



แบบฟอร์ม

2 ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
5 การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
6 เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

7 แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
Building Community Enterprise : BCE



แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้ักวิจัยนำความรู้ด้าน 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. มผช. |
| ปีที่ ๒ โมเดลธุรกิจ ขับเคลื่อนโมเดลธุรกิจ | นำโมเดลธุรกิจมาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์ และออนไลน์ |
| ปีที่ ๓ ธุรกิจยั่งยืน พัฒนารัฐกิจสู่ธุรกิจเพื่อสังคม | ส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจเพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม |

โครงการใหม่

โครงการต่อเนื่องปีที่ ๒

โครงการต่อเนื่องปีที่ ๓

๑. ชื่อหน่วยงาน :.....มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.

๒. ชื่อโครงการ :...การพัฒนาคุณภาพมาตรฐาน และการตลาดผลิตภัณฑ์แกงไตปลาแห้งและน้ำพริกแกงไตปลาเจ ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริกสูตรแม่ผิว อ.เมือง จ.ยะลา

๓. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) :...ยกระดับสินค้าเกษตรอัตลักษณ์ของภาค (พืชสมุนไพร ผลไม้ ประมง ปลาสีต้ว)

๔. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

| รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมลล์ | หน้าที่รับผิดชอบใน โครงการ ^๑ | องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ | ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง กับโครงการ ^๒ |
|---|--|--|---|
| <p>๑.หัวหน้าโครงการ ผศ.วิภาดา มุนินทร์พมาศ มือถือ ๐๘๖-๙๕๖๖๕๙๕ E mail : wipada.m@yru.ac.th</p> | <p>หัวหน้าโครงการ</p> | <p>- วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร - คุณภาพ และมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อาหารของสินค้า OTOP</p> | <p>ประวัติการศึกษา -วท.ม เทคโนโลยีอาหาร ม.สงขลานครินทร์ วิทยาเขต หาดใหญ่ -วท.บ. วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร สถาบัน เทคโนโลยีราชมงคล คณะ เกษตรศาสตร์บางพระ จ.ชลบุรี สาขาวิชาการที่มีความชำนาญ พิเศษ ๑.การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ๒.การแปรรูปอาหาร ๓.การศึกษาอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์อาหาร ๔.การพัฒนามาตรฐาน ผลิตภัณฑ์อาหาร ๕.การพัฒนาผลิตภัณฑ์โอท็อป ในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ โครงการคูปองคิวิทย์เพื่อโอท็อป -ปี ๒๕๖๐ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ส้มแขกที่หลากหลายให้กับกลุ่ม แม่บ้านเกษตรกรบ้านท่าสาป - ปี ๒๕๖๐ การพัฒนาบรรจุ ภัณฑ์ และการพัฒนาออกแบบ เครื่องจักรผลิตภัณฑ์ธัญพืชอบ -ปี ๒๕๖๑ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ขนมรังผึ้งและวาฟเฟิลและ ออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ -ปี ๒๕๖๒ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ Banana bar รสช็อกโกแลต และการยกระดับมาตรฐาน สถานประกอบการกลุ่มสตรี บ้านเงาะกาโปร์ -ปี ๒๕๖๔ การ พัฒนา ผลิตภัณฑ์เปลือกมะนาว สามารถ และบรรจุภัณฑ์ให้กับกลุ่ม วิสาหกิจ ชุมชนกลุ่มมะนาว สร้างตนเอง อ. โคกโพธิ์ จ. ปัตตานี -ปี ๒๕๖๔ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ น้ำลองกอง ผสมอัญชันเสริม คอลลาเจนแคลลอรี่ต่ำและ</p> |

| | | | |
|---|----------------|---|---|
| | | | <p>ลองกองหยีให้กับกลุ่มวิสาหกิจแปรรูปผลไม้ บ้านเชิงเขา</p> <p>อ. บาเจาะ จ. นราธิวาส</p> <p>-ปี ๒๕๖๕ การพัฒนากระบวนการผลิตและมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำมะนาวผสมน้ำผึ้ง บรรจุขวดให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่ม มะนาวสร้างตนเอง อ.โคกโพธิ์</p> <p>จ. ปัตตานี</p> <p>-ปี ๒๕๖๕ การพัฒนากระบวนการผลิตและมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำมะนาวผสมน้ำผึ้ง บรรจุขวดให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มมะนาวสร้างตนเอง</p> <p>อ.โคกโพธิ์ จ.ปัตตานี</p> <p>โครงการพัฒนาเกษตรกรรมรุ่นใหม่ (โครงการสินค้าอัตลักษณ์)</p> <p>ปี ๒๕๖๒ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ส้มแขกและการยกระดับการผลิตกลุ่มผู้ประกอบการในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนภาคใต้.</p> |
| <p>๒.ผู้ร่วมโครงการคนที่ ๑</p> <p>ผศ.รอมลี เจดอเลาะ</p> <p>มือถือ ๐๘๗-๙๑๑๙๒๙๑</p> <p>e-mail : romalee.c@yru.ac.th</p> | ผู้ร่วมโครงการ | <p>- วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <p>- คุณภาพ และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารของสินค้า OTOP</p> | <p>ประวัติการศึกษา</p> <p>- วท.ม. วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ม.สงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี</p> <p>- วท.บ. วิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ม.สงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี</p> <p>สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ</p> <p>๑.การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร</p> <p>๒.การแปรรูปอาหาร</p> <p>ผู้อำนวยการหน่วยงานวิจัย</p> <p>๑. การพัฒนากระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าลูกหยีในพื้นที่ ๓ จังหวัดชายแดนภาคใต้ (แหล่งทุนมุ่งเป้า วช. และ สกว. ๒๕๕๙.)</p> |
| <p>๓.ผู้ร่วมโครงการคนที่ ๒</p> <p>ผศ.จีรวุฒ มุนินทร์นพมาศ</p> <p>มือถือ ๐๘๑-๕๔๐๑๙๑๕</p> <p>e-mail : jeerawoot.m@yru.ac.th</p> | ผู้ร่วมโครงการ | วิทยาการคอมพิวเตอร์ | <p>ประวัติการศึกษา</p> <p>- วท.ม. วิทยาการคอมพิวเตอร์ ม.สงขลานครินทร์ วิทยาเขตหาดใหญ่</p> <p>-วท.บ. คณิตศาสตร์ ม.สงขลานครินทร์ วิทยาเขตปัตตานี</p> |

| | | | |
|---|-----------------------|--------------|--|
| | | | <p>สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ</p> <ul style="list-style-type: none"> -C programming, -Python Programming, -Database, -System Analysis -ICDL Online Collaboration -ICT in Education -ICDL Computer & Online Essentials -ICDL Application Essentials <p>หัวหน้าโครงการวิจัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปี ๒๕๖๒ การใช้สื่อสังคมเพชบุคเพื่อส่งเสริมการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์การเกษตร - ปี ๒๕๖๓ การใช้สื่อสังคมเพชบุคเพื่อส่งเสริมการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มรวมวุ้น |
| <p>๔.ผู้ร่วมโครงการคนที่ ๓ อาจารย์อับดุลเราะห์มาน สาและ มือถือ ๐๘๔-๗๔๗๒๔๓๘ e-mail : abdulrohman.s@yru.ac.th</p> | <p>ผู้ร่วมโครงการ</p> | <p>บัญชี</p> | <p>ประวัติการศึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> - บธ.ม. บัญชี มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช - ศศ.บ. การบัญชี สถาบันราชภัฏยะลา <p>สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ</p> <ul style="list-style-type: none"> -การวิเคราะห์และคำนวณต้นทุนการผลิต -การจัดทำบัญชีและวิเคราะห์งบการเงิน -การจัดทำแผนธุรกิจ <p>ประสบการณ์ด้านที่ปรึกษา</p> <ul style="list-style-type: none"> -ปี ๒๕๖๔ โครงการเพิ่มศักยภาพในการประกอบธุรกิจให้กับผู้ประกอบการรายย่อย กิจกรรมส่งเสริมและพัฒนา SME ด้วยระบบบัญชีเดียว สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) หน่วยร่วมดำเนินการ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ -ปี ๒๕๕๘ โครงการอุตสาหกรรมเพื่อการสร้างงานที่ยั่งยืนในพื้นที่สามจังหวัด |

