



คลินิก
เทคโนโลยี

รายงานฉบับสมบูรณ์

กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพ
การผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE)
โครงการการพัฒนาและส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อยกระดับธุรกิจชุมชน :
วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี (ปีที่ 2)

รองศาสตราจารย์ ดร.บุญทริกา ทองดอนพุ่ม

คณะเทคโนโลยีการเกษตร

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

คำนำ

โครงการการพัฒนาและส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อยกระดับธุรกิจชุมชน : วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี (ปีที่ 2) ดำเนินการภายใต้การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน Building Community Enterprise : BEC ประจำปีงบประมาณ 2568 สำหรับผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี

คณะผู้ดำเนินโครงการฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าการจัดทำรายงานฉบับนี้ จักเป็นประโยชน์ต่อวิสาหกิจชุมชนสามารถนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีไปใช้ต่อยอดในการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม เกิดเศรษฐกิจหมุนเวียนภายในชุมชน สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน และก่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดอย่างคุ้มค่า

รองศาสตราจารย์ ดร.บุญทริกา ทองดอนพุ่ม

หัวหน้าโครงการ

กิตติกรรมประกาศ

คณะผู้ดำเนินโครงการฯ ขอขอบคุณ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ที่ให้การสนับสนุนงบประมาณการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) โครงการการพัฒนาและส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อยกระดับธุรกิจชุมชน : วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี ปีที่ 2 ประจำปี 2568 ขอขอบคุณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ที่อำนวยความสะดวกและให้การสนับสนุนด้านบุคลากร สถานที่ วัสดุอุปกรณ์ และขอบคุณสมาชิกวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู 8 ที่ให้ความร่วมมือและรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีองค์ความรู้ ทำให้โครงการสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

คณะผู้ดำเนินโครงการ

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการการพัฒนาและส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อยกระดับธุรกิจชุมชน : วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี ปีที่ 2 ดำเนินการภายใต้การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน Building Community Enterprise : BEC ประจำปีงบประมาณ 2568 ดำเนินงานโครงการตามแผนกิจกรรม โดยเริ่มจากการลงพื้นที่เพื่อสำรวจความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน แลกเปลี่ยนความคิดเห็นเพื่อหาโจทย์ความต้องการหรือปัญหาของกลุ่มเพื่อวางแผน วิเคราะห์ข้อมูล เตรียมความพร้อมในการดำเนินโครงการ ประกอบด้วย การถ่ายทอดเทคโนโลยีการลดต้นทุนและเพิ่มผลผลิตปลา การพัฒนาองค์ความรู้ เทคโนโลยี นวัตกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา สอดคล้องกับความต้องการชุมชนแบบมีส่วนร่วม การถ่ายทอดองค์ความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์องค์ความรู้ความปลอดภัยทางอาหาร (Food safety) และการเตรียมความพร้อมการขอรับรองมาตรฐาน ออย. การทดสอบวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร การพัฒนาออกแบบตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ และการทดลองตลาด เพื่อทดสอบผู้บริโภคและสรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินโครงการตามตัวชี้วัดและสามารถนำไปใช้ประโยชน์อย่างเป็นรูปธรรม ได้แก่ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลา จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ปลาสัมปลาตุก และปลาสัมปลาตะเพียน ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค สามารถเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์และมีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เกิดการกระจายรายได้สู่ชุมชนกลุ่มผู้เลี้ยงปลา และสามารถเป็นแหล่งเรียนรู้ต่อยอดในการพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา ลดปัญหาจากการผลิตเพิ่มมูลค่าด้วยการแปรรูป อย่างไรก็ตาม การแก้ปัญหาในการลดต้นทุนการผลิต ยังต้องใช้ระยะเวลาในการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมของเกษตรกรให้เกิดความตระหนักและเห็นประโยชน์จากองค์ความรู้ เทคโนโลยี นวัตกรรมที่ได้รับการถ่ายทอด นอกจากนี้ แล้วยังต้องเพิ่มทักษะวิชาชีพให้กับตัวแทนกลุ่มให้เกิดความชำนาญเชี่ยวชาญ สามารถบูรณาการความรู้ให้เกิดประโยชน์กับชุมชนต่อไป

สารบัญ

ง

| | หน้า |
|--------------------------------|------|
| คำนำ | ก |
| กิตติกรรมประกาศ | ข |
| บทสรุปผู้บริหาร | ค |
| สารบัญ | ง |
| บทที่ 1 แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการ | 1 |
| บทที่ 2 การดำเนินโครงการ | 35 |
| บทที่ 3 ผลการดำเนินการโครงการ | 46 |
| บทที่ 4 สรุปผลการดำเนินโครงการ | 71 |
| ภาคผนวก | 73 |



แบบฟอร์ม

2
5
6
8

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

Building Community Enterprise: BCE



แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้นักวิจัยนำความรู้ด้าน วทน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า (Product) และบริการ(Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า(ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนา คุณภาพและมาตรฐาน(Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ(Business model) และแผนธุรกิจ(Business plan) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริมวิคิด และการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน(Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม(Social Enterprise) ได้ในอนาคต

| ขั้นตอนการพัฒนา | แนวทางเบื้องต้น |
|--|---|
| ปีที่1 มาตรฐาน เตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน | การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มผช. |
| ปีที่ 2 โมเดลธุรกิจ ขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ | นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออนไลน์ และออนไลน์ |
| ปีที่ 3 ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม | ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม |

โครงการใหม่

โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี.....

2. ชื่อโครงการ : การพัฒนาและส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อยกระดับธุรกิจชุมชน : วิชาทกิจชุมชน
แปรรูปผลิตภัณฑ์นม 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี.....

ชื่อโครงการครุสัน กระจับ ป่งบอก วทน. และ กลุ่มที่จะดำเนินการเพื่อไปพัฒนาผู้ประกอบการ

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) : เกษตรอินทรีย์ (ภาคกลาง) ปศุสัตว์และประมงพื้นบ้าน.....

ระบุห่วงโซ่คุณค่าที่สอดคล้องกับภาค

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

| รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมลล์ | หน้าที่รับผิดชอบใน โครงการ ¹ | องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่ รับผิดชอบในโครงการ | ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ² |
|---|--|---|---|
| <p>รศ.ดร.บุญทริกา ทองดอนพุ่ม</p> <p>อีเมลล์: boontarika@rmutt.ac.th</p> <p>เบอร์โทรศัพท์ 087-115 7791</p> | <p>หัวหน้าโครงการ</p> | <p>-การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ</p> <p>-การแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ</p> | <p>-หัวหน้าโครงการ 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย ปี 2565-2564: จำนวน 4 ตำบล</p> <p>-หัวหน้าโครงการ:แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) ปี 2565 ปี 2567</p> <p>-หัวหน้าโครงการ: ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ปี 2566-2567</p> |
| <p>ผศ.ดร.กิตติมา วานิชกุล</p> <p>อีเมลล์: kittima_v@rmutt.ac.th</p> <p>เบอร์โทรศัพท์ 081-621 0782</p> | <p>ผู้ร่วมโครงการ</p> | <p>-การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ</p> <p>-มาตรฐานการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ</p> | <p>-ผู้ร่วมโครงการ 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย ปี 2564</p> <p>-ผู้ร่วมโครงการ:แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) ปี 2565 ปี 2567</p> |
| <p>อาจารย์สงบ ศรีเมือง</p> <p>อีเมลล์: sangob_s@rmutt.ac.th</p> <p>เบอร์โทรศัพท์ 3279 935-087</p> | <p>ผู้ร่วมโครงการ</p> | <p>-การเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ</p> <p>-การขยายพันธุ์สัตว์น้ำ</p> <p>-การเพาะเลี้ยงไข่มุก</p> | <p>-ผู้ร่วมโครงการ 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย ปี 2564</p> <p>-ผู้ร่วมโครงการ:แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) ปี 2565 ปี 2567</p> |
| <p>ผศ.ประดิษฐ์ คำหนองไผ่</p> <p>อีเมลล์: pradit_k@rmutt.ac.th</p> <p>เบอร์โทรศัพท์ 063-091 7899</p> | <p>ผู้ร่วมโครงการ</p> | <p>-การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์</p> <p>-ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่</p> | <p>-ผู้ร่วมโครงการ 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย ปี 2565-2564: จำนวน 4 ตำบล</p> |

| | | | |
|--|----------------|---|---|
| | | | <p>-ผู้ร่วมโครงการ:แพลตฟอร์ม เพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) ปี 2565 ปี 2567</p> <p>-ผู้ร่วมโครงการ: ตามแนวทาง คูปองวิทย์เพื่อโอท็อป ภายใต้ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้า ชุมชน ปี 2566-2567</p> |
| <p>ผศ.ภคารี กิตติวัฒนวณิช อีเมล: phadaree_k@rmutt.ac.th เบอร์โทรศัพท์ 063-935-6982</p> | ผู้ร่วมโครงการ | <p>-การออกแบบสถาปัตยกรรม ภายใน</p> <p>-การออกแบบและพัฒนา ผลิตภัณฑ์ชุมชน</p> <p>-การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ตราสินค้า</p> | <p>-หัวหน้าโครงการออกแบบ ผลิตภัณฑ์จักสานไม้ไผ่โดยใช้ภูมิ ปัญญาท้องถิ่น วิสาหกิจชุมชน กลุ่มหัตถกรรมจักสานพื้นบ้าน ตำบลดงบัง อำเภอประจันต คาม จังหวัดปราจีนบุรี</p> <p>-หัวหน้าโครงการการออกแบบ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนโดย ใช้ทุนหาปัญญาและวัฒนธรรม : ในพื้นที่จังหวัดนครนายก</p> |
| <p>นายทองมี เหมาะสม อีเมล: tongmee_m@rmutt.ac.th เบอร์โทรศัพท์ 062-601 6961</p> | ผู้ร่วมโครงการ | <p>-ประสานงานกับชุมชน</p> <p>-บริการวิชาการแก่ชุมชน</p> | <p>-ผู้ร่วมโครงการ 1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย ปี 2565-2564: จำนวน 4 ตำบล</p> <p>-ผู้ร่วมโครงการ:แพลตฟอร์ม เพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) ปี 2565 ปี 2567</p> <p>-ผู้ร่วมโครงการ: ตามแนวทาง คูปองวิทย์เพื่อโอท็อป ภายใต้ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้า ชุมชน ปี 2566-2567</p> |

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

² แบบประวัติแบบย่อ (การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

5. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

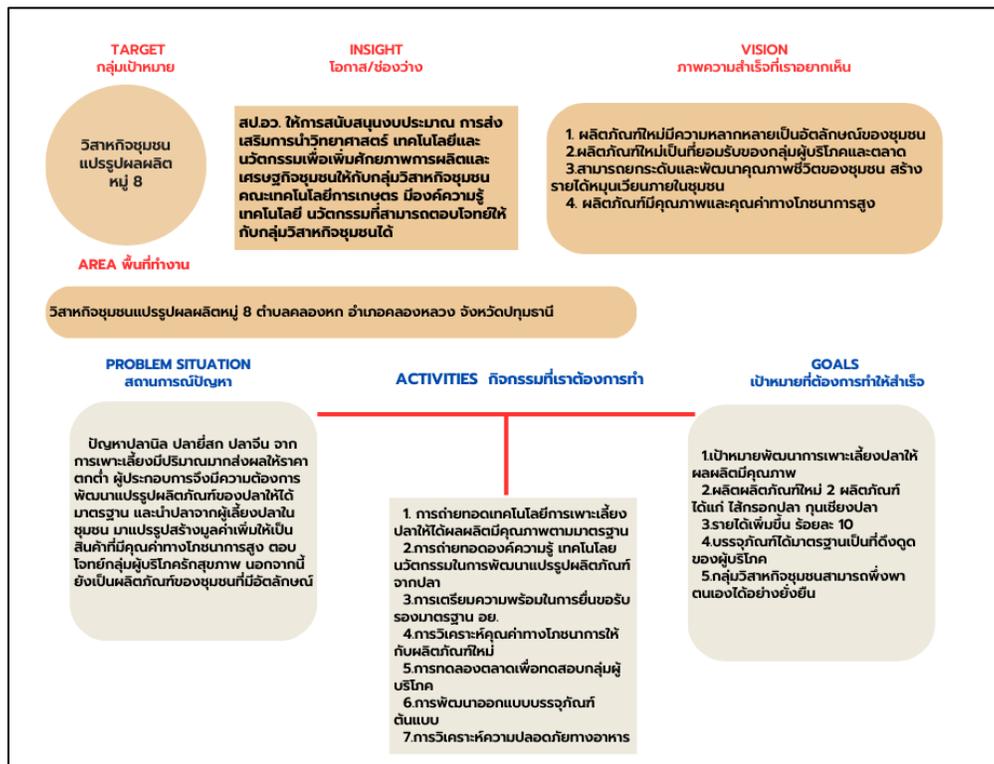
- 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดและแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกฯหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ2567.....)
 ☞ *แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*
- 5.4 เป็นโครงการใหม่(ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
 - เป็น (1ความต้องการของชุมชน (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 .53

6. หลักการและเหตุผล :



กรณีโครงการใหม่

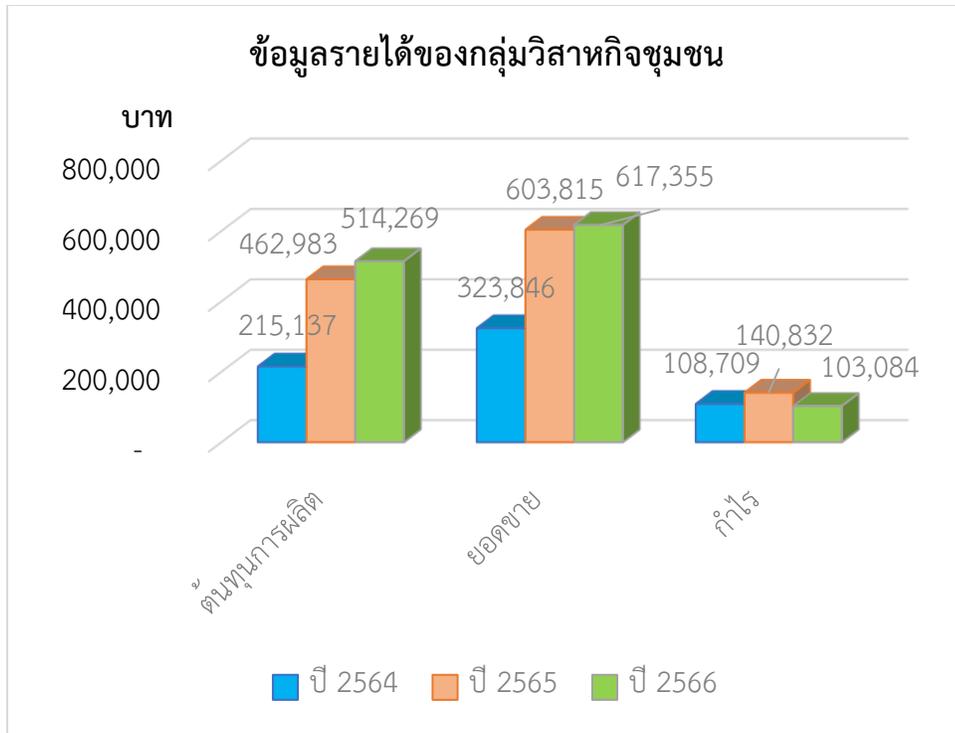
ชี้แจงเหตุผลความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ เช่น ระบุประเด็นหรือที่มาของปัญหา แนวคิดการแก้ไขหรือพัฒนา มีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น ๆ หรือไม่อย่างไร เป็นต้น

ข้อมูลผู้ประกอบการอธิบายสถานะปัจจุบัน รายละเอียดของผู้ประกอบการ การประกอบการ การบริการจัดการกลุ่ม การจัดการวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การตลาดในปัจจุบัน

จากการลงสำรวจพื้นที่ชุมชนหมู่ที่ 8 ตำบลคลองหก อำเภอลองหลวง จังหวัดปทุมธานี พบว่า ผู้อยู่อาศัยในชุมชนส่วนใหญ่ ประกอบอาชีพเกษตรกรรม อาทิ การเพาะปลูกข้าว และการเพาะเลี้ยงปลา เช่น ปลาดุก ปลานิล ปลาช่อน ปลาสลิด เป็นต้น ทั้งเลี้ยงแบบธรรมชาติ และเลี้ยงแบบการค้า โดยในระยะแรกการเพาะเลี้ยงปลาประสบปัญหาปลาตายเป็นจำนวนมาก เนื่องจากสภาพน้ำเปรี้ยว มีความเป็นกรดสูง ทางชุมชนจึงรวมกลุ่มแม่บ้านประมาณ 12 คน เพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเป็นปลาแดดเดียว และนำออกจำหน่ายภายในชุมชน อนึ่ง ในปัจจุบันมีสมาชิกกลุ่มเพิ่มขึ้นมากกว่า 20 คน และในปี พ.ศ.2558 ได้รวมกลุ่มจัดตั้งวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู่ที่ 8 ตำบลคลองหก เพื่อดำเนินงานแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาภายในชุมชน และได้รับคำแนะนำจากสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) ให้คำปรึกษาด้านการแปรรูปปลาแดดเดียวไร้ก้าง และปลาแดดเดียวอบกรอบพร้อมรับประทาน ซึ่งผลิตภัณฑ์แปรรูปมีจุดเด่นเป็นปลาที่สด ใหม่ สะอาด ปราศจากวัตถุดิบเสีย และทางกลุ่มมีแนวคิดต่อยอดที่จะสร้างอาชีพให้แก่สมาชิกในชุมชนมีรายได้หมุนเวียน มุ่งเน้นการสร้างงาน สร้างอาชีพเสริมภายในชุมชน และชุมชนยังมีผลิตภัณฑ์จากปลาที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีคุณภาพ สด สะอาด ปลอดภัยไว้บริโภคอีกด้วย อย่างไรก็ตาม กลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีผลิตภัณฑ์ที่สร้างรายได้เพียง 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ปลาแดดเดียวไร้ก้าง และปลาแดดเดียวอบกรอบซึ่งผลิตภัณฑ์แปรรูปส่วนใหญ่นำมาจำหน่ายภายในตลาดสินค้าภายในชุมชนหมู่ที่ 8 และจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ ไรบอร์เดอร์ผ่านเพจเฟสบุ๊ก Facebook:หน้อย อาวีวัฒน์ @Line ตลาดสินค้าชุมชน ออกบูธสินค้าเกษตรจังหวัดปทุมธานี ตลาดนัดกรมประมง และออกบูธงาน OTOP ห้างสรรพสินค้า Future Park Rangsit เป็นต้น

