

แบบฟอร์ม

2
5
6
7

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. มพช.
ปีที่ ๒ โมเดลธุรกิจ ขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์ และออนไลน์
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

☐ โครงการใหม่

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

☒ โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน : คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์.....

2. ชื่อโครงการ : โครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตบูดูในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส.....

ชื่อโครงการควรสั้น กระชับ บ่งบอก วทน. และ กลุ่มที่จะดำเนินการเพื่อไปพัฒนาผู้ประกอบการ

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) : ยกระดับสินค้าเกษตรอัตลักษณ์ของภาค.(ประมง).....

ระบุห่วงโซ่คุณค่าที่สอดคล้องกับภาค

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่ รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/ เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่ รับผิดชอบใน	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง กับโครงการ ²
--	--	--	---

		โครงการ	
1.อาจารย์วรรณ วัฒนายน ตำแหน่ง : อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มนร. สถานที่ติดต่อ : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 99 หมู่ 8 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส 96000 เบอร์โทรศัพท์มือถือ 086-3747715 E-mail : wassamon.w@pnu.ac.th	ผู้รับผิดชอบโครงการ	ความเชี่ยวชาญ : -วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร - เทคโนโลยีการพัฒนากลิตภัณฑ์ - เทคโนโลยีการยืดอายุผลิตภัณฑ์ - เทคโนโลยีการวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร - การยกระดับผู้ประกอบการผลิตบูดูในชุมชนและเครือข่าย - ผู้ประกอบการผลิตบูดูในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส - เทคโนโลยีการใช้วัสดุเหลือใช้จากกากบูดู ผลิตปุ๋ยอินทรีย์คุณภาพสูง เพื่อเพิ่มรายได้	ประวัติการศึกษา - ปริญญาตรี : ปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (เกียรตินิยมอันดับ 2 สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ -ปริญญาโท : ปริญญาวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขา วิทยาศาสตร์การอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประวัติการทำงาน -พ.ศ.2562 : ปัจจุบันอาจารย์สังกัดคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ - สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษากระทรวงศึกษาธิการ ประวัติงานวิจัย - PUBLICATION - Wattanayon, W., Udompijitkul, P. and Kamonpatana, P. 2021. Ohmic heating of a solid-liquid food mixture in an electrically conductive package. Journal of Food Engineering, 289, 110180. (Impact factor 5.354, Q1, 2020) - CONFEREN - Wattanayon, W. and Kamonpatana, P. 2018.

			Ohmic pasteurization of orange juice containing alginate-particles packed in a conductive package. Proceeding of International Conference of Agriculture and Natural Resources 2018. Bangkok , April 25-27, 2018. 374-377.
2.อาจารย์ ดร.ภณิดา เกาประดิษฐ์ ตำแหน่ง : อาจารย์ประจำ คณะเกษตรศาสตร์ มนร. สถานที่ติดต่อ : คณะเกษตรศาสตร์ 99 หมู่ 8 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส โทรศัพท์ : 097-2795620 Email : panida.p@pnu.ac.th	ผู้ร่วม รับผิดชอบ โครงการ	ความเชี่ยวชาญ : - เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ - เทคโนโลยีอาหารและการวิเคราะห์ - เทคโนโลยีการยืดอายุผลิตภัณฑ์แปรรูป - การยกระดับผู้ประกอบการผลิตบูดูในชุมชนและเครือข่าย - ผู้ประกอบการผลิตบูดูในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส - การพัฒนาต้นแบบศูนย์เรียนรู้การผลิตบูดูที่มีคุณภาพมาตรฐาน เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้และการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นจังหวัดนราธิวาส	ประวัติการศึกษา - ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (วท.บ.) สาขาวิชาจุลชีววิทยา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (วท.ม.) สาขาวิชาจุลชีววิทยา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - ปริญญาเอก : วิทยาศาสตร์ดุษฎีบัณฑิต (ปร.ด.) สาขาวิชาจุลชีววิทยา มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ประวัติการทำงาน - ปัจจุบัน อาจารย์สาขาสัตวศาสตร์ประจำคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ประวัติงานวิจัย - Boripun,R., Paopradit,P., Prampramote, J., Narinthorn, N., Intongead, S., Sangkanu, S., Narongrit, T. and Mitsuwan, W. 2022.

			Bactericidal activity of Piper betle L. extract against antibiotic resistant Salmonella spp. isolated from pig farms in Southern Thailand. Veterinary Integrative Sciences, 20(3): 557-569. (Scopus, Q3, Citations: 1) - Paopradit, P., Aksonkird, T. and Mittraparp-arthorn, P. 2022. Indole inhibits quorum sensing-dependent phenotypes and virulence of acute hepatopancreatic necrosis disease-causing Vibrio parahaemolyticus. Aquaculture Research. Volume53, Issue10 Pages 3586-3597. (Impact Factor 2.08, Q2, Citations: 1) -Paopradit, P., Tansila, N., Surachat, K. and Mittraparp-arthorn, P. 2021. Vibrio alginolyticus influences quorum sensing-controlled phenotypes of acutehepatopancreatic necrosis disease- causing Vibrio parahaemolyticus. PeerJ. 9:e11567. (ISI: Q2, Impact Factor 2.38,
--	--	--	--

		Citations: 4) - Paopradit, P., Srnitiwarawong, K., Ingviya, N., Singkhamanan, K. and Vuddhakul, V. 2017. Distribution and characterization of Stenotrophomonas maltophilia isolates from environmental and clinical samples in Thailand. Journal of Hospital infection 97(2): 185-191. (Impact factor: 3.121, Citations: 8) - Paopradit, P., Tansila, N., Kaeobamrung, J. and Mittraparp-arthorn, P. 2019. Inhibitory activity of Vibrio alginolyticus isolates from seafood against shrimp acute hepatopancreatic necrosis disease-causing Vibrio parahaemolyticus. Proceedings of the 4th National Conference on Science and Technology of Southern Network 2019 (NSCIC 2019), Songkhla Rajabhat University, Songkhla, Thailand. - Paopradit, P., Tansila, N., Kaeobamrung, J.,
--	--	---

			Mittraparp-arthorn, P. and Vuddhakul, V. 2019. Selection of <i>Vibrio alginolyticus</i> against the shrimp-pathogenic <i>Vibrio parahaemolyticus</i> and their interfering with quorum sensing. Proceedings of the U.S.-Japan Cooperative Medical Science Program (USJCMSP) 21st International Conference on Emerging Infectious Disease in the Pacific Rim, Hanoi, Vietnam.
3.อาจารย์สุมาลี กรดกางัน ตำแหน่ง : รองคณบดีฝ่ายนโยบายและแผน คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ สถานที่ติดต่อ : คณะวิทยาการจัดการ 99 หมู่ 8 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส โทรศัพท์ : 085-0817326 E-mail : sumalee.grodgangunt@gmail.com	ผู้ร่วม รับผิดชอบ โครงการ	ความเชี่ยวชาญ : - หลักการตลาด - การเป็นผู้ประกอบการ - เทคโนโลยีการจัดการธุรกิจขนาดย่อม - เทคโนโลยีการออกแบบแบรนด์สินค้า และบรรจุภัณฑ์ - การส่งเสริมการประกอบธุรกิจเพื่อการพัฒนาชุมชนที่ยั่งยืน	ประวัติการศึกษา - ปริญญาตรี : บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาธุรกิจศึกษา - การตลาด จาก สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล - ปริญญาโท : บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาการตลาด จาก มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต - กำลังศึกษาปริญญาเอก : สาขาวิชาบริหารธุรกิจอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้า พระนครเหนือ ประวัติการทำงาน - ปัจจุบัน : อาจารย์ สาขาวิชาการจัดการ คณะวิทยาการ

			จัดการมหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ - รองคณบดีฝ่ายนโยบายและแผน คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ประวัติงานวิจัย - งานวิจัยและบทความวิจัย เรื่อง การออกแบบและพัฒนา รูปแบบบรรจุภัณฑ์ทำเรียนอบกรอบ ในอำเภอเจาะไอร้อง จังหวัดนราธิวาสตีพิมพ์วารสาร มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ปี พ.ศ. 2558 - งานวิจัยและบทความวิจัย เรื่อง แรงจูงใจในการปฏิบัติงาน ของข้าราชการครู ในภาวะความไม่สงบ ในสามจังหวัดชายแดนใต้ ตีพิมพ์วารสาร มนุษยศาสตร์สังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ ปี พ.ศ. 2556
4.ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิรันดร์ หนักแดง ตำแหน่ง : ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ สถานที่ติดต่อ : คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ 99 หมู่ 8 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส เบอร์โทร : 087-2965661 Email : ncattle@hotmail.com	ผู้ร่วมรับผิดชอบโครงการ	ความเชี่ยวชาญ : - การเพิ่มมูลค่าทางการเกษตร - การขอมาตรฐาน ออย. และฮาลาล - เทคโนโลยีการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร - เทคโนโลยีการใช้วัสดุเหลือใช้	ประวัติการศึกษา - ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย - ปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาโภชนศาสตร์และและเทคโนโลยีอาหารสัตว์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - ปริญญาเอก : สาขาวิชาโภชน

		จากกากบุดู ผลิต ปุ๋ยอินทรีย์ คุณภาพสูง เพื่อ เพิ่มรายได้ - การพัฒนา ต้นแบบศูนย์ เรียนรู้การผลิตบุดู ที่มีคุณภาพ มาตรฐาน เพื่อ เป็นแหล่งเรียนรู้ และการอนุรักษ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดนราธิวาส	ศาสตร์และและเทคโนโลยี อาหารสัตว์ ประวัติการทำงาน - พ.ศ. 2552-2557 : ผู้จัดการ รายวิชาการการแปรรูปอาหาร ตามหลักฮาลาล - พ.ศ. 2552-2557 : จัดการ รายวิชาการผลิตภัณฑ์จากสัตว์ - พ.ศ. 2552-2561 : วิทยาการ การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อ และนม - พ.ศ. 2554-2555 : การ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรร สภาพเนื้อแพะ - พ.ศ. 2556 : โครงการการ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต แพะเพื่อรองรับอุตสาหกรรมฮา ลาล ประจำปีงบประมาณ 2556 - พ.ศ. 2557 : โครงการการ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยงโค เนื้อเพื่อยกระดับคุณภาพชีวิต ของเกษตรกรในพื้นที่จังหวัด ชายแดนใต้ ประจำปี งบประมาณ 2557 - พ.ศ. 2558 : โครงการบริการ ให้คำปรึกษาข้อมูลเทคโนโลยี เพื่อพัฒนาท้องถิ่นชายแดนใต้ ประจำปีงบประมาณ 2558 - พ.ศ.2558 : โครงการสรรหา สมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี (อสวท.)
--	--	--	---

			ประจำปีงบประมาณ 2558 - พ.ศ. 2560 : โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูปข้าวโพดหวาน - พ.ศ. 2561 : โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อเพื่อเพิ่มมูลค่า - พ.ศ. 2561 : โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผลลองกอง ประจำปีงบประมาณ 2561
5.อาจารย์วิจิตรา เฉิดฉิม ตำแหน่ง : อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มนร. สถานที่ติดต่อ : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี 99 หมู่ 8 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส 96000 เบอร์โทรศัพท์มือถือ 088-8348363 E-mail : wijitra.c@pnu.ac.th	ผู้ร่วมรับผิดชอบโครงการ	ความเชี่ยวชาญ : - เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป - การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการทดสอบตลาด - การสร้างผู้ประกอบการเพื่อการค้าและจำหน่าย - การส่งเสริมการประกอบธุรกิจเพื่อการพัฒนาชุมชนที่ยั่งยืน	ประวัติการศึกษา - ปริญญาตรีวิทยาศาสตร์บัณฑิต (สาขาวิชาชีววิทยา) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ -ปริญญาโท วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (สาขาวิชานิเวศวิทยา) มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ประวัติการทำงาน - พ.ศ.2555 : ผู้ช่วยวิจัย หน่วยวิจัยแพลงก์ตอน คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - พ.ศ.2560-2561 : ผู้ช่วยวิจัย หน่วยประสาทวิทยา ภาควิชาอายุรศาสตร์ คณะแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ - พ.ศ.2561-2562 : หน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค ภาคใต้ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย

			และนวัตกรรม ประจําภูมิภาคภาคใต้ - พ.ศ.2562 – ปัจจุบัน : อาจารย์ สังกัดคณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ สำนักงาน คณะกรรมการการอุดมศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ ประวัติงานวิจัย Choedchim, W., Van Damme, K. and Maiphae, S. (2016). Spatial and temporal variation of Cladocera in a tropical shallow lake. Journal of Annales de Limnologie,53, 233- 252. (Index by ISI Q2).
6.ดร.กนก เชาวภาชี ตำแหน่ง :อาจารย์ประจำคณะเกษตรศาสตร์ สถานที่ติดต่อ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ 96000 หมายเลขโทรศัพท์ : 089-2975084 E-mail : kzzo_001@hotmail.com	วิทยาการ	- การพัฒนา ต้นแบบศูนย์ เรียนรู้การผลิตปูด ที่มีคุณภาพ มาตรฐาน เพื่อ เป็นแหล่งเรียนรู้ และการอนุรักษ์ ภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดนราธิวาส	ประวัติการศึกษา ปริญญาตรี : วิทยาศาสตร์ บัณฑิต สาขาสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยทักษิณ ปริญญาโท : วิทยาศาสตร์ มหาบัณฑิต สาขาปรับปรุงพันธุ์สัตว์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปริญญาเอก : สาขาวิชาสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประวัติการทำงานวิจัย พ.ศ. 2551 : การประมาณ

			ค่าพารามิเตอร์ทางพันธุกรรมของลักษณะทางเศรษฐกิจบางลักษณะในโคกกำแพงแสน พ.ศ. 2554 : การศึกษาประสิทธิภาพการผลิต และพัฒนาพันธุกรรมของหนอนนก พ.ศ. 2555 : ความพึงพอใจในการทำงานของบุคลากรคณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์ พ.ศ. 2556 : การประมาณค่าพารามิเตอร์ทางพันธุกรรมและคุณค่าการผสมพันธุ์สำหรับลักษณะทางเศรษฐกิจในหนอนนก (<i>Tenebrio molitor</i> L.)
7.คุณกาญจนาวิช บัวสว่าง	วิทยากร	- มีความชำนาญด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ	

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

²แบบประวัติแบบย่อ(การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

5. **ลักษณะโครงการ** : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

- ☐ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- ☐ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- ☒ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกฯหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ.....2566.....)
- ☞ แบบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย
- ☐ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
- ☐ 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิสาหกิจชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)
- ☐ 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ☐ 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) 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)

6.1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ

- พื้นที่ดำเนินการ
 - วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำบาดู บ้านปือราเป๊ะ 48/1 ม.3 บ้านปือราเป๊ะ ตำบลโคกเคียน อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส
- สถานภาพปัจจุบันของหมู่บ้าน
 - ในอดีตพื้นที่ตำบลโคกเคียนเป็นที่ราบ มีบางส่วนเป็นเนินเขา มีชาวมลายูได้เดินทางมาขึ้นฝั่งชายทะเล และได้นำเอาต้นตะเคียนมาปลูกตามเนินเขา ซึ่งเนินเขาชาวบ้านเรียกกันว่า “โคก” และได้ตั้งหลักแหล่งเป็นชุมชน ต่อมาจึงเรียกชื่อว่า “โคกเคียน”
 - บ้านปือราเป๊ะ เป็นชื่อต้นไม้ชนิดหนึ่ง ภาษามลายูถิ่น หมู่บ้านนี้เดิมเป็นที่ราบสูง มีภูเขาติดต่อกันสองลูก ประชากรส่วนใหญ่เป็นชาวมุสลิม มาอาศัยอยู่แถบนี้จึงตั้งชื่อปือราเป๊ะ แปลว่า ภูเขาสองลูกติดต่อกัน ปัจจุบันบ้านปือราเป๊ะมีจำนวนประชากรรวมชายหญิง ทั้งหมด 796 คน จำนวน 185 ครัวเรือน
- อาณาเขต
 - ตำบลโคกเคียน มีอาณาเขต ติดต่อดังนี้
 - ทิศเหนือ จดอำเภอไม้แก่น จังหวัดปัตตานี
 - ทิศใต้ จดเขตเทศบาลเมืองนราธิวาส
 - ทิศตะวันออก จดอ่าวไทย
 - ทิศตะวันตก จดเขตอำเภอเมืองและอำเภอบาเจาะ
- ลักษณะพื้นที่ตำบลโคกเคียน
 - พื้นที่ตำบลโคกเคียน เป็นลักษณะพื้นที่ที่ราบ และมีพื้นที่ติดกับชายฝั่งอ่าวไทยตลอดแนวระยะทางประมาณ 20 กิโลเมตร หมู่บ้านนี้มีพื้นที่ติดกับชายฝั่งประกอบด้วย 1,2,3,4,5,6,7 ส่วนหมู่ที่ 8 และหมู่ที่ 9 มีพื้นที่ติดต่อกับภูเขาและพรุบาเจาะ

➤ ลักษณะเด่นของตำบลโคกเคียน

- เป็นที่ตั้งของสนามบิน ตั้งอยู่หมู่ที่5 ตำบลโคกเคียน
- เป็นที่ตั้งค่ายทหาร หน่วยนาวิกโยธิน ค่ายจุฬารัตน์ ตั้งอยู่ที่ 5,6 ตำบลโคกเคียน
- เป็นที่ตั้งของหมู่บ้านท่องเที่ยว ตั้งอยู่หมู่ที่5 ตำบลโคกเคียน
- เป็นที่หมู่บ้านอุตสาหกรรมของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ตั้งอยู่หมู่ที่5 ตำบลโคกเคียน
- เป็นที่ตั้งของศูนย์ราชการจังหวัดนราธิวาส ตั้งอยู่หมู่ที่9 ตำบลโคกเคียน
- เป็นที่ตั้งของนิคมบาเจาะ ตั้งอยู่หมู่ที่4 ตำบลโคกเคียน
- เป็นตำบลที่มีพื้นที่ติดชายทะเลทรายขาวตลอดแนว เหมาะเป็นที่พักผ่อนหย่อนลักษณะอาชีพของประชากร

➤ อาชีพ

- ราษฎรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพด้านการประมง และเกษตรกรรม ทำนา ทำสวน ค้าขาย อาชีพรอง ได้แก่ อาชีพรับจ้าง และอุตสาหกรรมในครัวเรือน เช่น การผลิตเรือกอลและจำลอง การจัดทำผลิตภัณฑ์กระจูด การแปรรูปอาหารทะเล ข้าวเกรียบปลา ปลาแห้ง เป็น รายได้เฉลี่ยของประชากร 45,000 บาท/ปี

➤ การนับถือศาสนา

- นับถือศาสนาอิสลาม 80 %
- นับถือศาสนาพุทธ 20 %

➤ ด้านเศรษฐกิจ

- การประกอบอาชีพของราษฎรตำบลโคกเคียนประกอบอาชีพการประมง ทำสวน ทำนา ค้าขาย รับจ้าง และมีกลุ่มอาชีพ ประกอบด้วย กลุ่มผลิตภัณฑ์เรือกอลและจำลอง กลุ่มผลิตภัณฑ์กระจูด กลุ่มปักผ้า กลุ่มจักสานใบลาน กลุ่มทำอาหารทะเลแปรรูป ข้าวเกรียบปลา ปลาเค็ม บูด กลุ่มปลูกผักกลุ่มเลี้ยงโค
- การจัดตั้งศูนย์สาธิตการตลาด มีศูนย์สาธิตการตลาด1 แห่ง สมาชิก150 คน เงินทุนหมุนเวียน 263400 บาท ซึ่งศูนย์สาธิตแห่งนี้นับเป็นสหกรณ์ของประชาชน ดำเนินการโดยประชาชนและเพื่อประชาชน มีการจัดตั้งร้านค้าสหกรณ์นิคมบาเจาะ 1 แห่ง

➤ ด้านคุณภาพชีวิต

- ราษฎรตำบลโคกเคียนได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของศิลปวัฒนธรรมที่ได้สืบทอดมาและได้อนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมต่างๆไว้ตลอด

6.2 ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ

จุดแข็ง	จุดอ่อน
1.มีพื้นที่ชุมชนอยู่ใกล้ริมฝั่งทะเลอ่าวไทย 2.ประชากรในชุมชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพการประมง ซึ่งถือเป็นอาชีพดั้งเดิม 3.สมาชิกมีความรู้และความชำนาญในการผลิต 4.มีสูตรในการผลิตเป็นเอกลักษณ์ ที่มีการสืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษ 5.กระบวนการผลิตปราศจากสารเคมีเจือปน 6.วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำบูดู มีความสามัคคี เข้มแข็ง	1.สมาชิกส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ 2.กลุ่มสมาชิกขาดองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีสมัยใหม่ 3.บรรจุภัณฑ์มีน้ำหนักมาก แดง่ายไม่เหมาะสมในการขนส่งทางไกล 4.ไม่ค่อยมีการประชาสัมพันธ์โฆษณา 5.อุปกรณ์ในการผลิตไม่ได้มาตรฐาน 6.ช่องทางการจำหน่ายไม่หลากหลาย 7.รูปแบบบรรจุภัณฑ์ ไม่ดึงดูด ให้ความสนใจ
โอกาส	อุปสรรค
1.ผลิตภัณฑ์น้ำบูดูมีคุณค่าทางอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย 2.มีทะเลทรายขาวตลอดแนว เป็นแหล่งท่องเที่ยว ใกล้สนามบิน ผลิตภัณฑ์ต่างๆ ในชุมชน เหมาะสำหรับเป็นของฝาก 3.ชุมชนอยู่ใกล้เมือง มีหน่วยงานภาครัฐที่พร้อมให้ความช่วยเหลือในด้านต่าง ๆ ตลอด 4.รัฐบาลส่งเสริมให้มีการอนุรักษ์และฟื้นฟูอาหารพื้นบ้านและภูมิปัญญาท้องถิ่น	1.วัตถุดิบมีราคาสูงขึ้นตามฤดูกาล 2.ฤดูกาลมีการเปลี่ยนแปลงตลอด ทำให้ยากต่อการคาดเดาสถานการณ์ 3.มีคู่แข่งจำนวนมาก 4.สถานการณ์ในพื้นที่ และสถานการณ์โควิด - 19 ทำให้นักท่องเที่ยวลดลง

- น้ำบูดู เป็นอาหารพื้นเมืองของชาวทะเลปักษ์ใต้และเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีมาแต่ดั้งเดิมและใช้เป็นวิธีการแปรรูปอาหาร คือ ปลาทะเลที่เหลือจากการจำหน่ายหรือการบริโภคให้สามารถเก็บไว้บริโภคได้เป็นเวลานาน น้ำบูดูมีลักษณะคล้ายน้ำปลา แต่น้ำข้นกว่าน้ำปลา สมบัติที่แตกต่างจากน้ำปลา คือ น้ำบูดูบางชนิดจะมีเนื้อของปลาที่ยังย่อยสลายไม่หมดผสมอยู่ด้วยแต่น้ำบูดูบางชนิดก็จะนำไปผ่านความร้อนและกรองส่วนที่เป็นเนื้อปลาดอก ทำให้ผลิตภัณฑ์มีลักษณะเป็นน้ำสีน้ำตาลเข้มและข้นเล็กน้อย นอกจากนี้ยังมีการปรุงรสโดยการเติมส่วนผสมอื่น เช่น น้ำตาลทำให้น้ำบูดูมีรสหวาน กรรมวิธีการผลิตน้ำบูดูจะใช้ปลาทะเลขนาดเล็ก เช่น ปลาไส้ตัน ปลาเกะตัก นำมาหมักกับเกลือ ต่อมามีการค้นพบว่าการใช้ปลาเกะตักทำน้ำบูดูนั้นจะทำให้ได้น้ำบูดูที่มีรสชาติดีกว่าปลาชนิดอื่น ๆ น้ำบูดูมีคุณค่าทางอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ได้แก่ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และวิตามิน รวมทั้งแร่ธาตุอื่น ๆ เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส และเหล็ก น้ำบูดู เป็นผลิตภัณฑ์ปลาหมักของคนใต้คล้ายกับ “ปลาร้า” ของคนอีสานซึ่งต่างกันตรงวัตถุดิบที่ใช้ แต่เหมือนกันที่คุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นจากอดีตถึงปัจจุบัน



คำว่าบูดูนั้นไม่มีหลักฐานอ้างอิงที่ชัดเจนว่ามาจากไหน แต่จากการค้นคว้าข้อมูลจากหลายแหล่งอาจสรุปได้ดังนี้

