

แบบฟอร์ม

คลินิก
เทคโนโลยี



2
5
6
9

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
Building Community Enterprise : BCE



แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้หน่วยงานความรู้ด้าน 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) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์ และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริมวิถีคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน(Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม(Social Enterprise) ได้ในอนาคต

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

☒ โครงการใหม่

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน : มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี

2. ชื่อโครงการ : การยกระดับมาตรฐานและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านวังสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain): ผลไม้และพืชเศรษฐกิจ

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่ รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบ ในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง กับโครงการ ²
1. ดร.บรรจบพร อินดี อาจารย์ประจำสาขาวิชาการตลาด สมัยใหม่ คณะวิทยาการจัดการ เบอร์โทรศัพท์: 081 8370991 E-mail: Young_taa@hotmail.com	หัวหน้า โครงการ	-พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ -การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ -การสร้างแบรนด์	ประวัติการศึกษา -ศศ.บ. (อุตสาหกรรมท่องเที่ยว) วิทยาลัยครูพิบูลสงคราม -บธ.บ. (การตลาด) มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช -กศ.ม. (ธุรกิจศึกษา) มหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ -ปร.ด. (การจัดการภาครัฐและเอกชน) มหาวิทยาลัยคริสเตียน ความเชี่ยวชาญ -การวางแผนธุรกิจเชิงกลยุทธ์ -กลยุทธ์การตลาด -การบริหารจัดการธุรกิจ ประสบการณ์ทำงานในส่วนที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ 1) แผนการตลาดผลิตภัณฑ์ชุมชน: อาหารและสมุนไพร 2) การพัฒนากลยุทธ์ทางการ ตลาด แบบบูรณาการเพื่อเพิ่มศักยภาพ การท่องเที่ยว ตามวิถีชุมชนกินดื่ม อาหารปลอดภัยเชิงสร้างสรรค์ ภูมิภาคตะวันตก 3) การพัฒนาและยกระดับศักยภาพ การผลิตทุเรียนทองผาภูมิ จังหวัด กาญจนบุรี สินค้าบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ ตามหลักเกษตรปลอดภัย 4) การพัฒนาและยกระดับศักยภาพ การผลิตเงาะทองผาภูมิ สินค้าบ่งชี้ ทางภูมิศาสตร์ ด้วยเทคโนโลยี อัจฉริยะและกลยุทธ์การตลาด สร้างสรรค์

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่ รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบ ในโครงการ	ประสบการณ์การทำงานที่เกี่ยวข้อง กับโครงการ ²
2. ผศ.กษิรา นิตินันต์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร / คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เบอร์โทรศัพท์: 0616623249 E-mail: natnicha@kru.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	-เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร -การพัฒนากระบวนการผลิต การควบคุม คุณภาพ และการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์	ประวัติการศึกษา -วท.บ. (เทคโนโลยีการอาหารและโภชนาศาสตร์) -วท.ม. (เทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยขอนแก่น ความเชี่ยวชาญ -การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร -เทคโนโลยีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ -การประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Sensory evaluation) ประสบการณ์ทำงานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับโครงการ 1) ณัฐนิชา ทวีแสง กัญญารัตน์ เหลืองประเสริฐ และไกรยศ แซ่ลิ้ม. (2565). ผลของสารให้ความหวานทดแทนน้ำตาลต่อลักษณะทางกายภาพ เคมี และประสาทสัมผัสของแยมแก้วฝักยาวสีม่วง. วารสารวิจัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย ปีที่ 14 ฉบับที่ 1 ม.ค.- เม.ย. 2565 หน้า 91-102. 2) Natnicha, L. Kanyarat and S. Kraiyot. (2 0 1 9) . Effect of passion fruit juice and pectin on characteristics of Purple Yard Long Bean jam. IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering 639. 1-6. 3) ที่ปรึกษาโครงการออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น, 2565 และ 2566 (กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารตราเสือ)

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่ รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบ ในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง กับโครงการ ²
3. นางสาวศุภลักษณ์ ฉินตระกูล อาจารย์ประจำสาขาวิชาการตลาด สมัยใหม่ เบอร์โทรศัพท์: 092 987 9589 E-mail: suphalakchinchin@kru.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	-วิเคราะห์ตลาด -พัฒนาช่องทางการตลาด ออนไลน์และการจำหน่าย เชิงพาณิชย์	ประวัติการศึกษา -บธ.ม. (การตลาด) มหาวิทยาลัย ราชภัฏสวนดุสิต -ศศ.บ. บริหารธุรกิจ (การตลาด) มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี ความเชี่ยวชาญ -พฤติกรรมผู้บริโภค -การจัดการการขาย และช่องทาง การตลาด -กลยุทธ์การตลาด ประสบการณ์ทำงานในส่วนที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ 1) กลยุทธ์การจัดกิจกรรมพิเศษทาง การตลาดของผู้ประกอบการหนึ่ง ตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ จังหวัด กาญจนบุรี 2) การวิเคราะห์กลยุทธ์สื่อสาร การตลาดของผู้ประกอบการ วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SME) ในจังหวัดกาญจนบุรี 3) ปัจจัยทางการตลาดที่มีอิทธิพล ต่อพฤติกรรมการตัดสินใจเลือกซื้อ ผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป ของ ผู้บริโภคในเขตอำเภอเมือง จังหวัด กาญจนบุรี

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่ รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบ ในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้อง กับโครงการ ²
4. นายณัฐนันท์ อินดี นักวิชาการโสตทัศนศึกษา ฝ่ายประชาสัมพันธ์ เบอร์โทรศัพท์ : 092 502 3999 E-mail: Nattananb5822294@gmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	-การออกแบบบรรจุภัณฑ์ -การสร้างแบรนด์ -การผลิตสื่อเพื่อการจัด จำหน่าย	ประวัติการศึกษา -นศ.บ. (การโฆษณาและการ ประชาสัมพันธ์) ความเชี่ยวชาญ -การสร้างแบรนด์ -การผลิตสื่อ สำหรับการตลาด และ การจัดจำหน่าย ประสบการณ์ทำงานในส่วนที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ 1) การยกระดับศักยภาพการท่องเที่ยว โดยชุมชนบนฐานอัตลักษณ์ท้องถิ่น ด้วยการบูรณาการความร่วมมือภาคี เครือข่ายกลุ่มมหาวิทยาลัยพัฒนา เชิงพื้นที่ตำบลท่าเสา อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี 2) สื่อประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริม การตลาดและเพื่อสร้างการตลาด ซื้อผลิตภัณฑ์

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

² แบบประวัติแบบย่อ (การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

5. **ลักษณะโครงการ** : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

- ☐ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
(ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- ☐ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาดและแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอ
โครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- ☐ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุน
อื่น (ปีที่ผ่านมา.....)
- ☒ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
- ☒ 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิชาชีพกลุ่ม หรือ SMEs
โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)
- ☐ 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อนำ)...โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือ
ทางวิชาการ (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 :

ผู้เสนอโครงการต้องนำเสนอข้อมูลสำคัญ 2 ส่วน คือ (1) ข้อมูลพื้นฐานของผู้ประกอบการ และ (2) ข้อมูลการวิเคราะห์ศักยภาพและความพร้อมของผู้ประกอบการ โดยใช้เครื่องมือต่างๆ ในการวิเคราะห์ เช่น SWOT, fishbone, Dream it Do it (DIDI), Problem situation, Problem research planning, Crazy's 8, Theory of Change, Stakeholder Analysis, Impact Value Chain, Value Proposition, Gantt Chart เป็นต้น

กรณีโครงการใหม่

ชี้แจงเหตุผลความจำเป็นที่ต้องดำเนินโครงการ เช่น ระบุประเด็นหรือที่มาของปัญหา แนวคิดการแก้ไขหรือพัฒนา มีความร่วมมือกับหน่วยงานอื่นๆ หรือไม่อย่างไร เป็นต้น

