รายงานความก้าวหน้าโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน

ตามโครงการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

ในความร่วมมือระหว่าง

จังหวัดตากกับมหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ข้อมูล ณ วันศุกร์ที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ.๒๕๖๒

รายงานโดยสำนักบริการวิชาการและจัดหารายได้

มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

สารบัญ

หน้า

บัญชีผลิตภัณฑ์ชุมชนตามโครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP จังหวัดตาก ๑
ปลาส้ม ตำบลนาโบสถ์ อำเภอวังเจ้า ๒
กระเป๋าผ้าทำมือ ตำบลแม่กาษา อำเภอแม่สอด ๑๐
ข้าวเกรียบงาดำ ตำบลทุ่งกระเชาะ อำเภอบ้านตาก ๑๒
แคบหมูไร้มัน ตำบลวังจันทร์ อำเภอสามเงา ๑๖
น้ำพริกชาววัง ตำบลนาโบสถ์ อำเภอวังเจ้า ๒๑
น้ำพริกดอนเจดีย์ ตำบลช่องแคบ อำเภอพบพระ ๒๔
ผงกล้วยเอนไซม์ ตำบลแม่ระมาด อำเภอแม่ระมาด ๒๙
ผ้าทอปากะญอ ตำบลแม่อุสุ อำเภอท่าสองยาง ๓๔
น้ำพริกเทอร์โบ ตำบลพระธาตุ อำเภอแม่ระมาด ๔๒

บัญชีผลิตภัณฑ์ชุมชนตามโครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP

จังหวัดตาก

ที่	ชื่อผลิตภัณฑ์	ชื่อผู้ประกอบการ /กลุ่มวิสาหกิจชุมชน	ที่อยู่	คณะอาจารย์ที่ปรึกษา
๑	ปลาส้ม	กลุ่มแปรรูปปลา บ้านเพชรชมภู	๓๖/๓ หมู่ ๒ ตำบลนาโบสถ์ อำเภอวังเจ้า จังหวัดตาก	คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ ดร.สุภาสพงษ์ รู้ทำนอง
๒	กระเป๋าผ้าทำมือ	กลุ่มHugนะ Maekasa	๑๒ หมู่ ๒ ตำบลแม่กาษา อำเภอแม่สอด จังหวัดตาก	คณะวิทยาการจัดการ ผศ.ดร.รัชนีวรรณ บุญอนนท์
๓	ข้าวเกรียบงาดำ	นางปาจรีย์ ปะละกูล	๑๕๒ หมู่ ๑๐ ตำบลทุ่งกระเชาะ อำเภอบ้านตาก จังหวัดตาก	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ผศ.บุณยกฤต รัตนพันธุ์ อาจารย์ขวัญฤทัย ทองบุญฤทธิ์ อาจารย์อเนก หาลี
๔	แคบหมูไร้มัน	ทัตญาแคบหมู	๖๙/๒ หมู่ ๕ ตำบลวังจันทร์ อำเภอสามเงา จังหวัดตาก	คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ผศ.ณัฐธิกานต์ ปิ่นจุไร และคณะทำงาน
๕	น้ำพริกชาววัง	แปรรูปอาหารชาววัง	๒๒/๔ หมู่ ๑ ตำบลนาโบสถ์ อำเภอวังเจ้า จังหวัดตาก	สำนักศิลปะและวัฒนธรรม อาจารย์วีรวรรณ แจ้งโม้
๖	น้ำพริกดอนเจดีย์	นายภิรมย์ ศรีกมลวัลย์	กลุ่มน้ำพริกดีดี DD. บ้านดอนเจดีย์ หมู่ ๗ ตำบลช่องแคบ อำเภอพบพระ จังหวัดตาก	มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร แม่สอด อาจารย์นงลักษณ์ จิ๋วจู และคณะทำงาน
๗	ผงกล้วยเอนไซม์	นางภาวนา เหล็กเพชร กลุ่มแปรรูปสมุนไพรพื้นบ้าน	๒๘๕ ม.๖ ตำบลแม่ระมาด อำเภอแม่ระมาด จังหวัดตาก	มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร แม่สอด อาจารย์นงลักษณ์ จิ๋วจู และคณะทำงาน
๘	ผ้าทอ	กลุ่มทอผ้าปากะญอบ้านมอทะ	ตำบลแม่อุสุ อำเภอท่าสองยาง จังหวัดตาก	มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร แม่สอด อาจารย์นงลักษณ์ จิ๋วจู และคณะทำงาน
๙	น้ำพริกเทอร์โบ	กลุ่มแปรรูปพริกกะเหรี่ยง	๘๔/๑๒ หมู่ ๓ ตำบลพระธาตุ อำเภอแม่ระมาด จังหวัดตาก	มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร แม่สอด อาจารย์นงลักษณ์ จิ๋วจู และคณะทำงาน

รายงานความก้าวหน้าการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน
รายงาน ณ วันศุกร์ที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒

สมพงค์ปลาส้ม
ที่อยู่ : วิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาบ้านเพชรชมภู เลขที่ ๓๖/๓ ม. ๒ ต.นาโบสถ์ อ.วังเจ้า จ.ตาก
ผู้รับผิดชอบ คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
ดร.สุภาสพงษ์ รู้ทำนอง โทร. ๐๙๒ ๔๒๕ ๖๗๖๖

ปัญหาของผลิตภัณฑ์	วิธีการดำเนินการแก้ไขปัญหา
๑. ต้องการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของสินค้า ๒. ต้องการทดลองพัฒนาสินค้าใหม่ คือ น้ำพริกปลาส้ม ๓. ต้องการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย และประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น	๑. พัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาส้มดิบและปลาส้มทอด บนฐานการวิเคราะห์ส่วนประสมทางการตลาด (marketing mix) และมุมมองจากผู้บริโภค ๒. ยกระดับบรรจุภัณฑ์สินค้าให้มีเอกลักษณ์ โดดเด่นและน่าซื้อ ๓. ฝึกอบรมการใช้ประโยชน์จากปลาส้มที่เหลือจากการจำหน่าย เช่น การทำน้ำพริกปลาส้ม ๔. ผลิตสื่อและคลิปวีดิโอเพื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ เช่น คลิปวีดิโอการประกอบอาหารจากผลิตภัณฑ์ปลาส้ม ๕. ส่งเสริมการตลาดที่สื่อสารตรงกับกลุ่มเป้าหมาย ๖. สร้างสื่อประชาสัมพันธ์ออนไลน์ที่เหมาะสมให้กับผลิตภัณฑ์

กิจกรรมที่ดำเนินการแล้ว

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข
๑	กิจกรรม การสำรวจและศึกษาข้อมูลเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์สมพงค์ปลาส้มและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ วันที่ ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒ ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ผู้รับผิดชอบโครงการ ๕ คน สมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์ ๓ คน	๑. จัดทำแบบ ASR๐๑, ASR๐๒ ๒. แนวทางการยกระดับผลิตภัณฑ์สมพงค์ปลาส้มและการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ๓. ดราฟต์แรกของบรรจุภัณฑ์	การดำเนินกิจกรรมล่าช้าเนื่องจากขาดการประสานงานที่ดี

ภาพผลิตภัณฑ์

ก่อนการพัฒนา	หลังการพัฒนา
 	 • Package แบบถุงฟอยด์เจาะหน้าต่าง เพื่อให้เห็นตัวสินค้าด้านใน • ฉลากสินค้า เน้นโลโก้ขนาดใหญ่เพื่อการจดจำแบรนด์ ทั้งปลาส้มและปลาส้มทอด ใช้ฉลากแบบเดียวกันเพื่อให้มองเป็นแบรนด์เดียวกัน • การออกแบบ เน้นความเรียบง่าย ชัดเจน • ไทนสี ใช้สีสดใสเพื่อให้สินค้าสะดุดตาและแยกสีเพื่อแยกประเภทสินค้า • Mascot ช่วยให้ลูกค้าจดจำแบรนด์จากตัวการ์ตูน

ภาพกิจกรรมที่ดำเนินการ

การศึกษาขั้นตอนการทำปลาส้ม (สมพงค์ปลาส้ม)

ภาพประกอบ	รายละเอียด
	- นำปลา น้ำหนัก ๑๐ กิโลกรัม มาทำความสะอาด ขอดเกล็ด ตัดหัวออก ควักไส้ออก เลาะก้างกลางลำตัวออก - หั่นเนื้อปลาออกเป็นชิ้น ๆ (ชีกละ ๓ ชิ้น เพื่อสะดวกในการทำความสะอาดและดึงก้างออก) พร้อมกับดึงก้างใหญ่ออก
	- ล้างเนื้อปลาให้สะอาด (ผ่านน้ำไหลจากก๊อกน้ำ)
	- นำปลามาคลุกกับเกลือ (๘๐๐ กรัม) ซึ่งยังไม่ต้องล้างน้ำ (เป็นการหมักและทำความสะอาดเนื้อปลาด้วยเกลือ)

