



รายงานประจำปี

2561

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



2018

ANNUAL REPORT

Faculty of Food and Agricultural Technology
Pibulsongkram Rajabhat University

คำนำ

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้จัดทำรายงานประจำปีขึ้นเพื่อแสดงถึงผลการดำเนินงานของคณะฯ ในรอบปีงบประมาณ 2561 ที่ผ่านมา โดยรวบรวมและสรุปผลการดำเนินงานในด้านต่างๆ ตามภารกิจของคณะฯ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการนำมาประเมินปรับปรุงและพัฒนาการทำงานในอนาคต ตลอดจนเผยแพร่ให้บุคลากรและหน่วยงานต่างๆ ทั้งภายในและภายนอก ได้ทราบถึงผลการดำเนินงานและกิจกรรมที่สำคัญของคณะฯ

ในนามของคณะฯ ขอขอบคุณคณาจารย์ เจ้าหน้าที่ นักศึกษา ทุกคน ที่มีส่วนช่วยผลักดัน สนับสนุนให้การดำเนินงานของคณะฯ สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีและขอขอบคุณหน่วยงานต่างๆ ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยฯ ที่ให้การสนับสนุนด้วยดีเสมอมาและทางคณะฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับความร่วมมือเช่นนี้ตลอดไป



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธวัชชัย สุภวิทิตพัฒนา)
คณบดี คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

สารบัญ

	หน้า
ประวัติ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร.....	1
ยุทธศาสตร์/นโยบาย/แผนพัฒนาหน่วยงาน : ปรัชญา ค่านิยมองค์กร วิสัยทัศน์ พันธกิจ วัตถุประสงค์.....	6
โครงสร้างการบริหาร.....	14
คณะผู้บริหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร.....	15
คณะกรรมการบริหารคณะ.....	16
คณะกรรมการประจำคณะ	17
บุคลากร	
- สายวิชาการ.....	19
- สายสนับสนุน.....	21
งบประมาณในปีงบประมาณ พ.ศ. 2561.....	22
รายงานผลการปฏิบัติงาน	
- การจัดการศึกษา/การจัดการเรียนการสอน.....	25
- ผลงาน รางวัล หรือประกาศเกียรติคุณของคณาจารย์/บุคลากร.....	26
- ผลงาน รางวัล หรือประกาศเกียรติคุณของนักศึกษา.....	28
- ความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น การอบรม ดูงาน/เยี่ยมชม ศึกษาภาษา หน่วยงานใน และ ภายนอกประเทศ	33
- งานวิจัยที่ได้รับการนำเสนอ.....	34
- งานวิจัยและงานสร้างสรรค์ที่ได้รับตีพิมพ์เผยแพร่.....	37
- ข้อมูลอนุสิทธิบัตร.....	45
- การบริการวิชาการแก่สังคม.....	46
- โครงการตามแนวพระราชดำริ.....	77
- การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม.....	88
- ความร่วมมือกับนานาชาติ.....	89
- การพัฒนาบุคลากร.....	90
ผลการประกันคุณภาพการศึกษา.....	96
โครงการ/กิจกรรมเด่น.....	101

ชื่อเอกสาร : รายงานประจำปี 2561 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ที่ปรึกษา : ผศ.ดร.ธวัชชัย ศุภวิทิตพัฒนา
 ผศ.ดร.ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา
 ผศ.ประภาศิริ ใจฝ่อง
 ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีละออ

รวบรวมข้อมูล / เรียบเรียง นายอดิศักดิ์ แก้วทองทรัพย์
 นางจิราภรณ์ คลอดเพ็ง

จำนวน : 20 เล่ม

เผยแพร่ : พฤศจิกายน 2561

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก 65000

โทรศัพท์ 0-5526-7080 , 0-5526-7000 - 2 ต่อ 5000

โทรสาร 0-5526-7081

E-mail : Kaset@live.psru.ac.th

<http://kaset.psru.ac.th>

ประวัติความเป็นมาของคณะ

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารมีประวัติความเป็นมายาวนาน แต่เดิมวิชาเกษตรกรรมของสถานศึกษาฝึกหัดครูถือเป็นกิจกรรมนอกหลักสูตรและเน้นภาคปฏิบัติเป็นสำคัญ เพื่อเป็นการเตรียมบุคลากรครูที่จะจบการศึกษาให้มีความรู้ทางด้านเกษตรกรรม ให้สามารถสอนวิชาที่เกี่ยวข้องกับด้านเกษตรกรรมแก่นักเรียนได้ ซึ่งรวมทั้งด้านการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ จึงจัดให้มีกิจกรรมนอกหลักสูตรทางด้านนี้ขึ้น ต่อมามีการพัฒนาวิชาเกษตรกรรมให้แฝงอยู่ในวิชาวิทยาศาสตร์ จนถึงช่วงก่อน พ.ศ. 2526 ประเทศไทยประสบปัญหา “ครูล้นตลาด” กรมการฝึกหัดครูจึงปรับ พ.ร.บ. วิทยาลัยครูให้สามารถผลิตนักศึกษาสาขาอื่นได้นอกจากผลิตครู ดังนั้น พ.ศ. 2526 – 2527 วิทยาลัยครูพิบูลสงคราม ดำเนินงานสนอง พ.ร.บ. ใหม่ของกรมการฝึกหัดครู โดยเปิดสอนสาขาพืชศาสตร์และสัตวบาล ในรูปของวิทยาลัยชุมชนและร่วมมือกับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่สร้างศูนย์ขยายพันธุ์ไม้ดอกไม้ผล หน่วยขยายพันธุ์ส้มโอ ซึ่งเป็นโครงการตามแนวพระราชดำริฯ ณ บริเวณทุ่งทะเลแก้ว โดย หม่อมเจ้าจักรพันธ์ เพ็ญศิริ จักรพันธ์ องคมนตรี เสด็จมาเป็นประธานในพิธีเปิดป้ายศูนย์ขยายพันธุ์ไม้ดอกไม้ผล งานสาธิตฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพราษฎรตามแนวพระราชดำริฯ หน่วยขยายพันธุ์ส้มโอ ในช่วงเวลาเดียวกันนี้ ภาควิชาเกษตรศาสตร์ ได้รับงบประมาณในการจัดสร้างอาคาร ภาควิชาเกษตรศาสตร์ 1 หลัง (ปัจจุบันคือ อาคารโรงงานแปรรูปนมสดพาสเจอร์ไรส์ (ทะเลแก้ว) สำหรับใช้เป็นสถานศึกษาของนักศึกษาเกษตรที่ทะเลแก้ว

พ.ศ. 2528 วิทยาลัยครูพิบูลสงคราม พิษณุโลก ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้เปิดสอนคณะวิชาเกษตรและอุตสาหกรรม โดยปรับจากภาควิชาเกษตรศาสตร์เดิมและจัดองค์การบริหารงานเป็น คณะวิชาเช่นเดียวกับคณะวิชาอื่นๆ

พ.ศ. 2529 วิทยาลัยครูพิบูลสงคราม ได้ร่วมมือกับวิทยาลัยชุมชนแคนาดาเพื่อพัฒนาบุคลากรผู้สอนวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยให้ทุนอาจารย์ไปศึกษาอบรมและศึกษาดูงานที่ประเทศแคนาดา และในขณะเดียวกันผู้เชี่ยวชาญด้านการแปรรูปอาหารจาก St. Clair College และ Olds College ได้มาอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารและแปรรูปนม รวมถึงมีการติดตั้งเครื่องมืออุปกรณ์การแปรรูปอาหารและแปรรูปนม ซึ่งสามารถใช้เป็นอุปกรณ์การสอนนักศึกษา ฝึกอบรมและการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร

พ.ศ. 2530 ภาควิชาเกษตรศาสตร์ ซึ่งได้ทดลองดำเนินงานในรูปแบบของคณะวิชา มาระยะหนึ่ง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2528 ได้รับการยกฐานะให้เป็นคณะวิชาเกษตรและอุตสาหกรรม ตาม พ.ร.บ. วิทยาลัยครูพุทธศักราช 2528 โดยมีการแบ่งส่วนราชการภายในคณะวิชาออกเป็น 3 ภาควิชา คือ ภาควิชาเกษตรศาสตร์ ภาควิชาส่งเสริมและสื่อสารการเกษตร และภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร

พ.ศ. 2531 นายโสภณ สุวรรณโรจน์ อธิการบดีวิทยาลัยครูพิบูลสงคราม ในช่วงเวลานั้น มีนโยบายสร้าง College farm บริเวณด้านหลังสวนรัชมังคลาภิเษก และสร้างอาคารคณะวิชาเกษตรและอุตสาหกรรมในพื้นที่ดังกล่าว (ปัจจุบันเป็นอาคารศูนย์เรียนรู้เกษตรอินทรีย์ทะเลแก้ว เพื่อขับเคลื่อนปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและการใช้น้ำมันไบโอดีเซล ตามแนวพระราชดำริฯ) ซึ่งแล้วเสร็จในปี พ.ศ. 2532 นอกจากนี้ในปี พ.ศ. 2531 ทางภาควิชาส่งเสริมและสื่อสารการเกษตร ได้เปิดสอนระดับปริญญาตรี 2 ปีหลังอนุปริญญา เพื่อเป็นการต่อยอดในระดับอนุปริญญา

พ.ศ. 2532 ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร ได้เริ่มเปิดสอนนักศึกษาระดับอนุปริญญารุ่นแรกใน
โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

พ.ศ. 2534 ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร เปิดสอนนักศึกษาโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหารระดับปริญญาตรี โดยรับโอนนักศึกษาในระดับอนุปริญญารุ่นแรกเข้าศึกษาต่อเป็นระดับปริญญาตรี

พ.ศ. 2538 มีการประกาศใช้ พ.ร.บ. สถาบันราชภัฏ พ.ศ. 2538 จึงเปลี่ยนชื่อเป็น คณะเกษตรและอุตสาหกรรม

พ.ศ. 2542 เปลี่ยนชื่อจากคณะเกษตรและอุตสาหกรรม เป็น คณะเทคโนโลยีการเกษตร และมีการ
ปรับโครงสร้างการบริหารงานภายในคณะฯ โดยมีการยุบภาควิชาเหลือเฉพาะโปรแกรมวิชา ซึ่งมีทั้งหมด 3
โปรแกรมวิชา คือ โปรแกรมวิชาเกษตรศาสตร์ โปรแกรมวิชาสัตวบาล และโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร

พ.ศ. 2545 คณะฯ ได้รับงบประมาณแผ่นดินในการก่อสร้างอาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหารและ
พัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นอาคาร 2 ชั้น มีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 1,000 ตารางเมตร

พ.ศ. 2547 เปลี่ยนชื่อจากคณะเทคโนโลยีการเกษตร เป็นคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ตาม
กฎกระทรวงและในวันที่ 15 มิถุนายน พ.ศ. 2547 มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ จัดตั้งมหาวิทยาลัยราช
ภัฏขึ้นแทนสถาบันราชภัฏ ทำให้สถาบันราชภัฏมีฐานะเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏตามพระราชบัญญัติ
มหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547

พ.ศ. 2548 คณะฯ ได้รับการจัดสรรงบประมาณในการก่อสร้างอาคารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและ
อาหาร เป็นอาคาร 3 ชั้น มีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 2,800 ตารางเมตร

พ.ศ. 2550 มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามได้ออกประกาศ เรื่อง แนวทางการบริหารคณะฯ พ.ศ.
2550 โดยยุบโปรแกรมวิชาเปลี่ยนเป็นหลักสูตรสาขาวิชาแทนและในปีเดียวกันนี้ทางคณะ
เทคโนโลยีการเกษตรและอาหารได้ทำการปรับปรุงหลักสูตรที่รับผิดชอบจากหลักสูตรกลางของสถาบัน
ราชภัฏ ให้เป็นหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และพัฒนาหลักสูตรใหม่ระดับบัณฑิตศึกษา
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และหลักสูตรระดับปริญญาตรีสาขาวิชาสัตวศาสตร์

พ.ศ. 2551 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ยกเลิกการเปิดสอนหลักสูตรต่อเนื่อง (2 ปี หลัง
อนุปริญญา) เปิดสอนนักศึกษาระดับปริญญาตรี 3 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ สาขาวิชา
สัตวศาสตร์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา 1 หลักสูตร
ได้แก่ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และในขณะเดียวกันทาง
คณะฯ ได้พัฒนาหลักสูตรใหม่ระดับปริญญาตรีเพิ่มอีก 2 หลักสูตร คือ หลักสูตรสาขาวิชาพัฒนา
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรและหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร นอกจากนี้ยังได้จัดตั้งศูนย์
เรียนรู้เกษตรอินทรีย์ทะเลแก้ว เพื่อขับเคลื่อนปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

พ.ศ. 2552 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เปิดสอนหลักสูตรปริญญาตรีที่พัฒนาขึ้นใหม่ และ
หลักสูตรเดิม รวมหลักสูตรปริญญาตรีที่เปิดสอน 5 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชา
เกษตรศาสตร์ สาขาวิชาสัตวศาสตร์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาพัฒนา
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหารซึ่ง

หลักสูตรนี้ถือเป็นหลักสูตรทางด้านวิศวกรรมศาสตร์หลักสูตรแรกของมหาวิทยาลัยฯ นอกจากนี้ยังได้เปิดสอนระดับบัณฑิตศึกษา 1 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

พ.ศ.2553 คณะฯ ได้รับการจัดสรรงบประมาณในการก่อสร้างอาคารที่พักผู้เข้าฝึกอบรมเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เป็นเรือนพัก 3 หลัง ประกอบด้วย เรือนแพทองวารี มีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 108 ตารางเมตร เรือนแพทองนที มีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 108 ตารางเมตร และเรือนพัก สุขวิถี มีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 134 ตารางเมตร

พ.ศ. 2554 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้มีการปรับโครงสร้างระบบการบริหารงาน โดยมีการจัดตั้งสาขาวิชาขึ้นตามนโยบายของมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรวิทยาสงคราม ซึ่งทางคณะฯ จัดตั้งเป็น 2 สาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร โดยสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ประกอบด้วย หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ และสาขาวิชาสัตวศาสตร์ ในส่วนสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตรประกอบด้วย หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร และหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นอกจากนี้คณะฯ ได้ทำการปรับปรุงหลักสูตรทั้งในระดับ ปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษาทุกหลักสูตร ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) ใช้หลักสูตรปรับปรุงดังกล่าว สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2555 เป็นต้นไป

พ.ศ. 2555 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับงบประมาณในการก่อสร้างอาคารปฏิบัติการวิศวกรรมเกษตรและอาหาร เป็นอาคาร 3 ชั้น มีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 600 ตารางเมตรเริ่มใช้งานได้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1/2555 และได้รับการจัดสรรงบประมาณสำหรับจัดซื้อครุภัณฑ์ประกอบการเรียนการสอนด้านวิศวกรรมเกษตรและอาหาร ให้เป็นไปตามเกณฑ์ของสภาวิศวกร นอกจากนี้สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ได้รับงบประมาณในการก่อสร้างโรงผลิตปุ๋ยอินทรีย์ เพื่อใช้ฝึกทักษะประสบการณ์วิชาชีพให้กับนักศึกษา มีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 96 ตารางเมตร

พ.ศ. 2556 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับงบประมาณสำหรับจัดหาครุภัณฑ์ ที่ดิน สิ่งปลูกสร้าง เพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนปีงบประมาณ พ.ศ. 2556 เป็นจำนวนเงิน 1,860,500 บาท (หนึ่งล้านแปดแสนหกหมื่นห้าร้อยบาทถ้วน) ได้แก่ กล้องจุลทรรศน์สเตอริโอ ชุดกรองน้ำพร้อมอุปกรณ์ และเครื่องปรับอากาศ นอกจากนี้ยังได้สิ่งปลูกสร้างใหม่ คือ โรงเรือนไก่ไข่ พร้อมทั้งรายการปรับปรุงสิ่งปลูกสร้าง ได้แก่ ปรับปรุงโรงเรือนเลี้ยงสุกรระบบปรับอากาศ ปรับปรุงโรงรีดนมโค และปรับปรุงอาคารปฏิบัติการพันธุ์ไม้ น้ำ และคณะฯ ได้พัฒนาหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา เพิ่มขึ้นอีก 1 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีนิเวศ นอกจากนี้ยังได้จัดตั้งศูนย์พัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพ และศูนย์วิชาการ สาธิตและอนุรักษ์พันธุ์ไก่พื้นเมือง

พ.ศ. 2557 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรงบประมาณสำหรับครุภัณฑ์การเรียนการสอนปีงบประมาณ พ.ศ. 2557 เป็นจำนวนเงิน 2,138,000 บาท ได้แก่ รถไถเดินตามพร้อมอุปกรณ์ ห้องเย็นสำเร็จรูป ชุดครุภัณฑ์ประกอบอาคารวิศวกรรมเกษตรและอาหาร ชุดตรวจสอบคุณภาพอาหารทางจุลชีววิทยา และชุดโมเดลหุ่นจำลองสัตว์ นอกจากนี้ยังได้รับกระป๋องพระราชทานจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และกวาง อีกทั้งในปีนี้คณะฯ มีการจัดโครงการท่องเที่ยวเชิงเกษตรพิบูลสงครามและ

โครงการประชุมสัมมนาและจัดนิทรรศการเชิงวิชาการเพื่อถอดบทเรียนการพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวของมหาวิทยาลัยและชุมชนในระดับชาติ

พ.ศ. 2558 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรงบประมาณในการดำเนินการจัดหาครุภัณฑ์ ที่ดินสิ่งปลูกสร้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 เป็นจำนวนเงิน 4,815,000 บาท (สี่ล้านแปดแสนหนึ่งหมื่นห้าพันบาท) ได้แก่ ปรับปรุงโรงเรือนโคเนื้อ ชุดตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ เครื่องอัดเม็ดอาหารสัตว์ชนิดเม็ดแข็ง ชุดตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์เบื้องต้น ชุดใส่กรองเครื่องกรองน้ำ เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อและชุดวิเคราะห์ทางการเกษตรและสิ่งแวดล้อม และคณะฯ ได้ทำการปรับปรุงหลักสูตร 3 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร และหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

พ.ศ. 2559 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรงบประมาณในการดำเนินการจัดหาครุภัณฑ์ ที่ดินสิ่งปลูกสร้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 เป็นจำนวนเงิน 8,115,900 บาท (แปดล้านหนึ่งแสนหนึ่งหมื่นห้าพันบาทเก้าร้อยบาทถ้วน) ได้แก่ โรงเรือนเพาะชำ โรงจอดรถอาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปรับปรุงโรงเรือนสุกรขุน ปรับปรุงโรงเรือนไก่เนื้อ ปรับปรุงบ่อไบโอแก๊ส ปรับปรุงอาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์ และปรับปรุงอาคารฝึกอบรมคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร และรายการครุภัณฑ์ ได้แก่ ตู้ปลอดเชื้อปล่อยลมตามแนวตั้ง (Laminar flow) เครื่องบ่มเชื้อ (Incubator shaker) ตู้อบความร้อนไฟฟ้า (Hot air oven) เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยแรงดันไอน้ำ (Autoclave) เครื่องทำแห้งแบบถาด (Tray dryer) เครื่องอ่านปฏิกิริยาบนไมโครเพลท เครื่องระเหยสุญญากาศ (Rotary evaporator) เครื่องล้างด้วยระบบคลื่นเสียงความเร็วสูง (Ultrasonic Cleaner) เครื่องให้ความร้อน (hotplate) แบบ Magnetic stirrer เครื่องวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง เครื่องวัดอุณหภูมิแบบดิจิตอล เครื่องมือ Hand Refractometer (0-100 brix) เครื่องวัดค่าปริมาณความชื้น เครื่องชั่งน้ำหนักทศนิยม 4 ตำแหน่ง เครื่องชั่งน้ำหนักทศนิยม 2 ตำแหน่ง เครื่องโฮโมจีไนเซอร์ (Homogenizer) พร้อมชุดเครื่องมือ เครื่องวัดความหนืดพร้อมชุดเครื่องมือ อ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ โปรแกรม Minitab โปรแกรม Design Expert บั้มสุญญากาศสำหรับเครื่อง Rotary evaporator และคณะฯ ได้ทำการปรับปรุงหลักสูตร 3 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ และหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร

พ.ศ. 2560 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรงบประมาณในการดำเนินการจัดหาครุภัณฑ์ ที่ดินสิ่งปลูกสร้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 เป็นจำนวนเงิน 15,776,800 บาท (สิบห้าล้านเจ็ดแสนเจ็ดหมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน) ได้แก่ โรงผลิตอาหารสัตว์ ปรับปรุงอาคารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร จัดหาครุภัณฑ์โต๊ะขาพับ

พ.ศ.2561 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรเงินงบประมาณ ประจำปีการศึกษา 2561 เป็นจำนวนเงิน 15,836,000 (สิบห้าล้านแปดแสนสามหมื่นหกพันบาท) และได้รับการจัดสรรเงินในการจัดซื้อครุภัณฑ์เป็นจำนวนเงิน 7,245,000 (เจ็ดล้านสองแสนสี่หมื่นห้าพันบาท) ได้แก่ เครื่องสกัดไขมัน, เครื่องวิเคราะห์คุณภาพไข่, ตู้แช่แข็งอุณหภูมิต่ำ, กล้อง Total station พร้อมอุปกรณ์วัดระยะ, กล้องจุลทรรศน์สเตอริโอพร้อมชุดถ่ายภาพดิจิตอล, โต๊ะปฏิบัติการกลางแบบมีชั้นบนโต๊ะพร้อมอ่างล้างและชุดเขวนหลอดแก้ว, เครื่องทำน้ำกลั่น, เครื่องวิเคราะห์ไขมันสำหรับอาหาร, เครื่องเขย่าสารละลายในหลอดทดลอง (Vortex

mixer), เครื่องเขย่าสารในงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์, จอดั้งพื้น (Vertical floor screen), เครื่องพิมพ์ ชนิดเลเซอร์สี, เครื่องทำน้ำ RO พร้อมถังเก็บน้ำขนาด 40 ลิตร และเครื่องฉายภาพ 3 มิติ นอกจากนี้ยังได้รับการจัดสรรงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งก่อสร้างจำนวน 3 รายการ ได้แก่ การปรับปรุงห้องปฏิบัติการตรวจสอบเซลล์เฟอร์ไดออกไซด์, การปรับปรุงห้องประชุมคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร และการปรับปรุงอาคารโรงเลี้ยงไก่พันธุ์พื้นเมือง

ยุทธศาสตร์ / นโยบาย / แผนพัฒนาหน่วยงาน ปรัชญา ค่านิยมองค์กร วิสัยทัศน์ พันธกิจ วัตถุประสงค์

ปรัชญา (Philosophy)

เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นที่ยั่งยืนด้วยศาสตร์ของพระราชาและนวัตกรรม

ค่านิยมร่วม (Shared values)

ผนึกกำลัง ขับเคลื่อนร่วมใจ ก้าวไปด้วยกัน

วิสัยทัศน์ (Vision)

องค์กรแห่งการพัฒนาคนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อพัฒนาท้องถิ่นให้มั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืนสู่อาเซียน

อัตลักษณ์คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

บัณฑิตพันธุ์ใหม่ มีใจสาธารณะ มีสัมมาคารวะ ซื่อสัตย์ ใฝ่รู้ สู้งาน มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

เอกลักษณ์คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

พัฒนาคนให้มีคุณภาพ สร้างงานที่มีมาตรฐาน สู่การพัฒนาท้องถิ่น

พันธกิจ (Missions)

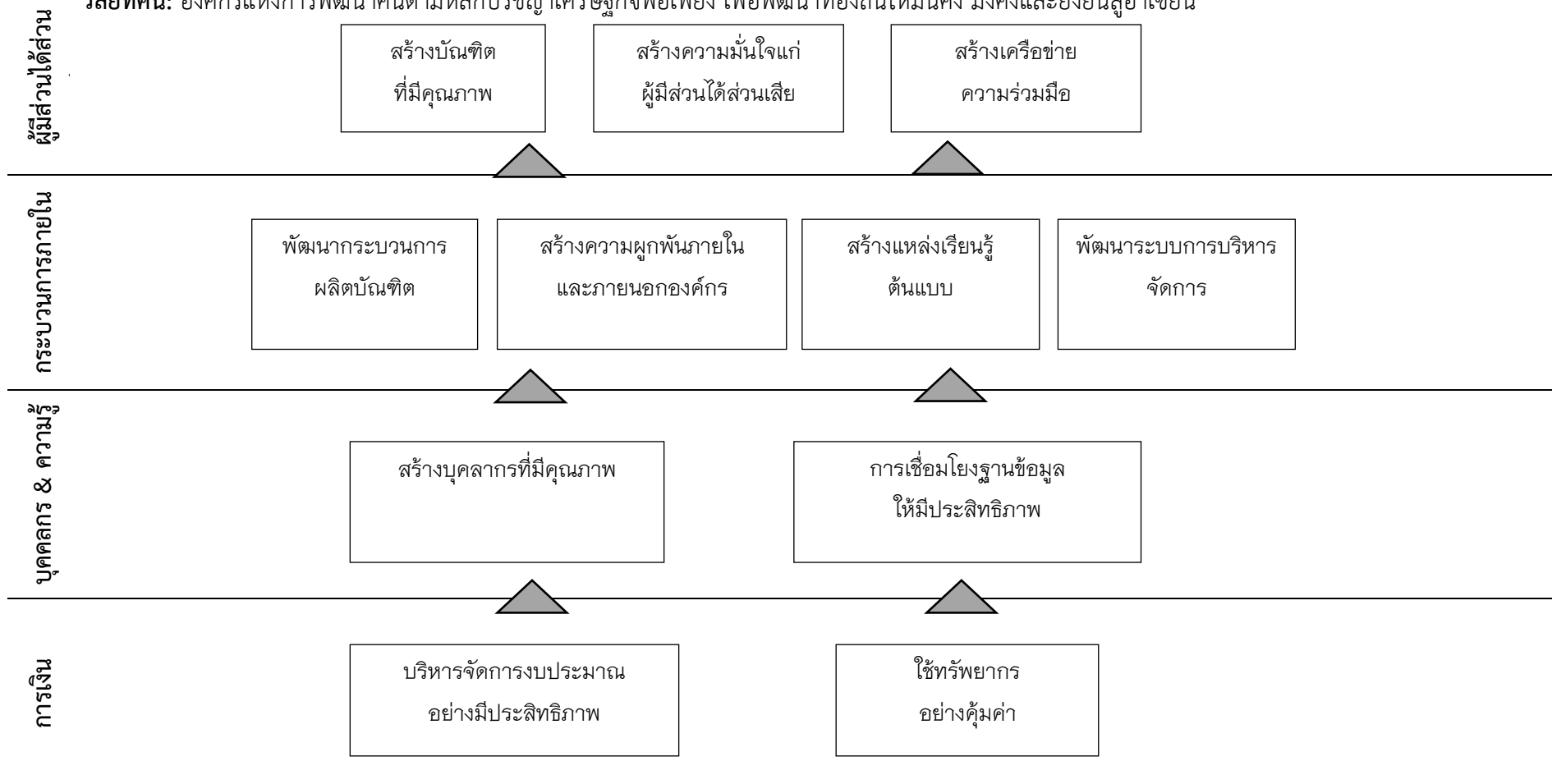
พัฒนาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้และพัฒนาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรตามแนวพระราชดำริสู่ท้องถิ่นและประชาคมอาเซียน โดยมีการบริหารจัดการตามหลักธรรมาภิบาล พร้อมกับสร้างบรรยากาศในการทำงานเพื่อก่อให้เกิดนวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์ เพื่อเป็นการพัฒนาและสร้างขวัญกำลังใจให้กับบุคลากรทุกระดับ บนพื้นฐานค่านิยม “ผนึกกำลัง ขับเคลื่อนร่วมใจ ก้าวไปด้วยกัน” โดยมุ่งเน้นพัฒนากระบวนการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ ผ่านการบูรณาการการทำงานระหว่างหน่วยงาน ทั้งด้านการวิจัย บริการวิชาการ ผสมผสานองค์ความรู้ สืบสานศิลปวัฒนธรรม เพื่อสร้างงาน ต่อยอดภูมิปัญญา และแก้ปัญหาท้องถิ่น ก่อให้เกิดความมั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน

วัตถุประสงค์ (Objectives)

1. ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติให้เป็นบัณฑิตสายพันธุ์ใหม่ และมีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
2. พัฒนาศักยภาพบุคลากรให้มีความเข้มแข็งทางวิชาการ งานวิจัยและนวัตกรรม
3. บริการวิชาการจากองค์ความรู้ งานวิจัย และนวัตกรรม ตามแนวพระราชดำริเพื่อส่งเสริมอาชีพของชุมชนและภาคธุรกิจด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรจากท้องถิ่นสู่อาเซียน
4. สืบสาน ต่อยอดศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร
5. พัฒนาคณะฯ ให้เป็นองค์กรที่มีระบบบริหารจัดการแบบผนึกกำลัง ขับเคลื่อนร่วมใจ ก้าวไปด้วยกันอย่างมีธรรมาภิบาล

แผนที่กลยุทธ์ (Strategies Map) คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

วิสัยทัศน์: องค์กรแห่งการพัฒนาคนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อพัฒนาท้องถิ่นให้มั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืนสู่อาเซียน



การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์สู่การปฏิบัติ และการติดตามประเมินผล

การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์สู่การปฏิบัติและการติดตามประเมินผล

การขับเคลื่อนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนายุทธศาสตร์ที่ 12 พ.ศ. 2560 – 2564 ไปสู่การปฏิบัติจำเป็นต้องให้หน่วยงาน/คณะทำงานและบุคลากรทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อน โดยนำนโยบายการบริหารงานมาแปลงเป็นยุทธศาสตร์ จากนั้นจึงนำยุทธศาสตร์มาแปลงสู่แผนปฏิบัติการในระดับต่าง ๆ ควบคู่ไปกับการปรับระบบการจัดสรรทรัพยากร การกำหนดและปรับปรุง กฎระเบียบ ข้อบังคับ การสร้างองค์ความรู้รวมทั้งการติดตามประเมินผลอย่างเป็นระบบ โดยมีแนวทางการขับเคลื่อนที่สำคัญ ดังนี้

1. แต่งตั้งคณะทำงาน/บุคลากร เพื่อเป็นกลไกในการปฏิบัติงานให้ครอบคลุมทุกภารกิจตามนโยบาย
2. ปรับปรุงโครงสร้างของคณะฯ ให้ทันสมัยและเป็นปัจจุบัน มีความยืดหยุ่นและสะดวกต่อการปฏิบัติงาน
3. เร่งปรับปรุงและพัฒนา กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ตลอดจนวัฒนธรรมองค์กรเพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อนนโยบายให้บังเกิดผลในทางปฏิบัติอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล
4. เสริมสร้างให้บุคลากรทุกภาคส่วนของคณะฯ ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ไขและร่วมรับผิดชอบในการจัดทำแผนยุทธศาสตร์และแผนปฏิบัติการ
5. กำหนดแนวทางการจัดสรรงบประมาณตามยุทธศาสตร์และแผนปฏิบัติการภายใต้หลัก ธรรมภิบาล
6. ติดตามและประเมินผลกิจกรรมตามดัชนีชี้วัดความสำเร็จทุกกิจกรรมของคณะฯ
7. พัฒนาและปรับปรุงระบบฐานข้อมูลในทุกด้านของคณะฯ ตลอดจนสามารถเชื่อมโยงโครงข่ายข้อมูลข่าวสารกับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

จากวิสัยทัศน์ พันธกิจและวัตถุประสงค์ ภายใต้การวิเคราะห์ที่สภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกองค์กร จากกรอบนโยบายและแนวทางการพัฒนาประเทศของรัฐบาล นโยบาย “ประเทศไทย 4.0” คือการปรับเปลี่ยนโครงสร้างการผลิต เน้นการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการ โดยมีเป้าหมาย 5 อุตสาหกรรมที่มีองค์ความรู้และศักยภาพที่จะพัฒนาต่อยอดได้ ได้แก่ กลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร เกษตรและไบโอเทคโนโลยี กลุ่มอุตสาหกรรมเพื่อสุขภาพ กลุ่มอุตสาหกรรมอุปกรณ์อัจฉริยะ และหุ่นยนต์เพื่ออุตสาหกรรม กลุ่มอุตสาหกรรมดิจิทัล พัฒนาระบบการสื่อสาร และเทคโนโลยีสมัยใหม่ และกลุ่มอุตสาหกรรมสร้างสรรค์และการเพิ่มมูลค่า การบริการ รวมถึงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 พ.ศ. 2560-2564 ยุทธศาสตร์อุดมศึกษาไทยในการเตรียมความพร้อมสู่การเป็นประชาคมอาเซียน รวมทั้งนโยบายการผลิตบัณฑิตสายพันธุ์ใหม่ กรอบแผนอุดมศึกษาระยะยาว 15 ปี ภารกิจตาม พ.ร.บ. มหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 แผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม พ.ศ. 2559-2564 ผลประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับคณะฯ ที่มีจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะในการพัฒนา ตลอดจนข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการบริหารและคณะกรรมการประจำคณะฯ อีกทั้งจากการร่วมพิจารณาจากคณะกรรมการบริหารคณะฯ และปัจจัยภายนอกอื่นๆ ที่ไม่สามารถควบคุมได้ เช่น ภาวะความผันผวนทางสภาพแวดล้อมของประเทศและของโลก ปัญหาโลกร้อน ตลอดจนสภาพทางการเมือง สังคมและเศรษฐกิจที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วและซับซ้อนในยุคโลกาภิวัตน์และที่สำคัญเพื่อให้ทันต่อภาวะการณ์ที่เปลี่ยนแปลงสู่การเป็นประชาคมอาเซียน จึงได้จัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะฯ ตามแนวคิดการบริหารจัดการเพื่อสร้างผลสัมฤทธิ์ใน 4 ด้าน ได้แก่ ด้านการตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บริการ (customer; external perspective) ด้านนวัตกรรมและองค์ความรู้ขององค์กร (innovation and knowledge perspective) ด้านการบริหารจัดการภายในองค์กร (management; internal perspective) และด้านทรัพยากรขององค์กร (resources perspective) โดยกำหนดยุทธศาสตร์เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ในแต่ละด้านดังต่อไปนี้

วัตถุประสงค์ที่ 1: ผลิตนักศึกษานักปฏิบัติให้เป็นบัณฑิตสายพันธุ์ใหม่ และมีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

ยุทธศาสตร์ที่ 1: การพัฒนากระบวนการผลิตนักศึกษานักปฏิบัติให้เป็นบัณฑิตสายพันธุ์ใหม่ และมีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

กลยุทธ์

คณะฯ ต้องดำเนินการพัฒนาบัณฑิตสายพันธุ์ใหม่จากการปฏิบัติจริง พัฒนาทักษะที่เหมาะสมสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและมีทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21 ส่งเสริมการปฏิบัติสหกิจศึกษา สามารถใช้ภาษาอังกฤษในการติดต่อสื่อสาร กระตุ้นให้นักศึกษามีความกระตือรือร้นในการพัฒนาตนเองตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงโดยตั้งอยู่บนพื้นฐานของทางสายกลางและความไม่ประมาท คำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผลและการสร้างภูมิคุ้มกันในตัวเอง ตลอดจนใช้ความรู้และคุณธรรมเป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิต

ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตเมื่อคิดเป็นร้อยละไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. จำนวนนักศึกษาแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศในอาเซียนไม่น้อยกว่า 2 คนต่อปี
3. จำนวนนักศึกษาที่ได้รับรางวัลระดับชาติ 1 รางวัลต่อปี
4. คะแนนการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร มีคะแนนช่วง 3.01 – 4.00 ระดับดี
5. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ส่งเสริมการนำเสนอนวัตกรรมจากกระบวนการเรียนการสอน อย่างน้อย 1 โครงการ/กิจกรรม
6. ความภาคภูมิใจของบัณฑิตเมื่อคิดเป็นร้อยละไม่น้อยกว่าร้อยละ 50
7. จำนวนกิจกรรมที่พัฒนาองค์ความรู้ให้ศิษย์เก่าอย่างน้อย 1 กิจกรรม
8. จำนวนรายวิชาที่มีการนำนักศึกษาออกภาคสนาม/ลงพื้นที่ในสถานที่จริง ไม่น้อยกว่า 10 รายวิชา
9. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ส่งเสริม/พัฒนานักศึกษาในศตวรรษที่ 21 ไม่น้อยกว่า 5 โครงการ/กิจกรรม
10. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ส่งเสริม/พัฒนานักศึกษาให้เป็นนักศึกษาพันธุ์ใหม่ ไม่น้อยกว่า 5 โครงการ/กิจกรรม

แผนงาน

1. แผนงานจัดการศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
2. แผนงานพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรเพื่อรองรับประชาคมอาเซียน
3. แผนงานส่งเสริมการพัฒนานักศึกษานักปฏิบัติเพื่อผลิตบัณฑิตสายพันธุ์ใหม่แบบมีส่วนร่วมและบูรณาการ
4. แผนงานเสริมสร้างลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของพลเมืองอาเซียนต่อการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21
5. แผนงานพัฒนาระบบอาจารย์ที่ปรึกษาและฐานข้อมูลศิษย์เก่า
6. แผนงานประกันคุณภาพการศึกษา

วัตถุประสงค์ที่ 2: พัฒนาศักยภาพบุคลากรให้มีความเข้มแข็งทางวิชาการ งานวิจัยและนวัตกรรม

ยุทธศาสตร์ที่ 2: การพัฒนาความเข้มแข็งทางวิชาการ งานวิจัยและนวัตกรรม

กลยุทธ์

คณะฯ ต้องมีการพัฒนาความเข้มแข็งทางวิชาการ โดยส่งเสริมให้อาจารย์มีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก และเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น ส่งเสริมการใช้กลยุทธ์นวัตกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนานวัตกรรมและสามารถแปลงงานวิจัยไปสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ได้ พร้อมทั้งเสริมสร้างระบบการบริหารจัดการทรัพยากรสินทางปัญญา

ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. จำนวนบุคลากรได้รับรางวัลเชิดชูเกียรติอย่างน้อย 1 คนต่อปี
2. จำนวนบุคลากรสายวิชาการเข้าสู่กระบวนการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อยปีละ 2 คน และจำนวนบุคลากรสายสนับสนุนที่เข้าสู่กระบวนการประเมินการเข้าสู่ตำแหน่งที่สูงขึ้น อย่างน้อยปีละ 1 คน
3. จำนวนงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่/บทความวิชาการในระดับนานาชาติอย่างน้อย 3 เรื่อง และในระดับชาติอย่างน้อย 15 เรื่อง
4. จำนวนกิจกรรมส่งเสริมบุคลากรด้านบริการวิชาการโดยบูรณาการศาสตร์ร่วมกันอย่างน้อย 1 กิจกรรม
5. จำนวนผู้ประกอบการหรือหน่วยงานภายนอกเข้าร่วมทุนวิจัย อย่างน้อย 6 หน่วยงาน
6. จำนวนผลงานที่ตีพิมพ์ที่นำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาท้องถิ่นอย่างน้อย 1 ผลงานต่อปี
7. จำนวนนวัตกรรมที่ไม่น้อยกว่า 5 นวัตกรรมต่อปี

แผนงาน

1. แผนงานพัฒนาศักยภาพของบุคลากร
2. แผนงานพัฒนาระบบบริหารจัดการงานวิจัย
3. แผนงานวิจัยเพื่อสร้างนวัตกรรมด้านการเกษตรและอาหาร
4. แผนงานวิจัยพัฒนาการเรียนการสอนและสร้างองค์ความรู้
5. แผนงานวิจัยเพื่อต่อยอดภูมิปัญญาทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรในเชิงศิลปะและวัฒนธรรมแบบบูรณาการของประเทศในประชาคมอาเซียน

วัตถุประสงค์ที่ 3: บริการวิชาการจากองค์ความรู้ งานวิจัย และนวัตกรรม ตามแนวพระราชดำริเพื่อส่งเสริมอาชีพของชุมชนและภาคธุรกิจด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรจากท้องถิ่นสู่อาเซียน

ยุทธศาสตร์ที่ 3: การส่งเสริมและพัฒนาการบริการวิชาการตามแนวพระราชดำริและส่งเสริมอาชีพของชุมชนและภาคธุรกิจด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรจากท้องถิ่นสู่อาเซียน

กลยุทธ์

คณะฯ ต้องดำเนินการพัฒนาการบริการวิชาการทั้งในส่วนของการบริการวิชาการตามโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริและบริการวิชาการจากตามองค์ความรู้ทางด้านเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร และการถ่ายทอดผลงานวิจัยสู่เกษตรกรรายย่อย วิสาหกิจชุมชน วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพในประเทศและในประชาคมอาเซียนของเกษตรกร ผู้ประกอบการระดับชุมชน พัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับภาคการเกษตร ธุรกิจอุตสาหกรรมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและหน่วยงานรัฐบาลอื่น

ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่เกี่ยวข้องกับโครงการพระราชดำริ ไม่น้อยกว่า 3 โครงการ
2. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชน ไม่น้อยกว่า 5 โครงการ
3. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่นำผลงานวิจัยไปถ่ายทอดให้กับชุมชนเพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่า 2 โครงการ
4. จำนวนเครือข่ายบริการวิชาการกับหน่วยงานภายนอกและ/หรือชุมชนที่ดำเนินการร่วมกับคณะฯ อย่างน้อย 3 หน่วยงานต่อปี
5. รายรับที่ได้จากการดำเนินสร้างรายได้จากการบริการวิชาการเพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 10 ของปีงบประมาณที่ผ่านมา
6. จำนวนหน่วยงานเพื่อการบริการวิชาการแก่ชุมชน อย่างน้อย 1 หน่วยงาน

แผนงาน

1. ส่งเสริมการบริการวิชาการตามโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ
2. ส่งเสริมการบริการวิชาการตามองค์ความรู้ทางด้านเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพในประเทศและในประชาคมอาเซียน
3. ส่งเสริมการบริการวิชาการที่ถ่ายทอดผลงานวิจัยเพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพในประเทศและในประชาคมอาเซียน
4. ส่งเสริมการสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการบริการวิชาการ
5. แผนงานสร้างรายได้จากการบริการวิชาการ

วัตถุประสงค์ที่ 4: สืบสาน ต่อยอดศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร
ยุทธศาสตร์ที่ 4: การพัฒนาต่อยอดศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร
กลยุทธ์

คณะฯ ต้องดำเนินการพัฒนาต่อยอดศิลปะและวัฒนธรรมด้านเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรในเขตพื้นที่ภาคเหนือตอนล่าง เพื่อส่งเสริมอาชีพ โดยการส่งเสริมการจัดกิจกรรมการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม รวมถึงการบูรณาการทำนุบำรุงและต่อยอดศิลปะและวัฒนธรรมกับการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการและกิจกรรมนักศึกษา

ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. จำนวนโครงการด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ไม่น้อยกว่า 2 โครงการ
2. จำนวนโครงการด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมที่มีการบูรณาการกับการเรียนการสอนและ/หรือ กิจกรรมนักศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 โครงการ
3. จำนวนผลงานวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์หรือรางวัลหรือเผยแพร่หรือบริการวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมอย่างน้อย 1 ผลงานต่อปี

แผนงาน

1. ส่งเสริมการจัดกิจกรรมการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม
2. บูรณาการการทำนุบำรุงและต่อยอดศิลปะและวัฒนธรรมด้านเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรในเขตพื้นที่ภาคเหนือตอนล่างกับการเรียนการสอนและกิจกรรมนักศึกษา
3. ส่งเสริมการวิจัยและการบริการวิชาการเพื่อต่อยอดภูมิปัญญา ผสมผสานองค์ความรู้ทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรในเชิงศิลปะและวัฒนธรรมแบบบูรณาการเพื่อการประกอบอาชีพ

วัตถุประสงค์ที่ 5: พัฒนาคณะฯ ให้เป็นองค์กรที่มีระบบบริหารจัดการแบบผืนีกกำลัง ขับเคลื่อนร่วมใจ ก้าวไปด้วยกัน
 ด้วยกันอย่างมีธรรมาภิบาล

ยุทธศาสตร์ที่ 5: การพัฒนาระบบบริหารจัดการแบบผืนีกกำลัง ขับเคลื่อนร่วมใจ ก้าวไปด้วยกัน อย่างมีธรรมาภิบาล
กลยุทธ์

บริหารจัดการด้วยความเป็นธรรม และทำงานเป็นทีม (Teamwork) พัฒนางานจากการผืนีกกำลังในการขับเคลื่อนร่วมกันทุกภาคส่วน ผ่านกระบวนการจัดการความรู้เพื่อแลกเปลี่ยนแนวทางการพัฒนาที่ดีของแต่ละภาคส่วนเพื่อนำมาใช้ในการขับเคลื่อนองค์กรและต่อยอดด้วยการมีเป้าหมายเดียวกันในการพัฒนาไปด้วยกัน และก้าวไปพร้อมกันทุกภาคส่วน

ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่บูรณาการการทำงานของบุคลากรทั้งคณะอย่างน้อย 1 โครงการ
2. จำนวนโครงการ/กิจกรรมในการจัดการความรู้ไม่น้อยกว่า 1 โครงการ
3. จำนวนฐานข้อมูลสารสนเทศของคณะฯ ที่มีผู้นำไปใช้ประโยชน์อย่างน้อย 1 ฐานข้อมูล
4. ร้อยละของการเบิกจ่ายงบประมาณในภาพรวมเป็นไปตามเกณฑ์กำหนด
5. ร้อยละของโครงการที่บรรลุตามแผนที่กำหนดไว้ ร้อยละ 90
6. จำนวนบุคลากรสายวิชาการได้พัฒนาองค์ความรู้ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 และสายสนับสนุนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของบุคลากรทั้งหมด
7. จำนวนเครือข่ายที่มีการร่วมมือ/บูรณาการกับหน่วยงานภายนอก อย่างน้อย 2 เครือข่าย

แผนงาน

1. พัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการ ตามหลักธรรมาภิบาล โดยใช้ข้อมูลสารสนเทศเพื่อการตัดสินใจ
2. พัฒนาบุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุน
3. การจัดการความรู้เพื่อเป็นองค์กรแห่งการพัฒนา
4. การบริหารจัดการด้านการเงินการคลังให้มีประสิทธิภาพ โปร่งใสและสร้างความเป็นธรรม
5. สร้างเครือข่ายความร่วมมือ บูรณาการการทำงานกับหน่วยงานภายนอก

โครงสร้างการแบ่งส่วน หน่วยงานในสำนักงานคณบดี
คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



คณะผู้บริหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



ผศ.ดร.รัชชัย สุภวิทพัฒนา
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



ผศ.ดร.ปิยวรรณ สุภวิทพัฒนา
รองคณบดีฝ่ายวิชาการ



ผศ.ดร.จักรกรฤษ ศรีระออ
รองคณบดีฝ่ายนโยบายและแผนพัฒนา



ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง
รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา



นายอดิศักดิ์ แก้วกองทรัพย์
รักษาการหัวหน้าสำนักงาน

คณะกรรมการบริหารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



คณะกรรมการประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



คณะกรรมการบริหารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธวัชชัย	ศุภวิทิตพัฒนา	ประธานกรรมการ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ	ศุภวิทิตพัฒนา	กรรมการ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษ	ศรีละออ	กรรมการ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศิริ	ใจผ่อง	กรรมการ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกตุการ	ดาจันทา	กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณรทมล	เลาะห์รอดพันธ์	กรรมการ
7. อาจารย์ชัชนิษฐา	ไชยแก้ว	กรรมการ
8. อาจารย์ ดร.คำรบ	สมะวรรณนะ	กรรมการ
9. อาจารย์กนกวรรณ	พรมจัน	กรรมการ
10. อาจารย์ธวัชรัตน์	สัมฤทธิ์	กรรมการ
11. นายอดิศักดิ์	แก้วทองทรัพย์	เลขานุการ
12. นางสาวจิราพร	น่วมนุช	ผู้ช่วยเลขานุการ
13. นางสาวกรวรรณ	ทองสอน	ผู้ช่วยเลขานุการ
14. นายนิรุทธิ์	ทาอ่อน	ผู้ช่วยเลขานุการ
15. นางปรารธนา	อินบุญรอด	ผู้ช่วยเลขานุการ

คณะกรรมการประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธวัชชัย	ศุภวิทิตพัฒนา	ประธานกรรมการ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษ	ศรีละออรอง	ประธานกรรมการ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศิริ	ใจผ่อง	กรรมการ
4. อาจารย์ชัชนิษฐา	ไชยแก้ว	กรรมการ
5. อาจารย์ ดร.คำรบ	สมะวรรณนะ	กรรมการ
6. อาจารย์กนกวรรณ	พรมจัน	กรรมการ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงพรพรณ	สังข์ทรัพย์	กรรมการ
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาวดี	แหยมคง	กรรมการ
9. รองศาสตราจารย์ ดร.ธีรพร	กงบังเกิด	กรรมการ
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศกร	คุณวุฒิมุทิตธิรณ	กรรมการ
11. นายบุญเลิศ	สอาดสิทธิศักดิ์	กรรมการ
12. นางสาวนิตา	สอนง่ายดี	กรรมการ
13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ	ศุภวิทิตพัฒนา	กรรมการและเลขานุการ
14. นายอดิศักดิ์	แก้วทองทรัพย์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
15. นางสาวกรวรรณ	ทองสอน	ผู้ช่วยเลขานุการ

บุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

สรุปจำนวนบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

หน่วยงาน	ข้าราชการ	พนักงานมหาวิทยาลัย	พนักงานราชการ	ลูกจ้างประจำ	ประจำตามสัญญา	รวม
สายวิชาการ	16	20	-	-	5	42
สายสนับสนุน	--	10	-	1	12	23

บุคลากรสายวิชาการ

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งการ บริหาร	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ประเภทบุคลากร
หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์			
นายวีระพงษ์ อินทร์ทอง	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางสาวสุดารัตน์ สุตพันธ์	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางสาวอรพิน เสละคร	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางชนิษฐา ไชยแก้ว	ประธานหลักสูตร		ข้าราชการ
นายจักรกฤษ ศรีระออด	รองคณบดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายกฤษณชัย คลอดเพ็ง	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายชัชวินทร์ นวลศรี	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวปทุมณดา ทะรังศรี	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางอารยา บุญศักดิ์	-	-	อาจารย์ประจำตามสัญญา
หลักสูตรสาขาวิชาสัตวศาสตร์			
นางสาวประภาศิริ ใจผ่อง	รองคณบดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นายสัตวแพทย์ปรีชา มูลสาร	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางยิ่งลักษณ์ มูลสาร	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวสุภาวดี แหยมคง	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายณรภมล เล่าห์รอดพันธ์	ประธานหลักสูตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายปทุมเรศวร รัตนประดิษฐ์	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายวิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
Mr.Tuan Ngyen Ngoc	-	-	อาจารย์ประจำตามสัญญา
นางสาวพัทธนันท์ โกธธรรม	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ระดับปริญญาตรี			
นางทรงพรรณ สัจจทรัพย์	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางชุติมา เลิศลักษณ์	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางพิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ

ชื่อ-นามสกุล		ตำแหน่งการ บริหาร	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ประเภทบุคลากร
นายคำรบ	สมะวรรณนะ	ประธานหลักสูตร	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวหทัยทิพย์	ร้องคำ	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
หลักสูตรพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร				
นางสาวพรตรีล	จุลกัลป์	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายธนพล	กิจพจน์	ประธานหลักสูตร	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวเปรมนภา	สีโสภา	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวกนกวรรณ	พรมจัน	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายจิรศิต	อินทร	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวญาณิศา	จินดาหลวง	-	-	อาจารย์ประจำตามสัญญา
นางสาวศนิพร	จันทร์บุรี	-	-	อาจารย์ประจำตามสัญญา
หลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร				
นางน้ำทิพย์	วงษ์ประทีป	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางวรลักษณ์	สุริวงษ์	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวพัชราภรณ์	อินริราย	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาววัลรัตน์	สัมฤทธิ์	ประธานหลักสูตร	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายคงเดช	พะสีนาม	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวธันวมาส	กาตสนุก	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวสุรินทรภาพร	ชั่งไชย	-	-	อาจารย์ประจำตามสัญญา
หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ระดับปริญญาโท				
นายธวัชชัย	ศุภวิทิตพัฒนา	คณบดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางปิยวรรณ	ศุภวิทิตพัฒนา	รองคณบดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางเกตุการ	ดาจันทา	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นายคงศักดิ์	ศรีแก้ว	-	รองศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางสาวอุทัยวรรณ	ฉัตรธง	ประธานหลักสูตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ

บุคลากรสายสนับสนุน

ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง	ประเภทบุคลากร
สำนักงานคณบดี		
นายอดิศักดิ์ แก้วทองทรัพย์	รักษาการหัวหน้าสำนักงานคณบดี	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวจิราพร น่วมนุช	หัวหน้างานธุรการ	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวกรรวรรณ ทองสอน	หัวหน้างานบริการการศึกษา	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางปรารถนา อินบุญรอด	หัวหน้างานบริการงานวิจัยและบริการวิชาการ	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายนิรุทธิ์ ทาอ่อน	หัวหน้างานกิจการนักศึกษาและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายพรพนม นันทะเสน	นักวิชาการคอมพิวเตอร์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวนรินทร์ดา เฉลิมสถาน	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางจิราภรณ์ คลอดเพ็ง	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
นายพนม อินทสิทธิ์	คนงาน	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์		
นายณัฐพงษ์ พรตองก่อ	พนักงานผลิตทดลอง	ลูกจ้างประจำ
นางสาวอมรรัตน์ อุประปัย	นักวิชาการเกษตร	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายราวิน เอี่ยมหุ่่น	เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการแปลงพืช	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
นางชวนฝัน กองพล	ผู้ชำนาญการเพราะเลี้ยงเนื้อเยื่อ	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
นางสุนันทา ยอดเกตุ	ผู้ชำนาญการเพราะเลี้ยงเนื้อเยื่อ	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
นางบุญเลิศ กลิ่นทับ	คนงาน	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
หลักสูตรสาขาสัตวศาสตร์		
นางสาวสุกัญญา แต่งโม	นักวิชาการสัตวบาล	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายอุบล ทองสุวรรณ	เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานสัตวบาล	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
นางสาวสิริพร หัวหยาญ	คนงาน	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
นายวีระยุทธ มั่นคง	คนงาน	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
นายสันติภาพ โพธิ์ศรี	คนงาน	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		
นายธเนศ ทองทุ่ง	นักวิทยาศาสตร์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางดวงกมล โทมี้	นักวิทยาศาสตร์	พนักงานมหาวิทยาลัย
หลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร		
นางสาวศรีณญา สอนมณี	นักวิทยาศาสตร์	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
หลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร		
นายกนกพล เรืองลือ	ช่างเทคนิค	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
เจ้าหน้าที่ประจำโครงการ		
นายอรรถพร ปัญญา	เจ้าหน้าที่โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
นายโยธิน สระทองคั้น	เจ้าหน้าที่โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา

งบประมาณปีงบประมาณ พ.ศ. 2561

หมวดรายจ่าย	งบประมาณแผ่นดิน	งบประมาณเงินรายได้	งบประมาณแผ่นดินตามยุทธศาสตร์	งบประมาณรายได้ตามยุทธศาสตร์	รวมทั้งสิ้น
1. งบบุคลากร	-	-	-	-	
2. งบดำเนินงาน	1,347,300	1,452,400	-	-	2,799,700
3. งบลงทุน	7,186,000	59,000	-	-	7,245,000
4. งบเงินอุดหนุน	-	200,000	-	1,784,700	1,984,700
5. งบรายจ่ายอื่น	-	-	3,807,200	-	3,807,200
รวมทั้งสิ้น	8,533,300	1,711,400	3,807,200	1,784,700	15,836,600