ข้อมูลผู้ประกอบการ

อธิบายสถานะปัจจุบัน รายละเอียดของผู้ประกอบการ การประกอบการ การบริการจัดการกลุ่ม การจัดการวัตถุดิบ กระบวนการผลิต การตลาดในปัจจุบัน

ปัจจุบันคนไทยมีความตื่นตัวและให้ความสำคัญกับการบริโภค โดยเฉพาะการบริโภคอาหารปลอดภัย และอาหารเพื่อสุขภาพ โดยหันมาให้ความสนใจกับการบริโภคผักและสมุนไพรพื้นบ้านมากยิ่งขึ้น รวมถึงการบริโภคสมุนไพรและเครื่องเทศ ซึ่งเป็นส่วนประกอบของเครื่องแกงและเครื่องปรุงต่าง ๆ เช่น น้ำพริกแกง ซึ่งเป็นส่วนประกอบสำคัญของอาหารไทย ที่จะนำมาปรุงร่วมกับอาหารและเนื้อสัตว์ต่าง ๆ ประเภทแกง (ศรีสมร คงพันธ์, 2546) ซึ่งส่วนประกอบของน้ำพริกแกง คือ พริกแห้ง หอมแดง กระเทียม ข่า ตะไคร้ ผิวมะกรูด พริกไทย กะปิ เป็นต้น (วันดี กฤษณพันธ์และคณะ, 2541) ทำให้เกิดรสชาติที่เป็นที่ยอมรับของทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ และเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตทางการเกษตร

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดที่ผลิตในระดับวิสาหกิจชุมชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งประเภทเปียก (Wet Paste) เผชิญกับข้อจำกัดด้านคุณภาพที่สำคัญ เนื่องจากผลิตภัณฑ์เหล่านี้มีความชื้นสูง ทำให้เสี่ยงต่อการปนเปื้อนของจุลินทรีย์และการเสื่อมเสียจากปฏิกิริยาเคมีได้ง่าย ซึ่งส่งผลให้อายุการเก็บรักษาสั้น เพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ผู้ประกอบการบางรายมักใช้วิธีการเติมวัตถุกันเสีย เช่น กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก อย่างไรก็ตาม การปฏิบัติเหล่านี้มักนำไปสู่ปัญหาการใช้สารในปริมาณที่เกินมาตรฐานที่กฎหมายกำหนด ซึ่งก่อให้เกิดความเสี่ยงต่อความปลอดภัยของอาหารและขัดต่อข้อบังคับด้านกฎหมาย การเลือกเทคโนโลยีที่เหมาะสมในการยืดอายุผลิตภัณฑ์เป็นปัจจัยนำเข้าเชิงกลยุทธ์ที่สำคัญที่สุด สำหรับน้ำพริกแกงเผ็ดประเภทเปียก การใช้ระบบฆ่าเชื้อด้วยรีทอร์ท (Retort Sterilization) เป็นทางเลือกที่ช่วยให้ผลิตภัณฑ์บรรจุภัณฑ์ปิดสนิทมีความปลอดภัยในเชิงพาณิชย์ (Commercial Sterility) โดยไม่ต้องใช้วัตถุกันเสีย และสามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ยาวนาน (เช่น 6 เดือนถึง 2 ปี)

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียง บ้านวังสิงห์ อำเภอ ไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดมายาวนาน ถือเป็นผลิตภัณฑ์ที่สะท้อนอัตลักษณ์และ ภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สำคัญ มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์และได้รับความนิยมในระดับชุมชน แต่ยังเผชิญข้อจำกัดหลายด้าน ไม่ว่าจะเป็นด้านมาตรฐานการผลิต เนื่องจากการแปรรูปและบรรจุภัณฑ์ยังไม่เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัย และความปลอดภัยอาหารที่ยอมรับในระดับสากล ทำให้ไม่สามารถขยายตลาดได้กว้าง ด้านคุณภาพและความ สม่าเสมอของผลิตภัณฑ์ ด้วยเหตุกระบวนการผลิตที่กลุ่มวิสาหกิจยังขาดเทคโนโลยีควบคุมคุณภาพ ส่งผลให้ ผลิตภัณฑ์มีความแตกต่างของรสชาติและอายุการเก็บรักษา ด้านการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขาดการออกแบบ บรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดใจผู้บริโภคและช่องทางการจัดจำหน่ายที่มีจำกัด รวมถึงด้านขีดความสามารถในการแข่งขัน เนื่องจากตลาดผลิตภัณฑ์ของน้ำพริกแกงมีการแข่งขันสูง จำเป็นต้องมีการใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) เพื่อยกระดับคุณภาพและความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์ โดยการยกระดับผลิตภัณฑ์จึงมุ่งเน้นไปที่การแก้ไข ปัญหาพื้นฐานด้านความปลอดภัยและสุขลักษณะ ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญสูงสุด กับรสชาติ และความสะอาด ของผลิตภัณฑ์ การนำความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (วทน.) มาประยุกต์ใช้ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในชุมชน ซึ่งได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานรัฐและสถาบันการศึกษา (เช่น โครงการ พัฒนาศักยภาพธุรกิจชุมชน หรือ BCE) ถือเป็นแนวทางที่จำเป็นและเป็นไปได้ในการถ่ายโอนความรู้เพื่อยกระดับ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ให้เทียบเท่ามาตรฐานอุตสาหกรรม

การกำหนดเป้าหมายสำหรับการยกระดับผลิตภัณฑ์

1. มาตรฐาน Water Activity (aW) : Water Activity เป็นตัวบ่งชี้ความปลอดภัยและอายุการเก็บ รักษาของอาหาร โดยทำหน้าที่ควบคุมการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ หากโครงการมีเป้าหมายในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงให้เป็นรูปแบบแห้งหรือผงพร้อมปรุงค่า aW ที่ต้องการตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก.-ธ.ก.ส. ประสิทธิภาพ ของกระบวนการแปรรูป จะต้องไม่เกิน 0.6. การทดสอบค่า aW เป็นระยะจึงเป็นกิจกรรมที่จำเป็นในการยืนยัน ค่า aW (Water Activity) ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์ มก.-ธ.ก.ส. คือ ค่าที่แสดงถึงปริมาณน้ำอิสระที่มีอยู่ในผลิตภัณฑ์ อาหาร ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่ออายุการเก็บรักษา ความปลอดภัย และการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์

โดยทั่วไปมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารจะกำหนดค่า aW สูงสุดที่ยอมรับได้ เพื่อควบคุมการเจริญเติบโต ของจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย เช่น แบคทีเรีย ยีสต์ และรา

1. ค่า aW อยู่ระหว่าง 0 ถึง 1 โดยน้ำบริสุทธิ์มีค่า aW เท่ากับ 1
2. อาหารที่มีค่า aW ต่ำกว่า 0.6 มักจะปลอดภัยจากการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ส่วนใหญ่และ เก็บรักษาได้นาน เช่น ผลไม้อบแห้ง นมผง
3. สำหรับมาตรฐาน มก.-ธ.ก.ส. (ซึ่งเป็นการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของลูกค้า ธ.ก.ส. โดยความ ร่วมมือกับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์) ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปหลายชนิดจะถูกกำหนดให้มีค่า aW ไม่เกิน 0.85 เพื่อยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคและทำให้อาหารปลอดภัย (ทั้งนี้ ค่าที่แน่นอนอาจ แตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับประเภทของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ)
4. การควบคุมค่า aW ช่วยให้ผู้ผลิตสามารถยืดอายุผลิตภัณฑ์โดยไม่จำเป็นต้องพึ่งพาสารกันบูด เพียงอย่างเดียว หรือช่วยในการเลือกใช้เทคนิคการถนอมอาหารที่เหมาะสมร่วมด้วย

