

Metric 7.4 Energy and the Community

Indicator 7.4.4 Policy development for clean energy technology

Inform and support governments in clean energy and energy-efficient technology policy development

7.4.4 การพัฒนานโยบายด้านเทคโนโลยีพลังงานสะอาด

สนับสนุนรัฐบาลในการพัฒนานโยบายพลังงานสะอาดและเทคโนโลยีประหยัดพลังงาน

แบบฟอร์มรายงานผลการดำเนินงานของหน่วยงาน เพื่อจัดทำรายงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

หน่วยงาน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

- ระยะเวลาการดำเนินกิจกรรม ☒ ไตรมาสที่ ๑ (๑ ต.ค. ๒๕๖๔ – ๓๑ ธ.ค. ๒๕๖๔)
☐ ไตรมาสที่ ๒ (๑ ม.ค. ๒๕๖๕ – ๓๑ มี.ค. ๒๕๖๕)
☐ ไตรมาสที่ ๓ (๑ เม.ย. ๒๕๖๕ – ๓๐ มิ.ย. ๒๕๖๕)
☐ ไตรมาสที่ ๔ (๑ ก.ค. ๒๕๖๕ – ๓๐ ก.ย. ๒๕๖๕)

๑. ชื่อโครงการ/กิจกรรม โครงการ นวัตกรรมอาหารเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นกับการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก : กิจกรรมย่อยที่ ๑ เก็บข้อมูลเชิงลึก (Focus group) โดยการรับฟังความคิดเห็นของประชาชน และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในพื้นที่ตำบลอรัญญิก อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง
๒. วัน/เวลา/สถานที่ ๑๔ ตุลาคม ๒๕๖๔ เวลา ๙.๐๐ – ๑๖.๑๕ น. ณ ตำบลอรัญญิก อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง
๓. สาระสำคัญของกิจกรรม คณะกรรมการดำเนินโครงการ นวัตกรรมอาหารเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นกับการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปิยธิดา สุดเสนาะ เป็นหัวหน้าโครงการ ได้จัดกิจกรรมสัมมนาอย่างมีส่วนร่วมเพื่อชี้แจงการดำเนินโครงการ และรับฟังความคิดเห็นของกลุ่มอาชีพ และวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ตำบลอรัญญิก อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเก็บข้อมูลเชิงลึก (Focus group) โดยการรับฟังความคิดเห็นของประชาชนและผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในพื้นที่ โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ปิยธิดา สุดเสนาะ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ และนักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเข้าร่วมในการดำเนินกิจกรรมในครั้งนี้
๔. ๔. ผลประเมินจากผู้รับบริการ (ร้อยละ) ความพึงพอใจ : ร้อยละ ๘๕
ความรู้ความเข้าใจ : ร้อยละ ๘๕
การนำไปใช้ประโยชน์ : ร้อยละ ๘๕

๕. ประเภทการดำเนินงานกิจกรรม ☒ ประเภทการบรรยาย [] ประเภทเชิงปฏิบัติการ

๖. กิจกรรมภายใต้กลยุทธ์มหาวิทยาลัย

- ☒ กลยุทธ์ที่ ๑ การพัฒนาท้องถิ่น
☐ กลยุทธ์ที่ ๒ การผลิต พัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา
☐ กลยุทธ์ที่ ๓ การยกระดับคุณภาพการศึกษา การวิจัยและนวัตกรรม
☐ กลยุทธ์ที่ ๔ การพัฒนาระบบบริหารจัดการ
☐ อื่นๆ ระบุ.....

๕. ตัวชี้วัดของกิจกรรม

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	แผน	ผล	คิดเป็นร้อยละของการบรรลุผล
เชิงปริมาณ :				
- จำนวนผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรม	คน	๓๐	๓๐	๑๐๐
เชิงคุณภาพ :				
- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเข้าใจรูปแบบการดำเนินงานต่างๆ เพื่อนำไปสู่เป้าหมายของโครงการฯ ร่วมกัน	ร้อยละ	๘๕	๘๕	๑๐๐
เชิงเวลา				
กิจกรรมแล้วเสร็จภายใต้กรอบระยะเวลาที่กำหนด	เดือน	๓	๓	๑๐๐
เชิงค่าใช้จ่าย				
เบิกจ่ายได้ตามไตรมาส	ร้อยละ	๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐
ผลรวมจำนวนร้อยละการบรรลุผล				๕๐๐
ร้อยละความสำเร็จของโครงการ = (ผลรวมร้อยละการบรรลุผล/จำนวนตัวชี้วัดทั้งหมด)				๑๐๐

๖. ผลการดำเนินงานโครงการตามตัวชี้วัดความสำเร็จ

สรุปผลการดำเนินงานโครงการ

- ☒ สำเร็จ
- ☐ อยู่ระหว่างดำเนินการ
- ☐ ยังไม่ได้ดำเนินการ (โปรดระบุ) เนื่องจาก

ผลผลิต

.....ผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความเข้าใจเกี่ยวกับแผนในการดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการฯ.....

ผลลัพธ์

.....ผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความพร้อมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนด้วยนวัตกรรมมากขึ้น.....

ผลกระทบ

.....ผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถวางแผนในการดำเนินกิจกรรมภายใต้โครงการฯ ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนด้วยนวัตกรรมได้อย่างเป็นระบบ และสามารถรวมกลุ่มกันเพื่อร่วมดำเนินงานในกิจกรรมต่อไป.....

ปัญหา/อุปสรรค

...ไม่มี.....

แนวทางแก้ไข

...ไม่มี.....

ปัจจัยที่ทำให้การดำเนินโครงการสำเร็จตามเป้าหมาย

...ประชาชน และผู้นำชุมชนในพื้นที่ให้ความสนใจเข้าร่วมกิจกรรมเป็นอย่างมาก.....

ปัจจัยที่ทำให้การดำเนินโครงการไม่สำเร็จตามเป้าหมาย (หากโครงการไม่สำเร็จ)

...ไม่มี-.....

๗. รูปภาพประกอบกิจกรรม จำนวน ๒ - ๔ ภาพ ต่อ ๑ กิจกรรม



แบบฟอร์มรายงานผลการดำเนินงานของหน่วยงาน เพื่อจัดทำรายงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

หน่วยงาน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ระยะเวลาการดำเนินกิจกรรม ☐ ไตรมาสที่ ๑ (๑ ต.ค. ๒๕๖๔ – ๓๑ ธ.ค. ๒๕๖๔)
☒ ไตรมาสที่ ๒ (๑ ม.ค. ๒๕๖๕ – ๓๑ มี.ค. ๒๕๖๕)
☐ ไตรมาสที่ ๓ (๑ เม.ย. ๒๕๖๕ – ๓๐ มิ.ย. ๒๕๖๕)
☐ ไตรมาสที่ ๔ (๑ ก.ค. ๒๕๖๕ – ๓๐ ก.ย. ๒๕๖๕)

๑. ชื่อโครงการ/กิจกรรม โครงการนวัตกรรมอาหารเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นกับการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก

กิจกรรมย่อยที่ ๒ พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากทรัพยากรชุมชนของตำบลองค์กรักษ์ อำเภอโศก จังหวัดอ่างทอง

กิจกรรมย่อยที่ ๓ พัฒนาบรรจุภัณฑ์ และฉลากสินค้าสำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชนของตำบลองค์กรักษ์ อำเภอโศก จังหวัดอ่างทอง

๒. วัน/เวลา/สถานที่

วันที่ ๑๕-๑๘ มกราคม ๒๕๖๕ และ ๒-๓ เมษายน ๒๕๖๕ เวลา ๙.๐๐ – ๑๖.๑๕ น. ณ วิทยาลัยชุมชนท้องถิ่นเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์ ตำบลองค์กรักษ์ อำเภอโศก จังหวัดอ่างทอง

๓.สาระสำคัญของกิจกรรม

คณะกรรมการดำเนินโครงการ นวัตกรรมอาหารเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นกับการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปิยธิดา สุดเสนะ เป็นหัวหน้าโครงการ ได้จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากทรัพยากรชุมชนของตำบลองค์กรักษ์ อำเภอโศก จังหวัดอ่างทอง” ณ วิทยาลัยชุมชนท้องถิ่นเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์ ตำบลองค์กรักษ์ อำเภอโศก จังหวัดอ่างทอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนได้ แก่ กล้วยตาก กล้วยหนีบ มะม่วงแผ่น และฝรั่งหยี โดยใช้เทคนิคทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และการอบแห้งด้วยตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์แบบกวนลมร้อน รวมทั้งได้ดำเนินการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าสำหรับผลิตภัณฑ์ทั้ง ๔ ผลิตภัณฑ์อีกด้วย โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพิชญา คำคม และนักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เข้าร่วมกิจกรรมในครั้งนี้

๔. ผลประเมินจากผู้รับบริการ (ร้อยละ) ความพึงพอใจ : ร้อยละ ๘๕

ความรู้ความเข้าใจ : ร้อยละ ๘๕

การนำไปใช้ประโยชน์ : ร้อยละ ๘๕

๕. ประเภทการดำเนินงานกิจกรรม [] ประเภทการบรรยาย [✓] ประเภทเชิงปฏิบัติการ

๖. กิจกรรมภายใต้กลยุทธ์มหาวิทยาลัย

- ☒ กลยุทธ์ที่ ๑ การพัฒนาท้องถิ่น
- ☐ กลยุทธ์ที่ ๒ การผลิต พัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา
- ☐ กลยุทธ์ที่ ๓ การยกระดับคุณภาพการศึกษา การวิจัยและนวัตกรรม
- ☐ กลยุทธ์ที่ ๔ การพัฒนาระบบบริหารจัดการ

☐ อื่นๆ ระบุ.....

๕. ตัวชี้วัดของกิจกรรม

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	แผน	ผล	คิดเป็นร้อยละของการบรรลุผล
เชิงปริมาณ :				
- จำนวนผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรม	คน	๓๐	๓๐	๑๐๐
- นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม	คน	๔	๔	๑๐๐
เชิงคุณภาพ :				
- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้ และนวัตกรรมทั้งหมดไปต่อยอด และประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ชุมชนอย่างยั่งยืน	ร้อยละ	๘๕	๘๕	๑๐๐
เชิงเวลา				
- กิจกรรมแล้วเสร็จภายใต้กรอบระยะเวลาที่กำหนด	เดือน	๓	๓	๑๐๐
เชิงค่าใช้จ่าย				
- เบิกจ่ายได้ตามไตรมาส	ร้อยละ	๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐
ผลรวมจำนวนร้อยละการบรรลุผล				๕๐๐
ร้อยละความสำเร็จของโครงการ = (ผลรวมร้อยละการบรรลุผล/จำนวนตัวชี้วัดทั้งหมด)				๑๐๐

๖. ผลการดำเนินงานโครงการตามตัวชี้วัดความสำเร็จ

สรุปผลการดำเนินงานโครงการ

- ☒ สำเร็จ
- ☐ อยู่ระหว่างดำเนินการ
- ☐ ยังไม่ได้ดำเนินการ (โปรดระบุ) เนื่องจาก

ผลผลิต

ผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความเข้าใจเกี่ยวกับการนำองค์ความรู้ที่ได้ทั้งหมดจากโครงการไปต่อยอดและประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์

ผลลัพธ์

ผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความสามารถในการนำองค์ความรู้ที่ได้ทั้งหมดจากโครงการไปต่อยอดและประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์มากขึ้น

ผลกระทบ

ผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ทั้งหมดจากโครงการไปต่อยอดและประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ชุมชน

ปัญหา/อุปสรรค

.....-ไม่มี-.....

แนวทางแก้ไข

.....-ไม่มี-.....

ปัจจัยที่ทำให้การดำเนินโครงการสำเร็จตามเป้าหมาย

ประชาชน และผู้นำชุมชนในพื้นที่ให้ความสนใจเข้าร่วมกิจกรรมเป็นอย่างดี

ปัจจัยที่ทำให้การดำเนินโครงการไม่สำเร็จตามเป้าหมาย (หากโครงการไม่สำเร็จ)

.....-ไม่มี-.....

๗. รูปภาพประกอบกิจกรรม จำนวน ๒ - ๔ ภาพ ต่อ ๑ กิจกรรม





แบบฟอร์มรายงานผลการดำเนินงานของหน่วยงาน เพื่อจัดทำรายงานประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕

ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

หน่วยงาน คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ระยะเวลาการดำเนินกิจกรรม

☐ ไตรมาสที่ ๑ (๑ ต.ค. ๒๕๖๔ – ๓๑ ธ.ค. ๒๕๖๔)

☐ ไตรมาสที่ ๒ (๑ ม.ค. ๒๕๖๕ – ๓๑ มี.ค. ๒๕๖๕)

☒ ไตรมาสที่ ๓ (๑ เม.ย. ๒๕๖๕ – ๓๐ มิ.ย. ๒๕๖๕)

☐ ไตรมาสที่ ๔ (๑ ก.ค. ๒๕๖๕ – ๓๐ ก.ย. ๒๕๖๕)

๑. ชื่อโครงการ/กิจกรรม โครงการนวัตกรรมอาหารเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นกับการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก

กิจกรรมย่อยที่ ๔ ถ่ายทอดองค์ความรู้ และนวัตกรรมจากโครงการสู่ชุมชน ตลอดจนผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง เพื่อนำองค์ความรู้ที่ได้ทั้งหมดจากโครงการไปต่อยอดและประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด

๒. วัน/เวลา/สถานที่

วันที่ ๑ – ๒ เมษายน ๒๕๖๕ ๒๕๖๕ เวลา ๙.๐๐ – ๑๖.๑๕ น. ณ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตร บ้านสวนธนวัฒน์ ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง

๓. สาระสำคัญของกิจกรรม

คณะกรรมการดำเนินโครงการ นวัตกรรมอาหารเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นกับการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานราก สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยมี ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปิยธิดา สุดแสนะ เป็นหัวหน้าโครงการ ได้จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ “การถ่ายทอดองค์ความรู้ และนวัตกรรมสู่การต่อยอดและประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดกับชุมชน” ณ วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์ ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ถ่ายทอดองค์ความรู้และนวัตกรรมต่างๆ ที่เกิดภายใต้โครงการ เพื่อให้กลุ่มเกิดการต่อยอดและมีการประยุกต์ใช้ องค์ความรู้เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดกลุ่มและผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้อง โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ และ นักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเข้าร่วมกิจกรรมในครั้งนี้

๔. ผลประเมินจากผู้รับบริการ (ร้อยละ) ความพึงพอใจ : ร้อยละ ๘๕

ความรู้ความเข้าใจ : ร้อยละ ๘๕

การนำไปใช้ประโยชน์ : ร้อยละ ๘๕

๕. ประเภทการดำเนินงานกิจกรรม [] ประเภทการบรรยาย [✓] ประเภทเชิงปฏิบัติการ

๖. กิจกรรมภายใต้กลยุทธ์มหาวิทยาลัย

☒ กลยุทธ์ที่ ๑ การพัฒนาท้องถิ่น

☐ กลยุทธ์ที่ ๒ การผลิต พัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา

☐ กลยุทธ์ที่ ๓ การยกระดับคุณภาพการศึกษา การวิจัยและนวัตกรรม

☐ กลยุทธ์ที่ ๔ การพัฒนาระบบบริหารจัดการ

☐ อื่นๆ ระบุ.....

๕. ตัวชี้วัดของกิจกรรม

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	แผน	ผล	คิดเป็นร้อยละของการบรรลุผล
เชิงปริมาณ :				
- จำนวนผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรม	คน	๓๐	๓๐	๑๐๐
- นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรม	คน	๔	๔	๑๐๐
เชิงคุณภาพ :				
- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้ และนวัตกรรมทั้งหมดไปต่อยอด และประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ชุมชนอย่างยั่งยืน	ร้อยละ	๘๕	๘๕	๑๐๐
เชิงเวลา				
- กิจกรรมแล้วเสร็จภายใต้กรอบระยะเวลาที่กำหนด	เดือน	๓	๓	๑๐๐
เชิงค่าใช้จ่าย				
- เบิกจ่ายได้ตามไตรมาส	ร้อยละ	๑๐๐	๑๐๐	๑๐๐
ผลรวมจำนวนร้อยละการบรรลุผล				๕๐๐
ร้อยละความสำเร็จของโครงการ = (ผลรวมร้อยละการบรรลุผล/จำนวนตัวชี้วัดทั้งหมด)				๑๐๐

๖. ผลการดำเนินงานโครงการตามตัวชี้วัดความสำเร็จ

สรุปผลการดำเนินงานโครงการ

- ☒ สำเร็จ
- ☐ อยู่ระหว่างดำเนินการ
- ☐ ยังไม่ได้ดำเนินการ (โปรดระบุ) เนื่องจาก

ผลผลิต

ผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความเข้าใจเกี่ยวกับการนำองค์ความรู้ที่ได้ทั้งหมดจากโครงการไปต่อยอดและประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์

ผลลัพธ์

ผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรมมีความสามารถในการนำองค์ความรู้ที่ได้ทั้งหมดจากโครงการไปต่อยอดและประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์มากขึ้น

ผลกระทบ

ผู้ที่เข้าร่วมกิจกรรมสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ทั้งหมดจากโครงการไปต่อยอดและประยุกต์ใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่ชุมชน

ปัญหา/อุปสรรค

.....-ไม่มี-.....

แนวทางแก้ไข

.....-ไม่มี-.....

ปัจจัยที่ทำให้การดำเนินโครงการสำเร็จตามเป้าหมาย

ประชาชน และผู้นำชุมชนในพื้นที่ให้ความสนใจเข้าร่วมกิจกรรมเป็นอย่างดี

ปัจจัยที่ทำให้การดำเนินโครงการไม่สำเร็จตามเป้าหมาย (หากโครงการไม่สำเร็จ)

.....-ไม่มี-.....

๗. รูปภาพประกอบกิจกรรม จำนวน ๒ - ๔ ภาพ ต่อ ๑ กิจกรรม





รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการ การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์
เนื้อแพะแดดเดียวและเหนมซี่โครงแพะจากแพะเนื้อปลดระวาง
(กลุ่มแปลงใหญ่แพะเนื้อ จังหวัดอ่างทอง)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

รองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและ
นวัตกรรม



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการ การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์
เนื้อแพะแดดเดียวและเหนมซี่โครงแพะจากแพะเนื้อปลดระวาง
(กลุ่มแปลงใหญ่แพะเนื้อ จังหวัดอ่างทอง)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

รองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและ
นวัตกรรม

กิตติกรรมประกาศ

โครงการ “การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวและแฮมซีโครงแพะจากแพะเนื้อปลดระวาง” ดำเนินการภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวคูองวิทย์เพื่อโอทอป) ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ผู้รับผิดชอบโครงการขอขอบพระคุณคณาจารย์ และนักศึกษสาขาวิชาวิทยาศาสตร์ และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยาทุกท่านที่ให้คำปรึกษาและความช่วยเหลือเกี่ยวกับการดำเนินงานภายใต้โครงการจนสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

รองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
สารบัญ	ข
บทที่ 1 MOU และข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ	1
บทที่ 2 ผลการดำเนินงาน	33
บทที่ 3 สรุปผลการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วย วทน.	43

บทที่ 1

MOU และข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ
การดำเนินงานภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน
(ตามแนวทางคู่มือเพื่อโอท็อป) ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕
ระหว่าง
สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
กับ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทำขึ้น ณ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เมื่อวันที่ ๑๙ มีนาคม ๒๕๖๕ ระหว่างสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดย ศาสตราจารย์สิริฤกษ์ ทรงศิวิไล ตำแหน่ง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๗๕/๔๗ ถนนพระรามที่ ๖ แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร ๑๐๔๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้เรียกว่า “ผู้ให้การอุดหนุน” ฝ่ายหนึ่ง กับ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา โดย รองศาสตราจารย์ชูสิทธิ์ ประดับเพ็ชร ตำแหน่ง อธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๙๖ ถนนปรีดิพนมยงค์ ตำบลประดู่ชัย อำเภพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ๑๓๐๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้เรียกว่า “ผู้รับการอุดหนุน” อีกฝ่ายหนึ่ง

ผู้ให้การอุดหนุน และ ผู้รับการอุดหนุน ได้ตกลงที่จะร่วมมือกันดำเนินงานภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคู่มือเพื่อโอท็อป) ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ในพื้นที่จังหวัดอ่างทอง จำนวน ๓ โครงการ กลุ่มเป้าหมาย ๓ สถานประกอบการ งบประมาณรวม ๔๕๐,๐๐๐ บาท (สี่แสนห้าหมื่นบาทถ้วน) ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้เรียกว่า “โครงการ” ให้บรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมาย โดยความรับผิดชอบของคณะที่ปรึกษา ดังนี้

๑. ชื่อโครงการ : การพัฒนากระบวนการผลิตและเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นและมะม่วงหยี
ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิทยา ใจคำ
ผู้ประกอบการ : นายประเสริฐ ม่วงย้อย (วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธวัณ)
งบประมาณ : ๑๕๐,๐๐๐ บาท
๒. ชื่อโครงการ : การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อพะแนงเค็ญและแฮมซีโครงพะแนงจากพะเนื่อปลดระวาง
ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิทยา ใจคำ
ผู้ประกอบการ : นายชัยณรงค์ ศรีวงศ์ (แปลงใหญ่พะเนื่อ)
งบประมาณ : ๑๕๐,๐๐๐ บาท

/๓. ชื่อโครงการ ...

๓. ชื่อโครงการ : การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อจระเข้ :
เนื้อจระเข้แดดเดียวและเนื้อจระเข้ทุบ
ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิทยา ใจคำ
ผู้ประกอบการ : นายพิเชษฐ์ มีศรี (ทศชาติฟาร์ม)
งบประมาณ : ๑๕๐,๐๐๐ บาท

ซึ่งมีเงื่อนไขรายละเอียดที่กำหนดแนบท้ายบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ ดังนี้

ข้อ (๑) ข้อเสนอโครงการเพื่อพัฒนาและยกระดับสินค้า หนึ่งในตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ จำนวน ๒ ข้อเสนอโครงการ

ข้อ (๒) ข้อกำหนดและขอบเขตของงานการสนับสนุนงบประมาณเพื่อพัฒนาและยกระดับสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

เอกสารแนบท้ายบันทึกข้อตกลงความร่วมมือดังกล่าวข้างต้นให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ในกรณีที่มีความขัดแย้งกันระหว่างข้อ (๑) กับ ข้อ (๒) ให้นำข้อความในข้อกำหนด ข้อ (๒) มาใช้บังคับ และในกรณีที่เอกสารแนบท้ายบันทึกข้อตกลงความร่วมมือขัดแย้งกันเอง ผู้รับการอุดหนุนจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของผู้ให้การอุดหนุน

โดยทั้งสองฝ่ายตกลงทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือกันดังต่อไปนี้

๑. วัตถุประสงค์ความร่วมมือ

๑.๑ เพื่อพัฒนาและยกระดับสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป ๖ ด้าน (นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิต มาตรฐาน เครื่องจักร และคุณภาพวัตถุดิบต้นน้ำ) ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน เพิ่มมูลค่า ผลิตภาพหรือลดต้นทุนการผลิต สร้างโอกาสการแข่งขันทางการตลาด

๑.๒ เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ OTOP ให้มีขีดความสามารถในการแข่งขัน โดยใช้ประโยชน์จากผลงานวิจัย เทคโนโลยีและนวัตกรรม ร่วมกับการพัฒนารูปแบบการประกอบธุรกิจ ระบบการบริหารจัดการ และการตลาด

๒. เป้าหมายการดำเนินงาน

ผลิตภัณฑ์ OTOP ที่ได้รับการยกระดับด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป ๖ ด้าน (นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิต มาตรฐาน เครื่องจักร และคุณภาพวัตถุดิบต้นน้ำ) ให้มีคุณภาพดี ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ รูปลักษณ์สวยงาม ตรงความต้องการของตลาด สร้างชื่อเสียงให้กับผลิตภัณฑ์ OTOP ของไทย สามารถเพิ่มรายได้ให้กับผู้ประกอบการ และเกิดการหมุนเวียนเศรษฐกิจฐานราก

๓. ขอบเขตความร่วมมือของผู้ให้การอุดหนุน

๓.๑ อุดหนุนงบประมาณเพื่อดำเนินโครงการให้บรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมายตามข้อ ๑ และ ข้อ ๒ เป็นจำนวนเงิน ๔๕๐,๐๐๐ บาท (สี่แสนห้าหมื่นบาทถ้วน) แก่ผู้รับการอุดหนุน โดยกำหนดจ่ายเงิน ร้อยละ ๑๐๐ ของงบประมาณทั้งหมด หลังจากทั้งสองฝ่ายได้ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

๓.๒ ติดตามและประสานการดำเนินโครงการเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมายของโครงการ

๔. ขอบเขตความร่วมมือของผู้รับการอุดหนุน

๔.๑ บริหารจัดการโครงการ ประสานการดำเนินงานกับผู้ให้การอุดหนุน และผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้โครงการบรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมาย

๔.๒ ดำเนินโครงการให้สำเร็จตามเป้าหมายตามข้อ ๒

๔.๓ ให้ความร่วมมือกับผู้ให้การอุดหนุนในการติดตามความก้าวหน้า และการประเมินผล ในระยะเวลา ๑ ปี เมื่อสิ้นสุดโครงการ

๔.๔ จัดส่งรายงานความก้าวหน้าและรายงานฉบับสมบูรณ์ โดยมีเนื้อหาครบถ้วนตามที่กำหนด และเป็นไปตามกำหนดเวลาในข้อกำหนดฯ และข้อเสนอโครงการ

๔.๕ ดำเนินการอื่นๆ

๕. การกำกับดูแล

การดำเนินโครงการของผู้รับการอุดหนุนต้องเป็นไปตามนโยบายของผู้ให้การอุดหนุน

๖. ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้มีกำหนดระยะเวลา ๗ เดือน นับแต่วันที่ลงนาม กรณีสิ้นสุดโครงการหรือการดำเนินการไม่แล้วเสร็จ หากมีเงินเหลือจ่าย ผู้รับการอุดหนุนจะต้องนำส่งคืนผู้ให้การอุดหนุน เพื่อนำส่งกระทรวงการคลังเป็นรายได้แผ่นดินต่อไป

๗. การแก้ไข เพิ่มเติมหรือเปลี่ยนแปลงบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

การแก้ไข เพิ่มเติมหรือเปลี่ยนแปลง การขยายระยะเวลา หรือการพิจารณาปัญหาต่างๆ ในโครงการ จะต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้ให้การอุดหนุนทราบ และให้ผู้ให้การอุดหนุนเป็นผู้พิจารณา และวินิจฉัยชี้ขาด กรณีมีปัญหาเกิดขึ้นกับบันทึกข้อตกลงนี้

๘. เงื่อนไขอื่นๆ

๘.๑ กรณีฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดประสงค์จะยกเลิกความร่วมมือก่อนครบกำหนดโครงการ ต้องแจ้งล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน และต้องได้รับความยินยอมจากอีกฝ่ายหนึ่งเป็นลายลักษณ์อักษรและเมื่อได้รับความยินยอมแล้ว ให้ถือว่าสิ้นสุดโครงการ และผู้รับการอุดหนุนต้องคืนเงินที่ได้รับไปแล้ว พร้อมรายการค่าใช้จ่าย เอกสารการจ่ายเงิน สิ่งของที่เกิดขึ้นให้แก่ผู้ให้การอุดหนุน

๘.๒ ต้นแบบผลิตภัณฑ์ เครื่องจักร บรรจุภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการยกระดับฯ และได้มาด้วยเงินอุดหนุนโครงการ เมื่อสิ้นสุดโครงการให้ตกแก่ผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการสามารถนำไปใช้หรือผลิตซ้ำได้ โดยผู้ประกอบการต้องดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ รวมทั้งต้องให้ความร่วมมือแก่ผู้ให้การอุดหนุน และผู้รับการอุดหนุนในการนำต้นแบบดังกล่าว ไปเผยแพร่หรือเข้าไปติดตาม ตรวจสอบ ภายในระยะเวลา ๓ ปี นับแต่วันสิ้นสุดโครงการ

/ ๘.๓ เอกสาร...

๘.๓ เอกสารและข้อมูลประกอบการจัดทำโครงการ หรือรายงานผลการดำเนินงาน เป็นลิขสิทธิ์ของผู้ให้การอุดหนุน การนำไปเผยแพร่สู่สาธารณชนต้องได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษร จากผู้ให้การอุดหนุน

๘.๔ กรณีเลื่อนการจัดกิจกรรม สามารถดำเนินการได้ ทั้งนี้ ผู้รับการอุดหนุนต้องเสนออนุมัติ ปรับแผนเพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ทำขึ้นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจ ข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว จึงได้ลงลายมือชื่อพร้อมประทับตราไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และต่างยึดถือไว้ ฝ่ายละฉบับ

ลงชื่อ
(ศาสตราจารย์สิริฤกษ์ ทรงศิวิไล)
ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ลงชื่อ
(รองศาสตราจารย์ชูสิทธิ์ ประดับเพ็ชร)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

ลงชื่อ พยาน
(นางวนิดา บุญนาคคำ)
ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์
ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ลงชื่อ พยาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เลิศชาย สติยพนาวงศ์)
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

ข้อเสนอ

การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวและแฮมซีโครงแพะ
จากแพะเนื้อปลดระวาง

พื้นที่จังหวัด อ่างทอง

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

(แปลงใหญ่แพะเนื้อ)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิทยา ใจคำ
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

เสนอ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ข้อเสนอ

การพัฒนากระบวนการผลิตและเทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นและมะม่วงหยี

พื้นที่จังหวัด อ่างทอง

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

(กลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิทยา ใจคำ
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

เสนอ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

รายละเอียดข้อเสนอโครงการ

1) ชื่อโครงการ

การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวและแฮมซี่โครงแพะจากแพะเนื้อปลดระวาง

2) ที่ปรึกษาหลัก/ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่งงาน: พนักงานมหาวิทยาลัย (สายวิชาการ)

ชื่อ-สกุล: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิทยา ใจคำ

E-mail: pittaya.chaikham@gmail.com

หมายเลขโทรศัพท์: 080-503-1414

สถาบันการศึกษา: มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

ความเชี่ยวชาญ/ความชำนาญที่เกี่ยวข้อง:

ความเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์	มีความเชี่ยวชาญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและกลุ่มอาชีพต่าง ๆ ในพื้นที่จังหวัดพระนครศรีอยุธยาและจังหวัดอ่างทอง

ประวัติการศึกษา
ปริญญาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีที่จบการศึกษา 2555
ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (เกียรตินิยมอันดับ 1) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีที่จบการศึกษา 2549

ทีมที่ปรึกษา

ตำแหน่งงาน: อาจารย์ประจำหลักสูตรการจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่

ชื่อ-สกุล: ดร. เมธารัตน์ จันทะนี

E-mail: Metharat18@gmail.com

หมายเลขโทรศัพท์: 063-172-1211

สถาบันการศึกษา: มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

ความเชี่ยวชาญ/ความชำนาญที่เกี่ยวข้อง:

ความเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน การตลาด ช่องทางการจัดจำหน่าย	ให้โอเคการพัฒนาผลิตภัณฑ์OTOP การพัฒนาบรรจุ ภัณฑ์ การพัฒนาตราสินค้า พร้อมทั้งเพิ่มช่องทางการ ตลาดทั้งออฟไลน์และออนไลน์ รวมทั้งการบริหารจัดการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผลิตภัณฑ์ที่เคยเป็นปรีक्षा การ พัฒนากระเป๋าสานจากผักตบชวา การพัฒนาขนมข้าวแดง การพัฒนากัญชาน้ำผึ้งมะนาวพร้อมดื่ม การพัฒนาบะหมี่ หยกจากผักตบชวา การพัฒนาเนื้อกระเซ้สวรรค์ เป็นต้น

ประวัติการศึกษา
ปริญญาเอก บริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปีที่จบการศึกษา 2561
ปริญญาโท บริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเซีย ปีที่จบการศึกษา 2545
ปริญญาตรี บริหารธุรกิจ สถาบันราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ปีที่จบการศึกษา 2542

3) ผู้รับบริการ

ผู้รับบริการตามใบสมัครคู่มือป้องกันภัย ระบุปีที่ยื่นขอรับบริการ: 2565

สถานประกอบการ: แปลงใหญ่แพะเนื้อ

ชื่อ – สกุล: ชัยณรงค์ ศรีวงษ์

ที่อยู่: 66 หุ่นตาเงิน หมู่ที่ 11 ซอย - ถนน - รามะสัก โพธิ์ทอง อ่างทอง

หมายเลขโทรศัพท์: 061-956-7548

4) ความเป็นมาของโครงการ

กลุ่มแปลงใหญ่แพะเนื้อ ได้ยื่นจดทะเบียนนิติบุคคล เมื่อปี พ.ศ. 2561 มีสมาชิกกลุ่มจำนวน 62 คน โดยมีนายชัยณรงค์ ศรีวงษ์ เป็นประธานกลุ่ม โครงสร้างของกลุ่มแปลงใหญ่แพะเนื้อ ได้แบ่งหน้าที่ออกเป็น ประธาน รองประธาน กรรมการ เฝ้าระวัง และเลขานุการกลุ่ม ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแปลงใหญ่แพะเนื้อ ได้แก่ เนื้อแพะแดดเดียว เนื้อแพะสวรรค์ และเนื้อแพะคลุกฝุ่น ซึ่งยังไม่ได้จดทะเบียนเป็นผลิตภัณฑ์ OTOP ปัญหาของกลุ่มที่พบ คือ เมื่อแม่พันธุ์แพะเนื้อถูกปลดระวางจะขายได้ในราคาค่อนข้างต่ำ (ปกติแพะปลดระวางตัวหนึ่งจะราคาต่ำกว่า 70 บาทต่อกิโลกรัม) และผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นยังไม่มีคุณภาพและไม่เป็นที่ยอมรับของกลุ่มลูกค้า โดยก่อนหน้านี้กลุ่มได้มีการจำหน่ายเนื้อแพะแดดเดียวในราคากิโลกรัมละ 600 บาท แต่ก็ไม่ประสบความสำเร็จ ดังนั้น ทางกลุ่มจึงมีความต้องการนำแม่พันธุ์แพะเนื้อปลดระวางมาแปรรูป โดยการพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคหรือลูกค้ากลุ่มเป้าหมายมากขึ้น รวมทั้งมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น เพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับเนื้อแพะจากแม่พันธุ์แพะเนื้อปลดระวาง จึงมีความจำเป็นต้องมีการนำองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมาใช้ในการพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพมาตรฐาน ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น รวมทั้งกลุ่มแปลงใหญ่แพะเนื้อมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่ม คือ แฮมซีโครงแพะ ซึ่งเป็นส่วนที่เหลือทิ้งจากการชำแหละแพะ โดยทางกลุ่มคาดว่าจะมีกำลังการผลิตเนื้อแพะแดดเดียวประมาณ 100 กิโลกรัมต่อเดือน จำหน่ายในราคา 600 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนแฮมซีโครงแพะคาดว่าจะมีกำลังการผลิต 25 กิโลกรัมต่อเดือน โดยจะจำหน่ายในกิโลกรัมละ 200 บาท ซึ่งกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย คือ ลูกค้าทั่วไป



กลุ่มแปลงใหญ่แพะเนื้อ



สถานที่ผลิตกลุ่มแปลงใหญ่พะเนื่อ



สมาชิกกลุ่มแปลงใหญ่พะเนื่อ



เนื้อพะตาดเดียว



เนื้อพะสวรงค์



เนื้อพะละคลุกฝุ่น



ตู้อบลมร้อน



เครื่องซีลแนวตั้ง



เครื่องบิดผืนยางกระป๋อง

ผลิตภัณฑ์ที่ทำกรายกระดับ

1. เนื้อแพะแดดเดียว (อาหารและเครื่องดื่ม)
2. แหนมซี่โครงแพะ (อาหารและเครื่องดื่ม)

5) ประเด็นการพัฒนา

ประเด็นการพัฒนา	ความต้องการของผู้ประกอบการ	แนวทางการพัฒนาของที่ปรึกษา
1) พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต	ช่วยออกแบบผลิตภัณฑ์และกระบวนการผลิตจากเนื้อแพะ	1.1 พัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวและแฮมซีโครงแพะจากแม่แพะเนื้อปลดระวางด้วยองค์ความรู้และเทคนิคทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยการใช้วัตถุดิบอาหารที่มีความปลอดภัยกับผู้บริโภค และนำเทคโนโลยีการหมักด้วยเชื้อบริสุทธิ์มาปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งนำระบบมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารมากำหนดรูปแบบและกระบวนการผลิตอาหาร ซึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้มีคุณภาพ มีความปลอดภัย และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคหรือลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งมีอายุการเก็บรักษายาวนานขึ้น ซึ่งหากได้รับการพัฒนาตามแนวทางที่ที่ปรึกษาแนะนำแล้ว ผู้ประกอบการคาดว่าจะผลิตเนื้อแพะแดดเดียวได้เดือนละไม่ต่ำกว่า 100 กิโลกรัม โดยจำหน่ายในราคาละ 600 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนแฮมซีโครงแพะมีกำลังการผลิตไม่ต่ำกว่าเดือนละ 25 กิโลกรัม จำหน่ายใน กิโลกรัมละ 200 บาท กระบวนการผลิตเนื้อแพะแดดเดียว (เดิม)

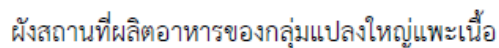
ประเด็นการพัฒนา	ความต้องการของผู้ประกอบการ	แนวทางการพัฒนาของที่ปรึกษา
2) พัฒนาระบบมาตรฐาน	พัฒนาโครงสร้างห้องบรรจุภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานตาม อย.	2.1 พัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน



ผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวของกลุ่มแปลงใหญ่แพะเนื้อ



สถานที่ผลิตอาหารที่อยู่ในระหว่างการเตรียมปรับปรุงของกลุ่มแปลงใหญ่แพะเนื้อ



หมวดที่/เรื่อง	ข้อ	ข้อความ	กิจกรรมที่จะดำเนินการ
1. ยุติศุลกากร	1	เอกสารระบบศุลกากร จัดทำเอกสารยุติศุลกากร	ที่ปรึกษาทำการถ่ายทอดองค์ความรู้วิธีการจัดทำเอกสาร
2. บุคลากร	2	โครงสร้างองค์กร มีการแยกหน้าที่	ผู้ประกอบการดำเนินการจัดทำโครงสร้างองค์กร
3. สถานะที่ดิน	3	โครงสร้างอาคารมั่นคงแข็งแรง	ที่ปรึกษามอบผู้ประกอบการดำเนินการ
	4	มีสถานที่เปลี่ยนแปลงหรือผลาญปฏิบัติงาน	
	5	มีผลส่วนเกินเกินกฎหมาย	
	6	มีอุปกรณ์มือถือ คัด ชั่ง สกัด แร่ทอง	
4. อุปกรณ์และเครื่องมือ	7	พื้นผิวของอุปกรณ์ไม่มีมีการพิสูจน์หรือทำปฏิกิริยา	ที่ปรึกษามอบผู้ประกอบการดำเนินการ
	8	มีแผนการลดต้นทุนการดำเนินการที่ดำเนินการเชิง พรว วัตถุ	
5. อุปกรณ์และระบบอัตโนมัติ	9	มีการตรวจสอบคุณภาพจากภายนอกหรือใช้ระบบปฏิบัติงาน	ที่ปรึกษามอบผู้ประกอบการดำเนินการ
	10	พนักงานทำหน้าที่ต้องเพิ่มประสิทธิภาพที่ดี ประสิทธิภาพ ทักษะ	
		ด้านปัญญา ทักษะในการปฏิบัติงาน	
7. การควบคุมคุณภาพ	15	มีห้องสำหรับการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์	ที่ปรึกษาดำเนินการจัดทำห้องสำหรับการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และระบบการเก็บรักษาตัวอย่างผลิตภัณฑ์
	16	มีระบบการเก็บรักษาตัวอย่างผลิตภัณฑ์	

การจัดเตรียมความพร้อมผู้ประกอบการเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP โดยจะดำเนินการในปี พ.ศ. 2565

หมวดที่/เรื่อง	ข้อ	ข้อกำหนด	กิจกรรมที่จะจัดการ	
6. ส่วนการผลิต	11	วัสดุที่ใช้ทำอาหารซึ่งมีสารปนเปื้อนตก	ที่ปรึกษาดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้ การตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบ และวัสดุบรรจุ	
	12	มีการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบ และวัสดุบรรจุจากฝ่ายควบคุมคุณภาพ		
	13	กระบวนการผลิตทำภายใต้มาตรฐานและได้รับการตรวจสอบกระบวนการผลิตโดยฝ่ายควบคุมคุณภาพ		
	14	ผลิตภัณฑ์จะผ่านการอนุมัติโดยฝ่ายควบคุมคุณภาพก่อนจำหน่าย		
8. เสถียร	17	จัดทำสูตรแม่แบบ (Master Formula) ของผลิตภัณฑ์ที่ผลิต	ที่ปรึกษาดำเนินการจัดทำสูตรแม่แบบ (Master Formula) ของผลิตภัณฑ์ที่ผลิต จัดทำบันทึกการผลิต จัดทำบันทึกการบรรจุ	
	18	จัดทำบรรจุภัณฑ์การผลิต		
	19	จัดทำบันทึกการบรรจุ		
9. การตรวจสอบภายใน	20	มีการตรวจสอบประเมินภายใน (Internal Audits)	ที่ปรึกษาดำเนินการอบรมวิธีการตรวจสอบประเมินภายใน	
10. การเก็บ	21	มีสถานที่ที่ถือสิทธิ์เฉพาะ สำหรับสถานที่เก็บวัตถุดิบ วัสดุบรรจุผลิตภัณฑ์	ที่ปรึกษาและผู้ประกอบการดำเนินการ	
	22	มีการควบคุมการเบิกจ่าย (FIFO, FEFO)		

การจัดเตรียมความพร้อมผู้ประกอบการเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP โดยจะดำเนินการในปี พ.ศ. 2566



กระบวนการผลิตเนื้อแพะแดดเดียว (ใหม่)

6) การวิเคราะห์ SWOT ของผลิตภัณฑ์ที่จะทำการพัฒนา

จุดแข็ง 1. กลุ่มมีความพร้อมที่จะดำเนินการพัฒนา กิจการของกลุ่ม 2. กลุ่มมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั้งในระดับอำเภอและ จังหวัด 3. วัตถุดิบที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์มีอย่างเพียงพอ 4. ผู้นำชุมชนให้การส่งเสริมและสนับสนุนในการดำเนิน กิจการของกลุ่ม	จุดอ่อน 1. กลุ่มยังขาดทักษะในการนำวัตถุดิบมาแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ ให้มีความหลากหลาย 2. ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มยังขาดการพัฒนาและยก ระดับคุณภาพมาตรฐาน รวมทั้งยังขาดบรรจุภัณฑ์ที่ เหมาะสม 3. ผลิตภัณฑ์ยังไม่มีแบรนด์และฉลากสินค้า 4. ผลิตภัณฑ์ยังขาดการส่งเสริมการตลาดและช่อง ทางการตลาดที่เหมาะสม 5. สถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน 6. ผลิตภัณฑ์ยังไม่ผ่านการรับรองในด้านคุณภาพ มาตรฐานและความปลอดภัย เช่น มาตรฐาน GMP และ ออย. 7. ขาดเงินทุนในการดำเนินกิจการ/เงินทุนหมุนเวี ียน
โอกาส 1. กลุ่มมีภาคีเครือข่ายทั้งระดับอำเภอและจังหวัด ทำให้ได้รับการส่งเสริมการดำเนินงานหรือกิจการ จากหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนอย่างต่อเนื่อง 2. ปัจจุบันภาครัฐมีนโยบายส่งเสริมการพัฒนาและ ยกระดับศักยภาพกลุ่มอาชีพ วิสาหกิจชุมชนและ วิสาหกิจขนาดกลุ่มและขนาดย่อม (SMEs) ทั่วประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการพัฒนาและยกระดับ คุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ได้คุณภาพมาตรฐาน ผ่านการ ดำเนินงาน/โครงการของหน่วยงานภายใต้กระทรวง ต่าง ๆ เช่น กระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์และนวัตกรรม กระทรวงมหาดไทย กระทรวงเกษตรและสหกร ณ์ เป็นต้น	อุปสรรค 1. ความนิยมในการบริโภคเนื้อแพะยังมีค่อนข้าง น้อย เนื่องจากเป็นเนื้อสัตว์ที่มีผู้บริโภคเฉพาะกลุ่ม 2. ภาวะเศรษฐกิจที่ผันผวน เศรษฐกิจตกต่ำ เกิด ภาวะเงินเฟ้อ 3. การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อจากไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

7) วัตถุประสงค์

แนวทางการพัฒนา 1 พัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวและแฮมซีโครงแพะจากแม่แพะเนื้อปลดระวางด้วยองค์ความรู้และเทคนิคทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยการใช้วัตถุดิบอาหารที่มีความปลอดภัยกับผู้บริโภค และนำเทคโนโลยีการหมักด้วยเชื้อบริสุทธิ์มาปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งนำระบบมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารมากำหนดรูปแบบและกระบวนการผลิตอาหาร ซึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้มีคุณภาพ มีความปลอดภัย และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคหรือลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งมีอายุการเก็บรักษายาวนานขึ้น ซึ่งหากได้รับการพัฒนาตามแนวทางที่ที่ปรึกษาแนะนำแล้ว ผู้ประกอบการคาดว่าจะผลิตเนื้อแพะแดดเดียวได้เดือนละไม่ต่ำกว่า 100 กิโลกรัม โดยจำหน่ายในราคาละ 600 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนแฮมซีโครงแพะมีกำลังการผลิตไม่ต่ำกว่าเดือนละ 25 กิโลกรัม จำหน่ายในกิโลกรัมละ 200 บาท	วัตถุประสงค์ 1) เพื่อพัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวจากแม่แพะเนื้อปลดระวางให้มีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคด้วยองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2) เพื่อพัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แฮมซีโครงแพะจากแม่แพะเนื้อปลดระวางให้มีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคด้วยเทคโนโลยีการหมักด้วยเชื้อบริสุทธิ์
แนวทางการพัฒนา 2 พัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน	วัตถุประสงค์ 3) เพื่อพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวและแฮมซีโครงแพะในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ 4) เพื่อพัฒนาและออกแบบฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์

8) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

วัตถุประสงค์ข้อ 1 เพื่อพัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวจากแม่แพะเนื้อปลดระวางให้มีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคด้วยองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	
ผลผลิต 1 ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียว อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคหรือลูกค้า และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น	ผลลัพธ์ 1 - ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมายมากขึ้น ซึ่งตัวชี้วัดในด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย คุณภาพด้านจุลชีววิทยาจะต้องเป็นไปตามมาตรฐาน มผช. หรือมาตรฐานอาหารอื่น ๆ ได้รับการยอมรับจากตัวอย่างกลุ่มลูกค้าทั่วไปมากกว่าร้อยละ 80 และสามารถเก็บรักษาได้มากกว่า 1 เดือน - ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 จากการนำเนื้อแพะจากแม่แพะปลดระวางมาใช้ในแปรรูป ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับแพะ จึงทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น
วัตถุประสงค์ข้อ 2 เพื่อพัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แฮมซีโครงแพะจากแม่แพะเนื้อปลดระวางให้มีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคด้วยเทคโนโลยีการหมักด้วยเชื้อบริสุทธิ์	
ผลผลิต 2 ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์แฮมซีโครงแพะ อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น	ผลลัพธ์ 2 - ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ มีความปลอดภัย และได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมายมากขึ้น ซึ่งตัวชี้วัดในด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย คุณภาพด้านจุลชีววิทยาจะต้องเป็นไปตามมาตรฐาน มผช. หรือมาตรฐานอาหารอื่น ๆ ได้รับการยอมรับจากตัวอย่างกลุ่มลูกค้าทั่วไปมากกว่าร้อยละ 80 และสามารถเก็บรักษาได้มากกว่า 1 เดือน - ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 จากการนำเนื้อแพะจากแม่แพะปลดระวางมาใช้ในแปรรูป ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับแพะที่ปลดระวางแล้ว จึงทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น

วัตถุประสงค์ข้อ 3 เพื่อพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวและแหนมซี่โครงแพะในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	
ผลผลิต 3 ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้	ผลลัพธ์ 3 สถานที่ผลิตได้รับการพัฒนาและปรับปรุงเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน มผช. อย. และ GMP
วัตถุประสงค์ข้อ 4 เพื่อพัฒนาและออกแบบฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	
ผลผลิต 4 ผู้ประกอบการมีฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	ผลลัพธ์ 4 ฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ จำนวน 2 รูปแบบ

9) แผนปฏิบัติงาน

ผลผลิต	กิจกรรม	วันที่เริ่ม – วันที่สิ้นสุด
1) ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียว อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคหรือลูกค้า และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น	1.1) พัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียว โดยทีมที่ปรึกษาและวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ	01 มี.ค. 65 - 31 มี.ค. 65
	1.2) วิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียว	01 เม.ย. 65 - 15 เม.ย. 65
	1.3) ทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและคำนวณต้นทุน	16 เม.ย. 65 - 30 เม.ย. 65
	1.4) วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวในระหว่างการเก็บรักษา	01 พ.ค. 65 - 31 พ.ค. 65
2) ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์แฮมซีโครงแพะ อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น	2.1) พัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แฮมซีโครงแพะ โดยทีมที่ปรึกษาและวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ	01 มิ.ย. 65 - 30 มิ.ย. 65
	2.2) วิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์แฮมซีโครงแพะ	01 ก.ค. 65 - 15 ก.ค. 65
	2.3) ทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์แฮมซีโครงแพะของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและคำนวณต้นทุน	16 ก.ค. 65 - 31 ก.ค. 65
	2.4) วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์แฮมซีโครงแพะในระหว่างการเก็บรักษา	01 ส.ค. 65 - 31 ส.ค. 65
3) ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานการผลิตได้	3.1) พัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน มผช. อย. และ GMP โดยทีมที่ปรึกษาและวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ	01 ก.ค. 65 - 30 ก.ย. 65

ผลผลิต	กิจกรรม	วันที่เริ่ม – วันที่สิ้นสุด
4) ผู้ประกอบการมีฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	4.1) พัฒนาและออกแบบฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ โดยทีมที่ปรึกษาและวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ	01 ก.ค. 65 - 30 ก.ย. 65

10) งบประมาณ

รายการ	จำนวน (คน)	จำนวน (หน่วย)	ค่าใช้จ่าย ต่อหน่วย	รวมเป็นเงิน (บาท)	ผู้ประกอบ การสมทบ (บาท)
1. ค่าตอบแทน				26,400	
1.1 ค่าตอบแทน ค่าตอบแทนวิทยากร	1	24 ชั่วโมง	600 บาท/คน/ชั่วโมง	14,400	
1.2 ค่าตอบแทน ที่ปรึกษา	1	6 ครั้ง	2,000 บาท/คน/ครั้ง	12,000	
2. ค่าใช้สอย และค่าวัสดุ				108,600	100,000
ค่าใช้สอย				95,100	0
2.1 ค่าใช้สอย ค่าเช่ารถตู้ปรับอากาศ 9 ที่นั่ง	1	15 วัน	2,000 บาท/วัน	30,000	
2.2 ค่าใช้สอย ค่าอาหารกลางวัน	15	10 วัน	100 บาท/วัน	15,000	
2.3 ค่าใช้สอย ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	15	10 วัน	70 บาท/วัน	10,500	
2.4 ค่าใช้สอย ค่าจัดทำรูปเล่มเอกสารประกอบการอบรม	1	15 เล่ม	200 บาท/เล่ม	3,000	
2.5 ค่าใช้สอย ค่าจ้างวิเคราะห์คุณภาพด้านจุลชีววิทยา และด้านเคมีกายภาพ	1	2 ผลิตรหัส	17,300 บาท/ผลิตรหัส	34,600	
2.6 ค่าใช้สอย ค่าจ้างออกแบบฉลากสินค้า	1	2 รูปแบบ	1,000 บาท/รูปแบบ	2,000	
ค่าวัสดุ				13,500	0

รายการ	จำนวน (คน)	จำนวน (หน่วย)	ค่าใช้จ่าย ต่อหน่วย	รวมเป็นเงิน (บาท)	ผู้ประกอบ การสมทบ (บาท)
2.7 ค่าวัสดุ ค่าเนื้อแพะ	1	50 กิโลกรัม	200 บาท/กิโลกรัม	10,000	
2.8 ค่าวัสดุ ค่าผงเพรก	1	5 กิโลกรัม	150 บาท/กิโลกรัม	750	
2.9 ค่าวัสดุ ค่าเครื่องเทศสำหรับใช้หมัก	1	5 กิโลกรัม	100 บาท/กิโลกรัม	500	
2.10 ค่าวัสดุ ค่ากล้าเชื้อผลิตแทนม	1	1 หลอด	1,500 บาท/หลอด	1,500	
2.11 ค่าวัสดุ โซเดียมฟอสเฟต	1	3 กิโลกรัม	250 บาท/กิโลกรัม	750	
อื่น ๆ				0	100,000
2.12 ค่าวัสดุงานครัว และเครื่องมือต่าง ๆ ได้แก่ กระทะ กะลั่งมั่งสแตนเลส หม้อสแตนเลส ตะแกรงสแตนเลส ทัพพี ตะหลิว ช้อน เครื่องชั่ง เครื่องชิล เครื่องปิดฝากระป๋อง ตู้อบลมร้อน ตู้อบแห้ง พลังงานแสงอาทิตย์ เป็นต้น	1	1 ชุด			40,000
2.13 ค่าใช้สอย ค่าจ้างเหมาปรับปรุงสถานที่ผลิต	1	1 งาน			60,000
3. ค่าสาธารณูปโภคของสถาบันการศึกษา (ไม่เกินร้อยละ 10 ของวงเงินโครงการ)			15,000 บาท	15,000	
รวมทั้งสิ้น				150,000	100,000

*ขอถัวเฉลี่ยทุกรายการ

11) ศักยภาพและความพร้อมของสถาบันการศึกษา

ความพร้อมด้านบุคลากร

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา มีความพร้อมด้านบุคลากรที่มีประสบการณ์ และมีความเชี่ยวชาญในการทำงานวิจัยและบริการวิชาการเชิงพื้นที่ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผศ.ดร.พิทยา ใจคำ ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบโครงการ เป็นผู้ที่มีความเชี่ยวชาญในด้านการทำวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เทคโนโลยีการแปรรูปอาหาร และมีความรู้ด้านการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร ตลอดระยะเวลา 8 ปีที่ผ่านมา ผศ.ดร.พิทยา ใจคำ เป็นหัวหน้าโครงการวิจัยด้านอาหาร งานวิจัยเชิงพื้นที่ และโครงการบริการวิชาการภายใต้ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นมาแล้วกว่า 25 โครงการ มีผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติและนานาชาติ จำนวน 60 เรื่อง และชุมชนที่ได้รับการพัฒนาได้รับรางวัลทั้งระดับจังหวัดและระดับเขต อาทิเช่น วิสาหกิจชุมชนตำบลคลองจิก ที่ได้รับรางวัลวิสาหกิจชุมชนดีเด่นระดับจังหวัด และรางวัลชมเชยระดับเขตในปี พ.ศ. 2563 ที่ผ่านมานั้น ผศ.ดร.พิทยา ใจคำ ยังมีความร่วมมือทางวิชาการกับนักวิชาการและนักวิจัยผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันการศึกษาต่าง ๆ มากมาย

ความพร้อมด้านสถานที่ / ห้องปฏิบัติการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา มีความพร้อมของห้องปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารตอบสนองต่อความต้องการของผู้ประกอบการในการค้าปลีกหรือบริการวิชาการ

ความพร้อมด้านเครื่องมือวิเคราะห์ทดสอบ วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา มีความพร้อมของเครื่องมือวิทยาศาสตร์ในการวิเคราะห์คุณภาพอาหารที่ทันสมัย มีวัสดุและอุปกรณ์สำหรับการพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารครบครัน



ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร



เครื่องซีลแนวตั้ง เครื่องซีลสุญญากาศ และเครื่องชั่ง



ตู้อบลมร้อน



ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร



ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เคมีอาหาร



เครื่องวิเคราะห์ความชื้นแบบอินฟราเรด และ pH meter



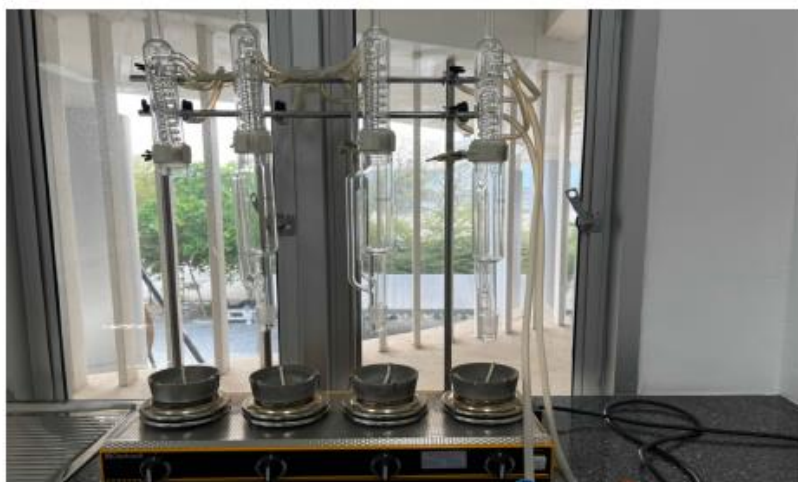
เครื่องชั่ง ทศนิยม 2 และ 4 ตำแหน่ง



เครื่องวิเคราะห์หาปริมาณโปรตีน (ไนโตรเจน) ในอาหาร



เครื่องวิเคราะห์ปริมาณเถ้าและไขมันในอาหาร



เครื่องวิเคราะห์หาปริมาณไขมันในอาหาร



เครื่องเขย่าสารและตู้อบ



เครื่องทำน้ำกลั่น



ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร



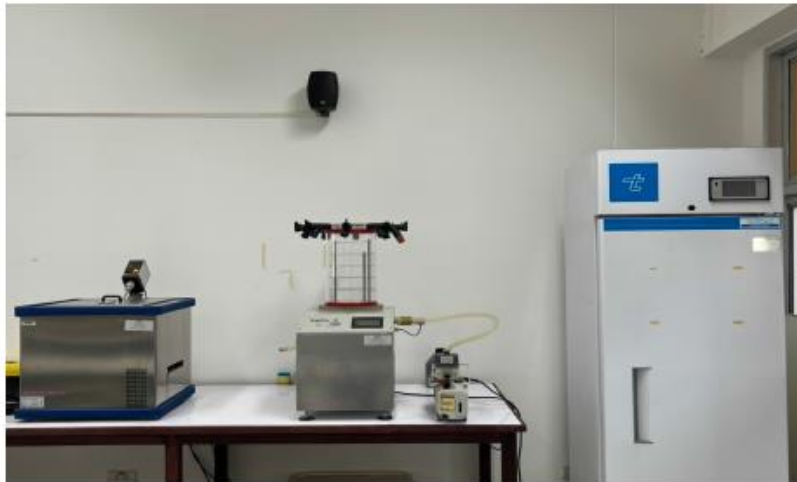
เครื่องวัดความชื้น เครื่องวัดค่า Water activity และ UV-Vis spectrophotometer



เครื่องวิเคราะห์เนื้อสัมผัส (Texture analyzer)



เครื่อง Rotary evaporator เครื่องวัดความชื้น (ดิจิทัล) เครื่องปั่นเหวี่ยงและเครื่องร้อน



เครื่องอบแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dryer)



เครื่องบดผงกระป๋อง



สารเคมี และเครื่องแก้วสำหรับงานวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร

บทที่ 2

ผลการดำเนินงาน

3.1 แนวทาง วัตถุประสงค์ และผลผลิต

แนวทางการพัฒนา 1	พัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวและแฮมซีโครงแพะจากแม่แพะเนื้อปลดระวางด้วยองค์ความรู้และเทคนิคทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยใช้วัตถุดิบอาหารที่มีความปลอดภัยกับผู้บริโภค และนำเทคโนโลยีการหมักด้วยเชื้อบริสุทธิ์มาปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ รวมทั้งนำระบบมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารมากำหนดรูปแบบและกระบวนการผลิตอาหาร ซึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้มีคุณภาพ มีความปลอดภัย และได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคหรือลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งมีอายุการเก็บรักษายาวนานขึ้น ซึ่งหากได้รับการพัฒนาตามแนวทางที่ที่ปรึกษาแนะนำแล้ว ผู้ประกอบการคาดว่าจะผลิตเนื้อแพะแดดเดียวได้เดือนละไม่ต่ำกว่า 100 กิโลกรัม โดยจำหน่ายในราคาละ 600 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนแฮมซีโครงแพะมีกำลังการผลิตไม่ต่ำกว่าเดือนละ 25 กิโลกรัม จำหน่ายในกิโลกรัมละ 200 บาท		
วัตถุประสงค์ข้อ 1	เพื่อพัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวจากแม่แพะเนื้อปลดระวางให้มีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคด้วยองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		
ผลที่คาดว่าจะได้รับ		ผลการดำเนินงาน	
ผลผลิต 1	ผลลัพธ์ 1	ผลผลิต 1	ผลลัพธ์ 1
ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียว อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคหรือลูกค้า และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น	ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมายมากขึ้น ซึ่งตัวชี้วัดในด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย คุณภาพด้านจุลชีววิทยาจะต้องเป็นไปตามมาตรฐาน มผช. หรือมาตรฐานอาหารอื่น ๆ ได้รับการยอมรับจากตัวอย่างกลุ่มลูกค้าทั่วไปมากกว่าร้อยละ 80 และสามารถเก็บรักษาได้มากกว่า 1 เดือน	ผู้ประกอบการได้สูตรผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับ ของ ลูกค้า กลุ่มเป้าหมายและมีอายุการเก็บรักษามากขึ้น	ผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวมีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งมีอายุการเก็บรักษามากกว่า 6 เดือน ในรูปแบบผลิตภัณฑ์แช่แข็ง

	ผลลัพธ์ 2		ผลลัพธ์ 2
	ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 จากการนำเนื้อแพะจากแม่แพะปลดระวางมาใช้ในแปรรูป ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับแพะ จึงทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น		ยังไม่สามารถประเมินได้ เนื่องจากกำลังอยู่ในขั้นตอนทดลองตลาด โดยการนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการปรับปรุงกระบวนการผลิตไปจำหน่ายในลักษณะของการออกบูธตามงานสำคัญต่าง ๆ ทั้งในพื้นที่จังหวัดอ่างทอง และจังหวัดใกล้เคียง เช่น จังหวัดชัยนาท จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นต้น

รายละเอียดผลการดำเนินงาน พร้อมรูปภาพประกอบ :

ในช่วงเดือนมีนาคม – พฤษภาคม 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียว” โดยมีอาจารย์จรัสสินี สุวีรานนท์ อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้น ณ ที่ทำการกลุ่มแพะแปลงใหญ่ ตำบลรามะสัก อำเภोधุมเกียร จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อถ่ายทอดสูตรและกระบวนการผลิตที่ผ่านการปรับปรุง จากการดำเนินงานพบว่าคุณภาพด้านต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ ได้แก่ คุณภาพด้านเคมี ด้านกายภาพ และด้านจุลชีววิทยา รวมทั้งด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียว มีคุณภาพดีขึ้นกว่าผลิตภัณฑ์สูตรเดิม และเมื่อทำการเก็บรักษาในรูปแบบของการแช่แข็ง พบว่า เมื่อครบเป็นระยะเวลา 6 เดือน ผลิตภัณฑ์ยังคงคุณภาพไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญเมื่อเปรียบเทียบกับวันแรกของการเก็บรักษา





วัตถุประสงค์ข้อ 2

เพื่อพัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แฮมซีโครงแพะจากแม่แพะเนื้อปลดระวางให้มีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคด้วยเทคโนโลยีการหมักด้วยเชื้อบริสุทธิ์

ผลที่คาดว่าจะได้รับ		ผลการดำเนินงาน	
ผลผลิต 2	ผลลัพธ์ 3	ผลผลิต 2	ผลลัพธ์ 3
ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์แฮมซีโครงแพะ อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น	ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ มีความปลอดภัย และได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมายมากขึ้น ซึ่งตัวชี้วัดในด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย คุณภาพด้านจุลชีววิทยาจะต้องเป็นไปตามมาตรฐาน มผช. หรือมาตรฐานอาหารอื่น ๆ ได้รับการยอมรับจากตัวอย่างกลุ่มลูกค้าทั่วไปมากกว่าร้อยละ 80 และสามารถเก็บรักษาได้มากกว่า 1 เดือน	ผู้ประกอบการได้สูตรผลิตภัณฑ์แฮมซีโครงแพะที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและมีอายุการเก็บรักษามากขึ้น	ผลิตภัณฑ์แฮมซีโครงแพะมีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งมีอายุการเก็บรักษามากกว่า 6 เดือน ในรูปแบบผลิตภัณฑ์แช่แข็ง

	ผลลัพธ์ 4		ผลลัพธ์ 4
	ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 จากการนำเนื้อแพะจากแม่แพะปลดระวางมาใช้ในการแปรรูป ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับแพะที่ปลดระวางแล้ว จึงทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น		ยังไม่สามารถประเมินได้ เนื่องจากกำลังอยู่ในขั้นตอนทดลองตลาด โดยการนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการปรับปรุงกระบวนการผลิตไปจำหน่ายในลักษณะของการออกบูธตามงานสำคัญต่าง ๆ ทั้งในพื้นที่จังหวัดอ่างทอง และจังหวัดใกล้เคียง เช่น จังหวัดชัยนาท จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นต้น

รายละเอียดผลการดำเนินงาน พร้อมรูปภาพประกอบ:

ในช่วงเดือนมิถุนายน – สิงหาคม 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แฮมชีโคร่งแพะ” โดยมีอาจารย์จรัสสินี สุวีรานนท์ อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้น ณ ที่ทำการกลุ่มแพะแปลงใหญ่ ตำบลรามะสัก อำเภोधุมเพียร จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อถ่ายทอดสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แฮมชีโคร่งแพะที่ผ่านการพัฒนามาแล้ว และเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่แก่ผู้ประกอบการ จากการดำเนินงานพบว่าคุณภาพด้านต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ ได้แก่ คุณภาพด้านเคมี ด้านกายภาพ และด้านจุลชีววิทยา รวมทั้งด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์แฮมชีโคร่งแพะมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค/กลุ่มลูกค้าที่นิยมบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารจากแพะ และเมื่อทำการเก็บรักษาในรูปแบบของการแช่แข็ง พบว่า เมื่อครบเป็นระยะเวลา 6 เดือน ผลิตภัณฑ์ยังคงคุณภาพไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ เมื่อเปรียบเทียบกับวันแรกของการเก็บรักษา





แนวทางการพัฒนา 2		พัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน	
วัตถุประสงค์ข้อ 3		เพื่อพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวและแฮมชีโครงแพะในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	
ผลที่คาดว่าจะได้รับ		ผลการดำเนินงาน	
ผลผลิต 3	ผลลัพธ์ 5	ผลผลิต 3	ผลลัพธ์ 5
ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้	สถานที่ผลิตได้รับการพัฒนาและปรับปรุงเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน มผช. อย. และ GMP	ผู้ประกอบการได้ดำเนินการปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	สถานที่ผลิตได้รับการปรับปรุงเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน อย.
รายละเอียดผลการดำเนินงาน พร้อมรูปภาพประกอบ: ในเดือนกรกฎาคม – กันยายน 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การออกแบบสถานที่ผลิตเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน” โดยมีอาจารย์จันทร์เพ็ญ มะลิพันธ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้น ณ ที่ทำการกลุ่มแพะแปลงใหญ่ ตำบลรามะสัก อำเภอบางบาล จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อสร้างความเข้าใจกับผู้ประกอบการในการออกแบบสถานที่ผลิตอาหารให้ได้คุณภาพมาตรฐานก่อนจะดำเนินการในส่วนของการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสำนักงานองค์การอาหารและยา (อย.) ปัจจุบันผู้ประกอบการได้ดำเนินการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร โดยมีการติดผ้าเพดาน และมุ้งลวดห้องสำนักงานที่ทำการ เพื่อเปลี่ยนเป็นห้องแปรรูป แต่ยังไม่สามารถดำเนินการขอการรับรองมาตรฐาน อย. ได้ เนื่องจาก			

ต้องกันห้องเพิ่มอีกอย่างน้อย 2 ห้อง ซึ่งผู้ประกอบการกำลังอยู่ในวางแผนผังสถานที่ผลิตและหาเงินทุน เพื่อดำเนินการกันห้องและขอมาตรฐานในลำดับถัดไป



วัตถุประสงค์ข้อ 4		เพื่อพัฒนาและออกแบบฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	
ผลที่คาดว่าจะได้รับ		ผลการดำเนินงาน	
ผลผลิต 3	ผลลัพธ์ 6	ผลผลิต 3	ผลลัพธ์ 6
ผู้ประกอบการมีฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	ฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์จำนวน 2 รูปแบบ	ผู้ประกอบการได้ดำเนินการจัดทำฉลากสินค้าเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	ได้ฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์จำนวน 2 รูปแบบ

รายละเอียดผลการดำเนินงาน พร้อมรูปภาพประกอบ:

ในเดือนกรกฎาคม-กันยายน 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าของผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวและแฮมซี่โครงแพะ” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้น ณ ที่ทำการกลุ่มแพะแปลงใหญ่ ตำบลรามะลัก อำเภอบัวทอง จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการออกแบบฉลากสินค้าให้เหมาะสมกับบรรจุภัณฑ์ที่เลือกใช้ จากการทำกิจกรรมทำให้ได้ฉลากสินค้าของผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวและแฮมซี่โครงแพะ จำนวน 2 รูปแบบ ซึ่งหากสถานที่ผลิตได้มาตรฐานการผลิตอาหารหรือ ออย. ผู้ประกอบการจะดำเนินการปรับปรุงฉลากสินค้าใหม่ โดยการเพิ่มข้อมูลฉลากโภชนาการแบบเต็มตามข้อกำหนดทางด้านกฎหมายต่อไป



3.2 แผนปฏิบัติงาน

ผลผลิต	กิจกรรม	วันที่เริ่ม – วันที่สิ้นสุด	ผลการดำเนินงาน
1) ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวอย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคหรือลูกค้า และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น	1.1) พัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียว โดยทีมที่ปรึกษาและวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ	01 มี.ค. 65 - 31 มี.ค. 65	ในช่วงเดือนมีนาคม – พฤษภาคม 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียว” โดยมีอาจารย์จรัสสินี สุวีรานนท์ อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้น ณ ที่ทำการกลุ่มแพะแปลงใหญ่ ตำบลรามะสัก อำเภอฟุ่ทอง จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อถ่ายทอดสูตรและกระบวนการผลิตที่ผ่านการปรับปรุงจากการดำเนินงานพบว่าคุณภาพด้านต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ ได้แก่ คุณภาพด้านเคมี ด้านกายภาพ และด้านจุลชีววิทยา รวมทั้งด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียว มีคุณภาพดีขึ้นกว่าผลิตภัณฑ์สูตรเดิม และเมื่อทำการเก็บรักษาในรูปแบบของการแช่แข็ง พบว่า เมื่อครบเป็นระยะเวลา 6 เดือน ผลิตภัณฑ์ยังคงคุณภาพไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญเมื่อเปรียบเทียบกับวันแรกของการเก็บรักษา
	1.2) วิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียว	01 เม.ย. 65 - 15 เม.ย. 65	
	1.3) ทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียว ของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและคำนวณต้นทุน	16 เม.ย. 65 - 30 เม.ย. 65	
	1.4) วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวในระหว่างการเก็บรักษา	01 พ.ค. 65 - 31 พ.ค. 65	
2) ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์แฮมชีโครงแพะอย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และมี	2.1) พัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แฮมชีโครงแพะ โดยทีมที่ปรึกษาและวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ	01 มิ.ย. 65 - 30 มิ.ย. 65	ในช่วงเดือนมิถุนายน – สิงหาคม 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แฮมชีโครงแพะ” โดยมีอาจารย์จรัสสินี สุวีรานนท์ อาจารย์ประจำ

อายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น	2.2) วิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์แหลมซี่โครงแพะ	01 ก.ค. 65 - 15 ก.ค. 65	หลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้น ณ ที่ทำการกลุ่มแพะแปลงใหญ่ ตำบลรามะสัก อำเภอบางบาล จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อถ่ายทอดสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์แหลมซี่โครงแพะที่ผ่านการพัฒนามาแล้ว และเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่แก่ผู้ประกอบการ จากการดำเนินงานพบว่าคุณภาพด้านต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ ได้แก่ คุณภาพด้านเคมี ด้านกายภาพ และด้านจุลชีววิทยา รวมทั้งด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์แหลมซี่โครงแพะมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค/กลุ่มลูกค้าที่นิยมบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารจากแพะ และเมื่อทำการเก็บรักษาในรูปแบบของการแช่แข็งพบว่า เมื่อครบเป็นระยะเวลา 6 เดือน ผลิตภัณฑ์ยังคงคุณภาพไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญเมื่อเปรียบเทียบกับวันแรกของการเก็บรักษา
	2.3) ทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์แหลมซี่โครงแพะ ของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและคำนวณต้นทุน	16 ก.ค. 65 - 31 ก.ค. 65	
	2.4) วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์แหลมซี่โครงแพะในระหว่างการเก็บรักษา	01 ส.ค. 65 - 31 ส.ค. 65	
3) ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้	3.1) พัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน มผช. อย. และ GMP โดยทีมที่ปรึกษาและวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ	01 ก.ค. 65 - 30 ก.ย. 65	ในเดือนกรกฎาคม – กันยายน 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การออกแบบสถานที่ผลิตเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน” โดยมีอาจารย์จันทร์เพ็ญ มะลิพันธ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์ และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และรอง

			ศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้น ณ ที่ทำการกลุ่มแพะแปลงใหญ่ ตำบลรามะสัก อำเภอโศก จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อสร้างความเข้าใจกับผู้ประกอบการในการออกแบบสถานที่ผลิตอาหารให้ได้คุณภาพมาตรฐานก่อนจะดำเนินการในส่วนของการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสำนักงานองค์การอาหารและยา (อย.) ปัจจุบันผู้ประกอบการได้ดำเนินการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร โดยมีการติดผ้าเพดาน และมุ้งลวดห้องสำนักงานที่ทำการ เพื่อเปลี่ยนเป็นห้องแปรรูป แต่ยังไม่สามารถดำเนินการขอการรับรองมาตรฐาน อย. ได้ เนื่องจากต้องกันห้องเพิ่มอีกอย่างน้อย 2 ห้อง ซึ่งผู้ประกอบการกำลังอยู่ในวางแผนผังสถานที่ผลิตและหาเงินทุน เพื่อดำเนินการกันห้องและขอมาตรฐานในลำดับถัดไป
4) ผู้ประกอบการมีฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	4.1) พัช น า แ ล ะ ออกแบบฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ โดยที่ ม ที่ ป ร ี ก ษ า แ ล ะ วิ ท ย า ก ร ที่ มี ค ว า ม เชี่ยวชาญ	01 ก.ค. 65 - 30 ก.ย. 65	รายละเอียดผลการดำเนินงาน พร้อมรูปภาพประกอบ: ในเดือนกรกฎาคม-กันยายน 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าของผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวและแฮมซีโครงแพะ” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้น ณ ที่ทำการกลุ่มแพะแปลงใหญ่ ตำบลรามะสัก อำเภอโศก จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการออกแบบฉลากสินค้า

			ให้เหมาะสมกับบรรจุภัณฑ์ที่เลือกใช้ จากการทำกิจกรรมทำให้ได้ฉลาก สินค้าของผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดด เดียวและแฮมซีโครงแพะ จำนวน 2 รูปแบบ ซึ่งหากสถานที่ผลิตได้ มาตรฐานการผลิตอาหารหรือ อย. ผู้ประกอบการจะดำเนินการปรับปรุง ฉลากสินค้าใหม่ โดยการเพิ่มข้อมูล ฉลากโภชนาการแบบเต็มตาม ข้อกำหนดทางด้านกฎหมายต่อไป
--	--	--	---

บทที่ 3

สรุปผลการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วย วทน.

4.1 สรุปผลการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วย วทน.

ผลที่คาดว่าจะได้รับ		สรุปผลการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วย วทน.	
ผลผลิต 1	ผลลัพธ์ 1	ผลผลิต 1	ผลลัพธ์ 1
ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียว อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคหรือลูกค้า และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น	ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมายมากขึ้น ซึ่งตัวชี้วัดในด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย คุณภาพด้านจุลชีววิทยาจะต้องเป็นไปตามมาตรฐาน มผช. หรือมาตรฐานอาหารอื่น ๆ ได้รับการยอมรับจากตัวอย่างกลุ่มลูกค้าทั่วไปมากกว่าร้อยละ 80 และสามารถเก็บรักษาได้มากกว่า 1 เดือน	ผู้ประกอบการได้สูตรผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของลูกค้า กลุ่มเป้าหมายและมีอายุการเก็บรักษามากขึ้น	ผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวมีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งมีอายุการเก็บรักษา มากกว่า 6 เดือน ในรูปแบบผลิตภัณฑ์แช่แข็ง
	ผลลัพธ์ 2 ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 จากการนำเนื้อแพะจากแม่แพะปลดระวางมาใช้ในแปรรูป ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับแพะ จึงทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น		ผลลัพธ์ 2 ยังไม่สามารถประเมินได้เนื่องกำลังอยู่ในขั้นตอนทดลองตลาด โดยการนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการปรับปรุงกระบวนการผลิตไปจำหน่ายในลักษณะของการออกบูธตามงานสำคัญต่าง ๆ ทั้งในพื้นที่จังหวัดอ่างทองและจังหวัดใกล้เคียง เช่น จังหวัดชัยนาท จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นต้น

รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา		รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา	
			
			
ผลที่คาดว่าจะได้รับ		สรุปผลการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วย วทน.	
ผลผลิต 2	ผลลัพธ์ 3	ผลผลิต 2	ผลลัพธ์ 3
ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์แหนมซี่โครงแพะ อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น	ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ มีความปลอดภัย และได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมายมากขึ้น ซึ่งตัวชี้วัดในด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย คุณภาพด้านจุลชีววิทยาจะต้องเป็นไปตามมาตรฐาน มผช. หรือมาตรฐานอาหารอื่น ๆ ได้รับการยอมรับจากตัวอย่างกลุ่มลูกค้าทั่วไปมากกว่าร้อยละ 80 และสามารถเก็บรักษาได้มากกว่า 1 เดือน	ผู้ประกอบการได้สูตรผลิตภัณฑ์แหนมซี่โครงแพะที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและมีอายุการเก็บรักษามากขึ้น	ผลิตภัณฑ์แหนมซี่โครงแพะมีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งมีอายุการเก็บรักษา มากกว่า 6 เดือน ในรูปแบบผลิตภัณฑ์แช่แข็ง

	ผลลัพธ์ 4		ผลลัพธ์ 4
	ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 จากการนำเนื้อแพะจากแม่แพะปลดระวางมาใช้ในแปรรูป ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับแพะที่ปลดระวางแล้ว จึงทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น		ยังไม่สามารถประเมินได้เนื่องกำลังอยู่ในขั้นตอนทดลองตลาด โดยการนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการปรับปรุงกระบวนการผลิตไปจำหน่ายในลักษณะของการออกบูธตามงานสำคัญต่าง ๆ ทั้งในพื้นที่จังหวัดอ่างทองและจังหวัดใกล้เคียง เช่น จังหวัดชัยนาท จังหวัดสุพรรณบุรี เป็นต้น
รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา		รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา	
ไม่มีรูปภาพ			

ผลที่คาดว่าจะได้รับ		สรุปผลการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วย วทน.	
ผลผลิต 3	ผลลัพธ์ 5	ผลผลิต 3	ผลลัพธ์ 5
ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้	สถานที่ผลิตได้รับการพัฒนาและปรับปรุงเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน มผช. ออย. และ GMP	ผู้ประกอบการได้ดำเนินการปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	สถานที่ผลิตได้รับการปรับปรุงเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน ออย.
รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา		รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา	
		  	
ผลที่คาดว่าจะได้รับ		สรุปผลการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วย วทน.	
ผลผลิต 4	ผลลัพธ์ 6	ผลผลิต 4	ผลลัพธ์ 6
ผู้ประกอบการมีฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	ฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ จำนวน 2 รูปแบบ	ผู้ประกอบการได้ดำเนินการจัดทำฉลากสินค้าเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	ได้ฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ จำนวน 2 รูปแบบ

รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา	รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา
ไม่มีฉลากสินค้า	

4.2 สรุปผลิตภัณฑ์ OTOP ที่ได้รับการพัฒนา

รายการผลิตภัณฑ์	รูปภาพผลิตภัณฑ์ พร้อมบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา(ถ้ามี)
1. เนื้อแพะแดดเดียว	

2. แหนมซี่โครงแพะ	
-------------------	--

4.3 การประเมินมูลค่าก่อนและหลังการดำเนินโครงการ

4.3.1 การคิดผลประโยชน์หรือมูลค่าที่เกิดขึ้น(ผลลัพธ์) เปรียบเทียบก่อนและหลังการดำเนินโครงการ

ประเด็น	ก่อนการดำเนินโครงการ	หลังการดำเนินโครงการ
1.) ปริมาณการผลิต		
1.1) ปริมาณวัตถุดิบที่ซื้อ		
- สำหรับผลิตภัณฑ์เดิม	เนื้อแพะสด 1,000 กิโลกรัม ๆ ละ 400 บาท = 400,000 บาทต่อปี	เนื้อแพะสด 1,000 กิโลกรัม ๆ ละ 200 บาท = 200,000 บาทต่อปี
- สำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่	เนื้อแพะสด 1,000 กิโลกรัม ๆ ละ 400 บาท = 400,000 บาทต่อปี	เนื้อแพะสด 1,000 กิโลกรัม ๆ ละ 200 บาท = 200,000 บาทต่อปี
1.2) ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย		
- ผลิตภัณฑ์เดิม	เนื้อแพะสด 1,000 กิโลกรัม ๆ ละ 400 บาท = 400,000 บาทต่อปี	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการเป็นรูปธรรม เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
- ผลิตภัณฑ์ใหม่	เนื้อแพะสด 1,000 กิโลกรัม ๆ ละ 400 บาท = 400,000 บาทต่อปี	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการเป็นรูปธรรม เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
2.) ต้นทุน		
2.1) วัตถุดิบ	เนื้อแพะสด 1,000 กิโลกรัม ๆ ละ 400 บาท = 400,000 บาทต่อปี	เนื้อแพะสด 1,000 กิโลกรัม ๆ ละ 200 บาท = 200,000 บาทต่อปี
2.2) อุปกรณ์	ไม่มีข้อมูล	- เนื้อแพะแดดเดียว ถู + ฉลาก = 3 + 3 บาท ต่อ 500 กรัม - แหนมซี่โครงแพะ ถู + ฉลาก = 3 + 3 บาท ต่อ 50 กรัม
2.3) ค่าแรง	ไม่มีข้อมูล	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการเป็นรูปธรรม เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
2.4) ต้นทุนรวม	ไม่มีข้อมูล	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการเป็นรูปธรรม เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
3) รายได้		
3.1) รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์เดิม	ไม่มีข้อมูล	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการเป็นรูปธรรม เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด

ประเด็น	ก่อนการดำเนินโครงการ	หลังการดำเนินโครงการ
3.2) รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์ใหม่	ไม่มีข้อมูล	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการ เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
3.3) รวมรายได้	ไม่มีข้อมูล	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการ เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
3.4) สรุปผลประโยชน์โครงการ	ไม่มีข้อมูล	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการ เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
รวมต้นทุน	ไม่มีข้อมูล	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการ เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
รวมรายได้	ไม่มีข้อมูล	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการ เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
รวมกำไร	ไม่มีข้อมูล	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการ เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
ผลประโยชน์จากโครงการ	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการ เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด	

4.3.2 ส่วนผสมทางการตลาด (วิเคราะห์ความต่อเนื่อง และความยั่งยืน)

Product	Price
- เนื้อแพะแดดเดียว (สูตรปรับปรุง)	- เนื้อแพะแดดเดียว กิโลกรัมละ 600 บาท
- แหนมซี่โครงแพะ (พัฒนาขึ้นมาใหม่)	- แหนมซี่โครงแพะ กิโลกรัมละ 250 บาท
Place	Promotion
- งานแสดงสินค้า	- ทดลองชิมฟรี
- จำหน่ายหน้าร้าน	- ลดราคา 20-50%

4.3.3 เป้าหมายของผู้ประกอบการในระยะ 5 ปี ข้างหน้า

เป้าหมาย	ปัจจัยสู่ความสำเร็จ
สามารถขอมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและผลิตภัณฑ์สามารถจำหน่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศได้	หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง/มาตรฐานการแปรรูปอาหารตามหลัก GMP

4.3.4 ผลกระทบทางสังคมหรือสิ่งแวดล้อม (ถ้ามี)

ผลกระทบทางด้านสังคม	ผลกระทบทางสิ่งแวดล้อม
-	-

4.4 ข้อเสนอในการดำเนินโครงการในปีต่อไป

ประเด็นความต้องการจากใบสมัครของผู้ประกอบการ	แนวทางการพัฒนาจากการวิเคราะห์เชิงลึกของที่ปรึกษา	งบประมาณที่คาดว่าจะขอรับ (บาท)
ช่วยออกแบบผลิตภัณฑ์และ ขบวนการผลิตจากเนื้อแพะ และ พัฒนาออกแบบโลโก้และตรา สินค้าบนบรรจุภัณฑ์	พัฒนากระบวนการผลิต : ดำเนินการพัฒนาและออกแบบ กระบวนการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ เป็นที่ยอมรับและสามารถยืดอายุ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้นาน มากกว่า 1 เดือน พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ : พัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าให้ มีความน่าสนใจ	150,000

4.5 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ (ถ้ามี)

- 1) สถานที่ในการผลิตอาหารของผู้ประกอบการยังไม่ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด
- 2) ผู้ประกอบการขาดงบประมาณในการดำเนินการก่อสร้างสถานที่ผลิตอาหาร



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการ การพัฒนากระบวนการผลิตและเทคนิคการยืดอายุการ
เก็บรักษาผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นและมะม่วงหยี
(วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์
จังหวัดอ่างทอง)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

รองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและ
นวัตกรรม



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการ การพัฒนากระบวนการผลิตและเทคนิคการยืดอายุการ
เก็บรักษาผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นและมะม่วงหยี
(วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์
จังหวัดอ่างทอง)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

รองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและ
นวัตกรรม

กิตติกรรมประกาศ

โครงการ “การพัฒนากระบวนการผลิตและเทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นและมะม่วงหยี” ดำเนินการภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวคูคลองวิทย์เพื่อโอท็อป) ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ผู้รับผิดชอบโครงการขอขอบพระคุณคณาจารย์ และนักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยาทุกท่านที่ให้การปรึกษาและความช่วยเหลือเกี่ยวกับการดำเนินงานภายใต้โครงการจนสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

รองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
สารบัญ	ข
บทที่ 1 MOU และข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ	1
บทที่ 2 ผลการดำเนินงาน	30
บทที่ 3 สรุปผลการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วย วทน.	42

บทที่ 1

MOU และข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ
การดำเนินงานภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน
(ตามแนวทางคู่มือเพื่อโอท็อป) ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕
ระหว่าง
สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
กับ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทำขึ้น ณ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เมื่อวันที่ ๑๙ มีนาคม ๒๕๖๕ ระหว่างสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดย ศาสตราจารย์สิริฤกษ์ ทรงศิวิไล ตำแหน่ง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๗๕/๔๗ ถนนพระรามที่ ๖ แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร ๑๐๕๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้เรียกว่า “ผู้ให้การอุดหนุน” ฝ่ายหนึ่ง กับ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา โดย รองศาสตราจารย์ชูสิทธิ์ ประดับเพ็ชร์ ตำแหน่ง อธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๙๖ ถนนปรีดิพนมยงค์ ตำบลประดูชัย อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ๑๓๐๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้เรียกว่า “ผู้รับการอุดหนุน” อีกฝ่ายหนึ่ง

ผู้ให้การอุดหนุน และ ผู้รับการอุดหนุน ได้ตกลงที่จะร่วมมือกันดำเนินงานภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคู่มือเพื่อโอท็อป) ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ในพื้นที่จังหวัดอ่างทอง จำนวน ๓ โครงการ กลุ่มเป้าหมาย ๓ สถานประกอบการ งบประมาณรวม ๔๕๐,๐๐๐ บาท (สี่แสนห้าหมื่นบาทถ้วน) ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้เรียกว่า “โครงการ” ให้บรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมาย โดยความรับผิดชอบของคณะที่ปรึกษา ดังนี้

๑. ชื่อโครงการ : การพัฒนากระบวนการผลิตและเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นและมะม่วงหยี
ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิทยา ใจคำ
ผู้ประกอบการ : นายประเสริฐ ม่วงย้อย (วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธวัณ)
งบประมาณ : ๑๕๐,๐๐๐ บาท
๒. ชื่อโครงการ : การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวและแฮมซีโครงแพะจากแพะเนื้อปลัดกระวาง
ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิทยา ใจคำ
ผู้ประกอบการ : นายชัยณรงค์ ศรีวงศ์ (แปลงใหญ่แพะเนื้อ)
งบประมาณ : ๑๕๐,๐๐๐ บาท

/๓. ชื่อโครงการ ...