ทรัพยากรที่ได้รับการจัดสรร ประจำปีงบประมาณ 2561

รายการ	จำนวน/หน่วยนับ	งบประมาณแผ่นดิน (บาท)	งบประมาณเงินรายได้ (บาท)	รวมทั้งสิ้น (บาท)
โครงการจัดซื้อเครื่องสกัดไขมัน มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	800,000.00	-	800,000.00
โครงการจัดซื้อเครื่องวิเคราะห์คุณภาพไข มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	529,000.00	-	529,000.00
โครงการจัดซื้อตู้แช่แข็งอุณหภูมิต่ำ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	220,000.00	-	220,000.00
โครงการจัดซื้อกล้อง Total station พร้อมอุปกรณ์วัดระยะ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	440,000.00	-	440,000.00
โครงการจัดซื้อ กล้องจุลทรรศน์สเตอริโอพร้อมชุดถ่ายภาพดิจิทัล มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	490,000.00	-	490,000.00
โครงการจัดซื้อ โต๊ะปฏิบัติการกลางแบบมีชั้นบนโต๊ะ พร้อมอ่างล้างและชุดแขวนหลอดแก้ว มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	300,000.00	-	300,000.00

รายการ	จำนวน/ หน่วยนับ	งบประมาณ แผ่นดิน (บาท)	งบประมาณ เงินรายได้ (บาท)	รวมทั้งสิ้น (บาท)
เครื่องทำน้ำกลั่น มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	95,000.00	-	95,000.00
โครงการจัดซื้อเครื่องวิเคราะห์ไขมันสำหรับอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	790,000.00	-	790,000.00
เครื่องเขย่าสารละลายในหลอดทดลอง (Vortex mixer) มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	50,000.00	-	50,000.00
เครื่องเขย่าสารในงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	120,000.00	-	120,000.00
โครงการปรับปรุงห้องปฏิบัติการตรวจสอบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	1,500,000.00	-	1,500,000.00
โครงการจัดซื้อจอตั้งพื้น (Vertical floor screen)	1.00 ครั้ง	0.00	12,000.00	12,000.00
โครงการจัดซื้อเครื่องพิมพ์ ชนิด เลเซอร์สี	1.00 ครั้ง	0.00	23,000.00	23,000.00
โครงการปรับปรุงห้องประชุมคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	900,000.00	-	900,000.00
โครงการจัดซื้อเครื่องทำน้ำ RO พร้อมถังเก็บน้ำขนาด 40 ลิตร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	583,000.00	-	583,000.00
โครงการจัดซื้อเครื่องฉายภาพ 3 มิติ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	72,000.00	-	72,000.00

รายการ	จำนวน/ หน่วยนับ	งบประมาณ แผ่นดิน (บาท)	งบประมาณ เงินรายได้ (บาท)	รวมทั้งสิ้น (บาท)
โครงการปรับปรุงอาคารโรงเลี้ยงไก่พันธุ์ พื้นเมือง มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	297,000.00	-	297,000.00
จัดหาครุภัณฑ์เครื่องฉายภาพโปรเจคเตอร์	1.00 ครั้ง	0.00	24,000.00	24,000.00
รวมทั้งสิ้น		7,186,000	59,000	7,245,000

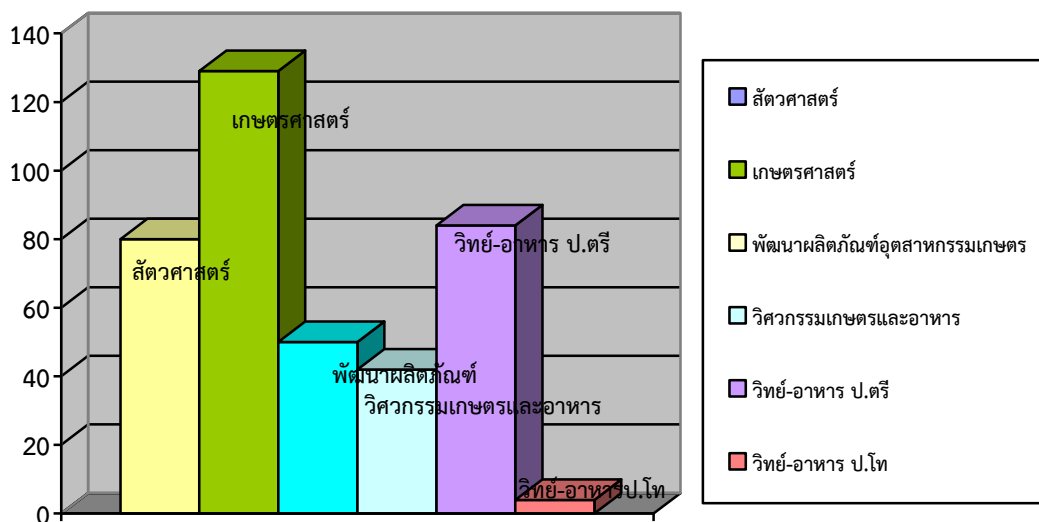
การจัดการศึกษา/การจัดการเรียนการสอน

หลักสูตรสาขาวิชา	จำนวนหลักสูตร
หลักสูตรระดับปริญญาตรี	5
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์	1
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์	1
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	1
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร	1
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร	1
หลักสูตรระดับปริญญาโท	
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1
รวมทั้งหมดทุกระดับหลักสูตรสาขาวิชา	6

จำนวนนักศึกษา จำแนกตามสาขาวิชา

หลักสูตรสาขาวิชา	จำนวนนักศึกษา
หลักสูตรระดับปริญญาตรี	385
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์	129
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์	80
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	50
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร	42
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร	84
หลักสูตรระดับปริญญาโท	4
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4
รวมทั้งหมดทุกระดับหลักสูตรสาขาวิชา	389

แผนภูมิแสดงจำนวนนักศึกษา จำแนกตามสาขาวิชา



ผลงาน รางวัล หรือประกาศเกียรติคุณในปี
คณาจารย์/บุคลากร

ชื่อ - นามสกุล	ผลงาน/รางวัล/ประกาศ เกียรติคุณ	ปีที่ ได้รับ	หน่วยงานที่ให้
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษ ศรี ละออ	บุคลากรดีเด่นสาขาวิชา การ	2561	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาวดี แหยมคง	นักวิจัยดีเด่นด้านการ ตีพิมพ์ผลงานวิจัย ระดับชาติ ที่มีค่าอ้างอิง รวมสูงสุด	2561	สถาบันวิจัยและพัฒนา
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุติมา เลิศลักษณ์	นักวิจัยดีเด่นด้านการ ตีพิมพ์ผลงานวิจัยยอด เยี่ยมระดับนานาชาติ	2561	สถาบันวิจัยและพัฒนา
ว่าที่ร้อยโท ดร.คงเดช พะสีนาม	บุคลากรดีเด่นด้านการวิจัย	2561	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร
Dr.tuan Nguyea Ngoc	บุคลากรดีเด่นด้านการวิจัย	2561	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร
นางสาวกรวรรณ ทองสอน	บุคลากรสายสนับสนุน ดีเด่น	2561	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม
นางสาวนิรันดา เฉลิมสถาน	บุคลากรสายสนับสนุน ดีเด่น	2561	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร
นางสาวปรารถนา อินบุญรอด	นักวิทยาศาสตร์ดีเด่น	2561	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร
นายราวิน เอี่ยมหุ่่น	พนักงานฟาร์มดีเด่น	2561	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร

นักศึกษา

กิจกรรมการพัฒนานักศึกษา

โครงการ/กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ/หน่วยงานที่รับผิดชอบ
โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21	นักศึกษา	100	58,000	ผศ.ดร.ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา
ต้นกล้าแห่งความภาคภูมิใจเกษตรพิบูล	นักศึกษา	80	40,000	ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง
การพัฒนาศึกษานักศึกษาสู่นักปฏิบัติมืออาชีพของคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	นักศึกษา	20	10,000	ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง
โครงการสานสัมพันธ์ฉันพี่น้องชาวเขียว	นักศึกษา	300	10,000	ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง
โครงการพัฒนาศักยภาพผู้นำนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	นักศึกษา	20	10,000	ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง
ส่งเสริมพัฒนาจรรยาบรรณวิชาชีพและแนวทางการประกอบอาชีพ	นักศึกษา	50	10,000	ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง
โครงการส่งเสริมอัตลักษณ์บัณฑิตคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	นักศึกษา	80	10,000	ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง
โครงการอาสาร่วมใจสหวิทยาการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น	นักศึกษา	20	10,000	ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง

นักศึกษาที่ได้รับรางวัล/การประกาศเกียรติคุณยกย่อง

รางวัลการแข่งขัน	กิจกรรม	วันที่	สถานที่
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 การแข่งขันตอบปัญหาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	การแข่งขันทักษะวิชาการและวิชาชีพทางด้าน การเกษตร เครื่องมือ เกษตรราชภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 4	14 - 16 กุมภาพันธ์ 2561	มหาวิทยาลัยราชภัฏ เพชรบุรี
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 การแข่งขันทักษะทางประสาธสัมพันธ์	การแข่งขันทักษะวิชาการและวิชาชีพทางด้าน การเกษตร เครื่องมือ เกษตรราชภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 4	14 - 16 กุมภาพันธ์ 2561	มหาวิทยาลัยราชภัฏ เพชรบุรี
ทีม ไข่ Care ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 และได้รับเงินรางวัลมูลค่า 2,000 บาท	workshop picthing "Startup Thailand League- CAMP"	16-18 มีนาคม 2561	มหาวิทยาลัยนเรศวร
รางวัลเหรียญเงินจากการนำเสนอผลงานภาคบรรยาย	การแข่งขันทักษะทางวิศวกรรมเกษตร ครั้งที่ 24 "การประกวดและแข่งขันหุ่นยนต์เก็บผลผลิตทางการเกษตร"	29 มีนาคม 2561	ณ คณะ วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย มหาสารคาม
2 เหรียญทองแดงจากการนำเสนอผลงานภาคโปสเตอร์	การแข่งขันทักษะทางวิศวกรรมเกษตร ครั้งที่ 24 "การประกวดและแข่งขันหุ่นยนต์เก็บผลผลิตทางการเกษตร"	29 มีนาคม 2561	ณ คณะ วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย มหาสารคาม
ผ่านการ pitching ทีม Marlong (ผงปรุรงรสจากเห็ด) สมาชิกทีม คือ นางสาวณัฐริกา ฐูปุดชาต ,นางสาวสุพิชญญา หงส์ทอง ,นางสาวสุพัตรา ท่างาม สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	โครงการแข่งขัน Startup ระดับประเทศ (Startup Thailand League) 2018	31 มีนาคม - 1 เมษายน 2561	อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

รางวัลการแข่งขัน	กิจกรรม	วันที่	สถานที่
ผ่านการ pitching ทีม Cushino หมอนรอง นวดไฟฟ้าสมุนไพร นางสาวนริชา ศรีไชยทอง, นางสาวจิราภรณ์ แซ่วี้อ, นางสาวอรพรรณ พุ่มไพจิตร สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	การแข่งขัน STARTUP Thailand League 2018 ภาคกลางและภาคตะวันออกเฉียง	21 - 22 เมษายน 2561	อาคาร KX มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
ผ่านการ pitching ทีม Power Plus อาหารว่างโภชนาการครบถ้วนสำหรับผู้ป่วยมะเร็ง นางสาววิชุดา ประุงกลิ่น , นางสาวชไมพร ธรรมกิจ, นางสาววรรรณ ฐนิตปธานิน สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	การแข่งขัน STARTUP Thailand League 2018 ภาคกลางและภาคตะวันออกเฉียง	21 - 22 เมษายน 2561	อาคาร KX มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
ผ่านการ pitching ทีม Hang Chewer กัมมี่เจลลี่ ช่วยลดอาการมีนเมาขณะดื่มแอลกอฮอล์ นางสาวสถาพร รอดโม, นางสาวนริชา กุลชญาพันธ์, นางสาวเอื้ออิศรา อยู่คำ, สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	การแข่งขัน STARTUP Thailand League 2018 ภาคกลางและภาคตะวันออกเฉียง	21 - 22 เมษายน 2561	อาคาร KX มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
ผ่านการ pitching ทีม REPELL INSECT ผลิตภัณฑ์สเปรย์ไล่แมลงจากสารสกัดธรรมชาติ (BEYOND SECT) นายอาจฐกรณ์ แสนมี, นายณัฐพงศ์ เพชรต่อม, นางสาวโสรัญา ตะพาน	การแข่งขัน STARTUP Thailand League 2018 ภาคกลางและภาคตะวันออกเฉียง	21 - 22 เมษายน 2561	อาคาร KX มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

รางวัลการแข่งขัน	กิจกรรม	วันที่	สถานที่
แก้ว, นายสุรชาติ ราชา สาขาพัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร			
ผลงานต้นแบบผลิตภัณฑ์ ทีม Marlong (ผงปรุรงรส จากเห็ด) สมาชิกทีม คือ นางสาวณัฐริกา ฐูปุด ชาติ ,นางสาวสุพิญญา หงส์ทอง ,นางสาวสุพัตรา ท่างาม สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร	STARTUP THAILAND LEAGUE 2018 : DEMO DAY	ระหว่างวันที่ 16 – 18 สิงหาคม 2561	Hall 1 IMPACT เมืองทองธานี
ผลงานต้นแบบผลิตภัณฑ์ ทีม Cushino หมอนรอง นวดไฟฟ้าสมุนไพร นางสาวนริชา ศรีไชยทอง, นางสาวจิราภรณ์ แซ่วื่อ, นางสาวอรพรรณ พุ่ม ไพจิตร สาขาพัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร	STARTUP THAILAND LEAGUE 2018 : DEMO DAY	ระหว่างวันที่ 16 – 18 สิงหาคม 2561	Hall 1 IMPACT เมืองทองธานี
ผลงานต้นแบบผลิตภัณฑ์ ทีม Power Plus อาหาร ว่างโภชนาการครบถ้วน สำหรับผู้ป่วยมะเร็ง นางสาววิชุดา ปรุงกลิ่น , นางสาวชไมพร ธรรมกิจ, นางสาววรรรณ ฐนิตป ธานี สาขาพัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร	STARTUP THAILAND LEAGUE 2018 : DEMO DAY	ระหว่างวันที่ 16 – 18 สิงหาคม 2561	Hall 1 IMPACT เมืองทองธานี
ผลงานต้นแบบผลิตภัณฑ์ ทีม Hang Chewer กัมมี่ เจลลี่ช่วยลดอาการมีนเมา	STARTUP THAILAND LEAGUE 2018 : DEMO DAY	ระหว่างวันที่ 16 – 18 สิงหาคม 2561	Hall 1 IMPACT เมืองทองธานี

รางวัลการแข่งขัน	กิจกรรม	วันที่	สถานที่
<p>ชนะเลิศแอลลอกฮอลล์ นางสาวสถาพร รอดโม, นางสาวนิรชา กุลชญาพันธ์, นางสาวเอื้อ อิศรา อยู่คำ, สาขาพัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร</p>			
<p>ผลงานต้นแบบผลิตภัณฑ์ ทีม REPELL INSECT ผลิตภัณฑ์สเปรย์ไล่แมลง จากสารสกัดธรรมชาติ (BEYOND SECT) นายอาจรัฐกรณ์ แสนมี, นายณัฐพงศ์ เพชรต่อม, นางสาวโสรญา ตะพาน แก้ว, นายสุรชาติ ราชา สาขาพัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร</p>	<p>STARTUP THAILAND LEAGUE 2018 : DEMO DAY</p>	<p>ระหว่างวันที่ 16 – 18 สิงหาคม 2561</p>	<p>Hall 1 IMPACT เมืองทองธานี</p>
<p>รางวัลชมเชย“เส้นทางสู่ นวัตกรรม” Research to Market (R2M : 2018)</p>	<p>“เส้นทางสู่นวัตกรรม” Research to Market (R2M : 2018) จัดโดย โครงการอุทยาน วิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม</p>	<p>11 กันยายน 2561</p>	<p>ห้องประชุม Meeting 1 ชั้น 4 อาคารสำนัก วิทยบริการและ เทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม</p>
<p>นักศึกษาที่มีการเผยแพร่ ผลงานวิจัยตีพิมพ์ใน วารสารวิชาการในระดับดี มาก คือ นางสาวพรทิพย์ เหล่าทองสาร</p>	<p>หลักสูตรวิทยาศาสตร มหาบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหารมอ โล่รางวัลสำหรับนักศึกษา ที่ตีพิมพ์ผลงานใน วารสารวิชาการหรือ บทความตีพิมพ์ในรายงาน สืบเนื่องจากการประชุม วิชาการระดับชาติหรือ นานาชาติ</p>	<p>8 กันยายน 2561</p>	<p>ห้องประชุม กอ.302 อาคารคณะ เทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม</p>

รางวัลการแข่งขัน	กิจกรรม	วันที่	สถานที่
<p>นักศึกษาที่มีการเผยแพร่ผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการในระดับดี คือ นายภูมิใจ สอาดโฉม และนางสาวปวีณา ด่านพิกุลทอง</p>	<p>หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมอบโล่รางวัลสำหรับนักศึกษาที่ตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการหรือบทความตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติ</p>	<p>8 กันยายน 2561</p>	<p>ห้องประชุม กอ.302 อาคารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม</p>

ความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น การอบรม ดูงาน/เยี่ยมชม ศึกษาภาษา หน่วยงานในประเทศ และ/หรือ ต่างประเทศ

อาจารย์/บุคลากร

ชื่อ - นามสกุล	อบรม ดูงาน/เยี่ยมชม ศึกษาภาษา		
	สถาบัน มหาวิทยาลัย/ ประเทศ	ระยะเวลา	ชนิดทุน/ความร่วมมือ
ต่างประเทศ			
นายศรารุฒิ หนูเพชร	ประเทศอินโดนีเซีย	9 เม.ย.- 15 พ.ค. 2561	University of Sarjanawiyata Tamansiswa
นายเฉลิมเกียรติ กาแก้ว	ประเทศอินโดนีเซีย	9 เม.ย.- 15 พ.ค. 2561	University of Sarjanawiyata Tamansiswa
นางสาวบุญญารัตน์ แวนฟ้า	สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว	7 พ.ค. - 27 มิ.ย. 61	National University of Laos
นางสาวดลญา ทรรศาสตร์	สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว	7 พ.ค. - 27 มิ.ย. 61	National University of Laos
ในประเทศ			
CHU THI THANH HUONG	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	28 ก.พ.-26 มิ.ย. 61	Vietnam National University of Agriculture
NGO THI HUYEN TRANG	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	28 ก.พ.-26 มิ.ย. 61	Vietnam National University of Agriculture



งานวิจัยและงานสร้างสรรค์ และ/หรือที่ได้รับการตีพิมพ์/การนำเสนอ

งานวิจัยและงานสร้างสรรค์

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการศึกษา
แหล่งทุนภายในมหาวิทยาลัยฯ					
1.	ผลิตภัณฑ์บาล์มขนาดตัวและแชมพูผสมสารสกัดสิรินธรวัลลี	อ.จิรจิต อินทร	80,000	คณะฯ	2560
2	ไข่ไก่อารมณ์ดีเสริมไอโอดีน	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง	80,000	คณะฯ	2560
3	Cocos-Milk	ผศ.พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์	80,000	คณะฯ	2560
4	มะขามป้อมยักซ์ 4 รส	อ.ชนิษฐา ไชยแก้ว	80,000	คณะฯ	2560
5	แหนมห่อไม้อินทรีย์ไฮโซ สไตล์ 4.0	อ.พัชราภรณ์ อินริราย	80,000	คณะฯ	2560
6	โครงการการศึกษาองค์ความรู้ของความหลากหลายทางชีวภาพ และภูมิปัญญาในการเลี้ยงไก่สายพันธุ์เหลืองหางขาว เพื่อจัดทำเป็นฐานข้อมูลในอำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง	300,000	แผ่นดิน	2560
7	นวัตกรรมการบูรณาการการใช้ประโยชน์จากเศษอาหารแบบครบวงจร	อ.ดร.ชัชวินทร์ นวลศรี	300,000	กองทุนมหาวิทยาลัย	2560
8	การศึกษาความหลากหลายทางลักษณะปรากฏวิถีชีวิตและวัฒนธรรมต้นทุเรียนและผลตอบแทนของสุนัขบางแก้ว เพื่อจัดทำฐานข้อมูลและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจในจังหวัดพิษณุโลก	อ.พัทธนันท์ โกธธรรม	300,000	มหาวิทยาลัย	2560
9	การคัดเลือกพันธุ์ข้าวไร่ที่เหมาะสมสำหรับเพาะปลูกในสภาพนาตามของจังหวัดพิษณุโลก	ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีละออ	189,400	กองทุนมหาวิทยาลัย	2560
10	การพัฒนาซอสมะขามเข้มข้นสำเร็จรูปที่ลดปริมาณโซเดียมและน้ำตาลจากมะขามหวานตากเกรดเพื่อการต่อยอดเชิงพาณิชย์	อ.ดร.พรดรัล จุกกล้าปี่	256,200	แผ่นดิน	2560

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการศึกษา
11	การศึกษาและออกแบบเครื่อง สับย่อยพืชเส้นใย	อ.ธันวมาส กาศสนุก	60,000	กองทุน มหาวิทยาลัย	2560
12	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เซรามิก ไมโครอิมัลชันจากน้ำมันรำข้าว ผสมสารสกัด ข้าวไรซ์เบอร์รี่ เพื่อเป็นกลยุทธ์ในการสร้าง ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม	อ.ศนิพร จันทร์บุรี	60,000	กองทุน มหาวิทยาลัย	2560
13	การพัฒนาเกษตรกรรายย่อย อย่างมีส่วนร่วมในการเลี้ยงไก่ ไข่อารมณ์ดี และเสริมไอโอดีน สู่ความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจ ให้กับกลุ่มเกษตรกร ต.สมอแข อ.เมือง จ.พิษณุโลก	ผศ.ประภาศิริ ใจพ่อง	150,000	กองทุน มหาวิทยาลัย	2560
14	การศึกษาไผ่บงหวานพืช ทางเลือกใหม่เพื่อสร้างรายได้ แก่ชุมชน	อ.พัชรภรณ์ อินริราย	200,000	กองทุน มหาวิทยาลัย	2560
15	การพัฒนาการเรียนการสอน วิชาการจัดการการผลิตและ การปฏิบัติการโรงงาน อุตสาหกรรมอาหารด้วยการ วิจัยเชิงปฏิบัติการในชั้นเรียน	ดร.คำรบ สมะวรรณนะ	4,000	คณะฯ	2560
16	การวิจัยเชิงปฏิบัติการในชั้น เรียนเพื่อปรับปรุงคุณภาพการ เรียนการสอนวิชาการ ปรับปรุงพันธุ์สัตว์ ในหัวข้อ การสกัดดีเอ็นเอโดยใช้เทคนิค ต่าง ๆ	ดร.วิโรจน์ ลิขิตตระกูล วงศ์	4,000	คณะฯ	2560
17	ศึกษาเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ ทางการเรียนระหว่างวิธีการ จัดการเรียนการสอนแบบการ บรรยายและวิธีการจัดการ เรียนการสอนแบบศึกษาด้วย ตนเอง ในหัวข้อโครงสร้าง ผิวหนังและชีวเคมีผิวหนัง	อาจารย์จิรจิต อินทร	4,000	คณะฯ	2560
18	การจัดการเรียนการสอนแบบ เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยใช้ โครงการเป็นฐาน (Project- based Learning) ในรายวิชา กอ.วศ.364 ระบบทำความ เย็นในอุตสาหกรรม	อาจารย์ธวัชรัตน์ สัมฤทธิ์	4,000	คณะฯ	2560

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการศึกษา
19	พัฒนาการเรียนรู้เรื่องการขยายพันธุ์พืชในรายวิชาการฝึกงานเกษตร1 ของนักศึกษาสาขาวิชาเกษตรศาสตร์	ผศ.อรพิน เสละคร	4,000	คณะฯ	2560
20	การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เห็ดนางรมฮังการีทอดปรุงรสสุ้เชิงพาณิชย์	ผศ.ดร. ชูติมา เลิศลักษณ์	250,000	มรพส.	2560
21	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเห็ดหลินจือผสมสมุนไพร	ผศ.ดร. ชูติมา เลิศลักษณ์	200,000	มรพส.	2560
22	การพัฒนาผลิตภัณฑ์โถงกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวตังน้ำตาลต่ำ	ผศ.ดร. ชูติมา เลิศลักษณ์	200,000	มรพส.	2560
23	โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มธัญญาหารชนิดผงผสมกากถั่วดาวอินคา	ดร.หทัยทิพย์ รื่องคำ	250,000	อวน.	2560
24	โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมธัญพืชชนิดแห้งจากกล้วยทอดกรอบ	ผศ.ดร.เกตุการ ดาจันทร์	250,000	อวน.	2560
25	การใช้ประโยชน์จากน้ำมันเมล็ดในปาล์มและน้ำมันปาล์มดิบเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการให้นมและคุณภาพน้ำนมของโคนม	ผศ.ดร.ณรทมล เกาท์รอดพันธ์	1,292,104	สวก.	2560
26	การศึกษาและพัฒนากระบวนการผลิตเต้าเจี้ยวเพื่อยกระดับทางธุรกิจ	ผศ.ดร.ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา	1,695,810	สกว.	2560
27	การใช้ไฮโดรคอลลอยด์เพื่อปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ข้าวหลาม	รศ.ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว	502,000	พวอ.	2560
28	ผลของการเสริมใยอาหารในผลิตภัณฑ์วิปครีมผง	รศ.ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว	502,000	พวอ.	2560
29	การพัฒนากระบวนการแปรรูปน้ำเห็ดหูหนูเพื่อยกระดับสินค้าให้มีมาตรฐานตามหลักGMP	อ.สุรินทร์พร ชั่งไชย	250,000	ทุนเครือข่าย การวิจัย ภาคเหนือ ตอนล่าง	2560
30	แนวทางการลดใช้สารเคมีในการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชของเกษตรกร ต.ชัยสมบูรณ์ อ.วิเชียรบุรี จ.เพชรบูรณ์	Dr.Tuan Nguyen Ngoc	50,000	สสส.	2560

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการศึกษา
31	แนวทางการลดใช้สารเคมีในการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชของเกษตรกร ต.ท่าศาลา อ.ภูเรือ จ.เลย	Dr.Tuan Nguyen Ngoc	50,000	สสส.	2560
32	รูปแบบการลดใช้สารเคมีในการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชของเกษตรกร ต.ท่าศาลา อ.ภูเรือ จ.เลย	Dr.Tuan Nguyen Ngoc	25,000	สสส.	2560
33	แนวทางการลดใช้สารเคมีในการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชของเกษตรกร ต.โพทะเล อ.โพทะเล จ.พิจิตร	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง	50,000	สสส.	2560
34	แนวทางการลดใช้สารเคมีในการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชของเกษตรกร ต.บ้านเสี้ยว อ.ปากท่า จ.อุตรดิตถ์	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง	50,000	สสส.	2560
35	ชุดโครงการวิจัยการพัฒนาแนวทางส่งเสริมความรู้แบบมีส่วนร่วมกับเกษตรกร เรื่องเกษตรกรรมปลอดภัยตามหลักการเกษตรพอเพียงอย่างยั่งยืน	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง	20,000	สสส.	2560
รวมงบประมาณจากแหล่งทุนภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย					

งานวิจัย และงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ว/ด/ปที่ตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่มีการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ				
การออกแบบ และพัฒนานาข้าวในเขตชลประทานตามแนวทฤษฎีใหม่ ต.บ้านป่า อ.เมือง จ.พิษณุโลก	รัฐรัชชัย สายรวมญาติ, คงเดช พะสีนาม และ ธีรมาศ กาศสนุก	ประชุมวิชาการระดับชาติพิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 3 พิษณุโลก	2560	67-72
การพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงหยวกบรรจุร็อร์ทเพาซ์ด้วยกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความ	วรลักษณ์ สุริวงษ์, ธวัลรัตน์ สัมฤทธิ์, กนกวรรณ พรหมจัน และ	การประชุมวิชาการระดับชาติพิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 3.	2560	61-66.

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ว/ด/ปที่ตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
ร้อน	สุรินทรพร ชั่งไชย	พิษณุโลก		
การศึกษาการปรับพฤติกรรม การส่งกลับบ้านของนักศึกษา ด้วยการเสริมแรงบวก ใน รายวิชาหลักวิศวกรรมอาหาร	วรลักษณ์ สุริวงษ์, พัทธภรณ์ อินริราย และรัฐชัย สายรวมญาติ	การประชุมวิชาการ ระดับชาติพิบูล สงครามวิจัย ครั้งที่ 3. พิษณุโลก	2560	392-398
การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้จากรำข้าวหอม	บุญยกฤต รัตนพันธุ์, วชิระสิงห์คง, อเนก हालี และพิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์	การประชุมวิชาการ ระดับชาติครั้งที่ 2 มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	2560	233-239.
ผลของเวลาการนึ่งและระดับความดันสุญญากาศต่อคุณภาพทางเคมีกายภาพและการต้านอนุมูลอิสระของข้าวที่ผ่านกระบวนการแทรกซึมภายใต้สภาวะสุญญากาศ	ปวีณา ด้านพิกุลทอง, เกตุการ ดาจันทา และหทัยทิพย์ ร้องคำ	การประชุมวิชาการ ระดับชาติ “นวัตกรรมและเทคโนโลยี วิชาการ 2017” “วิจัยจากองค์ความรู้สู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน”.	2560	832-841.
ผลของแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ต่อสมบัติทางเคมี-กายภาพและทางประสาทสัมผัสของบราวนี่	นิพาดา ศิริภักดิ์ นิสา ยศสมบัติ สุดารัตน์ พุ่มชื่น ทรงพรรณ สังข์ทรัพย์ และอุทัยวรรณ ฉัตรธง	การประชุมวิชาการ ระดับชาติ “นวัตกรรมและเทคโนโลยี วิชาการ 2017”	25-26 ธันวาคม 2560	หน้า A 757-764
คุณภาพการหุงต้ม ปริมาณวิตามินบี 1 และธาตุเหล็กของข้าวไรซ์พันธุ์พื้นเมืองในจังหวัดพิษณุโลก	ชุตินา เลิศลักษณ์	รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ ระดับชาติและนานาชาติ “ท้องถิ่นก้าวหน้า” ครั้งที่ 2 ณ โรงแรมแกรนด์ฮิลล์ แอนด์สปา	2560	89-95.
การศึกษาลักษณะของเส้นขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวพื้นเมืองของจังหวัดพิษณุโลก	สุพัตรา เจริญภักดี บดีรัฐ และชุตินา เลิศลักษณ์	การประชุมวิชาการ ระดับชาติพิบูล สงครามวิจัย ครั้งที่ 3 ประจำปี พ.ศ. 2560 “Thailand 4.0 นวัตกรรมและการวิจัย เพื่อการพัฒนาอย่าง	2560	หน้า 294

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ว/ด/ปที่ตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
		ยังยืน,		
การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลบำรุงผิวหน้าจากสารสกัดขมิ้น	สุมิตา จันทร์หอม กนกวรรณ พรหมจัน และ จิรจิต อินทร	รายงานสืบเนื่อง การประชุมวิชาการระดับชาติพิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 3	2560	446-450
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสมะขามปรุงรสสำเร็จรูปจากมะขามหวานตากเกรด	พรดรัล จุลกัลป์ กมลทิพย์ เดชะปรากรม และพัชรี ไพโรจน์	รายงานสืบเนื่อง การประชุมวิชาการระดับชาติพิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 3	2560	104-110
การพัฒนาครีมบำรุงผิวหน้าสำหรับกลางคืนจากสารสกัดเมล็ดอะโวคาโด	ชนิกานต์ วาริพิทักษ์ พรดรัล จุลกัลป์ ศนิพร จันทร์บุรี และเปรมนภา สี โสภา	รายงานสืบเนื่อง การประชุมวิชาการระดับชาติพิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 3	2560	223-229
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกอมใบบัวบก	อริสรา คงมา ญาณิศา จินดาหลวง และ กนกวรรณ พรหมจัน	รายงานสืบเนื่อง การประชุมวิชาการระดับชาติพิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 3	2560	451-457
ผลของต้นตอพืชตระกูลส้มต่อการเจริญเติบโตของส้มซ่า	พิมพ์ิมา ย่อต้วง และ อรพิน เสละคร	การประชุมวิชาการระดับชาติ นวัตกรรมและเทคโนโลยีวิชาการ “วิจัยจากองค์ความรู้สู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน	2560	717-724
ผลของระดับอุณหภูมิอบแห้งต่อการอบแห้งมะขามเปรี้ยวแบบโฟมเมทด้วยรังสีอินฟราเรดไกล	ภูมิใจ สะอาดโหม ,ปิยวรรณ ศุภวิฑิตพัฒนา และธวัชชัย ศุภวิฑิตพัฒนา	รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ระดับชาติ ครั้งที่ 18 และระดับนานาชาติ	2560	277-282.

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ว/ด/ปที่ตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร				
อนุสิทธิบัตรเลขที่ 13977 เรื่อง “กระถางต้นไม้ที่มีส่วนผสมของใบยาสูบ”	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จักรกฤษ ศรีละออ, ดร. ชัชวินทร์ นวลศรี และนายกฤษณะ นาดี๊ะ		2560	
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI (กลุ่มที่ 2)				
เส้นทางที่เหมาะสมของปลายแขนกลกรีดยางพารา	ยงยุทธ์ เสียงดัง, พยุงศักดิ์ จุลยุเสณ, และคงเดช พะสีนาม	วารสารวิศวกรรมฟาร์มและเทคโนโลยีการควบคุมอัตโนมัติ, มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2560	25-35.
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ.2556 แต่สถาบันนำเสนอสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วัน นับแต่วันที่ออกประกาศ (ซึ่งไม่อยู่ใน Beall's list) หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI (กลุ่มที่ 1)				
ผลของเปลือกกล้วยหมักต่อสมรรถนะการเจริญเติบโตของโคลูกผสมชาร์โรเลส์	ณรงมล เล่าห์รอดพันธ์ และ วิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์	วารสารนเรศวรพะเยา	2560	50-53
ความหลากหลายของไก่เหลืองหางขาวตามลักษณะอุตสาหกรรมในจังหวัดพิษณุโลก	อุษณีย์ภรณ์ สร้อยเพ็ชร์, ณวรรณพร จิรรัตน์, ณีฐิมา เฉลิมแสน, สุภาวดี ไหมยมคง, ปุณเรศวร์ รัตน์ประดิษฐ์, ณรงมล เล่าห์รอดพันธ์, ประภาศิริ ใจผ่อง, รังสรรค์ เจริญสุข, สนธยานุ่มท้วม, ทศพร อินเจริญ, นพณัฐพิทักษ์ สิงคำ และ เอกชัย ย่อยสกุล	แก่นเกษตร	2560	684-689.

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ว/ด/ปที่ตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
ความหลากหลายทางพันธุกรรมของยีน <i>MC1R</i> ในไก่พื้นเมือง ไก่กระดุกดำ ไก่เล็กฮอร์นขาว และ ไก่โรดไอร์แลนด์แดง	รังสรรค์ เจริญสุข, อรรถชัย เขียวศรี, ทศพร อินเจริญ, สนธยา นุ่มท้วม, อุษณีย์ภรณ์ สร้อยเพ็ชร์, ณวรรณพร จิรารัตน์, ปุณเรศวร์รัตน์ประดิษฐ์, สุภาวดี แหยมคง และ ณรกมล เล่าห์รอดพันธ์	แก่นเกษตร	2560	758-764.
ความหลากหลายทางพันธุกรรมของยีน <i>MC1R</i> และความสัมพันธ์กับลักษณะ สีขน สีเนื้อ สีหนัง ค่าความเป็นกรด-ด่าง และการสูญเสียโปรตีนของเนื้อในไก่พื้นเมืองไทย (ซี) และไก่กระดุกดำ	อรรถชัย เขียวศรี, ปุณเรศวร์รัตน์ประดิษฐ์, ณรกมล เล่าห์รอดพันธ์, สุภาวดี แหยมคง, ธิติมา เพ็ชรคง, ทศพร อินเจริญ, สนธยา นุ่มท้วม, อุษณีย์ภรณ์ สร้อยเพ็ชร์, และรังสรรค์ เจริญสุข	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร	2560	1108-1115.
การย่อยสลายในกระเพาะรูเมนของอาหารชั้นที่มีรำข้าวขาวในระดับต่าง ๆ	บุญทริกา ปลั่งสูงเนิน, เสาวลักษณ์ แยมหมื่นอาจ และ ณรกมล เล่าห์รอดพันธ์	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร	2560	575-681.
ผลของเปลือกกล้วยน้ำว้าหมักต่อสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพซากของสุกรขุนระยะสุดท้าย	ณรกมล เล่าห์รอดพันธ์, นัฐธยา รุ่งกิจชนะวัฒน์, ศิรประภา วัฒนพลอย, พัชรีพัชชา, ฉัตรชัย เชื้อผู้ดี, ประวิทย์ ทานใต้ และ ทศพร อินเจริญ	แก่นเกษตร	2560	631-636.
สถานภาพการผลิตทัศนคติในการเลี้ยงเป็ดไข่ไล่ทุ่งในอำเภอพรหมพิราม อำเภอบางกระทุ่ม และอำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก	แสงเทียน แจ่มทอง สรินยา รัตนสวัสดิ์ และ สุภาวดี แหยมคง.	วารสารแก่นเกษตร	2560	1470-1475.
Situation of buffalo production of farmers in Chat Tragan, Bang Rakam and Phrom Phiram Districts, Phitsanulok Province	Supawadee Yaemkong Chudapa Chiyasuk Tuan Nguyen Ngoc and Nuticha Ngamjitpitak	Khon Kaen Agr. J	2017	678-683.

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ว/ด/ปที่ตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
ต้นทุนและผลตอบแทนในการเลี้ยงเป็ดไขไล่ทุ่งในจังหวัดพิษณุโลก	สุภาวดี แหยมคง, แสงเทียน แจ่มทอง, สรินยา รัตนสวัสดิ์, ประภาศิริ ใจผ่อง, พัทนันท์ โกธรรม, ศิริกานดา แหยมคง, อุษณีย์ภรณ์ สร้อยเพชร, และTuan Nguyen Ngoc	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร,	2560	792-799.
Improvement of aquaculture for mountainous regions in North of Vietnam through locally available materials under laboratorial conditions	Tuan Nguyen Ngoc, Supawadee Yaemkong, Patthanun Kotham, Prapasiri Jaipong and Ulfert Focken	Agricultural Science Journals,	2017	3 5 2 - 359.
ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารสัตว์ท้องถิ่นและน้ำหนักรีดนมในพื้นที่เมืองในอำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก	อุษณีย์ภรณ์ สร้อยเพชร, สุภาวดี แหยมคง, รังสรรค์ เจริญสุข, ธวัชชัย การุณบริษัท และมินตรา แก้วแหวน	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร	2560	775-782.
ผลของสารสกัดที่มีส่วนผสมของแคโรทีนอยด์ในแครอทและมะเขือเทศต่อความเข้มสีปลาสดแดงหางดาบ	ประภาศิริ ใจผ่อง, ทศนีย์ เกิดปิ่น, ศุภนิดา เอี่ยมหน่อ, พัทนันท์ โกธรรม, สุภาวดี แหยมคง และต๋วนเหิงยีน ง็อก	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร	2560	1149-1155.
Diversity of traditional Knowledge and local wisdom of indigenous chickens' farmers in Bang Krathum, Nakorn Thai, Meung and Chat Trakan Districts Phitsanulok Province.	Supawadee Yaemkong, Punnaree Rattanapradit, Tuan Nguyen Ngoc, Rungsun Charoensuk, Nawannaporn Chirarat, Usaneeporn Soipethand and Sirikanda Yeamkong	Journal of Applied Animal Science	2017	39-46.

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ว/ด/ปที่ตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
Isolation and evaluation of antimicrobial activity of endophytic actinobacteria on May Chang tree (<i>Litsea cubeba</i>) against pathogenic bacteria causing diseases on common crap and tilapia	Nguyen Ngoc Tuan, Trinh Thi Trang, Suphawadee Yaemkong, Prapasiri Jaipong, Phattanan Kotham	SNRU Journal of Science and Technology	2017	560-567.
การพัฒนาผลิตภัณฑ์เลียนแบบเต้าหู้หมักสดด้วยนมเม็ดบัว	จุฑามาศ เรือนก้อน, ปิยะพร คงน้อย, พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์, ประภาศิริ ใจผ่อง และคำรบ สมะวรรณนะ	วารสารแก่นเกษตร 45 ฉบับพิเศษ	2560	1555-1559.
ผลของอุณหภูมิอบแห้งที่มีต่อปริมาณไอโซฟลาโวนและความสามารถในการต้านออกซิเดชันของถั่วเหลืองหมัก (ถั่วเน่า)	เกตุการ ดาจันทา และหทัยทิพย์ ร้องคำ	วารสารวิทยาศาสตร์ มข.	2560	138-150.
ความยาวท่อแลกเปลี่ยนความร้อนที่เหมาะสมสำหรับระบบเก็บกักความร้อนแบบเปลี่ยนสถานะ	ธันวมาส กาศสนุก, ตามร บัณชรัตน์ และคงเดช พะสีนาม	วารสารวิชาการ คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง	2560	38-47
การผลิตเทมเป้ถั่วเหลืองด้วยผงเชื้อ <i>RHIZOPUS OLIGOSPORUS</i> TISTR 3089 ในระดับครัวเรือนและการนำไปใช้ทดแทนเนื้อสัตว์ในผงปรุงรส	พรดรัล จุลกัลป์ และปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล	Rajabhat Journal of Sciences, Humanities & Social Sciences	2560	2 0 1 - 208.


ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ว/ด/ปที่ตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
ตำราหรือหนังสือหรืองานแปลที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการแต่ไม่ได้นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ				
Mucoadhesive nanostructured lipid carriers (NLCs) as potential carriers for improving oral delivery of curcumin.	Chanburee, S. and Tiyaboonchai, W	Drug Development and Industrial Pharmacy	2017	432-440.
Imai T. Effect of biogas sparging on the performance of bio-hydrogen reactor over a long-term operation.	Nualsri C., Kongjan P., Reungsang A	PLoS ONE	2017	e0171248.
Physicochemical and antioxidant properties of rice bran oils produced from colored rice using different extraction methods.	Mingyai, S., Kettawan, A., Srikaeo, K. and Singanusong, R.	Journal of Oleo Science,	2017	565-572.
Utilization of the fine particles obtained from cold pressed vegetable oils: a case study in organic rice bran, sunflower and sesame oils.	Srikaeo, K., Pongsampao, P., and Phuong, N. T.	Journal of Oleo Science,	2017	21-29.

ข้อมูลสิทธิบัตร/นวัตกรรม และงานสร้างสรรค์

ชื่อ - นามสกุล เจ้าของผลงาน	ชื่อผลงาน ภาษาไทย/ภาษาอังกฤษ	รายละเอียดสิทธิบัตร/ นวัตกรรม (หน่วยงาน/ปี พ.ศ.)
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษ ศรีระออ, ดร.ชัชวินทร์ นวลศรี และ นายฤกษ์ณะ นาดี๊ะ	อนุสิทธิบัตรเลขที่ 13977 เรื่อง “กระถางต้นไม้ที่มีส่วนผสมของ ไบโอบีโอสป”	2560



การบริการวิชาการแก่สังคม

การเลี้ยงไก่ไขว้ในโรงเรียนเพื่อพัฒนาคุณภาพและทักษะของชีวิต	
	<p>หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาวดี แหยมคง</p> <p>ชื่อโครงการ : โครงการเลี้ยงไก่ไขว้ในโรงเรียนเพื่อพัฒนาคุณภาพและทักษะของชีวิต</p> <p>E-mail : suphayaku@hotmail.com</p>

ที่มาและเหตุผล

การเลี้ยงไก่พันธุ์ไข่ เป็นกิจกรรมหนึ่งที่ดีดำเนินการตามหลักการเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อเป็นการฝึกฝนให้นักเรียน นักศึกษาที่ร่วมโครงการได้รู้จักการประกอบอาชีพเกษตรกรรม (การเลี้ยงไก่พันธุ์ไข่) และฝึกทักษะการเลี้ยงที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ (กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี) โดยโรงเรียนได้จัดให้นักเรียนชั้นประถมศึกษา ได้ฝึกทักษะกระบวนการเลี้ยงไก่พันธุ์ไข่ ตลอดจนถึงรู้จักวิธีการเลี้ยงไก่ การให้อาหาร การดูแลรักษาที่ถูกต้อง ซึ่งนักเรียนจะได้นำความรู้ที่ได้รับไปเผยแพร่แก่ครอบครัว ชุมชน และนำไปใช้ใน ชีวิตประจำวันได้

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้นักเรียนและผู้สนใจได้เรียนรู้ขั้นตอนในการเลี้ยงไก่และสามารถนำไปต่อยอดใช้ได้จริง
2. เพื่อเป็นอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน

วิธีการดำเนินโครงการ

1. ประชุมอาจารย์ประจำสาขาฯ และผู้ที่เกี่ยวข้อง เตรียมวางแผนในการดำเนินการ
2. สร้างโรงเรือนไก่ไข่
3. จัดหาพันธุ์ไก่ไข่ อาหาร วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องและดำเนินการเลี้ยง
4. สรุปลงและประเมินผล

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ทำให้ได้ใช้ศักยภาพในการดำเนินโครงการดังกล่าวนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เป็นการพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ที่เกิดจากงานในครั้งนี้ด้วยเช่นกัน
2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ผลที่ได้รับมีผลต่อเกษตรกร ชุมชน หรือองค์กร โดยสามารถที่จะนำหลักการและขั้นตอนในการเลี้ยงไก่ไข่ ไปประยุกต์ใช้ในการเลี้ยงไก่ภายในฟาร์มของตนเองในชุมชนได้ และสามารถนำไปพัฒนาเป็นอาชีพในท้องถิ่น ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น เป็นการช่วยสร้างเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชนดังกล่าว เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชนนอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อ การดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติ
3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาสาขาวิชาสัตวศาสตร์มีความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงวิธีการในการเลี้ยงไก่ไข่จากการปฏิบัติจริง และสามารถปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ การผลิตสัตว์ปีก และการเลี้ยงสัตว์ปีกสวยงามได้

ความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
เชิงปริมาณ: จำนวนผู้เข้ารับการบริการ	66 คน	66 คน
เชิงคุณภาพ : ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้ารับการบริการ	ร้อยละ 80	ร้อยละ 90
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ตุลาคม – มีนาคม	ตุลาคม – มีนาคม
งบประมาณที่ใช้	40,000 บาท	40,000 บาท

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

- ด้านงานวิจัย

นำข้อมูลที่ได้ไปเป็นข้อมูลร่วมกับการทำวิจัยเรื่อง การศึกษารูปแบบการเลี้ยงไก่ไข่ที่ส่งผลต่อสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพไข่

- ด้านการเรียนการสอน

นักศึกษาสาขาวิชาสัตวศาสตร์มีความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงวิธีการในการเลี้ยงไก่ไข่จากการปฏิบัติจริง และสามารถปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ การผลิตสัตว์ปีก และการเลี้ยงสัตว์ปีกสวยงามได้

- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

อาจมีการเสริมสารไอโอดีนในอาหารไก่ไข่ เพื่อให้ผลผลิตไข่ที่ได้มีสารไอโอดีนเสริมให้กับนักเรียนในโรงเรียนได้อีกทางเลือกหนึ่ง

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

โดยสามารถที่จะนำหลักการและขั้นตอนในการเลี้ยงไก่ไข่ ไปประยุกต์ใช้ในการเลี้ยงไก่ไข่ภายในฟาร์มของตนเองในชุมชนได้ และสามารถนำไปพัฒนาเป็นอาชีพในท้องถิ่น ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น เป็นการช่วยสร้างเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชนดังกล่าว เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชนนอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติ



โครงการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตผลทางการเกษตรตำบลจอมทอง



หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ ดร.คำรบ สมะวรรณนะ

ชื่อโครงการ : โครงการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตผลทางการเกษตรตำบลจอมทอง

E-mail : khampop@yahoo.com

ที่มาและเหตุผล

จากที่หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารแก่ชุมชนจอมทองผ่านการวิจัยและการบริการวิชาการอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในประเด็นการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรที่มีปริมาณมากและราคาต่ำ ส่งผลให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือที่ดีตลอดมาระหว่างหลักสูตรฯ และชุมชนจอมทอง ส่งผลที่ดีต่อการเข้าร่วมกิจกรรมของสมาชิกในชุมชน ทำให้การบริการวิชาการแก่ชุมชนประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี นอกจากนี้ได้มีการติดตามการนำผลการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์ พบว่ากลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการมีความสนใจเป็นอย่างดีและนำองค์ความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่มีในท้องถิ่น เช่น ก๋วยและมะม่วง เพื่อบริโภคเองหรือจำหน่ายเป็นรายได้เสริม

ดังนั้นในปี 2561 หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้เล็งเห็นความสำคัญ และเข้าใจในคุณค่าของการนำวัตถุดิบหลักประเภทผัก ผลไม้ที่ได้รับการส่งเสริมให้ปลูกรับประทานในครัวเรือนหรือมีอยู่ในชุมชน มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตผลทางการเกษตรนอกจากการขายผลสดโดยให้อยู่บนพื้นฐานบริบทของชุมชนที่เน้นการใช้ชีวิตอย่างพอเพียง อันจะส่งผลให้เยาวชนเข้าใจในคุณค่าและสามารถใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติชุมชนในการแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็นอาชีพเสริมได้ในอนาคต

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผลิตผลทางการเกษตรของชุมชนได้

วิธีการดำเนินโครงการ

1. ชี้แจงนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชา การประเมินทางประสาทสัมผัสด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เกี่ยวกับการนำองค์ความรู้ ในหัวข้อการทดสอบความชอบและการยอมรับไปบูรณาการกับการบริการวิชาการของหลักสูตร โดยให้นักศึกษานำความรู้ที่ได้จากการเรียนไปประเมินนวัตกรรมอาหารที่นักศึกษาได้พัฒนาขึ้นมาเพื่อเพิ่มมูลค่าจากผลิตผลทางการเกษตร ได้แก่ ละมุดและขนุน

2. ประสานงานและชี้แจงการจัดกิจกรรมแก่กลุ่มเป้าหมาย

3. นักศึกษาทดลองเตรียมผลิตภัณฑ์

4. บริการวิชาการแก่บุคลากรกลุ่มเป้าหมาย

5. ติดตาม ประเมินผลการจัดโครงการหลังการจัดอบรม การนำการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน

6. สรุปผลการดำเนินการโครงการ

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

1.1 สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่เกิดจากการบริการวิชาการมาใช้ในการเรียนการสอน/การวิจัย

1.2 คณาจารย์ในหลักสูตรที่ร่วมบริการวิชาการได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะในการฝึกอบรมและปฏิบัติงาน

1.3 เกิดเครือข่ายความร่วมมือการให้บริการวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยกับเครือข่ายชุมชน

2. ผลที่เกิดกับชุมชน

2.1 บุคลากรชุมชนจ่อมทองสามารถนำผลิตผลทางการเกษตรที่มีในชุมชนมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อพัฒนาเป็นอาชีพและสร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัวได้ต่อไปในอนาคต

2.2 ชุมชนสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยใช้องค์ความรู้ในชุมชนในการแปรรูปอาหารจากผลิตผลทางการเกษตร เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์แก่กลุ่มผู้สนใจในชุมชน

3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

3.1 นักศึกษามีประสบการณ์ตรงในการลงพื้นที่ปฏิบัติจากการบริการวิชาการแก่ชุมชน

3.2 นักศึกษาได้นำความรู้และใช้ความคิดสร้างสรรค์ไปทำประโยชน์ให้กับชุมชน และฝึกทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

บูรณาการกับการเรียนการสอน รายวิชาการประเมินทางประสาทสัมผัสด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยนักศึกษานำความรู้จากการเรียนในด้านวิธีการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสมาใช้ในการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

ความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
เชิงปริมาณ: 1. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชน	1 ผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ขนุนทอดกรอบ ขนุนแผ่น ละครมุดแผ่น และทอफीละครมุด
เชิงปริมาณ: จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชน	1 ผลงาน	โครงการ 1 โครงการ
เชิงคุณภาพ : ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70	ร้อยละ 100 (จำนวน 32 คน)
เชิงคุณภาพ : 1.การบูรณาการกับการเรียนการสอน/การวิจัย	บูรณาการกับการเรียนการสอนหรือการวิจัยอย่างน้อย 1 ด้าน	บูรณาการกับการเรียนการสอน รายวิชาการประเมินทางประสาทสัมผัสด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
2.ความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	ร้อยละ 93.93
3.ผู้เข้ารับบริการมีความรู้ความเข้าใจ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70	ร้อยละ 96.36
4.ผู้เข้ารับบริการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70	ร้อยละ 95.15
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ไตรมาสที่ 1-2	พฤศจิกายน 60- มีนาคม 61
งบประมาณที่ใช้	40,000 บาท	40,000 บาท

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

- ด้านงานวิจัย

สามารถต่อยอดงานวิจัยได้โดยชุมชนมีผลิตผลทางการเกษตรเพื่อต้องการเพิ่มมูลค่าในการแปรรูปอีกเป็นจำนวนมาก

- ด้านการเรียนการสอน

โดยนักศึกษานำความรู้จากการเรียนในการเลือกวิธี ขั้นตอนการเตรียมตัวอย่าง วิธีการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสมาใช้ในการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคได้อย่างถูกต้อง


- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

ส่งเสริมให้นักศึกษาทำงานร่วมกับชุมชนมากขึ้น เพื่อพัฒนานักศึกษาให้เป็นบัณฑิตนักปฏิบัติ โดยใช้ความรู้มาพัฒนาและแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรตามความต้องการของชุมชน เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตผลทางการเกษตรของชุมชน

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

นำไปประกอบอาชีพและอาชีพเสริมได้ และเป็นข้อมูลเสริมรายได้ในครัวเรือนได้



การผลิตอาหารผงขงละลายจากวัตถุดิบในท้องถิ่นสำหรับผู้สูงอายุ	
	<p>หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ธนพล กิจพจน์</p> <p>ชื่อโครงการ : โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตอาหารผง ขงละลายจากวัตถุดิบในท้องถิ่นสำหรับผู้สูงอายุชุมชนจอมทอง จ.พิษณุโลก</p> <p>E-mail : home393@hotmail.com</p>

ที่มาและเหตุผล

ปัจจุบันท้องถิ่นชุมชนจอมทอง ต.จอมทอง จ.พิษณุโลก มีจำนวนผู้สูงอายุเพิ่มขึ้น ผู้สูงอายุมักมีการขาดสารอาหารได้ง่ายเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของสภาวะร่างกายที่เสื่อมถอยลง ผู้สูงอายุบางท่านโรคประจำตัว หรือบางท่านประสบปัญหาทางช่องปาก เช่น ฟันไม่แข็งแรง ฟันหลุดร่วง หรือไม่มีฟัน ซึ่งส่งผลให้ทานอาหารลำบาก ทำให้ร่างกายไม่ได้รับสารอาหารครบถ้วน อันอาจนำไปสู่ภาวะทุพโภชนาการซึ่งเป็นภาวะซึ่งเกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารไม่สมดุลกัน การซื้ออาหารเสริมจากท้องตลาดอาจทำให้ต้นทุนค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร โดยหลักสูตรสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าวจึงได้จัดให้มีการถ่ายทอดความรู้เรื่องการผลิตอาหารผงขงละลายจากวัตถุดิบในท้องถิ่นสำหรับผู้สูงอายุชุมชนโดยเป็นการอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตอาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุชุมชนจอมทองที่มีปัญหาด้านการเคี้ยวโดยได้มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่นของตนเอง เช่น กล้วย หรือ ฟักทอง มาพัฒนาและต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อเป็นการตอบสนองถึงปัญหาและความต้องการของคนในท้องถิ่น และจะถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อผู้สูงอายุให้แก่คนในชุมชนหรือผู้ที่สนใจ เพื่อช่วยลดต้นทุนด้านอาหารเสริมของผู้สูงอายุและยังสามารถนำมาใช้บูรณาการกับการเรียนการสอนแก่นักศึกษาทำให้เกิดการเรียนรู้อย่างเป็นรูปธรรมและช่วยสร้างแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไปในอนาคต

วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่ชุมชนด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาด้านการเคี้ยว
2. เพื่อบูรณาการงานวิจัย บริการวิชาการกับรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
3. เพื่อพัฒนาทักษะและความรู้ของนักศึกษาโดยสามารถนำความรู้ไปใช้กับการเรียนการสอนหรืองานวิจัย

วิธีการดำเนินโครงการ

1. ขั้นวางแผน (P) การประชุมชี้แจงและวางแผนดำเนินการกับคณะทำงาน รวมถึงการประสานงานเตรียมจัดงานโครงการบริการวิชาการ นอกจากนี้ยังต้องมีการประสานงานกับวิทยากรและชุมชนเป้าหมาย
2. ขั้นดำเนินการ (D) ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นกรดำเนินการวางแผนการและออกแบบการทดลองเพื่อเตรียมตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารผงขงละลายในท้องปฏิบัติการ
3. ขั้นดำเนินการ (D) ดำเนินการการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารผงขงละลายที่พัฒนาได้สู่คนในชุมชนเป้าหมาย คือ กลุ่มผู้สูงอายุ ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชนบ้านจอมทอง
4. ขั้นสรุปและประเมินผล (C) สรุปและประเมินผลการดำเนินงานโครงการจากกลุ่มเป้าหมาย
5. ขั้นปรับปรุงติดตามผลการประเมิน (A) นำผลจากการสรุปและการประเมินผลมาประชุม และมีการติดตามผลจากการดำเนินโครงการกับคนในชุมชน รวมไปถึงการหาข้อด้อยเพื่อนำไปแก้ไขและปรับปรุงเพื่อลดปัญหาที่อาจจะเกิดขึ้นต่อไป

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ผู้ดำเนินโครงการได้นำองค์ความรู้ที่มีไปพัฒนาเป็นโครงการผลิตอาหารผงขงละลายจากวัตถุดิบในท้องถิ่นสำหรับผู้สูงอายุชุมชนจอมทอง ซึ่งเป็นการหนึ่งในวิธีการพัฒนาตนเองของผู้ดำเนินโครงการ

2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนได้นำวัตถุดิบที่ท้องถิ่นมาพัฒนาและต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อเป็นการตอบสนองถึงปัญหาและความต้องการของคนในท้องถิ่น และได้รับการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุให้แก่คนในชุมชนหรือผู้ที่สนใจ เพื่อช่วยลดต้นทุนด้านอาหารเสริมของผู้สูงอายุในอนาคตต่อไป

3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาเกิดการเรียนรู้โดยการลงมือทำจริงจากการร่วมออกพื้นที่ให้บริการวิชาการกับอาจารย์ ซึ่งเป็นเทคนิคการบูรณาการที่ทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากสถานการณ์จริง ทำให้เกิดประสบการณ์และได้ทราบแนวทางการนำทฤษฎีไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป

ความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
เชิงปริมาณ		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	ไม่น้อยกว่า 35 คน	45 คน
2. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชน	1 โครงการ	1 โครงการ
3. จำนวนผลงานที่นำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาท้องถิ่น โดยใช้แนวทางตามพระราชดำริ	1 ผลงาน	1 ผลงาน (อาหารผงขงละลาย)
เชิงคุณภาพ (ความพึงพอใจ)		
1. ความพึงพอใจโดยรวมของผู้รับบริการ	ร้อยละ 80	ร้อยละ 95
2. การได้รับความรู้หรือแนวคิดใหม่หลังการฝึกอบรม	ร้อยละ 80	ร้อยละ 85
3. การนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต	ร้อยละ 80	ร้อยละ 90
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ภายใน 3 ไตรมาส	3 ไตรมาส
งบประมาณที่ใช้	40,000 บาท	39,993 บาท

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

- ด้านงานวิจัย

ผู้ดำเนินการสามารถนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการหรือปัญหาที่เกิดจากการให้บริการวิชาการมาใช้เป็นโจทย์วิจัยต่อไปได้

- ด้านการเรียนการสอน

ผู้ดำเนินการสามารถนำโครงการบริการวิชาการดังกล่าวสอดแทรกเข้าไปเป็นเนื้อหาในกระบวนการจัดการศึกษาในหลักสูตรสาขาวิชาต่อไป


- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

จากข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการวิชาการและผลการประชุมติดตามโครงการบริการวิชาการร่วมกันระหว่างผู้สูงอายุในชุมชนจอมทอง เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง และตัวแทนคณะกรรมการประเมินการดำเนินงานบริการวิชาการของคณะฯ พบว่า ชุมชนสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีย้อมผงจากธรรมชาติเพื่อปิดผนึกซอง โดยอยากให้ทางสาขาวิชามาดำเนินการโครงการบริการวิชาการนี้ต่อไปในอนาคต

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนมีแนวคิดที่จะนำองค์ความรู้การผลิตอาหารผงขงละลายที่ได้รับการถ่ายทอดไปใช้พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเสริมในครัวเรือนเพื่อรับประทานเป็นอาหารเสริม รวมถึงอาจมีการต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในรูปแบบอาหารผงขงละลายเพื่อออกมาจำหน่ายภายในชุมชนต่อไป



เครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน	
	หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ฉันทมาส กาศสนุก ชื่อโครงการ : เครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน E-mail : t.kassanuk@gmail.com

ที่มาและเหตุผล

การบริการวิชาการเป็นภารกิจหนึ่งของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตามประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 ปฏิรูปการวิจัยและการบริการวิชาการของมหาวิทยาลัยโดยใช้แนวทางตามพระราชดำริ เพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์อันดี และเป็นที่ยอมรับของท้องถิ่นได้อย่างแท้จริง โดยอาศัยความรู้และความสามารถทางวิชาการ ตลอดจนการสร้างหรือเสริมประสบการณ์ในการประยุกต์ใช้วิชาการให้เหมาะสมกับชุมชน และสร้างความเข้มแข็งของชุมชนโดยการร่วมมือของประชาชนสนับสนุนให้เกิดเครือข่ายของชาวบ้าน โดยมหาวิทยาลัยสามารถเข้าไปสนับสนุนให้ตรงกับความต้องการ อันจะทำให้เกิดการพัฒนากิจการพึ่งพาตนเองของชุมชนได้อย่างยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษา ออกแบบ และติดตั้งเครื่องล้างผักสำหรับชุมชน
2. เพื่อบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา กอ.วศ.371 วิศวกรรมการแปรรูปทางเภสัชกรรมและอาหาร

วิธีการดำเนินโครงการ

1. วางแผนการดำเนินโครงการ โดยจัดประชุมชี้แจงแก่คณะทำงาน การติดต่อประสานงานกับวิทยากรวิทยากร การติดต่อประสานงานและชี้แจงกิจกรรมแก่กลุ่มเป้าหมาย และจัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับโครงการอบรม
2. สร้าง ประกอบและติดตั้งเครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน และจัดบริการวิชาการแก่กลุ่มเป้าหมาย
3. ติดตามผลโครงการบริการวิชาการจากผู้รับบริการ
4. สรุปผลการดำเนินโครงการและประเมินผลการบริการวิชาการ

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

วิธีดำเนินการ	แผน	ผล
เชิงปริมาณ	นักศึกษาที่มีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนและท้องถิ่น ร้อยละ 20 ของค่าเป้าหมายนักศึกษา	นักศึกษาที่มีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนและท้องถิ่น จำนวน 8 คน
	ผู้เข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 80 ของค่าเป้าหมายบุคคลภายนอก	ครู และนักเรียนในโรงเรียนวัดจอมทอง ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก จำนวน 41 คน เข้าร่วมโครงการ ดังภาพที่ 1
	จำนวนหน่วยงานเพื่อการบริการ	หน่วยงานที่รับการบริการวิชาการ คือ

วิธีดำเนินการ	แผน	ผล
	วิชาการจำนวน 1 หน่วยงาน	โรงเรียนวัดจอมทอง ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก
เชิงคุณภาพ	ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการวิชาการ ร้อยละ 70	ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อโครงการ ร้อยละ 92.36
ระยะเวลาที่ดำเนินการ	ไตรมาสที่ 1 - 3	ไตรมาสที่ 1 - 3
งบประมาณที่ใช้	40,000	40,000



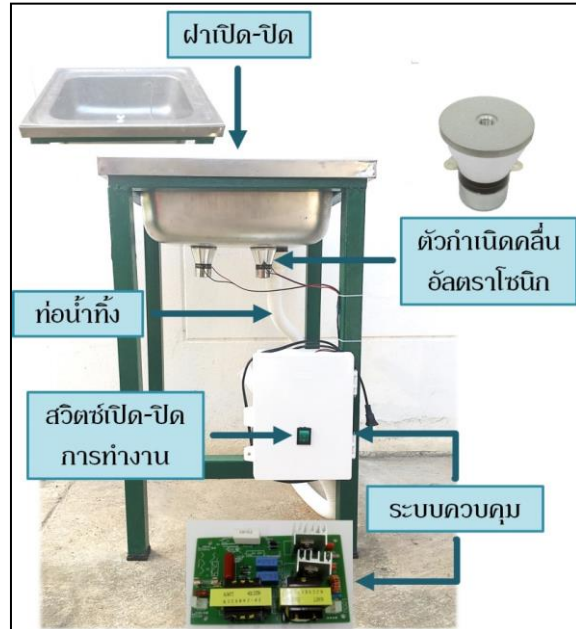
ผู้เข้าร่วมโครงการเครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

โครงการเครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน มีการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชา กอ.วศ.371 วิศวกรรมแปรสภาพทางการเกษตรและอาหาร โดยให้นักศึกษาได้ศึกษาหลักการทำความสะอาด ผลิตผลทางการเกษตร นักเรียนต้องศึกษาวิธีการทำงานของเครื่อง ทดลองใช้เครื่องเพื่อหาความสามารถ ในการทำความสะอาดของเครื่องว่าเครื่องสามารถทำความสะอาดได้จริง



เครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน



ส่วนประกอบของเครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน

ความสำเร็จของโครงการ

การจัดการอบรมภาคทฤษฎี อบรมเชิงปฏิบัติการ และทำการสาธิตการล้างผักและผลไม้ด้วยเครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน ในวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2561 ณ โรงเรียนวัดจอมทอง ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 41 คน อีกทั้งยังมีการติดตั้งเครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชนไว้ที่โรงเรียนวัดจอมทอง ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก จำนวน 1 ชุดอีกด้วย ซึ่งผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อโครงการเครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน ร้อยละ 92.36 และมีการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา กอ.วศ.371 วิศวกรรมแปรสภาพทางการเกษตรและอาหาร


การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ
 - ด้านงานวิจัย อาจจะมีการต่อยอดงานวิจัย เพื่อพัฒนาเครื่องล้างผักและผลไม้ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
 - ด้านการเรียนการสอน ได้นำความรู้ และประสบการณ์จากการลงพื้นที่ ที่ได้จากการบริการวิชาการ ไปปรับใช้ในการเรียนการสอนในภาคการศึกษาถัดไป
 - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป ผู้จัดทำโครงการ จะได้ใช้ความรู้ ความสามารถ และถ่ายทอดให้แก่ชุมชนโดยตรงต่อไป
2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ทางคณะครูโรงเรียนวัดจอมทอง มีความประสงค์ที่จะนำเครื่องล้างผักและผลไม้ไปใช้ในการประกอบอาหารกลางวันให้แก่เด็กนักเรียน



การติดตามและประเมินผลโครงการล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน
ณ โรงเรียนวัดจอมทอง ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก

การเพาะเห็ดฟางอย่างง่าย	
	<p>หัวหน้าโครงการ : อาจารย์อารยา บุญศักดิ์</p> <p>ชื่อโครงการ : การเพาะเห็ดฟางอย่างง่าย</p> <p>E-mail : bunsakice@gmail.com</p>

ที่มาและเหตุผล

การเพาะเห็ดฟางในตะกร้าเป็นการให้ความรู้กับผู้ที่สนใจในพื้นที่เพื่อให้ชุมชนสามารถผลิตอาหารเองได้ ช่วยลดรายจ่ายในครัวเรือน เป็นการนำวัสดุเหลือใช้ในพื้นที่มาใช้ให้เกิดประโยชน์ ผู้เข้ารับบริการได้รับการพัฒนา มีความรู้ในการประกอบอาชีพเพิ่มเติม และยังสามารถนำไปประกอบอาชีพเป็นรายได้เสริมได้ การเพาะเห็ดฟางมีข้อดีหลายประการ คือ ให้ผลตอบแทนเร็วภายใน 7-9 วัน สามารถนำวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรมาเพาะเห็ดได้หลากหลาย การเพาะเห็ดฟางในตะกร้ามีข้อดีว่าการเพาะเห็ดฟางกองเดี่ยว คือ สามารถเพาะซ้ำที่เดิมได้ เนื่องจากวัสดุเพาะไม่ได้สัมผัสกับพื้นดินโดยตรง

วัตถุประสงค์

- 1 เพื่อพัฒนานักศึกษาหลักสูตรเกษตรศาสตร์ให้สามารถเป็นผู้ช่วยวิทยากรในการบริการวิชาการได้
- 2 เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับบริการสามารถผลิตเห็ดฟางโดยใช้ต้นทุนต่ำได้
- 3 เพื่อเป็นการนำการบริการวิชาการมาบูรณาการในการเรียนการสอนรายวิชาการฝึกงานเกษตร 2

วิธีการดำเนินโครงการ

1. ประชุมคณาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และนักศึกษาตามแผนการบริการวิชาการ
2. ประสานงานกับโรงเรียนวัดจอมทอง ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก เพื่อกำหนดวันเวลาดำเนินโครงการ เชิญวิทยากรเพื่อฝึกอบรม และให้นักศึกษาในรายวิชาการฝึกงานเกษตร 2 ฝึกเพาะเห็ดฟางอย่างง่าย และดำเนินงานการบริการวิชาการแก่นักเรียน ครู และประชาชนผู้สนใจ ณ โรงเรียนวัดจอมทอง ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก
3. ติดตาม ประเมินผลการจัดโครงการหลังการจัดอบรม
4. สรุปผลการดำเนินการโครงการ และนำผลการประเมินไปปรับปรุงดำเนินการต่อไป

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

1. สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่เกิดจากการบริการวิชาการมาใช้ในการเรียนการสอน
2. คณาจารย์ในหลักสูตรที่ร่วมบริการวิชาการได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะในการฝึกอบรมและปฏิบัติงาน

3. เกิดเครือข่ายความร่วมมือการให้บริการวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยกับเครือข่ายชุมชน

2. ผลที่เกิดกับชุมชน

1. ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะการเห็ดฟางในตะกร้า
2. ชุมชนมีข้อมูลการหาวัสดุอุปกรณ์อย่างง่ายในการเพาะเห็ดฟาง.

3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

1. นักศึกษามีประสบการณ์ตรงในการลงพื้นที่ปฏิบัติจากการบริการวิชาการแก่ชุมชน
2. นักศึกษาได้นำความรู้และใช้ความคิดสร้างสรรค์ไปทำประโยชน์ให้กับชุมชน และ ฝึกทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

มีการบูรณาการกับการเรียนการสอนในภาคเรียนที่ 1/2560 รายวิชา การฝึกงานเกษตร 2

ความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
เชิงปริมาณ: มรพส. 2.5 ร้อยละของนักศึกษาที่มีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนและท้องถิ่น (ร้อยละ 20)	5 คน	มีนักศึกษาที่เข้าร่วมเป็นผู้ช่วยวิทยากร จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 180
เชิงปริมาณ สงป.11 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	35 คน	56 คน
เชิงคุณภาพ : สงป.12 ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการไม่น้อยกว่าร้อยละ 70	70.00 ร้อยละ	หลังการให้บริการผู้เข้ารับบริการมีความรู้ความเข้าใจ ร้อยละ 94.80
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ไตรมาสที่ 1-3	ตุลาคม 60 - มีนาคม 61
งบประมาณที่ใช้	40,000 บาท	40,000 บาท

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

- ด้านงานวิจัย

ผู้ดำเนินการสามารถนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการ หรือปัญหาที่เกิดจากการให้บริการวิชาการมาใช้เป็นโจทย์วิจัยต่อไปได้

- ด้านการเรียนการสอน

นักศึกษาเกิดการเรียนรู้โดยการลงมือทำจริง จึงรู้จักการวางแผน การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า จากการร่วมออกพื้นที่ให้บริการวิชาการกับอาจารย์ ซึ่งเป็นเทคนิคการสอนแบบบูรณาการ


- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

มีการนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการวิชาการและนำผลการประชุมติดตามบริการวิชาการร่วมกัน เพื่อมาหาแนวทางในการบริการวิชาการในครั้งต่อไป จากผลสรุปดังกล่าวเห็นว่าควรจัดโครงการบริการวิชาการด้านปลูกผัก การเพาะเลี้ยงไส้เดือนให้แก่ชุมชน

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนสามารถนำข้อมูลไปประยุกต์ใช้ต่อยอดการในการผลิตเห็ดฟางไว้รับประทานในครัวเรือน และเป็นอาชีพเสริม



การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุเพื่อเสริมสุขภาพ	
	<p>หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ธนพล กิจพจน์</p> <p>ชื่อโครงการ : โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุเพื่อเสริมสุขภาพแก่กลุ่มชุมชนจอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก</p> <p>E-mail : home393@hotmail.com</p>

ที่มาและเหตุผล

ชุมชนตำบลจอมทองเป็นชุมชนที่มีความเข้มแข็งชุมชนหนึ่งในจังหวัดพิษณุโลก ประชากรมีการรวมกลุ่มเพื่อทำกิจกรรมกันอย่างต่อเนื่อง โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชนบ้านจอมทองเป็นหน่วยงานที่มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับชุมชนและทำหน้าที่ในการให้ความรู้เกี่ยวกับโรคภัยไข้เจ็บแก่ชุมชน จากการลงพื้นที่สัมภาษณ์เจ้าหน้าที่พบว่า กลุ่มผู้สูงอายุชุมชนจอมทองยังขาดความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับตนเอง เนื่องจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารเป็นความเคยชินที่ปฏิบัติกันมานาน จึงทำให้เกิดปัญหาด้านสุขภาพตามมามากมาย เช่น โรคเบาหวานและความดัน ส่งผลต่อสุขภาพของคนในชุมชนโดยตรง หลักสูตรสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของปัญหาดังกล่าวจึงจัดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุเพื่อให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาหารเพื่อการบริโภคได้จริงในชีวิตประจำวัน โดยมุ่งเน้นการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นหลักเพื่อเป็นการลดค่าใช้จ่าย กลุ่มเป้าหมายคือกลุ่มผู้สูงอายุชุมชนจอมทองและคนในชุมชนที่สนใจ โดยโครงการได้รับความร่วมมือจากโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทอง นอกจากนี้โครงการดังกล่าวยังสามารถนำมาใช้บูรณาการกับการเรียนการสอนแก่นักศึกษาทำให้เกิดการเรียนรู้อย่างเป็นรูปธรรมและช่วยสร้างแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แก่นักศึกษาในอนาคตต่อไปและยังสามารถนำมาใช้บูรณาการกับการเรียนการสอนแก่นักศึกษาทำให้เกิดการเรียนรู้เป็นรูปธรรมและช่วยสร้างแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แก่นักศึกษาในอนาคต

วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่ชุมชนด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อเสริมสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ
2. เพื่อบูรณาการงานวิจัย บริการวิชาการกับรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
3. เพื่อพัฒนาทักษะและความรู้ของนักศึกษาโดยสามารถนำความรู้ไปใช้กับการเรียนการสอนหรืองานวิจัย

วิธีการดำเนินโครงการ

1. **ขั้นวางแผน (P)** การประชุมชี้แจงและวางแผนดำเนินการกับคณะทำงาน รวมถึงการประสานงานเตรียมจัดงานโครงการบริการวิชาการ นอกจากนี้ยังต้องมีการประสานงานกับวิทยากร โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชน และชุมชนเป้าหมาย

2. **ขั้นดำเนินการ (D)** ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นการดำเนินการวางแผนการและออกแบบการทดลองเพื่อพัฒนาสูตรการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม

3. **ขั้นดำเนินการ (D)** ดำเนินการการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุเพื่อเสริมสุขภาพสู่กลุ่มเป้าหมาย คือ กลุ่มผู้สูงอายุและคนในชุมชนที่สนใจ ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชนบ้านจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก

4. **ขั้นสรุปและประเมินผล (C)** สรุปและประเมินผลการดำเนินงานโครงการจากกลุ่มเป้าหมาย

5. **ขั้นปรับปรุงติดตามผลการประเมิน (A)** นำผลจากการสรุปและการประเมินผลมาประชุม และมีการติดตามผลจากการดำเนินโครงการกับคนในชุมชน รวมไปถึงการทำข้อต่อย่อเพื่อนำไปแก้ไขและปรับปรุงการดำเนินโครงการในครั้งต่อไป

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ผู้ดำเนินโครงการได้นำองค์ความรู้ที่มีไปพัฒนาเป็นโครงการด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อเสริมสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุชุมชนจอมทอง ซึ่งเป็นการหนึ่งในวิธีการพัฒนาตนเองของผู้ดำเนินโครงการ

2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนได้นำวัตถุดิบที่ท้องถิ่นมาพัฒนาและต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อเสริมสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุสำหรับการบริโภคจริงในครัวเรือน ซึ่งเป็นการตอบสนองถึงปัญหาและความต้องการของคนในท้องถิ่นและเป็นการช่วยลดต้นทุนด้านอาหารเสริมสุขภาพของผู้สูงอายุในอนาคตต่อไปโดยผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการดำเนินโครงการในภาพรวมคิดเป็นร้อยละ 92

3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

การที่นักศึกษาได้ร่วมออกพื้นที่ให้บริการวิชาการกับอาจารย์จะช่วยให้นักศึกษาเกิดการเรียนรู้โดยการลงมือปฏิบัตินอกเหนือจากการเรียนภาคทฤษฎีในห้องเรียน ซึ่งเป็นเทคนิคการบูรณาการที่ทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากสถานการณ์จริงทำให้เกิดประสบการณ์และได้ทราบแนวทางการนำความรู้จากภาคทฤษฎีไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่หรือการทำงานต่อไปในอนาคต

ความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
เชิงปริมาณ 1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ 2. จำนวนผลงานที่นำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาท้องถิ่น โดยใช้แนวทางตามพระราชดำริ 3. จำนวนองค์กรภาครัฐ เอกชน ชุมชนในพื้นที่รับผิดชอบของมหาวิทยาลัยราชภัฏ มีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชน	ไม่น้อยกว่า 40 คน 1 ผลงาน 1 องค์กร	46 คน 2 ผลงาน (สูตรอาหารและสูตรเครื่องดื่ม) 1 องค์กร (โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชนบ้านจอมทอง)
4. จำนวนแผนงานหรือโครงการพัฒนาชุมชนที่มีมหาวิทยาลัยราชภัฏเป็นแกนนำมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น	1 โครงการ	1 โครงการ
เชิงคุณภาพ (ความพึงพอใจ) 1. ความพึงพอใจโดยรวมของผู้รับบริการ 2. การได้รับความรู้หรือแนวคิดใหม่หลังการอบรม 3. การนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต	ร้อยละ 80 ร้อยละ 80 ร้อยละ 80	ร้อยละ 92 ร้อยละ 90 ร้อยละ 91
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ภายใน 3 ไตรมาส	3 ไตรมาส
งบประมาณที่ใช้	65,000 บาท	65,000 บาท

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

- ด้านงานวิจัย

ผู้ดำเนินโครงการสามารถนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการหรือปัญหาที่เกิดจากการให้บริการวิชาการในชุมชนมาใช้เป็นโจทย์วิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อชุมชน

- ด้านการเรียนการสอน

ผู้ดำเนินโครงการสามารถนำโครงการบริการวิชาการดังกล่าวสอดแทรกเข้าไปเป็นเนื้อหาในการจัดการศึกษาในหลักสูตรสาขาวิชาเพื่อช่วยให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากการทำงานที่เกิดขึ้นจริง


- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

จากข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการวิชาการและผลการประชุมติดตามโครงการบริการวิชาการร่วมกันระหว่างผู้สูงอายุในชุมชนจอมทอง เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง และตัวแทนคณะกรรมการประเมินการดำเนินงานบริการวิชาการของคณะฯ พบว่า ชุมชนสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพประเภทเครื่องดื่มจากผลไม้ในท้องถิ่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว หรือการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีย้อมผมจากธรรมชาติเพื่อปิดผมขาว โดยประสงค์ให้ทางสาขาวิชา มาดำเนินการโครงการบริการวิชาการเหล่านี้ต่อไปในอนาคต

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนมีแนวคิดที่จะนำองค์ความรู้ที่ได้รับนำไปประกอบเป็นอาหารเสริมสุขภาพเพื่อใช้ในการบริโภคจริงในชีวิตประจำวันโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นหลักเพื่อเป็นการลดค่าใช้จ่าย รวมถึงอาจมีการต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องตีเสริมสุขภาพรสชาติอื่น ๆ เพื่อจำหน่ายภายในชุมชนต่อไป



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสอาหารเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากเห็ด	
	<p>หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ธนพล กิจพจน์</p> <p>ชื่อโครงการ : โครงการบริการวิชาการการอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตและแปรรูปผงปรุงรสอาหารเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากผลิตผลท้องถิ่นชุมชนพลาญชุมพล จ.พิษณุโลก</p> <p>E-mail : home393@hotmail.com</p>

ที่มาและเหตุผล

สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้มีการศึกษา วิจัย และบริการวิชาการโดยมุ่งเน้นด้านการแก้ไขปัญหาของชุมชนท้องถิ่น ซึ่งปัจจุบันท้องถิ่นชุมชนพลาญชุมพลมีผลิตผลทางการเกษตรหลากหลายชนิด เช่น เห็ดนางฟ้า โดยมีการผลิตเพื่อจำหน่ายค่อนข้างมากและอาจประสบปัญหาเรื่องของผลผลิตบางส่วนมีลักษณะไม่ตรงตามมาตรฐาน ไม่สามารถจำหน่ายในรูปแบบผลผลิตสดได้ สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรซึ่งมีบุคลากรที่มีความพร้อมความเชี่ยวชาญทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญด้านการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นจึงได้จัดกิจกรรมโครงการบริการวิชาการการอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตและแปรรูปผงปรุงรสอาหารเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากผลิตผลท้องถิ่นชุมชนพลาญชุมพล จ.พิษณุโลก โดยได้มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น เห็ดนางฟ้า ที่อาจมีลักษณะบางประการที่ไม่ได้มาตรฐานไม่สามารถจำหน่ายในรูปแบบของผลผลิตสดมาพัฒนา แปรรูป และต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่โดยได้ทำการพัฒนาเป็นผงปรุงรสอาหารเพื่อเป็นการช่วยแก้ไขปัญหาด้านผลผลิตของคนในท้องถิ่นและจะทำการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์นี้ให้แก่คนในชุมชนหรือผู้ที่สนใจ นอกจากนี้ยังสามารถนำความรู้ที่ได้มาช่วยบูรณาการกับการเรียนการสอนแก่นักศึกษา ทำให้เกิดการเรียนรู้อย่างเป็นรูปธรรมและช่วยสร้างแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อยอดไปสู่การพัฒนาทักษะเพื่อเป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพของนักศึกษาต่อไปในอนาคต

วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่ชุมชนท้องถิ่นด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสอาหารเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากผลิตผลท้องถิ่นชุมชนพลาญชุมพล จ.พิษณุโลก
2. เพื่อส่งเสริมและยกระดับเศรษฐกิจให้แก่คนในชุมชนท้องถิ่นซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาท้องถิ่น
3. เพื่อบูรณาการความรู้การบริการวิชาการกับการเรียนการสอนในสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
4. เพื่อพัฒนาทักษะและความรู้ของนักศึกษาโดยสามารถนำความรู้ไปใช้กับการเรียนการสอน งานวิจัย หรือการประกอบอาชีพในอนาคต

วิธีการดำเนินโครงการ

1. **ขั้นวางแผน (P)** การประชุมชี้แจงและวางแผนดำเนินการกับคณะทำงาน รวมถึงการประสานงานเตรียมจัดงานโครงการบริการวิชาการ ประสานงานกับวิทยากร และชุมชนเป้าหมาย
2. **ขั้นดำเนินการ (D)** ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นการทำแผนการและออกแบบการทดลองเพื่อพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ผงปรุงรส

3. **ขั้นดำเนินการ (D)** ดำเนินการการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสอาหารเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากเห็ดแก่กลุ่มชุมชนเป้าหมาย คือ กลุ่มผู้ผลิตเห็ดนางฟ้า ณ แหล่งเรียนรู้การเพาะเห็ดนางฟ้าประจำชุมชนหลายชุมพล ต.หลายชุมพล อ.เมือง จ.พิษณุโลก

4. **ขั้นสรุปและประเมินผล (C)** สรุปและประเมินผลการดำเนินงานโครงการจากกลุ่มเป้าหมาย

5. **ขั้นปรับปรุงติดตามผลการประเมิน (A)** นำผลจากการสรุปและการประเมินผลมาประชุม และมีการติดตามผลจากการดำเนินโครงการ รวมไปถึงการหาข้อดีข้อด้อยเพื่อนำไปแก้ไขและปรับปรุงการดำเนินโครงการในครั้งต่อไป

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ผู้ดำเนินโครงการได้นำองค์ความรู้ที่มีไปพัฒนาเป็นโครงการด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสอาหารเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากเห็ดแก่กลุ่มเป้าหมาย ซึ่งเป็นการหนึ่งในวิธีการพัฒนาตนเองของผู้ดำเนินโครงการ

2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนได้นำวัตถุดิบที่ท้องถิ่นคือเห็ดนางฟ้ามาพัฒนาและต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสอาหารเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากเห็ด ซึ่งเป็นการตอบสนองถึงปัญหาและความต้องการของคนในท้องถิ่นและเป็นการช่วยส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชนต่อไป โดยผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการดำเนินโครงการในภาพรวมคิดเป็นร้อยละ 95

3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

การที่นักศึกษาได้ร่วมออกพื้นที่ให้บริการวิชาการกับอาจารย์จะช่วยให้นักศึกษาเกิดการเรียนรู้โดยการลงมือปฏิบัติ ซึ่งเป็นเทคนิคการบูรณาการที่ทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากสถานการณ์จริงทำให้เกิดประสบการณ์และได้ทราบแนวทางการนำความรู้จากภาคทฤษฎีไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่หรือการทำงานต่อไปในอนาคต ซึ่งโครงการดังกล่าวได้นำไปบูรณาการกับการเรียนการสอนสำหรับนักศึกษาสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ในรายวิชา PD352 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ

ความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
เชิงปริมาณ		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	ไม่น้อยกว่า 10 คน	40 คน
2. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชน	1 โครงการ	1 โครงการ
3. จำนวนผลงานที่นำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาท้องถิ่นโดยใช้แนวทางตามพระราชดำริ	1 ผลงาน	1 ผลงาน (ผงปรุงรสจากเห็ด)
เชิงคุณภาพ (ความพึงพอใจ)		
1. ความพึงพอใจโดยรวมของผู้รับบริการ	ร้อยละ 80	ร้อยละ 95
2. การได้รับความรู้หรือแนวคิดใหม่หลังการฝึกอบรม	ร้อยละ 80	ร้อยละ 85
3. การนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต	ร้อยละ 80	ร้อยละ 90
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ภายใน 3 ไตรมาส	3 ไตรมาส

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
งบประมาณที่ใช้	15,000 บาท	15,000 บาท

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

- ด้านงานวิจัย

ผู้ดำเนินโครงการสามารถนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการหรือปัญหาที่เกิดจากการให้บริการวิชาการในชุมชนมาใช้เป็นโจทย์วิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อชุมชน

- ด้านการเรียนการสอน

ดำเนินโครงการสามารถนำโครงการบริการวิชาการดังกล่าวสอดแทรกเข้าไปเป็นเนื้อหาในการจัดการศึกษาในหลักสูตรสาขาวิชาเพื่อช่วยให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากการทำงานที่เกิดขึ้นจริง

- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป


จากข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการวิชาการและผลการประชุมติดตามโครงการบริการวิชาการร่วมกันระหว่างผู้รับบริการในชุมชนหลายชุมพลและตัวแทนคณะกรรมการประเมินการดำเนินงานบริการวิชาการของคณะฯ พบว่า ชุมชนสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเครื่องดื่มจากผลไม้ในท้องถิ่น เช่น การอบรวมการแปรรูปน้ำผักและน้ำผลไม้ โดยประสงค์ให้ทางสาขาวิชาฯ มาดำเนินการโครงการบริการวิชาการเหล่านี้ต่อไปในอนาคต

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

โครงการนี้ช่วยให้ชุมชนมีองค์ความรู้เพิ่มขึ้นและสามารถเพิ่มทักษะการเรียนรู้ที่ตรงกับความต้องการของชุมชน ทำให้ชุมชนนำความรู้ไปต่อยอดและสามารถนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ ผงปรุงรสเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากเห็ดนางฟ้าเพื่อจำหน่ายภายในชุมชนต่อไป



ภาพกิจกรรม การผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสอาหารเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากเห็ด

ผลิตภัณฑ์โลชั่นและสเปรย์กันยุงจากสมุนไพรท้องถิ่นจอมทอง	
	<p>หัวหน้าโครงการ : อาจารย์เปรมนภา สีโสภา</p> <p>ชื่อโครงการ : โครงการฝึกอบรมผลิตภัณฑ์กันยุงจากสมุนไพรท้องถิ่นสำหรับโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง</p> <p>E-mail : premnapa.s@gmail.com</p>

ที่มาและเหตุผล

ตำบลจอมทองหรือบ้านจอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก เป็นชุมชนซึ่งมีพื้นที่ทั้งหมดเป็นที่ราบลุ่ม เป็นพื้นที่เหมาะสมกับการทำเกษตรกรรม ประชากรส่วนใหญ่ร้อยละ 90 ทำการเกษตร (ทำนา) และทำสวน (ไม้ผล) จากผลการลงพื้นที่เพื่อสำรวจความหลากหลายของชุมชน พบว่าประชากรแทบทุกครัวเรือนมีการเพาะปลูกพืชสมุนไพรสำหรับประกอบอาหาร และบางครัวเรือนยังมีการใช้พืชสมุนไพรเพื่อการรักษาโรคในเบื้องต้นซึ่งถือเป็นจุดเด่นของชุมชนและเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ควรมีการอนุรักษ์และส่งเสริมเป็นอย่างยิ่ง นอกจากนี้ทางหลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ยังได้ลงพื้นที่เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้บริหารและบุคลากรของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทองพบว่า ข้อมูลที่ได้รับจากการลงพื้นที่สำรวจความหลากหลายของชุมชนนั้นมีความสอดคล้องกับข้อมูลที่ได้รับจากผู้บริหารและบุคลากรของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทอง ซึ่งพบว่าชุมชนมีจุดเด่นและความเข้มแข็งในด้านการเพาะปลูกพืชสมุนไพรและมีการนำสมุนไพรมาใช้ในการบำบัดและรักษาโรคอยู่แล้ว นอกจากนี้ทางโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทองเองก็มีโครงการส่งเสริมให้ชาวบ้านรู้จักเพาะปลูกและมีพื้นที่เพาะปลูกพืชสมุนไพรจริงในบริเวณโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทอง โดยมีพืชสมุนไพรที่สนับสนุนให้ปลูก 5 ชนิด คือ ว่านหางจระเข้ ฟ้าทะลายโจร ชุมเห็ดเทศ เสดดพังพอน และขมิ้นชัน และพื้นที่โดยรอบก็ได้มีการปลูกตะไคร้หอมไว้เป็นจำนวนมาก แต่พบว่าทางโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทองและชุมชนยังไม่มีมีการนำสมุนไพรดังกล่าวมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ในการส่งเสริมสุขภาพให้แก่ชุมชน ประกอบกับในปีที่ผ่านมาได้มีผู้ป่วยโรคไข้เลือดออกเกิดขึ้นภายในชุมชน ดังนั้นทางโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทองจึงมีความต้องการที่จะนำสมุนไพรดังกล่าวในชุมชนมาทำผลิตภัณฑ์กันยุง

ดังนั้นสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ซึ่งมีความพร้อมทางด้านคณาจารย์ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในศาสตร์เฉพาะ ทางด้านผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ตลอดจนมีประสบการณ์ทางการวิจัยเฉพาะทาง จึงจะจัดให้มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์กันยุงรูปแบบต่าง ๆ จากสมุนไพรท้องถิ่น ให้กับบุคลากรทั้งจากภาครัฐและภาคเอกชน และผู้สนใจทั่วไป เพื่อเป็นการดำเนินการนำสมุนไพรมาเตรียมเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถเพิ่มมูลค่าและการเพิ่มรายได้ต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำมาใช้เพื่อบูรณาการกับการเรียนการสอนทำให้เกิดการเรียนรู้อย่างเป็นรูปธรรมเพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้แก่นักศึกษา และนำมาใช้เพื่อสร้างเครือข่ายระหว่างชุมชนและสถาบันการศึกษาในท้องถิ่น ทำให้เกิดการพัฒนารวมกันและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อร่วมสนองโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
2. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์กันยุงรูปแบบต่าง ๆ จากสมุนไพรสู่ชุมชน

3. เพื่อเพิ่มทักษะการเรียนรู้ให้ชุมชนสามารถนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่หรือต่อยอดผลิตภัณฑ์เดิมได้
4. เพื่อพัฒนาทักษะและความรู้ของนักศึกษาโดยสามารถนำความรู้ไปบูรณาการกับการเรียนการสอนหรืองานวิจัย

วิธีการดำเนินโครงการ

1. วางแผนการดำเนินโครงการ
 - จัดประชุมชี้แจงการบูรณาการแก่นักศึกษาคณะทำงาน คือนักศึกษาวิชาเอกผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง ชั้นปีที่ 3
 - ประสานงานกับวิทยากร
 - ประสานงานและชี้แจงกิจกรรมแก่กลุ่มเป้าหมาย
 - ทดลองเตรียมผลิตภัณฑ์ (ในปฏิบัติการ รายวิชา PD329 การแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง หัวข้อ เครื่องสำอางประเภท emulsion โดยทดลองเตรียมผลิตภัณฑ์โลชั่นกันยูงและสเปรย์กันยูง)
2. จัดบริการวิชาการแก่กลุ่มเป้าหมาย
 - จัดโครงการบริการวิชาการ ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก และมีการบูรณาการงานวิจัยเรื่อง ผลของผลิตภัณฑ์กันยูงตะไคร้หอมต่อการเกิดโรคไข้เลือดออกบ้านจอมทองเมืองพิษณุโลก
3. ติดตามผลโครงการบริการวิชาการจากผู้รับบริการ
4. สรุปผลการดำเนินโครงการและประเมินผลการบริการวิชาการเพื่อนำผลการประเมินมาปรับปรุงในปีต่อไป

ผลการดำเนินโครงการ

1. สามารถจัดการอบรมโครงการบริการวิชาการแก่ชุมชนกลุ่มเป้าหมายได้ตามแผนของโครงการและบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการที่กำหนดไว้ วันเสาร์ที่ 28 เมษายน 2561 ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก
2. สามารถเพิ่มทักษะการเรียนรู้ที่ตรงกับความต้องการของชุมชน ทำให้ชุมชนนำความรู้ไปต่อยอดและสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ออกมา 2 ผลิตภัณฑ์ คือ โลชั่นทากันยูงและสเปรย์ฉีดกันยูงจากน้ำมันตะไคร้หอม
3. สามารถนำไปบูรณาการกับการเรียนการสอนสำหรับนักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร วิชาเอกผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง ในรายวิชา การแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง กอ.พอ. 329 ภาคเรียนที่ 2/2560
4. สามารถนำไปบูรณาการกับงานวิจัยสำหรับโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก เรื่อง ผลของผลิตภัณฑ์กันยูงตะไคร้หอมต่อการเกิดโรคไข้เลือดออกบ้านจอมทองเมืองพิษณุโลก

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

เป้าหมายของการบูรณาการ คือ นักศึกษาเกิดการเรียนรู้โดยการลงมือทำจริง จากการร่วมออกพื้นที่ให้บริการวิชาการกับอาจารย์ ซึ่งเป็นเทคนิคการบูรณาการที่ทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากสถานการณ์ นอกจากนี้จากการสังเกตพฤติกรรมนักศึกษาระหว่างการดำเนินการบริการวิชาการแก่สังคม พบว่านักศึกษาแสดงพฤติกรรม 5 ด้าน คือ 1) ช่วยเหลือด้านกำลังความคิด 2) การแนะนำ แนวทางโดยการพูดในสิ่งที่จำเป็น ประโยชน์ 3) พยายามช่วยเหลือสมาชิกในกลุ่มไม่ทิ้งใคร 4) ร่วมแก้ไขปัญหา และพยายามทำงานให้สำเร็จ และ 5) ส่งงานได้ตรงตามกำหนด อยู่ในเกณฑ์ พอใช้-ดีมาก

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับงานวิจัย

เป้าหมายของการบูรณาการ คือ ผู้ดำเนินการสามารถนำผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการให้บริการวิชาการ วิชาการมาต่อยอดในการทำวิจัย เรื่อง ผลของผลิตภัณฑ์กันยุงตะไคร้หอมต่อการเกิดโรคไข้เลือดออกบ้าน จอมทองเมืองพิษณุโลก เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์กันยุงที่มีความปลอดภัยต่อผู้ใช้และสามารถลดปัญหาการระบาดของ ไข้เลือดออกภายในชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
เชิงปริมาณ - จำนวนผู้รับบริการ	ไม่น้อยกว่า 24 คน	26 คน
เชิงคุณภาพ 1. การบูรณาการกับการเรียนการสอน/การวิจัย 2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ 3. ความรู้ความเข้าใจ 4. นำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์	1 ด้าน ร้อยละ 80.00 ร้อยละ 70.00 ร้อยละ 70.00	2 ด้าน ร้อยละ 93.00 ร้อยละ 91.00 ร้อยละ 92.00

แนวทางการนำผลการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินการ

- ด้านงานวิจัย

ผู้ดำเนินการสามารถนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการ หรือปัญหาที่เกิดจากการให้บริการวิชาการ มาใช้เป็นโจทย์วิจัยต่อไปได้

- ด้านการเรียนการสอน

นักศึกษาเกิดการเรียนรู้โดยการลงมือทำจริง จากการร่วมออกพื้นที่ให้บริการวิชาการกับอาจารย์ ซึ่งเป็นเทคนิคการสอนแบบบูรณาการที่ทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากสถานการณ์จริง

- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

มีการนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการวิชาการและนำผลการประชุมติดตามบริการวิชาการ ร่วมกันระหว่างชุมชนจอมทอง เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง เพื่อมาหาแนวทางในการบริการวิชาการในครั้งต่อไป จากผลสรุปดังกล่าวเห็นว่าควรจัดโครงการบริการวิชาการด้านการพัฒนา ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพต่อไป โดยเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทางกลุ่มต้องการผลิต เพื่อให้ชุมชนมีสุขภาพที่ดีขึ้นและ สามารถเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน เช่น แชมพู ครีมนวดผม โลชั่นบำรุงผิว เป็นต้น

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน


ชุมชนมีแนวคิดในการต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ออกมาจำหน่ายภายในชุมชน หรือผลิตใช้ในครัวเรือน อย่างน้อย 2 ผลิตภัณฑ์ คือ โลชั่นทากันยุงจากน้ำมันตะไคร้ และสเปรย์ฉีดกันยุงน้ำมันตะไคร้



ผลิตภัณฑ์โลชั่นทาป้องกันยุงจากน้ำมันตะไคร้และสเปรย์ฉีดป้องกันยุงน้ำมันตะไคร้



ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก

เครื่องจักรตอกสำหรับชุมชน	
	หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ธันวมาส กาศสนุก ชื่อโครงการ : เครื่องจักรตอกสำหรับชุมชน E-mail : t.kassanuk@gmail.com

ที่มาและเหตุผล

การบริการวิชาการเป็นภารกิจหนึ่งของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตามประเด็นยุทธศาสตร์ใหม่มหาวิทยาลัยราชภัฏ ระยะ 20 ปี (พ.ศ.2560 – 2579) ในประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 เรื่องการพัฒนาท้องถิ่นและตามแผนปฏิบัติการ 4 ปี (พ.ศ. 2561 – 2564) เพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์อันดี และเป็นที่พึ่งของท้องถิ่นได้อย่างแท้จริง โดยอาศัยความรู้และความสามารถทางวิชาการตลอดจนการสร้างหรือเสริมประสบการณ์ในการประยุกต์ใช้วิชาการให้เหมาะสมกับชุมชน และสร้างความเข้มแข็งของชุมชนโดยการร่วมมือของประชาชนสนับสนุนให้เกิดเครือข่ายของชาวบ้าน โดยมหาวิทยาลัยสามารถเข้าไปสนับสนุนให้ตรงกับความต้องการ อันจะทำให้เกิดการพัฒนาเพื่อการพึ่งพาตนเองของชุมชนได้อย่างยั่งยืนต่อไป

โดยพื้นที่ในเขตหมู่ 1 บ้านท่าตะเคียน ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก ได้มีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตผลิตภัณฑ์ จักสานหมวกและเครื่องจักสานจากไม้ไผ่และปอพลาสติก ซึ่งวัตถุดิบสำคัญในการนำไปผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจำเป็นต้องผ่านกระบวนการ การจักตอกให้มีคุณสมบัติที่เหมาะสม จึงจะนำไปใช้งานได้ ซึ่งแนวคิดการพัฒนาเครื่องจักรตอกสำหรับชุมชนเพื่อช่วยลดระยะเวลาในการทำงานของกลุ่มจักสาน ทำให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ได้ปริมาณมากขึ้น และสามารถไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มได้มีความหลากหลายมากขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษา ออกแบบ และติดตั้งเครื่องจักรตอก สำหรับชุมชน
2. เพื่อลดระยะเวลาในการทำงานของกลุ่มจักสาน และเพิ่มผลผลิตของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้
3. เพื่อบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา กอ.วศ. 342 เครื่องจักรกลเกษตร

วิธีการดำเนินโครงการ

1. วางแผนการดำเนินโครงการ โดยจัดประชุมชี้แจงแก่คณะทำงาน การติดต่อประสานงานกับวิทยากรวิชาการ การติดต่อประสานงานและชี้แจงกิจกรรมแก่กลุ่มเป้าหมาย และจัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับโครงการอบรม
2. สร้าง ประกอบและติดตั้งเครื่องจักรตอกสำหรับชุมชน และจัดบริการวิชาการแก่กลุ่มเป้าหมาย
3. ติดตามผลโครงการบริการวิชาการจากผู้รับบริการ
4. สรุปผลการดำเนินโครงการและประเมินผลการบริการวิชาการ

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

วิธีดำเนินการ	แผน	ผล
เชิงปริมาณ	จำนวนโครงการบูรณาการพันธกิจสัมพันธ์ จำนวน 1 โครงการ	โครงการบูรณาการพันธกิจสัมพันธ์ 1 โครงการ คือ โครงการเครื่องจักรตอกสำหรับชุมชน
	จำนวนองค์กรภาครัฐ เอกชน ชุมชนในพื้นที่รับผิดชอบ ของ มรภ. มีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชน จำนวน 1 หน่วยงาน	จำนวนองค์กรภาครัฐ เอกชน ชุมชนในพื้นที่รับผิดชอบ ของ มรภ. 1 หน่วยงาน คือ กลุ่มจักสานหมวก หมู่ที่ 1 ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก
	จำนวนหน่วยงานเพื่อการบริการวิชาการแก่ชุมชน จำนวน 1 หน่วยงาน	หน่วยงานเพื่อการบริการวิชาการแก่ชุมชน 1 หน่วยงาน คือ กลุ่มจักสานหมวก หมู่ที่ 1 ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก
เชิงคุณภาพ	ร้อยละของนักศึกษาที่มีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชน และท้องถิ่น จำนวน 2 คน	นักศึกษาที่มีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนและท้องถิ่น จำนวน 9 คน
ระยะเวลาที่ดำเนินการ	ไตรมาสที่ 1 - 3	ไตรมาสที่ 1 - 3
งบประมาณที่ใช้	60,000	60,000

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

โครงการเครื่องจักรตอกสำหรับชุมชน มีการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชา กอ.วศ. 342 เครื่องจักรกลเกษตร โดยให้นักศึกษาได้ศึกษาทฤษฎี การออกแบบชิ้นส่วน การคำนวณแรง โดยนักศึกษาต้องศึกษาวิธีการทำงานของเครื่อง ทดลองใช้เครื่องเพื่อหาความสามารถในการทำเส้นตอกของเครื่องจักรตอกว่าเครื่องสามารถใช้งานได้จริง

ความสำเร็จของโครงการ

การจัดการอบรมภาคทฤษฎี อบรมเชิงปฏิบัติการ และทำการสาธิตการจักตอกด้วยเครื่องจักรตอกสำหรับชุมชน ในวันที่ 24 มีนาคม 2561 ณ ศูนย์จักสาน ริม่าน บ้านท่าตะเคียน หมู่ที่ 1 ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 43 คน ซึ่งผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อโครงการเครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน ร้อยละ 79.06 และมีการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา กอ.วศ.342 เครื่องจักรกลเกษตร

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ


1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินงานโครงการ

- ด้านงานวิจัย อาจจะมีการต่อยอดงานวิจัย เพื่อพัฒนาเครื่องจักรตอกให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
- ด้านการเรียนการสอน ได้นำความรู้ และประสบการณ์จากการลงพื้นที่ ที่ได้จากการบริการวิชาไปปรับใช้ในการเรียนการสอนในภาคการศึกษาถัดไป

- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป ผู้จัดทำโครงการ จะได้ใช้ความรู้ ความสามารถ และถ่ายทอดให้แก่ชุมชนโดยตรงต่อไป



โครงการตามแนวพระราชดำริ

เกษตรทฤษฎีใหม่สู่วิถีชุมชนพอเพียง	
	<p>หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรพิน เสละคร ชื่อโครงการ : เกษตรทฤษฎีใหม่สู่วิถีชุมชนพอเพียง E-mail : orrapin.se01@gmail.com</p>

ที่มาและเหตุผล

เศรษฐกิจพอเพียงและแนวปฏิบัติของเกษตรทฤษฎีใหม่ เป็นแนวทางในการพัฒนาที่นำไปสู่ความสามารถในการพึ่งพาตนเองในระดับต่าง ๆ อย่างเป็นขั้นตอน โดยลดความเสี่ยงเกี่ยวกับความผันแปรของธรรมชาติ หรือการเปลี่ยนแปลงจากปัจจัยต่าง ๆ โดยใช้ความพอประมาณ ความมีเหตุผล การสร้างภูมิคุ้มกันที่ดี มีความรู้ ความเพียร ความอดทน ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน และใช้สติปัญญา ในการดำเนินงาน เกษตรทฤษฎีใหม่เป็นแนวทางการพัฒนาภาคเกษตรอย่างเป็นขั้นเป็นตอน เป็นตัวอย่างการใช้หลักเศรษฐกิจพอเพียงในการปฏิบัติที่เป็นรูปธรรมเฉพาะในพื้นที่ที่เหมาะสม ซึ่งทาง สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญจึงได้ดำเนินงานโครงการเกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวพระราชดำริอย่างต่อเนื่อง โดยเริ่มตั้งแต่ปี พ.ศ. 2550 จนถึงปัจจุบันได้ดำเนินการจัดทำแปลงสาธิตเกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวพระราชดำริ มีการแบ่งพื้นที่ปลูกข้าว ปลูกไม้ผลไม้ยืนต้น และพืชผักต่าง ๆ โดยปลูกแบบผสมผสานเน้นการใช้วัสดุจากธรรมชาติในการปรับปรุงบำรุงดิน และการให้ธาตุอาหารแก่ต้นพืชที่ปราศจากมลพิษ นอกจากนี้ยังได้เลี้ยงปลาในกระชังบริเวณคูน้ำที่อยู่ข้างแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่รวมทั้งจัดหาที่อยู่อาศัยให้เจ้าหน้าที่พักเพื่อให้เอื้อต่อการปฏิบัติงานซึ่งงานเกษตรจำเป็นต้องมีดูแลอย่างใกล้ชิดเพื่อให้มีความพร้อมต่อการเข้าไปศึกษาเรียนรู้และโครงการเกษตรทฤษฎีใหม่ยังเป็นแหล่งเรียนรู้ของนักศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม นักเรียน และผู้ที่สนใจทั่วไป เกษตรทฤษฎีใหม่เป็นแนวคิดของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวที่หวังจะให้ประชาชนมีความเป็นอยู่อย่างพอเพียง พออยู่พอกิน พอใช้ และค่อยเป็นค่อยไปตามลำดับขั้นตอน

ดังนั้น คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดกิจกรรมโดยการปรับปรุงและดำเนินกิจกรรมอย่างต่อเนื่องในแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่ของสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เพื่อไม่ให้เกิดการทอดทิ้งมีความพร้อมอย่างต่อเนื่องเหมาะสำหรับการเข้าไปศึกษาเรียนรู้ พร้อมทั้งให้การสนับสนุนถ่ายทอดความรู้เกษตรทฤษฎีใหม่ การจัดทำฐานเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงในโรงเรียนและฝึกอบรมเสริมทักษะอาชีพวิถีทำกินในการดำเนินชีวิตตามความต้องการของเกษตรกรนักเรียน และนักศึกษา ตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อให้สามารถพึ่งพาตนเองต่อไปได้ในอนาคต

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นการสนองแนวพระราชดำริโดยการปรับปรุงและพัฒนาแปลงสาธิตเกษตร ทฤษฎีใหม่ในคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ให้คงอยู่ต่อเนื่อง
2. เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้เกษตรทฤษฎีใหม่ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของนักศึกษาและผู้สนใจทั่วไป
3. เพื่อถ่ายทอดความรู้เสริมทักษะอาชีพในการดำเนินชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียงให้แก่เกษตรกรนักเรียน และนักศึกษาให้พึ่งพาตนเอง

วิธีการดำเนินโครงการ

1. ขั้นการวางแผน (Plan) ประชุมวางแผนการดำเนินงาน และติดต่อประสานกับชุมชนและโรงเรียนเพื่อรับทราบการดำเนินงาน
2. ขั้นการดำเนินงาน (Do)
 - 2.1 จัดหาวัสดุและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
 - 2.2 ดำเนินกิจกรรมในแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่ เช่น ปลูกพืชผักหมุนเวียน ปลูกข้าว เลี้ยงปลา ดูแลและปรับปรุงแปลงให้เหมาะต่อการเป็นแหล่งเรียนรู้แก่นักศึกษาหรือนักเรียนหรือประชาชนทั่วไป
 - 2.3 ถ่ายทอดความรู้ด้านเศรษฐกิจพอเพียงให้แก่ นักศึกษา นักเรียนและเกษตรกรในเขตจังหวัดพิษณุโลก
3. ขั้นการสรุปและประเมินผล (Check) มีการประเมินและสรุปผลการดำเนินงาน
4. ขั้นการปรับปรุงตามผลการประเมิน (Action) นำผลประเมินและสรุปผลการดำเนินงานไปพัฒนาและปรับปรุงการดำเนินงานในครั้งต่อไป

