แบบฟอร์ม 2569

คลินิกเทคโนโลยี

# ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

## แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
## Building Community Enterprise : BCE

**แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE)** จัดทำขึ้นเพื่อให้นักวิจัยนำความรู้ด้าน วทน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า(Product) และบริการ(Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า(ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน(Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ (Business model) และแผนธุรกิจ(Business plan) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริมวิธีคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน(Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม(Social Enterprise) ได้ในอนาคต

แบบฟอร์ม 2565

# ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

## แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
## Business Community Enterprise : BCE

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

☑ โครงการใหม่ ☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2 ☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. **ชื่อหน่วยงาน** : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ

**ชื่อโครงการ** : การพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว และมาตรฐานสู่การผลิตเชิงพานิชย์ วิสาหกิจชุมชนนาแปลงใหญ่ ข้าวหันตะเภา จังหวัด พระนครศรีอยุธยา

2.

## 3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain) ผลไม้และพืชเศรษฐกิจ

## 4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

| รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล์ | หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ[1] | องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่รับผิดชอบในโครงการ | ประสบการทำงานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ[2] |
|---|---|---|---|
| *ผู้ช่วยศาสตราจารย์พาขวัญ ทองรักษ์* | *หัวหน้าโครงการ* | *พัฒนาผลิตภัณฑ์ พัฒนามาตรฐานสถานที่ให้ผ่านการรับรองมาตรฐาน* | ● *หัวหน้าโครงการกุ้งแปลงใหญ่บ้านสะพานพัฒนา*<br>● *หัวหน้าโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอทอปน้ำปลาหวานออเจ้า*<br>● *หัวหน้าโครงการคูปองวิทย์เพื่อโอทอปการพัฒนามาตรฐานสาโทเด่าเล่าอโยธยา*<br>● *ที่ปรึกษาโครงการ*<br>● *ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น ปี 2568 รางวัลรองชนะเลิศ ระดับประเทศ ประเภท อยู่ดี*<br>● *ที่ปรึกษาโครงการ*<br>● *ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น ปี 2569 ประเภท กินดี* |
| *อาจารย์วรรภา วงศ์แสงธรรม* | *ผู้ร่วมโครงการ* | *พัฒนาผลิตภัณฑ์* | ● *หัวหน้าโครงการ การพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำมะม่วงพร้อมดื่ม บ้านรักษ์ดิน*<br>● *ปรึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น ปี 2568รางวัลรองชนะเลิศ ระดับประเทศ ประเภท อยู่ดี* |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | ● *ที่ปรึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น ปี 2569 ประเภท กินดี* |
| *รศ.ดร.ศิริมา แก้วเกิด* | *ผู้ร่วมโครงการ* | *แผนธุรกิจ บัญชี* | ● *ที่ปรึกษาโครงการการพัฒนามาตรฐานสาโทเต่าเล่า อโยธยา ฯ*<br>● *ที่ปรึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น ปี 2568รางวัลรองชนะเลิศระดับประเทศ ประเภท อยู่ดี* |
| | | | ● *ที่ปรึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น ปี 2569 ประเภท กินดี* |
| | | | |

**ประวัติผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ**

1.นาง พาขวัญ นามสกุล ทองรักษ์... หัวหน้าโครงการ
เกิดวันที่ 16 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2510 อายุ ...58 ปี บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่...3141300077 60 ออกโดย...จังหวัด พระนครศรีอยุธยา วันที่หมดอายุ 15 กรกฎาคม พ.ศ. ...2563....เชื้อชาติ.....ไทย ... สัญชาติ.....ไทย..... สถานภาพ สมรส อยู่ที่สามารถติดต่อได้/ที่อยู่ปัจจุบัน อยู่บ้านเลขที่.....25/1... หมู่ที่...5 ที่ หมู่บ้าน ...-....
ถนน....-..... ตำบล/แขวง เต่าเล่า อำเภอ/เขต บางซ้าย ...จังหวัด...พระนครศรีอยุธยา.
รหัสไปรษณีย์ .....13270.... โทรศัพท์ 035 709 096... โทรสาร...035 709 096. มือถือ.....092 8944916..... E-mail.....tphakhwan16@yahoo.com

ชื่อหน่วยงาน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ตำแหน่งงาน.ผู้ช่วยศาสตราจารย์.....

เลขที่...60... หมู่ที่ 3..... อาคาร.....-..... ซอย..... ถนน.....สายเอเชีย ...
ตำบล/แขวง.....หันตรา ..... อำเภอ/เขต.....พระนครศรีอยุธยา . จังหวัด...พระนครศรีอยุธยา...
รหัสไปรษณีย์ 13000.... โทรศัพท์ ...035 709069.... โทรสาร...035 709069.... มือถือ 081 922 0994
E-mail.....tphakhwan16@yahoo.com ระยะเวลาที่ทำงาน.....30..... ปี

| ระดับการศึกษา | ปีที่ศึกษา | สาขาวิชา | ชื่อสถานศึกษา/ประเทศ |
|---|---|---|---|
| ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง | พ.ศ. 2526 ถึง พ.ศ. 2530 | เกษตรศาสตร์ | วิทยาลัยเกษตรกรรมสิงห์บุรี |
| ปริญญาตรี | พ.ศ. 2530 ถึง พ.ศ. 2532 | เทคโนโลยีและอุตสาหกรรมอาหาร | สถาบันเทคโนโลยีการเกษตรแม่โจ้ |
| ปริญญาโท | พ.ศ. 2543 | ผลิตภัณฑ์ประมง | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | ถึง พ.ศ. 2545 | | |
| กำลังศึกษา ระดับปริญญาเอก | ปี 2567- ปัจจุบัน | | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล สุวรรณภูมิ |

**4. ประวัติการอบรม**

| ปีที่อบรม | ระยะเวลาอบรม | ชื่อหลักสูตร | ชื่อหน่วยงานที่จัดอบรม/ประเทศ |
|---|---|---|---|
| พ.ศ.2548 | 45 วัน | Food Safety and inspection of Meat product | China Meat Research Centre, China |
| พ.ศ.2550 | 7 วัน | Milk processing | Guelph University , Canada |
| พ.ศ.2550 | 7 วัน | Meat processing | Guelph University , Canada |
| พ.ศ.2551 | 15 | Food safety | NUS, Singapore |
| พ.ศ.2550 | 20 | Food Safety in Developing Country | China |
| ปีที่อบรม | ระยะเวลาอบรม | ชื่อหลักสูตร | ชื่อหน่วยงานที่จัดอบรม/ประเทศ |
| 2549 | 7 วัน | การทำไวน์ | ประเทศเยอรมันนี |
| 2559 | 1 วัน | ศึกษาดูงาน การผลิตเบียร์ดำGuinness beer | ประเทศไอร์แลนด์ |
| 2560 | 9-29 August 2017 | Seminar on Agricultural Products and Food Safety Management for Developing Countries | Organized by China national research institute of food and fermentation industries (CNRIFFI) Beijing, CHINA |
| 2561 | 4 พฤษภาคม 2561 | GMP Application check | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ |
| 2561 | 7 มิถุนายน -21 กรกฎาคม 2561 | ที่ปรึกษาโรงงาน ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์ โครงการฝังตัวในสถานประกอบการ | บริษัท เอส เค.ฟูดส์(ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน) จ.สมุทรสาคร |
| 2561 | สิงหาคม-ธันวาคม | วิทยากรที่ปรึกษา โครงการพัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่มและของใช้ ของตกแต่ง ด้วยวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม ในพื้นที่จังหวัดชัยนาท | สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี(วว.) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2562 | 1 วัน | จริยธรรมในคน | มหาวิทยาลัยมหิดล |
| 2562 | 2 วัน | Retort authority | มทร.สุวรรณภูมิ |
| 2562 | 5 วัน | หลักสูตรผู้ตรวจประเมินแปลงปลูกข้าว | มทร.สุวรรณภูมิ |
| 2562 | 2 วัน | GMP และ HACCP ในอุตสาหกรรมอาหาร | บริษัท BK smart solution จำกัด มทร.สุวรรณภูมิ |
| 2562 | 3-5 กันยายน 2562 | ผู้ทดสอบฝีมือแรงงาน สาขา เกษตรอุตสาหกรรม สาขาอาหารแปรรูป (ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์) | สถาบันทดสอบฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคม |
| | 23-24 ตุลาคม 2562 | การทำยาสมุนไพร ตำรับโอสถพระนารายณ์ | ศูนย์การเรียนรู้ ไร่แสงระวี ต.โพธิ์ตรุ อ.ท่าวุ้ง จ.ลพบุรี |
| | 5-9 สิงหาคม 2562 | การพัฒนาระบบการตรวจประเมินระบบการผลิตข้าว GAP | คณะเทคโนโลยี การเกษตร อุตสาหกรรมเกษตร |
| 2563 | 30-31สิงหาคม 2563 | การอบรมเชิงปฏิบัติการการเขียนรายงานวิจัยและบทความเพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ศูนย์พระนครศรีอยุธยา หันตรา |
| 2564 | 18 มีนาคม 2564 | **GHPs :Good Hygiene Practice** | บริษัท บี เค สมาร์ทโซลูชั่น จำกัด |
| | 28 พฤษภาคม 2564 | จริยธรรมในมนุษย์สำหรับคณะกรรมการวิจัยในมนุษย์ | สถาบันงานวิจัยและพัฒนา มทร.สุวรรณภูมิ |
| | 8 ธันวาคม 2564 | การใช้เครื่องมือแผนที่ผลลัพธ์ out come mapping | สถาบันงานวิจัยและพัฒนา มทร.สุวรรณภูมิ |
| 2565 | 15 มีนาคม 2565 | โครงการส่งเสริมคุณธรรมและความโปร่งใสในการทำงาน | คณะ ทอ. มทรส. |
| | 29-30 มีนาคม 2565 | การเขียนผลงานทางวิชาการรับใช้สังคม | สถาบันงานวิจัยและพัฒนา มทร.สุวรรณภูมิ |
| | 18 เมษายน 2565 | จริยธรรมในมนุษย์สำหรับคณะกรรมการวิจัยในมนุษย์ | สถาบันงานวิจัยและพัฒนา มทร.สุวรรณภูมิ |
| | 27 กรกฎาคม 2565 | เจาะลึก GMP 420 | FoStAT |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2566 | 21-23 มกราคม 2566 | Train the coach | คณะบริหารธุรกิจ มทร.ส |
| 2569 | 5-8 กุมภาพันธ์2569 | Spark Engine Acerelation Program 1 | สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร. สุวรรณภูมิ |
| 2569 | 18-20 มีนาคม 2569 | การพัฒนาคลัสเตอร์งานวิจัย | สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร. สุวรรณภูมิ |
| 2569 | 7-8 เมษายน2569 | Spark Engine Acerelation Program 2 | สถาบันวิจัยและพัฒนา มทร. สุวรรณภูมิ |
| 2569 | 23 เมษายน 2569 | AI Marketing | คณะ ทอ. มทรส. |

**5. ผลงานทางวิชาการ/ผลงานการศึกษาวิจัย**

| ปี พ.ศ. | ชื่อผลงานทางวิชาการ/การศึกษาวิจัย | หน่วยงานที่เสนอผลงาน |
|---|---|---|
| 2023 | Konkao, J., Prapasanobol, W., Thongrak, P., Juyjaeng, C., & Sinprasert, N. (2023). The development of accelerated seed germination of palmyra palm in Phetchaburi province. | *Khon Kaen Agriculture Journal*, 51(2), 301–308. |
| 2023 | Suwannaphan, S., Suksaard, P., Lueangjaroenkit, P., Thongrak, P., & others. (2023). Isolation and screening of potential lignocellulolytic microbes from Phra Nakhon Si Ayutthaya Province. *[Conference/Journal name if available]*. | https://www.researchgate.net/profile/Sunisa-Suwannaphan |
| 2562 | การบูรณาการการเรียนการสอนสู่งานบริการวิชาการแบบมีส่วนร่วมเพื่อการแปรรูปผลิตภัณฑ์กลุ่มเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอินทรีย์ จังหวัดกาญจนบุรี | วารสารวิจัยเชิงพื้นที่ ปีที่12ฉบับที่ 2เล่มที่ เดือน มีนาคม เมษายนปี 2563 |
| 2560 | การพัฒนากระบวนการผลิตข้าวเกรียบมันเทศ สู่การผลิตเชิงพาณิชย์โดยชุมชนมีส่วนร่วม | วารสารวิจัยเชิงพื้นที่ ปีที่ 9 ฉบับที่ 4 |
| 2560 | ความมั่นคงทางอาชีพ จากฐานทรัพยากรชุมชนบ้านทับน้ำ | งานแถลงข่าว ศาสตร์พระราชา สู่การวิจัยเพื่อพัฒนาเชิงพื้นที่ บ้านทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดระนครศรีอยุธยา โดย มทร.สุวรรณภูมิ สถานที่ ศาลากลางจังหวัดพระนครศรีอยุธยา |
| 2559 | ข้าวเกรียบมันเทศ | Thailand Research Expo 2016 |
| 2559 | มัฟฟินมันเทศ | Thailand Research Expo 2016 |
| 2559 | Product Development of Thai Sweet Potatoes | IFST 2016, Ireland |

| | | |
|---|---|---|
| 2559 | Characterization of Sweet Potatoes Varieties Grown in Ayutthaya Province Thailand | IFST 2016, Ireland |
| 2559 | แบคทีเรียแลคติกในน้ำหมักชีวภาพ | มทร.สุวรรณภูมิ |
| 2558 | สารประกอบฟีนอลรวมและความสามารถในการต้านอนุมูลอิสระของหน่อไม้สดและหน่อไม้ต้ม | อพส.ธ จ.ขอนแก่น |
| 2558 | ผลิตภัณฑ์อาหารจากมันเทศ | งานวันมันเทศ 12 พฤษภาคม 2558 สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดพระนครศรีอยุธยา |
| 2558 | การศึกษาทัศนคติและความพึงพอใจของผู้บริโภคที่มีต่อไข่เค็มชีวภาพ | มทร.สุวรรณภูมิ |
| 2557 | การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากมะกอกน้ำ | อพส.ธ จ.กาญจนบุรี |
| 2557 | การพัฒนากระบวนการผลิตกระยาสารท เสริมกรอบยุทธศาสตร์การพัฒนาอาหารของประเทศ | มทร.สุวรรณภูมิ |
| 2556 | การพัฒนากระบวนการผลิตปลาเค็ม | มรภ.นครศรีธรรมราช |

