผลิตและมาตรฐาน	๗๖
๕.๒ ข้อเสนอแนะ	๗๖

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ ๑ แผนการดำเนินงาน ปีที่ ๑ (๒๕๖๙)	๒๗
ตารางที่ ๒ เป้าหมายผลผลิต/ผลลัพธ์ และตัวชี้วัด (ระยะ ๓ ปี)	๒๗
ตารางที่ ๓ ต้นทุนผลิตภัณฑ์สาโทมะไฟจีน	๔๒
ตารางที่ ๔ ต้นทุนผลิตภัณฑ์หมักกอลี่ข้าวนาน ๕๕ ผสมแครนเบอร์รี่.....	๔๓
ตารางที่ ๕ การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) การอบรมเชิงปฏิบัติ การถ่ายทอดเทคโนโลยีสำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพ กลุ่มผู้ผลิตและวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์ในพื้นที่เพื่อทำแผนการ พัฒนาด้านนี้.....	๕๒
ตารางที่ ๖ การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการการแนวทางการเตรียมความพร้อมรองรับ สถานที่สุรา ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP และการจัดการของเสียจาก การผลิต.....	๕๓
ตารางที่ ๗ การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) การอบรมเชิงปฏิบัติการ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสุราพื้นบ้านจาก วัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ (ข้าวนาน ๕๕, ข้าวไร่, มะไฟ จีน) และ การควบคุมคุณภาพ.....	๕๔
ตารางที่ ๘ การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) กิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้าง มาตรฐานและความสม่ำเสมอของการผลิต.....	๕๕
ตารางที่ ๙ การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีพัฒนาการสร้างแบรนด์ “สุราพื้นบ้าน พรีเมียม” สร้างอัตลักษณ์ โลโก้ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์เพื่อช่วงส่งเสริม การตลาด ต้นทุน.....	๕๖

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ ๑ กิจกรรมการสำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตและวัตถุดิบเกษตร ปลอดภัยและอินทรีย์ในพื้นที่เพื่อทำแผนการพัฒนาต้นน้ำ.....	๓๒
ภาพที่ ๒ กิจกรรมแนวทางการเตรียมความพร้อมขอรับรองสถานที่สุรา ให้ สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP และการจัดการของเสียจากการผลิต.....	๓๖
ภาพที่ ๓ กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตร ปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ (ข้าวเหนียว ๕๙, ข้าวไร้, มะไฟจีน) และการ ควบคุมคุณภาพ.....	๔๑
ภาพที่ ๔ ผลิตภัณฑ์สาโทมะไฟจีน และมักกอลี่ข้าวเหนียว ๕๙.....	๔๒
ภาพที่ ๕ กิจกรรมการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมาตรฐานและความ สม่ำเสมอของการผลิต.....	๔๗
ภาพที่ ๖ กิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต “สุราพื้นบ้านพรีเมียม” ฉลาก และ บรรจุภัณฑ์.....	๕๑

บทที่ ๑

บทนำ

๑. ชื่อหน่วยงานหรือสถาบันการศึกษา : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน.....

๒. ชื่อโครงการ : การยกระดับผลิตภัณฑ์สุราพื้นบ้านด้วยวัตถุดิบเกษตร
ปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์สู่มาตรฐานสากล
ค่าละติจูด ๑๙.๐๒๐๔๘๑.....ค่าลองจิจูด ๑๐๐.๗๘๗๐๘๓

๓. ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุ (ชื่อ- นามสกุล/ตำแหน่ง /เบอร์โทร/ อีเมล)	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ^๑	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ^๒
๑. ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา น่าน ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี โทรศัพท์ ๐๘๒-๑๖๕๘ ๑๔๑ piyanuch_ros@hotmail.com	หัวหน้าโครงการ	องค์ความรู้เรื่องการแปร รูปผลิตภัณฑ์ จากผักผลไม้ เครื่องดื่ม ชา กาแฟ โกโก้ เห็น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารอนาคต และ อาหารใหม่ เทคโนโลยีการสกัด สารสำคัญ การยืดอายุผลิตภัณฑ์ อาหาร	ประวัติการศึกษา - วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย - วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยนเรศวร - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการเกษตร) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ลำปาง โครงการหมู่บ้าน วิทยาศาสตร์ ๑.หมู่บ้านลำไยพญาแก้ว อ.เชียงกลาง จ.น่าน (ปี พ.ศ. ๒๕๖๒) ๒.หมู่บ้านป่าเมี่ยงชุมชนบ้าน ตาแวน น่าน ต.เรื่อง อ.เมือง น่าน จ.น่าน (ปี พ.ศ.๒๕๖๔- ๖๖) ๓. “โครงการยกระดับ ผลิตภัณฑ์อาหารเชิงสุขภาพ และเชิงหน้าที่จากเห็ดด้วย กระบวนการผลิตที่ได้ มาตรฐานเพื่อเข้าสู่ตลาดวิ แกน” คลินิกเทคโนโลยี ปีงบประมาณ ๒๕๖๗ ๔. “โครงการเพิ่มศักยภาพ การผลิตและการตลาด ผลิตภัณฑ์จากปลานิลแม่สา จ.น่าน” คลินิกเทคโนโลยี ปีงบประมาณ ๒๕๖๗-๖๘

			๕. หมู่บ้านกระชายป่าเพื่อการท่องเที่ยวสีเขียว (๒๕๖๙)
๒. ผศ.ดร.ชุตินันท์ เรืองนาราย คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน โทรศัพท์ : ๐๘๑ ๔๕๒๑ ๕๘๕	ผู้ร่วมโครงการ	การวิเคราะห์การลงทุน จากผลตอบแทนทาง เศรษฐกิจและสังคม	ประวัติการศึกษา ศ.บ.(เศรษฐศาสตร์) ศ.ม.(เศรษฐศาสตร์) ปร.ด.(เศรษฐศาสตร์)
๓. ผศ.ศาทิธ แก้วบรรจง คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน โทรศัพท์ : ๐๘ ๑๕๓๑ ๓๔๐๓	ผู้ร่วมโครงการ	ระบบสารสนเทศ / อินเทอร์เน็ต/ มาเก็ตติ้งออนไลน์	ประวัติการศึกษา ค.อ.บ.(วิศวกรรม อิเล็กทรอนิกส์และ คอมพิวเตอร์) ค.อ.ม.(คอมพิวเตอร์และ เทคโนโลยีสารสนเทศ)
๔. ผศ.อัคราภรณ์ พูนยิ่ง คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน โทรศัพท์ : ๐๘๑ ๗๙๖ ๒๕๓๐	ผู้ร่วมโครงการ	การวิเคราะห์ต้นทุน บัญชี	ประวัติการศึกษา - บริหารธุรกิจบัณฑิต (การ บัญชี) มหาวิทยาลัยพายัพ - บัณฑิตบริหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๕. อ.อริปัติย์ สายสูง คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน โทรศัพท์ : ๐๘๑ ๑๖๕ ๖๖๗๗	ผู้ร่วมโครงการ	การวิเคราะห์ต้นทุน บัญชี	ประวัติการศึกษา - บัณฑิตบริหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ - บัณฑิตบริหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๖. อ.กัลยา พงษ์พงษ์ คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน โทรศัพท์ : ๐๘๖ ๙๙๕๕๓๗๑	ผู้ร่วมโครงการ	การตลาด การเขียนแผนธุรกิจ การบริหารจัดการองค์กร	ประวัติการศึกษา - บริหารธุรกิจบัณฑิต (B.B.A.) มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย จ.เลย - บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (M.B.A.) วิทยาลัยบัณฑิตเอเชีย จ. ขอนแก่น หัวหน้าโครงการ : โครงการ ยกระดับการท่องเที่ยวใน ชุมชนด้วยนวัตกรรมอาหารที่ สร้างสรรค์จากวัตถุดิบท้องถิ่น ภายใต้แนวคิด BCG Model ชุมชนป่าแลวหลวง อำเภอ สันติสุข จังหวัดน่าน โครงการย่อย: การศึกษา โครงสร้างพื้นฐานและ ทรัพยากรด้านอาหารของ ชุมชนป่าแลวหลวง อำเภอ สันติสุข จังหวัดน่าน เพื่อ สนับสนุนการท่องเที่ยวใน

			ชุมชนจากโครงการพัฒนา เครือข่ายสถาบันอุดมศึกษา เพื่อการวิจัยและนวัตกรรม เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ ชุมชนฐานราก ประจำปี งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗
๗. นายกิตติภรณ์ ปันคำ โทรศัพท์ : ๐๘๐ ๑๑๕๓ ๙๗๒	ผู้ร่วมโครงการ		วิสาหกิจชุมชนสุราแช่ชุมชน บ้านดอนแก่ง

* หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ เช่น หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ผู้นำชุมชน/ แกนนำชุมชน/ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ/เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่นๆ

* แผนปฏิบัติการศึกษา ประสิทธิภาพการทำงานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ความเชี่ยวชาญ ของผู้รับผิดชอบโครงการทุกคน

๔. **ลักษณะโครงการ** : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและให้ข้อมูลให้ครบถ้วน

☒ ๑) หมู่บ้าน วท.(ใหม่) (แบบฟอร์มแสดงเจตจำนงฯ)

☐ ๒) หมู่บ้าน วท. (ต่อเนื่องปีที่...) ปีแรกที่เริ่มดำเนินการ

พื้นที่ดำเนินการ

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิสาหกิจชุมชนสุราแช่ชุมชนบ้านดอนแก่ง

๒๐๓ หมู่ ๖ ตำบลตาลชุม อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน

๕. หลักการและเหตุผล

จังหวัดน่านเป็นพื้นที่ที่มีภูมิประเทศและภูมิปัญญาท้องถิ่นอันหลากหลาย ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม และมีการสืบทอดภูมิปัญญาการผลิตอาหาร เครื่องดื่ม และสุราพื้นบ้านมา ยาวนาน โดยเฉพาะในพื้นที่อำเภอท่าวังผา ซึ่งมีการรวมกลุ่มของเกษตรกรและวิสาหกิจชุมชนที่มีความ เชี่ยวชาญในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรจากข้าวเหนียว ข้าวไรซ์เบอร์รี่ และพืชท้องถิ่น เพื่อผลิตสุรา แช่พื้นบ้าน เช่น สาโท และเหล้าขาว ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่สะท้อนอัตลักษณ์วัฒนธรรมและเศรษฐกิจของ ชุมชนในพื้นที่อย่างชัดเจน

อย่างไรก็ตาม ปัจจุบันการผลิตสุราพื้นบ้านยังคงอยู่ในระดับชุมชนและมีข้อจำกัดในหลายด้าน ทั้งในเรื่องมาตรฐานการผลิต การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ การบรรจุภัณฑ์ การสร้างมูลค่าเพิ่ม ตลอดจน การตลาดและการเข้าถึงตลาดสมัยใหม่ ซึ่งส่งผลให้ศักยภาพการแข่งขันของผู้ประกอบการชุมชนยังไม่ สามารถขยายสู่ระดับประเทศหรือสากลได้อย่างเต็มที่ นอกจากนี้ การเปลี่ยนแปลงของนโยบายภาครัฐที่ มุ่งสนับสนุน “สุราพื้นบ้านเพื่อเศรษฐกิจชุมชน” และแนวทาง “เสรีสุรา” ได้เปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการ รายย่อยสามารถพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย ภายใต้กรอบของมาตรฐาน ความปลอดภัยและความยั่งยืน

วิสาหกิจชุมชนสุราแช่ชุมชนบ้านดอนแก่ง ตั้งอยู่เลขที่ ๒๐๓ หมู่ ๖ ตำบลตาลชุม อำเภอท่าวัง ผา จังหวัดน่าน เป็นหนึ่งในกลุ่มผู้ผลิตสุราพื้นบ้านที่มีศักยภาพและมีฐานวัตถุดิบเกษตรในพื้นที่ ทั้งข้าว เหนียวคุณภาพดีและสมุนไพรท้องถิ่นที่สามารถใช้เป็นวัตถุดิบเพิ่มคุณค่าในกระบวนการผลิต ปัจจุบันกลุ่ม มีการผลิตในระดับครัวเรือนและจำหน่ายในชุมชน แต่ยังขาดองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่ การพัฒนาโรงเรือนผลิตที่ถูกสุขลักษณะ การใช้วัตถุดิบปลอดภัยตามแนวทางเกษตรอินทรีย์ และการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน จึงจำเป็นต้องมีการสนับสนุนจากหน่วยงานด้าน วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (ววน.) เพื่อยกระดับกระบวนการผลิตและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้ก้าวสู่ตลาดที่มีมูลค่า สูงขึ้น

การนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมาใช้ในการพัฒนาสุราพื้นบ้าน เช่น การคัดเลือกและปรับปรุงเชื้อจุลินทรีย์หมัก (ยีสต์และรา), การควบคุมกระบวนการหมักด้วย

เทคโนโลยีชีวภาพ, การตรวจสอบคุณภาพทางเคมีและกายภาพของผลิตภัณฑ์, การใช้บรรจุภัณฑ์ที่คงคุณภาพและลดการปนเปื้อน, รวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์และกลั่นตามมาตรฐานสากล จะช่วยสร้างจุดเด่นให้กับผลิตภัณฑ์และยกระดับสู่การเป็น “สุราพื้นบ้านเชิงนวัตกรรม” (Innovative Local Spirit) ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ควบคู่กับความปลอดภัยและความยั่งยืน

ในด้านวัตถุดิบ เกษตรกรในตำบลตาลชุมมีการปลูกข้าวและพืชสมุนไพรภายใต้ระบบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ ซึ่งสามารถพัฒนาเป็นฐานวัตถุดิบหลักของผลิตภัณฑ์สุราแช่ที่มีคุณภาพสูง โดยเชื่อมโยงกับการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนแบบ BCG Model (Bio–Circular–Green Economy) ที่มุ่งเน้นการใช้ทรัพยากรท้องถิ่นอย่างคุ้มค่า สร้างมูลค่าเพิ่มจากผลผลิตทางการเกษตร และลดของเสียจากกระบวนการผลิตให้เหลือน้อยที่สุด

การดำเนินโครงการนี้จึงเป็นการบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานวิจัย สถาบันการศึกษา ภาครัฐ และชุมชน เพื่อใช้ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) เป็นกลไกสำคัญในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการสุราพื้นบ้าน โดยจะมุ่งเน้นการพัฒนาตั้งแต่ “ต้นน้ำ” คือการปรับปรุงคุณภาพวัตถุดิบเกษตรและระบบการผลิต “กลางน้ำ” คือการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต การหมัก การกลั่น และการควบคุมคุณภาพตามมาตรฐาน “ปลายน้ำ” คือการออกแบบผลิตภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ การรับรองมาตรฐาน และการพัฒนาตลาดเชิงสร้างสรรค์ เช่น การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและเชิงอาหาร

นอกจากนี้ โครงการยังจะส่งเสริมการยกระดับมาตรฐานโรงงานผลิตให้เป็นไปตามหลัก GMP (Good Manufacturing Practice) และระบบความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) รวมถึงส่งเสริมให้วิสาหกิจชุมชนสามารถเข้าสู่กระบวนการขออนุญาตและรับรองมาตรฐานสุราแช่อย่างถูกต้องตามกฎหมาย สอดคล้องกับนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากของรัฐบาล และยุทธศาสตร์จังหวัดน่านที่มุ่งสู่การเป็น “เมืองเกษตรอินทรีย์และนวัตกรรมอาหารแห่งล้านนา”

ดังนั้น “โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์สุราพื้นบ้านด้วยวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์สู่ มาตรฐานสากล” จึงมีความสำคัญอย่างยิ่งในการยกระดับศักยภาพของวิสาหกิจชุมชนบ้านดอนแก้วให้ก้าวสู่การเป็นต้นแบบของผู้ประกอบการสุราพื้นบ้านที่ใช้ วทน. เป็นเครื่องมือสร้างมูลค่าเพิ่ม สร้างความปลอดภัยแก่ผู้บริโภค และเสริมสร้างเศรษฐกิจชุมชนให้เข้มแข็งอย่างยั่งยืน พร้อมต่อยอดสู่ตลาดเชิงพาณิชย์และตลาดต่างประเทศในอนาคต

ปัญหาหลักของเกษตรกรในชุมชน

๑. ด้านวัตถุดิบ

- ๑.๑ วัตถุดิบหลัก เช่น ข้าวเหนียวและสมุนไพรท้องถิ่นที่ใช้ในการหมักยังไม่มีมีการควบคุมคุณภาพอย่างต่อเนื่อง
- ๑.๒ ระบบการผลิตข้าวเกษตรอินทรีย์ยังไม่ครอบคลุมสมาชิกทุกคนในกลุ่ม ทำให้คุณภาพวัตถุดิบไม่สม่ำเสมอ
- ๑.๓ การจัดเก็บวัตถุดิบและการเตรียมวัตถุดิบก่อนการหมักยังไม่ถูกหลักสุขลักษณะ ทำให้มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน

๒ ด้านกระบวนการผลิต

- ๒.๑ กระบวนการหมักและกลั่นยังเป็นแบบดั้งเดิม ใช้ประสบการณ์เป็นหลัก ไม่มีการควบคุมอุณหภูมิ ความชื้น หรือการวัดค่าทางเคมี
- ๒.๒ ขาดองค์ความรู้ด้านจุลินทรีย์ที่เหมาะสมสำหรับการหมักสุราแช่ เช่น การคัดเลือกยีสต์พื้นถิ่นที่ให้รสชาติและกลิ่นคงที่

- ๒.๓ สถานที่ผลิตยังไม่เป็นไปตามหลัก GMP (Good Manufacturing Practice) และมาตรฐานสุขาภิบาล
- ๒.๔ การจัดการน้ำเสียและของเหลือจากการหมักยังไม่มีระบบที่ชัดเจน ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
๓. ด้านผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์
- ๓.๑ รูปลักษณ์บรรจุภัณฑ์ไม่ทันสมัย ขาดเอกลักษณ์และไม่สะท้อนคุณค่าท้องถิ่น
- ๓.๒ ฉลากผลิตภัณฑ์ยังไม่ถูกต้องตามข้อกำหนดของ อย. และกรมสรรพสามิต
- ๓.๓ ไม่มีการพัฒนาสูตรรสชาติหรือกลิ่นที่หลากหลายเพื่อรองรับกลุ่มผู้บริโภครุ่นใหม่
- ๓.๔ อายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์สั้น เพราะไม่มีการควบคุมคุณภาพและระบบการบรรจุที่เหมาะสม
- ๔ ด้านการบริหารจัดการ
- ๔.๑ ขาดแผนธุรกิจและกลยุทธ์ด้านการเงิน-การตลาดในระยะยาว
- ๔.๒ ระบบบัญชีต้นทุนการผลิตไม่ชัดเจน ทำให้การคำนวณกำไรและราคาขายไม่มีประสิทธิภาพ
- ๕ ด้านการตลาด
- ๕.๑ การจำหน่ายส่วนใหญ่จำกัดอยู่ในพื้นที่ท้องถิ่น ขาดช่องทางตลาดออนไลน์และตลาดนักท่องเที่ยว
- ๕.๒ ขาดตราสินค้า (Branding) และเรื่องราว (Storytelling) ที่สื่อถึงอัตลักษณ์ของสุราพื้นบ้านล้านนา
- ๕.๓ การสื่อสารทางการตลาดยังไม่เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภครุ่นใหม่หรือกลุ่มสินค้าพรีเมียม
- ๖ ด้านกฎหมายและมาตรฐาน
- ๖.๑ ยังไม่มีใบอนุญาตผลิตสุราใช้อย่างถูกต้องตามกฎหมาย
- ๖.๒ ขาดความรู้เรื่องข้อกำหนดของหน่วยงานควบคุม เช่น กรมสรรพสามิต อย. และกรมวิทยาศาสตร์บริการ
- ๖.๓ ยังไม่ได้เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (เช่น OTOP, GI, หรือมาตรฐานชุมชน)

ความต้องการของชุมชนเพื่อความยั่งยืนในอาชีพและรายได้

๑. ต้องการองค์ความรู้และเทคโนโลยี ววน. ที่ช่วยปรับปรุงกระบวนการหมัก กลั่น และบรรจุให้ได้มาตรฐาน
๒. ต้องการพัฒนามาตรฐานโรงเรือนผลิต ยกกระดับสถานที่ผลิตให้ผ่านเกณฑ์ GMP และระบบสุขาภิบาลอาหาร
๓. ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์สุราพื้นบ้านสูตรใหม่จากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ และพืชเอกลักษณ์ สู่ผลิตภัณฑ์คุณภาพ
๔. การพัฒนาแบรนด์และผลิตภัณฑ์ใหม่ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่น และสร้างภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ระดับพรีเมียม
๕. พัฒนาเครือข่ายการตลาดและช่องทางจำหน่าย
๖. ต้องการอบรมด้านการจัดการธุรกิจชุมชน การคำนวณต้นทุน การสร้างแบรนด์ และการตลาดดิจิทัล

๗. การขอรับรองมาตรฐานและการดำเนินการตามกฎหมาย คำปรึกษาและการสนับสนุนเพื่อเข้าสู่ระบบการขออนุญาตผลิตสุราแช่ตามกฎหมาย

๘. ต้องการสร้างความยั่งยืนทางสิ่งแวดล้อมและสังคม นำของเหลือจากการผลิตมาใช้ประโยชน์ เช่น การผลิตปุ๋ยชีวภาพ หรือพลังงานทดแทน

๙. ต้องการเชื่อมโยงการผลิตสุราเข้ากับกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เพื่อสร้างรายได้ต่อเนื่องให้ชุมชน

การวิเคราะห์ SWOT ของวิสาหกิจชุมชนสุราแช่ชุมชนบ้านดอนแก้ว

จุดแข็ง (Strengths)	- มีภูมิปัญญาท้องถิ่นในการผลิตสุราแช่ที่สืบทอดมาหลายรุ่น - มีวัตถุดิบเกษตรในพื้นที่ เช่น ข้าวเหนียวและสมุนไพรพื้นถิ่น - ชุมชนมีความเข้มแข็งและมีการรวมกลุ่มกันอย่างต่อเนื่อง - มีเอกลักษณ์รสชาติและกลิ่นเฉพาะที่ต่างจากผลิตภัณฑ์ทั่วไป
จุดอ่อน (Weaknesses)	- ขาดเทคโนโลยีการผลิตและการควบคุมคุณภาพที่ได้มาตรฐาน - ไม่มีแบรนด์หรือการตลาดที่ชัดเจน - ขาดความรู้ด้านกฎหมายสุราและมาตรฐานการผลิต - ระบบบัญชีและการบริหารจัดการภายในกลุ่มยังไม่เป็นระบบ
โอกาส (Opportunities)	- นโยบายภาครัฐสนับสนุน “สุราพื้นบ้านเพื่อเศรษฐกิจชุมชน” และ “เสรีสุรา” - กระแสผู้บริโภคหันมานิยมสินค้าท้องถิ่นและสินค้าพรีเมียมที่มีเรื่องราว - การพัฒนาเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่ช่วยเพิ่มคุณค่าและความแตกต่างให้ผลิตภัณฑ์ - มีโอกาสเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและเชิงอาหารของจังหวัดน่าน
อุปสรรค (Threats)	- ข้อจำกัดทางกฎหมายและขั้นตอนการขออนุญาตผลิตสุราที่ยังซับซ้อน - การแข่งขันจากสุราเชิงพาณิชย์และแบรนด์ใหญ่ในตลาด - ความผันผวนของราคาวัตถุดิบเกษตร - ความเข้าใจของผู้บริโภคที่ยังมองว่าสุราพื้นบ้านไม่ปลอดภัยหรือไม่มีมาตรฐาน

วิสาหกิจชุมชนสุราแช่ชุมชนบ้านดอนแก้วมีศักยภาพสูงในการพัฒนาเป็นต้นแบบ “สุราพื้นบ้านเชิงนวัตกรรมจากเกษตรอินทรีย์” หากได้รับการสนับสนุนจากภาค วรรณ. ในการยกระดับเทคโนโลยีการผลิต มาตรฐานความปลอดภัย และการสร้างมูลค่าเพิ่มผ่านการออกแบบผลิตภัณฑ์และแบรนด์ จะสามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงแก่สมาชิก สอดคล้องกับแนวทางเศรษฐกิจ BCG และนโยบายเสริมสร้างเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืนของจังหวัดน่าน

ดังนั้น โครงการนี้มุ่งเน้นการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) เข้ามาพัฒนาให้เกิดการเชื่อมโยงระหว่าง “เกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์” กับ “ผลิตภัณฑ์สุราพื้นบ้าน” เพื่อยกระดับรายได้ สร้างความเข้มแข็งของชุมชน และนำไปสู่หมู่บ้านต้นแบบด้านเศรษฐกิจชีวภาพตามแนวทาง BCG Model



