



แบบฟอร์ม

2
5
6
7

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
Building Community Enterprise : BCE



แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้นักวิจัยนำความรู้ด้าน วทน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า(Product) และบริการ(Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า(ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน(Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ(Business model) และแผนธุรกิจ(Business plan) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้ง ตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริม วิถีคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน(Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม(Social Enterprise) ได้ ในอนาคต

ขั้นตอนการพัฒนา	แนวทางเบื้องต้น
ปีที่ ๑ มาตรฐาน เตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน	การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP ออย. มผช.
ปีที่ ๒ โมเดลธุรกิจ ขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออนไลน์ และออนไลน์
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนารัฐกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

โครงการใหม่

โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. **ชื่อหน่วยงาน** : มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

2. **ชื่อโครงการ** : การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ด้วยเทคโนโลยีเฮอร์ดีล
ชื่อโครงการควรสั้น กระชับ ปังบอก วทน. และ กลุ่มที่จะดำเนินการเพื่อไปพัฒนาผู้ประกอบการ

3. **ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain)** : (2) เกษตรครบวงจร : นวัตกรรมพัฒนาพืชและสัตว์เศรษฐกิจ
ระบุห่วงโซ่คุณค่าที่สอดคล้องกับภาค

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบใน โครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
ผศ.ดร. อิศรา วัฒนนาเกษม	หัวหน้าโครงการ	- การแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก ทางการเกษตร และ มาตรฐานการผลิต primary GMP	เอกสารแนบท้าย

ผศ.ดร. วรศิลป์ มาลัยทอง	ผู้ร่วมโครงการ	- มาตรฐานทางการเกษตรของวัตถุดิบปลอดภัย/อินทรีย์	เอกสารแนบท้าย
ดร. รัชนิวรรณ คำตัน	ผู้ร่วมโครงการ	- ช่องทางการจัดจำหน่าย / จำนวนมูลค่าความคุ้มค่า	เอกสารแนบท้าย
นางสุรลشنا มะโนเนื่อง	ผู้ร่วมโครงการ	- การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร	เอกสารแนบท้าย

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

² แบบประวัติแบบย่อ(การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

5. ลักษณะโครงการ : โปรโตไทป์เครื่องหมาย ✓ ใน ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

- 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกฯหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ.....)
☞ แบบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย
- 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
 - 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิชาทิจชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)
 - 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้ แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
 - 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้ แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
 - 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ ○ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่านหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค)
- 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน
โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....
หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ไม่เคยดำเนินการ
 เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

6. หลักการและเหตุผล :

ผู้เสนอโครงการต้องนำเสนอข้อมูลสำคัญ 2 ส่วน คือ (1) ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ และ (2) ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ โดยใช้เครื่องมือต่าง ๆ ในการวิเคราะห์ เช่น SWOT, fishbone, Dream it Do it (DIDI), Problem situation, Problem research planning, Empathise form, Crazy's 8, Icsberg model, Theory of Change, Stakeholder Analysis, Impact Value Chain, Value Proposition, Gantt Chart เป็นต้น อ่านเพิ่มเติมในบทที่ 6-7)

วิชาทิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 สถานที่ตั้งศาลาอเนกประสงค์ เลขที่ 2 หมู่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ ทะเบียนเลขที่ 6-54-01-11/1-0037 มีสมาชิกจำนวน ทั้งหมด 18 ท่าน กลุ่มวิชาทิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 เกิดจากการรวมตัวของแม่บ้านเกษตรกร ที่ว่างจากการทำสวน ทำนา ปลูกผัก และกลุ่มผู้สูงอายุ ที่ไม่ได้ประกอบอาชีพแล้ว โดยได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานเกษตรอำเภอเมืองแพร่ตามโครงการเกษตรต่อยอด ในการส่งเสริมแปรรูปน้ำพริกน้ำย่อย ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่นของเมืองแพร่ มีลักษณะคล้ายน้ำพริกกากหมู กินกับขนมจีน กลุ่มวิชาทิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ได้ดำเนินการปรับปรุงสูตรน้ำพริกน้ำย่อยให้แตกต่างจากต้นตำหรับ โดยปรับให้เข้ากับลักษณะการทานของชุมชน ที่ทานขนมจีนน้ำใสหมู แบบใส่กระเทียมเจียวผสมหอมแดงเจียวแบบแห้งๆ เมื่อสินค้าเริ่มได้รับการตอบรับที่ดี ประกอบกับหมู่บ้านโป่งศรีได้รับคัดเลือกให้เป็น

“หมู่บ้าน OTOP นวัตกรรม” ในปี 2562 จึงได้รับการเชิญชวนจากสำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอเมืองแพร่ให้นำผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยหมู่กระจกไปจดทะเบียน สินค้า OTOP ในปี 2565 ได้รับคัดเลือกให้เป็น “หมู่บ้าน D-HOPE” ตามโครงการส่งเสริมส่งเสริมผู้ประกอบการชุมชน โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ได้รับคัดเลือกเป็นฐานแชมป์ 2 ใน 10 ฐาน คือ ฐานน้ำพริกน้ำย่อยและฐานขนมไทยไร้น้ำตาล ส่งผลให้ผลการดำเนินงานโครงการแปรรูปน้ำพริกน้ำย่อยของกลุ่มวิสาหกิจฯ เริ่มเป็นที่รู้จักและมียอดการผลิตเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งยังได้รับการสนับสนุนจากเทศบาลตำบลบ้านถิ่นในการใช้ศาลาอเนกประสงค์ และทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ที่เกิดจากการรวมกลุ่มของชุมชน และมีกิจกรรมดำเนินการผลิตอาหารและน้ำพริกน้ำย่อย ที่ก่อให้เกิดรายได้ สร้างอาชีพ และการกระจายรายได้ให้แก่สมาชิก ทำให้ทางเทศบาลตำบลบ้านถิ่นได้เห็นถึงความจำเป็นไป

ได้ในการสร้างอาชีพอย่างยั่งยืนให้แก่สมาชิกและชุมชนบ้านโป่งศรี จึงได้นำเนินการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารและแปรรูปน้ำพริกน้ำย่อย (ภาพที่ 1)



ภาพที่ 1 อาคารแปรรูปผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10

จากสำรวจข้อมูลทางการผลิต การตลาด และการรวมกลุ่มของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 (ภาพที่ 2) เพื่อนำมาวิเคราะห์จุดแข็งจุดอ่อนของกลุ่มเพื่อเปิดโอกาสในการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ โดยใช้ฐานเทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อก่อให้เกิดการสร้างและการกระจายรายได้ อย่างยั่งยืน โดยข้อมูลเบื้องต้นของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ที่มีการรวมตัวของแม่บ้านเกษตรกร ที่ว่างจากการทำสวน ทำนา ปลูกผัก และกลุ่มผู้สูงอายุที่ไม่ได้ประกอบอาชีพแล้ว มารวมกลุ่มสร้างอาชีพการแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำพริก เช่น น้ำพริกน้ำย่อย น้ำพริกลาบ และน้ำพริกข่า ที่เป็นน้ำพริกที่เป็นจุดเด่นของล้านนา โดยเน้นการใช้วัตถุดิบสมุนไพรในท้องถิ่นของชุมชน และชุมชนใกล้เคียง จึงสามารถนำมาวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ในด้านจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT analysis) ได้ดังนี้

จุดแข็ง (Strength)

1. มีการรวมกลุ่มของชุมชนอย่างเข้มแข็ง ในการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกสมุนไพร เช่น น้ำพริกน้ำย่อย น้ำพริกลาบ และน้ำพริกข่า
2. การใช้วัตถุดิบเกษตรที่ปลูกในพื้นที่ โดยปลูกแบบเกษตรปลอดภัย ซึ่งเหมาะแก่การนำมาเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกสมุนไพร
3. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 มีเป้าหมายในการสร้างอาชีพให้แก่แม่บ้านเกษตรกร และกลุ่มผู้สูงอายุของชุมชน อย่างชัดเจน

จุดอ่อน (Weakness)

1. ขาดความรู้และทักษะ การแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกสมุนไพร
2. ขาดกระบวนการสร้างการรับรู้ให้กับผู้บริโภค

โอกาส (Opportunity)

1. รัฐบาลมีโครงการสนับสนุน เพื่อให้ประชาชนมีความตระหนักและใส่ใจเรื่องสุขภาพ ซึ่งน้ำพริกถือเป็นอาหารคู่ครัวของคนไทย และมักได้รับการแนะนำในการรับประทานเพื่อสุขภาพ
2. ปัจจุบันผู้บริโภคมีแนวโน้มความนิยมที่ใส่ใจสุขภาพ โดยเฉพาะเรื่องอาหาร ที่เน้นเพื่อสุขภาพเป็นสำคัญ
3. น้ำพริกเป็นอาหารแห้ง น้ำหนักเบา และมักรับประทานเคียงกับทุกมื้ออาหาร
4. มีสถานที่ผลิต อาคารแปรรูป ที่มีโอกาสในการขอรับรองมาตรฐานอาหาร

อุปสรรค (Threats)

1. คู่แข่งในตลาดข้าวต้มมีมากมาย และหลากหลาย
2. สถานะทางเศรษฐกิจ ด้านหนี้สินครัวเรือนของประชาชนยังมีแนวโน้มไม่ลดลง ดังนั้น จึงทำให้ผู้บริโภคตระหนักในเรื่องการใช้จ่ายใช้สอย



จากการวิเคราะห์ SWOT analysis โดยรวมของสถานการณ์ปัญหา (วิเคราะห์ข้อมูลและสรุปความเห็นของทีมวิจัย) โดยจุดเด่นที่ค้นพบของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 เป็นกลุ่มวิสาหกิจที่เข้มแข็ง โดยใช้วัตถุดิบสมุนไพรของท้องถิ่นที่ปลูกแบบปลอดภัย นำมาเพิ่มมูลค่าโดยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย อย่างไรก็ตามวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ที่เข้าร่วมโครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) ยังขาดทักษะในการพัฒนาและผลิตภัณฑ์ในการสร้างคุณค่าให้แก่สินค้า รวมทั้งองค์ความรู้ทางด้านเตรียมข้อมูล กระบวนการผลิต ในการขอรับรองมาตรฐานอาหาร เพื่อยกระดับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ของกลุ่มและสร้างโอกาสในการขยายสินค้าต่อไปในอนาคต

โครงการใหม่

ชี้แจงเหตุผลความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ เช่น ระบุประเด็นหรือที่มาของปัญหา แนวคิดการแก้ไขหรือพัฒนา มีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่นๆ หรือไม่อย่างไร เป็นต้น