๓. ชื่อโครงการ : การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อจระเข้ :
เนื้อจระเข้แดดเดียวและเนื้อจระเข้ทุบ
ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิทยา ใจคำ
ผู้ประกอบการ : นายพิเชษฐ์ มีศรี (ทศชาติฟาร์ม)
งบประมาณ : ๑๕๐,๐๐๐ บาท

ซึ่งมีเงื่อนไขรายละเอียดที่กำหนดแนบท้ายบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ ดังนี้

ข้อ (๑) ข้อเสนอโครงการเพื่อพัฒนาและยกระดับสินค้า หนึ่งในตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ จำนวน ๒ ข้อเสนอโครงการ

ข้อ (๒) ข้อกำหนดและขอบเขตของงานการสนับสนุนงบประมาณเพื่อพัฒนาและยกระดับสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

เอกสารแนบท้ายบันทึกข้อตกลงความร่วมมือดังกล่าวข้างต้นให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ในกรณีที่มีความขัดแย้งกันระหว่างข้อ (๑) กับ ข้อ (๒) ให้นำข้อความในข้อกำหนด ข้อ (๒) มาใช้บังคับ และในกรณีที่เอกสารแนบท้ายบันทึกข้อตกลงความร่วมมือขัดแย้งกันเอง ผู้รับการอุดหนุนจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของผู้ให้การอุดหนุน

โดยทั้งสองฝ่ายตกลงทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือกันดังต่อไปนี้

๑. วัตถุประสงค์ความร่วมมือ

๑.๑ เพื่อพัฒนาและยกระดับสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป ๖ ด้าน (นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิต มาตรฐาน เครื่องจักร และคุณภาพวัตถุดิบต้นน้ำ) ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน เพิ่มมูลค่า ผลิตภาพหรือลดต้นทุนการผลิต สร้างโอกาสการแข่งขันทางการตลาด

๑.๒ เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ OTOP ให้มีขีดความสามารถในการแข่งขัน โดยใช้ประโยชน์จากผลงานวิจัย เทคโนโลยีและนวัตกรรม ร่วมกับการพัฒนารูปแบบการประกอบธุรกิจ ระบบการบริหารจัดการ และการตลาด

๒. เป้าหมายการดำเนินงาน

ผลิตภัณฑ์ OTOP ที่ได้รับการยกระดับด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป ๖ ด้าน (นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิต มาตรฐาน เครื่องจักร และคุณภาพวัตถุดิบต้นน้ำ) ให้มีคุณภาพดี ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ รูปลักษณ์สวยงาม ตรงความต้องการของตลาด สร้างชื่อเสียงให้กับผลิตภัณฑ์ OTOP ของไทย สามารถเพิ่มรายได้ให้กับผู้ประกอบการ และเกิดการหมุนเวียนเศรษฐกิจฐานราก

๓. ขอบเขตความร่วมมือของผู้ให้การอุดหนุน

๓.๑ อุดหนุนงบประมาณเพื่อดำเนินโครงการให้บรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมายตามข้อ ๑ และ ข้อ ๒ เป็นจำนวนเงิน ๔๕๐,๐๐๐ บาท (สี่แสนห้าหมื่นบาทถ้วน) แก่ผู้รับการอุดหนุน โดยกำหนดจ่ายเงิน ร้อยละ ๑๐๐ ของงบประมาณทั้งหมด หลังจากทั้งสองฝ่ายได้ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

๓.๒ ติดตามและประสานการดำเนินโครงการเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมายของโครงการ

๔. ขอบเขตความร่วมมือของผู้รับการอุดหนุน

๔.๑ บริหารจัดการโครงการ ประสานการดำเนินงานกับผู้ให้การอุดหนุน และผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้โครงการบรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมาย

๔.๒ ดำเนินโครงการให้สำเร็จตามเป้าหมายตามข้อ ๒

๔.๓ ให้ความร่วมมือกับผู้ให้การอุดหนุนในการติดตามความก้าวหน้า และการประเมินผล ในระยะเวลา ๑ ปี เมื่อสิ้นสุดโครงการ

๔.๔ จัดส่งรายงานความก้าวหน้าและรายงานฉบับสมบูรณ์ โดยมีเนื้อหาครบถ้วนตามที่กำหนด และเป็นไปตามกำหนดเวลาในข้อกำหนดฯ และข้อเสนอโครงการ

๔.๕ ดำเนินการอื่นๆ

๕. การกำกับดูแล

การดำเนินโครงการของผู้รับการอุดหนุนต้องเป็นไปตามนโยบายของผู้ให้การอุดหนุน

๖. ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้มีกำหนดระยะเวลา ๗ เดือน นับแต่วันที่ลงนาม กรณีสิ้นสุดโครงการหรือการดำเนินการไม่แล้วเสร็จ หากมีเงินเหลือจ่าย ผู้รับการอุดหนุนจะต้องนำส่งคืนผู้ให้การอุดหนุน เพื่อนำส่งกระทรวงการคลังเป็นรายได้แผ่นดินต่อไป

๗. การแก้ไข เพิ่มเติมหรือเปลี่ยนแปลงบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

การแก้ไข เพิ่มเติมหรือเปลี่ยนแปลง การขยายระยะเวลา หรือการพิจารณาปัญหาต่างๆ ในโครงการ จะต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้ให้การอุดหนุนทราบ และให้ผู้ให้การอุดหนุนเป็นผู้พิจารณา และวินิจฉัยชี้ขาด กรณีมีปัญหาเกิดขึ้นกับบันทึกข้อตกลงนี้

๘. เงื่อนไขอื่นๆ

๘.๑ กรณีฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดประสงค์จะยกเลิกความร่วมมือก่อนครบกำหนดโครงการ ต้องแจ้งล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน และต้องได้รับความยินยอมจากอีกฝ่ายหนึ่งเป็นลายลักษณ์อักษรและเมื่อได้รับความยินยอมแล้ว ให้ถือว่าสิ้นสุดโครงการ และผู้รับการอุดหนุนต้องคืนเงินที่ได้รับไปแล้ว พร้อมรายการค่าใช้จ่าย เอกสารการจ่ายเงิน สิ่งของที่เกิดขึ้นให้แก่ผู้ให้การอุดหนุน

๘.๒ ต้นแบบผลิตภัณฑ์ เครื่องจักร บรรจุภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการยกระดับฯ และได้มาด้วยเงินอุดหนุนโครงการ เมื่อสิ้นสุดโครงการให้ตกแก่ผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการสามารถนำไปใช้หรือผลิตซ้ำได้ โดยผู้ประกอบการต้องดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ รวมทั้งต้องให้ความร่วมมือแก่ผู้ให้การอุดหนุน และผู้รับการอุดหนุนในการนำต้นแบบดังกล่าว ไปเผยแพร่หรือเข้าไปติดตาม ตรวจสอบ ภายในระยะเวลา ๓ ปี นับแต่วันสิ้นสุดโครงการ

/ ๘.๓ เอกสาร...

๘.๓ เอกสารและข้อมูลประกอบการจัดทำโครงการ หรือรายงานผลการดำเนินงาน เป็นลิขสิทธิ์ของผู้ให้การอุดหนุน การนำไปเผยแพร่สู่สาธารณชนต้องได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษร จากผู้ให้การอุดหนุน

๘.๔ กรณีเลื่อนการจัดกิจกรรม สามารถดำเนินการได้ ทั้งนี้ ผู้รับการอุดหนุนต้องเสนออนุมัติ ปรับแผนเพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ทำขึ้นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจ ข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว จึงได้ลงลายมือชื่อพร้อมประทับตราไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และต่างยึดถือไว้ ฝ่ายละฉบับ

ลงชื่อ
(ศาสตราจารย์สิริฤกษ์ ทรงศิวิไล)
ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ลงชื่อ
(รองศาสตราจารย์ชูสิทธิ์ ประดับเพ็ชร)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

ลงชื่อ พยาน
(นางวนิดา บุญนาคคำ)
ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์
ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ลงชื่อ พยาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เลิศชาย สติยพนาวงศ์)
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

ข้อเสนอ

การพัฒนากระบวนการผลิตและเทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นและมะม่วงหยี

พื้นที่จังหวัด อ่างทอง

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

(กลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิทยา ใจคำ
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

เสนอ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

รายละเอียดข้อเสนอโครงการ

1) ชื่อโครงการ

การพัฒนากระบวนการผลิตและเทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นและมะม่วงหยี

2) ที่ปรึกษาหลัก/ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่งงาน: พนักงานมหาวิทยาลัย (สายวิชาการ)

ชื่อ-สกุล: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิตยา ใจคำ

E-mail: pittaya.chaikham@gmail.com

หมายเลขโทรศัพท์: 080-503-1414

สถาบันการศึกษา: มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

ความเชี่ยวชาญ/ความชำนาญที่เกี่ยวข้อง:

ความเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์	มีความเชี่ยวชาญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและกลุ่มอาชีพต่าง ๆ ในพื้นที่จังหวัดพระนครศรีอยุธยาและจังหวัดอ่างทอง

ประวัติการศึกษา
ปริญญาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีที่จบการศึกษา 2555
ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (เกียรตินิยมอันดับ 1) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีที่จบการศึกษา 2549

ทีมที่ปรึกษา

ตำแหน่งงาน: อาจารย์ประจำหลักสูตรการจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่

ชื่อ-สกุล: ดร. เมธารัตน์ จันตะนี

E-mail: Metharat18@gmail.com

หมายเลขโทรศัพท์: 063-172-1211

สถาบันการศึกษา: มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

ความเชี่ยวชาญ/ความชำนาญที่เกี่ยวข้อง:

ความเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน การตลาด ช่องทางการจัดจำหน่าย	ให้โอเคการพัฒนาผลิตภัณฑ์OTOP การพัฒนาบรรจุ ภัณฑ์ การพัฒนาตราสินค้า พร้อมทั้งการเพิ่มช่องทางการ ตลาดทั้งออฟไลน์และออนไลน์ รวมทั้งการบริหารจัดการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผลิตภัณฑ์ที่เคยเป็นปรีक्षा การ พัฒนากระเป๋าสานจากผักตบชวา การพัฒนาขนมข้าวแตง การพัฒนาถักยูนาน้ำผึ้งมะนาวพร้อมดื่ม การพัฒนาบะหมี่ หยกจากผักตบชวา การพัฒนาเนื้อจระเข้สวรรค์ เป็นต้น

ประวัติการศึกษา
ปริญญาเอก บริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปีที่จบการศึกษา 2561
ปริญญาโท บริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเซีย ปีที่จบการศึกษา 2545
ปริญญาตรี บริหารธุรกิจ สถาบันราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ปีที่จบการศึกษา 2542

3) ผู้รับบริการ

ผู้รับบริการตามใบสมัครคู่มือวิทยุ ระบุปีที่ยื่นขอรับบริการ: 2565

สถานประกอบการ: กลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์

ชื่อ – สกุล: ประเสริฐ ม่วงย้อย

ที่อยู่: 178/1 หมู่ที่ 8 องค์รักษ์ โพธิ์ทอง อ่างทอง

หมายเลขโทรศัพท์: 085-211-8603

4) ความเป็นมาของโครงการ

วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์ ได้ยื่นจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชนเมื่อปี พ.ศ. 2563 มีสมาชิกกลุ่มจำนวน 15 คน โดยมีนายประเสริฐ ม่วงย้อย เป็นประธานกลุ่ม โครงสร้างของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์ ได้แบ่งหน้าที่ออกเป็นประธาน รองประธาน กรรมการ เภรัญญิก และเลขานุการกลุ่ม ผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์ที่ได้รับการจดทะเบียน OTOP แล้ว ได้แก่ มะเขือเทศราชินีอบแห้ง และจิ้งหรีดไข่ และกำลังอยู่ในขั้นตอนการยื่นจดทะเบียนผลิตภัณฑ์ OTOP เพิ่มเติม ได้แก่ มะม่วงแผ่น น้ำมะม่วงพาสเจอร์ไรส์ ฝรั่งหีรสบ๊วย ฝรั่งหีสามรส กล้วยตากรสออริจินัล และกล้วยตากรสน้ำผึ้ง ปัญหาของกลุ่มที่พบ คือ ในฤดูกาลเก็บเกี่ยวผลผลิตทางเกษตรในพื้นที่และนอกพื้นที่จะมีปริมาณมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่งมะม่วงน้ำดอกไม้ ทำให้ผลผลิตล้นตลาด ราคาตกต่ำ แต่ยังขาดองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในการพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตสินค้าให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพและมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน ผลิตภัณฑ์ที่ทางวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์ต้องพัฒนากระบวนการผลิตและยืดอายุการเก็บรักษา คือ มะม่วงแผ่น และมะม่วงหิ โดยมะม่วงแผ่นมีกำลังการผลิตประมาณ 150 กิโลกรัมต่อเดือน ราคา กิโลกรัมละ 250 บาท ซึ่งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวผลิตเพียงพอต่อการจำหน่ายในแต่ละรอบเดือน โดยมีร้านค้าของฝากมารับซื้อไปจำหน่าย ในการจำหน่ายนั้นเน้นกลุ่มลูกค้าทั่วไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งนักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวในจังหวัดอ่างทอง แต่อย่างไรก็ตามปัญหาที่ทางวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์พบปัญหาก็คือ ผลิตภัณฑ์มีการเปลี่ยนแปลงสีเป็นสีน้ำตาลเข้ม และมีเชื้อราขึ้นในระหว่างการเก็บรักษา โดยมีอายุการเก็บรักษาสั้นเพียง 1 เดือน ดังนั้นวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์จึงมีความจำเป็นอย่างเร่งด่วนในการได้รับคำปรึกษาในด้านการพัฒนากระบวนการผลิตและเทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ด้วยการใช้องค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมด้านอาหาร ควบคู่กับการยกระดับคุณภาพมาตรฐาน เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้นอกจากมีคุณภาพดีขึ้นเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคหรือกลุ่มลูกค้าแล้ว ยังมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้นและมีความปลอดภัยกับผู้บริโภคอีกด้วย รวมทั้งวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์เองยังมีความต้องการพัฒนาต่อยอดจากผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นเป็นผลิตภัณฑ์มะม่วงหิ (ผลิตภัณฑ์ใหม่) อีกด้วย ซึ่งคาดว่าจะมีกำลังการผลิตประมาณ 50 กิโลกรัมต่อเดือน โดยจำหน่ายในราคา 35 บาทต่อกระปุก (น้ำหนักสุทธิ 50 กรัมต่อกระปุก) ซึ่งกลุ่มลูกค้าเป้าหมายคือกลุ่มเดียวกับผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่น



วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนวัฒน



สถานที่ผลิตของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนวัฒน



สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์



ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ ได้แก่ มะเขือเทศราชินีอบแห้ง น้ำมะม่วงพาสเจอไรซ์ และมะม่วงแผ่น



ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ ได้แก่ กล้วยตากกรรณิฉน์ และกล้วยตากกรรณิฉน์น้ำผึ้ง



ตู้อบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์

ผลิตภัณฑ์ที่ทำการยกระดับ

1. มะม่วงแผ่น (อาหารและเครื่องดื่ม)
2. มะม่วงหยี (อาหารและเครื่องดื่ม)

5) ประเด็นการพัฒนา

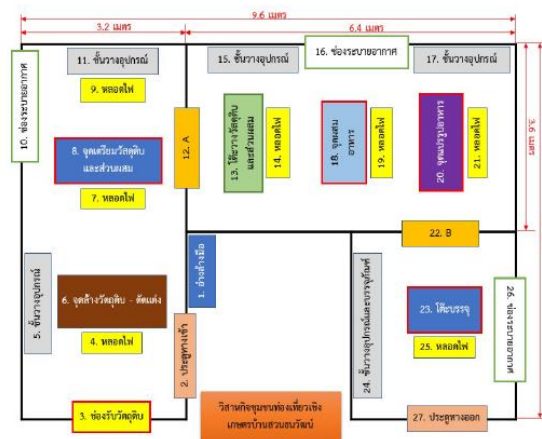
ประเด็นการพัฒนา	ความต้องการของผู้ประกอบการ	แนวทางการพัฒนาของที่ปรึกษา
1) พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต	มะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง มะม่วงแป้น นำมะม่วงน้ำดอกไม้สีทอง มาถนอมและตากด้วยการใช้ตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์เพื่อทำให้ผลิตภัณฑ์สะอาดปลอดภัยต่อผู้บริโภค ปัญหา ระยะเวลาในการเก็บรักษา คือทำให้มะม่วงแป้นมีสีที่เปลี่ยนไป และบรรจุภัณฑ์ยังไม่เหมาะสมรวมอุปกรณ์และสถานที่ผลิต อาคารผลิต และอุปกรณ์ยังไม่เพียงพอ	1.1 พัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงแป้นและมะม่วงหิ้วย้อยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยการนำวัตถุดิบอาหารที่มีความปลอดภัยกับผู้บริโภคมาใช้ ซึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีสีส้ม กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัสที่ได้รับการยอมรับจากลูกค้าตลอดช่วงอายุการเก็บรักษา รวมทั้งนำระบบมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารมากำหนดรูปแบบและกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพและอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น ซึ่งหากได้รับการพัฒนาตามแนวทางที่ที่ปรึกษาแนะนำแล้ว ผู้ประกอบการคาดว่าจะผลิตได้เดือนละไม่ต่ำกว่า 200 กิโลกรัม โดยจำหน่ายในราคาละ 300-350 บาทต่อกิโลกรัม กระบวนการผลิตมะม่วงแป้น (เดิม) กระบวนการผลิตมะม่วงแป้น (เดิม)
2) พัฒนาระบบมาตรฐาน	ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อรองรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ เช่น อย., มผช. เป็นต้น	2.1 พัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานต่อไป



ผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนฉนวนวัฒน์



สถานที่ผลิตอาหารที่อยู่ในระหว่างการเตรียมปรับปรุงของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนฉนวนวัฒน์



ผังสถานที่ผลิตอาหารของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนฉนวนวัฒน์

ตารางที่ 1 การดำเนินงานของการจัดเตรียมความพร้อมผู้ประกอบการเพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐาน GMP โดยจะดำเนินการในปี พ.ศ. 2565

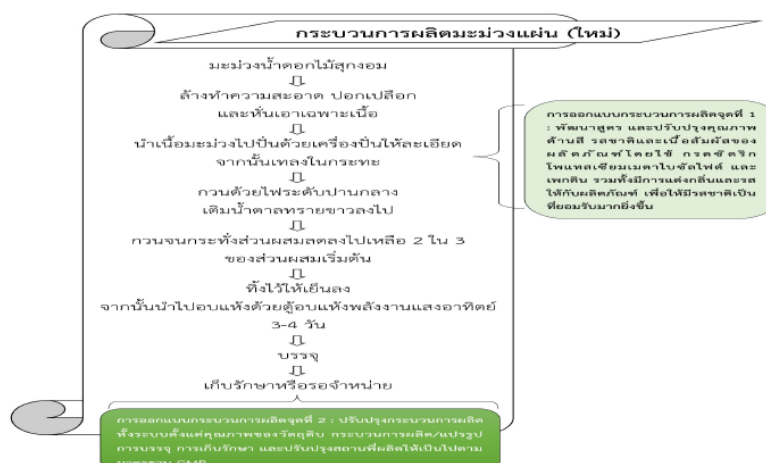
หมวด/เรื่อง	ข้อ	ข้อกำหนด	กิจกรรมที่จะต้องการ
1. คู่มือคุณภาพ	1	เอกสารระบบคุณภาพ จัดทำเอกสารคู่มือคุณภาพ	ที่ปรึกษาทำการถ่ายทอดองค์ความรู้วิธีการจัดทำเอกสาร
2. บุคลากร	2	โครงสร้างองค์กร มีการแยกหน้าที่	ผู้ประกอบการดำเนินการจัดทำโครงสร้างองค์กร
3. สถานที่ผลิต	3	โครงสร้างอาคารมั่นคงแข็งแรง	ที่ปรึกษาและผู้ประกอบการดำเนินการ
	4	มีสถานที่เปลี่ยนหรือสวมชุดปฏิบัติงาน	
	5	มีแสงสว่างทั่วทุกจุด	
	6	มีอุปกรณ์ป้องกัน ดัก จับสัตว์ แมลง	
4. อุปกรณ์และเครื่องมือ	7	พื้นผิวของอุปกรณ์ไม่มีการดูดซับหรือทำปฏิกิริยา	ที่ปรึกษาและผู้ประกอบการดำเนินการ
	8	มีแผนการสอบเทียบอุปกรณ์การผลิตที่ใช้ในการชั่ง ตวง วัด	
5. สุขลักษณะและสุขอนามัย	9	มีการตรวจสอบสุขภาพบุคลากรก่อนเข้ารับปฏิบัติงาน	ที่ปรึกษาและผู้ประกอบการดำเนินการ
	10	พนักงานที่ทำหน้าที่ต้องสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ สวมถุงมือ หมวก ผ้าปิดจมูก ทุกครั้งในการปฏิบัติงาน	
7. การควบคุมคุณภาพ	15	มีห้องสำหรับการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์	ที่ปรึกษาดำเนินการจัดทำห้องสำหรับการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และระบบการเก็บรักษาตัวอย่างผลิตภัณฑ์
	16	มีระบบการเก็บรักษาตัวอย่างผลิตภัณฑ์	

การจัดเตรียมความพร้อมผู้ประกอบการเพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐาน GMP โดยจะดำเนินการในปี พ.ศ. 2565

ตารางที่ 2 การดำเนินงานของการจัดเตรียมความพร้อมผู้ประกอบการเพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐาน GMP โดยจะดำเนินการในปี พ.ศ. 2566

หมวด/เรื่อง	ข้อ	ข้อกำหนด	กิจกรรมที่จะต้องการ
6. ดำเนินการผลิต	11	วัดจุดที่ทำการซึ่งแล้วมีการติดฉลาก	ที่ปรึกษาดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้การตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบ และวัสดุบรรจุจากฝ่ายควบคุมคุณภาพ
	12	มีการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบ และวัสดุบรรจุจากฝ่ายควบคุมคุณภาพ	
	13	กระบวนการผลิตทำภายใต้มาตรฐานและได้รับการตรวจสอบกระบวนการผลิตโดยฝ่ายควบคุมคุณภาพ	
	14	ผลิตภัณฑ์จะผ่านการอนุมัติโดยฝ่ายควบคุมคุณภาพก่อนจำหน่าย	
8. เอกสาร	17	จัดทำสูตรแม่บท (Master Formula) ของผลิตภัณฑ์ที่ผลิต	ที่ปรึกษาดำเนินการจัดทำสูตรแม่บท (Master Formula) ของผลิตภัณฑ์ที่ผลิต จัดทำบันทึกการผลิต จัดทำบันทึกการบรรจุ
	18	จัดทำบันทึกการผลิต	
	19	จัดทำบันทึกการบรรจุ	
9. การตรวจสอบภายใน	20	มีการตรวจประเมินภายใน (Internal Audits)	ที่ปรึกษาดำเนินการอบรมวิธีการตรวจประเมินภายใน
10. การเก็บ	21	มีสถานที่หรือพื้นที่เฉพาะ สำหรับสถานที่เก็บวัตถุดิบ วัสดุบรรจุ ผลิตภัณฑ์	ที่ปรึกษาและผู้ประกอบการดำเนินการ
	22	มีการควบคุมการเบิกจ่าย (FIFO, FEFO)	

การจัดเตรียมความพร้อมผู้ประกอบการเพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐาน GMP โดยจะดำเนินการในปี พ.ศ. 2566



กระบวนการผลิตมะม่วงแผ่น (ใหม่)

6) การวิเคราะห์ SWOT ของผลิตภัณฑ์ที่จะทำการพัฒนา

จุดแข็ง 1. วิสาหกิจชุมชนมีความพร้อมที่จะดำเนินการพัฒนากิจการของกลุ่ม 2. วิสาหกิจชุมชนมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั้งในระดับอำเภอและจังหวัด 3. วิสาหกิจชุมชนมีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายและได้รับการยอมรับจากกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย 4. วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรปลอดภัย (GAP) 5. ผู้นำชุมชนให้การส่งเสริมและสนับสนุนในการดำเนินกิจการ	จุดอ่อน 1. ผลิตภัณฑ์ยังขาดการยกระดับในด้านคุณภาพมาตรฐาน และบรรจุภัณฑ์ยังไม่เหมาะสม 2. ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้นจำหน่ายได้เพียงในระดับเครือข่ายเท่านั้น (ระดับอำเภอและจังหวัด) ยังขาดการเชื่อมโยงกับตลาดภายนอก 3. สถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน 4. ผลิตภัณฑ์ยังไม่ผ่านการรับรองในด้านคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัย เช่น มาตรฐาน GMP มผช. หรือ มอก. 5. ขาดเงินทุนในการดำเนินกิจการ/เงินทุนหมุนเวียน
โอกาส 1. วิสาหกิจชุมชนมีภาคีเครือข่ายทั้งระดับอำเภอและจังหวัด ทำให้ได้รับการส่งเสริมการดำเนินงานหรือกิจการจากหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนอย่างต่อเนื่อง 2. ปัจจุบันภาครัฐมีนโยบายส่งเสริมการพัฒนาและยกระดับศักยภาพกลุ่มอาชีพ วิสาหกิจชุมชนและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ทั่วประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ได้คุณภาพมาตรฐาน ผ่านการส่งเสริมของหน่วยงานภายใต้กระทรวงต่าง ๆ เช่น กระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม กระทรวงมหาดไทย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นต้น	อุปสรรค 1. ภาวะเศรษฐกิจที่ผันผวน เศรษฐกิจตกต่ำ เกิดภาวะเงินเฟ้อ 2. การเกิดภัยพิบัติต่าง ๆ ในพื้นที่ ได้แก่ ภาวะฝนทิ้งช่วง อุทกภัย การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อจากไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) เป็นต้น