๑. คำว่า “ บูดู ” อาจมาจากบูต เพราะในการทำบูดูต้องมีการหมักปลา ซึ่งมีลักษณะเน่าและ คล้ายของบูต ซึ่งต่อมาอาจจะออกเสียงเพี้ยนเป็น บูดู

๒. บูดู อาจมาจากคำว่า “ บูด ” ซึ่งเป็นอุปกรณ์จับปลาตัวใหญ่ เรียกว่า ปลาขอ ซึ่งเมื่อนำมาหมักกับเกลือจะได้ปลาหมักที่มีลักษณะคล้ายกับปลาร้าของชาวอีสาน แต่การหมักปลาขอ นั้นจะบริโภคเฉพาะเนื้อปลาเท่านั้น ไม่นำน้ำที่ได้จากการหมักมาบริโภค ซึ่งต่อมามีวิวัฒนาการเปลี่ยนปลาที่ใช้หมักเป็นปลากะตัก และออกเสียงเป็นบูดู

๓. บูดู เป็นคำที่มาจากภาษามลายูหรือภาษายาวี แต่ไม่ทราบความหมายที่แน่ชัด จากการศึกษาวิจัยของคุณสุภา วัชรสุขุม เรื่อง คำยืมภาษามลายูท้องถิ่นปัตตานี ภาษาไทยถิ่น ๓ จังหวัดชายแดนภาคใต้ ได้รายงานไว้ว่า บูดูเป็นคำที่ยืมมาจากภาษามลายู หรือ ภาษายาวี ตามเกณฑ์ที่ ๑ คือ เป็นคำที่มีใช้อยู่ในปัจจุบัน ในภาษามลายูท้องถิ่นปัตตานีและเป็นคำที่มีใช้ในภาษาไทยทั่วไป หรือไม่ใช่ศัพท์เฉพาะถิ่นของภาษาไทยทั่วไป

๔. บูดู เป็นคำที่มาจากภาษาอินโดนีเซีย แปลว่า ปลาหมักดอง เนื่องมาจากชาวอินโดนีเซียถูกศัตรูตีเมืองแตก (เมืองยาวอ) และได้แล่นเรือไปมาเรื่อย ๆ ระหว่างทางได้จับปลาเล็ก ๆ หมักดองในไหเก็บไว้กินนาน ๆ หลังจากนั้นชาวอินโดนีเซียได้ขึ้นฝั่งที่ตำบลปะเสยะวอ อำเภอสายบุรี จังหวัดปัตตานี จึงได้นำวิธีการหมักปลาเล็ก ๆ มาสู่ชุมชนปะเสยะวอ

➤ การผลิตน้ำบูดูสามารถทำได้ดังนี้

๑. เริ่มด้วยการนำปลาทะเลสดมาล้างให้สะอาด อาจจะใช้ปลาชนิดใดก็ได้แต่ส่วนใหญ่ใช้ปลากะตักจึงจะให้ น้ำบูดูที่มีกลิ่นหอมและรสชาติดี
๒. นำปลามาคลุกเคล้ากับเกลือให้เข้ากันโดยใช้อัตราส่วนปลากะตักต่อเกลือ ๒ หรือ ๓ ต่อเกลือ ๑ ส่วนโดยน้ำหนัก
๓. หลังจากคลุกปลากะตักกับเกลือให้เข้ากันได้พอดีแล้ว ก็จะนำไปใส่ในภาชนะปิด เช่น ไห โอ่งดินหรือบ่อซิเมนต์ ซึ่งชาวบ้านเรียกว่า “ บ่อบูดู ” มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ ๑ เมตร สูง ๑ เมตร โดยการนำส่วนผสมใส่ในภาชนะดังกล่าวให้แน่น และโรยเกลือปิดส่วนบน หลังจากนั้นใช้วัสดุเช่น ไม้ไผ่สาน กดทับกันไม่ให้ปลาลอย และปิดปากภาชนะที่ใส่ให้แน่นในระหว่างการหมักต้องไม่ปล่อยให้ อากาศเข้าไปในภาชนะที่ใช้หมักหรือให้อากาศเข้าไปได้น้อยที่สุด โดยจะเว้นปริมาตรบางส่วนในภาชนะไว้ เพื่อให้แก๊สที่เกิดจากการหมักสามารถดันฟองน้ำบูดูออกมาได้
๔. จากนั้นนำมาตากแดดและปล่อยให้เกิดการเปลี่ยนแปลงโดยกระบวนการหมักตามธรรมชาติจากปฏิกิริยาทางเคมี และเอนไซม์ชนิดต่าง ๆ ได้แก่ น้ำย่อยจากตัวปลา และกิจกรรมจากจุลินทรีย์ที่ถูกคัดเลือกโดยเกลือและสภาพการหมักที่เกิดขึ้นเริ่มจากการทำงานของเอนไซม์ที่อยู่ในตัวปลาเริ่มทำงานในการย่อยสลายในขณะที่จุลินทรีย์เริ่มแรกมีจำนวนมาก ซึ่งมีแหล่งมาจากธรรมชาติ เช่น จากตัวปลาและเกลือเป็นต้น เกลือจะเป็นตัวคัดเลือกให้เหลือแต่เฉพาะจุลินทรีย์ที่สามารถทนต่อเกลือเข้มข้นสูงได้ เช่น จุลินทรีย์ในกลุ่ม halophilic ซึ่งมีบทบาทสำคัญในการเปลี่ยนแปลงของบูดู และอาจมีจุลินทรีย์ที่สามารถสร้างสปอร์หลงเหลืออยู่ทำให้ทนต่อสภาพแวดล้อมที่ไม่เหมาะสมได้ ระยะเวลาในการหมักจะใช้เวลาประมาณ ๘-๑๒ เดือน โดยในช่วงระหว่างการหมักจะไม่มีเปิดบ่อบูดูเลย และจะต้องพยายามไม่ให้น้ำเข้าไปในบ่อเมื่อเวลาฝนตก เพราะจะทำให้บูดูมีสีดำ และมีกลิ่นเหม็น

๕. เมื่อครบกำหนดเวลาผู้ผลิตจะเปิดบ่อบูดูซึ่งจะมีน้ำบูดูและเนื้อบูดูปะปนกันอยู่ในบ่อบูดูแล้วทำการแยกน้ำบูดูส่วนใสออกจากน้ำบูดูส่วนที่ขุ่น น้ำบูดูส่วนใสเรียกว่า “น้ำบูดูใส” ส่วนน้ำ บูดูที่มีเนื้อบูดูที่เหลือปะปนอยู่ในบ่อจะนำไปผลิตเป็น “น้ำบูดูขุ่น”
๖. การบรรจุน้ำบูดูใสขวดนั้นจะใส่ขวดสองขนาดคือ ขวดกลมและขวดแบน โดยการนำน้ำบูดูใสขวดที่ผ่านการฆ่าเชื้อแล้ว ปิดฝาให้สนิท ปิดฉลากและส่งจำหน่ายต่อไป

การวิเคราะห์กระบวนการผลิตน้ำบูดู

๑. การผลิตหรือการดำเนินงาน เป็นการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ที่ก่อให้เกิดผลิตภัณฑ์ กิจกรรมที่เกิดขึ้นในการผลิต ได้แก่ การจัดหาปัจจัยการผลิต การวางแผนเกี่ยวกับทำเลที่ตั้ง การออกแบบผังโรงงาน การออกแบบผลิตภัณฑ์ การกำหนดตารางเวลาการผลิต การควบคุมและตรวจสอบผลิตภัณฑ์ และการควบคุมสินค้าคงคลัง กิจกรรมดังกล่าวส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและปัจจัยการผลิตถูกใช้อย่างคุ้มค่าและมีประสิทธิภาพสูงสุด ดังนั้นการผลิตบูดูเพื่อพัฒนาและยกระดับมาตรฐานการผลิตน้ำบูดู จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องใส่ใจตั้งแต่การเลือกสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพ กระบวนการผลิต สถานที่ผลิต มีความสะอาด และปลอดภัย มีแผนการผลิต ตารางเวลา การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าให้เป็นที่น่าสนใจอย่างต่อเนื่อง การควบคุมคุณภาพ ตลอดจนการวางแผนการทำการตลาด

๒. ต้นทุนการผลิตน้ำบูดู

ลำดับที่	ส่วนประกอบ	จำนวน	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)
1	ปลากะตัก	1,000	กก.	15 บาท/กก.	15,000
2	เกลือ	500	กก.	5 บาท/กก.	2,500
3	โอ่งดินเผาเคลือบพร้อมฝาปิด	10	ใบ	650 บาท/ใบ	6,500
5	อุปกรณ์				คงที่
6	ค่าแรง				18,000
7	ค่าน้ำ – ค่าไฟ				600
8	ค่าใช้จ่ายทั้งหมด (เฉลี่ย)				42,600
9	ค่าใส่หุ้ย				20
10	ต้นทุนทั้งหมด (เฉลี่ย) 6,000 ขวด				42,620
11	ต้นทุน/หน่วย				7.10
12	Packaging + ฉลาก (ขวด + สติกเกอร์)				17
13	ต้นทุน/ขวด				24.10
ราคาจำหน่าย/บาท					35.00

3.การวิเคราะห์ข้อมูลการจัดการปัจจัยการผลิตของกลุ่มผู้ประกอบการผลิตน้ำบูดู

3.1 ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำบูดูบ้านปือราเป๊ะ มีสถานที่ผลิตหรือที่ดินเป็นของตนเองในการประกอบกิจการ จำนวน 48 คน คิดเป็นร้อยละ 96 เปอร์เซนต์ รองลงมา คือ มีการเช่าที่ดินส่วนบุคคลจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 4 เปอร์เซนต์

3.2 แหล่งวัตถุดิบในการผลิตส่วนใหญ่ ที่สำคัญ คือ ปลากระตัก เนื่องจากพื้นที่ตลอดแนวของหมู่บ้านติดกับทะเล ประชากรในพื้นที่ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมง ดังนั้นก่อนและการดำเนินโครงการ แหล่งวัตถุดิบหลัก จึงมาจากภายในชุมชนและในจังหวัด คิดเป็นร้อยละ 95 เปอร์เซนต์ รองลงมา คือ มีการสั่งซื้อจากจังหวัดใกล้เคียง คิดเป็นร้อยละ 5 เปอร์เซนต์

3.3 สำหรับการผลิตน้ำบูดูในพื้นที่ของผู้ประกอบการส่วนใหญ่ เกิดจากการถ่ายทอดอาชีพจากพ่อแม่สู่รุ่นลูกหลานมาช้านานทำให้แต่ละกลุ่มมีความพร้อม และศักยภาพ ทั้งในด้านประสบการณ์ องค์ความรู้การผลิตน้ำบูดูตลอดจน เงินหมุนเวียนที่ใช้เป็นแหล่งทุน ซึ่งเดิมกลุ่มมีการกู้เงินจากสถาบันการเงิน เช่น ธนาคาร แต่ปัจจุบันสามารถหมุนเวียนแหล่งทุนที่เป็นของผู้ประกอบการเอง หรือจากการรวบรวมเงินจากสมาชิกกลุ่ม

3.4 กลุ่มแรงงาน ส่วนใหญ่ที่จ้างในกระบวนการผลิต เป็นคนในพื้นที่แต่เดิม ซึ่งสามารถสร้างงาน และเกิดรายได้แก่ประชากรในพื้นที่ได้เป็นอย่างดี คิดเป็นร้อยละ 100 เปอร์เซนต์

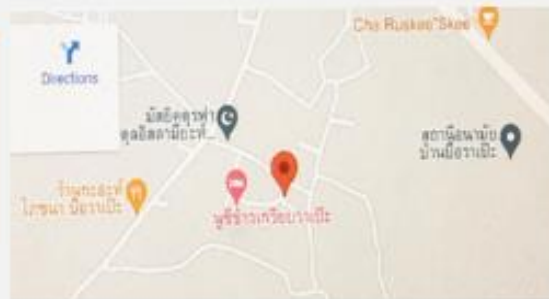
3.5 สำหรับจำนวนในการผลิต จากการสอบถามของผู้ประกอบการผลิตน้ำบูดู พบว่า ในแต่ละเดือนจำนวนการผลิตไม่แน่นอนซึ่งขึ้นอยู่กับวัตถุดิบหลัก คือ ปลากระตัก ถ้ามีปลากระตักในพื้นที่ก็จะดำเนินการผลิตน้ำบูดูตลอดประมาณ 2 – 4 ครั้ง/เดือนยกเว้นในช่วงฤดูมรสุม ซึ่งทางกลุ่มก็จะมีการวางแผนการผลิตให้สอดคล้องกับแผนการขาย หากพบว่าในพื้นที่ไม่มีปลากระตัก ก็จะมีการสั่งซื้อจากจังหวัดใกล้เคียงมาทำการผลิต