ความสำคัญของค่า aW ในผลิตภัณฑ์

1. ความปลอดภัยของอาหาร : ค่า aW จะช่วยป้องกันการเติบโตของจุลินทรีย์ก่อโรค โดยทั่วไป :
 - แบคทีเรียก่อโรคส่วนใหญ่ไม่เจริญเติบโตที่ aW ต่ำกว่า 0.90
 - เชื้อราที่เน่าเสียส่วนใหญ่ไม่เจริญเติบโตที่ aW ต่ำกว่า 0.70
2. อายุการเก็บรักษา : ค่า aW เป็นปัจจัยสำคัญที่กำหนดอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์ อาหารที่มีค่า aW สูงจะเสี้ง่ายกว่าอาหารที่มีค่า aW ต่ำ
3. คุณภาพของผลิตภัณฑ์ : ค่า aW ยังส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงของสี กลิ่น รสชาติ และเนื้อสัมผัสของผลิตภัณฑ์

การจำแนกประเภทอาหารตามค่า aW

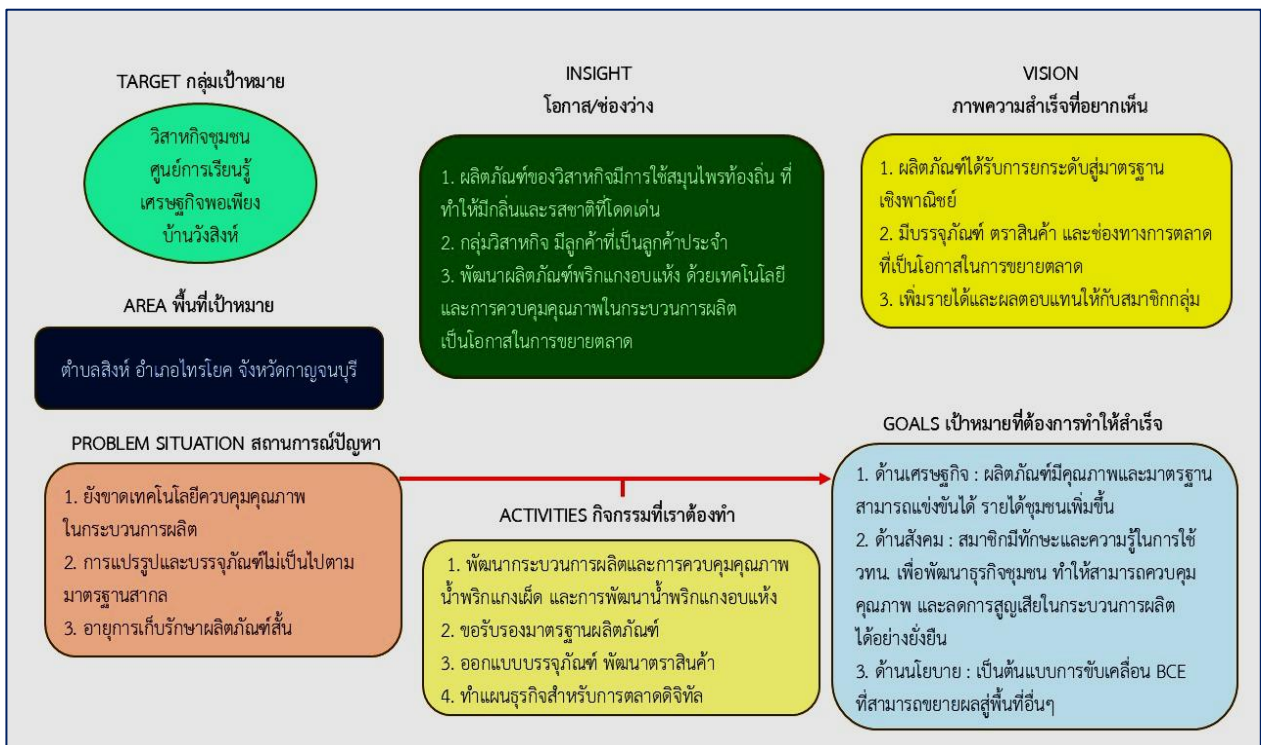
1. อาหารสด : มีค่า aW มากกว่า 0.85 และเสี้ง่าย เช่น เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้
2. อาหารกึ่งแห้ง : มีค่า aW ระหว่าง 0.6 - 0.85 เช่น นมข้นหวาน ผลไม้แช่อิ่ม
3. อาหารแห้ง : มีค่า aW น้อยกว่า 0.6 เช่น นมผง ผักผลไม้อบแห้ง

2. มาตรฐานจุลินทรีย์ : ต้องควบคุมคุณภาพให้ผลิตภัณฑ์ปลอดจากจุลินทรีย์ก่อโรคและจุลินทรีย์ที่ทำให้เสื่อมเสีย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง *Escherichia coli* (ต้องน้อยกว่า 3 ต่อตัวอย่าง 1 กรัม) และต้องไม่พบยีสต์และการยกระดับผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดของวิสาหกิจชุมชนบ้านวังสิงห์ให้เป็นผลิตภัณฑ์ยืดอายุ (Shelf-Stable) ที่ปลอดภัย จำเป็นต้องมีการจัดหาปัจจัยนำเข้าที่มีรายละเอียดและมูลค่าสูงในทุกมิติ โดยเฉพาะการเปลี่ยนผ่านสู่เทคโนโลยีรีเทอร์ท (Water Immersion Retort) ซึ่งเป็นหัวใจหลักของการยกระดับ

ดังนั้น คณะผู้วิจัยจึงมุ่งบูรณาการองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (วทน.) ได้แก่ เทคโนโลยีการถนอมอาหาร การควบคุมคุณภาพ การออกแบบบรรจุภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ และการพัฒนาตราสินค้า เพื่อยกระดับมาตรฐานและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ดของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านวังสิงห์ ให้มีศักยภาพในการแข่งขันเชิงพาณิชย์ สามารถเข้าสู่ตลาดที่กว้างขึ้นทั้งในระดับภูมิภาคและระดับประเทศ ที่มุ่งเน้นการพัฒนาศักยภาพทางเศรษฐกิจชุมชนด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อนำไปสู่การสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้แก่ชุมชน เพิ่มขีดความสามารถทางธุรกิจ และต่อยอดสู่การสร้างเศรษฐกิจฐานรากที่เข้มแข็งตามแนวทางแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise: BCE)

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
1. ด้านมาตรฐานการผลิต เนื่องจากการแปรรูปและบรรจุภัณฑ์ยังไม่เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยและความปลอดภัยอาหารที่ยอมรับในระดับสากล ทำให้ไม่สามารถขยายตลาดได้กว้าง 2. ด้านคุณภาพและความสม่ำเสมอของผลิตภัณฑ์ ด้วยเหตุกระบวนการผลิตที่กลุ่มวิสาหกิจยังขาดเทคโนโลยีควบคุมคุณภาพ ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์มีความแตกต่างของรสชาติและอายุการเก็บรักษา 3. ด้านการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการขาดการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ดึงดูดใจผู้บริโภคและช่องทางการจัดจำหน่ายที่มีจำกัด	1. เทคโนโลยีการถนอมอาหาร การควบคุมคุณภาพ 2. การออกแบบบรรจุภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ และการพัฒนาตราสินค้า เพื่อยกระดับมาตรฐานและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ด ให้มีศักยภาพในการแข่งขันเชิงพาณิชย์ สามารถเข้าสู่ตลาดที่กว้างขึ้นทั้งในระดับภูมิภาคและระดับประเทศ



ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนาในโครงการ (โปรตระกูล) :

ปี 2569	ปี 2570
น้ำพริกแกงอบแห้ง 	น้ำพริกแกงสำเร็จรูปพร้อมปรุง 

กรณีโครงการต่อเนื่อง

นำเสนอผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นในแต่ละปีที่ได้รับงบประมาณ

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

7. วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อยกระดับมาตรฐานและคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ด และพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงอบแห้ง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านวังสิงห์
2. เพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์ และสร้างแบรนด์ให้กับผลิตภัณฑ์
3. เพื่อพัฒนาช่องทางการตลาดดิจิทัล และการจำหน่ายเชิงพาณิชย์

8. กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านวังสิงห์ เลขที่ 155 หมู่ที่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี

ชื่อประธานกลุ่ม นายยอด อิมพลับ เบอร์โทร 095 682 4958

ชื่อผู้ประสานงาน นายยอด อิมพลับ เบอร์โทร 095 682 4958

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย ละติจูด : 14.0834811 ลองจิจูด : 99.2268667

จำนวนสมาชิกปัจจุบัน 38 คน

9. ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

1 ตุลาคม 2568 – 30 กันยายน 2569

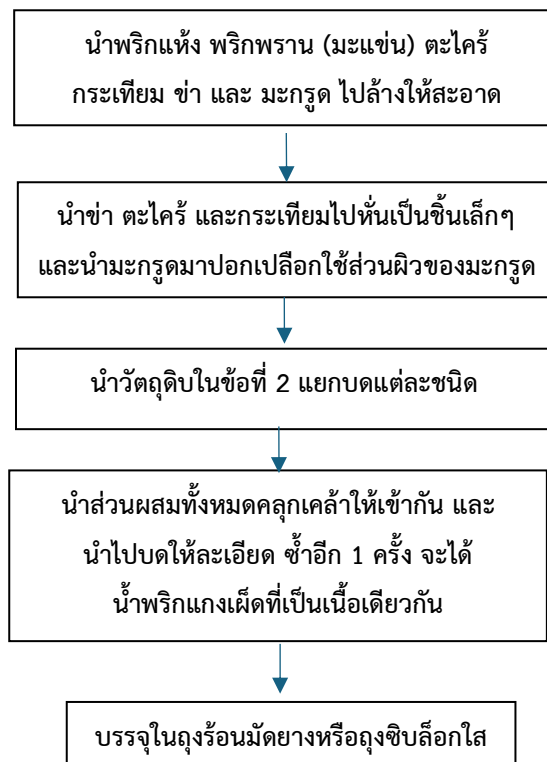
10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) :

นำเสนอแผนภาพรวมของโครงการที่จะดำเนินการตลอดระยะเวลาที่จะขอรับการสนับสนุนงบประมาณ ที่แสดงให้เห็นถึงประเด็นปัญหาความต้องการของผู้ประกอบการเทคโนโลยี/องค์ความรู้ที่จะนำไปแก้ไขปัญหาลดต้นทุนห่วงโซ่คุณค่า(ต้นทุน กลางทาง ปลายทาง) ผลผลิต ผลลัพธ์ ผลกระทบ (เศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม) ที่คาดว่าจะเกิดขึ้น



ขั้นตอนการผลิตน้ำพริกแกงเผ็ด (กระบวนการเดิม)

1. นำ พริกแห้ง พริกพราวน (มะเข้ยน) ตะไคร้ กระเทียม ข่า และมะกรูด ไปล้างให้สะอาด
2. นำข่า ตะไคร้ และกระเทียมไปหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ และนำมะกรูดมาปอกเปลือก ใช้ส่วนผิวของมะกรูด
3. นำวัตถุดิบในข้อที่ 2 แยกบดแต่ละชนิด
4. นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าให้เข้ากัน และนำไปบดให้ละเอียดซ้ำอีก 1 ครั้ง จะได้น้ำพริกแกงเผ็ดที่เป็นเนื้อเดียวกัน
5. บรรจุในถุงร้อนมัดยางหรือถุงซิปล็อกใส

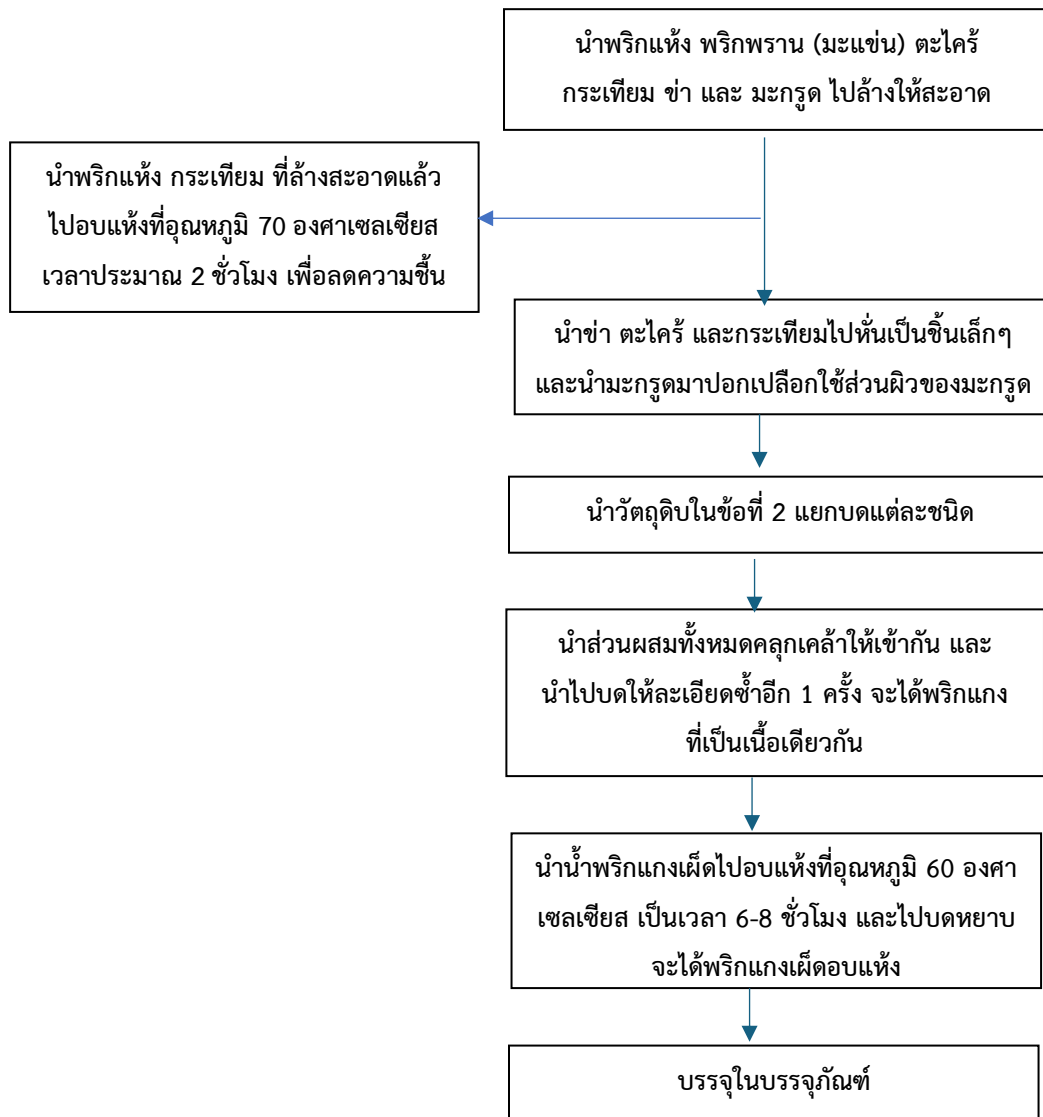


ขั้นตอนการผลิตน้ำพริกแกงเผ็ด (แบบเดิม)

ขั้นตอนการผลิตน้ำพริกแกงเผ็ด (กระบวนการใหม่)

