

โครงการ “เรียนรู้ร่วมกัน สรรค์สร้างชุมชน”
ตำบลคอนสาร อำเภอคอนสาร จังหวัดชัยภูมิ
กิจกรรม หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์
ระยะเวลาปฏิบัติงาน 5 เมษายน – 31 พฤษภาคม 2545

อาจารย์นิเทศก์กิจกรรม

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ขวัญกมล กลิ่นศรีสุข
อาจารย์ ดร. วีระศักดิ์ เลิศศิริโยธิน
อาจารย์ ชนิศา มณีรัตน์รุ่งโรจน์

นักศึกษาผู้รับผิดชอบกิจกรรม

นายชนะชัย มะรังศรี
นายคงศักดิ์ อวยพร
นายประเสริฐ ภูสา
นางสาวโคภิตา สังข์สุนทร
นางสาวปราณีต อัจวงษ์

โครงการเรียนรู้ร่วมกัน สรรค์สร้างชุมชน ทบวงมหาวิทยาลัย
เทคโนโลยีการจัดการ สำนักวิชาเทคโนโลยีสังคม มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

ปี 2545

ลักษณะทั่วไปของตำบลคอนสาร

1. สภาพทั่วไป

1.1 ลักษณะที่ตั้ง

ตำบลคอนสาร เป็นตำบลหนึ่งใน 6 ตำบลของอำเภอคอนสาร จังหวัดชัยภูมิ ซึ่งเป็นที่ตั้งของที่ว่าการอำเภอคอนสาร ตำบลคอนสารมีเนื้อที่ประมาณ 15,300 ตารางกิโลเมตร หรือ ประมาณ 9,562.5 ไร่ มีอาณาเขตติดต่อกับตำบลต่าง ๆ ดังนี้

ทิศเหนือ	ติดต่อกับ ตำบลโนนคอม อำเภอภูผาม่าน จังหวัดขอนแก่น
ทิศใต้	ติดต่อกับ ตำบลทุ่งนาเลา ตำบลคงบัง อำเภอคอนสาร
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับ ตำบลคงบัง อำเภอคอนสาร จังหวัดชัยภูมิ
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับ ตำบลทุ่งนาเลา อำเภอคอนสาร จังหวัดชัยภูมิ

1.2 ลักษณะภูมิประเทศ

ลักษณะภูมิประเทศของตำบลคอนสาร เป็นพื้นที่ราบลุ่มทั้งตำบลมีลำน้ำเชิญไหลผ่านทางทิศเหนือ โดยเป็นเส้นแบ่งเขตอำเภอคอนสารกับกิ่งอำเภอภูผาม่าน มีคลองน้ำผุดไหลผ่านทางตอนกลางส่วนลำห้วยน้ำพุไหลผ่านตอนทางตอนใต้ของตำบลคอนสาร

1.3 ลักษณะภูมิอากาศ

ลักษณะภูมิอากาศสามารถแบ่งออกได้ 3 ฤดู คือ

- 1) ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่เดือนมีนาคมถึงเดือนมิถุนายน อากาศแห้งแล้งร้อนจัดเฉพาะปลายเดือนมีนาคมถึงเดือนเมษายนอุณหภูมิสูงถึง 38-41 องศาเซลเซียส
- 2) ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่เดือนกรกฎาคมถึงเดือนตุลาคม ฝนตกเป็นระยะๆ
- 3) ฤดูหนาว เริ่มตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนถึงเดือนกุมภาพันธ์ อากาศหนาวเย็นและหนาวจัดบางครั้งอุณหภูมิต่ำลงเหลือ 4 - 6 องศาเซลเซียส

1.4 ลักษณะดิน

ตำบลคอนสาร สามารถจำแนกลักษณะดินได้ 3 ลักษณะ ดังนี้

- 1) บริเวณหมู่ที่ 1 บ้านนาเงิน หมู่ที่ 2 บ้านคอนสาร และหมู่ที่ 5 บ้านคลองบอน ลักษณะเป็นดินร่วน มีการระบายน้ำค่อนข้างเร็ว มักมีน้ำท่วมขังบริเวณผิวดินในช่วงฤดูฝน เป็นดินที่มีความอุดมสมบูรณ์
- 2) บริเวณหมู่ที่ 4 บ้านเซินใต้ และหมู่ที่ 6 บ้านนาอ้อมจะมีลักษณะเป็นดินร่วน เป็นดินเล็กน้อย มีการระบายน้ำดีเป็นดินที่มีความอุดมสมบูรณ์

3) บริเวณหมู่ที่ 2 บ้านคอนสาร บริเวณหมู่ที่ 3 บ้านหัวนาม่วง บริเวณหมู่ที่ 7 บ้านนาโปรง และบริเวณหมู่ที่ 8 บ้านน้ำพุปางวัว ลักษณะเป็นดินร่วน มีการระบายน้ำค่อนข้างเร็ว และมีน้ำท่วมขังในบางพื้นที่บริเวณผิวดินในฤดูฝน ดินมีความอุดมสมบูรณ์

1.5 แหล่งน้ำธรรมชาติ

แหล่งน้ำธรรมชาติที่สำคัญในตำบล มีดังนี้

1) ลำน้ำเชิญ

เกิดจากภูเขาหุบควันและทิวเขาบริเวณใต้โรงจักรเขื่อนจุฬาภรณ์ ไหลผ่านตำบลทุ่งพระ ตำบลคอนสาร ตำบลดงบังและตำบลโนนคูณ ลำน้ำเชิญนี้ยังเป็นลำน้ำแบ่งเขตระหว่างอำเภอคอนสาร จังหวัดชัยภูมิ และอำเภอภูพาน จังหวัดขอนแก่น ลำน้ำนี้ไหลผ่านในหมู่ที่ 4 และ 6 ของตำบลคอนสาร

2) ลำห้วยน้ำพุ

ลำน้ำนี้ไหลมาจากตำบลดงบัง ไหลผ่านเข้ามาในหมู่ที่ 3, 5, 7 และ 8 ของตำบลคอนสาร

3) ลำห้วยนา

เกิดจากน้ำผุดที่บลา ซึ่งมีน้ำผุดไหลตลอดปี ไหลผ่านหมู่ที่ 1, 3, 5 และ 6 ของตำบลคอนสาร

4) ลำห้วยดง

เกิดจากน้ำผุดนาเล ผ่านตอนบนตำบลทุ่งพระ ตอนกลางของตำบลคอนสาร ไหลผ่านหมู่ที่ 5 และ 7 ของตำบลคอนสาร แล้วไหลเข้าสู่เขตอำเภอชุมแพ จังหวัดขอนแก่น

5) คลองน้ำผุด

คลองนี้ไหลผ่านหมู่ที่ 1, 2, 5 และ 7 ของตำบลคอนสาร

นอกจากนี้ยังมีลำห้วยขนาดเล็กไหลผ่านในหมู่บ้านต่างๆ อีกด้วย

1.6 การปกครอง

ตำบลคอนสารมีการปกครองส่วนท้องถิ่น 2 รูปแบบ คือ

1) เทศบาลตำบลคอนสาร จัดตั้งเมื่อวันที่ 25 พฤษภาคม 2542

2) องค์การบริหารส่วนตำบลคอนสาร จัดตั้งเมื่อวันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2540 ซึ่งมีทั้งสิ้น 7 หมู่บ้าน ดังนี้

หมู่บ้านที่ไม่อยู่ในเขตความรับผิดชอบขององค์การบริหารส่วนตำบลเต็มทั้งหมู่บ้าน จำนวน 2 หมู่บ้าน ดังนี้

- หมู่ที่ 4 บ้านเซนใต้

- หมู่ที่ 5 บ้านคลองบอน

หมู่บ้านที่อยู่ในเขตความรับผิดชอบขององค์การบริหารส่วนตำบลบางส่วนมีจำนวน 5 หมู่บ้าน ดังนี้

- หมู่ที่ 2 บ้านคอนสาร
- หมู่ที่ 3 บ้านหัวนาม่วง
- หมู่ที่ 6 บ้านนาอ้อม
- หมู่ที่ 7 บ้านนาโปร่ง
- หมู่ที่ 8 บ้านน้ำพุปางวัว

1.7 ประชากร

รายละเอียดประชากร จำแนกเป็นรายหมู่บ้านดังแสดงในตารางที่ 1 ตารางที่ 1 แสดงจำนวนประชากร จำนวนครัวเรือน จำแนกตามรายหมู่บ้านของตำบลคอนสาร พ.ศ.

2545

หมู่ที่	ชื่อหมู่บ้าน	จำนวนครัวเรือน	จำนวนประชากร (คน)			หมายเหตุ
			ชาย	หญิง	รวม	
1	นาเงิน	234	491	483	974	เขตเทศบาล
2	คอนสาร	341	658	569	1227	
3	หัวนาม่วง	161	383	897	1280	
4	เขินใต้	84	186	178	364	
5	คลองบอน	274	640	718	1358	
6	นาอ้อม	41	124	119	243	
7	นาโปร่ง	163	454	475	929	
8	น้ำพุปางวัว	336	600	672	1272	
รวม		1634	3536	4111	7647	

ที่มา : ข้อมูลจากพัฒนาการประจำตำบลคอนสาร

ความหนาแน่นเฉลี่ย 236 คน / ตารางกิโลเมตร

1.8 การตั้งถิ่นฐาน

ประชากรในตำบลคอนสาร มีการตั้งบ้านเรือนตามเส้นทางคมนาคม หรือตามถนนที่ผ่านในพื้นที่หมู่บ้านต่างๆ ภายในตำบล นอกจากนี้ยังมีการตั้งบ้านเรือนเป็นชุมชนหนาแน่น ใกล้กับวัดและโรงเรียน เป็นต้น

1.9 การเปลี่ยนแปลงประชากร

การเปลี่ยนแปลงของประชากร ที่เพิ่มขึ้นส่วนมากเป็นการเพิ่มตามธรรมชาติ ส่วนการย้ายถิ่นพบว่า จะมีประชากรจากถิ่นอื่นย้ายเข้ามาในตำบลคอนสารมากกว่าผู้ย้ายออก

1.10 เชื้อสายประชากร

จากประชากรทั้งตำบล พบว่าเป็นชาวไทยทั้งหมด

1.11 การนับถือศาสนา

ประชากรทั้งตำบล เป็นผู้นับถือศาสนาพุทธ

1.12 การใช้ที่ดิน

การใช้ที่ดินของตำบลคอนสารจำแนกรายละเอียดได้ดังนี้

1) พื้นที่เกษตรกรรม

พื้นที่เกษตรกรรมในตำบลคอนสารมีพื้นที่รวมทั้งสิ้นประมาณ 8,364 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 87.46 ของพื้นที่ตำบล ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ทำนา รองมาได้แก่การเพาะปลูกพืชไร่ เช่น ถั่วเหลือง และข้าวโพด สำหรับไม้ผลได้แก่ มะม่วง มะพร้าว หนาก ละคร และมะไฟ เป็นต้น ส่วนพืชผักสวนครัว เช่น แตงกวา จะปลูกบริเวณที่อยู่อาศัย

2) พื้นที่ชุมชน

พื้นที่ชุมชนประกอบด้วยที่อยู่อาศัย พาณิชยกรรม สถาบันการศึกษา สถาบันศาสนา และสถาบันราชการ ตั้งอยู่บริเวณใกล้เคียงกัน โดยมีสถาบันศาสนาเป็นศูนย์รวมจิตใจของประชาชนในแต่ละหมู่บ้าน มีพื้นที่รวมทั้งสิ้นประมาณ 169 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 1.77 ของพื้นที่ตำบลคอนสาร สามารถจำแนกพื้นที่ได้ดังนี้ คือ

2.1) บริเวณที่อยู่อาศัย ทั้งอยู่ในบริเวณเส้นทางคมนาคมทางบกได้แก่ ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 12 และ ถนน รพช. บ้านโนนหัวนาถึงบ้านห้วยแก้ว (ชย. 12095) ซึ่งพื้นที่การตั้งบ้านเรือนรวมทั้งสิ้นประมาณ 82 ไร่ เฉลี่ยประมาณหลังคาเรือนละ 1 งาน เมื่อมีการขยายครัวเรือนเพิ่มขึ้นจะอาศัยภายใต้หลังคาเรือนเดียวกันหรือถ้ามีการปลูกสร้างอาคารที่อยู่อาศัยเพิ่มขึ้นจะปลูกสร้างในบริเวณเดียวกัน นอกจากนี้ในบริเวณที่อยู่อาศัยบางครอบครัวได้มีการเปิดร้านค้า-ขายอาหารและสินค้าเบ็ดเตล็ด ดังนั้นบริเวณพาณิชยกรรมของหมู่บ้านจึงรวมอยู่ในบริเวณเดียวกันกับที่อยู่อาศัย

2.2) สถาบันการศึกษา ในตำบลคอนสาร มีโรงเรียนประถมศึกษาจำนวน 4 แห่ง สามารถจำแนกพื้นที่ตามโรงเรียนต่าง ๆ ได้ดังนี้ คือ

ระดับประถมศึกษา

โรงเรียนบ้านคอนสาร ตั้งอยู่หมู่ที่ 2 มีพื้นที่ประมาณ 10 ไร่

โรงเรียนบ้านเซินใต้ ตั้งอยู่หมู่ที่ 4 มีพื้นที่ประมาณ 9 ไร่

โรงเรียนบ้านคลองบอน ตั้งอยู่หมู่ที่ 5 มีพื้นที่ประมาณ 10 ไร่

โรงเรียนบ้านน้ำพุปางวัว ตั้งอยู่หมู่ที่ 8 มีพื้นที่ประมาณ 8 ไร่

2.3) สถาบันการศาสนา ซึ่งเป็นศูนย์รวมจิตใจของประชาชนในตำบลคอนสาร มีวัดทางพุทธศาสนา จำนวน 5 แห่ง และ สำนักสงฆ์จำนวน 2 แห่ง มีพื้นที่รวมทั้งสิ้นประมาณ 58 ไร่ สามารถจำแนกพื้นที่ได้ดังนี้

วัดเจดีย์	ตั้งอยู่หมู่ที่ 1	มีพื้นที่ประมาณ 7 ไร่
วัดสวนหมาก	ตั้งอยู่หมู่ที่ 2	มีพื้นที่ประมาณ 8 ไร่
วัดป่าไร่	ตั้งอยู่หมู่ที่ 3	มีพื้นที่ประมาณ 11 ไร่
สำนักสงฆ์กระดิงงา	ตั้งอยู่หมู่ที่ 4	มีพื้นที่ประมาณ 6 ไร่
วัดมงคลศรี	ตั้งอยู่หมู่ที่ 5	มีพื้นที่ประมาณ 5 ไร่
วัดตาลเดี่ยว	ตั้งอยู่หมู่ที่ 7	มีพื้นที่ประมาณ 5 ไร่
สำนักสงฆ์คอนสาร	ตั้งอยู่หมู่ที่ 8	มีพื้นที่ประมาณ 6 ไร่

2.4) สถานที่ราชการ

ในตำบลคอนสารมีพื้นที่ที่เป็นสถานที่ราชการรวมทั้งสิ้นประมาณ 2 ไร่ สามารถจำแนกได้ ดังนี้

- 2.4.1) สำนักงานสาธารณสุขอำเภอคอนสาร ตั้งอยู่หมู่ที่ 2 มีพื้นที่ประมาณ 1 ไร่
 2.4.2) ที่ทำการสภาตำบล ตั้งอยู่หมู่ที่ 2 มีพื้นที่ประมาณ 1 ไร่

3. พื้นที่อุตสาหกรรม

พื้นที่อุตสาหกรรมในตำบลคอนสารมีเพียงโรงสีข้าวขนาดเล็กที่ให้บริการเฉพาะในหมู่บ้านและตำบลเท่านั้น

4. พื้นที่สาธารณประโยชน์

พื้นที่สาธารณประโยชน์ในตำบลคอนสาร ได้แก่ ป่าช้า และคอกควายหลวง เป็นต้น มีพื้นที่ประมาณ 32 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 0.33 ของพื้นที่ตำบลคอนสาร

5. พื้นที่อื่น ๆ

พื้นที่อื่น ๆ ในตำบลคอนสาร ได้แก่ ถนน แหล่งน้ำ และพื้นที่รกร้างว่างเปล่า เป็นต้น มีพื้นที่ประมาณ 997.50 ไร่ คิดเป็นร้อยละ 10.44 ของพื้นที่ตำบลคอนสาร

2. สภาพทางเศรษฐกิจ

2.1 การประกอบอาชีพ

อาชีพของประชากรตำบลคอนสาร ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม เช่น ทำนา ทำสวน ทำไร่ นอกจากนี้ยังประกอบอาชีพด้านการค้าขาย และ รับจ้างแรงงานทั่วไป โดยแยกเป็น

1.1 อาชีพเกษตรกรรม	55	เปอร์เซ็นต์
1.2 อาชีพรับจ้าง	35	เปอร์เซ็นต์
1.3 อาชีพรับราชการ / ค้าขาย	10	เปอร์เซ็นต์

2.2 แรงงาน

ประชากรในตำบลคอนสาร ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม ทำนา รองลงมาได้แก่ อาชีพรับจ้าง สำหรับการทำนาทำปีละ 1 ครั้ง ในช่วงเดือนพฤษภาคม ถึงเดือนธันวาคม แรงงานส่วนใหญ่เป็นแรงงานในครอบครัว