| | | | |
|---|----------------|-----------------------------------|---|
| | | | ชายแดนภาคใต้ กระทรวง อุตสาหกรรม ร่วมกับคณะ วิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัย ราชภัฏยะลา |
| ๕.ผู้ร่วมโครงการคนที่ ๔ ผศ.ปวีณา เจ๊ะฮารง มือถือ ๐๘๔-๖๓๓๗๑๑๒ e-mail : paweenaj@yru.ac.th | ผู้ร่วมโครงการ | การตลาด และการส่งเสริม การตลาด | ประวัติการศึกษา -บธ.ม. (การตลาด) มหาวิทยาลัยเกษม บัณฑิต -บธ.บ. (การตลาด) มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต สาขาวิชาการที่มีความชำนาญ พิเศษ -ธุรกิจออนไลน์ -โปรแกรมสำเร็จรูปเพื่อ ส่งเสริมการตลาดสำหรับ ผลิตภัณฑ์ชุมชน |

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

- ๕.๑ เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- ๕.๒ เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- ๕.๓ เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกฯหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีดำเนินการ ๒๕๖๖ โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงไตปลาแห้งและน้ำพริกแกงไตปลาเจเพื่อส่งเสริมการตลาดให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริกแม่ผิว อ.เมือง จ.ยะลา .)
☞ *แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*
- ๕.๔ เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
- ๑) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิสาหกิจชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)
- ๒) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ)โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ๓) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ๔) เป็นข้อเสนอความต้องการของ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่านหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค)
- ๕.๕ เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน
โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....
หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ไม่เคยดำเนินการ
 เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ ๕.๓

๖. **หลักการและเหตุผล** :

ผู้ประกอบการน้ำพริกแม่ผิว จดทะเบียนเป็นไอทีโอในปี ๒๕๖๒ (รหัสทะเบียน ๙๕๐๑๐๕๓๐๗) และจดทะเบียนเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ปี ๒๕๖๕ (รหัสทะเบียน ๕-๙๕-๐๑-๐๑/๑-๐๐๓๓) ตั้งอยู่ที่ เลขที่ ๑ ถนนวิฑูรอุทิศ ๑๒ ต.สะเตง อ.เมือง จ.ยะลา มีประธานกลุ่ม คือ น.ส.อริ คักติมาตร มือถือ ๐๙๕-๒๑๒๗๙๘๘๘ มีสมาชิกทั้งสิ้น ๗ คน มีอาคารผลิตที่ได้รับรองมาตรฐาน ออย. (เลขที่สถานผลิตอาหารที่ ๙๕-๒-๐๐๔๖๒) ผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกเพื่อจำหน่าย ๑๔ ชนิด คือ น้ำพริกปลาย่าง น้ำพริกตะไคร้ น้ำพริกปลาตุ๋น น้ำพริกปลาตุ๋นตุ้มยำ น้ำพริกนรก น้ำพริกนรกส้มแขก น้ำพริกกุ้งเสียบ น้ำพริกปลาฉิ่งฉ้าง น้ำพริกปลาร้า บุดูทรงเครื่อง น้ำพริกไตปลาแห้ง และน้ำพริกขิง ซึ่งได้มาตรฐานออย.แล้วทั้งสิ้น ๑๓ ชนิด ได้แก่ น้ำพริกปลาย่าง (๙๕-๒-๐๐๔๖๒-๖-๐๐๐๑) น้ำพริกกุ้งเสียบ (๙๕-๒-

๐๐๔๖๒-๖-๐๐๐๒) น้ำพริกตะไคร้ (๙๕-๒-๐๐๔๖๒-๖-๐๐๐๓) น้ำพริกไตปลาแห้ง (๙๕-๒-๐๐๔๖๒-๖-๐๐๐๔) น้ำพริกนรก (๙๕-๒-๐๐๔๖๒-๖-๐๐๐๕) น้ำพริกบูดูทรงเครื่อง (๙๕-๒-๐๐๔๖๒-๖-๐๐๐๖) น้ำพริกปลาฉิ่งฉ้าง (๙๕-๒-๐๐๔๖๒-๖-๐๐๐๗) น้ำพริกปลาตุ๋น (๙๕-๒-๐๐๔๖๒-๖-๐๐๐๘) น้ำพริกปลาร้า (๙๕-๒-๐๐๔๖๒-๖-๐๐๐๙) น้ำพริกขิง (๙๕-๒-๐๐๔๖๒-๖-๐๐๑๐) น้ำพริกปลาตุ๋นต้มยำ (๙๕-๒-๐๐๔๖๒-๖-๐๐๑๑) น้ำพริกนรกส้มแขก (๙๕-๒-๐๐๔๖๒-๖-๐๐๑๒) และน้ำพริกไก่กรอบ (๙๕-๒-๐๐๔๖๒-๖-๐๐๑๓) และในปี ๒๕๖๒ ได้ดาว จำนวน ๓ ผลิตภัณฑ์ คือ น้ำพริกไตปลาแห้ง ได้ ๔ ดาว น้ำพริก กุ้งเสียบ ได้ ๔ ดาว และน้ำพริกปลาตุ๋น ได้ ๓ ดาว โดยมียอดจำหน่ายในปี ๒๕๖๓ รวม ๑๗๕,๐๕๔ บาท และยอดจำหน่ายปี ๒๕๖๔ รวม ๑๑๒,๐๐๕ บาท โดยมีช่องทางจำหน่าย คือ ออกบูธกับส่วนราชการในเทศกาลต่าง ๆ ฝากขายตามร้านขายต่าง ๆ เช่น สหกรณ์โรงพยาบาลยะลา YRU Fresh mart ร้านเกษมพันธ์ จำหน่ายทางออนไลน์ เช่น shopee และ เพจfacebook เป็นต้น จัดเป็นกลุ่มผู้ประกอบการในพื้นที่จังหวัดยะลาที่มีศักยภาพ ประธานกลุ่มเป็นผู้ขยันขันแข็ง มีการผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างต่อเนื่อง พึ่งพาตนเองได้เป็นอย่างดี และมีใจในการพัฒนาสินค้าให้ดียิ่งขึ้นไป จากการพบปะผู้บริโภคในการออกบูธทั้งในพื้นที่สามจังหวัดชายแดนใต้ อ.หาดใหญ่ และกรุงเทพฯ ฯ ผู้บริโภคแนะนำควรทำผลิตภัณฑ์แกงไตปลาแห้ง และน้ำพริกแกงไตปลาเจ (แบบน้ำพริกแห้ง) ออกมาจำหน่ายเพื่อเพิ่มกลุ่มผู้บริโภคและเพิ่มยอดจำหน่ายให้มากยิ่งขึ้น แต่ผลิตภัณฑ์แกงไตปลาแห้งมีความขึ้นสูง เนื่องจากไม่สามารถทำให้แห้งมากได้ เพราะจะทำให้คุณลักษณะทางประสาทเสียไปจนไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ดังนั้นจึงมีความจำเป็นที่จะให้เทคโนโลยีการถนอมอาหารแบบผสมผสาน (Hurdle Technology) เช่น การจัดการวัตถุดิบให้สะอาด ถูกสุขลักษณะ และมีการปนเปื้อนต่ำ การเติมสารลดความชื้น (Humectant) และเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม ตลอดจนศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ไตปลา พัฒนาฉลากและบรรจุภัณฑ์ ขอบมาตรฐาน การคิดต้นทุนกำไร และการส่งเสริมการตลาด นับเป็นปัจจัยสำคัญที่จะช่วยส่งเสริมการตลาดได้ ซึ่งมีการวางแผนการดำเนินโครงการเป็นเวลา ๓ ปี ดังรายละเอียดดังนี้