TARGET กลุ่มเป้าหมาย

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำบูดู
บ้านปือราเป๊ะ 48/1 ม.3 บ้านปือราเป๊ะ
ตำบลโคกเคียน อำเภอเมืองนราธิวาส
จังหวัดนราธิวาส

AREA พื้นที่ดำเนินงาน



PROBLEM SITUATION สถานการณ์ปัญหา

- 1.ขาดองค์ความรู้ และวทุน. ในกระบวนการผลิตน้ำบูดูที่ถูกต้องสุขอนามัย มีความสะอาด และปลอดภัย
- 2.ขาดองค์ความรู้ทักษะ และเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากน้ำบูดู
- 3.ขาดการนำเทคโนโลยีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยในการยืดอายุผลิตภัณฑ์
- 4.ช่องทางการตลาดและการจัดจำหน่ายที่หลากหลายที่ก่อให้เกิดประสิทธิภาพส่งผลต่อการเพิ่มอัตราการผลิตสร้างรายได้เพิ่มขึ้น



INSIGHT โอกาส/ช่องว่าง

- 1.น้ำบูดูในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส เป็นน้ำบูดูที่ได้รับความนิยมในเรื่องของรสชาติอร่อยกลิ่นหอม และกรรมวิธีการหมักของบูดูที่สะอาด และปลอดภัย
- 2.พื้นที่นราธิวาสติดทะเล ส่งผลให้มีผลผลิตจากปลาในการออกทะเลตลอดทั้งฤดู สามารถผลิตน้ำบูดูได้ตลอด
- 3.พื้นที่นราธิวาสติดกับชายแดน (ไทย-มาเลเซีย) สามารถผลิตภัณฑ์จากน้ำบูดูส่งไปจำหน่ายได้
- 4.น้ำบูดู/ผลิตภัณฑ์จากบูดูเป็นสินค้าอัตลักษณ์ของพื้นที่ และเป็นที่ต้องการของตลาด



VISION ภาพความสำเร็จที่เราอยากเห็น

- 1.ผู้ประกอบการแปรรูปน้ำบูดู มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำบูดู
- 2.ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากน้ำบูดูได้รับความนิยมจากผู้บริโภคทั้งในพื้นที่และนอกพื้นที่
- 3.ชุมชนมีการสร้างงาน สร้างอาชีพ การจ้างงานเยาวชนก่อให้เกิดรายได้ และสร้างมูลค่าเศรษฐกิจในชุมชน
- 4.มีแหล่งเรียนรู้และสามารถถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและแปรรูปแก่ผู้ที่สนใจเข้ามาขอรับบริการได้



ACTIVITIES กิจกรรมที่เราต้องทำ

- 1.การพัฒนากระบวนการผลิตบูดูที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน ปลอดภัย และถูกสุขลักษณะอนามัย
- 2.การยกระดับผลิตภัณฑ์แปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า และสร้างรายได้
- 3.ยกระดับผู้ประกอบการในชุมชน และเครือข่าย
- 4.เพิ่มมูลค่าของเหลือจากกระบวนการผลิตน้ำบูดู "กากบูดู" สร้างมูลค่า
- 5.ส่งเสริมการประกอบธุรกิจ เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน



GOALS เป้าหมายที่ต้องการทำให้สำเร็จ

- 1.น้ำบูดูมีคุณภาพได้มาตรฐานปลอดภัยเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค
- 2.ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากน้ำบูดูมีความหลากหลายสร้างมูลค่าเศรษฐกิจในชุมชนสร้างอาชีพสร้างรายได้ส่งเสริมผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส
- 3.ผู้ประกอบการมีการจัดการการตลาดและช่องทางการจำหน่ายที่มีประสิทธิภาพ
- 4.มีศูนย์เรียนรู้กระบวนการผลิต และขั้นตอนการทำน้ำบูดู มาแปรรูปในการเพิ่มมูลค่า แก่ผู้ที่สนใจเข้ามาศึกษาเรียนรู้ได้
- 5.สร้างเครือข่าย และยกระดับผู้ผลิตน้ำบูดูในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส



➤ เหตุผล ความต้องการหรือประเด็นปัญหาที่ต้องการนำวิทยาศาสตร์เข้าไปแก้ไขหรือพัฒนา

น้ำบูดูเป็นอาหารพื้นเมืองของชาวปักษ์ใต้และเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีมาตั้งแต่ดั้งเดิม ซึ่งเป็นการนำปลาทะเลที่เหลือจากการจำหน่ายหรือการบริโภคมาผ่านกรรมวิธีถนอมและแปรรูปอาหาร เพื่อให้สามารถเก็บไว้บริโภคได้เป็นเวลานานตลอดปี น้ำบูดูมีลักษณะคล้ายน้ำปลาแต่มีความข้นกว่า น้ำบูดูมีหลากหลายชนิด บางชนิดจะมีเนื้อของปลาที่ยังย่อยสลายไม่หมดผสมอยู่ แต่บางชนิดจะนำไปผ่านความร้อนและกรองส่วนที่เป็นเนื้อปลาออก ทำให้ผลิตภัณฑ์มีลักษณะเป็นน้ำสีน้ำตาลเข้ม โดยกรรมวิธีการผลิตน้ำบูดูจะใช้ปลาทะเลขนาดเล็ก เช่น ปลาไส้ตัน ปลาเกะตัก นำมาหมักกับเกลือเป็นเวลาหลายเดือน จนกระทั่งเนื้อปลาเปื่อยหลุดออกมาจากก้างแล้วจึงนำมากรอง น้ำบูดูมีคุณค่าทางอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย ได้แก่ โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และวิตามิน รวมทั้งแร่ธาตุอื่น ๆ เช่น แคลเซียม ฟอสฟอรัส และธาตุเหล็ก น้ำบูดูเป็นผลิตภัณฑ์ปลาหมักของคนภาคใต้คล้ายกับปลาร้าของคนภาคอีสานซึ่งต่างกันตรงวัตถุดิบที่ใช้ แต่เหมือนกันที่คุณค่าของภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นจากอดีตถึงปัจจุบัน

ชุมชนบ้านปือราเป๊ะ มีลักษณะพื้นที่อยู่ใกล้ริมฝั่งทะเล ส่วนใหญ่ประชากรในชุมชนประกอบอาชีพเกษตรกร ได้แก่ กรีดยาง ปลูกลงต้นปาล์ม ทำประมง รับจ้างทั่วไป และอื่นๆ ซึ่งภายในชุมชนมีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหลากหลายกลุ่ม ที่เกิดการรวมตัวกันของสมาชิกและนำผลผลิตต่าง ๆ ที่มีภายในชุมชนมาเพิ่มมูลค่า สร้างอัตลักษณ์ จนเป็นที่รู้จักกันอย่างแพร่หลาย เช่น ของที่ระลึกเรือกอลและ เสื้อและกระเป๋าสานจากต้นกระจูด ปลาตากแห้ง รวมถึงน้ำบูดู ซึ่งวิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำบูดู บ้านปือราเป๊ะ ตั้งอยู่ที่ 48/1 ม.3 บ้านปือราเป๊ะ ตำบลโคกเคียน อำเภอเมืองนราธิวาส เป็นกลุ่มผู้ประกอบการผลิตน้ำบูดูเพื่อจำหน่ายเชิงพาณิชย์ เป็นการรวมกลุ่มผู้ประกอบการที่ผลิตน้ำบูดูในชุมชน เพื่อให้การดำเนินกิจกรรมเป็นรูปแบบมาตรฐานเดียวกัน อย่างไรก็ตามทางกลุ่มประสบปัญหาเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพ มาตรฐาน ความสะอาดและความปลอดภัยในกระบวนการผลิตน้ำบูดู เนื่องจากผู้ประกอบการยังขาดองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ในการผลิตน้ำบูดูให้ได้มาตรฐาน และมีคุณภาพ ทำให้ได้น้ำบูดูที่ได้จากการผลิตแต่ละครั้งมีรสชาติต่างกัน และการผลิตยังไม่ได้มาตรฐานในเรื่องของความสะอาดในกระบวนการผลิต อีกทั้งรูปแบบบรรจุภัณฑ์ไม่น่าสนใจ ขาดการแปรรูปผลิตภัณฑ์บูดูที่หลากหลาย จนประสบปัญหาด้านการจัดจำหน่ายไปยังผู้บริโภค ในการดำเนินโครงการ ยุกระดับมาตรฐานการผลิตน้ำบูดูในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส ในปีที่ 1 ประจำปีงบประมาณ 2565 ทางคณะผู้ดำเนินโครงการได้ลงพื้นที่ ไปยังกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำบูดู บ้านปือราเป๊ะ ตำบลโคกเคียน อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยี กระบวนการการผลิตน้ำบูดูที่ได้คุณภาพ ถูกสุขลักษณะ ซึ่งได้มีผู้เชี่ยวชาญในกระบวนการผลิตน้ำบูดู ได้ถ่ายทอดให้ความรู้ในเรื่อง ของกระบวนการหมัก ที่ถูกสุขลักษณะ ตั้งแต่กระบวนการ เตรียมวัตถุดิบ เช่น การเลือกชนิดของปลาที่ใช้ในการทำน้ำบูดู การเลือกใช้เกลือ และกระบวนการขั้นตอนในการซั้งเตรียมวัตถุดิบ ที่ได้ตามาตรฐาน และเป็นระบบ ระเบียบ ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เพื่อที่จะสามารถผลิต และพัฒนาต่อยอดเข้าสู่การดำเนินกิจกรรม ในปี ที่ 2 ที่จะส่งเสริมกระบวนการผลิตน้ำบูดูที่ ได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะ ผลักดันเข้าสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปน้ำบูดู ที่

หลากหลาย การสร้างแบรนด์สินค้าที่เป็นสินค้าอัตลักษณ์ในพื้นที่ และท้องถิ่น การทดลองตลาด การจำหน่ายทั้งในพื้นที่ และนอกพื้นที่ ต่อไปได้ในอนาคต

ในการดำเนินงานปีงบประมาณ ทางผู้ประกอบการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำบุดูปือราเป๊ะ มีความต้องการที่จะยกระดับผลิตภัณฑ์แปรรูปจากบุดูให้ได้มาตรฐาน พัฒนาบรรจุภัณฑ์ ยกระดับผู้ประกอบการผลิตน้ำบุดูในชุมชน และเครือข่าย ให้สามารถผลิตแลแปรรูปในรูปของเชิงพาณิชย์ จำหน่ายในพื้นที่ และนอกพื้นที่ได้ นอกจากการเพิ่มมูลค่าน้ำบุดูในรูปแบบของผลิตภัณฑ์แล้วนั้น ทางกลุ่มผู้ประกอบการเล็งเห็นว่า “กากบุดู” ที่เหลือทิ้งจากการผลิตน้ำบุดู หลังจากการกรองเอากากบุดูออกแล้ว เอาเฉพาะในส่วนของน้ำบุดูบรรจุลงภาชนะเพื่อจำหน่ายแล้ว ทางผู้ประกอบการและสมาชิกในกลุ่ม มีความต้องการที่จะนำองค์ความรู้กระบวนการทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี นวัตกรรม เข้ามาพัฒนา “กากบุดู” ให้สามารถเพิ่มมูลค่าเป็นผลิตภัณฑ์ ในรูปของปุ๋ยอินทรีย์คุณภาพสูงจากกากบุดู ทั้งนี้ทางกลุ่มผู้ประกอบการได้มีการทดลองนำกากบุดูที่เหลือจากการกรองเอาน้ำบุดูเหล่านั้นนำไปใส่ในไม้ผล พืชผัก ผลปรากฏว่า ผลไม้ในพื้นที่ให้ผลผลิตเพิ่มมากขึ้น นอกจากนั้นแล้วยังสามารถนำของเสียจากการผลิตบุดูในรูปของ กากบุดู นำของเสียกลับมาเพิ่มมูลค่าใหม่ (zero waste) สามารถลดปัญหามลพิษลดโลกร้อนได้อีกทางหนึ่ง นอกจากที่กล่าวมาแล้ว ในการดำเนินงานในปีที่ 3 ของโครงการทางกลุ่มสามารถจัดตั้งศูนย์เรียนรู้การผลิตบุดูที่มีคุณภาพ กระบวนการแปรรูปเพิ่มมูลค่า เป็นแหล่งเรียนรู้และการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัดนราธิวาสต่อไป