ดังนั้น เพื่อยกระดับธุรกิจของชุมชน ตอบโจทย์ความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคให้มีความหลากหลายทุกช่วงวัย และสร้างผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการยอมรับของผู้บริโภค คณะเทคโนโลยีการเกษตร จึงมีแนวความคิดที่จะพัฒนาและส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา เพื่อเพิ่มมูลค่า สร้างความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ที่เป็นอัตลักษณ์ของชุมชน เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและธุรกิจของชุมชนให้มีความมั่นคงทางอาหาร และมีความยั่งยืนต่อไป

จากสำรวจข้อมูลพื้นฐานด้านรายได้ก่อนการดำเนินงานโครงการฯ ปี 2564- 2566 พบว่า แนวโน้มยอดขายผลิตภัณฑ์ของชุมชนสูงเพิ่มขึ้น รายละเอียดดังแสดงในแผนภูมินี้



นอกจากนี้ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ยังมีการพัฒนาเติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่อง ภายใต้การบูรณาการของหน่วยงานต่าง ๆ ได้ช่วยเหลือสนับสนุนกลุ่มให้มีศักยภาพและมีสถานที่ผลิตแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งหน่วยงานโรงไฟฟ้าวังน้อยให้การสนับสนุนงบประมาณก่อสร้างอาคารสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน อย. และมีหน่วยงานสาธารณสุขจังหวัดปทุมธานี ให้คำแนะนำในเรื่องแบบแปลนสถานที่ก่อสร้างอีกด้วย อย่างไรก็ตามจากผลการดำเนินงานในปี 2567 นั้น ผลิตภัณฑ์ใหม่ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. เนื่องจากสถานที่ผลิตแปรรูปผลิตภัณฑ์ยังไม่ผ่านการรับรองจาก สสจ.ปทุมธานี อย่างไรก็ตามเมื่อสถานที่ผลิตได้รับการปรับปรุงให้ได้มาตรฐาน อย. แล้ว ผลิตภัณฑ์ใหม่ทั้ง 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ข้าวเกรียบปลา และปลาเส้นหวาน ทางกลุ่มจะยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย. ต่อไป ทั้งนี้เพราะผลิตภัณฑ์ดังกล่าวมีความพร้อมแล้ว ไม่ว่าจะฉลากโภชนาการได้รับการตรวจวิเคราะห์จากสถาบันอาหาร บรรจุภัณฑ์ ฉลากสินค้าพร้อมดำเนินการเมื่อสถานที่ผลิตได้มาตรฐาน อย. ทางคณะผู้ทำงานก็จะให้คำแนะนำขั้นตอนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย. ต่อไป

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

| ประเด็นปัญหา | แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ |
|---|--|
| ปัญหากลุ่มวิสาหกิจชุมชนต้องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีหลากหลายและโดดเด่นมีคุณค่าทางโภชนาการสูง เป็นที่ยอมรับของตลาดกลุ่มรักสุขภาพ | เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์: การถ่ายทอด เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ |

| | |
|---|--|
| ปัญหาหลากหลายบรรจุภัณฑ์ โลโก้ยังไม่เป็นอัตลักษณ์ของชุมชน | เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ |
| ปัญหาผลิตภัณฑ์ปลาสดมีก้างปลาจำนวนมาก ไม่ตอบโจทย์ผู้บริโภค | เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ : การถ่ายทอดคงคความรู้อผลิตภัณฑ์ปลาสดไร้ก้างเพื่อสุขภาพ |

กรณีโครงการต่อเนื่อง

นำเสนอผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นในแต่ละปีที่ได้รับงบประมาณ

| แผนการดำเนินงาน | ผลการดำเนินงาน | ผลที่ได้รับ |
|--|---|---|
| นำเสนอแผนการดำเนินงานในปีที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ(ทุกปี) | สรุปผลการดำเนินงานตามแผนการดำเนินงานที่กำหนดไว้ | สรุปตัวชี้วัด ผลผลิต ผลลัพธ์ และผลกระทบ และมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น |

7. วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อส่งเสริมความรู้ด้าน วทน. ในการลดต้นทุนการเพาะเลี้ยงปลาและการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาที่มีคุณภาพและเป็นอัตลักษณ์ของชุมชน
2. เพื่อส่งเสริมระบบตลาดชุมชน ตลาดออนไลน์ ให้ชุมชนมีกลไกในการขับเคลื่อนการเพาะเลี้ยงปลาปลอดภัย การแปรรูปผลผลิต การรักษาผลผลิต การจำหน่ายผลผลิต และสามารถพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน

8. กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิทยาลัยชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู่.8 ตำบลคลองหก

ชื่อผู้ประสานงาน นางอารีวัฒน์ กลุ่มบาง.....เบอร์โทร 087.061.7848

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย ละติจูด 14.10922.....ลองจิจูด 100.73751

9. ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

ปีที่ 1 วันที่ 1 ตุลาคม 2566 ถึง วันที่ 30 กันยายน 2567

ปีที่ 2 วันที่ 1 ตุลาคม 2567 ถึง วันที่ 30 กันยายน 2568

ปีที่ 3 วันที่ 1 ตุลาคม 2568 ถึง วันที่ 30 กันยายน 2569

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) :



INFOGRAPHIC



โครงการการพัฒนาและส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อยกระดับธุรกิจชุมชน
: วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมี ๘ ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี ปีที่ 2

วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมี 8 ต.คลองหก

กลุ่มเกษตรกร




พัฒนาศักยภาพ
การเพาะเลี้ยง
ปลา



การพัฒนา
และการแปรรูป



ร้านค้า/
ตลาดออนไลน์



๔ P + รูปแบบ ปริมาณ คุณภาพ
(4P: Product, Price, Place, Promotion)



| การพัฒนาและเพิ่มประสิทธิภาพ การเพาะเลี้ยงปลา | พัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์ | การตลาด |
|---|---|---|
| <p style="text-align: center; background-color: #0056b3; color: white; padding: 5px;">มาตรฐาน GAP</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ เพิ่มคุณภาพ ผลผลิต ❖ ลดต้นทุนการผลิต ❖ ผลผลิตปลอดภัย <p style="text-align: center; background-color: #0056b3; color: white; padding: 5px;">๒๓,๕๐-๒๕,๐๐ บาท/กก. เพิ่ม เป็น ๑๕๐-๓๐๐ บาท/กก.</p> <p style="text-align: center; background-color: #0056b3; color: white; padding: 5px;">หน่วยงานที่สนับสนุน</p> <ul style="list-style-type: none"> • มทร.ธัญบุรี • เกษตรจังหวัด สภาเกษตรกร • ประมงจังหวัด • ประมงอำเภอ • สาธารณสุขจังหวัด • การไฟฟ้าวังน้อย | <p style="text-align: center; background-color: #0056b3; color: white; padding: 5px;">นวัตกรรม/ผลิตภัณฑ์โปรตีนสูง</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการผลิตภัณฑ์จากปลา ❖ ผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัย ❖ ผลิตภัณฑ์อาหารคุณค่าทางโภชนาการสูง <p style="text-align: center; background-color: #0056b3; color: white; padding: 5px;">รายได้เพิ่มขึ้น ร้อยละ ๑๐</p> <p style="text-align: center; background-color: #0056b3; color: white; padding: 5px;">ผลผลิต ผลิตภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> • New Product • Processing method • Brand • Label • Packaging | <ul style="list-style-type: none"> • Online Marketing • ร้านของฝาก • ตลาดชุมชน • ออกบูธสินค้าเกษตร จ.ปทุมธานี <p style="text-align: center; background-color: #0056b3; color: white; padding: 5px;">รายได้เพิ่มขึ้น ร้อยละ ๑๐</p> <p style="text-align: center; background-color: #0056b3; color: white; padding: 5px;">ตัวชี้วัด</p> <ul style="list-style-type: none"> • รายได้จำหน่ายผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่มขึ้น ร้อยละ ๑๐ • ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ได้รับการพัฒนาแปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่ม ๒ ผลิตภัณฑ์ • ผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจจากการนำเทคโนโลยีเพิ่มขึ้น ร้อยละ ๒ • สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น ๒ เท่า |

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

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

| โครงการการพัฒนาและส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อยกระดับธุรกิจชุมชน : วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์ 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี ปีที่ 2 | | | | |
|--|--|---|---|--|
| Key Partner | Key Activities | Value Proposition | Customer Relationships | Customer Segments |
| <ul style="list-style-type: none"> - คณะเทคโนโลยีการเกษตร มทร.ธัญบุรี - วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์ 8 - ประมงจังหวัด - ประมงอำเภอ - สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปทุมธานี - สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม | <ul style="list-style-type: none"> - การพัฒนาและเพิ่มประสิทธิภาพการเพาะเลี้ยงปลาเพื่อให้ได้ผลผลิตมีคุณภาพตามเกณฑ์ - การพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้เป็นสินค้าที่มีเอกลักษณ์ของชุมชนตอบโจทย์กลุ่มรักสุขภาพ/ฮาลาล - การส่งเสริมการขาย การตลาด และการประชาสัมพันธ์ | <ul style="list-style-type: none"> - เพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์และความเป็นเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์จากปลา - ความหลากหลายของกิจกรรมและเทคโนโลยีที่เชื่อมโยงกับการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา - รายได้จากการเพาะเลี้ยงและขายผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้น - สมาชิกมีความรู้และทักษะที่สามารถถ่ายทอดให้แก่ผู้ที่สนใจได้ | <ul style="list-style-type: none"> - การให้บริการ/สนับสนุนลูกค้าผ่านชุมชน - การให้บริการลูกค้าผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ต่าง ๆ เช่น Facebook, Line เป็นต้น - จัดโปรโมชั่นให้กับลูกค้าเดิม เช่น ลดราคา มีของแถม เป็นต้น | <ul style="list-style-type: none"> - กลุ่มผู้บริโภคอาหารจากปลา - ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร - บุคลากรภาครัฐ/เอกชน นักเรียน/นักศึกษา - ร้านค้าชุมชน ร้านของฝากจังหวัด - กลุ่มผู้บริโภคสุขภาพ/กลุ่มฮาลาล |
| Key Resources <ul style="list-style-type: none"> - แรงงานจากสมาชิกในชุมชน - ผลผลิตจากการการเพาะเลี้ยงปลาภายในชุมชนและเครือข่ายกลุ่มเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลา ได้แก่ ปลาไน ปลาดุก ปลาตะเพียน ปลายี่สกเทศ เป็นต้น - ข้อกำหนด/มาตรฐานผลิตภัณฑ์ | | | Channels <ul style="list-style-type: none"> - สื่อต่าง ๆ เช่น Facebook, Line - ตลาดสินค้าเกษตรกลางจังหวัดปทุมธานี - ร้านค้าชุมชน/ร้านอาหาร/ตลาดชุมชน การออกบูธตลาดสินค้าเกษตร จ.ปทุมธานี/OTOP | |
| Cost Structure <ul style="list-style-type: none"> - ค่าวัตถุดิบ วัสดุส่วนผสม วัสดุทางการเกษตร - ค่าวิเคราะห์องค์ประกอบทางเคมี และข้อมูลโภชนาการ - ค่าบรรจุภัณฑ์ ตราสินค้า สติกเกอร์ และการทำการตลาด - ค่าแรงงานการผลิต ค่าต้นทุนการผลิต | | Revenue Streams <ul style="list-style-type: none"> - รายได้ต่อเดือน 15,000 บาท จากการขายผลิตภัณฑ์ใหม่ - รายได้เพิ่มขึ้น อย่างน้อย ร้อยละ 10 - ผลิตภัณฑ์ใหม่สร้างมูลค่าเพิ่มจากผลผลิตก่อนแปรรูป อย่างน้อย 5-10 เท่า | | |

12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart):

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

| 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 | | | |
| 1) การถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงแบบลดต้นทุนและเพิ่มผลผลิตปลาแบบครบวงจร | | | | ✓ | | | | | | | | | 45,000 | รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน | การบรรยายลงมือปฏิบัติให้คำปรึกษา |

| | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|---|--|---|---|--|--|---|--------|---|------------------------------------|
| 2) การลงพื้นที่สำรวจความต้องการ ติดตามและประเมินผลโครงการ | | | | | | ✓ | | | ✓ | 39,600 | รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และ ทีมงาน | การระดมความคิด ให้คำปรึกษา |
| 3) การให้คำปรึกษาแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ | | | | | | ✓ | | | ✓ | 60,000 | รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และ ทีมงาน | ให้คำปรึกษา |
| 4) การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า | | | ✓ | | ✓ | | | | ✓ | 70,000 | รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และ ทีมงาน | การบรรยาย ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา |
| 5) การถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีความปลอดภัยทางอาหาร (Food safety) และการยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย. | | | ✓ | | ✓ | | | | ✓ | 50,000 | รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และ ทีมงาน | การบรรยาย ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา |
| 6)การทดสอบวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร | | | ✓ | | ✓ | | | | ✓ | 60,000 | รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และ ทีมงาน | ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา |
| 7) การพัฒนาออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ | | | ✓ | | ✓ | | | | ✓ | 60,000 | รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และ ทีมงาน | ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา |
| 8) การทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภค | | | ✓ | | ✓ | | | | ✓ | 56,400 | รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และ ทีมงาน | ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา |
| 9) การส่งเสริมการเพิ่มช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ และการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย | | | | | ✓ | | | | ✓ | 30,000 | รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และ ทีมงาน | การบรรยาย ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา |
| 10) การพัฒนาสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า | | | | | ✓ | | | | ✓ | 30000, | รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และ ทีมงาน | ประชุม ให้คำปรึกษา |
| 11) การสร้างแรงบันดาลใจให้ทายาทกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อสืบสานกิจการของชุมชน | | | | | ✓ | | | | ✓ | 30,000 | รศ.ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม และ ทีมงานเหมาะสม | การบรรยาย ให้คำปรึกษา |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---------|--|--|---------|--|--|---------|--|--|---------|---|---|--------|-------------------------------------|-------------------|
| 12) การพัฒนาศูนย์เรียนรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาครบวงจร | | | | | | | | | | | ✓ | ✓ | 47,000 | รศ.ดร.บุณชริกา ทองดอนฟุ่ม และทีมงาน | ประชุมให้คำปรึกษา |
| สรุปงบประมาณ | 165,000 | | | 163,000 | | | 250,000 | | | 578,000 | | | | | |

⁴ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

| เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. | ม.ค. | ก.พ. | มี.ค. | เม.ย. | พ.ค. | มิ.ย. | ก.ค. | ส.ค. | ก.ย. | ค่าใช้จ่าย (บาท) | ผู้รับผิดชอบ | วิธีการดำเนินงาน |
|--|------|------|------|------|------|-------|-------|------|-------|------|------|------|------------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| 1) การลงพื้นที่สำรวจความต้องการ ติดตามและประเมินผลโครงการ | | | | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | 19,800 | รศ.ดร.บุณชริกา ทองดอนฟุ่ม และทีมงาน | การระดมความคิดให้คำปรึกษา |
| 2) การให้คำปรึกษาแนะนำของผู้เชี่ยวชาญ | | | | | | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | 30,000 | รศ.ดร.บุณชริกา ทองดอนฟุ่ม และทีมงาน | ให้คำปรึกษา |
| 3) การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า | | | | | | | | | ✓ | ✓ | | | 20,000 | รศ.ดร.บุณชริกา ทองดอนฟุ่ม และทีมงาน | การบรรยายลงมือปฏิบัติให้คำปรึกษา |
| 4) การถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีความปลอดภัยทางอาหาร (Food safety) และการยื่นขอรับรองมาตรฐาน | | | | | | | | | | ✓ | ✓ | | 10,000 | รศ.ดร.บุณชริกา ทองดอนฟุ่ม และทีมงาน | การบรรยายลงมือปฏิบัติให้คำปรึกษา |
| 5) การตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร | | | | | | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | 20,000 | รศ.ดร.บุณชริกา ทองดอนฟุ่ม และทีมงาน | ลงมือปฏิบัติให้คำปรึกษา |
| 6) การพัฒนาออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ | | | | | | | | | | | ✓ | ✓ | 20,000 | รศ.ดร.บุณชริกา ทองดอนฟุ่ม และทีมงาน | ลงมือปฏิบัติให้คำปรึกษา |
| 7) การทดสอบตลาดวิเคราะห์ผล และสรุปผล | | | | | | | | | | | ✓ | ✓ | 13,200 | รศ.ดร.บุณชริกา ทองดอนฟุ่ม และทีมงาน | ลงมือปฏิบัติให้คำปรึกษา |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|-------|--|---------|---|---|---------|-------------------------------------|------------------------------------|
| 8) การส่งเสริมการเพิ่มช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ การจัดเก็บข้อมูลและบัญชีรายรับ-รายจ่าย | | | | | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | 10,000 | รศ.ดร.บุณชริกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน | การบรรยาย ลงมือปฏิบัติ ให้คำปรึกษา |
| 9) การพัฒนาสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลา และแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า | | | | | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | 10000, | รศ.ดร.บุณชริกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน | ประชุม ให้คำปรึกษา |
| 10) การสร้างแรงบันดาลใจให้ทายาทกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เพื่อสืบสานกิจการของชุมชน | | | | | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | 10,000 | รศ.ดร.บุณชริกา ทองดอนพุ่ม และทีมงาน | การบรรยาย ให้คำปรึกษา |
| สรุปงบประมาณ | | | | | | | 3,960 | | 159,040 | | | 163,000 | | |

