



คลินิก
เทคโนโลยี

รายงานฉบับสมบูรณ์

การเพิ่มศักยภาพการผลิตและการตลาด ผลิตภัณฑ์จากปลาหมึกแม่สา จ.น่าน (ปี 2)

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
BUILDING COMMUNITY ENTERPRISE: BCE



ประจำปีงบประมาณ 2568

ผู้ดำเนินโครงการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปิยะนุช รสเครือ

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน

คำนำ

เพื่อการยกระดับผู้ประกอบการโดยใช้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นสิ่งสำคัญ ดังนั้นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน ในฐานะเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี ร่วมกับ วิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปาลันดี อ.เวียงสา จ.น่าน เล็งเห็นความสำคัญในการที่จะพัฒนาเพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการขนาดเล็ก โดยกระบวนการพัฒนาในระยะ 3 ปี ในการบ่มเพาะองค์ความรู้ (Knowledge) สร้างทักษะความชำนาญ (Skill) ภายใต้เทคโนโลยีที่เหมาะสม (Appropriate Technology) ให้เกิดการเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิต (Productivity) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product development) การบริหารจัดการ (Management) การพัฒนาแบบครบวงจรห่วงโซ่แห่งคุณค่า (Value chain) ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำและปลายน้ำ การลดต้นทุนการผลิต การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ (Value added) รวมถึงการสร้างพฤติกรรมการเรียนรู้ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ เช่น การแสวงหาความรู้ใหม่ ๆ การสังเกตการระบุปัญหา การทดลองการจดบันทึก การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล การตรวจสอบข้อมูลและการสรุปผล เพื่อการปรับเปลี่ยนทัศนคติ (Attitude) ที่ดีต่อการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) ไปใช้ประโยชน์ตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (เข้าใจ เข้าถึงพัฒนา) มาปรับใช้ตามความเหมาะสมของแต่ละสถานประกอบการควบคู่ไปกับฐานความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สอดคล้องไปด้วยกัน เพื่อผลสัมฤทธิ์ของการพัฒนาที่ยั่งยืนสุดท้ายนี้คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน ขอขอบคุณกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ที่ให้การสนับสนุนคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน ด้วยดีตลอดมา และคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน จะเดินหน้าพัฒนางบประมาณให้เกิดประโยชน์สูงสุดตามการบริหารงานของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ต่อไป

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
สารบัญตาราง	ค
สารบัญภาพ	ง
บทที่ 1 รายละเอียดโครงการ.....	1
1.1 ข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ.....	1
1.2 รายชื่อผู้เข้ารับการอบรม.....	7
1.3 แบบสำรวจความต้องการของผู้ประกอบการ.....	24
บทที่ 2 การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี.....	25
2.1 กระบวนการทำงาน.....	25
2.2 ข้อมูลเนื้อหาเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด/กิจกรรมที่ดำเนินงาน.....	26
2.3 กำหนดการถ่ายทอดเทคโนโลยี.....	28
บทที่ 3 ผลการประเมินระหว่างการถ่ายทอดเทคโนโลยี.....	47
3.1 สรุปผลการประเมินระหว่างถ่ายทอดเทคโนโลยี.....	47
3.1.1 สรุปผลการประเมินการอบรมเชิงปฏิบัติการแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิต อาหาร (GMP) และการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร.....	48
3.1.2 สรุปผลการประเมินการพัฒนากระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพ ผลิตภัณฑ์ปลาสมัมมะแขว่นแดดเดียว และไส้กรอกปลานิล.....	49
3.1.3 สรุปผลการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาสมัมมะแขว่นแดดเดียว และไส้กรอกปลานิล.....	50
3.1.4 สรุปผลการกิจกรรมการออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการเชื่อมโยงสินค้า สู่แพลตฟอร์มการตลาดอาหารสุขภาพ.....	48
บทที่ 4 สรุปผลการติดตามประเมินโครงการ	51
4.1 การประเมินความพึงพอใจ	51
4.2 การติดตามการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	52
บทที่ 5 สรุปผลการดำเนินโครงการตามข้อเสนอโครงการ	55
5.1 สรุปผลการดำเนินโครงการ.....	55

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1 แผนการดำเนินงาน ปีที่ 2 (2568)	26
ตารางที่ 2 เป้าหมายผลผลิต/ผลลัพท์ และตัวชี้วัด (ระยะ 3 ปี)	27
ตารางที่ 3 คะแนนทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์	33
ตารางที่ 4 ผลการวิเคราะห์คุณภาพเบื้องต้นของผลิตภัณฑ์.....	33
ตารางที่ 5 ข้อมูลสอบถามด้านความพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบ	36
ตารางที่ 6 ราคาต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาส้มมะแขว่นแดดเดียว.....	39
ตารางที่ 7 ราคาต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลานิล.....	40
ตารางที่ 8 ข้อมูลสอบถามด้านความพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบ	43
ตารางที่ 9 การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) การอบรมเชิงปฏิบัติการการอบรมเชิงปฏิบัติการแนวทางปฏิบัติที่ดีในการ ผลิตอาหาร (GMP) และการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร.....	47
ตารางที่ 10 การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนากระบวนการผลิตและควบคุม คุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาส้มมะแขว่นแดดเดียว และไส้กรอกปลานิล.....	48
ตารางที่ 11 การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาส้มมะแขว่นแดดเดียวและ ไส้กรอกปลานิล.....	49
ตารางที่ 12 การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) กิจกรรมการออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการเชื่อมโยงสินค้าสู่ แพลตฟอร์มการตลาดอาหารสุขภาพ.....	50

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 กิจกรรมปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารตามแนวทางมาตรฐานการผลิตที่ดี	30
ภาพที่ 2 การพัฒนากระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ส้มปลา มะแขว่นแดดเดียว และไส้กรอกปลานิล.....	33
ภาพที่ 3 กิจกรรมขั้นตอนผลิตส้มปลานิลรสมะแขว่นแดดเดียว.....	34
ภาพที่ 4 กิจกรรมกระบวนการผลิตไส้กรอกปลานิล.....	36
ภาพที่ 5 ข้อมูลโภชนาการผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ปลาส้มมะแขว่นแดดเดียว.....	38
ภาพที่ 6 กิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ส้มปลารสมะแขว่นแดดเดียว และไส้กรอกปลานิล.....	42
ภาพที่ 7 ฉลากและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ส้มปลารสมะแขว่นแดดเดียว.....	44
ภาพที่ 8 ฉลากและบรรจุภัณฑ์ไส้กรอกปลานิล.....	45
ภาพที่ 9 ผลิตภัณฑ์ส้มปลารสมะแขว่นแดดเดียวและ ไส้กรอกปลานิล.....	45
ภาพที่ 10 กิจกรรมการสร้างระบบตลาดชุมชน/ตลาดออนไลน์.....	47

ข้อมูลผู้ร่วมโครงการ ระบุ(ชื่อ- นามสกุล/ตำแหน่ง /เบอร์ โทร/อีเมล)	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	เทคโนโลยี/องค์ความรู้ที่ รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
		เอนไซม์ในอาหารฤทธิ์ต้าน ออกซิเดชันในอาหาร	- วท.บ. (วิทยาศาสตร์การ อาหาร) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ลำปาง
3. ผศ.ดร.ชุตินร เรื่องนาราบ คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา น่าน โทรศัพท์ : 081 4521 585	ผู้ร่วมโครงการ	การวิเคราะห์การลงทุน จากผลตอบแทนทาง เศรษฐกิจและสังคม	ประวัติการศึกษา ศ.บ.(เศรษฐศาสตร์) มหาวิทยาลัยรามคำแหง ศ.ม.(เศรษฐศาสตร์) มหาวิทยาลัยรามคำแหง ปร.ด.(เศรษฐศาสตร์) มหาวิทยาลัยรามคำแหง
4. ผศ.คทาวุธ แก้วบรรจง คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา น่าน โทรศัพท์ : 08 1531 3403	ผู้ร่วมโครงการ	ระบบสารสนเทศ / อินเทอร์เน็ต/ มาเก็ตติ้งออนไลน์	ประวัติการศึกษา ค.อ.บ.(วิศวกรรม อิเล็กทรอนิกส์และ คอมพิวเตอร์) ค.อ.ม.(คอมพิวเตอร์และ เทคโนโลยีสารสนเทศ)
5. ผศ.อัจฉราภรณ์ พูนยิ่ง คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา น่าน	ผู้ร่วมโครงการ	การวิเคราะห์ต้นทุน บัญชี	ประวัติการศึกษา - บริหารธุรกิจบัณฑิต (การ บัญชี) มหาวิทยาลัยพายัพ - บัญชีมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
6. อ.อชิปัตย์ สายสูง คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา น่าน	ผู้ร่วมโครงการ	การวิเคราะห์ต้นทุน บัญชี	ประวัติการศึกษา - บัญชีบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ - บัญชีมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
7. อ.กัลยา พงสะพัง คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา น่าน	ผู้ร่วมโครงการ	การตลาด การเขียนแผนธุรกิจ การบริหารจัดการองค์กร	ประวัติการศึกษา - บริหารธุรกิจบัณฑิต (B.B.A.) มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย จ. เลย

ข้อมูลผู้ร่วมโครงการ ระบุ(ชื่อ- นามสกุล/ตำแหน่ง /เบอร์ โทร/อีเมล)	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	เทคโนโลยี/องค์ความรู้ที่ รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
			- บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (M.B.A.) วิทยาลัยบัณฑิตเอเชีย จ. ขอนแก่น
8. จ.ส.อ.ธีรเดช ธนานุตยกุล โทรศัพท์ : 082 506 8411	ผู้ร่วมโครงการ		ประธานวิสาหกิจชุมชนแปลง ใหญ่ปลา NIL

¹ หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ เช่น หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ผู้นำชุมชน/ แกนนำชุมชน/ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ/เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่นๆ

² แนบประวัติการศึกษา ประสบการณ์ทำงานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ความเชี่ยวชาญ ของผู้รับผิดชอบโครงการทุกคน

4. **ลักษณะโครงการ** : โปรดใส่เครื่องหมาย ใน ที่ต้องการและให้ข้อมูลให้ครบถ้วน

1) หมู่บ้าน วท.(ใหม่) (แบบแบบฟอร์มแสดงเจตจำนงฯ)

2) หมู่บ้าน วท. (ต่อเนื่องปีที่...) ปีแรกที่เริ่มดำเนินการ

พื้นที่ดำเนินการ

วิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปลา NILอำเภอเวียงสา เลขที่ 112 ม.3 ต.แม่สา อ.เวียงสา จ.น่าน

โทรศัพท์ : 082 506 8411

5. **หลักการและเหตุผล**

จังหวัดน่านถือเป็นจังหวัดต้นน้ำที่สำคัญของประเทศไทย แต่พบว่าในปัจจุบันภาคการเกษตร ให้ผลผลิตไม่เพียงพอต่อความต้องการ ทำให้ต้องนำเข้ามาบริโภคในจังหวัดปริมาณต่อวันจำนวนมาก ไม่ว่าจะเป็นผัก ผลไม้ ไข่ เนื้อสัตว์ต่างๆ ได้แก่ เนื้อหมู เนื้อวัว ปลา อาหารทะเล และอื่นๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในช่วงฤดูการท่องเที่ยวที่มีนักท่องเที่ยวเข้าจังหวัดจำนวนมาก ทำให้สินค้าภาคการเกษตรขาดแคลนและมีราคาค่อนข้างสูง ภาคการเกษตรในจังหวัดน่านจึงมีการปรับตัวให้เข้ากับสถานการณ์ โดยกรมประมงน้ำจืดได้มีการส่งเสริมการเลี้ยงปลานิลในแม่น้ำสาขาต่างๆ มากขึ้น ทำให้เกษตรกรมีการเพาะเลี้ยงปลานิลเพื่อการบริโภคในจังหวัดมากขึ้น บางช่วงฤดูกาลพบว่ามีผลผลิตมากทำให้เกิดแนวคิดในการรวมกลุ่มเป็นแปลงใหญ่เพื่อช่วยการจำหน่าย จึงเกิดแปลงใหญ่ปลานิลอำเภอเวียงสา ซึ่งเกิดจากการรวมตัวของเกษตรกร 13 หมู่บ้าน 3 ตำบล คือ

1.ตำบล ปงสนุก ได้แก่ บ้านปงสนุก หมู่ 1 บ้านก้อตใต้ หมู่ 2 บ้านปงสนุกใหม่ หมู่ 3 บ้านห้วยสันทราย หมู่ 4

2.ตำบลแม่สา ได้แก่ บ้านวัวแดง หมู่ 1 บ้านวังแซ หมู่ 2 บ้านเหล่า หมู่ 3 บ้านเอน หมู่ 5 บ้านวังดินใหม่ หมู่ 6 บ้านวังยาว หมู่ 7

3.ตำบลกลางเวียง ได้แก่ บ้านสถาน หมู่ 1 บ้านใหม่ดินแดน หมู่ 11 บ้านร้องเย็น หมู่ 12

การจัดตั้งกลุ่มแปลงใหญ่โดยมีผู้จัดการแปลงภาคประชาชน คือ ผู้ใหญ่ธีรเดช ธนานุตยกุล ผู้ใหญ่บ้านเหล่า(ปัจจุบันเป็นนายกอบต.แม่สา) หมู่ 3 ซึ่งผู้ใหญ่ใช้สถานที่หอประชุมหมู่บ้านเหล่าเป็นจุด ศูนย์รวมเกษตรกรกลุ่มแปลงใหญ่ฯ ในการดำเนินงานโครงการแปลงใหญ่ทั้งหมด เนื่องจากเกษตรกรกลุ่มนี้ได้มีการเลี้ยงปลานิล โครงการส่งเสริมการเลี้ยงปลานิลในบ่อดิน งบประมาณจังหวัดน่านเมื่อปี 2560 จึงเกิดความคิดที่อยากจะรวมกลุ่มเพื่อให้การเลี้ยงปลาเกิดประสิทธิภาพมากขึ้น เกษตรกรสามารถต่อรองราคาอาหาร หรือสามารถสร้างรายได้จากการขายปลานิลมากขึ้น และในอนาคตทางกลุ่มได้วางแผนการผลิตปลานิลแปรรูป เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรมากขึ้น และสามารถส่งผลผลิตขายได้ในพื้นที่ภาคเหนือและทั่วประเทศ

