

แบบฟอร์ม

2 ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
5 การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
6 เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

8 แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
Building Community Enterprise : BCE



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

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

☐ โครงการใหม่

☒ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน : มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

2. ชื่อโครงการ : การใช้นวัตกรรมเพื่อส่งเสริมและพัฒนากการแปรรูปชาอัสสัมสู่มาตรฐาน ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เกษตรอินทรีย์บ้านแม่หาง ปีที่ 2

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) : เกษตรครบวงจร นวัตกรรมการพัฒนาพืชเศรษฐกิจ

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล ตำแหน่ง 1. อาจารย์ประจำสำนักวิชา อุตสาหกรรมเกษตร 2. หัวหน้าสถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง โทรศัพท์ 053-916253, 081-8848112 อีเมล piyaporn.chu@mfu.com	หัวหน้าโครงการ	1. องค์ความรู้เรื่องมาตรฐาน ไบชาสด 2. การควบคุมคุณภาพการ แปรรูปชา 3. การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ชา 4. การประเมินคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์ชา	ประวัติการศึกษา -ปร.ด.(พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2554) -วท.ม. (พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (2546) - วท.บ. (เทคโนโลยีอุตสาหกรรม อาหาร) มหาวิทยาลัยแม่โจ้ (2542) สาขาวิชาการที่มีความชำนาญ พิเศษ 1.การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 2.การประเมินคุณภาพทาง ประสาทสัมผัสและการทดสอบ ผู้บริโภค
			โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ 1. หมู่บ้านชาอินทรีย์ (ปี พ.ศ. 2557-2559) 2. หมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมี่ยง (ปี พ.ศ. 2559-2561) 3. หมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์ ชาอัลสึมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ดอยม่อนล้าน (ปี พ.ศ. 2561) 4. การพัฒนาและเพิ่มผลผลิตแปลง ชาเมี่ยง ตำบลแม่พริก อำเภอแม่ สรวย จังหวัดเชียงราย (ปี พ.ศ. 2561) 5. การพัฒนานวัตกรรมการแปรรูป ชาอัลสึมสู่มาตรฐานเพื่อ สนับสนุนการท่องเที่ยวหมู่บ้าน ท่องเที่ยววิถีชา (ปี พ.ศ. 2563- 2564)

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
2. นางสาวจิราพร ไร่พุทธา นักวิทยาศาสตร์ สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง โทรศัพท์ 053-916253 อีเมล jiraporn.rai@mfu.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	1. องค์ความรู้เรื่องการแปรรูป ชา 2. การตรวจสอบคุณภาพใบ ชา 3. การประเมินคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์ชา	ประวัติการศึกษา วท.ม. (เทคโนโลยีการจัดการ ผลิตผลเกษตร) มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง วท.บ. วิทยาศาสตร์และ(เทคโนโลยี การอาหาร) มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง
			โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ 1. หมู่บ้านชาอินทรีย์ (ปี พ.ศ. 2557-2559) 2. หมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์เมี่ยง (ปี พ.ศ. 2559-2561) 3. หมู่บ้านแปรรูปผลิตภัณฑ์ ชาอัสสัมเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว ดอยม่อนล้าน (ปี พ.ศ. 2561) 4. การพัฒนาและเพิ่มผลผลิต แปลงชาเมี่ยง ตำบลแม่พริก อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย (ปี พ.ศ. 2561) 5. การพัฒนานวัตกรรมการแปรรูป ชาอัสสัมสู่มาตรฐานเพื่อ สนับสนุนการท่องเที่ยวหมู่บ้าน ท่องเที่ยววิถีชา (ปี พ.ศ. 2563- 2564)
3. นายอุทัย แสนคำดี พนักงานธุรการ สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง โทรศัพท์ 053-916253 อีเมล uthai.san@mfu.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	องค์ความรู้เรื่องการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีส่วนผสม ของชา	ประวัติการศึกษา บธ.บ.(บริหารธุรกิจบัณฑิต)ระบบ สารสนเทศทางคอมพิวเตอร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง
4. นางสาวศิริกานต์ รักดี เจ้าหน้าที่บริหาร	ผู้ร่วมโครงการ	องค์ความรู้เรื่องการดูแลระบบ การเงิน/ การเบลนด์ชา	ประวัติการศึกษา วท.ม. เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง โทรศัพท์ 053-916253 อีเมล sirikarn.pak@mfu.ac.th			วท.บ. เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
5. นายวินัย เชอมือ เจ้าหน้าที่เกษตร สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง โทรศัพท์ 053-916253 อีเมล vinai.che@mfu.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	1. การตรวจสอบคุณภาพใบ ชา 2. การเบลนด์ชา	ประวัติการศึกษา เกษตรศาสตรบัณฑิต (ส่งเสริม การเกษตร) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช
6. นายวิสิทธิ์ ปินใจ นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพ การเกษตรจังหวัดเชียงราย(เกษตร ที่สูง) โทรศัพท์ 080-6755226	เจ้าหน้าที่ดูแลใน พื้นที่	องค์ความรู้เรื่อง การจัดการแปลงปลูก/การตัด แต่งกิ่ง/ประสานงานกับผู้นำ ชุมชน	
7. นายสุรัชย์ บุญวรเศรษฐ์ นักวิชาการส่งเสริมการเกษตร สำนักงานเกษตรอำเภอเวียงป่าเป้า โทรศัพท์ 080-6755226	เจ้าหน้าที่ดูแลใน พื้นที่ตำบลป่าจั่ว	องค์ความรู้เรื่อง ดูแลงานไม้ยืนต้นในพื้นที่ (ชา กาแฟ)/ประสานงานกับ ผู้นำชุมชน	
9. นายจิรภัทร สุวรรณยศ ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตร อินทรีย์บ้านแม่หาง โทรศัพท์ 064-8934415	ประธานกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน	ประสานงานระหว่าง หน่วยงานท้องถิ่นกับสมาชิก กลุ่ม	

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

- ☐ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
(ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- ☐ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้
เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- ☒ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่ง
ทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ พ.ศ.2567)
☞ *แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*
- ☐ 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 :

การพัฒนาศักยภาพการผลิตและแปรรูปชาอัสสัมเป็นกลยุทธ์สำคัญที่ช่วยเพิ่มมูลค่าและสร้างความยั่งยืนให้กับชุมชนในท้องถิ่น ชาอัสสัมเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีศักยภาพสูงในพื้นที่ภาคเหนือของประเทศไทย โดยเฉพาะหมู่บ้านแม่หาง ตำบลป่าจั่ว อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย (ภาพที่ 1) ตั้งอยู่ในเขตอุทยานแห่งชาติขุนแจ ซึ่งเป็นแหล่งปลูกชาที่มีสภาพแวดล้อมเหมาะสม มีพื้นที่ปลูกชาทั้งหมด 943 ไร่ ต้นชาส่วนใหญ่มีอายุมากกว่า 100 ปี (ภาพที่ 2) แสดงถึงการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นและการดูแลรักษาที่สอดคล้องกับวิถีเกษตรธรรมชาติ อย่างไรก็ตาม การเพิ่มคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ยังคงเผชิญความท้าทาย ทั้งในด้านการจัดการกระบวนการผลิต การแปรรูป และการพัฒนาช่องทางการตลาดที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่



ภาพที่ 1 แผนที่ บ้านแม่หาง ตำบลป่าจั่ว อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย



ภาพที่ 2 ลักษณะพื้นที่แปลงปลูกชาอัสสัม ในหมู่บ้านแม่หาง

ผลการดำเนินโครงการในปีที่ 1 (พ.ศ. 2567) โครงการได้ดำเนินการสำคัญหลายด้าน อาทิ การส่งเสริมการจัดการสวนชาอย่างยั่งยืนจนทำให้พื้นที่ปลูกชาได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP (Good Agricultural Practices) จำนวน 9 ราย และผลิตภัณฑ์ชาแดงได้รับการรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (FDA) (ภาพที่ 3) นอกจากนี้ ยังมีการจัดอบรมพัฒนาศักยภาพของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในด้านการบริหารจัดการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ และการส่งเสริมการตลาดทั้งในงานแสดงสินค้าระดับท้องถิ่นและออนไลน์ ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักมากขึ้นและเพิ่มยอดขายให้กับกลุ่มชุมชน

เลขรับคำขอ : 67127192

REF CERNO :

ชนิดอาหาร : ชา

กรรมวิธี : การลดค่าออกเตอร์แอคทีวิตีโดยแยกน้ำออก (Separating Out Water)

เลขสารบบ : 5720205360012

ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาไทย : ชาดำอัสสัม ตรา ดอยแม่หาง

ชื่อผลิตภัณฑ์ภาษาอังกฤษ : Mae Hang Assam Black Tea

รหัสดำเนินการ : FOOD-77-2024-943685

วันที่ยื่นพิจารณา : 12/11/2567 0:00:00

วันที่รับพิจารณา :

วันที่คาดว่าจะแล้วเสร็จ : 12/11/2567 0:00:00

สถานะ : อนุมัติ

ประเภทคำขอ : ผลิต

เจ้าหน้าที่ :

ผู้พิจารณา : สาธารณสุขจังหวัด(เชียงราย)

