



แบบฟอร์ม

2 ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
5 การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
6 เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

8 แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
 Building Community Enterprise : BCE



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

ขั้นตอนการพัฒนา	แนวทางเบื้องต้น
ปีที่ ๑ มาตรฐาน เตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน	การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มผช.
ปีที่ ๒ โมเดลธุรกิจ ขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

โครงการใหม่

โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. **ชื่อหน่วยงาน** :..สำนักส่งเสริมและบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี.....

2. **ชื่อโครงการ** :..การพัฒนานวัตกรรมและเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อัตลักษณ์จำปาตะ อำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา.....

ชื่อโครงการควรสั้น กระชับ ปังบอก วทน. และ กลุ่มที่จะดำเนินการเพื่อไปพัฒนาผู้ประกอบการ

3. **ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain)** : SO-04 ผลไม้ : มังคุด/ทุเรียน/จำปาตะ/กล้วยหอมทอง/สละ/ส้มโอ/..ลองกอง/โกโก้/กาแฟ/ตะลิงปลิง/ส้มควาย.. ฯลฯ.....

ระบุห่วงโซ่คุณค่าที่สอดคล้องกับภาค

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบใน โครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง กับโครงการ ²
1. นางมาเรียมานา แนกาบารี อีเมล : mariana.c@psu.ac.th โทร 087-2919243 สำนักส่งเสริมและบริการวิชาการ ม.อ.ปัตตานี	หัวหน้าโครงการ	- บริหารโครงการถ่ายทอด เทคโนโลยี นวัตกรรมสู่ กลุ่มเป้าหมาย - มาตรฐานผลิตภัณฑ์	- Project manager - วิทยากรถ่ายทอด เทคโนโลยีการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ - พัฒนากิจกรรมหลักสูตร - การบริหารจัดการกลุ่ม อาชีพ
2. นายไพรัตน์ จีระเสถียร เบอร์โทร 081-9571808 ที่ปรึกษารองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและ พันธกิจสังคม ม.อ.ปัตตานี (ข้าราชการบำนาญ)	ผู้ร่วมโครงการ	- ร่วมบริหารโครงการ - การถ่ายทอดองค์ความรู้ การบริหารจัดการกลุ่ม - การสร้างเครือข่ายชุมชน	- วิทยากรถ่ายทอดความรู้ การสร้างเครือข่ายชุมชน - การวิเคราะห์สภาพชุมชน / ความต้องการกลุ่มอาชีพ
3. นางสาวมยุรา เหมสารา เบอร์โทร 081-9631175 นักวิชาการ โภชนาการชำนาญการ (ข้าราชการ บำนาญ)	ผู้ร่วมโครงการ	- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้าน อาหาร/ ขนมอบเบเกอรี่ / การแปรรูปผลผลิตทาง การเกษตร	- วิทยากรถ่ายทอดองค์ ความรู้การพัฒนา กระบวนการแปรรูปผลิต ทางการเกษตร
4. นางสาวกัลยาณิน ทองบุญ เบอร์โทร 086-3778108 ผู้ประกอบการอิสระ	ผู้ร่วมโครงการ	- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้าน อาหาร/ ขนมอบเบเกอรี่ / การแปรรูปผลผลิตทาง การเกษตร	- การจำหน่ายผลิตภัณฑ์เชิง ธุรกิจ เทรนด์ผลิตภัณฑ์
5. ผศ. พรชัย พุทธิรักษ์ เบอร์โทร 088-9625919 คณะวิทยาศาสตร์ ฯ มรภ.สงขลา	ผู้ร่วมโครงการ	- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ - มาตรฐานคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ (อย./ฮาลาล) - บรรจุภัณฑ์ /โภชนาการ	-การพัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์/การพัฒนา มาตรฐานการผลิต/บรรจุ ภัณฑ์และเทคโนโลยีการยึด และเก็บรักษาและการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์พร้อม ฉลากโภชนาการ
6. ผศ.ดร.รุสลี นุห์ เบอร์โทร 081-6780521 คณะวิทยาการอิสลาม ม.อ.ปัตตานี	ผู้ร่วมโครงการ	- นวัตกรรมการ ประกอบการวิสาหกิจชุมชน - แผนธุรกิจผู้ประกอบการ	- การจัดทำแผนธุรกิจ ผู้ประกอบการ กลุ่ม วิสาหกิจชุมชน

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

²แบบประวัติแบบย่อ(การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

5. **ลักษณะโครงการ :** โปรโตใส่เครื่องหมาย ✓ 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 วิชาศีกชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)
 - 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อนำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
 - 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อนำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (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)

อำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลาขึ้นชื่อว่าเป็นแหล่งของจำปาตะไรร่เมล็ดแห่งแรกของจังหวัดสงขลา ผลผลิตจำปาตะไรร่เมล็ดได้รับความนิยมจากผู้บริโภคที่ชื่นชอบ เนื่องจากมีรสหวาน กลิ่นเป็นเอกลักษณ์ เนื้อ สัมผัสนุ่มละลายในปาก จากข้อมูลผลผลิตของจำปาตะไรร่เมล็ดในอำเภอสะบ้าย้อย พบมากในพื้นที่ตำบลจะแหน ตำบลทุ่งพอ ตำบลเปียน และตำบลบ้านโหนด ตามลำดับ ผลผลิตเฉพาะในเขตพื้นที่ตำบลเปียน พบว่าตำบลเปียนมีพื้นที่ปลูกจำปาตะไรร่ทั้งหมดประมาณ 20 ไร่ ผลผลิตต่อปีในช่วง 3 ปีที่ผ่านมาตั้งแต่ ปี 2565-2566 เฉลี่ยประมาณ 7,000 – 9,000 กิโลกรัม แต่ในปี 2567 ผลผลิตรวมลดลงเนื่องจากฤดูแล้งยาวนานทำให้ได้ผลผลิตน้อยกว่าทุกปี จำนวน 4,000 – 5,000 กิโลกรัมต่อปี

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านสวนอินพัฒนา ตั้งอยู่หมู่ที่ 6 ตำบลเปียน อำเภอสะบาย้อย จังหวัดสงขลา เป็นกลุ่มชาวบ้านส่วนใหญ่ที่นับถือศาสนาอิสลาม เริ่มดำเนินกิจกรรมกลุ่มตั้งแต่ปี พ.ศ.2558 จากการรวมตัวกันเองของกลุ่มสตรีจำนวน 25 คน ในรูปแบบการทำเครื่องประดิษฐ์ของชำร่วย แกะสลักสบู งานพับผ้า จัดชั้นหมาก ตลอดจนผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ อย่างมากมาย เช่น เค้กจำปาตะ เค้กกล้วยหอม คุกกี้ โดนัท ปุยฝ้าย เป็นต้น โดยการขับเคลื่อนของกลุ่มมีโอกาสรับความรู้จากหน่วยงานราชการที่ส่งเสริมและสนับสนุนในขั้นพื้นฐาน เช่น การศึกษานอกระบบ สำนักงานเกษตรอำเภอสะบาย้อย เป็นต้น และยังคงดำเนินกิจกรรมจนถึงปัจจุบัน

ปีพ.ศ. 2566 สำนักส่งเสริมและบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ได้เข้าไปวิเคราะห์สภาพปัญหาและความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย พบว่าจากผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ของกลุ่มที่ดำเนินการอยู่มีปัญหาด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์และการจำหน่าย โดยเฉพาะเค้กจำปาตะที่กลุ่มได้พัฒนาการแปรรูปขึ้นเองแต่ทั้งนี้เค้กจำปาตะดังกล่าวยังไม่สามารถวางจำหน่ายนอกเขตพื้นที่เป็นวงกว้างได้เนื่องจากมีปัญหาด้านคุณภาพเนื้อสัมผัสที่มีลักษณะเนื้อแข็ง ร่วน ผิวหน้าเปื่อยและหากเก็บเป็นเวลานาน ทำให้ไม่มีจุดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ คาดการณ์ว่าสาเหตุอันเนื่องมาจากขาดการทักษะความชำนาญด้านการแปรรูปอย่างต่อเนื่อง รวมถึงความรู้ด้านกระบวนการหรือระบบการจัดการเก็บรวบรวมผลผลิตเนื้อจำปาตะเพื่อรองรับการผลิตตลอดทั้งปี สำนักส่งเสริมและบริการวิชาการจึงได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการเก็บรักษาและกระบวนการรวบรวมผลผลิตวัตถุดิบเนื้อจำปาตะเพื่อรองรับให้ได้มีวัตถุดิบสำหรับการผลิตอย่างต่อเนื่องโดยวิธีการแช่เยือกแข็ง และปรับปรุงคุณภาพเนื้อเค้กจำปาตะให้มีเนื้อสัมผัสเบา ฟูกว่าเดิม แต่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าวยังพบปัญหาว่า เนื้อจำปาตะที่เก็บรักษาด้วยการแช่เยือกแข็งมีสีคล้ำ เนื้อจำปาตะมีกลิ่นลดลงและเค้กจำปาตะที่ร่วมกันพัฒนามิยงข้อเสนอแนะจากผู้บริโภคว่ายังมีเนื้อร่วน ไม่เนียนเป็นเนื้อเดียวกัน และนอกจากปัญหาด้านกระบวนการผลิตเพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์แล้วนั้นปัญหาด้านสถานที่ด้านสถานที่ผลิตของกลุ่มยังเป็นอีกปัญหาหนึ่งที่กลุ่มสมาชิกยังประสบซึ่งเป็นสถานที่/โรงเรือนเป็นสาธารณะประโยชน์เพื่อใช้ในการประกอบกิจกรรมของกลุ่มแม่บ้าน ยังไม่ได้รับการวางแผนเพื่อเตรียมการสำหรับมาตรฐานสถานที่เพื่อการผลิตที่ถูกต้องและเป็นไปตามหลักการของการแปรรูป

