

แบบฟอร์ม

2
5
6
8

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
Building Community Enterprise : BCE



แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้แก่นักวิจัยนำความรู้ด้าน วิทยาศาสตร์ การจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า (Product) และบริการ (Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า (ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการ ด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน (Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำ โมเดลธุรกิจ (Business model) และแผนธุรกิจ (Business plan) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริมวิถีคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน (Business

ขั้นตอนการพัฒนา	แนวทางเบื้องต้น
ปีที่ ๑ พัฒนาจุดแข็งสินค้าตามความต้องการของตลาด พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความแตกต่าง เพื่อให้ได้สินค้าตอบ โจทย์ความต้องการของตลาด	พัฒนาสินค้าให้ตอบโจทย์ความต้องการของตลาด สร้างจุดแข็งในความเป็นซูเปอร์ฟู้ด ที่ใช้ความโดดเด่นด้านสารต้านอนุมูลอิสระในโกโก้บีส เป็นฟู้ดฟังก์ชัน (Functional food) เน้นการวิเคราะห์สารอนุมูลอิสระ พร้อมกับทดสอบผู้บริโภคเพื่อให้ได้สูตรที่ดีที่ตลาดต้องการ พร้อมสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ
ปีที่ ๒ มาตรฐานสินค้า เตรียมความพร้อมสู่การขอ รับรองมาตรฐาน อย.	การให้ความรู้ และเทคนิคการผลิต เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ อย. ซึ่งเลือกที่จะปรับปรุงสถานที่เพื่อขึ้นทะเบียน อย.เอง หรือใช้สถานที่เครือข่ายเพื่อขึ้นทะเบียน อย. และนำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ ทดสอบตลาดในรูปแบบต่างๆ เพื่อให้เห็นแนวทางการสร้างโมเดลธุรกิจ ได้ชัดเจนขึ้น
ปีที่ ๓ โมเดลธุรกิจ ธุรกิจยั่งยืน ขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม	สร้างโมเดลธุรกิจจากแนวทางเบื้องต้น มาพัฒนาเป็นโมเดลธุรกิจในการ ขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

☒ โครงการใหม่

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน : มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

2. ชื่อโครงการ : การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากเมล็ดโกโก้สู่ผลิตภัณฑ์ซูเปอร์ฟู้ดมูลค่าสูง

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) : ผลไม้และพืชเศรษฐกิจ

ระบุห่วงโซ่คุณค่าที่สอดคล้องกับภาค

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่ รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์การทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เดือนรุ่ง เบญจมาศ สถานที่ติดต่อ คณะเทคโนโลยี การเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพ พรรณี 41 ม.5 ต.ท่าช้าง อ.เมือง จ. จันทบุรี 22000 โทรศัพท์ 039-319111 ต่อ10400 โทรศัพท์ 089-7105435 e-mail: duanrung@hotmail.com	หัวหน้าโครงการ	องค์ความรู้/เทคโนโลยี 1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซูเปอร์ฟู้ด, อาหารเพื่อสุขภาพ 2. การพัฒนาและยกระดับสินค้า ด้วย วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและ นวัตกรรม ประเภทสมุนไพร 3. การพัฒนานวัตกรรมสินค้า เกษตร เกษตรแปรรูป ด้วยการใช้ เทคโนโลยี ด้าน 3.1 การยกระดับมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ สินค้าเกษตรแปรรูป 3.2 การขอรับรองมาตรฐาน ออย. และ GMP 3.3 การวิจัยและพัฒนา ผลิตภัณฑ์ สินค้าเกษตรและอาหาร - การแปรรูปด้วย ระบบ spray dry, vacuum Fry, Freeze Dry - การผลิตอาหารและการฆ่าเชื้อ ผลิตภัณฑ์ภายใต้แรงดัน 4. การควบคุมคุณภาพสินค้า เกษตร และอาหารในระดับสากล 5. การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ ให้เหมาะสมกับสินค้า และคุ้มครอง สินค้า	เคยพัฒนาผลิตภัณฑ์ มูลค่าสูงจากทุเรียน ชะมวง และพืช สมุนไพรในจังหวัด จันทบุรี
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จิรพร สวัสดิการ หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ต.ท่าช้าง อ.เมือง จันทบุรี 22000 โทรศัพท์ 085-964-5487 E-mail: jsawasdikarn@yahoo.com	ผู้ร่วมโครงการ	1. การพัฒนานวัตกรรมสินค้า เกษตร เกษตรแปรรูป ด้วยการใช้ เทคโนโลยี ด้าน 1.1 การยกระดับมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป 1.2 การขอรับรองมาตรฐาน ออย. และ GMP 1.3 การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ สินค้าเกษตรและอาหาร. การแปรรูป ด้วย ระบบ spray dry, vacuum fry, freeze dry - การผลิตอาหารและการ ฆ่าเชื้อผลิตภัณฑ์ภายใต้แรงดัน	การใช้เทคโนโลยีใน การแปรรูปสินค้า มูลค่าสูง

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่ รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
		2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจาก เศษเหลือของผลผลิตทางการเกษตรและ อาหารทะเล 3. อาหารและโภชนาการ	
3. อาจารย์ชนิษฐา รัตนประโคน หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ต.ท่าช้าง อ.เมือง จันทบุรี 22000 โทรศัพท์ 0825539654, E-mail: khanitta.r@rbru.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	เชี่ยวชาญด้านการวิเคราะห์สารสำคัญ การใช้เครื่องมือวิทยาศาสตร์ เพื่อหาสาร ต้านอนุมูลอิสระ และการออกแบบ ผลิตภัณฑ์	วิเคราะห์สารต้าน อนุมูลอิสระ
4. นายคทาวัธ สว่างดี หน่วยงาน คลินิกเทคโนโลยี สำนัก บริการวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏ รำไพพรรณี ต.ท่าช้าง อ.เมือง จันทบุรี โทรศัพท์ 084-5648272 E-mail : katawut.s@rbru.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	1. การประสานงาน และการลงพื้นที่ 2. การใช้งานเครื่องมือแปรรูปและ พัฒนาผลิตภัณฑ์ 3. การออกแบบบรรจุภัณฑ์	การออกแบบบรรจุ ภัณฑ์สินค้ามูลค่าสูง

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

² 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.....)
- ☒ *แบบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*
- ☐ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
- ☐ 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิสาหกิจชุมชน หรือ SMEs
โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)
- ☐ 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อนำ)โดยได้ แนบหนังสือขอความ
ช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ☐ 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อนำ)โดยได้ แนบหนังสือขอความ
ช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ☐ 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ ☐ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่านหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค)
- ☐ 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน
โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....
โดย ☐ ไม่เคยดำเนินการ ☐ เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

6. หลักการและเหตุผล :

(1) ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ

BCE – เครือข่ายศูนย์บ่มเพาะเกษตรกรรุ่นใหม่ จังหวัดชลบุรี (YSF) นำโดยนาย สุพักร์ ตันวิเศษ ที่อยู่ 189 หมู่ที่ 3 ตำบลเขาซก อำเภอนองใหญ่ จังหวัดชลบุรี เป็นผู้รวบรวมผลโกโก้สดในพื้นที่ภาคใต้และภาคตะวันออก (จังหวัดระยอง จันทบุรี และชลบุรี) จากจำนวนเกษตรกรกว่า 67 ราย ที่ได้เพาะปลูกโกโก้แซมพืชหลัก เช่น สวน ยางพารา สวนทุเรียน สวนเงาะ และสวนมังคุดเป็นต้น เมื่อรวบรวมผลสดได้แล้วจะทำการนำผลสดมาแกะเอาเมล็ดด้านใน นำไปหมักกับยีสต์จนได้เมล็ดโกโก้ที่ร่อนจากเนื้อโกโก้จากนั้นนำเมล็ดโกโก้ไปอบให้แห้งเพื่อจำหน่ายในรูปแบบผลโกโก้ดิบ

ปัญหาและอุปสรรคของเครือข่ายผู้ปลูกโกโก้คือขาดองค์ความรู้ในการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ ขาดความรู้เรื่องการอบแห้ง อนุภูมิในการคั่วที่เหมาะสมที่ให้รสชาติต่างๆ ทำให้ไม่เข้าใจคุณภาพเชิงลึกของวัตถุดิบ จึงจำหน่ายแต่เมล็ดโกโก้ดิบ ทำให้ราคาในท้องตลาดที่รับซื้อตกต่ำได้ (ราคาผลโกโก้จำหน่ายกิโลกรัมละ 280-350 บาท) ราคาซื้อขายขึ้นอยู่กับคุณภาพเมล็ดโกโก้

เมื่อเข้าไปสำรวจพื้นที่ปลูกโกโก้ของสมาชิกแล้วพบว่า สมาชิกมีสถานที่ในการตาก การอบ การบรรจุ การบด และการแปรรูป ที่สามารถนำโกโก้ไปแปรรูปและขอย่อยได้ พร้อมทั้งสมาชิกมีความประสงค์ที่จะนำโกโก้ของตนเองไปแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มที่นอกเหนือจากการขายเมล็ด ประกอบกับตลาดเดิมที่มีอยู่ยังมีความต้องการผลิตภัณฑ์โกโก้ไปทำการตลาดด้วย ดังนั้นผู้ประกอบการจึงได้ร้องขอให้คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเป็นที่เลี้ยงในการยื่นขอ ย่อยของผลิตภัณฑ์ใหม่

(2) ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ

เมื่อวิเคราะห์ศักยภาพของผู้ประกอบการพบว่าสภาพทั่วไปและสภาพปัญหาของกิจการในแต่ละด้าน (โดยสังเขป) ดังนี้

1. สภาพทั่วไปและปัญหาด้านการจัดการทั่วไปผลิตสินค้าตามฤดูกาล โดยใช้ผลผลิตจากสมาชิกเป็นหลัก ส่วนใหญ่ขายเมล็ดโกโก้อบแห้ง 90% ต่อปี และ รายได้อื่นจากการเป็นที่ปรึกษา แนะนำ และวิทยากร

