



**แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเกษตรนวัตกรรมสู่การวิจัย**  
**เพื่อสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง ภายใต้แนวคิด BCG Economy Model**

**➤ คำชี้แจง**

- 1) กรุณาศึกษาข้อแนะนำอย่างละเอียดก่อนกรอกแบบฟอร์มข้อเสนอโครงการ
- 2) กรุณาตรวจสอบเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการยื่นข้อเสนอโครงการให้ถูกต้องครบถ้วน
- 3) ผู้ที่ประสงค์จะสมัคร กรอกข้อมูลให้ครบถ้วน และจัดส่งแบบฟอร์มข้อเสนอโครงการ ในรูปแบบ  
 1) รูปแบบไฟล์ pdf และ 2) รูปแบบไฟล์ word มาที่ link : [bit.ly/3UByVEB](http://bit.ly/3UByVEB)  
**ภายในวันศุกร์ที่ 31 พฤษภาคม 2567 นี้**
- 4) ติดต่อสอบถามข้อมูลได้ที่ 061-3971607 (อรสิริ) 087-9547584 (ณิศจรัสฐิตะ) และ 085-9847899 (ศิวกร)

**ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป**

**คำแนะนำ**

คณะนักวิจัย ประกอบด้วย 1. นักเรียน/นักศึกษา จำนวน 3 คน (ศึกษาสาขาวิชาที่เกี่ยวกับอาหาร หรือ สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น บรรจุภัณฑ์ การตลาด เป็นต้น)  
 2. ครูที่ปรึกษา จำนวน 2 คน (มีประสบการณ์ ความเชี่ยวชาญ ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือ สาขาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง)

1. ชื่อโครงการ (ภาษาไทย).....น้ำพริกมะพร้าวบางสะพาน.....  
 ชื่อโครงการ (ภาษาอังกฤษ).....Bangsaphan Coconut Chill Paste.....

**2. คณะนักวิจัย**

**นักเรียน/นักศึกษา**

2.1 ชื่อนักวิจัย.....นายพิชาภพ คำเปียง.....ชั้นปี.....ปวส.1.....  
 สาขาวิชา.....การโรงแรม.....สถานศึกษา.....วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน.....  
 เบอร์ติดต่อ.....063-2535852.....E-mail.....

2.2 ชื่อนักวิจัย นางสาวกัญญาณัฐ สายน้อย.....ชั้นปี.....ปวส. 1.....  
 สาขาวิชา.....การโรงแรม.....สถานศึกษา.....วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน.....  
 เบอร์ติดต่อ.....093-297703.....E-mail.....

2.3 ชื่อนักวิจัย นางสาวพลอยน้ำผึ้ง ประเดิมพร.....ชั้นปี.....ปวส.1.....  
 สาขาวิชา.....การโรงแรม.....สถานศึกษา.....วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน.....  
 เบอร์ติดต่อ.....098-8751016.....E-mail.....

**ครูที่ปรึกษา**

2.4 หัวหน้าโครงการ นายกิตติศักดิ์ ทรหด.....ตำแหน่ง.....รองผู้อำนวยการ.....  
 ภาควิชา.....สถานศึกษา.....วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน.....  
 ประสบการณ์/เชี่ยวชาญ.....  
 เบอร์ติดต่อ.....082-9532693.....E-mail.....Yutorahod@gmail.com.....

2.5 ชื่อนักวิจัย นางสาววิณา ใจเพชร.....ตำแหน่ง.....พนักงานราชการ.....  
 ภาควิชา.....การบัญชี.....สถานศึกษา.....วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน.....  
 ประสบการณ์/เชี่ยวชาญ.....  
 เบอร์ติดต่อ.....063-6398868.....E-mail.....Weenajaietch@gmail.com.....

2.6 ชื่อนักวิจัย นางสาวนฤมล แยมศรี.....ตำแหน่ง.....ครู.....  
 ภาควิชา.....การโรงแรม.....สถานศึกษา.....วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน.....  
 ประสบการณ์/เชี่ยวชาญ.....



## แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเกษตรนวัตกรรมสู่การวิจัย เพื่อสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง ภายใต้แนวคิด BCG Economy Model

เบอร์ติดต่อ.....081-1928436.....E-mail.....Naruemon8436@gmail.com.....

2.7 ชื่อนักวิจัย นางสาวธนิดา เสน่หา.....ตำแหน่ง.....ครู.....

ภาควิชา.....การบัญชี.....สถานศึกษา.....วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน.....

ประสบการณ์/เชี่ยวชาญ.....

เบอร์ติดต่อ.....093-1593562.....E-mail.....fafren111@gmail.com.....

