



รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

การพัฒนานวัตกรรมอาหารประจำถิ่น **“ปลาหมึก”**
สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพอย่าง
สร้างสรรค์ของวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร
จังหวัดสุพรรณบุรี

ประจำปีงบประมาณ 2568



อาจารย์พรทิพย์ ช่วยเพล
และคณะวิจัย



มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการการพัฒนานวัตกรรมอาหารประจำถิ่น “ปลาหมำ” สู่การท่องเที่ยว
เชิงอาหารสุขภาพอย่างสร้างสรรค์ของวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร
จังหวัดสุพรรณบุรี

การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
Building Community Enterprise : BEC
ประจำปีงบประมาณ 2568
จัดทำโดย

นางสาวพรทิพย์ ช่วยเพล

นายฐกร อ่วมสถิตย์

นายธง คำเกิด

นางสาววิภาดา วงศ์สุริยา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พรหมพัทธ์ บุญรักษา

นางสาวสุชาดา บุญศรี

นางกนกวรรณ แยกผิวผ่อง

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

คำนำ

โครงการพัฒนานวัตกรรมการอาหารประจำถิ่น “ปลาหมึก” สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพ อย่างสร้างสรรค์ของวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นความร่วมมือที่เกิดขึ้นภายใต้ การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจ ชุมชน ผ่านแพลตฟอร์ม Building Community Enterprise : BEC ประจำปีงบประมาณ 2568 มีเป้าหมายสำคัญเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาหมึกให้เป็นอาหารประจำถิ่นที่มีเอกลักษณ์ เชื่อมโยง วิถีชีวิต วัฒนธรรม และความภาคภูมิใจของท้องถิ่น เข้ากับกระแสการท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพ (Gastronomy and Wellness Tourism) ซึ่งกำลังเป็นแนวโน้มที่ได้รับความนิยมทั้งในระดับประเทศ และสากล

การดำเนินงานในครั้งนี้ครอบคลุมกิจกรรมทั้ง 8 กิจกรรม ตั้งแต่การสำรวจความต้องการของ ชุมชน การวางแผนร่วมกับภาคีเครือข่าย การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ การออกแบบตราสินค้าและ บรรจุภัณฑ์ การทดลองตลาด ตลอดจนการปรับปรุงสถานที่และกระบวนการผลิตเพื่อเตรียมความ พร้อมเข้าสู่มาตรฐาน ออย. ซึ่งสะท้อนถึงการทำงานที่บูรณาการทั้งภาควิชาการ ภาครัฐ ภาคเอกชน และชุมชน เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจและความยั่งยืนแก่พื้นที่

คณะผู้ดำเนินโครงการขอกราบขอบพระคุณ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ที่ให้การสนับสนุนงบประมาณ ตลอดจนวิทยากรผู้ทรงคุณวุฒิ กลุ่ม วิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร ภาคีเครือข่าย และทุกภาคส่วนที่มีส่วนร่วมในการพัฒนานวัตกรรม ปลาหมึกให้ก้าวสู่มาตรฐานที่สูงขึ้นอย่างเป็นรูปธรรม หวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานฉบับนี้จะเป็น องค์ความรู้และต้นแบบในการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นอื่น ๆ ให้สามารถนำไปต่อยอดพัฒนา สร้างรายได้ สร้างงาน และเสริมสร้างเศรษฐกิจฐานรากให้แข็งแกร่งและเติบโตอย่างยั่งยืนต่อไป

พรทิพย์ ช่วยเพล

หัวหน้าโครงการ

บทสรุปผู้บริหาร

โครงการ “การพัฒนานวัตกรรมการอาหารประจำถิ่น “ปลาหมึก” สู่อุตสาหกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหาร สุขภาพอย่างสร้างสรรค์ ของวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร จังหวัดสุพรรณบุรี” จัดทำขึ้นภายใต้การ ส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจ ชุมชน แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน Building Community Enterprise : BEC ประจำปี บประมาณ 2568 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น “ปลาหมึก” ให้ได้ มาตรฐาน ปลอดภัยต่อสุขภาพ มีอัตลักษณ์ชุมชนชัดเจน และสามารถต่อยอดสู่การท่องเที่ยวเชิง อาหารสุขภาพ (Gastronomy Tourism) ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาพื้นที่เศรษฐกิจฐานราก และนโยบาย BCG Economy ของประเทศ การดำเนินงานในครั้งนี้ครอบคลุมกิจกรรมทั้ง 8 กิจกรรม ตั้งแต่การสำรวจความต้องการของชุมชน การวางแผนร่วมกับภาคีเครือข่าย การพัฒนามาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ การออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ การทดลองตลาด ตลอดจนการปรับปรุงสถานที่ และกระบวนการผลิตเพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่มาตรฐาน อย.

ผลการดำเนินงานโครงการนี้ประสบความสำเร็จในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ “ปลาหมึกสมุนไพร หอมกรอบ” โดยได้ปรับปรุงรสชาติ เนื้อสัมผัส ความกรอบ ความสะอาด และคุณค่าทางโภชนาการให้ เหมาะกับกลุ่มผู้บริโภคยุคใหม่ที่ใส่ใจสุขภาพ อีกทั้งกระบวนการผลิตยังได้รับการปรับปรุงให้ ถูกสุขลักษณะตามมาตรฐานสุขอนามัย (GHP) และมีการเตรียมความพร้อมเพื่อยื่นขอรับรองมาตรฐาน อย. และ มพข. นอกจากนี้ยังได้ออกแบบตราวิสาหกิจชุมชนและตราสินค้าใหม่ที่สะท้อนอัตลักษณ์ ท้องถิ่น พร้อมพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัย สวยงาม ปลอดภัยต่อการบริโภค ใช้งานสะดวก และช่วยเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์ นอกจากนี้ มีคณะทำงานได้มีการทดลองตลาด พบว่า ผู้บริโภคมีความพึงพอใจในระดับ “มาก-มากที่สุด” ทั้งในด้านรสชาติ ความกรอบ ความสดใหม่ ความ สะอาด และความน่าสนใจของบรรจุภัณฑ์ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงศักยภาพของผลิตภัณฑ์ที่จะสามารถ แข่งขันได้ในตลาด ทั้งนี้ยังมีการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการผลิต การควบคุมคุณภาพ และ กลยุทธ์การตลาดเชิงสร้างสรรค์ให้กับสมาชิกวิสาหกิจชุมชน ส่งผลให้ชุมชนมีความพร้อมในการพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหารอื่น ๆ เพิ่มเติม และสามารถต่อยอดสร้างรายได้เพิ่มขึ้น

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นดังกล่าวยังจะช่วยยกระดับภาพลักษณ์อาหารพื้นถิ่นให้ได้มาตรฐาน ปลอดภัย และมีอัตลักษณ์ สอดรับกับความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ พร้อมเป็นต้นแบบการบูรณาการ วิทยาศาสตร์ นวัตกรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่น เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์สร้างมูลค่าเพิ่มและส่งเสริม เศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
บทสรุปผู้บริหาร	ข
สารบัญ	ค
บทที่ 1 แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการ	1
บทที่ 2 การดำเนินการโครงการ	32
บทที่ 3 ผลการดำเนินการโครงการ	44
บทที่ 4 สรุปผลการดำเนินโครงการ	82
ภาคผนวก	88
ภาคผนวก ก แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ”	89
ภาคผนวก ข แบบสอบถามวัดความพึงพอใจผู้รับบริการ	91
ภาคผนวก ค ภาพกิจกรรมโครงการ	94

บทที่ 1

แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการ

แบบฟอร์ม

2 ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
5 การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
6 เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
8

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

Building Community Enterprise : BCE



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

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

☒ โครงการใหม่

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

2. ชื่อโครงการ : การพัฒนานวัตกรรมอาหารประจำถิ่น “ปลาหมึก” สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพอย่างสร้างสรรค์ของวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร จังหวัดสุพรรณบุรี

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) :

ระบุห่วงโซ่คุณค่าที่สอดคล้องกับภาค

การพัฒนานวัตกรรมอาหารประจำถิ่น “ปลาหม่า” สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพอย่างสร้างสรรค์ของวิสาหกิจชุมชนปลาหม่าป่าพร จังหวัดสุพรรณบุรี มีห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) โดยสามารถแบ่งออกเป็น 3 ระยะ (ต้นทาง กลางทาง และปลายทาง) ซึ่งจะมีการดำเนินกิจกรรมในแต่ละช่วง ดังนี้

ต้นทาง (ปีที่ 1 มาตรฐาน)

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการยังขาดความรู้และทักษะในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหม่าให้ได้มาตรฐานความปลอดภัย เช่น GMP, อย., มผช. นอกจากนี้ยังขาดกระบวนการผลิตที่มีคุณภาพและสอดคล้องกับมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับ และมีความปลอดภัย

แนวทางแก้ไขด้วย วทน.

จัดการอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหม่า โดยใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมในการควบคุมคุณภาพและการแปรรูป เช่น การยืดอายุผลิตภัณฑ์ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐานที่ยอมรับได้ทั้งในประเทศและต่างประเทศ

ผลผลิตและผลลัพธ์

ผลิตภัณฑ์ปลาหม่าผ่านการรับรองมาตรฐาน (GMP, อย., มผช.) ประมาณเดือนตุลาคมถึงเดือนธันวาคม พ.ศ. 2568 เพื่อเพิ่มความน่าเชื่อถือ และสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค

กลางทาง (ปีที่ 2 โมเดลธุรกิจ)

ปัญหาและความต้องการ

ขาดแผนการตลาดและการวางกลยุทธ์เพื่อขยายตลาดผลิตภัณฑ์ปลาหม่า ขาดบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยและเหมาะสมในการดึงดูดลูกค้าใหม่

แนวทางแก้ไขด้วย วทน.

จัดทำโมเดลธุรกิจใหม่ที่เน้นการขยายตลาดทั้งออฟไลน์และออนไลน์ โดยการพัฒนาแบรนด์ที่ชัดเจนและออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีความทันสมัย ดึงดูดลูกค้า และให้คำปรึกษาและอบรมด้านการใช้แพลตฟอร์มออนไลน์ เช่น Shopee, Lazada, Facebook, Instagram, Tiktok เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายและการเข้าถึงลูกค้าใหม่ รวมทั้งประเมินศักยภาพและความสามารถของผู้ประกอบการ

ผลผลิตและผลลัพธ์

มีแผนธุรกิจที่ตอบโจทย์ตลาดทั้งออฟไลน์และออนไลน์ ทำให้ผลิตภัณฑ์ปลาหม่าเป็นเมนูขึ้นชื่อของดีประจำจังหวัดสุพรรณบุรี นำไปสู่ตลาดอาหารอัตลักษณ์ประจำท้องถิ่น ซึ่งได้รับความสนใจในวงกว้างขึ้นและเกิดบรรจุภัณฑ์ที่มีความทันสมัยและเหมาะสม ทำให้ผลิตภัณฑ์เข้าถึงกลุ่มเป้าหมายที่หลากหลาย

ปลายทาง (ปีที่ 3 ธุรกิจเพื่อสังคม)

ปัญหาและความต้องการ

ผู้ประกอบการยังขาดความรู้ในการพัฒนาธุรกิจให้เป็นธุรกิจเพื่อสังคม และขาดความร่วมมือกับพันธมิตรเพื่อขยายโอกาสทางธุรกิจ

แนวทางแก้ไขด้วย วทน.

ส่งเสริมการสร้างความร่วมมือกับสถาบันการศึกษาและนักวิจัยในการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ปลาหมึกและกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ และการจัดอบรมให้สมาชิกชุมชนมีความรู้ในการขับเคลื่อนธุรกิจเชิงสังคมให้สามารถพึ่งพาตนเองได้ในระยะยาว

ผลผลิตและผลลัพธ์

ธุรกิจชุมชนสามารถขยายไปสู่ธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) และมีความยั่งยืนในระยะยาว ช่วยเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน รวมถึงส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพและวัฒนธรรม ซึ่งช่วยให้ชุมชนสามารถใช้ทรัพยากรท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด

ผลกระทบที่คาดว่าจะเกิดขึ้น

1. ด้านเศรษฐกิจ เกิดการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ปลาหมึกและสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้กับชุมชน ด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐานและขยายตลาดได้กว้างขึ้น ทำให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ในระยะยาว
2. ด้านสังคม เกิดการสร้างงานให้กับคนในชุมชน ลดการย้ายถิ่นฐาน และส่งเสริมความร่วมมือระหว่างชุมชน ทำให้คนในชุมชนมีส่วนร่วมในการพัฒนาทั้งด้านผลิตภัณฑ์และการท่องเที่ยว
3. ด้านสิ่งแวดล้อม เกิดการใช้ทรัพยากรในพื้นที่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ลดของเสีย และการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างมีประสิทธิภาพ ด้วยแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) เพื่อให้เกิดความยั่งยืนต่อไป

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์ โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
1. นางสาวพรทิพย์ ช่วยเพล เบอร์โทร 095-2509626 อีเมล phomthip.ca@mutsb.ac.th	หัวหน้าโครงการ	การพัฒนาผลิตภัณฑ์, การ ออกแบบผลิตภัณฑ์,ธุรกิจเพื่อ สังคม	ศศ.บ.การวิจัยสังคม(เกียรตินิยม อันดับ1) ศศ.ม. วิจัยประชากรและ สังคม
2. นายฐกร อ่วมสถิตย์ เบอร์โทร 088-7428478 อีเมล Thapakonuasathit@gmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	การนำแนวคิด BCG มาปรับ ใช้ในเทคโนโลยีการผลิต	ศศ.บ ภาษาไทย ศศ.ม. ภาษาไทย
3.นายธง คำเกิด เบอร์โทร 086-3337916 อีเมล Thong.k@mutsb.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	การประชาสัมพันธ์,การ ท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพ	ศศ.บ. การจัดการการ ท่องเที่ยว ศศ.ม. การจัดการโรงแรมและ การท่องเที่ยว
4. นางสาววิภาดา วงศ์สุริยา เบอร์โทร 087-9446088 อีเมล Wipada.w@mutsb.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	การสร้างแพลตฟอร์มขาย สินค้าบนออนไลน์, เทคโนโลยี การผลิต, วิศวกรรมศาสตร์	ค.อ.บ. วิศวกรรมไฟฟ้า ค.อ.ม. วิศวกรรมไฟฟ้า

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์ โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พรหมพักตร์ บุญรักษา เบอร์โทร 095-3611555 อีเมล promphak.b@rmutsb.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	นวัตกรรมการพัฒนา ผลิตภัณฑ์, เทคโนโลยีการ ผลิต, วิศวกรรมศาสตร์	วศบ. วิศวกรรมไฟฟ้า วศม. วิศวกรรมไฟฟ้า วศด. วิศวกรรมไฟฟ้า
6. นางสาวสุชาดา บุญศรี เบอร์โทร 089-1164142 อีเมล Suchada.b@rmutsb.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	ธุรกิจเพื่อสังคม, การคำนวณ ต้นทุนและกำไร, การวางแผน กลยุทธ์การตลาด, การบริหาร ทรัพยากรมนุษย์	บธ.บ. การจัดการ กจ.ม. การจัดการทรัพยากร มนุษย์
7. นางกนกวรรณ แยกผิวผ่อง เบอร์โทร 099-4292655 อีเมล snoky_nok@hotmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	การประชาสัมพันธ์สื่อ ออนไลน์, การสื่อความหมาย	ศศ.บ ภาษาไทย(เกียรตินิยม อันดับ2) ศศ.ม. ภาษาไทย

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

² แบบประวัติแบบย่อ(การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

5. ลักษณะโครงการ : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

- ☐ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
(ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- ☐ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดและแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอ
โครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- ☐ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกฯหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุน
อื่น (ปีที่ดำเนินการ.....)
☞ แบบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย
- ☒ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
- ☒ 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิชาชีพชุมชน หรือ SMEs
โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)
- ☐ 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความ
ช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ☐ 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความ
ช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ☐ 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ ○ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่านหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค)
- ☐ 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน
โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....
หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ☐ ไม่เคยดำเนินการ
☐ เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

6. หลักการและเหตุผล

ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพรนั้น เกิดจากการรวมตัวของคนในชุมชนต้นตาล โดยมีนางสาวอำพร จุลสุคนธ์ หรือป่าพร ประธานกลุ่มปลาหมำบ้านแม่พระประจักษ์ ได้เรียนรู้จากภูมิปัญญาท้องถิ่น วิธีการแปรรูปอาหารถิ่นและเป็นอาหารของชาวญวน ทำให้เกิดขึ้นตอนการทำปลาหมำ หรือปลาร้าที่ทำมาจากเนื้อปลาชะโดล้วน ๆ ไม่มีก้าง จากแหล่งน้ำในชุมชน หมักด้วยข้าวคั่วและสับปะรดเครื่องปรุงนานาชนิด หมักจนได้รสชาติที่พอเหมาะนำมาปรุงอาหารที่เลิศรสจนเป็นอาหารหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จากการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ปี พ.ศ. 2549 (OTOP Product Champion) กลุ่มปลาหมำบ้านแม่พระประจักษ์ ได้รับการคัดสรรเป็นผลิตภัณฑ์ระดับสี่ดาวซึ่งเป็นรางวัลที่รับรองคุณภาพของผลิตภัณฑ์ปลาหมำบ้านแม่พระประจักษ์ได้เป็นอย่างดี ปัจจุบันปลาหมำเป็นอาหารขึ้นชื่อประจำอำเภอสองพี่น้อง และอาหารถิ่นจังหวัดสุพรรณบุรี ทั้งนี้สถานประกอบการวิสาหกิจชุมชนมีความพร้อมในความร่วมมือกับนักวิจัยในโครงการเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเพิ่มมูลค่าการแปรรูปของผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรท้องถิ่นสู่เชิงพาณิชย์ และส่งเสริมกลยุทธ์ทางการตลาด โดยกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและสมาชิกมีภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นทุนเดิมจากการสั่งสมความรู้และประสบการณ์ของชุมชน โดยคณะผู้วิจัยได้ลงพื้นที่และวิเคราะห์ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ โดยใช้เครื่องมือในการวิเคราะห์ ได้แก่ SWOT Analysis และ Theory of Change โดยมีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 1 การวิเคราะห์ ได้แก่ SWOT Analysis

SWOT Analysis	จุดแข็ง (Strengths)	จุดอ่อน (Weaknesses)
ปัจจัยภายในชุมชน	1. วิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพรมีความรู้ ความเชี่ยวชาญในการผลิตและแปรรูปปลาหมำจากภูมิปัญญาท้องถิ่น ทำให้ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์ที่ชัดเจนและแตกต่าง 2. ชุมชนมีวัตถุดิบสำหรับผลิต เช่น ปลาชะโด และสมุนไพรท้องถิ่นที่มีคุณภาพและมีปริมาณเพียงพอสำหรับการผลิตเชิงพาณิชย์ 3. ผลิตภัณฑ์ปลาหมำได้รับการยอมรับในระดับท้องถิ่นและได้รับรางวัล OTOP ระดับ 4 ดาว ทำให้ผลิตภัณฑ์มีความน่าเชื่อถือ 4. มีหน้าร้านในตลาดจำหน่ายแบบ Onsite ในพื้นที่ คือ ตลาดน้ำสะพานโค้งสุ่มปลายักษ์	1. ผู้ประกอบการยังขาดความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและการยกระดับมาตรฐานคุณภาพ 2. ผู้ประกอบการขาดทักษะในการวางแผนกลยุทธ์การตลาด และประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ในวงกว้าง ทำให้ผลิตภัณฑ์ยังเป็นที่รู้จักในวงจำกัดเท่านั้น 3. มาตรฐานผลิตภัณฑ์ยังไม่ผ่านการรับรอง ยังคงต้องการการพัฒนาเพิ่มเติม เพื่อเพิ่มความเชื่อมั่นของผู้บริโภคในระดับที่กว้างขึ้น
ปัจจัยภายนอกชุมชน	โอกาส (Opportunities)	อุปสรรค (Threats)
	1. สถาบันการศึกษาสนับสนุนด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ นวัตกรรม และการวิเคราะห์ตลาด ทำให้การพัฒนาผลิตภัณฑ์มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น 2. การเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์ปลาหมำเข้ากับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว และส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวในชุมชน เช่น สุ่มปลายักษ์ ตลาดน้ำสะพานโค้ง	1. การแข่งขันจากภาคเอกชนอื่นๆ จำนวนมากที่มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นเช่นเดียวกัน 2. การเปลี่ยนแปลงความต้องการของผู้บริโภค อาจทำให้ผลิตภัณฑ์ปลาหมำต้องปรับตัวเพื่อให้ตรงกับความต้องการของตลาดอย่างต่อเนื่อง 3. การขอรับรองมาตรฐาน เช่น GMP, อย., มผช. อาจใช้เวลานานและมีข้อจำกัดที่ส่งผลต่อการวางแผนการผลิตและการขยายตลาด

SWOT Analysis	จุดแข็ง (Strengths)	จุดอ่อน (Weaknesses)
	3.หน่วยงานภาครัฐและเอกชนช่วยสนับสนุนส่งเสริมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และขยายตลาด รวมถึงการสร้างเครือข่ายเพื่อเข้าสู่ตลาดเชิงพาณิชย์ 4. การพัฒนาแบรนด์และบรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจ จะช่วยเพิ่มการรับรู้ของผลิตภัณฑ์ในตลาด และเพิ่มศักยภาพในการขยายฐานลูกค้าใหม่ๆ 5. ตลาดอาหารเพื่อสุขภาพกำลังเติบโตอย่างรวดเร็ว และผู้บริโภคให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัย 6. นักท่องเที่ยวจำนวนมากขึ้นมองหาประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับวัฒนธรรมและอาหารพื้นถิ่น	



ภาพที่ 1 วิเคราะห์ศักยภาพความพร้อมของผู้ประกอบการ SWOT Analysis

ข้อมูลการวิเคราะห์ Theory of Change มีรายละเอียดดังนี้



ภาพที่ 2 การวิเคราะห์ Theory of Change ของโครงการ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลข้างต้นในโครงการ “การพัฒนานวัตกรรมอาหารประจําพื้นถิ่น “ปลาหมึกป่าพรุ” สู่อุตสาหกรรมท่องเที่ยวเชิงสุขภาพอย่างสร้างสรรค์” มีความสำคัญและประโยชน์ต่อวิสาหกิจชุมชน และประชาชนในอำเภอสองพี่น้อง ด้วยกระบวนการวิเคราะห์ที่ตอบโจทย์ความต้องการของชุมชนในการพัฒนาอาหารประจําพื้นถิ่นจะทำให้เข้าใจถึงจุดอ่อนและจุดแข็งในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารท้องถิ่น ซึ่งจะทำให้มีการปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการและบริบทพื้นที่ เปิดโอกาสทางธุรกิจด้วยการวิเคราะห์ความต้องการของตลาดและความสนใจของผู้บริโภคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตรงกับความต้องการของตลาด นำไปสู่การสร้างรายได้สูงขึ้นสำหรับชุมชน ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพอย่างสร้างสรรค์ ผ่านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง ชุมชนตำบลต้นตาลจะสามารถนำเสนอและประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ทำให้ผู้ท่องเที่ยวมาเยี่ยมชมและใช้บริการของชุมชนมากขึ้น เพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันโดยการสร้างโมเดลต้นแบบการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ชุมชนจะมีความรู้และเครื่องมือในการแข่งขันกับภาคเอกชนหรือวิสาหกิจชุมชนอื่นๆ ทำให้มีการสร้างมูลค่าสูงสุดจากทรัพยากรท้องถิ่นผ่านการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรท้องถิ่นและการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ จะทำให้มีการประหยัดทรัพยากร ใช้ประโยชน์จากสิ่งแวดล้อมและอาหารพื้นถิ่นในพื้นที่ ทำให้เกิดการใช้ทรัพยากรในพื้นที่อย่างยั่งยืน ดังนั้นโครงการนี้จะช่วยในการสร้างรายได้ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพมูลค่าสูง เพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขัน และสร้างความยั่งยืนให้กับวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพรุ

ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ ด้วยความพร้อมของสถานประกอบการ วิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพรุ ตำบลต้นตาล มีความร่วมมือระหว่างสถานประกอบการและผู้ดำเนินโครงการ เพื่อสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น และสร้างกลไกกิจกรรมทางการท่องเที่ยวด้านอาหารพื้นถิ่น โดยให้คนในชุมชนมีส่วนร่วมเพื่อช่วยส่งเสริมและยกระดับวิสาหกิจชุมชน ในการนำเสนอเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เป็นที่ยอมรับ

อย่างแพร่หลายและยั่งยืนต่อไป ด้านความพร้อมด้านวัตถุดิบ สถานประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีจำนวนวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาจากแหล่งน้ำในชุมชนปริมาณเพียงพอต่อการผลิตเชิงพาณิชย์ และมีความรู้ความเข้าใจในด้านนี้อยู่ทำให้สามารถร่วมมือกับนักวิจัยในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีสะอาดและปลอดภัยเป็นมาตรฐาน ถูกหลักอนามัย ทั้งนี้สถานประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีพื้นที่สำหรับการแปรรูป และศูนย์เรียนรู้ที่พร้อมรับนักวิจัยและนักท่องเที่ยวเข้ามาเยี่ยมชม ทำให้นักวิจัยสามารถดำเนินการได้โดยไม่มีปัญหาทางด้านสถานที่ รวมถึงเครื่องมือและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ที่จำเป็นในการดำเนินโครงการ เช่น ข้อมูลเกี่ยวกับการผลิต การแปรรูป ความต้องการของตลาด และความพร้อมด้านกำลังคน สถานประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีกำลังคนในชุมชนที่มีความรู้และประสบการณ์ในการผลิต การแปรรูป และการตลาด ซึ่งสามารถให้ข้อมูลและร่วมมือกับนักวิจัยได้ และความพร้อมด้านข้อมูลในการกำหนดปัญหาความต้องการที่ต้องการให้กับโครงการในการดำเนินงานให้สำเร็จ และให้ร่วมมือในการเสนอข้อมูล และทรัพยากรที่เกี่ยวข้อง และความพร้อมด้านตลาดเชิงพาณิชย์ โดยสถานประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีช่องทางในการนำผลิตภัณฑ์ไปสู่ตลาด เมื่อนักวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตราสัญลักษณ์ และบรรจุภัณฑ์ที่มีตรงกับสิ่งแวดล้อม สถานประกอบการสามารถเป็นผู้นำเสนอและตลาดผลิตภัณฑ์นี้ออกสู่สาธารณะได้ในช่องทางตลาดเดิมที่มีการเชื่อมโยงในระดับจังหวัด ด้วยความพร้อมของสถานประกอบการวิสาหกิจชุมชนปลาหม่าป่าพร ตำบลต้นตาล จึงทำให้เกิดการร่วมมือระหว่างสถานประกอบการและผู้ดำเนินโครงการ เพื่อสร้างอัตลักษณ์อาหารพื้นถิ่น และสร้างกลไกกิจกรรมทางการท่องเที่ยวด้านอาหารพื้นถิ่น โดยให้คนในชุมชนมีส่วนร่วม เพื่อช่วยส่งเสริมและยกระดับวิสาหกิจชุมชน ในการนำเสนอเป็นผลิตภัณฑ์ทางการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้เป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลายและยั่งยืนต่อไป

การประเมินหัวข้อปัญหา ความจำเป็นของการดำเนินโครงการ จึงดำเนินการประเมินหัวข้อปัญหาและแนวทางการแก้ปัญหา ดังนี้

