

ตัวอย่างการจัดทำข้อเสนอ\*  
โครงการพัฒนาและยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร ด้วยวิทยาศาสตร์  
เทคโนโลยี และนวัตกรรม ประเภทผลิตภัณฑ์ ผ้าและเครื่องแต่งกาย พื้นที่จังหวัด.....

### ผู้เสนอโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์.....และคณะ  
มหาวิทยาลัย.....

### เสนอ

สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ระยะเวลาของโครงการ

ธันวาคม ๒๕๖๐ - สิงหาคม ๒๕๖๑

\*เป็นแค่ตัวอย่างข้อเสนอโครงการ ไม่จำเป็นต้องเหมือนทุกข้อความ แต่ละข้อเสนอโครงการจะมีความแตกต่างกันไปตามประเด็นการพัฒนา การแก้ไขปัญหาของผลิตภัณฑ์ และสถานภาพของผู้ประกอบการนั้นๆ

## สารบัญ

	หน้า
สารบัญ	๒
ความเป็นมา	๓
วัตถุประสงค์	๖
การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรค โอกาส แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และผลที่ คาดว่าจะได้รับรายสถานประกอบการ	๖
ผลที่คาดว่าจะได้รับ	๑๐
กิจกรรมและวิธีดำเนินการ	๑๐
แผนการปฏิบัติงาน	๑๑
อุปกรณ์หรือสิ่งอำนวยความสะดวก	๑๒
รายละเอียดค่าใช้จ่าย	๑๓
รายชื่อคณะที่ปรึกษา	๑๕
ภาคผนวก	๑๖
๑. ประวัติที่ปรึกษา	
๒. ใบสมัครคู่มือวิทยุเพื่อโอท็อป	

## ๑. ความเป็นมา

### ๑.๑ หลักการและเหตุผล

ตามที่กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (วท.) เล็งเห็นความสำคัญในการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) โดยได้กำหนดเป็น ๑ ใน ๖ Agenda Base ของ วท. มีหน่วยงานในสังกัด วท. ที่ดำเนินการร่วมกัน ประกอบด้วย สำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (สป.) กรมวิทยาศาสตร์บริการ (วศ.) สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (พว.) สถาบันเทคโนโลยีนิวเคลียร์แห่งชาติ (สทน.) และสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (สนช.) โดยในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๙ ได้กำหนดมาตรการยกระดับผลิตภัณฑ์ด้วย วทน. ในรูปแบบ “คู่มือวิทย์เพื่อโอท็อป” เป็นการให้บริการวิจัย และพัฒนาการถ่ายทอดเทคโนโลยีและการให้บริการคำปรึกษาในเชิงลึก ใน ๖ ประเด็น ประกอบด้วย ๑. นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ ๒. พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ ๓. พัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต ๔. พัฒนามาตรฐาน ๕. พัฒนาและออกแบบเครื่องจักร และ ๖. พัฒนาคุณภาพวัตถุดิบต้นน้ำ ให้กับกลุ่มเป้าหมาย ๓ กลุ่ม คือ กลุ่ม Start Up (กลุ่มที่ยังไม่ได้ลงทะเบียน OTOP) กลุ่ม Existing (กลุ่ม OTOP ที่ขึ้นทะเบียนกับกรมการพัฒนาชุมชน) และกลุ่ม Growth (กลุ่ม OTOP ที่เป็นผู้ประกอบการ บริษัทฯ ห้างหุ้นส่วน) โดยเน้นผู้ประกอบการที่อยู่ใน Quadrant C

สำหรับปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๑ มหาวิทยาลัย.....ได้รับมอบหมายให้เป็นที่ปรึกษาเทคโนโลยี สำหรับผู้ประกอบการที่ขอรับบริการคู่มือวิทย์ฯ ประเภท.....พื้นที่จังหวัด.....จำนวน..... ราย โดยใช้องค์ความรู้ เทคโนโลยี ด้านต่างๆ ที่สถาบันฯ มีความเชี่ยวชาญ ตลอดจนการประสานความร่วมมือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP อาทิ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด สำนักงานสาธารณสุข สำนักงานพาณิชย์จังหวัด สำนักงานเกษตรจังหวัด ในพื้นที่จังหวัด..... เป็นต้น เข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาศักยภาพการผลิตตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ คือการพัฒนาด้านวัตถุดิบ การพัฒนากระบวนการผลิตและมาตรฐาน และการส่งเสริมทางด้านการตลาดอย่างเป็นระบบ เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถดำเนินการอย่างถูกต้องตรงกับหลักเกณฑ์ของแต่ละหน่วยทำให้การพัฒนา สามารถดำเนินงานให้บรรลุไปตามวัตถุประสงค์ที่วางไว้ เพื่อให้ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการสามารถเพิ่มศักยภาพการแข่งขันในตลาดและจำหน่ายออกสู่ตลาดสากลได้ต่อไปในอนาคต

### ๑.๒ ข้อมูลผู้ประกอบการ

กลุ่มที่	ที่อยู่	ผลิตภัณฑ์/ประเด็นที่ต้องการพัฒนาจากใบสมัครคู่มือวิทย์ฯ
๑. หจก. การระเกด เอิร์ธ STI-๐๐๒๖ นางการะเกด สรพิพัฒน์	๑๘๑ ม. ๑ ซอยเขาปูน ตำบลเขาปูน อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง โทรศัพท์ ๐๘๕๑๕๗๘๑๑๕ รหัสโอท็อป	ข้าวยาทางเลือก (๕ ดาว) ประเด็นปัญหา/ความต้องการ: ยืดอายุการเก็บรักษาและพัฒนา รูปแบบบรรจุภัณฑ์