สำหรับแรงงานว่างจากภาคเกษตรกรรม ส่วนใหญ่ไปทำงานรับจ้างก่อสร้างและรับจ้างในโรงงานทอผ้าต่างๆ ในจังหวัดกรุงเทพฯ มีประชากรเพียงบางส่วนเท่านั้นได้ไปรับจ้างตัดอ้อย ในจังหวัดกาญจนบุรี

2.3 ผลผลิต

ผลผลิตภายในตำบลคอนสาร มีผลผลิตทางการเพาะปลูกและการเลี้ยงสัตว์ รวมไปถึง ผลผลิตด้าน ศิลปะ หัตถกรรม ซึ่งนับได้ว่าเป็นผลผลิตที่เป็น เศรษฐกิจหลักของตำบล ได้แก่ ข้าว มะม่วง มะพร้าว หนาก ถั่วเหลือง แดงกวา อ้อย เป็นต้น สำหรับผลผลิตทางด้าน การเลี้ยงสัตว์ โดยส่วนใหญ่เป็นการเลี้ยงเพื่อบริโภคในครัวเรือน ได้แก่ เป็ด ไก่ สุกร เป็นต้น และในด้านศิลปะ หัตถกรรม ได้แก่ ดอกไม้ประดิษฐ์จากผ้าไหม สบู่ และ กระดาษสา หมวกจากยางพารา ที่นอนอัด นุ่น มีการทอผ้าที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวตำบลคอนสาร คือ ผ้าโพล ผ้าไหม ผ้าถุงไหมลายควบ ผ้า โสร่ง และผ้าลายจิด เป็นต้น ซึ่งโดยส่วนมากเป็นการทอไว้ใช้เองในครัวเรือน

2.4 รายได้

รายได้ของครัวเรือนที่ประกอบอาชีพภายในตำบลคอนสาร สามารถจำแนกได้ดังนี้

- ประกอบอาชีพรับจ้างเกษตรกรรมมีรายได้เฉลี่ยประมาณ 60,000 บาท / ครัวเรือน / ปี
- ประกอบอาชีพรับจ้างงานฝีมือมีรายได้เฉลี่ยประมาณ 20,000 บาท / ครัวเรือน / ปี
- ประกอบอาชีพเกษตรกรรมทำนามีรายได้เฉลี่ยประมาณ 63,000 บาท / ครัวเรือน / ปี
- ประกอบอาชีพค้าขายมีรายได้เฉลี่ยประมาณ 80,000 บาท / ครัวเรือน / ปี
- ประกอบอาชีพรับราชการมีรายได้เฉลี่ยประมาณ 40,000 บาท / ครัวเรือน / ปี

2.5 การพาณิชย์กรรมและอุตสาหกรรม

ธุรกิจการค้าภายในตำบลคอนสารส่วนใหญ่เป็นธุรกิจขนาดย่อมมีทุนการค้าเงินงานน้อย เนื่องจากการคมนาคมขนส่ง ใช้แต่รถยนต์เป็นพาหนะในการขนส่งสินค้า การขยายตัวทางเศรษฐกิจ จึงเป็นไปอย่างช้าๆ ผลิตภัณฑ์สินค้าส่วนใหญ่เป็นผลผลิตทางการเกษตร การขยายตัวทางด้าน เศรษฐกิจจึงขึ้นกับปริมาณ และระดับราคาผลผลิตทางการเกษตร สำหรับร้านค้าส่วนใหญ่จะเป็น ร้านค้าขายปลีกสินค้าประเภทเครื่องอุปโภค บริโภค อยู่ในหมู่บ้าน

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนการประกอบพาณิชย์กรรมและอุตสาหกรรมจำแนกตามประเภทและหมู่บ้าน ภายในตำบลคอนสาร

พาณิชย์กรรม อุตสาหกรรม	หมู่ที่ 1	หมู่ที่ 2	หมู่ที่ 3	หมู่ที่ 4	หมู่ที่ 5	หมู่ที่ 6	หมู่ที่ 7	หมู่ที่ 8
ร้านขายยา	-	-	-	-	-	-	-	1
ร้านค้าสหกรณ์ ศูนย์สาธิต การตลาด	-	-	-	-	-	-	-	-
ปั้มน้ำมัน , ซ่อมรถ	1	1	-	-	2	-1	-	8
ร้านอาหาร	2	1	-	-	-	-	-	13
ร้านขายของชำ	2	10	6	1	2	1	-	9
โรงภาพยนตร์	-	-	-	-	-	-	-	-
โรงสีข้าว	3	-	2	1	3	1	4	3
โรงงานอุตสาหกรรมขนาดเล็ก	-	-	-	-	-	-	-	1

ที่มา: ข้อมูลจากพัฒนาการประจำตำบลคอนสาร

นอกจากแหล่งพาณิชย์กรรมและอุตสาหกรรมในแต่ละหมู่บ้านแล้ว ยังมีตลาดนัดในวันจันทร์ วันพุธ วันศุกร์ และวันเสาร์ ในหมู่ที่ 3 บ้านห้วยน้ำม่วง และหมู่ที่ 2 บ้านคอนสาร ส่วนการจำหน่ายผลผลิตทางการเกษตรจะมีพ่อค้าคนกลางมาเข้ามารับซื้อผลผลิตทางการเกษตรเอง ถึงในหมู่บ้าน และอุตสาหกรรม ในตำบลคอนสารส่วนใหญ่เป็นอุตสาหกรรมขนาดเล็ก

3. การคมนาคม

การคมนาคมในตำบลคอนสาร ใช้การคมนาคมทางบกเป็นสำคัญคือทางรถยนต์ ในการติดต่อและขนส่งผลิตผลทางการเกษตรออกสู่ตลาดได้แก่

- ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 12 สายขอนแก่น-ชุมแพ-หล่มสัก-เพชรบูรณ์
- ถนน รพช.บ้านโนนห้วยนา-บ้านห้วยแก้ว

การคมนาคมกับอำเภอใกล้เคียง

การคมนาคมติดต่อกับอำเภอใกล้เคียงใช้ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 12 จากจังหวัดขอนแก่นผ่านตำบลคงบัง เข้าสู่ตำบลคอนสาร ผ่านไปตำบลทุ่งพระเข้าสู่เขตจังหวัดเพชรบูรณ์ และถนน รพช. บ้านโนนห้วยนา-บ้านห้วยแก้ว เริ่มจากเทศบาลคอนสาร ผ่านไปสู่ตำบลทุ่งพระทางตอนกลางของตำบลคอนสาร

การคมนาคมกับตำบลใกล้เคียง

-ทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 12 เชื่อมการคมนาคมติดต่อกับตำบลคงบึงทางทิศตะวันออก ในหมู่ที่ 3 และเชื่อมการติดต่อกับตำบลทุ่งพระทางทิศตะวันตกในหมู่ที่ 7

-ถนน รพช.บ้านโนนหัวนา-บ้านห้วยแก้ว เชื่อมการคมนาคมติดต่อกับตำบลทุ่งพระทางทิศตะวันตกในหมู่ที่ 2, 4 และ 5

การบริการ

การบริการมีรถโดยสารประจำทางจากหล่มสัก-ชุมแพ ผ่านหมู่ที่ 5,8 มีรถสองแถวขนาดเล็กประจำทางจากคอนสารถึงชุมแพ ผ่านหมู่ที่ 1,2,7,8 นอกจากนี้ยังมีบริการรถสามล้อรับจ้างไว้บริการตามทางเข้าหมู่บ้านต่างๆ ینگให้บริการผ่านเส้นทางทั้ง 2 สายที่กล่าวมาข้างต้น

สำหรับการขนส่งผลผลิตทางการเกษตร นิยมใช้รถบรรทุกขนาดเล็กเพื่อบรรทุกผลผลิตทางการเกษตร นอกจากนี้ยังใช้รถโดยสารประจำทาง รถสองแถว รถสามล้อรับจ้าง ขนส่งผลผลิตทางการเกษตรไปจำหน่ายภายในเขตเทศบาล และไปจำหน่ายที่อำเภอชุมแพ จังหวัดขอนแก่น

4. สาธารณูปโภค

แหล่งน้ำเพื่อการเกษตร

เนื่องจากตำบลคอนสารมีพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่เกษตรกรรม ดังนั้นแหล่งน้ำสำคัญที่ใช้ทำการเกษตรเป็นแหล่งน้ำธรรมชาติ ได้แก่ ลำน้ำเชิญ ลำห้วยน้ำพุ ลำห้วยนา และลำห้วยคง ตลอดจนน้ำจากพลังงานสูบน้ำด้วยไฟฟ้ามีในหมู่ที่ 1, 2 และ 4

แหล่งน้ำเพื่อการอุปโภคและบริโภค

แหล่งน้ำเพื่อการอุปโภคและบริโภคของประชาชนในตำบลคอนสารส่วนใหญ่ใช้น้ำฝนเพื่อการบริโภคเป็นหลัก สำหรับการใช้น้ำอุปโภคจากบ่อบาดสาธารณะมี 16 แห่งครบทุกหมู่บ้าน ถึงเก็บน้ำฝนสาธารณะมี 8 แห่ง สระน้ำมี 4 แห่ง มีฝาย 21 แห่ง นอกจากนี้ยังมีลำน้ำ คลอง ห้วยไหลผ่านในทุกหมู่บ้าน

การระบายน้ำ

การระบายน้ำในตำบลคอนสาร เป็นไปตามธรรมชาติ ซึ่งเป็นการไหลลงสู่ลำห้วยต่างๆ บริเวณชุมชนที่อยู่อาศัย จะมีการขุดคูระบายน้ำไว้เพื่อให้ น้ำระบายลงสู่ลำห้วยต่างๆ ได้ดีขึ้น

การไฟฟ้า

การไฟฟ้าในตำบลคอนสารได้รับการบริการอย่างทั่วถึง ยกเว้น บ้านคลองบอน คุ่มท่าช้าง หมู่ที่ 5 บ้านนาอ้อม คุ่มเขินน้อย หมู่ที่ 6

การสื่อสาร

ในตำบลคอนสารมีที่ทำการไปรษณีย์โทรเลข 1 แห่ง ในหมู่ที่ 2 มีตู้ไปรษณีย์ 4 แห่ง ในหมู่ที่ 1, 2, 7 และ 8 มีชุมสายโทรศัพท์ตั้งอยู่ในหมู่ที่ 2 มีโทรศัพท์สาธารณะ 2 แห่ง มีที่อ่านหนังสือ

1 แห่ง ในหมู่ที่ 4 และมีหอกระจายข่าวในทุกๆ หมู่บ้าน เพื่อให้บริการข่าวสารและเผยแพร่ความรู้แก่ประชาชนในหมู่บ้านต่างๆ ในตำบลคอนสาร

5. สาธารณูปการ

ในตำบลคอนสาร ปัจจุบันได้มีการจัดสาธารณูปการหลายประเภท สำหรับชุมชนซึ่งจัดตั้งโดยส่วนราชการ และประชาชนดังนี้

ตารางที่ 1.3 แสดงจำนวนสาธารณูปการจำแนกตามประเภทและหมู่บ้านตำบลคอนสาร

สาธารณูปการ	หมู่ที่ 1	หมู่ที่ 2	หมู่ที่ 3	หมู่ที่ 4	หมู่ที่ 5	หมู่ที่ 6	หมู่ที่ 7	หมู่ที่ 8
ศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก, ศูนย์ โภชนาการเด็ก	-	-	-	1	-	-	-	-
โรงเรียนประถมศึกษา	-	1	-	1	1	-	-	1
โรงเรียนมัธยมศึกษา	-	-	-	-	-	-	-	-
การศึกษาผู้ใหญ่	-	-	-	-	-	-	-	-
การศึกษานอกโรงเรียน	-	-	-	-	-	-	-	-
ที่อ่านหนังสือ	-	-	-	1	-	-	-	-
ห้องสมุด	1	-	-	-	-	-	-	-
วัด , สำนักสงฆ์	1	1	1	1	1	-	1	1
ศาสนสถาน	-	-	-	-	-	-	-	-
สหกรณ์ , ตู้ยาประจำหมู่บ้าน กองทุนยา	1	1	1	1	1	1	-	1
สถานีอนามัย , สำนักงานสา ธารณสุขอำเภอ	-	1	-	-	-	-	-	-
โรงพยาบาล	-	1	-	-	-	-	-	-
นางอเนกประสงค์ธนาคาร ข้าว	-	-	-	-	1	-	-	-
ลานตากข้าวรวม	-	-	-	-	-	-	-	-
แปลงทดลองการเกษตร	-	-	-	-	-	-	-	-
ศูนย์ฝึกอาชีพ	-	-	-	-	-	-	-	-
ศาลาประชาคม	-	-	-	-	-	-	-	-
ที่ทำการสภาตำบล	-	1	-	-	-	-	-	-
ป้อมยามตำรวจ	-	-	-	-	-	-	-	1

สาธารณูปการ	หมู่ที่ 1	หมู่ที่ 2	หมู่ที่ 3	หมู่ที่ 4	หมู่ที่ 5	หมู่ที่ 6	หมู่ที่ 7	หมู่ที่ 8
ที่พักสายตรวจ	-	-	-	-	-	-	-	1
สถานีตำรวจภูธร	-	1	-	-	-	-	-	-
สนามเด็กเล่น	-	-	-	-	-	-	-	1
สนามกีฬา	-	-	-	-	-	-	-	-
สวนสาธารณะ	-	-	-	-	-	-	-	-
คูน้ำประชนีย์	1	2	-	-	-	-	1	1
โทรศัพท์สาธารณะ	-	1	-	-	-	-	-	1
หอกระจายข่าว	1	2	-	-	-	-	-	-
เตาเผาขยะ	-	-	-	-	-	-	-	-
ที่ทำการประชนีย์	-	-	1	-	-	-	-	-
ศาลาพักร้อน	3	-	-	-	-	-	2	-

ที่มา: พัฒนาการประจำตำบลคอนสาร

จะเห็นได้ว่าสาธารณูปการต่างๆ ภายในแต่ละหมู่บ้าน มีการให้บริการไม่ครบถ้วน ดังนั้นจึงควรจัดให้มีครบทั้งหมู่บ้าน และควรมีการกระจายบริการสาธารณะต่างๆ ให้ครอบคลุมทุกพื้นที่ในตำบลคอนสาร เพื่อให้ประชาชนสามารถใช้บริการได้อย่างสะดวกสบาย

6. สภาพแวดล้อม

เนื่องจากพื้นที่ส่วนใหญ่ของตำบลคอนสาร เป็นพื้นที่เกษตรกรรม และมีเพียงโรงงานอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ได้แก่ โรงสีข้าว จึงไม่ค่อยเกิดปัญหาด้านมลภาวะต่าง ๆ ปัญหาที่เกิดขึ้นจะเป็นปัญหาด้านฝุ่นละออง อันเนื่องมาจากเส้นทางคมนาคม ที่มีผิวจราจรลูกรังตัดผ่าน ในบริเวณชุมชนของแต่ละหมู่บ้าน ก่อให้เกิดปัญหาแก่ประชาชนคือ ฝุ่นละอองจะรบกวนผู้อยู่อาศัยบริเวณนั้น และอาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน นอกจากนี้ยังมีปัญหาเรื่องขยะในชุมชน รวมทั้งกรรมวิธีในการกำจัดขยะ ดังนั้น จึงควรมีการหาทางแก้ไข และป้องกันมลภาวะที่เกิด เพื่อเป็นการรักษาสภาพแวดล้อม

2. รายละเอียดของโครงการ / กิจกรรม

2.1 โครงการ การจัดทำ คั่วเนื้อ คั่วปลา

หลักการและเหตุผล

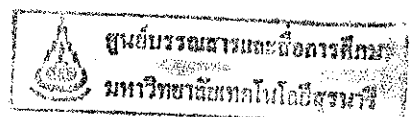
จากสภาพความเป็นอยู่ของประชาชน และลักษณะพื้นที่ของประชาชนตำบลคอนสาร นับว่าเป็นชุมชนที่มีเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง เช่น ภาษา ซึ่งภาษาที่ใช้เรียกว่าภาษาไทคอนสาร ลักษณะพื้นที่เป็นที่ลุ่มอุดมสมบูรณ์ไปด้วยทรัพยากรต่างๆ ได้แก่ ดันไม้หลายชนิด เช่น ดันมะพร้าว ดันหมาก มะไฟ และผลไม้อื่นๆ นอกจากนี้ยังมีคูและคลองซึ่งเป็นแหล่งน้ำหลายสายที่ใช้เพื่อการเกษตร ชาวบ้านมีการขุดบ่อเลี้ยงปลาเพื่อการบริโภคในครัวเรือนและจำหน่าย นอกจากนี้ชาวตำบลคอนสารยังมีประเพณีที่ดีงามที่ปฏิบัติสืบทอดกันมาตั้งแต่สมัยบรรพบุรุษจนกระทั่งถึงปัจจุบัน เช่น ประเพณีบุญเดือนสี่ เดือนหก และงานบุญสารท ซึ่งชาวคอนสารถือว่าเป็นประเพณีที่มีความสำคัญ และจัดให้มีขึ้นเป็นประจำทุกปี

