

แบบฟอร์ม

คลินิก
เทคโนโลยี



2
5
6
9

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน

Building Community Enterprise : BCE



แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้หน่วยงานด้าน 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) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริมวิถีคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน(Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม(Social Enterprise) ได้ในอนาคต

ปีที่	ขั้นตอนการพัฒนา/แนวทางเบื้องต้น		
	มาตรฐาน	โมเดลธุรกิจ	ธุรกิจเพื่อสังคม
๑	การให้ความรู้/เทคโนโลยี เพื่อเตรียมความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มผช.	การให้ความรู้/เทคโนโลยี เพื่อนำไปออกแบบโมเดลธุรกิจ	การให้ความรู้/เทคโนโลยี เพื่อเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม
๒	การยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และได้รับการรับรองมาตรฐานฯ	การนำโมเดลธุรกิจที่ออกแบบไว้แล้ว มาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์	การออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม มาใช้ดำเนินการในชุมชน และปรับปรุงให้เหมาะสมกับธุรกิจ และบริบทของพื้นที่
๓	การนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ไปจำหน่ายออกสู่เชิงพาณิชย์	การปรับปรุงโมเดลธุรกิจให้เหมาะสมกับธุรกิจ และนำไปใช้ประโยชน์ ในการขายสินค้าและบริการ	การนำโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม มาใช้ในการส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจ เพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม และติดตามผลการนำไปใช้

☒ โครงการใหม่

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน: มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

2. ชื่อโครงการ: โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์กุ้งทะเลพร้อมปรุง ด้วยเทคโนโลยีแปรรูปและการตลาดเชิงสร้างสรรค์ของชุมชนบ้านฉางกลาง จังหวัดตรัง

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) : ประมงพื้นบ้าน

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่ รับผิดชอบใน โครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง กับโครงการ ²
1. ชื่อ-สกุล ชมพูนุช โสมาลัย ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์ คณะ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง อีเมล so_chompunooch@hotmail.com โทรศัพท์ 062-9411856	หัวหน้าโครงการ พัฒนาคุณภาพ ผลิตภัณฑ์กุ้ง ทะเล	การพัฒนากระบวนการแปรรูป ผลิตภัณฑ์กุ้งพร้อมปรุงให้มี คุณภาพตามมาตรฐาน	ความเชี่ยวชาญ - วิเคราะห์คุณภาพทางด้าน จุลชีววิทยาในผลิตภัณฑ์ ประมง, การแปรรูปอาหาร ทะเล การพัฒนาผลิตภัณฑ์ จากสัตว์น้ำ
2. ชื่อ-สกุล ดร.อนันตนิช ชุมศรี ตำแหน่ง อาจารย์ คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการประมง อีเมล anantanit.ch@gmail.com โทรศัพท์ 089-4741903	ผู้ร่วมโครงการ	การจัดทำโมเดลธุรกิจ (Business model) แผน ธุรกิจ(Business plan) และ การวิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทาน	ความเชี่ยวชาญ การวิเคราะห์ทางสถิติขั้นสูง ด้วยโปรแกรม SPSS การพัฒนาเว็บแอปพลิเคชัน การวิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทาน
3. ชื่อ-สกุล ดร.อารีรัตน์ ว่องกีก ตำแหน่ง อาจารย์ คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการประมง อีเมล vongkoka@yao.com โทรศัพท์ 097-2455941	ผู้ร่วมโครงการ	การประเมินผลลัพธ์ ผลกระทบ	ความเชี่ยวชาญ Calculus, Numerical methods และ Math lab การประเมินผลลัพธ์ ผลกระทบ
4. ชื่อ-สกุล นุชนาถ ทับครุฑ ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สาขา บริหารธุรกิจ คณะ/วิทยาลัย วิทยาลัยการ โรงแรมและการท่องเที่ยว อีเมล: nutchanat.t@rmuts.ac.th โทรศัพท์ 089-7979535	ผู้ร่วมโครงการ	แผนธุรกิจ (Business plan)	ความเชี่ยวชาญ : การจัดการ ทรัพยากรมนุษย์ การพัฒนา ผู้ประกอบการ การวิเคราะห์ การตลาด
5. ชื่อ-สกุล นายหัสชัยปกรณ์ ปานมา ตำแหน่ง อาจารย์ คณะ/วิทยาลัย วิทยาลัย การโรงแรมและการท่องเที่ยว อีเมล: hussachaipakorn.p@rmuts.ac.th โทรศัพท์ 091-8914492	ผู้ร่วมโครงการ	การตลาด	ความเชี่ยวชาญ :การตลาด ดิจิทัล และอิเล็กทรอนิกส์, การออกแบบสื่อและการ สื่อสารเชิงสร้างสรรค์, การ สร้างแบรนด์

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 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- ☐ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ.....)
- ☞ *แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*
- ☒ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
- ☒ 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิชาหกิจชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)
- ☐ 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ☐ 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ☐ 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ ○ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่านหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค)
- ☐ 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน
- โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....
- หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ☐ ไม่เคยดำเนินการ
- ☐ เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

6. หลักการและเหตุผล :