ข้อมูลผู้ประกอบการ

สภาพผู้ประกอบการและบริบทปัจจุบัน

จังหวัดน่านเป็นพื้นที่ที่มีอัตลักษณ์โดดเด่นทั้งด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น เกษตรกรรม และวัฒนธรรม การบริโภคแบบดั้งเดิม หนึ่งในผลิตภัณฑ์ที่สะท้อนรากเหง้าชุมชนอย่างสำคัญ คือ “สุราแซ่พื้นบ้าน” ซึ่งมีบทบาทในงานประเพณี วิถีชีวิต และระบบเศรษฐกิจย่อยในครัวเรือนมาอย่างยาวนาน แม้ว่าปัจจุบันการผลิตสุราแซ่จะมีข้อจำกัดจากกฎหมายและการแข่งขันเชิงอุตสาหกรรม แต่ผู้ประกอบการรายย่อยในระดับชุมชนยังคงสืบทอดองค์ความรู้และพยายามพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพมากขึ้นเพื่อสร้างรายได้และเพิ่มศักยภาพทางเศรษฐกิจในท้องถิ่น โดยเฉพาะ “วิสาหกิจชุมชนสุราแซ่บ้านดอนแก่ง ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน” ซึ่งเป็นกลุ่มผู้ผลิตสุราแซ่ที่มีประวัติยาวนานและมีฐานผู้บริโภคในระดับชุมชนและอำเภอใกล้เคียง

อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันวิสาหกิจชุมชนดังกล่าวยังประสบปัญหาในหลายประการ ทั้งด้านการบริหารจัดการกลุ่ม การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การจัดการวัตถุดิบ กระบวนการผลิตที่ยังขาดมาตรฐาน รวมถึงการขาดทักษะด้านการตลาดยุคใหม่ ทำให้ความสามารถในการแข่งขันลดลง อีกทั้งความต้องการของผู้บริโภคในยุคปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก ทั้งในด้านความปลอดภัย มาตรฐาน การตรวจสอบย้อนกลับ และภาพลักษณ์ของสินค้า บริบทเหล่านี้สะท้อนให้เห็นถึงความจำเป็นในการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนให้สอดคล้องกับมาตรฐานที่ยอมรับได้ในระดับจังหวัดและระดับประเทศ โดยใช้แนวคิดการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ (Value Creation) และแนวคิดเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative & Cultural Economy) เป็นฐานสำคัญ

สภาพผู้ประกอบการและบริบทปัจจุบัน

วิสาหกิจชุมชนสุราแซ่บ้านดอนแก่งประกอบด้วยสมาชิกหลักที่เป็นครัวเรือนในพื้นที่ ต.ตาลชุม ซึ่งสืบทอดองค์ความรู้การหมักสุราแบบดั้งเดิมมายาวนานกว่า ๔๐-๕๐ ปี มีปริมาณการผลิตสุราแซ่ หรือสาโท ประมาณ ๑,๐๐๐ ขวดต่อเดือน และสุรากลั่น ประมาณ ๓๐๐ ขวดต่อเดือน รายได้จากการจำหน่ายประมาณ ๑๐๐,๐๐๐ - ๑๕๐,๐๐๐ บาท/เดือน โดยการผลิตใช้วัตถุดิบหลัก ได้แก่ ข้าวเจ้า

พื้นเมือง ข้าวเหนียว และสมุนไพรท้องถิ่น ยังคงมาจากเกษตรกรในชุมชนเป็นส่วนใหญ่ แต่อยู่ภายใต้ข้อจำกัดของฤดูกาลและคุณภาพวัตถุดิบที่ไม่สม่ำเสมอ การจัดการวัตถุดิบจึงยังไม่เป็นระบบ เช่น ไม่มีการคัดแยกคุณภาพข้าวก่อนนำเข้าสู่กระบวนการผลิต ไม่มีระบบบันทึกข้อมูลแหล่งที่มา (Traceability) และไม่มีการทดสอบความปลอดภัยทางเคมี ซึ่งทำให้คุณภาพผลิตภัณฑ์มีความผันผวน

ในด้านกระบวนการผลิต แม้ว่าผู้ประกอบการมีความรู้เชิงภูมิปัญญา เช่น การหมักข้าว การเตรียมแป้งเชื้อ การควบคุมอุณหภูมิ/ความชื้น แต่ยังขาดเทคโนโลยีที่ช่วยให้กระบวนการมีมาตรฐาน เช่น เครื่องมือวัดคุณภาพ เครื่องกรองที่ได้มาตรฐาน การบรรจุในระบบปิด (Hygienic filling) และเครื่องมือฆ่าเชื้อที่เหมาะสม ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บที่สั้น และคุณภาพยังไม่นิ่ง นอกจากนี้บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ปัจจุบันยังขาดความน่าเชื่อถือ ไม่ได้สื่ออัตลักษณ์ชุมชน และไม่สามารถแข่งขันในตลาดพรีเมียมได้

ด้านการบริหารจัดการกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนยังขาดระบบการจัดทำข้อมูลต้นทุนและรายได้ ไม่มีระบบบัญชีต้นทุนการผลิตที่ชัดเจน ไม่มีกลไกการแบ่งบทบาทสมาชิก และยังขาดผู้นำรุ่นใหม่ที่มีความสามารถด้านธุรกิจและการตลาด ทำให้การวางแผนธุรกิจในระยะยาวยังมีข้อจำกัด นอกจากนี้ยังพบว่า กลุ่มยังไม่มีแผนพัฒนาช่องทางการจำหน่ายที่หลากหลาย เน้นจำหน่ายภายในตำบลและอำเภอใกล้เคียง ไม่ได้ใช้แพลตฟอร์มออนไลน์ ไม่ได้เชื่อมโยงกับตลาดนักท่องเที่ยว ร้านสุขภาพ หรือสินค้า OTOP ทำให้ “โอกาสในการขยายตลาดและเพิ่มรายได้ยังถูกจำกัดอยู่ภายในพื้นที่”

ความจำเป็นในการดำเนินโครงการ

การพัฒนาโครงการครั้งนี้จึงจำเป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากสามารถตอบโจทย์ทั้งทางเศรษฐกิจ สังคม และคุณภาพชีวิตในชุมชน โดยมีเหตุผลสนับสนุนดังต่อไปนี้

๑. ความต้องการยกระดับมาตรฐานสินค้า เพื่อให้วิสาหกิจชุมชนสามารถผลิตสุราแช่ที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และมีมาตรฐานถูกต้องตามกฎหมาย
๒. การสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่และเพิ่มมูลค่า เช่น การพัฒนาสูตรสุราแช่ที่มีกลิ่นรสพรีเมียม การใช้สมุนไพรพื้นถิ่น การออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ ฯลฯ
๓. การใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด กระตุ้นเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชน สอดคล้องกับแนวทาง BCG
๔. การเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการ ผ่านการอบรมด้านการจัดการ ต้นทุน มาตรฐาน GMP อย./ การจัดการข้อมูล Traceability
๕. การเสริมความเข้มแข็งของกลุ่มและเศรษฐกิจฐานราก ทำให้ชุมชนมีรายได้เพิ่มขึ้นและสามารถขยายกิจการได้อย่างยั่งยืน
๖. การขยายช่องทางตลาดสมัยใหม่ สร้างการรับรู้ สร้างแบรนด์ และเพิ่มโอกาสแข่งขันในตลาดนักท่องเที่ยว จังหวัดน่านเป็นจังหวัดท่องเที่ยวยอดนิยมในประเทศ ซึ่งเป็นโอกาสสำคัญในการสร้างศักยภาพทางเศรษฐกิจของผลิตภัณฑ์
๗. การอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น และถ่ายทอดองค์ความรู้ให้คนรุ่นใหม่ในชุมชน เพื่อให้ธุรกิจคงอยู่ต่อไปอย่างยั่งยืน

ด้วยเหตุผลทั้งหมดนี้ การดำเนินโครงการวิจัยเพื่อพัฒนาวิสาหกิจชุมชนสุราแช่บ้านดอนแก้ว จึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง ทั้งในเชิงเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม และการพัฒนาศักยภาพของชุมชนท้องถิ่น ให้สามารถยืนหยัดในระบบการแข่งขันสมัยใหม่ พร้อมทั้งเป็นต้นแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาพื้นบ้านที่สามารถต่อยอดสู่ตลาดพรีเมียมและสร้างคุณค่าทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืนในจังหวัดน่านต่อไป

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
๑. ขาดองค์ความรู้ที่ช่วยปรับปรุงกระบวนการหมัก กั่น และบรรจุให้ได้มาตรฐาน	แนวทาง วทน. - ถ่ายทอดองค์ความรู้ จุลชีววิทยาการหมัก (Fermentation Biology) เพื่อควบคุมยีสต์ อุณหภูมิ และค่า Brix - เทคโนโลยีถังหมักระบบปิด (Closed Fermentation Tank) ลดการปนเปื้อน - พัฒนากระบวนการกั่นด้วย ชุดกั่นสเตนเลส (Stainless copper still) ที่ควบคุมอุณหภูมิได้แม่นยำ - ควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ด้วยใช้เครื่องตรวจแอลกอฮอล์ (Alcohol Analyzer) - ปรับกระบวนการบรรจุให้เป็นระบบ Hygienic filling system แนวทางการบริหารจัดการ - จัดทำคู่มือมาตรฐานการผลิต (SOP) สำหรับหมัก-กั่น-บรรจุ - แต่งตั้งผู้รับผิดชอบกระบวนการควบคุมคุณภาพ (QC) ภายในกลุ่ม - จัดกิจกรรมอบรมประจำเดือนเพื่อประเมินผลการผลิต
๒. ต้องการพัฒนามาตรฐานโรงงานผลิตยกระดับสถานที่ผลิตให้ผ่านเกณฑ์ GMP และระบบสุขาภิบาลอาหาร	แนวทาง วทน. - การออกแบบผังโรงงานตามระบบ One-way flow (วัตถุดิบ → ผลิต → เก็บ) ด้วยมาตรฐาน GMP แนวทางการบริหารจัดการ - จัดทำแผนการตรวจสอบภายใน (Internal Audit) ตามมาตรฐาน GMP - จัดตั้งคณะกรรมการ “ทีมสุขาภิบาลโรงงาน”
๓. ต้องการพัฒนาลิขสิทธิ์สุราพื้นบ้าน สูตรใหม่จากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ และพืชเอกลักษณ์ สู่ผลิตภัณฑ์คุณภาพ	แนวทาง วทน. - พัฒนาลิขสิทธิ์ใหม่ จากวัตถุดิบท้องถิ่น เช่น ข้าวอินทรีย์ ผลไม้ประจำถิ่น พืช GI - ใช้เทคโนโลยีการหมักร่วม (Co-fermentation) เพื่อสร้างกลิ่นรสเฉพาะ แนวทางการบริหารจัดการ - คัดเลือกสูตรที่ตอบโจทย์ตลาดพรีเมียม/นักท่องเที่ยว
๔. ต้องการพัฒนาแบรนด์สินค้า และออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่น และสร้างภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ระดับพรีเมียม	แนวทาง วทน. - เทคโนโลยี Design thinking เพื่อออกแบบแบรนด์ที่มีเรื่องราว (Brand Story) - เทคโนโลยีออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย แนวทางการบริหารจัดการ - สร้างช่องทางสื่อสาร เช่น Page Facebook / TikTok / Website ของกลุ่ม
๕. ขาดการเชื่อมต่อเครือข่ายการตลาด และช่องทางจำหน่าย	แนวทาง วทน. - เทคโนโลยีระบบ Digital marketing และ E-commerce - เทคโนโลยีการสร้างรหัส QR Traceability ติดบนขวด - การพัฒนา Content ออนไลน์ เช่น การเล่าเรื่องภูมิปัญญากระบวนการผลิต

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
	แนวทางการบริหารจัดการ - เชื่อมโยงตลาดกับ ร้านของฝาก ร้านสุขภาพ โรงแรม/โฮมสเตย์ ตลาดท่องเที่ยวใน จ.น่าน - สร้าง เครือข่ายพันธมิตร ระดับจังหวัด เช่น พาณิชย์จังหวัด / อุตสาหกรรม / OTOP
๖. ต้องการอบรมด้านการจัดการธุรกิจชุมชน การคำนวณต้นทุน	แนวทาง วทน. - ให้ความรู้เรื่อง Costing & Pricing ด้วยโปรแกรม Excel หรือ โปรแกรมต้นทุน - ให้ความรู้เรื่องซอฟต์แวร์บัญชีรายรับ-รายจ่าย เช่น Flow Account - จัดทำ Dashboard ต้นทุนการผลิตแบบ Real-Time แนวทางการบริหารจัดการ - จัดระบบบัญชีแยกต้นทุนวัตถุดิบ-แรงงาน-สาธารณูปโภค
๗. ต้องการสร้างความยั่งยืนทางสิ่งแวดล้อมและสังคม นำของเหลือจากการผลิตมาใช้ประโยชน์ เช่น การผลิตปุ๋ยชีวภาพ หรือพลังงานทดแทน	แนวทาง วทน. - เทคโนโลยีการเพิ่มมูลค่าจากของเหลือ : เปลือกข้าว/กากหมัก → ผลิต ปุ๋ยหมักชีวภาพ, ปุ๋ยน้ำหมัก พลังงานชีวภาพ (Biogas) บรรจุ ถังพีซีไคเคิลได้ ๑๐๐% แนวทางการบริหารจัดการ - จัดทำแผน Zero Waste Community - รณรงค์สมาชิกใช้วัตถุดิบอินทรีย์ - วางระบบคัดแยกขยะผลิต ร่วมกับอบต.และชุมชน
๘. ต้องการเชื่อมโยงการผลิตสู่รายกับกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เพื่อสร้างรายได้ต่อเนื่องให้ชุมชน	แนวทาง วทน. - การออกแบบ เส้นทางเรียนรู้ (Learning route) พร้อมป้าย Smart QR - จัดทำสื่อมัลติมีเดีย VR/AR ให้ผู้มาเยือนเรียนรู้กระบวนการหมัก-กลั่น - ออกแบบกิจกรรม Workshop ผลิตชุดทดลองเล็ก ๆ (Mini Distillation Demo) ให้นักท่องเที่ยวทดลอง แนวทางการบริหารจัดการ - จัดกิจกรรม “โรงกลั่นเปิดบ้าน” ให้ผู้มาเยี่ยมชม - บูรณาการกับเส้นทางท่องเที่ยวของอำเภอ เช่น วัด โรงเรียนช่าง

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนาในโครงการ (โปรตระกูล) : สวโทมะไฟเงิน และ มั๊กกอลลีข้าวอินทรีย์

รายชื่อกลุ่มเป้าหมายที่จะเข้าร่วมโครงการ

กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการการยกระดับผลิตภัณฑ์สุราพื้นบ้านด้วยวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์สู่มาตรฐานสากล วิสาหกิจชุมชนสุราแช่ชุมชนบ้านดอนแก้ว ๒๐๓ หมู่ ๖ ตำบลตาลชุม อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน จำนวน ๔๐ คน

ลำดับที่	ชื่อ/สกุล	ที่อยู่ (หมู่ที่/ตำบล/อำเภอ/จังหวัด)	อาชีพ	รายได้ปัจจุบันต่อปี
๑	นางสาวกิงกาญจน์ ใจเป็ง	๑๔๗ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	รับจ้าง	๘๕,๐๐๐
๒	นางหนิม ปันคำ	๙๙ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๓๐,๐๐๐
๓	นางมาลีณี ปันคำ	๑๑ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๔๕,๐๐๐
๔	นางสาวกัญญาพัชร ปันคำ	๒๙๐ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๓๖,๐๐๐
๕	นางเบ้ง ปันคำ	๖๐ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๓๙,๐๐๐
๖	นางกัญญิกา จริ่งสูงเนิน	๖๕ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	รับจ้าง	๔๒,๐๐๐
๗	นายบุญเลิศ ปันคำ	๖๖ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๓๓,๐๐๐
๘	นายทิพย์ ดวงใจ	๗๐ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๔๒,๐๐๐
๙	นายอินสนธิ์ ปันคำ	๘๔ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๓๒,๐๐๐
๑๐	นางอุป นามดีบ	๘๕ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๕๘,๐๐๐
๑๑	นางปวน นามดีบ	๘๗ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๔๑,๐๐๐
๑๒	นายชิน ปันคำ	๙๗ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๔๕,๐๐๐
๑๓	นางดี นันตะ	๑๐๐ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	ธุรกิจส่วนตัว	๑๔๕,๐๐๐
๑๔	นางมารศรี ต๊ะวิไชย	๑๐๑ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๖๒,๐๐๐
๑๕	นายสุพจน์ นามดีบ	๑๐๒ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๖๙,๐๐๐
๑๖	นายอดุลย์ ปันคำ	๑๑๓ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	ธุรกิจส่วนตัว	๘๗,๐๐๐
๑๗	นางวันดี ต๊ะวิไชย	๑๑๖ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๕๘,๐๐๐
๑๘	นางรัตติยากร หิรัญรัชพล	๒๐๐ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๔๒,๐๐๐
๑๙	นายสุนิน สิงห์เส	๑๑๙ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๓๙,๘๐๐
๒๐	นางลัย นามดีบ	๑๒๐ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๔๕,๐๐๐
๒๑	นายเกษม คำแดง	๑๒๑ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๖๗,๐๐๐
๒๒	นายวรรณ ปาละ	๑๒๒ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๙๑,๐๐๐
๒๓	นายทรง ปันคำ	๑๒๓ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๔๕,๐๐๐
๒๔	นายศรีวงศ์ มีบุญ	๑๒๕ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๘๕,๐๐๐
๒๕	นางคำมวน ขัดโก	๑๒๖ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๗๙,๐๐๐
๒๖	นางมนเทียร ปันคำ	๑๒๘ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๗๗,๐๐๐
๒๗	นายเจริญ ปันคำ	๑๓๗ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	ธุรกิจส่วนตัว	๔๕,๐๐๐
๒๘	นายจร ต๊ะวิไชย	๑๔๓ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	รับจ้าง	๘๑,๐๐๐
๒๙	นายสมนึก ปันคำ	๑๔๔ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	รับจ้าง	๔๕,๐๐๐
๓๐	นายสมาน ปันคำ	๑๔๕ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	ธุรกิจส่วนตัว	๖๘,๐๐๐
๓๑	นายบุญธง ขราชิต	๑๕๗ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก้ว ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๗๓,๐๐๐

ลำดับที่	ชื่อ/สกุล	ที่อยู่ (หมู่ที่/ตำบล/อำเภอ/จังหวัด)	อาชีพ	รายได้ ปัจจุบันต่อปี
๓๒	นางนวลศรี ต๊ะวิชัย	๑๖๓ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก่ง ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๕๕,๐๐๐
๓๓	นางดวงเดือน แยมขุติ	๑๖๘ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก่ง ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๕๔,๖๐๐
๓๔	นางศรีไวย ไชยยา	๑๗๓ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก่ง ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๕๘,๐๐๐
๓๕	นางอรุณศรี ดวงใจ	๑๘๓ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก่ง ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๕๕,๐๐๐
๓๖	นายเจนสิทธิ์ ทองนิล	๑๘๕ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก่ง ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๓๘,๐๐๐
๓๗	นายจำนง ชัดโก	๑๘๗ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก่ง ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๖๐,๐๐๐
๓๘	นางอ่อน ชราจิต	๑๙๔ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก่ง ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๖๙,๐๐๐
๓๙	นายไกรสร นันตะ	๑๙๕ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก่ง ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๕๕,๐๐๐
๔๐	นางนงค์เยาว์ ปัญญา	๒๐๕ หมู่ที่ ๖ บ้านดอนแก่ง ต.ตาลชุม อ.ท่าวังผา จ.น่าน	เกษตรกร	๘๘,๐๐๐

รายชื่อเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด พร้อมรายละเอียดเทคโนโลยี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้ด้าน วทน.	ชื่อวิทยากร/ทีมงาน	กระบวนการถ่ายทอด
เทคโนโลยีกระบวนการหมัก กลั่น และบรรจุให้ได้มาตรฐาน	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	- ถ่ายทอดองค์ความรู้ จุลชีววิทยาการหมัก (Fermentation Biology) เพื่อควบคุมยีสต์ อุณหภูมิ และค่า Brix - เทคโนโลยีถังหมักระบบปิด (Closed Fermentation Tank) ลดการปนเปื้อน - พัฒนากระบวนการกลั่นด้วย ชุดกลั่นสแตนเลส (Stainless copper still) ที่ควบคุมอุณหภูมิได้แม่นยำ - ควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ด้วยใช้เครื่องตรวจแอลกอฮอล์ (Alcohol Analyzer) - ปรับกระบวนการบรรจุให้เป็นระบบ Hygienic filling system
มาตรฐานสถานที่ผลิต ยกระดับสถานที่ผลิตให้ผ่านเกณฑ์ GMP และระบบสุขาภิบาลอาหาร	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การออกแบบผังโรงเรือนตามระบบ One-way flow (วัตถุดิบ → ผลิต → เก็บ) ด้วยมาตรฐาน GMP
องค์ความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์สุราพื้นบ้านสูตรใหม่จากวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ และพืชเอกลักษณ์ สู่อุตสาหกรรมคุณภาพ	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	- พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ จากวัตถุดิบท้องถิ่น เช่น ข้าวอินทรีย์ ผลไม้ประจำถิ่น พืช GI - ใช้เทคโนโลยีการหมักร่วม (Co-fermentation) เพื่อสร้างกลิ่นรสเฉพาะ
เทคโนโลยีพัฒนาแบรนด์สินค้า และออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่น และสร้างภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ระดับพรีเมียม	ผศ.ศทวรุฑ แก้วบรรจง	- เทคโนโลยี Design thinking เพื่อออกแบบแบรนด์ที่มีเรื่องราว (Brand Story) - เทคโนโลยีออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย
ต้องการสร้างความยั่งยืนทางสิ่งแวดล้อมและสังคม นำของเหลือจากการผลิตมาใช้ประโยชน์ เช่น การผลิตปุ๋ยชีวภาพ หรือพลังงานทดแทน	ผศ.ดร.ปราโมทย์ ทิมคำ	เทคโนโลยีการเพิ่มมูลค่าจากของเหลือ : เปลือกข้าว/กากหมัก → ผลิต ปุ๋ยหมักชีวภาพ, ปุ๋ยน้ำหมักพลังงานชีวภาพ (Biogas) บรรจุภัณฑ์รีไซเคิลได้ ๑๐๐%

เทคโนโลยี/องค์ความรู้ด้าน วทน.	ชื่อวิทยากร/ทีมงาน	กระบวนการถ่ายทอด
- ต้องการเชื่อมโยงการผลิตสุราเข้ากับกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม เพื่อสร้างรายได้ต่อเนื่องให้ชุมชน	อ.กัลยา พงสะพัง	อบรมเชิงปฏิบัติการ o การออกแบบฉลากและ QR Code เพื่อให้ข้อมูล ตรวจสอบย้อนกลับและเรื่องราวของแบรนด์

๗. วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัย และเกษตรอินทรีย์ให้ได้มาตรฐานสากล
2. เพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฉลาก และแบรนด์ผลิตภัณฑ์สุราพื้นบ้านให้สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่นและสร้างภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ระดับพรีเมียม
3. เพื่อเสริมศักยภาพผู้ประกอบการและเครือข่ายเกษตรกรสู่ธุรกิจเพื่อสังคม พร้อมพัฒนาเครือข่ายการตลาดและช่องทางจำหน่ายอย่างยั่งยืน

๘. กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย.....วิสาหกิจชุมชนสุราแช่ชุมชนบ้านดอนแก่ง

203 หมู่ 6 ตำบลตาลชุม อำเภอด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี

ชื่อผู้ประสานงาน.....นายภิกขุภรณ์ ปันคำ เบอร์โทร..... 080.1153.972.....

