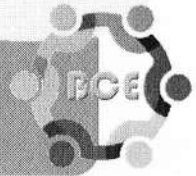


## แบบฟอร์ม

2  
5  
6  
8

### ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

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 วิถีคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน(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	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออนไลน์ และออนไลน์ รวมทั้งประเมินศักยภาพของผู้ประกอบการ
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

โครงการใหม่

โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

2. ชื่อโครงการ : การพัฒนานวัตกรรมอาหารประจำถิ่น “ปลาหม่า” สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพอย่างสร้างสรรค์ของวิสาหกิจชุมชนปลาหม่าป่าพร จังหวัดสุพรรณบุรี

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) :

ระบุห่วงโซ่คุณค่าที่สอดคล้องกับภาค

การพัฒนานวัตกรรมอาหารประจำถิ่น “ปลาหม่า” สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพอย่างสร้างสรรค์ของวิสาหกิจชุมชนปลาหม่าป่าพร จังหวัดสุพรรณบุรี มีห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) โดยสามารถแบ่งออกเป็น 3 ระยะ (ต้นทาง กลางทาง และปลายทาง) ซึ่งจะมีการดำเนินกิจกรรมในแต่ละช่วง ดังนี้

## ต้นทาง (ปีที่ 1 มาตรฐาน)

### ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการยังขาดความรู้และทักษะในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมึกให้ได้มาตรฐานความปลอดภัย เช่น GMP, อย., มผช. นอกจากนี้ยังขาดกระบวนการผลิตที่มีคุณภาพและสอดคล้องกับมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ และมีความปลอดภัย

### แนวทางแก้ไขด้วย วทน.

จัดการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมึก โดยใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในการควบคุมคุณภาพและการแปรรูป เช่น การยืดอายุผลิตภัณฑ์ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐานที่ยอมรับได้ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

### ผลผลิตและผลลัพธ์

ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกผ่านการรับรองมาตรฐาน (GMP, อย., มผช.) ประมาณเดือนตุลาคมถึงเดือนธันวาคม พ.ศ. 2568 เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือ และสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค

## กลางทาง (ปีที่ 2 โมเดลธุรกิจ)

### ปัญหาและความต้องการ

ขาดแผนการตลาดและการวางกลยุทธ์เพื่อขยายตลาดผลิตภัณฑ์ปลาหมึก ขาดบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยและเหมาะสมในการดึงดูดลูกค้าใหม่

### แนวทางแก้ไขด้วย วทน.

จัดทำโมเดลธุรกิจใหม่ที่เน้นการขยายตลาดทั้งออฟไลน์และออนไลน์ โดยการพัฒนาแบรนด์ที่ชัดเจนและออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีความทันสมัย ดึงดูดลูกค้า และให้คำปรึกษาและอบรมด้านการใช้แพลตฟอร์มออนไลน์ เช่น Shopee, Lazada, Facebook, Instagram, Tiktok เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายและการเข้าถึงลูกค้าใหม่ รวมทั้งประเมินศักยภาพและความสามารถของผู้ประกอบการ

### ผลผลิตและผลลัพธ์

มีแผนธุรกิจที่ตอบโจทย์ตลาดทั้งออฟไลน์และออนไลน์ ทำให้ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกเป็นเมนูขึ้นชื่อของดีประจำจังหวัดสุพรรณบุรี นำไปสู่ตลาดอาหารอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น ซึ่งได้รับความสนใจในวงกว้างขึ้นและเกิดบรรจุภัณฑ์ที่มีความทันสมัยและเหมาะสม ทำให้ผลิตภัณฑ์เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายที่หลากหลาย

## ปลายทาง (ปีที่ 3 ธุรกิจเพื่อสังคม)

### ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการยังขาดความรู้ในการพัฒนาธุรกิจให้เป็นธุรกิจเพื่อสังคม และขาดความร่วมมือกับพันธมิตรเพื่อขยายโอกาสทางธุรกิจ

### แนวทางแก้ไขด้วย วทน.

ส่งเสริมการสร้างความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาและนักวิจัยในการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ปลาหมึกและกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ และการจัดอบรมให้สมาชิกชุมชนมีความรู้ในการขับเคลื่อนธุรกิจเชิงสังคมให้สามารถพึ่งพาตนเองได้ในระยะยาว

## ผลผลิตและผลลัพธ์

ธุรกิจชุมชนสามารถขยายไปสู่ธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) และมีความยั่งยืนในระยะยาว ช่วยเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน รวมถึงส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพและวัฒนธรรม ซึ่งช่วยให้ชุมชนสามารถใช้ทรัพยากรท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด

### ผลกระทบที่คาดว่าจะเกิดขึ้น

- ด้านเศรษฐกิจ เกิดการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ปลาหมึกและสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้กับชุมชน ด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐานและขยายตลาดได้กว้างขึ้น ทำให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ในระยะยาว
- ด้านสังคม เกิดการสร้างงานให้กับคนในชุมชน ลดการย้ายถิ่นฐาน และส่งเสริมความร่วมมือระหว่างชุมชน ทำให้คนในชุมชนมีส่วนร่วมในการพัฒนาทั้งด้านผลิตภัณฑ์และการท่องเที่ยว
- ด้านสิ่งแวดล้อม เกิดการใช้ทรัพยากรในพื้นที่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลดของเสีย และการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างมีประสิทธิภาพ ด้วยแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) เพื่อให้เกิดความยั่งยืนต่อไป

## 4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์ โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ <sup>1</sup>	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ <sup>2</sup>
1. นางสาวพรทิพย์ ช่วยเพล เบอร์โทร 095-2509626 อีเมล <a href="mailto:phornthip.c@rmutsb.ac.th">phornthip.c@rmutsb.ac.th</a>	หัวหน้าโครงการ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์, การ ออกแบบผลิตภัณฑ์, ธุรกิจเพื่อ สังคม	ศศ.บ. (เกียรตินิยมอันดับ1) การวิจัยสังคม ศศ.ม. วิจัยประชากรและ สังคม
2. นายฐกร อ่วมสถิตย์ เบอร์โทร 088-7428478 อีเมล <a href="mailto:Thapakonwamsathit@gmail.com">Thapakonwamsathit@gmail.com</a>	ผู้ร่วมโครงการ	การนำแนวคิด BCG มาปรับ ใช้ในเทคโนโลยีการผลิต	ศศ.บ ภาษาไทย ศศ.ม. ภาษาไทย
3. นายธง คำเกิด เบอร์โทร 086-3337916 อีเมล <a href="mailto:Thong.k@rmutsb.ac.th">Thong.k@rmutsb.ac.th</a>	ผู้ร่วมโครงการ	การประชาสัมพันธ์, การ ท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพ	ศศ.บ. การจัดการการ ท่องเที่ยว ศศ.ม. การจัดการโรงแรมและ การท่องเที่ยว
4. นางสาววิภาดา วงศ์สุริยา เบอร์โทร 087-9446088 อีเมล <a href="mailto:Wipada.w@rmutsb.ac.th">Wipada.w@rmutsb.ac.th</a>	ผู้ร่วมโครงการ	การสร้างแพลตฟอร์มขาย สินค้าบนออนไลน์, เทคโนโลยี การผลิต, วิศวกรรมศาสตร์	ค.อ.บ. วิศวกรรมไฟฟ้า ค.อ.ม. วิศวกรรมไฟฟ้า
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พรหมพักตร์ บุญรักษา เบอร์โทร 095-3611555 อีเมล <a href="mailto:promphak.b@rmutsb.ac.th">promphak.b@rmutsb.ac.th</a>	ผู้ร่วมโครงการ	นวัตกรรมการพัฒนา ผลิตภัณฑ์, เทคโนโลยีการ ผลิต, วิศวกรรมศาสตร์	วศบ. วิศวกรรมไฟฟ้า วศม. วิศวกรรมไฟฟ้า วศด. วิศวกรรมไฟฟ้า
6. นางสาวสุชาดา บุญศรี เบอร์โทร 089-1164142 อีเมล <a href="mailto:Suchada.b@rmutsb.ac.th">Suchada.b@rmutsb.ac.th</a>	ผู้ร่วมโครงการ	ธุรกิจเพื่อสังคม, การคำนวณ ต้นทุนและกำไร, การวางแผน	บธ.บ. การจัดการ กจ.ม. การจัดการทรัพยากร มนุษย์