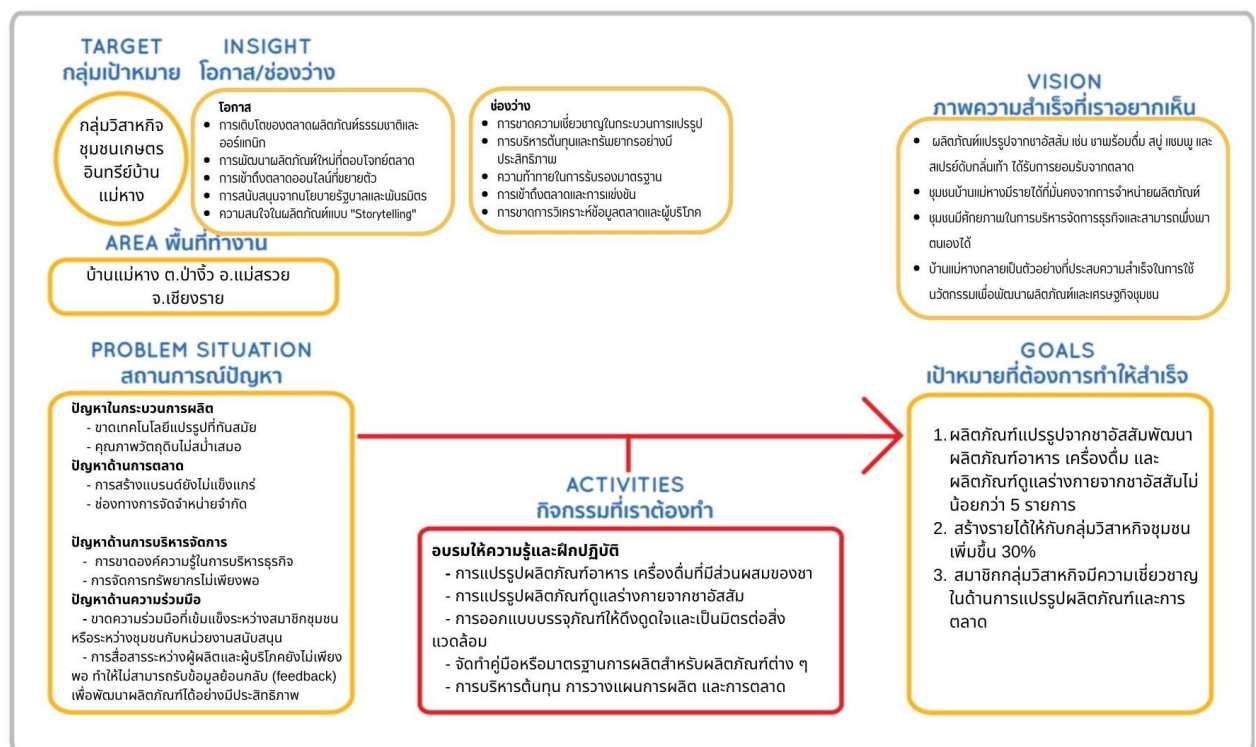
ภาพที่ 3 การรับรองมาตรฐานสารบบอาหาร ผลิตภัณฑ์ชาดำอัสสัม



ภาพที่ 4 ผลิตภัณฑ์ชาอัสสัม ได้รับการพัฒนาในปีที่ 1

สำหรับการดำเนินงานในปีที่ 2 โครงการมุ่งเน้นการนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาใช้ในการกระบวนการผลิต และแปรรูป เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของชาอัสสัม การพัฒนาผลิตภัณฑ์ดูแลสุขภาพ และการพัฒนากระบวนการแปรรูปที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม รวมถึงเพิ่มจำนวนเกษตรกรที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GAP พร้อมจัดอบรมเชิงปฏิบัติการในด้านการตลาด การบริหารจัดการต้นทุน และการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับองค์กรภายนอก ตลอดจนการส่งเสริมการตลาดในงานแสดงสินค้าระดับประเทศ

ด้วยผลสำเร็จจากการดำเนินงานในปีที่ 1 และแผนพัฒนาในปีที่ 2 โครงการนี้จะช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ชาอัสสัม ส่งเสริมรายได้และคุณภาพชีวิตของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรกรอินทรีย์บ้านแม่หาง พร้อมสร้างความยั่งยืนให้กับอุตสาหกรรมชาไทยในระยะยาว



สำหรับการวิเคราะห์ศักยภาพของเกษตรกร “กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่หาง” สู่การสร้างมาตรฐานสินค้าเกษตรในระดับประเทศและระดับสากล เพื่อเป็นแนวทางการเพิ่มศักยภาพตลาดสินค้าเกษตรที่สูงขึ้น โดยใช้ SWOT Analysis มาทำการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอก (Internal and External Factors Analysis)



จากปัญหาของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่หาง ทำให้คณะนักวิจัยประเมินการนำข้อมูลทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมมาเป็นแนวทางแก้ไขปัญหาดังนี้

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
ปีที่ 1 (พ.ศ.2567)	
1. การขาดมาตรฐานการผลิตในแปลงปลูก ขาดความรู้และการปฏิบัติตามมาตรฐาน Good Agricultural Practice (GAP) ซึ่งส่งผลให้ผลผลิตไม่ได้คุณภาพสม่ำเสมอและลดโอกาสในการแข่งขันในตลาด	● นำเทคโนโลยีด้านการจัดการแปลงปลูก เช่น การวัดคุณภาพดินแบบแม่นยำมาใช้ ● ถ่ายทอดองค์ความรู้และอบรมการปฏิบัติงานในแปลงปลูกที่สอดคล้องกับมาตรฐาน GAP
2. ปริมาณผลผลิตต่ำและไม่สม่ำเสมอ ผลผลิตของเกษตรกรในพื้นที่ยังต่ำและไม่สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดที่กำลังเติบโต	● ใช้เทคโนโลยีการทำปุ๋ยชีวภาพ และน้ำหมักชีวภาพ เพื่อเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ในดิน ● การสำรวจโรคและแมลงในแปลงชา เพื่อเฝ้าระวังและหาแนวทางการป้องกัน โดยการสำรวจและวินิจฉัยโรคพืช การติดตั้งระบบเฝ้า

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
	ระวังแมลงศัตรูพืช และการป้องกันและกำจัดโรคและแมลงแบบชีวภาพ
3. ขาดความรู้ด้านการควบคุมคุณภาพและการแปรรูป การแปรรูปและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ยังไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ไม่ได้รับการรับรองจาก อย.	- ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปชาอัสสัม เช่น การอบ การคั่ว การหมัก และการเก็บรักษาชา เพื่อคงคุณภาพและมาตรฐานความปลอดภัย - มีผลการทดสอบสารสำคัญในผลิตภัณฑ์ชาจากห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ทดสอบ เพื่อยืนยันคุณภาพและความปลอดภัย
4. การขาดกลยุทธ์การตลาดและการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ชาขาดการสร้างแบรนด์ที่โดดเด่น และการกำหนดราคายังไม่เหมาะสมกับต้นทุนและคุณภาพ	- มีการออกแบบการออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ โดยร่วมกันระหว่างกลุ่มเกษตรกรและผู้เชี่ยวชาญให้มีความทันสมัยและดึงดูดผู้บริโภค - วิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและตั้งราคาที่แข่งขันได้
5. การไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ (อย.) ผลิตภัณฑ์ชาอัสสัมในชุมชนยังไม่ได้การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยและคุณภาพจาก อย.	- สนับสนุนชุมชนในการเตรียมเอกสารและดำเนินการเพื่อขอรับรองมาตรฐาน - ยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อย.
6. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ยังไม่เพียงพอ ผลิตภัณฑ์ชาของกลุ่มยังไม่ได้การยอมรับในวงกว้าง เนื่องจากการประชาสัมพันธ์ที่จำกัด	- ใช้แพลตฟอร์ม Social Media และสร้างเนื้อหาโปรโมตที่เน้นความเป็นเอกลักษณ์ของชาอัสสัมจากชุมชน โดยมีการวางขายหน้าร้านผ่านระบบออนไลน์ Shopee และ Facebook - เข้าร่วมออกบูทประชาสัมพันธ์กิจกรรมผ่านงานแสดงสินค้าหรือบูธประชาสัมพันธ์
ปีที่ 2 (พ.ศ. 2568)	
1. ขาดเทคโนโลยีแปรรูปที่ทันสมัย	ฝึกอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์ดูแลร่างกายที่มีส่วนผสมของชา
2. การสร้างแบรนด์ยังไม่แข็งแรง	- พัฒนากลยุทธ์การสร้างแบรนด์โดยใช้สื่อออนไลน์ เช่น โซเชียลมีเดียและอีคอมเมิร์ซ - ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่โดดเด่นและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
3. ช่องทางการจัดจำหน่ายจำกัด	● เพิ่มช่องทางการจำหน่ายผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ เช่น Lazada, Shopee และเพจของกลุ่ม ● ส่งเสริมการประชาสัมพันธ์ สร้างการรับรู้ ผ่านการจัดบูธประชาสัมพันธ์สินค้าร่วมกับหน่วยงานภายในจังหวัดและเครือข่ายของมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ● สร้างโอกาสในการเชื่อมโยงทางธุรกิจระหว่างเกษตรกรกับผู้ประกอบการ
4. การจัดการทรัพยากรไม่เพียงพอ	● เพิ่มทรัพยากรสนับสนุน เช่น วัตถุดิบและอุปกรณ์การผลิตส่งเสริมความร่วมมือระหว่างชุมชนเพื่อใช้ทรัพยากรร่วมกัน ● ส่งเสริมให้ความรู้การประยุกต์ใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่น เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม

โครงการ การใช้นวัตกรรมเพื่อส่งเสริมและพัฒนารูปแบบการผลิตของวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่หาง ปีที่ 1 (ปีงบประมาณ 2567) มีเป้าหมายเพื่อยกระดับการผลิตและแปรรูปชาอัสสัมให้มีคุณภาพสูงและได้รับการรับรองมาตรฐาน ออ. เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์และสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้แก่ชุมชน โดยในปีที่ผ่านมาโครงการได้ดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ที่ครอบคลุมตั้งแต่การจัดการแปลงชา การพัฒนาองค์ความรู้ และการพัฒนากลยุทธ์การตลาด โดยจำแนกกิจกรรมเป็น 3 ส่วน ดังนี้

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
ส่วนที่ 1 การชี้แจงทำความเข้าใจ		
ประชุมวางแผนการดำเนินโครงการกับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง	1. แลกเปลี่ยนข้อมูลระหว่างกลุ่มผู้มีส่วนร่วม รับฟังความคิดเห็น ความต้องการ และปัญหาของวิสาหกิจชุมชน เพื่อปรับแผนการดำเนินงานให้ตอบสนองความต้องการของชุมชนได้ดีที่สุด 2. วางแผนการดำเนินงานในปีแรกของโครงการ • เน้นพัฒนาคุณภาพชา เช่น กระบวนการผลิต การตรวจสอบคุณภาพ	การประชุมนี้เป็นจุดเริ่มต้นสำคัญที่ช่วยกำหนดแนวทางการพัฒนาชาอัสสัมในระยะยาว ไม่เพียงแต่เพิ่มคุณภาพของผลิตภัณฑ์และความสามารถในการแข่งขันในตลาด แต่ยังมุ่งเน้นการสร้างประโยชน์ต่อชุมชนบ้านแม่หางในด้านเศรษฐกิจและความยั่งยืน โดยอาศัยความร่วมมือจากทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องเป็นหัวใจสำคัญในการพัฒนา

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
	- ออกแบบผลิตภัณฑ์ที่น่าสนใจและเหมาะสมกับตลาด - วางแผนกลยุทธ์การตลาดและช่องทางการจำหน่าย 3. สร้างความเข้าใจในแนวทางดำเนินงานร่วมกัน กำหนดบทบาทหน้าที่ของแต่ละฝ่าย และสร้างความร่วมมือที่ชัดเจน	
ส่วนที่ 2 การสร้างองค์ความรู้		
กิจกรรมที่ 1. การจัดการแปลงชาเพื่อเพิ่มปริมาณผลผลิต		
กิจกรรมที่ 1.1 การถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการควบคุมโรค แมลงในแปลงชา	กิจกรรมนี้ประกอบด้วยการบรรยายและการสาธิตการจัดการแปลงชา การเลือกพื้นที่ปลูก การดูแลรักษาและการบำรุงดิน การควบคุมโรคและแมลงศัตรูพืช การให้น้ำและการใช้ปุ๋ยอย่างถูกวิธี โดยวิทยากรผู้มีประสบการณ์ในด้าน การเกษตรจะถ่ายทอดความรู้ให้แก่เกษตรกรอย่างเป็นขั้นตอน และสอนให้เกษตรกรมีการสำรวจ จดบันทึกโรคและแมลงในแปลงชา พร้อมทั้งให้เกษตรกรมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และซักถามข้อสงสัย	1. เกษตรกรได้รับความรู้และทักษะในการจัดการแปลงชาอย่างถูกวิธีและมีประสิทธิภาพ 2. การใช้เทคนิคการจัดการแปลงชาเพื่อเพิ่มปริมาณผลผลิตทำให้เกษตรกรสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการปรับปรุงแปลงชาในพื้นที่ของตน 3. เกษตรกรมีความเข้าใจในกระบวนการต่าง ๆ ที่ช่วยเพิ่มผลผลิตชาอัสสัมอย่างยั่งยืน
กิจกรรมที่ 1.2 การถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการทำน้ำหมักชีวภาพจากผลไม้ป่า และจุลินทรีย์หน่อกล้วย	1. การอบรมการทำน้ำหมักชีวภาพ: เกษตรกรได้เรียนรู้วิธีการเลือกและเตรียมผลไม้ป่า เช่น มะขามป้อม หรือมะยม และการใช้จุลินทรีย์หน่อกล้วยในการทำน้ำหมักชีวภาพที่ช่วยบำรุงดินและพืช 2. ขั้นตอนการทำน้ำหมัก: การสอนขั้นตอนการผสมผลไม้ป่าและจุลินทรีย์หน่อกล้วยกับน้ำตาลและน้ำสะอาด ในการหมักให้เกิดประโยชน์สูงสุด	1. เกษตรกรสามารถผลิตน้ำหมักชีวภาพจากผลไม้ป่าและจุลินทรีย์หน่อกล้วยได้ด้วยตัวเอง 2. การนำสารน้ำหมักชีวภาพไปใช้ในแปลงชา ทำให้ดินมีความอุดมสมบูรณ์มากขึ้นและลดการใช้สารเคมี 3. เกษตรกรสามารถใช้วิธีนี้เพื่อลดต้นทุนการผลิต และเพิ่มความยั่งยืนในการทำเกษตรกรรมในระยะยาว

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
	3. การใช้น้ำหมัก: การใช้น้ำหมักชีวภาพในการบำรุงพืชและดินในแปลงชา เพื่อเสริมสร้างความสมดุลของระบบนิเวศในแปลงเกษตรและเพิ่มผลผลิต	
กิจกรรมที่ 1.3 การถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่อง การจัดการแปลงปลูกชา ตามหลักการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี Good Agricultural Practice (GAP)	1. การอบรมให้ความรู้: เกษตรกรได้รับความรู้เกี่ยวกับหลักการและแนวทางในการจัดการแปลงปลูกชาในรูปแบบ GAP เช่น การจัดการดิน การให้น้ำ การควบคุมศัตรูพืชและโรค การเลือกใช้ปุ๋ยและสารเคมีอย่างเหมาะสม รวมถึงการบันทึกข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตชา 2. การให้คำแนะนำ: วิทยากรให้คำแนะนำและคำปรึกษาเกี่ยวกับการปรับปรุงแปลงปลูกชาให้เป็นไปตามมาตรฐาน GAP และการเตรียมความพร้อมเพื่อขอรับรอง GAP	1. เกษตรกรได้รับความรู้และทักษะในการจัดการแปลงชาอย่างมีมาตรฐานและเป็นไปตามหลักการ GAP 2. เกษตรกรมีความเข้าใจในการปรับปรุงการจัดการแปลงปลูกชาเพื่อให้ผลผลิตได้มาตรฐานสูงขึ้น 3. จำนวนเกษตรกรที่เริ่มดำเนินการขอรับรอง GAP เพิ่มขึ้น ซึ่งจะช่วยให้สามารถเข้าถึงตลาดที่มีความต้องการสินค้าเกษตรที่ปลอดภัยและได้มาตรฐาน 4. หลังจากกิจกรรมอบรม มีเกษตรกรที่มีความพร้อมและสนใจยื่นขอรับรอง GAP และได้รับการตรวจประเมินและคำแนะนำในการปรับปรุงระบบการปลูก และยื่นขอรับรองแปลง GAP ทั้งหมด 9 ราย
กิจกรรมที่ 2. กิจกรรมการสร้างองค์ความรู้ ทักษะการควบคุมคุณภาพ และการแปรรูปชาอัสสัม		
กิจกรรมที่ 2.1 การถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องมาตรฐานสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (GHP)	1. การจัดอบรม: จัดการอบรมให้ความรู้แก่เกษตรกรและผู้เกี่ยวข้องในกระบวนการผลิตชาเกี่ยวกับหลักการและแนวทางการปฏิบัติตามมาตรฐาน GHP เช่น การรักษาความสะอาดของแปลงปลูกชา เครื่องมือที่ใช้ในกระบวนการผลิต การควบคุมความสะอาดของการเก็บเกี่ยว และการจัดการในขั้นตอนการแปรรูปชา	1. เกษตรกรและผู้ที่เกี่ยวข้องได้รับความรู้และทักษะในการปฏิบัติตามมาตรฐาน GHP ที่ช่วยให้กระบวนการผลิตชาเป็นไปตามข้อกำหนดที่ปลอดภัยและได้มาตรฐาน 2. เกษตรกรมีความเข้าใจและสามารถนำหลักการสุขลักษณะในการผลิต

