



รายงานฉบับสมบูรณ์

กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE)

ชื่อโครงการ พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อโค มีคุณภาพและมาตรฐานตอบโจทย์การตลาด (ปีที่ 1)

ชื่อหัวหน้าโครงการ/ผู้รับผิดชอบโครงการ

รศ.ดร.ทรงศักดิ์ จำปาอะดี หัวหน้าโครงการ

ผศ.สพ.ญ.ดร.สุกัญญา ลีทองดี กรรมการบริหารโครงการ

ผศ.ดร. ขนิษฐา เพ็งมีศรี กรรมการบริหารโครงการ

ผศ.นส.พ.ดร. ปองพล พงไธสงค์ กรรมการบริหารโครงการ

ชื่อสถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

คำนำ

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อโค มีคุณภาพและมาตรฐานตบโจทย์การตลาด มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการยกระดับมูลค่าเพิ่มของผลผลิตทางการเกษตร การสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรและชุมชน ตลอดจนการเสริมสร้างความเข้มแข็งของเศรษฐกิจฐานรากในระดับท้องถิ่น ทั้งนี้ การนำวัตถุดิบเนื้อสัตว์ที่มีอยู่ในพื้นที่มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน และตรงตามความต้องการของตลาด ถือเป็นแนวทางหนึ่งในการลดความเสี่ยงด้านราคา เพิ่มช่องทางการจำหน่าย และสร้างโอกาสทางธุรกิจอย่างยั่งยืนโครงการฉบับนี้มุ่งเน้นการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนเชิงเศรษฐศาสตร์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อเสียปิ้ง การตัดแต่งซากและการคัดเลือกวัตถุดิบที่เหมาะสม ตลอดจนการตลาดเบื้องต้น เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ได้จริง ลดต้นทุนการผลิต เพิ่มประสิทธิภาพการดำเนินงาน และสร้างรายได้ที่มั่นคงในระยะยาว ควบคู่ไปกับการคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภคและการจัดการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมรายงานฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อสรุปผลการดำเนินงานของโครงการในมิติต่าง ๆ ได้แก่ ผลกระทบทางเศรษฐกิจ ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม และผลกระทบด้านสังคม โดยนำเสนอข้อมูลเชิงเปรียบเทียบก่อนและหลังการดำเนินโครงการ พร้อมทั้งอธิบายกระบวนการดำเนินงานและวิธีการคำนวณอย่างชัดเจน เพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการประเมินผลโครงการ และเป็นแนวทางในการขยายผลหรือพัฒนาต่อยอดในอนาคตคณะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เกษตรกร ผู้ประกอบการ และผู้สนใจทั่วไป ในการนำองค์ความรู้ไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนต่อไป

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการ พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อโค มีคุณภาพและมาตรฐานตอบโจทย์การตลาด (ปีที่ 1) ดำเนินการภายใต้แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise: BCE) มีเป้าหมายเพื่อยกระดับศักยภาพเกษตรกรและวิสาหกิจชุมชนผู้เลี้ยงและแปรรูปเนื้อโคในตำบลเขวาไร่ อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม ให้สามารถเพิ่มมูลค่าผลผลิต สร้างรายได้ที่มั่นคง และพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืนตลอดห่วงโซ่คุณค่าโครงการมุ่งแก้ไขปัญหาสำคัญของพื้นที่ ได้แก่ ราคาผลผลิตโคเนื้อตกต่ำ ต้นทุนอาหารสัตว์สูง การพึ่งพาพ่อค้าคนกลาง และการขาดมาตรฐานการแปรรูป โดยบูรณาการองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) ร่วมกับการบริหารจัดการธุรกิจและการตลาด ผ่านกิจกรรมหลัก ได้แก่ การพัฒนาเทคโนโลยีอาหารโคขุนโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น การวิเคราะห์ต้นทุนและมูลค่าทางเศรษฐศาสตร์ การถ่ายทอดเทคนิคการตัดแต่งซากและแปรรูปเนื้อโค การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ เช่น เนื้อเสียบไม้ และการเตรียมความพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน (อย. และ GMP) ผลการดำเนินงานในปีที่ 1 แสดงให้เห็นถึงการเปลี่ยนแปลงเชิงประจักษ์ กลุ่มเป้าหมายมีความรู้และทักษะเพิ่มขึ้น สามารถลดต้นทุนการผลิตจากการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น เพิ่มมูลค่าผลผลิตผ่านการแปรรูป และเริ่มสร้างตลาดปลายทางของตนเอง ส่งผลให้รายได้ของเกษตรกรและวิสาหกิจชุมชนมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอย่างชัดเจน ขณะเดียวกันยังเกิดการจ้างงาน การรวมกลุ่ม และการเรียนรู้ร่วมกันในชุมชน ช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตและความเข้มแข็งของเศรษฐกิจฐานรากในมิติด้านสิ่งแวดล้อม โครงการส่งเสริมการใช้วัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรเป็นอาหารโคขุน ลดของเสีย ลดต้นทุน และใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า สอดคล้องกับแนวคิดการพัฒนาที่ยั่งยืนโดยสรุป โครงการนี้เป็นต้นแบบการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนบนฐานองค์ความรู้และนวัตกรรม ที่สามารถต่อยอดสู่การขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจชุมชนในปีถัดไป และมีศักยภาพในการขยายผลไปยังพื้นที่อื่น เพื่อสร้างความมั่นคงทางรายได้และความยั่งยืนของภาคเกษตรกรรมในระยะยาว

สารบัญ

| | |
|---|----|
| บทที่ 1 บทนำ | 1 |
| บทที่ 2 ข้อมูลการขอปรับแผนการดำเนินงาน (ขอขยายเวลา) จากข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ | 37 |
| บทที่ 3 ผลการดำเนินงาน | 39 |
| บทที่ 4 สรุปผลการดำเนินงาน | 84 |
| บทที่ 5 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ | 90 |
| ภาคผนวก | 91 |

บทที่ 1 บทนำ

รายละเอียดข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อโคมีคุณภาพและมาตรฐานตอบโจทย์การตลาด ภายใต้แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE)

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อโคมีคุณภาพและมาตรฐานตอบโจทย์การตลาด จัดทำขึ้นภายใต้แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) โดยคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม มีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันของเกษตรกรผู้เลี้ยงโคและวิสาหกิจชุมชนในตำบลเขาวัว อำเภอกอสมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม ตลอดห่วงโซ่คุณค่า ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ จนถึงปลายน้ำ ด้วยการบูรณาการองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) ร่วมกับการบริหารจัดการธุรกิจและการตลาดอย่างเป็นระบบ

สถานการณ์การเลี้ยงโคในพื้นที่ตำบลเขาวัวประสบปัญหาหลายประการ ได้แก่ ราคาผลผลิตตกต่ำ ต้นทุนอาหารสัตว์สูง การพึ่งพาพ่อค้าคนกลาง และความเสี่ยงจากโรคระบาด ส่งผลให้เกษตรกรไม่สามารถกำหนดราคาผลผลิตของตนเองได้อย่างเป็นธรรม โครงการนี้จึงมุ่งแก้ไขปัญหาดังกล่าวด้วยการส่งเสริมการแปรรูปเนื้อโคภายในชุมชน การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อโคและผลิตภัณฑ์แปรรูปให้มีคุณภาพและมาตรฐาน (เช่น อย. และ GMP) รวมถึงการสร้างตลาดปลายทางที่มั่นคงให้แก่เกษตรกร

กลุ่มเป้าหมายของโครงการ ได้แก่ สหกรณ์การเกษตรผู้เลี้ยงสัตว์ตำบลเขาวัว จำกัด และวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปเนื้อโคตำบลเขาวัว (E-San Beef) ซึ่งมีสมาชิกเกษตรกรรวมกว่า 99 คน และมีโคเนื้อสายพันธุ์คุณภาพหลายสายพันธุ์ โครงการมุ่งพัฒนาศักยภาพของกลุ่มเป้าหมายผ่านกิจกรรมหลัก ได้แก่ การพัฒนาองค์ความรู้ด้านการจัดการอาหารโคโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อผลิตเนื้อโคเกรดพรีเมียม การวิเคราะห์ต้นทุนและความคุ้มค่าทางเศรษฐศาสตร์ การถ่ายทอดเทคโนโลยีการตัดแต่งซากและแปรรูปเนื้อโค การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ การสร้างแบรนด์ บรรจุภัณฑ์ และการพัฒนาช่องทางการตลาดทั้งออนไลน์และออฟไลน์

โครงการมีระยะเวลาดำเนินการ 3 ปี (พ.ศ. 2568–2570) โดยใช้แนวคิดการพัฒนาต่อเนื่องตามแพลตฟอร์ม BCE ได้แก่ ปีที่ 1 การเตรียมความพร้อมและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ปีที่ 2 การขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจและการตลาด และปีที่ 3 การพัฒนาธุรกิจสู่ความยั่งยืนในรูปแบบธุรกิจเพื่อชุมชนหรือธุรกิจเพื่อสังคม คาดว่าจะก่อให้เกิดผลลัพธ์ที่สำคัญ ได้แก่ การเพิ่มรายได้ให้เกษตรกร การลดต้นทุนการผลิต การสร้างอาชีพและการจ้างงานในชุมชน การยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกร และการใช้ทรัพยากรท้องถิ่นอย่างคุ้มค่าและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม อันจะนำไปสู่ความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและความยั่งยืนของชุมชนในระยะยาว รายละเอียดดังข้อเสนอโครงการด้านล่าง

แบบฟอร์ม

2 ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
5 การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
6 เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

8 แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

E

Building Community Enterprise : BCE



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

| ขั้นตอนการพัฒนา | แนวทางเบื้องต้น |
|--|---|
| ปีที่ ๑ มาตรฐาน เตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน | การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มพช. |
| ปีที่ ๒ โมเดลธุรกิจ ขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ | นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์ และออนไลน์ |
| ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม | ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม |

โครงการใหม่

โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน : คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

2. ชื่อโครงการ : พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อโค มีคุณภาพและมาตรฐานตอบโจทย์การตลาด

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain): โคนเนื้อ โคนมคุณภาพและสัตว์เศรษฐกิจ

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

| | | | |
|---|--|---|---|
| รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมลล์ | หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹ | องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ | ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง กับโครงการ ² |
|---|--|---|---|

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>รศ.ดร.ทรงศักดิ์ จำปาวัตติ หัวหน้าโครงการ โทรศัพท์มือถือ 0815445897 E-mail: songsak.c@msu.ac.th</p> | <p>ควบคุม โครงการ ดำเนินโครงการ สรุปโครงการ</p> | <p>-การถ่ายทอดเทคโนโลยี อาหารสัตว์ เพื่อยกระดับ ผลิตภัณฑ์เนื้อโคและ คุณภาพเนื้อโค - การพัฒนากลไกทาง การตลาด - การขอมาตรฐานสินค้า (อย.)</p> | <p>เป็นหัวหน้าโครงการ และ ที่ปรึกษาโครงการ และ เป็นวิทยากร เกี่ยวกับโค เนื้อ การผลิตสัตว์ การ พัฒนาผลิตภัณฑ์จากสัตว์ การทำงานเครือข่าย ชุมชนต้นแบบ การสอน และพัฒนาผู้ประกอบการ โครงการของ NIA การ พัฒนาผลิตภัณฑ์ด้าน สมุนไพรในสัตว์ จด สิทธิบัตรด้านอาหารสัตว์ รวมทั้งให้คำปรึกษาด้าน การจดทะเบียน อย.</p> |
| <p>ผศ.สพ.ญ.ดร.สุกัญญา ลีทองดี กรรมการบริหารโครงการ โทรศัพท์มือถือ 0831429151 E-mail: sukanya.l@msu.ac.th</p> | <p>ดำเนินโครงการ สรุปโครงการ</p> | <p>-การถ่ายทอดเทคโนโลยี ด้านสัตว์ - การพัฒนากลไกทาง การตลาด - การขอมาตรฐานสินค้า (อย.) -การยกระดับมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ -การสร้างแบรนด์สินค้า</p> | <p>-เคยทำงานด้านการ ส่งออกสัตว์และผลิตภัณฑ์ จากสัตว์ไปต่างประเทศ และมีเครือข่ายด้าน การค้าสัตว์และผลิตภัณฑ์ จากสัตว์ รวมทั้งระบบ การขนส่งทั้งในและ ต่างประเทศ ช่วยผู้ประกอบการพัฒนา แบรนด์สินค้า เช่นสติก โฮมล์ นาเชือก ศูนย์ผลิต น้ำเชื้อเท็กซัส เป็นต้น</p> |
| <p>ผศ.ดร. ขนิษฐา เพ็งมีศรี กรรมการบริหารโครงการ โทรศัพท์มือถือ 089 4588228 E-mail : ppoomm@yahoo.com</p> | <p>ดำเนินโครงการ สรุปโครงการ</p> | <p>-การออกแบบบรรจุ ภัณฑ์ -กลไกการพัฒนาและ ยกระดับผลิตภัณฑ์ การพัฒนาตลาดออนไลน์ ผ่านสื่อสังคมออนไลน์ เช่น ติ๊กต็อก facebook line สร้างเพจเพื่อการ</p> | <p>มีงานบริการวิชาการด้าน การทำงานชุมชน เครือข่าย การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ เช่น หัวอาหาร ไก่ไข่ การพัฒนาตลาด ออนไลน์ ละเป็นผู้สอนใน รายวิชาการบ่มเพาะการ</p> |

| | | โฆษณาและจำหน่าย สินค้า | เป็นผู้ประกอบการ ทางด้านสัตว์ |
|---|------------------------------|---|--|
| ผศ.นส.พ.ดร. ปองพล พงษ์สงค์ กรรมการบริหารโครงการ โทรศัพท์มือถือ 0827383557 E-mail : pongphol.p@msu.ac.th | ดำเนินโครงการ สรุปโครงการ | การขอมาตรฐาน อย. การพัฒนาตลาดออนไลน์ | มีความเชี่ยวชาญด้านสัตว แพทย์สาธารณสุข เคย ให้บริการวิชาการด้านการขอ มาตรฐาน อย. เป็น ผู้เชี่ยวชาญด้านโรงงานแปรร ูปเนื้อสัตว์และโรงฆ่าสัตว์ เป็นสัตวแพทย์ผู้ได้รับ วุฒิปัตร์ด้านนี้โดยเฉพาะ |

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 พศ. 2567 และ 2568)
- 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดและแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและ
ผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- 5.3 เป็นโครงการต่อเนื้อที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่
ดำเนินการ.....)
☞ *แบบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*
- ✓ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
- ✓ 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิสาหกิจชุมชน หรือ SMEs โดยได้
แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)
- 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทาง
วิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทาง
วิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่านหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค)
- 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน
โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....

หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ไม่เคยดำเนินการ

เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

6. หลักการและเหตุผล :

สถานการณ์การเลี้ยงโคในพื้นที่ตำบลเขวาไร่

เกษตรกรผู้เลี้ยงโคในตำบลเขวาไร่กลุ่มนี้เลี้ยงโคเพื่อเป็นอาชีพหลักและเป็นอาชีพเสริม โดยใช้เป็นแหล่งเงินทุนหรือเมื่อเกิดยามวิกฤตก็สามารถจำหน่ายโคเพื่อนำเงินมายังชีพได้ ซึ่งในอดีตอาชีพการเลี้ยงโคของเกษตรกรในพื้นที่สามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรได้เป็นอย่างดี แต่ในปัจจุบันอาชีพการเลี้ยงโคของเกษตรกรประสบปัญหาต่าง ๆ มากมาย ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของราคาที่ยกต่ำ การขาดแคลนอาหารที่ส่งผลให้อาหารโคมีราคาที่สูงขึ้น โรคระบาดที่เกิดจากการนำเข้าเนื้อโคจากต่างประเทศ ซึ่งส่งผลกระทบต่อเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเป็นอย่างมาก อีกทั้งเกษตรกรผู้เลี้ยงโคในปัจจุบันไม่สามารถกำหนดราคาผลผลิตของตัวเองได้ราคาจะขึ้นอยู่กับพ่อค้า จึงทำให้เกิดช่องว่างให้พ่อค้ารับซื้อผลผลิตของเกษตรกรในราคาที่ต่ำกว่าความเป็นจริงจึงทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงโคในพื้นที่เกิดขาดทุน ในขณะที่เกษตรกรต้องแบกรับต้นทุนความเสี่ยงของการเลี้ยงโค ทั้งโรคปากเท้าเปื่อย โรคลัมปีสกิน โรคอื่น ๆ รวมไปถึงการแบกรับภาระค่าอาหารวัวที่สูงขึ้นหากคิดเป็นรายตัวเกษตรกรจะต้องแบกรับค่าอาหารวัวขุนอยู่ที่ตัวละ ๒,๐๓๙ บาทต่อเดือน รวมถึงยังถูกพ่อค้าบางรายหลอกลวงให้ทำการขุนวัวโดยให้เกษตรกรซื้ออาหารวัวขุนของพ่อค้า แต่พอถึงเวลาที่จะขายผลผลิตพ่อค้ากลับไม่มารับซื้อตามข้อตกลงที่ตกลงกับเกษตรกรไว้ จึงทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงโคต้องแบกรับหนี้สินที่กู้ยืมเพื่อมาเลี้ยงโคขุนบางรายต้องถูกเจ้าหนี้ฟ้องยึดทรัพย์ ถึงขั้นล้มละลายขาดทุน

ในการที่จะแก้ปัญหาที่กล่าวมาข้างต้นให้กับเกษตรกรผู้เลี้ยงโคในพื้นที่ จึงจำเป็นที่จะต้องส่งเสริมให้เกษตรกรผู้เลี้ยงโคในพื้นที่ทำการการแปรรูปเนื้อโคภายในชุมชน สร้างตลาดของตัวเองที่ชัดเจนเพื่อแข่งขันกับตลาดเนื้อที่นำเข้าจากต่างประเทศ รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปต่าง ๆ เพื่อสร้างตลาดปลายทางที่เป็นของตัวเองเพื่อให้เกษตรกรสามารถตั้งราคาขายผลผลิตของตัวเองได้ซึ่งจะทำให้เกิดความเป็นธรรมในด้านราคาแก่เกษตรกรผู้เลี้ยงโค ด้วยเหตุนี้เอง วิชากิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปเนื้อโคตำบลเขวาไร่ (E –San Beef) จึงได้ทำการสร้างแบรนด์เพื่อแปรรูปขึ้นส่วนเนื้อโคขุนจำหน่ายทุกชิ้นส่วน รวมไปถึงผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคไม่ว่าจะเป็น ไส้กรอกเนื้อ ลูกชิ้นเนื้อ เนื้อแดดเดียว เนื้อแผ่นปรุงรส เนื้อเสียบไม้ แฮมเบอร์เกอร์ ออกจำหน่ายเพื่อสร้างตลาดให้แก่เกษตรกรผู้เลี้ยงโคในพื้นที่ รวมไปถึงส่งเสริมให้เกษตรกรเลี้ยงโคแบบปลอดภัยที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ไม่ว่าจะเป็นสารเร่งเนื้อแดงหรือยาปฏิชีวนะต่าง ๆ เพื่อสร้างอาหารที่ปลอดภัยกับผู้บริโภค ปัจจุบันเรามีตลาดหลายช่องทางทั้งออนไลน์และออฟไลน์ รวมไปถึงกลุ่มลูกค้าที่หลากหลายรวมถึงร้านสะดวกซื้อในพื้นที่ตัวจังหวัดมหาสารคามและขอนแก่น เพื่อเป็นการเพิ่มยอดขายสร้างรายได้เพิ่มให้กับเกษตรกรเราจึงมีความจำเป็นต้องมีโรงงานแปรรูปเนื้อโคขนาดเล็กเพื่อเพิ่มศักยภาพในการผลิตและสร้างมาตรฐานพัฒนาผลิตภัณฑ์ภายในพื้นที่ให้เป็นสินค้าพรีเมียม จึงมีความจำเป็นต้องการโรงแปรรูปพร้อมเครื่องจักรแปรรูปเนื้อโคใช้งานได้ ๑๐๐ % เพื่อส่งเสริมการแปรรูปเนื้อโค นำเทคโนโลยีมาพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าให้ทันสมัย ลดต้นทุนในการขนส่ง สร้างอาชีพให้กับคนในชุมชน เพื่อขยายตลาดเนื้อโคขุนของเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเพิ่มขึ้น

กลุ่มเป้าหมายที่จะไปดำเนินการ

สหกรณ์การเกษตรผู้เลี้ยงสัตว์ตำบล เขาไร่ จำกัด และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปเนื้อโค ต.เขา

ไร่ อ.โกสุมพิสัย จ.มหาสารคาม

1.สหกรณ์การเกษตรผู้เลี้ยงสัตว์ตำบลเขาไร่ จำกัด รวมกลุ่มครั้งแรกเมื่อปี 2556 และได้ดำเนินการจดทะเบียนจัดตั้ง โดยใช้ชื่อว่า “สหกรณ์การเกษตรผู้เลี้ยงสัตว์ตำบลเขาไร่ จำกัด” จากนายทะเบียนสหกรณ์ จังหวัดมหาสารคาม เป็นนิติบุคคล เลขทะเบียนสหกรณ์ 449999125248 ที่อยู่ บ้านเลขที่ 191 บ้าน โนนงาม หมู่ที่ 16 ตำบลเขาไร่ อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม 44149

กลุ่มกิจการ สหกรณ์เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ตำบลเขาไร่ ประเภทกิจการ โค และ อาหารสัตว์

2.วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปเนื้อโคตำบลเขาไร่ (E –San Beef)

ที่ตั้งปัจจุบัน 194 ม.5 ต.เขาไร่ อ.โกสุมพิสัย จ.มหาสารคาม

จดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชน ชื่อ วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปเนื้อโคตำบลเขาไร่

ทะเบียนเลขที่ 4449394/19941วันที่ 9 เดือน มีนาคม พ.ศ 2566

กลุ่มกิจการ แปรรูปเนื้อโค ประเภทกิจการ เนื้อโค

เกษตรกรผู้เลี้ยงโคในตำบลเขาไร่ ได้รวมตัวกันตั้งเป็นสหกรณ์เกษตรกรผู้เลี้ยงสัตว์ ก่อตั้งเมื่อปี พ.ศ 2556 มีสมาชิกทั้งหมด 99 คน 19 หมู่บ้าน มีโคจำนวนทั้งหมด 2956 ตัว มีโคเนื้อสายพันธุ์ดีหลายหลายสายพันธุ์ เช่น แองกัส วากิว บีมาสเตอร์ ชาโลเลห์ และอเมริกันบรามัน

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

| ประเด็นปัญหา | แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ |
|---|--|
| 1.องค์ความรู้ในการจัดการอาหารโคโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเพื่อผลิตเนื้อโคเกรดพรีเมียม | แก้ไขปัญหาคาดให้อาหารโค 2 ระยะ ได้ โควัยกลางน้ำ โควัยปลายน้ำ โดยเน้นการใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์ในการประกอบสูตรอาหารอันจะนำไปสู่เนื้อโคเกรดพรีเมียมโดยใช้เทคโนโลยีด้านอาหารโค วิเคราะห์โภชนาการของสูตรอาหาร วิเคราะห์ปริมาณการให้อาหาร และวิเคราะห์อัตราแลกเนื้อ การมีไขมันแทรกในกล้ามเนื้ออันจะนำไปสู่เนื้อโคเกรดพรีเมียมที่ขายได้ราคาแพง |
| 2.องค์ความรู้ในการวิเคราะห์ข้อมูลทางเศรษฐศาสตร์ที่บ่งบอกถึงความคุ้มค่าในการดำเนินธุรกิจ | แนะนำเกษตรกรกลุ่มเป้าหมายในการจัดบันทึกบัญชีฟาร์มด้วยสมุดบัญชีหรือแอปพลิเคชันช่วยบันทึกข้อมูล ให้ความรู้ในการคำนวณต้นทุนทางเศรษฐศาสตร์ ต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร จัดอบรมให้ความรู้อย่างต่อเนื่อง |
| 3. องค์ความรู้การแปรรูปเนื้อโคเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับโคเนื้อ | แนะนำการตัดแต่งซากโค BUTCHERY” การตัดแต่งเนื้อพร้อมแปรรูป และรังสรรค์เมนูอาหารจากเนื้อโค มุ่งเป้าหมายเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายมีทักษะความรู้ในการตัดแต่งเนื้อ และเพิ่มทักษะในการแปรรูปอาหารจากเนื้อโค เพื่อเป็นช่องทางให้กลุ่มเป้าหมายสามารถนำไปปรับใช้ และต่อยอดเป็นอาชีพของตนเอง และผู้เข้าร่วมกิ |

| | |
|--------------------------------|--|
| | <p>จรรยาได้คิดคำนวณต้นทุนการปรุงสุตรอาหาร นำไปการคิดหา รายได้เพิ่มขึ้น เกิดเซฟในชุมชนสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ ให้กับบุคคลอื่นได้ สามารถทำสูตรรสชาติอาหารขึ้นชื่อประจำ ตำบลเขาไร่ได้ และถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับบุคคลอื่นได้ ผู้เข้าร่วมมีความรู้ในการตัดแต่งเนื้อ การแปรรูป เช่น การตัด ชิ้นส่วนเนื้อ การขึ้นรูปเนื้อ การแลเนื้อส่วนต่างๆ การทำให้ กรอกจากเนื้อเศษ การทำเนื้อแผ่น การทำลูกชิ้น ฯลฯ เป็นต้น</p> |
| 4. องค์ความรู้เกี่ยวกับการตลาด | <p>ยกศักยภาพสามารถแข่งขันได้ และเพิ่มช่องทางการตลาด สินค้า เกิดการกระจายรายได้สู่ท้องถิ่นในระดับฐานรากเกิด ความเข้มแข็งระดับชุมชน รับรู้ถึงอัตลักษณ์และคุณภาพของ สินค้าเกษตร สินค้าเด่น บ่งชี้ทางอัตลักษณ์พื้นที่ เกษตรกรมี ช่องทางการขาย ยกศักยภาพสามารถแข่งขันได้ และเพิ่ม ช่องทางการตลาดสินค้า เกิดการกระจายรายได้สู่ท้องถิ่นใน ระดับฐานรากเกิดความเข้มแข็งระดับชุมชน จัดอบรมให้ ความรู้อย่างต่อเนื่อง</p> |

กรณีโครงการต่อเนื่อง

นำเสนอผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นในแต่ละปีที่ได้รับงบประมาณ

| แผนการดำเนินงาน | ผลการดำเนินงาน | ผลที่ได้รับ |
|---|--|--|
| นำเสนอแผนการดำเนินงานในปีที่ได้รับการ สนับสนุนงบประมาณ(ทุกปี) | สรุปผลการดำเนินงานตามแผนการดำเนินงานที่ กำหนดไว้ | สรุปตัวชี้วัด ผลผลิต ผลลัพธ์ และผลกระทบ และ มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น |

7. วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อแก้ปัญหาราคาโคเนื้อตกต่ำในพื้นที่ โดยการแปรรูปเนื้อโคให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น
2. เพื่อสร้างตลาดปลายทางโคเนื้อที่มั่นคงให้แก่เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ
3. เพื่อช่วยเหลือกลุ่มเกษตรกรให้สามารถจดมาตรฐาน ออย. และ GMP
4. เพื่อปรับปรุงสูตรอาหารโคเนื้อต้นน้ำเพื่อให้ได้เนื้อคุณภาพสูง และการปรับปรุงสูตรเนื้อให้เป็นที่ยอมรับของ ผู้บริโภคมากขึ้น

8. กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อสถานประกอบการวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปเนื้อโค ตำบลเขาไร่ (E –San Beef) และสหกรณ์การเกษตรผู้เลี้ยง สัตว์ตำบล เขาไร่ จำกัด

ที่ตั้งสถานประกอบการ ๑๙๔ ม.๕ ต.เขาไร่ อ.โกสัมพีสัย จ.มหาสารคาม

พิกัดละติจูด : 16.281875

ลองติจูด:

102.885977

ชื่อประธาน นายอรรถพล สิงห์พิลา

เบอร์โทร

๐๘๕ ๔๕๑๙๐๑๔

ชื่อผู้ประสานงาน นางสาวอังสุมารินทร์ แหวนส่อง

เบอร์โทร

๐๘๙ ๔๒๗๐๔๙๔



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน/หมู่บ้าน
แพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ (SCI) ประจำปีงบประมาณ 2567

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มบ่มเพาะหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ (SCI)
 เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
 สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อ/ที่อยู่ของสมาชิกในหมู่บ้าน/ชุมชนที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วยข้าพเจ้า(นาย/นาง/นางสาว) อรรถพล สิงห์พิลา ตำแหน่งในหมู่บ้านสมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบลเขาวัวหมู่ที่ 20 และสมาชิก 50 คน มีความต้องการจะนำความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไปแก้ปัญหาและพัฒนาชุมชน/หมู่บ้าน ดังนี้ (ระบุปัญหา ความต้องการที่จะนำวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีไปใช้ในหมู่บ้าน/ชุมชน)

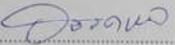
1. องค์ความรู้ในการจัดอาหารโคโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นสู่เกรดเนื้อพรีเมียม
2. องค์ความรู้ในการวิเคราะห์ต้นทุนทางเศรษฐศาสตร์
3. องค์ความรู้การแปรรูปเนื้อโคสร้างมูลค่าเพิ่มสำหรับโคเนื้อ
4. องค์ความรู้เกี่ยวกับการตลาด

ทั้งนี้ทางหมู่บ้าน/ชุมชน/กลุ่ม ได้ ประสานงานในเบื้องต้นกับหน่วยงานในท้องถิ่น เช่น (โปรดระบุชื่อหน่วยงานและผู้ประสานงาน) ที่จะร่วมสนับสนุนฯ ในการดำเนินการ หากได้รับการคัดเลือกให้เข้าร่วมโครงการ ดังนี้

1. หน่วยงานกลุ่มสหกรณ์การเกษตรผู้เลี้ยงสัตว์ตำบลเขาวัว ชื่อผู้ประสานงาน นายนิพล อันบัว
2. หน่วยงาน วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปเนื้อโคตำบลเขาวัว ชื่อผู้ประสานงานนายอรรถพล สิงห์พิลา

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาด้วย จักเป็นพระคุณยิ่ง

ขอแสดงความนับถือ



 (นายอรรถพล สิงห์พิลา)

ผู้แสดงเจตจำนง

มือถือประธานกลุ่ม/ผู้นำชุมชนของผู้เสนอ โทร 085 4519014
 หมายเลข

๑. กรุณานำรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการพร้อมระบุอาชีพของทุกคนที่เข้าร่วมและต้องไม่ต่ำกว่า 50 คนต่อชุมชน/หมู่บ้าน
๒. ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการของชุมชน/หมู่บ้าน (SCI) ทุกปีที่เสนอโครงการ

| รายชื่อสมาชิกสหกรณ์ตำบลเขาวัว อำเภอโกสุมพิสัย จังหวัดมหาสารคาม | | | | | | |
|--|---------|--------------|-----------------------|------------|-----------|------------------|
| ลำดับ | หมู่ที่ | ชื่อหมู่บ้าน | ชื่อ - สกุล | บ้านเลขที่ | เบอร์โทร | สถานะกลุ่มสหกรณ์ |
| 1 | 4 | บ้านโนนราษี | นาง วาสนา ศรีนามพิมพ์ | 114 | | ปกติ |
| 2 | 4 | บ้านโนนราษี | นาง มะลิวรรณ เรียมเพ | 118 | | ปกติ |
| 3 | 4 | บ้านโนนราษี | นาง สงวน คั่นภูมิ | 121 | | ปกติ |
| 4 | 4 | บ้านโนนราษี | นาย สุบิน เนาวะสี | 137 | | ปกติ |
| 5 | 4 | บ้านโนนราษี | นาย ปิ่น ศรีผ่านอ้วน | 52 | | ปกติ |
| 6 | 4 | บ้านโนนราษี | นาง พรสวรรค์ ฉานนท | 70 | | ปกติ |
| 7 | 4 | บ้านโนนราษี | นาย รังสฤษดิ์ ภูวดลี | 107 | | ปกติ |
| 8 | 4 | บ้านโนนราษี | นาย สวัสดิ์ ภูศรี | 169 | | ปกติ |
| 9 | 4 | บ้านโนนราษี | นาย นิคม ครบัดสา | 183 | | เพิ่มเติม |
| 10 | 4 | บ้านโนนราษี | นาย ไสว ครละคร | 32 | 889310658 | ปกติ |
| 11 | 4 | บ้านโนนราษี | นาง พชรพร สุวรรณค | 100 | | ปกติ |
| 12 | 4 | บ้านโนนราษี | นาง รัตนา ไชยเสนา | 185 | | ปกติ |
| 13 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาง สมยศ สุขประทุม | 50 | | ปกติ |
| 14 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาย ประสิทธิ์ แสนบริ | 62 | 934650437 | ปกติ |
| 15 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาง พิกุล คำนวนอินท | 64 | | ปกติ |
| 16 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาย สดวก ครปัญญา | 69 | | ปกติ |
| 17 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาย บัวลี คำสอนทา | 106 | 635120512 | ปกติ |
| 18 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาย คณัศ ศรีสุรภัย | 29 | 939284595 | ปกติ |
| 19 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาง ทองพูน ครนนาม | 58 | 927970250 | ปกติ |
| 20 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาย วิจิตร ครพรมยุง | 60 | 918620401 | ปกติ |
| 21 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาย สุระพิศ สืบสุข | 115 | | ปกติ |
| 22 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาง สุภาพร ศรีอุทธา | 135 | | ปกติ |
| 23 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาย ถาวร ทิมเต | 136 | | ปกติ |
| 24 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาย เฉลียว ครอบะสี | 57 | 982957352 | ปกติ |
| 25 | 5 | บ้านโคกล่าม | วิจิตร สุพวงแก้ว | | | เพิ่มเติม |
| 26 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาง อำพร ศรีรักษา | 106 | | เพิ่มเติม |
| 27 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาย สมชาย กองราช | 37 | 958829187 | ปกติ |
| 28 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาง พงษ์ลดา สีนวนแ | 41 | 638865477 | ปกติ |
| 29 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาง วรรณญา ครละคร | | | เพิ่มเติม |

| | | | | | | |
|----|----|-------------|----------------------------|-----|-----------|-----------|
| 30 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาง พิศวาท ศรีสุภักย์ | | | เพิ่มเติม |
| 31 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาย แหวน ทุมพิลา | 103 | | เพิ่มเติม |
| 32 | 5 | บ้านโคกล่าม | นาง อัมภร ชัยสิทธิ์ | 82 | | เพิ่มเติม |
| 33 | 6 | บ้านวังโพน | นาย ถาวร มณีสาร | 18 | 631680370 | ปกติ |
| 34 | 6 | บ้านวังโพน | นาย อัสวิน ทอดทอง | 37 | 929418429 | ปกติ |
| 35 | 6 | บ้านวังโพน | นาย คำสี กองเกิด | 39 | | ปกติ |
| 36 | 6 | บ้านวังโพน | นาย วุฒิชัย คำสา | 58 | | ปกติ |
| 37 | 6 | บ้านวังโพน | นาย ปัญญา จรรยาขงค์ | | | เพิ่มเติม |
| 38 | 6 | บ้านวังโพน | นาย สมจิตร ภูศรี | 43 | 645933425 | ปกติ |
| 39 | 6 | บ้านวังโพน | นาง คำมัย ภัคศิลา | | | เพิ่มเติม |
| 40 | 6 | บ้านวังโพน | นาง วงเดือน ศรีสมสอน | | | เพิ่มเติม |
| 41 | 6 | บ้านวังโพน | นาย ภูมิสิทธิ์ พลศรี | | | เพิ่มเติม |
| 42 | 7 | บ้านโนนพยอม | นาง สุวรรณมา สุวรรณภักดิ์ | 226 | 610626454 | ปกติ |
| 43 | 7 | บ้านโนนพยอม | นาง ศิริประภา สุวรรณภักดิ์ | 67 | | ปกติ |
| 44 | 7 | บ้านโนนพยอม | นาง ทองสุข คุณแสง | 171 | 649028590 | ปกติ |
| 45 | 7 | บ้านโนนพยอม | นาย เวทิน สุวรรณภักดิ์ | 226 | 821578830 | ปกติ |
| 46 | 8 | บ้านวังทอง | นาย เฉชา ชาญขำนิ | 195 | | ปกติ |
| 47 | 11 | บ้านหนองสิม | นาง มาลี ทอดทอง | 153 | | ปกติ |
| 48 | 11 | บ้านหนองสิม | นาง ละมัย ภูศรี | 16 | | ปกติ |
| 49 | 11 | บ้านหนองสิม | นาย อุดม แสนนุภาพ | 95 | 962367359 | ปกติ |
| 50 | 11 | บ้านหนองสิม | นาย วิรัช ศรีเคนจันทร์ | 101 | | ปกติ |
| 51 | 11 | บ้านหนองสิม | นาย บุญช่วย กุลพิณีจ | 134 | | ปกติ |
| 52 | 11 | บ้านหนองสิม | นาย สงัด บุญขำนาญ | 197 | | ปกติ |
| 53 | 11 | บ้านหนองสิม | นาย บุญคง คุณแสง | 132 | | เพิ่มเติม |
| 54 | 11 | บ้านหนองสิม | นาย สุปิ่น แสนคำภูมิ | 205 | | เพิ่มเติม |
| 55 | 11 | บ้านหนองสิม | นาง วิจิตร อันมาก | | | เพิ่มเติม |
| 56 | 11 | บ้านหนองสิม | นาย สรรพชัย แสนนุก | 37 | | ปกติ |
| 57 | 11 | บ้านหนองสิม | นาย เจริญ สอนพงษ์ | 51 | | ปกติ |
| 58 | 11 | บ้านหนองสิม | นาง จำนงค์ ศิริทามิ่ง | 81 | | ปกติ |
| 59 | 11 | บ้านหนองสิม | นาย ทองใส ไชยนาค | 98 | | ปกติ |
| 60 | 11 | บ้านหนองสิม | นาง บานเย็น ครกแก | 173 | | ปกติ |

| | | | | | | |
|----|----|----------------|----------------------|-------------|-----------|---------------------|
| 61 | 11 | บ้านหนองสิม | นาย สราวุธ ทิพย์ชาติ | 209 | | ปกติ |
| 62 | 13 | บ้านเหล่าพ้อหา | นาย นอย แสนมาตย์ | 61 | | เพิ่มเติม |
| 63 | 13 | บ้านเหล่าพ้อหา | นาย ปรีดา จันดา | 127 | | เพิ่มเติม |
| 64 | 16 | บ้านโนนงาม | นาง วงเดือน อันมาก | 25 | 807388893 | ปกติ |
| 65 | 16 | บ้านโนนงาม | นาย สีนวน มณีสาร | 57 | 886189483 | ปกติ |
| 66 | 16 | บ้านโนนงาม | นาย เสมียน อันมาก | 128 | 908411164 | ปกติ |
| 67 | 16 | บ้านโนนงาม | นาย หนูคำย ศรีภักดี | 140 | 855725861 | ปกติ |
| 68 | 16 | บ้านโนนงาม | นาย ลิขิต ภูลายยาว | 161 | | ปกติ |
| 69 | 16 | บ้านโนนงาม | นาย บัญญัติ ภูมิชัย | 178 | 637933079 | ปกติ |
| 70 | 16 | บ้านโนนงาม | นาย นิพนธ์ อันบัว | 191 | 991725552 | ปกติ (ประธานสหกรณ์) |
| 71 | 16 | บ้านโนนงาม | นาย วิฑูรย์ ศรีภักดี | 201 | | ปกติ |
| 72 | 16 | บ้านโนนงาม | นาง สุภาพร คุณแสง | 22 | 986654029 | ปกติ |
| 73 | 16 | บ้านโนนงาม | นาย กิจจา สิทธิวงศ์ | 55 | 828465047 | ปกติ |
| 74 | 16 | บ้านโนนงาม | นาย อรัญญา เขียวอ่อน | 138 | 944380554 | ปกติ |
| 75 | 19 | บ้านวังกุง | นาย เสรี ศิริโอด | 23 | | ปกติ |
| 76 | 19 | บ้านวังกุง | นาย สจัด แสนพงษ์ | 208 | 970927010 | ปกติ |
| 77 | 19 | บ้านวังกุง | นาง วันดี ศิริสม | | | ปกติ |
| 78 | 19 | บ้านวังกุง | นาย ประจวน ทิบประจง | | 953633790 | ปกติ |
| 79 | 19 | บ้านวังกุง | นาง คำเศษ สุรภา | 104 | 928581087 | ปกติ |
| 80 | 19 | บ้านวังกุง | นาย เดชา ถาโงกโป้ | 151 | 987348875 | ปกติ |
| 81 | 20 | บ้านโนนราษี | นาย สืบ ศิริโอด | 3 | | ปกติ |
| 82 | 20 | บ้านโนนราษี | นาย ชีรวัดน์ ถานนท์ | 35 | | ปกติ |
| 83 | 20 | บ้านโนนราษี | นาง ทองจันทร์ ถาโงก | 96 | 647456879 | ปกติ |
| 84 | 20 | บ้านโนนราษี | นาง พรรณี ถานนท์ | 190 | | ปกติ |
| 85 | 20 | บ้านโนนราษี | นาย ชัยชา ครละคร | ไม่มีข้อมูล | | เพิ่มเติม |
| 86 | 20 | บ้านโนนราษี | นาย อรรถพล สิงพิลา | 34 | | ปกติ |
| 87 | 20 | บ้านโนนราษี | นาย เสถียน มูลคม | 37 | | ปกติ |
| 88 | 20 | บ้านโนนราษี | นาง ลัดดา พงษ์อ่อน | 59 | 935401153 | ปกติ |
| 89 | 20 | บ้านโนนราษี | นาง วรณนภารักษ์ | 95 | 885382537 | ปกติ |
| 90 | 20 | บ้านโนนราษี | นาง ถลบงกช ครชานน | 204 | | ปกติ |

ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

1 ตุลาคม 2568 - 30 กันยายน 2570

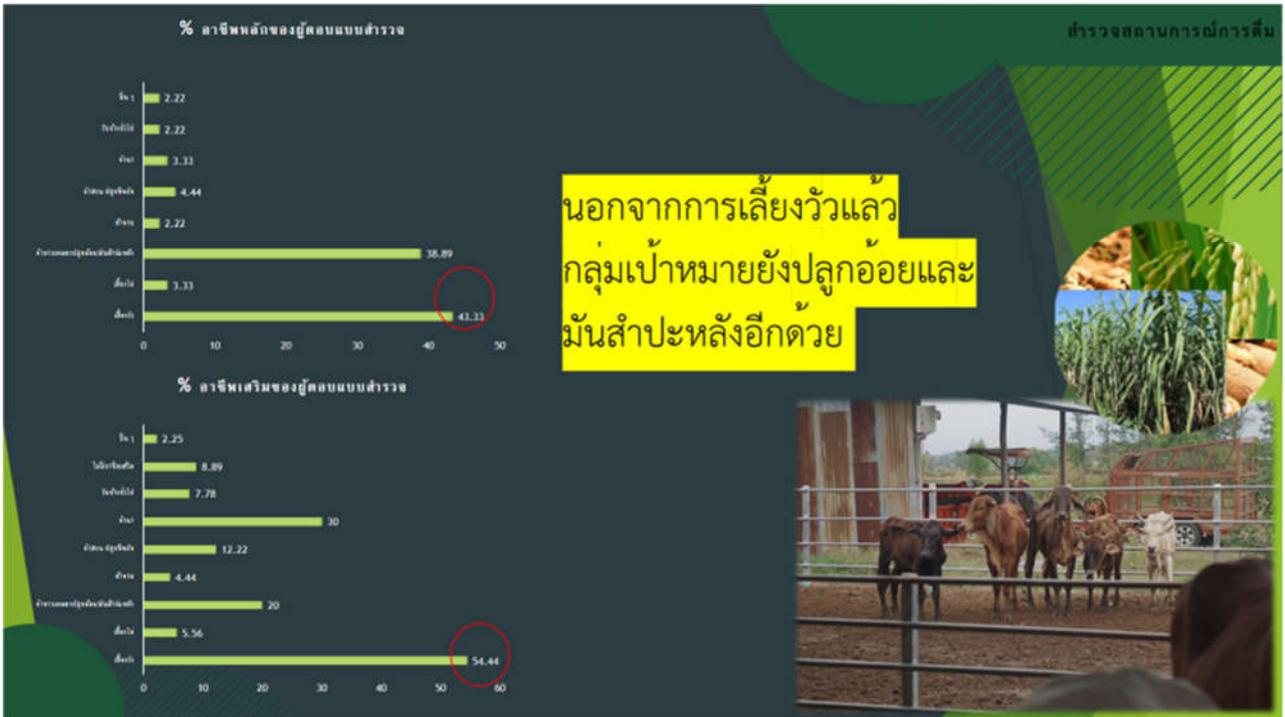
10. ห่วงโซ่คุณค่า(Value Chain) :



ลักษณะพื้นที่

ปลูกข้าว อ้อย มัน
สำปะหลัง และ
ด้านปศุสัตว์

มีประชากรทั้งหมด 10,999
คน ชาย 5,428 คน หญิง
5,571 คน มีจำนวน
ครัวเรือน 3,315 ครัวเรือน
20 หมู่บ้าน



| ประเด็น | จำนวน(บาท) |
|------------------------------------|------------|
| รายได้เฉลี่ยต่อครัวเรือน โดยประมาณ | 16,658.51 |
| ภาระค่าใช้จ่ายครอบครัว โดยประมาณ | 12,242.22 |

- รายได้และภาระค่าใช้จ่ายในครอบครัว พบว่า มีปริมาณ เฉลี่ย ใกล้เคียงกัน อยู่ที่ 17,000 และ 12,000 ตามลำดับ
- ส่วนใหญ่ค่าใช้จ่ายต่อเดือนจะเป็น ค่าใช้จ่ายหนี้สิน รองลงมาเป็นค่าใช้จ่าย ภายในครอบครัว และค่าใช้จ่ายเกิดจากการเลี้ยงวัว ตามลำดับ

| ประเด็น | จำนวน(บาท) |
|---|------------|
| ประเภทค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อเดือนของครอบครัว | |
| ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับบุตร | 2,516.85 |
| ค่าใช้จ่ายภายในครอบครัว | 6,884.44 |
| ค่าใช้จ่ายหนี้สิน | 7,725.11 |
| ค่าใช้จ่ายจากการตีเครื่องตีเมล็ดอ้อย | 215.73 |
| ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับล้อเตอริ หวาย แชร | 413.98 |
| ค่าใช้จ่ายที่เกิดจากการเลี้ยงวัว | 5,197.78 |
| ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ | 1,590.11 |

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปเนื้อโคตำบลเขาวัว แบรนด์ E-SAN BEEF
 เกิดจากนักศึกษาคนรุ่นใหม่ประกอบอาชีพเกษตรกรเลี้ยงโคในพื้นที่ตำบลเขาวัว มองเห็น
 ปัญหาเรื่องรายได้และด้านการตลาดของผู้เลี้ยงวัวในตำบลเขาวัว ดังนั้นคนรุ่นใหม่ผู้
 ประกอบอาชีพเลี้ยงวัวจึงรวมตัวก่อตั้ง วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปเนื้อโคตำบล
 เขาวัวขึ้นเพื่อส่งเสริมเกษตรกรที่หันมาเลี้ยงกรรม และดำเนินไปสู่ตัวรายได้เพิ่มขึ้น