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์ โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ <sup>1</sup>	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ <sup>2</sup>
		กลยุทธ์การตลาด, การบริหาร ทรัพยากรมนุษย์	
7. ดร.อิทธิพงษ์ ย่องหยี เบอร์โทร 087-2121664 อีเมล <a href="mailto:ittiphong.y@rmutsb.ac.th">ittiphong.y@rmutsb.ac.th</a>	ผู้ร่วมโครงการ	นวัตกรรมการพัฒนา ผลิตภัณฑ์, เทคโนโลยีการ ผลิต, วิศวกรรมศาสตร์	ค.บ สาขาวิศวกรรม อิเล็กทรอนิกส์ วศ.ม สาขาวิศวกรรมไฟฟ้า วศ.ด. สาขาวิศวกรรมไฟฟ้า

<sup>1</sup> หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

<sup>2</sup> แบบประวัติแบบย่อ(การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

5. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน  ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

- 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี  
(ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอ  
โครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกฯหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุน  
อื่น (ปีที่ดำเนินการ.....)  
*☞ แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*
- 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....  
 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิชาชีพชุมชน หรือ SMEs  
โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)  
 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) ..... โดยได้แนบหนังสือขอความ  
ช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)  
 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) ..... โดยได้แนบหนังสือขอความ  
ช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)  
 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ  จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่านหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค)
- 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน  
โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....  
หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย  ไม่เคยดำเนินการ  
 เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

## 6. หลักการและเหตุผล

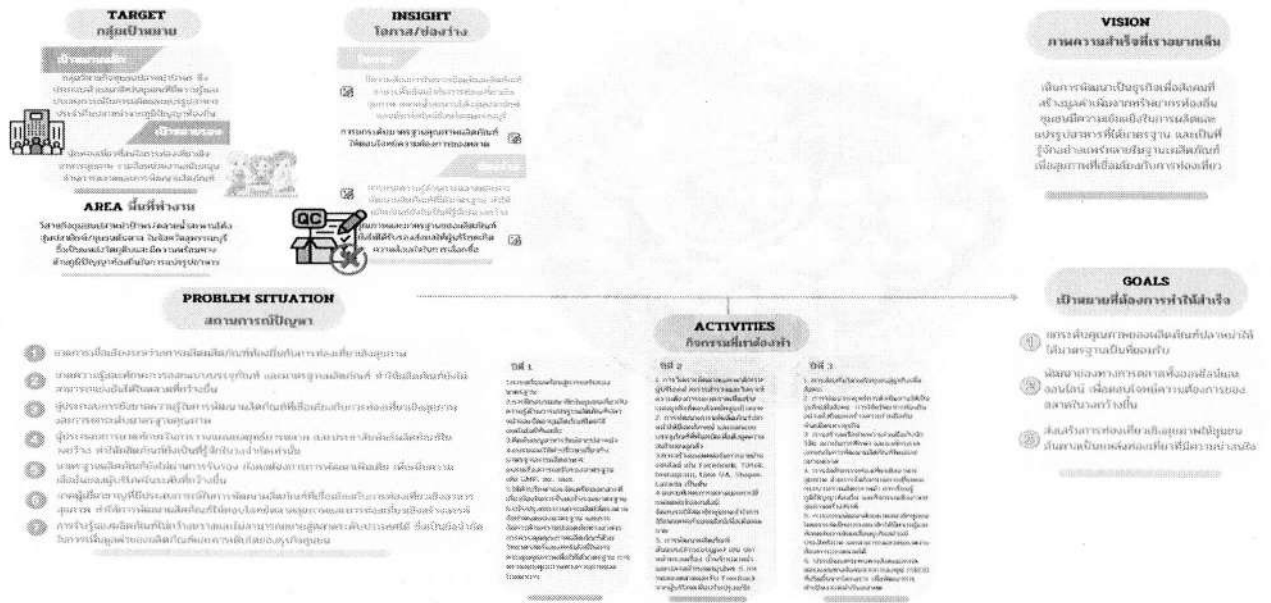
ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนปลาหม่าป่าพร นั้นเกิดจากการรวมตัวของคนในชุมชนต้นตาล โดยมีนางสาวอำพร จุสสุคนธ์ หรือป่าพร ประธานกลุ่มปลาหม่าบ้านแม่พระประจักษ์ ได้เรียนรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น วิธีการแปรรูปอาหารถื่นและเป็นอาหารของชาวญวน ทำให้เกิดขั้นตอนการทำปลาหม่า หรือปลาไร่ที่ทำมาจากเนื้อปลาชะโดล้วน ๆ ไม่มีก้าง จากแหล่งน้ำในชุมชน หมักด้วยข้าวคั่วและสับปรดเครื่องปรุงนานาชนิด หมักจนได้รสชาติที่พอเหมาะนำมาปรุงอาหารที่เลิศรสจนเป็นอาหารหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จากการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ. 2549 (OTOP Product Champion) กลุ่มปลาหม่าบ้านแม่พระประจักษ์ ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับสี่ดาวซึ่งเป็นรางวัลที่รับรองคุณภาพของผลิตภัณฑ์ปลาหม่าบ้านแม่พระประจักษ์ได้เป็นอย่างดี ปัจจุบันปลาหม่าเป็นอาหารขึ้นชื่อประจำอำเภอสองพี่น้อง และอาหารถื่นจังหวัดสุพรรณบุรี ทั้งนี้สถานประกอบการวิสาหกิจชุมชนมีความพร้อมในความร่วมมือกับนักวิจัยในโครงการเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเพิ่มมูลค่าการแปรรูปของผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรท้องถิ่นสู่เชิงพาณิชย์ และส่งเสริมกลยุทธ์ทางการตลาด โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและสมาชิกมีภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นทุนเดิมจากการสั่งสมความรู้และประสบการณ์ของชุมชน โดยคณะผู้วิจัยได้ลงพื้นที่และวิเคราะห์ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ โดยใช้เครื่องมือในการวิเคราะห์ ได้แก่ SWOT Analysis และ Theory of Change โดยมีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 1 การวิเคราะห์ ได้แก่ SWOT Analysis

SWOT Analysis	จุดแข็ง (Strengths)	จุดอ่อน (Weaknesses)
ปัจจัยภายในชุมชน	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. วิสาหกิจชุมชนปลาหม่าป่าพรมีความรู้ ความเชี่ยวชาญในการผลิตและแปรรูปปลาหม่าจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ทำให้ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์ที่ชัดเจนและแตกต่าง</li> <li>2. ชุมชนมีวัตถุดิบสำหรับผลิต เช่น ปลาชะโด และสมุนไพรท้องถิ่นที่มีคุณภาพและมีปริมาณเพียงพอสำหรับการผลิตเชิงพาณิชย์</li> <li>3. ผลิตภัณฑ์ปลาหม่าได้รับการยอมรับในระดับท้องถิ่นและได้รับรางวัล OTOP ระดับ 4 ดาว ทำให้ผลิตภัณฑ์มีความน่าเชื่อถือ</li> <li>4. มีหน้าร้านในตลาดจำหน่ายแบบ Onsite ในพื้นที่ คือ ตลาดน้ำสะพานโค้งสุ่มปลายักษ์</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้ประกอบการยังขาดความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและการยกระดับมาตรฐานคุณภาพ</li> <li>2. ผู้ประกอบการขาดทักษะในการวางแผนกลยุทธ์การตลาด และประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ในวงกว้าง ทำให้ผลิตภัณฑ์ยังเป็นที่รู้จักในวงจำกัดเท่านั้น</li> <li>3. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ยังไม่ผ่านการรับรอง ยังคงต้องการการพัฒนาเพิ่มเติม เพื่อเพิ่มความเชื่อมั่นของผู้บริโภคในระดับที่กว้างขึ้น</li> </ol>
ปัจจัยภายนอกชุมชน	โอกาส (Opportunities)	อุปสรรค (Threats)
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. สถาบันการศึกษาสนับสนุนด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ นวัตกรรม และการวิเคราะห์ตลาด ทำให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น</li> <li>2. การเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์ปลาหม่าเข้ากับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว และส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวในชุมชน เช่น สุ่มปลายักษ์ ตลาดน้ำสะพานโค้ง</li> <li>3. หน่วยงานภาครัฐและเอกชนช่วยสนับสนุนส่งเสริมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และขยายตลาด</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. การแข่งขันจากภาคเอกชนอื่นๆ จำนวนมากที่มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเช่นเดียวกัน</li> <li>2. การเปลี่ยนแปลงความต้องการของผู้บริโภค อาจทำให้ผลิตภัณฑ์ปลาหม่าต้องปรับตัวเพื่อให้ตรงกับความต้องการของตลาดอย่างต่อเนื่อง</li> <li>3. การขอรับรองมาตรฐาน เช่น GMP, อย., มผช. อาจใช้เวลานานและมีข้อจำกัดที่ส่งผลต่อการวางแผนการผลิตและการขยายตลาด</li> </ol>