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
	2. การฝึกปฏิบัติ: เกษตรกรได้ฝึกปฏิบัติจริงในการทำความสะอาดเครื่องมือและดูแลแปลงชาให้มีความสะอาดและปลอดภัย เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรคในกระบวนการผลิต 3. การตรวจประเมิน: หลังการอบรมจะมีการประเมินเพื่อทดสอบความเข้าใจและความสามารถของเกษตรกรในการนำไปใช้จริงในกระบวนการผลิตชา	อาหารไปปรับใช้ในการผลิตชาอย่างมีประสิทธิภาพ 3. มีการปรับปรุงกระบวนการผลิตชาให้มีความสะอาดและปลอดภัยมากขึ้น ซึ่งช่วยให้ชาอัสสัมในชุมชนมีคุณภาพสูงขึ้นและได้รับความเชื่อถือจากผู้บริโภค
กิจกรรมที่ 2.2 การถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องการแปรรูปชาให้ได้คุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายกำหนด	1. การอบรมและฝึกปฏิบัติการเลือกเก็บใบชา: การสอนเทคนิคในการเก็บเกี่ยวใบชา เช่น การเลือกช่วงเวลาที่เหมาะสมในการเก็บ และวิธีการเก็บใบชาให้คงคุณสมบัติที่ดี 2. การคัดแยกใบชาและการแบ่งชั้นคุณภาพ: การอบรมการคัดแยกใบชาสดตามมาตรฐานสินค้าเกษตรไทย (มกษ. 5703-2561) เพื่อให้สามารถแยกใบชาตามคุณภาพที่เหมาะสมกับการนำไปแปรรูป 3. การแปรรูปชา: การอบรมเกี่ยวกับกระบวนการแปรรูปชาในแง่ของคุณภาพและมาตรฐาน โดยการถ่ายทอดเทคนิคในขั้นตอนต่าง ๆ เช่น การหมัก การอบแห้ง การเก็บรักษา เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ชาในระดับคุณภาพที่สูงและได้มาตรฐานตามกฎหมาย	1. ความรู้และทักษะที่เพิ่มขึ้น: ผู้เข้าร่วมได้รับความรู้และทักษะในการเก็บเกี่ยวใบชาและการคัดแยกใบชาอย่างมีประสิทธิภาพ ซึ่งสามารถนำไปใช้ในกระบวนการผลิตชาในชุมชนได้ 2. การแปรรูปชาได้ตามมาตรฐาน: กระบวนการแปรรูปชาได้รับการพัฒนาให้ได้มาตรฐานตามข้อกำหนดของกฎหมาย และมีความเหมาะสมกับตลาด 3. ผลิตภัณฑ์ชาในคุณภาพสูงและเป็นที่ยอมรับ: ผลิตภัณฑ์ชาที่ได้จากการฝึกปฏิบัติมีคุณภาพสูง มีมาตรฐาน และได้รับการยอมรับจากตลาด ส่งผลให้สามารถเพิ่มมูลค่าของชาในชุมชนและสร้างความมั่นคงในการผลิตชา
กิจกรรมที่ 2.3 การฝึกปฏิบัติผลิตชาดำอัสสัมคุณภาพในระดับอุตสาหกรรม	1. การฝึกปฏิบัติในกระบวนการผลิตชาดำอัสสัม: ผู้เข้าร่วมจะได้ฝึกปฏิบัติในกระบวนการผลิตชาดำอัสสัมแบบอุตสาหกรรม รวมถึงการเตรียมใบชา	1. ทักษะการผลิตชาดำอัสสัมระดับอุตสาหกรรม: ผู้เข้าร่วมได้รับความรู้และทักษะในการผลิตชาดำอัสสัมใน

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
	การแปรรูป (การนวดชา การหมัก การอบแห้ง) และการควบคุมคุณภาพตามมาตรฐาน 2. การประยุกต์ใช้เทคนิคการผลิตระดับอุตสาหกรรม: การอบรมและฝักปฏิบัติที่เน้นการใช้งานจริงในระดับอุตสาหกรรม เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูง สม่ำเสมอ และปลอดภัยตามมาตรฐานที่กำหนด 3. การควบคุมคุณภาพในกระบวนการผลิต: จัดตั้งกลุ่มควบคุมคุณภาพภายในชุมชน เพื่อประเมินคุณภาพชาในแต่ละขั้นตอนของการผลิตจนถึงการบรรจุ 4. การใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์ในกระบวนการผลิต: ฝึกทักษะการใช้เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตชาดำอัสสัมในระดับอุตสาหกรรม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต	ระดับอุตสาหกรรม ซึ่งจะช่วยยกระดับการผลิตในชุมชน 2. การควบคุมคุณภาพที่มีมาตรฐาน: ผลิตภัณฑ์ชาดำอัสสัมมีคุณภาพสูงและสม่ำเสมอ ผ่านการควบคุมคุณภาพตามขั้นตอนในระดับอุตสาหกรรม 3. ผลิตภัณฑ์ชาที่ได้มีการยอมรับในตลาด: ชาดำอัสสัมที่ผลิตได้มีคุณภาพและรสชาติที่ดีขึ้น จึงได้รับการยอมรับจากตลาดในพื้นที่และมีโอกาสขยายตลาดไปยังระดับประเทศและต่างประเทศ 4. การพัฒนาและเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิต: การใช้เครื่องจักรและเทคนิคที่ถูกต้องในกระบวนการผลิตช่วยเพิ่มประสิทธิภาพและลดความผิดพลาดในการผลิต
กิจกรรมที่ 2.4 การถ่ายทอดองค์ความรู้และฝึกปฏิบัติการตรวจสอบคุณภาพชา (Tea Tasting)	1. การฝึกปฏิบัติการชิมชา (Tea Tasting): จัดอบรมให้เกษตรกรได้ฝึกปฏิบัติการชิมชา เพื่อวิเคราะห์กลิ่น สี และรสชาติของชาอย่างละเอียด พร้อมกับเรียนรู้วิธีการประเมินคุณลักษณะต่างๆ ของชา 2. การฝึกการวิเคราะห์คุณภาพชา: ฝึกให้เกษตรกรเข้าใจวิธีการวิเคราะห์และประเมินคุณลักษณะสำคัญของชา เช่น การประเมินกลิ่น รสชาติ และสี รวมถึงวิธีการใช้อุปกรณ์ที่ใช้ในการตรวจสอบคุณภาพชา 3. การทดสอบและเปรียบเทียบคุณภาพชา: ให้เกษตรกรได้ทดลองชิมชาและ	1. เพิ่มทักษะการตรวจสอบคุณภาพชา: เกษตรกรได้รับทักษะในการชิมและวิเคราะห์คุณภาพชาของตน โดยสามารถระบุคุณลักษณะสำคัญของชา เช่น กลิ่น รสชาติ และสี ซึ่งจะช่วยให้การผลิตมีคุณภาพดีขึ้น 2. พัฒนาผลิตภัณฑ์ชาให้ตรงกับความต้องการของตลาด: การฝึกทักษะการตรวจสอบคุณภาพช่วยให้เกษตรกรสามารถปรับปรุงชาให้ตรงกับความต้องการของตลาดทั้งในด้านคุณภาพและรสชาติ 3. เพิ่มความสามารถในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์ชา: เกษตรกรสามารถพัฒนา

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
	เปรียบเทียบคุณภาพของชาที่ผลิตในแหล่งต่าง ๆ โดยมีการให้คำแนะนำในการปรับปรุงคุณภาพชาให้เหมาะสมกับความต้องการของตลาด 4. การใช้ผลการตรวจสอบคุณภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชา: ใช้ข้อมูลจากการชิมและการวิเคราะห์คุณภาพชาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาให้ดีขึ้น โดยมุ่งเน้นการเพิ่มมูลค่าและการแข่งขันในตลาด	ผลิตภัณฑ์ชาที่มีคุณภาพที่ดียิ่งขึ้น จึงสามารถแข่งขันในตลาดได้ดียิ่งขึ้น 4. การปรับปรุงคุณภาพชาในระยะยาว: เกษตรกรมีความเข้าใจในการควบคุมคุณภาพชาและสามารถปรับกระบวนการผลิตให้มีคุณภาพสูงสม่ำเสมอ
กิจกรรมที่ 3. การพัฒนากลยุทธ์การตลาดและต้นทุนเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ชาอัสสัม และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์		
กิจกรรมที่ 3.1 การวิเคราะห์ต้นทุน การจัดการงบประมาณสำหรับการผลิตชาและการสร้างผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของตลาด	1. การฝึกอบรมเกี่ยวกับการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิต: จัดอบรมให้ผู้เข้าร่วมเรียนรู้วิธีการวิเคราะห์ต้นทุนในแต่ละขั้นตอนของการผลิตชา เช่น ต้นทุนการปลูก การเก็บเกี่ยว การแปรรูป การขนส่ง และการบรรจุภัณฑ์ 2. การฝึกทักษะการจัดการงบประมาณ: ฝึกให้ผู้เข้าร่วมรู้วิธีการจัดทำแผนงบประมาณการผลิตชา และการคำนวณต้นทุนทั้งหมด เพื่อให้สามารถควบคุมค่าใช้จ่ายและเพิ่มผลกำไร 3. การศึกษาความต้องการของตลาด: จัดให้มีการศึกษาความต้องการของตลาดชาในปัจจุบัน โดยทำการสำรวจและวิเคราะห์แนวโน้มต่าง ๆ ที่จะช่วยให้ผลิตภัณฑ์ชาในท้องถิ่นมีความน่าสนใจและสามารถแข่งขันในตลาดได้ 4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชา: ฝึกการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ชาให้มีคุณภาพดีและราคาเหมาะสมกับความต้องการของ	1. การวิเคราะห์ต้นทุนและการจัดการงบประมาณที่มีประสิทธิภาพ: ผู้เข้าร่วมมีความเข้าใจในการคำนวณต้นทุนการผลิตและการจัดการงบประมาณ ทำให้สามารถควบคุมต้นทุนการผลิตได้ดีขึ้น และเพิ่มผลกำไรจากการผลิตชา 2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาให้ตรงกับความต้องการของตลาด: ผลิตภัณฑ์ชาที่ได้รับการพัฒนามีคุณภาพที่ดีและสามารถตอบสนองความต้องการของตลาดได้อย่างเหมาะสม ส่งผลให้มีความสามารถในการแข่งขันในตลาดมากขึ้น 3. การปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิต: เกษตรกรและผู้ผลิตชาเรียนรู้วิธีการปรับปรุงกระบวนการผลิตชาให้มีประสิทธิภาพสูงสุด ซึ่งช่วยลดค่าใช้จ่ายและเพิ่มผลผลิต