กรณีโครงการใหม่

ชุมชนบ้านฉางหลวง ตั้งอยู่ในตำบลไม้ฝาด อำเภอสิเกา จังหวัดตรัง เป็นชุมชนชายฝั่งมุสลิมที่มีทรัพยากรทางทะเลอุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะ “กุ้งทะเล” ซึ่งเป็นสัตว์น้ำเศรษฐกิจที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง อุดมด้วยโปรตีน วิตามิน และแร่ธาตุสำคัญต่อร่างกาย (กรมประมง, 2566) ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมงพื้นบ้านและแปรรูปอาหารทะเล เช่น กุ้งแห้ง ปลาหวาน น้ำพริกกุ้ง และปลาแดดเดียว โดยใช้ภูมิปัญญาที่สืบทอดกันมายาวนานเพื่อสร้างรายได้และเพิ่มมูลค่าให้ทรัพยากรในท้องถิ่น ชุมชนตั้งอยู่ในเขตชายฝั่งที่มีแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติสำคัญของจังหวัดตรัง เช่น หาดปากเมง หาดยาว หาดหยงหลิง และเกาะลิบง ซึ่งมีนักท่องเที่ยวทั้งไทยและต่างชาติมาเยือนตลอดปี ทำให้ “ผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่น” กลายเป็นสินค้าที่มีศักยภาพสูงในการจำหน่ายเป็นของฝาก ของที่ระลึก หรือของกินสดใหม่จากท้องถิ่นที่สะท้อนเอกลักษณ์ชุมชน (สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดตรัง, 2566) ผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารทะเล เช่น กุ้ง ปลา และหมึก เมื่อถูกพัฒนาให้มีรูปแบบทันสมัย เช่น สินค้าพร้อมปรุงหรือพร้อมบริโภค (Ready-to-Cook / Ready-to-Eat) จะสามารถขยายตลาดจากนักท่องเที่ยวไปสู่ธุรกิจร้านอาหาร โรงแรม คาเฟ่ และร้านของฝากได้อย่างมีประสิทธิภาพ ปัจจุบันความต้องการบริโภคอาหารทะเลพร้อมปรุงในประเทศไทยเพิ่มสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยตลาดมีมูลค่ากว่า 45,000 ล้านบาท และเติบโตเฉลี่ยปีละ 8-10% (สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม, 2567) ผลิตภัณฑ์จากกุ้งที่ได้รับความนิยม เช่น ทอดมันกุ้งแช่แข็ง (Shrimp Cake/Donut), โรลกุ้งทอด (Shrimp Roll) และ กุ้งปรุงรส ล้วนตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคใหม่ที่ต้องการความสะดวก ปลอดภัย และคุณภาพสินค้า นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์กุ้งพร้อมปรุงยังเป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมในกลุ่มธุรกิจร้านอาหาร ร้านซีฟู้ด คาเฟ่ริมทะเล และผู้ค้ารายย่อย เช่น ร้านของทอดหน้าโรงเรียน หรือร้านอาหารตามตลาดนัด เนื่องจากสามารถปรุงและจำหน่ายได้รวดเร็ว มีรสชาติอร่อยสม่ำเสมอ และสร้างกำไรต่อหน่วยได้สูง

แม้ว่าชุมชนบ้านฉางหลวงจะมีวัตถุดิบกุ้งทะเลคุณภาพดีและมีศักยภาพในการผลิตอาหารทะเลแปรรูป แต่ยังคงประสบปัญหาในหลายด้าน ทั้งด้านกระบวนการผลิตและการตลาด โดยผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ยังไม่มีคุณภาพหลากหลาย สูตรและรสชาติไม่คงที่ ขาดองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปที่ถูกหลักวิทยาศาสตร์ ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาสั้นและคุณภาพไม่สม่ำเสมอ นอกจากนี้ สินค้ายังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานที่สำคัญ เช่น ฮาลาล (Halal), มผช. และ GMP ซึ่งเป็นปัจจัยจำเป็นต่อการสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค ในด้านการตลาดชุมชนยังขาดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาและออกแบบผลิตภัณฑ์ให้มีเอกลักษณ์โดดเด่น ที่สะท้อนอัตลักษณ์ชายฝั่งตรัง ขาดเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการสร้างมูลค่าเพิ่ม เช่น การใช้ระบบแช่เยือกแข็งเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ หรือเทคนิคบรรจุภัณฑ์ที่คงคุณภาพและความสดใหม่ ทำให้ไม่สามารถต่อยอดจากสินค้าพื้นบ้านไปสู่ผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ได้อย่างแท้จริง อีกทั้งช่องทางการตลาดยังจำกัดอยู่ในพื้นที่ท้องถิ่น ไม่สามารถเข้าถึงตลาดนักท่องเที่ยว ร้านอาหาร หรือช่องทางออนไลน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ของชุมชนยังไม่สามารถแข่งขันได้ในตลาดระดับจังหวัดและระดับภูมิภาค (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม, 2567)

แก้ไข้ปัญหาที่เกิดขึ้นและยกระดับศักยภาพของชุมชน โครงการนี้มุ่งใช้ วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) มาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์กุ้งทะเลให้กับกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลประมงพื้นบ้านฉางหลวง โดยมุ่งเน้นการถ่ายทอดองค์ความรู้และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีแปรรูปสมัยใหม่ที่เหมาะสมกับบริบทของชุมชน เช่น เทคโนโลยีการแช่เยือกแข็ง (Freezing) เพื่อยืดอายุเนื้อสัมผัสและความสดของกุ้ง รวมทั้งการบรรจุแบบสุญญากาศ (Vacuum Packaging) เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา ลดการปนเปื้อน และรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์โดยไม่ต้องใช้สารกันเสีย ควบคู่กันนั้น โครงการยังจะพัฒนากระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานความ

ปลอดภัยอาหารตามหลัก ฮาลาล (Halal), GMP (Good Manufacturing Practice) และ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) เพื่อสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค ทั้งในตลาดทั่วไปและตลาดอาหารมุสลิม พร้อมจัดทำคู่มือมาตรฐานการผลิต (Standard Work Instruction) เพื่อให้กลุ่มผู้ผลิตสามารถดำเนินการได้อย่างถูกต้องและยั่งยืน นอกจากนี้ยังส่งเสริมการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้มีเอกลักษณ์ชายฝั่งตรัง ผ่านการพัฒนาโลโก้ บรรจุภัณฑ์ และเรื่องราว (Product Storytelling) ที่สะท้อนความเป็นท้องถิ่น ในด้านการตลาด โครงการจะนำแนวคิด “การตลาดเชิงสร้างสรรค์ (Creative Marketing)” มาใช้ในการสร้างช่องทางจำหน่ายใหม่ เช่น ตลาดของฝากท้องถิ่น ร้านอาหาร ร้านคาเฟ่ชายฝั่ง และช่องทางออนไลน์ (Facebook, LINE, TikTok Shop) เพื่อขยายฐานลูกค้าและเพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มผู้ผลิตอย่างต่อเนื่อง ทั้งนี้ โครงการยังมุ่งพัฒนา “ต้นแบบธุรกิจเพื่อชุมชน (Business for Community)” ที่สามารถบริหารจัดการได้ด้วยตนเอง และต่อยอดสู่เศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน สอดคล้องกับนโยบายเศรษฐกิจ BCG (Bio-Circular-Green Economy) ที่เน้นการใช้ทรัพยากรท้องถิ่นอย่างรู้คุณค่าและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ, 2566; สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจจากฐานชีวภาพ, 2567)



ภาพที่ 1 กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลประมงพื้นบ้านฉางหลวง

ในขณะเดียวกัน แนวโน้มผู้บริโภคยุคใหม่ให้ความสำคัญกับอาหารที่มีแหล่งที่มาชัดเจน (Local Origin), ปลอดภัยและได้มาตรฐาน (Safety & Halal Food) และ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Sustainable Product) ซึ่งสอดคล้องกับกระแสเศรษฐกิจ BCG (Bio-Circular-Green Economy) และแนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนตามแพลตฟอร์ม BCE (Building Community Enterprise) การพัฒนา “ผลิตภัณฑ์กุ้งพร้อมปรุงแช่แข็งฮาลาลจากชุมชนบ้านฉางหลวง” จึงเป็นแนวทางสำคัญในการยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลท้องถิ่นให้มีคุณภาพ มาตรฐาน และสร้างมูลค่าเพิ่ม เพื่อเป็นสินค้าชุมชนที่สามารถแข่งขันในตลาดได้