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

| ผลผลิต/ผลลัพธ์ | หน่วย | ค่าเป้าหมายในแต่ละปี | | |
|--|-----------|----------------------|---------|---------|
| | | ปีที่ 1 | ปีที่ 2 | ปีที่ 3 |
| 1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี | คน | 20 | 30 | 40 |
| 2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) | เรื่อง | 3 | 5 | 5 |
| 3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้ | คน | 3 | 5 | 10 |
| 4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ | ร้อยละ | 85 | 85 | 90 |
| 5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ | คน | 20 | 30 | 40 |
| 6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น | เท่า | 2 | 3 | 5 |
| 7. รายได้ของจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากปลาเพิ่มขึ้น | ร้อยละ | 10 | 15 | 20 |
| 8. จำนวนผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ได้รับการพัฒนาแปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่ม | ผลิตภัณฑ์ | 2 | 2 | 2 |
| 9. ผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจจากการนำ วทน.ไปใช้ เพิ่มขึ้น | ร้อยละ | 10 | 15 | 20 |

14. หน่วยงานสนับสนุน :

| ชื่อหน่วยงานสนับสนุน | รูปแบบการสนับสนุน |
|---|---|
| ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุนโครงการ | ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ |
| คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี | การสนับสนุนวิทยากร งบประมาณ และการจัดกิจกรรม |
| วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู 8 ตำบลคลองหก | การสนับสนุนอาคารสถานที่ การจัดกิจกรรม |
| กรมประมง | การสนับสนุนวิทยากร การจัดกิจกรรม |
| สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดปทุมธานี | ให้คำแนะนำการขอรับรองมาตรฐานสินค้า |
| โรงไฟฟ้าวังน้อย | ให้การสนับสนุนงบประมาณก่อสร้างอาคารแปรรูปผลผลิตภัณฑ์ |

15. ผลกระทบ : (แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดขึ้นกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ) โปรดระบุ

การเพิ่มรายได้ด้วยการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ใหม่ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ปลาสมันเงินไร้ก้างเพื่อสุขภาพ และเนื้อหนังปลากรอบ

ลดรายจ่าย (แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ประกอบการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้ในการ ประกอบธุรกิจ) โปรดระบุ

ด้วยการนำวัตถุดิบในชุมชนได้แก่ ปลาอุก ปลาตะเพียน ปลาจิ้น นำมาแปรรูปผลิตภัณฑ์สร้างมูลค่าเพิ่ม ลดการซื้อวัตถุดิบจากแหล่งอื่น ๆ

15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรดระบุ

เกิดการจ้างงานภายในชุมชนอันก่อให้เกิดการลดการย้ายถิ่นฐาน ซึ่งจะส่งผลให้ครอบครัวมีความมั่นคง มีความสุข นอกจากนี้ ยังทำให้ชุมชนเกิดการรวมกลุ่มสร้างความเข้มแข็งภายในชุมชน พี่พวอาศัยซึ่งกันและกันทำให้ชุมชนมีความเข้มแข็งและยั่งยืนต่อไป

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรดระบุ

การลดปัญหามลพิษทางน้ำในการเลี้ยงปลา ด้วยวิธีการลด ละ เลิก สารเคมีที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และนำวิธีการเพาะเลี้ยงแบบพึ่งพาธรรมชาตินำไปประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับพื้นที่ นอกจากนี้แล้วของเหลือใช้จากการแปรรูป เช่น เนื้อติดก้างปลานิล เป็นต้น นำมาทำข้าวเกรียบปลา ซึ่งเป็นการส่งเสริมกระบวนการ Zero waste ในกระบวนการผลิตและเกิดประโยชน์สูงสุด

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น578,000 บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ.....2567.....จำนวน...165,000. บาท

ปีที่ 2 พ.ศ.....2568.....จำนวน...163,000. บาท

ปีที่ 3 พ.ศ.....2569.....จำนวน...250,000. บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

(คำอธิบาย : แยกแยะเฉพาะงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุนในปีปัจจุบัน โดยให้แยกแยะรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการรายกิจกรรมที่ตรงกับข้อ 12.2

โดยจัดทำ เป็นงบตัวคุณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น] โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)

ปีงบประมาณ พ.ศ..2568..... ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน163,000บาท ประกอบด้วย

| ลำดับ | รายการ | งบประมาณ (บาท) |
|-------|---|----------------|
| 1 | ค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปลงพื้นที่ ณ จังหวัดปทุมธานี | 19,800 |
| | - ค่าเบี้ยเลี้ยง 240 *4 คน *5 วัน = 4,800 บาท | |
| | - ค่าเช่ารถตู้พร้อมน้ำมันเชื้อเพลิง 3,000 *5 วัน = 15,000 | |
| 2 | ค่าจ้างผู้เชี่ยวชาญ 1 คน *10,000 บาท *3 เดือน | 30,000 |
| 3 | ค่าจ้างจัดทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ 2 ผลิตภัณฑ์ *10,000 บาท (ปลาส้มจีนไร้ก้าง ปลาหนังกรอบ) | 20,000 |
| 4 | ค่าจ้างจัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีความปลอดภัยทางอาหาร (Food safety) และการยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย. | 10,000 |
| 5 | ค่าจ้างตรวจวิเคราะห์ข้อมูลทางโภชนาการอาหาร 2 ผลิตภัณฑ์ *10,000 บาท | 20,000 |
| 6 | ค่าจ้างออกแบบและผลิตบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ 2 ผลิตภัณฑ์ *10,000 บาท | 20,000 |
| 7 | ค่าจ้างทดสอบตลาด วิเคราะห์ผล และจัดทำรายงาน | 13,200 |
| 8 | ค่าจ้างจัดกิจกรรมส่งเสริมการเพิ่มช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ การจัดเก็บข้อมูลและบัญชีรายรับ-รายจ่าย | 10,000 |
| 9 | ค่าจ้างจัดกิจกรรมพัฒนาเครือข่ายเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า | 10,000 |
| 10 | ค่าจ้างจัดกิจกรรมสร้างแรงบันดาลใจให้ทายาทกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อสืบสานกิจการของชุมชน | 10,000 |
| | รวมงบประมาณ (บาท) | 163,000 |

หมายเหตุ

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

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ
- (4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ 30 กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย
- (5) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงาน เป็นผู้ลงนาม 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



(รองศาสตราจารย์ ดร.นุชนทริกา ทองดอนพุ่ม.....)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง**รองผู้อำนวยการสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ

(** ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา)



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ



แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ 2568

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย(ชื่อ นามสกุล).รองศาสตราจารย์.ดร.บุญทริกา ทองดอนพุ่ม มีความประสงค์ที่จะนำความรู้ และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการ พัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ.วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู...8 ตำบลคลองหก ที่ตั้งสถานประกอบการ เลขที่ 7/2 หมู่ที่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี.....

พิกัดละติจูด.: 14.10922..... ลองจิจูด : 100.73751.....

ชื่อประธาน.นางอารีวัฒน์ .กลุ่มมบาง.....เบอร์โทร. 087-061-7848.....

ชื่อผู้ประสานงาน.นางอารีวัฒน์ .กลุ่มมบาง.....เบอร์โทร. 087-061-7848.....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ผู้ประกอบการรายเดียว หุ่นส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด บริษัทจำกัด ผู้ประกอบการ OTOP

วิสาหกิจชุมชน สหกรณ์ กลุ่มอาชีพ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน

ผู้ประกอบการรายเดียว

จำนวนสมาชิก 20 คน ปีที่ก่อตั้ง 2558 ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ 8 ปี ทุนจดทะเบียน.....-.....บาท
ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์ ปลาชนิดแดดเดียว ยอดขายต่อเดือน 100 แพ็ค รายได้ต่อเดือน 15,000 บาท

ชื่อผลิตภัณฑ์ ปลาตากแดดเดียว ยอดขายต่อเดือน 150 แพ็ค รายได้ต่อเดือน 12,000 บาท

กลุ่มลูกค้า.....ลูกค้าทั่วไป และลูกค้ารักสุขภาพ.....

แหล่งจำหน่ายสินค้า (ออฟไลน์/ออนไลน์).....Facebook:หน้อย อารีวัฒน์ @Line.....ตลาดสินค้าชุมชน ออก
บูธสินค้าเกษตรจังหวัดปทุมธานี กรมประมง และออกบูธงาน OTOP.....ห้างสรรพสินค้า Future Park Rangsit

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

| ปัญหาที่เกิดขึ้น | ความต้องการด้าน วัฒน. |
|---|--|
| ปัญหากลุ่มวิสาหกิจชุมชนต้องการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีหลากหลายและโดดเด่นมีคุณค่าทางโภชนาการสูง เป็นที่ยอมรับของตลาดกลุ่มรักสุขภาพ | เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์: การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ |
| ปัญหาฉลากบรรจุภัณฑ์ โลโก้ยังไม่เป็นอัตลักษณ์ของชุมชน | เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ |

ลงชื่อ รศ.ดร.บุญชริกา ทองดอนพุ่ม... (ตัวบรรจง)

หมายเลขโทรศัพท์.....087-115.7791.....

ผู้สำรวจข้อมูล

ลงชื่อ.....นางอารีวัฒน์ กล้วยมบาง..(ตัวบรรจง)

หมายเลขโทรศัพท์.....087-061-7848.....

ผู้ให้ข้อมูล

หมายเหตุ

1. กรุณาระบุรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน
2. ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ(BCE) ทุกปีที่เสนอโครงการ



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อกลุ่ม วิชาสหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู่ 8 ตำบลคลองหก

ที่อยู่ เลขที่ 7/2 หมู่ที่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง

จ.ปทุมธานี.....

วันที่ 22 เดือน เมษายน พ.ศ. 2568.....

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ตามที่ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ร่วมกับ คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย ได้ดำเนินโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน เพื่อนำผลงานวิจัยและพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไปถ่ายทอด บ่มเพาะ เพิ่มศักยภาพให้แก่ชุมชน วิชาสหกิจชุมชน ผู้ประกอบการ กลุ่มเกษตรกร นั้น

ข้าพเจ้า นางอารีวัฒน์ กล่อมบาง.....ชื่อกลุ่ม วิชาสหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู่ 8 ตำบลคลองหก และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน 20 คนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้ (ระบุได้มากกว่า 1 เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

| เทคโนโลยี/องค์ความรู้ | ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ) |
|--|---|
| 1.เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์: การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลา | เพิ่มรายได้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา |
| 2.เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ | ผลิตภัณฑ์ใหม่มีความโดดเด่น เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคตอบโจทย์ผู้บริโภคทุกช่วงวัย |

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

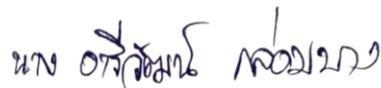
ขอแสดงความนับถือ



(รองศาสตราจารย์ ดร.นุชทริกา ทองดอนพุ่ม)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ



(นางอารีวัฒน์ กล่อมนาง)

ประธานกลุ่ม / ตัวแทนกลุ่ม

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ

| ที่ | ชื่อ | สกุล | ที่อยู่ |
|-----|--------------|--------------|--|
| 1 | นางอารีวัฒน์ | กล่อมบาง | 7/2 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 2 | น.ส.ปิยนุช | อินมา | 8/15 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 3 | นางมาลัย | แก่นเพชร | 32/3 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 4 | นางเฉลียว | แก่นเพชร | 31/1 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 5 | นางบรรจง | กายเพชร | 5/2 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 6 | นางบุญนาถ | อินมา | 5/5 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 7 | นางสมควร | เดชบุญ | 13 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 8 | นางบุญส่ง | เหลาชัย | 7/13 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 9 | นางนิตยา | อินทร์มา | 5 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 10 | นางลำดวน | กล่อมบาง | 5/3 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 11 | นางเดือนเพ็ญ | แก่นเพชร | 32/6 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 12 | นางสมพิศ | เทียนบางหลวง | 11/2 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 13 | น.ส.จรัญศรี | อินมา | 7/3 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 14 | นายพรหมชัย | กล่อมบาง | 7/2 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 15 | นางชลอ | แก่นเพชร | 30 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 16 | น.ส.สิขา | สาริกา | 7/2 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 17 | นางประยูร | กล่อมบาง | 26/3 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 18 | น.ส.พรภนา | สุขวัน | 6/2 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 19 | นางศุภณัฐ | คำป้อม | 61/9 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |
| 20 | นางอัจฉิมา | อินมา | 8/14 หมู่ 8 ต.คลองหก อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี |

บทที่ 2

แบบขอปรับแผนปฏิบัติงาน/ขอขยายเวลา

กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

2.1 แผนปฏิบัติงาน (ที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ)

| กิจกรรม | ระยะเวลาดำเนินการ (ระบุแต่ละกิจกรรม เช่น 1 มค. – 30 กย.) | สถานะการดำเนินงาน ในแต่ละกิจกรรม | | งบประมาณ ที่ใช้จ่ายไปแล้ว (บาท) |
|--|--|-------------------------------------|------------|---------------------------------------|
| | | เสร็จแล้ว | ขอขยายเวลา | |
| 1.การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า | 1 ส.ค.-30 ก.ย. 2568 | / | | 30,000 |
| 2.การถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีความปลอดภัยทางอาหาร (Food safety) และการยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย. | 1 ส.ค.-30 ก.ย. 2568 | | / | |
| 3.การตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร | 1 ส.ค.-30 ก.ย. 2568 | | / | |
| 4. การพัฒนาออกแบบฉลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ | 1 ก.ค.-30 ก.ย.2568 | / | | 30,000 |
| 5. การทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภค | 1 ส.ค.-30 ก.ย. 2568 | | / | |
| 6. การส่งเสริมการเพิ่มช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ การจัดเก็บข้อมูลและบัญชีรายรับ-รายจ่าย | 1 ก.ค.-30 ก.ย.2568 | | / | |
| 7. การพัฒนาสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า | 1 ก.ค.-30 ก.ย.2568 | | / | |

| กิจกรรม | ระยะเวลาดำเนินการ (ระบุแต่ละกิจกรรม เช่น 1 มค. – 30 กย.) | สถานะการดำเนินงาน ในแต่ละกิจกรรม | | งบประมาณ ที่ใช้จ่ายไปแล้ว (บาท) |
|---|--|-------------------------------------|------------|---------------------------------------|
| | | เสร็จแล้ว | ขอขยายเวลา | |
| 8. การสร้างแรงบันดาลใจให้ทายาท กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อสืบสานกิจการ ของชุมชน | 1 ก.ค.-30 ก.ย.2568 | | / | |
| <u>แผนเงิน : ตามไตรมาส</u> | | | | 60,000 |

2.2 กิจกรรมที่ขอปรับ/ขอขยายเวลา (ยกมาจาก ข้อ 2.1)

| กิจกรรมที่ขอปรับ/ ขอขยายเวลา | ระยะเวลาที่ขอปรับ/ ขอขยายเวลา (โปรดระบุ เช่น 1 ต.ค. – 31 ธ.ค.) | เหตุผลความจำเป็นที่ต้องปรับ แผน (ระบุทุกกิจกรรมที่ขอปรับแผน) | งบประมาณที่คาดว่าจะ ใช้จ่าย (บาท) |
|---|---|--|--------------------------------------|
| 1. การถ่ายทอดองค์ความรู้การ แปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มี ความปลอดภัยทางอาหาร (Food safety) และการยื่น ขอรับรองมาตรฐาน อย. | 1 ต.ค.- 31 ธ.ค. 2568 | เนื่องจากต้องได้สูตรผลิตภัณฑ์ ต้นแบบที่เหมาะสมแล้ว จึงจะ ถ่ายทอดให้กับผู้ประกอบการ | 36,000 |
| 2.การตรวจวิเคราะห์คุณค่าทาง โภชนาการอาหาร | 1 ต.ค.- 31 ธ.ค. 2568 | เนื่องจากต้องได้สูตรผลิตภัณฑ์ที่ เหมาะสมแล้วถึงจะส่งวิเคราะห์ ข้อมูลทางโภชนาการอาหาร | 14,000 |
| 3.การทดลองตลาดเพื่อทดสอบ ผู้บริโภค | 1 ต.ค.- 31 ธ.ค. 2568 | เนื่องจากต้องการให้สูตรผลิตภัณฑ์ ต้นแบบที่เหมาะสมก่อนจึงทดลอง ตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภค | 20,000 |
| 4.การส่งเสริมการเพิ่มช่องทาง จำหน่ายผลิตภัณฑ์ ผ่าน แพลตฟอร์มต่าง ๆ การจัดเก็บ ข้อมูลและบัญชีรายรับ-รายจ่าย | 1 ต.ค.- 31 ธ.ค. 2568 | อยู่ระหว่างดำเนินการ เตรียมจัดฝึกอบรมการเก็บข้อมูล บัญชีรายรับรายจ่าย และการเพิ่ม ช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ | 14,000 |

| กิจกรรมที่ขอปรับ/ ขอขยายเวลา | ระยะเวลาที่ขอปรับ/ ขอขยายเวลา (โปรดระบุ เช่น 1 ต.ค. - 31 ธ.ค.) | เหตุผลความจำเป็นที่ต้องปรับ แผน (ระบุทุกกิจกรรมที่ขอปรับแผน) | งบประมาณที่คาดว่าจะ ใช้จ่าย (บาท) |
|--|---|--|--------------------------------------|
| 5. การพัฒนาสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า | 1 ต.ค.- 31 ธ.ค. 2568 | อยู่ระหว่างดำเนินการประสานงานการสร้างเครือข่ายกลุ่มผู้เพาะเลี้ยงปลาและกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ | 10,600 |
| 6. การสร้างแรงบันดาลใจให้ทายาทกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อสืบสานกิจการของชุมชน | 1 ต.ค.- 31 ธ.ค. 2568 | อยู่ระหว่างดำเนินการประสานงานจัดกิจกรรมสร้างแรงบันดาลใจให้ทายาท | 8,400 |
| แผนเงิน : ตามไตรมาส | | | 100,300 |