ข้อมูลผู้ประกอบการ อธิบายสถานะปัจจุบัน รายละเอียดของผู้ประกอบการ การประกอบการ การบริหารจัดการกลุ่ม การจัดการวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การตลาดในปัจจุบัน

- ✓ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำบ้านปือราเป๊ะ
 - ที่ตั้ง : เลขที่ 48/1 หมู่ที่ 3 ตำบลโคกเคียน อำเภอเมือง จังหวัดนราธิวาส
 - โทรศัพท์ : 087-9111610
 - อีเมล juna2ad@gmail.com
 - รหัสทะเบียน 5-96-01-07/1-0026 (วันที่ 12 เดือนมีนาคม 2562)
- ✓ โครงสร้างคณะกรรมการ
 - นางสาวนุไอนิง ปิรุ ตำแหน่ง ประธาน
 - นางสาวรอฮานา สิเดะ ตำแหน่ง เลขานุการ
 - นางสาวซูวีตาร์ เจ๊ะแมง ตำแหน่ง เสรฐญิก
 - นางสาวยามีละห์ มะตาเล็ง ตำแหน่ง ปฎิคม
 - นางสาวซัลวา ปิ ตำแหน่ง ประชาสัมพันธ์
 - นางสาวลาตีพะห์ เจ๊ะแฉ ตำแหน่ง กรรมการ
- ✓ การตลาด
 - ขายปลีกและส่ง ตัวแทนจำหน่าย
 - จำหน่ายทางออนไลน์ เพจเฟซบุ๊ก โลง

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
1.กระบวนการผลิตน้ำบูดูที่ไม่มีคุณภาพมาตรฐาน	- การถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาระบวนการผลิตน้ำบูดูให้มีคุณภาพ มาตรฐาน ปลอดภัย และถูกสุขลักษณะอนามัย
2.รูปแบบบรรจุภัณฑ์ไม่น่าสนใจ	- การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำบูดูในรูปแบบที่มีความหลากหลาย
3.ผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	- การยกระดับศักยภาพผู้ประกอบการผลิตน้ำบูดูในชุมชน
4.ขาดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำบูดูที่มีความหลากหลาย	- การพัฒนาช่องทางการจำหน่าย/การตลาด
5.การตลาด	- การพัฒนาศูนย์เรียนรู้การผลิตน้ำบูดูที่มีคุณภาพ มาตรฐาน

โครงการต่อเนื่อง

นำเสนอผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นในแต่ละปีที่ได้รับงบประมาณ

งบประมาณ 2565 ปีที่ 1 (2565)

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
นำเสนอแผนการดำเนินงานในปีที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ(ทุกปี)	สรุปผลการดำเนินงานตามแผนการดำเนินงานที่กำหนดไว้	สรุปตัวชี้วัด ผลผลิต ผลลัพธ์ และผลกระทบ และมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น
1.กิจกรรมที่ 1 การถ่ายทอดเทคโนโลยีองค์ความรู้เรื่องหลักเกณฑ์และสัญลักษณ์ที่ดีในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย	- ผู้ประกอบการได้รับองค์ความรู้การถ่ายทอดเทคโนโลยีในเรื่อง หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร ซึ่งเป็นองค์ความรู้พื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตและควบคุมเพื่อให้ผู้ประกอบการหรือผู้ผลิตได้ปฏิบัติตามคำแนะนำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย	-ผู้ประกอบการสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับจากการถ่ายทอดไปประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิตน้ำบูดู เพื่อให้ผู้บริโภคมีความสะอาด ปลอดภัย ต่อผู้ผลิต และผู้บริโภค โดยเน้นมาตรการการป้องกันและจัดการความเสี่ยงใดๆที่จะทำให้อาหารเป็นพิษเป็นอันตรายหรือเกิดความไม่ปลอดภัยแก่ผู้บริโภค โดยครอบคลุมปัจจัยทุกด้านที่เกี่ยวข้อง
2.กิจกรรมที่ 2 การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการพัฒนากระบวนการผลิตน้ำบูดูที่มีคุณภาพ	- ผู้ประกอบการได้รับองค์ความรู้ในหัวข้อเรื่อง การนำ วทน. มาใช้ในกระบวนการผลิตน้ำบูดูที่มีคุณภาพ ซึ่งน้ำบูดูเป็นอาหารหมักที่อุดมไปด้วยคุณค่าสารอาหารจำพวกโปรตีน เป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดหนึ่งที่ได้จากการใช้หลักการถนอมอาหารในการพัฒนาผลิตภัณฑ์	- ผู้ประกอบการสามารถพัฒนากระบวนการผลิตน้ำบูดูที่มีคุณภาพ มีมาตรฐาน สะอาดปลอดภัย และถูกสุขลักษณะอนามัย - ส่งเสริมให้เกษตรกรสามารถการผลิตน้ำบูดูที่มีคุณภาพ ได้รับมาตรฐานต่าง ๆ ให้เป็นที่ยอมรับแก่ผู้บริโภคตลอดยาวนาน เนื่องจากอาชีพการทำน้ำบูดูเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวปักษ์ใต้มาจนถึงปัจจุบัน เราจึงควรสร้างความตระหนักให้กับกลุ่มผู้ผลิตให้คำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคเพื่อประโยชน์ของผู้บริโภคและเป็นการเพิ่มรายได้แก่ผู้ผลิตถ้าสามารถผลิตน้ำบูดูขายในท้องถิ่นและสามารถพัฒนาศักยภาพการผลิตของกลุ่มตนเองให้สามารถที่ส่งออกได้
3.กิจกรรมที่ 3 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนากระบวนการมาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น GMP อย. และ ฮาลาล	- ผู้ประกอบการได้รับองค์ความรู้ในเรื่องการพัฒนากระบวนการผลิตน้ำบูดูเพื่อรองรับมาตรฐานต่างๆ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค สามารถเพิ่มมูลค่าน้ำบูดูให้สูงขึ้น อีกทั้งยังสามารถทำการตลาดได้หลากหลายช่องทาง	- ผู้ประกอบการมีการพัฒนาศักยภาพที่เพิ่มขึ้นเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน ให้ทันเหตุการณ์ เทคโนโลยี และรูปแบบการตลาดที่ทันสมัย เพื่อตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค - การสร้างความเข้มแข็งให้กับกลุ่มผู้ประกอบการในพื้นที่ ในการรวบรวมองค์ความรู้ ภูมิปัญญาต่างๆ รวมทั้งพัฒนาการสื่อสารและการประสานงาน เพื่อสร้างความมั่นใจ สร้างแรงจูงใจกล้าตัดสินใจ สามารถบริหารการตลาด การจัดการสินค้า การเงิน/การบัญชี ได้ - ผู้ประกอบการสามารถเสริมสร้างขีดความสามารถในการแข่งขัน
4.กิจกรรมที่ 4 การพัฒนาถ่ายทอดองค์ความรู้ระบบการจัดการกลุ่มผู้ประกอบการน้ำบูดู	- ผู้ประกอบการได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ในเรื่องการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ อาทิเช่น ภาวะผู้นำ ความรู้ความเชี่ยวชาญและการพัฒนาตนเอง การจัดทำแผนวิสาหกิจชุมชน การสื่อสารและการประสานงาน และคุณธรรม จริยธรรม	- ผู้ประกอบการมีการพัฒนาศักยภาพที่เพิ่มขึ้นเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน ให้ทันเหตุการณ์ เทคโนโลยี และรูปแบบการตลาดที่ทันสมัย เพื่อตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภค - การสร้างความเข้มแข็งให้กับกลุ่มผู้ประกอบการในพื้นที่ ในการรวบรวมองค์ความรู้ ภูมิปัญญาต่างๆ รวมทั้งพัฒนาการสื่อสารและการประสานงาน เพื่อสร้างความมั่นใจ สร้างแรงจูงใจกล้าตัดสินใจ สามารถบริหารการตลาด การจัดการสินค้า การเงิน/การบัญชี ได้ - ผู้ประกอบการสามารถเสริมสร้างขีดความสามารถในการแข่งขัน
5.กิจกรรมที่ 5 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการคงคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการน้ำบูดู	- เกษตรกรได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาคุณภาพเพื่อรักษาคุณค่าทางโภชนาการโดยใช้ วทน.	-ผู้ประกอบการมีการรักษาคุณภาพสารอาหารและคุณค่าทางโภชนาการของบูดู เพื่อรองรับมาตรฐาน
6.ติดตามประเมินผล/รายงานผล	- ลงพื้นที่ประเมินผลกระทบที่ขึ้นจากการดำเนินโครงการ	สรุปผล และรายงาน

งบประมาณ 2566 ปีที่ 2 (2566)

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
นำเสนอแผนการดำเนินงานในปีที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ(ทุกปี)	สรุปผลการดำเนินงานตามแผนการดำเนินงานที่กำหนดไว้	สรุปตัวชี้วัด ผลผลิต ผลลัพธ์ และผลกระทบ และมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น
1.กิจกรรมที่ 1 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำบูดู เพื่อเพิ่มมูลค่า	- ผู้ประกอบการได้รับองค์ความรู้การถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาแปรรูปจากน้ำบูดู เพื่อเพิ่มมูลค่า ได้แก่ บูดผง ทองพับบูดูทรงเครื่อง และคุกกี้นูด จากผู้เชี่ยวชาญ	ผู้ประกอบการสามารถนำองค์ความรู้จากการถ่ายทอดเทคโนโลยีต่อยอดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปที่มีความหลากหลาย ได้รับคุณภาพ มาตรฐาน ตอบโจทย์ผู้บริโภค ช่วยเพิ่มมูลค่า สร้างอาชีพ และก่อให้เกิดรายได้ โดยในปีงบประมาณ 2567 ทางกลุ่มมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บูดผง ซึ่งถือเป็นผลิตภัณฑ์ดั้งเดิมที่สามารถนำไปพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่มีความหลากหลาย อีกทั้งยังสามารถตอบโจทย์กลุ่มลูกค้าที่ต้องการเดินทางไกล ซึ่งบูดูผงมีลักษณะกลิ่นและรสเหมือนบูดูสด น้ำหนักเบา มีความสะดวกในการขนส่ง ทั้งนี้กลุ่มผู้ประกอบการจะพัฒนาผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่ได้รับความนิยมต่อไป
2.กิจกรรมที่ 2 การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำบูดู	- การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ น้ำบูดู ทางคณะทำงานได้ดำเนินการออกแบบฉลากสินค้าให้กับกลุ่มผู้ประกอบการ เพื่อเป็นต้นแบบในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำบูดูออกสู่ตลาด และจำหน่าย ทั้งนี้ต้องมีการพัฒนาฉลากสินค้า และบรรจุภัณฑ์เพิ่มเติมในปีงบประมาณ 2567 เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความสนใจ ดึงดูดในการซื้อ และสามารถเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น ทั้งนี้ ทางกลุ่มมีความต้องการที่จะพัฒนาและเรียนรู้ รูปแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้า ที่สามารถทนต่อการขนส่งระยะไกล เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ถึงมือผู้บริโภคในสภาพที่ดี	ผู้ประกอบการสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์จากน้ำบูดูที่ได้รับการออกแบบฉลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์ จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ ซึ่งในปีงบประมาณ 2567 ทางคณะทำงานพร้อมด้วยผู้ประกอบการ มีความต้องการพัฒนาฉลากสินค้า และบรรจุภัณฑ์เพิ่มเติม เพื่อให้สามารถสื่อและบ่งบอกถึงคุณลักษณะของพื้นที่ให้ดีขึ้น เพิ่มเติมสตอรี่ในฉลากสินค้า เพื่อผู้บริโภคเกิดความสนใจ สั่งซื้อผลิตภัณฑ์
3.กิจกรรมที่ 3 การถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการตลาด ช่องทางการจำหน่ายในรูปแบบต่าง ๆ	- ได้มีการส่งเสริม และสนับสนุนผู้ประกอบการในการพัฒนาช่องทางการตลาดทั้งออนไลน์ และออฟไลน์ เพื่อช่วยประชาสัมพันธ์ และโฆษณา ทั้งน้ำบูดูสดที่มีกระบวนการทำที่ถูกต้อง สุขอนามัย และความปลอดภัย และผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาจากน้ำบูดูที่หลากหลาย	ผู้ประกอบการมีการพัฒนาช่องทางการตลาดทั้งออนไลน์ และออฟไลน์ เพื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาจากน้ำบูดู ปัจจุบันสามารถเพิ่มจำนวนกลุ่มลูกค้าจากช่องทางออนไลน์เพิ่มมากขึ้น
4.กิจกรรมที่ 4 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำบูดูต่างๆ	- คณะทำงานได้มีการดำเนินการหารือกับกลุ่มผู้ประกอบการ และทีมอาจารย์ผู้ร่วมรับผิดชอบในการวางแผนทางการยืดอายุผลิตภัณฑ์จากน้ำบูดู ซึ่งจากการศึกษาพบว่า มี 3 องค์ประกอบ ที่มีผลต่อการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ คือ 1.สมบัติของอาหาร 2.สภาวะในการเก็บรักษา 3.เทคโนโลยีการบรรจุและบรรจุภัณฑ์ ซึ่งจากการดำเนินงานได้มีการนำเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ โดยการเลือกบรรจุภัณฑ์ที่สามารถป้องกันสาเหตุที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์อายุการเก็บสั้นลง และต้องพัฒนาเพิ่มในปีงบประมาณ 2566	ผู้ประกอบการได้รับองค์ความรู้ในเรื่องการนำเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ให้มีอายุการเก็บรักษาที่นานขึ้น คุณภาพอาหารอยู่ในเกณฑ์ที่ดี ซึ่งต้องมีการพัฒนาต่อยอดอีกต่อไป