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
1. ผลิตภัณฑ์กึ่งแปรรูปมีความหลากหลายน้อยและสูตรผลิตไม่คงที่	ถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนา “สูตรกึ่งพร้อมปรุง” ด้วยหลักวิทยาศาสตร์การอาหาร ทดลองปรับสูตรให้คงรสชาติและเนื้อสัมผัส โดยใช้กระบวนการทดสอบทางประสาทสัมผัส (Sensory Test) และการควบคุมอัตราส่วนวัตถุดิบอย่างเป็นระบบ
2. ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บสั้นและเสื่อมคุณภาพง่าย	ใช้เทคโนโลยี แช่เยือกแข็ง (Freezing) ร่วมกับการบรรจุแบบสุญญากาศ (Vacuum Packaging) เพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ ลดการปนเปื้อน และรักษาคุณภาพโดยไม่ใช้สารกันเสีย
3. ขาดมาตรฐานการผลิตที่ถูกหลักสุขาภิบาล	จัดอบรมและปรับปรุงสถานที่ผลิตให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP เบื้องต้น, มผช., และ Halal พร้อมจัดทำ “คู่มือกระบวนการผลิต” (Standard Work Instruction) ให้กับกลุ่มชุมชน
4. ขาดองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีและการบริหารจัดการผลิตภัณฑ์	ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้าน เทคโนโลยีแปรรูปอาหารทะเล และการจัดการคุณภาพ (Quality Control) รวมถึงการวางแผนต้นทุน-กำไร เพื่อให้ชุมชนสามารถบริหารจัดการธุรกิจได้ด้วยตนเอง
5. การตลาดยังจำกัดในพื้นที่และขาดการประชาสัมพันธ์	นำแนวคิด การตลาดเชิงสร้างสรรค์ (Creative Marketing) และ แพลตฟอร์ม BCE (Building Community Enterprise) มาประยุกต์ใช้ สร้างแบรนด์ “กึ่งพร้อมปรุงบ้านฉางกลาง” ออกแบบบรรจุภัณฑ์และโลโก้ ส่งเสริมการขายผ่านช่องทางออนไลน์และตลาดนักท่องเที่ยว
6. ขาดเอกลักษณ์ผลิตภัณฑ์และการออกแบบที่สะท้อนชุมชน	ออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าให้มีอัตลักษณ์ชายฝั่งตรัง (สี โลโก้ เรื่องราวชุมชน) เพื่อสร้างการจดจำในตลาดและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

กรณีโครงการต่อเนื่อง

นำเสนอผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นในแต่ละปีที่ได้รับงบประมาณ

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
นำเสนอแผนการดำเนินงานในปีที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ(ทุกปี)	สรุปผลการดำเนินงานตามแผนการดำเนินงานที่กำหนดไว้	สรุปตัวชี้วัด ผลผลิต ผลลัพธ์ และผลกระทบ และมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนาในโครงการ



ผลิตภัณฑ์ทอดมันกุ้งโดนัท
(Shrimp Donut Cake)



เกี้ยวกุ้งทอด / โรลกุ้งทอด
(Shrimp Crispy Roll)



ผลิตภัณฑ์คางกุ้งชุบแป้งทอด



น้ำหมักชีวภาพ

7. วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อพัฒนาต้นแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จากกุ้งพร้อมปรุงแช่แข็งให้มีคุณภาพตามมาตรฐานและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคบนฐานวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
2. เพื่อนำองค์ความรู้ เทคโนโลยี ด้าน วทน. ต่อยอดภูมิปัญญานำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์จากกุ้งพร้อมปรุงแช่แข็ง บ้านฉางหลวง ตรัง
3. เพื่อให้ชุมชนบ้านฉางหลวงได้มีความสามารถในการพัฒนาสินค้าเพื่อนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์และขยายช่องทางการตลาดเชิงสร้างสรรค์

8. กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย.....กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลประมงพื้นบ้านฉางหลวง.....
ชื่อผู้ประสานงาน.....นางพาติมะ เบ็ญหมุด.....เบอร์โทร.....094-4082494
พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย ละติจูด.....7°26'46.2"N.....ลองจิจูด.....99°21'08.8"E

9. ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

2569 - 2571.....

10. ห่วงโซ่คุณค่า(Value Chain) :

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



ภาพที่ 2 ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) ผลิตภัณฑ์กุ้งพร้อมปรุง

การดำเนินงานของโครงการ คณะทีมงานของโครงการจะดำเนินการวิเคราะห์ SWOT Analysis วิเคราะห์ปัญหา ความต้องการของชุมชนบ้านฉางหลวง ความต้องการของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์จากกุ้งพร้อมปรุงแช่แข็ง ประชุมระดมความคิดเห็นต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกุ้งพร้อมปรุงให้มีความหลากหลาย การใช้ประโยชน์จากเศษเหลือและพัฒนาคุณภาพให้เป็นไปตามมาตรฐานอาหาร เป็นเอกลักษณ์ของชุมชน ร่วมกันใช้องค์ความรู้ในการแก้ปัญหา พัฒนาต่อยอดให้เกิดเป็นต้นแบบการผลิตพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกุ้งพร้อมปรุงแช่แข็งให้มีคุณภาพ ด้วยองค์ความรู้ทั้ง 5 ข้อ ประกอบด้วย

1. องค์ความรู้ในการใช้ทรัพยากรกุ้งทะเลในพื้นที่ชายฝั่งบ้านฉางหลวง ด้วยกระบวนการจัดการวัตถุดิบ กุ้งสด ให้สะอาด มีคุณภาพ ปลอดภัย และมีรสชาติดี และรักษาความสดระหว่างขนส่ง เก็บรักษาด้วยความเย็นให้เพียงพอ ก่อนนำมาใช้ในขั้นตอนต่อไป (ต้นน้ำ) เป็นการบริหารจัดการวัตถุดิบที่มีให้คงความสดและเกิดประสิทธิภาพสูงสุด
2. องค์ความรู้ในด้านกระบวนการผลิต “กุ้งพร้อมปรุงแช่แข็ง” การใช้โดยใช้เทคโนโลยี เช่น การแช่เยือกแข็ง บรรจุแบบสุญญากาศ (Vacuum Packaging) ปรับสูตรผลิตภัณฑ์ให้รสชาติและคุณภาพคงที่ สะอาด ปลอดภัย ที่ถูกสุขลักษณะ เป็นไปตามมาตรฐาน ฮาลาล หรือ มผช. หรือ GMP เบื้องต้น (กลางน้ำ) เป็นกระบวนการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์
3. เทคโนโลยีการบรรจุ การยืดอายุการเก็บรักษา การออกแบบฉลากสินค้า แบนด์ผลิตภัณฑ์ (กลางน้ำ) เป็นกระบวนการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์