น้ำพริกนับเป็นอาหารคู่ครัวคนไทยที่มักรับประทานเคียงกับทุกมื้ออาหาร รสชาติน้ำพริกมีหลากหลาย เช่น น้ำพริกนรก น้ำพริกปลาลาย น้ำพริกเผา น้ำพริกกะปิ น้ำพริกแมงดา น้ำพริกกากหมู น้ำพริกกุ้งจ่อม น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกปลากรอบ น้ำพริกปลาร้าทรงเครื่อง ความหลากหลายของน้ำพริกนี้ขึ้นอยู่กับภูมิภาคท้องถิ่น และมีการประยุกต์ออกแบบรสชาติตามวัตถุดิบที่มีเฉพาะถิ่น ตัวอย่างของน้ำพริกพื้นถิ่นในภูมิภาคทางเหนือ เช่น น้ำพริกหนุ่ม น้ำพริกอ่อน น้ำพริกข่า รวมถึงน้ำพริกน้ำย่อย ก็เป็นน้ำพริกที่นิยมรับประทานกันอย่างแพร่หลายและได้รับการพัฒนาในรูปแบบต่างๆ

น้ำพริกถือเป็นกระบวนการแปรรูปและเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบเกษตร และสมุนไพรพื้นบ้าน โดยน้ำพริกเป็นการนำวัตถุดิบหลักจากสมุนไพร ไม่ว่าจะเป็นกระเทียม หอม ข่า ตะไคร้ และพริก นำมาคั่วหรือทอด เพื่อให้มีกลิ่นหอมของสมุนไพร ซึ่งเป็นที่รู้จักว่าจังหวัดแพร่ คือแหล่งปลูกพริกคุณภาพ นอกจากนั้นวัตถุดิบอื่น ต้องเป็นวัตถุดิบที่ทำได้ง่ายในท้องถิ่น และที่สำคัญต้องได้คุณภาพและปลอดภัย การแปรรูปน้ำพริกถือเป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านของไทยในการถนอมอาหารของวัตถุดิบสด โดยในกระบวนการผลิตน้ำพริกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี นั้นมีจุดเด่นในการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยด้วยคุณภาพที่ส่งต่อไปสู่ลูกค้าในชุมชนในการบริโภค และนำไปเป็นของฝาก ซึ่งภาพลักษณ์ของน้ำพริกที่กลุ่มวิสาหกิจฯ เน้นสมุนไพรที่มีคุณสมบัติเฉพาะตัวในเรื่องกลิ่นรส และมุ่งพัฒนากระบวนการ

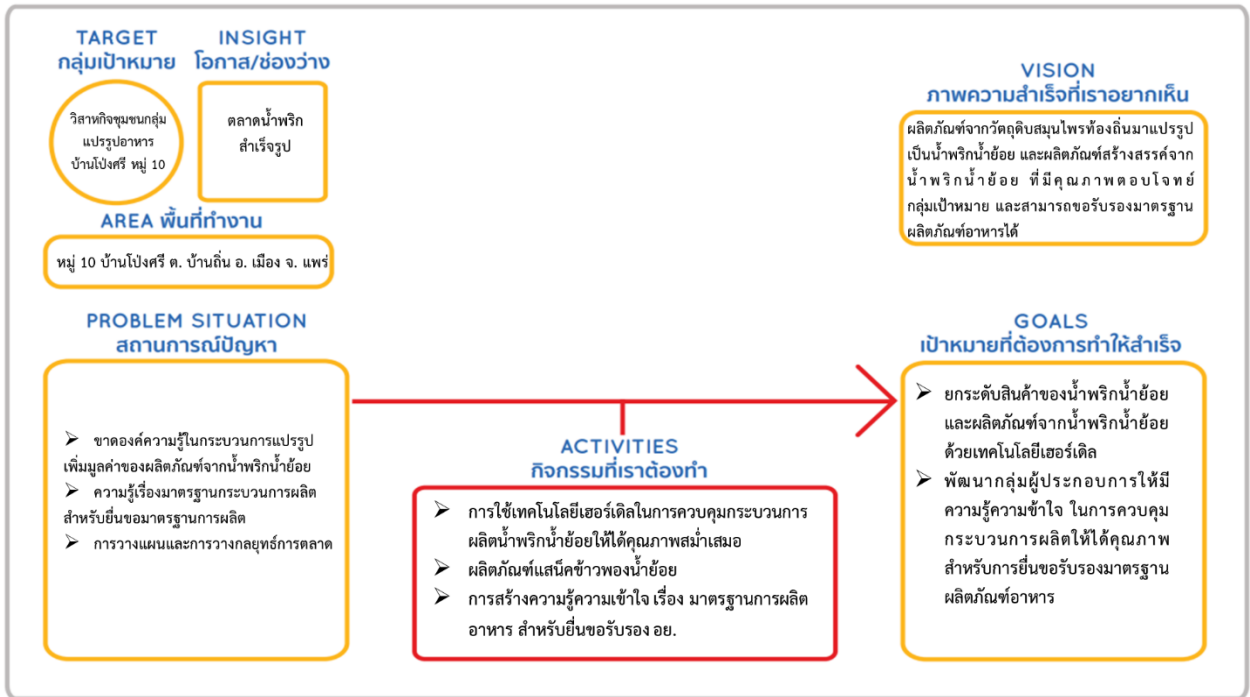
ผลิตที่แตกต่างจากการผลิตน้ำพริกน้ำย่อยจากที่อื่น โดยผลิตเป็นแบบคั่วแห้ง ซึ่งถือเป็นภูมิปัญญาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีอายุการเก็บได้นานขึ้น

ภาพลักษณ์ของผลิตภัณฑ์น้ำพริก/น้ำพริกน้ำย่อย เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากวัตถุดิบสมุนไพรพื้นบ้าน ที่มีมูลค่าของผลิตภัณฑ์ไม่สูงมากนัก และไม่มีความหลากหลาย ทำให้ไม่มีศักยภาพเชิงพาณิชย์ นอกจากนี้ น้ำพริกส่วนใหญ่ มักใช้สารกันเสีย เพื่อเป็นการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ จากภาพลักษณ์ของน้ำพริกที่มีมูลค่าไม่มากนัก การสร้างคุณค่าจะส่งผลต่อมูลค่าของผลิตภัณฑ์ ดังนั้นทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 มองเห็นโอกาสและศักยภาพของการเพิ่มมูลค่า (value added) ให้กับผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยที่ใช้วัตถุดิบสมุนไพรพื้นบ้าน โดยการที่ขับเคลื่อนการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารอาจทำได้หลายมิติ เช่น ในแง่ของการผลิต อาจพิจารณาเรื่องการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบอย่างคุ้มค่า เพิ่มผลผลิต ลดการสูญเสีย เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตด้วยการใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์แปรรูปอาหารในด้านการตลาดการเลือกใช้บรรจุภัณฑ์อาหารที่ดึงดูดความสนใจ หรือการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ให้มีความแตกต่าง สำหรับผู้บริโภคเฉพาะกลุ่มมีคุณค่าทางโภชนาการสูงขึ้น เช่น ผลิตภัณฑ์สแน็คข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อย ซึ่งเป็นการผสมผสานระหว่างข้าวพองไร้น้ำมันผสมคลุกเคล้ารวมกับน้ำพริกน้ำย่อยแบบแห้ง พัฒนารูปร่างให้เหมาะกับการทานเป็นขนมทานเล่นแนวใหม่ รวมทั้งการสร้างพัฒนากระบวนการผลิตที่ช่วยในการถนอมอาหารโดยไม่ใช้สารกันเสีย โดยการนำเทคโนโลยีฮาร์ดเดิล (hurdle technology) ซึ่งเป็นเทคโนโลยีที่มีมานานแล้ว โดยใช้วิธีการต่างๆ มากกว่าหนึ่งวิธีในการถนอมรักษาอาหาร หรือยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร โดยผลจากการใช้วิธีต่างๆ ร่วมกันจะทำให้สภาวะการเจริญของจุลินทรีย์ไม่เหมาะสม ซึ่งดีกว่าการใช้วิธีการถนอมอาหารเพียงวิธีเดียวที่อาจไม่เพียงพอ หรือมีผลในการป้องกันการเจริญของจุลินทรีย์ต่างๆ ได้น้อยกว่าการใช้หลายๆ วิธีร่วมกัน

เทคโนโลยีฮาร์ดเดิลหรืออาจเรียกว่าเทคนิคการถนอมอาหารอย่างผสมผสาน เป็นการใช้เทคนิคการถนอมอาหารหลายวิธี เช่น การใช้ความร้อน (thermal processing) การทำแห้ง (dehydration) การหมัก (fermentation) การลด water activity การฉายรังสี (food irradiation) รวมถึงการใช้เทคโนโลยีด้าน บรรจุภัณฑ์ เช่น active packaging, vacuum packaging มาใช้ร่วมกันอย่างเหมาะสมในการแปรรูปอาหารแต่ละชนิดเพื่อป้องกันการเสื่อมเสียของอาหาร (food spoilage) โดยเน้นการควบคุมการเจริญของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค (pathogen) ควบคุมจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดการเสื่อมเสีย (microbial spoilage) และปฏิกิริยาเคมีต่างๆ ที่ทำให้อาหารเสื่อมคุณภาพ คำว่า "Hurdle" แปลเป็นภาษาไทยว่า อุปสรรคหรือสิ่งกีดขวางแนวความคิดของเทคนิคฮาร์ดเดิล ได้เปรียบเทียบการถนอมอาหารด้วยวิธีการต่างๆ เป็นสิ่งกีดขวางและเปรียบจุลินทรีย์ทุกชนิดที่มีอยู่ในอาหาร เหมือนนักวิ่งข้ามสิ่งกีดขวาง หากจุลินทรีย์ข้ามผ่านสิ่งกีดขวางไปได้ หลุดรอดไปทำให้อาหารเสื่อมเสีย (food spoilage) และเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค เทคนิคฮาร์ดเดิลเป็นการเลือกสิ่งกีดขวางซึ่งไม่สูงมากหลายๆ ด้าน เพื่อป้องกันไม่ให้จุลินทรีย์ผ่านไปได้ การใช้เทคโนโลยีฮาร์ดเดิลมุ่งเน้นที่จะลดความรุนแรงของการใช้เทคนิคการถนอมอาหารวิธีการอย่างใดอย่างหนึ่งเพียงวิธีเดียว