5.ติดตามประเมินผล/รายงานผล	- ลงพื้นที่ประเมินผลกระทบที่ขึ้นจากการดำเนินโครงการ	สรุปผล และรายงาน
----------------------------	---	------------------

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

1. เพื่อยกระดับคุณภาพ มาตรฐาน การผลิตน้ำบูดู ในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส
2. เพื่อแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำบูดูให้มีความหลากหลาย
3. เพื่อให้ผู้ประกอบการเกิดการนำ วทน.ไปใช้ประโยชน์ในขั้นตอนการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำบูดู ที่มีคุณภาพ มีมาตรฐาน เกิดการสร้างอาชีพ กระจายรายได้ภายในชุมชน
4. เพื่อพัฒนาศักยภาพขีดความสามารถของผู้ประกอบการการผลิตน้ำบูดู เพื่อสร้างธุรกิจภายในชุมชน และพัฒนาความเป็นอยู่ของคน ในชุมชน

8. กลุ่มเป้าหมาย :

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

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย

- ✓ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำบูดู บ้านบือราเป๊ะ 48/1 ม.3 บ้านบือราเป๊ะ ตำบลโคกเคียนอำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส
- ✓ ชื่อผู้ประสานงาน นางสาวนูไอนิง ปิรุ เบอร์โทร 087-9111610
พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย : ละติจูด 6.479936 ลองจิจูด : 101.778960

9. ระยะเวลาดำเนินการ:วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

- 1 ตุลาคม 2566 – 30 กันยายน 2567

10. ห่วงโซ่คุณค่า(Value Chain) :

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

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

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



วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำบูดู บ้านบือราเป๊ะ

48/1 หมู่ที่ 3 ต.โคกเคียน อ.เมือง จ.นราธิวาส



- กระบวนการผลิตบูดูคุณภาพมาตรฐาน
- กระบวนการแปรรูปเพิ่มมูลค่า
- การพัฒนาเพิ่มมูลค่าจากผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตบูดู "กากบูดู"



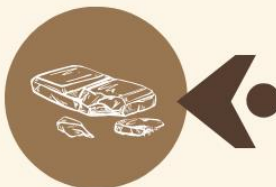
ต้นน้ำ

การพัฒนากระบวนการผลิตบูดูคุณภาพ ได้มาตรฐาน ปลอดภัย และถูกสุขลักษณะอนามัย



กลางน้ำ

- การเพิ่มมูลค่าจากน้ำบูดู เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปสร้างมูลค่า
- ยกระดับผลิตภัณฑ์แปรรูป พัฒนาระบบธุรกิจ การตลาด จำหน่าย



ปลายน้ำ

- ยกระดับผู้ประกอบการในชุมชน และเครือข่าย
- ผลิตภัณฑ์แปรรูปมีมาตรฐาน
- เพิ่มมูลค่าของเหลือจากกระบวนการผลิตบูดู "กากบูดู" สร้างมูลค่า
- พัฒนาศูนย์การเรียนรู้ต้นแบบกระบวนการผลิตและแปรรูป
- ส่งเสริมการประกอบธุรกิจ เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

กิจกรรมในปีที่ 3

1. ยกระดับผู้ประกอบการผลิตบูดูในชุมชน และเครือข่ายผู้ประกอบการผลิตบูดู ในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส
2. เทคโนโลยีการใช้วัสดุเหลือใช้จากกากบูดู ผลิตปุ๋ยอินทรีย์คุณภาพสูง เพื่อเพิ่มรายได้
3. พัฒนาต้นแบบศูนย์เรียนรู้การผลิตบูดูที่มีคุณภาพ มาตรฐาน เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ และการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดนราธิวาส
4. ส่งเสริมการประกอบธุรกิจเพื่อการพัฒนาชุมชนที่ยั่งยืน



ผลที่ลัพท์ที่ได้...



น้ำบูดูมีคุณภาพ ได้มาตรฐาน ปลอดภัย เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค



ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากน้ำบูดูมีความหลากหลาย สร้างมูลค่าเศรษฐกิจในชุมชน สร้างอาชีพ สร้างรายได้



สร้างเครือข่ายผู้ผลิตน้ำบูดูที่มีมาตรฐานคุณภาพ สร้างมูลค่าเศรษฐกิจในชุมชน



ผลพลอยได้จากกระบวนการผลิตบูดู ที่เหลือทิ้ง "กากบูดู" นำกลับมาพัฒนาใหม่ให้เกิดประโยชน์ ลดปัญหามลพิษในชุมชน



แผนธุรกิจ BUSINESS MODEL CANVAS

โครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตน้ำบูดูในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส

หุ้นส่วน

1. สมาชิกภายในกลุ่มวิสาหกิจผลิตน้ำบูดูบือราเป๊ะ
2. เครือข่ายผู้ผลิตน้ำบูดูในพื้นที่และต่างจังหวัด
3. เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน
4. ตัวแทนจำหน่าย
5. หน่วยงานภาครัฐ เช่น มหาวิทยาลัย เกษตรตำบล เกษตรอำเภอ
6. หน่วยงานเอกชน



กิจกรรมหลัก

1. การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำบูดูที่มีคุณภาพ มาตรฐานสะอาดถูกสุขลักษณะอนามัย
2. การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำบูดูที่ได้มาตรฐาน และหลากหลาย
3. ยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และผู้ประกอบการผลิตน้ำบูดูในชุมชน
4. การเพิ่มมูลค่า ของเหลือใช้จากการผลิตบูดู "กากบูดู" ให้สามารถสร้างประโยชน์ มูลค่าได้
5. พัฒนาเกิดศูนย์เรียนรู้กระบวนการผลิตและแปรรูปน้ำบูดู

ทรัพยากร

1. วัตถุดิบในชุมชน
2. สมาชิก บุคคลทั่วไปในชุมชน
3. จบประมาณของกลุ่ม
4. ทรัพยากรธรรมชาติ
5. เครื่องมือ เครื่องจักรในกระบวนการผลิต
6. วัตถุดิบ (ปลากระดักในท้องทะเลบริเวณชุมชน) เกลือ (เกลือในเครือข่ายชุมชนที่ผลิตเองตามธรรมชาติ)

คุณค่าสินค้าการให้บริการ

1. กระบวนการผลิตน้ำบูดูที่มีคุณภาพ สะอาด มาตรฐานปลอดภัย เป็นที่ไว้วางใจของผู้บริโภค
2. ผลิตภัณฑ์จากน้ำบูดูมีมาตรฐาน ได้รับการยอมรับ
3. น้ำบูดูและผลิตภัณฑ์จากน้ำบูดูมีคุณค่าทางโภชนาการ มีประโยชน์
4. เป็นผลิตภัณฑ์อัตลักษณ์ของพื้นที่ จังหวัดนราธิวาส



ความสัมพันธ์กับลูกค้า

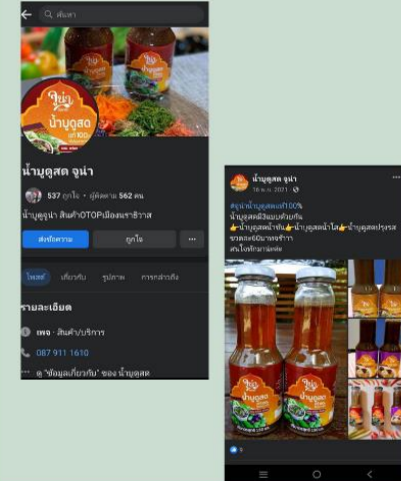
1. กลุ่มลูกค้า ผู้ประกอบการสามารถเดินทางมาศึกษากระบวนการขั้นตอน การผลิตน้ำบูดูและผลิตภัณฑ์แปรรูปได้
2. มีระบบที่ช่วยในการติดต่อลูกค้า ผ่านช่องทางต่างๆ
3. มีที่ปรึกษากระบวนการผลิตน้ำบูดูแก่ผู้สนใจสอบถาม และการแปรรูปเพิ่มมูลค่า

ช่องทางการเข้าถึงสินค้า

1. ช่องทางออนไลน์ ผ่าน Facebook, Line, Instagram
2. ร้านค้าในชุมชน
3. ร้านค้าจำหน่ายของฝากของที่ระลึก ร้าน OTOP
4. ตัวแทนจำหน่ายของกลุ่มและเครือข่าย

กลุ่มลูกค้า

1. เครือข่ายผู้ผลิตน้ำบูดู ที่ต้องการนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่าย
2. กลุ่มผู้บริโภคทั่วไป
3. กลุ่มร้านสะดวกซื้อที่ต้องการนำไปจำหน่าย
4. ร้านค้าสินค้า OTOP ในพื้นที่และนอกพื้นที่
5. หน่วยงานภาครัฐและเอกชน



โครงสร้างต้นทุน

1. ค่าวัตถุดิบในกระบวนการผลิตน้ำบูดู (ปลากระดัก, เกลือ, น้ำ, โถงหมัก, และอื่นๆ)
2. ค่าจ้างในกระบวนการผลิต ค่าแรง
3. ค่าวัตถุดิบและอุปกรณ์ ในการผลิตและกระบวนการแปรรูป
4. ค่าขนส่ง
5. ค่าประชาสัมพันธ์
6. ค่าบำรุงรักษาอุปกรณ์



รายได้หลัก

1. การจำหน่ายบูดู ในรูปของการบรรจุขวด (น้ำบูดูสด / น้ำบูดูปรุงรส/น้ำบูดูข้าวยา) ในรูปของการขายปลีกขายส่ง
2. การจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปจากน้ำบูดู
3. การเปิดบริการท่องเที่ยว ศึกษาเรียนรู้ กระบวนการผลิตบูดูคุณภาพ และการแปรรูปเพิ่มมูลค่า
4. การรับทำ OEM ในรูปของน้ำบูดูพร้อมจำหน่าย และผลิตภัณฑ์แปรรูป



12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
1.กิจกรรมที่ 1 การถ่ายทอดเทคโนโลยีองค์ความรู้เรื่องหลักเกณฑ์และสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย													11,600	อ.ชลกาญจน์ สละบดี	การบรรยาย (ในพื้นที่ หรือออนไลน์)
2.กิจกรรมที่ 2 การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการพัฒนาระบบการผลิตน้ำบาดูที่มีคุณภาพ													99,350	อ.วรรณมน วัฒนายน	การบรรยาย และลงมือปฏิบัติ
3.กิจกรรมที่ 3 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาระบบมาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น GMP อย. และ ฮาลาล													25,200	อ.ชลกาญจน์ สละบดี	การบรรยาย (ในพื้นที่ หรือออนไลน์)
4.กิจกรรมที่ 4 การพัฒนาถ่ายทอดองค์ความรู้ระบบการจัดการกลุ่มผู้ประกอบการน้ำบาดู													11,600	อ.สุมาลี กรดกั้ง อ.ชลกาญจน์ สละบดี	การบรรยาย (ในพื้นที่ หรือออนไลน์)
5 กิจกรรมที่ 5 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการคงคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการน้ำบาดู													13,950	อ.วรรณมน วัฒนายน	การบรรยาย และลงมือปฏิบัติ
6. วัสดุโฆษณาประชาสัมพันธ์ ข้อมูลความรู้ด้านวิทยาศาสตร์													2,500	อ.วรรณมน วัฒนายน	สนับสนุน