	<p>๙๒๐๑๐๐๐๗๐๕๕๙๗๒</p> <p>พนักงาน/ลูกจ้าง/สมาชิก ๕ คน</p> <p>ยอดจำหน่าย - บาท/เดือน</p> <p>ร้านทางเลือก ตรังและกรุงเทพ</p> <p>งานเทศกาล ตลาดลุงเพิ่ม (การบินไทย)</p> <p>ตลาดอตก. จตุจักร</p>	
<p><b>๒. วิสาหกิจชุมชนเครื่องแกง</b></p> <p><b>เขาเศษ</b></p> <p>STI-๐๗๘๙</p> <p>นายประกิจ ชลสาคร</p>	<p>๑๘๗/๑ ม.๔ ต.เขาวิเศษ อ.วังวิเศษ</p> <p>จ.ตรังโทรศัพท์ ๐๘๖ ๑๒๐๔๔๐๑</p> <p>ทะเบียนวิสาหกิจ ๕-๙๒-๐๗-๐๑/๑-๐๐๐๔</p> <p>ทะเบียนไอทอป ๙๒๐๗๐๐๐๑๖</p> <p>พนักงาน/ลูกจ้าง/สมาชิก ๕ คน</p> <p>ยอดจำหน่าย ๕๐๐,๐๐๐ บาท/เดือน</p> <p>ร้านค้าทั่วไป ตลาดนัด ซุปเปอร์ซีฟ</p>	<p>เครื่องแกง (๕ ดาว)</p> <p><b>ประเด็นปัญหา/ความต้องการ:-</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เครื่องแกงพร้อมปรุง</li> <li>- บรรจุภัณฑ์ขนาดบรรจุ ๕๐๐ ก. และ ๑ กก.</li> <li>- มาตรฐาน มผช.</li> <li>- การตรวจสอบสิ่งเจือปนในวัตถุดิบ (มีสถานที่ผลิต)</li> </ul>
<p><b>๓.วิสาหกิจชุมชนบ้านบนควน</b></p> <p>STI-๐๗๙๔</p> <p>นางปราณี ชูเมฆา</p>	<p>๕๖ ม.๕ ต.นาโยงเหนือ อ.นาโยง จ.ตรัง</p> <p>โทรศัพท์ ๐๘๔-๖๒๕๔๖๙๓</p> <p>ทะเบียนวิสาหกิจ ๕-๙๒-๐๗-๐๑/๑-๐๐๐๔</p> <p>ทะเบียนไอทอป ๙๒๐๘๐๐๐๗๘</p> <p>พนักงาน/ลูกจ้าง/สมาชิก ๗ คน ยอดจำหน่าย ๘๕,๐๐๐ บาท/เดือน</p> <p>ร้านค้าทั่วไป งานเทศกาล</p>	<p>เต้าเจี้ยวแม่ปราณี(๕ดาว)</p> <p><b>ประเด็นปัญหา/ความต้องการ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-เต้าเจี้ยวรสเห็ดหอม</li> <li>-เต้าเจี้ยวแบบผงพวย</li> </ul>
<p><b>๔. วิสาหกิจชุมชนพัฒนา</b></p> <p><b>อาชีพบ้านใสใหญ่</b></p> <p>STI-๐๗๙๖</p> <p>นายนฤสรณ์ คงฉาง</p>	<p>๑๐๖ ม.๑ ต.นาหมื่นศรี อ.นาโยง จังหวัด</p> <p>ตรังโทรศัพท์ ๐๘๗ ๘๙๖๔๔๓</p> <p>ทะเบียนวิสาหกิจ ๕-๙๒-๐๘-๐๕/๑-๐๐๐๒</p> <p>ทะเบียนไอทอป ๙๒๐๘๐๐๑๗</p> <p>พนักงาน/ลูกจ้าง/สมาชิก ๑๐ คน</p> <p>ยอดจำหน่าย ๑๖๐,๐๐๐ บาท/เดือน</p> <p>ร้านค้าทั่วไป ตลาดนัด</p>	<p>เครื่องแกง (๕ดาว)</p> <p><b>ประเด็นปัญหา/ความต้องการ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- เครื่องแกงผง</li> <li>- ถุงพลาสติกสก๊กรีนหน้าถุง</li> </ul>

## ๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อพัฒนา ยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ด้วย วทน. ตามแนวทางคูปองวิทย์ ที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และศักยภาพของผู้ผลิต ให้ได้มาตรฐาน คุณภาพ และเป็นไปตามความต้องการของตลาด

๒.๒ เพื่อพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการ OTOP ให้มีขีดความสามารถในการแข่งขัน โดยใช้ประโยชน์จากผลงานวิจัย เทคโนโลยี และนวัตกรรม ร่วมกับการพัฒนารูปแบบประกอบธุรกิจ ระบบการบริหารจัดการ และการตลาด

๓. การวิเคราะห์หาจุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรคและโอกาสทางการตลาด แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และผลที่คาดว่าจะได้รับรายงานประกอบการ