การสร้างจุดเด่นของน้ำพริกน้ำย่อยโดยการสร้างคุณค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีฮาร์ดเดิล รวมทั้งการพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างสรรค์จากน้ำพริกน้ำย่อย (สแน็คข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อย) ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าของสินค้า รวมทั้งหนึ่งในกลไกการพัฒนาและยกระดับของตลาด คือการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานกระบวนการผลิตที่ได้รับการรับรองสินค้า เป็นการสร้างความน่าเชื่อถือให้แก่ผู้บริโภค ดังนั้นการพัฒนากระบวนการผลิตที่ให้คุณภาพสม่ำเสมอ มีความปลอดภัย ตลอดจนให้มีความสะดวกในการพกพาและพร้อมบริโภค ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน จึงทำให้วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี ตั้งอยู่ที่ 2 หมู่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ โดยคุณสมศรี มะโนไธ้ (ประธานกลุ่ม) และคุณชัชสรีย์ จิวแดง (เลขานุการกลุ่ม และผู้ประสานงาน) ให้ความสนใจการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มให้สามารถขยายตลาดได้เพิ่มขึ้น โดยมีแนวคิดต่อยอดการโดยนำน้ำพริกน้ำย่อยผสมข้าวพองไร้น้ำมันให้เป็นผลิตภัณฑ์อยู่ในรูปพร้อมรับประทาน มีความสะดวกพกพาง่าย และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคที่มีความหลากหลายเพิ่มมากขึ้น ทางกลุ่มมองเห็นโอกาสของผลิตภัณฑ์ในกลุ่มที่มีน้ำพริกเป็นส่วนประกอบที่มีแนวโน้มการเติบโตได้อีกมาก เพราะปัจจุบันภาครัฐให้การสนับสนุนให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลก ประกอบกับมูลค่าตลาดอุตสาหกรรมอาหารพร้อมทานในประเทศมีทิศทางขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ดังนั้น การพัฒนาผลิตภัณฑ์สแน็คข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อย จึงถือเป็นช่องทางพัฒนาและขยายตลาดให้กับทางวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรีได้ รวมทั้งทางกลุ่มยังได้รับการสนับสนุนพื้นที่อาคารแปรรูปจากเทศบาล

ตำบลบ้านถิ่น เพื่อผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ในการสร้างให้เกิดรายได้และประโยชน์แก่กลุ่มชุมชนของ บ้านโป่งศรี ตำบลบ้านถิ่น



ข้อมูลผู้ประกอบการ (อธิบายสถานะปัจจุบัน รายละเอียดของผู้ประกอบการ การประกอบการ การบริการจัดการกลุ่ม การจัดการวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การตลาดในปัจจุบัน)

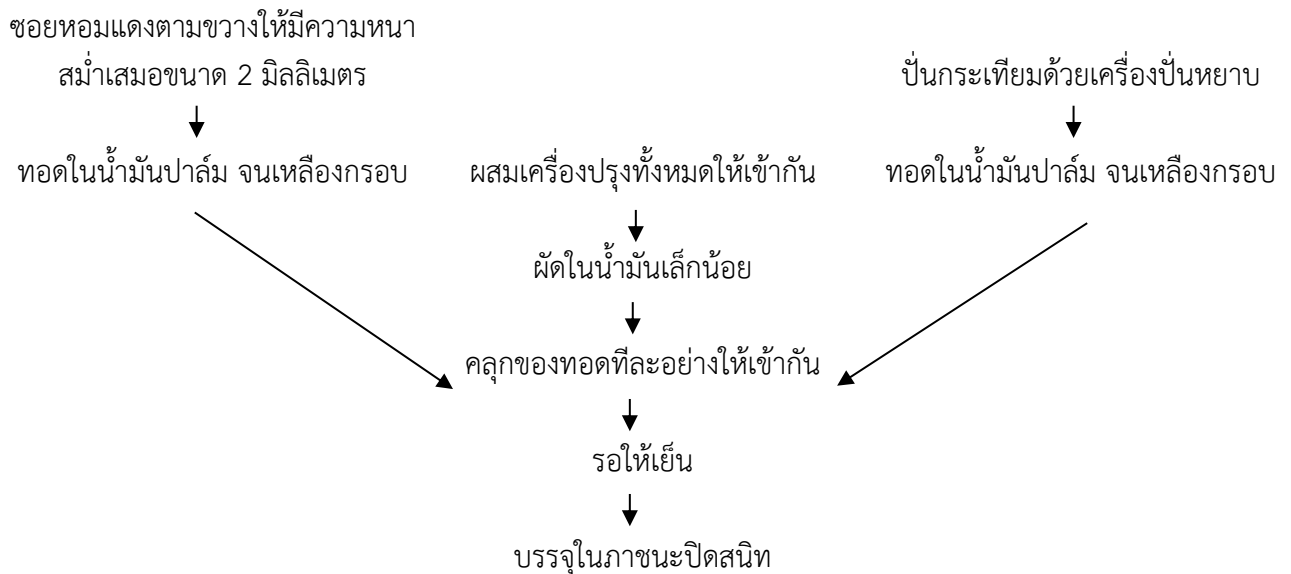
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ประธานกลุ่ม คือ คุณสมศรี มะโนไธ้ (210 หมู่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ 54000 โทร 081-7647255) โดยมีเลขานุการกลุ่ม (คุณชัชสรัญ จิวแดง) เป็นผู้ประสานงาน (202 หมู่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ 54000 โทร 098-6791691) มีสมาชิกจำนวนทั้งหมด 18 ท่าน (ตารางที่ 1) และได้รวมกลุ่มจัดตั้งเป็นวิสาหกิจชุมชนในปี 2564 ปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์ ดังนี้ 1) น้ำพริกน้ำย่อยหมูกระจก 2) หมูกระจกปรุงรส 3) น้ำพริกน้ำย่อยดั้งเดิม 4) แคบหมู 5) น้ำพริกลาบแพร่ และน้ำพริกข่า ยอดขายประมาณ 20,000-40,000 บาท กำไรประมาณ 40% สินค้าหลัก คือ น้ำพริกน้ำย่อย หมูกระจก ประมาณ 65% ของการผลิตน้ำพริกทั้งหมด ส่วนสูตรอื่นๆ จะทำตามสั่ง หรือเพื่อออกงานแสดงสินค้าของหน่วยงานต่างๆ โดยในการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย เดือนละประมาณ 50 กิโลกรัม โดยมีการใช้วัตถุดิบ หอม กระเทียม และพริก เดือนละประมาณ 20-30 กิโลกรัม ซึ่งกระเทียม/และหอมแดง ได้จัดซื้อจากบ้านหนองแวม ต.ป่าแดง ซึ่งเป็นพื้นที่ได้มาตรฐาน GAP

ตารางที่ 1 รายชื่อของสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10

ที่	ชื่อ-สกุล	บ้านเลขที่
1	นางสมศรี มะโนไธ้	210 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
2	นางสายฝน กองโกย	168 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
3	นางจันทร์คำ โป่งคำ	219 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
4	นางสาวชัชสรัญ จิวแดง	202 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
5	นางสาวพรนภัส จิวแดง	202 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
6	นางแสงเลย สมอูน	218 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

ที่	ชื่อ-สกุล	บ้านเลขที่
7	นางอินทร์ชร วัลยา	183/1 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
8	นางประไพ เขียวบุตร	213 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
9	นางจันทร์ฉาย โป่งแยง	209 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
10	นางสมพล สมอ่อน	219/1 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
11	นางปราณี เรือนมัน	214 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
12	นางอรพรรณ กันตะนา	205 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
13	นางสมหมาย โป่งสุรียา	167 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
14	นางสุนาริกา ศรีอินทร์	199 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
15	นางอัญชญา เรือนมัน	214/1 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
17	นางศิริพร ขุนลาด	174 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่
18	นางสาวพรพรรณ กันตะนา	176 หมู่ที่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่

วัตถุดิบหลักของน้ำพริกน้ำย่อย ประกอบไปด้วย หอมแดง กระเทียม และพริก ซึ่งใช้วัตถุดิบสมุนไพรของท้องถิ่น โดยกระบวนการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย (ภาพที่ 3) เพื่อให้ลักษณะของผลิตภัณฑ์น้ำพริกแบบแห้งไม่มัน สำหรับไว้รับประทานกับคู่กับข้าวสวยหรือขนมจีนน้ำใส



ภาพที่ 3 กระบวนการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย

ช่องทางการจัดจำหน่ายในปัจจุบัน เป็นลูกค้าประจำ ซึ่งจะเป็นกลุ่มลูกค้าหลานในชุมชนที่ทำงานต่างจังหวัด คนในชุมชนและใกล้เคียง และ เพื่อนหรือคนรู้จักของสมาชิก รวมทั้งการขายทางออนไลน์ที่ Page Facebook: พริกน้ำย่อยโป่งศรี by วสช.แปรรูปโป่งศรี และงานแสดงสินค้าของหน่วยงานต่างๆ

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากวัตถุดิบน้ำพริกน้ำย่อย	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อย เช่น ผลิตภัณฑ์เสริมรสข่าพองน้ำย่อย
ขั้นตอน และกระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐานการผลิต	การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย.
การวางแผนและการวางกลยุทธ์การตลาด	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้า และบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์

กรณีโครงการต่อเนื่อง

นำเสนอผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นในแต่ละปีที่ได้รับงบประมาณ

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
นำเสนอแผนการดำเนินงานในปีที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ(ทุกปี)	สรุปผลการดำเนินงานตามแผนการดำเนินงานที่กำหนดไว้	สรุปตัวชี้วัด ผลผลิต ผลลัพธ์ และผลกระทบ และมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น

7. วัตถุประสงค์ :

วัตถุประสงค์จะเป็นข้อความที่แสดงถึงความต้องการที่จะกระทำสิ่งต่างๆ ภายในโครงการให้ปรากฏผลเป็นรูปธรรม ซึ่งข้อความที่ใช้เขียนวัตถุประสงค์จะต้องชัดเจนไม่คลุมเครือ สามารถวัด และประเมินผลได้ การเขียนวัตถุประสงค์ควรจะต้องคำนึงถึงลักษณะที่ 5 ประการ (SMART ดังนี้ S = Sensible (เป็นไปได้) หมายถึง วัตถุประสงค์จะต้องมีความเป็นไปได้ ในการดำเนินงานโครงการ M = Measurable (วัดได้) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีจะต้องสามารถวัดและประเมินผลได้ A = Attainable (ระบสิ่งที่ต้องการ) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีต้องระบุสิ่งที่ต้องการดำเนินงาน อย่างชัดเจนและเฉพาะเจาะจงมากที่สุด R = Reasonable (เป็นเหตุเป็นผล) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีต้องมีความเป็นเหตุเป็นผลในการปฏิบัติ T = Time (เวลา) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีจะต้องมีขอบเขตของเวลาที่แน่นอนในการปฏิบัติงาน วัตถุประสงค์ไม่ควรเกิน 3 ข้อ

1. เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีเฮอริเคิล สำหรับควบคุมกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐาน ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากน้ำพริกน้ำย่อยสำหรับการจัดจำหน่ายเชิงพาณิชย์
3. เพื่อสร้างความรู้/ความเข้าใจเกี่ยวกับการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์
4. เพื่อพัฒนากลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ไปสู่การสร้างอาชีพอย่างยั่งยืน

8. กลุ่มเป้าหมาย :

(โปรดระบุ ชื่อกลุ่มเป้าหมาย ชื่อ/นามสกุล ที่อยู่ (ตำบล อำเภอ จังหวัด) หมายเลขโทรศัพท์ที่เป็นประธาน/ผู้นำกลุ่ม-ชุมชน พร้อมแนบหนังสือความช่วยเหลือทางวิชาการ ทุกปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ)

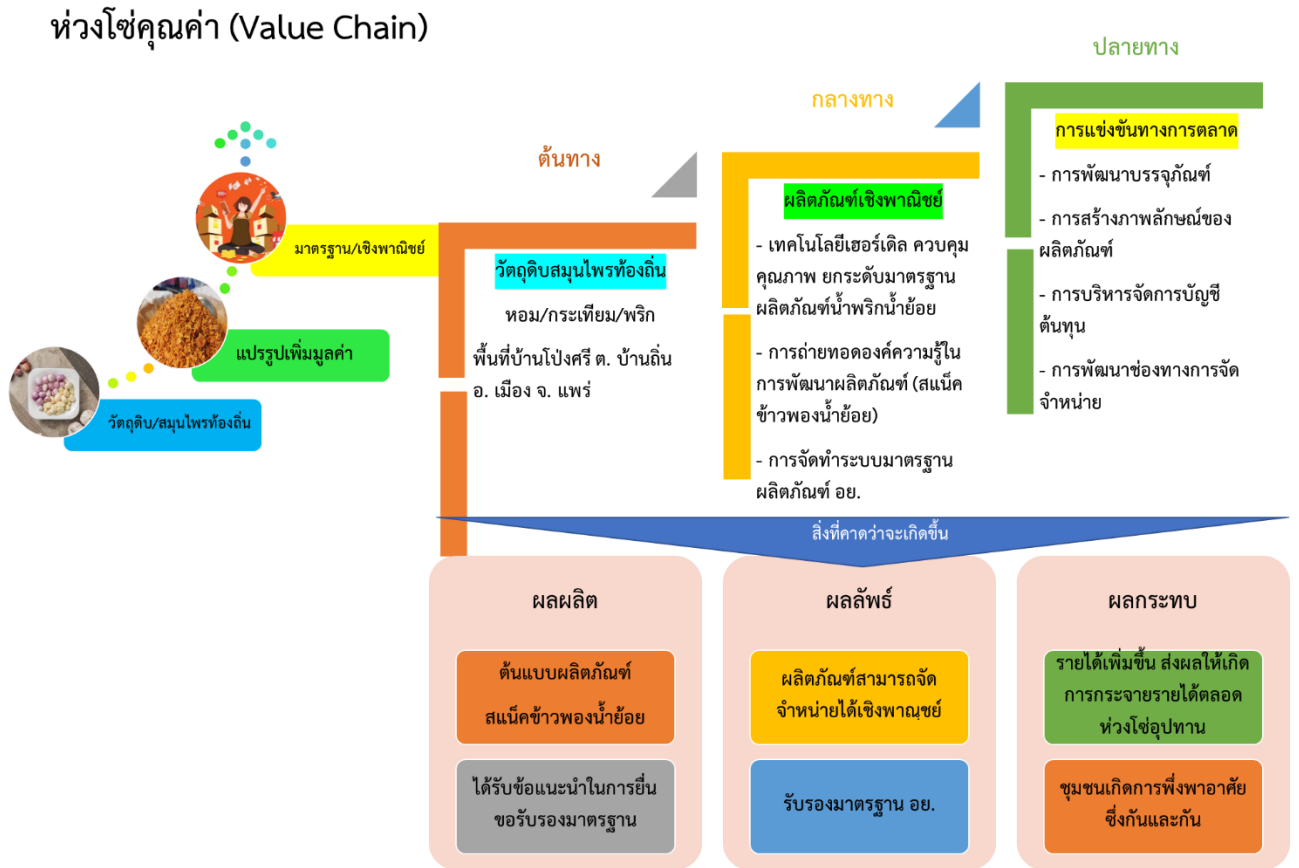
ชื่อกลุ่มเป้าหมาย.....วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10
 ชื่อผู้ประสานงาน.....นางสาวชัชศรีญ์ จิวแดง.....เบอร์โทร 098-6791691
 พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด.....18.13109512354961.....ลองจิจูด.....100.21531655053666

9. ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

ตุลาคม พ.ศ. 2567- ตุลาคม พ.ศ. 2569

10. ห่วงโซ่คุณค่า(Value Chain) :

นำเสนอแผนภาพรวมของโครงการที่จะดำเนินการตลอดระยะเวลาที่จะขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ที่แสดงให้เห็นถึงประเด็นปัญหา ความต้องการของผู้ประกอบการเทคโนโลยี/องค์ความรู้ที่จะนำไปแก้ไขปัญหาตลอดห่วงโซ่คุณค่า(ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) ผลผลิต ผลลัพธ์ ผลกระทบ(เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม) ที่คาดว่าจะเกิดขึ้น



ภาพที่ 4 ห่วงโซ่คุณค่า การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10 ด้วยเทคโนโลยีเฮอริเดิล

ปัจจัยนำเข้า

1. สถานที่ผลิตอาหาร / อาคารแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร : เทศบาลตำบลบ้านถิ่นสนับสนุน
2. วัตถุดิบเกษตร หอม กระเทียม พริก ปลอดภัย
3. การควบคุมกระบวนการผลิตและการทดสอบคุณภาพเบื้องต้นของผลิตภัณฑ์ เพื่อขอรับรองมาตรฐาน อย. : มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ สนับสนุน

ต้นทาง

1. การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ เน้นการผลิตแบบเกษตรปลอดภัย
2. การใช้เทคโนโลยีในการควบคุมกระบวนการผลิตน้ำพริกน้ำย่อย เพื่อให้ได้คุณภาพผลิตภัณฑ์ที่สม่ำเสมอ โดยควบคุมตั้งแต่กระบวนการของวัตถุดิบ แปรรูป และบรรจุ

กลางทาง

3. การพัฒนาและสร้างคุณค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย โดยการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์
4. การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีในการจัดทำระบบมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร

ปลายทาง

5. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และให้เกิดการแข่งขันทางการตลาด สร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ชุมชน
6. การพัฒนาช่องทางการตลาดเชิงพาณิชย์

ผลผลิต ได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเพื่อจัดจำหน่ายเชิงพาณิชย์

1. ผู้ประกอบการมีการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ เกณฑ์คุณภาพผลิตแบบเกษตรปลอดภัย
2. ผู้ประกอบการได้ทักษะความรู้ในการจัดทำมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร
3. ผู้ประกอบการได้ทักษะในการควบคุมกระบวนการผลิต ด้วยเทคโนโลยีเฮอร์เดิล
4. การลดปริมาณของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย

ผลลัพธ์

1. ผู้ประกอบการสามารถนำองค์ความรู้ไปควบคุมกระบวนการผลิต และจัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอรับรองมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารได้
2. ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาผ่านการรับรองมาตรฐาน

ผลกระทบ

1. รายได้ที่เพิ่มขึ้นของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10
2. รายจ่ายที่ลดลงของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 10
3. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบปปงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า 1 เท่า (B/C ratio >1)

11.แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

Business Model Canvas				
Key Partners	Key Activities	Value Propositions	Customer Relationships	Customer Segments
<ul style="list-style-type: none"> ○ ผู้ปลูกพริก กระเทียม ○ ร้านขายหอมแดง หอมแขก ○ ร้านขายเครื่องปรุง ○ เทศบาลตำบลบ้านถิ่น ○ สนง.พัฒนาชุมชน แพร่ ○ สนง.เกษตรอำเภอเมืองแพร่ ○ ม.แม่ใจ เฉลิมพระเกียรติ แพร่ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ผลิตน้ำพริกน้ำย่อย ○ ผลิตหมูกระจก ○ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ ○ เปิดตลาดออนไลน์ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ มีหลากหลายรสชาติให้เลือก ○ เป็นสูตรลับเฉพาะ ○ เน้นน้ำมันน้อย ○ น้ำหนักเบา ได้ปริมาณเยอะ ○ อร่อย ดีต่อสุขภาพ ○ เพิ่มรสชาติให้อาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> ○ มีเพจ Facebook ○ จัดโปรโมชั่นช่วงเทศกาลต่างๆ ○ ติดตามการส่งของให้ลูกค้า ○ มีข้อความตอบกลับอัตโนมัติ ○ Line 	<p>คนในพื้นที่ จังหวัดแพร่</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ คนที่ไปทำงานต่างจังหวัด ○ คนที่อยู่หอพัก ○ กลุ่มวัยทำงาน, ทั่วไป ○ กลุ่มคนที่ทานอาหารเดิม ๆ ที่รสชาติไม่จำเจ ○ วัยรุ่นที่ชอบลองของแปลกใหม่ ○ คนที่ใช้ชีวิตแบบเร่งรีบ
	Key Resources		Channels	
	<ul style="list-style-type: none"> ○ คนทอดที่มีความชำนาญ ○ ห้องผลิตและบรรจุที่มีมาตรฐาน ○ กระเทียมปลอดสาร ○ สูตรลับเฉพาะ ○ การพัฒนาสูตรและออกผลิตภัณฑ์ใหม่ 		<ul style="list-style-type: none"> ○ ปากต่อปาก ○ งานแสดงสินค้าของหน่วยงาน ○ Line, Facebook Page ○ ตลาดนัด 	
Cost Structure		Revenue Streams		
<ul style="list-style-type: none"> ○ ค่าแรง ○ ค่าวัตถุดิบ, บรรจุภัณฑ์ ○ ค่ารับรองมาตรฐาน ○ ค่าฝึกอบรม, เบี้ยเลี้ยง ○ ค่าขนส่ง ○ ค่าสินค้าตัวอย่าง 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ค่าพัฒนาสินค้า ○ ค่าหุ้ และแป้นผลสมาชิก ○ ค่าใช้จ่ายในการผลิต 	<ul style="list-style-type: none"> ○ น้ำพริกน้ำย่อยสูตรหมูกระจก 65% ○ หมูกระจก 20% ○ น้ำพริกสูตรอื่นๆ 5% <p>ยอดขายประมาณ 20,000-40,000 บาท กำไรประมาณ 40%</p>		