**6. ประวัติการทำงาน (ตำแหน่งงานให้ระบุตำแหน่งสุดท้ายของแต่ละหน่วยงาน)**

| ปีที่ทำงาน | ชื่อหน่วยงาน | ประเภทธุรกิจ | ตำแหน่ง | หน้าที่ความรับผิดชอบ |
|---|---|---|---|---|
| พ.ศ. 2532 ถึง พ.ศ. 2432 | บ.เกียรติเจริญฟูด จำกัด จ.สมุทรสาคร | อาหารกระป๋องแปรรูป | Supervisor | หัวหน้าแผนกผลิต |
| พ.ศ. 2533 ถึง พ.ศ. 2433 | บ.ไทยยูเนียนโฟรเซ่น จำกัด จ.สมุทรสาคร | อาหารทะเลแปรรูป | Senior Supervisor | หัวหน้าแผนกผลิตอาวุโส |
| พ.ศ. 2534 ถึง พ.ศ. 2537 | สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตกาฬสินธุ์ | สถาบันการศึกษา | อาจารย์ | สอน |
| พ.ศ. 2537 ถึง ปัจจุบัน | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ | สถาบันการศึกษา | ผู้ช่วยศาสตราจารย์ | สอน วิจัย บริการวิชาการ ผู้ช่วยคณบดี ประธานหลักสูตร ทลบ. |
| พ.ศ. 2550-2551 | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ | สถาบันการศึกษา | หัวหน้างานแนะแนวการศึกษา | |
| พ.ศ. 2554-2556 | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ | สถาบันการศึกษา | หัวหน้าสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ | บริการหลักสูตร งบประมาณ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | | และเทคโนโลยีการอาหาร | บุคลากร |
| 2557-2560 | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ | สถาบันการศึกษา | ประธานหลักสูตรเทคโนโลยีบัณฑิต | เขียนหลักสูตร วางแผนหลักสูตร งานประกันคุณภาพ |
| 2560-2565 | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ | สถาบันการศึกษา | คณะกรรมการประจำคณะ | ให้ความเห็นในการพัฒนาคณะ |
| 2560-2562 | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ | สถาบันการศึกษา | ผู้ช่วยคณบดี | ด้านพัฒนานักศึกษา |
| 2562-2565 | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ | สถาบันการศึกษา | หัวหน้าสาขา | บริการหลักสูตร งบประมาณ บุคลากร |
| 2566- ปัจจุบัน | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ | สถาบันการศึกษา | รองคณบดี | ด้านพัฒนานักศึกษา สื่อสารองค์กร บริการวิชาการแบบมีรายได้ |
| 2567- ปัจจุบัน | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ | สถาบันการศึกษา | รองหัวหน้าศูนย์ความเป็นเลิศด้านเกษตรอาหารปลอดภัย มทร.สุวรรณภูมิ | วางระบบการรับงานบริการวิชาการ |

**7. ประวัติการเป็นที่ปรึกษาเทคโนโลยีให้แก่ผู้ประกอบการ**

| ปี พ.ศ. | ระยะเวลา | ชื่อหน่วยงาน | เรื่อง | ผลลัพธ์ที่ได้ |
|---|---|---|---|---|
| 2550-2553 | 3 ปี | สหกรณ์การเกษตรมหาราช อ.มหาราช จ.พระนครศรีอยุธยา | การทำปลาช่อนเค็มแดดเดียว การควบคุมคุณภาพ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ | ได้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่ม จำหน่ายในตลาดในและต่างประเทศ |
| 2554-ปัจจุบัน | 8 ปี | กลุ่มแปรรูปอาหารชุมชนกำนันหว่างวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตเกษตรบ้านเต่าเล่า | การแปรรูปอาหาร การทำเบเกอรี่ การตลาด | เพิ่มรายได้ให้กับกลุ่มต่อเนื่อง มีการจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชน ในปี 2559 |
| 2558 | 1 ปี | นางสมร สุทธิโชติ | การทำน้ำผลไม้พร้อมดื่มเพื่อจำหน่าย | ผลิตเพื่อจำหน่าย เพิ่มรายได้ ให้ครอบครัว |
| 2558-ปัจจุบัน | 6 ปี | วิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลิตผลเกษตรทับน้ำ บ้านม้า อ.บางปะหัน จ.พระนครศรีอยุธยา | การแปรรูปเพิ่มมูลค่า มันเทศ การตลาด บรรจุภัณฑ์ | ได้บรรจุภัณฑ์ ได้อาคารแปรรูป ได้โรงเรือนแปรรูปอาหาร ได้ผลิตภัณฑ์กลุ่มจำหน่ายตอเนื่อง อาทิ ข้าวเกรียบ สาโท ทองม้วน ทอฟฟี่ มีผู้มาศึกษาดูงาน |
| 2560 | | ปลาช่อนวิเศษฟาร์ม อ.วิเศษชัยชาญ จ.อ่างทอง | การแปรรูปเพิ่มมูลค่าปลาช่อน บรรจุภัณฑ์ | เพิ่มชนิดผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ |
| 2559 -2560 | 1 ปี | วิสาหกิจชุมชน ขนมบ้านดอนทอง อ.เสนา จ.พระนครศรีอยุธยา | การตลาด บรรจุภัณฑ์ การทำไข่เค็ม | ได้ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มสมุนไพร ได้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่ม |
| 2560-2561 | ปัจจุบัน | วิสาหกิจชุมชนบางปะหัน อ.บางปะหัน จ.พระนครศรีอยุธยา | พัฒนาสูตร กระบวนการผลิต จระเข้แปรรูป | ได้สูตรแหนมจระเข้ ได้สูตรจระเข้ทอดกระเทียมพริกไทย ได้ฉลาก บรรจุภัณฑ์ ยืดอายุการเก็บรักษา |
| 2561-2561 | 4 เดือน | บริษัท SK Food ประเทศไทย จำกัดมหาชน | ลดการสูญเสียในกระบวนการผลิตปลาทูน่า | สามารถลดการสูญเสียและเพิ่มมูลค่าได้มากว่า 3 ล้านบาทต่อปี |
| 2562-2564 | 3 ปี | ไร่แสงสกลรุ่ง อ.ด่านมะขามเตี้ย จ.กาญจนบุรี | การแปรรูปฝำ การทำปลาส้ม | ได้สูตร พร้อมจำหน่าย |
| 2562-2563 | 2 ปี | Family Farm อ.บางปะ | การยืดอายุการเก็บ | ปรับกระบวนการผลิตใหม่ |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | หัน จ.พระนครศรีอยุธยา | รักษาน้ำพริกปูนา | |
| 2562-2563 | 2ปี | ที่ปรึกษาโครงงานสหกิจศึกษา บ.SK Food ประเทศไทย จำกัด มหาชน | โครงการลดการสูญเสียเนื้อปลาทูน่าในกระบวนบรรจุ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสปรุงรสจากน้ำนึ่งปลา | ได้สูตร น้ำซอส ได้แนวทางในการปรับปรุงงาน ลดการสูญเสีย ในสายการผลิต เดือนมากกว่า 2 ล้านบาทต่อปี |
| 2562 | ปัจจุบัน | วิสาหกิจชุมชนวัดลาดปลาเค้า อ.ศรีประจันต์ จ. สุพรรณบุรี | ที่ปรึกษาการแปรรูปปลาเชียง | ออกแบบกระบวนการผลิตปลาเชียงอบพร้อมบริโภค |
| 2562-ปัจจุบัน | | เกษตรกรแปลงใหญ่ กุ้งก้ามกรามบ้านสะพานพัฒนา จ.สุพรรณบุรี | การแปรรูปกุ้ง | มาตรฐาน รายได้ |
| 2565-ปัจจุบัน | | พัฒนาชุมชนจังหวัดพระนครศรีอยุธยา | ที่ปรึกษาในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สินค้าและบริการ | ผลิตภัณฑ์ใหม่ มาตรฐาน อย. ฉลาก บรรจุภัณฑ์ |
| 2566-ปัจจุบัน | | ห้างหุ้นส่วนจำกัดเต่าเล่าฟูดส์ อินโนเวชั่น | พัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าและบริการ | |

**8. ประวัติการขึ้นทะเบียนที่ปรึกษาหรือผู้เชี่ยวชาญ**

| ปี พ.ศ. | เลขทะเบียน | หน่วยงาน | ความเชี่ยวชาญที่ขึ้นทะเบียน |
|---|---|---|---|
| 2559 | | สป.วท. | การแปรรูปสัตว์น้ำ การแปรรูปเนื้อสัตว์ การสุขาภิบาลอาหาร การวางแผนการผลิต |
| 2562 | | กรมทดสอบฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงานและสวัสดิการสังคม | ผู้ทดสอบฝีมือแรงงานสาขาอาชีพเกษตรอุตสาหกรรม สาขาการแปรรูปอาหาร (ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์) |

**9. ความเชี่ยวชาญ/ความชำนาญ**

| ลำดับ | ความเชี่ยวชาญ | โปรดระบุรายละเอียด |
|---|---|---|
| 1 | สาขาเทคโนโลยีอาหาร | การแปรรูปเพิ่มมูลค่าสัตว์น้ำ ได้แก่ การแปรรูปเพิ่มมูลค่ากุ้งก้ามกราม อาหารผง กุ้งแช่แข็ง น้ำพริกกุ้ง น้ำปลาหวานกุ้ง ผงแกงเลียงกุ้ง สแนคกุ้ง ผงแกงเลียงปู แสนคปลา การผลิตผลิตภัณฑ์ประมงแช่แข็ง การแปรรูปมันเทศ ได้แก่ สาโท ข้าวเกรียบ แป้งมันเทศ อาหารหมักพื้นเมือง เช่น ปลาหมัก กุ้งหมัก แหนมเห็ด มาตรฐานอาหาร: การขอมาตรฐาน GMP การขออนุญาตผลิตอาหาร (อย.) |

| | | |
|---|---|---|
| | | การบริการผลิตในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร การปรับปรุงและเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การปรับปรุงกระบวนการผลิต การลดการสูญเสียในสายการผลิต |
| | | |

2. **ชื่อ-สกุล** (ภาษาไทย) นางสาววรรภา วงศ์แสงธรรม

(ภาษาอังกฤษ) Miss. Wanpa Wongsaengtham

**ตำแหน่งปัจจุบัน** อาจารย์

**หน่วยงานที่อยู่ที่ติดต่อได้พร้อมทั้งโทรศัพท์และโทรสาร**


คณะ/สถาบัน/สำนัก คณะวิชาเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร

สังกัด มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ศูนย์หันตรา

ที่ตั้ง 60 หมู่ 3 ตำบลหันตรา อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13000

โทรศัพท์มือถือ 08-1349-3521

อีเมลล์ wanpa.w@rmyutsb.ac.th


**ประวัติการศึกษา**

| ปีที่จบการศึกษา | ระดับปริญญา | ปริญญา | สาขาวิชา | ชื่อสถาบันฯ | ประเทศ |
|---|---|---|---|---|---|
| 2566 (กำลังศึกษา) | เอก | | นวัตกรรมการเรียนรู้ | มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ | ไทย |
| 2547 | โท | วท.ม. | วิทยาศาสตร์การอาหาร | มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ | ไทย |
| 2539 | ตรี | วท.บ. | เทคโนโลยีการอาหาร | มหาวิทยาลัยแม่โจ้ | ไทย |

**สาขาวิชาที่มีความชำนาญพิเศษ**

- เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร
- เทคโนโลยีเครื่องดื่ม
- เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารจากพืช
- เทคโนโลยีอาหารผง

**ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งภายในและภายนอกประเทศ**

คณะวิจัย : ชื่อโครงการวิจัย

1. การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากมันเทศที่ปลูกในชุมชนทับน้ำ อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา งบประมาณหน่วยนวัตกรรมเพื่อชุมชนและสังคม งบประมาณ ปี 2558
2. การศึกษาวิธีการลดการเกิดจุดดำในแห้วต้มและการใช้ประโยชน์จากเปลือกแห้วหลังกระบวนกานตัดแต่งงบประมาณหน่วยนวัตกรรมเพื่อชุมชนและสังคม งบประมาณ ปี 2559
3. โครงการพัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้และของตกแต่ง ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม จังหวัดชัยนาท งบประมาณ ปี 2561
4. การจัดการความรู้การวิจัยเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมวิถีชีวิตพันธุ์ลาวเวียง งบประมาณ ปี 2562
5. งานวิจัยการสื่อสารอัตลักษณ์ชาติพันธุ์ผ่านอาหารมอญ งบประมาณปี 2562
6. โครงการคูปองวิทย์เพื่อโอทอป การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มปลายข้าวกล้องงอกพร้อมชง (หัวหน้าโครงการ) งบประมาณ ปี 2562
7. โครงการพัฒนาศักยภาพของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา 2563
8. โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมรายตำบลแบบบูรณาการ (1 ตำบล 1 มหาวิทยาลัย) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ตำบลบางนางร้า อำเภอบางปะหัน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564
9. คณะกรรมการโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP.โดยเครือข่ายองค์ความรู้ KBO จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ปี 2564-2565
10. ที่ปรึกษาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP โดยเครือข่ายองค์ความรู้ KBO จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ปี 2564-2565
11. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุปฟักทองผงกึ่งสำเร็จรูป การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรท้องถิ่นภายใต้โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ ปี 2566
12. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาแรดแท่งอบกรอบ การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรท้องถิ่นภายใต้โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ ปี 2567
13. โครงการพัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้และของตกแต่ง ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม จังหวัดอ่างทอง งบประมาณ ปี 2567
14. โครงการพัฒนาศักยภาพกลุ่มผู้ประกอบการ OTOP ประเภทผลิตภัณฑ์อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้และของตกแต่ง ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม จังหวัดอ่างทอง งบประมาณ ปี 2568

3.ชื่อ - นามสกุล (ภาษาไทย) รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริมา แก้วเกิด

ชื่อ - นามสกุล (ภาษาอังกฤษ) Assoc.Prof.Dr. Sirima Kaewkerd.
ตำแหน่งปัจจุบัน รองศาสตราจารย์
ด้านบริหาร หัวหน้าสาขาวิชาการบัญชี
หน่วยงานและสถานที่อยู่ที่ติดต่อได้สะดวก พร้อมหมายเลขโทรศัพท์ โทรศัพท์มือถือ โทรสาร
คณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ
60 หมู่ 3 ถ.สายเอเชีย (กรุงเทพฯ - นครสวรรค์ ) ต.หันตรา อ.พระนครศรีอยุธยา
พระนครศรีอยุธยา 13000 โทรศัพท์ : ---------- ถึง ---------- แฟกซ์ : ----------
มือถือ 081-7010-857
E-mail : sirima.k@rmutsb.ac.th

ประวัติการศึกษา *ระบุสถาบันการศึกษา สาขาวิชาและปีที่จบการศึกษา*

| ปีที่จบการศึกษา | ระดับปริญญา | อักษรย่อปริญญาและชื่อเต็ม | สาขาวิชา | ชื่อสถาบันการศึกษา | ประเทศ |
|---|---|---|---|---|---|
| 2536 | ตรี | บธ.บ. (บริหารธุรกิจบัณฑิต) | การบัญชี | สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล | ไทย |
| 2546 | โท | บช.ม. (บัญชีมหาบัณฑิต) | การบัญชี | มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ | ไทย |
| 2556 | เอก | ปร.ด. (ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต) | การจัดการ | มหาวิทยาลัยนอร์ทกรุงเทพ | ไทย |

**สาขาวิชาการที่มีความชำนาญพิเศษ** (แตกต่างจากวุฒิการศึกษา) *การบัญชีต้นทุน และบัญชีบริหาร บริหารธุรกิจ*

**ประสบการณ์ที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานวิจัยทั้งในและต่างประเทศ** *ระบุสถานภาพในการทำการวิจัยว่าเป็นผู้อำนวยการแผนงานวิจัย หัวหน้าโครงการวิจัย หรือผู้ร่วมวิจัยในแต่ละข้อเสนอการวิจัย*

***1) คุณภาพกำไรของบริษัทจดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย กลุ่มอุตสาหกรรมยานยนต์***. ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ครั้งที่ 6 วันที่ 23-25 กรกฎาคม 2557 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ.