ต้นน้ำ : การจัดการวัตถุดิบที่ถูกสุขลักษณะและมีคุณภาพ พร้อมลงไปบริการวิชาการแนะนำการจัดการวัตถุดิบอย่างถูกสุขลักษณะ

กลางน้ำ : พัฒนาผลิตภัณฑ์แกงไตปลาแห้งและน้ำพริกแกงไตปลาเจ ศึกษาวิธีการยืดอายุการเก็บรักษา และอายุการเก็บรักษา วิเคราะห์ฉลากโภชนาการ พัฒนาฉลากและบรรจุภัณฑ์ ยื่นขอมาตรฐานอย. กำหนดต้นทุนกำไร การตลาดและการวิเคราะห์ตลาด (สำหรับการวางแผนการดำเนินงานด้านการตลาดในปีที่ ๓)

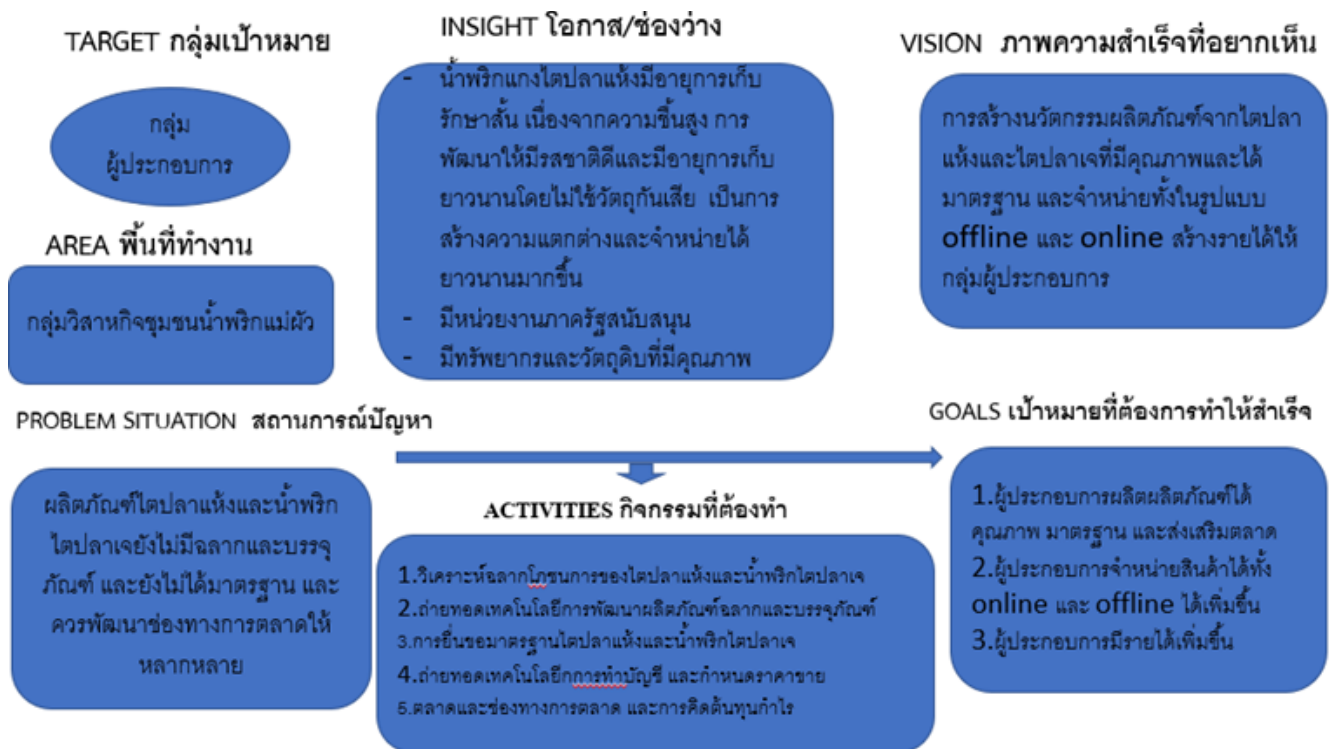
ปลายน้ำ : พัฒนาการตลาดและช่องทางจำหน่าย การทำแผนธุรกิจและแนวทางต่อยอดผลิตภัณฑ์ การพัฒนาระบบตลาดออนไลน์และระบบการจัดการตลาดออนไลน์ และการนำสินค้าออกจำหน่ายเพื่อทดสอบตลาด

และได้สนับสนุนจาก สป.อว.ให้ดำเนินโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงไตปลาแห้งและน้ำพริกแกงไตปลาเจ เพื่อส่งเสริมการตลาดให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริกสูตรแม่ผิว อ.เมือง จ.ยะลา ในปี ๒๕๖๖ ซึ่งผลการดำเนินการ ปี ๒๕๖๖ บรรลุเป้าหมายที่วางไว้ คือ ได้ดำเนินการจัดทำคู่มือการจัดการวัตถุดิบที่ถูกสุขลักษณะและมีคุณภาพพร้อมถ่ายทอดให้กลุ่มผู้ประกอบการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ไตปลาแห้ง และผลิตภัณฑ์ไตปลาเจจนได้สูตรและกรรมวิธีการผลิต ที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้การยอมรับผลิตภัณฑ์ แกงไตปลาแห้งและผลิตภัณฑ์ไตปลาเจในระดับความชอบปานกลางถึงระดับความชอบมากที่สุด ผลการศึกษาเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาและอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไตปลาแห้งและไตปลาเจ พบว่า ผลิตภัณฑ์ไตปลาแห้งแต่เดิมมีอายุการเก็บเพียง ๕-๗ วัน หลังการใช้เทคโนโลยีการยืดอายุ สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้มากกว่า ๑๑ สัปดาห์ ส่วนผลิตภัณฑ์ไตปลาเจมีอายุการเก็บรักษาได้นานกว่า ๘ สัปดาห์ เมื่อได้สูตรและกรรมวิธีการผลิตไตปลาทั้ง ๒ ผลิตภัณฑ์ที่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และทราบอายุการเก็บรักษาแล้ว แต่ผลิตภัณฑ์ทั้งสองยังไม่ได้รับรองมาตรฐาน ไม่มีบรรจุภัณฑ์และฉลากที่เป็นไปตามกฎหมายและส่งเสริมการตลาด ยังไม่ทราบต้นทุนกำไรของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งยังไม่มีส่งเสริมการตลาดทั้ง on line และ off line จึงได้มีการระดมความคิด

กับประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริกสูตรแม่ฝั่วเพื่อวางแผนการดำเนินการโครงการต่อเนื่องในปีที่ ๒ โดยมีแผนการดำเนินการดังนี้

๑. วิเคราะห์ตลาดโภชนาการผลิตภัณฑ์ พัฒนาฉลาก และบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ไต่ปลาแห้ง และน้ำพริกไต่ปลาเจ
๒. การยื่นขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ไต่ปลาแห้ง และน้ำพริกไต่ปลาเจ
๓. การตลาด ได้แก่ การคิดต้นทุน กำไร การตลาดและการวิเคราะห์ตลาดสำหรับการดำเนินการวางแผนการทำงานด้านการตลาดในปีที่ ๓

ก็จะเป็นการสร้างรายได้ให้กลุ่มผู้ประกอบการ และเกิดการจ้างงานในพื้นที่ รวมทั้งเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างสังคมและความเป็นอยู่ที่เข้มแข็ง พร้อมมีการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ ดังนี้



กรณีโครงการต่อเนื่อง

นำเสนอผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นในแต่ละปีที่ได้รับงบประมาณ ๒๕๖๖

| แผนการดำเนินงาน | ผลการดำเนินงาน | ผลที่ได้รับ |
|---|--|---|
| ๑. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการจัดการวัตถุดิบให้ถูกสุขลักษณะ | ได้คู่มือการจัดการวัตถุดิบที่ถูกสุขลักษณะและมีคุณภาพ ๑ เรื่อง | ผู้ประกอบการทราบแนวทางในการจัดการวัตถุดิบให้มีคุณภาพ ซึ่งจะส่งเสริมให้ได้ผลิตภัณฑ์ไต่ปลาที่มีคุณภาพ และลดการเสื่อมเสียของวัตถุดิบขณะเก็บรักษา |
| ๒. การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากไต่ปลาอย่างน้อย ๒ ผลิตภัณฑ์ | ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์จากไต่ปลาอย่างน้อย ๒ ชนิด คือ ผลิตภัณฑ์ไต่ปลาแห้ง และน้ำพริกไต่ปลาเจจนเป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภค | ได้สูตรและกรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์ไต่ปลาแห้ง และน้ำพริกไต่ปลาเจจนเป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภค และพร้อมสำหรับการนำไปผลิตเพื่อจำหน่ายทางพาณิชย์ เพื่อส่งเสริมรายได้ให้กับกลุ่มผู้ประกอบการ |

| แผนการดำเนินงาน | ผลการดำเนินงาน | ผลที่ได้รับ |
|--|--|--|
| ๓.ถ่ายทอดเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาและอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากไต่ปลาอย่างน้อย ๒ ผลิตภัณฑ์ | ได้เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาและอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากไต่ปลาอย่างน้อย ๒ ผลิตภัณฑ์ | ผู้ประกอบการได้เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาและทราบอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากไต่ปลาแห้ง และน้ำพริกไต่ปลาแจสำหรับวางแผนการผลิตเพื่อจำหน่ายสำหรับส่งเสริมรายได้ให้กับกลุ่มผู้ประกอบการ |

๗. วัตถุประสงค์ :

๑. เพื่อพัฒนาฉลาก และบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ไต่ปลา
๒. เพื่อพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์ไต่ปลา
๓. เพื่อส่งเสริมการตลาดผลิตภัณฑ์ไต่ปลา

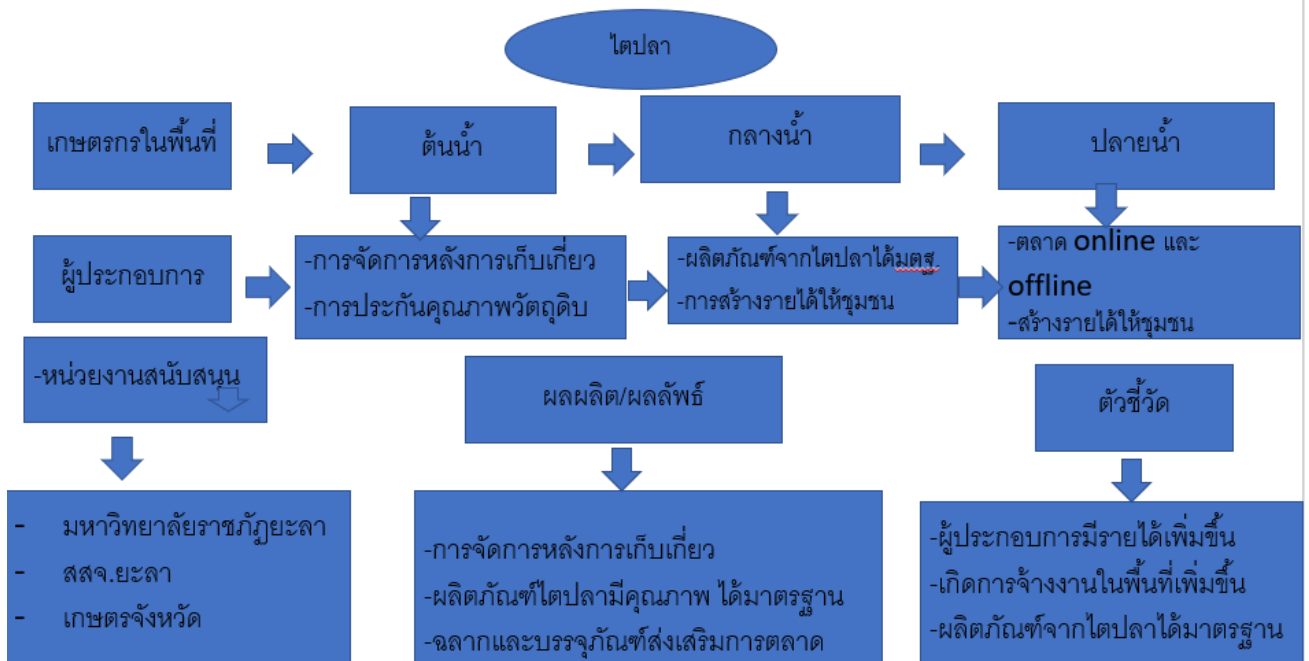
๘. กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย....กลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริกแม่ฝั้ว.....
 ชื่อผู้ประสานงาน....น.ส.อริ ศักติมาตร.....เบอร์โทร ๐๙๕-๒๑๒๗๙๘๘
 พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด ๖.๕๖๐๑๒ ลองจิจูด ๑๐๑.๒๙๕๕๗

๙. ระยะเวลาดำเนินการ : ปีงบประมาณ ๒๕๖๖-๒๕๖๘

๑๐. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) :

โครงการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงไต่ปลาแห้งและน้ำพริกแกงไต่ปลาแจเพื่อส่งเสริมการตลาดให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริกแม่ฝั้ว อ.เมือง จ.ยะลา



๑๑. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

| Business Model Canvas ผลิตภัณฑ์ไต้ปลาแห้ง | | | | |
|---|---|---|---|--|
| พันธมิตร | กิจกรรม | ประโยชน์ให้ลูกค้า | ความสัมพันธ์กับลูกค้า | กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย |
| 1. ชาวประมง 2. ผู้ประกอบการแปรรูปอาหาร 3. ผู้ประกอบการท่องเที่ยว 3. หน่วยงานภาครัฐและเอกชน | 1. วิเคราะห์ตลาดโภชนาการ 2. การพัฒนาปลา และบรรจุภัณฑ์ 3. การขอมาตรฐาน ออย. 4. การคิดต้นทุน กำไร 5. การพัฒนาการตลาด ทรัพยากรสำคัญ 1. คณะทำงานที่เข้มแข็ง 2. อาคารผลิต ได้มาตรฐาน 3. มีวัสดุ และอุปกรณ์ที่พอเพียง 4. อยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ | 1. ผลิตภัณฑ์ไต้ปลาแห้งที่อร่อย มีอายุการเก็บรักษายาวนาน แบบไม่ใส่วัตถุกันเสีย 2. ทราบอายุการเก็บรักษา 3. มีราคาที่เหมาะสม 4. ได้มาตรฐานออย.และฮาลาล 5. มีบรรจุภัณฑ์ที่ส่งเสริมตลาด ใช้ง่าย พกพาสะดวก 6. หาซื้อได้ง่ายทั้งแบบ onsite และ online | 1. ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ และได้มาตรฐาน 2. ไม่ใส่วัตถุกันเสีย 3. ทราบอายุการเก็บรักษา ช่องทางการจำหน่าย 1. Webpage 2. Market Place 3. ร้านขายของฝาก 4. งานแสดงสินค้า | 1. นักท่องเที่ยว 2. ผู้บริโภคทั่วไป |
| ต้นทุนทั้งหมดที่ก่อให้เกิดสินค้า 1. ค่าวิเคราะห์ตลาดโภชนาการ 2. ค่าพัฒนาปลาและบรรจุภัณฑ์ 3. ค่าขอมาตรฐาน 4. ค่าดำเนินการถ่ายทอดการคิดต้นทุน กำไร 5. ค่าดำเนินการพัฒนาตลาด | | | แหล่งที่มาของรายได้ 1. รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ไต้ปลาให้ผู้บริโภคทั่วไป 2. รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ไต้ปลาให้นักท่องเที่ยว | |