ภาพประกอบ	รายละเอียด
	- นำข้าวเหนียวน้ำหนัก ๑ กิโลกรัม มาแช่และหุง
	- นำกระเทียม น้ำหนัก ๑ กิโลกรัม มาปอกเปลือกและบดกระเทียม พักใส่ภาชนะไว้
	- นำเนื้อปลามาหั่นเป็นชิ้นผสมคลุกเคล้ากับเกลือที่เหลือ (๒๐๐ กรัม) ทิ้งไว้ ๑๐ นาที เป็นการหมักครั้งที่สอง พร้อมๆ กับการล้างความสะอาดเนื้อปลาครั้งที่ ๒ - ล้างเนื้อปลาอีกครั้งโดยใช้น้ำไหลเช่นกัน เพื่อล้างคาวปลาอีกครั้ง
	- นำเนื้อปลาขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ (จะสังเกตเห็นว่าเนื้อปลาจะแข็งและมีสีชมพูเข้มขึ้นจากการหมักเกลือ)

ภาพประกอบ	รายละเอียด
	- หุงข้าวเหนียวพอสุก นำลงมาใส่ภาชนะทิ้งไว้ให้เย็น แล้วนำมาล้างทำความสะอาดหลายๆน้ำ (สังเกตว่าน้ำจะใส) นำขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำ
	- นำข้าวเหนียวสุก และกระเทียมบด คลุกเคล้าให้เข้ากัน
	- นำเนื้อปลาลงไปผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน
	- ชั่งน้ำหนักแล้วบรรจุลงในภาชนะกดพอแน่น แล้วปิดฝาภาชนะให้แน่น ติดวันผลิตและวันหมดอายุ เก็บไว้ในห้องอุณหภูมิปกติ

การศึกษาแนวทางพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์โอทอปสมพงค์ปลาส้ม

ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์โอทอปสมพงค์ปลาส้ม

ปัจจุบันมีบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์โอทอปสมพงค์ปลาส้ม และมีหลายหน่วยงานเข้าไปมีส่วนร่วมในการออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว อย่างไรก็ตามมีปัญหาที่เกิดขึ้น ประกอบด้วย

- บรรจุภัณฑ์มีหลายรูปแบบและผู้ประกอบการมีความต้องการออกแบบใหม่
- บรรจุภัณฑ์มีการใส่รายละเอียดมากเกินไป แต่ขณะเดียวกันกลับไม่ได้ใส่รายละเอียดบางอย่างที่จำเป็นลงไป
- บรรจุภัณฑ์ที่ถูกออกแบบขึ้นบางชิ้น ไม่สามารถนำเข้าตู้เย็นหรือแช่เย็นได้
- บรรจุภัณฑ์ที่ถูกออกแบบขึ้นบางชิ้นเพิ่มต้นทุน และไม่สามารถนำไปสู่การปฏิบัติหรือใช้ได้จริง
- ไม่ได้ใช้เครื่องหมายการค้าให้เป็นประโยชน์

แนวทางด้านบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์โอทอปสมพงค์ปลาส้ม

- ออกแบบและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์โอทอปสมพงค์ปลาส้มใหม่ให้มีเอกลักษณ์ โดดเด่น น่าซื้อ
- สร้างบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์โอทอปที่เหมาะสมและแก้ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์
- นำเครื่องหมายการค้ามาใช้ประโยชน์ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์
- ทำให้เกิดการจดจำแบรนด์
- เพิ่มมูลค่าและคุณค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยบรรจุภัณฑ์ โดยไม่ส่งผลกระทบต่อต้นทุนการผลิต
- ออกแบบผลิตภัณฑ์ให้มีทั้งแบบซองและแบบกระป๋อง

ผู้เชี่ยวชาญด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์

เครื่องหมายการค้าสมพงค์ปลาส้ม

ดราฟต์แรกของการออกแบบผลิตภัณฑ์

- Package แบบถุงฟอยด์เจาะหน้าต่าง เพื่อให้เห็นตัวสินค้าด้านใน
- ฉลากสินค้า เน้นโลโก้ขนาดใหญ่เพื่อการจดจำแบรนด์ ทั้งปลาส้มและปลาส้มทอด ใช้ฉลากแบบเดียวกันเพื่อให้มองเป็นแบรนด์เดียวกัน
- การออกแบบ เน้นความเรียบง่าย ชัดเจน
- โทนสี ใช้สีสดใสเพื่อให้สินค้าสะดุดตาและแยกสีเพื่อแยกประเภทสินค้า

- Mascot ช่วยให้ลูกค้าจดจำแบรนด์จากตัวการ์ตูน

การศึกษาแนวทางการจัดจำหน่ายและการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์โอทอปสมพงค์ปลาส้ม

ปัญหาด้านการจัดจำหน่ายและการประชาสัมพันธ์

- มีแหล่งจำหน่ายค่อนข้างจำกัด
- ยังไม่เน้นการตลาดผ่านสื่อออนไลน์
- ต้องการใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าจากสินค้าเหลือจำหน่าย

แนวทางด้านการจัดจำหน่ายและการประชาสัมพันธ์

- พัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาส้มดิบและปลาส้มทอด บนฐานการวิเคราะห์ส่วนประสมทางการตลาด และมุมมองจากผู้บริโภค
- ผลิตสื่อและคลิปวีดิโอเพื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ เช่น คลิปวีดิโอการประกอบอาหารจากผลิตภัณฑ์ปลาส้ม
- ส่งเสริมการตลาดที่สื่อสารตรงกับกลุ่มเป้าหมาย
- สร้างสื่อประชาสัมพันธ์ออนไลน์ที่เหมาะสมให้กับผลิตภัณฑ์
- สร้างแนวทางเลือกในการใช้ประโยชน์จากสินค้าเหลือจำหน่าย โดยในเบื้องต้นจะใช้วิธีการฝึกอบรมการใช้ประโยชน์จากปลาส้มที่เหลือด้วยวิธีต่าง ๆ เช่น การทำน้ำพริกปลาส้ม

ผลิตภัณฑ์ปลาส้มดิบ

การจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์

รายงานความก้าวหน้าการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน
รายงาน ณ วันศุกร์ที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒

กระเป๋าผ้าทำมือ

ที่อยู่ กลุ่ม Hug นะ Meakasa ๑๒ ม.๒ ต.แม่กาษา อ.แม่สอด จ.ตาก

ผู้รับผิดชอบ คณะวิทยาการจัดการ
๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัชนีวรรณ บุญอนนท์ โทร. ๐๙๓-๙๕๐๓๓๓๗
๒. อาจารย์ ดร.วาสนา จรูญศรีโชติกำจร
๓. อาจารย์กันต์กนิษฐ์ จูรัตน์
๔. อาจารย์ยุชิตา กันหามิ่ง
๕. นายวชิรวิทย์ กรรณิกา

ปัญหาของผลิตภัณฑ์	วิธีการดำเนินการแก้ไขปัญหา
๑. ผลิตภัณฑ์กระเป๋าผ้ายังมีรูปแบบไม่หลากหลาย ๒. มีวัตถุดิบจำกัด เนื่องจากต้องนำมาจากกลุ่มทอผ้าของผู้สูงอายุ ซึ่งทอผ้าไม่ทันต่อความต้องการ ๓. รูปแบบผลิตภัณฑ์ยังไม่มีความสวยงามเท่าที่ควร ๔. ผลิตภัณฑ์ยังไม่มีความโดดเด่น	๑. พัฒนาผลิตภัณฑ์กระเป๋าผ้าให้มีรูปแบบที่หลากหลาย ๒. สนับสนุนเทคโนโลยีในการผลิตผ้าผืนเป็นผ้าฝ้ายทอมือ ๓. พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความสวยงามและโดดเด่น

กิจกรรมที่ดำเนินการแล้ว

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรคและการแก้ไข
	๑. กิจกรรมสำรวจข้อมูลและศักยภาพการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มกระเป๋าผ้าทำมือ - วันที่ ๑๙-๒๐ ธันวาคม ๒๕๖๑ ณ ศูนย์ข้อมูลการท่องเที่ยวบ้านโพธิ์ทอง ต.แม่กาษา อ.แม่สอด จ.ตาก - ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ๔๒ คน - ผู้รับผิดชอบโครงการ.....๔.....คน - สมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์.....๓๕.....คน - นักศึกษา.....๓.....คน	- ได้ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ชุมชน (กระเป๋าผ้าทำมือ) -ทราบความต้องการของชุมชนเกี่ยวกับการยกระดับผลิตภัณฑ์	- ชุมชนขาดองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ - สมาชิกของชุมชนส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุมีปัญหาด้านสุขภาพ - กลุ่มทำกระเป๋ามีการรับผ้าทอจากกลุ่มทอผ้ามาผลิตเป็นกระเป๋า ดังนั้นจึงแนะนำให้ทั้ง ๒ กลุ่มทำงานร่วมกลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยกลุ่มทอผ้าจะทำการทอผ้าตามแบบที่กลุ่มทำกระเป๋าต้องการ
	๒. กิจกรรมสำรวจข้อมูลและศักยภาพการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนกลุ่มกระเป๋าผ้าทำมือ ครั้งที่ ๒ - วันที่ ๒๒-๒๔ มกราคม ๒๕๖๒ ณ ศูนย์ข้อมูลการท่องเที่ยวบ้านโพธิ์ทอง ต.แม่กาษา อ.แม่สอด จ.ตาก	- ร่วมกันระดมความคิดเห็นและแลกเปลี่ยนความคิดเห็นเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์	

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข
	- ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ๔๒ คน - ผู้รับผิดชอบโครงการ.....๔.....คน - สมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์.....๓๕.....คน - นักศึกษา.....๓.....คน		