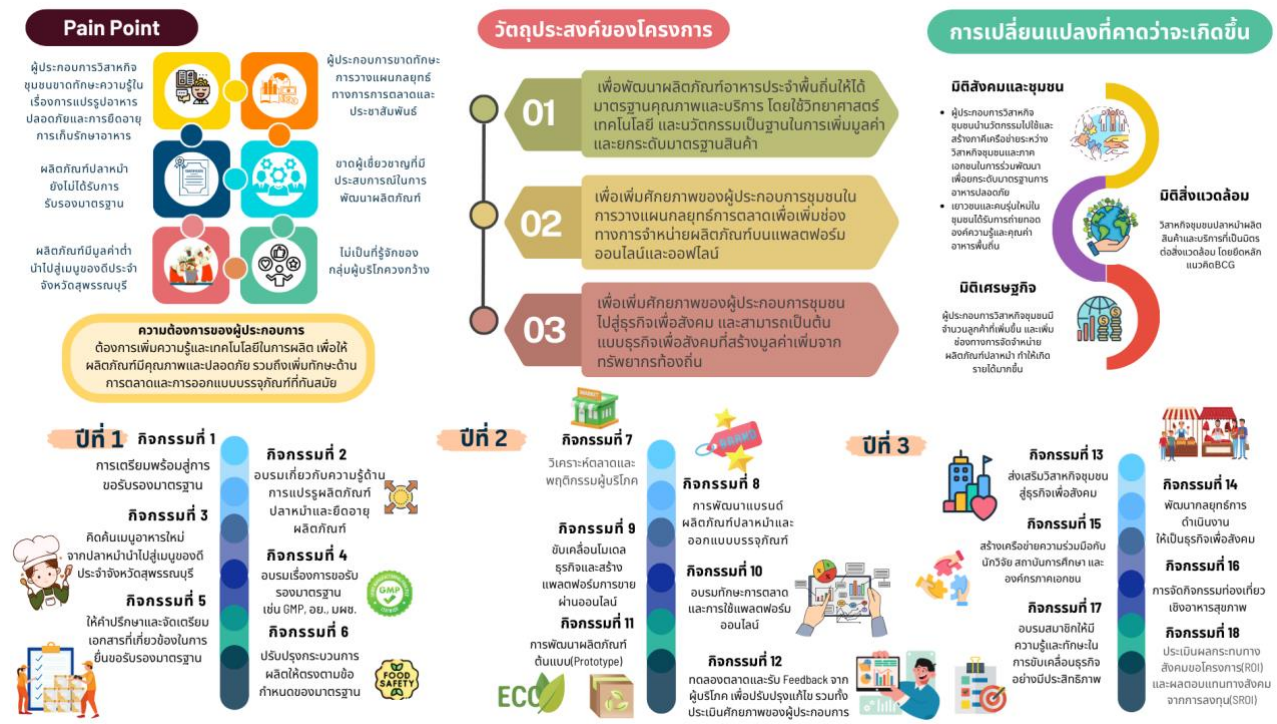
1. สมรรถนะของกลุ่มผู้ประกอบการวิสาหกิจปลาหม่าป่าพร ตำบลต้นตาล ยังขาดความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นที่เชื่อมโยงกับกับท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพและยกระดับมาตรฐานคุณภาพอาหารปลอดภัย
2. ผู้ประกอบการขาดทักษะการวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาดและประชาสัมพันธ์ไม่เพียงพอ และปัญหาเรื่องมาตรฐานการรับรองของผลิตภัณฑ์ที่แปรรูป
3. ผลิตภัณฑ์ปลาหม่าเป็นรู้จักในวงแคบระดับอำเภอ
4. คุณภาพและการทดสอบประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับรองส่งผลให้ผู้บริโภคเกิดความลังเลใจในการเลือกซื้อ
5. ขาดผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เชื่อมโยงกับกับท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพ

แนวทางการแก้ไข

1. การจัดอบรมเรื่องการพัฒนาอาหารประจำพื้นถิ่น“ปลาหม่า” การแปรรูปเพื่อยกระดับมาตรฐานความปลอดภัย และการวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาดเพื่อขยายตลาดและเพิ่มความรู้จักของผลิตภัณฑ์ในกลุ่มเป้าหมาย
2. การส่งเสริมคุณภาพผลิตภัณฑ์ปลาหม่าให้ได้มาตรฐานความปลอดภัย และสนับสนุนในการขอรับรองมาตรฐานสำหรับผลิตภัณฑ์และส่งเสริมการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับมาตรฐานนั้น
3. การสำรวจพฤติกรรมความต้องการของนักท่องเที่ยวและผู้บริโภคและตลาด เพื่อตอบสนองและปรับปรุงผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นให้สอดคล้อง เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่นและการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพเพื่อให้สามารถแข่งขันในตลาดได้มีประสิทธิภาพ

4.สร้างเครือข่ายระหว่างวิสาหกิจชุมชนและภาคเอกชนหรือธุรกิจ เพื่อร่วมมือกันในการพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์สู่เชิงพาณิชย์

5.สร้างโมเดลต้นแบบการพัฒนาอาหารประจำพื้นถิ่น“ปลาหม่า” เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ รวมถึงการคัดเลือกและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพในการขยายตลาดมูลค่าสูง



ภาพที่ 3 เส้นทางการสร้างผลกระทบของโครงการ

สำหรับแผนการดำเนินงาน 3 ปีตลอดห่วงโซ่คุณค่า (ต้น กลาง ปลาย) สำหรับโครงการพัฒนานวัตกรรมอาหารประจำพื้นถิ่น “ปลาหม่า” สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพอย่างสร้างสรรค์ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน การดำเนินงานในโครงการนี้จะถูกแบ่งออกเป็น 3 ระยะเวลาใน 3 ปี โดยแต่ละปีจะมีการพัฒนาที่แตกต่างกัน เพื่อให้บรรลุผลสำเร็จสูงสุดในการยกระดับธุรกิจและสร้างความยั่งยืน ดังนี้

ปีที่ 1 การเตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐานเช่น GMP, ออ., และ มผช. เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ปลาหม่าของวิสาหกิจชุมชนปลาหม่าป่าพรมีคุณภาพและปลอดภัยตามมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับทั้งในระดับประเทศและต่างประเทศ โดยกิจกรรมในปีแรกจะรวมถึงการฝึกอบรมสมาชิกในชุมชนเกี่ยวกับความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาหม่า การยืดอายุอาหารเพื่อเก็บรักษา การคิดเมนูอาหารปลาหม่าใหม่ โดยมีผู้เชี่ยวชาญเข้ามาช่วยถ่ายทอดเทคนิคการผลิตที่ทันสมัยและเพิ่มประสิทธิภาพในการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ยังมีการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐาน เช่น การควบคุมสภาพแวดล้อมในสถานที่ผลิต การจัดการเรื่องความปลอดภัยทางอาหาร และการจัดเก็บผลิตภัณฑ์อย่างเหมาะสม โดยมีเป้าหมายคือให้ผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนปลาหม่าป่าพรมผ่านการรับรองมาตรฐาน (ประมาณเดือนตุลาคมถึงธันวาคม พ.ศ. 2568) ซึ่งจะเป็นการเพิ่มความน่าเชื่อถือให้กับผลิตภัณฑ์และสร้างฐานตลาดที่มั่นคง เมื่อผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐานในปีแรกแล้ว

ปีที่ 2 การพัฒนาโมเดลธุรกิจและการขับเคลื่อนตลาดผลิตภัณฑ์ "ปลาหมึก" สู่อหารอัตลักษณ์ท้องถิ่น สามารถดำเนินการได้โดยเน้นจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ ความเป็นเอกลักษณ์ และความเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมท้องถิ่น เพื่อดึงดูดผู้บริโภค ดังนี้: 1. สร้างแบรนด์ที่สื่อถึงอัตลักษณ์ท้องถิ่นและบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดใจ โดยนำเสนอภาพวัฒนธรรม วิถีชีวิต หรือธรรมชาติของท้องถิ่น 2. พัฒนาสินค้าให้ตอบโจทย์ผู้บริโภคและสร้างสรรค์ปลาหมึกในรูปแบบใหม่และทำเป็นเมนูของดีประจำจังหวัดสุพรรณบุรี 3. ทำการตลาดออนไลน์และออฟไลน์ **ออนไลน์:** ใช้โซเชียลมีเดีย (Facebook, Instagram, TikTok) ในการสร้างคอนเทนต์ที่เล่าถึงวิถีชีวิตและวัฒนธรรม เช่น วิดีโอการผลิตปลาหมึก หรือรีวิวเมนูจากปลาหมึก **ออฟไลน์:** จัดกิจกรรมชิมอาหารในงานท้องถิ่น งานตลาดนัดชุมชน ตลาดน้ำสะพานโค้ง-สุ่มปลายักษ์ หรืองานแฟร์ที่เกี่ยวข้องกับอาหารพร้อมกับการสร้างเครือข่ายการจำหน่ายในระดับจังหวัดและประเทศ การขยายตลาดนี้จะช่วยเพิ่มยอดขายและการเข้าถึงลูกค้าใหม่ ๆ รวมถึงสร้างความรู้จักของผลิตภัณฑ์ในวงกว้างมากขึ้น

ปีที่ 3 การพัฒนาธุรกิจสู่ความยั่งยืนและธุรกิจเพื่อสังคม โดยการส่งเสริมให้สมาชิกชุมชนขึ้นใจเติบโตในฐานะธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) การพัฒนานี้จะรวมถึงการสร้างความร่วมมือกับพันธมิตรทางธุรกิจต่าง ๆ เช่น นักวิจัยและสถาบันการศึกษา เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่และขยายตลาดให้ครอบคลุมไปถึงระดับสากล นอกจากนี้ยังมีการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพในชุมชน โดยชุมชนจะจัดกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพ เช่น การเยี่ยมชมกระบวนการผลิตอาหารพื้นถิ่นที่มีมูลค่าสูง การเรียนรู้เกี่ยวกับภูมิปัญญาท้องถิ่น การจัดกิจกรรมเชิงอาหารสุขภาพสร้างสรรค์กับการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมตามแนวคิดเศรษฐกิจใหม่แบบ BCG Model ซึ่งจะช่วยเพิ่มความน่าสนใจให้กับการท่องเที่ยวในพื้นที่ พร้อมกับการฝึกอบรมและพัฒนาศักยภาพของสมาชิกในชุมชนเพื่อให้สมาชิกมีความรู้และทักษะที่เพียงพอในการขับเคลื่อนธุรกิจอย่างมีประสิทธิภาพ ชุมชนจะมีการเสริมสร้างความร่วมมือภายในเพื่อพัฒนาการผลิตและการตลาดที่สอดคล้องกับแนวโน้มของตลาดในอนาคตสู่เป้าหมายการสร้างธุรกิจที่สามารถพึ่งพาตนเองได้ในระยะยาว และชุมชนจะกลายเป็นตัวอย่างของธุรกิจเพื่อสังคมที่ประสบความสำเร็จและยั่งยืน

จากที่กล่าวมาข้างต้นการดำเนินโครงการ "การพัฒนานวัตกรรมอาหารประจำถิ่น “ปลาหมึก” สู่งานท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพอย่างสร้างสรรค์” มีความจำเป็นอย่างยิ่งในการส่งเสริมคุณค่าและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์พื้นถิ่นให้มีคุณภาพและยอมรับได้ในระดับสากล ปลาหมึกเป็นอาหารที่มีประวัติศาสตร์และมีคุณค่าเฉพาะของชุมชนต้นตาล แต่ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ยังขาดการรับรองมาตรฐานสำคัญ การดำเนินโครงการนี้จะช่วยให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับ เพิ่มความมั่นใจให้กับผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ ซึ่งจะส่งผลให้มูลค่าของผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้นและช่วยสร้างความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ปลาหมึกได้มากขึ้น พร้อมกับการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการในชุมชน ในปัจจุบันยังขาดความรู้และทักษะที่จำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการทำการตลาดจะเป็นการเสริมสร้างทักษะต่างๆ เช่น การแปรรูปอาหาร การวางแผนกลยุทธ์การตลาด การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการใช้แพลตฟอร์มออนไลน์ในการเพิ่มช่องทางการขาย เพื่อช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถแข่งขันในตลาดที่กว้างขึ้นได้อย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลให้เกิดการขยายตลาดผลิตภัณฑ์และเพิ่มรายได้ให้กับชุมชนในระยะยาวซึ่งจะช่วยให้ผลิตภัณฑ์เข้าถึงกลุ่มลูกค้าใหม่ๆ ทั่วประเทศและต่างประเทศได้ และเป็นการเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้และความยั่งยืนให้กับชุมชน เชื่อมโยงผลิตภัณฑ์ปลาหมึกเข้ากับการท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพ ซึ่งสอดคล้องกับแนวโน้มการเติบโตของตลาดท่องเที่ยวเชิงสุขภาพและวัฒนธรรม การจัดกิจกรรมท่องเที่ยว เช่น การเยี่ยมชมกระบวนการผลิตและการเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น จะช่วยดึงดูดนักท่องเที่ยวและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และการท่องเที่ยวในชุมชน ช่วยสร้างรายได้และเสริมสร้างความเป็นอยู่ที่ดีให้กับคนในชุมชนสู่การสร้างควมยั่งยืนให้กับวิสาหกิจชุมชน ด้วยการพัฒนา

ธุรกิจสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) จะช่วยให้ชุมชนสามารถพึ่งพาตนเองได้ในระยะยาว ผ่านการใช้ทรัพยากรในพื้นที่ให้รักษาและส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นให้คงอยู่และได้รับการสืบทอดต่อไปในรุ่นถัดไป

ตารางที่ 2 ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
ขาดความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ	การอบรมและให้ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามมาตรฐาน เช่น GMP, อย., มผช. เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้มีความปลอดภัยและมีคุณภาพสูงขึ้น โดยนำเทคโนโลยีการแปรรูปและการยืดอายุอาหารเพื่อเพิ่มคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ปลาหมึก ทำให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น และสามารถขยายตลาดได้กว้างขึ้น
ขาดทักษะการตลาดและการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ไม่เพียงพอ	การพัฒนาแบรนด์และบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยเพื่อเพิ่มความน่าสนใจ โดยใช้นวัตกรรมการออกแบบบรรจุภัณฑ์ รวมถึงการจัดอบรมเพื่อเสริมสร้างทักษะด้านการตลาดทั้งออนไลน์และออฟไลน์ เพื่อเพิ่มศักยภาพในการขยายตลาดผลิตภัณฑ์
ขาดการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ยังไม่ครบถ้วน	การใช้ วทน. ในการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ เช่น ระบบการควบคุมคุณภาพมาตรฐานมาใช้ในกระบวนการผลิต เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐาน ซึ่งช่วยสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคทั้งในระดับประเทศและต่างประเทศ และการวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพและโภชนาการเพื่อขอรับรองมาตรฐาน เช่น GMP, อย., มผช. โดยการส่งตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไปตรวจสอบที่ห้องปฏิบัติการ
ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักในวงจำกัด	การวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาดผ่านการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภค รวมถึงการพัฒนาโมเดลธุรกิจใหม่ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ และการขยายช่องทางการตลาดด้วยเทคโนโลยีการตลาดออนไลน์ผ่านแพลตฟอร์มต่างๆ เช่น Shopee, Lazada, Facebook.Tiktok และการสร้างเครือข่ายพันธมิตรทางธุรกิจ และขยายตลาดให้ครอบคลุมระดับสากล รวมทั้งประเมินศักยภาพและความสามารถของผู้ประกอบการ
ขาดผู้เชี่ยวชาญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพ	การสร้างความร่วมมือกับนักวิจัยและสถาบันการศึกษาในการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ปลาหมึก โดยใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรม เช่น นวัตกรรมการสื่อสารและการสร้างการรับรู้ การนำแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียนมาใช้ในการจัดการทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้การผลิตและการท่องเที่ยวมีความยั่งยืนและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพที่เชื่อมโยงกับอาหารท้องถิ่น เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และสร้างประสบการณ์ท่องเที่ยวใหม่ให้กับผู้เยี่ยมชม

7. วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารประจำพื้นที่ให้ได้มาตรฐานคุณภาพและบริการ โดยใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเป็นฐานในการเพิ่มมูลค่าและยกระดับมาตรฐานสินค้า
2. เพื่อเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการชุมชนในการวางแผนกลยุทธ์การตลาดเพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์บนแพลตฟอร์มออนไลน์และออฟไลน์
3. เพื่อเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการชุมชนไปสู่ธุรกิจเพื่อสังคม และสามารถเป็นต้นแบบธุรกิจเพื่อสังคมที่สร้างมูลค่าเพิ่มจากทรัพยากรท้องถิ่น

8. กลุ่มเป้าหมาย :

(โปรดระบุ ชื่อกลุ่มเป้าหมาย ชื่อ/นามสกุล ที่อยู่ (ตำบล อำเภอ จังหวัด) หมายเลขโทรศัพท์ที่เป็นประธาน/ผู้นำกลุ่ม-ชุมชน พร้อมแนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ ทุกปีที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ)

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย.....วิสาหกิจชุมชนปลาหมึกน้ำพร

ชื่อผู้ประสานงาน.....นางสาวเรือนแก้ว สังขรัตน์.....เบอร์โทร.....087-1584808.....

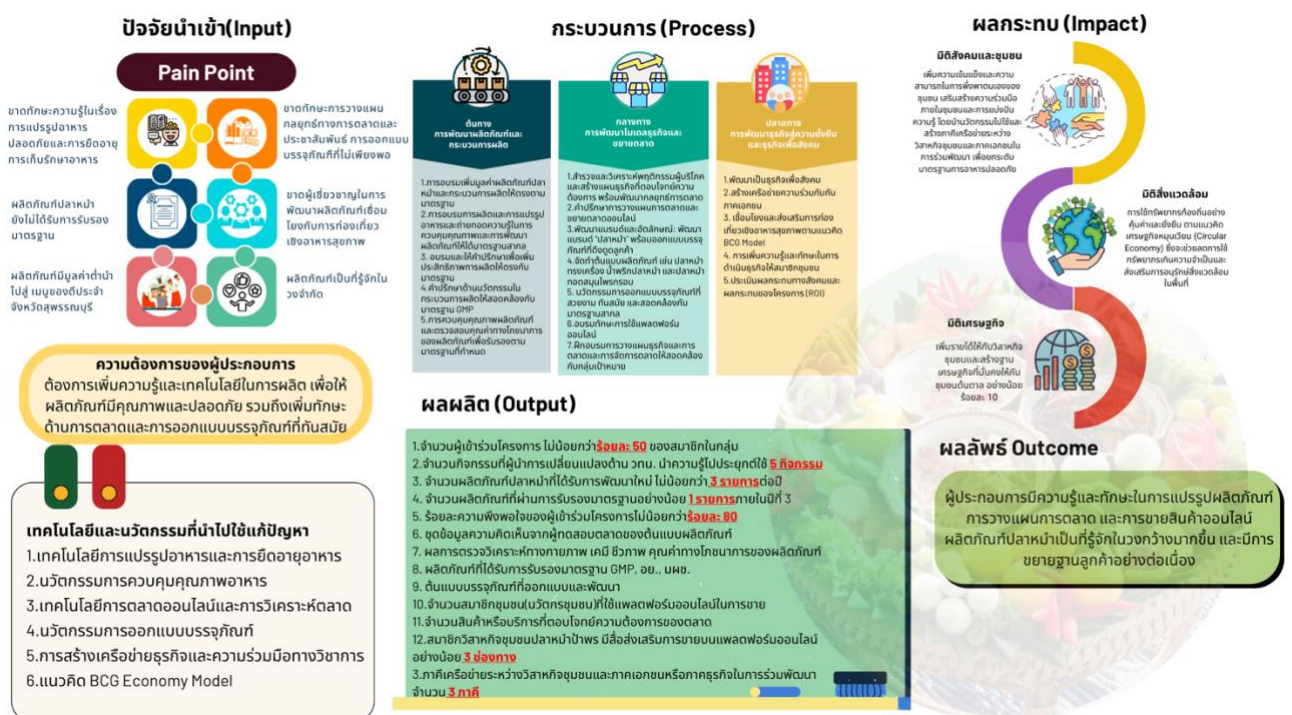
พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด N 14° 13' 58.971" 14.2330475...ลองจิจูด E 100° 4' 20.3308" 100.0723141.

9. ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

ระยะเวลาดำเนินการ วันเริ่มต้นโครงการ 1 มกราคม พ.ศ. 2568 - วันสิ้นสุดโครงการ 31 ธันวาคม พ.ศ. 2570

10. ห่วงโซ่คุณค่า(Value Chain) :

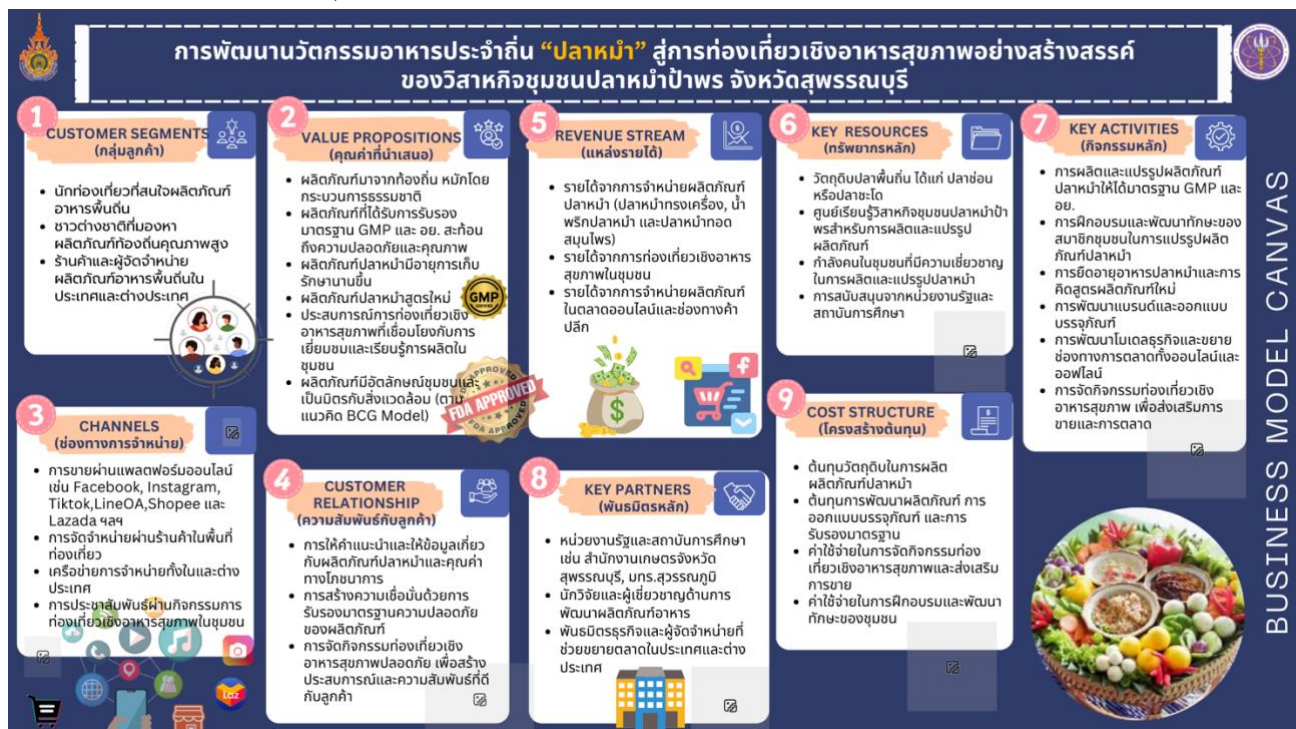
นำเสนอแผนภาพรวมของโครงการที่จะดำเนินการตลอดระยะเวลาที่จะขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ที่แสดงให้เห็นถึงประเด็นปัญหา ความต้องการของผู้ประกอบการเทคโนโลยี/องค์ความรู้ที่จะนำไปแก้ไขปัญหาตลอดห่วงโซ่คุณค่า(ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) ผลผลิต ผลลัพธ์ ผลกระทบ(เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม) ที่คาดว่าจะเกิดขึ้น



ภาพที่ 4 ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) ของโครงการ

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

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



ภาพที่ 5 โมเดลธุรกิจและแผนธุรกิจของโครงการ

12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
1. การชี้แจงและวางแผนดำเนินงานโครงการร่วมกับชุมชน													3,750	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	ประสานงานกับพื้นที่วิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร
2. การสำรวจความต้องการของวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร													1,000	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	สำรวจความต้องการของวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพรในด้านต่าง ๆ

เทคโนโลยี/องค์กร ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
3.การชี้แจงและวางแผนดำเนินงานโครงการร่วมกับภาคีเครือข่าย													1,000	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	วางแผนและร่วมงานกับภาคีเครือข่าย
4. การเตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน													1,000	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	ขอความร่วมมือจากเจ้าหน้าที่สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี
5.กิจกรรมยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาหมึกด้วยการสร้างสรรค์มาตรฐานสู่การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน													66,830	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	ถ่ายทอดเทคโนโลยีและจัดเตรียมเอกสารที่เกี่ยวข้อง
6. การพัฒนาออกแบบตราวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกแปรรูปตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาหมึกและปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ													40,000	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	พัฒนาออกแบบตราวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกแปรรูปตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์
7.การทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์ปลาหมึกแปรรูป: ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ													20,000	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	ทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์

เทคโนโลยี/องค์ ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
8. การออกแบบ สถานที่ผลิต และ ปรับปรุง กระบวนการผลิต เพื่อยกระดับ มาตรฐานการ ผลิตและเตรียม ความพร้อมสู่การ ขอรับรอง ออย.													64,720	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	ออกแบบ สถานที่ผลิต และปรับปรุง กระบวนการ ผลิต
9.การยื่นขอ มาตรฐาน ออย. และมผช.													28,800	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	ยื่นขอ มาตรฐาน ออย.และมผช.
10.การวิเคราะห์ คุณค่าทาง โภชนาการ													46,800	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	วิเคราะห์ คุณค่าทาง โภชนาการ
11.การสร้าง แพลตฟอร์มการ ขายผ่านออนไลน์													49,400	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	เปิดบัญชีใน แพลตฟอร์ม ออนไลน์ต่างๆ
12.อบรมทักษะ การตลาดและ การใช้ แพลตฟอร์ม ออนไลน์													39,000	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	จัดอบรม เกี่ยวกับ การตลาด ออนไลน์
13.การพัฒนา ผลิตภัณฑ์ ต้นแบบ (Prototype) ปลาหมึก ทรงเครื่อง น้ำพริกปลาหมึก และปลาหมึก ทอดสมุนไพร													46,600	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	ทดลองผลิต ต้นแบบและ ปรับปรุงตาม คำแนะนำ
14.การทดลอง ตลาดและรับ Feedback จาก ผู้บริโภคเพื่อ ปรับปรุงแก้ไข													39,400	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	นำผลิตภัณฑ์ ไปจัดบูธที่ ตลาด และ รวบรวม

เทคโนโลยี/องค์กร ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
รวมทั้งประเมิน ศักยภาพของ ผู้ประกอบการ															ความคิดเห็น ของลูกค้า
15.การพัฒนา เป็นธุรกิจเพื่อ สังคมและ ส่งเสริมกิจกรรม ท่องเที่ยวเชิง อาหารสุขภาพ													32,400	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	จัดอบรมให้ ความรู้ เกี่ยวกับธุรกิจ เพื่อสังคม
16.การพัฒนากล ยุทธ์การ ดำเนินงานให้เป็น ธุรกิจเพื่อสังคม													36,100	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	สร้างแผนงาน กลยุทธ์การ ดำเนินงานให้ เป็นธุรกิจเพื่อ สังคม
17.การสร้าง เครือข่ายความ ร่วมมือกับ นักวิจัย สถาบันการศึกษา และองค์กร ภาคเอกชน													52,100	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	ประชุม ร่วมกับ นักวิจัย และ องค์กร ภาคเอกชน
18.การจัด กิจกรรม ท่องเที่ยวเชิง อาหารสุขภาพ													32,400	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	จัดทัวร์ เยี่ยมชม กระบวนการ ผลิตปลาหมึก พร้อม กิจกรรม สร้างสรรค์
19.การอบรม พัฒนาศักยภาพ สมาชิกชุมชน ใน การขับเคลื่อน ธุรกิจ													31,600	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	จัดอบรม เกี่ยวกับการ พัฒนาธุรกิจ และ การตลาด
20.ประเมินผล กระทบทางสังคม และผลตอบแทน													65,400	อ.พรทิพย์ และทีมงาน	ทำการสำรวจ และวิเคราะห์ ข้อมูลจาก

เทคโนโลยี/องค์กร ความรู้/กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
ทางสังคมจาก การลงทุน															สมาชิกใน ชุมชน
สรุปงบประมาณ	198,300				250,000				250,000				698,300		

⁴ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ อบ	วิธีการ ดำเนินงาน
ปีที่ 1															
1. การชี้แจงและวางแผน ดำเนินงานโครงการ ร่วมกับชุมชน													3,750	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	ประสานงาน กับพื้นที่ วิสาหกิจชุมชน ปลาหมักป่าพร
2. การสำรวจความ ต้องการของวิสาหกิจ ชุมชนปลาหมักป่าพร													1,000	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	สำรวจความ ต้องการของ วิสาหกิจชุมชน ปลาหมักป่าพร ในด้านต่าง ๆ
3. การชี้แจงและวางแผน ดำเนินงานโครงการ ร่วมกับภาคีเครือข่าย													1,000	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	วางแผนและ ร่วมงานกับภาคี เครือข่าย
4. การเตรียมพร้อมสู่การ ขอรับรองมาตรฐาน													1,000	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	ขอความ ร่วมมือจาก เจ้าหน้าที่ สำนักงาน อุตสาหกรรม จังหวัด สุพรรณบุรี
5. กิจกรรมยกระดับ ผลิตภัณฑ์ปลาหมักด้วย การสร้างสรรค์มาตรฐาน สู่การพัฒนาเศรษฐกิจ ชุมชนอย่างยั่งยืน													66,830	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	ถ่ายทอด เทคโนโลยีและ จัดเตรียม เอกสารที่ เกี่ยวข้อง