12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
1. กิจกรรมที่ 1 ประชุม ชี้แจง การสร้างเวที ความ เข้าใจ กับวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแปรรูปอาหารบ้าน โป่งศรี หมู่ 10													9,960	วรศิลป์/ อิศรา/ รัชนีวรรณ	การให้ คำปรึกษา
2. กิจกรรมที่ 2 การ พัฒนาและยกระดับ คุณภาพมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย ด้วยเทคโนโลยีเฮอर्टเดิล													7,130	อิศรา	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
3. กิจกรรมที่ 3 การแปร รูปผลิตภัณฑ์จากน้ำพริก น้ำย่อยสำหรับการเพิ่ม มูลค่าของผลิตภัณฑ์													52,090	อิศรา/ สุรัลชญา/ รัชนีวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
4. กิจกรรมที่ 4 การ ควบคุมคุณภาพ การ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพ เบื้องต้นผลิตภัณฑ์													42,260	อิศรา/ สุรัลชญา/ รัชนีวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
5. กิจกรรมที่ 5 การจัดทำ ต้นแบบผลิตภัณฑ์ สแน็คน้ำพริกน้ำย่อย													37,130	อิศรา/ สุรัลชญา/ รัชนีวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
6. กิจกรรมที่ 6 ข้อเสนอแนะในการ ปรับปรุงสถานที่ และไลน์ ในการวางอุปกรณ์ สำหรับผลิตน้ำพริกน้ำ ย่อย													14,260	อิศรา/ วรศิลป์/ รัชนีวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
7. กิจกรรมที่ 7 การ ติดตาม ให้คำปรึกษาการ ปรับปรุงผลิต การจัดทำ มาตรฐานการผลิต													12,170	อิศรา/ วรศิลป์	การให้ คำปรึกษา
8. กิจกรรมที่ 8 การจัดทำ เอกสารมาตรฐาน อย. ของห้องแปรรูป ผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อย													50,000	อิศรา/ สุรัลชญา	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
9. กิจกรรมที่ 9 การอบรมให้ความรู้เรื่อง การจัดทำข้อมูลลากและ โภชนาการ													50,000	อิสรา/ สุรัลชนา	การ บรรยาย
10. กิจกรรมที่ 10 อบรมเรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหาร													25,000	อิสรา/ สุรัลชนา	การ บรรยาย
11. กิจกรรมที่ 11 การติดตาม ผลักดันการขึ้นทะเบียนมาตรฐาน อย. และให้คำปรึกษา													50,000	อิสรา/ วรศิลป์	การให้ คำปรึกษา
12. กิจกรรมที่ 12 การบริหารจัดการบัญชีต้นทุน และการวางแผนการตลาด													25,000	อิสรา/ รัชนิวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
13. กิจกรรมที่ 13 การพัฒนาและขยายช่องทาง การตลาดผลิตภัณฑ์													50,000	อิสรา/ รัชนิวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
14. กิจกรรมที่ 14 การถ่ายทอดองค์ความรู้การวิเคราะห์ตลาดและ ต้นทุนการตลาด การสร้างช่องทางการรับรู้ และช่องทางการจำหน่ายสินค้า													50,000	อิสรา/ รัชนิวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 15 การถ่ายทอดความรู้ด้านการสร้างมูลค่าสินค้าด้วยบรรจุภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ชุมชน													50,000	อิสรา/ รัชนิวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 16 การสร้างแบรนด์สินค้าและการรับรู้คุณภาพของผลิตภัณฑ์ชุมชน													150,000	อิสรา/ รัชนิวรรณ/ วรศิลป์	ลงมือ ปฏิบัติ
สรุปงบประมาณ	175,000				250,000				250,000				720,000		

⁴ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

12.2 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	วิธีการ
1. กิจกรรมที่ 1 ประชุมชี้แจง การสร้างเวที ความเข้าใจ กับวิสาหกิจชุมชน กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10													9,960	วรศิลป์/ อิศรา/ รัชนีวรรณ	การให้ คำปรึกษา
2. กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาและยกระดับคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำพริกน้ำย่อยด้วยเทคโนโลยีเฮอร์เดิล													7,130	อิศรา	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
3. กิจกรรมที่ 3 การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยสำหรับการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์													52,090	อิศรา/ สุรัลชญา/ รัชนีวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
4. กิจกรรมที่ 4 การควบคุมคุณภาพ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพเบื้องต้นผลิตภัณฑ์													42,260	อิศรา/ สุรัลชญา/ รัชนีวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
5. กิจกรรมที่ 5 การจัดทำต้นแบบผลิตภัณฑ์สแน็คน้ำพริกน้ำย่อย													37,130	อิศรา/ สุรัลชญา/ รัชนีวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
6. กิจกรรมที่ 6 ช้อแนะนำในการปรับปรุงสถานที่และไลน์ในการวางอุปกรณ์													14,260	อิศรา/ วรศิลป์/ รัชนีวรรณ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ

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	วิธีการ
สำหรับผลิตน้ำพริกน้ำย่อย															
7. กิจกรรมที่ 7 การติดตาม ให้คำปรึกษาการปรับปรุงผลผลิต การจัดทำมาตรฐานการผลิต													12,170	อิศรา/วรศิลป์	การให้คำปรึกษา
สรุปงบประมาณ	9,960		7,130		94,350			63,560			175,000				

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	25	25	25
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) 1) เทคโนโลยีเออร์เดิลในการควบคุมคุณภาพกระบวนการ/ผลิตภัณฑ์ 2) การแปรรูปผลิตภัณฑ์สแน็คข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อย 3) มาตรฐานอาหาร	เรื่อง	3	2	2
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	2	3	3
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	15	15	15
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1.5	1.5	1.5
อื่น ๆ				

14. หน่วยงานสนับสนุน

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุนโครงการ	ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ
เทศบาลตำบลบ้านถิ่น	อาคารสถานที่
มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ	วิทยากร อุปกรณ์ทางการตรวจสอบคุณภาพทางกาย เคมี และจุลินทรีย์

15. ผลกระทบ (แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดขึ้นกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จาก การนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ)

สร้างคุณค่าและเพิ่มมูลค่าผลผลิตของผู้ประกอบการ/ชุมชน สร้างโอกาสและรายได้เพิ่มขึ้น

- วิชาหกิจชุมชน สามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยได้ราคาสูงขึ้น จากเดิมขายกิโลกรัมละ 400 บาท เมื่อผ่านกระบวนการเพิ่มมูลค่าโดยใช้ข้าวพองไร้น้ำมาผสม ทำให้ลดส่วนผสมของน้ำพริกน้ำย่อย แต่เมื่อเป็นผลิตภัณฑ์อาหารทานเล่น จะขายได้ไม่ต่ำกว่า กิโลกรัมละ 600 บาท (ลักษณะบรรจุซอง) โดยต่อเดือนผลิตได้ประมาณ 100 กิโลกรัม คิดต่อปีได้เป็นมูลค่าเพิ่มขึ้นได้ 20,000 บาท ซึ่งเป็นรายได้ที่เพิ่มจากการขายผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยเพียงอย่างเดียว

- สามารถนำผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานการรับรองจาก ออย วางจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อ เพื่อเพิ่มยอดขายให้แก่สินค้าของกลุ่มวิสาหกิจฯ

ลดรายจ่าย(แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ประกอบการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้ในการประกอบธุรกิจ

แม่บ้านเกษตรกร ในกลุ่มสามารถนำผลผลิตทางการเกษตร เช่น หอม กระเทียม พริก มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ น้ำพริกน้ำย่อย ที่ถือว่าเป็นกระบวนการถนอมอาหาร ลดค่าใช้จ่ายค่าอาหารในครัวเรือน รวมทั้งเมื่อข้าวเหนียวที่เหลือจากงานบุญ สามารถนำมาผลิตเป็นข้าวพอง เพื่อใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์สแน็คข้าวพองน้ำย่อยได้ ซึ่งเป็นการลดค่าใช้จ่ายประจำวันได้

15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรตรระบุ

- เกิดการจ้างงานในชุมชน
- ลดการย้ายแรงงานเข้าทำงานในเมือง
- เกิดการสร้างอาชีพให้กับชุมชนมีความเข้มแข็งและใช้ทรัพยากรในชุมชนให้เกิดความคุ้มค่า

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น)

การให้ความรู้เรื่องการจัดการแปลงปลูกพืชสมุนไพร (หอม กระเทียม พริก) เพื่อนำมาใช้เป็นวัตถุดิบหลักของการแปรรูปน้ำพริกน้ำย่อย โดยการทำเกษตรแบบเกษตรปลอดภัยจะ ช่วยในดูแลพื้นที่แปลง ลดการใช้สารเคมี ที่ก่อให้เกิดมลพิษ ต่อสิ่งแวดล้อม

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน

จำนวนทั้งสิ้น 675,000 บาท (หกแสนเจ็ดหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

ปีที่ 1 พ.ศ. 2567...จำนวน.....175,000 บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. 2568...จำนวน.....250,000 บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. 2569...จำนวน.....250,000 บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

(คำอธิบาย : แจกแจงเฉพาะปีงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุน โดยให้แจกแจงรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการรายกิจกรรมที่ตรงกับข้อ 12.2 โดยจัดทำ **เป็นงบตัวคูณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น]** โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)

ปีงบประมาณ พ.ศ.2567 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 175,000 บาท ประกอบด้วย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
กิจกรรมที่ 1 ประชุมเชิงปฏิบัติการ การสร้างเวทีความเข้าใจ กับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10	1. ค่าเดินทางระยะทาง (ไป-กลับ) 70 กิโลเมตร	1 คัน x 2 ครั้ง	4	560
	2. ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 25 คน	1 มื้อ x 25 คน x 1 ครั้ง	80	2,000
	3. ค่าตอบแทนวิทยากร เสวนา จำนวน 3 คน	3 คน x 3 ชั่วโมง	600	5,400
	4. ค่าวัสดุสำนักงาน เช่น แฟ้ม ปากกา และกระดาษ (สำหรับเก็บข้อมูลของผู้เข้าร่วมกิจกรรม)			2,000
	รวมเป็นจำนวนเงิน			
กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาและยกระดับคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์ น้ำพริกน้ำย่อยด้วยเทคโนโลยีเฮอริเดิล	1. ค่าเดินทางระยะทาง (ไป-กลับ) 70 กิโลเมตร	1 คัน x 1 ครั้ง	4	280
	2. ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 25 คน	1 มื้อ x 25 คน x 1 ครั้ง	80	2,000
	3. ค่าเครื่องตีและอาหารว่าง	2 มื้อ x 25 คน x 1 ครั้ง	25	1,250
	4. ค่าตอบแทนวิทยากร บรรยายจำนวน 1 คน	1 คน x 6 ชั่วโมง	600	3,600