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
	ตลาด พร้อมทั้งสร้างแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่สามารถตอบสนองกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย	4. เพิ่มโอกาสในการขยายตลาด: การสร้างผลิตภัณฑ์ที่ตรงกับความต้องการของตลาดจะช่วยขยายฐานลูกค้าและเพิ่มโอกาสในการขยายตลาดเข้าไปยังกลุ่มลูกค้าใหม่
กิจกรรมที่ 3.2 การถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่อง การออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์	1. จัดเวิร์กช็อปการออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ โดยเชิญนักออกแบบมืออาชีพมาให้คำแนะนำ ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการระดมสมองของสมาชิกกลุ่ม 2. แนะนำการใช้วัสดุที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมในการผลิตบรรจุภัณฑ์ 3. ทดสอบบรรจุภัณฑ์ต้นแบบกับกลุ่มเป้าหมาย	1. กลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ (ชาดำอัสสัม) ที่เหมาะสมและน่าสนใจ 2. ผลิตภัณฑ์ชาที่มีฉลากและบรรจุภัณฑ์ใหม่ได้รับความสนใจในตลาดทดลอง 3. สร้างโอกาสขยายตลาดออนไลน์ (Shopee และ Facebook) และออฟไลน์ (การออกบูทร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ)
กิจกรรมที่ 4. กิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาคุณภาพของชุมชนเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน อย.		
กิจกรรมที่ 4.1 การผลิตชาอัสสัมคุณภาพ	1. อบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับกระบวนการผลิตชาอัสสัมคุณภาพ เช่น การเลือกใบชาสด การหมักชา และการควบคุมความสะอาดในกระบวนการผลิต 2. ฝึกปฏิบัติการผลิตชาดำอัสสัมในระดับอุตสาหกรรม 3. การตรวจสอบคุณภาพชาดำอัสสัมเพื่อยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย. 4. การขอรับรองมาตรฐาน อย. เพื่อให้ได้เลขสารบบอาหาร	1. เกษตรกร 31 รายสามารถปรับปรุงกระบวนการผลิตชาให้สอดคล้องกับมาตรฐานสุขลักษณะ (GHP) 2. ตัวอย่างชาดำอัสสัมได้คุณภาพที่ผ่านการผลิตด้วยมาตรฐานที่กำหนด
กิจกรรมที่ 4.2 การตรวจสอบคุณภาพชาเพื่อใช้สำหรับขอรับรองมาตรฐาน อย.	1. เก็บตัวอย่างชาดำอัสสัมจากผู้ผลิตในชุมชนเพื่อทำการตรวจสอบในห้องปฏิบัติการ	1. ตัวอย่างชาอัสสัมแดงอัสสัม 1 ตัวอย่างผ่านการตรวจสอบคุณภาพ

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
	2. ทดสอบคุณภาพชาตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 196 เรื่อง ชา	2. ผู้ผลิตได้รับข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับจุดที่ต้องปรับปรุงเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรอง
กิจกรรมที่ 4.3 การยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย.	1. จัดเตรียมเอกสารที่เกี่ยวข้อง เช่น รายงานการตรวจสอบคุณภาพชา และข้อมูลกระบวนการผลิต 2. ให้คำแนะนำและช่วยเหลือผู้ผลิตในการดำเนินการยื่นเอกสารผ่านระบบออนไลน์ของ ออย. 3. ประสานงานกับเจ้าหน้าที่ ออย. เพื่อติดตามความคืบหน้าของกระบวนการรับรอง	1. ผู้ดำเนินโครงการ ได้ดำเนินการยื่นเอกสารขอรับรอง ออย. และได้รับการรับรองสำหรับผลิตภัณฑ์ชาอัสสัม 1 รายการ คือ ชาดำอัสสัม เลขที่ ออย. 5720205360012
ส่วนที่ 3 การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์		
กิจกรรมที่ 1.1 การร่วมออกบูทจัดนิทรรศการและแสดงสินค้า ณ ในงาน Thailand Coffee Fest 2024 ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ กรุงเทพมหานคร ระหว่างวันที่ 12 - 15 ธันวาคม 2567	1. จัดเตรียมบูธแสดงสินค้าและนิทรรศการเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ชาอัสสัมและผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง 2. ทีมงานจัดเตรียมข้อมูลผลิตภัณฑ์, ตัวอย่างชา, และสื่อประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับชาอัสสัม 3. จัดกิจกรรมให้ผู้เข้าชมงานได้ลองชิมชาอัสสัมและรับข้อมูลเกี่ยวกับกระบวนการผลิตและคุณสมบัติของชา 4. มีการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์และสื่อออฟไลน์ในระหว่างงาน	1. ผู้เข้าร่วมงานได้รับข้อมูลเกี่ยวกับชาอัสสัมมากขึ้น และมีการติดต่อธุรกิจกับร้านค้าต่าง ๆ ที่สนใจผลิตภัณฑ์ 2. สร้างการรับรู้และความสนใจจากผู้บริโภคกว่า 100 คนที่ได้ทดลองชิมชาอัสสัม 3. มีการจัดเก็บข้อมูลลูกค้าที่สนใจและสร้างฐานลูกค้าใหม่จากกลุ่มเป้าหมายที่หลากหลาย 4. มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในรูปแบบออฟไลน์และรูปแบบออนไลน์
กิจกรรมที่ 1.2 การร่วมแสดงสินค้า ณ ในงาน “เทศกาลกาแฟและชาล้านนาตะวันออก 2024” Eastern Lanna Coffee and Tea 2024 ในวันที่ 27 ธันวาคม 2567 - วันที่ 1	1. จัดเตรียมบูธแสดงสินค้าภายในงานเทศกาลกาแฟและชาล้านนาตะวันออก • เสนอตัวอย่างชาดำอัสสัมให้ผู้เข้าชมได้ชิม • ใช้สื่อโซเชียลมีเดียและการประชาสัมพันธ์ภายในงานเพื่อดึงดูดกลุ่มเป้าหมาย	1. การโปรโมทชาอัสสัมและผลิตภัณฑ์ชา - สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวและผู้บริโภคในพื้นที่กว่า 2,000 คนตลอดระยะเวลาการจัดงาน

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
มกราคม 2568 ณ สิ่งทอ ปาร์ค จังหวัดเชียงราย		- เพิ่มการรับรู้แบรนด์และความนิยมของชาอัสสัมในตลาดท้องถิ่น 2. การแลกเปลี่ยนความรู้และข้อมูล - มีการแลกเปลี่ยนความรู้ระหว่างผู้ผลิตชา นักท่องเที่ยว และผู้ที่สนใจในอุตสาหกรรมชาและกาแฟ - ได้รับข้อเสนอแนะที่เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในอนาคต 3. การกระตุ้นตลาดและโอกาสในการขาย - มียอดขายผลิตภัณฑ์ชาภายในงาน 12,000 บาท และมียอดขายในรูปแบบออนไลน์ 25,00 บาท

7. วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อส่งเสริมความรู้และทักษะในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์
2. เพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาดให้กับผลิตภัณฑ์ชาอัสสัม ผลิตภัณฑ์อาหารและผลิตภัณฑ์ดูแลร่างกายที่มีส่วนผสมของชา
3. เพื่อสร้างความเข้มแข็งและยั่งยืนให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

8. กลุ่มเป้าหมาย :

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านแม่หาง เลขที่ 41 หมู่ที่ 7 ถนน ตำบลป่าจ้าว อำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย

รหัสทะเบียน 6-57-11-04/1-0043

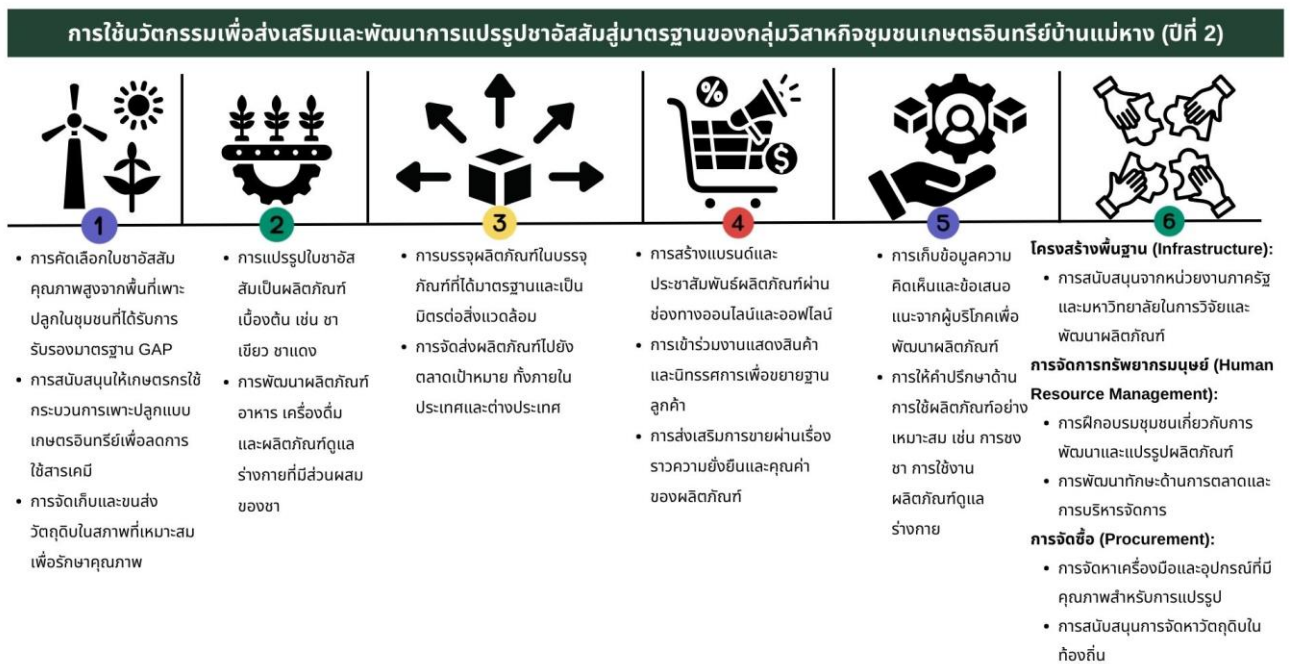
พิกัดละติจูด 19.215286 ลองติจูด 99.335878