การสืบทอดวัฒนธรรมประเพณีของท้องถิ่น โดยเฉพาะบุญเดือนสี่ ถือเป็นประเพณีที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของชาวตำบลคอนสาร ซึ่งจัดให้มีขึ้นในระหว่างเดือนสี่กับเดือนห้าติดต่อกันถือเป็นการทำบุญขึ้นปีใหม่ในสมัยโบราณโดยถือเอาเดือนสี่เป็นเดือนสุดท้ายของปี และถือเอาเดือนห้าเป็นเดือนแรกของปี ในช่วงท้ายปีเก่าและขึ้นต้นปีใหม่ จัดให้มีการทำบุญและงานรื่นเริงสนุกสนานขึ้น ชาวบ้านเรียกว่า “บุญตรุษ” เป็นงานบุญที่ลูกหลานของผู้ที่ล่วงลับไปแล้วทำขึ้นเพื่อต้องการส่งผลบุญนั้นไปให้ผู้ล่วงลับเพราะมีความเชื่อว่าจะทำให้ตนเองและครอบครัวมีความสุขความเจริญยิ่งขึ้นไป ดังนั้นงานนี้ในสมัยก่อนทุกคนจึงให้ความสำคัญยอมรับปฏิบัติตามคติของสังคมอย่างเคร่งครัด หากผู้ใดทำธุรกิจการทำงานจะถือว่าเป็นการฝ่าฝืนจะต้องถูกลงโทษ เช่น เสียค่าปรับเป็นสุรา หรือเป็นอาหาร เป็นต้น งานบุญเดือนสี่จะใช้เวลาสามวัน คือ ขึ้น 1 , 2 และ 3 ค่ำเดือนห้า โดยชาวคอนสารจะหยุดทำกิจกรรมการทำงานทุกอย่างร่วมกันและเล่นสนุกสนาน เช่น ก่อพระทราย ดังนั้นเมื่อใกล้ถึงวันงาน ชาวคอนสารจะเตรียมจัดหาข้าวสาร อาหารแห้ง ซึ่งสามารถเก็บไว้รับประทานได้นานๆมากักตุนไว้ นอกจากข้าวสารอาหารแห้งแล้ว ยังจัดหาพวกฝืนหรือถ่านไว้เป็นเชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร อาหารแห้งที่ชาวบ้านจัดเตรียมไว้ได้แก่ พวกเนื้อย่าง ปลาอย่าง ข้าวตอกปั้น ข้าวเหนียว และขนมจีน อาหารเอกลักษณ์ชนิดหนึ่งที่ชาวคอนสารนิยมใช้เป็นอาหารสำหรับไปทำบุญคือ “คั่วเนื้อ คั่วปลา” อาหารสองอย่างนี้จะนิยมทำเก็บไว้ในประเพณีนี้ และงานบุญสารทเท่านั้น และถือว่าเป็นยอดอาหารของชาวคอนสารมีรสชาติอร่อย และมีคุณค่าทางอาหารที่ได้จากเนื้อและปลา รวมถึงเครื่องเทศที่มีสรรพคุณเป็นยาสมุนไพร เช่น กระเทียม หอมแดง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด กระชาย พริก และขมิ้น ซึ่งสามารถเก็บไว้รับประทานได้นานถึง 3-7 วัน โดยไม่บูดเสีย ทุกปีชาวคอนสารจะจัดงานประเพณีบุญเดือนสี่ที่วัดเจดีย์

และจัดให้มีการแข่งขันทำคั่วเนื้อ คั่วปลา แต่ในปี พ.ศ 2545 นี้มีการจัดงานที่สนามหน้าที่ว่าการอำเภอคอนสารแต่ไม่มีการจัดแข่งขันทำคั่วเนื้อ คั่วปลาเหมือนที่ผ่านมา

จากนโยบายตามระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยคณะกรรมการอำนวยการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ แห่งชาติ พ.ศ 2544 รัฐบาลได้มีนโยบายในการดำเนินโครงการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ เพื่อส่งเสริมการพัฒนาท้องถิ่นซึ่งเป็นแนวทางที่จะสร้างความเจริญให้แก่ชุมชน เพื่อให้สามารถยกระดับความเป็นอยู่ในชุมชนให้ดีขึ้นด้วยการผลิตหรือจัดทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้กลายเป็นสินค้าที่มีจุดเด่น จุดขายที่มีคุณภาพ และสอดคล้องกับวัฒนธรรมท้องถิ่น เพื่อให้เป็นที่รู้จักแพร่หลาย สร้างอาชีพ ให้นำไปสู่การมีรายได้ที่มั่นคงอย่างต่อเนื่อง มีคุณภาพที่ดี และชุมชนสามารถพึ่งตัวเองได้ ดังนั้นโครงการเรียนรู้ร่วมกัน สรรค์สร้างชุมชน กิจกรรมหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ได้เล็งเห็นว่าสมควรพัฒนา คั่วเนื้อ คั่วปลา เป็นผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งหนึ่งผลิตภัณฑ์ เนื่องจากประชาชนชาวคอนสารมีภูมิปัญญาท้องถิ่นในการนำทรัพยากรที่มีอยู่มาพัฒนาเป็นอาหารสำเร็จรูปและสามารถหาส่วนประกอบหลัก คือ ปลา และเนื้อได้ง่าย จากการเลี้ยงปลาในบ่อของหมู่บ้าน และยังมีกลิ่นน้ำพองของจังหวัดขอนแก่นซึ่งมีต้นทุนการผลิตที่ไม่สูงมากนักที่สำคัญยังเป็นการอนุรักษ์ประเพณีวัฒนธรรมของชาวคอนสารด้วย นอกจากนี้โครงการส่งเสริมอาชีพพระยะสันของศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนที่จังหวัดชัยภูมิ ได้เรียกชื่อคั่วเนื้อ คั่วปลาว่า “น้ำพริกที่ไม่ใช่ น้ำพริก” ส่งผลให้มีผู้ให้ความสนใจและซื้อเป็นจำนวนมาก ถือว่าเป็นอาหารที่แปลก มีความอร่อยเป็นเอกลักษณ์ ดังนั้นชาวคอนสารจึงได้รวมกลุ่มสมาชิกจำนวน 30 คน ในการผลิต คั่วเนื้อ คั่วปลาจำหน่าย แต่ยังคงประสบกับปัญหาในเรื่องการบรรจุภัณฑ์ การยกระดับมาตรฐาน และการตลาด

นักศึกษาในกลุ่มกิจกรรมหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ได้เข้าร่วมประชุม ประสานความร่วมมือกับกลุ่มสมาชิกทำคั่วเนื้อ คั่วปลา หมู่บ้านน้ำพุปางวัวที่บ้านนางคำเดือน แพงไทย ซึ่งเป็นประธานกลุ่มและมีสมาชิกรวม 30 คน โดยได้รับคำปรึกษาจากอาจารย์นิเทศก์กิจกรรม ซึ่งต้องการจะพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์คั่วเนื้อ คั่วปลา โดยจัดหาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม การรักษาคุณภาพอาหารให้สามารถเก็บรักษาได้นานขึ้น ซึ่งการพัฒนาผลิตภัณฑ์นี้ยังได้รับความร่วมมือจากศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนพัฒนาอาชีพในการให้ทุนจัดแข่งขันการทำคั่วเนื้อ คั่วปลาที่อร่อยที่สุดเพื่อหาสูตรการปรุงคั่วเนื้อ คั่วปลาที่เป็นมาตรฐานการผลิต พร้อมกันนี้ยังได้รับความร่วมมือจากพัฒนาการอำเภอคอนสาร อาจารย์ผู้เชี่ยวชาญในด้านบรรจุภัณฑ์และรักษาคุณภาพอาหารรวมถึงด้านการตลาด



วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมให้ชาวบ้านมีงานทำและสร้างรายได้ให้กับชุมชนเป็นการช่วยลดปัญหาการเคลื่อนย้ายแรงงานจากชนบทไปสู่เมืองใหญ่ โดยการผลิตหรือจัดการทรัพยากรธรรมชาติที่มีอยู่ในท้องถิ่นมาผลิตให้กลายเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีจุดเด่น จุดขายให้เป็นที่รู้จักของชุมชนทั่วไป
2. เพื่อออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม และเก็บรักษาคุณภาพอาหารให้สามารถเก็บได้นานขึ้น และมีมาตรฐาน สามารถจัดจำหน่ายในท้องตลาดทั่วไปได้
3. เพื่อเป็นการอนุรักษ์ประเพณีที่ดั้งเดิมของท้องถิ่นไว้สืบไป

เป้าหมาย

เชิงปริมาณ

รวมแม่บ้านกลุ่มอาชีพ บ้านน้ำพุปางวัว จำนวน 30 คน

เชิงคุณภาพ

1. กลุ่มสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านของชาวไทคอนสาร
2. กลุ่มสามารถส่งเสริมและอนุรักษ์ขนบธรรมเนียมประเพณีดั้งเดิมของชาวอำเภอคอนสาร

วิธีการดำเนินการ

1. การสำรวจความต้องการของชุมชน
 - การสำรวจความพร้อมและความต้องการของกลุ่ม
 - การสำรวจความต้องการของชุมชนจะทำให้ทราบว่าผู้บริโภคต้องการบริโภคอาหารประเภทนี้มากเท่าใด การสำรวจอาจทำในรูปของแบบสอบถามหรือ ทดลองนำผลิตภัณฑ์ออกจำหน่ายในปริมาณที่ไม่มากเกินไปโดยอาจสำรวจทั้งในตำบลคอนสารและเขตนอกพื้นที่ตำบลคอนสาร ซึ่งทำให้ทราบถึงความต้องการของตลาดได้ด้วย
2. การศึกษาข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญในด้านอาหาร
 - จัดให้มีการศึกษาดูงานตามสถานประกอบการต่างๆและติดต่อผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน เพื่อให้สมาชิกได้รับทราบข้อมูลการผลิตที่ถูกต้องตามกรรมวิธีการผลิตในขั้นตอนต่างๆ เช่น การทำอาหารให้แห้ง การฆ่าเชื้อของวัตถุดิบ เพื่อช่วยในการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น การเลือกบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับสภาพอาหาร ขั้นตอนในการบรรจุที่ถูกต้องศึกษาข้อมูลราคาของเครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆที่ใช้ในการผลิต

3. การจัดตั้งกลุ่มและวางแผนงาน

- การรวมกลุ่ม โดยรวบรวมสมาชิกที่มีความสนใจและมีความรู้ในเรื่องต่างๆ พร้อมทั้งร่วมลงทุนและพร้อมที่จะต่อสู้กับปัญหาที่เกิดขึ้นร่วมกันเพราะกลุ่มที่เข้มแข็งเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้งานดำเนินไปได้ด้วยดี
- ผู้นำกลุ่มต้องมีความเป็นผู้นำ มีความรู้ในการบริหารงาน สามารถที่จะประสานงานติดต่อกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้ และมีความยุติธรรมตลอดจนมีความซื่อสัตย์สุจริต
- สมาชิกต้องมีการแบ่งหน้าที่การทำงาน ตามความสมัครใจหรือตามความชำนาญของแต่ละคนและต้องมีความรับผิดชอบในส่วนของตนเอง(ซึ่งบทบาทหน้าที่ที่จะแสดงไว้ในส่วนของการตลาด)
- ควรมีการวางแผนการดำเนินงานไว้เป็นระยะ เช่น ในเรื่องของการออกแบบบรรจุภัณฑ์นั้นระยะเริ่มแรกอาจบรรจุใส่ขวดแก้วใสแต่ต่อมาเมื่อกลุ่มมีผลกำไรมากขึ้นและมีผู้สนใจสั่งซื้อเป็นจำนวนมากขึ้นก็อาจพัฒนาการบรรจุภัณฑ์มาเป็นการบรรจุแบบใส่กระป๋องแทน(ซึ่งจะแสดงไว้ในส่วนของกิจกรรมที่แนะนำเพิ่มเติม)
- การศึกษาหาข้อมูลต่างๆ ในเรื่องราคาของเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตเพื่อเตรียมพร้อมสำหรับการขยายกิจการของกลุ่มให้สามารถเพิ่มผลผลิตได้มากขึ้น

4. การติดต่อหน่วยงานตรวจคุณภาพอาหาร

- ควรมีการวางมาตรฐานของผลิตภัณฑ์โดยมีการตรวจสอบคุณภาพอาหารเพื่อให้ทราบถึงคุณภาพของอาหารที่ได้มาตรฐานขององค์การอาหารและยาควรมีการติดต่อหน่วยงานนี้ เช่น สาธารณสุขเพื่อตรวจคุณภาพของอาหารเป็นระยะ
- การศึกษาแนวทางในการยื่นขอ อย.(ซึ่งจะแสดงไว้ในส่วนของกรขอ อย.)

5. การติดต่อหาแหล่งเงินทุนสนับสนุน

- แต่งตั้งสมาชิกในกลุ่มเพื่อติดต่อประสานงานกับหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐ และเอกชน เพราะในการผลิตนั้นจำเป็นต้องใช้งบประมาณที่สูง นอกเหนือจากเงินที่ได้จากการรวมหุ้นของสมาชิกอาจจะไม่เพียงพอต่อการผลิตในเรื่องของเครื่องมือต่างๆ ดังนั้นกลุ่มจะต้องหาแหล่งเงินทุนที่สนับสนุนโครงการเพื่อกลุ่มจะได้มีความพร้อมมากยิ่งขึ้น เช่น การกู้เงินจากธนาคาร การของบประมาณจากรัฐบาล และการของบประมาณจากองค์การบริหารส่วนตำบล เป็นต้น
- การติดต่อประสานงานกับพัฒนาการอำเภอเพื่อขอความช่วยเหลือในด้านต่างๆ

6. การจัดการ โรงเรียนที่ผลิต

- การศึกษาและวางแผนงานการจัดระเบียบของโรงเรียนให้เหมาะสม มีการแยกขั้นตอนการผลิตออกเป็น ส่วน โดยคำนึงถึงเรื่องความสะดวกถูกสุขอนามัย หรือศึกษารายละเอียดการทำ 5ส.

7. การตลาดและการจำหน่าย

- ฝ่ายการตลาดและสมาชิกในกลุ่มต้องจัดหาช่องทางการตลาดให้กลุ่ม เช่น การตั้งราคาผลิตภัณฑ์(ซึ่งจะแสดงไว้ในส่วนของการคำนวณต้นทุนในการผลิต)
- ศึกษาวิธีการส่งจำหน่ายสินค้าให้พ่อค้าคนกลางเพื่อให้ได้ผลกำไรสูงสุด
- จัดทำแผนการโฆษณาผลิตภัณฑ์
- จัดหาวิธีการนำผลิตภัณฑ์ออกเผยแพร่เพื่อทำให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น เช่นออกจำหน่ายตามเทศกาล งานประจำปีต่างๆและหน่วยงานที่ส่งเสริมทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ชุมชน เช่น ปืมน้ำมันบางจาก เป็นต้น

ระยะเวลาการดำเนินการของกลุ่มคั่วเนื้อ คั่วปลา ดังแสดงตามตารางด้านล่าง

ระยะเวลา	กิจกรรม
4 สัปดาห์	1. การจัดตั้งและรวบรวมสมาชิก <ul style="list-style-type: none">- รวบรวมสมาชิกที่สนใจในโครงการ- กำหนดตำแหน่งและบทบาทหน้าที่ที่จะต้องรับผิดชอบ- วางแผนการดำเนินโครงการ ร่วมลงทุนโดยสมาชิก ในรูปของการถือหุ้นและการแบ่งปันหุ้นส่วนผลประโยชน์
4 - 6 สัปดาห์	2. การสำรวจความต้องการของชุมชน <ul style="list-style-type: none">- จัดพิมพ์เอกสารสำหรับสำรวจ หรือทดลองผลิตภัณฑ์ในปริมาณที่เหมาะสม- ออกพื้นที่เพื่อแจกใบสอบถามหรือนำผลิตภัณฑ์ออกจำหน่าย- การเก็บรวบรวมและศึกษาข้อมูลที่ได้จากการสำรวจ

ระยะเวลา	กิจกรรม
1 - 2 สัปดาห์	<p>3.การติดต่อขอข้อมูลกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีสูตรมาตรฐานของกัวเนื้อ กัวปลา - การติดต่อกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารเพื่อทราบข้อมูลกรรมวิธีการผลิตที่ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย - การประชุมสมาชิกกลุ่มเพื่อรับฟังข้อมูลกันอย่างทั่วถึงและหาแนวทางการผลิตที่เป็นมาตรฐาน
3 - 4 สัปดาห์	<p>4.การติดต่อหน่วยงานตรวจสอบคุณภาพอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีการผลิตอาหารตามสูตรที่ได้มาตรฐานและควรมีการตรวจสอบคุณภาพอาหารเพื่อให้ได้อาหารที่มีคุณภาพเหมาะแก่การบริโภค - ศึกษาแนวทางในการยื่นขอ อย. - หน่วยงานที่สามารถติดต่อได้ง่ายเช่น สาธารณสุข อำเภอกอนสาร
2 - 3 สัปดาห์	<p>5.การติดต่อประสานงานหาแหล่งเงินทุน</p> <p>ศึกษาสำรวจราคาเครื่องมือที่ใช้ในการผลิต งบประมาณที่ใช้ทั้งหมด และติดต่อแหล่งเงินทุนสนับสนุน เช่น งบประมาณจากองค์การบริหารส่วนตำบลคอนสาร</p>
6 - 8 สัปดาห์	<p>6.การจัดการโรงเรือนที่ผลิต</p> <ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบการจัดตั้งสถานที่การผลิต แบ่งส่วนต่างๆในขั้นตอนการผลิตออกเป็น ส่วนและต้องมีความสะอาด <p>ยึดการจัดการโรงเรือนตามหลักการ 5ส.</p>