2.3 ปัญหา/อุปสรรคที่พบ พร้อมข้อเสนอแนะแนวทางการแก้ไข

1. การดำเนินงานในแต่ละกิจกรรมต้องสอดคล้องกับแผนงาน เนื่องจากในแต่ละกิจกรรมมีความสัมพันธ์เกี่ยวข้องกัน
2. การยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย. สถานที่แปรรูปผลิตภัณฑ์ต้องผ่านการรับรองก่อน เนื่องจากสถานที่ผลิตอยู่ระหว่างการปรับปรุงให้ได้มาตรฐาน ส่งผลให้กระบวนการยื่นขอรับรองล่าช้าออกไป
3. กระบวนการทำงานภายในหน่วยงานมีหลายขั้นตอน ทำให้เกิดความล่าช้าในการดำเนินงานต่าง ๆ

บทที่ 3

ผลการดำเนินงาน

การรายงานผลการดำเนินงาน ประกอบด้วยข้อมูล ดังนี้

3.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ

| กิจกรรม | ระยะเวลาดำเนินการ (ระบุแต่ละกิจกรรม เช่น 1 มค. – 30 กย.) | สถานะการดำเนินงาน ในแต่ละกิจกรรม | |
|--|--|-------------------------------------|------------|
| | | เสร็จแล้ว | ขอขยายเวลา |
| 1.การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า | 1 ส.ค.-30 ก.ย. 2568 | / | |
| 2.การถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีความปลอดภัยทางอาหาร (Food safety) และการยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย. | 1 ส.ค.-30 ก.ย. 2568 | | / |
| 3.การตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร | 1 ส.ค.-30 ก.ย. 2568 | | / |
| 4. การพัฒนาออกแบบฉลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ | 1 ก.ค.-30 ก.ย.2568 | / | |
| 5. การทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภค | 1 ส.ค.-30 ก.ย. 2568 | | / |
| 6. การส่งเสริมการเพิ่มช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ การจัดเก็บข้อมูลและบัญชีรายรับ-รายจ่าย | 1 ก.ค.-30 ก.ย.2568 | | / |
| 7. การพัฒนาสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า | 1 ก.ค.-30 ก.ย.2568 | | / |
| 8. การสร้างแรงบันดาลใจให้ทายาทกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อสืบสานกิจการของชุมชน | 1 ก.ค.-30 ก.ย.2568 | | / |
| <u>แผนเงิน : ตามไตรมาส</u> | | 60,000 | 103,000 |

3.2 สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนของแต่ละกิจกรรมที่กำหนด

ผลการดำเนินงานโครงการเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี สป.อว. ภายใต้กิจกรรมการส่งเสริมนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2568 แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

โครงการ: การพัฒนาและส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อยกระดับธุรกิจชุมชน : วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี ปีที่ 2

หัวหน้าโครงการ: รองศาสตราจารย์ ดร.บุญทริกา ทองดอนพุ่ม

กิจกรรม: การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า

ระยะเวลาดำเนินการ วันที่ 5 สิงหาคม 2568

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

รองศาสตราจารย์ ดร.บุญทริกา ทองดอนพุ่ม หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมคณะทำงาน ประกอบด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประดิษฐ์ คำหนองไผ่ และนายทองมี เหมาะสม ได้พัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากปลา จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ 1.ปลาส้มปลาตุก และ 2. ปลาส้มปลาตะเพียน ผลการดำเนินการ ดังนี้

ผลการดำเนินงาน

1. หัวหน้าโครงการและทีมคณะทำงาน ได้ดำเนินงานตามแผนงานที่กำหนดไว้ โดยทำการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากปลาจากเดิม 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ปลาส้มจิ้นไร่ก้าง และหนังปลากรอบ เนื่องจากในปี 2568 ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้ผลผลิตปลาจิ้นน้อยกว่าปลาตะเพียนและปลาตุก จึงได้ขอปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากปลาจิ้นไร่ก้าง และหนังปลากรอบ เป็นผลิตภัณฑ์ปลาส้มปลาตุก และปลาส้มปลาตะเพียน ที่มีผลผลิตเพียงพอในการแปรรูป อีกทั้งยังเป็นการลดขั้นตอนการทำงานการแล่นังปลา เพราะสมาชิกภายในชุมชนเป็นกลุ่มผู้สูงวัยที่ยังขาดทักษะการแล่นังปลา นอกจากนี้ แนวโน้มทางการตลาดเมื่อเปรียบเทียบกับปลาส้มปลาตะเพียน และปลาส้มปลาตุกแล้ว ผลิตภัณฑ์หนังปลากรอบมีขนาดตลาดของผู้บริโภคน้อยกว่ากลุ่มผู้บริโภคปลาส้ม

2. ได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ปลาส้มปลาตะเพียน และปลาส้มปลาตุก โดยมีสูตรการผลิตปลาส้มปลาตะเพียน และปลาส้มปลาตุก รายละเอียดดังนี้

ส่วนผสม การผลิตปลาสัมปลาตะเพียน

| ที่ | วัตถุดิบ | ปริมาณ | หน่วย |
|-----|-------------------------------|--------|----------|
| 1 | ปลาตะเพียน | 3 | กิโลกรัม |
| 2 | เกลือเม็ดหยาบ (ส่วนที่ 1) | 400 | กรัม |
| 3 | ข้าวเหนียวนึ่งสุก | 600 | กรัม |
| 4 | ผงชูรส | 1 | ช้อนชา |
| 5 | ผงปรุงรส | 1 | ช้อนชา |
| 6 | เกลือเม็ดหยาบ (ส่วนที่ 2) | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| 7 | กระเทียมบดหยาบ (หรือโขลกหยาบ) | 600 | กรัม |

ส่วนผสม การผลิตปลาสัมปลาดุก

| ที่ | วัตถุดิบ | ปริมาณ | หน่วย |
|-----|-------------------------------|--------|----------|
| 1 | ปลาดุก | 3 | กิโลกรัม |
| 2 | เกลือเม็ดหยาบ (ส่วนที่ 1) | 400 | กรัม |
| 3 | ข้าวเหนียวนึ่งสุก | 600 | กรัม |
| 4 | ผงชูรส | 1 | ช้อนชา |
| 5 | ผงปรุงรส | 1 | ช้อนชา |
| 6 | เกลือเม็ดหยาบ (ส่วนที่ 2) | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| 7 | กระเทียมบดหยาบ (หรือโขลกหยาบ) | 600 | กรัม |

ขั้นตอนการผลิต

- 1) การเตรียมปลา ทำได้โดยตัดหัว ควักเครื่องในออกให้หมด แล้วปลาดอกทีละครึ่งลำตัว (แม่ผีเสื้อ) เลาะตัดก้างกลางลำตัวออก ดังภาพ



2) ล้างปลาด้วยน้ำสะอาด 2-3 น้ำ เพื่อลดกลิ่นคาวของปลา พักปลาไว้ให้สะเด็ดน้ำ



3) นำเกลือป่น ((ส่วนที่ 1)) ทาและนวดขยำเบา ๆ ให้ทั่วทั้งภายนอกและภายในของปลา หมักไว้ประมาณ 2-3 ชั่วโมง (เพื่อไล่น้ำออกจากตัวปลา ทำให้เนื้อปลาแน่นแข็งไม่เละ ไม่น้ำเมื่อผ่านการหมักให้เป็นปลาต้ม)



4) ล้างปลาให้สะอาด 1 น้ำ พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ



5) นำข้าวเหนียวนึ่งสุกคลุกเคล้ากับกระเทียมบด (เพื่อให้ข้าวเหนียวแยกเป็นเม็ดๆ ไม่ให้เป็นก้อน ถ้ายังเป็นก้อนอยู่ ให้ใช้น้ำพรมและขยำเบา ๆ ให้ข้าวแยกกัน) จากนั้น เติมเครื่องปรุง คือ เกลือป่น (ส่วนที่ 2) ผงชูรส ผงปรุงรส คลุกเคล้าให้ส่วนผสมเข้ากัน



6) นำส่วนผสมข้าวที่เตรียมไว้มาผสมกับปลาสดที่เตรียมไว้ให้ทั่วถึง นำปลาที่ผสมเครื่องปรุงแล้วใส่ในภาชนะหมัก เช่น กล่องที่มีฝาปิดมิดชิด (การบรรจุปลาลงในภาชนะ จะต้องบรรจุให้แน่น ให้มีอากาศน้อยที่สุด)



7) หมักไว้ที่อุณหภูมิห้องนาน 3-4 วัน จนได้สเปรี้ยวตามที่ต้องการ เมื่อได้ระดับความเปรี้ยวตามต้องการแล้วบรรจุในภาชนะที่เหมาะสม เก็บรักษาไว้ในตู้เย็น การบริโภคให้ทอดด้วยไฟกลางจนสุก

กิจกรรม: การถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีความปลอดภัยทางอาหาร (Food safety) และการยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย.

ระยะเวลาดำเนินการ วันที่ 1-2 พฤศจิกายน 2568

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

รองศาสตราจารย์ ดร.บุญชริกา ทองดอนฟุ่ม หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมคณะทำงาน ประกอบด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประดิษฐ์ คำหนองไผ่ และนายทองมี เหมาะสม จัดกิจกรรมเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีความปลอดภัยทางอาหาร (Food safety) และการยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย. ณ วิทยาลัยชุมชนแปรรูปผลผลิตหมี 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี ได้ดำเนินกิจกรรม บรรยาย เรื่อง: การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่าและอธิบายส่วนประกอบและเทคนิคการผลิตปลาสามปลาตุก บรรยาย เรื่อง: การเตรียมความพร้อมการยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย./มผช./OTOP ความปลอดภัยทางอาหาร (Food safety) และขั้นตอนการเตรียมเอกสารเพื่อยื่นรับรองมาตรฐาน ออย. และปฏิบัติการ เรื่อง: การผลิตปลาสามปลาตุก และปลาสามปลาตะเพียน

ผลการดำเนินงาน

1. ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ผลิตภัณฑ์การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีความปลอดภัยทางอาหาร (Food safety) และการยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย. หัวหน้าโครงการและทีมงาน ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อเตรียมพร้อมยื่นขอรับรอง มาตรฐาน ออย. สถานที่ผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐานตามกำหนด เนื่องจากสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. สถานที่ผลิต เพราะในปีงบประมาณ 2568 ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้รับการสนับสนุนงบประมาณจำนวน 449,500 บาท จากกองทุนพัฒนาไฟฟ้าโรงไฟฟ้าวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา สำหรับปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามมาตรฐาน ออย. โดยได้ดำเนินการแล้วเสร็จและส่งมอบให้กับทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เมื่อเดือน ตุลาคม 2568 อย่างไรก็ตามเมื่อกลุ่มวิสาหกิจได้รับการอบรมแล้ว ทำให้มีความรู้ความเข้าใจในกระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย. เพิ่มขึ้น และมีความพร้อมที่จะยื่นขอจดรับรองมาตรฐาน ออย. สถานที่ผลิต และมีแผนการยื่นขอจดรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของกลุ่มให้ได้มาตรฐาน ออย. เป็นลำดับต่อไป

2. ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา และมีความรู้ในการเตรียมความพร้อมยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย. เพิ่มขึ้น

3. ผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน 30 คน และความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 98.67

รูปภาพกิจกรรม



รูปภาพกิจกรรม



กิจกรรม: การทดสอบวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร

ระยะเวลาดำเนินการ วันที่ 18 พฤศจิกายน 2568 และวันที่ 4 ธันวาคม 2568

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

รองศาสตราจารย์ ดร.บุญชริกา ทองดอนพุ่ม หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมคณะทำงาน ประกอบด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประดิษฐ์ คำหนองไผ่ และนายทองมี เหมาะสม ได้ส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ปลาต้มปลาตุกและปลาต้มปลาตะเพียน ตรวจสอบวิเคราะห์ข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการอาหาร ห้องปฏิบัติการสถาบันอาหาร รายละเอียดดังผลการดำเนิน ดังนี้

ผลการดำเนินงาน : ปลาต้มปลาตะเพียน



Foundation for Industrial Development National Food Institute
Industrial Standards Service Center, Department of Laboratory Services
national food institute
Ministry of Industry

Test Report

Report no.: 2600791-001-01
Client : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
เลขที่ 2 ถ.พหลโยธิน 87 ซ.2 ต.ปทุมวันเขต อ.ตลิ่งชัน จ.ปทุมธานี 12130
Operation no.: 2600791-001
Sample description: ปลาต้มปลาตะเพียน
Sample condition: packed in 2 plastic bag(s), normal condition
Date received: 24 November 2025
Date tested: 25 November - 4 December 2025 Page 1 of 2

| Test item(s) | Test method | Units | Result | LOD | LOQ |
|--------------------|--|------------|--------------|-----|-----|
| Energy | Methods of Analysis for Nutrition Labeling 1993, Chapter 1,5,6 | kcal/100 g | 155 | - | - |
| Total Fat | AOAC (2023) 960.39 | g/100 g | 2.7 | - | - |
| Saturated fat | In-house method T974 based on AOAC (2023) 996.06 | g/100 g | 1.1 | - | - |
| Cholesterol | In-house method T992 based on Journal of AOAC International Vol.76, No.4, 1993 | mg/100 g | 29 | - | - |
| Total Carbohydrate | Methods of Analysis for Nutrition Labeling 1993, Chapter 1,5,6 | g/100 g | 21.7 | - | - |
| Total Sugars | In-house method T997 based on AOAC (2023) 982.14 | g/100 g | Not Detected | - | - |
| Protein (N x 6.25) | In-house method T9258 based on AOAC (2023) 992.15 | g/100 g | 11.0 | - | - |
| Sodium | In-house method T9152 based on AOAC (2023) 984.27 | mg/100 g | 749 | - | - |
| Potassium | In-house method T9152 based on AOAC (2023) 984.27 | mg/100 g | 184 | - | - |
| Moisture | AOAC (2023) 950.46B | g/100 g | 61.83 | - | - |
| Ash | AOAC (2023) 920.153 | g/100 g | 2.75 | - | - |

Remark : -

Date of Issue 4 December 2025 **Approved by**

Miss Sajjai Kiatkittisorn
Responsible for the Technical management

This report is certified only on the sample tested and the results apply to the sample as received.
This report shall not be reproduced except in full, without approval of the NFI.

CS-008 Revision 03 Date: 15-05-68
ศูนย์บริการข้อมูลอาหารและโภชนาการ สถาบันอาหาร กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ กรุงเทพฯ 10710, Thailand
โทร: 0-2672-1411 ต่อ 3333 โทรสาร: 0-2672-1412

Test Report

Report no.: 2600791-001-01
Client : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
เลขที่ 2 ถ.พหลโยธิน 87 ซ.2 ต.ประชาธิปัตย์ อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12130
Operation no.: 2600791-001
Sample description: ปลาสามปลาดะเพียน
Sample condition: packed in 2 plastic bag(s), normal condition
Date received: 24 November 2025
Date tested: 25 November - 4 December 2025

Page 2 of 2

Nutrition labeling (THAI, RDI)

ฉลากโภชนาการสำหรับขนาดบรรจุ 500 กรัม

| ข้อมูลโภชนาการ | |
|----------------------------|----------------|
| คุณค่าทางโภชนาการต่อ | 100 กรัม |
| พลังงาน | 150 กิโลแคลอรี |
| ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน* | |
| ไขมันทั้งหมด 2.5 ก. | 4 % |
| ไขมันอิ่มตัว 1 ก. | 5 % |
| คอเลสเตอรอล 30 มก. | 10 % |
| โปรตีน 11 ก. | |
| คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 22 ก. | 7 % |
| น้ำตาลทั้งหมด 0 ก. | |
| โซเดียม 750 มก. | 38 % |
| โพแทสเซียม 180 มก. | 5 % |

*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

Date of Issue 4 December 2025

Approved by



Miss Saijai Kiatkittisorn
Responsible for the Technical management

F-CS-008 Revision: 05 Date: 15-05-68

This report is certified only on the sample tested and the results apply to the sample as received.
This report shall not be reproduced except in full, without approval of the NFI.

ผลการดำเนินงาน : ปลาต้มปลาดุก



Foundation for Industrial Development National Food Institute
Industrial Standards Service Center, Department of Laboratory Services

Test Report

Report no.: 2600544-001-01
Client : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
เลขที่ 2 ถ.พหลโยธิน 87 ซ.2 ต.ประชาธิปัตย์ อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12130
Operation no.: 2600544-001
Sample description: ปลาต้มปลาดุก
Sample condition: packed in 2 plastic bag(s), normal condition
Date received: 6 November 2025
Date tested: 7 - 14 November 2025

Page 1 of 2

| Test item(s) | Test method | Units | Result | LOD | LOQ |
|--------------------|--|------------|--------------|-----|-----|
| Energy | Methods of Analysis for Nutrition Labeling 1993, Chapter 1,5,6 | kcal/100 g | 169 | - | - |
| Total Fat | AOAC (2023) 960.39 | g/100 g | 8.5 | - | - |
| Saturated fat | In-house method T974 based on AOAC (2023) 996.06 | g/100 g | 2.6 | - | - |
| Cholesterol | In-house method T992 based on Journal of AOAC International Vol.76, No.4, 1993 | mg/100 g | 90 | - | - |
| Total Carbohydrate | Methods of Analysis for Nutrition Labeling 1993, Chapter 1,5,6 | g/100 g | 9.5 | - | - |
| Total Sugars | In-house method T997 based on AOAC (2023) 982.14 | g/100 g | Not Detected | - | - |
| Protein (N x 6.25) | In-house method T9258 based on AOAC (2023) 992.15 | g/100 g | 13.6 | - | - |
| Sodium | In-house method T9152 based on AOAC (2023) 984.27 | mg/100 g | 413 | - | - |
| Potassium | In-house method T9152 based on AOAC (2023) 984.27 | mg/100 g | 255 | - | - |
| Moisture | AOAC (2023) 950.46B | g/100 g | 66.61 | - | - |
| Ash | AOAC (2023) 920.153 | g/100 g | 1.80 | - | - |

Remark : -

Date of Issue 17 November 2025

Approved by

Miss Saijai Kiatkittisorn
Responsible for the Technical management

FCS-008 Revision: 05 Date: 15-05-68

This report is certified only on the sample tested and the results apply to the sample as received.
This report shall not be reproduced except in full, without approval of the NFI.