ต่างๆ																
7.ติดตามผลการ ดำเนินการ และจัดทำ รายงาน														16,500	อ.วรรณมน วัฒนายน	ลงพื้นที่ สำรวจ, เก็บข้อมูล
8.กิจกรรมที่ 6 การ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ แปรรูปและพัฒนา ผลิตภัณฑ์น้ำบูดู เพื่อ เพิ่มมูลค่า														64,500	คุณบรรลือ กิจกำจรกุล คุณกาญจน์ วิช บัวสว่าง	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
9.กิจกรรมที่ 7 การ พัฒนาและออกแบบ บรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ น้ำบูดู														43,100	อ.สุมาลี กรดกangk	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
10.กิจกรรมที่ 8 การ ถ่ายทอดเทคโนโลยีด้าน การตลาด ช่องทางการ จำหน่ายในรูปแบบต่าง ๆ														19,050	อ.สุมาลี กรดกangk อาจารย์ชล กาญจน์ สละบดี	การ บรรยาย (ในพื้นที่ หรือ ออนไลน์)
11.กิจกรรมที่ 9 การ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการ ยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำบูดู ต่างๆ														52,500	อ.วรรณมน วัฒนายน	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
12.กิจกรรมที่ 10 การ ทดลองตลาด/ออกงาน ตามนิทรรศการต่างๆ เพื่อเก็บข้อมูลและ ประชาสัมพันธ์														32,550	อ.ชล กาญจน์ สละบดี	จัดแสดง งาน/ ทดสอบ ตลาด
13.ติดตามผลการ ดำเนินการ และจัดทำ รายงาน														15,300	อ.วรรณมน วัฒนายน	ลงพื้นที่ สำรวจ, เก็บข้อมูล
14.กิจกรรมที่ 11 กิจกรรมการยกระดับ														45,000	อ.วรรณมน วัฒนายน	การ บรรยาย

ผู้ประกอบการผลิตบูตูในชุมชน และเครือข่ายผู้ประกอบการผลิตบูตูในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส														และ อ.ดร. ภาณิดา ภาประดิษฐ์	
15.กิจกรรมที่ 12 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้วัสดุเหลือใช้จากกากบูตู ผลิตปุ๋ยอินทรีย์คุณภาพสูง เพื่อเพิ่มรายได้												45,000	อ.วราภรณ์ วัฒนายน และ ผศ. ดร.นิรันดร์ หนักแดง	การบรรยาย และลงมือปฏิบัติ	
16.กิจกรรมที่ 13 กิจกรรมการพัฒนาต้นแบบศูนย์เรียนรู้การผลิตบูตูที่มีคุณภาพมาตรฐาน เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้และการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดนราธิวาส												110,000	อ.ดร. ภาณิดา ภาประดิษฐ์ และ ผศ. ดร.นิรันดร์ หนักแดง	การบรรยาย และลงมือปฏิบัติ	
17.กิจกรรมที่ 14 กิจกรรมการส่งเสริมการประกอบธุรกิจเพื่อการพัฒนาชุมชนที่ยั่งยืน												40,000	อ.วิจิตรรา เติมฉิม อ.สุมาลี กรดก้างกั้ง และ คณะทำงาน	การบรรยาย และลงมือปฏิบัติ	
18.ติดตามผลการดำเนินการ และจัดทำรายงาน												10,000	อ.วราภรณ์ วัฒนายน	ลงพื้นที่สำรวจ, เก็บข้อมูล	
สรุปงบประมาณ	180,700			227,000			250,000			680,700					

⁴ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

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
1.กิจกรรมที่ 1 การยกระดับผู้ประกอบการ ผลิตบูดูในชุมชนและเครือข่าย ผู้ประกอบการผลิตบูดู ในพื้นที่ จังหวัดนราธิวาส													45,000	อ.วรرخมน วัฒนายน และ อ.ดร. ภณิดา เกา ประดิษฐ์	การ บรรยาย
2.กิจกรรมที่ 2 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้ วัสดุเหลือใช้จากกากบูดู ผลิตปุ๋ย อินทรีย์คุณภาพสูงเพื่อเพิ่มรายได้													45,000	อ.วรرخมน วัฒนายน และ ผศ. ดร.นิรันดร์ หนักแดง	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
3.กิจกรรมที่ 3 การพัฒนาต้นแบบศูนย์เรียนรู้การ ผลิตบูดูที่มีคุณภาพมาตรฐาน เพื่อเป็น แหล่งเรียนรู้และ การอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดนราธิวาส													110,000	อ.ดร. ภณิดา เกา ประดิษฐ์ และ ผศ. ดร.นิรันดร์ หนักแดง	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
4.กิจกรรมที่ 4 การส่งเสริมการประกอบธุรกิจเพื่อ การพัฒนาชุมชนที่ยั่งยืน													40,000	อ.วิจิตรา เฉิดฉิม อ.สุมาลี กรดกangk และคณะ ทำงาน	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ

5.ติดตามผลการ ดำเนินการ และ จัดทำรายงาน											10,000	อ.วรรมน วัฒนายน และ ผศ. ดร.นิรันดร์ หนักแดง	ลงพื้นที่ สำรวจ, เก็บข้อมูล
สรุปงบประมาณ	-			50,000			150,000			50,000	250,000		

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	50	50	50
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) 2.1 ปี 2565 - การถ่ายทอดเทคโนโลยีองค์ความรู้เรื่องหลักเกณฑ์และ สัญลักษณ์ที่ดีในการผลิตอาหารให้ปลอดภัย - การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการพัฒนา กระบวนการผลิตน้ำบูดูที่มีคุณภาพ - การถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาระบบมาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น GMP ออย. และ ฮาลาล - การพัฒนาถ่ายทอดองค์ความรู้ระบบการจัดการกลุ่มผู้ประกอบการน้ำบูดู - การถ่ายทอดเทคโนโลยีการคงคุณภาพและคุณค่าทางโภชนาการน้ำบูดู 2.2 ปี 2566 - การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำบูดู เพื่อเพิ่ม มูลค่า - การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์น้ำบูดู - การถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการตลาด ช่องทางการจำหน่ายในรูปแบบต่าง - การถ่ายทอดเทคโนโลยีการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำบูดูต่างๆ - การทดลองตลาด/ออกงานตามนิทรรศการต่างๆ เพื่อเก็บข้อมูลและ ประชาสัมพันธ์ 2.3 ปี 2567 - การยกระดับผู้ประกอบการผลิตบูดูในชุมชน และเครือข่ายผู้ประกอบการ ผลิตบูดู ในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส - การถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้วัสดุเหลือใช้จากกากบูดู ผลิตปุ๋ยอินทรีย์ คุณภาพสูง เพื่อเพิ่มรายได้ - การพัฒนาต้นแบบศูนย์เรียนรู้การผลิตบูดูที่มีคุณภาพ มาตรฐาน เพื่อเป็น แหล่งเรียนรู้และการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดนราธิวาส - การส่งเสริมการประกอบธุรกิจเพื่อการพัฒนาชุมชนที่ยั่งยืน	เรื่อง	5	5	4

3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	-	2	2
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	40	40	40
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น	เท่า	1	1	1
7. ผลិតภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์	-	1	2
8. ศูนย์เรียนรู้การผลิตบูดูที่มีคุณภาพ มาตรฐาน	ศูนย์	-	-	1

14. หน่วยงานสนับสนุน :

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุนโครงการ	ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ
1.มหาวิทยาลัยนราธิวาสราชนครินทร์	องค์ความรู้, นักวิชาการ, อาคารสถานที่
2.สำนักงานเกษตรอำเภอเมือง	องค์ความรู้, นักวิชาการ
3.วิทยาลัยชุมชนนราธิวาส	องค์ความรู้, นักวิชาการ
4.สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนราธิวาส	องค์ความรู้, นักวิชาการ
5.องค์การบริหารส่วนตำบลโคกเคียน	อาคารสถานที่

15.ผลกระทบ

(แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดขึ้นกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ)

-...กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตน้ำบูดู สามารถผลิตน้ำบูดูที่ได้คุณภาพมาตรฐาน และพัฒนาเข้าสู่กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำบูดู เพื่อเพิ่มมูลค่า และสามารถจำหน่ายน้ำบูดูและผลิตภัณฑ์แปรรูปไปยังกลุ่มผู้บริโภคในพื้นที่ต่าง ๆ ส่งผลให้กลุ่มวิสาหกิจมีการจำหน่ายสินค้าที่เพิ่มขึ้น ส่งผลให้เกิดการเพิ่มรายได้มากขึ้นผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ สามารถนำองค์ความรู้ และเทคโนโลยี ที่ได้รับการถ่ายทอด พัฒนาต่อยอด โดยคาดว่าจะสามารถสร้างรายได้ในชุมชนเพิ่มขึ้นคิดเป็นมูลค่าไม่น้อยกว่า 1,200,000/ปี (2,000 บาท×50 คน×12 เดือน)

ลดรายจ่าย (แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ประกอบการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้ในการประกอบธุรกิจ)

-...กลุ่มผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ เกิดการพัฒนาตนเอง ในด้านวิชาความรู้ การนำเทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิต ซึ่งจะช่วยให้เรื่องของการลดต้นทุนในกระบวนการผลิตเพิ่มขึ้น โดยคาดว่าจะสามารถลดรายจ่ายในแก่มกลุ่มผู้ประกอบการเพิ่มขึ้นคิดเป็นมูลค่าไม่น้อยกว่า 300,000 บาท/ปี (500 บาท×50 คน×12 เดือน)

-...มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการจำนวนรายได้ที่เพิ่มขึ้น หรือรายจ่ายที่ลดลง เท่ากัน
 $1,200,000 + 300,000 = 1,500,000$ บาท/ปี

15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรตรระบุ

- เพิ่มการจ้างงานในชุมชน ลดอัตราการว่างงาน ร้อยละ 30
- จำนวนผู้ผลิตน้ำบาดูที่ได้คุณภาพ และแปรรูป เพิ่มขึ้นร้อยละ 60
- เกิดการจัดการและใช้สอยทรัพยากรที่มีในชุมชนเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด
- กลุ่มผู้ผลิตและแปรรูปน้ำบาดู และกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากน้ำบาดู มีการรวมกลุ่ม เกิดกระบวนการสร้างเครือข่ายระหว่างผู้ผลิตน้ำบาดูในพื้นที่ และต่างจังหวัด ไม่น้อยกว่า 7 กลุ่ม
- เกิดความสามัคคี ความร่วมมือ ภายในชุมชน

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรด

- เกิดการจัดการและใช้สอยทรัพยากรที่มีในชุมชนเพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด
- ชุมชนและกลุ่มผู้ผลิตน้ำบาดู มีการบริหารจัดการพื้นที่ผลิตน้ำบาดูในชุมชน ลดปัญหากลืนของกระบวนการหมักได้
- กลุ่มผู้ผลิตและแปรรูปน้ำบาดู มีการนำของเสียจากกระบวนการผลิตน้ำบาดู ในรูปของ “กากบูดู” นำมาพัฒนาผ่านกระบวนการด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (zero waste) เป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างประโยชน์ในเรื่องของปุ๋ยกากบูดูอินทรีย์คุณภาพสูง นอกจากนั้นแล้วยังช่วยลดมลพิษทางอากาศในชุมชนได้อีกทางด้วย
- เกิดการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น ให้คงอยู่กับพื้นที่ต่อไป

16.งบประมาณขอรับการสนับสนุน

จำนวนทั้งสิ้น 750,000 บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ. 2565 จำนวน 180,700 บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. 2566 จำนวน 227,000 บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. 2567 จำนวน 250,000 บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

(คำอธิบาย : แยกแยะเฉพาะปีงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุนในปีปัจจุบัน โดยให้แยกแยะรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการรายการกิจกรรมที่ตรงกับข้อ 12.2 โดยจัดทำ เป็นงบตัวคูณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น] โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)