### 3. ประเภทของโครงการวิจัย

<b>3.1 ลักษณะโครงการวิจัย (กรุณาเลือกเพียง 1 ข้อ ทำเครื่องหมายถูก ✓ ในช่องสี่เหลี่ยม □ และกรอกข้อมูลให้ครบถ้วน)</b>		
<input type="checkbox"/> เป็นโครงการวิจัยต่อยอดจากผลงานวิจัยเดิม (ตัวอย่าง การปรับปรุง รสสัมผัส การวิเคราะห์สารออกฤทธิ์สำคัญ การทดสอบการเก็บรักษา หรือ อื่นๆ)	<input checked="" type="checkbox"/> เป็นโครงการวิจัยใหม่ (ตัวอย่าง เป็นงานวิจัยที่ครอบคลุมทุกกระบวนการผลิต การตรวจวิเคราะห์คุณค่าอาหาร การทดสอบการเก็บรักษา และ ออกแบบบรรจุภัณฑ์)	
<b>3.2 ประเภทของโครงการวิจัย (กรุณาเลือกเพียง 1 ข้อ ทำเครื่องหมายถูก ✓ ในช่องสี่เหลี่ยม □ และกรอกข้อมูลให้ครบถ้วน)</b>		
<input type="checkbox"/> กลุ่มอาหารแห่งอนาคต (Future Food)	<input checked="" type="checkbox"/> กลุ่มอาหารอัตลักษณ์สร้างมูลค่าเพิ่ม (Premium heritage Food)	<input type="checkbox"/> กลุ่มอาหารแปรรูปมูลค่าสูง (High value added food)
<input type="checkbox"/> เป็นอาหารโปรตีนทางเลือก * <input type="checkbox"/> เป็นอาหารโพร/พรีไบโอติกส์ <input type="checkbox"/> เป็นอาหารที่มีสารออกฤทธิ์ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย* <input type="checkbox"/> เป็นอาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะ* <input type="checkbox"/> เป็นอาหารสมุนไพร (ทางการแพทย์) *	<input checked="" type="checkbox"/> อาหารผลิตจากวัตถุดิบทางการเกษตร เช่น ผักและผลไม้ ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> อาหารผลิตจากสิ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ในพื้นที่ <input type="checkbox"/> อาหารที่เพิ่มมูลค่าด้วยเทคโนโลยีแต่ยังคงรักษาอัตลักษณ์เดิม (Soft power) *	<input type="checkbox"/> อาหารที่นำเนื้อสัตว์มาแปรรูป * <input type="checkbox"/> อาหารที่นำพืชมาแปรรูป * <input type="checkbox"/> อาหารที่นำผลไม้มาแปรรูป * <input type="checkbox"/> ผลิตภัณฑ์ที่นำอาหารมาแปรรูปให้เก็บรักษาได้นาน *
<p>* มีคำอธิบายรายละเอียดข้อมูลด้านหลังของแบบฟอร์ม</p>		