จากข้อมูลข้างต้นเพื่อเป็นการขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากวิทยาศาสตร์ วิจัย และ นวัตกรรมเพื่อการพัฒนาสังคม ชุมชนและผู้ประกอบการกลุ่มแม่บ้านสวนอินพัฒนา สำนักส่งเสริมและบริการ วิชาการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ จึงเล็งเห็นถึงขีดความสามารถในการพัฒนาตนเองของกลุ่มแม่บ้านใน การพัฒนาทักษะ ความชำนาญเพิ่มขึ้น โดยการบูรณาการใช้เทคโนโลยี วิทยาศาสตร์และนวัตกรรมอย่างเป็น ระบบตามลำดับขั้นของเทคโนโลยีที่เหมาะสม การถ่ายทอดองค์ความรู้จากมหาวิทยาลัย สำหรับการพัฒนา ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากจำปาตะ การเก็บรักษาเนื้อจำปาตะ และการบรรจุภัณฑ์เพื่อส่งการขาย การตลาด โดย ให้ชุมชนได้มีโอกาสพัฒนาตนเองสร้างความยั่งยืนด้วยเศรษฐกิจหมุนเวียน และมีการใช้ทรัพยากรชุมชนคุ้มค่า ตามห่วงโซ่คุณค่าตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำและปลายน้ำต่อไป

กรณีโครงการใหม่

ชี้แจงเหตุผลความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ เช่น ระบุประเด็นหรือที่มาของปัญหา แนวคิดการแก้ไขหรือพัฒนา มีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น ๆ หรือไม่อย่างไร เป็นต้น

ข้อมูลผู้ประกอบการอธิบายสถานะปัจจุบัน รายละเอียดของผู้ประกอบการ การประกอบการ การบริการจัดการกลุ่ม การจัดการวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การตลาดในปัจจุบัน

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านสวนอินพัฒนา มีสมาชิกกลุ่มทั้งหมด 25 คน ตั้งอยู่เลขที่ 87/3 หมู่ที่ 6 ตำบลเปียน อำเภอสะบาย้อย จังหวัดสงขลา จัดตั้งกลุ่มตั้งแต่ปี 2558 เป็นการรวมตัวของกลุ่มแม่บ้านและสตรีในหมู่บ้านเปียนทำกิจกรรมต่างๆ เพื่อสร้างฝักทักษะทางด้านอาชีพ เช่น เครื่องประดิษฐ์ของชำร่วย งานปักผ้า และอาหารขนมและเบเกอรี่ มีการบริหารจัดการกลุ่มตามโครงสร้างประกอบด้วย ประธาน รองประธาน เลขา เภรัญญิก ฝ่ายผลิตผลิตภัณฑ์รวมถึงกรรมการที่เป็นสมาชิก ต่อมาในปี 2566 ทางกลุ่มแม่บ้านได้รับการถ่ายทอดการแปรรูปเค้กจำปาตะ จากการถ่ายทอดองค์

ความรู้ของสำนักส่งเสริมและบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ และได้ทดลองจำหน่าย ณ ร้านเค้กจำปาตะ ตั้งอยู่หน้าว่าการอำเภอสะบ้าย้อย โดยได้รับความอนุเคราะห์สถานที่จำหน่ายเป็นร้านค้าจากหน่วยงานที่ว่าการอำเภอ สะบ้าย้อย และความร่วมมือจากหน่วยงานราชการในพื้นที่ เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอสะบ้าย้อย สำนักงานพัฒนาชุมชน อำเภอ เป็นต้น ในส่วนของกลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่เป็นบุคคลทั่วไป ข้าราชการในพื้นที่ หน่วยงานเพื่อจัดเป็นอาหารจัดเลี้ยง โดย กลุ่มแม่บ้านได้ผลิตและจำหน่ายตามช่องทางตลาดที่มีอยู่ ได้แก่ Offline หน้าร้านเค้กจำปาตะสบายอ, ที่ทำการกลุ่ม แม่บ้าน, ร้านค้าฝากขาย, ออกบูธตามวาระและโอกาสเทศกาลต่างๆ ส่วนช่องทาง Online ทางเพจ Facebook สะบายอ เบคเฮาส์, Group Line โดย กลุ่มมีบริการจัดส่งในพื้นที่ใกล้เคียง และมีโปรโมชั่นจำหน่ายสำหรับสมาชิกและตามช่วง เทศกาล การแปรรูปผลิตภัณฑ์เค้กจำปาตะ กลุ่มแม่บ้านใช้วัตถุดิบเนื้อจำปาตะที่ได้จากในพื้นที่ตำบลเปียน และตำบลพื้นที่ ใกล้เคียงโดยรับซื้อรวบรวมวัตถุดิบจากกลุ่มสมาชิกเป็นหลัก เพื่อรับรองการใช้วัตถุดิบให้มีใช้อยู่ตลอดฤดูกาลด้วยวิธีการเก็บ รักษาแบบแช่เยือกแข็ง ซึ่งในปี 2566 ที่ผ่านมาจากกลุ่มสามารถรวบรวม วัตถุดิบได้ไม่น้อยกว่า 300 กิโลกรัม เพื่อการ แปรรูปเป็นเค้กจำปาตะ แต่เนื่องจากการเป็นรักษาเนื้อ จำปาตะแบบแช่เยือกแข็งทำให้เนื้อจำปาตะเปลี่ยนแปลงไป กล่าวคือมี สีคล้ำและจำปาตะมีความชื้นทำให้กลิ่นในผลิตภัณฑ์เค้กจำปาตะน้อยลง อีกทั้งเค้กมีลักษณะเนื้อร่วน การจัดการเก็บรักษา เนื้อจำปาตะให้สามารถอยู่ได้นานและยังคงกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์จึงมีความสำคัญสำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อการ สร้างอัตลักษณ์และเพื่อเป็นการบ่งชี้ถึงคุณลักษณะเด่นของผลิตภัณฑ์ชุมชนจึงควนได้รับการพัฒนาต่อไป

การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis)

จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรค

จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weakness)
<ol style="list-style-type: none"> มีวัตถุดิบจำปาตะในท้องถิ่น เนื้อจำปาตะมีรสชาติหวาน เนียน ผู้นำและสมาชิกมีความร่วมมืออย่างเข้มแข็ง มีอุปกรณ์เครื่องมือพื้นฐาน มีสถานที่จำหน่ายร้านของฝากสะบายอ 	<ol style="list-style-type: none"> คุณภาพของเนื้อเค้ก คุกก็ไม่ตอบโจทย์ลูกค้า นวัตกรรมการเก็บรักษาเนื้อจำปาตะให้มีกลิ่นรสคงเดิม ขาดความรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน สถานที่ผลิตยังไม่ได้รับมาตรฐาน
โอกาส (Opportunity)	อุปสรรค (Threat)
<ol style="list-style-type: none"> แหล่งเรียนรู้จากหน่วยงานสถานศึกษา ผู้นำชุมชนให้ความสำคัญ และให้การสนับสนุน หน่วยงานภาครัฐให้การส่งเสริมฯ 	<ol style="list-style-type: none"> สภาพอากาศ ฤดูกาลส่งผลต่อปริมาณวัตถุดิบ จำปาตะ สด สถานการณ์จากเหตุความไม่สงบส่งผลกระทบต่อตลาด และการกระจายสินค้า

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
เนื้อจำปาตะที่เก็บสต็อกไว้มีสีคล้ำ กลิ่นลดลงภายหลังการแช่เยือกแข็ง	เปลี่ยนรูปแบบการเก็บสต็อก เช่นการทำจำปาตะผงหรือสกัดให้มีกลิ่นจำปาตะสำหรับการผสมในการทำเค้ก หรือคุกกี้
เค้กจำปาตะมีเนื้อร่วน	เปลี่ยนรูปแบบการผลิตเค้กให้มีเนื้อเนียน พู ไม่ร่วน
คุกกี้ไม่มีกลิ่นจำปาตะ	ปรับเพิ่มส่วนผสมหรือใช้สารสกัดจำปาตะเพื่อให้มีกลิ่น



1. ภาพสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านสวนโอน



2. ภาพผลิตภัณฑ์เค้กจำปาตะ



3. ภาพวัตตุดิบจำปาตะสด



4. ภาพวัตตุดิบจำปาตะแช่เยือกแข็ง



5. สถานที่ทำการกลุ่ม

ลักษณะภายในของสถานที่ผลิตของกลุ่ม

6.