# ข้อมูลการวิเคราะห์ Theory of Change มีรายละเอียดดังนี้



ภาพที่ 2 การวิเคราะห์ Theory of Change ของโครงการ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลข้างต้นในโครงการ “การพัฒนานวัตกรรมอาหารประจำพื้นที่ “ปลาหมึก” สู่อุตสาหกรรมท่องเที่ยวเชิงสุขภาพอย่างสร้างสรรค์” มีความสำคัญและประโยชน์ต่อวิชาสหกิจชุมชน และประชาชนในอำเภอสองพี่น้อง ด้วยกระบวนการวิเคราะห์โจทย์ความต้องการของชุมชนในการพัฒนาอาหารประจำพื้นที่จะทำให้เข้าใจถึงจุดอ่อนและจุดแข็งในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น ซึ่งจะทำให้มีการปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการและบริบทพื้นที่ เปิดโอกาสทางธุรกิจด้วยการวิเคราะห์ความต้องการของตลาดและความสนใจของผู้บริโภคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตรงกับความต้องการของตลาด นำไปสู่การสร้างรายได้สูงขึ้นสำหรับชุมชน ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพอย่างสร้างสรรค์ ผ่านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง ชุมชนตำบลต้นตาลจะสามารถนำเสนอและประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ทำให้ผู้ท่องเที่ยวมาเยี่ยมชมและใช้บริการของชุมชนมากขึ้น เพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันโดยการสร้างโมเดลต้นแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ชุมชนจะมีความรู้และเครื่องมือในการแข่งขันกับภาคเอกชนหรือวิสาหกิจชุมชนอื่นๆ ทำให้มีการสร้างมูลค่าสูงสุดจากทรัพยากรท้องถิ่นผ่านการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรท้องถิ่นและการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ จะทำให้มีการประหยัดทรัพยากร ใช้ประโยชน์จากสิ่งแวดล้อมและอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่ ทำให้เกิดการใช้ทรัพยากรในพื้นที่อย่างยั่งยืน ดังนั้นโครงการนี้จะช่วยในการสร้างรายได้ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพมูลค่าสูง เพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขัน และสร้างความรู้ความเข้าใจให้กับวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร

ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ ด้วยความพร้อมของสถานประกอบการ วิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร ตำบลต้นตาล มีความร่วมมือระหว่างสถานประกอบการและผู้ดำเนินโครงการ เพื่อสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น และสร้างกลไกกิจกรรมทางการท่องเที่ยวด้านอาหารพื้นถิ่น โดยให้คนในชุมชนมีส่วนร่วมเพื่อช่วยส่งเสริมและยกระดับวิสาหกิจชุมชน ในการนำเสนอเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายและยั่งยืนต่อไป ด้านความพร้อมด้านวัตถุดิบ สถานประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีจำนวนวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาจากแหล่งน้ำในชุมชนปริมาณเพียงพอต่อการผลิตเชิงพาณิชย์ และมีความรู้ความเข้าใจใน

ด้านนี้ช่วยให้สามารถร่วมมือกับนักวิจัยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีสะอาดและปลอดภัยเป็นมาตรฐาน ถูกหลักอนามัย ทั้งนี้สถานประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีพื้นที่สำหรับการแปรรูป และศูนย์เรียนรู้ที่พร้อมรับนักวิจัยและนักท่องเที่ยวเข้ามาเยี่ยมชม ทำให้งานวิจัยสามารถดำเนินการได้โดยไม่มีปัญหาทางด้านสถานที่ รวมถึงเครื่องมือและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ที่จำเป็นในการดำเนินโครงการ เช่น ข้อมูลเกี่ยวกับการผลิต การแปรรูป ความต้องการของตลาด และความพร้อมด้านกำลังคน สถานประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีกำลังคนในชุมชนที่มีความรู้และประสบการณ์ในการผลิต การแปรรูป และการตลาด ซึ่งสามารถให้ข้อมูลและร่วมมือกับนักวิจัยได้ และความพร้อมด้านข้อมูลในการกำหนดปัญหาความต้องการที่ต้องการให้กับโครงการในการดำเนินงานให้สำเร็จ และให้ร่วมมือในการเสนอข้อมูล และทรัพยากรที่เกี่ยวข้อง และความพร้อมด้านตลาดเชิงพาณิชย์ โดยสถานประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีช่องทางในการนำผลิตภัณฑ์ไปสู่ตลาด เมื่อนักวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตราสัญลักษณ์ และบรรจุภัณฑ์ที่มีตรงกับสิ่งแวดล้อม สถานประกอบการสามารถเป็นผู้นำเสนอและตลาดผลิตภัณฑ์นี้ออกสู่สาธารณะได้ในช่องทางตลาดเดิมที่มีการเชื่อมโยงในระดับจังหวัด ด้วยความพร้อมของสถานประกอบการวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร ตำบลตันตลิ่ง จึงทำให้เกิดการร่วมมือระหว่างสถานประกอบการและผู้ดำเนินโครงการ เพื่อสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น และสร้างกลไกกิจกรรมทางการท่องเที่ยวด้านอาหารพื้นถิ่น โดยให้คนในชุมชนมีส่วนร่วม เพื่อช่วยส่งเสริมและยกระดับวิสาหกิจชุมชน ในการนำเสนอเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายและยั่งยืนต่อไป

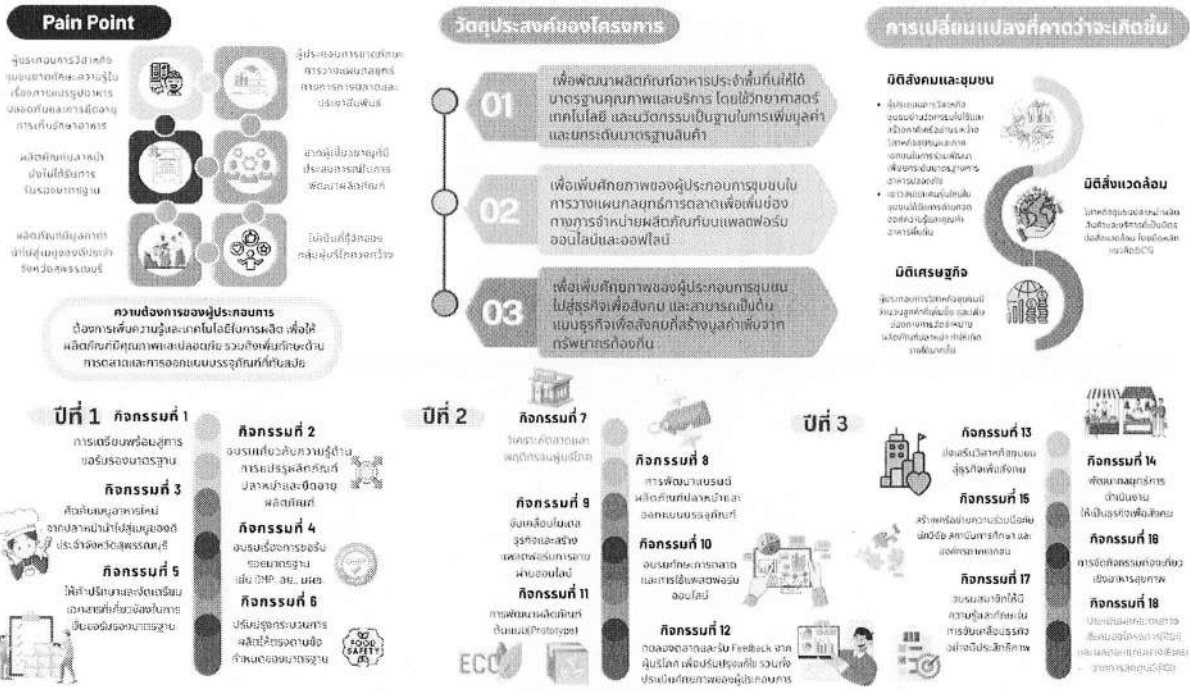
**การประเมินหัวข้อปัญหา ความจำเป็นของการดำเนินโครงการ จึงดำเนินการประเมินหัวข้อปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหา ดังนี้**

1. สมรรถนะของกลุ่มผู้ประกอบการวิสาหกิจปลาหมึกป่าพร ตำบลตันตลิ่ง ยังขาดความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่เชื่อมโยงกับกับท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพและยกระดับมาตรฐานคุณภาพอาหารปลอดภัย
2. ผู้ประกอบการขาดทักษะการวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาดและประชาสัมพันธ์ไม่เพียงพอ และปัญหาเรื่องมาตรฐานการรับรองของผลิตภัณฑ์ที่แปรรูป
3. ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกเป็นรู้จักในวงแคบระดับอำเภอ
4. คุณภาพและการทดสอบประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับรองส่งผลให้ผู้บริโภคเกิดความลังเลใจในการเลือกซื้อ
5. ขาดผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เชื่อมโยงกับกับท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพ

**แนวทางการแก้ไข**

1. การจัดอบรมเรื่องการพัฒนาอาหารประจำพื้นถิ่น “ปลาหมึก” การแปรรูปเพื่อยกระดับมาตรฐานความปลอดภัย และการวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาดเพื่อขยายตลาดและเพิ่มความรู้จักของผลิตภัณฑ์ในกลุ่มเป้าหมาย
2. การส่งเสริมคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาหมึกให้ได้มาตรฐานความปลอดภัย และสนับสนุนในการขอรับรองมาตรฐานสำหรับผลิตภัณฑ์และส่งเสริมการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับมาตรฐานนั้น
3. การสำรวจพฤติกรรมความต้องการของนักท่องเที่ยวและผู้บริโภคและตลาด เพื่อตอบสนองและปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นให้สอดคล้อง เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นและการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพเพื่อให้สามารถแข่งขันในตลาดได้มีประสิทธิภาพ
4. สร้างเครือข่ายระหว่างวิสาหกิจชุมชนและภาคเอกชนหรือธุรกิจ เพื่อร่วมมือกันในการพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์สู่เชิงพาณิชย์
5. สร้างโมเดลต้นแบบการพัฒนาอาหารประจำพื้นถิ่น “ปลาหมึก” เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ รวมถึงการคัดเลือกและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพในการขยายตลาดมูลค่าสูง





ภาพที่ 3 เส้นทางการสร้างผลกระทบของโครงการ

สำหรับแผนการดำเนินงาน 3 ปีตลอดห่วงโซ่คุณค่า (ต้น กลาง ปลาย) สำหรับโครงการการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนอาหารประจำพื้นถิ่น “ปลาหมึก” สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพอย่างสร้างสรรค์ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน การดำเนินงานในโครงการนี้จะถูกแบ่งออกเป็น 3 ระยะเวลาใน 3 ปี โดยแต่ละปีจะมีการพัฒนาที่แตกต่างกัน เพื่อให้บรรลุผลสำเร็จสูงสุดในการยกระดับธุรกิจและสร้างความยั่งยืน ดังนี้

ปีที่ 1 การเตรียมพร้อมผู้ประกอบการรายย่อยมาตรฐาน เช่น GMP, อย., และ มผช. เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกของวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพรหมมีคุณภาพและปลอดภัยตามมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับทั้งในระดับประเทศและต่างประเทศ โดยกิจกรรมในปีแรกจะรวมถึงการฝึกอบรมสมาชิกในชุมชนเกี่ยวกับความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาหมึก การยืดอายุอาหารเพื่อเก็บรักษา การคิดเมนูอาหารปลาหมึกใหม่ โดยมีผู้เชี่ยวชาญเข้ามาช่วยถ่ายทอดเทคนิคการผลิตที่ทันสมัยและเพิ่มประสิทธิภาพในการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ยังมีการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐาน เช่น การควบคุมสภาพแวดล้อมในสถานที่ผลิต การจัดการเรื่องความปลอดภัยทางอาหาร และการจัดเก็บผลิตภัณฑ์อย่างเหมาะสม โดยมีเป้าหมายคือให้ผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพรหมผ่านการรับรองมาตรฐาน (ประมาณเดือนตุลาคมถึงธันวาคม พ.ศ. 2568) ซึ่งจะเป็นการเพิ่มความน่าเชื่อถือให้กับผลิตภัณฑ์และสร้างฐานตลาดที่มั่นคง เมื่อผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐานในปีแรกแล้ว

ปีที่ 2 การพัฒนาโมเดลธุรกิจและการขับเคลื่อนตลาดผลิตภัณฑ์ “ปลาหมึก” สู่อาหารอัตลักษณ์ท้องถิ่น สามารถดำเนินการได้โดยเน้นจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ ความเป็นเอกลักษณ์ และความเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมท้องถิ่น เพื่อดึงดูดผู้บริโภค ดังนี้: 1. สร้างแบรนด์ที่สื่อถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่นและบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดใจ โดยนำเสนอภาพวัฒนธรรม วิถีชีวิต หรือธรรมชาติของท้องถิ่น 2. พัฒนาสินค้าให้ตอบโจทย์ผู้บริโภคและสร้างสรรค์ปลาหมึกในรูปแบบใหม่และทำเป็นเมนูของดีประจำจังหวัดสุพรรณบุรี 3. ทำการตลาดออนไลน์และออฟไลน์ ออนไลน์: ใช้โซเชียลมีเดีย (Facebook, Instagram, TikTok) ในการสร้างคอนเทนต์ที่เล่าถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรม เช่น วิดีโอการผลิตปลาหมึก หรือวีรวิเมน

จากปลาหมึก ออฟไลน์: จัดกิจกรรมชิมอาหารในงานท้องถิ่น งานตลาดนัดชุมชน ตลาดน้ำสะพานโค้ง-สุ่มปลายักษ์ หรืองานแฟร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารพร้อมกับการสร้างเครือข่ายการจำหน่ายในระดับจังหวัดและประเทศ การขยายตลาดนี้จะช่วยเพิ่มยอดขายและการเข้าถึงลูกค้าใหม่ ๆ รวมถึงสร้างความรู้จักของผลิตภัณฑ์ในวงกว้างมากขึ้น

ปีที่ 3 การพัฒนาธุรกิจสู่ความยั่งยืนและธุรกิจเพื่อสังคม โดยการส่งเสริมให้วิสาหกิจชุมชนขึ้นใจเติบโตในฐานะธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) การพัฒนานี้จะรวมถึงการสร้างความร่วมมือกับพันธมิตรทางธุรกิจต่าง ๆ เช่น นักวิจัยและสถาบันการศึกษา เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และขยายตลาดให้ครอบคลุมไปถึงระดับสากล นอกจากนี้ยังมีการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพในชุมชน โดยชุมชนจะจัดกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพ เช่น การเยี่ยมชมกระบวนการผลิตอาหารพื้นถิ่นที่มีมูลค่าสูง การเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น การจัดกิจกรรมเชิงอาหารสุขภาพสร้างสรรค์กับการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมตามแนวคิดเศรษฐกิจใหม่แบบ BCG Model ซึ่งจะช่วยเพิ่มความน่าสนใจให้กับการท่องเที่ยวในพื้นที่ พร้อมกับการฝึกอบรมและพัฒนาศักยภาพของสมาชิกในชุมชนเพื่อให้สมาชิกมีความรู้และทักษะที่เพียงพอในการขับเคลื่อนธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ ชุมชนจะมีการเสริมสร้างความร่วมมือภายในเพื่อพัฒนาการผลิตและการตลาดที่สอดคล้องกับแนวโน้มของตลาดในอนาคตสู่เป้าหมายการสร้างธุรกิจที่สามารถพึ่งพาตนเองได้ในระยะยาว และชุมชนจะกลายเป็นตัวอย่างของธุรกิจเพื่อสังคมที่ประสบความสำเร็จและยั่งยืน

จากที่กล่าวมาข้างต้นการดำเนินโครงการ "การพัฒนานวัตกรรมอาหารประจำถิ่น "ปลาหมึก" สู่อุตสาหกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพอย่างสร้างสรรค์" มีความจำเป็นอย่างยิ่งในการส่งเสริมคุณค่าและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์พื้นถิ่นให้มีคุณภาพและยอมรับได้ในระดับสากล ปลาหมึกเป็นอาหารที่มีประวัติศาสตร์และมีคุณค่าเฉพาะของชุมชนต้นตาล แต่ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ยังขาดการรับรองมาตรฐานสำคัญ การดำเนินโครงการนี้จะช่วยให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับ เพิ่มความมั่นใจให้กับผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งจะส่งผลให้มูลค่าของผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้นและช่วยสร้างความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ปลาหมึกได้มากขึ้น พร้อมกับการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการในชุมชน ในปัจจุบันยังขาดความรู้และทักษะที่จำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการทำการตลาดจะเป็นการเสริมสร้างทักษะต่างๆ เช่น การแปรรูปอาหาร การวางแผนกลยุทธ์การตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการใช้แพลตฟอร์มออนไลน์ในการเพิ่มช่องทางการขาย เพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถแข่งขันในตลาดที่กว้างขึ้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลให้เกิดการขยายตลาดผลิตภัณฑ์และเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนในระยะยาวซึ่งจะช่วยให้ผลิตภัณฑ์เข้าถึงกลุ่มลูกค้าใหม่ๆ ทั่วประเทศและต่างประเทศได้ และเป็นการเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้และความยั่งยืนให้กับชุมชน เชื่อมโยงผลิตภัณฑ์ปลาหมึกเข้ากับการท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพ ซึ่งสอดคล้องกับแนวโน้มการเติบโตของตลาดท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและวัฒนธรรม การจัดกิจกรรมท่องเที่ยว เช่น การเยี่ยมชมกระบวนการผลิตและการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น จะช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และการท่องเที่ยวในชุมชน ช่วยสร้างรายได้และเสริมสร้างความเป็นอยู่ที่ดีให้กับคนในชุมชนสู่การสร้างความยั่งยืนให้กับวิสาหกิจชุมชน ด้วยการพัฒนาธุรกิจสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) จะช่วยให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ในระยะยาว ผ่านการใช้ทรัพยากรในพื้นที่ให้รักษาและส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่และได้รับการสืบทอดต่อไปในรุ่นถัดไป