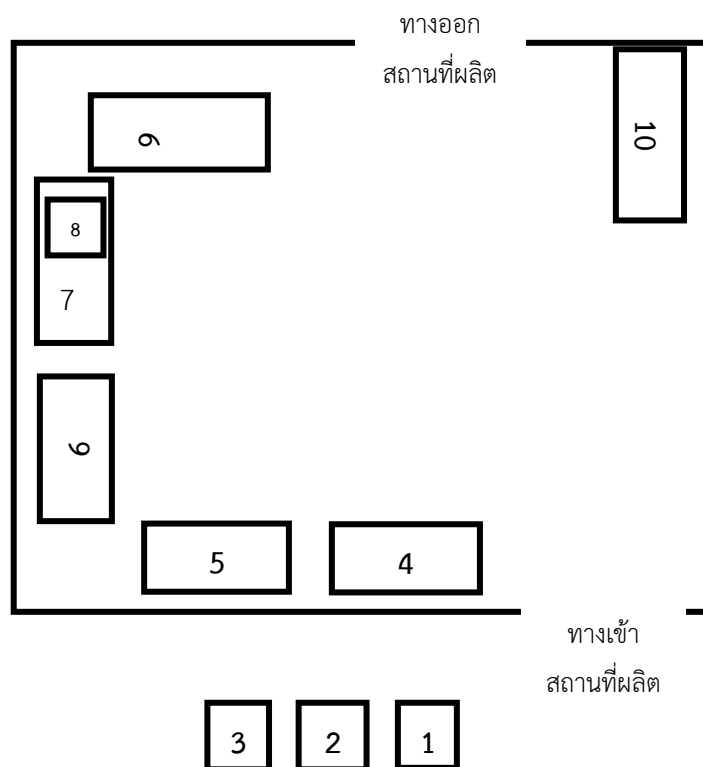
1. นำ พริกแห้ง พริกพราวน (มะเข้ยน) ตะไคร้ กระเทียม ข่า และ มะกรูด ไปล้างให้สะอาด
2. นำพริกแห้ง กระเทียม ที่ล้างสะอาดแล้ว ไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 70 องศาเซลเซียส เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง เพื่อลดความชื้นของวัตถุดิบ
3. นำข่า ตะไคร้ และกระเทียมไปหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ และนำมะกรูดมาปอกเปลือก ใช้ส่วนผิวของมะกรูด
4. นำวัตถุดิบในข้อที่ 2 แยกบดแต่ละชนิด
5. นำส่วนผสมทั้งหมดคลุกเคล้าให้เข้ากัน และนำไปบดให้ละเอียดซ้ำอีก 1 ครั้ง จะได้พริกแกง ที่เป็นเนื้อเดียวกัน

6. จากนั้นนำน้ำพริกแกงเผ็ดไปอบแห้งที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 6-8 ชั่วโมง และไปบดหยาบ จะได้พริกแกงเผ็ดอบแห้ง
7. นำพริกแกงเผ็ดบดหยาบบรรจุในบรรจุภัณฑ์



ขั้นตอนการผลิตน้ำพริกแกงเผ็ด (ปรับปรุงกระบวนการผลิต)

แปลนสถานที่ผลิตและบรรจุน้ำพริกแกงเผ็ด



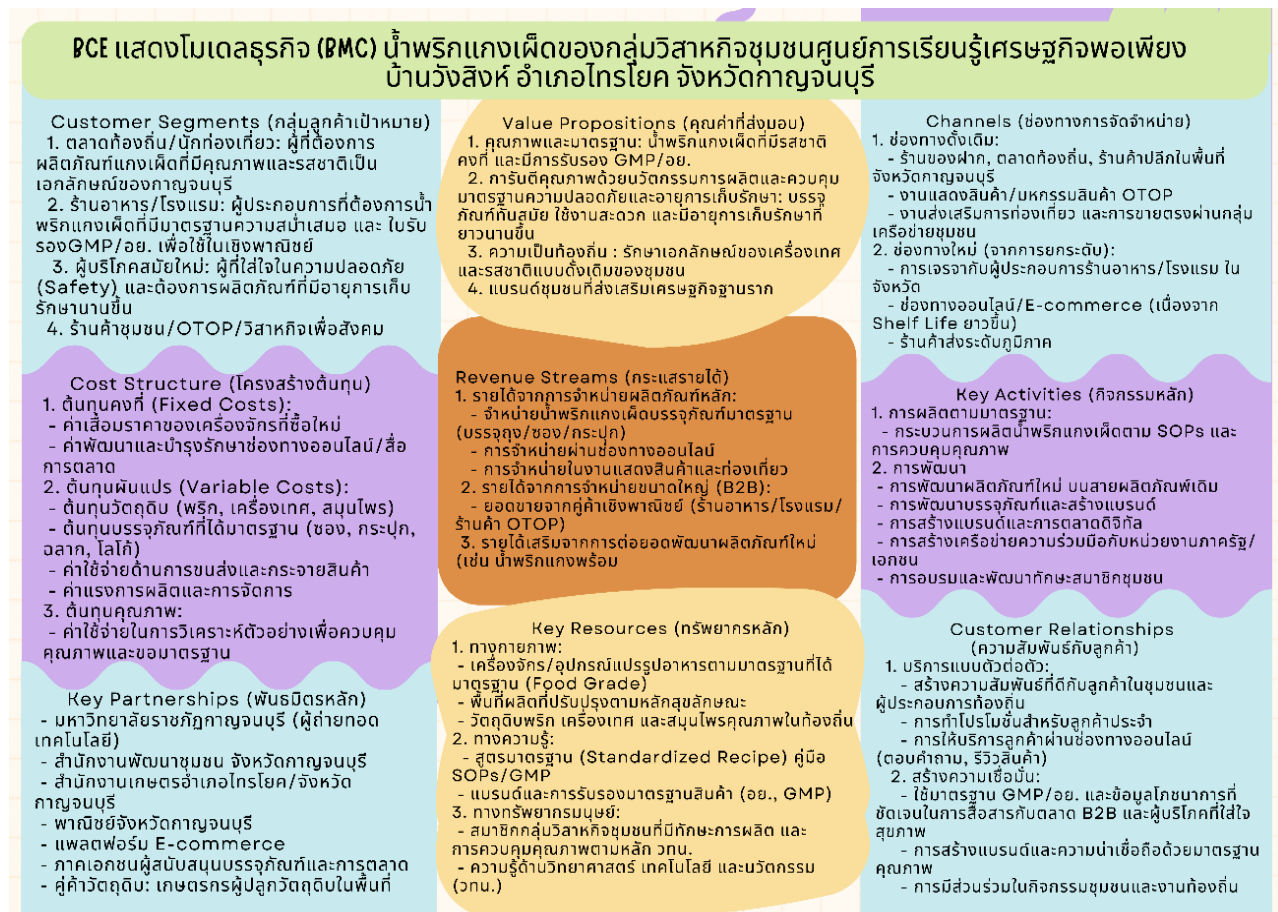
- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| 1 = อ่างล้างมือ | 2 = บริเวณเปลี่ยนชุดพนักงาน |
| 3 = ชั้นวางรองเท้า | 4 = ชั้นเก็บอุปกรณ์ |
| 5 = โต๊ะเตรียมวัตถุดิบ | 6 = โต๊ะผลิต |
| 7 = โต๊ะบรรจุ | 8 = เครื่องบรรจุ |
| 9 = ชั้นเก็บผลิตภัณฑ์ | 10 = ตู้เก็บบรรจุภัณฑ์ |

หมายเหตุ :

1. กลุ่มวิสาหกิจมีความพร้อมในการลงทุน ทั้งเรื่องสถานที่และเครื่องมืออุปกรณ์ของผลิตภัณฑ์ใหม่ เนื่องจากการได้รับการสนับสนุนงบประมาณในการสร้างอาคาร และอุปกรณ์เครื่องมือของผลิตภัณฑ์แล้ว
2. กลุ่มวิสาหกิจมีการแบ่งแยกพื้นที่ (Zoning) : พื้นที่การผลิตน้ำพริกแกงออกจากพื้นที่ผลิตกล้วยตาก เนื่องจากพื้นที่กล้วยตากต้องการความสะอาดและควบคุมความชื้นต่ำ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม (Cross-contamination) ทั้งเรื่องกลิ่นและจุลินทรีย์ โดยพื้นที่ผลิตกล้วยตาก จะใช้โดมพลังงานแสงอาทิตย์ เป็นสถานที่หลักในการผลิต