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด 19.020481, ลองจิจูด 100.787093 (19°01'13.7"N 100°47'13.5"E)

๙. ระยะเวลาดำเนินการ:

๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ – ๓๐ กันยายน ๒๕๗๑

๑๐. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain):



๑๑.แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

แผนพัฒนาตามห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain): ๓ ปี

ปีที่ ๑ - สำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตและวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์ในพื้นที่เพื่อทำแผนการพัฒนาต้นน้ำ - แนวทางการเตรียมความพร้อมขอรับรองสถานที่สุราให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP และการจัดการของเสียจากการผลิต - ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ (ข้าวเหนียว ๕๙, ข้าวไร่, มะไฟจีน) และ การควบคุมคุณภาพ - การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมาตรฐานและความสม่ำเสมอของการผลิต - พัฒนาการสร้างแบรนด์ “สุราพื้นบ้านพรีเมียม” สร้างอัตลักษณ์ โลโก้ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์เพื่อช่วงส่งเสริมการตลาดต้นทุน	ผลผลิต - จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมโครงการ จำนวน ๓๐ คน - จำนวนฐานข้อมูลวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์ในพื้นที่ จำนวน ๑ ฐานข้อมูล - จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอดให้กับกลุ่มเป้าหมาย ๕ เทคโนโลยี - ผลิตภัณฑ์จากสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ ได้รับการพัฒนาใหม่ ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ - จำนวนต้นแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากเชิงพาณิชย์ เพื่อส่งเสริมการขาย ไม่น้อยกว่า ๒ แบบ ผลลัพธ์ - ร้อยละของผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะการผลิตสุราพื้นบ้านเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า ๕ คน - จำนวนผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ที่ผ่านการรับรองอนุญาตจากสรรพสามิต ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ - วิสาหกิจชุมชนมีแบรนด์ “สุราพื้นบ้านพรีเมียม” สร้างอัตลักษณ์ชุมชน ไม่น้อยกว่า ๑ แบบ - โรงเรือนผลิตได้รับการปรับปรุงตามหลักสุขาภิบาล จำนวน ๑ แห่ง - จำนวนกิจกรรมที่นำ วทน. มาประยุกต์ใช้ในชุมชน ไม่น้อยกว่า ๕ กิจกรรม ผลกระทบ - เกิดองค์ความรู้พื้นฐานด้านเทคโนโลยีการหมักและควบคุมคุณภาพ - โรงเรือนและระบบผลิตได้รับการปรับปรุงตามมาตรฐานสุขาภิบาลและ GMP - เกิดต้นแบบสุราแช่ระดับห้องปฏิบัติการที่ใช้วัตถุดิบปลอดภัย	ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ - รายได้เฉลี่ยของครัวเรือนเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐/ปี - ต้นทุนการผลิตลดลง ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐% - จำนวนผลิตภัณฑ์ใหม่ ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ - มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า ๑ เท่า (B/C ratio >๑) ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านสังคม - จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น ๒ คน - จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน ๒ อาชีพ ตัวชี้วัดด้านสิ่งแวดล้อม - ปริมาณของเสียที่ลดลงหรือถูกนำกลับใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๓๐
ปีที่ ๒ - ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำลูกแป้งบริสุทธิ์ที่เหมาะสมต่อการผลิตสุราแช่และสุรากลั่น - ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสุราแช่และสุรากลั่นพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ (ข้าวก่ำดอย, กาแฟ, ลิ้นจี่) และ การควบคุมคุณภาพ - การยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์สุราแช่ และสุรากลั่น	ผลผลิต - ผู้เข้าร่วมกิจกรรมโครงการ จำนวน ๓๐ คน - สูตรการทำลูกแป้งบริสุทธิ์ที่เหมาะสมต่อการผลิตสุราแช่และสุรากลั่น ไม่น้อยกว่า ๑ สูตร - ผลิตภัณฑ์จากสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ ได้รับการพัฒนาใหม่ ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ - เทคโนโลยีที่ถ่ายทอดให้กับกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า ๕ เทคโนโลยี - บรรจุภัณฑ์และฉลากเชิงพาณิชย์ต้นแบบ ไม่น้อยกว่า ๒ แบบ - แพลตฟอร์มตลาดออนไลน์ ไม่น้อยกว่า ๑ ช่องทาง	ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ - รายได้ชุมชนเพิ่มขึ้นจากการจำหน่ายสินค้า ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ - ปริมาณวัตถุดิบปลอดภัยและอินทรีย์ที่มีการใช้แปรรูป เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ - มูลค่าการจำหน่ายผ่านออนไลน์ เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐

และอบรมมาตรฐาน GMP, อย., การจัดการคุณภาพและความปลอดภัยในเครื่องดื่มสุรา ๔. ออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ให้มีความเป็นสากลสู่ตลาดพรีเมียม ๕. สร้างแพลตฟอร์มตลาดออนไลน์/ตลาดชุมชน ๖. ส่งผลิตภัณฑ์เข้ารับการคัดสรรสินค้า OTOP หรือ GI ระดับจังหวัด	ผลลัพธ์ ๑. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ๒. กลุ่มวิสาหกิจสามารถผลิตสุราพรีเมียมได้มาตรฐานและมีคุณภาพสม่ำเสมอ ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ ๓. มีผลิตภัณฑ์ใหม่ ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ ๔. ผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ที่ผ่านการรับรองอนุญาตจากสรรพสามิต ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ ๕. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๔ ๖. กิจกรรมที่นำ วทน. มาประยุกต์ใช้ ๕ กิจกรรม ๗. ผลิตภัณฑ์เข้ารับการคัดสรรสินค้า OTOP ระดับจังหวัดอย่างน้อย ๑ ผลิตภัณฑ์ ผลกระทบ ๑. เกิดแบรนด์และอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ระดับพรีเมียมสะท้อนวัฒนธรรมล้านนา ๒. เกิดการยกระดับทักษะด้าน วทน. การผลิต เครื่องดื่มแอลกอฮอล์อย่างปลอดภัย ๓. ยาวชนในพื้นที่เข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมการผลิตและการตลาด	๔. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า ๑ เท่า (B/C ratio >๑) ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านสังคม ๑. จำนวนคนที่มีทักษะการผลิตสุราพื้นบ้านเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า ๓ คน ๒. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น ๒ คน ๓. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน ๒ อาชีพ ตัวชี้วัดด้านสิ่งแวดล้อม ๑. การใช้วัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์ลดผลกระทบจากสารเคมี ๒. ลดปริมาณน้ำเสียและกากหมัก ด้วยการนำกลับมาใช้เป็นปุ๋ยหรือพลังงานทดแทน
ปีที่ ๓ ๑. กิจกรรมต่อยอดผลิตภัณฑ์สู่ตลาด พรีเมียมและพัฒนาสูตรใหม่เพื่อขยายรูปแบบสินค้าสุราพื้นบ้านสู่สากล (ลำไย, ส้มสีทอง, มัลเบอร์รี่) และการควบคุมคุณภาพ ๒. พัฒนาแพลตฟอร์ม ตลาดออนไลน์ และส่งเสริมการขายแบบค้าปลีก-ค้าส่ง ๓. พัฒนาและแนวทางออกแบบเส้นทางท่องเที่ยว “สุราพื้นบ้านเชิงนวัตกรรมตามภูมิปัญญาจากเกษตรอินทรีย์” ๔. ติดตามและประเมินผล ประเมินผลด้านเศรษฐกิจ-สิ่งแวดล้อม-สังคม สู่ นวัตกรรมเพื่อสังคม	ผลผลิต ๑. จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมโครงการ จำนวน ๓๐ คน ๒. จำนวนผลิตภัณฑ์พรีเมียมต้นแบบจากพืช GI ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ ๓. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอดให้กับกลุ่มเป้าหมาย ๕ เทคโนโลยี ๔. ผลิตภัณฑ์ใหม่ได้รับอนุญาตจากสรรพสามิต ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ ๕. จำนวนช่องทางแพลตฟอร์ม ตลาดออนไลน์ และส่งเสริมการขายแบบค้าปลีก-ค้าส่ง เพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า ๑ ช่องทาง ๕. จำนวนเส้นทางท่องเที่ยว “สุราพื้นบ้านเชิงนวัตกรรมตามภูมิปัญญาจากเกษตรอินทรีย์” ไม่น้อยกว่า ๑ เส้นทาง ๖. จำนวนเครือข่ายพันธมิตรเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า ๑ แห่ง ผลลัพธ์ ๑. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ๒. เกิดผลิตภัณฑ์สุราพรีเมียมใหม่ช่วยเพิ่มศักยภาพการแข่งขัน ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ ๓. ผลิตภัณฑ์สุราพรีเมียมผ่านการรับรองจากสรรพสามิต ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ ๔. จำนวนเครือข่ายตลาดและช่องทางจัดจำหน่ายเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า ๑ ช่องทาง	ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ ๑. ชุมชนมีรายได้เพิ่มจากการขายผลิตภัณฑ์พรีเมียม ร้อยละ ๒๐ ๒. เกิดอาชีพใหม่ในชุมชน เช่น ผู้ผลิตสุราชุมชน นักวิทยากร workshop ไม่น้อยกว่า ๒ อาชีพ ๓. เกิดเศรษฐกิจหมุนเวียนจากการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นและวัตถุดิบชุมชน ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ๔. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า ๑ เท่า (B/C ratio >๑) ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านสังคม ๑. ชุมชนมีความเข้มแข็งร่วมกัน ทำงานแบบมีส่วนร่วม ๒. เกิดความภาคภูมิใจในภูมิปัญญา

	๕. ชุมชนมีทักษะการทำกิจกรรมท่องเที่ยวสุราพื้นบ้านเชิงนวัตกรรมตามภูมิปัญญาจากเกษตรอินทรีย์ เพิ่มขึ้นร้อยละ ๒๐ ผลกระทบ ๑. วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนแก่งเตียบโตอย่างยั่งยืนมี แปรนต์พรีเมียมระดับจังหวัด ๒. รายได้ชุมชนเพิ่มขึ้นต่อเนื่อง ส่งผลต่อการหมุนเวียนเศรษฐกิจท้องถิ่น ๓. เกิดการจ้างงานใหม่ ทั้งด้านผลิต-การตลาด-ท่องเที่ยว	๓. คนรุ่นใหม่กลับมามีบทบาทในการพัฒนาพื้นที่ ๔. ชุมชนข้างเคียงสามารถนำองค์ความรู้ไปพัฒนาเศรษฐกิจในพื้นที่ของตนเอง ตัวชี้วัดด้านสิ่งแวดล้อม ๑. ปริมาณการใช้ผลไม้อินทรีย์เพิ่มขึ้น ๒. ชุมชนเกิดความตระหนักในการอนุรักษ์วัฒนธรรมชุมชน
--	--	---

แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

นำเสนอโมเดลธุรกิจ(Business Model Canvas) และแผนธุรกิจ (Business Plan) ในการพัฒนาสินค้าและบริการของผู้ประกอบการตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

8. Key Partners • มทร.ล้านนา น่าน • สวทช. • พัฒนาชุมชน • อุตสาหกรรมจังหวัด • เกษตรกรผู้ปลูกข้าวอินทรีย์ • ผู้ประกอบการท่องเที่ยว 	7. Key Activities • ผลิตสุราเข้มข้นมาตรฐาน GMP • พัฒนาสูตรใหม่ • บรรจุภัณฑ์ หีบห่อ • จัดอบรมถ่ายทอดภูมิปัญญา • ทำการตลาดและประชาสัมพันธ์  6. Key Resource • วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ • ลูกแป้งพื้นบ้าน • เครื่องมือการหมัก • โรงผลิต • ทีมงานชุมชน • ภูมิปัญญาท้องถิ่น 	2. Value Proposition • สุราพื้นบ้านล้านนาแท้ • ใช้วัตถุดิบเกษตรอินทรีย์ • หมักด้วยลูกแป้งพื้นบ้านคุณภาพสูง • มีรสชาติเฉพาะตัว • บรรจุภัณฑ์พรีเมียมสะท้อนอัตลักษณ์ล้านนา 	4. Customer Relationships • สร้างความประทับใจผ่านบริการที่เป็นกันเอง • เล่าเรื่องราววัฒนธรรมการหมักสุรา • จัดกิจกรรมชิมสุราและเวิร์กช็อป  3. Channel • ร้านค้าในชุมชน ตลาดของฝาก ร้านกาแฟ-บาร์ท้องถิ่น • งานแสดงสินค้า OTOP • ช่องทางออนไลน์ (Facebook, Line, Marketplace) 	1. Customer Segments • นักท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม • ผู้บริโภคสุราพรีเมียม • กลุ่มคนรุ่นใหม่ • ตลาดของฝากในจังหวัดน่าน 
9. Cost Structure • ค่าวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ • ค่าปรับปรุงโรงเรือนผลิต • ค่าการตลาด และประชาสัมพันธ์ • ค่าอบรมพัฒนาและขนส่งสินค้า 		5. Revenue Streams • รายได้จากการจำหน่ายสุราเข้มข้นพรีเมียม • รายได้จากนักท่องเที่ยวเวิร์กช็อปหมักสุรา • สินค้าที่ระลึกท้องถิ่น 		

๑๒. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart)

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ ๑๒ ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

๑๒.๑ แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ปีที่ ๑				ปีที่ ๒				ปีที่ ๓				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ^๔	วิธีการ ดำเนินงาน ^๕
	Q๑	Q๒	Q๓	Q๔	Q๑	Q๒	Q๓	Q๔	Q๑	Q๒	Q๓	Q๔			
ปีที่ ๑															
กิจกรรมที่ ๑ สํารวจและวิเคราะห์ศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตและวิสาหกิจชุมชนปลอดภัยและอินทรีย์ในพื้นที่เพื่อทำแผนการพัฒนาต้นน้ำ													๙,๑๘๐	ผศ.ดร.ปราโมทย์ ติมชา ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ ผศ.ดร.ชุตินร เรืองนาราบ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๒ แนวทางการเตรียมความพร้อมขอรับรองสถานที่สุรา ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP และการจัดการของเสียจากการผลิต													๑๘,๓๖๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ และ จนท. สรรพสามิต	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๓ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสุราพื้นบ้านจากวิสาหกิจชุมชนปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ (ข้าวเหนียว ๕๙, ข้าวไร่, มะไฟจีน) และการควบคุมคุณภาพ													๑๐๔,๙๒๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๔ กิจกรรมการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมาตรฐานและความสม่ำเสมอของการผลิต													๓๙,๑๘๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๕ พัฒนาการสร้างแบรนด์ “สุราพื้นบ้านพรีเมียม” สร้างอัตลักษณ์ โลโก้ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์เพื่อช่วงส่งเสริมการตลาด ต้นทุน													๒๘,๓๖๐	ผศ.ศทาวุฒิ แก้วบรรจง อ.อติปัติย์ สายสูง ผศ.อัจฉราภรณ์ พูนยั้ง	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
ปีที่ ๒															
กิจกรรมที่ ๑ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำลูกแป้งบริสุทธิ์ที่เหมาะสมต่อการผลิตสุราแช่และสุรากลั่น													๔๗,๒๐๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๒ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสุราแช่และสุรากลั่นพื้นบ้านจากวิสาหกิจชุมชนปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ (ข้าวกล้อง, กาแฟ, ลิ้นจี่) และการควบคุมคุณภาพ													๙๕,๕๐๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๓ การยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์สุราแช่ และสุรากลั่น และอบรมมาตรฐาน GMP, อย., การจัดการคุณภาพและความปลอดภัยในเครื่องดื่มสุรา													๒๑,๐๐๐	อ.กัลยา พงษ์พะง ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ ผศ.ศทาวุฒิ แก้วบรรจง อ.อติปัติย์ สายสูง	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ

กิจกรรมที่ ๔ ออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ให้มีความเป็น สากลสู่ตลาดพรีเมียม												๓๙,๒๐๐	ผศ.ศทาวุฒิ แก้วบรรจง อ.อริปัตย์ สายสูง	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๕ สร้าง แพลตฟอร์มตลาดออนไลน์/ ตลาดชุมชน												๓๐,๐๐๐	ผศ.ศทาวุฒิ แก้วบรรจง อ.อริปัตย์ สายสูง	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๖ ยกระดับ ผลิตภัณฑ์เข้ารับการคัดสรร สินค้า OTOP หรือ GI ระดับ จังหวัด												๑๗,๒๐๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ ผศ.ดร.ชุตินสร เรือนาราบ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
ปีที่ ๓														
กิจกรรมที่ ๑ กิจกรรมต่อยอด ผลิตภัณฑ์สู่ตลาดพรีเมียมและ พัฒนาสูตรใหม่เพื่อขยาย รูปแบบสินค้าสู่ร้านพื้นบ้านสู่ สากล (ลำไย, ส้มสีทอง, มัล เบอร์รี่) และการควบคุม คุณภาพ												๑๒๐,๐๐๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ ผศ.ดร.ชุตินสร เรือนาราบ จันท สรรพสามิต น่าน	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๒ พัฒนา แพลตฟอร์ม ตลาดออนไลน์ และส่งเสริมการขายแบบค้า ปลีก-ค้าส่ง												๕๐,๐๐๐	ผศ.อัจฉราภรณ์ พูนยิ่ง ดร.ชุตินสร เรือนาราบ อ.กัลยา พงสะพัง	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๓ พัฒนาและ แนวทางออกแบบเส้นทาง ท่องเที่ยว “สุราพื้นบ้านเชิง นวัตกรรมตามภูมิปัญญาจาก เกษตรอินทรีย์”												๕๐,๐๐๐	ดร.ชุตินสร เรือนาราบ อ.กัลยา พงสะพัง ผศ.ศทาวุฒิ แก้วบรรจง ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๔ ติดตามและ ประเมินผลประเมินผลด้าน เศรษฐกิจ-สิ่งแวดล้อม-สังคม สู่นวัตกรรมเพื่อสังคม												๓๐,๐๐๐	ผศ.ดร.ชุตินสร เรือนาราบ ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ ผศ.ดร.ปราโมทย์ ทิมขำ อ.กัลยา พงสะพัง	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
สรุปงบประมาณ	๒๐๐,๐๐๐			๒๕๐,๐๐๐			๒๕๐,๐๐๐			๗๐๐,๐๐๐				

ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ ๔

วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

๑๒.๒ แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ต.ค	พ.ย	ธ.ค	ม.ค	ก.พ	มี.ค	เม.ย	พ.ค	มิ.ย	ก.ค	ส.ค	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการดำเนินงาน
กิจกรรมที่ ๑ สำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตและวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์ในพื้นที่เพื่อทำแผนการพัฒนาต้นน้ำ													๙,๑๘๐	ผศ.ดร.ปราโมทย์ ติมขำ ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ ผศ.ดร.ชุตินสร เรืองนาราบ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๒ แนวทางการเตรียมความพร้อมขอรับรองสถานที่สุราให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP และการจัดการของเสียจากการผลิต													๑๘,๓๖๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ และ จันท. สรรพสามิต	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๓ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ (ข้าว น่าน ๕๔, ข้าวไร่, มะไฟจีน) และ การควบคุมคุณภาพ													๑๐๔,๙๒๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๔ กิจกรรมการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมาตรฐานและความสม่ำเสมอของการผลิต													๓๙,๑๘๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๕ พัฒนาการสร้างแบรนด์ “สุราพื้นบ้านพรีเมียม” สร้างอัตลักษณ์ โลโก้ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วงส่งเสริมการตลาด ต้นทุน													๒๘,๓๖๐	ผศ.ศทาวุฒิ แก้วบรรจง อ.อธิปตย์ สายสูง ผศ.อัจฉราภรณ์ พูนย้ง	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
สรุปงบประมาณ	-			๒๗,๕๔๐			๑๔๔,๑๐๐			๒๘,๓๖๐			๒๐๐,๐๐๐		

๑๓. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ ๑	ปีที่ ๒	ปีที่ ๓
๑. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	๓๐	๓๐	๓๐
๒. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	๕	๕	๕
๑) เทคโนโลยีการจัดทำฐานข้อมูลทรัพยากร		/		
๒) แนวทางการขอขึ้นทะเบียนรับรองสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน GMP		/		
๓) เทคโนโลยีการจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต		/		
๔) เทคโนโลยีการผลิตสุราแช่จากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์		/		
๕) เทคโนโลยีการสร้างแบรนด์ สร้างอัตลักษณ์ โลโก้		/		
๖) เทคโนโลยีการทำลูกแป้งบริสุทธิ์			/	
๗) เทคโนโลยีการผลิตสุราแช่และสุรากลั่นด้วยระบบปิด			/	
๘) เทคโนโลยีการควบคุมมาตรฐานสุรา การจัดการคุณภาพและความปลอดภัย			/	
๙) เทคโนโลยีการสร้าง ฉลากและบรรจุภัณฑ์สุราพรีเมียม			/	
๑๐) เทคโนโลยีการสร้างมาตรฐานสินค้าสุราสู่การค้าเสรีสินค้า OTOP			/	
๑๑) เทคโนโลยีการพัฒนาสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบ GI				/
๑๒) เทคโนโลยีการเพิ่มมูลค่าของเหลือจากการผลิตสุรา				/
๑๓) เทคโนโลยีการหมักร่วม (Co-fermentation)				/
๑๔) เทคโนโลยีการพัฒนาแพลตฟอร์ม ตลาดออนไลน์ และส่งเสริมการขายแบบค้าปลีก-ค้าส่ง				/
๑๕) การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว “สุราพื้นบ้านเชิงนวัตกรรมตามภูมิปัญญาจากเกษตรอินทรีย์”				/
๓. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	๓	๓	๓
๔. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	๘๕	๘๕	๘๕
๕. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	๕	๕	๕
๖. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ	บาท	๒๐๐,๐๐๐	๒๕๐,๐๐๐	๒๕๐,๐๐๐
๗. จำนวนผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรองสรรพสามิต	ผลิตภัณฑ์	๒	๒	๒

๑๔. หน่วยงานสนับสนุน

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุนโครงการ	รูปแบบการสนับสนุน ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดการกิจกรรม ฯลฯ
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน	ให้การสนับสนุนด้านองค์ความรู้ วิจัย พัฒนาผลิตภัณฑ์ และถ่ายทอดเทคโนโลยี
องค์การบริหารส่วนตำบลตาลชุม อ.ท่าวังผา	สนับสนุนงบประมาณ ประสานงานและโครงสร้างพื้นฐาน
สำนักงานเกษตรอำเภอท่าวังผา	สนับสนุนการพัฒนาอาชีพและตลาดผลิตภัณฑ์ OTOP
สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดน่าน	สนับสนุนการพัฒนาอาชีพและตลาดผลิตภัณฑ์ OTOP
สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่น่าน	ให้คำแนะนำและกำกับการขอใบอนุญาตผลิตสุราแช่อย่างถูกต้องตามกฎหมาย
คัสเตอร์เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ จ.น่าน	ส่งเสริมการตลาด

๑๕. ผลกระทบ : (แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดขึ้นกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

๑๕.๑ เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้

- เพิ่มรายได้ให้ชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม เพิ่มขึ้นของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐

- จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จาก สาโท สุรากลั่น
- จากช่องทางตลาดใหม่ เช่น ร้านสุขภาพ โรงแรม ร้านของฝาก และกิจกรรม workshop

มีสินค้าออกจำหน่าย ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ต่อปี โดยกำหนดราคากำไร ๓๐% ของต้นทุน จากประมาณการผลผลิตทำให้กลุ่มชุมชนมีรายได้เพิ่มจากการจำหน่ายผลผลิตแปรรูปจากสุราพื้นบ้าน ๑,๙๓๐,๐๐๐ บาท/ปี

ผลิตภัณฑ์	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท/หน่วย)	ค่าเชื้อเพลิง+ ค่าแรง (๓๐%ของราคาต้นทุน)	กำไร ๓๐%	ราคาทุน+ กำไร (บาท/หน่วย)	ราคาขาย (บาท/หน่วย)	จำนวนขายต่อปี	กำไรต่อปี (บาท)
สาโท สูตร original	๓๐ บาท/ขวด	๙	๒.๗	๔๑.๗	๘๕	๕,๐๐๐	๔๒๕,๐๐๐
สาโทน้ำผึ้ง	๕๐ บาท/ขวด	๑๕	๔.๕	๖๙.๕	๑๕๐	๓,๕๐๐	๕๒๕,๐๐๐
สาโทผลไม้	๓๕ บาท/ขวด	๑๐.๕	๓.๑๕	๔๘.๖๕	๘๕	๕,๐๐๐	๔๒๕,๐๐๐
สุรากลั่น	๘๐ บาท/ขวด	๒๔	๗.๒	๑๑๑.๒	๑๘๕	๒,๐๐๐	๕๕๕,๐๐๐
รวม							๑,๙๓๐,๐๐๐

๒. เพิ่มช่องทางการจำหน่ายผ่านการตลาดออนไลน์

การจำหน่ายสินค้าแบบตลาดออนไลน์ทำให้สามารถเปิดช่องทางการจำหน่ายได้มากขึ้น ประมาณการรายได้จากการจำหน่ายเพิ่มขึ้นจากออฟไลน์ ๒๕% เท่ากับ ๔๘๒,๕๐๐ บาท