### 4. ประเภทกลุ่มเป้าหมาย (เลือกได้มากกว่า 1 ประเภท ทำเครื่องหมายถูก ✓ ในช่องสี่เหลี่ยม □ และกรอกข้อมูลให้ครบถ้วน)

<input type="checkbox"/> ประเภท 1 กลุ่มเกษตรกร/วิสาหกิจชุมชน	<input type="checkbox"/> ประเภท 2 ศูนย์บ่มเพาะของสถานศึกษา	<input type="checkbox"/> ประเภท 3 ผู้ประกอบการในพื้นที่
<b>คำแนะนำ</b> ใส่เครื่องหมายถูก ✓ ในช่องสี่เหลี่ยม □ ตามข้อมูลที่มีและเติมรายละเอียดให้สมบูรณ์ หากไม่มี ให้เว้นช่องว่างไว้ □		
<input type="checkbox"/> ชื่อวิสาหกิจ..... ที่อยู่..... เบอร์ประธานกลุ่ม..... <input type="checkbox"/> เลขจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน..... <input type="checkbox"/> ปีที่ก่อตั้ง.....สมาชิก.....คน <input type="checkbox"/> วิสาหกิจ ผ่านการขึ้นทะเบียน อย. เลขที่ใบอนุญาต..... <input type="checkbox"/> มีหน้าร้านหรือสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ <input type="checkbox"/> วิสาหกิจชุมชนยินดีให้ความร่วมมือ ดังนี้ <input type="checkbox"/> 1. <b>เข้ารับการอบรม</b> ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้จากโครงการ <input type="checkbox"/> 2. <b>ผลิต</b> ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้จากโครงการ <input type="checkbox"/> 3. <b>จำหน่าย</b> ผลงานผลิตภัณฑ์อาหารจากโครงการ โดยมีโลโก้ของสถานศึกษาปรากฏอยู่ที่ฉลากของบรรจุภัณฑ์	<input checked="" type="checkbox"/> ชื่อสถานศึกษา...วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน..... ที่อยู่...101 ม.1 ต.ทองมงคล อ.บางสะพาน จ.ประจวบฯ เบอร์ติดต่อ.....032-697062..... <input checked="" type="checkbox"/> มีสถานที่ผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่สะอาดและถูกหลักอนามัยในสถานศึกษา <input checked="" type="checkbox"/> สามารถผลิตได้.....100 ชิ้น...../ครั้ง <input checked="" type="checkbox"/> มีแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในสถานศึกษาหรือแหล่งอื่นของศูนย์บ่มเพาะ ชื่อร้านค้า...ชุมชนบ้านม้าร้อง..... เลขที่.....125.....หมู่.....4.....ต.พงศัง ประศาสน์...อ.บางสะพาน จ.ประจวบฯ ช่องทางออนไลน์..... <input checked="" type="checkbox"/> ศูนย์บ่มเพาะของสถานศึกษาเข้าใจรายละเอียดของโครงการและยินดีเข้าร่วม	<input type="checkbox"/> ชื่อสถานประกอบการ..... ที่อยู่..... เบอร์ติดต่อ..... <input type="checkbox"/> เลขจดทะเบียนของสถานประกอบการ..... <input type="checkbox"/> ปีที่ก่อตั้ง.....สมาชิก.....คน <input type="checkbox"/> สถานประกอบการ ผ่าน การขึ้นทะเบียน อย. เลขที่ใบอนุญาต..... <input type="checkbox"/> มีหน้าร้านหรือสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ <input type="checkbox"/> สถานประกอบการยินดีให้ความร่วมมือ ดังนี้ <input type="checkbox"/> 1. <b>เข้ารับการอบรม</b> ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้จากโครงการ <input type="checkbox"/> 2. <b>ผลิต</b> ผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้จากโครงการ <input type="checkbox"/> 3. <b>จำหน่าย</b> ผลงานผลิตภัณฑ์อาหารจากโครงการ โดยมีโลโก้ของสถานศึกษาปรากฏอยู่ที่ฉลากของบรรจุภัณฑ์

### 5. เครือข่ายความร่วมมือในโครงการ (ได้รับการสนับสนุนจาก มหาวิทยาลัย หน่วยงานรัฐ หรือ หน่วยงานท้องถิ่น)



## แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเกษตรนวัตกรรมสู่การวิจัย เพื่อสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง ภายใต้แนวคิด BCG Economy Model

ชื่อหน่วยงาน.....ชุมชนบ้านม้าร้อง..... ชื่อผู้ประสาน.....นายพินิจ ศรีจันทร์.....☐.....	สนับสนุน <input type="checkbox"/> เงินทุนวิจัย <input type="checkbox"/> อุปกรณ์/เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย <input type="checkbox"/> สถานที่ <input type="checkbox"/> บริการตรวจวิเคราะห์ <input type="checkbox"/> การถ่ายทอดองค์ความรู้
ชื่อหน่วยงาน.....ศูนย์การเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงชุมชนบ้านสวน..... ชื่อผู้ประสาน.....094-9746546.....☐.....	สนับสนุน <input type="checkbox"/> เงินทุนวิจัย <input type="checkbox"/> อุปกรณ์/เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย <input type="checkbox"/> สถานที่ <input type="checkbox"/> บริการตรวจวิเคราะห์ <input type="checkbox"/> การถ่ายทอดองค์ความรู้