| Business Model Canvas ผลิตภัณฑ์น้ำพริกไต้ปลาเจ | | | | |
|---|---|--|--|---|
| พันธมิตร | กิจกรรม | ประโยชน์ให้ลูกค้า | ความสัมพันธ์กับลูกค้า | กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย |
| 1. ร้านจำหน่ายวัตถุดิบอาหารเจ 2. ผู้ประกอบการแปรรูปอาหารมังสวิรัต 3. ผู้ประกอบการท่องเที่ยวสำหรับกลุ่มมังสวิรัต 3. หน่วยงานภาครัฐและเอกชน | 1. วิเคราะห์ตลาดโภชนาการ 2. การพัฒนาปลา และบรรจุภัณฑ์ 3. การขอมาตรฐาน ออย. 4. การคิดต้นทุน กำไร 5. การพัฒนาการตลาด ทรัพยากรสำคัญ 1. คณะทำงานที่เข้มแข็ง 2. อาคารผลิต ได้มาตรฐาน 3. มีวัสดุ และอุปกรณ์ที่พอเพียง 4. อยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพ | 1. ผลิตภัณฑ์น้ำพริกไต้ปลาเจที่อร่อย มีอายุการเก็บรักษายาวนาน แบบไม่ใส่วัตถุกันเสีย 2. ทราบอายุการเก็บรักษา 3. มีราคาที่เหมาะสม 4. ได้มาตรฐานออย.และฮาลาล 5. มีบรรจุภัณฑ์ที่ส่งเสริมตลาด ใช้ง่าย พกพาสะดวก 6. หาซื้อได้ง่ายทั้งแบบ onsite และ online | 1. ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ และได้มาตรฐาน 2. ไม่ใส่วัตถุกันเสีย 3. ทราบอายุการเก็บรักษา ช่องทางการจำหน่าย 1. Webpage 2. Market Place 3. ร้านขายของฝาก 4. งานแสดงสินค้า | 1. นักท่องเที่ยว <u>มังสวิรัต</u> 2. ผู้บริโภคทั่วไป 3. กลุ่มผู้บริโภครักสุขภาพ |
| ต้นทุนทั้งหมดที่ก่อให้เกิดสินค้า 1. ค่าวิเคราะห์ตลาดโภชนาการ 2. ค่าพัฒนาปลาและบรรจุภัณฑ์ 3. ค่าขอมาตรฐาน 4. ค่าดำเนินการถ่ายทอดการคิดต้นทุน กำไร 5. ค่าดำเนินการพัฒนาตลาด | | | แหล่งที่มาของรายได้ 1. รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์น้ำพริกไต้ปลาเจให้ผู้บริโภคทั่วไปที่นิยมทาน <u>มังสวิรัต</u> 2. รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ไต้ปลาให้นักท่องเที่ยวทั่วไป และกลุ่มคนรักสุขภาพ | |

๑๒. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ ๑๒ ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

๑๒.๑ แผนการดำเนินงานรายปี

| เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม | ปีที่ ๑ | | | | ปีที่ ๒ | | | | ปีที่ ๓ | | | | ค่าใช้จ่าย (บาท) | ผู้รับผิดชอบ ^๔ | วิธีการดำเนินงาน ^๕ |
|---|----------------|-----|-----|-----|----------------|-----|-----|-----|----------------|-----|-----|-----|------------------|--|--|
| | Q ๑ | Q ๒ | Q ๓ | Q ๔ | Q ๑ | Q ๒ | Q ๓ | Q ๔ | Q ๑ | Q ๒ | Q ๓ | Q ๔ | | | |
| ๑. วิเคราะห์ผลจากโภชนาการแบบยาวของผลิตภัณฑ์ไต้ปลา ๒ ผลิตภัณฑ์ คือ ไต้ปลาแห้งและไต้ปลาเจ | | | | | / | | | | | | | | ๒๐,๐๐๐ | ผศ.วิภาดา | ทดสอบโดยศูนย์ทดสอบมาตรฐาน |
| ๒. พัฒนาดอกและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ไต้ปลา | | | | | | / | | | | | | | ๖๑,๖๐๐ | ผศ.วิภาดา ผศ.จิรัฐ ผศ.ปวีณา | ประชุมกลุ่มย่อย บรรยาย และลงมือปฏิบัติ |
| ๓. การขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ไต้ปลา | | | | | | / | / | | | | | | ๓๐,๑๐๐ | ผศ.วิภาดา ผศ.รอมลี | บรรยาย ลงมือปฏิบัติ |
| ๔. การอบรมการคิดต้นทุน กำไรผลิตภัณฑ์ไต้ปลา | | | | | | | | / | | | | | ๒๕,๔๗๗ | ผศ.วิภาดา อ.อัปเดต เลาะห์ มาน ผศ.จิรัฐ ผศ.ปวีณา | บรรยาย ลงมือปฏิบัติ |
| ๕. อบรมการตลาดและการวิเคราะห์ตลาด | | | | | | | | / | | | | | ๑๙,๖๕๐ | ผศ.วิภาดา ผศ.ปวีณา ผศ.จิรัฐ ผศ.ปวีณา | บรรยาย ลงมือปฏิบัติ |
| ๖. การจัดทำรายงานผลและติดตามผล | | | | | | | | / | | | | | ๓,๑๗๓ | ผศ.วิภาดา | ลงมือปฏิบัติ |
| สรุปงบประมาณ | ๒๐๕,๐๐๐ | | | | ๑๖๐,๐๐๐ | | | | ๒๕๐,๐๐๐ | | | | ๖๑๕,๐๐๐ | | |

^๔ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ ๔

^๕วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

๑๒.๒ 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 | วิธีการ ดำเนินงาน |
|---|--------|----------|--------|------|------|--------|-------|----------|-------|------|------|---------|---------------------|--|---|
| ๑. วิเคราะห์ฉลากโภชนาการ แบบยาวของผลิตภัณฑ์ไต้ปลา ๒ ผลิตภัณฑ์ คือ ไต้ปลาแห้ง และไต้ปลาเจ | / | | | | | | | | | | | | ๒๐,๐๐๐ | ผศ.วิภาดา | ทดสอบโดย ศูนย์ทดสอบ มาตรฐาน |
| ๒. พัฒนาฉลาก และบรรจุ ภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ไต้ปลา | / | / | / | | | | | | | | | | ๖๑,๖๐๐ | ผศ.วิภาดา ผศ.จิรัฐ ผศ.ปวีณา | ประชุมกลุ่ม ย่อย บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ |
| ๓. การขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ไต้ปลา | | | | / | / | / | | | | | | | ๓๐,๑๐๐ | ผศ.วิภาดา ผศ.รอมณี | บรรยาย ลงมือปฏิบัติ |
| ๔. การอบรมการคิดต้นทุน กำไร ผลิตภัณฑ์ไต้ปลา | | | | | | | / | / | / | | | | ๒๕,๔๗๗ | ผศ.วิภาดา อ.อับดุล เลาะห์ห์มาน ผศ.จิรัฐ ผศ.ปวีณา | บรรยาย ลงมือปฏิบัติ |
| ๕. อบรมการตลาดและการ วิเคราะห์ตลาด | | | | | | | | / | / | | | | ๑๙,๖๕๐ | ผศ.วิภาดา ผศ.จิรัฐ ผศ.ปวีณา | ประชุมกลุ่ม ย่อย บรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ |
| ๖.การจัดทำรายงานผลและ ติดตามผล | | | | | | | | | | / | / | / | ๓,๑๗๓ | ผศ.วิภาดา | ลงมือปฏิบัติ |
| สรุปงบประมาณ | ๘๑,๖๐๐ | | ๓๐,๑๐๐ | | | ๔๕,๑๒๗ | | | ๓,๑๗๓ | | | ๑๖๐,๐๐๐ | | | |