ชื่อผู้ประสานงาน นายชัยวัฒน์ จันศิริ เบอร์โทร 0638365839

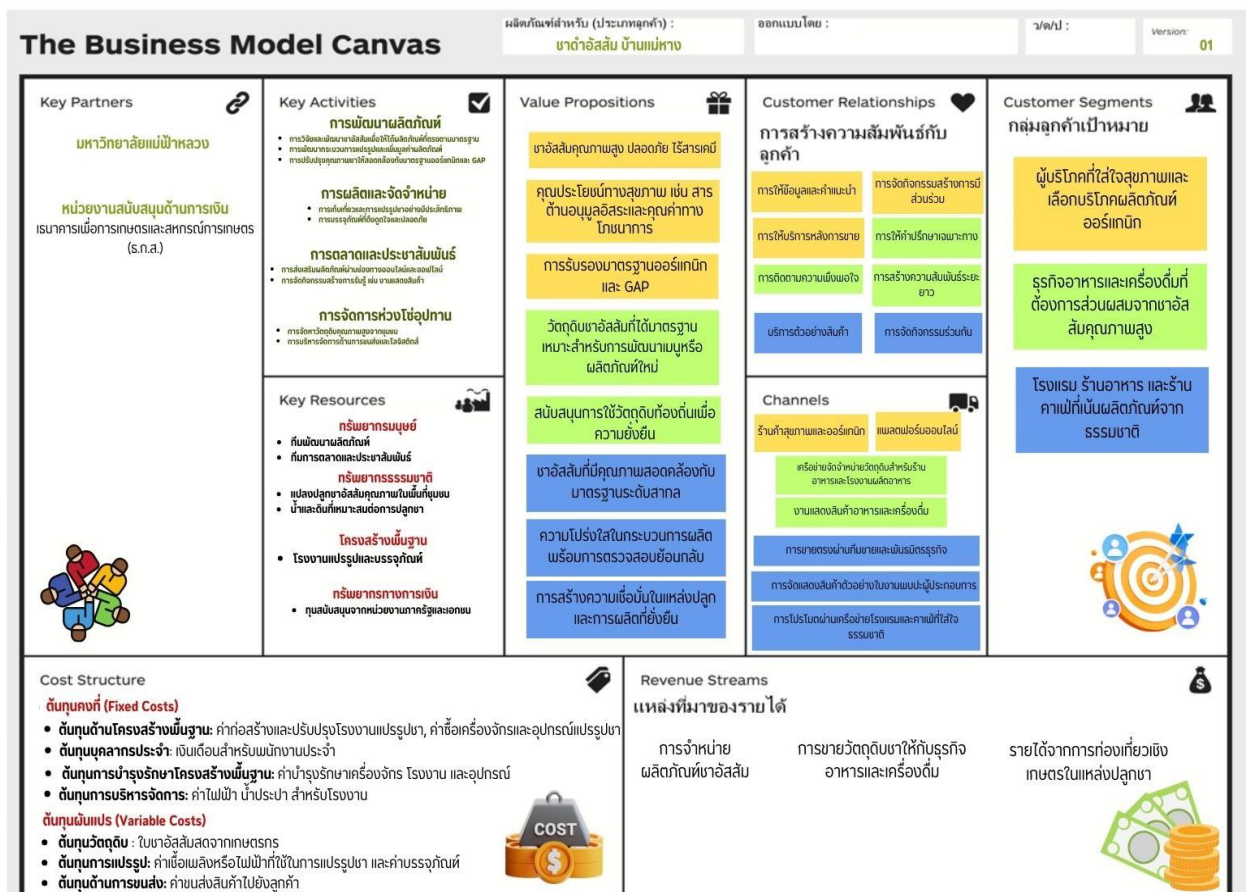
9. ระยะเวลาดำเนินการ :

ปีงบประมาณ 2568

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) :



11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :



12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart):

12.1 แผนการดำเนินงาน

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
ปีที่ 1 งบประมาณ 2567															
ประชุมวางแผนการดำเนินโครงการกับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง														- มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	ประชุมออนไลน์หรือออนไลน์
1) กิจกรรมการจัดการแปลงปลูกชา ตามหลักการปฏิบัติทางการเกษตรที่ดี Good Agricultural Practice (GAP) - การควบคุมโรคแมลงศัตรูพืช - วิธีการเพาะขยายพันธุ์ชา การแบ่งชั้นคุณภาพใบชาสด - วิธีการเก็บเกี่ยวผลผลิตใบชาสด และกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว													29,850	- มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมดำเนินการ - ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) - สำนักงานเกษตรอำเภอเวียงป่าเป้า	ถ่ายทอดให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ
2) กิจกรรมการสร้างองค์ความรู้ทักษะการควบคุมคุณภาพและการแปรรูปชาอัสสัม - การสร้างความรู้ความเข้าใจในการแปรรูปชาให้ได้คุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายกำหนด - การตรวจสอบ													56,350	- มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมดำเนินการ - ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) - สำนักงานเกษตร	

เทคโนโลยี/องค์กร ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
คุณภาพใบชา แห้ง - การทดสอบ ชิม Tea tasting - วิธีการเก็บ รักษา และ ควบคุมคุณภาพ ใบชาแห้ง														อำเภอเวียง ป่าเป้า	
3) กิจกรรมการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ ชาคุณภาพของ ชุมชน - การ ออกแบบ ผลิตภัณฑ์ชา													40,100	- มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง ร่วม ดำเนินการ - ศูนย์ ส่งเสริมและ พัฒนาอาชีพ การเกษตร จังหวัด เชียงราย (เกษตรที่สูง) - สำนักงาน เกษตร อำเภอเวียง ป่าเป้า	ถ่ายทอดให้ ความรู้และฝึก ปฏิบัติ
4) กิจกรรมการ เตรียมพร้อมสู่ การขอรับรอง มาตรฐาน อย. - การให้ ความรู้และความ เข้าใจ เพื่อ นำไปสู่การขอรับ รองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ อย.													66,100	- มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง ร่วม ดำเนินการ - ศูนย์ ส่งเสริมและ พัฒนาอาชีพ การเกษตร จังหวัด เชียงราย (เกษตรที่สูง) - สำนักงาน เกษตร อำเภอเวียง ป่าเป้า	ถ่ายทอดให้ ความรู้และฝึก ปฏิบัติ

เทคโนโลยี/องค์กร ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
5) กิจกรรมการวางแผนการตลาด และการคิดต้นทุนในการผลิตฯ - การวางแผนการตลาด - การคำนวณต้นทุนกำไร/ราคาขาย - การวางแผนการตลาดให้เพียงพอต่อความต้องการของตลาด - การสร้างองค์ความรู้ทางด้านการเงินพื้นฐาน													29,100	- มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมดำเนินการ - ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) - สำนักงานเกษตรอำเภอเวียงป่าเป้า	ถ่ายทอดให้ความรู้และฝึกปฏิบัติ
6) การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์													11,110	- มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	รูปแบบออนไลน์ และออฟไลน์
7) การประเมินและติดตามผล													11,110	- มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ร่วมดำเนินการ - ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) - สำนักงานเกษตรอำเภอเวียงป่าเป้า	ลงพื้นที่จริง
ปีที่ 2 งบประมาณ 2568															
1. ประชุมวางแผนการดำเนินโครงการ													2,720	- มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	ประชุมร่วมวางแผนการดำเนินงานกับ

เทคโนโลยี/องค์กร ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
กับผู้ที่มีส่วน เกี่ยวข้อง															ผู้เข้าร่วม โครงการ
2. เทคโนโลยี การแปรรูป ชาอัสสัมใน รูปแบบอาหาร - การแปรรูป เครื่องดื่มชา พร้อมดื่ม													49,000	- มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง -ศูนย์ ส่งเสริมและ พัฒนาอาชีพ การเกษตร จังหวัด เชียงราย (เกษตรที่สูง) -สำนักงาน เกษตร อำเภอเวียง ป่าเป้า	ลงพื้นที่ให้ ความรู้ทั้ง อบรมและฝึก ปฏิบัติ
3. เทคโนโลยี การแปรรูป ชาอัสสัมใน รูปแบบ ผลิตภัณฑ์ดูแล ร่างกาย - การแปรรูป ผลิตภัณฑ์กลุ่ม ทำความสะอาด เช่น สบู่ แชมพู													73,260	- มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง -ศูนย์ ส่งเสริมและ พัฒนาอาชีพ การเกษตร จังหวัด เชียงราย (เกษตรที่สูง) -สำนักงาน เกษตร อำเภอเวียง ป่าเป้า	ลงพื้นที่ให้ ความรู้ทั้ง อบรมและฝึก ปฏิบัติ
4. การออกแบบ บรรจุภัณฑ์และ การวางแผนด้าน การตลาด													12,500	- มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง -ศูนย์ ส่งเสริมและ พัฒนาอาชีพ การเกษตร จังหวัด เชียงราย (เกษตรที่สูง)	ลงพื้นที่ให้ ความรู้ทั้ง อบรมและฝึก ปฏิบัติ