### ส่วนที่ 2 ข้อมูลโครงการวิจัย

#### 1. บทคัดย่อโครงการวิจัย

<p><b>ที่มาและประเด็นปัญหา</b> อธิบายถึงที่มาของโครงการวิจัย หรือ ประเด็นปัญหา ที่ต้องได้รับการพัฒนาและแก้ไข โดยมีจำนวนไม่น้อยกว่า 80 คำ (ใช้ตัวอักษรชนิด TH SarabunPSK ตัวบาง ขนาด 16)</p> <p>น้ำพริก เป็นอาหารไทยแท้ที่คู่ครัวของคนไทยมาแต่โบราณ มีรูปแบบและวิธีการปรุงอย่างง่าย ๆ ตามแบบไทยแท้ โดยการนำส่วนผสมที่ประกอบด้วยพืช ผัก สมุนไพร ที่มีคุณค่าและสรรพคุณทางยาที่หลากหลาย น้ำพริกแต่ละชนิดมีรสชาติที่เหมาะสมถูกปากคนไทย ทุกถิ่น ทุกภาค และทุกพื้นที่ จากสูตรต้นตำรับที่สืบทอดกันมาจากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง และในปัจจุบันยังมีการคิดค้นตำรับใหม่ๆ จากภูมิปัญญาชาวบ้าน จนกระทั่งมีสูตรตำรับน้ำพริกออกมามากกว่าร้อยชนิด</p> <p>ในพื้นที่จังหวัดประจวบคีรีขันธ์เป็นพื้นที่ที่มีผลผลิตทางการเกษตร ที่ขึ้นชื่อ คือ มะพร้าวซึ่งมีมากในอำเภอทับสะแก และ อำเภอบางสะพาน มะพร้าวเป็นพืชที่มีผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรที่มีคุณค่าทางโภชนาการ</p> <p>คณะผู้วิจัย จึงคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะพร้าวบางสะพานขึ้นเพื่อพัฒนาการเพิ่มมูลค่าของพืชเกษตรของชุมชนโดยมีการแปรรูปและทำเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกมะพร้าวโดยมีส่วนประกอบ พืช ผัก สมุนไพรในพื้นที่</p>
<p><b>ทบทวนวรรณกรรม</b> อธิบายถึง หลักการ แนวคิด ทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับประเด็นการวิจัย เปรียบเทียบผลการศึกษาที่ผ่านมา โดยมีจำนวนไม่น้อยกว่า 80 คำ (ใช้ตัวอักษรชนิด TH SarabunPSK ตัวบาง 16)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ความหมายของน้ำพริก</li> <li>- ประเภทของน้ำพริก</li> <li>- ประโยชน์ของน้ำพริก</li> <li>- น้ำพริกสี่ภาค</li> <li>- ความหมายของมะพร้าว</li> <li>- ประเภทของมะพร้าว</li> <li>- ประโยชน์ของมะพร้าว</li> </ul> <p>น้ำพริก เป็น อาหารไทยประเภทเครื่องจิ้มชนิดหนึ่ง ส่วนใหญ่ใช้รับประทานคู่กับผัก ที่มีส่วนประกอบสำคัญคือ พริก ที่ต้องตำหรือทุบให้แหลก บางพื้นที่ใช้พืชผักที่มีอยู่ในพื้นถิ่นตำลงไปตามส่วนประกอบ</p> <p>น้ำพริก สามารถเพิ่มการสร้างเซลล์กำจัดเชื้อโรคได้อย่างเป็นธรรมชาติ ส่งเสริมระบบการไหลเวียนโลหิต และระบบการหายใจให้ดีขึ้น ซึ่งช่วยลดปัจจัยเสี่ยงในการเกิดโรคมะเร็ง โรคหัวใจ และโรคเบาหวาน”</p> <p>ประเภทของน้ำพริก การจัดประเภทน้ำพริกตามชนิดของพริก การจัดประเภทน้ำพริกตามส่วนประกอบทั่วไปการจัดประเภทน้ำพริกตามส่วนประกอบเนื้อสัตว์ การจัดประเภทน้ำพริกตามรสชาติการจัดประเภทน้ำพริกตามวิธีหุงต้ม</p>



## แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเกษตรนวัตกรรมสู่การวิจัย เพื่อสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง ภายใต้แนวคิด BCG Economy Model

น้ำพริกเป็นอาหารประเภทเครื่องจิ้ม และเป็นอาหารจานหลักในสำหรับอาหารไทยทุกภาค วัตถุประสงค์หลักของน้ำพริกประกอบด้วย พริก หอมแดงและกะปิ (ภาคกลางและภาคใต้) ถั่วเน่า (ภาคเหนือ) น้ำปลาร้า (ภาคอีสาน) เพิ่มปริมาณเนื้อน้ำพริกให้ขึ้นด้วยปลาแห้งหรือกุ้งแห้งและพืชในท้องถิ่น เช่น มะอึก มะเขือ มะเขือเทศ มะม่วง มะยม ส้มซ่า มะขาม กระท้อน ฯลฯ

มะพร้าว เป็นพืชยืนต้นชนิดหนึ่ง อยู่ในวงศ์ปาล์ม (Arecaceae) และเป็นสปีชีส์เดียวของสกุล Cocos ที่ยังมีชีวิตอยู่ มะพร้าว เป็นพืชซึ่งสามารถใช้ประโยชน์ได้ในหลายทาง เช่น น้ำและเนื้อมะพร้าวอ่อนใช้รับประทาน เนื้อในผลแก่นำไปชูดและคั้นทำกะทิ กะลานำไปประดิษฐ์สิ่งของต่าง ๆ