2. ด้านการขาย/การตลาด มีหน้าร้านขายสินค้าเป็นหลักแหล่ง มีการขายที่ให้กับพ่อค้าคนกลาง นักท่องเที่ยว และขายที่ร้านอาหารต่างๆ

3. ด้านการผลิต/การวางแผนซัพพลายเชน มีสถานที่ผลิตหรืออบโกโก้ คัดแยก อบในระดับความร้อนต่างๆ มีโรงคัดแยกและบรรจุเป็นของตัวเอง โดยใช้แสงแดดเป็นการทำให้แห้งส่วนใหญ่ และมีการอบให้โกโก้ลดความชื้นและบรรจุถุงจำหน่ายเป็นวัตถุดิบ โกโก้คั่ว โกโก้บด มีเกษตรกรนำผลโกโก้มาขาย และรับซื้อตามเครือข่ายในภาคตะวันออก

4. ด้านการบริหารทรัพยากรมนุษย์ผลิตภายในครัวเรือน ช่วยกันทำงานและสามารถสลับหน้าที่ในการทำงานกันได้

5. ด้านบัญชี/การเงิน มีการลงบันทึกบัญชีการเงินในการซื้อวัตถุดิบและการจำหน่ายสินค้า

6. ด้านการใช้ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศในองค์กร มีการขายสินค้าผ่านทางอินเทอร์เน็ต เช่น ทาง shopee, LINE, Facebook เป็นต้น

7. สาเหตุพื้นฐานของปัญหา ปัจจุบันเน้นการขายวัตถุดิบมากกว่าผลิตภัณฑ์ ทำให้มูลค่าสินค้าต่ำ จึงอยากมีการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าสูง เพื่อจำหน่ายในกลุ่มตลาดบน

การวิเคราะห์ SWOT Analysis ของ เครือข่ายศูนย์บ่มเพาะเกษตรกรรุ่นใหม่ จังหวัดชลบุรี (YSF) หรือ บริษัท ฟีเค โกโก้ แอนด์ ช็อกโกแลต จำกัด



สรุปการวินิจฉัยสถานประกอบการเบื้องต้นได้ข้อมูลเพื่อประกอบการดำเนินการของโครงการดังนี้

- 1) ได้ข้อมูลเบื้องต้นของผู้ประกอบการด้านการเพาะปลูกโกโก้ การแปรรูป และการตลาด ของผู้ประกอบการ โดยผู้ประกอบการมีวัตถุดิบและสมาชิกหลายราย แต่ยังจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในรูปแบบวัตถุดิบมากกว่าการแปรรูป
- 2) ผู้ประกอบการมีความตั้งใจที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาดในภาพลักษณ์ความเป็นไทย จึงได้รวมกลุ่มกันเพื่อรวบรวมสมาชิกและรวบรวมโกโก้เพื่อแปรรูปเบื้องต้นจำหน่ายเป็นวัตถุดิบให้กับผู้ประกอบการนำไปแปรรูปต่อ
- 3) สำนักรวจศักยภาพของซูเปอร์ฟู้ดของผู้ประกอบการในพื้นที่ และศึกษาผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นแนวทางในการต่อยอดและพัฒนาผลิตภัณฑ์ พร้อมนำเสนอแนวคิดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากซูเปอร์ฟู้ดร่วมกับสถานประกอบการ พบว่า โกโก้มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง โดยเฉพาะสารกลุ่มฟลาโวนอยด์ที่เป็นตัวหลัก และสารเหล่านี้มักสูญเสียขณะแปรรูปและกระบวนการแยกเนยโกโก้ออกไป ผู้ประกอบการอยากรักษารักษาสุขภาพความสมบูรณ์ของปริมาณฟลาโวนอยด์ไว้ให้มากที่สุด จึงสามารถเลือกกระบวนการแปรรูปน้อยที่สุด (Minimal Process) เพื่อให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้ประกอบการ

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
1.ขาดความรู้ด้านการแปรรูปโกโก้มูลค่าสูง โดยเฉพาะแนวทางซูปเปอร์ฟู้ด	1.การศึกษาแนวทางการแปรรูปที่ใช้ต้นทุนต่ำในการแปรรูป minimal process มาใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์โกโก้ 2.การทดลองการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากโกโก้โดยการแปรรูปน้อย โดยการออกแบบสอบถามความต้องการด้านผลิตภัณฑ์จากผู้บริโภค นำมาเป็นกรอบในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 3.สร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบเพื่อเป็นแนวทางในการผลิต และการตลาด
2.ขาดองค์ความรู้ด้านมาตรฐานอาหาร และไม่เข้าใจกระบวนการขึ้นทะเบียนรับรอง อย.	1. ให้ความรู้ด้านมาตรฐานอาหาร โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์จากโกโก้ กฎหมายด้านสถานที่ผลิต และกฎหมายฉลาก 2.เป็นพี่เลี้ยงด้านการพัฒนาปรับปรุงสถานที่ของตนเอง หรือสถานที่ของเครือข่าย เพื่อขอรับรองมาตรฐาน อย.
3.ขาดองค์ความรู้ด้านโมเดลธุรกิจ การผลักดันธุรกิจสู่ความยั่งยืน ขาดความรู้ด้านการเล่าเรื่องสินค้า และการนำเสนอสินค้า	1. อบรมการทำธุรกิจ 2. อบรมการเขียนแผนธุรกิจ และการถอดแผนธุรกิจสู่การปฏิบัติ 3. อบรมการสร้างสื่อ การสร้างเรื่องเล่า เพื่อนำไปกระตุ้นการตลาด และการปรับแผนธุรกิจรายปีเพื่อความยั่งยืน 4. ให้ความรู้การสร้างธุรกิจเพื่อสังคม เพื่อสร้างความยั่งยืนในอนาคต

7. วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อพัฒนามาตรฐานวัตถุดิบ การคัดเลือกวัตถุดิบสู่การแปรรูป ศึกษากระบวนการคว้เมล็ดโกโก้ให้ได้รสชาติที่เหมาะสม และคงสารต้านอนุมูลอิสระให้คงอยู่สูงสุด
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากโกโก้อย่างน้อย 3 ผลิตภัณฑ์ต่อปี พร้อมสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบ
3. เพื่อยกระดับมาตรฐานสินค้าขึ้นทะเบียน อย. อย่างน้อย 1 ผลิตภัณฑ์
4. เพื่อฝึกฝนการเขียนแผนธุรกิจ การดำเนินงานตามแผนธุรกิจ ให้เกิดความยั่งยืนบนฐานธุรกิจเพื่อสังคม
5. เพื่อสร้างเครือข่ายและข้อตกลงร่วมกันเพื่อให้เกิดการพัฒนาอาชีพอย่างยั่งยืนอย่างน้อย 10 แปลง
6. ศึกษา ทดลอง และสืบค้น การสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกากเปลือกโกโก้อย่างน้อย 3 ผลิตภัณฑ์ ว่าเป็นผลิตภัณฑ์ทางเลือกในอนาคต

8. กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย : เครือข่ายศูนย์บ่มเพาะเกษตรกรรุ่นใหม่ จังหวัดชลบุรี (YSF)

ชื่อผู้ประสานงาน : นายสุพักร์ ตันวิเศษ เบอร์โทร : 080 6429499

ที่อยู่ 189 หมู่ที่ 3 ตำบลเขาชก อำเภอนนทบุรี จังหวัดชลบุรี

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย ละติจูด/ลองจิจูด : 13.062087063302792, 101.42248723261415

9. ระยะเวลาดำเนินการ :

ปีที่ 1 ธันวาคม 2567 – 30 กันยายน 2568

ปีที่ 2 – 3 ตุลาคม 2568 – 30 กันยายน 2570

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) :