ผลการดำเนินงาน : ปลาต้มปลาตุก



Foundation for Industrial Development National Food Institute
Industrial Standards Service Center, Department of Laboratory Services

Test Report

Report no.: 2600544-001-01
Client : คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
เลขที่ 2 ถ.พหลโยธิน 87 ซ.2 ต.ประชาธิปัตย์ อ.ธัญบุรี จ.ปทุมธานี 12130
Operation no.: 2600544-001
Sample description: ปลาต้มปลาตุก
Sample condition: packed in 2 plastic bag(s), normal condition
Date received: 6 November 2025
Date tested: 7 - 14 November 2025

Page 2 of 2

Nutrition labeling (THAI, RDI)

ฉลากโภชนาการสำหรับขนาดบรรจุ 400 กรัม

| ข้อมูลโภชนาการ | |
|----------------------------|----------------|
| คุณค่าทางโภชนาการต่อ | 100 กรัม |
| พลังงาน | 180 กิโลแคลอรี |
| ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน* | |
| ไขมันทั้งหมด 9 ก. | 14 % |
| ไขมันอิ่มตัว 2.5 ก. | 12 % |
| คอเลสเตอรอล 90 มก. | 30 % |
| โปรตีน 14 ก. | |
| คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 10 ก. | 3 % |
| น้ำตาลทั้งหมด 0 ก. | |
| โซเดียม 410 มก. | 20 % |
| โพแทสเซียม 260 มก. | 7 % |

*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

F-CS-008 Revision: 05 Date: 15-05-68

Date of Issue 17 November 2025

Approved by

Miss Saijai Kiatkittisorn
Responsible for the Technical management

This report is certified only on the sample tested and the results apply to the sample as received.
This report shall not be reproduced except in full, without approval of the NFI.

กิจกรรม: การพัฒนาออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์

ระยะเวลาดำเนินการ วันที่ 1-30 พฤศจิกายน 2568

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

รองศาสตราจารย์ ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมคณะทำงาน ได้ระดมแนวความคิด สอบถามความต้องการของชุมชนเพื่อเก็บข้อมูลเกี่ยวกับอัตลักษณ์ความเป็นมาของชุมชน จุดเด่นของชุมชนและการเลือกบรรจุภัณฑ์ การออกแบบโลโก้ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์

ผลการดำเนินงาน

1. ผู้รับผิดชอบกิจกรรมได้ข้อมูลความต้องการของชุมชนเพื่อนำมาออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับบริบทของชุมชนที่ต้องการคงความเป็นอัตลักษณ์ของชื่อวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี เป็นสัญลักษณ์ตราสินค้าหรือโลโก้
2. สมาชิกของชุมชนร่วมกันเลือกขนาด ลักษณะสัญลักษณ์ตราสินค้า ของบรรจุภัณฑ์และการใช้สีสันทดลองของฉลากที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ โดยเลือกตัวอย่างที่ 2 เป็นโลโก้ผลิตภัณฑ์ของชุมชน เลือกตัวอย่างฉลากผลิตภัณฑ์ต้นแบบปลาส้มแบบที่ 2
3. ผู้รับผิดชอบโครงการร่วมกันตัดสินใจในการคัดเลือกสัญลักษณ์โลโก้ ฉลากบรรจุภัณฑ์ คำอธิบายของผลิตภัณฑ์

รูปภาพกิจกรรม



ตัวอย่างที่ 1



ตัวอย่างที่ 2

ผลิตภัณฑ์จากปลาสด
 5 ลูกห่อสุญญากาศ บรรจุในกล่องพลาสติก
 7x2 ม.8 6.8 คลองหก 6.8 คลองหก 6.8 ม.8

บ้านปลา
 BAANPLA

ปลาล้าง
 สด ใหม่
 ใช้สารเจือปน

วิธีการเก็บรักษา
 ควรเก็บไว้ในตู้เย็น

ส่วนประกอบ
 ปลา ทรายขาว
 ข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม
 น้ำตาล ผงปรุงรส

น้ำหนักสุทธิ (Net Weight) **500** กรัม

ราคา บาท

ผลิตภัณฑ์จากปลาสด
 5 ลูกห่อสุญญากาศ บรรจุในกล่องพลาสติก
 7x2 ม.8 6.8 คลองหก 6.8 คลองหก 6.8 ม.8

บ้านปลา
 BAANPLA

ปลาล้าง
 สด ใหม่
 ใช้สารเจือปน

วิธีการเก็บรักษา
 ควรเก็บไว้ในตู้เย็น

ส่วนประกอบ
 ปลา ทรายขาว
 ข้าวเหนียว 1 กิโลกรัม
 น้ำตาล ผงปรุงรส

น้ำหนักสุทธิ (Net Weight) **300** กรัม

ราคา บาท

กิจกรรม: การทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภค

ระยะเวลาดำเนินการ วันที่ 28 พฤศจิกายน 2568

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

รองศาสตราจารย์ ดร.บุญทริกา ทองดอนพุ่ม หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมคณะทำงาน ดำเนินการทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภค ด้วยการนำผลิตภัณฑ์มาทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสด้าน สี กลิ่น รสชาติ เนื้อสัมผัส และความชอบโดยรวม ใช้การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสแบบ 9-Point Hedonic Scale ใช้ผู้บริโภค จำนวน 30 คน นำข้อมูลมาวิเคราะห์ผลคะแนนของผู้ทดสอบทั้งหมด เพื่อสรุปผลคะแนนทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัส เพื่อเสนอแนะชุมชน โดยมีผลการดำเนินงาน ดังนี้

ผลการดำเนินงาน

ตารางที่ 1 คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ปลาต้มปลาตุก

| พารามิเตอร์ | คะแนน |
|-------------------------|-----------|
| สี (Color) | 8.43±0.63 |
| กลิ่น (Smell) | 8.13±0.82 |
| รสชาติ (Taste) | 8.20±0.66 |
| เนื้อสัมผัส (Texture) | 7.30±0.79 |
| ความชอบโดยรวม (Overall) | 8.40±0.56 |

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ปลาต้มปลาตุก พบว่า ได้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ปลาต้มปลาตุกตามคุณลักษณะด้านต่าง ๆ ได้คะแนนความชอบมากสูงกว่าเกณฑ์ยอมรับ ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ และความชอบโดยรวม ได้คะแนนเฉลี่ย 8.43±0.63, 8.13±0.82, 8.20±0.66 และ 8.40±0.56 ตามลำดับ และได้คะแนนความชอบปานกลาง ได้แก่ เนื้อสัมผัส ได้คะแนนเฉลี่ย 7.30±0.79 ดังแสดงในตารางที่ 1

ตารางที่ 2 คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ปลาสามปลาตะเพียน

| พารามิเตอร์ | คะแนน |
|-------------------------|-----------|
| สี (Color) | 8.50±0.63 |
| กลิ่น (Smell) | 8.20±0.55 |
| รสชาติ (Taste) | 8.33±0.61 |
| เนื้อสัมผัส (Texture) | 7.50±0.82 |
| ความชอบโดยรวม (Overall) | 8.27±0.69 |

ผลการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ปลาสามปลาตะเพียน พบว่า ได้คะแนนคุณภาพทางประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์ปลาสามปลาตะเพียนตามคุณลักษณะด้านต่าง ๆ ได้คะแนนความชอบมาก สูงกว่าเกณฑ์ยอมรับ ได้แก่ สี กลิ่น รสชาติ และความชอบโดยรวม ได้คะแนนเฉลี่ย 8.50±0.63, 8.20±0.55, 8.33±0.61 และ 8.27±0.69 ตามลำดับ และได้คะแนนความชอบปานกลาง ได้แก่ เนื้อสัมผัส ได้คะแนนเฉลี่ย 7.50±0.82 ดังแสดงในตารางที่ 2

รูปภาพกิจกรรม



รูปภาพกิจกรรม



กิจกรรม: การส่งเสริมการเพิ่มช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ และการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย

ระยะเวลาดำเนินการ วันที่ 27 พฤศจิกายน 2568

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

รองศาสตราจารย์ ดร.บุญชริกา ทองดอนพุ่ม หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมงาน ประกอบด้วย นายทองมี เหมาะสม จัดกิจกรรมเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้การส่งเสริมการเพิ่มช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ และการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย ณ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี ได้ดำเนินกิจกรรม บรรยาย เรื่อง: การส่งเสริมการเพิ่มช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ การจัดเก็บข้อมูลและบัญชีรายรับ-รายจ่าย และปฏิบัติการ เรื่อง: การจัดเก็บข้อมูลและบัญชีรายรับ-รายจ่าย และการส่งเสริมการเพิ่มช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ (TikTok, Line official, Facebook)

ผลการดำเนินงาน

1. หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมงาน ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดเก็บข้อมูลและบัญชีรายรับ-รายจ่าย ให้แก่ผู้เข้าอบรมของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู 8 ตำบลคลองหก จากการวิเคราะห์บัญชีของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ยังเป็นการจัดทำบัญชีที่ยังไม่เป็นระบบ โดยจัดบันทึกข้อมูลแบบภาพรวมไม่มีการชี้แจงรายละเอียด เช่น รายจ่ายก็บาทต่อวัน รายรับก็บาทต่อวัน เป็นต้น ไม่มีการอธิบายรายละเอียดที่มาของรายจ่ายและรายรับ ดังนั้น หัวหน้าโครงการพร้อมทีมงาน จึงอธิบายหลักการจัดทำบัญชีรายรับ รายจ่าย ที่ถูกต้องตามหลักการจดบันทึกบัญชี ภายหลังจากการอบรมสมาชิกมีความรู้ความเข้าใจในการทำบัญชีรายรับ รายจ่าย สามารถจัดทำบัญชีถูกต้อง โดยการจัดทำบัญชีแยกประเภทต่าง ๆ ดังนี้ บัญชีรายรับ บัญชีรายจ่าย บัญชีกำไร และบัญชี สต็อกสินค้า

2. ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจในหลักการจัดทำบัญชีรายรับ รายจ่าย ที่ถูกต้องตามหลักการจดบันทึกบัญชี

3. ผู้เข้าอบรมได้ทดลองจัดทำบัญชีรายรับ บัญชีรายจ่าย บัญชีกำไร และบัญชี สต็อกสินค้าของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู 8 ตำบลคลองหก

4. ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจในเพิ่มช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ (TikTok, Line official, Facebook) เพิ่มขึ้น โดยมีช่อง TikTok :หน้อยปลาแดดเดียว ต.คลองหก @aree_noi2345 ซึ่งมีผู้ติดตาม 140 คน และกำลังติดตาม 117 คน และเพจ Facebook : หน้อยปลาแดดเดียว ยอดผู้ติดตาม 568 คน และกำลังติดตาม 1 คน

รูปภาพกิจกรรม



กิจกรรม: การพัฒนาสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า

ระยะเวลาดำเนินการ วันที่ 20 ธันวาคม 2568

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

รองศาสตราจารย์ ดร.บุณทริกา ทองดอนพุ่ม หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมคณะทำงาน จัดกิจกรรม เพื่อการพัฒนาสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า ภายใต้โครงการการพัฒนาและส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อยกระดับธุรกิจชุมชน : วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมี 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี (ปีที่ 2) โดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบางควายลุย ตำบลบางอ้อ อำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก ซึ่งเป็นกลุ่มที่มีศักยภาพในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ มากมาย เช่น ข้าวเกรียบเห็ด ข้าวเกรียบรสผ้อบกรอบ ปลาเส้น ไส้กรอกเวียนนาปลานิล กุนเชียงปลานิล ปลาเบรคแตก เป็นต้น เพื่อให้เกิดการต่อยอดในการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การสร้างเครือข่าย การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีคุณภาพ ตลอดจนได้ฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าวเกรียบปลา และผลิตภัณฑ์ปลาเบรคแตก

ผลการดำเนินงาน:

1. ผู้เข้าร่วมโครงการ 10 คน
2. ได้เครือข่ายด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา 1 เครือข่าย ได้แก่ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร

บ้านบางควายลุย ตำบลบางอ้อ อำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก

รูปภาพกิจกรรม



รูปภาพกิจกรรม



รูปภาพกิจกรรม



กิจกรรม: การสร้างแรงบันดาลใจให้ทายาทกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อสืบสานกิจการของชุมชน

ระยะเวลาดำเนินการ วันที่ 21 ธันวาคม 2568

รายละเอียดผลการดำเนินงาน

รองศาสตราจารย์ ดร.บุญศรีกา ทองดอนพุ่ม หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมคณะทำงาน จัดกิจกรรมเพื่อสร้างแรงบันดาลใจให้กับสมาชิกในชุมชนให้เกิดแรงจูงใจ โดยมีทีมวิทยากรบรรยาย เรื่อง: ความสำคัญของทายาทกับความยั่งยืนของวิสาหกิจชุมชนและแรงบันดาลใจจากต้นแบบความสำเร็จ และปฏิบัติการ เรื่อง: ระดมความคิดการต่อยอดกิจการชุมชนด้วยแนวคิดใหม่ และระดมความคิดวางแผนเส้นทางทายาทสืบสานกิจการ นอกจากนี้ กิจกรรมยังส่งเสริมให้เกิดความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ของชุมชน และสร้างแรงจูงใจให้ทายาทที่มีความตั้งใจกลับมามีส่วนร่วมในการบริหารจัดการหรือพัฒนาวิสาหกิจชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม ส่งผลให้ชุมชนมีแนวโน้มในการถ่ายทอดองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่นอย่างต่อเนื่อง อันจะนำไปสู่ความเข้มแข็งและความยั่งยืนของวิสาหกิจชุมชนในระยะยาว

ผลการดำเนินงาน

1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทัศนคติเชิงบวกต่อการสืบสานกิจการของชุมชนเพิ่มขึ้น
2. เกิดความตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่นและวิสาหกิจชุมชนต่อเศรษฐกิจและคุณภาพชีวิตของชุมชน
3. ทายาทมีแรงจูงใจในการมีส่วนร่วมพัฒนาและต่อยอดกิจการของครอบครัวและชุมชนด้วยแนวคิดสมัยใหม่
4. ส่งเสริมการถ่ายทอดองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่น และสร้างความต่อเนื่องในการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชน และมีแนวโน้มความเข้มแข็งและความยั่งยืนของวิสาหกิจชุมชนในระยะยาว
5. สมาชิกเข้าร่วมอบรม จำนวน 30 คน และมีความพึงพอใจการเข้าร่วมกิจกรรม คิดเป็นร้อยละ 98.67

รูปภาพกิจกรรม



รูปภาพกิจกรรม



3.3 การประเมินผลการดำเนินกิจกรรมของโครงการ

โครงการการพัฒนาและส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อยกระดับธุรกิจชุมชน : วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี ปีที่ 2 จัดกิจกรรมอบรม จำนวน 4 กิจกรรม ได้แก่ 1. การถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีความปลอดภัยทางอาหาร (Food safety) และการยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย. 2. การส่งเสริมการเพิ่มช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ การจัดเก็บข้อมูลและบัญชีรายรับ-รายจ่าย 3. การพัฒนาสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า และ 4. การสร้างแรงบันดาลใจให้ทายาทกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อสืบสานกิจการของชุมชน เมื่อเสร็จสิ้นการอบรมแล้ว ผู้ตอบแบบประเมินตอบแบบสอบถาม โดยใช้เครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล ซึ่งมีการกำหนดเกณฑ์การให้คะแนน ดังนี้

| | | |
|---------|---------|------------|
| คะแนน 5 | หมายถึง | มากที่สุด |
| คะแนน 4 | หมายถึง | มาก |
| คะแนน 3 | หมายถึง | ปานกลาง |
| คะแนน 2 | หมายถึง | น้อย |
| คะแนน 1 | หมายถึง | น้อยที่สุด |

จากนั้นในส่วนการวิเคราะห์ข้อมูลจะใช้สูตรการคำนวณในการหาเกณฑ์แบ่งความกว้างของแต่ละระดับอันตรภาค เพื่อใช้ในการแปลความหมายจากค่าเฉลี่ย (\bar{X}) ใช้เกณฑ์การแปลความหมายค่าคะแนน เกณฑ์การแบ่งช่วงระดับคะแนนด้วยวิธีการหาความกว้างของอันตรภาคชั้น ดังนี้

$$\begin{aligned}
 \text{อันตรายภาคชั้น} &= \text{ค่าพิสัย/จำนวนชั้น} \\
 &= (\text{ค่าสูงสุด}-\text{ค่าต่ำสุด})/\text{จำนวนชั้น} \\
 &= (5-1)/5 \\
 &= 0.8
 \end{aligned}$$

| | | |
|-------------|---------|---|
| 4.21 – 5.00 | หมายถึง | มีระดับความสำคัญต่อการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับมากที่สุด |
| 3.41 – 4.20 | หมายถึง | มีระดับความสำคัญต่อการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับมาก |
| 2.61 – 3.40 | หมายถึง | มีระดับความสำคัญต่อการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับปานกลาง |
| 1.81 – 2.60 | หมายถึง | มีระดับความสำคัญต่อการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับน้อย |
| 1.00 – 1.80 | หมายถึง | มีระดับความสำคัญต่อการมีส่วนร่วมอยู่ในระดับน้อยที่สุด |