***2) การวิเคราะห์คุณภาพกำไรของบริษัทจดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย กลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร***. ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านบริหารธุรกิจและเศรษฐศาสตร์ ครั้งที่ 1 วันที่ 26-28 มีนาคม 2557 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย.

3) ***The Corporate Governance Disclosure Level of the Listed Companies in the Stock Exchange of Thailand(SET)*** : The Empirical Research of Each Industry. 3rd International Conference CSR, Sustainability, Ethice & Governance Cologne, Germany 1st to 3rd August 2016.

***4) ปัจจัยที่ส่งผลต่อการออมเงินของนักศึกษาคณะบริหารธุรกิจและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชมงคลสุวรรณภูมิ***. ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ครั้งที่ 1 "วิจัยเพื่อสร้างสรรค์ชุมชนและสังคม" วันที่ 22 มิถุนายน 2559.

*5) Influence of Corporate Information Disclosure on Community and Society Development on Firm's Marketing Performance of Companies Listed on The Stock Exchange of Thailand*. PSAKU International Journal of Inter disciplinary Research, Vol.7 No.1 (January – June 2018).

6) ***คุณภาพชีวิตในการทำงานและความผูกพันต่อองค์กรที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานของบุคลากรสายสนับสนุน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ***. ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติ ด้านการศึกษาทั่วไป ระหว่างวันที่ 9 – 10 กรกฎาคม 2561 ณ โรงแรมรามาการ์เด้น กรุงเทพมหานคร.

7) ***การยอมรับเทคโนโลยีที่มีผลต่อความภักดีในการใช้บิทคอยน์ภายใต้การรับรู้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับสกุลเงินดิจิตอลของประชากรกลุ่ม Millennials***. ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องการประชุมวิชาการระดับชาติและระดับนานาชาติ เบญจมิตรวิชาการ ครั้งที่ 10 วันที่ 22 พฤษภาคม 2563 : มหาวิทยาลัยนอร์ท เชียงใหม่.

8) ***การรับรู้คุณภาพในการให้บริการส่งผลต่อความภักดีภายใต้การรับรู้ข้อมูลข่าวสารและความปลอดภัยของลูกค้าที่ใช้บัตรเครดิตธนาคารกรุงศรีอยุธยา จำกัด (มหาชน)***. การประชุมวิชาการระดับชาติและระดับนานาชาติ เบญจมิตรวิชาการ ครั้งที่ 10 วันที่ 22 พฤษภาคม 2563 : มหาวิทยาลัยนอร์ท เชียงใหม่.

9) ***การบริหารจัดการองค์กรสมัยใหม่ส่งผลต่อประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานภายใต้กระบวนการจัดการทรัพยากรมนุษย์ของบุคลากร บริษัท พรีเมี่ยมสตีล โพรเซสซิ่ง จำกัด***. ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติและระดับนานาชาติ เบญจมิตรวิชาการ ครั้งที่ 10 วันที่ 22 พฤษภาคม 2563 : มหาวิทยาลัยนอร์ท เชียงใหม่.

10) ***The Relationship between Corporate Governance and the Company's Performance in the Stock Exchange of Thailand.*** Journal of Accountancy and Management. Vol. 12 (3), 2020.

11) ***ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาด 7Ps ที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจเลือกที่พักแรมของนักท่องเที่ยวในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา***. Journal of Accountancy and Management. Vol. 14(3), 2022, 85-95.

***12) การยอมรับเทคโนโลยีแอปพลิเคชั่น SHOPEE ที่ส่งผลต่อความภักดีของลูกค้าในการซื้อสินค้าออนไลน์.*** Journal of Accountancy and Management. Vol. 15(2), 2023, 95-111.

13)***ประสิทธิผลการบริหารลูกค้าสัมพันธ์และการรับรู้คุณภาพบริการที่ส่งผลต่อความภักดีของผู้รับบริการกับฝ่ายปฏิบัติการโลจิสติกส์ บริษัทโรงงานน้ำตาล MM ในจังหวัดสุพรรณบุรี.*** วารสารการบัญชีและการจัดการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม. 13 (1) ; (มกราคม-มีนาคม 2564) : 84 – 99.TCI กลุ่ม 1

13) ***ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดออนไลน์ที่ส่งผลต่อความภักดีในตราสินค้ามากินกล้วยภายใต้ความปกติวิถีใหม่ของผู้บริโภคในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา.***การประชุมวิชาการระดับชาติ

14) "นอร์ทเทิร์นวิจัย" ครั้งที่ 8 ประจำปีการศึกษา 2564 "นวัตกรรมการพัฒนาเชิงพื้นที่อย่างยั่งยืน"29 พฤษภาคม 2565.

***15)การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนของการทำเครื่องจักสานผักตบชวาและหวาย กรณีศึกษา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนจักสานผักตบชวาและหวาย ตำบลบ้านรี จังหวัดอ่างทอง.*** การประชุมวิชาการระดับชาติ"นอร์ทเทิร์นวิจัย" ครั้งที่ 8 ประจำปีการศึกษา 2564 "นวัตกรรมการพัฒนาเชิงพื้นที่อย่างยั่งยืน"29 พฤษภาคม 2565

***16)การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนด้านการขนส่งสินค้า กรณีศึกษา ห้างหุ้นส่วนจำกัด อยุธยาขนส่ง.***งานประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ เครือข่ายศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 12 "แนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม และศิลปวัฒนธรรม อย่างยั่งยืนในบริบทหลังการระบาดโควิด-19 (Covid-19)" วันที่ 20 มิถุนายน 2565 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต

***17)การรับรู้คุณภาพผลิตภัณฑ์และคุณภาพการบริการที่ส่งผลต่อความภักดีในตราสินค้าของกลุ่มบริษัท ที - วัน เมทัลลิค กรุป จำกัด ภายใต้สถานการณ์โควิด – 19.***งานประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติ เครือข่ายศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 12 "แนวทางการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม และศิลปวัฒนธรรม อย่างยั่งยืนในบริบทหลังการระบาดโควิด-19 (Covid-19)" วันที่ 20 มิถุนายน 2565 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต.

**18)*การจัดการสินค้าและบริการธุรกิจวัสดุก่อสร้างที่ส่งผลต่อความภักดีของลูกค้า กรณี บริษัท ประสิทธิ์อุตสาหกรรม ซัพพลาย จำกัด.***การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติครั้งที่ 4 "4th National Conference(Graduate School Conference 2022)" มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา 31 สิงหาคม 2565.

**19)*การรับรู้คุณค่าตราสินค้าที่ส่งผลต่อความภักดีตามบทบาทของการตระหนักถึงสถานการณ์โควิด – 19 ของลูกค้าที่ใช้กรมธรรม์ประกันสุขภาพ ในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา.***
การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติครั้งที่ 4 "4th National Conference(Graduate School Conference 2022)" มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา
31 สิงหาคม 2565.

**20)*การยอมรับเทคโนโลยีที่ส่งผลต่อประสิทธิภาพการปฏิบัติงานของพนักงานบริษัท โทรคมนาคมแห่งชาติ จำกัด (มหาชน).***การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติครั้งที่ 4 "4th National Conference(Graduate School Conference 2022)" มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา 31 สิงหาคม 2565.

***21)ปัจจัยด้านแรงจูงใจส่งผลต่อความจงรักภักดีของพนักงานบริษัท ซันเด้น (ประเทศไทย) จำกัด.***การประชุมวิชาการและนำเสนอผลงานวิจัยระดับชาติครั้งที่ 4 "4th National Conference(Graduate School Conference 2022)" มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา 31 สิงหาคม 2565.

5. <u>ลักษณะโครงการ</u> : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

☐ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา.....)

☐ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้ามาร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)

☐ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนฯจากโครงการคลินิกฯหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ.....)

☞ *แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*

☑5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....

☑1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิสาหกิจชุมชน 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

TARGET – กลุ่มเป้าหมาย วิสาหกิจชุมชนนาแปลงใหญ่ ข้าวหันตะเภา 29 หมู่ 3 ตำบลหันตะเภา อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13250

SIGHT – โอกาส/ช่องว่าง

- พัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว ให้มีความหลากหลาย
- ออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสม สวยงาม
- พัฒนามาตรฐานสินค้า
- ซ่อมแซมเครื่องสีข้าวขาวให้สามารถใช้งานได้

AREA – พื้นที่ทำงาน วิสาหกิจชุมชนนาแปลงใหญ่ ข้าวหันตะเภา 29 หมู่ 3 ตำบลหันตะเภา อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13250

PROBLEM SITUATION – สถานการณ์ปัญหา

- เกษตรกรทำนา ขาดทุน ราคาข้าวถูก
- มีปลายข้าวสารราคาถูก จำนวนมาก นำมาแปรรูปเป็นโจ๊กข้าว แต่ยังขาดความหลากหลาย
- ผลิตภัณฑ์ ยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน
- อุปกรณ์เครื่องสีข้าวขาว ชำรุด ไม่สามารถใช้งานได้

VISION – ภาพความสำเร็จที่อยากเห็น

- วิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ข้าวหันตะเภา มีโรงสีข้าวขาว พร้อมให้บริการสมาชิก สามารถสีข้าวได้เอง มีรายได้เพิ่ม
- มีสถานที่แปรรูปอาหารผ่านการรับรองมาตรฐาน
- นำปลายข้าวมาแปรรูป สร้างมูลค่าเพิ่ม เป็นโจ๊กชนิดต่างๆ
- ผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรองมาตรฐาน มีฉลาก บรรจุภัณฑ์ เหมาะสม
- เกษตรกร มีรายได้เพิ่มขึ้น

ACTIVITIES – กิจกรรมที่ต้องทำ

- พัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว อย่างน้อย 3 ผลิตภัณฑ์
- ออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ ขอการรับรองมาตรฐาน
- อบรมเกษตรกรด้าน มาตรฐานสถานที่ผลิต มาตรฐานผลิตภัณฑ์
- อบรมด้านการตลาด ระบบบัญชีต้นทุน
- เชื่อมโยงระบบตลาดออนไลน์–ออฟไลน์เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่าย

GOALS – เป้าหมายที่ต้องการทำให้สำเร็จ

- มีผลิตภัณฑ์ จากข้าวที่มีความหลากหลาย อย่างน้อย 3 ผลิตภัณฑ์ มีฉลาก บรรจุภัณฑ์เหมาะสม

- ผลิตภัณฑ์ ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย่างน้อย 3 ผลิตภัณฑ์
- ซ่อมแซมอุปกรณ์ในการสีข้าว ให้สามารถใช้งานได้
- รายได้เกษตรกรเพิ่มขึ้นอย่างน้อย 10 %

**ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ**

วิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ข้าวหันตะเภา รหัสทะเบียน 1-14-11-07/1-0019 เลขที่ 29 หมู่ที่ 3 ตำบลหันตะเภา อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา เป็นสมาชิกของนาแปลงใหญ่ วังน้อย มีสมาชิก 15 คน พื้นที่ปลูกข้าวรวม ประมาณ 350 ไร่ ผลผลิตต่อปี ประมาณ 500 ตัน พันธุ์ข้าวที่ปลูกได้แก่ กข 41 กข 85 กข 43 และ กข 99 จำหน่ายที่ สกต. สามบัณฑิต และมีบางส่วนที่สมาชิก วิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่ข้าวหันตะเภา นำมาสีเอง ประมาณ 20 ตัน

กลุ่มมีโรงสีข้าวเอง แต่เครื่องสีข้าวขาวชำรุด จากการสีข้าวจะมีปลายข้าวประมาณ 15 % จำหน่ายในราคากิโลกรัมละ 20 บาท และแจกสมาชิก ปัจจุบันราคาข้าวตกต่ำต่อเนื่องกัน 3 ปี ทำให้เกษตรกรขาดทุนสะสม จึงมีการปลูกผัก เพาะเห็ด เพื่อการบริโภคและเป็นรายได้เสริม นอกจากนี้ กลุ่มมีสถานที่เป็นอาคารห้องประชุม พร้อมปรับปรุงเป็นสถานที่ผลิตอาหารตามมาตรฐาน GMP

ในปี 2568 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ ร่วมกับพัฒนาชุมชน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ได้เข้ามาพัฒนาผลิตภัณฑ์โดยนำปลายข้าว มาแปรรูปเป็นโจ๊กเห็ดจำหน่าย ได้รับผลการตอบรับที่ดีจากตลาด กลุ่มจึงมีความสนใจที่จะพัฒนาเป็นโจ๊กชนิดอื่นๆ เช่น โจ๊กปลา โจ๊กกุ้ง โจ๊กไก่ โจ๊กปูอัด และเครื่องดื่ม เช่น ข้าวกล้องงอกผงชงดื่ม พัฒนาฉลาก บรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย พัฒนามาตรฐาน เพื่อจำหน่ายในเชิงพานิชย์

อย่างไรก็ดี การพัฒนาผลิตภัณฑ์ยังมีข้อจำกัดหลายประการ ได้แก่

1) ผลิตภัณฑ์ยังมีความหลากหลายไม่เพียงพอ
2) บรรจุภัณฑ์และฉลากยังขาดความทันสมัยและสะดุดตา
3) ยังไม่ได้มีการยกระดับมาตรฐานการผลิตในระดับที่รองรับการจำหน่ายเชิงพาณิชย์
4) ขาดช่องทางการตลาดที่ชัดเจนและต่อเนื่อง

จากการลงพื้นที่สำรวจทรัพยากร พบว่า กลุ่มมีโรงสีข้าว สีข้าวกล้องและข้าวขาว แต่เครื่องสีข้าวขาวชำรุด จึงสีเฉพาะข้าวกล้อง ในโครงการ จึงจะมีการสำรวจการชำรุด และหาแนวทางในการซ่อมแซมโดยเชื่อมโยงกับหน่วยงานอื่นต่อไป

ด้วยเหตุนี้ จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้อง **พัฒนาและต่อยอดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว** ให้ตอบโจทย์ตลาดอาหารสุขภาพ โดยเฉพาะผู้สูงอายุและผู้บริโภคสายสุขภาพ เช่น การพัฒนา "โจ๊กปลา โจ๊กไก่ โจ๊กกุ้ง โจ๊กปูอัด" รวมถึงผลิตภัณฑ์สุขภาพจากข้าว เช่น เครื่องดื่มข้าวกล้องงอกผงชงดื่ม และน้ำเชื่อมจากข้าว ตลอดจนการสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ผ่านฉลาก บรรจุภัณฑ์ และตราสินค้าที่ได้มาตรฐานสากล

การต่อยอดดังกล่าวสอดคล้องกับ **ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี** ที่มุ่งพัฒนา "เกษตรมูลค่าสูง อาหารปลอดภัย อาหารเพื่อสุขภาพ" และเชื่อมโยงกับ **BCG Economy Model** ซึ่งมุ่งเน้น การใช้ทรัพยากรชีวภาพอย่างคุ้มค่า (Bio-based) การยกระดับผลิตภัณฑ์ผ่านนวัตกรรม การเพิ่มความยั่งยืนของเศรษฐกิจฐานราก (Green & Sustainability)ซึ่งการพัฒนาแปรรูปข้าวภายใต้โครงการนี้เป็นแนวทางที่ช่วยสร้างรายได้ที่มั่นคง ลดการสูญเสียวัตถุดิบ เพิ่มมูลค่าผลผลิตข้าว และส่งเสริมความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนในระยะยาว

แนวทางการพัฒนาโครงการตามโมเดล BCG

1) B – Bioeconomy : การใช้ทรัพยากรข้าวอย่างคุ้มค่า ได้แก่ การนำ "ปลายข้าว" ซึ่งเป็นผลพลอยได้จากการสีข้าวมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ใช้พันธุ์ข้าวที่ผ่านการรับรองแปลงผลิตมาตรฐาน GAP และวัตถุดิบท้องถิ่น เช่น เห็ด ปลา หรือผักเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์สุขภาพ และ ส่งเสริมการใช้ทรัพยากรชีวภาพในชุมชนให้เกิดประโยชน์สูงสุด

2) C – Circular Economy : ลดสูญเสีย เพิ่มประสิทธิภาพในวงจรการผลิต ได้แก่ลดปริมาณปลายข้าวที่ขายราคาต่ำ โดยเปลี่ยนเป็นผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง ปรับกระบวนการผลิตให้อยู่ในระบบ GMP/GHP เพื่อเพิ่มคุณภาพและลดต้นทุนการสูญเสีย ใช้บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมยืดอายุผลิตภัณฑ์และลดของเสีย

3) G – Green Economy : เศรษฐกิจเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม พัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพ เช่น โจ๊กปลา โจ๊กเห็ด เครื่องดื่มข้าวกล้องงอก ส่งเสริมการผลิตที่ปลอดภัย ใช้วัตถุดิบท้องถิ่น ลดการขนส่งและคาร์บอนฟุตพรินต์ สร้างผลิตภัณฑ์ที่ตอบโจทย์ตลาดอาหารเพื่อสุขภาพและผู้สูงอายุ

ดังนั้น การจัดทำโครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว และมาตรฐานสู่การผลิตเชิงพานิชย์วิสาหกิจชุมชน นาแปลงใหญ่ ข้าวหันตะเภา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา จะช่วยเพิ่มมูลค่าในห่วงโซ่อุปทานการผลิตข้าวปลอดภัย ให้สูงขึ้น ด้วยการนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง และพัฒนาสู่มาตรฐาน

แนวทางในการดำเนินงาน (Main Development Framework) โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว และมาตรฐานสู่การผลิตเชิงพานิชย์วิสาหกิจชุมชนนาแปลงใหญ่ข้าวหันตะเภาจังหวัด พระนครศรีอยุธยา เพื่อยกระดับห่วงโซ่การผลิตข้าวปลอดภัย ภาคกลางตอนบน อำเภอวังน้อยจังหวัด พระนครศรีอยุธยา มีแผนดำเนินงานในกิจกรรมหลักของโครงการ 2 ปี (พ.ศ. 2569–2570) ประกอบด้วย

**ปีที่ 1:**

- การอบรมให้ความรู้ด้านสุขลักษณะส่วนบุคคล ตามมาตรฐาน GHP มาตรฐาน GMP
- ออกแบบแผนผังภายในอาคาร ปรับปรุงพื้นที่ เตรียมขอเพื่อขอมาตรฐาน GMP
- พัฒนาผลิตภัณฑ์และถ่ายทอดการผลิตโจ๊กชนิดต่างๆ เช่น โจ๊กปลา โจ๊กปูอัด
- พัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องผงชงดื่ม ออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ การตรวจวิเคราะห์คุณภาพ
- อบรมให้ความรู้ด้านโมเดลธุรกิจ การตลาด การทำแผนธุรกิจ BMC
- ประเมินการซ่อมเครื่องสีข้าว และหางบประมาณจากเครือข่ายในการซ่อมแซม

**ปีที่ 2 :**

- ยื่นเอกสาร ขอรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิตตามาตรฐาน GMP
- ยื่นการรับรองมาตรฐานอาหารอาหาร ในการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร
- ปรับปรุงฉลาก ให้ถูกต้อง ตามมาตรฐาน
- ส่งตัวอย่างวิเคราะห์ฉลากโภชนาการ
- การอบรมให้ความรู้ในการขายออนไลน์ การออกร้าน การจัดวางสินค้า และการจำน่าย
- อบรมการทำบัญชีงานฟาร์ม
- ซ่อมแซมเครื่องสีข้าว

**เป้าหมายหลัก:**

**1 ด้านมาตรฐาน และผลิตภัณฑ์ :** สถานที่ผลิต ผ่านการรับรองมาตรฐาน 1 แห่ง ผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรองมาตรฐาน ไม่น้อยกว่า 3 ผลิตภัณฑ์ มีผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว ผ่านการรับรองมาตรฐาน ที่หลากหลาย เหมาะสมกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

**2 ด้านโมเดลธุรกิจ:** อบรมและให้คำปรึกษาเรื่องการออกแบบโมเดลธุรกิจผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว (Business Model Canvas, Value Chain) วิเคราะห์ตลาดและกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

**3 ด้านธุรกิจเพื่อสังคม** :อบรมแนวคิด Social Enterprise และ BCG Mode เตรียมความพร้อมของกลุ่มเกษตรกรเพื่อพัฒนาแนวคิดธุรกิจเพื่อสังคมในชุมชน

**แนวทางดำเนินกิจกรรมด้านมาตรฐาน**

**1) จัดประชุมชี้แจงและสร้างการรับรู้แก่สมาชิก วิสาหกิจชุมชนนาแปลงใหญ่**

- ชี้แจงเป้าหมายการโครงการ แผนการดำเนินงาน พัฒนา
- เชิญภาคีเครือข่าย ร่วมประชุม ได้แก่ โรงไฟฟ้าวังน้อย พัฒนาชุมชน เกษตรอำเภอ

**2) การอบรมให้ความรู้ด้านมาตรฐานอาหารและ แผนธุรกิจ การทำบัญชีงานฟาร์ม**

- จัดอบรมมาตรฐาน GMP/GHP สำหรับสถานที่แปรรูปอาหาร
- อบรบแผน BMC การตลาดในรูปแบบต่าง ๆ
- อบรมการทำบัญชี

**3) พัฒนาผลิตภัณฑ์และถ่ายทอดองค์ความรู้การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากข้าว**

- พัฒนาผลิตภัณฑ์ แปรรูปจากข้าว
- ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต
- ออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ จัดพิมพ์ฉลาก และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ

**4) พัฒนามาตรฐาน**

- ออกแบบและวางผังโรงงาน
- ปรับปรุงพื้นที่ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดมาตรฐาน GMP
- จัดทำเอกสารการขอมาตรฐาน GMP และการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร
- จัดหาอุปกรณ์ที่จำเป็นในการผลิต
- ยื่นขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร
- ปรับปรุงฉลาก บรรจุภัณฑ์

**หน่วยงานร่วมดำเนินการ**

1. สำนักงานเกษตรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
2. องค์การบริหารส่วนตำบลหันตะเภา
3. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา
4. โรงงานไฟฟ้า วังน้อย
5. มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ (หันตรา – หน่วยงานที่ปรึกษาด้านเทคนิคและมาตรฐาน)

**ผลลัพธ์คาดหวังของปีที่ 1**

- ได้สูตร กระบวนการผลิตโจ๊ก และข้าวกล้องงอกผงชงดื่ม ถ่ายทอดสู่เกษตรกร
- ได้ฉลาก บรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 3 ผลิตภัณฑ์
- ได้แผนผังโรงงานแปรรูปอาหารและเริ่มดำเนินการปรับปรุง
- เกษตรกร มีความรู้ ความเข้าใจด้านแผนธุรกิจ และจัดทำแผนธุรกิจชุมชน
- เกษตรกรมีความรู้ ความเข้าใจด้านมาตรฐาน

**แนวทางดำเนินงาน ปีที่ 2 พัฒนาและดำเนินการต้นแบบ (ปีแห่งการนำไปใช้จริง)**

**ด้านมาตรฐาน**

- ยื่นขอรับรองมาตรฐาน GMP และได้รับการรับรอง สถานที่ผลิต
- ยื่นขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร ละได้รับการรับรอง

**ด้านโมเดลธุรกิจ**

▪ นำโมเดลธุรกิจที่ออกแบบไว้มาใช้จริง ในการจำหน่ายสินค้าผ่านช่องทางออฟไลน์ (ตลาดสุขภาพ ตลาดสีเขียว และ ร้านค้าชุมชน) และช่องทางออนไลน์ (e-commerce, Social Media Marketing)

▪ เข้าร่วมกิจกรรมเชื่อมโยงตลาด B2B และ B2C กับเครือข่ายผู้บริโภคสินค้าเกษตรปลอดภัยในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา และใกล้เคียง

**ด้านธุรกิจเพื่อสังคม**

▪ ออกแบบ และนำ "โมเดลธุรกิจเพื่อสังคม" มาปรับใช้ในชุมชน เช่น ระบบจัดการรายได้ร่วม กองทุนชุมชนเพื่อสิ่งแวดล้อม และการแบ่งปันผลประโยชน์อย่างเป็นธรรม

▪ พัฒนา Brand " ข้าวสุขภาพ วังชาวนา" เป็นธุรกิจชุมชนต้นแบบเพื่อสังคม ออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์

## ผลลัพธ์สำคัญที่คาดว่าจะเกิดในปีที่ 2 – 3

| ด้าน | ผลลัพธ์ที่คาดว่าจะได้รับ |
|---|---|
| **มาตรฐาน** | โรงงานแปรรูป ได้รับการรับรอง GMP<br>ผลิตภัณฑ์อย่างน้อย 3 รายการได้รับเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน |
| **โมเดลธุรกิจ** | กลุ่มเกษตรกร มีช่องทางจำหน่ายออนไลน์และออฟไลน์เพิ่มขึ้น<br>รายได้รวมของศูนย์และกลุ่มเกษตรกรเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10<br>เป็นศูนย์การผลิต แปรรูปข้าวครบวงจรชองชุมชน |
| **ธุรกิจเพื่อสังคม** | ลดของเสียทางการผลิตและสร้างกิจกรรม Zero Waste ต่อยอดเป็นพื้นที่เรียนรู้ การผลิดข้าวครบวงจร |

## ตารางแผนงานเชิงกลยุทธ์ (Strategic Roadmap 2 ปี)

| ปีงบประมาณ | ยุทธศาสตร์หลักของโครงการ | เป้าหมายเชิงกลยุทธ์ | กิจกรรมสำคัญ (Key Activities) | ผลลัพธ์/ตัวชี้วัดสำคัญ (Key Outputs& Indicators) | หน่วยงาน/เครือข่ายหลัก |
|---|---|---|---|---|---|
| **ปีที่ 1 (พ.ศ. 2569)** | **พัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว**<br><br>**สถานที่แปรรูปอาหาร มีความพร้อมในการขอมาตรฐาน** | เตรียมความพร้อมของสถานที่แปรรูปอาหาร ตามมาตรฐาน GMP<br><br>มีสูตร กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว อย่างน้อย 3 ผลิตภัณฑ์ ถ่ายทอดสู่สมาชิก มีฉลาก บรรจุภัณฑ์เหมาะสม | - ประชุมชี้แจงกับหน่วยงานเครือข่าย<br>- อบรมเกษตรกรเรื่องมาตรฐาน GMP, มาตรฐานอาหาร<br>-สำรวจและปรับปรุงอาคารสถานที่ให้ตรงตามมาตรฐาน GMP<br>- จัดทำเอกสารขอรับรองมาตรฐานและเตรียมยื่นตรวจพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว อย่างน้อย 3 ผลิตภัณฑ์ ถ่ายทอดสู่สมาชิก ออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสม | - สถานที่แปรรูปอาหารมีความพร้อมตามเกณฑ์ GMP<br>- เกษตรกร 15 ราย มีความรู้เข้าใจ ด้านมาตรฐาน ด้านแผนธุรกิจ ด้นบัญชี<br>-สูตร กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว 3 ผลิตภัณฑ์<br>- ฉลาก บรรจุภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว 3 ผลิตภัณฑ์<br>- แผนธุรกิจ | สำนักงานเกษตรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา<br><br>องค์การบริหารส่วนตำบลหันตะเภา<br><br>สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพระนครศรีอยุธยา<br><br>โรงงานไฟฟ้า วังน้อย<br>มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ |
| **ปีที่ 2 (พ.ศ. 2570)** | **พัฒนาและดำเนินการศูนย์ต้นแบบสู่การรับรองมาตรฐา** | ได้รับการรับรอง GMP/GHPs และพัฒนาโมเดลธุรกิจเกษตรอินทรีย์ | - ยื่นขอและรับรองมาตรฐานสถานที่ GMP/GHPs/มผช.<br>- จัดตั้งระบบควบคุมคุณภาพ (QC/QA) และติดตามย้อนกลับ (Traceability)<br>- นำโมเดลธุรกิจที่ออกแบบไว้มาใช้จริงในตลาดออฟไลน์และออนไลน์<br>- ร่วมงานแสดงสินค้า "ตลาด | - ศูนย์ต้นแบบได้รับการรับรองมาตรฐาน- ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์อย่างน้อย 5 รายการเข้าสู่ตลาด<br><br>- รายได้รวมของกลุ่มเกษตรกรเพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 | สมาพันธ์เกษตรกรรมยั่งยืน<br>ฯสำนักงานเกษตรจ.สิงห์บุรี<br>มทร.สุวรรณภูมิ<br>สาธารณสุขจังหวัดสิงห์บุรี<br>สสว., |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | นและ<br>สร้าง<br>ตลาด | | สุขภาพ"<br>- พัฒนาแบรนด์ "ข้าวสุขภาพ วังชาวนา" | - เกิดเครือข่ายตลาดสุขภาพระดับภาคกลางตอนบน | พาณิชย์จังหวัด<br>หอการค้าจังหวัด |
| | | | | | |

**(2 )ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ**

การวิเคราะห์ "Impact Value Chain"โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว และมาตรฐานสู่การผลิตเชิงพานิชย์ วิสาหกิจชุมชน นาแปลงใหญ่ ข้าวหันตะเภา จังหวัด พระนครศรีอยุธยา

ระยะเวลา: 2 ปี (พ.ศ. 2568–2570)

**แนวคิดหลัก:** BCG Economy + SDGs (2, 3, 12, 13, 15)

**1. Input — ทรัพยากรและปัจจัยนำเข้า**

| หมวด | รายละเอียด |
|---|---|
| **งบประมาณและเงินทุน** | งบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ (อว./สกสว./กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนบน), |
| **บุคลากรและเครือข่าย** | เกษตรกรวิสาหกิจชุมชนแปลงใหญ่<br>สำนักงานเกษตรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา, มทร.สุวรรณภูมิ, อบต.หันตะเภา |
| **ทรัพยากรทางเทคนิค** | เทคโนโลยีการแปรรูปข้าว,<br>การออกแบบฉลากบรรจุภัณฑ์<br>มาตรฐานการผลิต แผนธุรกิจ |
| **โครงสร้างพื้นฐาน** | อาคารแปรรูปอาหาร<br>โรงสีข้าว |
| **องค์ความรู้และมาตรฐาน** | BMC วังน้อยวังชาวนา ข้าวแปรรูป |