ต่อมากระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีนโยบายเพื่อพัฒนาแหล่งผลิตและเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตด้านการเกษตรให้มีความสมบูรณ์และครบวงจรเพื่อแก้ปัญหาผลผลิตล้น ตลาด ราคาตกต่ำ และให้ผลผลิตที่ได้มีมาตรฐาน โดยส่งเสริมให้เกษตรกรรวมกันผลิตเป็นแปลงใหญ่ จัดการการเลี้ยงตามมาตรฐาน การจัดหาปัจจัยการผลิต การลดต้นทุนการผลิต ให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม การจัดการผลผลิต การเพิ่มมูลค่าผลผลิต และการเชื่อมโยงสินค้าสู่ตลาด โดยมีผู้จัดการโครงการ (Project manager) เป็นผู้ให้ คำแนะนำ ติดตาม และประสานงานกับเกษตรกรและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการดำเนินการในด้านต่างๆ ดังกล่าว ในปี พ.ศ. 2559 ประเทศไทยมีผลผลิตสัตว์น้ำจืด 381,600 ตัน มูลค่าประมาณ 33,993 ล้านบาท (กองนโยบายและยุทธศาสตร์พัฒนาการประมง กรมประมง, 2561) ชนิดสัตว์น้ำที่สำคัญ คือ ปลานิล ปลาดุก กุ้งก้ามกราม ปลาตะเพียน ปลาช่อน ปลาสลิด ปลาสาวย และปลาหมอ เป็นต้น ซึ่งปัจจุบันเกษตรกรประสบ ปัญหาด้านต้นทุนการผลิตสูง ระบบการเลี้ยงไม่ได้มาตรฐาน และราคาตกต่ำ ดังนั้นเพื่อพัฒนาเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืดให้เกิดผลสัมฤทธิ์ในเชิงประจักษ์ กรมประมงจึงดำเนินการโครงการระบบส่งเสริมเกษตรแบบแปลงใหญ่ (สัตว์น้ำจืด) ภายใต้แผนงานบูรณาการพัฒนาศักยภาพการผลิตภาคเกษตร ซึ่งสามารถเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตให้มีผลผลิตเพิ่มขึ้นและลดต้นทุนเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาด ด้วยการเลี้ยงตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดี โดยมีการรวมกลุ่มกันของเกษตรกรเพื่อเพิ่มอำนาจต่อรองในการซื้อปัจจัยการผลิตและจำหน่ายผลผลิต ซึ่งการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตช่วยให้เกษตรกรมีรายเพิ่มขึ้นและมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นอย่างยั่งยืน

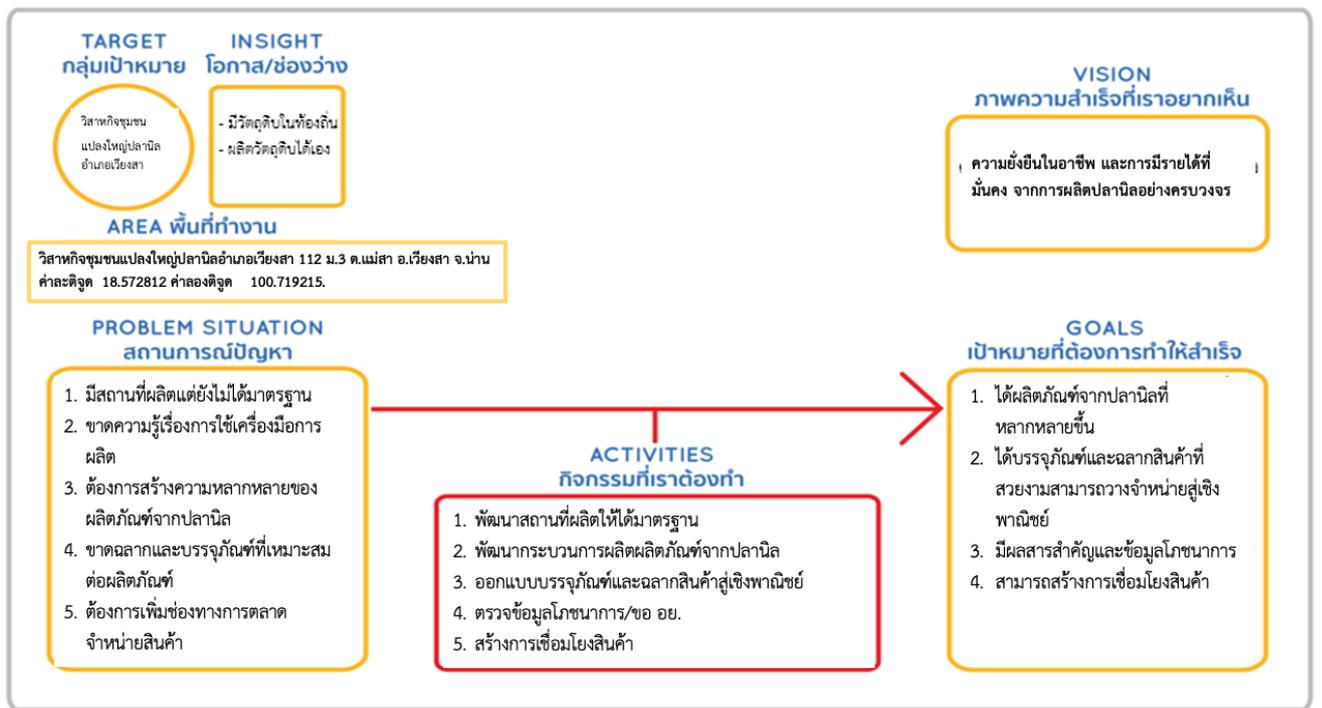
กลุ่มแปลงใหญ่ปลานิลอำเภอเวียงสาสนใจที่จะนำปลานิลมาแปรรูป และประกอบกับทางกลุ่มแปลงใหญ่ปลานิลได้รับการสนับสนุนสถานที่ผลิตและเครื่องมือการแปรรูปปลานิลจากรัฐบาลที่สนับสนุนแปลงใหญ่ เมื่อปี พ.ศ. 2565 แต่สมาชิกในกลุ่มยังขาดองค์ความรู้ในการแปรรูปปลานิลให้ได้มาตรฐาน มีคุณภาพสม่ำเสมอ ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ให้เป็นไปตามมาตรฐาน ออย. รวมทั้งการสร้างตราสินค้าแบรนด์ บรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยสามารถนำสินค้าออกจำหน่ายในท้องตลาด

โดยในปีงบประมาณ 2567 ที่ผ่านมาได้รับงบประมาณในการดำเนินโครงการเพิ่มศักยภาพการผลิตและการตลาดผลิตภัณฑ์จากปลานิลแม่สา จ.น่าน พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เซียง ปลานิลสมุนไพรอบกรอบและสตีกปลานิล ออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ใหม่ พร้อมผลตรวจข้อมูลโภชนาการ ซึ่งพร้อมที่จะยื่นขอรับมาตรฐาน ออย. แต่เนื่องจากวิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปลา

นิลมีสถานที่ผลิตที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ทำให้ยื่นขอรับรองมาตรฐานสถานที่ผลิตไม่ผ่านเกณฑ์ เนื่องจากแบบผังโรงงานไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ GMP โดยสถานที่ผลิตจะต้องได้รับการปรับปรุง จากกิจกรรมปีที่ 1 ทางโครงการได้เชิญวิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดน่าน เข้ามาให้ความรู้และแนะนำแนวทางปรับปรุงแก้ไขอาคารผลิตให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน ได้ข้อแนะนำดังนี้

1. ย้ายห้องน้ำออกนอกตัวอาคารผลิต
 2. ติดผ้าเพดานให้มิดชิด เพื่อป้องกันหนู แมลง และฝุ่น จะตกลงในอาหาร
 3. เปลี่ยนหลอดไฟแบบมีฝาครอบทั้งหมดที่อยู่ในบริเวณอาคาร
 4. ปิดกั้นส่วนช่องผนังส่วนเตรียมวัตถุดิบให้ใช้มุ้งลวด หรือ หน้าต่างมุ้งลวดที่ถอดล้างได้ง่าย
- ซึ่งสถานที่ผลิตจึงมีส่วนอย่างมากในการเตรียมพร้อมรับการขยายธุรกิจของกลุ่ม ในกิจกรรมปีที่ 2

งบประมาณ 2568 จะทำการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐานตามข้อเสนอแนะ และยื่นขอรับรองมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารต่อไป



ข้อมูลผู้ประกอบการ

วิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปลานิลอำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน เป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่กรมประมงน้ำจืดจังหวัดน่านได้มีการส่งเสริมการเลี้ยงปลานิลในแม่น้ำสาขาต่างๆ มากขึ้น ส่งเสริมการเลี้ยงปลา และสร้างโรงเรือนสำหรับรองรับการแปรรูปปลานิล ทำให้เกษตรกรมีการเพาะเลี้ยงปลานิลเพื่อการบริโภคและจำหน่ายเพิ่มมากขึ้นของเกษตรกร 13 หมู่บ้าน 3 ตำบล คือ

- 1.ตำบล ปงสนุก ได้แก่ บ้านปงสนุก หมู่ 1 บ้านก้อตใต้ หมู่ 2 บ้านปงสนุกใหม่ หมู่ 3 บ้านห้วยสันทราย หมู่ 4

2.ตำบลแม่สา ได้แก่ บ้านวัวแดง หมู่ 1 บ้านวังแซ หมู่ 2 บ้านเหล่า หมู่ 3 บ้านเอน หมู่ 5 บ้านวังดินใหม่ หมู่ 6 บ้านวังยาว หมู่ 7

3.ตำบลกลางเวียง ได้แก่ บ้านสถาน หมู่ 1 บ้านใหม่ดินแดน หมู่ 11 บ้านร้องเย็น หมู่ 12

โดยมีผู้จัดการแปลงภาคประชาชน คือ ผู้ใหญ่ธีรเดช ธนาคูตยกุล ผู้ใหญ่บ้านเหล่า (ปัจจุบันเป็นนายกอบต.แม่สา) หมู่ 3 ซึ่งผู้ใหญ่ใช้สถานที่หอประชุมหมู่บ้านเหล่าเป็นจุดศูนย์รวมเกษตรกรกลุ่มแปลงใหญ่ๆ ในการดำเนินงานโครงการแปลงใหญ่ทั้งหมด เนื่องจากเกษตรกรกลุ่มนี้ได้มีการเลี้ยงปลานิล โครงการส่งเสริมการเลี้ยงปลานิลในบ่อดิน งบประมาณจังหวัดน่านเมื่อปี 2560 จึงเกิดความคิดที่อยากจะรวมกลุ่มเพื่อให้การเลี้ยงปลาเกิดประสิทธิภาพมากขึ้น เกษตรกรสามารถต่อรองราคาอาหาร หรือสามารถสร้างรายได้จากการขายปลานิลมากขึ้น และในอนาคตทางกลุ่มได้วางแผนการผลิตปลานิลแปรรูป เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรมากขึ้น และสามารถส่งผลผลิตขายได้ในพื้นที่ภาคเหนือและทั่วประเทศ ซึ่งต่อมากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ มีนโยบายเพื่อพัฒนาแหล่งผลิตและเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตด้านการเกษตรให้มีความสมบูรณ์และครบวงจรเพื่อแก้ปัญหาผลผลิตล้น ตลาด ราคาตกต่ำ และให้ผลผลิตที่ได้มีมาตรฐาน โดยส่งเสริมให้เกษตรกรรวมกันผลิตเป็นแปลงใหญ่ จัดการการเลี้ยงตามมาตรฐาน การจัดหาปัจจัยการผลิต การลดต้นทุนการผลิตให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม การจัดการผลผลิต การเพิ่มมูลค่าผลผลิต และการเชื่อมโยงสินค้าสู่ตลาด โดยมีผู้จัดการโครงการ (Project manager) เป็นผู้ให้คำแนะนำ ติดตาม และประสานงานกับเกษตรกรและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการดำเนินการในด้านต่างๆ ดังกล่าว ในปี พ.ศ. 2559 ประเทศไทยมีผลผลิตสัตว์น้ำจืด 381,600 ตัน มูลค่าประมาณ 33,993 ล้านบาท (กองนโยบายและยุทธศาสตร์พัฒนาการประมง กรมประมง, 2561) ชนิดสัตว์น้ำที่สำคัญ คือ ปลานิล ปลาชุก กุ้งก้ามกราม ปลาดุก ปลาตะเพียน ปลาช่อน ปลาสลิด ปลาสวาย และปลาหมอ เป็นต้น ซึ่งปัจจุบันเกษตรกรประสบปัญหาด้านต้นทุนการผลิตสูง ระบบการเลี้ยงไม่ได้มาตรฐาน และราคาตกต่ำ ดังนั้นเพื่อพัฒนาเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจืดให้เกิดผลสัมฤทธิ์ในเชิงประจักษ์ กรมประมงจึงดำเนินการโครงการระบบส่งเสริมเกษตรแบบแปลงใหญ่ (สัตว์น้ำจืด) ภายใต้แผนงานบูรณาการพัฒนาศักยภาพการผลิตภาคเกษตร ซึ่งสามารถเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตให้มีผลผลิตเพิ่มขึ้นและลดต้นทุนเพื่อตอบสนองความต้องการของตลาด ด้วยการเลี้ยงตามมาตรฐานการปฏิบัติทางการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ดี โดยมีการรวมกลุ่มกันของเกษตรกรเพื่อเพิ่มอำนาจต่อรองในการซื้อปัจจัยการผลิตและจำหน่ายผลผลิต ซึ่งการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตช่วยให้เกษตรกรมีรายเพิ่มขึ้นและมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นอย่างยั่งยืน

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปลานิลอำเภอเวียงสา ทำการผลิตสินค้าแปรรูปจากปลานิลออกจำหน่าย ได้แก่ ปลานิลแดดเดียว น้ำพริกปลานิล ซึ่งเป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมในระดับจังหวัด ทางกลุ่มสามารถผลิตปลานิลแดดเดียว จำหน่ายได้ 500 กก./เดือน และ น้ำพริกปลานิล จำหน่ายได้มากกว่า 200 กระปุก /เดือน คิดเป็นมูลค่าประมาณ 30,000-35,000 บาทต่อเดือน โดยมีสมาชิกเข้าร่วมผลิต 5-6 คน ทำการผลิต 1-2 ครั้ง/สัปดาห์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปลานิลอำเภอเวียงสา สนใจที่จะนำปลานิลมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายมากขึ้น เนื่องจากทางกลุ่มมีความพร้อมด้านวัตถุดิบและเครื่องมือแปรรูปซึ่งได้รับการสนับสนุนจาก รัฐบาลที่สนับสนุนแปลงใหญ่ เมื่อปี พ.ศ. 2565

แต่สมาชิกในกลุ่มยังขาดองค์ความรู้ในการแปรรูปปลานิลให้ได้มาตรฐาน มีคุณภาพสม่ำเสมอ ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ให้เป็นไปตามมาตรฐาน อย. รวมทั้งการสร้างตราสินค้าแบรนด์ บรรจุกฎหมายที่ทันสมัยสามารถนำสินค้าออกจำหน่ายในท้องตลาด ดังนั้นจึงได้แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์เชิงปลานิลสมุนไพรอบกรอบ และสตีกปลานิล โดยใช้เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์และการใช้ความร้อนทอดกรอบ การลดน้ำมันในผลิตภัณฑ์ ทำให้ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้ และช่วยให้เกิดการรับประทานง่ายขึ้น รวมทั้งได้ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การยอมรับของผู้บริโภค ส่งเสริมการตลาดสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์มากขึ้น