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ
 - 1.1 ได้สืบสานงานตามแนวพระราชดำริให้คงอยู่สืบไปอย่างยั่งยืน
 - 1.2 มีแหล่งให้นักศึกษาเรียนรู้เรื่องเกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวพระราชดำริ ภายในสถานศึกษา
 - 1.3 สามารถนำความรู้ และประสบการณ์ตรงที่เกิดจากการไปฝึกอบรมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ นักเรียน และเกษตรกรมาประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอนได้มากยิ่งขึ้น
 - 1.3 ได้รับการพัฒนาความรู้ รวมทั้งมีทักษะในการจัดฝึกอบรมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ นักเรียน นักศึกษา และเกษตรกรเพิ่มขึ้น
 - 1.4 เกิดเครือข่ายความร่วมมือการให้บริการวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยกับโรงเรียนและชุมชน
2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนเกิดอาชีพที่ได้รับจากการถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำแหนมเห็ด การทำสบู่เหลวและการทำน้ำยาอเนกประสงค์ สามารถสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวในการดำเนินชีวิตได้
3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษามีประสบการณ์ตรงจากการไปช่วยอาจารย์ในการให้บริการวิชาการแก่ชุมชน สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ที่บ้านได้ และสามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้สนใจได้ดีขึ้น

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

ได้บูรณาการกับนักศึกษาที่เรียนในรายวิชาเศรษฐกิจพอเพียงและระบบเกษตรยั่งยืน ในภาคการศึกษาที่ 2/2560 โดยจัดให้นักศึกษาเรียนรู้การเสริมทักษะอาชีพวิถีทำกิน เรื่องการทำแหนมเห็ด การทำสบู่เหลว และน้ำยาอเนกประสงค์ ก่อนที่จะออกไปเป็นผู้ช่วยอาจารย์ในการให้บริการวิชาการแก่ชุมชน เพื่อให้นักศึกษา

มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในเรื่องดังกล่าวจนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้แก่ชุมชนได้อย่างมั่นใจ เมื่อนักศึกษาเข้าใจดีแล้วจึงได้จัดแบ่งกลุ่มให้นักศึกษารับผิดชอบเป็นที่เล็งช่วยอาจารย์ในการให้บริการโดยได้นำนักศึกษาไปให้บริการในการทำสบู่เหลว และน้ำยาอเนกประสงค์แก่นักเรียนโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านรักไทย อำเภอชาติตระการ และการทำหมอนหัด ให้แก่เกษตรกรตำบลวังอิทก อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก และนักศึกษาที่เรียนวิชาเศรษฐกิจพอเพียง (วิชา GE) ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ซึ่งจะส่งผลให้นักเรียน นักศึกษาและเกษตรกรนำทักษะอาชีพที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในครอบครัวของตนเองได้ เพื่อเป็นการดำเนินชีวิตตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
เชิงปริมาณ: ตามแผนที่ตั้งไว้มีเกษตรกร นักเรียน และนักศึกษา	จำนวน 150 คน	มีผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 152 คน ได้แก่ 1. นักศึกษา จำนวน 100 คน 2. นักเรียน จำนวน 28 คน 3. เกษตรกร จำนวน 24 คน
เชิงคุณภาพ : ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	1.นักเรียนที่เข้ารับบริการมีความพึงพอใจในการฝึกอบรม ร้อยละ 70 2.นักศึกษาที่เข้ารับบริการมีความพึงพอใจในการฝึกอบรมร้อยละ 70 3.เกษตรกรที่เข้ารับบริการมีความพึงพอใจในการฝึกอบรมร้อยละ 70	1.นักเรียนที่เข้ารับบริการมีความพึงพอใจในการฝึกอบรม ร้อยละ 94.29 2.นักศึกษาที่เข้ารับบริการมีความพึงพอใจในการฝึกอบรม ร้อยละ84.20 3.เกษตรกรที่เข้ารับบริการมีความพึงพอใจในการฝึกอบรม ร้อยละ89.17
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ตุลาคม 2560 - กันยายน 2561	1.วันที่ 1 ตุลาคม 2560-30 กันยายน 2561 ดำเนินงานในแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่ 2.วันที่ 22 ธันวาคม 2560ดำเนินการฝึกอบรมให้นักเรียนโรงเรียน ตชด.บ้านรักไทย อ.ชาติตระการ 3.วันที่ 3 มีนาคม 2561 ดำเนินการฝึกอบรมให้เกษตรกร บ้านกลางสุริยะ วงศ์ อ.บางระกำ 4.วันที่ 5 มีนาคม 2561 ดำเนินการฝึกอบรมให้นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
งบประมาณที่ใช้	260,000 บาท	260,000 บาท

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

1.1 ด้านงานวิจัย ผู้ดำเนินโครงการสามารถนำปัญหาจากการลงพื้นที่จริงมาใช้เป็นโจทย์วิจัยต่อไปได้

1.2 ด้านการเรียนการสอน นักศึกษาเกิดการเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริงโดยการลงพื้นที่ให้บริการร่วมกับอาจารย์ซึ่งอาจารย์ผู้สอนทำหน้าที่ให้คำชี้แนะแนวทาง ทำให้นักศึกษารู้จักการวางแผน การ


แก้ปัญหาเฉพาะหน้า มีการแบ่งหน้าที่กันทำงานก่อนลงพื้นที่จริงเพื่อฝึกทักษะการให้บริการแก่ชุมชนของนักศึกษา ซึ่งเป็นเทคนิคการเรียนการสอนแบบบูรณาการ รวมทั้งนักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ที่บ้านของตนเองและสามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้สนใจได้

1.3 ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป การถ่ายทอดความรู้เรื่องการขยายพันธุ์พืชให้แก่ นักเรียนโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านรักไทย อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนสามารถนำความรู้จากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ประโยชน์ในครอบครัวของตนเองได้ โดยการทำหม่มเห็ด การทำสบู่เหลวและการทำน้ำยาอเนกประสงค์จำหน่ายในหมู่บ้านหรือชุมชนใกล้เคียง เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวในการดำเนินชีวิตต่อไป



โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวล อันเนื่องมาจากพระราชดำริ	
	<p>หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ ดร.ชัชวินทร์ นวลศรี</p> <p>ชื่อโครงการ : โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวลอันเนื่องมาจากพระราชดำริ</p> <p>E-mail : chatchawin.n@gmail.com</p>

ที่มาและเหตุผล

โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวลอันเนื่องมาจากพระราชดำริ เป็นโครงการในสังกัดหน่วยงานคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ เผยแพร่ ส่งเสริม และให้บริการวิชาการแก่ชุมชน ด้านเทคโนโลยีการผลิตและการประยุกต์ใช้น้ำมันไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวลจากของเสียครัวเรือนและภาคการเกษตร รวมถึงการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ด้านพลังงานชีวมวลในระดับชุมชน โดยมุ่งหวังให้ชุมชนตระหนักถึงความสำคัญของการแก้ไขปัญหาสิ่งแวดล้อมและพลังงานทดแทน และสามารถนำองค์ความรู้และทักษะที่ได้รับจากการฝึกปฏิบัติจริงไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ ดังนั้น เป้าหมายหลักของการดำเนินโครงการคือ การถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับนักเรียน นักศึกษา และประชาชนทั่วไปในเขตจังหวัดพิษณุโลกและใกล้เคียง

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีการผลิตและการประยุกต์ใช้น้ำมันไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวลจากของเสียครัวเรือนและภาคการเกษตร
2. เพื่อเผยแพร่ ส่งเสริม และให้บริการวิชาการแก่ชุมชนเกี่ยวกับเทคโนโลยีการผลิตและการประยุกต์ใช้น้ำมันไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวลจากของเสียครัวเรือนและภาคการเกษตร
3. เพื่อวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ด้านการผลิตน้ำมันไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวลจากของเสียครัวเรือนและภาคการเกษตร

วิธีการดำเนินโครงการ

1. ขั้นการวางแผน (Plan)

1.1 ประชุมวางแผนการดำเนินงานและปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องจากข้อเสนอแนะของการดำเนินโครงการในปีที่ผ่านมา

1.2 จัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์เพื่อใช้ในการดำเนินกิจกรรม

2. ขั้นการปฏิบัติกิจกรรม (Do)

2.1 เปิดเป็นแหล่งเรียนรู้ และจัดนิทรรศการด้านเทคโนโลยีการผลิตและการประยุกต์ใช้น้ำมันไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวลจากของเสียครัวเรือนและภาคการเกษตร ทั้งในและนอกสถานที่ เพื่อให้ผู้ที่สนใจได้เข้าเยี่ยมชมโครงการ

2.2 วิจัยและพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการผลิตและการประยุกต์ใช้น้ำมันไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวลจากของเสียครัวเรือนและภาคการเกษตร โดยในปีนี้ โครงการฯ ได้ทำวิจัยเกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากชีวมวลที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นเพื่อผลิตเป็นพลังงานทดแทน ในหัวข้อวิจัย "การใช้น้ำกากสาเป็นตัวประสานในกระบวนการผลิตถ่านอัดแท่งจากชังข้าวโพดและเปลือกข้าวโพด" เพื่อเป็นการลดต้นทุนการผลิต

ถ่านอัดแท่ง และเป็นการนำของเสียเหลือทิ้งจากโรงงานผลิตเอทานอลมาใช้ให้เกิดประโยชน์ ผลการวิจัยทำให้ได้อัตราส่วนผสมที่เหมาะสมในการผลิตถ่านชีวมวลอัดแท่งจากเปลือกข้าวโพดและซังข้าวโพด ซึ่งถ่านชีวมวลมีคุณสมบัติที่เหมาะสมตรงตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทถ่านอัดแท่ง (มผช. 238/2547) โดยได้มีการนำผลการวิจัยไปนำเสนอในงานประชุมวิชาการระดับชาติ พืชอุตสาหกรรมวิจัย ครั้งที่ 4 ณ ศูนย์วัฒนธรรมภาคเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม (ส่วนวังจันทน์) เมื่อวันที่ 3 มีนาคม 2561 และได้รับการตีพิมพ์ลงในรายงานสืบเนื่องของการประชุมวิชาการ (proceedings) ดังนั้น ผลการวิจัยที่ได้จึงสามารถนำไปถ่ายทอดให้กับชุมชนได้ในการบริการวิชาการครั้งต่อไป

2.3 ออกบริการวิชาการเผยแพร่เทคโนโลยีการผลิตและการใช้น้ำมันไบโอดีเซลให้กับโรงเรียน และผู้ที่สนใจในเขตชุมชนใกล้เคียง ได้แก่

- ครั้งที่ 1 ณ โรงเรียนวัดจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก วันที่ 12 ก.พ. 2561 มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 110 คน

- ครั้งที่ 2 ณ โรงเรียนวัดสนามคลีตะวันตก ต.สนามคลี อ.บางกระพุ่ม จ.พิษณุโลก วันที่ 6 มี.ค. 2561 มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 110 คน

- ครั้งที่ 3 ณ โรงเรียนบ้านทุ่งน้อย ต.ท่าตาล อ.บางกระพุ่ม จ.พิษณุโลก วันที่ 15 มี.ค. 2561 มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 72 คน

3. ขั้นตอนประเมินผลการปฏิบัติงาน (Check)

3.1 ประเมินผลการจัดกิจกรรมจากแบบสอบถามความพึงพอใจ ความรู้ความเข้าใจ และการนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม

3.2 ประเมินจากผลสำเร็จในการปฏิบัติงาน ทั้งตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ เชิงปริมาณ ระยะเวลา และการเบิกจ่ายงบประมาณ

3.3 ประเมินจากการรับฟังปัญหา ข้อเสนอแนะ และความต้องการของชุมชนในการออกบริการวิชาการแต่ละครั้ง

4. ขั้นตอนปรับปรุงผลจากการประเมิน (Act)

4.1 สรุปผลการดำเนินกิจกรรมและจัดทำสรุปเล่มรายงาน

4.2 นำผลประเมินการปฏิบัติมาประชุมวางแผนปรับปรุงการดำเนินกิจกรรมในปีต่อไป

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

- ได้รับความรู้และประสบการณ์จากการออกพื้นที่บริการวิชาการมาประยุกต์ใช้กับการเรียนการสอนได้เป็นอย่างดี
- ได้รับทราบปัญหาและความต้องการของชุมชนที่ได้ไปออกบริการวิชาการ ซึ่งสามารถนำมาประยุกต์เป็นโจทย์วิจัยและพัฒนาเป็นองค์ความรู้ใหม่ๆ ต่อไปได้
- ได้สร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านการบริการวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยกับหน่วยงานภายนอก

2. ผลที่เกิดกับชุมชน

- ชุมชนได้รับความรู้และทักษะจากการฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการผลิตพลังงานชีวมวลจากวัสดุเหลือทิ้งจากครัวเรือนและภาคการเกษตร เช่น การผลิตน้ำมันไบโอดีเซล การใช้เตาแก๊สชีวมวล เป็นต้น
- ชุมชนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดเป็นเทคโนโลยีการผลิตพลังงานชีวมวลในระดับชุมชน และสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ต่อไปในชุมชนได้ รวมถึง นักเรียน นักศึกษา ที่สามารถนำความรู้พื้นฐานทางเคมีไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงานในอนาคตได้
- ชุมชนสามารถนำของเสียเหลือทิ้งจากครัวเรือนและการเกษตรกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ และยังเป็นการปลูกฝังความคิดด้านการดูแลรักษาสิ่งแวดล้อมและการประยุกต์ใช้พลังงานทดแทน

3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาได้รับความรู้และประสบการณ์จากการลงพื้นที่บริการวิชาการ ทำให้นักศึกษาได้เป็นทั้งผู้เรียน ผู้ปฏิบัติ และผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน ทำให้สามารถนำมาประยุกต์ใช้กับการเรียนและการทำงานในอนาคตได้

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

มีการบูรณาการกับรายวิชา AGS323 พลังงานชีวมวล ซึ่งนักศึกษาได้เรียนทั้งทฤษฎีในห้องเรียน ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ และลงพื้นที่ถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับชุมชน

ความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
เชิงปริมาณ:		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	300 คน	542 คน
2. ผลงานวิจัยจากห้องปฏิบัติการ	1 เรื่อง	1 เรื่อง
เชิงคุณภาพ :		
1. ความพึงพอใจโดยรวมของผู้เข้าร่วมกิจกรรม	ร้อยละ 80	ร้อยละ 91.6
2. การเผยแพร่ผลงานวิจัยในงานประชุมวิชาการระดับชาติ	งานประชุมวิชาการระดับชาติ	ได้ผลงานวิจัยไปนำเสนอในงานประชุมวิชาการระดับชาติ
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ไตรมาสที่ 1-3	แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด
งบประมาณที่ใช้	300,000 บาท	300,000 บาท

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

- ด้านงานวิจัย

จากการดำเนินโครงการ ทำให้ทราบปัญหาและความต้องการของชุมชนเกี่ยวกับด้านสิ่งแวดล้อมและพลังงานทดแทน เนื่องจากวัตถุประสงค์ของโครงการในแต่ละชุมชนมีความแตกต่างกัน ทำให้ต้องมีเทคโนโลยีที่หลากหลายสำหรับนำมาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับชีวมวลชนิดต่างๆ และควรต้องเป็นเทคโนโลยีที่ง่ายต่อการใช้งานในชุมชน ซึ่งประเด็นเหล่านี้สามารถนำมาพัฒนาเป็นโจทย์วิจัยต่อไปได้

- ด้านการเรียนการสอน

สามารถบูรณาการองค์ความรู้จากการบริการวิชาการและการวิจัยเข้ากับการเรียนการสอนในหลักสูตรได้หลายวิชา เช่น วิชาพลังงานชีวมวล วิชาการกำจัดมลพิษด้วยวิธีชีวภาพ วิชามลภาวะทางการเกษตรและการจัดการของเสีย เป็นต้น

- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

สามารถนำปัญหาและความต้องการของชุมชนที่ได้รับในปีนี้เป็นไปปรับใช้สำหรับการพัฒนาการดำเนินโครงการในปีต่อไปได้ เช่น การพัฒนารูปแบบการผลิตพลังงานชีวมวลที่เหมาะสมกับวัตถุดิบแต่ละท้องถิ่น การพัฒนาเทคโนโลยีที่ง่ายต่อการใช้งานในชุมชน เป็นต้น

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

องค์ความรู้จากการบริการวิชาการ และผลงานวิจัยของโครงการ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ประโยชน์ได้ทุกชุมชน ขึ้นอยู่กับชนิดของชีวมวลเหลือทิ้งที่หาได้ง่ายในชุมชนนั้นๆ เช่น การผลิตน้ำมันไบโอดีเซลจากน้ำมันพืชใช้แล้ว จะมีความเหมาะสมกับชุมชนที่มีการประกอบอาชีพเกี่ยวกับอาหารทอดเป็นหลัก ส่วนชุมชนที่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม จะมีความเหมาะสมกับการผลิตพลังงานชีวมวลในด้านอื่นๆ เช่น ถ่านชีวมวล หรือเตาแก๊สชีวภาพเออร์ เนื่องจากมีวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรเป็นจำนวนมาก ที่เหมาะสมต่อการนำมาใช้เป็นเชื้อเพลิง และถ้าเป็นชุมชนในลักษณะกึ่งเมืองกึ่งชนบท ก็ควรเป็นเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพจากเศษอาหาร เนื่องจากทุกครัวเรือนจะมีเศษอาหารเหลือทิ้งในแต่ละวันที่เพียงพอต่อการนำมาผลิตแก๊สชีวภาพใช้ในครัวเรือน เป็นต้น



**โครงการ คลินิกด้านการเกษตรสำหรับเกษตรกรรายย่อย
ตามแนวพระราชดำริฯ รัชกาลที่ 10**



หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศิริ ใจผ่อง
ชื่อโครงการ : โครงการคลินิกเกษตรสำหรับเกษตรกรรายย่อย
 ตามแนวพระราชดำริฯ รัชกาลที่ 10
E-mail : jprapasiri@hotmail.com

ที่มาและเหตุผล

การใช้เทคโนโลยีการเกษตรหรือนวัตกรรมที่เหมาะสมเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการพัฒนาการเกษตร ที่จะช่วยเพิ่มผลผลิตและสร้างแรงจูงใจในการกระตุ้นเศรษฐกิจการผลิตภาคการเกษตร โดยจำเป็นต้องมีการสร้างความเชื่อมโยงระหว่างองค์กรวิจัยและพัฒนาภาคการเกษตร ที่เป็นแหล่งบริการความรู้เฉพาะด้านกับเกษตรกรเป้าหมายที่จะต้องนำความรู้วิชาการใหม่ และบริการทางวิชาการโดยอาศัยช่องทาง (Channel) ต่างๆ ที่สามารถให้บริการตรงความต้องการและทันต่อเหตุการณ์ การจัดตั้งคลินิกเกษตรเคลื่อนที่ เป็นวิธีหนึ่งที่สามารถทำให้การบริการทางวิชาการและถ่ายทอดเทคโนโลยีบรรลุผลสำเร็จตามที่มุ่งหวังเร็วขึ้น ซึ่งการดำเนินงานในรูปแบบนี้จะเป็นการบูรณาการนักวิชาการแต่ละสาขาทั้งด้านพืช ปศุสัตว์ ประมง ฯลฯ โดยอาศัยเครื่องมืออุปกรณ์ เข้าช่วยในการปฏิบัติงาน สร้างแรงดึงดูดใจจากเกษตรกรส่วนใหญ่ในพื้นที่เป้าหมาย เป็นการกระตุ้นเกษตรกรให้เกิดการตื่นตัว และยอมรับนวัตกรรมใหม่ๆ ได้เป็นอย่างดี

สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร มีวัตถุประสงค์เพื่อให้งานวิจัยพัฒนาและงานบริการจัดการไร่นา สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต และช่วยแก้ไขปัญหาอุปสรรคให้เกษตรกร ได้อย่างรวดเร็วทันเหตุการณ์ ตลอดจนเพื่อสร้างและพัฒนาร่วมมือระหว่างหน่วยงานวิชาการ หน่วยงานส่งเสริมและศูนย์บริการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบล โดยดำเนินงานในรูปแบบการบูรณาการนักวิชาการแต่ละสาขา ทั้งด้านพืช ปศุสัตว์ ประมง และการบัญชีเกษตรกรรายบุคคล ฯลฯ โดยอาศัยเครื่องมืออุปกรณ์เข้าช่วยในการปฏิบัติงานและจากผลการดำเนินงานตามโครงการดังกล่าว ทำให้การบริการทางวิชาการและถ่ายทอดเทคโนโลยีบรรลุผลสำเร็จ สามารถกระตุ้นให้เกษตรกรเกิดการตื่นตัว และยอมรับนวัตกรรมใหม่ๆ ได้ในระดับหนึ่ง ดังนั้น คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าว จึงจัดกิจกรรมคลินิกเกษตรเคลื่อนที่ เพื่อให้สอดคล้องกับปรัชญาและอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย “มหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่น”

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารจึงได้จัดทำโครงการนี้ขึ้นมาเพื่อดำเนินงานตามพระราชประสงค์ ในการช่วยเหลือเกษตรกร และพัฒนาศักยภาพเกษตรกร และเพื่อติดตามให้บริการและช่วยเหลือเกษตรกรอย่างต่อเนื่อง จึงได้ดำเนินการคลินิกเกษตรเคลื่อนที่

วัตถุประสงค์ของการประเมินโครงการ

การเขียนจากวัตถุประสงค์ของโครงการที่ได้รับอนุมัติ โดยระบุดังนี้

1. เพื่อสนองพระราชดำริ ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 10
2. เพื่อบูรณาการกับการเรียนการสอน งานบริการวิชาการ
3. เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการเกษตร

ขอบเขตการดำเนินงานโครงการ

1. เป้าหมายของโครงการ
 - 1.1 นักศึกษาของมหาวิทยาลัย จำนวน 80 คน
 - 1.2 บุคลากรสายวิชาการของมหาวิทยาลัย จำนวน 4 คน
 - 1.3 บุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัย จำนวน 80 คน
2. สถานที่และวันเวลาดำเนินงาน
 - 2.1 มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
 - 2.2 องค์การบริหารส่วนตำบลชาติตระการ อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก
 - 2.3 องค์การบริหารส่วนตำบลศรีภิรมย์ อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก
3. ขั้นตอนการดำเนินงานและกิจกรรมที่สำคัญ
 - 3.1 สำรวจทรัพยากรของชุมชน
 - 3.2 อบรมการสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากร
 - 3.3 เสริมสร้างและส่งเสริมการผลิตด้านการเกษตรชุมชน
 - 3.4 ส่งเสริมการแปรรูปผลผลิตการเกษตร
 - 3.5 ถ่ายทอดความรู้ให้ตระหนักถึงความสำคัญของทรัพยากรในท้องถิ่นด้านการอนุรักษ์
 - 3.6 สรุปและจัดทำรายงานผลการดำเนินการ

ผลการประเมินโครงการ

1. ผลที่ได้จากการดำเนินงานทั้งในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ

ตัวชี้วัด ความสำเร็จ	รายละเอียด	ค่าเป้าหมาย	ผลที่ได้	ร้อยละ	ผลลัพธ์
เชิงปริมาณ	จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้แก่ชุมชน	1 โครงการ	1	100	<input checked="" type="checkbox"/> บรรลุ
เชิงคุณภาพ	จำนวนผลงานที่นำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาท้องถิ่น โดยใช้แนวทางตามพระราชดำริ	1 ผลงาน	3 ผลงาน	100	<input checked="" type="checkbox"/> บรรลุ
	ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 70	-	88.00	<input checked="" type="checkbox"/> บรรลุ

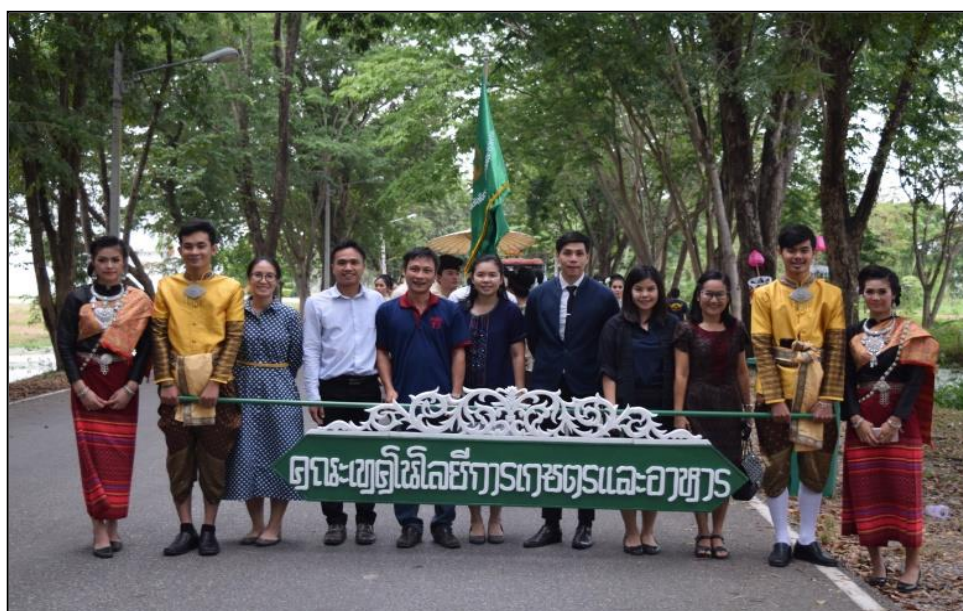
2. ผลการประเมินความสำเร็จของการดำเนินงานโครงการ

วัตถุประสงค์	ผลที่ได้
1. เพื่อสนองพระราชดำริ ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 10	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้ร่วมสนองพระราชดำริโดยการจัดโครงการคลินิกการเกษตรสำหรับเกษตรกรรายย่อยตามแนวพระราชดำริฯ ตามแนวพระราชดำริฯ รัชกาลที่ 10 โดยได้ใช้ศาสตร์ทางเกษตรมาเป็นเครื่องมือในการบริการวิชาการแก่กลุ่มเกษตรกร เพื่อพัฒนาศักยภาพเกษตรกรและเป็นผู้รักษาทรัพยากรธรรมชาติ
2. เพื่อบูรณาการกับการเรียนการสอน งานบริการวิชาการ	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารได้บูรณาการโครงการคลินิกการเกษตรสำหรับเกษตรกรรายย่อยตามแนวพระราชดำริฯ ตามแนวพระราชดำริฯ รัชกาลที่ 10 กับรายวิชาภูมิสังคมในระบบเกษตรภาคเหนือตอนล่าง เพื่อให้นักศึกษาได้ศาสตร์ความรู้และแนวทางการนำศาสตร์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ทั้งต่อตนเองและผู้อื่น อีกทั้งยังได้ลงบริการวิชาการแก่ องค์การบริหารส่วนตำบลชาติตระการ อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก และองค์การบริหารส่วนตำบลศรีภิรมย์ อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก
3. เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการเกษตร	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารได้นำศาสตร์ความรู้ไปพัฒนาชุมชนเพื่อสร้างความยั่งยืนและอาชีพแก่เกษตรกร ดังนี้ บริการวิชาการการทำเชื้อเห็ดให้แก่เกษตรกร ณ องค์การบริหารส่วนตำบลชาติตระการ อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก จากผลการลงพื้นที่สำรวจพบว่าอำเภอชาติตระการเป็นเขตร้อนชื้น เหมาะแก่การเพาะเชื้อเห็ด อีกทั้งยังบริการวิชาการการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรในพื้นที่ สู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์แชมพูและน้ำยาล้างจาน ณ องค์การบริหารส่วนตำบลศรีภิรมย์ อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก



การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

โครงการ/ กิจกรรม	วัตถุประสงค์/ ผลที่คาดว่าจะ ได้รับ	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ/ หน่วยงานที่ รับผิดชอบ
ในประเทศ					
สืบสาน ศิลปวัฒนธรรม และประเพณี ไทย ตามวิถีไทย แลนด์ 4.0	นักศึกษาได้สืบ สานประเพณี อันดีงามของ สังคมไทยไว้	นักศึกษาคณะ เทคโนโลยีการเกษตร และอาหารชั้นปีที่ 1 จำนวน 100 คน	100 คน	10,000	รองคณบดีฝ่าย กิจการนักศึกษา
สืบสาน ประเพณี “ มนต์น้ำแห่ง สายน้ำพิบูล สงคราม”	นักศึกษาได้สืบ สานประเพณี อันดีงามของ สังคมไทยไว้	นักศึกษา	90 คน	3,100	รองคณบดีฝ่าย กิจการนักศึกษา
สืบสาน ประเพณีไทย สงกรานต์ เกษตรพิบูล สงคราม	นักศึกษาได้สืบ สานประเพณี อันดีงามของ สังคมไทยไว้	นักศึกษาคณะ เทคโนโลยีการเกษตร และอาหารชั้นปีที่ 1 จำนวน 100 คน	279 คน	3,395	รองคณบดีฝ่าย กิจการนักศึกษา



ความร่วมมือกับนานาชาติ

ชื่อโครงการ	ชื่อมหาวิทยาลัย	ประเทศ	หมายเหตุ
MOU-Memorandum Of Understanding	Sarjanawiyata Tamansiswa University ,Yogyakarta Indonesia.	Indonesia.	



การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ศึกษาดูงาน

ลำดับ ที่	วัน/เดือน/ปี	หัวข้อเรื่อง การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	สถานที่ การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	ชื่อผู้เข้าร่วม
ศึกษาดูงานในประเทศ				
1	31 ต.ค. – 2 พ.ย. 2560	In-cosmetics asia Innovation Zone Best Ingredient Awards 2017	ศูนย์นิทรรศการและการ ประชุมไบเทค กรุงเทพฯ	อ.เปรมนภา สีโสภา อ.จิรจิต อินทร อ.ศนิพร จันทร์บุรี
2	15-17 พ.ย. 2560	DSM Aquaculture Conference Asia Pasific 2017	โรงแรม โซ โซฟิเทล แบงค็อก กรุงเทพฯ	Dr.Tuan Nguyen Ngoc ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง
3	14-15 พ.ย. 2560	ประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง อาหารใหม่ ขึ้นทะเบียน อย่างไรให้สำเร็จ	สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล	ผศ.ดร.ชุตินา เลิศลักษณ์
4	14-17 พ.ย. 2560	ฝึกอบรมหลักสูตร การตรวจ รับรองแหล่งผลิต GAP พืช ตามมาตรฐานอาเซียนสำหรับ หน่วยงานรับรองเอกชน	โรงแรมวังจันทร์เวอรวิ จ.พิษณุโลก	อ.อารยา บุญศักดิ์
5	29 พ.ย. 2560	ประชุมเสวนาระดมความคิด เพื่อการจัดทำข้อเสนอ โครงการวิจัยบูรณาการด้าน การเปลี่ยนแปลงสภาพ ภูมิอากาศ	สำนักงานคณะกรรมการวิจัย แห่งชาติ กรุงเทพฯ	อ.กฤษณชัย คลอดเพ็ง
6	14-15 ธ.ค. 2560	ประชุม เรื่อง Food & Agri industry Fund Fair	โรงแรมเชียงใหม่ภูคำ จ.เชียงใหม่	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง รศ.ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว
7	18 ธ.ค. 2560	ประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ขับเคลื่อนภาคเหนือ 4.0	สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	รศ.ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว
8	25-26 ธ.ค. 2560	ประชุมวิชาการระดับชาติ นวัตกรรมและเทคโนโลยี วิชาการ 2017	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อีสาน วิทยาเขตสุรินทร์	ผศ.ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง ผศ.อรพิน เสละคร
9	6 ม.ค. 2561	ศึกษาดูงานการผลิตข้าวและ ผักอินทรีย์	โรงเรียนชานา จ.นครสวรรค์	ผศ.อรพิน เสละคร ผศ.สุดารัตน์ สุตพันธ์ อ.กฤษณชัย คลอดเพ็ง อ.อารยา บุญศักดิ์
10	18-19 ม.ค. 2561	ประชุมจัดทำแผนบริการ วิชาการของมหาวิทยาลัยราช	ทรัพย์ไพรวลัย แกรนด์ โฮเต็ล แอนด์ รีสอร์ท อ.วังทอง	ผศ.ดร.ปิยวรรณ สุข วิจิตพัฒนา

ลำดับ ที่	วัน/เดือน/ปี	หัวข้อเรื่อง การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	สถานที่ การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	ชื่อผู้เข้าร่วม
		กฎพิบูลสงคราม ระยะ 4 ปี	จ.พิษณุโลก	ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีลออ ผศ.ดร.ณรมล เล่าห์ รอดพันธ์ อ.ดร.คำรบ สมะ วรรณนะ อ.กนกวรรณ พรหมจีน อ.พัชราภรณ์ อินริราย
11	18-20 ม.ค. 2561	ศึกษาดูงานโครงการพัฒนา คุณภาพบุคลากรหลักสูตร เกษตรศาสตร์	- การผลิตไม้ดอกเมืองหนาวของ กลุ่มเกษตรกร อ.ภูเรือ จ.เลย - ฟาร์มกล้วยไม้หอมอุดรชนันท์ จ.อุดรธานี - ศูนย์ศึกษาพัฒนาภูพานอัน เนื่องมาจากพระราชดำริฯ จ. สกลนคร - การผลิตมะเขือเทศแปรรูปของ เกษตรกร อ.เต่างอย จ.สกลนคร - อุทยานบัวเฉลิมพระเกียรติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตสกลนคร - การผลิตผักของเกษตรกรริม แม่น้ำโขง บ้านบึงหล่ม ต.ดง ขวาง อ.เมือง จ.นครพนม - การปลูกพืชแบบใช้น้ำน้อย บ้านดอนนางหงส์ อ.ตุพนม จ. นครพนม	ผศ.อรพิน เสละคร ผศ.สุดารัตน์ สุดพันธ์ อ.กฤษณชัย คลอดเพ็ง อ.อารยา บุญศักดิ์ อ.ชนิษฐา ไชยแก้ว
12	25-26 ม.ค. 2561	ประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย ครั้งที่ 7	มหาวิทยาลัยพะเยา จ.พะเยา	อ.ดร.พรดรัล จุลกัลป์ อ.พัชราภรณ์ อินริราย อ.สุริทราพร ชั่งไชย อ.ธวัชรัตน์ สัมฤทธิ์
13	28-30 ม.ค. 2561	ประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 19	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จ. ขอนแก่น	Dr.Tuan Nguyen Ngoc ผศ.ดร.สุภาวดี แทยมคง
14	14-16 ก.พ. 2561	การแข่งขันวิชาการและ วิชาชีพทางการเกษตร เครือข่ายเกษตรราชภัฏทั่ว ประเทศ ครั้งที่ 4	คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จ.เพชรบุรี	ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง อ.พัทธนันท์ โกธธรรม

ลำดับ ที่	วัน/เดือน/ปี	หัวข้อเรื่อง การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	สถานที่ การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	ชื่อผู้เข้าร่วม
15	15-18 ก.พ. 2561	ศึกษาดูงานผลผลิตไม้ผล อินทรีย์	พื้นที่จังหวัดลำพูน จังหวัด เชียงใหม่ จังหวัดแม่ฮ่องสอน และจังหวัดแพร่	อ.ชนิษฐา ไชยแก้ว ผศ.อรพิน เสละคร ผศ.ดร.วีระพงษ์ อินทร์ทอง ผศ.สุชาติรัตน์ สุดพันธ์ ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีละออ อ.กฤษณชัย คลอดเพ็ง อ.ดร.ชัชวินทร์ นวลศรี อ.อารยา บุญศักดิ์
16	6-9 ก.พ. 2561	ฝึกอบรม เรื่องหลักสูตรการ พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ 20 flagship	โรงแรมแอมบาสเดอร์ สุขุมวิท 11 กรุงเทพฯ	ผศ.ดร.สุภาวดี ไหมยมคง
17	26-28 ก.พ. 2561	ศึกษาดูงานทางด้านสัตว ศาสตร์	สหกรณ์โคนม จ.ราชบุรี โครงการชั่งหัวมันตาม พระราชดำริ จ.เพชรบุรี	ผศ.ดร.ณรรณล เลาห์รอดพันธ์ ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง ผศ.ดร.สุภาวดี ไหมยมคง ดร.ต๋วน เหมียน นี้ออก ดร.วิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์ อ.พัทธนันท์ โกธรรม
18	5-6 มี.ค. 2561	อบรมเชิงปฏิบัติการการ พัฒนาศักยภาพนักวิจัย หัวข้อ การพัฒนาชุดโครงการวิจัย แบบบูรณาการ	วนธารา เฮลท์ รีสอร์ท แอนด์ สปา อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ผศ.ดร.สุภาวดี ไหมยมคง
19	14-16 มี.ค. 2561	ศึกษาดูงาน	สถานวิจัยเครื่องสำอางและ ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ มหาวิทยาลัยนเรศวร ศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ TCDC กรุงเทพฯ พิพิธภัณฑ์เกษตรเฉลิมพระเกียรติ จ.ปทุมธานี - บริษัท กิฟฟารีน สกายไลน์ แล็บบอราทอรี จำกัด	อ.จิรจิต อินทร อ.เปรมนภา สีโสภา อ.ศนิพร จันทบุรี อ.ญาณิศา จินดาหลวง
20	18-21 มี.ค. 2561	ศึกษาดูงานด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร	บริษัท เคเอฟ ฟู้ด จำกัด จ. สมุทรสาคร บริษัท เซาอีสต์เอเชียนแพคเกจ จิ้งแอนด์แคนนิ่ง จำกัด จ.สมุทรสาคร ขนมไทยลูกเจี๊ยบ จ.เพชรบุรี	อ.ดร.คำรบ สมะ วรรณนะ ผศ.พิมพ์ชนก พริกบุญ จันทร์ ผศ.ทรงพรรณณ สังข์ทรัพย์ ผศ.ดร.ชุตินา เลิศลักษณ์

ลำดับ ที่	วัน/เดือน/ปี	หัวข้อเรื่อง การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	สถานที่ การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	ชื่อผู้เข้าร่วม
21	28-30 มี.ค. 2561	ศึกษาดูงานวิศวกรรมเพื่อ พัฒนาท้องถิ่น	จังหวัดขอนแก่นและจังหวัด มหาสารคาม	อ.พัชราภรณ์ อินริราย อ.สุรินทร์พร ชั่งไชย
22	29-30 มี.ค. 2561	การประชุมวิชาการโครงการ วิศวกรรมแห่งชาติ ครั้งที่ 24	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม จ.มหาสารคาม	อ.ธวัชรัตน์ สัมฤทธิ์ ว่าที่ร้อยโท ดร.คงเดช พะสีนาม อ.ธันวาคมส กาศสนุก
23	3-5 เม.ย. 2561	Thailand Innovation hubs 4.0S	สยามพารากอน กรุงเทพฯ	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมมงคล
24	18-20 พ.ค. 2561	ประชุมวิชาการระดับชาติ คุณภาพของการบริหาร จัดการและนวัตกรรม ครั้งที่ 3	มหาวิทยาลัยการจัดการและ เทคโนโลยีอีสเทิร์น จังหวัดอุบลราชธานี	ผศ.ประภาศิริ ใจม่วง ผศ.ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง ผศ.ดร.ณรทมล เล่าห์ รอดพันธ์
25	21-22 พ.ค. 2561	ฝึกอบรม เรื่องการแปรรูปเพื่อ เพิ่มมูลค่าและการทำตลาด ออนไลน์	โรงแรมบริซฮิลล์ เซาค้อ จ. เพชรบูรณ์	ผศ.พิมพ์ชนก พริกบุญ จันทร์ อ.ดร.คำรบ สมะวรรณนะ
26	21-24 พ.ค. 2561	ฝึกอบรม เรื่องการจัดการ ฟาร์มและอาหารโคเนื้อ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน จ.นครปฐม	นายณรทมล เล่าห์รอด พันธ์
27	5-8 มิ.ย. 2561	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ยก ร่างการยื่นจดทะเบียน ทรัพย์สินทางปัญญาและ ศึกษาข้อมูลสารสนเทศใน ท้องถิ่น	จ.ขอนแก่น จ.หนองคาย และ สาธารณรัฐประชาธิปไตย ประชาชนลาว	อ.ดร.ชัชวรินทร์ นวลศรี อ.กฤษณชัย คลอดเพ็ง ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรี ละออ
28	7-9 มิ.ย. 2561	สัมมนาวิชาการ เรื่อง สัมมนา เสริมความรู้ด้านการวิจัยและ พัฒนาผลิตภัณฑ์โดย นักวิชาการไทยที่อยู่ ต่างประเทศกลับมาร่วม พัฒนาการอุดมศึกษาไทย	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ	อ.ดร.พรดรัล จุลกัลป์
29	11-13 มิ.ย. 2561	ศึกษาดูงาน โครงการพัฒนา บุคลากรหลักสูตรพัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	สถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้า หลวง บริษัท สิงห์ปาร์ค จำกัด บริษัท ดอยคำผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด จ.เชียงราย	อ.ธนพล กิจพจน์ อ.ดร.พรดรัล จุลกัลป์ อ.จิรจิต อินทร อ.กนกวรรณ พรหมจัน อ.ญาณิศา จินดาหลวง อ.ศนิพร จันทร์บุรี อ.เปรมนภา สีโสภา
30	13-15 มิ.ย. 2561	ฝึกอบรมเรื่อง ระบบ Smart Farming ในพีซีไร (ข้าวโพด	ศูนย์ศึกษาและฝึกอบรม นานาชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้	ว่าที่ร้อยโท ดร.คงเดช พะสีนาม

ลำดับ ที่	วัน/เดือน/ปี	หัวข้อเรื่อง การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	สถานที่ การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	ชื่อผู้เข้าร่วม
		หวาน) เรื่อง ระบบ Smart Farming ในพืชผัก (ผักในโรงเรือน)		อ.ธันวาคมส กาศสนุก
31	13-15 มิ.ย. 2561	ประชุมวิชาการประมง ประจำปี 2561	โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอน เวนชั่น กรุงเทพฯ	อ.พัทธนันท์ โกธรรม ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง
32	13-15 มิ.ย. 2561	ประชุมแนวทางการสนับสนุน โครงการธนาคารความ หลากหลายทางชีวภาพระดับ ชุมชน (Community BioBank)	โรงแรมรามาการ์เด็นท์ กรุงเทพฯ	ผศ.ดร.สุภาวดี ไทยมคง อ.ต๋วน เหงียน ง็อก
33	15-16 มิ.ย. 2561	ศึกษาดูงาน เรื่อง การปลูก กาแฟและงานเกษตรพื้นที่สูง	ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตร ตาก (ดอยมูเซอ) อ.พบพระ จ.ตาก	อ.อารยา บุญศักดิ์ ผศ.อรพิน เสละคร ผศ.ดร.วีระพงษ์ อินทร์ทอง ผศ.สุดาร์ตน์ สุตพันธ์ อ.ชนิษฐา ไชยแก้ว อ.กฤษณชัย คลอดเพ็ง
34	25 มิ.ย. 2561	อบรม เรื่อง การเพิ่ม ประสิทธิภาพการบริหาร จัดการชุมชนด้านการ ท่องเที่ยว (Kick off) ตาม โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตกรรม	โรงแรมมีพรสวรรค์ แกรนด์ แอนด์ รีสอร์ท จ.พิจิตร	ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ ประทีป
35	25-27 มิ.ย. 2561	ฝึกอบรม เรื่อง เทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์อาหาร	สถาบันอาหาร กรุงเทพฯ	ผศ.ดร.ชุตินา เลิศลักษณ์
36	20 ก.ค. 2561	ประชุมวิชาการนำเสนอ ผลงานวิจัยระดับชาติ เครือข่ายบัณฑิตศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง จ. ลำปาง	อ.ดร.พรดรัล จุลกัลป์
37	25-26 ก.ค. 2561	ศึกษาดูงานการปลูกกาแฟ	อ.เนินมะปราง จ.พิษณุโลก	อ.กฤษณชัย คลอดเพ็ง ผศ.อรพิน เสละคร ผศ.ดร.วีระพงษ์ อินทร์ทอง อ.ชนิษฐา ไชยแก้ว อ.ดร.ชัชวินทร์ นวลศรี ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีลออ อ.ปยุตดา ทะรังศรี

ลำดับ ที่	วัน/เดือน/ปี	หัวข้อเรื่อง การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	สถานที่ การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	ชื่อผู้เข้าร่วม
				อ.อารยา บุญศักดิ์
38	22-24 ส.ค. 2561	ประชุมวิชาการสัตวศาสตร์ แห่งชาติครั้งที่ 7	โรงแรมดิเอ็มเพลส จ.เชียงใหม่	ผศ.ดร.ณรรณล เสาร์รอดพันธ์ ผศ.ประกาศศิริ ใจผ่อง ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง ดร.ต้น เหยียน ร็อก ดร.วิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์ อ.พัชรัตน์ โกรธรม
ศึกษาดูงานต่างประเทศ				
1	22-24 ธ.ค. 2560	ประชุมวิชาการระดับ นานาชาติ การนำเสนอ ผลงานวิจัย เรื่อง Effect of gums on microstructure and starch digestibility of dried-natural fermented rice noodles	เมือง Sharjah Dubai ประเทศ United Arab Emirates	รศ.ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว
2	14-16 เม.ย. 2561	ประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	เมืองเกียวโต ประเทศญี่ปุ่น	อ.ดร.วิโรจน์ ลิขิต ตระกูลวงศ์
3	8-12 ม.ค 2561	ฝึกอบรม เรื่อง Marine fish culture and reproduction	Faculty of Fisheries Vietnam National University of Agriculture	Dr.Tuan Nguyen Ngoc

ผลการประเมินคุณภาพภายใน ปีการศึกษา 2560 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม (ข้อมูล 1 ส.ค. 2560 – 31 ก.ค. 2561)

ในปีการศึกษา 2560 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มีผลประเมินคุณภาพภายในในภาพรวมอยู่ใน **ระดับคุณภาพดีมาก** โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ **4.77** และเมื่อจำแนกเป็นชนิดตัวบ่งชี้พบว่า

1) ตัวบ่งชี้ที่เป็นปัจจัยนำเข้า(Input)	มีผลประเมินอยู่ในระดับ	คุณภาพดีมาก
	มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	4.65
2) ตัวบ่งชี้ที่เป็นกระบวนการ(Process)	มีผลประเมินอยู่ในระดับ	คุณภาพดีมาก
	มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	5.00
3) ตัวบ่งชี้ที่เป็นผลลัพธ์(Output)	มีผลประเมินอยู่ในระดับ	คุณภาพดี
	มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	4.21

และเมื่อจำแนกเป็นรายองค์ประกอบพบว่า

1) องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต	มีผลประเมินอยู่ในระดับ	คุณภาพดี
	มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	4.50
2) องค์ประกอบที่ 2 การวิจัย	มีผลประเมินอยู่ในระดับ	คุณภาพดีมาก
	มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	5.00
3) องค์ประกอบที่ 3 การบริการวิชาการ	มีผลประเมินอยู่ในระดับ	คุณภาพดีมาก
	มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	5.00
4) องค์ประกอบที่ 4 การทำนุบำรุงฯ	มีผลประเมินอยู่ในระดับ	คุณภาพดีมาก
	มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	5.00
5) องค์ประกอบที่ 5 การบริหารจัดการ	มีผลประเมินอยู่ในระดับ	คุณภาพดีมาก
	มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	5.00

จุดเด่น/แนวทางเสริมจุดแข็ง

1. คณะมีความพร้อมด้านทรัพยากรที่มีศักยภาพสูงมากทั้งบุคลากร ผลงานวิจัยด้านการเกษตรและอาหาร อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ ในการบูรณาการการเรียนการสอน การบริการวิชาการทั้งแบบให้เปล่าและแบบแสวงหารายได้ คณะควรประเมินผลลัพธ์และผลกระทบด้านการให้บริการ ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยี รวมทั้งประเมินความสำเร็จของแผนและโครงการโดยเน้นตัวชี้วัดเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพที่วัดผลลัพธ์ผลกระทบที่เกิดขึ้น

2. คณะควรขยายสัดส่วนของคณาจารย์ผู้ทำวิจัยให้เหมาะสม ทัวถึงทั้งคณะ รวมทั้งส่งเสริมการนำผลงานวิจัยที่มีคุณภาพไปประกอบการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการโดยควรจัดทำแผนบริหารและพัฒนาอาจารย์ระยะยาวที่กำหนดบุคลากรเป้าหมายและกำหนดมาตรการที่ชัดเจน

จุดที่ควรพัฒนา

1. ควรเพิ่มเติมกิจกรรม/โครงการที่ส่งเสริมการดำเนินงานตามวิสัยทัศน์ในมิติการก้าวสู่อาเซียน รวมทั้งพัฒนาแผนกิจกรรมนันทศึกษา แผนบริการวิชาการ แผนบำรุงศิลปวัฒนธรรม แผนกลยุทธ์ทางการเงิน และแผนบริหารพัฒนาบุคลากร ที่เชื่อมโยงกับแผนกลยุทธ์ของคณะที่สะท้อนผลลัพธ์ผลกระทบที่เกิดขึ้นกับกลุ่มเป้าหมาย

2. คณะกำหนดอัตลักษณ์บัณฑิตสายพันธุ์ใหม่ จึงควรวางแผนการพัฒนานักศึกษาระยะยาว 4-5 ปี เพื่อพัฒนานักศึกษาอย่างต่อเนื่องทุกชั้นปี รวมทั้งพัฒนาวิธีการ เครื่องมือ รูปแบบการประเมินผลผลลัพธ์ ตามอัตลักษณ์ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาอย่างชัดเจน

สรุปผลการดำเนินงานและการประเมินตนเองตามองค์ประกอบและตัวบ่งชี้

ประเภทสถาบัน กลุ่ม ข สถาบันที่เน้นระดับปริญญาตรี

องค์ประกอบคุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน (ตัวตั้ง/ตัวหาร,ผลลัพธ์)		คะแนน การ ประเมิน	หมายเหตุ
องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต					
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 ผลการบริหารจัดการหลักสูตรโดยรวม	ค่าเฉลี่ย 3.24	(3.47+3.12+3.28+ 3.48+3.46+3.62)	ค่าเฉลี่ย 3.41	3.41	
		6			
ตัวบ่งชี้ที่ 1.2 อาจารย์ประจำคณะที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	ร้อยละ 40	(18X100)	ร้อยละ 42.86	5.00	
		42			
ตัวบ่งชี้ที่ 1.3 อาจารย์ประจำคณะที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	ร้อยละ 60	(18X100)	ร้อยละ 42.86	3.58	
		42			
ตัวบ่งชี้ที่ 1.4 จำนวนนักศึกษาเต็มเวลาเทียบเท่ากับจำนวนอาจารย์ประจำ	ร้อยละ - 4	(11.28X100)	ร้อยละ - 43.61	5.00	
		20			
ตัวบ่งชี้ที่ 1.5 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี	6 ข้อ		6 ข้อ	5.00	
ตัวบ่งชี้ที่ 1.6 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี	6 ข้อ		6 ข้อ	5.00	
ค่าเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 1				4.50	
องค์ประกอบที่ 2 การวิจัย					
ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 ระบบและกลไกการบริหารและพัฒนางานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์	5 ข้อ		6 ข้อ	5.00	
ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 เงินสนับสนุนงานวิจัยและงานสร้างสรรค์	60,000 บาท/คน	(7,872,514/39)	201,859.34	5.00	
ตัวบ่งชี้ที่ 2.3 ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำและนักวิจัย	ร้อยละ 30	(22.2X100)/42	52.86	5.00	

องค์ประกอบคุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน (ตัวตั้ง/ตัวหาร,ผลลัพธ์)	คะแนน การ ประเมิน	หมายเหตุ
ค่าเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 2			5.00	
องค์ประกอบที่ 3 การบริการวิชาการ				
ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 การบริการ วิชาการแก่สังคม	6 ข้อ	6 ข้อ	5.00	
ค่าเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 3			5.00	
องค์ประกอบที่ 4 การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม				
ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 ระบบและ กลไกการทำนุบำรุงศิลปะ และวัฒนธรรม	7 ข้อ	6 ข้อ	5.00	
ค่าเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 4			5.00	
องค์ประกอบที่ 5 การบริหารจัดการ				
ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 การบริหารของ คณะเพื่อการกำกับติดตาม ผลลัพธ์ตามพันธกิจ กลุ่ม สถาบันและเอกลักษณ์ของคณะ	7 ข้อ	7 ข้อ	5.00	
ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 ระบบกำกับ ติดตามการประกัน คุณภาพหลักสูตร	6 ข้อ	6 ข้อ	5.00	
ค่าเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 5			5.00	
ค่าคะแนนเฉลี่ยทุกองค์ประกอบ			4.77	

ตารางวิเคราะห์ผลการประเมินระดับคณะ

องค์ประกอบ คุณภาพ	คะแนนการประเมินเฉลี่ย					ผลการประเมิน
	ตัว บ่งชี้	I	P	O	คะแนน	
						0.00-1.50 การดำเนินงานต้องปรับปรุงเร่งด่วน
						1.51-2.50 การดำเนินงานต้องปรับปรุง
						2.51-3.50 การดำเนินงานระดับพอใจ
						3.51-4.50 การดำเนินงานระดับดี
						4.51-5.00 การดำเนินงานระดับดีมาก
1	6	4.53	5.00	3.41	4.50	ระดับดี
2	3	5.00	5.00	5.00	5.00	ระดับดีมาก
3	1	-	5.00	-	5.00	ระดับดีมาก
4	1	-	5.00	-	5.00	ระดับดีมาก
5	2	-	5.00	-	5.00	ระดับดีมาก
รวม	13	7	4	2		
ผลการประเมิน		4.65	5.00	4.21	4.77	ระดับดีมาก
		ระดับดีมาก	ระดับดีมาก	ระดับดี		

*ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 เป็นค่าคะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินระดับหลักสูตรทุกหลักสูตร

รายงานผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนา

องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต

จุดแข็ง/แนวทางเสริม
คณะมีหลักสูตรที่มีผลประเมินอยู่ในระดับดีทุกหลักสูตร จึงควรพัฒนาระบบกลไกการประกันคุณภาพที่ครบถ้วนทั้งระดับหลักสูตรเพื่อให้มีผลการประเมินที่ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยจัดทำแผนบริหารหลักสูตร ตามองค์ประกอบการประกันคุณภาพที่เชื่อมโยงกับการดำเนินงานตามพันธกิจ และการรายงานผลการดำเนินงานให้สามารถทราบผลการดำเนินงานที่สามารถนำไปปรับปรุงการดำเนินงานได้ทันที
จุดที่ควรพัฒนา/ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง
1. ควรจัดทำแผนบริหารและพัฒนาอาจารย์โดยกำหนดบุคลากรเป้าหมายและกำหนดมาตรการพัฒนาและการกำกับติดตามเพื่อพัฒนาให้ดำเนินการตามแผนได้อย่างต่อเนื่อง
2. ควรพัฒนาการจัดทำแผนกิจกรรมพัฒนานักศึกษาระยะยาวเพื่อพัฒนานักศึกษาอย่างต่อเนื่องทุกชั้นปี โดยกำหนดโครงการ วัตถุประสงค์ ตัวชี้วัดที่เชื่อมโยงกับแผนกลยุทธ์ และอัตลักษณ์ของคณะและเน้นการวัดความสำเร็จที่สะท้อนผลลัพธ์ตามอัตลักษณ์ของคณะ

องค์ประกอบที่ 2 การวิจัย

จุดแข็ง/แนวทางเสริม
งานวิจัยส่วนใหญ่ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก และเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่น ควรส่งเสริมให้มีการทำวิจัยเชิงบูรณาการหรือชุดโครงการร่วมกับเครือข่ายทั้งภายในและภายนอกที่มีผลกระทบเด่นชัดทั้งด้านเศรษฐกิจและสังคมให้มากขึ้นรวมทั้งกระตุ้นและส่งเสริมให้เกิดการขยายสัดส่วนของคณาจารย์ผู้ทำวิจัยให้เหมาะสม ทั่วถึงทั้งคณะ