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

นำเสนอโมเดลธุรกิจ(Business Model Canvas) และแผนธุรกิจ(Business Plan) ในการพัฒนาสินค้าและบริการของผู้ประกอบการ ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ



12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี (สอดคล้องกับเป้าหมายของแพลตฟอร์ม)

เทคโนโลยี/องค์กร ความรู้/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			
กิจกรรมที่ 1 วิเคราะห์ สถานการณ์ปัจจุบัน คุณภาพผลิตภัณฑ์													23,600	ดร.บรรจบพร อินดี ผศ.กษิรา นิตินันท์ อ.ศุภลักษณ์ ฉินตระกูล นายณัฐนันท์ อินดี	การบรรยาย การปฏิบัติการ
กิจกรรมที่ 2 พัฒนาระบบ การผลิตและการ ควบคุมคุณภาพ น้ำพริกแกงเผ็ด ด้วย วทน.													57,400	ดร.บรรจบพร อินดี ผศ.กษิรา นิตินันท์	การบรรยาย การปฏิบัติการ

เทคโนโลยี/องค์ ความรู้/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			
กิจกรรมที่ 3 การอบรมและ ถ่ายทอดองค์ความรู้ เพื่อการขอรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์													14,700	ดร.บรรจบพร อินดี ผศ.ภิษรา นิตินันท์ อ.ศุภลักษณ์ ฉินตระกูล นายณัฐนันท์ อินดี	การบรรยาย การปฏิบัติการ
กิจกรรมที่ 4 การวิเคราะห์ คุณ ะ าทาง โภชนาการ และ ข้อมูลหลากหลาย โภชนาการ และ ขอมาตรฐาน อย.													70,600	ดร.บรรจบพร อินดี ผศ.ภิษรา นิตินันท์	การบรรยาย การปฏิบัติการ
กิจกรรมที่ 5 การออกแบบและ พัฒนาบรรจุภัณฑ์													71,000	อ.ศุภลักษณ์ ฉินตระกูล นายณัฐนันท์ อินดี	การปฏิบัติการ
กิจกรรมที่ 6 การสร้างแบรนด์ และการตลาดดิจิทัล													28,600	อ.ศุภลักษณ์ ฉินตระกูล นายณัฐนันท์ อินดี	การปฏิบัติการ
กิจกรรมที่ 7 การอบรม ปฏิบัติการจัดทำ แผนธุรกิจสำหรับ การตลาดดิจิทัล													33,500	ดร.บรรจบพร อินดี ผศ.ภิษรา นิตินันท์ อ.ศุภลักษณ์ ฉินตระกูล	การบรรยาย การปฏิบัติการ
กิจกรรมที่ 8 การอบรมและ ถ่ายทอดองค์การ ดำเนินงานตาม คู่มือกระบวนการ ผลิต และการ ควบคุมคุณภาพ สำหรับกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน และจัดทำคู่มือ การปฏิบัติการ ผลิตน้ำพริกแกง เผ็ด และการ ควบคุมคุณภาพ													18,300	ดร.บรรจบพร อินดี ผศ.ภิษรา นิตินันท์ อ.ศุภลักษณ์ ฉินตระกูล	การบรรยาย
สรุปงบประมาณ (บาท)													317,700		

⁴ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

แนวทางการดำเนินงานเพื่อความยั่งยืนเป็นธุรกิจเพื่อสังคม

1. ปรับปรุงโมเดลธุรกิจ ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลง โดยเฉพาะการขยายรูปแบบของช่องทางออนไลน์ เพื่อสร้างรายได้หมุนเวียนให้กลุ่ม
2. ขยายการตลาดเชิงพาณิชย์ โดยนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานไปจำหน่ายในวงกว้าง เช่น ร้านของฝาก OTOP และแพลตฟอร์ม E-commerce
3. พัฒนากลุ่มวิสาหกิจให้ได้รับการรับรองเป็นวิสาหกิจเพื่อสังคม และปรับปรุงโมเดลธุรกิจให้เป็นธุรกิจเพื่อสังคม โดยนำรายได้ส่วนหนึ่งมาสนับสนุนเกษตรกรผู้ปลูกวัตถุดิบในพื้นที่ และสร้างงานให้สมาชิกในชุมชนอย่างต่อเนื่อง โดยมีกระบวนการดังนี้

3.1 การวิเคราะห์ความพร้อม (Self-Assessment) เกี่ยวกับเป้าหมายทางสังคม (Social Mission) โมเดลธุรกิจ (Business Model) การจัดสรรกำไรของกลุ่มวิสาหกิจ ในการเตรียมความพร้อมเป็นวิสาหกิจเพื่อสังคม

3.2 แบ่งขั้นตอนการพัฒนาวิสาหกิจเพื่อสังคม โดยแบ่งการดำเนินงานเป็น 5 ระยะ (The 5-Step Roadmap) ประกอบด้วย (1) สร้างความเข้าใจกับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจ (2) ออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม (Social Lean Canvas) (3) การจัดการระบบบัญชีและการเงิน (Financial Literacy) (4) การสร้างมาตรฐานสินค้า และอัตลักษณ์ (Branding & Standard) และ (5) การขอรับรองเป็นวิสาหกิจเพื่อสังคม

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ (สอดคล้องกับเป้าหมายของแพลตฟอร์ม)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ด.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ ดำเนินงาน
1. การวิเคราะห์สถานการณ์ปัจจุบัน คุณภาพผลิตภัณฑ์													23,600	ดร.บรรจบพร อินดี ผศ.กษิรา นิตอนันท์ อ.ศุภลักษณ์ ฉินตระกูล นายณัฐนันท์ อินดี	การบรรยาย การปฏิบัติการ
2. พัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง อบแห้ง กระบวนการผลิตและ การควบคุมคุณภาพน้ำพริก แกงเผ็ดด้วย วทน.													31,200	ดร.บรรจบพร อินดี ผศ.กษิรา นิตอนันท์	การบรรยาย การปฏิบัติการ
3. การอบรมและถ่ายทอด องค์ความรู้เพื่อการขอรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์													14,700	ดร.บรรจบพร อินดี ผศ.กษิรา นิตอนันท์ อ.ศุภลักษณ์ ฉินตระกูล นายณัฐนันท์ อินดี	การบรรยาย การปฏิบัติการ
4. การวิเคราะห์คุณค่าทาง โภชนาการ และข้อมูลฉลาก โภชนาการ และขอมาตรฐาน อย.													33,300	ดร.บรรจบพร อินดี ผศ.กษิรา นิตอนันท์	การบรรยาย การปฏิบัติการ
5. การออกแบบและพัฒนา บรรจุภัณฑ์													44,000	อ.ศุภลักษณ์ ฉินตระกูล นายณัฐนันท์ อินดี	การปฏิบัติการ
6. การสร้างแบรนด์ และ การตลาดดิจิทัล													28,600	อ.ศุภลักษณ์ ฉินตระกูล นายณัฐนันท์ อินดี	การปฏิบัติการ
7. การอบรมปฏิบัติการจัดทำ แผนธุรกิจสำหรับการตลาด ดิจิทัล													14,700	ดร.บรรจบพร อินดี ผศ.กษิรา นิตอนันท์ อ.ศุภลักษณ์ ฉินตระกูล	การบรรยาย การปฏิบัติการ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ด.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ ดำเนินงาน
8. การอบรมและถ่ายทอดองค์การดำเนินงานตามคู่มือกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพสำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และจัดทำคู่มือการปฏิบัติการผลิตน้ำพริกแกงเผ็ดและการควบคุมคุณภาพ													18,300	ดร.บรรจบพร อินดี ผศ.เกษิรา นิตอนันท์ อ.ศุภลักษณ์ อินตระกูล	การบรรยาย
สรุปงบประมาณ													208,400		

13. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ :

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	25		
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง			
-การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงอบแห้ง		1		
-การพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงสำเร็จรูปพร้อมปรุง			1	
-กระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพน้ำพริกแกงเผ็ดด้วย วทน.		1		
-การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ และข้อมูลฉลากโภชนาการ และการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์		1		
-การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์		1	1	
-การสร้างแบรนด์และการตลาดดิจิทัล		1	1	
-การจัดทำแผนธุรกิจสำหรับการตลาดดิจิทัล		1	1	
-จัดทำคู่มือการปฏิบัติการผลิตน้ำพริกแกงเผ็ดและการควบคุมคุณภาพ		1	1	
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	3	3	
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	90	90	
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	25	25	
6. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ	เท่า	1	1	
7. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาใหม่	ผลิตภัณฑ์	1	1	
8. ร้อยละของผู้รับบริการที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่า	ร้อยละ	60	60	
9. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน อย.	ผลิตภัณฑ์	1	1	

14. หน่วยงานสนับสนุน :

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุนโครงการ	รูปแบบการสนับสนุน ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ
มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	- สนับสนุนอาคารสถานที่ในการจัดประชุม - จัดหาวิทยากรให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ/กลุ่มวิสาหกิจ
สำนักงานเกษตรอำเภอไทรโยค และ สำนักงานเกษตรจังหวัดกาญจนบุรี	สนับสนุนการให้คำปรึกษาแก่กลุ่มวิสาหกิจ และข้อมูลด้านผลผลิตทางการเกษตร
สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรี	- สนับสนุนการคำปรึกษาและส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์
องค์การบริหารส่วนตำบลสิงห์	- สนับสนุนอาคารสถานที่ในการจัดประชุม - ให้คำปรึกษาแก่กลุ่มวิสาหกิจ และข้อมูลด้านผลผลิตทางการเกษตร

15. ผลกระทบ : (แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดขึ้นกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้ (แสดงรายการ วิธีการหารายได้จากการนำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปพัฒนาธุรกิจของผู้ประกอบการ) โปรดระบุ

สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสม ทำให้สามารถผลิต ควบคุมคุณภาพ และลดการสูญเสียในกระบวนการผลิตได้อย่างยั่งยืน ผลิตภัณฑ์ได้รับการยกระดับสู่มาตรฐานเชิงพาณิชย์ มีคุณภาพคงที่ ปลอดภัย และสามารถขยายช่องทางการจำหน่ายเข้าสู่ตลาดระดับสูงขึ้น สามารถเพิ่มรายได้และผลตอบแทนให้กับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10

ลดรายจ่าย (แสดงรายการ วิธีการที่ช่วยลดค่าใช้จ่ายให้กับผู้ประกอบการเมื่อได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้ในการประกอบธุรกิจ)

โปรดระบุ

15.2 สังคม

(ผลกระทบของธุรกิจในด้านสังคม เช่น การพัฒนาอาชีพและคุณภาพชีวิตให้กับชุมชน เพิ่มอัตราการจ้างงานในชุมชน ส่งเสริมการท่องเที่ยวชุมชน/ภูมิปัญญาท้องถิ่น การดูแลกลุ่มเปราะบางในพื้นที่ เป็นต้น) โปรดระบุ

1. สมาชิกกลุ่มมีทักษะและความรู้ในการใช้ วทน. เพื่อพัฒนาธุรกิจชุมชนและเกิดการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสม ทำให้ชุมชนสามารถควบคุมคุณภาพ และลดการสูญเสียในกระบวนการผลิตได้อย่างยั่งยืน
2. สามารถสร้างรายได้ให้กับสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจ และผู้ปลูกวัตถุดิบในพื้นที่ ส่งผลให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น
3. สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจ ซึ่งเป็นผู้สูงอายุ มีสุขภาพดีขึ้นทั้งทางร่างกายและจิตใจ จากการได้มาทำกิจกรรมร่วมกันในกระบวนการเตรียมวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกง

15.3 สิ่งแวดล้อม

(ผลกระทบของธุรกิจในด้านสิ่งแวดล้อม เช่น การลดปัญหามลพิษ การจัดการขยะ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรดระบุ

ชุมชนมีการบริหารจัดการทรัพยากรในพื้นที่ และสามารถใช้ทรัพยากรเพื่อการสร้างมูลค่าได้ในระดับที่สูงขึ้น

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน :

จำนวนทั้งสิ้น 317,700 บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ. 2569 จำนวน 208,400 บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. 2570 จำนวน 109,300 บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. จำนวน บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

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

ปีงบประมาณ พ.ศ.2569 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 208,400 บาท ประกอบด้วย

ตัวอย่างการแจกแจงงบประมาณต้นทุน (แจกแจงเป็นรายการกิจกรรมตามข้อ 12.2)

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
1. การวิเคราะห์สถานภาพปัจจุบันคุณภาพผลิตภัณฑ์	-ค่าตอบแทนวิทยากร	2 คน * 6 ชม.	600	7,200
	-ค่าอาหารกลางวัน	30 คน	100	3,000
	-ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน	35	2,100
	-ค่าจ้างเหมาจัดทำเอกสารสำรวจและวิเคราะห์ปัญหาในห่วงโซ่คุณค่าปัจจุบัน	1 งาน	5,000	5,000
	-ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์ และค่าวัสดุงานบ้านงานครัว	1 งาน	6,300	6,300
2. พัฒนาลิขสิทธิ์น้ำพริกแกงอบแห้ง กระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพน้ำพริกแกงเผ็ดด้วยวทน.	-ค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยี	2 คน * 6 ชม.	600	7,200
	-ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์ และค่าวัสดุงานบ้านงานครัว (การพัฒนา น้ำพริกแกงอบแห้ง และทดสอบการควบคุมคุณภาพน้ำพริกแกงเผ็ด)	2 งาน	8,000	16,000
	-ค่าจ้างเหมาเก็บและวิเคราะห์ข้อมูลความพึงพอใจผู้บริโภคผลิตภัณฑ์พริกแกงอบแห้ง (sensory test)	1 งาน	3,000	3,000
	-ค่าวัสดุดิบ	1 งาน	5,000	5,000
3. การอบรมและถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	-ค่าตอบแทนวิทยากร	2 คน * 6 ชม.	600	7,200
	-ค่าอาหารกลางวัน	30 คน	100	3,000
	-ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน	35	2,100
	-ค่าเอกสารประกอบการอบรม	30 ชุด	30	900
	-ค่าวัสดุสำนักงาน/วัสดุประกอบการอบรม เช่น ปากกา กระดาษ กระเป๋าเอกสาร ฯลฯ	1 ครั้ง	1,500	1,500