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
1. ผู้ประกอบการขาดองค์ความรู้และทักษะการผลิตปลานิลแปรรูป	1. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปปลานิล
2. ผลิตภัณฑ์มีบรรจุภัณฑ์ที่ไม่โดดเด่น ไม่มีเอกลักษณ์	2. ออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าสู่เชิงพาณิชย์ เพื่อส่งเสริมการขาย ศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
3. ผลผลิตเห็ดสดมีมากในบางฤดูกาลทำให้มีการเน่าเสีย	3. พัฒนาระบบการผลิตผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์เชิงปลานิลสมุนไพรอบกรอบ และสตีกปลานิล
4. ต้องการเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้ามากขึ้น	4. สร้างการเชื่อมโยงสินค้าด้วยตลาดเฉพาะกลุ่ม

รายชื่อกลุ่มเป้าหมายที่จะเข้าร่วมโครงการ

กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปลานิลอำเภอเวียงสา เลขที่ 112 ม.3 ต.แม่สา อ.เวียงสา จ.น่าน จำนวน 37 คน

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่				
		เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
1	จ.ส.อ. อธิเดช ธนานุตยกุล	8/1	3	แม่สา	เวียงสา	น่าน
2	นางกุศล อานาทอน	111	6	แม่สา	เวียงสา	น่าน
3	นายพิเชษฐ์ ชูย์ร้านหญ้า	151	1	แม่สา	เวียงสา	น่าน
4	นายถวิล เขียวปัญญา	64	1	ปงสนุก	เวียงสา	น่าน
5	นายชาญชัย อธิโนโต	105	3	ปงสนุก	เวียงสา	น่าน
6	นางเนตรนภา วงศ์สีสม	118	4	ปงสนุก	เวียงสา	น่าน
7	นางทัศนีย์ แก้วกุลา	90/2	6	แม่สา	เวียงสา	น่าน

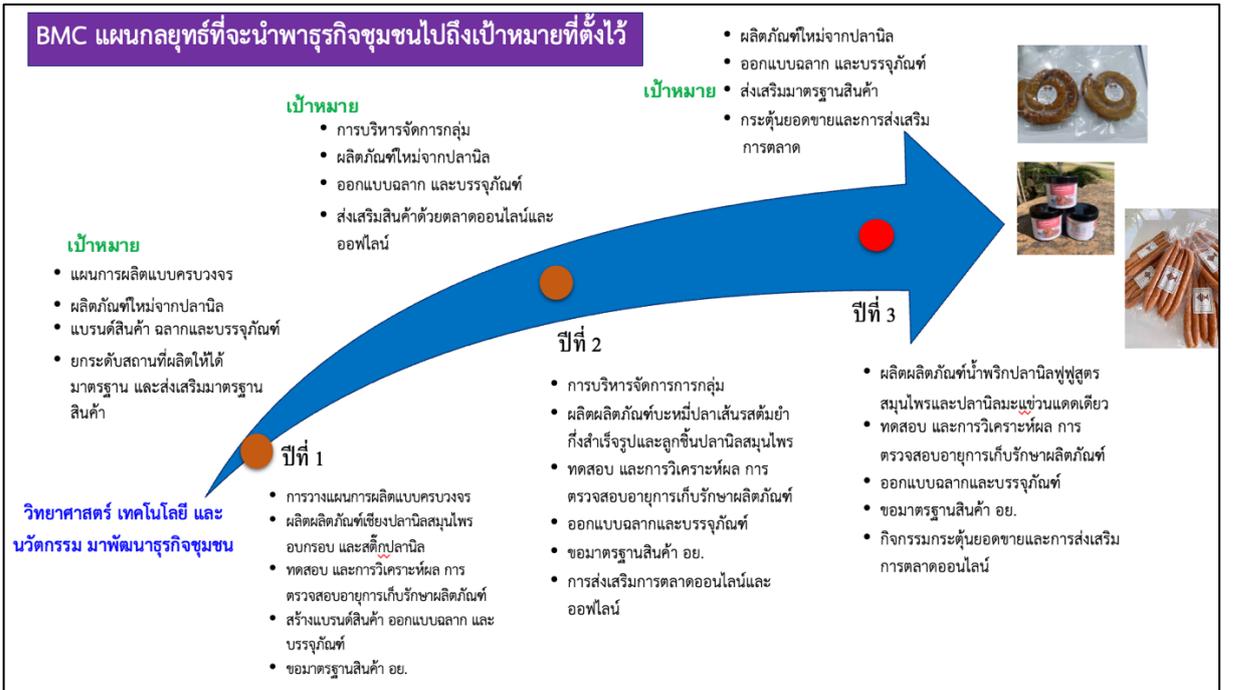
ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่				
		เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
8	นายแสง ไกลถิ่น	14	7	แม่สา	เวียงสา	น่าน
9	นายชาญ ณะวงค์	3	7	แม่สา	เวียงสา	น่าน
10	นางนงเยาว์ ใจบาล	43	1	ปงสนุก	เวียงสา	น่าน
11	นางสุทิน คำมิ่ง	126/1	1	ปงสนุก	เวียงสา	น่าน
12	นางสุทิน สีขมภู	63	3	แม่สา	เวียงสา	น่าน
13	นายศุภฤกษ์ ฤกษ์วัฒนอำไพ	192	3	ปงสนุก	เวียงสา	น่าน
14	นายสวิง ฟองกุณา	4/3	5	แม่สา	เวียงสา	น่าน
15	นายกรัณย์พล อัคระกรโกคิน	44/4	5	แม่สา	เวียงสา	น่าน
16	นายกิจชัย ทองแท้	150	5	แม่สา	เวียงสา	น่าน
17	นางบุญมี ทองหลิม	31/2	1	แม่สา	เวียงสา	น่าน
18	นางนพรดา พิมสาร	50	6	แม่สา	เวียงสา	น่าน
19	นางวรรณภา ทะลือ	34	4	ปงสนุก	เวียงสา	น่าน
20	นางกิตยภรณ์ ทองหลิม	31	2	แม่สา	เวียงสา	น่าน
21	นางจินดา มงคลคำขาว	23	1	ปงสนุก	เวียงสา	น่าน
22	นายชูโชค ชมนันท์	90	12	กลางเวียง	เวียงสา	น่าน
23	ว่าที่ร้อยตรีธีรวิศว์ ณะภาชี	88	1	กลางเวียง	เวียงสา	น่าน
24	นายประมวล สุริยศ	131	1	ปงสนุก	เวียงสา	น่าน
25	นายประสิทธิ์ พลจร	59	3	ปงสนุก	เวียงสา	น่าน
26	นางอรุณ จักคม	82	3	ปงสนุก	เวียงสา	น่าน
27	นายบุญปลั่ง เตชะสิทธิ์	36	3	ปงสนุก	เวียงสา	น่าน
28	นายสุนทร ธิปัญญา	156	7	แม่สา	เวียงสา	น่าน
29	นายวิวัฒน์ เพชรบูรณ์	2	4	ปงสนุก	เวียงสา	น่าน
30	นางบุญยวีร์ ฤกษ์วัฒนอำไพ	192	3	ปงสนุก	เวียงสา	น่าน
31	นายเฉลิม หมิ่นไชยะ	16	7	แม่สา	เวียงสา	น่าน
32	นายก้าน พรหมแก้ว	183	2	ปงสนุก	เวียงสา	น่าน
33	นางละอองดาว เตชะสิทธิ์	6/1	3	ปงสนุก	เวียงสา	น่าน
34	นางประนอม ปินตามูล	112	6	แม่สา	เวียงสา	น่าน
35	นายสงกรานต์ ต้อยมูล	1	4	ปงสนุก	เวียงสา	น่าน
36	นายเดช ทะนะวัน	103	4	ปงสนุก	เวียงสา	น่าน
37	นายรักเกียรติ ผาทอง	194	11	กลางเวียง	เวียงสา	น่าน

รายชื่อเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด พร้อมรายละเอียดเทคโนโลยี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้ด้าน วทน.	ชื่อวิทยากร/ทีมงาน	กระบวนการถ่ายทอด
- เทคโนโลยีการแปรรูปปลานิล ผลิตภัณฑ์เชิงปลานิลสมุนไพร กรอบ และสติกปลานิล	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และตรวจสอบ คุณภาพผลิตภัณฑ์จากปลานิล การ อบกรอบและการทอด อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
- เทคโนโลยีการแปรรูปปลานิล ผลิตภัณฑ์บะหมี่ปลาเส้นรสต้มยำ กึ่งสำเร็จรูปและลูกชิ้นปลานิล สมุนไพร	ผศ.มลิวรรณ์ กิจชัยเจริญ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และตรวจสอบ คุณภาพผลิตภัณฑ์จากปลานิล การ ทำเส้นและลูกชิ้น อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
- เทคโนโลยีการแปรรูปปลานิล ผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลฟูฟูสูตร สมุนไพรและปลานิลมะแขว่นแดด เดียว	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์และตรวจสอบ คุณภาพผลิตภัณฑ์จากปลานิล การ ทำอบแห้งและการใช้สมุนไพร อายุ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
- เทคโนโลยีการทอดกรอบและการ ลดน้ำมันในผลิตภัณฑ์	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	เทคโนโลยีการลดน้ำมันหลังการทอด
- เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บ รักษาผลิตภัณฑ์ด้วยบรรจุภัณฑ์	ดร.เสกสรร วงศ์ศิริ	เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์ด้วยบรรจุภัณฑ์
- เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และฉลาก	ผศ.ดร.ชุตिसร เรืองนาราบ	การสร้างแบรนด์สินค้า ออกแบบ ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ การบริหารจัดการกลุ่ม
- การขอมาตรฐานอาหาร อย.	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การขอมาตรฐาน
- ถ่ายทอดเทคโนโลยีการออกแบบ ตลาดออนไลน์	ผศ.คทาวัธ แก้วบรรจง	การจัดทำตลาดออนไลน์

- ผลการวิเคราะห์ข้อมูลศักยภาพ ความพร้อม ประเด็นปัญหา แนวทางแก้ไขปัญหา ของหมู่บ้านโดยใช้เครื่องมือวิเคราะห์ต่างๆ เช่น Root causes analysis, SWOT, Business Model Canvas, Financial analysis, 4M, 6M หรือ เครื่องมืออื่นๆ ที่ทำให้เห็นผลการวิเคราะห์เบื้องต้น

Business Model Canvas (BMC)				
<small>Team or Company Name:</small> ชื่อธุรกิจ: แปลงใหญ่ปลานิลอำเภอเวียงสา ชื่อ-นามสกุล:จ.ส.อ. ชีรเดช ธนานุกฤฏ				
8KP: Key Partners <ul style="list-style-type: none"> สถาบันการศึกษา เช่น มทร. ล้านนา หน่วยงานจังหวัด : สำนักงานประมงน้ำจืด จังหวัดน่าน หน่วยงานท้องถิ่น : อบต. แม่สา แหล่งวัตถุดิบอื่นๆ 	7KA: Key Activities <ul style="list-style-type: none"> วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ส่งเสริมการตลาด ผลิต content เพื่อสื่อสารผลิตภัณฑ์ 	2VP :Value Proposition <ul style="list-style-type: none"> ผลิตภัณฑ์ที่ทำให้ผู้ทานมีความสุข ทิทานได้สะดวก ทำให้ผู้ทานได้รับสารอาหารได้ครบถ้วน เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนช่วยสร้างสภาพแวดล้อมให้ดีขึ้น 	4C4 :Customer Relationships <ul style="list-style-type: none"> CRM กับลูกค้าผ่านแพลตฟอร์ม 	1CS :Customer Segments <ul style="list-style-type: none"> ผู้บริโภคห่วงใยสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ผู้บริโภคที่ใส่ใจโภชนาการทางอาหาร
		6KR :Key Resources <ul style="list-style-type: none"> คอมพิวเตอร์ กระชังปลานิล เงินทุน 	3CN: Channels <ul style="list-style-type: none"> ตัวแทนจำหน่าย ขายหน้าร้าน Social media 	
9CS: Cost Structure <ul style="list-style-type: none"> ค่าแรงงาน ค่าสาธารณูปโภค ค่าเดินทางและค่าเชื้อเพลิง 			5RS: Revenue Streams <ul style="list-style-type: none"> จำหน่ายผลิตภัณฑ์ การให้คำปรึกษาในการทานอาหารที่ถูกต้อง 	



7. **วัตถุประสงค์ :**

1. เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์จากปลานิล
2. เพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์ และฉลากผลิตภัณฑ์ให้มีความดึงดูดใจสามารถจำหน่ายได้ในเชิงพาณิชย์ได้
3. เพื่อยกระดับสถานที่ผลิตและผลิตภัณฑ์ให้ได้รับมาตรฐาน
4. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จากปลานิล

8. กลุ่มเป้าหมาย :

วิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปลานิลอำเภอเวียงสา 112 ม.3 ต.แม่สา อ.เวียงสา จ.น่าน
จ.ส.อ.ธีรเดช ธนานุตยกุล ประธานวิสาหกิจชุมชน
โทรศัพท์ : 082 506 8411

9. ระยะเวลาดำเนินการ:

1 ตุลาคม 2566 – 30 กันยายน 2569

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain):



แผนพัฒนามตามห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain): 3 ปี

ปีที่ 1	ผลผลิต	ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ
<ul style="list-style-type: none"> - การวางแผนการผลิตแบบครบวงจร - ผลิตผลิตภัณฑ์เชิงปลานิลสมุนไพร อบกรอบ และสตีกปลานิล 	<ol style="list-style-type: none"> 1. จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมโครงการ จำนวน 30 คน 2. จำนวนผลิตภัณฑ์จากปลานิลได้รับการพัฒนาใหม่ ไม่น้อยกว่า 2 ผลิตภัณฑ์ 	<ol style="list-style-type: none"> 1. รายได้ที่เพิ่มขึ้นของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 2. รายจ่ายที่ลดลงของกลุ่มเป้าหมายไม่น้อยกว่าร้อยละ 10