4. องค์ความรู้ในการคิดต้นทุนผลิต การตั้งราคาขาย การสร้างช่องทางการจัดจำหน่าย (ปลายทาง) เป็นกระบวนการพัฒนาด้านการตลาดของผลิตภัณฑ์ พัฒนาแบรนด์ “กุ้งพร้อมปรุงบ้านฉางหลวง” ใช้แนวทาง การตลาดเชิงสร้างสรรค์ (Creative Marketing)

การจัดการห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain) ที่คำนึงถึงความยั่งยืนด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม โดยมีการนำปัจจัยการขับเคลื่อนทางเศรษฐกิจได้แก่ บริหารจัดการความเสี่ยงในการดำเนินธุรกิจ ยกระดับมาตรฐานการผลิต ผลิตสินค้าตรงความต้องการของกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย ลูกค้าต้องการผลิตภัณฑ์/บริการที่ยั่งยืน และการนำเทคโนโลยี/นวัตกรรมมาใช้ในการดำเนินธุรกิจ ส่งผลให้เกิดผลกระทบทางเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อมที่คาดว่าจะเกิดขึ้น ดังนี้

1) **มิติด้านเศรษฐกิจ** ส่งผลประโยชน์ด้านเศรษฐกิจได้แก่ 1.1) รายได้ของผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อุปทานจากการจำหน่ายรายได้จากการขายกุ้งสด จำหน่ายผลิตภัณฑ์จากกุ้งพร้อมปรุงแช่แข็งแต่ละชนิด 1.2) ผลิตภัณฑ์สามารถผลิตได้ต่อเนื่องจากทุกออเดอร์ 1.3) การจ้างงานในพื้นที่ในส่วนของการผลิตกุ้งพร้อมปรุง อย่างน้อย 7 คน 1.4) ลดค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมพัฒนาอาชีพของภาคีเครือข่าย (สำนักงานพัฒนาชุมชน/ประมงจังหวัด) และ 1.5) สามารถนำวัตถุดิบที่เป็นเศษเหลือไปแปรรูปที่สามารถสร้างมูลค่าได้

2) **มิติด้านสังคม** จากการดำเนินงานวิจัยส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมิติทางสังคม ได้แก่ 2.1) กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และร่วมกันแก้ไขปัญหาภายในกลุ่ม 2.2) กลุ่มมีความรู้ในการจัดการธุรกิจผลิตผลิตภัณฑ์กุ้งทะเล 2.3) เกิดความภาคภูมิใจในการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปสัตว์น้ำ 2.4) มีการรวมกลุ่มกันเพื่อสร้างอาชีพเสริมที่อยู่บนฐานทรัพยากรในพื้นที่ และ 2.5) ชุมชนมีความเข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้ ไม่เกิดการเคลื่อนย้ายแรงงานออกนอกพื้นที่

3) **มิติด้านสิ่งแวดล้อม** จากการดำเนินงานวิจัยส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมิติทางสิ่งแวดล้อมได้แก่ หน่วยงาน อบต.ลดต้นทุนในการดูแลสภาพแวดล้อมของชุมชนในการกำจัดกลิ่นและของเสียจากกระบวนการผลิต

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

นำเสนอโมเดลธุรกิจ(Business Model Canvas) และแผนธุรกิจ(Business Plan) ในการพัฒนาสินค้าและบริการของผู้ประกอบการตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

Business Model Canvas (BMC)

(6) หุ่นส่วน/ภาคี ร่วม  - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง (ที่ปรึกษาด้านวทน.) - สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด	(7) กิจกรรมหลัก  - คัดเลือกวัตถุดิบและควบคุมคุณภาพก่อนการผลิต - แปรรูปกุ้งทะเลด้วยเทคโนโลยีเยือกแข็งและบรรจุสุญญากาศ - ตรวจสอบคุณภาพตามมาตรฐานอาหารปลอดภัย - ออกแบบบรรจุภัณฑ์และสื่อประชาสัมพันธ์	2) คุณค่าสินค้า/บริการ  - ผลิตภัณฑ์ “กุ้งพร้อมปรุงแช่แข็ง” ที่มีรสชาติอร่อย สดใหม่ และปลอดภัย - ผลิตจากกุ้งทะเลแท้จากชุมชนชายฝั่งตรัง ผ่านเทคโนโลยีแช่เยือกแข็ง (	(3) ความสัมพันธ์กับลูกค้า  - เน้นความไว้วางใจในคุณภาพและมาตรฐานความปลอดภัย - มีบริการหลังการขาย เช่น แนะนำวิธีทอด-เก็บรักษา - ใช้สื่อโซเชียลประชาสัมพันธ์และตอบกลับลูกค้าแบบใกล้ชิด	(1) กลุ่มลูกค้า  - กลุ่มครัวเรือนและผู้บริโภคทั่วไปที่ต้องการอาหารสะดวกพร้อมปรุง - ร้านอาหาร โรงแรม และคาเฟ่ในจังหวัดตรัง และพื้นที่ท่องเที่ยวชายฝั่งอันดามัน - ร้านค้าของฝาก ของที่ระลึกในจังหวัดตรัง
--	---	---	--	---