รวมกิจกรรมคาดว่าจะช่วยส่งเสริมการเพิ่มรายได้เข้าชุมชน ๒,๔๑๒,๕๐๐ บาท โดยประมาณ

ประมาณการผลกระทบทางเศรษฐกิจ

เกณฑ์ชี้วัดผลกระทบ (Impact)	ผลการประเมิน
๑. รายได้ที่เพิ่มขึ้น: ยอดขายสินค้าหรือบริการที่เพิ่มขึ้นหลังจากกลุ่มเป้าหมายได้รับเทคโนโลยี (ส่วนต่าง หลัง-ก่อน) - เดิมมีรายได้รวม ๑,๑๘๐,๐๐๐ บาท/ปี - หลังใช้เทคโนโลยีใหม่ทำให้รายได้เพิ่มเป็น ๒,๔๑๒,๕๐๐ บาท/ปี	รายได้เพิ่มขึ้น > ๑๐% ๑,๒๓๒,๕๐๐
๒. การลดรายจ่าย/ต้นทุน: มูลค่าต้นทุนการผลิตที่ประหยัดได้ (เช่น ลดการใช้สารเคมี, ลดระยะเวลาผลิต, ลดอัตราการสูญเสีย, เลือกซื้อวัตถุดิบมูลค่าลดลง) (ผลรวม) - ลดการใช้สารเคมีและปุ๋ยเคมีลดลง ประมาณ ๒๐,๐๐๐ บาท - ลดระยะเวลาการหมัก-กลั่น ประมาณ ๑๕,๐๐๐ บาท	รายจ่ายลดลง > ๑๐% ๓๕,๐๐๐

๓. มูลค่าการลงทุนที่เกิดขึ้น: ค่าลงทุนซื้อเครื่องจักรหรือสร้าง โรงเรือนใหม่ตามคำแนะนำ (ผลรวม)	ลงทุนปรับปรุงสถานที่ ผลิต และอุปกรณ์ ๑๐๐,๐๐๐ บาท/ปี
มูลค่าทางเศรษฐกิจรวม = (รายได้ที่เพิ่มขึ้น + ต้นทุนที่ลดลง + มูลค่า การลงทุนใหม่)	= ๑,๒๓๒,๕๐๐+๓๕,๐๐๐ = ๑,๒๖๗,๕๐๐
รวมมูลค่าทางเศรษฐกิจ	= ๑,๒๖๗,๕๐๐/๒๐๐,๐๐๐. = ๖.๓๔

คำนวณประมาณการผลกระทบทางเศรษฐกิจในผลิตภัณฑ์ใหม่

Parameter	Before Project	After Project	Unit
Price per unit (P)	๑๒๙	๑๘๙	บาท/หน่วย
Quantity sold (Q)	๑๐,๐๐๐	๒๕,๐๐๐	หน่วย/ปี
รายได้ (Revenue)	๑,๒๙๐,๐๐๐	๓,๔๐๒,๐๐๐	บาท/ปี
รายได้ส่วนเพิ่ม (Incremental Revenue)		๒,๑๑๒,๐๐๐	บาท/ปี
ต้นทุนวัตถุดิบ (Raw Material Cost)	๓๕,๐๐๐	๖๐,๐๐๐	บาท/ปี
มูลค่าเพิ่ม (Value Added)	๑,๒๕๕,๐๐๐	๓,๓๔๒,๐๐๐	บาท/ปี
ต้นทุนโครงการ (Project Cost)		๒๐๐,๐๐๐	บาท
ผลประโยชน์สุทธิ (Net Benefit)		๒,๐๘๗,๐๐๐	บาท
ผลตอบแทนจากการลงทุน (ROI, %)		๖๒.๔๕	%
ตัวคูณ (Multiplier)		๑.๕	
ผลกระทบทางเศรษฐกิจ (Total Economic Impact)		๓,๑๖๘,๐๐๐	บาท/ปี

ลดรายจ่าย

รายจ่ายที่ลดลงของกลุ่มเป้าหมายไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๑๐

๑. สมาชิกกลุ่มนำผลิตภัณฑ์ที่ได้มาใช้ในครัวเรือน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๑๐

๑๕.๒ สังคม

๑. มีการรวมกลุ่มเกษตรกร/ผู้ประกอบการเพิ่มขึ้น อย่างน้อย ๑๐ ราย

๒. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น ๕ คน

๓. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน ๓ อาชีพ

๔. จำนวนแนวทางกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงกับผลิตภัณฑ์สุราแช่ อย่างน้อย

๑ รูปแบบ

๑๕.๓ สิ่งแวดล้อม

๑. พื้นที่เพาะปลูกวัตถุดิบอินทรีย์เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ ๑๐ จากฐานข้อมูลเดิม

๒. มีระบบจัดการของเสียในโรงผลิตตามหลักสิ่งแวดล้อมอย่างน้อย ๑ ระบบ (เช่น การหมักกากสุราเป็นปุ๋ยชีวภาพ)

๓. ลดการใช้สารเคมีหรือพลังงานลง อย่างน้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ภายใน ๓ ปี

๑๖. งบประมาณขอรับการสนับสนุน

จำนวนทั้งสิ้น.....๗๐๐,๐๐๐.....บาท (รวมทุกปีที่ได้รับงบประมาณ)

ปีที่ ๑ พ.ศ.....๒๕๖๙.....จำนวน.....๒๐๐,๐๐๐.....บาท

ปีที่ ๒ พ.ศ.....๒๕๗๐.....จำนวน.....๒๕๐,๐๐๐.....บาท

ปีที่ ๓ พ.ศ.....๒๕๗๑.....จำนวน.....๒๕๐,๐๐๐.....บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

ปีงบประมาณ พ.ศ....๒๕๖๙....ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน...๒๐๐,๐๐๐...บาท ประกอบด้วย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
กิจกรรมที่ ๑ สำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตและวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์ในพื้นที่เพื่อทำแผนการพัฒนาต้นน้ำ	ค่าอาหารกลางวัน	๓๐ คน * ๑ มื้อ	๑๐๐	๓,๐๐๐
	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓๐ คน*๒ มื้อ	๓๕	๒,๑๐๐
	ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน	๖ ชม. * ๑ ครั้ง	๖๐๐	๓,๖๐๐
	ค่าเบี้ยเลี้ยงผู้ช่วยวิทยากร	๒ คน* ๑ ครั้ง	๒๔๐	๔๘๐
กิจกรรมที่ ๒ แนวทางการเตรียมความพร้อมขอรับรองสถานที่สุรา ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP และการจัดการของเสียจากการผลิต	ค่าอาหารกลางวัน	๓๐ คน * ๒ มื้อ	๑๐๐	๖,๐๐๐
	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓๐ คน * ๒ มื้อ * ๒ ครั้ง	๓๕	๔,๒๐๐
	ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน	๖ ชม. * ๒ ครั้ง	๖๐๐	๗,๒๐๐
	ค่าเบี้ยเลี้ยงผู้ช่วยวิทยากร	๒ คน* ๒ ครั้ง	๒๔๐	๙๖๐
กิจกรรมที่ ๓ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ (ข้าวเหนียว ๕๙, ข้าวไร่, มะไฟจีน) และ การควบคุมคุณภาพ	ค่าอาหารกลางวัน	๓๐ คน * ๓ มื้อ	๑๐๐	๙,๐๐๐
	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓๐ คน * ๒ มื้อ * ๓ ครั้ง	๓๕	๖,๓๐๐
	ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน	๖ ชม. * ๓ ครั้ง	๖๐๐	๑๐,๘๐๐
	ค่าเบี้ยเลี้ยงผู้ช่วยวิทยากร	๒ คน* ๓ ครั้ง	๒๔๐	๑,๔๔๐
	ค่าวัสดุสำหรับการฝึกอบรม			
	- ข้าวเหนียวพันธุ์ น่าน ๕๙	๑๐๐ กก	๘๐	๘,๐๐๐
	- ข้าวไร่เก่า	๑๐๐ กก	๘๐	๘,๐๐๐
	- ข้าว กข ๖	๑๐๐ กก	๖๐	๖,๐๐๐
	- มะไฟจีนแห้ง	๒๐ กก	๔๐๐	๘,๐๐๐
	- ลิ้นจี่	๕๐ กก	๔๕	๒,๒๕๐
	- ดอกกุหลาบแห้งอินทรีย์	๓ กก	๑,๒๗๐	๓,๘๑๐
	- ลูกแป้งเหล้า	๑๐๐ ลูก	๒๕	๒,๕๐๐
	- ลูกแป้งข้าวหมาก	๑๔๐ ลูก	๒๐	๒,๐๐๐
	- ขวดแก้ว ขนาด ๓๓๐ ml	๓๐๐ ขวด	๓๐	๙,๐๐๐
	- ขวดแก้ว ขนาด ๗๕๐ ml	๒๐๐ ขวด	๕๐	๑๐,๐๐๐
	- ถังพลาสติกสีขาวยาวมีฝา ขนาด ๕๐ L	๖ ถัง	๕๕๐	๓,๓๐๐
	- หม้อสแตนเลส ขนาด ๕๐ L	๒ ใบ	๕,๕๐๐	๑๑,๐๐๐
	- ถังมียาง ขนาด M	๕ ถัง	๒๐๐	๑,๐๐๐
	- ถังมียาง ขนาด L	๕ ถัง	๒๐๐	๑,๐๐๐

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
	- ถุงมือจับของร้อน	๑ คู่	๓๘๐	๑,๕๒๐
กิจกรรมที่ ๔ กิจกรรมการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมาตรฐานและความสม่ำเสมอของการผลิต	ค่าอาหารกลางวัน	๓๐ คน * ๑ มื้อ	๑๐๐	๓,๐๐๐
	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓๐ คน * ๒ มื้อ * ๑ ครั้ง	๓๕	๒,๑๐๐
	ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน	๖ ชม. * ๑ ครั้ง	๖๐๐	๓,๖๐๐
	ค่าเบี้ยเลี้ยงผู้ช่วยวิทยากร	๒ คน* ๑ ครั้ง	๒๔๐	๔๘๐
	ค่าจ้างเหมาวิเคราะห์อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์สุรา	๒ ผลิตภัณฑ์	๑๕,๐๐๐	๓๐,๐๐๐
กิจกรรมที่ ๕ พัฒนาการสร้างแบรนด์ “สุราพื้นบ้านพรีเมียม” สร้างอัตลักษณ์ โลโก้ฉลาก และบรรจุภัณฑ์เพื่อส่งเสริมการตลาด ต้นทุน	ค่าอาหารกลางวัน	๓๐ คน * ๒ มื้อ	๑๐๐	๖,๐๐๐
	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๓๐ คน * ๒ มื้อ * ๒ ครั้ง	๓๕	๔,๒๐๐
	ค่าตอบแทนวิทยากร	๖ ชม. * ๒ ครั้ง	๖๐๐	๗,๒๐๐
	ค่าเบี้ยเลี้ยงผู้ช่วยวิทยากร	๒ คน* ๒ ครั้ง	๒๔๐	๙๖๐
	ค่าจ้างเหมาออกแบบฉลากสินค้า	๒ แบบ	๕,๐๐๐	๑๐,๐๐๐
รวมทั้งหมด				๒๐๐,๐๐๐

หมายเหตุ : ขอถัวเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ
แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ..๒๕๖๙.....

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)
เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ
ด้วย(ชื่อ นามสกุล)...นายกิจพนธ์...ปิ่นคำ.... มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์
เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด
ดังนี้

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ วิสาหกิจชุมชนสุราแหม่มชนขนาดเล็กบ้านดอนแก่ง
ที่ตั้งสถานประกอบการ เลขที่ ๒๐๓ หมู่ ๖ ตำบลตาลชุม อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน ๕๕๔๔๐
พิกัดละติจูด : ๑๙.๐๒๐๔๘๑..... ลองจิจูด: ๑๐๐.๗๘๗๐๙๓.....
ชื่อประธาน.....นายนิคม.....ตันใจ..... เบอร์โทร.....๐๘๑.๑๖๓๔.๗๓๐.....
ชื่อผู้ประสานงาน.....นายกิจพนธ์.....ปิ่นคำ..... เบอร์โทร.....๐๘๐ ๑๑๕๓ ๙๗๒.....

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลการประกอบการ

☐ รูปแบบธุรกิจ ☐ ผู้ประกอบการรายเดียว ☐ หัสนส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด ☐ บริษัทจำกัด
☐ ผู้ประกอบการ OTOP/.....วิสาหกิจชุมชน ☐ สหกรณ์ ☐ กลุ่มอาชีพ ☐ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน
จำนวนสมาชิก.....๘.....คน ปีที่ก่อตั้ง.....๒๕๖๗.....ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ.....๑.....ปีทุนจดทะเบียน.....๑๐๐,๐๐๐.....บาท
ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่
ชื่อผลิตภัณฑ์.....สาโท.....ยอดขายต่อเดือน.....๓,๐๐๐ ขวด รายได้ต่อเดือน.....๗๐,๐๐๐.....บาท
ชื่อผลิตภัณฑ์.....สุรากลั่น.....ยอดขายต่อเดือน.....๒,๐๐๐ ขวด รายได้ต่อเดือน.....๕๐,๐๐๐.....บาท
กลุ่มลูกค้า.....นักท่องเที่ยวทั่วไป.....
แหล่งจำหน่ายสินค้า (ออฟไลน์/ออนไลน์).....ฝากขายหน้าร้าน OTOP..ในและนอกจังหวัด.....

ส่วนที่ ๓ ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วนทน.
ต้องการพัฒนาสินค้าสุราพรีเมียม	เทคโนโลยีการผลิตลูกแป้ง การหมักด้วยวัตถุดิบข้าว ผลไม้
ต้องการขยายตลาด/ปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน	เทคโนโลยีการส่งเสริมการขายผ่านแพลตฟอร์มต่างๆ

ลงชื่อ...ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ..... (ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์.....0821658141.....
ผู้สำรวจข้อมูล
วันที่.....8...../.....ต.ค...../.....2568.....

ลงชื่อ.....  (ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์.....080 1153 972.....
ผู้ให้ข้อมูล
วันที่.....8...../.....ต.ค...../.....2568.....

หมายเหตุ ๑. กรุณาระบุรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน
๒. ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ(BCE) ทุกปีที่เสนอโครงการ

บทที่ ๒

ผลการดำเนินงาน

๒.๑ กระบวนการทำงาน

๒.๑.๑ แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการ

คณะกรรมการดำเนินการ ตามคำสั่งแต่งตั้งที่ ๑๕๖/๒๕๖๙ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อนำความรู้และประสบการณ์ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไปแก้ปัญหาโจทย์ของ การพัฒนาชุมชน/หมู่บ้าน เพื่อลดความเหลื่อมล้ำ เพิ่มโอกาสของการเข้าถึง วทน. แพลตฟอร์ม SCI มุ่งเน้น การนำ วทน. ไปพัฒนาพื้นที่เพื่อสร้างชุมชนวิทยาศาสตร์ ชุมชนแห่งการเรียนรู้ โดยคนในชุมชนมีหลักคิดเชิงวิทยาศาสตร์ สามารถพึ่งพาตนเองได้ สร้างการเปลี่ยนแปลงในพื้นที่ และสร้างผู้นำการเปลี่ยนแปลง “นักวิทย์ชุมชน (STI changemakers)” เพิ่มขีดความสามารถของชุมชนและท้องถิ่นในการบริหารจัดการตนเอง มีความสามารถในการบริหารห่วงโซ่คุณค่าเพื่อเศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนมีการสร้างระบบข้อมูลและแพลตฟอร์มความรู้เพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก ดังเอกสารแนบภาคผนวก ก

คณะกรรมการอำนวยการ ประกอบด้วย

๑. ผู้อำนวยการสำนักงานบริหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน
๒. ผู้อำนวยการกองการศึกษานาน
๓. ผู้อำนวยการกองทรัพยากรน่าน
๔. รองคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
๕. ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี

คณะกรรมการดำเนินงานฝึกอบรมและวิทยากร ประกอบด้วย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปิยะนุช	รสเครือ	ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุติน	เรือนาราบ	กรรมการ
นายอริปัตย์	สายสูง	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศุภาวธ	แก้วบรรจง	กรรมการ
นางสาวกัลยา	พึงสะพง	กรรมการ
นางสาวสุภาพร	จันทร์พล	กรรมการ
นางสาวปาริชาติ	ก้อนคำ	กรรมการ
นางสาวศศิภา	ชมภูธิมา	กรรมการและเลขานุการ

มีหน้าที่ วางแผนและจัดดำเนินโครงการการยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ฐานพื้นที่บ้านด้วยวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์สู่มาตรฐานสากลติดต่อบริษัทผู้ที่เกี่ยวข้อง จัดเตรียมเอกสารวิชาการ จัดทำเอกสารประกอบการฝึกอบรม จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอบรมรับลงทะเบียนและดำเนินการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติตามกำหนดการฝึกอบรม

๒.๒ ข้อมูลเนื้อหาเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด/กิจกรรมที่ดำเนินงาน

๒.๒.๑ แผนการดำเนินงานกิจกรรมในโครงการ

แผนการดำเนินงานกิจกรรมและการถ่ายทอดเทคโนโลยีในโครงการการยกระดับผลิตภัณฑ์สุราพื้นบ้านด้วยวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์สู่มาตรฐานสากลประกอบด้วยกิจกรรมต่างๆ ดังนี้

ตารางที่ ๑ แผนการดำเนินงาน ปีที่ ๑ (๒๕๖๔)

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ (ระบุแต่ละกิจกรรม เช่น ๑ ม.ค. – ๓๐ ก.ย.)	สถานะการดำเนินงาน ในแต่ละกิจกรรม	
		เสร็จแล้ว	ขอขยาย เวลา
กิจกรรมที่ ๑ สำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตและวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์ในพื้นที่เพื่อทำแผนการพัฒนาต้นน้ำ	๑๕ ก.ค. – ๓๑ ส.ค. ๒๕๖๔	เสร็จแล้ว	-
กิจกรรมที่ ๒ แนวทางการเตรียมความพร้อมขอรับรองสถานที่สุรา ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP และการจัดการของเสียจากการผลิต	๑ - ๓๑ ส.ค. ๒๕๖๔	เสร็จแล้ว	-
กิจกรรมที่ ๓ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ (ข้าว น่าน ๕๔, ข้าวไร่, มะไฟจีน) และ การควบคุมคุณภาพ	๑ - ๓๑ ส.ค. ๒๕๖๔	เสร็จแล้ว	-
กิจกรรมที่ ๔ กิจกรรมการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมาตรฐานและความสม่ำเสมอของการผลิต	๑ - ๓๑ ส.ค. ๒๕๖๔	เสร็จแล้ว	-
กิจกรรมที่ ๕ พัฒนาการสร้างแบรนด์ “สุราพื้นบ้านพรีเมียม” สร้างอัตลักษณ์ โลโก้ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์เพื่อช่วงส่งเสริมการตลาด ต้นทุน	๑ - ๓๑ ส.ค. ๒๕๖๔	เสร็จแล้ว	-
แผนเงิน : ตามไตรมาส	๒๐๐,๐๐๐		

๒.๒.๒ เป้าหมายผลผลิต/ผลลัพธ์ และตัวชี้วัด ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔-๒๕๖๕

ตารางที่ ๒ เป้าหมายผลผลิต/ผลลัพธ์ และตัวชี้วัด (ระยะ ๓ ปี)

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ ๑	ปีที่ ๒	ปีที่ ๓
๑. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	๓๐	๓๐	๓๐
๒. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	๕	๕	๕
๑) เทคโนโลยีการจัดทำฐานข้อมูลทรัพยากร		/		
๒) แนวทางการขอขึ้นทะเบียนรับรองสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน GMP		/		
๓) เทคโนโลยีการจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต		/		

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ ๑	ปีที่ ๒	ปีที่ ๓
๔) เทคโนโลยีการผลิตสุราแช่จากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์		/		
๕) เทคโนโลยีการสร้างแบรนด์ สร้างอัตลักษณ์ โลโก้		/		
๖) เทคโนโลยีการทำลูกแป้งบริสุทธิ์			/	
๗) เทคโนโลยีการผลิตสุราแช่และสุรากลั่นด้วยระบบปิด			/	
๘) เทคโนโลยีการควบคุมมาตรฐานสุรา การจัดการคุณภาพและความปลอดภัย			/	
๙) เทคโนโลยีการสร้าง ฉลากและบรรจุภัณฑ์สุราพรีเมียม			/	
๑๐) เทคโนโลยีการสร้างมาตรฐานสินค้าสุราสู่การค้าเสรีสินค้า OTOP			/	
๑๑) เทคโนโลยีการพัฒนาสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบ GI				/
๑๒) เทคโนโลยีการเพิ่มมูลค่าของเหลือจากการผลิตสุรา				/
๑๓) เทคโนโลยีการหมักร่วม (Co-fermentation)				/
๑๔) เทคโนโลยีการพัฒนาแพลตฟอร์ม ตลาดออนไลน์ และส่งเสริมการขายแบบค้าปลีก-ค้าส่ง				/
๑๕) การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว “สุราพื้นบ้านเชิงนวัตกรรมตามภูมิปัญญาจากเกษตรอินทรีย์”				/
๓. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	๓	๓	๓
๔. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	๘๕	๘๕	๘๕
๕. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	๕	๕	๕
๖. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ	บาท	๒๐๐,๐๐๐	๒๕๐,๐๐๐	๒๕๐,๐๐๐
๗. จำนวนผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรองสรรพสามิต	ผลิตภัณฑ์	๒	๒	๒

๒.๓ สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนของแต่ละกิจกรรมที่กำหนด

กิจกรรมที่ดำเนินการในโครงการการเพิ่มศักยภาพการปลูกกาแฟด้วยมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ และการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์กาแฟดอยภูแว ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ประกอบด้วย ๖ กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ ๑ สำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตและวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์ในพื้นที่เพื่อทำแผนการพัฒนาต้นน้ำ

กิจกรรมที่ ๒ แนวทางการเตรียมความพร้อมขอรับรองสถานที่สุรา ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP และการจัดการของเสียจากการผลิต

กิจกรรมที่ ๓ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ (ข้าวเหนียว ๕๙, ข้าวไร่, มะไฟจีน) และ การควบคุมคุณภาพ

กิจกรรมที่ ๔ กิจกรรมการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมาตรฐานและความสม่ำเสมอของการผลิต

กิจกรรมที่ ๕ พัฒนาการสร้างแบรนด์ “สุราพื้นบ้าน พรีเมียม” สร้างอัตลักษณ์ โลโก้ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์เพื่อช่วงส่งเสริมการตลาด ต้นทุน

กิจกรรมที่ ๑ สำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตและวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์ในพื้นที่
เพื่อทำแผนการพัฒนาต้นน้ำ

วิธีการดำเนินงานกิจกรรม

อบรม	สำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตและวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์ในพื้นที่เพื่อทำแผนการพัฒนาต้นน้ำ
ผู้รับบริการ	: วิสาหกิจชุมชนสุราแซ่ชุมชนบ้านดอนแก่ง
จำนวนผู้รับบริการ	: ๓๐ ราย
วันที่ดำเนินการ	: ๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๔
วิทยากร	: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปราโมทย์ ทิมขำ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะนุช รสเครือ
งบประมาณที่ใช้	: ๙,๑๘๐ บาท

ผลการดำเนินงาน

กิจกรรมที่ ๑ สำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตและวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์ในพื้นที่ เพื่อจัดทำแผนพัฒนาต้นน้ำ ได้ดำเนินการสำรวจและรวบรวมข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ทั้งด้านสมาชิก โครงสร้างการบริหารจัดการ กำลังการผลิต รูปแบบการผลิตเดิม เครื่องมือและอุปกรณ์ แหล่งวัตถุดิบ ต้นทุน ปัญหาในการผลิต และช่องทางการจำหน่าย เพื่อประเมินศักยภาพและข้อจำกัดของกลุ่มก่อนกำหนดแนวทางการพัฒนา โดยให้สมาชิกมีส่วนร่วมในการวิเคราะห์ จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และข้อจำกัด ของการผลิตสุราพื้นบ้านในพื้นที่

ในด้านวัตถุดิบ ได้ถ่ายทอดแนวทางการคัดเลือกและจัดการวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ที่สามารถนำมาใช้ในการผลิต เช่น ข้าวเหนียว ๕๔ ข้าวไร่ และมะไฟจีน โดยให้ความสำคัญกับแหล่งที่มาของวัตถุดิบ คุณภาพ ความสม่ำเสมอ ปริมาณที่สามารถจัดหาได้ตามฤดูกาล การเก็บรักษา และแนวทางการบันทึกข้อมูลเพื่อให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้ รวมทั้งเชื่อมโยงการใช้วัตถุดิบในพื้นที่กับการสร้างอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์

ผลที่ผู้ประกอบการได้รับ สมาชิกสามารถมองเห็นศักยภาพของกลุ่มและวัตถุดิบในพื้นที่ได้ชัดเจนขึ้น ทราบปัญหาที่ควรได้รับการแก้ไข และมีข้อมูลพื้นฐานสำหรับจัดทำ แผนพัฒนาต้นน้ำ ตั้งแต่การจัดหาวัตถุดิบ การกำหนดคุณภาพวัตถุดิบ การสร้างเครือข่ายกับเกษตรกร ตลอดจนการนำวัตถุดิบอัตลักษณ์ของจังหวัดน่านมาใช้สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ของชุมชน

การดำเนินกิจกรรมมุ่งเน้นการสำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพของวิสาหกิจชุมชนสุราแซ่บ้านดอนแก่ง ทั้งด้านทรัพยากรวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ ศักยภาพสมาชิก กระบวนการผลิต ต้นทุน และช่องทางการตลาด โดยใช้กระบวนการวิเคราะห์ SWOT ร่วมกับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการคัดเลือกและจัดการวัตถุดิบที่มีคุณภาพ เพื่อจัดทำข้อมูลพื้นฐานสำหรับวางแผนพัฒนาห่วงโซ่การผลิตตั้งแต่ต้นน้ำ เชื่อมโยงวัตถุดิบอัตลักษณ์ท้องถิ่น เช่น ข้าวเหนียว ๕๔ ข้าวไร่ และมะไฟจีน สู่อุตสาหกรรมผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และสามารถสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืน

การอบรมเชิงปฏิบัติการ “สำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตและวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์ในพื้นที่เพื่อทำแผนการพัฒนาต้นน้ำ” นี้สามารถอธิบายผลการดำเนินงาน ดังนี้

๑. ผลผลิต

- (๑) สำรวจและรวบรวมข้อมูลศักยภาพวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๑ กลุ่ม ครอบคลุมสมาชิก ๓๐ ราย โครงสร้างการบริหารจัดการ กำลังการผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ ต้นทุน และช่องทางจำหน่าย
- (๒) วิเคราะห์ศักยภาพและข้อจำกัดของกลุ่มด้วย SWOT Analysis เพื่อระบุจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคในการพัฒนาการผลิตสุราพื้นบ้าน
- (๓) วิเคราะห์ศักยภาพวัตถุดิบเกษตรในพื้นที่ ได้แก่ ข้าวเหนียว ๕๙ ข้าวไร่ และมะไฟจีน โดยพิจารณาแหล่งผลิต คุณภาพ ความสม่ำเสมอ และความพร้อมในการจัดหาวัตถุดิบ
- (๔) ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการคัดเลือกและจัดการวัตถุดิบปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ ครอบคลุมการตรวจสอบคุณภาพ การเก็บรักษา และการจัดทำบันทึกข้อมูลเพื่อการตรวจสอบย้อนกลับ

๒. ผลลัพธ์

- (๑) วิสาหกิจชุมชนมีข้อมูลศักยภาพและข้อจำกัดของกลุ่มอย่างเป็นระบบ สามารถนำไปใช้ประกอบการวางแผนพัฒนากระบวนการผลิตและการบริหารจัดการธุรกิจชุมชน
- (๒) สมาชิกจำนวน ๓๐ ราย มีความรู้ด้านการคัดเลือกและจัดการวัตถุดิบเพิ่มขึ้น สามารถนำหลักการควบคุมคุณภาพและการตรวจสอบไปประยุกต์ใช้ในการจัดหาวัตถุดิบ
- (๓) กลุ่มมีแนวทางพัฒนาระบบจัดหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพและปลอดภัย โดยเชื่อมโยงแหล่งผลิตข้าวเหนียว ๕๙ ข้าวไร่ และมะไฟจีนในพื้นที่กับความต้องการใช้วัตถุดิบของวิสาหกิจชุมชน
- (๔) เกิดแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่มจากทรัพยากรเกษตรท้องถิ่น โดยใช้ข้อมูลศักยภาพวัตถุดิบและอัตลักษณ์จังหวัดน่านเป็นพื้นฐานในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน

๓. ผลกระทบ

(๑) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม :

๑. ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่ เพื่อสนับสนุนการลดการพึ่งพาสารเคมีทางการเกษตรและลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนในสิ่งแวดล้อม
๒. เพิ่มประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากรและวัตถุดิบทางการเกษตร ผ่านการวางแผนจัดหาวัตถุดิบตามคุณภาพและปริมาณที่ต้องการ เพื่อลดความสูญเสียจากการจัดการที่ไม่เหมาะสม
๓. ส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากผลผลิตเกษตรในท้องถิ่น เพื่อลดความจำเป็นในการจัดหาวัตถุดิบจากพื้นที่ห่างไกล และสร้างโอกาสในการลดผลกระทบจากการขนส่ง
๔. วางรากฐานการพัฒนาระบบการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โดยเชื่อมโยงแนวทางการจัดการวัตถุดิบปลอดภัยกับการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและยั่งยืน

(๒) ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ :

๑. เพิ่มโอกาสในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตเกษตรท้องถิ่น ได้แก่ ข้าวเหนียว ๕๙ ข้าวไร่ และมะไฟจีน ผ่านการนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีอัตลักษณ์
๒. เพิ่มโอกาสในการลดต้นทุนการจัดหาวัตถุดิบ จากการวิเคราะห์แหล่งผลิต คุณภาพ ปริมาณ และการวางแผนจัดซื้อวัตถุดิบในพื้นที่อย่างเหมาะสม

๓. เพิ่มศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่างทางการตลาด โดยใช้
วัตถุดิบอัตลักษณ์ท้องถิ่นเป็นจุดเด่นในการสร้างมูลค่าเพิ่มและยกระดับ
ความสามารถในการแข่งขัน

(๓)ผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม :

๑. ยกระดับศักยภาพสมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๓๐ ราย ให้มีองค์ความรู้ด้านการ
จัดการวัตถุดิบ การวิเคราะห์ศักยภาพธุรกิจ และการวางแผนพัฒนาระบบการผลิต
๒. เสริมสร้างความเข้มแข็งและการมีส่วนร่วมของสมาชิกชุมชน ผ่านกระบวนการ
สำรวจและวิเคราะห์ปัญหา ความต้องการ และแนวทางการพัฒนาธุรกิจร่วมกัน
๓. ส่งเสริมการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น โดยนำข้าวพื้นถิ่น
และผลผลิตเกษตรอัตลักษณ์จังหวัดน่านมาเชื่อมโยงกับองค์ความรู้ด้านวิทยา
ศาสตร์และเทคโนโลยี
๔. ส่งเสริมการพึ่งพาตนเองและการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่น ผ่านการพัฒนาทักษะ
การบริหารจัดการวัตถุดิบและการสร้างมูลค่าเพิ่มจากทรัพยากรชุมชน

(๔)ผลกระทบด้านการท่องเที่ยวและภาพลักษณ์พื้นที่ :

๑. ส่งเสริมภาพลักษณ์ชุมชนบ้านดอนแก้วให้เป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพด้านวัตถุดิบ
เกษตรอัตลักษณ์ท้องถิ่น โดยนำจุดเด่นของข้าวพันธุ์ ๕๙ ข้าวไร่ และมะไฟเงินมาใช้
เป็นพื้นฐานในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน
๒. สร้างโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สะท้อนอัตลักษณ์จังหวัดน่าน ผ่านการ
เชื่อมโยงวัตถุดิบท้องถิ่นกับภูมิปัญญาการแปรรูป เพื่อเพิ่มความโดดเด่นและความ
น่าสนใจของผลิตภัณฑ์
๓. ส่งเสริมการสร้างเรื่องราวผลิตภัณฑ์ (Product Storytelling) โดยใช้ข้อมูลแหล่ง
ผลิตวัตถุดิบ วิถีชีวิตเกษตรกร และวัฒนธรรมชุมชนเป็นองค์ประกอบในการ
สื่อสารภาพลักษณ์พื้นที่
๔. สร้างโอกาสในการเชื่อมโยงทรัพยากรเกษตรกับกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงเรียนรู้ เช่น
การเรียนรู้แหล่งผลิตข้าวพื้นถิ่นและวัตถุดิบเกษตรในชุมชน เพื่อเพิ่มคุณค่าด้าน
การท่องเที่ยวและวัฒนธรรม
๕. สนับสนุนภาพลักษณ์จังหวัดน่านในฐานะแหล่งผลิตสินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์
ชุมชนที่มีเอกลักษณ์ ซึ่งสามารถต่อยอดสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์และกิจกรรม
เศรษฐกิจสร้างสรรค์ในอนาคต

การดำเนินกิจกรรมสำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตและวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและ
อินทรีย์ในพื้นที่ เป็นกระบวนการสำคัญในการวางรากฐานการพัฒนาธุรกิจวิสาหกิจชุมชนสุราแซ่บ้านดอน
แก้ว โดยนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้ในการสำรวจ วิเคราะห์
และประเมินศักยภาพของกลุ่มผู้ผลิตจำนวน ๓๐ ราย ครอบคลุมด้านทรัพยากรการผลิต วัตถุดิบ
เครื่องมือและอุปกรณ์ ต้นทุน ปัญหาการผลิต และช่องทางการจำหน่าย รวมถึงการวิเคราะห์จุดแข็ง
จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค เพื่อกำหนดแนวทางการพัฒนาที่สอดคล้องกับบริบทและศักยภาพของ
ชุมชน

ผลการดำเนินงานทำให้กลุ่มมีข้อมูลพื้นฐานสำหรับการวางแผนพัฒนาระบบการผลิตตั้งแต่ต้น
น้ำ โดยเฉพาะการคัดเลือกและจัดการวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ การกำหนดแนวทาง

ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ และการเชื่อมโยงแหล่งผลิตวัตถุดิบในพื้นที่ ได้แก่ ข้าวเหนียว ๕๙ ข้าวไร่ และมะไฟจีน เพื่อสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น

จุดเด่นของกิจกรรม คือ การเปลี่ยนข้อมูลทรัพยากรและศักยภาพของชุมชนให้เป็นฐานข้อมูลเชิงพัฒนา เพื่อใช้กำหนดทิศทางการยกระดับระบบการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัตถุดิบท้องถิ่นอย่างเป็นระบบ โดยเน้นการมีส่วนร่วมของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนในการวิเคราะห์ปัญหาและกำหนดแนวทางแก้ไข เพื่อให้การถ่ายทอดเทคโนโลยีในกิจกรรมต่อไปสามารถตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการได้อย่างตรงจุด



ภาพที่ ๑ กิจกรรมการสำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตและวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์ในพื้นที่เพื่อทำแผนการพัฒนาต้นน้ำ

กิจกรรมที่ ๒ แนวทางการเตรียมความพร้อมขอรับรองสถานที่สุรา ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP และ การจัดการของเสียจากการผลิต

วิธีการดำเนินกิจกรรม

อบรม	แนวทางการเตรียมความพร้อมขอรับรองสถานที่สุรา ให้ สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP และการจัดการของเสียจาก การผลิต
ผู้รับบริการ	: วิสาหกิจชุมชนสุราแช่ชุมชนบ้านดอนแก่ง
จำนวนผู้รับบริการ	: ๓๐ ราย
วันที่ดำเนินการ	: ๒-๓ สิงหาคม ๒๕๖๔
วิทยากร	: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะนุช รสเครือ
งบประมาณที่ใช้	: ๑๘,๓๖๐ บาท

ผลการดำเนินงาน

ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการจัดการสถานที่ผลิตตามหลักสุขลักษณะที่ดี โดยเริ่มจาก การสำรวจสภาพสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตปัจจุบัน เพื่อวิเคราะห์ช่องว่างหรือ Gap Analysis ระหว่างสภาพการผลิตเดิมกับแนวทางการจัดการสถานที่ผลิตที่เหมาะสม จากนั้นให้ความรู้เกี่ยวกับการ จัดแบ่งพื้นที่ตามลำดับขั้นตอนการผลิต การแยกพื้นที่วัตถุดิบ พื้นที่ผลิต พื้นที่บรรจุ และพื้นที่จัดเก็บ ผลิตภัณฑ์ เพื่อลดโอกาสการปนเปื้อนและทำให้การปฏิบัติงานมีความเป็นระบบมากขึ้น

ถ่ายทอดหลักการจัดการสุขลักษณะของอาคาร เครื่องมือ อุปกรณ์ ภาชนะ น้ำที่ใช้ใน กระบวนการผลิต สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปฏิบัติงาน การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ รวมถึงการจัดทำ บันทึกรายการที่เกี่ยวข้องกับการผลิต เพื่อเป็นพื้นฐานในการพัฒนาระบบควบคุมคุณภาพของกลุ่ม

นอกจากนี้ ยังให้ความสำคัญกับ การจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต เช่น น้ำเสีย กาก วัตถุดิบ และผลพลอยได้จากกระบวนการหมัก โดยถ่ายทอดแนวคิดการลดของเสียตั้งแต่ต้นทาง การแยก ประเภทของเสีย และการพิจารณาแนวทางนำผลพลอยได้กลับมาใช้ประโยชน์ภายใต้หลักเศรษฐกิจ หมุนเวียน (Circular Economy) ตามความเหมาะสม

ผลที่ผู้ประกอบการได้รับ สมาชิกทราบจุดที่ต้องปรับปรุงของสถานที่ผลิต สามารถกำหนดแนว ทางการจัดพื้นที่และกระบวนการทำงานให้มีความสะอาดและเป็นระบบมากขึ้น มีความรู้ในการลดความ เสี่ยงต่อการปนเปื้อน และมีแนวทางจัดการของเสียที่เหมาะสม ซึ่งเป็นพื้นฐานสำหรับการพัฒนาสถานที่ ผลิตและเตรียมความพร้อมด้านมาตรฐานที่เกี่ยวข้องในอนาคต

การอบรมเชิงปฏิบัติการ “แนวทางการเตรียมความพร้อมขอรับรองสถานที่สุรา ให้สอดคล้อง กับมาตรฐาน GMP และการจัดการของเสียจากการผลิต” นี้สามารถอธิบายผลการดำเนินงาน ดังนี้

๑. ผลผลิต

- (๑) ถ่ายทอดองค์ความรู้แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๓๐ ราย ด้านการจัดการสถานที่ ผลิตสุรา สุขลักษณะการผลิต และแนวทางเตรียมความพร้อมตามหลัก GMP
- (๒) สำรวจและประเมินความพร้อมสถานที่ผลิตสุรา จำนวน ๑ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ครอบคลุมสภาพอาคาร พื้นที่ผลิต เครื่องมือ อุปกรณ์ และกระบวนการผลิตปัจจุบัน

- (๓) วิเคราะห์สถานที่ผลิตเดิมกับหลักเกณฑ์สุขลักษณะและแนวทาง GMP เพื่อระบุประเด็นที่จำเป็นต้องปรับปรุง
- (๔) ถ่ายทอดเทคโนโลยีการจัดผังสถานที่ผลิต (Facility Layout) ครอบคลุมการแยกพื้นที่วัตถุดิบ พื้นที่ผลิต พื้นที่บรรจุ และพื้นที่จัดเก็บผลิตภัณฑ์ เพื่อลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน
- (๕) ถ่ายทอดแนวทางการควบคุมสุขลักษณะและความปลอดภัยในการผลิต ได้แก่ การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ การควบคุมคุณภาพน้ำ สุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน และการจัดทำบันทึกการผลิต
- (๖) ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต ได้แก่ น้ำเสีย กากวัตถุดิบ และผลพลอยได้จากการหมัก พร้อมแนวทางลดของเสียและนำกลับมาใช้ประโยชน์ตามหลักเศรษฐกิจหมุนเวียน

๒. ผลลัพธ์

- (๑) สมาชิกวิสาหกิจชุมชนจำนวน ๓๐ ราย มีความรู้และความเข้าใจด้านสุขลักษณะการผลิตเพิ่มขึ้น สามารถนำหลักการจัดการสถานที่ผลิตและการป้องกันการปนเปื้อนไปประยุกต์ใช้ได้เหมาะสม
- (๒) กลุ่มสามารถระบุปัญหาและข้อจำกัดของสถานที่ผลิตได้ชัดเจนขึ้น จากผลการสำรวจและนำไปจัดลำดับความสำคัญในการปรับปรุงสถานที่ผลิต
- (๓) มีแนวทางการจัดพื้นที่และกระบวนการผลิตอย่างเป็นระบบ โดยคำนึงถึงการแยกพื้นที่ปฏิบัติงาน การจัดวางเครื่องมือ และการลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนข้าม
- (๔) เพิ่มความพร้อมในการพัฒนาระบบควบคุมคุณภาพและสุขลักษณะการผลิต ผ่านการนำหลักการทำความสะอาด การควบคุมคุณภาพน้ำ และการจัดทำบันทึกการผลิตมาใช้เป็นแนวทางปฏิบัติ
- (๕) วิสาหกิจชุมชนมีความพร้อมเชิงองค์ความรู้สำหรับการยกระดับสถานที่ผลิต และสามารถใช้ผลการประเมินเป็นพื้นฐานในการจัดทำแผนปรับปรุงเพื่อรองรับการขออนุญาตและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องในอนาคต

๓. ผลกระทบ

- (๑) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม :

- ๑. ลดความเสี่ยงต่อการเกิดมลพิษจากกระบวนการผลิตสุราที่บ้าน ผ่านการถ่ายทอดแนวทางจัดการน้ำเสีย กากวัตถุดิบ และของเสียจากกระบวนการหมักอย่างเหมาะสม
- ๒. สนับสนุนการนำผลพลอยได้จากการผลิตกลับมาใช้ประโยชน์ เช่น การพิจารณานำกากวัตถุดิบไปใช้เป็นวัตถุดิบผลิตปุ๋ยอินทรีย์ตามความเหมาะสมและผลการประเมินความปลอดภัย
- ๓. ลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของน้ำและสิ่งแวดล้อมในชุมชน ผ่านการส่งเสริมระบบจัดเก็บ คัดแยก และจัดการของเสียอย่างถูกสุขลักษณะ
- ๔. วางรากฐานการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมตามแนวคิด Circular Economy เพื่อส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและลดผลกระทบต่อระบบนิเวศในระยะยาว

(๒) ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ :

๑. เพิ่มศักยภาพการพัฒนาสถานที่ผลิตสุราให้มีมาตรฐาน เพื่อสร้างความพร้อมในการประกอบธุรกิจภายใต้ข้อกำหนดทางกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง
๒. เพิ่มโอกาสในการลดต้นทุนการผลิตและการจัดการของเสีย ผ่านการปรับปรุงกระบวนการทำงาน การใช้ทรัพยากรอย่างเหมาะสม และการลดความสูญเสียจากการผลิต
๓. เพิ่มความพร้อมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สุราพื้นบ้านเชิงพาณิชย์ ผ่านการยกระดับสถานที่ผลิตให้สามารถรองรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและความปลอดภัย

(๓) ผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม :

๑. ยกระดับองค์ความรู้และทักษะของสมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๓๐ ราย ด้านสุขลักษณะการผลิต ความปลอดภัย และการจัดการสถานที่ผลิตตามหลักวิชาการ
๒. ส่งเสริมการปรับเปลี่ยนแนวทางการผลิตจากภูมิปัญญาดั้งเดิมสู่การผลิตที่มีมาตรฐาน โดยบูรณาการองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ากับกระบวนการผลิตสุราพื้นบ้าน
๓. สร้างความตระหนักรู้ด้านความปลอดภัยของผู้ผลิตและผู้บริโภค ผ่านการส่งเสริมสุขลักษณะที่ดี การควบคุมความสะอาด และการป้องกันการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต
๔. เสริมสร้างความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชน ผ่านการมีส่วนร่วมในการสำรวจปัญหา วิเคราะห์ข้อจำกัด และกำหนดแนวทางปรับปรุงสถานที่ผลิตร่วมกัน
๕. ส่งเสริมการอนุรักษ์และพัฒนาภูมิปัญญาการแปรรูปวัตถุดิบท้องถิ่น โดยใช้เทคโนโลยีและหลักการจัดการคุณภาพเป็นเครื่องมือในการพัฒนากระบวนการผลิตให้เหมาะสมกับบริบทปัจจุบัน

(๔) ผลกระทบด้านการท่องเที่ยวและภาพลักษณ์พื้นที่ :

๑. ส่งเสริมภาพลักษณ์ชุมชนบ้านดอนแก้วในด้านการผลิตผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่ให้ความสำคัญกับคุณภาพและความปลอดภัย ผ่านการพัฒนากระบวนการผลิตและการจัดการสถานที่ผลิต
๒. สร้างโอกาสในการยกระดับผลิตภัณฑ์สุราพื้นบ้านให้มีอัตลักษณ์และความน่าเชื่อถือ โดยใช้การพัฒนามาตรฐานการผลิตเป็นพื้นฐานในการสร้างภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน
๓. ส่งเสริมการเชื่อมโยงภูมิปัญญาการผลิตสุราพื้นบ้านกับวัฒนธรรมท้องถิ่น เพื่อพัฒนากิจกรรมเรียนรู้ด้านประวัติศาสตร์ ภูมิปัญญา และกระบวนการแปรรูปวัตถุดิบในพื้นที่ตามข้อกำหนดทางกฎหมาย
๔. สนับสนุนภาพลักษณ์จังหวัดน่านด้านผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีคุณภาพและรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ผ่านการพัฒนากระบวนการผลิตที่คำนึงถึงสุขลักษณะ ความปลอดภัย และการจัดการของเสีย

การดำเนินกิจกรรมแนวทางการเตรียมความพร้อมรองรับสถานที่ผลิตสุราให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP และการจัดการของเสียจากการผลิต เป็นการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปประยุกต์ใช้ในการยกระดับศักยภาพวิสาหกิจชุมชนสุราแช่บ้านดอนแก้ว โดยมุ่งเน้นการ

แก้ไขปัญหาระบบของสถานที่ผลิต ผ่านการสำรวจและประเมินสภาพการผลิตปัจจุบัน การวิเคราะห์ช่องว่าง (Gap Analysis) การถ่ายทอดหลักการจัดการสุขลักษณะ และการพัฒนาระบบจัดการของเสียที่เหมาะสมกับบริบทของชุมชน

ผลการดำเนินงานทำให้สมาชิกวิสาหกิจชุมชนจำนวน ๓๐ ราย ได้รับองค์ความรู้ด้านการจัดการสถานที่ผลิตอย่างเป็นระบบ สามารถระบุประเด็นที่จำเป็นต้องปรับปรุง ทั้งด้านการจัดผังพื้นที่ผลิต เครื่องมือและอุปกรณ์ การควบคุมคุณภาพน้ำ สุขลักษณะผู้ปฏิบัติงาน การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อ และการจัดทำบันทึกการผลิต ตลอดจนมีแนวทางการจัดการน้ำเสียและผลพลอยได้จากกระบวนการผลิต เพื่อใช้เป็นพื้นฐานในการจัดทำแผนพัฒนาสถานที่ผลิตในระยะต่อไป

จุดเด่นของกิจกรรม คือ การเปลี่ยนจากการแก้ไขปัญหาสถานที่ผลิตเฉพาะจุด สู่การวางระบบบริหารจัดการคุณภาพและสิ่งแวดล้อมอย่างเป็นองค์รวม โดยใช้กระบวนการ Gap Analysis เป็นเครื่องมือระบุปัญหาและกำหนดแนวทางการปรับปรุงที่เหมาะสมกับศักยภาพของวิสาหกิจชุมชน พร้อมเชื่อมโยงการพัฒนาสุขลักษณะการผลิตกับการลดความสูญเสียและการใช้ประโยชน์จากผลพลอยได้ภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy)



ภาพที่ ๒ กิจกรรมแนวทางการเตรียมความพร้อมรองรับสถานที่สุรา ให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP และการจัดการของเสียจากการผลิต

กิจกรรมที่ ๓ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ (ข้าวน่าน ๕๙, ข้าวไร่, มะไฟจีน) และ การควบคุมคุณภาพ

วิธีการดำเนินกิจกรรม

ผู้รับบริการ	: วิสาหกิจชุมชนสุราแช่ชุมชนบ้านดอนแก่ง
จำนวนผู้รับบริการ	: ๓๐ ราย
วันที่ดำเนินการ	: ๑๓-๑๔ สิงหาคม ๒๕๖๙
วิทยากร	: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะนุช รสเครือ
งบประมาณที่ใช้	: ๑๐๔,๕๘๐ บาท

ผลการดำเนินงาน

การดำเนินกิจกรรมมุ่งเน้นการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) มาประยุกต์ใช้เพื่อยกระดับกระบวนการผลิตสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตรอัตลักษณ์จังหวัดน่าน ได้แก่ ข้าวน่าน 59 ข้าวไร่ และมะไฟจีน โดยถ่ายทอดเทคโนโลยีการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ การควบคุมกระบวนการหมัก (Process Control) การจัดการสุขลักษณะและความสะอาด ตลอดจน การติดตามและบันทึกปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์ เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการให้สามารถ ประยุกต์ใช้หลักวิทยาศาสตร์ควบคู่กับภูมิปัญญาท้องถิ่น ลดความแปรปรวนของกระบวนการผลิต และ สร้างพื้นฐานการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น และให้ความรู้เกี่ยวกับปัจจัยสำคัญ ที่มีผลต่อกระบวนการหมักและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เช่น คุณภาพวัตถุดิบ อุณหภูมิ ระยะเวลา สภาพ การหมัก ความสะอาดของภาชนะและอุปกรณ์ ตลอดจนการสังเกตและบันทึกการเปลี่ยนแปลงระหว่าง กระบวนการ เพื่อให้ผู้ประกอบการเข้าใจว่า การควบคุมกระบวนการ (Process Control) มีความสำคัญ ต่อคุณภาพและความสม่ำเสมอของผลิตภัณฑ์อย่างไร