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
6. การพัฒนาออกแบบ ตราวิสาหกิจชุมชน ปลาหมักป่าพร ตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ สำหรับ ผลิตภัณฑ์ปลาหมักและ ปลาหมักสมุนไพรทอด กรอบ													40,000	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	พัฒนา ออกแบบตรา วิสาหกิจชุมชน ปลาหมักป่าพร ตราสินค้า และ บรรจุภัณฑ์
7.การทดลองตลาดเพื่อ ทดสอบผู้บริโภคของ ผลิตภัณฑ์ปลาหมักแปรร รูป: ปลาหมักสมุนไพร ทอดกรอบ													20,000	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	ทดลองตลาด เพื่อทดสอบ ผู้บริโภคของ ผลิตภัณฑ์
8. การออกแบบสถานที่ ผลิต และปรับปรุง กระบวนการผลิต เพื่อ ยกระดับมาตรฐานการ ผลิตและเตรียมความ พร้อมสู่การขอรับรอง อย.													64,720	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	ออกแบบ สถานที่ผลิต และปรับปรุง กระบวนการ ผลิต
ปีที่ 2															
9.การยื่นขอมาตรฐาน อย. และมผช.													28,800	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	ยื่นขอ มาตรฐาน อย. และมผช.
10.การวิเคราะห์คุณค่า ทางโภชนาการ													46,800	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	วิเคราะห์คุณค่า ทางโภชนาการ
11.การสร้างแพลตฟอร์ม การขายผ่านออนไลน์													49,400	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	เปิดบัญชีใน แพลตฟอร์ม ออนไลน์ต่าง ๆ
12.อบรมทักษะการตลาด และการใช้แพลตฟอร์ม ออนไลน์													39,000	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	จัดอบรม เกี่ยวกับ การตลาด ออนไลน์
13.การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ต้นแบบ(Prototype) ปลาหมักทรงเครื่อง													46,600	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	ทดลองผลิต ต้นแบบและ ปรับปรุงตาม คำแนะนำ

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
น้ำพริกปลาหมึก และ ปลาหมึกทอดสมุนไพร															
14.การทดลองตลาดและ รับ Feedback จาก ผู้บริโภคเพื่อปรับปรุง แก้ไข รวมทั้งประเมิน ศักยภาพของ ผู้ประกอบการ													39,400	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	นำผลิตภัณฑ์ไป จัดบูธที่ตลาด และรวบรวม ความคิดเห็น ของลูกค้า
ปีที่ 3															
15.การพัฒนาเป็นธุรกิจ เพื่อสังคมและส่งเสริม กิจกรรมท่องเที่ยวเชิง อาหารสุขภาพ													32,400	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	จัดอบรมให้ ความรู้เกี่ยวกับ ธุรกิจเพื่อสังคม
16.การพัฒนากลยุทธ์การ ดำเนินงานให้เป็นธุรกิจ เพื่อสังคม													36,100	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	สร้างแผนงาน กลยุทธ์การ ดำเนินงานให้ เป็นธุรกิจเพื่อ สังคม
17.การสร้างเครือข่าย ความร่วมมือกับนักวิจัย สถาบันการศึกษา และ องค์กรภาคเอกชน													52,100	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	ประชุมร่วมกับ นักวิจัย และ องค์กร ภาคเอกชน
18.การจัดกิจกรรม ท่องเที่ยวเชิงอาหาร สุขภาพ													32,400	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	จัดทัวร์เยี่ยมชม กระบวนการ ผลิตปลาหมึก พร้อมกิจกรรม สร้างสรรค์
19.การอบรมพัฒนา ศักยภาพสมาชิกชุมชน ใน การขับเคลื่อนธุรกิจ													31,600	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	จัดอบรม เกี่ยวกับการ พัฒนาธุรกิจ และการตลาด

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ด.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
20.ประเมินผลกระทบทาง สังคมและผลตอบแทน ทางสังคมจากการลงทุน													65,400	อ.พรทิพย์ และ ทีมงาน	ทำการสำรวจ และวิเคราะห์ ข้อมูลจาก สมาชิกใน ชุมชน
สรุปงบประมาณ	198,300			250,000			250,000			698,300					

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	20	30	50
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	2	2	2
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	20	30	50
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	20	30	50
6. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น	เท่า	1	2	3

14. หน่วยงานสนับสนุน :

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
องค์การบริหารส่วนตำบลต้นตาล	งบประมาณ, อำนวยความสะดวกในด้านสถานที่และอุปกรณ์, นโยบายส่งเสริม
สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอสองพี่น้อง/จังหวัดสุพรรณบุรี	การส่งเสริมการจัดอบรมและการประชาสัมพันธ์กิจกรรม
สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสุพรรณบุรี	การส่งเสริมด้านวัฒนธรรม, การประชาสัมพันธ์กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม
หอการค้าจังหวัดสุพรรณบุรี	การเชื่อมโยงธุรกิจกับตลาด, การสนับสนุนการขยายตลาดและเครือข่ายธุรกิจในพื้นที่
การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานจังหวัดสุพรรณบุรี	การตลาด การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและสุขภาพ, การประชาสัมพันธ์กิจกรรมการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุพรรณบุรี	การวิจัยและพัฒนา, วิทยากรเชี่ยวชาญ, การสนับสนุนด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี

15. ผลกระทบ : (แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดขึ้นกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ) โปรดระบุ

1. การเพิ่มขึ้นของรายได้ในชุมชนตำบลต้นตาล และขีดความสามารถของคนในชุมชนตำบลต้นตาล ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10
2. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับไม่น้อยกว่า 1 เท่า
3. ชุมชนเกิดการหมุนเวียนรายได้ทางเศรษฐกิจที่ยั่งยืน เช่น การสร้างงาน สร้างอาชีพใหม่ในชุมชนเพิ่มขึ้น

15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรดระบุ

1. ชุมชนตำบลต้นตาลเกิดองค์ความรู้ ทักษะอาชีพ
2. คนในชุมชนมีความเข้มแข็งเกิดการรวมกลุ่มขับเคลื่อนทุนทางวัฒนธรรมอาหารประจำถิ่น “ปลาหมึก” เพื่อสร้างคุณค่าอัตลักษณ์แห่งชาติพันธุ์ไทยญวน
3. เยาวชนและคนรุ่นใหม่ในชุมชนได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้และคุณค่าอาหารประจำถิ่นถิ่นชาติพันธุ์ไทยญวน เพื่อรักษาและฟื้นฟูวัฒนธรรมในรุ่นต่อไป

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรดระบุ

1. คนในชุมชนมีการจัดการ อนุรักษ์ ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมท้องถิ่นในพื้นที่ตำบลต้นตาล อย่างมีจำกัดให้ยั่งยืน รวมทั้งเลือกใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมตามแนวคิดแบบ BCG และสามารถส่งต่อให้กับรุ่นหลังได้สืบทอดต่อไปตามแนวคิดแบบ BCG

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น	698,300	บาท (รวมทุกปีที่ย่อรับงบประมาณ)
ปีที่ 1 พ.ศ. 2568	จำนวน 198,300	บาท
ปีที่ 2 พ.ศ. 2569	จำนวน 250,000	บาท
ปีที่ 3 พ.ศ. 2570	จำนวน 250,000	บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

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

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2568-2570 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 750,000 บาท โดยมีรายการงบประมาณ ดังนี้

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
ปีที่ 1				
1. การชี้แจงและวางแผนดำเนินงานโครงการร่วมกับชุมชน	ค่าเหมาน้ำมันเชื้อเพลิง (ไป-กลับ)	1 ครั้ง. * 2 ขา	500	1,000
	ค่าเอกสารประกอบการชี้แจง	25 ชุด	40	1,000
	ค่าเบี้ยเลี้ยงสำหรับทีมงานที่ช่วยในงานอบรม	4 คน * 1 ครั้ง	250	1,000
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	1 มื้อ * 25 คน	30	750
	รวม			3,750
2. การสำรวจความต้องการของวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร	ค่าเหมาน้ำมันเชื้อเพลิง (ไป-กลับ)	1 ครั้ง. * 2 ครั้ง	500	1,000
	รวม			1,000
การชี้แจงและวางแผนดำเนินงานโครงการร่วมกับภาคีเครือข่าย	ค่าเหมาน้ำมันเชื้อเพลิง (ไป-กลับ)	1 ครั้ง. * 2 ขา	500	1,000
	รวม			1,000
4. การเตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน	ค่าเหมาน้ำมันเชื้อเพลิง (ไป-กลับ)	1 ครั้ง. * 2 ขา	500	1,000
	รวม			1,000
5.1 เสวนาพิเศษ: “ปลาหมำท้องถิ่นกับโอกาสใหม่ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพ	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	1 มื้อ * 30 คน * 1 ครั้ง	30	900
	ค่าเอกสารประกอบการอบรม	30 ชุด	20	600
	ค่าเหมาน้ำมันเชื้อเพลิง (ไป-กลับ)	1 ครั้ง. * 2 ขา	500	1,000
	ค่าเช่าสถานที่	1 สถานที่	1,100	1,100
	รวม			3,600
5.2 กิจกรรมเวิร์กชอป (Workshop): “คิดค้นเมนูใหม่จากผลิตภัณฑ์ปลาหมำ: โภชนาการผสานนวัตกรรม”	ค่าวัตถุดิบและส่วนผสมในการแปรรูปปลาหมำ	1 ชุด	10,000	10,000
	ค่าภาชนะลงชิม/อุปกรณ์สิ้นเปลือง (ถ้วย-ช้อน/ไม้จิ้ม/ทิชชู/ถุงขยะ)	30 ชุด	50	1,500
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 1 ครั้ง	60	900
	ค่าอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการแปรรูป	1 ชุด	7,000	7,000
	ค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญ	1 คน	5,000	5,000
	ค่าสื่อประชาสัมพันธ์และเอกสารคู่มือการแปรรูปปลาหมำ	1 ชิ้น	700	700

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
	รวม			23,600
5.3 บรรยายให้ความรู้ ภายใต้หัวข้อ: วางแผน ธุรกิจและการสร้าง มูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ ปลาหมึก	ค่าตอบแทนวิทยากร	1 คน * 2 ชั่วโมง	300	600
	ค่าเหมาน้ำมันเชื้อเพลิง (ไป-กลับ)	1 ครั้ง * 2 ขา	500	1,000
	ค่าจ้างผู้ช่วยนักวิจัย	2 คน	400	800
	รวม			2,400
5.4 บรรยายให้ความรู้ ภายใต้หัวข้อ: แนว ทางการยกระดับ ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกสู่ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ ชุมชน (มผช.)	ค่าตอบแทนวิทยากร	1 คน * 2 ชั่วโมง	600	1,200
	ค่าเหมาน้ำมันเชื้อเพลิง (ไป-กลับ)	1 ครั้ง * 2 ขา	500	1,000
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	1 มื้อ * 30 คน * 1 ครั้ง	30	900
	ค่าเอกสารประกอบการอบรม	30 ชุด	30	900
	ค่าตอบแทนที่ปรึกษาสำหรับการยื่น ขอมาตรฐาน	1 คน * 4 ครั้ง	4,000	14,000
	ค่าวัสดุอุปกรณ์ประกอบการอบรม เช่น ปากกา,ไวท์บอร์ด,กระดาษ ฯลฯ	1 ชุด	615	615
	รวม			18,615
5.5 บรรยายให้ความรู้ ภายใต้หัวข้อ: “การ จัดเตรียมเอกสารเพื่อ ขอรับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) อย่างมีประสิทธิภาพ”	ค่าตอบแทนวิทยากร	1 คน * 2 ชั่วโมง	600	1,200
	ค่าเอกสารประกอบการอบรม	30 ชุด	30	900
	ค่าจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)	1 ชุด	15,000	15,000
	ค่าวัสดุคอมพิวเตอร์	1 ชุด	1,515	1,515
	รวม			18,615
6.การพัฒนาออกแบบ ตราวิสาหกิจชุมชน ปลาหมึกป่าพร ตรา สินค้า และบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์ ปลาหมึกและปลาหมึก สมุนไพรทอดกรอบ	ค่าพิมพ์สติ๊กเกอร์/ฉลาก	2 ดีไซน์ × 100 แผ่น	100	20,000
	ค่าออกแบบตราวิสาหกิจชุมชน	1 ชิ้น	2,000	2,000
	ค่าออกแบบตราสินค้า แบบติดฝา	1 ชิ้น	2,500	2,500
	ค่าออกแบบตราสินค้า แบบติดข้าง ขวด	1 ชิ้น	2,500	2,500
	ค่าออกแบบ+ ต้นแบบบรรจุภัณฑ์	200 ชิ้น	50	10,000
	ค่าที่ปรึกษาเฉพาะทางด้านกฎหมาย ฉลาก-โภชนาการ/มาตรฐาน อย.	1 ครั้ง	3,000	3,000
	รวม			40,000
7.การทดลองตลาดเพื่อ ทดสอบผู้บริโภคของ ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกแปรรูป	ค่าตอบแทนผู้ช่วยเก็บข้อมูล ภาคสนาม	4 คน × 1 วัน	600	2,400
	ค่าวัตถุดิบและส่วนผสมสำหรับ ตัวอย่างชิม	100 คน	30	3,000
	ค่าเช่าสถานที่	1 ครั้ง	2,000	2,000

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
รูป: ปลาหมึกสมุนไพร ทอดกรอบ	ค่าวิเคราะห์ข้อมูล	1 ครั้ง	5,000	5,000
	ค่าภาชนะลงชิม/อุปกรณ์สิ้นเปลือง (ถ้วย-ช้อน/ไม้จิ้ม/ ทิชชู/ถุงขยะ)	100 คน	50	5,000
	ค่าเหมาน้ำมันเชื้อเพลิง (ไป-กลับ)	2 ครั้ง. * 2 ขา	500	2,000
	ค่าเอกสารประชาสัมพันธ์ ได้แก่ ป้าย ไว้นิล/แผ่นพับ	1 ชิ้น	600	600
	รวม			20,000
8. การออกแบบสถานที่ ผลิต และปรับปรุง กระบวนการผลิต เพื่อ ยกระดับมาตรฐานการ ผลิตและเตรียมความ พร้อมสู่การขอรับรอง อย.	ค่าที่ปรึกษาปรับปรุงกระบวนการ ผลิต	5 ครั้ง	2,000	10,000
	ค่าอุปกรณ์ปรับปรุงการผลิต	2 ชุด	5,000	10,000
	ค่าวัสดุและอุปกรณ์การผลิต	2 ชุด	5,560	11,120
	ค่าใช้จ่ายในการทดลองปรับปรุง กระบวนการผลิต	5 ครั้ง	3,000	15,000
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 5 ครั้ง	60	9,000
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 5 ครั้ง	30	9,000
	ค่าเอกสารฝึกอบรม	30 ชุด	20	600
	รวม			64,720
รวมค่าใช้จ่ายปีที่ 1				198,300
ปีที่ 2				
9.การยื่นขอมาตรฐาน อย.และมผช.	ค่าเชี่ยวชาญ	2 คน	9,000	18,000
	ค่าดำเนินการยื่นขอเอกสาร	2 ชุด	5,400	10,800
	รวม			28,800
10.การวิเคราะห์คุณค่า ทางโภชนาการ	ค่าวิทยากร	5 ชม. * 3 ครั้ง	1,200	18,000
	ค่าวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ	2 แบบ	10,000	20,000
	ค่าอุปกรณ์และวัสดุในการวิเคราะห์ คุณค่าทางโภชนาการ	2 ชุด	4,400	8,800
	รวม			46,800
11. การสร้าง แพลตฟอร์มการขาย ออนไลน์	ค่าวิทยากร	4 ชม. * 3 ครั้ง	1,200	14,400
	ค่าจัดทำและพัฒนาช่องทางการขาย	4 ช่องทาง	5,000	20,000
	ค่าโฆษณาออนไลน์	3 เดือน	5,000	15,000
	รวม			49,400
12.อบรมทักษะ การตลาดและการใช้ แพลตฟอร์มออนไลน์	ค่าวิทยากร	5 ชม. * 4 ครั้ง	1,200	24,000
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 4 ครั้ง	60	7,200
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 4 ครั้ง	30	7,200

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
	ค่าเอกสารฝึกอบรม	30 ชุด	20	600
	รวม			39,000
13. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ (Prototype)	ค่าวิทยากร	6 ชม. * 2 ครั้ง	1,200	14,400
	ค่าวัสดุอาหารสำหรับการทดลอง	3 ชุด	5,000	15,000
	ค่าอุปกรณ์การผลิตต้นแบบ	1 ชุด	10,000	10,000
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 2 ครั้ง	60	3,600
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 2 ครั้ง	30	3,600
	รวม			46,600
14. การทดลองตลาดและรับ Feedback จากผู้บริโภค รวมทั้งประเมินศักยภาพและความสามารถของผู้ประกอบการ	ค่าออกบูธตลาด	2 ครั้ง	8,000	16,000
	ค่าอุปกรณ์ในการจัดบูธ	1 ชุด	5,000	5,000
	ค่าเบี้ยเลี้ยงผู้ช่วยงานบูธ	2 คน * 2 วัน	1,000	4,000
	ค่าตอบแทนผู้เข้าร่วม Focus Group	20 คน	500	10,000
	ค่าเอกสารและอุปกรณ์ในการทำ Focus Group	1 ชุด	2,000	2,000
	ค่าอาหารกลางวัน	20 คน * 1 มื้อ	60	1,200
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 20 คน	30	1,200
	รวม			39,400
รวมค่าใช้จ่ายปีที่ 2				250,000
ปีที่ 3				
15.การพัฒนาเป็นธุรกิจเพื่อสังคมและส่งเสริมกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพ	ค่าวิทยากร	6 ชม. * 3 ครั้ง	1,200	21,600
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 3 ครั้ง	60	5,400
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 3 ครั้ง	30	5,400
	รวม			32,400
16.การพัฒนากลยุทธ์การดำเนินงานให้เป็นธุรกิจเพื่อสังคม	ค่าวิทยากร	6 ชม. * 3 ครั้ง	1,200	21,600
	ค่าเบี้ยเลี้ยงผู้ช่วยวิทยากร	3 คน * 3 ครั้ง	500	4,500
	ค่าอุปกรณ์สำหรับการอบรม	1 ชุด	10,000	10,000
	รวม			36,100
17.การสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับนักวิจัยสถาบันการศึกษา และองค์กรภาคเอกชน	ค่าเดินทาง	2 คัน * 3 ครั้ง	3,500	21,000
	ค่าเอกสารและค่าประชาสัมพันธ์	1 ชุด	9,500	9,500
	ค่าวิทยากร	6 ชม. * 3 ครั้ง	1,200	21,600
	รวม			52,100
	ค่าวิทยากร	6 ชม. * 3 ครั้ง	1,200	21,600

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
18.การจัดกิจกรรม ท่องเที่ยวเชิงอาหาร สุขภาพ	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 3 ครั้ง	60	5,400
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 3 ครั้ง	30	5,400
	รวม			32,400
19.การอบรมพัฒนา ศักยภาพสมาชิกชุมชน ในการขับเคลื่อนธุรกิจ	ค่าวิทยากร	6 ชม. * 2 ครั้ง	1,200	14,400
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 2 ครั้ง	60	3,600
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 2 ครั้ง	30	3,600
	ค่าอุปกรณ์ฝึกอบรม	1 ชุด	10,000	10,000
	รวม			31,600
20.ประเมินผลกระทบ ทางสังคมและ ผลตอบแทนทางสังคม จากการลงทุน	ค่าวิทยากร	6 ชม. * 3 ครั้ง	1,200	21,600
	ค่าที่พัก	2 คน	15,000	30,000
	ค่าเอกสารและรายงานผล	1 ชุด	3,000	3,000
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน * 3 ครั้ง	60	5,400
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน * 3 ครั้ง	30	5,400
	รวม			65,400
รวมค่าใช้จ่ายปีที่ 3				250,000

หมายเหตุ

- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ค่าเบี้ยเลี้ยง เบิกตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลักและแสดงหลักฐานการจ้างงานชัดเจน
- ค่าจ้างเหมาทดสอบทางวิทยาศาสตร์ ให้แนบรายละเอียดอัตราค่าบริการ
- ค่าวัสดุ/อุปกรณ์ ค่าวัสดุสำนักงานที่ใช้ในการจัดกิจกรรม ต้องให้รายละเอียดว่ามีวัสดุและอุปกรณ์อะไรที่จำเป็นต้องใช้ในการดำเนินโครงการ บางอย่างผู้ประกอบการสามารถรวมออกค่าใช้จ่ายได้หรือไม่
- 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 ใน

หนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้
สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆเช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์
จดหมายข่าว วารสาร และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย
และนวัตกรรม**ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัด
แสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการ
ดำเนินงานฯ ทุกประการ



(นางสาวพรทิพย์ ช่วยเพล)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง**อาจารย์

(** ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา)



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ

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

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย(ชื่อ นามสกุล).....นางสาวเรือนแก้ว.....สังขรัตน์.....มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ.....วิสาหกิจชุมชนปลาหมักป่าพร.....ที่ตั้งสถานประกอบการ.....เลขที่ 71 หมู่ที่ 4 ตำบลต้นตาล อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี 72110.....

พิกัดละติจูด : N.14° 13' 58.971" 14.2330475 ลองจิจูด: E 100° 4' 20.3308" 100.0723141

ชื่อประธาน.....นางสาวเรือนแก้ว.....สังขรัตน์.....เบอร์โทร 087-1584808

ชื่อผู้ประสานงาน.....นางสาวเรือนแก้ว.....สังขรัตน์.....เบอร์โทร 087-1584808

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ☐ ผู้ประกอบการรายเดียว ☐ หุ่นส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด ☐ บริษัทจำกัด ☐ ผู้ประกอบการ OTOP

☒ วิสาหกิจชุมชน ☐ สหกรณ์ ☐ กลุ่มอาชีพ ☐ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน

☐ ผู้ประกอบการรายเดียว

จำนวนสมาชิก.....20.....คน ปีที่ก่อตั้ง.....2549.....ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ.....18.....ปีทุนจดทะเบียน.....-.....บาท
ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์.....ปลาหมักป่าพร.....ยอดขายต่อเดือน.....100-150 กระปุก.....รายได้ต่อเดือน.....7,000 -10,000.....บาท

กลุ่มลูกค้า.....กลุ่มผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวที่สนใจอาหารปลอดภัยและรักสุขภาพ.....

แหล่งจำหน่ายสินค้า(ออฟไลน์/ออนไลน์).....ตลาดน้ำสะพานโค้ง -สุ่มปลายักษ์.....

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วนทน.
1.ขาดความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมักที่เชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ และยกระดับมาตรฐานคุณภาพอาหารปลอดภัย	การอบรมและการให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อเตรียมพร้อมเข้าสู่การขอรับรองมาตรฐาน BCE ในปี 1 มาตรฐาน
2.ขาดทักษะการวางแผนกลยุทธ์การตลาดและการประชาสัมพันธ์เพื่อขยายตลาดผลิตภัณฑ์ปลาหมัก	การพัฒนาแบรนด์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยและมีความน่าดึงดูดต่อผู้บริโภค ในปี 2 โมเดลธุรกิจ

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วทน.
3.ผลิตภัณฑ์ปลาหมายังเป็นที่รู้จักในวงแคบระดับอำเภอ	การจัดทำโมเดลธุรกิจ เพื่อขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจและการตลาดทั้งออฟไลน์และออนไลน์ รวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย พร้อมการเจรจากับพันธมิตรภาคธุรกิจในปีที่ 2 พร้อมทั้งส่งเสริมผลิตภัณฑ์ปลาหมำไปสู่เมนูของดีประจำจังหวัดสุพรรณบุรี
4.ขาดการรับรองคุณภาพและการทดสอบประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์ ซึ่งทำให้ผู้บริโภคเกิดความไม่น่าเชื่อถือในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์	การสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับภาคเอกชนและสถาบันการศึกษา และส่งเสริมการเป็นธุรกิจเพื่อสังคมผ่านการสร้างความร่วมมือกับพันธมิตรทางธุรกิจต่าง ๆ ปีที่ 3 ธุรกิจยั่งยืน

ลงชื่อ.....นางสาวพรทิพย์ ช่วยเพ็ญ..... (ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์.....095-2509626.....
ผู้สำรวจข้อมูล
วันที่..23../มกราคม../2568.....

ลงชื่อ.....นางสาวเรณูแก้ว สังขรัตน์..... (ตัวบรรจง)
หมายเลขโทรศัพท์.....087-1584808.....
ผู้ให้ข้อมูล
วันที่..23../มกราคม../2568.....

หมายเหตุ

๑. กรุณาระบุรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน
๒. ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ(BCE) ทุกปีที่เสนอโครงการ



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อกลุ่ม.....วิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร.....

ที่อยู่ เลขที่ 71 หมู่ที่ 4 ตำบลต้นตาล อำเภอสองพี่น้อง

จังหวัดสุพรรณบุรี 72110.....

วันที่ 1 เดือน ตุลาคม พ.ศ. 2568.....

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 นางสาวเรือนแก้ว.....สังขรัตน์.....ชื่อกลุ่ม.....วิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร.....และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน.....20.....คนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้(ระบุได้มากกว่า 1 เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
1. เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาหมึก: การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ	เพิ่มรายได้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากปลาหมึก
2.แนวทางการยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาหมึกสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)	วิสาหกิจชุมชนมีความรู้ และเข้าใจเกี่ยวกับการเตรียมเอกสารเพื่อยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) การเตรียมความพร้อมดังกล่าวไม่เพียงช่วยให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานเท่านั้น แต่ยังเป็นการกระบวนการที่นำเทคโนโลยีและองค์ความรู้มาประยุกต์ใช้เพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ เพิ่มความปลอดภัย และสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
	ตลอดจนเสริมศักยภาพการแข่งขันและ ความยั่งยืนของชุมชน
3.การพัฒนาออกแบบตราวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร ตราสินค้า และ บรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบ	ตราสินค้าใหม่โดดเด่น สื่อสารเรื่องราว ภูมิปัญญาและความปลอดภัยของ ผลิตภัณฑ์ ช่วยเพิ่มคุณค่าการรับรู้ (Perceived Value) ทำให้ตั้งราคา จำหน่ายสูงขึ้น 10-20%

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้
สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ



(นางสาวพรทิพย์ ช่วเพล)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ



(นางสาวเรณแก้ว สังขรัตน์)

ประธานกลุ่ม / ตัวแทนกลุ่ม

บทที่ 2

การดำเนินโครงการ

การดำเนินการในปีงบประมาณ 2568 (ปีที่ 1) ประกอบด้วยกิจกรรมทั้งหมด 8 กิจกรรม ดังนี้ กิจกรรมที่ 1 การชี้แจงและวางแผนดำเนินงานโครงการร่วมกับชุมชน กิจกรรมที่ 2 การสำรวจความต้องการของวิสาหกิจชุมชนปลาหมักป่าพร กิจกรรมที่ 3 การชี้แจงและวางแผนดำเนินงานโครงการร่วมกับภาคีเครือข่าย กิจกรรมที่ 4 การเตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน กิจกรรมที่ 5 ยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาหมักด้วยการสร้างสรรคมาตรฐานสู่การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน กิจกรรมที่ 6 การพัฒนาออกแบบตราวิสาหกิจชุมชนปลาหมักป่าพร ตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาหมักและปลาหมักสมุนไพรทอดกรอบ กิจกรรมที่ 7 การทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์ปลาหมักแปรรูป: ปลาหมักสมุนไพรทอดกรอบ และกิจกรรมที่ 8 การออกแบบสถานที่ผลิต และปรับปรุงกระบวนการผลิต เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตและเตรียมความพร้อมสู่การขอรับรอง อย.