ตารางที่ 3 ค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการ

N = 30

| รายการ | ระดับความคิดเห็น | | | | | | | | | | | | (\bar{X}) | ร้อยละ (%) | แปลผล |
|---|------------------|--------|-------|--------|---------|--------|-------|--------|------------|--------|---------|--------|-------------|------------|-----------|
| | มากที่สุด | | มาก | | ปานกลาง | | น้อย | | น้อยที่สุด | | ไม่พอใจ | | | | |
| | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | จำนวน | ร้อยละ | | | |
| 1.การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ชับซ้อน | 15 | 50.00 | 9 | 30.00 | 6 | 20.00 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 4.30 | 86.00 | มากที่สุด |
| 2.การให้บริการมีความ สะดวก รวดเร็ว | 18 | 60.00 | 7 | 23.33 | 5 | 16.67 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 4.43 | 88.67 | มากที่สุด |
| 3.เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วย ยินดีความสุภาพ เต็มใจ | 24 | 80.00 | 6 | 20.00 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 4.77 | 95.33 | มากที่สุด |
| 4.เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วย ความสะดวก รวดเร็ว | 18 | 60.00 | 9 | 30.00 | 3 | 10.00 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 4.50 | 90.00 | มากที่สุด |
| 5.วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ได้อย่างเหมาะสม | 22 | 73.33 | 5 | 16.67 | 3 | 10.00 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 4.63 | 92.67 | มากที่สุด |
| 6.ท่านได้รับความรู้เพิ่มขึ้น จากเดิม | 28 | 93.33 | 2 | 6.67 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 4.93 | 98.67 | มากที่สุด |
| 7.ข้อมูลที่ได้รับ ถูกต้อง และตรงตามความต้องการ | 19 | 63.33 | 5 | 16.67 | 6 | 20.00 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 4.43 | 88.67 | มากที่สุด |
| 8.การนำความรู้ที่ได้รับไป ใช้ประโยชน์ | 27 | 90.00 | 2 | 6.67 | 1 | 3.33 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 4.80 | 96.00 | มากที่สุด |
| 9.ความพึงพอใจใน ภาพรวม | 28 | 93.33 | 2 | 6.67 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 0 | 0.00 | 4.93 | 98.67 | มากที่สุด |

จากตารางที่ 3 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อโครงการการพัฒนาและส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อยกระดับธุรกิจชุมชน : วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี ปีที่ 2 พบว่า ผู้ประเมินมีความพึงพอใจมากที่สุดในทุกด้าน โดยมีคะแนนเฉลี่ยความพึงพอใจในภาพรวมและด้านได้รับความรู้เพิ่มขึ้นจากเดิม มากที่สุด มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.93 คิดเป็นร้อยละ 98.67 รองลงมา คือ การนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.80 คิดเป็นร้อยละ 96.00 เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยยินดีความสุภาพเต็มใจ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.77 คิดเป็นร้อยละ 95.33 วิทยากรถ่ายทอดความรู้ได้อย่างเหมาะสม มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.63 คิดเป็นร้อยละ 92.67 เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.50 คิดเป็นร้อยละ 90.00 การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว และข้อมูลที่ได้รับ ถูกต้อง และตรงตามความต้องการ มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.43 คิดเป็นร้อยละ 88.67 และการให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ชับซ้อน มีค่าเฉลี่ยเท่ากับ 4.30 คิดเป็นร้อยละ 86.00 ตามลำดับ

3.4 ผลการติดตามการนำไปใช้ประโยชน์

จากการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ได้ร้อยละ 100 โดยผู้เข้าร่วมโครงการส่วนใหญ่

ตารางที่ 4 แสดงค่าร้อยละของการนำไปใช้ประโยชน์

| ผลการใช้ประโยชน์ | จำนวน | ร้อยละ |
|--|-----------|---------------|
| การนำไปใช้ประโยชน์ | | |
| <input checked="" type="checkbox"/> สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ | 30 | 100.00 |
| <input type="checkbox"/> ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ | 0 | 0.00 |
| รวม | 30 | 100.00 |
| ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้ก็บาทต่อเดือน | | |
| รายได้หลัก | 12 | 40.00 |
| รายได้เสริม | 14 | 46.67 |
| รวม | 26 | 86.67 |
| ระบุจำนวนเงิน | | |
| น้อยกว่า 1,000 บาท | 18 | 60.00 |
| 1,000 – 2,500 บาท | 8 | 26.67 |
| 2,501 – 5,000 บาท | 0 | 0.00 |

ตารางที่ 4 แสดงค่าร้อยละของการนำไปใช้ประโยชน์ (ต่อ)

| ผลการใช้ประโยชน์ | จำนวน | ร้อยละ |
|---|-----------|---------------|
| 5,001 – 7,500 บาท | 0 | 0.00 |
| 7,501 – 10,000 บาท | 0 | 0.00 |
| มากกว่า 10,000 บาท | 0 | 0.00 |
| รวม | 26 | 86.67 |
| ท่านสามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายได้กี่บาทต่อเดือน | | |
| น้อยกว่า 1,000 บาท | 2 | 6.67 |
| 1,000 – 2,500 บาท | 2 | 6.67 |
| 2,501 – 5,000 บาท | 0 | 0.00 |
| 5,001 – 7,500 บาท | 0 | 0.00 |
| 7,501 – 10,000 บาท | 0 | 0.00 |
| มากกว่า 10,000 บาท | 0 | 0.00 |
| รวม | 4 | 13.33 |
| ด้านคุณภาพชีวิต | | |
| สามารถระบุเป็นจำนวนเงิน | 13 | 43.33 |
| ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ | 17 | 56.67 |
| ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคม | 0 | 0.00 |
| รวม | 30 | 100.00 |
| ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เมื่อใด | | |
| หลังการอบรมทันที | 8 | 26.67 |
| หลังการอบรมภายใน 1 เดือน | 22 | 73.33 |
| หลังการอบรมภายใน 3 เดือน | 0 | 0.00 |
| หลังการอบรมภายใน 6 เดือน | 0 | 0.00 |
| รวม | 30 | 100.00 |
| ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้อย่างไร | | |
| ใช้ในการดำเนินชีวิตประจำวันในครอบครัว | 22 | 73.33 |

ตารางที่ 4 แสดงค่าร้อยละของการนำไปใช้ประโยชน์ (ต่อ)

| ผลการใช้ประโยชน์ | จำนวน | ร้อยละ |
|---|-----------|---------------|
| ใช้ภายในชุมชน/กลุ่มวิสาหกิจชุมชน | 8 | 26.67 |
| ใช้ในที่ทำงาน | 0 | 0.00 |
| ใช้เมื่อมีโอกาส | 0 | 0.00 |
| รวม | 30 | 100.00 |
| ท่านนำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านใด | | |
| ประยุกต์ใช้เป็นองค์ความรู้ใหม่ | 25 | 83.33 |
| เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้/เผยแพร่ต่อได้ | 5 | 16.67 |
| ให้บริการ คำปรึกษาแนะนำ | 0 | 0.00 |
| รวม | 30 | 100.00 |

ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถเพิ่มรายได้ จำนวน 26 คน หรือร้อยละ 86.67 โดยรวมรายได้ของแต่ละคน รวมเป็นเป็นจำนวน 16,000 บาทต่อเดือน เมื่อนำไปเทียบกับต้นทุนโครงการต่อคนอยู่ที่ 5,433.33 จะคิดเป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจ 1.18 เท่า โดยคิดจากสูตรคำนวณผลตอบแทนโครงการ (เท่า) ดังนี้

$$\begin{aligned} \text{สูตรคำนวณผลตอบแทนโครงการ (เท่า)} &= \frac{\text{รวมรายได้แต่ละคนหารด้วยจำนวนคน (ทั้งโครงการ)} \times 12 \text{ เดือน}}{\text{ต้นทุนโครงการต่อคน}} \\ &= 6,400/5,433.33 \\ &= 1.18 \text{ เท่า} \end{aligned}$$

ผลการดำเนินงาน

การวิเคราะห์โครงการการพัฒนาและส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อยกระดับธุรกิจชุมชน : วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมี 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี ปีที่ 2 ซึ่งได้รับงบประมาณสนับสนุนในการดำเนินโครงการปีทีหนึ่ง จำนวน 165,000 บาท และปีที่สอง จำนวน 163,000 บาท โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความรู้ด้าน วทน. ในการลดต้นทุนการเพาะเลี้ยงปลาและการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาที่มีคุณภาพและเป็นอัตลักษณ์ของชุมชน และ เพื่อส่งเสริมระบบตลาดชุมชน ตลาดออนไลน์ ให้ชุมชนมีกลไกในการขับเคลื่อนการเพาะเลี้ยงปลาปลอดภัย การแปรรูปผลผลิต การรักษาผลผลิต การจำหน่ายผลผลิต และสามารถพึ่งพาตนเองอย่างยั่งยืน

การดำเนินโครงการในปีที่หนึ่ง และปีที่สองของคณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ได้ร่วมกันพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาและถ่ายทอดเทคโนโลยี จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่

ปีที่หนึ่ง: 1) ผลิตภัณฑ์ปลานิลเส้นหวาน โดยกำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์ปลานิลเส้นหวาน 150 กรัม ถุงละ 80 บาท (ต้นทุน 13.69 บาท) และ 2) ผลิตภัณฑ์ข้าวเกรียบปลานิล โดยกำหนดราคาขาย 50 กรัม ถุงละ 30 บาท (ต้นทุน 17.99 บาท)

ปีที่สอง: 1) ผลิตภัณฑ์ปลาสามปลาตะเพียน โดยกำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์ปลาสามปลาตะเพียน 500 กรัม 50 บาท (ต้นทุน 31.70 บาท) และ 2) ผลิตภัณฑ์ปลาสามปลาดุก โดยกำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์ปลาสามปลาดุก 500 กรัม 80 บาท (ต้นทุน 52.20 บาท)

จากแผนธุรกิจวิสาหกิจชุมชนวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู่ 8 ตำบลคลองหก และการโฆษณาประชาสัมพันธ์สินค้า เพื่อเผยแพร่ข้อมูลผลิตภัณฑ์ไปยังลูกค้ากลุ่มเป้าหมายซึ่งส่วนใหญ่เป็นกลุ่มลูกค้าประจำ รวมถึงการจำหน่ายสินค้าผ่านตลาดชุมชน และแพลตฟอร์มออนไลน์ คาดว่าในแต่ละเดือนจะมียอดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ดังนี้ 1) ปลานิลเส้นหวาน 100 ถุง 2) ข้าวเกรียบปลานิล 100 ถุง 3) ปลาสามปลาตะเพียน 150 ถุง และ ปลาสามปลาดุก 150 ถุง

การวิเคราะห์ผลตอบแทนทางการเงินของการดำเนินโครงการฯ เป็นวิธีการวิเคราะห์โครงการว่าคุ้มค่าต่อการลงทุนหรือไม่ โดยวิเคราะห์รายรับจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากปลาเปรียบเทียบกับงบประมาณในการดำเนินโครงการ และกำหนดอัตราการคิดลดเท่ากับร้อยละ 0.25 ต่อปี (เท่ากับค่าดอกเบี้ยเงินฝากแบบออมทรัพย์ในปัจจุบัน) อายุโครงการประมาณ 5 ปี ดังนั้น ต้องนำยอดจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากปลาตลอดอายุโครงการมาใช้ในการคำนวณ โดยยอดจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากปลาจะใช้ยอดจำหน่ายซึ่งคาดว่าจะขายได้ในอนาคต ซึ่งต้องใช้ระยะเวลาในการดำเนินการจึงจะเห็นผลลัพธ์ที่เป็นรูปธรรมชัดเจน

การประมาณรายได้และค่าใช้จ่ายในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เพื่อวิเคราะห์ผลตอบแทนทางการเงินของการดำเนินโครงการฯ

เมื่อโครงการดำเนินการตามแผนธุรกิจ การโฆษณาผลิตภัณฑ์ และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ให้กับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย โดยกำหนดอัตราการคิดลดเท่ากับร้อยละ 0.25 ต่อปี ซึ่งผลการดำเนินโครงการปีที่หนึ่งและปีที่สอง ดังนี้

การดำเนินโครงการปีที่หนึ่ง

การดำเนินโครงการปีที่หนึ่ง ประมาณยอดขายของปลานิลเส้นหวานได้เดือนละ 100 ถู และข้าวเกรียบปลานิลขายได้เดือนละ 100 ถู เป็นระยะเวลา 5 ปี สามารถคำนวณหาผลตอบแทนโครงการได้ดังตารางที่ 1 ซึ่งพบว่า NPV > 0 และ B/C ratio > 1 ซึ่งพบว่าโครงการนี้เป็นการลงทุนที่คุ้มค่า และผลตอบแทนคุ้มค่าการลงทุน โดยมีระยะเวลาคืนทุน (PP) 2 ปี 5.18 เดือน และอัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) = 10.77% ซึ่งเป็นโครงการที่ให้ผลตอบแทนคุ้มค่า ดังนี้

1. มูลค่าปัจจุบันสุทธิ = มูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทน - มูลค่าปัจจุบันของค่าใช้จ่าย

$$NPV = 545,351.00 - 480,461.10 = 64,890.00 \text{ บาท มีค่ามากกว่า } 0 \text{ บาท}$$

2. อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน = มูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทน/มูลค่าปัจจุบันของค่าใช้จ่าย

$$B/C \text{ ratio} = 545,351.00 / 480,461.10 = 1.14 \text{ มีค่ามากกว่า } 1$$

3. ระยะเวลาคืนทุน PP = 2 ปี 5.18 เดือน

4. อัตราผลตอบแทนภายใน IRR = 10.77 %

ตารางที่ 5 รายได้และค่าใช้จ่ายเทียบเท่ามูลค่าปัจจุบันในการขายปลานิลเส้นหวาน และข้าวเกรียบปลานิล

| ปี | รายได้/ ผลตอบแทน (บาท) | ค่าใช้จ่าย (บาท) | อัตราคิดลด/ ดอกเบี้ย | ผลตอบแทน สุทธิ (บาท) | รายได้/ ผลตอบแทน ปัจจุบัน (บาท) | ค่าใช้จ่าย ปัจจุบัน (บาท) |
|----------------|------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|
| - | - | 165,000 | 1.0000 | -165,000 | - | 165,000.00 |
| 1 (2 เดือน) | 22,000.00 | 12,726.00 | 0.9975 | 9,274.00 | 21,945.00 | 12,694.19 |
| 2 | 132,000.00 | 76,356.00 | 0.9950 | 55,644.00 | 131,340.00 | 75,974.22 |
| 3 | 132,000.00 | 76,356.00 | 0.9925 | 55,644.00 | 131,340.00 | 75,974.22 |
| 4 | 132,000.00 | 76,356.00 | 0.9901 | 55,644.00 | 131,340.00 | 75,974.22 |
| 5 | 132,000.00 | 76,356.00 | 0.9876 | 55,644.00 | 131,340.00 | 75,974.22 |
| รวม | 550,000.00 | 483,150.00 | - | 66,850.00 | 545,351.00 | 480,461.10 |

การดำเนินโครงการปีที่สอง

การดำเนินโครงการปีที่สอง ประมาณยอดขายของผลิตภัณฑ์ปลาส้มปลาตะเพียน เบื้องต้นเดือนละ 150 ถูง และปลาส้มปลาดุก เดือนละ 150 ถูง เปรียบเทียบกับงบประมาณในการดำเนินโครงการปีที่สอง จำนวน 163,000 บาท สามารถคำนวณหาผลตอบแทนทางการเงินของโครงการได้ ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 6 รายได้และค่าใช้จ่ายเทียบเท่ามูลค่าปัจจุบันในการขายปลาส้มปลาตะเพียน และปลาส้มปลาดุก

| ปี | รายได้/ ผลตอบแทน (บาท) | ค่าใช้จ่าย (บาท) | อัตราคิดลด/ ดอกเบี้ย | ผลตอบแทน สุทธิ (บาท) | รายได้/ ผลตอบแทน ปัจจุบัน (บาท) | ค่าใช้จ่าย ปัจจุบัน (บาท) |
|----------------|------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|
| - | - | 163,000 | 1.0000 | -163,000 | - | 163,000.00 |
| 1 (2 เดือน) | 39,000.00 | 25,170.00 | 0.9975 | 13,830.00 | 38,902.50 | 25,107.08 |
| 2 | 234,000.00 | 151,020.00 | 0.9950 | 82,980.00 | 232,830.00 | 150,264.90 |
| 3 | 234,000.00 | 151,020.00 | 0.9925 | 82,980.00 | 232,245.00 | 149,887.35 |
| 4 | 234,000.00 | 151,020.00 | 0.9901 | 82,980.00 | 231,683.40 | 149,524.90 |
| 5 | 234,000.00 | 151,020.00 | 0.9876 | 82,980.00 | 231,098.40 | 149,147.35 |
| รวม | 975,000.00 | 792,250.00 | - | 182,750.00 | 966,759.30 | 786,931.35 |

1. มูลค่าปัจจุบันสุทธิ = มูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทน - มูลค่าปัจจุบันของค่าใช้จ่าย

$$NPV = 966,759.30 - 786,931.35 = 179,827.72 \text{ บาท มีค่ามากกว่า } 0 \text{ บาท}$$

2. อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน = มูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทน/มูลค่าปัจจุบันของค่าใช้จ่าย

$$B/C \text{ ratio} = 966,759.30/786,931.35 = 1.23 \text{ มีค่ามากกว่า } 1$$

3. ระยะเวลาคืนทุน PP = 2 ปี 5.18 เดือน

4. อัตราผลตอบแทนภายใน IRR = 26.20%

การวิเคราะห์ความคุ้มค่าเชิงเศรษฐศาสตร์

การวิเคราะห์ผลตอบแทนทางการเงินของการดำเนินโครงการฯ ได้แก่

1. มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net present value, NPV) เป็นการหาความต่างระหว่างมูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทน และมูลค่าปัจจุบันของค่าใช้จ่ายโครงการ เพื่อให้เห็นว่าโครงการให้ผลตอบแทนคุ้มค่าหรือไม่

