

แบบฟอร์ม



2
5
6
9

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
Building Community Enterprise : BCE



แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้หน่วยงานระดับจังหวัด หน่วยงาน การบริหารจัดการ การตลาด ยกกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า(Product) และบริการ(Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า(ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน(Quality & Standard) มีกระบวนการ ในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ(Business model) และแผนธุรกิจ(Business plan) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์ และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริมวิถีคิดและการ ดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน(Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม(Social Enterprise) ได้ในอนาคต

ปีที่	ขั้นตอนการพัฒนา/แนวทางเบื้องต้น		
	มาตรฐาน	โมเดลธุรกิจ	ธุรกิจเพื่อสังคม
๑	การให้ความรู้/เทคโนโลยี เพื่อเตรียมความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP ออย. 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 :มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
2. ชื่อโครงการ :โครงการยกระดับห่วงโซ่คุณค่าการแปรรูปประมงพื้นบ้านตำบลพุมเรียงสู่ธุรกิจเพื่อสังคม
3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) : ประมงพื้นบ้าน
4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่ รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
ผศ.มนาลี ศรีเปารยะ เบอร์โทร087-4699894 อีเมล manolee.sri@sru.ac.th	หัวหน้าโครงการ บริหารจัดการทุก กิจกรรมทั้งระบบ วางระบบมาตรฐาน GMP/อย./มผช. สุขาภิบาล และ QC/QA นำทีมพัฒนาสูตรอาหาร บรรจุภัณฑ์ และการควบคุมคุณภาพ บริหารงานตลาด ช่องทางออนไลน์ บรรจุภัณฑ์ และการสร้างอัตลักษณ์ สินค้า ประสานงานภาคีเครือข่าย หน่วยงาน รัฐ และชุมชน	เศรษฐศาสตร์ทรัพยากรและเศรษฐศาสตร์ ชุมชน การวิเคราะห์ต้นทุน-ผลตอบแทน และ ต้นทุนสังคม การประเมินความคุ้มค่าทางเศรษฐศาสตร์ ของผลิตภัณฑ์อาหารและกระบวนการผลิต การวิเคราะห์ห่วงโซ่คุณค่าและโซ่อุปทาน ผลิตภัณฑ์ประมงพื้นบ้าน การออกแบบระบบพัฒนาเศรษฐกิจพื้นที่ แบบมีส่วนร่วม การวิจัยเชิงพื้นที่ เพื่อประเมินปัญหา- ศักยภาพ-ข้อจำกัดของชุมชน พัฒนาระบบมาตรฐานการผลิตอาหารเพื่อ ลดต้นทุน เพิ่มประสิทธิภาพ และเพิ่มรายได้ การบริหารจัดการโครงการเชิง เศรษฐศาสตร์ รวมถึงการจัดสรรทรัพยากร และผลตอบแทนของผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง การออกแบบโมเดลธุรกิจชุมชน (SE Model / Community Enterprise Model) เพื่อ ความยั่งยืนทางเศรษฐกิจ	หัวหน้าโครงการวิจัยและบริการวิชาการด้าน เศรษฐศาสตร์ทรัพยากร เศรษฐศาสตร์ชุมชน และเศรษฐศาสตร์สิ่งแวดล้อม ต่อเนื่องมากกว่า 40 โครงการ ครอบคลุมงานพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก ทรัพยากรทางทะเล ผลิตภัณฑ์อาหาร และนโยบายพื้นที่ มีประสบการณ์ทำงาน เชิงพื้นที่ (Area-based) กับกลุ่มประมงพื้นบ้าน อ่าวบ้านดอน พุมเรียง ชุนทะเล ชุมชนชายฝั่ง และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในสุ ราษฎร์ธานี เชี่ยวชาญด้าน การวิเคราะห์ต้นทุน-ผลตอบแทน (Cost-Benefit Analysis, Cost Effectiveness) และการประเมินความคุ้มค่าของ กิจกรรมพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน เช่น โครงการอาหารแปรรูป การท่องเที่ยว ชุมชน และโครงการทรัพยากรชายฝั่ง มีประสบการณ์วิเคราะห์ ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) และโซ่อุปทาน ผลิตภัณฑ์ในพื้นที่ เช่น สินค้าประมงพื้นบ้าน ผลิตภัณฑ์ต้นจาก พืช เศรษฐกิจ และผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยว หัวหน้าโครงการด้าน ความมั่นคงอาหาร (Food Security) และระบบ สนับสนุนอาหารชุมชน เช่น โครงการพัฒนาความมั่นคงอาหารอ่าวบ้าน ดอน และระบบจัดการทรัพยากรอาหารท้องถิ่น ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้าน การลดต้นทุนการผลิต การเพิ่มประสิทธิภาพ กระบวนการผลิต และการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ให้แก่กลุ่มผลิตอาหารและ วิสาหกิจชุมชน ทำงานร่วมกับหน่วยงานระดับประเทศ เช่น บพท., ววน., สสส., กสศ., สวก., ศวส., กองทุน มรส. ในหลายโครงการที่เน้นพัฒนาชุมชนและ เศรษฐกิจฐานราก

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่ รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
			มีผลงานตีพิมพ์วิชาการและบทความวิจัยด้านเศรษฐศาสตร์ชุมชน พฤติกรรมผู้บริโภค และพัฒนาเศรษฐกิจท้องถิ่นกว่า 30 บทความ ใน ฐานข้อมูล TCI และ Scopus ประสบการณ์วิเคราะห์ ผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคม (Social- Economic Impact) และการเชื่อมโยงผู้ผลิต-ตลาดในหลายโครงการวิจัย และบริการวิชาการ ทำหน้าที่เป็น ผู้นำการสังเคราะห์ข้อมูลเชิงนโยบาย เพื่อยกระดับ ผลิตภัณฑ์ชุมชน การท่องเที่ยว การจัดการทรัพยากร และห่วงโซ่ ผลิตภัณฑ์อาหาร
นางพิจิตรา แก้วพิชัย เบอร์โทร 0899092740 อีเมล aupijittra@hotmail.com	ประสานงานพื้นที่และดูแลการสื่อสาร ระหว่างทีมวิจัยกับชุมชน อำนวยความสะดวกกิจกรรมภาคสนาม การเก็บข้อมูล และการนัดหมายกลุ่ม วิสาหกิจ สนับสนุนงานด้านบัญชีต้นทุน การ รวบรวมข้อมูลทางเศรษฐกิจของกลุ่ม ผลิต ดูแลระบบข้อมูลผลิตภัณฑ์และ ติดตามความก้าวหน้ากิจกรรมของ ชุมชน พัฒนาศักยภาพกลุ่มผลิตด้านการขาย ออนไลน์และการนำเสนอผลิตภัณฑ์	การบริหารจัดการชุมชนและงานพัฒนา เศรษฐกิจฐานราก ความรู้ด้านบัญชีต้นทุน การวางระบบ รายรับ-รายจ่ายของกลุ่มผลิต การตลาดดิจิทัลพื้นฐาน (โพสต์ขายสินค้า การจัดทำเพจ และการนำเสนอสินค้า) การออกแบบบรรจุภัณฑ์และโลโก้เบื้องต้น เพื่อใช้ในชุมชน การถ่ายทอดเทคนิคการขายออนไลน์และ ระบบข้อมูลผลิตภัณฑ์	ลงพื้นที่บริการวิชาการในโครงการ RSPO ครอบคลุมพื้นที่สุราษฎร์ธานี ชุมพร และระนอง เป็นที่ปรึกษาโครงการ วิศวกรสังคม ดูแลพื้นที่อำเภอบ้านตาขุน สนับสนุน การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชุมชน เช่น ปลาสาม ที่ปรึกษาโครงการ ออมสินยุวพัฒนารักษ์ถิ่น ด้านบรรจุภัณฑ์ โลโก้ การ พัฒนาสูตรเครื่องดื่มดอกดาหลา การคำนวณต้นทุน และการขายออนไลน์ มีประสบการณ์ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ชุมชน และการ พัฒนาช่องทางตลาดออนไลน์ ทำงานร่วมกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหลายพื้นที่ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ทั้ง งานพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตลาด และการวางระบบกลุ่ม
ผศ.รัตติยาภรณ์ รอดสีเสน เบอร์โทร 062-040-4559 อีเมล rattiyaphon.rod@sru.ac.th	วิเคราะห์ระบบโลจิสติกส์และห่วงโซ่ อุปทาน (Supply Chain) ของวัตถุดิบ ประมงพื้นบ้าน	การวิเคราะห์โลจิสติกส์และโซ่อุปทานสินค้า เกษตร-ประมง การวางแผนระบบขนส่ง การกระจายสินค้า และระบบจัดการวัตถุดิบ	ผู้วิจัย/หัวหน้าโครงการด้านโลจิสติกส์ภาคใต้หลายโครงการ เช่น กล้วย หอมทอง ขมิ้นชัน ปูม้า และวัตถุดิบภาคเกษตรอื่น ๆ ทำงานด้านการวิเคราะห์ระบบโลจิสติกส์การท่องเที่ยว โดยเฉพาะ เส้นทางท่องเที่ยวเกาะสมุย-ภาคใต้ตอนบน

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่ รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
	ออกแบบระบบการจัดการวัตถุดิบ หลังการจับ (Post-harvest Handling) เพื่อลดการสูญเสีย วางแผนเส้นทางขนส่งและต้นทุนโล จิสติกส์ให้เหมาะสมกับพื้นที่พุ่มเรียง ประสานข้อมูลด้านตลาด ช่องทาง จำหน่าย และแนวโน้มราคา เพื่อ สนับสนุนการวางแผนของกลุ่มผลิต ให้คำปรึกษาด้านการจัดระบบ จัดซื้อ-จัดเก็บวัตถุดิบและการ เชื่อมโยงผู้ประกอบการในพื้นที่	การวิเคราะห์ห่วงโซ่มูลค่า (Value Chain Analysis) เพื่อพัฒนาและยกระดับ ผลิตภัณฑ์ การบริหารจัดการข้อมูลด้านตลาด ราคา สินค้า และแนวโน้มผู้บริโภค การพัฒนาคลังเก็บเชื่อมโยงผู้ผลิต- ผู้ประกอบการในระดับชุมชน	มีผลงานวิจัยด้านห่วงโซ่อุปทานสินค้าเกษตรและประมงในพื้นที่อ่าวบ้าน ดอนและจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประสบการณ์ทำงานร่วมกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เกษตรกร และกลุ่ม ประมงพื้นบ้านจำนวนมาก มีบทความวิชาการด้านธุรกิจ โลจิสติกส์ และ Value Chain ทั้ง ระดับชาติและ Scopus เชี่ยวชาญการวิเคราะห์การจัดการต้นทุนขนส่ง การจัดเก็บวัตถุดิบ และ ระบบการตลาดสินค้าเกษตร-ประมง
ผศ. พงศ์พัฒน์ มากช่วย เบอร์โทร090-982-9898	พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรร ูปให้ได้มาตรฐาน สม่่าเสมอ และตรง ตามตลาด ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านสุขาภิบาล อาหาร การจัดการครัว และเทคนิค การผลิตที่ปลอดภัย คิดค้นสูตรอาหารใหม่ เพิ่มมูลค่า และสร้างเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ ประมงพื้นบ้าน สาธิตกระบวนการแปรรูป การ เตรียมวัตถุดิบ การจัดการอุปกรณ์ และการควบคุมคุณภาพ	เทคโนโลยีการแปรรูปอาหารทะเล เช่น การอบ การทอด การนึ่ง การแช่เยือกแข็ง และการบรรจุสุญญากาศ การคิดค้นและพัฒนาสูตรอาหาร (Food Product Development) ทั้งรสชาติ-เนื้อ สัมผัส-มาตรฐาน สุขาภิบาลอาหาร (Food Hygiene & Sanitation) และระบบจัดการครัวที่มี ประสิทธิภาพ เทคนิคการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและ ผลิตภัณฑ์ (Quality Control) การคำนวณต้นทุนอาหาร (Food Costing) และการบริหารสินค้าคงคลังใน งานครัว	ประสบการณ์ทำงานใน โรงแรมระดับนานาชาติ (เช่น Pullman Bangkok King Power) ทั้งฝ่ายครัวร้อน-ครัวเย็น ทำให้มีมาตรฐาน อาหารระดับมืออาชีพ วิทยากรและผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร มากกว่า 60 กิจกรรมบริการ วิชาการ ร่วมกับชุมชนในภาคใต้ ผู้ร่วมวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น เช่น อาหารทะเลแปรรูป ข้าวไร้ ไข่เค็ม และสินค้าอัตลักษณ์ท้องถิ่น ให้คำปรึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชนเรื่องการจัดการวัตถุดิบ การแปรรูป อาหาร และการออกแบบเมนูสร้างรายได้ เชี่ยวชาญการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนและสนับสนุนการสร้าง แบรนด์สินค้าท้องถิ่น ประสบการณ์สอนและอบรมทักษะอาชีพด้านอาหารให้ชาวบ้านและ ผู้ประกอบการระดับพื้นที่จำนวนมาก

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่ รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
	สนับสนุนการออกแบบผลิตภัณฑ์ เพื่อจำหน่ายทั้งในตลาดชุมชนและ ตลาดออนไลน์ ให้คำปรึกษาเรื่องต้นทุนวัตถุดิบและ การจัดการต้นทุนการผลิตอาหาร	ศึ ล ปะ ก า ร จั ด อ า ห า ร (Food Presentation) เพื่ อการตลาดและการ ถ่ายภาพสินค้า การเลือกบรรจุภัณฑ์อาหารที่เหมาะสมกับ ผลิตภัณฑ์พื้นถิ่น	
ผศ. ณัชชารีย์ ทวีหิรัญรัฐกิจ เบอร์โทร 0 9542 65691 อีเมล luckyboy.dods@gmail.com	วิเคราะห์ต้นทุน-ผลตอบแทนของ ผลิตภัณฑ์ ประมงพื้น บ้าน และ กิจกรรมในโครงการ ออกแบบเครื่องมือเก็บข้อมูลทาง เศรษฐศาสตร์ พฤติกรรมผู้บริโภค และข้อมูลเชิงสังคม ดำเนินการเก็บข้อมูลภาคสนาม วิเคราะห์ข้อมูลเชิงสถิติเพื่อใช้พัฒนา ผลิตภัณฑ์และวางแผนตลาด ศึ ก ษ า ค วาม เ ป็ น ไป ได้ ท าง เศรษฐศาสตร์ของผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ พัฒนาในโครงการ ร่วมวิเคราะห์ศักยภาพตลาดและ แนวโน้มความต้องการสินค้าในชุมชน และพื้นที่ใกล้เคียง	เศรษฐศาสตร์เกษตร เศรษฐศาสตร์ นโยบาย และเศรษฐศาสตร์ธุรกิจชุมชน การวิเคราะห์ข้อมูลเชิงปริมาณและสถิติ ประยุกต์ (Quantitative Analysis) การออกแบบแบบสอบถาม การประเมิน พฤติกรรมผู้บริโภค และการวัดความพึง พอใจ แบบจำลองเศรษฐศาสตร์สำหรับประเมิน ความคุ้มค่าทางธุรกิจและผลิตภัณฑ์ การประเมินศักยภาพชุมชนและห่วงโซ่ เศรษฐกิจของผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น ทักษะการวิเคราะห์แนวโน้มตลาดและ ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค	นักวิจัยในหลายโครงการด้านเศรษฐศาสตร์เกษตร พืชเศรษฐกิจ ทรัพยากร และงานพัฒนาชุมชน ประสบการณ์วิจัยการผลิตยางพารา การจัดการขยะ การพัฒนาแหล่ง ท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ และเศรษฐศาสตร์สิ่งแวดล้อม ผู้วิจัยด้านพฤติกรรมผู้บริโภคและปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ อาหารและสินค้าชุมชน มีส่วนร่วมในการประเมินความคุ้มค่าทางเศรษฐศาสตร์ในหลายโครงการ เช่น โครงการแปรรูปอาหาร พืชเศรษฐกิจ และผลิตภัณฑ์ชุมชน ประสบการณ์วิเคราะห์ข้อมูลเชิงลึกเพื่อใช้กำหนดทิศทางการตลาดและ พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการผู้บริโภค ผลงานวิจัยตีพิมพ์ในระดับชาติและนานาชาติ ด้านเศรษฐศาสตร์ชุมชน และข้อมูลเชิงปริมาณ
ผศ. ศราวุธ ทองเนื้อห้า เบอร์โทร 082-3596369 อีเมล aeksra@hotmail.com	วิเคราะห์โครงสร้างเศรษฐกิจชุมชน ต้นทุนการผลิต และศักยภาพการ แข่งขันของผลิตภัณฑ์ประมงพื้นบ้าน	เศรษฐศาสตร์ชุมชน เศรษฐศาสตร์พัฒนา และเศรษฐศาสตร์เกษตร	หัวหน้าและผู้ร่วมวิจัยหลายโครงการด้านเกษตร ชุมชน และโซ่อุปทาน เช่น กล้วยหอมทอง ยางพารา พืชเศรษฐกิจ และผลผลิตชุมชนในพื้นที่ ภาคใต้

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่ รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ²
	ศึกษาห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) และเส้นทางตลาดของวัตถุดิบ-ผลิตภัณฑ์เพื่อหาโอกาสเพิ่มรายได้ ให้คำปรึกษาด้านการจัดการกลุ่ม การแบ่งปันผลประโยชน์ และการยกระดับเศรษฐกิจชุมชน สนับสนุนการประเมินผลกระทบทางเศรษฐกิจและสังคมจากกิจกรรมในโครงการ เชื่อมโยงกลุ่มผลิตกับตลาด ผู้ประกอบการ และหน่วยงานท้องถิ่น เพื่อขยายส่วนแบ่งตลาด	การวิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทานสินค้าเกษตร-ประมง (Agricultural & Fisheries Supply Chain) การวิเคราะห์ต้นทุน-ผลตอบแทนของกิจกรรมผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีข้อมูลด้านตลาด การประเมินราคา และแนวโน้มผู้บริโภค การจัดการกลุ่มเกษตรกร-กลุ่มประมง และการสร้างเครือข่ายผู้ผลิตในระดับพื้นที่ การใช้เครื่องมือวางแผนกลยุทธ์ชุมชน เช่น Value Chain Map, Cluster Mapping, Local Economic System Analysis	มีประสบการณ์พัฒนา กลไกตลาดและระบบโลจิสติกส์ ให้แก่กลุ่มเกษตรกรและชุมชนในจังหวัดสุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช ชุมพร และพื้นที่ SEC นักวิจัยด้านเศรษฐศาสตร์การผลิต การกระจายสินค้า และโครงสร้างต้นทุนของผู้ประกอบการท้องถิ่น ทำงานวิจัยพื้นที่ร่วมกับชุมชนในหัวข้อเศรษฐกิจฐานราก การจัดการทรัพยากร และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน เป็นวิทยากรด้านเศรษฐศาสตร์ชุมชน การวิเคราะห์ตลาด และการบริหารจัดการกลุ่มวิสาหกิจชุมชน มีผลงานวิชาการและบทความวิจัยด้านเศรษฐศาสตร์พัฒนาและเศรษฐกิจพื้นที่จำนวนมาก

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 (ปีที่ดำเนินการพ.ศ.2563.)
☞ *แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*
- ☐ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
- ☐ 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิชาชีพชุมชน 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 :**

6.1 ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ

อ่าวบ้านดอน จังหวัดสุราษฎร์ธานี นับเป็นพื้นที่ระบบนิเวศชายฝั่งที่มีบทบาทสำคัญต่อเศรษฐกิจฐานรากของประชาชนมายาวนาน ด้วยการเป็นแหล่งรับน้ำจากลำคลองหลายสาย ทำให้เกิดความอุดมสมบูรณ์ของทรัพยากรทางทะเล และเป็นแหล่งทำประมงพื้นบ้านที่หล่อเลี้ยงครัวเรือนจำนวนมาก โดยเฉพาะชุมชนตำบลพุมเรียง อำเภอไชยา ซึ่งประชาชนส่วนใหญ่มีความเชี่ยวชาญด้านการจับสัตว์น้ำ การแปรรูปอาหารทะเล และสืบทอดภูมิปัญญาดั้งเดิมมาหลายชั่วอายุคน อย่างไรก็ตาม ในช่วงหลายปีที่ผ่านมา สภาพแวดล้อมของอ่าวบ้านดอนได้เปลี่ยนแปลงไปอย่างต่อเนื่อง ทั้งจากภาวะโลกร้อน ความผันผวนของสภาพอากาศ การลดลงของปริมาณสัตว์น้ำ และการใช้ทรัพยากรเกินศักยภาพ ส่งผลให้รายได้ของครัวเรือนประมงพื้นบ้านมีความไม่มั่นคงและเสี่ยงต่อปัญหาความยากจนเชิงโครงสร้างมากขึ้น ประกอบกับรูปแบบการจำหน่ายผลผลิตของชุมชนที่ยังคงพึ่งพาการขายสัตว์น้ำสดให้พ่อค้าคนกลาง ทำให้ไม่สามารถกำหนดราคาเองหรือสร้างมูลค่าเพิ่มได้อย่างเหมาะสม แม้ว่าชุมชนพุมเรียงจะมีทุนทางสังคมและทุนภูมิปัญญาที่โดดเด่น เช่น ความรู้ด้านการทำปูจ๋า น้ำพริกปู ปลาแป้งแดง และอาหารทะเลพื้นถิ่นอีกหลายชนิด แต่กระบวนการผลิตที่ใช้อยู่ยังขาดมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร การควบคุมคุณภาพ การจัดการวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน ตลอดจนบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าที่สามารถรองรับตลาดปัจจุบันซึ่งให้ความสำคัญกับความปลอดภัย ความสวยงาม และความเป็นมืออาชีพ นอกจากนี้ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยังขาดองค์ความรู้ด้านตลาดยุคใหม่ การสื่อสารแบรนด์ การตลาดออนไลน์ และการบริหารต้นทุน ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพสูงยังไม่สามารถเข้าสู่ตลาดระดับจังหวัด นักท่องเที่ยว หรือร้านของฝากได้อย่างเต็มรูปแบบ ขณะเดียวกัน ตำบลพุมเรียงยังมีทรัพยากรสำคัญที่เป็นอัตลักษณ์ท้องถิ่น ได้แก่ หอยทะเลประจักษ์ ซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์และได้รับความนิยมจากคนในชุมชนมายาวนาน ทว่าในปัจจุบันยังไม่มีหรือนำหอยดังกล่าวมาแปรรูปอย่างเป็นระบบหรือพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ ทั้งที่มีศักยภาพต่อการพัฒนาเป็นสินค้าใหม่ เช่น น้ำพริกหอย หอยดอง อาหารพร้อมทานจากหอย หรือผลิตภัณฑ์ของฝากที่สะท้อนวิถีชีวิตชุมชน หากได้รับการส่งเสริมด้านมาตรฐานการผลิต

การพัฒนาสูตรอาหาร การถนอมอาหาร การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และระบบตลาดที่รองรับ ก็สามารถยกระดับเป็นผลิตภัณฑ์เด่นของตำบลได้อย่างแท้จริง

ผู้ประกอบการเป้าหมายของโครงการจำนวนประมาณ 50–60 คน ส่วนใหญ่เป็นแรงงานนอกระบบ แม่บ้าน ผู้สูงอายุ ผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ และผู้มีรายได้น้อย ซึ่งยังขาดความสามารถในการแข่งขันเชิงธุรกิจอย่างเป็นระบบ เนื่องจากการจัดการกลุ่มยังไม่เข้มแข็ง การบริหารจัดการต้นทุนและกำลังการผลิตยังไม่เป็นแบบแผน ขาดอุปกรณ์แปรรูปที่ได้มาตรฐาน ขาดทักษะด้านการตลาด และไม่มีโมเดลธุรกิจที่ยั่งยืนรองรับ จึงเป็นเหตุผลสำคัญที่จำเป็นต้องส่งเสริมและยกระดับศักยภาพผู้ประกอบการให้สามารถก้าวสู่การเป็นผู้ผลิตและผู้ประกอบการรุ่นใหม่ที่มีมาตรฐานและแข่งขันได้ ด้วยบริบทปัญหาและศักยภาพดังกล่าว โครงการยกระดับห่วงโซ่คุณค่าการแปรรูปประมงพื้นบ้านตำบลพุมเรียงสู่ธุรกิจเพื่อสังคม จึงมีความจำเป็นในการดำเนินการเพื่อพัฒนามาตรฐานการผลิตให้เป็นไปตามหลักความปลอดภัยอาหาร (GMP/อย./มผช.) พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์แปรรูปจากหอยประจำถิ่น ส่งเสริมการออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ที่สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่น เชื่อมโยงช่องทางการตลาดยุคใหม่ พัฒนากลไกการประกอบการให้แก่สมาชิก และสร้างระบบธุรกิจเพื่อสังคมที่กระจายประโยชน์อย่างเป็นธรรมสู่ครัวเรือนในชุมชน นอกจากนี้ โครงการยังมีความร่วมมือจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น กลุ่มวิสาหกิจชุมชน หน่วยงานภาครัฐด้านพาณิชย์และประมง รวมถึงสถาบันการศึกษาที่จะทำหน้าที่สนับสนุนด้านองค์ความรู้และมาตรฐาน ทำให้การดำเนินงานสามารถขับเคลื่อนได้อย่างมีประสิทธิภาพและครบถ้วนทุกมิติ โครงการนี้จึงเป็นกลไกสำคัญในการแก้ไขปัญหาความไม่มั่นคงทางอาชีพของชุมชนประมงพุมเรียง ต่อยอดทรัพยากรท้องถิ่นให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจใหม่ เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ และสร้างโครงสร้างเศรษฐกิจฐานรากที่มั่นคง ยั่งยืน และรองรับการเปลี่ยนแปลงของสภาพแวดล้อมและตลาดในอนาคตได้อย่างเป็นรูปธรรม ทั้งนี้ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา ดังตาราง

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาคด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
1. กระบวนการผลิตยังไม่เป็นไปตามมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร (GMP / อย. / มผช.)	- ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารและความปลอดภัยด้านการผลิตอาหาร - จัดระบบกระบวนการผลิตให้เป็นมาตรฐาน พร้อมแผนผังขั้นตอนการผลิต (ผังการไหลของกระบวนการ) - ใช้เครื่องมือวิเคราะห์คุณภาพวัตถุดิบ เช่น เครื่องวัดกรด-ด่าง การทดสอบความเค็ม และการทดสอบจุลินทรีย์ - จัดระบบสุขลักษณะการผลิตที่ดี (GHP) และการประเมินอันตรายเบื้องต้น เพื่อให้ผู้ผลิตสามารถปฏิบัติได้จริง
2. ขาดเทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากหอยประจำถิ่น	- ใช้เทคโนโลยีการถนอมอาหาร เช่น การอบแห้งด้วยลมร้อน การลดความชื้น การสักรสธรรมชาติ และการฆ่าเชื้อด้วยความร้อนที่ควบคุมอุณหภูมิ - พัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ เช่น น้ำพริกหอย หรืออาหารพร้อมรับประทาน โดยใช้เทคนิคการพัฒนาสูตรอาหารและการทดสอบอายุการเก็บรักษา - ใช้เทคโนโลยีการลดกลิ่นคาวและเพิ่มความคงตัวของเนื้อหอย เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ได้คุณภาพสม่ำเสมอ
3. ขาดบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและเป็นไปตามมาตรฐานอาหาร	- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมต่ออาหารทะเล โดยใช้วัสดุสำหรับอาหาร (Food-grade) เช่น ถุงลามิเนต ขงสุญญากาศ และขวดแก้วทนความร้อน - ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีบรรยากาศดัดแปลง (Modified Atmosphere Packaging: MAP) เพื่อคงความสดและรสชาติของผลิตภัณฑ์ - ทดสอบความทนทานของบรรจุภัณฑ์ต่ออุณหภูมิ แสง และความชื้น เพื่อยืนยันคุณภาพและความปลอดภัย
4. ขาดความรู้ด้านการยืดอายุสินค้าและการทดสอบคุณภาพ	- ดำเนินการทดสอบอายุสินค้า (Shelf-life) และตรวจสอบความปลอดภัยทางจุลชีววิทยา เพื่อกำหนดอายุการเก็บรักษาที่ถูกต้องตามหลักวิทยาศาสตร์ - ถ่ายทอดเทคนิคการคงคุณค่าทางโภชนาการในระหว่างการผลิต เช่น การควบคุมอุณหภูมิและสัดส่วนวัตถุดิบ

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
5. ขาดความรู้ด้านการตลาดยุคใหม่และภาพลักษณ์สินค้า	- ใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อการตลาด เช่น การตลาดออนไลน์ การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ การถ่ายภาพสินค้าอย่างมืออาชีพด้วยอุปกรณ์พื้นฐาน - พัฒนา QR Code สำหรับบรรจุภัณฑ์ เพื่อเชื่อมโยงข้อมูลสินค้า แหล่งที่มา และระบบตรวจสอบย้อนกลับ
6. การบริหารจัดการกลุ่มยังไม่เป็นระบบและไม่สอดคล้องกับการเติบโตแบบธุรกิจชุมชน	- ใช้เครื่องมือออกแบบธุรกิจ เช่น แผนผังโมเดลธุรกิจ (Business Model Canvas) การวิเคราะห์ห่วงโซ่คุณค่า และทฤษฎีการเปลี่ยนแปลง (Theory of Change) - วางระบบบัญชีต้นทุน การจัดการสต็อกสินค้า และการบันทึกข้อมูลการผลิตด้วยโปรแกรมที่ใช้งานง่าย เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการกลุ่ม

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนาในโครงการ (โปรตระกูล) : พัฒนาเป็นสินค้าใหม่ 3 ผลิตภัณฑ์ เช่น น้ำพริกหอย หอยดอง อาหารพร้อมทานจากหอย ผลิตภัณฑ์ของฝากที่สะท้อนวิถีชีวิตชุมชน

6.2 ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ

เพื่อให้การพัฒนาเกิดขึ้นอย่างเป็นระบบ โครงการได้ดำเนินการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการในพื้นที่อย่างเป็นองค์รวม โดยใช้กรอบ SWOT Analysis เพื่อมองเห็นทั้งจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคเชิงยุทธศาสตร์ ซึ่งจะเป็นฐานสำคัญในการออกแบบกิจกรรมพัฒนาให้สอดคล้องกับบริบทจริงของชุมชนและทิศทางตลาดในอนาคต

1. SWOT Analysis

1.1 Strengths (จุดแข็ง) ผู้ประกอบการในชุมชนมี ภูมิปัญญาเดิมและทักษะการแปรรูปจากประสบการณ์ตรง สืบทอดจากรุ่นสู่รุ่น ทั้งในด้านการเลือกวัตถุดิบ การเตรียมปลา/สัตว์น้ำ การถนอมอาหาร การหมัก การตากแห้ง ไปจนถึงการปรุงรสแบบเฉพาะถิ่น ทำให้ผลิตภัณฑ์มีเอกลักษณ์ รสชาติแตกต่างจากสินค้าอุตสาหกรรมทั่วไป ทูทางภูมิปัญญานี้เป็นจุดแข็งสำคัญที่ไม่สามารถเลียนแบบได้ง่าย และสามารถต่อยอดเชิง เรื่องเล่า(storytelling) เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางการตลาดได้ในอนาคต อีกทั้ง พื้นที่โครงการตั้งอยู่ใกล้ แหล่งทรัพยากรทางทะเลและประมง พื้นบ้านที่ยังคงมีสัตว์น้ำสดใหม่หมุนเวียน ตลอดทั้งปี ทำให้ผู้ประกอบการเข้าถึงวัตถุดิบที่มีความสด สะอาด และปลอดภัย สามารถควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบตั้งแต่ต้นทาง ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อรสชาติ ความน่าเชื่อถือ และความแตกต่างของผลิตภัณฑ์แปรรูปจากชุมชน เมื่อเปรียบเทียบกับสินค้าที่รับวัตถุดิบจากแหล่งอื่น นอกจากนี้ ผู้ประกอบการจำนวนมากมีการ รวมกลุ่มกันในรูปแบบกลุ่มประมงพื้นบ้านหรือวิสาหกิจชุมชน ทำให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือที่เข้มแข็ง มีการช่วยเหลือกันทั้งในด้านข้อมูล การแบ่งปันวัตถุดิบ การใช้สถานที่ผลิตร่วมกัน และการจำหน่ายบางส่วน เป็นฐานที่ดีต่อการพัฒนาไปสู่ระบบบริหารจัดการแบบกลุ่ม การสร้างตราสินค้าร่วม (community brand) และการเจรจาต่อรองกับตลาดหรือหน่วยงานภายนอกในอนาคต จุดแข็งของชุมชนจึงอยู่ที่ ทูทางภูมิปัญญา ทรัพยากรธรรมชาติ และเครือข่ายสังคมในพื้นที่ ซึ่งหากได้รับการเสริมด้วยองค์ความรู้ด้านมาตรฐานและการตลาดอย่างเหมาะสม จะมีศักยภาพสูงในการต่อยอดสู่ธุรกิจเพื่อสังคมที่ยั่งยืน

1.2 Weaknesses (จุดอ่อน) แม้ผู้ประกอบการจะมีทุนเดิมที่เข้มแข็ง แต่ยังมีข้อจำกัดด้าน มาตรฐานการผลิตและความถูกต้องตามกฎหมายอาหาร โดยส่วนใหญ่ยังไม่ได้จัดระบบการผลิตให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP หรือ ออย. อย่างครบถ้วน ทั้งในส่วนของสถานที่ผลิต การจัดการสุขลักษณะ การบันทึกย้อนหลัง และการควบคุมคุณภาพในแต่ละขั้นตอน ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ไม่สามารถขยายเข้าสู่ตลาดสมัยใหม่ ซูเปอร์มาร์เก็ต หรือตลาดระดับจังหวัด-ระดับประเทศที่ต้องการเอกสารรับรองต่าง ๆ ได้เต็มศักยภาพ อีกประการหนึ่งคือ ข้อจำกัดด้านบรรจุภัณฑ์และภาพลักษณ์สินค้า ปัจจุบันผู้ประกอบการจำนวนมากยังใช้บรรจุภัณฑ์พื้นฐาน ไม่มีการออกแบบตราสินค้า (logo) ฉลากที่ชัดเจน หรือการใส่ข้อมูลโภชนาการ/เรื่องเล่าผลิตภัณฑ์อย่างครบถ้วน ทำให้สินค้า ดูด้อยกว่าคู่แข่งทันทีที่วางบนชั้นจำหน่าย แม้รสชาติและคุณภาพภายในจะดี แต่ไม่สามารถดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคกลุ่มใหม่ ๆ และไม่รองรับการส่งไปรษณีย์/ขนส่งทางไกลได้นัก ในด้านทักษะการตลาด ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยัง

ขาดความรู้และความมั่นใจในการใช้ช่องทางออนไลน์ ทั้งการสร้างเพจ การถ่ายภาพสินค้า การเขียนแคปชั่น การตอบลูกค้า ตลอดจนการใช้แพลตฟอร์มซื้อขาย เช่น Facebook, Line OA, TikTok, Shopee หรือ Lazada ทำให้พลาดโอกาสในการเข้าถึงตลาดที่มีขนาดใหญ่ขึ้นและหลากหลายกลุ่มเป้าหมาย ทั้งที่ผลิตภัณฑ์มีศักยภาพเพียงพอที่จะขยายฐานลูกค้าได้ นอกจากนี้ ลักษณะรายได้ของผู้ประกอบการยัง ผูกกับฤดูกาลและการออกเรือประมงอย่างค่อนข้างชัดเจน ขาดระบบบริหารจัดการสต็อกหรือวางแผนการผลิตให้กระจายความเสี่ยงตลอดปี จึงเกิดภาวะรายได้ไม่สม่ำเสมอ ช่วงมีวัตถุดิบมากก็ผลิตไม่ทัน-ขายไม่หมด ช่วงวัตถุดิบน้อยก็ไม่สามารถรักษารฐานลูกค้าได้อย่างต่อเนื่อง จุดอ่อนเหล่านี้สะท้อนว่า ชุมชนยังต้องการ การพัฒนาศักยภาพเชิงระบบ ทั้งด้านมาตรฐานการผลิต บรรจุภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ และทักษะการตลาดดิจิทัล เพื่อให้สามารถแปลงทุนเดิมที่มีอยู่แล้วไปสู่รูปแบบธุรกิจที่แข่งขันได้ในระยะยาว

1.3 Opportunities (โอกาส) ในมิติของโอกาสทางการตลาด ปัจจุบันสังคมไทยและต่างจังหวัดมี กระแสความนิยมสินค้าพื้นถิ่นและอาหารที่มีเรื่องราว (local & story-based products) เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของอาหาร แหล่งที่มา และการสนับสนุนชุมชน การแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมงพื้นบ้านที่มีเอกลักษณ์จึงอยู่ในทำเลที่ดีต่อการถูกพัฒนาให้เป็น ของดีประจำถิ่นที่มีฐานลูกค้าที่พร้อมสนับสนุน นอกจากนี้ พื้นที่ดำเนินโครงการตั้งอยู่ในจังหวัดที่มี ศักยภาพด้านการท่องเที่ยวสูง นักท่องเที่ยวจำนวนมากมองหาของฝาก สินค้าชุมชน และประสบการณ์เชิงวัฒนธรรม การเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์ประมงแปรรูปเข้ากับเส้นทางท่องเที่ยว ร้านของฝาก ตลาดชุมชน หรือกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงประสบการณ์ (เช่น ดูนก/เวิร์กช็อปแปรรูปปลา) จึงเป็นโอกาสสำคัญในการเพิ่มยอดขายและสร้างการรับรู้แบรนด์ชุมชน ในขณะเดียวกัน การเติบโตของ ตลาดออนไลน์ และการขนส่งโลจิสติกส์ที่สะดวกรวดเร็ว ทำให้ผลิตภัณฑ์ประมงแปรรูปที่มีอายุการเก็บรักษาพอเหมาะ สามารถส่งถึงมือผู้บริโภคทั่วประเทศได้ง่ายขึ้น หากมีการออกแบบบรรจุภัณฑ์และระบบขนส่งที่เหมาะสม ผู้ประกอบการสามารถใช้จุดแข็งด้านรสชาติและเรื่องราวมาผสมผสานกับเครื่องมือดิจิทัลเพื่อขยายตลาดได้อย่างมีประสิทธิภาพยิ่งไปกว่านั้น ภาครัฐและสถาบันการศึกษายังมี โครงการสนับสนุนกลุ่มเกษตรกรและประมงชุมชนอย่างต่อเนื่อง ทั้งในรูปแบบงบประมาณ ทุนพัฒนาอุปกรณ์/สถานที่ฝึกอบรม การยกระดับมาตรฐาน การทำวิจัยร่วม ไปจนถึงการจัดงานแสดงสินค้า โอกาสดังกล่าวหากชุมชนสามารถรวมกลุ่มและยื่นขอสนับสนุนได้อย่างเป็นระบบ จะช่วยลดต้นทุนการพัฒนาและเร่งกระบวนการยกระดับสู่ธุรกิจเพื่อสังคมได้อย่างก้าวกระโดด

1.4 Threats (อุปสรรค/ความเสี่ยง) ในมิติของความเสี่ยงระยะยาว ผู้ประกอบการประมงพื้นบ้านต้องเผชิญกับปัญหา ทรัพยากรทางทะเลลดลงจากหลายปัจจัย ทั้งการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ การจับสัตว์น้ำเกินกำลังการผลิต และมลภาวะที่ไหลลงสู่ทะเล ส่งผลให้ปริมาณสัตว์น้ำและความแน่นอนของการออกเรือจับลดลงอย่างค่อยเป็นค่อยไป หากไม่มีการจัดการทรัพยากรอย่างยั่งยืนร่วมกับชุมชนและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง อาจกระทบต่อความมั่นคงของห่วงโซ่อุปทานในอนาคต นอกจากนี้ ผู้ประกอบการรายย่อยยังต้องเผชิญกับ กลไกราคาที่ถูกกำหนดโดยพ่อค้าคนกลางและตลาดปลาขนาดใหญ่ ทำให้มักตกอยู่ในสถานะเสียเปรียบ ไม่สามารถกำหนดราคาวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ได้อย่างอิสระ ราคาวัตถุดิบผันผวนตามฤดูกาลและภาวะตลาด ส่งผลต่อความสามารถในการวางแผนการผลิตและจัดทำต้นทุนที่ชัดเจน อีกด้านหนึ่ง สภาพอากาศและฤดูกาล มีผลโดยตรงต่อการออกเรือหาปลาและการตากแห้ง/แปรรูปกลางแจ้ง ช่วงมรสุมหรือฝนตกยาวนานทำให้ไม่สามารถจับสัตว์น้ำได้ในปริมาณที่เพียงพอหรือไม่สามารถใช้วิธีการตากแห้งตามวิธีดั้งเดิมได้สะดวก ส่งผลให้ปริมาณผลิตภัณฑ์ลดลงและไม่สามารถรักษาความต่อเนื่องของการส่งมอบสินค้าแก่ลูกค้าได้ ท้ายที่สุด ตลาดอาหารแปรรูปและของฝากมี การแข่งขันสูงจากทั้งผู้ประกอบการรายใหญ่และสินค้านำเข้า หากชุมชนยังไม่สามารถยกระดับมาตรฐานการผลิตและภาพลักษณ์ให้ทัดเทียม อาจเผชิญแรงกดดันจากสินค้าที่มีบรรจุภัณฑ์ทันสมัยกว่า มีบิโชนา และเข้าถึงช่องทางจำหน่ายที่หลากหลายกว่า

จากการวิเคราะห์ SWOT ข้างต้นสะท้อนว่า ผู้ประกอบการในพื้นที่มี ศักยภาพพื้นฐานที่เข้มแข็ง แต่ยังขาดองค์ความรู้และทรัพยากรบางด้านในการยกระดับตนเองให้กลายเป็น ธุรกิจเพื่อสังคมที่มีความสามารถในการแข่งขันได้อย่างยั่งยืน โครงการจึงมีความจำเป็นในการเข้ามาช่วย เติมเต็มช่องว่าง เหล่านี้ ทั้งในด้านมาตรฐาน บรรจุภัณฑ์

การตลาดออนไลน์ การจัดการทรัพยากร และการพัฒนาตราสินค้าชุมชน เพื่อให้ศักยภาพเดิมที่มีอยู่แล้วถูกต่อยอดอย่างเต็มที่ และสามารถสร้างผลลัพธ์ทั้งด้านเศรษฐกิจและสังคมให้ชุมชนได้อย่างแท้จริง

2.2 Fishbone Diagram การวิเคราะห์รากสาเหตุของปัญหา

เมื่อพิจารณาโครงสร้างปัญหาเชิงลึกของผู้ประกอบการในพื้นที่ผ่านเครื่องมือ Fishbone Diagram จะพบว่าปัญหาที่ปรากฏบนพื้นผิว เช่น การผลิตไม่สม่ำเสมอ ต้นทุนผันผวน หรือยอดขายไม่เติบโต ล้วนมี ที่มาจากหลายปัจจัยที่เชื่อมโยงกันเป็นระบบ โดยสามารถจัดกลุ่มได้ 5 มิติ คือ Man, Machine, Method, Material และ Market ซึ่งแต่ละมิติส่งผลกระทบต่อกันอย่างซ้อนเร้น และทำให้ผู้ประกอบการไม่สามารถยกระดับศักยภาพได้อย่างเต็มที่

1) ด้าน Man มิติของคนและทักษะผู้ประกอบการ รากของปัญหาเริ่มจาก คนซึ่งเป็นแกนกลางของกระบวนการทั้งหมด ผู้ประกอบการจำนวนมากยังพึ่งพาประสบการณ์ส่วนตัวมากกว่าความรู้เชิงวิชาการ ทำให้การแปรรูปสินค้าไม่สม่ำเสมอและยากต่อการควบคุมมาตรฐาน การขาดทักษะด้านบัญชีต้นทุนและบัญชีครัวเรือนยิ่งซ้ำเติมสถานการณ์ เพราะไม่สามารถประเมินต้นทุนที่แท้จริงได้อย่างแม่นยำ ส่งผลให้การตั้งราคา การวางแผนกำไร หรือการตัดสินใจขยายการผลิตยังอยู่บนพื้นฐานของความเคยชินมากกว่าข้อมูล นอกจากนี้ ทักษะสำคัญยุคใหม่อย่าง การตลาดดิจิทัล การสร้างแบรนด์ และการวางแผนธุรกิจระยะยาว ยังเป็นช่องว่างสำคัญ ทำให้ผู้ประกอบการไม่สามารถแข่งขันในตลาดสมัยใหม่ได้อย่างเต็มความสามารถ

2) ด้าน Machine ความพร้อมของอุปกรณ์และเทคโนโลยี อีกหนึ่งปัจจัยที่เป็นอุปสรรคสำคัญคือ เครื่องมือและเทคโนโลยีที่ไม่สอดคล้องกับความต้องการของการผลิตยุคใหม่ หลายรายยังใช้อุปกรณ์พื้นฐานที่ไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิ เวลา หรือความสะอาดได้อย่างสม่ำเสมอ ส่งผลให้ผลผลิตแต่ละรอบมีความแตกต่างกันอย่างมาก ความล้าสมัยของอุปกรณ์ประกอบกับการขาดเครื่องมือทดสอบคุณภาพ เช่น เครื่องวัดความชื้นหรือค่า pH ทำให้ไม่สามารถยืนยันมาตรฐานเบื้องต้นได้ การจะอัปเกรดเครื่องจักรก็ถูกจำกัดด้วยต้นทุนที่สูงเกินไปสำหรับผู้ประกอบการรายย่อย จึงทำให้ผู้ประกอบการต้อง ยอมจำนนต่อศักยภาพการผลิตที่มีอยู่ แม้จะรู้ว่าถ้าได้เครื่องมือที่ดีกว่า คุณภาพสินค้าและประสิทธิภาพก็จะสูงขึ้นก็ตาม

3) ด้าน Method กระบวนการผลิตและมาตรฐานที่ยังไม่เป็นระบบ เมื่อมองเข้าไปในกระบวนการทำงานพบว่า วิธีการผลิตยังขาดความเป็นระบบ ทั้งในแง่ของมาตรฐาน ขั้นตอน และการกำหนดตัวชี้วัดคุณภาพ กระบวนการผลิตส่วนใหญ่พึ่งพาประสบการณ์ของผู้ประกอบการแต่ละรายมากกว่าหลักวิชาการ ทำให้ผลผลิตขาดความคงที่ เช่น ความชื้นไม่เท่ากันทุกล็อต การบรรจุไม่ใช้มาตรฐานเดียวกัน หรือเวลาการหมัก/อบที่ไม่แน่นอน ขณะที่ระบบตรวจสอบย้อนกลับหรือการบันทึกข้อมูลกระบวนการผลิตก็ยังไม่ถูกนำมาใช้ ทำให้ไม่สามารถวิเคราะห์สาเหตุเมื่อลูกค้าตำหนิหรือเมื่อสินค้าคุณภาพลดลง การไม่มี SOP หรือมาตรฐาน GMP/GHP ทำให้ผู้ประกอบการไม่สามารถขยายตลาดเข้าสู่ช่องทางที่ต้องการมาตรฐานความปลอดภัยอาหารระดับสูงได้

4) ด้าน Material วัตถุดิบที่ผันผวนและควบคุมคุณภาพได้ยาก ปัญหาด้านวัตถุดิบเป็นอีกหนึ่งมิติที่มีผลต่อทั้งคุณภาพสินค้าและความสามารถในการวางแผนการผลิตในระยะยาว วัตถุดิบในพื้นที่จำนวนมากมีความผันผวนตามฤดูกาล เช่น ผลผลิตทางการเกษตรหรือทรัพยากรทะเล ทำให้ต้นทุนปรับตัวสูงขึ้นในบางช่วง และลดคุณภาพลง ในบางฤดูกาล การไม่มีระบบคัดเกรดหรือทดสอบคุณภาพเบื้องต้นทำให้ผู้ประกอบการบางครั้งต้องใช้วัตถุดิบที่ไม่เหมาะสม ต้นน้ำที่ไม่เสถียรเช่นนี้ส่งผลให้ปลายน้ำ คือ สินค้าแปรรูป มีคุณภาพไม่นิ่ง ซึ่งเป็นอุปสรรคสำคัญต่อการสร้างความเชื่อมั่นของลูกค้าและการเข้าสู่ตลาดสมัยใหม่ที่ต้องการมาตรฐานสูง

5) ด้าน Market โอกาสทางตลาดที่ยังจำกัดและการแข่งขันที่เข้มข้น ด้านตลาดเป็นมิติที่เชื่อมโยงกับทุกปัจจัยข้างต้น เพราะถึงแม้ผู้ประกอบการจะผลิตสินค้าได้ดีเพียงใด หากเข้าถึงตลาดไม่ได้ ก็ไม่สามารถสร้างผลตอบแทนที่คุ้มค่าได้ ปัจจุบันผู้ประกอบการยังเข้าถึงตลาดสมัยใหม่ได้ในระดับต่ำ ทั้งในช่องทางออนไลน์ (เช่น e-commerce, social commerce) และช่องทางออฟไลน์ (เช่น modern trade หรือตลาดเฉพาะกลุ่ม) ความรู้ด้านการสร้างคอนเทนต์ การถ่ายภาพสินค้า หรือการวางแผนโปรโมชั่นก็ยังจำกัด ทำให้ไม่สามารถแข่งขันกับสินค้าที่มีแบรนด์แข็งแกร่งกว่า นอกจากนี้ การขาดเครือข่ายการตลาดและการไม่รู้เทรนด์ผู้บริโภคใหม่ เช่น ความสนใจใน

สินค้าเพื่อสุขภาพ สินค้าออร์แกนิก หรือสินค้าที่มีเรื่องราวของชุมชน (storytelling) ทำให้ผู้ประกอบการเสียโอกาสในการยกระดับสินค้าให้แตกต่างอย่างมีมูลค่าเพิ่ม

เมื่อพิจารณาทั้ง 5 มิติร่วมกัน จะเห็นภาพชัดว่า ปัญหาของผู้ประกอบการไม่ได้เกิดจากปัจจัยเดียว แต่เป็นเครือข่ายของปัญหาที่ส่งผลต่อกันอย่างซับซ้อน ตั้งแต่ความรู้ของผู้ประกอบการ อุปกรณ์การผลิต กระบวนการทำงาน วัตถุดิบ ไปจนถึงการเข้าถึงตลาดสมัยใหม่ การแก้ไขจึงต้องทำแบบองค์รวม เน้นการพัฒนาองค์ความรู้ เพิ่มเครื่องมือมาตรฐาน สร้างระบบการผลิตที่เข้มแข็ง และวางกลยุทธ์การตลาดที่ตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคใหม่ เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถเพิ่มศักยภาพและยืนหยัดได้อย่างยั่งยืนในตลาดที่มีการแข่งขันสูงขึ้นเรื่อย ๆ

2.3 Stakeholder Analysis การวิเคราะห์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

การดำเนินโครงการยกระดับห่วงโซ่คุณค่าการแปรรูปประมงพื้นบ้านสู่ธุรกิจเพื่อสังคม จำเป็นต้องอาศัยพลังความร่วมมือจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียหลายภาคส่วน ซึ่งแต่ละฝ่ายมีบทบาท หน้าที่ และความคาดหวังที่แตกต่างกัน แต่เชื่อมโยงกันอย่างแนบแน่นในกระบวนการพัฒนา ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ จนถึงปลายน้ำ การวิเคราะห์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง เพราะช่วยให้โครงการเข้าใจบริบทของทุกฝ่ายอย่างรอบด้าน วางบทบาทที่เหมาะสม และสร้างระบบการทำงานที่เกิดประสิทธิภาพสูงสุด ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียหลักของโครงการประกอบด้วย 5 กลุ่ม ได้แก่ ชาวประมงผู้ผลิต มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี องค์การบริหารส่วนตำบลและผู้นำชุมชน หน่วยงานด้านอาหารและมาตรฐาน และกลุ่มตลาดออนไลน์หรือผู้บริโภค ซึ่งการทำงานของแต่ละกลุ่มไม่สามารถดำเนินไปอย่างโดดเดี่ยว แต่ต้องเชื่อมโยงกันผ่านกระบวนการสื่อสาร การทำงานร่วมกัน และการแลกเปลี่ยนข้อมูลอย่างต่อเนื่อง

1. ชาวประมงพื้นบ้านและผู้แปรรูปในชุมชนถือเป็นแกนกลางสำคัญของโครงการ เนื่องจากเป็นผู้ครอบครองทั้งทรัพยากรสัตว์น้ำ ภูมิปัญญาท้องถิ่น ประสบการณ์การแปรรูป และความรู้จริงเกี่ยวกับสภาพปัญหาในพื้นที่ บทบาทของชาวประมงไม่ได้จำกัดเฉพาะการผลิตวัตถุดิบเท่านั้น แต่ยังรวมถึงการเป็นผู้ทดลองแนวทางการปรับปรุงมาตรฐาน การพัฒนาเมนูหรือผลิตภัณฑ์ใหม่ และการร่วมออกแบบอัตลักษณ์สินค้าเพื่อให้สะท้อนตัวตนของชุมชนได้อย่างแท้จริง ความคาดหวังของชาวประมงคือการได้รับความรู้ใหม่ มีเครื่องมือช่วยเพิ่มคุณภาพการผลิต มีตลาดรองรับที่มั่นคง และสามารถพัฒนารายได้ให้ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง

2. มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานีทำหน้าที่เป็นหน่วยงานวิชาการที่สนับสนุนชุมชนในบทบาท พี่เลี้ยง และ ผู้ประสานงานกลางโดยนำความรู้ด้านเศรษฐศาสตร์ชุมชน การตลาด การสร้างแบรนด์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการจัดการธุรกิจเพื่อสังคม เข้ามาช่วยเสริมทักษะให้กับผู้ประกอบการ นอกจากนี้ มหาวิทยาลัยยังเป็นผู้ออกแบบเวิร์กช็อป การเก็บข้อมูล วิเคราะห์ปัญหา และประเมินผลลัพธ์ของโครงการ ตลอดจนเป็นผู้เชื่อมโยงชุมชนเข้ากับหน่วยงานภายนอกอื่น ๆ เพื่อให้เกิดการบูรณาการทรัพยากรอย่างคุ้มค่า มหาวิทยาลัยคาดหวังให้โครงการนี้เป็นพื้นที่ในการพัฒนาท้องถิ่น สร้างงานวิจัย และเกิดกรณีศึกษาที่สามารถต่อยอดได้จริง

3. อบต. และผู้นำชุมชนมีบทบาทสำคัญในฐานะผู้สนับสนุนเชิงโครงสร้างและเชิงนโยบาย เพราะเป็นผู้ดูแลพื้นที่และประชาชนโดยตรง ทำหน้าที่อำนวยความสะดวกด้านสถานที่ผลิต กลไกสนับสนุนท้องถิ่น การประสานงานกับหน่วยงานรัฐ และการสร้างความเชื่อมั่นให้ชาวบ้านเห็นประโยชน์ของการเข้าร่วมโครงการ ผู้นำชุมชนยังช่วยให้การทำงานเป็นไปอย่างราบรื่น ลดความต้านทานจากประชาชน และเสริมแรงให้ผลิตภัณฑ์ชุมชนได้รับการยอมรับในระดับตำบลหรืออำเภอ ความคาดหวังคือให้โครงการช่วยยกระดับเศรษฐกิจชุมชน เพิ่มรายได้ครัวเรือน และสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับพื้นที่

4. หน่วยงานด้านอาหารและมาตรฐาน เช่น สาธารณสุข ออย. หรือกรมประมง ทำหน้าที่เป็นผู้กำกับดูแล และผู้ให้คำปรึกษาทางเทคนิคด้านความปลอดภัยอาหารและมาตรฐานการผลิต การมีส่วนร่วมของหน่วยงานเหล่านี้จะช่วยให้กระบวนการพัฒนามีความถูกต้อง เชื่อถือได้ และสอดคล้องตามกฎหมาย โดยเฉพาะด้านสุขอนามัยของสถานที่ผลิต การควบคุมคุณภาพ การบันทึกข้อมูลย้อนหลัง และการตรวจสอบผลิตภัณฑ์ก่อนวางจำหน่าย ความ

คาดหวังคือผู้ประกอบการสามารถพัฒนาสถานที่ผลิตและกระบวนการให้ผ่านมาตรฐานที่กำหนด ลดความเสี่ยงด้านอาหารไม่ปลอดภัย และเป็นต้นแบบให้ชุมชนอื่นได้เรียนรู้ต่อไป

5.กลุ่มตลาดออนไลน์และผู้บริโภคเป็นผู้มีบทบาทสำคัญในฐานะปลายน้ำของห่วงโซ่คุณค่า เพราะเป็นผู้ประเมินความสำเร็จของผลิตภัณฑ์ผ่านการตัดสินใจซื้อ การรีวิว การบอกต่อ และพฤติกรรมกลับมาซื้อซ้ำ ความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบันให้ความสำคัญกับสินค้าที่ปลอดภัย มีบรรจุภัณฑ์สวยงาม พกพาง่าย มีข้อมูลชัดเจน และมีเรื่องราวที่สามารถเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมชุมชนได้ ช่องทางออนไลน์จึงเปิดโอกาสให้ผู้ผลิตรายเล็กสามารถเข้าถึงตลาดระดับประเทศได้โดยไม่ต้องพึ่งพาพ่อค้าคนกลาง ในขณะที่แพลตฟอร์มตลาดออนไลน์และร้านของฝากทำหน้าที่ช่วยทดสอบตลาด รับฟังเสียงผู้บริโภค และสะท้อนข้อมูลกลับสู่ผู้ผลิตเพื่อพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

การวิเคราะห์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียชี้ให้เห็นว่าทั้ง 5 ภาคส่วนมีบทบาทเกื้อกูลกันอย่างเป็นระบบ โครงการจึงต้องออกแบบการดำเนินงานในลักษณะ บูรณาการข้ามภาคส่วนที่สร้างความร่วมมือระหว่างผู้ผลิต ผู้ให้ความรู้ ผู้สนับสนุนพื้นที่ ผู้กำกับมาตรฐาน และตลาดปลายทาง เพื่อให้ห่วงโซ่คุณค่าการแปรรูปประมงพื้นบ้านได้รับการยกระดับอย่างครบวงจร ตั้งแต่คุณภาพผลิตภัณฑ์ มาตรฐาน ความน่าเชื่อถือ ไปจนถึงภาพลักษณ์สินค้าและความต้องการของตลาด ผลลัพธ์สุดท้ายคือชุมชนมีศักยภาพในการแข่งขันสูงขึ้น รายได้ยั่งยืนขึ้น และเกิดต้นแบบการพัฒนาที่สามารถขยายผลไปยังพื้นที่อื่นได้ในอนาคต

2.4 การประเมินการเปลี่ยนแปลงในระดับชุมชน (Impact Value Chain)

การประเมิน Impact Value Chain เป็นกระบวนการสำคัญที่ช่วยให้เห็นภาพเส้นทางการเปลี่ยนแปลง หรือ Pathway of Change ที่เกิดขึ้นในชุมชนอย่างเป็นระบบ ตั้งแต่กิจกรรมเล็ก ๆ ที่โครงการนำเข้ามา ไปจนถึงผลกระทบเชิงโครงสร้างที่เกิดขึ้นในระดับครัวเรือน กลุ่มอาชีพ และชุมชนโดยรวม การใช้กรอบคิดแบบลำดับขั้น ได้แก่ กิจกรรม (Activities), ผลผลิต (Outputs), ผลลัพธ์ (Outcomes), ผลกระทบ (Impacts) ทำให้เข้าใจความซับซ้อนของโครงการอย่างเป็นเหตุเป็นผล และสะท้อนให้เห็นว่าการลงทุนด้านความรู้ เครื่องมือ และการจัดการนั้น ส่งผลต่อคุณภาพชีวิตของชุมชนได้อย่างไรในระยะยาว จุดเริ่มต้นของห่วงโซ่คุณค่า คือกิจกรรม ที่โครงการดำเนินการลงสู่พื้นที่ ไม่ว่าจะเป็นการฝึกอบรมทักษะอาชีพ การถ่ายทอดการแปรรูปอาหาร การอบรมบัญชีครัวเรือน การสนับสนุนอุปกรณ์มาตรฐาน การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการสร้างแบรนด์ ตลอดจนการจัดตลาดทดลอง การเปิดช่องทางออนไลน์ และการเชื่อมโยงเครือข่ายผู้ซื้อ นอกจากนี้ยังรวมถึงการหนุนเสริมมาตรฐาน GHP/GMP และเวิร์กช็อปเพื่อวิเคราะห์ปัญหาร่วมกับชุมชน กิจกรรมทั้งหมดนี้เปรียบเสมือนการลงทุนด้านองค์ความรู้-เครื่องมือ-โครงสร้างพื้นฐาน ที่ถูกนำเข้ามาเติมเต็มจุดอ่อนของผู้ประกอบการท้องถิ่น สร้างรากฐานให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในระดับที่ลึกกว่าเพียงการอบรมทั่วไป จากกิจกรรมที่ลงมือทำ สิ่งที่เกิดขึ้นเป็นลำดับถัดมาคือผลผลิต ซึ่งเป็นสิ่งที่สังเกตและวัดได้ในทันที เช่น จำนวนผู้ผ่านการอบรม จำนวนสูตรผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาได้ใหม่ จำนวนบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบ อุปกรณ์ที่ได้รับการจัดหา รวมถึงจำนวนช่องทางตลาดและเนื้อหาความรู้ที่ถูกจัดทำขึ้น เช่น SOP หรือชุดความรู้ด้านมาตรฐาน ผลผลิตเหล่านี้เป็นหลักฐานทางรูปธรรมว่าชุมชนได้รับทรัพยากร ความรู้ และเครื่องมือที่จำเป็น พร้อมสำหรับการนำไปใช้ปรับปรุงกระบวนการผลิตและต่อยอดสู่ธุรกิจที่มั่นคงขึ้น อย่างไรก็ตาม สิ่งที่สำคัญกว่าผลผลิต คือผลลัพธ์ ซึ่งเกิดขึ้นเมื่อผู้ประกอบการเริ่มนำความรู้และเครื่องมือที่ได้รับไปปรับใช้จริง ผลลัพธ์เหล่านี้ปรากฏผ่านการเปลี่ยนแปลงด้านพฤติกรรม ความคิด ความสามารถ และศักยภาพ เช่น ผู้ประกอบการมีทักษะด้านการผลิต บัญชีต้นทุน และการตลาดดิจิทัลเพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด กระบวนการทำงานเป็นระบบมากขึ้น คุณภาพสินค้ามีความสม่ำเสมอ ต้นทุนการผลิตลดลงจากการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ ภาพลักษณ์สินค้าและแบรนด์มีความเป็นมืออาชีพมากขึ้น ชุมชนเกิดความไว้วางใจในผู้ผลิต และครัวเรือนเริ่มมีวัฒนธรรมการทำบัญชีอย่างเป็นระบบ นอกจากนี้ การเข้าถึงตลาดใหม่ ๆ ก็เริ่มชัดเจนขึ้น ไม่ว่าจะเป็นตลาดออนไลน์ ตลาดท่องเที่ยว หรือช่องทางค้าปลีกสมัยใหม่ ผลลัพธ์เหล่านี้สะท้อนว่าการเปลี่ยนแปลงได้เริ่มลงราก ในตัวผู้ประกอบการและชุมชน เกิดศักยภาพใหม่ที่สามารถต่อยอดได้ด้วยตนเอง เมื่อผลลัพธ์สะสมมากขึ้น ก็ได้พัฒนาไปสู่ระดับผลกระทบ ซึ่งเป็นการเปลี่ยนแปลงเชิงโครงสร้างที่ลึกและยั่งยืนกว่าเดิม ในด้านเศรษฐกิจ รายได้ครัวเรือนเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง มีธุรกิจใหม่เกิดขึ้น เช่น ร้านแปรรูปอาหาร ร้านค้าออนไลน์ หรือกลุ่มผลิตสินค้าชุมชน ชุมชนสามารถสร้างผลิตภัณฑ์ที่มี

อัตลักษณ์เฉพาะตัว และได้รับการยอมรับในตลาดที่กว้างขึ้น ขณะที่ด้านสังคม เครือข่ายความร่วมมือเข้มแข็งขึ้น เกิดความภาคภูมิใจในสินค้าและอาชีพ ความรู้เริ่มถูกส่งต่อระหว่างรุ่น นำไปสู่ความยั่งยืนทางปัญญา และลดการย้ายถิ่นฐานของเยาวชนเพราะมีโอกาสทางเศรษฐกิจอยู่ในท้องถิ่น สำหรับด้านสิ่งแวดล้อม มีการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า เกิดแนวคิด Zero-Waste และมีสินค้าหรือบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมเพิ่มขึ้น ส่วนด้านคุณภาพชีวิตครัวเรือนมีความมั่นคงทางการเงิน ลดความเสี่ยงด้านหนี้สิน และประชาชนมีทักษะใหม่ ๆ ที่สามารถใช้ได้ตลอดชีวิต ในภาพรวม Impact Value Chain ช่วยให้เห็นการเดินทางของการพัฒนาอย่างเป็นขั้นเป็นตอน ตั้งแต่การลงมือทำกิจกรรมเล็ก ๆ ไปจนถึงผลกระทบระดับชุมชนที่ยั่งยืน การเพิ่มความรู้ การมีอุปกรณ์มาตรฐาน การผลิตสินค้าที่ดีขึ้น และการเข้าถึงตลาดอย่างมีประสิทธิภาพ ล้วนส่งผลต่อการยกระดับเศรษฐกิจครัวเรือน เสริมสร้างพลังทางสังคม และสร้างระบบเศรษฐกิจท้องถิ่นที่แข็งแกร่งในระยะยาว ทำให้ชุมชนไม่เพียงอยู่รอด แต่สามารถเติบโต และยืนหยัดได้ด้วยตนเอง อย่างแท้จริง

2.5 การออกแบบคุณค่าของผลิตภัณฑ์ประมงพื้นบ้าน (Value Proposition Canvas)

1) สะอาด ปลอดภัย ได้มาตรฐาน

- ผลิตภัณฑ์ประมงพื้นบ้านมีคุณค่าเด่นในด้านความสะอาดและความปลอดภัย เนื่องจากผ่านการจัดการหลังการจับที่ใส่ใจทุกรายละเอียด ตั้งแต่การใช้น้ำแข็งสะอาด การคัดเลือกสัตว์น้ำที่สดใหม่ ไปจนถึงการแปรรูปในพื้นที่ที่ถูกต้องสุขลักษณะ
- การนำหลักสุขอนามัย เช่น GHP หรือมาตรฐานท้องถิ่นด้านความปลอดภัยอาหาร มาใช้ในกระบวนการผลิต ทำให้ผู้บริโภคเชื่อมั่นได้ว่าสินค้ามีความปลอดภัยต่อการบริโภค ปราศจากการปนเปื้อนและสารเคมีที่เป็นอันตราย
- คุณค่าในมิตินี้ช่วยลดปัญหาของผู้บริโภคที่กังวลเรื่องอาหารทะเลปลอม สารฟอกขาว หรือการเก็บรักษาที่ไม่ถูกสุขลักษณะ และช่วยเพิ่มความมั่นใจว่าการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์จากชุมชนเป็นการตัดสินใจที่ปลอดภัยที่สุด

2) รสชาติพื้นถิ่นแท้ อัตลักษณ์ที่ไม่มีใครลอกเลียนได้

- รสชาติของผลิตภัณฑ์ประมงพื้นบ้านมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว เพราะเกิดจากภูมิปัญญาท้องถิ่น เช่น วิธีหมัก การตากแดด การปรุงรส และสูตรเฉพาะของแต่ละหมู่บ้าน
- ความสดใหม่จากการจับใกล้ฝั่งและแปรรูปทันที ทำให้รสชาติแตกต่างจากสินค้าที่ผ่านกระบวนการผลิตเชิงอุตสาหกรรมหรือการเก็บรักษาระยะยาว
- ผู้บริโภครู้สึกว่าได้สัมผัส รสชาติของพื้นที่ อย่างแท้จริง ซึ่งตอบโจทย์ความต้องการที่เพิ่มขึ้นในการบริโภคอาหารที่มีความเป็นท้องถิ่น (local food culture)
- คุณค่าในข้อนี้ช่วยสร้างความจดจำ ทำให้ผู้บริโภคไม่เพียงอร่อย แต่รู้สึกถึงความเป็นต้นตำรับและอัตลักษณ์ของถิ่นฐาน

3) เป็นสินค้าจากชุมชนที่ฟื้นฟูทรัพยากร

- ผลิตภัณฑ์ประมงพื้นบ้านหลายพื้นที่เกิดจากกลุ่มชาวประมงที่ทำประมงอย่างรับผิดชอบ เช่น ไม่ใช้เครื่องมือทำลายล้าง ไม่จับสัตว์น้ำวัยอ่อน และปฏิบัติตามมาตรการปิดฤดูจับเพื่อฟื้นฟูทรัพยากร
- รายได้จากผลิตภัณฑ์เหล่านี้มักถูกนำไปพัฒนาชุมชนหรือกิจกรรมอนุรักษ์ เช่น การฟื้นฟูแหล่งหญ้าทะเล หรือจัดกองทุนทรัพยากร
- ผู้บริโภครับรู้ได้ว่าสินค้าที่ซื้อ มีส่วนช่วยสนับสนุนการจัดการทรัพยากรอย่างยั่งยืน และเป็นการเลือกบริโภคที่มีความหมายมากกว่าอาหารหนึ่งมื้อ
- คุณค่านี้นับว่าตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคใหม่ที่ต้องการสินค้าที่ดีต่อสุขภาพ ดีต่อชุมชน และดีต่อสิ่งแวดล้อม (Triple Value)