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 (ระบุงสิ่งที่ต้องการ) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีต้องระบุงสิ่งที่ต้องการดำเนินงาน อย่างชัดเจนและเฉพาะเจาะจงมากที่สุด R = Reasonable (เป็นเหตุเป็นผล) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีต้องมีความเป็นเหตุเป็นผลในการปฏิบัติ T = Time (เวลา) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีจะต้องมีขอบเขตของเวลาที่แน่นอนในการปฏิบัติงาน วัตถุประสงค์ไม่ควรเกิน 3 ข้อ

1. เพื่อพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์แปรรูปจำปาตะเคັกและคุกกี้จำปาตะเป็นผลิตภัณฑ์อัตลักษณ์ของชุมชน
2. ส่งเสริมให้มีการนำนวัตกรรมเทคโนโลยีไปใช้เพื่อรักษาคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ เพื่อส่งเสริมการตลาด และได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์
3. เพื่อส่งเสริมอาชีพและสร้างรายได้แก่กลุ่มอาชีพของชุมชนตำบลเป็ยน อำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดสงขลา

8. กลุ่มเป้าหมาย :

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

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านสวนอินพัฒนา

ชื่อผู้ประสานงาน นางมาเรียนา แนนกานาร์ เบอร์โทร 087-2919243

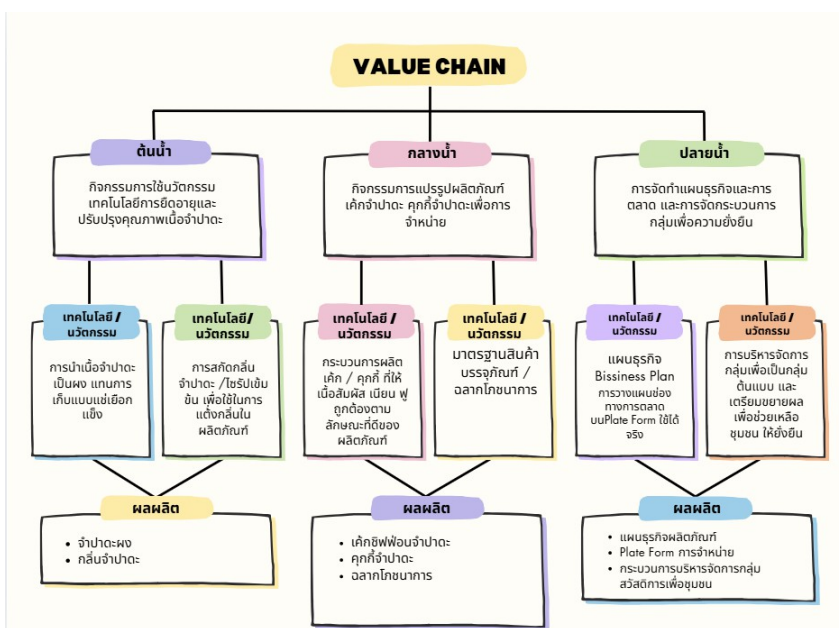
พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด 6.6447909266839345 ลองจิจูด 100.98452835917067

9. ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

ปีพ.ศ. 2568 - 2570

10. ท่วงโซ่คุณค่า(Value Chain) :

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

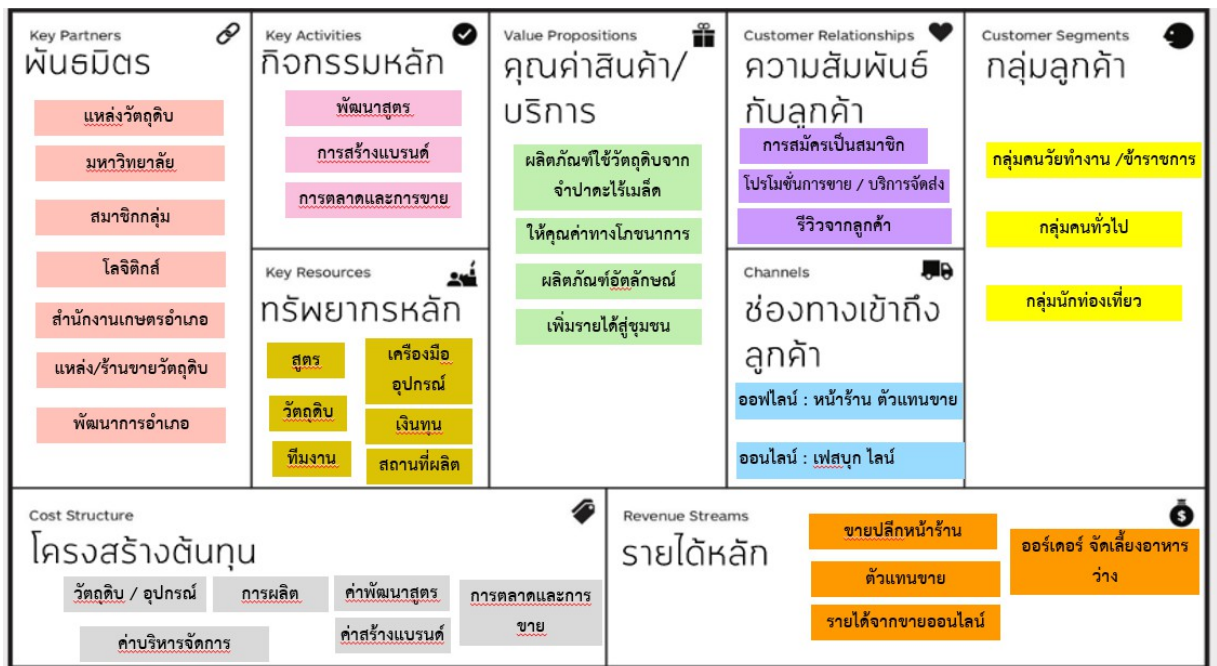


กระบวนการต้นน้ำ	กระบวนการกลางน้ำ	กระบวนการปลายน้ำ
ปีที่ 1		
<ul style="list-style-type: none"> - ส่งเสริมการเก็บรวบรวมผลผลิต จำปาตะให้เพียงพอต่อการผลิต ตลอดทั้งปี - นวัตกรรม เทคโนโลยีเพื่อยืดอายุ ปรับปรุงคุณภาพวัตถุดิบหลัก เนื้อ จำปาตะ - การเตรียมกระบวนการและความพร้อมของโรงเรือนและสถานที่ประกอบการตามมาตรฐานการผลิต 	<ul style="list-style-type: none"> - การพัฒนาต่อยอดคุณภาพ ผลิตภัณฑ์เค้ก คุกกี้จำปาตะ - การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากการใช้ เนื้อจำปาตะเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อการ จำหน่าย - การพัฒนาคุณภาพบรรจุภัณฑ์ / การ เก็บรักษา / ฉลากโภชนาการ - หลักเกณฑ์ข้อกำหนดและ มาตรฐาน เกี่ยวกับ สุขลักษณะที่ดี ในกระบวนการ ผลิตเบื้องต้น 	<ul style="list-style-type: none"> - จัดทำแผนธุรกิจการตลาด การจัด กระบวนการกลุ่มและจัดทำคู่มือ ดำเนินงานเพื่อเสริมสร้างความ เข้มแข็งและยั่งยืน - พัฒนาช่องทางการ ประชาสัมพันธ์ สื่อการตลาดเพื่อการจำหน่าย
ปีที่ 2		

<p>- การเตรียมกระบวนการพัฒนาแนวทางการนำเศษวัสดุ เหลือใช้จากจำปาดะ ใช้ประโยชน์ เพื่อเพิ่มมูลค่า (เมล็ด เปลือก น้ำเชื่อมเข้มข้นจากเนื้อจำปาดะ)</p>	<p>- นำเศษเหลือมาใช้ประโยชน์ด้วยการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารหรือ ผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์</p> <p>- พัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์อาหารตาม แนวรักษ์สิ่งแวดล้อม หรืออาหารเพื่อ สุขภาพ</p> <p>- มาตรฐานอาหาร เช่น ฮาลาล ออย. OTOP</p>	<p>- สร้างเครือข่ายและวิทยากรกลุ่มเยาวชน / นักวิจัยในพื้นที่</p> <p>- พัฒนาแผนธุรกิจและบ่มเพาะธุรกิจสร้างผู้ประกอบการเยาวชน</p> <p>- ขับเคลื่อนและพัฒนาระบบ ตลาดเพื่อส่งเสริมศักยภาพของกลุ่มทั้งตลาดออนไลน์ ตลาดในกลุ่มประเทศ</p>
<p>ปีที่ 3</p>		
<p>- ส่งเสริมแนวทางการอนุรักษ์การปลูกจำปาดะทดแทนเพื่อให้มีวัตถุดิบหมุนเวียน</p>	<p>- พัฒนานวัตกรรมการแปรรูปให้มีความยั่งยืนเพื่อการแข่งขันและสร้างโอกาสทางการตลาดเพื่อรับมือให้ทัน ต่อการเปลี่ยนแปลงตามกระแสสังคม</p>	<p>- สร้างแหล่งเรียนรู้ผลิตภัณฑ์อัตลักษณ์ประจำถิ่นตั้งแต่ กระบวนการผลิตถึงการนำไปใช้ ประโยชน์ - สร้างเครือข่ายเยาวชนรักษ์ถิ่น</p>