ประเภทของมะพร้าวมี มะพร้าวไฟ มะพร้าวน้ำหอม มะพร้าวทะเล มะพร้าวซอ มะพร้าวสีสุกมะพร้าวพันธุ์มลายูสีเหลืองต้นเตี้ย มะพร้าวพวงร้อย มะพร้าวกะทิ มะพร้าวพวงทอง ฯลฯ

ประโยชน์ของมะพร้าวช่วยให้ผิวพรรณเปล่งปลั่ง ชะลอการเกิดริ้วรอยแห่งวัยแก้ กระจายน้ำ ทำให้ร่างกายรู้สึกสดชื่นช่วยป้องกันการสูญเสียมวลกระดูก ทำให้กระดูกแข็งแรงดีที่อ็อกซ์ ซิบสารพิษออกจากร่างกายช่วยป้องกันการเกิดโรคหัวใจ และช่วยรักษาผู้ป่วยโรคหัวใจปรับสมดุลของ น้ำตาลในเลือด รักษาอาการผดผื่น ด้วยการใช้น้ำมันมะพร้าวขโสมลงไปบนผิวหนัง

**สรุปความสำคัญ** อธิบายถึง **โครงการวิจัยสามารถชนิด TH SarabunPSK ตำบล ขนาด 16)**

น้ำพริกมะพร้าวบางสะพาน เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำพริกพื้นบ้าน ให้มีมูลค่าและเป็นเอกลักษณ์ของชุมชน โดยการนำพืชผัก สมุนไพร มาเป็นส่วนประกอบของผลิตภัณฑ์ เพื่อให้เป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนเป็นสินค้าและเป็นประโยชน์ต่อผู้บริโภคตามคุณค่าของโภชนาการ และยังสามารถสร้างรายได้ให้กับผู้เรียนและชุมชนเกิดการเรียนรู้และพัฒนาสินค้าชุมชนเพิ่มมากขึ้นและเป็น การส่งเสริมพัฒนาสินค้าอย่างต่อเนื่อง

### 2. การดำเนินโครงการวิจัย

**วิธีการ/กระบวนการวิจัย** อธิบายวิธีการทดลอง กลุ่มตัวอย่าง เครื่องมือการวิเคราะห์ผล และค่าทางสถิติที่ใช้ โดยแสดงในรูปแบบการเขียนเป็นขั้นตอน หรือ แผนภูมิภาพให้ชัดเจน ครบถ้วนสมบูรณ์

- ศึกษา ค้นคว้าหาข้อมูลที่เกี่ยวข้อง
- ทดลอง ทำผลิตภัณฑ์ตามสูตรที่กำหนด
- กลุ่มตัวอย่าง ชุมชนม้าร่อง
- แบบสอบถาม เก็บข้อมูลจากชุมชนผู้รับผลิตภัณฑ์

**รายละเอียดบรรจุภัณฑ์** 1. **ในกรณีที่มีบรรจุภัณฑ์** แสดงเป็น ภาพถ่ายบรรจุภัณฑ์ที่มีรายละเอียดฉลากสินค้า (ด้านหน้าและหลัง)  
2. **ในกรณีที่ไม่มีบรรจุภัณฑ์** แสดงเป็น ภาพร่างแบบ 2 มิติ ที่ประกอบด้วย ลักษณะบรรจุภัณฑ์ รายละเอียดฉลากสินค้า (ด้านหน้าและหลัง)



## แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเกษตรนวัตกรรมสู่การวิจัย เพื่อสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง ภายใต้แนวคิด BCG Economy Model



### ประมาณการรายได้ **กรุณากรอกข้อมูลให้ครบถ้วน สมบูรณ์**

#### 1. ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย

- ค่าวัตถุดิบ = 790 บาท
- ค่าใช้จ่ายในการผลิต = 100 บาท (เช่น ค่าน้ำ ไฟ แก๊ส)
- ค่าจ้างแรงงาน = 300 บาท/ครั้ง/คน
- ค่าใช้จ่ายในการจำหน่าย = 0 บาท (เช่น ค่าเช่าที่)

#### 2. ประมาณการรายได้

- ราคาจำหน่ายต่อหน่วย = 25 บาท
- กำไรสุทธิที่คาดว่าจะได้รับต่อหน่วย = 10.16 บาท

#### 3. งบประมาณที่คาดว่าจะใช้ในการดำเนินโครงการ



แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเกษตรนวัตกรรมสู่การวิจัย  
เพื่อสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง ภายใต้แนวคิด BCG Economy Model