<ul style="list-style-type: none"> - ทดสอบ และการวิเคราะห์ผลการตรวจสอบอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ - ขอมมาตรฐานสินค้า อย. - สร้างแบรนด์สินค้า ออกแบบฉลาก และบรรจุภัณฑ์ - การทำบัญชีธุรกิจ - แนวทางการตลาด 	<ol style="list-style-type: none"> 3. จำนวนเทคโนโลยี ที่ ถ่ายทอดให้กับกลุ่มเป้าหมาย 3 เทคโนโลยี 4. จำนวนต้นแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากเชิงพาณิชย์ เพื่อส่งเสริมการขาย ไม่น้อยกว่า 2 แบบ 5. ได้ช่องทางตลาดเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า 1 แห่ง <p>ผลลัพธ์</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ร้อยละของผู้เข้าร่วมกิจกรรมนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 2. จำนวนผลิตภัณฑ์จากปทานิลที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. 1 ผลิตภัณฑ์ 3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 84 4. จำนวนกิจกรรมที่นำ วทน. มาประยุกต์ใช้ 5 กิจกรรม <p>ผลกระทบ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ชุมชนมีรายได้ครัวเรือนเพิ่มขึ้น 2. สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นในอนาคต 3. มีการสร้างการจ้างงานในชุมชนเพิ่มขึ้น 	<ol style="list-style-type: none"> 3. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า 1 เท่า (B/C ratio >1) <p>ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านสังคม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น 3 คน 2. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน 2 อาชีพ <p>ตัวชี้วัดด้านสิ่งแวดล้อม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จำนวนพื้นที่เพาะปลูกเห็ดเพิ่มขึ้น 3 ไร่
<p>ปีที่ 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • การบริหารจัดการการกลุ่ม • ผลิตผลิตภัณฑ์บะหมี่ปลาเส้นรสต้มยำกึ่งสำเร็จรูปและลูกชิ้นปทานิลสมุนไพร • ทดสอบ และการวิเคราะห์ผลการตรวจสอบอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ • ออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ • ขอมมาตรฐานสินค้า อย. • การส่งเสริมการตลาดออนไลน์และออฟไลน์ 	<p>ผลผลิต</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมโครงการ จำนวน 30 คน 2. จำนวนผลิตภัณฑ์จากปทานิลได้รับการพัฒนาใหม่ ไม่น้อยกว่า 2 ผลิตภัณฑ์ 3. จำนวนเทคโนโลยี ที่ ถ่ายทอดให้กับกลุ่มเป้าหมาย 2 เทคโนโลยี 4. จำนวนต้นแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากเชิงพาณิชย์ เพื่อส่งเสริมการขาย ไม่น้อยกว่า 2 แบบ <p>ผลลัพธ์</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ร้อยละของผู้เข้าร่วมกิจกรรมนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 2. จำนวนผลิตภัณฑ์จากปทานิลที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. 1 ผลิตภัณฑ์ 	<p>ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. รายได้ที่เพิ่มขึ้นของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 2. รายจ่ายที่ลดลงของกลุ่มเป้าหมายไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 3. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า 1 เท่า (B/C ratio >1) <p>ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านสังคม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น 3 คน 2. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน 2 อาชีพ

	<p>3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 84</p> <p>4. จำนวนกิจกรรมที่นำ วทน. มาประยุกต์ใช้ 5 กิจกรรม</p> <p>ผลกระทบ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ชุมชนมีรายได้ครัวเรือนเพิ่มขึ้น 2. สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นในอนาคต 3. มีการสร้างการจ้างงานในชุมชนเพิ่มขึ้น 	<p>ตัวชี้วัดด้านสิ่งแวดล้อม</p> <p>-</p>
<p>ปีที่ 3</p> <ul style="list-style-type: none"> - ผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลฟูฟูสูตรสมุนไพรและปลานิลมะแขว่นเด็ดเดียว - ทดสอบ และการวิเคราะห์ผลการตรวจสอบอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ - ออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ - ขอมมาตรฐานสินค้า ออย. - กิจกรรมกระตุ้นยอดขายและการส่งเสริมการตลาดออนไลน์ 	<p>ผลผลิต</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมโครงการ จำนวน 30 คน 2. จำนวนผลิตภัณฑ์จากปลานิลได้รับการพัฒนาใหม่ ไม่น้อยกว่า 2 ผลิตภัณฑ์ 3. จำนวนเทคโนโลยีที่ ถ่ายทอดให้กับกลุ่มเป้าหมาย 2 เทคโนโลยี <p>ผลลัพธ์</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ร้อยละของผู้เข้าร่วมกิจกรรมนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 2. จำนวนผลิตภัณฑ์จากปลานิลที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. 1 ผลิตภัณฑ์ 3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 84 4. จำนวนกิจกรรมที่นำ วทน. มาประยุกต์ใช้ 5 กิจกรรม <p>ผลกระทบ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ชุมชนมีรายได้ครัวเรือนเพิ่มขึ้น 2. สร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นในอนาคต 3. มีการสร้างการจ้างงานในชุมชนเพิ่มขึ้น 	<p>ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. รายได้ ที่ เพิ่มขึ้น ของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 2. รายจ่าย ที่ ลดลง ของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 10 3. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า 1 เท่า (B/C ratio >1) <p>ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านสังคม</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น 3 คน 2. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน 2 อาชีพ <p>ตัวชี้วัดด้านสิ่งแวดล้อม</p> <p>-</p>

12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart)

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้ กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ⁵	
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4				
ปีที่ 1 พัฒนามาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาเนื้และเตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐานในสถานที่ผลิต																
1. อบรมการสร้าง การรับรู้และ ตระหนักถึงความ ปลอดภัยในการ ผลิตอาหารตาม แนวทางปฏิบัติที่ ดีในการผลิต อาหาร (GMP)	/													9,300	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การ บรรยาย และลง มือ ปฏิบัติ
2. อบรมการให้ ความรู้มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์สินค้า ทางการเกษตร เพื่อเตรียมความ พร้อมขอรับรอง มาตรฐานการ ผลิต	/													19,400	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การ บรรยาย และลง มือ ปฏิบัติ
3. อบรมเชิง ปฏิบัติการ กระบวนการ แปรรูปปลาเนื้ เป็นสินค้าตาม ความต้องการ ของกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน		/												92,000	ดร.เสกสรร วงศ์ศิริ	การ บรรยาย และลง มือ ปฏิบัติ
4. ถ่ายทอด เทคโนโลยีการ เก็บรักษาวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์ ปลาเนื้		/												25,000	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การ บรรยาย และลง มือ ปฏิบัติ
5. อบรมการทำ บัญชีต้นทุน			/											9,300	ผศ.อัจฉรา ภรณ์ พูนยิ่ง	การ บรรยาย และลง

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ⁵	
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4				
																มือ ปฏิบัติ
6. อบรมเชิง ปฏิบัติการ ออกแบบและ เลือกใช้บรรจุ ภัณฑ์ที่มีความ เหมาะสมและ สร้างตราสินค้า			/										20,000	ผศ.คทาวุฒิ แก้วบรรจง	การ บรรยาย และลง มือ ปฏิบัติ	
ปีที่ 2 การนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมการแปรรูปสู่การพัฒนาต้นแบบผลิตภัณฑ์ (Prototype) จากปาลานิลที่ได้มาตรฐาน																
1. กิจกรรมถ่ายทอด ความรู้แนวทาง ปฏิบัติที่ดีในการ ผลิตอาหาร (GMP) และการขอ อนุญาตสถานที่ ผลิตอาหาร						/							9,300	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การ บรรยาย และลง มือ ปฏิบัติ	
2. อบรมเชิงปฏิบัติการ พัฒนากระบวนการ ผลิตและควบคุม คุณภาพผลิตภัณฑ์ ปลาต้ม มะแขว่น แดดเดียว และ ไส้กรอกปาลานิล							/						110,000	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การ บรรยาย และลง มือ ปฏิบัติ	
3. อบรมเชิง ปฏิบัติการ ถ่ายทอด เทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์ปลาต้ม มะแขว่นแดดเดียว และไส้กรอกปลา นิล							/						27400	ดร.เสกสรร วงศ์ศิริ	การ บรรยาย และลง มือ ปฏิบัติ	
4. อบรมเชิง ปฏิบัติการ การ ออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และ							/						19,300	ผศ.คทาวุฒิ แก้วบรรจง ผศ.ดร.ชุตีสร เรือนาราบ	การ บรรยาย และลง	

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ⁵	
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4				
การเชื่อมโยงสินค้า สู่แพลตฟอร์ม การตลาดอาหาร สุขภาพ																มือ ปฏิบัติ
ปีที่ 3 การจัดทำโมเดลธุรกิจปลานิลขับเคลื่อนสู่ธุรกิจเพื่อสังคมที่ยั่งยืน																
1. อบรมเชิง ปฏิบัติการกล ยุทธ์การตลาด โมเดลธุรกิจและ การ บริหารธุรกิจ									/					20,000	อ.กัลยา พง สะพัง	การ บรรยาย และลง มือ ปฏิบัติ
2. อบรมเชิง ปฏิบัติการ การ ยกระดับ คุณภาพและ มาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ อาหารสุขภาพ ต้นแบบ (Prototype) จากปลานิลให้ ตรงตามความ ต้องการของ กลุ่มเป้าหมาย									/					110,000	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การ บรรยาย และลง มือ ปฏิบัติ
3. อบรมการ วิเคราะห์ต้นทุน ปริมาณขาย กำไรและบัญชี									/					25,000	ผศ.อัจฉรา ภรณ์ พูนยิ่ง อ.อติปัทย์ สายธิ	การ บรรยาย และลง มือ ปฏิบัติ
4. อบรมเชิง ปฏิบัติการวาง แผนการขาย สินค้า และ พัฒนาทักษะใน										/				40,000	ผศ.คทาวุฒิ แก้วบรรจง ผศ.ดร.ชุตติสร เรือนาราบ	การ บรรยาย และลง มือ ปฏิบัติ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ⁵	
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4				
การสร้าง ช่องทางตลาด ออนไลน์และ ออฟไลน์เพื่อ การกระจาย สินค้า																
5. ถ่ายทอดความรู้ แนะนำแนวทาง สร้างมาตรฐาน สินค้าสู่การค้า สรสินค้า OTOP ระดับ จังหวัด											/			30,000	ผศ.ดร.ปิยะ นุช รสเครือ	การ บรรยาย และลง มือ ปฏิบัติ
6. อบรมเชิง ปฏิบัติการแนว ทางการดำเนิน งานของธุรกิจ เพื่อพัฒนาไปสู่ การเป็นธุรกิจ เพื่อสังคมที่ ยั่งยืน												/		25,000	ผศ.ดร.ชุตีสร เรือนาราบ	การ บรรยาย และลง มือ ปฏิบัติ
สรุปงบประมาณ	175,000				166,000				250,000				591,000			

⁴ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ (งบประมาณปี 2568)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ต.ค	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ	
1. กิจกรรมถ่ายทอดความรู้แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร													9,300	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ	
2. อบรมเชิงปฏิบัติการ พัฒนากระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสามมะแขว่นแดดเดียว และไส้กรอกปลานิล													110,000	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ	
3. อบรมเชิงปฏิบัติการ กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาสามมะแขว่นแดดเดียว และไส้กรอกปลานิล													27,400	ดร.เสกสรร วงศ์ศิริ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ	
4. อบรมเชิงปฏิบัติการ กิจกรรมการออกแบบฉลากบรรจุภัณฑ์ และการเชื่อมโยงสินค้าสู่แพลตฟอร์มการตลาดอาหารสุขภาพ													19,300	ผศ.ศทาวุฒิ แก้วบรรจง ผศ.ดร.ชุตีสร เรืองนาราบ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ	
สรุปงบประมาณ		-		-				86,000					80,000	166,000		

15. ผลกระทบ

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้

รายได้ที่เพิ่มขึ้นของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10

มีสินค้าออกจำหน่าย ไม่น้อยกว่า 2 ผลิตภัณฑ์ต่อปี โดยกำหนดราคากำไร 30% ของต้นทุน จากประมาณการผลผลิตทำให้กลุ่มชุมชนมีรายได้เพิ่มจากการจำหน่ายผลผลิตแปรรูปจากปลานิล 489,000 บาท

ผลิตภัณฑ์	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท/หน่วย)	ค่าเชื้อเพลิง+ ค่าแรง (30%ของ ราคาต้นทุน)	กำไร 30%	ราคาทุน+ กำไร (บาท/ หน่วย)	ราคาขาย (บาท/ หน่วย)	จำนวน ขายต่อปี	กำไรต่อปี (บาท)
ไส้อ้วปลานิล	154 บาท/กก	46.2	60.06	260.26	400	250 กก.	100,000
ปลานิลแดดเดียว	65 บาท/กก	24	26.7	115.70	250	500 กก.	125,000
น้ำพริกปลานิล	26 บาท/กป.	7.80	10.14	43.54	50	500 กป.	25,000
เซียงปลานิล สมุนไพรรอบ	15.45 บาท/ กก	4.64	6.03	26.12	45	1,000 ซอง	45,000
สตีกปลานิล	15.15 บาท/ กก	4.55	5.91	25.61	45	1,000 ซอง	45,000
ปลาสามมะแขว่น แดดเดียว	120 บาท/กก	36	46.80	202.80	240	1,000 กก	84,000
ไส้กรอกปลานิล	150 บาท/กก	45	58.50	253.50	260	1,000 กก	65,000
รวม							489,000

2. เพิ่มช่องทางการจำหน่ายผ่านการตลาดออนไลน์

การจำหน่ายสินค้าแบบตลาดออนไลน์ทำให้สามารถเปิดช่องทางการจำหน่ายได้มากขึ้น
ประมาณการรายได้จากการจำหน่ายเพิ่มขึ้นจากออฟไลน์ 30% เท่ากับ 146,700 บาท (489,000*30%)
รวมกิจกรรมคาดว่าจะช่วยส่งเสริมการเพิ่มรายได้เข้าสู่ชุมชน 635,700 บาท

ลดรายจ่าย

รายจ่ายที่ลดลงของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 10

1. สมาชิกกลุ่มนำผลิตภัณฑ์ที่ได้มาใช้ในครัวเรือน ช่วยลดการอาหารได้ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 10

15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรดระบุ

1. เกิดวิทยากรประจำกลุ่ม เพื่อเผยแพร่ความรู้ทางด้านการเกษตรให้กับประชาชนหรือกลุ่ม
อื่น ๆ ที่สนใจ

2. สร้างอาชีพใหม่ให้คนในชุมชน ลดการย้ายถิ่นฐานของคนรุ่นใหม่ ส่งผลให้ครอบครัวเป็นสุข

3. เกิดการจ้างงานของคนในชุมชน สร้างงานให้แก่คนภายในหมู่บ้าน/ชุมชน

4. เกิดการรวมตัวกัน ระดมความคิด ร่วมมือร่วมใจกัน มีความสามัคคีภายในหมู่บ้าน/ชุมชน

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น)

- ไม่มี

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน

จำนวนทั้งสิ้น 591,000 บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ. 2567 จำนวน 175,000 บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. 2568 จำนวน 166,000 บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. 2569 จำนวน 250,000 บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

ปีงบประมาณ พ.ศ....2568..... ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน.....166,000..... บาท