4) เล่าเรื่องราวได้ (Product Storytelling)

- ผลลัพธ์ที่ประมวงพื้นบ้านแต่ละชั้นมีเรื่องราวอยู่เบื้องหลัง เช่น วิถีชาวประมง ความสัมพันธ์กับทะเล วิธีการทำแบบดั้งเดิม ความเชื่อของชุมชน หรือการถ่ายทอดสูตรประจำบ้านจากรุ่นสู่รุ่น
- การนำเรื่องราวเหล่านี้มาเล่าในฉลากสินค้า แพ็กเกจจิ้ง หรือการสื่อสารออนไลน์ ทำให้สินค้ามีตัวตน และโดดเด่นกว่าสินค้าเชิงอุตสาหกรรมที่ไม่มีประวัติหรืออัตลักษณ์ใด ๆ
- ผู้บริโภครู้สึกเชื่อมโยงทางอารมณ์กับสินค้า ราวกับได้สนับสนุนคนในพื้นที่จริง ๆ ไม่ใช่เพียงผู้ผลิตที่ไม่รู้ตัวตน
- เรื่องเล่าทำให้สินค้ากลายเป็นสิ่งที่อยากซื้อเพราะอยากสนับสนุน และ อยากซื้อเพราะอยากเล่าต่อเกิดเป็น Emotional Value ที่สร้างความแตกต่างได้อย่างชัดเจน

TARGETกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มประมงพื้นบ้านตำบลพุมเรียง
แรงงานนอกระบบ /
ผู้ว่างงาน / ผู้สูงอายุ
ครัวเรือนที่รายได้ผันผวนจากการจับสัตว์

INSIGHT – โอกาส / ช่องว่าง

ชุมชนมีภูมิปัญญาแปรรูปอาหารทะเลเดิม แต่ ยังไม่พัฒนาเป็น
มาตรฐาน
อ่าวบ้านดอนมีวัตถุดิบพื้นถิ่นโดดเด่น แต่ ยังไม่ถูกใช้สร้าง
มูลค่าเพิ่ม
ตลาดออนไลน์–ตลาดท่องเที่ยวต้องการสินค้าพื้นถิ่น แต่ชุมชน
ยังเข้าถึง

VISION – ภาพความสำเร็จที่เราอยากเห็น

ชุมชนประมงพื้นบ้านพุมเรียงสามารถผลิตสินค้าแปรรูปมาตรฐานสูง มีแบ
รด์เป็นของตนเอง ขายได้ทั้งตลาดออนไลน์–ท่องเที่ยว สร้างรายได้มั่นคง
และยกระดับคุณภาพชีวิตอย่างยั่งยืน โดยไม่สูญเสียเอกลักษณ์ชุมชนและ
ภูมิปัญญาชาวเล

AREA – พื้นที่ทำงาน

ตำบลพุมเรียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

PROBLEM SITUATION – สถานการณ์ปัญหา

ทรัพยากรทะเลลดลง รายได้ชาวประมงไม่แน่นอน
ผลิตภัณฑ์แปรรูปไม่มีมาตรฐาน GMP/อย.
ขาดบรรจุภัณฑ์ ภาพลักษณ์ และทักษะการตลาด
ออนไลน์
ขึ้นกับพ่อค้าคนกลาง จึงไม่สามารถกำหนดราคาเอง
ขาดความรู้ด้านต้นทุน–กำไร และบัญชีครัวเรือน
ความเหลื่อมล้ำทางรายได้สูง โดยเฉพาะช่วงมรสุม

ACTIVITIES – กิจกรรมที่เราต้องทำ

อบรมและการเข้าสู่มาตรฐานการผลิต
(GMP/อย.) และเทคโนโลยีแปรรูป
พัฒนาสูตร–ต้นแบบผลิตภัณฑ์ 4 ชนิด
ออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า
ฝึกตลาดออนไลน์ / สร้างช่องทางขาย
ทำบัญชีครัวเรือน–ต้นทุน–กำไร
วางแผนดำเนินงาน และทำแผนธุรกิจชุมชน

GOALS – เป้าหมายที่ต้องการทำให้สำเร็จ

สร้างผลิตภัณฑ์แปรรูปมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ใหม่พร้อม
บรรจุภัณฑ์
ผู้ประกอบการ $\geq 50\%$ นำความรู้ไปใช้จริง สร้างรายได้
เพิ่ม
ครัวเรือนมีรายได้เพิ่มขึ้น 10–20% และบริหารต้นทุน
ได้
ขยายช่องทางขายสินค้าออนไลน์และตลาดท่องเที่ยว
พัฒนาชุมชนต้นแบบด้านแปรรูปประมงและธุรกิจเพื่อ
สังคม

7. วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมงพื้นบ้านตำบลพุมเรียงให้ได้มาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร (GMP/อย./มผช.) พร้อมเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์.
2. เพื่อสร้างและยกระดับห่วงโซ่คุณค่าใหม่ (New Value Chain) ของผลิตภัณฑ์ประมงพื้นบ้าน ผ่านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ ตลาดสินค้า และช่องทางการตลาด
3. เพื่อยกระดับรายได้และคุณภาพชีวิตของชุมชนประมงพื้นบ้านตำบลพุมเรียง ด้วยการพัฒนาและใช้รูปแบบธุรกิจเพื่อสังคม

8. กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย กลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์บ้านพุมเรียง ตำบลพุมเรียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี
ชื่อผู้ประสานงาน นายจรินทร์ เถยเขยชม เบอร์โทร 092-3793969
พิกัดละติจูด : 9.377328614571592 ลองจิจูด: 99.27006939431395

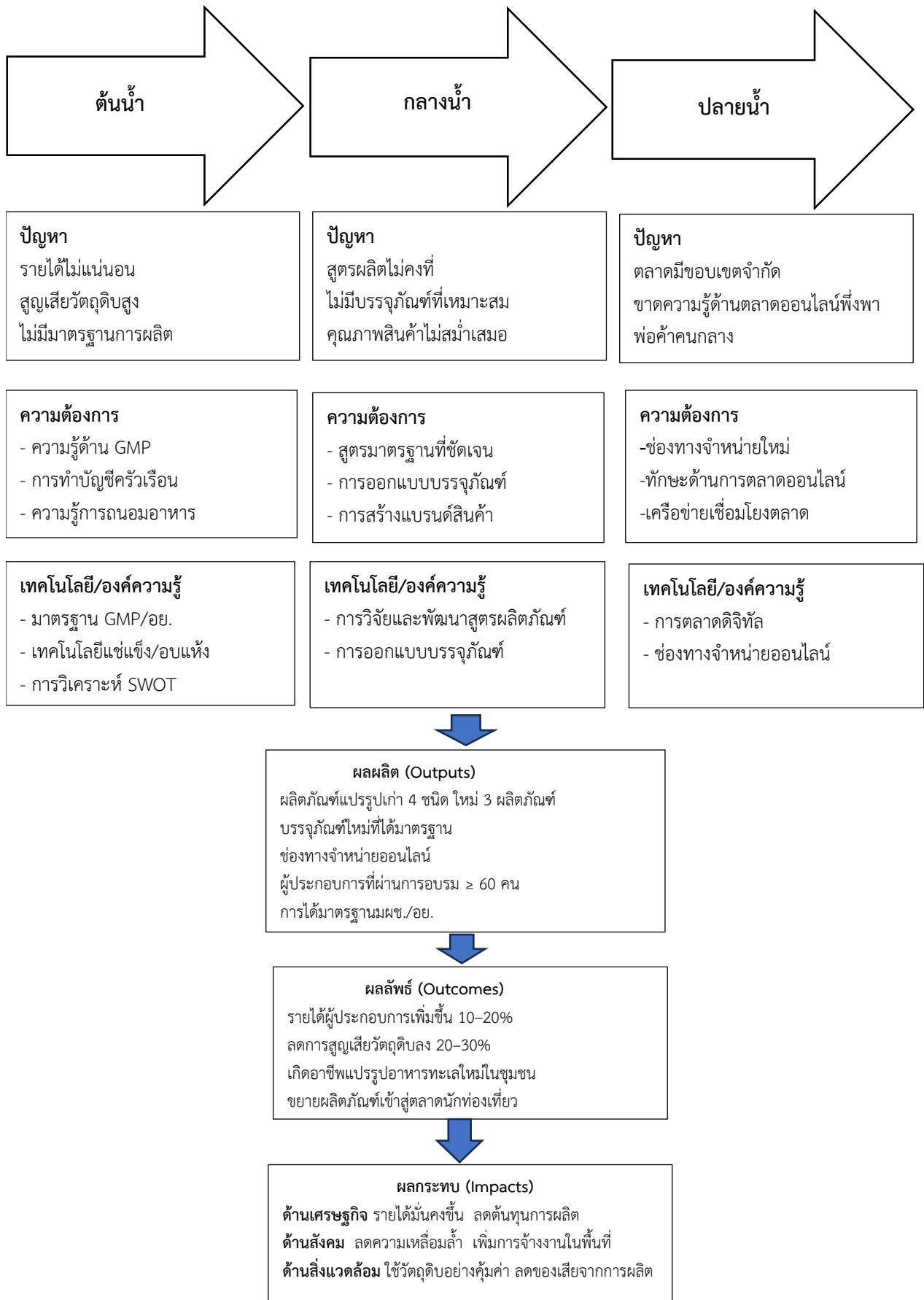
9. ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

วันที่ 1 ตุลาคม พ.ศ. 2568 ถึง วันที่ 30 กันยายน พ.ศ. 2570

* ปีที่ 1 เริ่มดำเนินการหลังจากได้รับการพิจารณาสนับสนุนทั้งนี้สามารถดำเนินการได้ตามกิจกรรมที่วางไว้ให้ครบถ้วน

10. ห่วงโซ่คุณค่า(Value Chain) :

ห่วงโซ่คุณค่าโครงการ
การพัฒนาการแปรรูปประมงพื้นบ้านชุมเรียง



11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :



12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี (สอดคล้องกับเป้าหมายของแพลตฟอร์ม)

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															
1.ถอดบทเรียนการดำเนินการธุรกิจจากอดีตเพื่ออนาคต	✓	✓											14,600	มโนลี และ ทิม	ถอดบทเรียนการดำเนินการธุรกิจจากอดีตเพื่ออนาคต
2. สำรวจและวิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทาน	✓	✓	✓	✓	✓								44,000		สำรวจพื้นที่ เก็บข้อมูลกลุ่มผู้ประกอบการ วัตถุประสงค์ช่องทางตลาด ปัญหาและศักยภาพ จัดทำรายงานวิเคราะห์เชิงระบบ
3. วิจัยและปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์พื้นฐาน					✓	✓	✓	✓	✓				35,500		ทดลองปรับสูตร ทดสอบรสชาติ วิเคราะห์คุณภาพ (pH, ความชื้น, สี, เนื้อสัมผัส) และจัดทำสูตรมาตรฐาน
4. ส่งเสริมการตลาดออนไลน์ (E-Commerce)									✓	✓	✓	✓	22,700		พัฒนาเพจ-แพลตฟอร์มออนไลน์ ถ่ายภาพสินค้าจัดทำคอนเทนต์ และทำโฆษณาดิจิทัล
5. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการถนอมอาหารทะเลอบรมมาตรฐาน GMP / ออย. / มผช.										✓	✓	✓	46,300		อบรมเชิงปฏิบัติการ ใช้เครื่องมือมาตรฐาน ทดสอบการถนอมอาหารจริงกับวัตถุดิบในพื้นที่ ถ่ายทอดหลักการผลิต การผลิต ตรวจสอบ ประเมินสถานประกอบการเบื้องต้น จัดทำแผนผังไลน์ผลิต
6. วางระบบบริหารจัดการกลุ่ม									✓	✓	✓	✓	22,400		ตั้งคณะทำงานกลุ่ม วางระบบบัญชีต้นทุน ระบบบันทึกการผลิต การจัดการสต็อก และ SOP เบื้องต้น
ปีที่ 2															
1. วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (อาหารทะเลดอง / อาหารพร้อมทาน)					✓	✓							75,000	มโนลี และ ทิม	วิจัยสูตรใหม่ ทดลองวัตถุดิบ (หอย ปูม้า ปลา) ทดสอบค่า pH ความเค็ม ความปลอดภัยทางจุลินทรีย์ และพัฒนาสูตรต้นแบบ

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			
2. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและบรรจุภัณฑ์สมัยใหม่						✓	✓						55,000		ถ่ายทอดเทคโนโลยี vacuum, ถุงลามิเนต, ขวดทนความร้อน สาธิตการผลิตจริงและทดสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์
3. ออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า (Brand Identity)						✓	✓	✓					65,000		ออกแบบโลโก้ ฉลาก เรืองเล่าแบรนด์ ผลิตต้นแบบบรรจุภัณฑ์ ทดสอบตลาดเบื้องต้น และจัดทำเอกสารจดทะเบียน
4. จัดทำต้นแบบผลิตภัณฑ์ (Prototype Development)							✓	✓					35,000		ผลิตต้นแบบ ทดสอบรสชาติ ทดสอบ shelf-life ปรับสูตรให้ได้มาตรฐานและตรงตามความต้องการของผู้บริโภค
5. การเข้าสู่มาตรฐาน GMP / อย. / มผช. (ประเมินเบื้องต้นและปรับปรุงสถานประกอบการ)								✓					20,000		ตรวจประเมินสถานประกอบการเบื้องต้น จัดทำเอกสาร GMP/อย./มผช. แนวทางปรับปรุงพื้นที่ผลิตและจัดทำระบบเบื้องต้น
ปีที่ 3															
1. การตรวจรับรองมาตรฐาน GMP / อย. / มผช. (Certification Process)									✓	✓			50,000	มโนลี และ ทีม	ตรวจประเมินโรงงาน-ผลิตภัณฑ์ จัดทำเอกสารแก้ไขข้อบกพร่อง ส่งตรวจจนผ่านมาตรฐาน
2. ถ่ายทอดองค์ความรู้การบริหารธุรกิจ										✓	✓		60,000		จัดอบรมการจัดการธุรกิจ การคำนวณต้นทุน-กำไร และการจัดทำระบบบัญชีชุมชนให้ใช้งานจริง
4. สร้างเครือข่ายพันธมิตรการตลาด (Market Linkage)											✓	✓	120,000		จัด Road Show เจรจார้านอาหาร-โรงแรม ผลิตสื่อประชาสัมพันธ์และแคตตาล็อก
5. พัฒนารูปแบบธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise Model – SE)											✓	✓	20,000		ออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม วางระบบแบ่งปันผลประโยชน์ และจัดทำแผนการเงินระยะยาว
สรุปงบประมาณ (บาท)	250,000				250,000				250,000				750,000		

⁴ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

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
ปีที่ 1															
1.ถอดบทเรียนการดำเนินการธุรกิจจากอดีตเพื่ออนาคต	✓	✓											14,600	มโนลี และ ทีม	ถอดบทเรียนการดำเนินการธุรกิจจากอดีตเพื่ออนาคต
2. สำรวจและวิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทาน	✓	✓	✓	✓	✓								44,000		สำรวจพื้นที่ เก็บข้อมูลผู้ประกอบการ วัตถุดิบ และตลาด วิเคราะห์ปัญหา ทำรายงาน
3. วิจัยและปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์พื้นฐาน					✓	✓	✓	✓	✓				35,500		ทดลองสูตร ทดสอบคุณภาพ pH ความชื้น สี เนื้อสัมผัส ทำ SOP
4. ส่งเสริมการตลาดออนไลน์ (E-Commerce)									✓	✓	✓	✓	22,700		พัฒนาเพจ-แพลตฟอร์มออนไลน์ ถ่ายภาพสินค้า จัดทำคอนเทนต์ และทำโฆษณาดิจิทัล
5. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการถนอมอาหารทะเลอบรมมาตรฐาน GMP / ออย. / มฟช.										✓	✓	✓	46,300		อบรมปฏิบัติจริง ทดลองอบแห้ง เยือกแข็ง สูญญากาศ ถ่ายทอดการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ ตรวจประเมินสถานที่ และจัดทำไลน์ผลิต
6. วางระบบบริหารจัดการกลุ่ม									✓	✓	✓	✓	22,400		วางระบบบัญชีต้นทุน สต็อก การบันทึกการผลิต และระบบ QC
ปีที่ 2															
1. วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ (อาหารทะเลดอง / อาหารพร้อมทาน)	✓	✓	✓	✓	✓								75,000	มโนลี และ ทีม	วิจัยสูตรใหม่ ทดลองวัตถุดิบ (หอย ปูม้า ปลา) ทดสอบค่า pH ความเค็ม ความปลอดภัยทางจุลินทรีย์ และพัฒนาสูตรต้นแบบ

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
2. ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและบรรจุภัณฑ์สมัยใหม่					✓	✓	✓	✓	✓				55,000		ถ่ายทอดเทคโนโลยี vacuum, ถุงลามิเนต, ขวดทนความร้อน สาธิตการผลิตจริงและทดสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์
3. ออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า (Brand Identity)						✓	✓	✓	✓	✓	✓		65,000		ออกแบบโลโก้ ฉลาก เรืองเล่าแบรนด์ ผลิตต้นแบบบรรจุภัณฑ์ ทดสอบตลาดเบื้องต้น และจัดทำเอกสารจดทะเบียน
4. จัดทำต้นแบบผลิตภัณฑ์ (Prototype Development)								✓	✓	✓	✓	✓	35,000		ผลิตต้นแบบ ทดสอบรสชาติ ทดสอบ shelf-life ปรับสูตรให้ได้มาตรฐานและตรงตามความต้องการของผู้บริโภค
5. การเข้าสู่มาตรฐาน GMP / อย. / มผช. (ประเมินเบื้องต้นและปรับปรุงสถานประกอบการ)										✓	✓	✓	20,000		ตรวจประเมินสถานประกอบการเบื้องต้น จัดทำเอกสาร GMP/อย./มผช. แนวทางปรับปรุงพื้นที่ผลิตและจัดหาระบบเบื้องต้น
ปีที่ 3															
1. การตรวจรับรองมาตรฐาน GMP / อย. / มผช. (Certification Process)	✓	✓	✓	✓	✓								50,000	มโนลี และ ทีม	ตรวจประเมินโรงงาน-ผลิตภัณฑ์ จัดทำเอกสาร แก้ไขข้อบกพร่อง ส่งตรวจจนผ่านมาตรฐาน
2. ถ่ายทอดองค์ความรู้การบริหารธุรกิจ					✓	✓	✓	✓					60,000		จัดอบรมการจัดการธุรกิจ การคำนวณต้นทุน-กำไร และการจัดทำระบบบัญชีชุมชนให้ใช้งานจริง
4. สร้างเครือข่ายพันธมิตรการตลาด (Market Linkage)									✓	✓	✓	✓	120,000		จัด Road Show เจจาร์ร้านอาหาร-โรงแรม ผลิตสื่อประชาสัมพันธ์และแคตตาล็อก
5. พัฒนารูปแบบธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise Model – SE)									✓	✓	✓	✓	20,000		ออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม วางระบบแบ่งปันผลประโยชน์ และจัดทำแผนการเงินระยะยาว
สรุปงบประมาณ													750,000		

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

ผลผลิต / ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	50	มากกว่า 50	มากกว่า 50
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (เทคโนโลยีแปรรูป-บรรจุภัณฑ์-มาตรฐาน)	เรื่อง	3 เรื่อง - ถนอมอาหาร (อบแห้ง/เยือกแข็ง/สุญญากาศ) - มาตรฐาน GMP เบื้องต้น - การตลาดดิจิทัล - การบริหารต้นทุน	3 เรื่อง - บรรจุภัณฑ์สมัยใหม่ (Vacuum/MAP) - การพัฒนาสูตรอาหารทะเลดอง - Brand Identity	3 เรื่อง - ระบบมาตรฐาน GMP/อย./มผช. - ระบบธุรกิจเพื่อสังคม (SE)
3. จำนวนวิทยากรชุมชนที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	5	7	10
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	85%	90%	95%
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์จริง	คน	30	40	50
6. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากโครงการ	บาท	150,000	250,000	400,000
7. อื่น ๆ (ตัวชี้วัดเพิ่มเติมตามลักษณะโครงการ) 7.1 จำนวนผลิตภัณฑ์ต้นแบบที่พัฒนาได้ 7.2 จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐาน (GMP/อย./มผช.)	รายการ	4 ต้นแบบ	3 รายการใหม่	ได้รับมาตรฐานอย่างน้อย 1ผลิตภัณฑ์

14. หน่วยงานสนับสนุน :

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
องค์การบริหารส่วนตำบลพุมเรียง (อบต.พุมเรียง)	สนับสนุนพื้นที่ดำเนินกิจกรรมชุมชน ประสานงานกลุ่มผู้ประกอบการ อำนวยความสะดวกด้านสถานที่จัดอบรมและประชุม
สำนักงานประมงอำเภอไชยา / สำนักงานประมงจังหวัดสุราษฎร์ธานี	ให้คำปรึกษาด้านวัตถุดิบประมง การใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน และการจัดการประมงพื้นบ้าน รวมถึงสนับสนุนข้อมูลด้านกฎหมายและมาตรฐานสัตว์น้ำ
สำนักงานพาณิชย์จังหวัดสุราษฎร์ธานี	สนับสนุนด้านการตลาด การส่งเสริมผลิตภัณฑ์ชุมชน การพัฒนาตราสินค้า การเข้าร่วมงานแสดงสินค้า และเชื่อมโยงตลาดระดับจังหวัดและภูมิภาค
มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี / มหาวิทยาลัยใกล้เคียง	สนับสนุนวิทยากรผู้เชี่ยวชาญด้านเทคโนโลยีอาหาร บรรจุภัณฑ์ การตลาดดิจิทัล การพัฒนาโมเดลธุรกิจ การตรวจคุณภาพ และการวิจัยชุมชน

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
ศูนย์วิทยาศาสตร์หรือห้องปฏิบัติการทดสอบมาตรฐานอาหาร	สนับสนุนการทดสอบคุณภาพอาหาร (จุลินทรีย์, pH, ความชื้น, โลหะหนัก, shelf-life) สนับสนุนกระบวนการตรวจประเมินเพื่อขอ อย. / GMP / มผช.
ภาคเอกชนในพื้นที่ (ร้านอาหาร-โรงแรม-ผู้ประกอบการท่องเที่ยว)	ร่วมเป็นพันธมิตรช่องทางตลาด รับซื้อผลิตภัณฑ์ ทดลองตลาด จัดทำเมนูทดลอง และร่วมโปรโมตสินค้าในกิจกรรมท่องเที่ยวชุมชน
กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงพื้นบ้านตำบลพุมเรียง	สนับสนุนแรงงานชุมชน การจัดกิจกรรมภาคสนาม การร่วมทดลองผลิต สนับสนุนความร่วมมือระหว่างครัวเรือนผู้ผลิต

15. ผลกระทบ :

15.1 ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ (Economic Impact)

1) การเพิ่มรายได้ของผู้ประกอบการ การนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ถ่ายทอดในโครงการไปประยุกต์ใช้ ส่งผลให้ผู้ประกอบการสามารถสร้างรายได้เพิ่มขึ้นจากหลายมิติ ดังนี้

(1) รายได้จากผลิตภัณฑ์แปรรูปที่มีมาตรฐาน การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ 4 ชนิด ได้แก่ บุปจา น้ำพริกปู ไข่หมก และปลาแปงแดง การใช้เทคโนโลยีถนอมอาหาร เช่น การอบแห้งควบคุมอุณหภูมิ การแช่เยือกแข็ง การบรรจุแบบสุญญากาศ ช่วยให้สินค้ามีคุณภาพสม่ำเสมอ เก็บรักษานานขึ้น และจำหน่ายได้ในราคาสูงกว่าเดิม รวมถึงพัฒนาเป็นสินค้าใหม่ 3 ผลิตภัณฑ์ น้ำพริกหอย หอยดอง อาหารพร้อมทานจากหอย ผลิตภัณฑ์ของฝากที่สะท้อนวิถีชีวิตชุมชน

(2) รายได้จากช่องทางตลาดใหม่ โดยเฉพาะตลาดออนไลน์ ผู้ประกอบการได้รับการฝึกอบรมด้านการตลาดดิจิทัล (Digital Marketing) สามารถขายสินค้าผ่าน Facebook Page, LINE Shopping, Shopee ลดการพึ่งพาพ่อค้าคนกลาง ทำให้รายได้สุทธิเพิ่มขึ้นเฉลี่ย 15–20%

(3) รายได้จากการเป็นผู้เชี่ยวชาญชุมชน (Local Trainer) ผู้มีทักษะโดดเด่นได้รับเชิญไปสาธิตและถ่ายทอดการแปรรูป เช่น น้ำพริกปูสูตรชุมชน เกิดรายได้เสริมจากการสอนทั้งในพื้นที่และพื้นที่ใกล้เคียง

(4) รายได้เสริมจากกิจกรรมท่องเที่ยวชุมชน ผู้ประกอบการบางรายพัฒนาโฮมสเตย์-กิจกรรมท่องเที่ยว ผลิตภัณฑ์ชุมชนถูกใช้เป็นของฝากหรือบริการต้อนรับ เพิ่มรายได้โดยตรงแก่ครัวเรือนและร้านค้าในพื้นที่

2) การลดรายจ่ายของผู้ประกอบการ องค์ความรู้ที่ได้รับส่งผลให้ผู้ประกอบการสามารถลดต้นทุนและค่าใช้จ่ายได้จริง ดังนี้

(1) ลดการสูญเสียวัตถุดิบหลังการจับ (Post-Harvest Loss) เทคโนโลยีถนอมอาหารช่วยลดการเน่าเสียของสัตว์น้ำ ลดค่าเสียหายวัตถุดิบประมาณ 20–30% ต่อเดือน

(2) ลดค่าใช้จ่ายจากการจัดทำบัญชีครัวเรือนและต้นทุนผลิต ผู้ประกอบการรู้ต้นทุนจริง ทำให้ตัดค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็นออกได้ ช่วยกำหนดราคาขายที่เหมาะสม ไม่ขาดทุน ลดพฤติกรรมรายได้เท่าไร-ใช้หมดอย่างมีนัยสำคัญ

(3) ลดต้นทุนบรรจุภัณฑ์และอุปกรณ์แปรรูป มีต้นแบบบรรจุภัณฑ์ถูกพัฒนาจากโครงการ สามารถจัดซื้อวัสดุร่วมกันในกลุ่ม ราคาต่อหน่วยลดลง 10–15%

(4) ลดค่าเดินทางและค่าเสียโอกาสจากการขายแบบเดิม การขายออนไลน์ทำให้ไม่ต้องเดินทางไปตลาดลดค่าใช้จ่ายด้านน้ำมัน-ค่าเดินทาง และเพิ่มเวลาสำหรับงานผลิต

15.2 ผลกระทบด้านสังคม (Social Impact)

- (1) พัฒนาคุณภาพชีวิตของครัวเรือนประมงพื้นบ้าน ครัวเรือนมีรายได้สม่ำเสมอมากขึ้น ลดความเปราะบางของกลุ่มหาเช้ากินค่ำ มีความมั่นคงด้านอาหารผ่านการแปรรูปและถนอมอาหารที่ทำเองได้
- (2) การสร้างอาชีพใหม่และเพิ่มการจ้างงานในชุมชน โครงการก่อให้เกิดงานใหม่อย่างน้อย 5-10 อัตรา ได้แก่ งานแปรรูป งานบรรจุภัณฑ์ งานขายออนไลน์ งานโลจิสติกส์ส่งสินค้า งานถ่ายภาพ/ทำคอนเทนต์ ทำให้ชุมชนมีโอกาทางเศรษฐกิจที่หลากหลายขึ้น
- (3) การส่งเสริมภูมิปัญญาท้องถิ่นและความภาคภูมิใจในชุมชน สูตรดั้งเดิม เช่น น้ำพริกปู-ปูจ๋า ถูกนำมาต่อยอดด้วยเทคโนโลยี เกิดการสืบทอดองค์ความรู้จากผู้เฒ่าผู้แก่สู่วัยทำงานและเยาวชน
- (4) ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและวิถีชุมชน ผลิตภัณฑ์แปรรูปเป็นสินค้าเล่าเรื่องราว (Story Product) เป็นจุดดึงดูดให้นักท่องเที่ยวมาเรียนรู้และซื้อสินค้าชุมชน สร้างภาพลักษณ์อ่าวบ้านดอน-พุมเรียงให้เป็นพื้นที่นวัตกรรมการอาหารทะเลพื้นถิ่น
- (5) ลดความเหลื่อมล้ำทางรายได้ กลุ่มด้อยโอกาส เช่น ผู้สูงอายุ แม่บ้าน ผู้ถือบัตรสวัสดิการ ได้รับโอกาสประกอบอาชีพ รายได้ที่เพิ่มขึ้นช่วยลดความเหลื่อมล้ำระหว่างครัวเรือน

15.3 ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental Impact)

- (1) ลดการสูญเสียวัตถุดิบและเศษอาหารทะเล การถนอมอาหารอย่างถูกวิธีช่วยลดขยะอินทรีย์อย่างมาก วัตถุดิบที่เคยทิ้ง สามารถนำมาแปรรูปเพิ่มมูลค่าได้
- (2) สนับสนุนการอนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากรทางทะเล การใช้ปูม้าจากโครงการธนาคารปูช่วยฟื้นฟูระบบนิเวศ ชาวบ้านเกิดความตระหนักเรื่องการใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืน ลดการจับสัตว์น้ำวัยอ่อน
- (3) ลดปริมาณขยะจากการผลิตสินค้า บรรจุภัณฑ์ถูกออกแบบให้เหมาะสม ลดการใช้วัสดุเกินความจำเป็น ชุมชนเรียนรู้การคัดแยกวัสดุใช้ซ้ำ เช่น ขวดแก้ว-ถุง ฐานจากวัสดุคุณภาพสูง
- (4) ส่งเสริมแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) นำส่วนประกอบของสัตว์น้ำที่ไม่ใช้แล้ว มาทำเป็นผลิตภัณฑ์อื่นหรือเป็นปุ๋ยอินทรีย์ ลดของเสียสู่สิ่งแวดล้อม-เพิ่มคุณค่าทางเศรษฐกิจ
- (5) กระบวนการผลิตปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เน้นการถนอมอาหารด้วยความร้อน-ความเย็น แทนการใช้สารเคมี ส่งเสริมการใช้วัตถุดิบธรรมชาติและกระบวนการที่ลดผลกระทบต่อระบบนิเวศ

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น 685,500 บาท (รวมงบประมาณตลอดระยะเวลา 3 ปีที่ขอรับการสนับสนุน)

ปีที่ 1 พ.ศ. 2569 จำนวน 185,500 บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. 2570 จำนวน 250,000 บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. 2571 จำนวน 250,000 บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

งบประมาณปีที่ 1

งบประมาณปีที่ 1	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเงิน (บาท)
กิจกรรมที่ 1 : ถอดบทเรียนการ ดำเนินการธุรกิจจากอดีตเพื่ออนาคต	ค่าอาหารกลางวัน 1 วัน	20	100	2,000
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง 2 มื้อ 1 วัน	20	50	1,000
	ค่าตอบแทนวิทยากร 1 วัน 1 คน	6	600	3,600
	ค่าเช่ารถพร้อมน้ำมัน 1 วัน	1	3000	3,000
	ค่าจ้างดำเนินการถอดสรุปและจัดทำเอกสารถอดบทเรียน	1	5,000	5,000
รวม				14,600
กิจกรรมที่ 2 : สำรวจและวิเคราะห์ ห่วงโซ่อุปทาน	ค่าเช่ารถพร้อมน้ำมัน (3 วัน x 3,000 บาท)	3	3,000	9,000
	ค่าจ้างเก็บข้อมูลห่วงโซ่อุปทาน	1	8,000	8,000
	ค่านำเข้าข้อมูลและวิเคราะห์ผล	1	20,000	20,000
	ค่าสำเนาแบบสอบถาม	1	7000	7,000
รวม				44,000
กิจกรรมที่ 2 : วิจัยและปรับปรุงสูตร ผลิตภัณฑ์พื้นฐาน	ค่าจ้างดำเนินการทดสอบสูตรและคุณภาพ	2	1,500	3,000
	ค่าจ้างวิเคราะห์คุณภาพ (ค่าความเป็นกรด-ด่าง, ความชื้น, สี, เนื้อสัมผัส)	1	2,000	2,000
	ค่าวัสดุในปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์พื้นฐาน	3	1,500	4,500
	ค่าจ้างเหมาเก็บข้อมูล นำเข้าข้อมูลและวิเคราะห์ผล	1	26000	26,000
รวม				35,500
	ค่าอาหารกลางวัน 1 วัน	50	100	5,000
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง 2 มื้อ 1 วัน	50	50	2,500

งบประมาณปีที่ 1	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเงิน (บาท)
กิจกรรมที่ 3 : กิจกรรมที่ 3 : ส่งเสริมการตลาดออนไลน์ (E-Commerce)	ค่าตอบแทนวิทยากร 1 วัน 1 คน	6	600	3,600
	ค่าเช่ารถพร้อมน้ำมัน 1 วัน	1	3000	3,000
	ค่าอุปกรณ์ส่งเสริมการตลาดออนไลน์ (E-Commerce)	1	5000	5,000
	ค่าจัดทำเอกสารการอบรม	1	3600	3,600
รวม				22,700
กิจกรรมที่ 4 : ถ่ายทอดเทคโนโลยี การถนอมอาหารทะเล อบรม มาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิต อาหาร (GMP), สำนักงาน คณะกรรมการอาหารและยา (อย.), และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.)	ค่าอาหารกลางวัน 1 วัน	50	100	5,000
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง 2 มื้อ 1 วัน	50	50	2,500
	ค่าตอบแทนวิทยากร 1 วัน 2 คน	12	600	7,200
	ค่าเช่ารถพร้อมน้ำมัน 1 วัน	1	3000	3,000
	ค่าอุปกรณ์การถ่ายทอดเทคโนโลยี	1	5000	5,000
	ค่าจัดทำเอกสารการอบรม	1	3600	3,600
	ค่าจ้างเหมาจัดทำสื่อถ่ายทอดเทคโนโลยี	1	20000	20,000
รวม				46,300
กิจกรรมที่ 5 : จัดระบบบริหาร จัดการกลุ่ม และระบบควบคุม คุณภาพ	ค่าอาหารกลางวัน	50	100	5,000
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง 2 มื้อ	50	50	2,500
	ค่าตอบแทนวิทยากร 1 คน	6	600	3,600
	ค่าเช่ารถพร้อมน้ำมัน	1	3000	3,000
	ค่าจ้างเหมาจัดทำระบบควบคุมคุณภาพ	1	5000	5,000
	ค่าจัดทำเอกสารการอบรม	1	3300	3,300

