

แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนาการศึกษาเพื่อความยั่งยืน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2565

1. ชื่อโครงการ ยกระดับสินค้าแปรรูป แปรงใหญ่กลุ่มเลี้ยงปลานิลบ้านวังม่วง ตำบลธารประสาท อำเภอนนสูง
จังหวัดนครราชสีมา

ลักษณะโครงการ โครงการต่อเนื่อง โครงการใหม่

กรณีเป็นโครงการต่อเนื่อง โปรดระบุผลการดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2564

ตัวชี้วัดความสำเร็จที่ระบุไว้ใน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2564	ค่าเป้าหมาย	
	แผน	ผล
รายได้ของประชาชนที่เข้าร่วม โครงการเพิ่มขึ้น	-	อยู่ระหว่างการดำเนินการ

2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา

2.1 ผู้รับผิดชอบโครงการ

- | | |
|----------------------------------|---|
| รองศาสตราจารย์สุกัญญา กล่อมจ้อหอ | คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี |
| ดร.ปทุมพร โสถถิรัตน์พันธ์ุ | คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี |
| ดร.พวงพรภัสสร วิริยะ | คณะวิทยาการจัดการ |
| นายสุทธิชาติ ใจชอบสันเทียะ | คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ |
| นักศึกษา | หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร |
| | หลักสูตรการจัดการทั่วไป |
| | หลักสูตรออกแบบนิเทศศิลป์ |

3. โปรดระบุความเชื่อมโยงกับแผนในระดับต่าง ๆ

- 3.1 ยุทธศาสตร์ใหม่มหาวิทยาลัยราชภัฏ เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นตามพระราชโบาย ระยะ 20 ปี (พ.ศ. 2560-2579)
ยุทธศาสตร์ที่ 1 การพัฒนาท้องถิ่น
- 3.2 เป้าหมายการดำเนินงานโครงการร่วมกัน 9 ด้าน
2. ยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนท้องถิ่นเพื่อขยายตลาดภูมิปัญญา
- 3.3 โครงการบริบทตามยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา (พ.ศ. 2562-2565)
ยุทธศาสตร์ที่ 3 การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของคนในท้องถิ่นและประเทศ
- 3.4 ยุทธศาสตร์ชาติ
ยุทธศาสตร์ที่ 2 ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน
- 3.5 แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ
ผู้ประกอบการและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมยุคใหม่
- 3.6 แผนปฏิรูปประเทศ
ด้านเศรษฐกิจ
- 3.7 กรอบแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 13
1.เกษตรและเกษตรแปรรูปมูลค่าสูง

4. เหตุผลความจำเป็น

กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงปลาบ้านวังม่วง หมู่ที่ 3 ต.ธารปราสาท อ.โนนสูง จ.นครราชสีมา เป็นกลุ่มปลาแปลงใหญ่ มีสมาชิก 63 ราย มีพื้นที่ 181 ไร่ จำนวน 440 กระจัง ผลผลิตได้ปีละกว่า 700-800 ตัน มีการจำหน่ายปลานิลสด วันละ 1,500 – 2,000 กิโลกรัม และมีการจัดตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านวังม่วง และกลุ่มได้พัฒนาระดับจดทะเบียนในรูปแบบนิติบุคคล ประเภทบริษัท จำกัด มีชื่อว่า “บริษัท ปลานิลแปลงใหญ่วังม่วง จำกัด” (กลุ่มเลี้ยงปลานิลบ้านวังม่วง. 2564) กลุ่มต้องการที่จะนำปลานิลที่มีขนาดไม่ตรงกับความต้องการของตลาดปลาสด (ขนาดใหญ่หรือเล็กเกินไป) มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์

ประชาชาติธุรกิจ. ออนไลน์. (2564) ได้รายงานแนวโน้มการเติบโตของตลาดขนมขบเคี้ยวของไทยยังคงเป็นไปในทิศทางที่ดี โดยมีมูลค่าการเติบโตเฉลี่ยปีละ 5% ซึ่งในปี 2563 ตลาดมีมูลค่าทั้งสิ้น 39,900 ล้านบาท แม้จะเผชิญกับปัญหาการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนาสายพันธุ์ใหม่ 2019 (COVID 19) แต่ยังคงมีอัตราการเติบโต 5% เมื่อเทียบกับปี 2562 ที่มีมูลค่า 38,000 ล้านบาท และคาดว่าจะเติบโตต่อเนื่องในปี 2564 ไม่ต่ำกว่า 5% เช่นกัน ทิศทางของผู้บริโภคขนมขบเคี้ยวของไทยในปี 2564 มีการเปลี่ยนแปลงอย่างเห็นได้ชัดจากขนมขบเคี้ยวที่อุดมไปด้วยคาร์โบไฮเดรต โซเดียม น้ำตาล และไขมัน ไปสู่ขนมที่ให้คุณประโยชน์ต่อร่างกาย ไม่ทำร้ายสุขภาพ และเสริมสร้างภูมิคุ้มกัน แต่ยังคงความอิม อร่อย