ประกอบด้วย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ระยะเวลา ต่อครั้ง	ปริมาณ	หน่วย	ราคาต่อ หน่วย(บาท)	รวมเงิน (บาท)
กิจกรรมที่ 1 แนวทาง ปฏิบัติที่ดีในการผลิต อาหาร (GMP) และการขอ อนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร	- ค่าวิทยากรกระบวนการ (1 วัน ๆ ละ 6 ชม.)	6 ชม.	1	คน	600	3,600
	- ค่าอาหารกลางวัน (1 วัน)	1 มื้อ	30	คน	120	3,600
	- ค่าเครื่องต้มและอาหารว่าง (1 วัน ๆ ละ 2 มื้อ)	2 มื้อ	30	คน	35	2,100
กิจกรรมที่ 2 การพัฒนา กระบวนการผลิตและ ควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ ปลาสามมะเขว่นแดดเดียว และไส้กรอกปลานิล	- ค่าวิทยากรกระบวนการ (3 วัน ๆ ละ 6 ชม.)	18 ชม.	1	คน	600	10,800
	- ค่าอาหารกลางวัน (3 วัน)	3 มื้อ	30	คน	120	10,800
	- ค่าเครื่องต้มและอาหารว่าง (3 วัน ๆ ละ 2 มื้อ)	6 มื้อ	30	คน	35	6,300
	- ค่าตรวจวิเคราะห์โภชนาการ อาหาร		2	ผลิตภัณฑ์	7,436.50	14,873
	- ค่าจ้างเหมาตรวจสอบอายุ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์		2	ผลิตภัณฑ์	20,000	40,000
	- ค่าวัสดุฝึกอบรม					
	- ปลานิล		150	กก	85	12,750
	- ข้าวสาร		5	กก	60	300
	- กระเทียม		20	กก	80	1,600
	- พริกไทย		4	กก	250	1,000
	- มะเขว่น		5	กก.	280	1,400
	- ดอกเกลือ		5	กก	350	1,750

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ระยะเวลา ต่อครั้ง	ปริมาณ	หน่วย	ราคาต่อ หน่วย(บาท)	รวมเงิน (บาท)
	- ชিংอ่อน		20	กก	60	1,200
	- น้ำมันปาล์ม โอลีน 1 ลิตร		36	ขวด	48	1,728
	- ไม้เทียมคอลลาดเจน ยาว 14 เมตร		10	เส้น	150	1,500
	- น้ำตาลทราย		25	กก	30	750
	- ถุงซิลิโคนสุญญากาศ หนา 200 ไมครอน ขนาด 15*25 cm		300	ถุง	6	1,800
	- ถุงพอยล์ซิปปักตั้ง สีขาว ขนาด 15*25 cm		300	ถุง	6	1,800
	- แป้งสตาร์ช		5	กก	85	425
	- ผงแอมคอร์ด		2	กก	500	1,000
	- ผงฟอสเฟต		2	กก	352	704
	- ผงกลั่นควีน		1	กก	700	700
กิจกรรมที่ 3 การถ่ายทอด เทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์ปลาสามมะเขว่น แดดเดียวและไส้กรอก ปลานิล	- ค่าตอบแทนวิทยากร (2 วัน ๆ ละ 6 ชม.)	12 ชม.	1	คน	600	7,200
	- ค่าอาหารกลางวัน (2 วัน)	2 มื้อ	30	คน	120	7,200
	- ค่าเครื่องต้มและอาหารว่าง (2 วัน ๆ ละ 2 มื้อ)	4 มื้อ	30	คน	35	4,200
	- ค่าวัสดุฝึกอบรม					
	- ปลานิล		50	กก	85	4,250
	- กระเทียม		5	กก	80	400
	- พริกไทย		1	กก	250	250
	- ข้าวสาร		2	กก	60	120
	- ชিংอ่อน		10	กก	60	600
กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมการ ออกแบบฉลาก บรรจุ ภัณฑ์ และการเชื่อมโยง สินค้าสู่แพลตฟอร์ม การตลาดอาหารสุขภาพ	- ค่าตอบแทนวิทยากร (1 วัน ๆ ละ 6 ชม.)	1 ชม.	1	คน	600	3,600
	- ค่าอาหารกลางวัน (1 วัน)	1 มื้อ	30	คน	120	3,600
	- ค่าเครื่องต้มและอาหารว่าง (1 วัน ๆ ละ 2 มื้อ)	2 มื้อ	30	คน	35	2,100
	- ค่าจ้างเหมาออกแบบฉลาก สินค้า		2	แบบ	5,000	10,000
รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น						166,000

หมายเหตุ : ขอถัวเฉลี่ยจ่ายทุกรายการ

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล: ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม ผ่าน google form <https://forms.gle/8a1SghvTppQorXFP9>
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ ผ่าน google form <https://forms.gle/gciEhebXRfiRMWhV7>
- (4) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ
- (5) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำเสนอส่งจากหน่วยงาน ไม่เกิน 30 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (30 กันยายน) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย
- (6) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนามในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่าง ๆ เช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์ จดหมายข่าว วารสาร และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม** ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่าง ๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



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



เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย (ชื่อ นามสกุล)..นางปรานอม .มินตามูล... มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม และความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ วิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปลาบิล ที่ตั้งสถานประกอบการ 112 ม.3 ต.แม่สา อ.เวียงสา จ.น่าน
พิกัดละติจูด 18.572812 ลองจิจูด : 100.719215.....

ชื่อประธาน จ.ส.อ.วีระเดช .ธนานตยกุล เบอร์โทร 063-7951999.....

ชื่อผู้ประสานงาน นางปรานอม .มินตามูล เบอร์โทร 082-5068411.....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ

ผู้ประกอบการรายเดี่ยว หุ้นส่วนจำกัด บริษัทจำกัด ผู้ประกอบการOTOP

วิสาหกิจชุมชน สหกรณ์ กลุ่มอาชีพ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน

ผู้ประกอบการรายเดี่ยว

จำนวนสมาชิก...34...คน ปีที่ก่อตั้ง 2564 ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ 3 ปี ทุนจดทะเบียน 1,000,000 บาท

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์...ปลาบิลแคตเดี่ยว.....ยอดขายต่อเดือน.....250.. แพ็ค.....รายได้ต่อเดือน.....25,000.....บาท

ชื่อผลิตภัณฑ์...ไส้อ้วปลาบิล.....ยอดขายต่อเดือน.....150 แพ็ค.....รายได้ต่อเดือน.....15,000.....บาท

ชื่อผลิตภัณฑ์...น้ำพริกปลาบิล.....ยอดขายต่อเดือน.....100 แพ็ค.....รายได้ต่อเดือน.....3,000.....บาท

กลุ่มลูกค้า...ตลาดชุมชน . ช่วยแพลตฟอร์ม ออนไลน์

แหล่งจำหน่ายสินค้า (ออฟไลน์/ออนไลน์).....ออฟไลน์ .ตลาดชุมชน . .ออนไลน์ . ช่วยแพลตฟอร์ม ออนไลน์

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา



ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วนน.
อาคารโรงงานผลิต ยังไม่ได้มาตรฐาน GMP	ต้องการรับคำปรึกษาการขอสถานที่ผลิตอาหารตามกฎหมายอาหารและการยื่นขอใบอนุญาตผลิตอาหาร
ผลิตภัณฑ์บางชนิด ยังมีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ ไม่ได้รับมาตรฐาน ขาดบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยเก็บรักษาผลิตภัณฑ์และฉลากที่สวยงาม	ต้องการเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์จากปลาบิล เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ และปรับปรุงผลิตภัณฑ์เดิมให้มีคุณภาพคงที่ได้มาตรฐาน พร้อมออกแบบบรรจุภัณฑ์ ฉลาก โลโก้

ลงชื่อ... ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปิยะนุช .ธนะวีโร (ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์... 0821658141.....
ผู้สำรวจข้อมูล
วันที่... /... /...

ลงชื่อ... นางปรานอม .มินตามูล..... (ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์... 082-5068411.....
ผู้ให้ข้อมูล
วันที่... /... /...

หมายเหตุ

1. กรุณาแนบรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน
2. ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ (BCE) ทุกปีที่เสนอโครงการ

บทที่ 2

การดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยี

2.1 กระบวนการทำงาน

2.1.1 แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการ

คณะกรรมการดำเนินการ ตามคำสั่งแต่งตั้งที่ 156/2568 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา น่าน เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2568 แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพ ธุรกิจชุมชน (BCE) และแพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ (SCI) ดังเอกสารแนบภาคผนวก ก

คณะกรรมการอำนวยการ ประกอบด้วย

1. รองอธิการบดี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน
2. ผู้อำนวยการกองการศึกษาน่าน
3. ผู้อำนวยการกองทรัพยากรน่าน
4. รองคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
5. รองผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยี
6. ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี

คณะกรรมการดำเนินงานฝึกอบรมและวิทยากร ประกอบด้วย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปิยะนุช	รสเครีอ	ประธานกรรมการ
อาจารย์เสกสรร	วงศ์ศิริ	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุตินสร	เรืองนาราบ	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์คทาวุธ	แก้วบรรจง	กรรมการ
นายอธิปัตย์	สายสูง	กรรมการ
นางสาวสุภาพร	จันทร์พล	กรรมการ
นางสาวปาริชาติ	ก้อนคำ	กรรมการ
นางสาวศศิภา	ชมภูธิมา	กรรมการและเลขานุการ

มีหน้าที่ วางแผนและจัดดำเนินโครงการเพิ่มศักยภาพการผลิตและการตลาดผลิตภัณฑ์จากปลานิลแม่สา จ.น่าน ติดต่อบริษัทงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง จัดเตรียมเอกสารวิชาการ จัดทำเอกสารประกอบการฝึกอบรม จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอบรมรับลงทะเบียนและดำเนินการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติตามกำหนดการฝึกอบรม

2.2 ข้อมูลเนื้อหาเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด/กิจกรรมที่ดำเนินงาน

2.2.1 แผนการดำเนินงานกิจกรรมในโครงการ

แผนการดำเนินงานกิจกรรมและการถ่ายทอดเทคโนโลยีในโครงการเพิ่มศักยภาพการผลิตและการตลาดผลิตภัณฑ์จากปลานิลแม่สา จ.น่าน ประกอบด้วยกิจกรรมต่างๆ ดังนี้

ตารางที่ 1 แผนการดำเนินงาน ปีที่ 2 (2568)

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)
1. กิจกรรมถ่ายทอดความรู้ แนวทางปฏิบัติที่ดีในการ ผลิตอาหาร (GMP) และ การขออนุญาตสถานที่ผลิต อาหาร													9,300
2. อบรมเชิงปฏิบัติการ พัฒนา กระบวนการผลิตและ ควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ ปลาสามมะเขว่นแดดเดียว และไส้กรอกปลานิล													110,000
3. อบรมเชิงปฏิบัติการ กิจกรรมการถ่ายทอด เทคโนโลยีการผลิต ผลิตภัณฑ์ปลาสามมะเขว่น แดดเดียวและไส้กรอกปลา นิล													27,400
4. อบรมเชิงปฏิบัติการ กิจกรรมการออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการ เชื่อมโยงสินค้าสู่ แพลตฟอร์มการตลาด อาหารสุขภาพ													19,300
สรุปงบประมาณ								86,000		80,000			166,000

2.2.2 เป้าหมายผลผลิต/ผลลัพธ์ และตัวชี้วัด ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567-2569

ตารางที่ 2 เป้าหมายผลผลิต/ผลลัพธ์ และตัวชี้วัด (ระยะ 3 ปี)

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	30	30	30
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	4	5	5
- เทคโนโลยีการแปรรูปปลานิลผลิตภัณฑ์เชิงปลานิลสมุนไพร อบกรอบ และสติกปลานิล		/		
- เทคโนโลยีการแปรรูปปลานิลผลิตภัณฑ์ปลาสามมะแขว่นแดด เดียว และไส้กรอกปลานิล			/	
- เทคโนโลยีการแปรรูปปลานิลผลิตภัณฑ์น้ำพริกปลานิลฟูฟู สูตรสมุนไพรและข้าวเกรียบน้ำพริกปลานิล				/
- เทคโนโลยีการทอดกรอบและการลดน้ำมันในผลิตภัณฑ์		/		
- เทคโนโลยีการทำแห้งอาหารด้วยการควบคุมความชื้น			/	
- เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ด้วยบรรจุภัณฑ์		/	/	/
- เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลาก		/		
- การขอสถานที่ผลิตอาหารและมาตรฐานอาหาร อย.			/	/
- ถ่ายทอดเทคโนโลยีการส่งเสริม ออกแบบตลาด				/
- เทคโนโลยีการตรวจวิเคราะห์ทางด้านกายภาพ เคมี และ คุณค่าทางโภชนาการเพื่อการรับรองมาตรฐาน			/	
- ส่งเสริมมาตรฐานสินค้าสู่การค้าสรสินค้า OTOP ระดับ จังหวัด				/
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	3	4	4
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	84	84	84
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	3	3	3
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1	1	1
7. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับ อย.	ผลิตภัณฑ์	-	2	2

2.3 กำหนดการถ่ายทอดเทคโนโลยี

กิจกรรมที่ดำเนินการในโครงการเพิ่มศักยภาพการผลิตและการตลาดผลิตภัณฑ์จากปลานิลแม่สา จ.น่าน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2567 ประกอบด้วย 5 กิจกรรม ดังนี้

- กิจกรรมที่ 1 แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร
- กิจกรรมที่ 2 การพัฒนากระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสามมะแขว่นแดดเดียว และไส้กรอกปลานิล
- กิจกรรมที่ 3 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาสามมะแขว่นแดดเดียวและไส้กรอกปลานิล
- กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมการออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการเชื่อมโยงสินค้าสู่แพลตฟอร์มการตลาดอาหารสุขภาพ

กิจกรรมที่ 1 แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปลานิล ต.แม่สา อําเภอเวียงสา จังหวัดน่าน โดยมีนางประนอม ปินตามูล เป็นผู้จัดการฝ่ายผลิต ปัจจุบันมีสมาชิก จำนวน 37 คน โดยการทำกรแปรรูปปลานิลจำหน่ายในรูปแบบผลิตภัณฑ์ปลาแดดเดียว ไส้อั่วปลานิล น้ำพริกปลานิล เป็นต้น โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปลานิลได้รับสิ่งปลูกสร้างจากกรมประมงเพื่อปลูกสร้างโรงงานแปรรูป เมื่อปี งบประมาณ 2565 แต่เนื่องจากแบบไม่เป็นไปตามมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหาร และเกณฑ์มาตรฐาน GMP ทำให้ยังไม่ได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจึงยังไม่ได้รับมาตรฐาน อย. ดังนั้นทางโครงการได้เข้ามาร่วมดำเนินการในปีที่ 1 (2567) ให้ทีมที่ปรึกษาเข้าไปถ่ายทอดให้ความรู้อบรมเชิงปฏิบัติการ “อบรมให้ความรู้ด้านการผลิตอาหารตามหลักการผลิตที่ดี และกฎหมายอาหารที่เกี่ยวข้อง” และปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารในการขอรับรองมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหาร โดยได้ถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่องอบรมเชิงปฏิบัติการการปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice เรียกว่า GMP) เป็นระบบประกันคุณภาพที่มีการปฏิบัติในการผลิตอาหาร เพื่อรองรับการยื่นขอมาตรฐานการผลิตอาหาร