7) วัตถุประสงค์

แนวทางการพัฒนา 1 พัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นและมะม่วงหยีด้วยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยการนำวัตถุดิบอาหารที่มีความปลอดภัยกับผู้บริโภคมาใช้ ซึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีสี สีสัน กลิ่นรส และลักษณะเนื้อสัมผัสที่ได้รับการยอมรับจากลูกค้าตลอดช่วงอายุการเก็บรักษา รวมทั้งนำระบบมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารมากำหนดรูปแบบและกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพและอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น ซึ่งหากได้รับการพัฒนาตามแนวทางที่ที่ปรึกษาแนะนำแล้ว ผู้ประกอบการคาดว่าจะผลิตได้เดือนละไม่ต่ำกว่า 200 กิโลกรัม โดยจำหน่ายในราคาละ 300-350 บาทต่อกิโลกรัม	วัตถุประสงค์ 1) เพื่อพัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นให้มีคุณภาพด้วยองค์ความรู้และเทคนิคทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร 2) เพื่อพัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงหยีให้มีคุณภาพด้วยองค์ความรู้และเทคนิคทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
แนวทางการพัฒนา 2 พัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานต่อไป	วัตถุประสงค์ 3) เพื่อพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นและมะม่วงหยีในการเตรียมความพร้อมในการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ 4) เพื่อพัฒนาและออกแบบฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์

8) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

วัตถุประสงค์ข้อ 1 เพื่อพัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นให้มีคุณภาพด้วยองค์ความรู้และเทคนิคทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	
ผลผลิต 1 ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นอย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น	ผลลัพธ์ 1 - ผลิตภัณฑ์ได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมายมากขึ้น โดยกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย คือ ลูกค้าทั่วไปและนักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดอ่างทอง ซึ่งตัวชี้วัดในด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย คุณภาพด้านจุลชีววิทยาจะต้องเป็นไปตามมาตรฐาน มผช. ได้รับการยอมรับจากตัวอย่างกลุ่มลูกค้ามากกว่าร้อยละ 80 และสามารถเก็บรักษาได้มากกว่า 3 เดือน - ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 จากการนำมะม่วงที่ตกเกรดและราคาตกต่ำมาใช้ในแปรรูป ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตในพื้นที่ จึงทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น
วัตถุประสงค์ข้อ 2 เพื่อพัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงหยีให้มีคุณภาพด้วยองค์ความรู้และเทคนิคทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	
ผลผลิต 2 ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงหยีอย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น	ผลลัพธ์ 2 - ผลิตภัณฑ์ได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมายมากขึ้น โดยกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย คือ ลูกค้าทั่วไปและนักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดอ่างทอง ซึ่งตัวชี้วัดในด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย คุณภาพด้านจุลชีววิทยาจะต้องเป็นไปตามมาตรฐาน มผช. ได้รับการยอมรับจากตัวอย่างกลุ่มลูกค้ามากกว่าร้อยละ 80 และสามารถเก็บรักษาได้มากกว่า 3 เดือน - ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 จากการนำมะม่วงที่ตกเกรดและราคาตกต่ำมาใช้ในแปรรูป ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตในพื้นที่ จึงทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น

วัตถุประสงค์ข้อ 3 เพื่อพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นและมะม่วงหยีในการเตรียมความพร้อมในการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	
ผลผลิต 3 ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้	ผลลัพธ์ 3 สถานที่ผลิตได้รับการพัฒนาและปรับปรุงเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน มผช. อย. และ GMP
วัตถุประสงค์ข้อ 4 เพื่อพัฒนาและออกแบบฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	
ผลผลิต 4 ผู้ประกอบการมีฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	ผลลัพธ์ 4 ฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ จำนวน 2 รูปแบบ

9) แผนปฏิบัติงาน

ผลผลิต	กิจกรรม	วันที่เริ่ม – วันที่สิ้นสุด
1) ผู้ประกอบการ สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ มะม่วงแผ่น อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพเป็น ที่ยอมรับของผู้บริโภค และมีอายุการเก็บรักษา ที่ยาวนานขึ้น	1.1) พัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่น โดยทีมที่ปรึกษาและ วิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ	01 มี.ค. 65 - 31 มี.ค. 65
	1.2) วิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์มะม่วง แผ่น	01 เม.ย. 65 - 15 เม.ย. 65
	1.3) ทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่น ของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและคำนวณต้นทุน	16 เม.ย. 65 - 30 เม.ย. 65
	1.4) วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นในระหว่างการเก็บรักษา	01 พ.ค. 65 - 31 พ.ค. 65
2) ผู้ประกอบการ สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ มะม่วงหี้อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพเป็น ที่ยอมรับของผู้บริโภค และมีอายุการเก็บรักษา ที่ยาวนานขึ้น	2.1) พัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์มะม่วงหี้อย โดยทีมที่ปรึกษาและ วิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ	01 มิ.ย. 65 - 30 มิ.ย. 65
	2.2) วิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์มะม่วง หี้อย	01 ก.ค. 65 - 15 ก.ค. 65
	2.3) ทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์มะม่วงหี้อย ของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและคำนวณต้นทุน	16 ก.ค. 65 - 31 ก.ค. 65
	2.4) วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์มะม่วงหี้อยในระหว่างการเก็บรักษา	01 ส.ค. 65 - 31 ส.ค. 65
3) ผู้ประกอบการ สามารถดำเนินการ พัฒนาและปรับปรุง สถานที่ผลิตเพื่อเตรียม ขอการรับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ได้	3.1) พัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อ เตรียมขอการรับรองมาตรฐาน มผช. อย. และ GMP โดยทีมที่ปรึกษาและวิทยากรที่มีความ เชี่ยวชาญ	01 มิ.ย. 65 - 30 ก.ย. 65
4) ผู้ประกอบการมีฉลาก สินค้าในการเตรียมขอ การรับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์	4.1) พัฒนาและออกแบบฉลากสินค้าในการเต รียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ โดยทีม ที่ปรึกษาและวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ	01 ก.ค. 65 - 30 ก.ย. 65

10) งบประมาณ

รายการ	จำนวน (คน)	จำนวน (หน่วย)	ค่าใช้จ่าย ต่อหน่วย	รวมเป็นเงิน (บาท)	ผู้ประกอบ การสมทบ (บาท)
1. ค่าตอบแทน				26,400	
1.1 ค่าตอบแทน วิทยากร	1	24 ชั่วโมง	600 บาท/คน/ชั่วโมง	14,400	
1.2 ค่าตอบแทน ที่ปรึกษา	1	6 ครั้ง	2,000 บาท/คน /ครั้ง	12,000	
2. ค่าใช้สอย และค่าวัสดุ				108,600	100,000
ค่าใช้สอย				95,100	0
2.1 ค่าใช้สอย ค่าเช่ารถตู้ปรับอากาศ 9 ที่นั่ง	1	15 วัน	2,000 บาท/วัน	30,000	
2.2 ค่าใช้สอย ค่าอาหารกลางวัน	15	10 วัน	100 บาท/วัน	15,000	
2.3 ค่าใช้สอย ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	15	10 วัน	70 บาท/วัน	10,500	
2.4 ค่าใช้สอย ค่าจัดทำรูปเล่มเอกสารประกอบการอบรม	1	15 เล่ม	200 บาท/เล่ม	3,000	
2.5 ค่าใช้สอย ค่าจ้างออกแบบฉลากสินค้า	1	2 รูปแบบ	1,000 บาท/รูปแบบ	2,000	
2.6 ค่าใช้สอย ค่าจ้างวิเคราะห์คุณภาพด้านจุลชีววิทยา และด้านเคมีกายภาพ	1	2 ผลิตภัณฑ์	17,300 บาท/ผลิตภัณฑ์	34,600	
ค่าวัสดุ				13,500	0
2.7 ค่าวัสดุ ค่าเพคติน	1	1 กิโลกรัม	1,495 บาท/กิโลกรัม	1,495	

รายการ	จำนวน (คน)	จำนวน (หน่วย)	ค่าใช้จ่าย ต่อหน่วย	รวมเป็นเงิน (บาท)	ผู้ประกอบ การสมทบ (บาท)
2.8 ค่าวัสดุ ค่าเกลือผสมไอโอดีน	1	2 กิโลกรัม	35 บาท/กิโลกร 램	70	
2.9 ค่าวัสดุ ค่าผงบว้ย	1	3 กิโลกรัม	245 บาท/กิโลกร 램	735	
2.10 ค่าวัสดุ ค่าหมึกเครื่องปริ้นท์	1	2 หลอด	1,200 บาท/หลอด	2,400	
2.11 ค่าวัสดุ ค่ากระดาษ A4	1	10 รีม	90 บาท/รีม	900	
2.12 ค่าวัสดุ ค่ากลืนผสมอาหาร ชนิดเข้มข้น	1	9 ขวด	200 บาท/ขวด	1,800	
2.13 ค่าวัสดุ ค่ากรดซิตริก	1	6 กิโลกรัม	175 บาท/กิโลกร 램	1,050	
2.14 ค่าวัสดุ ค่าโปแตสเซียมเมตา ไบซัลไฟท์	1	5 กิโลกรัม	250 บาท/กิโลกร 램	1,250	
2.15 ค่าวัสดุ ค่าน้ำตาลทรายขาว	1	25 กิโลกรัม	22 บาท/กิโลกร 램	550	
2.16 ค่าวัสดุ ค่ามะม่วงน้ำดอกไม้	1	65 กิโลกรัม	50 บาท/กิโลกร 램	3,250	
อื่น ๆ				0	100,000

รายการ	จำนวน (คน)	จำนวน (หน่วย)	ค่าใช้จ่าย ต่อหน่วย	รวมเป็นเงิน (บาท)	ผู้ประกอบ การสมทบ (บาท)
2.17 ค่าวัสดุงานครัวและเครื่องมือ ต่าง ๆ ได้แก่ กระทะทองเหลือง ไม้พาย ตู้อบแห้งพลังงานแสงอา ทิตย์ หม้อสแตนเลส กะละมังส แตนเลส ถาดสแตนเลส เป็นต้น	1	1 ชุด			40,000
2.18 ค่าใช้สอย ค่าจ้างเหมา ปรับปรุงสถานที่ผลิต	1	1 งาน			60,000
3. ค่าสาธารณูปโภคของสถาบัน การศึกษา (ไม่เกินร้อยละ 10 ของ วงเงินโครงการ)			15,000 บาท	15,000	
รวมทั้งสิ้น				150,000	100,000

*ขอถัวเฉลี่ยทุกรายการ

11) ศักยภาพและความพร้อมของสถาบันการศึกษา

ความพร้อมด้านบุคลากร

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา มีความพร้อมด้านบุคลากรที่มีประสบการณ์ และมีความเชี่ยวชาญ
ในการทำงานวิจัยและบริการวิชาการเชิงพื้นที่ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผศ.ดร.พิทยา ใจคำ ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบ
โครงการ เป็นผู้ที่มีความเชี่ยวชาญในด้านการทำวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เทคโนโลยีการ
แปรรูปอาหาร และมีความรู้ด้านการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร ตลอดระยะเวลา 8 ปี
ที่ผ่านมา ผศ.ดร.พิทยา ใจคำ เป็นหัวหน้าโครงการวิจัยด้านอาหาร งานวิจัยเชิงพื้นที่ และโครงการบริการ
วิชาการภายใต้ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นมาแล้วกว่า 25 โครงการ มีผลงาน
วิจัยตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติและนานาชาติ จำนวน 60 เรื่อง และชุมชนที่ได้รับการพัฒนาได้รับรางวัลทั้ง
ระดับจังหวัดและระดับเขต อาทิเช่น วิสาหกิจชุมชนตำบลคลองจิก ที่ได้รับรางวัลวิสาหกิจชุมชนดีเด่นระดับ
จังหวัด และรางวัลชมเชยระดับเขต ในปี พ.ศ. 2563 ที่ผ่านมา นอกจากนั้น ผศ.ดร.พิทยา ใจคำ ยังมีความ
ร่วมมือทางวิชาการกับนักวิชาการและนักวิจัยผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันการศึกษาต่าง ๆ มากมาย

ความพร้อมด้านสถานที่ / ห้องปฏิบัติการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยามีความพร้อมของห้องปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหารตอบสนองต่อความต้องการของผู้ประกอบการในการค้าปลีกหรือบริการวิชาการ

ความพร้อมด้านเครื่องมือวิเคราะห์ทดสอบ วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยามีความพร้อมของเครื่องมือวิทยาศาสตร์ในการวิเคราะห์คุณภาพ
อาหารที่ทันสมัย มีวัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือสำหรับการพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารครบครัน



ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร



เครื่องซีลและเครื่องชั่ง



ตู้อบลมร้อน



เครื่องปิดฝากระป๋อง



ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เคมีอาหาร



เครื่องวิเคราะห์หาความชื้นแบบอินฟราเรด และ pH meter



เครื่องวิเคราะห์หาปริมาณไขมันในอาหาร



เครื่องวิเคราะห์หาปริมาณโปรตีน (ไนโตรเจน) ในอาหาร



เครื่องวิเคราะห์หาปริมาณเยื่อใยในอาหาร และเตาเผา (วิเคราะห์หาปริมาณเถ้าในอาหาร)



เครื่องเขย่าสารและตู้อบ



เครื่องทำน้ำกลั่น



ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร



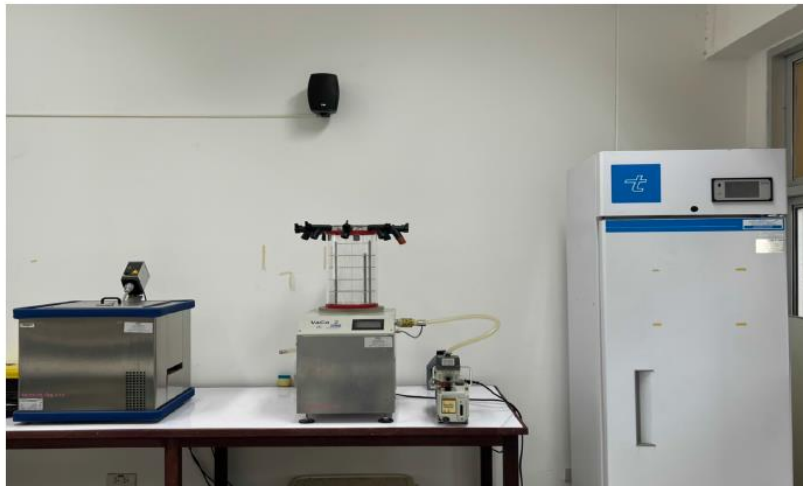
เครื่องวิเคราะห์เนื้อสัมผัส (Texture analyzer)



เครื่องวัดค่ากิจกรรมของน้ำ (water activity) เครื่องวัดความหนืด และ UV-Vis spectrophotometer



เครื่อง Rotary evaporator เครื่องวิเคราะห์ความหนืด (ดิจิทัล) เครื่องปั่นเหวี่ยง และเครื่องร่อน



เครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dryer)



ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร



สารเคมีและอุปกรณ์สำหรับงานวิเคราะห์คุณภาพอาหาร



เครื่องชั่งตวงวัด 2 และ 4 ตำแหน่ง

บทที่ 2

ผลการดำเนินงาน

3.1 แนวทาง วัตถุประสงค์ และผลผลิต

แนวทางการพัฒนา 1	พัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นและมะม่วงหยี ด้วยองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยการนำวัตถุดิบอาหารที่มีความปลอดภัยกับผู้บริโภคมาใช้ ซึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีสี สีสัน กลิ่น รส และลักษณะเนื้อสัมผัสที่ได้รับการยอมรับจากลูกค้าตลอดช่วงอายุการเก็บรักษา รวมทั้งนำระบบมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารมากำหนดรูปแบบ และกระบวนการผลิตอาหาร เพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพและอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น ซึ่งหากได้รับการพัฒนาตามแนวทางที่ที่ปรึกษาแนะนำแล้ว ผู้ประกอบการคาดว่าจะผลิตได้เดือนละไม่ต่ำกว่า 200 กิโลกรัม โดยจำหน่ายในราคาละ 300-350 บาทต่อกิโลกรัม		
วัตถุประสงค์ข้อ 1	เพื่อพัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นให้มีคุณภาพด้วยองค์ความรู้และเทคนิคทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		
ผลที่คาดว่าจะได้รับ		ผลการดำเนินงาน	
ผลผลิต 1	ผลลัพธ์ 1	ผลผลิต 1	ผลลัพธ์ 1
ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่น อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น	ผลิตภัณฑ์ได้รับการยอมรับจากลูกค้า กลุ่มเป้าหมายมากขึ้น โดยกลุ่มลูกค้าเป้าหมายคือ ลูกค้าทั่วไปและนักท่องเที่ยวที่ มาท่องเที่ยวในพื้นที่ จังหวัดอ่างทอง ซึ่งตัวชี้วัดในด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย คุณภาพด้านจุลชีววิทยาจะต้องเป็นไปตามมาตรฐาน มผช. ได้รับการยอมรับจากตัวอย่างกลุ่มลูกค้ามากกว่าร้อยละ 80 และสามารถเก็บรักษาได้มากกว่า 3 เดือน	ผู้ประกอบการได้สูตรผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่น ที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและมีอายุการเก็บรักษามากขึ้น	ผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่น มีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากลูกค้า กลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งมีอายุการเก็บรักษา มากกว่า 3 เดือน

	ผลลัพธ์ 2		ผลลัพธ์ 2
	ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 จากการนำมะม่วงที่ตกเกรดและราคาตกต่ำมาใช้ในแปรรูป ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตในพื้นที่ จึงทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น		ยังไม่สามารถประเมินได้ เนื่องจากกำลังอยู่ในขั้นตอนทดลองตลาด โดยการนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการปรับปรุงกระบวนการผลิตไปจำหน่ายในลักษณะของการออกบูธตามงานสำคัญต่าง ๆ ของจังหวัดอ่างทอง

รายละเอียดผลการดำเนินงาน พร้อมรูปภาพประกอบ :

ในช่วงเดือนมีนาคม – พฤษภาคม 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่น” โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพิชญา คำคม อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้นที่วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์ ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อถ่ายทอดสูตรและกระบวนการผลิตที่ผ่านการปรับปรุง จากการดำเนินงานพบว่าคุณภาพด้านต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ ได้แก่ คุณภาพด้านเคมี ด้านกายภาพ และด้านจุลชีววิทยา รวมทั้งด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นมีคุณภาพดีขึ้นกว่าผลิตภัณฑ์สูตรเดิม และเมื่อทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องปกติ พบว่า เมื่อครบเป็นระยะเวลา 3 เดือน ผลิตภัณฑ์ยังคงคุณภาพไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญเมื่อเปรียบเทียบกับวันแรกของการเก็บรักษา





วัตถุประสงค์ข้อ 2		เพื่อพัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงหิีให้มีคุณภาพด้วยองค์ความรู้และเทคนิคทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	
ผลที่คาดว่าจะได้รับ		ผลการดำเนินงาน	
ผลผลิต 2	ผลลัพธ์ 3	ผลผลิต 2	ผลลัพธ์ 3
ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงหิี อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น	ผลิตภัณฑ์ได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมายมากขึ้น โดยกลุ่มลูกค้าเป้าหมายคือ ลูกค้าทั่วไปและนักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดอ่างทอง ซึ่งตัวชี้วัดในด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย คุณภาพด้านจุลชีววิทยาจะต้องเป็นไปตามมาตรฐาน มผช. ได้รับการยอมรับจากตัวอย่างกลุ่มลูกค้า	ผู้ประกอบการได้สูตรผลิตภัณฑ์มะม่วงหิีที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและมีอายุการเก็บรักษามากขึ้น	ผลิตภัณฑ์มะม่วงหิีมีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งมีอายุการเก็บรักษา มากกว่า 3 เดือน

	มากกว่าร้อยละ 80 และสามารถเก็บรักษาได้มากกว่า 3 เดือน		
	ผลลัพธ์ 4		ผลลัพธ์ 4
	ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 จากการนำมะม่วงที่ตกเกรดและราคาตกต่ำมาใช้ในแปรรูป ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตในพื้นที่ จึงทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น		ยังไม่สามารถประเมินได้ เนื่องจากกำลังอยู่ในขั้นตอนทดลองตลาด โดยการนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการปรับปรุงกระบวนการผลิตไปจำหน่ายในลักษณะของการออกบูธตามงานสำคัญต่าง ๆ ของจังหวัดอ่างทอง

รายละเอียดผลการดำเนินงาน พร้อมรูปภาพประกอบ:

ในช่วงเดือนมิถุนายน – สิงหาคม 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงหิโย” โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพิชญา คำคม อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้นที่วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์ ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อถ่ายทอดสูตรและกระบวนการผลิตที่ผ่านการปรับปรุง จากการดำเนินงานพบว่าคุณภาพด้านต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ ได้แก่ คุณภาพด้านเคมี ด้านกายภาพ และด้านจุลชีววิทยา รวมทั้งด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์มะม่วงหิโยมีคุณภาพดีขึ้นกว่าผลิตภัณฑ์สูตรเดิม และเมื่อทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องปกติ พบว่า เมื่อครบเป็นระยะเวลา 3 เดือน ผลิตภัณฑ์ยังคงคุณภาพไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญเมื่อเปรียบเทียบกับวันแรกของการเก็บรักษา





แนวทางการพัฒนา 2	พัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร เพื่อเป็นการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ ในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานต่อไป
วัตถุประสงค์ข้อ 3	เพื่อพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นและมะม่วงหยีในการ เตรียมความพร้อมในการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์

ผลที่คาดว่าจะได้รับ		ผลการดำเนินงาน	
ผลผลิต 3	ผลลัพธ์ 5	ผลผลิต 3	ผลลัพธ์ 5
ผู้ประกอบการสามารถ ดำเนินการ พัฒนาและ ปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อ เตรียมขอการรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้	สถานที่ผลิตได้รับการ พัฒนาและปรับปรุงเพื่อ เตรียมขอการรับรอง มาตรฐาน มผช. อย. และ GMP	ผู้ประกอบการได้ดำเนินการ ปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อ เตรียมขอการรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้	สถานที่ผลิตกำลังอยู่ใน ขั้นตอนก่อสร้างตาม ค ำ แ น ะ น ำ ข อ ง สาธารณสุขจังหวัด อ่างทอง และจะเตรียม ขอการรับรองมาตรฐาน อย. ต่อไป

รายละเอียดผลการดำเนินงาน พร้อมรูปภาพประกอบ:

ในเดือนกรกฎาคม – กันยายน 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การออกแบบสถานที่ผลิต เพื่อขอการรับรองมาตรฐาน” โดยมีอาจารย์จันทร์เพ็ญ มะลิพันธ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรและการ จัดการเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และรอง ศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้นที่วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิง เกษตรบ้านสวนธนวัฒน์ ตำบลอรัญญิก อำเภอบางบาล จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อสร้างความ

เข้าใจกับผู้ประกอบการในการออกแบบสถานที่ผลิตอาหารให้ได้คุณภาพมาตรฐานก่อนจะดำเนินการในส่วน
ของขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสำนักงานองค์การอาหารและยา (อย.)
ปัจจุบันผู้ประกอบการได้ดำเนินการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร โดยมีก่อสร้างและกันห้องจำนวน 2 ห้อง แต่
ยังไม่สามารถดำเนินการขอการรับรองมาตรฐาน อย. ได้ เนื่องจากมีความจำเป็นต้องก่อสร้างและกันห้องเพิ่ม
อีกอย่างน้อย 1 ห้อง ซึ่งผู้ประกอบการกำลังอยู่ในวางแผนผังสถานที่ผลิตและหาเงินทุน เพื่อดำเนินการ
ก่อสร้าง กันห้องและขอมาตรฐานในลำดับถัดไป



วัตถุประสงค์ข้อ 4		เพื่อพัฒนาและออกแบบฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	
ผลที่คาดว่าจะได้รับ		ผลการดำเนินงาน	
ผลผลิต 3	ผลลัพธ์ 6	ผลผลิต 3	ผลลัพธ์ 6
ผู้ประกอบการมีฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	ฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์จำนวน 2 รูปแบบ	ผู้ประกอบการได้ดำเนินการจัดทำฉลากสินค้าเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	ได้ฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์จำนวน 2 รูปแบบ

รายละเอียดผลการดำเนินงาน พร้อมรูปภาพประกอบ:

ในเดือนกรกฎาคม-กันยายน 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าของผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นและมะม่วงหิโย” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้นที่วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์ ตำบลองครักษ์ อำเภอโพธิ์ทอง จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการออกแบบฉลากสินค้าให้เหมาะสมกับบรรจุภัณฑ์ที่เลือกใช้ จากการทำกิจกรรมทำให้ได้ฉลากสินค้าของผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นและมะม่วงหิโย จำนวน 2 รูปแบบ ซึ่งหากสถานที่ผลิตได้มาตรฐานการผลิตอาหารหรือ ออย. ผู้ประกอบการจะดำเนินการปรับปรุงฉลากสินค้าใหม่ โดยการเพิ่มข้อมูลฉลากโภชนาการแบบเต็มตามข้อกำหนดทางด้านกฎหมายต่อไป





3.2 แผนปฏิบัติงาน

ผลผลิต	กิจกรรม	วันที่เริ่ม – วันที่สิ้นสุด	ผลการดำเนินงาน
1) ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่น อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น	1.1) พัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่น โดยทีมที่ปรึกษาและวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ	01 มี.ค. 65 - 31 มี.ค. 65	ในช่วงเดือนมีนาคม – พฤษภาคม 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่น” โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพิชญา คำคม อาจารย์ประจำหลักสูตรครุศาสตรศาสตร ศึกษาศาสตร์และ เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้นที่วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์ ตำบลองครักษ์ อำเภอบางบาล จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อถ่ายทอดสูตรและกระบวนการผลิตที่ผ่านการปรับปรุง จากการดำเนินงานพบว่าคุณภาพด้านต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ ได้แก่ คุณภาพด้านเคมี ด้านกายภาพ และด้านจุลชีววิทยา รวมทั้งด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นมีคุณภาพดีขึ้นกว่าผลิตภัณฑ์สูตรเดิม และเมื่อทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องปกติพบว่า เมื่อครบเป็นระยะเวลา 3 เดือน ผลิตภัณฑ์ยังคงคุณภาพไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ เมื่อเปรียบเทียบกับวันแรกของการเก็บรักษา
	1.2) วิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่น	01 เม.ย. 65 - 15 เม.ย. 65	
	1.3) ทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นของลูกค้ายุ่มเป้าหมายและคำนวณต้นทุน	16 เม.ย. 65 - 30 เม.ย. 65	
	1.4) วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นในระหว่างการเก็บรักษา	01 พ.ค. 65 - 31 พ.ค. 65	
2) ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงหี้อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และมีอายุการเก็บ	2.1) พัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงหี้อยู่ โดยทีมที่ปรึกษาและวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ	01 มิ.ย. 65 - 30 มิ.ย. 65	ในช่วงเดือนมิถุนายน – สิงหาคม 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงหี้อยู่” โดยมีผู้ช่วยศาสตราจารย์สุพิชญา คำคม

รักษาที่ยาวนานขึ้น	2.2) วิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์มะม่วงหิโย	01 ก.ค. 65 - 15 ก.ค. 65	อาจารย์ประจำหลักสูตรครุศาสตรศาสตร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้นที่วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์ ตำบลองครักษ์ อำเภอฟุ่ทอง จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อถ่ายทอดสูตรและกระบวนการผลิตที่ผ่านการปรับปรุง จากการดำเนินงานพบว่าคุณภาพด้านต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ ได้แก่ คุณภาพด้านเคมี ด้านกายภาพ และด้านจุลชีววิทยา รวมทั้งด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์มะม่วงหิโยมีคุณภาพดีขึ้นกว่าผลิตภัณฑ์สูตรเดิม และเมื่อทำการเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องปกติพบว่า เมื่อครบเป็นระยะเวลา 3 เดือน ผลิตภัณฑ์ยังคงคุณภาพไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ เมื่อเปรียบเทียบกับวันแรกของการเก็บรักษา
	2.3) ทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์มะม่วงหิโยของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและคำนวณต้นทุน	16 ก.ค. 65 - 31 ก.ค. 65	
	2.4) วิเคราะห์การเปลี่ยนแปลงคุณภาพของผลิตภัณฑ์มะม่วงหิโยในระหว่างการเก็บรักษา	01 ส.ค. 65 - 31 ส.ค. 65	
3) ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้	3.1) พัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน มผช. อย. และ GMP โดยทีมที่ปรึกษาและวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ	01 มิ.ย. 65 - 30 ก.ย. 65	ในเดือนกรกฎาคม – กันยายน 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การออกแบบสถานที่ผลิตเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน” โดยมีอาจารย์จันทร์เพ็ญ มะลิพันธ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้นที่วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์ ตำบล

			องค์กรฯ อำเภอฟิโรทอง จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อสร้างความเข้าใจกับผู้ประกอบการในการออกแบบสถานที่ผลิตอาหารให้ได้คุณภาพมาตรฐาน ก่อนจะดำเนินการในส่วนของการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสำนักงานองค์การอาหารและยา (อย.) ปัจจุบันผู้ประกอบการได้ดำเนินการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร โดยมีก่อสร้างและกันห้องจำนวน 2 ห้อง แต่ยังไม่สามารถดำเนินการขอการรับรองมาตรฐาน อย. ได้ เนื่องจากมีความจำเป็นต้องก่อสร้างและกันห้องเพิ่มอีก อย่าง น้อย 1 ห้อง ซึ่งผู้ประกอบการกำลังอยู่ในวางแผนผังสถานที่ผลิตและหาเงินทุน เพื่อดำเนินการก่อสร้าง กันห้องและขอมาตรฐานในลำดับถัดไป
4) ผู้ประกอบการมีฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	4.1) พัฒนาและออกแบบฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ โดยทีมที่ปรึกษาและวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ	01 ก.ค. 65 - 30 ก.ย. 65	ในเดือนกรกฎาคม-กันยายน 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง “การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าของผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นและมะม่วงหิโย” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำเป็นวิทยากรและให้คำปรึกษากิจกรรมนี้จัดขึ้นที่วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนธนวัฒน์ ตำบลองครักษ์ อำเภอฟิโรทอง จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการออกแบบฉลากสินค้าให้เหมาะสมกับบรรจุภัณฑ์ที่เลือกใช้ จากการทำกิจกรรมทำให้ได้ฉลากสินค้าของผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นและมะม่วงหิโยจำนวน 2 รูปแบบ ซึ่งหากสถานที่ผลิตได้มาตรฐานการผลิตอาหารหรือ

			อย. ผู้ประกอบการจะดำเนินการปรับปรุงฉลากสินค้าใหม่ โดยการเพิ่มข้อมูลฉลากโภชนาการแบบเต็มตามข้อกำหนดทางด้านกฎหมายต่อไป
--	--	--	---

บทที่ 3
สรุปผลการยกระดับผลสัมฤทธิ์ด้วย วทน.