ปีงบประมาณ ในการดำเนินงาน	ห่วงโซ่ คุณค่า	ประเด็นปัญหา	ความต้องการองค์กร ความรู้ในการแก้ปัญหา	ผลผลิต	ผลลัพธ์	ผลกระทบ
2568	ต้นน้ำ	1.ยังไม่มีความรู้ด้าน การคัดเลือกวัตถุดิบ เพื่อการแปรรูป 2.ยังไม่มีความรู้ด้าน การอบ การคั่ว และ การเก็บรักษา วัตถุดิบให้ยังคง คุณค่าสูง 3.การสร้างเครือข่าย เกษตรกรโกโก้ การ สร้างข้อตกลงและ การกำหนดราคา	1.องค์ความรู้ด้าน การคัดเลือกวัตถุดิบ เพื่อการแปรรูป 2.องค์ความรู้ด้าน การอบ การคั่ว และ การเก็บรักษา วัตถุดิบให้ยังคง คุณค่าสูง 3.กระบวนการสร้าง เครือข่ายเกษตรกร สร้างข้อตกลง และ การกำหนดราคา	1.มีองค์ความรู้ด้าน การคัดเลือก การคั่ว การอบ การแปรรูป และการเก็บรักษา โกโก้ ไว้เป็น เครื่องมือติดตัวใน การประกอบอาชีพ	1.ได้วัตถุดิบ คุณภาพที่เหมาะสม ในการแปรรูป 2.เก็บรักษาได้นาน 3.วัตถุดิบยังคง คุณค่าทาง ซูเปอร์ฟู้ด 4.ได้ผลิตภัณฑ์ หลักและ ผลิตภัณฑ์ ทางเลือก	1.วัตถุดิบ มูลค่าเพิ่มขึ้น 2.วัตถุดิบสามารถ นำไปแปรรูปได้ อย่างหลากหลาย และมีคุณภาพ สร้างความยั่งยืน ให้กับธุรกิจโกโก้ ครบวงจร
2568-2569	กลางน้ำ	1.ขาดความรู้ในการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ จากโกโก้ 2.ขาดความรู้ด้าน การยกระดับ มาตรฐาน และการ ขึ้นทะเบียน ออย.	1.องค์ความรู้ในการ พัฒนาผลิตภัณฑ์จาก โกโก้ 2.องค์ความรู้ด้าน การยกระดับ มาตรฐาน และการ ขึ้นทะเบียน ออย.	1.มีความรู้ในการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ จากโกโก้ในรูปแบบ ต่างๆ 2.มีความรู้ด้าน มาตรฐาน และการ ขึ้นทะเบียน ออย.	1.ได้ผลิตภัณฑ์ ใหม่จากโกโก้ อย่างน้อย 3 ผลิตภัณฑ์ 2.ผลิตภัณฑ์ขึ้น ทะเบียน ออย.อย่าง น้อย 1 ผลิตภัณฑ์	1. ได้ผลิตภัณฑ์ ต้นแบบที่มี ออย. สามารถขยาย ตลาดจากวัตถุดิบ สู่ผลิตภัณฑ์ที่มี มูลค่าสูงกว่า และ มีโอกาสได้รายได้ เพิ่ม
2570	ปลายน้ำ	1.ขาดความรู้ด้าน การเขียนแผนธุรกิจ และการนำแผน ธุรกิจสู่การปฏิบัติ 2.ขาดความรู้ด้าน การนำแผนธุรกิจสู่ ธุรกิจเพื่อสังคม	1.ความรู้ด้านการ เขียนแผนธุรกิจ และ การนำแผนธุรกิจสู่ การปฏิบัติ 2.ความรู้ด้านการนำ แผนธุรกิจสู่ธุรกิจ เพื่อสังคม	1.เขียนแผนธุรกิจ เองได้ และการนำ แผนธุรกิจสู่การ ปฏิบัติได้จริงอย่าง น้อย 1 แผน 2.นำแผนธุรกิจสู่ ธุรกิจเพื่อสังคม เพื่อ สร้างความยั่งยืนใน ธุรกิจอย่างน้อย 1 แผน	1.ปฏิบัติตามแผน ธุรกิจได้จริง เข้าใจ ถึงความเปลี่ยนแปลง ของสังคมใน สถานการณ์ต่างๆ ได้จริงอย่างน้อย 1 แผน 2.นำแผนธุรกิจสู่ ธุรกิจเพื่อสังคม เพื่อสร้างความ ยั่งยืนในธุรกิจ อย่างน้อย 1 แผน	1. เกิดรายได้ อย่างยั่งยืนในธุรกิจใหม่ 2. มีรายได้เพิ่ม จากผลิตภัณฑ์ใหม่ อย่างน้อย 1.5 เท่าของเงินลงทุน ROI > 1.5 SROI > 2.0

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

แผน BMC เครื่องขายศูนย์บ่มเพาะเกษตรกรรุ่นใหม่ จังหวัดชลบุรี (YSF)

Key Partners	Key Activities	Value Proposition	Customer Relationships	Customer Segments
Key Partners - เกษตรกรผู้ปลูกโกโก้ในภาคตะวันออก - สำนักงานพาณิชย์จังหวัดชลบุรี - เครือข่ายผู้ประกอบการ SME ภาคตะวันออก - มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี - ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ - ร้านจำหน่ายสินค้าโอท็อป - ร้านอาหาร - ร้านกาแฟ และคาเฟ่ - ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 9 - เกษตรจังหวัดชลบุรี	- ส่งเสริมการปลูกโกโก้ในภาคตะวันออก - รวบรวมผลโกโก้จากเครือข่าย - คัดแยกเมล็ดโกโก้ และอบแห้ง - คัดเกรดเมล็ดโกโก้และส่งจำหน่าย - แปรรูปหรือจ้างผลิตโกโก้ดิบสับ - ส่งสินค้าให้ลูกค้าตามร้านค้า และคาเฟ่ Key Resources - องค์ความรู้ในการปลูกโกโก้ - องค์ความรู้ในคัดแยก การหมัก และการอบเมล็ดโกโก้ - เครื่องขายผู้ปลูกโกโก้ - ความรู้ในการแปรรูปโกโก้ - Online content & marketing - การจัดการด้านคุณภาพ - การจัดการด้านสถานที่	- การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น คือ โกโก้ - คุณภาพของวัตถุดิบ ซึ่งเป็นแบบออร์แกนิก มีความปลอดภัย - มีลูกค้าในมือ - เป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่ - เป็นแหล่งเรียนรู้ของชุมชน - มีประสบการณ์ที่ยาวนานเกิน 10 ปี - โกโก้เป็นวัตถุดิบที่มีสารต้านอนุมูลอิสระสูง เป็นที่ต้องการของตลาด - การแปรรูปโกโก้เป็นกระบวนการ minimal process คุณภาพด้านสารต้านอนุมูลอิสระถูกทำลายน้อยมาก - ผลิตภัณฑ์เป็นแบบ whole grain หรือโกโก้ดิบสับ เมล็ดไม่แตกและไม่สัมผัสอากาศทำให้มีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน - เป็น super food ที่ตลาดต้องการสูง	- เน้นการขายผ่านลูกค้าที่มีความใส่ใจในสุขภาพ วัยรุ่น วัยทำงาน ผู้สูงอายุ - เน้นการติดตามลูกค้าประจำ - ควบคุมคุณภาพโกโก้ให้ลูกค้าพึงพอใจ - เป็นวิทยากรนักธุรกิจรุ่นใหม่ ที่สื่อสารโดยตรงต่อผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย Channels - ส่งตามช่องทางร้านค้า ร้านกาแฟ ร้านสินค้าเพื่อสุขภาพ - ส่งสินค้าร้านแปรรูปโกโก้ - Online Page Facebook, Instagram, Line, Youtube, Web Shopping, Tiktok	- กลุ่มลูกค้าภายในจังหวัด - ลูกค้า B2B - ลูกค้า B2C - ตัวแทนจำหน่าย - ลูกค้าออนไลน์สื่อสารและกิจกรรมผ่านสื่อออนไลน์ เช่น ไลน์แอด facebook, Instagram, Line, Youtube, Web Shopping, Tiktok
Cost Structure		Revenue Streams		
- ต้นทุนค่าเมล็ดโกโก้ 100-150 บาท/กิโลกรัม - ต้นทุนการแปรรูปเบื้องต้น 200 บาท/กิโลกรัม - ต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์ 50 บาท/กิโลกรัม - ต้นทุนสินค้า/ชิ้น 50 กรัม 21 บาท - ขายเป็นชิ้นละ 50 บาท - ต้นทุนค่าขนส่ง 10 บาท/กิโลกรัม - ต้นทุนค่าบริการจัดการ 50 บาท/กิโลกรัม - ต้นทุนรวมสินค้า 460 บาท/กิโลกรัม - ขายส่งชิ้นละ 35 บาท		- รายได้จากการขายวัตถุดิบ - รายได้จากการขายส่ง - รายได้จากการขายปลีก		

12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :- ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บ.)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
1.กระบวนการลงพื้นที่ และการกำหนดรอบ การดำเนินงานร่วมกัน กับผู้ประกอบการ	✓												10,000	ผศ.ดร. เดือนรุ่ง และทีม ทำงาน	ลงพื้นที่เยี่ยม ผู้ประกอบการ และ เครือข่ายอย่างน้อย 2 ครั้ง
2.การคัดเลือกวัตถุดิบ การอบ การเก็บรักษา		✓											50,000	ผศ.ดร. เดือนรุ่ง และทีม ทำงาน	1.ทดลองการคัดเลือก การอบ การเลือกบรรจุ ภัณฑ์และการเก็บรักษา 2.การวิเคราะห์สารต้าน อนุมูลอิสระก่อนและ หลังการทดลอง 3.การอบรมเผยแพร่ องค์ความรู้พร้อมสาธิต
3.การพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากโกโก้ การทดสอบ ตลาด การสร้าง ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ 3 ผลิตภัณฑ์			✓	✓									90,000	ผศ.ดร. เดือนรุ่ง และทีม ทำงาน	1.ทดลองพัฒนา ผลิตภัณฑ์ 3 ชนิด พร้อมออกแบบฉลาก 2.การเก็บข้อมูลด้าน การตลาดก่อนและหลัง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ 3.การวิเคราะห์สารต้าน อนุมูลอิสระ 4.การอบรมและสาธิต อย่างน้อย 3 ครั้ง
4.การเตรียมความพร้อม เพื่อขึ้นทะเบียน ออย.					✓	✓							20,000	ผศ.ดร. เดือนรุ่ง และทีม ทำงาน	1.การอบรมมาตรฐาน และการเตรียมเอกสาร 2.การเป็นพี่เลี้ยงในการ ปรับปรุงสถานที่ผลิต และติดตามผล
5.การขึ้นทะเบียน ออย.							✓						50,000	ผศ.ดร. เดือนรุ่ง และทีม ทำงาน	1.การวิเคราะห์ฉลาก โภชนาการ 3 ผลิตภัณฑ์ 2.การปรับปรุงฉลาก ตามกฎหมายเกณฑ์ ออย.
6.การนำสินค้าต้นแบบ ไปทดลองตลาดเพื่อ สร้างแนวทางการดำเนิน ธุรกิจเชิงลึก								✓					80,000	ผศ.ดร. เดือนรุ่ง และทีม ทำงาน	1.การทำซ้ำผลิตภัณฑ์ ต้นแบบเพื่อทดสอบ ตลาดและจำลองการ ขาย