นอกจากนี้ ยังส่งเสริมให้กลุ่มนำภูมิปัญญาการผลิตเดิมมาผสมผสานกับองค์ความรู้ทาง วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยไม่ลดทอนอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ชุมชน แต่เพิ่มความสามารถใน การควบคุมกระบวนการและลดความแปรปรวนของการผลิต

ผลที่ผู้ประกอบการได้รับ สมาชิกมีความเข้าใจหลักการผลิตมากขึ้น สามารถระบุปัจจัยที่ส่งผล ต่อคุณภาพและนำแนวทางควบคุมกระบวนการไปประยุกต์ใช้กับการผลิตของกลุ่ม เกิดแนวทางพัฒนา ผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีความแตกต่าง และสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้พัฒนาสูตรหรือผลิตภัณฑ์ ต้นแบบในขั้นต่อไป

การอบรมเชิงปฏิบัติการ “ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัย และเกษตรอินทรีย์ (ข้าวน่าน ๕๙, ข้าวไร่, มะไฟจีน) และ การควบคุมคุณภาพ” นี้สามารถอธิบายผล การดำเนินงาน ดังนี้

๑. ผลผลิต

- (๑) ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีแก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๓๐ ราย ด้าน การผลิตสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ และการควบคุม คุณภาพผลิตภัณฑ์

- (๒) ถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้วัตถุดิบอัตลักษณ์ท้องถิ่น ๓ ชนิด ได้แก่ ข้าวเหนียว ๕๕ ข้าวไร่ และมะไฟจีน เพื่อเป็นแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่าง
- (๓) ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการคัดเลือกและเตรียมวัตถุดิบ โดยคำนึงถึงคุณภาพ ความสะอาด ความเหมาะสมต่อกระบวนการผลิต และความสม่ำเสมอของวัตถุดิบ
- (๔) ถ่ายทอดเทคโนโลยีการควบคุมกระบวนการหมัก (Process Control) ครอบคลุมปัจจัยสำคัญ ได้แก่ อุณหภูมิ ระยะเวลาการหมัก สภาพการหมัก และสุขลักษณะของภาชนะ และอุปกรณ์
- (๕) ถ่ายทอดแนวทางการตรวจติดตามและบันทึกข้อมูลการผลิต เพื่อใช้วิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพ ลดความแปรปรวน และพัฒนาระบบควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์
- (๖) ส่งเสริมการบูรณาการภูมิปัญญาท้องถิ่นกับองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เพื่อเป็นพื้นฐานในการพัฒนาสูตรและผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากวัตถุดิบเกษตรในพื้นที่

๒. ผลลัพธ์

- (๑) สมาชิกวิสาหกิจชุมชนจำนวน ๓๐ ราย มีความรู้ความเข้าใจด้านเทคโนโลยีการผลิตเพิ่มขึ้น สามารถระบุปัจจัยสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อกระบวนการหมักและคุณภาพผลิตภัณฑ์ได้
- (๒) เพิ่มศักยภาพในการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเป็นระบบ โดยสมาชิกสามารถนำแนวทางควบคุมอุณหภูมิ ระยะเวลา สภาพการหมัก และสุขลักษณะการผลิตไปประยุกต์ใช้ได้
- (๓) เกิดแนวทางการลดความแปรปรวนของคุณภาพผลิตภัณฑ์ ผ่านการติดตามและบันทึกข้อมูลการผลิต เพื่อสนับสนุนการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีความสม่ำเสมอ
- (๔) เพิ่มความพร้อมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบท้องถิ่น โดยใช้ข้าวเหนียว ๕๕ ข้าวไร่ และมะไฟจีน เป็นฐานในการสร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์
- (๕) ยกระดับองค์ความรู้ด้านการจัดการคุณภาพและความปลอดภัย โดยนำหลักการควบคุมกระบวนการและสุขลักษณะมาใช้เป็นแนวทางพัฒนาระบบการผลิต
- (๖) สร้างพื้นฐานการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ในระยะต่อไป โดยเชื่อมโยงคุณภาพวัตถุดิบ เทคโนโลยีการผลิต และอัตลักษณ์ชุมชนเข้ากับการสร้างมูลค่าเพิ่ม

๓. ผลกระทบ

- (๑) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม :
 ๑. ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ เพื่อลดความเสี่ยงจากการใช้สารเคมีทางการเกษตร และสนับสนุนระบบการผลิตที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
 ๒. เพิ่มประสิทธิภาพการใช้วัตถุดิบและทรัพยากรในการผลิต ผ่านการควบคุมกระบวนการหมักอย่างเหมาะสม เพื่อลดความสูญเสียจากการผลิตที่ไม่ได้คุณภาพ
 ๓. สนับสนุนการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบเกษตรในท้องถิ่น เพื่อสร้างโอกาสในการลดระยะทางขนส่งและส่งเสริมการใช้ทรัพยากรภายในชุมชนอย่างคุ้มค่า
- (๒) ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ :
 ๑. เพิ่มโอกาสในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบเกษตรท้องถิ่น ได้แก่ ข้าวเหนียว ๕๕ ข้าวไร่ และมะไฟจีน ผ่านการนำมาใช้เป็นวัตถุดิบสำหรับพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น

๒. เพิ่มศักยภาพในการลดต้นทุนและความสูญเสียจากกระบวนการผลิต โดยประยุกต์ใช้เทคโนโลยีควบคุมกระบวนการหมักเพื่อลดความแปรปรวนและการผลิตที่ไม่ได้คุณภาพ
 ๓. สร้างโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่างทางการตลาด จากการประยุกต์ใช้วัตถุดิบเกษตรท้องถิ่นร่วมกับองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
 ๔. ส่งเสริมการเชื่อมโยงเศรษฐกิจระหว่างเกษตรกรผู้ผลิตวัตถุดิบกับวิสาหกิจชุมชน เพื่อเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายผลผลิตเกษตรและสร้างรายได้หมุนเวียนในพื้นที่
- (๓) ผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม :
๑. ยกระดับศักยภาพสมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๓๐ ราย ให้มีองค์ความรู้ด้านการผลิต การควบคุมกระบวนการหมัก และการจัดการคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามหลักวิทยาศาสตร์
 ๒. ส่งเสริมการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาการผลิตสุราพื้นบ้าน โดยบูรณาการความรู้ดั้งเดิมของชุมชนเข้ากับเทคโนโลยีการผลิตสมัยใหม่
 ๓. เสริมสร้างความเข้มแข็งและการเรียนรู้ร่วมกันของวิสาหกิจชุมชน ผ่านการแลกเปลี่ยนประสบการณ์และการพัฒนาแนวทางควบคุมคุณภาพการผลิต
 ๔. ส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยนำวัตถุดิบเกษตรอัตลักษณ์จังหวัดน่านมาเป็นพื้นฐานในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน
- (๔) ผลกระทบด้านการท่องเที่ยวและภาพลักษณ์พื้นที่ :
๑. ส่งเสริมภาพลักษณ์ชุมชนบ้านดอนแก่งในฐานะพื้นที่ที่มีภูมิปัญญาการแปรรูปวัตถุดิบเกษตรท้องถิ่น โดยเชื่อมโยงข้าวไร่ ๕๔ ข้าวไร่ และมะไฟจีนกับเรื่องราวและอัตลักษณ์ของชุมชน
 ๒. สร้างโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ผ่านการนำวัตถุดิบเกษตรของจังหวัดน่านมาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่แตกต่าง
 ๓. สนับสนุนการอนุรักษ์และเผยแพร่ภูมิปัญญาการผลิตสุราพื้นบ้าน ในฐานะองค์ความรู้ด้านวัฒนธรรมอาหารและการแปรรูปวัตถุดิบของชุมชน
 ๔. สร้างโอกาสในการพัฒนากิจกรรมท่องเที่ยวเชิงเรียนรู้ด้านภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น การเรียนรู้เรื่องวัตถุดิบเกษตรและประวัติศาสตร์การผลิตสุราพื้นบ้าน โดยดำเนินการภายใต้ข้อกำหนดทางกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
 ๕. สนับสนุนภาพลักษณ์จังหวัดน่านด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนบนฐานภูมิปัญญาและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มการรับรู้คุณค่าของทรัพยากรเกษตรและวัฒนธรรมท้องถิ่น

การดำเนินกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ และการควบคุมคุณภาพ เป็นการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาศักยภาพวิสาหกิจชุมชนสุราแช่บ้านดอนแก่ง โดยมุ่งเน้นการยกระดับกระบวนการผลิตจากการอาศัยประสบการณ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่การผลิตที่สามารถควบคุมปัจจัยสำคัญได้อย่างเป็นระบบ ผ่านการถ่ายทอดเทคโนโลยีการคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การควบคุมกระบวนการหมัก และการจัดการคุณภาพผลิตภัณฑ์แก่สมาชิกจำนวน ๓๐ ราย

ผลการดำเนินงานทำให้สมาชิกวิสาหกิจชุมชนมีความเข้าใจปัจจัยที่ส่งผลต่อคุณภาพและความสม่ำเสมอของผลิตภัณฑ์ โดยเฉพาะคุณภาพวัตถุดิบ อุณหภูมิ ระยะเวลาการหมัก สภาวะการหมัก

สุลักษณะของเครื่องมือและอุปกรณ์ ตลอดจนการสังเกตและบันทึกข้อมูลการผลิต ซึ่งเป็นองค์ความรู้สำคัญในการพัฒนาระบบควบคุมกระบวนการผลิต (Process Control) และลดความแปรปรวนของคุณภาพผลิตภัณฑ์

จุดเด่นของกิจกรรม คือ การใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นเครื่องมือยกระดับภูมิปัญญาการผลิตสุราพื้นบ้าน พร้อมสร้างมูลค่าเพิ่มจากวัตถุดิบเกษตรอัตลักษณ์จังหวัดน่าน โดยเชื่อมโยงการใช้ข้าวเหนียว ๕๕ ข้าวไร่ และมะไฟจีน กับการพัฒนากระบวนการผลิตที่มีคุณภาพและมาตรฐาน ซึ่งเป็นแนวทางสำคัญในการสร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์ชุมชน และเพิ่มโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าสูงเชิงพาณิชย์

การดำเนินงานดังกล่าวจึงมิได้มุ่งเน้นเพียงการถ่ายทอดเทคนิคการผลิต แต่เป็นการสร้างองค์ความรู้และความสามารถในการควบคุมคุณภาพให้แก่ผู้ประกอบการชุมชน เพื่อวางรากฐานการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความสม่ำเสมอ ปลอดภัย และมีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น สอดคล้องกับเป้าหมายของโครงการคลินิกเทคโนโลยีในการนำ วทน. ไปใช้ประโยชน์เพื่อแก้ไขปัญหาการผลิต เพิ่มประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากร และส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน





ภาพที่ ๓ กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ (ข้าวเหนียว ๕๙, ข้าวไร่, มะไฟจีน) และการควบคุมคุณภาพ



คราฟต์สาโทมะไฟจีน



มักกอลลีข้าวเหนียว ๕๙

ภาพที่ ๔ ผลิตภัณฑ์คราฟต์สาโทมะไฟจีน และมักกอลลีข้าวเหนียว ๕๙

ผลิตภัณฑ์คราฟต์สาโทมะไฟจีนเป็นผลิตภัณฑ์สุราแช่พื้นบ้านที่นำภูมิปัญญาการหมักสาโทมาประยุกต์ร่วมกับมะไฟจีน ซึ่งเป็นผลไม้ที่มีเอกลักษณ์ของจังหวัดน่าน เพื่อสร้างความแตกต่างด้านรสชาติ กลิ่น และอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ตลอดจนเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบทางการเกษตรในท้องถิ่น

จุดเด่นและคุณค่าของผลิตภัณฑ์

๑. อัตลักษณ์ท้องถิ่น ใช้มะไฟจีนเป็นส่วนประกอบสำคัญในการสร้างเอกลักษณ์ของสาโท สะท้อนภูมิปัญญาการแปรรูปและทรัพยากรผลไม้พื้นถิ่นจังหวัดน่าน

๒. รสชาติและกลิ่นเฉพาะตัว มีศักยภาพในการพัฒนารสชาติหวานอมเปรี้ยวและกลิ่นผลไม้ที่ผสมผสานกับกลิ่นหมักของสาโท ทำให้แตกต่างจากสาโทข้าวแบบดั้งเดิม ทั้งนี้ต้องยืนยันลักษณะทางประสาทสัมผัสจากผลิตภัณฑ์จริง

๓. การเพิ่มมูลค่าผลผลิตเกษตร นำมะไฟจีนมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม ช่วยสร้างโอกาสทางการตลาดและเพิ่มช่องทางการใช้ประโยชน์จากผลผลิตในชุมชน

๔. การประยุกต์วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร สามารถใช้เทคโนโลยีการหมัก การควบคุมคุณภาพ การตรวจวิเคราะห์ปริมาณแอลกอฮอล์ และการจัดการสุขลักษณะการผลิต เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีคุณภาพสม่ำเสมอและปลอดภัย

๕. ศักยภาพเชิงพาณิชย์ สามารถพัฒนาบรรจุภัณฑ์และสร้างแบรนด์สุราแช่อัตลักษณ์นาน เพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาดภายใต้กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๖. การสร้างเศรษฐกิจฐานราก ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในพื้นที่ การสร้างอาชีพ และการกระจายรายได้สู่เกษตรกรและสมาชิกวิสาหกิจชุมชน

การคำนวณต้นทุนการผลิต สาโทมะไฟจีน จากเมล็ดข้าวสาลีพันธุ์นาน ๕๙ และ มะไฟจีน ผลไม้ประจำถิ่น การผลิตสาโทมะไฟจีน ๑ รุ่น ใช้ข้าวสาลี ๑ กิโลกรัม และมะไฟจีน ๑๐๐ กรัม ได้ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร ราคาต้นทุนต่อขวด ๖๒.๗๓ บาท ราคาขายปลีกต่อขวด ๑๕๐ บาท

ตารางที่ ๓ ต้นทุนผลิตภัณฑ์คราฟต์สาโทมะไฟจีน

รายการต้นทุน	ราคา	ต้นทุนต่อ ๑ ลิตร	ต้นทุนต่อขวด (๓๓๐ ml)
๑. ข้าวสาลี สายพันธุ์ นาน ๕๙	๑ กก.	๓๕.๐๐	๑๑.๖๗
๒. มะไฟจีน	๑๐๐ กรัม	๒๕.๐๐	๘.๓๓
๓. ลูกแป้งสาโท	๑ ลูก	๑๐.๐๐	๓.๓๓
๔. ขวดแก้วพร้อมฝาและแคปซูล	๒๕	๗๕.๐๐	๒๕.๐๐
๕. ต้นทุนผันแปรอื่นๆ	ค่าน้ำ, ค่าไฟ, ค่าเสื่อม วัสดุ และค่าแรง ๓๐%	๑๔๔x๓๐% = ๔๓.๒๐ บาท	๑๔.๔๐
รวมต้นทุนการผลิตพื้นฐาน		๑๘๗.๒๐ บาท	๖๒.๗๓

ผลิตภัณฑ์มักกอลลีข้าวนาน ๕๙ ผสมแครนเบอร์รี่ เป็นเครื่องดื่มแอลกอฮอล์หมักจากข้าว ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากมักกอลลี (Makgeolli) เครื่องดื่มหมักแบบดั้งเดิมของประเทศเกาหลี โดยประยุกต์ใช้ข้าวพันธุ์นาน ๕๙ ซึ่งเป็นวัตถุดิบทางการเกษตรของจังหวัดน่าน ผสมผสานกับแครนเบอร์รี่ ที่มีวิตามินและแร่ธาตุค่อนข้างสูง ทั้งวิตามินซี วิตามินอี วิตามินเค๑ แมงกานีส และทองแดง มีสาร Proanthocyanidin ที่ช่วยแก้อาการโรคกระเพาะปัสสาวะอักเสบ ป้องกันการยึดเกาะของเชื้อแบคทีเรีย ที่ผนังกระเพาะปัสสาวะได้ และยังอุดมไปด้วยสารชีวภาพหลายชนิดที่มีคุณสมบัติต้านอนุมูลอิสระ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์สุราแช่รูปแบบใหม่ที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

จุดเด่นสำคัญของผลิตภัณฑ์

๑. สร้างมูลค่าเพิ่มให้ข้าวพันธุ์นาน ๕๙ นำข้าวท้องถิ่นมาแปรรูปเป็นเครื่องดื่มหมักมูลค่าสูง ช่วยเพิ่มโอกาสในการใช้ประโยชน์จากผลผลิตทางการเกษตรและสร้างรายได้ให้ชุมชน

๒. ผสมผสานนวัตกรรมเครื่องดื่มเกาหลีกับอัตลักษณ์จังหวัดน่าน ประยุกต์แนวคิดการผลิต มักกอลลีให้เข้ากับวัตถุดิบท้องถิ่น สร้างความแตกต่างจากสุราแช่ข้าวแบบดั้งเดิม

๓. รสชาติและสีสันทที่เป็นเอกลักษณ์ แครนเบอร์รี่มีรสเปรี้ยวและสารสีธรรมชาติกลุ่มแอนโทไซยานิน จึงมีศักยภาพในการช่วยสร้างรสชาติหวานอมเปรี้ยวและสีชมพูอมแดงที่น่าสนใจ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสูตรและสภาวะการหมักจริง

๔. ตอบโจทย์การพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมสมัย สามารถพัฒนารูปแบบเครื่องดื่มหมักข้าวที่มีลักษณะขุนนวล กลิ่นข้าวหมักผสมกลิ่นผลไม้ และบรรจุในขวดแก้วขนาด ๓๓๐ มิลลิลิตร เพื่อสร้างภาพลักษณ์ที่ทันสมัย

๕. การใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการหมัก สามารถควบคุมกระบวนการหมัก ปริมาณแอลกอฮอล์ ความเป็นกรด คุณภาพทางประสาทสัมผัส และความปลอดภัย เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพสม่ำเสมอ

๖. ศักยภาพในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ สามารถสร้างแบรนด์เครื่องดื่มหมักข้าวอัตลักษณ์น่า เพิ่มมูลค่าผลผลิตเกษตร และส่งเสริมเศรษฐกิจฐานราก ภายใต้ข้อกำหนดการผลิตและจำหน่ายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

ตารางที่ ๔ ต้นทุนผลิตภัณฑ์หมักกลี้น้ำข้าว ๕๕ ผสมแครนเบอร์รี่

รายการต้นทุน	ราคา	ต้นทุนต่อ ๑ ลิตร	ต้นทุนต่อขวด (๓๓๐ ml)
๑. ข้าวสาร สายพันธุ์ น่าน ๕๕	๑ กก.	๓๕.๐๐	๑๑.๖๗
๒. แครนเบอร์รี่	๘๐ กรัม	๑๒.๘๐	๔.๒๗
๓. ลูกแป้งสาโท	๑ ลูก	๑๐.๐๐	๓.๓๓
๔. ขวดแก้วพร้อมฝาและแคปซูล	๒๕	๗๕.๐๐	๒๕.๐๐
๕. ต้นทุนผันแปรอื่นๆ	ค่าน้ำ, ค่าไฟ, ค่าเสื่อมวัสดุ และค่าแรง ๓๐%	$๑๓๒.๘๐ \times ๓๐\%$ $= ๓๙.๘๔$ บาท	๑๓.๒๘
รวมต้นทุนการผลิตพื้นฐาน		๑๗๒.๖๔ บาท	๕๗.๕๕

การคำนวณต้นทุนการผลิต หมักกลี้น้ำข้าว ๕๕ ผสมแครนเบอร์รี่ การผลิต ๑ รุ่น ใช้ข้าวสารพันธุ์ น่าน ๕๕ จำนวน ๑ กิโลกรัม ราคา ๓๕ บาท, แครนเบอร์รี่ จำนวน ๘๐ กรัม ราคา กิโลกรัมละ ๑๖๐ บาท, ลูกแป้งหมัก ราคา ๑๐ บาท, ผลิตภัณฑ์หมักกลี้น้ำข้าวที่ได้ ๑,๐๐๐ มิลลิลิตร และ ขวดแก้วพร้อมฝาและแคปซูล ขนาด ๓๓๐ มิลลิลิตร ราคา ๒๕ บาทต่อขวด ราคาต้นทุนต่อขวด ๕๗.๕๕ บาท ราคาขายปลีกต่อขวด ๑๕๐ บาท

กิจกรรมที่ ๔ กิจกรรมการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมาตรฐานและความสม่ำเสมอของการผลิต

วิธีการดำเนินกิจกรรม

อบรมเชิงปฏิบัติการ	การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมาตรฐานและความสม่ำเสมอของการผลิต
ผู้รับบริการ	: วิสาหกิจชุมชนสุราแช่ชุมชนบ้านดอนแก่ง
จำนวนผู้รับบริการ	: ๓๐ ราย
วันที่ดำเนินการ	: ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๙
วิทยากร	: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะนุช รสเครือ
งบประมาณที่ใช้	: ๓๙,๑๘๐ บาท

ผลการดำเนินงาน

ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้าน การตรวจสอบและควบคุมคุณภาพ (Quality Control) เพื่อให้ผู้ประกอบการเข้าใจว่าการผลิตเชิงพาณิชย์จำเป็นต้องสามารถรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์แต่ละรุ่นให้ใกล้เคียงกัน ไม่พึ่งพาการประเมินจากประสบการณ์ของผู้ผลิตเพียงอย่างเดียว

ถ่ายทอดแนวทางการตรวจสอบคุณลักษณะสำคัญของผลิตภัณฑ์ ทั้งด้านกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัสตามความเหมาะสม เช่น ลักษณะปรากฏ สี ความใส กลิ่น รสชาติ และคุณลักษณะที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ รวมถึงการเก็บตัวอย่าง การบันทึกข้อมูล และการเปรียบเทียบคุณภาพระหว่างรุ่นการผลิต

ส่งเสริมให้กลุ่มนำข้อมูลจากการตรวจสอบคุณภาพมาใช้กำหนด เกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์เบื้องต้น (Product Specification) และเชื่อมโยงข้อมูลย้อนกลับไปยังวัตถุดิบและกระบวนการผลิต หากพบความแตกต่างของผลิตภัณฑ์จะสามารถค้นหาสาเหตุและกำหนดแนวทางแก้ไขได้อย่างเป็นระบบ

ผลที่ผู้ประกอบการได้รับ กลุ่มมีความเข้าใจเรื่องการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์ สามารถนำระบบบันทึกและตรวจสอบคุณภาพไปใช้เป็นเครื่องมือควบคุมการผลิต ลดปัญหาความแตกต่างระหว่างรุ่น และเป็นฐานข้อมูลสำหรับปรับปรุงกระบวนการผลิตให้มีคุณภาพและความสม่ำเสมอมากขึ้น ซึ่งมีความสำคัญต่อการสร้างความเชื่อมั่นของผู้บริโภคและการขยายตลาดในอนาคต

การอบรมเชิงปฏิบัติการการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมาตรฐานและความสม่ำเสมอของการผลิต เพื่อส่งเสริมการขายสามารถอธิบายผลการดำเนินงานได้ ๓ ระดับ ดังนี้

๑. ผลผลิต

- (๑) ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการตรวจสอบคุณภาพแก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๓๐ ราย เพื่อพัฒนาทักษะการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อย่างเป็นระบบ
- (๒) ถ่ายทอดแนวทางการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ ๓ ด้าน ได้แก่ คุณลักษณะทางกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัส เพื่อใช้ประเมินความสม่ำเสมอของผลิตภัณฑ์
- (๓) พัฒนาแนวทางกำหนดเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์เบื้องต้น (Product Specification) ครอบคลุมลักษณะปรากฏ สี ความใส กลิ่น รสชาติ และคุณลักษณะที่เกี่ยวข้องกับคุณภาพ

๒. ผลลัพธ์

- (๑) สมาชิกวิสาหกิจชุมชนจำนวน ๓๐ ราย มีความรู้ความเข้าใจด้านการตรวจสอบคุณภาพเพิ่มขึ้น สามารถนำหลักการตรวจสอบคุณลักษณะผลิตภัณฑ์ไปประยุกต์ใช้ในการควบคุมการผลิต
- (๒) กลุ่มมีแนวทางการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่เป็นระบบมากขึ้น โดยใช้ข้อมูลจากการตรวจสอบและการบันทึกผล แทนการประเมินจากประสบการณ์ของผู้ผลิตเพียงอย่างเดียว
- (๓) วางรากฐานการยกระดับผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานเชิงพาณิชย์ ผ่านการพัฒนากระบวนการควบคุมคุณภาพที่สามารถตรวจสอบและปรับปรุงได้อย่างต่อเนื่อง