4.1 สรุปผลการยกระดับผลสัมฤทธิ์ด้วย วทน.

ผลที่คาดว่าจะได้รับ		สรุปผลการยกระดับผลสัมฤทธิ์ด้วย วทน.	
ผลผลิต 1	ผลลัพธ์ 1	ผลผลิต 1	ผลลัพธ์ 1
ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นอย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น	ผลิตภัณฑ์ได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมายมากขึ้น โดย กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย คือ ลูกค้าทั่วไปและนักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดอ่างทอง ซึ่งตัวชี้วัดในด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย คุณภาพด้านจุลชีววิทยาจะต้องเป็นไปตามมาตรฐาน มผช. ได้รับการยอมรับจากตัวอย่างกลุ่มลูกค้ามากกว่าร้อยละ 80 และสามารถเก็บรักษาได้มากกว่า 3 เดือน	ผู้ประกอบการได้สูตรผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่น ที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและมีอายุการเก็บรักษามากขึ้น	ผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นมีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งมีอายุการเก็บรักษา มากกว่า 3 เดือน
	ผลลัพธ์ 2		ผลลัพธ์ 2
	ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 จากการนำมะม่วงที่ตกเกรดและราคาตกต่ำมาใช้ในแปรรูป ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตในพื้นที่ จึงทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น		ยังไม่สามารถประเมินได้ เนื่องจากกำลังอยู่ในขั้นตอนทดลองตลาด โดยการนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการปรับปรุงกระบวนการผลิตไปจำหน่ายในลักษณะของการออกบูธตามงานสำคัญต่าง ๆ ของจังหวัดอ่างทอง

รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา		รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา	
			
ผลที่คาดว่าจะได้รับ		สรุปผลการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วย วทน.	
ผลผลิต 2	ผลลัพธ์ 3	ผลผลิต 2	ผลลัพธ์ 3
ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์มะม่วงหิี อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น	ผลิตภัณฑ์ได้รับการยอมรับจากลูกค้า กลุ่มเป้าหมายมากขึ้น โต ย ก ลุ่ม ลู ก ค้า เป้าหมาย คือ ลูกค้าทั่วไปและนักท่องเที่ยวที่มาท่องเที่ยวในพื้นที่จังหวัดอ่างทอง ซึ่งตัวชี้วัดในด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย คุณภาพด้านจุลชีววิทยาจะต้องเป็นไปตามมาตรฐาน มผช. ได้รับการยอมรับจากตัวอย่างกลุ่มลูกค้ามากกว่าร้อยละ 80 และสามารถเก็บรักษาได้มากกว่า 3 เดือน	ผู้ประกอบการได้สูตรผลิตภัณฑ์มะม่วงหิีที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและมีอายุการเก็บรักษามากขึ้น	ผลิตภัณฑ์มะม่วงหิีมีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากลูกค้า กลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งมีอายุการเก็บรักษา มากกว่า 3 เดือน

	ผลลัพธ์ 4 ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 จากการนำมะม่วงที่ตกเกรดและราคาตกต่ำมาใช้ในแปรรูป ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตในพื้นที่ จึงทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น		ผลลัพธ์ 4 ยังไม่สามารถประเมินได้ เนื่องจากกำลังอยู่ในขั้นตอนทดลองตลาด โดยการนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการปรับปรุงกระบวนการผลิตไปจำหน่ายในลักษณะของการออกบูธตามงานสำคัญต่าง ๆ ของจังหวัดอ่างทอง
รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา		รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา	
			
ผลที่คาดว่าจะได้รับ		สรุปผลการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วย วทน.	
ผลผลิต 3 ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้	ผลลัพธ์ 5 สถานที่ผลิตได้รับการพัฒนาและปรับปรุงเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน มผช. ออย. และ GMP	ผลผลิต 3 ผู้ประกอบการได้ดำเนินการปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้	ผลลัพธ์ 5 สถานที่ผลิตกำลังอยู่ในขั้นตอนก่อสร้างตามคำแนะนำของสาธารณสุขจังหวัดอ่างทอง และจะเตรียมขอการรับรองมาตรฐานต่อไป

รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา



รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา



ผลที่คาดว่าจะได้รับ		สรุปผลการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วย วทน.	
ผลผลิต 4	ผลลัพธ์ 6	ผลผลิต 4	ผลลัพธ์ 6
ผู้ประกอบการมีฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	ฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์จำนวน 2 รูปแบบ	ผู้ประกอบการได้ดำเนินการจัดทำฉลากสินค้าเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	ได้ฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์จำนวน 2 รูปแบบ
รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา		รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา	
 		 	

4.2 สรุปผลิตภัณฑ์ OTOP ที่ได้รับการพัฒนา

รายการผลิตภัณฑ์	รูปภาพผลิตภัณฑ์ พร้อมบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา
1. มะม่วงแผ่น	
2. มะม่วงหิ	

4.3 การประเมินมูลค่าก่อนและหลังการดำเนินโครงการ

4.3.1 การคิดผลประโยชน์หรือมูลค่าที่เกิดขึ้น (ผลลัพธ์) เปรียบเทียบก่อนและหลังการดำเนินโครงการ

ประเด็น	ก่อนการดำเนินโครงการ	หลังการดำเนินโครงการ
1.) ปริมาณการผลิต		
1.1) ปริมาณวัตถุดิบที่ซื้อ		
- สำหรับผลิตภัณฑ์เดิม	วัตถุดิบเป็นของผู้ประกอบการเอง มะม่วงสุก 1,000 กิโลกรัม ๆ ละ 10 บาท = 10,000 บาทต่อปี	วัตถุดิบเป็นของผู้ประกอบการเอง มะม่วงสุก 1,000 กิโลกรัม ๆ ละ 10 บาท = 10,000 บาทต่อปี
- สำหรับผลิตภัณฑ์ใหม่	-	-
1.2) ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย		
- ผลิตภัณฑ์เดิม	วัตถุดิบเป็นของผู้ประกอบการเอง มะม่วงสุก 1,000 กิโลกรัม ๆ ละ 10 บาท	วัตถุดิบเป็นของผู้ประกอบการเอง มะม่วงสุก 1,000 กิโลกรัม ๆ ละ 10 บาท

ประเด็น	ก่อนการดำเนินโครงการ	หลังการดำเนินโครงการ
	= 10,000 บาทต่อปี	= 10,000 บาทต่อปี
- ผลิตภัณฑ์ใหม่	-	-
2.) ต้นทุน		
2.1) วัตถุดิบ	วัตถุดิบเป็นของผู้ประกอบการเอง มะม่วงสุก 1,000 กิโลกรัม ๆ ละ 10 บาท = 10,000 บาทต่อปี	วัตถุดิบเป็นของผู้ประกอบการเอง มะม่วงสุก 1,000 กิโลกรัม ๆ ละ 10 บาท = 10,000 บาทต่อปี
2.2) อุปกรณ์	- เนื้อจะแซ่แดดเดียว ถู + ฉลาก = 3 + 3 บาท ต่อ 500 กรัม - เนื้อจะแซ่ทุบ ถู + ฉลาก = 3 + 3 บาท ต่อ 50 กรัม	- เนื้อจะแซ่แดดเดียว ถู + ฉลาก = 3 + 3 บาท ต่อ 500 กรัม - เนื้อจะแซ่ทุบ ถู + ฉลาก = 3 + 3 บาท ต่อ 50 กรัม
2.3) ค่าแรง	จ้าง 2 คน ในราคา 300 บาท ต่อวัน (แต่ไม่ได้ทำการผลิตทุกวัน)	จ้าง 2 คน ในราคา 300 บาท ต่อวัน (แต่ไม่ได้ทำการผลิตทุกวัน)
2.4) ต้นทุนรวม	ไม่มีข้อมูลที่แน่ชัด เนื่องจากผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์เฉพาะในช่วงฤดูกาลที่มะม่วงราคาต่ำหรือล้นตลาดเท่านั้น	เนื่องจากในช่วงของการดำเนินโครงการเป็นช่วงที่มะม่วงไม่ออกผลผลิต จึงไม่สามารถประเมินต้นทุนที่สะท้อนความเป็นจริงได้
3) รายได้		
3.1) รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์เดิม	ไม่มีข้อมูลที่แน่ชัด เนื่องจากผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์เฉพาะในช่วงฤดูกาลที่มะม่วงราคาต่ำหรือล้นตลาดเท่านั้น	เนื่องจากในช่วงของการดำเนินโครงการเป็นช่วงที่มะม่วงไม่ออกผลผลิต จึงไม่สามารถประเมินรายได้ที่สะท้อนความเป็นจริงได้
3.2) รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์ใหม่	-	-
3.3) รวมรายได้	ไม่มีข้อมูลที่แน่ชัด เนื่องจากผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์เฉพาะในช่วงฤดูกาลที่มะม่วงราคาต่ำหรือล้นตลาดเท่านั้น	เนื่องจากในช่วงของการดำเนินโครงการเป็นช่วงที่มะม่วงไม่ออกผลผลิต จึงไม่สามารถประเมินรายได้ที่สะท้อนความเป็นจริงได้
3.4) สรุปผลประโยชน์โครงการ	ไม่มีข้อมูลที่แน่ชัด เนื่องจากผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์เฉพาะในช่วงฤดูกาลที่มะม่วงราคาต่ำหรือล้นตลาดเท่านั้น	เนื่องจากในช่วงของการดำเนินโครงการเป็นช่วงที่มะม่วงไม่ออกผลผลิต จึงไม่สามารถประเมินผลประโยชน์โครงการที่สะท้อนความเป็นจริงได้
รวมต้นทุน	ไม่มีข้อมูลที่แน่ชัด เนื่องจากผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์เฉพาะในช่วงฤดูกาลที่มะม่วงราคาต่ำหรือล้นตลาดเท่านั้น	เนื่องจากในช่วงของการดำเนินโครงการเป็นช่วงที่มะม่วงไม่ออกผลผลิต จึงไม่สามารถประเมินต้นทุนที่สะท้อนความเป็นจริงได้
รวมรายได้	ไม่มีข้อมูลที่แน่ชัด เนื่องจากผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์เฉพาะในช่วงฤดูกาลที่มะม่วงราคาต่ำหรือล้นตลาดเท่านั้น	เนื่องจากในช่วงของการดำเนินโครงการเป็นช่วงที่มะม่วงไม่ออกผลผลิต จึงไม่สามารถประเมินรายได้ที่สะท้อนความเป็นจริงได้
รวมกำไร	ไม่มีข้อมูลที่แน่ชัด เนื่องจากผู้ประกอบการแปรรูปผลิตภัณฑ์เฉพาะในช่วงฤดูกาลที่มะม่วงราคาต่ำหรือล้นตลาดเท่านั้น	เนื่องจากในช่วงของการดำเนินโครงการเป็นช่วงที่มะม่วงไม่ออกผลผลิต จึงไม่สามารถประเมินกำไรที่สะท้อนความเป็นจริงได้
ผลประโยชน์จากโครงการ	เนื่องจากในช่วงของการดำเนินโครงการเป็นช่วงที่มะม่วงไม่ออกผลผลิต จึงไม่สามารถประเมินผลประโยชน์จากโครงการที่สะท้อนความเป็นจริงได้	

4.3.2 ส่วนผสมทางการตลาด (วิเคราะห์ความต่อเนื่อง และความยั่งยืน)

Product	Price
- มะม่วงแผ่น (สูตรปรับปรุง) - มะม่วงหยาบ (สูตรปรับปรุง)	- มะม่วงแผ่น กิโลกรัมละ 200 บาท - มะม่วงหยาบ กิโลกรัมละ 300 บาท
Place	Promotion
- งานแสดงสินค้า - ร้านขายของฝาก	- ทดลองชิมฟรี - ลดราคา 20-50%

4.3.3 เป้าหมายของผู้ประกอบการในระยะ 5 ปี ข้างหน้า

เป้าหมาย	ปัจจัยสู่ความสำเร็จ
สามารถขอมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร และผลิตภัณฑ์สามารถจำหน่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศได้	หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง/มาตรฐานการแปรรูปอาหารตามหลัก GMP

4.3.4 ผลกระทบทางสังคมหรือสิ่งแวดล้อม (ถ้ามี)

ผลกระทบทางด้านสังคม	ผลกระทบทางสิ่งแวดล้อม
-	-

4.4 ข้อเสนอในการดำเนินโครงการในปีต่อไป

ประเด็นความต้องการจากใบสมัครของผู้ประกอบการ	แนวทางการพัฒนาจากการวิเคราะห์เชิงลึกของที่ปรึกษา	งบประมาณที่คาดว่าจะขอรับ (บาท)
ต้องการปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อขอรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ เช่น อย., มพช. เป็นต้น	พัฒนามาตรฐาน : ยกระดับคุณภาพมาตรฐานในการผลิตผลิตภัณฑ์ตามมาตรฐาน มพช. และสถานที่ผลิตอาหารตามมาตรฐาน GMP หรือ อย.	150,000

4.5 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ (ถ้ามี)

- 1) สถานที่ในการผลิตอาหารของผู้ประกอบการยังไม่ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด
- 2) ผู้ประกอบการขาดงบประมาณในการดำเนินการก่อสร้างสถานที่ผลิตอาหาร



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการ การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์

จากเนื้อจระเข้ : เนื้อจระเข้แดดเดียวและเนื้อจระเข้ทุบ

(ทศชาติฟาร์ม จังหวัดอ่างทอง)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

รองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและ

นวัตกรรม



รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการ การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์

จากเนื้อจระเข้ : เนื้อจระเข้แดดเดียวและเนื้อจระเข้ทุบ

(ทศชาติฟาร์ม จังหวัดอ่างทอง)

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

รองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

เสนอต่อ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและ

นวัตกรรม

กิตติกรรมประกาศ

โครงการ “การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อจระเข้ : เนื้อจระเข้แดดเดียว และเนื้อจระเข้ทุบ” ดำเนินการภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวคูคลองวิทย์เพื่อโอท็อป) ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ผู้รับผิดชอบโครงการขอขอบพระคุณคณาจารย์ และนักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยาทุกท่านที่ให้การปรึกษาและความช่วยเหลือเกี่ยวกับการดำเนินงานภายใต้โครงการจนสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

รองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ

กิตติกรรมประกาศ

โครงการ “การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อจระเข้ : เนื้อจระเข้แดดเดียว และเนื้อจระเข้ทุบ” ดำเนินการภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวคูคลองวอห้วยเพื่อโอท็อป) ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ปีงบประมาณ พ.ศ. 2565 ผู้รับผิดชอบโครงการขอขอบพระคุณคณาจารย์ และนักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร) และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ภาควิชาวิทยาศาสตร์ประยุกต์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยาทุกท่านที่ให้ความปรึกษาและความช่วยเหลือเกี่ยวกับการดำเนินงานภายใต้โครงการจนสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

รองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ

บทที่ 1

MOU และข้อเสนอโครงการที่ได้รับอนุมัติ



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ
การดำเนินงานภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน
(ตามแนวทางคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป) ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕
ระหว่าง
สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
กับ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทำขึ้น ณ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เมื่อวันที่ ๑๙ มีนาคม ๒๕๖๕ ระหว่างสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม โดย ศาสตราจารย์สิริฤกษ์ ทรงศิวิไล ตำแหน่ง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๗๕/๔๗ ถนนพระรามที่ ๖ แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพมหานคร ๑๐๕๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้เรียกว่า “ผู้ให้การอุดหนุน” ฝ่ายหนึ่ง กับ มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา โดย รองศาสตราจารย์ชูสิทธิ์ ประดับเพ็ชร์ ตำแหน่ง อธิการบดี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา สำนักงานตั้งอยู่เลขที่ ๙๖ ถนนปรีดิพนมยงค์ ตำบลประดูชัย อำเภอพระนครศรีอยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา ๑๓๐๐๐ ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้เรียกว่า “ผู้รับการอุดหนุน” อีกฝ่ายหนึ่ง

ผู้ให้การอุดหนุน และ ผู้รับการอุดหนุน ได้ตกลงที่จะร่วมมือกันดำเนินงานภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน (ตามแนวทางคู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป) ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ ในพื้นที่จังหวัดอ่างทอง จำนวน ๓ โครงการ กลุ่มเป้าหมาย ๓ สถานประกอบการ งบประมาณรวม ๔๕๐,๐๐๐ บาท (สี่แสนห้าหมื่นบาทถ้วน) ซึ่งต่อไปในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้เรียกว่า “โครงการ” ให้บรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมาย โดยความรับผิดชอบของคณะที่ปรึกษา ดังนี้

๑. ชื่อโครงการ : การพัฒนากระบวนการผลิตและเทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์มะม่วงแผ่นและมะม่วงหยี
ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิทยา ใจคำ
ผู้ประกอบการ : นายประเสริฐ ม่วงย้อย (วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเชิงเกษตรบ้านสวนวันฉัตร)
งบประมาณ : ๑๕๐,๐๐๐ บาท
๒. ชื่อโครงการ : การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อแพะแดดเดียวและแฮมซีโครงแพะจากแพะเนื้อปลัดกระวาง
ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิทยา ใจคำ
ผู้ประกอบการ : นายชัยณรงค์ ศรีวงศ์ (แปลงใหญ่แพะเนื้อ)
งบประมาณ : ๑๕๐,๐๐๐ บาท

/๓. ชื่อโครงการ ...

๓. ชื่อโครงการ : การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อจระเข้ :
เนื้อจระเข้แดดเดียวและเนื้อจระเข้ทุบ
ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิทยา ใจคำ
ผู้ประกอบการ : นายพิเชษฐ์ มีศรี (ทศชาติฟาร์ม)
งบประมาณ : ๑๕๐,๐๐๐ บาท

ซึ่งมีเงื่อนไขรายละเอียดที่กำหนดแนบท้ายบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ ดังนี้

ข้อ (๑) ข้อเสนอโครงการเพื่อพัฒนาและยกระดับสินค้า หนึ่งในตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ จำนวน ๒ ข้อเสนอโครงการ

ข้อ (๒) ข้อกำหนดและขอบเขตของงานการสนับสนุนงบประมาณเพื่อพัฒนาและยกระดับสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป) ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๕ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

เอกสารแนบท้ายบันทึกข้อตกลงความร่วมมือดังกล่าวข้างต้นให้ถือเป็นส่วนหนึ่งของบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ในกรณีที่มีความขัดแย้งกันระหว่างข้อ (๑) กับ ข้อ (๒) ให้นำข้อความในข้อกำหนด ข้อ (๒) มาใช้บังคับ และในกรณีที่เอกสารแนบท้ายบันทึกข้อตกลงความร่วมมือขัดแย้งกันเอง ผู้รับการอุดหนุนจะต้องปฏิบัติตามคำวินิจฉัยของผู้ให้การอุดหนุน

โดยทั้งสองฝ่ายตกลงทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือกันดังต่อไปนี้

๑. วัตถุประสงค์ความร่วมมือ

๑.๑ เพื่อพัฒนาและยกระดับสินค้า OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป ๖ ด้าน (นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิต มาตรฐาน เครื่องจักร และคุณภาพวัตถุดิบต้นน้ำ) ให้มีคุณภาพ มาตรฐาน เพิ่มมูลค่า ผลผลิตหรือลดต้นทุนการผลิต สร้างโอกาสการแข่งขันทางการตลาด

๑.๒ เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ OTOP ให้มีขีดความสามารถในการแข่งขัน โดยใช้ประโยชน์จากผลงานวิจัย เทคโนโลยีและนวัตกรรม ร่วมกับการพัฒนารูปแบบการประกอบธุรกิจ ระบบการบริหารจัดการ และการตลาด

๒. เป้าหมายการดำเนินงาน

ผลิตภัณฑ์ OTOP ที่ได้รับการยกระดับด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม ตามแนวทางคูปองวิทย์เพื่อโอท็อป ๖ ด้าน (นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ กระบวนการผลิต มาตรฐาน เครื่องจักร และคุณภาพวัตถุดิบต้นน้ำ) ให้มีคุณภาพดี ได้รับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ รูปลักษณ์สวยงาม ตรงความต้องการของตลาด สร้างชื่อเสียงให้กับผลิตภัณฑ์ OTOP ของไทย สามารถเพิ่มรายได้ให้กับผู้ประกอบการ และเกิดการหมุนเวียนเศรษฐกิจฐานราก

๓. ขอบเขตความร่วมมือของผู้ให้การอุดหนุน

๓.๑ อุดหนุนงบประมาณเพื่อดำเนินโครงการให้บรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมายตามข้อ ๑ และ ข้อ ๒ เป็นจำนวนเงิน ๔๕๐,๐๐๐ บาท (สี่แสนห้าหมื่นบาทถ้วน) แก่ผู้รับการอุดหนุน โดยกำหนดจ่ายเงิน ร้อยละ ๑๐๐ ของงบประมาณทั้งหมด หลังจากทั้งสองฝ่ายได้ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

๓.๒ ติดตามและประสานการดำเนินโครงการเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมายของโครงการ

๔. ขอบเขตความร่วมมือของผู้รับการอุดหนุน

๔.๑ บริหารจัดการโครงการ ประสานการดำเนินงานกับผู้ให้การอุดหนุน และผู้ที่เกี่ยวข้องเพื่อให้โครงการบรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมาย

๔.๒ ดำเนินโครงการให้สำเร็จตามเป้าหมายตามข้อ ๒

๔.๓ ให้ความร่วมมือกับผู้ให้การอุดหนุนในการติดตามความก้าวหน้า และการประเมินผล ในระยะเวลา ๑ ปี เมื่อสิ้นสุดโครงการ

๔.๔ จัดส่งรายงานความก้าวหน้าและรายงานฉบับสมบูรณ์ โดยมีเนื้อหาครบถ้วนตามที่กำหนด และเป็นไปตามกำหนดเวลาในข้อกำหนดฯ และข้อเสนอโครงการ

๔.๕ ดำเนินการอื่นๆ

๕. การกำกับดูแล

การดำเนินโครงการของผู้รับการอุดหนุนต้องเป็นไปตามนโยบายของผู้ให้การอุดหนุน

๖. ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้มีกำหนดระยะเวลา ๗ เดือน นับแต่วันที่ลงนาม กรณีสิ้นสุดโครงการหรือการดำเนินการไม่แล้วเสร็จ หากมีเงินเหลือจ่าย ผู้รับการอุดหนุนจะต้องนำส่งคืนผู้ให้การอุดหนุน เพื่อนำส่งกระทรวงการคลังเป็นรายได้แผ่นดินต่อไป

๗. การแก้ไข เพิ่มเติมหรือเปลี่ยนแปลงบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

การแก้ไข เพิ่มเติมหรือเปลี่ยนแปลง การขยายระยะเวลา หรือการพิจารณาปัญหาต่างๆ ในโครงการ จะต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษรให้ผู้ให้การอุดหนุนทราบ และให้ผู้ให้การอุดหนุนเป็นผู้พิจารณา และวินิจฉัยชี้ขาด กรณีมีปัญหาเกิดขึ้นกับบันทึกข้อตกลงนี้

๘. เงื่อนไขอื่นๆ

๘.๑ กรณีฝ่ายหนึ่งฝ่ายใดประสงค์จะยกเลิกความร่วมมือก่อนครบกำหนดโครงการ ต้องแจ้งล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรให้อีกฝ่ายหนึ่งทราบไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน และต้องได้รับความยินยอมจากอีกฝ่ายหนึ่งเป็นลายลักษณ์อักษรและเมื่อได้รับความยินยอมแล้ว ให้ถือว่าสิ้นสุดโครงการ และผู้รับการอุดหนุนต้องคืนเงินที่ได้รับไปแล้ว พร้อมรายการค่าใช้จ่าย เอกสารการจ่ายเงิน สิ่งของที่เกิดขึ้นให้แก่ผู้ให้การอุดหนุน

๘.๒ ต้นแบบผลิตภัณฑ์ เครื่องจักร บรรจุภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการยกระดับฯ และได้มาด้วยเงินอุดหนุนโครงการ เมื่อสิ้นสุดโครงการให้ตกแก่ผู้ประกอบการ ผู้ประกอบการสามารถนำไปใช้หรือผลิตซ้ำได้ โดยผู้ประกอบการต้องดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้ รวมทั้งต้องให้ความร่วมมือแก่ผู้ให้การอุดหนุน และผู้รับการอุดหนุนในการนำต้นแบบดังกล่าว ไปเผยแพร่หรือเข้าไปติดตาม ตรวจสอบ ภายในระยะเวลา ๓ ปี นับแต่วันสิ้นสุดโครงการ

/ ๘.๓ เอกสาร...