งบประมาณปีที่ 1	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเงิน (บาท)
รวม				22,400

ตารางงบประมาณปีที่ 2

งบประมาณปีที่ 2	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเงิน (บาท)
กิจกรรมที่ 1 : วิจัยสูตรใหม่ และทดลองวัตถุดิบ	ค่าวัสดุในปรับปรุงสูตรผลิตภัณฑ์สินค้าใหม่	3	10,000	30,000
	ค่าดำเนินการทดสอบสูตรและคุณภาพ	5	2,000	10,000
	ค่าวิเคราะห์คุณภาพ (ค่าความเป็นกรด-ด่าง, ความชื้น, สี, เนื้อสัมผัส)	1	5,000	5,000
	ค่าเดินทางและลงพื้นที่เก็บข้อมูลผู้บริโภค/ผู้ประกอบการ	2	3,000	6,000
	ค่านำเข้าข้อมูลและวิเคราะห์ผล	1	20,000	20,000
	ค่าอุปกรณ์สำนักงาน	1	4000	4,000
รวม				75,000
กิจกรรมที่ 2 : ถ่ายทอดเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์	ค่าอาหารกลางวัน	50	100	5,000
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง 2 มื้อ	100	50	5,000
	ค่าตอบแทนวิทยากร 2 วัน 2 คน	12	600	7,200
	ค่าเช่ารถพร้อมน้ำมัน	1	3,000	3,000
	ค่าอุปกรณ์การถ่ายทอดเทคโนโลยี	1	5500	5,500
	ค่าวัสดุต้นแบบบรรจุภัณฑ์	1	25000	25,000
	ค่าจัดทำเอกสารการอบรม	1	4300	4,300
รวม				55,000

งบประมาณปีที่ 2	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเงิน (บาท)
กิจกรรมที่ 3 : ออกแบบโลโก้ ฉลาก เรื่องเล่าแบรนด์ และ พัฒนาบรรจุภัณฑ์ ต้นแบบ	ค่าอาหารกลางวัน	50	100	5,000
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง 2 มื้อ	100	50	5,000
	ค่าตอบแทนวิทยากร 2 วัน 2 คน	12	600	7,200
	ค่าเช่ารถพร้อมน้ำมัน	2	3000	6,000
	ค่าจ้างเหมาออกแบบโลโก้ ฉลาก เรื่องเล่าแบรนด์ และพัฒนาต้นแบบ	1	30000	30,000
	ค่าอุปกรณ์การถ่ายทอดเทคโนโลยี	1	6000	6,000
	ค่าจัดทำเอกสารการอบรม	1	5800	5,800
รวม				65,000
กิจกรรมที่ 4 : ผลิต ต้นแบบใหม่ ทดสอบ รสชาติ และทดสอบอายุ สินค้า (Shelf-life)	ค่าอาหารกลางวัน	50	100	5,000
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง 2 มื้อ	50	50	2,500
	ค่าตอบแทนวิทยากร 1คน	6	600	3,600
	ค่าเช่ารถพร้อมน้ำมัน	1	3000	3,000
	ค่าจัดทำเอกสารการอบรม	1	900	900
	ค่าจ้างเหมาจัดทำสื่อถ่ายทอดเทคโนโลยี	1	20000	20,000
รวม				35,000
กิจกรรมที่ 5 : ตรวจ ประเมินสถาน ประกอบการ และจัดทำ ระบบมาตรฐานเบื้องต้น	ค่าวิทยากร/ผู้เชี่ยวชาญตรวจประเมินเบื้องต้น	1	5000	5,000
	ค่าใช้จ่ายจัดทำระบบมาตรฐานเบื้องต้น	1	10000	10,000
	ค่าจัดทำเอกสาร	1	2000	2,000
	ค่าเช่ารถพร้อมน้ำมัน	1	3000	3,000
รวม				20,000

งบประมาณปีที่ 3

งบประมาณปีที่ 3	รายการค่าใช้จ่าย	จำนวน	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเงิน (บาท)
กิจกรรมที่ 1 : การตรวจรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหาร				
	ค่าตรวจประเมินภาคสนาม	2	10,000	20,000
	ค่าเตรียมตัวอย่างผลิตภัณฑ์ส่งตรวจ	8	3,000	24,000
	ค่าเช่ารถพร้อมน้ำมัน	2	3,000	6,000
รวม				50,000
กิจกรรมที่ 2 : ถ่ายทอดองค์ความรู้การบริหารธุรกิจ				
	ค่าอาหารกลางวัน 2 วัน	100	100	10,000
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง 2 มื้อ 2 วัน	100	50	5,000
	ค่าตอบแทนวิทยากร 2 วัน 2 คน	24	600	14,400
	ค่าเช่ารถพร้อมน้ำมัน 2 วัน	2	3,000	6,000
	ค่าอุปกรณ์การถ่ายทอดเทคโนโลยี	1	10000	10,000
	ค่าจัดทำเอกสารการอบรม	1	4600	4,600
	ค่าจ้างเหมาจัดทำสื่อถ่ายทอดเทคโนโลยี	1	10000	10,000
รวม				60,000
	ค่าเช่ารถพร้อมน้ำมัน 2 วัน	2	3,000	6,000

กิจกรรมที่ 4 : สร้างเครือข่าย พันธมิตรการตลาด (Market Linkage)	ผลิตสื่อประชาสัมพันธ์	1	10000	10,000
	ค่าประสานงาน-ติดต่อลูกค้า	1	10000	10,000
	ค่าใช้จ่ายทดลองตลาดออฟไลน์นอกพื้นที่	1	90000	90,000
	ค่าจัดทำเอกสาร	1	4000	4,000
รวม				120,000
กิจกรรมที่ 5 : พัฒนารูปแบบ ธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise – SE)	ค่าจ้างเหมาออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม	1	10000	10,000
	ค่าจ้างเหมาวางระบบแบ่งปันผลประโยชน์ (Benefit Sharing) และจัดทำแผนการเงินระยะยาว	1	10000	10,000
รวม				20,000

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ (ระบุที่มาของตัวเลข และแสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน)
- (4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือแนส่งจากหน่วยงาน ภายใน 15 วันหลัง สิ้นสุดปีงบประมาณ (ภายในวันที่ 15 ตุลาคม) หรือนับจากวันสิ้นสุดระยะเวลาดำเนินโครงการ (กรณีขอ ขยายเวลา) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย โดยต้องแจ้งให้ สป.อว. ทราบล่วงหน้าและต้องระบุเหตุผล ไว้ในหนังสือจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ถึง สป.อว. ให้ชัดเจน
- (5) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้อง ขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนาม ในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม แจ้งให้ สป.อว. ทราบ ก่อน สิ้นสุดระยะเวลาดำเนินโครงการ ไม่เกิน 15 วัน เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

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

(นางสาวโนลิ ศรีเปารยะ)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์

(ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายวิจัยและทรัพย์สินทางปัญญา)



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ 2569

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วยนางสาวมนัส ศรีเปารยะ มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชน กลุ่มท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์บ้านพุมเรียง ที่ตั้งสถานประกอบการตำบลพุมเรียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

พิกัดละติจูด : 9.377328614571592 ลองจิจูด: 99.27006939431395

ชื่อประธานและผู้ประสาน นายจรินทร์ เอยะเขยชม.....เบอร์โทร. 092-3793969

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ ☐ ผู้ประกอบการรายเดียว ☐ หุ้นส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด ☐ บริษัทจำกัด ☐ ผู้ประกอบการ OTOP
☒ วิสาหกิจชุมชน ☐ สหกรณ์ ☐ กลุ่มอาชีพ ☐ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน
☐ ผู้ประกอบการรายเดียว

จำนวนสมาชิก.....50.....คน ปีที่ก่อตั้ง 01/11/2559 ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ.9.ปี พุ่งจดทะเบียน ..บาท
 ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์น้ำพริกไข่ปูม้า ยอดขายต่อเดือน....150.....รายได้ต่อเดือน 22,500 บาท

ชื่อผลิตภัณฑ์ปูไข่เค็มไชยา ยอดขายต่อเดือน.....200.....รายได้ต่อเดือน.....20,000.....บาท

ชื่อผลิตภัณฑ์น้ำพริกปูม้ายอดขายต่อเดือน.....100.....รายได้ต่อเดือน.....10,000.....บาท

กลุ่มลูกค้า....นักท่องเที่ยว

แหล่งจำหน่ายสินค้า(ออฟไลน์/ออนไลน์).....ออฟไลน์

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วทน. (วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และ นวัตกรรม)
ขาดมาตรฐานการผลิตอาหาร (GMP/อย./มผช.) และไม่มีระบบควบคุมคุณภาพ	- ถ่ายทอดเทคโนโลยีมาตรฐาน GMP/อย./มผช. - พัฒนาระบบควบคุมคุณภาพ QC/QA - วางระบบสุขาภิบาลการผลิต
สูญเสียวัตถุดิบหลังการจับ ทำให้ต้นทุนสูงและกำไรลดลง	- เทคโนโลยีถนอมอาหาร (อบแห้ง, แช่เยือกแข็ง, บรรจุสุญญากาศ) - เครื่องมือเก็บรักษาวัตถุดิบให้คงคุณภาพ
สูตรผลิตภัณฑ์ไม่คงที่ คุณภาพไม่สม่ำเสมอ	- วิจัยและพัฒนาสูตรมาตรฐาน (R&D) - ทดสอบความคงตัวและคุณภาพผลิตภัณฑ์
ขาดบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและดึงดูดตลาด	- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้ปลอดภัยและทันสมัย - ทดสอบอายุการเก็บรักษา (Shelf-life) - พัฒนา Label/Brand Identity
ตลาดจำกัด ยังไม่สามารถขายออนไลน์ได้	- ถ่ายทอดทักษะ Digital Marketing - พัฒนาช่องทางขายออนไลน์ (FB, LINE, Shopee) - ผลิตภัณฑ์ประชาสัมพันธ์สินค้า

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วทน. (วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และ นวัตกรรม)
ขาดทักษะถ่ายภาพสินค้า การทำคอนเทนต์ และการสื่อสารแบรนด์	- ถ่ายทอดเทคนิคถ่ายภาพสินค้า - พัฒนา Content Marketing
ระบบบริหารจัดการกลุ่มยังไม่เข้มแข็ง	- พัฒนารูปแบบธุรกิจเพื่อสังคม (SE Model) - อบรมแผนงานเชิงกลยุทธ์ (Gantt Chart, TOC) - อบรมบัญชีต้นทุนและวิเคราะห์ต้นทุนผลิต

ลงชื่อ ม ไหล ศรีเปารยะ
 หมายเลขโทรศัพท์ 0874699894
 ผู้สำรวจข้อมูล
 วันที่ 27 / 11 / 2568

ลงชื่อ QSK 1/10/2024
 หมายเลขโทรศัพท์ 092-3793969
 ผู้ให้ข้อมูล
 วันที่ 27 / 11 / 2568

หมายเหตุ

๑. รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

ชื่อ-สกุล	
นายหลือ มะหมัด	นางสาว สุภาภรณ์ สวัสดิ์นาค
นายกิตติ สวัสดิ์นาค	เด็กชาย ธนาวุฒิ ยังอัน
นางอรพินธ์ สุพรรณคำ	นางสาว วิจารณ์ สวัสดิ์นาค
นาง ลิ้มะ ย่าหลี	นาย ธัญญากร ย่าหลี
นาย วิสุทธิ สวัสดิ์นาค	นางสาว จันทร์จิรา ทองถึง
นาง ผาสุก สวัสดิ์นาค	นาย วรุตม์ แสงฤทธิ์
นาย ประเสริฐ ย่าหลี	นาย พลวัต ดีหมัด
นาย ณรงค์ แจ้งอักษร	นางสาว ดวงทอง บุตรถาวร
นางสาว ลิ้มะ ย่าหลี	เด็กหญิง สุธาสวัลย์ ชุมทับ
นาง อาพร แอบมณี	นาย ยุสุบ ย่าหลี
นาย ธีระ บุหลัน	นาง จารี ย่าหลี
นางสาวพาวิณี แอบมณี	นางสาว อุดมพร สวัสดิ์นาค
นาย สันติสุข คงสนิท	นางสาว สรัญญา อาตดิน
นาง นฤมล ย่าหลี	นางสาว จันทิมา สวัสดิ์นาค
นางสาว มาเรียม บินซามัน	นายจรินทร์ ฉေးเซียม
นาง สมพร ยุทนาวา	นายกิตติศักดิ์ ฉေးเซียม
นาย สำราญ ดีหมัด	นางสาว อรยา จันทร้อย
นาง พจณีย์ ย่าหลี	นางสาว สมล สวัสดิ์นาค
นางสาว นัสรีน ย่าหลี	นางสาว สกาวเดือน ทิวะราษฎร์
นาง วานิดา ทองเฝือ	นาย ประเสริฐ สวัสดิ์นาค
นาย ธวัชชัย แสงฤทธิ์	นางสาว ยุพิน ศิวยพรหมณ์
นาง เพ็ญนภา แก้วเมฆ	นางสาว จันทนา แอบมณี
นางสาว ระดา ชนะพจน์	นางสาว สาเลาะมะ บุหลัน
นางสาว อุษา โกมาสังข์	นางสาว ดรุณี ย่าหลี
นาย กฤษฎา เพ็ชรศรีทอง	นาง ศิริรัตน์ ย่าหลี



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์บ้านพุมเรียง
ตำบลพุมเรียง อำเภอยะยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี

๒๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๘

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 นายจรินทร์ เฉยเซียมขม ชื่อกลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์บ้านพุมเรียง และ
สมาชิกกลุ่ม/ชุมชน จำนวน ๕๐ คนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและ
นวัตกรรม ดังนี้(ระบุได้มากกว่า ๑ เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
๑. เทคโนโลยีการถนอมอาหาร (อบแห้งควบคุม อุณหภูมิ แสงเยือกแข็ง บรรจุสุญญากาศ)	- ลดการสูญเสียวัตถุดิบหลังการจับได้ ๒๐-๓๐% - เพิ่มอายุการเก็บรักษาสลิตภัณฑ์ ทำให้จำหน่ายได้ในราคาสูงขึ้น - ช่วยให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพสม่ำเสมอและปลอดภัยตามมาตรฐาน
๒. องค์ความรู้ด้านมาตรฐานอาหาร (GMP/อย./ มผช.) และสุขาภิบาลการผลิต	- ผู้ประกอบการสามารถปรับปรุงสถานที่ผลิตให้พร้อมต่อการขอรับรอง มาตรฐาน - ยกระดับความปลอดภัยอาหาร ลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อน - เสริมความน่าเชื่อถือของสินค้าและเพิ่มความสามารถแข่งขันในตลาด
๓. Digital Marketing และการสร้างช่องทาง จำหน่ายออนไลน์	- เปิดช่องทางตลาดใหม่ เช่น Facebook Page, LINE Shopping, Shopee - เพิ่มรายได้เฉลี่ย ๑๕-๒๐% จากการขายตรงโดยไม่ผ่านคนกลาง - ลดค่าเดินทาง ค่าเสียโอกาส และเพิ่มเวลาผลิตสินค้า

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้
สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

ขอแสดงความนับถือ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์มนัส ศรีเปารยะ)
ผู้รับผิดชอบโครงการ


(นายจรินทร์ เฉยเซียมขม)
ประธานกลุ่ม / ตัวแทนกลุ่ม

ภาคผนวก ก

โครงการที่ดำเนินการก่อนหน้า
จากแหล่งทุนกองทุนเพื่อการศึกษา (กศส.)

บทที่ 1

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ความเหลื่อมล้ำมักจะเป็นการกล่าวถึงความไม่เท่าเทียมกันระหว่างผู้ที่มีโอกาสกับผู้ขาดโอกาส ซึ่งโอกาสในที่นี้ คือ โอกาสในการเข้าถึง ตอรองและจัดการทรัพยากรต่าง ๆ ในสังคม ความเหลื่อมล้ำบางครั้ง ก็เป็นเหตุ บางครั้งก็เป็นผลในตัวเอง ที่เป็นเหตุเพราะความเหลื่อมล้ำจึงทำให้เกิดความไม่เป็นธรรม หรือ เนื่องจากคนเกิดมา "ไม่เท่ากัน" จึงก่อให้เกิดความเหลื่อมล้ำตามมา การพัฒนาประเทศในช่วงที่พัฒนา สามารถยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนให้ดีขึ้นประชาชนมีงานทำและมีความมั่นคงในอาชีพมากขึ้น รายได้เฉลี่ยของประชาชนเพิ่มสูงขึ้น ปัญหาความยากจนลดลงและประชาชนเข้าถึงบริการทางสังคมและ สาธารณูปโภคอันเป็นปัจจัยจำเป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิตได้มากขึ้น อย่างไรก็ตาม ความไม่เท่าเทียมกันใน โอกาสของประชาชน กลุ่มต่าง ๆ โอกาสของคนในเมืองกับชนบทในการเข้าถึงบริการสาธารณะหลักที่มี คุณภาพยังมีของว่างมากและการเข้าถึงสิทธิ ต่าง ๆ ในสังคมยังไม่เท่าเทียมกันซึ่งเป็นปัญหาที่สะท้อนถึงความ เหลื่อมล้ำที่เป็นปัญหาเชิงโครงสร้างในสังคมไทยทำให้ประชาชนส่วนใหญ่ของประเทศได้รับความเดือดร้อน จากความไม่ทัดเทียมของความเติบโตทางเศรษฐกิจและความแตก ต่างกันในการเป็นเจ้าของทรัพยากร ส่งผล ตอรายได้ที่แตกต่างกันมากระหว่างกลุ่มคนในสังคม อันสะท้อนถึงความไม่เท่าเทียมของโอกาส ในการเข้าถึง ทรัพยากรและสิทธิพื้นฐาน รวมทั้งความไม่เปนครมตามอำนาจตอรอง

อ่าวบ้านดอน พบว่ายังมีกลุ่มคนที่ด้อยโอกาส จากการสำรวจลงพื้นที่ในประเด็นความมั่นคงทางอาหาร พบว่ายังมีความเสี่ยงในเรื่องรายได้ คุณภาพชีวิตยังมีผู้คนที่ยู่ในระดับต่ำ เด็กไม่ได้รับการศึกษา ต้องใช้วิธีการออกเรือพื้นบ้านหาปลาเพื่อหารายได้ให้กับครัวเรือน หากเกิดพายุ ฝนตกหนักก็ไม่สามารถสูงหารายได้มาประกอบอาชีพได้ ความเหลื่อมล้ำในพื้นที่จึงมีค่อนข้างสูง โดยอย่างยิ่งกลุ่มผู้มีอาชีพประมง โดยในกลุ่มนี้ยังรวมไปถึงผู้สูงอายุก็ยังต้องมาประกอบอาชีพประมงซึ่งบางครั้งร่างกายก็ไม่ได้อำนวยให้ประกอบอาชีพดังกล่าว เพื่อลดความเหลื่อมล้ำในพื้นที่ทางด้านรายได้ การหาอาชีพเสริมหรืออาชีพที่มั่นคงให้กับชุมชนจึงเป็นแนวทางหนึ่งในการแก้ปัญหา ดังนั้นจึงดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์จากผลิตภัณฑ์จากทะเลเพื่อสร้างมูลค่าให้กับรายได้กับชุมชน สร้างภูมิคุ้มกันในการใช้เงินโดยการให้ความรู้ด้านเศรษฐศาสตร์ครัวเรือน จัดทำบัญชีครัวเรือน โดยมีความมุ่งหวังว่าคุณภาพชีวิตของผู้ที่เข้าร่วมโครงการมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น สามารถดำรงชีวิตในสังคมได้อย่างมีความสุข

จากผลการศึกษาในงานวิจัยและบริการวิชาการเรื่องโครงการเสริมสร้างความเข้มแข็งชุมชนอ่าวบ้านดอนเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหาร สิ่งที่นำกังวลของครัวเรือนหรือชุมชนในอ่าวบ้านดอนคือ ครอบครัวยังมีอาหารไม่เพียงพอในอนาคต สืบเนื่องจากมิติการพึ่งพาตนเองด้านอาหารในข้างต้นที่ครัวเรือนจะใช้วิธีการได้มาจากการซื้อซึ่งหากแหล่งผลิตอาหารที่ไม่เพียงพอ แนวโน้มในการได้มาของอาหารจะเป็นปัญหาในอนาคตได้ รวมถึงสถานการณ์ขาดแคลนวัตถุดิบ ยกตัวอย่างเช่น หากเกิดพายุหรือมรสุมแหล่งการผลิตอาหารไม่สามารถออกไปจับปลา มาขายในตลาดได้ ครัวเรือนก็จะไม่สามารถหาอาหารเหล่านั้นมาบริโภคได้ รวมถึงหากมีรายได้ไม่เพียงพอต่อการซื้อสินค้า ครัวเรือนจะไม่สามารถหาอาหารเพื่อมาบริโภคได้ ส่วนสถานการณ์ที่ไม่ค่อยน่ากังวลคือการไม่มีอาหารกินทั้งวันทั้งคืนเพราะไม่เพียงพอแต่ก็ยังมีเป็นบางส่วนที่เคยประสบแต่ก็ถือว่าเป็นส่วนน้อย สิ่งที่ครัวเรือนเผชิญอยู่มากคือ รายได้ในอนาคตของครัวเรือน ซึ่งจะไปสัมพันธ์กับมิติการพึ่งพาตนเองด้านอาหารและมิติด้านความเพียงพอของอาหารในการบริโภค นั่นคือ ครัวเรือนต้องมีรายได้ที่มั่นคงแน่นอนเพื่อนำไปใช้ในการบริโภคอาหารซึ่งเป็นสัดส่วนที่สำคัญของค่าใช้จ่ายในการจ่ายแต่ละเดือน ซึ่งครัวเรือนจะกังวลว่ารายได้ไม่เพียงพอจะส่งผลต่อการหาอาหารเพื่อมาบริโภคเพราะส่วนใหญ่จะใช้วิธีการซื้ออาหารเป็นหลักนั่นเอง รวมถึงครัวเรือนมีความกังวลในด้านประเด็นความร่วมมือกันของชุมชนในการดูแลทรัพยากร ซึ่งจะไปสอดคล้องกับมิติวัฒนธรรมที่ชุมชนยังคงมีการรวมกลุ่มในการจัดการทรัพยากรน้อย สิ่งที่ครัวเรือนกังวลน้อยที่สุดคือ เงินสนับสนุนเบี้ยยังชีพเนื่องจากในปัจจุบันรัฐบาลให้การสนับสนุน ในกรณีผู้ที่พิการ ขราในการยังชีพซึ่งทำให้ครัวเรือนมีความกังวลน้อยลง จากผลของสถานการณ์และดัชนีชี้วัดถึงมิติต่างๆทั้ง 6 ด้าน พบว่ามีจุดอ่อนของครัวเรือนด้านความมั่นคงทางอาหารในหลายประเด็น เช่น ความ

มั่นคงของรายได้ที่ส่งผลต่อการได้มาของอาหาร การรวมกลุ่มเพื่อจัดการทรัพยากร การปรุงอาหาร หรือการเผชิญด้านสถานการณ์ด้านการมีอาหารในการบริโภคในแต่ละวัน ดังนั้นเพื่อลดความเสี่ยง รวมถึงการสร้างภูมิคุ้มกันที่เข้มแข็งให้ชุมชนในประเด็นด้านความมั่นคงทางอาหาร ชุมชนควรมีแผนในการรับมือ โดยอย่างยิ่งในมิติที่มีความเสี่ยง และมีกิจกรรมที่ก่อให้เกิดการสร้างพลังของความมั่นคงทางอาหารต่อไป ดังนั้นเพื่อเป็นการที่จะสร้างรายได้และความมั่นคงให้กับครัวเรือนกิจกรรมโครงการพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์กลุ่มประมงพื้นบ้านอ่าวบ้านดอนเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตจะเป็นส่วนหนึ่งในการลดปัญหาในพื้นที่ได้

1.2 วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์กลุ่มประมงพื้นบ้านอ่าวบ้านดอน
2. เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตของครัวเรือนกลุ่มประมงพื้นบ้านในการดำเนินชีวิต
3. เพื่อสร้างรายได้และการศึกษาให้กับกลุ่มที่ด้อยโอกาสทางสังคม

1.3 เป้าหมายของโครงการ

เกิดผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานสามารถจำหน่ายหรือแปรรูปจากการอบรมเพื่อไปสร้างรายได้ให้กับครัวเรือน รวมถึงมีความสามารถในการจัดทำบัญชีครัวเรือน สามารถออมเงินเพื่อใช้จ่ายในชีวิตประจำวัน

1.4 พื้นที่การดำเนินงาน

ตำบลพุมเรียง อ.ไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยใช้พื้นที่หมู่บ้านแหลมโพธิ์ โดยคัดกลุ่มตัวอย่างเป็นครัวเรือนประมงพื้นบ้านที่ด้อยโอกาสในชุมชนตามเงื่อนไขกลุ่มเป้าหมายที่วางไว้ โดยในการดำเนินโครงการจะจัดที่ธนาคารปู ต.พุมเรียง อ.ไชยา ซึ่งจะเป็ศูนย์ในการศึกษาพื้นที่การเรียนรู้

กลุ่มเป้าหมาย แรงงานนอกระบบ จำนวน 15 คน ผู้ถือบัตรสวัสดิการแห่งรัฐ จำนวน 5 คน ผู้ว่างงาน จำนวน 10 คน ผู้สูงอายุ จำนวน 10 คน กลุ่มเครือข่ายอ่าวบ้านดอน จำนวน 10 คน โดยอาศัยอยู่ในพื้นที่ตำบลพุมเรียง อ.ไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี โดยใช้พื้นที่หมู่บ้านแหลมโพธิ์ โดยคัดกลุ่มตัวอย่างเป็นครัวเรือนประมงพื้นบ้านที่ด้อยโอกาสในชุมชนตามเงื่อนไขกลุ่มเป้าหมายที่วางไว้ โดยในการดำเนินโครงการจะจัดที่ธนาคารปู ต.พุมเรียง อ.ไชยา ซึ่งจะเป็ศูนย์ในการศึกษาพื้นที่การเรียนรู้

1.5 ผลผลิต- ผลลัพธ์ที่สำคัญของโครงการ

ผลผลิตที่เกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ

- 1). เกิดสินค้าที่สามารถจำหน่ายได้ 4 ชนิดคือ ปูจำ ปูแฉ่ง น้ำพริกปู และไข่หมก
- 2) การรวมกลุ่มเพื่อผลิตสินค้าออกจำหน่าย
- 3 ผลผลิตที่สามารถพัฒนาเป็นของฝากในแหล่งท่องเที่ยว

ผลลัพธ์ที่เกิดขึ้นในการดำเนินโครงการ

- 1).กลุ่มเป้าหมายมีรายได้เพิ่มขึ้นหรือสามารถสร้างรายได้ด้วยตนเอง
- 2) กลุ่มเป้าหมายมีการวางแผนเป้าหมายชีวิตให้มีคุณภาพดีขึ้น
- 3) กลุ่มเป้าหมายสามารถเข้าถึงแหล่งองค์ความรู้ที่สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

บทที่ 2

วิธีการดำเนินงาน

การดำเนินโครงการพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์กลุ่มประมงพื้นบ้านอ่าวบ้านดอนนั้น ได้กำหนดกิจกรรมเพื่อให้บรรลุเป้าหมายคือ ประชุมกลุ่มเป้าหมายผ่านกระบวนการแนวคิด Ready for Business กิจกรรมเศรษฐศาสตร์ครัวเรือน กิจกรรมบัญชีครัวเรือน การตลาดออนไลน์ กิจกรรมแผนธุรกิจ กิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ กิจกรรมเรียนรู้การจัดทำบรรจุภัณฑ์และการทดลองตลาด ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 2.1 หลักสูตร การพัฒนาทักษะอาชีพกลุ่มเป้าหมาย

ลำดับ	หลักสูตร การพัฒนาทักษะ อาชีพ กลุ่มเป้าหมาย	กิจกรรม/วิชา	ระบุ รายละเอียด/ แนวคิด	รูปแบบการพัฒนา ทักษะอาชีพ กลุ่มเป้าหมาย	ชั่วโมง/ สัปดาห์
1	ประชุม กลุ่มเป้าหมายผ่าน กระบวนการ แนวคิด Ready for Business	กระบวนการ แนวคิด Ready for Business	กระบวนการ แนวคิด Ready for Business	ทิศทางความต้องการใน อาชีพของตนเองเพื่อ ดำเนินการจัดทำ ผลิตภัณฑ์	3/ สัปดาห์
2	เศรษฐศาสตร์ ครัวเรือน	อบรม เศรษฐศาสตร์ ครัวเรือน	แนวคิด เศรษฐศาสตร์ ธุรกิจและ เศรษฐกิจ พอเพียง	วางแผนในการผลิต สินค้าให้เกิด ประสิทธิภาพสูงสุดโดย ใช้หลักแนวคิดทางด้าน เศรษฐศาสตร์ในการ วิเคราะห์ต้นทุนและ ผลตอบแทน กลุ่มเป้าหมายมี แนวทางในการดำเนิน ชีวิตตามวิถีเศรษฐกิจ พอเพียง	3/ สัปดาห์
3	บัญชีครัวเรือน	อบรมบัญชี ครัวเรือน	หลักการจัดทำ บัญชีครัวเรือน	กลุ่มเป้าหมายสามารถ จัดทำบัญชีครัวเรือนได้ กลุ่มเป้าหมายเกิดความ ตระหนักในการ ดำเนินการจัดทำบัญชี ครัวเรือน	6/ สัปดาห์

ตารางที่ 2.1 หลักสูตร การพัฒนาทักษะอาชีพกลุ่มเป้าหมาย

ลำดับ	หลักสูตร การพัฒนาทักษะ อาชีพ กลุ่มเป้าหมาย	กิจกรรม/วิชา	ระบุ รายละเอียด/ แนวคิด	รูปแบบการพัฒนา ทักษะอาชีพ กลุ่มเป้าหมาย	ชั่วโมง/ สัปดาห์
4	การตลาดออนไลน์	อบรมการตลาด ออนไลน์	การตลาด ออนไลน์ (ดิจิทัล)	กลุ่มเป้าหมายมีช่องทาง การขายสินค้าโดย วิธีการใช้สื่อออนไลน์	6/ สัปดาห์
5	การจัดทำแผน ธุรกิจ	อบรมการจัดทำ แผนธุรกิจ	แผนธุรกิจ	ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้มี โอกาสเติบโตทางธุรกิจ เนื่องจากกลุ่มเป้าหมาย มีองค์ความรู้ในการ จัดทำแผนธุรกิจ	6/ สัปดาห์
6	แปรรูปพัฒนา ผลิตภัณฑ์	อบรมแปรรูป พัฒนา ผลิตภัณฑ์	ธุรกิจอาหาร	กลุ่มเป้าหมายได้เข้า ร่วมอบรมแปรรูป ผลิตภัณฑ์ กลุ่มเป้าหมายได้อิง ความรู้ในการแปรรูป ผลิตภัณฑ์เพื่อนำไปต่อ ยอดการประกอบอาชีพ	6/ สัปดาห์
7	บรรจุภัณฑ์	การจัดทำบรรจุ ภัณฑ์	แนวคิดบรรจุ ภัณฑ์	ได้บรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสมสำหรับ ผลิตภัณฑ์ กลุ่มเป้าหมายเกิดการ เรียนรู้ร่วมกันใน กระบวนการออกแบบ การสร้างลักษณะบรรจุ ภัณฑ์	6/ สัปดาห์
8	ทดลองจำหน่าย สินค้า	จำหน่ายสินค้า		จำหน่ายสินค้าในงานจัด แสดง รวมถึงการ จำหน่ายสินค้าทาง ออนไลน์	1 เดือน

จากตารางที่ 2.1 กิจกรรมในการการพัฒนาทักษะอาชีพ กลุ่มเป้าหมายได้กำหนดรูปแบบในการดำเนินโครงการ 8 กิจกรรม คือ ประชุมกลุ่มเป้าหมายผ่านกระบวนการแนวคิด Ready for Business เพื่อเป็นการกำหนดทิศทางความต้องการในอาชีพของตนเองเพื่อดำเนินการจัดทำผลิตภัณฑ์ ใช้ระยะเวลา 3/สัปดาห์ กิจกรรมที่ดำเนินการถัดมาเป็นกิจกรรมที่ 2 คือ กิจกรรมเศรษฐศาสตร์ครัวเรือน เป็นการอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับแนวคิดเศรษฐศาสตร์ธุรกิจและเศรษฐกิจพอเพียง วางแผนในการผลิตสินค้าให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดโดยใช้หลักแนวคิดทางด้านเศรษฐศาสตร์ในการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนกลุ่มเป้าหมายมีแนวทางในการดำเนินชีวิตตามวิถีเศรษฐกิจพอเพียง ใช้ระยะเวลา 3/สัปดาห์กิจกรรมถัดมาคือ บัญชีครัวเรือน ซึ่งในการดำเนินกิจกรรมเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถจัดทำบัญชีครัวเรือนได้ กลุ่มเป้าหมายเกิดความตระหนักในการดำเนินการจัดทำบัญชีครัวเรือน ใช้ระยะเวลา 6/สัปดาห์ กิจกรรมการตลาดออนไลน์เพื่อกลุ่มเป้าหมายมีช่องทางการขายสินค้าโดยวิธีการใช้สื่อออนไลน์ ซึ่งใช้กระบวนการอบรมเพื่อให้กลุ่มเป้าหมายสามารถจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยการใช้การไลฟ์สด เทคนิคการเข้าถึงกลุ่มลูกค้า ใช้เวลา 6/สัปดาห์ กิจกรรมการจัดทำแผนธุรกิจ อบรมการจัดทำแผนธุรกิจ แผนธุรกิจ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้มีโอกาสเติบโตทางธุรกิจเนื่องจากกลุ่มเป้าหมายมีองค์ความรู้ในการจัดทำแผนธุรกิจใช้ระยะเวลา 6/สัปดาห์ กิจกรรม แปรูปพัฒนาผลิตภัณฑ์ อบรม แปรูปพัฒนาผลิตภัณฑ์ ธุรกิจอาหารกลุ่มเป้าหมายได้เข้าร่วมอบรมแปรูปผลิตภัณฑ์ กลุ่มเป้าหมายต้องมีความรู้ในการแปรูปผลิตภัณฑ์เพื่อนำไปต่อยอดการประกอบอาชีพ ใช้ระยะเวลา 6/สัปดาห์ กิจกรรมบรรจุภัณฑ์ การจัดทำบรรจุภัณฑ์ แนวคิดบรรจุภัณฑ์ได้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์ กลุ่มเป้าหมายเกิดการเรียนรู้ร่วมกันในกระบวนการออกแบบการสร้างลักษณะบรรจุภัณฑ์ ใช้ระยะเวลา 6/สัปดาห์ และกิจกรรมการตลาดจำหน่ายสินค้าจำหน่ายสินค้าในงานจัดแสดง รวมถึงการจำหน่ายสินค้าทางออนไลน์ 1 เดือน