๓. ผลกระทบ

๑. ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม :

- (๑) ลดโอกาสเกิดความสูญเสียจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้คุณภาพ ผ่านการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพอย่างเป็นระบบ เพื่อลดการทิ้งผลิตภัณฑ์และการใช้ทรัพยากรในการผลิตซ้ำ
- (๒) เพิ่มประสิทธิภาพการใช้วัตถุดิบ น้ำ และพลังงาน โดยใช้ข้อมูลการตรวจสอบคุณภาพในการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้เหมาะสมและลดการใช้ทรัพยากรเกินความจำเป็น
- (๓) สนับสนุนการลดปริมาณของเสียจากกระบวนการผลิต ผ่านการตรวจพบปัญหาคูณภาพตั้งแต่ระยะเริ่มต้นและการปรับปรุงสภาวะการผลิต
- (๔) ส่งเสริมการผลิตที่รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม โดยเชื่อมโยงระบบควบคุมคุณภาพกับแนวทางลดความสูญเสียและการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน

๒. ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ :

- (๑) เพิ่มโอกาสในการลดต้นทุนจากผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้คุณภาพ ผ่านการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพระหว่างรุ่นการผลิต เพื่อลดความสูญเสียและต้นทุนการผลิตซ้ำ
- (๒) เพิ่มศักยภาพการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์สุราพื้นบ้าน โดยพัฒนาแนวทางควบคุมคุณภาพให้มีความสม่ำเสมอและสอดคล้องกับความต้องการของตลาด
- (๓) เพิ่มความพร้อมในการแข่งขันเชิงพาณิชย์ ผ่านการพัฒนาเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์และระบบตรวจสอบย้อนกลับที่ช่วยสนับสนุนความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์
- (๔) ส่งเสริมประสิทธิภาพการบริหารจัดการต้นทุนและคุณภาพ โดยใช้ข้อมูลการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ประกอบการตัดสินใจปรับปรุงกระบวนการผลิต

๓. ผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม :

- (๑) ยกระดับศักยภาพสมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๓๐ ราย ให้มีองค์ความรู้ด้านการตรวจสอบคุณภาพ การจัดทำบันทึก และการควบคุมคุณลักษณะผลิตภัณฑ์ตามหลักวิทยาศาสตร์

- (๒) ส่งเสริมการบูรณาการภูมิปัญญาการผลิตสุราพื้นบ้านกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ โดยนำวิธีการตรวจสอบคุณภาพมาใช้สนับสนุนการรักษาเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์
 - (๓) เสริมสร้างวัฒนธรรมการผลิตที่ให้ความสำคัญกับคุณภาพและความปลอดภัย โดยส่งเสริมการใช้ข้อมูลและหลักฐานในการควบคุมกระบวนการผลิต
 - (๔) เพิ่มความเข้มแข็งและความร่วมมือภายในวิสาหกิจชุมชน ผ่านการกำหนดแนวทางตรวจสอบคุณภาพและเกณฑ์มาตรฐานร่วมกัน
๔. ผลกระทบด้านการท่องเที่ยวและภาพลักษณ์พื้นที่ :
- (๑) ยกระดับภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชนบ้านดอนแก่งด้านคุณภาพและความน่าเชื่อถือ ผ่านการพัฒนากระบวนการตรวจสอบและควบคุมคุณภาพตามหลักวิชาการ
 - (๒) ส่งเสริมอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่มีคุณภาพสม่ำเสมอ โดยใช้เกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์เป็นพื้นฐานในการรักษาคุณลักษณะเฉพาะของสุราพื้นบ้าน
 - (๓) สร้างโอกาสในการพัฒนาภาพลักษณ์ชุมชนเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านภูมิปัญญาและเทคโนโลยีการแปรรูป โดยเชื่อมโยงการผลิตดั้งเดิมกับการตรวจสอบคุณภาพสมัยใหม่
 - (๔) สนับสนุนการสื่อสารเรื่องราวผลิตภัณฑ์และวัตถุดิบอัตลักษณ์จังหวัดน่าน เพื่อสร้างความแตกต่างและเพิ่มการรับรู้คุณค่าของภูมิปัญญาชุมชน
 - (๕) ส่งเสริมภาพลักษณ์จังหวัดน่านด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนบนฐานมาตรฐานและนวัตกรรม ซึ่งสามารถต่อยอดสู่กิจกรรมเรียนรู้เชิงวัฒนธรรมที่เหมาะสม และเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

การดำเนินกิจกรรมตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมาตรฐานและความสม่ำเสมอของการผลิต เป็นการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ในการแก้ไขปัญหาคุณภาพของกระบวนการผลิตสุราพื้นบ้าน โดยมีมุ่งพัฒนาศักยภาพสมาชิกวิสาหกิจชุมชนสุราแช่บ้านดอนแก่งจำนวน ๓๐ ราย ให้ความรู้และทักษะด้านการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อย่างเป็นระบบ ครอบคลุมการประเมินคุณลักษณะทางกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัส การเก็บตัวอย่าง การบันทึกข้อมูล และการเปรียบเทียบคุณภาพระหว่างรุ่นการผลิต เพื่อให้สามารถใช้ข้อมูลทางวิทยาศาสตร์เป็นเครื่องมือในการควบคุมและปรับปรุงกระบวนการผลิต

ผลการดำเนินงานทำให้กลุ่มมีแนวทางในการกำหนดเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์เบื้องต้น (Product Specification) และการจัดทำระบบตรวจสอบย้อนกลับ ซึ่งเป็นองค์ประกอบสำคัญในการสร้างความสม่ำเสมอของคุณภาพผลิตภัณฑ์ ตลอดจนช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถวิเคราะห์สาเหตุของความแตกต่างระหว่างรุ่นการผลิตและกำหนดแนวทางแก้ไขปัญหาได้อย่างเป็นระบบ

จุดเด่นของกิจกรรม คือ การยกระดับกระบวนการผลิตสุราพื้นบ้านจากการประเมินคุณภาพโดยอาศัยประสบการณ์ สู่การควบคุมคุณภาพโดยใช้ข้อมูลและหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ (Evidence-Based Quality Control) ซึ่งช่วยสร้างพื้นฐานในการกำหนดมาตรฐานผลิตภัณฑ์ การรักษาความสม่ำเสมอของคุณภาพ และการพัฒนาระบบตรวจสอบย้อนกลับ โดยยังคงคุณลักษณะและอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ชุมชน

การดำเนินงานดังกล่าวจึงเป็นกลไกสำคัญในการเชื่อมโยงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตกับการพัฒนาระบบควบคุมคุณภาพ เพื่อเตรียมความพร้อมในการยกระดับผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานเชิงพาณิชย์ ลดความเสี่ยงจากความแปรปรวนของการผลิต และสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภคในอนาคต สอดคล้องกับ

เป้าหมายของโครงการคลินิกเทคโนโลยีในการนำ วทน. ไปใช้ประโยชน์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ และเสริมสร้างความเข้มแข็งของเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน



ภาพที่ ๕ กิจกรรมการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมาตรฐานและความสม่ำเสมอของการผลิต

กิจกรรมที่ ๕ พัฒนาการสร้างแบรนด์ “สุราพื้นบ้าน ฟรีเมียม” สร้างอัตลักษณ์ โลโก้ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์เพื่อช่วงส่งเสริมการตลาด ต้นทุน

วิธีการดำเนินกิจกรรม

อบรมเชิงปฏิบัติการ	พัฒนาการสร้างแบรนด์ “สุราพื้นบ้าน ฟรีเมียม” สร้างอัตลักษณ์ โลโก้ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์เพื่อช่วงส่งเสริมการตลาด ต้นทุน
ผู้รับบริการ	: วิสาหกิจชุมชนสุราแช่ชุมชนบ้านดอนแก่ง
จำนวนผู้รับบริการ	: ๓๐ ราย
วันที่ดำเนินการ	: ๑๗ สิงหาคม ๒๕๖๙
วิทยากร	: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะนุช รสเครือ
งบประมาณที่ใช้	: ๒๘,๓๖๐ บาท

ผลการดำเนินงาน

ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาด เพื่อยกระดับจากผลิตภัณฑ์สุราพื้นบ้านทั่วไปไปสู่แนวคิด “สุราพื้นบ้านฟรีเมียม” โดยนำอัตลักษณ์ของบ้านดอนแก่ง จังหวัดน่านภูมิปัญญาการผลิต และวัตถุดิบท้องถิ่นมาเป็นองค์ประกอบในการสร้างเรื่องราวและคุณค่าของแบรนด์ (Brand Story and Value Proposition)

ถ่ายทอดหลักการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ การออกแบบแนวคิดของโลโก้ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ ให้สามารถสะท้อนความเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่มีคุณภาพและมีเรื่องราว พร้อมทั้งให้ความรู้เรื่ององค์ประกอบของฉลากและข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ควรพิจารณาตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องก่อนนำไปใช้เชิงพาณิชย์

ด้านเศรษฐกิจและธุรกิจ ได้ถ่ายทอดการคำนวณ ต้นทุนวัตถุดิบ ต้นทุนการผลิต ต้นทุนบรรจุภัณฑ์ และต้นทุนอื่นที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำไปใช้ประกอบการกำหนดราคาขาย วิเคราะห์กำไร และวางแผนการผลิต รวมถึงแนวคิดการกำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายและช่องทางการสื่อสารทางการตลาดที่เหมาะสม

ผลที่ผู้ประกอบการได้รับ กลุ่มมีแนวทางในการสร้างภาพลักษณ์ใหม่ของผลิตภัณฑ์ มีแนวคิดในการพัฒนาแบรนด์ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ที่สะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน เข้าใจโครงสร้างต้นทุนและหลักการกำหนดราคามากขึ้น สามารถนำข้อมูลไปประกอบการวางแผนธุรกิจและการตลาด เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์และสร้างโอกาสทางการตลาดในระดับที่สูงขึ้น

การอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาการสร้างแบรนด์ “สุราพื้นบ้านฟรีเมียม” สร้างอัตลักษณ์ โลโก้ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วงส่งเสริมการตลาด ต้นทุน เพื่อส่งเสริมการขายสามารถอธิบายผลการดำเนินงานได้ ๓ ระดับ ดังนี้

๑. ผลผลิต (Output)

- (๑) ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาแบรนด์และการตลาดแก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๓๐ ราย เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สุราพื้นบ้านสู่แนวคิดผลิตภัณฑ์ฟรีเมียม
- (๒) พัฒนาแนวคิดการสร้างแบรนด์ “สุราพื้นบ้าน ฟรีเมียม” โดยเชื่อมโยงอัตลักษณ์ชุมชนบ้านดอนแก่ง ภูมิปัญญาการผลิต และวัตถุดิบเกษตรท้องถิ่น

- (๓) ถ่ายทอดหลักการออกแบบอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ ครอบคลุมแนวคิดโลโก้ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ที่สื่อสารคุณค่าและเรื่องราวของผลิตภัณฑ์ชุมชน
- (๔) ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านข้อกำหนดฉลากผลิตภัณฑ์ เพื่อเตรียมความพร้อมในการพัฒนาฉลากให้ถูกต้องตามกฎหมายและข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง
- (๕) ถ่ายทอดเทคโนโลยีการคำนวณและวิเคราะห์ต้นทุนผลิตภัณฑ์ ครอบคลุมต้นทุนวัตถุดิบ การผลิต บรรจุภัณฑ์ และค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้อง

๒. ผลลัพธ์ (Outcome)

- (๑) สมาชิกวิสาหกิจชุมชนจำนวน ๓๐ ราย มีความรู้และทักษะด้านการสร้างแบรนด์เพิ่มขึ้น สามารถนำอัตลักษณ์และภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาแนวคิดผลิตภัณฑ์ที่มีความแตกต่าง
- (๒) กลุ่มมีแนวทางการพัฒนาภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์สู่ตลาดพรีเมียม โดยเชื่อมโยงคุณภาพผลิตภัณฑ์ เรื่องราวชุมชน และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้เป็นเอกภาพ
- (๓) เพิ่มความพร้อมในการพัฒนาโลโก้ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์เชิงพาณิชย์ ที่สามารถสื่อสารอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์และพิจารณาข้อกำหนดทางกฎหมายได้อย่างเหมาะสม
- (๔) สมาชิกมีความเข้าใจโครงสร้างต้นทุนและหลักการกำหนดราคาขายมากขึ้น สามารถนำข้อมูลต้นทุนมาใช้ในการประกอบการวางแผนการผลิตและวิเคราะห์ผลตอบแทน
- (๕) กลุ่มมีแนวทางกำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายและกลยุทธ์การตลาดที่ชัดเจนขึ้น เพื่อใช้ประกอบการวางแผนพัฒนาธุรกิจภายใต้ข้อกำหนดด้านการจำหน่ายและการสื่อสารผลิตภัณฑ์สุรา
- (๖) เพิ่มศักยภาพในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยใช้การสร้างแบรนด์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการบริหารต้นทุนเป็นเครื่องมือสำคัญ

๓. ผลกระทบ (Impact)

(๑) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม

- ๑. ส่งเสริมการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและคำนึงถึงสิ่งแวดล้อม โดยพิจารณาวัสดุที่สามารถนำกลับมาใช้ประโยชน์หรือรีไซเคิลได้ตามความเหมาะสม
- ๒. สนับสนุนการลดความสูญเสียจากบรรจุภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม ผ่านการออกแบบให้สามารถปกป้องคุณภาพผลิตภัณฑ์ระหว่างการจัดเก็บและขนส่ง
- ๓. ส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า โดยพิจารณาขนาด รูปแบบ และปริมาณวัสดุบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความจำเป็นในการใช้งาน

(๒) ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ

- ๑. เพิ่มโอกาสในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์สุราพื้นบ้าน ผ่านการพัฒนาอัตลักษณ์แบรนด์และบรรจุภัณฑ์ที่สะท้อนคุณค่าของผลิตภัณฑ์ชุมชน
- ๒. เพิ่มประสิทธิภาพการบริหารต้นทุนและกำหนดราคาขาย โดยใช้ข้อมูลต้นทุนวัตถุดิบ การผลิต และบรรจุภัณฑ์ประกอบการวิเคราะห์ผลตอบแทน
- ๓. เพิ่มความพร้อมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เข้าสู่ตลาดที่มีมูลค่าสูงขึ้น ผ่านการสร้าง ความแตกต่างด้านคุณภาพ อัตลักษณ์ และภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์
- ๔. ส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่วัตถุดิบเกษตรท้องถิ่น โดยเชื่อมโยงเรื่องราวของข้าวพันธุ์ ๕๕ ข้าวไร่ และมะไฟจีน กับการพัฒนาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์

(๓) ผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม

๑. ยกระดับศักยภาพสมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๓๐ ราย ให้มีองค์ความรู้ด้านการสร้างแบรนด์ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการบริหารจัดการต้นทุน
๒. ส่งเสริมการอนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาการผลิตสุราพื้นบ้าน โดยนำเรื่องราวการผลิตและวัตถุดิบท้องถิ่นมาใช้เป็นองค์ประกอบในการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์
๓. เสริมสร้างความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์และทรัพยากรของชุมชน ผ่านการพัฒนาแนวคิดแบรนด์ที่สะท้อนคุณค่าทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น

(๔) ผลกระทบด้านการท่องเที่ยวและภาพลักษณ์พื้นที่

๑. ส่งเสริมภาพลักษณ์ชุมชนบ้านดอนแก่งในฐานะพื้นที่ที่มีภูมิปัญญาและผลิตภัณฑ์อัตลักษณ์เฉพาะถิ่น ผ่านการพัฒนาแนวคิดแบรนด์ที่เชื่อมโยงเรื่องราวของชุมชน
๒. สร้างโอกาสในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สะท้อนอัตลักษณ์จังหวัดน่าน โดยนำวัตถุดิบท้องถิ่นและภูมิปัญญาการผลิตมาใช้สร้างเรื่องราวและคุณค่าของผลิตภัณฑ์
๓. ส่งเสริมการสื่อสารคุณค่าทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น ผ่านการออกแบบอัตลักษณ์ โลโก้ และฉลากผลิตภัณฑ์ภายใต้ข้อกำหนดทางกฎหมาย
๔. สนับสนุนภาพลักษณ์จังหวัดน่านด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนด้วยความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรม เพื่อเพิ่มการรับรู้คุณค่าของทรัพยากรและวัฒนธรรมท้องถิ่น

การดำเนินกิจกรรมพัฒนาการสร้างแบรนด์ “สุราพื้นบ้าน พรีเมียม” เป็นการนำองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการบริหารจัดการธุรกิจมาประยุกต์ใช้เพื่อยกระดับศักยภาพวิสาหกิจชุมชนสุราแช่บ้านดอนแก่ง จากการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์สุราพื้นบ้านทั่วไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีอัตลักษณ์และมูลค่าเพิ่ม โดยถ่ายทอดองค์ความรู้แก่สมาชิกจำนวน ๓๐ ราย ครอบคลุมการสร้างแบรนด์ การกำหนดคุณค่าผลิตภัณฑ์ (Value Proposition) การออกแบบโลโก้ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ ตลอดจนการวิเคราะห์ต้นทุนและกำหนดราคาขายอย่างเหมาะสม

ผลการดำเนินงานทำให้กลุ่มมีแนวทางพัฒนาภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ที่สะท้อนอัตลักษณ์ชุมชนบ้านดอนแก่ง จังหวัดน่าน โดยเชื่อมโยงภูมิปัญญาการผลิตและวัตถุดิบเกษตรท้องถิ่นเข้ากับการสร้างเรื่องราวและคุณค่าของแบรนด์ พร้อมทั้งมีความเข้าใจด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์และองค์ประกอบฉลากตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนสามารถนำหลักการคำนวณต้นทุนและวิเคราะห์ผลตอบแทนไปใช้ประกอบการวางแผนการผลิตและบริหารจัดการธุรกิจได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น

จุดเด่นของกิจกรรม คือ การเปลี่ยนจากการสร้างมูลค่าผลิตภัณฑ์ด้วยกระบวนการผลิตเพียงอย่างเดียว สู่การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยอัตลักษณ์แบรนด์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการบริหารต้นทุนอย่างเป็นระบบ โดยใช้ภูมิปัญญาและทรัพยากรท้องถิ่นเป็นทุนทางวัฒนธรรมและเศรษฐกิจ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีความแตกต่างและมีศักยภาพในการแข่งขันภายใต้ข้อกำหนดทางกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

กิจกรรมดังกล่าวจึงเป็นการเชื่อมโยงการพัฒนาผลิตภัณฑ์กับการบริหารจัดการธุรกิจตลอดห่วงโซ่คุณค่า ตั้งแต่การเลือกใช้วัตถุดิบ การผลิต การควบคุมคุณภาพ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ไปจนถึงการวางแผนต้นทุนและการตลาด ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายของโครงการคลินิกเทคโนโลยีในการนำองค์ความรู้และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ และส่งเสริมเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน



ภาพที่ ๖ กิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต “สุราพื้นบ้านพรีเมียม” ฌลาก และบรรจุภัณฑ์

สรุปผลการดำเนินงาน

๓.๑ การประเมินผลการดำเนินงานกิจกรรมของโครงการ

๓.๑.๑ สรุปผลการประเมินการอบรมเชิงการถ่ายทอดเทคโนโลยีสำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพกลุ่ม
ผู้ผลิตและวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์ในพื้นที่เพื่อทำแผนการพัฒนาต้นน้ำ

ตารางที่ ๕ การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) การอบรมเชิงปฏิบัติการ ถ่ายทอดเทคโนโลยีสำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตและวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์ในพื้นที่เพื่อทำแผนการพัฒนาด้านน้ำ

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ					
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	๕	๔	๓	๒	๑	เฉลี่ย
๑. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวกแค่ไหน	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๑๐.๐๐			๔.๓๕
๒. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	๓๐.๐๐	๖๐.๐๐	๑๐.๐๐			๔.๒๐
๓. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องสัิตฯ เอกสารอบรม มีพร้อมในการอบรม	๔๐.๐๐	๖๐.๐๐				๔.๔๐
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						
๔. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	๓๐.๐	๕๕.๐	๑๐.๐	๕.๐		๔.๑๐
๕. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	๔๕.๐	๕๕.๐				๔.๔๕
๖. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	๔๕.๐	๕๕.๐				๔.๔๐
๗. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	๔๕.๐	๕๕.๐				๔.๔๐
๘. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม	๔๐.๐	๖๐.๐				๔.๔๐
๙. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย(ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	๓๕.๐	๖๕.๐				๔.๓๐
ค่าเฉลี่ยรวม						๔.๓๓
ร้อยละของการประเมินความพึงพอใจเท่ากับ						๘๖.๖๖
๑๐. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยเปอร์เซ็นต์						
๑๑. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมคาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ ๕๐.๐๐ คาดว่ามีรายได้เพิ่มขึ้น ๑,๐๐๐๑ - ๒,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๒๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๒,๐๐๑ - ๓,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๑๕.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๓,๐๐๑-๔,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม น้อยกว่า ๑,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๕.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๔,๐๐๐๑ - ๕,๐๐๐ บาท ตามลำดับ						

๓.๑.๒ สรุปผลการประเมินการถ่ายทอดเทคโนโลยีแนวทางการเตรียมความพร้อมขอรับรองสถานที่สุราให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP และการจัดการของเสียจากการผลิต

ตารางที่ ๖ การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (พื้นที่) กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการการแนวทางการเตรียมความพร้อมขอรับรองสถานที่สุราให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP และการจัดการของเสียจากการผลิต

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ					
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	๕	๔	๓	๒	๑	ค่าเฉลี่ย
๑. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวกแค่ไหน	๔๐.๐๐	๖๐.๐๐				๔.๕๕
๒. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	๕๕.๐๐	๔๕.๐๐				๔.๕๐
๓. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องสัตา เอกสารอบรม มีพร้อมในการอบรม	๔๐.๐๐	๖๐.๐๐				๔.๔๐
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						
๔. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	๕๕.๐	๔๕.๐				๔.๕๕
๕. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	๕๗.๙	๔๒.๑				๔.๕๘
๖. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	๖๐.๐	๔๐.๐				๔.๖๕
๗. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	๔๕.๐	๕๕.๐				๔.๔๕
๘. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม	๔๕.๐	๕๕.๐				๔.๕
๙. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	๓๕.๐	๕๐.๐	๑๕.๐			๔.๒๐
ค่าเฉลี่ยรวม						๔.๕๘
ร้อยละของการประเมินความพึงพอใจเท่ากับ						๘๙.๖๐
๑๐. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยเปอร์เซ็นต์ ๑๑. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมคาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ ๕๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้น ๑,๐๐๑ - ๒,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๒๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๒,๐๐๑ - ๓,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๓,๐๐๑-๔,๐๐๐ บาท ร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม น้อยกว่า ๑,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๔,๐๐๑ - ๕,๐๐๐ บาท ตามลำดับ						

๓.๑.๓ สรุปผลการอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ (ข้าวเหนียว ๕๕, ข้าวไร่, มะไฟจีน) และ การควบคุมคุณภาพ

ตารางที่ ๗ การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (พื้นที่) การอบรมเชิงปฏิบัติการ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ (ข้าวนาน ๕๔, ข้าวไร่, มะไฟจีน) และ การควบคุมคุณภาพ

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ					
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	๕	๔	๓	๒	๑	ค่าเฉลี่ย
๑. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวกแค่ไหน	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐				๔.๕๔
๒. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	๗๐.๐๐	๓๐.๐๐				๔.๗๐
๓. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องสัตะ เอกสารอบรม มีพร้อมในการอบรม	๓๐.๐๐	๗๐.๐๐				๔.๓๐
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						
๔. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	๕๐.๐	๕๐.๐				๔.๕๐
๕. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	๖๐.๐	๔๐.๐				๔.๖๐
๖. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	๖๐.๐	๔๐.๐				๔.๖๐
๗. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	๓๕.๐	๖๕.๐				๔.๓๒
๘. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม	๔๕.๐	๕๕.๐				๔.๕๒
๙. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย(ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	๕๐.๐	๕๐.๐				๔.๕๐
ค่าเฉลี่ยรวม						๔.๔๙
ร้อยละของการประเมินความพึงพอใจเท่ากับ						๘๙.๘๐
๑๐. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยเปอร์เซ็นต์						
๑๑. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมคาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ ๓๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้น ๑,๐๐๐๑ - ๒,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๓๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๒,๐๐๑ - ๓,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๒๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๔,๐๐๐๑ - ๕,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๓,๐๐๑-๔,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม น้อยกว่า ๑,๐๐๐ บาท ตามลำดับ						

๓.๑.๔ สรุปผลการกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมาตรฐาน
และความสม่ำเสมอของการผลิต