กิจกรรมที่ 1 การชี้แจงและวางแผนดำเนินงานโครงการร่วมกับชุมชน

เมื่อวันที่ 4 กรกฎาคม 2568 อาจารย์พรทิพย์ ช่วยเพล หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมคณะทำงาน ลงพื้นที่วิสาหกิจชุมชนปลาหมักป่าพร เพื่อชี้แจงโครงการต่อสมาชิกวิสาหกิจชุมชนปลาหมักป่าพรเพื่อสร้างความเข้าใจร่วมกัน และทำการคัดเลือกกลุ่มแกนนำที่มีศักยภาพด้านการผลิตอาหาร การแปรรูป และการตลาด



ภาพที่ 6 ชี้แจงและวางแผนดำเนินงานโครงการร่วมกับวิสาหกิจชุมชนปลาหมักป่าพร

กิจกรรมที่ 2 การสำรวจความต้องการของวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร

เมื่อวันที่ 17 กรกฎาคม 2568 อาจารย์พรทิพย์ ช่วยเพล หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมงาน ลงพื้นที่ วิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร เพื่อสำรวจความต้องการของวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพรในด้านต่าง ๆ ได้แก่

- ตราสินค้า (ชื่อ แบรินด์โลโก้ อัตลักษณ์)
- ฉลาก (ข้อมูลโภชนาการ มาตรฐาน ออย./มผช. เรื่องราวชุมชน Storytelling)
- บรรจุภัณฑ์ (รูปแบบ วัสดุที่เหมาะสม ขนาด ความสะดวกในการขนส่ง และการเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม)

เมื่อได้ข้อมูลความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เพื่อจะนำไปจัดทำตราสินค้า ฉลากและบรรจุภัณฑ์ต้นแบบที่ตรงตามความต้องการของกลุ่มและผู้บริโภค จำนวน 2 ผลิตภัณฑ์



ภาพที่ 7 สำรวจความต้องการของวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร



ภาพที่ 8 ปรึกษาหารือเรื่องตราสัญลักษณ์ของวิสาหกิจชุมชนปลาหม้าป่าพร



ภาพที่ 9 สำนวความต้องการด้านบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ปลาหม้าของวิสาหกิจชุมชนปลาหม้าป่าพร

กิจกรรมที่ 3 การชี้แจงและวางแผนดำเนินงานโครงการร่วมกับภาคีเครือข่าย

เมื่อวันที่ 17 กรกฎาคม 2568 อาจารย์พรทิพย์ ช่วยเพล หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมคณะทำงาน ลงพื้นที่ องค์การบริหารส่วนตำบลต้นตาล อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ ขอบเขต และแนวทางการดำเนินโครงการให้กับนายกองค์การบริหารส่วนตำบลต้นตาล กำนัน ผู้ใหญ่บ้าน และผู้นำชุมชนให้รับทราบ ทำให้เกิดความร่วมมือระหว่างทีมวิจัย/ผู้ดำเนินโครงการกับหน่วยงานท้องถิ่น เพื่อบูรณาการโครงการเข้ากับแผนพัฒนาท้องถิ่นขององค์การบริหารส่วนตำบลต้นตาล



ภาพที่ 10 การชี้แจงและวางแผนดำเนินงานโครงการร่วมกับองค์การบริหารส่วนตำบลต้นตาล



ภาพที่ 11 ปฐกฐาหรือและวางแผนดำเนินงานโครงการร่วมกับองค์การบริหารส่วนตำบลต้นตาล

เมื่อวันที่ 31 กรกฎาคม 2568 อาจารย์พรทิพย์ ช่วยเพล หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมงาน ลงพื้นที่ สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสุพรรณบุรี เพื่อขอคำแนะนำด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่น เพื่อคงเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น และปรึกษาหารือเพื่อบูรณาการโครงการเข้ากับกิจกรรมด้านวัฒนธรรม เช่น งานประเพณีหรือเทศกาลท้องถิ่น และยกปลาหมึกเป็นอาหารพื้นถิ่นเป็น 1 ในเมนูประจำจังหวัดสุพรรณบุรี เป็นต้น



ภาพที่ 12 การชี้แจงและวางแผนดำเนินงานโครงการร่วมกับสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสุพรรณบุรี



ภาพที่ 13 วางแผนดำเนินงานโครงการร่วมกับสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสุพรรณบุรี

กิจกรรมที่ 4 การเตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน

เมื่อวันที่ 25 กรกฎาคม 2568 อาจารย์พรทิพย์ ช่วยเพล หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมงาน ลงพื้นที่สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี เพื่อขอความร่วมมือจากเจ้าหน้าที่สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี มาร่วมเป็นวิทยากรอบรมเรื่อง ขั้นตอนการขอ มผช. / อย. / GMP / HACCP ที่เกี่ยวข้องกับอาหารสุขภาพ พร้อมรับฟังคำแนะนำเรื่องการจัดทำระบบการผลิต การควบคุมคุณภาพ และความปลอดภัยอาหาร



ภาพที่ 14 ลงพื้นที่สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี



ภาพที่ 15 ขอความร่วมมือจากเจ้าหน้าที่สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรีมาร่วมเป็นวิทยากร

กิจกรรมที่ 5 ยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาหมึกด้วยการสร้างสรรคมาตรฐานสู่การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน โดยมีกิจกรรมย่อย 5 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 5.1 เสวนาพิเศษ: “ปลาหมึกต้องถื่นกับโอกาสใหม่ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพ

เมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2568 อาจารย์พรทิพย์ ช่วยเพล หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมคณะทำงานลงพื้นที่วิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เรื่อง ปลาหมึกต้องถื่นกับโอกาสใหม่ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพ ให้กับวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร จำนวน 20 ราย



ภาพที่ 16 เสวนาพิเศษ: “ปลาหมึกต้องถื่นกับโอกาสใหม่ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพ

กิจกรรมที่ 5.2 กิจกรรมเวิร์กชอป (Workshop): “คิดค้นเมนูใหม่จากผลิตภัณฑ์ปลาหมึก: โภชนาการ ผสานนวัตกรรม”

เมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2568 อาจารย์พรทิพย์ ช่วยเพล หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมคณะทำงานลงพื้นที่วิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปจากผลิตภัณฑ์ปลาหมึก เป็น ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ ให้กับวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร จำนวน 20 ราย ซึ่งกิจกรรมเวิร์กชอปมุ่งเน้น “นวัตกรรมเมนูเพื่อสุขภาพ” โดยผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นกับเทคโนโลยีการถนอมอาหารสมัยใหม่ ภายใต้แนวคิด “โภชนาการ ผสานนวัตกรรม” เพื่อเพิ่มมูลค่าและสร้างความหลากหลายให้กับผลิตภัณฑ์ปลาหมึก ได้แก่ การสาธิตและฝึกปฏิบัติ การแปรรูป “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ” สูตรลดโซเดียม เพิ่มไฟเบอร์และสารต้านอนุมูลอิสระจากสมุนไพรพื้นบ้าน



ภาพที่ 17 กิจกรรมเวิร์กชอป (Workshop): “คิดค้นเมนูใหม่จากผลิตภัณฑ์ปลาหมึก: โภชนาการ ผสานนวัตกรรม”

กิจกรรมที่ 5.3 บรรยายให้ความรู้ ภายใต้หัวข้อ: วางแผนธุรกิจและการสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ปลาหมึก

เมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2568 โครงการได้จัดกิจกรรมบรรยายให้ความรู้แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร ณ ศูนย์เรียนรู้บ้านแม่ประจักษ์ หัตถกรรมเปลญวน – ปลาหมึก อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี โดยได้รับเกียรติจากอาจารย์สุชาดา บุญศรี อาจารย์ประจำคณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ (ทีมงานวิจัย) เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ “การวางแผนธุรกิจและการสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ปลาหมึก” ซึ่งสาระสำคัญในการบรรยายประกอบด้วย

1. แนวทางการวางแผนธุรกิจ ตั้งแต่การวิเคราะห์สถานการณ์ตลาด (SWOT Analysis) การตั้งเป้าหมายธุรกิจ การบริหารต้นทุน-กำไร และการสร้างกลยุทธ์ด้านการตลาด
2. การสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ โดยเน้นการพัฒนาตราสินค้า (Branding) การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย และปลอดภัยต่อผู้บริโภค การพัฒนาเรื่องราวของผลิตภัณฑ์ (Product Storytelling) เพื่อสร้างเอกลักษณ์และเพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน
3. การนำหลัก BCG Economy Model และ SDGs มาประยุกต์ใช้กับธุรกิจชุมชน เพื่อเพิ่มโอกาสการเข้าถึงตลาดอาหารสุขภาพและตลาดนักท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม
4. การจัดทำ แผนธุรกิจเบื้องต้น (Business Model Canvas) และเทคนิคการคิดคำนวณจุดคุ้มทุน (Break-even Point)

บรรยากาศกิจกรรมเต็มไปด้วยความสนใจจากสมาชิกวิสาหกิจชุมชน ซึ่งได้มีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น และซักถามประเด็นที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาธุรกิจอย่างคึกคัก กิจกรรมนี้ช่วยให้ผู้เข้าร่วมได้รับความรู้ที่สามารถนำไปปรับใช้ในการยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาหมึก ให้ตอบโจทย์ตลาดและเพิ่มรายได้แก่ครัวเรือนและชุมชนได้อย่างยั่งยืน



ภาพที่ 18 กิจกรรมบรรยายให้ความรู้ ภายใต้หัวข้อ: วางแผนธุรกิจและการสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ปลาหมึก

กิจกรรมที่ 5.4 บรรยายให้ความรู้ ภายใต้หัวข้อ: แนวทางการยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาหมึกสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

เมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2568 โครงการได้จัดกิจกรรมบรรยายให้ความรู้แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพรณ ศูนย์เรียนรู้บ้านแม่ประจักษ์ หัตถกรรมเปลงวน – ปลาหมึก อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี เพื่อส่งเสริมให้สมาชิกวิสาหกิจชุมชนตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) โดยได้รับเกียรติจากคุณจิตาภา พลายนมูล นักวิชาการมาตรฐานจากสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรบรรยายให้ความรู้และให้คำปรึกษาเกี่ยวกับกระบวนการยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาหมึกสู่การรับรองมาตรฐานมผช. ซึ่งสาระสำคัญของการบรรยายประกอบด้วย

1. ความหมายและความสำคัญของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภคและการขยายตลาด
2. ขั้นตอนและกระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐาน มผช. เช่น การเตรียมเอกสาร การจัดการด้านสถานที่ผลิตและอุปกรณ์ให้ได้มาตรฐานสุขอนามัย
3. แนวทางการปรับปรุง กระบวนการผลิตปลาหมึก ให้ถูกสุขลักษณะตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหาร
4. การตรวจสอบคุณภาพสินค้าและการควบคุมมาตรฐานเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่คงคุณภาพและปลอดภัย
5. การต่อยอดการรับรอง มผช. ไปสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐานสูงขึ้น เช่น ออย. และ GMP/HACCP ในอนาคต

ทั้งนี้ สมาชิกวิสาหกิจชุมชนให้ความสนใจและซักถามถึงปัญหาและอุปสรรคในการยกระดับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ปลาหม้ออย่างจริงจัง วิทยากรได้ให้คำแนะนำเชิงปฏิบัติที่สามารถนำไปปรับใช้ได้ทันทีในกระบวนการผลิตของกลุ่ม ซึ่งกิจกรรมนี้ช่วยให้สมาชิกวิสาหกิจชุมชนมีความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดด้านมาตรฐานมากยิ่งขึ้น สามารถวางแผนการปรับปรุงผลิตภัณฑ์และสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน มผช. อันจะนำไปสู่การยกระดับคุณภาพสินค้าท้องถิ่น สร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค และเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลาหม้อในตลาดได้อย่างยั่งยืน



ภาพที่ 19 กิจกรรมบรรยายให้ความรู้ ภายใต้หัวข้อ: แนวทางการยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาหม้อ

สู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

กิจกรรมที่ 5.5 บรรยายให้ความรู้ ภายใต้หัวข้อ: “การจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) อย่างมีประสิทธิภาพ”

เมื่อวันที่ 29 สิงหาคม 2568 โครงการได้จัดกิจกรรมบรรยายให้ความรู้แก่สมาชิก วิสาหกิจชุมชนปลาหม้อป่าพร ณ ศูนย์เรียนรู้วิสาหกิจชุมชนปลาหม้อป่าพร ตำบลต้นตาล อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี กิจกรรมนี้จัดขึ้นเพื่อเตรียมความพร้อมและพัฒนาทักษะการจัดการเอกสารอย่างเป็นระบบ สำหรับกระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ให้เป็นไปอย่างมีคุณภาพและสอดคล้องตามข้อกำหนดของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ซึ่งเป็นขั้นตอนสำคัญในการยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาหม้อสู่ตลาดที่กว้างขึ้น โดยได้รับเกียรติจากคุณจิตาภา พลายนะมูล นักวิชาการมาตรฐานจากสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรบรรยายและให้คำปรึกษาเชิงลึกในประเด็นดังต่อไปนี้

1. ขั้นตอนและเอกสารที่จำเป็น สำหรับการขอรับรองมาตรฐาน มผช. เช่น แบบฟอร์มคำขอรายละเอียดผลิตภัณฑ์ แผนผังสถานที่ผลิต และเอกสารรับรองคุณภาพวัตถุดิบ
2. เทคนิคการจัดระเบียบเอกสารอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อความถูกต้อง ครบถ้วน และลดระยะเวลาในการดำเนินการ

3. การจัดทำคู่มือการปฏิบัติงานภายในกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ให้สอดคล้องกับมาตรฐานด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
4. การเตรียมความพร้อมสำหรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต โดยเจ้าหน้าที่ มผช.
5. การวางแผนการติดตามและปรับปรุงเอกสารเพื่อการต่ออายุหรือปรับปรุงมาตรฐานในอนาคต



ภาพที่ 20 กิจกรรมบรรยายให้ความรู้ ภายใต้หัวข้อ : “การจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) อย่างมีประสิทธิภาพ”

กิจกรรมที่ 6 การพัฒนาออกแบบตราวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร ตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาหมำและปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบ

เมื่อระหว่างวันที่ 8 -12 กันยายน 2568 อาจารย์พรทิพย์ ช่วยเพล หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมงานดำเนินกิจกรรมพัฒนาและออกแบบตราสัญลักษณ์ของวิสาหกิจชุมชน (Community Enterprise Logo) ตราสินค้า (Brand Logo) และบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์หลัก ได้แก่ ปลาหมำและปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบ กิจกรรมนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีความโดดเด่น ทันสมัย และเป็นที่จดจำของผู้บริโภค ตลอดจนเพิ่มมูลค่าและศักยภาพในการแข่งขันทางการตลาด โดยเนื้อหากิจกรรมประกอบด้วย

1. การระดมความคิดเห็นร่วมกันระหว่างทีมวิจัยและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนเพื่อกำหนด อัตลักษณ์ของแบรนด์ (Brand Identity)
2. การออกแบบตราสัญลักษณ์ของวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร ให้สื่อถึงเอกลักษณ์ทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหารสุภาพเน้นความปลอดภัย ความสะดวกต่อการจัดเก็บและขนส่ง พร้อมเพิ่มจุดเด่นด้านกราฟิกให้ดึงดูดตลาดสมัยใหม่

4. การถ่ายทอดแนวทางการสร้างเรื่องเล่าแบรนด์ (Brand Storytelling) เพื่อเสริมคุณค่าและความน่าสนใจของผลิตภัณฑ์ปลาหมำ

ทั้งนี้ สมาชิกวิสาหกิจชุมชนได้ร่วมเสนอความคิดเห็นเกี่ยวกับสี ลวดลาย และสัญลักษณ์ที่สะท้อนถึงท้องถิ่นของตนเอง ซึ่งนำไปสู่การออกแบบต้นแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยและมีเอกลักษณ์เฉพาะ ผลจากกิจกรรมนี้ วิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพรได้ต้นแบบตราสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ใหม่ ที่สามารถนำไปใช้กับผลิตภัณฑ์ทั้งแบบสดและแปรรูป พร้อมต่อยอดสู่การจดทะเบียนตราสินค้าในอนาคต ซึ่งจะช่วยเพิ่มมูลค่าและสร้างความน่าเชื่อถือให้แก่ผลิตภัณฑ์ปลาหมำในตลาดทั้งในและต่างประเทศ

กิจกรรมที่ 7 การทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์ปลาหมำแปรรูป: ปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบ

เมื่อระหว่างวันที่ 15 -19 กันยายน 2568 อาจารย์พรทิพย์ ช่วยเพล หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมงานได้ดำเนินกิจกรรมทดลองตลาด (Market Testing) สำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่ “ปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบ” ณ พื้นที่เป้าหมายในจังหวัดสุพรรณบุรี เพื่อศึกษาระดับความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์แปรรูปชนิดใหม่ของวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร กิจกรรมนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อประเมินศักยภาพทางการตลาดและความต้องการของผู้บริโภค เพื่อนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ในการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ ตลอดจนกลยุทธ์การจำหน่ายและการประชาสัมพันธ์ โดยเนื้อหากิจกรรมประกอบด้วย

1. การคัดเลือกกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคให้ตรงเป้าหมายและครอบคลุมหลากหลายช่วงวัยและอาชีพ เพื่อให้สะท้อนความต้องการของตลาดได้จริง
2. การจัดกิจกรรมให้ผู้บริโภคทดลองชิมผลิตภัณฑ์ พร้อมเก็บข้อมูลด้านรสชาติ ความกรอบ ความหอมสมุนไพรและบรรจุภัณฑ์
3. การเก็บรวบรวม ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ ผ่านแบบสอบถามและการสัมภาษณ์สั้น เพื่อนำไปใช้ปรับปรุงรสชาติและภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์
4. การประเมินระดับความพึงพอใจ ความตั้งใจซื้อซ้ำและความน่าเชื่อถือของตราสินค้า เพื่อวิเคราะห์โอกาสทางการตลาด
5. การจัดทำตารางสรุปผลการทดลองตลาด นำเสนอข้อมูลเชิงสถิติและข้อเสนอแนะแก่วิสาหกิจชุมชน

ผลจากกิจกรรมนี้ช่วยให้วิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพรได้รับข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับความต้องการของผู้บริโภคและแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถปรับปรุงสูตรรสชาติและบรรจุภัณฑ์ให้ตรงกับตลาดเป้าหมาย เพิ่มโอกาสในการขยายช่องทางจำหน่ายและสร้างความเชื่อมั่นแก่ลูกค้าในอนาคต



ภาพที่ 21 กลุ่มตัวอย่างทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์ปลาหมักแปรรูป: ปลาหมักสมุนไพรทอดกรอบ

กิจกรรมที่ 8 การออกแบบและปรับปรุงสถานที่ผลิต เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตและเตรียมความพร้อมสู่การขอรับรอง ออ.

เมื่อระหว่างวันที่ 20 -26 กันยายน 2568 อาจารย์พรทิพย์ ช่วยเพล หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยทีมคณะทำงาน ได้ดำเนินงานออกแบบและปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหารและข้อกำหนดด้านมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) เพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) โดยวัตถุประสงค์ของกิจกรรมคือ เพื่อปรับโครงสร้างและการจัดวางผังสถานที่ผลิต (Plant Layout) ให้สอดคล้องตามหลัก GMP (Good Manufacturing Practice) และข้อกำหนดของ อย. เพื่อให้กระบวนการผลิตปลาหมักและผลิตภัณฑ์แปรรูปมีความสะอาด ปลอดภัย และควบคุมคุณภาพได้ง่ายขึ้น ซึ่งสาระสำคัญของกิจกรรม ประกอบด้วย ดังนี้

1. การสำรวจและประเมินสภาพสถานที่ผลิตเดิม พร้อมวิเคราะห์จุดเสี่ยงที่ต้องปรับปรุงด้านสุขาภิบาลและการจัดการพื้นที่
2. การออกแบบแผนผังการไหลของกระบวนการผลิต (Production Flow) ตั้งแต่รับวัตถุดิบ-การแปรรูป-บรรจุ-เก็บรักษา ให้เป็นไปตามหลัก One Way Flow ลดการปนเปื้อน
3. การกำหนดตำแหน่งติดตั้งอ่างล้างมือ อ่างล้างอุปกรณ์ พื้น-ผนังที่ทำความสะอาดง่าย และจุดควบคุมแมลง/สัตว์พาหะ
4. การแนะนำวัสดุที่ใช้ในการปรับปรุง เช่น พื้นผิวเรียบทำความสะอาดง่าย ผนังทนความชื้น ระบบระบายน้ำและการระบายอากาศ

5. การให้คำปรึกษาเกี่ยวกับระบบการจัดการสุขอนามัยพนักงาน (Personnel Hygiene) การจัดเก็บวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ให้แยกตามโซนสะอาด-โซนเสี่ยง
6. การให้คำแนะนำด้านการจัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอรับรอง ออย. เช่น ผังโรงเรือน รูปถ่ายก่อน-หลังปรับปรุง และคู่มือมาตรฐานการผลิต

สำหรับผลที่ได้รับจากกิจกรรม คือ วิสาหกิจชุมชนได้รับแบบร่างแผนผังการจัดวางอาคารและเครื่องมือ ที่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ GMP และข้อกำหนดของ ออย. ได้รับคำแนะนำเชิงเทคนิคสำหรับการปรับปรุงสถานที่ผลิต เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและความปลอดภัยอาหาร วิสาหกิจชุมชนมีความเข้าใจในขั้นตอนการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ ออย. และสามารถเตรียมความพร้อมด้านเอกสารและสถานที่ผลิตได้อย่างถูกต้อง ส่งผลให้กระบวนการผลิตปลาหมึกและปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ มีความเป็นระเบียบ สะอาด ลดความเสี่ยงจากการปนเปื้อน และยกระดับความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์

บทที่ 3

ผลการดำเนินโครงการ

การดำเนินการในปีงบประมาณ 2568 (ปีที่ 1) ผลการดำเนินงานโครงการตามวัตถุประสงค์ 1) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารประจำพื้นที่ให้ได้มาตรฐานคุณภาพและบริการ โดยใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเป็นฐานในการเพิ่มมูลค่าและยกระดับมาตรฐานสินค้า 2) เพื่อเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการชุมชนในการวางแผนกลยุทธ์การตลาดเพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์บนแพลตฟอร์มออนไลน์และออฟไลน์ และ 3) เพื่อเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการชุมชนไปสู่ธุรกิจเพื่อสังคม และสามารถเป็นต้นแบบธุรกิจเพื่อสังคมที่สร้างมูลค่าเพิ่มจากทรัพยากรท้องถิ่น

วิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร เกิดจากการรวมตัวของคนในตำบลต้นตาล อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี ภายใต้การนำของนางสาวอำพร จุลสุคนธ์ (ป่าพร) ประธานกลุ่มผู้ก่อตั้ง โดยใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการแปรรูปอาหารที่ถ่ายทอดกันมาหลายชั่วอายุคน ซึ่งมีต้นกำเนิดจากอาหารพื้นถิ่นของชาวไทยเชื้อสายญวนในพื้นที่ โดยมีผลิตภัณฑ์หลักของกลุ่มคือ “ปลาหมำ” หรือคล้ายกับปลาร้าแตกต่างกันที่ผลิตจากเนื้อปลาช่อนหรือเนื้อปลาชะโดล้วน ๆ ไม่มีส่วนผสมของกะปิ โดยคัดสรรวัตถุดิบจากแหล่งน้ำธรรมชาติในท้องถิ่น หมักด้วยข้าวคั่ว สับปะรด และเครื่องปรุงสมุนไพรท้องถิ่นนานาชนิด ผ่านกระบวนการหมักตามวิถีดั้งเดิมของชาวไทยญวน จนได้รสชาติกลมกล่อมและมีกลิ่นหอมเฉพาะตัวกลายเป็นวัตถุดิบสำคัญในการปรุงอาหารพื้นบ้านที่เลื่องชื่อของอำเภอสองพี่น้อง ด้วยคุณภาพและอัตลักษณ์ของรสชาติกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร ได้รับการคัดสรรให้เป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 4 ดาว จากโครงการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย (OTOP Product Champion) ในปี พ.ศ.2549 อันเป็นหลักฐานยืนยันคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ปลาหมำในฐานะอาหารพื้นถิ่นที่มีชื่อเสียงของอำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี

ในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ปลาหมำได้รับการยอมรับว่าเป็นอาหารประจำถิ่นของอำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี สะท้อนความผูกพันของคนในชุมชนกับทรัพยากรท้องถิ่น ตลอดจนวิถีวัฒนธรรมการบริโภคที่สืบทอดมาอย่างยาวนาน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร มีสมาชิกจำนวน 20 คน และมีความพร้อมในการพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์ปลาหมำสู่การเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและเชิงพาณิชย์ ผ่านความร่วมมือกับนักวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ เพื่อปรับปรุงคุณภาพ พัฒนาเมนูแปรรูปใหม่ และสร้างกลยุทธ์การตลาดให้เหมาะสมกับพฤติกรรมผู้บริโภคยุคใหม่ด้วยทุนทางภูมิปัญญาและประสบการณ์ที่สั่งสมมาอย่างยาวนาน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมำจึงไม่เพียงแต่ช่วยยกระดับมูลค่าเพิ่มให้แก่ทรัพยากรท้องถิ่น แต่ยังสนับสนุนการสร้างรายได้หมุนเวียนแก่สมาชิกชุมชน สร้างงาน สร้างอาชีพ และยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนต้นตาล ให้ก้าวสู่ความมั่นคงและยั่งยืนด้านเศรษฐกิจและอาหาร (Food Security) ได้อย่างแท้จริง โดยผ่านกิจกรรมทั้ง 8 กิจกรรม ดังต่อไปนี้

กิจกรรมที่ 1 การชี้แจงและวางแผนดำเนินงานโครงการร่วมกับชุมชน

จากการลงพื้นที่ที่วิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร ตำบลต้นตาล อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี ทีมงานวิจัยได้จัดประชุมเพื่อ ชี้แจงวัตถุประสงค์ เป้าหมาย กิจกรรม และแผนการดำเนินงานของโครงการให้กับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร จำนวน 20 คน เพื่อสร้างความเข้าใจร่วมกันระหว่างทีมวิจัยกับชุมชน รวมทั้งเปิดเวทีให้สมาชิกได้ซักถามแสดงความคิดเห็นและมีส่วนร่วมในการออกแบบกิจกรรมตามความต้องการของชุมชนอย่างแท้จริงซึ่งมีผลการดำเนินงาน ดังนี้

1. วัตถุประสงค์ของกิจกรรม

1.1 เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ เป้าหมาย และแผนการดำเนินงานของโครงการแก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร

1.2 เพื่อสร้างความเข้าใจร่วมกันระหว่างทีมวิจัยและชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมำและยกระดับมาตรฐานการผลิต

1.3 เพื่อคัดเลือกแกนนำชุมชนที่มีศักยภาพด้านการผลิต การแปรรูป และการตลาด เพื่อเป็นแกนนำในการขับเคลื่อนกิจกรรมร่วมกับทีมวิจัย

2. วิธีดำเนินงาน

ทีมงานวิจัยจากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ นำโดย อาจารย์พรทิพย์ ช่วยเพล หัวหน้าโครงการ พร้อมด้วยคณะทำงานวิจัย ได้ลงพื้นที่วิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร ตำบลต้นตาล อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี

2.1 จัดประชุมหารือเพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ เป้าหมาย และแผนดำเนินงานของโครงการ ให้กับสมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน 20 คน

2.2 เปิดเวทีให้สมาชิกซักถาม แสดงความคิดเห็น และระดมความคิดเพื่อให้โครงการตอบสนองความต้องการของชุมชน

2.3 ดำเนินการคัดเลือกแกนนำชุมชน จำนวน 5 คน ที่มีศักยภาพและความสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมำ

2.4 จัดทำแผนปฏิบัติงานร่วมกัน (Action Plan) โดยระบุระยะเวลาดำเนินงานและบทบาทหน้าที่ของแต่ละฝ่าย

3. ผลที่ได้รับ

3.1 สมาชิกวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร ได้รับข้อมูลและเข้าใจวัตถุประสงค์ของโครงการอย่างครบถ้วน เห็นความสำคัญและประโยชน์ของการเข้าร่วมโครงการ

3.2 เกิดการมีส่วนร่วมของสมาชิกอย่างกว้างขวาง สมาชิกสามารถสะท้อนปัญหา ความต้องการ และเสนอแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เช่น การปรับปรุงกระบวนการผลิต การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และกลยุทธ์การตลาด

3.3 คัดเลือกแกนนำชุมชนจำนวน 5 คน เพื่อเป็นตัวแทนประสานงานกับทีมวิจัยและสนับสนุนการดำเนินงานในแต่ละกิจกรรม

3.4 ได้แผนปฏิบัติงานร่วมกัน (Action Plan) ที่ชัดเจน ทั้งระยะเวลาดำเนินงานและบทบาทของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อให้การดำเนินงานในระยะต่อไปเป็นระบบและมีประสิทธิภาพ

3.5 สร้างความร่วมมือและความไว้วางใจระหว่างทีมวิจัยและสมาชิกชุมชน ซึ่งถือเป็นปัจจัยสำคัญต่อความสำเร็จของโครงการ

4. ปัญหาและอุปสรรค

4.1 สมาชิกบางส่วนยังมีข้อสงสัยเกี่ยวกับขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการขอรับรองมาตรฐาน ต้องใช้เวลาในการอธิบายเพิ่มเติม

4.2 ข้อจำกัดด้านเวลาในการประชุมก่อนมีเวลาจำกัด อาจส่งผลให้สมาชิกบางรายอาจมองภาพยังไม่ออก ทำให้ต้องจัดประชุมเพิ่มเติมเพื่อซักถามเสริมในภายหลัง