จากกิจกรรมที่ได้กำหนดไว้ตามแผนในการดำเนินการตามโครงการนั้น วิธีในการดำเนินกิจกรรมเป็นดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 2.2 วิธีดำเนินการกิจกรรม

กิจกรรมตามแผน (ในวงนี้)	ได้ทำเมื่อ วันที่	กลุ่ม เป้าหมาย	วิธีดำเนินการกิจกรรม
การสำรวจ/การลงพื้นที่ชุมชน และ การวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย	1 พ.ย.63 – 7 ก.พ. 63	400คน	ลงพื้นที่สำรวจชุมชนเพื่อให้ได้ข้อมูลคุณภาพชีวิต (ดัชนีชี้วัดคุณภาพชีวิต) ของครัวเรือน ต.พุมเรียง อ.ไชยา
ประชุมกลุ่มเป้าหมายผ่าน กระบวนการแนวคิด Ready for Business	23 ม.ค. 2563	50 คน	ใช้กระบวนการแนวคิด Ready for Business
อบรมเศรษฐศาสตร์ครัวเรือน	23 ม.ค. 2563	50 คน	อบรมกลุ่มเป้าหมายให้ความรู้โดยใช้แนวคิด ต้นทุนทางเศรษฐศาสตร์และแนวคิดเศรษฐกิจ พอเพียง

ตารางที่ 2.2 วิธีดำเนินการกิจกรรม

กิจกรรมตามแผน	ได้ทำเมื่อวันที่	กลุ่ม เป้าหมาย	วิธีดำเนินการกิจกรรม
อบรมบัญชีครัวเรือน	24 ม.ค.2563	50 คน	อบรมกลุ่มเป้าหมายให้ความรู้ในการจัดทำ บัญชีครัวเรือนตามหลักบัญชีครัวเรือน
การตลาดออนไลน์	9 มิถุนายน 2563	50 คน	อบรมกลุ่มเป้าหมายให้ความรู้ในการจัด จำหน่ายสินค้าผ่านตลาดออนไลน์

การจัดทำแผนธุรกิจ	10มิถุนายน 2563	50 คน	อบรมกลุ่มเป้าหมายในการจัดทำแผนธุรกิจ กำหนดเป้าหมายในการทำธุรกิจหรือขายสินค้า
แปรรูปพัฒนาผลิตภัณฑ์	25 มิถุนายน 2563	50 คน	อบรมและพัฒนาาร่วมกันกับกลุ่มเป้าหมายในการแปรรูปพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทะเล
ทดลองจำหน่ายสินค้า	เดือน ก.ค. 2563	แบ่งกลุ่มตัวสินค้า 4 ตัวผลิตภัณฑ์	ทดลองจำหน่ายสินค้าทั้งในรูปแบบออนไลน์และออฟไลน์

วิธีการดำเนินโครงการลงพื้นที่สำรวจชุมชนเพื่อให้ได้ข้อมูลคุณภาพชีวิต (ดัชนีชี้วัดคุณภาพชีวิต) ของครัวเรือน ต.พุมเรียง อ.ไชยา ใช้กระบวนการแนวคิด Ready for Business อบรมเชิงปฏิบัติการกลุ่มเป้าหมายให้ความรู้โดยใช้แนวคิดต้นทุนทางเศรษฐศาสตร์และแนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง อบรมเชิงปฏิบัติการกลุ่มเป้าหมายให้ความรู้ในการจัดทำบัญชีครัวเรือนตามหลักบัญชีครัวเรือน อบรมเชิงปฏิบัติการกลุ่มเป้าหมายให้ความรู้ในการจัดจำหน่ายสินค้าผ่านตลาดออนไลน์ อบรมเชิงปฏิบัติการกลุ่มเป้าหมายในการจัดทำแผนธุรกิจ กำหนดเป้าหมายในการทำธุรกิจหรือขายสินค้า อบรมเชิงปฏิบัติการและพัฒนาาร่วมกันกับกลุ่มเป้าหมายในการแปรรูปพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทะเล และการทดลองจำหน่ายสินค้าทั้งในรูปแบบออนไลน์และออฟไลน์

บทที่ 3

ผลการดำเนินโครงการ

ผลการดำเนินโครงการการพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์กลุ่มประมงพื้นบ้านอ่าวบ้านดอน ได้ผลการดำเนินการ ดังนี้

3.1 การพัฒนาศักยภาพและทักษะของหน่วยพัฒนาอาชีพ

การพัฒนาศักยภาพและทักษะของหน่วยพัฒนาอาชีพ จากการดำเนินโครงการจนเสร็จสิ้นกระบวนการ หน่วยอาชีพได้แนวทางในการดำเนินการจัดทำหลักสูตรโดยอิงจากการใช้ชุมชนเป็นฐานในการสร้างรายได้ให้เพิ่มขึ้น ทั้งนี้ได้แนวคิดสนับสนุนทั้งจากทีมพี่เลี้ยง ส่วนกลาง ในการสร้างองค์ความรู้ให้กับกลุ่มเป้าหมาย โดยอย่างยิ่งคนที่ด้อยโอกาสทางสังคม ทั้งทางด้านรายได้ การได้รับการศึกษา ซึ่งจากโครงการสามารถนำมาจัดทำปรับปรุงหลักสูตรให้ดีขึ้นในการนำมาใช้ในการพัฒนากลุ่มเป้าหมายในครั้งต่อไป ในพื้นที่ต่างๆ ทั้งนี้ในการปรับปรุงให้ได้ผลลัพธ์ที่ชัดเจน หน่วยพัฒนาอาชีพ ได้ประชุมและพิจารณาว่าควรมีการเพิ่มระยะเวลาของแต่ละหลักสูตรให้มีระยะเวลาในการดำเนินการที่เพิ่มขึ้น และใช้ในลักษณะโค้ชชิ่ง (Coaching) มากกว่าทฤษฎี (Teaching) เนื่องจากกลุ่มเป้าหมายจะชอบการเรียนรู้ที่ได้ปฏิบัติ และพร้อมรับกับการเปลี่ยนแปลงใหม่ๆ และจากการดำเนินโครงการซึ่งเจอกับวิกฤติที่ไม่ได้คาดไว้ก่อน คือ สถานการณ์โควิด 19 หน่วยพัฒนาอาชีพต้องปรับกระบวนการในการดำเนินโครงการ โดยเริ่มทำกิจกรรมต่อเนื่องครั้งที่ 2 ภายในเดือนมิถุนายนตามกิจกรรมที่ได้วางแผนไว้หลังจากสถานการณ์โควิดเริ่มคลี่คลาย ทั้งนี้ได้รับความร่วมมืออย่างดีจากทีมงานทำร่วมดำเนินการวิจัย กลุ่มเป้าหมายจึงสามารถบริหารจัดการกิจกรรมให้เสร็จสิ้นได้เร็วขึ้น แต่เนื่องจากความคาดหวังว่าสินค้าสามารถจำหน่ายได้จริงและสร้างรายได้ จึงเพิ่มกิจกรรมการตลาด ซึ่งเมื่อตัวแทนกลุ่มเป้าหมายเริ่มจำหน่ายสินค้าพบว่าได้รับผลตอบรับดี กลุ่มเป้าหมายเริ่มมีกำลังใจในการนำตัวผลิตภัณฑ์มาจำหน่าย และคาดว่าจะต่อยอดในการขอรับมาตรฐานอุตสาหกรรมและเพิ่มช่องทางการจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ

3.2 องค์ความรู้ในการส่งเสริมทักษะอาชีพแก่กลุ่มเป้าหมาย

จากการดำเนินโครงการตามแผนกิจกรรมที่ได้วางไว้ องค์ความรู้ในการส่งเสริมทักษะอาชีพแก่กลุ่มเป้าหมาย ดังนี้

1. การสำรวจ/การลงพื้นที่ชุมชนและการวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย กิจกรรมประชุมกลุ่มเป้าหมายผ่านกระบวนการแนวคิด Ready for Business กิจกรรมอบรมเศรษฐศาสตร์ครัวเรือน กิจกรรมอบรมบัญชีครัวเรือนนั้น ในกิจกรรมการสำรวจ/การลงพื้นที่ชุมชนและการวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมายนั้น ในขั้นนี้ได้กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการ และผลการเปรียบเทียบคุณภาพชีวิตก่อนและหลังเข้าร่วมโครงการ
2. กิจกรรมประชุมกลุ่มเป้าหมายผ่านกระบวนการแนวคิด Ready for Business กลุ่มเป้าหมายร่วมกันถอดเป้าหมายในการดำเนินชีวิตของตนเอง และการนำมาสู่ความสำเร็จในเป้าหมาย ถอดความถนัดของตนเอง และจากความถนัดนั้น นำมาสู่ตัวผลิตภัณฑ์ที่จะพัฒนาร่วมกัน
3. กิจกรรมอบรมเศรษฐศาสตร์ครัวเรือน ในกิจกรรมนี้ยังไม่เห็นชัดเนื่องจากเป็นการให้ความรู้แนวคิด ซึ่งจะแปลงในภาคปฏิบัติในการจัดทำผลิตภัณฑ์อีกครั้ง ในการคิดต้นทุนและผลตอบแทนของตัวผลิตภัณฑ์ที่ดำเนินการในเชิงธุรกิจ
4. กิจกรรมอบรมบัญชีครัวเรือน ข้อค้นพบในกิจกรรมนี้ผู้เข้าร่วมโครงการกลุ่มเป้าหมายมีความสนใจในการฝึกปฏิบัติ แต่มีอุปสรรคในเรื่องสายตาในกลุ่มผู้สูงอายุที่นำค่าต่างๆลงในตัวเลข กลุ่มเป้าหมายสนใจในการฝึกทักษะการใช้เครื่องคิดเลข การนำรายการต่างๆไปใส่ในช่องรายรับและรายจ่าย ซึ่งสามารถทำได้ และมีทีมจากหน่วยพัฒนาอาชีพลงไปประกบในการเรียนรู้ ซึ่งในกิจกรรมนี้จะมีการติดตามหลังจากการเข้าร่วมโครงการในกิจกรรมนี้อีกครั้ง

5. กิจกรรมการตลาดออนไลน์ ในกิจกรรมนี้กลุ่มเป้าหมายได้เรียนรู้การขายสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ การรู้เทคนิคการเข้าถึงกลุ่มลูกค้า การพูดโฆษณาชวนให้ลูกค้าสนใจ วิธีการเรียกคนเข้ามาดูในช่วงระหว่างการขายสินค้า โดยการยกตัวอย่างของผู้ที่ประสบความสำเร็จจากการขายออนไลน์ แล้วสอนในการทำเพจ หรือนำ facebook ส่วนตัวมาใช้ในการขายสินค้า และกลุ่มเป้าหมายได้ทดลอง ปฏิบัติการขายสินค้า ในกิจกรรมนี้กลุ่มเป้าหมายจะสนใจและชอบเนื่องจากเป็นเรื่องใหม่ๆ น่าสนใจและนำมาใช้ในการทำธุรกิจ หรือค้าขายได้จริง

6. กิจกรรมแผนธุรกิจ กิจกรรมนี้เนื่องจากใช้เวลาในการดำเนินกิจกรรมเพียงแค่ 6 ชั่วโมงตามแผนที่ได้วางไว้ ปรากฏว่าแผนธุรกิจเป็นเรื่องยากสำหรับกลุ่มเป้าหมายในการเขียนแผนตามรูปแบบการยื่นขอกู้เพื่อมาประกอบอาชีพ แต่กลุ่มเป้าหมายได้ร่างผลการต่อยอดจากกิจกรรมที่เข้าร่วมให้การวางแผนเป้าหมายในการดำเนินชีวิตให้บรรลุที่ได้วางไว้

7. กิจกรรมแปรรูปผลิตภัณฑ์ กิจกรรมนี้ใช้วิธีการฐานความรู้จากชุมชน โดยพุ่มเรียงมีของดีคือ อาหารทะเล ซึ่งหลักๆ ที่เป็นเรื่องราวที่ทางผู้ร่วมรับผิดชอบกิจกรรมเคยดำเนินมาคือ ธนาคารปุม้า ดังนั้น ตัวผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มเป้าหมายเลือกมาใช้ในการพัฒนาและแปรรูปร่วมกัน คือน้ำพริกปู ปูจำซึ่งทำมาจากปูม้า แล้วสร้างมูลค่าเพิ่มให้เกิดขึ้น รวมถึงเมื่อย้อนไปกิจกรรมที่ 1 ที่ได้ถอดองค์ความรู้และอาหารพื้นถิ่นของไชยา พบว่ามีสินค้าที่แตกต่างจากชุมชนอื่น ๆ คือ ปลาแป้งแดง จึงนำมาดำเนินการในกิจกรรมนี้ถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับกลุ่มๆ เดียวกัน รุ่นได้ร่วมทำเพื่อเป็นการสืบทอดภูมิปัญญาที่เคยมีมาด้วย และตัวผลิตภัณฑ์ตัวที่ 4 คือ ไช้หมก แม้ว่าจะไม่ใช่อาหารทะเล แต่ไช้หมกเป็นอาหารพื้นถิ่นที่ชาวประมงพื้นบ้านจะนำติดตัวไปด้วยระหว่างเดินทางไปทะเล ออกเรือไปทะเล ซึ่งจะเป็นภูมิปัญญาของพื้นที่แล้วนำมาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ให้สามารถจำหน่ายได้ทั่วประเทศนั่นเอง โดยจากการคัดเลือกตัวผลิตภัณฑ์ทั้ง 4 จากการเสนอของกลุ่มเป้าหมาย และทีมร่วมดำเนินโครงการแล้วนั้น ได้ดำเนินการถ่ายทอดวิธีการทำผลิตภัณฑ์ทั้ง 4 ให้กับกลุ่มเป้าหมาย ซึ่งกลุ่มเป้าหมายมีความสนใจและชอบกว่าทุกกิจกรรมที่ผ่านมา ซึ่งเป็นการแลกเปลี่ยนและพัฒนาให้ได้สู่มาตรฐาน

8. กิจกรรมบรรจุภัณฑ์ กิจกรรมนี้เป็นนำเสนอการจัดทำบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับตัวสินค้าทั้ง 4 ชนิด โดยการสอนให้กลุ่มเป้าหมาย สามารถนำข้อมูลไปใส่ในโลโก้ การเลือกโลโก้ให้เข้ากับตัวผลิตภัณฑ์รวมถึงการใช้เครื่องมือในการจัดทำบรรจุภัณฑ์ เช่นการซีล การวางผลิตภัณฑ์หรือการตวงผลิตภัณฑ์ให้น่าสนใจและสามารถส่งสินค้าไปจำหน่ายทั้งในพื้นที่และทั่วประเทศ

9. กิจกรรมทดลองตลาด ได้ดำเนินการทดลองตลาดทั้งในรูปแบบออนไลน์และออฟไลน์ โดยได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐให้ออกบูทในงานแสดงสินค้าอาหารทะเลในห้างสรรพสินค้าสทไทย และนอกจากนี้กลุ่มเป้าหมายและผู้รับผิดชอบโครงการนำโดยนายจริณห์ เเฉยเซยชมได้นำสินค้าไปทดลองขายที่พัทลุงในพื้นที่ประชุมต่าง ๆ ปรากฏว่ามียอดขายและมีการสอบถามการซื้อสินค้าเข้ามา และในรูปแบบออนไลน์มีคนติดต่อให้ส่งสินค้า แต่พบว่าในตัวสินค้าบางชนิดเช่น ปูจำ และไช้หมก ยังไม่กล้านำไปขายทั่วประเทศ ซึ่งในจุดนี้ทีมที่ดำเนินโครงการกำลังดำเนินการจัดทำโครงการเสนอขอทุนวิจัย (บพท.และสวก.) เพื่อพัฒนาสินค้าให้ได้มาตรฐานและสามารถจำหน่ายได้ทั้งในและต่างประเทศ

3.3 ความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นหลังจากการดำเนินกิจกรรม

ความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นหลักจากการดำเนินกิจกรรม ผลที่ได้เป็นดังนี้

3.3.1 ความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับหน่วยพัฒนาอาชีพ

การเปลี่ยนแปลงในหน่วยพัฒนาอาชีพ คือ กิจกรรมนี้ถือได้ว่าเป็นระบบทดลองในการพัฒนาหลักสูตรร่วมกันหลายศาสตร์ เช่น เศรษฐศาสตร์ บัญชี การตลาด ธุรกิจอาหาร การจัดการซึ่งมีจุดมุ่งหมายเดียวกันคือใช้แนวคิดเศรษฐกิจฐานรากในการสร้างรายได้ให้กับชุมชน แต่ต้องสร้างความแข็งแกร่งให้กับชุมชนด้วย ซึ่งก่อนมีการดำเนินโครงการลงพื้นที่ในแต่ละครั้งจะมีการประชุมพูดคุยถึงวัตถุประสงค์ให้ชัดเจน เพื่อสร้างกระบวนการให้ตรงกับ

เป้าหมายที่ได้วางไว้ และหากดำเนินการนี้เสร็จสิ้นแล้วจะมีการวิเคราะห์ถึง จุดอ่อน จุดแข็ง ปัญหาและอุปสรรคการดำเนินกิจกรรมตามแนวทางพัฒนาหลักสูตรนี้เพื่อเป็นการต่อยอดในการพัฒนาท้องถิ่นในครั้งต่อไป

3.3.2 ความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้นกับกลุ่มเป้าหมาย

จากการวัดผลและสำรวจกลุ่มเป้าหมายหลังเข้าร่วมโครงการพบว่ากลุ่มเป้าหมาย ร้อยละ 80 มีรายได้เพิ่มขึ้นหรือคุณภาพชีวิตดีขึ้น และในการดำเนินกิจกรรมจะมีผลที่สะท้อนได้ว่า ที่ใช้กระบวนการอบรมทำกิจกรรมไปนั้น กลุ่มเป้าหมายสามารถพัฒนาตนเองได้เพิ่มขึ้น เช่น ในกระบวนการกิจกรรม Ready for Business ทางทีมผู้รับชอบโครงการจะทราบเป้าหมายของกลุ่มผู้เข้าร่วมโครงการว่า มีเป้าหมายอย่างไรในการประกอบอาชีพ มีปัจจัยด้านใดบ้างที่หนุนเสริม หรือปัจจัยเชิงลบที่จะไปไม่ถึงเป้าหมาย ซึ่งกิจกรรมนี้นอกจากจะทราบเป้าหมายของกลุ่มแล้ว ยังได้มีการออกแบบการพัฒนาอาชีพร่วมกันโดยใช้ชุมชนเป็นฐาน ดึงศักยภาพจุดแข็งของชุมชนมาใช้ ส่วนในกิจกรรมเศรษฐกิจศาสตร์ครัวเรือน เป็นเชิงการบรรยายแนวคิด ซึ่งจะวัดได้ชัดเจนเมื่อเข้าสู่กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ควบคู่กับการได้เขียนแผนธุรกิจแล้ว ส่วนที่เห็นการเปลี่ยนแปลงที่ชัดเจน คือ ความสามารถในการจัดทำบัญชีครัวเรือน ซึ่งกลุ่มเป้าหมาย 100 เปอร์เซ็นต์ไม่ได้ดำเนินการในการจัดทำบัญชีครัวเรือน มีความรู้บ้างจนถึงไม่มีความรู้เลยในการทำบัญชีครัวเรือน หรือการคำนวณรายรับรายจ่ายไม่เป็น ดังนั้นในการอบรมที่ผ่านมาจึงใช้วิธีการเชิงปฏิบัติการโดยให้วิทยากรบรรยาย และมีผู้ร่วมช่วยรวมถึงเจ้าหน้าที่โครงการในการช่วยสอนเป็นรายบุคคล และในกิจกรรมนี้จะมีการติดตามการดำเนินการของกลุ่มเป้าหมายและจะดำเนินการทบทวนในการนัดทำกิจกรรมครั้งต่อ ๆ ไปกิจกรรมรวมถึงสิ่งที่วัดได้จากการเปลี่ยนแปลงคือ กลุ่มเป้าหมายนำแนวคิดจากการอบรมนำไปพัฒนาอาชีพที่ตนทำอยู่ เช่น การไล่ฟัดสตาหมีปิ้ง ไก่ทอด หรือคนที่ว่างงานได้นำผลิตภัณฑ์มาร่วมในการจำหน่าย ซึ่งเมื่อลงพื้นที่ไปสำรวจผลลัพธ์พบว่า เริ่มมีการจำหน่ายสินค้าไปยังแหล่งต่าง ๆ และยอดขาดแต่ละครั้งได้จำนวนหลักพัน

3.3.3 การทำงานร่วมกับภาคีเครือข่าย

ในการดำเนินการเกี่ยวกับการทำงานภาคีเครือข่ายซึ่งมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานีได้รับเป็นภาคีในการดำเนินโครงการนี้ โดยได้มอบหมายให้ผู้รับชอบโครงการคือ นางมโนลี ศรีเปารยะ เพ็ญพงษ์เป็นผู้รับผิดชอบดำเนินการ ซึ่งในการดำเนินงานนั้น แหล่งทุน(กองทุนเสมอภาคทางการศึกษา) ได้ให้ทุนในการสนับสนุนโครงการซึ่งสอดคล้องกับพันธกิจของมหาวิทยาลัยในการรับใช้พื้นที่ท้องถิ่น พัฒนาสร้างรายได้ให้กับชุมชน และสอดคล้องกับพันธกิจของอาจารย์มหาวิทยาลัยที่ต้องวิจัยและบริการวิชาการแก่ท้องถิ่น แม้ว่าผู้บริหารจะมอบอำนาจในการดำเนินโครงการมาแล้วนั้น ยังมีการติดตาม และการช่วยเหลือประสานงานของเจ้าหน้าที่ภายในมหาวิทยาลัย แม้ว่าจะไม่ได้อยู่ในทีมของผู้ที่รับผิดชอบโครงการ รวมถึงนักศึกษาที่ช่วยงานในโครงการ ทำให้โครงการสามารถไหลลื่น รวมถึงความรู้ความสามารถของอาจารย์ที่มหาวิทยาลัยมีความพร้อมในการทำงานร่วมกับชุมชน ตามหลักสูตรในการพัฒนาอาชีพที่วางไว้ ซึ่งจากการดำเนินกิจกรรม ทั้ง 4 กิจกรรมที่ผ่านมา จึงไม่ประสบปัญหาในการดำเนินการ มีบ้างเล็กน้อย คือ ระยะเวลาที่นัดผู้เข้าร่วมโครงการกับทีมวิทยากรต้องตรงกัน แต่ภาคี (มหาวิทยาลัย) ให้โอกาสไปราชการแม้ว่ามีภาระการสอน ซึ่งทางทีมผู้ดำเนินการได้นัดสอนทดแทนนักศึกษาในภายหลัง ส่วนการทำงานร่วมกับผู้ประสานโครงการส่วนกลาง แม้จะมีการล่าช้าในตัวสัญญา ทั้งจากตัวผู้รับผิดชอบโครงการเอง ซึ่งอยู่ระหว่างการปรับเปลี่ยนผู้บริหารมหาวิทยาลัย และสัญญาที่ล่าช้ากว่าระยะเวลาที่กำหนด ซึ่งทางส่วนกลางได้นำข้อเสนอแนะไปปรับปรุง จนทำให้การทำงานร่วมกันคลายเครียดลงและ สามารถดำเนินการได้ โดยเจ้าหน้าที่แม้ว่าจะโทรไปประสานช่วงไหนจะได้รับการช่วยเหลือเพื่อให้การทำงานดำเนินไปได้ ตั้งแต่การเขียนข้อเสนอโครงการตลอดจนกระบวนการทำสัญญา การมอบเงิน รวมถึงการจัดซื้ออุปกรณ์เพื่อประกอบการดำเนินโครงการ นอกจากนี้เมื่อดำเนินการเสร็จสิ้นโครงการแล้วนั้น ได้ขับเคลื่อนความร่วมมือเครือข่าย ในการยกระดับการขายสินค้าที่ได้พัฒนาจากโครงการ เช่น อุตสาหกรรมจังหวัด SME เป็นต้น รวมถึงการต่อยอดวิจัยในการพัฒนาให้เกิดรูปธรรมที่ชัดเจนทั้งในระดับจังหวัดที่จะขับเคลื่อนผลิตภัณฑ์ทั้ง 4 ตัวให้เกิดเป็นจุดขาย ซึ่งอยู่ระหว่างดำเนินการพัฒนาร่วมกัน

3.3.4 การทำงานร่วมกับพี่เลี้ยง

ในกระบวนการทำงานร่วมกับพี่เลี้ยงคือ จะช่วยเหลือตั้งแต่ในการพัฒนาโครงการให้เกิดประโยชน์กับชุมชนสูงสุด ขาดกิจกรรมอะไรที่ต้องใส่ให้ครบกับวัตถุประสงค์พี่เลี้ยงจะคอยแนะนำ และมีการกระตุ้นในการทำงานสม่ำเสมอ รวมถึงการสร้างกระบวนการแนวคิดในการดำเนินโครงการที่เกิดประโยชน์สูงสุดต่อชุมชน การเรียนรู้ที่ไม่สร้างความเบื่อหน่ายต่อชุมชน และคัดเลือกกลุ่มเป้าหมายที่เหมาะสม เพื่อให้ถึงผลลัพธ์ที่วางไว้ได้ รวมถึงการให้คำปรึกษานอกเหนือจากการเข้าในกระบวนการการอบรม การติดต่อประสานระหว่างส่วนกลาง ซึ่งทำให้เกิดความไหลลื่นในการดำเนินงาน .

3.3.5 ความสัมพันธ์ระหว่างหน่วยพัฒนาอาชีพกับกลุ่มเป้าหมาย

ในการเลือกกลุ่มเป้าหมายขั้นแรกคือ พื้นที่ที่ดำเนินการนั้น ขั้นแรกมาจากกระบวนการวิจัยที่ต่อยอดเรื่องความมั่นคงทางอาหารของอำเภอดอนและผลการวิจัยพบว่าครัวเรือนยังด้อยโอกาสในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับครัวเรือน ดังนั้นในการดำเนินโครงการนี้จึงเป็นการต่อยอดเพื่อแก้ปัญหาในพื้นที่ ดังนั้นเมื่อผ่านกระบวนการพิจารณาสนับสนุนทุนแล้วนั้น ทีมงานจึงได้ลงพื้นที่เพื่อปรึกษากับกลุ่มอนุรักษ์อำเภอดอนซึ่งแจ้งในการที่จะดำเนินการในพื้นที่และเปิดรับสมัครกลุ่มเป้าหมายเพื่อเข้าร่วมกระบวนการและคัดเลือกมาจำนวน 50 รายตามเป้าที่ได้วางไว้ โดยเว้นพื้นที่ในการเข้าสู่เป้าหมายด้วยกันคือ การจัดทำผลิตภัณฑ์ที่มาจากองค์ความรู้ของชุมชนและท้องถิ่น แต่สอดคล้ององค์ความรู้สมัยใหม่ของหน่วยพัฒนาอาชีพเพื่อสร้างผลลัพธ์ทางด้านรายได้ และองค์ความรู้ที่กลุ่มเป้าหมายใช้ในการดำรงชีวิต โดยได้ปรับกระบวนการจากการเรียนรู้จากการเข้าร่วมจากส่วนกลาง และจากทีมภาค เพื่อให้บรรลุเป้าหมาย มีการสร้างกลุ่มไลน์เพื่อให้เกิดความสนิทในการติดต่อซักถามคำถามที่ไม่เข้าใจ และการทำงานไม่ใช่แบบมหาวิทยาลัยต้องถูกเสมอ รับฟังจากกลุ่มเป้าหมาย เพื่อให้โครงการสำเร็จลุล่วงตามเป้าหมายไว้

3.4 ผลกระทบ

3.4.1 ด้านชุมชน

วิถีชีวิตของกลุ่มเป้าหมาย คือจากที่เมื่อได้ผลผลิตจากการทำประมงและส่งขายแก่พ่อค้าคนกลาง จะนำมาสู่กระบวนการห่วงโซ่ใหม่คือ แปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าขึ้นและจากการที่ร่วมประชุมกับกลุ่มเป้าหมายในการต่อยอดจากกระบวนการเข้าร่วมโครงการครั้งนี้ คือจะผลักดันผลิตภัณฑ์โดยผ่านอุตสาหกรรมจังหวัดเพื่อให้ได้มาตรฐานในการผลิตสินค้าและสามารถสร้างความยั่งยืนและความอยู่รอดทั้งผู้เข้าร่วมโครงการและชุมชนต่อไป

3.4.2 ด้านเศรษฐกิจชุมชน

เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการระเบิดความรู้และการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชน มาสร้างมูลค่าเพิ่ม แม้ว่าผลิตภัณฑ์จะเป็นตัวที่ชาวบ้านคุ้นเคย แต่มีการสอนให้สร้างตลาดผ่านสื่อออนไลน์และให้แกนนำในกลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมฟังกิจกรรมเสริมของมหาวิทยาลัยจากบึงสาขังในวันที่ 12 กุมภาพันธ์ (นอกหลักสูตรที่วางไว้) เพื่อให้เกิดกระบวนการปากต่อปากในการร่วมกันสร้างพัฒนาท้องถิ่นร่วมกันและสร้างรายได้ผ่านตลาดออนไลน์ รวมถึงนอกจากให้องค์ความรู้ทางหลักสูตรแล้ว โครงการจะมีการติดตามผลเป็นระยะ โดยอย่างยิ่งในการจัดทำบัญชีครัวเรือน เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายนี้ประสบความสำเร็จและดึงดูดใจและเป็นแนวทางให้คนชุมชนมีความตื่นตัวในการดำรงชีวิต นอกจากนี้ในการดำเนินการของโครงการนั้นทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับกลุ่มเป้าหมาย จากการที่เดิมเมื่อได้อาหารทะเลแล้วนำมาจำหน่ายให้กับพ่อค้าคนกลาง ก็ได้กระบวนการแปรรูปพร้อมเครื่องมืออุปกรณ์สนับสนุนจากกสศ. นำมาใช้ในการจัดทำและจำหน่ายสินค้า รวมถึงพุ่มเรียงในปัจจุบันนักท่องเที่ยวนิยมมาท่องเที่ยว เช่น อสม. โครงการกระตุ้นเศรษฐกิจโควิด ซึ่งระหว่างที่นักท่องเที่ยวมาท่องเที่ยวนั้นได้นำสินค้าที่พัฒนามาจำหน่ายปรากฏว่าได้รับผลตอบรับที่ดี เป็นของฝากให้กับทางบ้าน และจากฉลากสินค้าทำให้ลูกค้าสั่งสินค้าเพื่อไปรับประทานที่บ้าน

3.4.3 ด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมของชุมชน

การดำเนินโครงการเป็นการนำทรัพยากรที่อยู่ในชุมชนมาพัฒนาให้เกิดมูลค่าเพิ่ม นั่นคือเป็นการสร้างฐานเศรษฐกิจที่มาจากทรัพยากรที่สำคัญในท้องถิ่น

3.5 นวัตกรรมที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

เกิดการพัฒนาลิขสิทธิ์ที่สามารถต่อยอดในเชิงพาณิชย์ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อห่วงโซ่เศรษฐกิจในชุมชนที่มีมูลค่าที่เพิ่มขึ้นเกิดผลิตภัณฑ์ 4 ผลิตภัณฑ์ที่สามารถนำมาจำหน่ายได้ คือน้ำพริกปู ปูจ๋า ไข่หมก และปลาแป้งแดง ที่สามารถจำหน่ายส่งได้ทั่วประเทศไทย

3.6 การประเมินผลที่เกิดขึ้นกับกลุ่มเป้าหมาย

3.6.1 ด้านการเรียนรู้

ทักษะด้านเศรษฐศาสตร์ครัวเรือน การวางแผนชีวิตและเกิดการเรียนรู้ตลอดชีวิต พบว่า เมื่อกลุ่มเป้าหมายได้เข้าร่วมการอบรมเชิงปฏิบัติการแล้วนั้น กลุ่มเป้าหมายสามารถวางแผนในการผลิตสินค้าให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดโดยใช้หลักแนวคิดทางด้านเศรษฐศาสตร์ในการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนกลุ่มเป้าหมายมีแนวทางในการดำเนินชีวิตตามวิถีเศรษฐกิจพอเพียง กลุ่มเป้าหมายสามารถนำองค์ความรู้ไปต่อยอดในการพัฒนาตัวผลิตภัณฑ์เพื่อสร้างผลกำไรในการดำเนินการ นอกจากนี้กลุ่มเป้าหมายสามารถจัดทำบัญชีครัวเรือนได้ โดยผลการติดตามมีกลุ่มเป้าหมายเริ่มทำบัญชีครัวเรือนเพื่อดูรายรับรายจ่าย แต่ไม่ถึงขั้นวิเคราะห์สาเหตุปัญหาว่า ทำไมบางครั้งรายจ่ายในส่วนไหนถึงเป็นการเพิ่มภาระหนี้ หรือการคำนวณเกี่ยวกับรายจ่ายที่ไม่จำเป็น แต่พบว่ากลุ่มเป้าหมายเกิดความตระหนักในการดำเนินการจัดทำบัญชีครัวเรือนกลุ่มเป้าหมายต่อยอดองค์ความรู้ในการบันทึกรายรับ-รายจ่ายในชีวิตประจำวัน และจากการที่กลุ่มเป้าหมายได้วาดภาพความหวังความฝันของชีวิตไว้ ซึ่งจุดนี้ถ้าได้มีการกระตุ้นหรือมีแกนนำสร้างกำลังใจในการสร้างรายได้เสริมหรือการทำงานเพื่อเพิ่มรายได้ หรือสร้างรายได้ ผลจากการทำดำเนินโครงการจะประสบผลสำเร็จอย่างสมบูรณ์