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

นำเสนอโมเดลธุรกิจ(Business Model Canvas) และแผนธุรกิจ(Business Plan) ในการพัฒนาสินค้าและบริการของผู้ประกอบการตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ อ่านเพิ่มเติมในบทที่ 6-7)



12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
ประชุมชี้แจงกิจกรรม โครงการร่วมกับ กลุ่มเป้าหมาย													6,500	หัวหน้า โครงการ/ผู้ ร่วมโครงการ/ กลุ่มเป้าหมาย	ประชุม ชี้แจง
กิจกรรมการใช้นวัตกรรม เทคโนโลยีเพื่อรักษาคุณภาพ วัตถุดิบหลัก เนื้อจำปาตะ													54,900	หัวหน้า โครงการ/ผู้ ร่วมโครงการ/ กลุ่มเป้าหมาย	ฝึกอบรม เชิง ปฏิบัติการ
กิจกรรมการแปรรูปและ พัฒนาต่อยอดคุณภาพ ผลิตภัณฑ์เค้ก คุกกี้จำปาตะ													54,900	หัวหน้า โครงการ/ผู้ ร่วมโครงการ/ กลุ่มเป้าหมาย	ฝึกอบรม เชิง ปฏิบัติการ
กิจกรรมการพัฒนาคุณภาพ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ /ฉลาก โภชนาการ													54,500	หัวหน้า โครงการ/ผู้ ร่วมโครงการ/ กลุ่มเป้าหมาย	ฝึกอบรม เชิง ปฏิบัติการ
กระบวนการจัดทำแผนธุรกิจ การตลาด การจัดกระบวนการ													37,900	หัวหน้า โครงการ/ผู้	ฝึกอบรม เชิง ปฏิบัติการ

กลุ่มเพื่อเสริมสร้างความ เข้มแข็งและยั่งยืน															รวมโครงการ/ กลุ่มเป้าหมาย	
การติดตามประเมินผล													12,600	หัวหน้า โครงการ/ผู้ ร่วมโครงการ/ กลุ่มเป้าหมาย	ฝึกอบรม เชิง ปฏิบัติการ	
สรุปงบประมาณ	211,300			250,000			250,000			211,300						

⁴ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

เทคโนโลยี/องค์ ความรู้/กิจกรรม	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.	มี.	เม.	พ.	มิ.	ก.	ส.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ ดำเนินงาน
- เขียนข้อเสนอ โครงการ													-	หัวหน้า โครงการ	ร่างเอกสาร โครงการ
- แต่งตั้งคณะทำงาน โครงการ													-	หัวหน้า โครงการ	ร่างเอกสาร
- ประชุมชี้แจง กิจกรรม โครงการ ร่วมกับ กลุ่มเป้าหมาย													6,500	หัวหน้า โครงการ/ผู้ ร่วม โครงการ/ กลุ่มเป้าหมาย	ประชุม ชี้แจง
- กิจกรรมการใช้นวัตกรรม เทคโนโลยี เพื่อรักษาคุณภาพ วัตถุดิบหลัก เนื้อ จำปาตะ													54,900	หัวหน้า โครงการ/ผู้ ร่วม โครงการ/ กลุ่มเป้าหมาย	ฝึกอบรม เชิง ปฏิบัติ การ

- กิจกรรมการแปรรูป และ พัฒนาต่อยอด คุณภาพ ผลิตภัณฑ์ เค้ก คุกกี้จำปาดะ												54,900	หัวหน้าโครงการ/ผู้ร่วมโครงการ/กลุ่มเป้าหมาย	ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
- กิจกรรมการพัฒนา คุณภาพ มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ /ฉลาก โภชนาการ												54,500	หัวหน้าโครงการ/ผู้ร่วมโครงการ/กลุ่มเป้าหมาย	ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
- กระบวนการจัดทำ แผนธุรกิจ การตลาด การจัดการระบบ กลุ่ม เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งและยั่งยืน												37,900	หัวหน้าโครงการ/ผู้ร่วมโครงการ/กลุ่มเป้าหมาย	ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
- การติดตาม ประเมินผล												12,600	หัวหน้าโครงการ/ผู้ร่วมโครงการ/กลุ่มเป้าหมาย	ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
สรุปงบประมาณ												221,300		

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้เทคโนโลยี	คน	25	25	25
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) - จำปาดะผง หรือการสกัดจำปาดะ / เค้กชิฟฟอนจำปาดะ/คุกกี้จำปาดะ - มาตรฐานผลิตภัณฑ์ - แผนธุรกิจผลิตภัณฑ์	เรื่อง	3	3	3
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	5	5	5
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	85	85	85
5. จำนวนผู้นำความรู้เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	25	25	25
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	2	2	2

14. หน่วยงานสนับสนุน :

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุนโครงการ	ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ
- กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม	- งบประมาณสนับสนุน
- สำนักส่งเสริมและบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี	- วิทยากร / องค์ความรู้ / การบริหารจัดการกิจกรรม
- มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	- วิทยากร / องค์ความรู้ / การบริหารจัดการกิจกรรม
- สำนักงานเกษตรอำเภอสะบ้าย้อย	- ข้อมูลเชิงพื้นที่ / การดำเนินการข้อมูลเอกสารที่เกี่ยวข้อง
- พัฒนาชุมชนอำเภอสะบ้าย้อย	- สถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์
- กลุ่มแม่บ้านสวนอินพัฒนา	- สถานที่ผลิต / บุคลากรกลุ่มเป้าหมาย / วัสดุ อุปกรณ์ / วัตถุดิบจำปาดะ
- สำนักงานสาธารณสุขอำเภอสะบ้าย้อย / สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสงขลา	- ความรู้ / เอกสารการขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ สถานที่ผลิต

15. ผลกระทบ : (แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ) โปรดระบุ

- นำวัตถุดิบจำปาดะมาเพิ่มมูลค่าในช่วงฤดูกาลที่ผลผลิตล้นตลาด ราคาถูกมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ เพิ่มมูลค่า และสามารถจำหน่ายในราคาที่สูงขึ้น จากจำปาดะลูกสดที่จำหน่ายในราคากิโลกรัมละ 10 – 20 บาท เมื่อนำเนื้อจำปาดะมาเป็นส่วนผสมเค้ก สามารถจำหน่ายในราคาเค้กชิ้นละ 15 บาท หรือกล่องละ 69 บาท การรวบรวมของวัตถุดิบเนื้อจากจำปาดะทางกลุ่มมีการรับซื้อจากกลุ่มสมาชิกเป็นหลัก ในราคาที่ไม่เอา เปรียบ นอกจากนั้นยังมีการรับซื้อจำปาดะจากพื้นที่ตำบลข้างเคียง เช่น ตำบลจะแหนที่เป็นแหล่งปลูก จำปาดะมากที่สุด พังพอ และบ้านโหนด เป็นต้น ซึ่งเนื้อจำปาดะที่ได้มาทางกลุ่มมีวิธีการเก็บรักษาด้วยการแช่ เยือกแข็งเพื่อให้มีวัตถุดิบใช้ตลอดปี เป็นการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่อย่างต่อเนื่องเพื่อแก้ไขปัญหาการขาดแคลน วัตถุดิบเนื้อจำปาดะ

ลดรายจ่าย (แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ประกอบการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้ในการประกอบธุรกิจ) โปรดระบุ

- นำเศษวัสดุเหลือทิ้ง เปลือกซังของจำปาดะผสมเป็นอาหารเลี้ยงสัตว์ ซึ่งในพื้นที่หมู่ที่ 6 ตำบลเปียนมีกลุ่มผู้เลี้ยงโคลูกผสมที่เป็นเครือข่ายกับกลุ่มแม่บ้านสวนอินพัฒนา อยู่จำนวน 15 คน

15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรดระบุ

- เกิดการรวมกลุ่มเป็นเครือข่าย และการมีส่วนร่วมของคนในชุมชน และองค์กรต่างๆ ทั้งภายในและภายนอกชุมชน
- เกิดกระบวนการคิด สร้าง การใช้นวัตกรรมของคนในชุมชน
- เพิ่มศักยภาพของชุมชนโดยการนำนวัตกรรม และเทคโนโลยีด้านการแปรรูปมาขับเคลื่อนในการพัฒนาชุมชน
- สามารถเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านอาชีพอาหารโภชนาการต่อไป

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรดระบุ

- มีการหมั่นเวียนการใช้ทรัพยากรในพื้นที่เริ่มตั้งแต่กระบวนการผลิตจนถึงการอนุรักษ์ให้เกิดความยั่งยืนภายในชุมชน