องค์ประกอบที่ 3 การบริการวิชาการ

จุดแข็ง/แนวทางเสริม
<ol style="list-style-type: none"> มีงานบริการวิชาการสู่ท้องถิ่นที่เป็นรูปธรรมและมีการบูรณาการกับการเรียนการสอนที่ครอบคลุมทุกหลักสูตร ควรจัดทำแผนบริการวิชาการโดยวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอก (SWOT) ให้ครอบคลุมปัจจัยภายในกระบวนการ ผลิตและผลลัพธ์และผลกระทบ และครอบคลุมปัจจัยภายนอก ทางด้านนโยบาย เศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยี รวมทั้งประเมินความสำเร็จของแผนและโครงการโดยเน้นตัวชี้วัดเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ที่วัดผลลัพธ์ผลกระทบที่เกิดขึ้น

องค์ประกอบที่ 4 การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

จุดแข็ง/แนวทางเสริม
<ol style="list-style-type: none"> คณะมีการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมด้านการเกษตรและอาหารที่มีการบูรณาการกับการเรียนการสอน การบริการวิชาการ การวิจัย อย่างเป็นรูปธรรม ควรจัดทำแผนทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยกำหนดตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการและแผนโดยเน้นตัวชี้วัดเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพที่วัดผลลัพธ์ผลกระทบที่เกิดขึ้น

องค์ประกอบที่ 5 การบริหารจัดการ

จุดที่ควรพัฒนา/ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง
<ol style="list-style-type: none"> ควรพัฒนาแผนกลยุทธ์ทางการเงินที่เชื่อมโยงกับแผนกลยุทธ์โดยแผนกลยุทธ์ทางการเงินควรเน้นทั้งด้านการบริหารงบประมาณที่มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล รวมทั้งการหารายได้ผ่านกิจกรรมต่างๆ เช่น หลักสูตรระยะสั้น การบริการวิชาการ ทุนวิจัยจากภายนอก การสร้างความร่วมมือกับเครือข่าย เป็นต้น การวิเคราะห์ความคุ้มค่าของการบริหารหลักสูตรประสิทธิภาพ ประสิทธิผล ในการผลิตบัณฑิตของแต่ละหลักสูตร รวมทั้งโอกาสในการแข่งขันนั้น ควรกำหนดวิธีการวิเคราะห์ที่ชัดเจน และเปรียบเทียบผลกับมาตรฐานและมหาวิทยาลัยในกลุ่มเดียวกัน ควรพัฒนาระบบการจัดการความรู้ โดยกำหนดประเด็นความรู้ที่สำคัญ ค้นหาแนวปฏิบัติจาก Tacit knowledge สกัดความรู้ นำไปใช้ในการปฏิบัติงาน แล้วนำประสบการณ์จากการนำไปใช้งานมาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สกัดองค์ความรู้และปรับปรุงแนวปฏิบัติจนเป็นองค์ความรู้ที่เป็นต้นแบบและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในองค์กรและหน่วยงานภายนอก

โครงการ/กิจกรรมเด่นในรอบปี 2561

**โครงการ : พัฒนาสานสัมพันธ์นักศึกษาและสานสัมพันธ์กับนักเรียนโรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย
หลักการและเหตุผล**

การพัฒนานักศึกษาเป็นภารกิจหลักของคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร อย่างไรก็ตามปัจจุบันนักเรียนที่มีความประสงค์เข้าศึกษาในคณะที่เกี่ยวข้องกับการเกษตรทั่วประเทศมีจำนวนลดลง ดังนั้นเพื่อสร้างความเข้าใจให้กับนักเรียนดังกล่าวผนวกกับการพัฒนานักศึกษาให้สามารถถ่ายทอดรูปแบบการเรียนการสอนในคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารให้กับนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลายได้เข้าใจเป็นส่วนหนึ่งการกระบวนการสร้างและพัฒนานักศึกษาของคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ในประเด็นการพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร การมีภาวะผู้นำที่สามารถแนะนำผู้อื่นได้ ให้เกิดมีขึ้นกับนักศึกษา ตลอดจนสามารถช่วยสร้างความเข้าใจและดึงความสนใจของนักเรียนในการเข้าศึกษาในคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารให้มีจำนวนเพิ่มขึ้นได้

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนานักศึกษาและสานสัมพันธ์กับนักเรียนโรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย

ผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินโครงการ

จากการดำเนินกิจกรรมโครงการพัฒนาโครงการพัฒนาสานสัมพันธ์นักศึกษาและสานสัมพันธ์กับนักเรียนโรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย ได้ผลลัพธ์จากการดำเนินโครงการดังนี้

ความสำเร็จเชิงปริมาณ

1. จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80
2. จำนวนโครงการที่ส่งเสริมพัฒนานักศึกษาในศตวรรษที่ 21 จำนวน 1 โครงการ
3. จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 161 คน คิดเป็นร้อยละ 107.33

ความสำเร็จเชิงคุณภาพ

1. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ คิดเป็นร้อยละ 86.80



โครงการ ทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบปฏิบัติการ 5 ปี แผนกลยุทธ์ทางการเงินและสานสัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารและบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

หลักการและเหตุผล

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารต้องมีการทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบปฏิบัติการ 5 ปี แผนกลยุทธ์ทางการเงิน เพื่อใช้เป็นกรอบในการกำหนดทิศทางการพัฒนาคณะฯ ที่สอดคล้องกับมหาวิทยาลัย และนโยบายของรัฐบาลโดยมีบุคลากรทุกภาคส่วนของคณะฯ มีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนสู่เป้าหมายที่ตั้งไว้ นอกจากนี้ยังเป็นการสานสัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารและบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

วัตถุประสงค์

1. เพื่อทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบปฏิบัติการ 5 ปี แผนกลยุทธ์ทางการเงิน
2. เพื่อสานสัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารและบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

ผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินโครงการ

เชิงปริมาณ

1. โครงการทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบปฏิบัติการ 5 ปี แผนกลยุทธ์ทางการเงินและสานสัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารและบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้ทำการจัดขึ้น ณ บ้านปาริมเขื่อน รีสอร์ท อำเภอเมือง จังหวัด นครนายก วันที่ 31 พฤษภาคม - 2 มิถุนายน 2561 มีผู้เข้าร่วมโครงการ 51 คน

2. มีกิจกรรมที่เสริมสร้างความสุขในการสานสัมพันธ์พูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในการพัฒนาองค์กรระหว่างผู้บริหารและบุคลากรภายในคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารจำนวน 1 กิจกรรม

เชิงคุณภาพ

ร้อยละของบุคลากรมีคะแนนดัชนีความสุข อยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด ร้อยละ 87



โครงการ พัฒนาศักยภาพนักศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

หลักการและเหตุผล

ทักษะที่นักศึกษาพึงมีในศตวรรษที่ 21 ได้แก่ 1) ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม ประกอบด้วย ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และนวัตกรรม การคิดอย่างมีวิจารณญาณและการแก้ปัญหา การสื่อสารและการร่วมมือ 2) ทักษะด้านสารสนเทศและเทคโนโลยี ประกอบด้วยความรู้ด้านสารสนเทศ ความรู้เกี่ยวกับสื่อและความรู้ด้านเทคโนโลยี 3) ทักษะชีวิตและการทำงาน ประกอบด้วย ความยืดหยุ่นและการปรับตัว การริเริ่มสร้างสรรค์และเป็นตัวของตัวเอง ทักษะสังคมและสังคมข้ามวัฒนธรรม การเป็นผู้สร้างหรือผู้ผลิตและความรับผิดชอบเชื่อถือได้ ภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ ซึ่งทักษะดังกล่าวจำเป็นต้องได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดขึ้นกับนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

ผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินโครงการ

เชิงปริมาณ

1. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการฯ ทั้งหมดจำนวน 54 คน คิดเป็นร้อยละ 270

เชิงคุณภาพ

1. ความพึงพอใจของนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 88



ภาคผนวก

กิจกรรม : FRESHMEN NIGHT PARTY AND AGGIE PR STAR AWARDS 2018



กิจกรรม : ความร่วมมือ(MOU) โครงการส่งเสริมและสนับสนุนกิจกรรมทางวิชาการ ระหว่าง คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร และ โรงเรียนสฤตศีลเสนาพิทยาคม



กิจกรรม :โครงการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่นวัตกรรมสร้างสรรค์เชิงพาณิชย์



กิจกรรม :จิตอาสาปลูกต้นมะลิและต้นพุท เพื่อตกแต่งทัศนียภาพหน้าคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร พร้อมทั้งถวายเป็นพุทธบูชาพระคันธารราษฎร์(พระปางขอฝน) เนื่องในวันวิสาขบูชา



กิจกรรม :โครงการทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนา แผนปฏิบัติการ 5ปี แผนกลยุทธ์การเงิน และสาม
สัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารและบุคลากร ณ บ้านป่าริมเขื่อนรีสอร์ท จ.นครนายก



กิจกรรม :มอบเกียรติบัตรให้กับนักศึกษาจากประเทศเวียดนามที่ได้มาศึกษาแลกเปลี่ยนในหลักสูตร
สาขาวิชาสัตวศาสตร์



กิจกรรม :บุคลากรดีเด่น ประจำปีการศึกษา 2560



ชื่อเอกสาร : รายงานประจำปี 2561 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ที่ปรึกษา : ผศ.ดร.ธวัชชัย ศุภวิทิตพัฒนา
ผศ.ดร.ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา
ผศ.ประภาศิริ ใจฝ่อง
ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีละออ

รวบรวมข้อมูล / เรียบเรียง นายอดิศักดิ์ แก้วก่องทรัพย์
นางจิราภรณ์ คลอดเพ็ง

จำนวน : 20 เล่ม

เผยแพร่ : พฤศจิกายน 2561

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก 65000

โทรศัพท์ 0-5526-7080 , 0-5526-7000 - 2 ต่อ 5000

โทรสาร 0-5526-7081

E-mail : Kaset@live.psru.ac.th

<http://kaset.psru.ac.th>

ประวัติความเป็นมาของคณะ

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารมีประวัติความเป็นมายาวนาน แต่เดิมวิชาเกษตรกรรมของสถานศึกษาฝึกหัดครูถือเป็นกิจกรรมนอกหลักสูตรและเน้นภาคปฏิบัติเป็นสำคัญ เพื่อเป็นการเตรียมบุคลากรครูที่จะจบการศึกษาให้มีความรู้ทางด้านเกษตรกรรม ให้สามารถสอนวิชาที่เกี่ยวข้องกับด้านเกษตรกรรมแก่นักเรียนได้ ซึ่งรวมทั้งด้านการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ จึงจัดให้มีกิจกรรมนอกหลักสูตรทางด้านนี้ขึ้น ต่อมามีการพัฒนาวิชาเกษตรกรรมให้แฝงอยู่ในวิชาวิทยาศาสตร์ จนถึงช่วงก่อน พ.ศ. 2526 ประเทศไทยประสบปัญหา “ครูล้นตลาด” กรมการฝึกหัดครูจึงปรับ พ.ร.บ. วิทยาลัยครูให้สามารถผลิตนักศึกษาสาขาอื่นได้นอกจากผลิตครู ดังนั้น พ.ศ. 2526 – 2527 วิทยาลัยครูพิบูลสงคราม ดำเนินงานสนอง พ.ร.บ. ใหม่ของกรมการฝึกหัดครู โดยเปิดสอนสาขาพืชศาสตร์และสัตวบาล ในรูปของวิทยาลัยชุมชนและร่วมมือกับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่สร้างศูนย์ขยายพันธุ์ไม้ดอกไม้ผล หน่วยขยายพันธุ์ส้มโอ ซึ่งเป็นโครงการตามแนวพระราชดำริฯ ณ บริเวณทุ่งทะเลแก้ว โดย หม่อมเจ้าจักรพันธ์ เพ็ญศิริ จักรพันธ์ องคมนตรี เสด็จมาเป็นประธานในพิธีเปิดป้ายศูนย์ขยายพันธุ์ไม้ดอกไม้ผล งานสาธิตฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพราษฎรตามแนวพระราชดำริฯ หน่วยขยายพันธุ์ส้มโอ ในช่วงเวลาเดียวกันนี้ ภาควิชาเกษตรศาสตร์ ได้รับงบประมาณในการจัดสร้างอาคาร ภาควิชาเกษตรศาสตร์ 1 หลัง (ปัจจุบันคือ อาคารโรงงานแปรรูปนมสดพาสเจอร์ไรส์ (ทะเลแก้ว) สำหรับใช้เป็นสถานศึกษาของนักศึกษาเกษตรที่ทะเลแก้ว

พ.ศ. 2528 วิทยาลัยครูพิบูลสงคราม พิษณุโลก ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้เปิดสอนคณะวิชาเกษตรและอุตสาหกรรม โดยปรับจากภาควิชาเกษตรศาสตร์เดิมและจัดองค์การบริหารงานเป็น คณะวิชาเช่นเดียวกับคณะวิชาอื่นๆ

พ.ศ. 2529 วิทยาลัยครูพิบูลสงคราม ได้ร่วมมือกับวิทยาลัยชุมชนแคนาดาเพื่อพัฒนาบุคลากรผู้สอนวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยให้ทุนอาจารย์ไปศึกษาอบรมและศึกษาดูงานที่ประเทศแคนาดา และในขณะเดียวกันผู้เชี่ยวชาญด้านการแปรรูปอาหารจาก St. Clair College และ Olds College ได้มาอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการแปรรูปอาหารและแปรรูปนม รวมถึงมีการติดตั้งเครื่องมืออุปกรณ์การแปรรูปอาหารและแปรรูปนม ซึ่งสามารถใช้เป็นอุปกรณ์การสอนนักศึกษา ฝึกอบรมและการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร

พ.ศ. 2530 ภาควิชาเกษตรศาสตร์ ซึ่งได้ทดลองดำเนินงานในรูปแบบของคณะวิชา มาระยะหนึ่ง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2528 ได้รับการยกฐานะให้เป็นคณะวิชาเกษตรและอุตสาหกรรม ตาม พ.ร.บ. วิทยาลัยครูพุทธศักราช 2528 โดยมีการแบ่งส่วนราชการภายในคณะวิชาออกเป็น 3 ภาควิชา คือ ภาควิชาเกษตรศาสตร์ ภาควิชาส่งเสริมและสื่อสารการเกษตร และภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร

พ.ศ. 2531 นายโสภณ สุวรรณโรจน์ อธิการบดีวิทยาลัยครูพิบูลสงคราม ในช่วงเวลานั้น มีนโยบายสร้าง College farm บริเวณด้านหลังสวนรัชมังคลาภิเษก และสร้างอาคารคณะวิชาเกษตรและอุตสาหกรรมในพื้นที่ดังกล่าว (ปัจจุบันเป็นอาคารศูนย์เรียนรู้เกษตรอินทรีย์ทะเลแก้ว เพื่อขับเคลื่อนปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและการใช้น้ำมันไบโอดีเซล ตามแนวพระราชดำริฯ) ซึ่งแล้วเสร็จในปี พ.ศ. 2532 นอกจากนี้ในปี พ.ศ. 2531 ทางภาควิชาส่งเสริมและสื่อสารการเกษตร ได้เปิดสอนระดับปริญญาตรี 2 ปีหลังอนุปริญญา เพื่อเป็นการต่อยอดในระดับอนุปริญญา

พ.ศ. 2532 ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร ได้เริ่มเปิดสอนนักศึกษาระดับอนุปริญญารุ่นแรกใน
โปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

พ.ศ. 2534 ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร เปิดสอนนักศึกษาโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
การอาหารระดับปริญญาตรี โดยรับโอนนักศึกษาในระดับอนุปริญญารุ่นแรกเข้าศึกษาต่อเป็นระดับปริญญาตรี

พ.ศ. 2538 มีการประกาศใช้ พ.ร.บ. สถาบันราชภัฏ พ.ศ. 2538 จึงเปลี่ยนชื่อเป็น คณะเกษตรและอุตสาหกรรม

พ.ศ. 2542 เปลี่ยนชื่อจากคณะเกษตรและอุตสาหกรรม เป็น คณะเทคโนโลยีการเกษตร และมีการ
ปรับโครงสร้างการบริหารงานภายในคณะฯ โดยมีการยุบภาควิชาเหลือเฉพาะโปรแกรมวิชา ซึ่งมีทั้งหมด 3
โปรแกรมวิชา คือ โปรแกรมวิชาเกษตรศาสตร์ โปรแกรมวิชาสัตวบาล และโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และ
เทคโนโลยีการอาหาร

พ.ศ. 2545 คณะฯ ได้รับงบประมาณแผ่นดินในการก่อสร้างอาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหารและ
พัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นอาคาร 2 ชั้น มีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 1,000 ตารางเมตร

พ.ศ. 2547 เปลี่ยนชื่อจากคณะเทคโนโลยีการเกษตร เป็นคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ตาม
กฎกระทรวงและในวันที่ 15 มิถุนายน พ.ศ. 2547 มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ จัดตั้งมหาวิทยาลัยราช
ภัฏขึ้นแทนสถาบันราชภัฏ ทำให้สถาบันราชภัฏมีฐานะเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏตามพระราชบัญญัติ
มหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547

พ.ศ. 2548 คณะฯ ได้รับการจัดสรรงบประมาณในการก่อสร้างอาคารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและ
อาหาร เป็นอาคาร 3 ชั้น มีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 2,800 ตารางเมตร

พ.ศ. 2550 มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามได้ออกประกาศ เรื่อง แนวทางการบริหารคณะฯ พ.ศ.
2550 โดยยุบโปรแกรมวิชาเปลี่ยนเป็นหลักสูตรสาขาวิชาแทนและในปีเดียวกันนี้ทางคณะ
เทคโนโลยีการเกษตรและอาหารได้ทำการปรับปรุงหลักสูตรที่รับผิดชอบจากหลักสูตรกลางของสถาบัน
ราชภัฏ ให้เป็นหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และพัฒนาหลักสูตรใหม่ระดับบัณฑิตศึกษา
สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และหลักสูตรระดับปริญญาตรีสาขาวิชาสัตวศาสตร์

พ.ศ. 2551 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ยกเลิกการเปิดสอนหลักสูตรต่อเนื่อง (2 ปี หลัง
อนุปริญญา) เปิดสอนนักศึกษาระดับปริญญาตรี 3 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ สาขาวิชา
สัตวศาสตร์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา 1 หลักสูตร
ได้แก่ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และในขณะเดียวกันทาง
คณะฯ ได้พัฒนาหลักสูตรใหม่ระดับปริญญาตรีเพิ่มอีก 2 หลักสูตร คือ หลักสูตรสาขาวิชาพัฒนา
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรและหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร นอกจากนี้ยังได้จัดตั้งศูนย์
เรียนรู้เกษตรอินทรีย์ทะเลแก้ว เพื่อขับเคลื่อนปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

พ.ศ. 2552 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เปิดสอนหลักสูตรปริญญาตรีที่พัฒนาขึ้นใหม่ และ
หลักสูตรเดิม รวมหลักสูตรปริญญาตรีที่เปิดสอน 5 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชา
เกษตรศาสตร์ สาขาวิชาสัตวศาสตร์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาพัฒนา
ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหารซึ่ง

หลักสูตรนี้ถือเป็นหลักสูตรทางด้านวิศวกรรมศาสตร์หลักสูตรแรกของมหาวิทยาลัยฯ นอกจากนี้ยังได้เปิดสอนระดับบัณฑิตศึกษา 1 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

พ.ศ.2553 คณะฯ ได้รับการจัดสรรงบประมาณในการก่อสร้างอาคารที่พักผู้เข้าฝึกอบรมเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เป็นเรือนพัก 3 หลัง ประกอบด้วย เรือนแพทองวารี มีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 108 ตารางเมตร เรือนแพทองนที มีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 108 ตารางเมตร และเรือนพัก สุขวิถี มีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 134 ตารางเมตร

พ.ศ. 2554 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้มีการปรับโครงสร้างระบบการบริหารงาน โดยมีการจัดตั้งสาขาวิชาขึ้นตามนโยบายของมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิรวิทยาสงคราม ซึ่งทางคณะฯ จัดตั้งเป็น 2 สาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร โดยสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ประกอบด้วย หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ และสาขาวิชาสัตวศาสตร์ ในส่วนสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตรประกอบด้วย หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร และหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร นอกจากนี้คณะฯ ได้ทำการปรับปรุงหลักสูตรทั้งในระดับปริญญาตรีและระดับบัณฑิตศึกษาทุกหลักสูตร ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ (TQF) ใช้หลักสูตรปรับปรุงดังกล่าว สำหรับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา 2555 เป็นต้นไป

พ.ศ. 2555 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับงบประมาณในการก่อสร้างอาคารปฏิบัติการวิศวกรรมเกษตรและอาหาร เป็นอาคาร 3 ชั้น มีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 600 ตารางเมตรเริ่มใช้งานได้ตั้งแต่ภาคการศึกษาที่ 1/2555 และได้รับการจัดสรรงบประมาณสำหรับจัดซื้อครุภัณฑ์ประกอบการเรียนการสอนด้านวิศวกรรมเกษตรและอาหาร ให้เป็นไปตามเกณฑ์ของสภาวิศวกร นอกจากนี้สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ได้รับงบประมาณในการก่อสร้างโรงผลิตปุ๋ยอินทรีย์ เพื่อใช้ฝึกทักษะประสบการณ์วิชาชีพให้กับนักศึกษา มีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 96 ตารางเมตร

พ.ศ. 2556 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับงบประมาณสำหรับจัดหาครุภัณฑ์ ที่ดิน สิ่งปลูกสร้าง เพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนปีงบประมาณ พ.ศ. 2556 เป็นจำนวนเงิน 1,860,500 บาท (หนึ่งล้านแปดแสนหกหมื่นห้าร้อยบาทถ้วน) ได้แก่ กล้องจุลทรรศน์สเตอริโอ ชุดกรองน้ำพร้อมอุปกรณ์ และเครื่องปรับอากาศ นอกจากนี้ยังได้สิ่งปลูกสร้างใหม่ คือ โรงเรือนไก่ไข่ พร้อมทั้งรายการปรับปรุงสิ่งปลูกสร้าง ได้แก่ ปรับปรุงโรงเรือนเลี้ยงสุกรระบบปรับอากาศ ปรับปรุงโรงรีดนมโค และปรับปรุงอาคารปฏิบัติการพันธุ์ไม้ น้ำ และคณะฯ ได้พัฒนาหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา เพิ่มขึ้นอีก 1 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีนิเวศ นอกจากนี้ยังได้จัดตั้งศูนย์พัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพ และศูนย์วิชาการ สาธิตและอนุรักษ์พันธุ์ไก่พื้นเมือง

พ.ศ. 2557 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรงบประมาณสำหรับครุภัณฑ์การเรียนการสอนปีงบประมาณ พ.ศ. 2557 เป็นจำนวนเงิน 2,138,000 บาท ได้แก่ รถไถเดินตามพร้อมอุปกรณ์ ห้องเย็นสำเร็จรูป ชุดครุภัณฑ์ประกอบอาคารวิศวกรรมเกษตรและอาหาร ชุดตรวจสอบคุณภาพอาหารทางจุลชีววิทยา และชุดโมเดลหุ่นจำลองสัตว์ นอกจากนี้ยังได้รับกระป๋องพระราชทานจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี และกวาง อีกทั้งในปีนี้คณะฯ มีการจัดโครงการท่องเที่ยวเชิงเกษตรพิบูลสงครามและ

โครงการประชุมสัมมนาและจัดนิทรรศการเชิงวิชาการเพื่อถอดบทเรียนการพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวของมหาวิทยาลัยและชุมชนในระดับชาติ

พ.ศ. 2558 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรงบประมาณในการดำเนินการจัดหาครุภัณฑ์ ที่ดินสิ่งปลูกสร้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2558 เป็นจำนวนเงิน 4,815,000 บาท (สี่ล้านแปดแสนหนึ่งหมื่นห้าพันบาท) ได้แก่ ปรับปรุงโรงเรือนโคเนื้อ ชุดตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ เครื่องอัดเม็ดอาหารสัตว์ชนิดเม็ดแข็ง ชุดตรวจสอบคุณภาพบรรจุภัณฑ์เบื้องต้น ชุดใส่กรองเครื่องกรองน้ำ เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อ และชุดวิเคราะห์ทางการเกษตรและสิ่งแวดล้อม และคณะฯ ได้ทำการปรับปรุงหลักสูตร 3 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร และหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

พ.ศ. 2559 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรงบประมาณในการดำเนินการจัดหาครุภัณฑ์ ที่ดินสิ่งปลูกสร้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 เป็นจำนวนเงิน 8,115,900 บาท (แปดล้านหนึ่งแสนหนึ่งหมื่นห้าพันบาทเก้าร้อยบาทถ้วน) ได้แก่ โรงเรือนเพาะชำ โรงจอดรถอาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปรับปรุงโรงเรือนสุกรขุน ปรับปรุงโรงเรือนไก่เนื้อ ปรับปรุงบ่อไบโอแก๊ส ปรับปรุงอาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์ และปรับปรุงอาคารฝึกอบรมคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร และรายการครุภัณฑ์ ได้แก่ ตู้ปลอดเชื้อปล่อยลมตามแนวตั้ง (Laminar flow) เครื่องบ่มเชื้อ (Incubator shaker) ตู้อบความร้อนไฟฟ้า (Hot air oven) เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยแรงดันไอน้ำ (Autoclave) เครื่องทำแห้งแบบถาด (Tray dryer) เครื่องอ่านปฏิกิริยาบนไมโครเพลท เครื่องระเหยสุญญากาศ (Rotary evaporator) เครื่องล้างด้วยระบบคลื่นเสียงความเร็วสูง (Ultrasonic Cleaner) เครื่องให้ความร้อน (hotplate) แบบ Magnetic stirrer เครื่องวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง เครื่องวัดอุณหภูมิแบบดิจิตอล เครื่องมือ Hand Refractometer (0-100 brix) เครื่องวัดค่าปริมาณความชื้น เครื่องชั่งน้ำหนักทศนิยม 4 ตำแหน่ง เครื่องชั่งน้ำหนักทศนิยม 2 ตำแหน่ง เครื่องโฮโมจีไนเซอร์ (Homogenizer) พร้อมชุดเครื่องมือ เครื่องวัดความหนืดพร้อมชุดเครื่องมือ อ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ โปรแกรม Minitab โปรแกรม Design Expert บั้มสุญญากาศ สำหรับเครื่อง Rotary evaporator และคณะฯ ได้ทำการปรับปรุงหลักสูตร 3 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ และหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร

พ.ศ. 2560 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรงบประมาณในการดำเนินการจัดหาครุภัณฑ์ ที่ดินสิ่งปลูกสร้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 เป็นจำนวนเงิน 15,776,800 บาท (สิบห้าล้านเจ็ดแสนเจ็ดหมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน) ได้แก่ โรงผลิตอาหารสัตว์ ปรับปรุงอาคารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร จัดหาครุภัณฑ์โต๊ะขาพับ

พ.ศ.2561 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรเงินงบประมาณ ประจำปีการศึกษา 2561 เป็นจำนวนเงิน 15,836,000 (สิบห้าล้านแปดแสนสามหมื่นหกพันบาท) และได้รับการจัดสรรเงินในการจัดซื้อครุภัณฑ์เป็นจำนวนเงิน 7,245,000 (เจ็ดล้านสองแสนสี่หมื่นห้าพันบาท) ได้แก่ เครื่องสกัดไขมัน, เครื่องวิเคราะห์คุณภาพไข่, ตู้แช่แข็งอุณหภูมิต่ำ, กล้อง Total station พร้อมอุปกรณ์วัดระยะ, กล้องจุลทรรศน์ สเตอริโอพร้อมชุดถ่ายภาพดิจิตอล, โต๊ะปฏิบัติการกลางแบบมีชั้นบนโต๊ะพร้อมอ่างล้างและชุดเขวนหลอดแก้ว, เครื่องทำน้ำกลั่น, เครื่องวิเคราะห์ไขมันสำหรับอาหาร, เครื่องเขย่าสารละลายในหลอดทดลอง (Vortex

mixer), เครื่องเขย่าสารในงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์, จอตั้งพื้น (Vertical floor screen), เครื่องพิมพ์ ชนิดเลเซอร์สี, เครื่องทำน้ำ RO พร้อมถังเก็บน้ำขนาด 40 ลิตร และเครื่องฉายภาพ 3 มิติ นอกจากนี้ยังได้รับการจัดสรรงบประมาณในการปรับปรุงสิ่งก่อสร้างจำนวน 3 รายการ ได้แก่ การปรับปรุงห้องปฏิบัติการตรวจสอบเซลล์เฟอร์ไดออกไซด์, การปรับปรุงห้องประชุมคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร และการปรับปรุงอาคารโรงเลี้ยงไก่พันธุ์พื้นเมือง

ยุทธศาสตร์ / นโยบาย / แผนพัฒนาหน่วยงาน ปรัชญา ค่านิยมองค์กร วิสัยทัศน์ พันธกิจ วัตถุประสงค์

ปรัชญา (Philosophy)

เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เพื่อการพัฒนาท้องถิ่นที่ยั่งยืนด้วยศาสตร์ของพระราชาและนวัตกรรม

ค่านิยมร่วม (Shared values)

ผนึกกำลัง ขับเคลื่อนร่วมใจ ก้าวไปด้วยกัน

วิสัยทัศน์ (Vision)

องค์กรแห่งการพัฒนาคนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อพัฒนาท้องถิ่นให้มั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืนสู่อาเซียน

อัตลักษณ์คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

บัณฑิตพันธุ์ใหม่ มีใจสาธารณะ มีสัมมาคารวะ ซื่อสัตย์ ใฝ่รู้ สู้งาน มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

เอกลักษณ์คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

พัฒนาคนให้มีคุณภาพ สร้างงานที่มีมาตรฐาน สู่การพัฒนาท้องถิ่น

พันธกิจ (Missions)

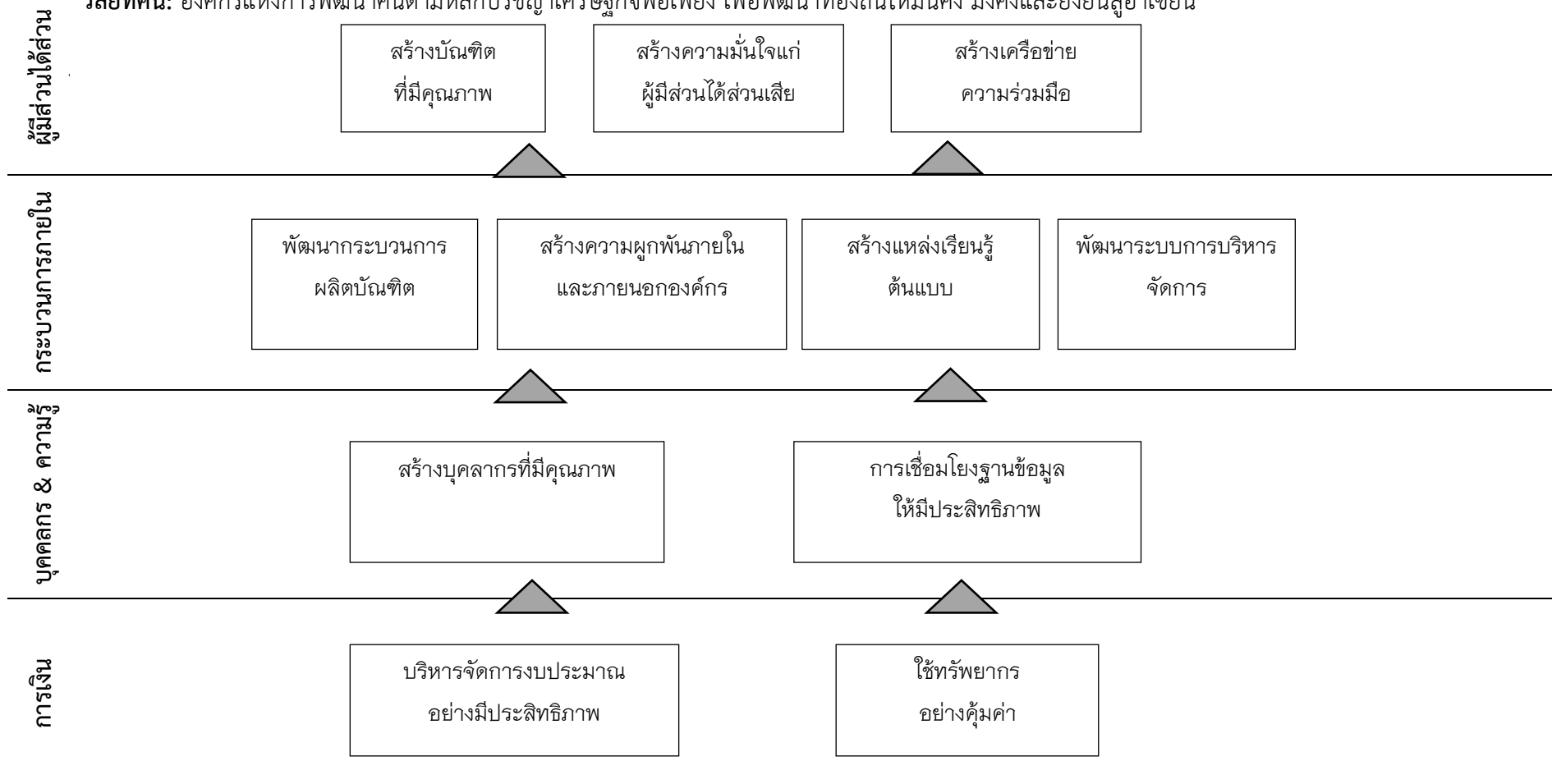
พัฒนาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้และพัฒนาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรตามแนวพระราชดำริสู่ท้องถิ่นและประชาคมอาเซียน โดยมีการบริหารจัดการตามหลักธรรมาภิบาล พร้อมกับสร้างบรรยากาศในการทำงานเพื่อก่อให้เกิดนวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์ เพื่อเป็นการพัฒนาและสร้างขวัญกำลังใจให้กับบุคลากรทุกระดับ บนพื้นฐานค่านิยม “ผนึกกำลัง ขับเคลื่อนร่วมใจ ก้าวไปด้วยกัน” โดยมุ่งเน้นพัฒนากระบวนการผลิตบัณฑิตพันธุ์ใหม่ ผ่านการบูรณาการการทำงานระหว่างหน่วยงาน ทั้งด้านการวิจัย บริการวิชาการ ผสมผสานองค์ความรู้ สืบสานศิลปวัฒนธรรม เพื่อสร้างงาน ต่อยอดภูมิปัญญา และแก้ปัญหาท้องถิ่น ก่อให้เกิดความมั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน

วัตถุประสงค์ (Objectives)

1. ผลิตบัณฑิตนักปฏิบัติให้เป็นบัณฑิตสายพันธุ์ใหม่ และมีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
2. พัฒนาศักยภาพบุคลากรให้มีความเข้มแข็งทางวิชาการ งานวิจัยและนวัตกรรม
3. บริการวิชาการจากองค์ความรู้ งานวิจัย และนวัตกรรม ตามแนวพระราชดำริเพื่อส่งเสริมอาชีพของชุมชนและภาคธุรกิจด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรจากท้องถิ่นสู่อาเซียน
4. สืบสาน ต่อยอดศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร
5. พัฒนาคณะฯ ให้เป็นองค์กรที่มีระบบบริหารจัดการแบบผนึกกำลัง ขับเคลื่อนร่วมใจ ก้าวไปด้วยกันอย่างมีธรรมาภิบาล

แผนที่กลยุทธ์ (Strategies Map) คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

วิสัยทัศน์: องค์กรแห่งการพัฒนาคนตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อพัฒนาท้องถิ่นให้มั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืนสู่อาเซียน



การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์สู่การปฏิบัติ และการติดตามประเมินผล

การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์สู่การปฏิบัติและการติดตามประเมินผล

การขับเคลื่อนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนายุทธศาสตร์ที่ 12 พ.ศ. 2560 – 2564 ไปสู่การปฏิบัติจำเป็นต้องให้หน่วยงาน/คณะทำงานและบุคลากรทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อน โดยนำนโยบายการบริหารงานมาแปลงเป็นยุทธศาสตร์ จากนั้นจึงนำยุทธศาสตร์มาแปลงสู่แผนปฏิบัติการในระดับต่าง ๆ ควบคู่ไปกับการปรับระบบการจัดสรรทรัพยากร การกำหนดและปรับปรุง กฎระเบียบ ข้อบังคับ การสร้างองค์ความรู้รวมทั้งการติดตามประเมินผลอย่างเป็นระบบ โดยมีแนวทางการขับเคลื่อนที่สำคัญ ดังนี้

1. แต่งตั้งคณะทำงาน/บุคลากร เพื่อเป็นกลไกในการปฏิบัติงานให้ครอบคลุมทุกภารกิจตามนโยบาย
2. ปรับปรุงโครงสร้างของคณะฯ ให้ทันสมัยและเป็นปัจจุบัน มีความยืดหยุ่นและสะดวกต่อการปฏิบัติงาน
3. เร่งปรับปรุงและพัฒนา กฎ ระเบียบ ข้อบังคับ ตลอดจนวัฒนธรรมองค์กรเพื่อสนับสนุนการขับเคลื่อนนโยบายให้บังเกิดผลในทางปฏิบัติอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล
4. เสริมสร้างให้บุคลากรทุกภาคส่วนของคณะฯ ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมแก้ไขและร่วมรับผิดชอบในการจัดทำแผนยุทธศาสตร์และแผนปฏิบัติการ
5. กำหนดแนวทางการจัดสรรงบประมาณตามยุทธศาสตร์และแผนปฏิบัติการภายใต้หลัก ธรรมภิบาล
6. ติดตามและประเมินผลกิจกรรมตามดัชนีชี้วัดความสำเร็จทุกกิจกรรมของคณะฯ
7. พัฒนาและปรับปรุงระบบฐานข้อมูลในทุกด้านของคณะฯ ตลอดจนสามารถเชื่อมโยงโครงข่ายข้อมูลข่าวสารกับมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

จากวิสัยทัศน์ พันธกิจและวัตถุประสงค์ ภายใต้การวิเคราะห์ที่สภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกองค์กร จากกรอบนโยบายและแนวทางการพัฒนาประเทศของรัฐบาล นโยบาย “ประเทศไทย 4.0” คือการปรับเปลี่ยนโครงสร้างการผลิต เน้นการใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าและบริการ โดยมีเป้าหมาย 5 อุตสาหกรรมที่มีองค์ความรู้และศักยภาพที่จะพัฒนาต่อยอดได้ ได้แก่ กลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร เกษตรและไบโอเทคโนโลยี กลุ่มอุตสาหกรรมเพื่อสุขภาพ กลุ่มอุตสาหกรรมอุปกรณ์อัจฉริยะ และหุ่นยนต์เพื่ออุตสาหกรรม กลุ่มอุตสาหกรรมดิจิทัล พัฒนาระบบการสื่อสาร และเทคโนโลยีสมัยใหม่ และกลุ่มอุตสาหกรรมสร้างสรรค์และการเพิ่มมูลค่า การบริการ รวมถึงแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 12 พ.ศ. 2560-2564 ยุทธศาสตร์อุดมศึกษาไทยในการเตรียมความพร้อมสู่การเป็นประชาคมอาเซียน รวมทั้งนโยบายการผลิตบัณฑิตสายพันธุ์ใหม่ กรอบแผนอุดมศึกษาระยะยาว 15 ปี ภารกิจตาม พ.ร.บ. มหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 แผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม พ.ศ. 2559-2564 ผลประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับคณะฯ ที่มีจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะในการพัฒนา ตลอดจนข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการบริหารและคณะกรรมการประจำคณะฯ อีกทั้งจากการร่วมพิจารณาจากคณะกรรมการบริหารคณะฯ และปัจจัยภายนอกอื่นๆ ที่ไม่สามารถควบคุมได้ เช่น ภาวะความผันผวนทางสภาพแวดล้อมของประเทศและของโลก ปัญหาโลกร้อน ตลอดจนสภาพทางการเมือง สังคมและเศรษฐกิจที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วและซับซ้อนในยุคโลกาภิวัตน์และที่สำคัญเพื่อให้ทันต่อภาวะการณ์ที่เปลี่ยนแปลงสู่การเป็นประชาคมอาเซียน จึงได้จัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะฯ ตามแนวคิดการบริหารจัดการเพื่อสร้างผลสัมฤทธิ์ใน 4 ด้าน ได้แก่ ด้านการตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บริการ (customer; external perspective) ด้านนวัตกรรมและองค์ความรู้ขององค์กร (innovation and knowledge perspective) ด้านการบริหารจัดการภายในองค์กร (management; internal perspective) และด้านทรัพยากรขององค์กร (resources perspective) โดยกำหนดยุทธศาสตร์เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ในแต่ละด้านดังต่อไปนี้

วัตถุประสงค์ที่ 1: ผลิตนักศึกษานักปฏิบัติให้เป็นบัณฑิตสายพันธุ์ใหม่ และมีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

ยุทธศาสตร์ที่ 1: การพัฒนากระบวนการผลิตนักศึกษานักปฏิบัติให้เป็นบัณฑิตสายพันธุ์ใหม่ และมีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

กลยุทธ์

คณะฯ ต้องดำเนินการพัฒนาบัณฑิตสายพันธุ์ใหม่จากการปฏิบัติจริง พัฒนาทักษะที่เหมาะสมสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและมีทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21 ส่งเสริมการปฏิบัติสหกิจศึกษา สามารถใช้ภาษาอังกฤษในการติดต่อสื่อสาร กระตุ้นให้นักศึกษามีความกระตือรือร้นในการพัฒนาตนเองตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงโดยตั้งอยู่บนพื้นฐานของทางสายกลางและความไม่ประมาท คำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผลและการสร้างภูมิคุ้มกันในตัวเอง ตลอดจนใช้ความรู้และคุณธรรมเป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิต

ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตเมื่อคิดเป็นร้อยละไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. จำนวนนักศึกษาแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศในอาเซียนไม่น้อยกว่า 2 คนต่อปี
3. จำนวนนักศึกษาที่ได้รับรางวัลระดับชาติ 1 รางวัลต่อปี
4. คะแนนการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร มีคะแนนช่วง 3.01 – 4.00 ระดับดี
5. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ส่งเสริมการนำเสนอนวัตกรรมจากกระบวนการเรียนการสอน อย่างน้อย 1 โครงการ/กิจกรรม
6. ความภาคภูมิใจของบัณฑิตเมื่อคิดเป็นร้อยละไม่น้อยกว่าร้อยละ 50
7. จำนวนกิจกรรมที่พัฒนาองค์ความรู้ให้ศิษย์เก่าอย่างน้อย 1 กิจกรรม
8. จำนวนรายวิชาที่มีการนำนักศึกษาออกภาคสนาม/ลงพื้นที่ในสถานที่จริง ไม่น้อยกว่า 10 รายวิชา
9. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ส่งเสริม/พัฒนานักศึกษาในศตวรรษที่ 21 ไม่น้อยกว่า 5 โครงการ/กิจกรรม
10. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ส่งเสริม/พัฒนานักศึกษาให้เป็นนักศึกษาพันธุ์ใหม่ ไม่น้อยกว่า 5 โครงการ/กิจกรรม

แผนงาน

1. แผนงานจัดการศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
2. แผนงานพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรเพื่อรองรับประชาคมอาเซียน
3. แผนงานส่งเสริมการพัฒนานักศึกษานักปฏิบัติเพื่อผลิตบัณฑิตสายพันธุ์ใหม่แบบมีส่วนร่วมและบูรณาการ
4. แผนงานเสริมสร้างลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ของพลเมืองอาเซียนต่อการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21
5. แผนงานพัฒนาระบบอาจารย์ที่ปรึกษาและฐานข้อมูลศิษย์เก่า
6. แผนงานประกันคุณภาพการศึกษา

วัตถุประสงค์ที่ 2: พัฒนาศักยภาพบุคลากรให้มีความเข้มแข็งทางวิชาการ งานวิจัยและนวัตกรรม

ยุทธศาสตร์ที่ 2: การพัฒนาความเข้มแข็งทางวิชาการ งานวิจัยและนวัตกรรม

กลยุทธ์

คณะฯ ต้องมีการพัฒนาความเข้มแข็งทางวิชาการ โดยส่งเสริมให้อาจารย์มีคุณวุฒิระดับปริญญาเอก และเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น ส่งเสริมการใช้กลยุทธ์นวัตกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนานวัตกรรมและสามารถแปลงงานวิจัยไปสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ได้ พร้อมทั้งเสริมสร้างระบบการบริหารจัดการทรัพยากรสินทางปัญญา

ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. จำนวนบุคลากรได้รับรางวัลเชิดชูเกียรติอย่างน้อย 1 คนต่อปี
2. จำนวนบุคลากรสายวิชาการเข้าสู่กระบวนการขอกำหนดตำแหน่งทางวิชาการอย่างน้อยปีละ 2 คน และจำนวนบุคลากรสายสนับสนุนที่เข้าสู่กระบวนการประเมินการเข้าสู่ตำแหน่งที่สูงขึ้น อย่างน้อยปีละ 1 คน
3. จำนวนงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่/บทความวิชาการในระดับนานาชาติอย่างน้อย 3 เรื่อง และในระดับชาติอย่างน้อย 15 เรื่อง
4. จำนวนกิจกรรมส่งเสริมบุคลากรด้านบริการวิชาการโดยบูรณาการศาสตร์ร่วมกันอย่างน้อย 1 กิจกรรม
5. จำนวนผู้ประกอบการหรือหน่วยงานภายนอกเข้าร่วมทุนวิจัย อย่างน้อย 6 หน่วยงาน
6. จำนวนผลงานที่ตีพิมพ์ที่นำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาท้องถิ่นอย่างน้อย 1 ผลงานต่อปี
7. จำนวนนวัตกรรมที่ไม่น้อยกว่า 5 นวัตกรรมต่อปี

แผนงาน

1. แผนงานพัฒนาศักยภาพของบุคลากร
2. แผนงานพัฒนาระบบบริหารจัดการงานวิจัย
3. แผนงานวิจัยเพื่อสร้างนวัตกรรมด้านการเกษตรและอาหาร
4. แผนงานวิจัยพัฒนาการเรียนการสอนและสร้างองค์ความรู้
5. แผนงานวิจัยเพื่อต่อยอดภูมิปัญญาทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรในเชิงศิลปะและวัฒนธรรมแบบบูรณาการของประเทศในประชาคมอาเซียน

วัตถุประสงค์ที่ 3: บริการวิชาการจากองค์ความรู้ งานวิจัย และนวัตกรรม ตามแนวพระราชดำริเพื่อส่งเสริมอาชีพของชุมชนและภาคธุรกิจด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรจากท้องถิ่นสู่อาเซียน

ยุทธศาสตร์ที่ 3: การส่งเสริมและพัฒนาการบริการวิชาการตามแนวพระราชดำริและส่งเสริมอาชีพของชุมชนและภาคธุรกิจด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรจากท้องถิ่นสู่อาเซียน

กลยุทธ์

คณะฯ ต้องดำเนินการพัฒนาการบริการวิชาการทั้งในส่วนของการบริการวิชาการตามโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริและบริการวิชาการจากตามองค์ความรู้ทางด้านเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร และการถ่ายทอดผลงานวิจัยสู่เกษตรกรรายย่อย วิสาหกิจชุมชน วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพในประเทศและในประชาคมอาเซียนของเกษตรกร ผู้ประกอบการระดับชุมชน พัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับภาคการเกษตร ธุรกิจอุตสาหกรรมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและหน่วยงานรัฐบาลอื่น

ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่เกี่ยวข้องกับโครงการพระราชดำริ ไม่น้อยกว่า 3 โครงการ
2. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชน ไม่น้อยกว่า 5 โครงการ
3. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่นำผลงานวิจัยไปถ่ายทอดให้กับชุมชนเพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่า 2 โครงการ
4. จำนวนเครือข่ายบริการวิชาการกับหน่วยงานภายนอกและ/หรือชุมชนที่ดำเนินการร่วมกับคณะฯ อย่างน้อย 3 หน่วยงานต่อปี
5. รายรับที่ได้จากการดำเนินสร้างรายได้จากการบริการวิชาการเพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 10 ของปีงบประมาณที่ผ่านมา
6. จำนวนหน่วยงานเพื่อการบริการวิชาการแก่ชุมชน อย่างน้อย 1 หน่วยงาน

แผนงาน

1. ส่งเสริมการบริการวิชาการตามโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ
2. ส่งเสริมการบริการวิชาการตามองค์ความรู้ทางด้านเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรเพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพในประเทศและในประชาคมอาเซียน
3. ส่งเสริมการบริการวิชาการที่ถ่ายทอดผลงานวิจัยเพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพในประเทศและในประชาคมอาเซียน
4. ส่งเสริมการสร้างเครือข่ายความร่วมมือในการบริการวิชาการ
5. แผนงานสร้างรายได้จากการบริการวิชาการ

วัตถุประสงค์ที่ 4: สืบสาน ต่อยอดศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร
ยุทธศาสตร์ที่ 4: การพัฒนาต่อยอดศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร
กลยุทธ์

คณะฯ ต้องดำเนินการพัฒนาต่อยอดศิลปะและวัฒนธรรมด้านเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรในเขตพื้นที่ภาคเหนือตอนล่าง เพื่อส่งเสริมอาชีพ โดยการส่งเสริมการจัดกิจกรรมการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม รวมถึงการบูรณาการทำนุบำรุงและต่อยอดศิลปะและวัฒนธรรมกับการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการและกิจกรรมนักศึกษา

ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. จำนวนโครงการด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ไม่น้อยกว่า 2 โครงการ
2. จำนวนโครงการด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมที่มีการบูรณาการกับการเรียนการสอนและ/หรือ กิจกรรมนักศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 โครงการ
3. จำนวนผลงานวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์หรือรางวัลหรือเผยแพร่หรือบริการวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมอย่างน้อย 1 ผลงานต่อปี

แผนงาน

1. ส่งเสริมการจัดกิจกรรมการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม
2. บูรณาการการทำนุบำรุงและต่อยอดศิลปะและวัฒนธรรมด้านเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรในเขตพื้นที่ภาคเหนือตอนล่างกับการเรียนการสอนและกิจกรรมนักศึกษา
3. ส่งเสริมการวิจัยและการบริการวิชาการเพื่อต่อยอดภูมิปัญญา ผสมผสานองค์ความรู้ทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรในเชิงศิลปะและวัฒนธรรมแบบบูรณาการเพื่อการประกอบอาชีพ

วัตถุประสงค์ที่ 5: พัฒนาคณะฯ ให้เป็นองค์กรที่มีระบบบริหารจัดการแบบผืนีกกำลัง ขับเคลื่อนร่วมใจ ก้าวไปด้วยกัน
 ด้วยกันอย่างมีธรรมาภิบาล

ยุทธศาสตร์ที่ 5: การพัฒนาระบบบริหารจัดการแบบผืนีกกำลัง ขับเคลื่อนร่วมใจ ก้าวไปด้วยกัน อย่างมีธรรมาภิบาล
กลยุทธ์

บริหารจัดการด้วยความเป็นธรรม และทำงานเป็นทีม (Teamwork) พัฒนางานจากการผืนีกกำลังในการขับเคลื่อนร่วมกันทุกภาคส่วน ผ่านกระบวนการจัดการความรู้เพื่อแลกเปลี่ยนแนวทางการพัฒนาที่ดีของแต่ละภาคส่วนเพื่อนำมาใช้ในการขับเคลื่อนองค์กรและต่อยอดด้วยการมีเป้าหมายเดียวกันในการพัฒนาไปด้วยกัน และก้าวไปพร้อมกันทุกภาคส่วน

ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่บูรณาการการทำงานของบุคลากรทั้งคณะอย่างน้อย 1 โครงการ
2. จำนวนโครงการ/กิจกรรมในการจัดการความรู้ไม่น้อยกว่า 1 โครงการ
3. จำนวนฐานข้อมูลสารสนเทศของคณะฯ ที่มีผู้นำไปใช้ประโยชน์อย่างน้อย 1 ฐานข้อมูล
4. ร้อยละของการเบิกจ่ายงบประมาณในภาพรวมเป็นไปตามเกณฑ์กำหนด
5. ร้อยละของโครงการที่บรรลุตามแผนที่กำหนดไว้ ร้อยละ 90
6. จำนวนบุคลากรสายวิชาการได้พัฒนาองค์ความรู้ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 และสายสนับสนุนไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของบุคลากรทั้งหมด
7. จำนวนเครือข่ายที่มีการร่วมมือ/บูรณาการกับหน่วยงานภายนอก อย่างน้อย 2 เครือข่าย

แผนงาน

1. พัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการ ตามหลักธรรมาภิบาล โดยใช้ข้อมูลสารสนเทศเพื่อการตัดสินใจ
2. พัฒนาบุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุน
3. การจัดการความรู้เพื่อเป็นองค์กรแห่งการพัฒนา
4. การบริหารจัดการด้านการเงินการคลังให้มีประสิทธิภาพ โปร่งใสและสร้างความเป็นธรรม
5. สร้างเครือข่ายความร่วมมือ บูรณาการการทำงานกับหน่วยงานภายนอก

โครงสร้างการแบ่งส่วน หน่วยงานในสำนักงานคณบดี
คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



คณะผู้บริหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



ผศ.ดร.รัชชัย สุภวิทพัฒนา
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



ผศ.ดร.ปิยวรรณ สุภวิทพัฒนา
รองคณบดีฝ่ายวิชาการ



ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีระออ
รองคณบดีฝ่ายนโยบายและแผนพัฒนา



ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง
รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา



นายอดิศักดิ์ แก้วกองทรัพย์
รักษาการหัวหน้าสำนักงาน

คณะกรรมการบริหารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



คณะกรรมการประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



คณะกรรมการบริหารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธวัชชัย	ศุภวิทิตพัฒนา	ประธานกรรมการ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ	ศุภวิทิตพัฒนา	กรรมการ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษ	ศรีละออ	กรรมการ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศิริ	ใจผ่อง	กรรมการ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกตุการ	ดาจันทา	กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณรทมล	เลาะห์รอดพันธ์	กรรมการ
7. อาจารย์ชัชนิษฐา	ไชยแก้ว	กรรมการ
8. อาจารย์ ดร.คำรบ	สมะวรรณนะ	กรรมการ
9. อาจารย์กนกวรรณ	พรมจัน	กรรมการ
10. อาจารย์ธวัชรัตน์	สัมฤทธิ์	กรรมการ
11. นายอดิศักดิ์	แก้วทองทรัพย์	เลขานุการ
12. นางสาวจิราพร	น่วมนุช	ผู้ช่วยเลขานุการ
13. นางสาวกรวรรณ	ทองสอน	ผู้ช่วยเลขานุการ
14. นายนิรุทธิ์	ทาอ่อน	ผู้ช่วยเลขานุการ
15. นางปรารณา	อินบุญรอด	ผู้ช่วยเลขานุการ

คณะกรรมการประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธวัชชัย	ศุภวิทิตพัฒนา	ประธานกรรมการ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษ	ศรีละออรอง	ประธานกรรมการ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศิริ	ใจผ่อง	กรรมการ
4. อาจารย์ชัชนิษฐา	ไชยแก้ว	กรรมการ
5. อาจารย์ ดร.คำรบ	สมะวรรณนะ	กรรมการ
6. อาจารย์กนกวรรณ	พรมจัน	กรรมการ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงพรพรณ	สังข์ทรัพย์	กรรมการ
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาวดี	แหยมคง	กรรมการ
9. รองศาสตราจารย์ ดร.ธีรพร	กงบังเกิด	กรรมการ
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศกร	คุณวุฒิมุทิติธิน	กรรมการ
11. นายบุญเลิศ	สอาดสิทธิศักดิ์	กรรมการ
12. นางสาวนิตา	สอนง่ายดี	กรรมการ
13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ	ศุภวิทิตพัฒนา	กรรมการและเลขานุการ
14. นายอดิศักดิ์	แก้วทองทรัพย์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
15. นางสาวกรวรรณ	ทองสอน	ผู้ช่วยเลขานุการ

บุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

สรุปจำนวนบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

หน่วยงาน	ข้าราชการ	พนักงานมหาวิทยาลัย	พนักงานราชการ	ลูกจ้างประจำ	ประจำตามสัญญา	รวม
สายวิชาการ	16	20	-	-	5	42
สายสนับสนุน	--	10	-	1	12	23

บุคลากรสายวิชาการ

ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่งการ บริหาร	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ประเภทบุคลากร
หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์			
นายวีระพงษ์ อินทร์ทอง	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางสาวสุดารัตน์ สุตพันธ์	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางสาวอรพิน เสละคร	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางชนิษฐา ไชยแก้ว	ประธานหลักสูตร		ข้าราชการ
นายจักรกฤษ ศรีระออ	รองคณบดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายกฤษณชัย คลอดเพ็ง	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายชัชวินทร์ นวลศรี	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวปทุมณดา ทะรังศรี	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางอารยา บุญศักดิ์	-	-	อาจารย์ประจำตามสัญญา
หลักสูตรสาขาวิชาสัตวศาสตร์			
นางสาวประภาศิริ ใจผ่อง	รองคณบดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นายสัตวแพทย์ปรีชา มูลสาร	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางยิ่งลักษณ์ มูลสาร	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวสุภาวดี แหยมคง	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายณรภมล เล่าห์รอดพันธ์	ประธานหลักสูตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายปทุมเรศวร รัตนประดิษฐ์	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายวิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
Mr.Tuan Ngyen Ngoc	-	-	อาจารย์ประจำตามสัญญา
นางสาวพัทธนันท์ โกธธรรม	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ระดับปริญญาตรี			
นางทรงพรรณ สัจจทรัพย์	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางชุติมา เลิศลักษณ์	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางพิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ

ชื่อ-นามสกุล		ตำแหน่งการ บริหาร	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ประเภทบุคลากร
นายคำรบ	สมะวรรณนะ	ประธานหลักสูตร	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวหทัยทิพย์	ร้องคำ	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
หลักสูตรพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร				
นางสาวพรตรีล	จุลกัลป์	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายธนพล	กิจพจน์	ประธานหลักสูตร	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวเปรมนภา	สีโสภา	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวกนกวรรณ	พรมจัน	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายจิรศิต	อินทร	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวญาณิศา	จินดาหลวง	-	-	อาจารย์ประจำตามสัญญา
นางสาวศนิพร	จันทร์บุรี	-	-	อาจารย์ประจำตามสัญญา
หลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร				
นางน้ำทิพย์	วงศ์ประทีป	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางวรลักษณ์	สุริวงษ์	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวพัชราภรณ์	อินริราย	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาววัลรัตน์	สัมฤทธิ์	ประธานหลักสูตร	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายคงเดช	พะสีนาม	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวธันวมาส	กาตสนุก	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวสุรินทรภาพร	ชั่งไชย	-	-	อาจารย์ประจำตามสัญญา
หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ระดับปริญญาโท				
นายธวัชชัย	ศุภวิทิตพัฒนา	คณบดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางปิยวรรณ	ศุภวิทิตพัฒนา	รองคณบดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางเกตุการ	ดาจันทา	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นายคงศักดิ์	ศรีแก้ว	-	รองศาสตราจารย์	ข้าราชการ
นางสาวอุทัยวรรณ	ฉัตรธง	ประธานหลักสูตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ

บุคลากรสายสนับสนุน

ชื่อ - สกุล	ตำแหน่ง	ประเภทบุคลากร
สำนักงานคณบดี		
นายอดิศักดิ์ แก้วทองทรัพย์	รักษาการหัวหน้าสำนักงานคณบดี	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวจิราพร น่วมนุช	หัวหน้างานธุรการ	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวกรรวรรณ ทองสอน	หัวหน้างานบริการการศึกษา	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางปรารถนา อินบุญรอด	หัวหน้างานบริการงานวิจัยและบริการวิชาการ	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายนิรุทธิ์ ทาอ่อน	หัวหน้างานกิจการนักศึกษาและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายพรพนม นันทะเสน	นักวิชาการคอมพิวเตอร์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวนรินทร์ดา เฉลิมสถาน	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางจิราภรณ์ คลอดเพ็ง	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
นายพนม อินทสิทธิ์	คนงาน	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์		
นายณัฐพงษ์ พรตองก่อ	พนักงานผลิตทดลอง	ลูกจ้างประจำ
นางสาวอมรรัตน์ อุประปัย	นักวิชาการเกษตร	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายราวิน เอี่ยมหุ่่น	เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการแปลงพืช	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
นางชวันฝัน กองพล	ผู้ชำนาญการเพราะเลี้ยงเนื้อเยื่อ	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
นางสุนันทา ยอดเกตุ	ผู้ชำนาญการเพราะเลี้ยงเนื้อเยื่อ	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
นางบุญเลิศ กลิ่นทับ	คนงาน	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
หลักสูตรสาขาสัตวศาสตร์		
นางสาวสุกัญญา แต่งโม	นักวิชาการสัตวบาล	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายอุบล ทองสุวรรณ	เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานสัตวบาล	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
นางสาวสิริพร หัวหยาญ	คนงาน	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
นายวีระยุทธ มั่นคง	คนงาน	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
นายสันติภาพ โพธิ์ศรี	คนงาน	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร		
นายธเนศ ทองทุ่ง	นักวิทยาศาสตร์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางดวงกมล โทมี้	นักวิทยาศาสตร์	พนักงานมหาวิทยาลัย
หลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร		
นางสาวศรีณญา สอนมณี	นักวิทยาศาสตร์	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
หลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร		
นายกนกพล เรืองลือ	ช่างเทคนิค	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
เจ้าหน้าที่ประจำโครงการ		
นายอรรถพร ปัญญา	เจ้าหน้าที่โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา
นายโยธิน สระทองคั้น	เจ้าหน้าที่โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช	เจ้าหน้าที่ประจำตามสัญญา

งบประมาณปีงบประมาณ พ.ศ. 2561

หมวดรายจ่าย	งบประมาณ แผ่นดิน	งบประมาณ เงินรายได้	งบประมาณ แผ่นดินตาม ยุทธศาสตร์	งบประมาณ รายได้ตาม ยุทธศาสตร์	รวมทั้งสิ้น
1. งบบุคลากร	-	-	-	-	
2. งบดำเนินงาน	1,347,300	1,452,400	-	-	2,799,700
3. งบลงทุน	7,186,000	59,000	-	-	7,245,000
4. งบเงินอุดหนุน	-	200,000	-	1,784,700	1,984,700
5. งบรายจ่ายอื่น	-	-	3,807,200	-	3,807,200
รวมทั้งสิ้น	8,533,300	1,711,400	3,807,200	1,784,700	15,836,600

ทรัพยากรที่ได้รับการจัดสรร ประจำปีงบประมาณ 2561

รายการ	จำนวน/ หน่วยนับ	งบประมาณ แผ่นดิน (บาท)	งบประมาณ เงินรายได้ (บาท)	รวมทั้งสิ้น (บาท)
โครงการจัดซื้อเครื่องสกัดไขมัน มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	800,000.00	-	800,000.00
โครงการจัดซื้อเครื่องวิเคราะห์คุณภาพไข มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	529,000.00	-	529,000.00
โครงการจัดซื้อตู้แช่แข็งอุณหภูมิต่ำ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	220,000.00	-	220,000.00
โครงการจัดซื้อกล้อง Total station พร้อมอุปกรณ์วัดระยะ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	440,000.00	-	440,000.00
โครงการจัดซื้อ กล้องจุลทรรศน์สเตอริโอพร้อมชุดถ่ายภาพดิจิทัล มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	490,000.00	-	490,000.00
โครงการจัดซื้อ โต๊ะปฏิบัติการกลางแบบมีชั้นบนโต๊ะ พร้อมอ่างล้างและชุดแขวนหลอดแก้ว มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	300,000.00	-	300,000.00

รายการ	จำนวน/ หน่วยนับ	งบประมาณ แผ่นดิน (บาท)	งบประมาณ เงินรายได้ (บาท)	รวมทั้งสิ้น (บาท)
เครื่องทำน้ำกลั่น มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	95,000.00	-	95,000.00
โครงการจัดซื้อเครื่องวิเคราะห์ไขมันสำหรับอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	790,000.00	-	790,000.00
เครื่องเขย่าสารละลายในหลอดทดลอง (Vortex mixer) มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	50,000.00	-	50,000.00
เครื่องเขย่าสารในงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	120,000.00	-	120,000.00
โครงการปรับปรุงห้องปฏิบัติการตรวจสอบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	1,500,000.00	-	1,500,000.00
โครงการจัดซื้อจอตั้งพื้น (Vertical floor screen)	1.00 ครั้ง	0.00	12,000.00	12,000.00
โครงการจัดซื้อเครื่องพิมพ์ ชนิด เลเซอร์สี	1.00 ครั้ง	0.00	23,000.00	23,000.00
โครงการปรับปรุงห้องประชุมคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	900,000.00	-	900,000.00
โครงการจัดซื้อเครื่องทำน้ำ RO พร้อมถังเก็บน้ำขนาด 40 ลิตร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	583,000.00	-	583,000.00
โครงการจัดซื้อเครื่องฉายภาพ 3 มิติ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	72,000.00	-	72,000.00

รายการ	จำนวน/ หน่วยนับ	งบประมาณ แผ่นดิน (บาท)	งบประมาณ เงินรายได้ (บาท)	รวมทั้งสิ้น (บาท)
โครงการปรับปรุงอาคารโรงเลี้ยงไก่พันธุ์ พื้นเมือง มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1.00 ครั้ง	297,000.00	-	297,000.00
จัดหาครุภัณฑ์เครื่องฉายภาพโปรเจคเตอร์	1.00 ครั้ง	0.00	24,000.00	24,000.00
รวมทั้งสิ้น		7,186,000	59,000	7,245,000

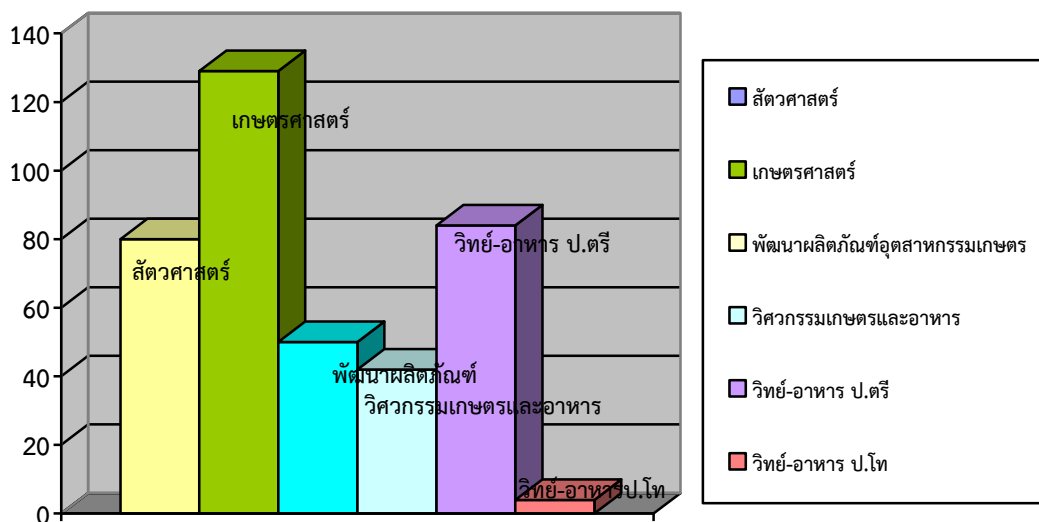
การจัดการศึกษา/การจัดการเรียนการสอน

หลักสูตรสาขาวิชา	จำนวนหลักสูตร
หลักสูตรระดับปริญญาตรี	5
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์	1
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์	1
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	1
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร	1
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร	1
หลักสูตรระดับปริญญาโท	
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1
รวมทั้งหมดทุกระดับหลักสูตรสาขาวิชา	6

จำนวนนักศึกษา จำแนกตามสาขาวิชา

หลักสูตรสาขาวิชา	จำนวนนักศึกษา
หลักสูตรระดับปริญญาตรี	385
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์	129
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์	80
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม	50
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร	42
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร	84
หลักสูตรระดับปริญญาโท	4
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	4
รวมทั้งหมดทุกระดับหลักสูตรสาขาวิชา	389

แผนภูมิแสดงจำนวนนักศึกษา จำแนกตามสาขาวิชา



ผลงาน รางวัล หรือประกาศเกียรติคุณในปี
คณาจารย์/บุคลากร

ชื่อ - นามสกุล	ผลงาน/รางวัล/ประกาศ เกียรติคุณ	ปีที่ ได้รับ	หน่วยงานที่ให้
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษ ศรี ละออ	บุคลากรดีเด่นสาขาวิชา การ	2561	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาวดี แหยมคง	นักวิจัยดีเด่นด้านการ ตีพิมพ์ผลงานวิจัย ระดับชาติ ที่มีค่าอ้างอิง รวมสูงสุด	2561	สถาบันวิจัยและพัฒนา
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุติมา เลิศลักษณ์	นักวิจัยดีเด่นด้านการ ตีพิมพ์ผลงานวิจัยยอด เยี่ยมระดับนานาชาติ	2561	สถาบันวิจัยและพัฒนา
ว่าที่ร้อยโท ดร.คงเดช พะสีนาม	บุคลากรดีเด่นด้านการวิจัย	2561	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร
Dr.tuan Nguyea Ngoc	บุคลากรดีเด่นด้านการวิจัย	2561	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร
นางสาวกรวรรณ ทองสอน	บุคลากรสายสนับสนุน ดีเด่น	2561	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม
นางสาวนิรันดา เฉลิมสถาน	บุคลากรสายสนับสนุน ดีเด่น	2561	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร
นางสาวปรารถนา อินบุญรอด	นักวิทยาศาสตร์ดีเด่น	2561	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร
นายราวิน เอี่ยมหุ่น	พนักงานฟาร์มดีเด่น	2561	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร

นักศึกษา

กิจกรรมการพัฒนานักศึกษา

โครงการ/กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ/หน่วยงานที่รับผิดชอบ
โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21	นักศึกษา	100	58,000	ผศ.ดร.ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา
ต้นกล้าแห่งความภาคภูมิใจเกษตรพิบูล	นักศึกษา	80	40,000	ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง
การพัฒนาศึกษานักศึกษาสู่นักปฏิบัติมืออาชีพของคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	นักศึกษา	20	10,000	ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง
โครงการสานสัมพันธ์ฉันพี่น้องชาวเขียว	นักศึกษา	300	10,000	ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง
โครงการพัฒนาศักยภาพผู้นำนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	นักศึกษา	20	10,000	ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง
ส่งเสริมพัฒนาจรรยาบรรณวิชาชีพและแนวทางการประกอบอาชีพ	นักศึกษา	50	10,000	ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง
โครงการส่งเสริมอัตลักษณ์บัณฑิตคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง	นักศึกษา	80	10,000	ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง
โครงการอาสาร่วมใจสหวิทยาการเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น	นักศึกษา	20	10,000	ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง

นักศึกษาที่ได้รับรางวัล/การประกาศเกียรติคุณยกย่อง

รางวัลการแข่งขัน	กิจกรรม	วันที่	สถานที่
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 การแข่งขันตอบปัญหาวิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	การแข่งขันทักษะวิชาการและวิชาชีพทางด้าน การเกษตร เครื่องมือ เกษตรราชภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 4	14 - 16 กุมภาพันธ์ 2561	มหาวิทยาลัยราชภัฏ เพชรบุรี
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1 การแข่งขันทักษะทางประสาธสัมพันธ์	การแข่งขันทักษะวิชาการและวิชาชีพทางด้าน การเกษตร เครื่องมือ เกษตรราชภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 4	14 - 16 กุมภาพันธ์ 2561	มหาวิทยาลัยราชภัฏ เพชรบุรี
ทีม ไข่ Care ได้รับรางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 และได้รับเงินรางวัลมูลค่า 2,000 บาท	workshop picthing "Startup Thailand League- CAMP"	16-18 มีนาคม 2561	มหาวิทยาลัยนเรศวร
รางวัลเหรียญเงินจากการนำเสนอผลงานภาคบรรยาย	การแข่งขันทักษะทางวิศวกรรมเกษตร ครั้งที่ 24 "การประกวดและแข่งขันหุ่นยนต์เก็บผลผลิตทางการเกษตร"	29 มีนาคม 2561	ณ คณะ วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย มหาสารคาม
2 เหรียญทองแดงจากการนำเสนอผลงานภาคโปสเตอร์	การแข่งขันทักษะทางวิศวกรรมเกษตร ครั้งที่ 24 "การประกวดและแข่งขันหุ่นยนต์เก็บผลผลิตทางการเกษตร"	29 มีนาคม 2561	ณ คณะ วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัย มหาสารคาม
ผ่านการ pitching ทีม Marlong (ผงปรุรงรสจากเห็ด) สมาชิกทีม คือ นางสาวณัฐริกา ฐูปุดชาต ,นางสาวสุพิชญญา หงส์ทอง ,นางสาวสุพัชรา ท่างาม สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	โครงการแข่งขัน Startup ระดับประเทศ (Startup Thailand League) 2018	31 มีนาคม - 1 เมษายน 2561	อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

รางวัลการแข่งขัน	กิจกรรม	วันที่	สถานที่
ผ่านการ pitching ทีม Cushino หมอนรอง นวดไฟฟ้าสมุนไพร นางสาวนริชา ศรีไชยทอง, นางสาวจิราภรณ์ แซ่วี้อ, นางสาวอรพรรณ พุ่มไพจิตร สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	การแข่งขัน STARTUP Thailand League 2018 ภาคกลางและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	21 - 22 เมษายน 2561	อาคาร KX มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
ผ่านการ pitching ทีม Power Plus อาหารว่างโภชนาการครบถ้วนสำหรับผู้ป่วยมะเร็ง นางสาววิชุดา ประุงกลิ่น, นางสาวชไมพร ธรรมกิจ, นางสาววรรรณ ฐนิตปธานิน สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	การแข่งขัน STARTUP Thailand League 2018 ภาคกลางและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	21 - 22 เมษายน 2561	อาคาร KX มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
ผ่านการ pitching ทีม Hang Chewer กัมมี่เจลลี่ช่วยลดอาการมีนเมาขณะดื่มแอลกอฮอล์ นางสาวสถาพร รอดโม, นางสาวนริชา กุลชญาพันธ์, นางสาวเอื้ออิศรา อยู่คำ, สาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	การแข่งขัน STARTUP Thailand League 2018 ภาคกลางและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	21 - 22 เมษายน 2561	อาคาร KX มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
ผ่านการ pitching ทีม REPELL INSECT ผลิตภัณฑ์สเปรย์ไล่แมลงจากสารสกัดธรรมชาติ (BEYOND SECT) นายอาจฐกรณ์ แสนมี, นายณัฐพงศ์ เพชรต่อม, นางสาวโสรัญา ตะพาน	การแข่งขัน STARTUP Thailand League 2018 ภาคกลางและภาคตะวันออกเฉียงเหนือ	21 - 22 เมษายน 2561	อาคาร KX มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

รางวัลการแข่งขัน	กิจกรรม	วันที่	สถานที่
แก้ว, นายสุรชาติ ราชานา สาขาพัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร			
ผลงานต้นแบบผลิตภัณฑ์ ทีม Marlong (ผงปรุงรส จากเห็ด) สมาชิกทีม คือ นางสาวณัฐริกา ฐูปุด ชาติ ,นางสาวสุพิญญา หงส์ทอง ,นางสาวสุพัตรา ท่างาม สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร	STARTUP THAILAND LEAGUE 2018 : DEMO DAY	ระหว่างวันที่ 16 – 18 สิงหาคม 2561	Hall 1 IMPACT เมืองทองธานี
ผลงานต้นแบบผลิตภัณฑ์ ทีม Cushino หมอนรอง นวดไฟฟ้าสมุนไพร นางสาวนริชา ศรีไชยทอง, นางสาวจิราภรณ์ แซ่วื่อ, นางสาวอรพรรณ พุ่ม ไพจิตร สาขาพัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร	STARTUP THAILAND LEAGUE 2018 : DEMO DAY	ระหว่างวันที่ 16 – 18 สิงหาคม 2561	Hall 1 IMPACT เมืองทองธานี
ผลงานต้นแบบผลิตภัณฑ์ ทีม Power Plus อาหาร ว่างโภชนาการครบถ้วน สำหรับผู้ป่วยมะเร็ง นางสาววิชุดา ปรุงกลิ่น , นางสาวชไมพร ธรรมกิจ, นางสาววรรรณ ฐนิตป ธานี สาขาพัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร	STARTUP THAILAND LEAGUE 2018 : DEMO DAY	ระหว่างวันที่ 16 – 18 สิงหาคม 2561	Hall 1 IMPACT เมืองทองธานี
ผลงานต้นแบบผลิตภัณฑ์ ทีม Hang Chewer กัมมี่ เจลลี่ช่วยลดอาการมีนเมา	STARTUP THAILAND LEAGUE 2018 : DEMO DAY	ระหว่างวันที่ 16 – 18 สิงหาคม 2561	Hall 1 IMPACT เมืองทองธานี

รางวัลการแข่งขัน	กิจกรรม	วันที่	สถานที่
<p>ชนะเลิศแอลลกอฮอล์ นางสาวสถาพร รอดโม, นางสาวนิรชา กุลชยานันท์, นางสาวเอื้อ อิสรา อยู่คำ, สาขาพัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร</p>			
<p>ผลงานต้นแบบผลิตภัณฑ์ ทีม REPELL INSECT ผลิตภัณฑ์สเปรย์ไล่แมลง จากสารสกัดธรรมชาติ (BEYOND SECT) นายอาจฐกรณ์ แสนมี, นายณัฐพงศ์ เพชรต่อม, นางสาวโสรญา ตะพาน แก้ว, นายสุรชาติ ราชา สาขาพัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร</p>	<p>STARTUP THAILAND LEAGUE 2018 : DEMO DAY</p>	<p>ระหว่างวันที่ 16 – 18 สิงหาคม 2561</p>	<p>Hall 1 IMPACT เมืองทองธานี</p>
<p>รางวัลชมเชย“เส้นทางสู่ นวัตกรรม” Research to Market (R2M : 2018)</p>	<p>“เส้นทางสู่นวัตกรรม” Research to Market (R2M : 2018) จัดโดย โครงการอุทยาน วิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม</p>	<p>11 กันยายน 2561</p>	<p>ห้องประชุม Meeting 1 ชั้น 4 อาคารสำนัก วิทยบริการและ เทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม</p>
<p>นักศึกษาที่มีการเผยแพร่ ผลงานวิจัยตีพิมพ์ใน วารสารวิชาการในระดับดี มาก คือ นางสาวพรทิพย์ เหล่าทองสาร</p>	<p>หลักสูตรวิทยาศาสตร มหาบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการอาหารมอ โล่รางวัลสำหรับนักศึกษา ที่ตีพิมพ์ผลงานใน วารสารวิชาการหรือ บทความตีพิมพ์ในรายงาน สืบเนื่องจากการประชุม วิชาการระดับชาติหรือ นานาชาติ</p>	<p>8 กันยายน 2561</p>	<p>ห้องประชุม กอ.302 อาคารคณะ เทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม</p>

รางวัลการแข่งขัน	กิจกรรม	วันที่	สถานที่
<p>นักศึกษาที่มีการเผยแพร่ผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการในระดับดี คือ นายภูมิใจ สอาดโฉม และนางสาวปวีณา ด่านพิกุลทอง</p>	<p>หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมอบโล่รางวัลสำหรับนักศึกษาที่ตีพิมพ์ผลงานในวารสารวิชาการหรือบทความตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติหรือนานาชาติ</p>	8 กันยายน 2561	<p>ห้องประชุม กอ.302 อาคารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม</p>

ความร่วมมือกับหน่วยงานอื่น การอบรม ดูงาน/เยี่ยมชม ศึกษาภาษา หน่วยงานในประเทศ และ/หรือ ต่างประเทศ

อาจารย์/บุคลากร

ชื่อ - นามสกุล	อบรม ดูงาน/เยี่ยมชม ศึกษาภาษา		
	สถาบัน มหาวิทยาลัย/ ประเทศ	ระยะเวลา	ชนิดทุน/ความร่วมมือ
ต่างประเทศ			
นายศรารุฒิ หนูเพชร	ประเทศอินโดนีเซีย	9 เม.ย.- 15 พ.ค. 2561	University of Sarjanawiyata Tamansiswa
นายเฉลิมเกียรติ กาแก้ว	ประเทศอินโดนีเซีย	9 เม.ย.- 15 พ.ค. 2561	University of Sarjanawiyata Tamansiswa
นางสาวบุญญารัตน์ แวนฟ้า	สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว	7 พ.ค. - 27 มิ.ย. 61	National University of Laos
นางสาวดลญา ทรรศาสตร์	สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว	7 พ.ค. - 27 มิ.ย. 61	National University of Laos
ในประเทศ			
CHU THI THANH HUONG	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	28 ก.พ.-26 มิ.ย. 61	Vietnam National University of Agriculture
NGO THI HUYEN TRANG	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	28 ก.พ.-26 มิ.ย. 61	Vietnam National University of Agriculture



งานวิจัยและงานสร้างสรรค์ และ/หรือที่ได้รับการตีพิมพ์/การนำเสนอ

งานวิจัยและงานสร้างสรรค์

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการศึกษา
แหล่งทุนภายในมหาวิทยาลัยฯ					
1.	ผลิตภัณฑ์บาล์มขนาดตัวและแชมพูผสมสารสกัดสรีนธรวัลลี	อ.จิรจิต อินทร	80,000	คณะฯ	2560
2	ไข่ไก่อารมณ์ดีเสริมไอโอดีน	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง	80,000	คณะฯ	2560
3	Cocos-Milk	ผศ.พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์	80,000	คณะฯ	2560
4	มะขามป้อมยักซ์ 4 รส	อ.ชนิษฐา ไชยแก้ว	80,000	คณะฯ	2560
5	หมอนหนุนไม้อนามัยไฮโซ สไตล์ 4.0	อ.พัชราภรณ์ อินริราย	80,000	คณะฯ	2560
6	โครงการการศึกษาองค์ความรู้ของความหลากหลายทางชีวภาพ และภูมิปัญญาในการเลี้ยงไก่สายพันธุ์เหลืองหางขาว เพื่อจัดทำเป็นฐานข้อมูลในอำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง	300,000	แผ่นดิน	2560
7	นวัตกรรมการบูรณาการการใช้ประโยชน์จากเศษอาหารแบบครบวงจร	อ.ดร.ชัชวินทร์ นวลศรี	300,000	กองทุนมหาวิทยาลัย	2560
8	การศึกษาความหลากหลายทางลักษณะปรากฏวิถีชีวิตและวัฒนธรรมต้นทุเรียนและผลตอบแทนของสุนัขบางแก้ว เพื่อจัดทำฐานข้อมูลและเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจในจังหวัดพิษณุโลก	อ.พัทธนันท์ โกธรรม	300,000	มหาวิทยาลัย	2560
9	การคัดเลือกพันธุ์ข้าวไร่ที่เหมาะสมสำหรับเพาะปลูกในสภาพนาตามของจังหวัดพิษณุโลก	ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีละออ	189,400	กองทุนมหาวิทยาลัย	2560
10	การพัฒนาซอสมะขามเข้มข้นสำเร็จรูปที่ลดปริมาณโซเดียมและน้ำตาลจากมะขามหวานตากเกรดเพื่อการต่อยอดเชิงพาณิชย์	อ.ดร.พรดรัล จุกกล้าปี	256,200	แผ่นดิน	2560

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการศึกษา
11	การศึกษาและออกแบบเครื่อง สับย่อยพืชเส้นใย	อ.ธันวมาส กาศสนุก	60,000	กองทุน มหาวิทยาลัย	2560
12	การพัฒนาผลิตภัณฑ์เซรามิก ไมโครอิมัลชันจากน้ำมันรำข้าว ผสมสารสกัด ข้าวไรซ์เบอร์รี่ เพื่อเป็นกลยุทธ์ในการสร้าง ผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม	อ.ศนิพร จันทร์บุรี	60,000	กองทุน มหาวิทยาลัย	2560
13	การพัฒนาเกษตรกรรายย่อย อย่างมีส่วนร่วมในการเลี้ยงไก่ ไข่อารมณ์ดี และเสริมไอโอดีน สู่ความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจ ให้กับกลุ่มเกษตรกร ต.สมอแข อ.เมือง จ.พิษณุโลก	ผศ.ประภาศิริ ใจพ่อง	150,000	กองทุน มหาวิทยาลัย	2560
14	การศึกษาไผ่บงหวานพืช ทางเลือกใหม่เพื่อสร้างรายได้ แก่ชุมชน	อ.พัชรภรณ์ อินริราย	200,000	กองทุน มหาวิทยาลัย	2560
15	การพัฒนาการเรียนการสอน วิชาการจัดการการผลิตและ การปฏิบัติการโรงงาน อุตสาหกรรมอาหารด้วยการ วิจัยเชิงปฏิบัติการในชั้นเรียน	ดร.คำรบ สมะวรรณนะ	4,000	คณะฯ	2560
16	การวิจัยเชิงปฏิบัติการในชั้น เรียนเพื่อปรับปรุงคุณภาพการ เรียนการสอนวิชาการ ปรับปรุงพันธุ์สัตว์ ในหัวข้อ การสกัดดีเอ็นเอโดยใช้เทคนิค ต่าง ๆ	ดร.วิโรจน์ ลิขิตตระกูล วงศ์	4,000	คณะฯ	2560
17	ศึกษาเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ ทางการเรียนระหว่างวิธีการ จัดการเรียนการสอนแบบการ บรรยายและวิธีการจัดการ เรียนการสอนแบบศึกษาด้วย ตนเอง ในหัวข้อโครงสร้าง ผิวหนังและชีวเคมีผิวหนัง	อาจารย์จิรจิต อินทร	4,000	คณะฯ	2560
18	การจัดการเรียนการสอนแบบ เน้นผู้เรียนเป็นสำคัญโดยใช้ โครงการเป็นฐาน (Project- based Learning) ในรายวิชา กอ.วศ.364 ระบบทำความ เย็นในอุตสาหกรรม	อาจารย์ธวัชรัตน์ สัมฤทธิ์	4,000	คณะฯ	2560

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการศึกษา
19	พัฒนาการเรียนรู้เรื่องการขยายพันธุ์พืชในรายวิชาการฝึกงานเกษตร1 ของนักศึกษาสาขาวิชาเกษตรศาสตร์	ผศ.อรพิน เสละคร	4,000	คณะฯ	2560
20	การพัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์เห็ดนางรมฮังการีทอดปรุงรสสุ้เชิงพาณิชย์	ผศ.ดร. ชูติมา เลิศลักษณ์	250,000	มรพส.	2560
21	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาเห็ดหลินจือผสมสมุนไพร	ผศ.ดร. ชูติมา เลิศลักษณ์	200,000	มรพส.	2560
22	การพัฒนาผลิตภัณฑ์โถงกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวตังน้ำตาลต่ำ	ผศ.ดร. ชูติมา เลิศลักษณ์	200,000	มรพส.	2560
23	โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มธัญญาหารชนิดผงผสมกากถั่วดาวอินคา	ดร.หทัยทิพย์ ร้องคำ	250,000	อวน.	2560
24	โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมธัญพืชชนิดแห้งจากกล้วยทอดกรอบ	ผศ.ดร.เกตุการ ดาจันทร์	250,000	อวน.	2560
25	การใช้ประโยชน์จากน้ำมันเมล็ดในปาล์มและน้ำมันปาล์มดิบเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการให้นมและคุณภาพน้ำนมของโคนม	ผศ.ดร.ณรทมล เกาท์รอดพันธ์	1,292,104	สวก.	2560
26	การศึกษาและพัฒนากระบวนการผลิตเต้าเจี้ยวเพื่อยกระดับทางธุรกิจ	ผศ.ดร.ปิยวรรณ ศุภวิฑิตพัฒนา	1,695,810	สกว.	2560
27	การใช้ไฮโดรคอลลอยด์เพื่อปรับปรุงคุณภาพของผลิตภัณฑ์ข้าวหลาม	รศ.ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว	502,000	พวอ.	2560
28	ผลของการเสริมใยอาหารในผลิตภัณฑ์วิปครีมผง	รศ.ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว	502,000	พวอ.	2560
29	การพัฒนากระบวนการแปรรูปน้ำเห็ดหูหนูเพื่อยกระดับสินค้าให้มีมาตรฐานตามหลักGMP	อ.สุรินทรภาพร ชั่งไชย	250,000	ทุนเครือข่าย การวิจัย ภาคเหนือ ตอนล่าง	2560
30	แนวทางการลดใช้สารเคมีในการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชของเกษตรกร ต.ชัยสมบูรณ์ อ.วิเชียรบุรี จ.เพชรบูรณ์	Dr.Tuan Nguyen Ngoc	50,000	สสส.	2560

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการศึกษา
31	แนวทางการลดใช้สารเคมีในการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชของเกษตรกร ต.ท่าศาลา อ.ภูเรือ จ.เลย	Dr.Tuan Nguyen Ngoc	50,000	สสส.	2560
32	รูปแบบการลดใช้สารเคมีในการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชของเกษตรกร ต.ท่าศาลา อ.ภูเรือ จ.เลย	Dr.Tuan Nguyen Ngoc	25,000	สสส.	2560
33	แนวทางการลดใช้สารเคมีในการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชของเกษตรกร ต.โพทะเล อ.โพทะเล จ.พิจิตร	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง	50,000	สสส.	2560
34	แนวทางการลดใช้สารเคมีในการป้องกันและกำจัดศัตรูพืชของเกษตรกร ต.บ้านเสี้ยว อ.ปากท่า จ.อุตรดิตถ์	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง	50,000	สสส.	2560
35	ชุดโครงการวิจัยการพัฒนาแนวทางส่งเสริมความรู้แบบมีส่วนร่วมกับเกษตรกร เรื่องเกษตรกรรมปลอดภัยตามหลักการเกษตรพอเพียงอย่างยั่งยืน	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง	20,000	สสส.	2560
รวมงบประมาณจากแหล่งทุนภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย					

งานวิจัย และงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ว/ด/ปที่ตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่มีการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ				
การออกแบบ และพัฒนานาข้าวในเขตชลประทานตามแนวทฤษฎีใหม่ ต.บ้านป่า อ.เมือง จ.พิษณุโลก	รัฐรัชชัย สายรวมญาติ, คงเดช พะสีนาม และ ธีรมาศ กาศสนุก	ประชุมวิชาการระดับชาติพิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 3 พิษณุโลก	2560	67-72
การพัฒนาผลิตภัณฑ์แกงหยวกบรรจุร็อร์ทเพาซ์ด้วยกระบวนการฆ่าเชื้อด้วยความ	วรลักษณ์ สุริวงษ์, ธวัลรัตน์ สัมฤทธิ์, กนกวรรณ พรหมจัน และ	การประชุมวิชาการระดับชาติพิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 3.	2560	61-66.

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ว/ด/ปที่ตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
ร้อน	สุรินทรพร ชั่งไชย	พิษณุโลก		
การศึกษาการปรับพฤติกรรม การส่งกลับบ้านของนักศึกษา ด้วยการเสริมแรงบวก ใน รายวิชาหลักวิศวกรรมอาหาร	วรลักษณ์ สุริวงษ์, พัทธภรณ์ อินริราย และรัฐชัย สายรวมญาติ	การประชุมวิชาการ ระดับชาติพิบูล สงครามวิจัย ครั้งที่ 3. พิษณุโลก	2560	392-398
การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้จากรำข้าวหอม	บุญยกฤต รัตนพันธ์, วชิระสิงห์คง, อเนก หาลี และพิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์	การประชุมวิชาการ ระดับชาติครั้งที่ 2 มหาวิทยาลัยราชภัฏกาญจนบุรี	2560	233-239.
ผลของเวลาการนึ่งและระดับความดันสุญญากาศต่อคุณภาพทางเคมีกายภาพและการต้านอนุมูลอิสระของข้าวที่ผ่านกระบวนการแทรกซึมภายใต้สภาวะสุญญากาศ	ปวีณา ด้านพิกุลทอง, เกตุการ ดาจินทา และหทัยทิพย์ ร้องคำ	การประชุมวิชาการ ระดับชาติ “นวัตกรรมและเทคโนโลยี วิชาการ 2017” “วิจัยจากองค์ความรู้สู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน”.	2560	832-841.
ผลของแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ต่อสมบัติทางเคมี-กายภาพและทางประสาทสัมผัสของบราวนี่	นิพาดา ศิริภักดิ์ นิสา ยศสมบัติ สุดารัตน์ พุ่มชื่น ทรงพรรณ สังข์ทรัพย์ และอุทัยวรรณ ฉัตรธง	การประชุมวิชาการ ระดับชาติ “นวัตกรรมและเทคโนโลยี วิชาการ 2017”	25-26 ธันวาคม 2560	หน้า A 757-764
คุณภาพการหุงต้ม ปริมาณวิตามินบี 1 และธาตุเหล็กของข้าวไรซ์พันธุ์พื้นเมืองในจังหวัดพิษณุโลก	ชุตินา เลิศลักษณ์	รายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการ ระดับชาติและนานาชาติ “ท้องถิ่นก้าวหน้า” ครั้งที่ 2 ณ โรงแรมแกรนด์ฮิลล์ แอนด์สปา	2560	89-95.
การศึกษาลักษณะของเส้นขนมจีนกึ่งสำเร็จรูปจากข้าวพื้นเมืองของจังหวัดพิษณุโลก	สุพัตรา เจริญภักดี บดีรัฐ และชุตินา เลิศลักษณ์	การประชุมวิชาการ ระดับชาติพิบูล สงครามวิจัย ครั้งที่ 3 ประจำปี พ.ศ. 2560 “Thailand 4.0 นวัตกรรมและการวิจัย เพื่อการพัฒนาอย่าง	2560	หน้า 294

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ว/ด/ปที่ตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
		ยังยืน,		
การพัฒนาผลิตภัณฑ์เจลบำรุงผิวหน้าจากสารสกัดขมิ้น	สุมิตา จันทร์หอม กนกวรรณ พรหมจัน และ จิรจิต อินทร	รายงานสืบเนื่อง การประชุมวิชาการระดับชาติพิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 3	2560	446-450
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ซอสมะขามปรุงรสสำเร็จรูปจากมะขามหวานตากเกรด	พรดรัล จุลกัลป์ กมลทิพย์ เดชะปรากรม และพัชรี ไพโรจน์	รายงานสืบเนื่อง การประชุมวิชาการระดับชาติพิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 3	2560	104-110
การพัฒนาครีมบำรุงผิวหน้าสำหรับกลางคืนจากสารสกัดเมล็ดอะโวคาโด	ชนิกานต์ วาริพิทักษ์ พรดรัล จุลกัลป์ ศนิพร จันทร์บุรี และเปรมนภา สี โสภา	รายงานสืบเนื่อง การประชุมวิชาการระดับชาติพิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 3	2560	223-229
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ลูกอมใบบัวบก	อริสรา คงมา ญาณิศา จินดาหลวง และ กนกวรรณ พรหมจัน	รายงานสืบเนื่อง การประชุมวิชาการระดับชาติพิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 3	2560	451-457
ผลของต้นตอพืชตระกูลส้มต่อการเจริญเติบโตของส้มซ่า	พิมพ์ิมา ย่อด้วง และ อรพิน เสละคร	การประชุมวิชาการระดับชาติ นวัตกรรมและเทคโนโลยีวิชาการ “วิจัยจากองค์ความรู้สู่การพัฒนาอย่างยั่งยืน	2560	717-724
ผลของระดับอุณหภูมิอบแห้งต่อการอบแห้งมะขามเปรี้ยวแบบโฟมเมทด้วยรังสีอินฟราเรดไกล	ภูมิใจ สะอาดโหม ,ปิยวรรณ ศุภวิฑิตพัฒนา และธวัชชัย ศุภวิฑิตพัฒนา	รายงานสืบเนื่องจาก การประชุมวิชาการสมาคมวิศวกรรมเกษตรแห่งประเทศไทย ระดับชาติ ครั้งที่ 18 และระดับนานาชาติ	2560	277-282.

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ว/ด/ปที่ตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร				
อนุสิทธิบัตรเลขที่ 13977 เรื่อง “กระถางต้นไม้ที่มีส่วนผสมของใบยาสูบ”	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จักรกฤษ ศรีละออ, ดร. ชัชวินทร์ นวลศรี และนายกฤษณะ นาดี๊ะ		2560	
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI (กลุ่มที่ 2)				
เส้นทางที่เหมาะสมของปลายแขนกลกรีดยางพารา	ยงยุทธ์ เสียงดัง, พยุงศักดิ์ จุลยุเสณ, และคงเดช พะสีนาม	วารสารวิศวกรรมฟาร์มและเทคโนโลยีการควบคุมอัตโนมัติ, มหาวิทยาลัยขอนแก่น	2560	25-35.
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ. หรือระเบียบคณะกรรมการการอุดมศึกษาว่าด้วย หลักเกณฑ์การพิจารณาวารสารทางวิชาการสำหรับการเผยแพร่ผลงานทางวิชาการ พ.ศ.2556 แต่สถาบันนำเสนอสถาบันอนุมัติและจัดทำเป็นประกาศให้ทราบเป็นการทั่วไป และแจ้งให้ กพอ./กกอ. ทราบภายใน 30 วัน นับแต่วันที่ออกประกาศ (ซึ่งไม่อยู่ใน Beall's list) หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI (กลุ่มที่ 1)				
ผลของเปลือกกล้วยหมักต่อสมรรถนะการเจริญเติบโตของโคลูกผสมชาร์โรเลส์	ณรงมล เล่าห์รอดพันธ์ และ วิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์	วารสารนเรศวรพะเยา	2560	50-53
ความหลากหลายของไก่เหลืองหางขาวตามลักษณะอุตสาหกรรมในจังหวัดพิษณุโลก	อุษณีย์ภรณ์ สร้อยเพ็ชร์, ณวรรณพร จิรรัตน์, ณีฐิมา เฉลิมแสน, สุภาวดี ไหมยมคง, ปุณเรศวร์ รัตน์ประดิษฐ์, ณรงมล เล่าห์รอดพันธ์, ประภาศิริ ใจผ่อง, รังสรรค์ เจริญสุข, สนธยานุ่มท้วม, ทศพร อินเจริญ, นพณัฐพิทักษ์ สิงคำ และ เอกชัย ย่อยสกุล	แก่นเกษตร	2560	684-689.

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ว/ด/ปที่ตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
ความหลากหลายทางพันธุกรรมของยีน <i>MC1R</i> ในไก่พื้นเมือง ไก่กระดุกดำ ไก่เล็กฮอร์นขาว และ ไก่โรดไอร์แลนด์แดง	รังสรรค์ เจริญสุข, อรรถชัย เขียวศรี, ทศพร อินเจริญ, สนธยา นุ่มท้วม, อุษณีย์ภรณ์ สร้อยเพ็ชร์, ณวรรณพร จิรารัตน์, ปุณเรศวร์รัตน์ประดิษฐ์, สุภาวดี แหยมคง และ ณรกมล เล่าห์รอดพันธ์	แก่นเกษตร	2560	758-764.
ความหลากหลายทางพันธุกรรมของยีน <i>MC1R</i> และความสัมพันธ์กับลักษณะ สีขน สีเนื้อ สีหนัง ค่าความเป็นกรด-ด่าง และการสูญเสียน้ำของเนื้อในไก่พื้นเมืองไทย (ซี) และไก่กระดุกดำ	อรรถชัย เขียวศรี, ปุณเรศวร์รัตน์ประดิษฐ์, ณรกมล เล่าห์รอดพันธ์, สุภาวดี แหยมคง, ธิติมา เพ็ชรคง, ทศพร อินเจริญ, สนธยา นุ่มท้วม, อุษณีย์ภรณ์ สร้อยเพ็ชร์, และรังสรรค์ เจริญสุข	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร	2560	1108-1115.
การย่อยสลายในกระเพาะรูเมนของอาหารชั้นที่มีรำข้าวขาวในระดับต่าง ๆ	บุญทริกา ปลั่งสูงเนิน, เสาวลักษณ์ แยมหมื่นอาจ และ ณรกมล เล่าห์รอดพันธ์	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร	2560	575-681.
ผลของเปลือกกล้วยน้ำว้าหมักต่อสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพซากของสุกรขุนระยะสุดท้าย	ณรกมล เล่าห์รอดพันธ์, นัฐธยา รุ่งกิจชนะวัฒน์, ศิรประภา วัฒนพลอย, พัชรีพัชชา, ฉัตรชัย เชื้อผู้ดี, ประวิทย์ ทานใต้ และ ทศพร อินเจริญ	แก่นเกษตร	2560	631-636.
สถานภาพการผลิตทัศนคติในการเลี้ยงเป็ดไขไล่ทุ่งในอำเภอพรหมพิราม อำเภอบางกระทุ่ม และอำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก	แสงเทียน แจ่มทอง สรินยา รัตนสวัสดิ์ และ สุภาวดี แหยมคง.	วารสารแก่นเกษตร	2560	1470-1475.
Situation of buffalo production of farmers in Chat Tragan, Bang Rakam and Phrom Phiram Districts, Phitsanulok Province	Supawadee Yaemkong Chudapa Chiyasuk Tuan Nguyen Ngoc and Nuticha Ngamjitpitak	Khon Kaen Agr. J	2017	678-683.

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ว/ด/ปที่ตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
ต้นทุนและผลตอบแทนในการเลี้ยงเป็ดไข่มุกในจังหวัดพิษณุโลก	สุภาวดี แหยมคง, แสงเทียน แจ่มทอง, สรินยา รัตนสวัสดิ์, ประภาศิริ ใจผ่อง, พัทนันท์ โกธรรม, ศิริกานดา แหยมคง, อุษณีย์ภรณ์ สร้อยเพชร, และTuan Nguyen Ngoc	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร,	2560	792-799.
Improvement of aquaculture for mountainous regions in North of Vietnam through locally available materials under laboratorial conditions	Tuan Nguyen Ngoc, Supawadee Yaemkong, Patthanun Kotham, Prapasiri Jaipong and Ulfert Focken	Agricultural Science Journals,	2017	3 5 2 - 359.
ความสัมพันธ์ระหว่างอาหารสัตว์ท้องถิ่นและน้ำหนักรีดนมในพื้นที่เมืองในอำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก	อุษณีย์ภรณ์ สร้อยเพชร, สุภาวดี แหยมคง, รังสรรค์ เจริญสุข, ธวัชชัย การุณบริษัท และมินตรา แก้วแหวน	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร	2560	775-782.
ผลของสารสกัดที่มีส่วนผสมของแคโรทีนอยด์ในแครอทและมะเขือเทศต่อความเข้มสีปลาสดแดงหางดาบ	ประภาศิริ ใจผ่อง, ทศนีย์ เกิดปิ่น, ศุภนิดา เอี่ยมหน่อ, พัทนันท์ โกธรรม, สุภาวดี แหยมคง และต๋วนเหิงยีน ง็อก	วารสารวิทยาศาสตร์เกษตร	2560	1149-1155.
Diversity of traditional Knowledge and local wisdom of indigenous chickens' farmers in Bang Krathum, Nakorn Thai, Meung and Chat Trakan Districts Phitsanulok Province.	Supawadee Yaemkong, Punnaree Rattanapradit, Tuan Nguyen Ngoc, Rungsun Charoensuk, Nawannaporn Chirarat, Usaneeporn Soipethand and Sirikanda Yeamkong	Journal of Applied Animal Science	2017	39-46.

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ว/ด/ปที่ตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
Isolation and evaluation of antimicrobial activity of endophytic actinobacteria on May Chang tree (<i>Litsea cubeba</i>) against pathogenic bacteria causing diseases on common carp and tilapia	Nguyen Ngoc Tuan, Trinh Thi Trang, Suphawadee Yaemkong, Prapasiri Jaipong, Phattanan Kotham	SNRU Journal of Science and Technology	2017	560-567.
การพัฒนาผลิตภัณฑ์เลียนแบบเต้าหู้นมสดด้วยนมเม็ดบัว	จุฑามาศ เรือนก้อน, ปิยะพร คงน้อย, พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์, ประภาศิริ ใจผ่อง และคำรบ สมะวรรณนะ	วารสารแก่นเกษตร 45 ฉบับพิเศษ	2560	1555-1559.
ผลของอุณหภูมิอบแห้งที่มีต่อปริมาณไอโซฟลาโวนและความสามารถในการต้านออกซิเดชันของถั่วเหลืองหมัก (ถั่วเน่า)	เกตุการ ดาจันทา และหทัยทิพย์ ร้องคำ	วารสารวิทยาศาสตร์ มข.	2560	138-150.
ความยาวท่อแลกเปลี่ยนความร้อนที่เหมาะสมสำหรับระบบเก็บกักความร้อนแบบเปลี่ยนสถานะ	ธันวมาส กาศสนุก, ตามร บัณชรัตน์ และคงเดช พะสีนาม	วารสารวิชาการ คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง	2560	38-47
การผลิตเทมเป้ถั่วเหลืองด้วยผงเชื้อ <i>RHIZOPUS OLIGOSPORUS</i> TISTR 3089 ในระดับครัวเรือนและการนำไปใช้ทดแทนเนื้อสัตว์ในผงปรุงรส	พรดรัล จุลกัลป์ และปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล	Rajabhat Journal of Sciences, Humanities & Social Sciences	2560	2 0 1 - 208.


ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ว/ด/ปที่ตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
ตำราหรือหนังสือหรืองานแปลที่ผ่านการพิจารณาตามหลักเกณฑ์การประเมินตำแหน่งทางวิชาการแต่ไม่ได้นำมาขอรับการประเมินตำแหน่งทางวิชาการ				
Mucoadhesive nanostructured lipid carriers (NLCs) as potential carriers for improving oral delivery of curcumin.	Chanburee, S. and Tiyaboonchai, W	Drug Development and Industrial Pharmacy	2017	432-440.
Imai T. Effect of biogas sparging on the performance of bio-hydrogen reactor over a long-term operation.	Nualsri C., Kongjan P., Reungsang A	PLoS ONE	2017	e0171248.
Physicochemical and antioxidant properties of rice bran oils produced from colored rice using different extraction methods.	Mingyai, S., Kettawan, A., Srikaeo, K. and Singanusong, R.	Journal of Oleo Science,	2017	565-572.
Utilization of the fine particles obtained from cold pressed vegetable oils: a case study in organic rice bran, sunflower and sesame oils.	Srikaeo, K., Pongsampao, P., and Phuong, N. T.	Journal of Oleo Science,	2017	21-29.