3.6.2 ด้านการเกิดอาชีพ

จากการดำเนินโครงการกลุ่มเป้าหมายมีองค์ความรู้ในการดำเนินการสร้างอาชีพ จากผลิตภัณฑ์ที่ร่วมกันพัฒนาและเรียนรู้ นอกจากนี้กลุ่มเป้าหมายมีช่องทางเพิ่มขึ้นในการจำหน่ายสินค้าผ่านรูปแบบช่องทางออนไลน์ และกลุ่มเป้าหมายอยากขยายธุรกิจซึ่งพบว่ากลุ่มเป้าหมายบางท่านได้เริ่มพัฒนาบ้านของตนเองให้เป็นโฮมสเตย์เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวและนำสินค้าจากโครงการไปพัฒนาจำหน่ายให้กับกลุ่มนักท่องเที่ยว และเมื่อมีความต้องการดำเนินธุรกิจ กลุ่มเป้าหมายดังกล่าวจะมีรูปแบบการดำเนินการทางธุรกิจหรือสามารถนำไปต่อยอดของเงินทุนกับแหล่งเงินทุน ธนาคารในการต่อยอดการทำธุรกิจ หรือหากไม่เข้าใจกลุ่มเป้าหมายสามารถปรึกษาวิทยากรที่มาสอนการจัดทำแผนธุรกิจปรับปรุงและพัฒนาในธุรกิจได้ นอกจากนี้จากการดำเนินโครงการนั้นมีผลิตภัณฑ์ที่สามารถจำหน่าย 4 ชนิด น้ำพริกปู ปูจ๋า ไข่หมกและปลาแป้งแดง กลุ่มเป้าหมายสามารถนำสินค้าไปจำหน่ายและสร้างรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวมีบรรจุกฎเกณฑ์ที่เหมาะสมกับตัวสินค้า ฉลากเพื่อใช้ในการจำหน่ายสินค้า

กลุ่มเป้าหมายสามารถออกแบบบรรจุกฎเกณฑ์ที่ใช้เป็นสื่อในการจำหน่ายสินค้า ให้ลูกค้าเข้าถึงและสามารถมาซื้อสินค้าในครั้งถัดๆไป และเรียนรู้การใช้บรรจุกฎเกณฑ์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับตัวสินค้านำมาใช้ในการจำหน่ายที่ใช้ช่องทางการขนส่ง

3.6.3 การเกิดรายได้ (การเกิดรายได้หลักหรือรายได้เสริมอย่างไร)

หลังจากที่กลุ่มเป้าหมายเข้าร่วมกิจกรรมตามแผนที่ได้ร่างไว้ในการดำเนินการ ผู้รับผิดชอบโครงการพบว่า ควรมีการเพิ่มกิจกรรมคือ การทดลองตลาด เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับกลุ่มเป้าหมายและกลุ่มเป้าหมายจะได้เรียนรู้เหตุการณ์จริงจากการขายสินค้า โดยได้ทดลองขายสินค้าผ่านทางออนไลน์ ซึ่งพบว่ามีผู้สั่งซื้อสินค้าผ่านช่องทางออนไลน์ แต่ที่กลุ่มเป้าหมายมั่นใจในการส่งสินค้าคือ น้ำพริกปู ซึ่งทำให้มียอดขาย สร้างรายได้เพิ่มขึ้น นอกจากนี้กลุ่มเป้าหมายที่

ทำน้ำพริกปูเริ่มมีคนสนใจ มีการทาบทามให้ไปสอนกับกลุ่มอื่น ๆ เช่น กลุ่มประมง อ.กาญจนดิษฐ์ในการทำพัฒนา น้ำพริกปู ซึ่งในส่วนของผลิตภัณฑ์ที่จัดทำในโครงการนี้ยังอยู่ในรูปแบบของรายได้เสริม ซึ่งต้องมีการกระตุ้น กลุ่มเป้าหมาย และสร้างความสนใจในการขาย ซึ่งขณะนี้ทีมโครงการจะนำตัวสินค้าไปเพิ่มช่องทางการขายทั้งใน และต่างประเทศ และพัฒนาสินค้าให้ได้รับเครื่องหมายมาตรฐานอาหาร ซึ่งคาดว่าจะเมื่อดำเนินการแล้วเสร็จ จาก ปัจจุบันที่เป็นอาชีพเสริมให้กับกลุ่มเป้าหมาย สินค้าที่พัฒนาและเรียนรู้ร่วมกันดังกล่าวจะนำไปเป็นรายได้หลักให้กับ กลุ่มเป้าหมายต่อไป

3.6.4 การยกระดับคุณภาพชีวิต

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์แก้ปัญหาความมั่นคงทางอาหารและรายได้ให้กับชุมชนอ่าวบ้านดอน เป็นการหาทางออกด้วยองค์ความรู้การถนอมอาหารทะเล เพื่อแก้ปัญหาความไม่แน่นอน ของฐานทรัพยากร ที่ เชื่อว่าจะช่วยแก้ปัญหาความยากจนของชาวบ้านได้ โดยกลุ่มเป้าหมายที่นำมาเข้าร่วมโครงการมีบางช่วงที่หาหา เงินไม่ได้หรือหาได้ จับมาก็เอาไปขายก็ได้เงินนิดหนึ่งซื้อของอย่างหนึ่งก็หมดแล้ว บางคนจะส่งลูกเรียนยังยากลำบาก เลย หรืออย่างบางคนเป็นคนว่างงาน เป็นแม่บ้าน รอสามีออกเรือกลับมา เอาของที่ได้ไปขายก็จบ ซึ่งมีตัวผลิตภัณฑ์ แล้วนำมาแปรรูปเป็นสร้างมูลค่าเพิ่มขึ้น และสามารถสร้างองค์ความรู้ให้กลุ่มเป้าหมายไปต่อยอดในการลดความ เหลื่อมล้ำทางด้านรายได้

3.6.5 การสร้างเครือข่ายและสังคม

จากการที่ดำเนินโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ซึ่งได้ตัวผลิตภัณฑ์จำนวน 4 อย่าง คือ ปูจ๋า ปลาแป้งแดง น้ำพริกปูและไข่มุก ทำให้กลุ่มเป้าหมายเกิดการรวมตัวกันตามความสนใจในการจัดทำผลิตภัณฑ์ จึงแบ่งกลุ่มเป็น 4 กลุ่ม และจัดซื้ออุปกรณ์เพื่อดำเนินการผลิตและจำหน่าย ซึ่งได้รับทุนสนับสนุนจากสศ. ทั้งนี้ในแต่ละกลุ่มจะมีผู้ที่ เชี่ยวชาญสูตรจากการพัฒนาและการจัดทำดั้งเดิม (โบราณ) ในการผลิตสินค้า ซึ่ง ณ ตอนนี้จะมีสินค้าที่ ออกจำหน่ายทั่วประเทศที่ชัดเจน คือน้ำพริกปู และผลิตภัณฑ์ 3 ตัว จำหน่ายในพื้นที่ชุมเรียง และตัวจังหวัดสุ ราษฎร์ธานี

บทที่ 4

สรุปและอภิปรายผลการดำเนินโครงการ

4.1 สรุปภาพรวมการดำเนินการตลอดทั้งโครงการ

โครงการพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์กลุ่มประมงพื้นบ้านอ่าวบ้านดอนเริ่มต้นจากการทำโครงการเกี่ยวข้องกับความมั่นคงทางอาหารอ่าวบ้านดอน แล้วพบว่ากลุ่มประมงพื้นบ้านอ่าวบ้านดอนประสบกับความความไม่แน่นอนของท้องทะเล เป็นหนึ่งในสาเหตุที่ทำให้ชาวบ้านในชุมชนอ่าวบ้านดอน จ.สุราษฎร์ธานี ประสบกับปัญหาความมั่นคงทางอาหาร บางวันออกเรือไปได้กุ้ง หอย ปู ปลา กลับมาพอได้กินกันในครอบครัว เหลือก็นำไปขายต่อ แต่บางวันออกเรือไป สุดท้ายกลับต้องกลับบ้านมือเปล่า ทั้งหมดเป็นเรื่องของธรรมชาติที่ไม่อาจควบคุม หรือแม้กระทั่งการขายสินค้าต้องผ่านคนกลางทำให้ราคาสินค้าไม่ได้ราคาดีเท่าที่ควรจะเป็น ซึ่งกลุ่มประมงพื้นบ้านจากโครงการที่เกี่ยวข้องกับความมั่นคงทางอาหารซึ่งชาวประมงพื้นบ้านที่ไม่มีเงิน เพราะมีบางช่วงที่เขหาเงินไม่ได้หรือหาได้ จีบมาก็เอาไปขายก็ได้เงินนิดหนึ่งซื้อของอย่างหนึ่งก็หมดแล้ว บางคนจะส่งลูกเรียนยังยากลำบากเลย หรืออย่างบางคนเป็นคนว่างงาน เป็นแม่บ้าน รอสามีออกเรือกลับมา เอาของที่ได้ไปขายก็จบ ซึ่งเป็นที่มาของการทำโครงการในครั้งนี้

การดำเนินโครงการพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์กลุ่มประมงพื้นบ้านอ่าวบ้านดอน เริ่มต้นจากการสำรวจกลุ่มเป้าหมายคือ กลุ่มประมงพื้นบ้าน ในพื้นที่พุมเรียง อ.ไชยา รวมถึงการใช้แบบสอบถามวัดคุณภาพชีวิตของคนในพื้นที่ตามมิติต่าง ๆ แล้วคัดแยกกลุ่มเป้าหมายที่ตรงกับที่วางไว้และมีความพร้อม ความสนใจในการเข้าร่วมโครงการ เมื่อได้กลุ่มเป้าหมายแล้วได้ดำเนินการประชุมชี้แจงกิจกรรมแผนที่ทำร่วมกัน พร้อมกับนัดการดำเนินกิจกรรม ซึ่งเริ่มต้นจากการอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับเป้าหมายการดำเนินชีวิต ความพร้อมในการทำธุรกิจ การคิดต้นทุน ผลตอบแทน แนวคิดเศรษฐกิจพอเพียง อบรมการทำบัญชีครัวเรือน ซึ่งอยู่ในงวดการเงินที่ 1 ผลตอบรับในการทำกิจกรรม กลุ่มเป้าหมายมีความสนใจและให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี จนกระทั่งเจอสถานการณ์โควิดทำให้การดำเนินโครงการต้องหยุดไปไม่มีความต่อเนื่องและเริ่มกิจกรรมอีกครั้งในช่วงเดือนมิถุนายน เริ่มตั้งแต่กิจกรรมส่งเสริมการขายในรูปแบบออนไลน์ การจัดทำแผนธุรกิจ ตลอดจนการกำหนดผลิตภัณฑ์ที่ร่วมกันแปรรูป คือ ปูจ๋า ปลาแป้งแดง น้ำพริกปู และไข่หมก ซึ่งมีเรื่องราวเกี่ยวกับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ (ปูม้า) เรื่องราวเกี่ยวกับอาหารพื้นถิ่นเฉพาะ (ปลาแป้งแดง) และ อาหารที่นำไปเมื่อออกเรือประมง (ไข่หมก) ดำเนินโครงการโดยใช้ชุมชนเป็นฐานทั้งองค์ความรู้และทรัพยากรในพื้นที่ เมื่อได้ผลิตภัณฑ์แล้วได้ใช้การพัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจและสามารถจำหน่ายเพิ่มราคาให้กับตัวสินค้า ตลอดจนนำมาเสนอขายผ่านตลาดออนไลน์และออฟไลน์

ทั้งนี้ในปัจจุบันกลุ่มเป้าหมายได้แบ่งการรวมกลุ่มออกเป็น 4 กลุ่มตามลักษณะผลิตภัณฑ์มีอุปกรณ์จากกองทุนเสมอภาคทางการศึกษาใช้ร่วมกัน แล้วจัดทำสินค้านำมาจำหน่าย ซึ่งจะเป็นคนในพื้นที่ ในจังหวัด สุราษฎร์ธานี และนักท่องเที่ยว ซึ่งสามารถสร้างรายได้ในลักษณะรายได้เสริมให้กับกลุ่มเป้าหมาย

4.2 ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข

การดำเนินโครงการประสบปัญหาและอุปสรรคดังนี้

ตารางที่ 4.1 ปัญหาอุปสรรคและแนวทางแก้ไข

ปัญหาอุปสรรค	แนวทางแก้ไข
การคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย ปรากฏว่ามีผู้สนใจเพิ่มเติมจากกลุ่มเป้าหมายที่คัดเลือกไว้ประมาณ 5 คน	ให้เข้าร่วมโครงการเรียนรู้กิจกรรมด้วยเนื่องจากมีความสนใจและนำไปต่อยอดในการพัฒนาคุณภาพชีวิต
สถานการณ์โควิด	ปรับระยะเวลาและกิจกรรมการดำเนินโครงการให้รวดเร็วขึ้น
มีกลุ่มที่ต้องการให้ดำเนินกิจกรรมต่อยอด	ชี้แจงว่าเมื่อมีทุนสนับสนุนจะดำเนินการในพื้นที่กระจายกลุ่มเป้าหมายอีกครั้ง

4.3 ข้อเสนอแนะ

การสนับสนุนทุนจากกองทุนเพื่อความเสมอภาคทางการศึกษาในลักษณะการสร้างอาชีพให้กับกลุ่มผู้ด้อยโอกาส หรือกลุ่มที่ประสบปัญหากับความเหลื่อมล้ำ โดยนำองค์ความรู้ไปให้กับกลุ่มดังกล่าว นอกจากเป็นการสร้างอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมายแล้วนั้น ยังมีส่วนช่วยกระตุ้นให้เกิดความอยากเรียนรู้ อยากรพัฒนาในตนเอง เพื่อให้คุณภาพชีวิตดีขึ้น ซึ่งถือว่าเป็นโครงการที่ดี แต่การที่จะช่วยให้พัฒนาและเกิดการบรรลุเป้าหมายอย่างเห็นได้ชัด ควรพัฒนารูปแบบการติดตาม สร้างแรงกระตุ้นให้เกิดการสร้างรายได้ให้กับบุคคล กลุ่มเป้าหมายอย่างต่อเนื่อง และควรเพิ่มระยะเวลาของการดำเนินโครงการเพื่อให้เห็นผลลัพธ์ที่ชัดเจน

4.4 แนวทางการขยายผลและการต่อยอดโครงการ

โครงการนี้เริ่มต้นทำเฉพาะพื้นที่พุมเรียงไชยา แต่ยังพบว่าในพื้นที่อำเภออื่นในอำเภอดอนก็ประสบปัญหาในลักษณะเดียวกัน นอกจากนี้ ในเขตพื้นที่ดังกล่าวมักจะแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่คล้ายคลึงกัน ไม่มีความแตกต่าง ไม่น่าสนใจ ไม่มีมาตรฐานเป็นที่ต้องการของตลาด และยังทำให้เกิดการแข่งขันทางด้านราคา และไม่มีความเป็นอัตลักษณ์ของแต่ละพื้นที่ อีกทั้งยังประสบปัญหาเรื่องการบริหารจัดการ การจัดทำบัญชี การตั้งราคา และช่องทางการจำหน่ายที่ไม่มีความหลากหลาย จึงเป็นสาเหตุสำคัญทำให้การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเลของกลุ่มชาวประมงพื้นที่อำเภอดอนไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควร

ด้วยปัญหาดังกล่าว จึงนำไปสู่การจัดทำวิจัยเชิงพื้นที่เพื่อต่อยอดและขยายผลจากโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์แก้ปัญหาความมั่นคงทางอาหารและรายได้ให้กับชุมชนอำเภอดอน เพื่อการเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันโดยใช้ชุมชนเป็นฐานในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเลเพื่อยกระดับมูลค่าเศรษฐกิจของกลุ่มประมงพื้นบ้านอำเภอดอน จังหวัดสุราษฎร์ธานี เพื่อสร้างโอกาสทางการตลาดและเพิ่มมูลค่าทางด้านเศรษฐกิจ ก่อให้เกิดการกระจายรายได้ของคนในพื้นที่มากยิ่งขึ้นให้สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ของชาติ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 ในการลดความเหลื่อมล้ำพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้มีความมั่นคง แข็งแรงอย่างยั่งยืน และสร้างความเป็นธรรมในสังคมตั้งอยู่บนหลักการและพื้นฐานสำคัญ คือ การสร้างสังคมคุณภาพสังคมในทุก ๆ ด้านไปพร้อมกัน โดยไม่ทอดทิ้งใครไว้เบื้องหลัง โดยการสร้างความมั่นคงทางเศรษฐกิจและสังคม (Socio-economic Security) โดยได้วางแผนในการดำเนินโครงการเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากประมงพื้นบ้านอำเภอดอนให้สามารถจำหน่ายได้

ภาคผนวก ข

ประวัติผู้ดำเนินโครงการ

ผู้รับผิดชอบโครงการ

1. ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) ผู้ช่วยศาสตราจารย์มนลี ศรีเปารยะ

ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Mrs. Manolee Sripaoraya



2. ตำแหน่งปัจจุบัน อาจารย์ประจำสาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ

3. หน่วยงานและสถานที่อยู่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ (e-mail)

สาขาวิชาเศรษฐศาสตร์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ต.ขุนทะเล อ. เมือง จ.สุราษฎร์ธานี 84100 E-mail: ma_mai1234@hotmail.com โทร 087-4699894

4. ประวัติการศึกษา

การศึกษา	ส ำ เ ร ็ จ การศึกษา	ชื่อสถานที่ศึกษา/สถานที่ตั้ง	วุฒิที่ได้รับ	วิชาเอก
ปริญญาตรี	พ.ศ.2550	มหาวิทยาลัยทักษิณ/จ.สงขลา	เศรษฐศาสตรบัณฑิต	เศรษฐศาสตร์
ปริญญาโท	พ.ศ.2553	มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ	เศรษฐศาสตรมหา บัณฑิต	เศรษฐศาสตร์การ พัฒนามนุษย์

5. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย

5.1 ประสบการณ์ทำวิจัย

1. เรื่องต้นทุนและผลตอบแทนของผู้ประกอบการธุรกิจหอยพัก อ.เมือง จังหวัดสงขลา (ระดับปริญญาตรี) สัดส่วนการทำวิจัย 100 เปอร์เซ็นต์

2. เรื่องการขับเคลื่อนจังหวัดนครนายกเป็นจังหวัดสุขภาวะ (ผู้ช่วยนักวิจัย)

3. เรื่องต้นทุนสังคมจากการระบาดของไข้มาลาเรียในจังหวัดตาก (ระดับปริญญาโท) สัดส่วนการทำวิจัย 100 เปอร์เซ็นต์

4. เรื่องการประเมินมูลค่าความสูญเสียจากอุทกภัยพื้นที่เทศบาลท่าข้าม อ. พุนพิน จ.สุราษฎร์ธานี. (2554). ทุนวิจัยแผนงานสร้างเสริมนโยบายสาธารณะที่ดี. สัดส่วนการทำวิจัย 100 เปอร์เซ็นต์

5. เรื่องต้นทุนเศรษฐศาสตร์ของผู้ป่วยจิตเวช โรงพยาบาลสวนสราญรมย์ จ.สุราษฎร์ธานี. (2555). ทุนรายได้มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี สัดส่วนการทำวิจัย 100 เปอร์เซ็นต์

6. เรื่องต้นทุนและผลตอบแทนของผู้ประกอบการต้นอ่อนทานตะวัน. (2557). สัดส่วนการทำวิจัย 100 เปอร์เซ็นต์

7. เรื่องการพัฒนาศักยภาพการป้องกันอุทกภัยของภาคประชาชนบริเวณลุ่มน้ำตาปีตอนล่าง จังหวัดสุราษฎร์ธานี. (2559) ทุนงบประมาณแผ่นดิน (วช.) สัดส่วนการทำวิจัย 100 เปอร์เซ็นต์

8. เรื่องศึกษาพฤติกรรมและการตัดสินใจบริโภคอาหารของประชาชน จังหวัดสุราษฎร์ธานี. (2558). ทุนวิจัยแผนงานวิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการเพื่อการสร้างเสริมสุขภาพ สัดส่วนการทำวิจัย 100 เปอร์เซ็นต์

9. เรื่องอุปสงค์ของการใช้รถจักรยานในการเดินทางเพื่อทำงานของแรงงาน อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี เงินอุดหนุนการวิจัยจากชมรมจักรยานเพื่อสุขภาพแห่งประเทศไทย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) สัดส่วนการทำวิจัย 100

10. เรื่องแนวทางขยายการทำงานแรงงานของหน่วยงานภาครัฐเมื่อเข้าสู่ผู้สูงอายุ จังหวัดสุราษฎร์ธานี เงินทุนอุดหนุนการวิจัยจากเงินกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 สัดส่วนการทำวิจัย 100

11. เรื่อง รูปแบบและแนวทางการจัดการขยะมูลฝอยอย่างยั่งยืน องค์การบริหารส่วนตำบลคลองประสงค์ อ.เมือง จ.กระบี่ เงินทุนอุดหนุนจากสสส. สัดส่วนการทำวิจัย 70 เปอร์เซ็นต์
12. เรื่อง การสร้างรูปแบบมูลค่าเพิ่มจากขยะในเขตเทศบาลตำบลขุนทะเล อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี เงินทุนอุดหนุนจากสสส. สัดส่วนการทำวิจัย 100 เปอร์เซ็นต์
13. เรื่อง แนวทางการฟื้นฟูและอนุรักษ์ปะการัง อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะอ่างทอง จังหวัดสุราษฎร์ธานี ทุนวิจัยทุนงบประมาณแผ่นดิน (วช.) สัดส่วนการทำวิจัย 100 เปอร์เซ็นต์
14. เรื่อง การสร้างศักยภาพการท่องเที่ยวขององค์การบริหารส่วนตำบลคลองประสงค์ อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ สัดส่วนการทำวิจัย 70 เปอร์เซ็นต์ ได้รับทุนสนับสนุนจากงบประมาณ 2561 ของเครือข่ายการวิจัยและนวัตกรรมเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ชุมชนฐานราก สกอ. ภาคใต้ตอนบน
15. เรื่อง โครงการศึกษาต้นทุนทางเศรษฐศาสตร์ของผลกระทบจากการดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ที่มีต่อครัวเรือนในประเทศไทย ทุนวิจัยศูนย์วิจัยปัญหาเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เป็นผู้ร่วมวิจัย
16. เรื่อง ทุนมนุษย์ของเกษตรกรยางพาราเพื่อเป็นเกษตรกรยุคใหม่ กรณีศึกษาจังหวัดสุราษฎร์ธานี ทุนวิจัยงบประมาณแผ่นดิน 2562 สัดส่วนการทำวิจัย 100 เปอร์เซ็นต์
17. เรื่อง โครงการเสริมสร้างความเข้มแข็งชุมชนอ่าวบ้านดอนเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหาร (งานวิจัย+บริการวิชาการ) รายได้มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี 2560
18. เรื่อง ต้นทุนสังคมและผลกระทบจากแอลกอฮอล์มือสองของนักเรียนและนักศึกษาจากการพักอาศัยหอพักในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ทุนวิจัยศูนย์วิจัยปัญหาสุรา 2562 สัดส่วนการทำวิจัย 100 เปอร์เซ็นต์
19. ความเป็นไปได้ในการสร้างโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์จากขมิ้นชันเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับเกษตรกรในจังหวัดสุราษฎร์ธานี รายได้มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี 2563 สัดส่วนการทำวิจัย 40 เปอร์เซ็นต์
20. เรื่อง การประเมินมูลค่าเศรษฐศาสตร์ป่าชุมชนเฉลิมพระเกียรติบ้านควนยูง จังหวัด สุราษฎร์ธานี รายได้มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี 2563 สัดส่วนการทำวิจัย 90 เปอร์เซ็นต์
21. เรื่อง โครงการพัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์กลุ่มประมงพื้นบ้านอ่าวบ้านดอนเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต กองทุนเพื่อความเสมอภาคทางการศึกษา(กสศ.) 2562 ผู้รับผิดชอบโครงการ
22. โครงการแนวทางการยกระดับการผลิตขมิ้นชันของเกษตรกรในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ปี 2562 เป็นผู้ร่วมโครงการวิจัย สัดส่วน 10 เปอร์เซ็นต์ ทุนสวก.
23. โครงการศึกษาเศรษฐศาสตร์พฤติกรรมการดื่มแล้วขับ กรณีศึกษาจังหวัดนครศรีธรรมราช ทุน ศวส. ผู้รับผิดชอบโครงการ 80 เปอร์เซ็นต์
24. โครงการการสร้างแบรนด์และพัฒนาช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ข้าวไร่ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนคนเกษตรบ้านห้วยลึก จังหวัดสุราษฎร์ธานี ปี 2563 ทุนสกอ.ภาคใต้ตอนบน ผู้ร่วมวิจัย
25. โครงการการศึกษาบริบทและแนวทางการแก้ไขปัญหาความเหลื่อมล้ำทางเศรษฐกิจโดยมีส่วนร่วมของกลุ่มเกษตรกรเครือข่ายผู้ผลิตกล้วยหอมทองส่งออกภาคใต้ ปี 2563 ทุนงบประมาณแผ่นดิน ผู้ร่วมวิจัย 10 เปอร์เซ็นต์
26. โครงการการศึกษาเศรษฐศาสตร์พฤติกรรมเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารภายใต้สถานการณ์ โควิด 19 ตำบลคลองปราบ อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี จังหวัดสุราษฎร์ธานี งบประมาณรายได้ มหาวิทยาลัย 2564 โครงการ U2T ร่วมวิจัย 40 เปอร์เซ็นต์
27. โครงการการศึกษาเศรษฐศาสตร์พฤติกรรมของผู้บริโภคอาหารทะเลแปรรูปจากปูม้าของพื้นที่ อ.ไชยา จ.สุราษฎร์ธานีงบรายได้มหาวิทยาลัย 2564 ผู้รับผิดชอบโครงการ 100 เปอร์เซ็นต์
28. โครงการการวิเคราะห์นวัตกรรมทางสังคมเพื่อลดความเหลื่อมล้ำกลุ่มประมงพื้นบ้าน กรณีศึกษา ต. พุมเรียง อ.ไชยา จ.สุราษฎร์ธานี หัวหน้าโครงการ 70 เปอร์เซ็นต์

29 โครงการจัดการทุนทางวัฒนธรรมแบบมีส่วนร่วมเพื่อยกระดับเศรษฐกิจชุมชนและสำนึกรักท้องถิ่นในพื้นที่ตำบลพุมเรียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี ร่วมโครงการวิจัย 5 เปอร์เซ็นต์

30 โครงการการศึกษาปัจจัยที่สัมพันธ์กับความตั้งใจที่จะเลิกดื่มหลังเข้าร่วมโครงการงดเหล้าเข้าพรรษา: การวิเคราะห์แบบสำรวจระดับชาติตามภาคตัดขวางซ้ำปีพ.ศ.2558, พ.ศ.2561 และ พ.ศ.2564 ร่วมวิจัยทุนศวส.

31.โครงการการประเมินมูลค่าความเต็มใจจ่ายเพื่อลดการสูญเสียจากพฤติกรรมการเมาแล้วขับกรณีศึกษาจังหวัดสุราษฎร์ธานี ศูนย์วิจัยปัญหาสุรา (ศวส.) พ.ศ.2566 หัวหน้าโครงการ 80 เปอร์เซ็นต์

32.โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อยกระดับห่วงโซ่คุณค่าและพัฒนาช่องทางการตลาดต้นจากเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวตำบลบางไทร อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี สกสว FF 2566 หัวหน้าโครงการวิจัยโครงการย่อยการยกระดับห่วงโซ่คุณค่าใหม่และพัฒนาช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ต้นจากเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวพื้นที่ตำบลบางไทร อ.เมือง จ.สุราษฎร์ธานี

34. โครงการวิจัยศึกษาความเป็นไปได้ในการจัดตั้งสถานบริการน้ำมันเชื้อเพลิงภายในมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี งบประมาณรายได้. 2567 นักวิจัยร่วม 45 เปอร์เซ็นต์

35.โครงการการสร้างกลไกความร่วมมือระดับพื้นที่แบบมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วนเพื่อยกระดับและขับเคลื่อนเทศบาลนครเกาะสมุยจังหวัดสุราษฎร์ธานี ส่วนร่วม 5 เปอร์เซ็นต์ บพท. 2566

36. การวิเคราะห์ต้นทุนประสิทธิผลการส่งเสริมสุขภาพและโภชนาการกลุ่มผู้สูงอายุ ตำบลคลองปราบ อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี ส่วนร่วม 30 เปอร์เซ็นต์งบประมาณรายได้. 2567 นักวิจัยร่วม

37. กลยุทธ์การยกระดับห่วงโซ่คุณค่าการตลาดผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มศักยภาพการแข่งขันแก่กลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตและแปรรูปมันชันจังหวัดสุราษฎร์ธานี ทุนสกสว FF2567 15 เปอร์เซ็นต์

38. การสร้างกลไกความร่วมมือระดับพื้นที่แบบมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน ในการยกระดับและขับเคลื่อนเมืองแห่งการเรียนรู้ บนฐานนิเวศวัฒนธรรมและวิถีชีวิตชุมชนของเทศบาลเมืองระนองส่วนร่วม 5 เปอร์เซ็นต์ บพท 67

39. กลยุทธ์การยกระดับห่วงโซ่คุณค่าการผลิตกล้วยหอมทองของเกษตรกรจังหวัดสุราษฎร์ธานีเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มส่งเสริมการส่งออก FF 2568 20 เปอร์เซ็นต์ ผู้ร่วมวิจัย

40. การขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรค์บนฐานนิเวศวัฒนธรรมและวิถีชีวิตชุมชนในเขตพื้นที่การพัฒนาโครงการสะพานเศรษฐกิจเชื่อมฝั่งทะเลอ่าวไทยและอันดามัน ทุนสกสว FF2568 ผู้ร่วมวิจัย 10 เปอร์เซ็นต์ (3 ปีต่อเนื่อง)

41.แนวทางการพัฒนาระบบขนส่งสาธารณะแบบนวัตกรรมโลจิสติกส์สีเขียวเพื่อรองรับแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี ทุนสกสว FF 2568 หัวหน้าโครงการวิจัย (3 ปีต่อเนื่อง)

42. การประเมินมูลค่าชีวิตเชิงสถิติการใช้สารเคมีทางการเกษตรของเกษตรกรผู้ปลูกทุเรียนจังหวัดสุราษฎร์ธานี เงินกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 ผู้ร่วมวิจัย 35 เปอร์เซ็นต์

43. การพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ผ่าน Soft Power ทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ท้องถิ่นในชุมชนเมืองเก่าบ้านดอน เทศบาลนครสุราษฎร์ธานี เงินกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568 หัวหน้าโครงการวิจัย 60 เปอร์เซ็นต์

44. การขับเคลื่อนเศรษฐกิจหมุนเวียนในชุมชนด้วยการผลิตถ่านอัดแท่ง เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มและเสริมเศรษฐกิจฐานรากตามแนวคิด BCG เงินงบประมาณแผ่นดิน ยุทธศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

45.การประยุกต์ใช้เศรษฐศาสตร์พฤติกรรมเพื่ออนุรักษ์คลองร้อยสายเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว
เงินงบประมาณแผ่นดิน ยุทธศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 หัวหน้า
โครงการวิจัย

5.2 บทความทางวิชาการ

1. บทความเรื่องต้นทุนสังคมจากการระบาดของไข้มาลาเรียในจังหวัดตาก ตีพิมพ์ในวารสารสมาคมส่งเสริมการวิจัย ปีที่ 2 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม – สิงหาคม 2554
2. นำเสนอผลงานวิชาการ เรื่อง “ต้นทุนสังคมจากการระบาดของไข้มาลาเรียในจังหวัดตาก” วันที่ 16 กันยายน 2554 ในงานประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาศาสตร์และการจัดการทางสังคม ประจำปี 2554 ณ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3. นำเสนอผลงานวิชาการ เรื่อง “การประเมินมูลค่าความสูญเสียจากอุทกภัยพื้นที่เทศบาลท่าข้าม อ. พุนพิน จ.สุราษฎร์ธานี” วันที่ 19 กรกฎาคม 2556 ในงานประชุมวิชาการระดับชาติ ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี
4. นำเสนอผลงานวิชาการ เรื่อง “ต้นทุนเศรษฐศาสตร์ของผู้ป่วยจิตเวช ประเภทผู้ป่วยนอก โรงพยาบาลสวนสราญรมย์ จ.สุราษฎร์ธานี วันที่ 21-24 พฤษภาคม 2557 ในงานประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ประจำปี 2557 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติฉลองสิริราชสมบัติครบ 60 ปี อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา
5. นำเสนอผลงานวิชาการ เรื่อง “ต้นทุนและผลตอบแทนของผู้ประกอบการต้นอ่อนทานตะวัน” วันที่ 18 สิงหาคม 2558 ในงานประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติ ครั้งที่ 5 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
6. นำเสนอผลงานวิชาการ เรื่อง “Willing to pay for flood protection of the lower river Tapee, Suratthani Province.” วันที่ 18 ตุลาคม 2558 ในงานสัมมนานำเสนอผลงานวิจัยระดับนานาชาติISER - 8th International Conference on Economics and Business Research (ICEBR-2015) ณ ประเทศสิงคโปร์
7. บทความเรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารของกลุ่มนักเรียนและนักศึกษาในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ตีพิมพ์ในวารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ปีที่ 3 ฉบับที่1 มกราคม – มิถุนายน 2559 TCI ฐาน 2
8. นำเสนอผลงานเรื่อง ความต้องการสวัสดิการของแรงงานนอกระบบเมื่อชราภาพอำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี ในการประชุมมหาดใหญ่วิชาการระดับชาติและนานาชาติ ครั้งที่ 8 ในวันที่ 22 มิถุนายน 2560
9. บทความเรื่องบทเรียนจากประสบการณ์อุทกภัยต่อการเตรียมความพร้อมการป้องกันอุทกภัยในอนาคตของประชาชนบริเวณลุ่มน้ำตาปิตอนล่าง จังหวัดสุราษฎร์ธานี. วารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ปีที่ 4 ฉบับที่1 มกราคม – มิถุนายน 2560 TCI ฐาน2
10. ตีพิมพ์บทความเรื่องการศึกษารูปแบบการเดินทางไปทำงานของแรงงานอำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี ในวารสารวิจัยราชภัฏธนบุรีรับใช้สังคม ในปีที่ 3 ฉบับที่ 2 เดือนกรกฎาคม-ธันวาคม 2560 TCI ฐาน2
11. ตีพิมพ์บทความเรื่องพฤติกรรมการบริโภคอาหารส่งผลต่อสุขภาพของผู้สูงอายุจังหวัดสุราษฎร์ธานี วารสารศรีวันาลัยวิจัย ปีที่7 ฉบับที่2 กรกฎาคม-ธันวาคม 2560 TCI ฐาน2
12. นำเสนอบทความงานประชุมวิชาการระดับชาติ เรื่องความเป็นไปได้ในการใช้เครื่องมือทางเศรษฐศาสตร์เพื่อขับเคลื่อนการใช้จักรยานไปทำงาน กรณีศึกษาอำเภอเกาะสมุย จ.สุราษฎร์ธานี ในการประชุมการส่งเสริมการเดินและการใช้จักรยานในชีวิตประจำวันครั้งที่ 6 (The 6th Thailand Bike and Walk

Forum) วันที่ 9 มี.ค. 2561 ณ อาคารเฉลิมราชกุมารี 60 พรรษา (จามจุรี 10) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย แขวงวังใหม่ เขตปทุมวัน กรุงเทพมหานคร