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บ.)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
															2.การศึกษา แพลตฟอร์มที่เหมาะสม ในการจำหน่าย 3.การอบรมรูปแบบ การตลาดของผลิตภัณฑ์ ฟู้ดฟังก์ชัน
7.การเขียนแผนธุรกิจ และการเลือกใช้ แพลตฟอร์มต่างๆ ใน การทำตลาด									✓	✓			40,000	ผศ.ดร. เดือนรุ่ง และทีม ทำงาน	1.การอบรมการเขียน แผนธุรกิจ 2.การอบรมการนำแผน ธุรกิจสู่การปฏิบัติ
8.การสร้างสื่อและเรื่อง เล่าของสินค้า										✓	✓		40,000	ผศ.ดร. เดือนรุ่ง และทีม ทำงาน	1.อบรมการถ่ายภาพ การสร้าง ภาพเคลื่อนไหว และ สร้างคอนเทนต์ของ สินค้า 2.ทดลองการขายเพื่อ ประเมินผลสำเร็จของ แผนธุรกิจ
9.การอบรมการทำธุรกิจ เพื่อสังคม											✓	✓	50,000	ผศ.ดร. เดือนรุ่ง และทีม ทำงาน	1.การลงพื้นที่สำรวจ ผู้ผลิตโกโก้ 2.การอบรมธุรกิจเพื่อ สังคมให้เกษตรกรผู้ผลิต โกโก้ 3.การสร้างเครือข่าย เพื่อหาแนวร่วมการทำ ธุรกิจเพื่อสังคมตลอด ห่วงโซ่คุณค่า
10 การติดตามการ ดำเนินงานและการ รายงานผล												✓	20,000	ผศ.ดร. เดือนรุ่ง และทีม ทำงาน	1.การติดตามผลการ ดำเนินงานในพื้นที่ 2.การเขียนรายงาน
สรุปงบประมาณ	150,000				150,000				150,000				450,000		

⁴ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ต.ค. 67	พ.ย. 67	ธ.ค. 67	ม.ค. 68	ก.พ. 68	มี.ค. 68	เม.ย. 68	พ.ค. 68	มิ.ย. 68	ก.ค. 68	ส.ค. 68	ก.ย. 68	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ ดำเนินงาน
1. สืบค้นข้อมูลเชิงลึก ของโกโก้โดยละเอียด สำรวจพื้นที่เพาะปลูก เพื่อเตรียมการสร้าง เครือข่ายแลกเปลี่ยน วัตถุดิบและอื่นๆ ใน อนาคต								✓	✓				-	ผศ.ดร. เดือนรุ่ง และทีม ทำงาน	สืบค้นข้อมูล เชิงลึกของ โกโก้จาก ตำราและ อินเทอร์เน็ต
2. ทดลองและเลือก กระบวนการอบและการ คั่วที่เหมาะสม								✓	✓				10,000	อ.ชนิษฐา รัตน์ ประโคน และ ผศ.จิรพร สวัสดิการ	ปฏิบัติการ เลือก การอบ และการคั่วที่ เหมาะสม
3. วิเคราะห์ปริมาณสาร ต้านอนุมูลอิสระ										✓			20,000	อ.ชนิษฐา รัตน์ ประโคน	ปฏิบัติ วิเคราะห์ ปริมาณสาร ต้านอนุมูล อิสระ
4. ดำเนินการพัฒนา ผลิตภัณฑ์จากโกโก้										✓	✓		45,000	ผศ.ดร.เดือนรุ่ง เบญจมาศ	ปฏิบัติการ พัฒนา ผลิตภัณฑ์ จากโกโก้
5. ทดสอบความชอบของ ผลิตภัณฑ์ด้านการตลาด										✓	✓		5,000	ผศ.ดร.เดือนรุ่ง เบญจมาศ	ปฏิบัติการ ทดสอบ ตลาด
6. ดำเนินการถ่ายทอด เทคโนโลยีการแปรรูป โกโก้										✓	✓	✓	40,000	ผู้ดำเนิน โครงการ	อบรม และ สาธิต
7. ออกแบบบรรจุภัณฑ์ และสร้างผลิตภัณฑ์ ต้นแบบ และเตรียมความ พร้อมในการขึ้นทะเบียน อย.และการเขียนแผน ธุรกิจ											✓	✓	10,000	ผศ.ดร.เดือนรุ่ง เบญจมาศ	ปฏิบัติการ ออกแบบ บรรจุภัณฑ์ และสร้าง ผลิตภัณฑ์ ต้นแบบ
8. สร้างเครือข่ายโดยการ ตกลงร่วมมือการ แลกเปลี่ยนวัตถุดิบ การ แปรรูป และการอนุรักษ์									✓	✓	✓	✓	5,000	ผศ.ดร.เดือนรุ่ง เบญจมาศ	ปฏิบัติการลง พื้นที่สำรวจผู้ ปลูกโกโก้ และร่วมกัน ร่างข้อตกลง ระหว่างกลุ่ม

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ต.ค 67	พ.ย 67	ธ.ค 67	ม.ค 68	ก.พ 68	มี.ค 68	เม.ย 68	พ.ค 68	มิ.ย 68	ก.ค 68	ส.ค 68	ก.ย 68	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ ดำเนินงาน
โกโก้ร้อยละ 10 แปลง															
9. การทดลอง สืบค้น และศึกษาความเป็นไปได้ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับ กากโกโก้ อย่างน้อย 3 ผลิตภัณฑ์									✓	✓	✓	✓	10,000	ผศ.ดร.เดือนรุ่ง เบญจมาศ	การทดลอง สืบค้น และ ศึกษาความ เป็นไปได้ ร่วมกับการ ปฏิบัติ
10. สรุป ติดตาม ประเมินผล พร้อมจัดทำ รายงาน											✓	✓	5,000	นายคฑาวุธ สว่างดี	
สรุปงบประมาณ													150,000		

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	30	30	30
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	3	3	3
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	3	3	4
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	10	10	10
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น (ROI)	เท่า	0.5	1.5	2
อื่น ๆ				

14. หน่วยงานสนับสนุน :

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุนโครงการ	รูปแบบการสนับสนุน ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ
1. ศูนย์วิจัยและพัฒนานวัตกรรมสินค้าเกษตรและอาหารภาคตะวันออก	เครื่องมือ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ ห้องปฏิบัติการทดสอบ ห้องวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ สถานที่ดำเนินงาน และทีมพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. คณะเทคโนโลยีการเกษตร	วิทยากรผู้เชี่ยวชาญ
3. สำนักบริการวิชาการ (UBI ,หน่วยจัดตั้งอุทยานวิทยาศาสตร์)	บุคลากรร่วมดำเนินโครงการ และเป็นหน่วยงานต้นสังกัดคลินิกเทคโนโลยี

15. ผลกระทบ :

15.1 เพิ่มรายได้

มีรายได้เพิ่มจากการนำเมล็ดโกโก้ไปแปรรูปให้เป็นสินค้ามูลค่าสูงอย่างน้อยปีละ 1,000 กิโลกรัม จากการจำหน่ายกิโลกรัมละ 280 บาท ให้มีมูลค่ากิโลกรัมละ 500 บาท จากรายได้ 280,000 บาท เป็น 500,000 บาท

15.2 สังคม

1. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น 10 คน ทั้งของประธานกลุ่ม YSF และ เครือข่าย
2. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน 2 อาชีพ (แปรรูป และจัดหาวัตถุดิบพร้อมสร้างเครือข่าย)

15.3 สิ่งแวดล้อม

1. จำนวนการรวมกลุ่มของเครือข่ายพื้นที่สีเขียวของแปลงโกโก้เพิ่มขึ้น 10 แปลง
2. การหมุนเวียนนำกากเปลือกโกโก้ไปใช้ประโยชน์อย่างอื่น เช่น ทำเป็นปุ๋ยหมัก ไวน์ และน้ำเปลือกโกโก้

เป็นต้น

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน

จำนวนทั้งสิ้น 450,000 บาท

ปีที่ 1 พ.ศ. 2568 จำนวน 150,000 บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. 2569 จำนวน 150,000 บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. 2570 จำนวน 150,000 บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 150,000 บาท ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	งบประมาณ (บาท)
1	ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปลงพื้นที่ ณ ศูนย์บ่มเพาะเกษตรกรรุ่นใหม่ จังหวัดชลบุรี	23,760
	- ค่าเบี้ยเลี้ยง 240 *4 คน *6 วัน = 5,760 บาท	
	- ค่าเช่ารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง 3,000 *6 วัน = 18,000	
2	ค่าจ้างผู้เชี่ยวชาญ 1 คน *10,000 บาท *3 เดือน	30,000
3	ค่าวัสดุดิบ (โกโก้ ธัญพืช)	6,240
4	ค่าจ้างตรวจวิเคราะห์วิเคราะห์ปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ 2 ตัวอย่าง *10,000 บาท	20,000
5	ค่าจ้างทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ 3 ผลิตภัณฑ์ *15,000	45,000
6	ค่าจ้างออกแบบบรรจุภัณฑ์ 3 ผลิตภัณฑ์ *5,000	15,000
7	ค่าจ้างสรุปผลการวิเคราะห์และจัดทำรายงาน	10,000
รวม		150,000

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) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำเสนอส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย
- (5) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนาม ในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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

Danyama

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เดือนรุ่ง เบญจมาศ)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง ที่ปรึกษาอธิการบดี

มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ 2568

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)
เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย นายสุพักร์ ตันวิเศษ มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ.....เครือข่ายศูนย์แม่แพะเกษตรกรุ่นใหม่ จังหวัดชลบุรี (YSF).....
ที่ตั้งสถานประกอบการ.....189 หมู่ที่ 3 ตำบลเขาขม อำเภอนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี.....
พิกัดละติจูด :.....13.062087063302792.....ลองจิจูด:.....101.42248723261415.....
ชื่อประธาน.....นายสุพักร์ ตันวิเศษ.....เบอร์โทร.....080.6429499.....
ชื่อผู้ประสานงาน.....เบอร์โทร.....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ☐ ผู้ประกอบการรายเดียว ☐ หุ้่นส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด ☒ บริษัทจำกัด ☐ ผู้ประกอบการ OTOP
☒ วิสาหกิจชุมชน ☐ สหกรณ์ ☐ กลุ่มอาชีพ ☐ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน

จำนวนสมาชิก.....คน ปีที่ก่อตั้ง.....ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ.....ปี ทุนจดทะเบียน.....บาท
ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์.....เม็ดโกโก้.....ยอดขายต่อเดือน.....รายได้ต่อเดือน.....150,000.....บาท

ชื่อผลิตภัณฑ์.....โกโก้ผง.....ยอดขายต่อเดือน.....รายได้ต่อเดือน.....100,000.....บาท

กลุ่มลูกค้า.....พ่อค้าคนกลาง นักท่องเที่ยว ร้านอาหาร.....