ดังนั้นกลุ่มฯและคณะทำงาน จึงมีแนวคิดร่วมกันที่จะนำปลานิลมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล เนื่องจากปลานิลมีปริมาณโปรตีนสูงถึง ร้อยละ 20 และแนวโน้มการตลาดของขนมขบเคี้ยวที่มีคุณประโยชน์ต่อร่างกายมีการเติบโตที่สูง ประกอบกับบ้านวังม่วงเป็นพื้นที่เลี้ยงปลาแปลงใหญ่ ซึ่งเป็นแหล่งของวัตถุดิบหลักในการผลิตขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล และจะเป็นการสร้างอาชีพและรายได้ให้กับกลุ่มฯและชุมชน

5. วัตถุประสงค์และตัวชี้วัดความสำเร็จโครงการ OKR (Objectives & Key Results)

- 1) เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล
- 2) เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมต่อผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล
- 3) เพื่อทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล
- 4) เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีขีดความสามารถในการแข่งขัน
- 5) เพื่อส่งเสริมให้มีการยื่นจดตราสินค้าหรือฉลาก
- 6) เพื่อส่งเสริมช่องทางการตลาดในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10

6. เป้าหมายโครงการ (Outputs)

- 1) ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิลที่ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์
- 2) บรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล พร้อมฉลาก จำนวน 1000 ชุด
- 3) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านวังม่วง มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการจำหน่าย ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ของการจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปของกลุ่ม
- 4) ยื่นจดตราสินค้าหรือฉลากของผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล

7. กลุ่มเป้าหมายโครงการ (Target group)

กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านวังม่วง ต.ธารปราสาท อ.โนนสูง จ.นครราชสีมา

8. ระยะเวลาดำเนินการโครงการ

1 ปี

9. สถานที่ดำเนินการโครงการ

- 1) มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา
- 2) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านวังม่วง

10. ตัวชี้วัดเป้าหมายโครงการ (Outputs) และตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcomes)

ตัวชี้วัดเป้าหมาย (Outputs)

ผลผลิต (Output)	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิลที่ได้มาตรฐานและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค	ผลิตภัณฑ์	1
บรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิลพร้อมฉลาก	ชุด	1000

ตัวชี้วัดผลลัพธ์ (Outcomes)

ผลลัพธ์	ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย
กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านวังม่วง มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล	ร้อยละ	10
ผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชนได้รับการยกระดับมาตรฐานการให้มีขีดความสามารถในการแข่งขัน	ผลิตภัณฑ์	1
ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล	ช่องทาง	อย่างน้อย 1

11. กิจกรรม - วิธีดำเนินการ (Activity)

(และบูรณาการระบุลักษณะของกิจกรรม :ต้นทาง - กลางทาง - ปลายทาง)

ลักษณะกิจกรรม	กิจกรรม	วิธีการดำเนินงาน
ต้นทาง	1) บริหารจัดการวัตถุดิบ	1) กำหนดวิธีการจัดการปลานิลสดหลังจากการจับสำหรับที่จะนำมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น การตัดแต่ง การเก็บรักษา
	2) ให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และเลขสารบบอาหาร (อย.)	1) จัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และเลขสารบบอาหาร (อย.) 2) ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และเลขสารบบอาหาร (อย.)