๘.๓ เอกสารและข้อมูลประกอบการจัดทำโครงการ หรือรายงานผลการดำเนินงาน เป็นลิขสิทธิ์ของผู้ให้การอุดหนุน การนำไปเผยแพร่สู่สาธารณชนต้องได้รับความยินยอมเป็นลายลักษณ์อักษร จากผู้ให้การอุดหนุน

๘.๔ กรณีเลื่อนการจัดกิจกรรม สามารถดำเนินการได้ ทั้งนี้ ผู้รับการอุดหนุนต้องเสนออนุมัติ ปรับแผนเพื่อให้สอดคล้องกับสถานการณ์ที่เกิดขึ้นจริง

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ทำขึ้นสองฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกัน ทั้งสองฝ่ายได้อ่านและเข้าใจ ข้อความโดยละเอียดตลอดแล้ว จึงได้ลงลายมือชื่อพร้อมประทับตราไว้เป็นสำคัญต่อหน้าพยาน และต่างยึดถือไว้ ฝ่ายละฉบับ

ลงชื่อ
(ศาสตราจารย์สิริฤกษ์ ทรงศิวิไล)
ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ลงชื่อ
(รองศาสตราจารย์ชูสิทธิ์ ประดับเพ็ชร)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

ลงชื่อ พยาน
(นางวนิดา บุญนาคคำ)
ผู้อำนวยการกองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์
ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ลงชื่อ พยาน
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เลิศชาย สติยพนาวงศ์)
ผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา

ข้อเสนอ

การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อจระเข้ : เนื้อจระเข้แดดเดียวและ
เนื้อจระเข้ทุบ

พื้นที่จังหวัด อ่างทอง

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

(ทศชาติฟาร์ม)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิทยา ใจคำ
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

เสนอ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

รายละเอียดข้อเสนอโครงการ

1) ชื่อโครงการ

การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์จากเนื้อจระเข้ : เนื้อจระเข้แดดเดียวและเนื้อจระเข้ทุบ

2) ที่ปรึกษาหลัก/ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่งงาน: พนักงานมหาวิทยาลัย (สายวิชาการ)

ชื่อ-สกุล: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พิทยา ใจคำ

E-mail: pittaya.chaikham@gmail.com

หมายเลขโทรศัพท์: 080-503-1414

สถาบันการศึกษา: มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

ความเชี่ยวชาญ/ความชำนาญที่เกี่ยวข้อง:

ความเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์	มีความเชี่ยวชาญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ ให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนและกลุ่มอาชีพต่าง ๆ ในพื้นที่จังหวัดพระนครศรีอยุธยาและจังหวัดอ่างทอง

ประวัติการศึกษา

ปริญญาเอก วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ปีจบการศึกษา 2555

ปริญญาตรี วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (เกียรตินิยมอันดับ 1)

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ปีจบการศึกษา 2549

ทีมที่ปรึกษา

ตำแหน่งงาน: อาจารย์ประจำหลักสูตรการจัดการธุรกิจการค้าสมัยใหม่

ชื่อ-สกุล: ดร. เมธรัตน์ จันทะนี

E-mail: Metharat18@gmail.com

หมายเลขโทรศัพท์: 063-172-1211

สถาบันการศึกษา: มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา

ความเชี่ยวชาญ/ความชำนาญที่เกี่ยวข้อง:

ความเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน การตลาด ช่องทางการจัดจำหน่าย	ให้โอเดียการพัฒนาผลิตภัณฑ์OTOP การพัฒนาบรรจุ ภัณฑ์ การพัฒนาตราสินค้า พร้อมทั้งการเพิ่มช่องทางการ ตลาดทั้งออฟไลน์และออนไลน์ รวมทั้งการบริหารจัดการ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ผลิตภัณฑ์ที่เคยเป็นปรีक्षा การ พัฒนากระเป๋าสานจากผักตบชวา การพัฒนาขนมข้าวแดง การพัฒนาถุณหาน้ำผึ้งมะนาวพร้อมดื่ม การพัฒนาบะหมี่ หยกจากผักตบชวา การพัฒนาเนื้อจะแซ่สวรรค์ เป็นต้น

ประวัติการศึกษา
ปริญญาเอก บริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ในพระบรมราชูปถัมภ์ ปีที่จบการศึกษา 2561
ปริญญาโท บริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยอีสเทิร์นเอเซีย ปีที่จบการศึกษา 2545
ปริญญาตรี บริหารธุรกิจ สถาบันราชภัฏพระนครศรีอยุธยา ปีที่จบการศึกษา 2542

3) ผู้รับบริการ

ผู้รับบริการตามใบสมัครคู่มือวิทยุ ระบุปีที่ยื่นขอรับบริการ: 2565

สถานประกอบการ: ทศชาติฟาร์ม

ชื่อ – สกุล: พิเชษฐ์ มีศรี

ที่อยู่: 170/1 หมู่ที่ 6 วังน้ำเย็น แสงหา อ่างทอง

หมายเลขโทรศัพท์: 082-253-8015

4) ความเป็นมาของโครงการ

ทศชาติฟาร์มประกอบกิจการมามากกว่า 20 ปี ปัจจุบันทศชาติฟาร์มเลี้ยงจระเข้มากกว่า 3,000 ตัว ซึ่งส่วนใหญ่เลี้ยงเพื่อจำหน่ายทั้งตัวเพื่อนำไปชำแหละเอาหนังและน้ำมัน เพื่อนำไปใช้ในการผลิตเครื่องหนังและเครื่องสำอาง ตามลำดับ ส่วนเนื้อจระเข้จะขายได้ในราคาที่ค่อนข้างถูก ผลิตภัณฑ์เครื่องหนังของทศชาติฟาร์ม ได้แก่ กระเป๋า เข็มขัด และเครื่องหนังรูปแบบต่าง ๆ ได้รับการจดทะเบียน

OTOP ประเภท 4 ดาว มีการจำหน่ายทั้งในและต่างประเทศ ส่วนเนื้อจระเข้ผู้ประกอบการได้นำมาจำหน่ายหน้าร้าน โดยเปิดเป็นร้านขายอาหารตามสั่ง ซึ่งได้รับการตอบรับจากลูกค้าพอสมควร รวมทั้งในช่วง 2 ปี ที่ผ่านมา ทศชาติฟาร์มประสบปัญหาการจำหน่ายเนื้อจระเข้และผลิตภัณฑ์จากจระเข้ เนื่องจากเกิดการระบาดของโรคติดเชื้อจากไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ผู้ประกอบการจึงมีความต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อจระเข้ในรูปแบบที่สามารถเก็บรักษาได้เป็นระยะเวลานาน โดยได้เริ่มผลิตเนื้อจระเข้แดดเดียว แต่ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีความแข็ง ซึ่งไม่เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค โดยก่อนหน้านี้ผู้ประกอบการได้มีการจำหน่ายเนื้อจระเข้แดดเดียวในราคากิโลกรัมละ 500 บาท แต่ก็ไม่ประสบความสำเร็จเท่าที่ควรด้วยเหตุผลข้างต้น ดังนั้น ผู้ประกอบการจึงมีความต้องการพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ เนื้อจระเข้แดดเดียวให้มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับกับลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย และมีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนานขึ้น รวมทั้งมีความต้องการเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์อาหารจากเนื้อจระเข้ คือ เนื้อจระเข้ทุบ เพื่อเป็นอีกหนึ่งทางเลือกสำหรับลูกค้า โดยผู้ประกอบการคาดว่าจะมีกำลังการผลิตเนื้อจระเข้แดดเดียวอยู่ที่ 100 กิโลกรัมต่อเดือน จำหน่ายในราคา 500 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนเนื้อจระเข้ทุบจะมีกำลังการผลิต 50 กิโลกรัมต่อเดือน โดยจะจำหน่ายในกิโลกรัมละ 600 บาท ซึ่งกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย คือ ลูกค้าทั่วไป



ทศชาติฟาร์ม



สถานที่ผลิตของทศชาติฟาร์ม



สมาชิกกลุ่มของทศชาติฟาร์ม



ผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้แดดเดียว

ผลิตภัณฑ์ที่ทำการยกระดับ

1. เนื้อจระเข้แดดเดียว (อาหารและเครื่องดื่ม)
2. เนื้อจระเข้ทุบ (อาหารและเครื่องดื่ม)

5) ประเด็นการพัฒนา

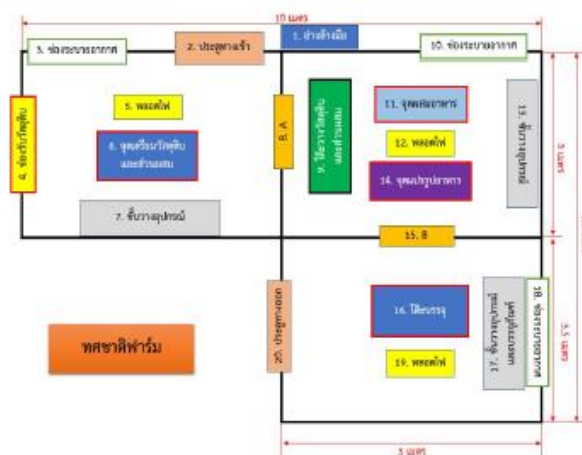
ประเด็นการพัฒนา	ความต้องการของผู้ประกอบการ	แนวทางการพัฒนาของที่ปรึกษา
1) พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต	อยากให้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ ให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากขึ้น	1.1 พัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อจะเข้แดดเดียวและเนื้อจะเข้ทุบด้วยองค์ความรู้และเทคนิคทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยการใช้วัตถุเจือปนอาหารที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งนำระบบมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารมากำหนดรูปแบบและกระบวนการผลิตอาหาร ซึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ ได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย และมีอายุการเก็บรักษายาวนานขึ้น ซึ่งหากได้รับการพัฒนาตามแนวทางที่ที่ปรึกษาแนะนำแล้ว ผู้ประกอบการคาดว่าจะมีกำลังการผลิตเนื้อจะเข้แดดเดียวอยู่ที่ 100 กิโลกรัมต่อเดือน จำหน่ายในราคา 500 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนเนื้อจะเข้ทุบจะมีกำลังการผลิต 50 กิโลกรัมต่อเดือน โดยจะจำหน่ายในกิโลกรัมละ 600 บาท  กระบวนการผลิตเนื้อจะเข้แดดเดียว กระบวนการผลิตเนื้อจะเข้ (เดิม)
2) พัฒนาระบบมาตรฐาน	อยากได้มาตรฐานรับรองในส่วนของน้ำมันจะเข้ และส่วนที่เป็นอาหาร ทั้งนี้ เคยยื่นขอรับการรับรองภายใต้โครงการของ มรภ.พระนครศรีอยุธยา เมื่อก่อนมีโควิดแล้ว	2.1 พัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์



ผลิตภัณฑ์เนื้อจะเข้แดดเดียว



สถานที่ผลิตอาหารที่อยู่ในระหว่างการปรับปรุงของทศชาติฟาร์ม



ผังสถานที่ผลิตอาหารของทศชาติฟาร์ม

ตารางที่ 1 การดำเนินงานของการจัดเตรียมความพร้อมผู้ประกอบการเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP โดยจะดำเนินการในปี พ.ศ. 2565

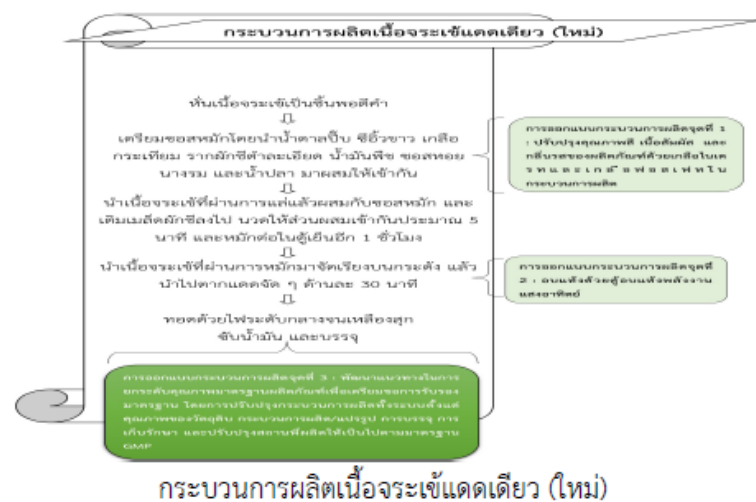
หมวดที่/เรื่อง	ข้อ	ข้อกำหนด	กิจกรรมที่จะต้องทำ
1. คู่มือคุณภาพ	1	เอกสารระบบคุณภาพ จัดทำเอกสารคู่มือคุณภาพ	ปรับปรุงทำการถ่ายทอดองค์ความรู้วิธีการจัดทำเอกสาร
2. บุคลากร	2	โครงสร้างองค์กร มีการแยกหน้าที่	ผู้ประกอบการดำเนินการจัดทำโครงสร้างองค์กร
3. สถานที่ผลิต	3	โครงสร้างอาคารมั่นคงแข็งแรง	ปรับปรุงและผู้ประกอบการดำเนินการ
	4	มีสถานที่เก็บยี่ห้อหรือสวมชุดปฏิบัติงาน	
	5	มีแสงสว่างเพียงพอทุกจุด	
	6	มีอุปกรณ์ป้องกัน ฝัก จั๊มมิดี แมลง	ปรับปรุงและผู้ประกอบการดำเนินการ
4. อุปกรณ์และเครื่องมือ	7	พื้นผิวของอุปกรณ์ไม่มีการสะสมหรือทำปฏิกิริยา	
	8	มีแผนการสอบเทียบอุปกรณ์การผลิตที่ใช้ในการชั่ง ตวง วัด	
5. สุขลักษณะและสุขอนามัย	9	มีการตรวจสอบสุขภาพบุคลากรก่อนเข้าปฏิบัติงาน	ปรับปรุงและผู้ประกอบการดำเนินการ
	10	พนักงานที่ทำงานที่ต่อเนื่องมีลักษณะผิวหนังที่ สวมถุงมือ หมวก ผ้าปิดจมูก ทุกครั้งในการปฏิบัติงาน	
7. การควบคุมคุณภาพ	15	มีห้องสำหรับการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์	
	16	มีระบบการเก็บรักษาตัวอย่างผลิตภัณฑ์	ปรับปรุงดำเนินการจัดทำห้องสำหรับการทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และระบบการเก็บรักษาตัวอย่างผลิตภัณฑ์

การจัดเตรียมความพร้อมผู้ประกอบการเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP โดยจะดำเนินการในปี พ.ศ. 2565

ตารางที่ 2 การดำเนินงานของการจัดเตรียมความพร้อมผู้ประกอบการเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP โดยจะดำเนินการในปี พ.ศ. 2566

หมวดที่/เรื่อง	ข้อ	ข้อกำหนด	กิจกรรมที่จะต้องทำ
6. ดำเนินการผลิต	11	วัตถุดิบที่ทำการซื้อแล้วมีการติดฉลาก	ปรับปรุงดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้การตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบ และวัสดุบรรจุจากฝ่ายควบคุมคุณภาพ
	12	มีการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบ และวัสดุบรรจุจากฝ่ายควบคุมคุณภาพ	
	13	กระบวนการผลิตทำภายใต้มาตรฐานและได้รับการตรวจสอบ	
	14	กระบวนการผลิตโดยฝ่ายควบคุมคุณภาพ	
	14	ผลิตภัณฑ์จะผ่านการอนุมัติโดยฝ่ายควบคุมคุณภาพก่อนจำหน่าย	ปรับปรุงดำเนินการจัดทำสูตรแม่บท (Master Formula) ของผลิตภัณฑ์ที่ผลิต
8. เอกสาร	17	จัดทำสูตรแม่บท (Master Formula) ของผลิตภัณฑ์ที่ผลิต	
	18	จัดทำบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์	
	19	จัดทำบันทึกการบรรจุ	ปรับปรุงดำเนินการอบรมวิธีการตรวจประเมินภายใน
9. การตรวจสอบภายใน	20	มีการตรวจประเมินภายใน (Internal Audits)	
10. การเก็บ	21	มีสถานที่หรือพื้นที่เฉพาะ สำหรับสถานที่เก็บวัตถุดิบ วัสดุบรรจุ ผลิตภัณฑ์	ปรับปรุงและผู้ประกอบการดำเนินการ
	22	มีการควบคุมการเบิกจ่าย (FIFO, FEFO)	

การจัดเตรียมความพร้อมผู้ประกอบการเพื่อให้ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP โดยจะดำเนินการในปี พ.ศ. 2566



กระบวนกรผลิตเนื้อจระเข้แดดเดียว (ใหม่)

6) การวิเคราะห์ SWOT ของผลิตภัณฑ์ที่จะทำการพัฒนา

จุดแข็ง 1. ผู้ประกอบการมีความพร้อมที่จะดำเนินการพัฒนากิจการ 2. ผู้ประกอบการมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั้งในระดับอำเภอและจังหวัด 3. วัตถุดิบที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์มีอย่างเพียงพอ	จุดอ่อน 1. ผู้ประกอบการยังขาดทักษะในการนำวัตถุดิบมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดต่าง ๆ 2. ผลิตภัณฑ์ยังขาดการพัฒนาและยกระดับคุณภาพมาตรฐาน รวมทั้งยังขาดบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม 3. ผลิตภัณฑ์ยังไม่มีฉลากสินค้าและช่องทางการตลาดที่เหมาะสม 4. สถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน 5. ผลิตภัณฑ์ยังไม่ผ่านการรับรองในด้านคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัย เช่น มาตรฐาน GMP และ ออย.
โอกาส 1. กลุ่มมีภาคีเครือข่ายทั้งระดับอำเภอและจังหวัด ทำให้ได้รับการส่งเสริมการดำเนินงานหรือกิจการจากหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนอย่างต่อเนื่อง 2. ปัจจุบันภาครัฐมีนโยบายส่งเสริมการพัฒนาและยกระดับศักยภาพกลุ่มอาชีพ วิสาหกิจชุมชนและวิสาหกิจขนาดกลุ่มและขนาดย่อม (SMEs) ทั่วประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งการพัฒนาและยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ได้คุณภาพมาตรฐาน ผ่านการดำเนินงาน/โครงการของหน่วยงานภายใต้กระทรวงต่าง ๆ เช่น กระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม กระทรวงมหาดไทย กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เป็นต้น	อุปสรรค 1. ความนิยมในการบริโภคเนื้อจะเข้ยังมีค่อนข้างน้อย 2. ภาวะเศรษฐกิจที่ผันผวน เศรษฐกิจตกต่ำ เกิดภาวะเงินเฟ้อ 3. การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อจากไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

7) วัตถุประสงค์

แนวทางการพัฒนา 1 พัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	วัตถุประสงค์ 1) เพื่อพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อจะเข้สดเดียวและเนื้อจะเข้ทุบในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ 2) เพื่อพัฒนาและออกแบบฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์
---	--

8) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

วัตถุประสงค์ข้อ 1 เพื่อพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อจะเข้แดดเดียวและเนื้อจะเข้ ทุบในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	
ผลผลิต 1 ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการพัฒนาและ ปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้	ผลลัพธ์ 1 สถานที่ผลิตได้รับการพัฒนาและปรับปรุงเพื่อ เตรียมขอการรับรองมาตรฐาน มผช. อย. และ GMP
วัตถุประสงค์ข้อ 2 เพื่อพัฒนาและออกแบบฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิต ภัณฑ์	
ผลผลิต 2 ผู้ประกอบการมีฉลากสินค้าในการเตรียมขอการ รับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	ผลลัพธ์ 2 ฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ จำนวน 2 รูปแบบ

9) แผนปฏิบัติงาน

ผลผลิต	กิจกรรม	วันที่เริ่ม – วันที่สิ้นสุด
1) ผู้ประกอบการ สามารถดำเนินการ พัฒนาและปรับปรุง สถานที่ผลิตเพื่อเตรียม ขอการรับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ได้	1.1) พัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อ เตรียมขอการรับรองมาตรฐาน มผช. อย. และ GMP โดยทีมที่ปรึกษาและวิทยากรที่มีความ เชี่ยวชาญ	01 ก.ค. 65 - 30 ก.ย. 65
2) ผู้ประกอบการมีฉลาก สินค้าในการเตรียมขอ การรับรองมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์	2.1) พัฒนาและออกแบบฉลากสินค้าในการเท รียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ โดยทีม ที่ปรึกษาและวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ	01 ก.ค. 65 - 30 ก.ย. 65

10) งบประมาณ

รายการ	จำนวน (คน)	จำนวน (หน่วย)	ค่าใช้จ่าย ต่อหน่วย	รวมเป็นเงิน (บาท)	ผู้ประกอบ การสมทบ (บาท)
1. ค่าตอบแทน				24,400	
1.1 ค่าตอบแทน วิทยากร	1	24 ชั่วโมง	600 บาท/คน /ชั่วโมง	14,400	
1.2 ค่าตอบแทน ที่ปรึกษา	1	5 ครั้ง	2,000 บาท/คน /ครั้ง	10,000	
2. ค่าใช้สอย และค่าวัสดุ				110,600	100,000
ค่าใช้สอย				99,950	0
2.1 ค่าใช้สอย ค่าเช่ารถตู้ปรับอากาศ 9 ที่นั่ง	1	15 วัน	2,000 บาท/วัน	30,000	
2.2 ค่าใช้สอย ค่าอาหารกลางวัน	15	10 วัน	100 บาท/วัน	15,000	
2.3 ค่าใช้สอย ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	15	10 วัน	70 บาท/วัน	10,500	
2.4 ค่าใช้สอย ค่าจ้างจัดทำรูปเล่มเอกสารประกอบการอบรม	1	15 เล่ม	200 บาท/เล่ม	3,000	
2.5 ค่าใช้สอย ค่าจ้างเหมาวิเคราะห์คุณภาพด้านจุลชีววิทยา และด้านเคมีกายภาพ	1	2 ผลิตร ภัณฑ์	19,725 บาท/ผลิตร ภัณฑ์	39,450	
2.6 ค่าใช้สอย ค่าจ้างออกแบบฉลากสินค้า	1	2 รูปแบบ	1,000 บาท/รูป แบบ	2,000	
ค่าวัสดุ				10,650	0

รายการ	จำนวน (คน)	จำนวน (หน่วย)	ค่าใช้จ่าย ต่อหน่วย	รวมเป็นเงิน (บาท)	ผู้ประกอบ การสมทบ (บาท)
2.7 ค่าวัสดุ ค่าเนื้อจะเข้	1	51 กิโลกรัม	150 บาท/กิโลกรัม	7,650	
2.8 ค่าวัสดุ ค่าเครื่องปรุงรสอาหาร ได้แก่ ซีอิ๊วขาว น้ำปลา เกลือ น้ำตาล ซอสหอยนางรม ผงปรุงรส อื่น ๆ	1	3 ชุด	1,000 บาท/ชุด	3,000	100,000
2.9 ค่าวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือ ได้แก่ ตู้บพลังงานแสงอาทิตย์ เครื่องซีลสุญญากาศ หม้อสแตนเลส กะละมังสแตนเลส ถาดสแตนเลส ตะแกรงสแตนเลส กระทะ ทัพพี ตะ หลิว มีด เขียง และอื่น ๆ	1	1 ชุด		20,000	
2.10 ค่าใช้สอย ค่าจ้างเหมา ปรับปรุงสถานที่ผลิต	1	1 งาน			80,000
3. ค่าสาธารณูปโภคของสถาบันการศึกษา (ไม่เกินร้อยละ 10 ของวงเงิน โครงการ)			15,000 บาท	15,000	
รวมทั้งสิ้น				150,000	100,000

*ขอถัวเฉลี่ยทุกรายการ

11) ศักยภาพและความพร้อมของสถาบันการศึกษา

ความพร้อมด้านบุคลากร

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา มีความพร้อมด้านบุคลากรที่มีประสบการณ์ และมีความเชี่ยวชาญ
ในการทำงานวิจัยและบริการวิชาการเชิงพื้นที่ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ผศ.ดร.พิทยา ใจคำ ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบ
โครงการ เป็นผู้ที่มีความเชี่ยวชาญในด้านการทำวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เทคโนโลยีการ
แปรรูปอาหาร และมีความรู้ด้านการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร ตลอดระยะเวลา 8 ปี
ที่ผ่านมา ผศ.ดร.พิทยา ใจคำ เป็นหัวหน้าโครงการวิจัยด้านอาหาร งานวิจัยเชิงพื้นที่ และโครงการบริการ

วิชาการภายใต้ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นมาแล้วกว่า 25 โครงการ มีผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติและนานาชาติ จำนวน 60 เรื่อง และชุมชนที่ได้รับการพัฒนาได้รับรางวัลทั้งระดับจังหวัดและระดับเขต อาทิเช่น วิสาหกิจชุมชนตำบลคลองจิก ที่ได้รับรางวัลวิสาหกิจชุมชนดีเด่นระดับจังหวัด และรางวัลชมเชยระดับเขตในปี พ.ศ. 2563 ที่ผ่านมา นอกจากนี้ ผศ.ดร.พิทยา ใจคำ ยังมีความร่วมมือทางวิชาการกับนักวิชาการและนักวิจัยผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันการศึกษาต่าง ๆ มากมาย

ความพร้อมด้านสถานที่ / ห้องปฏิบัติการ

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยาความพร้อมของห้องปฏิบัติการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารตอบสนองต่อความต้องการของผู้ประกอบการในการค้าปลีกหรือบริการวิชาการ

ความพร้อมด้านเครื่องมือวิเคราะห์ทดสอบ วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ

มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยาความพร้อมของเครื่องมือวิทยาศาสตร์ในการวิเคราะห์คุณภาพอาหารที่ทันสมัย มีวัสดุและอุปกรณ์สำหรับการพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารครบครัน



ห้องปฏิบัติการแปรรูปอาหาร



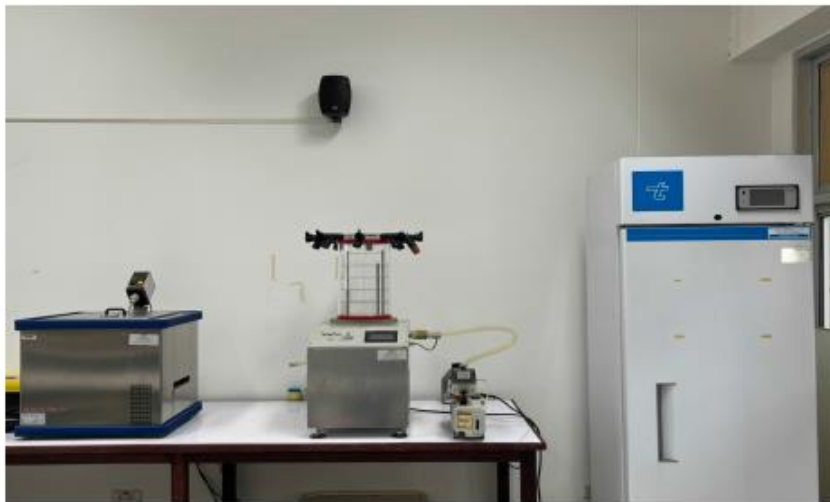
เครื่องซีล และเครื่องชั่ง



เครื่องปิดผนึกฝากระป๋อง



ตู้อบลมร้อน



เครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dryer)



ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยาทางอาหาร



ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์เคมีอาหาร



เครื่องวิเคราะห์หาปริมาณโปรตีน (ไนโตรเจน) ในอาหาร



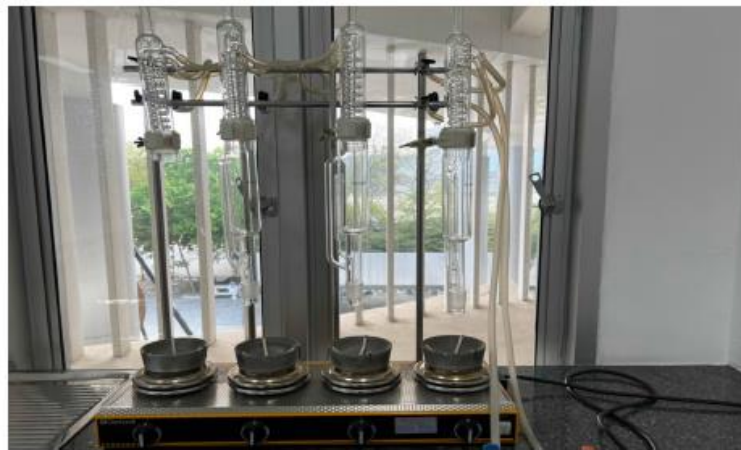
เครื่องเขย่าสารและตุ๋น



เครื่องทำน้ำกลั่น



เครื่องวิเคราะห์หาปริมาณเยื่อใยและเตาเผา (หาปริมาณเถ้า)



เครื่องวิเคราะห์หาปริมาณไขมันในอาหาร



เครื่องชั่งตวงวัด 2 และ 4 ตำแหน่ง



เครื่องวิเคราะห์หาปริมาณความชื้นแบบอินฟราเรด และ pH meter



ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพอาหาร



เครื่องวิเคราะห์เนื้อสัมผัส (Texture analyzer)



เครื่อง Rotary evaporator เครื่องวัดความหนืด (ดิจิทัล) เครื่องปั่นเหวี่ยงและเครื่องร้อน



เครื่องวัดความหนืด เครื่องวัดค่า Water activity และ UV-Vis spectrophotometer



สารเคมี และเครื่องแก้วสำหรับงานวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร

บทที่ 2 ผลการดำเนินงาน

3.1 แนวทาง วัตถุประสงค์ และผลผลิต

แนวทางการพัฒนา 1	พัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์		
วัตถุประสงค์ข้อ 1	เพื่อพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้แดดเดียวและเนื้อจระเข้ทุบในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์		
ผลที่คาดว่าจะได้รับ		ผลการดำเนินงาน	
ผลผลิต 1	ผลลัพธ์ 1	ผลผลิต 1	ผลลัพธ์ 1
ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้	สถานที่ผลิตได้รับการพัฒนาและปรับปรุงเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน มผช. อย. และ GMP	ผู้ประกอบการได้ดำเนินการปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้	สถานที่ผลิตได้รับการปรับปรุงเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน อย.

