



รายงานฉบับสมบูรณ์โครงการการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์
เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
Building Community Enterprise: BCE

โครงการยกระดับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะ
กลุ่มวิสาหกิจสีชลก้าวหน้า

ผู้รับผิดชอบโครงการ
ดร.สุภิญญา ชูใจ

คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

คำนำ

โครงการการยกระดับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะกลุ่มวิสาหกิจสีชลก้าวหน้า เป็นโครงการภายใต้แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้นักวิจัยนำความรู้ด้าน วน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับ ผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า (Product) และบริการ (Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า (ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนา คุณภาพและมาตรฐาน (Quality & Standard) โดยโครงการฯ ดังกล่าวได้ดำเนินกิจกรรมกับผู้ประกอบการกลุ่มวิสาหกิจสี ชลก้าวหน้า ตำบลเขาน้อย อำเภอสีชล จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับฟาร์มแพะให้มีมาตรฐาน สำหรับเป็นแหล่งวัตถุดิบต้นน้ำในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ยกระดับกระบวนการและกรรมวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์แพะให้มี คุณภาพและมาตรฐานที่ตอบโจทย์ความต้องการของตลาด และพัฒนาทักษะการเป็นผู้ประกอบการและการตลาดจำหน่าย ผลิตภัณฑ์แปรรูปแพะ

ดังนั้นคณะผู้จัดทำจึงหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้คงมีประโยชน์ต่อท่านผู้อ่าน และหากรายงานฉบับนี้มี ข้อผิดพลาดประการใด คณะผู้จัดทำต้องขออภัยไว้ ณ ที่นี้ด้วย

สุภิญญา ชูใจ และคณะ
ผู้จัดทำรายงาน

กิตติกรรมประกาศ

ทางทีมงานและคณะผู้รับผิดชอบโครงการ ขอขอบคุณกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ที่สนับสนุนงบประมาณประจำปี 2568 ในครั้งนี้เพื่อดำเนินงานโครงการโครงการยกระดับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะกลุ่มวิสาหกิจสีชลก้าวหน้า ตำบลเขาน้อย อำเภอสีชล จังหวัดนครศรีธรรมราช เพื่อนำความรู้ด้าน วทน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า (Product) และบริการ (Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า (ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน (Quality & Standard) อีกทั้งผลการดำเนินงานของโครงการฯ สามารถเติมเต็ม และสนับสนุนพันธกิจด้านการให้บริการทางวิชาการแก่สังคมของมหาวิทยาลัยได้อย่างดียิ่ง

ขอขอบคุณนายกองค์การบริหารส่วนตำบลเขาน้อย อำเภอสีชล จังหวัดนครศรีธรรมราช และสมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบลเขาน้อยที่ให้การสนับสนุนและอำนวยความสะดวกทุกด้าน และขอขอบคุณสมาชิกและเครือข่ายเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะที่ให้ความร่วมมือการดำเนินโครงการ และขอขอบคุณผู้บริหาร บุคลากร นักศึกษา หน่วยงานสนับสนุนภายในมหาวิทยาลัย และหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย ที่ให้ความกรุณาอำนวยความสะดวก ให้คำแนะนำที่มีประโยชน์และเอื้อเฟื้อในทุกด้าน เพื่อให้การดำเนินงานโครงการฯ ผ่านไปได้ด้วยดี

สุภิญญา ชูใจ และคณะ
ผู้รับผิดชอบโครงการ

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ	1
1.2 แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ	16
บทที่ 2 วิธีการดำเนินงานถ่ายทอดเทคโนโลยี	21
2.1 การดำเนินกิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยี	21
บทที่ 3 ผลการดำเนินโครงการ	32
3.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินผล	32
3.2 การติดตามผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	34
บทที่ 4 สรุปผลโครงการ	36
4.1 การประเมินทางเศรษฐศาสตร์ทั้งโครงการ	36
4.2 ปัญหาและอุปสรรค	36

บทที่ 1

1.1 ข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ

แบบฟอร์ม

2
5
6
5

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
Building Community Enterprise : BCE



แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้นักวิจัยนำความรู้ด้าน
วทน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับ
ผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า(Product) และบริการ(Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า
(ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและ
มาตรฐาน(Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ(Business model) และแผน
ธุรกิจ(Business plan) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการ
แข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริมวิถีคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน
(Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม(Social Enterprise) ได้ในอนาคต

ขั้นตอนการพัฒนา	แนวทางเบื้องต้น
ปีที่ ๑ มาตรฐาน เตรียมพร้อมสู่การขอรับรอง มาตรฐาน	การให้ความรู้ เทคโนโลยี เพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ เช่น GMP ออย. มผช.
ปีที่ ๒ โมเดลธุรกิจ ขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ	นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทาง ออฟไลน์และออนไลน์
ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนาธุรกิจสู่ธุรกิจเพื่อ สังคม	ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจ เพื่อสังคม

โครงการใหม่

 โครงการต่อเนื่องปีที่ 2 โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน : คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

2. ชื่อโครงการ : การขับเคลื่อนผลิตภัณฑ์แปะสู่ตลาดเป้าหมายของกลุ่มวิสาหกิจสีลแก้วหน้า
ชื่อโครงการควรสั้น กระชับ บ่งบอก วทน. และ กลุ่มที่จะดำเนินการเพื่อไปพัฒนาผู้ประกอบการ

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) : SO-๐๕: ปศุสัตว์ เป้าหมาย โคน/แพะ/ไก่เบตง/ไก่เบฆลา

ระบุห่วงโซ่คุณค่าที่สอดคล้องกับภาค

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์ โทร อีเมล	หน้าที่ รับผิดชอบใน โครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
อ.สุภิญญา ชูใจ เบอร์โทร ๐๘๙ ๘๖๗๓๐๑ อีเมล: supinya.c@rmutsv.ac.th	หัวหน้า โครงการ	โภชนศาสตร์สัตว์เคี้ยวเอื้อง	วิจัยและบริการวิชาการ ด้านอาหารและสุขภาพให้ กลุ่มวิสาหกิจ
อ.ดร.สุนิษา คงทอง เบอร์โทร ๐๘๑ ๑๔๕๕๖๑๐ อีเมล: Sunisa.p@rmutsv.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	สารเสริมสุขภาพและอาหาร เพื่อสุขภาพ	วิจัยและบริการวิชาการ ด้านอาหารและสุขภาพให้ กลุ่มวิสาหกิจ
อ.สพ.ญ.ภรณ์ทิพย์ ทองมณี เบอร์โทร ๐๘๗ ๔๖๗๖๒๕ อีเมล: porntip.th@rmutsv.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	อายุรศาสตร์สัตว์เคี้ยวเอื้อง	วิจัยและบริการวิชาการ ด้านอาหารและสุขภาพให้ กลุ่มวิสาหกิจ
อ.สพ.ญ.นิรมล ทองเต็ม เบอร์โทรศัพท์ 084-2437700	ผู้ร่วมโครงการ	อายุรศาสตร์สัตว์เคี้ยวเอื้อง	วิจัยและบริการวิชาการ ด้านอาหารและสุขภาพให้ กลุ่มวิสาหกิจ
น.สพ.ศิริศักดิ์ ชีช่วง โทร ๐๘๓ ๗๗๕๐๖๐๘ อีเมล: Sirisak.c@rmutsv.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	การตัดแต่งชิ้นเนื้อ	วิจัยและบริการวิชาการ ด้านอาหารและสุขภาพให้ กลุ่มวิสาหกิจ
ผศ.จรีพร เชื้อเจ็ดตน เบอร์โทร ๐๙๐ ๑๖๐๖๕๙๙ อีเมล: Jareeporn.c@rmutsv.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เนื้อสัตว์และสัตว์น้ำ	วิจัยและบริการวิชาการ ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ให้กลุ่มวิสาหกิจ
ผศ. เจษฎา ร่มเย็น อีเมล: Jatsada.r.c@rmutsv.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	ผู้ประกอบการและการตลาด	วิจัยและบริการวิชาการ ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ให้กลุ่มวิสาหกิจ

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

² แนบประวัติแบบย่อ (การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

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

- 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ ปีงบประมาณ 2567.....)
☞ แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย
- 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....