งบประมาณ <input type="checkbox"/> โครงการวิจัยต่อยอดจากผลงานวิจัยเดิม <u>ประมาณการไม่เกิน 50,000 บาท</u> <input type="checkbox"/> โครงการวิจัยใหม่ <u>ประมาณการไม่เกิน 80,000 บาท</u>			
รายการ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	ราคารวม
1. ราคาวัตถุดิบ/วัสดุอุปกรณ์			
1.1. วัตถุดิบในการผลิต	1	รอบ	20,000
1.2. อุปกรณ์บรรจุภัณฑ์	1	รอบ	35,000
2. ค่าบริการ/วิเคราะห์ทดสอบทางวิทยาศาสตร์ (ถ้ามี)			
2.1. วิเคราะห์ผล	2	ครั้ง	3,000
3. ค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ (ถ้ามี)			
3.1. ค่าดำเนินการเอกสารการวิจัย			3,000
4. ค่าตอบแทน (ถ้ามี)			
4.1. เดินทางเก็บข้อมูล			3,000
5. ค่าถ่ายทอดองค์ความรู้			
5.1. จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้			15,000
<b>รวมค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น (ตัวอักษร)</b>			<b>79,000</b>

4. แผนการดำเนินงาน

รายละเอียดการดำเนินงาน	ระยะเวลาดำเนินงาน ปี 67				
	มี.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.
1. พัฒนาด้านแบบผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง (ระบุขั้นตอนการพัฒนา) 1.1. จัดซื้อวัตถุดิบ, ดำเนินการผลิต, บรรจุภัณฑ์ 1.2. ประชาสัมพันธ์, จัดจำหน่าย					
2. วิเคราะห์หาสารออกฤทธิ์ ( <u>หากมี</u> ให้ระบุชื่อสารและวิธีการ) 2.1. ดำเนินการขึ้นทะเบียน OTOP					
3. ทดสอบประสิทธิภาพ เช่น คุณค่าทางอาหาร จุลินทรีย์ก่อโรค อายุการเก็บรักษา ( <u>หากมี</u> ให้ระบุการทดสอบ) 3.1. ขอ อย.					
4. ถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย					
5. ผลิตและจำหน่ายผลงานผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูงโดยร่วมมือกับกลุ่มเป้าหมาย					
6. สรุปและรายงานผลตามรูปแบบที่โครงการกำหนด					

รับทราบและยินดีดำเนินโครงการตามระยะเวลาที่กำหนดในแผนการดำเนินงาน

**ข้อตกลง** โครงการเกษตรนวัตกรรมสู่การวิจัยเพื่อสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง  
ภายใต้แนวคิด BCG Economy Model

: ก่อนลงลายมือชื่อกรุณาอ่านข้อกำหนดอย่างละเอียดและปฏิบัติให้ถูกต้อง ในกรณีที่ไม่สามารถปฏิบัติตามข้อกำหนด นักวิจัยจะต้องทำหนังสือชี้แจงและดำเนินการคืนงบประมาณเต็มจำนวน นอกจากนี้จะไม่สามารถเข้าร่วมโครงการอื่นๆ ที่ทางกลุ่มฯ จัดขึ้นได้





แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเกษตรนวัตกรรมสู่การวิจัย  
เพื่อสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง ภายใต้แนวคิด BCG Economy Model

1. คณะนักวิจัยกรอกแบบฟอร์มตามความเป็นจริงและเตรียมเอกสารหลักฐาน ให้ถูกต้องครบถ้วนสมบูรณ์ จัดส่งในรูปแบบไฟล์ Word และ ไฟล์ PDF มาที่ Link Google Form: [bit.ly/3UByVEB](https://bit.ly/3UByVEB) **ภายในวันศุกร์ที่ 31 พฤษภาคม 2567 นี้**
2. โครงการวิจัยที่ผ่านการคัดเลือกให้เข้าร่วมในกิจกรรมที่ 1 การประชุมออนไลน์นี้ให้องค์ความรู้และพิจารณา คัดเลือกผลงานวิจัยผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูงภายใต้แนวคิด BCG **คณะนักวิจัยจะได้รับเกียรติบัตรทุกคน**
3. ผลงานวิจัยผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูงๆ ที่ได้รับงบประมาณสนับสนุน ต้อง **1.จัดกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย 2. ผลิตและจัดจำหน่าย** ในสถานที่ของกลุ่มเป้าหมายหรืองานจัดแสดงที่ผู้ดำเนินโครงการขอความร่วมมือ และ **3. ส่งสำเนาหลักฐานรายได้**ที่เกิดจากการจำหน่ายสินค้าเพื่อใช้ในการประเมินผลโครงการ
4. เมื่อการดำเนินโครงการวิจัยเสร็จสิ้น คณะนักวิจัยต้องจัดทำรายงานผลการดำเนินโครงการ ดังนี้
- 4.1 **ผลสัมฤทธิ์ที่ได้จากโครงการวิจัย** ในรูปแบบที่ทางคณะผู้ดำเนินโครงการกำหนดเพื่อใช้เป็นข้อมูลในการจัดทำหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ (E-book) เผยแพร่ประชาสัมพันธ์ต่อไป
- 4.2 จัดทำสื่อประชาสัมพันธ์การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูงๆ เผยแพร่ทางช่องทางออนไลน์ เช่น **เพจ Facebook กลุ่มเป้าหมาย** หรือ **เพจ Facebook อาชีวะ Marketplace** หรือ **TikTok** หรือ **ช่องทางอื่นๆ** พร้อมส่ง Link หลักฐานมายังระบบที่ทางคณะผู้ดำเนินโครงการกำหนด