รายละเอียดผลการดำเนินงาน พร้อมรูปภาพประกอบ :

ในเดือนกรกฎาคม – กันยายน 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การออกแบบสถานที่ผลิตเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน” โดยมีอาจารย์จันทร์เพ็ญ มะลิพันธ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตรและการจัดการเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้นที่ตลาดฟาร์ม ตำบลวังน้ำเย็น อำเภอสว่างหา จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อสร้างความเข้าใจกับผู้ประกอบการในการออกแบบสถานที่ผลิตอาหารให้ได้คุณภาพมาตรฐานก่อนจะดำเนินการในส่วนของการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสำนักงานองค์การอาหารและยา (อย.) ปัจจุบันผู้ประกอบการได้ดำเนินการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร โดยมีการกันห้องเพิ่มเป็น 2 ห้อง แต่ยังไม่สามารถดำเนินการขอการรับรองมาตรฐาน อย. ได้ เนื่องจากต้องกันห้องเพิ่มอีกอย่างน้อย 2 ห้อง ซึ่งผู้ประกอบการกำลังอยู่ในวางแผนผังสถานที่ผลิตและหาเงินทุน เพื่อดำเนินการกันห้องและขอมาตรฐานในลำดับถัดไป





วัตถุประสงค์ข้อ 2 เพื่อพัฒนาและออกแบบฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์

ผลที่คาดว่าจะได้รับ		ผลการดำเนินงาน	
ผลผลิต 2	ผลลัพธ์ 2	ผลผลิต 2	ผลลัพธ์ 2
ผู้ประกอบการมีฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	ฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ จำนวน 2 รูปแบบ	ผู้ประกอบการได้ดำเนินการจัดทำฉลากสินค้าเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	ได้ฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ จำนวน 2 รูปแบบ

รายละเอียดผลการดำเนินงาน พร้อมรูปภาพประกอบ :
 ในเดือนกรกฎาคม-กันยายน 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าของผลิตภัณฑ์เนื้อจะเข้แดดเดียวและเนื้อจะเข้ทุบ” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้นที่ทศชาติฟาร์ม ตำบลวังน้ำเย็น อำเภอแสวงหา จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการออกแบบโลโก้และฉลากสินค้าให้เหมาะสมกับบรรจุภัณฑ์ที่เลือกใช้ จากการทำกิจกรรมทำให้โลโก้ภายใต้แบรนด์ของผู้ประกอบการจำนวน 1 รูปแบบ และฉลากสินค้าของผลิตภัณฑ์เนื้อจะเข้แดดเดียวและเนื้อจะเข้ทุบ จำนวน 2 รูปแบบ ซึ่งหากสถานที่ผลิตได้มาตรฐานการผลิตอาหารหรือ ออย. ผู้ประกอบการจะดำเนินการปรับปรุงฉลากสินค้าใหม่ โดยการเพิ่มข้อมูลฉลากโภชนาการแบบเต็มตามข้อกำหนดทางด้านกฎหมายต่อไป



แนวทางการพัฒนา 2

พัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้แดดเดียวและเนื้อจระเข้ทุบด้วยองค์ความรู้และเทคนิคทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยการใช้วัตถุดิบอาหารที่มีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค รวมทั้งนำระบบมาตรฐานด้านความปลอดภัยอาหารมากำหนดรูปแบบและกระบวนการผลิตอาหาร ซึ่งจะทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ ได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย และมีอายุการเก็บรักษายาวนานขึ้น ซึ่งหากได้รับการพัฒนาตามแนวทางที่ที่ปรึกษาแนะนำแล้ว ผู้ประกอบการคาดว่าจะมีกำลังการผลิตเนื้อจระเข้แดดเดียวอยู่ที่ 100 กิโลกรัมต่อเดือน โดยจำหน่ายในราคาละ 400 บาทต่อกิโลกรัม ส่วนเนื้อจะเข้ทุบจะมีกำลังการผลิตไม่ต่ำกว่าเดือนละ 30 กิโลกรัมจำหน่ายในกิโลกรัมละ 750-1,000 บาท

วัตถุประสงค์ข้อ 3	เพื่อพัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้แดดเดียวให้มีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคด้วยองค์ความรู้และนวัตกรรมด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		
ผลที่คาดว่าจะได้รับ		ผลการดำเนินงาน	
ผลผลิต 3	ผลลัพธ์ 3	ผลผลิต 3	ผลลัพธ์ 3
ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้แดดเดียว อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของกลุ่มเป้าหมายและมีการเก็บรักษามากขึ้น	ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายมากขึ้น ซึ่งตัวชี้วัดในด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย คุณภาพประกอบด้วย คุณภาพด้านจุลชีววิทยาจะต้องเป็นไปตามมาตรฐาน มผช. หรือมาตรฐานอาหารอื่น ๆ ได้รับการยอมรับจากกลุ่มตัวอย่างมากกว่าร้อยละ 80 และสามารถเก็บรักษาได้มากกว่า 1 เดือน	ผู้ประกอบการได้สูตรผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้แดดเดียวที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของกลุ่มเป้าหมายและมีการเก็บรักษามากขึ้น	ผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้แดดเดียวมีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค รวมทั้งมีอายุการเก็บรักษามากกว่า 6 เดือน ในรูปแบบผลิตภัณฑ์แช่แข็ง
	ผลลัพธ์ 4		ผลลัพธ์ 4
	ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 จากการนำเนื้อจระเข้มาใช้ในแปรรูป ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับเนื้อจระเข้ จึงทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น		ยังไม่สามารถประเมินได้ เนื่องจากกำลังอยู่ในขั้นตอนทดลองตลาด โดยการนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการปรับปรุงกระบวนการผลิตไปจำหน่ายในลักษณะของการออกบูธตามงานสำคัญต่าง ๆ ของจังหวัดอ่างทอง
รายละเอียดผลการดำเนินงาน พร้อมรูปภาพประกอบ: ในช่วงเดือนมีนาคม – พฤษภาคม 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้แดดเดียว” โดยมีอาจารย์จรัสสินี สุวีรานนท์ อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้นที่เทศบาลฟาร์ม ตำบลวังน้ำเย็น อำเภอสว่างหา จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อถ่ายทอดสูตรและกระบวนการผลิตที่ผ่านการปรับปรุง จากการดำเนินงานพบว่าคุณภาพด้านต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ ได้แก่ คุณภาพด้านเคมี ด้านกายภาพ และด้านจุลชีววิทยา รวมทั้งด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้แดดเดียว มีคุณภาพดีขึ้นกว่า			

ผลิตภัณฑ์สูตรเดิม และเมื่อทำการเก็บรักษาในรูปแบบของการแช่แข็ง พบว่า เมื่อครบเป็นระยะเวลา 6 เดือน ผลิตภัณฑ์ยังคงคุณภาพไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญเมื่อเปรียบเทียบกับวันแรกของการเก็บรักษา





วัตถุประสงค์ข้อ 4		เพื่อพัฒนาสูตรและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ทูบให้มีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคด้วยเทคโนโลยีการหมักด้วยเชื้อบริสุทธิ์	
ผลที่คาดว่าจะได้รับ		ผลการดำเนินงาน	
ผลผลิต 4	ผลลัพธ์ 5	ผลผลิต 4	ผลลัพธ์ 5
ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ทูบ อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและมีอายุการเก็บรักษามากขึ้น	ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมายมากขึ้น ซึ่งตัวชี้วัดในด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย คุณภาพด้านจุลชีววิทยาจะต้องเป็นไปตามมาตรฐาน มผช. หรือมาตรฐานอาหารอื่น ๆ ได้รับการยอมรับจากกลุ่มตัวอย่างมากกว่าร้อยละ 80 และสามารถเก็บรักษาได้มากกว่า 1 เดือน	ผู้ประกอบการได้สูตรผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ทูบที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและมีอายุการเก็บรักษามากขึ้น	ผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ทูบมีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากลูกค้า รวมทั้งมีอายุการเก็บรักษามากกว่า 3 เดือน โดยที่คุณภาพของผลิตภัณฑ์ไม่เปลี่ยนแปลงไปมากนักเมื่อเปรียบเทียบกับวันแรกของการเก็บรักษา
	ผลลัพธ์ 6 ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 จากการนำเนื้อจระเข้มาใช้ในแปรรูป ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับเนื้อจระเข้ จึงทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น		ผลลัพธ์ 6 ยังไม่สามารถประเมินได้ เนื่องจากกำลังอยู่ในขั้นตอนทดลองตลาด โดยการนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาไปจำหน่ายในลักษณะของการออกบูธตามงานสำคัญต่าง ๆ ของจังหวัดอ่างทอง

รายละเอียดผลการดำเนินงาน พร้อมรูปภาพประกอบ:

ในช่วงเดือนมิถุนายน – สิงหาคม 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ทูบ” โดยมีอาจารย์จรัสสินี สุวีรานนท์ อาจารย์ประจำหลักสูตรครุศาสตรศาสตรบัณฑิต คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และรองศาสตราจารย์ ดร. พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้นที่ทศชาติฟาร์ม ตำบลวังน้ำเย็น อำเภอสว่างหา จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อถ่ายทอดสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ทูบที่ผ่านการพัฒนามาแล้ว และเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่แก่ผู้ประกอบการ จากการดำเนินงานพบว่าคุณภาพด้านต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ ได้แก่ คุณภาพด้านเคมี ด้านกายภาพ และด้านจุลชีววิทยา รวมทั้งด้านประสาทสัมผัสของผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ทูบ มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค/กลุ่มลูกค้าที่นิยมบริโภคเนื้อจระเข้ และเมื่อทำการเก็บรักษา พบว่า เมื่อครบเป็นระยะเวลา 3 เดือน ผลิตภัณฑ์ยังคงคุณภาพไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญเมื่อเปรียบเทียบกับวันแรกของการเก็บรักษา





3.2 แผนปฏิบัติงาน (คัดลอกจากแผนปฏิบัติงานที่ได้รับอนุมัติและ/หรือที่ปรับเปลี่ยน)

ผลผลิต	กิจกรรม	วันที่เริ่ม – วันที่สิ้นสุด	ผลการดำเนินงาน
1) ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้	1.1) พัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน มผช. อย. และ GMP โดยทีมที่ปรึกษาและวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ	01 ก.ค. 65 - 30 ก.ย. 65	ในเดือนกรกฎาคม – กันยายน 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การออกแบบสถานที่ผลิตเพื่อขอการรับรองมาตรฐาน” โดยมีอาจารย์จันทร์เพ็ญ มะลิพันธ์ อาจารย์ประจำหลักสูตรวิทยาศาสตร์และการจัดการเทคโนโลยีอาหาร คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนครศรีอยุธยา และรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้นที่เทศบาลฟาร์ม ตำบลวังน้ำเย็น อำเภอสว่างหา จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อสร้างความเข้าใจกับผู้ประกอบการในการออกแบบสถานที่ผลิตอาหารให้ได้คุณภาพมาตรฐานก่อนจะดำเนินการในส่วนของการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดของสำนักงานองค์การอาหารและยา (อย.) ปัจจุบันผู้ประกอบการได้ดำเนินการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร โดยมีการกันห้องเพิ่มเป็น 2 ห้อง แต่ยังไม่สามารถดำเนินการขอการรับรองมาตรฐาน อย. ได้

			เนื่องจากต้องกันห้องเพิ่มอีกอย่างน้อย 2 ห้อง ซึ่งผู้ประกอบการกำลังอยู่ในวางแผนผังสถานที่ผลิตและหาเงินทุน เพื่อดำเนินการกันห้องและขอมาตรฐานในลำดับถัดไป
2) ผู้ประกอบการมีฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	2.1) พัฒนาและออกแบบฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์โดยทีมที่ปรึกษาและวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ	01 ก.ค. 65 - 30 ก.ย. 65	ในเดือนกรกฎาคม-กันยายน 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าของผลิตภัณฑ์เนื้อจะเข้แดดเดียวและเนื้อจะเข้ทุบ ” โดยมีรองศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็นวิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรมนี้จัดขึ้นที่เทศบาลฟาร์ม ตำบลวังน้ำเย็น อำเภอแสวงหา จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อสร้างการมีส่วนร่วมในการออกแบบโลโก้และฉลากสินค้าให้เหมาะสมกับบรรจุภัณฑ์ที่เลือกใช้ จากการทำกิจกรรมทำให้โลโก้ภายใต้แบรนด์ของผู้ประกอบการจำนวน 1 รูปแบบ และฉลากสินค้าของผลิตภัณฑ์เนื้อจะเข้แดดเดียวและเนื้อจะเข้ทุบจำนวน 2 รูปแบบ ซึ่งหากสถานที่ผลิตได้มาตรฐานการผลิตอาหารหรือ อย. ผู้ประกอบการจะดำเนินการปรับปรุงฉลากสินค้าใหม่โดยการเพิ่มข้อมูลฉลากโภชนาการแบบเต็มตามข้อกำหนดทางด้านกฎหมายต่อไป
3) ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อจะเข้ทุบ อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและมีอายุการเก็บรักษามากขึ้น	3.1) พัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อจะเข้ทุบ โดยทีมที่ปรึกษาและวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญ	01 มิ.ย. 65 - 30 มิ.ย. 65	ในช่วงเดือนมิถุนายน – สิงหาคม 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อจะเข้ทุบ ” โดยมีอาจารย์จรัสสินี สุวีรานนท์ อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรมศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
	3.2) วิเคราะห์คุณภาพของผลิตภัณฑ์เนื้อจะเข้	01 ก.ค. 65 - 15 ก.ค. 65	

	ทุบ		มหาวิทยาลัยราชภัฏ พระนครศรีอยุธยา และ ร่อง ศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็น วิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรม นี้จัดขึ้นที่เทศบาลฟาร์ม ตำบลวังน้ำ เย็น อำเภอสว่างหา จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อถ่ายทอด สูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ เนื้อจระเข้ทุบที่ผ่านการพัฒนา มาแล้ว และเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่แก่ ผู้ประกอบการ จากการดำเนินงาน พบว่าคุณภาพด้านต่าง ๆ ของ ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ คุณภาพด้านเคมี ด้านกายภาพ และด้านจุลชีววิทยา รวมทั้งด้านประสาทสัมผัสของ ผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ทุบ มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค/กลุ่มลูก ค้าที่นิยมบริโภคเนื้อจระเข้ และเมื่อ ทำการเก็บรักษา พบว่า เมื่อครบ เป็นระยะเวลา 3 เดือน ผลิตภัณฑ์ ยังคงคุณภาพไม่แตกต่างอย่างมี นัยสำคัญเมื่อเปรียบเทียบกับวันแรก ของการเก็บรักษา
	3.3) ทดสอบการยอมรับ ผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ทุบ ของลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย และคำนวณต้นทุน	16 ก.ค. 65 - 31 ก.ค. 65	
	3.4) วิเคราะห์การ เปลี่ยนแปลงคุณภาพ ของผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ ทุบในระหว่างการเก็บ รักษา	01 ส.ค. 65 - 31 ส.ค. 65	
4) ผู้ประกอบการ สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ เนื้อจระเข้แดดเดียว อย่างน้อย 1 สูตร ที่มี คุณภาพ เป็นที่ยอมรับ ของลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย และมีอายุการเก็บรักษา มากขึ้น	4.1) พัฒนาสูตรและ กระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ แดดเดียว โดยทีมที่ ปรึกษาและวิทยากรที่มี ความเชี่ยวชาญ	01 มี.ค. 65 - 31 มี.ค. 65	ในช่วงเดือนมีนาคม – พฤษภาคม 2565 ได้ดำเนินการจัดอบรมเชิง ปฏิบัติการ เรื่อง “การพัฒนาและ ออกแบบกระบวนการผลิต ผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้แดดเดียว” โดย มีอาจารย์จรัสสินี สุวีรานนท์ อาจารย์ประจำหลักสูตรคหกรรม ศาสตร์ คณะวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏ พระนครศรีอยุธยา และ ร่อง ศาสตราจารย์ ดร.พิทยา ใจคำ เป็น วิทยากรและให้คำปรึกษา กิจกรรม นี้จัดขึ้นที่เทศบาลฟาร์ม ตำบลวังน้ำ เย็น อำเภอสว่างหา จังหวัดอ่างทอง ซึ่งเป็นกิจกรรมอบรมเพื่อถ่ายทอด
	4.2) วิเคราะห์คุณภาพ ของผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ แดดเดียว	01 เม.ย. 65 - 15 เม.ย. 65	
	4.3) ทดสอบการยอมรับ ผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ แดดเดียวของลูกค้า	16 เม.ย. 65 - 30 เม.ย. 65	

	กลุ่มเป้าหมายและ คำนวณต้นทุน		สูตรและกระบวนการผลิตที่ผ่านการ ปรับปรุง จากการดำเนินงานพบว่า คุณภาพด้านต่าง ๆ ของผลิตภัณฑ์ ได้แก่ คุณภาพด้านเคมี ด้าน กายภาพ และด้านจุลชีววิทยา รวมทั้งด้านประสาทสัมผัสของ ผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้แดดเดียว มี คุณภาพดีขึ้นกว่าผลิตภัณฑ์สูตรเดิม และเมื่อทำการเก็บรักษาในรูปแบบ ของการแช่แข็ง พบว่า เมื่อครบเป็น ระยะเวลา 6 เดือน ผลิตภัณฑ์ยังคง คุณภาพไม่แตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ เมื่อเปรียบเทียบกับวันแรกของการ เก็บรักษา
	4.4) วิเคราะห์การ เปลี่ยนแปลงคุณภาพ ของผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ แดดเดียวในระหว่างการ เก็บรักษา	01 พ.ค. 65 - 31 พ.ค. 65	

บทที่ 3
สรุปผลการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วย วทน.

4.1 สรุปผลการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วย วทน.

ผลที่คาดว่าจะได้รับ		สรุปผลการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วย วทน.	
ผลผลิต 1	ผลลัพธ์ 1	ผลผลิต 1	ผลลัพธ์ 1
ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการพัฒนาและปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานการผลิตได้	สถานที่ผลิตได้รับการพัฒนาและปรับปรุงเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน มผช. อย. และ GMP	ผู้ประกอบการได้ดำเนินการปรับปรุงสถานที่ผลิตเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ได้	สถานที่ผลิตได้รับการปรับปรุงเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐาน อย.
รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา		รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา	
			
ผลที่คาดว่าจะได้รับ		สรุปผลการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วย วทน.	
ผลผลิต 2	ผลลัพธ์ 2	ผลผลิต 2	ผลลัพธ์ 2
ผู้ประกอบการมีฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	ฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ จำนวน 2 รูปแบบ	ผู้ประกอบการได้ดำเนินการจัดทำฉลากสินค้าเพื่อเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	ได้ฉลากสินค้าในการเตรียมขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ จำนวน 2 รูปแบบ

รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา		รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา	
ไม่มีฉลากสินค้า			
ผลผลิต 3	ผลลัพธ์ 3	ผลผลิต 3	ผลลัพธ์ 3
ผู้ประกอบการสามารถผลิตผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้แดดเดียว อย่างน้อย 1 สูตร ที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและมีอายุการเก็บรักษามากขึ้น	ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ และได้รับการยอมรับจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมายมากขึ้น ซึ่งตัวชี้วัดในด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย คุณภาพด้านจุลชีววิทยาจะต้องเป็นไปตามมาตรฐาน มผช. หรือมาตรฐานอาหารอื่น ๆ ได้รับการยอมรับจากกลุ่มตัวอย่างมากกว่าร้อยละ 80 และสามารถเก็บรักษาได้มากกว่า 1 เดือน	ผู้ประกอบการได้สูตรผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้แดดเดียวที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและมีอายุการเก็บรักษามากขึ้น	ผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้แดดเดียวมีคุณภาพและได้รับการยอมรับจากลูกค้า รวมทั้งมีอายุการเก็บรักษามากกว่า 6 เดือน ในรูปแบบผลิตภัณฑ์แช่แข็ง
	ผลลัพธ์ 4		ผลลัพธ์ 4
	ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 80		ยังไม่สามารถประเมินได้ เนื่องจากกำลังอยู่ใน

	ละ 10 จากการนำเนื้อ จระเข้มาใช้ในแปรรูป ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่า ให้กับเนื้อจระเข้ จึงทำ ให้มีรายได้เพิ่มขึ้น		ขั้นตอนทดลองตลาด โดยการนำผลิตภัณฑ์ที่ ได้รับการปรับปรุง กระบวนการผลิตไป จำหน่ายในลักษณะของ การออกบูธตามงาน สำคัญต่าง ๆ ของ จังหวัดอ่างทอง
รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา		รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา	
			
ผลที่คาดว่าจะได้รับ		สรุปผลการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วย วทน.	
ผลผลิต 4	ผลลัพธ์ 5	ผลผลิต 5	ผลลัพธ์ 5
ผู้ประกอบการสามารถผลิต ผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ทูบ อย่างน้อย 1 สูตร ที่มี คุณภาพ เป็นที่ยอมรับของ ลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและมี อายุการเก็บรักษามากขึ้น	ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ และได้รับการยอมรับ จากลูกค้า กลุ่มเป้าหมายมากขึ้น ซึ่งตัวชี้วัดใน ด้าน คุณภาพของผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย คุณภาพ ด้านจุลชีววิทยาจะต้อง เป็นไปตามมาตรฐาน	ผู้ประกอบการได้สูตร ผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ทูบที่มี คุณภาพ เป็นที่ยอมรับของ ลูกค้ากลุ่มเป้าหมายและมี อายุการเก็บรักษามากขึ้น	ผลิตภัณฑ์เนื้อจระเข้ทูบ มีคุณภาพและได้รับการ ยอมรับจากลูกค้า รวมทั้งมีอายุการเก็บ รักษามากกว่า 3 เดือน โดยที่ คุณ ภาพ ของ ผ ล ิ ต ภ ั ณ ธ์ ไม่ เปลี่ยนแปลงไปมากนัก เมื่อเปรียบเทียบกับวัน

	มผช. หรือมาตรฐานอาหารอื่น ๆ ได้รับการยอมรับจากกลุ่มตัวอย่างมากกว่าร้อยละ 80 และสามารถเก็บรักษาได้มากกว่า 1 เดือน		แรกของการเก็บรักษา
	ผลลัพธ์ 6		ผลลัพธ์ 6
	ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 จากการนำเนื้อจระเข้มาใช้ในแปรรูป ซึ่งเป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับเนื้อจระเข้ จึงทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น		ยังไม่สามารถประเมินได้ เนื่องจากกำลังอยู่ในขั้นตอนทดลองตลาด โดยการนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาไปจำหน่ายในลักษณะของการออกบูธตามงานสำคัญต่าง ๆ ของจังหวัดอ่างทอง
รูปเปรียบเทียบก่อนการพัฒนา		รูปเปรียบเทียบหลังการพัฒนา	
ไม่มีภาพเนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นมาใหม่			

4.2 สรุปผลิตภัณฑ์ OTOP ที่ได้รับการพัฒนา

รายการผลิตภัณฑ์	รูปภาพผลิตภัณฑ์ พร้อมบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา(ถ้ามี)
1. เนื้อจระเข้แดดเดียว	
2. เนื้อจระเข้ทุบ	

4.3 การประเมินมูลค่าก่อนและหลังการดำเนินโครงการ

4.3.1 การคิดผลประโยชน์หรือมูลค่าที่เกิดขึ้น(ผลลัพธ์) เปรียบเทียบก่อนและหลังการดำเนินโครงการ

ประเด็น	ก่อนการดำเนินโครงการ	หลังการดำเนินโครงการ
1.) ปริมาณการผลิต		
1.1) ปริมาณวัตถุดิบที่ซื้อ		
- สำหรับผลิตภัณฑ์เดิม	เนื้อจระเข้สด 1,200 กิโลกรัม ๆ ละ 100 บาท = 120,000 บาทต่อปี	เนื้อจระเข้สด 1,200 กิโลกรัม ๆ ละ 100 บาท = 120,000 บาทต่อปี
1.2) ปริมาณผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย		
- ผลิตภัณฑ์เดิม	เนื้อจระเข้สด 1,200 กิโลกรัม ๆ ละ 100 บาท = 120,000 บาทต่อปี	เนื้อจระเข้สด 1,200 กิโลกรัม ๆ ละ 100 บาท = 120,000 บาทต่อปี
- ผลิตภัณฑ์ใหม่	เนื้อจระเข้สด 1,200 กิโลกรัม ๆ ละ 100 บาท = 120,000 บาทต่อปี	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการเป็นรูปธรรม เนื่องจาก อยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
2.) ต้นทุน		
2.1) วัตถุดิบ	เนื้อจระเข้สด 1,200 กิโลกรัม ๆ ละ 100 บาท	เนื้อจระเข้สด 1,200 กิโลกรัม ๆ ละ 100 บาท =

ประเด็น	ก่อนการดำเนินโครงการ	หลังการดำเนินโครงการ
	= 120,000 บาทต่อปี	120,000 บาทต่อปี
2.2) อุปกรณ์	ไม่มีข้อมูล	- เนื้อจะแช่แดดเดียว ถุง + ฉลาก = 3 + 3 บาท ต่อ 500 กรัม - เนื้อจะแช่ทุบ ถุง + ฉลาก = 3 + 3 บาท ต่อ 50 กรัม
2.3) ค่าแรง	ไม่มีข้อมูล	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการ เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
2.4) ต้นทุนรวม	ไม่มีข้อมูล	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการ เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
3) รายได้		
3.1) รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์เดิม	ไม่มีข้อมูล	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการ เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
3.2) รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์ใหม่	ไม่มีข้อมูล	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการ เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
3.3) รวมรายได้	ไม่มีข้อมูล	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการ เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
3.4) สรุปผลประโยชน์โครงการ	ไม่มีข้อมูล	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการ เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
รวมต้นทุน	ไม่มีข้อมูล	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการ เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
รวมรายได้	ไม่มีข้อมูล	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการ เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
รวมกำไร	ไม่มีข้อมูล	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการ เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด
ผลประโยชน์จากโครงการ	ยังไม่ได้ผลิตเพื่อจำหน่ายอย่างเป็นทางการ เนื่องจากอยู่ในช่วงของการทดลองตลาด	

4.3.2 ส่วนผสมทางการตลาด (วิเคราะห์ความต่อเนื่อง และความยั่งยืน)

Product	Price
- เนื้อจะแช่แดดเดียว (สูตรปรับปรุง) - เนื้อจะแช่ทุบ (พัฒนาขึ้นมาใหม่)	- เนื้อจะแช่แดดเดียว กิโลกรัมละ 250 บาท - เนื้อจะแช่ทุบ กิโลกรัมละ 1,000 บาท
Place	Promotion
- งานแสดงสินค้า	- ทดลองชิมฟรี - ลดราคา 20-50%

4.3.3 เป้าหมายของผู้ประกอบการในระยะ 5 ปี ข้างหน้า

เป้าหมาย	ปัจจัยสู่ความสำเร็จ
สามารถขอมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารและผลิตภัณฑ์สามารถจำหน่ายทั้งในประเทศและต่างประเทศได้	หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง/มาตรฐานการแปรรูปอาหารตามหลัก GMP

4.3.4 ผลกระทบทางสังคมหรือสิ่งแวดล้อม (ถ้ามี)

ผลกระทบทางด้านสังคม	ผลกระทบทางสิ่งแวดล้อม
ไม่มี	ไม่มี

4.4 ข้อเสนอในการดำเนินโครงการในปีต่อไป

ประเด็นความต้องการจากใบสมัครของผู้ประกอบการ	แนวทางการพัฒนาจากการวิเคราะห์เชิงลึกของที่ปรึกษา	งบประมาณที่คาดว่าจะขอรับ (บาท)
อยากได้มาตรฐานรับรองในส่วนของน้ำมันจระเข้ และส่วนที่เป็นอาหาร ทั้งนี้ เคยยื่นขอรับการรับรอง ภายใต้โครงการของ มร.ภ.พระนครศรีอยุธยา เมื่อก่อนมีโควิดแล้ว	1. พัฒนาระบบการผลิต : ดำเนินการพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิตเพื่อให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับและสามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ได้นานมากกว่า 6 เดือน 2. พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ : พัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากสินค้าให้มีถูกต้องครบถ้วนเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด 3. พัฒนามาตรฐาน : ยกย่องคุณภาพมาตรฐานในการผลิตผลิตภัณฑ์และจดทะเบียน อย.	200,000

4.5 ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ (ถ้ามี)

- 1) สถานที่ในการผลิตอาหารของผู้ประกอบการยังไม่ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายกำหนด
- 2) ผู้ประกอบการขาดงบลงทุนในการดำเนินการก่อสร้างสถานที่ผลิตอาหาร