๓.๑ การวิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็ง อุปสรรคและโอกาส

ผู้ประกอบการ	ผลิตภัณฑ์	จุดอ่อน	จุดแข็ง	อุปสรรค	โอกาส
๑. นางการะเกด สรพิพัฒน์ หจก. การะเกด เฮิร์บ	ข้าวยาทางเลือก	ไม่สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน	วัตถุดิบสามารถหาได้ในท้องถิ่น มีมาตรฐาน อย. ฮาลาล	วัตถุดิบเป็นของสด	คนไทยนิยมอาหารที่ดีต่อสุขภาพเพิ่มมากขึ้น  -มีร้านค้าสาขาในการจำหน่าย
๒. นายประกิจ ชลสาคร วิสาหกิจชุมชน เครื่องแกงเขาเศษ	เครื่องแกง	ไม่สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน	วัตถุดิบสามารถหาได้ในท้องถิ่น มีมาตรฐาน อย. ฮาลาล	ขาดองค์ความรู้ด้านการผลิต - วัตถุดิบเป็นของสด -คู่แข่งทางตลาดเพิ่มขึ้น	- มีร้านค้าจำหน่าย
๓.นางปราณี ชูเมฆา วิสาหกิจชุมชนบ้านบนควน	เต้าเจี้ยว	-บรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสมต่อการขนส่ง	-รสชาติไม่เค็มมาก -มีโรงงานที่สามารถทำการผลิตได้อย่างต่อเนื่อง	-บรรจุภัณฑ์เป็นขวดแก้วยากต่อการขนส่ง	- สามารถดำเนินการผลิตได้ตลอด -ผลิตภัณฑ์สามารถพัฒนาต่อยอดได้
๔. นายนฤสรณ์ คงฉาง วิสาหกิจชุมชนพัฒนาอาชีพบ้านไสใหญ่	เครื่องแกง	-ไม่สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน	-มีสถานที่ในการผลิต วัตถุดิบสามารถหาได้ในพื้นที่	-วัตถุดิบเป็นของสดมีความชื้นสูง	- ผลิตภัณฑ์สามารถพัฒนาต่อยอดได้
๕.วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรบ้านปากคลองนางสิรินาฏ จงรักษ์	ข้าวเกรียบปลา	ไม่สามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน	-วัตถุดิบสามารถหาได้ในพื้นที่	-ขาดเครื่องทุนแรงในการผลิต -ไม่มีมาตรฐาน อย. และ มผช.	-ต้นทุนต่ำ -สถานที่ผลิตอยู่ในช่วงพัฒนา

๖. ร้านจอมขวัญ นางนัฐฐา เครือฮ่อง	เห็นคฮ่องเต้ไน้อย	-ไม่สามารถเก็บ รักษาไว้ได้นาน			
--------------------------------------	-------------------	----------------------------------	--	--	--

๓.๒ แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์

กลุ่มที่	ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม และประเด็นปัญหา/ความต้องการ	แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วย วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม	ผลที่คาดว่าจะได้รับ
<p>๑. หจก. การเกษตร เฮอร์บ</p> <p>นางการเกษตร สรพิพัฒน์</p> <p>๑๘๑ ม. ๑ ซอยเขาปูน ตำบลเขาปูน</p> <p>อำเภอห้วยยอด จังหวัดตรัง</p> <p>โทรศัพท์ ๐๘๕๑๕๗๘๑๑๕</p> <p>STI-๐๐๒๖</p>	<p>◆ ข้าวยาทางเลือก</p> <p>ประเด็นปัญหา/ความต้องการ: ยืดอายุการ</p> <p>เก็บรักษา น้ำข้าวยา มะพร้าวคั่ว กุ้งแห้งปน</p> <p>งาคั่วปน พริกปน และผักสด และพัฒนา</p> <p>รูปแบบบรรจุภัณฑ์ข้าวยาทางเลือก</p>	<p>◆ ศึกษารูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับ</p> <p>ผลิตภัณฑ์</p> <p>◆ ศึกษาวิธีการและปัจจัยที่มีผลต่อ</p> <p>ระยะเวลาการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ไม่</li> <li>น้อยกว่า ๓ เดือน</li> <li>● ผลิตภัณฑ์มีความโดดเด่น มี</li> <li>เอกลักษณ์เป็นที่น่าสนใจกลุ่มผู้บริโภค</li> </ul>
<p>๒. วิสาหกิจชุมชนเครื่องแกงเขาเศษ</p> <p>นายประกิจ ชลสาคร</p> <p>๑๘๓/๑ ม.๔ ต.เขาวิเศษ อ.วังวิเศษ</p> <p>จ.ตรัง โทรศัพท์ ๐๘๖ ๑๒๐๔๔๐๑</p> <p>STI-๐๗๘๘</p>	<p>◆ เครื่องแกง</p> <p>ประเด็นปัญหา/ความต้องการ: ยืดอายุการ</p> <p>เก็บรักษา พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ และ</p> <p>ขอรับรองมาตรฐาน มผช.</p>	<p>◆ ศึกษาวิธีการและปัจจัยที่มีผลต่อ</p> <p>ระยะเวลาการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์</p> <p>◆ ศึกษาแนวทางการพัฒนากระบวนการ</p> <p>ผลิตและวัตถุดิบเพื่อรับรองมาตรฐาน</p> <p>มผช.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ไม่</li> <li>น้อยกว่า ๓ เดือน</li> <li>● ผ่านการตรวจรับรองมาตรฐาน</li> <li>มผช.</li> </ul>
<p>๓. วิสาหกิจชุมชนบ้านบนควน</p> <p>นางปราณีชูเมฆา</p> <p>๕๖ ม.๕ ต.นาโยงเหนือ อ.นาโยง จ.</p> <p>ตรัง โทรศัพท์ ๐๘๔-๖๒๕๔๖๙๓</p> <p>STI-๐๗๙๔</p>	<p>◆ เต้าเจี้ยว</p> <p>ประเด็นปัญหา/ความต้องการ: พัฒนา</p> <p>รูปแบบบรรจุภัณฑ์เต้าเจี้ยว และผลิตภัณฑ์</p> <p>ใหม่ (เต้าเจี้ยวรสเห็ดหอม)</p>	<p>◆ ศึกษาแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีความ</p> <p>เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และสะดวกกับการ</p> <p>ขนส่งผลิตภัณฑ์</p> <p>◆ ศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิต</p> <p>เต้าเจี้ยวรูปแบบใหม่</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ได้บรรจุภัณฑ์ใหม่ที่เหมาะสมกับ</li> <li>การขนส่ง</li> <li>● เกิดผลิตภัณฑ์จากเต้าเจี้ยวรูปแบบ</li> <li>ใหม่อย่างน้อย ๑ ผลิตภัณฑ์</li> </ul>