ตารางที่ 2 ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
ขาดความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	การอบรมและให้ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามมาตรฐาน เช่น GMP, อย., มผช. เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้มีความปลอดภัยและมีคุณภาพสูงขึ้น โดยนำเทคโนโลยีการแปรรูปและการยืดอายุอาหารเพื่อเพิ่มคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ปลาหมึก ทำให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น และสามารถขยายตลาดได้กว้างขึ้น
ขาดทักษะการตลาดและการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ไม่เพียงพอ	การพัฒนาแบรนด์และบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยเพื่อเพิ่มความน่าสนใจ โดยใช้นวัตกรรมการออกแบบบรรจุภัณฑ์ รวมถึงการจัดอบรมเพื่อเสริมสร้างทักษะด้านการตลาดทั้งออนไลน์และออฟไลน์ เพื่อเพิ่มศักยภาพในการขยายตลาดผลิตภัณฑ์
ขาดการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ยังไม่ครบถ้วน	การใช้ วทน. ในการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ เช่น ระบบการควบคุมคุณภาพมาตรฐานมาใช้ในกระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐาน ซึ่งช่วยสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคทั้งในระดับประเทศและต่างประเทศ และการวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพและโภชนาการเพื่อขอรับรองมาตรฐาน เช่น GMP, อย., มผช. โดยการส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไปตรวจสอบที่ห้องปฏิบัติการ
ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักในวงจำกัด	การวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาดผ่านการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค รวมถึงการพัฒนาโมเดลธุรกิจใหม่ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ และการขยายช่องทางการตลาดด้วยเทคโนโลยีการตลาดออนไลน์ผ่านแพลตฟอร์มต่างๆ เช่น Shopee, Lazada, Facebook, Tiktok และการสร้างเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจ และขยายตลาดให้ครอบคลุมระดับสากล รวมทั้งประเมินศักยภาพและความสามารถของผู้ประกอบการ
ขาดผู้เชี่ยวชาญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพ	การสร้างความร่วมมือกับนักวิจัยและสถาบันการศึกษาในการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ปลาหมึก โดยใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม เช่น นวัตกรรมการสื่อสารและการสร้างการรับรู้ การนำแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียนมาใช้ในการจัดการทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้การผลิตและการท่องเที่ยวมีความยั่งยืนและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพที่เชื่อมโยงกับอาหารท้องถิ่น เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และสร้างประสบการณ์ท่องเที่ยวใหม่ให้กับผู้เยี่ยมชม

**7. วัตถุประสงค์ :**

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารประจำพื้นที่ให้ได้มาตรฐานคุณภาพและบริการ โดยใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเป็นฐานในการเพิ่มมูลค่าและยกระดับมาตรฐานสินค้า
2. เพื่อเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการชุมชนในการวางแผนกลยุทธ์การตลาดเพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์บนแพลตฟอร์มออนไลน์และออฟไลน์
3. เพื่อเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการชุมชนไปสู่ธุรกิจเพื่อสังคม และสามารถเป็นต้นแบบธุรกิจเพื่อสังคมที่สร้างมูลค่าเพิ่มจากทรัพยากรท้องถิ่น

**8. กลุ่มเป้าหมาย :**

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

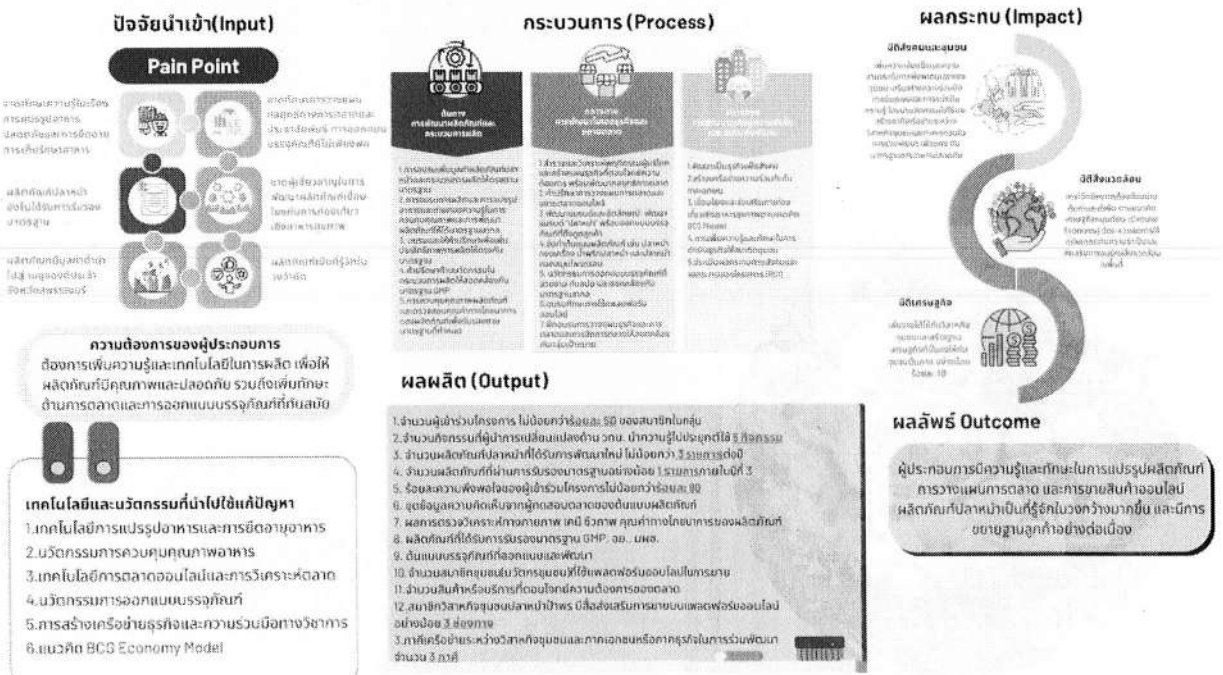
ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิสาหกิจชุมชนปลาหมึกบ้านพร  
 ชื่อผู้ประสานงาน นางสาวเรือนแก้ว สังขรัตน์ เบอร์โทร 087-1584808  
 พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด N 14° 13' 58.971" 14.2330475 ลองจิจูด E 100° 4' 20.3308" 100.0723141.