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน	
	รวมเป็นจำนวนเงิน			7,130	
กิจกรรมที่ 3 การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำพริกน้ำย่อยสำหรับการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์	1. ค่าเดินทางระยะทาง (ไป-กลับ) 70 กิโลเมตร	1 คัน x 1 ครั้ง x 2 วัน	4	560	
	2. ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 25 คน	1 มื้อ x 25 คน x 2 วัน	80	4,000	
	3. ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ x 25 คน x 2 วัน	25	2,500	
	4. ค่าตอบแทนวิทยากร บรรยายจำนวน 1 คน	1 คน x 3 ชั่วโมง x 2 วัน	600	3,600	
	5. ค่าตอบแทนวิทยากร ปฏิบัติ จำนวน 2 คน	2 คน x 3 ชั่วโมง x 2 วัน	300	3,600	
	6. วัสดุงานบ้านงานครัว (กระทะ ถาด ตะแกรง ตะหลิว ถูพลาสติก ลังถึง ขนาด 44 นิ้ว (1,800บาท /ชุด) กะละมังชนิด Food grade ถังพลาสติก ผ้าขาวบาง หม้อต้มสแตนเลส เครื่องปั่นละเอียด ถูฟอเรียบรรจุตัวอย่าง)				16,750
	7. วัสดุเกษตร (วัสดุคืบ : หอม กระเทียม ข้าวสแตนรองตากวัสดุคืบ ขนาด 2x100 เมตร)				5750
	8. ค่าทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบเพื่อของ อย.	1 ผลิตภัณฑ์	15000	15,000	
	9. วัสดุไฟฟ้า (ปลั๊กพ่วง)				330
		รวมเป็นจำนวนเงิน			52,090
กิจกรรมที่ 4 การควบคุมคุณภาพ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพเบื้องต้นผลิตภัณฑ์	1. ค่าเดินทางระยะทาง (ไป-กลับ) 70 กิโลเมตร	1 คัน x 2 ครั้ง	4	560	
	2. ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 25 คน	1 มื้อ x 25 คน x 2 วัน	80	4,000	
	3. ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ x 25 คน x 2 วัน	25	2,500	
	4. ค่าตอบแทนวิทยากร บรรยายจำนวน 1 คน	1 คน x 6 ชั่วโมง x 2 วัน	600	7,200	
	5. ค่าตรวจโภชนาการ	1 ผลิตภัณฑ์	12,000	12,000	
	6. วัสดุสารเคมีตรวจคุณภาพทางเคมี (Pv value)	1 ผลิตภัณฑ์	5,000	5,000	
	7. วัสดุวิทยาศาสตร์อาหารเลี้ยงเชื้อตรวจคุณภาพทางจุลินทรีย์ (Coliform /E.col)	1 ผลิตภัณฑ์	4,500	4,500	
	8. วัสดุสิ้นเปลืองทางวิทยาศาสตร์ เช่น เพลทพลาสติก เลี้ยงเชื้อ		5,000	5,000	
	9. วัสดุสำนักงาน				1,500
		รวมเป็นจำนวนเงิน			42,260
กิจกรรมที่ 5 การจัดทำต้นแบบผลิตภัณฑ์สแน็คน้ำพริกน้ำย่อย	1. ค่าเดินทางระยะทาง (ไป-กลับ) 70 กิโลเมตร	1 คัน x 1 ครั้ง	4	280	
	2. ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 25 คน	1 มื้อ x 25 คน x 1 ครั้ง	80	2,000	
	3. ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ x 25 คน x 1 ครั้ง	25	1,250	
	4. ค่าตอบแทนวิทยากร บรรยายจำนวน 1 คน	1 คน x 6 ชั่วโมง	600	3,600	

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
	5. ค่าจ้างเหมาออกแบบพร้อมทำ Mock up รูปแบบกล่องและซอง จำนวน 100 ชิ้น		30,000	30,000
รวมเป็นจำนวนเงิน				37,130
กิจกรรมที่ 6 อบรมเรื่องการปรับปรุงสถานที่และไลน์ในการวางอุปกรณ์สำหรับผลิตน้ำพริกน้ำย่อยและการอบรม มาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารระดับเบื้องต้น (primary GMP)	1. ค่าเดินทางระยะทาง (ไป-กลับ) 70 กิโลเมตร	1 คัน x 2 ครั้ง	4	560
	2. ค่าอาหารกลางวัน จำนวน 25 คน	1 มื้อ x 25 คน x 2 วัน	80	4,000
	3. ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ x 25 คน x 2 วัน	25	2,500
	4. ค่าตอบแทนวิทยากร บรรยายจำนวน 1 คน	1 คน x 6 ชั่วโมง x 2 วัน	600	7,200
	รวมเป็นจำนวนเงิน			
กิจกรรมที่ 7 การติดตาม ให้คำปรึกษา การปรับปรุงผลิตร การจัดทำมาตรฐานการผลิต	1. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงสำหรับเดินทางติดตาม ประเมินผล จำนวน 4 ครั้ง (ระยะทางไป-กลับ 70 กม. x 4 บาท x 4 ครั้ง)	1 คัน x 5 ครั้ง	4	1,400
	2. ค่าเบี้ยเลี้ยง 240 บาท จำนวน 2 คน	2 คน x 5 ครั้ง	240	2,400
	3. ถ่ายเอกสาร เข้าเล่มรายงาน			3,000
	4. ค่าวัสดุสำนักงาน (ค่าถ่ายเอกสาร แฟ้ม และกระดาษ A4)			2,500
	5. วัสดุคอมพิวเตอร์ (หมึกพิมพ์)			2,870
	รวมเป็นจำนวนเงิน			
รวมค่าใช้จ่ายทุกกิจกรรม				175,000

หมายเหตุ

- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ค่าเบี้ยเลี้ยง เบิกตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลักและแสดงหลักฐานการจ้างงานชัดเจน
- ค่าจ้างเหมาทดสอบทางวิทยาศาสตร์ ให้แนบรายละเอียดอัตราค่าบริการ
- ค่าวัสดุ/อุปกรณ์ ค่าวัสดุสำนักงานที่ใช้ในการจัดกิจกรรม ต้องให้รายละเอียดว่ามีวัสดุและอุปกรณ์อะไรที่จำเป็นต้องใช้ในการดำเนินโครงการ บางอย่างผู้ประกอบการสามารถร่วมออกค่าใช้จ่ายได้หรือไม่
- ค่าวัสดุการเกษตรค่าวัสดุวิทยาศาสตร์และสารเคมี ให้แจกแจงรายละเอียดว่าคืออะไร

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะที่จัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ
- (4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย
- (5) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนาม ในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆเช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์ จดหมายข่าว วารสาร และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม** ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



.....
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อิศรา วัฒนนภาเกษม)

ผู้เสนอโครงการ
ตำแหน่ง อาจารย์



**แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ
แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ.....**

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)
เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย นางสาวชัชสรัญ จิวแดง มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10
ที่ตั้งสถานประกอบการ เลขที่ 2 หมู่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมือง จังหวัดแพร่ 54000
พิกัดละติจูด : 18.13109512354961 ลองจิจูด: 100.21531655053666.....
ชื่อประธาน นางสาวสมศรี มะโนไธสง.....เบอร์โทร 081-7647255.....
ชื่อผู้ประสานงาน นางสาวชัชสรัญ จิวแดง.....เบอร์โทร 098-6791691.....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ผู้ประกอบการรายเดี่ยว หุ่นส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด บริษัทจำกัด ผู้ประกอบการ OTOP
 วิสาหกิจชุมชน สหกรณ์ กลุ่มอาชีพ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน
 ผู้ประกอบการรายเดี่ยว
จำนวนสมาชิก 15 คน ปีที่ก่อตั้ง 2561 ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ 5 ปี ทุนจดทะเบียน.....บาท

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์ น้ำพริกน้ำย่อยหมูกระเจก ยอดขายต่อเดือน 20,000 บาท รายได้ต่อเดือน 8,000 บาท



กระปุก 60 กรัม ราคา 39 บาท กระปุก 125 กรัม ราคา 79 บาท ซองซีป 180 กรัม ราคา 109 บาท

กลุ่มลูกค้า คนในพื้นที่ชุมชนที่ทำงานต่างจังหวัด, คนในชุมชนและใกล้เคียง เพื่อนหรือคนรู้จักของสมาชิก
แหล่งจำหน่ายสินค้า(ออฟไลน์/ออนไลน์) Page Facebook: พริกน้ำย่อยโป่งศรี by วสข.แปรรูปโป่งศรี

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วนท.
ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากวัตถุดิบน้ำพริกน้ำย่อย	เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อย
ขั้นตอน ระบบ และกระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐานการผลิต	การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย.
ต้องการตลาดที่กว้างขึ้น	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์

ลงชื่อ ผศ.ดร. อิศรา วัฒนนภาเกษม
หมายเลขโทรศัพท์ 0996196941
ผู้สำรวจข้อมูล
วันที่...../...../.....

ลงชื่อ นางสาวชัชสรัญ ใจแดง
หมายเลขโทรศัพท์ 098-6791691
ผู้ให้ข้อมูล
วันที่...../...../.....

หมายเหตุ

๑. กรุณาแนบรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน
๒. ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ(BCE) ทุกปีที่เสนอโครงการ



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10
เลขที่ 2 หมู่ 10 ตำบลบ้านถิ่น อำเภอเมือง จังหวัด
แพร่ 54000
วันที่ เดือนพ.ศ.....

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ตามที่ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ร่วมกับ
คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย ได้ดำเนินโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่ม
ศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน เพื่อนำผลงานวิจัยและพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
ไปถ่ายทอด บ่มเพาะ เพิ่มศักยภาพให้แก่ชุมชน วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการ กลุ่มเกษตรกร นั้น

ข้าพเจ้า นางสาวชัชสรณ์ ใจแดง...กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านโป่งศรี หมู่ 10...และ
สมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน ๑๕ คนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ
นวัตกรรม ดังนี้(ระบุได้มากกว่า ๑ เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
๑. เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ข้าวพองน้ำพริกน้ำย่อย	เพิ่มรายได้
๒. การขอรับรองมาตรฐานการผลิต	เพิ่มรายได้
๓. การตลาดออนไลน์	เพิ่มรายได้

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้
สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ
(ผศ.ดร. อิศรา วัฒนนาภเกษม)
ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ
(.....)
ประธานกลุ่ม / ตัวแทนกลุ่ม
หมายเลขโทรศัพท์.....