๓.๒ แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ (ต่อ)

กลุ่มที่	ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม และประเด็นปัญหา/ความต้องการ	แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วย วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม	ผลที่คาดว่าจะได้รับรายกลุ่ม
<p><b>๔. วิสาหกิจชุมชนพัฒนาอาชีพ บ้านไผ่ใหญ่</b> นายณัฐสรณ์ คงฉาง ๑๐๖ ม.๑ ต.นาหมื่นศรี อ.นาโยง จังหวัดตรัง โทรศัพท์ ๐๘๗ ๘๙๖๔๔๓ STI-๐๗๙๖</p>	<p>◆ <b>เครื่องแกง</b> ประเด็นปัญหา/ความต้องการ: ยืดอายุการ เก็บรักษาและพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ ขบวนการขอรับรองมาตรฐาน ออย. และ มผช.</p>	<p>◆ ศึกษารูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับ ผลิตภัณฑ์ ◆ ศึกษาวิธีการและปัจจัยที่มีผลต่อ ระยะเวลาการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ◆ ศึกษาแนวทางการพัฒนากระบวนการ ผลิตและวัตถุดิบเพื่อรับรองมาตรฐาน ออย. และ มผช.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ไม่ น้อยกว่า ๓ เดือน</li> <li>● ผลิตภัณฑ์มีความโดดเด่นมี เอกลักษณ์เป็นที่น่าสนใจกลุ่มผู้บริโภค</li> <li>● ผ่านการตรวจรับรองมาตรฐาน ออย. และ มผช.</li> </ul>
<p><b>๕. วิสาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกร บ้านปากคลอง</b> นางสิรินาฏ จงรักษ์ ๑๙ ม.๙ ต.ปอหินอ.สีเกา จ.ตรัง โทรศัพท์ ๐๙๓-๕๘๓๔๘๑๓ STI-๐๗๙๓</p>	<p>◆ <b>ข้าวเกรียบปลา</b> ประเด็นปัญหา/ความต้องการ: ยืดอายุ การเก็บรักษาและพัฒนารูปแบบบรรจุ ภัณฑ์ ขบวนการขอรับรองมาตรฐานออย. และ มผช.</p>	<p>◆ ศึกษารูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับ ผลิตภัณฑ์ ◆ ศึกษาวิธีการและปัจจัยที่มีผลต่อ ระยะเวลาการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ◆ ศึกษาแนวทางการพัฒนากระบวนการ ผลิตเพื่อรับรองมาตรฐาน ออย. และ มผช.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ไม่ น้อยกว่า ๓ เดือน</li> <li>● ผลิตภัณฑ์มีความโดดเด่นมี เอกลักษณ์เป็นที่น่าสนใจกลุ่มผู้บริโภค</li> <li>● ผ่านการตรวจรับรองมาตรฐาน ออย. และ มผช.</li> </ul>
<p><b>๖. ร้านจอมขวัญ</b> นางนัฐฐา เครือฮ่อง ๒๗๙/๓๐ ถ.ห้วยยอด ต.ทับเที่ยง อ. เมือง จ.ตรังโทรศัพท์ ๐๘๑๖๘๑๙๙๕๘ STI-๐๗๙๕</p>	<p>◆ <b>เห็ดแปรรูปตรา ฮ่องเต๋นน้อย</b> ประเด็นปัญหา/ความต้องการ: ยืดอายุการ เก็บรักษาและพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ เห็ดปรุงรส</p>	<p>◆ ศึกษารูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับ ผลิตภัณฑ์ ◆ ศึกษาวิธีการและปัจจัยที่มีผลต่อ ระยะเวลาการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ไม่ น้อยกว่า ๓-๖ เดือน</li> <li>● ผลิตภัณฑ์มีความโดดเด่นมีเอกลักษณ์ เป็นที่น่าสนใจกลุ่มผู้บริโภค</li> </ul>