ตรัง (สนับสนุนมาตรฐาน มผช.) - สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามตรัง (ให้คำปรึกษาด้านฮาลาล) - พาณิชย์จังหวัด / ททท.ตรัง (ช่องทางตลาดของฝากและนักท่องเที่ยว) - องค์การบริหารส่วนตำบลไม้ฝาด (สนับสนุนพื้นที่และกิจกรรมชุมชน)	• บริหารการตลาดทั้งออฟไลน์และออนไลน์ (8) ทรัพยากร  • วัตถุดิบกุ้งทะเลคุณภาพดีจากประมงพื้นบ้าน • เครื่องมือแปรรูป (เครื่องแช่เยือกแข็ง, เครื่องบรรจุสุญญากาศ) • บุคลากรในชุมชนที่มีความรู้ด้านการผลิตและสุขาภิบาลอาหาร • มาตรฐาน Halal / GMP / มผช. • แปรนด์ “กุ้งพร้อมปรุงบ้านฉางหลวง”	Freezing) และบรรจุสุญญากาศ • ได้มาตรฐาน Halal / มผช. / GMP • สะท้อนอัตลักษณ์ชายฝั่งตรัง “รสชาติแห่งท้องทะเลท้องถิ่น” การพัฒนาคุณภาพชีวิต ของชุมชนชายฝั่งให้มีคุณภาพชีวิตที่ดียิ่งขึ้น 5. เป็นการกระจายรายได้ ชุมชน สร้างงาน สร้างอาชีพให้คนระดับฐานรากและเป็นการใช้ทรัพยากรท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด	• จัดกิจกรรมชิมฟรี / โปรโมชันในงานท้องถิ่น (4) ช่องทางการเข้าถึงสินค้า  • ช่องทางออฟไลน์: ตลาดท้องถิ่น ร้านอาหารชายฝั่ง ร้านของฝากตรัง • ช่องทางออนไลน์: Facebook Page “กุ้งพร้อมปรุงบ้านฉางหลวง”, LINE OA, TikTok Shop, Shopee • ช่องทาง B2B: โรงแรม ร้านอาหาร และผู้ค้าส่งอาหารแช่แข็ง	• กลุ่มมุสลิมที่บริโภคอาหารฮาลาล • ผู้บริโภคช่องทางออนไลน์ (Facebook, LINE OA, TikTok Shop, Shopee)
(9) โครงสร้างต้นทุน • ค่าวัตถุดิบกุ้งทะเลและเครื่องปรุง • ค่าแรงและการบรรจุ • ค่าใช้จ่ายด้านพลังงานและเครื่องมือแปรรูป • ค่าบรรจุภัณฑ์ โลโก้ และสื่อประชาสัมพันธ์ • ค่าอบรม-พัฒนามาตรฐาน และติดตามคุณภาพ		(5) รายได้หลัก • รายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กุ้งพร้อมปรุง ผลิตภัณฑ์ทอดมันกุ้งโดนัท (Shrimp Donut Cake) เกี้ยวกุ้งทอด / โรลกุ้งทอด (Shrimp Crispy Roll) ,ผลิตภัณฑ์คางกุ้งชุบแป้งทอด, น้ำหมักชีวภาพ) • รายได้จากออเดอร์ร้านอาหารและโรงแรม (B2B) • รายได้จากช่องทางออนไลน์และการขายของฝาก • อนาคตสามารถขยายรายได้จากผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น “กุ้งบอลฮาลาล”บ้านฉางหลวง “ซอสจิ้มกุ้งพร้อมปรุง”		



โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์กุ้งทะเลพร้อมปรุง ด้วยเทคโนโลยีและการตลาดเชิงสร้างสรรค์



ชื่อสถานประกอบการ กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลบ้านฉางหลวง ที่ตั้ง 15/1 ม.5 ต.ไม้ฝาด อ.สิเกา จ.ตรัง

ที่มาและปัญหา

- ผลิตภัณฑ์กุ้งแปรรูปไม่มีความหลากหลาย
- คุณภาพและสูตรผลิตไม่คงที่
- ขาดองค์ความรู้ด้านการแปรรูปและการเก็บรักษา
- ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน
- ไม่มีตลาดรองรับที่แท้จริง



(Ready-to-Cook / Ready-to-Eat)



ต้นน้ำ

การจัดการวัตถุดิบกุ้งสด/ประมงพื้นบ้าน



กลางน้ำ

ผลิตภัณฑ์จากกุ้งทะเลพร้อมปรุงแช่แข็ง
ผลิตภัณฑ์(Shrimp Donut Cake) / (Shrimp Crispy Roll)
เทคโนโลยีFreezing/Vacuum Vacuum packaging



ปลายน้ำ

รับรองมาตรฐาน/การตลาด
ต้นทุน/การสร้างแบรนด์/
เพจ/ชุมชนต้นแบบ/การตลาดที่แท้จริง



เป้าหมายที่ต้องการทำให้สำเร็จ



ปีที่ 1

พัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยี



ปีที่ 2

สร้างแบรนด์และขยายตลาดกุ้งพร้อมปรุงชุมชนชายฝั่งจริง



ปีที่ 3

พัฒนาโมเดลธุรกิจชุมชน สร้างเครือข่ายรายได้และความยั่งยืนทางเศรษฐกิจ

กิจกรรมที่เราต้องทำ

- ถ่ายทอดเทคโนโลยีแปรรูปและการเก็บรักษากุ้งทะเล
- พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์กุ้งพร้อมปรุงให้คุณภาพคงที่
- ยกระดับมาตรฐานการผลิต (อย่างน้อย 1 มาตรฐาน)
- ออกแบบบรรจุภัณฑ์และสร้างแบรนด์สินค้าชุมชน
- ส่งเสริมการตลาดเชิงสร้างสรรค์และช่องทางออนไลน์
- ประเมินผลและขยายผลสู่ชุมชนชายฝั่งอื่น

แนวทางแก้ไขปัญหาดังกล่าวด้วย วทน.

- ถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนา “สูตรกุ้งทะเลพร้อมปรุง”
- ใช้เทคโนโลยี แช่เยือกแข็ง/บรรจุแบบสุญญากาศ
- จัดอบรมและปรับปรุงสถานที่ผลิตให้สอดคล้องกับมาตรฐาน
- ทำการตลาดเชิงสร้างสรรค์
- ออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าให้มีอัตลักษณ์

วัตถุประสงค์



ผลผลิต

ปีที่

1

ได้สูตรผลิตภัณฑ์เทคโนโลยีแปรรูป

2

แบรนด์/ช่องทางการจำหน่าย

3

ระบบการจัดการธุรกิจชุมชนการรับรองมาตรฐาน

รายได้

กลุ่มเป้าหมาย

ผู้บริโภคคนเมือง
ธุรกิจร้านอาหาร
ภัตตาคาร

งบประมาณ
250,000 บาท

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			
ปีที่ 1 มาตรฐาน และคุณภาพ วัตถุดิบ โดย พัฒนางค์ความรู้ และระบบการผลิตให้ได้ มาตรฐาน 1) องค์ความรู้การจัดการวัตถุดิบกุ้งทะเลให้รักษา สภาพความสดให้นาน 2) องค์ความรู้ใน กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์จากกุ้งทะเล จากวัตถุดิบ กุ้งสด ให้สะอาด มี คุณภาพ สูตรการผลิตผลิตภัณฑ์ ทอดมันกุ้งโดนัท (Shrimp Donut Cake) เกี้ยวกุ้งทอด / โรลกุ้งทอด (Shrimp Crispy Roll) ด้วยการผลิต ที่ถูกสุขลักษณะ 3) องค์ความรู้ใน การนำเทคโนโลยี การให้ความเย็น ด้วยอุณหภูมิต่ำ เทคโนโลยีการ บรรจุ ช่วยการยืดอายุการเก็บรักษา 4) ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการผลิตที่ถูก	↔												179,950	• รศ.ชมพูนุช โสมาลัย • ดร.อนันต นิธิ ชุมศรี • ดร.อารีรัตน์ ว่องกีก • ผศ.นุชนา รท ทับครุฑ • นายหัสชัยปกรณ์ ปานมา	บรรยาย+ปฏิบัติ