สรุปผลกิจกรรมที่ 1 บรรลุวัตถุประสงค์ในการสร้างความเข้าใจร่วมกันระหว่างทีมวิจัยและชุมชน พร้อมทั้งได้แกนนำที่มีศักยภาพมาช่วยขับเคลื่อนการดำเนินงาน ส่งผลให้โครงการมีทิศทางและความร่วมมือที่ชัดเจน พร้อมก้าวสู่กิจกรรมต่อไปอย่างมีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับความต้องการของชุมชน

กิจกรรมที่ 2 การสำรวจความต้องการของวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร

จากการลงพื้นที่ที่วิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร เพื่อสำรวจความต้องการของวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพรในด้านต่าง ๆ ซึ่งมีผลการดำเนินงานกิจกรรม ดังนี้

1. วัตถุประสงค์ของกิจกรรม

1.1 เพื่อสำรวจความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพรในการพัฒนาตราสินค้า ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์และภาพลักษณ์ของชุมชน

1.2 เพื่อให้ได้ข้อมูลเชิงลึกสำหรับใช้ในการออกแบบ ตราสินค้า ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ ให้เหมาะสมกับพฤติกรรมของผู้บริโภคและมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร

1.3 เพื่อสร้างการมีส่วนร่วมของสมาชิกในการแสดงความคิดเห็น กำหนดทิศทางและเพิ่มศักยภาพของผลิตภัณฑ์ในเชิงพาณิชย์

2. วิธีดำเนินงาน

2.1 จัดเวทีประชุมกลุ่มย่อยและการสัมภาษณ์เชิงลึก (Focus Group and In-depth Interview) กับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน จำนวน 20 คน

2.2 สำรวจความต้องการใน 3 ด้านหลัก ได้แก่ 1) ตราสินค้า: ชื่อ แกรนด์ โลโก้ และอัตลักษณ์ที่สะท้อนวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่น 2) ฉลาก: เนื้อหาบนฉลาก เช่น ข้อมูลโภชนาการ มาตรฐาน ออย./มผช. และเนื้อหา Storytelling ที่เล่าเรื่องราวของชุมชน และ 3) บรรจุภัณฑ์: รูปแบบและวัสดุที่เหมาะสม ขนาดที่เหมาะสมต่อการขนส่ง และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

จากนั้นนำข้อมูลทั้งหมดไปใช้ประกอบการออกแบบตราสินค้า ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบสำหรับ 2 ผลิตภัณฑ์หลัก ได้แก่ ปลาหมำ และปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบ

3. ผลที่ได้รับ

3.1 สมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน 20 คน ให้ความร่วมมือและมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น ทำให้ได้ข้อมูลที่สะท้อนความต้องการจริงของกลุ่ม

3.2 ได้ข้อสรุปเบื้องต้นสำหรับอัตลักษณ์ของตราสินค้าและโลโก้ ที่ต้องการให้สะท้อนถึงท้องถิ่น ความเป็นอาหารสุขภาพ และปลอดภัย

3.3 ได้ข้อเสนอเกี่ยวกับฉลากผลิตภัณฑ์ เช่น ต้องการเพิ่มข้อมูลโภชนาการ วิธีเก็บรักษา วันผลิต-วันหมดอายุ และเนื้อหาเล่าเรื่องราวประวัติความเป็นมาของปลาหมำเพื่อสร้างคุณค่าและความเชื่อมั่นของผู้บริโภค

3.4 ได้ข้อเสนอสำหรับบรรจุภัณฑ์ เช่น ต้องการวัสดุที่เก็บรักษาความสดใหม่ ป้องกันความชื้น คงความกรอบของปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบ และสามารถย่อยสลายหรือรีไซเคิลได้

3.5 ข้อมูลที่ได้สามารถใช้เป็น แนวทางในการออกแบบต้นแบบตราสินค้า ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการของกลุ่มและตลาดผู้บริโภค

สรุปผลกิจกรรมที่ 2 สามารถบรรลุวัตถุประสงค์ตามที่ตั้งไว้ โดยได้ข้อมูลความต้องการที่ชัดเจนจากสมาชิกชุมชนสำหรับการออกแบบ ตราสินค้า ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ 2 ผลิตภัณฑ์หลัก อีกทั้งยังส่งเสริมการมีส่วนร่วมของสมาชิก ซึ่งจะเป็พื้นฐานสำคัญในการยกระดับภาพลักษณ์และมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์ปลาหมำและปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบในขั้นตอนต่อไป

กิจกรรมที่ 3 การชี้แจงและวางแผนดำเนินงานโครงการร่วมกับภาคีเครือข่าย

1. วัตถุประสงค์ของกิจกรรม

- 1.1 เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ ขอบเขต และแนวทางการดำเนินโครงการแก่หน่วยงานภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง
- 1.2 เพื่อสร้างความร่วมมือระหว่างทีมวิจัย/ผู้ดำเนินโครงการกับหน่วยงานท้องถิ่นและหน่วยงานด้านวัฒนธรรม
- 1.3 เพื่อบูรณาการโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมำให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาท้องถิ่นและกิจกรรมด้านวัฒนธรรมของจังหวัดสุพรรณบุรี

2. วิธีดำเนินงาน

- 2.1 จากการลงพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลต้นตาล อำเภอสองพี่น้อง จังหวัดสุพรรณบุรี เพื่อชี้แจงวัตถุประสงค์ ขอบเขต และแนวทางการดำเนินโครงการพบกับนายกองค์การบริหารส่วนตำบลต้นตาล กำนันผู้ใหญ่บ้าน และผู้นำชุมชน เพื่อสร้างความเข้าใจและการสนับสนุนในด้านทรัพยากรท้องถิ่นและบุคลากร
- 2.2 จากลงพื้นที่สำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสุพรรณบุรี ขอคำปรึกษาและแลกเปลี่ยนข้อมูลด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่น เพื่อกงเอกลักษณ์ของอาหารพื้นถิ่น“ปลาหมำ” ร่วมปรึกษาแนวทางการบูรณาการโครงการกับงานประเพณีและเทศกาลท้องถิ่น เพื่อยกสถานะปลาหมำให้เป็นหนึ่งในเมนูอาหารพื้นถิ่นประจำจังหวัดสุพรรณบุรี

3. ผลที่ได้รับ

- 3.1 เกิดความร่วมมืออย่างเป็นทางการระหว่างทีมวิจัย/ผู้ดำเนินโครงการกับองค์การบริหารส่วนตำบลต้นตาล ซึ่งยินดีสนับสนุนและบูรณาการโครงการเข้าสู่แผนพัฒนาท้องถิ่น
- 3.2 ได้รับคำแนะนำด้านภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่น จากสำนักงานวัฒนธรรมจังหวัดสุพรรณบุรี เพื่อนำไปปรับใช้กับการสื่อสารเรื่องราวของปลาหมำ (Storytelling) และสร้างจุดเด่นด้านวัฒนธรรมของผลิตภัณฑ์
- 3.3 ได้แนวทางในการบูรณาการปลาหมำเป็นเมนูอาหารพื้นถิ่นประจำจังหวัดสุพรรณบุรี และสามารถนำเสนอในกิจกรรมหรือเทศกาลของจังหวัด เพื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว
- 3.4 เกิดการประสานความร่วมมือหลายภาคส่วน ทั้งภาครัฐและท้องถิ่น เพื่อสนับสนุนด้านทรัพยากร ข้อมูลวัฒนธรรม และช่องทางการตลาดในอนาคต
- 3.5 เสริมสร้างความน่าเชื่อถือและภาพลักษณ์ของโครงการ ในฐานะการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สอดคล้องกับนโยบายจังหวัดและการอนุรักษ์วัฒนธรรมท้องถิ่น

สรุปผลกิจกรรมที่ 3 สามารถบรรลุวัตถุประสงค์ในการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานท้องถิ่นและภาคีเครือข่ายด้านวัฒนธรรม ส่งผลให้โครงการมีความน่าเชื่อถือและสามารถบูรณาการกิจกรรมพัฒนาผลิตภัณฑ์

ปลาหมำให้สอดคล้องกับแผนพัฒนาท้องถิ่นและกิจกรรมวัฒนธรรมของจังหวัดสุพรรณบุรี อันจะเป็นประโยชน์ต่อการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนและการสร้างมูลค่าเพิ่มอย่างยั่งยืนในระยะยาว

กิจกรรมที่ 4 การเตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน

1. วัตถุประสงค์ของกิจกรรม

1.1 เพื่อประสานงานเชิญผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ให้มาให้ความรู้แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร

1.2 เพื่อให้สมาชิกได้รับข้อมูลที่ถูกต้องเกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) / อย. / GMP / HACCP และแนวทางปฏิบัติที่สอดคล้องตามกฎหมายและมาตรฐานสากล

1.3 เพื่อสร้างความเข้าใจและความตระหนักถึงความสำคัญของการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอาหารสำหรับการยกระดับผลิตภัณฑ์สู่ตลาดอาหารสุขภาพ

2. วิธีดำเนินงาน

2.1 ดำเนินการประสานงานกับสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี คัดเลือกผู้เชี่ยวชาญด้านอุตสาหกรรมอาหารและการควบคุมคุณภาพ รวมทั้งมีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) เพื่อมาเป็นวิทยากรให้ความรู้แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร

2.2 ปรีกษาหารือเพื่อวางแผนกำหนดหัวข้อการบรรยายและเนื้อหาที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ขั้นตอนการขอรับรองมาตรฐาน มผช. / อย. / GMP / HACCP ฯลฯ, การจัดทำระบบการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ (Good Manufacturing Practice)

การควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอาหารตลอดกระบวนการผลิต รวมทั้งนัดหมายวัน เวลา และสถานที่สำหรับการอบรมเชิงให้ความรู้แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร

3. ผลที่ได้รับ

3.1 เชิญผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงด้านมาตรฐานอาหารและสุขอนามัยโรงงาน รวมทั้งด้านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) จากสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี

3.2 กำหนดหัวข้อการบรรยายและเนื้อหาอบรมที่เหมาะสมกับความต้องการของชุมชน ได้แก่ การเตรียมสถานที่ผลิต การจัดทำเอกสาร การควบคุมคุณภาพ และการจัดการความปลอดภัยอาหาร

3.3 สมาชิกวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร ได้รับโอกาสเรียนรู้จากผู้เชี่ยวชาญโดยตรง และสามารถซักถามปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมขอมาตรฐานได้อย่างตรงประเด็น

สรุปผลกิจกรรมที่ 4 สามารถติดต่อประสานงานผู้เชี่ยวชาญด้านมาตรฐานอาหารและความปลอดภัย มาให้ความรู้แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร ช่วยยกระดับความรู้ ความเข้าใจ และเตรียมความพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐานอย่างเป็นระบบและยั่งยืน

กิจกรรมที่ 5 ยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาหมำด้วยการสร้างสรรค์มาตรฐานสู่การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน โดยมีกิจกรรมย่อย 5 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 5.1 เสวนาพิเศษ: “ปลาหมำท้องถิ่นกับโอกาสใหม่ในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพ

1.วัตถุประสงค์ของกิจกรรม

1.1 สร้างความเข้าใจแนวโน้ม Gastronomy/Wellness Tourism และโอกาสตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ปลาหมำ

1.2 ค้นหา/กำหนด กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย และจุดขาย (Value Proposition) ของชุมชน

1.3 เชื่อมโยงอัตลักษณ์-มาตรฐาน-เรื่องเล่า (Storytelling) ของปลาหมำสู่กิจกรรมท่องเที่ยวและเมนูสุขภาพ

1.4 วางกรอบความร่วมมือกับภาคีท้องถิ่น เพื่อทดลองกิจกรรมเชิงท่องเที่ยวในพื้นที่

2.สาระสำคัญ/ข้อสรุปจากเวทีเสวนาพิเศษ

2.1 กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย ประกอบด้วย 3 กลุ่ม ได้แก่ นักท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม, ครอบครัวใส่ใจสุขภาพ และกลุ่มคนทำงาน/ของฝาก เป็นต้น

2.2 จุดขายหลัก (Key Messages) ผลิตภัณฑ์ของเราจะเน้นเรื่องความปลอดภัย มีมาตรฐาน สุขภาพดี ผนวกเรื่องเล่าชุมชนและภูมิปัญญา (ป่าพร/อัตลักษณ์ท้องถิ่น/OTOP)

2.3 แนวคิดกิจกรรมและเมนูนำร่อง ประกอบด้วย

- ชุดชิม “เมนูปลาหมำเพื่อสุขภาพ” (รสอ่อน โซเดียมต่ำ เสิร์ฟคู่ผักพื้นบ้าน)
- Workshop สั้น 30–60 นาที: เรียนรู้กระบวนการหมัก/การคั่วกลิ้ง-โซเดียม-สุขอนามัย
- เส้นทางและโปรแกรมการท่องเที่ยว “จากบ่อปลา-ครัวชุมชน-ของฝาก” (ครึ่งวัน/หนึ่งวัน) ผูกกับจุดท่องเที่ยวใกล้เคียงในพื้นที่ตำบลต้นตาล

2.4 ทหารเรือและสรุปข้อกำหนดมาตรฐานที่ต้องเตรียม ก่อนเปิดบ้านต้อนรับนักท่องเที่ยว เช่น พื้นที่สาธิต สะอาด/ทางเดิน One-way Flow, จุดล้างมือ, ป้ายโภชนาการ/สารก่อภูมิแพ้, คู่มือความปลอดภัยอาหารสำหรับนักท่องเที่ยว เป็นต้น

สรุปผลกิจกรรมที่ 5.1 กิจกรรมเสวนานี้จะช่วยกำหนดทิศทางตลาด-กิจกรรม-มาตรฐาน สำหรับต่อยอด “ปลาหมำ” จากสินค้าไปสู่ประสบการณ์ท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพได้อย่างเป็นรูปธรรม เกิดผลผลิตพร้อมใช้ (แผนกิจกรรม, สื่อสาร, Checklist มาตรฐาน) และผลลัพธ์ระยะสั้นที่ชี้ให้เห็นศักยภาพการสร้างรายได้จากการท่องเที่ยวชุมชน ควบคู่กับการยกระดับมาตรฐานและอัตลักษณ์ท้องถิ่นอย่างยั่งยืน

กิจกรรมที่ 5.2 กิจกรรมเวิร์กชอป (Workshop): “คิดค้นเมนูใหม่จากผลิตภัณฑ์ปลาหมึก: โภชนาการ ผสานนวัตกรรม”

จากการพื้นที่ วิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาหมึก โดยจัด กิจกรรมเวิร์กชอปเชิงปฏิบัติการ ภายใต้แนวคิด “โภชนาการ ผสานนวัตกรรม” ให้แก่สมาชิก วิสาหกิจชุมชน จำนวน 20 ราย ซึ่งกิจกรรมนี้มุ่งเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ที่ผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นกับเทคโนโลยีการถนอมอาหารสมัยใหม่ โดยเฉพาะการสาธิตและฝึกปฏิบัติการแปรรูป “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ” ซึ่งเป็นเมนูใหม่ที่ตอบโจทย์สุขภาพด้วย สูตรลดโซเดียม เพื่อเหมาะกับผู้บริโภคทุกวัย, เพิ่มไฟเบอร์ จากพืชผักพื้นบ้าน, เสริมสารต้านอนุมูลอิสระ จากสมุนไพรไทย เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด กระเทียม และใบกะเพรา

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นจากกิจกรรม

- สมาชิกวิสาหกิจชุมชนสามารถเรียนรู้และฝึกปฏิบัติการผลิตเมนูใหม่ได้ครบทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การปรับสูตร การควบคุมคุณภาพ ไปจนถึงการบรรจุภัณฑ์
- ได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ สูตรลดโซเดียม เพิ่มไฟเบอร์” ที่มีรสชาติถูกปากผู้บริโภคและมีคุณค่าทางโภชนาการสูงขึ้น
- ชุมชนมีศักยภาพเพิ่มขึ้นในการต่อยอดผลิตภัณฑ์ปลาหมึก ให้เกิดความหลากหลายทางตลาด ช่วยเพิ่มรายได้และเสริมสร้างภาพลักษณ์ปลาหมึกเป็นสินค้าเชิงสุขภาพ
- เกิดการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้และแนวคิดด้านนวัตกรรมอาหาร ระหว่างทีมวิจัยกับชุมชน ซึ่งจะช่วยพัฒนาทักษะการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ของกลุ่มวิสาหกิจ
- สมาชิกกลุ่มสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้รับไปใช้ในการผลิตซ้ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ได้อย่างต่อเนื่อง

สรุปผลกิจกรรมที่ 5.2 กิจกรรมเวิร์กชอปครั้งนี้ช่วยเพิ่มขีดความสามารถของวิสาหกิจชุมชนในการสร้างนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ ต่อยอดมูลค่าผลิตภัณฑ์ปลาหมึก และส่งเสริมเศรษฐกิจชุมชนตามแนวทาง BCG Economy Model และ SDGs (โดยเฉพาะด้านความมั่นคงทางอาหารและสุขภาพที่ดี)



ภาพที่ 22 กระบวนการทำปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ



ภาพที่ 23 ขั้นตอนการแปรรูป “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ”



ภาพที่ 24 การถ่ายทอดเทคโนโลยี “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ”

กิจกรรมที่ 5.3 บรรยายให้ความรู้ ภายใต้หัวข้อ: วางแผนธุรกิจและการสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ปลาหมึก

อาจารย์สุชาดา บุญศรี อาจารย์ประจำคณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ และทีมงานวิจัย เป็นวิทยากรบรรยายในหัวข้อ “การวางแผนธุรกิจและการสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ปลาหมึก” โดยเนื้อหาการบรรยายมุ่งเน้นการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการท้องถิ่นให้สามารถวางแผนธุรกิจและเพิ่มมูลค่าแก่ผลิตภัณฑ์ได้อย่างเป็นระบบ ครอบคลุมสาระสำคัญ ดังนี้

1. แนวทางการวางแผนธุรกิจ – การวิเคราะห์สถานการณ์ตลาดด้วย SWOT Analysis การตั้งเป้าหมายทางธุรกิจ การคำนวณต้นทุน-กำไร และการกำหนดกลยุทธ์ด้านการตลาดเพื่อขยายโอกาสทางการค้า
2. การสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ – การพัฒนาตราสินค้า (Branding) การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยและปลอดภัย ตลอดจนการสร้างเรื่องราวของผลิตภัณฑ์ (Product Storytelling) เพื่อยกระดับอัตลักษณ์และเสริมขีดความสามารถในการแข่งขัน
3. การบูรณาการแนวคิด BCG Economy Model และ SDGs – เพื่อส่งเสริมการผลิตปลาหมึกที่ตอบโจทย์ตลาดอาหารสุขภาพและนักท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม ช่วยลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและสร้างความยั่งยืนแก่ธุรกิจ
4. การจัดทำแผนธุรกิจเบื้องต้น (Business Model Canvas) – พร้อมสาธิตวิธีคำนวณจุดคุ้มทุน (Break-even Point) เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถนำไปวางแผนการลงทุนอย่างเหมาะสม

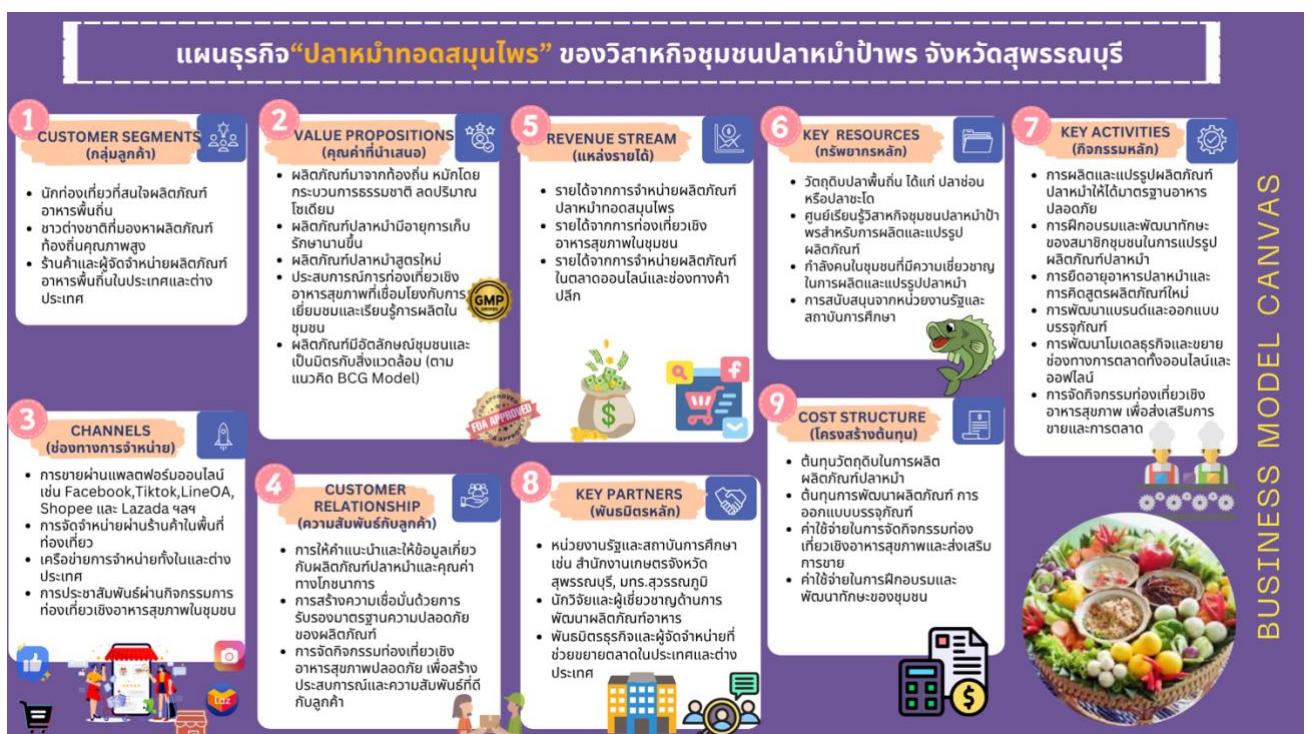
ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นจากกิจกรรม

- สมาชิกวิสาหกิจชุมชนจำนวน 20 ราย ได้รับความรู้ด้านการวางแผนธุรกิจและสามารถจัดทำแผนธุรกิจเบื้องต้นของตนเอง
- ผู้เข้าร่วมสามารถเข้าใจแนวทางการสร้างมูลค่าเพิ่ม ผ่านการปรับปรุงตราสินค้า บรรจุภัณฑ์ และการสร้างเรื่องราวผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างอัตลักษณ์ให้ปลาหมึก
- ชุมชนตระหนักถึงการประยุกต์ใช้ BCG Economy Model และ SDGs ในการดำเนินธุรกิจเพื่อให้เกิดความยั่งยืนด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม
- เกิดบรรยากาศการเรียนรู้แบบมีส่วนร่วมและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ทำให้สมาชิกสามารถนำข้อเสนอจากวิทยากรไปปรับใช้ให้สอดคล้องกับบริบทของตนเอง
- ผู้เข้าร่วมมีความมั่นใจและมีทักษะพื้นฐานในการวางแผนการตลาดและการคำนวณต้นทุน-กำไร เพื่อใช้ในการตัดสินใจลงทุนในอนาคต

สรุปผลกิจกรรมที่ 5.3 กิจกรรมนี้มีส่วนช่วยยกระดับความรู้ด้านการวางแผนธุรกิจและการสร้างมูลค่าเพิ่มแก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร ช่วยให้ชุมชนสามารถออกแบบกลยุทธ์เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและขยายตลาดผลิตภัณฑ์ปลาหมึก ต่อยอดสู่ธุรกิจอาหารสุขภาพและการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมได้อย่างยั่งยืน



ภาพที่ 25 สรุปแผนวิเคราะห์ภาพรวมธุรกิจ “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ” ของวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป้าพร



ภาพที่ 26 แผนธุรกิจ “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ” ของวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป้าพร



ภาพที่ 27 วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง “การวางแผนธุรกิจและการสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ปลาหมึก”



ภาพที่ 28 บรรยายภาคในการบรรยายหัวข้อเรื่อง “การวางแผนธุรกิจและการสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ปลาหมึก”

กิจกรรมที่ 5.4 บรรยายให้ความรู้ ภายใต้หัวข้อ: แนวทางการยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาหมึกสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

กิจกรรมครั้งนี้ได้รับเกียรติจาก คุณจิตาภา พลายนมูล นักวิชาการมาตรฐานจาก สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี เป็นวิทยากรบรรยายและให้คำปรึกษาเชิงปฏิบัติ โดยเนื้อหาในการบรรยายครอบคลุมสาระสำคัญ ดังนี้

1. ความหมายและความสำคัญของมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) – อธิบายบทบาทของมาตรฐานต่อการสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค การเพิ่มคุณภาพสินค้า และการขยายตลาดทั้งในและนอกพื้นที่
2. ขั้นตอนการยื่นขอรับรอง มผช. – ให้ความรู้ตั้งแต่การเตรียมเอกสาร การปรับปรุงสถานที่ผลิต อุปกรณ์ และกระบวนการจัดการด้านสุขอนามัยให้สอดคล้องตามข้อกำหนด
3. แนวทางการปรับปรุงกระบวนการผลิตปลาหมึก – เน้นหลักสุขลักษณะ การควบคุมความปลอดภัยอาหาร การจัดเก็บวัตถุดิบ และการจัดการสิ่งแวดล้อมในพื้นที่ผลิต
4. การควบคุมคุณภาพและตรวจสอบสินค้า – เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพคงที่ ปลอดภัย และสามารถแข่งขันได้ในตลาด
5. การต่อยอดจากมผช. สู่มาตรฐานสูงขึ้น – เช่น การขอรับรอง อย., GMP/HACCP เพื่อยกระดับสู่ตลาดสากล

ผลลัพธ์จากกิจกรรม

- สมาชิกวิสาหกิจชุมชนจำนวน 20 ราย ได้รับความรู้และเข้าใจขั้นตอนการยื่นขอรับรอง มผช. อย่างเป็นระบบ
- ผู้เข้าร่วมสามารถระบุจุดที่ต้องปรับปรุงทั้งในด้านสถานที่ผลิต กระบวนการผลิต และการบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดด้านสุขลักษณะและความปลอดภัย
- วิสาหกิจชุมชนมีความตระหนักถึงความสำคัญของการรักษามาตรฐานอย่างต่อเนื่องและการตรวจสอบคุณภาพสินค้าในทุกขั้นตอนการผลิต
- สมาชิกวิสาหกิจชุมชนได้รับคำปรึกษาเชิงปฏิบัติจากผู้เชี่ยวชาญ ทำให้สามารถวางแผนปรับปรุง สถานที่ผลิต และจัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอ มผช. ได้ทันที
- เกิดการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นอย่างกว้างขวาง สมาชิกวิสาหกิจชุมชนได้ซักถามเกี่ยวกับอุปสรรคในการยกระดับมาตรฐาน และได้รับคำแนะนำที่นำไปปฏิบัติได้จริง

สรุปผลกิจกรรมที่ 5.4 กิจกรรมนี้มีส่วนช่วยให้สมาชิกวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพรมีความพร้อมทั้งด้านความรู้ และแนวทางปฏิบัติในการปรับปรุงคุณภาพและกระบวนการผลิตให้สอดคล้องกับมาตรฐาน มผช. ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกมีศักยภาพในการแข่งขันสูงขึ้น เกิดความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค และสามารถต่อยอดไปสู่การพัฒนามาตรฐานระดับสากลได้ในอนาคต ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายของโครงการในการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ความยั่งยืน



ภาพที่ 29 วิทยากรบรรยายให้ความรู้เรื่อง “แนวทางการยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาหมึกสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)”



ภาพที่ 30 เอกสารประกอบการบรรยายเกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

กิจกรรมที่ 5.5 บรรยายให้ความรู้ ภายใต้หัวข้อ : “การจัดเตรียมเอกสารเพื่อขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) อย่างมีประสิทธิภาพ”

กิจกรรมครั้งนี้ได้รับเกียรติจาก คุณจิตาภา พลายนมูล นักวิชาการมาตรฐานจาก สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรีเป็นวิทยากรบรรยายและให้คำปรึกษาเชิงลึก โดยครอบคลุมสาระสำคัญ ดังนี้

1. ขั้นตอนและเอกสารที่จำเป็นสำหรับการยื่นขอ มผช. – แนะนำแบบฟอร์มคำขอ รายละเอียดผลิตภัณฑ์ เอกสารรับรองคุณภาพวัตถุดิบ และแผนผังสถานที่ผลิต
2. เทคนิคการจัดระเบียบเอกสารอย่างมีประสิทธิภาพ – เพื่อให้ข้อมูลถูกต้อง ครบถ้วน และลดระยะเวลาการดำเนินงาน
3. การจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน(SOP) ภายในกลุ่ม – เพื่อสอดคล้องกับข้อกำหนดด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร
4. แนวทางการเตรียมความพร้อมสำหรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิต – โดยเจ้าหน้าที่ มผช.
5. การวางแผนติดตามและปรับปรุงเอกสาร – เพื่อการต่ออายุใบรับรองหรือการพัฒนาสู่มาตรฐานขั้นสูง เช่น GMP/HACCP

ผลลัพธ์จากกิจกรรม

- สมาชิกวิสาหกิจชุมชนจำนวน 20 ราย ได้รับความรู้และเข้าใจกระบวนการและขั้นตอนการจัดเตรียมเอกสารสำหรับการขอรับรอง มผช. อย่างครบถ้วน
- กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสามารถจัดทำและจัดระเบียบเอกสารสำคัญ เช่น แบบฟอร์มคำขอ แผนผังสถานที่ผลิต และเอกสารประกอบการตรวจสอบคุณภาพ ได้อย่างเป็นระบบ
- สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้รับทักษะในการจัดทำคู่มือการปฏิบัติงาน (SOP) ที่รองรับข้อกำหนดด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร ทำให้กระบวนการผลิตมีมาตรฐานมากขึ้น
- กลุ่มกลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีความเข้าใจเกี่ยวกับขั้นตอนการตรวจประเมินสถานที่ผลิตและการเตรียมเอกสารประกอบ ส่งผลให้สามารถลดความผิดพลาดและลดเวลาการดำเนินงานได้
- วิทยากรได้ให้คำปรึกษาเชิงลึกต่อปัญหาที่พบในการจัดการเอกสาร เช่น การจัดเรียงและการจัดเก็บข้อมูล เพื่อให้สามารถนำไปปรับใช้ได้ทันที

สรุปผลกิจกรรมที่ 5.5 กิจกรรมนี้มีส่วนช่วยให้สมาชิกวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพรมีความพร้อมและทักษะในการจัดการเอกสารเพื่อขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) อย่างมีระบบและประสิทธิภาพ ลดข้อผิดพลาดและระยะเวลาในการดำเนินงาน อีกทั้งยังช่วยสร้างวินัยในการจัดเก็บข้อมูลและเอกสารให้ได้มาตรฐาน ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาหมำให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดและต่อยอดสู่มาตรฐานขั้นสูงในอนาคต

เลขรับ มผช.ป.....(.....)
วันที่รับ

แบบขอรับการตรวจประเมิน มผช.ป

๑. ผู้ยื่นขอรับการตรวจประเมิน

○ กรณีเป็นบุคคลธรรมดา

ชื่อ-นามสกุล (ภาษาไทย).....
ชื่อ-นามสกุล (ภาษาอังกฤษ).....
เลขประจำตัวประชาชน.....