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น 721,300 บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ..... 2568 จำนวน 221,300 บาท

ปีที่ 2 พ.ศ..... 2569 จำนวน 250,000 บาท

ปีที่ 3 พ.ศ..... 2570 จำนวน 250,000 บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

(คำอธิบาย : แยกแยะเฉพาะปีงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุนในปัจจุบัน โดยให้แยกแยะรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการรายกิจกรรมที่ตรงกับข้อ 12.2 โดยจัดทำ เป็นงบตัวคุณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น] โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)

ปีงบประมาณ พ.ศ..... 2568..... ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน..... 221,300..... บาท ประกอบด้วย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
1. ประชุมชี้แจงโครงการร่วมกับ คณะทำงานและกลุ่มเป้าหมาย	ค่าจัดเลี้ยงอาหารกลางวัน	30 คน x 1 มื้อ	80	2,400
	ค่าจัดเลี้ยงอาหารว่างและเครื่องดื่ม	30 คน x 2 มื้อ	35	2,100
	ค่าวัสดุซื้อเพลิงและสิ่งหล่อลื่น	1 ครั้ง	2,000	2,000
รวม				6,500
2. กิจกรรมการใช้นวัตกรรม เทคโนโลยีเพื่อรักษาคุณภาพ วัตถุดิบหลักเนื้อจำปาตะ	ค่าตอบแทนวิทยากร	2 คน x 12 ชม.	600	14,400
	ค่าจัดเลี้ยงอาหารกลางวัน	30 คน x 2 มื้อ	80	4,800
	ค่าจัดเลี้ยงอาหารว่างและเครื่องดื่ม	30 คน x 4 มื้อ	35	4,200
	ค่าบริการห้องปฏิบัติการ	1 ห้อง x 2 วัน	2,500	5,000
	ค่าเดินทางวิทยากร	1 คน x 2 วัน	1,000	2,000
	ค่าจ้างเหมาบริการรถยนต์พร้อม น้ำมันเชื้อเพลิง	1 คัน x 2 วัน	3,500	7,000
	ค่าวัสดุสำนักงาน		1,000	1,000
	ค่าถ่ายเอกสาร		1,000	1,000
	ค่าป้ายไวเนล/โปสเตอร์		500	500
	ค่าวัสดุฝึกอบรม		15,000	15,000
รวม				54,900
3. กิจกรรมการแปรรูปและ พัฒนาต่อยอดคุณภาพ ผลิตภัณฑ์เค้ก คุกกี้จำปาตะ	ค่าตอบแทนวิทยากร	2 คน x 12 ชม.	600	14,400
	ค่าจัดเลี้ยงอาหารกลางวัน	30 คน x 2 มื้อ	80	4,800
	ค่าจัดเลี้ยงอาหารว่างและเครื่องดื่ม	30 คน x 4 มื้อ	35	4,200
	ค่าบริการห้องปฏิบัติการ	1 ห้อง x 2 วัน	2,500	5,000
	ค่าเดินทางวิทยากร	1 คน x 2 วัน	1,000	2,000

	ค่าจ้างเหมาบริการรถยนต์พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง	1 คัน x 2 วัน	3,500	7,000
	ค่าวัสดุสำนักงาน		1,000	1,000
	ค่าถ่ายเอกสาร		1,000	1,000
	ค่าป้ายไวเนล/โปสเตอร์		500	500
	ค่าวัสดุฝึกอบรม		15,000	15,000
			รวม	54,900
4. กิจกรรมการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ มาตรฐานการผลิตสินค้า	ค่าตอบแทนวิทยากร	2 คน x 10 ชม.	600	12,000
	ค่าจัดเลี้ยงอาหารกลางวัน	30 คน x 2 มื้อ	80	4,800
	ค่าจัดเลี้ยงอาหารว่างและเครื่องดื่ม	30 คน x 4 มื้อ	35	4,200
	ค่าเดินทางวิทยากร	1 คน x 2 วัน	1,000	2,000
	ค่าจ้างเหมาวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์	2 ผลิตภัณฑ์	6,000	12,000
	ค่าจ้างเหมาปรับปรุงสถานที่		10,000	10,000
	ค่าวัสดุสำนักงาน		1,000	1,000
	ค่าถ่ายเอกสาร		1,000	1,000
	ค่าป้ายไวเนล/โปสเตอร์		500	500
	ค่าวัสดุเชื้อเพลิงและสิ่งหล่อลื่น		2,000	2,000
	ค่าผลิตภัณฑ์ต้นแบบ		5,000	5,000
			รวม	54,500
5. กิจกรรมการจัดทำแผนธุรกิจ การตลาด การจัดกระบวนการกลุ่ม เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งและยั่งยืน	ค่าตอบแทนวิทยากร	2 คน x 12 ชม.	600	14,400
	ค่าจัดเลี้ยงอาหารกลางวัน	30 คน x 2 มื้อ	80	4,800
	ค่าจัดเลี้ยงอาหารว่างและเครื่องดื่ม	30 คน x 4 มื้อ	35	4,200
	ค่าเดินทางวิทยากร	1 คน x 2 วัน	1,000	2,000
	ค่าวัสดุสำนักงาน		1,000	1,000
	ค่าถ่ายเอกสาร		1,000	1,000
	ค่าป้ายไวเนล/โปสเตอร์/บรรจุภัณฑ์		3,500	3,500
	ค่าวัสดุเชื้อเพลิงและสิ่งหล่อลื่น		1,500	1,500
	ค่าผลิตภัณฑ์ต้นแบบ		5,500	5,500
			รวม	37,900
6. กิจกรรมติดตามและประเมินผล	ค่าตอบแทนวิทยากร	1 คน x 6 ชม.	600	3,600
	ค่าจัดเลี้ยงอาหารกลางวัน	30 คน x 1 มื้อ	80	2,400
	ค่าจัดเลี้ยงอาหารว่างและเครื่องดื่ม	30 คน x 2 มื้อ	35	2,100
	ค่าวัสดุสำนักงาน		500	500
	ค่าถ่ายเอกสาร		500	500
	ค่าป้ายไวเนล/โปสเตอร์/บรรจุภัณฑ์		500	500
	ค่าวัสดุเชื้อเพลิงและสิ่งหล่อลื่น		1,000	1,000
	ค่าจัดทำเอกสารฉบับสมบูรณ์		1,500	1,500
	ค่าไปรษณีย์		500	500
			รวม	12,600

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) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ
- (4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์พร้อมหนังสือส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดิวสัย
- (5) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนาม ในหนังสือถึง ปลัดกระทรวง การอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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

.....มาเรียนา.....

(.....นางมาเรียนา แนกานาร์.....)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง**.....นักวิชาการอุดมศึกษา.....

(** ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา)



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ
แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ.....2568.....

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)
เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย(ชื่อ นามสกุล)....นางรัชดา เมะมูสอ.....มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้าน
วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน
โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสวนอินพัฒนา ที่ตั้งสถานประกอบการ... 87/3 ม.6 ต.เปียน อ.สะน้ำ
ย้อย จ.สงขลา.....

พิกัดละติจูด :..... 6.6447909266839345..... ลองจิจูด :..... 100.98452835917067

ชื่อประธาน..... นางรัชดา เมะมูสอ..... เบอร์โทร..... 0811899247.....

ชื่อผู้ประสานงาน...นางมาเรียนา แนกบาร์.....เบอร์โทร.....0872919243.....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ฝึกอบรมรายเดียว หุ่นส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด บริษัทจำกัด ผู้ประกอบการ OTOP
 วิสาหกิจชุมชน สหกรณ์ กลุ่มอาชีพ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน
 ผู้ประกอบการรายเดียว

จำนวนสมาชิก...25..คน ปีที่ก่อตั้ง...2558...ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ..9....ปี ทุนจดทะเบียน.....บาท
 ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์.....1. เค้กจำปาตะ.....ยอดขายต่อเดือน.....5,000.....รายได้ต่อเดือน.....บาท

ชื่อผลิตภัณฑ์.....2.คุกกี้.....ยอดขายต่อเดือน.....1,500.....รายได้ต่อเดือน.....บาท

กลุ่มลูกค้า...วัยทำงาน วัยรุ่น และผู้ชื่นชอบผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และผู้ที่ชื่นชอบรับประทานจำปาตะ.....

แหล่งจำหน่ายสินค้า(ออฟไลน์/ออนไลน์).....จำหน่ายที่กลุ่มจำหน่ายที่ร้าน ตามเพจกลุ่ม ดิลิเวอรี่.....