2 **Activities — กิจกรรมหลักของโครงการ**

| กลุ่มกิจกรรม | รายละเอียด |
|---|---|
| **การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานมาตรฐาน** | ปรับปรุงอาคารสถานที่ตามหลัก GMP, จัดทำระบบสุขาภิบาล |
| **การอบรมและถ่ายทอดเทคโนโลยี** | จัดอบรมให้ความรู้เรื่อง GMP<br>การขอรับรองมาตรฐาน,<br>อบรมการทำแผนธุรกิจ การทำบัญชี |

| | |
|---|---|
| | การตลาดดิจิทัล และธุรกิจเพื่อสังคม |
| **การรับรองมาตรฐานและพัฒนาผลิตภัณฑ์** | ยื่นขอรับรอง GMP พัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ และขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์ |
| **การตลาดและขยายผลทางเศรษฐกิจ** | เชื่อมโยงตลาดสุขภาพในจังหวัดพระนครศรีอยุธยา |

3 **Output — ผลผลิตที่เป็นรูปธรรมในระยะสั้น (1–2 ปีแรก)**

| ด้าน | ผลผลิตสำคัญ |
|---|---|
| **ด้านโครงสร้างพื้นฐาน** | โรงานแปรรูป ผ่านการรับรอง GMP และเริ่มดำเนินงานจริง |
| **ด้านเกษตรกรและบุคลากร** | เกษตรกรอย่างน้อย 15 รายได้รับการอบรมมาตรฐาน แผนธุรกิจ |
| **ด้านผลิตภัณฑ์** | ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว อย่างน้อย 3 รายการผ่านการรับรองมาตรฐาน |
| **ด้านตลาด** | ช่องทางจำหน่ายสินค้า (ออฟไลน์และออนไลน์) อย่างน้อย 2 ช่องทาง |
| **ด้านองค์ความรู้** | สูตร กระบวนการผลิตอาหารจากข้าว 3 ผลิตภัณฑ์ |

4 **Outcome — ผลลัพธ์เชิงพฤติกรรม/ระบบ (ระยะกลาง: 2–3 ปี)**

| ด้านผลลัพธ์ | รายละเอียด |
|---|---|
| **เศรษฐกิจฐานรากเข้มแข็ง** | สมาชิกวิสาหกิจชุมชนนาแปลงใหญ่ ข้าวหันตะเภา และเกษตรกรในตำบลหันตะเภา รายได้เพิ่มขึ้นเฉลี่ย 10 % จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ |
| **ธุรกิจชุมชนต้นแบบเกิดขึ้นจริง** | มีแผนธุรกิจในการดำเนินงาน |
| **สิ่งแวดล้อมและการผลิตยั่งยืน** | ใช้ทรัพยากร ปลายข้าว มาสร้างมูลค่าเพิ่ม |
| **องค์ความรู้ถ่ายทอดได้** | มีศูนย์เรียนรู้ต้นแบบด้านการแปรรูปข้าวครบวงจร ประกอบด้วย นาแปลงใหญ่ โรงสีข้าว โรงงานแปรรูปข้าวมาตรฐาน GMP |

5 **Impact — ผลกระทบเชิงยั่งยืน (ระยะยาว: หลังปีที่ 3)**

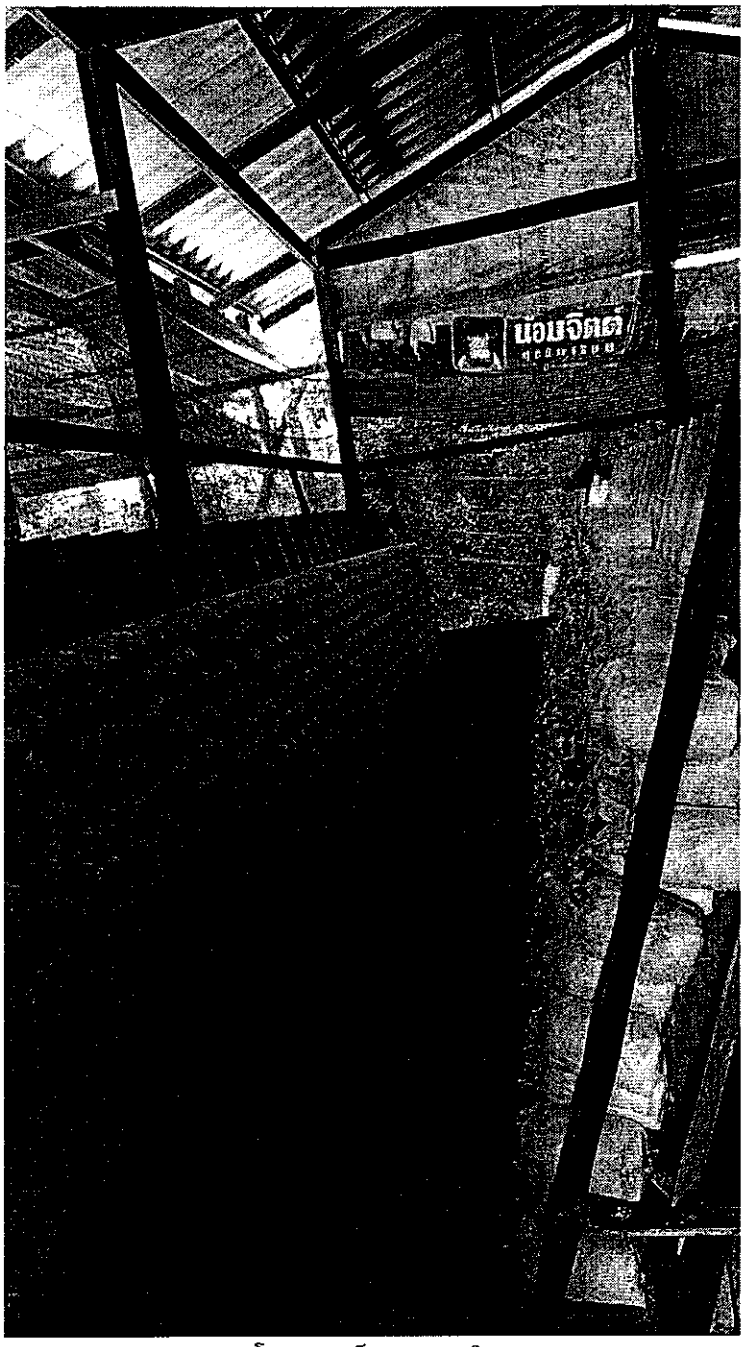
| มิติผลกระทบ | ผลกระทบเชิงบวกที่เกิดขึ้น |
|---|---|
| **ด้านเศรษฐกิจ (Economic Impact)** | เพิ่มมูลค่าผลผลิตเกษตรปลอดภัย และเกิดการกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น เกษตรกร มีรายได้เพิ่มขึ้น มากว่าร้อยละ 10 |
| **ด้านสังคม (Social Impact)** | ชุมชนเข้มแข็ง เกิดการรวมกลุ่มและการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน พัฒนาเป็นธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) ที่ยั่งยืน |
| **ด้านสิ่งแวดล้อม (Environmental** | ลดของเสีย นำปลายข้าวไปสร้างมูลค่าเพิ่ม |

| Impact) | |
|---|---|
| **ด้านองค์ความรู้และนโยบาย (Knowledge & Policy Impact)** | มีศูนย์การผลิตและแปรรูปข้าวครบวงจร ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ ปลายน้ำ ที่สามารถเป็นแหล่งเรียนรู้ ในกลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนบน |

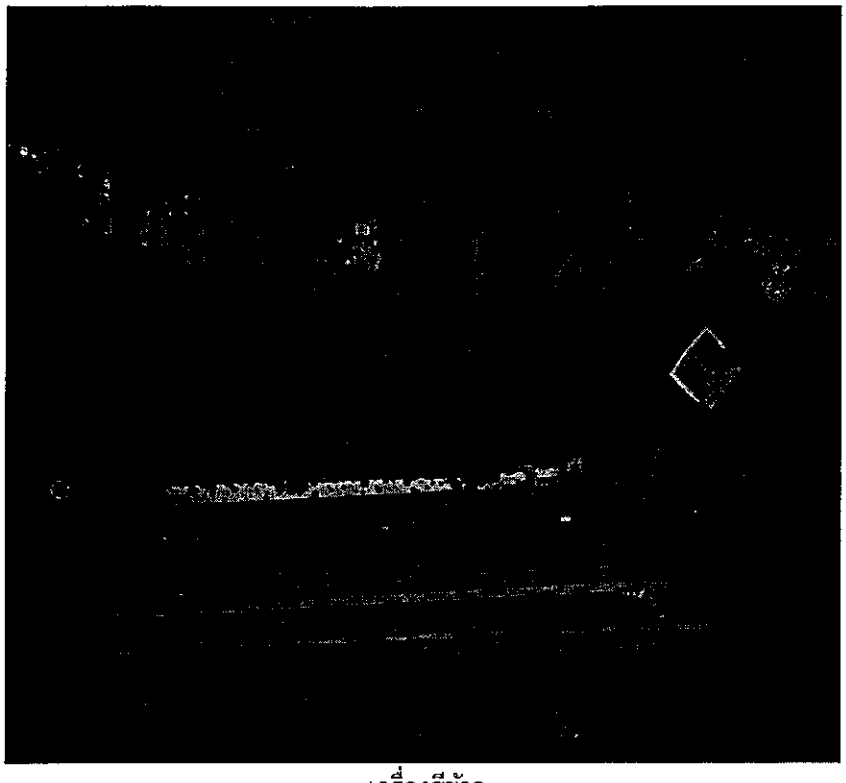
ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

| ประเด็นปัญหา | แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ |
|---|---|
| เกษตรกรทำนา ขาดทุน<br>มีปลายข้าวสารราคาถูกจำนวนมาก<br>เริ่มนำปลายข้าวมาแปรรูปเป็นโจ๊กเห็ด | พัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว ให้หลากหลาย<br>ออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสม |
| ผลิตภัณฑ์ ยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน | อบรมเตรียมความพร้อมด้านมาตรฐานสถานที่ผลิต<br>ออกแบบ plant layout ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์<br>เตรียมความพร้อมบุคลากร ในการควบคุมการผลิต การควบคุมคุณภาพ<br>ขอการรับรองมาตรฐานสถานที่ผลิต และมาตรฐานผลิตภัณฑ์ |
| เพิ่มยอดขาย ไปยังกลุ่มเป้าหมาย | ทำแผนธุรกิจ วิเคราะห์กลุ่มเป้าหมาย สร้างผลิตภัณฑ์ตอบสนองความต้องการของตลาด กลุ่มคนรักษ์สุขภาพ ผู้สูงอายุ |
| อุปกรณ์เครื่องสีข้าวขาว ชำรุด ไม่สามารถใช้งานได้ | ตรวจสอบสภาพเครื่องสีข้าว ประสานหน่วยงานภาคี ในการซ่อมแซม |

ผลผลิตข้าวสารจากวังชาวนา และแปลงนาข้าว



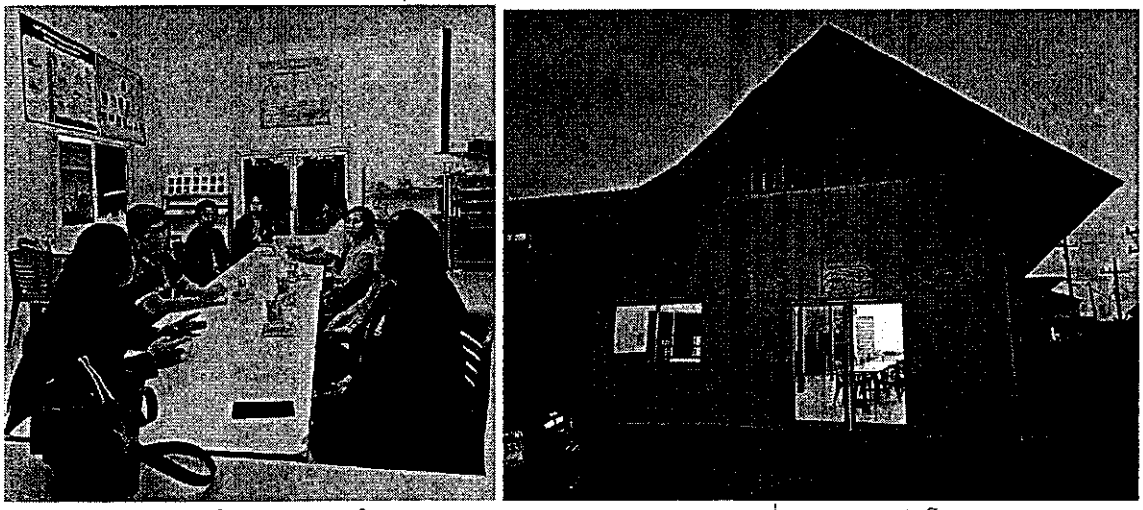

โรงเพาะเห็ดของสมาชิก



เครื่องสีข้าว

อาคารที่จะปรับปรุงเป็นสถานที่ผลิตอาหาร

สมาชิกวิสาหกิจชุมชนนาแปลงใหญ่ บ้านหันตะเภา และทีมที่ปรึกษา



การประชุมกับสมาชิกในชุมชน ภายในอาคาร และด้านขวา ภายนอกอาคาร ที่จะปรับปรุงเป็นโรงงานแปรรูปอาหาร

## วิเคราะห์ SWOT ของผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนนาแลงใหญ่ บ้านหันตะเภา

| ปัจจัยวิเคราะห์ | รายละเอียดการวิเคราะห์เชิงลึก |
|---|---|
| **S Strengths (จุดแข็ง)** | แปลงนา ผ่านการรับรองมาตรฐาน GAP<br>มีโรงสีข้าวชุมชน<br>มีอาคารพร้อมปรับปรุงเป็นสถานที่ผลิตอาหาร<br>แปลงนา น้ำท่วมเล็กน้อย สามารถปลูกข้าวได้ |
| **W – Weaknesses (จุดอ่อน)** | เครื่องสีข้าวชำรุด ยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน<br>มีผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ยังไม่ผ่านการรับรองมาตรฐาน<br>ขาดฉลาก บรรจุภัณฑ์<br>มีสินค้าน้อย ไม่หลากหลาย<br>ไม่มีความรู้ด้านแผนธุรกิจ<br>แบรนด์ไม่เป็นที่รู้จัก |
| **O – Opportunities (โอกาส)** | • ตลาดผู้บริโภคอาหารปลอดภัยเติบโตต่อเนื่อง โดยเฉพาะกลุ่มสุขภาพ (Healthy Life style) กลุ่มผู้สูงอายุ<br>• นโยบายภาครัฐสนับสนุนเศรษฐกิจ BCG และเกษตรอินทรีย์ในระดับประเทศ<br>สร้างเป็นแหล่งเรียนรู้การผลิตและแปรรูปข้าวครบวงจร<br>ตลาดข้าว มีความผันผวน การแปรรูป จะช่วยสร้างมูลค่าเพิ่มและรายได้ |
| **T – Threats (อุปสรรค/ความเสี่ยง)** | สภาพอากาศ ภัยธรรมชาติ กระทบต่อการผลิตข้าว<br>มีคู่แข่งตลาดอาหารเด็ก |