ประวัติและผลงานวิชาการของหัวหน้าโครงการ

1. ชื่อ – สกุล

(ภาษาไทย) นางสาวอิสรา วัฒนนภาเกษม

(ภาษาอังกฤษ) Miss. Isara Wattananapakasem

2. หมายเลขบัตรประจำตัวประชาชน

3 1910 00039 14 9

3. ตำแหน่งปัจจุบัน

อาจารย์ประจำมหาวิทยาลัยแม่โจ้- แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

4. หน่วยงานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ E-mail

มหาวิทยาลัยแม่โจ้- แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

17 หมู่ 3 ตำบลแม่ทราย อำเภอร้อยกวาง จังหวัดแพร่ 54140

โทรศัพท์ 099-6196951 โทรสาร -

E-mail : w_isara@hotmail.com

5. ประวัติการศึกษา

ปีที่จบการศึกษา	ระดับปริญญา	อักษรย่อและชื่อเต็มปริญญา	สาขาวิชา	วิชาเอก	ชื่อสถาบัน	ประเทศ
2561	เอก	ปร.ต. (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต)	วิทยาศาสตร์การอาหาร	-	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	ไทย
2546	โท	วท.ม (วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต)	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	-	มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	ไทย
2543	ตรี	วท.บ (วิทยาศาสตรบัณฑิต)	เทคโนโลยีการอาหาร	-	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี	ไทย

6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชาการ

- การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าว
- การใช้ประโยชน์จากเชื้อจุลินทรีย์และการประเมินกิจกรรมของเชื้อจุลินทรีย์ที่มีประโยชน์
- การแปรรูปเนื้อสัตว์

7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย เป็นต้น

7.1 ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย : ชื่อแผนงานวิจัย

นวัตกรรมเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและความงามจากข้าวเหนียวก่ำพื้นเมือง (Innovation for development of functional food and cosmetic from black glutinous rice) ปี 2561-2562 ระยะเวลา 1 ปี เป็นหัวหน้าชุดโครงการวิจัย แหล่งทุน สำนักคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ

7.2 หัวหน้าโครงการวิจัย : ชื่อโครงการวิจัย

1. การใช้ Osmotic dehydration สำหรับผลิตภัณฑ์มะเขือเทศอบแห้ง (งบประมาณเงินรายได้ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ 2551)

2. การดัดแปรสตาarchข้าวด้วยวิธีความร้อนขึ้นต่อการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางเคมีกายภาพ (กำลังดำเนินการวิจัย)

3. ศึกษาอัตราการย่อยแบบช้าและการกระตุ้นเชื้อโพรไบโอติกของข้าวกำลังงอกที่ดัดแปรด้วยวิธีทางกายภาพ (*In vitro* slow digestibility starch and probiotic stimulation of germinated glutinous black rice after physical method) ปี ๒๕๖๐-๒๕๖๑ ระยะเวลา ๑ ปี เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย แหล่งทุน สำนักคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

4. การพัฒนาน้ำผักพร้อมดื่มเพื่อสุขภาพจากฟิลเลย์ไอซ์เบิร์ก (Development of Healthy Vegetable juice from Frillice Iceberg (*Lactuca sativa*) ระยะเวลา 10 เดือน เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย แหล่งทุน โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ Innovative house ฝ่ายอุตสาหกรรม สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย และโครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ งบประมาณ TRF+iTAP ประจำปี ๒๕๖๑

5. การพัฒนาสูตรและผลิตภัณฑ์ชามะลิเสริมโพรไบโอติกเพื่อสุขภาพ (Development of Healthy Jasmine Tea with Probiotic Supplement) ระยะเวลา 10 เดือน เป็นหัวหน้าโครงการวิจัย โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ Innovative house ฝ่ายอุตสาหกรรม สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย และโครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ งบประมาณ TRF+iTAP ประจำปี ๒๕๖๑

6. นวัตกรรมเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและความงามจากข้าวเหนียวดำพื้นเมือง (Innovation for development of functional food and cosmetic from black glutinous rice) ปี ๒๕๖๑-๒๕๖๒ ระยะเวลา ๑ ปี เป็นหัวหน้าชุดโครงการวิจัย แหล่งทุน สำนักคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ

7.3 งานวิจัยที่สำเร็จแล้ว : ชื่อข้อเสนอการวิจัย ปีที่พิมพ์ การเผยแพร่ และสถานภาพในการทำวิจัย

1. เทคโนโลยีพลาสมาเพื่อการทำให้ปราศจากเชื้อสำหรับเครื่องมือทางการแพทย์ในประเทศไทย, ผู้ร่วมวิจัย (สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ ปี 2551)

2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบผักผลไม้ให้เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น, ผู้ร่วมวิจัย (สำนักงาน คณะกรรมการอุดมศึกษา ปี 2550)

8. ผลงานตีพิมพ์และเผยแพร่ในงานประชุมวิชาการ

1. Wattananapakasem, I. and Raviyan, P. (2004). Development of Brown Rice-Yoghurt with Probiotic. The 6th Agro-industrial conference, 28-29 May 2004, Impact, Bangkok, Thailand.

2. Wattananapakasem, I. and Suwannaporn, P. (2013). Preparation of High Antioxidative Purple Resistant Rice Flour. The 14th RGJ-Ph.D. Congress, 5-7 April 2013, Chonburi, Thailand

3. Wattananapakasem, I. and Suwannaporn, P. (2013). Heat moisture treatment of hydrolyzed flour for synbiotic microencapsulation. Fermentation Biotechnology Workshop in Taiwan, 21-25 October 2013, NPUST, Taiwan

4. Wattananapakasem, I. and Suwannaporn, P. (2014). Probiotic encapsulation by hydrothermal treated purple rice flour. 1st Joint ACS AGFD- ACS ICSCS Symposium Thailand, 4-5 March 2014, Montien Riverside, Bangkok, Thailand

5. Wattananapakasem, I., Phooka, P., Chokprasert, P., and Penjumras, P. (2017). Effect of cooked black glutinous rice on viability of *Lactobacillus casei* Lc-5 in yoghurt. The 6th Burapha University International Conference, 3-4 August 2017, Bangsaen, Chonburi, Thailand

6. Wattananapakasem, I., Costabile, A., and Suwannaporn, P. 2018. Slow digestible colored rice flour as wall material for microencapsulation: Its impacts on gut bacterial population and metabolic activities. *Food Research International*, 103, 182-191.
7. Wattananapakasem, I., van Valenberg, H.J.V., Fogliano, V., Costabile, A., and Suwannaporn, P. 2018. Synbiotic microencapsulation from slow digestible colored rice and its effect on yoghurt quality. *Food and Bioprocess Technology*, 1-14
8. Wattananapakasem, I., Chancham, P., and Penjumras, P: (2018). Development of germinated-black glutinous rice-based milk with probiotic bacteria. *Naresuan Phayao Journal*, 11(1): 12-16

ประวัติและผลงานวิชาการของผู้ร่วมโครงการ คนที่ 1

1. ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย) นายวรศิลป์ มาลัยทอง
ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mr. Worasin Malaithong
2. ตำแหน่งทางวิชาการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์
3. สาขาวิชา เทคโนโลยีการผลิตสัตว์
4. หน่วยงานที่สังกัด มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ
ตำบลแม่ทราย อำเภอร้องกวาง จังหวัดแพร่ 54140
โทรศัพท์ : 054-648593-5
E-mail Address: worasin@mju.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิการศึกษา	สาขาวิชา	ชื่อสถาบันการศึกษา	ปี พ.ศ.
Ph.D.	Animal Science	Central Luzon State University	2552
วท.ม.	เกษตรศาสตร์	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2542
วท.บ.	สัตวศาสตร์ (สัตว์ปีก)	สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้	2538

6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ

- 1) การผลิตสัตว์ปีก
- 2) การจัดการระบบปศุสัตว์อินทรีย์
- 3) การจัดการพื้นที่เกษตรอินทรีย์

7. ประวัติการทำงาน

ปี พ.ศ.	ตำแหน่ง
2544	อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ฯ
2554	ประธานอาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการผลิตสัตว์

8. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัย (5 ปีย้อนหลัง)

1) งานวิจัยเรื่อง การศึกษาสมรรถภาพการเจริญเติบโต คุณภาพและองค์ประกอบของไขมันในเนื้อของไก่พื้นเมืองอินทรีย์ แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ประจำปี 2559

2) งานวิจัยเรื่อง การพัฒนาระบบการเลี้ยงและการสร้างตลาดไก่ประดู่หางดำอินทรีย์ แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ประจำปี 2559

3) งานวิจัยเรื่อง การพัฒนาระบบมาตรฐานการผลิตไก่ประดู่หางดำในจังหวัดแพร่ แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ประจำปี 2558

4) งานวิจัยเรื่อง การส่งเสริมการเลี้ยงไก่ประดู่หางดำเพื่อการค้าของชุมชน ตำบลแม่ทรายอำเภอร้องกวาง จังหวัดแพร่. แหล่งทุน: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย ประจำปี 2556

9. ผลงานวิจัย (5 ปีย้อนหลัง)

-

10. ผลงานวิจัยที่พิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ (5 ปีย้อนหลัง)

-

11. ผลงานวิจัยที่พิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับชาติ (5 ปีย้อนหลัง)

1. Malaithong W., Supa-Udomlerk Trirat S. and Kiratikankul S.2015. Key Success Factors of Thai Indigenous (Pradu Hangdam) Chicken Breeder Raising of Networking Farmers at Maesai Sub district, Rongkwang District, Phrae Province, Thailand. Khon kaen Agriculture Journal. Vol 43, Suppl. 2.
2. Teeka Yotapakdee, Nalinee Kongsubunl, Worasin Malaithong and Savichaya Supa-udomlerk Trirat. 2015. Opportunity of Free-range Native Chickens for Rural Enterprise Development in Phrae Province. . Khon kaen Agriculture Journal. Vol 43, Suppl. 2.