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			
สุขลักษณะและการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน มผช. / Halal															
ปีที่ 2 โมเดลธุรกิจการตลาด 1) องค์ความรู้ในการวิเคราะห์ต้นทุนและควบคุมค่าทางเศรษฐกิจของผลิตภัณฑ์ โดยเก็บข้อมูลต้นทุน ยอดขาย กำไรของผลผลิต และ วิเคราะห์ราคาขาย ทดลองจำหน่าย และเปรียบเทียบ ก่อน-หลังการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 2) การสร้างแบรนด์และบรรจุภัณฑ์ (Packaging Design)การสร้างเพจประชาสัมพันธ์ 3) การตลาดเชิงสร้างสรรค์และสื่อออนไลน์ (Facebook, TikTok, Shopee) และโลจิสติกส์ของการขนส่งสินค้า 4) องค์ความรู้การเพิ่มมูลค่าจากเศษเหลือในกระบวนการผลิต													250,000	• รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์ • ดร.อนันตนิจ ชุมศรี • ดร.อารีรัตน์ ว่องกีก • ผศ.นุชนา รด ทับครุฑ • นายหัสชัย ปกรณ์ปานมา	บรรยาย+ปฏิบัติ

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			
เช่น คางกุ้งทอด เปลือกกุ้งทำน้ำ หมักชีวภาพ พร้อมวิเคราะห์ ต้นทุนและทดลอง ขาย															
ปีที่ 3 ธุรกิจชุมชน เข้มแข็งและยั่งยืน ขยายตลาดและ สร้างระบบธุรกิจ เพื่อชุมชน กิจกรรมการ วิเคราะห์ตลาด 1) การพัฒนาให้ ชุมชนต้นแบบ การวางระบบ ธุรกิจเพื่อชุมชน การควบคุม คุณภาพต่อเนื่อง (QC/QA) 2) สร้างเครือข่าย ธุรกิจเพื่อสังคม ด้านอาหารทะเล อย่างยั่งยืนการ ถ่ายทอดให้กลุ่ม ใหม่ที่ต้องการ เรียนรู้ในการผลิต ผลิตภัณฑ์จากกุ้ง ทะเลพร้อมปรุง แช่แข็งที่มี มาตรฐาน 3) ประเมินผล กระทบทาง เศรษฐกิจและ สังคมของกลุ่มที่ เกิดขึ้น													250,000	• รศ.ชมพูนุช โสมสิทธิ์ • ดร.อนันต์ นิจ ชุมศรี • ดร.อารี รัตน์ ว่องกีก • ผศ.นุชนา รณ ทับครุฑ • นายหัสชัย ปกรณ ปาน มา	บรรยาย+ ปฏิบัติ
สรุปงบประมาณ	179,950				250,000				250,000				679,950		

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ (สอดคล้องกับเป้าหมายของแพลตฟอร์ม)

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	วิธีการดำเนินงาน
กิจกรรมที่ 1 ถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการวัตถุดิบกุ้งทะเลให้รักษาความสดให้นาน													10,750	- รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์ - ดร.อนันตนิจ ชุมศรี - ดร.อารีรัตน์ ว่องกีก	บรรยาย+ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 2 ถ่ายทอดองค์ความรู้กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จากกุ้งทะเล (Shrimp Donut Cake / Shrimp Crispy Roll)													59,500	- รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์ - ดร.อนันตนิจ ชุมศรี - ดร.อารีรัตน์ ว่องกีก	บรรยาย+ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 3 ถ่ายทอดองค์ความรู้การใช้เทคโนโลยีความเย็นและบรรจุเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์/การตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางด้าน จุลชีววิทยา คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์กุ้ง													69,700	- รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์ - ดร.อนันตนิจ ชุมศรี - ดร.อารีรัตน์ ว่องกีก - ผศ.นุชนารถ ทับครุฑ - นายหัสชัย ปกรณ์ ปานมา	บรรยาย+ปฏิบัติ
25กิจกรรมที่ 4 ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการผลิตที่ถูกสุขลักษณะและการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน มผช. / Halal													40,000	- รศ.ชมพูนุช โสมาลีย์ - ดร.อนันตนิจ ชุมศรี - ดร.อารีรัตน์ ว่องกีก - ผศ.นุชนารถ ทับครุฑ - นายหัสชัย ปกรณ์ ปานมา	บรรยาย+ปฏิบัติ
สรุปงบประมาณ													179,950		

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	15	15	15
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้ เทคโนโลยี)	เรื่อง	4	2	2
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	3	3	3
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	15	15	15
6. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ	เท่า	1	1	1
7. อื่น ๆ (ผลิตภัณฑ์จากกุ้งทะเล)	ชนิด	4		
เข้าสู่มาตรฐาน	มาตรฐาน		1	
ช่องทางการจัดจำหน่าย ตลาด	ช่องทาง		2	2

14. หน่วยงานสนับสนุน :

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุนโครงการ	รูปแบบการสนับสนุน ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ
1. วิทยาลัยชุมชน 2. หัวหน้าชุมชน/อบต. 3. สำนักงานเกษตร อำเภอ/จังหวัด 4. สำนักพัฒนาชุมชน อำเภอ/จังหวัด 5. สำนักงานสาธารณสุข จังหวัด 6. ประชารัฐ	1. เป็นเครือข่ายที่ช่วยเหลือกัน 2. นำผลิตภัณฑ์ของกลุ่มเข้าสู่แผนการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนของตำบล 3. ให้กลุ่มมาออกงาน จัดโชว์ จำหน่ายผลิตภัณฑ์เทศกาลต่าง ๆ 4. จัดกิจกรรมพัฒนากลุ่มในด้านต่าง ๆ 5. เป็นที่ปรึกษาเรื่องสถานที่ผลิต 6. ให้แหล่งวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์

15. ผลกระทบ : (แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดขึ้นกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ) โปรดระบุ

- รายได้ของผู้ที่เกี่ยวข้องในห่วงโซ่อุปทานจากการจำหน่ายรายได้จากการขายกุ้งสด รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์กุ้งพร้อมปรุงแช่แข็งแต่ละชนิด