แหล่งจำหน่ายสินค้า(ออฟไลน์/ออนไลน์).....ในประเทศ และต่างประเทศ.....

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วัฒน.
การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากโกโก้	พัฒนาโกโก้เป็นอาหารซูเปอร์ฟู้ด โดยเน้นการพัฒนาชนิด Minimal process

ลงชื่อ..... <i>Danyond</i>(ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์.....089.7105435.....
ผู้สำรวจข้อมูล
วันที่ 10 ต.ค. 67

ลงชื่อ..... <i>สุพักร์ ตันวิเศษ</i>(ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์.....080.6429499.....
ผู้ให้ข้อมูล
วันที่ 10 ต.ค. 67

หมายเหตุ

- กรุณาระบุรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน
- ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ(BCE) ทุกปีที่เสนอโครงการ



ประวัติผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เดือนรุ่ง เบญจมาศ

1. ชื่อภาษาไทย : นางสาวเดือนรุ่ง เบญจมาศ 3460800390262
ชื่อภาษาอังกฤษ : Miss Duanrung Benjamas
เกิด 5 พฤษภาคม 2514
2. ประวัติการทำงาน : รับราชการ 7 กรกฎาคม 2538-ปัจจุบัน รวมอายุราชการ 25 ปี
3. ตำแหน่งปัจจุบัน : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (เข้าสู่ตำแหน่งปี 2549)
4. หน่วยงานที่สังกัด : หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี 41 หมู่ 5 ตำบลท่าช้าง อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี
22000 หมายเลขโทรศัพท์/โทรสาร 039-471073 มือถือ 089-7105435
E-Mail duanrung@hotmail.com
5. ประวัติการศึกษา
ปี 2536 ปริญญาตรี (วท.บ) สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล
คณะเกษตรศาสตร์บางพระ
ปี 2542 ปริญญาโท (วท.ม) สาขาเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยขอนแก่น
ปี 2558 ศึกษาปริญญาเอกภาคพิเศษ สาขาสหวิทยาการเกษตร มหาวิทยาลัยแม่โจ้
ปี 2558 ประกาศนียบัตร สาขาเกษตรกรรมไทย มหาวิทยาลัยขอนแก่น
6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญเป็นพิเศษ
เทคโนโลยีการหมัก การประกันคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร, การจัดการอุตสาหกรรมอาหาร
7. ประสบการณ์การทำงานวิจัย
7.1 การศึกษาความปลอดภัยของอาหารที่จำหน่ายในมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีทางด้านจุลินทรีย์
ปี 2544- 2545 โครงการสนับสนุนการวิจัย สำนักวิจัยสถาบันราชภัฏรำไพพรรณี สถาบันราชภัฏรำไพพรรณี.
7.2 การพัฒนาการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมังคุด ปี 2546-2547 โครงการสนับสนุนการวิจัย
สำนักวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี.
7.3 การวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพน้ำพริกเผาและน้ำพริกปลาข้าวสาร ปี 2546-
2547
7.4 โครงการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม เพื่อพัฒนาคุณภาพมาตรฐานจากเงาะอย่างครบวงจร (งบ สกอ.
ปี 2548)

7.5 การศึกษาความเป็นไปได้ในการหมักเอทานอลจากผลผลิตทางการเกษตรคุณภาพต่ำ งบประมาณปี 2549

7.6 การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำสำรองบรรจุกระป๋องปี 2550

7.7 การพัฒนาผลิตภัณฑ์หอยนางรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ปี 2552

7.8 การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนให้ได้มาตรฐาน อย.ปี 2553

7.9 การศึกษาสถานการณ์และแนวโน้มทางการตลาดของหอยนางรมของกลุ่มผู้เพาะเลี้ยงหอยนางรมครบวงจร อำเภอวังกระแจะ ปี 2554

7.10 การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์หอยนางรม ปี 2555

7.11 การหมักเอทานอลจากมังคุดคุณภาพต่ำ ปี 2557

7.12 การศึกษากระบวนการผลิตต่อคุณภาพสารต้านอนุมูลอิสระ ในน้ำมังคุดเพื่อสุขภาพ ปี 2559

7.13 การพัฒนาผลิตภัณฑ์คูกี้จากข้าวหอมแม่พญาทองดำปี 2560

7.14 การพัฒนาสินค้าของฝาก จังหวัดนครนายก ปี 2560

7.15 การพัฒนาสมรรถนะผู้ประกอบการอุตสาหกรรมผลไม้เพื่อยกระดับเศรษฐกิจฐานราก ปี 2563

7.16 การพัฒนาต้นแบบเครื่องวัดความแก่แบบพกพาด้วยเซนเซอร์ไมโครเวฟ ปี 2564

7.17 การทำลายซากเชื้อไวรัสโคโรนาในผลทุเรียนด้วยการรมโอโซน ปี 2565

7.18 การสกัดสารสำคัญของสมุนไพรเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ฟังก์ชัน ประจำจังหวัดจันทบุรี

8. ผลงานวิชาการ (หนังสือ/ตำรา)

8.1 การทดสอบคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส ปี 2549

8.2 จุลชีววิทยาทางอาหาร ปี 2550

8.3 การบริหารจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ปี 2555

8.4 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร ปี 2559

9. บทความวิจัย

9.1 การหมักเอทานอลจากสินค้าเกษตรมูลค่าต่ำปี 2554

9.2 การพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์หอยนางรมปี 2558

9.3 Effect of Processing on ORAC Value in Supplement Mangosteen Juice 2018

9.4 The ability of various yeast strains to ferment alcohol from wasterambutan (Nephelium lappaceum Linn) fruit 2020

9.5 Value added product development for oyster farmers' group in Kung Krabaen Bay Royal Development Study Center, Chanthaburi 2020

10. ภาระงานสอน (3 วิชาต่อภาคการศึกษาหรือ 15 คาบ/สัปดาห์)

10.1 การทดสอบคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส

10.2 จุลชีววิทยาทางอาหาร

- 10.3 การบริหารจัดการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร
- 10.4 ปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร
- 10.5 การวางแผนการตลาดในงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
- 10.6 การสร้างมูลค่าเพิ่มในสินค้าเกษตร

11. ตำแหน่งบริหาร

- 11.1 รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา ปี 2542-2546, ปี 2550-2552
- 11.2 หัวหน้าฝ่ายผลิตน้ำดื่มปี 2542-2563
- 11.3 ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี ปี 2550-2567
- 11.4 คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร ปี 2556-2559
- 11.5 ผู้จัดการศูนย์วิจัยและพัฒนานวัตกรรมสินค้าเกษตรและอาหารภาคตะวันออก มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ปี 2563 - 2567

12. ประวัติหัวข้อการบริการวิชาการปี 2555-2563 (แต่ละหัวข้อมีการอบรมมากกว่า 5 กลุ่ม)

- 12.1 อบรมการเตรียมความพร้อมด้านมาตรฐานสินค้าเกษตรสู่ AEC ปี 2555
- 12.2 การจัดอบรมการให้ความรู้ด้าน GMP ปี 2555
- 12.3 จัดอบรมการแปรรูปมังคุดด้วยวิธีการหมัก ปี 2556
- 12.4 จัดอบรมการควบคุมคุณภาพไวน์และการเก็บเกี่ยว ปี 2556
- 12.5 จัดอบรมการแปรรูปสับจากเปลือกมังคุด ปี 2556
- 12.6 จัดอบรมการแปรรูปน้ำพริกจากมังคุด ปี 2557
- 12.7 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการแปรรูปหอยนางรม ปี 2557
- 12.8 จัดอบรมการแปรรูปสละลอยแก้ว ปี 2548-2558
- 12.9 จัดอบรมการแปรรูปมังคุดด้วยวิธีการหมัก ปี 2558
- 12.10 จัดอบรมการแปรรูปผักการเขียวปลีต้อง ปี 2558
- 12.11 การจัดระบบมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารให้ได้มาตรฐาน GMP ปี 2546-2561
- 12.12 การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของฝาก นครนายก 10 กลุ่ม ปี 2560
- 12.13 การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของฝาก ตราด 10 กลุ่ม ปี 2561
- 12.14 ผู้จัดการโครงการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและบริหารธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป 50 กิจกรรม ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 9 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรมปี 2561
- 12.15 การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของฝาก ตราด 20 กลุ่ม ปี 2562
- 12.16 การยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตรแปรรูปผู้ได้รับผลกระทบจากช้าง อำเภอลำทะเมนชัย จังหวัดระยอง 10 ผลิตภัณฑ์ ปี 2564
- 12.17 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลลี่สะเคลอรี่ต่ำ จังหวัดระยอง ปี 2565
- 12.18 การพัฒนากระบวนการหมักไวน์มะม่วงด้วยเชื้อยีสต์แห้ง จังหวัดระยองปี 2565
- 12.19 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ไอศกรีมสำหรับโรคผิวหนัง จังหวัดจันทบุรี ปี 2565

12.20 การพัฒนาผลิตภัณฑ์คอมบูชาผสมไซเดอร์สับปะรด จังหวัดตราด ปี 2566

12.21 การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำปลาจากหอยพอก จังหวัดตราด ปี 2566

12.22 การวิเคราะห์คุณภาพสินค้าเกษตร (ตรวจเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งเนื้อทุเรียนก่อนตัด) ปี 2566

12.23 การวิเคราะห์คุณภาพสินค้าเกษตร (ตรวจเปอร์เซ็นต์น้ำหนักแห้งเนื้อทุเรียนก่อนตัด) ปี 2567

การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริก ปี 2567

12.24 โครงการส่งเสริมการแปรรูปสมุนไพรท้องถิ่น ชะมวง กระวาน เพื่อสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ปี 2567

12.25 โครงการขับเคลื่อนความร่วมมือการพัฒนาและส่งเสริมบ่มเพาะผู้ประกอบการ กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ การสร้างผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม (ผลิตภัณฑ์มะปี้ด และชะมวง) ปี 2567

13. สถานที่ติดต่อให้ติดต่อหน่วยงานที่สังกัด

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

เลขที่ 41 หมู่ 5 ตำบลท่าช้าง อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี 22000

หมายเลขโทรศัพท์/โทรสาร 039-471073 มือถือ 089-7105435 E-Mail duanrung@hotmail.com



ประวัติผู้ช่วยศาสตราจารย์จिरพร สวัสดิการ

1. ชื่อภาษาไทย นางสาวจिरพร สวัสดิการ
Miss Jiraporn Sawasdikarn
เกิด 22 กรกฎาคม 2523
2. ประวัติการทำงาน รับราชการ 26 มกราคม 2547 – ปัจจุบัน รวมอายุราชการ 20 ปี
3. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (เข้าสู่ตำแหน่งปี 2560)
4. หน่วยงานที่สังกัด หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
5. ประวัติการศึกษา
2555 วท.ม. (วิทยาศาสตรการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
2545 วท.บ. (วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
6. สาขาวิชาการที่มีความชำนาญเป็นพิเศษ
การแปรรูปอาหาร เทคโนโลยีไมโครเอนแคปซูเลชัน
7. ประสบการณ์การทำงานวิจัย
 - 7.1 เรื่อง การสกัดสีจากหนามแดง (*Carissa carandas* L.) แหล่งทุน กองทุนวิจัยประจำปี 2555
ลักษณะการมีส่วนร่วม หัวหน้าโครงการ ระยะเวลา 1 ปี การเผยแพร่ การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ครั้งที่ 2 พ.ศ. 2557
 - 7.2 เรื่อง การพัฒนาเครื่องต้มสมุนไพรผสมคอลลาเจน แหล่งทุน ทุนส่วนตัว ลักษณะการมีส่วนร่วม หัวหน้าโครงการ ระยะเวลา 1 ปี การเผยแพร่ การประชุมวิชาการและเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ วิทยาลัยนครราชสีมา ครั้งที่ 2 พ.ศ. 2558
 - 7.3 เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวเสริมคอลลาเจนไฮโดรไลเซตจากปลา แหล่งทุน กองทุนวิจัยประจำปี 2556 ลักษณะการมีส่วนร่วม หัวหน้าโครงการ ระยะเวลา 1 ปี การเผยแพร่การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ครั้งที่ 8 พ.ศ. 2559
 - 7.4 เรื่อง การผลิตไมโครแคปซูลกลิ่นรสจากเศษเหลือกุ้ง แหล่งทุน งบประมาณแผ่นดิน ประจำปี 2557
ลักษณะการมีส่วนร่วม หัวหน้าโครงการ ระยะเวลา 2 ปี การเผยแพร่ ประชุมวิชาการระดับนานาชาติ The Fifth International Conference on Intregation of Science and Technology for Sustainable Development (5th ICIST 2016) ประเทศเมียนมาร์
 - 7.5 เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากเศษเหลือกุ้งโรงงานอุตสาหกรรม แหล่งทุน งบประมาณแผ่นดิน ประจำปี 2557 ลักษณะการมีส่วนร่วม ผู้อำนวยการแผนงานวิจัย ระยะเวลา 2 ปี

7.6 โครงการวิจัยปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาคุณภาพมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากเงาะอย่างครบวงจร. พ.ศ. 2548 ทุนสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) (สถานภาพเป็นหัวหน้าโครงการวิจัย)

8. ผลงานวิชาการ (หนังสือ/ตำรา)

เอกสารประกอบการสอนวิชาอาหารและโภชนาการ

9. บทความวิจัย

จิรพร สวัสดิการ และแทน ลาพนาดี. (2557). ผลของพีเอชและอุณหภูมิต่อสีของน้ำหนามแดง. ใน การประชุม วิชาการ การนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต ครั้งที่ 2 “บูรณาการสหวิทยาการ งานวิจัยสู่มาตรฐานสากล” (หน้า 373-380). ภูเก็ต: มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.

จิรพร สวัสดิการ และสาวิณี แก้วเกตุ. (2558). การพัฒนาเครื่องต้มสมุนไพรผงเสริมคอลลาเจน. ใน การประชุม วิชาการและเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ “สร้างสรรค์และพัฒนา เพื่อก้าวหน้าสู่ประชาคมอาเซียน” ครั้งที่ 2 (หน้า 97-100). นครราชสีมา: วิทยาลัยนครราชสีมา.

จิรพร สวัสดิการ และวัชรวิทย์ รัศมี. (2559). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เส้นก๋วยเตี๋ยวเสริมคอลลาเจน. ใน การประชุม วิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ครั้งที่ 8 “บูรณาการศาสตร์และศิลป์ งานวิจัยท้องถิ่นไทย และประชาคมอาเซียน” (หน้า 65-69). นครปฐม: มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม.

Jiraporn, S., Yardrung, S. & Kunlaporn, P. (2017). The Production of Flavor Microcapsules from Shrimp Waste. *International Journal of Agricultural Technology*, 13(1), 73-78.

Jiraporn Sawasdikarn, Waritchon Nilanon and Yardrung Suwannarat . (2017). Characterization of Gum from Durian Seed and Application in Ice Cream. *International Journal of Agricultural Technology*. 13(7.3), 2661-2667.

10. ภาระงานสอน

10.1 การแปรรูปอาหาร

10.2 อาหารและโภชนาการ

10.3 ภาษาอังกฤษวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมอาหาร

10.4 การศึกษาดูงานด้านอุตสาหกรรมอาหาร

11. ตำแหน่งบริหาร

รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษาของคณะเทคโนโลยีการเกษตร ทั้งหมด 5 วาระ คือ

1) 1 มิถุนายน 2555 ถึง 8 เมษายน 2556

2) 22 เมษายน 2556 ถึง 7 มิถุนายน 2556

3) 1 กรกฎาคม 2556 ถึง 21 ตุลาคม 2556

4) 1 พฤศจิกายน 2556 ถึง 30 สิงหาคม 2558

5) 9 เมษายน 2559 ถึง 7 เมษายน 2563

12. ประวัติหัวข้อการบริการวิชาการ

12.1 วิทยากรโครงการอบรมการแปรรูปมังคุดเพื่ออุตสาหกรรม วันที่ 26 มิถุนายน 2556 ณ หมู่บ้านปัทวี อำเภอมะขาม จังหวัดจันทบุรี

12.2 วิทยากรเรื่องเทคโนโลยีการถนอมอาหารและแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร วันที่ 27 มีนาคม 2560 ณ อีสริย์ฟาร์มม้าไทย ตำบลเขาบายศรี อำเภотаใหม่ จังหวัดจันทบุรี

12.3 วิทยากรเรื่องการแปรรูปพริกไทย วันที่ 25 ธันวาคม 2560 ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่าศาลา ตำบลรำพัน อำเภотаใหม่ จังหวัดจันทบุรี

12.5 ถ่ายทอดเทคโนโลยี เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากเศษเหลือกุ้งโรงงานอุตสาหกรรม และการวิจัยและพัฒนาเพิ่มมูลค่าของเปลือกทุเรียน ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านชน ตำบลตะพง อำเภอเมือง จังหวัดระยอง มกราคม 2561

12.6 ถ่ายทอดเทคโนโลยีเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่มจากเศษเหลือกุ้งโรงงานอุตสาหกรรม และการวิจัยและพัฒนาเพิ่มมูลค่าของเปลือกทุเรียน ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านท่าศาลา ตำบลรำพัน อำเภотаใหม่ จังหวัดจันทบุรี มกราคม 2561

ชื่อ - นามสกุล นางสาวกนิษฐา รัตน์ประโคน
(ภาษาไทย):

ชื่อ - นามสกุล Miss Khanitta Ratprakhon
(ภาษาอังกฤษ):

ตำแหน่ง อาจารย์

ปัจจุบัน:

หน่วยงานและ 41 หมู่ 5 มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี คณะเทคโนโลยีการเกษตร

สถานที่อยู่ที่ ต. ท่าช้าง อ.เมือง จ.จันทบุรี 22000

ติดต่อ:

หมายเลข 082-5539654

โทรศัพท์:

E-mail: Khanitta.r@rbru.ac.th



ประวัติการศึกษา:

ปี	วุฒิ (ปริญญา)	สาขาวิชา	สถาบันการศึกษา
2010	B.S.	Food, Nutrition, Hygiene	University of Applied Science Albstadt-Sigmaringen, Germany
2014	M.S.	Food Science	University of Applied Science Hamburg, Germany
กำลัง ศึกษา	Ph.D.	Food Science และ Chemistry	University of Applied Science Hamburg และ Hamburg University, Germany

สาขาวิชาการที่ Food Science, HS-SPME, GC-MS/GC-O, Food Flavor and Sensory, Food Safety, Food Quality Control

มีความชำนาญ

พิเศษ:

ประวัติการทำงาน:

ปีที่ทำงาน	ชื่อหน่วยงาน	ตำแหน่ง	หน้าที่ความรับผิดชอบ
2023 - ปัจจุบัน	ศูนย์วิจัยและพัฒนานวัตกรรม สินค้าเกษตรและอาหารภาค ตะวันออก	หัวหน้างานปฏิบัติการ ทดสอบสินค้าเกษตรและ อาหาร	ดูแลการวิเคราะห์ในห้องทดสอบ
2022 - ปัจจุบัน	มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี	อาจารย์	อาจารย์สาขาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร
2018 - 2022	University of Applied Science Hamburg	Technician	Laboratory Technician for Microbiology
2015 - 2017	SGS Germany	Parttime Job	Sample reception and preparation in Laboratory testing service