เทคโนโลยี/องค์กร ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
														-สำนักงาน เกษตร อำเภอเวียง ป่าเป้า	
5. การจัดทำสื่อ ประชาสัมพันธ์ คู่มือการเรียนรู้ เพื่อให้สอดคล้อง กับบริบทของ ชุมชน													5,000	มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง	จัดทำสื่อ ประชาสัมพันธ์ ในรูปแบบ ออนไลน์ และ ออฟไลน์
6. การเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ เช่น ออกบูธประ ชาสัมพันธ์ ร่วมกับ หน่วยงานภาครัฐ													16,000	มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง	ออกบูธ ประชาสัมพันธ์
7. การติดตาม ประเมินผล													7,000	มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง	
ปีที่ 3 งบประมาณ 2569															
1) กิจกรรม อบรมให้ความรู้ ด้านการ ประกอบการ ธุรกิจ													80,500	- มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง รวม ดำเนินการ - ศูนย์ ส่งเสริมและ พัฒนาอาชีพ การเกษตร จังหวัด เชียงราย (เกษตรที่สูง) - สำนักงาน เกษตร อำเภอเวียง ป่าเป้า	ถ่ายทอดให้ ความรู้และฝึก ปฏิบัติ
2) กิจกรรมการ เชื่อมโยง เครือข่าย ผู้ประกอบการฯ													87,450	- มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง รวม ดำเนินการ	ถ่ายทอดให้ ความรู้และฝึก ปฏิบัติ

เทคโนโลยี/องค์กร ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
														- ศูนย์ ส่งเสริมและ พัฒนาอาชีพ การเกษตร จังหวัด เชียงราย (เกษตรที่สูง) - สำนักงาน เกษตร อำเภอเวียง ป่าเป้า	
3) กิจกรรมการ ติดตามและ ประเมินการ ขับเคลื่อนโมเดล ธุรกิจของกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน													53,500	- มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง รวม ดำเนินการ - ศูนย์ ส่งเสริมและ พัฒนาอาชีพ การเกษตร จังหวัด เชียงราย (เกษตรที่สูง) - สำนักงาน เกษตร อำเภอเวียง ป่าเป้า	ถ่ายทอดให้ ความรู้และฝึก ปฏิบัติ
4) การเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ เช่น คลิป วิดีโอแนะนำ ออกบูธป ระชาสัมพันธ์ ร่วมกับ หน่วยงานภาครัฐ													17,740	- มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง	จัดทำสื่อ ประชาสัมพันธ์ ในรูปแบบ ออนไลน์ และ ออฟไลน์
5) การประเมิน และติดตามผล													11,110	- มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง รวม ดำเนินการ - ศูนย์ ส่งเสริมและ	

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
														พัฒนาอาชีพ การเกษตร จังหวัด เชียงราย (เกษตรที่สูง) - สำนักงาน เกษตร อำเภอเวียง ป่าเป้า	
สรุปงบประมาณ	168,000				165,480				250,000						

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	พ.ศ. 2567			พ.ศ. 2568								ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการดำเนินงาน
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.		
1. ประชุมวางแผนการดำเนินโครงการกับผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง												2,720	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	ออนไลน์
2. เทคโนโลยีการแปรรูปชาอัสสัมในรูปแบบอาหาร - การแปรรูปเครื่องดื่มชาพร้อมดื่ม												49,000	-มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง -ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) -สำนักงานเกษตรอำเภอเวียงป่าเป้า	ลงพื้นที่ให้ความรู้ทั้งอบรมและฝึกปฏิบัติ
3. เทคโนโลยีการแปรรูปชาอัสสัมในรูปแบบผลิตภัณฑ์ดูแลร่างกาย - การแปรรูปผลิตภัณฑ์กลุ่มทำความสะอาด เช่น สบู่ แชมพู												73,260	-มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง -ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัด	ลงพื้นที่ให้ความรู้ทั้งอบรมและฝึกปฏิบัติ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	พ.ศ. 2567			พ.ศ. 2568								ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ ดำเนินงาน
	ต.ค	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค	ก.พ	มี.ค	เม.ย	พ.ค	มิ.ย	ก.ค	ส.ค.	ก.ย.		
													เชียงราย (เกษตรที่สูง) -สำนักงาน เกษตรอำเภอ เวียงป่าเป้า	
4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการวางแผนด้านการตลาด												12,500	-มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง -ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตรจังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง) -สำนักงานเกษตรอำเภอเวียงป่าเป้า	ลงพื้นที่ให้ความรู้ทั้งอบรมและฝึกปฏิบัติ
5. การจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ คู่มือการเรียนรู้ เพื่อให้สอดคล้องกับบริบทของชุมชน												5,000	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ในรูปแบบออนไลน์ และออฟไลน์
6. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ เช่น ออกบูธประชาสัมพันธ์ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ												16,000	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	ออกบูธประชาสัมพันธ์
7. การติดตาม ประเมินผล												7,000	มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	
สรุปงบประมาณ							112,842			52,638		165,480		

หมายเหตุ การพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเชิงธุรกิจจะเป็นไปในรูปแบบจ้างผลิต

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ:

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	31	31	31
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด	เรื่อง	5	5	5
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	5	5	5
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	31	31	31
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1	2.5	5

14. หน่วยงานสนับสนุน :

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง	วิทยากร
ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาอาชีพการเกษตร จังหวัดเชียงราย (เกษตรที่สูง)	วิทยากร
สำนักงานเกษตรอำเภอเวียงป่าเป้า จังหวัดเชียงราย	วิทยากร, การติดต่อประสานงานร่วมกับชุมชน

15. ผลกระทบ :

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้

1. การจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม และผลิตภัณฑ์ดูแลร่างกายที่มีส่วนผสมของชา
2. เกิดการจ้างงานในชุมชนเพิ่มขึ้น ลดปัญหาการย้ายออกไปทำงานนอกพื้นที่

ลดรายจ่าย

1. ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับเกษตรกรเมื่อได้นำองค์ความรู้การผลิตผลิตภัณฑ์ดูแลร่างกายที่มีส่วนผสมของชา มาผลิตใช้ในครัวเรือน ทำให้ลดรายจ่ายในครัวเรือน
2. เกษตรกรสามารถนำเทคโนโลยีการผลิตชาคุณภาพมาใช้แปรรูปผลิตภัณฑ์ชา ทำให้เกิดมูลค่าเพิ่มขึ้น

15.2 สังคม

1. เกิดการจ้างงานในชุมชน
2. ลดการย้ายถิ่นฐาน และลูกหลานกลับมาทำงานในชุมชน
3. ครอบครัวเป็นสุข เนื่องจากอยู่กันพร้อมหน้า

15.3 สิ่งแวดล้อม

การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เนื่องจากชาอัสสัมอยู่ในพื้นที่ป่า

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน:

จำนวนทั้งสิ้น 333,480 บาท (สามแสนสามหมื่นสามพันสี่ร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

ปีที่ 1 พ.ศ. 2567 จำนวน 168,000 บาท (หนึ่งแสนหกหมื่นแปดบาทถ้วน)

ปีที่ 2 พ.ศ. 2568 จำนวน 165,480 บาท (หนึ่งแสนหกหมื่นห้าพันสี่ร้อยแปดสิบบาทถ้วน)

รายการงบประมาณ ดังนี้

ปีงบประมาณ พ.ศ 2568 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 165,480 บาท (หนึ่งแสนหกหมื่นห้าพันสี่ร้อยแปดสิบบาทถ้วน) ประกอบด้วย

ลำดับ	รายการ	งบประมาณ (บาท)
1	ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปลงพื้นที่ ณ ที่ตั้งของกลุ่มเป้าหมาย - ค่าเบี้ยเลี้ยง 240 บาท x 3 คน x 1 ครั้ง = 720 บาท - ค่าเช่ารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง 2,000 บาท * 1 วัน = 2,000 บาท	2,720
2	ค่าจ้างจัดกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปชาอัสสัมในรูปแบบอาหาร (ผลิตภัณฑ์ชาผสมสมุนไพรและเครื่องดื่มชาพร้อมดื่ม)	49,000
3	ค่าจ้างจัดกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปชาอัสสัมในรูปแบบผลิตภัณฑ์ ดูแลร่างกาย	30,000
4	ค่าจ้างผลิตผลิตภัณฑ์ต้นแบบเพื่อขอรับรองมาตรฐาน	30,000
5	ค่าจ้างออกแบบบรรจุภัณฑ์และวางแผนด้านการตลาด	12,500
6	ค่าจ้างจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์และคู่มือการเรียนรู้ เพื่อให้สอดคล้องกับบริบท ของชุมชน	5,000
7	ค่าจ้างจัดกิจกรรมการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการร่วมกับหน่วยงานในพื้นที่	16,000
8	ค่าวัสดุสำหรับสาธิต (กลีเซอรีน, น้ำมันหอมระเหย, แอลกอฮอล์, น้ำมะพร้าว, น้ำผึ้ง เป็นต้น)	13,260
9	ค่าจ้างวิเคราะห์ข้อมูล ติดตาม ประเมินผลและจัดทำรายงาน	7,000
	งบประมาณรวม	165,480