- สามารถนำวัตถุดิบที่เป็นเศษเหลือไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ได้ สามารถสร้างมูลค่าได้

ลดรายจ่าย (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ) โปรดระบุ

- ลดการสูญเสียของ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้คุณภาพเนื่องจากฝนตก

- การจ้างงานแรงงานในพื้นที่ในส่วนของผลิตภัณฑ์กุ้งพร้อมปรุง อย่างน้อย 7 คน

- ลดค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรมพัฒนาอาชีพของภาคีเครือข่าย (สำนักงานพัฒนาชุมชน/ประมงจังหวัด)

- ลดระยะเวลาในการทำงาน

15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรดระบุ

- กลุ่มแม่บ้าน/กลุ่มวิสาหกิจได้เกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้และร่วมกันแก้ไขปัญหาภายในกลุ่ม
- กลุ่มแม่บ้าน/กลุ่มวิสาหกิจมีความรู้ในการจัดการธุรกิจผลิตภัณฑ์กุ้งพร้อมปรุงแช่แข็ง
- เกิดความภาคภูมิใจในการสืบทอดภูมิปัญญาท้องถิ่นในการแปรรูปสัตว์น้ำ
- มีการรวมกลุ่มกันเพื่อสร้างอาชีพเสริมที่อยู่บนฐานทรัพยากรในพื้นที่ และเกิดการใช้วัตถุดิบที่มีสดใหม่
- ชุมชนมีความเข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้ ไม่เกิดการเคลื่อนย้ายแรงงานออกนอกพื้นที่

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรดระบุ

จากการดำเนินงานวิจัยส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงมิติทางสิ่งแวดล้อมได้แก่ หน่วยงาน อบต.ลดต้นทุนในการดูแลสภาพแวดล้อมของชุมชนในการกำจัดกลิ่นและของเสียจากกระบวนการผลิต

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น679,950..... บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ. 2569.....จำนวน.....179,950..... บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. 2570.....จำนวน.....250,000..... บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. 2571.....จำนวน.....250,000..... บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

ปีงบประมาณ พ.ศ...2569..... ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน.....179,950..... บาท ประกอบด้วย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
กิจกรรมที่ 1 ถ่ายทอดองค์ความรู้การจัดการวัตถุดิบกุ้งทะเลให้รักษาความสดให้นาน	ค่าตอบแทนวิทยากร	6 ชม. * 1 คน * 1 วัน	600	3,600
	ค่าอาหารกลางวัน	15 คน * 1 มื้อ * 1 วัน	120	1,800
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	15 คน * 2 มื้อ * 1 วัน	30	900
	ค่าชุดเชยยานพาหนะ	1 คัน * 1 ครั้ง	200	200
	ค่าจ้างเก็บแบบประเมินก่อนหลัง	15 ชุด	100	1,500
	ค่าวัสดุสำนักงาน	1 ชุด	2,000	2,000
	เอกสารและสื่ออบรม	15 ชุด	50	750
	รวมกิจกรรมที่ 1			10,750
กิจกรรมที่ 2 ถ่ายทอดองค์ความรู้กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จากกุ้งทะเล (Shrimp Donut Cake / Shrimp Crispy Roll)	ค่าตอบแทนวิทยากร	6 ชม. * 1 คน * 2 วัน	600	7,200
	ค่าอาหารกลางวัน	15 คน * 1 มื้อ * 2 วัน	120	3,600
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	15 คน * 2 มื้อ * 2 วัน	30	1,800
	ค่าชุดเชยยานพาหนะ	1 คัน * 2 ครั้ง	200	400
	ค่าจ้างทำพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบกุ้งทะเลพร้อมปรุง	2 ผลิตภัณฑ์	5,000	10,000
	ค่าจ้างเก็บแบบประเมินก่อนหลัง	15 ชุด	100	1,500
	ค่าอุปกรณ์ในกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์	1 ชุด	10,000	10,000
	ค่าอุปกรณ์ในการเก็บรักษาคุณภาพวัตถุดิบ	1 ชุด	10,000	10,000
	ค่าวัตถุดิบ วัสดุต่าง ๆ	1 ชุด	15,000	15,000
	รวมกิจกรรมที่ 2			59,500

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
กิจกรรมที่ 3 ถ่ายทอดองค์ความรู้การใช้เทคโนโลยีความเย็นและบรรจุเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์/การตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางด้านจุลชีววิทยา คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์	ค่าตอบแทนวิทยากร	6 ชม. * 1 คน * 1 วัน	600	3,600
	ค่าอาหารกลางวัน	15 คน * 1 มื้อ * 1 วัน	120	1,800
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	15 คน * 2 มื้อ * 1 วัน	30	900
	ค่าตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางด้านจุลชีววิทยาของผลิตภัณฑ์	1 ชุด	13,000	13,000
	ค่าชดเชยยานพาหนะ	1 คัน * 1 ครั้ง	200	200
	การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ	2 ชุด	9,000	18,000
	อุปกรณ์ในการให้ความเย็น	1 ชุด	17,000	17,000
	ค่าตัวอย่างผลิตภัณฑ์	1 ชุด	5,000	5,000
	วัสดุในครัว	1 ชุด	10,200	10,200
	รวมกิจกรรมที่ 3			69,700
	กิจกรรมที่ 4 ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการผลิตที่ถูกสุขลักษณะและการยกระดับมาตรฐาน GMP / มผช. / Halal	ค่าตอบแทนวิทยากร	6 ชม. * 1 คน * 1 วัน	600
ค่าอาหารกลางวัน		15 คน * 1 มื้อ * 1 วัน	120	1,800
ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง		15 คน * 2 มื้อ * 1 วัน	30	900
ค่าชดเชยยานพาหนะ		1 คัน * 1 ครั้ง	200	200
ค่าจ้างเก็บแบบประเมินความพึงพอใจ		15 ชุด	100	1,500
ค่าจ้างปรับปรุงสถานที่ผลิต		1 ชุด	20,000	20,000
ค่าบรรจุภัณฑ์		1 ชุด	5,000	5,000
ค่าอุปกรณ์ใช้ในการยืดอายุการเก็บรักษา		1 ชุด	7,000	7,000
รวมกิจกรรมที่ 4			40,000	
รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น				179,950

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ (ระบุที่มาของตัวเลข และแสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน)
- (4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือส่งจากหน่วยงาน ภายใน 15 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (ภายในวันที่ 15 ตุลาคม) หรือนับจากวันสิ้นสุดระยะเวลาดำเนินโครงการ (กรณีขอขยายเวลา) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย โดยต้องแจ้งให้ สป.อว. ทราบล่วงหน้าและต้องระบุเหตุผลไว้ในหนังสือจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ถึง สป.อว. ให้ชัดเจน
- (5) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนามในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม แจ้งให้ สป.อว. ทราบ ก่อนสิ้นสุดระยะเวลาดำเนินโครงการ ไม่เกิน 15 วัน เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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



(รศ.ชมนุช โสมาลัย)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง รองศาสตราจารย์.....