ลงชื่อ พิชชาภาพ ตัวแทนนักเรียนร่วมโครงการ  
( นายพิชชาภาพ คำเปียง )

ลงชื่อ กิตติศักดิ์ หัวหน้าโครงการวิจัย  
( นายกิตติศักดิ์ ทรหด )

ลงชื่อ นิมิตร ศรียาภัย ผู้บริหารสถานศึกษา  
( นายนิมิตร ศรียาภัย )



## แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเกษตรนวัตกรรมสู่การวิจัย เพื่อสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง ภายใต้แนวคิด BCG Economy Model

### คำนิยาม

คำนิยาม	รายละเอียด
1 อาหารโปรตีนทางเลือก	เป็นอาหารที่มีโปรตีนที่ไม่ได้มาจากเนื้อสัตว์ โดยผลิตจากสิ่งมีชีวิตอื่นๆ คือ พืช สาหร่าย ถั่ว แมลง จุลินทรีย์ที่เกิดขึ้นตามธรรมชาติ และโปรตีนจากการเพาะเลี้ยงในห้องทดลอง
2 อาหารที่มีสารออกฤทธิ์ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย	เป็นอาหารที่มีส่วนประกอบหรือส่วนผสมของอาหารที่มีคุณค่า และมีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น อาหารหรือเครื่องดื่มที่เติมคอลลาเจนสกัดจากเศษปลา
3 อาหารที่มีวัตถุประสงค์เฉพาะ	เป็นอาหารที่ออกแบบมาเพื่อผู้สูงอายุ ผู้ป่วย หรือ นักกีฬา เช่น เจลลี่โภชนาการ สำหรับผู้ป่วยที่มีปัญหาด้านการกลืน และ ธัญพืชและผลไม้อัดแท่งสำหรับนักกีฬา
4 อาหารสมุนไพร (ทางการแพทย์)	เป็นอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมจากสารสกัดสมุนไพร เช่น เครื่องดื่มแต่งกลิ่นสัมผัสผสมสารสกัดจากมะระขี้นก
5 อาหารที่เพิ่มมูลค่าด้วยเทคโนโลยี แต่ยังคงรักษาอัตลักษณ์เดิม (Soft power)	เป็นอาหารที่ดัดแปลงจากอาหารหรือขนมท้องถิ่นต่อยอดให้มีความเหมาะสมตามบริบทของสังคมยุคใหม่เช่น ขนมเจลลี่โอ้เอ๋วอาหารพื้นถิ่น จังหวัดภูเก็ต
6 อาหารที่นำเนื้อสัตว์ พืช ผลไม้ มาแปรรูป	เป็นอาหารที่นำ เนื้อปศุสัตว์ ประมง ผัก และผลไม้ มาผ่านกระบวนการแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและสะดวกต่อการขนส่ง เช่น การอบแห้งด้วยความร้อน (Dehydration) หรือ การทำแห้งด้วยความเย็น (Freezedry)
7 อาหารมาแปรรูปให้เก็บรักษานาน	เป็นการนำอาหารที่ปรุงสำเร็จมาผ่านกระบวนการแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษาและสะดวกต่อการขนส่งเช่น เครื่องดื่มยาคู๊งบาง

### เอกสารหลักฐานที่ใช้แนบประกอบการยื่นข้อเสนอโครงการ

**Check list** (ทำเครื่องหมายถูก ✓ ในช่องสี่เหลี่ยม  เฉพาะเอกสารหลักฐานที่สามารถแนบได้ โดยแนบเป็นไฟล์สแกนหรือรูปภาพ)

❖ จากส่วนที่ 1 ข้อย่อย 3.1 ลักษณะโครงการวิจัย (กรณีเลือก โครงการวิจัยต่อยอดจากผลงานวิจัยเดิม แนบเอกสารเพิ่มเติม ถ้ามี)

ผลการตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ  ผลการตรวจวิเคราะห์จุลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร  ผลการตรวจวิเคราะห์สารสำคัญ