ระยะเวลา	กิจกรรม
4 - 5 สัปดาห์	<p>6. การจัดการตลาดและการจำหน่าย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การออกแบบผลิตภัณฑ์ - วางแผนการคิดต้นทุนการผลิต - การหาช่องทางการตลาดโดยประสานงานกับหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้อง - วางแผนการออกแบบโฆษณาเพื่อให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น - ศึกษาวิธีการขนส่งผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม <p>การนำผลิตภัณฑ์ออกจำหน่าย</p>

สรุปการดำเนินงานของกลุ่มได้ดังนี้

ระยะเวลา	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
กิจกรรมที่ทำ												
การจัดตั้งกลุ่มและรวบรวมสมาชิก				■								
การสำรวจความต้องการของชุมชน				■								
การติดต่อขอข้อมูลกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร					■							
การจัดการโรงเรียนที่ผลิต						■	■					
การติดต่อประสานงานหาแหล่งเงินทุน							■					
การติดต่อหน่วยงานตรวจสอบคุณภาพ									■			
การจัดการการตลาดและการจำหน่าย										■		

หมายเหตุ

■ หมายถึงกิจกรรมที่ได้ดำเนินการแล้ว โดยดำเนินการร่วมกับนักศึกษาในกลุ่มกิจกรรมหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์

■ หมายถึงกิจกรรมที่อยู่ในแผนการดำเนินการแต่ยังไม่ได้ดำเนินการ

จากการวิเคราะห์สาเหตุของการเก็บรักษาอาหารได้ไม่นาน

1. การปนเปื้อนจากเครื่องมือ อุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆในกระบวนการผลิต เช่น มีด เขียง กระทะ เป็นต้น
2. การปนเปื้อนที่ตั้งของโรงเรือน มีฝุ่นคลุ้ง ใกล้เคียงขยะ แมลงยยะ ซึ่งในส่วนนี้มีความสำคัญมาก
3. การปนเปื้อนจากวัตถุดิบที่ใช้พวก ผักและเครื่องเทศต่างๆที่เป็นส่วนผสม ล้างไม่สะอาด
4. เกิดจากการทำงานของเอนไซม์ในพืช และสัตว์ที่ใช้ทำอาหาร
5. การตอมของแมลงและการกัณฑ์อาหารของสัตว์ชนิดต่างๆ



ภาพแสดงลักษณะการบรรจุภัณฑ์แบบเดิม

ข้อปฏิบัติที่สามารถช่วยลดการเน่าเสียของอาหาร

ขั้นตอนการเตรียม

1. เครื่องมือ อุปกรณ์ เครื่องใช้ทุกชนิด ก่อนนำมาใช้ควรทำความสะอาด หรือ ผ่านการฆ่าเชื้อ ก่อนเพื่อลดจำนวนของจุลินทรีย์
2. ส่วนผสมที่สำคัญ ได้แก่ หัวข้าว ตะไคร้ ขมิ้น ใบมะกรูด พริกขี้หนูสด หัวหอม กระเทียม และมะพร้าวขูด ควรนำมาล้างทำความสะอาดในน้ำด่างเพื่อลดจำนวนจุลินทรีย์

ขั้นตอนในการผลิต

ในอาหารส่วนใหญ่จะมีความชื้นเพียงพอต่อการทำงานของเอนไซม์หรือการเจริญของจุลินทรีย์ต่างๆ ดังนั้นเพื่อให้อาหารสามารถเก็บได้ในระยะเวลาที่นานขึ้นควรหาวิธีการไล่ความชื้นออกไปหรือทำให้น้ำอยู่ในรูปอนุโมลิสระ วิธีการหนึ่งคือทำให้แห้ง

1. ขั้นตอนที่น่าเนื้อหมู หรือ เนื้อวัว หรือ เนื้อปลาที่ย่างสุกมาผึ่งแดด ควรมีการทำให้แห้งมากที่สุด พิจารณาจากในเนื้อนั้นก่อนทำแห้งจะมีความชื้นร้อยละ 60 หลังการทำแห้งจะต้องมีความชื้นร้อยละ 1.5 ส่วนเนื้อปลาควรมีการใส่เกลือด้วย เพราะเกลือจะไปดูดความชื้นทำให้น้ำอิสระในปลาเหลือน้อยลงจนไม่เพียงพอต่อการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ซึ่งขั้นตอนในการทำให้แห้งนั้นสามารถทำโดยใช้เครื่องทำแห้ง หรือการตากแดดแบบธรรมชาติ แต่ต้องระวังในเรื่องของแมลงที่จะตอมและกัดแทะ
2. ในขั้นตอนการคั่ว อุณหภูมิความร้อน ระยะเวลาในการทำแห้งมีความสำคัญดังนั้นการคั่วควรใช้ไฟปานกลาง และควรมานประมาณ 30 นาทีเพื่ออาหารสุกปราศจากเชื้อและมีสภาพแห้งตามที่ต้องการ

ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์

จากการศึกษาแบบบรรจุภัณฑ์ของ คั่วเนื้อ คั่วปลา พบว่ากลุ่มอาชีพมีแบบบรรจุ 2 ประเภท คือบรรจุในถุงพลาสติกแล้วรัดยางและบรรจุในกระปุกพลาสติกใส ซึ่งการบรรจุทั้ง 2 แบบนั้นไม่มีการฆ่าเชื้อจึงทำให้ผลิตภัณฑ์ไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน จากการวิเคราะห์จึงได้วางแนวทางในการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์เพื่อให้สามารถยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไว้ 2 แบบ คือ

1. การบรรจุในขวดแก้วใส

การบรรจุขวดแก้วจะเก็บได้นานประมาณ 6 เดือน เหมาะกับการจำหน่ายระยะสั้นและต้นทุนการผลิตที่ไม่สูงมากนัก การทำอาหารบรรจุขวดแก้วมีการเตรียมอาหารบรรจุขวด 2 วิธี คือ วิธีบรรจุเย็น (Cold-pack method) และวิธีการบรรจุร้อน (hot-pack method) แต่คั่วเนื้อ คั่วปลาเป็นอาหารที่สุกแล้วควรเป็นการบรรจุแบบวิธีบรรจุร้อน และวิธีนี้เป็นวิธีที่ได้ผลดีกว่าเพราะ

- ความร้อนตอนปรุงอาหารจะช่วยไล่ไอน้ำออก
- เนื้อเยื่อของอาหารหดตัวลงจึงบรรจุอาหารได้มาก
- ใช้เวลาในการทำละลายเชื้อสั้นลง

การให้ความร้อนทำลายจุลินทรีย์ในอาหารทำได้ 4 แบบ คือ

1. ให้ความร้อนโดยการใช้ภาชนะบรรจุอาหารจุ่มในอ่างน้ำเดือด
2. ให้ความร้อนโดยการใช้ภาชนะบรรจุอาหารผ่านไอน้ำเดือด
3. ให้ความร้อนโดยการต้มบนไฟ อุณหภูมิของอาหารในภาชนะที่ให้ความร้อน จะไม่ถึงจุดเดือด
4. ให้ความร้อนสูงโดยใช้หม้อนึ่งความดัน ซึ่งมักใช้กับอาหารที่บรรจุร้อนที่มีความเป็นกรดต่ำ

จากทั้ง 4 แบบสามารถใช้วิธีใดก็ได้ตามความพร้อมของเครื่องมือ

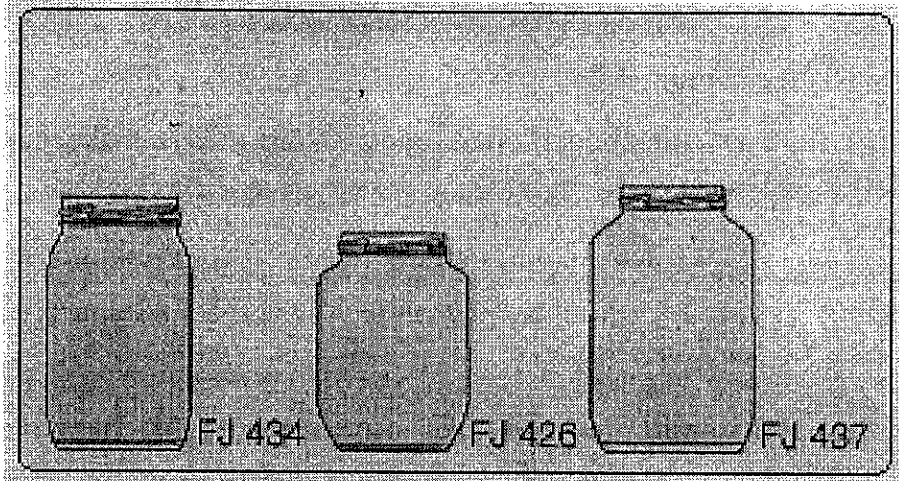
ลักษณะขวดที่เหมาะสม คือเป็นขวดแก้วใสชนิดปากกว้าง ขนาดที่เลือกใช้คือ

เส้นผ่านศูนย์กลาง	51.2 (+,-) 1.5	มิลลิเมตร
ความสูง	86.5 (+,-) 1	มิลลิเมตร
น้ำหนักขวดแก้ว	105	กรัม
ขนาดบรรจุ	4 ออนซ์ หรือ 115 (+,-) 5	มิลลิเมตร
ฝาขนาด	48	มิลลิเมตร

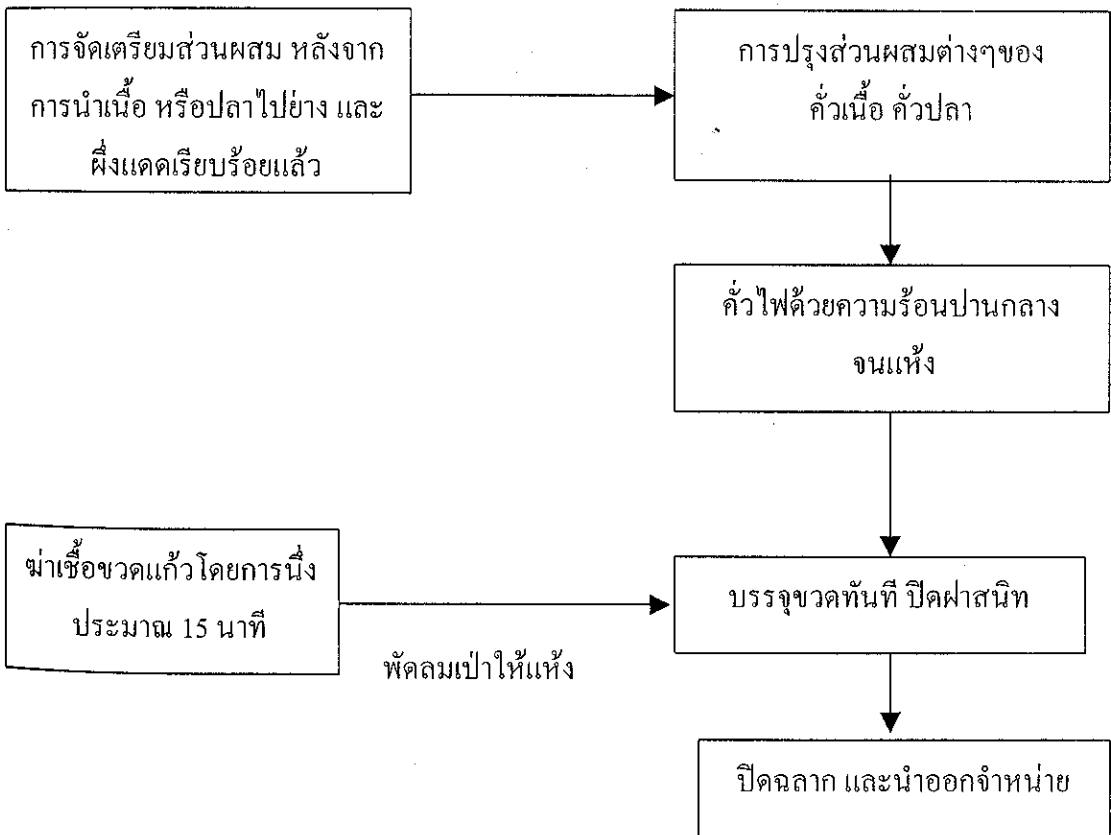
ราคาค้นทุนของการบรรจุภัณฑ์รวมประมาณ 3.50 บาท

วิธีการบรรจุภัณฑ์

นำขวดแก้วที่ผ่านการฆ่าเชื้อดังที่กล่าวมาแล้วข้างต้นนำมาทำให้แห้ง สำหรับ คั้วเนื้อ คั้วปลา ที่เตรียมไว้อาจมีการใส่วัตถุกันเสียเข้าไปในปริมาณที่เหมาะสม คือ โซเดียมเบนโซเอท สารเคมีประเภทนี้ จะสามารถยับยั้งการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์แต่ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค หลังจากที่คั้วเนื้อ คั้วปลาสุกและแห้งแล้วควรบรรจุทันทีในขวดแก้วที่มีฝาที่ปิดสนิท หรือบรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้เพื่อป้องกันการสูญเสียความชื้นและการปนเปื้อนจากจุลินทรีย์อีกจากนั้นนำมาติดฉลากก็สามารถนำออกจำหน่ายได้



ภาพแสดงลักษณะขวดแก้วที่นำมาเป็นบรรจุภัณฑ์



แผนผังแสดงขั้นตอนการผลิตและการบรรจุภัณฑ์ คั่วเนื้อ คั่วปลา

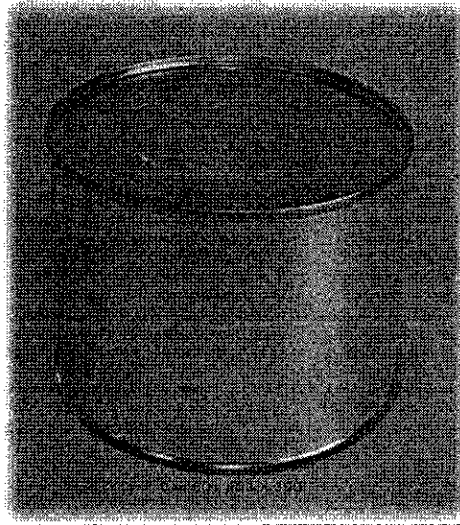
แนะนำกิจกรรมที่ควรทำเพิ่มเติม

2. บรรจุภัณฑ์ชนิดกระป๋อง

การบรรจุในลักษณะนี้จะเก็บไว้ได้นานประมาณ 1 ปี เหมาะสำหรับการจำหน่ายในระยะยาว เช่นการส่งออกไปจำหน่ายในพื้นที่ไกลๆหรือต่างประเทศ แต่จะมีต้นทุนการซื้อเครื่องจักรในระยะเริ่มต้นค่อนข้างสูง ลักษณะกระป๋องที่เหมาะสม คือ กระป๋องแบบสองชั้นขึ้นรูปด้วยการดึง (2 piece can) เป็นกระป๋องไร้ตะเข็บข้าง ประกอบด้วยตัวกระป๋องมีฝาล่างในชั้นเดียวกันและฝาบน วัสดุที่ใช้ทำ ได้แก่ แผ่นเหล็กเคลือบดีบุก ขนาดที่ควรจะใช้คือ

ขนาดมิติ 208x207/108 นิ้ว(6.4x6.2/3.8 เซนติเมตร)

ขนาดบรรจุ 3-5 1/2 ออนซ์(85-156 กรัม)