#### ๔. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

๔.๑ ผู้ประกอบการที่ได้รับการยกระดับมีรายได้เพิ่มขึ้นมากกว่าเดิมไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐

๔.๒ ผู้ประกอบการ OTOP ไม่น้อยกว่า ๖ กลุ่ม/ราย ได้รับการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพทางการตลาดด้วยวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีและนวัตกรรม

๔.๓ ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการตามข้อ ๔.๑ ได้รับการยกระดับตามแนวทางคู่มือฯ ดังนี้

(๑) นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ จำนวน ๑ ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ เต้าเจี้ยวรสเห็ดหอม

(๒) พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและตามข้อกำหนด จำนวน ๖ ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ เต้าเจี้ยว ข้าวย่ำทางเลือก เครื่องแกง เครื่องแกงวิสาหกิจชุมชนพัฒนาอาชีพบ้านไผ่ใหญ่ อาหารทะเลแปรรูปเห็ดแปรรูปตรา ฮ่องเต๋นน้อย

(๓) พัฒนาระบบมาตรฐาน อย. หรือ มผช. จำนวน ๓ ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ข้าวย่ำทางเลือก เครื่องแกงเขาเศษ เครื่องแกงวิสาหกิจชุมชนพัฒนาอาชีพบ้านไผ่ใหญ่ ข้าวเกรียบปลา

#### ๕. กิจกรรมและวิธีดำเนินการ

๕.๑ ขั้นตอนดำเนินงาน

มหาวิทยาลัยมีวิธีการดำเนินงานภายในโครงการ เพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการโดยมีขั้นตอนต่างๆ ประกอบด้วย ๕ ขั้นตอน ดังต่อไปนี้

๕.๑.๑ วินิจฉัยสถานประกอบการ

จัดทีมวินิจฉัยที่มีความรู้และประสบการณ์ความชำนาญเพื่อลงพื้นที่วินิจฉัยสถานประกอบการ วิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็ง ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP และสรุปผลการวินิจฉัยเพื่อให้บริการสถานประกอบการในการให้คำปรึกษาเชิงลึกการบ่มเพาะและพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามความเหมาะสมโดยสถานประกอบการมีส่วนร่วมรับรู้แนวทางการพัฒนาของที่ปรึกษา