- 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิชากิจชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการ เทคโนโลยี)
- 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ)โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ)โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่านหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับ

ภาค)

- 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน
- โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....
- หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ไม่เคยดำเนินการ
- เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

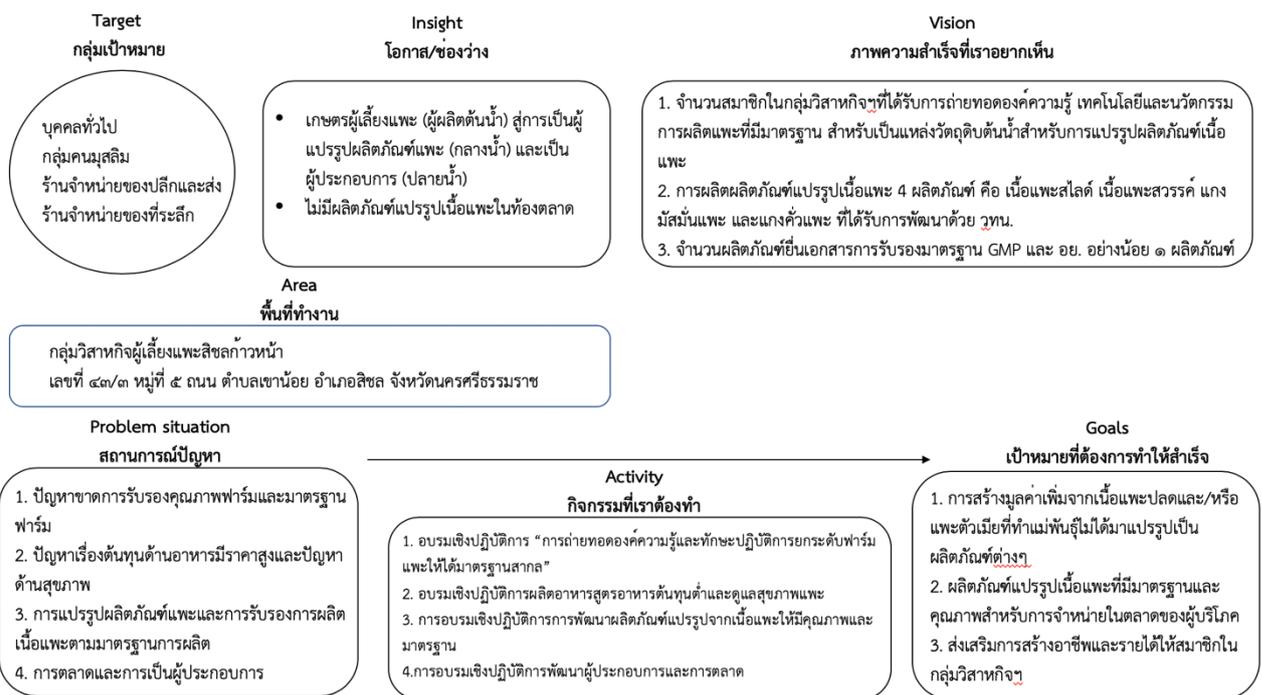
6. หลักการและเหตุผล :

ผู้เสนอโครงการต้องนำเสนอข้อมูลสำคัญ 2 ส่วน คือ (1) ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ และ (2) ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ โดยใช้เครื่องมือต่าง ๆ ในการวิเคราะห์ เช่น SWOT, fishbone, Dream it Do it (DIDI), Problem situation, Problem research planning, Empathise form, Crazy's 8, Icsberg model, Theory of Change, Stakeholder Analysis, Impact Value Chain, Value Proposition, Gantt Chart เป็นต้น อ่านเพิ่มเติมในบทที่ 6-7)

แพะเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่รัฐบาลมีการส่งเสริมการเลี้ยงเนื่องจากให้ผลผลิตและผลตอบแทนเร็วกว่าการเลี้ยงโค มีขนาดตัวเล็ก ใช้พื้นที่น้อย จัดการเลี้ยงดูง่ายและทนทานต่อทุกสภาพอากาศ จากสถานภาพการผลิตแพะในปัจจุบันพบว่า แนวโน้มการเลี้ยงแพะในประเทศไทยมีจำนวนแพะและเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะเพิ่มมากขึ้น และคาดการณ์ว่าทิศทางในอนาคตจะมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นต่อเนื่องเพราะประเทศไทยมีกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นผู้นับถือศาสนาอิสลาม อีกทั้งอุตสาหกรรมการเลี้ยงแพะในประเทศไทยสามารถส่งออกแพะมีชีวิตไปยังประเทศเพื่อนบ้าน โดยมีมูลค่าส่งออกแพะประมาณ ๕๖.๗๕ ล้านบาท ดังนั้นการส่งเสริมความเข้มแข็งให้กับเกษตรกรและกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะนับเป็นสินค้าปศุสัตว์ทางเลือกที่น่าสนใจที่สามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรได้ จากการสำรวจข้อมูลเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะในพื้นที่จังหวัดนครศรีธรรมราช พบว่ามีกลุ่มวิสาหกิจแพะเนื้อ ทั้งหมด ๔๐ กลุ่ม และกลุ่มแพะนม ๑ กลุ่ม มีจำนวนเกษตรกรทั้งหมด ๓๖๖ คน และมีจำนวนแพะโดยประมาณ ๑๘,๐๐๐ ตัว (ข้อมูลกรมปศุสัตว์, ๒๕๖๕) และทีมวิจัยได้ลงพื้นที่สำรวจข้อมูลกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะที่มีศักยภาพสูงในจังหวัดนครศรีธรรมราช จำนวน ๕ กลุ่ม ประกอบด้วย กลุ่มวิสาหกิจผู้เลี้ยงแพะ อ.สีชล (๒,๕๐๐ ตัว) กลุ่มวิสาหกิจผู้เลี้ยงแพะ อ.พิปูน (๑,๒๐๐ ตัว) กลุ่มวิสาหกิจผู้เลี้ยงแพะ อ.บางขัน (๕๐๐ ตัว) กลุ่มวิสาหกิจผู้เลี้ยงแพะ อ.ร่อนพิบูลย์ (๓,๕๐๐ ตัว) และกลุ่มวิสาหกิจผู้เลี้ยงแพะ อ.เชียรใหญ่ (๑,๕๕๐ ตัว) จากการสำรวจข้อมูลปัญหาการเลี้ยงแพะในจังหวัดนครศรีธรรมราชได้สะท้อนปัญหาอุตสาหกรรมแพะที่เกิดขึ้นอย่างชัดเจน ได้แก่ ขาดสายพันธุ์แพะที่เหมาะสมกับพื้นที่ แพะที่เลี้ยงมีจำนวนไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาดต่างประเทศ ขาดการรับรองคุณภาพฟาร์มและมาตรฐานฟาร์ม ต้นทุนการผลิตด้านอาหารมีราคาสูงโดยเฉพาะอาหารชั้นปัญหาด้านสุขภาพและระบบสืบพันธุ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์แพะและการรับรองการผลิตเนื้อแพะตามมาตรฐานการผลิต GMP (Good Manufacturing Practice) การตลาดและการเป็นผู้ประกอบการ เป็นต้น โดยพบว่ากลุ่มวิสาหกิจผู้เลี้ยงแพะในจังหวัดนครศรีธรรมราชไม่มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์แพะและการรับรองการผลิตเนื้อแพะตามมาตรฐานการผลิต ยกเว้นกลุ่มวิสาหกิจแพะผู้เลี้ยงแพะสีชลก้าวหน้า

กลุ่มวิสาหกิจแพะผู้เลี้ยงแพะสีชลก้าวหน้าจัดตั้งเพื่อรวบรวมสมาชิกผู้เลี้ยงแพะในอำเภอสีชล จังหวัดนครศรีธรรมราช มีจำนวนสมาชิก ๒๗ คน และมีจำนวนแพะทั้งหมด ๒,๕๐๐ ตัว โดยในกลุ่มเลี้ยงแพะเพื่อการจำหน่ายแพะมีชีวิต (สายพันธุ์แพะ ลูกแพะ แพะขุน) และมูลแพะ ซึ่งทางคณะสัตวแพทยศาสตร์ มทร.ศรีวิชัย ได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการบริการวิชาการและการฝึกปฏิบัติคลินิกแพะของนักศึกษาสัตวแพทย์ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน แต่อย่างไรก็ตาม

ปัญหาจากการเลี้ยงแพะในปัจจุบัน คือ ขาดการรับรองคุณภาพฟาร์มและมาตรฐานฟาร์ม ต้นทุนการผลิตด้านอาหารมีราคาสูงโดยเฉพาะอาหารชั้น ปัญหาด้านสุขภาพและระบบสืบพันธุ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์แพะและการรับรองการผลิตเนื้อแพะตามมาตรฐานการผลิต GMP ตลาดแพะมีชีวิตราคาตกต่ำ การตลาดและการเป็นผู้ประกอบการ เป็นต้น จากปัญหาดังกล่าวเป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้เกษตรกรมีขีดจำกัดความสามารถในการแข่งขันทางการตลาด ไม่สามารถเพิ่มปริมาณการผลิต และผลกำไรได้ อีกทั้งความต้องการของตลาดแพะมีชีวิตมีความต้องการแพะขุนเพศผู้และไม่มีองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อแพะ โดยเหตุผลดังกล่าวจึงทำให้ทางกลุ่มฯและทางที่มิวิจัยและบริการวิชาการแพะของคณะสัตวแพทยศาสตร์ มีแนวคิดในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากเนื้อแพะจึงมีการขับเคลื่อนกลุ่มการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากแพะ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการนำแพะปลดและแพะตัวเมียที่ทำแม่พันธุ์ไม่ได้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ (ความต้องการของตลาดแพะมีชีวิตมีความต้องการแพะขุนเพศผู้)



กรณีโครงการใหม่

กลุ่มวิสาหกิจแพะผู้เลี้ยงแพะสีชลก้าวหน้าจัดตั้งเพื่อรวบรวมสมาชิกผู้เลี้ยงแพะในอำเภอสีชล จังหวัดนครศรีธรรมราช มีจำนวนสมาชิก ๒๗ คน และมีจำนวนแพะทั้งหมด ๒,๕๐๐ ตัว โดยในกลุ่มเลี้ยงแพะเพื่อการจำหน่ายแพะมีชีวิต (สายพันธุ์แพะ ลูกแพะ แพะขุน) และมูลแพะ ซึ่งทางคณะสัตวแพทยศาสตร์ มทร.ศรีวิชัย ได้เข้าไปมีส่วนร่วมในการบริการวิชาการและการฝึกปฏิบัติคลินิกแพะของนักศึกษาสัตวแพทย์ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน แต่อย่างไรก็ตาม ปัญหาจากการเลี้ยงแพะในปัจจุบัน คือ ขาดการรับรองคุณภาพฟาร์มและมาตรฐานฟาร์ม ต้นทุนการผลิตด้านอาหารมีราคาสูงโดยเฉพาะอาหารชั้น ปัญหาด้านสุขภาพและระบบสืบพันธุ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์แพะและการรับรองการผลิตเนื้อแพะตามมาตรฐานการผลิต GMP ตลาดแพะมีชีวิตราคาตกต่ำ การตลาดและการเป็นผู้ประกอบการ เป็นต้น จากปัญหาดังกล่าวเป็นสาเหตุสำคัญที่ทำให้เกษตรกรมีขีดจำกัดความสามารถในการแข่งขันทางการตลาด ไม่สามารถเพิ่มปริมาณการผลิต และผลกำไรได้ อีกทั้งความต้องการของตลาดแพะมีชีวิตมีความต้องการแพะขุนเพศผู้และไม่มีองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อแพะ โดยเหตุผลดังกล่าวจึงทำให้ทางกลุ่มฯและทางที่มิวิจัยและบริการวิชาการแพะของคณะสัตวแพทยศาสตร์ มีแนวคิดในการสร้างมูลค่าเพิ่มจากเนื้อแพะจึงมีการขับเคลื่อนกลุ่มการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากแพะ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการนำแพะปลดและแพะตัวเมียที่ทำแม่พันธุ์ไม่ได้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ (ความต้องการของตลาดแพะมีชีวิตมีความต้องการแพะขุนเพศผู้)

ข้อมูลผู้ประกอบการอธิบายสถานะปัจจุบัน รายละเอียดของผู้ประกอบการ การประกอบการ การบริการจัดการกลุ่ม การจัดการวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การตลาดในปัจจุบัน

ปัจจุบันทางกลุ่มวิสาหกิจฯ ได้มีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อแพะ ประกอบด้วย แกงมัสมั่นแพะและแกงคั่วแพะ จากการแปรรูปแพะเนื้อปลดเดือนละ ๒ ตัว ซึ่งมีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในตลาดภายในพื้นที่จนสามารถสร้างรายได้เสริมให้กับสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจฯ ระดับหนึ่ง แต่อย่างไรก็ตามยังมีข้อจำกัดด้านการพัฒนาและการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อแพะให้มีมาตรฐานและคุณภาพ หลายประการ ประกอบด้วย มาตรฐานโรงเชือดแพะ มาตรฐานโรงเรือนแปรรูป การตกแต่งชิ้นส่วนแพะให้มีคุณภาพ ขาดมาตรฐานตามข้อกำหนดการผลิตอาหารเพื่อบริโภค (อย.) การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ เงินทุนหมุนเวียนและการตลาด เป็นต้น แต่เนื่องด้วยทางกลุ่มวิสาหกิจฯ มีศักยภาพและมีความพร้อม ประกอบด้วย แพะปลดมีชีวิต โรงเรือนแปรรูป เครื่องสไลด์ ตู้เย็น ตู้บลมร้อน เครื่องอัดสุญญากาศและอุปกรณ์พื้นฐาน เป็นต้น สำหรับการพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อแพะ ๒ ผลิตภัณฑ์ คือ แกงมัสมั่นแพะ และแกงคั่วแพะ ที่มีมาตรฐานและคุณภาพสำหรับการจำหน่ายในตลาดออฟไลน์และออนไลน์ของผู้บริโภคต่อไป

แนวทางในการจัดการห่วงโซ่คุณค่าจากฟาร์มแพะสู่ผลิตภัณฑ์แปรรูปแพะเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มของเนื้อแพะและแก้ปัญหาการบริโภคเนื้อแพะให้ตรงกับความต้องการของตลาด จึงมีความจำเป็นในการยกระดับขีดความสามารถของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาคน ของ ตลาด โดยใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อสร้างคุณค่าให้กับผลิตภัณฑ์และการสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน คือ (๑) ระดับต้นน้ำ: วัตถุดิบ คือ แพะ เนื้อแพะที่จะนำไปแปรรูปผลิตภัณฑ์ต้องมีมาตรฐานและมีคุณภาพ โดยฟาร์มแพะต้องผ่านการตรวจรับรองมาตรฐานฟาร์มและฟาร์มปลอดโรค การทำมาตรฐานสายพันธุ์แพะที่นำมาแปรรูป การให้อาหารแพะ การจัดการสุขภาพแพะ และการตัดแต่งซากแพะที่มีคุณภาพ โดยจะเป็นปัจจัยป้อนวัตถุดิบเนื้อแพะจากเครือข่ายสมาชิกให้กับกลุ่มการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างรายได้หมุนเวียนให้กลุ่มวิสาหกิจ (๒) ระดับกลางน้ำ: กรรมวิธีและกระบวนการผลิตที่สม่ำเสมอ โดยกระบวนการและกรรมวิธีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆ ต้องมีมาตรฐานและคุณภาพ ประกอบด้วย มาตรฐานโรงเรือนแปรรูป การตกแต่งชิ้นส่วนแพะที่มีคุณภาพ มาตรฐานตามข้อกำหนดการผลิตอาหารเพื่อบริโภค (อย.) การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แบรินต์สินค้าเป็นที่รู้จักในวงกว้าง (๓) ระดับปลายน้ำ: ทักษะความรู้การเป็นและพัฒนาทางด้านการตลาด การพัฒนาการขายในหลากหลายช่องทาง

โดยในปีงบประมาณ 2567 ได้รับจัดสรรโครงการ “การยกระดับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะกลุ่มวิสาหกิจลิขลิท้าวหน้า” ทางคณะทำงานได้ดำเนินโครงการแล้วเสร็จ ดังแสดงในรูปภาพที่ 1 ซึ่งจากประชุมติดตามผลพบว่าทางกลุ่มมีประเด็นปัญหาที่ต้องให้ทางคณะทำงานดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหาที่แสดงในตาราง

รูปภาพที่ 1 กิจกรรมการดำเนินงานของโครงการ
“การยกระดับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะกลุ่มวิสาหกิจชุมชนก้าวน้ำ”



การพบปะพูดคุยเพื่อสอบถามความต้องการเพิ่มเติม นำมาสู่ โจทย์การขอเสนอ

การขับเคลื่อนผลิตภัณฑ์แพะสู่ตลาดเป้าหมายของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนก้าวน้ำ

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
1. ปัญหาขาดองค์ความรู้ในการจัดการผลิตแพะให้ได้มาซึ่งเนื้อเกรดพรีเมียม	1. แนวทางในการจัดการผลิต โดยการจัดการให้อาหารที่ทำให้ผลผลิตแพะเป็นเนื้อเกรดพรีเมียม 2. แนวทางในการผลิตสูตรอาหารที่เหมาะสมตามสภาพการผลิตจริง ต่อการผลิตเนื้อพรีเมียม 3. แนวทางในการตัดแต่งซากแพะตามหลักมาตรฐานสากล เพื่อเนื้อเกรดพรีเมียมคุณภาพ
2. ปัญหาเรื่องต้นทุนด้านอาหารมีราคาสูง	แนวทางการแพะผลิตอาหารต้นทุนต่ำ โดยไม่ส่งผลกระทบต่ออัตราการอัตราการเจริญเติบโต และส่งผลกระทบต่อการผลิตเนื้อแพะพรีเมียม
3 ปัญหาขาดการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อแพะตามความต้องการตลาดในยุคปัจจุบัน	- การจัดการแปรรูปผลิตภัณฑ์แพะตามความต้องการของตลาด - การจัดการแปรรูปและสร้างแบรนด์ในตลาดออนไลน์และออฟไลน์ จากผลิตภัณฑ์เป้าหมาย 3 ชนิด คือ แกงแพะ เนื้อแพะสวรรค์ และแพะเสียบไม้พร้อมบริโภค
4. การแปรรูปผลิตภัณฑ์แพะและการรับรองการผลิตเนื้อแพะตามมาตรฐานการผลิต	- การจัดการแปรรูปผลิตภัณฑ์แพะตามความต้องการของตลาด

	- การจัดการแปรรูปและสร้างแบรนด์ในตลาดออนไลน์และออฟไลน์ จากผลิตภัณฑ์เป้าหมาย 3 ชนิด คือ แกงพะแนง เนื้อพะแนงสวรรค์ และพะแนงเสียบไม้พร้อมบริโภค -
5. การตลาดและการเป็นผู้ประกอบการ	- ทักษะความรู้การเป็นผู้ประกอบการ - พัฒนาทางด้านการตลาด - พัฒนาการขายในหลากหลายช่องทาง โดยเกษตรกรจذبนักฟาร์ม เพื่อคำนวณกำไร เช่น ต้นทุน, รายรับ- รายจ่าย เพื่อประโยชน์ในการคำนวณผลกระทบเมื่อสิ้นสุดโครงการ

7. วัตถุประสงค์ :

วัตถุประสงค์จะเป็นข้อความที่แสดงถึงความต้องการที่จะกระทำสิ่งต่างๆ ภายในโครงการให้ปรากฏผลเป็นรูปธรรม ซึ่งข้อความที่ใช้เขียนวัตถุประสงค์จะต้องชัดเจนไม่คลุมเครือ สามารถวัด และประเมินผลได้ การเขียนวัตถุประสงค์ควรจะต้องคำนึงถึงลักษณะที่ดี 5 ประการ (SMART ดังนี้ S = Sensible (เป็นไปได้) หมายถึง วัตถุประสงค์จะต้องมีความเป็นไปได้ในการดำเนินงานโครงการ M = Measurable (วัดได้) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีจะต้องสามารถวัดและประเมินผลได้ A = Attainable (ระบุสิ่งที่ต้องการ) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีต้องระบุสิ่งที่ต้องการดำเนินงาน อย่างชัดเจนและเฉพาะเจาะจงมากที่สุด R = Reasonable (เป็นเหตุเป็นผล) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีต้องมีความเป็นเหตุเป็นผลในการปฏิบัติ T = Time (เวลา) หมายถึง วัตถุประสงค์ที่ดีจะต้องมีขอบเขตของเวลาที่แน่นอนในการปฏิบัติงาน วัตถุประสงค์ไม่ควรเกิน 3 ข้อ

1. นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออนไลน์และออฟไลน์
 1. เพื่อยกระดับการจัดการผลิตพะแนง สำหรับผลิตเนื้อพะแนงพรีเมียม
 2. เพื่อยกระดับกระบวนการและกรรมวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์พะแนงให้มีคุณภาพและมาตรฐานที่ตอบโจทย์ความต้องการของตลาด
3. เพื่อยกระดับธุรกิจการขายผลิตภัณฑ์จากพะแนงผ่านช่องทางออนไลน์และออฟไลน์
4. เพื่อพัฒนาทักษะการเป็นผู้ประกอบการและการตลาดจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปพะแนง

8. กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย กลุ่มวิสาหกิจผู้เลี้ยงพะแนงสีชลก้าวหน้า รหัสทะเบียน : ๕-๕๐-๑๔-๐๔/๑-๐๐๒๐.....

ชื่อผู้ประกอบการ นางจารึก เพ็ชรด้วง เบอร์โทร ๐๘๗-๕๐๘-๐๒๒๗.....

..... ที่อยู่: เลขที่ ๔๓/๓ หมู่ที่ ๕ ถนน ตำบลเขาน้อย อำเภอสีชล จังหวัดนครศรีธรรมราช

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย ละติจูด : 8.946801 ลองจิจูด: 99.765514.....

9. ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น-สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

..... มีนาคม ๒๕๖๗ – กุมภาพันธ์ ๒๕๗๐.....

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) :

นำเสนอแผนภาพรวมของโครงการที่จะดำเนินการตลอดระยะเวลาที่จะขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ที่แสดงให้เห็นถึงประเด็นปัญหา ความต้องการของผู้ประกอบการเทคโนโลยี/องค์ความรู้ที่จะนำไปแก้ไขปัญหาลดห่วงโซ่คุณค่า(ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) ผลผลิต ผลลัพธ์ ผลกระทบ(เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม) ที่คาดว่าจะเกิดขึ้น

ประเด็นปัญหา	ความต้องการของผู้ประกอบการ	องค์ความรู้ที่จะนำไปแก้ไขปัญหาลดห่วงโซ่คุณค่า
๑. ปัญหาเรื่องสูตรอาหารและการจัดการเลี้ยงเพื่อผลิตเนื้อแพะพรีเมียม	๑. องค์ความรู้การผลิตอาหารและการจัดการผลิตเนื้อแพะพรีเมียม	๑. อบรมเชิงปฏิบัติการ “การถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะปฏิบัติการยกระดับการผลิตอาหารสำหรับผลิตเนื้อแพะพรีเมียม” - การพัฒนาระบบการเลี้ยงแพะสำหรับผลิตเนื้อแพะพรีเมียม” อบรมเชิงปฏิบัติการผลิตอาหารสูตรอาหารต้นทุนต่ำ คุณภาพดี - การพัฒนาระบบคุณภาพมาตรฐานความปลอดภัยของฟาร์มแพะ
๒. ปัญหาเรื่องสุขภาพแพะ ต่อการผลิตแพะเนื้อคุณภาพสูง	๑. การดูแลสุขภาพแพะและการใช้ยาและสมุนไพรในฟาร์มแพะ	อบรมเชิงปฏิบัติการดูแลสุขภาพแพะและการใช้ยา และสมุนไพรที่ส่งผลกระทบต่อการผลิตเนื้อแพะพรีเมียมประกอบด้วย ๑. อบรมเชิงปฏิบัติการดูแลสุขภาพแพะขุน เพื่อผลิตเนื้อแพะพรีเมียม ๒. อบรมเชิงปฏิบัติการใช้สมุนไพรในการผลิตแพะขุน สำหรับผลิตเนื้อแพะพรีเมียม
๓. การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อแพะตามความต้องการตลาดในยุคปัจจุบัน	๑. กรรมวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อแพะต่าง ๆ - กรรมวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแช่แข็งแบบสับรวม - กรรมวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์แพะสวรรค์ - กรรมวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์แกงคั่วแพะ - กรรมวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อแพะเสียบไม้	การอบรมเชิงปฏิบัติการการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อแพะตามความต้องการตลาดในยุคปัจจุบัน ประกอบด้วย ๑. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อแพะพรีเมียมให้มีคุณภาพและมาตรฐานตามความต้องการของตลาดออนไลน์ และออฟไลน์ ๒. การพัฒนาสูตรการผลิต และการแปรรูป เนื้อแพะพรีเมียมให้มีคุณภาพสูง
๔. การตลาด และการเป็นผู้ประกอบการ	ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการตลาด	การอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาผู้ประกอบการและการตลาดประกอบด้วย ๑. พัฒนาแพลตฟอร์มและช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มที่

		<p>ตอบ โจทย์ตามความต้องการของตลาด</p> <p>๒. พัฒนาทางด้านการตลาด และการขายในหลากหลายช่องทาง ในรูปแบบออนไลน์ และออฟไลน์</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ผลผลิต

๑) จำนวนสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจที่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตแพะเกรดพรีเมียม ไม่น้อยกว่า ๘๐ เปอร์เซ็นต์ (๒๖ คน)

๒) การยกระดับฟาร์มแพะของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจให้เป็นฟาร์มแพะปลอดโรค ไม่น้อยกว่า ๘๐ เปอร์เซ็นต์ (๒๑ ฟาร์ม) และผลิตเนื้อแพะตามหลักมาตรฐานสากล ไม่น้อยกว่า ๕% (๒ ฟาร์ม) สำหรับเป็นแหล่งวัตถุดิบต้นน้ำสำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อแพะพรีเมียม

๓) จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด ๔ เรื่อง ประกอบด้วย ทักษะปฏิบัติการยกระดับฟาร์มแพะให้ได้มาตรฐานสากล สูตรอาหารผลิตเนื้อแพะพรีเมียม ต้นทุนต่ำและเนื้อแพะปลอดสารตกค้างจากการใช้ยาปฏิชีวนะ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อแพะพรีเมียมให้มีคุณภาพและมาตรฐาน และพัฒนาผู้ประกอบการและการตลาดออนไลน์ และออฟไลน์

๔) การพัฒนากรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะ ๔ ผลิตภัณฑ์ คือ เนื้อแพะแช่แข็งสับรวม เนื้อแพะสวรรค์ เนื้อแพะเสียบไม้พร้อมรับประทาน และแกงคั่วแพะ ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน.

๕) แพลตฟอร์มของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่สร้างรายได้ให้กับกลุ่ม อย่างน้อย 1 แพลตฟอร์ม

ผลลัพธ์

๑) การสร้างมูลค่าเพิ่มจากเนื้อพรีเมียม/หรือแพะตัวเมียที่ทำแม่พันธุ์ไม่ได้มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ

๒) ผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะพรีเมียมที่มีมาตรฐานและคุณภาพสำหรับการจำหน่ายในตลาดของผู้บริโภค

๓) ส่งเสริมการสร้างอาชีพและรายได้ให้สมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจ

ผลกระทบ

๑) สร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะพรีเมียมและสร้างรายได้เพิ่มขึ้นของกลุ่ม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐

๒) เกิดแหล่งเรียนรู้หรือศึกษาดูงานด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อแพะในพื้นที่ภาคใต้

๓) การพัฒนาเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะ (ผู้ผลิตต้นน้ำ) ผู้การเป็นผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์แพะ (กลางน้ำ) และเป็นผู้ประกอบการ (ปลายน้ำ)

๔) เกิดแผนติดตามงานในระยะยาวของหน่วยงานกรมปศุสัตว์หรือกองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์ที่สนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแพะ

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

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

The Business Model Canvas		ผลิตภัณฑ์สำหรับ (ประเภทลูกค้า) : ผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแปรรูป	ออกแบบโดย : ดร.ศุภนิชา คงทอง	วันที่ : 5/11/66	Version: 1
Key Partners พันธมิตรหรือเครือข่ายธุรกิจ <ul style="list-style-type: none"> โรงงานผลิตอาหาร บริษัทขนส่งเอกชน ตัวแทนขายส่ง 	Key Activities กิจกรรมสำคัญที่ทำให้เกิดสินค้า <ul style="list-style-type: none"> พัฒนากรรมวิธีการแปรรูป ผลิตภัณฑ์เนื้อแพะต่างๆให้ดีขึ้น เพิ่มมาตรฐานสินค้า สร้างเครือข่ายตัวแทน 	Value Propositions คุณค่า, คุณประโยชน์ให้กับลูกค้า <ul style="list-style-type: none"> ใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพและมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์แปรรูปพร้อมปรุง ผลิตภัณฑ์แปรรูปพร้อมรับประทาน เพิ่มความสะดวกในการใช้ชีวิตในยุคปัจจุบัน 	Customer Relationships การสร้างความสัมพันธ์กับลูกค้า <ul style="list-style-type: none"> สร้างระบบสมาชิก ติดตามผลลัพท์จากลูกค้า การศึกษาดูงานด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อแพะ 	Customer Segments กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย <ul style="list-style-type: none"> กลุ่มแม่บ้าน กลุ่มสำนักงานออฟฟิศ กลุ่มคนอาศัยในห้องพักคอนโด กลุ่มคนหาสินค้ามาขาย ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลีกและส่ง ร้านจำหน่ายของที่ระลึก 	
Key Resources ทรัพยากรสำคัญ <ul style="list-style-type: none"> สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจผู้เลี้ยงแพะสู่การเป็นผู้ประกอบการแปรรูป ผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแปรรูป ตลาดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ สื่อโฆษณา 			Channels ช่องทางการเข้าถึงลูกค้า <ul style="list-style-type: none"> การทำตลาดออฟไลน์ โดยนำเสนอขายผลิตภัณฑ์ร้านค้าปลีกหรือส่ง การทำตลาดออนไลน์ (fb, shopee, Lazada) 		
Cost Structure ต้นทุนทั้งหมดที่ก่อให้เกิดสินค้า <ul style="list-style-type: none"> วัตถุดิบเนื้อแพะ วัตถุดิบเครื่องเทศ บรรจุภัณฑ์ ค่าขนส่งผลิตภัณฑ์ ค่าแรงงานสมาชิก 			Revenue Streams แหล่งที่มาของรายได้ <ul style="list-style-type: none"> รายได้จากการจำหน่ายแพะปลอดมีชีวิต รายได้จากการจำหน่ายปลีกผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแปรรูป 4 ผลิตภัณฑ์ รายได้จากการขายส่งที่เกิดจากลูกค้า 		

12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
๑. การพัฒนาสูตรน้ำหมักเนื้อแพะเสียบไม้	✓				✓								68,920	อ.สุภิญญา และคณะ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
๒. การอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อแพะให้มีคุณภาพและมาตรฐาน (ดำเนินการ 3 ปีต่อเนื่อง)		✓	✓		✓	✓			✓	✓			69,980	อ.จรีพร และคณะ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
๔. การอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาผู้ประกอบการและการตลาด (ดำเนินการ 3 ปีต่อเนื่อง)				✓			✓	✓			✓	✓	25,680	อ.เจษฎา และคณะ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
สรุปงบประมาณ	164,580 (หนึ่งแสนหกหมื่นสี่พันห้าร้อยแปดสิบบาทถ้วน)														

⁴ ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵ วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

แผนการดำเนินงานปีที่ 2/68

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ต.ค.	พ. ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ ดำเนินงาน
๑. การพัฒนาสูตร น้ำหมักเนื้อแพะเสียบ ไม้การผลิตแพะเนื้อพรีเมียม									✓	✓			68,920	อ.สุ ภิญญา และคณะ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
๒. การอบรมเชิง ปฏิบัติการ “การพัฒนา ผลิตภัณฑ์แปรรูปจาก เนื้อแพะให้มีคุณภาพ และมาตรฐาน”								✓	✓	✓	✓		69,980	อ.จรีพร และคณะ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
๓. การอบรมเชิง ปฏิบัติการพัฒนา ผู้ประกอบการและ การตลาด											✓	✓	25,680	อ.เจษฎา และคณะ	การ บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
สรุปงบประมาณ	164,580 (หนึ่งแสนหกหมื่นสี่พันห้าร้อยแปดสิบบาทถ้วน)														

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ : เพิ่มเวลาและจัดมอ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	-	๒๐	-
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) - สูตรอาหารน้ำหมักแพะเสียบไม้ - ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อแพะให้มีคุณภาพและมาตรฐาน - พัฒนาผู้ประกอบการและการตลาด	เรื่อง	-	๓	-
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	-	๔	-
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	-	๘	-
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	-	๒๐	-
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	-	๑	-
อื่น ๆ				

14. หน่วยงานสนับสนุน :

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม
คณะเทคโนโลยีการจัดการ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย	วิทยากร การจัดกิจกรรม
กองผลิตภัณฑ์ปศุสัตว์นครศรีธรรมราช กรมปศุสัตว์	วิทยากร การจัดกิจกรรม

15. ผลกระทบ : (แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ) โปรตรระบุ

๑) การจำหน่ายแพะเกรดพรีเมียมที่สามารถต่อรองทางการค้าได้เนื่องจากฟาร์มแพะปลอดโรคและ/หรือได้มาตรฐานฟาร์มแพะ

๒) การจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะ ๑ ผลิตภัณฑ์ คือ เนื้อแพะเสียบไม้สำหรับบริโภค

ลดรายจ่าย (แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ประกอบการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้ในการ ประกอบธุรกิจ) โปรตรระบุ

๑) การผลิตสูตรน้ำหมักแพะเสียบไม้ที่ตรงตามความต้องการของตลาด โดยไม่ต้องซื้อน้ำหมักจากท้องตลาด

๒) สมาชิกในกลุ่มฯสามารถนำผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่นคุณภาพถูกและราคาดีมาใช้ให้เกิดประโยชน์

15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรตรระบุ

๑) ส่งเสริมการสร้างอาชีพและรายได้ให้สมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจ

๒) การพัฒนาเกษตรกรผู้เลี้ยงแพะ (ผู้ผลิตต้นน้ำ) ผู้การเป็นผู้แปรรูปผลิตภัณฑ์แพะ (กลางน้ำ) และเป็นผู้ประกอบการ (ปลายน้ำ)

๓) เกิดการจ้างงานผู้ที่สนใจหารายได้เสริม

๔) การสร้างเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชนจากการนำวัตถุดิบเครื่องเทศมาแปรรูป เช่น กลุ่มแม่บ้านปลูกพริก และเครื่องเทศ

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรตรระบุ

-

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น ๑๖๕,๕๕๐ บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ. ๒๕๖๗ จำนวน ๑๗๐,๐๐๐ บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. ๒๕๖๘ จำนวน ๑๖๔,๕๕๐ บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. ๒๕๖๙ จำนวน ๒๕๐,๐๐๐ บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

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

ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน ๑๖๔,๕๕๐ บาท ประกอบด้วย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
กิจกรรมที่ ๑. การพัฒนาสูตรน้ำหมักเห็ดและเห็ดเสียบไม้				
	ค่าน้ำมันปาล์มแดง	20 ลิตร	500	10,000
	ค่าน้ำมันงา	10 ลิตร	650	6,500
	ค่าวัสดุติดเครื่องปรุง	4 สูตร	3,000	12,000
	ค่าวิเคราะห์โภชนาการผลิตภัณฑ์	4 สูตร	7,000	21,000
	ค่าวัสดุติดแพะปลดมีชีวิต	1 ตัว	4,000	4,000
	ค่าวัสดุติดแพะขุน	1 ตัว	6,000	6,000
	ค่าออกแบบบรรจุภัณฑ์	2 สูตร	4,710	9,420
	รวม			68,920
กิจกรรมที่ ๒. การอบรมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเห็ดให้มีคุณภาพและมาตรฐาน”				
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน *1 ครั้ง	80	2,400
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ *30 คน* 1 ครั้ง	30	1,800
	ค่าตอบแทนวิทยากร	6 ชม. 4 คน*1 ครั้ง	300	7,200
	ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย	1 คัน* 1 ครั้ง	3,500	3,500
	ค่าวัสดุติดแพะปลดมีชีวิต	1 ตัว	4,000	4,000
	ค่าวัสดุติดแพะขุน	1 ตัว	6,000	6,000
	ค่าน้ำมันปาล์มแดง	30 ลิตร	500	15,000
	ค่าน้ำมันงา	15 ลิตร	650	9,750
	ค่าวัสดุติดเครื่องปรุง	4 สูตร	3,000	12,000
	ค่าเอกสารฝึกอบรม	35 ชุด*1 ครั้ง	60	2,100
	ค่าทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบเพื่อทดสอบตลาด	1 ผลิตภัณฑ์	6,230	6,230
	รวมเงิน			69,980
กิจกรรมที่ ๓. การอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาผู้ประกอบการและการตลาด				
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน *1 ครั้ง	80	2,400

ค่าเครื่องตีและอาหารว่าง	2 มื้อ *30 คน* 1 ครั้ง	30	1,800
ค่าตอบแทนวิทยากร	6 ชม. 4 คน*1 ครั้ง	300	7,200
ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย	1 คัน* 1 ครั้ง	3,500	3,500
ค่าเอกสารฝึกอบรม	35 ชุด*1 ครั้ง	60	2,100
ค่าจ้างวิเคราะห์ทดสอบตลาดในรูปแบบออนไลน์ และออฟไลน์	1 ครั้ง	8,680	8,680
รวมเงิน			25,680

หมายเหตุ; ขอตัวเฉลี่ยทุกรายการในกิจกรรมเดียวกัน

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

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

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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

.....

(อ.สุภิญญา ชูใจ)
 ผู้เสนอโครงการ
 ตำแหน่ง.....อาจารย์.....
 (** ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา)



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

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)
เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย (ชื่อ นามสกุล)..... อาจารย์สุภิญญา ชูใจ..... มีความประสงค์ที่จะ
นำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพ
ผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ..... กลุ่มวิสาหกิจผู้เลี้ยงแพะสีชลก้าวหน้า รหัสทะเบียน : ๕-๘๐-๑๔-๐๔/๑-๐๐
เลขที่ ๔๓/๓ หมู่ที่ ๕ ถนน ตำบลเขาน้อย อำเภอสีชล จังหวัดนครศรีธรรมราช
พิกัดละติจูด : 8.946801..... ลองจิจูด: 99.765514.....

ชื่อประธาน..... นางจารึก เพ็ชรด้วง..... เบอร์โทร..... ๐๘๗ ๙๐๘๐๒๒๗

ชื่อผู้ประสานงาน..... นางจารึก เพ็ชรด้วง..... เบอร์โทร..... ๐๘๗ ๙๐๘๐๒๒๗

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ผู้ประกอบการรายเดี่ยว หุ้นส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด บริษัทจำกัด
ผู้ประกอบการ OTOP
วิสาหกิจชุมชน สหกรณ์ กลุ่มอาชีพ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน ผู้ประกอบการราย
เดี่ยว

จำนวนสมาชิก 27 คน ปีที่ก่อตั้ง 2556 ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ 10 ปี ทุนจดทะเบียน - บาท
ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์..ผลิตภัณฑ์มีสมันแพะ..ยอดขายต่อเดือน 20,000 บาท รายได้ต่อเดือน 10,000 บาท

ชื่อผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์แกงคั่วแพะ ยอดขายต่อเดือน 15,000 บาท รายได้ต่อเดือน 5,000 บาท

กลุ่มลูกค้า กลุ่มแม่บ้านในชุมชน แหล่งจำหน่ายสินค้า(ออฟไลน์/ออนไลน์) ออฟไลน์

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ประเด็นปัญหา	ความต้องการของผู้ประกอบการ
๑. ปัญหาเรื่องสูตรอาหารและการจัดการเลี้ยงเพื่อผลิตเนื้อแพะพรีเมียมตามความต้องการตลาด	๑. องค์กรความรู้การผลิตอาหาร และการจัดการผลิตเนื้อแพะพรีเมียม
๒. ปัญหาเรื่องสุขภาพแพะ ต่อการผลิตเนื้อคุณภาพสูง	๑. การดูแลสุขภาพแพะและการใช้ยาและสมุนไพรในฟาร์มแพะ
๓. การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อแพะตามความต้องการตลาดในยุคปัจจุบัน	๑. กรรมวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อแพะต่างๆ - กรรมวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแช่แข็งแบบสับรวม - กรรมวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์แพะสวรรค์ - กรรมวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์แกงคั่วแพะ - กรรมวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อแพะเสียบไม้
๔. การตลาดและการเป็นผู้ประกอบการ	ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์และการตลาด

ลงชื่อ..... (ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์.....
ผู้สำรวจข้อมูล
วันที่...../...../.....

ลงชื่อ..... (ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์.....
ผู้ให้ข้อมูล
วันที่...../...../.....

หมายเหตุ

๑. กรุณาแนบรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน
๒. ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ (BCE) ทุกปีที่เสนอโครงการ

รายชื่อสมาชิกสภาเกษตรกรชนกลุ่มผู้เลี้ยงแพะสีลก้าวหน้า
อำเภอสีล จังหวัดนครศรีธรรมราช

ลำดับที่	ชื่อ	นามสกุล
1	นางจารึก	เพ็ชรด้วง
2	นายอรณพ	ยอแสงรัตน์
3	นายเอกวิทย์	เกลี้ยงขำ
4	นายมีสิทธิ์	ใจห้าว
5	นายจักรพงษ์	ใจห้าว
6	นางบุญพา	เกลี้ยงขำ
7	นายบุญฤทธิ์	สมเขาใหญ่
8	นายวัชรพงษ์	เกตุดระทุม
9	นายวิสัย	หีดเดช
10	นายนิวัฒน์	เพ็ชรด้วง
11	นายสัมพันธ์	เทพราช
12	นายปิยวัชร	ใจห้าว
13	นางสาวตันติมา	ยอแสงรัตน์
14	นางรำไพ	พัฒใจ
15	นางวาทีณี	ศิริ
16	นายปติชาติ	เพชรนุ้ย
17	นายสมล	ใจห้าว
18	นายเกียรติศักดิ์	เกตุดระทุม
19	นางวันเพ็ญ	ใจห้าว
20	นางภคพร	ไกรสรศรี
21	นางสุพัฒตรา	เกลี้ยงขำ
22	นางกัญญาพร	กัญจนกาญจน์
23	นายพหล	เกลี้ยงเกลา
24	นายธีรวีร์	ตันติพงศ์
25	นายสมศักดิ์	วิสัยมาศ
26	นายภาณุมาส	สมเขาใหญ่
27	นายถาวร	ชัยเดช



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อกลุ่มวิสาหกิจผู้เลี้ยงแพะสีชลก้าวหน้า
ที่อยู่ เลขที่ ๔๓/๓ หมู่ที่ ๕ ถนน ตำบลเขา
น้อย อำเภอสีชล จังหวัดนครศรีธรรมราช

วันที่ 7 มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๘

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

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

ข้าพเจ้า.....นางจารึก เพ็ชรดวง.....ชื่อกลุ่ม.....กลุ่มวิสาหกิจผู้เลี้ยงแพะสีชลก้าวหน้า.....และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน.....๓๓.....คน ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้ (ระบุได้มากกว่า ๑ เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/ เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
๑. การพัฒนาสูตรอาหารสำหรับผลิตแพะ และการผลิตอาหาร ต้นทนต์ สำหรับผลิตเนื้อแพะพรีเมียม	๑) เพิ่มรายได้จากการจำหน่ายแพะ เกรดพรีเมียมตามความต้องการ ของตลาด โดยสามารถต่อรองทาง การค้าได้เนื่องจากฟาร์มแพะปลอด โรคและ/หรือได้มาตรฐานฟาร์มแพะ
๒. การถ่ายทอดองค์ความรู้และทักษะปฏิบัติการสำหรับการ จัดการดูแลสุขภาพ สำหรับผลิตเนื้อแพะพรีเมียม	๑) ลดรายจ่ายจากการที่สมาชิกใน กลุ่มฯสามารถดูแลสุขภาพแพะได้ อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ ทำ

	ให้สามารถลดค่าใช้จ่ายในการซื้อขายภายในฟาร์ม
๓. การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อแพะให้มีคุณภาพและมาตรฐาน	เพิ่มรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะ ๔ ผลิตภัณฑ์ คือ เนื้อเนื้อแพะแบบสับรวมแช่แข็ง เนื้อแพะสวรรค์ เนื้อแพะเสียบไม้พร้อมรับประทาน และแกงคั่วแพะ
๔. การพัฒนาผู้ประกอบการและการตลาด	เพิ่มรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์แบบมีอาชีพมากขึ้น

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(อ.สุภิญญา ชูใจ)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ



(นางจารีก เพ็ชรดวง)

ประธานกลุ่ม / ตัวแทนกลุ่ม

บทที่ 2 วิธีการดำเนินงานถ่ายทอดเทคโนโลยี

2.1 กิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ในการดำเนินโครงการการยกระดับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะกลุ่มวิสาหกิจสีชลก้าวหน้า ปีที่ 2 (2568) ทางทีมทำงานได้นำข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมมาใช้แก้ประเด็นปัญหา 1. ปัญหาเรื่องสูตรอาหารและการจัดการเลี้ยงเพื่อผลิตเนื้อแพะพรีเมียมตามความต้องการตลาด 2. ปัญหาเรื่องสุขภาพแพะ ต่อการผลิตเนื้อคุณภาพสูง 3. การแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อแพะตามความต้องการตลาดในยุคปัจจุบัน 4. การตลาดและการเป็นผู้ประกอบการ โดยวางแนวทางแก้ไขปัญหาดังกล่าวด้วย วทน. / การบริหารจัดการด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมโดยเนื้อแพะที่จะนำไปแปรรูปผลิตภัณฑ์ต้องมีมาตรฐานและมีคุณภาพ โดยฟาร์มแพะต้องผ่านการตรวจรับรองมาตรฐานฟาร์มและฟาร์มปลอดโรค การทำมาตรฐานสายพันธุ์แพะที่นำมาแปรรูป แนวทางการให้อาหารแพะ การจัดการสุขภาพแพะ และการตัดแต่งซากแพะที่มีคุณภาพและมีมาตรฐาน กระบวนการและกรรมวิธีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต้องมีมาตรฐานและคุณภาพ ประกอบด้วย มาตรฐานโรงเรือนแปรรูป การตกแต่งชิ้นส่วนแพะที่มีคุณภาพ มาตรฐานตามข้อกำหนดการผลิตอาหารเพื่อบริโภค (อย.) การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน อีกทั้งทักษะความรู้การเป็นผู้ประกอบการด้านการตลาด การขายในหลากหลายช่องทาง โดยทางทีมทำงานได้ดำเนินการจัดอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยีจากการบรรยายและการฝึกปฏิบัติทั้งหมด 3 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 การอบรม “การพัฒนาสูตรน้ำหมักเนื้อแพะเสียบไม้”

วันที่ 30 สิงหาคม 2568 ดำเนินโครงการการยกระดับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะกลุ่มวิสาหกิจสีชลก้าวหน้า โดย ผศ.จรีพร เชื้อเจ็ดตน อ.สุภิญญา ชูใจ สพ.ญ.ภรณ์ทิพย์ ทองมณี และ สพ.ญ.นิรมล ทองเต็ม อบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การพัฒนาสูตรน้ำหมักเนื้อแพะเสียบไม้” ณ ห้องปฏิบัติการตัดแต่งเนื้อแพะ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช ทุ่งใหญ่ เพื่อพัฒนาสูตรน้ำหมักเนื้อแพะเสียบไม้ให้ได้มาตรฐาน และเป็นที่ต้องการของตลาด เป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อความน่าเชื่อถือและความต้องการของผู้บริโภค การผลิตน้ำหมักสำหรับหมักเนื้อแพะมีบทบาทสำคัญในการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์และยกระดับอุตสาหกรรมนี้ให้สามารถแข่งขันในตลาดได้อย่างยั่งยืนในการอบรมครั้งนี้ ผู้เข้าร่วมอบรมเข้าใจหลักการและเทคนิคขั้นตอนการผลิตน้ำหมักเนื้อแพะเสียบไม้ที่ได้คุณภาพและได้มาตรฐาน พัฒนาทักษะเชิงปฏิบัติการในการผลิตซอสหมักเหมาะสมสำหรับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ส่งเสริมมาตรฐานด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยในผลิตซอสน้ำหมัก เพิ่มศักยภาพในการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะที่สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดและผู้บริโภค โดยเนื้อหาคือการอบรมเชิงปฏิบัติการประกอบด้วย การเลือกวัตถุดิบสำหรับผลิตสูตร วิธีการผลิตซอสน้ำหมัก หลักการพื้นฐานเกี่ยวกับเนื้อแพะ คุณค่าทางโภชนาการของเนื้อแพะ ประเภทและลักษณะของเนื้อแพะที่เหมาะสมสำหรับการแปรรูป แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากเนื้อแพะ และการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์เนื้อแพะผ่านกระบวนการแปรรูป



ประมวลภาพกิจกรรมที่ 1 การพัฒนาสูตรน้ำหมักเนื้อแพะเสียบไม้

กิจกรรมที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อแพะให้มีคุณภาพและมาตรฐาน

วันที่ 31 สิงหาคม 2568 ดำเนินโครงการการยกระดับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะกลุ่มวิสาหกิจสีชลก้าวหน้า โดย ผศ.น.สพ.ศิริศักดิ์ ชีช่วง ผศ.จรีพร เชื้อเจ็ดตน สพ.ญ.ภรณ์ทิพย์ ทองมณี อ.สุภิญญา ชูใจ และ สพ.ญ.นิรมล ทองเต็ม และอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อแพะให้มีคุณภาพและมาตรฐาน” ณ อาคารแปรรูปผลิตภัณฑ์แพะ กลุ่มวิสาหกิจสีชลก้าวหน้า ตำบลเขาน้อย อำเภอสีชล จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยการส่งเสริมการพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อแพะ ๑ ผลิตภัณฑ์ คือ เนื้อแพะเสียบไม้ ที่มีมาตรฐานและคุณภาพสำหรับการจำหน่ายในตลาดออฟไลน์และออนไลน์ของผู้บริโภค โดยเนื้อแพะเสียบไม้เป็นเมนูที่ตลาดมีความต้องการ โดยทางกลุ่มฯเน้นการเลือกวัตถุดิบที่ส่งเสริมสุขภาพของผู้บริโภค เช่น น้ำมันปาล์มแดง อบเชย กานพลู และลูกกระวาน ที่ทำให้เนื้อแพะเสียบไม้มีคุณค่าทางโภชนาการที่สูงขึ้น ให้ความหวานมัน เมนูนี้นิยมเพิ่มเพิ่มน้ำมันปาล์มแดงเพื่อเสริมรสชาติและความนุ่ม การเตรียมเนื้อแพะเสียบไม้ เริ่มจากการผลิตน้ำซอสหมักที่สามารถดูดซึมเข้าสู่เนื้อได้อย่างลงตัว ในการหมักเนื้อและการเคี้ยวให้เครื่องเทศซึมลึกในเนื้อจนได้รสชาติที่เข้มข้นลงตัว และบรรจุแกลงถุงบรรจุภัณฑ์สะดวกต่อการบริโภคและการกระจายสินค้าไปยังพื้นที่อื่นๆ และส่งเสริมการผลิตเนื้อแพะเสียบไม้จากน้ำซอสหมักที่รักษาสภาพ เนื้อแพะเสียบไม้ที่ผู้บริโภคเริ่มให้ความสนใจ ทั้งแบบพร้อมทาน และซื้อไปใช้ในร้านอาหาร หรือใช้สำหรับในงานเลี้ยงสังสรรค์ต่างๆ ก็เป็นเมนูยอดนิยมที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวในรสชาติและการปรุง โดยทางกลุ่มฯใช้สูตรน้ำซอสหมักที่ผ่านการคิดค้น และพัฒนาสูตรโดยผู้เชี่ยวชาญ การเตรียมน้ำซอสหมักเริ่มจากการเตรียมน้ำซอสหมักที่ประกอบด้วยส่วนผสมหลัก เช่น น้ำมันปาล์มแดง กระวาน ยี่หระ กระเทียม และเมล็ดผักชี เนื้อแพะต้องผ่านการเลือกสรรเนื้อที่ไม่ผ่านการเผา ผ่านการตัดแต่งซากตามหลักสากล ผ่านการบ่มซาก 24 ชม. เพื่อให้ได้เนื้อที่นุ่ม นำรับประทานจะถูกหมักกับซอสน้ำหมักเพื่อเพิ่มความนุ่มและลดกลิ่นสาบ ก่อนนำไปย่างเนื้อ เป็นเนื้อย่างเสียบไม้ ที่มีความสะดวกต่อการบริโภคและการกระจายสินค้าไปยังพื้นที่อื่นๆ





ประมวลภาพกิจกรรมที่ 2 การผลิตน้ำซอสหมัก พร้อมผลิตเนื้อแพะเสียบไม้

กิจกรรมที่ 3 อบรมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนาผู้ประกอบการและการตลาด”

วันที่ 31 ธันวาคม 2568 ดำเนินโครงการการยกระดับการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะกลุ่มวิสาหกิจสีชลก้าวหน้า โดย ผศ.จรัสพร เชื้อเจ็ดตน อ.สุภิญญา ชูใจ และ สพ.ญ.ภรณ์ทิพย์ ทองมณี ได้อบรมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนาผู้ประกอบการและการตลาด” ให้แก่สมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจสีชลก้าวหน้า ณ เทศบาลตำบลเขาน้อย อำเภอสีชล จังหวัดนครศรีธรรมราช ผู้เข้าอบรมสามารถสร้างและขับเคลื่อนการตลาดทั้งแบบออฟไลน์และออนไลน์ให้มีอัตลักษณ์และสามารถเติบโตได้อย่างยั่งยืน โดยการอบรมเน้นการเรียนรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการตลาดออนไลน์ เครื่องมือที่ใช้ในการตลาดออนไลน์ เช่น เว็บไซต์อีคอมเมิร์ซ โซเชียลมีเดีย อีเมลมาร์เก็ตติ้ง เป็นต้น เพื่อเข้าใจการใช้เทคโนโลยีเหล่านี้ในการสร้างและเผยแพร่ข้อมูลผลิตภัณฑ์ ผนวกกับการสร้างอัตลักษณ์ และตระหนักถึงคุณค่าของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้มีความโดดเด่นในตลาดออนไลน์ รวมถึงการเน้นคุณค่าและประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ต่อผู้บริโภค การใช้เครื่องมือและแพลตฟอร์มออนไลน์ในการสร้างและขับเคลื่อนการตลาดของผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะจากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนก้าวหน้า และเพื่อสร้างอัตลักษณ์ที่มีความโดดเด่นในตลาดออฟไลน์และตลาดออนไลน์ที่แข็งแกร่งและยั่งยืน



ประมวลภาพกิจกรรมที่ 3 การพัฒนาผู้ประกอบการและการตลาด

บทที่ 3 ผลการดำเนินโครงการ

3.1 ผลการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยี

การวิเคราะห์ข้อมูลจากการประเมินผลเมื่อจบการถ่ายทอดเทคโนโลยี การวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมิน 30 ชุด คิดเป็น 100 เปอร์เซ็นต์ มีความพึงพอใจตามหัวข้อในประเด็นดังต่อไปนี้

ข้อมูลทั่วไป

ตาราง 3.1 ข้อมูลทั่วไปของสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจ

หัวข้อ	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	5	16.67
หญิง	25	83.33
อายุ		
40-50 ปี	7	23.33
มากกว่า 50 ปี	23	76.66
ระดับการศึกษา		
ประถม-มัธยม	2	92.59
ปวช-ปวส	1	3.70
ปริญญาตรี	1	3.70

ตาราง 3.2 ข้อมูลทั่วไปของสมาชิกในกลุ่มวิสาหกิจ

ผลสำรวจประเมินผลการจัดโครงการอบรมถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยีและนวัตกรรม

รายละเอียดผลการประเมิน	ระดับ					เฉลี่ย
	5	4	3	2	1	
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ						
กิจกรรมที่ 1 อบรม “การพัฒนาสูตรน้ำหมักเนื้อแพะเสียบไม้”						
1.การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน	28 93.33%	2 6.66%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	4.88
2. ความสามารถในการอธิบายเนื้อหา	27 90.00%	3 10.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	4.88
3.มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม	28 93.33%	2 6.66%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	4.84
4. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม	23 76.66%	7 23.33%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	4.84
กิจกรรมที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อแพะให้มีคุณภาพและมาตรฐาน						
1.การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน	24 80.00%	6 20.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	4.88
2. ความสามารถในการอธิบายเนื้อหา	28 93.33%	2 6.66%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	4.84
3.มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม	28 93.33%	2 6.66%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	4.88
4. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม	23 76.66%	7 23.33%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	4.84
กิจกรรมที่ 3 การอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาผู้ประกอบการและการตลาด						
1.การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากรมีความชัดเจน	24 80.00%	6 20.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	4.88
2. ความสามารถในการอธิบายเนื้อหา	28 93.33%	2 6.66%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	4.84
3.มีความครบถ้วนของเนื้อหาในการฝึกอบรม	23 76.66%	7 23.33%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	4.84
4. การตอบข้อซักถามในการฝึกอบรม	24 80.00%	6 20.0%	0 0.0%	0 0.0%	0 0.0%	4.88

จากการวิเคราะห์ข้อมูลจากแบบประเมินของผู้เข้าร่วมโครงการ พบว่าผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจในการดำเนินโครงการในด้านต่าง ๆ ดังนี้ ด้านวิทยากรโดยภาพรวม คะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.88 หรือคิดเป็น 97.72% ด้านสถานที่ /ระยะเวลา / อาหาร โดยภาพรวม มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.89 หรือคิดเป็น 97.70%

3.2 การติดตามผลการนำความรู้ไปต่อยอดประกอบการ

3.2.1 การนำไปใช้ประโยชน์ จากการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่าชุมชนสามารถนำความรู้ที่ได้จากการอบรมไปใช้ประโยชน์ต่อยอดในการดำเนินงานได้

ตารางที่ 3.3 การนำไปต่อยอดประกอบการ

รายละเอียด	จำนวนผู้ประเมิน	ร้อยละ
1. สามารถนำไปต่อยอดประกอบการ	30	100.00
2. ไม่สามารถนำไปต่อยอดประกอบการ	0	0.00
รวม	30	100.00

3.2.2 ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และต่อยอดธุรกิจประกอบการกลุ่มวิสาหกิจฯ จากการติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์ พบว่าชุมชนสามารถนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ต่อยอดก่อให้เกิดรายได้ ดังนี้

การพัฒนากรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะ 1 ผลิตภัณฑ์ คือ เนื้อเสียบ

จำนวนผลิตภัณฑ์ที่พร้อมในการผลิตเพื่อจำหน่ายในตลาดออนไลน์ และออนไลน์ อย่างน้อย

๑ ผลิตภัณฑ์

บทที่ 4 สรุปผลโครงการ

4.1 การประเมินผลทางเศรษฐศาสตร์ทั้งโครงการ

1) สมาชิกในกลุ่มมีการจำหน่ายแพะปลดมีชีวิตรที่สามารถต่อรองทางการค้าได้เนื่องจากฟาร์มแพะปลอดโรคและ/หรือได้มาตรฐานฟาร์มแพะ จำนวนเฉลี่ย 10 ตัวต่อเดือน ราคา 140-160 บาทต่อกิโลกรัม รวมรายได้เฉลี่ย 42,000 – 48,000 บาทต่อเดือน

2) การจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะ 1 ผลิตภัณฑ์ คือ เนื้อแพะเสียบไม้

จากเดิมกลุ่มวิสาหกิจจำหน่ายแกงมัสมั่นแพะ และแกงคั่วแพะในรูปแบบแกงถุงสำหรับจำหน่ายในหมู่บ้านและตามการสั่งของลูกค้า ผลิตภัณฑ์มัสมั่นแพะ มียอดขายต่อเดือน 20,000 บาท รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,000 บาท และผลิตภัณฑ์แกงคั่วแพะ มียอดขายต่อเดือน 15,000 บาท รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,000 บาท หลังจากเข้าร่วมโครงการทำให้มีการผลิตแปรรูปเนื้อแพะในรูปแพ็คเกจเนื้อแพะเสียบไม้ สำหรับการส่งขายพื้นที่ใกล้เคียงและพื้นที่อื่นๆในภาคใต้ ทำให้ปัจจุบันผลิตภัณฑ์เนื้อแพะเสียบไม้ มียอดขายต่อเดือน 30,000 บาท รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 25,000 บาท และผลิตภัณฑ์เนื้อแพะเสียบไม้ มียอดขายต่อเดือน 30,000 บาท รายได้เฉลี่ยต่อเดือน 17,000 บาท

ดังนั้นจากผลการส่งเสริมการพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะเสียบไม้ทำให้ทางกลุ่มวิสาหกิจมีต้นทุนการดำเนินกิจการสำหรับการผลิตและจำหน่าย ผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะเพิ่มมา 1 ผลิตภัณฑ์ คือ เนื้อแพะเสียบไม้ แต่อย่างไรก็ตามต้องผลักดันให้ตลาดรู้จักผลิตภัณฑ์ และกระตุ้นยอดขายให้เพิ่มมากขึ้น

4.2 ปัญหาและอุปสรรค

สำหรับการดำเนินการโครงการในปีที่ 2 (2568) ซึ่งได้ดำเนินกิจกรรมทั้งหมด 3 กิจกรรม ยังคงพบเจอปัญหาในเรื่อง 1) การผลิตน้ำหมักที่ได้สูตรมาตรฐาน และตรงตามต้องการของตลาดต้องใช้เวลา จึงทำให้การผลการดำเนินโครงการช้ากว่ากำหนด เนื่องจากติดปัญหาระยะเวลาและการทดสอบที่ได้สูตรที่คงที่ 2) การพัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะเพื่อให้ได้มาตรฐานนั้นต้องใช้ต้นทุนและเวลานาน ดังนั้นในการดำเนินกิจกรรมในปีสองทำได้เพียงการส่งเสริมการแปรรูปเนื้อแพะเพิ่มจากเดิมที่มีอยู่แล้ว 1 ผลิตภัณฑ์ คือ เนื้อแพะเสียบไม้ แต่อย่างไรก็ตามในการประชาสัมพันธ์ และการแนะนำผลิตภัณฑ์เนื้อแพะเสียบไม้ยังมีอยู่น้อย จึงทำให้การเข้าถึงกลุ่มลูกค้าที่ต้องการบริโภคไม่ทั่วถึง เนื่องจากต้องใช้เวลา 3) ขาดช่องทางสื่อประชาสัมพันธ์ในการสร้างการรับรู้ผลิตภัณฑ์แปรรูปเนื้อแพะ จึงทำให้การจำหน่ายและรายได้ต่อเดือนยังมีไม่มากพอ ดังนั้นต้องดำเนินติดตามอย่างต่อเนื่อง