๑๓. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

| ผลผลิต/ผลลัพธ์ | หน่วย | ค่าเป้าหมายในแต่ละปี | | |
|--|--------|----------------------|---------|---------|
| | | ปีที่ ๑ | ปีที่ ๒ | ปีที่ ๓ |
| ๑. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี | คน | ๑๐ | ๑๐ | - |
| ๒. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี) | เรื่อง | ๕ | - | - |
| ๒.๑ เทคโนโลยีการจัดการวัตถุดิบที่ถูกสุลลักษณะ | เรื่อง | ๑ | - | - |
| ๒.๒ เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไต้ปลา | เรื่อง | ๒ | - | - |
| ๒.๓ เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไต้ปลา | เรื่อง | ๒ | - | - |
| ๒.๔ เทคโนโลยีการขอมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ไต้ปลา | เรื่อง | - | ๒ | - |
| ๒.๕ เทคโนโลยีการพัฒนาฉลากและบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ไต้ปลา | เรื่อง | - | ๒ | - |
| ๒.๖ เทคโนโลยีการส่งเสริมการตลาด | เรื่อง | - | ๓ | ๓ |
| ๓. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้ | คน | ๔ | ๔ | ๔ |
| ๔. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ | ร้อยละ | ๘๐ | ๘๐ | ๘๐ |
| ๕. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ | คน | ๓ | ๓ | ๓ |
| ๖. สัดส่วนมูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้น | เท่า | ๐.๕ | ๑ | ๑ |
| อื่น ๆ | | | | |

๑๔. หน่วยงานสนับสนุน :

| ชื่อหน่วยงานสนับสนุน ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุนโครงการ | รูปแบบการสนับสนุน ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ |
|--|--|
| มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา | วิทยากร ห้องปฏิบัติการ อาคาร สถานที่ และการจัดกิจกรรม |
| สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดยะลา | องค์ความรู้ในการขอมาตรฐาน |
| สำนักงานฮาลาล จังหวัดยะลา | องค์ความรู้ในการขอมาตรฐานฮาลาล |
| สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดยะลา | ผู้เชี่ยวชาญให้คำแนะนำด้านผลิตภัณฑ์ |
| กลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริกสูตรแม่ผิว | อาคาร สถานที่ และการเข้าร่วมกิจกรรม |

๑๕. ผลกระทบ : (แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดขึ้นกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

๑๕.๑ เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (ตามการคาดคาดการณ์)

๑.ผลิตภัณฑ์แกงไตปลาแห้ง

...บรรจุในถุงไนลอนแบบ... เรียบ ขนาด ๑๐ x ๑๕... มาตรฐานปลอดภัยสำหรับอาหาร (FOOD GRADE) และปิดผนึกด้วยสุญญากาศ... จำนวน ๕๐ กรัมต่อถุง... ปิดผนึกด้วยสุญญากาศ

.....ราคา ๒๐ บาท ต่อถุง

.....จำนวนผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย ๒๐๐ ชิ้น/วัน

.....ราคาขายส่ง ๑๘ บาท/กระปุก

รวมต้นทุน

.....-ปลาสด..... ๓๐..... บาท/กก.

.....-พริก..... ๑๐๐..... บาท/กก.

.....-ไตปลา..... ๕๕..... บาท/กก.

.....-กะปิ..... ๕๕..... บาท/กก.

.....-มะขามเปียก..... ๔๐..... บาท/กก.

.....-กระเทียม..... ๗๐..... บาท/กก.

.....-น้ำปลา..... ๒๗..... บาท/ขวด

.....-บรรจุภัณฑ์..... ๑..... บาท/กระปุก

.....-ฉลาก..... ๐.๘๐..... บาท/ชิ้น

.....รวมต้นทุน..... ๑๑.๐๕ บาท/ถุง

.....กำไรหลังหักค่าใช้จ่าย..... ๒๐-๑๑.๐๕ = ๘.๙๕ บาท/กระปุก

.....จำนวนผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย..... ๒๐๐ X ๑๑.๐๕ = ๒,๒๐๐ บาท/วัน

.....ยอดจำหน่ายผลิตภัณฑ์..... ๒๐๐ X ๓๖๕ วัน = ๗๓,๐๐๐ บาท/ปี

.....กำไรหลังหักค่าใช้จ่ายแล้ว..... ๖๕๓,๓๕๐ บาท/ปี

๒.ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงไตปลาเจ

ผลิตภัณฑ์ใส่ในกระปุกใส ฝาเกลียว ปิดให้สนิท บรรจุผลิตภัณฑ์กระปุกละ ๕๐ กรัมราคา ๓๕ บาท/กระปุก
กระปุก ๑๐๐ บาท

.....จำนวนผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย ๕๐ ชิ้น/วัน ราคาขายส่ง ๓๕ บาท/กระปุก

รวมต้นทุน

.....-โปรตีนเกษตร..... ๒๕๙/กก.

.....-ไตปลาเจ..... ๔๙ บาท/ขวด

.....-พริก..... ๑๐๐ บาท/กก.

.....-กะปิเจ..... ๘๐ บาท/กก.

.....-มะขามเปียก..... ๔๐ บาท/กก.

.....-ซีอิ๊วขาว..... ๓๘ บาท/ขวด

.....-เกลือไอโอดีน..... ๕๐ บาท/ถุง

.....-บรรจุภัณฑ์..... ๑ บาท/ชิ้น

.....-ฉลากและบรรจุภัณฑ์..... ๓.๘๐ บาท/ชิ้น

รวมต้นทุน..... ๑๙.๘๕ บาท/กระปุก

กำไรหลังหักค่าใช้จ่าย..... ๓๕-๑๙.๘๕ = ๑๕.๑๕ บาท/กระปุก

จำนวนผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย..... ๕๐x๑๕.๑๕ = ๗๕๗.๕ บาท/วัน

ยอดจำหน่ายผลิตภัณฑ์..... ๕๐x๓๖๕ วัน = ๑๘,๒๕๐ บาท/วัน

กำไรหลังหักค่าใช้จ่ายแล้ว..... = ๒๗๖,๔๘๗.๕๐ บาท/ปี

.....ลดรายจ่าย (แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ประกอบการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้ในการประกอบ
ธุรกิจ) โปรตระกูล