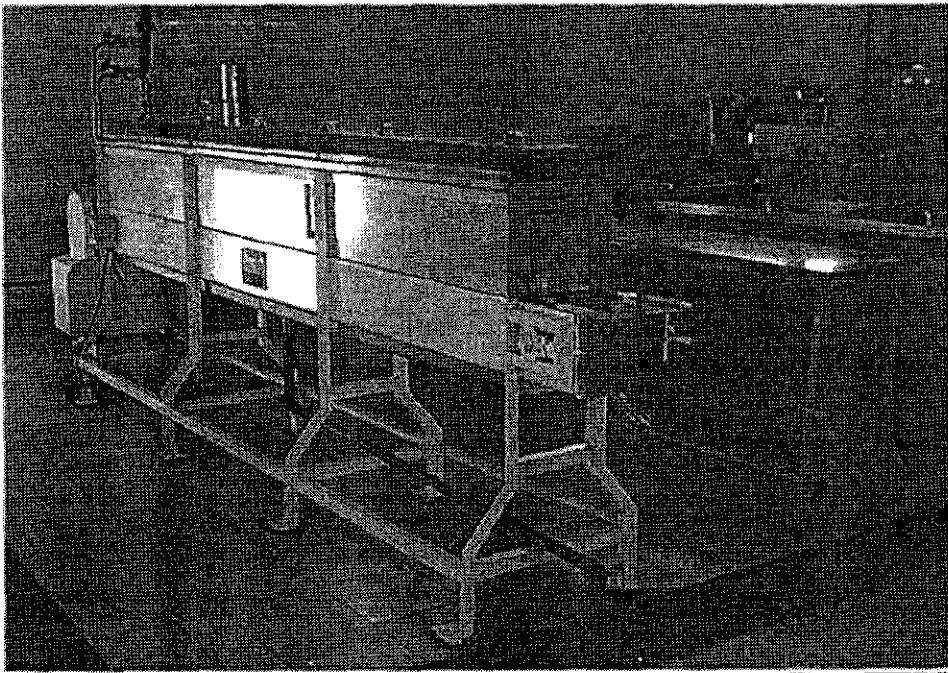
ภาพแสดงลักษณะของกระป๋องที่ใช้

วิธีการบรรจุซึ่งใช้หลักการสเตอริไลซ์แบ่งออกเป็น 2 แบบ ดังนี้

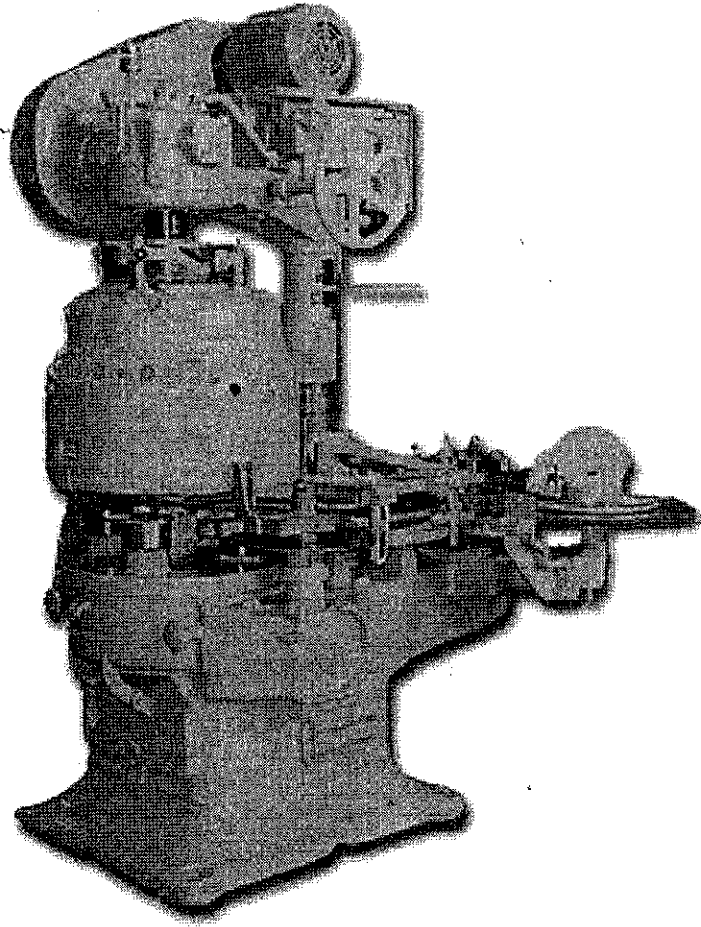
1. แบบใช้เครื่อง RETORT วิธีการนี้จะเหมาะสมกับอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ สามารถผลิตได้ในปริมาณมากและรวดเร็วแต่ต้นทุนการซื้อเครื่องจักรจะสูง
2. แบบใช้เครื่อง AUTOCLAVE วิธีการนี้จะเหมาะสมกับอุตสาหกรรมขนาดย่อม กำลังการผลิตไม่สูงมากนักและต้นทุนการซื้อเครื่องจักรจะต่ำกว่าแบบใช้เครื่อง RETORT

1. วิธีการบรรจุแบบใช้เครื่อง RETORT

1. เตรียมคั่วเนื้อ คั่วปลา ที่ทำเสร็จแล้วและพร้อมบรรจุโดยไม่ใส่ขวดกันเสีย
2. บรรจุคั่วเนื้อ คั่วปลาลงในกระป๋องที่ผ่านการนึ่งฆ่าเชื้อแล้ว ในปริมาณที่เท่าๆกันโดยใช้น้ำหนักเป็นเกณฑ์วัด การบรรจุจะต้องทำอย่างรวดเร็วในขณะที่คั่วเนื้อ คั่วปลาเพิ่งทำเสร็จใหม่ๆและยังร้อนอยู่
3. การกำจัดอากาศออกจากกระป๋องโดยผ่านเครื่อง EXHAUSTER เครื่องนี้จะทำหน้าที่ลดแรงดันบนบรรจุภัณฑ์ซึ่งอาจเกิดจากการขยายตัวของอากาศระหว่างกระบวนการไล่ความชื้น การลดปริมาณออกซิเจนในอากาศยังเป็นการป้องกันการเกิดสนิมและการเปลี่ยนแปลงของอาหารเนื่องจากปฏิกิริยาออกซิเดชัน ใอน้ำถูกใช้ทดแทนอากาศ หลังการทำให้เย็นจะทำให้เกิดสภาพสุญญากาศในช่องว่างเหนืออาหาร หลักการทำงานของเครื่อง EXHAUSTER คือ จะใช้ปั๊มดูดอากาศออกจากกระป๋องอาหาร จากนั้นจะทำการพ่นไอน้ำก่อนการปิดผนึกไอน้ำที่ความดันประมาณ 34-41.5 kPa จะพัดพาอากาศออกจากผิวหน้าของอาหารทันทีก่อนการปิดผนึก
4. ปิดฝากระป๋องโดยใช้เครื่องปิดผนึกฝากระป๋อง

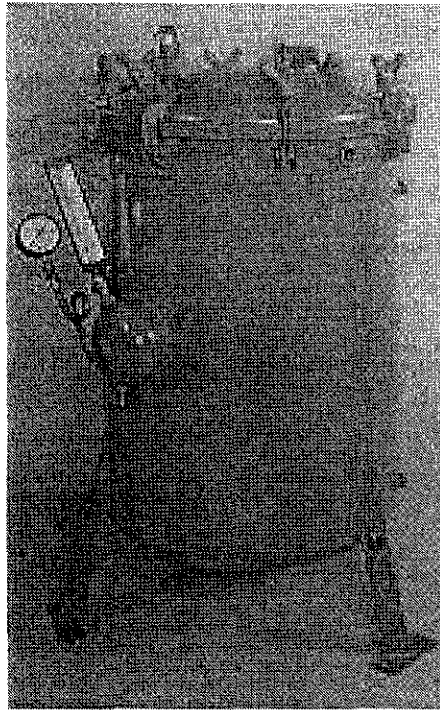


ภาพแสดงลักษณะเครื่อง EXHAUSTER



ภาพแสดงลักษณะของเครื่องปิดผนึกฝากระป๋อง

5. การนึ่งฆ่าเชื้อโดยใช้เครื่องRETORT เป็นการนึ่งฆ่าเชื้อโดยใช้ไอน้ำร้อนอ้อมตัว หรือที่เรียกว่านึ่งในหม้อ นึ่งฆ่าเชื้อ คั่วเนื้อ คั่วปลาเป็นอาหารที่มีค่าความเป็นกรดไม่ต่ำนักจึงจำเป็นต้องฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ที่สามารถสร้างสปอร์ได้ สภาวะในการนึ่งที่เหมาะสม คือ อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์/ตารางนิ้ว ใช้เวลาในการนึ่งประมาณ 15 นาที
6. กระบวนการทำให้เย็น หลังจากผ่านกระบวนการขั้นตอนที่ 5 แล้ว กระป๋องจะมีลักษณะบวม ซึ่งเป็นผลมาจากความดันภายในกระป๋องสูงกว่าความดันภายนอกกระป๋อง ห้ามใช้น้ำหล่อเย็นในทันที เพราะจะทำให้กระป๋องเสียรูปทรงได้ ต้องใช้การเปิดลมเข้าไปเป่าก่อนเพื่อให้ความดันภายในลดลงประมาณเท่ากับความดันภายนอก รูปทรงกระป๋องก็จะเป็นปกติหายจากการบวม หลังจากนั้นปล่อยน้ำเข้าไปหล่อเย็นให้อุณหภูมิลดลงประมาณ 40 องศาเซลเซียส ที่อุณหภูมินี้บรรจุภัณฑ์จะแห้งเองสามารถช่วยป้องกันสนิมได้และจะทำให้ผลลาคิดแน่นยิ่งขึ้น



ภาพแสดงลักษณะเครื่อง Retort

7. ติดฉลากและสามารถนำออกจำหน่ายได้

หมายเหตุ ราคาเครื่องจักรโดยประมาณ

เครื่อง EXHAUSTER 700,000 บาท

เครื่องปิดปากกระป๋อง 100,000 บาท

เครื่อง RETORT 200,000 บาท

รวมต้นทุนทั้งสิ้นประมาณ 1,000,000 บาท

3. วิธีการบรรจุแบบใช้เครื่อง AUTOCLAVE

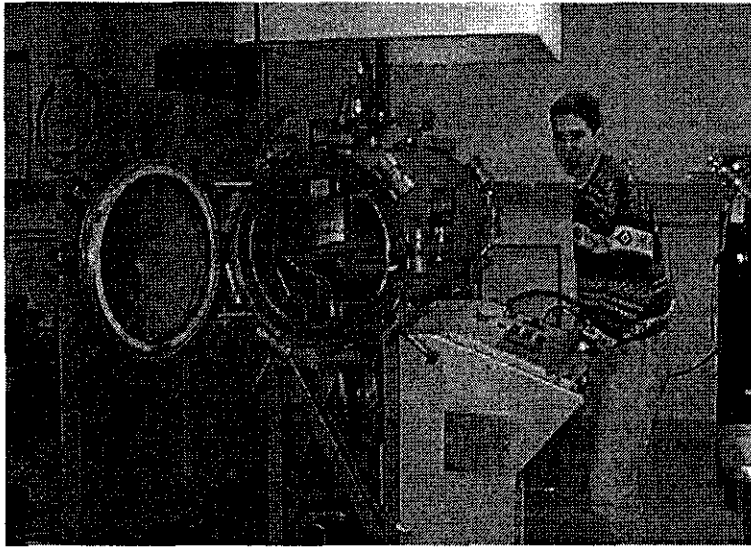
1. เตรียมคั่วเนื้อ คั่วปลาที่ปรุงเสร็จแล้วโดยไม่ใส่วัตถุดิบเสีย
2. บรรจุอาหารขณะร้อนในปริมาณที่เท่ากัน โดยใช้น้ำหนักเป็นเกณฑ์ในการวัดลงในบรรจุภัณฑ์ที่ผ่านการนึ่งฆ่าเชื้อแล้ว จากนั้นปิดผนึกฝากระป๋องในทันทีโดยใช้เครื่องปิดผนึกฝากระป๋อง
3. การฆ่าเชื้อโดยใช้เครื่อง AUTOCLAVE เป็นการฆ่าเชื้อโดยการนึ่งในหม้อนึ่งฆ่าเชื้อ อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์ / ตารางนิ้ว เป็นเวลา 15 นาที
4. กระบวนการทำให้เย็น หลังจากผ่านกระบวนการในขั้นตอนที่ 3 กระป๋องจะมีลักษณะบวม ซึ่งเป็นผลมาจากความดันภายในสูงกว่าความดันภายนอก ห้ามใช้น้ำหล่อเย็นในทันทีเพราะอาจทำให้กระป๋องเสียรูปทรงได้ ต้องใช้การเปิดลมเข้าไปทำให้ผลิตภัณฑ์เย็นลงเพื่อความดัน

ภายในกระป๋องจะได้เท่ากับความดันภายนอกกระป๋องจากนั้นรูปทรงกระป๋องจะเป็นปกติหายจากการบวม แล้วใช้น้ำเข้าหล่อเย็นจนอุณหภูมิกระป๋องอยู่ที่ประมาณ 40 องศาเซลเซียส

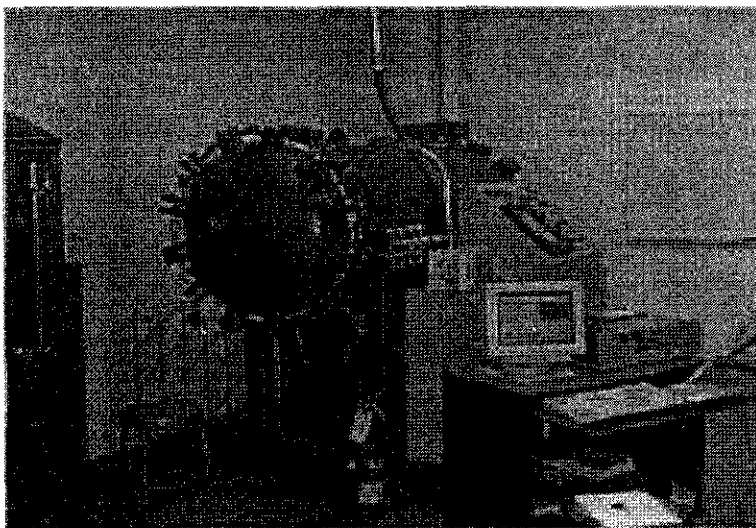
5. ตัดฉลากและสามารถนำออกจำหน่ายได้

หมายเหตุ ราคาเครื่องจักรโดยประมาณ

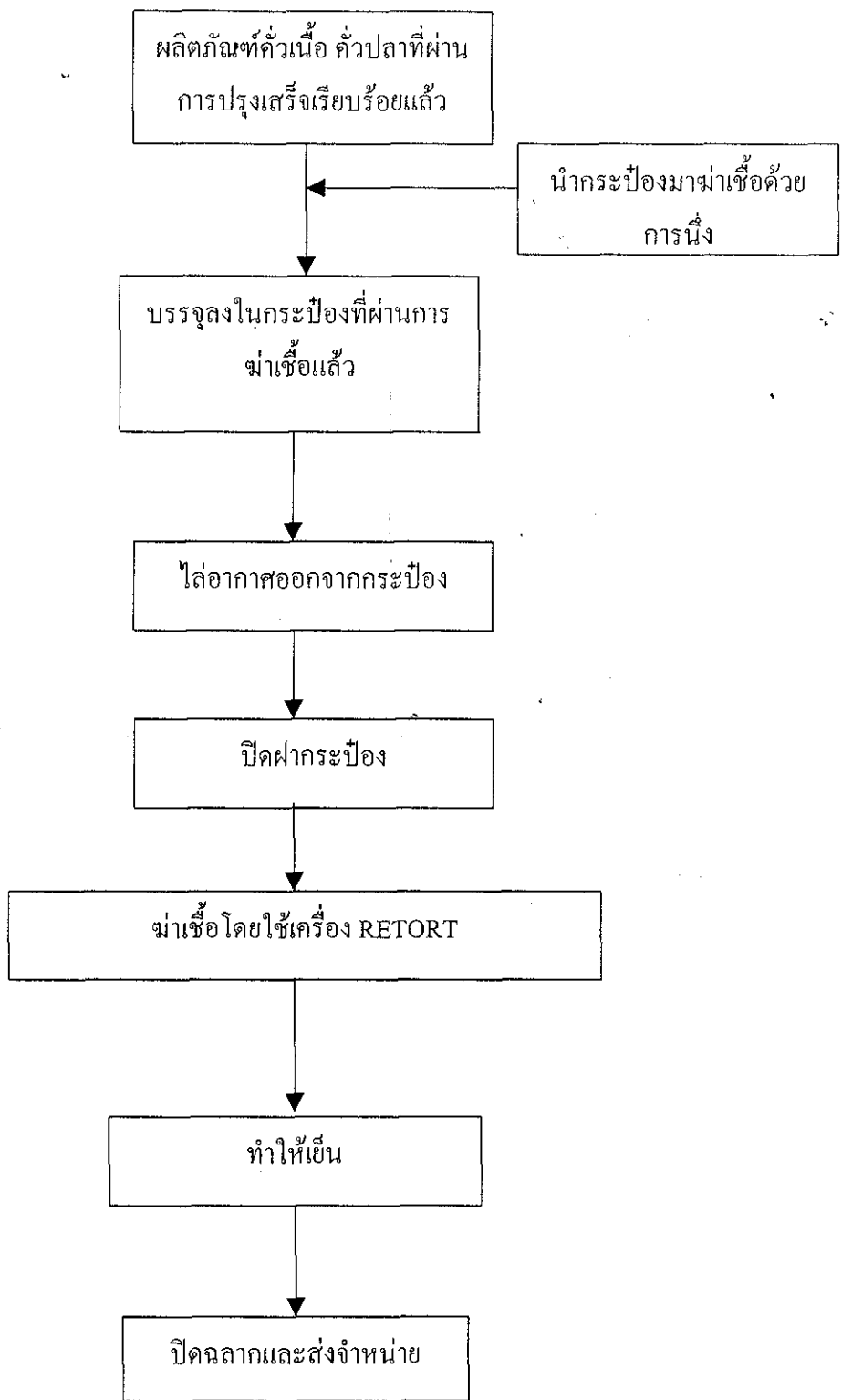
เครื่องปิดฝากระป๋อง	100,000 บาท
เครื่อง AUTOCLAVE	60,000 บาท
รวมต้นทุนทั้งสิ้นประมาณ	160,000 บาท