❖ จากส่วนที่ 1 ข้อ 4 ประเภทกลุ่มเป้าหมาย

กรณีเลือกประเภท 1 กลุ่มเกษตรกร/วิสาหกิจชุมชน

สำเนาหรือรูปภาพ หนังสือการจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน

สำเนาหรือรูปภาพ หนังสือเลขที่ใบอนุญาต อย. ของวิสาหกิจชุมชน

สำเนาหนังสือแสดงความประสงค์ในการเข้าร่วมโครงการ โดยมีลายเซ็นของประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

กรณีเลือกประเภท 2 ศูนย์บ่มเพาะของสถานศึกษา

รูปภาพสถานที่ผลิตอาหารและสถานที่จำหน่ายของศูนย์บ่มเพาะของสถานศึกษา

สำเนาหนังสืออนุญาตหรือแสดงความประสงค์ในการเข้าร่วมโครงการ โดยมีลายเซ็นของผู้บริหารสถานศึกษา

กรณีเลือกประเภท 3 ผู้ประกอบการในพื้นที่

สำเนาหรือรูปภาพ หนังสือการจดทะเบียนของสถานประกอบการ

สำเนาหรือรูปภาพ หนังสือเลขที่ใบอนุญาต อย. ของสถานประกอบการ

สำเนาหนังสือแสดงความประสงค์ในการเข้าร่วมโครงการ โดยมีลายเซ็นของผู้บริหารของสถานประกอบการ





แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเกษตรนวัตกรรมสู่การวิจัย  
เพื่อสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูง ภายใต้แนวคิด BCG Economy Model

**ตัวอย่าง** หนังสือแสดงความประสงค์ในการเข้าร่วมโครงการเกษตรนวัตกรรมสู่การวิจัยเพื่อสร้างอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์อาหารมูลค่าสูงภายใต้แนวคิด BCG Economy Model

วันที่ **30 พฤษภาคม 2567**

ข้าพเจ้า.....นายนิมิตร ศรียาภัย .....อายุ.....49.....ปี ประธาน/ผู้บริหาร .....วิทยาลัยการอาชีพ  
บางสะพาน.....เลขที่.....101.....หมู่.....1.....แขวง/ตำบล...ทองมงคล...เขต/อำเภอ.....บางสะพาน.....  
จังหวัด...ประจวบคีรีขันธ์.....โทรศัพท์.....032-697062.....

ขอทำหนังสือนี้ให้ไว้เพื่อเป็นหลักฐานแสดงว่า

ข้อ 1. ข้าพเจ้า ได้รับทราบโครงการวิจัย เรื่องน้ำพริกมะพร้าวบางสะพาน.....  
จากหัวหน้าโครงการ (ชื่อ-สกุล หัวหน้าโครงการโครงการ).....นายกิตติศักดิ์ ทรหด.....  
ของสถานศึกษา.....วิทยาลัยการอาชีพบางสะพาน.....

ข้อ 2. ข้าพเจ้า ได้รับการอธิบายจากผู้วิจัยเกี่ยวกับวัตถุประสงค์ของการวิจัย วิธีการวิจัย ผลตอบแทนที่คาดว่าจะได้รับ ตลอดจนการตอบข้อสงสัยจากคณะกรรมการวิจัยเป็นที่เรียบร้อยแล้ว


ข้อ 3. ข้าพเจ้า ยินดีเข้าร่วมโครงการวิจัยดังกล่าว โดยจะให้ความร่วมมือ ดังนี้

- 3.1 อนุญาตและพร้อมเชิญชวนสมาชิกเข้ารับการอบรม ถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้จากโครงการวิจัย
- 3.2 ดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้จากโครงการวิจัย
- 3.3 จัดจำหน่ายผลงานผลิตภัณฑ์อาหารจากโครงการวิจัย โดยมีโลโก้ของสถานศึกษาปรากฏอยู่ที่ฉลากของบรรจุภัณฑ์

ข้อ 4. หากข้าพเจ้ามีข้อข้องใจเกี่ยวกับโครงการวิจัย สามารถติดต่อได้ที่ **082 953 2693**.....  
(เบอร์โทรศัพท์ของหัวหน้าโครงการวิจัย)

ข้าพเจ้าได้อ่านและเข้าใจข้อความตามหนังสือนี้โดยตลอดแล้ว เห็นว่าถูกต้องตามเจตนาของข้าพเจ้า จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นสำคัญพร้อมกับตัวแทนครูที่ปรึกษาโครงการ

ลงชื่อ   
( นายนิมิตร ศรียาภัย )  
ประธาน/ผู้บริหาร

ลงชื่อ   
( นายกิตติศักดิ์ ทรหด )  
หัวหน้าโครงการ/ผู้ให้ข้อมูล