## สรุปเชิงกลยุทธ์ (Strategic Interpretation)ในการดำเนินงานโครงการ (TOWS Matrix)

| กลยุทธ์จากการวิเคราะห์ SWOT (TOWS Matrix) | แนวทางดำเนินการในโครงการ |
|---|---|
| **S-O Strategy (ใช้จุดแข็งสร้างโอกาส)** | **SO1 – พัฒนาเป็นศูนย์เรียนรู้การผลิต-แปรรูปข้าวครบวงจร (Rice Learning Center)**<br>ใช้จุดแข็ง: แปลงนา GAP + โรงสี + อาคารผลิตอาหาร<br>สอดคล้องโอกาส: กระแส BCG, ตลาดอาหารปลอดภัย<br>เป้าหมาย: ยกระดับเป็นพื้นที่เรียนรู้/ท่องเที่ยวเชิงเกษตร + ทดลองแปรรูป<br><br>**SO2 – พัฒนา "ผลิตภัณฑ์ข้าวเพื่อสุขภาพ" สำหรับตลาดผู้สูงอายุและสาย Healthy**<br>ใช้จุดแข็ง: มีวัตถุดิบ GAP<br>สอดคล้องโอกาส: ตลาดสุขภาพโตเร็ว<br>เช่น ข้าวกล้องงอก, แป้งข้าวกล้องงอก, ข้าวหุงด่วน, ซีเรียลข้าวอบกรอบ<br><br>**SO3 – ชูมาตรฐาน GAP เป็นจุดขายด้านความปลอดภัย (Food Safety Value Proposition)**<br>ใช้จุดแข็ง: แปลงนา GAP |

| | |
|---|---|
| | สอดคล้องโอกาส: Demand อาหารปลอดภัยสูง<br>ทำฉลาก/QR traceability เพื่อเพิ่มความเชื่อมั่น |
| **W–O Strategy (พัฒนา/เสริมจุดอ่อนให้ใช้โอกาสได้)** | **WO1 – พัฒนามาตรฐานอาคารแปรรูป (GMP/GHPs) พร้อมปรับปรุงเครื่องจักร**<br>จุดอ่อน: เครื่องสีชำรุด, สถานที่ยังไม่ผ่านมาตรฐาน<br>โอกาส: รัฐสนับสนุน BCG<br>ขอทุนสนับสนุน ⟶ ปรับปรุงโรงสี–อาคารแปรรูป ⟶ ยกระดับผลิตภัณฑ์ให้ผ่าน อย.<br><br>**WO2 – พัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าให้ได้มาตรฐาน**<br>จุดอ่อน: ไม่มีบรรจุภัณฑ์, ผลิตภัณฑ์ยังไม่น่าสนใจ<br>โอกาส: แนวโน้มตลาดสุขภาพ–ชีวภาพ<br>ออกแบบ Packaging, ขอ อย., สร้างแบรนด์ชุมชน<br><br>**WO3 – อบรมความรู้แผนธุรกิจ การตลาด และทักษะผู้ประกอบการ (Entrepreneurship Upskill)**<br>จุดอ่อน: ไม่มีความรู้แผนธุรกิจ<br>โอกาส: ภาครัฐมีโครงการสนับสนุน (พช., กสก., อบต., มอ.)<br>อบรมการจัดทำ BMC, Marketing, Online Market, การจัดการต้นทุน<br><br>**WO4 – เพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์จากข้าว (Value-added Products)**<br>จุดอ่อน: ผลิตภัณฑ์ยังน้อย<br>โอกาส: ตลาดสายสุขภาพเติบโต<br>ขยายสินค้า เช่น ข้าวพร้อมหุง, แป้งข้าว, เครื่องดื่มผงจากข้าวงอก ฯลฯ |
| **S–T Strategy (ใช้จุดแข็งลดอุปสรรค)** | **ST1 – พัฒนาโครงสร้างพื้นฐานหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อลดผลกระทบภัยธรรมชาติ**<br>จุดแข็ง: โรงสี + อาคารผลิต<br>อุปสรรค: สภาพอากาศ, น้ำท่วม<br>สร้างระบบตาก/อบลดความชื้นในโรงเรือน, การเก็บเมล็ดพันธุ์คุณภาพ<br><br>**ST2 – ใช้ข้อได้เปรียบด้านมาตรฐาน GAP เพื่อแข่งขันกับตลาดอาหารเด็ก/ตลาดสุขภาพ**<br>คู่แข่ง: ตลาดอาหารเด็กแข่งหนัก<br>จุดแข็ง: GAP + ความปลอดภัยสูง<br>วางตำแหน่งสินค้า: **"ข้าวปลอดภัยสำหรับวัยเด็ก วัยผู้สูงอายุ** |
| **W–T Strategy (ลดจุดอ่อนและป้องกันอุปสรรค)** | **WT1 – สร้างระบบจัดการความเสี่ยงการผลิต เช่น ปลูกข้าวรุ่นช้อน / พันธุ์ทนน้ำท่วม**<br>จุดอ่อน: ปริมาณผลิต/สินค้าจำกัด<br>ภัยคุกคาม: น้ำท่วม–ภัยธรรมชาติ<br>➡ วางแผนผลิตรอบปี สร้าง buffer stock |

| | |
|---|---|
| | **WT2 – พัฒนาแผนควบคุมคุณภาพและระบบความปลอดภัยสินค้าอย่างครบวงจร**<br>จุดอ่อน: มาตรฐานยังไม่ครบ<br>ภัยคุกคาม: คู่แข่งด้านความปลอดภัยอาหาร<br>➡ ทำ SOP + GMP + Lab test เพื่อการันตีคุณภาพ |

**TOW'S Matrix ในการดำเนินงานโครงการ**

| | O – โอกาส | T – อุปสรรค/ภัย |
|---|---|---|
| **S – จุดแข็ง** | **SO Strategies**<br>• ศูนย์เรียนรู้ครบวงจร<br>• ผลิตภัณฑ์ข้าวสุขภาพ<br>• ระบบ Traceability | **ST Strategies**<br>• ระบบหลังเก็บเกี่ยวลดภัยธรรมชาติ<br>• การตั้งตำแหน่งสินค้า "ข้าวปลอดภัย" |
| **W – จุดอ่อน** | **WO Strategies**<br>• ยกระดับ GMP/GHPs<br>• พัฒนาบรรจุภัณฑ์–สินค้าใหม่<br>• อบรมการตลาด/ธุรกิจ | **WT Strategies**<br>• วางแผนผลิต–พันธุ์ทนน้ำท่วม<br>• ระบบ QC เข้มงวด |

6. <u>วัตถุประสงค์</u> :
   1) เพื่อแปรรูปเพิ่มมูลค่าข้าวด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบจากปลายข้าว
   2) เพื่อออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ต้นแบบ ให้สวยงามและมีอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์
   3) เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต ขอการรับรองมาตรฐาน และส่งเสริมการตลาดเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

8. <u>กลุ่มเป้าหมาย</u>

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิสาหกิจชุมชนนาแปลงใหญ่ ข้าวหันตะเภา 29 หมู่ 3 ตำบลหันตะเภา อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา 13250

ชื่อผู้ประสานงาน นางปภากมล หงษ์ทอง โทร 061 6546624
พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย...ละติจูด พิกัด **14.281347, 100.758274**

9. **ระยะเวลาดำเนินการ** : *วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี*
ระยะเวลา 2 ปี เดือนตุลาคม 2568-กันยายน 2570

10. ห่วงโซ่คุณค่า(Value Chain) :

**Value Chain:**

**1. ต้นน้ำ (Input / Upstream Activities)**

**ผู้มีส่วนร่วมหลัก:** เกษตรกร วิสาหกิจชุมชน สำนักงานเกษตรจังหวัด
**กิจกรรมสำคัญ:** ปลูกข้าว ตามมาตรฐาน GAP พื้นที่บ้านหันตะเภา นำมาสีที่โรงสีชุมชน

**ผลลัพธ์:**ได้ผลผลิตข้าวปลอดภัย และปลายข้าวจากการสีข้าว

**2. กลางน้ำ (Process / Midstream Activities)**

**ผู้มีส่วนร่วมหลัก:** เกษตรกร มทร.สุวรรณภูมิ

**กิจกรรมสำคัญ:**

- ออกแบบ วางผังโรงงานแปรรูปอาหาร
- อบรมรมสมาชิก ด้าน GMP
- พัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว เป็นอาหารเพื่อสุขภาพ ถ่ายทอดสู่เกษตรกร
- การพัฒนาแบรนด์และบรรจุภัณฑ์เพื่อสุขภาพ
- ขอการรับรองมาตรฐาน สถานที่ผลิตอาหารและมาตรฐาน

**ผลลัพธ์:** ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าวที่หลากหลายเก็บได้นาน ผ่านการรับรองมาตรฐาน

**3. ปลายน้ำ (Output / Downstream Activities)**

**ผู้มีส่วนร่วมหลัก:** ตลาดสีเขียว / ร้านค้าชุมชน / ผู้บริโภค
**กิจกรรมสำคัญ:**

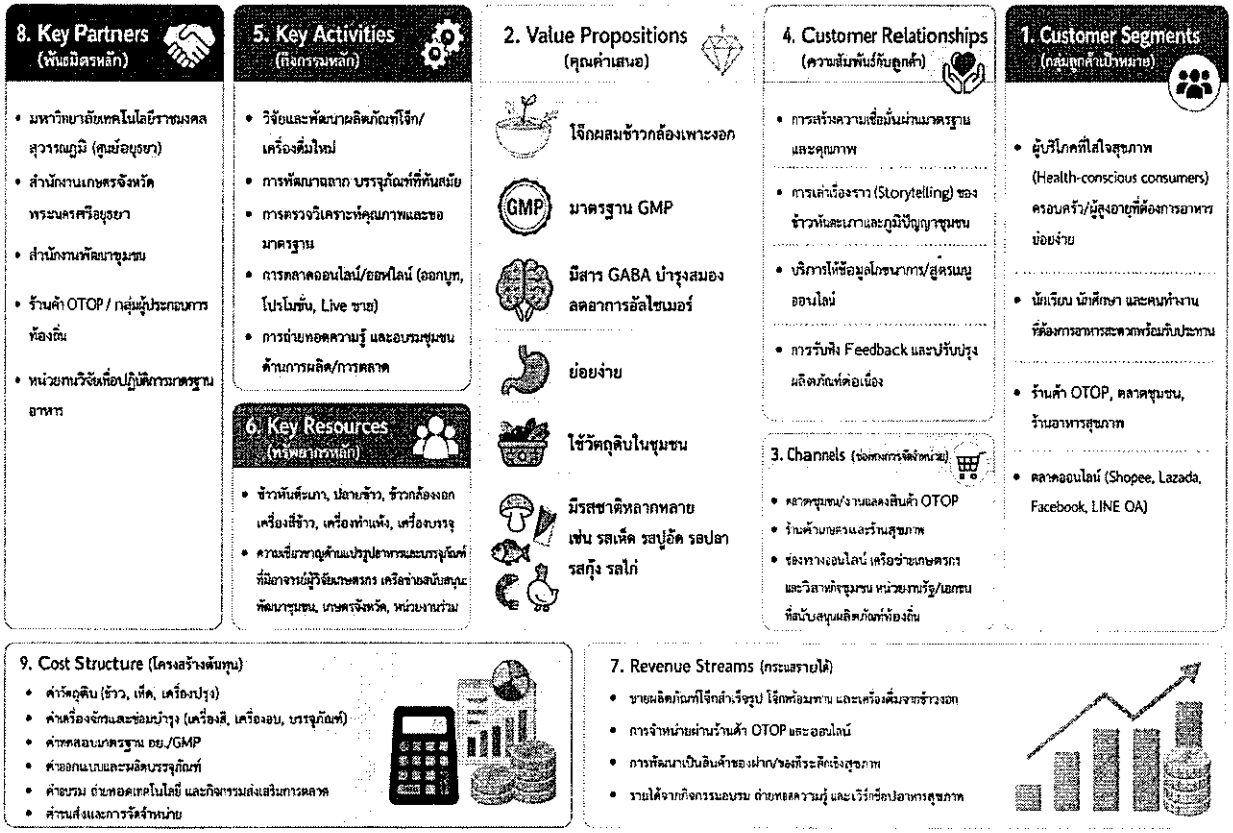
- ออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์
- ทำแผนธุรกิจข้าวแปรรูป วังชาวนา
- การจัดจำหน่าย
- การเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ (Bang Sai Organic Tourism Route)

**ผลลัพธ์**:สินค้าเข้าถึง ผู้บริโภคปลอดภัย มีช่องทางตลาดหลากหลาย และเป็นที่รู้จักในระดับภูมิภาค

**ผลลัพธ์สุดท้ายของห่วงโซ่มูลค่า (Value Creation)**

- เกิด "ศูนย์ต้นแบบการผลิตและแปรรูปข้าวครบวงจร
- สถานที่ผลิตอาหาร ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP
- สินค้า ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย.
- เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการขายผลผลิตแปรรูป
- ผู้บริโภคได้รับสินค้าปลอดภัย มีมาตรฐาน และเข้าถึงง่าย