ผลการดำเนินการในปีที่ 2 (2568) ได้ปรับปรุงแก้ไขสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน GMP ดังนี้

1. ย้ายห้องน้ำออกนอกตัวอาคารผลิต
2. ติดผ้าเพดานให้มิดชิด เพื่อป้องกันหนู แมลง และฝุ่น จะตกลงในอาหาร
3. เปลี่ยนหลอดไฟแบบมีฝาครอบทั้งหมดที่อยู่ในบริเวณอาคาร
4. ปิดกั้นส่วนช่องผนังส่วนเตรียมวัตถุดิบให้ใช้มุ้งลวด หรือ หน้าต่างมุ้งลวดที่ถอดล้างได้ง่าย
5. ย้ายเครื่องมือให้อยู่ตามลำดับการผลิต
6. ปรับจุดทางเข้าให้มีอ่างล้างมือก่อนเข้าอาคาร

ดำเนินยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิต อยู่ในช่วงของการลงตรวจพื้นที่จากส่วนงานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดน่าน ใช้เวลาดำเนินการประมาณ 30 วัน เมื่อได้เลขใบอนุญาตสถานที่ผลิตสามารถยื่นขอเลข อย.ผลิตภัณฑ์ ผ่านระบบ e-Submission ได้

วิธีการดำเนินกิจกรรม

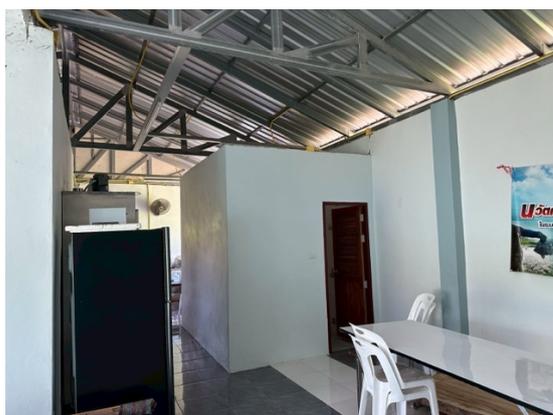
อบรมการจัดการแนวทางการทำงานตามมาตรฐานการผลิตที่ดี GMP และการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต
ผลการดำเนินงาน

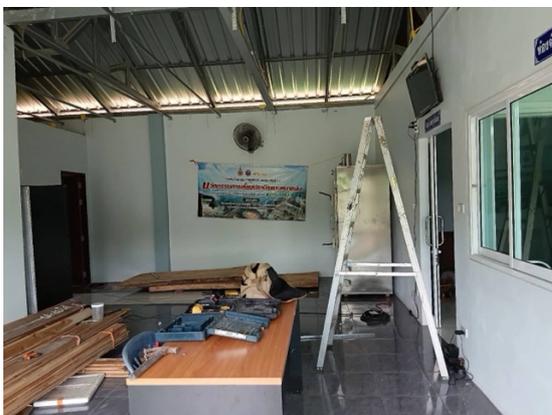
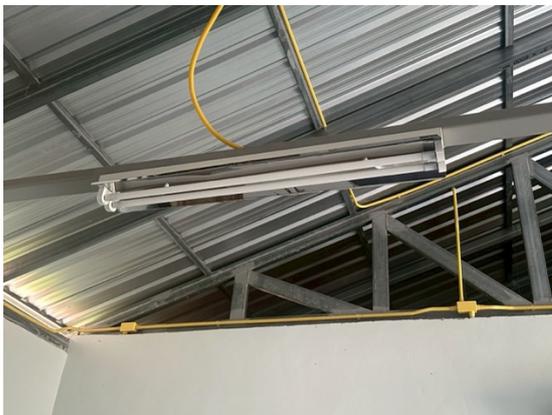
ผลผลิต แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

ผลลัพธ์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้สถานที่ผลิตอาหารที่ได้มาตรฐาน
ผลิตภัณฑ์ได้เลขมาตรฐาน อย.

ตัวชี้วัด มีผู้เข้าร่วม 30 คน

ผลกระทบ สมาชิกวิสาหกิจชุมชนมีความเข้าใจในการแปรรูปอาหารที่เป็นมาตรฐานมากขึ้น
สามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติได้จริง





ภาพที่ 1 กิจกรรมปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารตามแนวทางมาตรฐานการผลิตที่ดี

กิจกรรมที่ 2 การพัฒนากระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสามมะแขว่นแดดเดียว และไส้กรอกปลานิล

จากการลงพื้นที่ “กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปลานิล ต.แม่สา อำเภอเวียงสา จังหวัดน่าน ทำการผลิตสินค้าแปรรูปจากปลานิลออกจำหน่าย ได้แก่ ปลานิลแดดเดียว น้ำพริกปลานิล ซึ่งเป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมในระดับจังหวัด ทางกลุ่มสามารถผลิตปลานิลแดดเดียว จำหน่ายได้ 500 กก./เดือน และน้ำพริกปลานิล จำหน่ายได้มากกว่า 200 กระปุก /เดือน คิดเป็นมูลค่าประมาณ 30,000-35,000 บาทต่อเดือน โดยมีสมาชิกเข้าร่วมผลิต 5-6 คน ทำการผลิต 1-2 ครั้ง/สัปดาห์ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปลานิลอำเภอเวียงสา สนใจที่จะนำปลานิลมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายมากขึ้น เนื่องจากทางกลุ่มมีความพร้อมด้านวัตถุดิบและเครื่องมือแปรรูปซึ่งได้รับการสนับสนุนจาก รัฐบาลที่สนับสนุนแปลงใหญ่ เมื่อปี พ.ศ. 2565 แต่สมาชิกในกลุ่มยังขาดองค์ความรู้ในการแปรรูปปลานิลให้ได้มาตรฐาน มีคุณภาพสม่ำเสมอ ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตที่ให้เป็นไปตามมาตรฐาน อย. รวมทั้งการสร้างตราสินค้าแบรนด์ บรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยสามารถนำสินค้าออกจำหน่ายในท้องตลาด ดังนั้นจึงได้แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เป็นผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์เชียงปลานิลสมุนไพรอบกรอบ และสตีกปลานิล โดยใช้เทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อสัตว์ และการใช้ความร้อนทอดกรอบ การลดน้ำมันในผลิตภัณฑ์ ทำให้ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้ และช่วยให้เกิดการรับประทานง่ายขึ้น รวมทั้งได้ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ การยอมรับของผู้บริโภค ส่งเสริมการตลาดสร้างการรับรู้ต่อผลิตภัณฑ์มากขึ้น

ดังนั้นการแปรรูปผลผลิตจากปลานิลเป็นอาหารขบเคี้ยวจึงสามารถช่วยให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงการบริโภคได้ง่ายขึ้น จึงเป็นทางออกที่เหมาะสม ได้ผลิตภัณฑ์ที่สามารถตอบโจทย์การบริโภคยุคใหม่ ที่ใส่ใจสุขภาพ สะดวกต่อการบริโภค ทางวิสาหกิจชุมชนจึงได้เริ่มนำปลานิลมา แปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ แต่ทางวิสาหกิจชุมชนยังขาดสถานที่ในการผลิตที่ได้มาตรฐานเพื่อรองรับการผลิตที่ได้มาตรฐาน อย. ดังนั้นจึงแก้ปัญหาเริ่มต้นด้วยการทำการจ้างผลิตจากบริษัทที่ได้มาตรฐานสถานที่ผลิตก่อน เพื่อนำสินค้าไปทดสอบตลาด ก่อนขยายธุรกิจ

ทางโครงการให้ทีมที่ปรึกษาเข้าไปถ่ายทอดให้ความรู้อบรมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เชียงปลานิลสมุนไพร อบกรอบ และสตีกปลานิล” โดยแนวคิดผลิตภัณฑ์ที่ใช้ปลานิลเป็นส่วนผสมเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้น และให้เป็นอาหารขบเคี้ยว สูตรสมุนไพร จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เชียงปลานิลสมุนไพร อบกรอบ และสตีกปลานิล

วิธีการดำเนินกิจกรรม

อบรมการพัฒนากระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสามมะแขว่นแดดเดียว และไส้กรอกปลานิล

ผลการดำเนินงาน

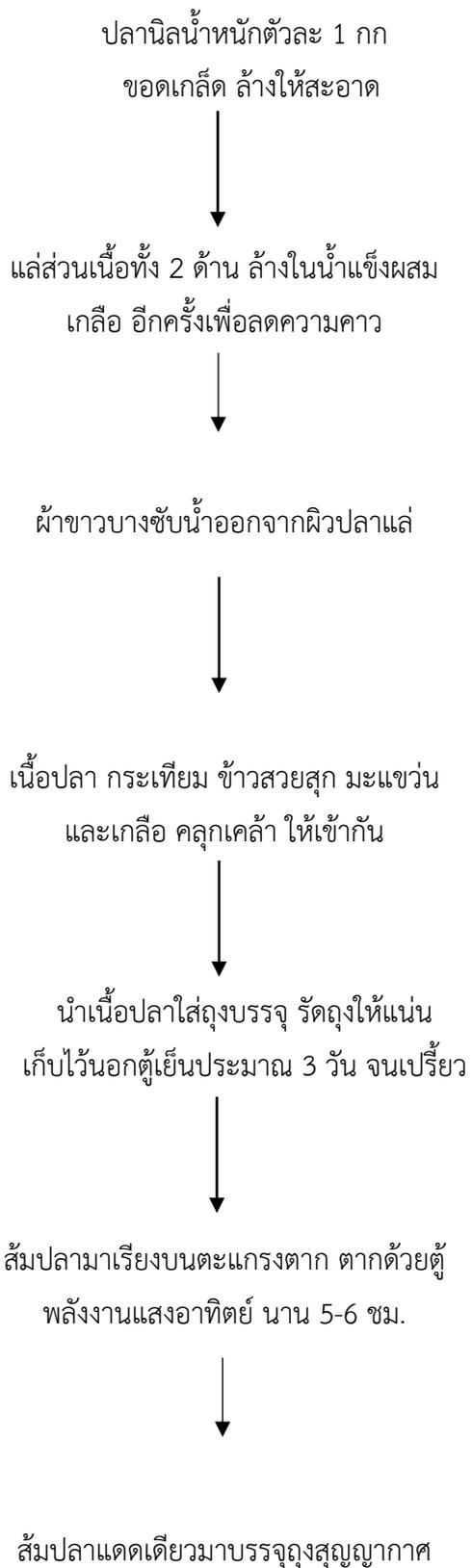
ผลผลิต กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้ความรู้และทักษะกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาสามมะแขว่นแดดเดียว และไส้กรอกปลานิล

- ผลลัพธ์** กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้ผลิตภัณฑ์ปลาสามมะแขว่นแดดเดียว และไส้กรอกปลาชนิด
ตัวชี้วัด มีผู้เข้าร่วม 30 คน
ผลกระทบ สมาชิกวิสาหกิจชุมชนมีความเข้าใจในการแปรรูปปลาที่เป็นมาตรฐานมากขึ้น
 สามารถนำไปใช้ในการปฏิบัติได้จริง





ภาพที่ 2 การพัฒนากระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ส้มปลามะเขว่นแดดเดียว และ ไข่กรอกปลานิล



ภาพที่ 3 กิจกรรมขั้นตอนผลิตสั้มปลานิลรสมะแขว่นแดดเดียว



ปลานิลน้ำหนักตัวละ 1 กก

ขอดเกล็ด ล้างให้สะอาด



แล่นเนื้อปลาไม่ติดหนัง ล้างในน้ำแข็งผสม

เกลือ อีกครั้งเพื่อลดความคาว



ผ้าขาวบางซับน้ำออกจากผิวปลาแล้



หั่นมันหมูเป็นชิ้นขนาด 1 นิ้ว

นำไปแช่ในช่องแช่แข็งประมาณ 2 ชั่วโมง



บดเนื้อปลา มันหมูให้ละเอียด ค่อยๆ เติม

ส่วนผสมเครื่องเทศลงไป บดจนเนื้อเนียน

อุณหภูมิระหว่างบดไม่เกิน 12°C



อัดไส้กรอกโดยใช้ไส้คลอลาเจนให้เต็มไส้





ต้มที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เป็น
เวลา 30-40 นาที แช่เย็นในน้ำแข็ง



บรรจุถุงสุญญากาศ ใส่กรอกปลานิล



ภาพที่ 4 กิจกรรมกระบวนการผลิตใส่กรอกปลานิล

การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากปลานิลของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปลานิล ต.แม่สา อ.เวียงสา จังหวัดน่าน โดยวัตถุดิบหลักคือ ปลานิล ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ส้มปลานิลรสมะเขว่นแดดเดียว และ ใส่กรอกปลานิล โดยผลิตภัณฑ์ส้มปลานิลรสมะเขว่นแดดเดียว ใช้เทคโนโลยีการหมักทำให้เกิดกรดแลคติกและการลดปริมาณความชื้นเพื่อช่วยยืดอายุการเก็บรักษาส้มปลาให้นานขึ้น รวมทั้งได้สร้างเอกลักษณ์รสชาติตามภูมิปัญญาท้องถิ่นด้วยการเพิ่มสมุนไพรเครื่องเทศจาก มะเขว่น ส่วนผลิตภัณฑ์ ใส่กรอกปลานิลใช้เทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแบบอิมัลชัน ช่วยให้เนื้อส้มปลานิลใส่กรอกเนียนนุ่ม มีความยืดหยุ่น ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้มีการผลิตง่ายไม่ซับซ้อน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถผลิตได้จากเครื่องมือที่มีอยู่ ภายใต้โครงการได้ตรวจคุณภาพผลิตภัณฑ์เบื้องต้น ดังนี้

ตรวจสอบคุณภาพทางเคมีผลิตภัณฑ์

คุณภาพทางเคมี	ส้มปลานิลรสมะเขว่นแดดเดียว
ปริมาณความชื้นทั้งหมด (% dry basis)	3.2
ค่าวอเตอร์แอกทีวิตี (A_w)	0.53

ตรวจสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์

โดยทดสอบความชอบ ตามวิธี 9 point hedonic scale จากผู้ทดสอบชิม 30 คน
คะแนนตามความชอบ (1-9) กำหนดให้

1=ไม่ชอบมากที่สุด	2=ไม่ชอบมาก	3=ไม่ชอบปานกลาง
4=ไม่ชอบเล็กน้อย	5=เฉยๆ	6=ชอบเล็กน้อย
7=ชอบปานกลาง	8=ชอบมาก	9=ชอบมากที่สุด