ภาพผลิตภัณฑ์

ก่อนการพัฒนา	หลังการพัฒนา
 	อยู่ในช่วงดำเนินการพัฒนา

ภาพกิจกรรมที่ดำเนินการ

รายงานความก้าวหน้าการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน
รายงาน ณ วันศุกร์ที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒

ข้าวเกรียบงาดำ

ที่อยู่ ๑๕๒ หมู่ ๑๐ (บ้านนาโพธิ์) ต.ทุ่งกระเชาะ อ.บ้านตาก จ. ตาก

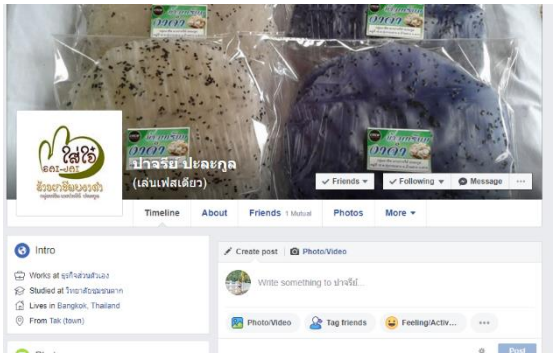
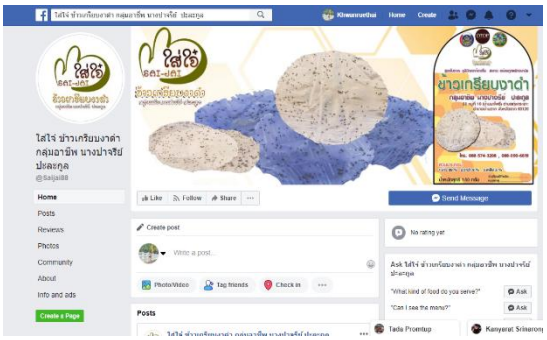
ผู้รับผิดชอบ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
ผู้ช่วยศาสตราจารย์บุณยกฤต รัตนพันธุ์ โทร.๐๘๖ ๔๔๐ ๔๕๑๔
อาจารย์เอนก หาลี โทร.๐๘๘ ๔๓๙ ๒๕๓๘
อาจารย์ขวัญฤทัย บุญฤทธิ์ โทร.๐๙๕ ๖๔๑ ๖๑๗๖

ปัญหาของผลิตภัณฑ์	วิธีการดำเนินการแก้ไขปัญหา
๑. บรรจุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุขาดเอกลักษณ์ ความถูกต้องและความสวยงาม ๓. ขาดการประชาสัมพันธ์	๑. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีเอกลักษณ์และความสวยงาม ๒. พัฒนาสื่อออนไลน์ให้ถูกต้อง และทันสมัยเพื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

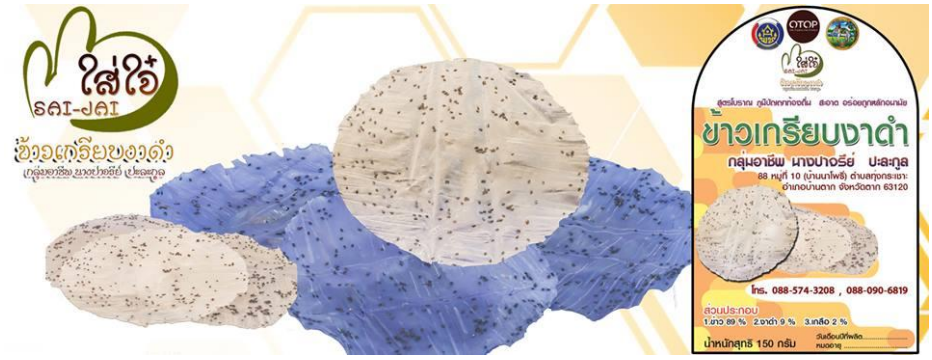
กิจกรรมที่ดำเนินการแล้ว

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรคและการแก้ไข
๑	ปรับปรุงฉลากผลิตภัณฑ์ให้มีเอกลักษณ์และมีความสวยงาม	ปรับปรุงฉลากผลิตภัณฑ์ให้มีเอกลักษณ์และมีความสวยงาม โดยให้ผู้ประกอบการเป็นผู้คัดเลือกจนถูกใจ	
๒	พัฒนาสื่อออนไลน์ให้ถูกต้อง และทันสมัยเพื่อประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม	พัฒนาสื่อโดยการสร้างเพจใส่ใจ๋ ข้าวเกรียบงาดำ กลุ่มอาชีพ นางปาจรีย์ ปะละกูล และออกแบบฉลาก และโลโกสินค้าให้กับกลุ่มอาชีพ	

ภาพผลิตภัณฑ์

ก่อนการพัฒนา	หลังการพัฒนา
	

ภาพกิจกรรมที่ดำเนินการ



เมนูที่ ๑
ข้าวเกรียบปั้ง หรือ ข้าวแคบปั้ง

เมนูที่ ๒
ยำข้าวเกรียบ หรือ ยำข้าวข้าวแคบ

เมนูที่ ๓
ข้าวเกรียบสด หรือ ข้าวแคบสด

ใส่ใจ
SAI-JAI
ข้าวเกรียบงาดำ
กลุ่มอาชีพ นางป่าอรีย์ ปะละกูล

รายงานความก้าวหน้าการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน
รายงาน ณ วันศุกร์ที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒

แคปหมูไร้มัน

ที่อยู่ : ทัตญาแคปหมู ๖๙/๒ หมู่ ๕๐ ต.วังจันทร์ อ.สามเงา จ.ตาก

ผู้รับผิดชอบ คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณัฐธิกานต์ ปิ่นจุไร และคณะทำงาน โทร.๐๙๓ ๙๕๗ ๔๔๔๐

ปัญหาของผลิตภัณฑ์	วิธีการดำเนินการแก้ไขปัญหา
๑. ขาดบรรจุภัณฑ์ ๒. ชื่อผลิตภัณฑ์ไม่น่าสนใจ ๓. ช่องทางการตลาดไม่หลากหลาย	อยู่ระหว่างดำเนินการ

กิจกรรมที่ดำเนินการแล้ว

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข
	ให้ระบุ - กิจกรรมประชาคมเพื่อศึกษาข้อมูลและศักยภาพและอบรมเชิงปฏิบัติการให้ความรู้ในการยกระดับผลิตภัณฑ์ ตำบลวังจันทร์ อำเภอสามเงา จังหวัดตาก - วันที่ ๒๑ มกราคม พ.ศ.๒๕๖๒ - ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ๕ คน - ผู้รับผิดชอบโครงการ ๖ คน - สมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์ ๕ คน - นักศึกษา - คน - หน่วยงานความร่วมมือ	๑. ชุมชนได้รับความรู้เกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาและการยกระดับผลิตภัณฑ์ ๒. ได้รูปแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาอย่างมีส่วนร่วมกับชุมชน โดยมีการพัฒนารายละเอียด ดังนี้ - ปรับปรุงตราสินค้าให้มีความแตกต่าง และเป็นเอกลักษณ์ภายใต้ชื่อแบรนด์เดิมของชุมชน - ปรับปรุงฉลากบรรจุภัณฑ์จากเดิมเป็นสติ๊กเกอร์ขนาดเล็ก ทำให้ใส่ข้อมูลได้น้อยและไม่มีความโดดเด่น ปรับปรุงเป็นฉลากขนาดใหญ่ลักษณะหูหิ้วบนถุงบรรจุภัณฑ์ - เพิ่มเติมฉลากสินค้าและสติ๊กเกอร์ให้กับผลิตภัณฑ์น้ำพริกหนุ่มซึ่งจำหน่ายร่วมกับผลิตภัณฑ์แคบหมู	ปัญหา/อุปสรรค : - เป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ยังไม่มีการจดขึ้นทะเบียน อย. ซึ่งชุมชนมีความประสงค์ในการขอ อย. ให้กับผลิตภัณฑ์ของตน แต่ต้องใช้เวลาในการปรับปรุงโรงเรือน เพื่อให้สามารถขอ อย. - ยังไม่มีการจดทะเบียน มผช.

ภาพผลิตภัณฑ์

ก่อนการพัฒนา	หลังการพัฒนา

OTOP
ทัตญาแคบหมู
สูตรเชียงใหม่
สะอาด อร่อย กลมกล่อมทุกวัน
ของดีเมืองตาก ของฝากอำเภอสามเงา
โทร.080-3022369, 088-9706435

OTOP
โทร.080-3022369, 088-9706435
ของดีเมืองตาก ของฝากอำเภอสามเงา
ทัตญาแคบหมู
สูตรเชียงใหม่
กรอบ อร่อย ทุกวัน

ทัตญาแคบหมู
สูตรเชียงใหม่
สะอาด อร่อย กลมกล่อม ทุกวัน
ของดีเมืองตาก ของฝากอำเภอสามเงา
โทร.080-3022369, 088-9706435

*หมายเหตุ : การพัฒนาอยู่ในขั้นตอนการออกแบบ ทำให้มีรูปแบบที่หลากหลาย ซึ่งต้องผ่านการพิจารณาโดยกลุ่มชุมชน เพื่อคัดเลือก และปรับปรุงรูปแบบให้เหมาะสม

ภาพกิจกรรมที่ดำเนินการ

รายงานความก้าวหน้าการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน
รายงาน ณ วันศุกร์ที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒

น้ำพริกชาววัง

ที่อยู่ : กลุ่มแปรรูปอาหารชาววัง ๒๒/๔ ม. ๑ ต.นาโบสถ์ อ.วังเจ้า จ.ตาก

ผู้รับผิดชอบ สำนักศิลปะและวัฒนธรรม
อาจารย์วีรวรรณ แจ้งโม้ โทร. ๐๙๔-๗๖๑๕-๖๙๘

ปัญหาของผลิตภัณฑ์	วิธีการดำเนินการแก้ไขปัญหา
๑. กลุ่มฯ ยังขาดบรรจุภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์และเป็นมาตรฐานสวยงาม ๒. กลุ่มไม่ทราบต้นทุนที่แท้จริงของตนเองโดยเฉพาะอย่างยิ่งต้นทุนที่ไม่เป็นตัวเงิน ๓. กลุ่มยังขาดทักษะทางด้านการตลาดโดยเฉพาะการตลาดออนไลน์	๑. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้มีเอกลักษณ์และความสวยงามถูกต้องและสามารถเล่าเรื่องราวของสินค้านั้นๆ ได้ ๒. จัดทำแผนธุรกิจเพื่อชี้ให้เห็นแนวทางการพัฒนาต่อยอดที่ชัดเจน ๓. จัดทำงบการเงินเพื่อประเมินต้นทุนที่เป็นตัวเงินและไม่เป็นตัวเงินพร้อมตั้งราคาสินค้าที่เหมาะสม ๔. พัฒนาสื่อออนไลน์เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่าย

กิจกรรมที่ดำเนินการแล้ว

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข
๑.	**กิจกรรม** Focus Group **ระยะเวลาในการดำเนินกิจกรรม** เดือนธันวาคม **ผู้เข้าร่วมกิจกรรม** น.ศ.จำนวน ๒๑ คน และผู้นำกลุ่ม **ผู้รับผิดชอบโครงการ** จำนวน ๔ คน	๑. รู้การดำเนินงานในปัจจุบันทั้งผู้นำในการดำเนินการการตลาด และต้นทุนของผลิตภัณฑ์ ๒. ผลผลิตที่เราได้ คือ แผนธุรกิจ ๑ เล่ม สำหรับกลุ่มวิสาหกิจฯ นี้ (อยู่ระหว่างดำเนินการ) ๓. ทราบต้นทุนผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด (อยู่ระหว่างดำเนินการ)	๑. กลุ่มฯ ยังขาดบรรจุภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ และเป็นมาตรฐานสวยงาม ๒. กลุ่มไม่ทราบต้นทุนที่แท้จริงของตนเองโดยเฉพาะอย่างยิ่งต้นทุนที่ไม่เป็นตัวเงิน ๓. กลุ่มยังขาดทักษะทางด้านการตลาดโดยเฉพาะการตลาดออนไลน์ **๔. ยังไม่ทราบอายุสินค้าแต่ละชนิด**

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข
๒.	**กิจกรรม** ตรวจสอบคุณภาพสินค้า **ระยะเวลาในการดำเนินกิจกรรม** เดือนมกราคม (ใช้เวลาทดสอบ ๔ สัปดาห์) **ผู้เข้าร่วมกิจกรรม** ผู้นำกลุ่ม **ผู้รับผิดชอบโครงการ** จำนวน ๔ คน	เพื่อตอบปัญหาและอุปสรรคข้อที่ ๔ ดังนี้ ๑. ทราบอายุผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ดังนี้ ๑.๑ตาแดง อายุ ๓ สัปดาห์ ๑.๒ปลาร้า อายุ ๒ สัปดาห์ ๑.๓แมงดา อายุ ๓ สัปดาห์ ๑.๔ปลาย่าง อายุ ๓ สัปดาห์	จากกิจกรรมที่ ๑ อุปสรรคปัญหาที่เจอคะ กลุ่มฯ ยังไม่ทราบอายุผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดทำให้ไม่สามารถระบุวันหมดอายุที่ชัดเจนได้ และไม่มีมาตรฐานยืนยันเรื่องอายุของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด
๓.	**กิจกรรม** พัฒนาผลิตภัณฑ์ **ระยะเวลาในการดำเนินกิจกรรม** เดือนมกราคม (ใช้เวลาทดสอบ ๔ สัปดาห์) **ผู้เข้าร่วมกิจกรรม** น.ศ.จำนวน ๒๑ คน และผู้นำกลุ่ม **ผู้รับผิดชอบโครงการ** จำนวน ๔ คน	เพื่อตอบปัญหาและอุปสรรคข้อที่ ๑ กลุ่มได้มีแนวทางการออกแบบผลิตภัณฑ์เป็น ๓ แนวทาง (อยู่ระหว่างดำเนินการ)	สืบเนื่องจากปัญหาข้อที่ ๑ คือ กลุ่มฯ ยังขาดบรรจุภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์และเป็นมาตรฐานสวยงาม
๔.	**กิจกรรม** ทดสอบผลิตภัณฑ์ **ระยะเวลาในการดำเนินกิจกรรม** เดือนมีนาคม **ผู้เข้าร่วมกิจกรรม** น.ศ.จำนวน ๒๑ คน และผู้นำกลุ่ม **ผู้รับผิดชอบโครงการ** จำนวน ๔ คน	เพื่อจะสามารถทราบได้ว่า ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาขึ้นมาใหม่นั้นสามารถตอบโจทย์กลุ่มลูกค้าเก่า และเพิ่มฐานลูกค้าได้หรือไม่	

ภาพผลิตภัณฑ์

ก่อนการพัฒนา	หลังการพัฒนา
 	ยังอยู่ระหว่างการดำเนินงาน

ภาพกิจกรรมที่ดำเนินการ

๑. ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปอาหารชาววัง

๒. กิจกรรม Focus Group

รายงานความก้าวหน้าการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน
รายงาน ณ วันศุกร์ที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒

น้ำพริกดอนเจดีย์

ที่อยู่ กลุ่มน้ำพริก ดีดี บ้านดอนเจดีย์เลขที่ ๖๒ ม.๗ ต.ช่องแคบ อ.พบพระ จ.ตาก

ผู้รับผิดชอบ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร แม่สอด
อาจารย์นงลักษณ์ จิ๋วจู และคณะทำงาน โทร. ๐-๘๒๗๖-๘๓๘๕-๓

ปัญหาของผลิตภัณฑ์	วิธีการดำเนินการแก้ไขปัญหา
๑. ขาดเครื่องมือและอุปกรณ์ เช่น เครื่องผลิตน้ำพริกแกงเครื่องแพ็คแบบสุญญากาศ ๒. บรรจุภัณฑ์ไม่โดดเด่น ๓. ตลาดยังไม่หลากหลาย ๔. ผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ใดๆ	๑. สนับสนุนเทคโนโลยีในการผลิต ๒. พัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความโดดเด่นและเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ๓. เพิ่มช่องทางการตลาดบนเว็บไซต์ ๔. พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้การรับรองมาตรฐานจาก อย. และได้ยกระดับสินค้า OTOP

กิจกรรมที่ดำเนินการแล้ว

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรคและการแก้ไข
๑	**กิจกรรมที่ ๑** วิเคราะห์ศักยภาพศึกษาปัญหาผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP การยกระดับมาตรฐานการผลิตและการบริการของผลิตภัณฑ์และกำกับติดตาม - ดำเนินการจัดกิจกรรมวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ - ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน ๒๐ คน - ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาคือ น้ำพริกดีดี (พริกแกง) - ผู้รับผิดชอบกิจกรรม อ. อังคณา ตาเสนา โทร.๐-๘๓๕๗-๘๔๖๐-๕	**ผลการวิเคราะห์ ดังนี้** **ศักยภาพ** คือ - สามารถหาวัตถุดิบได้ในท้องถิ่นและพื้นที่ใกล้เคียง ซึ่งมีราคาไม่แพงและส่วนใหญ่จะรับซื้อจากชาวบ้านในชุมชน **ปัญหาของผลิตภัณฑ์** ได้แก่ - ด้านการตลาด จุดจำหน่ายพริกแกงจำกัด กลุ่มยังมีทุนไม่เพียงพอที่จะนำสินค้าไปวางในตลาดอื่นๆ - ด้านบัญชีและการเงิน เนื่องจากกลุ่มน้ำพริกดอนเจดีย์มีการรับจ่ายเงินกันแบบรายวันไม่มีการทำบัญชี - ด้านการผลิต เครื่องบดน้ำพริกแกงมีขนาดเล็ก ปัญหาของกลุ่มสถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน ยังไม่มีการรับรองมาตรฐานจาก อย. การบรรจุหีบห่อไม่ทันสมัย การเก็บรักษาในอุณหภูมิปกติยังไม่ทราบกรรมวิธี - ด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ มีปัญหาในด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ช่องทางการตลาด	

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข
		เช่น Facebook เว็บไซต์ - ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์มีปัญหาด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ ไม่มีความรู้เกี่ยวกับการยืดอายุอาหาร การเก็บรักษาอาหาร - ด้านต้นทุนการผลิต มีต้นทุนที่จำกัด อยากหาแหล่งเงินทุนเพื่อผลิตน้ำพริกหลากหลาย **แนวทางการพัฒนา** ๑. การให้ความรู้การจัดการกระบวนการผลิต ๒. การหาวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ๓. การออกแบบบรรจุภัณฑ์หีบหอที่หลากหลาย ๔. ช่องทางการตลาดบนเว็บไซต์ ๕. การรับรองมาตรฐานจาก อย. การได้ยกระดับสินค้า OTOP	
๒	**กิจกรรมที่ ๒** การสร้างและใช้นวัตกรรมเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตและการบริการของผลิตภัณฑ์ชุมชน - กิจกรรมการอบรมบรรยายความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยและคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหาร และการพัฒนากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร โดยมี ดร.มณฑา หมีไพรพฤกษ์ และอาจารย์อรทัย บุญเที่ยง เป็นวิทยากรอบรมและดำเนินกิจกรรม ให้กับสมาชิกกลุ่มกลุ่มน้ำพริกดีดี - กิจกรรมการศึกษาและวิเคราะห์กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ โดยสมาชิกกลุ่มร่วมกันวิเคราะห์ถึงปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหาในกระบวนการผลิตแปรรูป เพื่อพัฒนากระบวนการจัดเตรียมวัตถุดิบ และกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ และแนวทางการ	- สมาชิกกลุ่มมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องกระบวนการจัดเตรียมวัตถุดิบในการผลิต และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อให้ปลอดภัย และมีมาตรฐาน - ผลการวิเคราะห์ปัญหาในกระบวนการผลิต และแนวทางแก้ไข เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ มีมาตรฐาน ปลอดภัย และมีบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม - แนวทางการพัฒนาโรงเรือน และกระบวนการผลิต และบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ - จากการศึกษาและวิเคราะห์กระบวนการผลิต พบว่า ๑) โรงเรือนในการผลิต ต้องมีการออกแบบแปลนของโรงเรือน และออกแบบการจัดวางอุปกรณ์การผลิต ให้เหมาะสมกับการเตรียมวัตถุดิบ และกระบวนการผลิต เพื่อนำไปปรับปรุงพื้นที่ของโรงเรือนให้สามารถรองรับการตรวจเพื่อให้ได้มาตรฐาน ๒) อุปกรณ์ที่มีไม่เพียงพอ และไม่เหมาะสม ที่จะใช้ในกระบวนการผลิต เสนอแนะให้สมาชิกกลุ่มร่วมลงทุนเพื่อจัดหาซื้ออุปกรณ์ที่เหมาะสำหรับการประกอบอาหาร และจัดสรรคืนให้กับสมาชิกกลุ่มในลักษณะการลงหุ้น ๓) กระบวนการเตรียมวัตถุดิบ ยังคงมีความชื้นจากการทำความสะอาดวัตถุดิบ ซึ่งจะส่งผลต่อ	- ผลิตภัณฑ์เป็นผลิตภัณฑ์กลุ่มอาหาร จึงจำเป็นต้องมีการได้รับรองมาตรฐานของอาหารและยา เพื่อจะเข้าสู่กระบวนการ สินค้า OTOP ในการแก้ไขจึงให้แนวทางในการออกแบบโรงเรือน และจัดวางอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต เพื่อให้มีกลุ่มนำไปพัฒนาโรงเรือน ให้สามารถเข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐานได้

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข
	พัฒนาบรรจุภัณฑ์พริกแกง - กิจกรรมได้ดำเนินการ ณ กลุ่มน้ำพริกดีดี ต.ช่องแคบ อ.พบพระ จ.ตาก ในวันที่ ๑๖ มกราคม พ.ศ.๒๕๖๒ โดยมีสมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๑๐ คน และผู้รับผิดชอบโครงการจำนวน ๔ คน - ผู้รับผิดชอบกิจกรรม อ.ณัฐภาณี บัวดี โทร ๐-๘๑๘๐-๑๙๐๐-๘	ผลิตภัณฑ์ อาจทำให้มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน จึงต้องศึกษาวิธีการในการจัดเตรียมวัตถุดิบแต่ละชนิดให้เหมาะสม เช่น ระยะเวลาการตากแห้ง อุณหภูมิในการใช้ในการทำให้วัตุดิบแห้ง ก่อนที่จะนำมาแปรรูป ๔) บรรจุภัณฑ์ เป็นถุงพลาสติก มีลักษณะการตักเพื่อชั่งแบ่งขาย ซึ่งยังไม่มีมาตรฐาน และทำให้ไม่สามารถเก็บพริกแกงไว้ได้นาน จึงต้องมีวิธีการบรรจุผลิตภัณฑ์ และออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ให้เหมาะสม ซึ่งราคาของผลิตภัณฑ์สามารถจำหน่ายได้ในราคาไม่สูง ดังนั้น บรรจุภัณฑ์ต้องคำนึงถึงราคาด้วย อาจเป็นถุงซิปล็อค เพื่อสะดวกในการใช้งานและประหยัด ๕) ต้องออกแบบตราสินค้า ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ และมีฉลากผลิตภัณฑ์ ที่ระบุวัตถุดิบในการผลิต และระบุ วัน เดือน ปที่ผลิต และวัน เดือน ปที่หมดอายุ หรือขอความวา “ควรบริโภคกอน (วัน เดือน ปี)”	
๓	**กิจกรรมที่ ๓** พัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ - ดำเนินการจัดกิจกรรมวันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๖๒ ณ กลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำพริกดอนเจดีย์ อ.พบพระ จ.ตาก - ผู้เข้าร่วมกิจกรรม ๑๕ คน สมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์ ๑๐ คน - ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาคือ น้ำพริกดีดี (พริกแกง) - ผู้รับผิดชอบกิจกรรม ผศ.พิริยะ กาญจนคงคา โทร.๐-๘๔๕๗-๔๘๙๐-๙ และ อ.พรรษพร เครือวงษ์	ยังไม่มีบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า จึงดำเนินการออกแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้า เพื่อเตรียมพร้อมออกสู่ตลาด จึงพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ ตราสินค้า 	

ภาพผลิตภัณฑ์

ก่อนการพัฒนา	หลังการพัฒนา

ภาพกิจกรรมที่ดำเนินการ

รายงานความก้าวหน้าการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน
รายงาน ณ วันศุกร์ที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒

กลุ่มแปรรูปสมุนไพรพื้นบ้าน

ที่อยู่ กลุ่มผลิตภัณฑ์สมุนไพรพื้นบ้าน ๒๘๕ ม. ๖ ต.แม่ระมาด อ.แม่ระมาด จ.ตาก

ผู้รับผิดชอบ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร แม่สอด
อาจารย์นงลักษณ์ จิ๋วจู และคณะทำงาน โทร. โทร.๐-๘๒๗๖-๘๓๘๕-๓

ปัญหาของผลิตภัณฑ์	วิธีการดำเนินการแก้ไขปัญหา
๑. ผลิตภัณฑ์ยังไม่มีฉลาก	๑. พัฒนาบรรจุภัณฑ์
๒. บรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์	๒. การออกแบบและพัฒนาโลโก้
๓. รูปแบบผลิตภัณฑ์ไม่หลากหลาย	๓. การตรวจสอบสารอาหารในตัวผลิตภัณฑ์
๔. ช่องทางการจำหน่ายไม่หลากหลาย	๔. การตรวจสอบอายุของผลิตภัณฑ์
๕. ผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	๕. การพัฒนาเว็บไซต์ของกลุ่ม

กิจกรรมที่ดำเนินการแล้ว

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข
๑	**กิจกรรมที่ ๑** วิเคราะห์ศักยภาพ ศึกษาปัญหาผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP การยกระดับมาตรฐานการผลิตและการบริการของผลิตภัณฑ์และกำกับติดตาม - ดำเนินการจัดกิจกรรมวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ - ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน ๒๐ คน - ผู้รับผิดชอบกิจกรรม อ.อังคณา ตาเสนา โทร.๐-๘๓๕๗-๘๔๖๐-๕	**ผลการวิเคราะห์ ดังนี้** **ศักยภาพ** -มีวัตถุดิบเพียงพอในการผลิตสินค้า - ผู้ผลิตมีความเชี่ยวชาญในการทำผลิตภัณฑ์และสามารถผลิตซ้ำได้คุณภาพและปริมาณที่ใกล้เคียงกัน **ปัญหาของผลิตภัณฑ์** ได้แก่ - ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์ใดๆ ไม่มีการตรวจสอบสารอาหารในตัวผลิตภัณฑ์ อายุของผลิตภัณฑ์ - ด้านเทคโนโลยี ไม่มีเทคโนโลยีที่ช่วยผลิต ไม่มีเว็บไซต์ของกลุ่มในการสื่อสารการตลาด - ด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์ มีบรรจุภัณฑ์แต่ไม่มีฉลากหรือโลโก้ผลิตภัณฑ์กลุ่มต้องการที่จะพัฒนาให้บรรจุผลิตภัณฑ์และการออกแบบโลโก้และรูปแบบที่น่าเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และน่าสนใจมากขึ้น	

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข
		แนวทางการพัฒนา ๑. การตรวจสอบสารอาหารในตัวผลิตภัณฑ์ อายุผลิตภัณฑ์ ๒. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โลโก้สินค้า ๓. การพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายและช่องทางการตลาดบนเว็บไซต์	
๒	**กิจกรรมที่ ๒** การสร้างและใช้นวัตกรรมเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตและการบริหารของผลิตภัณฑ์ชุมชน - กิจกรรมการอบรมบรรยายความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยและคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหาร และการพัฒนากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร โดยมี ดร. มณฑา หมีไพรพฤกษ์ และอาจารย์อรทัย บุญเที่ยง เป็นวิทยากรอบรมและดำเนินกิจกรรม ให้กับสมาชิกกลุ่มแปรรูปสมุนไพรพื้นบ้าน ในการแปรรูปผงกล้วยลักษณะเพื่อชงดื่ม - กิจกรรมการศึกษาและวิเคราะห์กระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ โดยสมาชิกกลุ่มร่วมกันวิเคราะห์ถึงปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหาในกระบวนการผลิตแปรรูป เพื่อพัฒนากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ และแนวทงการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผงกล้วย - กิจกรรมได้ดำเนินการ ณ กลุ่มแปรรูปสมุนไพรพื้นบ้านผงกล้วย ต.แม่ระมาด อ.แม่ระมาด จ.ตาก ในวันที่ ๑๕ มกราคม พ.ศ.๒๕๖๒ โดยมีสมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๑๐ คน และผู้รับผิดชอบโครงการจำนวน ๒ คน - ผู้รับผิดชอบกิจกรรม อ.ณัฐภาณี บัวดี โทร ๐-๘๑๘๐-๑๙๐๐-๘	- สมาชิกกลุ่มมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อให้ปลอดภัยมากขึ้น - ผลการวิเคราะห์ปัญหาในกระบวนการผลิต และแนวทางแก้ไขเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ - แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ - จากการศึกษาและวิเคราะห์กระบวนการผลิตพบว่า ๑) อุปกรณ์ของกลุ่มในการผลิต มีความพร้อมเพียงบางขั้นตอนเท่านั้น ขั้นตอนที่พร้อมคือ ขั้นตอนการตากกล้วย ทำให้กล้วยแห้ง เนื่องจากกลุ่มได้รับการสนับสนุนตู้อบพลังงานแสงอาทิตย์ จากกระทรวงพลังงาน แต่ขั้นตอนในการบดกล้วยเป็นผง ยังมีเครื่องปั่นเพียง ๑ เครื่องเท่านั้น แต่ปัจจุบันยังเพียงพอในการผลิต ๒) โรงเรือนในการผลิต ต้องมีการปรับปรุง ในการจัดวางอุปกรณ์การผลิตและการไหลของกระบวนการผลิต ๓) ผงกล้วยที่ได้จากการทำให้เป็นผงไม่มีกระบวนการร่อนเพื่อคัดแยกวัตถุที่อาจเจือปน และการร่อนขนาดเพื่อให้ได้ขนาดของผงกล้วยที่สม่ำเสมอ ซึ่งจะส่งผลถึงการละลายน้ำ อาจทำให้ผงกล้วยไม่สามารถละลายได้อย่างสม่ำเสมอ จึงต้องเพิ่มขั้นตอนการร่อนขนาดของผงกล้วย โดยใช้ตะแกรงร่อนไล่ลำดับขนาดเพื่อให้ได้ผงกล้วยที่ไม่มีสิ่งเจือปน และมีขนาดละลายน้ำได้	- ผลิตภัณฑ์เป็นผลิตภัณฑ์กลุ่มอาหาร จึงจำเป็นต้องมีการได้รับรองมาตรฐานของอาหารและยาเพื่อจะเข้าสู่กระบวนการ สินค้า OTOP ให้แนวทางในการปรับปรุงโรงเรือนในกระบวนการผลิตเพื่อให้มีกลุ่มนำไปปรับปรุง สามารถเข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐานได้

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข
		สม่ำเสมอ ๔) บรรจุภัณฑ์ มีลักษณะเป็นขวดและซองขนาดใหญ่ ในการบริโภคจะใช้การตักเพื่อนำไปชงละลายน้ำดื่ม ซึ่งอาจไม่สะดวกในการชง หรือเกิดความชื้นได้หากไม่ได้บริโภคเป็นประจำทุกวันจนหมดขวด ดังนั้นตัวบรรจุภัณฑ์อาจเพิ่มรูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีการบรรจุในถุงฟอยด์ ที่บรรจุผงกล้วยในปริมาณการชงพร้อมดื่ม ๑ แก้ว (ขนาดซองกาแฟ ๓ in ๑) ๕) ชื่อของผลิตภัณฑ์ต้องมีการปรับเปลี่ยน จากเดิมเป็น “ผงกล้วยเอนไซม์” จำเป็นต้องตัดคำว่าเอนไซม์ออกเนื่องจาก เพราะอาจเป็นการโฆษณา และหากมีคำว่าเอนไซม์ ต้องระบุชนิดของเอนไซม์ และผลของเอนไซม์ต่อร่างกาย ลงในฉลาก ๖) ต้องมีการนำผลิตภัณฑ์ผงกล้วยไปวิเคราะห์จุลินทรีย์ เพื่อนำไปผ่านกระบวนการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ๗) ต้องมีการนำผลิตภัณฑ์ผงกล้วยไปวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ เพื่อนำไปใส่ในฉลาก ๘) ในฉลากผลิตภัณฑ์ต้องเพิ่ม วัน เดือน ปที่ผลิต และวัน เดือน ปที่ หมดอายุ หรือขอความวา “ควรบริโภคกอน (วัน เดือน ปี)”	
๓	**กิจกรรมที่ ๓** พัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ - ดำเนินกิจกรรม วันที่ ๑๙ มกราคม ๒๕๖๒ - ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๑๕ คน ผู้รับผิดชอบโครงการ ๒ คน สมาชิกกลุ่ม ๙ คน ผู้เข้าร่วม ๔ คน - ผลิตภัณฑ์สมุนไพรกล้วยผง	ผลิตภัณฑ์ยังไม่มีฉลากและบรรจุภัณฑ์ไม่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ จึงได้ดำเนินการออกแบบฉลากและตราสินค้า	

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข

ภาพผลิตภัณฑ์

ก่อนการพัฒนา	หลังการพัฒนา

ภาพกิจกรรมที่ดำเนินการ

รายงานความก้าวหน้าการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน
รายงาน ณ วันศุกร์ที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒

กลุ่มทอผ้าปากะญอ บ้านมอทะ

ที่อยู่ ผ้าทอปากะญอ๗๓/๑ หมู่ ๓ ต.แม่อุสุ อ.ท่าสองยาง จ.ตาก

ผู้รับผิดชอบ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร แม่สอด
อาจารย์นงลักษณ์ จิ๋วจู และคณะทำงาน โทร. ๐-๘๒๗๖-๘๓๘๕-๓

ปัญหาของผลิตภัณฑ์	วิธีการดำเนินการแก้ไขปัญหา
๑. วัตถุดิบในท้องถิ่นยังไม่ได้มาตรฐาน ๒. ผลิตภัณฑ์ยังไม่มีความหลากหลาย	๑. หาแหล่งวัตถุดิบที่ได้มาตรฐาน ๒. พัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายและสวยงาม น่าสนใจ

กิจกรรมที่ดำเนินการแล้ว

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรคและการแก้ไข
๑	**กิจกรรมที่ ๑** วิเคราะห์ศักยภาพ ศึกษาปัญหาผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP การยกระดับมาตรฐานการผลิตและการบริการของผลิตภัณฑ์และกำกับติดตาม - ดำเนินการจัดกิจกรรมวันที่ ๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ - ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน ๒๐ คน - ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาคือ ผ้าทอปากะญอ - ผู้รับผิดชอบกิจกรรม อ.อังคณา ตาเสนา โทร.๐-๘๓๕๗-๘๔๖๐-๕	**ผลการวิเคราะห์ ดังนี้** **ศักยภาพ** ได้แก่ - สามารถผลิตซ้ำได้ในคุณภาพและปริมาณที่ใกล้เคียงเดิม - ผู้นำกลุ่มที่มีความเข้มแข็ง มีเครือข่ายที่ดี ซึ่งเป็นเครือข่ายผ้าทอที่อยู่ในจังหวัดตาก สามารถติดต่อกันได้ และจัดหาสินค้าร่วมกัน **ปัญหาของผลิตภัณฑ์** ได้แก่ - ด้านบัญชีและการเงิน ๑. ยังไม่มีการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายของสินค้า ไม่มีการคิดต้นทุนสินค้าที่ถูกต้อง และการตั้งราคาสินค้ายังไม่เป็นมาตรฐาน ขึ้นอยู่กับสมาชิกผู้ผลิตแต่ละรายจะเป็นผู้กำหนดราคา	

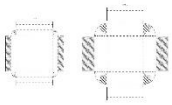
ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข
		สินค้าเอง - ด้านการผลิต ยังไม่มีการวางแผนการผลิตที่ชัดเจน ผลิตขึ้นอยู่กับความต้องการของสมาชิก - ด้านการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ ยังไม่มีการประชาสัมพันธ์และการขายผ่านเทศโนโลยีอย่างเป็นทางการ (มีบ้าง แต่ไม่ตลอด) - ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์ ยังไม่หลากหลาย เป็นแบบเดิม - ด้านต้นทุนการผลิต ยังไม่มีวิธีการคำนวณต้นทุนการผลิตที่ถูกต้อง **แนวทางการพัฒนา** ๑. ต้องการให้มีการออกแบบพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าทอที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น ๒. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมและน่าสนใจ ๓. พัฒนาเว็บไซต์เพื่อส่งเสริมเรื่องการประชาสัมพันธ์สินค้าทางการตลาด	
๒	**กิจกรรมที่ ๒** การสร้างและใช้นวัตกรรมเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตและการบริการของผลิตภัณฑ์ชุมชน - ดำเนินกิจกรรมในวันที่ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๑ ณ กลุ่มทอผ้าปากะญอบ้านมอทะ ต.แม่อุสุ อ.ท่าสองยาง จ.ตาก - ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน ๑๕ คน - ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาคือ ผ้าทอปากะญอ - ผู้รับผิดชอบกิจกรรม อ.ณัฐภาณี บัวดี	- การอบรบความรู้เกี่ยวกับการออกแบบเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าทอให้กับสมาชิกกลุ่ม โดยมี ผศ.ณัฐธิกานต์ ปิ่นจุไร และอาจารย์พจน์ธรรม ธรรมสอน เป็นวิทยากรในการอบรมและดำเนินกิจกรมฝึกปฏิบัติ	

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข
	โทร ๐-๘๑๘๐-๑๙๐๐-๘	ออกแบบผลิตภัณฑ์ และวางแนวทางสร้างผลิตภัณฑ์ต้นแบบของกลุ่ม จากการอบรม และระดมความคิดของกลุ่มในการสร้างผลิตภัณฑ์จากผ้าทอ ทำให้ได้ลายผ้าทอที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่ม ที่จะนำใส่ลงในชิ้นงานที่จะทำเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อจะนำไปจำหน่าย ซึ่งผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ทางสมาชิกกลุ่มเลือกที่จะนำลายผ้าทอเอกลักษณ์ไปตัดเย็บลงในปลอกหมอนและปกสมุดบันทึก และได้จัดทำต้นแบบผลิตภัณฑ์และทางกลุ่มจะดำเนินการผลิตสินค้าเพื่อจำหน่ายต่อไป	
๓	**กิจกรรมที่ ๓** พัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ ๑. กิจกรรมพัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ผ้าทอกะเหรี่ยงบ้านมอทะ - ดำเนินการ วันที่ ๑๗ มกราคม ๒๕๖๒ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๑๕ คน - ผู้รับผิดชอบโครงการ จำนวน ๒ คน สมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์ จำนวน ๑๐ คน นักศึกษาจำนวน ๓ คน ๒. กิจกรรม พัฒนาผลิตภัณฑ์ ผ้าทอกะเหรี่ยงบ้านมอทะ - ดำเนินการ วันที่ ๒๕ มกราคม ๒๕๖๒ ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๑๕ คน - ผู้รับผิดชอบโครงการ จำนวน ๒ คน สมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์ จำนวน ๑๐ คน นักศึกษาจำนวน ๓ คน - ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาคือ ผ้าทอปากะญอ - ผู้รับผิดชอบกิจกรรม ผศ.พิริยะ	**การดำเนินงาน** ระดมความคิดเกี่ยวกับแนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าของชุมชน ทำการออกแบบและนำเสนอเพื่อให้ชุมชนมีส่วนร่วมในการเลือกแบบที่เหมาะกับชุมชน **ผลผลิตที่ได้** รูปแบบบรรจุภัณฑ์และตราสินค้าของผลิตภัณฑ์ **การดำเนินงาน** อบรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผ้าทอ ซึ่งปัจจุบันทางกลุ่มจะผลิตเสื้อและชุดกะเหรี่ยงจำหน่ายตามคำสั่งซื้อ	- แหล่งผลิตบรรจุภัณฑ์ของกลุ่ม ซึ่งทางคณะทำงานจะได้ติดต่อประสานกับทางร้านเพื่อให้ทางกลุ่มสามารถดำเนินการผลิตบรรจุภัณฑ์ได้อย่างต่อเนื่อง - การตัดเย็บที่ยังขาดทักษะความชำนาญและขาดอุปกรณ์ในการตัดเย็บ การแก้ไข พัฒนาสินค้าที่ใช้ทักษะการตัดเย็บน้อยควบคู่กันไปด้วย

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข
	กาญจนคงคา โทร.๐-๘๔๕๗-๔๘๙๐-๙ และ อ.พรรษพร เครือวงษ์	จากต่างเทศ ซึ่งจากการสอบถามพบว่าทางกลุ่มสนใจที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น จึงได้ดำเนินการผลิตสินค้าต้นแบบ ได้แก่ หมอนอิงที่ตัดเย็บจากผ้ากะเหรี่ยง และการสอนทำสมุดทำมือที่ใช้เศษผ้าของทางกลุ่มมาทำ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า **ผลผลิตที่ได้** ต้นแบบสินค้า จำนวน ๑ ชนิด ได้แก่ หมอนอิง และการพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุดทำมือที่ทำจากเศษผ้าของกลุ่ม	

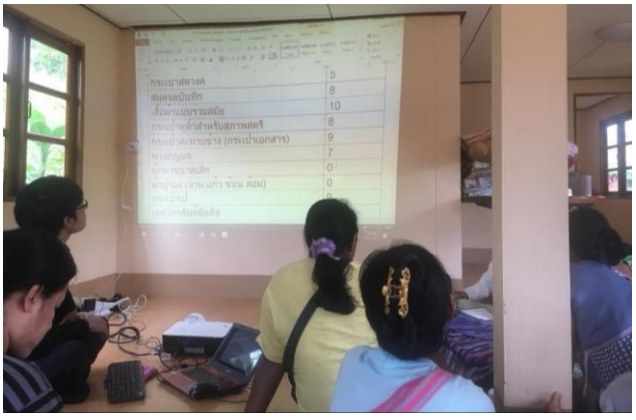
ภาพผลิตภัณฑ์

ก่อนการพัฒนา	หลังการพัฒนา

ก่อนการพัฒนา	หลังการพัฒนา
	

ก่อนการพัฒนา	หลังการพัฒนา

ภาพกิจกรรมที่ดำเนินการ



งการยกระดับสินค้าชุมชน OTOP
มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร แม่สอด

ปากะญอบ้านมอกะ
Ban Mo Tha

รายงานความก้าวหน้าการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน
รายงาน ณ วันศุกร์ที่ ๘ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๒

น้ำพริกเทอร์โบ

ที่อยู่ กลุ่มแปรรูปพริกกะเหรี่ยง ๘๔/๑๒ ม. ๓ ต.พระธาตุ อ.แม่ระมาด จ.ตาก

ผู้รับผิดชอบ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร แม่สอด
อาจารย์นงลักษณ์ จิ๋วจู และคณะทำงาน โทร.๐-๘๒๗๖-๘๓๘๕-๓

ปัญหาของผลิตภัณฑ์	วิธีการดำเนินการแก้ไขปัญหา
๑. บรรจุภัณฑ์ ตราสินค้า ยังไม่โดดเด่น ไม่สวยงาม ๒. ยังขาดเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต เช่น เครื่องบดพริก หม้อ ๓. บรรจุภัณฑ์ยังไม่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ๔. ผลิตภัณฑ์ยังไม่หลากหลาย ๕. ช่องทางการจำหน่ายยังไม่หลากหลาย ๖. ผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	๑. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ และตราสินค้าให้โดดเด่นและสวยงาม ๒. สนับสนุนเทคโนโลยีในการผลิต ๓. พัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ ๔. พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย ๕. พัฒนาช่องทางการจำหน่าย และช่องทางการตลาดบนเว็บไซต์ ๖. พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้การรับรองมาตรฐานจาก อย.

กิจกรรมที่ดำเนินการแล้ว

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข
๑	**กิจกรรมที่ ๑** วิเคราะห์ศักยภาพศึกษาปัญหาผลิตภัณฑ์ชุมชน OTOP การยกระดับมาตรฐานการผลิตและการบริการของผลิตภัณฑ์และกำกับติดตาม - ดำเนินการจัดกิจกรรมวันที่ ๑๓ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ - ผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน ๒๐ คน - ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาคือ น้ำพริกกระเหรี่ยงเทอร์โบ - ผู้รับผิดชอบกิจกรรม อ. อังคณา ตาเสนา โทร.๐-๘๓๕๗-๘๔๖๐-๕	**ผลการวิเคราะห์ ดังนี้** **ศักยภาพ** -ด้านการผลิต น้ำพริกมีความเป็นเอกลักษณ์ คือความเผ็ดร้อนของพริกกระเหรี่ยง มีกำลังการผลิตสามารถผลิตได้ตามคำสั่งซื้อ **ปัญหาของผลิตภัณฑ์** ได้แก่ - ด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้ลงทะเบียนเป็นผู้ผลิต ผลิตภัณฑ์ยังไม่รับรองมาตรฐานจาก อย. ผลิตภัณฑ์ได้ไม่หลากหลายเพราะสินค้ามีรสชาดเดียว และจะต้องเป็นกลุ่มลูกค้าที่ทานเผ็ดจึงจะรับประทาน และเรื่องการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ยืดอายุของอาหาร - ด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์ มีบรรจุภัณฑ์และโลโก้ผลิตภัณฑ์แต่ทางกลุ่ม	

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข
		ต้องการที่จะพัฒนาให้บรรจุผลิตภัณฑ์และการออกแบบโลโก้และรูปแบบที่น่าเหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และน่าสนใจมากขึ้น - ด้านเทคโนโลยี มีปัญหาเรื่องโรงเรือนการผลิตที่ไม่ได้มาตรฐาน และไม่มีเว็บไซต์ในการสื่อสารการตลาดการสั่งซื้อสินค้า **แนวทางการพัฒนา** - การให้ความรู้การรับรองมาตรฐานจาก อย. - การให้ความรู้การจัดการกระบวนการผลิต - การหาวิธีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ -การออกแบบบรรจุภัณฑ์หีบห่อที่เหมาะสม -การพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายและช่องทางการตลาดบนเว็บไซต์	
๒	**กิจกรรมที่ ๒** การสร้างและใช้นวัตกรรมเพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตและการบริการของผลิตภัณฑ์ชุมชน - กิจกรรมการอบรมบรรยายความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยและคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหาร และการพัฒนากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร โดยมี ดร. มณฑา หมีไพรพฤกษ์ และอาจารย์อรทัย บุญเที่ยง เป็นวิทยากรอบรมและดำเนินกิจกรรม ให้กับสมาชิกกลุ่มแปรรูปพริกกะเหรี่ยง ในการแปรรูพริกเป็นน้ำพริกพร้อมทาน “น้ำพริกเทอร์โบ” - กิจกรรมการศึกษาและวิเคราะห์กระบวนการแปรรูป	- สมาชิกกลุ่มมีความรู้ ความเข้าใจในเรื่องกระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อให้ปลอดภัย และมีมาตรฐาน - ผลการวิเคราะห์ปัญหาในกระบวนการผลิต และแนวทางแก้ไขเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ในวงกว้างขึ้น - แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ - จากการศึกษาและวิเคราะห์กระบวนการผลิตพบว่า ๑) โรงเรือนในการผลิต ต้องมีการออกแบบแปลนของโรงเรือน ให้เหมาะสมกับการเตรียมวัตถุดิบ และกระบวนการผลิต เพื่อปรับปรุงพื้นที่ของโรงเรือนให้สามารถรองรับการ	- ผลิตภัณฑ์เป็นผลิตภัณฑ์กลุ่มอาหาร จึงจำเป็นต้องมีการได้รับรองมาตรฐานของอาหารและยา เพื่อจะเข้าสู่กระบวนการ สินค้า OTOP ในการแก้ไขจึงให้แนวทางในการออกแบบโรงเรือน และจัดวางอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต เพื่อให้มีกลุ่มนำไปพัฒนาโรงเรือน ให้สามารถเข้าสู่กระบวนการรับรองมาตรฐานได้ สูตรของน้ำพริกต้องมีการทดลองอัตราส่วนของวัตถุดิบและกระบวนการจัดเตรียมวัตถุดิบที่เพิ่มเข้าไปในแต่ละสูตร ซึ่งได้แก่ กุ้งแห้ง และปลาป่น ที่ส่งผลต่อความชื้น และจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะ

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข
	ผลิตภัณฑ์ โดยสมาชิกกลุ่มร่วมกันวิเคราะห์ถึงปัญหาและแนวทางการแก้ไขปัญหาในกระบวนการผลิตแปรรูป เพื่อพัฒนากระบวนการแปรรูปผลิตภัณฑ์ สูตรของผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายมากขึ้น และแนวทางการพัฒนาบรรจุภัณฑ์น้ำพริกเทอร์โบ - กิจกรรมได้ดำเนินการ ณ กลุ่มแปรรูปพริกกะเหรี่ยง ต. พระธาตุ อ.แม่ระมาด จ.ตาก ในวันที่ ๑๕ มกราคม พ.ศ.๒๕๖๒ โดยมีสมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๑๐ คน และผู้รับผิดชอบโครงการจำนวน ๒ คน - ผู้รับผิดชอบกิจกรรม อ.ณัฐภาณี บัวดี โทร ๐-๘๑๘๐-๑๙๐๐-๘	ตรวจเพื่อให้ได้มาตรฐาน ๒) อุปกรณ์ที่มีไม่เพียงพอใช้ในกระบวนการผลิต เสนอแนะให้สมาชิกกลุ่มร่วมลงทุนเพื่อจัดหาซื้ออุปกรณ์และจัดสรรคืนให้กับสมาชิกกลุ่มในลักษณะการลงหุ้น ๓) ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม มีผลิตภัณฑ์ที่มีรสชาติเป็นรสชาติดั้งเดิมของชุมชนเพียงสูตรเดียว ซึ่งผลิตจากพริกกะเหรี่ยง ซึ่งมีรสชาติที่เผ็ดเฉพาะตัว ทำให้การขายอาจขายได้ในปริมาณที่ไม่มากนัก จึงได้แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ให้มีสูตรของน้ำพริกที่หลากหลายมากยิ่งขึ้น เพื่อให้ผู้บริโภคได้เลือกซื้อ และอาจซื้อผลิตภัณฑ์พร้อมกันในหลาย ๆ รสชาติในคราวเดียว สูตรที่รวมกันคิดของกลุ่มสมาชิก คือ สูตรกุ้งแห้งและสูตรปลาป่น ๔) บรรจุภัณฑ์ มีลักษณะเป็นขวดแก้ว และกระป๋องพลาติก และมีฉลากของสินค้า ซึ่งได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานพัฒนาชุมชน ซึ่งจากการจำหน่วยในงานออกร้านต่าง ๆ พบว่าแบบเป็นกระป๋องพลาสติกสามารถจำหน่ายได้ง่ายกว่า แบบขวดแก้วที่มีขนาดใหญ่กว่า ดังนั้น ในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ต้องดูพื้นที่ที่จะนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่าย หากเป็นการออกร้านผลิตภัณฑ์ควรบรรจุในภาชนะขนาดไม่ใหญ่มากนัก สำหรับลักษณะที่เป็นขวดแก้วขนาดใหญ่ อาจนำไปวางจำหน่ายประจำในร้านค้า หรือตามห้างสรรพสินค้า และภายหลังการ	ส่งผลต่อการรับรองมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อาหาร แนวทางในการแก้ปัญหา คือการทดลองและจดสูตรอัตราส่วนของวัตถุดิบ เพื่อให้ได้รสชาติที่ได้มาตรฐาน มีรสชาติตรงตามสูตร และศึกษาวิธีการแปรรูปวัตถุดิบเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ที่มีความปลอดภัย

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข
		พัฒนาสูตรของผลิตภัณฑ์แล้ว อาจออกแบบกล่องใส่ที่โชว์ตัวบรรจุภัณฑ์ผลิตภัณฑ์ โดยให้ใส่ผลิตภัณฑ์ให้ครบได้ทุกสูตร เพื่อให้สามารถขายได้ครั้งละมากขึ้น ๕) ต้องมีการนำผลิตภัณฑ์น้ำพริกกะเหรี่ยง ในทุกสูตรทั้งสูตรดั้งเดิมและสูตรใหม่ ไปวิเคราะห์จุลินทรีย์เพื่อนำไปผ่านกระบวนการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ๘) ในฉลากผลิตภัณฑ์ จากเดิมที่มีอยู่ ต้องมีการปรับเปลี่ยน เนื่องจากทางกลุ่มได้ปรับวัตถุดิบในการผลิต โดยจากเดิม ที่ใส่ผงชูรส แต่ภายหลังได้รับข้อแนะนำจากผู้ซื้อ จึงไม่ใส่ผงชูรสในกระบวนการผลิต และในฉลากต้องเพิ่ม วัน เดือน ปที่ผลิต และ วัน เดือน ปที่หมดอายุ หรือ ขอความวา “ควรบริโภคกอน (วัน เดือน ปี)” และหากมีสูตรใหม่ ที่แตกต่างจากสูตรดั้งเดิม อาจออกแบบรูปแบบฉลาก ให้เหมาะสมกับสูตรแต่ละสูตร	
๓	**กิจกรรมที่ ๓** พัฒนาตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ - ดำเนินการวันที่ วันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๒ ณ กลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำพริกเทอร์โบ อ.แม่ระมาด จ.ตาก - ผลิตภัณฑ์พริกกะเหรี่ยงน้ำพริกเทอร์โบ - ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน ๑๕ คน ผู้รับผิดชอบโครงการ ๒ คน สมาชิกกลุ่มผลิตภัณฑ์ ๑๐ คน	ฉลากแบบเก่าได้รับมาจากพัฒนาชุมชนเป็นผู้ออกแบบและผลิตให้ ซึ่งมีเป็นข้อมูลบางชนิดที่ไม่เป็นปัจจุบัน ได้แก่ ชูรส ซึ่งปัจจุบันทางกลุ่มได้ปรับเปลี่ยนสูตรไม่ใส่ชูรสแล้ว จึงต้องการฉลากแบบใหม่ จึงดำเนินการพัฒนาใหม่ และรูปแบบของฝากก็จะทำบรรจุใหม่ให้น่าสนใจมากขึ้น	

ที่	กิจกรรม	ผลผลิตกิจกรรมที่ได้	ปัญหา/อุปสรรค และการแก้ไข
	- ผู้รับผิดชอบกิจกรรม ผศ.พิริยะ กาญจนคงคา โทร.๐-๘๔๕๗-๔๘๙๐-๙ และ อ.พรรษพร เครือวงษ์		

ภาพผลิตภัณฑ์

ก่อนการพัฒนา	หลังการพัฒนา

ภาพกิจกรรมที่ดำเนินการ