ลักษณะกิจกรรม	กิจกรรม	วิธีการดำเนินงาน
กลางทาง	พัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และตราสินค้าที่เหมาะสม	1) พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล 2) ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล ด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ 3) ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล 4) พัฒนาบรรจุภัณฑ์ ฉลาก และตราสินค้าที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล 5) ศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล
ปลายน้ำ	1) สร้างช่องทางการจำหน่าย	1) เก็บข้อมูลและสังเคราะห์ข้อมูล 2) วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้เพื่อนามาปรับปรุงแก้ไขและเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายให้มีประสิทธิภาพ 3) สร้าง Facebook Fanpage เพื่อเป็นเครื่องมือในการประชาสัมพันธ์และติดต่อสื่อสารกับลูกค้า 4) สรุปและประเมินผลช่องทางการจัดจำหน่าย
	2) ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล	1) จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล 2) ประเมินผลการจัดอบรมฯ 3) ติดตามผลการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล 4) ให้คำปรึกษา/แนะนำภายหลังจากการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล

12. ตัวชี้วัดกิจกรรม (ใส่ตัวชี้วัดตามกิจกรรมที่ระบุไว้โดยละเอียด และจำแนกออกเป็น 4 กลุ่มกิจกรรม ได้แก่ การพัฒนา การวิจัย การบริการวิชาการ และกิจกรรมสัมพันธ์)

กิจกรรม	ตัวชี้วัดกิจกรรม
การพัฒนา 1) กำหนดวิธีการจัดการปลาสดหลังจากการจับ สำหรับที่จะนำมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น การตัดแต่ง การเก็บรักษา 2) ให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และเลขสารบบอาหาร (อย.)	1) วิธีการจัดการปลานิลสดหลังจากการจับ สำหรับที่จะนำมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น การตัดแต่ง การเก็บรักษา 2) ความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และเลขสารบบอาหาร (อย.) ของสมาชิกในกลุ่มฯ

กิจกรรม	ตัวชี้วัดกิจกรรม
การวิจัย 1) พัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล 2) ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล ด้านกายภาพ เคมี จุลินทรีย์ 3) ทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล 4) พัฒนาบรรจุภัณฑ์ ฉลาก และตราสินค้าที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล 5) ศึกษาอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล	1) ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์ 2) คุณภาพผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล จำนวน 3 ด้าน ได้แก่ ด้านเคมี กายภาพ และจุลินทรีย์ 3) การยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล 4) บรรจุภัณฑ์ ฉลาก และตราสินค้าที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล จำนวน 1000 ชุด 5) อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล
การบริการวิชาการ 1) การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล	1) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านวังม่วงสามารถผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิลได้ 2) เมื่อสิ้นสุดโครงการแล้วกลุ่มฯ สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิลได้
กิจกรรมสัมพันธ์ 1) การจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล 2) การติดตามผลการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล 3) การให้คำปรึกษา/แนะนำภายหลังจากการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล	1) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร บ้านวังม่วง สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิลได้ 2) ผลการประเมินการจัดการอบรมฯ

13. รายละเอียดงบประมาณ (แยกตัวคูณ)

หมวดงบประมาณ	งบประมาณ (บาท)
กิจกรรมที่ 1 บริหารจัดการวัตถุดิบ	
งบเงินอุดหนุนทั่วไป	
ค่าใช้จ่าย	
- ค่าเดินทาง	500
ค่าวัสดุ	
- ค่าวัสดุสำนักงาน	2,000

หมวดงบประมาณจ่าย	งบประมาณ (บาท)
- ค่าจัดทำรูปเล่ม	500
กิจกรรมที่ 2 ให้ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และเลขสารบบอาหาร (อย.)	
งบเงินอุดหนุนทั่วไป	
ค่าตอบแทน	
- ค่าตอบแทนวิทยากรภายนอก จำนวน 1 คน 6 ชม.ๆ ละ 600 บ.	3,600
- ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน จำนวน 2 คนๆ ละ 6 ชม.ๆ ละ 600 บ.	7,200
ค่าใช้จ่าย/	
- ค่าเดินทาง	1,000
- ค่าอาหารกลางวันวิทยากรและผู้เข้าอบรม จำนวน 50 คนๆ ละ 1 วันๆ ละ 1 มื้อๆ ละ 150 บ.	7,500
- ค่าอาหารว่างวิทยากรและผู้เข้าอบรม จำนวน 50 คนๆ ละ 1 วันๆ ละ 2 มื้อๆ ละ 25 บ.	2,500
ค่าวัสดุ	
- ค่าวัสดุสำนักงาน	1,500
- ค่าจัดทำรูปเล่มเอกสารประกอบการอบรม 40 ชุด	2,000
กิจกรรมที่ 3 พัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม	
งบเงินอุดหนุนทั่วไป	
ค่าใช้จ่าย	
- ค่าจ้างนักศึกษาช่วยงาน จำนวน 2 คนๆ ละ 30 วันๆ ละ 300 บ.	18,000
- ค่าจ้างทดสอบการยอมรับของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล จำนวน 100 คนๆ ละ 100 บ.	10,000
- ค่าจ้างออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล	5,000
- ค่าเดินทาง	2,000
ค่าวัสดุ	
- ค่าสารเคมีสำหรับวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ด้านเคมีในขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการศึกษาอายุการเก็บรักษา	20,000
- ค่าอาหารเลี้ยงเชื้อจุลินทรีย์สำหรับวิเคราะห์คุณภาพผลิตภัณฑ์ด้านจุลินทรีย์ ในขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการศึกษาอายุการเก็บรักษา	25,300
- ค่าวัสดุอุปกรณ์สำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล ในขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการศึกษาอายุการเก็บรักษา	10,000
- ค่าวัสดุ อุปกรณ์สำหรับใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล ในขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการศึกษาอายุการเก็บรักษา	15,000
- ค่าวัสดุสำหรับออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล	2,000
- ค่ากระป๋องสำหรับบรรจุผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล	7000