ข้อมูลสิทธิบัตร/นวัตกรรม และงานสร้างสรรค์

ชื่อ - นามสกุล เจ้าของผลงาน	ชื่อผลงาน ภาษาไทย/ภาษาอังกฤษ	รายละเอียดสิทธิบัตร/ นวัตกรรม (หน่วยงาน/ปี พ.ศ.)
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษ ศรีระออ, ดร.ชัชวรินทร์ นวลศรี และ นายฤกษ์ณะ นาดี๊ะ	อนุสิทธิบัตรเลขที่ 13977 เรื่อง “กระถางต้นไม้ที่มีส่วนผสมของ ไบโอบลูบ”	2560



การบริการวิชาการแก่สังคม

การเลี้ยงไก่ไขว้ในโรงเรียนเพื่อพัฒนาคุณภาพและทักษะของชีวิต	
	<p>หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาวดี แหยมคง</p> <p>ชื่อโครงการ : โครงการเลี้ยงไก่ไขว้ในโรงเรียนเพื่อพัฒนาคุณภาพและทักษะของชีวิต</p> <p>E-mail : suphayaku@hotmail.com</p>

ที่มาและเหตุผล

การเลี้ยงไก่พันธุ์ไข่ เป็นกิจกรรมหนึ่งที่ดีดำเนินการตามหลักการเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อเป็นการฝึกฝนให้นักเรียน นักศึกษาที่ร่วมโครงการได้รู้จักการประกอบอาชีพเกษตรกรรม (การเลี้ยงไก่พันธุ์ไข่) และฝึกทักษะการเลี้ยงที่ถูกต้องตามหลักวิชาการ (กลุ่มสาระการเรียนรู้การงานอาชีพและเทคโนโลยี) โดยโรงเรียนได้จัดให้นักเรียนชั้นประถมศึกษา ได้ฝึกทักษะกระบวนการเลี้ยงไก่พันธุ์ไข่ ตลอดจนถึงรู้จักวิธีการเลี้ยงไก่ การให้อาหาร การดูแลรักษาที่ถูกต้อง ซึ่งนักเรียนจะได้นำความรู้ที่ได้รับไปเผยแพร่แก่ครอบครัว ชุมชน และนำไปใช้ใน ชีวิตประจำวันได้

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้นักเรียนและผู้สนใจได้เรียนรู้ขั้นตอนในการเลี้ยงไก่และสามารถนำไปต่อยอดใช้ได้จริง
2. เพื่อเป็นอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน

วิธีการดำเนินโครงการ

1. ประชุมอาจารย์ประจำสาขาฯ และผู้ที่เกี่ยวข้อง เตรียมวางแผนในการดำเนินการ
2. สร้างโรงเรือนไก่ไข่
3. จัดหาพันธุ์ไก่ไข่ อาหาร วัสดุอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องและดำเนินการเลี้ยง
4. สรุปละประเมินผล

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ทำให้ได้ใช้ศักยภาพในการดำเนินโครงการดังกล่าวนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เป็นการพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ที่เกิดจากงานในครั้งนี้ด้วยเช่นกัน
2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ผลที่ได้รับมีผลต่อเกษตรกร ชุมชน หรือองค์กร โดยสามารถที่จะนำหลักการและขั้นตอนในการเลี้ยงไก่ไข่ ไปประยุกต์ใช้ในการเลี้ยงไก่ภายในฟาร์มของตนเองในชุมชนได้ และสามารถนำไปพัฒนาเป็นอาชีพในท้องถิ่น ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น เป็นการช่วยสร้างเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชนดังกล่าว เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชนนอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อ การดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติ
3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาสาขาวิชาสัตวศาสตร์มีความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงวิธีการในการเลี้ยงไก่ไข่จากการปฏิบัติจริง และสามารถปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ การผลิตสัตว์ปีก และการเลี้ยงสัตว์ปีกสวยงามได้

ความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
เชิงปริมาณ: จำนวนผู้เข้ารับบริการ	66 คน	66 คน
เชิงคุณภาพ : ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้ารับบริการ	ร้อยละ 80	ร้อยละ 90
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ตุลาคม – มีนาคม	ตุลาคม – มีนาคม
งบประมาณที่ใช้	40,000 บาท	40,000 บาท

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

- ด้านงานวิจัย

นำข้อมูลที่ได้ไปเป็นข้อมูลร่วมกับการทำวิจัยเรื่อง การศึกษารูปแบบการเลี้ยงไก่ไข่ที่ส่งผลต่อสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพไข่

- ด้านการเรียนการสอน

นักศึกษาสาขาวิชาสัตวศาสตร์มีความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงวิธีการในการเลี้ยงไก่ไข่จากการปฏิบัติจริง และสามารถปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ การผลิตสัตว์ปีก และการเลี้ยงสัตว์ปีกสวยงามได้

- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

อาจมีการเสริมสารไอโอดีนในอาหารไก่ไข่ เพื่อให้ผลผลิตไข่ที่ได้มีสารไอโอดีนเสริมให้กับนักเรียนในโรงเรียนได้อีกทางเลือกหนึ่ง

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

โดยสามารถที่จะนำหลักการและขั้นตอนในการเลี้ยงไก่ไข่ ไปประยุกต์ใช้ในการเลี้ยงไก่ไข่ภายในฟาร์มของตนเองในชุมชนได้ และสามารถนำไปพัฒนาเป็นอาชีพในท้องถิ่น ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น เป็นการช่วยสร้างเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชนดังกล่าว เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชนนอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติ



โครงการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตผลทางการเกษตรตำบลจอมทอง



หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ ดร.คำรบ สมะวรรณนะ

ชื่อโครงการ : โครงการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตผลทางการเกษตรตำบลจอมทอง

E-mail : khampop@yahoo.com

ที่มาและเหตุผล

จากที่หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารแก่ชุมชนจอมทองผ่านการวิจัยและการบริการวิชาการอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในประเด็นการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรที่มีปริมาณมากและราคาต่ำ ส่งผลให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือที่ดีตลอดมาระหว่างหลักสูตรฯ และชุมชนจอมทอง ส่งผลที่ดีต่อการเข้าร่วมกิจกรรมของสมาชิกในชุมชน ทำให้การบริการวิชาการแก่ชุมชนประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี นอกจากนี้ได้มีการติดตามการนำผลการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์ พบว่ากลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการมีความสนใจเป็นอย่างดีและนำองค์ความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่มีในท้องถิ่น เช่น ก๋วยและมะม่วง เพื่อบริโภคเองหรือจำหน่ายเป็นรายได้เสริม

ดังนั้นในปี 2561 หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้เล็งเห็นความสำคัญ และเข้าใจในคุณค่าของการนำวัตถุดิบหลักประเภทผัก ผลไม้ที่ได้รับการส่งเสริมให้ปลูกรับประทานในครัวเรือนหรือมีอยู่ในชุมชน มาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตผลทางการเกษตรนอกจากการขายผลสดโดยให้อยู่บนพื้นฐานบริบทของชุมชนที่เน้นการใช้ชีวิตอย่างพอเพียง อันจะส่งผลให้เยาวชนเข้าใจในคุณค่าและสามารถใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติชุมชนในการแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็นอาชีพเสริมได้ในอนาคต

วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผลิตผลทางการเกษตรของชุมชนได้

วิธีการดำเนินโครงการ

1. ชี้แจงนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชา การประเมินทางประสาทสัมผัสด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เกี่ยวกับการนำองค์ความรู้ ในหัวข้อการทดสอบความชอบและการยอมรับไปบูรณาการกับการบริการวิชาการของหลักสูตร โดยให้นักศึกษานำความรู้ที่ได้จากการเรียนไปประเมินนวัตกรรมอาหารที่นักศึกษาได้พัฒนาขึ้นมาเพื่อเพิ่มมูลค่าจากผลิตผลทางการเกษตร ได้แก่ ละมุดและขนุน

2. ประสานงานและชี้แจงการจัดกิจกรรมแก่กลุ่มเป้าหมาย

3. นักศึกษาทดลองเตรียมผลิตภัณฑ์

4. บริการวิชาการแก่บุคลากรกลุ่มเป้าหมาย

5. ติดตาม ประเมินผลการจัดโครงการหลังการจัดอบรม การนำการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์ในชีวิตประจำวัน

6. สรุปผลการดำเนินการโครงการ

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

1.1 สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่เกิดจากการบริการวิชาการมาใช้ในการเรียนการสอน/การวิจัย

1.2 คณาจารย์ในหลักสูตรที่ร่วมบริการวิชาการได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะในการฝึกอบรมและปฏิบัติงาน

1.3 เกิดเครือข่ายความร่วมมือการให้บริการวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยกับเครือข่ายชุมชน

2. ผลที่เกิดกับชุมชน

2.1 บุคลากรชุมชนจ่อมทองสามารถนำผลิตผลทางการเกษตรที่มีในชุมชนมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อพัฒนาเป็นอาชีพและสร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัวได้ต่อไปในอนาคต

2.2 ชุมชนสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโดยใช้องค์ความรู้ในชุมชนในการแปรรูปอาหารจากผลิตผลทางการเกษตร เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์แก่กลุ่มผู้สนใจในชุมชน

3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

3.1 นักศึกษามีประสบการณ์ตรงในการลงพื้นที่ปฏิบัติจากการบริการวิชาการแก่ชุมชน

3.2 นักศึกษาได้นำความรู้และใช้ความคิดสร้างสรรค์ไปทำประโยชน์ให้กับชุมชน และฝึกทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

บูรณาการกับการเรียนการสอน รายวิชาการประเมินทางประสาทสัมผัสด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร โดยนักศึกษานำความรู้จากการเรียนในด้านวิธีการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสมาใช้ในการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

ความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
เชิงปริมาณ: 1. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชน	1 ผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ขนุนทอดกรอบ ขนุนแผ่น ละครมุดแผ่น และทอफीละครมุด
เชิงปริมาณ: จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชน	1 ผลงาน	โครงการ 1 โครงการ
เชิงคุณภาพ : ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70	ร้อยละ 100 (จำนวน 32 คน)
เชิงคุณภาพ : 1.การบูรณาการกับการเรียนการสอน/การวิจัย	บูรณาการกับการเรียนการสอนหรือการวิจัยอย่างน้อย 1 ด้าน	บูรณาการกับการเรียนการสอน รายวิชาการประเมินทางประสาทสัมผัสด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
2.ความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	ร้อยละ 93.93
3.ผู้เข้ารับบริการมีความรู้ความเข้าใจ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70	ร้อยละ 96.36
4.ผู้เข้ารับบริการสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 70	ร้อยละ 95.15
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ไตรมาสที่ 1-2	พฤศจิกายน 60- มีนาคม 61
งบประมาณที่ใช้	40,000 บาท	40,000 บาท

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

- ด้านงานวิจัย

สามารถต่อยอดงานวิจัยได้โดยชุมชนมีผลิตผลทางการเกษตรเพื่อต้องการเพิ่มมูลค่าในการแปรรูปอีกเป็นจำนวนมาก

- ด้านการเรียนการสอน

โดยนักศึกษานำความรู้จากการเรียนในการเลือกวิธี ขั้นตอนการเตรียมตัวอย่าง วิธีการทดสอบคุณภาพทางประสาทสัมผัสมาใช้ในการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคได้อย่างถูกต้อง


- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

ส่งเสริมให้นักศึกษาทำงานร่วมกับชุมชนมากขึ้น เพื่อพัฒนานักศึกษาให้เป็นบัณฑิตนักปฏิบัติ โดยใช้ความรู้มาพัฒนาและแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรตามความต้องการของชุมชน เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตผลทางการเกษตรของชุมชน

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

นำไปประกอบอาชีพและอาชีพเสริมได้ และเป็นข้อมูลเสริมรายได้ในครัวเรือนได้



การผลิตอาหารผงขงละลายจากวัตถุดิบในท้องถิ่นสำหรับผู้สูงอายุ	
	<p>หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ธนพล กิจพจน์</p> <p>ชื่อโครงการ : โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตอาหารผง ขงละลายจากวัตถุดิบในท้องถิ่นสำหรับผู้สูงอายุชุมชนจอมทอง จ.พิษณุโลก</p> <p>E-mail : home393@hotmail.com</p>

ที่มาและเหตุผล

ปัจจุบันท้องถิ่นชุมชนจอมทอง ต.จอมทอง จ.พิษณุโลก มีจำนวนผู้สูงอายุเพิ่มขึ้น ผู้สูงอายุมักมีการขาดสารอาหารได้ง่ายเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของสภาวะร่างกายที่เสื่อมถอยลง ผู้สูงอายุบางท่านโรคประจำตัว หรือบางท่านประสบปัญหาทางช่องปาก เช่น ฟันไม่แข็งแรง ฟันหลุดร่วง หรือไม่มีฟัน ซึ่งส่งผลให้ทานอาหารลำบาก ทำให้ร่างกายไม่ได้รับสารอาหารครบถ้วน อันอาจนำไปสู่ภาวะทุพโภชนาการซึ่งเป็นภาวะซึ่งเกิดขึ้นจากการรับประทานอาหารไม่สมดุลกัน การซื้ออาหารเสริมจากท้องตลาดอาจทำให้ต้นทุนค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร โดยหลักสูตรสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าวจึงได้จัดให้มีการถ่ายทอดความรู้เรื่องการผลิตอาหารผงขงละลายจากวัตถุดิบในท้องถิ่นสำหรับผู้สูงอายุชุมชนโดยเป็นการอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตอาหารเสริมสำหรับผู้สูงอายุชุมชนจอมทองที่มีปัญหาด้านการเคี้ยวโดยได้มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่นของตนเอง เช่น กล้วย หรือ ฟักทอง มาพัฒนาและต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อเป็นการตอบสนองถึงปัญหาและความต้องการของคนในท้องถิ่น และจะถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อผู้สูงอายุให้แก่คนในชุมชนหรือผู้ที่สนใจ เพื่อช่วยลดต้นทุนด้านอาหารเสริมของผู้สูงอายุและยังสามารถนำมาใช้บูรณาการกับการเรียนการสอนแก่นักศึกษาทำให้เกิดการเรียนรู้อย่างเป็นรูปธรรมและช่วยสร้างแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไปในอนาคต

วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่ชุมชนด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุที่มีปัญหาด้านการเคี้ยว
2. เพื่อบูรณาการงานวิจัย บริการวิชาการกับรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
3. เพื่อพัฒนาทักษะและความรู้ของนักศึกษาโดยสามารถนำความรู้ไปใช้กับการเรียนการสอนหรืองานวิจัย

วิธีการดำเนินโครงการ

1. **ขั้นวางแผน (P)** การประชุมชี้แจงและวางแผนดำเนินการกับคณะทำงาน รวมถึงการประสานงานเตรียมจัดงานโครงการบริการวิชาการ นอกจากนี้ยังต้องมีการประสานงานกับวิทยากรและชุมชนเป้าหมาย
2. **ขั้นดำเนินการ (D)** ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นกรดำเนินการวางแผนการและออกแบบการทดลองเพื่อเตรียมตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารผงขงละลายในท้องปฏิบัติการ
3. **ขั้นดำเนินการ (D)** ดำเนินการการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารผงขงละลายที่พัฒนาได้สู่คนในชุมชนเป้าหมาย คือ กลุ่มผู้สูงอายุ ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชนบ้านจอมทอง
4. **ขั้นสรุปและประเมินผล (C)** สรุปและประเมินผลการดำเนินงานโครงการจากกลุ่มเป้าหมาย
5. **ขั้นปรับปรุงติดตามผลการประเมิน (A)** นำผลจากการสรุปและการประเมินผลมาประชุม และมีการติดตามผลจากการดำเนินโครงการกับคนในชุมชน รวมไปถึงการหาข้อด้อยเพื่อนำไปแก้ไขและปรับปรุงเพื่อลดปัญหาที่อาจจะเกิดขึ้นต่อไป

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ผู้ดำเนินโครงการได้นำองค์ความรู้ที่มีไปพัฒนาเป็นโครงการผลิตอาหารผงขงละลายจากวัตถุดิบในท้องถิ่นสำหรับผู้สูงอายุชุมชนจอมทอง ซึ่งเป็นการหนึ่งในวิธีการพัฒนาตนเองของผู้ดำเนินโครงการ

2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนได้นำวัตถุดิบที่ท้องถิ่นมาพัฒนาและต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อเป็นการตอบสนองถึงปัญหาและความต้องการของคนในท้องถิ่น และได้รับการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสำหรับผู้สูงอายุให้แก่คนในชุมชนหรือผู้ที่สนใจ เพื่อช่วยลดต้นทุนด้านอาหารเสริมของผู้สูงอายุในอนาคตต่อไป

3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาเกิดการเรียนรู้โดยการลงมือทำจริงจากการร่วมออกพื้นที่ให้บริการวิชาการกับอาจารย์ ซึ่งเป็นเทคนิคการบูรณาการที่ทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากสถานการณ์จริง ทำให้เกิดประสบการณ์และได้ทราบแนวทางการนำทฤษฎีไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ต่อไป

ความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
เชิงปริมาณ		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	ไม่น้อยกว่า 35 คน	45 คน
2. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชน	1 โครงการ	1 โครงการ
3. จำนวนผลงานที่นำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาท้องถิ่น โดยใช้แนวทางตามพระราชดำริ	1 ผลงาน	1 ผลงาน (อาหารผงขงละลาย)
เชิงคุณภาพ (ความพึงพอใจ)		
1. ความพึงพอใจโดยรวมของผู้รับบริการ	ร้อยละ 80	ร้อยละ 95
2. การได้รับความรู้หรือแนวคิดใหม่หลังการฝึกอบรม	ร้อยละ 80	ร้อยละ 85
3. การนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต	ร้อยละ 80	ร้อยละ 90
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ภายใน 3 ไตรมาส	3 ไตรมาส
งบประมาณที่ใช้	40,000 บาท	39,993 บาท

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

- ด้านงานวิจัย

ผู้ดำเนินการสามารถนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการหรือปัญหาที่เกิดจากการให้บริการวิชาการมาใช้เป็นโจทย์วิจัยต่อไปได้

- ด้านการเรียนการสอน

ผู้ดำเนินการสามารถนำโครงการบริการวิชาการดังกล่าวสอดแทรกเข้าไปเป็นเนื้อหาในกระบวนการจัดการศึกษาในหลักสูตรสาขาวิชาต่อไป


- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

จากข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการวิชาการและผลการประชุมติดตามโครงการบริการวิชาการร่วมกันระหว่างผู้สูงอายุในชุมชนจอมทอง เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง และตัวแทนคณะกรรมการประเมิณการดำเนินงานบริการวิชาการของคณะฯ พบว่า ชุมชนสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีย้อมผงจากธรรมชาติเพื่อปิดผนึกซอง โดยอยากให้ทางสาขาวิชามาดำเนินการโครงการบริการวิชาการนี้ต่อไปในอนาคต

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนมีแนวคิดที่จะนำองค์ความรู้การผลิตอาหารผงขงละลายที่ได้รับการถ่ายทอดไปใช้พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์อาหารเสริมในครัวเรือนเพื่อรับประทานเป็นอาหารเสริม รวมถึงอาจมีการต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในรูปแบบอาหารผงขงละลายเพื่อออกมาจำหน่ายภายในชุมชนต่อไป



เครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน	
	หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ธันวมาศ กาศสนุก ชื่อโครงการ : เครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน E-mail : t.kassanuk@gmail.com

ที่มาและเหตุผล

การบริการวิชาการเป็นภารกิจหนึ่งของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตามประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 ปฏิรูปการวิจัยและการบริการวิชาการของมหาวิทยาลัยโดยใช้แนวทางตามพระราชดำริ เพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์อันดี และเป็นที่ยอมรับของท้องถิ่นได้อย่างแท้จริง โดยอาศัยความรู้และความสามารถทางวิชาการ ตลอดจนการสร้างหรือเสริมประสบการณ์ในการประยุกต์ใช้วิชาการให้เหมาะสมกับชุมชน และสร้างความเข้มแข็งของชุมชนโดยการร่วมมือของประชาชนสนับสนุนให้เกิดเครือข่ายของชาวบ้าน โดยมหาวิทยาลัยสามารถเข้าไปสนับสนุนให้ตรงกับความต้องการ อันจะทำให้เกิดการพัฒนาเพื่อการพึ่งพาตนเองของชุมชนได้อย่างยั่งยืนต่อไป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษา ออกแบบ และติดตั้งเครื่องล้างผักสำหรับชุมชน
2. เพื่อบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา กอ.วศ.371 วิศวกรรมการแปรรูปทางเภสัชกรรมและอาหาร

วิธีการดำเนินโครงการ

1. วางแผนการดำเนินโครงการ โดยจัดประชุมชี้แจงแก่คณะทำงาน การติดต่อประสานงานกับวิทยากรวิทยากร การติดต่อประสานงานและชี้แจงกิจกรรมแก่กลุ่มเป้าหมาย และจัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับโครงการอบรม
2. สร้าง ประกอบและติดตั้งเครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน และจัดบริการวิชาการแก่กลุ่มเป้าหมาย
3. ติดตามผลโครงการบริการวิชาการจากผู้รับบริการ
4. สรุปผลการดำเนินโครงการและประเมินผลการบริการวิชาการ

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

วิธีดำเนินการ	แผน	ผล
เชิงปริมาณ	นักศึกษาที่มีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนและท้องถิ่น ร้อยละ 20 ของค่าเป้าหมายนักศึกษา	นักศึกษาที่มีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนและท้องถิ่น จำนวน 8 คน
	ผู้เข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 80 ของค่าเป้าหมายบุคคลภายนอก	ครู และนักเรียนในโรงเรียนวัดจอมทอง ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก จำนวน 41 คน เข้าร่วมโครงการ ดังภาพที่ 1
	จำนวนหน่วยงานเพื่อการบริการ	หน่วยงานที่รับการบริการวิชาการ คือ

วิธีดำเนินการ	แผน	ผล
	วิชาการจำนวน 1 หน่วยงาน	โรงเรียนวัดจอมทอง ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก
เชิงคุณภาพ	ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการวิชาการ ร้อยละ 70	ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อโครงการ ร้อยละ 92.36
ระยะเวลาที่ดำเนินการ	ไตรมาสที่ 1 - 3	ไตรมาสที่ 1 - 3
งบประมาณที่ใช้	40,000	40,000



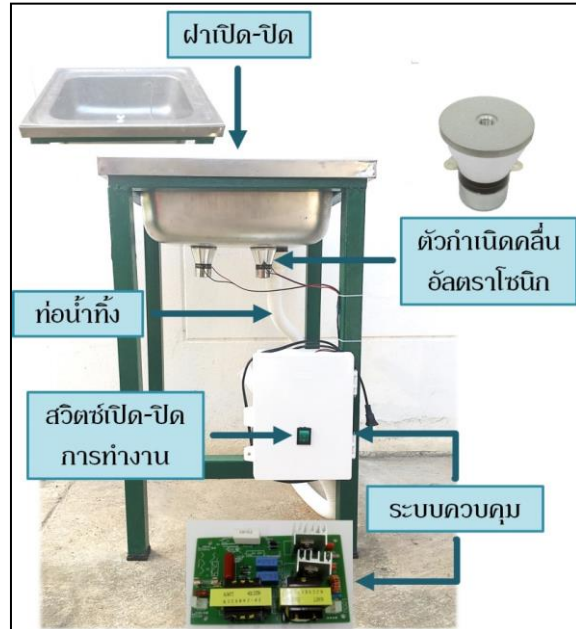
ผู้เข้าร่วมโครงการเครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

โครงการเครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน มีการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชา กอ.วศ.371 วิศวกรรมแปรสภาพทางการเกษตรและอาหาร โดยให้นักศึกษาได้ศึกษาหลักการทำความสะอาด ผลิตผลทางการเกษตร นักเรียนต้องศึกษาวิธีการทำงานของเครื่อง ทดลองใช้เครื่องเพื่อหาความสามารถ ในการทำความสะอาดของเครื่องว่าเครื่องสามารถทำความสะอาดได้จริง



เครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน



ส่วนประกอบของเครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน

ความสำเร็จของโครงการ

การจัดการอบรมภาคทฤษฎี อบรมเชิงปฏิบัติการ และทำการสาธิตการล้างผักและผลไม้ด้วยเครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน ในวันที่ 21 กุมภาพันธ์ 2561 ณ โรงเรียนวัดจอมทอง ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 41 คน อีกทั้งยังมีการติดตั้งเครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชนไว้ที่โรงเรียนวัดจอมทอง ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก จำนวน 1 ชุดอีกด้วย ซึ่งผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อโครงการเครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน ร้อยละ 92.36 และมีการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา กอ.วศ.371 วิศวกรรมแปรสภาพทางการเกษตรและอาหาร


การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ
 - ด้านงานวิจัย อาจจะมีการต่อยอดงานวิจัย เพื่อพัฒนาเครื่องล้างผักและผลไม้ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
 - ด้านการเรียนการสอน ได้นำความรู้ และประสบการณ์จากการลงพื้นที่ ที่ได้จากการบริการวิชาการ ไปปรับใช้ในการเรียนการสอนในภาคการศึกษาถัดไป
 - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป ผู้จัดทำโครงการ จะได้ใช้ความรู้ ความสามารถ และถ่ายทอดให้แก่ชุมชนโดยตรงต่อไป
2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ทางคณะครูโรงเรียนวัดจอมทอง มีความประสงค์ที่จะนำเครื่องล้างผักและผลไม้ไปใช้ในการประกอบอาหารกลางวันให้แก่เด็กนักเรียน



การติดตามและประเมินผลโครงการล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน
ณ โรงเรียนวัดจอมทอง ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก

การเพาะเห็ดฟางอย่างง่าย	
	<p>หัวหน้าโครงการ : อาจารย์อารยา บุญศักดิ์</p> <p>ชื่อโครงการ : การเพาะเห็ดฟางอย่างง่าย</p> <p>E-mail : bunsakice@gmail.com</p>

ที่มาและเหตุผล

การเพาะเห็ดฟางในตะกร้าเป็นการให้ความรู้กับผู้ที่สนใจในพื้นที่เพื่อให้ชุมชนสามารถผลิตอาหารเองได้ ช่วยลดรายจ่ายในครัวเรือน เป็นการนำวัสดุเหลือใช้ในพื้นที่มาใช้ให้เกิดประโยชน์ ผู้เข้ารับบริการได้รับการพัฒนา มีความรู้ในการประกอบอาชีพเพิ่มเติม และยังสามารถนำไปประกอบอาชีพเป็นรายได้เสริมได้ การเพาะเห็ดฟางมีข้อดีหลายประการ คือ ให้ผลตอบแทนเร็วภายใน 7-9 วัน สามารถนำวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรมาเพาะเห็ดได้หลากหลาย การเพาะเห็ดฟางในตะกร้ามีข้อดีว่าการเพาะเห็ดฟางกองเดี่ยว คือ สามารถเพาะซ้ำที่เดิมได้ เนื่องจากวัสดุเพาะไม่ได้สัมผัสกับพื้นดินโดยตรง

วัตถุประสงค์

- 1 เพื่อพัฒนานักศึกษาหลักสูตรเกษตรศาสตร์ให้สามารถเป็นผู้ช่วยวิทยากรในการบริการวิชาการได้
- 2 เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับบริการสามารถผลิตเห็ดฟางโดยใช้ต้นทุนต่ำได้
- 3 เพื่อเป็นการนำการบริการวิชาการมาบูรณาการในการเรียนการสอนรายวิชาการฝึกงานเกษตร 2

วิธีการดำเนินโครงการ

1. ประชุมคณาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และนักศึกษาตามแผนการบริการวิชาการ
2. ประสานงานกับโรงเรียนวัดจอมทอง ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก เพื่อกำหนดวันเวลาดำเนินโครงการ เชิญวิทยากรเพื่อฝึกอบรม และให้นักศึกษาในรายวิชาการฝึกงานเกษตร 2 ฝึกเพาะเห็ดฟางอย่างง่าย และดำเนินงานการบริการวิชาการแก่นักเรียน ครู และประชาชนผู้สนใจ ณ โรงเรียนวัดจอมทอง ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก
3. ติดตาม ประเมินผลการจัดโครงการหลังการจัดอบรม
4. สรุปผลการดำเนินการโครงการ และนำผลการประเมินไปปรับปรุงดำเนินการปีต่อไป

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

1. สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่เกิดจากการบริการวิชาการมาใช้ในการเรียนการสอน
2. คณาจารย์ในหลักสูตรที่ร่วมบริการวิชาการได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะในการฝึกอบรมและปฏิบัติงาน

3. เกิดเครือข่ายความร่วมมือการให้บริการวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยกับเครือข่ายชุมชน

2. ผลที่เกิดกับชุมชน

1. ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะการเห็ดฟางในตะกร้า
2. ชุมชนมีข้อมูลการหาวัสดุอุปกรณ์อย่างง่ายในการเพาะเห็ดฟาง.

3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

1. นักศึกษามีประสบการณ์ตรงในการลงพื้นที่ปฏิบัติจากการบริการวิชาการแก่ชุมชน
2. นักศึกษาได้นำความรู้และใช้ความคิดสร้างสรรค์ไปทำประโยชน์ให้กับชุมชน และ ฝึกทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

มีการบูรณาการกับการเรียนการสอนในภาคเรียนที่ 1/2560 รายวิชา การฝึกงานเกษตร 2

ความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
เชิงปริมาณ: มรพส. 2.5 ร้อยละของนักศึกษาที่มีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนและท้องถิ่น (ร้อยละ 20)	5 คน	มีนักศึกษาที่เข้าร่วมเป็นผู้ช่วยวิทยากร จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 180
เชิงปริมาณ สงป.11 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	35 คน	56 คน
เชิงคุณภาพ : สงป.12 ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการไม่น้อยกว่าร้อยละ 70	70.00 ร้อยละ	หลังการให้บริการผู้เข้ารับบริการมีความรู้ความเข้าใจ ร้อยละ 94.80
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ไตรมาสที่ 1-3	ตุลาคม 60 - มีนาคม 61
งบประมาณที่ใช้	40,000 บาท	40,000 บาท

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

- ด้านงานวิจัย

ผู้ดำเนินการสามารถนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการ หรือปัญหาที่เกิดจากการให้บริการวิชาการมาใช้เป็นโจทย์วิจัยต่อไปได้

- ด้านการเรียนการสอน

นักศึกษาเกิดการเรียนรู้โดยการลงมือทำจริง จึงรู้จักการวางแผน การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า จากการร่วมออกพื้นที่ให้บริการวิชาการกับอาจารย์ ซึ่งเป็นเทคนิคการสอนแบบบูรณาการ


- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

มีการนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการวิชาการและนำผลการประชุมติดตามบริการวิชาการร่วมกัน เพื่อมาหาแนวทางในการบริการวิชาการในครั้งต่อไป จากผลสรุปดังกล่าวเห็นว่าควรจัดโครงการบริการวิชาการด้านปลูกผัก การเพาะเลี้ยงไส้เดือนให้แก่ชุมชน

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนสามารถนำข้อมูลไปประยุกต์ใช้ต่อยอดการในการผลิตเห็ดฟางไว้รับประทานในครัวเรือน และเป็นอาชีพเสริม



การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุเพื่อเสริมสุขภาพ	
	<p>หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ธนพล กิจพจน์</p> <p>ชื่อโครงการ : โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุเพื่อเสริมสุขภาพแก่กลุ่มชุมชนจอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก</p> <p>E-mail : home393@hotmail.com</p>

ที่มาและเหตุผล

ชุมชนตำบลจอมทองเป็นชุมชนที่มีความเข้มแข็งชุมชนหนึ่งในจังหวัดพิษณุโลก ประชากรมีการรวมกลุ่มเพื่อทำกิจกรรมกันอย่างต่อเนื่อง โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชนบ้านจอมทองเป็นหน่วยงานที่มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับชุมชนและทำหน้าที่ในการให้ความรู้เกี่ยวกับโรคภัยไข้เจ็บแก่ชุมชน จากการลงพื้นที่สัมภาษณ์เจ้าหน้าที่พบว่า กลุ่มผู้สูงอายุชุมชนจอมทองยังขาดความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารที่เหมาะสมกับตนเอง เนื่องจากพฤติกรรมการบริโภคอาหารเป็นความเคยชินที่ปฏิบัติกันมานาน จึงทำให้เกิดปัญหาด้านสุขภาพตามมามากมาย เช่น โรคเบาหวานและความดัน ส่งผลต่อสุขภาพของคนในชุมชนโดยตรง หลักสูตรสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของปัญหาดังกล่าวจึงจัดกิจกรรมการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการบริโภคอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุเพื่อให้สามารถนำไปประกอบเป็นอาหารเพื่อการบริโภคได้จริงในชีวิตประจำวัน โดยมุ่งเน้นการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นหลักเพื่อเป็นการลดค่าใช้จ่าย กลุ่มเป้าหมายคือกลุ่มผู้สูงอายุชุมชนจอมทองและคนในชุมชนที่สนใจ โดยโครงการได้รับความร่วมมือจากโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทอง นอกจากนี้โครงการดังกล่าวยังสามารถนำมาใช้บูรณาการกับการเรียนการสอนแก่นักศึกษาทำให้เกิดการเรียนรู้อย่างเป็นรูปธรรมและช่วยสร้างแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แก่นักศึกษาในอนาคตต่อไปและยังสามารถนำมาใช้บูรณาการกับการเรียนการสอนแก่นักศึกษาทำให้เกิดการเรียนรู้เป็นรูปธรรมและช่วยสร้างแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แก่นักศึกษาในอนาคต

วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่ชุมชนด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อเสริมสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ
2. เพื่อบูรณาการงานวิจัย บริการวิชาการกับรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
3. เพื่อพัฒนาทักษะและความรู้ของนักศึกษาโดยสามารถนำความรู้ไปใช้กับการเรียนการสอนหรืองานวิจัย

วิธีการดำเนินโครงการ

1. **ขั้นวางแผน (P)** การประชุมชี้แจงและวางแผนดำเนินการกับคณะทำงาน รวมถึงการประสานงานเตรียมจัดงานโครงการบริการวิชาการ นอกจากนี้ยังต้องมีการประสานงานกับวิทยากร โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชน และชุมชนเป้าหมาย

2. **ขั้นดำเนินการ (D)** ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นการดำเนินการวางแผนการและออกแบบการทดลองเพื่อพัฒนาสูตรการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่ม

3. **ขั้นดำเนินการ (D)** ดำเนินการการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุเพื่อเสริมสุขภาพสู่กลุ่มเป้าหมาย คือ กลุ่มผู้สูงอายุและคนในชุมชนที่สนใจ ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชนบ้านจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก

4. **ขั้นสรุปและประเมินผล (C)** สรุปและประเมินผลการดำเนินงานโครงการจากกลุ่มเป้าหมาย

5. **ขั้นปรับปรุงติดตามผลการประเมิน (A)** นำผลจากการสรุปและการประเมินผลมาประชุม และมีการติดตามผลจากการดำเนินโครงการกับคนในชุมชน รวมไปถึงการทำข้อต่อย่อเพื่อนำไปแก้ไขและปรับปรุงการดำเนินโครงการในครั้งต่อไป

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ผู้ดำเนินโครงการได้นำองค์ความรู้ที่มีไปพัฒนาเป็นโครงการด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อเสริมสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุชุมชนจอมทอง ซึ่งเป็นการหนึ่งในวิธีการพัฒนาตนเองของผู้ดำเนินโครงการ

2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนได้นำวัตถุดิบที่ท้องถิ่นมาพัฒนาและต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อเสริมสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุสำหรับการบริโภคจริงในครัวเรือน ซึ่งเป็นการตอบสนองถึงปัญหาและความต้องการของคนในท้องถิ่นและเป็นการช่วยลดต้นทุนด้านอาหารเสริมสุขภาพของผู้สูงอายุในอนาคตต่อไปโดยผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการดำเนินโครงการในภาพรวมคิดเป็นร้อยละ 92

3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

การที่นักศึกษาได้ร่วมออกพื้นที่ให้บริการวิชาการกับอาจารย์จะช่วยให้นักศึกษาเกิดการเรียนรู้โดยการลงมือปฏิบัตินอกเหนือจากการเรียนภาคทฤษฎีในห้องเรียน ซึ่งเป็นเทคนิคการบูรณาการที่ทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากสถานการณ์จริงทำให้เกิดประสบการณ์และได้ทราบแนวทางการนำความรู้จากภาคทฤษฎีไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่หรือการทำงานต่อไปในอนาคต

ความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
เชิงปริมาณ 1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ 2. จำนวนผลงานที่นำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาท้องถิ่น โดยใช้แนวทางตามพระราชดำริ 3. จำนวนองค์กรภาครัฐ เอกชน ชุมชนในพื้นที่รับผิดชอบของมหาวิทยาลัยราชภัฏ มีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชน	ไม่น้อยกว่า 40 คน 1 ผลงาน 1 องค์กร	46 คน 2 ผลงาน (สูตรอาหารและสูตรเครื่องดื่ม) 1 องค์กร (โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพชุมชนบ้านจอมทอง)
4. จำนวนแผนงานหรือโครงการพัฒนาชุมชนที่มีมหาวิทยาลัยราชภัฏเป็นแกนนำมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น	1 โครงการ	1 โครงการ
เชิงคุณภาพ (ความพึงพอใจ) 1. ความพึงพอใจโดยรวมของผู้รับบริการ 2. การได้รับความรู้หรือแนวคิดใหม่หลังการอบรม 3. การนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต	ร้อยละ 80 ร้อยละ 80 ร้อยละ 80	ร้อยละ 92 ร้อยละ 90 ร้อยละ 91
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ภายใน 3 ไตรมาส	3 ไตรมาส
งบประมาณที่ใช้	65,000 บาท	65,000 บาท

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

- ด้านงานวิจัย

ผู้ดำเนินโครงการสามารถนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการหรือปัญหาที่เกิดจากการให้บริการวิชาการในชุมชนมาใช้เป็นโจทย์วิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อชุมชน

- ด้านการเรียนการสอน

ผู้ดำเนินโครงการสามารถนำโครงการบริการวิชาการดังกล่าวสอดแทรกเข้าไปเป็นเนื้อหาในการจัดการศึกษาในหลักสูตรสาขาวิชาเพื่อช่วยให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากการทำงานที่เกิดขึ้นจริง


- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

จากข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการวิชาการและผลการประชุมติดตามโครงการบริการวิชาการร่วมกันระหว่างผู้สูงอายุในชุมชนจอมทอง เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง และตัวแทนคณะกรรมการประเมินการดำเนินงานบริการวิชาการของคณะฯ พบว่า ชุมชนสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพประเภทเครื่องดื่มจากผลไม้ในท้องถิ่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าว หรือการพัฒนาผลิตภัณฑ์สีย้อมผมจากธรรมชาติเพื่อปิดผมขาว โดยประสงค์ให้ทางสาขาวิชา มาดำเนินการโครงการบริการวิชาการเหล่านี้ต่อไปในอนาคต

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนมีแนวคิดที่จะนำองค์ความรู้ที่ได้รับนำไปประกอบเป็นอาหารเสริมสุขภาพเพื่อใช้ในการบริโภคจริงในชีวิตประจำวันโดยใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นหลักเพื่อเป็นการลดค่าใช้จ่าย รวมถึงอาจมีการต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเสริมสุขภาพรสชาติอื่น ๆ เพื่อจำหน่ายภายในชุมชนต่อไป



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสอาหารเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากเห็ด	
	<p>หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ธนพล กิจพจน์</p> <p>ชื่อโครงการ : โครงการบริการวิชาการการอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตและแปรรูปผงปรุงรสอาหารเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากผลิตผลท้องถิ่นชุมชนพลาญชุมพล จ.พิษณุโลก</p> <p>E-mail : home393@hotmail.com</p>

ที่มาและเหตุผล

สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้มีการศึกษา วิจัย และบริการวิชาการโดยมุ่งเน้นด้านการแก้ไขปัญหาของชุมชนท้องถิ่น ซึ่งปัจจุบันท้องถิ่นชุมชนพลาญชุมพลมีผลิตผลทางการเกษตรหลากหลายชนิด เช่น เห็ดนางฟ้า โดยมีการผลิตเพื่อจำหน่ายค่อนข้างมากและอาจประสบปัญหาเรื่องของผลผลิตบางส่วนมีลักษณะไม่ตรงตามมาตรฐาน ไม่สามารถจำหน่ายในรูปแบบผลผลิตสดได้ สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรซึ่งมีบุคลากรที่มีความพร้อมความเชี่ยวชาญทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญด้านการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นจึงได้จัดกิจกรรมโครงการบริการวิชาการการอบรมเชิงปฏิบัติการการผลิตและแปรรูปผงปรุงรสอาหารเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากผลิตผลท้องถิ่นชุมชนพลาญชุมพล จ.พิษณุโลก โดยได้มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่หาได้ในท้องถิ่น เช่น เห็ดนางฟ้า ที่อาจมีลักษณะบางประการที่ไม่ได้มาตรฐานไม่สามารถจำหน่ายในรูปแบบของผลผลิตสดมาพัฒนา แปรรูป และต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่โดยได้ทำการพัฒนาเป็นผงปรุงรสอาหารเพื่อเป็นการช่วยแก้ไขปัญหาด้านผลผลิตของคนในท้องถิ่นและจะทำการถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์นี้ให้แก่คนในชุมชนหรือผู้ที่สนใจ นอกจากนี้ยังสามารถนำความรู้ที่ได้มาช่วยบูรณาการกับการเรียนการสอนแก่นักศึกษา ทำให้เกิดการเรียนรู้อย่างเป็นรูปธรรมและช่วยสร้างแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อยอดไปสู่การพัฒนาทักษะเพื่อเป็นพื้นฐานในการประกอบอาชีพของนักศึกษาต่อไปในอนาคต

วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่ชุมชนท้องถิ่นด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสอาหารเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากผลิตผลท้องถิ่นชุมชนพลาญชุมพล จ.พิษณุโลก
2. เพื่อส่งเสริมและยกระดับเศรษฐกิจให้แก่คนในชุมชนท้องถิ่นซึ่งสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาท้องถิ่น
3. เพื่อบูรณาการความรู้การบริการวิชาการกับการเรียนการสอนในสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
4. เพื่อพัฒนาทักษะและความรู้ของนักศึกษาโดยสามารถนำความรู้ไปใช้กับการเรียนการสอน งานวิจัย หรือการประกอบอาชีพในอนาคต

วิธีการดำเนินโครงการ

1. **ขั้นวางแผน (P)** การประชุมชี้แจงและวางแผนดำเนินการกับคณะทำงาน รวมถึงการประสานงานเตรียมจัดงานโครงการบริการวิชาการ ประสานงานกับวิทยากร และชุมชนเป้าหมาย
2. **ขั้นดำเนินการ (D)** ดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นการดำเนินการวางแผนการและออกแบบการทดลองเพื่อพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ผงปรุงรส

3. **ขั้นดำเนินการ (D)** ดำเนินการการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสอาหารเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากเห็ดแก่กลุ่มชุมชนเป้าหมาย คือ กลุ่มผู้ผลิตเห็ดนางฟ้า ณ แหล่งเรียนรู้การเพาะเห็ดนางฟ้าประจำชุมชนหลายชุมพล ต.หลายชุมพล อ.เมือง จ.พิษณุโลก

4. **ขั้นสรุปและประเมินผล (C)** สรุปและประเมินผลการดำเนินงานโครงการจากกลุ่มเป้าหมาย

5. **ขั้นปรับปรุงติดตามผลการประเมิน (A)** นำผลจากการสรุปและการประเมินผลมาประชุม และมีการติดตามผลจากการดำเนินโครงการ รวมไปถึงการหาข้อดีข้อด้อยเพื่อนำไปแก้ไขและปรับปรุงการดำเนินโครงการในครั้งต่อไป

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ผู้ดำเนินโครงการได้นำองค์ความรู้ที่มีไปพัฒนาเป็นโครงการด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสอาหารเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากเห็ดแก่กลุ่มเป้าหมาย ซึ่งเป็นการหนึ่งในวิธีการพัฒนาตนเองของผู้ดำเนินโครงการ

2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนได้นำวัตถุดิบที่ท้องถิ่นคือเห็ดนางฟ้ามาพัฒนาและต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสอาหารเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากเห็ด ซึ่งเป็นการตอบสนองถึงปัญหาและความต้องการของคนในท้องถิ่นและเป็นการช่วยส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชนต่อไป โดยผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อการดำเนินโครงการในภาพรวมคิดเป็นร้อยละ 95

3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

การที่นักศึกษาได้ร่วมออกพื้นที่ให้บริการวิชาการกับอาจารย์จะช่วยให้นักศึกษาเกิดการเรียนรู้โดยการลงมือปฏิบัติ ซึ่งเป็นเทคนิคการบูรณาการที่ทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากสถานการณ์จริงทำให้เกิดประสบการณ์และได้ทราบแนวทางการนำความรู้จากภาคทฤษฎีไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่หรือการทำงานต่อไปในอนาคต ซึ่งโครงการดังกล่าวได้นำไปบูรณาการกับการเรียนการสอนสำหรับนักศึกษาสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ในรายวิชา PD352 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทางโภชนาการ

ความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
เชิงปริมาณ		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	ไม่น้อยกว่า 10 คน	40 คน
2. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชน	1 โครงการ	1 โครงการ
3. จำนวนผลงานที่นำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาท้องถิ่นโดยใช้แนวทางตามพระราชดำริ	1 ผลงาน	1 ผลงาน (ผงปรุงรสจากเห็ด)
เชิงคุณภาพ (ความพึงพอใจ)		
1. ความพึงพอใจโดยรวมของผู้รับบริการ	ร้อยละ 80	ร้อยละ 95
2. การได้รับความรู้หรือแนวคิดใหม่หลังการฝึกอบรม	ร้อยละ 80	ร้อยละ 85
3. การนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต	ร้อยละ 80	ร้อยละ 90
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ภายใน 3 ไตรมาส	3 ไตรมาส

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
งบประมาณที่ใช้	15,000 บาท	15,000 บาท

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

- ด้านงานวิจัย

ผู้ดำเนินโครงการสามารถนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการหรือปัญหาที่เกิดจากการให้บริการวิชาการในชุมชนมาใช้เป็นโจทย์วิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อชุมชน

- ด้านการเรียนการสอน

ดำเนินโครงการสามารถนำโครงการบริการวิชาการดังกล่าวสอดแทรกเข้าไปเป็นเนื้อหาในการจัดการศึกษาในหลักสูตรสาขาวิชาเพื่อช่วยให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากการทำงานที่เกิดขึ้นจริง

- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป


จากข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการวิชาการและผลการประชุมติดตามโครงการบริการวิชาการร่วมกันระหว่างผู้รับบริการในชุมชนหลายชุมพลและตัวแทนคณะกรรมการประเมินการดำเนินงานบริการวิชาการของคณะฯ พบว่า ชุมชนสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารประเภทเครื่องดื่มจากผลไม้ในท้องถิ่น เช่น การอบรวมการแปรรูปน้ำผักและน้ำผลไม้ โดยประสงค์ให้ทางสาขาวิชาฯ มาดำเนินการโครงการบริการวิชาการเหล่านี้ต่อไปในอนาคต

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

โครงการนี้ช่วยให้ชุมชนมีองค์ความรู้เพิ่มขึ้นและสามารถเพิ่มทักษะการเรียนรู้ที่ตรงกับความต้องการของชุมชน ทำให้ชุมชนนำความรู้ไปต่อยอดและสามารถนำไปพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ คือ ผงปรุงรสเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากเห็ดนางฟ้าเพื่อจำหน่ายภายในชุมชนต่อไป



ภาพกิจกรรม การผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสอาหารเสริมคุณค่าทางโภชนาการจากเห็ด

ผลิตภัณฑ์โลชั่นและสเปรย์กันยุงจากสมุนไพรท้องถิ่นจอมทอง	
	<p>หัวหน้าโครงการ : อาจารย์เปรมนภา สีโสภา</p> <p>ชื่อโครงการ : โครงการฝึกอบรมผลิตภัณฑ์กันยุงจากสมุนไพรท้องถิ่นสำหรับโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง</p> <p>E-mail : premnapa.s@gmail.com</p>

ที่มาและเหตุผล

ตำบลจอมทองหรือบ้านจอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก เป็นชุมชนซึ่งมีพื้นที่ทั้งหมดเป็นที่ราบลุ่ม เป็นพื้นที่เหมาะสมกับการทำเกษตรกรรม ประชากรส่วนใหญ่ร้อยละ 90 ทำการเกษตร (ทำนา) และทำสวน (ไม้ผล) จากผลการลงพื้นที่เพื่อสำรวจความหลากหลายของชุมชน พบว่าประชากรแทบทุกครัวเรือนมีการเพาะปลูกพืชสมุนไพรสำหรับประกอบอาหาร และบางครัวเรือนยังมีการใช้พืชสมุนไพรเพื่อการรักษาโรคในเบื้องต้นซึ่งถือเป็นจุดเด่นของชุมชนและเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ควรมีการอนุรักษ์และส่งเสริมเป็นอย่างยิ่ง นอกจากนี้ทางหลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ยังได้ลงพื้นที่เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับผู้บริหารและบุคลากรของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทองพบว่า ข้อมูลที่ได้รับจากการลงพื้นที่สำรวจความหลากหลายของชุมชนนั้นมีความสอดคล้องกับข้อมูลที่ได้รับจากผู้บริหารและบุคลากรของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทอง ซึ่งพบว่าชุมชนมีจุดเด่นและความเข้มแข็งในด้านการเพาะปลูกพืชสมุนไพรและมีการนำสมุนไพรมาใช้ในการบำบัดและรักษาโรคอยู่แล้ว นอกจากนี้ทางโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทองเองก็มีโครงการส่งเสริมให้ชาวบ้านรู้จักเพาะปลูกและมีพื้นที่เพาะปลูกพืชสมุนไพรจริงในบริเวณโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทอง โดยมีพืชสมุนไพรที่สนับสนุนให้ปลูก 5 ชนิด คือ ว่านหางจระเข้ ฟักทะลายโจร ชุมเห็ดเทศ เสดดพังพอน และขมิ้นชัน และพื้นที่โดยรอบก็ได้มีการปลูกตะไคร้หอมไว้เป็นจำนวนมาก แต่พบว่าทางโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทองและชุมชนยังไม่มีมีการนำสมุนไพรดังกล่าวมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ในการส่งเสริมสุขภาพให้แก่ชุมชน ประกอบกับในปีที่ผ่านมาได้มีผู้ป่วยโรคไข้เลือดออกเกิดขึ้นภายในชุมชน ดังนั้นทางโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทองจึงมีความต้องการที่จะนำสมุนไพรดังกล่าวในชุมชนมาทำผลิตภัณฑ์กันยุง

ดังนั้นสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร ซึ่งมีความพร้อมทางด้านคณาจารย์ที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญในศาสตร์เฉพาะ ทางด้านผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ตลอดจนมีประสบการณ์ทางการวิจัยเฉพาะทาง จึงจะจัดให้มีการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์กันยุงรูปแบบต่าง ๆ จากสมุนไพรท้องถิ่น ให้กับบุคลากรทั้งจากภาครัฐและภาคเอกชน และผู้สนใจทั่วไป เพื่อเป็นการดำเนินการนำสมุนไพรมาเตรียมเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถเพิ่มมูลค่าและการเพิ่มรายได้ต่อไป นอกจากนี้ยังสามารถนำมาใช้เพื่อบูรณาการกับการเรียนการสอนทำให้เกิดการเรียนรู้อย่างเป็นรูปธรรมเพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้แก่นักศึกษา และนำมาใช้เพื่อสร้างเครือข่ายระหว่างชุมชนและสถาบันการศึกษาในท้องถิ่น ทำให้เกิดการพัฒนารวมกันและเสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชน

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อร่วมสนองโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี
2. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์กันยุงรูปแบบต่าง ๆ จากสมุนไพรสู่ชุมชน

3. เพื่อเพิ่มทักษะการเรียนรู้ให้ชุมชนสามารถนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่หรือต่อยอดผลิตภัณฑ์เดิมได้
4. เพื่อพัฒนาทักษะและความรู้ของนักศึกษาโดยสามารถนำความรู้ไปบูรณาการกับการเรียนการสอนหรืองานวิจัย

วิธีการดำเนินโครงการ

1. วางแผนการดำเนินโครงการ
 - จัดประชุมชี้แจงการบูรณาการแก่นักศึกษาคณะทำงาน คือนักศึกษาวิชาเอกผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง ชั้นปีที่ 3
 - ประสานงานกับวิทยากร
 - ประสานงานและชี้แจงกิจกรรมแก่กลุ่มเป้าหมาย
 - ทดลองเตรียมผลิตภัณฑ์ (ในปฏิบัติการ รายวิชา PD329 การแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง หัวข้อ เครื่องสำอางประเภท emulsion โดยทดลองเตรียมผลิตภัณฑ์โลชั่นกันยูงและสเปรย์กันยูง)
2. จัดบริการวิชาการแก่กลุ่มเป้าหมาย
 - จัดโครงการบริการวิชาการ ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก และมีการบูรณาการงานวิจัยเรื่อง ผลของผลิตภัณฑ์กันยูงตะไคร้หอมต่อการเกิดโรคไข้เลือดออกบ้านจอมทองเมืองพิษณุโลก
3. ติดตามผลโครงการบริการวิชาการจากผู้รับบริการ
4. สรุปผลการดำเนินโครงการและประเมินผลการบริการวิชาการเพื่อนำผลการประเมินมาปรับปรุงในปีต่อไป

ผลการดำเนินโครงการ

1. สามารถจัดการอบรมโครงการบริการวิชาการแก่ชุมชนกลุ่มเป้าหมายได้ตามแผนของโครงการและบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการที่กำหนดไว้ วันเสาร์ที่ 28 เมษายน 2561 ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก
2. สามารถเพิ่มทักษะการเรียนรู้ที่ตรงกับความต้องการของชุมชน ทำให้ชุมชนนำความรู้ไปต่อยอดและสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ออกมา 2 ผลิตภัณฑ์ คือ โลชั่นทากันยูงและสเปรย์ฉีดกันยูงจากน้ำมันตะไคร้หอม
3. สามารถนำไปบูรณาการกับการเรียนการสอนสำหรับนักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร วิชาเอกผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง ในรายวิชา การแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง กอ.พอ. 329 ภาคเรียนที่ 2/2560
4. สามารถนำไปบูรณาการกับงานวิจัยสำหรับโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก เรื่อง ผลของผลิตภัณฑ์กันยูงตะไคร้หอมต่อการเกิดโรคไข้เลือดออกบ้านจอมทองเมืองพิษณุโลก

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

เป้าหมายของการบูรณาการ คือ นักศึกษาเกิดการเรียนรู้โดยการลงมือทำจริง จากการร่วมออกพื้นที่ให้บริการวิชาการกับอาจารย์ ซึ่งเป็นเทคนิคการบูรณาการที่ทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากสถานการณ์ นอกจากนี้จากการสังเกตพฤติกรรมนักศึกษาระหว่างการดำเนินการบริการวิชาการแก่สังคม พบว่านักศึกษาแสดงพฤติกรรม 5 ด้าน คือ 1) ช่วยเหลือด้านกำลังความคิด 2) การแนะนำ แนวทางโดยการพูดในสิ่งที่จำเป็น ประโยชน์ 3) พยายามช่วยเหลือสมาชิกในกลุ่มไม่ทิ้งใคร 4) ร่วมแก้ไขปัญหา และพยายามทำงานให้สำเร็จ และ 5) ส่งงานได้ตรงตามกำหนด อยู่ในเกณฑ์ พอใช้-ดีมาก

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับงานวิจัย

เป้าหมายของการบูรณาการ คือ ผู้ดำเนินการสามารถนำผลิตภัณฑ์ที่เกิดจากการให้บริการวิชาการ วิชาการมาต่อยอดในการทำวิจัย เรื่อง ผลของผลิตภัณฑ์กันยุงตะไคร้หอมต่อการเกิดโรคใช้เลือดออกบ้าน จอมทองเมืองพิษณุโลก เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์กันยุงที่มีความปลอดภัยต่อผู้ใช้และสามารถลดปัญหาการระบาดของใช้เลือดออกภายในชุมชนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
เชิงปริมาณ - จำนวนผู้รับบริการ	ไม่น้อยกว่า 24 คน	26 คน
เชิงคุณภาพ 1. การบูรณาการกับการเรียนการสอน/การวิจัย 2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ 3. ความรู้ความเข้าใจ 4. นำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์	1 ด้าน ร้อยละ 80.00 ร้อยละ 70.00 ร้อยละ 70.00	2 ด้าน ร้อยละ 93.00 ร้อยละ 91.00 ร้อยละ 92.00

แนวทางการนำผลการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินการ

- ด้านงานวิจัย

ผู้ดำเนินการสามารถนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการ หรือปัญหาที่เกิดจากการให้บริการวิชาการ มาใช้เป็นโจทย์วิจัยต่อไปได้

- ด้านการเรียนการสอน

นักศึกษาเกิดการเรียนรู้โดยการลงมือทำจริง จากการร่วมออกพื้นที่ให้บริการวิชาการกับอาจารย์ ซึ่งเป็นเทคนิคการสอนแบบบูรณาการที่ทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากสถานการณ์จริง

- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

มีการนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการวิชาการและนำผลการประชุมติดตามบริการวิชาการ ร่วมกันระหว่างชุมชนจอมทอง เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง เพื่อมาหาแนวทางในการบริการวิชาการในครั้งต่อไป จากผลสรุปดังกล่าวเห็นว่าควรจัดโครงการบริการวิชาการด้านการพัฒนา ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพต่อไป โดยเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทางกลุ่มต้องการผลิต เพื่อให้ชุมชนมีสุขภาพที่ดีขึ้นและสามารถเพิ่มรายได้ให้แก่ชุมชน เช่น แชมพู ครีมนวดผม โลชั่นบำรุงผิว เป็นต้น

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน


ชุมชนมีแนวคิดในการต่อยอดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ออกมาจำหน่ายภายในชุมชน หรือผลิตใช้ในครัวเรือน อย่างน้อย 2 ผลิตภัณฑ์ คือ โลชั่นทากันยุงจากน้ำมันตะไคร้ และสเปรย์ฉีดกันยุงน้ำมันตะไคร้



ผลิตภัณฑ์โลชั่นทาป้องกันยุงจากน้ำมันตะไคร้และสเปรย์ฉีดป้องกันยุงน้ำมันตะไคร้



ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก

เครื่องจักรตอกสำหรับชุมชน	
	หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ธันวมาส กาศสนุก ชื่อโครงการ : เครื่องจักรตอกสำหรับชุมชน E-mail : t.kassanuk@gmail.com

ที่มาและเหตุผล

การบริการวิชาการเป็นภารกิจหนึ่งของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตามประเด็นยุทธศาสตร์ใหม่มหาวิทยาลัยราชภัฏ ระยะเวลา 20 ปี (พ.ศ.2560 – 2579) ในประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 เรื่องการพัฒนาท้องถิ่นและตามแผนปฏิบัติการ 4 ปี (พ.ศ. 2561 – 2564) เพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์อันดี และเป็นที่พึ่งของท้องถิ่นได้อย่างแท้จริง โดยอาศัยความรู้และความสามารถทางวิชาการตลอดจนการสร้างหรือเสริมประสบการณ์ในการประยุกต์ใช้วิชาการให้เหมาะสมกับชุมชน และสร้างความเข้มแข็งของชุมชนโดยการร่วมมือของประชาชนสนับสนุนให้เกิดเครือข่ายของชาวบ้าน โดยมหาวิทยาลัยสามารถเข้าไปสนับสนุนให้ตรงกับความต้องการ อันจะทำให้เกิดการพัฒนาเพื่อการพึ่งพาตนเองของชุมชนได้อย่างยั่งยืนต่อไป

โดยพื้นที่ในเขตหมู่ 1 บ้านท่าตะเคียน ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก ได้มีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตผลิตภัณฑ์ จักสานหมวกและเครื่องจักสานจากไม้ไผ่และปอพลาสติก ซึ่งวัตถุดิบสำคัญในการนำไปผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจำเป็นต้องผ่านกระบวนการ การจักตอกให้มีคุณสมบัติที่เหมาะสม จึงจะนำไปใช้งานได้ ซึ่งแนวคิดการพัฒนาเครื่องจักรตอกสำหรับชุมชนเพื่อช่วยลดระยะเวลาในการทำงานของกลุ่มจักสาน ทำให้สามารถผลิตผลิตภัณฑ์ได้ปริมาณมากขึ้น และสามารถไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มได้มีความหลากหลายมากขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อศึกษา ออกแบบ และติดตั้งเครื่องจักรตอก สำหรับชุมชน
2. เพื่อลดระยะเวลาในการทำงานของกลุ่มจักสาน และเพิ่มผลผลิตของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนได้
3. เพื่อบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา กอ.วศ. 342 เครื่องจักรกลเกษตร