## 11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ



## 2. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

**12.1 แผนการดำเนินงานรายปี** (สอดคล้องกับเป้าหมายของแพลตฟอร์ม)

| เทคโนโลยี/องค์ความรู้/กิจกรรม | ปีที่ 1 | | | | ปีที่ 2 | | | | ค่าใช้จ่าย (บาท) | ผู้รับผิดชอบ[4] | วิธีการดำเนินงาน[5] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | | | |
| **ปีที่ 1 พัฒนาสถานที่ผลิต และผลิตภัณฑ์** | | | | | | | | | | | |
| กิจกรรมที่ 1 อบรมให้ความรู้เรื่อง การผลิตตาม มาตรฐาน GHP และความปลอดภัย ในการผลิตอาหาร การปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร | √ | | | | | | | | 5,700 | ผศ.พาขวัญ อาจารย์วรรภา | จัดอบรม และให้คำปรึกษา |
| กิจกรรมที่ 2 ติดตามให้คำปรึกษา ในการออกแบบ ปรับปรุง สถานที่ผลิตอาหาร จัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการปรับสถานที่ผลิต อาหาร | | | | | | | | | 45,000 | ผศ.พาขวัญ อาจารย์วรรภา | ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา และจัดหาอุปกรณ์ |
| กิจกรรมที่ 3 พัฒนาผลิตภัณฑ์ โจ๊กชนิดต่างๆ (โจ๊ก ปลา โจ๊กไก่ โจ๊ก ทะเล) ผสมข้าวกล้องงอก | | √ | | | | | | | 20,000 | ผศ.พาขวัญ อาจารย์วรรภา | พัฒนาผลิตภัณฑ์และทดสอบใน ห้องปฏิบัติการ มทร.สุวรรณภูมิ |
| กิจกรรมที่ 4 พัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องผงชงดื่ม | | | √ | √ | | | | | 15,000 | ผศ.พาขวัญ อาจารย์วรรภา | พัฒนาผลิตภัณฑ์และทดสอบใน ห้องปฏิบัติการ มทร.สุวรรณภูมิ |
| กิจกรรมที่ 5 การตรวจวิเคราะห์ คุณภาพโจ๊ก ตาม มผช. | | √ | √ | √ | | | | | 14,800 | ผศ.พาขวัญ | ตรวจวิเคราะห์ที่ห้องปฏิบัติการ มทร. สุวรรณภูมิ |
| กิจกรรมที่ 6 การตรวจวิเคราะห์ ข้าวกล้องผงชงดื่ม ตาม มผช. | | | | | | | | | 10,000 | ผศ.พาขวัญ | ตรวจวิเคราะห์ที่ห้องปฏิบัติการ มทร. สุวรรณภูมิ |
| กิจกรรมที่ 7 การถ่ายทอดองค์ ความรู้ เทคโนโลยี การผลิต การควบคุมคุณภาพ | | | √ | √ | | | | | 16,200 | ผศ.พาขวัญ อาจารย์วรรภา | อบรมเชิงปฏิบัติการ |
| กิจกรรมที่ 8 การให้ความรู้ด้าน โมเดลธุรกิจ และ การบริหารธุรกิจ การขายในช่องทาง ต่างๆ | | | | | | | | | 21,300 | ผศ.พาขวัญ รศ.ดร.ศิริมา | อบรมเชิงปฏิบัติการ |
| กิจกรรมที่ 9 การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ จำนวน 4 | | | | | | | | | 14,000 | ผศ.พาขวัญ | อบรมเชิงปฏิบัติการ เลือกแบบต้นแบบ |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ผลิตภัณฑ์ และ จัดพิมพ์บรรจุภัณฑ์ ต้นแบบ | | | | | | | | | | รศ.ดร.ศิริมา | และจ้างออกแบบ |
| กิจกรรมที่ 10 .ให้คำปรึกษา การ ขึ้นทะเบียนตำรับ อา ห า ร ก า ร ยื่นเอการเข้าระบบออนไลน์ | | | | | | | | | 18,000 | ผศ.พาขวัญ | ให้คำปรึกษา และลงระบบ |
| **รวมงบประมาณ ปีที่ 1** | | | | | | | | | 180,000 | | |
| | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | Q1 | Q2 | Q3 | Q4 | | | |
| **ปีที่ 2 ขอการรับรองมาตรฐาน และจำหน่าย**<br>กิจกรรมที่ 1 อบรมให้ความรู้ด้าน มาตรฐานอาหาร และการทำ GMP สถานที่ผลิตอาหาร | | | | | √ | | | | 42,000 | ผศ.พาขวัญ<br>อ.วรรภา | อบรมให้ความรู้<br>ปฏิบัติการในสถานที่จริง |
| กิจกรรมที่ 2 ข อ ก า ร รั บ ร อง มาตรฐาน จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ | | | | | √ | √ | | | 30,000 | ผศ.พาขวัญ | ให้คำปรึกษาจัดทำเอกสาร<br>ขอรับการตรวจประเมินสถานที่ผลิตอาหาร |
| กิจกรรมที่ 3 การตรวจวิเคราะห์ คุณค่าทางโภชนาการ เพื่อขอฉลากโภชนาการ | | | | | | √ | √ | | 25,000 | ผศ.พาขวัญ | ส่งวิเคราะห์ห้องปฏิบัติการมาตรฐารน |
| กิจกรรมที่ 4 ปรับปรุงฉลาก เมื่อ ได้เลขทะเบียนตำรับอาหาร | | | | | | | √ | | 15,000 | ผศ.พาขวัญ | ให้คำปรึกษา |
| กิจกรรมที่ 5 จัดพิมพ์บรรจุภัณฑ์ ต้นแบบ | | | | | | | √ | | 20,000 | ผศ.พาขวัญ<br>อ.วรรภา | จ้างพิมพ์ |
| กิจกรรมที่ 6 ท ว น ส อ บ กระบวนการผลิต ในสถานที่ผลิตที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน | | | | | | | √ | √ | 25,000 | ดร.สุวรรณี<br>ผศ.ศิริมา | ลงพื้นที่ ปฏิบัติการทวนสอบกระบวนการผลิต ในสถานที่ที่ผ่านการรับรองมาตรฐาน |
| กิจกรรมที่ 7 ติ ด ต า ม ใ ห้ คำปรึกษา ในการ ผลิตผลิตภัณฑ์ในโรงงานมาตรฐาน และการควบคุมคุณภาพ<br>จัดหาอุปกรณ์ที่จำเป็นในการควบคุมคุณภาพ | | | | | | | √ | √ | 15,000 | ผศ.พาขวัญ<br>อ.วรรภา | ให้คำปรึกษา และจัดหา |
| กิจกรรมที่ 8 การอบรมปฏิบัติการให้ความรู้การขายสินค้าผ่านระบบออนไลน์<br>อบรมการทำบัญชีงานฟาร์ม | | | | | | | | √ | 15,000 | ผศ.พาขวัญ<br>รศ.ดร.ศิริมา | อบรมเชิงปฏิบัติการ |
| กิจกรรมที่ 9 ติดตามให้คำปรึกษาการออกร้านและจัดจำหน่าย ในสถานที่จริง | | | | | | | | √ | 20,000 | ผศ.พาขวัญ<br>รศ.ดร.ศิริมา<br>อ.วรรภา | ให้คำปรึกษา และหาสถานที่จัดจำหน่ายจริง |

**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 พัฒนาสถานที่ผลิต และผลิตภัณฑ์** | | | | | | | | | | | | | | | |
| กิจกรรมที่ 1 อบรมให้ความรู้เรื่อง การผลิตตาม มาตรฐาน GHP และความปลอดภัย ในการผลิตอาหาร การปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร | √ | √ | √ | | | | | | | | | | 5,700 | ผศ.พาขวัญ อ.วรรภา | จัดอบรม และให้คำปรึกษา |
| กิจกรรมที่ 2 ติดตามให้คำปรึกษา ในการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร จัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการปรับสถานที่ผลิตอาหาร | | | | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | √ | 45,000 | ผศ.พาขวัญ อาจารย์วรรภา | ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา และจัดหาอุปกรณ์ |
| กิจกรรมที่ 3 พัฒนาผลิตภัณฑ์ โจ๊กชนิดต่าง ๆ (โจ๊ก ปลา โจ๊กไก่ โจ๊ก ทะเล) | | | | √ | √ | √ | √ | √ | | | | | 20,000 | ผศ.พาขวัญ อ.วรรถา | พัฒนาผลิตภัณฑ์และ ทดสอบใน ห้องปฏิบัติการ มทร. สุวรรณภูมิ |
| กิจกรรมที่ 4 พัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าว กล้องผงซงดื่ม | | | | √ | √ | √ | √ | √ | √ | | | | 15,000 | ผศ.พาขวัญ อ.วรรถา | พัฒนาผลิตภัณฑ์และ ทดสอบใน ห้องปฏิบัติการ มทร. สุวรรณภูมิ |
| กิจกรรมที่ 5 การตรวจวิเคราะห์ คุณภาพโจ๊ก ตาม มผช. | | | | | | | | √ | √ | | | | 14,800 | ผศ.พาขวัญ | ตรวจวิเคราะห์ที่ ห้องปฏิบัติการ มทร. สุวรรณภูมิ |
| กิจกรรมที่ 6 การตรวจวิเคราะห์ ข้าว กล้องผงซงดื่ม ตาม มผช. | | | | | | | | √ | √ | | | | 10,000 | ผศ.พาขวัญ | ตรวจวิเคราะห์ที่ ห้องปฏิบัติการ มทร. สุวรรณภูมิ |
| กิจกรรมที่ 7 การถ่ายทอดองค์ ความรู้ เทคโนโลยี การผลิต การ | | | | | | | | | √ | √ | | | 16,200 | ผศ.พาขวัญ อาจารย์วรรภา | อบรมเชิงปฏิบัติการ |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ควบคุมคุณภาพ | | | | | | | | | | | | | | | |
| กิจกรรมที่ 8 การให้ความรู้ด้านโมเดลธุรกิจ และ การบริหารธุรกิจการขายในช่องทาง ต่างๆ | | | | | | | √ | √ | | | | | 21,300 | ผศ.พาขวัญ<br>รศ.ดร.ศิริมา | อบรมเชิงปฏิบัติการ |
| กิจกรรมที่ 9 การออกแบบฉลากบรรจุภัณฑ์ จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์ และ จัดพิมพ์บรรจุภัณฑ์ ต้นแบบ | | | | | | | | √ | √ | √ | | | 14,000 | ผศ.พาขวัญ<br>รศ.ดร.ศิริมา | อบรมเชิงปฏิบัติการ<br>เลือกแบบต้นแบบ<br>และจ้างออกแบบ |
| กิจกรรมที่ 10 .ให้คำปรึกษา การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร<br>การยื่นเอการเข้าระบบออนไลน์ | | | | | | | | √ | √ | √ | √ | | 18,000 | ผศ.พาขวัญ | ให้คำปรึกษา และลงระบบ |
| รวม | | | | | | | | | | | | | 180,000 | | |

## 13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

| ผลผลิต/ผลลัพธ์ | หน่วย | ค่าเป้าหมายในแต่ละปี | | |
|---|---|---|---|---|
| | | ปีที่ 1 | ปีที่ 2 | |
| 1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี | คน | 15 | 20 | |
| 1. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้ เทคโนโลยี) การทำโจ๊กทะเล โจ๊กปลา โจ๊กปูอัด ข้าวกล้องงอกผงชงดื่ม | เรื่อง | 4 | | |
| 3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้ | คน | | 2 | |
| 4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ | ร้อยละ | ≥80 | ≥80 | |
| 5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ | คน | 5 | 5 | |
| 6. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ | บาท | > 180,000 | > 180,000 | |
| 7 อื่น ๆ | | | 1 | |
| 71 สถานที่ผลิตอาหาร ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP | สถานที่ | | 1 | |
| 7.2 ผลิตภัณฑ์ ผ่านการรับรองมาตรฐาน อย. | ผลิตภัณฑ์ | | 4 | |
| 7.3 ลดของเสียจากการสีข้าว | ร้อยละ | > 10 | >10 | |
| 7.4 จำนวนฉลากผลิตภัณฑ์ใหม่ | ผลิตภัณฑ์ | | 4 | |
| 7.5 สมาชิกมีรายได้ที่เพิ่มขึ้น | ร้อยละ | > 10 | > 10 | |
| 7.6 แปรรูปและบริโภคในชุมชน ลดรายจ่ายค่าอาหาร เพิ่มความมั่นคงทางอาหาร | ครัวเรือน | > 15 | > 15 | |
| 7.7จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น 2 คน | คน | 2 | 2 | |
| 7.8 ศูนย์การเรียนรู้ การผลิต แปรรูปข้าวครบวงจร วังน้อย วังชาวนา | ศูนย์ | | 1 | |

## 14. หน่วยงานสนับสนุน :

| ชื่อหน่วยงานสนับสนุน<br>ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุนโครงการ | รูปแบบการสนับสนุน<br>ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ |
|---|---|
| เทศบาลตำบลหันตะเภา อ.วังน้อย | เชิงนโยบาย |
| สำนักงานเกษตรจังหวัดพระนครศรีอยุธยา | เชิงนโยบาย |
| สำนักงานสาธรณสุข จังหวัดพระนครศรีอยุธยา | วิทยากร และผู้ประเมิน มาตรฐาน GMP |
| ห้างหุ้นส่วนจำกัดเต่าเล่าฟูดส์อินโนเวชั่น | เป็นวิทยากร ด้าน การออกแบบวางผังโรงงาน การขอมาตรฐาน |
| พัฒนาชุมชน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา | ด้านการตลาด การขอ มผช. |

15. **ผลกระทบ** : *(แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)*

**15.1 เศรษฐกิจ**

**เพิ่มรายได้** (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ) โปรดระบุแหล่งของรายได้ จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูป รับผู้มาศึกษา ดูงาน โดยมีสูตรคำนวณ ดังนี้

(1) รายได้เพิ่มขึ้นของผู้ประกอบการ $\Delta R=(Q_{after}\times P_{after})-(Q_{before}\times P_{before})$

อธิบาย Q = ปริมาณขาย P = ราคา

2) มูลค่าเพิ่ม (Value Added) $VA=Revenue-Cost_{raw\ materials}$

3) Economic Impact $Total\ Impact=Direct+Indirect+Induced$

(4) ตัวคูณทางเศรษฐกิจ (Multiplier Effect)

Multiplier = Total Economic ImpactInitial / InvestmentMultiplier

$Economic\ Impact=N\times\Delta R\times k$

**โดยที่** N = จำนวนผู้ประกอบการ , $\Delta R$= รายได้เพิ่ม/ราย, k= ตัวคูณ (1.3 – 2.0 สำหรับชุมชน)

ในโครงการ มีผู้ประกอบการ 15 ราย รายได้เพิ่มรายละ 1,000 บาท/เดือน ตัวคูณ = 1.5

$15\times1,000\times1.5=22,500$บาท/เดือน

หรือ รายได้เพิ่ม ต่อปี เท่ากับ $15\times1,000\times1.5\times12=270,000$ บาท ต่อปี

โครงการสามารถสร้างผลกระทบทางเศรษฐกิจโดยตรงจากการเพิ่มรายได้ของผู้ประกอบการเฉลี่ยรายละ1,000 บาท/เดือน รวมทั้งสิ้น 15 ราย คิดเป็นมูลค่า 180,000 บาท/ปี และเมื่อพิจารณาผลกระทบทางอ้อมและผลกระทบต่อเนื่อง โดยใช้ตัวคูณทางเศรษฐกิจ (Multiplier)เท่ากับ 1.5 จะทำให้เกิดมูลค่าผลกระทบทางเศรษฐกิจรวมทั้งสิ้น 270,000 บาท/ปี

**15.2 สังคม**

1. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น 2 คน
2. มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น

**15.3 สิ่งแวดล้อม เป็นห่วงโซ่สำคัญในการเชื่อมโยงสินค้าเกษตรอินทรีย์ให้เติบโต และขยายตลาด ช่วยลดการผลิตสินค้าเคมี**

1. ปริมาณข้าวหัก ถูกนำมาใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50

**16. <u>งบประมาณขอรับการสนับสนุน</u> :**

จำนวนทั้งสิ้น 387,000.00 บาท *(รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)*