.....การรับวัตถุดิบสัปดาห์ละ..... ๑ สัปดาห์/๒๐๐ กิโลกรัม

การรับวัตถุดิบตลอดปี..... ๕๒ x ๒๐๐ = ๑๐,๔๐๐ กิโลกรัม/ปี

วัตถุดิบไม่มีคุณภาพ..... ๕๒ x ๕ = ๒๖๐ กิโลกรัม/ปี

มูลค่าหลังการสูญเสีย..... ๒๖๐ x ๕๐ บาท = ๑๓,๐๐๐ บาท/ปี

หลังการปรับปรุง..... สามารถแก้ปัญหาวัตถุดิบไม่มีคุณภาพได้ และลดการสูญเสีย

๑๕.๒ สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรตระกูล

๑.เกิดการจ้างงานคนในชุมชนอย่างต่อเนื่อง ชาวบ้านมีอยู่มีกิน เศรษฐกิจมั่นคง สร้างความสามัคคี สู้ความเข้มแข็ง
ของชุมชนอย่างยั่งยืน

๒.ลดการย้ายถิ่นฐานของประชาชนในพื้นที่สู่สังคมเมืองที่ใหญ่กว่า ตั้งมั่นในถิ่นฐานเดิมเพื่อสานต่อธุรกิจชุมชน

๑๕.๓ สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรตระกูล

.....การจัดการวัตถุดิบอย่างถูกสุขลักษณะ สะอาด ปลอดภัยและมีคุณภาพ ผลิตจากไตปลาที่ได้
มาตรฐาน สามารถใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า ลดการสูญเสียวัตถุดิบ และลดขยะในชุมชนได้

๑๖. งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น๖๘๖,๓๐๐..... บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)

ปีที่ ๑ พ.ศ.....๒๕๖๖ จำนวน.....๒๐๕,๐๐๐..... บาท

ปีที่ ๒ พ.ศ.....๒๕๖๗ จำนวน.....๒๓๑,๓๐๐..... บาท

ปีที่ ๓ พ.ศ.....๒๕๖๘ จำนวน.....๒๕๐,๐๐๐..... บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

(คำอธิบาย : แยกแจงเฉพาะปีงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุนในปีปัจจุบัน โดยให้แจกแจงรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการรายกิจกรรมที่ตรงกับข้อ ๑๒.๒ โดยจัดทำ เป็นงบตัวคูณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น] โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)

ปีงบประมาณ พ.ศ.....๒๕๖๗..... ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน..... ๑๖๐,๐๐๐..... บาท ประกอบด้วย (จัดตารางแถว)

| กิจกรรม | รายการค่าใช้จ่าย | ปริมาณ | ราคาต่อหน่วย | รวมเงิน |
|--|---|--|--------------------------------------|---|
| ๑.วิเคราะห์ผลลาก โภชนาการของ ผลิตภัณฑ์ไต่ปลา ๒.ผลิตภัณฑ์ คือ ไต่ปลาแห้งและไต่ปลา เจ | -ค่าวิเคราะห์ผลลากโภชนาการผลิตภัณฑ์ไต่ปลาแห้งและไต่ปลาเจ | - ๒ ผลิตภัณฑ์ | ๑๐,๐๐๐ | ๒๐,๐๐๐ |
| ๒. พัฒนาผลลาก และบรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ไต่ปลา | -ค่าวิทยากรในการพัฒนาผลลากและบรรจุภัณฑ์ -ค่าจ้างออกแบบผลลากและบรรจุภัณฑ์ -ค่าจ้างทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ | - ๔ คน * ๙ ชั่วโมง - ๒ ผลิตภัณฑ์ - ๒ ผลิตภัณฑ์ | ๖๐๐ ๑๐,๐๐๐ ๑๐,๐๐๐ | ๒๑,๖๐๐ ๒๐,๐๐๐ ๒๐,๐๐๐ |
| ๓.การขอมาตรฐาน (อย. และฮาลาล) | -ค่าวิทยากรให้ความรู้และเตรียมความพร้อมในการขอมาตรฐาน - ค่าธรรมเนียมขอยอย. -ค่าธรรมเนียมขอมาตรฐานฮาลาลผลิตภัณฑ์ใหม่ในสถานประกอบการขนาดเล็ก -ค่าจ้างเหมารถยนต์ในการลงพื้นที่เพื่อขอมาตรฐานอย.และฮาลาล - ค่าหนังสือสำคัญให้ใช้เครื่องหมายรับรองฮาลาลภาษาไทย | -๓ คน * ๙ ชั่วโมง - ๒ ตัวอย่าง - ๑ แห่ง - ๑ ครั้ง - ๒ รายการ | ๖๐๐ ๒๐๐ ๑๐,๐๐๐ ๒,๕๐๐ ๕๐๐ | ๑๖,๒๐๐ ๔๐๐ ๑๐,๐๐๐ ๒,๕๐๐ ๑,๐๐๐ |
| ๔.การอบรมการคิด ต้นทุน กำไร ผลิตภัณฑ์ ไต่ปลา | -ค่าวิทยากรอบรมการคิดต้นทุนกำไรผลิตภัณฑ์ไต่ปลา - ค่าอาหารมื้อหลัก - ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม - วัสดุในการทำไต่ปลาทั้งสองผลิตภัณฑ์ | - ๓ คน * ๙ ชั่วโมง - ๑๕ คน * ๒ มื้อ - ๑๕ คน * ๔ มื้อ ๑ ครั้ง | ๖๐๐ ๘๐ ๓๕ ๔,๗๗๗ | ๑๖,๒๐๐ ๒,๔๐๐ ๒,๑๐๐ ๔,๗๗๗ |
| ๕.อบรมการตลาดและ การวิเคราะห์ตลาด | -ค่าวิทยากรอบรมการตลาดและการวิเคราะห์ตลาด | - ๔ คน * ๖ ชั่วโมง | ๖๐๐ | ๑๔,๔๐๐ |

| | | | | |
|-------------------------|---|--|----------------|-----------------------|
| | -ค่าอาหารมื้อหลัก -ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม -ค่าจ้างเหมาบริการถ่ายเอกสารพร้อมเข้าเล่ม | - ๑๕ คน * ๒ มื้อ - ๑๕ คน * ๔ มื้อ - ๑๕ ชุด | ๘๐ ๓๕ ๕๐ | ๒,๔๐๐ ๒,๑๐๐ ๗๕๐ |
| ๖. การจัดทำรายงาน ผล | ค่าวัสดุสำนักงาน -ค่ากระดาษ A๔ -หมึกพิมพ์ ฯลฯ | - ๑ ครั้ง | ๓,๑๗๓ | ๓,๑๗๓ |

หมายเหตุ

- ขอถัวเฉลี่ยค่าใช้จ่ายทุกรายการ
- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ค่าเบี่ยงเลี้ยง เบิกตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลักและแสดงหลักฐานการจ้างงานชัดเจน
- ค่าจ้างเหมาทดสอบทางวิทยาศาสตร์ ให้แนบรายละเอียดอัตราค่าบริการ
- ค่าวัสดุ/อุปกรณ์ ค่าวัสดุสำนักงานที่ใช้ในการจัดกิจกรรม ต้องให้รายละเอียดว่ามีวัสดุและอุปกรณ์อะไรที่จำเป็นต้องใช้ในการดำเนินโครงการ บางอย่างผู้ประกอบการสามารถร่วมออกค่าใช้จ่ายได้หรือไม่
- ค่าวัสดุการเกษตรค่าวัสดุวิทยาศาสตร์และสารเคมี ให้แจกแจงรายละเอียดว่าคืออะไร

๑๗. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (๑) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (๒) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (๓) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ
- (๔) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำส่งจากหน่วยงาน ไม่เกินวันที่ ๓๐ กันยายน (วันสิ้นสุดปีงบประมาณ) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุจริต
- (๕) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนามในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ ๑๕ กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

๑๘. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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

วิภาดา มุรินทร์นพมาศ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์วิภาดา มุรินทร์นพมาศ)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง**.....อาจารย์.....

(มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา)



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ...2567.....