○ กรณีเป็นกลุ่ม/นิติบุคคล

ชื่อกลุ่ม/นิติบุคคล (ภาษาไทย).....
ชื่อกลุ่ม/นิติบุคคล (ภาษาอังกฤษ).....
ที่ตั้งเลขที่..... ต./อ.ชย..... ถนน.....
หมู่ที่..... แขวง/ตำบล..... เขต/อำเภอ..... ถนน.....
จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์.....
โทรศัพท์ (ที่ติดต่อได้)..... E-mail..... โทรสาร.....

๒. ชื่อผู้ประกอบการ

(๑)..... ตำแหน่ง..... โทรศัพท์.....
(๒)..... ตำแหน่ง..... โทรศัพท์.....

๓. ขอรับการตรวจประเมินเพื่อ ○ ยื่นคำขอรับการรับรองครั้งแรก ○ ยื่นคำขอต่ออายุ ○ ยื่นคำ.....

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ที่ขอรับการรับรอง.....
มาตรฐานเลขที่ มผช.....
รายละเอียดผลิตภัณฑ์ : ประเภท/ชนิด/แบบ และ/หรือชื่อเรียกผลิตภัณฑ์ (ถ้ามี).....

๔. สถานที่ทำผลิตภัณฑ์

๔.๑ ชื่อสถานที่ (ถ้ามี).....
(โปรดระบุภาษาไทย หรือภาษาอังกฤษที่ประสงค์ให้ปรากฏในใบรับรอง)

๔.๒ ที่ตั้งสถานที่ทำ ○ เลขที่..... หรือ.....
เลขที่..... ต./อ.ชย..... ถนน.....
หมู่ที่..... แขวง/ตำบล..... เขต/อำเภอ..... ถนน.....
จังหวัด..... รหัสไปรษณีย์..... โทรศัพท์..... E-mail..... โทรสาร.....

○ ถ้าผู้ประกอบการมีความถูกต้องของข้อมูลทั้งหมดที่ปรากฏในแบบขอรับการตรวจประเมิน มผช.ป และยินยอมให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบสถานที่และข้อมูลผลิตภัณฑ์และเงื่อนไขในการรับรอง มผช. รวมถึงทราบว่าการขอรับการตรวจประเมินความถูกต้องไม่ไปเป็นไปตามหลักเกณฑ์ฯ ต้องปรับปรุงสถานที่และผลิตภัณฑ์ให้เป็นไปตามมาตรฐาน จึงจะสามารถยื่นคำขอรับใบรับรองให้และเครื่องหมาย มผช. ได้ต่อไป

ลงชื่อ..... ผู้ขอรับการตรวจประเมิน*
(.....) ตัวบรรจง

* ผู้แทนขอรับการตรวจประเมิน กรณีเป็นกลุ่ม คือต้องเป็นกลุ่มหรือผู้ได้รับมอบอำนาจ
กรณีเป็นนิติบุคคล คือผู้ชำนาญงานตามกฎหมายหรือผู้ได้รับมอบอำนาจ

1/2 TCPS-F-PC-018V2 09/12/2565

แผนที่เส้นทางไปสถานที่ทำผลิตภัณฑ์

แบบ มผช.ป

ภาพถ่ายดาวเทียมแสดงสถานที่ทำผลิตภัณฑ์

รายละเอียดแผนที่ พิกัดที่ตั้ง 14.756468, 100.091756

(๑) ลงชื่อ..... (๑) ยื่น หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรม
(นางสาวจิตาภา ทลายละมุล) ดำเนินการต่อไป
นักวิชาการมาตรฐาน

วันที่.....

(๒) ยื่น อุตสาหกรรมจังหวัดสุพรรณบุรี (๒) ยื่น นักวิชาการมาตรฐาน
เพื่อโปรดทราบการรับคำขอ มผช.ป ดำเนินการต่อไป

ลงชื่อ.....

นางสาวจุฬารัตน์ คำนก (นางสาวจุฬารัตน์ คำนก)
หัวหน้ากลุ่มส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรม

วันที่.....

2/2

ภาพที่ 31 แสดงตัวอย่างวิธีการกรอกข้อมูลเพื่อยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)

แบบตรวจสอบเอกสารการยื่นขอรับการตรวจประเมิน มผช.ป

ชื่อผู้ขอรับการตรวจประเมิน มผช.ป..... วันที่.....

ผลิตภัณฑ์ที่ยื่นขอ..... มผช.....

รายการ	มี	ไม่มี	หมายเหตุ
๑. ยื่นขอเป็นบุคคลธรรมดา นาม/นามสกุล..... ๑.๑ บัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่นขอ * ๑.๒ ทะเบียนบ้านของผู้ยื่นขอ * ๑.๓ ใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี) กรณีต้องกรอกเอกสารที่ ๒ ในใบรับรอง			
๒. ยื่นขอเป็นกลุ่ม ชื่อ..... ๒.๑ หนังสือรับรองกลุ่ม * ๒.๒ บัตรประจำตัวประชาชนของผู้ยื่นขอ * ๒.๓ ทะเบียนบ้านของผู้ยื่นขอ * ๒.๔ ใบทะเบียนพาณิชย์ (ถ้ามี)			
๓. ยื่นขอเป็นนิติบุคคลหรือส่วนร่วมจำกัด ชื่อ..... ๓.๑ หนังสือรับรองการขึ้นทะเบียนนิติบุคคล (OTCP) * ๓.๒ หนังสือรับรองการขึ้นทะเบียนนิติบุคคล (OTCP) * ๓.๓ บัตรประจำตัวประชาชนและผู้ยื่นขอมีอำนาจหรือหุ้นส่วน *			
๔. สำเนาใบอนุญาตด้านผลิตภัณฑ์และใบจดทะเบียนการค้าจากกรมการค้าภายใน (เฉพาะที่ มผช. ก้าวหน้า) *			
๕. สำเนาใบแจ้งขึ้นทะเบียนเครื่องหมายการค้า (เฉพาะที่ มผช. ก้าวหน้า) *			
๖. สำเนาใบแจ้งขึ้นทะเบียนเครื่องหมายการค้า (เฉพาะที่ มผช. ก้าวหน้า) *			
๗. สำเนาใบอนุญาตผลิตและรายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพจากกรมการค้าภายใน (กรณียื่นคำขอรับการรับรองผลิตภัณฑ์ที่มีเครื่องหมายการค้า) *			
๘. หนังสือมอบอำนาจ (กรณีมอบอำนาจให้บุคคลอื่นดำเนินการแทนผู้ยื่นขอ) (ถ้ามี)			
๘.๑ สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้มอบอำนาจ			
๘.๒ บัตรประชาชนและผู้มอบอำนาจ			
๙. เอกสารอื่นๆ (ถ้ามี)			
๙.๑ หนังสืออนุญาตจำหน่าย/สถานที่ตั้ง			
๙.๒ หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่			

หมายเหตุ * เป็นเอกสารที่ติดมี หากไม่มีจะไม่มีคำขอ

□ ถ้าผู้ประกอบการยื่นเอกสารข้างต้นเป็นปัจจุบันทุกประการ

ลงชื่อ..... (ผู้ขอรับการตรวจประเมิน)

ผลการตรวจสอบเอกสาร

□ ครบถ้วน

□ ไม่ครบถ้วน รายการที่.....

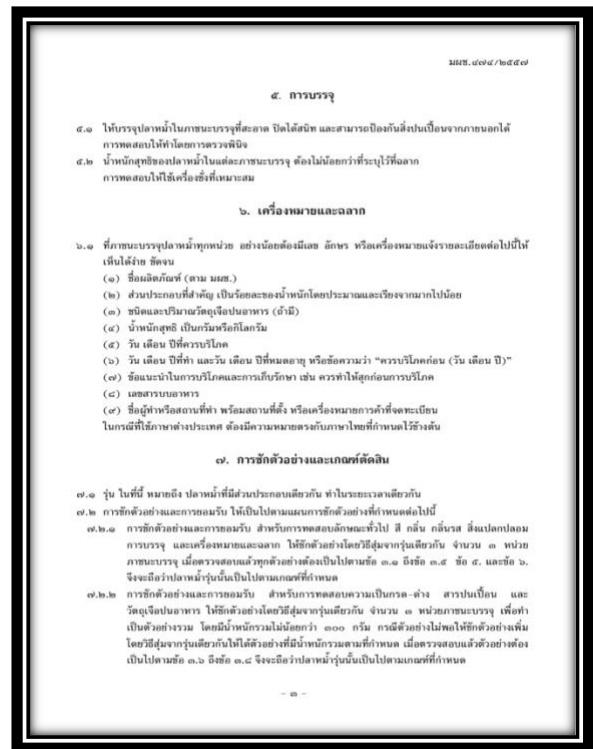
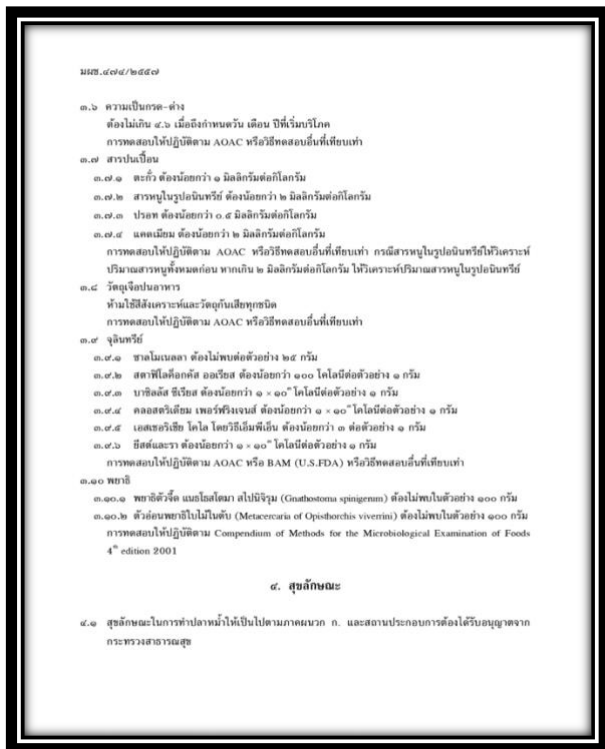
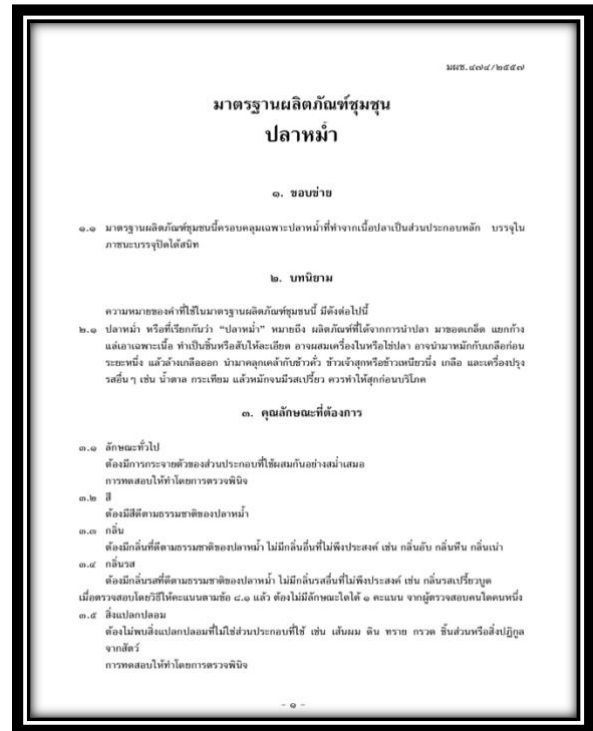
หมายเหตุ.....

ลงชื่อ..... (เจ้าหน้าที่)

1/1 TCPS-F-PC-060V1 09/12/2565



ภาพที่ 32 การเตรียมเอกสารเพื่อยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)



ภาพที่ 33 ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ผ่านมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) ซึ่งเป็นลักษณะผลิตภัณฑ์คล้ายคลึงกัน จะทำให้สามารถขอได้รวดเร็วขึ้น

กิจกรรมที่ 6 การพัฒนาออกแบบตราวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร ตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาหมำและปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบ

ดำเนินกิจกรรมพัฒนาและออกแบบตราสัญลักษณ์ของวิสาหกิจชุมชน (Community Enterprise Logo) ตราสินค้า (Brand Logo) และบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์หลัก ได้แก่ ปลาหมำและปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบ เพื่อยกระดับภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีความโดดเด่น ทันสมัย และจดจำได้ง่าย เพิ่มมูลค่าและศักยภาพในการแข่งขันทางการตลาดทั้งในและต่างประเทศ โดยมีกระบวนการที่สำคัญ ดังนี้

1. การระดมความคิดเห็นร่วมกัน – ระหว่างทีมวิจัยและสมาชิกวิสาหกิจชุมชนเพื่อกำหนดอัตลักษณ์ของแบรนด์ (Brand Identity) ให้สะท้อนถึงวิถีชีวิต วัฒนธรรม และภูมิปัญญาท้องถิ่น
2. การออกแบบตราสัญลักษณ์ของวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร – ให้สื่อถึงเอกลักษณ์ของท้องถิ่น ความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และมาตรฐานความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์
3. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพ – เน้นความปลอดภัย สะดวกต่อการจัดเก็บและขนส่ง พร้อมเสริมกราฟิกดีไซน์ที่ทันสมัยและดึงดูดกลุ่มผู้บริโภคในตลาดใหม่
4. การถ่ายทอดแนวทางการสร้างเรื่องเล่าแบรนด์ (Brand Storytelling) – เพื่อเพิ่มคุณค่าและความน่าสนใจให้แก่ผลิตภัณฑ์ปลาหมำ โดยเชื่อมโยงกับเรื่องราวภูมิปัญญาและวัฒนธรรมท้องถิ่น

ผลลัพธ์จากกิจกรรม

- วิสาหกิจชุมชนได้รับต้นแบบตราสัญลักษณ์และตราสินค้าฉบับใหม่ ที่สะท้อนเอกลักษณ์ของชุมชนและเหมาะสมต่อการจดจำในตลาด
- ได้ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาหมำสดและปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบ ที่ตอบโจทย์ด้านความปลอดภัยอาหาร การจัดเก็บ และการขนส่ง
- สมาชิกวิสาหกิจชุมชนมีส่วนร่วมในการเสนอแนวคิดด้าน สี ลวดลาย และสัญลักษณ์ ทำให้เกิดการมีส่วนร่วมและสร้างความรู้สึกร่วมเป็นเจ้าของแบรนด์ร่วมกัน
- ชุมชนได้รับความรู้ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการสร้างเรื่องเล่าแบรนด์ (Brand Storytelling) ซึ่งสามารถนำไปใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และกลยุทธ์ทางการตลาด
- ต้นแบบตราสัญลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ใหม่นี้ สามารถต่อยอดสู่การจดทะเบียนตราสินค้า (Trademark) เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือ เพิ่มมูลค่า และขยายตลาดทั้งในและต่างประเทศ

สรุปผลกิจกรรมที่ 6 กิจกรรมนี้มีส่วนช่วยให้วิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพรมีภาพลักษณ์แบรนด์ที่โดดเด่นและบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย เพิ่มศักยภาพในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์ปลาหมำในตลาดอาหารสุขภาพ สร้างความน่าเชื่อถือ และเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าท้องถิ่น พร้อมต่อยอดสู่การพัฒนาตราสินค้าเพื่อสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจของชุมชน

จากผลการดำเนินงาน พบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร เลือกตราสัญลักษณ์ของวิสาหกิจชุมชน (Community Enterprise Logo) ที่ต้องการและมีความเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน รายละเอียดดังภาพแสดง



ภาพที่ 34 ตราสัญลักษณ์ประจำกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ทางคณะทำงานวิจัยได้ทำการออกแบบตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo) สำหรับติดฉลากบรรจุภัณฑ์ จำนวน 3 แบบ โดยมีกลุ่มผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย ได้แก่ ผู้ประกอบการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร จำนวน 20 ท่าน และผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบ จำนวน 5 ท่าน รวมทั้งสิ้น 25 คน เพื่อที่จะคัดเลือกต้นแบบตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo) สำหรับติดฉลากบรรจุภัณฑ์ จำนวน 1 รูปแบบ ภายใต้กรอบความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร และสอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ที่สามารถสื่อความหมายยกระดับภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีความโดดเด่น ทันสมัย และจดจำได้ง่าย จึงสรุปผลการวิเคราะห์รูปแบบตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo) สำหรับติดฉลากบรรจุภัณฑ์ ได้ดังนี้

ตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo) สำหรับติดฉลากบรรจุภัณฑ์

แบบที่	รูปแบบตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo)	ผลการวิเคราะห์ (คะแนนเต็ม 5)
1		3.60 (ระดับความพึงพอใจมาก)
2		3.88 (ระดับความพึงพอใจมาก)

แบบที่	รูปแบบตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo)	ผลการวิเคราะห์ (คะแนนเต็ม 5)
3		4.32 (ระดับความพึงพอใจมากที่สุด)

สรุปผลการประเมินตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo) สำหรับติดฉลากบรรจุภัณฑ์ปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบ ซึ่งมีผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ประกอบด้วย ผู้ประกอบการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร จำนวน 20 ท่าน และผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบ จำนวน 5 ท่าน รวมทั้งสิ้น 25 คน ได้ทำการคัดเลือกต้นแบบตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo) สำหรับติดฉลากบรรจุภัณฑ์จำนวน 1 แบบ พบว่า แบบที่ 3 ได้คะแนนเฉลี่ย 4.32 ถือเป็นแบบที่ได้รับความพึงพอใจมากที่สุด

นอกจากนี้คณะทำงานวิจัยได้ทำการออกแบบตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo) สำหรับติดข้างขวดบรรจุภัณฑ์จำนวน 3 แบบ โดยมีกลุ่มผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย ได้แก่ ผู้ประกอบการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร จำนวน 20 ท่าน และผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบ จำนวน 5 ท่าน รวมทั้งสิ้น 25 คน เพื่อที่จะคัดเลือกต้นแบบตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo) สำหรับติดข้างขวดบรรจุภัณฑ์ จำนวน 1 รูปแบบ ภายใต้กรอบความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร และสอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ที่สามารถสื่อความหมายยกระดับภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีความโดดเด่น ทันสมัย และจดจำได้ง่าย จึงสรุปผลการวิเคราะห์รูปแบบตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo) สำหรับติดข้างขวดบรรจุภัณฑ์ ได้ดังนี้

ตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo) สำหรับติดข้างขวดบรรจุภัณฑ์

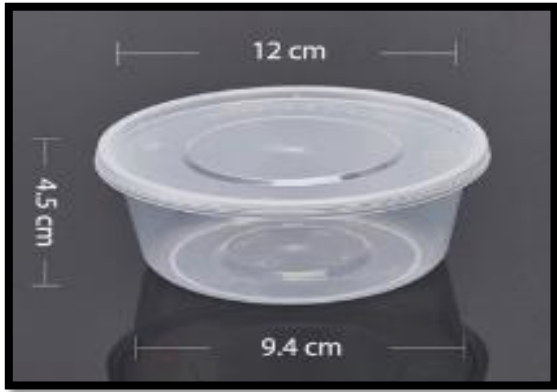
แบบ ที่	รูปแบบตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo)	ผลการ วิเคราะห์ (คะแนน เต็ม 5)
1		4.24 (ระดับ ความพึง พอใจ มากที่สุด)
2		4.08 (ระดับ ความพึง พอใจ มาก)
3		3.12 (ระดับ ความพึง พอใจ ปาน กลาง)

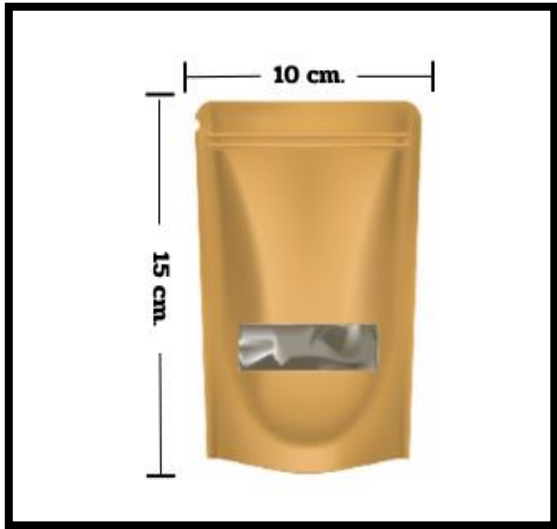
สรุปผลการประเมินตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo) สำหรับติดข้างขวดบรรจุภัณฑ์ปลาหม่าสมุนไพรทอดกรอบ ซึ่งมีผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ประกอบด้วย ผู้ประกอบการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาหม่าป่าพร จำนวน 20 ท่าน และผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบ จำนวน 5 ท่าน รวมทั้งสิ้น 25 คน ได้ทำการคัดเลือกต้นแบบตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo)

สำหรับติดข้างขวดบรรจุภัณฑ์ จำนวน 1 แบบ พบว่า แบบที่ 1 ได้คะแนนเฉลี่ย 4.24 ถือเป็นแบบที่ได้รับความนิยมมากที่สุด

สำหรับการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ โดยมีกลุ่มผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย ได้แก่ ผู้ประกอบการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร จำนวน 20 ท่าน และผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบ จำนวน 5 ท่าน รวมทั้งสิ้น 25 คน เพื่อที่จะคัดเลือกต้นแบบบรรจุภัณฑ์ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ จำนวน 1 รูปแบบ ภายใต้อุปสงค์ความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร และสอดคล้องกับผลิตภัณฑ์ที่สามารถสื่อความหมายยกระดับภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นให้มีความโดดเด่น ทันสมัย และจดจำได้ง่าย จึงสรุปผลการวิเคราะห์รูปแบบบรรจุภัณฑ์ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ ได้ดังนี้

การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์

แบบที่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์สินค้า	ผลการวิเคราะห์ (คะแนนเต็ม 5)
1		3.56 (ระดับความพึงพอใจมาก)
2		4.48 (ระดับความพึงพอใจมากที่สุด)

แบบที่	รูปแบบบรรจุภัณฑ์สินค้า	ผลการวิเคราะห์ (คะแนนเต็ม 5)
3		3.76 (ระดับความพึงพอใจมาก)

สรุปผลการประเมินการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ ซึ่งมีผู้มีส่วนได้ส่วนเสียประกอบด้วย ผู้ประกอบการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกป่าพร จำนวน 20 ท่าน และผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบจำนวน 5 ท่าน รวมทั้งสิ้น 25 คน ได้ทำการคัดเลือกต้นแบบบรรจุภัณฑ์ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ จำนวน 1 แบบพบว่า แบบที่ 2 ได้คะแนนเฉลี่ย 4.48 ถือเป็นแบบที่ได้รับความพึงพอใจมากที่สุด



ภาพที่ 35 กระบวนการบรรจุปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบในบรรจุภัณฑ์



ภาพที่ 36 ติดตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo) บริเวณข้างขวดบรรจุภัณฑ์ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ



ภาพที่ 37 ผลิตภัณฑ์ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ

กิจกรรมที่ 7 การทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์ปลาหมำแปรรูป: ปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบ

คณะทำงานได้จัดทำแบบสอบถามออนไลน์ (Google Form) เพื่อใช้ในการประเมินความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ “ปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบ” ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปใหม่ของวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพรที่มีจุดเด่นของสูตรลดโซเดียม เพิ่มไฟเบอร์ และกลิ่นหอมสมุนไพร เพื่อรองรับตลาดอาหารเพื่อสุขภาพ

กลุ่มตัวอย่างในการเก็บข้อมูล คือ ผู้บริโภคหรือผู้ซื้อผลิตภัณฑ์ปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบ จำนวน 100 คน ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) เพื่อให้ได้ข้อมูลจากกลุ่มผู้ที่เคยทดลองหรือมีประสบการณ์บริโภคผลิตภัณฑ์โดยตรง ซึ่งสามารถแบ่งแบบสอบถามออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบสอบถาม ประกอบด้วยข้อคำถาม 6 ข้อ ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ “ปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบ” ใช้มาตราส่วนประเมินระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ (Likert Scale) ประกอบด้วยข้อคำถาม 10 ข้อ

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ทั้งนี้ มาตราส่วนประเมินระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ (Likert Scale) จะมีเกณฑ์พิจารณา ดังต่อไปนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2545)

ระดับ 5	หมายถึง	พึงพอใจมากที่สุด
ระดับ 4	หมายถึง	พึงพอใจมาก
ระดับ 3	หมายถึง	พึงพอใจปานกลาง
ระดับ 2	หมายถึง	พึงพอใจน้อย
ระดับ 1	หมายถึง	พึงพอใจน้อยที่สุด

เกณฑ์การแปลผลระดับความพึงพอใจตามช่วงค่าเฉลี่ย ได้ดังนี้ (ชัชวาลย์ เรื่องประพันธ์, 2543)

ค่าเฉลี่ย	การแปลผล
1.00 - 1.80	ความพึงพอใจน้อยที่สุด
1.81 - 2.60	ความพึงพอใจน้อย
2.61 - 3.40	ความพึงพอใจปานกลาง
3.41 - 4.20	ความพึงพอใจมาก
4.21 - 5.00	ความพึงพอใจมากที่สุด

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบสอบถาม ประกอบด้วยข้อคำถาม 6 ข้อ ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา อาชีพ และรายได้ต่อเดือน ซึ่งนำเสนอในรูปแบบตารางและแปลผลโดยการบรรยายประกอบความเรียง

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบสอบถาม โดยเก็บข้อมูลจากแบบสอบถามออนไลน์(Google Form) กับบุคคลทั่วไปที่ได้ทดลองชิมผลิตภัณฑ์ปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบ จำนวน 100 คน (ข้อมูลเชิงปริมาณ) โดยแสดงเป็นตารางแสดงข้อมูลที่เป็นจำนวนและร้อยละ ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบสอบถาม

(n = 100)