13. นำเสนอบทความการประชุมวิชาการระดับชาติ เรื่องการตัดสินใจบริโภคอาหารส่งผลต่อดัชนีมวลกายของกลุ่มคนสามวัยในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ในการประชุมวิชาการระดับชาติมหาวิทยาลัยทักษิณ ครั้งที่ 28 ประจำปี 2561 ภายใต้หัวข้อ : งานวิจัยและนวัตกรรมเพื่อสังคมที่มั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน(Research and Innovation for Social Stability, Prosperity and Sustainability) วันที่ 8-9 พฤษภาคม 2561 ณ โรงแรมบีพี สมิหลา บีช อำเภอเมือง จังหวัดสงขลา

14. นำเสนอบทความการประชุมวิชาการระดับชาติ เรื่องปัจจัยที่ส่งผลต่อการจัดการขยะมูลฝอยในครัวเรือน กรณีศึกษาองค์การบริหารส่วนตำบลคลองประสงค์ อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ การประชุมวิชาการระดับชาติวิทยาลัยศึกษนวิจัย ครั้งที่ 10 วันที่ 27-28 มีนาคม 2561 ณ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ อำเภอท่าศาลา จ. นครศรีธรรมราช

15. ตีพิมพ์บทความเรื่อง ความต้องการทำงานของแรงงานในหน่วยงานภาครัฐหลังเกษียณอายุกรณีศึกษาจังหวัดสุราษฎร์ธานี ในวารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย เล่มปีที่ 14 ฉบับที่ 2 (เดือนกรกฎาคม-ธันวาคม 2562) TCI กลุ่มที่ 1

16. ตีพิมพ์บทความเรื่อง ความเต็มใจจะจ่ายในการกำจัดขยะพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลคลองประสงค์ อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ ในวารสารวิจัยมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ปีที่ 11 ฉบับที่ 3 เดือนกันยายน-ธันวาคม 2562 TCI กลุ่มที่ 1

17. นำเสนอบทความการประชุมวิชาการระดับชาติ เรื่องการประเมินมูลค่านันทนาการของนักท่องเที่ยวพื้นที่องค์การบริหารส่วนตำบลคลองประสงค์ อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ ในการประชุมวิชาการระดับชาติเครือข่ายวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ ครั้งที่ 13 ระหว่างวันที่ 21-22 พฤศจิกายน 2562 ณ ศูนย์ประชุมนานาชาติเชียงใหม่แกรนด์วิว จังหวัดเชียงใหม่

18. ตีพิมพ์บทความเรื่องการประเมินมูลค่านันทนาการทรัพยากรปะการังอุทยานแห่งชาติหมู่เกาะอ่างทอง จังหวัดสุราษฎร์ธานี ในวารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ปีที่ 7 ฉบับที่ 1 มกราคม-มิถุนายน 2563 TCI กลุ่มที่ 2

19. นำเสนอบทความการประชุมวิชาการระดับชาติ เรื่องการสร้างรูปแบบมูลค่าเพิ่มจากขยะในเขตเทศบาลตำบลขุนทะเล อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี ในการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติมหาวิทยาลัยศรีปทุม ครั้งที่ 15 ประจำปี 2563 วันที่ 18 ธันวาคม 2563 มหาวิทยาลัยศรีปทุม ผ่านทางZoom

20. นำเสนอบทความการประชุมวิชาการระดับชาติ เรื่องทุนมนุษย์ของเกษตรกรยางพาราเพื่อเป็นเกษตรกรยุคใหม่ กรณีศึกษาจังหวัดสุราษฎร์ธานี งานประชุมวิชาการระดับชาติเครือข่ายวิจัยสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ ครั้งที่ 14 วันที่ 5-6 สิงหาคม 2564 ผ่านทาง Zoom

21. ตีพิมพ์บทความเรื่อง Unrecorded alcohol consumption in Thailand :Prevalence, geographical variation, relationship with socioeconomic factors and related consequences. ในวารสาร Drug and Alcohol ผู้ร่วมบทความ Q1

22. ตีพิมพ์ในวารสารวารสารวิจัยและส่งเสริมการเกษตร เรื่อง ปัจจัยทุนมนุษย์ของเกษตรกรยางพาราต่อรายได้และผลิตภาพแรงงาน กรณีศึกษาจังหวัดสุราษฎร์ธานี วารสารวิจัยและส่งเสริมการเกษตร ปีที่ 39 ฉบับที่ 2 พฤษภาคม – สิงหาคม ในปี 2565 TCI1

23. ตีพิมพ์เรื่อง [การประเมินมูลค่าเศรษฐกิจศาสตร์ป่าชุมชนเฉลิมพระเกียรติบ้านควนยุง จังหวัดสุราษฎร์ธานี](#) วารสารเกษตรพระวรุณ ปีที่ 19 ฉบับที่ 2 ประจำเดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2565 TCI1

24. ตีพิมพ์เรื่อง การขับเคลื่อนความมั่นคงทางอาหารอ่าวบ้านดอน จังหวัดสุราษฎร์ธานี วารสารการพัฒนาชุมชนและคุณภาพชีวิต ปีที่ 11 ฉบับที่ 1 ประจำเดือนมกราคม – เมษายน 2566 TCI2

25. ตีพิมพ์บทความเรื่อง เศรษฐศาสตร์พฤติกรรมเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารภายใต้สถานการณ์โควิด19 ตำบลคลองปราบ อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์มหาวิทยาลัยธนบุรี ปีที่ 17 ฉบับที่ 2 เดือนพฤษภาคม - สิงหาคม 2566 TC11 ร่วมบทความ

26. ตีพิมพ์บทความเรื่อง ต้นทุนสังคมจากแอลกอฮอล์มือสองของนักเรียนและนักศึกษาจากการพักอาศัยหอพักในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ปีที่ 17 ฉบับที่ 3 (2023): กรกฎาคม - กันยายน 2566 วารสารชุมชนวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ผู้เขียนหลัก TC11

27. ตีพิมพ์บทความ เรื่อง การศึกษาอุปสงค์ของเกษตรกรต่อโรงงานแปรรูปมันชั้นในจังหวัดสุราษฎร์ธานี วารสารนาครบุตริปริทรรศน์ ปีที่ 15 ฉบับที่ 2 (2023) เดือนพฤษภาคม - สิงหาคม 2566 ผู้เขียนหลัก TC11

28. ตีพิมพ์บทความเรื่อง การศึกษาพฤติกรรมเชิงเศรษฐศาสตร์ในการตัดสินใจการดื่มแล้วขับกรณีศึกษาจังหวัดนครศรีธรรมราช วารสารเศรษฐศาสตร์ประยุกต์และกลยุทธ์การจัดการ ปีที่ 11 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม- ธันวาคม 2567 ผู้เขียนหลัก TC11

29. ได้รับการยอมรับตีพิมพ์วารสารวิทยาการจัดการ เรื่องความเป็นไปได้ทางเศรษฐศาสตร์ในการลงทุนสร้างโรงงานแปรรูปผลิตภัณฑ์จากมันชั้นในจังหวัดสุราษฎร์ธานี วารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ร่วมบทความ TC12 ร่วมบทความ

30. ตีพิมพ์วารสารวิทยาการจัดการ เรื่องแนวทางการแก้ไขปัญหาความเหลื่อมล้ำทางเศรษฐกิจ โดยมีส่วนร่วมของกลุ่มเครือข่ายเกษตรกรผู้ผลิตกล้วยหอมทองส่งออกภาคใต้ของประเทศไทย วารสารวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ปีที่ 12 ฉบับที่ 1 เดือนมกราคม 2568 - มิถุนายน 2568 ร่วมบทความ TC12 ร่วมบทความ

31. อยู่ระหว่างการพิจารณาบทความเรื่องการยกระดับห่วงโซ่คุณค่าใหม่ของผลิตภัณฑ์ต้นจากเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยว พื้นที่ตำบลบางไทร อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยนครพนม TCI 2 ผู้เขียนหลัก

32. ตีพิมพ์บทความเรื่อง การศึกษาความยินดีจะจ่ายของนักท่องเที่ยวต่อการพัฒนาระบบขนส่งสาธารณะแบบโลจิสติกส์สีเขียวบนเกาะสมุย วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม [ปีที่ 9 ฉบับที่ 8 เดือนสิงหาคม 2568](#) TCI 1 ผู้เขียนหลัก

33. ตีพิมพ์บทความเรื่อง การประยุกต์เศรษฐศาสตร์วัฒนธรรมผ่าน Soft Power เพื่อสร้างอุปสงค์สินค้าวัฒนธรรมท้องถิ่นชุมชนเมืองเก่าบ้านดอน [ปีที่ 8 ฉบับที่ 9 \(2025\): กันยายน 2568](#) TCI 2 วารสารสังคมพัฒนาศาสตร์ ผู้เขียนหลัก

34. ตีพิมพ์บทความเรื่อง อิทธิพลของการจัดการโซ่อุปทานและศักยภาพการแข่งขันต่อความพร้อมในการส่งออกกล้วยหอมทองของเกษตรกรในจังหวัดสุราษฎร์ธานี tci1 วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม [ปีที่ 9 ฉบับที่ 8 เดือน สิงหาคม 2568](#) ร่วมบทความ

35. ได้รับการยอมรับตีพิมพ์ ตีพิมพ์บทความเรื่อง การวิเคราะห์ต้นทุนประสิทธิภาพการส่งเสริมสุขภาพและโภชนาการกลุ่มผู้สูงอายุ ตำบลคลองปราบ อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี วารสารเศรษฐศาสตร์ประยุกต์และกลยุทธ์การจัดการ ปีที่ 12 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม- ธันวาคม 2568 ผู้เขียนหลัก TC11

36. อยู่ระหว่างพิจารณา ตีพิมพ์บทความเรื่อง การประเมินมูลค่าชีวิตเชิงสถิติการใช้สารเคมีทางการเกษตรของเกษตรกรผู้ปลูกทุเรียน จังหวัดสุราษฎร์ธานี วารสารเศรษฐศาสตร์ประยุกต์และกลยุทธ์การจัดการ ปีที่ 13 ฉบับที่ 1 มกราคม- เมษายน 2569 TC11 ร่วมบทความ

37 อยู่ระหว่างพิจารณา ตีพิมพ์บทความเรื่อง การสร้างผู้ประกอบการทางวัฒนธรรมเพื่อการขับเคลื่อนเศรษฐกิจสร้างสรรคบนฐานนิเวศวัฒนธรรมและวิถีชีวิตชุมชนในเขตพื้นที่การพัฒนาโครงการสะพานเศรษฐกิจเชื่อมฝั่งทะเลอ่าวไทยและอันดามัน วารสารบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงราย TC11 ร่วมบทความ

ทีมงานในการดำเนินโครงการ

1.นางพิจิตรา แก้วพิชัย

- 1.2 เกิดวันที่ 30 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2533
- 1.3 ที่อยู่ปัจจุบัน 106 ม.1 ต. คลองชะอุ่น อ. พนม จ. สุราษฎร์ธานี 84250
- 1.4 โทรศัพท์ 0899092740
- 1.5 E – mail aupijitra@hotmail.com
- 1.6 ตำแหน่งงาน อาจารย์ประจำสาขาการเงินและการลงทุน คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี



2.1 คุณวุฒิ

- ระดับปริญญาตรี

วิชาเอก การเงินและการธนาคาร

สถานที่ศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ประเทศไทย

- ระดับปริญญาโท

วิชาเอก บริหารธุรกิจ

สถานที่ศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

ประเทศไทย

ข้อมูลประสบการณ์

3.1 การลงพื้นที่บริการวิชาการ RSPO ในพื้นที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี จังหวัดชุมพร และจังหวัดระนอง

3.2 การเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการวิศวกรสังคม รับผิดชอบเขตพื้นที่อำเภอบ้านตาขุน จังหวัดสุราษฎร์ธานี ในส่วนของการพัฒนาปาล์ม และพัฒนาบ้านเขาเทพพิทักษ์

3.3 การเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น ในส่วนของโครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้ โครงการพัฒนา และปรับปรุงสูตรเครื่องดื่มสมุนไพรดอกดาหลา โครงการขายสินค้าผ่านสื่อออนไลน์ และโครงการการคำนวณต้นทุน การจัดทำบัญชี

1. ผลงานวิจัยในอดีต

4.1) ผลกระทบ และแนวทางการแก้ไขปัญหาการไม่อนุมัติสินเชื่อของสถาบันการเงินต่อวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม จังหวัดสุราษฎร์ธานี

4.2) การจัดการการเงินของธุรกิจร้านค้าแพในอำเภอพนม จังหวัดสุราษฎร์ธานี

4.3) ปัจจัยที่สำคัญของการวางแผนทางการเงินที่ส่งผลต่อความสำเร็จของการวางแผนทางการเงินในครัวเรือนของเกษตรกรชาวสวนยางพาราในจังหวัดสุราษฎร์ธานี

2. ผลงานวิจัยที่กำลังดำเนินการอยู่

5.1) การพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ เพื่อการค้าเชิงพาณิชย์ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มไม้ดอกไม้ประดับบ้านทับคริสต์ ตำบลคลองชะอุ่น อำเภอพนม จังหวัดสุราษฎร์ธานี

5.2) การพัฒนาเศรษฐกิจสร้างสรรค์ผ่าน Soft Power ทางวัฒนธรรมและอัตลักษณ์ท้องถิ่นในชุมชนเมืองเก่าบ้านดอน (ชุมชนตาปีและชุมชนหน้าด่าน)

5.3) แนวทางการพัฒนาระบบขนส่งสาธารณะแบบนวัตกรรมโลจิสติกส์สีเขียวเพื่อรองรับแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอกะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

5.4) การวิเคราะห์ต้นทุนประสิทธิภาพและโภชนาการกลุ่มผู้สูงอายุตำบลคลองปราบ อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี

3. ผลงานวิจัยที่กำลังดำเนินการต่อไป

6.1) การพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ เพื่อการค้าเชิงพาณิชย์ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มไม้ดอก ไม้ประดับบ้านทับคริสต์ ตำบลคลองชะอุ่น อำเภอพนม จังหวัดสุราษฎร์ธานี

6.2) แนวทางการพัฒนาระบบขนส่งสาธารณะแบบนวัตกรรมโลจิสติกส์สีเขียวเพื่อรองรับแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

2. นายศราวุธ ทองเนื้อห้า

1. หมายเลขบัตรประชาชน 380090058xxxx
2. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์
- 3.1 ประเภทงานเป็นอาจารย์ในมหาวิทยาลัย
- 3.2 ตำแหน่ง ประธานหลักสูตรเศรษฐศาสตบัณฑิต
 3. หน่วยงำนที่อยู่ที่สามารถติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรสาร และ e-mail
 หน่วยงำน คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
 ที่อยู่ ต. ขุนทะเล อ. เมือง จ. สุราษฎร์ธานี
 โทรศัพท์/โทรสาร 0 7735 5651 Mobile 082-3596369
 E-mail address aeksra@hotmail.com
4. ประวัติการศึกษา
 ปริญญาโทเศรษฐศาสตรมหาบัณฑิต(เศรษฐศาสตร์) มหาวิทยาลัยรามคำแหง
 5. สาขาวิชาการที่ชำนาญที่สุด เศรษฐศาสตร์จุลภาค เศรษฐศาสตร์มหภาค เศรษฐกิจประเทศไทย เศรษฐกิจชุมชน
7. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ
 งานวิจัยที่ทำเสร็จแล้ว
 1. ความพึงพอใจและทัศนคติของประชาชนที่มีต่อการดำเนินงานของเทศบาลนครยะลา (ผู้ร่วมวิจัย) 2546 ทุนอุดหนุนจาก เทศบาลนครยะลา
 2. แนวทางการสร้างความมั่นคงแก่ลูกจ้างหลังออกจากงาน (ผู้ร่วมวิจัย) 2547 ทุนอุดหนุนจาก กระทรวงแรงงาน
 3. โครงการนำร่องศึกษาความเหมาะสมในการทำงานของแรงงานผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมวิจัย) 2550 ทุนอุดหนุนจาก กระทรวงแรงงาน
 4. โครงการศึกษานำร่องความต้องการมีงานทำของผู้สูงอายุ (ผู้ร่วมวิจัย) 2551 โดยได้รับเงินสนับสนุนจากกระทรวงแรงงาน
 5. การมีส่วนร่วมของเกษตรกรเพื่อสร้างเครือข่ายตลาดกลางยางพารา ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี (ผู้ร่วมวิจัย) 2552 โดยได้รับเงินสนับสนุนจาก สกอ.
 6. เศรษฐกิจการผลิตและรูปแบบที่เหมาะสมในการจัดการห่วงโซ่อุปทานกล้วยหอมของจังหวัดสุราษฎร์ธานี กรณีศึกษาอำเภอนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี (หัวหน้าโครงการ) 2553 โดยได้รับเงินสนับสนุนจาก สกว.
 7. การศึกษาระดับการยอมรับศักยภาพการเป็นศูนย์กลางโลจิสติกส์ทางการค้าและบริการในเขตภาคใต้ตอนบนของจังหวัดสุราษฎร์ธานี (หัวหน้าโครงการ) 2554 โดยได้รับเงินสนับสนุนจาก สกอ.
 8. การพัฒนาความเข้มแข็งของกลุ่มเกษตรกรการทำสวนยาง จังหวัดสุราษฎร์ธานี (หัวหน้าโครงการ) 2557 โดยได้รับเงินสนับสนุนจาก วช.
 9. การศึกษาระดับการประยุกต์ใช้ปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในการดำเนินชีวิตของชุมชนบ้านพุมเรียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี (หัวหน้าโครงการ) 2558 โดยได้รับเงินสนับสนุนจาก คณะวิทยาการจัดการ
 10. ปัจจัยที่ส่งผลต่อการจัดการขยะมูลฝอยในครัวเรือน กรณีศึกษาองค์การบริหารส่วนตำบลคลองประสงค์ อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่ (ผู้ร่วมวิจัย) 2560 โดยได้รับเงินสนับสนุนจาก สสส.
 11. ฐานข้อมูล สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ การต้านอนุมูลอิสระ และห่วงโซ่อุปทานของผักพื้นบ้านในจังหวัดสุราษฎร์ธานี (หัวหน้าโครงการ) 2561 โดยได้รับเงินสนับสนุนจาก สกว.
 12. ฐานทุนเศรษฐกิจชุมชนไชยา “เขา ป่า นา เล” เพื่อการจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชน ตามเส้นทางอารยธรรมศรีวิชัย (หัวหน้าโครงการ) 2561 โดยได้รับเงินสนับสนุนจาก สกว.

13.การพัฒนาสินค้าชุมชนนมหม้อแกงโบราณบ้านพุมเรียง ด้วยแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (หัวหน้าโครงการ) 2561-2562 โดยได้รับเงินสนับสนุนจากโครงการศึกษาและพัฒนาเชิงพื้นที่ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

14.การยกระดับศักยภาพการผลิตและสร้างมูลค่าเพิ่มจากกล้วยหอมทองเพื่อลดความเหลื่อมล้ำทางเศรษฐกิจของเครือข่ายผู้ผลิตกล้วยหอมทองส่งออกภาคใต้ (ผู้อำนวยการชุดโครงการ) 2564 โดยได้รับเงินสนับสนุนจาก ววน.

15.การศึกษาแนวโน้มอุปทานและห่วงโซ่อุปทานกล้วยหอมปลอดสารพิษ เพื่อการส่งออกของเครือข่ายผู้ผลิตกล้วยหอมทองส่งออกภาคใต้ (หัวหน้าโครงการ) 2564 โดยได้รับเงินสนับสนุนจาก ววน.

16.การศึกษาบริบทและแนวทางการแก้ไขปัญหาความเหลื่อมล้ำทางเศรษฐกิจโดยมีส่วนร่วมของกลุ่มเกษตรกรเครือข่ายผู้ผลิตกล้วยหอมทองส่งออกภาคใต้ (ผู้ร่วมวิจัย) 2564 โดยได้รับเงินสนับสนุนจาก ววน.

17.การพัฒนานวัตกรรมการแปรรูปผลโกโก้และวัสดุเศษเหลือจากการแปรรูป เพื่อยกระดับการใช้ประโยชน์จากพืชผลทางการเกษตรอย่างยั่งยืน แก่กลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกปาล์มน้ำมันท่าฉาง - วิภาวดี จำกัด จังหวัดสุราษฎร์ธานี (ผู้ร่วมวิจัย) 2564 โดยได้รับเงินสนับสนุนจาก สวก.

บทความทางวิชาการ/วิจัย

1. การศึกษาพันธกิจสัมพันธ์มหาวิทยาลัยกับสังคม กรณีศึกษาโครงการพัฒนาขีดความสามารถในการพึ่งพาตัวเอง โดยประสานมีส่วนร่วมของภาคประชาชนของชุมชนบ้านพุมเรียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี
2. ความเหมาะสมทางทำเลที่ตั้งในการเป็นศูนย์กลางโลจิสติกส์ทางด้านการค้าและบริการในเขตภาคใต้ตอนบนของ จังหวัดสุราษฎร์ธานี
3. รูปแบบที่เหมาะสมในการจัดการโซ่อุปทานกล้วยหอมปลอดสารพิษของจังหวัดสุราษฎร์ธานี กรณีศึกษาอำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี
4. ฐานทุนเศรษฐกิจชุมชนไชยา “เขา ป่า นา เล”มรดกอารยธรรมศรีวิชัย.การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ ราชภัฏสุราษฎร์ธานีวิจัย ครั้งที่ 15 วันที่ 12 – 13 ธันวาคม 2562
5. ปัจจัยที่ส่งผลต่อการจัดการขยะมูลฝอยในครัวเรือน กรณีศึกษาองค์การบริหารส่วนตำบลคลองประสงค์ อำเภอเมือง จังหวัดกระบี่

3. นางสาวรัตติยาภรณ์ รอดสีเสน

ประวัติการศึกษา

ปริญญาตรี หลักสูตรธุรกิจระหว่างประเทศ มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิต

ปริญญาโท หลักสูตรการจัดการโลจิสติกส์ มหาวิทยาลัยรามคำแหง

1. ตำแหน่งปัจจุบัน : พนักงานมหาวิทยาลัย (ผู้ช่วยศาสตราจารย์)
2. สังกัดภาควิชา/หน่วยงาน : สาขาวิชาการจัดการโลจิสติกส์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์

ธานี 272 ม. 9 ถ.สุราษฎร์-นาสาร ต.ขุนทะเล อ.เมืองสุราษฎร์ธานี จ.สุราษฎร์ธานี 84100

โทรศัพท์ : 077-355651 โทรสาร 077-355652

โทรศัพท์มือถือ : 062-040-4559 E-mail: rattiyaphon.rod@sru.ac.th

3. สาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง : การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน การนำเข้าส่งออก และการบริหารธุรกิจ
4. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย

6.1 ประสบการณ์การทำวิจัย

- 1) โครงการ “การยกระดับห่วงโซ่คุณค่าของผลิตภัณฑ์และบริการทางวัฒนธรรมเปอรานากัน จังหวัดระนอง” (หัวหน้าโครงการ) แหล่งทุนกองทุนวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ฯ พ.ศ. 2568 ระยะเวลา 1 ปี ระหว่างปี 2568-2569
- 2) โครงการ “แนวทางการพัฒนาระบบขนส่งสาธารณะแบบนวัตกรรมโลจิสติกส์สีเขียวเพื่อรองรับแหล่งท่องเที่ยวในอำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี” (ผู้ร่วมวิจัย) แหล่งทุนกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม (ววน.) พ.ศ. 2568 ระยะเวลา 1 ปี ระหว่างปี 2568-2569
- 3) โครงการ “กลยุทธ์การยกระดับห่วงโซ่คุณค่าการผลิตกล้วยหอมทองของเกษตรกรจังหวัดสุราษฎร์ธานี เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มส่งเสริมการส่งออก” (ผู้ร่วมวิจัย) แหล่งทุนกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) พ.ศ. 2568 ระยะเวลา 1 ปี ระหว่างปี 2568-2569
- 4) โครงการ “การพัฒนาและยกระดับระเบียบเศรษฐกิจพิเศษภาคใต้อย่างยั่งยืนด้วยกลไกการขับเคลื่อนเชิงพื้นที่แบบมีส่วนร่วมจากทุกภาคส่วน” (ผู้ร่วมวิจัย) แหล่งทุนกองทุนส่งเสริม ววน. และ หน่วย บพท. พ.ศ. 2568 ระยะเวลา 1 ปี ระหว่างปี 2568-2569
- 5) โครงการ “การยกระดับห่วงโซ่คุณค่าและการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มศักยภาพทางการแข่งขันแก่กลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตและแปรรูปขมิ้นชันจังหวัดสุราษฎร์ธานี” (หัวหน้าโครงการ) แหล่งทุนกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) พ.ศ. 2567 ระยะเวลา 1 ปี ระหว่างปี 2566-2567
- 6) โครงการ “การประเมินมูลค่าความเต็มใจจ่ายเพื่อลดการสูญเสียจากพฤติกรรมการเมาแล้วขับกรณีศึกษาจังหวัดสุราษฎร์ธานี” (ผู้ร่วมวิจัย) แหล่งทุนศูนย์วิจัยปัญญาสุรา (ศวส.) พ.ศ. 2566 ระยะเวลา 1 ปี ระหว่างปี 2566-2567
- 7) ชุดโครงการ “แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อปูเพื่อเพิ่มศักยภาพทางการแข่งขันแก่กลุ่มประมงพื้นบ้านอ่าวบ้านดอน อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี” (หัวหน้าโครงการ) แหล่งทุนเงินรายได้มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี พ.ศ. 2563 ระยะเวลา 1 ปี ระหว่างปี 2565-2566
- 8) โครงการ “การวิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทานปูม้าสำหรับแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางการตลาดประมงอ่าวบ้านดอน กรณีศึกษากลุ่มประมงพื้นบ้านอำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี” (หัวหน้าโครงการ) แหล่งทุนเงินรายได้มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี พ.ศ. 2563 ระยะเวลา 1 ปี ระหว่างปี 2565-2566

- 9) ชุดโครงการ “แนวทางการพัฒนาขี้นชั้นเพื่อยกระดับคุณภาพการผลิตและการแปรรูปขี้นชั้นในจังหวัดสุราษฎร์ธานี” (ผู้ร่วมวิจัย) แหล่งทุนเงินรายได้มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี พ.ศ. 2563 ระยะเวลา 1 ปี ระหว่างปี 2563-2564
- 10) โครงการ “แนวทางการจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทานแบบบูรณาการ เพื่อพัฒนาเกษตรกรผู้ผลิตและแปรรูปขี้นชั้น ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี” (หัวหน้าโครงการ) แหล่งทุนเงินรายได้มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี พ.ศ. 2563 ระยะเวลา 1 ปี ระหว่างปี 2563-2564
- 11) โครงการ “ประสิทธิภาพในการบริหารด้านการเงินส่วนบุคคลของประชาชนในอำเภอบ้านนา จังหวัดสุราษฎร์ธานี” (ผู้ร่วมวิจัย) แหล่งทุนงบประมาณแผ่นดินมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี พ.ศ. 2563 ระหว่างปี 2563-2564
- 12) โครงการ “แนวทางในการพัฒนาศักยภาพทางด้านโลจิสติกส์ในการเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ ป่าต้นน้ำบ้านน้ำราด จังหวัดสุราษฎร์ธานี” (หัวหน้าโครงการ) แหล่งทุนงบประมาณแผ่นดินมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี พ.ศ. 2562 ระหว่างปี 2562-2563
- 13) โครงการ “การส่งเสริมการเกษตรแปลงใหญ่ของเกษตรกรผู้ปลูกปาล์มน้ำมันในอำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี” (ผู้ร่วมวิจัย) แหล่งทุนเงินรายได้มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี พ.ศ. 2562 ระหว่างปี 2562-2563
- 14) โครงการ “แนวทางการยกระดับการผลิตขี้นชั้นของเกษตรกรในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ให้ได้มาตรฐาน GAP และเกษตรอินทรีย์ และเข้าสู่การเป็น Smart Farmer” (ผู้ร่วมวิจัย) แหล่งทุนสำนักงานพัฒนาการวิจัยเกษตร (สวก.) ระหว่างปี 2562-2563
- 15) โครงการ “ประสิทธิภาพการให้บริการขนส่งนักท่องเที่ยวด้วยรถโดยสารประจำทาง กรณีศึกษา อำเภอกะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี” (หัวหน้าโครงการ) แหล่งทุนงบประมาณแผ่นดินมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ระยะเวลา 1 ปี ระหว่างปี 2559-2560
- 16) โครงการ “คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่มีผลต่อความสำเร็จในการบริหารงานของผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม กรณีศึกษาอุตสาหกรรมปาล์มน้ำมันในจังหวัดสุราษฎร์ธานี” (ผู้ร่วมวิจัย) แหล่งทุนเงินรายได้มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี พ.ศ. 2558 ระยะเวลา 1 ปี ระหว่างปี 2558-2559

4.2 บทความทางวิชาการ

- 1) บทความเรื่อง Efficacy of bus transport service in Kho Samui district Suratthani Province. International Journal of Applied Business and Economic Research, 16 (1), 201 - 209. (วารสารฐานข้อมูล Scopus Q4) ผู้เขียนหลัก
- 2) บทความเรื่อง “คุณลักษณะของผู้ประกอบการที่ส่งผลต่อความสำเร็จในการบริหารงานของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม กรณีศึกษา อุตสาหกรรมปาล์มน้ำมันในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ในวารสารวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ปีที่ 8 ฉบับที่ 1 มกราคม-มิถุนายน 2563 TCI กลุ่มที่ 1 ร่วมบทความ
- 3) บทความเรื่อง “การวิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทานปาล์มน้ำมันสำหรับแนวทางในการพัฒนากลยุทธ์ทางด้านการตลาดประมงอ่าวบ้านดอน กรณีศึกษา กลุ่มประมงพื้นบ้านอำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี” วารสารบริหารธุรกิจอุตสาหกรรม ปีที่ 7 ฉบับที่ 1 มกราคม-มิถุนายน 2568 TCI กลุ่มที่ 2 ผู้เขียนหลัก
- 4) บทความเรื่อง “อิทธิพลของการจัดการโซ่อุปทานและศักยภาพการแข่งขันต่อความพร้อมในการส่งออกกล้วยหอมทองของเกษตรกรในจังหวัดสุราษฎร์ธานี” วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม โรงเรียนพระปริยัติสามัญวัดสระเรียง ปีที่ 9 ฉบับที่ 8 สิงหาคม 2568 TCI กลุ่มที่ 1 ผู้เขียนหลัก
- 5) บทความเรื่อง “การศึกษาความยินดีจะจ่ายของนักท่องเที่ยวต่อการพัฒนาระบบขนส่งสาธารณะแบบ โลจิสติกส์สีเขียวบนเกาะสมุย” วารสารสังคมศาสตร์และวัฒนธรรม โรงเรียนพระปริยัติสามัญวัดสระเรียง ปีที่ 9 ฉบับที่ 8 สิงหาคม 2568 TCI กลุ่มที่ 1 ร่วมบทความ

- 6) ได้รับการยอมรับตีพิมพ์ Journal of Multidisciplinary in Social Sciences เรื่อง "The Application of the 7S McKinsey Model to Enhance Organizational Success in Community-Based Enterprises in Surat Thani Province, Thailand" TCI กลุ่มที่ 1 ผู้ร่วมบทความ
- 7) อยู่ระหว่างการพิจารณาผลบทความเรื่อง "A Value Chain Model from Thailand's Peranakan Kebaya Sector" วารสาร Asia Pacific Journal of Innovation and Entrepreneurship - Account Created in Manuscript Central (วารสารฐานข้อมูล Scopus Q4) ผู้ร่วมบทความ

4. นางสาวณัชชารีย์ ทวีทรัพย์รัฐกิจ

ประวัติการศึกษาปริญญาตรี-เอก ; สาขา และสถาบัน

ระดับปริญญาตรี สาขาเศรษฐศาสตร์บัณฑิต ทยุฎีเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย

ระดับปริญญาโท สาขาวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต ธุรกิจเกษตร มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

1. ตำแหน่งปัจจุบัน ผู้ช่วยศาสตราจารย์
2. สังกัดภาควิชา/หน่วยงาน สาขาวิชาธุรกิจเกษตร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัย

ราชภัฏสุราษฎร์ธานี 272 ม.9 ถ.สุราษฎร์-นาสาร ต.ขุนทะเล

อ.เมืองสุราษฎร์ธานี จ.สุราษฎร์ธานี 84100 โทรศัพท์มือถือ 0 9542 65691 E-mail luckyboy.dods@gmail.com

3. สาขาวิชาที่เกี่ยวข้องหาญ เศรษฐศาสตร์นโยบายเศรษฐศาสตร์ธุรกิจ, เศรษฐศาสตร์การจัดการ, ธุรกิจการเกษตร
4. ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ โดยระบุสถานภาพในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย
 - 1) การศึกษาความเป็นไปได้ทางเศรษฐศาสตร์ในการจัดตั้งโรงงานผลิตยางแท่งของเกษตรกรในจังหวัดสุราษฎร์ธานี. วารสารวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ปีที่ 2 ฉบับที่ 2 พ.ศ. 2558. แหล่งทุนสำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.
 - 2) ความสัมพันธ์ของปัจจัยส่วนบุคคลที่ส่งผลต่อสภาพการผลิตยางก้อนถ้วยของสมาชิกสหกรณ์การเกษตรปฎิรูปที่ดินท่าแซะ จำกัด อำเภอนาทม จังหวัดสุราษฎร์ธานี. วารสารวิทยาการจัดการ ปีที่ 5 ฉบับที่ 2 2018 กรกฎาคม-ธันวาคม 2561. แหล่งทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
 - 3) Thaweehirunratthakid, N., & Khongkhon, B. 2018. An Assessment of Tourism Potential in Changkwa Community Suratthani, Thailand. International Journal of Applied Business and Economic Research. 16 1, 211-217.
 - 4) Khongkon, B., & Thaweehirunratthakid, N. 2018. Sustainable Development of Common-Pool Resources in Ban Don Bay, Surat Thani Province, Thailand. Asian Administration and Management Review. 12, 110-122.
 - 5) Chanthawong, A., Khongkhon, B., Thaweehirunratthakid, N., & Laoyung, K. 2018. Factor Affecting on Success and Failure for Roundtable Sustainable Palm Oil RSPO in Thailand Case Study in SuratThani and Krabi Provinces. International Journal of Applied Business and Economic Research. 16 1, 189-199. Scopus Q4

ผลงานอื่น ๆ เช่น บทความ หนังสือ สิทธิบัตร ฯลฯ

- 1) การประชุมวิชาการระดับชาติ ราชภัฏสุราษฎร์ธานีวิจัย ครั้งที่ 9 2556. การศึกษาความเต็มใจที่จะจ่ายค่าธรรมเนียมการจัดการขยะมูลฝอยของประชาชนในเขตเทศบาลนครสุราษฎร์ธานี. แหล่งทุนมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ปีที่ 2556.