ประวัติและผลงานวิชาการของผู้ร่วมโครงการ คนที่ 2

- ชื่อ (ภาษาไทย) นางสาวรัชนิวีวรรณ คำตัน
ชื่อ (ภาษาอังกฤษ) Ms. Ratchaneewan Kamton
- ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์
- สาขาวิชา เศรษฐศาสตร์ประยุกต์
- หน่วยงานที่สังกัด มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ
17 หมู่ 3 ตำบลแม่ทราย อำเภอร้องกวาง จังหวัดแพร่ 54140
โทรศัพท์ : 054-648593 ต่อ 6228
โทรสาร : 054-648596
E-mail: ratchaneew@mju.ac.th

5. ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ	สาขาวิชา	สำเร็จการศึกษาจาก	ปี พ.ศ.
ปร.ด.	เศรษฐศาสตร์ประยุกต์	มหาวิทยาลัยแม่โจ้	2563
วท.ม.	เศรษฐศาสตร์เกษตร	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	2547
ศ.บ.	เศรษฐศาสตร์	มหาวิทยาลัยแม่โจ้	2543

6. สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) ระบุสาขาวิชา

- การวางแผนการผลิต
- นโยบายเกษตร
- การวิเคราะห์ความคุ้มค่า/ต้นทุน

7. ประวัติการทำงาน

ปี พ.ศ.	ตำแหน่ง
2544-2545	อาจารย์สอนประจำวิชาเศรษฐศาสตร์ โรงเรียนศรีธนาพาณิชยการ เชียงใหม่
2547-2549	อาจารย์อัตราจ้าง มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
2549-ปัจจุบัน	อาจารย์ประจำ มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

8. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัย

- รายงานฉบับสมบูรณ์ของโครงการวิจัย การเคราะห์จุดสมดุลระหว่างพฤติกรรมและความพึงพอใจในสินค้าและบริการของนักท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมต่อศักยภาพของผู้ประกอบการท่องเที่ยวขนาดกลางและย่อมจังหวัดเชียงราย. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
- รายงานฉบับสมบูรณ์ของโครงการวิจัย การเคราะห์จุดสมดุลระหว่างพฤติกรรมและความพึงพอใจในสินค้าและบริการของนักท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์และวัฒนธรรมต่อศักยภาพของผู้ประกอบการท่องเที่ยวขนาดกลางและย่อมจังหวัดเชียงราย.
- รายงานฉบับสมบูรณ์ความเต็มใจจ่ายสำหรับการจัดตั้งกองทุนการจัดการขยะอย่างยั่งยืน เพื่อมุ่งสู่การเป็นอีโคยูนิเวอร์ซิตีของมหาวิทยาลัยแม่โจ้. ทุนนักวิจัยรุ่นใหม่ มหาวิทยาลัยแม่โจ้.

4. รายงานฉบับสมบูรณ์แบบจำลองการตัดสินใจปลูกพืชของเกษตรกรในกลุ่มน้ำแม่คำมี. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.

9. ผลงานวิจัยที่พิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับชาติ

Yotapakdee T. Kamton R., Lttirasuvan T., Mangkita W. and Asanok L. (2017). Transformation of Agroforestry from Invasive Forest to Encourage Food Security to Smallholder Farmers at Maekammerr Watershed in Northern Thailand. International Journal of Agricultural Technology, 13(7.2), 2175-2185.

ทีฆา โยธาทักดี, รัชนีวรรณ คำตัน, กษมา ถาอ้าย, ธนากร ลัทธิดีระสุวรรณ, วรรณ มังกิตะ. 2559. อิทธิพลของปัจจัยภายนอกที่มีผลต่อความสุขของผู้สูงอายุในชนบท อำเภอร่องวาง จังหวัดแพร่. การประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านเศรษฐศาสตร์เกษตร เศรษฐศาสตร์ทรัพยากร เศรษฐศาสตร์การอาหาร และธุรกิจการเกษตร ครั้งที่ 5. (หน้า 165-178) ณ ห้องประชุมแคทลียา โรงแรมรามาคาร์เดน กรุงเทพฯ.

ทีฆา โยธาทักดี, นลินี คงสุบรรณ, รัชนีวรรณ คำตัน, ธนากร ลัทธิดีระสุวรรณ, วรรณ มังกิตะ, ศุภชัย นุชิต และ พิสุทธิ์ ลักษวุธ. 2557. การประเมินมูลค่าทางเศรษฐกิจของของป่าในด้านการใช้ประโยชน์จากป่าในพื้นที่ป่าสงวนแห่งชาติป่าอมก๋อยจังหวัดเชียงใหม่. วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่ ปีที่ 6 ฉบับที่ 4 (มีนาคม - เมษายน 2557) หน้า 21-38.

10. ผลงานวิชาการที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารวิชาการระดับชาติ

ทีฆา โยธาทักดี, รัชนีวรรณ คำตัน, กษมา ถาอ้าย, วิลาสินี บุญธรรม, สมบัติ กันบุตร และน้ำฝนรักประยูร. 2564). การพัฒนาคุณค่าผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ในกาดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการในเขตภาคเหนือตอนบน 2. ใน ดวงสมร รุ่งสวรรค์โพธิ์ (บ.ก.). รายงานการประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 14. (น. 250-259). มหาวิทยาลัยสวนสุนันทา.

มัชฌิมา ศุภวิมลพันธ์, รัชนีวรรณ คำตัน และศรีณย์ จันทร์ทะเล. (2564). ภูมิปัญญาอ้อมเพื่อการรักษาโรคของบ้านแม่แล้ว ตำบลป่าแดง อำเภอเมือง จังหวัดแพร่. ใน นพพร พัชรประกิตติ (บ.ก.). รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการวิจัยและนวัตกรรมสร้างสรรค์ ครั้งที่ 7 รูปแบบออนไลน์. (น.535-545). มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา.

ธนากร ลัทธิดีระสุวรรณ, แหลมไทย อาษานอก, วรรณ มังกิตะ, ทีฆา โยธาทักดี และรัชนีวรรณ คำตัน. (2563). ลักษณะโครงสร้างและการเปลี่ยนแปลงการใช้ประโยชน์ที่ดินลุ่มน้ำแม่คำมี. ใน ดอกรัก มารอด (บ.ก.). รายงานการประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานเครือข่ายงานวิจัยนิเวศวิทยาป่าไม้ประเทศไทย ครั้งที่ 9: “การศึกษานิเวศวิทยาในยุคโลกป่วน”. (น. 47-54). คณะวนศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

ทีฆา โยธาทักดี, วันวสา วิโรจนารมย์, รัชนีวรรณ คำตัน, ธนากร ลัทธิดีระสุวรรณ, วรรณ มังกิตะ และแหลมไทย อาษานอก. (2560). การประเมินมูลค่าการบริการทางตรงของระบบนิเวศป่าเบญจพรรณเพื่อการเกษตรที่สูงในพื้นที่ลุ่มน้ำแม่คำมี จังหวัดแพร่. ใน ดอกรัก มารอด (บ.ก.). รายงานการประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานเครือข่ายงานวิจัยนิเวศวิทยาป่าไม้ประเทศไทย ครั้งที่ 6: “การบริการของระบบนิเวศป่าไม้: บทบาทและความสำคัญเพื่อโลกอนาคต”. (น. 47-54). มหาวิทยาลัยมหิดล.

ผลงานวิชาการของผู้ร่วมโครงการ คนที่ 3

1. ชื่อ-สกุล นางสุรัลชญา มะโนเนื่อง
2. ตำแหน่งปัจจุบัน นักวิทยาศาสตร์
3. สถานที่ติดต่อ มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ
4. โทรศัพท์/โทรสาร 080-1199310 E-mail : phatnasaon@hotmail.com
5. ต้นสังกัด มหาวิทยาลัยแม่โจ้-เฉลิมพระเกียรติ
6. ที่อยู่ต้นสังกัด 17 หมู่ 3 ต. แม่ทราย อ. ร้องกวาง จ. แพร่ 541410

(2) ประวัติการศึกษาสูงสุด

ประวัติการศึกษา

คุณวุฒิ

ปี พ.ศ. ที่จบ

ชื่อสถานศึกษาและประเทศ

วท.ม (เทคโนโลยีทางอาหาร)

2553

มหาวิทยาลัยแม่โจ้, ไทย

วท.บ (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร)

2549

มหาวิทยาลัยแม่โจ้, ไทย

(3) โปรดระบุ 5 ผลงานวิจัยตีพิมพ์ที่สำคัญที่สุดที่ได้ทำในระยะ 5 ปีหลัง

สุภารัตน์ อำนาง และสุรัลชญา กาศสกุล. (2557). โครงการวิจัย เรื่อง “การศึกษาสภาวะที่เหมาะสมต่อการผลิตไวน์มะขามป้อม”. ทุนอุดหนุนงานวิจัยงานวิจัยจากเงินรายได้ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ ประจำปีงบประมาณ 2557.

สุภารัตน์ อำนาง และสุรัลชญา กาศสกุล. (2557). โครงการวิจัย เรื่อง “การพัฒนา น้ำมะขามป้อมเสริมใยอาหาร”. ทุนอุดหนุนงานวิจัยของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ประจำปีงบประมาณ 2557.

สุรัลชญา กาศสกุล, ฉวีวรรณ พันธุ์ไชยศรี, วิจิตรา แดงปรกและปราณี วราสวัสดิ์ (2553). “ผลของกรดและความร้อนในการลวกร่วมกับการอบแห้งบางส่วนต่อการยืดอายุการเก็บรักษาลิ้นจี่พันธุ์ฮงฮวย”



บริษัท ห้องปฏิบัติการกลาง(ประเทศไทย)จำกัด
Central Laboratory (Thailand) Co.,Ltd.

สาขาเชียงใหม่ : 164/86 หมู่ 3 ตำบลดอยแก้ว อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่ 50180 ประเทศไทย
Chiangmai Branch : 164/86 Moo 3 Donkaew, Maerim, Chiangmai 50180 Thailand
Tel : (66) 0 5389 6131 , 0 5389 6133 , 0 5389 6284 Fax : (66) 0 5389 6052 E-mail : lcf_a_cm@yahoo.com

Update 08-10-2563

Special Package : Thai Nutrition Labeling

Test Items	Method	Thai Labeling		Remarks
		ฉบับเต็ม & GDA	ฉบับย่อ & GDA	
1.Calories	Compendium	✓	✓	
- Calories from Fat	Compendium	✓	-	
- Total Fat	AOAC	✓	✓	
- Protein	AOAC	✓	✓	
- Ash	AOAC	✓	✓	
- Moisture	AOAC	✓	✓	
- Total Carbohydrate	Compendium	✓	✓	
2.Total Sugars	HPLC	✓	✓	
3.Sodium (Na)	ICP	✓	✓	
4.Calcium (Ca)	ICP	✓	-	
5.Iron (Fe)	ICP	✓	-	
6.Dietary Fiber	AOAC	✓	-	
7.Vitamin A	HPLC	✓	-	
8.Vitamin B1	HPLC	✓	-	
9.Vitamin B2	HPLC	✓	-	
10. Saturated Fat	GC	✓	-	
11.Cholesterol	GC	✓	✓	
ราคา (บาท) (ยังไม่รวมภาษี 7 %)		11,500.00	5,600.00	

หมายเหตุ :

1. ปริมาณตัวอย่างที่ใช้ 12 หน่วยบรรจุ หรือ ไม่น้อยกว่า 1-2 Kg
2. ระยะเวลาทดสอบ : 15-20 วันทำการ
3. ราคายังไม่รวมภาษีมูลค่าเพิ่ม Vat 7%
4. ขอข้อมูลการออกฉลากโภชนาการดังนี้
 - 1) น้ำหนักสุทธิ (Net Weight)
 - 2) ขนาดหนึ่งหน่วยบริโภค (Serving Size)
 - 3) ชนิดของภาชนะบรรจุ