$NPV = \text{มูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทน} - \text{มูลค่าปัจจุบันของค่าใช้จ่าย}$

$NPV > 0$ เป็นการลงทุนที่คุ้มค่า

$NPV < 0$ เป็นการลงทุนที่ไม่คุ้มค่า

2. อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน (Benefit/Cost analysis, B/C ratio) เป็นการวิเคราะห์เปรียบเทียบระหว่างมูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทนกับมูลค่าปัจจุบันของเงินลงทุนและค่าใช้จ่ายในโครงการ

$B/C \text{ ratio} = \text{มูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทน} / \text{มูลค่าปัจจุบันของค่าใช้จ่าย}$

$B/C \text{ ratio} > 1$ โครงการให้ผลตอบแทนคุ้มค่าการลงทุน

$B/C \text{ ratio} < 1$ โครงการให้ผลตอบแทนไม่คุ้มค่าการลงทุน

3. ระยะเวลาคืนทุน (Payback period, PP) เป็นการพิจารณารายได้สุทธิที่เกิดขึ้นในแต่ละปีสะสมรวมจนกระทั่งรายได้สุทธิสะสมมีค่าเท่ากับเงินลงทุนในโครงการ ระยะเวลาที่ทำให้รายได้สุทธิสะสมมีค่าเท่ากับเงินลงทุน คือ ระยะเวลาคืนทุน

4. อัตราผลตอบแทนภายใน (Internal rate of return, IRR) เป็นการหาอัตราคิดลดที่ให้มูลค่าปัจจุบันของค่าใช้จ่ายเท่ากับมูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทน ซึ่งเป็นค่าที่แสดงถึงความสามารถในการสร้างรายได้จากการลงทุน

$$IRR = \text{อัตราคิดลดค่าสูง} + \frac{(\text{อัตราคิดลดค่าต่ำ} - \text{อัตราคิดลดค่าสูง}) \times NPV \text{ ค่าสูง}}{(NPV \text{ ค่าสูง} - NPV \text{ ค่าต่ำ})}$$

$IRR > \text{ค่าเสียโอกาสในการลงทุน} = \text{โครงการให้ผลตอบแทนคุ้มค่า}$

$IRR < \text{ค่าเสียโอกาสในการลงทุน} = \text{โครงการให้ผลตอบแทนไม่คุ้มค่า}$

บทที่ 4

สรุปผลการดำเนินงาน

โครงการการพัฒนาและส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อยกระดับธุรกิจชุมชน : วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตภัณฑ์ 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี ปีที่ 2 ได้ดำเนินงานตามเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม โดยมีผลการดำเนินงานผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ ดังนี้

4.1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (3 ปี) ของผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

| ผลผลิต/ผลลัพธ์ | หน่วย | ค่าเป้าหมายในแต่ละปี | | | | | |
|--|-----------|----------------------|-------|---------|----|---------|----|
| | | ปีที่ 1 | | ปีที่ 2 | | ปีที่ 3 | |
| | | แผน | ผล | แผน | ผล | แผน | ผล |
| 1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี | คน | 20 | 20 | 30 | | 40 | |
| 2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) | เรื่อง | 3 | 4 | 5 | | 5 | |
| 3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้ | คน | 3 | 5 | 5 | | 10 | |
| 4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ | ร้อยละ | 85 | 92.60 | 85 | | 90 | |
| 5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ | คน | 20 | 20 | 30 | | 40 | |
| 6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น | เท่า | 2 | 3 | 3 | | 5 | |
| 7. รายได้ของจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากปลาเพิ่มขึ้น | ร้อยละ | 10 | 20 | 15 | | 20 | |
| 8. จำนวนผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ได้รับการพัฒนาแปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่ม | ผลิตภัณฑ์ | 2 | 2 | 2 | | 2 | |
| 9. ผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจจากการนำวทน.ไปใช้ เพิ่มขึ้น | ร้อยละ | 10 | 10 | 15 | | 20 | |

หมายเหตุ : กรณีเป็นปีที่ 1 ระบุเฉพาะแผน / กรณีเป็นปีที่ 2 ระบุผลในปีที่ 1 / กรณีเป็นปีที่ 3 ระบุผลในปีที่ 1 และ 2

4.2 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 (ปีที่ดำเนินการในปัจจุบัน)

| ผลผลิต/ผลลัพธ์ | หน่วย | ค่าเป้าหมาย | |
|--|-----------|-------------|-------|
| | | แผน | ผล |
| 1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี | คน | 30 | 30 |
| 2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) | เรื่อง | 5 | 5 |
| 3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้ | คน | 5 | 5 |
| 4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ | ร้อยละ | 85 | 98.67 |
| 5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ | คน | 30 | 30 |
| 6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น | เท่า | 3 | 1.23 |
| 7. รายได้ของจำหน่ายผลิตภัณฑ์จากปลาเพิ่มขึ้น | ร้อยละ | 15 | 20 |
| 8. จำนวนผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ได้รับการพัฒนาแปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่ม | ผลิตภัณฑ์ | 2 | 2 |
| 9. ผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจจากการนำ วทน.ไปใช้เพิ่มขึ้น | ร้อยละ | 15 | 20 |

สรุปตัวชี้วัด ผลผลิต และผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินโครงการ

1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี จำนวน 30 คน
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) จำนวน 5 เรื่อง
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้ จำนวน 5 คน
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ร้อยละ 98.67
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ จำนวน 30 คน

6. มูลค่าทางเศรษฐกิจ สรุปรายได้ที่เพิ่มขึ้น หรือค่าใช้จ่ายที่ลดลง เป็นตัวเลขไม่ต้องใส่คอมมาการวิเคราะห์ มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเปรียบเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ (B/C ratio > 1) เบื้องต้น ดังนี้

1. งบประมาณปี 2568 ที่ได้รับจัดสรร เท่ากับ 163,000 บาท
2. วิสาหกิจชุมชนจะมีรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ (ปลาส้มปลาตะเพียน ปลาส้มปลาดุก) 19,500 บาท และต้นทุนเดือนละ 12,585 บาท โดยมีกำไรเดือนละ 6,915 บาท
3. เมื่อเสร็จสิ้นโครงการ คาดว่าจะมีรายได้ต่อปี จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ 234,000 บาท โดยมีต้นทุน 151,020 บาท และมีกำไร 82,980 บาท เมื่อคำนวณหาค่า B/C ratio = 1.23

4.3 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

(1) ผลกระทบทางเศรษฐกิจ เช่น รายได้ที่เพิ่มขึ้น และต้นทุนที่ลดลง เป็นต้น โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบ ก่อน - หลังดำเนินโครงการ (ระบุที่มาของข้อมูล) พร้อมแสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน

เพิ่มรายได้

คาดว่ารายได้ที่จะเกิดขึ้นในปี 2568 มาจากกำไรจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ใหม่ของชุมชนที่ได้รับการพัฒนาในปี 2568 ดังนี้ คือ

-ปลาส้มปลาดุก ขนาด 500 กรัม จำนวน 1,000 ถุง

-ปลาส้มปลาตะเพียน ขนาด 500 กรัม จำนวน 1,000 ถุง

ประมาณการกำไร เท่ากับ $(27.80 \times 1,000) + (18.30 \times 1,000) = 46,100$ บาท

ลดรายจ่าย

1. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนก่อตั้งขึ้นเพื่อดำเนินการขับเคลื่อนด้วยสมาชิกภายในชุมชน นอกจากนี้แล้วยังเป็น ศูนย์การเรียนรู้ด้านการประมง การเลี้ยงปลา การแปรรูปปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า โดยการใช้วัตถุดิบ (ปลาดุก ปลาตะเพียน) ภายในชุมชน ลดค่าใช้จ่ายในการซื้อวัตถุดิบจากภายนอกชุมชน เกิดการหมุนเวียนเศรษฐกิจภายในชุมชน

2. ใช้วัตถุดิบภายในชุมชนนำมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตการเกษตร ลดการสิ้นเปลืองค่าน้ำมันเชื้อเพลิงจากขนส่งวัตถุดิบจากภายนอกชุมชน ตลอดจนเป็นการกระจายรายได้หมุนเวียนภายในชุมชน และช่วยลด การถูกเอารัดเอาเปรียบจากพ่อค้าคนกลางหรือตลาดแพปลา

(2) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม เช่น การจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และการลดของเสียจากกระบวนการผลิต เป็นต้น โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบก่อน - หลังดำเนินโครงการ (ระบุที่มาของข้อมูล) พร้อมแสดงกระบวนการดำเนินให้ชัดเจน

1. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้นำความรู้ที่ได้จากการถ่ายทอดในการผลิตอาหารแบบลดต้นทุนด้วยการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นได้แก่ ฟางข้าว แหนแดง หญ้าเนเปียร์ คენห่านแม่กสิโก นำมาผลิตเป็นอาหารอัดเม็ดให้แก่ปลาที่เพาะเลี้ยงภายในชุมชน ซึ่งเป็นต้นแบบสำหรับให้สมาชิกได้ปฏิบัติตาม นอกจากนี้ยังมีการนำฟางข้าวมาทำแซนด์วิชปลาเป็นการช่วยลดการเผาฟางข้าว ลดการปลดปล่อยก๊าซ CO₂ และ ลด PM 2.5 ในภาคการเกษตร

2. ส่งเสริมให้ชุมชนใช้หลัก BCG ใช้วัตถุดิบในชุมชน และเน้นการผสมผสานการใช้ประโยชน์จากธรรมชาติ โดยเพิ่มจุดขายให้เป็นอัตลักษณ์ของชุมชนที่สามารถผลิตได้เอง

(3) ผลกระทบด้านสังคม เช่น สร้างความร่วมมือในชุมชน และยกระดับคุณภาพชีวิต เป็นต้น โดยแสดงกระบวนการดำเนินให้ชัดเจน

1. สร้างความสามัคคีภายในชุมชน เกิดการรวมกลุ่มเพื่อประกอบอาชีพเสริม และแปรรูปผลผลิตการเกษตรให้มีมูลค่าสูงขึ้นได้

2. จำนวนสมาชิกในชุมชนมีอาชีพเสริมเพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่า 10 คน และผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน ได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ภายในวิสาหกิจชุมชน และภายในครัวเรือน

4.4 สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (ตั้งแต่ปีแรก - ปัจจุบัน) และที่ไม่สามารถดำเนินการได้ตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (พร้อมระบุเหตุผลและแนวทางการดำเนินงานในปีต่อไป)

ผลการดำเนินงาน (ปีที่ 1 พ.ศ.2567)

| แผนการดำเนินงาน | ผลการดำเนินงาน | ผลที่ได้รับ |
|---|---|--|
| 1. การถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงแบบลดต้นทุนและเพิ่มผลผลิตปลาแบบครบวงจร | การถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงปลาเพื่อเพิ่มผลผลิตให้มีคุณภาพและมาตรฐาน โดยการลงพื้นที่วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี ให้แก่เป้าหมายผู้เข้าอบรมจำนวน 30 คน ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับ | ชุมชนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ภายในชุมชน ครัวเรือน ด้วยการนำองค์ความรู้การผลิตอาหารปลาลดต้นทุนด้วยวัตถุดิบท้องถิ่นโดยการทำแซนด์วิชปลา ในบ่อเลี้ยงปลา โดยอาศัยการย่อย |

| แผนการดำเนินงาน | ผลการดำเนินงาน | ผลที่ได้รับ |
|---|--|--|
| | <p>ผู้เข้าอบรม ดังนี้ หลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ เศรษฐกิจ คุณภาพน้ำที่สำคัญสำหรับการเลี้ยงสัตว์น้ำ การผลิตอาหารปลาลดต้นทุน ด้วยวัตถุดิบท้องถิ่น มาตรฐานการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (GAP มกษ. 9000 เล่ม 1-2552 มาตรฐานสินค้าเกษตรอินทรีย์ การขึ้นทะเบียนผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และการยื่นขอมาตรฐาน GAP และอินทรีย์ กับกรมประมง)</p> | <p>สลายของวัสดุอินทรีย์เพื่อให้เกิดไรแดง แพลงก์ตอน หนอนน้ำ และสิ่งมีชีวิตขนาดเล็กที่ปลาใช้เป็นอาหารอย่างดี จุลินทรีย์จะช่วยย่อยฟางและเศษหญ้า ทำให้เกิดอาหารธรรมชาติขึ้นในน้ำโดยไม่ต้องซื้ออาหารสำเร็จรูป ช่วยลดต้นทุนการเลี้ยงปลาได้อย่างมาก</p> |
| <p>2. การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า</p> | <p>การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ปลานิลเส้นหวาน และ ข้าวเกรียบปลานิล โดยใช้ปลานิลจากแหล่งผลิตในชุมชนเป็นวัตถุดิบหลัก ผ่านกระบวนการถ่ายทอดความรู้ด้านการแปรรูป การปรับสูตรให้ได้มาตรฐานรสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับการจำหน่าย ส่งผลให้ชุมชนสามารถผลิตสินค้าแปรรูปที่มีความหลากหลายและมีศักยภาพเชิงพาณิชย์มากขึ้น</p> | <p>ได้ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลานิลที่มีมูลค่าเพิ่มอย่างน้อย 2 ผลิตภัณฑ์ เพิ่มรายได้ ยกระดับทักษะและองค์ความรู้ด้านการแปรรูปอาหารของกลุ่มชุมชน เพิ่มโอกาสทางการตลาด และสร้างอัตลักษณ์สินค้าแปรรูปของชุมชน ส่งเสริมความเข้มแข็งและความยั่งยืนของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน</p> |
| <p>3.การถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีความปลอดภัยทางอาหาร (Food safety) และการยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย.</p> | <p>หลังจากได้สูตรผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่ได้มาตรฐานแล้ว จึงได้ถ่ายทอดองค์ความรู้เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลานิลเส้นหวาน และข้าวเกรียบปลานิล นอกจากนี้ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีความปลอดภัยทางอาหาร (Food Safety) แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน โดยเน้นหลักสัญลักษณ์ที่ดีในการผลิต การควบคุมวัตถุดิบ กระบวนการแปรรูป การบรรจุ และการจัดเก็บ รวมถึงให้</p> | <p>ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ สำหรับขั้นตอนการขอรับรองมาตรฐาน ออย.ของผลิตภัณฑ์ เนื่องจากสถานที่ผลิตของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนอยู่ระหว่างปรับเปลี่ยนแบบแปลนผังของโรงเรือน ให้ตรงตามมาตรฐานเพื่อขอรับรองสถานที่ผลิตให้ผ่านมาตรฐาน ออย. ก่อน และยังมีหลายหน่วยงานที่ให้การสนับสนุน</p> |

| แผนการดำเนินงาน | ผลการดำเนินงาน | ผลที่ได้รับ |
|---|---|---|
| | <p>คำแนะนำขั้นตอนและเอกสารที่เกี่ยวข้องในการยื่นขอรับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพื่อให้กลุ่มสามารถนำไปปฏิบัติได้จริงและเตรียมความพร้อมสู่การผลิตเชิงพาณิชย์อย่างถูกต้องตามกฎหมาย</p> | <p>งบประมาณ เช่น โรงไฟฟ้าวังน้อย ได้ให้การสนับสนุนงบประมาณเพื่อก่อสร้างสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐานตาม สสจ.ปทุมธานี แนะนำ</p> |
| <p>4. การทดสอบวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร</p> | <p>การทดสอบวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร ผลิตภัณฑ์ ต้นแบบ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ โดยสถาบันอาหาร เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางโภชนาการที่สำคัญ เช่น พลังงาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และโซเดียม ผลการวิเคราะห์ถูกนำไปใช้ในการจัดทำฉลากโภชนาการและปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผู้บริโภคและสอดคล้องกับข้อกำหนดของกฎหมายอาหารสำหรับรองรับการขอรับรองมาตรฐาน อย. ต่อไป</p> | <p>ได้ข้อมูลทางโภชนาการอาหารของผลิตภัณฑ์ ต้นแบบ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ตามข้อกำหนดของกฎหมายอาหาร และการสนับสนุนการขอรับรองมาตรฐานและการขยายตลาดในอนาคต</p> |
| <p>5. การพัฒนาออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์</p> | <p>การพัฒนาออกแบบฉลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ โดยให้วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี มีส่วนร่วมในการระดมความคิดและมีส่วนร่วมในการเลือกฉลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์ต้นแบบสำหรับปลานิลเส้นหวานและข้าวเกรียบปลานิล จากนั้นจึงจัดทำต้นแบบตามโจทย์ความต้องการของชุมชน</p> | <p>ได้โลโก้ต้นแบบภายใต้ ตราयीห้อ แม่อารี วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู 8 และฉลากบรรจุภัณฑ์ จำนวน 2 แบบ</p> |
| <p>6. การทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภค</p> | <p>เพื่อทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ปลานิลเส้นหวาน และ ข้าวเกรียบปลานิล โดยนำผลิตภัณฑ์ออกจำหน่ายและให้ทดลองชิมใน</p> | <p>ได้ทราบระดับการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ ข้อเสนอแนะเพื่อปรับปรุงรสชาติ บรรจุภัณฑ์ และราคา เพิ่มโอกาสความสำเร็จใน</p> |

| แผนการดำเนินงาน | ผลการดำเนินงาน | ผลที่ได้รับ |
|-----------------|---|---|
| | กลุ่มเป้าหมายในร้านค้าของชุมชน และ เก็บข้อมูลความคิดเห็นด้านรสชาติ รูปลักษณะ บรรจุภัณฑ์ ราคา และความตั้งใจซื้อ เพื่อนำผลการทดลองตลาดมา วิเคราะห์และใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุง ผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของ ผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น | การนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาดจริง ลด ความเสี่ยงในการลงทุนผลิตเชิง พาณิชย์ และสร้างความเชื่อมั่นให้ กลุ่มผู้ผลิตก่อนการขยายตลาด |