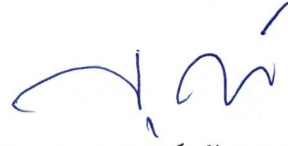
หมวดงบประมาณจ่าย	งบประมาณ (บาท)
จำนวน 1000 ใบๆ ละ 7 บ.	
- ค่าฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล จำนวน 1000 ใบๆ ละ 2 บ.	2000
- ค่าวัสดุสำนักงาน	5,000
- ค่าจัดทำรูปเล่มรายงาน จำนวน 10 เล่มๆ ละ 300 บ.	3,000
กิจกรรมที่ 4 สร้างช่องทางการจำหน่าย	
งบเงินอุดหนุนทั่วไป	
ค่าตอบแทน	
- ค่าจ้างนักศึกษาช่วยงาน จำนวน 2 คนๆ ละ 30 วันๆ ละ 300 บ.	18,000
ค่าใช้สอย	
- ค่าจ้างเก็บแบบสอบถาม จำนวน 100 ชุดๆ ละ 80 บ.	8,000
- ค่าเดินทาง	1,000
ค่าวัสดุ	
- ค่าวัสดุสำนักงาน	1,000
กิจกรรมที่ 5 ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล	
งบเงินอุดหนุนทั่วไป	
ค่าตอบแทน	
- ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน จำนวน 4 คนๆ ละ 6 ชม.ๆ ละ 600 บ.	14,400
ค่าใช้สอย	
- ค่าเดินทาง	1,000
- ค่าอาหารกลางวันวิทยากรและผู้เข้าอบรม จำนวน 50 คนๆ ละ 2 วันๆ ละ 1 มื้อๆ ละ 150 บ.	15,000
- ค่าอาหารว่างวิทยากรและผู้เข้าอบรม จำนวน 50 คนๆ ละ 2 วันๆ ละ 4 มื้อๆ ละ 25 บ.	10,000
ค่าวัสดุ	
- ค่าวัสดุสำนักงาน	5,000
- ค่าจัดทำรูปเล่มเอกสารประกอบการอบรม 40 ชุดๆ ละ 100 บาท	4,000
- ค่าวัสดุสำหรับการจัดอบรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยว โปรตีนสูงจากปลานิล	20,000
รวมงบประมาณทั้งโครงการ	250,000

หมายเหตุ: ขอถัวจ่ายทุกรายการตามที่จ่ายจริง

14. ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ (Impact)

1) ปลานิลสดที่ไม่สามารถจำหน่ายสดได้ หรือในช่วงที่ปลานิลสดราคาตกต่ำสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิลเพื่อจำหน่ายได้

- 2) ผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชนได้รับการยกระดับมาตรฐานการให้มีขีดความสามารถในการแข่งขัน
- 3) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านวังม่วง มีรายได้เพิ่มขึ้นจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโปรตีนสูงจากปลานิล
- 4) สร้างอาชีพให้กับชุมชน



(รองศาสตราจารย์สุกัญญา กล่อมจ่อหอ)
ผู้รับผิดชอบโครงการ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิเศษ ตู่กลาง)
หัวหน้าหน่วยงาน
ผู้รับผิดชอบโครงการ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อดิศร เนาวนนท์)
อธิการบดี
ผู้อนุมัติโครงการ