๕.๑.๒ จัดทำแผนพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ของสถานประกอบการ โดยมหาวิทยาลัย จะจัดทำแผนพัฒนาสถานประกอบการทั้ง ๖ สถานประกอบการ โดยได้รับการเห็นชอบและยินยอมจากเจ้าของสถานประกอบการ

๕.๑.๓ ดำเนินการตามแผนพัฒนาและยกระดับของแต่ละสถานประกอบการ ประกอบด้วย

(๑) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๑ ผลิตภัณฑ์ จัดทำต้นแบบ ถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่สถานประกอบการ ทดลองตลาด ปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาด

(๒) การพัฒนาและออกแบบกระบวนการผลิต โดยการให้คำปรึกษาเชิงลึกในการยืดอายุผลิตภัณฑ์และการขอการรับรองมาตรฐาน อย. และ มผช. จำนวน ๓ ผลิตภัณฑ์

(๓) การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมในแต่ผลิตภัณฑ์ จำนวน ๖ ผลิตภัณฑ์

๕.๑.๔ จัดหาช่องทางให้ผู้ประกอบการได้ทดสอบตลาด ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นไม่น้อยกว่า ๖ ผลิตภัณฑ์

๕.๑.๕ สรุปผลการดำเนินโครงการ และจัดทำรายงานฉบับสมบูรณ์ส่งสำนักงานปลัดกระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

**๖. แผนการปฏิบัติงาน(สอดคล้องกับกิจกรรม)**

กิจกรรม	จ.ค. ๖๐	ปี พ.ศ. ๒๕๖๑								
		ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.
๑.วินิจฉัยสถานประกอบการ										
๒.จัดทำแผนพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ OTOP ของสถานประกอบการ										
๓. ดำเนินการตามแผนและยกระดับตามแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์ฯ ของแต่ละสถานประกอบการ										
๓.๑ พัฒนาผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการผลิตตามแนวทางที่กำหนด										
๓.๒ ถ่ายทอดเทคโนโลยี ให้คำปรึกษาเชิงลึก										
๓.๓ ติดตามให้คำปรึกษาเพิ่มเติม(ถ้ามี)										
๔. จัดหาช่องทางให้ผู้ประกอบการได้ทดสอบตลาด										
๕. สรุปผลการดำเนินโครงการ และจัดทำรายงาน										

**๗. อุปสรรคหรือสิ่งอำนวยความสะดวกของสถานประกอบการและความพร้อมของสถาบันการศึกษา**

๗.๑ สถานประกอบการจัดเตรียมสถานที่และแรงงานในการวิจัย วิเคราะห์ ทดสอบ ให้คำปรึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยี

๗.๒ สถานประกอบการจัดเตรียมวัตถุดิบและส่วนประกอบต่างๆที่จำเป็นต้องใช้ในการวิจัย วิเคราะห์ ทดสอบ ให้คำปรึกษาฯ และถ่ายทอดเทคโนโลยี

๗.๓ สถาบันฯ มีศูนย์วิเคราะห์ ทดสอบ ที่ได้รับการรับรองจาก.....

๗.๔ .....