ผลงานทางวิชาการ:

ปี	ชื่อผลงานทางวิชาการ	หน่วยงานที่เสนอผลงาน
2024	นำเสนอผลงาน เรื่อง What Do You Need	

	to Determine the Degree of Ripeness of Mango? – Result of a scientific project ร่วมกับสมาคมด้านการเกษตรเยอรมัน (DLG -German Agricultural Society)	AGRITECHNICA Asia & Hortiasia 2024 กรุงเทพมหานคร
	ร่วมเวทีสนทนา หัวข้อ Durian – The King of Fruits ร่วมกับสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) สมาคมด้านการเกษตรเยอรมัน (DLG -German Agricultural Society) และภาคเอกชน	
2023	Proceeding “การพัฒนาลูกขึ้นปลาโคกเพื่อเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน”	งานประชุมวิจัยระดับชาติและนานาชาติ “ราชภัฏวิจัย” ครั้งที่ 7 (RUNIRAC VII) มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
2022	Proceeding “ผลการใช้แปดัดแปรเป็นตัวประสานในการขึ้นรูปแผ่นวัสดุบรรจุภัณฑ์ จากเส้นใยเปลือกทุเรียน”	การประชุมวิชาการระดับชาติ “ราชภัฏกรุงเก่า” ครั้งที่ 5 (ARUCON2022) มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา
2020	Publication “Developing an automatic color determination procedure for the quality assessment of mangos (<i>Mangifera indica</i>) using a CCD camera and color standards”	Foods 2020, 9(11), 1709; https://doi.org/10.3390/foods9111709
2018	Proceeding and Poster Presentation "Automatic color determination and color standards for ripeness assessment of Thai 'Mahachanok' mangoes."	47. Congress of German Food Chemists in Berlin, Germany
2018	Proceeding and Poster Presentation "Quality assessment of mango ripening: Automatic color determination and color standard."	Annual meeting of the North Regional Association of the Food Chemical Society 2018 in Hannover, Germany
2017	Proceeding and Poster Presentation "Post-harvest quality assessment of Thai mango varieties Nam Dokmai' and Mahachanok' – Aroma analysis."	46. Congress of German Food Chemists in Würzburg, Germany
2017	Proceeding and Poster Presentation "Aroma analysis of Thai mangoes (<i>Mangifera indica</i> L.) of the varieties 'Nam Dokmai' and 'Mahachanok'."	Annual meeting of the North Regional Association of the Food Chemical Society 2017 in Hamburg, Germany
2016	Proceeding and Poster Presentation "Post-harvest quality assessment of Thai mangoes (<i>Mangifera indica</i> L.) of the varieties 'Nam Dokmai' and 'Mahachanok'."	45. Congress of German Food Chemists (Deutscher Lebensmittelchemikertag) in Freising, Germany
2015	Proceeding and Poster Presentation “Characterization of cocoa pulp defined genotypes (<i>Theobroma cacao</i> L.) by HS-SPME-GE-MS/O and sensory methods”	Thai Students Interdisciplinary Symposium (TSIS) 2015 in Heidelberg, Germany
2014	Proceeding and Poster Presentation "Characterization of the fruit pulp of defined cocoa genotypes (<i>T. cacao</i> L.) using HS-SPME-GC-MS/O and sensory methods."	Annual meeting of the North Regional Association of the Food Chemical Society 2014 in Hamburg, Germany
2013	Proceeding and Poster Presentation "Influence of packaging materials on the flavor profile of a coconut-hemp spice mixture."	Annual meeting of the North Regional Association of the Food Chemical Society 2013 (Regionalverbandstagung Nord) in Hamburg, Germany

ผลงานที่ได้รับรางวัล:

วันที่	รางวัล	ผลงาน	ผู้ที่ให้รางวัล
12 กันยายน 2567	ชนะเลิศ	ผู้ควบคุมทีมการแข่งขันโครงการออมสิน ยุวพัฒนารักษ์ถิ่น ประจำปี 2567 เรื่อง ผลิตภัณฑ์เซลล์กัมมันต์มีมั่งคุด ทีม Collaborate to Develop Community Enterprise Products (CDCEP)	ธนาคารออมสิน
8 กุมภาพันธ์ 2567	ชนะเลิศ	ผู้ควบคุมทีมการแข่งขันตอบปัญหาทาง วิชาการสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร ในการแข่งขันทักษะทางวิชาการ และวิชาชีพทางด้านการเกษตร	เครือข่ายเกษตรราชภัฏทั่ว ประเทศ ครั้งที่ 9 มหาวิทยาลัย ราชภัฏเชียงใหม่
	รองชนะเลิศ อันดับที่ 2	ผู้ควบคุมทีมการแข่งขันนำเสนอวิจัยปัญหา พิเศษ และสหกิจศึกษา ในการแข่งขันทักษะ ทางวิชาการและวิชาชีพทางด้านการเกษตร เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์โยเกิร์ตเพื่อ สุขภาพจากถั่วเหลืองและกระบอก	
	รองชนะเลิศ อันดับที่ 2	ผู้ควบคุมทีมการแข่งขันประกวดนวัตกรรมด้าน อาหาร เรื่อง ผลิตภัณฑ์เซลล์แคลอรีต่ำเพื่อ สุขภาพจากใบชะมวง	
17 มิถุนายน 2566	ชนะเลิศ content ยอดเยี่ยม	การประกวดคลิปวิดีโอในหัวข้อ “Feel Good Food Science” บนแพลตฟอร์ม TikTok ใน การแข่งขัน FoSTAT–Nestlé Quiz Bowl 2023	สมาคมวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีทางอาหารแห่ง ประเทศไทย (FoSTAT) ร่วมกับ บริษัทเนสท์เล่ (ไทย) จำกัด
	เข้ารอบ 20 ทีม จากทั้งหมด 61 สถาบันจาก มหาวิทยาลัยทั่ว ประเทศ	การแข่งขันตอบปัญหาวิชาการด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร FoSTAT-Nestlé Quiz Bowl 2023	

วันที่	รางวัล	ผลงาน	ผู้ที่ให้รางวัล
5 มีนาคม 2566	ชนะเลิศ	ผู้ควบคุมทีมการแข่งขันประกวดนวัตกรรมด้าน อาหาร ในการแข่งขันทักษะทางวิชาการและ วิชาชีพทางด้านการเกษตร เรื่อง การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ชาจากใบกระวานผสมข้าวหอมแม่ พญาทองคำคั่ว	เครือข่ายเกษตรราชภัฏทั่ว ประเทศ ครั้งที่ 8 มหาวิทยาลัย ราชภัฏภูเก็ต
	ชนะเลิศ	ผู้ควบคุมทีมการแข่งขันนำเสนอวิจัย ปัญหา พิเศษ และสหกิจศึกษา (สาขาวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร) การแข่งขัน ทักษะทางวิชาการและวิชาชีพทางด้าน เกษตร เรื่อง การพัฒนาข้าวเหนียวมูน ทุเรียนพีชทราย	

	ชมเชย	ผู้ควบคุมทีมการแข่งขันนำเสนอวิจัย ปัญหาพิเศษ และสหกิจศึกษา (สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) ในการแข่งขันทักษะทางวิชาการและวิชาชีพทางด้านเกษตร เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวอัดแท่งจากเศษกล้วยทอดกรอบ สุญญาภาศ	
--	-------	---	--

ประวัติการบริการวิชาการ:

วันที่	หัวข้อ	หน่วยงาน
กุมภาพันธ์ - กันยายน 2567	อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น โครงการ “พัฒนาผลิตภัณฑ์เยลลี่กัมมี่มั่งคุด เพื่อเพิ่มมูลค่าจากมังคุดตกเกรดของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแม่บ้านตะปอนน้อย” ต. เกวียนหัก อ.ขลุง จ.จันทบุรี	ธนาคารออมสิน ร่วมกับมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
5 กรกฎาคม 2567	บรรยายเรื่อง “Aroma and Wellness in Textile - กลิ่นหอมและความผ่อนคลายในอุตสาหกรรมผ้า” โครงการฝึกอบรมหลักสูตรพัฒนาผลิตภัณฑ์สิ่งทอพื้นถิ่นด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี และ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 6 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม (กสอ.)
19 ธันวาคม 2566	บรรยายเรื่อง “ความปลอดภัย และการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารเสริมและคอมบูชา” การอบรม เรื่อง คอมบูชาและอาหารเสริมเพื่อสุขภาพจากโพรไบโอติก โครงการการแปรรูปอาหารเพื่อธุรกิจ	ศูนย์วิจัยและพัฒนานวัตกรรมสินค้าเกษตรและอาหารภาคตะวันออก มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
9 พฤษภาคม 2566	บรรยาย เรื่อง “การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทแช่แข็งอบแห้ง” การฝึกอบรมหลักสูตร “การเพิ่มมูลค่าจากพืชสมุนไพร”	ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรจันทบุรี ร่วมกับสำนักวิจัยและพัฒนาการเกษตรเขตที่ 6 กรมวิชาการเกษตร
16 ธันวาคม 2565	บรรยายเรื่อง “คุณภาพอาหารที่ดี มีชัยไปกว่าครึ่ง” งานสัมมนาเกษตรแปรรูปวิถีใหม่กับบันไดสู่ความยั่งยืน	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดจันทบุรี
มิถุนายน - กันยายน 2565	อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) เรื่อง “การพัฒนาศักยภาพตลาดท่องเที่ยว ท่าหลวงแลนด์แดนสไมล์” ต.ท่าหลวง อ.มะขาม จ.จันทบุรี	มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ร่วมกับ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
มิถุนายน - กันยายน 2565	อาจารย์ที่ปรึกษาโครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานรากหลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T FOR BCG) เรื่อง “การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เป็นอัตลักษณ์ คมบางฟรุ๊ต ซิตี้” ต.คมบาง อ.พลับพลา จ.จันทบุรี	มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ร่วมกับ กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
26 กรกฎาคม 2656	โครงการบริการวิชาการ เรื่อง “การปลูกและแปรรูปสมุนไพรสำหรับใช้ในครัวเรือนตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง ด้านการเกษตร” (การผลิตสมุนไพร	คณะเทคโนโลยีการเกษตร