ผลการดำเนินงาน (ปีที่ 2 พ.ศ.2568)

| แผนการดำเนินงาน | ผลการดำเนินงาน | ผลที่ได้รับ |
|---|--|--|
| 1. การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จาก ปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า | ได้ดำเนินงานตามแผนงานที่กำหนดไว้ โดย ทำการพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์จากปลาจาก เดิม 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ปลาสามจีนไร้ก้าง และหนังปลากรอบ เนื่องจากในปี 2568 ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้ผลผลิตปลาจีน น้อยกว่าปลาตะเพียนและปลาดุก จึงได้ขอ ปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากปลาสามจีน ไร้ก้าง และหนังปลากรอบ เป็นผลิตภัณฑ์ ปลาสามปลาดุก และปลาสามปลาตะเพียน ที่มีผลผลิตเพียงพอในการแปรรูป อีกทั้งยัง เป็นการลดขั้นตอนการทำงานการแล่นัง ปลา เพราะสมาชิกภายในชุมชนเป็นกลุ่มผู้ สูงวัยที่ยังขาดทักษะการแล่นังปลา และ แนวโน้มทางการตลาดเมื่อเปรียบเทียบกับ ปลาสามปลาตะเพียน และปลาสามปลาดุก แล้ว ผลิตภัณฑ์หนังปลากรอบมีขนาด การตลาดของผู้บริโภคน้อยกว่ากลุ่มผู้บริโภค ปลาสาม | ปรับเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ต้นแบบจาก เดิม 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ปลาสามจีน ไร้ก้าง และหนังปลากรอบ เป็น ปลา สามปลาตะเพียน และปลาสามปลาดุก ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ได้ผลผลิตในปี 2568 เพียงพอสำหรับการพัฒนา แปรรูปผลิตภัณฑ์ออกจำหน่าย และ ได้รับการตอบรับจากผู้บริโภคมี แนวโน้มสูงเพิ่มขึ้น เพราะรสชาติ ปลาตะเพียน และปลาดุกของชุมชน มีรสชาติดี ปลาสะอาด ไม่มีกลิ่นคาว ปลา และไม่มีกลิ่นโคลน |

| แผนการดำเนินงาน | ผลการดำเนินงาน | ผลที่ได้รับ |
|---|--|---|
| <p>2.การถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีความปลอดภัยทางอาหาร (Food safety) และการยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย.</p> | <p>ได้ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาต้มตะเพียน และปลาต้มปลาตุก และการยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย. ตามข้อกำหนดของกฎหมายอาหาร</p> | <p>ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ สำหรับขั้นตอนการขอรับรองมาตรฐาน ออย. ของผลิตภัณฑ์ ในปี 2568 ทางวิสาหกิจชุมชนได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากโรงไฟฟ้าวังน้อย ให้การสนับสนุนก่อสร้างสถานที่ผลิตให้ตรงตามมาตรฐาน ออย. แล้วเสร็จในช่วงเดือน ตุลาคม ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จึงอยู่ระหว่างประสานงานให้ สสจ. ปทุมธานี ลงพื้นที่ตรวจสอบสถานที่ผลิตของกลุ่ม และยื่นเอกสารขอรับรองสถานที่ผลิต คาดว่าจะดำเนินการแล้วเสร็จประมาณเดือน มกราคม-กุมภาพันธ์ 2569</p> |
| <p>3.การทดสอบวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร</p> | <p>การทดสอบวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ โดยสถาบันอาหาร เพื่อวิเคราะห์องค์ประกอบทางโภชนาการที่สำคัญ เช่น พลังงาน โปรตีน ไขมัน คาร์โบไฮเดรต และโซเดียม ผลการวิเคราะห์ถูกนำไปใช้ในการจัดทำฉลากโภชนาการและปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผู้บริโภคและสอดคล้องกับข้อกำหนดของกฎหมายอาหาร สำหรับรองรับการขอรับรองมาตรฐาน ออย.</p> | <p>ได้ข้อมูลทางโภชนาการอาหารของผลิตภัณฑ์ต้นแบบ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ตามข้อกำหนดของกฎหมายอาหาร และการสนับสนุนการขอรับรองมาตรฐานและการขยายตลาดในอนาคต</p> |
| <p>4.การพัฒนาออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์</p> | <p>การพัฒนาออกแบบฉลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ โดยให้วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมี 8 ตำบลคลองหก จังหวัด</p> | <p>ได้โลโก้ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนใหม่ ภายใต้แบรนด์ “บ้านปลา</p> |

| แผนการดำเนินงาน | ผลการดำเนินงาน | ผลที่ได้รับ |
|--|--|---|
| | <p>ปทุมธานี มีส่วนร่วมในการระดมความคิด และมีส่วนร่วมในการเลือกฉลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์ต้นแบบสำหรับปลาส้มปลาตะเพียน และปลาส้มปลาดุก จากนั้นจึงจัดทำต้นแบบตามโจทย์ความต้องการของชุมชน ซึ่งได้ให้ทีมออกแบบทบทวนตราโลโก้ของกลุ่มใหม่ ให้สอดคล้องกับบริบทของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน</p> | <p>คลองหก” และฉลากบรรจุภัณฑ์ต้นแบบของผลิตภัณฑ์ปลาส้มปลาตะเพียนและปลาส้มปลาดุก</p> |
| <p>5. การทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภค</p> | <p>การทดสอบตลาดผู้บริโภคด้วยการทดสอบประเมินความชอบ (Hedonic scaling test) โดยมีกลุ่มเป้าหมายร่วมทดลองผลิตภัณฑ์จำนวน 30 คน นอกจากนี้ยังนำผลิตภัณฑ์ออกจำหน่ายในร้านค้าผลิตภัณฑ์ของชุมชน และให้ลูกค้าทดลองชิมผลิตภัณฑ์ นำข้อมูลมาวิเคราะห์ผลและใช้เป็นข้อมูลในการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น</p> | <p>ชุมชนได้ทดสอบประเมินความชอบ (Hedonic scaling test) โดยมีกลุ่มเป้าหมายร่วมทดลองผลิตภัณฑ์จำนวน 30 คน และได้ข้อมูลของผู้บริโภคนำมาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภคต่อไป</p> |
| <p>6. การส่งเสริมการเพิ่มช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ และการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย</p> | <p>ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดเก็บข้อมูลและบัญชีรายรับ-รายจ่าย ให้แก่ผู้เข้าร่วมของวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมู 8 ตำบลคลองหก จากการวิเคราะห์บัญชีของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนยังเป็นการจัดทำบัญชีที่ยังไม่เป็นระบบ โดยจดบันทึกข้อมูลแบบภาพรวม ไม่มีการชี้แจงรายละเอียด เช่น รายจ่ายก็บาทต่อวัน รายรับก็บาทต่อวัน เป็นต้น ไม่มีการอธิบายรายละเอียดรายจ่ายจากอะไร รายรับที่ได้รับจากอะไร ดังนั้น หัวหน้าโครงการพร้อมทีมงาน จึงอธิบายหลักการจัดทำบัญชีรายรับ รายจ่าย ที่ถูกต้องตาม</p> | <p>ผู้เข้าร่วมมีความรู้ความเข้าใจในหลักการจัดทำบัญชีรายรับ รายจ่าย ที่ถูกต้องตามหลักการจดบันทึกบัญชี และมีความรู้ความเข้าใจในเพิ่มช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ (TikTok, Line official, Facebook) เพิ่มขึ้น โดยมีช่อง TikTok :หน้อยปลาแดดเดียว ต.คลองหก @aree_noi2345 ซึ่งมีผู้ติดตาม 140 คน และกำลังติดตาม 117</p> |

| แผนการดำเนินงาน | ผลการดำเนินงาน | ผลที่ได้รับ |
|---|---|---|
| | <p>หลักการจัดบันทึกบัญชี ภายหลังจากการอบรมสมาชิกมีความรู้ความเข้าใจในการทำบัญชีรายรับ รายจ่าย สามารถจัดทำบัญชีถูกต้อง โดยการจัดทำบัญชีแยกประเภทต่าง ๆ ดังนี้ บัญชีรายรับ บัญชีรายจ่าย บัญชีกำไร และบัญชี สต็อกสินค้า</p> | <p>คน และเพจ Facebook : หน้อยปลาแดดเดียว ยอดผู้ติดตาม 568 คน และกำลังติดตาม 1 คน</p> |
| <p>7. การพัฒนาสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า</p> | <p>การพัฒนาสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า ภายใต้โครงการการพัฒนาและส่งเสริมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อยกระดับธุรกิจชุมชน : วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตหมี 8 ตำบลคลองหก จังหวัดปทุมธานี (ปีที่ 2) โดยมีกลุ่มเป้าหมายคือ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบางควายลุย ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก ซึ่งเป็นกลุ่มที่มีศักยภาพในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ มากมาย เช่น ข้าวเกรียบเห็ด ข้าวเกรียบรสผ้อบกรอบ ปลาเส้น ไส้กรอกเวียนนาปลานิล กุนเชียงปลานิล ปลาเบรคแตก เป็นต้น เพื่อให้เกิดการต่อยอดในการพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ การสร้างเครือข่าย การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีคุณภาพ ตลอดจนได้ฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าวเกรียบปลา และผลิตภัณฑ์ปลาเบรคแตก</p> | <p>ได้เครือข่ายด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลา 1 เครือข่าย ได้แก่ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบางควายลุย ต.บางอ้อ อ.บ้านนา จ.นครนายก และได้ฝึกปฏิบัติการแปรรูปข้าวเกรียบปลา และผลิตภัณฑ์ปลาเบรคแตก</p> |
| <p>8. การสร้างแรงบันดาลใจให้ทายาทกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อสืบสานกิจการของชุมชน</p> | <p>การสร้างแรงบันดาลใจด้วยการให้กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้ตระหนักถึงความสำคัญของทายาทกับความยั่งยืนของวิสาหกิจ</p> | |

| แผนการดำเนินงาน | ผลการดำเนินงาน | ผลที่ได้รับ |
|-----------------|---|--|
| | <p>ชุมชนและแรงบันดาลใจจากต้นแบบความสำเร็จ และระดมความคิดการต่อยอดกิจการชุมชนด้วยแนวคิดใหม่ และระดมความคิดวางแผนเส้นทางทายาทสืบสานกิจการ นอกจากนี้ กิจกรรมยังส่งเสริมให้เกิดความภาคภูมิใจในอัตลักษณ์ของชุมชน และสร้างแรงจูงใจให้ทายาทมีความตั้งใจกลับมามีส่วนร่วมในการบริหารจัดการหรือพัฒนาวิสาหกิจชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม ส่งผลให้ชุมชนมีแนวโน้มในการถ่ายทอดองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่นอย่างต่อเนื่อง อันจะนำไปสู่ความเข้มแข็งและความยั่งยืนของวิสาหกิจชุมชนในระยะยาว</p> | <p>ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความรู้ ความเข้าใจ และทัศนคติเชิงบวกต่อการสืบสานกิจการของชุมชนเพิ่มขึ้น เกิดความตระหนักถึงคุณค่าและความสำคัญของภูมิปัญญาท้องถิ่น และวิสาหกิจชุมชนต่อเศรษฐกิจและคุณภาพชีวิตของชุมชน ทายาทมีแรงจูงใจในการมีส่วนร่วมพัฒนาและต่อยอดกิจการของครอบครัวและชุมชนด้วยแนวคิดสมัยใหม่ ส่งเสริมการถ่ายทอดองค์ความรู้จากรุ่นสู่รุ่น และสร้างความต่อเนื่องในการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชน และมีแนวโน้มความเข้มแข็งและความยั่งยืนของวิสาหกิจชุมชนในระยะยาว</p> <p>สมาชิกเข้าร่วมอบรม จำนวน 30 คน และมีความพึงพอใจการเข้าร่วมกิจกรรม คิดเป็นร้อยละ 98.67</p> |

4.5 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

| ปีงบประมาณ (พ.ศ.) | กิจกรรม | งบประมาณที่ ได้รับการ สนับสนุน (บาท) | งบประมาณที่ ใช้จ่าย (บาท) | งบประมาณ คงเหลือ (บาท) | หมายเหตุ |
|----------------------|--|--|------------------------------|------------------------------|----------|
| ปีที่ 2 พ.ศ. 2568 | 1. การพัฒนาแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า | 30,000 | 30,000 | - | |
| | 2. การถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาให้มีความปลอดภัยทางอาหาร (Food safety) และการยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย. | 36,000 | 36,000 | - | |
| | 3. การทดสอบวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการอาหาร | 14,000 | 14,000 | - | |
| | 4. การพัฒนาออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ | 30,000 | 30,000 | - | |
| | 5. การทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภค | 20,000 | 20,000 | - | |
| | 6. การส่งเสริมการเพิ่มช่องทางจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ และการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย | 14,000 | 14,000 | - | |
| | 7. การพัฒนาสร้างเครือข่ายเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงปลาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาเพื่อเพิ่มมูลค่า | 10,600 | 10,600 | - | |
| | 8. การสร้างแรงบันดาลใจให้ทายาทกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อสืบสานกิจการของชุมชน | 8,400 | 8,400 | - | |
| รวม | | 163,000 | 163,000 | - | |

ภาคผนวก

แบบสอบถามวัดความพึงพอใจผู้รับบริการภายใต้โครงการส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิต
และเศรษฐกิจชุมชน

| | |
|---------|-------|
| โครงการ | |
| กิจกรรม | |

คำชี้แจง โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุด

| ประเด็น/หัวข้อ การพิจารณา | ระดับความคิดเห็น | | | | | |
|--|-------------------|-------------|----------------|------------|------------------|-------------------|
| | น้อยที่สุด (1) | น้อย (2) | ปานกลาง (3) | มาก (4) | มากที่สุด (5) | ไม่พึงพอใจ (0) |
| 1.การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ชับซ้อน | | | | | | |
| 2.การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว | | | | | | |
| 3.เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยยินดีความสุภาพ เต็มใจ | | | | | | |
| 4.เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว | | | | | | |
| 5.วิทยากรถ่ายทอดความรู้ได้อย่างเหมาะสม (มีความรู้ ความสามารถ เทคนิคการสอน การตอบคำถามได้อย่างชัดเจน) | | | | | | |
| 6.ท่านได้รับความรู้เพิ่มขึ้นจากเดิม | | | | | | |
| 7.ข้อมูลที่ได้รับ ถูกต้อง และตรงตามความต้องการ | | | | | | |
| 8.การนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ สามารถนำไปแก้ไขปัญหาได้ (ใช้ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวัน) | | | | | | |
| 9.ความพึงพอใจในภาพรวมของการรับบริการ | | | | | | |

10. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในเรื่องใด

เพิ่มรายได้

ลดรายจ่าย

เพิ่มคุณภาพชีวิต

11. รายได้เพิ่มขึ้นกี่.....บาท

12. รายจ่ายลดลงกี่.....บาท

13. คุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น คืออย่างไร อธิบาย

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ขอบคุณครับ/ขอบคุณค่ะ

แบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์

แบบติดตามการนำไปใช้ประโยชน์ ใช้สำหรับในการติดตามผลการนำองค์ความรู้ด้าน วทน. ไปใช้กับ
กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ผู้ประกอบการ(BCE) โดยจะวัดการนำไปใช้ประโยชน์และการสร้างการเปลี่ยนแปลงที่เกิด
ขึ้นกับกลุ่มเป้าหมาย มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น

| | |
|---------------------|-------|
| โครงการ | |
| ชื่อผู้ตอบแบบสอบถาม | |

1. ความรู้ที่ได้จากโครงการท่านนำไปใช้ประโยชน์ในด้านใด

- เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย เพิ่มคุณภาพชีวิต

2. กรณีเพิ่มรายได้ โครงการทำให้ท่านเพิ่มรายได้ "เพิ่มขึ้น" จากเดิมกี่บาท

.....
.....
.....

3. กรณีลดรายจ่าย โครงการทำให้ท่านสามารถลดรายจ่ายลงได้ จากเดิมกี่บาท

.....
.....
.....

4. กรณี คุณภาพชีวิต โครงการที่ท่านเข้าร่วมทำให้คุณภาพชีวิตท่านดีขึ้นอย่างไร

.....
.....
.....

5. โครงการส่งผลกระทบ หรือสร้างการเปลี่ยนแปลง ต่อชุมชน สังคม สิ่งแวดล้อม ในพื้นที่อย่างไร

.....

.....

.....

ขอบคุณครับ/ขอบคุณค่ะ

ใบรายงานผลการทดสอบความชอบ (Hedonic scaling test)

ตัวอย่าง

ผู้ทดสอบ.....วันที่.....

คำแนะนำ กรุณาทดสอบตัวอย่างที่ได้รับจากซ้ายไปขวา โดยทดสอบอย่างละหนึ่งส่วนสามของปริมาณตัวอย่างที่ได้รับ แล้วให้คะแนนความชอบ 1-9 (กรุณาตีมน้ำระหว่างตัวอย่าง)

สเกลความชอบ 1-9

1= ไม่ชอบมากที่สุด

2= ไม่ชอบมาก

3= ไม่ชอบปานกลาง

4= ไม่ชอบเล็กน้อย

5= เฉยๆ

6= ชอบเล็กน้อย

7= ชอบปานกลาง

8= ชอบมาก

9= ชอบมากที่สุด

| คุณลักษณะ | สี | กลิ่น | รสชาติ | เนื้อสัมผัส | ความชอบ โดยรวม |
|-----------|----|-------|--------|-------------|-------------------|
| | | | | | |
| | | | | | |

ข้อเสนอแนะ

.....

ขอบคุณที่ให้ความร่วมมือ