ปัญหาชุมชน

ปัจจุบันอาชีพการเลี้ยงโคของเกษตรกรประสบปัญหาต่างมากมาย ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของราคาที่ย่ำแย่ การขาดแคลนอาหารที่ปลอดภัยในราคาที่สูงขึ้น โรคระบาดที่เกิดขึ้นจากการนำเข้าน้ำจากต่างประเทศ ซึ่งส่งผลกระทบต่อเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเป็นอย่างมาก อีกทั้งเกษตรกรผู้เลี้ยงโคในปัจจุบันไม่สามารถกำหนดราคาผลผลิตของตัวเองได้ราคาจะขึ้นอยู่กับพ่อค้า จึงทำให้เกิดช่องว่างให้พ่อค้ารับซื้อผลผลิตของเกษตรกรในราคาที่ต่ำกว่าความเป็นจริงจึงทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงโคในพื้นที่เกิดการขาดทุน ในขณะที่เกษตรกรต้องแบกรับต้นทุนความเสี่ยงของการเลี้ยงโค ทั้งโรคปากเท้าเปื่อย โรคซึมปัส กิน โรคอื่นๆ รวมไปถึงการแบกรับภาระค่าอาหารวัวที่สูงขึ้นหากคิดเป็นรายตัว เกษตรกรจะต้องแบกรับค่าอาหารวัวขุนอยู่ที่ตัวละ 10,000 บาทต่อเดือน รวมถึงยังถูกพ่อค้ารายพ่อกลางให้ทำการขุนวัวโดยให้เกษตรกรซื้ออาหารวัวขุนของพ่อค้า และพอถึงเวลาที่จะขายผลผลิตพ่อค้าก็จะกดราคาซื้อจากเกษตรกรไว้จึงทำให้เกษตรกรผู้เลี้ยงโคต้องขาดทุนและต้องไปซื้อของจากเจ้าหน่ที่อื่นต่อท้าย

นำไปสู่การล้มละลายของเกษตรกรผู้ประกอบอาชีพผู้เลี้ยงโค และเกิดหนี้สิน

ผลกระทบ

ปัญหา

สาเหตุ

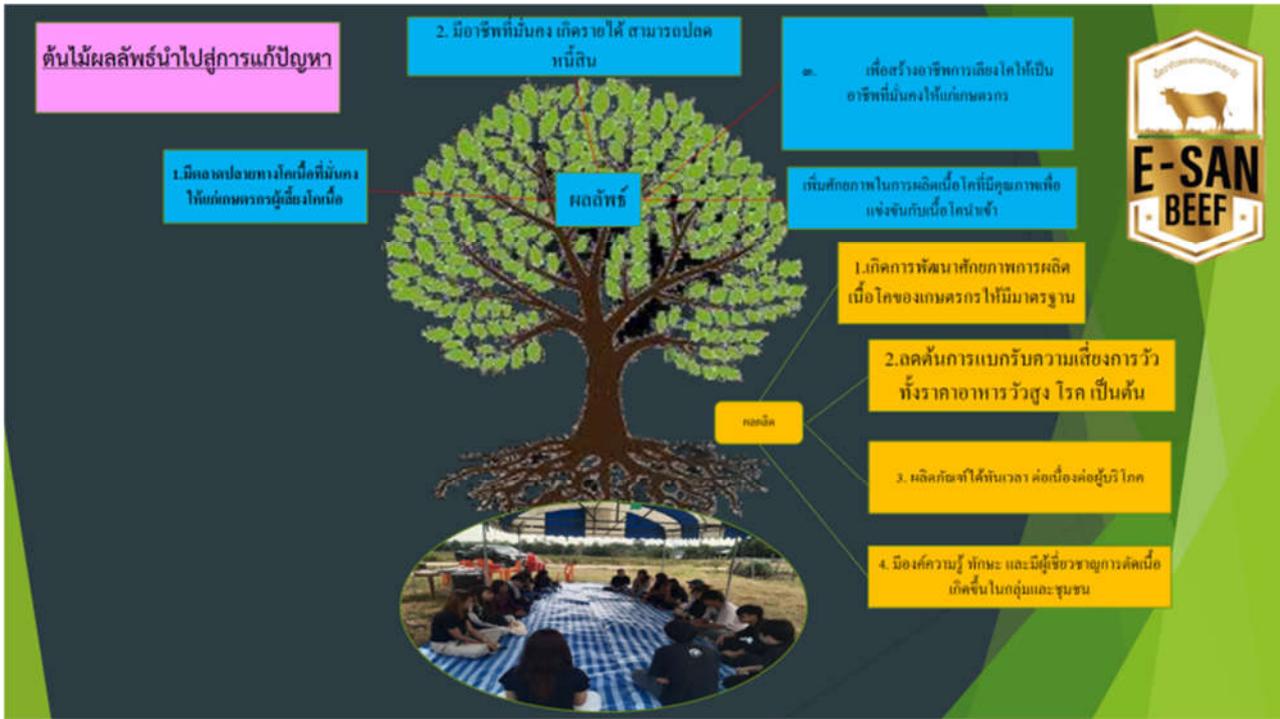
การตลาดคั้น

โรคปากเท้าเปื่อย

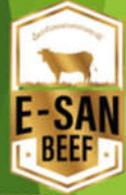
ค่าอาหารวัวราคาสูง วัวราคาตกต่ำ ไม่มีตลาดที่ชัดเจน

ไม่ทราบสาเหตุเพราะไม่ได้

ขาดองค์ความรู้และเรื่องมือการเลี้ยง



ความยั่งยืนการพัฒนาวัตกรรมการ
ผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อ



๑. คุณภาพของสินค้ามีมาตรฐาน สามารถช่วยให้ขั้นตอนการผลิตทำได้ง่ายรวดเร็ว และสะดวกมากขึ้น ตอบสนองความต้องการผู้บริโภค และสามารถแปรรูปเพิ่มมูลค่าสินค้าให้เกษตรกรได้หลากหลายอย่าง
๒. สามารถขอ ฮอ. และ GMP เพื่อสร้างมาตรฐานและความน่าเชื่อถือให้กับผู้บริโภค
๓. เพิ่มศักยภาพการแปรรูปชิ้นส่วนเนื้อ โคให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค
๔. จัดเก็บสินค้าเพื่อจำหน่ายได้ในปริมาณที่เพิ่มขึ้นเป็นอย่างมากโดยไม่เกิดความเสียหายเน่าเสีย

ภาคีเครือข่าย



E-San Beef (อี ซาน บีฟ)






เทคโนโลยีวิเคราะห์โภชนาการอาหารสัตว์ ปรับสูตรอาหารความ ต้องการของโค

ยุคนโค 8 เดือน



กำไรขาดทุน

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อแก้ปัญหาราคาโคเนื้อตกต่ำในพื้นที่ โดยการแปรรูปเนื้อโคให้มีมูลค่าที่สูงขึ้น
2. เพื่อสร้างตลาดปลายทางโคเนื้อที่มั่นคงให้แก่เกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อ
3. เพื่อสร้างอาชีพการเลี้ยงโคให้เป็นอาชีพที่มั่นคงให้แก่เกษตรกร

สิ่งที่จะทำในอนาคต สร้างโรงงานตัดแต่งและแปรรูปเนื้อโคภายในตำบล เพื่อ เพิ่ม รายได้ให้กับ คนในพื้นที่ และเปิด ช่อง การตลาด ช่องทางจัดจำหน่ายเพิ่ม







ประกวดเนื้อโคว่าดี
ได้รางวัลรองชนะเลิศ อันดับ 2

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

BUSINESS MODEL CANVAS : E-SAN BEEF

| KEY PARTNERS | KEY ACTIVITIES | VALUE PROPOSITIONS | CUSTOMER RELATIONSHIP | CUSTOMER SEGMENTS |
|--|---|--|--|--|
| <p>กลุ่มสหกรณ์ผู้เลี้ยงโคในตำบลเขาไร่ ปศุสัตว์อำเภอโกสัมพีนธ์ ปศุสัตว์จังหวัดมหาสารคาม เกษตรอำเภอ เกษตรจังหวัด มหาสารคาม มูลนิธิอาสาสมัครเพื่อสังคม (มอ.ส.) สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้าง เสริมสุขภาพ (สสส.) ร้านผู้ขายค้าขาย โรงแปรรูปสหกรณ์หนองสูง จังหวัด มุกดาหาร ศูนย์วิจัยและพัฒนามลฑลภาคที่ ปศุสัตว์มหาสารคาม อุทยานวิทยาศาสตร์มหาสารคาม ขอนแก่น นิคมอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร</p> | <p>การควบคุมคุณภาพสินค้า โรงแปรรูปได้มาตรฐาน การวางแผนการผลิตที่ การควบคุมต้นทุน การควบคุมการตลาด การออกแบบผลิตภัณฑ์สินค้า การส่งเสริมช่องทางจัดจําหน่าย</p> <p style="text-align: center;">KEY RESOURCES</p> <p style="text-align: center;">เงิน องค์ความรู้/ประสบการณ์ แรงงาน ผู้ขาย มีโคเนื้อในชุมชน</p> | <p>เนื้อวากิวปลอดสารเร่งเนื้อแดง เป็นเนื้อจากเกษตรกรส่งถึงผู้ บริโภคโดยตรง (Farm To Table) รู้แหล่งที่มาของเนื้อ เนื่องจากคุณภาพดี รสชาติ นุ่ม หอม มีประโยชน์ มีระบบสืบย้อนกลับ (หากสินค้ามี ปัญหา) มีมาตรฐาน GAP รับรอง มีใบอนุญาตขายจากปศุ สัตว์แปรรูปมีมาตรฐาน ผลิตภัณฑผ่าน อย OTOP</p> | <p>มีโปรโมชั่น ส่วนลดให้ลูกค้าที่ ติดตามร้านผ่านแพลตฟอร์มใน การขายในแพลตฟอร์ม มีโปรโมชั่น วันสำคัญ เช่น วันปี ใหม่ วันแม่ วันสงกรานต์ ลงพื้นที่สัมพันธ์ลูกค้า</p> <p style="text-align: center;">CHANNELS</p> <p>ออนไลน์ Line , เพจอีซานบีฟ เนื้อวากิวขาย ทั้งปลีกและส่ง ออกบูธ ร้านค้า</p> | <p>กลุ่มเชฟ ,ร้านสเต็ก ซื้อไปขายเนื้ออาหารแช่แข็ง ร้านค้าสะดวกซื้อ กลุ่มผู้บริโภคเนื้อ</p> |
| COST STRUCTURE | | REVENUE STREAM | | |
| <p>ค่าเดินทาง ค่าวัตถุดิบ ค่าขนส่ง ค่าบรรจุภัณฑ์ ค่าไฟ ค่าแรง ค่าบริหารจัดการ ค่าแปรรูป ค่าเอกสาร</p> | | <p>รายได้จากการขายปลีกสินค้าต่อชิ้น รายได้จากการขายส่ง</p> | | |
| <p>การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำซอสหมักเนื้อวากิว</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 ดำเนินงาน 5 | |
|---|---------|----|----|----|---------|----|----|----|---------|----|----|----|---------------------|---|--|---|
| | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | | | | |
| กิจกรรมที่ 1. การวิเคราะห์ สถาน ประกอบการ และความ เปลี่ยนแปลง รวมทั้งการ รับรอง มาตรฐาน สินค้า (ปีละ 1 ครั้ง | ✓ | | | | ✓ | | | | | ✓ | | | | 33,000 บาท (ปี ละ 11,000 บาท) | รศ.ดร. ทรงศักดิ์ จำปาวัตติ | ประชุมสั มมนา เพื่อระดม ความคิด การ ถ่ายทอด ความรู้ และ ติดตาม การ เปลี่ยนแ ปลง |
| กิจกรรมที่ 2. พัฒนาและ การถ่ายทอด เทคโนโลยี ด้านอาหาร โคขุนโดยใช้ วัตถุดิบ ท้องถิ่นที่ มีอัตลักษณ์ เพื่อผลิตเนื้อ โคเกรดพ รีเมียม ปีที่ 1 = 9 เดือน ปีที่ 2 = 6 เดือน | | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | | | | | | | 120,000 | รศ.ดร. ทรงศักดิ์ จำปาวัตติ, สุกัญญาลี ทองดี ชนิษฐา เพ็งมีศรี, ปองพล พงษ์ไธ สงค์ | อบรมเชิง ปฏิบัติกา ร ให้ คำปรึกษ าและ ถ่ายทอด ความรู้ และ จัดการ สาธิตการ ทำอาหาร โคขุน เกรดพ รีเมียม และนำไป เลี้ยงโคใน |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|---|---|---|---|--|--|---------|--|---|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | ตรวจ ประเมิน เพื่อขอ มาตรฐาน อย. |
| กิจกรรมที่ 6 พัฒนาการ สร้างแบรนด์ ฉลาก และ บรรจุภัณฑ์ | | | | | | | ✓ | ✓ | | | | | 150,000 | ชนิษฐา เพ็งมีศรี, pongpl พงษ์ไธ สงค์ | อบรมเชิง ปฏิบัติการ ให้ คำปรึกษา าและ พัฒนา และสาธิต วิธีการทำ การสร้าง แบรนด์ ฉลาก และ บรรจุ ภัณฑ์ | | | |
| กิจกรรมที่ 7 พัฒนาตลาด ออนไลน์ ออฟไลน์ และตลาด สากล | | | | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | | | 120,000 | ชนิษฐา เพ็งมีศรี, สุกัญญา ลี ทองดี | ทำการ อบรมเชิง ปฏิบัติกา รและ พัฒนาการ ทำตลาด ออนไลน์ ออฟไลน์ และ ตลาด สากล โดยการ ทดลอง การทำ ตลาดจริง | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------|--|---|---------|--|--|---|---------|--|--|---|---------|--|--|--|--|---|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | จาก สินค้า และ ผลิตภัณฑ์ ที่ได้ จาก โครงการ |
| กิจกรรมที่ 8 ติดตามงาน ประเมินผล งานและ สรุปผลงาน ปีที่ 1 = 3 เดือน ปีที่ 2 = 3 เดือน ปีที่ 3 = 3 เดือน | | | ✓ | | | | ✓ | | | | ✓ | 41,997 | รศ.ดร. ทรงศักดิ์ จำปาหวะดี, สุกัญญาลี ทองดี ชนิษฐา เพ็งมีศรี, ปองพล พงษ์ไธ สงค์ | ลงพื้นที่ ทำการ ติดตาม ประเมินผล และ เขียนสรุป โครงการ | | | |
| สรุป งบประมาณ | 170,160 | | | 259,999 | | | | 259,999 | | | | 690,158 | | | | | |

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. ย. | ก. ย. | ค่าใช้จ่าย (บาท) | ผู้รับผิดชอบ | วิธีการ ดำเนินงาน |
|---|------|------|------|------|------|-------|-------|------|-----------|------|----------------|----------|---------------------|-----------------------------------|---|
| กิจกรรมที่ 1.การ วิเคราะห์สถาน ประกอบการและความ เปลี่ยนแปลงรวมทั้งการ รับรองมาตรฐานสินค้า | ✓ | | | | | | | | | | | | 11,000 | รศ.ดร.ทรง ศักดิ์ จำปา หวะดี | ประชุมสัม มนา เพื่อระดม ความคิด การ ถ่ายทอด ความรู้ |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|---|--|--------|--|---|
| <p>กิจกรรมที่ 3 องค์กร ความรู้ในการวิเคราะห์ ข้อมูลทางเศรษฐศาสตร์ ที่บ่งบอกถึงความคุ้มค่า ในการดำเนินธุรกิจ</p> | | | | | | | | | | | | 15,000 | รศ.ดร.ทรง ศักดิ์ จำปา วะดี และ ป้องพล พงษ์ไธสงค์ | แนะนำ เกษตร กลุ่มเป้าหมาย มาใน การจด บันทึก บัญชี ฟาร์ม ด้วยสมุด บัญชีหรือ แอปเค ชันช่วย บันทึก ข้อมูลให้ ความใน การ คำนวณ ต้นทุน ทาง เศรษฐศา สตร์ ต้นทุนคง ที่ ต้นทุน ผันแปร จัดอบรม ให้ความรู้ อย่าง ต่อเนื่อง |
| <p>กิจกรรมที่ 4 พัฒนา ผลิตภัณฑ์และเทคนิค การตัดแต่งซากโค เพื่อให้ได้สินค้าที่มี คุณภาพออกสู่ตลาด</p> | | | | | | | | ✓ | ✓ | ✓ | | 50,000 | รศ.ดร.ทรง ศักดิ์ จำปา วะดี, สุ กัญญาลี ทองดี ชนิษฐาเพ็ง | |

| | |
|--|--------------------------------|
| คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม | สนับสนุนบุคลากร นิสิตช่วยงาน |
| คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม | สนับสนุนบุคลากรและนิสิตช่วยงาน |
| สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดมหาสารคาม | ให้คำปรึกษาและตรวจมาตรฐาน อย. |
| สำนักงานปศุสัตว์ อำเภอกุสุมาลย์ | ให้คำปรึกษาเรื่องสุขภาพโค |

15. ผลกระทบ : (แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จาก การนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ) โปรตรระบุ

1. จากปี 2567 ที่ผ่านกลุ่มสหกรณ์ผู้เลี้ยงโคตำบลเขาวไร่ ชายโคบารห์มันลูกผสมจำนวนทั้งหมด 150 ตัว เฉลี่ยตัวละ 26,000 บาท ถึง 30,000 บาท โดยคำนวณคิดเฉลี่ยน้ำหนักต่อตัว ตัวละ 300 ถึง 450 กิโลกรัม ปัจจุบันโคขุนน้ำหนัก 300 ถึง 450 กิโลกรัม ขายได้ราคา 12,000 ถึง 18,000 บาทต่อตัว ถ้าผ่านกระบวนการแปรรูปโรงงานแปรรูปเนื้อโคที่ได้มาตรฐานขนาดเล็กในพื้นที่ตำบลเขาวไร่ เกษตรกรจะมีรายได้ 23,000 ถึง 26,000 บาทต่อตัว สามารถผลิตเนื้อได้ 85 ตัวต่อปี มียอดขาย 1,888,870 บาทต่อปี
2. วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปเนื้อโคตำบลเขาวไร่จะมีการผลิตเพิ่มขึ้น จากเดิมที่ผลิตโคเข้าโรงแปรรูปอำเภอหนองสูง จังหวัดมุกดาหาร ซึ่งปัจจุบันมีสมาชิกเลี้ยงโคฟรีเมียม มีโควางกิวในสมาชิก 15 ตัว ต่อปี คิดเฉลี่ยรายได้ 975,000 บาทต่อปี คิดเป็นเงินยอดขายจากโคแปรรูปต่อปี บาท ตามเกรด 1 ถึง 5 ขายเนื้อไขมันแทรก

ลดรายจ่าย (แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ประกอบการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้ในการ ประกอบธุรกิจ) โปรตรระบุ

การใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่หาได้ง่ายและราคาถูกมาทำเป็นอาหารโคขุนเกรดพรีเมียมเป็นการช่วยลดต้นทุนการผลิตได้มากกว่าการเลี้ยงโดยใช้อาหารโคขุนเชิงการค้าและนอกจากนั้นยังสามารถสร้างอัตลักษณ์ของอาหารโคขุนเฉพาะถิ่นเช่น โคขุนจากรำข้าวหอมมะลิหรือการใช้สมุนไพรท้องถิ่นในอาหารโคขุนเกรดพรีเมียม เป็นต้น

15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรตรระบุ

ในสถานการณ์ปัจจุบันมีผู้ว่างงานเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมากเนื่องจากปัญหาเศรษฐกิจและการเลิกจ้างงานการส่งเสริมอาชีพการเลี้ยงโค การแปรรูปเนื้อโคจะเป็นแนวทางการสร้างรายได้เสริมและรายได้หลักกับผู้ว่างงานในชุมชนได้

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรตรระบุ

การใช้วัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรเช่นฟาง ยอดอ้อย เศษเหลือจากการสีข้าว และจากโรงงานแปรงมันสำปะหลังและโรงงานน้ำตาลมาเป็นอาหารโคขุนเกรดพรีเมียมเป็นการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและการลดมลพิษอีกทางหนึ่ง

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น 779997 บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ. 2568.....จำนวน 170,160 บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. 2569.....จำนวน 259,999 บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. 2570.....จำนวน 259,999 บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

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

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 170,160 บาท ประกอบด้วย

| กิจกรรม | รายการค่าใช้จ่าย | ปริมาณ | ราคาต่อหน่วย | รวมเงิน |
|--|------------------------------|---------------------------|--------------|---------|
| จัดถ่ายทอดความรู้การ การถ่ายทอดเทคโนโลยี อาหารสัตว์ การถ่ายทอด ความรู้ด้านเศรษฐศาสตร์ การแปรรูป และการ วิเคราะห์สถาน ประกอบการ ในกิจกรรม ที่ 1 2 3 และ 4 | ค่าอาหารกลางวัน | 40 คน * 4 ครั้ง | 80 | 12,800 |
| จัดถ่ายทอดความรู้การ การถ่ายทอดเทคโนโลยี อาหารสัตว์ การถ่ายทอด ความรู้ด้านเศรษฐศาสตร์ การแปรรูป และการ วิเคราะห์สถาน ประกอบการ ในกิจกรรม ที่ 1 2 3 และ 4 | ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง | 2 มื้อ*40 คน * 4 ครั้ง | 30 | 9,600 |
| จัดถ่ายทอดความรู้การ5 การถ่ายทอดเทคโนโลยี อาหารสัตว์ การถ่ายทอด ความรู้ด้านเศรษฐศาสตร์ การแปรรูป และการ วิเคราะห์สถาน ประกอบการ ในกิจกรรม ที่ 1 2 3 และ 4 | ค่าตอบแทนวิทยากร | 6 ชม. * 4 ครั้ง | 600 | 14,400 |
| จัดถ่ายทอดความรู้การ5 การถ่ายทอดเทคโนโลยี อาหารสัตว์ การถ่ายทอด ความรู้ด้านเศรษฐศาสตร์ การแปรรูป และการ วิเคราะห์สถาน | ค่าเบี้ยเลี้ยงผู้ช่วยวิทยากร | 6 คน* 4 ครั้ง | 240 | 5,760 |

| | | | | |
|--|--|------------------|--------|----------------|
| ประกอบการ ในกิจกรรม ที่ 1 2 3 และ 4 | | | | |
| จัดถ่ายทอดความรู้การ5 การถ่ายทอดเทคโนโลยี อาหารสัตว์ การถ่ายทอด ความรู้ด้านเศรษฐศาสตร์ การแปรรูป และการ วิเคราะห์สถาน ประกอบการ ในกิจกรรม ที่ 1 2 3 และ 4 | ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย | 2 คัน 4 ครั้ง | 3,500 | 28,000 |
| จัดถ่ายทอดความรู้การ5 การถ่ายทอดเทคโนโลยี อาหารสัตว์ การถ่ายทอด ความรู้ด้านเศรษฐศาสตร์ การแปรรูป และการ วิเคราะห์สถาน ประกอบการ ในกิจกรรม ที่ 1 2 3 และ 4 | ค่าเอกสารฝึกอบรม | 40 ชุด * 4 ครั้ง | 60 | 9,600 |
| กิจกรรมที่ 2 | ค่าวัสดุดิบอาหารสัตว์ | 2000 กิโลกรัม | 15 | 30,000 |
| ถ่ายทอดความรู้การการ ถ่ายทอดเทคโนโลยีอาหาร สัตว์ และการแปรรูปเนื้อ โค ในกิจกรรมที่ 2 และ 4 | ค่าวัสดุดิบในการจัดทำและค่าทำ ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเพื่อขอ อย. | 2 ผลิตภัณฑ์ | 17,238 | 34,476 |
| | รวมงบดำเนินการทั้งหมด | | | 144,639 |
| ค่า บริการ วิ ชา การ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม 15 % | 1.นำเงินเข้ามหาวิทยาลัยมหาสารคาม (7.5%) | 1 ครั้ง | 12,762 | 12,762 |
| | 2.นำเงินเข้าคณะหน่วยงาน (7.5 %) | 1 ครั้ง | 12,762 | 12,762 |
| | รวม ค่าบริการวิชาการมหาวิทยาลัย | | | 25,524 |
| | รวมทั้งสิ้น | | | 170,160 |

หมายเหตุ

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

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

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

.....
(รศ.ดร.ทรงศักดิ์ จำปาอะติ)

ผู้เสนอโครงการ
ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย(ชื่อ นามสกุล) นายอรรถพล สิงห์พิลา มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปเนื้อโค ตำบลเขาวไร่ (E -San Beef)

ที่ตั้งสถานประกอบการ ๑๙๙ ม.๕ ต.เขาวไร่ อ.โกสุมพิสัย จ.มหาสารคาม

พิกัดละติจูด : 16.281875

ลองจิจูด: 102.885977

ชื่อประธาน นายอรรถพล สิงห์พิลา

เบอร์โทร ๐๘๕ ๕๕๑๙๐๑๔

ชื่อผู้ประสานงาน นางสาวองสมารินทร์ แหวนส่อง

เบอร์โทร ๐๘๙ ๕๒๗๐๕๙๔

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ผู้ประกอบการรายเดียว หุ้นส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด บริษัทจำกัด ผู้ประกอบการ OTOP

วิสาหกิจชุมชน สหกรณ์ กลุ่มอาชีพ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน

ผู้ประกอบการรายเดียว

จำนวนสมาชิก.....๗.....คน ปีที่ก่อตั้ง ๒๕๖๖ ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ ๒ ปี ทุนจดทะเบียน ๘๐,๐๐๐บาท

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์ เสียบไม้ ยอดขายต่อเดือน 60,000 ทรายได้ต่อเดือน 25,000บาท

ชื่อผลิตภัณฑ์ สเต็ก ยอดขายต่อเดือน 35,000รายได้ต่อเดือน 20,000 บาท

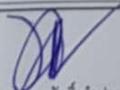
กลุ่มลูกค้า เซฟ , ร้านสเต็กขายเนื้อ

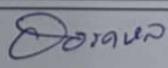
แหล่งจำหน่ายสินค้า(ออฟไลน์/ออนไลน์) เพจ ฮีสานบิฟ เนื้อวากิวขายทั้งปลีกและส่ง

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

| ปัญหาที่เกิดขึ้น | ความต้องการด้าน วทน. |
|-----------------------------|-------------------------------|
| ราคาโคเนื้อตกต่ำ | องค์ความรู้การลดต้นทุนการผลิต |
| ตลาดปลายทางโคเนื้อไม่มั่นคง | องค์ความรู้การตลาด |

ลงชื่อ 
 ว.ต.ท.กรงศักดิ์. จำปาวะที
 หมายเลขโทรศัพท์ 0815445897
 ผู้สำรวจข้อมูล
 วันที่ ๙, ๗, ๖๗

ลงชื่อ 
 นายอรรถพล สิงห์พิลา
 หมายเลขโทรศัพท์ 0854519014
 ผู้ให้ข้อมูล
 วันที่ ๙, ๗, ๖๗



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปเนื้อโค

ตำบลเขาวัวไร่ (E -San Beef)

ที่อยู่ ๑๙๔ ม.๕ ต.เขาวัวไร่ อ.โกสุมพิสัย จ.มหาสารคาม

วันที่เดือน พฤศจิกายน ๒๕๖๗

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

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

ข้าพเจ้า นายอรรถพล สิงห์ทิวาชื่อกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปเนื้อโค

ตำบลเขาวัวไร่ (E -San Beef)และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน ๖๖ คนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี

องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้(ระบุได้มากกว่า ๑ เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

| เทคโนโลยี/องค์ความรู้ | ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ) |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - ๑.....นวัตกรรมเทคโนโลยีแปรรูปเนื้อโคสร้างมูลค่าเพิ่มสำหรับโคเนื้อสู่ผู้บริโภคอย่างปลอดภัย - เทคโนโลยีสารสนเทศในฟาร์มโค การใช้แอปพลิเคชันชันเขียนแคร์เพื่อบันทึกประวัติการผสมพันธุ์ และการบันทึกบัญชีฟาร์ม | องค์ความรู้ในการจัดอาหารโคโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นสู่เกรดเนื้อพรีเมียม |
| <ul style="list-style-type: none"> - ๒. เทคโนโลยีวิเคราะห์ต้นทุนทางเศรษฐศาสตร์ - เทคโนโลยีระบบตรวจสืบย้อนกลับ | องค์ความรู้ในการวิเคราะห์ต้นทุนทางเศรษฐศาสตร์ |
| ๓. เทคโนโลยีวิเคราะห์โภชนาการอาหารสัตว์ ปรับสูตรอาหารความต้องการของโคนวัตกรรมเทคโนโลยีการตลาด | องค์ความรู้เกี่ยวกับการตลาด |

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

รศ.ดร.พงษ์ศักดิ์ จำปาอะตี

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ

(.....)

นายอรรถพล สิงพิลา

ประธานกลุ่ม / ตัวแทนกลุ่ม

บทที่ 2

ข้อมูลการขอปรับแผนการดำเนินงาน (ขอขยายเวลา) จากข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ

แบบขอปรับแผนปฏิบัติงาน/ขอขยายเวลา

กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘

๑. ชื่อหน่วยงาน คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
๒. ชื่อโครงการ พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อโค มีคุณภาพและมาตรฐานต่อโจทย์การตลาด
๓. แพลตฟอร์ม เนื้อโค เนื้อโคคุณภาพและสัตว์เศรษฐกิจ สถานะโครงการ (ใหม่/ต่อเนื่อง) ใหม่
๔. แผนปฏิบัติงาน (ที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ)

| กิจกรรม | ระยะเวลาดำเนินการ (ระบุแต่ละกิจกรรม เช่น ๑ มค. - ๓๐ กย.) | สถานะการดำเนินงาน ในแต่ละกิจกรรม | | งบประมาณที่ใช้ จ่ายไปแล้ว (บาท) |
|---|--|-------------------------------------|------------|------------------------------------|
| | | เสร็จแล้ว | ขอขยายเวลา | |
| ๑.การวิเคราะห์สถานประกอบการ และความเปลี่ยนแปลงรวมทั้งการ รับรองมาตรฐานสินค้า | ๑ มกราคม - ๓๐ เมษายน | ✓ | | ๑๑๐๐๐ |
| ๒.พัฒนาและการถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านอาหารโคขุนโดยใช้ วัตถุดิบท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์เพื่อ ผลิตเนื้อโคเกรดพรีเมียม | ๓๐ มค - ๓๐ กค. | | ✓ | ๘๔๑๖๐ |
| ๓.องค์ความรู้ในการวิเคราะห์ ข้อมูลทางเศรษฐศาสตร์ที่บ่งบอก ถึงความคุ้มค่าในการดำเนินธุรกิจ | ๑ กค. - ๓๐ กันยายน | | ✓ | ๑๕๐๐๐ |
| ๔.พัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคนิค การตัดแต่งซากโคเพื่อให้ได้สินค้าที่ มีคุณภาพออกสู่ตลาด และทดลอง ตลาดเบื้องต้น | ๑ กค- ๓๐ กันยายน | | ✓ | ๕๐๐๐๐ |
| ๕.ติดตามงาน ประเมินผลงานและ สรุปผลงาน | ๑ กค- ๓๐ กันยายน | | ✓ | ๑๐๐๐๐ |
| แผนเงิน : ตามไตรมาส | | | | ๑๗๐๑๖๐ |

๕. กิจกรรมที่ขอปรับ/ขอขยายเวลา (ยกมาจาก ข้อ ๔)

| กิจกรรมที่ขอปรับ/ ขอขยายเวลา | ระยะเวลาที่ขอปรับ/ ขอขยายเวลา (โปรดระบุ เช่น ๑ ต.ค. - ๓๑ ธ.ค.) | เหตุผลความจำเป็นที่ต้องปรับแผน (ระบุทุกกิจกรรมที่ขอปรับแผน) | งบประมาณที่คาดว่าจะใช้จ่าย (บาท) |
|---|---|--|-------------------------------------|
| ๒.พัฒนาและการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านอาหารโคขุนโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์เพื่อผลิตเนื้อโคเกรดพรีเมียม | ๑ ต.ค. - ๓๑ ธ.ค. | เนื่องจากต้องใช้เวลาในการถ่ายทอดเทคโนโลยีประมาณ ๓ เดือนจึงจะเห็นผล | ๔๐๐๐๐ |
| ๓.องค์ความรู้ในการวิเคราะห์ข้อมูลทางเศรษฐศาสตร์ที่บ่งบอกถึงความคุ้มค่าในการดำเนินธุรกิจ | ๑ ต.ค. - ๓๑ ธ.ค. | เนื่องจากเป็นกิจกรรมต่อเนื่องจากกิจกรรมที่ ๒ จึงมีความจำเป็นต้องขยายเวลา | ๑๕๐๐๐ |
| ๔.พัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคนิคการตัดแต่งซากโคเพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพออกสู่ตลาด และทดลองตลาดเบื้องต้น | ๑ ต.ค. - ๓๑ ธ.ค. | กำลังดำเนินการปรับปรุงห้องพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้ถูกสุขลักษณะก่อนการลงมือทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์และทดลองตลาดเบื้องต้น | ๕๐๐๐๐ |
| ๕.ติดตามงาน ประเมินผลงานและสรุปผลงาน | ๑ ต.ค. - ๓๑ ธ.ค. | ต้องรอกิจกรรมที่ ๒-๔ เสร็จจึงจะดำเนินกิจกรรมนี้ได้ | ๑๐๐๐๐ |
| แผนเงิน : ตามไตรมาส | | | ๑๑๕๐๐๐ |

หมายเหตุ : หากประสงค์จะขอรับการสนับสนุนต่อเนื่อง จะต้องขอขยายเวลาในแต่ละกิจกรรม ไม่เกินเดือนธันวาคม

๖. ปัญหา/อุปสรรคที่พบ พร้อมข้อเสนอแนะแนวทางการแก้ไข

๖.๑. เวลาค่อนข้างจำกัด ควรขยายเวลาให้มากกว่านี้

๖.๒. ผู้ร่วมโครงการมีงานหลายหน้าที่จึงทำให้หาเวลาที่เหมาะสมค่อนข้างยาก

ลงชื่อ.....หัวหน้าโครงการ

(รศ.ดร.ทรงศักดิ์ จำปาหวะดี)

ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์

บทที่ 3
ผลการดำเนินงาน

3.1 แผนการดำเนินงานของโครงการ

| กิจกรรม | ระยะเวลาดำเนินการ (ระบุแต่ละกิจกรรม เช่น ๑ มค. - ๓๐ กย.) | สถานะการดำเนินงาน ในแต่ละกิจกรรม | | งบประมาณที่ใช้จ่าย ไปแล้ว (บาท) |
|---|--|-------------------------------------|------------|------------------------------------|
| | | เสร็จแล้ว | ขอขยายเวลา | |
| ๑.การวิเคราะห์สถานประกอบการ และความเปลี่ยนแปลงรวมทั้งการ รับรองมาตรฐานสินค้า | ๑ มกราคม - ๓๐ เมษายน | ✓ | | ๑๑๐๐๐ |
| ๒.พัฒนาและการถ่ายทอด เทคโนโลยีด้านอาหารโคขุนโดยใช้ วัตถุดิบท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์เพื่อ ผลิตเนื้อโคเกรดพรีเมียม | ๓๐ มค - ๓๐ กค. | | ✓ | ๘๔๑๖๐ |
| ๓.องค์ความรู้ในการวิเคราะห์ ข้อมูลทางเศรษฐศาสตร์ที่บ่งบอก ถึงความคุ้มค่าในการดำเนินธุรกิจ | ๑ กค. - ๓๐ กันยายน | | ✓ | ๑๕๐๐๐ |
| ๔.พัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคนิค การตัดแต่งซากโคเพื่อให้ได้สินค้าที่ มีคุณภาพออกสู่ตลาด และทดลอง ตลาดเบื้องต้น | ๑ กค- ๓๐ กันยายน | | ✓ | ๕๐๐๐๐ |
| ๕.ติดตามงาน ประเมินผลงานและ สรุปผลงาน | ๑ กค- ๓๐ กันยายน | | ✓ | ๑๐๐๐๐ |
| แผนเงิน : ตามไตรมาส | | | | ๑๗๐๑๖๐ |

3.2 สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนของแต่ละกิจกรรมที่กำหนด

รายละเอียดผลการดำเนินงาน: (ดำเนินการอย่างไร ที่ไหน เมื่อไหร่ และผลการดำเนินงานเป็นอย่างไร พร้อมรูป
ภาพประกอบ)

- (1) ชื่อกิจกรรมที่ 1 : การวิเคราะห์สถานประกอบการและความเปลี่ยนแปลงรวมทั้งการรับรองมาตรฐานสินค้า
- (2) รายละเอียดกิจกรรม (วิธีการดำเนินงาน/ขั้นตอนการดำเนินงาน/ระยะเวลาดำเนินงาน)

2.1 วิธีการดำเนินงาน

ดำเนินกิจกรรมโดยใช้กระบวนการมีส่วนร่วม (Participatory Approach) ร่วมกับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) และการบริหารจัดการธุรกิจชุมชน ภายใต้แนวคิดแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) โดยมีกระบวนการสำคัญ ดังนี้

- การลงพื้นที่สำรวจและประเมินสถานประกอบการจริง (On-site assessment)
- การประชุมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) เพื่อวิเคราะห์ศักยภาพ ปัญหา และแนวโน้มความเปลี่ยนแปลงด้านการผลิต และการตลาด
- การให้คำปรึกษาเชิงลึก (Coaching & Mentoring) แบบรายกลุ่มและรายสถานประกอบการ
- การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านมาตรฐานสินค้า สุขาภิบาลอาหาร และระบบคุณภาพ เช่น GMP และ อย.
- การติดตามประเมินผลและสรุปข้อเสนอแนะเชิงพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

2.2 ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมความพร้อมและรวบรวมข้อมูลพื้นฐาน

- ศึกษาข้อมูลเบื้องต้นของสถานประกอบการ ได้แก่ โครงสร้างการดำเนินงาน กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ ช่องทางการตลาด และต้นทุนการผลิต
- ประชุมทีมผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ประกอบการเพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ ขอบเขต และแนวทางการดำเนินกิจกรรม
- จัดเตรียมแบบประเมินสถานประกอบการตามเกณฑ์มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

ขั้นตอนที่ 2 การวิเคราะห์สถานประกอบการและสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ

- ลงพื้นที่สำรวจสถานที่ผลิต ระบบสุขาภิบาล การจัดผังโรงงาน เครื่องมือและอุปกรณ์การแปรรูป
- วิเคราะห์ศักยภาพและปัญหาเชิงโครงสร้างของสถานประกอบการ (จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค)
- วิเคราะห์ความเปลี่ยนแปลงด้านตลาด ผู้บริโภค และการแข่งขันที่มีผลต่อธุรกิจเนื้อโคแปรรูป

ขั้นตอนที่ 3 การประเมินช่องว่างด้านมาตรฐานสินค้า

- ประเมินความสอดคล้องของกระบวนการผลิตกับหลักเกณฑ์ GMP และข้อกำหนดของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)
- วิเคราะห์ช่องว่าง (Gap analysis) ระหว่างสภาพปัจจุบันกับเกณฑ์มาตรฐานที่ต้องการ
- จัดทำรายการข้อปรับปรุงและแนวทางการพัฒนาสถานประกอบการให้เป็นไปตามมาตรฐาน

ขั้นตอนที่ 4 การถ่ายทอดองค์ความรู้และให้คำปรึกษาด้านมาตรฐาน

- จัดอบรมเชิงปฏิบัติการด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล สุขาภิบาลอาหาร และการจัดการคุณภาพในกระบวนการแปรรูปเนื้อโค
- ให้คำปรึกษาการปรับปรุงผังสถานที่ผลิต กระบวนการผลิต และการจัดทำเอกสารที่เกี่ยวข้อง
- ถ่ายทอดความรู้การจัดทำระบบเอกสาร เช่น SOP การควบคุมคุณภาพ และการตรวจสอบย้อนกลับของผลิตภัณฑ์

ขั้นตอนที่ 5 การเตรียมความพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน

- ให้คำแนะนำการจัดเตรียมเอกสารและหลักฐานสำหรับการขอรับรองมาตรฐาน ออย. และ GMP
- ชักซ้อมความเข้าใจผู้ประกอบการเกี่ยวกับขั้นตอนการตรวจประเมินจากหน่วยงานภายนอก
- ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อให้คำปรึกษาและสนับสนุนการตรวจประเมิน

ขั้นตอนที่ 6 การติดตาม ประเมินผล และสรุปผลการดำเนินงาน

- ลงพื้นที่ติดตามความก้าวหน้าการปรับปรุงสถานประกอบการตามข้อเสนอแนะ
- ประเมินผลการเปลี่ยนแปลงด้านการจัดการ คุณภาพ และความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐาน
- สรุปผลการดำเนินงาน จัดทำรายงาน และนำเสนอแนวทางพัฒนาต่อยอดในระยะถัดไป

2.3 ระยะเวลาดำเนินงาน

ลงพื้นที่เก็บข้อมูลพื้นฐานช่วงเดือนเมษายน ถึงปลายเดือนพฤษภาคม และจัดประชุม วันที่ 12 มิถุนายน 2568

(3) ผลการดำเนินงาน

การวิเคราะห์สถานประกอบการและความเปลี่ยนแปลงรวมทั้งการรับรองมาตรฐานสินค้า

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อโคมีคุณภาพและมาตรฐานตบโจทย์การตลาด

ภายใต้แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE)

3.1 วิเคราะห์สถานประกอบการในปัจจุบัน

สถานประกอบการเป้าหมายของโครงการ ได้แก่ สหกรณ์การเกษตรผู้เลี้ยงสัตว์ตำบลเขาวไร่ จำกัด และวิสาหกิจชุมชนผู้ผลิตและแปรรูปเนื้อโคตำบลเขาวไร่ (E-San Beef) ซึ่งเป็นกลุ่มผู้ประกอบการชุมชนที่ดำเนินกิจกรรมตั้งแต่การเลี้ยงโคเนื้อ การรวบรวมผลผลิต ไปจนถึงการแปรรูปและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เนื้อโคในระดับชุมชนและระดับจังหวัด สถานประกอบการมีศักยภาพด้านวัตถุดิบต้นน้ำ เนื่องจากมีสมาชิกเกษตรกรจำนวนมากและมีโคเนื้อสายพันธุ์คุณภาพหลากหลาย เช่น แอ่งกัส วากิว และลูกผสมสายพันธุ์เชิงการค้าอย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันสถานประกอบการยังประสบข้อจำกัดสำคัญ ได้แก่

1. การพึ่งพาตลาดโคมีชีวิตและพ่อค้าคนกลาง ทำให้ไม่สามารถกำหนดราคาผลผลิตได้เอง
2. ต้นทุนการผลิตสูง โดยเฉพาะค่าอาหารสัตว์และค่าขนส่งไปยังโรงงานแปรรูปนอกพื้นที่
3. ขาดโรงงานแปรรูปเนื้อโคขนาดเล็กที่ได้มาตรฐานในพื้นที่ ส่งผลให้ไม่สามารถเพิ่มมูลค่าผลผลิตได้เต็มศักยภาพ
4. ระบบการจัดการคุณภาพ การควบคุมสุขอนามัย และเอกสารด้านมาตรฐานยังไม่เป็นระบบตามข้อกำหนดของหน่วยงานกำกับดูแล

สถานประกอบการมีการเริ่มต้นพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปแล้ว เช่น ไส้กรอกเนื้อ ลูกชิ้น เนื้อแดดเดียว และเนื้อปรุงรส แต่ยังอยู่ในระดับกึ่งอุตสาหกรรม (semi-processing) ซึ่งยังไม่สามารถขยายกำลังการผลิตและเข้าถึงตลาดที่มีมูลค่าสูงได้อย่างเต็มที่

3.2 การวิเคราะห์ความเปลี่ยนแปลงด้านตลาดและผู้บริโภค

แนวโน้มความเปลี่ยนแปลงของตลาดเนื้อสัตว์ในปัจจุบันสะท้อนให้เห็นถึงความต้องการสินค้าที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และสามารถตรวจสอบแหล่งที่มาได้ ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับเนื้อโคที่ปลอดภัยไร้เนื้อแดง ยาปฏิชีวนะ และมีมาตรฐานการผลิตที่ชัดเจน นอกจากนี้ ตลาดออนไลน์และตลาดเฉพาะกลุ่ม (niche market) เช่น ตลาดเนื้อพรีเมียม ร้านส

เด็ก และตลาดอาหารสุขภาพ มีการขยายตัวอย่างต่อเนื่องการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวส่งผลให้สถานประกอบการชุมชนจำเป็นต้องปรับตัวจากการขายวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ขั้นต้น ไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปที่มีมูลค่าเพิ่ม มีแบรนด์ มีเรื่องราว และมีมาตรฐานรองรับ เพื่อสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภคและเพิ่มอำนาจต่อรองทางการตลาด การดำเนินธุรกิจจึงต้องเปลี่ยนจากการผลิตตามความเคยชิน ไปสู่การผลิตตามความต้องการของตลาด (market-driven) ภายใต้กรอบธุรกิจเพื่อชุมชน (Business for Community)

3.3 การวิเคราะห์ความพร้อมและช่องว่างด้านมาตรฐานสินค้า

จากการวิเคราะห์สถานประกอบการ พบว่ายังมีช่องว่างสำคัญด้านการรับรองมาตรฐานสินค้า ได้แก่

- การจัดตั้งสถานที่ผลิตและกระบวนการผลิตที่ยังไม่สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ GMP
- การควบคุมสุขลักษณะส่วนบุคคล สุขาภิบาลอาหาร และการบันทึกข้อมูลการผลิตยังไม่เป็นระบบ
- เอกสารประกอบการขอรับรองมาตรฐาน เช่น แผนผังการผลิต คู่มือการปฏิบัติงาน (SOP) และระบบการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) ยังไม่ครบถ้วน

การขาดมาตรฐานดังกล่าวเป็นอุปสรรคต่อการขยายตลาดและการสร้างความเชื่อมั่นในระดับผู้บริโภคและคู่ค้าธุรกิจ ดังนั้น การยกระดับสถานประกอบการให้ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. และ GMP จึงเป็นหัวใจสำคัญของโครงการ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เนื้อโคแปรรูปสามารถเข้าสู่ตลาดที่กว้างขึ้น ทั้งในระดับจังหวัด ภูมิภาค และในอนาคตระดับประเทศ

3.4 แนวทางการพัฒนาและการรับรองมาตรฐานภายใต้แพลตฟอร์ม BCE

ภายใต้แพลตฟอร์ม Building Community Enterprise (BCE) โครงการได้ออกแบบแนวทางการพัฒนาเป็นลำดับขั้น โดยเริ่มจากการวิเคราะห์สถานประกอบการอย่างเป็นระบบ การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการแปรรูปเนื้อโค การปรับปรุงกระบวนการผลิตให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์ GMP และการเตรียมความพร้อมด้านเอกสารเพื่อขอรับรองมาตรฐาน ออย. การดำเนินงานจะควบคู่กับการพัฒนาทักษะผู้ประกอบการ การสร้างความเข้าใจเรื่องมาตรฐานอาหารปลอดภัย และการปลูกฝังแนวคิดการผลิตอย่างมีความรับผิดชอบต่อผู้บริโภค สังคม และสิ่งแวดล้อม ซึ่งจะนำไปสู่การพัฒนาธุรกิจชุมชนให้มีความเข้มแข็งและยั่งยืนในระยะยาว

3.5 ผลที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากการยกระดับมาตรฐาน

เมื่อสถานประกอบการสามารถผ่านการรับรองมาตรฐานสินค้าได้ จะเกิดผลเชิงบวกหลายประการ ได้แก่ การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์เนื้อโค การสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค การขยายตลาดและเพิ่มรายได้ให้เกษตรกร ลดการพึ่งพาพ่อค้าคนกลาง และเสริมสร้างภาพลักษณ์ของธุรกิจชุมชนในฐานะผู้ผลิตอาหารปลอดภัยที่มีคุณภาพ ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายของแพลตฟอร์ม BCE และการพัฒนาชุมชนอย่างยั่งยืน

3.6 รายชื่อผู้เข้าร่วมวิเคราะห์

ผู้เข้าร่วมวิเคราะห์สถานการณ์ในวันที่ 12 มิถุนายน 2568 จำนวน 11 คน ดังรูปด้านล่าง



รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุมวันที่ 12 มิถุนายน 2568

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อโค มีคุณภาพและมาตรฐานตอบโจทย์การตลาด

| ลำดับที่ | ชื่อ-นามสกุล | ลายเซ็น |
|----------|-------------------------------|---------|
| 1 | นางสาวศิริพร จางาจิ | |
| 2 | นางพนิดา เพ็งมีศรี | |
| 3 | นายมหาช มาตรา | |
| 4 | พ.ศ. อธิภัทรินทร์ นวนนิตย์ | |
| 5 | พ.ศ. นฤมล อรรษาแทน | |
| 6 | นาย อรรถพล สิงห์ | |
| 7 | นาย กฤษณ์ ตักกัทธาร์ | |
| 8 | นายสุวิทย์ ตังดีจันทร | |
| 9 | นายเจษฎ์ศักดิ์ พันธุ์เรืองนทร | |
| 10 | นาย นัฐ วัฒนชัย | |
| 11 | นาย ธีรพงษ์ อโณน | |
| 12 | | |
| 13 | | |
| 14 | | |
| 15 | | |
| 16 | | |
| 17 | | |

3.7 รูปภาพกิจกรรม







(1) ชื่อกิจกรรมที่ 2 : พัฒนาและการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านอาหารโคขุนโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่นที่มีอัตลักษณ์เพื่อผลิตเนื้อโคเกรดพรีเมียม

(2) รายละเอียดกิจกรรม (วิธีการดำเนินงาน/ขั้นตอนการดำเนินงาน/ระยะเวลาดำเนินงาน)

2.1 วิธีการดำเนินงาน

ดำเนินกิจกรรมโดยใช้รูปแบบ การอบรมเชิงปฏิบัติการ (Hands-on Training) ควบคู่กับการถ่ายทอดองค์ความรู้เชิงวิชาการและการสาธิตในพื้นที่จริง ภายใต้แนวคิดการเรียนรู้จากการลงมือปฏิบัติ (Learning by Doing) และการมีส่วนร่วมของเกษตรกร โดยเน้นการพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีอาหารโคขุนเกรดพรีเมียมที่ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นเป็นหลัก เช่น มันสำปะหลัง และการใช้เป็ยร์เสริม เพื่อให้เกษตรกรสามารถนำองค์ความรู้ไปปรับใช้ได้จริงในฟาร์มของตนเอง

รูปแบบการดำเนินงานประกอบด้วย

- การบรรยายเชิงวิชาการเกี่ยวกับโภชนศาสตร์โคขุนและการจัดการอาหารโคขุนเกรดพรีเมียม
- การฝึกปฏิบัติการจัดทำสูตรอาหารโคขุนโดยใช้วัตถุดิบท้องถิ่น
- การสาธิตการผสมอาหาร การให้อาหาร และการปรับสูตรอาหารในสถานการณ์จริง
- การให้คำปรึกษาเชิงลึกและติดตามผลการนำไปใช้ของเกษตรกร

2.2 ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมความพร้อมและวิเคราะห์ความต้องการ

- รวบรวมข้อมูลฟาร์มโคขุนของกลุ่มเป้าหมาย เช่น จำนวนโค ระยะการขุน และแหล่งวัตถุดิบอาหารสัตว์ในพื้นที่
- วิเคราะห์ความต้องการและปัญหาด้านอาหารโคขุนของเกษตรกร
- คัดเลือกกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมการอบรมถ่ายทอดเทคโนโลยี

ขั้นตอนที่ 2 การถ่ายทอดองค์ความรู้เชิงวิชาการ

- บรรยายให้ความรู้ด้านโภชนศาสตร์โคขุน ความต้องการพลังงานและโปรตีนในแต่ละระยะการขุน
- ถ่ายทอดองค์ความรู้การไขมันสำปะหลังเป็นแหล่งพลังงานหลัก และการใช้เป็ยร์เสริมในอาหารโคขุน
- อธิบายความสัมพันธ์ระหว่างสูตรอาหาร สมรรถนะการขุน (ADG, FCR) และคุณภาพเนื้อ (marbling)

ขั้นตอนที่ 3 การอบรมเชิงปฏิบัติการจัดทำสูตรอาหารโคขุน

- ฝึกปฏิบัติการคำนวณสูตรอาหารโคขุนเกรดพรีเมียมที่เหมาะสมกับบริบทพื้นที่
- สาธิตการเตรียมวัตถุดิบ การผสมอาหาร และการจัดการอาหารในฟาร์ม
- ทดลองจัดทำสูตรอาหารจริงโดยเกษตรกรภายใต้คำแนะนำของวิทยากร

ขั้นตอนที่ 4 การสาธิตการให้อาหารและการติดตามผลในพื้นที่จริง

- สาธิตการให้อาหารโคขุนตามสูตรที่พัฒนา
- ติดตามการกินอาหาร การเจริญเติบโต และสภาพร่างกายของโคขุน
- ให้คำปรึกษาการปรับสูตรอาหารให้เหมาะสมกับสภาพฟาร์มและต้นทุนการผลิต

ขั้นตอนที่ 5 การประเมินผลและสรุปบทเรียน

- ประเมินผลความรู้และทักษะของเกษตรกรก่อนและหลังการอบรม

- สรุปผลการเรียนรู้ ปัญหา อุปสรรค และแนวทางการพัฒนาต่อยอด
- จัดทำรายงานผลการถ่ายทอดเทคโนโลยีและข้อเสนอแนะเชิงพัฒนา

2.3 ระยะเวลาดำเนินงาน

ดำเนินกิจกรรม โดยแบ่งระยะเวลาดำเนินงานออกเป็น

- ช่วงที่ 1 เตรียมความพร้อม วิเคราะห์ข้อมูลฟาร์ม และจัดทำแผนการอบรม
- ช่วงที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการและถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำเปียร์สำหรับโคขุน วันที่ 19 กรกฎาคม 2568 ที่ ห้องประชุมโรงเรียนเขาไร่ศึกษา ต.เขาไร่ อ.โกสุมพิสัย จ.มหาสารคาม
- ช่วงที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการและถ่ายทอดเทคโนโลยีอาหารโคขุนเกรดพรีเมียม วันที่ 7 สิงหาคม 2568 ที่ ต.เขาไร่ อ.โกสุมพิสัย จ.มหาสารคาม
- ช่วงที่ 4 ติดตามและประเมินผล

(3) ผลการดำเนินงาน

3.1 หลักการและแนวคิดของกิจกรรม

การพัฒนาอาหารโคขุนถือเป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลโดยตรงต่ออัตราการเจริญเติบโต คุณภาพซาก และคุณภาพเนื้อโค โดยเฉพาะการสะสมไขมันแทรกในกล้ามเนื้อ (marbling) ซึ่งเป็นลักษณะเด่นของเนื้อโคเกรดพรีเมียม โครงการนี้มุ่งเน้นการนำวัตถุดิบท้องถิ่นที่มีศักยภาพและอัตลักษณ์เฉพาะพื้นที่มาใช้เป็นแหล่งพลังงานในสูตรอาหารโคขุน เพื่อลดต้นทุนการผลิต เพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบทางการเกษตร และสร้างจุดขายด้านอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์เนื้อโคขุน

มันสำปะหลังเป็นพืชเศรษฐกิจสำคัญของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ มีปริมาณการผลิตสูง มีคุณค่าทางโภชนาการด้านพลังงานที่เหมาะสมสำหรับโคขุน และสามารถนำมาปรับใช้ได้หลากหลายรูปแบบ เช่น มันเส้น มันอัดเม็ด หรือผลิตภัณฑ์พลอยได้จากโรงงานแปรรูป จึงเหมาะสมอย่างยิ่งที่จะนำมาใช้เป็นแหล่งพลังงานหลักในสูตรอาหารโคขุนของชุมชน

3.2 เทคโนโลยีการใช้มันสำปะหลังเป็นแหล่งพลังงานในอาหารโคขุน

มันสำปะหลังเป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรตที่ให้พลังงานสูง มีแป้งเป็นองค์ประกอบหลัก ซึ่งสามารถถูกย่อยและหมักในกระเพาะรูเมนของโคได้อย่างมีประสิทธิภาพ เมื่อมีการจัดสมดุลร่วมกับแหล่งโปรตีนและแร่ธาตุที่เหมาะสม จะช่วยเพิ่มอัตราการเจริญเติบโตและประสิทธิภาพการใช้อาหารของโคขุน

ในการถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่เกษตรกร โครงการได้เน้นการพัฒนาแนวทางการใช้มันสำปะหลังในอาหารโคขุน 2 ระยะ ได้แก่

1. ระยะโควัยกลางน้ำ เน้นการให้พลังงานเพื่อการเจริญเติบโตของโครงสร้างร่างกาย
2. ระยะโควัยปลายน้ำ เน้นการเพิ่มพลังงานเพื่อส่งเสริมการสะสมไขมันแทรกในกล้ามเนื้อ

นอกจากนี้ ได้มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการเตรียมและการแปรรูปมันสำปะหลังให้เหมาะสมต่อการใช้ในอาหารโค เช่น การลดความเสี่ยงจากสารไซยาไนด์ การควบคุมขนาดอนุภาคของมันเส้น และการปรับสูตรอาหารให้เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมและวัตถุดิบในพื้นที่ ทั้งนี้เพื่อให้เกษตรกรสามารถนำไปปรับใช้ได้จริงและเกิดความปลอดภัยต่อสัตว์

3.3 การใช้เปียร์เสริมในอาหารโคขุนเพื่อสร้างอัตลักษณ์การผลิต

เพื่อยกระดับอัตลักษณ์ของเนื้อโคขุน โครงการได้นำแนวคิดการใช้เปียร์หรือกากเปียร์จากกระบวนการผลิตเปียร์มาเป็นวัตถุดิบเสริมในสูตรอาหารโคขุนในระยะปลายน้ำ เปียร์และกากเปียร์มีคุณสมบัติเด่นด้านการเป็นแหล่งพลังงานและโปรตีน

บางส่วน รวมทั้งมีสารประกอบจากกระบวนการหมักที่ช่วยกระตุ้นการกินอาหารและเสริมสร้างสภาพแวดล้อมการหมักในกระเพาะรูเมนการใช้เปียร์เสริมในอาหารโคขุนยังช่วยสร้างเรื่องราว (storytelling) ให้กับผลิตภัณฑ์เนื้อโคขุนในเชิงการตลาด โดยสะท้อนถึงการผลิตที่มีเอกลักษณ์ ใช้วัตถุดิบจากกระบวนการหมัก และเชื่อมโยงกับแนวคิดการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ โครงการได้ถ่ายทอดแนวทางการใช้เปียร์เสริมในระดับที่เหมาะสม ปลอดภัยต่อสัตว์ และไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพโคหรือคุณภาพเนื้อ

3.4 การถ่ายทอดเทคโนโลยีและการประยุกต์ใช้ในพื้นที่

การถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านอาหารโคขุนในกิจกรรมนี้ดำเนินการในรูปแบบการอบรมเชิงปฏิบัติการและการสาธิตในพื้นที่จริง โดยเน้นให้เกษตรกรมีส่วนร่วมในการผสมสูตรอาหาร ทดลองให้อาหาร และติดตามผลการเปลี่ยนแปลงของโคขุน ในระยะเวลาที่กำหนด พร้อมทั้งมีการให้คำปรึกษาอย่างต่อเนื่องเพื่อปรับสูตรอาหารให้เหมาะสมกับบริบทของแต่ละฟาร์ม ผลจากการถ่ายทอดเทคโนโลยีคาดว่าจะช่วยให้เกษตรกรสามารถผลิตโคขุนที่มีคุณภาพซากและคุณภาพเนื้อดีขึ้น ลดต้นทุนอาหารสัตว์จากการใช้วัตถุดิบท้องถิ่น และสร้างอัตลักษณ์เฉพาะของเนื้อโคขุนชุมชน ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มมูลค่าและความสามารถในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์เนื้อโคแปรรูปในตลาดระดับพรีเมียมอย่างยั่งยืน

3.5 การพัฒนาอาหารโคขุนจากมันสำปะหลังและการใช้เปียร์เสริม: ข้อมูลเชิงวิชาการด้านสมรรถนะการผลิต

1. คุณค่าพลังงานของมันสำปะหลังในอาหารโคขุน

มันสำปะหลังและผลิตภัณฑ์จากมันสำปะหลัง (มันเส้น มันอัดเม็ด หรือกากมันสำปะหลัง) เป็นแหล่งคาร์โบไฮเดรตที่ให้พลังงานสูง เหมาะสมสำหรับใช้เป็นแหล่งพลังงานหลักในอาหารโคขุน โดยมีค่าพลังงานที่โคสามารถใช้ประโยชน์ได้ (Metabolizable Energy: ME) อยู่ในช่วงประมาณ 2.8–3.2 Mcal/kg วัตถุดิบแห้ง (DM) ซึ่งใกล้เคียงหรือสูงกว่าธัญพืชบางชนิดที่ใช้ในอาหารโคขุนเชิงการค้าเมื่อใช้มันสำปะหลังร่วมกับแหล่งโปรตีนที่เหมาะสม จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการหมักในกระเพาะรูเมน ส่งผลให้โคมีการใช้พลังงานเพื่อการเจริญเติบโตและการสะสมไขมันได้ดีขึ้น ทั้งยังช่วยลดต้นทุนอาหารสัตว์เมื่อเทียบกับการใช้อาหารขุนสำเร็จรูปเพียงอย่างเดียว

2. ผลของสูตรอาหารมันสำปะหลังต่อการเจริญเติบโต (ADG) และประสิทธิภาพการใช้อาหาร (FCR)

จากการถ่ายทอดเทคโนโลยีและการประยุกต์ใช้สูตรอาหารโคขุนที่มีมันสำปะหลังเป็นแหล่งพลังงานหลัก สามารถคาดหวังสมรรถนะการผลิตของโคขุนได้ดังนี้

- อัตราการเจริญเติบโตเฉลี่ยต่อวัน (Average Daily Gain: ADG)
 - ระยะโควัยกลางน้ำ : ประมาณ 0.8–1.0 กิโลกรัม/ตัว/วัน
 - ระยะโควัยปลายน้ำ (ขุนเข้มขึ้น) : ประมาณ 1.1–1.3 กิโลกรัม/ตัว/วัน
- อัตราการเปลี่ยนอาหารเป็นน้ำหนักตัว (Feed Conversion Ratio: FCR)
 - อยู่ในช่วงประมาณ 6.5–7.5 กิโลกรัมอาหารแห้งต่อการเพิ่มน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม ซึ่งถือว่าอยู่ในระดับที่เหมาะสมสำหรับระบบการขุนโคเนื้อในเขตร้อน และมีแนวโน้มดีกว่าการใช้วัตถุดิบพลังงานคุณภาพต่ำเพียงอย่างเดียว

การใช้มันสำปะหลังช่วยให้โคได้รับพลังงานอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้โคมีการกินอาหารสม่ำเสมอ ลดความผันผวนของการหมักในกระเพาะรูเมน และลดความเสี่ยงของปัญหาทางโภชนศาสตร์ เช่น ภาวะกรดในกระเพาะหมัก (rumen acidosis)

3. บทบาทของเปียร์เสริมต่อสมรรถนะการขุนและคุณภาพเนื้อ

การใช้เปียร์หรือกากเปียร์จากกระบวนการผลิตเปียร์เป็นวัตถุดิบเสริมในสูตรอาหารโคขุน โดยเฉพาะในระยะปลายน้ำ มีบทบาทสำคัญทั้งด้านโภชนศาสตร์และการสร้างอัตลักษณ์การผลิต โดยเปียร์เสริมช่วยเพิ่มความน่ากินของอาหาร (palatability) และสนับสนุนการหมักในกระเพาะรูเมนจากสารประกอบที่ได้จากกระบวนการหมัก การเสริมเปียร์ในระดับที่เหมาะสมสามารถช่วย

- เพิ่มการกินอาหารแห้ง (Dry Matter Intake: DMI) ประมาณ 5–10%
- ส่งผลทางอ้อมต่อการเพิ่ม ADG ประมาณ 0.05–0.10 กิโลกรัม/ตัว/วัน
- ช่วยให้การใช้พลังงานจากมันสำปะหลังมีประสิทธิภาพมากขึ้น

ทั้งนี้ การถ่ายทอดเทคโนโลยีจะเน้นการควบคุมปริมาณการใช้เปียร์เสริมให้อยู่ในระดับปลอดภัยและเหมาะสมต่อสภาพฟาร์ม เพื่อไม่ให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพโคหรือคุณภาพซาก

4. ผลต่อคุณภาพซากและการสะสมไขมันแทรกในกล้ามเนื้อ (Marbling)

สูตรอาหารโคขุนที่มีพลังงานสูงจากมันสำปะหลังร่วมกับการเสริมเปียร์ในระยะปลายน้ำ มีแนวโน้มช่วยเพิ่มการสะสมไขมันแทรกในกล้ามเนื้อ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญของเนื้อโคเกรดพรีเมียม โดยสามารถคาดหวังผลดังนี้

- คะแนนไขมันแทรก (marbling score) มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นจากระดับทั่วไปเป็นระดับ ปานกลางถึงดี
- คุณภาพซากมีความสม่ำเสมอ สีเนื้อแดงสด และมีไขมันแทรกละเอียด
- เหมาะสมต่อการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เนื้อโคพรีเมียม เช่น สเต็ก เนื้อปรุงรส และเนื้อแปรรูปมูลค่าสูง

การสร้างคุณภาพเนื้อดังกล่าว ไม่เพียงเพิ่มราคาจำหน่ายต่อกิโลกรัมของซากโค แต่ยังช่วยสร้าง “เรื่องราวอัตลักษณ์” ของเนื้อโคขุนจากมันสำปะหลังและเปียร์เสริม ซึ่งสามารถนำไปใช้เป็นจุดขายทางการตลาดของชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3.6 รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการวันที่ 19 กค. 2568

โครงการอบรมผลิตอาหารเสริมโคเนื้อพรีเมียม

วันที่ 19 กรกฎาคม 2568 ณ ห้องประชุมโรงเรียนเขวาสีภิรม

| ลำดับ | ชื่อ-สกุล | ลายเซ็น |
|-------|-------------------------|------------|
| 27 | คำจิม มณี สาร | คำจิม |
| 28 | ม.ศิริวรรณ เรืองนรินทร์ | ม.ศิริวรรณ |
| 29 | นาย ชนภัทร สัตยา | ชนภัทร |
| 30 | นาง สุรณี รุ่งเรือง | สุรณี |
| 31 | ท.อริศรา อธิพนธ์ | อริศรา |
| 32 | ท.ประติมา วัฒนศิริ | ประติมา |
| 33 | ประติมา วัฒนศิริ | ประติมา |
| | | |

โครงการอบรมผลิตอาหารเสริมโคเนื้อพรีเมียม

วันที่ 19 กรกฎาคม 2568 ณ ห้องประชุมโรงเรียนเขวาสีภิรม

| ลำดับ | ชื่อ-สกุล | ลายเซ็น |
|-------|-------------------------|-------------|
| 34 | นายทนดาม สวัสดิ์ | ทนดาม |
| 35 | นายสนั่นศักดิ์ วัฒนศิริ | สนั่นศักดิ์ |
| 36 | อ.อริศรา อธิพนธ์ | อริศรา |
| 37 | ท.ศิริ สิริโศ | ศิริ |
| | | |

3.7 รูปภาพกิจกรรม วันที่ 19 กค 68







3.8 รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการวันที่ 7 สิงหาคม 2568

| ลำดับ | ชื่อ สกุล | รายชื่อ |
|-------|--------------------------------------|---------|
| 1 | รศ.ดร.ทรงศักดิ์ จำปาหวะดี | |
| 2 | รศ.ดร.อานัติ จันทร์ทิระติกุล | |
| 3 | ผศ.ดร.จักรพงษ์ ชัยคง | |
| 4 | ผศ.ดร.ดวงนภา พรหมเกตุ | |
| 5 | ผศ.ดร.ชนิษฐา เพ็งมีศรี | |
| 6 | ผศ.ดร.นัทธมน ตั้งจิตวัฒนาชัย | |
| 7 | ผศ.ดร.เกษศิริจันทร์ ศักดิ์วิวัฒน์กุล | |
| 8 | อ. ทศน์วรรณ สมจันทร์ | |
| 9 | อ.ดร.มานิสา สังข์แก้ว | |
| 10 | อ.ดร.ฤทัยพร ราชมัด | |
| 11 | อ.ดร.มหาราช มาตรา | |
| 12 | นางวรารพร มาตรา | |
| 13 | นางสาววันประเสริฐ ทูมพะลา | |
| 14 | ศิริพรรณ พลเสน | |
| 15 | Mr. Muhammad Akbar Wardana | |
| 16 | Mr. Ramadhan Rizki Nur Effendi | |
| 17 | Ms. Melda Ayu Ardana | |
| 18 | น.ส.อาทิตย์ยา ลาแก้ว | |
| 19 | น.ส.ณิฏชญานันท์ มาสุข | |
| 20 | น.ส.ฉวีวรรณ แร่ทอง | |
| 21 | น.ส.วิธิตา ปัดภา | |
| 22 | นายอนุสรณ์ เทพพิณิจ | |
| 23 | นายจันทิ พุดสี | |
| 24 | นายหนูจีน อับไพ | |
| 25 | นางสาววิมล แสนแก้ว | |
| 26 | นายสมพงษ์ เพชรหาล้า | |
| 27 | นายอาทิตย์ กันภัย | |
| 28 | นางรุ่งตะวัน แสนแก้ว | |

| | | |
|----|-------------------------|-------------------|
| 29 | นายจตุร พันธุ์วงศ์ | จตุร |
| 30 | นางสุวรรณ โกษาทอง | 7 |
| 31 | นางทองม้วน โกษาเสนา | |
| 32 | นางสาวนิภาภรณ์ โกษาเสนา | |
| 33 | นางวิไล ปะติเส | |
| 34 | นางสัจด์ มาศเลิง | |
| 35 | นางสาวดวงกมล ทุพรหม | ดวงกมล |
| 36 | นางวรรณภา โคตรดี | |
| 37 | นางแสงทอง พรหมแดง | |
| 38 | นายปัญญา ไกรรัตน์ | |
| 39 | นายอุทัย โคตรดี | อุทัย โคตรดี |
| 40 | นางยิ่ง นิยมชัย | |
| 41 | นายชายชัย พันธุ์วงศ์ | ชายชัย พันธุ์วงศ์ |
| 42 | นายวิชาญ พรหมแดง | วิชาญ |
| 43 | นางวิชาญ โคตรดี | วิชาญ |
| 44 | วิชาญ พันธุ์วงศ์ | วิชาญ |
| 45 | | |

3.9. ภาพกิจกรรมวันที่ 7 สิงหาคม 2568







3.9 ผลการประเมินกิจกรรม

ส่วนที่ 2 การประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมการถ่ายทอดเทคโนโลยี

กรุณาขีดเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ท่านเห็นว่าตรงกับความคิดเห็นของท่านมากที่สุดเพียงช่องเดียว

| ที่ | ความพึงพอใจของผู้ร่วมกิจกรรม | ระดับความพึงพอใจ | | | | |
|-----|--|------------------|-------|---------|------|------------|
| | | มากที่สุด | มาก | ปานกลาง | น้อย | น้อยที่สุด |
| 1 | การจัดกิจกรรมในครั้งนี้มีประโยชน์ต่อท่าน | 10.2 % | 79.8% | 10.0 % | 0% | 0% |
| 2 | ท่านได้มีส่วนร่วมในการจัดกิจกรรม | 90.5 % | 8.4% | 1.1% | 0% | 0% |
| 3 | ท่านได้รับความรู้/ประโยชน์จากการเข้าร่วมกิจกรรมเพื่อไปปรับใช้ได้ | 10.5% | 82.2% | 7.3% | 0% | 0% |
| 4 | รูปแบบ/หัวข้อ ในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม | 80.2% | 10.5% | 7.3% | 0% | 0% |
| 5 | ระยะเวลาในการจัดกิจกรรมมีความเหมาะสม | 10.3% | 81.5% | 6.2% | 0% | 0% |
| 6 | การประชาสัมพันธ์การจัดกิจกรรม | 7.7% | 90.2% | 2.1% | 0% | 0% |
| 7 | สถานที่จัดกิจกรรมมีความเหมาะสม | 95.0% | 1.8% | 3.2% | 0% | 0% |
| 8 | เจ้าหน้าที่สามารถให้ข้อมูล หรือตอบข้อซักถามได้เป็นอย่างดี | 90.1% | 6.4% | 3.5% | 0% | 0% |
| 9 | เจ้าหน้าที่มีความสุภาพ เป็นมิตร และเป็นกันเอง | 90.1% | 6.7% | 4.2% | 0% | 0% |
| 10 | ภาพรวมความพึงพอใจในการจัดกิจกรรมครั้งนี้ | 85.5% | 12.4% | 2.1% | 0% | 0% |

ข้อคิดเห็นอื่น ๆ

◆ ขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม ◆

(1) ชื่อกิจกรรมที่ 3 : องค์ความรู้ในการวิเคราะห์ข้อมูลทางเศรษฐศาสตร์ที่บ่งบอกถึงความคุ้มค่าในการดำเนินธุรกิจ

(2) รายละเอียดกิจกรรม (วิธีการดำเนินงาน/ขั้นตอนการดำเนินงาน/ระยะเวลาดำเนินงาน)

2.1 ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมความพร้อมและวางแผนกิจกรรม

- ศึกษาข้อมูลพื้นฐานด้านการผลิตเนื้อโคพรีเมียมและการแปรรูปเนื้อเสียไม่
- ออกแบบหลักสูตรอบรมและเอกสารประกอบการถ่ายทอดองค์ความรู้
- คัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ เกษตรกร ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน และผู้สนใจด้านการแปรรูปเนื้อโค
- จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ และสถานที่สำหรับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ

ขั้นตอนที่ 2 การอบรมภาคทฤษฎี : องค์ความรู้ด้านเศรษฐศาสตร์การผลิต

- ถ่ายทอดความรู้พื้นฐานด้านโครงสร้างต้นทุนการผลิตเนื้อโคเสียไม่
 - o ต้นทุนวัตถุดิบเนื้อโค
 - o ต้นทุนเครื่องปรุง บรรจุภัณฑ์ และค่าแรง
 - o ต้นทุนค่างที่และต้นทุนผันแปร
- อธิบายแนวคิดการเพิ่มมูลค่า (Value Added) และอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์
- แนะนำการวิเคราะห์ความคุ้มค่าทางเศรษฐศาสตร์
 - o การคำนวณต้นทุนต่อหน่วย
 - o การตั้งราคาขายที่เหมาะสม
 - o การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน (Break-even Point)

ขั้นตอนที่ 3 การวิเคราะห์ข้อมูลทางเศรษฐศาสตร์จากการปฏิบัติจริง

- ให้ผู้เข้าอบรมร่วมกันรวบรวมข้อมูลต้นทุนจากการฝึกปฏิบัติ
- ฝึกรคำนวณต้นทุนการผลิตต่อหน่วย
- วิเคราะห์กำไรขั้นต้น กำไรสุทธิ และความคุ้มค่าของผลิตภัณฑ์
- ทดลองตั้งราคาขายตามสถานการณ์ตลาดที่แตกต่างกัน
- วิเคราะห์ความเป็นไปได้ในการต่อยอดเชิงธุรกิจ

ขั้นตอนที่ 4 การแลกเปลี่ยนเรียนรู้และสรุปผล

- เปิดเวทีแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ปัญหา และอุปสรรคในการผลิต
- วิเคราะห์โอกาสและความเสี่ยงในการดำเนินธุรกิจเนื้อโคเสียไม่
- สรุปบทเรียนและแนวทางการนำองค์ความรู้ไปใช้จริง
- ประเมินผลการอบรมและความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ

2.2 ระยะเวลาดำเนินงาน

| ระยะเวลาดำเนินงาน | กิจกรรม |
|-------------------|---|
| ช่วงที่ 1 | วางแผนโครงการ จัดทำหลักสูตร |
| ช่วงที่ 2 | ดำเนินการอบรมภาคทฤษฎี จัดอบรมวันที่ 13 ธันวาคม 2568 |

4. ผลที่ได้รับ

- ผู้เข้าร่วมอบรมมีความรู้และทักษะในการผลิตเนื้อโคเสียบไม้พรีเมียมอย่างถูกต้อง
- สามารถคำนวณต้นทุน วิเคราะห์ความคุ้มค่า และตั้งราคาขายได้อย่างเหมาะสม
- เกิดแนวความคิดพัฒนาธุรกิจแปรรูปเนื้อโคที่มีอัตลักษณ์และความยั่งยืน
- ส่งเสริมการเพิ่มมูลค่าเนื้อโคและสร้างรายได้ให้กับชุมชน

(3) ผลการดำเนินงาน

องค์ความรู้ในการวิเคราะห์ข้อมูลทางเศรษฐศาสตร์ที่บ่งบอกถึงความคุ้มค่าในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อโคคุณภาพ : กรณีเนื้อโคพรีเมียมเสียบไม้ (โควากิว)

3.1. บทนำ

การเพิ่มมูลค่า (Value Added) ให้กับผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ โดยเฉพาะเนื้อโคคุณภาพสูง ถือเป็นกลยุทธ์สำคัญในการยกระดับรายได้ของเกษตรกร ผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) และวิสาหกิจชุมชน ในบริบทของเศรษฐกิจฐานรากของประเทศไทย ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อโคพรีเมียม เช่น เนื้อโคเสียบไม้ย่าง หรือที่เรียกกันว่า “โควากิว” ได้รับความสนใจเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากตอบสนองพฤติกรรมผู้บริโภคที่ต้องการอาหารคุณภาพสูง สะดวก บริโภคง่าย และมีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่นอย่างไรก็ตาม การตัดสินใจลงทุนในธุรกิจผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อโคพรีเมียม จำเป็นต้องอาศัยองค์ความรู้ด้านการวิเคราะห์ข้อมูลทางเศรษฐศาสตร์อย่างเป็นระบบ เพื่อประเมินความคุ้มค่า ความเสี่ยง และความยั่งยืนของธุรกิจ โดยเฉพาะในประเด็นต้นทุนการผลิต ราคาขาย ความต้องการตลาด และผลตอบแทนทางการเงินในระยะสั้นและระยะยาว

3.2. แนวคิดและกรอบองค์ความรู้ด้านการวิเคราะห์ความคุ้มค่าทางเศรษฐศาสตร์

การวิเคราะห์ความคุ้มค่าทางเศรษฐศาสตร์ของธุรกิจแปรรูปเนื้อโคพรีเมียม สามารถแบ่งออกเป็น 3 ระดับหลัก ได้แก่

1. การวิเคราะห์ต้นทุน-ผลตอบแทน (Cost-Benefit Analysis)
2. การวิเคราะห์ทางการเงิน (Financial Analysis)
3. การวิเคราะห์เชิงตลาดและความเสี่ยง (Market and Risk Analysis)

องค์ความรู้ทั้งสามส่วนนี้ต้องเชื่อมโยงกันอย่างเป็นระบบ เพื่อสะท้อนภาพรวมของความเป็นไปได้ในการดำเนินธุรกิจอย่างแท้จริง

3.3. การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตเนื้อโคพรีเมียมเสียบไม้

3.3.1 โครงสร้างต้นทุนการผลิต

ต้นทุนการผลิตเนื้อโคพรีเมียมเสียบไม้สามารถจำแนกออกเป็น 2 ประเภทหลัก คือ

1) ต้นทุนผันแปร (Variable Cost)

- ต้นทุนวัตถุดิบหลัก ได้แก่ เนื้อโคคุณภาพ (ระดับ marbling ปานกลางถึงสูง)

- ต้นทุนเครื่องปรุง เครื่องเทศ และส่วนผสมที่สร้างอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์
- ค่าแรงงานในการตัดแต่งเนื้อ เสียบไม้ แปรรูป และบรรจุภัณฑ์
- ค่าวัสดุบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงสุญญากาศ กล่องอาหาร หรือบรรจุภัณฑ์แช่แข็ง

2) ต้นทุนคงที่ (Fixed Cost)

- ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์และเครื่องมือแปรรูป
- ค่าใช้จ่ายด้านสถานที่ผลิต ระบบสุขาภิบาล และการควบคุมคุณภาพ
- ค่าใช้จ่ายด้านการขออนุญาต มาตรฐาน อย. และระบบความปลอดภัยอาหาร

การเข้าใจโครงสร้างต้นทุนอย่างละเอียดช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถกำหนดราคาขายขั้นต่ำ (Break-even Price) และวางแผนลดต้นทุนโดยไม่กระทบคุณภาพสินค้า

3.4. การวิเคราะห์ผลตอบแทนและตัวชี้วัดความคุ้มค่าทางการเงิน

3.4.1 การวิเคราะห์รายได้และกำไร

รายได้ของธุรกิจเนื้อโคพรีเมียมเสียบไม้ขึ้นอยู่กับ

- ปริมาณการผลิตและจำหน่าย
- ราคาขายต่อหน่วย ซึ่งสะท้อนคุณภาพและอัตลักษณ์สินค้า
- ช่องทางการจำหน่าย เช่น ตลาดชุมชน ร้านอาหาร งานอีเวนต์ หรือออนไลน์

กำไรขั้นต้น (Gross Profit) และกำไรสุทธิ (Net Profit) เป็นตัวชี้วัดพื้นฐานที่สะท้อนประสิทธิภาพการดำเนินงานของธุรกิจในแต่ละรอบการผลิต

3.4.2 ตัวชี้วัดทางเศรษฐศาสตร์ที่สำคัญ

การประเมินความคุ้มค่าเชิงเศรษฐศาสตร์นิยมใช้ตัวชี้วัดสำคัญ ได้แก่

- จุดคุ้มทุน (Break-even Point) เพื่อประเมินปริมาณการขายขั้นต่ำ
- อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (Return on Investment: ROI)
- มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value: NPV)
- อัตราผลตอบแทนภายใน (Internal Rate of Return: IRR)

ตัวชี้วัดเหล่านี้ช่วยสนับสนุนการตัดสินใจลงทุนและเปรียบเทียบความคุ้มค่ากับทางเลือกอื่นทางธุรกิจ

3.5. การวิเคราะห์ตลาดและอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์โควาภิว

ความคุ้มค่าทางเศรษฐศาสตร์ไม่ได้ขึ้นอยู่กับตัวเลขต้นทุนและกำไรเพียงอย่างเดียว แต่ต้องพิจารณาความสามารถในการแข่งขันในตลาดร่วมด้วย โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์เนื้อโคพรีเมียมที่มีการแข่งขันสูง

การสร้างอัตลักษณ์ (Product Identity) เช่น

- การใช้วัตถุดิบท้องถิ่น
- เรื่องราวการผลิต (Storytelling)
- คุณภาพเนื้อและรสชาติที่แตกต่าง

ช่วยเพิ่มมูลค่าเชิงเศรษฐศาสตร์และทำให้ผู้บริโภคยอมรับราคาที่สูงขึ้น ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อความคุ้มค่าในการดำเนินธุรกิจ

3.6. การวิเคราะห์ความเสี่ยงและความยั่งยืนของธุรกิจ

องค์ความรู้ด้านเศรษฐศาสตร์ยังครอบคลุมการประเมินความเสี่ยง เช่น

- ความผันผวนของราคาวัตถุดิบเนื้อโค
- ความไม่แน่นอนของความต้องการตลาด
- ความเสี่ยงด้านสุขภาพและมาตรฐานอาหาร

การวิเคราะห์ความเสี่ยงควบคู่กับแนวทางบริหารจัดการ เช่น การกระจายช่องทางจำหน่าย การทำสัญญาวัตถุดิบล่วงหน้า และการพัฒนามาตรฐานการผลิต จะช่วยเสริมความมั่นคงและความยั่งยืนของธุรกิจในระยะยาว

3.7. บทสรุป

องค์ความรู้ในการวิเคราะห์ข้อมูลทางเศรษฐศาสตร์มีบทบาทสำคัญอย่างยิ่งในการบ่งบอกถึงความคุ้มค่าในการดำเนินธุรกิจผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อโคคุณภาพ โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์เนื้อโคพรีเมียมเสียบไม้ (โควากิว) การบูรณาการการวิเคราะห์ต้นทุน ผลตอบแทน ตลาด และความเสี่ยงอย่างเป็นระบบ จะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถตัดสินใจลงทุนได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลดความเสี่ยง และสร้างความยั่งยืนให้กับธุรกิจในระดับชุมชนและเชิงพาณิชย์

ตัวอย่างการวิเคราะห์ต้นทุน-ผลตอบแทน และจุดคุ้มทุน

ผลิตภัณฑ์เนื้อโคพรีเมียมเสียบไม้ (โควากิว)

1. สมมติฐานการผลิตสำหรับการอบรม

- ปริมาณการผลิต : 100 ไม้/รอบการผลิต
- น้ำหนักเนื้อต่อไม้ : 30 กรัม
- เนื้อโคที่ใช้ : เนื้อโคขุนคุณภาพ (marbling ปานกลาง)
- ราคาขายเฉลี่ย : 45 บาท/ไม้

2. ตัวอย่างโครงสร้างต้นทุนการผลิต

2.1 ต้นทุนผันแปร (Variable Cost)

| รายการ | ปริมาณ | ราคา/หน่วย (บาท) | รวม (บาท) |
|------------------------|---------|------------------|--------------|
| เนื้อโคคุณภาพ | 3 กก. | 320 บาท/กก. | 960 |
| เครื่องปรุง/เครื่องเทศ | - | - | 150 |
| ไม้เสียบ | 100 ไม้ | 0.8 บาท/ไม้ | 80 |
| บรรจุภัณฑ์ | 100 ชุด | 2 บาท/ชุด | 200 |
| ค่าแรงแปรรูป | - | - | 300 |
| รวมต้นทุนผันแปร | | | 1,690 |

ต้นทุนผันแปรต่อไม้ = $1,690 \div 100 = 16.90$ บาท/ไม้

2.2 ต้นทุนคงที่ (Fixed Cost) (เฉลี่ยต่อรอบการผลิต)

| รายการ | ค่าใช้จ่าย (บาท/รอบ) |
|------------------|----------------------|
| ค่าเสื่อมอุปกรณ์ | 200 |

| รายการ | ค่าใช้จ่าย (บาท/รอบ) |
|-------------------------|----------------------|
| ค่าสถานที่/สาธารณูปโภค | 150 |
| ค่าใช้จ่ายด้านสุขาภิบาล | 100 |
| รวมต้นทุนคงที่ | 450 |

2.3 ต้นทุนรวมการผลิต

$$\square \text{ ต้นทุนรวม} = \text{ต้นทุนผันแปร} + \text{ต้นทุนคงที่}$$

$$\square = 1,690 + 450 = 2,140 \text{ บาท/รอบ}$$

$$\text{ต้นทุนรวมต่อไม้} = 2,140 \div 100 = 21.40 \text{ บาท/ไม้}$$

3. การวิเคราะห์รายได้และกำไร

3.1 รายได้รวม

$$\square \text{ ราคาขาย} = 45 \text{ บาท/ไม้}$$

$$\square \text{ ปริมาณขาย} = 100 \text{ ไม้}$$

$$\text{รายได้รวม} = 45 \times 100 = 4,500 \text{ บาท}$$

3.2 กำไร

$$\square \text{ กำไรขั้นต้น} = \text{รายได้} - \text{ต้นทุนผันแปร}$$

$$= 4,500 - 1,690 = 2,810 \text{ บาท}$$

$$\square \text{ กำไรสุทธิ} = \text{รายได้} - \text{ต้นทุนรวม}$$

$$= 4,500 - 2,140 = 2,360 \text{ บาท/รอบ}$$

$$\text{กำไรสุทธิต่อไม้} = 23.60 \text{ บาท}$$

4. การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน (Break-even Point)

4.1 จุดคุ้มทุนในรูป “จำนวนชิ้น”

$$\text{BEP (ชิ้น)} = \frac{\text{ต้นทุนคงที่}}{\text{ราคาขายต่อหน่วย} - \text{ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย}}$$

$$\text{BEP (ชิ้น)} = \frac{450}{45 - 16.90} = \frac{450}{28.10} \approx 16 \text{ ไม้}$$

หมายความว่า

$$\square \text{ ผลิตและขายเพียง } 16 \text{ ไม้แรก ก็เริ่มไม่ขาดทุน}$$

$$\square \text{ ตั้งแต่มั้ที่ } 17 \text{ เป็นต้นไป คือ กำไร}$$

4.2 จุดคุ้มทุนในรูป “มูลค่าเงิน”

$$\text{BEP (บาท)} = 16 \times 45 = 720 \text{ บาท}$$

5. ตัวอย่างการใช้ตัวเลขในการอบรมเชิงปฏิบัติการ

ในการอบรม จะให้ผู้เข้าร่วม

- ลงมือผลิตเนื้อเสียไม่จริง
- บันทึกต้นทุนของกลุ่มตนเอง
- คำนวณ
 - ต้นทุนต่อไม้
 - ราคาขายที่เหมาะสม
 - กำไรและจุดคุ้มทุน
- เปรียบเทียบหลายกรณี เช่น
 - ราคาขาย 40 / 45 / 50 บาท
 - ต้นทุนเนื้อโคเพิ่มขึ้น 10–20%

เพื่อให้เกิดความเข้าใจเชิงธุรกิจอย่างเป็นรูปธรรม

6. สรุปเชิงเศรษฐศาสตร์สำหรับโครงการ

จากตัวเลขตัวอย่างแสดงให้เห็นว่า

- ธุรกิจเนื้อโคเสียไม้พรีเมียมมี **จุดคุ้มทุนต่ำ**
- มี **อัตรากำไรต่อหน่วยสูง** เมื่อสามารถสร้างอัตลักษณ์และตั้งราคาที่เหมาะสม
- เหมาะสำหรับการถ่ายทอดเป็นอาชีพเสริมและต่อยอดเชิงพาณิชย์ในระดับชุมชน

3.8 รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม



รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุมวันที่ 13 ธันวาคม 2568

คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อโค มีคุณภาพและมาตรฐานตอบโจทย์การตลาด

| ลำดับที่ | ชื่อ-นามสกุล | ลายเซ็น |
|----------|------------------------------|--------------|
| 1 | นาย ประดิษฐ์ วัฒน ๑๐๖ | นาย ประดิษฐ์ |
| 2 | ก้องดี เวียงวาท | ก้องดี |
| 3 | จิ๋ว อัจฉริยะ ศรีรักษา | จิ๋ว |
| 4 | นางสาวชวีชา มนอทา | ชวีชา |
| 5 | นางสาวปานตา ท้าวเงิน | ปานตา |
| 6 | นางสาวพรวิภา อนุสินธุ์ | พรวิภา |
| 7 | นางสาว อธิวัฒน์ ทอมนิมิต | อธิวัฒน์ |
| 8 | นางกัทธีพร วรรณเกตุ | กัทธีพร |
| 9 | นาย อดิษฐ์ อดิษฐ์ | อดิษฐ์ |
| 10 | นางสาวชญาดา โพธิ์สาร | ชญาดา |
| 11 | นางสาวมุกชิตา ทนงนวม | มุกชิตา |
| 12 | นางสาว กัญชัชชา วิโรจน์รัตน์ | กัญชัชชา |
| 13 | นาย ชัยวัฒน์ หลวงลา | ชัยวัฒน์ |
| 14 | นางสาวอรพิน ประวันทา | อรพิน |
| 15 | นาย กฤษณะ งามแก้ว | กฤษณะ |
| 16 | นาย ธีรเทพ ฟูริมาตา | ธีรเทพ |
| 17 | นางสาวอาทิตย์ยา สบายดี | อาทิตย์ยา |

| | | |
|----|----------------------------|-------------|
| 18 | นางสาวสิริภรณ์ วัชรทอง | สิริภรณ์ |
| 19 | นางสาวนงนิจ ทัพสุวรรณ | นงนิจ |
| 20 | นางสาวณัฐวณิช ใจทอง | ณัฐวณิช |
| 21 | นางสาวชุลลภรณ์ อ้นแก้ว | ชุลลภรณ์ |
| 22 | นางสาวทองปรางค์ ใจยิ่งรามา | ทองปรางค์ |
| 23 | นายชินกร ไชยสิทธิ์ | ชินกร |
| 24 | นายพิรพัฒน์ ทัศนกุล | พิรพัฒน์ |
| 25 | นายจิตรวิทย์ สีสมาชัย | จิตรวิทย์ |
| 26 | นายอนุสิทธิ์ วัฒนวิทย์กุล | อนุสิทธิ์ |
| 27 | นายสิทธิชัย อ้นปိုင် | สิทธิชัย |
| 28 | นายประจักษ์ กวีวิทย์ | ประจักษ์ |
| 29 | นายณัฐวิทย์ อรรถพันธ์ | ณัฐวิทย์ |
| 30 | นายทักษิณณ์ ทรัพย์งาม | ทักษิณณ์ |
| 31 | นายวิฑูรย์ คุ้มทวี | วิฑูรย์ |
| 32 | นางสาวอ้ออ้น อ้นมาก | อ้ออ้น |
| 33 | นายอนุพงษ์ ชาญสงัด | อนุพงษ์ |
| 34 | นายอรุณกร สิงห์บัว | อรุณกร |
| 35 | นายสุภาพ ทรัพย์สง | สุภาพ |
| 36 | นางนันทิชา เทวีสิทธิ์ | นันทิชา |
| 37 | นายสุวิทย์ วัฒนวงศ์ | สุวิทย์ |
| 38 | นายสิทธิศักดิ์ คุ้ม | สิทธิศักดิ์ |
| 39 | นางสาวณัฐวิภา วัฒนวิทย์กุล | ณัฐวิภา |
| 40 | นายสุวิทย์ วัฒนวิทย์ | สุวิทย์ |
| 41 | นายสมศักดิ์ วัฒนวิทย์ | สมศักดิ์ |

| | | |
|----|---------------------------|----------|
| 42 | นาง ทนุศลักษณ์ มณเฑียรคุณ | นางดลใจ |
| 43 | นาย อรรถกร ศรีรักษา | อ.อรรถกร |
| 44 | นาย อธิวัฒน์ อึ้งวิทย์ | อ.อ.อ.อ. |
| 45 | นาย เสน่ห์ศักดิ์ อิมขันธ์ | อ.อ.อ.อ. |
| 46 | นาง เสน่ห์ ศรีอวด | อ.อ.อ.อ. |
| 47 | นาย เจริญ วัฒนพงษ์ | อ.อ.อ.อ. |
| 48 | | |

3.8 ภาพกิจกรรมที่ 3











(1) ชื่อกิจกรรมที่ 4 : พัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคนิคการตัดแต่งซากโคเพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพออกสู่ตลาด และทดลองตลาดเบื้องต้น

(2) รายละเอียดกิจกรรม (วิธีการดำเนินงาน/ขั้นตอนการดำเนินงาน/ระยะเวลาดำเนินงาน)

2.1. วิธีการดำเนินงาน

โครงการดำเนินงานในรูปแบบ การพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยีเชิงปฏิบัติการ (Technology Development and Hands-on Training) ครอบคลุมตั้งแต่

1. การถ่ายทอดเทคนิคการตัดแต่งซากโคอย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ
2. การคัดเลือกชิ้นส่วนเนื้อที่เหมาะสมสำหรับการแปรรูปเป็นเนื้อโคเสียบไม้
3. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อโคเสียบไม้คุณภาพ
4. การทดลองตลาดเบื้องต้นเพื่อประเมินการยอมรับของผู้บริโภค

กระบวนการเรียนรู้เน้น การลงมือปฏิบัติจริง (Learning by Doing) และการมีส่วนร่วมของเกษตรกร ผู้ประกอบการ และวิสาหกิจชุมชน เพื่อให้สามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ได้จริงในเชิงพาณิชย์

2.2. ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนที่ 1 การเตรียมความพร้อมและวางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์

- ศึกษาข้อมูลพื้นฐานด้านคุณภาพซากโคและความต้องการของตลาดเนื้อโคแปรรูป
- คัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ เกษตรกรผู้เลี้ยงโค ผู้แปรรูป และผู้สนใจพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อโค
- วางแผนรูปแบบผลิตภัณฑ์เนื้อโคเสียบไม้ที่เหมาะสมกับตลาดเป้าหมาย
- เตรียมสถานที่ อุปกรณ์ และวัตถุดิบสำหรับการฝึกอบรมและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ขั้นตอนที่ 2 การอบรมภาคทฤษฎี : คุณภาพซากโคและการเลือกชิ้นเนื้อ

- ถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับองค์ประกอบและคุณภาพซากโค
- อธิบายหลักการแบ่งชิ้นส่วนซากโค (Primal และ Sub-primal cuts)
- แนะนำชิ้นเนื้อที่เหมาะสมสำหรับการทำเนื้อเสียบไม้ เช่น ชิ้นเนื้อที่มีความนุ่ม เหมาะต่อการย่าง
- เชื่อมโยงคุณภาพซากโคกับมูลค่าและการเพิ่มราคาผลิตภัณฑ์ในตลาด

ขั้นตอนที่ 3 การอบรมเชิงปฏิบัติการ : เทคนิคการตัดแต่งซากโค

- สาธิตการตัดแต่งซากโคตามลำดับขั้นตอนอย่างถูกสุขลักษณะ
- ฝึกปฏิบัติการตัดแต่งและแยกชิ้นเนื้อให้ได้มาตรฐาน
- การคัดเลือกชิ้นเนื้อสำหรับผลิตภัณฑ์เนื้อโคเสียบไม้
- การลดของเสียจากการตัดแต่ง และการใช้ประโยชน์จากชิ้นส่วนอื่นเพื่อเพิ่มมูลค่า

ขั้นตอนที่ 4 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อโคเสียบไม้

- การกำหนดขนาดและน้ำหนักมาตรฐานของเนื้อเสียปไม้
- การปรับปรุงและพัฒนาเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์
- การเสียปไม้ การบรรจุ และการเก็บรักษา
- การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ก่อนออกสู่ตลาด

ขั้นตอนที่ 5 การทดลองตลาดเบื้องต้น

- นำผลิตภัณฑ์เนื้อโคเสียปไม้ไปทดลองจำหน่ายในตลาดเป้าหมาย เช่น ตลาดชุมชน งานแสดงสินค้า หรือกิจกรรมท้องถิ่น
- ประเมินการยอมรับของผู้บริโภคด้านรสชาติ รูปลักษณ์ ราคา และความคุ้มค่า
- เก็บข้อมูลข้อเสนอแนะจากผู้บริโภคและผู้จำหน่าย
- วิเคราะห์ผลการทดลองตลาดเพื่อปรับปรุงผลิตภัณฑ์

2.3. ระยะเวลาดำเนินงาน

| ระยะเวลาดำเนินงาน | กิจกรรม |
|-------------------|---|
| ช่วงที่ 1 | วางแผนโครงการ เตรียมอุปกรณ์ คัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย |
| ช่วงที่ 2 | อบรมภาคทฤษฎีและเชิงปฏิบัติการตัดแต่งซากโค วันที่ 22 พย.2568 |
| ช่วงที่ 3 | พัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อโคเสียปไม้ วันที่ 22 พย.2568 |
| ช่วงที่ 4 | ทดลองตลาดเบื้องต้น เก็บข้อมูลและสรุปผล |

2.4. ผลที่ได้รับ

- ผู้เข้าร่วมมีทักษะการตัดแต่งซากโคที่ถูกต้องและได้มาตรฐาน
- ได้ผลิตภัณฑ์เนื้อโคเสียปไม้คุณภาพ พร้อมทดลองตลาดจริง
- ลดการสูญเสียจากการตัดแต่งและเพิ่มมูลค่าซากโค
- เกิดแนวทางต่อยอดเชิงพาณิชย์และสร้างรายได้ให้กับชุมชน

3. ผลการดำเนินงาน

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคนิคการตัดแต่งซากโคเพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพออกสู่ตลาด และทดลองตลาดเบื้องต้น (ผลิตภัณฑ์เนื้อโคเสียปไม้)

3.1. ผลการถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะการตัดแต่งซากโค

จากการดำเนินกิจกรรมอบรมและฝึกปฏิบัติ พบว่า ผู้เข้าร่วมโครงการมีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับคุณภาพซากโคและหลักการตัดแต่งซากโคที่ถูกต้องเพิ่มขึ้นอย่างชัดเจน สามารถจำแนกชิ้นส่วนซากโค (Primal และ Sub-primal cuts) ได้อย่างเหมาะสม และเข้าใจความแตกต่างของคุณภาพเนื้อในแต่ละส่วนที่ส่งผลต่อการแปรรูปและมูลค่าทางการตลาด ผู้เข้าร่วมสามารถฝึกปฏิบัติการตัดแต่งซากโคได้อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ลดการสูญเสียจากการตัดแต่ง และเพิ่มอัตราการใช้ประโยชน์ของซากโคได้มากขึ้น ส่งผลให้สามารถคัดเลือกชิ้นเนื้อที่เหมาะสมสำหรับการผลิตเนื้อโคเสียปไม้คุณภาพได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3.2. ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อโคเสียบไม้คุณภาพ

โครงการสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อโคเสียบไม้ที่มีคุณภาพสม่ำเสมอ โดยกำหนดขนาด น้ำหนัก และลักษณะของผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานเดียวกัน มีการปรับปรุงสูตรการปรุงรสให้เหมาะสมกับกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย และสามารถสร้างเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์จากเนื้อโคคุณภาพได้อย่างชัดเจน

ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีลักษณะเนื้อนุ่ม รสชาติเป็นที่ยอมรับ มีความสะดวกต่อการบริโภค และเหมาะสมสำหรับการจำหน่ายในตลาดชุมชนและตลาดเชิงพาณิชย์เบื้องต้น

3.3. ผลการทดลองตลาดเบื้องต้น

จากการนำผลิตภัณฑ์เนื้อโคเสียบไม้ไปทดลองจำหน่ายในตลาดเป้าหมายเบื้องต้น พบว่า ผู้บริโภคให้การตอบรับในระดับดีถึงดีมาก โดยเฉพาะด้านรสชาติ ความนุ่มของเนื้อ และความคุ้มค่าของราคา ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความสนใจซื้อซ้ำ และแสดงความต้องการให้มีการผลิตจำหน่ายอย่างต่อเนื่องข้อมูลจากการทดลองตลาดยังสะท้อนให้เห็นว่า ผลิตภัณฑ์เนื้อโคเสียบไม้มีศักยภาพในการต่อยอดเชิงพาณิชย์ หากมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ และการขยายช่องทางการจำหน่ายเพิ่มเติม

3.4. ผลด้านเศรษฐศาสตร์และศักยภาพเชิงธุรกิจ

จากการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนของการผลิตเนื้อโคเสียบไม้ พบว่า การแปรรูปเนื้อโคจากซากที่ตัดแต่งอย่างเหมาะสมสามารถเพิ่มมูลค่าให้กับเนื้อโคได้อย่างชัดเจน มีต้นทุนต่อหน่วยอยู่ในระดับเหมาะสม และมีจุดคุ้มทุนต่ำ ทำให้เหมาะสมสำหรับการพัฒนาเป็นอาชีพเสริมหรืออาชีพหลักในระดับชุมชน ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำข้อมูลต้นทุนจากการปฏิบัติจริงไปใช้ในการตั้งราคาขาย วิเคราะห์กำไร และประเมินความคุ้มค่าในการดำเนินธุรกิจได้ด้วยตนเอง ซึ่งเป็นพื้นฐานสำคัญของการพัฒนาธุรกิจแปรรูปเนื้อโคอย่างยั่งยืน

3.5. ผลด้านการเรียนรู้และการมีส่วนร่วมของชุมชน

โครงการส่งเสริมการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วม ทำให้เกิดการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างเกษตรกร ผู้แปรรูป และผู้เกี่ยวข้อง เกิดเครือข่ายความร่วมมือด้านการผลิตและการตลาดเนื้อโคแปรรูปในระดับพื้นที่ ผู้เข้าร่วมมีทัศนคติที่ดีต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป และมีความมั่นใจในการนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้จริง

3.6. บทสรุปผลการดำเนินงาน

ผลการดำเนินโครงการแสดงให้เห็นว่า การพัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคนิคการตัดแต่งซากโคควบคู่กับการทดลองตลาดเบื้องต้น สามารถเพิ่มมูลค่าเนื้อโค สร้างผลิตภัณฑ์เนื้อโคเสียบไม้ที่มีคุณภาพ และมีศักยภาพเชิงเศรษฐศาสตร์อย่างชัดเจน โครงการจึงเป็นแนวทางที่เหมาะสมในการต่อยอดสู่การพัฒนาอาชีพ การสร้างรายได้ และการยกระดับเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน

ผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์

- จำนวนสูตรผลิตภัณฑ์เนื้อโคเสียบไม้ที่พัฒนาได้: 3 สูตร
 - สูตรดั้งเดิม
 - สูตรหมักสมุนไพร
 - สูตรพริ่เมียมรสเข้ม
- ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการคัดเลือกเพื่อทดลองตลาด: 2 สูตร

ผลการทดลองตลาดเบื้องต้น

- ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่นำไปทดลองตลาด: 300 ไม้
- ราคาจำหน่ายเฉลี่ย: 10 บาท/ไม้
- ยอดจำหน่ายรวม: 270 ไม้ (90.0%)
- มูลค่ายอดจำหน่ายรวม: 2700 บาท

ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภค (n = 50 คน)

| รายการประเมิน | คะแนนความพึงพอใจ (%) |
|--------------------|----------------------|
| รสชาติ | 92.5 |
| ความนุ่มของเนื้อ | 90.8 |
| รูปลักษณะผลิตภัณฑ์ | 88.3 |
| ความคุ้มค่าของราคา | 89.6 |
| ความตั้งใจซื้อซ้ำ | 87.4 |

ความพึงพอใจโดยรวม 91.2

ผลลัพธ์ของโครงการ (Outputs)

1. ใต้บังคับความรู้และทักษะด้านการตัดแต่งซากโคและการแปรรูปเนื้อโคเสียบไม้ถ่ายทอดสู่กลุ่มเป้าหมายอย่างเป็นรูปธรรม
2. ใต้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบเนื้อโคเสียบไม้คุณภาพ จำนวน 2 รูปแบบ พร้อมจำหน่าย
3. ใต้ชุดข้อมูลต้นทุน-ผลตอบแทนจากการผลิตจริง สำหรับใช้เป็นต้นแบบในการวิเคราะห์ความคุ้มค่า
4. ใต้เอกสารและแนวทางการผลิตเนื้อโคเสียบไม้ตามหลักสุขาภิบาลและมาตรฐานอาหาร

ผลลัพธ์ระยะกลาง (Outcomes)

1. ผู้เข้าร่วมโครงการอย่างน้อย 80% มีความสามารถในการนำความรู้ไปผลิตเนื้อโคเสียบไม้ได้ด้วยตนเอง
2. ผู้เข้าร่วมโครงการ 70% มีแผนเริ่มต้นหรือขยายกิจกรรมแปรรูปเนื้อโคเชิงพาณิชย์ในระดับครัวเรือนหรือชุมชน
3. ต้นทุนการสูญเสียจากการตัดแต่งซากโคลดลงเฉลี่ย 15–20% เมื่อเทียบกับวิธีเดิม
4. ผู้เข้าร่วมสามารถตั้งราคาขายโดยอิงต้นทุนจริงและจุดคุ้มทุนได้อย่างเหมาะสม
5. เกิดเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้เลี้ยงโค ผู้แปรรูป และผู้จำหน่ายในระดับพื้นที่

ผลกระทบทางเศรษฐกิจ

- เพิ่มมูลค่าเนื้อโคจากการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์พรีเมียม
- เพิ่มรายได้ให้แก่เกษตรกรและวิสาหกิจชุมชน โดยคาดว่าจะรายได้จากการจำหน่ายเนื้อโคเสียบไม้จะเพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่า 20–30% ต่อรอบการผลิต
- สร้างโอกาสในการพัฒนาอาชีพเสริมและอาชีพหลักในชุมชน

ผลกระทบทางสังคมและชุมชน

- เกิดการเรียนรู้ร่วมกันและการถ่ายทอดองค์ความรู้ภายในชุมชน

- เสริมสร้างความเข้มแข็งของเครือข่ายผู้ผลิตและผู้แปรรูปเนื้อโค
- ส่งเสริมบทบาทของชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพและอัตลักษณ์

ผลกระทบด้านความยั่งยืน

- ลดการสูญเสียจากการตัดแต่งซากโคและใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า
- วางรากฐานการพัฒนาผลิตภัณฑ์เนื้อโคแปรรูปที่สอดคล้องกับตลาดและมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร
- สนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืนในระยะยาว

ผลการดำเนินงานเชิงตัวเลขสะท้อนให้เห็นว่า โครงการสามารถพัฒนาทักษะ ผลิตภัณฑ์ และศักยภาพเชิงธุรกิจได้อย่างเป็นรูปธรรม มีการตอบรับจากตลาดในระดับสูง และมีแนวโน้มสร้างผลกระทบเชิงบวกต่อเศรษฐกิจและชุมชนอย่างยั่งยืน

3.7 รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม


 รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุมวันที่ 22 พฤศจิกายน 2568
 คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
 โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อโค มีคุณภาพและมาตรฐานตอบโจทย์การตลาด

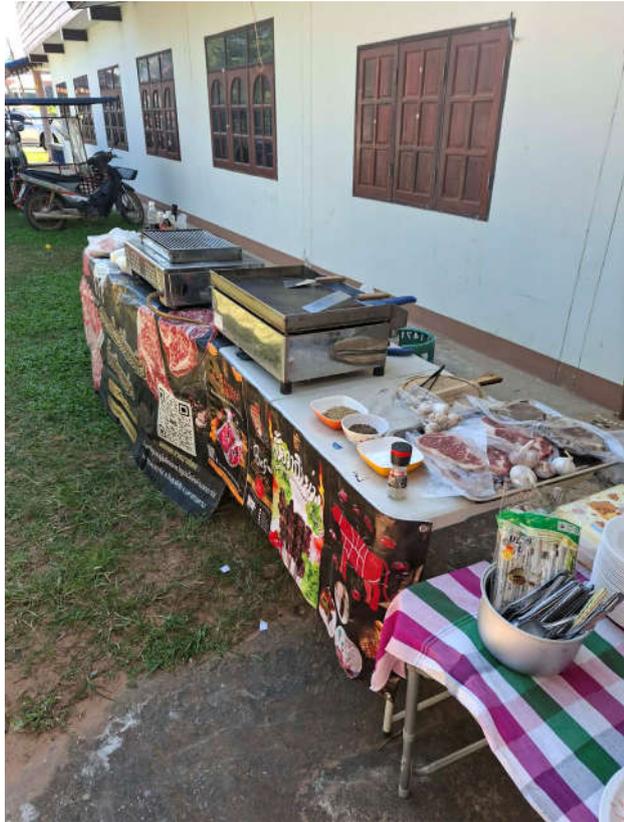
| ลำดับที่ | ชื่อ-นามสกุล | ลายเซ็น |
|----------|----------------------------|--------------------------|
| 1 | ศรัณย์ โสภณางาม | ศรัณย์ โสภณางาม |
| 2 | จิณห์พัฒน์ โสภณางาม | อ.น. จิณห์พัฒน์ โสภณางาม |
| 3 | นายอรรถพล สว่าง | อรรถพล |
| 4 | เครื่องสิทธิ์ กิ่งเทศ | เครื่องสิทธิ์ |
| 5 | เดือนฉาย สีทัน | เดือนฉาย |
| 6 | ทศพรวิภากร 1101101101 | |
| 7 | นางศุภรानी หังคำจันทร์ | |
| 8 | นายศักดิ์ หังคำจันทร์ | |
| 9 | นายอนุชา สันโทสิน | อนุชา |
| 10 | นายปิ่นพล พงษ์ประสงค์ | |
| 11 | นาง นันทิชา เครื่องสิทธิ์ | |
| 12 | นายอนุชา สันโทสิน | |
| 13 | นายศักดิ์ หังคำจันทร์ | |
| 14 | นายอนุชา สันโทสิน | อนุชา |
| 15 | นางสาวโศภณรัตน์ สว่าง | โศภณรัตน์ |
| 16 | นางศุภรानी หังคำจันทร์ | ศุภรानी |
| 17 | นางสาว นันทิชา หังคำจันทร์ | นันทิชา |

| | | |
|----|------------------------|---------|
| 30 | | |
| 18 | นายอนุชา สันโทสิน | อนุชา |
| 18 | นางศุภรानी หังคำจันทร์ | ศุภรानी |

3.8 ภาพกิจกรรม









บทที่ 4 สรุปผลการดำเนินงาน

4.1 สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (3 ปี) ของผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

| ผลผลิต/ผลลัพธ์ | หน่วย | ค่าเป้าหมายในแต่ละปี | | | | | |
|--|--------|----------------------|----|---------|----|---------|----|
| | | ปีที่ 1 | | ปีที่ 2 | | ปีที่ 3 | |
| | | แผน | ผล | แผน | ผล | แผน | ผล |
| 1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี | คน | 30 | | | | | |
| 2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) | เรื่อง | 2 | | | | | |
| 3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้ | คน | 3 | | | | | |
| 4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ | ร้อยละ | 95 | | | | | |
| 5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ | คน | 30 | | | | | |
| 6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น | เท่า | 3 | | | | | |
| 7. ข้อมูลเชิงคุณภาพด้านชีวิตความเป็นอยู่และการประกอบการของกลุ่มเกษตรกรคุณภาพดีขึ้น | | | | | | | |
| 8. จัดการองค์ความรู้โดยการ เพื่อขยายสู่ชุมชนอื่น | ชุมชน | 1 | | | | | |

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 | 130 |
| 2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) | เรื่อง | 2 | 2 |

| | | | |
|--|--------|----|-----|
| 1.เทคโนโลยีด้านอาหารโคขุนเกรดพรีเมียม | | | |
| 2. เทคโนโลยีด้านการตัดแต่งซากและการทำเนื้อ เสียบไม้ | | | |
| 3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้ | คน | 3 | 3 |
| 4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ | ร้อยละ | 95 | 95 |
| 5. จำนวนผู้นำความรู้เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ | คน | 30 | 130 |
| 6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น | เท่า | 3 | 3 |
| 7. ข้อมูลเชิงคุณภาพด้านชีวิตความเป็นอยู่และการ ประกอบการของกลุ่มเกษตรกรคุณภาพดีขึ้น | | | |
| 8. จัดการองค์ความรู้โดยการ เพื่อขยายสู่ชุมชนอื่น | ชุมชน | 1 | 1 |

4.3 การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

1. กรณีถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านอาหารโคขุนเกรดพรีเมียม

(1) ผลกระทบทางเศรษฐกิจ

รายได้ที่เพิ่มขึ้นและต้นทุนการผลิตที่ลดลง

1.1 ข้อมูลเปรียบเทียบก่อน – หลังดำเนินโครงการ

| รายการ | ก่อนดำเนินโครงการ | หลังดำเนินโครงการ | เปลี่ยนแปลง |
|---|-------------------|-------------------|-----------------------------|
| ต้นทุนวัตถุดิบอาหารสัตว์ (บาท/ตัว/รอบการขุน) 18,500 | 18,500 | 15,800 | ลดลง 2,700 บาท (□ 14.6%) |
| น้ำหนักเพิ่มเฉลี่ย (ADG, กก./วัน) | 0.85 | 1.05 | เพิ่มขึ้น 0.20 |
| ระยะเวลาขุน (วัน) | 300 | 270 | ลดลง 30 วัน |
| รายได้จากการจำหน่ายโค (บาท/ตัว) | 92,000 | 101,000 | เพิ่มขึ้น 9,000 บาท |
| กำไรสุทธิโดยเฉลี่ย (บาท/ตัว) | 18,000 | 29,200 | เพิ่มขึ้น 11,200 บาท |

ที่มาของข้อมูล

- ข้อมูลต้นทุนและรายได้จากการสัมภาษณ์เกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการ (n = 5 ราย)
- ข้อมูลสมรรถนะการขุนจากการบันทึกภาคสนามก่อน-หลังการถ่ายทอดเทคโนโลยี
- ราคาจำหน่ายอ้างอิงจากตลาดโคเนื้อในพื้นที่จังหวัดมหาสารคาม (พ.ศ. 2568)

1.2 วิธีการคำนวณผลกระทบทางเศรษฐกิจ

- ต้นทุนอาหารสัตว์ต่อรอบการขุน

ต้นทุนอาหารรวม (บาท) = ค่าอาหารข้น + ค่าอาหารหยาบ + ค่าแรง + ค่าเสริมอาหาร

- กำไรสุทธิ

กำไรสุทธิ = รายได้จากการจำหน่าย - ต้นทุนการผลิตรวม

รายได้ที่เพิ่มขึ้น (%)

(กำไรหลัง - กำไรก่อน) ÷ กำไรก่อน × 100

จากการคำนวณ พบว่าเกษตรกรมี กำไรสุทธิเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 62.2 หลังดำเนินโครงการ

(2) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม

การจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและการลดของเสีย

2.1 ข้อมูลเปรียบเทียบก่อน - หลังดำเนินโครงการ

| ตัวชี้วัดด้านสิ่งแวดล้อม | ก่อนดำเนินโครงการ | หลังดำเนินโครงการ |
|--|-------------------|--------------------|
| การใช้วัตถุดิบท้องถิ่นในสูตรอาหาร (%) | 25 | 60 |
| ปริมาณของเสียจากอาหารเหลือ (กก./วัน/ฟาร์ม) | 12.5 | 5.3 |
| การจัดการมูลสัตว์ (ไม่มีระบบ) | กองทิ้ง | หมักทำปุ๋ยอินทรีย์ |
| การใช้สารเคมีในฟาร์ม | ใช้เป็นประจำ | ลดลง ≥30% |

ที่มาของข้อมูล

- การสังเกตและบันทึกภาคสนามของทีมโครงการ
- แบบสอบถามเกษตรกรก่อน-หลังเข้าร่วมกิจกรรม
- ข้อมูลการชั่งน้ำหนักอาหารและของเสียในฟาร์มตัวอย่าง

2.2 กระบวนการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อม

1. ถ่ายทอดความรู้การใช้ วัตถุดิบอาหารสัตว์ท้องถิ่น แทนวัตถุดิบนำเข้า
2. ฝึกปฏิบัติการผลิตอาหารสัตว์ในปริมาณเหมาะสม ลดอาหารเหลือทิ้ง
3. แนะนำระบบ การจัดการมูลสัตว์แบบหมักเป็นปุ๋ยอินทรีย์
4. ส่งเสริมแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) ภายในฟาร์ม

ผลที่ได้คือ ลดของเสียจากกระบวนการผลิตลงเฉลี่ยร้อยละ 57.6 และเพิ่มการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า

(3) ผลกระทบด้านสังคม

การสร้างความร่วมมือและยกระดับคุณภาพชีวิตในชุมชน

กระบวนการดำเนินงาน

1. คัดเลือกเกษตรกรเป้าหมายและผู้นำชุมชนเข้าร่วมเป็น กลุ่มเรียนรู้ร่วมกัน
2. จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Learning)
3. ส่งเสริมการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างเกษตรกรต้นแบบ
4. สนับสนุนการรวมกลุ่มเพื่อจัดซื้อวัตถุดิบและจำหน่ายผลผลิตร่วมกัน

ผลกระทบที่เกิดขึ้น

- เกิดเครือข่ายเกษตรกรผู้เลี้ยงโคขุนในพื้นที่ จำนวน 1 กลุ่ม (15 ครัวเรือน)
- เกษตรกรมีความรู้และความมั่นใจในการจัดการฟาร์มเพิ่มขึ้น

- ลดความเหลื่อมล้ำด้านองค์ความรู้และต้นทุนการผลิต
- คุณภาพชีวิตโดยรวมของเกษตรกรดีขึ้นจากรายได้ที่มั่นคงขึ้น

2. ผลกระทบของโครงการ (กรณีผลิตภัณฑ์เนื้อเสียบไม้)

(1) ผลกระทบทางเศรษฐกิจ

รายได้ที่เพิ่มขึ้นจากการแปรรูป และการลดการสูญเสียของซากโค

1.1 ข้อมูลเปรียบเทียบก่อน – หลังดำเนินโครงการ

| รายการ | ก่อนดำเนินโครงการ | หลังดำเนินโครงการ |
|--------------------------------------|-------------------|-------------------------|
| รูปแบบการจำหน่าย | จำหน่ายเนื้อสด | แปรรูปเป็นเนื้อเสียบไม้ |
| ราคาจำหน่ายเฉลี่ย (บาท/กก.) | 280 | 420 |
| ปริมาณเนื้อเกรดรองที่ใช้ประโยชน์ (%) | 35 | 75 |
| ต้นทุนการผลิต (บาท/ไม้) | – | 7 |
| ราคาขายเฉลี่ย (บาท/ไม้) | – | 10 |
| กำไรสุทธิเฉลี่ย (บาท/ไม้) | – | 3 |
| กำไรสุทธิต่อวัน (100 ไม้) | – | 300 |

ที่มาของข้อมูล

- การทดลองแปรรูปและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เนื้อเสียบไม้ของกลุ่มเกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการ
- การบันทึกต้นทุน-รายได้จากการอบรมเชิงปฏิบัติการและทดลองตลาด
- ราคาจำหน่ายอ้างอิงจากการทดลองตลาดในชุมชนและตลาดท้องถิ่น (พ.ศ. 2568)

1.2 วิธีการคำนวณผลกระทบทางเศรษฐกิจ

- ต้นทุนต่อไม้

ต้นทุน = ค่าเนื้อ + ค่าเครื่องปรุง + ค่าไม้เสียบ + ค่าแรง + ค่าแก๊ส/ไฟฟ้า

- กำไรสุทธิต่อไม้

กำไร = ราคาขาย – ต้นทุนต่อไม้

= 10 – 7 = 3 บาท/ไม้

- มูลค่าเพิ่มจากการแปรรูป (%)

(ราคาหลังแปรรูป – ราคาขายเนื้อสด) ÷ ราคาขายเนื้อสด × 100

= (420 – 280) ÷ 280 × 100 = 50%

แสดงให้เห็นว่า การแปรรูปเป็น เนื้อเสียบไม้ช่วยเพิ่มมูลค่าเนื้อโคได้อย่างชัดเจน และสร้างรายได้เสริมให้เกษตรกรในระยะสั้น

(2) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม

การลดของเสียจากซากโค และการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า

2.1 ข้อมูลเปรียบเทียบก่อน – หลังดำเนินโครงการ

| ตัวชี้วัด | ก่อนดำเนินโครงการ | หลังดำเนินโครงการ |
|---|-------------------|-------------------|
| เนื้อเกรดรองที่เหลือทิ้ง (%) | 30 | <10 |
| การใช้ชิ้นเนื้อเศษ/ชิ้นตัดแต่ง | ไม่ใช่ | นำมาแปรรูป |
| ปริมาณขยะอินทรีย์จากการแปรรูป (กก./วัน) 6.5 | | 2.1 |
| การจัดการเศษเนื้อ | ทิ้ง | ทำอาหารสัตว์/ปุ๋ย |

ที่มาของข้อมูล

- การสังเกตและบันทึกกระบวนการตัดแต่งซากและแปรรูป
- การชั่งน้ำหนักเศษเนื้อก่อน-หลังการนำไปใช้ประโยชน์
- แบบสอบถามเกษตรกรและผู้แปรรูปในพื้นที่

2.2 กระบวนการดำเนินงานด้านสิ่งแวดล้อม

1. ถ่ายทอดเทคนิคการ ตัดแต่งซากอย่างมีประสิทธิภาพ
2. คัดแยกเนื้อเกรดรองและเศษเนื้อเพื่อแปรรูปเป็นเนื้อเสียบไม่
3. ส่งเสริมการใช้เศษเหลือจากการผลิตให้เกิดประโยชน์สูงสุด
4. ลดการทิ้งของเสียและสนับสนุนแนวคิด Zero Waste Processing

ผลลัพธ์คือ ลดของเสียจากกระบวนการแปรรูปมากกว่าร้อยละ 65

(3) ผลกระทบด้านสังคม

การสร้างอาชีพเสริมและความเข้มแข็งของชุมชน

กระบวนการดำเนินงาน

1. ฝึกอบรมเกษตรกรและสมาชิกครัวเรือนด้านการแปรรูปเนื้อเสียบไม่
2. ส่งเสริมการทำงานแบบ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน (แบ่งหน้าที่ ผลิต-แปรรูป-จำหน่าย)
3. ทดลองตลาดในชุมชน โรงเรียน และงานกิจกรรมท้องถิ่น
4. สร้างต้นแบบอาชีพเสริมที่สามารถดำเนินการได้จริงในครัวเรือน

ผลกระทบที่เกิดขึ้น

- เกิดอาชีพเสริมจากการแปรรูปเนื้อเสียบไม่ในชุมชน
- สมาชิกในครัวเรือน (โดยเฉพาะสตรีและผู้สูงอายุ) มีรายได้เพิ่ม
- ชุมชนมีความภาคภูมิใจในผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น
- เพิ่มความมั่นคงทางอาหารและรายได้ในระดับครัวเรือน

4.4 สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (ตั้งแต่ปีแรก - ปัจจุบัน) และที่ไม่สามารถดำเนินการได้ตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (พร้อมระบุเหตุผลและแนวทางการดำเนินงานในปีต่อไป)

- ปีที่ 1 (พ.ศ. 2568)

- ปีที่ 2 (พ.ศ.)

- ปีที่ 3 (พ.ศ.)

4.5 สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

| ปีงบประมาณ (พ.ศ.) | งบประมาณที่ได้รับ การสนับสนุน (บาท) | งบประมาณที่ ใช้จ่าย (บาท) | งบประมาณ คงเหลือ (บาท) | หมายเหตุ |
|----------------------|--|------------------------------|---------------------------|----------|
| พ.ศ. 2568 | 170160 | 170160 | 0 | |
| | | | | |
| | | | | |
| รวม | 170160 | 170160 | | |

บทที่ 5 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

5.1 ปัญหา/อุปสรรค

1. ปัญหาด้านระยะทางและการเดินทาง

พื้นที่ดำเนินโครงการตั้งอยู่ห่างไกลจาก มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ทำให้การเดินทางของคณะผู้ดำเนินงานใช้เวลานาน มีค่าใช้จ่ายด้านการเดินทางสูง และจำกัดจำนวนครั้งในการลงพื้นที่ ส่งผลให้การติดตามและให้คำปรึกษาเชิงลึกแก่เกษตรกรทำได้ไม่เต็มประสิทธิภาพ

2. ข้อจำกัดด้านเวลาของเกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการ

เกษตรกรในพื้นที่มีภารกิจด้านการประกอบอาชีพและกิจกรรมทางการเกษตรที่แตกต่างกันในแต่ละช่วงเวลา ส่งผลให้ช่วงเวลาวางไม่ตรงกัน ทำให้การนัดหมายเข้าร่วมกิจกรรม การอบรม หรือการทดลองปฏิบัติร่วมกันเป็นไปได้ยาก และต้องมีการปรับแผนการดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง

3. ข้อจำกัดด้านระยะเวลาดำเนินโครงการ

ระยะเวลาดำเนินโครงการค่อนข้างจำกัด เมื่อเทียบกับลักษณะกิจกรรมที่ต้องอาศัยกระบวนการเรียนรู้ ทดลอง และติดตามผลในภาคสนามอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้ไม่สามารถขยายผลหรือประเมินผลลัพธ์เชิงลึกในระยะยาวได้อย่างครบถ้วน

5.2 ข้อเสนอแนะ/แนวทางการแก้ไข

1. ใช้การอบรมแบบกลุ่มย่อยหรือออนไลน์เสริม
2. ประสานแกนนำเกษตรกรในพื้นที่เป็นผู้ช่วยถ่ายทอด
3. เสนอขยายระยะเวลาโครงการหรือทำเป็นโครงการต่อเนื่องระยะที่ 2

ภาคผนวก



| |
|------------------------|
| งานสารบรรณคณะเทคโนโลยี |
| เลขที่รับ 846 |
| วันที่ 28 มี.ค. 2568 |
| เวลา 10:52 น. |

บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ สำนักงานอธิการบดี โทร. 043-754416 ต่อ 1757
ที่ อว 0605.1(9) / 2062 วันที่ 28 มีนาคม 2568

เรื่อง ขอส่งกลับสัญญาการรับทุนอุดหนุนโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อเพิ่ม
ศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568

เรียน คณบดีคณะเทคโนโลยี

ตามที่ กองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ โดยคลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยมหาสารคาม ได้ดำเนินการแจ้งผลการพิจารณาทุนอุดหนุนโครงการแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568 พร้อมทั้งให้ผู้ได้รับทุนคือ รศ.ดร.ทรงศักดิ์ จำปาหวะดี ดำเนินการอนุมัติโครงการพร้อมทำสัญญาแล้วจัดส่งมายังกองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ เพื่อให้ผู้กำกับและดูแลทุนลงนามในสัญญาการรับทุนนั้น

บัดนี้ กองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ ได้ดำเนินการให้ผู้กำกับและดูแลทุนลงนามในสัญญาเป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงขอส่งคู่มือสัญญาโครงการ จำนวน 2 ฉบับ (ตามเอกสารแนบท้าย) เพื่อเป็นหลักฐานในการดำเนินงานโครงการและแจ้งผู้ได้รับทุนต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

| | | |
|-------|--|-----------------------------------|
| เรียน | <input checked="" type="checkbox"/> คณบดี | <input type="checkbox"/> รองคณบดี |
| | <input checked="" type="checkbox"/> เพื่อโปรดทราบ | |
| | <input type="checkbox"/> เพื่อโปรดพิจารณาสั่งการ | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> เห็นควรมอบ/แจ้ง.....งานวิจัย | |

สว.วิภาสสินทพร / สว.จ.นางฉวีภาณี

8 มี.ค. 2568

28 มี.ค. 2568

(ศาสตราจารย์ ดร.อนงค์ฤทธิ์ แข็งแรง)
รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและนวัตกรรม

| | | |
|--------|-------------------------------------|---|
| คำสั่ง | <input type="checkbox"/> ทราบ | <input checked="" type="checkbox"/> ตามเสนอ |
| | <input type="checkbox"/> อนุมัติ | <input type="checkbox"/> อนุญาต |
| | <input type="checkbox"/> อื่นๆ..... | |

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศุภยจิรา สุขบุญญสถิตย์)
รองคณบดีฝ่ายบริหาร วางแผน และพัฒนาองค์กร
ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะเทคโนโลยี
28 มี.ค. 2568

กองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ
 เลขรับ..... 595
 วันที่..... 18 มี.ค. 2568
 เวลา..... 14.07



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม โทร 043-754085 โทรสาร 043-754086 ภายใน 1840
 ที่ อว 0605.2(3)/ 639 วันที่ 14 มีนาคม 2568

เรื่อง ขออนุมัติโครงการภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำ วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.)
 เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

เรียน รองอธิการบดีฝ่ายวิจัย และนวัตกรรม

ตามที่ นายทรงศักดิ์ จำปาอะตี สังกัดคณะเทคโนโลยี ได้รับทุนสนับสนุนโครงการภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 แพลตฟอร์ม เพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE.) ภายใต้ชื่อโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อโค มีคุณภาพและมาตรฐานตอบโจทย์การตลาด เป็นเงิน 170,160 บาท (หนึ่งแสนเจ็ดหมื่นหนึ่งร้อยหกสิบบาทถ้วน) ความละเอียดทราบแล้วนั้น

บัดนี้ ข้าพเจ้า นายทรงศักดิ์ จำปาอะตี ในฐานะผู้รับผิดชอบหลักโครงการ จึงใคร่ขออนุมัติ โครงการภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 แพลตฟอร์ม เพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE.) ภายใต้ชื่อโครงการดังกล่าวข้างต้น เป็นเงิน 170,160 บาท (หนึ่งแสนเจ็ดหมื่นหนึ่งร้อยหกสิบบาทถ้วน) เพื่อดำเนินการกิจกรรมโครงการต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติโครงการ

วิทยุรองอธิการบดี ฝ่ายวิจัยและบริการวิชาการ

สัญญาเลขที่..... 6810003

ตรวจสอบเอกสารครบถ้วนเรียบร้อย

เห็นควรพิจารณาอนุมัติ (นายทรงศักดิ์ จำปาอะตี)

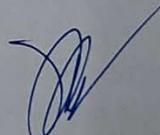
ผู้ตรวจสอบ.....

วันที่..... 14 มี.ค. 68

ลงชื่อ

(รองศาสตราจารย์ ดร.ทรงศักดิ์ จำปาอะตี)

ผู้รับผิดชอบหลักโครงการ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิภาวี ไทเมืองพล)

รองคณบดีฝ่ายวิจัย วิเทศสัมพันธ์ และบริการวิชาการเขตพื้นที่นาสีนวน

ปฏิบัติราชการแทนคณบดีคณะเทคโนโลยี

(นายณพวิทย์ ศรีเวียงธนธิป)

ผู้อำนวยการกองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ

55068

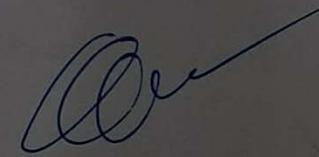
คำสั่ง

ทราบ

ตามเสนอ

อนุมัติ

อนุมัติ



(ศาสตราจารย์อรรถกฤษณ์ แข็งแรง)

รองอธิการบดีฝ่ายวิจัยและนวัตกรรม

55068

คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยมหาสารคาม
เอกสารปกปิด ห้ามเผยแพร่ก่อนได้รับอนุญาต
สัญญาเลขที่ ๒๕.๑๐๐๒.๓ / ๒๕๖๘

สัญญาการรับทุนอุดหนุนโครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน งบประมาณประจำปี 2568

สัญญานี้ทำขึ้น ณ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ตั้งอยู่เลขที่ 41 หมู่ 20 ตำบลขามเริญ อำเภอกันทรวิชัย จังหวัดมหาสารคาม 44150 ระหว่าง มหาวิทยาลัยมหาสารคาม โดยอธิการบดี/รองอธิการบดี ที่ได้รับมอบจากอธิการบดี ซึ่งสัญญาเรียกว่า "ผู้กำกับดูแลทุน" ฝ่ายที่หนึ่ง กับนายทรงศักดิ์ จำปาเวศดี สังกัด คณะเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยมหาสารคาม ซึ่งสัญญาต่อไปในสัญญานี้ เรียกว่า "ผู้รับทุน" ทั้งสองฝ่ายได้ตกลงกันมีข้อความดังต่อไปนี้

ข้อ 1. ผู้รับทุนตกลงยินยอมรับทุนอุดหนุนจากสำนักปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สป.อว.) เพื่อทำ "โครงการเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน" ภายใต้ชื่อ "พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อโค มีคุณภาพและมาตรฐานตอบโจทย์การตลาด" ซึ่งต่อไปในสัญญานี้จะเรียกว่า "โครงการ" ในวงเงิน 170,160 บาท (หนึ่งแสนเจ็ดหมื่นหนึ่งร้อยหกสิบบาทถ้วน) โดยมีระยะเวลาดำเนินการของโครงการ ไม่นเกิน 1 (หนึ่ง) ปีงบประมาณ นับตั้งแต่วันที่ 14 เดือน มีนาคม พ.ศ. 2568 ถึงวันที่ 30 เดือน กันยายน พ.ศ. 2568

ข้อ 2. สป.อว. ตกลงให้ทุนสนับสนุนโครงการแก่ผู้รับทุน โดยกำหนดเวลา เงื่อนไขตามระเบียบต่างๆ ดังนี้

(2.1) ผู้รับทุนต้องรายงานความก้าวหน้าในระบบ CMO คลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ ตามระยะเวลาที่กำหนด คือ รายงานทุกไตรมาสโดยรายงานภายในวันที่ 5 ของเดือนแรกของไตรมาสถัดไป (5 เมษายน/5 กรกฎาคม ยกเว้นไตรมาสที่ 4 ภายในวันที่ 30 กันยายน) ทาง www.clinictech.ops.go.th/online/cmo/login.asp

(2.2) ผู้รับทุนต้องจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ ซึ่งประกอบไปด้วยเนื้อหาของเทคโนโลยีรูปแบบของการบริการ/วิธีการ/กิจกรรม หลักฐานของผู้รับบริการ สรุปการประเมินผลจากการใช้เครื่องมือที่ใช้ / รายงานค่าใช้จ่ายจริงปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน พร้อม รูปภาพ ซึ่งต้องสอดคล้องกับข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติสนับสนุน โดยจัดทำในรูปเอกสารขนาด A4 ส่งรายงานฉบับสมบูรณ์พร้อม CD ดิจิทัลไฟล์และไฟล์ภาพกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง จำนวนอย่างละ 2 ชุดและจัดส่งให้ กองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ ภายในวันที่ 24 กันยายน 2565

(2.3) ผู้รับทุนจะต้องให้ความร่วมมือในการเข้ารับการฝึกอบรมระบบติดตามโครงการคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ ตามที่ สป.อว. กำหนด และให้ข้อมูลแก่คณะทำงานหรือที่ปรึกษาจากภายนอกหรือผู้ตรวจราชการทั้งภายในและภายนอก ในการตรวจติดตามหรือเพื่อประเมินผลในพื้นที่ปฏิบัติรวมทั้งให้ข้อมูลและร่วมกิจกรรมในการเผยแพร่เทคโนโลยีและประชาสัมพันธ์ ผลงานของกิจกรรมฯ

(2.4) หากมีการเปลี่ยนกลุ่มเป้าหมาย การปรับแผนการดำเนินงานหรือผู้รับผิดชอบ หลังจากการตอบยืนยันและขอเบิกเงินแล้ว ต้องทำหนังสือแจ้งมายังกองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการเป็นลายลักษณ์อักษร โดยจำนวนกลุ่มเป้าหมาย ผลสัมฤทธิ์ของงานต้องไม่เปลี่ยนแปลงและงบประมาณยังอยู่ในวงเงินที่ได้รับการจัดสรร

(2.5) หากผู้รับทุนไม่สามารถดำเนินการได้แล้วเสร็จภายในปีงบประมาณ สามารถขอขยายเวลาการดำเนินการไปได้ 3 เดือน ในปีงบประมาณถัดไป (ภายในเดือนธันวาคมของปีงบประมาณถัดไป) โดยทำหนังสือแจ้งกองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ เป็นลายลักษณ์อักษร ภายในไตรมาสที่ 3 ของปีงบประมาณ (ภายในเดือนกรกฎาคม) พร้อมจัดทำแผนงาน/แผนเงินที่เหลืออยู่ ตามระยะเวลาที่ขยายเวลา

(2.6) งบประมาณคงเหลือภายหลังจากการดำเนินโครงการแล้วเสร็จ ต้องส่งกลับคืนกระทรวงการคลังเป็นรายได้แผ่นดินทันที

(2.7) ผู้รับทุนเมื่อตอบแบบยืนยันและขอเบิกเงินไปแล้ว ไม่สามารถดำเนินโครงการได้ต้องแจ้งเหตุผล ความ
เป็นและแนวทางการแก้ไขพร้อมแนบให้ กองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ ทราบเป็นลายลักษณ์อักษร มิฉะนั้นอาจถูก
สิ้นบัญชีเป็นผู้จัดงาน

ข้อ 3. ผู้รับทุนจะต้องใช้เงินทุนที่ได้รับตามสัญญา เพื่อดำเนินการให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์ของโครงการตามสัญญา
เท่านั้น และจะต้องใช้อย่างประหยัดและเหมาะสม ตามระเบียบการเงิน บัญชี และพัสดุ ตลอดจนจัดเตรียมหลักฐานการรับเงินและ
การจ่ายเงินให้ถูกต้องครบถ้วน และพร้อมที่จะให้มีการตรวจสอบได้ตามที่ มหาวิทยาลัย และสป.อว. เห็นสมควร และในกรณีที่เกิด
ปัญหาซึ่งต้องพิจารณาว่า การใช้เงินเพื่อดำเนินการของผู้รับทุนเป็นไปตามวัตถุประสงค์ของโครงการหรือไม่ ทั้งสองฝ่ายตกลงให้
สป.อว. เป็นผู้วินิจฉัยชี้ขาด

ข้อ 4. ผู้รับทุนต้องแจ้งข้อมูลจำนวนผู้เข้าร่วมในกิจกรรมโครงการและมีการประเมินความพึงพอใจในการเข้าร่วม
กิจกรรม

ข้อ 5. ผู้รับทุนต้องเปิดเผยผลงานทั้งหมดต่อ มหาวิทยาลัย และจะต้องให้ความร่วมมือในการเปิดเผยผลงานทั้งหมดเพื่อ
โฆษณาเผยแพร่ให้เกิดประโยชน์ต่อสาธารณชน รวมทั้งกิจกรรมอื่นๆ ที่มหาวิทยาลัยจัดขึ้นทั้งภายในและภายนอก

ข้อ 6. ผู้กำกับดูแลทุน มีสิทธิระงับงานทั้งหมดหรือบางส่วนหรือบอกเลิกสัญญานี้ ถ้าพิจารณาเห็นว่าผู้รับทุนและคณะ
นักวิจัยมิได้ปฏิบัติงานด้วยความซื่อสัตย์สุจริต หรือเอาใจใส่ในวิชาชีพเท่าที่พึงคาดหมายได้จากนักวิจัยในระดับเดียวกัน หรือมิได้ปฏิบัติ
ตามสัญญาข้อใดข้อหนึ่ง หรือเมื่อเห็นว่าควรยุติโครงการตามสัญญา ในกรณีเช่นนี้ ผู้กำกับดูแลทุน ต้องมีหนังสือแจ้งให้ผู้รับทุน
ทราบล่วงหน้าอย่างน้อย 30 วัน

ข้อ 7. ในกรณีที่มิเหตุสุดวิสัยหรือเหตุอันเนื่องจากความผิดหรือความบกพร่องของ ผู้กำกับดูแลทุน หรือ พฤติการณ์อันใด
อันหนึ่งทีผู้สัญญาไม่ต้องรับผิดชอบตามกฎหมาย ทำให้ผู้รับทุนไม่สามารถทำโครงการให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาที่กำหนดแห่ง
สัญญานี้ ผู้กำกับดูแลทุน มีสิทธิสั่งระงับงานตามโครงการชั่วคราว และผู้รับทุนมีสิทธิขยายเวลาได้ โดยให้อยู่ในดุลยพินิจของ ผู้
กำกับดูแลทุน ที่จะพิจารณาตามเห็นสมควร

ข้อ 8. เอกสารแนบท้ายให้ถือว่าเป็นส่วนหนึ่งของสัญญานี้ ในกรณีที่เอกสารแนบท้ายสัญญาแย้งกับข้อความในสัญญานี้
ให้ถือตามข้อความในสัญญา และกรณีที่เอกสารแนบท้ายสัญญานี้ขัดแย้งกันเองหรือมิได้กล่าวไว้ให้ถือปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของ
ผู้กำกับดูแลทุน

สัญญานี้ทำขึ้น 3 ฉบับ มีความถูกต้องตรงกัน คู่สัญญานี้ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจข้อความโดยตลอดแล้ว จึงได้ลง
ลายมือชื่อเป็นสำคัญต่อหน้าพยานและต่างเก็บไว้ฝ่ายละฉบับ

(ลงชื่อ).....ผู้กำกับดูแลทุน

(ศาสตราจารย์ ดร.อนงค์ฤทธิ์ แข็งแรง)

(รองผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยมหาสารคาม)

(ลงชื่อ).....ผู้รับทุน

(รองศาสตราจารย์ ดร.ทรงศักดิ์ จำปาหวะดี)

(ลงชื่อ).....พยานผู้รับทุน

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชนิษฐา เฟ็งมีศรี)

(ลงชื่อ).....พยานผู้กำกับดูแลทุน

(นายณพวิทย์ ศรีเวียงธนาธิป)

ผู้อำนวยการกองส่งเสริมการวิจัยและบริการวิชาการ