ปีที่ 1 พ.ศ. 2569 จำนวน 180,000.00 บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. 2570 จำนวน 207,000.00 บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 180,000 บาท ประกอบด้วย

| กิจกรรม | รายการค่าใช้จ่าย | ปริมาณ | ราคาต่อหน่วย (บาท) | รวมเงิน(บาท) |
|---|---|---|---|---|
| **กิจกรรมที่ 1 อบรมให้ความรู้เรื่อง การผลิตตาม มาตรฐาน GHP และความปลอดภัย ในการผลิตอาหาร การปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร 5,700 บาท** | | | | |
| 1 | ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง | 2 มื้อ*15 คน * 2 ครั้ง | 30 | 900 |
| 2 | ค่าตอบแทนวิทยากร | 6 ชม. * 1 ครั้ง | 600 | 3,600 |
| 3 | ค่าอาหารกลางวัน | 15 คน * 1 ครั้ง | 80 | 1,200 |
| **กิจกรรมที่ 2 ติดตามให้คำปรึกษา ในการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร จัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการปรับสถานที่ผลิตอาหาร 45,000 บาท** | | | | |
| 4 | ค่าที่ปรึกษา | 5 ครั้ง 2 คน | 2000 | 20,000 |
| 5 | ค่าม่านกันแมลง<br>ราวม่าน | 1 ชุด | 1 ชุด | 25,000 |
| **กิจกรรมที่ 3 พัฒนาผลิตภัณฑ์ โจ๊กชนิดต่างๆ (โจ๊ก ปลา โจ๊กไก่ โจ๊ก ทะเล) 20,000 บาท** | | | | |
| 6 | ค่าเนื้อไก่อบแห้ง | 5 กิโลกรัม | 400 บาท | 2,000 |
| 7 | ค่าเนื้อปลา | 5 กิโลกรัม | 800 บาท | 4,000 |
| 8 | ค่ากุ้ง | 5 กิโลกรัม | 1,000 บาท | 5,000 |
| 9 | แผ่นรองอบ | 20 แผ่น | 150 บาท | 3,000 |
| 10 | ข้าวสาร | 50 กิโลกรัม | 60 | 3,000 |
| 11 | เห็ด | 50 กิโลกรัม | 60 | 3,000 |
| **กิจกรรมที่ 4 พัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวกล้องผงชงดื่ม 15,000 บาท** | | | | |
| 12 | ข้าว กข.43 | 50 กิโลกรัม | 60 | 3,000 |
| 13 | ข้าวไรซ์เบอรี่ | 50 กิโลกรัม | 80 | 4,000 |
| 14 | ข้าวหอมมะลิ | 80 กิโลกรัม | 80 | 6,400 |
| 15 | ผงปรุงรสเห็ดหอม | 4 กิโลกรัม | 200 | 800 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 16 | แก๊ส (15 กิโลกรัม) | 2 ถัง | 400 | 800 |
| | | | | |
| **กิจกรรมที่ 5 การตรวจวิเคราะห์ คุณภาพโจ๊ก ตาม มผช.** | | | **14,800 บาท** | |
| 17 | ค่าเตรียมตัวอย่าง | จำนวน 4 ตัวอย่าง | 1,450 | 5,800 |
| 18 | ค่าวิเคราะห์ตัวอย่าง | จำนวน 4 ตัวอย่าง | 2,250 | 9,000 |
| **กิจกรรมที่ 6 การตรวจวิเคราะห์ ข้าวกล้องผงชงดื่ม ตาม มผช.** | | | **10,000 บาท** | |
| 19 | ค่าตรวจวิเคราะห์สารสำคัญใน ข้าวกล่องผงชงดื่ม และจุลินทรีย์ | 1 ตัวอย่าง | 10,000 | 10,000 |
| **กิจกรรมที่ 7 การถ่ายทอดองค์ ความรู้ เทคโนโลยี การผลิต การควบคุมคุณภาพ** | | | **16,200 บาท** | |
| 30 | ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง | 2 มื้อ*15 คน * 2 ครั้ง | 30 | 1,800 |
| 31 | ค่าตอบแทนวิทยากร | 6 ชม. * 2 ครั้ง * 2 คน | 600 | 14,400 |
| **กิจกรรมที่ 8 การให้ความรู้ด้าน โมเดลธุรกิจ และ การบริหารธุรกิจ การขายในช่องทาง ต่างๆ** | | | **21,300 บาท** | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 32 | ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง | 2 มื้อ*15 คน * 2 ครั้ง | 30 | 1,800 |
| 33 | ค่าตอบแทนวิทยากร | 6 ชม. * 2 ครั้ง * 2 คน | 600 | 14,400 |
| 34 | ค่าอาหารกลางวัน | 15 คน * 2 ครั้ง | 80 | 2,400 |
| 35 | ค่าอุปกรณ์ไลฟ์สด | 1 ชุด | 2,700 | 2,700 |
| **กิจกรรมที่ 9 การออกแบบฉลาก บรรจุภัณฑ์ จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์ และ จัดพิมพ์บรรจุภัณฑ์ ต้นแบบ** | | | **14,000 บาท** | |
| 36 | ค่าจ้างออกแบบฉลาก | 4 ผลิตภัณฑ์ | 2,500 | 10,000 |
| 37 | ค่าบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ | 4 ผลิตภัณฑ์ | 4,000 | 4,000 |
| **กิจกรรมที่ 10 ให้คำปรึกษา การขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร การยื่นเอกสารเข้าระบบออนไลน์** | | | **18,000 บาท** | |
| 38 | ค่าที่ปรึกษา | 3 ครั้ง 2 คน | 2,000 | 12,000 |
| 39 | ค่าออกแบบผังโรงงาน | 1 งาน | 6,000 | 6,000 |
| | | | | |
| รวม หนึ่งหมื่นแปดพันบาทถ้วน | | | | 180,000 |

ขอถัวจ่ายทุกรายการ

หมายเหตุ

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

17. **<u>การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล</u>** : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

(1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส

(2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์

(3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ (ระบุที่มาของตัวเลขและแสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน)

(4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือนำส่งจากหน่วยงาน ภายใน 15 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (ภายในวันที่ 15 ตุลาคม) หรือนับจากวันสิ้นสุดระยะเวลาดำเนินโครงการ (กรณีขอขยายเวลา) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย โดยต้องแจ้งให้ สป.อว. ทราบล่วงหน้าและต้องระบุเหตุผลไว้ในหนังสือจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ถึง สป.อว. ให้ชัดเจน

(5) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนาม ในหนังสือถึงปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม แจ้งให้ สป.อว. ทราบ ก่อนสิ้นสุดระยะเวลาดำเนินโครงการ ไม่เกิน 15 วัน เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. **<u>การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ</u>** :

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

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์พาขวัญ ทองรักษ์ )

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง รองคณบดีด้านพัฒนักศึกษาและกิจการพิเศษ

*(ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา)*

**แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ**
**แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ 2569**

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)
เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วยเชื่อ นามสกุล [illegible] มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

**ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ**

ชื่อสถานประกอบการ [illegible] ที่ตั้งสถานประกอบการ [illegible]
ที่ตั้งแยกย่อย ลองจิจูด
ชื่อประธาน [illegible] เบอร์โทร [illegible]
ชื่อผู้ประสานงาน [illegible] เบอร์โทร [illegible]

**ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ**

รูปแบบธุรกิจ ☐ผู้ประกอบการรายเดียว ☐ห้างหุ้นส่วน/ห้างหุ้นส่วน จำกัด ☐บริษัทจำกัด ☐ผู้ประกอบการ OTOP
☑วิสาหกิจชุมชน ☐สหกรณ์ ☐กลุ่มอาชีพ ☐กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน
☐ผู้ประกอบการรายเดียว
จำนวนสมาชิก 10 คน ปีที่ก่อตั้งธุรกิจ [illegible] ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ 1 ปี ทุนจดทะเบียน บาท
ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่
ชื่อผลิตภัณฑ์ [illegible] ยอดขายต่อเดือน [illegible] รายได้ต่อเดือน [illegible] บาท
ชื่อผลิตภัณฑ์ [illegible] ยอดขายต่อเดือน [illegible] รายได้ต่อเดือน [illegible] บาท
กลุ่มลูกค้า [illegible]
แหล่งจำหน่ายสินค้า(ออฟไลน์/ออนไลน์) [illegible]

**ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ**

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

| ปัญหาที่เกิดขึ้น | ความต้องการด้านวิทยาศาสตร์ |
|---|---|
| [illegible] | [illegible] |

| | |
|---|---|
| ลงชื่อ (ตัวบรรจง) | ลงชื่อ [illegible] (ตัวบรรจง) |
| หมายเลขโทรศัพท์ | หมายเลขโทรศัพท์ [illegible] |
| ผู้สำรวจข้อมูล | ผู้ให้ข้อมูล |

**หมายเหตุ**
๑. กรุณาแนบรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน
๒. ต้องแสดงแบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ(BCE) ทุกปีที่เสนอโครงการ

เอกสารวิสาหกิจชุมชน

ชื่อ : วิสาหกิจชุมชนนาแปลงใหญ่ข้าวหันตะเภา

รหัสทะเบียน : 1-14-11-07/1-0019

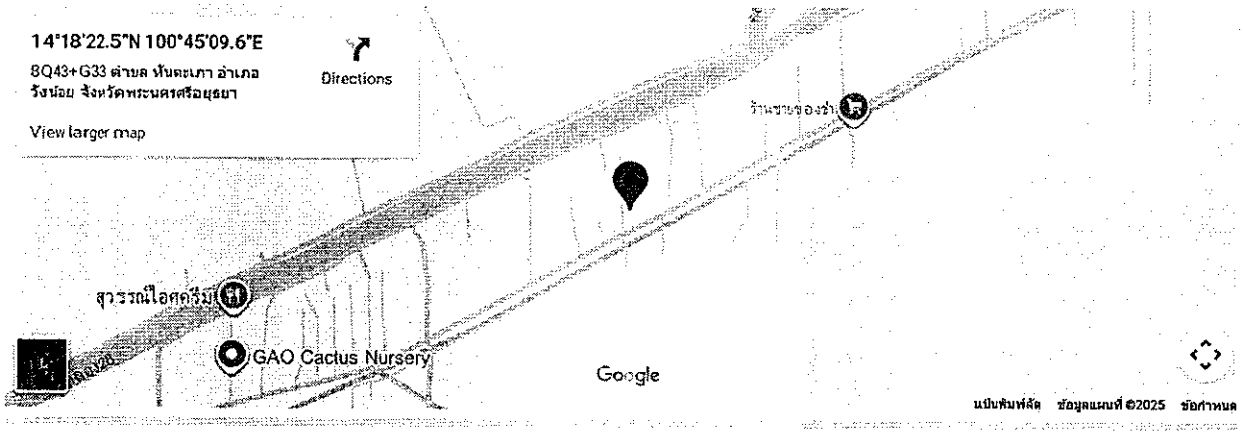
ที่อยู่ : เลขที่ 29 หมู่ที่ 3 ถนน ตำบลหันตะเภา อำเภอวังน้อย จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

โทรศัพท์ :

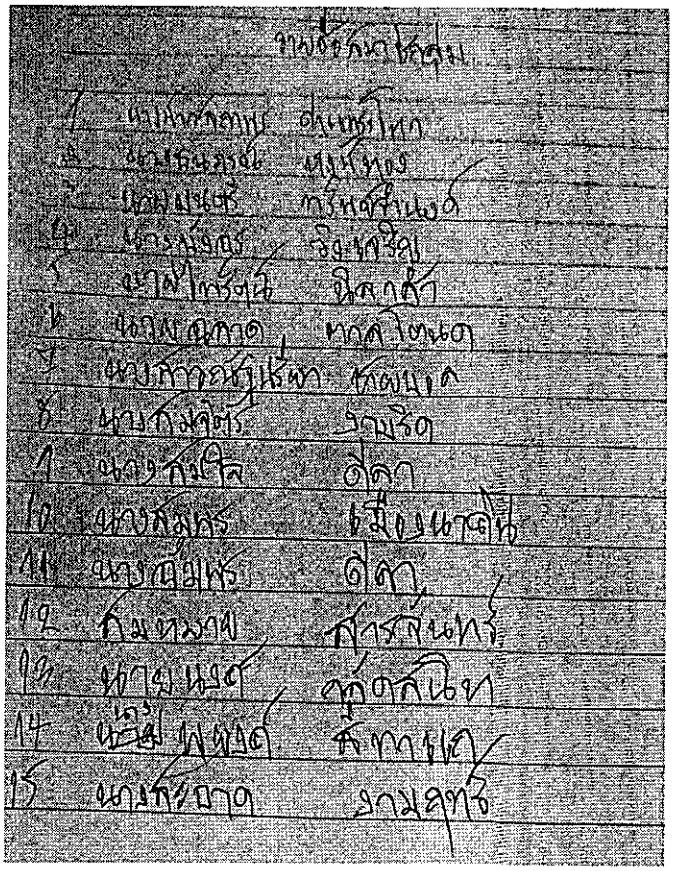
โทรสาร :

ผู้มีอำนาจทำการแทน : 1. นางธนภรณ์ หงษ์ทอง
2. นางสถาพร ด่านกระโทก

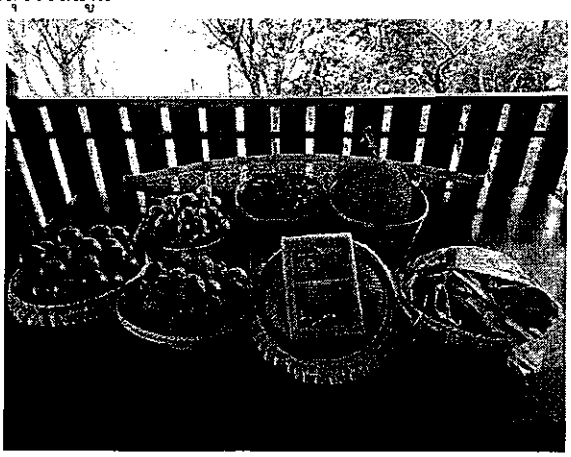
แผนที่ชุมชน

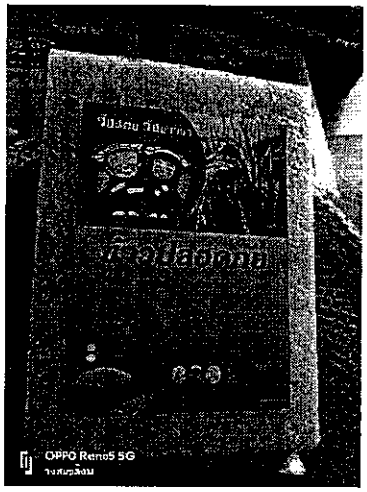



รายชื่อสมาชิก

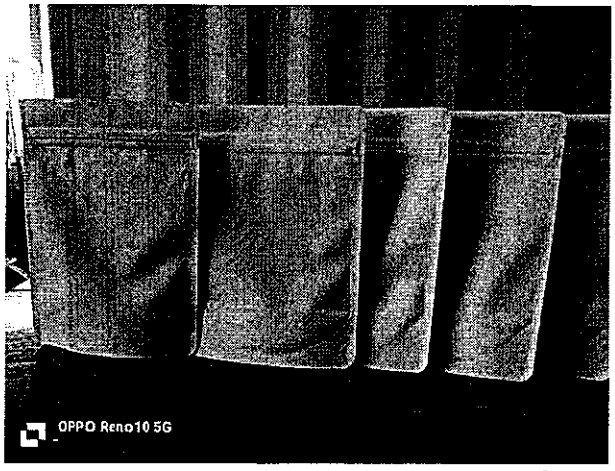


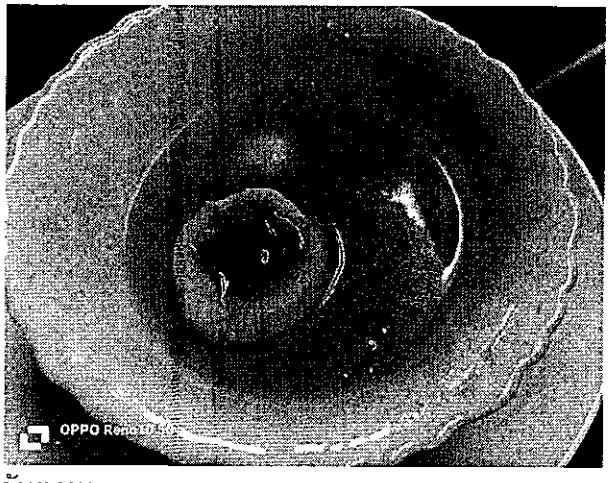
กิจกรรมการพัฒนาโดย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ





สินค้ากลุ่มสมาชิก





โจ๊กเห็ดวังชาวนา