๘. รายละเอียดค่าใช้จ่าย

งบประมาณทั้งโครงการ จำนวน ๙๐๐,๐๐๐ บาท ดังนี้ (๖๓๐,๐๐๐ : ๒๗๐,๐๐๐)

ลำดับ	รายการ	งบประมาณ ขอรับ(บาท)	งบประมาณที่ ผู้ประกอบกา ราสมทบ (บาท)
๑.	งบประมาณรวมขอรับการสนับสนุน <b>ค่าตอบแทน</b> - ค่าตอบแทนที่ปรึกษา ๕ คน (๒,๐๐๐ บาท x ๖ โครงการ x ๑๕ วัน) - ค่าตอบแทนวิทยากร (๖๐๐ บาท x ๖ ชม. x ๑๒ วัน) - ค่าสำรวจวินิจฉัยสถานประกอบการ (๒๐๐ บาท x ๖ สถาน ประกอบการ x ๒ ครั้ง)	๖๓๐,๐๐๐ ๒๒๕,๐๐๐ ๑๘๐,๐๐๐ ๔๒,๖๐๐ ๒,๔๐๐	๒๗๐,๐๐๐
๒.	<b>ค่าวัสดุอุปกรณ์พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ จำนวน ๖ ผลิตภัณฑ์ๆละ ๓๐,๐๐๐ บาท (๓๐,๐๐๐ บาท x ๑ ผลิตภัณฑ์ x ๖ สถานประกอบการ)</b>	๑๘๐,๐๐๐	
๓.	<b>ค่าศึกษาวิจัย วิเคราะห์ ทดสอบ อายุการเก็บรักษา และพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่ จำนวน ๖ ผลิตภัณฑ์ๆละ ๑๔,๒๕๐บาท (๑๔,๒๕๐บาท x ๖ ผลิตภัณฑ์)</b>	๘๕,๕๐๐	
๔.	<b>ค่าใช้จ่าย</b> - ค่าจัดอบรม ค่าอาหารกลางวัน (๑๕๐บาท x ๓๐ x ๒ มื้อ x ๒ ครั้ง) = ๓๐,๐๐๐ บาท ค่าอาหารว่าง (๕๐ บาท x ๓๐ คน x ๑ มื้อ x ๒ ครั้ง) = ๓,๐๐๐ บาท ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง ๑,๐๐๐ บาท x ๖ สถานประกอบการ x ๒ ครั้ง = ๑๒,๐๐๐ บาท	๔๕,๐๐๐ ๔๕,๐๐๐	
	- ค่าวัสดุในการพัฒนาและทดสอบตลาด ๓๐,๐๐๐ บาท x ๖ผลิตภัณฑ์ - ค่าแรงงานในการทดสอบการผลิต (๖ ผลิตภัณฑ์ x ๕ คน x ๓๐๐ บาท x ๑๐ วัน		๑๘๐,๐๐๐ ๙๐,๐๐๐
๕.	- ค่าวัสดุในการจัดโครงการและจัดทำรายงาน	๓๑,๕๐๐	
๖.	- ค่าธรรมเนียมเข้ามหาวิทยาลัย ๕%	๓๑,๕๐๐	
๗.	- ค่าบริหารโครงการ ๕ %	๓๑,๕๐๐	

หมายเหตุ: ขออภัยเฉลี่ยทุกหมวดทุกรายการ

### ๙. รายชื่อคณะที่ปรึกษา

หัวหน้าคณะที่ปรึกษา

๙.๑ ผศ.....  
ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา.....  
ที่อยู่.....  
หมายเลขโทรศัพท์ (ที่ทำงาน).....(มือถือ).....  
E-mail.....

๙.๒ ผศ.....  
ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา.....  
ที่อยู่.....  
หมายเลขโทรศัพท์ (ที่ทำงาน).....(มือถือ).....  
E-mail.....

๙.๓ ผศ.....  
ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา.....  
ที่อยู่.....  
หมายเลขโทรศัพท์ (ที่ทำงาน).....(มือถือ).....  
E-mail.....

๙.๔ ผศ.....  
ตำแหน่งในสถาบันการศึกษา.....  
ที่อยู่.....  
หมายเลขโทรศัพท์ (ที่ทำงาน).....(มือถือ).....  
E-mail.....

### ๑๐. ภาคผนวก

๑๐.๑ ประวัติคณะที่ปรึกษา

๑๐.๒ ใบสมัครคูปองวิทยุเพื่อโอทอป