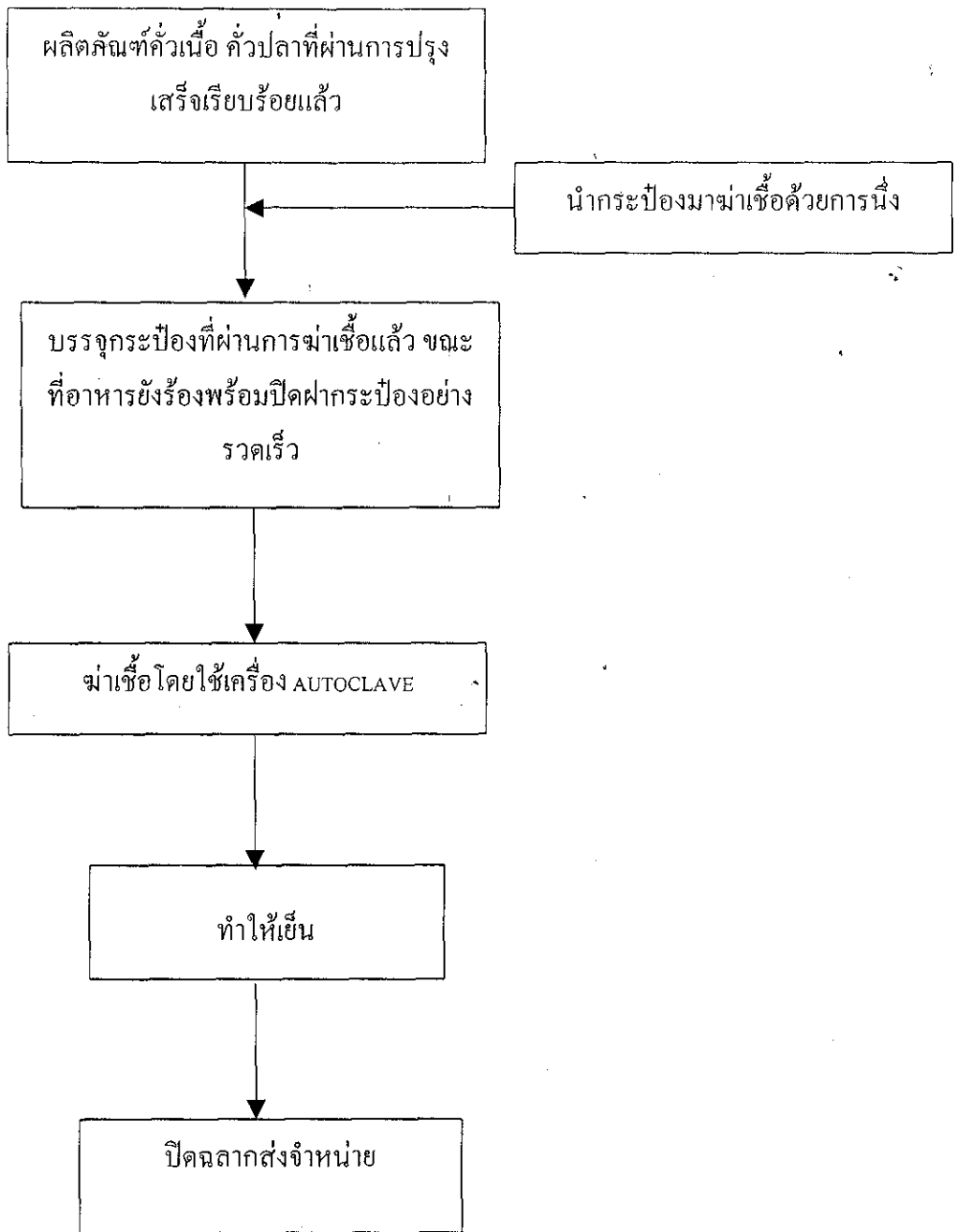
ภาพแสดงเครื่อง AUTOCLAVE



ภาพแสดงเครื่อง AUTOCLAVE



ภาพแสดงวิธีการผลิตคั่วเนื้อ คั่วปลา แบบบรรจุกระป๋องโดยใช้เครื่อง RETORT



ภาพแสดงกรรมวิธีการผลิตคั่วเนื้อ คั่วปลา แบบบรรจุกระป๋องโดยใช้เครื่อง AUTOCLAVE

แนวทางการตลาด

แนวทางการตลาดสำหรับข้าวเนื้อ ข้าวปลากุ้ง ของชาวไทคอนสารนั้นควรคำนึงและวิเคราะห์การตลาดนั้นตามหลักการที่เรียกว่า“หลักการ4P’s”ซึ่งเป็นหลักการโดยทั่วไปในการพิจารณาการทำการค้าแบบง่ายๆที่คนนิยมปฏิบัติกันทั่ว โดย 4P’s นี้ประกอบด้วย

1. ผลิตภัณฑ์ (Product)

เป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวไทคอนสาร เป็นผลิตภัณฑ์ที่เราได้ทำการพัฒนาให้ได้รับรสชาติที่แน่นอน มีคุณภาพได้มาตรฐาน มีการบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานและได้รับการรับรองจากหน่วยงานของรัฐ โดยแนวทางการพัฒนาด้านการบรรจุภัณฑ์นั้นนำเสนอไว้แล้วในหัวข้อการบรรจุภัณฑ์

2. ราคา(Price)

เป็นการเลือกกำหนดราคาให้เป็นที่ยอมรับและเหมาะสมกับความสามารถในการซื้อของผู้ซื้อรับประทาน โดยหลักการพิจารณาราคาขายมีอยู่สองแบบที่เป็นสมการทางการค้าการลงทุน คือ

$$\text{ต้นทุน} + \text{กำไร} = \text{ราคาขาย} \quad \text{หรือ} \quad \text{ราคาขาย} - \text{ต้นทุน} = \text{กำไร}$$

โดยหลักการพิจารณาเลือกสมการในการลงทุนนั้น สมการแรกเราจะรวมทุกอย่างไว้ แล้วมาพิจารณาราคาขาย ถ้าขายได้ก็ได้อำไรตามเป้า ถ้าขายไม่ได้ก็ต่ำจากเป้าที่กำหนด ส่วนสมการที่สองให้พิจารณาที่ราคาขาย โดยการเปรียบเทียบราคาขายกับต้นทุนก็จะได้ผลกำไร ในที่นี้สมการที่เหมาะสมและควรนำไปใช้คือสมการ $\text{ราคาขาย} - \text{ต้นทุน} = \text{กำไร}$ เนื่องจากข้าวเนื้อ ข้าวปลากุ้ง เป็นสินค้าที่มีสินค้าอื่นทดแทนได้เพราะในประเทศไทยมีน้ำพริกหลายชนิดทำให้ภาวะการแข่งขันสูงและผู้บริโภคก็มีทางเลือกมาก ดังนั้นการตั้งราคาจะพิจารณาจากราคาขายผลิตภัณฑ์น้ำพริกอื่นๆในท้องตลาดเพื่อให้สินค้า ข้าวเนื้อ ข้าวปลากุ้ง สามารถแข่งขันได้ เราทราบราคาต้นทุนแล้วโดยราคาต้นทุนนั้นพิจารณาเป็นสองประเภทคือ

ต้นทุนคงที่ คือ ต้นทุนที่ต้องจ่ายเสมอในการผลิตสินค้าชนิดนั้นๆ เช่น ต้นทุนในการซื้อเครื่องจักร ไม่ว่าจะทำการผลิตสินค้า ตลอดทั้งวันหรือทำการผลิตสินค้าเพียงครั้งวันก็ต้องเสียต้นทุนในการซื้อเครื่องจักรเท่ากัน

ต้นทุนผันแปร คือ ต้นทุนที่ขึ้นอยู่กับจำนวนการผลิต เช่น ต้นทุนค่าวัตถุดิบ ถ้ามีการผลิตสินค้าจำนวนน้อยต้นทุนค่าวัตถุดิบก็จะถูกแต่ถ้าผลิตสินค้าจำนวนมากต้นทุนค่าวัตถุดิบก็จะสูงตามไปด้วย

การคำนวณค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์ที่ใช้

อุปกรณ์ที่มีอายุการใช้งาน 10 ปี

1. กระดาษ	จำนวน 1 อัน	ราคาโดยประมาณ	166	บาท
2. มีด	จำนวน 2 ด้าม	ราคาโดยประมาณ	150	บาท
3. เตาถ่าน	จำนวน 1 เตา	ราคาโดยประมาณ	48	บาท
4. เตาแก๊ส	จำนวน 1 เครื่อง	ราคาโดยประมาณ	1,900	บาท
5. เขียง	จำนวน 2 อัน	ราคาโดยประมาณ	60	บาท
6. ครก-สาก	จำนวน 1 คู่	ราคาโดยประมาณ	250	บาท
7. หม้อ	จำนวน 1 อัน	ราคาโดยประมาณ	100	บาท
8. กะละมัง	จำนวน 2 อัน	ราคาโดยประมาณ	50	บาท
ราคารวมของอุปกรณ์ข้างต้นนี้ คือ			2,724	บาท

ให้อุปกรณ์เหล่านี้มีอายุการใช้งานประมาณ 10 ปี ๆละประมาณ $2,724/10 = 272.4$ บาท

เป็นรายเดือนๆ ละประมาณ $272.4/12 = 22.7$ บาท

เป็นรายสัปดาห์ๆ ละประมาณ $22.7/4 = 5.67$ บาท

เป็นรายวันๆละประมาณ $5.67/6 = 0.94$ บาท

ถ้าผลิตรวันละ 8 ชั่วโมงจะได้ประมาณ $0.94/8 = 0.12$ บาท

ค่าเสื่อมราคาของเครื่องอุปกรณ์ต่อชั่วโมง คือ 0.12 บาท/ชั่วโมง

อุปกรณ์ที่มีอายุการใช้งานประมาณ 5 ปี

1. ตะหลิว	จำนวน 1 อัน	ราคาโดยประมาณ	42	บาท
2. ถาด	จำนวน 2 อัน	ราคาโดยประมาณ	50	บาท
3. จาน-ถ้วย	จำนวน 4 ใบ	ราคาโดยประมาณ	75	บาท
4. ทัพพี	จำนวน 1 อัน	ราคาโดยประมาณ	35	บาท
5. กระต่ายขูดมะพร้าว	จำนวน 1 อัน	ราคาโดยประมาณ	60	บาท
6. เครื่องปั่น	จำนวน 1 เครื่อง	ราคาโดยประมาณ	2000	บาท
7. ซ้อน-ส้อม	จำนวน 1 โหล	ราคาโดยประมาณ	100	บาท
8. กระชอน	จำนวน 1 อัน	ราคาโดยประมาณ	35	บาท

ราคาอุปกรณ์รวมทั้งสิ้นประมาณ 2,397 บาท

ให้อุปกรณ์เหล่านี้มีอายุการใช้งานประมาณ 10 ปี ๆ ละประมาณ $2,397/10 = 239.7$ บาท
 เป็นรายเดือน ๆ ละประมาณ $239.7/12 = 19.97$ บาท
 เป็นรายสัปดาห์ ๆ ละประมาณ $19.97/4 = 4.99$ บาท
 เป็นรายวัน ๆ ละประมาณ $4.99/6 = 0.83$ บาท
 ถ้าผลิตวันละ 8 ชั่วโมงจะได้ $0.83/8 = 0.10$ บาท
 ค่าเสื่อมราคาของเครื่องอุปกรณ์ต่อชั่วโมง คือ **0.10** บาท/ชั่วโมง
 ดังนั้นค่าเสื่อมราคาของเครื่องอุปกรณ์ทั้งหมดต่อชั่วโมง คือ $0.12+0.10 = 0.22$ บาท

การประมาณราคากัวเนื้อ กัวปลา

ส่วนประกอบ

1. เนื้อหมู 500 กรัม	ราคา	35	บาท
2. น้ำมันพืช/น้ำมันมะพร้าว 8 ช้อนโต๊ะ	ราคา	2	บาท
3. พริกชี้หนู 8 เม็ด	ราคา	2	บาท
4. ขมิ้น 2 หัว	ราคา	2	บาท
5. ตะไคร้หั่นฝอย 50 กรัม	ราคา	1	บาท
6. ใบมะกรูด 100 กรัม	ราคา	2	บาท
7. หอมแดง 100 กรัม	ราคา	4	บาท
8. กระเทียม 100 กรัม	ราคา	5	บาท
9. ข่า 100 กรัม	ราคา	2	บาท
10. น้ำปลา 3 ช้อนโต๊ะ	ราคา	0.5	บาท
11. น้ำตาลทราย 1.5 ช้อนโต๊ะ	ราคา	1	บาท
เชื้อเพลิงที่ใช้ (ถ่าน, แก๊สหุงต้ม) คิดเป็นเงินประมาณ		20	บาท
ค่าแรงประมาณ		100	บาท
ราคาต้นทุนรวมที่ใช้ในการผลิต		176.5	บาท
จากส่วนประกอบที่ระบุในข้างต้นนี้จะได้ผลิตภัณฑ์สุดท้ายออกมาประมาณ 600 กรัม			
คิดเป็นราคาต้นทุนที่ใช้ต่อ 600 กรัม คือ		176.5	บาท
รวมค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์ประมาณ		0.22	บาทต่อชั่วโมง
(ผลิตภัณฑ์ 600 กรัม ใช้เครื่องจักรเฉลี่ย 1 ชั่วโมง)			

แสดงว่าราคาต้นทุนที่ใช้ต่อ 600 กรัม ของผลิตภัณฑ์ คือ	$176.5 + 0.22 = 176.72$ บาท
แสดงว่าราคาต้นทุนที่ใช้ต่อ 1 กิโลกรัม ของผลิตภัณฑ์ คือ	$176.72 / 0.6 = 294.53$ บาท
การบรรจุขวด 1 ขวด จะใช้ผลิตภัณฑ์ประมาณ 60 กรัม	
ขวดและฝาราคาขวดละ	3.5 บาท
ค่าขนส่งประมาณขวดละ	1 บาท
ดังนั้นราคาต้นทุนรวมต่อผลิตภัณฑ์ 1 ขวด คือ	$294.53 \times 0.06 + 3.5 + 1 = 22.18$ บาท

โดยค่าใช้จ่ายต่างๆที่นำมาคิดเป็นต้นทุนนี้จะต้องพิจารณาต่อหน่วยที่ใช้ขาย เช่นถ้าใช้บรรจุขวดจำหน่าย ก็พิจารณาว่ามีคั่วเนื้อ คั่วปลาอยู่เท่าไร ในขวดนั้นแล้วเทียบจากทั้งหมดแล้วก็คิดเทียบว่า คิดเป็นเงินจากการซื้อวัตถุดิบข้างต้นเท่าไร จากนั้นก็นำมาคิดรวมกับค่าบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ รวมกับค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์ ถ้าเป็นอุปกรณ์ที่พังเร็วก็รวมมากหน่อย ถ้าอุปกรณ์ที่ใช้ได้นานก็บวกรวมไปนิดหน่อย ส่วนค่าขนส่งก็ตามความเหมาะสมของระยะทางโดยคิดว่าส่งทั้งหมดเป็นเงินเท่าไร ก็นำจำนวนที่ขนส่งไปหารก็จะได้ค่าขนส่งที่ต้องบวกเพิ่ม และในหลักการพิจารณากำไร หรือ ราคาขาย ให้พิจารณาตามความเหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจในปัจจุบันและความสามารถในการซื้อของผู้บริโภคว่ามีมากน้อยเพียงใด

3. สถานที่ตั้ง (Place)

สถานที่ตั้งควรจะเป็นสถานที่ที่ผู้คนสามารถเข้าถึงได้เร็วที่สุด สามารถมองเห็นได้ง่ายที่สุดและสามารถดึงดูดใจให้ผู้พบเห็นเข้าไปเยี่ยมชมแวะซื้อได้เร็วที่สุดด้วย โดยสถานที่ที่คิดว่าเหมาะสมสำหรับวางจำหน่าย คั่วเนื้อ คั่วปลา คือ

1. ร้านขายของฝากตามสถานที่ท่องเที่ยวที่อยู่ใกล้เคียง เช่น บริเวณน้ำพุแหล่งต่างๆ ภายในอำเภอคอนสาร ร้านขายอาหารนักท่องเที่ยวบริเวณเขื่อนจุฬาภรณ์ ร้านขายอาหารบริเวณศูนย์เพาะพันธุ์สัตว์ป่าทุ่งลุยลาย และบริเวณจุดขายอาหารและของฝากที่ถ้ำค้างคาว อำเภอภูผาม่าน จังหวัดขอนแก่น เป็นต้น
2. ตลาดสดในอำเภอคอนสาร
3. ร้านค้าที่มีคนสัญจรไปมาโดยเริ่มจากอำเภอใกล้เคียง เช่น ตลาดอำเภอชุมแพ อำเภอภูเขียว อำเภอภูผาม่าน แล้วจึงขยายออกไปขายในบริเวณที่กว้างขึ้นหลังจากที่ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักมากแล้ว
4. ร้านค้าในปั๊มน้ำมันที่มีศูนย์อาหารสำหรับคนเดินทางแวะมารับประทานอาหารและมีร้านค้าขายของฝากตามปั๊มด้วย

5. ร้านขายของฝากประจำจังหวัดชัยภูมิ

ในการขายนั้นเริ่มแรกควรจะเป็นไปในลักษณะการขายตรงก่อนนั่นคือให้ทางฝ่ายการตลาดของกลุ่มเดินทางไปขายสินค้าให้กับผู้บริโภคและร้านค้าที่รับสินค้าไปวางจำหน่ายด้วยตัวเองโดยตรงซึ่งจะมีผลดีคือสามารถสอบถามความพึงพอใจจากผู้บริโภคได้โดยตรงสามารถสร้างแรงจูงใจในการซื้อได้โดยการให้ลูกค้าลองชิมก่อนที่จะทำการเลือกซื้อ สร้างความสนิทสนมเป็นกันเองกับลูกค้าซึ่งจะทำให้สามารถเชิญชวนมาพิสูจน์รสชาติของอาหารได้เร็วขึ้น โดยผู้ที่จะเป็นตัวแทนไปทำการขายตรงนั้นต้องเป็นคนที่พูดเก่ง รู้จักหลักการด้านการตลาด มีธรรมาจริยธรรม สามารถพูดจาโน้มน้าวให้ลูกค้าสนใจซื้อได้ และที่สำคัญทางกลุ่มต้องให้อำนาจในการต่อรองการขาย มีอำนาจสิทธิขาดในการตัดสินใจต่อร่องราคาในเบื้องต้น แต่ในการขายตรงนั้น ทำให้เสียค่าใช้จ่ายในการเดินทาง ที่พัก และค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ดสูง ดังนั้นการขายตรงจึงเหมาะสำหรับเวลานำสินค้าของกลุ่มออกไปแสดงในช่วงงานแสดงสินค้าประจำปี และการแสดงสินค้าที่หน่วยงานราชการต่างๆ ประสานงานมากกว่าที่จะเดินทางไปจำหน่ายทุกๆ วัน และเมื่อการค้ามีการขายคดองและตลาดมีความต้องการมากขึ้นก็ควรมีการเปลี่ยนเป็นการขายแบบค้าปลีก หรือค้าส่งต่อไป

4. การส่งเสริมการขาย (Promotion)

เพื่อเป็นการดึงดูดใจลูกค้าและทำให้ลูกค้ารู้จัก คั่วเนื้อ คั่วปลามากขึ้นควรมีหลักการการนำเสนอหรือการโฆษณาเพื่อเป็นการส่งเสริมการขาย โดยอาศัยแนวทางสำคัญ 2 แนวทางดังต่อไปนี้

1. ขอความอนุเคราะห์จากหน่วยงานราชการต่างๆ เช่น พัฒนาการอำเภอคอนสาร หรืออื่นๆที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

- เมื่อมีการอบรม สัมมนาในที่ต่างๆ ก็ขอให้มีการนำคั่วเนื้อ คั่วปลา ไปให้ชิมเป็นอาหารว่างแก่สมาชิกผู้เข้าร่วมประชุมและสัมมนา พร้อมกับบอกหลักการและเหตุผลโดยย่อเกี่ยวกับคั่วเนื้อ คั่วปลา นั้นให้คนอื่นฟังด้วย
- ทุกครั้งที่มีการจัดแสดงสินค้าในระดับต่าง ๆ ที่มีการส่งเรื่องมายังหน่วยงานราชการภายในอำเภอขอให้มีการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับกลุ่มและนำกลุ่มไปร่วมในการแสดงผลสัมฤทธิ์ด้วยทุกครั้งตามที่เห็นสมควร
- ให้ทางหน่วยงานราชการของอำเภอคอนสารประสานความร่วมมือไปยังกรมประชาสัมพันธ์จังหวัด และวิฑูรย์ชุมชนของจังหวัด เพื่อขอออกรายการวิทยุและออกหนังสือพิมพ์ท้องถิ่นเพื่อเป็นการโฆษณาที่ราคาถูกและรวดเร็วขึ้น

2. สิ่งที่ทำในกลุ่มคั่วเนื้อ คั่วปลา ต้องพึงตัวเอง คือ

- จัดทำป้ายโฆษณาในบริเวณที่คนสัญจรผ่านไปมาเป็นจำนวนมาก เพื่อให้คนรับรู้ได้ว่าที่

อำเภอคอนสาร มีคั่วเนื้อ คั่วปลา เป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์
ของชาวไทคอนสารอย่างแท้จริง

- เมื่อคูทีวีก็ให้ทำการสังเกตอยู่เสมอว่ามีรายการทางโทรทัศน์รายการใดบ้างที่ต้องการนำ
เสนอภูมิปัญญาท้องถิ่น ถ่ายทำโดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย ให้ทำการประสานงานไปยังราย
การนั้นโดยด่วนเพื่อติดต่อให้มาถ่ายทำรายการเกี่ยวกับ คั่วเนื้อ คั่วปลา
- ให้มีการลงชิม คั่วเนื้อ คั่วปลา และอธิบายสรรพคุณของสมุนไพรชนิดต่างๆ เมื่อมีการ
แสดงผลลักษณ์ตามงานแสดงต่างๆที่มีโอกาสไปแสดง
- พยายามติดต่อตามร้านค้าที่รู้จักกันและอยู่ในชุมชนใหญ่ๆที่อยู่ใกล้เคียงเพื่อทำการติดต่อ
นำผลิตภัณฑ์ไปวางจำหน่าย
- ทุกครั้งที่มีบุคคลสำคัญ ญาติผู้ใหญ่ และแขกต่างถิ่นมาเยี่ยมเยือน ก็ควรมีการนำคั่วเนื้อ
คั่วปลามาเป็นของฝากติดมือกลับไปด้วยโดยไม่คิดมูลค่า ของผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็น
การส่งเสริมให้คนในท้องถิ่นของชาวไทคอนสารและเป็นการประชาสัมพันธ์ให้คนอื่นรู้จัก
ไปในตัวด้วย

ลักษณะบทบาทและหน้าที่ภายในกลุ่ม

บทบาทและหน้าที่ของสมาชิกภายในกลุ่มควรเป็นไปดังนี้

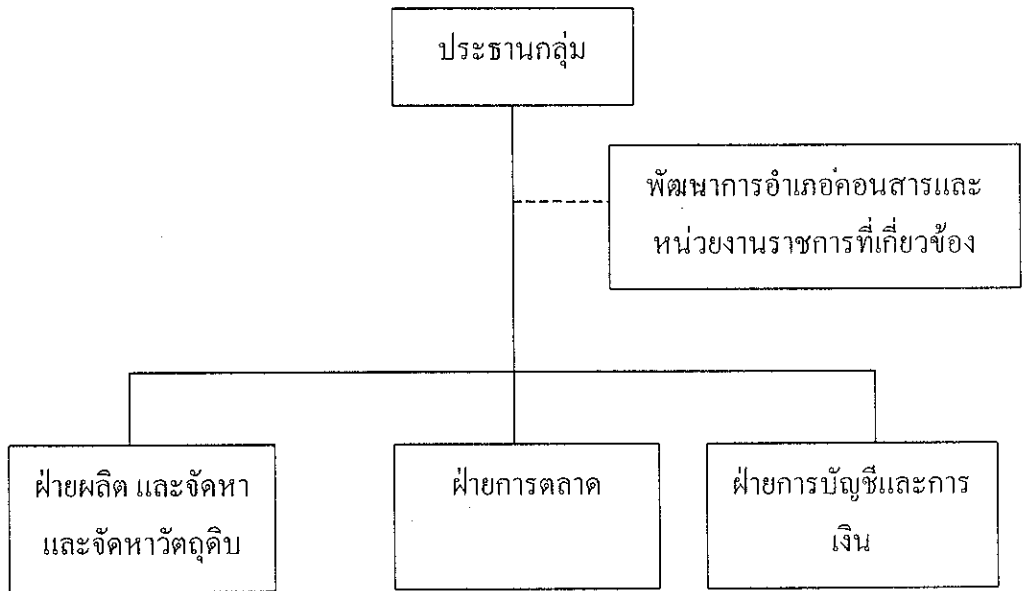
1. **ผู้นำกลุ่ม** บทบาทและหน้าที่คือ มีความเป็นผู้นำ มีความรู้เกี่ยวกับวิธีการและขั้นตอนทั้ง
หมดอย่างดี มีความสามารถในการต่อรองด้านราคา สามารถแก้ปัญหาเฉพาะหน้า กล้าที่จะเข้าติดต่อกับ
หน่วยงานราชการต่างๆเพื่อขอคำปรึกษา และมีการวางแผนที่ดีสำหรับกลุ่ม คั่วเนื้อ คั่วปลา โดยหน้าที่
คือ คอยให้คำปรึกษากับทางสมาชิก หาแนวทางพัฒนาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ จัดทำนโยบายของกลุ่ม เป็นผู้
คอยประสานงานภายในกลุ่ม เป็นผู้เข้าไปปรึกษากับหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องเมื่อทางกลุ่มเกิด
ปัญหาจนทางกลุ่มไม่สามารถแก้ไขได้ ร่วมออกความคิดเห็นในด้านต่างๆ เช่นเดียวกับสมาชิกคนอื่นๆ

2. **ฝ่ายผลิต** เป็นส่วนที่เกี่ยวข้องกับการเลือกซื้อวัตถุดิบในการผลิต ทำการผลิต การวินิจฉัยและ
พัฒนาผลิตภัณฑ์ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ไว้ โดยต้องสามารถดูแลผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่แล้วให้คงอยู่ และคิด
หาแนวทางในการปรับปรุงผลิตภัณฑ์และการคิดหาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆขึ้นอยู่เสมอ

3. **ฝ่ายการตลาด** มีหน้าที่กำหนดความต้องการของผลิตภัณฑ์ หาช่องทางการตลาด กำหนด
ราคาผลิตภัณฑ์ โฆษณาและประชาสัมพันธ์เพื่อเป็นการส่งเสริมการขาย และการให้บริการลูกค้า เป็นผู้
ออกหาตลาด และเป็นผู้ไปทำหน้าที่ขายตามแหล่งที่ต้องขายเอง ดังนั้นควรเป็นบุคคลที่มีไหวพริบ ด้าน
การขาย และมีความรู้ด้านการขายเป็นอย่างดี และรู้จักผู้คนในวงกว้างมากขึ้นด้วย

4. ฝ่ายการบัญชีและการเงิน หน้าที่คือจัดทำเอกสารด้านการเงิน การบัญชี พร้อมกับตรวจสอบทางการเงินของกลุ่ม สร้างความคล่องตัวทางการเงินของกลุ่ม พิจารณาโอกาส แนวทางในการลงทุนทางธุรกิจของกลุ่ม พร้อมทั้งจัดทำเอกสารเกี่ยวกับการแบ่งปันผลกำไรให้กับสมาชิกผู้ถือหุ้น

สิ่งที่สำคัญในการทำงานนั้นให้มีการทำงานเป็นกลุ่มเป็นทีม เพื่อลดข้อครหาต่างๆที่อาจเกิดขึ้นจากการปฏิบัติงานเพื่อทางกลุ่มจะได้มีการร่วมกันทำงาน ได้เรียนรู้ปัญหาพร้อมกัน ทำให้กลุ่มมีความสามัคคีและสามารถดำเนินต่อไปได้อย่างราบรื่น โดยการเลือกสมาชิกในแต่ละด้านนั้น ตามความสามารถของสมาชิกแต่ละคนและอาจจะขอความร่วมมือจากทางพัฒนาการอำเภอออกมาให้ความรู้และทำการฝึกอบรมด้านการดำเนินธุรกิจให้ก็จักเป็นผลดีอีกทางหนึ่ง



ภาพแสดงโครงสร้างการจัดการภายในกลุ่มที่ควรปฏิบัติ

การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์

การยกระดับมาตรฐานการผลิต

เนื่องจากการผลิตเพื่อการจำหน่ายในสภาพปัจจุบันนี้มีภาวะการแข่งขันทางการตลาดที่สูง เพื่อให้การผลิตคั่วเนื้อ คั่วปลา เป็นที่พอใจของลูกค้าจึงควรมีการปรับปรุงกระบวนการการผลิตและสภาพแวดล้อมของการผลิตให้ดีขึ้นกว่าที่เป็นอยู่ เพื่อให้สามารถแข่งขันกับผู้ผลิตรายอื่นได้จึงจำเป็นต้องมีการกำหนดมาตรฐานสินค้า และคุณภาพที่ดีกว่า โดยสิ่งที่ยึดถือเป็นมาตรฐานมีรายละเอียดต่าง ๆ ดังนี้

1. จำพวก แบบ รูปร่าง มิติ การทำ เครื่องประกอบ คุณภาพ ชิ้น ส่วนประกอบ ความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์
2. วิธีการทำ วิธีการออกแบบ
3. แบบ รูปร่าง มิติของหีบห่อหรือส่วนบรรจุชนิดต่างๆ
4. วิธีการวิเคราะห์ วิธีเปรียบเทียบ วิธีตรวจ วิธีทดลองและวิธีชั่ง ตวง วัด อันเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์
5. คำเฉพาะ คำย่อ สัญลักษณ์ เครื่องหมาย สี หมายเลข และหน่วยที่ใช้ทางวิชาการอื่นๆ

โดยความสำคัญในการควบคุมคุณภาพหรือมาตรฐานนั้นสำคัญเพราะผลิตภัณฑ์คั่วเนื้อ คั่วปลา เป็นอาหารอย่างหนึ่งที่คนโดยทั่วไปสามารถรับประทานได้ แต่เนื่องจากเป็นอาหารที่มีการผลิตตามภูมิปัญญาพื้นบ้านของชาวไทยคอนสารจึงต้องมีการปรับปรุงวิธีการผลิตที่ดีขึ้นและถูกต้องตามสุขลักษณะ เพราะเนื่องจากอาหารมีความสัมพันธ์โดยตรงต่อสุขภาพและอนามัยของมนุษย์ทุกคนที่นำอาหารนี้ไปรับประทาน และถ้าผู้นำไปรับประทานได้อาหารที่มีคุณภาพดี มีคุณค่าทางโภชนาการ มีความสะอาดถูกสุขลักษณะ ผู้บริโภคย่อมได้รับประโยชน์จากอาหารนั้นอย่างเต็มที่

วัตถุประสงค์ที่ต้องให้ คั่วเนื้อ คั่วปลา มีคุณภาพมาตรฐาน คือ

1. ให้ผู้บริโภคได้รับอาหารที่มีคุณค่าและปลอดภัยในการบริโภค
2. เพื่อให้ลักษณะหรือรายละเอียดต่างๆเป็นไปในแนวเดียวกับอาหารชนิดเดียวกันแบบอื่นๆ เพื่อผู้บริโภคจะได้ไม่สับสนในการเลือกซื้อ และเลือกนำมารับประทาน
3. เพื่อให้คั่วเนื้อ คั่วปลา มีคุณค่าทางโภชนาการที่ถูกต้องหรือปริมาณสารอาหารเพียงพอตามจุดประสงค์ในการบริโภคหรือการใช้ประโยชน์จากคั่วเนื้อ คั่วปลา
4. เพื่อเป็นการส่งเสริมการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นที่มีอยู่มากมายมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตคั่วเนื้อ คั่วปลา
5. เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพิจารณาข้อคิดเห็นหรือข้อต่อรอง ต่อการนำไปจำหน่าย

การผลิตคั่วเนื้อ คั่วปลา ให้ได้คุณภาพมาตรฐาน

สิ่งที่ควรคำนึงถึงในการผลิตคั่วเนื้อ คั่วปลาเพื่อให้ได้คุณภาพและได้มาตรฐาน มีดังต่อไปนี้

1. สถานที่ในการผลิต สถานที่ในการผลิตคั่วเนื้อ คั่วปลา ควรมียุทธศาสตร์ดังนี้

- เป็นสถานที่ที่มีทำเลที่ตั้งที่เหมาะสม อยู่ไกลจากแหล่งขยะและแหล่งของเสียต่างๆ
- มีการใช้วัสดุในการก่อสร้างสถานที่ผลิตที่เหมาะสมและสะอาด
- สถานที่ผลิตควรมีการระบายอากาศที่ดี ไม่อับชื้น มีการกำจัดฝุ่นละอองอยู่เสมอ
- มีการจัดเก็บขยะมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะนั่นคือ จัดเก็บขยะใส่ในถุงดำแล้วทำการปิดให้มิดชิดเพื่อป้องกันแมลงที่เป็นพาหะนำโรคต่างๆมาติด
- มีการจัดเก็บน้ำใช้ที่สะอาดไว้อย่างเพียงพอ และต้องมีระบบระบายน้ำเสียที่ดี
- ควรมีการจัดการส่วนต่างๆภายใน โรงเรือนที่ผลิตให้เป็นสัดส่วนเพื่อความสะอาดเรียบร้อย
- เครื่องมือต่างๆที่ใช้ หลังจากการใช้ทุกครั้งควรทำความสะอาดและเก็บให้เป็นที่ และควรทำความสะอาดเครื่องมืออยู่เสมอ
- ภาชนะที่ใช้ในการบรรจุอาหารควรสะอาด ผ่านการดูแลเรื่องความสะอาดอย่างดี
- ต้องป้องกันชอกหรือมุมต่างๆภายในโรงเรือนที่ใช้ผลิตจากการมาทำรังของสัตว์ จำพวกหนู และแมลงสาบ

2. การดำเนินการควบคุมขั้นตอนการผลิต สิ่งที่ควรพิจารณามีดังนี้

2.1 วัตถุดิบที่นำมาปรุงเป็นคั่วเนื้อ คั่วปลา เนื่องจากวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบชนิดที่เป็นเครื่องเทศมีอยู่แล้วตามชุมชนซึ่งมีการเพาะปลูกตามวิธีการพื้นบ้านจึงไม่น่ากังวลเรื่องสารปนเปื้อน แต่สิ่งที่ควรควบคุมเป็นพิเศษคือ เนื้อสัตว์ชนิดต่างๆ ต้องได้มาจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับอนุญาตและผ่านการตรวจสอบจากสัตวแพทย์ ยกเว้นเนื้อปลาที่สามารถนำมาทำเป็นส่วนผสมได้เลย

2.2 สุขวิทยาของผู้สัมผัสอาหาร โดยผู้สัมผัสอาหารในที่นี้ก็ได้แก่ ผู้ปรุง ผู้ผลิต ผู้เคลือบ และผู้เก็บรักษาอาหาร ควรมีการดูแลรักษาความสะอาดด้านต่างๆเป็นพิเศษ และสิ่งที่ควรคำนึงถึงมากที่สุดคือ ความสะอาดของร่างกาย และเครื่องเรือนของผู้สัมผัสอาหาร โดยสิ่งที่ควรถือปฏิบัติร่วมกันคือ ควรหลีกเลี่ยงการสัมผัสอาหารโดยตรง เช่น สวมถุงมือ สวมหมวกคลุมผม สวมผ้ากันเปื้อน ใส่เสื้อผ้าที่ปิดร่างกายมิดชิด ควรล้างมือให้สะอาดทั้งก่อนและหลังการสัมผัสอาหาร

จากสิ่งต่างๆที่กล่าวมาแล้วข้างต้นเป็นหลักปฏิบัติอย่างง่ายในการที่จะได้มาซึ่งมาตรฐานที่ดีของอาหาร ซึ่งยึดหลักการต่างๆตามหลักและขั้นตอนขององค์การอาหารและยา ดังนั้นเมื่อทางกลุ่มสามารถปฏิบัติได้ตามหลักการข้างต้นแล้วก็สามารถที่จะดำเนินการขอใบฉลาก ออย. ได้เลย โดยสถานที่ที่จะต้องติดต่อเป็นแห่งแรกในเรื่องการขอใบฉลาก ออย. ก็คือหน่วยงานของกระทรวงสาธารณสุขที่โรงเรือนผลิตคั่วเนื้อคั่วปลานั้นตั้งอยู่ นั่นก็คือ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอคอนสาร หรือโรงพยาบาลชุมชนอำเภอคอนสาร แล้วขั้นตอนต่างๆต่อจากนั้นหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะเป็นผู้ดำเนินการให้หรือแนะนำขั้นตอนต่างๆ

การยื่นขอ ออย.

ระเบียบการยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร

ผู้ใดมีความประสงค์จะยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร ให้ยื่นคำขอพร้อมหลักฐานต่างๆต่อไปนี้

1. คำขออนุญาตดังนี้

- 1.1 คำขออนุญาตตั้งโรงผลิตอาหาร (แบบ อ.1) จำนวน 1 ฉบับ กรณีสถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงาน กล่าวคือ มีการใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้าหรือใช้แรงงานตั้งแต่ 7 คนขึ้นไป
- 1.2 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สง.1) พิมพ์ 2 ฉบับ กรณีที่สถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายโรงงาน (ขอได้จากกองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด)
2. สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้านของผู้ขออนุญาต จำนวน 1 ฉบับ ในกรณีผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าวต้องยื่นหนังสือขออนุญาตให้ทำงานในประเทศไทย ซึ่งออกโดยอธิบดีกรมแรงงานหรือผู้ว่าราชการจังหวัด จำนวน 1 ฉบับ
3. สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์ จำนวน 1 ฉบับ (เฉพาะ-บุคคลธรรมดา)
4. สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนบุคคลผู้ขออนุญาตจำนวน 1 ฉบับ (เฉพาะนิติบุคคล)
5. สำเนาหนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์ (บัญชีรายชื่อผู้ถือหุ้น) จำนวน 1 ฉบับ (เฉพาะนิติบุคคล) ในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นคนต่างด้าวต้องยื่นหนังสือรับรองประกอบบุคคลต่างด้าวด้วย 1 ฉบับ

6. หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินกิจการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต จำนวน 1 ฉบับ (เฉพาะนิติบุคคล) คิดอากรแสตมป์ 30 บาท อาจต้องประทับตราของบริษัทด้วยในกรณีที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการจดทะเบียน (ขอได้จากกองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา หรือ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด)

7. แบบแปลนแผนผังที่ชัดเจนและถูกต้องตามมาตราส่วน จำนวน 1 ชุด ดังนี้

7.1 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่บริเวณใกล้เคียง

7.2 แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณที่ดินของสถานที่ผลิต เช่น อาคารผลิตที่พักอาศัย บ่อบำบัดน้ำเสีย เป็นต้น

7.3 แบบแปลนแผนผังแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

- รูปด้านหน้า ด้านข้าง และรูปตัดของอาคารที่ใช้ในการผลิต ซึ่งมีการแสดงชนิดของวัสดุที่ใช้ในส่วนของฝาผนัง เพดาน พื้น ประตู หน้าต่าง และหลังคา เป็นต้น
- แปลนพื้นที่
- ที่ตั้งและจำนวนอ่างล้างมือในบริเวณผลิต
- ที่ตั้งและจำนวนของห้องส้วมชายและห้องส้วมหญิง อ่างล้างมือในห้องส้วม

7.4 รายละเอียดต่างๆ

- กรรมวิธีการผลิตอาหารแต่ละชนิด พร้อมทั้งการควบคุมตรวจสอบแต่ละขั้นตอน
- กรรมวิธีล้างเครื่องจักร ภาชนะบรรจุ และอุปกรณ์ต่างๆ
- ประเภทและชนิดของอาหาร ตลอดจนปริมาณการผลิตและชนิดของภาชนะบรรจุ
- ชนิดของวัตถุดิบและสารปรุงแต่ง
- วิธีการกำจัดขยะมูลฝอย
- จำนวนคนงานชาย-หญิง
- แจ่งวิธีการบำบัดน้ำเสีย-น้ำทิ้งโรงงาน

ระยะเวลา	กิจกรรม
1 - 2 สัปดาห์	3.การติดต่อขอข้อมูลกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหาร <ul style="list-style-type: none"> - มีสูตรมาตรฐานของคั่วเนื้อ คั่วปลา - การติดต่อกับผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารเพื่อทราบข้อมูลกรรมวิธีการผลิตที่ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย - การประชุมสมาชิกกลุ่มเพื่อรับฟังข้อมูลกันอย่างทั่วถึงและหาแนวทางการผลิตที่เป็นมาตรฐาน
3 - 4 สัปดาห์	4.การติดต่อหน่วยงานตรวจสอบคุณภาพอาหาร <ul style="list-style-type: none"> - มีการผลิตอาหารตามสูตรที่ได้มาตรฐานและควรมีการตรวจสอบคุณภาพอาหารเพื่อให้ได้อาหารที่มีคุณภาพเหมาะแก่การบริโภค - ศึกษาแนวทางในการยื่นขอ อย. - หน่วยงานที่สามารถติดต่อได้ง่ายเช่น สาธารณสุข อำเภอกอนสาร
2 - 3 สัปดาห์	5.การติดต่อประสานงานหาแหล่งเงินทุน <p>ศึกษาคำรวจราคาเครื่องมือที่ใช้ในการผลิต งบประมาณที่ใช้ทั้งหมด และติดต่อแหล่งเงินทุนสนับสนุน เช่น งบประมาณจากองค์การบริหารส่วนตำบลคอนสาร</p>
6 - 8 สัปดาห์	6.การจัดการโรงเรือนที่ผลิต <ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบการจัดตั้งสถานที่การผลิต แบ่งส่วนต่างๆในขั้นตอนการผลิตออกเป็นส่วนและต้องมีความสะอาด <p>ยึดการจัดการโรงเรือนตามหลักการ 5ส.</p>



ภาพการแข่งขันการทำสุตรมมาตรฐาน

สูตรและวิธีการทำคั่วเนื้อ คั่วปลา

1. ส่วนประกอบ

- เนื้อหมู หรือ เนื้อวัว	½	กิโลกรัม
- ปลาช่อน	½	กิโลกรัม
- น้ำมันพืช	8	ช้อนโต๊ะ
- พริกชี้หนู	20	กรัม
- ขมิ้น	50	กรัม
- ตะไคร้	50	กรัม
- ใบมะกรูด	100	กรัม
- หอมแดง	100	กรัม
- กระเทียม	100	กรัม
- ข่า	100	กรัม
- น้ำปลา / เกลือ	3	ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล	1.5	ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันมะพร้าว	8	ช้อนโต๊ะ



ภาพแสดงเครื่องเทศที่เป็นส่วนประกอบ

2. ขั้นตอนการเตรียมส่วนประกอบ

การเตรียมเนื้อวัว หรือ เนื้อหมู

- แล่เนื้อให้หนาประมาณ 2-3 ซม. ล้างให้สะอาด ยกขึ้นผึ่งไว้ให้สะเด็ดน้ำ
- นำเนื้อมาย่างด้วยไฟอ่อนๆจนเหลืองและสุก ระวังอย่าทำให้ไหม้แล้วตากแดดไว้ 1-2 วัน



ภาพแสดงการย่างเนื้อ

- นำเนื้อแห้งมาซอยเป็นชิ้นบางๆและสับ ไม่ต้องละเอียดมาก จากนั้นนำมาโขลกให้ละเอียดจนซุย ตักจัดเตรียมไว้ในภาชนะ



ภาพแสดงการทั้นเนื้อ

การเตรียมเนื้อปลา

- นำปลามาผ่าเอาไส้ออก ล้างให้สะอาด ยกขึ้นผึ่งไว้จนสะเด็ดน้ำ
- นำปลามาวางด้วยไฟอ่อนๆจนเนื้อเหลืองและสุกอย่าให้สุกจนไหม้เกรียม แล้วตากแดดไว้ 1-2 วัน
- ปลาที่แห้งนำมาแกะเนื้อออกจากก้างให้หมด แล้วโขลกให้ละเอียดจนเนื้อปลาฟู

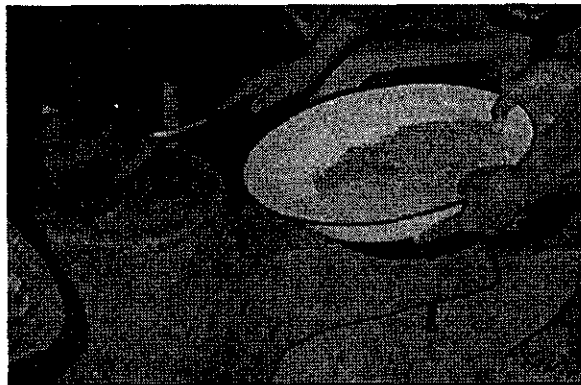
ตัดจัดเตรียมไว้ในภาชนะ

การเตรียมเครื่องเทศ

- นำข่า ตะไคร้ หอม กระเทียม ใบมะกรูด มาหั่นเป็นฝอย ส่วนขมิ้นหั่นเป็นชิ้นบางๆ
- นำเครื่องที่เตรียมไว้โขลกรวมกันกับพริกชี้หนูให้ละเอียดเก็บไว้ในภาชนะ

การเตรียมน้ำมัน

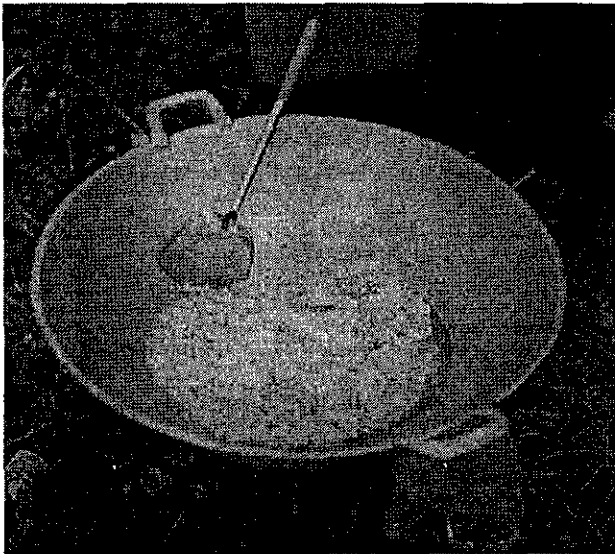
- นำหัวกะทิสดมาเคี่ยวด้วยไฟอ่อนๆจนได้น้ำมันมะพร้าวแล้วเก็บไว้หรืออาจใช้น้ำมันพืชแทนก็ได้



ภาพแสดงการผสมเครื่องเทศที่หั่นแล้ว



ภาพแสดงการโหลกส่วนผสมรวมกัน



ภาพแสดงการเคี้ยวน้ำมันมะพร้าว

3. ขั้นตอนการทำ

- นำเนื้อหรือปลาที่เตรียมไว้มาผสมกับเครื่องเทศ คนให้เข้ากัน จนสีของขมิ้นติดเนื้ออย่างทั่วถึง ปรงรสด้วยน้ำปลา น้ำตาล เกลือ แล้วคนให้เข้ากัน ชิมรส
- นำน้ำมันมะพร้าวหรือน้ำมันมะพร้าว ควรจะใช้น้ำมันพืชแทนเพราะช่วยลดการหมิ่นหืน ยกขึ้นตั้งไฟอ่อนๆเมื่อเดือดนำเนื้อ หรือปลาที่ผสมแล้วควักในกระทะไปเรื่อยๆจนแห้ง ต่อจากนั้นยกลงพักไว้ให้อุ่นแล้วจัดเก็บใส่ภาชนะบรรจุ



ภาพแสดงการคั่วเนื้อ คั่วปลาผสมกับน้ำมันมะพร้าว

2. กิจกรรมอาจารย์นิเทศก์และนักศึกษาพบกลุ่มทำ คั่วเนื้อ คั่วปลา

เมื่อวันที่ 29 เมษายน 2545 ทางกลุ่มทำงานหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ได้ติดต่อประสานงานไปยังกลุ่มคั่วเนื้อ คั่วปลา และขอความอนุเคราะห์จากอาจารย์นิเทศก์ เพื่อที่จะได้มาแลกเปลี่ยนความรู้ โดยให้ทางกลุ่มเล่าถึงปัญหาการดำเนินงานของกลุ่มต่ออาจารย์นิเทศก์เพื่อให้อาจารย์นิเทศก์เสนอแนวทางแก้ปัญหาต่างๆที่ทางกลุ่มได้ประสบอยู่ โดยปัญหาหลักๆที่ทางกลุ่มได้นำเสนอต่ออาจารย์นิเทศก์คือ

- ปัญหาการจัดเก็บผลิตภัณฑ์อย่างไรจึงจะอยู่ได้นาน
- ปัญหาด้านการส่งออกไปจำหน่าย
- แนวทางการตลาดว่าการส่งเสริมการขายที่ดีควรกระทำในรูปแบบใด

โดยจากปัญหาต่างๆ ข้างต้นที่ผ่านมามาอาจารย์นิเทศก์ได้ให้คำปรึกษาว่าควรเลือกหาบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม โดยทางอาจารย์นิเทศก์ได้ให้แนวทางให้นักศึกษากลุ่มกิจกรรมหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ศึกษาหาแนวทางการรักษาผลิตภัณฑ์ซึ่งจะได้มีการนำเสนอต่อไป ส่วนปัญหาด้านการตลาดนั้นได้รับความอนุเคราะห์จากพัฒนาการอำเภอคอนสารจะช่วยในเรื่องของการประชาสัมพันธ์ สิ่งที่เป็นไปได้

ตอนนี้ที่ทางอาจารย์เนเทศก็ได้ให้ข้อคิดเห็นไว้คือ การทำกลุ่มให้เข้มแข็ง และได้มอบหน้าที่การพิจารณาวางแผนการตลาด และการจัดการของกลุ่มให้ทางนักศึกษากลุ่มกิจกรรมหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ เป็นผู้ช่วยวางแผน ซึ่งก็จะได้นำเสนอต่อไป โดยกิจกรรมการพบปะแลกเปลี่ยนความคิดเห็นครั้งนี้ ได้ประโยชน์ทั้งสองฝ่าย คือ กลุ่มอาชีพมีความรู้ด้านการดำเนินการผลิตภัณฑ์และมีความรู้ทางวิชาการมากขึ้น ขณะเดียวกันอาจารย์เนเทศก็ได้รับทราบปัญหาที่แท้จริงของชุมชนสามารถให้คำปรึกษากับนักศึกษากลุ่มกิจกรรมหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ได้อย่างแท้จริงเพื่อที่นักศึกษากลุ่มกิจกรรมหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์สามารถวางแผนทางการแก้ปัญหา เพื่อนำเสนอต่อชุมชนได้ตรงเป้าหมายทำให้ได้ประโยชน์สูงสุดต่อชุมชนเอง โดยจากการศึกษาภาพโดยรวมทำให้ทราบแนวทางการแก้ปัญหาว่าควรปรับปรุงผลิตภัณฑ์โดยบรรจุภัณฑ์ควรเป็นแบบขวดหรือกระป๋อง ในส่วนของแนวทางการพัฒนาการผลิตนั้นควรยึดหลักการจัดการสถานที่ผลิตตามหลักการขององค์การอาหารและยา และในส่วนของแนวทางการตลาดควรเป็นตลาดนอกพื้นที่ โดยรายละเอียดของแต่ละหัวข้อมีการนำเสนออย่างละเอียดต่อไป



ภาพการร่วมประชุมกับชาวบ้านน้ำพุปางวัว



ภาพการร่วมประชุมกับชาวบ้านน้ำพุปางวัว



ภาพการร่วมประชุมกับชาวบ้านน้ำพุปางวัว



ภาพการร่วมประชุมกับชาวบ้านน้ำพุปางวัว