	ฟ้าทะลายโจรแคปซูล สำหรับใช้ในครัวเรือน) ต.บางสระ แก้ว อ.แหลมสิงห์ จ.จันทบุรี	
--	---	--

ทุนวิจัยที่ได้รับการสนับสนุน:

ปีงบประมาณ	หัวข้อวิจัย	ทุนวิจัย	หน่วยงาน
2567	การศึกษาการปลูกและการแปรรูปโกโก้ ของอำเภอโป่งน้ำร้อน จังหวัดจันทบุรี เพื่อ พัฒนาเป็นพืชทางเลือก (ผู้ร่วมวิจัย: 40%)	กองทุนวิจัย (สายวิชาการ)	มหาวิทยาลัยราช ภัฏรำไพพรรณี
2568	การวิเคราะห์ปริมาณสารต้านอนุมูลอิสระ ด้วยวิธี DPPH ABTS และFRAP ปริมาณฟี นอลิกและฟลาโวนอยด์ ในสารสกัดใบ ชะมวงและในผลิตภัณฑ์จากจังหวัด จันทบุรี (หัวหน้าโครงการวิจัย: 60%)	กองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (กองทุน ววน.) ประเภท Fundamental Fund ประจำปีงบประมาณ 2568	มหาวิทยาลัยราช ภัฏรำไพพรรณี

ประวัติการอบรม:

วันที่	ชื่อการอบรม	หน่วยงานหรือผู้จัดอบรม
24 – 26 มิถุนายน 2567	การอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนานวัตกรรมตัวคุณด้าน มาตรฐานสินค้าเกษตร (TOT) เรื่อง มาตรฐานเกษตร อินทรีย์: การผลิต การแปรรูป การแสดงฉลาก และการ จำหน่ายผลิตภัณฑ์อินทรีย์ (มกษ.9000-2564)	สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและ อาหาร (มกอช.)
11 – 12 พฤษภาคม 2567	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการหลักสูตร การเขียนข้อเสนอ โครงการวิจัยที่สอดคล้องกับการวิจัยและนวัตกรรมมิติ ใหม่ รุ่นที่ 5 ครั้งที่ 2	สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
20 กุมภาพันธ์ 2567	การยกระดับพืชสมุนไพรไทย เพื่อเข้าสู่อุตสาหกรรม อาหารฟังก์ชัน และส่วนผสมอาหารฟังก์ชัน : Functional Food and Functional ingredient โครงการเพิ่มมูลค่าพืชเศรษฐกิจใหม่และสินค้าเกษตรอัต ลักษณ์สู่เศรษฐกิจชีวภาพ (Bioeconomy) ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรม ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด นครราชสีมา ร่วมด้วย สถาบันอาหาร
กุมภาพันธ์ 2567	หลักสูตรแบบเรียนออนไลน์ด้านมาตรฐานความ ปลอดภัยห้องปฏิบัติการ	สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.)
16 - 17 มกราคม 2567	หลักสูตรข้อกำหนดทั่วไปด้วยความสามารถ ห้องปฏิบัติการทดสอบและห้องปฏิบัติการสอบเทียบ มอก.17025-2561(ISO/IEC 17025:2017)	สำนักงานมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.)
20 - 21 ธันวาคม 2566	สถิติสำหรับงานวิเคราะห์ทดสอบ	กรมวิทยาศาสตร์บริการ
27 กันยายน 2566	Health claim ความท้าทายในการกล่าวอ้างผลิตภัณฑ์ อาหารเชิงสุขภาพ	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)ร่วมกับหน่วยบริหารและจัดการทุน

		ด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน ของประเทศ(บพข.)ม.เกษตรศาสตร์และ สกว.
25 กันยายน 2566	EU Rules for Composite Products and Implementation of RASFF and TRACES	สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและ อาหารแห่งชาติ (มกอช)

21 กันยายน 2566	กฎหมายอาหาร series 1: กฎหมายผลิตภัณฑ์สุขภาพและ การขออนุญาต	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ร่วมกับหน่วยบริหารและจัดการทุน ด้านการเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน ของประเทศ (บพข.)
	กฎหมายอาหาร series 2: การประเมินความปลอดภัย อาหารใหม่	
17 ตุลาคม 2565	อบรรมการทบทวนทางวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีทางอาหาร ประจำปี 2565 หมวดวิชา วิศวกรรมอาหาร (FoSTAT)	สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทาง อาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT)

ประวัติ



1. ชื่อภาษาไทย : นายคทาวุธ สว่างดี

Mr. KATAWUT SAWANGDEE

2. ตำแหน่งปัจจุบัน : นักวิชาการ สังกัดงานคลินิกเทคโนโลยี สำนักบริการวิชาการ

3. หน่วยงานที่สังกัด : สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

ที่อยู่ 41 หมู่ 5 ตำบลท่าช้าง อำเภอเมือง จังหวัดจันทบุรี 22000

4. โทรศัพท์ : 084 5648272

E- mail katawut.s@hotmail.com

5. ประวัติการศึกษา

ปี 2551 ปริญญาตรี (วท.บ) สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

6. สาขาวิชาที่เชี่ยวชาญ

- วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

7. ประสบการณ์การทำงาน

7.1 ปี 2551 บริษัท เมย์โอ จำกัด ตำแหน่ง supervisor แผนกแช่สาร

7.2 ปี 2552 – 2553 ตำแหน่งนักวิชาการ หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

7.3 ปี 2554 – ปัจจุบัน ตำแหน่งนักวิชาการงานคลินิกเทคโนโลยี

มีประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับงานบริการวิชาการ และดำเนินโครงการ ดังต่อไปนี้

1. จัดอบรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปหอยนางรม ประจำปี 2552
2. จัดอบรมการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์หอยนางรมให้ได้มาตรฐาน GMP ประจำปี 2553
3. จัดอบรมการพัฒนาศักยภาพการผลิตน้ำพริกให้ได้มาตรฐาน ตามความต้องการของตลาด ประจำปี 2555
4. จัดอบรมการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์สละให้ได้มาตรฐานจีเอ็มพี (GMP) ประจำปี 2556
5. จัดโครงการ ฝึกอบรมเพื่อสรรหาสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (อสวท.) ประจำปี 2553
6. จัดโครงการ การฝึกอบรมการเขียนข้อเสนอโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนให้กับสมาชิก อสวท. ประจำปี 2554
7. จัดกิจกรรมเติมความรู้ด้าน วทน. ให้กับสมาชิก อสวท. เรื่อง การเพิ่มศักยภาพการประกอบอาชีพ ให้กับสมาชิก อสวท. ประจำปี พ.ศ. 2555
8. จัดโครงการ เติมความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อพัฒนาศักยภาพ อาสาสมัคร วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (อสวท.) ประจำปี พ.ศ. 2558 ภาคกลางและภาคตะวันออก
9. จัดโครงการโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยี การพัฒนาโรงงานแปรรูปน้ำมั่งคุดให้ได้มาตรฐาน GMP และ อย. ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2558

10. จัดโครงการสรรหาสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (อสวท.) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 จังหวัดตราด
11. เข้าร่วมอบรมการใช้งานระบบการใช้งานระบบการรายงานผลออนไลน์ (CMO)
12. จัดนิทรรศการ “นวัตกรรมและเทคโนโลยีเพื่อ SMEs ” ณ ตลาดคลอง ผดุงกรุงเกษม เพื่อเป็นการเผยแพร่ผลงานด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ของหน่วยงานในสังกัด กระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ
13. จัดนิทรรศการ ภายใต้ชื่อ “นิทรรศการเทคโนโลยีเพื่อชุมชน” เพื่อเผยแพร่ผลการดำเนินงาน กิจกรรมส่งเสริมการนำ วทน. ในงานมหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
14. ผู้ประสานงานโครงการ “คู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป” โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลไม้ เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาด
15. ผู้ประสานงานโครงการ “คู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป” โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาด
16. การจัดแสดงผลงาน “การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนด้วย วทน.” ในงาน TechnoMart 2019: “ก้าวสำคัญเพื่อการขับเคลื่อน วทน. สู่อุตสาหกรรม” ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็ค เมืองทองธานี อาคาร Challenger 1
17. ที่ปรึกษา กิจกรรมการเพิ่มผลผลิตภาพการผลิตของวิสาหกิจและพัฒนาศักยภาพบุคลากรภาคอุตสาหกรรม จังหวัดจันทบุรี จังหวัดตราด ภายใต้โครงการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและบริหารธุรกิจอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป งบประมาณรายจ่ายเพิ่มเติม ประจำปีงบประมาณ 2561 ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 9 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
18. ผู้ประสานงานโครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อโรคผิวหนังจากเหือกปลาหมอและทองพันชั่ง ประจำปีงบประมาณ 2564
19. ผู้ประสานงาน โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ประจำปีงบประมาณ 2564
20. ผู้ประสานงาน โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ประจำปีงบประมาณ 2565
21. ผู้ประสานงานและดำเนินงานโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน โดยเป็นการพัฒนา OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) ตามแนวทางคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565
22. ผู้ประสานงาน โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ประจำปีงบประมาณ 2566
23. เจ้าภาพการจัดโครงการ “กิจกรรมสร้างความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนาและยกระดับ OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม”(กิจกรรม OTOP สัญจร) จันทบุรี ปี 2566
24. ผู้ประสานงาน โครงการบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ประจำปีงบประมาณ 2567