**9. ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี**

ระยะเวลาดำเนินการ วันเริ่มต้นโครงการ 1 มกราคม พ.ศ. 2568 - วันสิ้นสุดโครงการ 31 ธันวาคม พ.ศ. 2570

**10. ห่วงโซ่คุณค่า(Value Chain) :**

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



ภาพที่ 4 ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) ของโครงการ

## 11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

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



ภาพที่ 5 โมเดลธุรกิจและแผนธุรกิจของโครงการ

## 12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

### 12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์กร ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ <sup>4</sup>	วิธีการ ดำเนินงาน <sup>5</sup>	
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4				
1. การเตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน														30,600	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	จัดประชุมกับผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานเพื่อวางแผน
2. การฝึกอบรมสมาชิกในชุมชนเกี่ยวกับความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาหมึกและยืดอายุผลิตภัณฑ์โดยใช้เทคโนโลยีทันสมัย														25,200	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	ฝึกอบรมสมาชิกในชุมชน

เทคโนโลยี/องค์กร ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ <sup>4</sup>	วิธีการ ดำเนินงาน <sup>5</sup>	
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4				
3.คิดค้น เมนูอาหารใหม่ จากปลาหมึก														35,200	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	จัดเวิร์ค ช็อปการ พัฒนาสูตร อาหารโดย ร่วมมือ กับเชฟมือ อาชีพ
4. อบรมเรื่องการ ขอรับรอง มาตรฐาน เช่น GMP, อย., มผช.														22,200	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	อบรมและให้ คำปรึกษา
5.ให้คำปรึกษา และจัดเตรียม เอกสารที่ เกี่ยวข้องในการ ยื่นขอรับรอง มาตรฐาน														20,400	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	ให้คำปรึกษา และ จัดเตรียม เอกสารที่ เกี่ยวข้อง
6.ปรับปรุง กระบวนการผลิต ให้ตรงตาม ข้อกำหนดของ มาตรฐาน														64,700	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	ดำเนินการ ปรับปรุง สถานที่ผลิต ตาม คำแนะนำ จาก ผู้เชี่ยวชาญ
7.วิเคราะห์ตลาด และพฤติกรรม ผู้บริโภค														28,800	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	จัดทำ แบบสอบถาม และสำรวจ ตลาดเพื่อ รวบรวม ข้อมูล
8.การพัฒนาแบ รด์ผลิตภัณฑ์ ปลาหมึกให้มี เอกลักษณ์ และ ออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ที่ทันสมัย เพื่อดึงดูดความ สนใจของลูกค้า														46,800	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	ออกแบบบรรจุ ภัณฑ์เพื่อ ปรับปรุง ภาพลักษณ์ ของ ผลิตภัณฑ์

เทคโนโลยี/องค์ ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ <sup>4</sup>	วิธีการ ดำเนินงาน <sup>5</sup>
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
9.การสร้าง แพลตฟอร์มการ ขายผ่านออนไลน์													49,400	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	เปิดบัญชีใน แพลตฟอร์ม ออนไลน์ต่าง ๆ
10.อบรมทักษะ การตลาดและ การใช้ แพลตฟอร์ม ออนไลน์													39,000	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	จัดอบรม เกี่ยวกับ การตลาด ออนไลน์
11.การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ ต้นแบบ (Prototype) ปลาหมึก ทรงเครื่อง น้ำพริกปลาหมึก และปลาหมึก ทอดสมุนไพร													46,600	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	ทดลองผลิต ต้นแบบและ ปรับปรุงตาม คำแนะนำ
12.การทดลอง ตลาดและรับ Feedback จาก ผู้บริโภคเพื่อ ปรับปรุงแก้ไข รวมทั้งประเมิน ศักยภาพของ ผู้ประกอบการ													39,400	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	นำผลิตภัณฑ์ ไปจัดบูธที่ ตลาด และ รวบรวม ความคิดเห็น ของลูกค้า
13.การพัฒนา เป็นธุรกิจเพื่อ สังคมและ ส่งเสริมกิจกรรม ท่องเที่ยวเชิง อาหารสุขภาพ													32,400	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	จัดอบรมให้ ความรู้ เกี่ยวกับธุรกิจ เพื่อสังคม
14.การพัฒนากล ยุทธ์การ ดำเนินงานให้เป็น ธุรกิจเพื่อสังคม													36,100	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	สร้างแผนงาน กลยุทธ์การ ดำเนินงานให้ เป็นธุรกิจเพื่อ สังคม
15.การสร้าง เครือข่ายความ													52,100	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	ประชุม ร่วมกับ

เทคโนโลยี/องค์กร ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ <sup>4</sup>	วิธีการ ดำเนินงาน <sup>5</sup>	
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4				
ร่วมมือกับ นักวิจัย สถาบันการศึกษา และองค์กร ภาคเอกชน																นักวิจัย และ องค์กร ภาคเอกชน
16.การจัด กิจกรรม ท่องเที่ยวเชิง อาหารสุขภาพ														32,400	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	จัดทัวร์ เยี่ยมชม กระบวนการ ผลิตปลาหมึก พร้อม กิจกรรม สร้างสรรค์
17.การอบรม พัฒนาศักยภาพ สมาชิกชุมชน ใน การขับเคลื่อน ธุรกิจ														31,600	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	จัดอบรม เกี่ยวกับการ พัฒนาธุรกิจ และ การตลาด
18.ประเมินผล กระทบทางสังคม และผลตอบแทน ทางสังคมจาก การลงทุน														65,400	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	ทำการสำรวจ และวิเคราะห์ ข้อมูลจาก สมาชิกใน ชุมชน
สรุปงบประมาณ	198,300				250,000				250,000				698,300			

<sup>4</sup>ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

<sup>5</sup>วิธีการดำเนินงาน 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 ดำเนินงาน
<b>ปีที่ 1</b>															
1. การเตรียมพร้อมสู่การ ขอรับรองมาตรฐาน													30,600	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	จัดประชุมกับ ผู้เชี่ยวชาญด้าน มาตรฐาน เพื่อ วางแผน
2. การฝึกอบรมสมาชิกใน ชุมชนเกี่ยวกับความรู้ด้าน การแปรรูปผลิตภัณฑ์ ปลาหมึกและยืดอายุ ผลิตภัณฑ์โดยใช้ เทคโนโลยีทันสมัย													25,200	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	ฝึกอบรม สมาชิกใน ชุมชน
3. คิดค้นเมนูอาหารใหม่ จากปลาหมึก													35,200	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	จัดเวิร์คช็อป อปการพัฒนา สูตรอาหารโดย ร่วมมือกับเชฟ มืออาชีพ
4. อบรมเรื่องการขอรับรอง มาตรฐาน เช่น GMP, อย., มผช.													22,200	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	อบรมและให้ คำปรึกษา
5. ให้คำปรึกษาและ จัดเตรียมเอกสารที่ เกี่ยวข้องในการยื่นขอรับ รองมาตรฐาน													20,400	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	ให้คำปรึกษา และจัดเตรียม เอกสารที่เกี่ยวข้อง
6. ปรับปรุงกระบวนการ ผลิตให้ตรงตามข้อกำหนด ของมาตรฐาน													64,700	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	ดำเนินการ ปรับปรุง สถานที่ผลิต ตามคำแนะนำ จากผู้เชี่ยวชาญ
<b>ปีที่ 2</b>															
7. การสำรวจและวิเคราะห์ ความต้องการของตลาด													28,800	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	จัดทำ แบบสอบถาม และสำรวจ ตลาดเพื่อ รวบรวมข้อมูล
8. การพัฒนาแบรนด์ ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกให้มี เอกลักษณ์ และออกแบบ													46,800	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	ออกแบบบรรจุ ภัณฑ์เพื่อ ปรับปรุง

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ด.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 ดำเนินงาน
บรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยเพื่อ ดึงดูดความสนใจของ ลูกค้า															ภาพลักษณ์ของ ผลิตภัณฑ์
9.การสร้างแพลตฟอร์ม การขายผ่านออนไลน์													49,400	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	เปิดบัญชีใน แพลตฟอร์ม ออนไลน์ต่าง ๆ
10.อบรมทักษะการตลาด และการใช้แพลตฟอร์ม ออนไลน์													39,000	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	จัดอบรม เกี่ยวกับ การตลาด ออนไลน์
11.การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ต้นแบบ(Prototype) ปลาหมำทรงเครื่อง น้ำพริกปลาหมำ และ ปลาหมำทอดสมุนไพร													46,600	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	ทดลองผลิต ต้นแบบและ ปรับปรุงตาม คำแนะนำ
12.การทดลองตลาดและ รับ Feedback จาก ผู้บริโภคเพื่อปรับปรุง แก้ไข รวมทั้งประเมิน ศักยภาพของ ผู้ประกอบการ													39,400	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	นำผลิตภัณฑ์ไป จัดบูธที่ตลาด และรวบรวม ความคิดเห็น ของลูกค้า
<b>ปีที่ 3</b>															
13.การพัฒนาเป็นธุรกิจ เพื่อสังคมและส่งเสริม กิจกรรมท่องเที่ยวเชิง อาหารสุขภาพ													32,400	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	จัดอบรมให้ ความรู้เกี่ยวกับ ธุรกิจเพื่อสังคม
14.การพัฒนากลยุทธ์การ ดำเนินงานให้เป็นธุรกิจ เพื่อสังคม													36,100	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	สร้างแผนงาน กลยุทธ์การ ดำเนินงานให้ เป็นธุรกิจเพื่อ สังคม
15.การสร้างเครือข่าย ความร่วมมือกับนักวิจัย สถาบันการศึกษา และ องค์กรภาคเอกชน													52,100	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	ประชุมร่วมกับ นักวิจัย และ องค์กร ภาคเอกชน
16.การจัดกิจกรรม ท่องเที่ยวเชิงอาหาร สุขภาพ													32,400	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	จัดทัวร์เยี่ยมชม กระบวนการ ผลิตปลาหมำ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ท.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 ดำเนินงาน	
																พร้อมกิจกรรม สร้างสรรค์
17.การอบรมพัฒนา ศักยภาพสมาชิกชุมชน ใน การขับเคลื่อนธุรกิจ													31,600	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	จัดอบรม เกี่ยวกับการ พัฒนาธุรกิจ และการตลาด	
18.ประเมินผลกระทบทาง สังคมและผลตอบแทน ทางสังคมจากการลงทุน													65,400	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	ทำการสำรวจ และวิเคราะห์ ข้อมูลจาก สมาชิกใน ชุมชน	
สรุปงบประมาณ			198,300		250,000			250,000					698,300			