รายละเอียด ดังตารางต่อไปนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ระยะเวลา ต่อครั้ง	ปริมาณ (หน่วย)	หน่วยละ (บาท)	รวมเงิน (บาท)
1. ประชุมวางแผนการ ดำเนินโครงการกับผู้ที่มี ส่วนเกี่ยวข้อง	ค่าอาหารกลางวัน	1 มื้อ	31 คน	80	2,480
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	1 มื้อ	31 คน	30	930
	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	1 คัน	154 กม.* 2 เที่ยว (ไป- กลับ) *1 คัน	4	1,232
2. เทคโนโลยีการแปร รูปขอสัมในรูปแบบ อาหาร เช่น - การทำชาผสมสมุนไพร ท้องถิ่น - การแปรรูปเครื่องดื่มชา พร้อมดื่ม	ค่าอาหารกลางวัน	2 ครั้ง	31 คน * 1 มื้อ	80	4,960
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 ครั้ง	31 คน * 2 มื้อ	30	3,720
	ค่าตอบแทนวิทยากร	2 ครั้ง	6 ชั่วโมง	600	7,200
	ค่าตอบแทนผู้ช่วยวิทยากร	2 ครั้ง	2 คน	240	960
	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	2 ครั้ง	154 กม.* 2 เที่ยว (ไป- กลับ)*2 คัน	4	4,928
	ค่าเอกสารฝึกอบรมและเผยแพร่ทั่วไป	2 ครั้ง	31 คน	30	1,860
	ค่าวัสดุงานบ้านงานครัว	2 ครั้ง		4,000	8,000
	ค่าวัสดุอุปกรณ์บริโภค	2 ครั้ง		5,000	10,000
	ค่าวัสดุบรรจุภัณฑ์	2 ครั้ง		4,520	9,040
3. เทคโนโลยีการแปร รูปขอสัมในรูปแบบ ผลิตภัณฑ์ดูแลร่างกาย - การแปรรูปผลิตภัณฑ์ กลุ่มทำความสะอาด เช่น สบู่ แชมพู	ค่าอาหารกลางวัน	1 ครั้ง	31 คน * 1 มื้อ	80	2,480
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	1 ครั้ง	31 คน * 2 มื้อ	30	1,860
	ค่าตอบแทนวิทยากร	1 ครั้ง	6 ชั่วโมง	600	3,600
	ค่าตอบแทนผู้ช่วยวิทยากร	1 ครั้ง	2 คน	240	480
	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	1 ครั้ง	154 กม.* 2 เที่ยว (ไป- กลับ)*2 คัน	4	2,464
	ค่าเอกสารฝึกอบรมและเผยแพร่ทั่วไป	1 ครั้ง	31 คน	30	930
	ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์ (กลีเซอรีน, น้ำมันหอม ระเหย, แอลกอฮอล์ ฯลฯ)	1 ครั้ง		6,038	6,038
	ค่าวัสดุอุปกรณ์บริโภค (น้ำมันมะพร้าว, น้ำผึ้ง, พิมพ์สบู่, ขวด ฯลฯ)	1 ครั้ง		9,680	9,680
	ค่าจ้างเหมาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ และขอรับรอง มาตรฐาน	1 ครั้ง		30,000	30,000

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ระยะเวลา ต่อครั้ง	ปริมาณ (หน่วย)	หน่วยละ (บาท)	รวมเงิน (บาท)
4. การออกแบบบรรจุภัณฑ์และการวางแผนด้านการตลาด	ค่าอาหารกลางวัน	1 ครั้ง	31 คน * 1 มื้อ	80	2,480
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	1 ครั้ง	31 คน * 2 มื้อ	30	1,860
	ค่าตอบแทนวิทยากร	1 ครั้ง	6 ชั่วโมง	600	3,600
	ค่าตอบแทนผู้ช่วยวิทยากร	1 ครั้ง	1 คน	240	240
	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	1 ครั้ง	154 กม.* 2 เที่ยว (ไป-กลับ)*2 คัน	4	2,464
	ค่าเอกสารฝึกอบรมและเผยแพร่ทั่วไป	1 ครั้ง	31 คน	30	930
	ค่าจ้างเหมาออกแบบฉลากและจัดทำฉลาก	1 ครั้ง	1 งาน	13,260	13,260
5. การจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ คู่มือการเรียนรู้ เพื่อให้สอดคล้องกับบริบทของชุมชน	ค่าจ้างเหมา (ค่าจัดทำคู่มือ, แผ่นพับประชาสัมพันธ์โครงการ)				5,000
6. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ เช่น ออกบูธประชาสัมพันธ์ร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ	ค่าที่พัก (ห้องคู่)	4 คืน	1 ห้อง	1,500	6,000
	ค่าเดินทาง (เชียงใหม่-กทม.)		2 คน	5,000	10,000
7. การติดตามประเมินผล	ค่าอาหารกลางวัน	1 ครั้ง	31 คน * 1 มื้อ	80	2,480
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	1 ครั้ง	31 คน * 2 มื้อ	30	1,860
	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	1 ครั้ง	154 กม.* 2 เที่ยว (ไป-กลับ)*2 คัน	4	2,464
สรุปงบประมาณ		165,480 บาท			

*ขอถัวเฉลี่ยทุกรายการ

หมายเหตุ

- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ค่าเบี้ยเลี้ยง เบิกตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลักและแสดงหลักฐานการจ้างงานชัดเจน
- ค่าจ้างเหมาทดสอบทางวิทยาศาสตร์ ให้แนบรายละเอียดอัตราค่าบริการ

- คำวัสดุ/อุปกรณ์ คำวัสดุสำนักงานที่ใช้ในการจัดกิจกรรม ต้องให้รายละเอียดว่ามีวัสดุและอุปกรณ์อะไรที่จำเป็นต้องใช้ในการดำเนินโครงการ บางอย่างผู้ประกอบการสามารถรวมออกค่าใช้จ่ายได้หรือไม่
- คำวัสดุการเกษตรคำวัสดุวิทยาศาสตร์และสารเคมี ให้แจกแจงรายละเอียดว่าคืออะไร

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

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

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง อาจารย์ประจำสำนักวิชาอุตสาหกรรมเกษตร
หัวหน้าสถาบันฯและกาแฟมหาวิทยาลัแม่ฟ้าหลวง



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ
แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ.....๒๕๖๘

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)
เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย (ชื่อ นามสกุล) นายจิรภัทร สุวรรณษา มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี
และนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์บ้านนา ที่ตั้งสถานประกอบการ 41 ม. 7 ตำบลวัง อ.เวียงป่าเป้า จ.เชียงราย
พิกัดละติจูด : 19.215296 ลองจิจูด: 99.335479
ชื่อประธาน นายจิรภัทร สุวรรณษา เบอร์โทร 064-8934415
ชื่อผู้ประสานงาน นายวิชัย ดอนลาว เบอร์โทร 082-8361392

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ☐ ผู้ประกอบการรายเดี่ยว ☐ หัสนส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด ☐ บริษัทจำกัด ☐ ผู้ประกอบการ OTOP
☒ วิสาหกิจชุมชน ☐ สหกรณ์ ☐ กลุ่มอาชีพ ☐ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน
☐ ผู้ประกอบการรายเดี่ยว

จำนวนสมาชิก 33 คน ปีที่ก่อตั้ง 2565 ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ.....ปี ทุนจดทะเบียน.....บาท

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์ ข้าวหอมมะลิ ยอดขายต่อเดือน 66 ชิ้น รายได้ต่อเดือน 10,000 บาท

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

กลุ่มลูกค้า B2B, B2C

แหล่งจำหน่ายสินค้า(ออฟไลน์/ออนไลน์) เพจ FB บ้านนา - Ban Na Hang / Shopee Sirima Organic Farm

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน ทุน
1. ขาดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์	1. ต้องการแปรรูปผลิตภัณฑ์เกษตร เครื่องใช้ และผลิตภัณฑ์ อาหารจากพืชผักสวนครัวปลอดสารพิษ
2. การขาดแคลนบุคลากรในท้องถิ่น	2. ต้องการบุคลากรที่มีความรู้และทักษะในการผลิตและจำหน่ายสินค้า
3. การขาดแคลนช่องทางการจัดจำหน่าย	3. ต้องการหาช่องทางจัดจำหน่ายสินค้าให้กว้างขวาง

ลงชื่อ <u>จิรภัทร สุวรรณษา</u> (ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์ <u>053-916253</u>
ผู้สำรวจข้อมูล
วันที่ <u>2</u> / <u>พ.ค.</u> / <u>2568</u>

ลงชื่อ <u>จิรภัทร สุวรรณษา</u> (ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์ <u>064 8934415</u>
ผู้ให้ข้อมูล
วันที่ <u>2</u> / <u>1</u> / <u>68</u>

หมายเหตุ

- กรุณาระบุรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน
- ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ (BCE) ทุกปีเพื่อเสนอโครงการ