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วัฒน.
เนื้อจำปาตะที่เก็บสต็อกไว้มีสีคล้ำ กลิ่นลดลงภายหลังการแช่เยือกแข็ง	เปลี่ยนรูปแบบการเก็บสต็อก เช่นการทำจำปาตะผง หรือสกัดให้มีกลิ่นจำปาตะสำหรับการผสมในการทำเค้ก หรือคุกกี้
เค้กจำปาตะมีเนื้อรวน	เปลี่ยนรูปแบบการผลิตเค้กให้มีเนื้อเนียน พูไม่รวน
คุกกี้ไม่มีกลิ่นจำปาตะ	ปรับเพิ่มส่วนผสมหรือใช้สารสกัดจำปาตะเพื่อให้มีกลิ่น

ลงชื่อ.....มาเรียนา แนกบาร์.....(ตัวบรรจง)
 หมายเลขโทรศัพท์.....0872919243.....
 ผู้สำรวจข้อมูล
 วันที่ 19.../กันยายน.../2567.....

ลงชื่อ.....รัชดา เมาะมูสอ.....(ตัวบรรจง)
 หมายเลขโทรศัพท์.....0811899247.....
 ผู้ให้ข้อมูล
 วันที่ 19.../กันยายน.../2567.....

หมายเหตุ

1. กรุณาแนบรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน
2. ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ(BCE) ทุกปีที่เสนอโครงการ

รายชื่อสมาชิกกลุ่ม

ลำดับที่	ชื่อ - สกุล	ที่อยู่
1	นางรัชดา เมาะมูสอ	87/3 ม.6 ต.เป็ยน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
2	น.ส.ยามี่ละ อีสอ	141 ม.6 ต.เป็ยน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
3	น.ส.อารินา มะงีแขก	130/8 ม.6 ต.เป็ยน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
4	น.ส.มาซีเตาะ เจ๊ะแล๊ะ	96 ม.6 ต.เป็ยน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
5	น.ส.นูรีดา อีสอ	141 ม.6 ต.เป็ยน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
6	น.ส.สุไรดา กียะ	131/1 ม.6 ต.เป็ยน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
7	น.ส.คอดีเยาะ มอลอ	149/2 ม.6 ต.เป็ยน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา

8	น.ส.นารีมา กาสอ	144/5 ม.6 ต.เปียน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
9	น.ส.ฟาตีเมาะ วานิง	102/2 ม.6 ต.เปียน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
10	น.ส.อรุณีย์ มุณีมะ	130/6 ม.6 ต.เปียน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
11	น.ส.รอกีเยาะ ดอเลาะ	78/1 ม.6 ต.เปียน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
12	น.ส.กายะห์ สาหะ	94/2 ม.6 ต.เปียน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
13	น.ส.กาญจนา กาสอ	150 ม.6 ต.เปียน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
14	น.ส.สุมัยดีะ มาหามิต	96/6 ม.6 ต.เปียน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
15	น.ส.มารียะห์ กาสอ	126 ม.1 ต.เปียน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
16	น.ส.ฟาริตะห์ แวโดยี้	57/6 ม.6 ต.เปียน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
17	น.ส.อัสมาห์ เมาะสุ	149/1 ม.6 ต.เปียน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
18	น.ส.ซอพียะห์ หมัดโซะ	156/1 ม.6 ต.เปียน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
19	นางแวลิเมาะ อีสอปุเต๊ะ	156 ม.6 ต.เปียน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
20	น.ส.พัชรา หะมะ	130/7 ม.6 ต.เปียน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
21	นางตียาวาเราะ สะนิตอเลาะ	53/2 ม.1 ต.เปียน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
22	น.ส.ฮิรฮำ บูเงาะเงะ	102/2 ม.6 ต.เปียน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
23	น.ส.สีตีหัมเสาะ มาหามิต	96/10 ม.1 ต.เปียน อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
24	น.ส.สุวิมล เหม	2/17 ม.4 ต.สะบ้าย้อย อ.สะบ้าย้อย จ.สงขลา
25	นางรอปียะ อาแหว	65/2 ม.11 ต.ลำไพล อ.เทพา จ.สงขลา

เอกสารแนบ

ประวัติบุคลากร

ชื่อ - สกุล (ภาษาไทย) นางมาเรียนา แนกาบาร์

ชื่อ - สกุล (ภาษาอังกฤษ) Mrs. Mariana Naekaba

วัน/ เดือน / ปีเกิด 24 เมษายน พ.ศ. 2527

ที่อยู่ปัจจุบัน เลขที่ 286/547 หมู่ที่ 11 ตำบลบานา อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี

โทรศัพท์ 087 - 2919243

โทรศัพท์ 073-331302

E-mail: mariana.c@psu.ac.th

สถานที่ทำงาน สำนักส่งเสริมและบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

เลขที่ 181 ถนน เจริญประดิษฐ์ ตำบลบูรสะมิแล อำเภอเมือง จังหวัด ปัตตานี รหัสไปรษณีย์ 94000

ตำแหน่งปัจจุบัน นักวิชาการอุดมศึกษา

ข้อมูลการศึกษา

ปริญญา	ปีที่สำเร็จการศึกษา	สาขาวิชา	สถาบันสำเร็จการศึกษา
ปริญญาตรี	2549	คหกรรมศาสตร์ (ศษ.บ.)	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์
ปริญญาโท	2567	วิทยาศาสตร์การอาหาร และโภชนาการ	มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

สาขาวิชาการที่มีความเชี่ยวชาญ

การส่งเสริมและพัฒนากลุ่มชุมชน

การส่งเสริมและการพัฒนาด้านทักษะอาชีพชุมชน

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน

อาหารและโภชนาการ

ประวัติการทำงาน

เจ้าหน้าที่ฝ่ายวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ บริษัทช่วยเจริญมารีน 2002 จำกัด อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี
ผู้ช่วยหัวหน้าฝ่ายแปรรูปผลิตภัณฑ์ (ซูริมิ) บริษัทช่วยเจริญมารีน 2002 จำกัด อำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี
นักวิชาการอุดมศึกษา สถานีบริการวิชาการชุมชนจะนะ ฝ่ายบริการวิชาการชุมชน สำนักส่งเสริมและ
บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

นักวิชาการอุดมศึกษา ฝ่ายพัฒนานวัตกรรมบริการวิชาการและถ่ายทอดเทคโนโลยี สำนักส่งเสริมและ
บริการวิชาการ

นักวิชาการอุดมศึกษา ฝ่ายสถานีบริการวิชาการและพันธกิจสัมพันธ์ สำนักส่งเสริมและบริการวิชาการ
วิทยากรร่วมในโครงการพัฒนาอาชีพ (เก็บค่าลงทะเบียน)

วิทยากรร่วมโครงการจาก คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

วิทยากรรับเชิญของเรือนจำนาทวี

วิทยากรร่วมโครงการพัฒนาการศึกษาในเขตพัฒนาพิเศษเฉพาะกิจจังหวัด ชายแดนภาคใต้ฯ

วิทยากรโครงการส่งเสริมแนะแนวการศึกษาและอาชีพเยาวชนชายแดนใต้ ฯ

ที่ปรึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชนตาลจะรัง ตำบลจะรัง อำเภอยะหริ่ง จังหวัดปัตตานี

ที่ปรึกษากลุ่มแม่บ้านสวนอินพัฒนา ตำบลเปียน อำเภอสะบ้าย้อย จังหวัดปัตตานี

อาจารย์พิเศษ สาขาวิชาโภชนาการศาสตร์และการกำหนดอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

หัวหน้าโครงการความร่วมมือระหว่างคณะกรรมการกาชาดระหว่างประเทศ (ICRC) 2564-ปัจจุบัน

หัวหน้าโครงการจัดทำคำขอส่งป่งชี้ทางภูมิศาสตร์ไทยเพื่อขึ้นทะเบียน สินค้าส้มโชกุนเบตง มังคุดในสาย
หมอก

ผู้ร่วมวิจัย โครงการวิจัยพัฒนาเชิงพื้นที่เพื่อลดความยากจนและการพัฒนาความเท่าเทียมในประเทศไทย :
กรณีศึกษาจังหวัดปัตตานี ปี 2563 (ระยะที่1)

ผู้ร่วมวิจัย โครงการวิจัยพัฒนาเชิงพื้นที่เพื่อลดความยากจนและการพัฒนาความเท่าเทียมในประเทศไทย :
กรณีศึกษาจังหวัดปัตตานี ปี 2564 (ระยะที่2)

ผู้ร่วมวิจัย โครงการวิจัยพัฒนาเชิงพื้นที่เพื่อลดความยากจนและการพัฒนาความเท่าเทียมในประเทศไทย :
กรณีศึกษาจังหวัดปัตตานี ปี 2565 (ระยะที่3)

ผู้ร่วมวิจัย โครงการพัฒนาพื้นที่วิจัยเชิงยุทธศาสตร์ (SRA) เพื่อขจัดความยากจนและสร้างโอกาสทางสังคม :
กรณีศึกษาจังหวัดปัตตานี ปี 2566-2567 (ระยะที่4)

ประสบการณ์งานวิจัย

มาเรียมานา แนนกาบารี. 2547. การพัฒนาวิธีการพับใบตองในเด็กนักเรียน โรงเรียนเทศบาล 2
วัดตานีนรสโมสร.ศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

มาเรียมานา แนนกาบารี ตัสนิม มานี. 2549.การพัฒนากฎเดี่ยวเส้นปลากิ่งสำเร็จรูป.ศึกษาศาสตร์
มหาวิทยาลัย สงขลานครินทร์.