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
4. การวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ และข้อมูลฉลากโภชนาการ และขอมาตรฐาน อย.	-ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์ และค่าวัสดุงานบ้านงานครัว	1 งาน	5,000	5,000
	-ค่าวัสดุดิบ	1 งาน	5,000	5,000
	-ค่าจ้างเหมาวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ (ฉลากโภชนาการ) ประกอบด้วย ชนิดและปริมาณของสารอาหาร, วิตามิน และแร่ธาตุ รวมถึงการจัดทำฉลากตามรูปแบบที่กฎหมายกำหนด	1 ผลิตรัณฑ์	7,500	7,500
	-ค่าจ้างวิเคราะห์เชื้อจุลินทรีย์ และสารปนเปื้อนตามประกาศของผลิตรัณฑ์ เพื่อเช็คค่าจุลชีวะวิทยา (TVC, coliform, Salmonella ถ้าจำเป็น) และทดสอบ water activity (aw) และความชื้นเพื่อประเมิน shelf life	1 ผลิตรัณฑ์	5,000	5,000
	-ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน ในการให้คำปรึกษา และร่วมปรึกษา	3 คน * 6 ชม.	600	10,800
5. การออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์	-ค่าจัดทำบรรจุภัณฑ์ผลิตรัณฑ์ต้นแบบ	2 ผลิตรัณฑ์	12,000	24,000
	-ค่าวัสดุในการจัดทำฉลากผลิตรัณฑ์	2 ผลิตรัณฑ์	10,000	20,000
6. การสร้างแบรนด์และการตลาดดิจิทัล	-ค่าวัสดุเผยแพร่ประชาสัมพันธ์	1 งาน	10,000	10,000
	-ค่าจ้างเหมาในการจัดสื่อประชาสัมพันธ์	1 งาน	15,000	15,000
	-ค่าตอบแทนผู้เชี่ยวชาญในการถ่ายทอดเทคโนโลยี	1 คน * 6 ชม.	600	3,600
7. การอบรมปฏิบัติการจัดทำแผนธุรกิจสำหรับการตลาดดิจิทัล	ค่าตอบแทนวิทยากรในการถ่ายทอดเทคโนโลยี	2 คน * 6 ชม.	600	7,200
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน	100	3,000
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน	35	2,100
	ค่าเอกสารประกอบการอบรม	30 ชุด	30	900
	ค่าวัสดุสำนักงาน/วัสดุประกอบการอบรม เช่น ปากกา กระดาษ กระเป๋าเอกสาร ฯลฯ	1 ครั้ง	1,500	1,500
8. การอบรมและถ่ายทอด องค์การดำเนินงานตามคู่มือกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพสำหรับกลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ค่าตอบแทนวิทยากร	3 คน * 6 ชม.	600	10,800
	ค่าอาหารกลางวัน	30 คน	100	3,000
	ค่าเครื่องดื่มและอาหารว่าง	2 มื้อ * 30 คน	35	2,100
	ค่าเอกสารประกอบการอบรม	30 ชุด	30	900
	ค่าวัสดุสำนักงาน/วัสดุประกอบการอบรม เช่น ปากกา กระดาษ กระเป๋าเอกสาร ฯลฯ	1 ครั้ง	1,500	1,500

หมายเหตุ

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

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

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

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆ เช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์ จดหมายข่าว วารสาร และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม** ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่าง ๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



(ดร.บรรจบพร อินดี)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง อาจารย์ คณะวิทยาการจัดการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ
แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2569



เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ

ด้วย (ชื่อ นามสกุล) ดร.บรรจบพร อินดี มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมและความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านวังสิงห์
ที่ตั้งสถานประกอบการ เลขที่ 155 หมู่ที่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
พิกัดละติจูด : 14.0834811 ลองจิจูด: 99.2268667
ชื่อประธาน นายยอด อัมพลับ เบอร์โทร 095 682 4958
ชื่อผู้ประสานงาน นายยอด อัมพลับ เบอร์โทร 095 682 4958

ส่วนที่ 2 ข้อมูลการประกอบการ

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

จำนวนสมาชิกปัจจุบัน 38 คน ปีที่ก่อตั้ง 2557 ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ 10 ปี พุนจตทะเบียน - บาท
ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

- ชื่อผลิตภัณฑ์ น้ำพริกแกงเผ็ด ยอดขายต่อเดือน 150 กิโลกรัม รายได้ต่อเดือน 15,000 บาท
- ชื่อผลิตภัณฑ์ กล้วยตาก ยอดขายต่อเดือน 100 กิโลกรัม รายได้ต่อเดือน 12,000 บาท

กลุ่มลูกค้า กลุ่มลูกค้าประจำ และผู้ประกอบการที่นำน้ำพริกแกงไปขายต่อ เป็นลูกค้าจากจังหวัด ราชบุรี
นครปฐม และระยอง

แหล่งจำหน่ายสินค้า (ออฟไลน์/ออนไลน์) จำหน่ายในชุมชน ร่วมออกบูทกับหน่วยงานราชการ ได้แก่ สำนักงาน
พัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด

ส่วนที่ 3 ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วัฒน.
1. ผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ส่งผลต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค 2. ผลิตภัณฑ์ยังมีอายุการเก็บรักษาสั้น 3. ชนิดของผลิตภัณฑ์ยังมีน้อย ไม่สามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างหลากหลาย 4. บรรจุภัณฑ์ ยังไม่สามารถดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค 5. ช่องทางการตลาดยังเป็นการตลาดในท้องถิ่น	1. ยกกระดับมาตรฐานและคุณภาพผลิตภัณฑ์น้ำพริกแกงเผ็ด 2. พัฒนาระบบการผลิต การควบคุมคุณภาพ และการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ 3. พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่บนสายผลิตภัณฑ์เดิม เพื่อเพิ่มโอกาสทางการตลาด และตอบพฤติกรรมผู้บริโภคยุคใหม่ เช่น แปรรูปเป็นน้ำพริกแกงเผ็ดอบแห้ง เพื่อให้มีอายุการเก็บรักษานานขึ้น หรือ น้ำแกงเผ็ดสำเร็จรูปพร้อมปรุง เพื่อความสะดวกในการทำอาหารมากขึ้น 4. บรรจุภัณฑ์ และสร้างแบรนด์ที่เหมาะสมกับตลาด 5. พัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์และการจำหน่ายเชิงพาณิชย์

ลงชื่อ



(ดร.บรรจบพร อินดี)

หมายเลขโทรศัพท์ 081 8370991

ผู้สำรวจข้อมูล

วันที่ 25 / พ.ย. / 2568

ลงชื่อ



(นายยอด อัมพลับ)

หมายเลขโทรศัพท์ 095 682 4958

ผู้ให้ข้อมูล

วันที่ 25 / พ.ย. / 2568

**รายชื่อสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงบ้านวังสิงห์
ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี**

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ที่อยู่
1.	นายยอด อัมพลับ	155 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
2.	นายศักดิ์ชาย เสงี่ยมไพศาล	1 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
3.	นายประสิทธิ์ ห้วยหงษ์ทอง	77/1 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
4.	นางบุปผา ลาภเทวี	62/3 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
5.	นายบุญมา อิ่มนุ้ย	157 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
6.	นางบุญไพร อิ่มนุ้ย	181 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
7.	นายสมศักดิ์ เกียรติวนาฉัตร	199 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
8.	นางสำเนียง มูลสวัสดิ์	92 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
9.	นางสาวสายฝน รุ่งงาม	10 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
10.	นางสุริยา แจ่มเล็ก	3/2 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
11.	นางพยับ สายทอง	133 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
12.	นางบานชื่น หอมฟุ้ง	79 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
13.	นางสาวพรพิไล อัมพลับ	154 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
14.	นางสวัสดิ์ ศรีมงคล	176 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
15.	นางลำพวน แซ่ตัน	18 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
16.	นางจันทร์พร วงษ์ประเสริฐ	37 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
17.	นางสาววรรณ แซ่ควี่	32 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
18.	นางรุ่งเรือง คีรีเจริญพร	39/1 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
19.	นายจิรวุฒน์ พรหมชาติ	145 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
20.	นางศรีไพร ทับทา	194 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
21.	นายต๋น รอดเม่น	186 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
22.	นางสมพร เทียมผูก	84 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
23.	นายประทีม รอดสิน	170 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
24.	นางเบ็จวรรณ ห้วยหงษ์ทอง	109 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
25.	นางสาวสุพรรณ ชมภูธวัช	175/1 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
26.	นางสาวเรณู กลิ่นขจร	98/9 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
27.	นางสาวเรไร กลิ่นขจร	198 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ที่อยู่
28.	นางทองพิน เกียรติชนะสิริ	188/2 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
29.	นางทองใบ แก้วช้าง	17 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
30.	นายไชยพัฒน์ มีตา	169 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
31.	นายสายันต์ แสงเคลือบ	128 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
32.	นายวีระชาติ คิวเจริญพร	155 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
33.	นางบาง นกคดรา	59 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
34.	นางสำเนียง สุขภาพ	16/1 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
35.	นายแดง กาวหอม	85/1 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
36.	นางเสมียน รงค์ฤทธิ์ไกร	78 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
37.	นางสาวเมือง วรวงศ์	156 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี
38.	นายเปลื้อง ชมภูวรัช	175 หมู่ 2 ตำบลสิงห์ อำเภอไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี