

ข้อเสนอ

การพัฒนามาตรฐานและบรรจุภัณฑ์ครุภัณฑ์ ยานพาหนะฟุตบอล

พื้นที่จังหวัด ปัตตานี

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

(ยานพาหนะฟุตบอล)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

นุชนนตรี ตาเย๊ะ

มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

เสนอ

สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

รายละเอียดข้อเสนอโครงการ

1) ชื่อโครงการ

การพัฒนามาตรฐานและบรรจุภัณฑ์ครบถ้วน ยานยาฮาลาลฟู้ดส์

2) ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่งทางวิชาการ: อาจารย์

ชื่อ-สกุล: นุชเนตร ตาเย๊ะ

E-mail: nutchanet.t@yru.ac.th

หมายเลขโทรศัพท์: 080-036-9613

สถาบันการศึกษา: มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

ความเชี่ยวชาญ/ความชำนาญที่เกี่ยวข้อง:

ความเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
สาขาเทคโนโลยีอาหาร	การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร
สาขาวิทยาศาสตร์ฮาลาล	หลักการผลิตอาหารฮาลาล มาตรฐานสากล
สาขาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมต่อการผลิตและจำหน่าย

ทีมที่ปรึกษา

ตำแหน่งทางวิชาการ: ผู้ช่วยศาสตราจารย์

ชื่อ-สกุล: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นิภาภัทร์ กุณฑล

E-mail: nipapat.k@yru.ac.th

หมายเลขโทรศัพท์: -

สถาบันการศึกษา: มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา

ความเชี่ยวชาญ/ความชำนาญที่เกี่ยวข้อง:

ความเชี่ยวชาญ	รายละเอียด
ขนมอบ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร การวางแผนและควบคุมโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร

3) ผู้รับบริการ

ผู้รับบริการตามใบสมัครคู่มือป้องกันภัย ระบุปีที่ยื่นขอรับบริการ: 2562

สถานประกอบการ: ยานยาฮาลาลฟู้ดส์

ชื่อ – สกุล: อับดุลฮาลิม ยานยา

ที่อยู่: 49 หมู่ที่ 1 สะนอ ยะรัง ปัตตานี

หมายเลขโทรศัพท์: 086-290-0687

4) ความเป็นมาของโครงการ

ขอรับบริการตามใบสมัครคู่มือวิทย์ฯ 2563

กลุ่มยานยาฮาลาลฟู้ดส์ จัดตั้งขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2560 โดยนายอับดุลฮาติม ยานยา มีจุดประสงค์เพื่อเป็นอาชีพเสริมรายได้ให้แก่ครอบครัว ต่อมาได้ขยายงานและเพิ่มกำลังการผลิตเพื่อสร้างอาชีพให้แก่คนในชุมชนและละแวกใกล้เคียง และใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ โดยทางกลุ่มมีสมาชิกในกลุ่มทั้งหมด 20 คน กิจการได้จดทะเบียนพาณิชย์ ทะเบียนเลขที่ 1941000099270 เมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2560 □

ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม ได้แก่ แครปเย็นกล้วยซ็อกโกแลต แครปเย็นฝอยทอง แครปเย็นสตอเบอรี่ แครปเย็นซ็อกโกแลตโอรีโอ้ แครปเย็นทุเรียน แครปเย็นลูกตาล แครปเย็นซ็อกโกแลต กำลังการผลิต 8,000 กล่อง /เดือน มีจำนวนผู้ผลิต 10 คน ทำการจดทะเบียนการค้า จดทะเบียนโอท็อป





ผลิตภัณฑ์แครปเย็นบรรจุกล่องพลาสติก



สมาชิกกลุ่ม

5) ประเด็นการพัฒนา

ประเด็นการพัฒนา	ความต้องการของผู้ประกอบการ	แนวทางการพัฒนาของที่ปรึกษา
1) พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์	บรรจุภัณฑ์ไม่โดดเด่น และลูกค้ารับประทานยาก ต้องการเพิ่มมูลค่าของสินค้า	<p>1.1 1. พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์ครบถ้วนที่มีรูปแบบตามที่กฎหมายกำหนด และสอดคล้องกับมาตรฐาน ออย. นอกจากนี้ยังมีรูปทรงสวยงาม ทันสมัย มีเอกลักษณ์และมีจุดเด่นให้ผู้บริโภคจดจำได้ง่าย และสามารถขึ้นทะเบียน มผช ได้</p>  <p>ผลิตภัณฑ์ไม่ได้รับมาตรฐาน ออย.</p>
2) พัฒนาระบบมาตรฐาน	พัฒนาโรงเรือนการผลิตให้ได้มาตรฐาน	<p>2.1 1. ปรับปรุงสถานที่ผลิตและจัดทำระบบการผลิตที่ดี มีความปลอดภัย และมีคุณภาพมาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และสามารถขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือได้รับเครื่องหมาย ออย.และ/หรือฮาลาล</p>  <p>ไม่มีมีม่านกันทางเข้าสถานที่ผลิต</p>

6) การวิเคราะห์ SWOT ของผลิตภัณฑ์ที่จะทำการพัฒนา

จุดแข็ง	จุดอ่อน
<p>1. ผลิตภัณฑ์แครบเย็นเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่มีที่ทานง่ายและเป็นที่ยอมรับในทุกเพศทุกวัย และมีฐานลูกค้ามากทั้งในพื้นที่ 3 จังหวัดและกรุงเทพฯ</p> <p>2. ช่วงเทศกาล เช่น เดือนรอมฎอนเป็นที่ต้องการของตลาดมากกว่าปกติถึง 10 เท่า</p>	<p>1. สถานที่ผลิตยังไม่ขึ้นทะเบียนตำรับอาหารและยังไม่ได้รับเครื่องหมาย อย. จึงเป็นข้อจำกัดในการขายนอกพื้นที่หรือต่างประเทศ</p> <p>2. บรรจุภัณฑ์ขาดความสวยงาม ทันสมัย ไม่มีเอกลักษณ์</p>
โอกาส	อุปสรรค
<p>1. สถานที่ผลิตได้รับมาตรฐานและผลิตภัณฑ์ ได้รับเครื่องหมาย อย. ฮาลาล/และหรือ มผช. ช่วยเพิ่มมูลค่าสินค้า สามารถขยายตลาดการจำหน่ายและเพิ่มรายได้มากขึ้น</p> <p>2. โครงการของรัฐบาลสนับสนุนเงินทุนเพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์โอท็อป มีการอบรมด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิต</p>	<p>1. ผลิตภัณฑ์แครบเย็นมีคู่แข่งค่อนข้างมาก สินค้าถูกลอกเลียนแบบได้ง่าย จึงต้องหาคุณลักษณะที่โดดเด่นของผลิตภัณฑ์ให้มีความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์แครบเย็นอื่นๆ</p>

7) วัตถุประสงค์

<p>แนวทางการพัฒนา 1</p> <p>1. พัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องเป่าแห้งที่มีรูปแบบตามที่กฎหมายกำหนด และสอดคล้องกับมาตรฐาน ออย. นอกจากนี้ยังมีรูปทรงสวยงาม ทันสมัย มีเอกลักษณ์และมีจุดเด่นให้ผู้บริโภคจดจำได้ง่าย และสามารถขึ้นทะเบียน มผช ได้</p>	<p>วัตถุประสงค์</p> <p>1) เพื่อพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์เครื่องเป่าแห้งที่มีรูปแบบตามที่กฎหมายกำหนด และสอดคล้องกับมาตรฐาน ออย. นอกจากนี้ยังมีรูปทรงสวยงาม ทันสมัย มีเอกลักษณ์ และมีจุดเด่นให้ผู้บริโภคจดจำได้ง่าย และสามารถขึ้นทะเบียน มผช ได้</p>
<p>แนวทางการพัฒนา 2</p> <p>1. ปรับปรุงสถานที่ผลิตและจัดทำระบบการผลิตที่ดี มีความปลอดภัยและมีคุณภาพมาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และสามารถขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือได้รับเครื่องหมาย ออย.และ/หรือฮาลาล</p>	<p>วัตถุประสงค์</p> <p>2) เพื่อปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และสามารถขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือได้รับเครื่องหมาย ออย.และ/หรือฮาลาล</p>

8) ผลที่คาดว่าจะได้รับ

<p>วัตถุประสงค์ข้อ 1 เพื่อพัฒนาและออกแบบบรรจุภัณฑ์เครปเย็นที่มีรูปแบบตามที่กฎหมายกำหนด และสอดคล้องกับมาตรฐาน อย. นอกจากนี้ยังมีรูปทรงสวยงาม ทันสมัย มีเอกลักษณ์และมีจุดเด่นให้ผู้บริโภคจดจำได้ง่าย และสามารถขึ้นทะเบียน มผช ได้</p>	
<p>ผลผลิต 1 ได้บรรจุภัณฑ์เครปเย็นชนิดใหม่ที่มีเอกลักษณ์และจุดเด่นให้ผู้บริโภคจดจำได้ง่าย</p>	<p>ผลลัพธ์ 1 ผู้ประกอบการสามารถสร้างรายได้จากการขายเพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 10</p>
<p>วัตถุประสงค์ข้อ 2 เพื่อปรับปรุงสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐานตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และสามารถขึ้นทะเบียนตำรับอาหารหรือได้รับเครื่องหมาย อย.และ/หรือฮาลาล</p>	
<p>ผลผลิต 2 สถานที่ผลิตเครปเย็น ย้ายฮาลาลฟู้ดเป็นไปตามมาตรฐาน GMP และ อย. ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและสามารถขึ้นทะเบียน มผช. เครปเย็น</p>	<p>ผลลัพธ์ 2 สถานที่ผลิตเครปเย็น ย้ายฮาลาลฟู้ดเป็นไปตามมาตรฐาน GMP และ อย. ผลิตภัณฑ์ขึ้นทะเบียน มผช. เครปเย็น</p>

9) แผนปฏิบัติงาน

ผลผลิต	กิจกรรม	วันที่เริ่ม - วันที่สิ้นสุด
1) ได้บรรจุภัณฑ์ ครบถ้วนชนิดใหม่ที่มี เอกลักษณ์และจุดเด่นให้ ผู้บริโภคจดจำได้ง่าย	1.1) พัฒนาบรรจุภัณฑ์ตามรูปแบบของ ผลิตภัณฑ์โดยร่วมกันเสนอแนวคิดในการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์อย่างน้อย 3 แบบเพื่อให้ ผู้ประกอบการได้ตัดสินใจเลือกบรรจุภัณฑ์ เพียง 1 แบบ ที่สอดคล้องกับความต้องการ	01 มี.ค. 63 - 31 มี.ค. 63
	1.2) การวิเคราะห์ผลฉลากโภชนาการในบรรจุ ภัณฑ์ที่ออกแบบ	01 เม.ย. 63 - 30 เม.ย. 63
	1.3) พัฒนาแบบบรรจุภัณฑ์ และผลิตบรรจุ ภัณฑ์สำหรับทดสอบตลาดพร้อมทั้งทำบรรจุ ภัณฑ์ต้นแบบ จำนวน 100 ชิ้น	01 พ.ค. 63 - 30 ก.ค. 63
	1.4) สสำรวจความพึงพอใจผู้บริโภคที่มีต่อบรรจุ ภัณฑ์ที่ออกแบบ (โดยใช้แบบสอบถาม) ถึง ความเหมาะสมในการใช้ในภาคธุรกิจจริง	01 ก.ค. 63 - 31 ก.ค. 63
	1.5) ส่งมอบให้ผู้ประกอบการและสรุปผลเพื่อ จัดทำรายงาน	01 ส.ค. 63 - 31 ส.ค. 63
2) สถานที่ผลิตครบถ้วน ขยายอาคารฟู้ดเป็นไป ตามมาตรฐาน GMP และ อย. ผลิตภัณฑ์มี คุณภาพและสามารถขึ้น ทะเบียน มพช. ครบถ้วน	2.1) ลงพื้นที่เพื่อประเมินสถานประกอบการ เบื้องต้นและวางแผนการปรับปรุงสถาน ประกอบการ	01 พ.ย. 62 - 30 พ.ย. 62
	2.2) จัดอบรมมาตรฐานและวิธีการที่ดีในการ ผลิตอาหาร	01 ธ.ค. 62 - 31 ธ.ค. 62
	2.3) ดำเนินการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร	01 ม.ค. 63 - 29 ก.พ. 63
	2.4) ประเมินสถานที่ผลิตอาหารเพื่อขึ้นทะ เบียน อย./และหรืออาคารร่วมกับหน่วยงาน สาธารณสุขจังหวัด และคณะกรรมการอิสลาม ประจำจังหวัด	01 ก.พ. 63 - 31 พ.ค. 63
	2.5) ตรวจสอบติดตามและประเมินผลการดำเนิน งาน	01 เม.ย. 63 - 31 ส.ค. 63