มาเรียมานา แนนกาบารี. 2567. ผลของสารก่อเจลและปริมาณน้ำตาลสุกต่อคุณภาพเยลลี่เหลวน้ำตาล
โตนดสด. สารนิพนธ์. วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี.
มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

ประวัติบุคลากร

ชื่อ

(ไทย) ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรชัย พุทธรักษ์

(อังกฤษ) Assoc.Prof. Pornchai Puttarak

คุณวุฒิสูงสุด ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ศึกษา จากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ จบปี 2552

สังกัด หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สถานที่ที่สามารถติดต่อได้ อาคารปฏิบัติการคหกรรม (อาคาร 72) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัย

ราชภัฏสงขลา 160 หมู่ 4 ตำบลเขารูปช้าง อำเภอเมืองสงขลา จังหวัดสงขลา 90000 โทรศัพท์ภายใน 1569

โทรศัพท์มือถือ 0889625919 E-mail pornchai.pu@skru.ac.th

ประวัติการทำงาน

ช่วงเวลา	ชื่อหน่วยงาน	ตำแหน่ง
26 ต.ค. 2552 - ปัจจุบัน	มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สาขาวิชา คหกรรมศาสตร์
24 พ.ค. 2548 - 31 พ.ค. 2550	มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต	อาจารย์โปรแกรมวิชาคหกรรม ศาสตร์
1 ธ.ค. 2547 - 15 มี.ค. 2548	Zeavola Resort in, Leam Tong, Ao Nang, Krabi.	European Cook
28 มิ.ย. 2547- 29 พ.ย.2547	BP Grand Tower Hotel Hatyai, Songkhla, Thailand.	Thai European Cook Helper

อนุสิทธิบัตร

พรชัย พุทธรักษ์. (2565). อนุสิทธิบัตร เลขที่ 20620 แผ่นแปงเปาะเปี๊ยะเสริมแป้งกากถั่วเหลือง. กรุงเทพฯ: กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

พรชัย พุทธรักษ์. (2565). อนุสิทธิบัตร เลขที่ 20622 ขนมปั้นขลิบทอดใส่ปลาเสริมเปลือกกุ้ง. กรุงเทพฯ: กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

พรชัย พุทธรักษ์. (2565). อนุสิทธิบัตร เลขที่ 20623 ซอสบาร์บีคิวจากเปลือกแดงโม. กรุงเทพฯ: กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

พรชัย พุทธรักษ์. (2561). อนุสิทธิบัตร เลขที่ 15423 ขนมจำปาตะ. กรุงเทพฯ: กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

พรชัย พุทธรักษ์. (2561). อนุสิทธิบัตร เลขที่ 15903 เค้กชิฟฟอนจำปาตะ. กรุงเทพฯ: กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

พรชัย พุทธรักษ์. (2561). อนุสิทธิบัตร เลขที่ 17307 ขนมหม้อแกงจากเมล็ดจำปาตะ. กรุงเทพฯ: กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

พรชัย พุทธรักษ์. (2560). อนุสิทธิบัตร เลขที่ 16964 ลูกชิ้นไก่ที่มีส่วนผสมของน้ำปรุงรสไก่ตุ๋น. กรุงเทพฯ: กรมทรัพย์สินทางปัญญา กระทรวงพาณิชย์.

พรชัย พุทธรักษ์. (2560). อนุสิทธิบัตร เลขที่ 14856 ขนมกรอบเค็มผสมแป้งข้าวสังข์หยด. กรุงเทพฯ: กรมทรัพย์สิน

ทางปัญญา กระทรงพาดินชัย.

บทความวิจัย / บทความวิชาการ

พรชัย พุทธิรักษ์, ปานรวี ศิริรักษ์, ชลิตา รามสกุล, อลิษา ไชยรัตน์, และกษิเดช ฉันทกุล. (2566). *ทัศนคติและพฤติกรรมการบริโภคขนมไทยของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา*. วารสารคหกรรมศาสตร์และวัฒนธรรมอย่างยั่งยืน. 66(2), 1-12. (TCI- 2).

พรชัย พุทธิรักษ์. (2560). ความสัมพันธ์ระหว่างสัมพันธภาพในครอบครัว กับความคาดหวัง ความวิตกกังวลในการเรียน และการเผชิญปัญหาของนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. วารสารคหเศรษฐศาสตร์, 60(1), 10 หน้า, 67-76. (TCI- 2).

พรชัย พุทธิรักษ์ และดำรงเกียรติ ศรีเทพ. (2559). คุณภาพชีวิตของนักเรียนมัธยมศึกษาในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้. วารสารคหเศรษฐศาสตร์, 59(2), 8 หน้า, 47-56. (TCI- 2).

การประชุมวิชาการ / สัมมนาทางวิชาการ

อุสุณา แวกาจิ, คริมา นาคบรรพ์, วัสดา สำนักพงษ์, พนิดา สำนักพงศ์ และพรชัย พุทธิรักษ์. (2566). *ผลของการลดปริมาณน้ำตาลในผลิตภัณฑ์ขนมไทย*. รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 8 และ งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 1 (น. 977-986) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. (Proceeding, ระดับชาติ)

กรรณิการ์ ทองนุ้ย, รอซีดา เสนุนุ, สุภาวดี โปขสาลี, อารีญา ไร่ใหญ่ และพรชัย พุทธิรักษ์. (2566). *ผลการทดแทนผงอัลมอนต์ด้วยผงมันม่วงในผลิตภัณฑ์มาการองไส้ธัญพืช*. รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 8 และ งานประชุมวิชาการระดับนานาชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 1 (น. 969-976) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา. (Proceeding, ระดับชาติ)

สุภัชชา คงสุขแก้ว, ชฎาพร แก้วกล้า, วิภาวดี สุขกลับ, ทศนา ศิริโชติ และพรชัย พุทธิรักษ์. (2565). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซาลาเปาไส้ถั่วแดงเสริมน้ำใบขลุ่ย*. รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 7 (น. 458-465) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี. (Proceeding, ระดับชาติ)

ชฎาพร แก้วกล้า, สุภัชชา คงสุขแก้ว, วิภาวดี สุขกลับ และพรชัย พุทธิรักษ์. (2565). *การใช้ซูคราโลสทดแทนน้ำตาลในผลิตภัณฑ์ซาลาเปาไส้ถั่วแดงเสริมน้ำใบขลุ่ย*. รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 7 (น. 451-457) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี. (Proceeding, ระดับชาติ)

ศิริลักษณ์ มั่นชีวี, อาณาเขต สุวรรณรัตน์, อุมาวดี ฤทธิหมุ่น และพรชัย พุทธิรักษ์. (2565). *ความรู้ ทักษะ ทักษะ และพฤติกรรมสุขภาพของ เจ้าหน้าที่อาหารในมหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา*. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 7 (น. 743-749) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี. (Proceeding, ระดับชาติ)

นิโรสลีดา นิเลาะ, จิราวรรณ ต่อลิ้ง, อาติยะห์ ยูโซะ และพรชัย พุทธิรักษ์ (2565). *ความสัมพันธ์ระหว่างทัศนคติ พฤติกรรมการบริโภคเครื่องดื่ม และภาวะโภชนาการของนักศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา*. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 7 (น. 750-759) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี. (Proceeding, ระดับชาติ)

พรชัย พุทธิรักษ์, นูรพิรดาวาส์ สาเมาะ, รัตติยา สุเหริน และอนุชา โชติการสกุล. (2564). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไข่ทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งสาคูเสริมจำปาตะ*. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 6 (น. 854-861) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. (Proceeding, ระดับชาติ)

พรชัย พุทธิรักษ์, ธนธรณ์ บุญชู, มณฑิตา แก้วประกอบ และสุวรรณี เซะ. (2564). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวเหนียวเหลืองกรอบหน้ากุ้ง*. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 6 (น. 862-869) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. (Proceeding, ระดับชาติ)

พรชัย พุทธิรักษ์, โซเฟีย อูมา, ปริญญา เรืองศรี, และปัทมาภรณ์ ทองนวล. (2564). *การทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งข้าวหอมมะลิในผลิตภัณฑ์เค้กไข่ได้ห้วน*. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 6 (น. 877-883) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. (Proceeding, ระดับชาติ)

พรชัย พุทธิรักษ์, ทศนา ศิริโชติ, โซเฟีย อูมา, ปริญญา เรืองศรี และปัทมาภรณ์ ทองนวล. (2564). *การใช้ซูคราโลสทดแทนน้ำตาลในผลิตภัณฑ์เค้กไข่ได้ห้วน*. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 6 (น. 870-876) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. (Proceeding, ระดับชาติ)

พรชัย พุทธิรักษ์, กุราณี กุสุหลง, วาไลด อะห์ลี, และศศิธร สุเหริน. (2563). *การใช้ประโยชน์จากกากมะพร้าวผงทดแทนแป้งสาลีในผลิตภัณฑ์ฟัพฟสังขยา*. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 5 (น. 141-148) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย. (Proceeding, ระดับชาติ)