ปีงบประมาณ พ.ศ. ...2567...ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 250,000 บาท ประกอบด้วย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ระยะเวลาต่อครั้ง	ปริมาณ (หน่วย)	ระยะเวลาต่อหน่วย (บาท)	รวมเงิน
กิจกรรมที่ 1 การยกระดับผู้ประกอบการผลิตบูดูในชุมชน และเครือข่ายผู้ประกอบการผลิตบูดู ในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส	1.ค่าตอบแทนวิทยากร (ภายนอก)	1 วัน × 6 ชั่วโมง	5 คน	600	18,000
	2.ค่าตอบแทนผู้ช่วยวิทยากร	1 วัน × 6 ชั่วโมง	2 คน	1,200	14,400
	3.ค่าอาหารกลางวัน	5 วัน ๆ ละ 1 มื้อ	50 คน	80	20,000

กิจกรรมที่ 2 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้วัสดุเหลือใช้จากกากบด ผลิตปุ๋ยอินทรีย์คุณภาพสูง เพื่อเพิ่มรายได้	4.ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	5 วัน ๆ ละ 2 มื้อ	50 ชุด	25	12,500
	5.สื่อเทคโนโลยี/เอกสารชุดความรู้	5 ครั้ง	50 ชุด	40	10,000
	6.ค่าวัสดุโฆษณาประชาสัมพันธ์ ข้อมูลความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีต่าง ๆ อาทิ	4 ครั้ง	1 ชิ้น	1,200	4,800
กิจกรรมที่ 3 การพัฒนาต้นแบบศูนย์เรียนรู้การผลิตปุ๋ยที่มีคุณภาพมาตรฐาน เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้และการอนุรักษ์ภูมิปัญญาท้องถิ่น จังหวัดนราธิวาส	6.1 แผ่นพับประชาสัมพันธ์				
	6.2 ไลน์ประชาสัมพันธ์				
	7.ค่าวัสดุดิบสำหรับผลิตปุ๋ยอินทรีย์จากกากบดคุณภาพสูง	-	1 ครั้ง	-	45,000
กิจกรรมที่ 4 การส่งเสริมการประกอบธุรกิจเพื่อการพัฒนาชุมชนที่ยั่งยืน	8.การออกแบบจัดตั้งศูนย์เรียนรู้ และสื่อข้อมูล ชุดความรู้	-	1 ศูนย์	-	80,000
	9.การเสริมสร้างนวัตกรรมทางธุรกิจแก่ผู้ประกอบการ	-	1 ครั้ง	-	30,800
	10.ค่าพาหนะผู้ร่วมอบรม (จังหวัดนราธิวาส)	-	10 ครั้ง	1,300	13,000
- การติดตามประเมินผลและรายงานผล	11.ค่าจัดทำเล่มรายงานฉบับสมบูรณ์	-	3 เล่ม	500	1,500
รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น		250,000			

หมายเหตุ : ตัวเลขค่าใช้จ่ายทุกรายการ โดยเบิกจ่ายจริงตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไม่เกินงบประมาณที่ได้รับอนุมัติ

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) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย
- (5) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนามในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา 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



.....

(อาจารย์วรรณ วัฒนายน)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

(มหาวิทยาลัยราชภัฏวราชนครินทร์)



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ
แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๓

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย(ชื่อ นามสกุล).....นางสาวน้อย น้อย.....มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ.....วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำพุร้อนบ้านบึง.....ที่ตั้งสถานประกอบการ 48/1 ม.3 ต.โคกเตี้ย อ.เมือง จ.พิจิตร

พิกัดละติจูด : 6.480363

ลองจิจูด: 101.478562

ชื่อประธาน นางสาวน้อย น้อย เบอร์โทร 089-9111610

ชื่อผู้ประกอบการ นางสาวน้อย น้อย เบอร์โทร 080-1400834

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ☐ ผู้ประกอบการรายเดียว ☐ หัสนส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด ☐ บริษัทจำกัด ☐ ผู้ประกอบการ OTOP

☒ วิสาหกิจชุมชน ☐ สหกรณ์ ☐ กลุ่มอาชีพ ☐ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน

☐ ผู้ประกอบการรายเดียว

จำนวนสมาชิก ๓๐ คน ปีที่ก่อตั้ง ๒๕๖๓ ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ.....ปี ทุนจดทะเบียน.....10000 บาท

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์.....น้ำพุร้อน.....ยอดขายต่อเดือน 60,000 บาท รายได้ต่อเดือน 30,000 บาท

ชื่อผลิตภัณฑ์..........ยอดขายต่อเดือน.....รายได้ต่อเดือน.....บาท

กลุ่มลูกค้า.....ร้านค้าทั่วไป

แหล่งจำหน่ายสินค้า(ออฟไลน์/ออนไลน์).....ทางส่ง | ทางเพจ facebook, line

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วัฒน.
กระบวนการผลิตน้ำพุร้อนที่คุณภาพได้มาตรฐาน ไม่ปลอดภัย	งาน. การพัฒนากระบวนการผลิตน้ำพุร้อนที่คุณภาพได้มาตรฐาน
ขาดองค์ความรู้ การตลาดผลิตภัณฑ์ ไม่ตรงกับกลุ่มลูกค้า	งาน. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากน้ำพุร้อน

ลงชื่อ นางสาว น้อย น้อย (ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์ 080-1400834
ผู้สำรวจข้อมูล
วันที่ 3 / 12 / ๒๕๖๓

ลงชื่อ น.ส. น้อย น้อย (ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์ 089-9111610
ผู้ให้ข้อมูล
วันที่ 3 / 12 / ๒๕๖๓

หมายเหตุ

๑. กรุณาแนบรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

๒. ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ(BCE) ทุกปีทีเสนอโครงการ



หนังสือสำคัญแสดงการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน

หนังสือสำคัญฉบับนี้ให้ไว้แก่ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำบูดูบ้านบือราปะ

ที่ตั้ง : เลขที่ 48/1 หมู่ที่ 3 ตำบล โคกเคียน

อำเภอเมืองนราธิวาส จังหวัดนราธิวาส รหัสไปรษณีย์ 96000

โทรศัพท์: 0879111610 โทรสาร: E-mail address : juna2ad@gmail.com

เพื่อเป็นหลักฐานว่า ได้รับการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน
ตามพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน พ.ศ. 2548 เรียบร้อยแล้ว

รหัสทะเบียน 5-96-01-07/1-0026

ให้ไว้ ณ วันที่ 12 เดือนมีนาคม พุทธศักราช 2562

ลงชื่อ.....นายทะเบียน
(นายประจักษ์ รักโค้ว)
(เกษตรอำเภอเมืองนราธิวาส)

เกษตรอำเภอ

สำนักงาน เกษตรอำเภอเมืองนราธิวาส

จังหวัดนราธิวาส

หมายเหตุ:

- (1) วิสาหกิจชุมชน และเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน ต้องแจ้งความประสงค์ที่จะดำเนินการต่อไปภายใน 30 วัน นับตั้งแต่วันสิ้นปีปฏิทินทุกปี หากไม่แจ้งเป็นเวลา 2 ปีติดต่อกัน อาจถูกถอนชื่อออกจากทะเบียน
- (2) การเลิกกิจการ จักต้องแจ้งให้นายทะเบียนทราบภายใน 30 วัน นับตั้งแต่วันที่ประสงค์จะเลิกกิจการ

รายชื่อสมาชิกในโครงการ

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	บ้านเลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
๑.	นางสาวนุไอนิง ปีรู	๔๘/๑	๓	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๒	นางสาวรอฮานา สิตะ	๕๖	๓	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๓	นางสาวซูวิตาร์ เจ๊ะแมง	๔๔	๓	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๔	นางสาวยามีละห์ มะตาเล็ง	๔๔/๓	๓	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๕	นางสาวซัลวา ปี	๓๓/๒	๓	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๖	นางสาวลาตีพะห์ เจ๊ะแวง	๔๕/๒	๓	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๗	นายมาหามะ เกาะ	๑๒๖/๑๑	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๘	นายอาแว สนิ	๑๒๖/๔๐	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๙	นายซารอฟี สะนิ	๑๒๗/๑๔๒	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๑๐	นายอับดุลละาะ แวฮีเล	๑๒๗/๙๘	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๑๑	นายมะรีเฟ็ง ดือราบู	๑๒๗/๑๑๕	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๑๒	นางรอฮานิง บากาแซ	๑๑๒	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๑๓	นางรอปีอะห์ อาแว	๒๙	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๑๔	นางรูฮานี บราเฮง	๑๒๗/๑๐๗	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๑๕	นางรอมละ นิดิง	๓๙/๑	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๑๖	น.ส.ซีรา แวฮูลู	๙/๒	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๑๗	นางซุรายยา ดอเลาะซีตี	๑๒๗/๓๒	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๑๘	นางอาชียะห์ ยูโซ๊ะ	๑๒๗/๙๐	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๑๙	นางซุบัยตะ เซะ	๑๒๖/๔๗	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๒๐	นางรุสลีนา มะแอ	๑๒๗/๔๐	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๒๑	นายศรารุณี ตะเละ	๑๒๗/๑๓๘	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๒๒	นายอิบรอเฮม เป๊ะซา	๑๒๗/๘๙	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๒๓	นางรอกีเ้ายะ สะอิ	๑๒๗/๗๔	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๒๔	น.ส.รอรียดา ดือลอง	๑๒๖/๒๙	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๒๕	นายประกอบ แซ่กู่	๑๒๗/๕๕	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๒๖	นายอาหะมะ แม่เราะะ	๙๙๙/๓	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๒๗	นายนาวี แดร์	๑๓	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๒๘	นายอิบรอฮิม แหลมทอง	๔/๓	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๒๙	นายอับดุลปาตะ ยะกুমอ	๕	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๓๐	นายยูไรมาณ สะมะแอ	๑๒๖/๕๘	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๓๑	นายมายิต เจะโด	๑๐๙	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส

๓๒	นายอัมมะกาบีเต็งตอเลาะ	๑๐	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๓๓	นายเจ๊ะเต็ง เจ๊ะโต	๗๐/๑	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๓๔	นายสกรี้ เจะแม	๑๑๗/๑	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๓๕	น.ส.ซีตืออ้อใสะ แซะเยะ	๗๐	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๓๖	นางรอกายะ เจ๊ะโต	๑๗/๕	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๓๗	นายมุหัมมัดนาซา ยูโซ๊ะ	๑๗/๒	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๓๘	นายรอมลี บินเจ๊ะอาลี	๑๑/๑	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๓๙	นายเจ๊ะสะมะแอ เจ๊ะโต	๘๕/๑	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๔๐	นายหามะนูซี แซะเยะ	๗๐	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๔๑	นายอาหมิน แวดือราแม	๘๘	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๔๒	นายมะรอยี แวดือราแม	๑๒๗/๓๘	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๔๓	นางรอเมาะ สุหลง	๔๙	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๔๔	นายมะรุติง กรามะ	๗๙/๒	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๔๕	น.ส.รอป๊ะฮะ ซือแม	๑๐๐	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๔๖	นางยัยตง สุหลง	๑๐๐/๓	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๔๗	นางรอฮีมัส ซือแม	๑๐๐/๕	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๔๘	น.ส.ซีตือปาตีเมาะห์ สุหลง	๖๕/๑๒	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๔๙	นางรอฮานี ซือแม	๑๐๐/๗	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๕๐	นางมิด๊ะ ฮามะ	๑๐๐/๒	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส
๕๑	นางซัยนะ สุหลง	๖๕/๑๐	๔	โคกเคียน	เมือง	นราธิวาส

Power point บรรยายภาคสถานที่



โครงการยกระดับมาตรฐานการผลิตน้ำบูดู ในพื้นที่จังหวัดนราธิวาส

แพลตฟอร์ม

Business Community Enterprise (BCE)

ห่วงโซ่คุณค่า

ยกระดับสินค้าเกษตรอัตลักษณ์ของภาค (ประมง)



บรรยายภาคสถานที่ผลิตบูดู
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มน้ำบูดูบ้านปือเราเป๊ะ



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อกลุ่ม.....

ที่อยู่.....

วันที่เดือน..... พ.ศ.....

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

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

ข้าพเจ้า.....ชื่อกลุ่ม.....

.....และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน.....คนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์
เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้(ระบุได้มากกว่า ๑ เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

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

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้
สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

(.....)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ประธานกลุ่ม / ตัวแทนกลุ่ม