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ.....2569..

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย (ชื่อ นามสกุล).....รศ.ชนพูน โสมวลี.....มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ.....กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลประมงพื้นบ้านฉางหลวง ที่ตั้งสถานประกอบการ.....15/1 ม.5 ต.ไม้ฝาด อ.สีดา จ.ตรัง

พิกัดละติจูด :.....7°26'46.2"N..... ลองจิจูด :.....99°21'08.8"E.....

ชื่อประธาน.....นางพาติมะ เบ็ญหมุด.....เบอร์โทร.....094-4082494.....

ชื่อผู้ประสานงาน.....รศ.ชนพูน โสมวลี.....เบอร์โทร.....062-9411856.....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

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

☐ วิสาหกิจชุมชน ☐ สหกรณ์ ☒ กลุ่มอาชีพ ☐ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน

☐ ผู้ประกอบการรายเดียว

จำนวนสมาชิก.....8.....คน ปีที่ก่อตั้ง.....2562.....ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ.....6.....ปี ทุนจดทะเบียน.....7,000.....บาท

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์.....ทอดมันกุ้งโดนัท.....ยอดขายต่อเดือน.....7,000-12,000.....รายได้ต่อเดือน.....5,000.....บาท

ชื่อผลิตภัณฑ์.....เกี๊ยวกุ้งทอด.....ยอดขายต่อเดือน.....5,000.....รายได้ต่อเดือน.....3,000.....บาท

กลุ่มลูกค้า.....แม่บ้าน ร้านค้า นักท่องเที่ยว.....

แหล่งจำหน่ายสินค้า(ออฟไลน์/ออนไลน์).....100/0.....

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วทน.
1. ผลิตภัณฑ์กุ้งแปรรูปมีความหลากหลายน้อยและสูตรผลิตไม่คงที่	ถ่ายทอดองค์ความรู้การพัฒนา “สูตรกุ้งทะเลพร้อมปรุง” ด้วยหลักวิทยาศาสตร์การอาหาร ทดลองปรับปรุงให้คงรสชาติและเนื้อสัมผัส โดยใช้กระบวนการทดสอบทางประสาทสัมผัส (Sensory Test) และการควบคุมอัตราส่วนวัตถุดิบอย่างเป็นระบบ
2. ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บสั้นและเสื่อมคุณภาพง่าย ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิต	ใช้เทคโนโลยี แชเยือกแข็ง (Freezing) ร่วมกับ การบรรจุแบบสุญญากาศ (Vacuum Packaging) เพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ ลดการปนเปื้อน และรักษาคุณภาพโดยไม่ใช้สารกันเสีย จัดอบรมและปรับปรุงสถานที่ผลิตให้สอดคล้องกับมาตรฐาน
3. ตลาดยังจำกัดในพื้นที่และยังไม่มีที่รู้จักและขาดความเป็นอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ชุมชน	ทำการตลาดเชิงสร้างสรรค์สร้างแบรนด์ พัฒนาช่องทางจำหน่าย และขยายตลาดใหม่ จัดการประชาสัมพันธ์เพิ่ม

ลงชื่อ..... (ตัวบรรจง)

หมายเลขโทรศัพท์.....062-9411856.....

ผู้สำรวจข้อมูล

วันที่.....2/12/68.....

ลงชื่อ.....นางพาติมะ เบ็ญหมุด.....

หมายเลขโทรศัพท์.....094-4082494.....

ผู้ให้ข้อมูล

วันที่.....2/12/2568.....



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อ กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลประมงพื้นบ้านฉางหลวง
ที่อยู่ ๑๕/๑ ม.๕ ต.ไม้ฝาด อ.สิเกา จ.ตรัง

วันที่ ๒ เดือน ธันวาคม พ.ศ ๒๕๖๘

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

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

ข้าพเจ้า นางฟาติมะ เบ็ญหมุด ชื่อกลุ่ม กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลประมงพื้นบ้านฉางหลวง และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน ๘ คน ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
๑. กระบวนการจัดการวัตถุดิบกุ้งสด ให้สะอาด มีคุณภาพและใช้ประโยชน์จากเศษเหลือ	ลดรายจ่าย
๒. กระบวนการผลิต การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากกุ้งทะเลด้วยการผลิตที่ถูกต้องลักษณะ	เพิ่มรายได้
๓. สูตรและเทคโนโลยีการแช่แข็ง การบรรจุแบบสุญญากาศมาใช้ในการเก็บรักษา	เพิ่มรายได้/ลดรายจ่าย
๔. เทคโนโลยีการบรรจุ การยืดอายุการเก็บรักษา การออกแบบฉลากสินค้า แปรนต์ผลิตภัณฑ์	มาตรฐาน
๕. คุณภาพทางด้านเคมี จุลชีววิทยา ด้านกายภาพ คุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์กุ้งทะเลพร้อมปรุง	มาตรฐาน

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(รศ.ชมพูนุช โสมาลัย)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ขอแสดงความนับถือ

(นางฟาติมะ เบ็ญหมุด)

ประธานกลุ่ม / ตัวแทนกลุ่ม

สมาชิก

1. น.ส.ฟาติมะ เบ็ญหมุด
2. นางสาวรัตน์ บุสมินนธ์
3. น.ส.สียะ เม็นหมุด
4. นางจ๊ะ กิ่งเกาะยาว
5. นางสมทรง ชูทอง
6. น.ส.สิริวิภา ชูเวช
7. นางวันเพ็ญ พรหมประดิษฐ์
8. นางมะหนาบ หนะอิน

ขผ. ๐๒



หนังสือสำคัญแสดงการขึ้นทะเบียนชุมชนชายฝั่ง
กรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง

หนังสือสำคัญฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลประมงพื้นบ้านฉางกลาง

ได้ขึ้นทะเบียนเป็นชุมชนชายฝั่ง ตามมาตรา ๑๖ แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมการบริหารจัดการ
ทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง พ.ศ. ๒๕๕๘ ณ จังหวัด _____ ครั้ง _____
ตั้งแต่วันที่ ๒๑ เดือน ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๔ เป็นต้นไป

ออกให้ ณ วันที่ ๖ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๕



(นายโสภณ ทองดี)
อธิบดีกรมทรัพยากรทางทะเลและชายฝั่ง