พรชัย พุทธิรักษ์, วาไลด อะห์ลี, กุราณี กุสุหลง และศศิธร สุเหริน. (2563). *ผลของการเสริมแป้งกากมะพร้าวในไส้ฟัพฟสังขยา*. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้ง

ที่ 5 (น. 1464-1471) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย. (Proceeding, ระดับชาติ)

พรชัย พุทธรักษ์, วันฉัตร ศิริสาร, ขนิษฐา อโนทัย และบุญดาริกา จามจร. (2563). *การใช้ประโยชน์จากกากถั่วเหลืองทดแทนแป้งสาลีบางส่วนในผลิตภัณฑ์ขนมขลิบทอด*. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 5 (น. 208-217) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย. (Proceeding, ระดับชาติ)

พรชัย พุทธรักษ์, วันฉัตร, ศิริสาร, เกวลิน ไหมหมาด, ธมลวรรณ แก้วกลับ และสุกาญจนา หลวงพูลศิริ. (2563). *การใช้ประโยชน์จากกากถั่วเหลืองทดแทนแป้งสาลีในแผ่นแป้งเปาะเปี๊ยะ*. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 5 (น. 327-333) คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย. (Proceeding, ระดับชาติ)

พรชัย พุทธรักษ์, ดีซอน หมดังะ, และอัสม่า ฤทธิดาหวี. (2562). *ผลของการเสริมน้ำใบย่านางในผลิตภัณฑ์เส้นพาสต้าทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งสาคุ*. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4 (น. 738-747). มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. (Proceeding, ระดับชาติ)

พรชัย พุทธรักษ์, สุทธิดา โพธิ์พั้น, และรัตนมณี พุฒซ้อน. (2562). *ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งสาคุในผลิตภัณฑ์หมั่นโถว*. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4 (น. 243-250). มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. (Proceeding, ระดับชาติ)

พรชัย พุทธรักษ์, กฤตยา บุญสุวรรณ, วนิตา วงศ์พลาย, และสุธิตา แสงทอง. (2562). *ผลของการทดแทนแป้งสาลีด้วยแป้งสาคุในผลิตภัณฑ์พายสังขยา*. รายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเครือข่ายภาคใต้ ครั้งที่ 4 (น.233-242) มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา. (Proceeding, ระดับชาติ)

ประวัติบุคคล

ชื่อ-สกุล (ภาษาไทย)...นายรุสลี นุห์.....
ชื่อ-สกุล (ภาษาอังกฤษ)...Ruslee Nuh.....
เพศ.....ชาย.....วัน/เดือน/ปีเกิด.....29 พฤศจิกายน 2527.....
ตำแหน่งปัจจุบัน (อาจารย์, ผศ., รศ., ศ., ตำแหน่งทางราชการ)...ผู้ช่วยศาสตราจารย์.....
บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่1960800009070.....
สถานที่ติดต่อ (ที่ทำงาน)...คณะวิทยาการอิสลาม เลขที่ 181ถนนเจริญประดิษฐ์ ตำบลรูสะมิแล อำเภอเมือง จังหวัด
ปัตตานี 94000.....
โทรศัพท์/โทรสาร.....07331305.....
E-mail – address.....rusleenuh@psu.ac.th.....
ที่อยู่ (ที่บ้าน).....181/509 แพลต 15A ม.อ.ปัตตานี ต.รูสะมิแล อ.เมือง จ.ปัตตานี 94000.....
โทรศัพท์/โทรสาร.....0816780521.....
เงินเดือนปัจจุบัน44,060 บาท.....
ประวัติการศึกษา (ปริญญาตรี – เอก; สาขา และสถาบัน)

ระดับการศึกษา

ระดับปริญญาเอก

สาขาวิชาที่สำเร็จการศึกษา

Doctor of Philosophy in
Management Faculty of

จบจากสถาบัน

University Malaysia
Kelantan (UMK)

Entrepreneurship and
Business

ระดับปริญญาโท

Master Degree of
Economics Faculty of
Economics and
Management Sciences

International Islamic
University Malaysia (IIUM)

ระดับปริญญาตรี

Bachelor Degree in Islamic
Economics and
Management College of
Islamic Studies

Prince of Songkla University

ผลงานวิจัย

ก. ผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติและนานาชาติ

Yusoff, M. & Nuh, R. (2011). *Trade openness, foreign direct investment and growth in Thailand*. In: Asia Pacific Marketing and Management Conference 2011, 9-11 November 2011, Merdeka Palace Hotel, Kuching, Sarawak.

Yusoff, M. & Nuh, R. (2015). Foreign Direct Investment, Trade Openness and Economic Growth: Empirical Evidence from Thailand. *Foreign Trade Review*, 50(2), 73-84.

Nuh, R. & Ibrahim, M. D. (2017). The Effect of Islamic Microfinance on Micro – Entrepreneur’s Performance in Thailand. *Proceeding of the 2017 UMK Postgraduate Colloquium*. P. 180 – 189.

Nuh, R., Ibrahim, M. D. & Anis, A., (2017). The Moderating Effect of Internal Control on the Relationship between Islamic Microfinance and Micro-entrepreneur’s Performance in Thailand. *Proceeding of International Conference on Business and Economic (ICBE) 2017*.

Nuh, R., Noipom, T. & Ibrahim, M. D. (2019). The Moderating Effect of Bank Monitoring in Enhancing Financial and Non-Financial Services Offered by Islamic Microfinance towards Micro-entrepreneurs Social Performance in Thailand Proceeding of ICON-IMAD Conference 2018. Langkawi, Penang.

Nuh, R. & Ibrahim, M. D. & Amira, A. (2019). The Effect of Financial and Non- Financial Services offered by Islamic Microfinance on Micro-entrepreneurs Economic Performance: Moderating Effect of Bank Monitoring. *International Journal of Entrepreneurs, and Management Practice*, 2(7), 54-60.

- Mohd Din, M., Ismail, M. & Nuh, R. (2019). Customer Satisfaction and Behavior Toward Personal Financing. *International Journal of Entrepreneurs, and Management Practice*, 2(7), 61-79.
- Nuh, R., Noipom, T. & Hasama, H. (2020). Causal Factors Affecting Business Performance of Halal Community Enterprise: The Case Study of 3 Provinces of Southern Border. *Journal of Business Administration*, 43(168), 58 – 82. (In Thai)
- Mohd Rafi, Y., Zulhazman, H., Aweng, E. R., Mohd Nazri, Z., Mohammad, I., Rooshihan, M., Nuh, R. & Faizu, H. (2021). Etak Salai, The Heritage Food of Kelantan-Consumers' Consumption and Buying Behaviours. *Academy of Entrepreneurship Journal*, 27(4), 1-9.
- Nuh, R., Phetkeaw, C., & Zakaria, F. (2023). A SWOT – TOWS Analysis for Developing the Strategy of Cage-Based Aquaculture Business in Saiburi, Patani Province. *Asia Social Issues*, 16(3), 1-17.
- Sidek, S., Hasbolah, H., Yusuff, Y., Khadri, N., Rosli, M., Nuh, R., & Hanafiah, A. (2023). The Predilection of Courier Service Selection During Cybershopping in Malaysia. *Lecture Notes in Networks and Systems*, 485, 221-234.

ข. ผลงานวิจัยที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้ -

ค. ผลงานอื่น ๆ เช่น ตำรา บทความ สิทธิบัตร ฯลฯ -

ง. รางวัลผลงานวิจัยที่เคยได้รับ

จ. สาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง (สามารถตอบได้มากกว่า 1 สาขา)

ผู้ประกอบการ (Entrepreneurship)

SMEs

วิสาหกิจชุมชน

ฉ. ภาระงานในปัจจุบัน

1. งานประจำอาจารย์ประจำสาขาวิชาวัฒนธรรมธุรกิจอิสลาม คณะวิทยาการอิสลาม มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี

2. งานวิจัยที่รับผิดชอบในปัจจุบัน

ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อผลการดำเนินงานทางธุรกิจของวิสาหกิจชุมชนฮาลาลในจังหวัดชายแดนภาคใต้ (หัวหน้าโครงการวิจัย)

ศักยภาพการผลิตและการตลาดของผู้ประกอบการเพาะเลี้ยงปลาน้ำจืด อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี (หัวหน้าโครงการวิจัย)

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และทดสอบตลาดของธุรกิจหอย “แอเตาะ” มรดกภูมิปัญญาอาหาร เพื่อลดความเหลื่อมล้ำและสร้างความยั่งยืนของเศรษฐกิจให้แก่สตรีมุสลิมในอำเภอเมือง จังหวัดปัตตานี (หัวหน้าโครงการวิจัย)

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และการทดสอบตลาดของผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลากะตัก ตำบลบ้านน้ำบ่อ อำเภอปะนาเระ จังหวัดปัตตานี (หัวหน้าโครงการวิจัย)