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	20	30	50
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้ เทคโนโลยี)	เรื่อง	2	2	2
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	20	30	50
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	20	30	50
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1	2	3

14. หน่วยงานสนับสนุน :

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
องค์การบริหารส่วนตำบลต้นตาล	งบประมาณ, อำนาจความสะดวกในด้านสถานที่และอุปกรณ์, นโยบายส่งเสริม
สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอสองพี่น้อง/จังหวัดสุพรรณบุรี	การส่งเสริมการจัดอบรมและการประชาสัมพันธ์กิจกรรม
สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสุพรรณบุรี	การส่งเสริมด้านวัฒนธรรม, การประชาสัมพันธ์กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม
หอการค้าจังหวัดสุพรรณบุรี	การเชื่อมโยงธุรกิจกับตลาด, การสนับสนุนการขยายตลาดและเครือข่ายธุรกิจในพื้นที่
การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานจังหวัดสุพรรณบุรี	การตลาด การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและสุขภาพ, การประชาสัมพันธ์กิจกรรมการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ	การวิจัยและพัฒนา, วิทยากรเชี่ยวชาญ, การสนับสนุนด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี

15. ผลกระทบ : (แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ) โปรดระบุ

1. การเพิ่มขึ้นของรายได้ในชุมชนตำบลต้นตาล และขีดความสามารถของคนในชุมชนตำบลต้นตาล ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10
2. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับไม่น้อยกว่า 1 เท่า
3. ชุมชนเกิดการหมุนเวียนรายได้ทางเศรษฐกิจที่ยั่งยืน เช่น การสร้างงาน สร้างอาชีพใหม่ในชุมชนเพิ่มขึ้น

15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรดระบุ

1. ชุมชนตำบลต้นตาลเกิดองค์ความรู้ ทักษะอาชีพ
2. คนในชุมชนมีความเข้มแข็งเกิดการรวมกลุ่มขับเคลื่อนทุนทางวัฒนธรรมอาหารประจำถิ่น “ปลาหม้า” เพื่อสร้างคุณค่าอัตลักษณ์แห่งชาติพันธุ์ไทยฉนวน
3. เยาวชนและคนรุ่นใหม่ในชุมชนได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้และคุณค่าอาหารประจำถิ่นถิ่นชาติพันธุ์ไทยฉนวน เพื่อรักษาและฟื้นฟูวัฒนธรรมในรุ่นต่อไป

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรดระบุ

1. คนในชุมชนมีการจัดการ อนุรักษ์ ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมท้องถิ่นในพื้นที่ตำบลต้นตาล อย่างมีจำกัดให้ยั่งยืน รวมทั้งเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมตามแนวคิดแบบ BCG และสามารถส่งต่อให้กับรุ่นหลังได้สืบทอดต่อไปตามแนวคิดแบบ BCG

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น	698,300	บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)
ปีที่ 1 พ.ศ. 2568	จำนวน 198,300	บาท
ปีที่ 2 พ.ศ. 2569	จำนวน 250,000	บาท
ปีที่ 3 พ.ศ. 2570	จำนวน 250,000	บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

(คำอธิบาย : แจกแจงเฉพาะปีงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุนในปีปัจจุบัน โดยให้แจกแจงรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการ  
 รายการกิจกรรมที่ตรงกับข้อ 12.2 โดยจัดทำ เป็นงบตัวคูณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น] โดยใช้ระเบียบและอัตราของทาง  
 ราชการ)

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568-2570 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 750,000 บาท โดยมีรายการงบประมาณ  
 ดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
<b>ปีที่ 1</b>				
1. การเตรียมพร้อมสู่ การขอรับรองมาตรฐาน	ค่าวิทยากร	6 ชม. * 2 ครั้ง	1,200	14,400
	ค่าเอกสารฝึกอบรม	30 ชุด	20	1,000
	ค่าอุปกรณ์ตรวจวัดคุณภาพเบื้องต้น	1 ชุด	8,000	8,000
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 2 ครั้ง	60	3,600
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 2 ครั้ง	30	3,600
	<b>รวม</b>			<b>30,600</b>
2. การฝึกอบรมสมาชิก ในชุมชนเกี่ยวกับการ แปรรูปผลิตภัณฑ์ ปลาหมึก	ค่าวิทยากร	6 ชม. * 2 ครั้ง	1,200	14,400
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 2 ครั้ง	60	3,600
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 2 ครั้ง	30	3,600
	ค่าเอกสารฝึกอบรม	30 ชุด * 2 ครั้ง	20	1,200
	ค่าเบี้ยเลี้ยงสำหรับทีมงานที่ช่วยใน งานอบรม	4 คน * 2 ครั้ง	300	2,400
	<b>รวม</b>			<b>25,200</b>
3. คิดค้นเมนูอาหาร ใหม่จากปลาหมึก	ค่าวิทยากร	6 ชม. * 2 ครั้ง	1,200	14,400
	ค่าวัสดุอาหารสำหรับทดลอง	4 ชุด	2,000	8,000
	ค่าอุปกรณ์ครัวสำหรับทดลอง	1 ชุด	5,000	5,000
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 2 ครั้ง	60	3,600
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 2 ครั้ง	30	3,600
	ค่าเอกสารฝึกอบรม	30 ชุด	20	600
	<b>รวม</b>			<b>35,200</b>
4. อบรมเรื่องการขอ รับรองมาตรฐาน เช่น GMP, อย., มผช.	ค่าวิทยากร	6 ชม. * 2 ครั้ง	1,200	14,400
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 2 ครั้ง	60	3,600
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 2 ครั้ง	30	3,600
	ค่าเอกสารฝึกอบรม	30 ชุด	20	600
	<b>รวม</b>			<b>22,200</b>

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
5. ให้คำปรึกษาและจัดเตรียมเอกสารที่เกี่ยวข้องในการยื่นขอรับรองมาตรฐาน	ค่าที่ปรึกษาการยื่นขอรับรองมาตรฐาน	3 ครั้ง	3,000	9,000
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 3 ครั้ง	60	5,400
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 3 ครั้ง	30	5,400
	ค่าเอกสารการขอรับรองมาตรฐาน	30 ชุด	20	600
	รวม			20,400
6. ปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ตรงตามข้อกำหนดของมาตรฐาน	ค่าที่ปรึกษาปรับปรุงกระบวนการผลิต	5 ครั้ง	2,000	10,000
	ค่าอุปกรณ์ปรับปรุงการผลิต	2 ชุด	5,000	10,000
	ค่าวัสดุและอุปกรณ์การผลิต	2 ชุด	5,550	11,100
	ค่าใช้จ่ายในการทดลองปรับปรุงกระบวนการผลิต	5 ครั้ง	3,000	15,000
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 5 ครั้ง	60	9,000
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 5 ครั้ง	30	9,000
	ค่าเอกสารฝึกอบรม	30 ชุด	20	600
	รวม			64,700
รวมค่าใช้จ่ายปีที่ 1				198,300
ปีที่ 2				
7. การสำรวจและวิเคราะห์ความต้องการของตลาด	ค่าวิทยากร	5 ชม. * 3 ครั้ง	1,200	18,000
	ค่าแบบสอบถามสำรวจ	400 ชุด	15	6,000
	ค่าเบี้ยเลี้ยงผู้ช่วยวิจัยเก็บข้อมูล	2 คน * 3 วัน	800	4,800
	รวม			28,800
8. การพัฒนาแบรนด์และบรรจุภัณฑ์	ค่าวิทยากร	5 ชม. * 3 ครั้ง	1,200	18,000
	ค่าออกแบบบรรจุภัณฑ์	2 แบบ	10,000	20,000
	ค่าอุปกรณ์และวัสดุในการออกแบบ	2 ชุด	4,400	8,800
	รวม			46,800
9. การสร้างแพลตฟอร์มการขายออนไลน์	ค่าวิทยากร	4 ชม. * 3 ครั้ง	1,200	14,400
	ค่าจัดทำและพัฒนาช่องการขาย	4 ช่องทาง	5,000	20,000
	ค่าโฆษณาออนไลน์	3 เดือน	5,000	15,000
	รวม			49,400
10. อบรมทักษะการตลาดและการใช้แพลตฟอร์มออนไลน์	ค่าวิทยากร	5 ชม. * 4 ครั้ง	1,200	24,000
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 4 ครั้ง	60	7,200
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 4 ครั้ง	30	7,200
	ค่าเอกสารฝึกอบรม	30 ชุด	20	600
	รวม			39,000
	ค่าวิทยากร	6 ชม. * 2 ครั้ง	1,200	14,400
	ค่าวัสดุอาหารสำหรับการทดลอง	3 ชุด	5,000	15,000