รางวัลผลงานวิจัยที่ได้รับ

- 1) การศึกษาความเต็มใจที่จะจ่ายค่าธรรมเนียมการจัดการขยะมูลฝอยของประชาชนในเขตเทศบาลนครสุราษฎร์ธานี ปี พ.ศ. 2556 ได้รับรางวัล Msc Researcher Award ประเภท Copper Award ปี พ.ศ. 2557
- 2) การศึกษาความเป็นไปได้ทางเศรษฐศาสตร์ในการจัดตั้งโรงงานผลิตยางแท่งของเกษตรกรในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ปี พ.ศ. 2558 ได้รับรางวัล Msc Researcher Award ประเภท Gold Award ปี พ.ศ. 2558

5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พงศ์พิพัฒน์ มากช่วย

ตำแหน่ง ประธานหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

วันเกิด วันอังคาร ที่ 29 พฤศจิกายน พ.ศ. 2531

ที่อยู่ บ้านเลขที่ 158/3 ถนนตลาดใหม่ ตำบลตลาด

อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84000

ประวัติการศึกษา

- ปริญญาโท : บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (สาขาวิชาการตลาด)
มหาวิทยาลัยรามคำแหง
- ปริญญาตรี : ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
(แขนงวิชาธุรกิจร้านอาหารและภัตตาคาร) มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต

ประวัติการทำงาน :

1. สถานที่ทำงาน : โรงแรม พูลแมน คิงพาวเวอร์ ซอย รางน้ำ กรุงเทพมหานคร
(Pullman Bangkok King power Hotel)

1 พฤศจิกายน 2553 – 31 มกราคม 2554 : เป็นนักศึกษาฝึกงาน ณ ห้องอาหาร เดจาเวอ (Dejavu) โรงแรม พูลแมน คิงพาวเวอร์ เป็นห้องอาหารฝรั่งเศส สไตล์ อลาคาส บูฟเฟต์ สลัดบาร์ และ ของหวาน

21 กุมภาพันธ์ 2554 – 27 มิถุนายน 2557 : เป็นพนักงาน ปฏิบัติงานในส่วนงาน อาหารและเครื่องดื่ม แผนกครัวของห้องอาหาร ไวน์พับ (WINE PUB) โรงแรม พูลแมน คิงพาวเวอร์ ในตำแหน่ง Commis Chef 1 และ Cook ตามลำดับ โดยมีประสบการณ์เกี่ยวกับ อาหารยุโรป อาหารฝรั่งเศส และอาหารไทยประยุกต์ ของครัวร้อน และ ครัวเย็น

2. สถานที่ทำงาน : มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

3 มกราคม 2561 – ปัจจุบัน : ตำแหน่งอาจารย์ หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี

งานด้านการบริหารในปัจจุบัน :

1. รองผู้อำนวยการสำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
2. ประธานหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
3. รองประธานกรรมการ สมาคมอาจารย์และข้าราชการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี (2567)
4. กรรมการบริหารศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาวิชาธุรกิจอาหาร คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี
5. หัวหน้าหน่วย ความมั่นคงทางอาหาร และสมุนไพรเพื่อสุขภาพ สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี



ความเชี่ยวชาญ :



- การบริหารจัดการด้านธุรกิจร้านอาหาร และภัตตาคาร : มีความรู้ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ เริ่มตั้งแต่กระบวนการจัดการวัตถุดิบ การคำนวณต้นทุนและราคาอาหาร หลักการสุขาภิบาลอาหาร การจัดการภายในร้านอาหาร และภัตตาคาร การบริหารจัดการงานครัวตามมาตรฐานสากล การเขียนแผนธุรกิจสำหรับร้านอาหาร และเทคนิคต่างๆ เพื่อการจัดการร้านอาหาร และการประกอบธุรกิจร้านอาหาร และภัตตาคารอย่างมืออาชีพ
- การบริหารการตลาด : มีความรู้เกี่ยวกับทักษะในการเขียนแผนธุรกิจ การคิดและวิเคราะห์ลูกค้ากระบวนการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแสวงหาช่องทางการตลาด โดยใช้เครื่องมือทางการตลาด การสร้างแบรนด์ให้กับผลิตภัณฑ์ การสื่อสารที่เข้าถึงตลาดและผู้บริโภค รวมถึงการนำเอาแนวคิดมาใช้ปฏิบัติในโลกการตลาดที่เป็นจริงได้
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร : มีประสบการณ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิง

สร้างสร้างสรรค์ ตามแนวคิดเศรษฐกิจ โดยการออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ที่มีความแปลกแตกต่างไปจากเดิม โดยใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการเพิ่มมูลค่า และคุณค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการผลิตผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ของผลิตภัณฑ์ภูมิปัญญาท้องถิ่นในสังคมไทย โดยการใช้ความรู้ด้านอาหาร ผสมกับการออกแบบผลิตภัณฑ์ ใส่ความคิดสร้างสรรค์ เพื่อเป็นพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีมาตรฐาน และเป็นการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ให้แก่ท้องถิ่น

- การประกอบอาหารไทย อาหารเอเชีย และอาหารนานาชาติ
- ผลิตภัณฑ์ขนมอบ เบเกอรี่ และผลิตภัณฑ์เบเกอรี่เพื่อการค้า
- ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร และการบริการงานจัดเลี้ยง

ผลงานวิชาการ และวิจัย :

1. งานวิจัย เรื่อง ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจใช้ ซอสปรุงรสตราภูเขาทอง ของร้านค้าในเขตกรุงเทพมหานคร และเขตปริมณฑล เผยแพร่ในงานสัมมนาทางวิชาการ และการประชุมวิชาการระดับชาติด้านการสื่อสาร ครั้งที่ 2 ปี 2561 "Big Data and Marketing Communication" วันพุธที่ 16 พฤษภาคม 2561 ณ มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย
2. งานวิจัย เรื่อง การทำการตลาดผ่านสื่อสังคมออนไลน์ ของร้านอาหารในพื้นที่เทศบาลนครสุราษฎร์ธานี จังหวัดสุราษฎร์ธานี ได้รับงบประมาณสนับสนุนโครงการวิจัยจาก งบประมาณเงินกองทุนวิจัย มหาวิทยาลัย ราชภัฏสุราษฎร์ธานี ปีงบประมาณ พ.ศ. 2561 อนุมัติ ตีพิมพ์ในวารสารบริหารธุรกิจ เศรษฐศาสตร์ และการสื่อสาร Journal of Business, Economics and Communications : BEC Journal ปีที่ 17 ฉบับที่ 2 ประจำเดือนเมษายน - มิถุนายน 2565 (TCI 1 และ ACI)
3. งานวิจัย เรื่อง แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อการสร้างอาชีพ และการยกระดับสู่มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน : กรณีศึกษา ผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม กลุ่มสัมมาชีพ หมู่ 7 บ้านหนองศิลป์ชัย ตำบลทุ่งเตาใหม่ อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี ทุนอุดหนุนการวิจัยภายใต้โครงการ U2T มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ได้รับการตีพิมพ์ วารสารราชภัฏสุราษฎร์ธานี ปีที่ 10 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม - ธันวาคม 2566)
4. งานวิจัย เรื่อง การศึกษาเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อสร้างความมั่นคงทางอาหารภายใต้สถานการณ์โควิด 19 ตำบลคลองปราบ อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี ทุนอุดหนุนการวิจัยภายใต้โครงการ U2T

มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี อนุมัติ ตีพิมพ์ในวารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัย
ธนบุรี ปีที่ 17 ฉบับที่ 2 ประจำเดือนพฤษภาคม - สิงหาคม 2566 (TCI 1)

5. งานวิจัย เรื่อง การศึกษาสูตรมาตรฐานอาหารพื้นถิ่น เพื่อการอนุรักษ์ภูมิปัญญา และสร้างความมั่นคงทางด้านอาหาร กรณีศึกษา ตำบลคลองปราบ อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี ทุนอุดหนุนการวิจัยเงินกองทุนวิจัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๕
6. ผู้ร่วมวิจัย ชุดโครงการวิจัย แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อปูเพื่อเพิ่มศักยภาพทางด้านการแข่งขันแก่กลุ่มประมงพื้นบ้านอ่าวบ้านดอน อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี ทุนอุดหนุนการวิจัยเงินกองทุนวิจัย ปีงบประมาณ ๒๕๖๕
7. ผู้ร่วมวิจัย เรื่อง แนวทางการเพิ่มมูลค่าของอาหารพื้นถิ่น และเส้นทางการท่องเที่ยว ของการท่องเที่ยวโดยชุมชน ในอำเภอชะอวด จังหวัดนครศรีธรรมราช ทุนอุดหนุนการวิจัยสำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ปีงบประมาณ 2565
8. ผู้ร่วมวิจัย ชุดโครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อยกระดับห่วงโซ่คุณค่าและพัฒนาช่องทางการตลาดต้นจากเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวตำบลบางไทร อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี ทุนอุดหนุนการวิจัยจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (สกสว.) ประเภททุนสนับสนุนงานมูลฐาน (Fundamental Fund : FF) ปีงบประมาณ 2566
9. ผู้ร่วมวิจัย ชุดโครงการวิจัยเรื่อง การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปจากเศษปลาทะเลเหลือทิ้งภายใต้แบรนด์ฟาร์มชาวเกาะ อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี เรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเศษปลาทะเลเหลือทิ้งเสริมใยอาหาร จากแป้งมะพร้าว GI ทุนอุดหนุนการวิจัยมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ปีงบประมาณ 2566 ตีพิมพ์ในวารสารวิจัยและส่งเสริมวิชาการเกษตร 42(1): 182-196
10. วิจัยเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร จากเห็ดฟางสดเหลือจำหน่าย ของวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านขวัญพัฒนา ตำบลคลองพา อำเภอท่าชนะ จังหวัดสุราษฎร์ธานี ทุนอุดหนุนการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ปีงบประมาณ 2567
11. วิจัยเรื่องการพัฒนาสูตรมาตรฐานอาหารพื้นถิ่นเพื่อสุขภาพ ตำบลคลองปราบ อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี สำหรับผู้สูงอายุ ทุนอุดหนุนการวิจัย มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ปีงบประมาณ 2567
12. วิจัยเรื่องการพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ เพื่อการค้าเชิงพาณิชย์ ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มไม้ดอกไม้ประดับบ้านทับคริสต์ ตำบลคลองชะอุ่น อำเภอพนม จังหวัดสุราษฎร์ธานี ทุนอุดหนุนการวิจัยจากกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) ประเภท Fundamental Fund : FF ประจำปีงบประมาณ 2568

วิจัยที่กำลังศึกษา :

1. วิจัยเรื่องการประเมินศักยภาพของวิสาหกิจชุมชนภายใต้แนวคิด BMC และการยกระดับผลิตภัณฑ์สู่มาตรฐาน OTOP ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มไม้ดอกไม้ประดับบ้านทับคริสต์ ตำบลคลองชะอุ่น อำเภอพนม จังหวัดสุราษฎร์ธานี ทุนอุดหนุนการวิจัยจากกองทุนส่งเสริมวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (ววน.) ประเภท Fundamental Fund : FF ประจำปีงบประมาณ 2569
2. วิจัยเรื่องการพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์จากกุ้งแม่น้ำกระบุรี จังหวัดระนอง โดยกระบวนการแปรรูปอาหารพื้นถิ่นและผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน ทุนอุดหนุนการวิจัยจากเงินบยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

3. วิจัยเรื่องการยกระดับคุณภาพชีวิตด้านการเรียนรู้ภาษา และส่งเสริมอาชีพของชุมชนตำบลบางไผ่ ทุนอุดหนุนการวิจัยจากเงินงบประมาณมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2569

หนังสือ ตำรา และเอกสารอื่นๆ :

1. ตำรา วิชาการบริหารและการวางแผนในธุรกิจอาหาร Management and Planning in Food Business

ข้อมูลทางบรรณานุกรมของหอสมุดแห่งชาติ

พงศ์พิพัฒน์ มากช่วย. การบริหาร และการวางแผนในธุรกิจอาหาร.-- สุราษฎร์ธานี : อุดมลาภการพิมพ์, 2565. 179 หน้า. ISBN 978-616-590-488-9

2. เอกสารประกอบการสอน วิชาการจัดการงานบริการจัดเลี้ยง ปีการศึกษา 2565

งานบริการวิชาการ และงานวิชาการอื่นๆ :

1. ผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ผ่านการอบรม และสอบ เป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทยระดับ 1 กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน (รหัสผู้ทดสอบ : มฝร. ๑-๗-๓๓-๐๐๑-๐๐97-๖6)
2. ผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการขนมอบ ระดับ 1 กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน ผ่านการอบรม และสอบ เป็นผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาอาชีพภาคบริการ สาขาผู้ประกอบการขนมอบ ระดับ 1 กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน (รหัสผู้ทดสอบ : มฝร. ๑-๗-๓๓-๐๐4-๐๐04-๖6)
3. วิทยากรอบรม โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี พื้นที่อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่ กิจกรรมยกระดับมาตรฐานสินค้าอาหาร OTOP รสไทยแท้ เพื่อพัฒนาอาหารพื้นถิ่น ณ พื้นที่อำเภอคลองท่อม จังหวัดกระบี่ วันที่ 27 สิงหาคม – 20 กันยายน 2561
4. วิทยากรอบรม โครงการ OTOP เพื่อการท่องเที่ยว พื้นที่อำเภอลำทับ จังหวัดกระบี่ กิจกรรมพัฒนาอาหารพื้นถิ่น OTOP รสไทยแท้ ณ บ้านนาปู หมู่ 1 ตำบลดินแดง อำเภอลำทับ จังหวัดกระบี่ วันที่ 25-27 สิงหาคม 2561
5. วิทยากรอบรม เครื่องดื่มผักผลไม้เพื่อสุขภาพเด็กในวัยเรียน ณ โรงเรียนสุราษฎร์พิทยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 17 สิงหาคม 2561
6. วิทยากรอบรม โครงการพุ่มเรียงโมเดล กิจกรรมการส่งเสริมหัตถกรรมอาหารพื้นถิ่นพุ่มเรียงเพื่อการท่องเที่ยว จัดโดย หน่วยบริการวิชาการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ณ ตำบลพุ่มเรียง อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี (จัดทำหนังสือสูตรมาตรฐานอาหาร คำนวนต้นทุน และออกแบบจานอาหาร) วันที่ 22 ธันวาคม 2561 - วันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2562
7. วิทยากรอบรม การพัฒนา และจัดทำสูตรมาตรฐานเครื่องดื่มผสมผสานระหว่าง กาแฟสด และ มะพร้าว พื้นที่ตำบลบางไผ่ อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี
8. วิทยากรอบรม โครงการส่งเสริมและพัฒนาครัวเรือนยากจนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง กิจกรรมพัฒนาอาชีพลดรายจ่าย เพิ่มรายได้ (เค้กกล้วยหอม และ น้ำพริกใต้ปลาแห้ง) พื้นที่ตำบลขุนทะเล อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 12 – 14 กรกฎาคม 2562
9. วิทยากรอบรม โครงการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว ดอนสัก – เกาะพะลวย กิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเล (ข้าวเกรียบปลา) ณ เกาะพะลวย อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 13 สิงหาคม 2562

10. กรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ณ วิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 29 ตุลาคม 2562
11. วิทยากรอบรม การให้บริการและมารยาทในการรับประทานอาหารแบบสากล นักเรียนโรงเรียนสุราษฎร์ธานี ณ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 3 มีนาคม 2563
12. วิทยากรอบรม โครงการอบรมหลักสูตรอบรมส่งเสริมอาชีพให้แก่บุคลากร หลักสูตร “ขนมอบ ขนมไทย เครื่องดื่มสมุนไพร” ณ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 12 – 13 มีนาคม 2563
13. วิทยากรอบรม โครงการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์ กลุ่มประมงพื้นบ้านอ่าวบ้านดอน เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิต ณ ธนาคาร ปูม่า บ้านพุมเรียง ตำบลพุมเรียง อำเภอยะยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 25 มิถุนายน 2563
14. วิทยากรอบรม โครงการอบรมสินธุ์พัฒนารักษ์ถิ่น กิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารแปรรูป (ทองม้วน) และ กิจกรรมการออกแบบโลโก้ และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูป (ทองม้วน) พื้นที่บ้านมอเก็ด ตำบลควนศรี อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 23 กันยายน 2563 และ วันที่ 28 ตุลาคม 2563
15. วิทยากรอบรม โครงการอบรมสินธุ์พัฒนารักษ์ถิ่น กิจกรรมการพัฒนา และยกระดับผลิตภัณฑ์อาหาร พื้นที่ บ้านน้ำราด พื้นที่ตำบลบ้านท่าเนียบ อำเภอกีร์รัฐนิคม จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 25 กันยายน 2563
16. วิทยากรอบรม โครงการอบรมสินธุ์พัฒนารักษ์ถิ่น กิจกรรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ การเก็บรักษาและยืดอายุ ข้าวไร่ พื้นที่ บ้านห้วยลึก ตำบลพวงพรหมนคร อำเภอกะเนยชา จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 6 ตุลาคม 2563
17. กรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาการประกอบอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช ณ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช วันที่ 15 กันยายน 2563
18. วิทยากรอบรม โครงการส่งเสริมศักยภาพและความถนัดสำหรับนักเรียนห้องเรียนพิเศษด้านศิลปศาสตร์ กิจกรรมการพัฒนาบุคลิกภาพและการสมาคม ประจำปีการศึกษา 2563 (การอบรมเชิงปฏิบัติการ Coffee and Mock tail การทำกาแฟสด และการผสมเครื่องดื่ม) อบรมให้นักเรียน โรงเรียนสุราษฎร์ธานี ณ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 5 มีนาคม 2564
19. วิทยากรอบรม โครงการขับเคลื่อนการพัฒนาศึกษาที่ยั่งยืน กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชน หลักสูตร การทำผัดไทยไชยา ให้ความรู้เรื่องการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และตราสัญลักษณ์โลโก้ ณ หมู่ 4 ตำบลทุ่ง และ หมู่ 2 ตำบลเลม็ด อำเภอยะยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 19 และ 26 มีนาคม 2564
20. วิทยากรอบรม โครงการจัดตั้งกองบริการวิชาการพัฒนาท้องถิ่น มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการการสร้างเพจขายผลิตภัณฑ์จากมะพร้าวแบบ Online ณ หมู่ 4 ตำบลบ้านใต้ อำเภอกะเนยชา วันที่ 3-5 กรกฎาคม 2564
21. วิทยากรอบรม โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ ฝึกทักษะอาชีพการทำขนมดอกจอก ณ ศาลาประชาคม หมู่ที่ 1 ตำบลอรัญคามวารี อำเภอกะเนยชา จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 31 กรกฎาคม – 1 สิงหาคม 2564
22. วิทยากรอบรม โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยใช้นวัตกรรมตามอัตลักษณ์ของชุมชนให้กับสินค้าและบริการ เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าให้ตรงตามความต้องการตลาด : กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการเทคนิคการชั่งตวง และการศึกษาสูตรมาตรฐานและอบรมเชิงปฏิบัติการ การทำเค้กกล้วยหอมสูตรนี้) ณ หมู่ที่ 4 บ้านหมาก ตำบลลำพูน อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 25 สิงหาคม 2564

23. วิทยาการอบรม โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ พัฒนาสัมมาชีพเครื่องแกง บรรจุกัณฑ์ การเก็บรักษา ส่งเสริมการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ณ กลุ่มสัมมาชีพเครื่องแกงเกษตรกรหมู่ที่ 5 ตำบลอโพน อำเภอสว่าง จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 13-14 ตุลาคม 2564
24. วิทยาการบรรยายพูดคุย โครงการคิดดีวิถีชีวิตใหม่สื่อสารสุขภาพ ภายใต้การสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) หัวข้อเรื่อง พลังคนรุ่นใหม่ สร้างสรรค์ชุมชน รูปแบบ LIVE talk ช่องทางออนไลน์ Page facebook KiddeeDOL วันที่ 26 ตุลาคม 2564 เวลา 19.00 น.
25. วิทยาการอบรม โครงการวิจัยเรื่องการพัฒนาอาหารพื้นถิ่นสะท้อนอัตลักษณ์ชุมชนส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงผจญภัย ชุมชนบ้านสวนปราง อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี กิจกรรม “การพัฒนาสูตรอาหารพื้นถิ่นสะท้อนอัตลักษณ์ชุมชนอย่างมีส่วนร่วม ณ ศาลาหมู่ที่ 5 ตำบลคลองสระ อำเภอกาญจนดิษฐ์ จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 11 ธันวาคม 2564
26. วิทยาการอบรม โครงการค่าใช้จ่ายในการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพของอุตสาหกรรมในภูมิภาค ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 กิจกรรม การพัฒนา และถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ด้วยหลักของ ZERO WASTE ณ วิทยาลัยชุมชนแบบทำสวนผสมผสานแบบยั่งยืน บาง ท่าข้าม อำเภอพุนพิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 16 ธันวาคม 2564
27. วิทยาการอบรม โครงการพัฒนาธุรกิจชุมชนในเขตปฏิรูปที่ดิน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 จัดโดย สำนักงานปฏิรูปที่ดินจังหวัดสุราษฎร์ธานี กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ เทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ดฟาง แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนเห็ดฟางบ้านขวัญพัฒนา ณ ศาลาเอนกประสงค์ หมู่ที่ 10 ตำบลคลองพา อำเภอท่าชนะ จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 20 มกราคม 2565
28. วิทยาการอบรม โครงการส่งเสริมเกษตรทฤษฎีใหม่ชุมชนในเขตปฏิรูปที่ดินจังหวัดสุราษฎร์ธานี ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 จัดโดย สำนักงานปฏิรูปที่ดินจังหวัดสุราษฎร์ธานี กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ สูตรมาตรฐานเมนูน้ำพริกใต้ปลาแห้ง มาตรฐานการผลิต การออกแบบตราสินค้าบรรจุภัณฑ์ การยืดอายุผลิตภัณฑ์ และช่องทางการขายสินค้าออนไลน์ ผ่านเพจเฟซบุ๊ก ณ ศาลาหมู่บ้าน หมู่ที่ 7 ตำบลไทรทอง อำเภอชัยบุรี จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 24 – 25 มกราคม 2565
29. วิทยาการอบรม โครงการสร้างการมีส่วนร่วมเพื่อพัฒนาจุดเรียนรู้มะพร้าวเกาะพะงันเพื่อเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม ประจำปีงบประมาณ 2565 กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการแปรรูปอาหารจากมะพร้าว ณ ตำบลบ้านใต้ อำเภอเกาะพะงัน จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 18 กุมภาพันธ์ 2565
30. วิทยาการอบรม โครงการขับเคลื่อนการพัฒนาศักยภาพการศึกษาที่ยั่งยืน กิจกรรมส่งเสริมศูนย์ฝึกอาชีพชุมชน (หลักสูตรการออกแบบบรรจุภัณฑ์ กะปิ) ณ ศาลาหมู่บ้าน หมู่ที่ 1 ตำบลเลม็ด อำเภอไชยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 21 กุมภาพันธ์ และ วันที่ 3 มีนาคม 2565
31. กรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ณ วิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 9 พฤษภาคม 2565
32. วิทยาการอบรม กิจกรรมสร้างแรงบันดาลใจและส่งเสริมการเป็นผู้ประกอบการ SRU Start Up ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 9-10 มิถุนายน 2565
33. วิทยาการอบรม โครงการอบรมแนวทางการสร้างอาชีพและรายได้ด้วยกองทุนผู้สูงอายุ ภายใต้โครงการวิจัย เรื่อง การพัฒนาระบบรองรับสังคมสูงวัยในบริบทชุมชนเมืองภาคใต้ (ไทยอารี) สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช.) ณ ตำบลหลังสวน อำเภอหลังสวน จังหวัดชุมพร วันที่ 8 กรกฎาคม 2565
34. วิทยาการอบรม โครงการห้องเรียนพิเศษส่งเสริมความสามารถด้านศิลปศาสตร์ กิจกรรมการพัฒนาบุคลิกภาพและการสมาคม จัดโดยโรงเรียนสุราษฎร์ธานี วันที่ 10 กรกฎาคม 2565

35. วิทยาการอบรม โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ กิจกรรม SRU BCG ยกระดับผลิตภัณฑ์น้ำพริกกากหมูและหนังไก่กรอบ เพื่อเสริมสร้างความมั่นคงของสินค้า ณ ตำบลบ้านเสด็จ อำเภอกะเนียง จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 24 – 25 สิงหาคม 2565
36. วิทยาการอบรม โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ กิจกรรม SRU BCG พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมเปียะ เพื่อเสริมสร้างความมั่นคงของสินค้า ณ ตำบลบ้านเสด็จ อำเภอกะเนียง จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 31 สิงหาคม – 1 กันยายน 2565
37. คณะอนุกรรมการเทคนิคการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 29 ระดับภาค กลุ่มจังหวัดภาคใต้ ณ สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 11 สุราษฎร์ธานี วันที่ 3 – 5 สิงหาคม 2565
38. วิทยาการอบรม โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ กิจกรรม ยกระดับผลิตภัณฑ์น้ำพริกบ้านเบญจา และผลิตภัณฑ์เครื่องแกงบ้านบางลึก ตำบลพลูเถื่อน อำเภอพนม จังหวัด สุราษฎร์ธานี วันที่ 5 และ 7 กันยายน 2565
39. กรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ ณ วิทยาลัยนานาชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 5 - 6 กันยายน 2565
40. วิทยาการอบรม โครงการพัฒนานวัตกรรมสำหรับเศรษฐกิจฐานรากและชุมชนในกิจกรรมที่ 2 อบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านเกษตรคุณภาพและอาหารแปรรูป จัดโดย ศูนย์อำนวยการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นภาคใต้ กองนโยบายและแผน มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 4-5 และ 11-12 กุมภาพันธ์ 2566
41. กรรมการตัดสิน การรังสรรค์เมนูอาหารจากสุดยอดผลิตภัณฑ์ชุมชน จัดโดย ศูนย์อำนวยการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นภาคใต้ กองนโยบายและแผน มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2566
42. วิทยาการอบรม โครงการจัดการทุนทางสังคมตามหลังปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงในการพัฒนาท้องถิ่น “อำเภอสวยสำราญ” กิจกรรมการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นสู่ University as a Marketplace จัดโดย โครงการจัดตั้งกองบริการวิชาการพัฒนาท้องถิ่น สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 21-23 กุมภาพันธ์ 2566
43. วิทยาการอบรม โครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชนเกาะพะลวยด้วยการจัดอีเว้นท์และเทศกาล (Promoting Tourism Event & Festival at Palui) กิจกรรมสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ชุมชน จัดโดย โครงการจัดตั้งกองบริการวิชาการพัฒนาท้องถิ่น สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 4-5 มีนาคม 2566
44. วิทยาการถ่ายทอดองค์ความรู้และยกระดับผลิตผลทางการเกษตรและอาหารแปรรูป ให้กับกลุ่มเยาวชนสตรีผู้สูงอายุ ผู้พิการ ผู้ด้อยโอกาสทางสังคม เทศบาลตำบลบ้านส้อง อำเภอเวียงสระ จัดโดย ศูนย์อำนวยการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นภาคใต้ สังกัดกองนโยบายและแผน มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี ในวันที่ 21 มิถุนายน 2566
45. วิทยาการอบรม การพัฒนามอคเทลดอกดาหลา ให้กับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มไม้ดอกไม้ประดับบ้านทับคริสต์ ตำบลคลองชะอุ่น อำเภอพนม จังหวัดสุราษฎร์ธานี โครงการออมสินยุวพัฒนารักษ์ถิ่น 2566 จัดโดยคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 1-2 กรกฎาคม 2566
46. วิทยาการอบรม โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิต และยกระดับเศรษฐกิจฐานราก “อำเภอสวยสำราญ” กิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป จัดโดยคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 10 มกราคม 2567
47. วิทยาการอบรม โครงการ “Singha Summer Camp ปีที่ 13” (สิงห์อาสา) จัดโดย บริษัท บุญรอดบริวเวอรี่ จำกัด วันที่ 27 เมษายน 2567

48. วิทยาการอบรม โครงการพัฒนาบุคลากรด้านการบริการและการท่องเที่ยวให้มีคุณภาพตามมาตรฐานประเภทการฝึกยกระดับฝีมือ หลักสูตรการประกอบอาหารนานาชาติ จำนวน 30 ชั่วโมง จัดโดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 11 สุราษฎร์ธานี วันที่ 20-24 พฤษภาคม 2567
49. วิทยาการอบรม โครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเสริมทักษะอาชีพศิษย์เก่า หลักสูตร การทำขนมและเบเกอรี่เพื่อสร้างอาชีพ จัดโดยคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 25-26 พฤษภาคม 2567
50. วิทยาการอบรม โครงการ Starter Week 2024 กิจกรรม Cooking Classes จัดโดย โรงเรียนสาธิตแห่งมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 10 มิถุนายน 2567
51. อนุกรรมการเทคนิคการแข่งขันฝีมือแรงงานแห่งชาติ ครั้งที่ 30 ระดับภาคกลุ่มจังหวัดภาคใต้ จัดโดยกระทรวงแรงงาน สังกัดวันที่ 18 มิถุนายน 2567
52. โครงการไทยประกันชีวิตเสริมโอกาส สร้างอาชีพจากบริษัท ไทยประกันชีวิต จำกัด (มหาชน) ภายใต้แนวคิด “สอนให้รู้ สู่อชีพที่ยั่งยืน” จัดโดย บริษัท มติชน จำกัด (มหาชน) วันที่ 22 มิถุนายน 2567
53. วิทยาการอบรม กิจกรรมการนำเอาวัตถุดิบที่เป็นอาหารทะเล หรือพืช ที่เป็นสมุนไพร มาใช้ในการประกอบอาหารหรือขนมหวาน ที่สอดคล้องกับวัฒนธรรมแบบคนเพชรบุรี จัดโดย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 27 มิถุนายน 2567
54. วิทยาการอบรม โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับเศรษฐกิจฐานราก “ตำบลดอนสัก” การพัฒนาและแปรรูปอาหารทะเลบนฐานทุนทางวัฒนธรรมคนในเมือง จัดโดย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 23 กรกฎาคม 2567
55. วิทยาการอบรม โครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น ประจำปี 2567 จัดโดย คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 27 และ 31 กรกฎาคม และ 3 - 5 สิงหาคม 2567
56. วิทยาการอบรม โครงการห้องเรียนวิศวกรสังคม โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ วิถีคน - วิถีจาก บูรณาการห้องเรียนวิศวกรสังคมเศรษฐศาสตร์การค้าอิเล็กทรอนิกส์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น จัดโดย คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 2 สิงหาคม 2567
57. วิทยาการอบรมผู้ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย ระดับ 1 หลักสูตร 18 ชั่วโมง จัดโดย วิทยาลัยอาชีวศึกษาสุราษฎร์ธานี วันที่ 10 - 12 สิงหาคม 2567
58. วิทยาการอบรม โครงการการพัฒนากระบวนการผลิตเต้าสั่วไข่เค็ม เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ภายใต้โครงการคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป ในกิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีและการวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์เต้าสั่วไข่เค็ม ณ กลุ่มพลังเปิดสุขสำราญ อำเภอสุนทราราม จังหวัดระนอง จัดโดย สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 14 สิงหาคม 2567
59. ผู้ทรงคุณวุฒิ อภิปรายการพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตร โครงการพัฒนาความเป็นเลิศของสถาบันอุดมศึกษาและพัฒนากำลังคนขั้นสูง หลักสูตรระยะสั้นผู้ประกอบการด้านอาหารและร้านอาหาร จัดโดยคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช วันที่ 24 ตุลาคม 2567
60. วิทยาการอบรมโครงการการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นสู่ University as a Marketplace ณ ตำบลกำพวน และตำบลนาคา อำเภอสุนทราราม จังหวัดระนอง จัดโดย คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 15 มกราคม 2568

61. คณะกรรมการตัดสินการแข่งขันทำอาหารระดับอุดมศึกษา “Creative Culinary Challenge 2025” ภายใต้หัวข้อ “Test of the South” จัดโดยสำนักวิชาการจัดการ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ วันที่ 22 มกราคม 2568
62. วิทยากรอบรมโครงการห้องเรียนวิศวกรสังคม อบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ธุรกิจการบิณ ตำบลคลองปราบ อำเภอบ้านนาสาร จังหวัดสุราษฎร์ธานี จัดโดย วิทยาลัยนานาชาติการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 26 มกราคม 2568 และ วันที่ 15 มีนาคม 2568
63. วิทยากรอบรมโครงการวิศวกรสังคม โครงการการเพิ่มมูลค่าอาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่น เพื่อพัฒนาและยกระดับการท่องเที่ยวด้วยการบริการอาหารแบบสมัยใหม่ ชุมชนรอบบึงขุนทะเล อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี จัดโดย คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 8, 9, 15 และ 16 กุมภาพันธ์ 2568
64. วิทยากรอบรมโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น ประจำปี 2568 กลุ่มสืบสานงานจาก ตำบลบางไทร อำเภอเมือง จังหวัดสุราษฎร์ธานี จัดโดย คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี วันที่ 30 – 31 กรกฎาคม 2568
65. วิทยากรอบรมโครงการไทยประกันชีวิตเสริมโอกาส สร้างอาชีพจากบริษัท ประจำปี 2568 จัดโดย บริษัท มติชน จำกัด (มหาชน) วันที่ 9 และ 12 มิถุนายน 2568
66. กรรมการตัดสินการแข่งขัน Robinson Super Chef Kids 2025 ณ ศูนย์การค้าโรบินสัน สุราษฎร์ธานี จัดโดย บริษัท โรบินสัน จำกัด (มหาชน) วันที่ 4 ตุลาคม 2568
67. วิทยากรอบรม กิจกรรมฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ หลักสูตร “การทำกะปิหวานทรงเครื่อง และหมี่กรอบทรงเครื่อง” ตำบลดอกสัก อำเภอดอนสัก จังหวัดสุราษฎร์ธานี จัดโดย สำนักงานอุตสาหกรรม จังหวัดสุราษฎร์ธานี วันที่ 15 พฤศจิกายน 2568