คุณลักษณะ	ส้มปลานิลรสมะเขว่นแดงเดี่ยว	ไส้กรอกปลานิล
ลักษณะที่ปรากฏ	8.0	8.2
สี	7.8	8.0
กลิ่น	8.2	8.0
รสชาติ	8.2	8.0
ความชอบโดยรวม	8.2	8.0

ผลการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ส้มปลานิลรสมะเขว่นแดงเดี่ยว ใช้ผู้ทดสอบจำนวน 50 คน ใช้วิธีทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสโดยวิธี 9-Point Hedonic scale ประเมินคุณภาพ ให้คะแนนความชอบปัจจัยคุณภาพตามลำดับคะแนนที่ได้ 9 = ชอบมากที่สุด 8 = ชอบมาก 7 = ชอบปานกลาง 6 = ชอบเล็กน้อย 5 = เฉยๆ 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย 3 = ไม่ชอบปานกลาง 2 = ไม่ชอบมาก 1 = ไม่ชอบมากที่สุด ตามลำดับ พบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับคุณลักษณะด้านสี กลิ่น รสชาติ และความชอบโดยรวมของผลิตภัณฑ์ส้มปลานิลรสมะเขว่นแดงเดี่ยว ระดับคะแนนอยู่ในช่วง 7.80 ถึง 8.20 คะแนน หมายถึงคะแนน ชอบถึงชอบมาก อายุการเก็บรักษานาน 6 เดือนที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส และเก็บรักษานาน 1 เดือนที่อุณหภูมิ 35 องศาเซลเซียส

ผลการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลานิลใช้ผู้ทดสอบจำนวน 50 คน ใช้วิธีทดสอบการยอมรับทางประสาทสัมผัสโดยวิธี 9-Point Hedonic scale ประเมินคุณภาพ ให้คะแนนความชอบปัจจัยคุณภาพตามลำดับคะแนนที่ได้ 9 = ชอบมากที่สุด 8 = ชอบมาก 7 = ชอบปานกลาง 6 = ชอบเล็กน้อย 5 = เฉยๆ 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย 3 = ไม่ชอบปานกลาง 2 = ไม่ชอบมาก 1 = ไม่ชอบมากที่สุด ตามลำดับ พบว่า ผู้บริโภคให้การยอมรับคุณลักษณะด้านสี กลิ่น รสชาติ และความชอบโดยรวมของผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลานิลระดับคะแนนอยู่ในช่วง 8.00 ถึง 8.20 คะแนน หมายถึงคะแนน ชอบถึงชอบมาก อายุการเก็บรักษานาน 20 วันที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส เนื่องจากผลิตภัณฑ์เป็นกลุ่มที่มีความชื้นสูง จึงต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องเย็น



Analysis / Test Report
NUTRITION LABELING (THAI,RDI)



Accreditation No. 1031/47

Nutrition Labeling for

Sample : ส้มปลานิลรสมะเขว่นแฉดเตี๋ย

Lot ID : 2495284-1

Report Number : 3086708-1(2)

Date Reported : Sep 08, 2025

Page 3 of 4

ข้อมูลโภชนาการ	
คุณค่าทางโภชนาการต่อการกินหนึ่งครั้ง: 1 ถูง (250 กรัม)	
พลังงาน	290 กิโลแคลอรี
ร้อยละของค่าอ้างอิงต่อวัน*	
ไขมันทั้งหมด 4 ก.	6%
ไขมันอิ่มตัว 2 ก.	10%
คอเลสเตอรอล 125 มก.	42%
โปรตีน 40 ก.	
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 24 ก.	8%
น้ำตาลทั้งหมด 13 ก.	
โซเดียม 1690 มก.	84%
โพแทสเซียม 590 มก.	17%
*ร้อยละของค่าอ้างอิงสารอาหารต่อวันสำหรับคนไทย จากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี	

Remark : The Nutrition Information Panel shown is the prescribed format set out in the applicable labeling regulations and Voluntary Nutrients shown is as per client request. The actual package size and all information being used must be verified before use.

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ถูง

พลังงาน	น้ำตาล	ไขมัน	โซเดียม
290 กิโลแคลอรี	13 กรัม	4 กรัม	1,690 มิลลิกรัม
* 14%	* 20%	* 6%	* 84%

* คิดเป็นร้อยละของปริมาณสูงสุดที่บริโภคได้ต่อวัน

Remark : The Nutrition Information Panel shown is the prescribed format set out in the applicable labeling regulations and Voluntary Nutrients shown is as per client request. The actual package size and all information being used must be verified before use.

ภาพที่ 5 ข้อมูลโภชนาการผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ปลาส้มมะเขว่นแฉดเตี๋ย

กิจกรรมที่ 3 การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาสมัมะแขว่นแดดเดียวและไส้กรอกปลานิล

จากการพัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปลานิล ต.แม่สา อ.เวียงสา จังหวัดน่านได้สูตรต้นแบบผลิตภัณฑ์ส้มปลารสมะแขว่นแดดเดียวและไส้กรอกปลานิล ที่เป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์มีกลิ่นปลาและเครื่องเทศ โดยได้ถ่ายทอดองค์ความรู้อบรมเชิงปฏิบัติการกระบวนการผลิตและการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ส้มปลารสมะแขว่นแดดเดียวและไส้กรอกปลานิลจากสูตรต้นแบบ การทดสอบ การยอมรับทางประสาทสัมผัส วิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปลานิล ต.แม่สา อ.เวียงสา จ.น่าน ผู้เข้ารับการอบรม 30 คน โดยได้สูตรดังนี้

ตารางที่ 6 ราคาต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์ส้มปลานิลรสมะแขว่นแดดเดียว

ลำดับที่	ส่วนประกอบ	ปริมาณ (กรัม)	คิดเป็นร้อยละ	ราคาวัตถุดิบ (บาท/กก.)	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท/กก.)
1	ปลานิล	1,000	81.63	60	60
2	กระเทียม	100	8.16	95	9.5
3	เกลือ	20	1.63	20	0.4
4	ข้าวสวย	100	8.16	40	4
5	มะแขว่นผง	5	0.41	120	0.6
	รวม	1,225	100		74.50

* ค่าน้ำเพลิง และค่าแรง 20% (74.50 *20%)	14.90	บาท*
* บรรจุน้ำหนัก 250 กรัม/ถุง ได้จำนวน 2 ถุง		
ฉลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์ (5 บาท * 2 ถุง)	10	บาท/ถุง
รวมต้นทุน* (74.50+14.90+10)	99.40	บาท
ราคาทุนต่อถุง (99.40/2 ถุง)	49.70	บาท/ถุง
ราคาขาย	85	บาท/ถุง
กำไรต่อถุง	35.30	บาท/ถุง

ตารางที่ 7 ราคาต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกปลาเนื้ล

ลำดับที่	ส่วนประกอบ	ปริมาณ (กรัม)	คิดเป็นร้อยละ	ราคาวัตถุดิบ (บาท/กก.)	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท/กก.)
1	เนื้อปลา	900	76.34	150	135
2	มันหมู	100	8.48	85	8.5
3	กระเทียมผง	10	0.85	95	0.95
4	เกลือ	15	1.27	20	0.3
5	น้ำตาล	20	1.70	26	0.52
6	พริกไทยดำ	10	0.85	120	1.2
7	ออริกาโน่	5	0.42	850	4.25
8	Spanish paprika	6	0.51	480	2.88
9	ควั่นผง	10	0.85	600	6
10	ผงสามเกลอ	10	0.85	700	7
11	ผงแอกคอต (ผงแต่ง)	3	0.25	350	1.05
12	ผงปรุงรส	10	0.85	85	0.85
13	น้ำแข็ง	50	4.24	10	0.5
14	ไส้คอกาเจน	30	2.54	11	0.33
	รวม	1179	100	-	169.33

* ค่าน้ำเพลิง และค่าแรง 20% (169.33 *20%)	33.87	บาท
* บรรจุน้ำหนัก 250 กรัม/ถุง ได้จำนวน 4 ถุง		
ผลากสินค้าและบรรจุภัณฑ์ (5 บาท * 4 ถุง)	20	บาท/ถุง
รวมต้นทุน* (169.33+33.87+20)	223.20	บาท
ราคาทุนต่อถุง (223.20/ 4 ถุง)	55.80	บาท/ถุง
ราคาขาย	85	บาท/ถุง
กำไรต่อถุง	29.20	บาท/ถุง

วิธีการดำเนินงานกิจกรรม

การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์สัมปการสมะแข่วนแดดเดียวและไส้กรอกปลานิล
ผลการดำเนินงาน

- ผลผลิต** กลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้ความรู้และทักษะการผลิต การตรวจสอบคุณภาพ
- ผลลัพธ์** กลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีผลิตภัณฑ์สัมปการสมะแข่วนแดดเดียวและไส้กรอกปลานิล
ที่มีคุณภาพสม่ำเสมอ
- ตัวอย่างตัวชี้วัด** มีผู้เข้าร่วม 30 คน
- ผลกระทบ** ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสม่ำเสมอออกจำหน่าย





ภาพที่ 6 กิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์สัมปสารมะแขว่นแดดเดียวและไส้กรอกปลานิล

กิจกรรมที่ 4 กิจกรรมการออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการเชื่อมโยงสินค้าสู่แพลตฟอร์มการตลาด
อาหารสุขภาพ

กิจกรรมการออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ ของผลิตภัณฑ์สัปปารสมะแขวนแดดเดียวและไส้กรอกปลานิล ของวิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปลานิล ต.แม่สา อ.เวียงสา จังหวัดน่าน โดยฉลากสินค้ามีส่วนที่ผู้บริโภคจะตัดสินใจความน่าสนใจของตัวผลิตภัณฑ์และมีความสำคัญไม่น้อยไปกว่าสิ่งที่อยู่ในบรรจุภัณฑ์ นอกจากปริมาณหรือข้อมูลทางโภชนาการและเครื่องหมายรับรองต่าง ๆ การออกแบบที่สวยงามยังช่วยเสริมภาพลักษณ์และบ่งบอกถึงตัวตนของแบรนด์ การตัดสินใจซื้อเกิดจากอารมณ์มากกว่า 80% ของการรับรู้เกิดจากการมองเห็น ดังนั้นการออกแบบเน้นจะความสวยงามฉลากมีสัดส่วนที่เหมาะสม แสดงจุดขายของผลิตภัณฑ์ที่ชัดเจน ด้วยการใช้วัตถุดิบปลาที่มีคุณภาพ สด ใหม่ มีการระบุข้อมูลสำคัญ ได้แก่ ข้อมูลโภชนาการ และสิ่งทำให้เกิดแตกต่างจากคู่แข่งในตลาด

การอบรมเชิงปฏิบัติการ ผู้เข้ารับการอบรม 30 คน ผู้เข้ารับการอบรมได้ฝึกการออกแบบฉลากและตราสินค้า เพื่อให้มีเอกลักษณ์ของกลุ่มต่อไป

จากแบบสอบถามความพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบ จากกลุ่มผู้บริโภคจำนวน 100 คน ใช้วิธีทดสอบความพอใจ 9-Point Hedonic scale ประเมิน ให้คะแนนความความพอใจ โดยให้คะแนน 9 = ชอบมากที่สุด 8 = ชอบมาก 7 = ชอบปานกลาง 6 = ชอบเล็กน้อย 5 = เฉยๆ 4 = ไม่ชอบเล็กน้อย 3 = ไม่ชอบปานกลาง 2 = ไม่ชอบมาก 1 = ไม่ชอบมากที่สุด ตามลำดับ

ผลการทดสอบความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์สัปปารสมะแขวนแดดเดียวและไส้กรอกปลานิล ที่ออกแบบ จำนวน 50 คน โดยใช้แบบสอบถาม พบว่า ด้านความคิดสร้างสรรค์ผู้บริโภคให้คะแนนเฉลี่ย 8.10 และ 7.54 คะแนน ด้านรูปลักษณ์ที่สวยงาม ผู้บริโภคให้คะแนนเฉลี่ย 7.83 และ 7.67 คะแนน ด้านการแสดงข้อมูลฉลากครบถ้วน ผู้บริโภคให้คะแนนเฉลี่ย 7.90 และ 7.82 คะแนน และความชอบโดยรวมผู้บริโภคให้คะแนนเฉลี่ย 7.95 และ 7.65 คะแนน

ตารางที่ 8 ข้อมูลสอบถามด้านความพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบ

เกณฑ์การยอมรับต่อบรรจุภัณฑ์	ระดับคะแนนเฉลี่ย (คะแนน)	
	สัปปารสมะแขวนแดดเดียว	ไส้กรอกปลานิล
ด้านความคิดสร้างสรรค์	8.10±0.02	7.54±0.03
ด้านรูปลักษณ์ที่สวยงาม	7.83±0.02	7.67±0.01
ด้านการแสดงข้อมูลฉลากครบถ้วน	7.90±0.01	7.82±0.01
ความชอบโดยรวม	7.95±0.02	7.65±0.02

วิธีการดำเนินงานกิจกรรม

อบรมเชิงปฏิบัติการกิจกรรมการออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการเชื่อมโยงสินค้าสู่แพลตฟอร์มการตลาดอาหารสุขภาพ

ผลการดำเนินงาน

- ผลผลิต** กลุ่มได้ความรู้และทักษะการออกแบบแบรนด์ ฉลากสินค้า และบรรจุภัณฑ์และการตลาด
- ผลลัพธ์** กลุ่มมีแบรนด์ ฉลากสินค้า และบรรจุภัณฑ์
- ตัวอย่างตัวชี้วัด** มีผู้เข้าร่วม 30 คน
- ผลกระทบ** คุณภาพของบรรจุภัณฑ์สินค้า



ภาพที่ 7 ฉลากและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ส้มปลารสมะเขว่นเด็ดเดี่ยว

ปลานิลแม่สา
ไส้กรอกปลานิล

ส่วนผสม :
เนื้อปลานิล 75%
มันหมู 10%
ผงเตรืองเทศ 8%
น้ำตาล 3%
เกลือ 2%
ผงปรุงรส 3%

ผลิตและจัดจำหน่ายโดย :
วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลานิล อ.เวียงสา
112 ม. 3 ต.แม่สา อ.เวียงสา จ.น่าน
โทร. 082 506 8411

น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม

RMUTL



ภาพที่ 8 ฉลากและบรรจุภัณฑ์ไส้กรอกปลานิล



ภาพที่ 9 ผลิตภัณฑ์ส้มปลารสมะเขว่นแตดเดี่ยวและ ไส้กรอกปลานิล



ภาพที่ 10 กิจกรรมการสร้างระบบตลาดชุมชน/ตลาดออนไลน์

บทที่ 3

ผลการประเมินระหว่างการทำทอเทคโนโลยี

3.1. สรุปผลการประเมินระหว่างการทำทอเทคโนโลยี

3.1.1 สรุปผลการประเมินการอบรมเชิงปฏิบัติการแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร
 ตารางที่ 9 การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที)
 การอบรมเชิงปฏิบัติการการอบรมเชิงปฏิบัติการแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และการขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ					
	5	4	3	2	1	เฉลี่ย
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						
1. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวกแค่ไหน	45.00	45.00	10.00			4.35
2. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	30.00	60.00	10.00			4.20
3. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องใช้ เอกสารอบรม มีพร้อมในการอบรม	40.00	60.00				4.40
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						
4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	30.0	55.0	10.0	5.0		4.10
5. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	45.0	55.0				4.45
6. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	45.0	55.0				4.40
7. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	45.0	55.0				4.40
8. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม	40.0	60.0				4.40
9. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย(ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	35.0	65.0				4.30
ค่าเฉลี่ยรวม						4.33
ร้อยละของการประเมินความพึงพอใจเท่ากับ						86.66
10. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยเปอร์เซ็นต์						
11. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมคาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ 50.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้น 1,0001 – 2,000 บาท รองลงมาร้อยละ 20.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม 2,001 – 3,000 บาท รองลงมาร้อยละ 15.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม 3,001-4,000 บาท รองลงมาร้อยละ 10.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม น้อยกว่า 1,000 บาท และร้อยละ 5.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม 4,0001 – 5,000 บาท ตามลำดับ						

3.1.2. สรุปผลการประเมินการพัฒนากระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสัมมะแขว่น
แดดเดียว และไส้กรอกปลานิล

ตารางที่ 10 การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที)

กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนากระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาสัมมะแขว่น
แดดเดียว และไส้กรอกปลานิล

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ					ค่าเฉลี่ย
	5	4	3	2	1	
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						
1. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวกแค่ไหน	40.00	60.00				4.55
2. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	55.00	45.00				4.50
3. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องสไลด์ เอกสารอบรม มีพร้อมในการอบรม	40.00	60.00				4.40
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						
4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	55.0	45.0				4.55
5. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	57.9	42.1				4.58
6. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	60.0	40.0				4.65
7. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	45.0	55.0				4.45
8. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม	45.0	55.0				4.5
9. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย(ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	35.0	50.0	15.0			4.20
ค่าเฉลี่ยรวม						4.48
ร้อยละของการประเมินความพึงพอใจเท่ากับ						89.60
10. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยเปอร์เซ็นต์						
11. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมคาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ 50.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้น 1,0001 – 2,000 บาท รองลงมาร้อยละ 20.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม 2,001 – 3,000 บาท รองลงมาร้อยละ 10.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม 3,001-4,000 บาท ร้อยละ 10.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม น้อยกว่า 1,000 บาทและร้อยละ 10.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม 4,0001 – 5,000 บาท ตามลำดับ						

3.1.3 สรุปผลการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาสมัมมะแขว่นแดดเดียวและไส้กรอกปลาเนื้

ตารางที่ 11 การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที)
การถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาสมัมมะแขว่นแดดเดียวและไส้กรอกปลาเนื้

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ					ค่าเฉลี่ย
	5	4	3	2	1	
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						
1. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวกแค่ไหน	50.00	50.00				4.54
2. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	70.00	30.00				4.70
3. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม มีพร้อมในการอบรม	30.00	70.00				4.30
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						
4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	50.0	50.0				4.50
5. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	60.0	40.0				4.60
6. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	60.0	40.0				4.60
7. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	35.0	65.0				4.32
8. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม	45.0	55.0				4.52
9. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย(ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	50.0	50.0				4.50
ค่าเฉลี่ยรวม						4.49
ร้อยละของการประเมินความพึงพอใจเท่ากับ						89.80
10. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยเปอร์เซ็นต์						
11. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมคาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ 30.00 คาดว่ามีรายได้เพิ่มขึ้น 1,0001 – 2,000 บาท และร้อยละ 30.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม 2,001 – 3,000 บาท รองลงมาร้อยละ 20.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม 4,0001 – 5,000 บาท รองลงมาร้อยละ 10.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม 3,001-4,000 บาท และร้อยละ 10.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม น้อยกว่า 1,000 บาท ตามลำดับ						

3.1.4 สรุปผลการกิจกรรมการออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการเชื่อมโยงสินค้าสู่แพลตฟอร์ม
การตลาดอาหารสุขภาพ

ตารางที่ 12 การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที)

กิจกรรมการออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ และการเชื่อมโยงสินค้าสู่แพลตฟอร์มการตลาดอาหารสุขภาพ

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ					ค่าเฉลี่ย
	5	4	3	2	1	
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						
1. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวกแค่ไหน	60.00	40.00				4.62
2. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	55.00	55.00				4.60
3. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องใช้ต่างๆ เอกสารอบรม มีพร้อมในการอบรม	35.00	65.00				4.30
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						
4. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตรประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	55.0	45.0				4.52
5. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	50.0	50.0				4.54
6. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	45.0	55.0				4.42
7. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	40.0	60.0				4.40
8. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม	40.0	60.0				4.40
9. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย(ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	60.0	40.0				4.60
ค่าเฉลี่ยรวม						4.48
ร้อยละของการประเมินความพึงพอใจเท่ากับ						89.62
10. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยเปอร์เซ็นต์						
11. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมคาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ 30.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้น 2,0001 – 3,000 บาท และร้อยละ 30.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม 4,001 – 5,000 บาท รองลงมา ร้อยละ 20.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม 1,0001 – 2,000 บาท รองลงมา ร้อยละ 10.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม 3,001-4,000 บาท และร้อยละ 10.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม น้อยกว่า 1,000 บาท ตามลำดับ						

บทที่ 4

สรุปผลการติดตามประเมินโครงการ

โครงการเพิ่มศักยภาพการผลิตและการตลาดผลิตภัณฑ์จากปลานิลแม่สา จ.น่าน (ปีที่ 2) ได้ดำเนินการจัดถ่ายทอดเทคโนโลยีทั้งหมด 4 กิจกรรม

หลังการดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับชุมชน ได้มีการติดตามประเมินผลหลังสิ้นสุดโครงการ โดยใช้แบบสอบถามการประเมินผลหลังสิ้นสุดโครงการหลังการอบรม 1 เดือน มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน 12 ราย และสรุปผลการประเมินได้ดังนี้

1. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่า สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ร้อยละ 100
2. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้ก็บาทต่อเดือน
 - 2.1 จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่าความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้เสริม ร้อยละ 100
 - 2.2. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่าความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้ต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ 20.00 คาดว่ามีรายได้เพิ่มขึ้น 9,0001 – 10,000 บาท ร้อยละ 20.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม 4,001 – 5,000 บาท และร้อยละ 20.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม 2,0001 – 3,000 บาท รองลงมาร้อยละ 10.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม มากกว่า 10,000 บาท ร้อยละ 10.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม 7,001-8,000 บาท ร้อยละ 10.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม 5,001-6,000 บาท และร้อยละ 10.00 คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม 3,001- 4,000 บาท ต่อเดือนตามลำดับ
3. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่า สามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายต่อเดือน มากที่สุด ร้อยละ 50 ลดรายจ่าย 1,001-2,000 บาท ต่อเดือน รองลงมาร้อยละ 40 ลดรายจ่าย 2,001-3,000 บาท ต่อเดือน และร้อยละ 10 ลดรายจ่าย 4,001-5,000 บาทต่อเดือน ตามลำดับ
4. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่า สามารถนำความรู้มาใช้ในด้านคุณภาพชีวิต มากที่สุดร้อยละ 60 สามารถระบุเป็นตัวเงิน และร้อยละ 40 ไม่สามารถระบุเป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ ตามลำดับ
5. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่า มากที่สุดร้อยละ 60 สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ หลังอบรมทันที และร้อยละ 40 สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้หลังอบรมภายใน 1 เดือน ตามลำดับ
6. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่า มากที่สุดร้อยละ 100 สามารถ นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชุมชน/กลุ่ม
7. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่า มากที่สุดร้อยละ 90 นำความรู้ไปขยายผลต่อในด้าน ประยุกต์เป็นความรู้ใหม่ และรองลงมาร้อยละ 10 นำความรู้ไปขยายผลเป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี / เผยแพร่ต่อ ตามลำดับ

ข้อมูลจากแบบติดตามประเมินผล

1. การนำไปใช้ประโยชน์

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
1. สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	10	100.00
2. ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์เพราะ		
รวม	10	100

2. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้กี่บาทต่อเดือน

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
2.1 รายได้ที่ท่านได้รับเป็นแบบไหน		
1. รายได้หลัก	0	0.00
2. รายได้เสริม	10	100.00
รวม	10	100
2.2 กรุณาเลือกระบุจำนวนเงิน		
1. น้อยกว่า 1,000 บาท	0	0.00
2. 1,001 – 2,000 บาท	0	0.00
3. 2,001 – 3,000 บาท	2	20.00
4. 3,001 – 4,000 บาท	1	10.00
5. 4,001 – 5,000 บาท	2	20.00
6. 5,001 – 6,000 บาท	1	10.00
7. 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8. 7,001 – 8,000 บาท	1	10.00
9. 8,001 – 9,000 บาท	2	20.00
10. 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11. มากกว่า 10,000 บาท	1	10.00
(โปรดระบุจำนวน บาท)		
รวม	10	100

3. ท่านสามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายได้กี่บาทต่อเดือน

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
1. น้อยกว่า 1,000 บาท	0	0.00
2. 1,001 – 2,000 บาท	5	50.00
3. 2,001 – 3,000 บาท	4	40.00
4. 3,001 – 4,000 บาท	0	0.00
5. 4,001 – 5,000 บาท	1	10.00
6. 5,001 – 6,000 บาท	0	0.00
7. 6,001 – 7,000 บาท	0	0.00
8. 7,001 – 8,000 บาท	0	0.00
9. 8,001 – 9,000 บาท	0	0.00
10. 9,001 – 10,000 บาท	0	0.00
11. มากกว่า 10,000 บาท (โปรดระบุจำนวน บาท)	0	0.00
		0.00
รวม	10	100

๔. ในด้านคุณภาพชีวิต

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
1. สามารถระบุเป็นตัวเงิน จำนวน..... บาทต่อเดือน	6	60.00
2. ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ	4	40.00
3. ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนร่วม	0	00.00
4. ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้าน.....	0	0.00
รวม	10	100

5. ท่านเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เมื่อใด

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
1. หลังการอบรมทันที	6	60.00
2. หลังการอบรมภายใน 1 เดือน	4	40.00
3. หลังการอบรมภายใน 3 เดือน	0	5.00
4. หลังการอบรมภายใน 6 เดือน	0	0.00
รวม	10	100

6. ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ที่ไหน

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
1. ใช้ในครอบครัว	0	00.00
2. ใช้ในชุมชน/กลุ่ม	10	100.00
3. ใช้ในที่ทำงาน	0	0.00
4. ใช้เมื่อมีโอกาส	0	0.00
รวม	10	100

7. ท่านนำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านใด

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
1. ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	9	90.00
2. เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ต่อ	1	10.00
3. ให้บริการ/คำปรึกษา	0	0.00
4. อื่น ๆ	0	0.00
รวม	10	100

ผลกระทบ

- เศรษฐกิจ
 1. เพิ่มรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เนื่องจากมีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย และเป็นที่ต้องการของตลาด สร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการและสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน
 2. เกิดการหมุนเวียนของรายได้ในชุมชน จากการสนับสนุน ส่งเสริมสินค้าของผู้ประกอบการ และสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนให้มีโอกาสเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายได้อย่างสะดวก
- สังคม
 1. เกิดการจ้างงานของคนในชุมชน สร้างงานให้แก่คนภายในหมู่บ้าน/ชุมชน
 2. การผลิตสินค้าเกษตรเกิดการกระจายรายได้ของเกษตรกรในชุมชน
 3. เกิดวิทยากรประจำกลุ่มเพื่อเผยแพร่ความรู้ทางการเกษตรให้กับประชาชนหรือกลุ่มอื่น ๆ
 4. ลดการย้ายถิ่นฐานของคนรุ่นใหม่ ส่งผลให้ครอบครัวเป็นสุข
 5. ได้เครือข่ายสินค้าเกษตรที่รวมสินค้าเพื่อส่งจำหน่ายได้ปริมาณมากขึ้น
 6. เกิดความร่วมมือกันระหว่างภาคประชาชน ชุมชน และภาครัฐ
- สิ่งแวดล้อม
 -

5.2 ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยี

1. เกิดภัยธรรมชาติจากน้ำท่วมทำให้การดำเนินการไม่เป็นไปตามแผน
2. การถ่ายทอดเทคโนโลยีในโครงการได้รับความสนใจจากเกษตรกรและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจำนวนมาก แต่ในช่วงของการดำเนินโครงการเป็นช่วงที่เกษตรกรมีงานเกษตรกรรม ทำนา ไร่ สวน มาก ทำให้นัดหมายดำเนินกิจกรรมได้ยากมาก

5.3 ข้อเสนอแนะ

1. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีศักยภาพควรได้รับการส่งเสริมทักษะด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่และการส่งเสริมการตลาด ให้มากขึ้น
2. โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อยอดการผลิตสินค้าเกษตรควรได้รับงบประมาณสนับสนุนต่อเนื่อง เพราะจะช่วยให้สามารถติดตามผลการดำเนินการหลังโครงการ และช่วยให้ติดตามการพัฒนาเติบโตของกลุ่มได้

ภาคผนวก ก แบบการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อกลุ่ม วิชาสหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปาลานิลอำเภอเวียงสา
ที่อยู่...112 ม.3 ต.แม่สา อ.เวียงสา จ.น่าน

วันที่ 30 เดือน...กันยายน พ.ศ..2568

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ตามที่ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ร่วมกับ คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย ได้ดำเนินโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน เพื่อนำผลงานวิจัยและพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไปถ่ายทอดบ่มเพาะ เพิ่มศักยภาพให้แก่ชุมชน วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการ กลุ่มเกษตรกร นั้น

ข้าพเจ้า...นางประนอม ปินตามูล ชื่อกลุ่ม.....วิชาสหกิจชุมชนแปลงใหญ่ปาลานิลอำเภอเวียงสา และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน.....37.....คนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้ (ระบุได้มากกว่า 1 เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
เทคโนโลยีการแปรรูปปาลานิลผลิตภัณฑ์ส้มปาลานิลรสมะแขว่นแคดเดียวและไส้กรอกปาลานิล	เพิ่มรายได้
เทคโนโลยีการหมักปลาและการทำแห้ง	มาตรฐาน
เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ด้วยบรรจุภัณฑ์	มาตรฐาน
เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลาก	เพิ่มรายได้
การขอมาตรฐานอาหาร อย./ สถานที่ผลิต	มาตรฐาน
ถ่ายทอดเทคโนโลยีการออกแบบตลาดออนไลน์	เพิ่มรายได้

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

ประนอม ปินตามูล

(นางประนอม ปินตามูล)

ตัวแทนกลุ่ม