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
11. การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ (Prototype)	ค่าอุปกรณ์การผลิตต้นแบบ	1 ชุด	10,000	10,000
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 2 ครั้ง	60	3,600
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 2 ครั้ง	30	3,600
	รวม			46,600
12. การทดลองตลาด และรับ Feedback จากผู้บริโภค รวมทั้ง ประเมินศักยภาพและ ความสามารถของ ผู้ประกอบการ	ค่าออกบูธตลาด	2 ครั้ง	8,000	16,000
	ค่าอุปกรณ์ในการจัดบูธ	1 ชุด	5,000	5,000
	ค่าเบี้ยเลี้ยงผู้ช่วยงานบูธ	2 คน * 2 วัน	1,000	4,000
	ค่าตอบแทนผู้เข้าร่วม Focus Group	20 คน	500	10,000
	ค่าเอกสารและอุปกรณ์ในการทำ Focus Group	1 ชุด	2,000	2,000
	ค่าอาหารกลางวัน	20 คน * 1 มื้อ	60	1,200
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 20 คน	30	1,200
	รวม			39,400
รวมค่าใช้จ่ายปีที่ 2				250,000
<b>ปีที่ 3</b>				
13.การพัฒนาเป็นธุรกิจ เพื่อสังคมและส่งเสริม กิจกรรมท่องเที่ยวเชิง อาหารสุขภาพ	ค่าวิทยากร	6 ชม. * 3 ครั้ง	1,200	21,600
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 3 ครั้ง	60	5,400
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 3 ครั้ง	30	5,400
	รวม			32,400
14.การพัฒนากลยุทธ์ การดำเนินงานให้เป็น ธุรกิจเพื่อสังคม	ค่าวิทยากร	6 ชม. * 3 ครั้ง	1,200	21,600
	ค่าเบี้ยเลี้ยงผู้ช่วยวิทยากร	3 คน * 3 ครั้ง	500	4,500
	ค่าอุปกรณ์สำหรับการอบรม	1 ชุด	10,000	10,000
	รวม			36,100
15.การสร้างเครือข่าย ความร่วมมือกับนักวิจัย สถาบันการศึกษา และ องค์กรภาคเอกชน	ค่าเดินทาง	2 ครั้ง * 3 ครั้ง	3,500	21,000
	ค่าเอกสารและค่าประชาสัมพันธ์	1 ชุด	9,500	9,500
	ค่าวิทยากร	6 ชม. * 3 ครั้ง	1,200	21,600
	รวม			52,100
16.การจัดกิจกรรม ท่องเที่ยวเชิงอาหาร สุขภาพ	ค่าวิทยากร	6 ชม. * 3 ครั้ง	1,200	21,600
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 3 ครั้ง	60	5,400
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 3 ครั้ง	30	5,400
	รวม			32,400
17.การอบรมพัฒนา ศักยภาพสมาชิกชุมชน ในการขับเคลื่อนธุรกิจ	ค่าวิทยากร	6 ชม. * 2 ครั้ง	1,200	14,400
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 2 ครั้ง	60	3,600
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 2 ครั้ง	30	3,600

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
	ค่าอุปกรณ์ฝึกอบรม	1 ชุด	10,000	10,000
	รวม			31,600
18.ประเมินผลกระทบทางสังคมและผลตอบแทนทางสังคมจากการลงทุน	ค่าวิทยากร	6 ชม. * 3 ครั้ง	1,200	21,600
	ค่าที่ปรึกษา	2 คน	15,000	30,000
	ค่าเอกสารและรายงานผล	1 ชุด	3,000	3,000
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 3 ครั้ง	60	5,400
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 3 ครั้ง	30	5,400
	รวม			65,400
รวมค่าใช้จ่ายปีที่ 3				250,000

#### หมายเหตุ

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

#### 17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

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



18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆเช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์จดหมายข่าว วารสาร และสื่ออื่นใด ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



(นางสาวพรทิพย์ ช้วยเพล)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง\*\*อาจารย์

(\*\* ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา)



## แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ

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

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย(ชื่อ นามสกุล)..นางสาวพรทิพย์...ช่วยเพล.....มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

### ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ.วิสาหกิจชุมชนปลาหมักป้าพร.....ที่ตั้งสถานประกอบการ.เลขที่.71..หมู่ที่.4 ตำบลต้นตาล อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี 72110.

พิกัดละติจูด : N.14° 13' 58.971" 14,2330475 ลองจิจูด: E.100° 4' 20.3308" 100.0723141.....

ชื่อประธาน.นางสาวเรณูแก้ว.สังขรัตน์.....เบอร์โทร.087-1584808.....

ชื่อผู้ประสานงาน.....เบอร์โทร.....

### ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

- รูปแบบธุรกิจ  ผู้ประกอบการรายเดี่ยว  หุ่นส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด  บริษัทจำกัด  ผู้ประกอบการ OTOP  
 วิสาหกิจชุมชน  สหกรณ์  กลุ่มอาชีพ  กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน  
 ผู้ประกอบการรายเดี่ยว

จำนวนสมาชิก.....15.....คน ปีที่ก่อตั้ง...2549.....ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ...18.....ปี ทุนจดทะเบียน.....บาท  
 ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์.....ปลาหมักป้าพร.....ยอดขายต่อเดือน.....100-150 กระปุก.....รายได้ต่อเดือน...7,000 -10,000.....บาท

กลุ่มลูกค้า.....กลุ่มผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวที่สนใจอาหารปลอดภัยและรักสุขภาพ.....

แหล่งจำหน่ายสินค้า(ออฟไลน์/ออนไลน์).....ตลาดน้ำสะพานโค้ง-สุ่มปลายักษ์.....

### ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วนทน.
1.ขาดความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมักที่เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ และยกระดับมาตรฐานคุณภาพอาหารปลอดภัย	การอบรมและการให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อเตรียมพร้อมเข้าสู่การขอรับรองมาตรฐาน BCE ในปี 1 มาตรฐาน
2.ขาดทักษะการวางแผนกลยุทธ์การตลาดและการประชาสัมพันธ์ เพื่อขยายตลาดผลิตภัณฑ์ปลาหมัก	การพัฒนาแบรนด์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยและมีความน่าดึงดูดต่อผู้บริโภค ในปี 2 โมเดลธุรกิจ
3.ผลิตภัณฑ์ปลาหมักยังเป็นที่ยึดจึกในวงแคบระดับอำเภอ	การจัดทำโมเดลธุรกิจ เพื่อขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจและการตลาดทั้งออฟไลน์และออนไลน์ รวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย พร้อมการเจรจาจับพันธมิตรภาคธุรกิจในปี 2 พร้อม

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วัฒน.
	ทั้งส่งเสริมผลิตภัณฑ์ปลาหมึกไปสู่เมนูของดีประจำจังหวัดสุพรรณบุรี
4.ขาดการรับรองคุณภาพและการทดสอบประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์ ซึ่งทำให้ผู้บริโภคเกิดความไม่น่าเชื่อมั่นในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์	การสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับภาคเอกชนและสถาบันการศึกษา และส่งเสริมการเป็นธุรกิจเพื่อสังคมผ่านการสร้างความร่วมมือกับพันธมิตรทางธุรกิจต่าง ๆ ปีที่ 3 ธุรกิจยั่งยืน

ลงชื่อ.....อรุณ..... (ตัวบรรจง)  
 หมายเลขโทรศัพท์.....095-2509626.....  
 ผู้สำรวจข้อมูล  
 วันที่ 23 / .มกราคม / 2568.....

ลงชื่อ.....เจ๊อลิแก้ว..... (ตัวบรรจง)  
 หมายเลขโทรศัพท์.....087-1584808.....  
 ผู้ให้ข้อมูล  
 วันที่ 23 / .มกราคม / 2568.....

หมายเหตุ

๑. กรุณาแนบรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน
๒. ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ(BCE) ทุกปีที่เสนอโครงการ