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย (ชื่อ นามสกุล)...นางสาวอริ ศักติมาตร.....มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม และความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ.....กลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริกสูตรแม่ผิว.....ที่ตั้งสถานประกอบการ.....เลขที่ 1 ถนนวิฑูรอุทิศ 12 ต.สะเตง อ.เมือง จ.ยะลา.....

พิกัดละติจูด : 6.55945.....ลองจิจูด : 101.29547.....

ชื่อประธาน.....นางสาวอริ ศักติมาตร.....เบอร์โทร 095-2127988.....

ชื่อผู้ประสานงาน... ผศ.วิภาดา มุรินทร์นพมาศ เบอร์โทร 086-9566595.....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ

ผู้ประกอบการรายเดี่ยว หุ่นส่วนจำกัด บริษัทจำกัด ผู้ประกอบการOTOP

วิสาหกิจชุมชน สหกรณ์ กลุ่มอาชีพ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน

ผู้ประกอบการรายเดี่ยว

จำนวนสมาชิก...7.....คน ปีที่ก่อตั้ง...2562.....ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ...4.....ปี ทุนจดทะเบียน.....-.....บาท
ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์.....น้ำพริกสูตรแม่ผิว.....ยอดขายต่อเดือน.....9,333.....รายได้ต่อเดือน.....4,000.....บาท

แหล่งจำหน่ายสินค้า(ออฟไลน์/ออนไลน์).....Shopee เพจ Facebook ติ๊กตอก ขายฝากกับร้านขายส่ง ออกบูธกับ
ส่วนราชการ.....

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

| | |
|--|---|
| ปัญหาที่เกิดขึ้น | ความต้องการด้าน วัฒน. |
| ผลิตภัณฑ์ไต่ปลาแห้ง และน้ำพริกไต่ปลาเจที่พัฒนายังไม่มีฉลาก และบรรจุภัณฑ์ที่ถูกต้องตามกฎหมาย และช่วยส่งเสริมการตลาด ยังไม่ได้มาตรฐานอย.และฮาลาล ไม่ทราบต้นทุนกำไร และยังขาดการส่งเสริมด้านการตลาด | วิเคราะห์ฉลากโภชนาการ เพื่อเป็นข้อมูลในฉลาก และบรรจุภัณฑ์พัฒนาฉลาก และบรรจุภัณฑ์ ขอมตรฐานอย. และฮาลาล อบรมการคำนวณต้นทุน กำไร และถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการตลาดผลิตภัณฑ์ไต่ปลาแห้ง และน้ำพริกไต่ปลาเจ |
| ลงชื่อ..... <i>ผศ.วิภาดา มุรินทร์นพมาศ</i> (ตัวบรรจง) หมายเลขโทรศัพท์... ผศ.วิภาดา มุรินทร์นพมาศ... ผู้สำรวจข้อมูล วันที่ 24/ สิงหาคม / 2566..... | ลงชื่อ..... <i>อริ ศักติมาตร</i> (ตัวบรรจง) หมายเลขโทรศัพท์..... 095-2127988..... ผู้ให้ข้อมูล วันที่ 24/ สิงหาคม / 2566 |

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ คือ รายชื่อของสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริกสูตรแม่ฝั้ว ซึ่งมีทั้งสิ้น ๗ คน ดังตาราง

รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

วันที่ ๒๐ เดือนพฤษภาคม พ.ศ.๒๕๖๕

ณ ๑ ถนนวิฑูรอุทิศ๑๒ ตำบลสะเตง อำเภอเมืองยะลา จังหวัดยะลา ๙๕๐๐๐

| ที่ | ชื่อ - สกุล | ที่อยู่ | ลายมือชื่อ |
|-----|-------------------------------|---|-------------------------|
| ๑ | นางสาว อรี ศักติมาศ | ๕๑ ถนนวิฑูรอุทิศ ๑๒ ตำบลสะเตง อำเภอเมืองยะลา จังหวัดยะลา ๙๕๐๐๐ | อรีย ศักติมาศ |
| ๒ | นาย บัญชา สัมบริบูรณ์ทรัพย์ | ๑ ถนนวิฑูรอุทิศ ๑๒ ตำบลสะเตง อำเภอเมืองยะลา จังหวัดยะลา ๙๕๐๐๐ | บัญชา สัมบริบูรณ์ทรัพย์ |
| ๓ | นาย อับดุลเลาะ สะเตาะ | ๑๖ ถนนวิฑูรอุทิศ ๑ ตำบลสะเตง อำเภอเมืองยะลา จังหวัดยะลา ๙๕๐๐๐ | อับดุลเลาะ สะเตาะ |
| ๔ | นาย อนุสิทธิ์ อามะ | ๑๒/๔ ถนนสีโรรส ๑ ตำบลสะเตง อำเภอเมืองยะลา จังหวัดยะลา ๙๕๐๐๐ | อนุสิทธิ์ อามะ |
| ๕ | นาย อับดุลเลาะ คาโฮ๊ะ | ๒๕ ถนนวิฑูรอุทิศ ๓ ตำบลสะเตง อำเภอเมืองยะลา จังหวัดยะลา ๙๕๐๐๐ | อับดุลเลาะ คาโฮ๊ะ |
| ๖ | นาง วิสัย เก้าอียน | ๔๓-๔๕ ถนนวิฑูรอุทิศ ๓ ตำบลสะเตง อำเภอเมืองยะลา จังหวัดยะลา ๙๕๐๐๐ | วิสัย เก้าอียน |
| ๗ | นางสาว โมมูเนาะห์ ทะยัตือราแม | ๑๕/๔ ถนนวิฑูรอุทิศ ๕ ตำบลสะเตง อำเภอเมืองยะลา จังหวัดยะลา ๙๕๐๐๐ | โมมูเนาะห์ |

หมายเหตุ

๑. กรุณาแนบรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน
๒. ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ(BCE) ทุกปีที่เสนอโครงการ



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อกลุ่ม กลุ่มวิสาหกิจชุมชนน้ำพริกสูตรแม่ฝั้ว....
ที่อยู่ เลขที่ ๑ ถนนวิบูลย์รุทศ.๑๒ ต.สะเตง อ.
.....เมือง.....จ.ยะลา.....
วันที่ ๑ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๖...

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

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

ข้าพเจ้า นางสาวอริ... ศักติมาตร ชื่อกลุ่ม.....วิสาหกิจชุมชนน้ำพริกสูตรแม่ฝั้ว.....และสมาชิกกลุ่ม/
ชุมชน จำนวน.....๗.....คนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
ดังนี้(ระบุได้มากกว่า ๑ เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

| เทคโนโลยี/องค์ความรู้ | ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ) |
|---|--|
| ๑.เทคโนโลยีการจัดการวัตถุดิบที่ถูกสุขลักษณะ | มีวัตถุดิบในการทำผลิตภัณฑ์ที่มี คุณภาพ ส่งผลให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มี คุณภาพ และลดการเน่าเสียของวัตถุดิบ |
| ๒.เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์โตปลา | ได้สูตรและกรรมวิธีการผลิตโตปลาแห้ง และน้ำพริกโตปลาเจที่เป็นที่ยอมรับ ของผู้บริโภค และสามารถนำไปผลิต เพื่อจำหน่ายทางการค้าได้ |
| ๓.เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์โตปลา | ทราบเทคโนโลยีในการยืดอายุการเก็บ ผลิตภัณฑ์โตปลาแห้ง และทราบอายุ การเก็บรักษา ซึ่งสามารถนำไปใช้ สำหรับการวางแผนเพื่อผลิต และ จำหน่ายได้ |

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้
สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(ผศ.วิภาดา มุรินทร์นพมาศ)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวอริ... ศักติมาตร)

ประธานกลุ่ม / ตัวแทนกลุ่ม