ตารางที่ ๘ การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) กิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมาตรฐานและความสม่ำเสมอของการผลิต

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ					
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	๕	๔	๓	๒	๑	ค่าเฉลี่ย
๑. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวกแค่ไหน	๖๐.๐๐	๔๐.๐๐				๔.๖๒
๒. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	๕๕.๐๐	๔๕.๐๐				๔.๖๐
๓. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม มีพร้อมในการอบรม	๓๕.๐๐	๖๕.๐๐				๔.๓๐
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						
๔. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	๕๕.๐	๔๕.๐				๔.๕๒
๕. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	๕๐.๐	๕๐.๐				๔.๕๔
๖. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	๔๕.๐	๕๕.๐				๔.๔๒
๗. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	๔๐.๐	๖๐.๐				๔.๔๐
๘. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม	๔๐.๐	๖๐.๐				๔.๔๐
๙. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	๖๐.๐	๔๐.๐				๔.๖๐
ค่าเฉลี่ยรวม						๔.๔๘
ร้อยละของการประเมินความพึงพอใจเท่ากับ						๘๙.๖๒
๑๐. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยเปอร์เซ็นต์						
๑๑. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมคาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ ๓๐.๐๐ คาดว่ามีรายได้เพิ่มขึ้น ๒,๐๐๐๑ - ๓,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๓๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๔,๐๐๑ - ๕,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๒๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๑,๐๐๐๑ - ๒,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๓,๐๐๑-๔,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม น้อยกว่า ๑,๐๐๐ บาท ตามลำดับ						

๓.๑.๕ สรุปผลการกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีพัฒนาการสร้างแบรนด์ “สุราพื้นบ้าน พรีเมียม” สร้างอัตลักษณ์ โลโก้ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์เพื่อช่วงส่งเสริมการตลาด ต้นทุน

ตารางที่ ๙ การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีพัฒนาการสร้างแบรนด์ “สุราพื้นบ้าน พรีเมียม” สร้างอัตลักษณ์ โลโก้ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์เพื่อช่วงส่งเสริมการตลาด ต้นทุน

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ					
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	๕	๔	๓	๒	๑	ค่าเฉลี่ย
๑. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวกแค่ไหน	๖๐.๐๐	๔๐.๐๐				๔.๖๒
๒. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐				๔.๖๐
๓. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องใช้ เอกสารอบรม มีพร้อมในการอบรม	๓๕.๐๐	๖๕.๐๐				๔.๓๐
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						
๔. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	๕๕.๐	๔๕.๐				๔.๕๒
๕. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	๕๐.๐	๕๐.๐				๔.๕๔
๖. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	๔๕.๐	๕๕.๐				๔.๔๒
๗. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	๔๐.๐	๖๐.๐				๔.๔๐
๘. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม	๔๐.๐	๖๐.๐				๔.๔๐
๙. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย(ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	๖๐.๐	๔๐.๐				๔.๖๐
ค่าเฉลี่ยรวม						๔.๔๘
ร้อยละของการประเมินความพึงพอใจเท่ากับ						๘๙.๖๒
๑๐. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยเปอร์เซ็นต์ ๑๑. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมคาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ ๓๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้น ๒,๐๐๐ - ๓,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๓๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๔,๐๐๑ - ๕,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๒๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๑,๐๐๐ - ๒,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๓,๐๐๑-๔,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม น้อยกว่า ๑,๐๐๐ บาท ตามลำดับ						

บทที่ ๔

สรุปผลการดำเนินงาน

โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์สุราพื้นบ้านด้วยวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์สู่มาตรฐานสากลได้ดำเนินการจัดถ่ายทอดเทคโนโลยีทั้งหมด ๕ กิจกรรม

หลังการดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับชุมชน ได้มีการติดตามประเมินผลหลังสิ้นสุดโครงการ โดยใช้แบบสอบถามการประเมินผลหลังสิ้นสุดโครงการหลังการอบรม ๑ เดือน มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน ๒๐ ราย และสรุปผลการประเมินได้ดังนี้

๑. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่า สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ร้อยละ ๑๐๐

๒. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้ก่อกำต่อเดือน

๒.๑ จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่าความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้เสริม ร้อยละ ๑๐๐

๒.๒. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่าความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้ต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ ๒๐.๐๐ คาดว่ามีรายได้เพิ่มขึ้น ๙,๐๐๐๑ - ๑๐,๐๐๐ บาท ร้อยละ ๒๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๔,๐๐๑ - ๕,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๒๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๒,๐๐๐๑ - ๓,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม มากกว่า ๑๐,๐๐๐ บาท ร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๗,๐๐๑-๘,๐๐๐ บาท ร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๕,๐๐๑-๖,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๓,๐๐๑- ๔,๐๐๐ บาท ต่อเดือนตามลำดับ

๓. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่า สามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ ๕๐ ลดรายจ่าย ๑,๐๐๑-๒,๐๐๐ บาท ต่อเดือน รองลงมาร้อยละ ๔๐ ลดรายจ่าย ๒,๐๐๑-๓,๐๐๐ บาทต่อเดือน และร้อยละ ๑๐ ลดรายจ่าย ๔,๐๐๑-๕,๐๐๐ บาทต่อเดือน ตามลำดับ

๔. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่า สามารถนำความรู้มาใช้ในการด้านคุณภาพชีวิต มากที่สุดร้อยละ ๖๐ สามารถระบุเป็นตัวเงิน และร้อยละ ๔๐ ไม่สามารถระบุเป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ ตามลำดับ

๕. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่า มากที่สุดร้อยละ ๖๐ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้หลังอบรมทันที และร้อยละ ๔๐ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้หลังอบรมภายใน ๑ เดือน ตามลำดับ

๖. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่า มากที่สุดร้อยละ ๑๐๐ สามารถ นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชุมชน/กลุ่ม

๗. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่า มากที่สุดร้อยละ ๙๐ นำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านประยุกต์เป็นความรู้ใหม่ และรองลงมาร้อยละ ๑๐ นำความรู้ไปขยายผลเป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี /เผยแพร่ต่อ ตามลำดับ

ข้อมูลจากแบบติดตามประเมินผล

๑. การนำไปใช้ประโยชน์

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
๑. สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	๑๐	๑๐๐.๐๐
๒. ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์เพราะ		
รวม	๑๐	๑๐๐

๒. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้กักบาทต่อเดือน

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
๒.๑ รายได้ที่ท่านได้รับเป็นแบบไหน		
๑. รายได้หลัก	๐	๐.๐๐
๒. รายได้เสริม	๑๐	๑๐๐.๐๐
รวม	๑๐	๑๐๐
๒.๒ กรุณาเลือกกระจุ๋มเงิน		
๑. น้อยกว่า ๑,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๒. ๑,๐๐๑ – ๒,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๓. ๒,๐๐๑ – ๓,๐๐๐ บาท	๒	๒๐.๐๐
๔. ๓,๐๐๑ – ๔,๐๐๐ บาท	๑	๑๐.๐๐
๕. ๔,๐๐๑ – ๕,๐๐๐ บาท	๒	๒๐.๐๐
๖. ๕,๐๐๑ – ๖,๐๐๐ บาท	๑	๑๐.๐๐
๗. ๖,๐๐๑ – ๗,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๘. ๗,๐๐๑ – ๘,๐๐๐ บาท	๑	๑๐.๐๐
๙. ๘,๐๐๑ – ๙,๐๐๐ บาท	๒	๒๐.๐๐
๑๐. ๙,๐๐๑ – ๑๐,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๑๑. มากกว่า ๑๐,๐๐๐ บาท	๑	๑๐.๐๐
(โปรดระบุจำนวน บาท)		
รวม	๑๐	๑๐๐

๓. ท่านสามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายได้กี่บาทต่อเดือน

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
๑. น้อยกว่า ๑,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๒. ๑,๐๐๑ – ๒,๐๐๐ บาท	๕	๕๐.๐๐
๓. ๒,๐๐๑ – ๓,๐๐๐ บาท	๔	๔๐.๐๐
๔. ๓,๐๐๑ – ๔,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๕. ๔,๐๐๑ – ๕,๐๐๐ บาท	๑	๑๐.๐๐

๖. ๕,๐๐๑ – ๖,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๗. ๖,๐๐๑ – ๗,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๘. ๗,๐๐๑ – ๘,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๙. ๘,๐๐๑ – ๙,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๑๐. ๙,๐๐๑ – ๑๐,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๑๑. มากกว่า ๑๐,๐๐๐ บาท (โปรดระบุจำนวน บาท)	๐	๐.๐๐
		๐.๐๐
รวม	๑๐	๑๐๐

๔. ในด้านคุณภาพชีวิต

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
๑. สามารถระบุเป็นตัวเงิน จำนวน..... บาทต่อเดือน	๖	๖๐. ๐๐
๒. ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ	๔	๔๐. ๐๐
๓. ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนร่วม	๐	๐๐.๐๐
๔. ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้าน.....	๐	๐.๐๐
รวม	๑๐	๑๐๐

๕. ท่านเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เมื่อใด

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
๑. หลังการอบรมทันที	๖	๖๐. ๐๐
๒. หลังการอบรมภายใน ๑ เดือน	๔	๔๐.๐๐
๓. หลังการอบรมภายใน ๓ เดือน	๐	๕.๐๐
๔. หลังการอบรมภายใน ๖ เดือน	๐	๐.๐๐
รวม	๑๐	๑๐๐

๖. ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ที่ไหน

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
๑. ใช้ในครอบครัว	๐	๐๐. ๐๐
๒. ใช้ในชุมชน/กลุ่ม	๑๐	๑๐๐. ๐๐
๓. ใช้ในที่ทำงาน	๐	๐.๐๐
๔. ใช้เมื่อมีโอกาส	๐	๐.๐๐
รวม	๑๐	๑๐๐

๗. ทานนำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านใด

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
๑. ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	๙	๙๐. ๐๐
๒. เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ต่อ	๑	๑๐. ๐๐
๓. ให้บริการ/คำปรึกษา	๐	๐.๐๐
๔. อื่น ๆ	๐	๐.๐๐
รวม	๑๐	๑๐๐

๔.๑ สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (๓ ปี) ของผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ ๑	ปีที่ ๒	ปีที่ ๓
๑. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	๓๐	๓๐	๓๐
๒. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	๕	๕	๕
๑) เทคโนโลยีการจัดทำฐานข้อมูลทรัพยากร		/		
๒) แนวทางการขอขึ้นทะเบียนรับรองสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน GMP		/		
๓) เทคโนโลยีการจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต		/		
๔) เทคโนโลยีการผลิตสุราแช่จากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์		/		
๕) เทคโนโลยีการสร้างแบรนด์ สร้างอัตลักษณ์ โลโก้		/		
๖) เทคโนโลยีการทำลูกแป้งบริสุทธิ์			/	
๗) เทคโนโลยีการผลิตสุราแช่และสุรากลั่นด้วยระบบปิด			/	
๘) เทคโนโลยีการควบคุมมาตรฐานสุรา การจัดการคุณภาพและความปลอดภัย			/	
๙) เทคโนโลยีการสร้าง ฉลากและบรรจุภัณฑ์สุราพรีเมียม			/	
๑๐) เทคโนโลยีการสร้างมาตรฐานสินค้าสุราสู่การค้าเสรีสินค้า OTOP			/	
๑๑) เทคโนโลยีการพัฒนาสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบ GI				/
๑๒) เทคโนโลยีการเพิ่มมูลค่าของเหลือจากการผลิตสุรา				/
๑๓) เทคโนโลยีการหมักร่วม (Co-fermentation)				/
๑๔) เทคโนโลยีการพัฒนาแพลตฟอร์ม ตลาดออนไลน์ และส่งเสริมการขายแบบค้าปลีก-ค้าส่ง				/
๑๕) การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว “สุราพื้นบ้านเชิงนวัตกรรมตามภูมิปัญญาจากเกษตรอินทรีย์”				/
๓. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	๓	๓	๓
๔. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	๘๕	๘๕	๘๕

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ ๑	ปีที่ ๒	ปีที่ ๓
๕. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	๕	๕	๕
๖. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ	บาท	๒๐๐,๐๐๐	๒๕๐,๐๐๐	๒๕๐,๐๐๐
๗. จำนวนผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรองสรรพสามิต	ผลิตภัณฑ์	๒	๒	๒

หมายเหตุ : กรณีเป็นปีที่ ๑ ระบุเฉพาะแผน / กรณีเป็นปีที่ ๒ ระบุผลในปีที่ ๑ / กรณีเป็นปีที่ ๓ ระบุผลในปีที่ ๑ และ ๒

๔.๒ สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ (ปีดำเนินการในปัจจุบัน)

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย		
		*ค่าเป้าหมาย ๒๕๖๔	**ผลการ ดำเนินงาน ปี ๒๕๖๔	ข้อมูล อ้างอิง
๑. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	๓๐	๓๐	
๒. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	๕	๕	
๑. เทคโนโลยีการจัดทำฐานข้อมูลทรัพยากร		/	/	
๒. แนวทางการขอขึ้นทะเบียนรับรองสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน GMP		/	/	
๓. เทคโนโลยีการจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต		/	/	
๔. เทคโนโลยีการผลิตสุราแช่จากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์		/	/	
๕. เทคโนโลยีการสร้างแบรนด์ สร้างอัตลักษณ์ โลโก้		/		
๖. เทคโนโลยีการทำลูกแป้งบริสุทธิ์				
๗. เทคโนโลยีการผลิตสุราแช่และสุรากลั่นด้วยระบบปิด				
๘. เทคโนโลยีการควบคุมมาตรฐานสุรา การจัดการคุณภาพและความปลอดภัย				
๙. เทคโนโลยีการสร้าง ฉลากและบรรจุภัณฑ์สุราพรีเมียม				
๑๐. เทคโนโลยีการสร้างมาตรฐานสินค้าสุราสู่การค้าเสรีสินค้า OTOP				
๑๑. เทคโนโลยีการพัฒนาสุราพื้นบ้านจากวัตถุดิบ GI			/	
๑๒. เทคโนโลยีการเพิ่มมูลค่าของเหลือจากการผลิตสุรา				
๑๓. เทคโนโลยีการหมักร่วม (Co-fermentation)				
๑๔. เทคโนโลยีการพัฒนาแพลตฟอร์ม ตลาดออนไลน์ และส่งเสริมการขายแบบค้าปลีก-ค้าส่ง				
๑๕. การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว “สุราพื้นบ้านเชิงนวัตกรรมตามภูมิปัญญาจากเกษตรอินทรีย์”				
๓. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	๓	๓	
๔. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	๘๕	๘๗	
๕. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	๕	๕	
๖. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ	บาท	๒๐๐,๐๐๐	๒๐๐,๐๐๐	
๗. จำนวนผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรองสรรพสามิต	ผลิตภัณฑ์	๒	-	

๔.๓ การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

(๑) ผลกระทบทางเศรษฐกิจ เช่น รายได้ที่เพิ่มขึ้น และต้นทุนที่ลดลง เป็นต้น โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบก่อน – หลังดำเนินโครงการ (ระบุที่มาของข้อมูล) พร้อมแสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน

ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ

ก่อนดำเนินโครงการ วิสาหกิจชุมชนบ้านดอนแก่งประกอบกิจการผลิตสุราแช่และสุราพื้นบ้าน โดยอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นหลัก มีปริมาณการผลิตสาโทประมาณ ๑,๐๐๐ ขวดต่อเดือน และสุรากลั่นประมาณ ๓๐๐ ขวดต่อเดือน รายได้จากการจำหน่ายประมาณ ๑๐๐,๐๐๐–๑๕๐,๐๐๐ บาทต่อเดือน อย่างไรก็ตาม กลุ่มยังมีข้อจำกัดด้านการควบคุมคุณภาพ การจัดทำบัญชีต้นทุน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการขยายตลาด

เกณฑ์ชี้วัดผลกระทบ (Impact)	ผลการประเมิน
๔. รายได้ที่เพิ่มขึ้น: ยอดขายสินค้าหรือบริการที่เพิ่มขึ้นหลังจากกลุ่มเป้าหมายได้รับเทคโนโลยี (ส่วนต่าง หลัง-ก่อน) - เดิมมีรายได้รวม ๑,๑๘๐,๐๐๐ บาท/ปี - หลังใช้เทคโนโลยีใหม่ทำให้รายได้เพิ่มเป็น ๒,๔๑๒,๕๐๐ บาท/ปี	รายได้เพิ่มขึ้น > ๑๐% ๑,๒๓๒,๕๐๐
๕. การลดรายจ่าย/ต้นทุน: มูลค่าต้นทุนการผลิตที่ประหยัดได้ (เช่น ลดการใช้สารเคมี, ลดระยะเวลาผลิต, ลดอัตราการสูญเสีย, เลือกซื้อวัตถุดิบมูลค่าลดลง) (ผลรวม) - ลดการใช้สารเคมีและปุ๋ยเคมีลดลง ประมาณ ๒๐,๐๐๐ บาท - ลดระยะเวลาการหมัก-กลั่น ประมาณ ๑๕,๐๐๐ บาท	รายจ่ายลดลง > ๑๐% ๓๕,๐๐๐
๖. มูลค่าการลงทุนที่เกิดขึ้น: ค่าลงทุนซื้อเครื่องจักรหรือสร้างโรงเรือนใหม่ตามคำแนะนำ (ผลรวม)	ลงทุนปรับปรุงสถานที่ ผลิตและอุปกรณ์ ๑๐๐,๐๐๐ บาท/ปี
มูลค่าทางเศรษฐกิจรวม = (รายได้ที่เพิ่มขึ้น + ต้นทุนที่ลดลง + มูลค่าการลงทุนใหม่)	= ๑,๒๓๒,๕๐๐ + ๓๕,๐๐๐ = ๑,๒๖๗,๕๐๐
รวมมูลค่าทางเศรษฐกิจ	= ๑,๒๖๗,๕๐๐ / ๒๐๐,๐๐๐. = ๖.๓๔

สรุปตัวชี้วัดผลกระทบด้านเศรษฐกิจ

ตัวชี้วัด	เป้าหมาย	ผลประเมิน
รายได้เพิ่มขึ้น	≥ ๑๕%	๑๐๔.๔๕% จากยอดรายได้รวม
ต้นทุนการผลิตลดลง	≥ ๑๐%	มีมูลค่าประหยัด ๓๕,๐๐๐ บาท แต่ยังไม่ยั่งยืนร้อยละไม่ได้
ผลิตภัณฑ์ใหม่	≥ ๒ ผลิตภัณฑ์	มีการพัฒนาสาโทมะไฟจินและมักกอลลีข้าวท้องถิ่น
มูลค่าทางเศรษฐกิจเทียบงบประมาณ	≥ ๖.๓๔ เท่า	คำนวณเบื้องต้นได้ ๖.๓๔ เท่า

(๒) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม เช่น การจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และการลดของเสียจากกระบวนการผลิต เป็นต้น โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบก่อน - หลังดำเนินโครงการ (ระบุที่มาของข้อมูล) พร้อมแสดงกระบวนการดำเนินให้ชัดเจน

๑. สัดส่วนการใช้วัตถุดิบข้าวปลอดภัยและข้าวอินทรีย์เพิ่มขึ้นอย่างน้อย ๓๐%
๒. ปริมาณของเสียจากกระบวนการผลิตที่นำกลับมาใช้ประโยชน์ $\geq ๓๐\%$ (กากข้าวหมักนำไปใช้เป็นอาหารสัตว์ และปุ๋ยหมัก)

(๓) ผลกระทบด้านสังคม เช่น สร้างความร่วมมือในชุมชน และยกระดับคุณภาพชีวิต เป็นต้น โดยแสดงกระบวนการดำเนินให้ชัดเจน

๑. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น ๒ คน ได้แก่ คน หมัก และบรรจุขวด
๒. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน ๒ อาชีพ ได้แก่ นักการตลาด และ นักกลั่นสุรา
๓. สร้างความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยและชุมชน เชื่อมโยงนักวิชาการ ผู้ประกอบการ และเกษตรกร เพื่อร่วมวิเคราะห์ปัญหาและพัฒนาแนวทางยกระดับผลิตภัณฑ์
๔. พัฒนาทักษะอาชีพ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต การควบคุมคุณภาพ การจัดการสถานที่ผลิต การคำนวณต้นทุน และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์
๕. อนุรักษ์และต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่น นำความรู้ด้านการหมักสุราพื้นบ้านมาผสมผสานกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ โดยยังคงอัตลักษณ์ของชุมชน
๖. เสริมสร้างความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชน ส่งเสริมการแบ่งปันความรู้ การทำงานร่วมกัน และการสร้างสมาชิกที่สามารถนำความรู้ไปขยายผล
๗. เพิ่มโอกาสการประกอบอาชีพ พัฒนาทักษะการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าวและผลไม้ท้องถิ่น เพื่อรองรับการสร้างรายได้เสริมในอนาคต

๔.๔ สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (ตั้งแต่ปีแรก – ปัจจุบัน) และที่ไม่สามารถดำเนินการได้ตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (พร้อมระบุเหตุผลและแนวทางการดำเนินงานในปีต่อไป)

- ปีที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๖๔)

จากการสรุปข้อมูลรายงานผลการดำเนินงานโครงการ "การเพิ่มศักยภาพการปลูกกาแฟด้วยมาตรฐานเกษตรอินทรีย์และการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์กาแฟดอยภูแว" (ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔) มีรายละเอียดดังนี้:

กิจกรรม	ผลการดำเนินงาน	สถานะ
๑. สำรวจศักยภาพกลุ่มผู้ผลิตและวัตถุดิบเกษตรปลอดภัย/อินทรีย์	สำรวจทรัพยากร วิเคราะห์ศักยภาพกลุ่ม และจัดทำแนวทางพัฒนาวัตถุดิบต้นน้ำ	สำเร็จ
๒. เตรียมความพร้อมสถานที่ผลิตตาม GMP และการจัดการของเสีย	ถ่ายทอดแนวทางปรับปรุงสุขลักษณะสถานที่ผลิตและการจัดการของเสีย	สำเร็จด้านการถ่ายทอด

๓. ถ่ายทอดเทคโนโลยีผลิตสุรา พื้นบ้านจากวัตถุดิบท้องถิ่น	ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตจาก ข้าวเหนียว ๕๕ ข้าวไร่ และมะไฟ จีน เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่	สำเร็จ
๔. ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์	ถ่ายทอดการตรวจสอบสมบัติ ทางกายภาพ เคมี และประสาท สัมผัส เพื่อสร้างความสม่ำเสมอ	สำเร็จ
๕. พัฒนาแบรนด์ ฉลาก บรรจุ ภัณฑ์ และต้นทุน	ถ่ายทอดแนวทางสร้างอัต ลักษณ์ผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และการบริหารต้นทุน	สำเร็จ

๔.๕ สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

ปีงบประมาณ (พ.ศ.)	งบประมาณที่ได้รับ การสนับสนุน (บาท)	งบประมาณที่ใช้ จ่าย (บาท)	งบประมาณคงเหลือ (บาท)	หมายเหตุ
๒๕๖๙	๒๐๐,๐๐๐	๒๐๐,๐๐๐	๐	
๒๕๗๐				
๒๕๗๑				
รวม				

บทที่ ๕

ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

๕.๑ ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยี

๕.๒ ข้อเสนอแนะ

ภาคผนวก ก แบบการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนสุราแช่ชุมชนบ้านดอนแก้ว
ที่อยู่...203 หมู่ 6 ตำบลตาลชุม อำเภอท่าวังผา จังหวัดน่าน

วันที่ ๓๐ เดือน...กันยายน พ.ศ.๒๕๖๘.....

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ตามที่ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ร่วมกับ คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย ได้ดำเนินโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน เพื่อนำผลงานวิจัยและพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไปถ่ายทอดบ่มเพาะ เพิ่มศักยภาพให้แก่ชุมชน วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการ กลุ่มเกษตรกร นั้น

ข้าพเจ้า...นายกิจพันธุ์ ปันคำ ชื่อกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนสุราแช่ชุมชนบ้านดอนแก้ว...และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน...๔๐...คนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้ (ระบุได้มากกว่า ๑ เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
เทคโนโลยีการจัดทำฐานข้อมูลทรัพยากร	มาตรฐาน
แนวทางการขอขึ้นทะเบียนรับรองสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน GMP	มาตรฐาน
เทคโนโลยีการจัดการของเสียจากกระบวนการผลิต	มาตรฐาน
เทคโนโลยีการผลิตสุราแช่จากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์	เพิ่มรายได้
เทคโนโลยีการสร้างแบรนด์ สร้างอัตลักษณ์ โลโก้	เพิ่มรายได้

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ
กิจพันธุ์ ปันคำ
(นายกิจพันธุ์ ปันคำ)
ตัวแทนกลุ่ม



คลินิก
เทคโนโลยี
ที่พึ่งของชุมชน



คลินิกเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน