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบสอบถาม	จำนวน	ร้อยละ
1. เพศ		
ชาย	38	38.00
หญิง	60	60.00
ไม่ต้องการระบุ	2	2.00
2. อายุ (ปี)		
น้อยกว่า 20 ปี	12	12.00
21 - 30 ปี	10	10.00
31 - 40 ปี	19	19.00
41 - 50 ปี	26	26.00
51 - 60 ปี	17	17.00
มากกว่า 60 ปีขึ้นไป	16	16.00
3. สถานภาพ		
โสด	46	46.00
สมรส	48	48.00
หม้าย/หย่า/แยก	6	6.00
4. ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษา	20	20.00
มัธยมศึกษา	25	25.00
ปวช./ปวส./อนุปริญญา	17	17.00
ปริญญาตรี	28	28.00
สูงกว่าปริญญาตรี	10	10.00
5. อาชีพ		
ไม่ได้ประกอบอาชีพ/ว่างงาน/เกษียณอายุราชการ	15	15.00
ข้าราชการ/พนักงานของรัฐ/รัฐวิสาหกิจ	20	20.00
พนักงาน/ลูกจ้างของบริษัทเอกชน	25	25.00
ค้าขาย/ประกอบอาชีพส่วนตัว	12	12.00
รับจ้างทั่วไป	10	10.00
เกษตรกร/ประมง/ทำสวนทำไร่	10	10.00
นักเรียน/นักศึกษา	5	5.00
บุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุข	3	3.00

ตารางที่ 3 จำนวนและร้อยละข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบสอบถาม (ต่อ)

(n = 100)

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบสอบถาม	จำนวน	ร้อยละ
6.รายได้ต่อเดือน		
ต่ำกว่า 10,000 บาท	28	28.00
10,000–20,000 บาท	32	32.00
20,001–30,000 บาท	25	25.00
มากกว่า 30,000 บาทขึ้นไป	15	15.00

จากตารางที่ 3 กลุ่มตัวอย่างคือ บุคคลทั่วไปที่ได้ทดลองชิมผลิตภัณฑ์ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ จำนวนทั้งสิ้น 100 คน ซึ่งพบว่า กลุ่มตัวอย่างมากกว่าครึ่งเป็นเพศหญิง ร้อยละ 60.00 รองลงมาคือ เพศชาย ร้อยละ 38.00 และไม่ต้องการระบุ ร้อยละ 2.00 อายุ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 41 - 50 ปี ร้อยละ 26.00 รองลงมาคือ อายุระหว่าง 31 - 40 ปี ร้อยละ 19.00 อายุระหว่าง 51 - 60 ปี ร้อยละ 17.00 อายุมากกว่า 60 ปีขึ้นไป ร้อยละ 16.00 น้อยกว่า 20 ปี ร้อยละ 12.00 และอายุระหว่าง 21 - 30 ปี ร้อยละ 10.00 ตามลำดับ

สถานภาพ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรส ร้อยละ 48.00 รองลงมาคือ สถานภาพโสด ร้อยละ 46.00 และสถานภาพหม้าย/หย่า/แยก ร้อยละ 6.00 ตามลำดับ

ระดับการศึกษา พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีการศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 28.00 รองลงมาคือ มัธยมศึกษา ร้อยละ 25.00 ประถมศึกษา ร้อยละ 20.00 ปวช./ปวส./อนุปริญญา ร้อยละ 17.00 และสูงกว่าปริญญาตรี ร้อยละ 10.00 ตามลำดับ

อาชีพ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีประกอบอาชีพพนักงาน/ลูกจ้างของบริษัทเอกชน ร้อยละ 25.00 รองลงมาคือ ข้าราชการ/พนักงานของรัฐ/รัฐวิสาหกิจ ร้อยละ 20.00 ไม่ได้ประกอบอาชีพ/ว่างงาน/เกษียณอายุราชการ ร้อยละ 15.00 ค้าขาย/ประกอบอาชีพส่วนตัว ร้อยละ 12.00 รับจ้างทั่วไปกับเกษตรกร/ประมง/ทำสวนทำไร่ ร้อยละ 10.00 นักเรียน/นักศึกษา ร้อยละ 5.00 และบุคลากรทางการแพทย์และสาธารณสุข ร้อยละ 3.00 ตามลำดับ

รายได้ต่อเดือน พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีรายได้ต่อเดือนระหว่าง 10,000–20,000 บาท ร้อยละ 32.00 รองลงมาคือ รายได้ต่อเดือนต่ำกว่า 10,000 บาท ร้อยละ 28.00 รายได้ต่อเดือนระหว่าง 20,001–30,000 บาท ร้อยละ 25.00 และรายได้ต่อเดือน มากกว่า 30,000 บาทขึ้นไป ร้อยละ 15.00 ตามลำดับ

ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ”

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลระดับความพึงพอใจผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ” จะใช้ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจ โดยเก็บข้อมูลจากแบบสอบถามออนไลน์(Google Form) กับบุคคลทั่วไปที่ได้ทดลองชิมผลิตภัณฑ์ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ จำนวน 100 คน (ข้อมูลเชิงปริมาณ) ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานความพึงพอใจผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ”

(n = 100)

ประเด็น/หัวข้อ การพิจารณา	ค่าเฉลี่ย ($\bar{X}$)	ส่วนเบี่ยงเบน มาตรฐาน (S.D)	ระดับความพึงพอใจ
1.รสชาติของผลิตภัณฑ์ (ความกลมกล่อม ความหอมสมุนไพร)	4.52	0.58	มากที่สุด
2.ความกรอบและเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์	3.25	0.72	ปานกลาง
3.ความสดใหม่และความสะอาดของผลิตภัณฑ์	4.40	0.65	มากที่สุด
4.ความน่าสนใจของบรรจุภัณฑ์ (สี รูปแบบ กราฟิก)	4.38	0.63	มากที่สุด
5.ความสะดวกในการเปิด-ปิดบรรจุภัณฑ์	4.25	0.70	มากที่สุด
6.ปริมาณสินค้าต่อราคาที่เหมาะสม	4.15	0.68	มาก
7.ความน่าเชื่อถือของตราสินค้า	4.18	0.60	มาก
8.ความตั้งใจที่จะซื้อซ้ำ/แนะนำผู้อื่น	4.48	0.59	มากที่สุด
9.ความเหมาะสมในการจำหน่ายเป็นของฝาก/ ของขวัญ	4.36	0.66	มากที่สุด
10.ความพึงพอใจโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์	4.50	0.57	มากที่สุด
รวม	4.17	0.67	มาก

จากตารางที่ 4 พบว่า ความพึงพอใจผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ” โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.17$, S.D.= 0.67) และเมื่อพิจารณารายละเอียดเป็นรายข้อ พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ รสชาติของผลิตภัณฑ์ (ความกลมกล่อม ความหอมสมุนไพร)อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.52$, S.D.= 0.58) รองลงมาคือความพึงพอใจโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.50$, S.D.= 0.57) ความตั้งใจที่จะซื้อซ้ำ/แนะนำผู้อื่นอยู่ในระดับมาก($\bar{X} = 4.48$, S.D.= 0.59) ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ ความกรอบและเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับปานกลาง ($\bar{X} = 3.25$, S.D.= 0.72) ตามลำดับ

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

จากการสังเคราะห์ข้อมูล พบว่า ความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบพบว่าภาพรวมอยู่ในระดับ “ความพึงพอใจมาก” (ค่าเฉลี่ยรวม 4.17) โดยมีหลายประเด็น/หัวข้อที่ผู้บริโภคให้ความพึงพอใจ “มากที่สุด” ได้แก่ รสชาติของผลิตภัณฑ์ ความสดใหม่และความสะอาด ความน่าสนใจของบรรจุภัณฑ์ ความสะดวกในการเปิด-ปิดบรรจุภัณฑ์ ความตั้งใจซื้อซ้ำ/แนะนำผู้อื่น และความพึงพอใจโดยรวม แสดงให้เห็นว่าผลิตภัณฑ์สามารถสร้างจุดเด่นที่ชัดเจนในด้านคุณภาพรสชาติและภาพลักษณ์ของสินค้า รวมถึงบรรจุภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ความสะดวกและเหมาะสมสำหรับเป็นของฝากหรือของขวัญ ซึ่งถือเป็นศักยภาพที่ควรคงไว้และพัฒนาให้ต่อเนื่อง

อย่างไรก็ตาม พบว่า ประเด็น/หัวข้อเรื่อง “ความกรอบและเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์” ได้รับความพึงพอใจเพียงระดับ “ปานกลาง” (ค่าเฉลี่ย 3.25) สะท้อนให้เห็นถึงโอกาสในการปรับปรุงกระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพสินค้า เพื่อให้ได้มาตรฐานความกรอบที่สม่ำเสมอและคงสภาพได้นานหลังการเปิดบรรจุภัณฑ์ อีกทั้งประเด็น/หัวข้อ “ความน่าเชื่อถือของตราสินค้า” และ “ปริมาณสินค้าต่อราคา” อยู่ในระดับ “มาก” แต่ยังไม่ถึงขั้นสูงสุด จึงควรพิจารณาสร้างกลยุทธ์ด้านการตลาด การประชาสัมพันธ์เพื่อเพิ่มการจดจำและภาพลักษณ์ของแบรนด์ ตลอดจนการทบทวนต้นทุน-ราคา เพื่อให้ผู้บริโภครู้สึกคุ้มค่าและเชื่อมั่นในคุณภาพของสินค้า

สำหรับข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

คณะทำงานวิจัย ควรดำเนินการปรับปรุงสูตรการทอดและวิธีการบรรจุเพื่อรักษาความกรอบของผลิตภัณฑ์ รวมถึงพิจารณาใช้เทคโนโลยีการซีลหรือบรรจุแบบป้องกันความชื้น นอกจากนี้ควรเน้นการสื่อสารจุดเด่นของตราสินค้า เช่น เรื่องราวของภูมิปัญญาท้องถิ่น คุณค่าทางโภชนาการ และมาตรฐานความปลอดภัย เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือในสายตาผู้บริโภค อีกทั้งการออกแบบโปรโมชั่นหรือบรรจุภัณฑ์ขนาดทดลองอาจช่วยเพิ่มการเข้าถึงลูกค้ากลุ่มใหม่ และกระตุ้นให้เกิดการซื้อซ้ำได้ง่ายขึ้น การจัดกิจกรรมชิมสินค้าหรือร่วมมือกับแหล่งท่องเที่ยวและร้านอาหารในจังหวัดสุพรรณบุรี จะช่วยขยายฐานตลาดและเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ได้อย่างยั่งยืน

โดยสรุป ผลการวิเคราะห์นี้สะท้อนถึงศักยภาพของผลิตภัณฑ์ที่สามารถแข่งขันในตลาดของฝากได้ดี แต่ยังคงต้องปรับปรุงรายละเอียดบางประเด็น/หัวข้อ เพื่อยกระดับคุณภาพและเพิ่มภาพลักษณ์ความเป็นแบรนด์ที่น่าเชื่อถือมากขึ้น ซึ่งจะส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ได้รับการยอมรับและสามารถสร้างรายได้แก่ชุมชนได้อย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

กิจกรรมที่ 8 การออกแบบสถานที่ผลิต และปรับปรุงกระบวนการผลิต เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตและเตรียมความพร้อมสู่การขอรับรอง ออ.

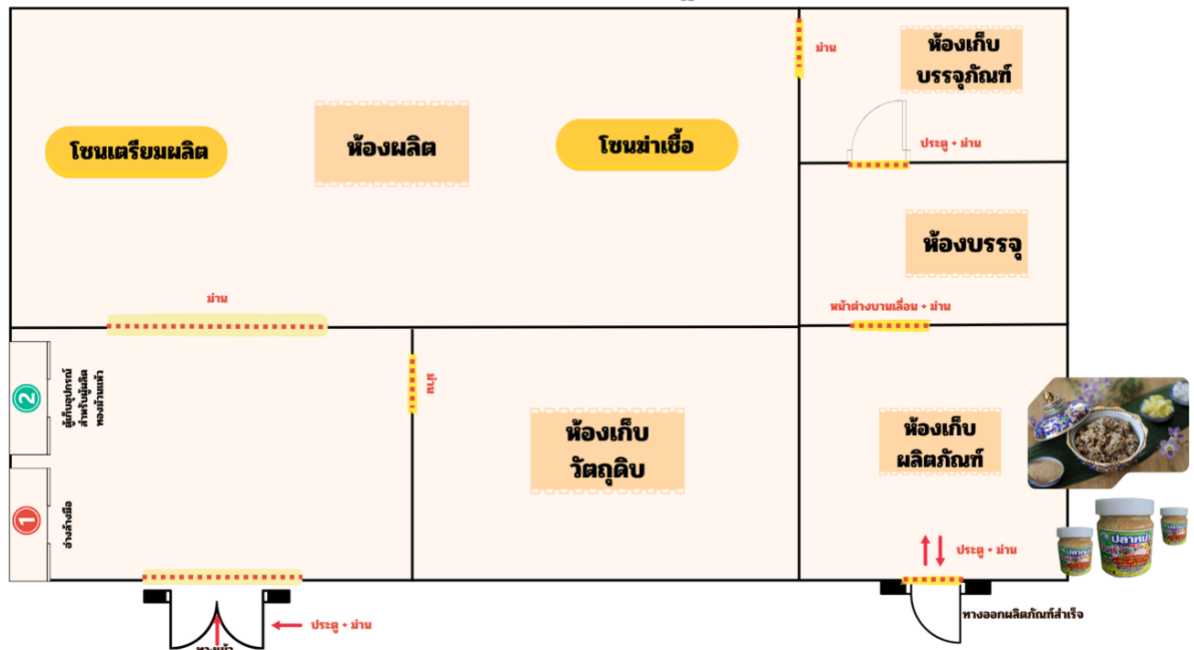
ดำเนินงานออกแบบและปรับปรุงสถานที่ผลิตให้เป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหารและข้อกำหนดด้านมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) เพื่อเตรียมความพร้อมเข้าสู่กระบวนการยื่นขอรับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) โดยวัตถุประสงค์ของกิจกรรมคือ เพื่อปรับโครงสร้างและการจัดวางผังสถานที่ผลิต (Plant Layout) ให้สอดคล้องตามหลัก GMP (Good Manufacturing Practice) และข้อกำหนดของ อย. เพื่อให้กระบวนการผลิตปลอดภัยและผลิตภัณฑ์แปรรูปมีความสะอาด ปลอดภัย และควบคุมคุณภาพได้ง่ายขึ้น ซึ่งสาระสำคัญของกิจกรรม ประกอบด้วย ดังนี้

1. การสำรวจและประเมินสภาพสถานที่ผลิตเดิม พร้อมวิเคราะห์จุดเสี่ยงที่ต้องปรับปรุงด้านสุขาภิบาลและการจัดการพื้นที่
2. การออกแบบแผนผังการไหลของกระบวนการผลิต (Production Flow) ตั้งแต่รับวัตถุดิบ-การแปรรูป-บรรจุ-เก็บรักษา ให้เป็นไปตามหลัก One Way Flow ลดการปนเปื้อน
3. การกำหนดตำแหน่งติดตั้งอ่างล้างมือ อ่างล้างอุปกรณ์ พื้น-ผนังที่ทำความสะอาดง่าย และจุดควบคุมแมลง/สัตว์พาหะ
4. การแนะนำวัสดุที่ใช้ในการปรับปรุง เช่น พื้นผิวเรียบทำความสะอาดง่าย ผนังทาสีขาว ระบบระบายน้ำและการระบายอากาศ
5. การให้คำปรึกษาเกี่ยวกับระบบการจัดการสุขอนามัยพนักงาน (Personnel Hygiene) การจัดเก็บวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ให้แยกตามโซนสะอาด-โซนเสี่ยง
6. การให้คำแนะนำด้านการจัดทำเอกสารประกอบการยื่นขอรับรอง ออ. เช่น ผังโรงเรือน รูปถ่ายก่อน-หลังปรับปรุง และคู่มือมาตรฐานการผลิต

สำหรับผลที่ได้รับจากกิจกรรม คือ วิสาหกิจชุมชนได้รับแบบร่างแผนผังการจัดวางอาคารและเครื่องมือ ที่เป็นไปตามหลักเกณฑ์ GMP และข้อกำหนดของ อย. ได้รับคำแนะนำเชิงเทคนิคสำหรับการปรับปรุงสถานที่ผลิต เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและความ

ปลอดภัยอาหาร วิสาหกิจชุมชนมีความเข้าใจในขั้นตอนการตรวจสอบจากเจ้าหน้าที่ ออ. และสามารถเตรียมความพร้อมด้านเอกสาร และสถานที่ผลิตได้อย่างถูกต้อง ส่งผลให้กระบวนการผลิตปลาหมึกและปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ มีความเป็นระเบียบ สะอาด ลด ความเสี่ยงจากการปนเปื้อน และยกระดับความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์

สถานที่ผลิตปลาหมึก เพื่อขอรับรองมาตรฐานความปลอดภัย



ภาพที่ 38 ออกแบบสถานที่ผลิตปลาหมึก เพื่อขอรับรองมาตรฐานความปลอดภัย



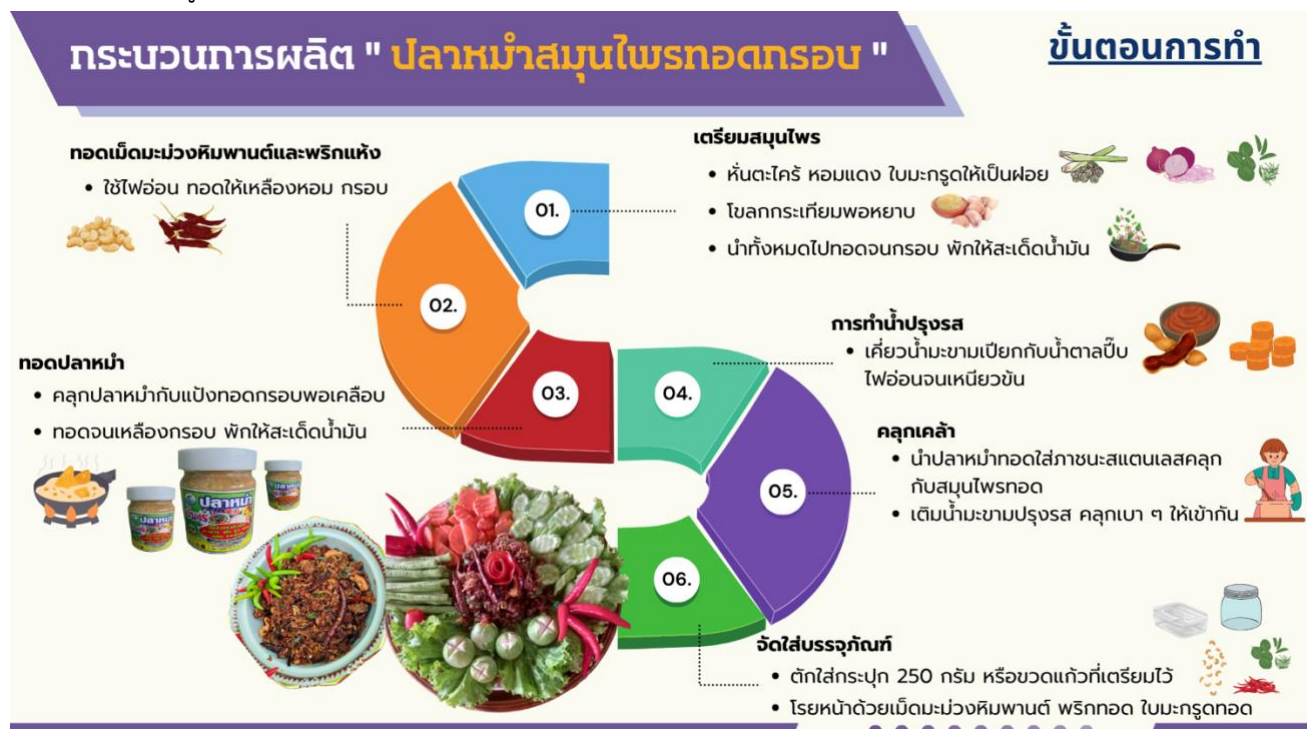
ภาพที่ 39 กระบวนการผลิตปลาหมึกแบบเดิม

ทั้งนี้ คณะทำงานที่วิจัย ดำเนินการออกแบบและพัฒนากระบวนการผลิตให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น โดยทำการถ่ายทอดเทคโนโลยีเบื้องต้นให้กับวิสาหกิจชุมชนปลาหมำป่าพร เพื่อลดขั้นตอนและเวลาในขั้นตอนการผลิตต่าง ๆ และไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนในระหว่างการผลิต อีกทั้งสามารถยืดอายุเวลาในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปลาหมำได้นานขึ้นกว่าเดิม ดังภาพที่ 40



ภาพที่ 40 กระบวนการผลิตปลาหมำรูปแบบที่ได้รับการพัฒนา

ภายหลังการพัฒนาต้นแบบ ทีมวิจัยได้จัดทำผลิตภัณฑ์ “ปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบ” จำนวน 2 สูตร ได้แก่ สูตรดั้งเดิมและสูตรปรับปรุงใหม่ โดยสูตรปรับปรุงใหม่ อยู่ระหว่างการเตรียมและดำเนินการทดสอบตลาด เพื่อประเมินการยอมรับของผู้บริโภคและศักยภาพเชิงการตลาดในระยะถัดไป



ภาพที่ 41 ปลาหมำสมุนไพรทอดกรอบสูตรดั้งเดิม

ผลิตภัณฑ์ “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ” สูตรปรับปรุงใหม่
โดยมีขั้นตอนกระบวนการผลิต ดังต่อไปนี้



ภาพที่ 42 ขั้นตอนกระบวนการผลิต “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ” สูตรปรับปรุงใหม่



ภาพที่ 43 การถ่ายทอดเทคโนโลยี “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ” สูตรปรับปรุงใหม่

การถ่ายทอดเทคโนโลยี " ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ "

เทคนิคยืดอายุการเก็บรักษา

1 ทำให้อาหาร (ปลาหมึกทอด) เย็นก่อนบรรจุ

- หลังจากทอดอาหารเสร็จ ควรปล่อยให้อาหารเย็นสนิทก่อนบรรจุ
- การบรรจุอาหารขณะที่ยังร้อนอยู่จะทำให้เกิดไอน้ำภายในบรรจุภัณฑ์ ซึ่งจะเพิ่มความชื้นและเป็นสาเหตุให้เกิดเชื้อราได้ง่าย และยังเร่งให้เกิดการเหม็นหืน

2 ใช้ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (Air-tight Packaging)

- อากาศและแสงเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหืน
- ถุงฟอยล์ซีลล็อก (Foil Ziplock) หรือ กระปุกพลาสติก/แก้วที่มีฝาเกลียวพร้อมซีล: ภาชนะเหล่านี้จะช่วยป้องกันไม่ให้อากาศและความชื้นเข้าสู่ภายในได้

3 ใช้ซองดูดความชื้น (Silica Gel) หรือซองดูดออกซิเจน (Oxygen Absorber)

- ซองดูดความชื้น (Silica Gel): ช่วยลดความชื้นภายในบรรจุภัณฑ์ ป้องกันการเกิดเชื้อรา และช่วยคงความกรอบของอาหาร
- ซองดูดออกซิเจน (Oxygen Absorber): จะทำปฏิกิริยากับออกซิเจนในบรรจุภัณฑ์ ทำให้ปริมาณออกซิเจนลดลง ช่วยชะลอการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน ซึ่งเป็นสาเหตุหลักของการเหม็นหืน

4 เก็บในที่แห้งและเย็น

- อุณหภูมิที่สูงและแสงแดดจะเร่งให้เกิดกลิ่นเหม็นหืน
- การเก็บในที่แห้งและเย็น เช่น ในตู้เย็น จะช่วยชะลอการเกิดปฏิกิริยาเคมีต่าง ๆ ทำให้สามารถยืดอายุการเก็บรักษาอาหาร (ปลาหมึกทอด) ได้อีกประมาณ 1-2 เดือน



ภาพที่ 44 การถ่ายทอดเทคโนโลยี “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ” สูตรปรับปรุงใหม่

ขั้นตอนการแปรรูป " ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ "

1 การเตรียมวัตถุดิบ

- ล้างสมุนไพร (ตะไคร้, หอมแดง, ใบมะกรูด, กระเทียม) ให้สะอาด
- หั่นตะไคร้/หอมแดง/ใบมะกรูดเป็นฝอย
- โขลกกระเทียมพอหยาบ
- ตาก/ขับให้สะเด็ดน้ำ → ลดความชื้นก่อนทอด

2 การทอดสมุนไพร

- ตั้งน้ำมันที่อุณหภูมิ 160-170°C
- ทอดตะไคร้ หอมแดง ใบมะกรูด และกระเทียมแยกชนิด
- ทอดจนกรอบและสีเหลืองทอง
- ตักขึ้นพักบนตะแกรง/กระดาษซับน้ำมัน

3 การทอดพริกและเม็ดมะม่วงหิมพานต์

- ใช้ไฟอ่อน (140-150°C)
- ทอดพริกแห้งจนผิวถึง ไม่ไหม้
- ทอดเม็ดมะม่วงหิมพานต์จนเหลืองทอง
- พักสะเด็ดน้ำมัน

4 การทอดปลาหมึก

- คลุกปลาหมึกกับแป้งทอดกรอบบาง ๆ
- ใช้น้ำมันร้อน 160-170°C ทอดจนเหลืองกรอบ
- ใช้วิธีทอด 2 ครั้ง (Double Fry) → ครั้งแรกไฟกลางให้สุก พักให้เย็น จากนั้นทอดซ้ำไฟแรงสั้น ๆ เพื่อความกรอบนาน
- พักสะเด็ดน้ำมันให้เย็นสนิท

6 การคลุกเคล้า

- ใส่ปลาหมึกทอดในภาชนะสแตนเลส
- เติมน้ำมันปรุงรส คลุกเบา ๆ ให้เข้ากัน
- ใส่สมุนไพรทอด พริกทอด และเม็ดมะม่วง
- คลุกเบา ๆ ให้ส่วนผสมกระจายทั่ว

7 การบรรจุ

- รอให้ส่วนผสม เย็นสนิท ก่อนบรรจุ
- ชั่งบรรจุในภาชนะตามน้ำหนักมาตรฐาน (เช่น 250 กรัม/กระปุก)
- ใส่ซองกันชื้น/ดูดออกซิเจน ลงในบรรจุภัณฑ์
- ปิดผนึกภาชนะด้วยเครื่องซีลให้สนิท
- ติดฉลาก (ชื่อผลิตภัณฑ์, วันผลิต, วันหมดอายุ, ส่วนผสม, น้ำหนักสุทธิ, เลข อย./บพข. ถ้ามี)

5 การทำน้ำปรุงรส

- เคี่ยวน้ำขามเปียกและน้ำตาลปึกด้วยไฟอ่อน
- เคี่ยวจนข้นเหนียว สีสวย ไม่เหลวเกินไป
- พักให้เย็นก่อนนำไปคลุก

การเก็บรักษา

- เก็บในที่แห้งและเย็น (< 25°C)
- หลีกเลี่ยงแสงแดดและความชื้น
- อายุการเก็บ:
 - ในอุณหภูมิห้อง (บรรจุซีล + กันชื้น) → 3-6 เดือน
 - เก็บในตู้เย็น (< 4°C) → 6-12 เดือน

ภาพที่ 45 สรุปขั้นตอนกระบวนการผลิต “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ” สูตรปรับปรุงใหม่

ภายหลังจากนั้น คณะทำงานวิจัยได้จัดทำคู่มือ/แผ่นพับความรู้ เรื่องการแปรรูป “ปลาหม้าสมุนไพรทอดกรอบ” เพื่อใช้เป็นแนวทางมาตรฐาน (Standard Operating Procedures: SOP) สำหรับสมาชิกวิสาหกิจชุมชนปลาหม้าป่าพรในการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย และมีคุณภาพคงที่ รวมทั้งใช้เป็นสื่อประกอบการถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ผู้สนใจ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

ช่องทางการจัดจำหน่าย

เบอร์โทร
087-1584808, 087-9875824

ช่องทางออนไลน์

ที่ตั้ง
เลขที่ 71 หมู่ 4 ตำบลต้นตาล
อำเภอสองพี่น้อง
จังหวัดสุพรรณบุรี 72110

” ———
รสชาติพื้นถิ่น
กรอบ
อร่อย
หอมสมุนไพร
————— ”

คุณค่าทางโภชนาการ

โปรตีนสูง : จากเนื้อปลา ช่วยเสริมสร้างกล้ามเนื้อและซ่อมแซมร่างกาย

ไฟเบอร์โอติก : ได้จากกระบวนการหมัก ช่วยปรับสมดุลลำไส้และการย่อยอาหาร

สารต้านอนุมูลอิสระ : จากสมุนไพร (ตะไคร้, ใบมะกรูด, พริกแห้ง) ช่วยลดความเลื่อมของเซลล์และต้านโรค

ปลาหม้าสมุนไพรทอดกรอบ
Crispy Herbal Fermented Fish

ภายใต้โครงการวิจัย

การพัฒนานวัตกรรมอาหารประจําถิ่น “ปลาหม้า”
สู่การท่องเที่ยวเชิงอาหารสุขภาพอย่างสร้างสรรค์
ของวิสาหกิจชุมชนปลาหม้าป่าพร จังหวัดสุพรรณบุรี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

ภาพที่ 46 คู่มือ/แผ่นพับความรู้ เรื่องการแปรรูป “ปลาหม้าสมุนไพรทอดกรอบ” ด้านนอก

ประวัติ “ปลาหมึก”

“ปลาหมึก” เป็นอาหารพื้นถิ่นที่มีรากฐานมาจากวัฒนธรรมของชาวญวน โดยคำว่า “หมึก” มีที่มาจากภาษาญวน ซึ่งหมายถึง “การหมัก” อันสะท้อนถึงภูมิปัญญาในการถนอมอาหารของคนในอดีต เนื่องจากในสมัยก่อนมีปลาอุดมสมบูรณ์ ชาวบ้านจึงต้องหาวิธีเก็บรักษาเพื่อให้สามารถบริโภคได้ยาวนานขึ้น การผลิตปลาหมึกจึงเป็นกระบวนการแปรรูปที่ตอบสนองต่อบริบททางสังคมและสิ่งแวดล้อมในช่วงเวลานั้น



(ปลาช่อน/ชะโด) + (เกลือ)
+ (ข้าวคั่ว) + สับปะรด

ระยะแรก การทำปลาหมึกไม่ได้มีจุดประสงค์เพื่อการค้า แต่เพื่อการบริโภคและการแลกเปลี่ยนในชุมชน เช่น แลกกับข้าว ผัก หรือผลไม้ เป็นวิถีชีวิตที่สะท้อนระบบเศรษฐกิจพึ่งพากันในครัวเรือน



เมื่อสังคมและเศรษฐกิจเปลี่ยนแปลง การผลิตปลาหมึกได้พัฒนาเข้าสู่ระบบการค้า กลายเป็นผลิตภัณฑ์พื้นบ้านที่สร้างรายได้และความมั่นคงทางเศรษฐกิจให้กับครัวเรือนและชุมชน

💰 (รายได้) + 🏠 (ชุมชน) + 🛒 (สินค้า)

ปลาหมึก ไม่เพียงเป็นอาหารพื้นถิ่น หากยังเป็นสัญลักษณ์แห่งภูมิปัญญา วัฒนธรรม และความยั่งยืนทางเศรษฐกิจของชุมชนตำบลต้นตาล

การแปรรูป “ปลาหมึก” เพิ่มมูลค่าสู่เมนู “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ”

“ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ” เป็นการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวไทยเชื้อสายญวน บ้านแม่พระประจักษ์ ที่สะท้อนอัตลักษณ์ทางชาติพันธุ์และวัฒนธรรมอาหารพื้นบ้าน ผลิตภัณฑ์นี้พัฒนาจากปลาหมึกสดบรรจุขวด ซึ่งแม้จะมีคุณค่า แต่มีข้อจำกัดด้านกลิ่นและขั้นตอนการปรุง

การแปรรูปเป็นเมนูทอดกรอบสำเร็จรูปช่วยให้บริโภคได้สะดวก ลดปัญหากลิ่น และเพิ่มรสชาติหอมอร่อยจากสมุนไพรไทย เช่น ตะไคร้ ใบมะกรูด กระเทียม และพริกแห้ง ทั้งยังเป็นอาหารสุขภาพที่ผู้บริโภคยอมรับ สามารถสร้างมูลค่าเพิ่ม สร้างรายได้ และเสริมเศรษฐกิจให้แก่ชุมชนได้อย่างยั่งยืน

วัตถุดิบและส่วนประกอบหลัก

ปลาหมึก 120 กรัม (48%)	หอมแดง 15 กรัม (6%)
แป้งทอดกรอบ 20 กรัม (8%)	กระเทียม 15 กรัม (6%)
ตะไคร้ 20 กรัม (8%)	ใบมะกรูด 8 กรัม (3%)
เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 25 กรัม (10%)	พริกแห้ง 7 กรัม (3%)
น้ำมะขามเปียกเข้มข้น 10 กรัม (4%)	
น้ำตาลปีบ 8 กรัม (3%)	

อุปกรณ์ที่ใช้

มีด & เขียงสะอาด	เครื่องชั่งสุญญากาศ / เครื่องชั่งปิดปากถุง
ตะแกรง / กระชอน	ภาชนะสแตนเลสบรรจุภัณฑ์
เตาทอด / หม้อทอดไฟฟ้า	
กระทะสแตนเลส / เหล็ก	
เครื่องชั่งดิจิทัล	

ขั้นตอนการทำ

01

เตรียมสมุนไพร

- หั่นตะไคร้ หอมแดง ใบมะกรูดให้เป็นฝอย
- โขลกระเทียมพอหยาบ
- นำทั้งหมดไปทอดจนกรอบ พักให้สะเด็ดน้ำมัน

02

ทอดเม็ดมะม่วงหิมพานต์และพริกแห้ง

- ใช้ไฟอ่อน ทอดให้เหลืองหอม กรอบ

03

ทอดปลาหมึก

- คลุกปลาหมึกกับแป้งทอดกรอบพอเคลือบ
- ทอดจนเหลืองกรอบ พักให้สะเด็ดน้ำมัน

04

การทำน้ำปรุงรส

- เคี่ยวน้ำมะขามเปียกกับน้ำตาลปีบ ไฟอ่อนจนเหนียวข้น

05

คลุกเคล้า

- นำปลาหมึกทอดใส่ภาชนะสแตนเลสคลุกกับสมุนไพรทอด
- เติมน้ำมะขามปรุงรส คลุกเบา ๆ ให้เข้ากัน

06

จัดใส่บรรจุภัณฑ์

- ตักใส่กระปุก 250 กรัม หรือขวดแก้วที่เตรียมไว้
- โรยหน้าด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ พริกทอด ใบมะกรูดทอด

ภาพที่ 47 คู่มือ/แผ่นพับความรู้ เรื่องการแปรรูป “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ” ด้านใน

บทที่ 4

สรุปผลการดำเนินโครงการ

การดำเนินการในปีงบประมาณ 2568 (ปีที่ 1) ประกอบด้วยกิจกรรมทั้งหมด 8 กิจกรรม ดังนี้ กิจกรรมที่ 1 การชี้แจงและวางแผนดำเนินงานโครงการร่วมกับชุมชน กิจกรรมที่ 2 การสำรวจความต้องการของวิสาหกิจชุมชนปลาหม่าป่าพร กิจกรรมที่ 3 การชี้แจงและวางแผนดำเนินงานโครงการร่วมกับภาคีเครือข่าย กิจกรรมที่ 4 การเตรียมพร้อมสู่การขอรับรองมาตรฐาน กิจกรรมที่ 5 ยกระดับผลิตภัณฑ์ปลาหม่าด้วยการสร้างสรรค์มาตรฐานสู่การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน กิจกรรมที่ 6 การพัฒนาออกแบบตราวิสาหกิจชุมชนปลาหม่าป่าพร ตราสินค้า และบรรจุภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาหม่าและปลาหม่าสมุนไพรทอดกรอบ กิจกรรมที่ 7 การทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์ปลาหม่าแปรรูป: ปลาหม่าสมุนไพรทอดกรอบ และกิจกรรมที่ 8 การออกแบบสถานที่ผลิต และปรับปรุงกระบวนการผลิต เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตและเตรียมความพร้อมสู่การขอรับรอง อย.

สรุปผลการดำเนินงานโครงการ พบว่า คณะทำงานที่วิจัยได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปจากผลิตภัณฑ์ปลาหม่า เป็น ปลาหม่าสมุนไพรทอดกรอบ ในส่วนการเตรียมความพร้อมการขอรับรองมาตรฐาน อย. กลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาหม่าป่าพร ควรปรับปรุงแบบแปลนสถานที่ผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐานตามแบบของ อย.

ผลการพัฒนาออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ พบว่า กลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาหม่าป่าพร เลือกตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo) สำหรับติดข้างขวดบรรจุภัณฑ์ปลาหม่าสมุนไพรทอดกรอบ รูปแบบที่ 3 และเลือกตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo) สำหรับติดข้างขวดบรรจุภัณฑ์ปลาหม่าสมุนไพรทอดกรอบ รูปแบบที่ 1 ส่วนกลุ่มวิสาหกิจชุมชนปลาหม่าป่าพร เลือกต้นแบบบรรจุภัณฑ์ปลาหม่าสมุนไพรทอดกรอบ รูปแบบที่ 2



ภาพที่ 48 ตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo) สำหรับติดข้างขวดบรรจุภัณฑ์ปลาหม่าสมุนไพรทอดกรอบ รูปแบบที่ 3



ภาพที่ 49 ตราสัญลักษณ์สินค้า (Logo) สำหรับติดข้างขวดบรรจุภัณฑ์ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ รูปแบบที่ 1



ภาพที่ 50 ต้นแบบบรรจุภัณฑ์ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ รูปแบบที่ 2

ผลการทดลองตลาดเพื่อทดสอบผู้บริโภคของผลิตภัณฑ์ปลาหมึกแปรรูป: ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ คณะทำงานทีมวิจัย ได้ทำการเก็บข้อมูลจากบุคคลทั่วไปที่ได้ทดลองชิมผลิตภัณฑ์ “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ” จำนวนทั้งสิ้น 100 คน พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 60.00 ด้านอายุ ส่วนมากมีอายุอยู่ระหว่าง 41–50 ปี ร้อยละ 26.00 สถานภาพสมรสมีสัดส่วนสูงสุด ร้อยละ 48.00 ระดับการศึกษาส่วนใหญ่จบปริญญาตรี ร้อยละ 28.00 กลุ่มอาชีพ กลุ่มพนักงาน/ลูกจ้างเอกชนมีสัดส่วนมากที่สุด ร้อยละ 25.00 ส่วนรายได้ต่อเดือน ส่วนใหญ่มีรายได้อยู่ที่ 10,000 – 20,000 บาท ร้อยละ 32.00

เมื่อพิจารณาความพึงพอใจต่อผลิตภัณฑ์โดยรวม พบว่า อยู่ในระดับ “มาก” ($\bar{X} = 4.17$, S.D. = 0.67) รายหัวข้อที่ได้รับคะแนนสูงสุดสะท้อนจุดแข็งหลัก ได้แก่ รสชาติของผลิตภัณฑ์(ความกลมกล่อมและความหอมของสมุนไพร) อยู่ในระดับ “มากที่สุด” ($\bar{X} = 4.52$, S.D. = 0.58) ความพึงพอใจโดยรวมต่อผลิตภัณฑ์อยู่ในระดับ “มากที่สุด” ($\bar{X} = 4.50$, S.D. = 0.57) และความตั้งใจที่จะซื้อซ้ำ/แนะนำผู้อื่นอยู่ในระดับ “มาก” ($\bar{X} = 4.48$, S.D. = 0.59) อีกทั้งจากการสังเคราะห์ข้อมูล ยังพบว่า ความสดใหม่และความสะอาด ความน่าสนใจของบรรจุภัณฑ์ และความสะดวกในการเปิด-ปิดบรรจุภัณฑ์ อยู่ในระดับ “มากที่สุด” สะท้อนศักยภาพด้านคุณภาพรสชาติ ภาพลักษณ์สินค้า และความเหมาะสมต่อการเป็นของฝาก

อย่างไรก็ดี ประเด็น “ความกรอบและเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์” ได้รับการประเมินเพียงระดับ “ปานกลาง” ($\bar{X} = 3.25$, S.D. = 0.72) ซึ่งให้เห็นโอกาสในการปรับปรุงกระบวนการทอดและการควบคุมความชื้น รวมถึงการเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ป้องกันความชื้นได้ดียิ่งขึ้น ขณะเดียวกัน “ความน่าเชื่อถือของตราสินค้า” และ “ปริมาณสินค้าต่อ

ราคา” แม้อยู่ในระดับ “มาก” แต่ยังไม่ถึงระดับสูงสุด จึงควรเสริมการสื่อสารแบรนด์ (เรื่องราวภูมิปัญญาท้องถิ่น คุณค่าทางโภชนาการ และมาตรฐานความปลอดภัย) ควบคู่กับการทบทวนขนาด-ราคาและกิจกรรมส่งเสริมการตลาด เพื่อเพิ่มการรับรู้ ความคุ้มค่า และแรงจูงใจในการซื้อซ้ำ

โดยสรุป ผลการวิจัยสะท้อนว่าภาพรวมความพึงพอใจของผู้บริโภคต่อ “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ” อยู่ในระดับสูง โดยมีจุดแข็งด้านรสชาติ ความสะอาด และบรรจุภัณฑ์ที่โดดเด่น พร้อมโอกาสเชิงพัฒนาในมิติความกรอบ/เนื้อสัมผัสและการเสริมสร้างความน่าเชื่อถือของแบรนด์ หากดำเนินการปรับปรุงอย่างเป็นระบบ คาดว่าจะยกระดับการยอมรับ เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดของฝากและตลาดทั่วไป และนำไปสู่การสร้างรายได้แก่ชุมชนอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน.

สรุปผลการประเมินแบบสอบถามวัดความพึงพอใจผู้รับบริการ

แบบสอบถามวัดความพึงพอใจผู้รับบริการภายใต้โครงการส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

กลุ่มตัวอย่างในการเก็บข้อมูล คือ ผู้รับบริการหรือสมาชิกในวิสาหกิจชุมชน จำนวน 20 คน ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง (Purposive Sampling) เพื่อให้ได้ข้อมูลจากผู้ที่เคยเข้าร่วมกิจกรรมหรือรับบริการจริงภายใต้โครงการส่งเสริมการนำ วทน. และสะท้อนประสบการณ์การใช้บริการโดยตรง ซึ่งสามารถแบ่งแบบสอบถามออกเป็น 3 ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบสอบถาม ประกอบด้วยข้อความถาม 5 ข้อ ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา และอาชีพ

ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจผู้รับบริการภายใต้โครงการส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ใช้มาตราส่วนประเมินระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ (Likert Scale) ประกอบด้วยข้อความถาม 10 ข้อ

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ทั้งนี้ มาตราส่วนประเมินระดับความพึงพอใจ 5 ระดับ (Likert Scale) จะมีเกณฑ์พิจารณา ดังต่อไปนี้ (บุญชม ศรีสะอาด, 2545)

ระดับ 5	หมายถึง	พึงพอใจมากที่สุด
ระดับ 4	หมายถึง	พึงพอใจมาก
ระดับ 3	หมายถึง	พึงพอใจปานกลาง
ระดับ 2	หมายถึง	พึงพอใจน้อย
ระดับ 1	หมายถึง	พึงพอใจน้อยที่สุด

เกณฑ์การแปลผลระดับความพึงพอใจตามช่วงค่าเฉลี่ย ได้ดังนี้ (ชัชวาลย์ เรืองประพันธ์, 2543)

ค่าเฉลี่ย	การแปลผล
1.00 - 1.80	ความพึงพอใจน้อยที่สุด
1.81 - 2.60	ความพึงพอใจน้อย
2.61 - 3.40	ความพึงพอใจปานกลาง
3.41 - 4.20	ความพึงพอใจมาก
4.21 - 5.00	ความพึงพอใจมากที่สุด

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบสอบถาม ประกอบด้วยข้อความถาม 5 ข้อ ได้แก่ เพศ อายุ สถานภาพ ระดับการศึกษา และอาชีพ ซึ่งนำเสนอในรูปแบบตารางและแปลผลโดยการบรรยายประกอบความเรียง

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบสอบถาม โดยเก็บข้อมูลจากแบบสอบถามกับผู้รับบริการหรือสมาชิกในวิสาหกิจชุมชน จำนวน 20 คน (ข้อมูลเชิงปริมาณ) โดยแสดงเป็นตารางแสดงข้อมูลที่เป็นจำนวนและร้อยละ ดังตารางที่ 5

(n = 20)

ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบสอบถาม	จำนวน	ร้อยละ
1. เพศ		
หญิง	20	100.00
2. อายุ (ปี)		
31 - 40 ปี	2	10.00
41 - 50 ปี	8	40.00
51 - 60 ปี	6	30.00
มากกว่า 60 ปีขึ้นไป	4	20.00
3. สถานภาพ		
โสด	6	30.00
สมรส	9	45.00
หม้าย/หย่า/แยก	5	25.00
4. ระดับการศึกษา		
ประถมศึกษา	9	45.00
มัธยมศึกษา	6	30.00
ปวช./ปวส./อนุปริญญา	2	10.00
ปริญญาตรี	3	15.00
5. อาชีพ		
ข้าราชการ/พนักงานของรัฐ/รัฐวิสาหกิจ	2	10.00
ค้าขาย/ประกอบอาชีพส่วนตัว	7	35.00
รับจ้างทั่วไป	4	20.00
เกษตรกร/ประมง/ทำสวนทำไร่	6	30.00
เกษียณอายุราชการ	1	5.00

จากตารางที่ 5 กลุ่มตัวอย่างคือ ผู้รับบริการหรือสมาชิกในวิสาหกิจชุมชน จำนวน 20 คน ซึ่งพบว่า กลุ่มตัวอย่างทั้งหมดเป็นเพศหญิง ร้อยละ 100.00 อายุ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีอายุระหว่าง 41 - 50 ปี ร้อยละ 40.00 รองลงมาคือ อายุระหว่าง 51 - 60 ปี ร้อยละ 30.00 อายุมากกว่า 60 ปีขึ้นไป ร้อยละ 20.00 และอายุระหว่าง 31 - 40 ปี ร้อยละ 10.00 ตามลำดับ

สถานภาพ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีสถานภาพสมรส ร้อยละ 45.00 รองลงมาคือ สถานภาพโสด ร้อยละ 30.00 และสถานภาพหม้าย/หย่า/แยก ร้อยละ 25.00 ตามลำดับ

ระดับการศึกษา พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีการศึกษาประถมศึกษา ร้อยละ 45.00 รองลงมาคือ มัธยมศึกษา ร้อยละ 30.00 ประถมศึกษา ร้อยละ 20.00 ระดับปริญญาตรี ร้อยละ 15.00 และปวช./ปวส./อนุปริญญา ร้อยละ 15.00 ตามลำดับ

อาชีพ พบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ประกอบอาชีพค้าขาย/ประกอบอาชีพส่วนตัว ร้อยละ 35.00 รองลงมาคือ เกษตรกร/ประมง/ทำสวนทำไร่ ร้อยละ 30.00 รับจ้างทั่วไป ร้อยละ 20.00 ข้าราชการ/พนักงานของรัฐ/รัฐวิสาหกิจ ร้อยละ 10.00 และเกษียณอายุราชการ ร้อยละ 5.00 ตามลำดับ

ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจผู้รับบริการภายใต้โครงการส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลระดับความพึงพอใจผู้รับบริการภายใต้โครงการส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน จะใช้ค่าเฉลี่ยและส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของระดับความพึงพอใจ โดยเก็บข้อมูลจากแบบสอบถามกับกับผู้รับบริการหรือสมาชิกในวิสาหกิจชุมชน จำนวน 20 คน (ข้อมูลเชิงปริมาณ) ดังตารางที่ 6

ตารางที่ 6 ระดับความพึงพอใจผู้รับบริการภายใต้โครงการส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

ประเด็น/หัวข้อ การพิจารณา	ระดับความพึงพอใจ		
	$\bar{X}$	ร้อยละ	ระดับ
1.มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	4.20	84.00	มาก
2.การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน	4.10	82.00	มาก
3.การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว	4.25	85.00	มากที่สุด
4.เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี	4.40	88.00	มากที่สุด
5.เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสะดวก รวดเร็ว	4.25	85.00	มากที่สุด
6.เจ้าหน้าที่ ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้ น่าเชื่อถือ	4.30	86.00	มากที่สุด
7.ท่านได้รับความรู้เพิ่มขึ้นจากเดิม	4.15	83.00	มาก
8.ข้อมูลที่ได้รับ ถูกต้อง และตรงความต้องการ	4.35	87.00	มากที่สุด
9.ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์ สามารถนำไปแก้ไขปัญหาได้	4.10	82.00	มาก
10.ความพึงพอใจในภาพรวมของการรับบริการ	4.55	91.00	มากที่สุด
รวม	4.26	85.20	มากที่สุด

จากตารางที่ 6 พบว่า ความพึงพอใจผู้รับบริการภายใต้โครงการส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.26$) คิดเป็นร้อยละ 85.20 และเมื่อพิจารณารายละเอียดเป็นรายข้อ พบว่า ข้อที่มีค่าเฉลี่ยสูงสุดคือ ความพึงพอใจในภาพรวมของการรับบริการอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.55$) รองลงมาคือ เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.40$) ข้อมูลที่ได้รับถูกต้อง และตรงความต้องการ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{X} = 4.35$) ส่วนข้อที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ การให้บริการขั้นตอนไม่ยุ่งยาก ชับซ้อนกับข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์ สามารถนำไปแก้ไขปัญหาได้ อยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.10$) ตามลำดับ

ส่วนที่ 3 ความคิดเห็นและข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

ผู้รับบริการส่วนใหญ่แสดงความพึงพอใจต่อการดำเนินงานของโครงการและบุคลากรผู้ให้บริการ โดยให้ข้อคิดเห็นเชิงบวก เช่น บรรยายการให้บริการที่เป็นกันเอง การให้ข้อมูลที่ถูกต้องครบถ้วน และเจ้าหน้าที่ให้ความช่วยเหลืออย่างเต็มที่ อย่างไรก็ตาม มีข้อเสนอแนะบางประการเพื่อการปรับปรุง ดังนี้

1.เพิ่มช่องทางสื่อสารและแจ้งข่าวสารล่วงหน้า

ผู้รับบริการบางส่วนแนะนำให้เพิ่มช่องทางออนไลน์ เช่น ไลน์กลุ่มหรือเพจโซเชียลมีเดีย เพื่ออำนวยความสะดวกในการติดตามข่าวสารและกำหนดการกิจกรรม

2.จัดกิจกรรมให้ต่อเนื่องและหลากหลาย

ผู้รับบริการบางรายอยากให้เพิ่มรอบกิจกรรมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) หรือการให้คำปรึกษาเชิงลึก เพื่อต่อยอดองค์ความรู้ที่ได้รับ

3.เน้นการนำความรู้ไปใช้จริงและติดตามผล

ผู้รับบริการบางรายแนะนำให้มีการติดตามผลหลังการเข้าร่วมโครงการ เช่น การสอบถามปัญหาในการประยุกต์ใช้ความรู้หรือเทคโนโลยีที่ได้รับ

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ “ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ”



แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์
“ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ”

ภายใต้โครงการวิจัยเรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากปลาหมึก
“ปลาหมึก”สู่การส่งออกสู่ชาวต่างประเทศอย่างยั่งยืน
ของวิสาหกิจชุมชนปลาหมึกบ้านป่าพร อังครด สุพรรณบุรี”

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

ส่วนที่ 1 จาก 3

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบสอบถาม

B I U ☺ ☹

คำชี้แจง: โปรดเลือกข้อความที่ตรงกับความเป็นจริงท่านมากที่สุด

1. เพศ *

☐ ชาย

☐ หญิง

☐ ไม่ต้องการระบุ

2. อายุ (ปี) *

☐ น้อยกว่า 20 ปี

☐ 20 - 30 ปี

☐ 31 - 40 ปี

☐ 41 - 50 ปี

☐ 51 - 60 ปี

☐ มากกว่า 60 ปีขึ้นไป

3. สถานภาพสมรส *

☐ โสด

☐ สมรส

☐ หม้าย/หย่า/แยก

ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ปลาหมึกสมุนไพรทอดกรอบ

คำชี้แจง: โปรดอ่านข้อความทุกข้อคำถามในแต่ละข้ออย่างละเอียด แล้วทำเลือกข้อความที่ตรงกับระดับความพึงพอใจของท่านมากที่สุด

ประเด็น/หัวข้อ การพิจารณา *	พึงพอใจ มากที่สุด (5)	พึงพอใจ มาก (4)	พึงพอใจ ปานกลาง (3)	พึงพอใจ น้อย (2)	พึงพอใจ น้อยที่สุด (1)
1. รสชาติของผลิตภัณฑ์ (ความกลมกล่อม ความหอมสมุนไพร)	☐	☐	☐	☐	☐
2. ความกรอบและเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์	☐	☐	☐	☐	☐
3. ความสดใหม่และความสะอาดของผลิตภัณฑ์	☐	☐	☐	☐	☐
4. ความน่าสนใจของบรรจุภัณฑ์ (สี รูปแบบ กราฟิก)	☐	☐	☐	☐	☐
5. ความสะดวกในการเปิด-ปิดบรรจุภัณฑ์	☐	☐	☐	☐	☐
6. ปริมาณสินค้าต่อราคาที่จำหน่าย	☐	☐	☐	☐	☐
7. ความน่าเชื่อถือของตราสินค้า	☐	☐	☐	☐	☐
8. ความตั้งใจที่จะซื้อซ้ำ/แนะนำผู้อื่น	☐	☐	☐	☐	☐
9. ความเหมาะสมในการจำหน่ายเป็นของฝากหรือของขวัญ	☐	☐	☐	☐	☐

ภาคผนวก ข

แบบสอบถามวัดความพึงพอใจผู้รับบริการ



แบบสอบถาม

เรื่อง ความพึงพอใจผู้รับบริการภายใต้โครงการส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบสอบถาม

คำชี้แจง โปรดพิจารณาข้อความและทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน ☐ หน้าข้อความที่ความเป็นจริงท่านมากที่สุด

1. เพศ

☐ 1) ชาย

☐ 2) หญิง

2. อายุ (ปี)

☐ 1) น้อยกว่า 20 ปี

☐ 2) 20 - 30 ปี

☐ 3) 30 - 40 ปี

☐ 4) 40 - 50 ปี

☐ 5) 50 - 60 ปี

☐ 6) มากกว่า 60 ปีขึ้นไป

3. สถานภาพสมรส

☐ 1) โสด

☐ 2) สมรส

☐ 3) หม้าย/หย่า/แยก

4. ระดับการศึกษา

☐ 1) ไม่ได้เรียน

☐ 2) ประถมศึกษา

☐ 3) มัธยมศึกษา

☐ 4) ปวช./ปวส./อนุปริญญา

☐ 5)ปริญญาตรี

☐ 6) สูงกว่าปริญญาตรี

5. อาชีพ

☐ 1) ไม่ได้ประกอบอาชีพ/ว่างงาน

☐ 2) ข้าราชการ/พนักงานของรัฐ/รัฐวิสาหกิจ

☐ 3) พนักงาน/ลูกจ้างของบริษัทเอกชน

☐ 4) ค้าขาย/ประกอบอาชีพส่วนตัว

☐ 5) รับจ้างทั่วไป

☐ 6) เกษตรกร/ประมง/ทำสวนทำไร่

☐ 7) นักเรียน/นักศึกษา

☐ 8) อื่น ๆ ระบุ.....

ส่วนที่ 2 ระดับความพึงพอใจผู้รับบริการภายใต้โครงการส่งเสริมการนำ วทน. เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

คำชี้แจง: โปรดอ่านข้อความทุกข้อคำถามในแต่ละข้ออย่างละเอียด แล้วทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องที่ตรงกับระดับความพึงพอใจของท่านมากที่สุด

ประเด็น/หัวข้อ การพิจารณา	ระดับความพึงพอใจ					
	ไม่พึงพอใจ (0)	น้อยที่สุด (1)	น้อย (2)	ปานกลาง (3)	มาก (4)	มากที่สุด (5)
1.มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย						
2.การให้บริการขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก ซับซ้อน						
3.การให้บริการมีความสะดวก รวดเร็ว						

ประเด็น/หัวข้อ การพิจารณา	ระดับความพึงพอใจ					
	ไม่พึงพอใจ (0)	น้อยที่สุด (1)	น้อย (2)	ปานกลาง (3)	มาก (4)	มากที่สุด (5)
4.เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสุภาพ เต็มใจ ยินดี						
5.เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความสะดวกรวดเร็ว						
6.เจ้าหน้าที่ ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้ น่าเชื่อถือ						
7.ท่านได้รับความรู้เพิ่มขึ้นจากเดิม						
8.ข้อมูลที่ได้รับ ถูกต้อง และตรงความต้องการ						
9.ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์ สามารถนำไปแก้ไขปัญหาได้						
10.ความพึงพอใจในภาพรวมของการรับบริการ						

ส่วนที่ 3 ข้อเสนอแนะ/ข้อคิดเห็นเพิ่มเติม

.....

.....

.....

😊😊 ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม 😊😊

ภาคผนวก ค

ภาพกิจกรรมโครงการ





การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
BUILDING COMMUNITY ENTERPRISE : BEC