10) งบประมาณ

รายการ	จำนวน (คน)	จำนวน (หน่วย)	ค่าใช้จ่าย ต่อหน่วย	รวมเป็นเงิน (บาท)	ผู้ประกอบ การสมทบ (บาท)
1. ค่าตอบแทน				44,800	
1.1 ค่าตอบแทนที่ปรึกษาในการ ทำงาน 20 วันๆละ 1,000 บาท (ไม่ เกินวันละ 2,000)	2	20	1,000 บาท/คน/	40,000	
1.2 ค่าเบี้ยเลี้ยงในการลงพื้นที่ จำนวน 10 วันๆละ 240 บาท	2	10	240 บาท/คน/	4,800	
1.3 ค่าตอบแทน	0		- บาท/คน/		
2. ค่าใช้สอย และค่าวัสดุ				134,300	59,100
2.1 ค่าทดแทนน้ำมันเชื้อเพลิงในการ ลงพื้นที่จำนวน 10 ครั้งๆละ 500 บาท		10	500 บาท/	5,000	
2.2 ค่าใช้สอย ค่าวัสดุดิบในการผลิต เช่น แป้งสาลี ครีมนม ไขมันชนิดต่างๆ เป็นต้น		1	38,300 บาท/	38,300	38,300
2.3 ค่าจ้างวิเคราะห์ทางเคมีและจุล ินทรีย์		1	20,000 บาท/	20,000	
2.4 ค่าจ้างวิเคราะห์ข้อมูลทางโภชนา การ		1	30,000 บาท/	30,000	
2.5 ค่าจ้างทำต้นแบบผลิตภัณฑ์		1	15,000 บาท/	15,000	10,000
2.6 ค่าพิมพ์สื่อบรรจุภัณฑ์		3	5,000 บาท/	15,000	5,000
2.7 ค่าบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ		100	10 บาท/	1,000	
2.8 ค่าใช้สอย					

รายการ	จำนวน (คน)	จำนวน (หน่วย)	ค่าใช้จ่าย ต่อหน่วย	รวมเป็นเงิน (บาท)	ผู้ประกอบการ สมทบ (บาท)
2.9 ค่าออกแบบและจัดทำฉลาก		1	10,000 บาท/	10,000	5,800
3. ค่าสาธารณูปโภคของสถาบันการศึกษา (ไม่เกินร้อยละ 10 ของวงเงินโครงการ)			17,900 บาท	17,900	
			รวมทั้งสิ้น	197,000	59,100

*ขอถัวเฉลี่ยทุกรายการ

11) ศักยภาพและความพร้อมของสถาบันการศึกษา

ความพร้อมด้านบุคลากร

นักวิจัยมีความเชี่ยวชาญด้านการพัฒนาระบบมาตรฐาน GMP ออย. และฮาลาล และมีร่วมมือระหว่างหน่วยภาครัฐที่เกี่ยวข้องได้แก่ สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และสำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด

ความพร้อมด้านสถานที่ / ห้องปฏิบัติการ

- มหาวิทยาลัยโดยคลินิกเทคโนโลยี มีสถานที่และอำนวยความสะดวกสำหรับการให้คำปรึกษาหารือที่ปรึกษาและผู้ประกอบการ
- มหาวิทยาลัยมีห้องปฏิบัติการแปรรูป/ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ เพื่อใช้ในการพัฒนาและทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์

ความพร้อมด้านเครื่องมือวิเคราะห์ทดสอบ วัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ

- มหาวิทยาลัยมีความพร้อมอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับวิเคราะห์ทดสอบผลิตภัณฑ์อาหาร



ห้องเคมีอาหาร



ห้องแปรรูปอาหาร



ห้องจุลชีวะวิทยาอาหาร

ลงชื่อ

(นุชเนตร ตาเย้)

ผู้เสนอโครงการ