วิธีการดำเนินโครงการ

1. วางแผนการดำเนินโครงการ โดยจัดประชุมชี้แจงแก่คณะทำงาน การติดต่อประสานงานกับวิทยากรวิชาการ การติดต่อประสานงานและชี้แจงกิจกรรมแก่กลุ่มเป้าหมาย และจัดเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์สำหรับโครงการอบรม
2. สร้าง ประกอบและติดตั้งเครื่องจักรตอกสำหรับชุมชน และจัดบริการวิชาการแก่กลุ่มเป้าหมาย
3. ติดตามผลโครงการบริการวิชาการจากผู้รับบริการ
4. สรุปผลการดำเนินโครงการและประเมินผลการบริการวิชาการ

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

วิธีดำเนินการ	แผน	ผล
เชิงปริมาณ	จำนวนโครงการบูรณาการพันธกิจสัมพันธ์ จำนวน 1 โครงการ	โครงการบูรณาการพันธกิจสัมพันธ์ 1 โครงการ คือ โครงการเครื่องจักรตอกสำหรับชุมชน
	จำนวนองค์กรภาครัฐ เอกชน ชุมชนในพื้นที่รับผิดชอบ ของ มรภ. มีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชน จำนวน 1 หน่วยงาน	จำนวนองค์กรภาครัฐ เอกชน ชุมชนในพื้นที่รับผิดชอบ ของ มรภ. 1 หน่วยงาน คือ กลุ่มจักสานหมวก หมู่ที่ 1 ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก
	จำนวนหน่วยงานเพื่อการบริการวิชาการแก่ชุมชน จำนวน 1 หน่วยงาน	หน่วยงานเพื่อการบริการวิชาการแก่ชุมชน 1 หน่วยงาน คือ กลุ่มจักสานหมวก หมู่ที่ 1 ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก
เชิงคุณภาพ	ร้อยละของนักศึกษาที่มีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชน และท้องถิ่น จำนวน 2 คน	นักศึกษาที่มีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนและท้องถิ่น จำนวน 9 คน
ระยะเวลาที่ดำเนินการ	ไตรมาสที่ 1 - 3	ไตรมาสที่ 1 - 3
งบประมาณที่ใช้	60,000	60,000

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

โครงการเครื่องจักรตอกสำหรับชุมชน มีการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนรายวิชา กอ.วศ. 342 เครื่องจักรกลเกษตร โดยให้นักศึกษาได้ศึกษาทฤษฎี การออกแบบชิ้นส่วน การคำนวณแรง โดยนักศึกษาต้องศึกษาวิธีการทำงานของเครื่อง ทดลองใช้เครื่องเพื่อหาความสามารถในการทำเส้นตอกของเครื่องจักรตอกว่าเครื่องสามารถใช้งานได้จริง

ความสำเร็จของโครงการ

การจัดการอบรมภาคฤดูร้อน อบรมเชิงปฏิบัติการ และทำการสาธิตการจักตอกด้วยเครื่องจักรตอกสำหรับชุมชน ในวันที่ 24 มีนาคม 2561 ณ ศูนย์จักสาน ริม่าน บ้านท่าตะเคียน หมู่ที่ 1 ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก มีผู้เข้าร่วมโครงการ จำนวน 43 คน ซึ่งผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อโครงการเครื่องล้างผักและผลไม้สำหรับชุมชน ร้อยละ 79.06 และมีการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา กอ.วศ.342 เครื่องจักรกลเกษตร

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ


1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินงานโครงการ

- ด้านงานวิจัย อาจจะมีการต่อยอดงานวิจัย เพื่อพัฒนาเครื่องจักรตอกให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น
- ด้านการเรียนการสอน ได้นำความรู้ และประสบการณ์จากการลงพื้นที่ ที่ได้จากการบริการวิชาไปปรับใช้ในการเรียนการสอนในภาคการศึกษาถัดไป

- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป ผู้จัดทำโครงการ จะได้ใช้ความรู้ ความสามารถ และถ่ายทอดให้แก่ชุมชนโดยตรงต่อไป



โครงการตามแนวพระราชดำริ

เกษตรทฤษฎีใหม่สู่วิถีชุมชนพอเพียง	
	<p>หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์อรพิน เสละคร ชื่อโครงการ : เกษตรทฤษฎีใหม่สู่วิถีชุมชนพอเพียง E-mail : orrapin.se01@gmail.com</p>

ที่มาและเหตุผล

เศรษฐกิจพอเพียงและแนวปฏิบัติของเกษตรทฤษฎีใหม่ เป็นแนวทางในการพัฒนาที่นำไปสู่ความสามารถในการพึ่งพาตนเองในระดับต่าง ๆ อย่างเป็นขั้นตอน โดยลดความเสี่ยงเกี่ยวกับความผันแปรของธรรมชาติ หรือการเปลี่ยนแปลงจากปัจจัยต่าง ๆ โดยใช้ความพอประมาณ ความมีเหตุผล การสร้างภูมิคุ้มกันที่ดี มีความรู้ ความเพียร ความอดทน ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน และใช้สติปัญญา ในการดำเนินงาน เกษตรทฤษฎีใหม่เป็นแนวทางการพัฒนาภาคเกษตรอย่างเป็นขั้นเป็นตอน เป็นตัวอย่างการใช้หลักเศรษฐกิจพอเพียงในการปฏิบัติที่เป็นรูปธรรมเฉพาะในพื้นที่ที่เหมาะสม ซึ่งทาง สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญจึงได้ดำเนินงานโครงการเกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวพระราชดำริอย่างต่อเนื่อง โดยเริ่มตั้งแต่ปี พ.ศ. 2550 จนถึงปัจจุบันได้ดำเนินการจัดทำแปลงสาธิตเกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวพระราชดำริ มีการแบ่งพื้นที่ปลูกข้าว ปลูกไม้ผลไม้ยืนต้น และพืชผักต่าง ๆ โดยปลูกแบบผสมผสานเน้นการใช้วัสดุจากธรรมชาติในการปรับปรุงบำรุงดิน และการให้ธาตุอาหารแก่ต้นพืชที่ปราศจากมลพิษ นอกจากนี้ยังได้เลี้ยงปลาในกระชังบริเวณคูน้ำที่อยู่ข้างแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่รวมทั้งจัดหาที่อยู่อาศัยให้เจ้าหน้าที่พักเพื่อให้เอื้อต่อการปฏิบัติงานซึ่งงานเกษตรจำเป็นต้องมีดูแลอย่างใกล้ชิดเพื่อให้มีความพร้อมต่อการเข้าไปศึกษาเรียนรู้และโครงการเกษตรทฤษฎีใหม่ยังเป็นแหล่งเรียนรู้ของนักศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม นักเรียน และผู้ที่สนใจทั่วไป เกษตรทฤษฎีใหม่เป็นแนวคิดของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวที่หวังจะให้ประชาชนมีความเป็นอยู่อย่างพอเพียง พออยู่พอกิน พอใช้ และค่อยเป็นค่อยไปตามลำดับขั้นตอน

ดังนั้น คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดกิจกรรมโดยการปรับปรุงและดำเนินกิจกรรมอย่างต่อเนื่องในแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่ของสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เพื่อไม่ให้เกิดการทอดทิ้งมีความพร้อมอย่างต่อเนื่องเหมาะสำหรับการเข้าไปศึกษาเรียนรู้ พร้อมทั้งให้การสนับสนุนถ่ายทอดความรู้เกษตรทฤษฎีใหม่ การจัดทำฐานเรียนรู้เศรษฐกิจพอเพียงในโรงเรียนและฝึกอบรมเสริมทักษะอาชีพวิถีทำกินในการดำเนินชีวิตตามความต้องการของเกษตรกรนักเรียน และนักศึกษา ตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อให้สามารถพึ่งพาตนเองต่อไปได้ในอนาคต

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นการสนองแนวพระราชดำริโดยการปรับปรุงและพัฒนาแปลงสาธิตเกษตร ทฤษฎีใหม่ในคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ให้คงอยู่ต่อเนื่อง
2. เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้เกษตรทฤษฎีใหม่ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของนักศึกษาและผู้สนใจทั่วไป
3. เพื่อถ่ายทอดความรู้เสริมทักษะอาชีพในการดำเนินชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียงให้แก่เกษตรกรนักเรียน และนักศึกษาให้พึ่งพาตนเอง

วิธีการดำเนินโครงการ

1. ขั้นการวางแผน (Plan) ประชุมวางแผนการดำเนินงาน และติดต่อประสานกับชุมชนและโรงเรียนเพื่อรับทราบการดำเนินงาน
2. ขั้นการดำเนินงาน (Do)
 - 2.1 จัดหาวัสดุและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
 - 2.2 ดำเนินกิจกรรมในแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่ เช่น ปลูกพืชผักหมุนเวียน ปลูกข้าว เลี้ยงปลา ดูแลและปรับปรุงแปลงให้เหมาะต่อการเป็นแหล่งเรียนรู้แก่นักศึกษาหรือนักเรียนหรือประชาชนทั่วไป
 - 2.3 ถ่ายทอดความรู้ด้านเศรษฐกิจพอเพียงให้แก่ นักศึกษา นักเรียนและเกษตรกรในเขตจังหวัดพิษณุโลก
3. ขั้นการสรุปและประเมินผล (Check) มีการประเมินและสรุปผลการดำเนินงาน
4. ขั้นการปรับปรุงตามผลการประเมิน (Action) นำผลประเมินและสรุปผลการดำเนินงานไปพัฒนาและปรับปรุงการดำเนินงานในครั้งต่อไป

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ
 - 1.1 ได้สืบสานงานตามแนวพระราชดำริให้คงอยู่สืบไปอย่างยั่งยืน
 - 1.2 มีแหล่งให้นักศึกษาเรียนรู้เรื่องเกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวพระราชดำริ ภายในสถานศึกษา
 - 1.3 สามารถนำความรู้ และประสบการณ์ตรงที่เกิดจากการไปฝึกอบรมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ นักเรียน และเกษตรกรมาประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอนได้มากยิ่งขึ้น
 - 1.3 ได้รับการพัฒนาความรู้ รวมทั้งมีทักษะในการจัดฝึกอบรมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ นักเรียน นักศึกษา และเกษตรกรเพิ่มขึ้น
 - 1.4 เกิดเครือข่ายความร่วมมือการให้บริการวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยกับโรงเรียนและชุมชน
2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนเกิดอาชีพที่ได้รับจากการถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำแหนมเห็ด การทำสบู่เหลวและการทำน้ำยาอเนกประสงค์ สามารถสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวในการดำเนินชีวิตได้
3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษามีประสบการณ์ตรงจากการไปช่วยอาจารย์ในการให้บริการวิชาการแก่ชุมชน สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ที่บ้านได้ และสามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้สนใจได้ดีขึ้น

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

ได้บูรณาการกับนักศึกษาที่เรียนในรายวิชาเศรษฐกิจพอเพียงและระบบเกษตรยั่งยืน ในภาคการศึกษาที่ 2/2560 โดยจัดให้นักศึกษาเรียนรู้การเสริมทักษะอาชีพวิถีทำกิน เรื่องการทำแหนมเห็ด การทำสบู่เหลว และน้ำยาอเนกประสงค์ ก่อนที่จะออกไปเป็นผู้ช่วยอาจารย์ในการให้บริการวิชาการแก่ชุมชน เพื่อให้นักศึกษา

มีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในเรื่องดังกล่าวจนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้แก่ชุมชนได้อย่างมั่นใจ เมื่อนักศึกษาเข้าใจดีแล้วจึงได้จัดแบ่งกลุ่มให้นักศึกษารับผิดชอบเป็นที่เล็งช่วยอาจารย์ในการให้บริการโดยได้นำนักศึกษาไปให้บริการในการทำสบู่เหลว และน้ำยาอเนกประสงค์แก่นักเรียนโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านรักไทย อำเภอชาติตระการ และการทำหมอนหัด ให้แก่เกษตรกรตำบลวังอิทก อำเภอบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก และนักศึกษาที่เรียนวิชาเศรษฐกิจพอเพียง (วิชา GE) ของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ซึ่งจะส่งผลให้นักเรียน นักศึกษาและเกษตรกรนำทักษะอาชีพที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในครอบครัวของตนเองได้ เพื่อเป็นการดำเนินชีวิตตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง สามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

ความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
เชิงปริมาณ: ตามแผนที่ตั้งไว้มีเกษตรกร นักเรียน และนักศึกษา	จำนวน 150 คน	มีผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 152 คน ได้แก่ 1. นักศึกษา จำนวน 100 คน 2. นักเรียน จำนวน 28 คน 3. เกษตรกร จำนวน 24 คน
เชิงคุณภาพ : ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	1.นักเรียนที่เข้ารับบริการมีความพึงพอใจในการฝึกอบรม ร้อยละ 70 2.นักศึกษาที่เข้ารับบริการมีความพึงพอใจในการฝึกอบรมร้อยละ 70 3.เกษตรกรที่เข้ารับบริการมีความพึงพอใจในการฝึกอบรมร้อยละ 70	1.นักเรียนที่เข้ารับบริการมีความพึงพอใจในการฝึกอบรม ร้อยละ 94.29 2.นักศึกษาที่เข้ารับบริการมีความพึงพอใจในการฝึกอบรม ร้อยละ84.20 3.เกษตรกรที่เข้ารับบริการมีความพึงพอใจในการฝึกอบรม ร้อยละ89.17
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ตุลาคม 2560 - กันยายน 2561	1.วันที่ 1 ตุลาคม 2560-30 กันยายน 2561 ดำเนินงานในแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่ 2.วันที่ 22 ธันวาคม 2560ดำเนินการฝึกอบรมให้นักเรียนโรงเรียน ตชด.บ้านรักไทย อ.ชาติตระการ 3.วันที่ 3 มีนาคม 2561 ดำเนินการฝึกอบรมให้เกษตรกร บ้านกลางสุริยะ วงศ์ อ.บางระกำ 4.วันที่ 5 มีนาคม 2561 ดำเนินการฝึกอบรมให้นักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
งบประมาณที่ใช้	260,000 บาท	260,000 บาท

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

1.1 ด้านงานวิจัย ผู้ดำเนินโครงการสามารถนำปัญหาจากการลงพื้นที่จริงมาใช้เป็นโจทย์วิจัยต่อไปได้

1.2 ด้านการเรียนการสอน นักศึกษาเกิดการเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริงโดยการลงพื้นที่ให้บริการร่วมกับอาจารย์ซึ่งอาจารย์ผู้สอนทำหน้าที่ให้คำชี้แนะแนวทาง ทำให้นักศึกษารู้จักการวางแผน การ


แก้ปัญหาเฉพาะหน้า มีการแบ่งหน้าที่กันทำงานก่อนลงพื้นที่จริงเพื่อฝึกทักษะการให้บริการแก่ชุมชนของนักศึกษา ซึ่งเป็นเทคนิคการเรียนการสอนแบบบูรณาการ รวมทั้งนักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ที่บ้านของตนเองและสามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้สนใจได้

1.3 ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป การถ่ายทอดความรู้เรื่องการขยายพันธุ์พืชให้แก่ นักเรียนโรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านรักไทย อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนสามารถนำความรู้จากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ประโยชน์ในครอบครัวของตนเองได้ โดยการทำหม่มเห็ด การทำสปูเห็ดและการทำน้ำยาอเนกประสงค์จำหน่ายในหมู่บ้านหรือชุมชนใกล้เคียง เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวในการดำเนินชีวิตต่อไป



โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวล อันเนื่องมาจากพระราชดำริ	
	<p>หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ ดร.ชัชวินทร์ นวลศรี</p> <p>ชื่อโครงการ : โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวลอันเนื่องมาจากพระราชดำริ</p> <p>E-mail : chatchawin.n@gmail.com</p>

ที่มาและเหตุผล

โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวลอันเนื่องมาจากพระราชดำริ เป็นโครงการในสังกัดหน่วยงานคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ เผยแพร่ ส่งเสริม และให้บริการวิชาการแก่ชุมชน ด้านเทคโนโลยีการผลิตและการประยุกต์ใช้น้ำมันไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวลจากของเสียครัวเรือนและภาคการเกษตร รวมถึงการวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ด้านพลังงานชีวมวลในระดับชุมชน โดยมุ่งหวังให้ชุมชนตระหนักถึงความสำคัญของการแก้ไขปัญหาสิ่งแวดล้อมและพลังงานทดแทน และสามารถนำองค์ความรู้และทักษะที่ได้รับจากการฝึกปฏิบัติจริงไปประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ ดังนั้น เป้าหมายหลักของการดำเนินโครงการคือ การถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับนักเรียน นักศึกษา และประชาชนทั่วไปในเขตจังหวัดพิษณุโลกและใกล้เคียง

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีการผลิตและการประยุกต์ใช้น้ำมันไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวลจากของเสียครัวเรือนและภาคการเกษตร
2. เพื่อเผยแพร่ ส่งเสริม และให้บริการวิชาการแก่ชุมชนเกี่ยวกับเทคโนโลยีการผลิตและการประยุกต์ใช้น้ำมันไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวลจากของเสียครัวเรือนและภาคการเกษตร
3. เพื่อวิจัยและพัฒนาองค์ความรู้ด้านการผลิตน้ำมันไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวลจากของเสียครัวเรือนและภาคการเกษตร

วิธีการดำเนินโครงการ

1. ขั้นการวางแผน (Plan)

1.1 ประชุมวางแผนการดำเนินงานและปรับปรุงแก้ไขข้อบกพร่องจากข้อเสนอแนะของการดำเนินโครงการในปีที่ผ่านมา

1.2 จัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์เพื่อใช้ในการดำเนินกิจกรรม

2. ขั้นการปฏิบัติกิจกรรม (Do)

2.1 เปิดเป็นแหล่งเรียนรู้ และจัดนิทรรศการด้านเทคโนโลยีการผลิตและการประยุกต์ใช้น้ำมันไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวลจากของเสียครัวเรือนและภาคการเกษตร ทั้งในและนอกสถานที่ เพื่อให้ผู้ที่สนใจได้เข้าเยี่ยมชมโครงการ

2.2 วิจัยและพัฒนาองค์ความรู้เกี่ยวกับเทคโนโลยีการผลิตและการประยุกต์ใช้น้ำมันไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวลจากของเสียครัวเรือนและภาคการเกษตร โดยในปีนี้ โครงการฯ ได้ทำวิจัยเกี่ยวกับการใช้ประโยชน์จากชีวมวลที่หาได้ง่ายในท้องถิ่นเพื่อผลิตเป็นพลังงานทดแทน ในหัวข้อวิจัย "การใช้น้ำกากสาเป็นตัวประสานในกระบวนการผลิตถ่านอัดแท่งจากชังข้าวโพดและเปลือกข้าวโพด" เพื่อเป็นการลดต้นทุนการผลิต

ถ่านอัดแท่ง และเป็นการนำของเสียเหลือทิ้งจากโรงงานผลิตเอทานอลมาใช้ให้เกิดประโยชน์ ผลการวิจัยทำให้ได้อัตราส่วนผสมที่เหมาะสมในการผลิตถ่านชีวมวลอัดแท่งจากเปลือกข้าวโพดและซังข้าวโพด ซึ่งถ่านชีวมวลมีคุณสมบัติที่เหมาะสมตรงตามเกณฑ์มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนประเภทถ่านอัดแท่ง (มผช. 238/2547) โดยได้มีการนำผลการวิจัยไปนำเสนอในงานประชุมวิชาการระดับชาติ พืชอุตสาหกรรมวิจัย ครั้งที่ 4 ณ ศูนย์วัฒนธรรมภาคเหนือตอนล่าง มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม (ส่วนวังจันทน์) เมื่อวันที่ 3 มีนาคม 2561 และได้รับการตีพิมพ์ลงในรายงานสืบเนื่องของการประชุมวิชาการ (proceedings) ดังนั้น ผลการวิจัยที่ได้จึงสามารถนำไปถ่ายทอดให้กับชุมชนได้ในการบริการวิชาการครั้งต่อไป

2.3 ออกบริการวิชาการเผยแพร่เทคโนโลยีการผลิตและการใช้น้ำมันไบโอดีเซลให้กับโรงเรียน และผู้ที่สนใจในเขตชุมชนใกล้เคียง ได้แก่

- ครั้งที่ 1 ณ โรงเรียนวัดจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก วันที่ 12 ก.พ. 2561 มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 110 คน

- ครั้งที่ 2 ณ โรงเรียนวัดสนามคลีตะวันตก ต.สนามคลี อ.บางกระพุ่ม จ.พิษณุโลก วันที่ 6 มี.ค. 2561 มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 110 คน

- ครั้งที่ 3 ณ โรงเรียนบ้านทุ่งน้อย ต.ท่าตาล อ.บางกระพุ่ม จ.พิษณุโลก วันที่ 15 มี.ค. 2561 มีผู้เข้าร่วมกิจกรรมจำนวน 72 คน

3. ขั้นตอนประเมินผลการปฏิบัติงาน (Check)

3.1 ประเมินผลการจัดกิจกรรมจากแบบสอบถามความพึงพอใจ ความรู้ความเข้าใจ และการนำความรู้ที่ได้ไปใช้ประโยชน์ของผู้เข้าร่วมกิจกรรม

3.2 ประเมินจากผลสำเร็จในการปฏิบัติงาน ทั้งตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ เชิงปริมาณ ระยะเวลา และการเบิกจ่ายงบประมาณ

3.3 ประเมินจากการรับฟังปัญหา ข้อเสนอแนะ และความต้องการของชุมชนในการออกบริการวิชาการแต่ละครั้ง

4. ขั้นตอนปรับปรุงผลจากการประเมิน (Act)

4.1 สรุปผลการดำเนินกิจกรรมและจัดทำสรุปเล่มรายงาน

4.2 นำผลประเมินการปฏิบัติมาประชุมวางแผนปรับปรุงการดำเนินกิจกรรมในปีต่อไป

ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

- ได้รับความรู้และประสบการณ์จากการออกพื้นที่บริการวิชาการมาประยุกต์ใช้กับการเรียนการสอนได้เป็นอย่างดี
- ได้รับทราบปัญหาและความต้องการของชุมชนที่ได้ไปออกบริการวิชาการ ซึ่งสามารถนำมาประยุกต์เป็นโจทย์วิจัยและพัฒนาเป็นองค์ความรู้ใหม่ๆ ต่อไปได้
- ได้สร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านการบริการวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยกับหน่วยงานภายนอก

2. ผลที่เกิดกับชุมชน

- ชุมชนได้รับความรู้และทักษะจากการฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการผลิตพลังงานชีวมวลจากวัสดุเหลือทิ้งจากครัวเรือนและภาคการเกษตร เช่น การผลิตน้ำมันไบโอดีเซล การใช้เตาแก๊สชีวมวล เป็นต้น
- ชุมชนสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดเป็นเทคโนโลยีการผลิตพลังงานชีวมวลในระดับชุมชน และสามารถถ่ายทอดองค์ความรู้ต่อไปในชุมชนได้ รวมถึง นักเรียน นักศึกษา ที่สามารถนำความรู้พื้นฐานทางเคมีไปประยุกต์ใช้ในการเรียน และการทำงานในอนาคตได้
- ชุมชนสามารถนำของเสียเหลือทิ้งจากครัวเรือนและการเกษตรกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์ได้ และยังเป็นการปลูกฝังความคิดด้านการดูแลรักษาสิ่งแวดล้อมและการประยุกต์ใช้พลังงานทดแทน

3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาได้รับความรู้และประสบการณ์จากการลงพื้นที่บริการวิชาการ ทำให้นักศึกษาได้เป็นทั้งผู้เรียน ผู้ปฏิบัติ และผู้ถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน ทำให้สามารถนำมาประยุกต์ใช้กับการเรียนและการทำงานในอนาคตได้

การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

มีการบูรณาการกับรายวิชา AGS323 พลังงานชีวมวล ซึ่งนักศึกษาได้เรียนทั้งทฤษฎีในห้องเรียน ฝึกปฏิบัติในห้องปฏิบัติการ และลงพื้นที่ถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับชุมชน

ความสำเร็จของโครงการ

ตัวชี้วัด	แผน	ผล
เชิงปริมาณ:		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	300 คน	542 คน
2. ผลงานวิจัยจากห้องปฏิบัติการ	1 เรื่อง	1 เรื่อง
เชิงคุณภาพ :		
1. ความพึงพอใจโดยรวมของผู้เข้าร่วมกิจกรรม	ร้อยละ 80	ร้อยละ 91.6
2. การเผยแพร่ผลงานวิจัยในงานประชุมวิชาการระดับชาติ	งานประชุมวิชาการระดับชาติ	ได้ผลงานวิจัยไปนำเสนอในงานประชุมวิชาการระดับชาติ
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ไตรมาสที่ 1-3	แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด
งบประมาณที่ใช้	300,000 บาท	300,000 บาท

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

- ด้านงานวิจัย

จากการดำเนินโครงการ ทำให้ทราบปัญหาและความต้องการของชุมชนเกี่ยวกับด้านสิ่งแวดล้อมและพลังงานทดแทน เนื่องจากวัตถุประสงค์ของโครงการในแต่ละชุมชนมีความแตกต่างกัน ทำให้ต้องมีเทคโนโลยีที่หลากหลายสำหรับนำมาประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับชีวมวลชนิดต่างๆ และควรต้องเป็นเทคโนโลยีที่ง่ายต่อการใช้งานในชุมชน ซึ่งประเด็นเหล่านี้สามารถนำมาพัฒนาเป็นโจทย์วิจัยต่อไปได้

- ด้านการเรียนการสอน

สามารถบูรณาการองค์ความรู้จากการบริการวิชาการและการวิจัยเข้ากับการเรียนการสอนในหลักสูตรได้หลายวิชา เช่น วิชาพลังงานชีวมวล วิชาการกำจัดมลพิษด้วยวิธีชีวภาพ วิชามลภาวะทางการเกษตรและการจัดการของเสีย เป็นต้น

- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

สามารถนำปัญหาและความต้องการของชุมชนที่ได้รับในปีนี้นำไปปรับใช้สำหรับการพัฒนาการดำเนินโครงการในปีต่อไปได้ เช่น การพัฒนารูปแบบการผลิตพลังงานชีวมวลที่เหมาะสมกับวัตถุดิบแต่ละท้องถิ่น การพัฒนาเทคโนโลยีที่ง่ายต่อการใช้งานในชุมชน เป็นต้น

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

องค์ความรู้จากการบริการวิชาการ และผลงานวิจัยของโครงการ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ประโยชน์ได้ทุกชุมชน ขึ้นอยู่กับชนิดของชีวมวลเหลือทิ้งที่หาได้ง่ายในชุมชนนั้นๆ เช่น การผลิตน้ำมันไบโอดีเซลจากน้ำมันพืชใช้แล้ว จะมีความเหมาะสมกับชุมชนที่มีการประกอบอาชีพเกี่ยวกับอาหารทอดเป็นหลัก ส่วนชุมชนที่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม จะมีความเหมาะสมกับการผลิตพลังงานชีวมวลในด้านอื่นๆ เช่น ถ่านชีวมวล หรือเตาแก๊สชีวภาพเออร์ เนื่องจากมีวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรเป็นจำนวนมาก ที่เหมาะสมต่อการนำมาใช้เป็นเชื้อเพลิง และถ้าเป็นชุมชนในลักษณะกึ่งเมืองกึ่งชนบท ก็ควรเป็นเทคโนโลยีการผลิตแก๊สชีวภาพจากเศษอาหาร เนื่องจากทุกครัวเรือนจะมีเศษอาหารเหลือทิ้งในแต่ละวันที่เพียงพอต่อการนำมาผลิตแก๊สชีวภาพใช้ในครัวเรือน เป็นต้น



**โครงการ คลินิกด้านการเกษตรสำหรับเกษตรกรรายย่อย
ตามแนวพระราชดำริฯ รัชกาลที่ 10**



หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศิริ ใจผ่อง
ชื่อโครงการ : โครงการคลินิกเกษตรสำหรับเกษตรกรรายย่อย
 ตามแนวพระราชดำริฯ รัชกาลที่ 10
E-mail : jprapasiri@hotmail.com

ที่มาและเหตุผล

การใช้เทคโนโลยีการเกษตรหรือนวัตกรรมที่เหมาะสมเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการพัฒนาการเกษตร ที่จะช่วยเพิ่มผลผลิตและสร้างแรงจูงใจในการกระตุ้นเศรษฐกิจการผลิตภาคการเกษตร โดยจำเป็นต้องมีการสร้างความเชื่อมโยงระหว่างองค์กรวิจัยและพัฒนาภาคการเกษตร ที่เป็นแหล่งบริการความรู้เฉพาะด้านกับเกษตรกรเป้าหมายที่จะต้องนำความรู้วิชาการใหม่ และบริการทางวิชาการโดยอาศัยช่องทาง (Channel) ต่างๆ ที่สามารถให้บริการตรงความต้องการและทันต่อเหตุการณ์ การจัดตั้งคลินิกเกษตรเคลื่อนที่ เป็นวิธีหนึ่งที่สามารถทำให้การบริการทางวิชาการและถ่ายทอดเทคโนโลยีบรรลุผลสำเร็จตามที่มุ่งหวังเร็วขึ้น ซึ่งการดำเนินงานในรูปแบบนี้จะเป็นการบูรณาการนักวิชาการแต่ละสาขาทั้งด้านพืช ปศุสัตว์ ประมง ฯลฯ โดยอาศัยเครื่องมืออุปกรณ์ เข้าช่วยในการปฏิบัติงาน สร้างแรงดึงดูดใจจากเกษตรกรส่วนใหญ่ในพื้นที่เป้าหมาย เป็นการกระตุ้นเกษตรกรให้เกิดการตื่นตัว และยอมรับนวัตกรรมใหม่ๆ ได้เป็นอย่างดี

สมเด็จพระบรมโอรสาธิราชฯ สยามมกุฎราชกุมาร มีวัตถุประสงค์เพื่อให้นักวิจัยพัฒนาและงานบริการจัดการไร่ นา สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต และช่วยแก้ไขปัญหาอุปสรรคให้เกษตรกร ได้อย่างรวดเร็วทันเหตุการณ์ ตลอดจนเพื่อสร้างและพัฒนาร่วมมือระหว่างหน่วยงานวิชาการ หน่วยงานส่งเสริมและศูนย์บริการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบล โดยดำเนินงานในรูปแบบการบูรณาการนักวิชาการแต่ละสาขา ทั้งด้านพืช ปศุสัตว์ ประมง และการบัญชีเกษตรกรรายบุคคล ฯลฯ โดยอาศัยเครื่องมืออุปกรณ์เข้าช่วยในการปฏิบัติงานและจากผลการดำเนินงานตามโครงการดังกล่าว ทำให้การบริการทางวิชาการและถ่ายทอดเทคโนโลยีบรรลุผลสำเร็จ สามารถกระตุ้นให้เกษตรกรเกิดการตื่นตัว และยอมรับนวัตกรรมใหม่ๆ ได้ในระดับหนึ่ง ดังนั้น คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าว จึงจัดกิจกรรมคลินิกเกษตรเคลื่อนที่ เพื่อให้สอดคล้องกับปรัชญาและอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย “มหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนาท้องถิ่น”

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารจึงได้จัดทำโครงการนี้ขึ้นมาเพื่อดำเนินงานตามพระราชประสงค์ ในการช่วยเหลือเกษตรกร และพัฒนาศักยภาพเกษตรกร และเพื่อติดตามให้บริการและช่วยเหลือเกษตรกรอย่างต่อเนื่อง จึงได้ดำเนินการคลินิกเกษตรเคลื่อนที่

วัตถุประสงค์ของการประเมินโครงการ

การเขียนจากวัตถุประสงค์ของโครงการที่ได้รับอนุมัติ โดยระบุดังนี้

1. เพื่อสนองพระราชดำริ ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 10
2. เพื่อบูรณาการกับการเรียนการสอน งานบริการวิชาการ
3. เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการเกษตร

ขอบเขตการดำเนินงานโครงการ

1. เป้าหมายของโครงการ
 - 1.1 นักศึกษาของมหาวิทยาลัย จำนวน 80 คน
 - 1.2 บุคลากรสายวิชาการของมหาวิทยาลัย จำนวน 4 คน
 - 1.3 บุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัย จำนวน 80 คน
2. สถานที่และวันเวลาดำเนินงาน
 - 2.1 มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
 - 2.2 องค์การบริหารส่วนตำบลชาติตระการ อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก
 - 2.3 องค์การบริหารส่วนตำบลศรีภิรมย์ อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก
3. ขั้นตอนการดำเนินงานและกิจกรรมที่สำคัญ
 - 3.1 สำรวจทรัพยากรของชุมชน
 - 3.2 อบรมการสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากร
 - 3.3 เสริมสร้างและส่งเสริมการผลิตด้านการเกษตรชุมชน
 - 3.4 ส่งเสริมการแปรรูปผลผลิตการเกษตร
 - 3.5 ถ่ายทอดความรู้ให้ตระหนักถึงความสำคัญของทรัพยากรในท้องถิ่นด้านการอนุรักษ์
 - 3.6 สรุปและจัดทำรายงานผลการดำเนินการ

ผลการประเมินโครงการ

1. ผลที่ได้จากการดำเนินงานทั้งในเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ

ตัวชี้วัด ความสำเร็จ	รายละเอียด	ค่าเป้าหมาย	ผลที่ได้	ร้อยละ	ผลลัพธ์
เชิงปริมาณ	จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้แก่ชุมชน	1 โครงการ	1	100	<input checked="" type="checkbox"/> บรรลุ
เชิงคุณภาพ	จำนวนผลงานที่นำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาท้องถิ่น โดยใช้แนวทางตามพระราชดำริ	1 ผลงาน	3 ผลงาน	100	<input checked="" type="checkbox"/> บรรลุ
	ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 70	-	88.00	<input checked="" type="checkbox"/> บรรลุ

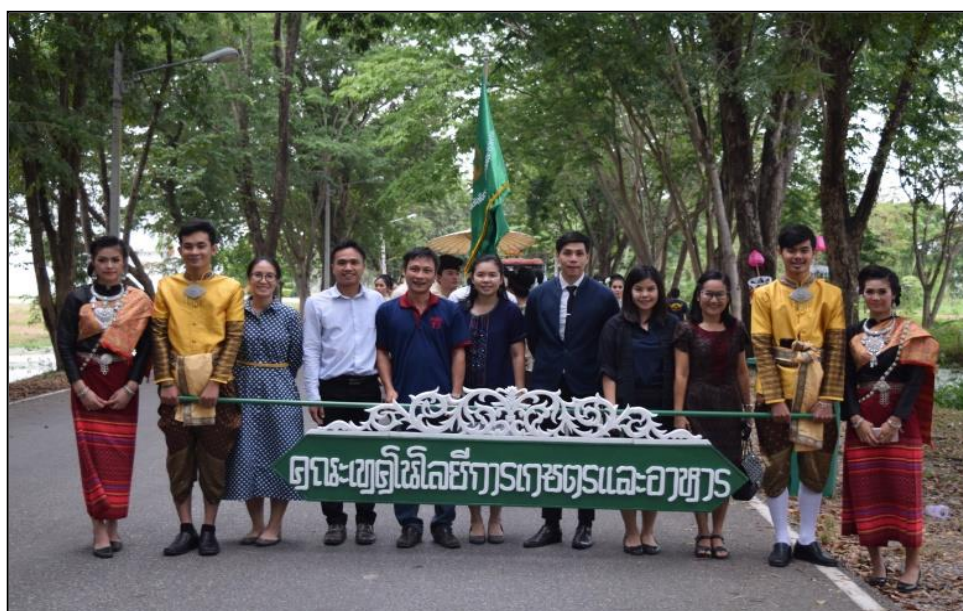
2. ผลการประเมินความสำเร็จของการดำเนินงานโครงการ

วัตถุประสงค์	ผลที่ได้
1. เพื่อสนองพระราชดำริ ในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 10	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้ร่วมสนองพระราชดำริโดยการจัดโครงการคลินิกการเกษตรสำหรับเกษตรกรรายย่อยตามแนวพระราชดำริฯ ตามแนวพระราชดำริฯ รัชกาลที่ 10 โดยได้ใช้ศาสตร์ทางเกษตรมาเป็นเครื่องมือในการบริการวิชาการแก่กลุ่มเกษตรกร เพื่อพัฒนาศักยภาพเกษตรกรและเป็นผู้รักษาทรัพยากรธรรมชาติ
2. เพื่อบูรณาการกับการเรียนการสอน งานบริการวิชาการ	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารได้บูรณาการโครงการคลินิกการเกษตรสำหรับเกษตรกรรายย่อยตามแนวพระราชดำริฯ ตามแนวพระราชดำริฯ รัชกาลที่ 10 กับรายวิชาภูมิสังคมในระบบเกษตรภาคเหนือตอนล่าง เพื่อให้นักศึกษาได้ศาสตร์ความรู้และแนวทางการนำศาสตร์ความรู้ไปใช้ประโยชน์ทั้งต่อตนเองและผู้อื่น อีกทั้งยังได้ลงบริการวิชาการแก่ องค์การบริหารส่วนตำบลชาติตระการ อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก และองค์การบริหารส่วนตำบลศรีภิรมย์ อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก
3. เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการเกษตร	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารได้นำศาสตร์ความรู้ไปพัฒนาชุมชนเพื่อสร้างความยั่งยืนและอาชีพแก่เกษตรกร ดังนี้ บริการวิชาการการทำเชื้อเห็ดให้แก่เกษตรกร ณ องค์การบริหารส่วนตำบลชาติตระการ อำเภอชาติตระการ จังหวัดพิษณุโลก จากผลการลงพื้นที่สำรวจพบว่าอำเภอชาติตระการเป็นเขตร้อนชื้น เหมาะแก่การเพาะเชื้อเห็ด อีกทั้งยังบริการวิชาการการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรในพื้นที่ สู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์แชมพูและน้ำยาล้างจาน ณ องค์การบริหารส่วนตำบลศรีภิรมย์ อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก



การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

โครงการ/ กิจกรรม	วัตถุประสงค์/ ผลที่คาดว่าจะ ได้รับ	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน	งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ/ หน่วยงานที่ รับผิดชอบ
ในประเทศ					
สืบสาน ศิลปวัฒนธรรม และประเพณี ไทย ตามวิถีไทย แลนด์ 4.0	นักศึกษาได้สืบ สานประเพณี อันดีงามของ สังคมไทยไว้	นักศึกษาคณะ เทคโนโลยีการเกษตร และอาหารชั้นปีที่ 1 จำนวน 100 คน	100 คน	10,000	รองคณบดีฝ่าย กิจการนักศึกษา
สืบสาน ประเพณี “ มนต์น้ำแห่ง สายน้ำพิบูล สงคราม”	นักศึกษาได้สืบ สานประเพณี อันดีงามของ สังคมไทยไว้	นักศึกษา	90 คน	3,100	รองคณบดีฝ่าย กิจการนักศึกษา
สืบสาน ประเพณีไทย สงกรานต์ เกษตรพิบูล สงคราม	นักศึกษาได้สืบ สานประเพณี อันดีงามของ สังคมไทยไว้	นักศึกษาคณะ เทคโนโลยีการเกษตร และอาหารชั้นปีที่ 1 จำนวน 100 คน	279 คน	3,395	รองคณบดีฝ่าย กิจการนักศึกษา



ความร่วมมือกับนานาชาติ

ชื่อโครงการ	ชื่อมหาวิทยาลัย	ประเทศ	หมายเหตุ
MOU-Memorandum Of Understanding	Sarjanawiyata Tamansiswa University ,Yogyakarta Indonesia.	Indonesia.	



การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ศึกษาดูงาน

ลำดับ ที่	วัน/เดือน/ปี	หัวข้อเรื่อง การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	สถานที่ การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	ชื่อผู้เข้าร่วม
ศึกษาดูงานในประเทศ				
1	31 ต.ค. – 2 พ.ย. 2560	In-cosmetics asia Innovation Zone Best Ingredient Awards 2017	ศูนย์นิทรรศการและการ ประชุมไบเทค กรุงเทพฯ	อ.เปรมนภา สีโสภา อ.จิรจิต อินทร อ.ศนิพร จันทร์บุรี
2	15-17 พ.ย. 2560	DSM Aquaculture Conference Asia Pasific 2017	โรงแรม โซ โซฟิเทล แบ็งค็อก กรุงเทพฯ	Dr.Tuan Nguyen Ngoc ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง
3	14-15 พ.ย. 2560	ประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง อาหารใหม่ ขึ้นทะเบียน อย่างไรให้สำเร็จ	สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล	ผศ.ดร.ชุตินา เลิศลักษณ์
4	14-17 พ.ย. 2560	ฝึกอบรมหลักสูตร การตรวจ รับรองแหล่งผลิต GAP พืช ตามมาตรฐานอาเซียนสำหรับ หน่วยงานรับรองเอกชน	โรงแรมวังจันทร์เวอรวิ จ.พิษณุโลก	อ.อารยา บุญศักดิ์
5	29 พ.ย. 2560	ประชุมเสวนาระดมความคิด เพื่อการจัดทำข้อเสนอ โครงการวิจัยบูรณาการด้าน การเปลี่ยนแปลงสภาพ ภูมิอากาศ	สำนักงานคณะกรรมการวิจัย แห่งชาติ กรุงเทพฯ	อ.กฤษณชัย คลอดเพ็ง
6	14-15 ธ.ค. 2560	ประชุม เรื่อง Food & Agri industry Fund Fair	โรงแรมเชียงใหม่ภูคำ จ.เชียงใหม่	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง รศ.ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว
7	18 ธ.ค. 2560	ประชุมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ขับเคลื่อนภาคเหนือ 4.0	สำนักบริการวิชาการ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	รศ.ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว
8	25-26 ธ.ค. 2560	ประชุมวิชาการระดับชาติ นวัตกรรมและเทคโนโลยี วิชาการ 2017	มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล อีสาน วิทยาเขตสุรินทร์	ผศ.ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง ผศ.อรพิน เสละคร
9	6 ม.ค. 2561	ศึกษาดูงานการผลิตข้าวและ ผักอินทรีย์	โรงเรียนชานา จ.นครสวรรค์	ผศ.อรพิน เสละคร ผศ.สุดารัตน์ สุตพันธ์ อ.กฤษณชัย คลอดเพ็ง อ.อารยา บุญศักดิ์
10	18-19 ม.ค. 2561	ประชุมจัดทำแผนบริการ วิชาการของมหาวิทยาลัยราช	ทรัพย์ไพรวลัย แกรนด์ โฮเต็ล แอนด์ รีสอร์ท อ.วังทอง	ผศ.ดร.ปิยวรรณ สุข วิจิตพัฒนา

ลำดับ ที่	วัน/เดือน/ปี	หัวข้อเรื่อง การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	สถานที่ การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	ชื่อผู้เข้าร่วม
		กฎพิบูลสงคราม ระยะ 4 ปี	จ.พิษณุโลก	ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีลออ ผศ.ดร.ณรมล เล่าห์ รอดพันธ์ อ.ดร.คำรบ สมะ วรรณนะ อ.กนกวรรณ พรหมจีน อ.พัชรภรณ์ อินริราย
11	18-20 ม.ค. 2561	ศึกษาดูงานโครงการพัฒนา คุณภาพบุคลากรหลักสูตร เกษตรศาสตร์	- การผลิตไม้ดอกเมืองหนาวของ กลุ่มเกษตรกร อ.ภูเรือ จ.เลย - ฟาร์มกล้วยไม้หอมอุดรชนันท์ จ.อุดรธานี - ศูนย์ศึกษาพัฒนาภูพานอัน เนื่องมาจากพระราชดำริฯ จ. สกลนคร - การผลิตมะเขือเทศแปรรูปของ เกษตรกร อ.เต่างอย จ.สกลนคร - อุทยานบัวเฉลิมพระเกียรติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตสกลนคร - การผลิตผักของเกษตรกรริม แม่น้ำโขง บ้านบึงหล่ม ต.ดง ขวาง อ.เมือง จ.นครพนม - การปลูกพืชแบบใช้น้ำน้อย บ้านดอนนางหงส์ อ.ตุพนม จ. นครพนม	ผศ.อรพิน เสละคร ผศ.สุดารัตน์ สุตพันธ์ อ.กฤษณชัย คลอดเพ็ง อ.อารยา บุญศักดิ์ อ.ชนิษฐา ไชยแก้ว
12	25-26 ม.ค. 2561	ประชุมวิชาการระดับชาติ พะเยาวิจัย ครั้งที่ 7	มหาวิทยาลัยพะเยา จ.พะเยา	อ.ดร.พรดรัล จุลกัลป์ อ.พัชรภรณ์ อินริราย อ.สุริทราพร ชั่งไชย อ.ธวัลรัตน์ สัมฤทธิ์
13	28-30 ม.ค. 2561	ประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 19	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จ. ขอนแก่น	Dr.Tuan Nguyen Ngoc ผศ.ดร.สุภาวดี แทยมคง
14	14-16 ก.พ. 2561	การแข่งขันวิชาการและ วิชาชีพทางการเกษตร เครือข่ายเกษตรราชภัฏทั่ว ประเทศ ครั้งที่ 4	คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏเพชรบุรี จ.เพชรบุรี	ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง อ.พัทธนันท์ โกธธรรม

ลำดับ ที่	วัน/เดือน/ปี	หัวข้อเรื่อง การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	สถานที่ การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	ชื่อผู้เข้าร่วม
15	15-18 ก.พ. 2561	ศึกษาดูงานผลผลิตไม้ผล อินทรีย์	พื้นที่จังหวัดลำพูน จังหวัด เชียงใหม่ จังหวัดแม่ฮ่องสอน และจังหวัดแพร่	อ.ชนิษฐา ไชยแก้ว ผศ.อรพิน เสละคร ผศ.ดร.วีระพงษ์ อินทร์ทอง ผศ.สุชาติรัตน์ สุตพันธ์ ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีละออ อ.กฤษณชัย คลอดเพ็ง อ.ดร.ชัชวินทร์ นวลศรี อ.อารยา บุญศักดิ์
16	6-9 ก.พ. 2561	ฝึกอบรม เรื่องหลักสูตรการ พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ 20 flagship	โรงแรมแอมบาสเตอร์ สุขุมวิท 11 กรุงเทพฯ	ผศ.ดร.สุภาวดี ไหมยมคง
17	26-28 ก.พ. 2561	ศึกษาดูงานทางด้านสัตว ศาสตร์	สหกรณ์โคนม จ.ราชบุรี โครงการชั่งหัวมันตาม พระราชดำริ จ.เพชรบุรี	ผศ.ดร.ณรรณล เสาร์รอดพันธ์ ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง ผศ.ดร.สุภาวดี ไหมยมคง ดร.ต๋วน เหมียน นี้ออก ดร.วิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์ อ.พัทธนันท์ โกธรรม
18	5-6 มี.ค. 2561	อบรมเชิงปฏิบัติการการ พัฒนาศักยภาพนักวิจัย หัวข้อ การพัฒนาชุดโครงการวิจัย แบบบูรณาการ	วนธารา เฮลท์ รีสอร์ท แอนด์ สปา อ.วังทอง จ.พิษณุโลก	ผศ.ดร.สุภาวดี ไหมยมคง
19	14-16 มี.ค. 2561	ศึกษาดูงาน	สถานวิจัยเครื่องสำอางและ ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติ มหาวิทยาลัยนเรศวร ศูนย์สร้างสรรค์งานออกแบบ TCDC กรุงเทพฯ พิพิธภัณฑ์เกษตรเฉลิมพระเกียรติ จ.ปทุมธานี - บริษัท กิฟฟารีน สกายไลน์ แล็บบอราทอรี จำกัด	อ.จิรจิต อินทร อ.เปรมนภา สีโสภา อ.ศนิพร จันทบุรี อ.ญาณิศา จินดาหลวง
20	18-21 มี.ค. 2561	ศึกษาดูงานด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีการอาหาร	บริษัท เคเอฟ ฟู้ด จำกัด จ. สมุทรสาคร บริษัท เซาอีสต์เอเชียนแพคเกจ จิงแอนด์แคนนิ่ง จำกัด จ.สมุทรสาคร ขนมไทยลูกเจี๊ยบ จ.เพชรบุรี	อ.ดร.คำรบ สมะ วรรณนะ ผศ.พิมพ์ชนก พริกบุญ จันทร์ ผศ.ทรงพรรณณ สังข์ทรัพย์ ผศ.ดร.ชุตินา เลิศลักษณ์

ลำดับ ที่	วัน/เดือน/ปี	หัวข้อเรื่อง การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	สถานที่ การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	ชื่อผู้เข้าร่วม
21	28-30 มี.ค. 2561	ศึกษาดูงานวิศวกรรมเพื่อ พัฒนาท้องถิ่น	จังหวัดขอนแก่นและจังหวัด มหาสารคาม	อ.พัชราภรณ์ อินริราย อ.สุรินทร์พร ชั่งไชย
22	29-30 มี.ค. 2561	การประชุมวิชาการโครงการ วิศวกรรมแห่งชาติ ครั้งที่ 24	มหาวิทยาลัยมหาสารคาม จ.มหาสารคาม	อ.ธวัชรัตน์ สัมฤทธิ์ ว่าที่ร้อยโท ดร.คงเดช พะสีนาม อ.ธันวาคมส กาศสนุก
23	3-5 เม.ย. 2561	Thailand Innovation hubs 4.0S	สยามพารากอน กรุงเทพฯ	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมมงคล
24	18-20 พ.ค. 2561	ประชุมวิชาการระดับชาติ คุณภาพของการบริหาร จัดการและนวัตกรรม ครั้งที่ 3	มหาวิทยาลัยการจัดการและ เทคโนโลยีอีสเทิร์น จังหวัดอุบลราชธานี	ผศ.ประภาศิริ ใจม่วง ผศ.ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง ผศ.ดร.ณรทมล เล่าห์ รอดพันธ์
25	21-22 พ.ค. 2561	ฝึกอบรม เรื่องการแปรรูปเพื่อ เพิ่มมูลค่าและการทำตลาด ออนไลน์	โรงแรมบริซฮิลล์ เซาค้อ จ. เพชรบูรณ์	ผศ.พิมพ์ชนก พริกบุญ จันทร์ อ.ดร.คำรบ สมะวรรณนะ
26	21-24 พ.ค. 2561	ฝึกอบรม เรื่องการจัดการ ฟาร์มและอาหารโคเนื้อ	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กำแพงแสน จ.นครปฐม	นายณรทมล เล่าห์รอด พันธ์
27	5-8 มิ.ย. 2561	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ยก ร่างการยื่นจดทะเบียน ทรัพย์สินทางปัญญาและ ศึกษาข้อมูลสารสนเทศใน ท้องถิ่น	จ.ขอนแก่น จ.หนองคาย และ สาธารณรัฐประชาธิปไตย ประชาชนลาว	อ.ดร.ชัชวรินทร์ นวลศรี อ.กฤษณชัย คลอดเพ็ง ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรี ละออ
28	7-9 มิ.ย. 2561	สัมมนาวิชาการ เรื่อง สัมมนา เสริมความรู้ด้านการวิจัยและ พัฒนาผลิตภัณฑ์โดย นักวิชาการไทยที่อยู่ ต่างประเทศกลับมาร่วม พัฒนาการอุดมศึกษาไทย	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน กรุงเทพฯ	อ.ดร.พรดรัล จุลกัลป์
29	11-13 มิ.ย. 2561	ศึกษาดูงาน โครงการพัฒนา บุคลากรหลักสูตรพัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	สถาบันฯ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้า หลวง บริษัท สิงห์ปาร์ค จำกัด บริษัท ดอยคำผลิตภัณฑ์อาหาร จำกัด จ.เชียงราย	อ.ธนพล กิจพจน์ อ.ดร.พรดรัล จุลกัลป์ อ.จิรจิต อินทร อ.กนกวรรณ พรหมจัน อ.ญาณิศา จินดาหลวง อ.ศนิพร จันทร์บุรี อ.เปรมนภา สีโสภา
30	13-15 มิ.ย. 2561	ฝึกอบรมเรื่อง ระบบ Smart Farming ในพีซีไร (ข้าวโพด	ศูนย์ศึกษาและฝึกอบรม นานาชาติ มหาวิทยาลัยแม่โจ้	ว่าที่ร้อยโท ดร.คงเดช พะสีนาม

ลำดับ ที่	วัน/เดือน/ปี	หัวข้อเรื่อง การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	สถานที่ การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	ชื่อผู้เข้าร่วม
		หวาน) เรื่อง ระบบ Smart Farming ในพืชผัก (ผักในโรงเรือน)		อ.ธันวาคมส กาศสนุก
31	13-15 มิ.ย. 2561	ประชุมวิชาการประมง ประจำปี 2561	โรงแรมมิราเคิล แกรนด์ คอน เวนชั่น กรุงเทพฯ	อ.พัทธนันท์ โกธรรม ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง
32	13-15 มิ.ย. 2561	ประชุมแนวทางการสนับสนุน โครงการธนาคารความ หลากหลายทางชีวภาพระดับ ชุมชน (Community BioBank)	โรงแรมรามาการ์เด็นท์ กรุงเทพฯ	ผศ.ดร.สุภาวดี ไทยมคง อ.ต๋วน เหงียน ง็อก
33	15-16 มิ.ย. 2561	ศึกษาดูงาน เรื่อง การปลูก กาแฟและงานเกษตรพื้นที่สูง	ศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตร ตาก (ดอยมูเซอ) อ.พบพระ จ.ตาก	อ.อารยา บุญศักดิ์ ผศ.อรพิน เสละคร ผศ.ดร.วีระพงษ์ อินทร์ทอง ผศ.สุดาร์ตน์ สุตพันธ์ อ.ชนิษฐา ไชยแก้ว อ.กฤษณชัย คลอดเพ็ง
34	25 มิ.ย. 2561	อบรม เรื่อง การเพิ่ม ประสิทธิภาพการบริหาร จัดการชุมชนด้านการ ท่องเที่ยว (Kick off) ตาม โครงการชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตกรรม	โรงแรมมีพรสวรรค์ แกรนด์ แอนด์ รีสอร์ท จ.พิจิตร	ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ ประทีป
35	25-27 มิ.ย. 2561	ฝึกอบรม เรื่อง เทคโนโลยีการ ยืดอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์อาหาร	สถาบันอาหาร กรุงเทพฯ	ผศ.ดร.ชุตินา เลิศลักษณ์
36	20 ก.ค. 2561	ประชุมวิชาการนำเสนอ ผลงานวิจัยระดับชาติ เครือข่ายบัณฑิตศึกษา	มหาวิทยาลัยราชภัฏลำปาง จ. ลำปาง	อ.ดร.พรดรัล จุลกัลป์
37	25-26 ก.ค. 2561	ศึกษาดูงานการปลูกกาแฟ	อ.เนินมะปราง จ.พิษณุโลก	อ.กฤษณชัย คลอดเพ็ง ผศ.อรพิน เสละคร ผศ.ดร.วีระพงษ์ อินทร์ทอง อ.ชนิษฐา ไชยแก้ว อ.ดร.ชัชวินทร์ นวลศรี ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีลออ อ.ปยุตดา ทะรังศรี

ลำดับ ที่	วัน/เดือน/ปี	หัวข้อเรื่อง การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	สถานที่ การประชุม/ ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ ศึกษาดูงาน	ชื่อผู้เข้าร่วม
				อ.อารยา บุญศักดิ์
38	22-24 ส.ค. 2561	ประชุมวิชาการสัตวศาสตร์ แห่งชาติครั้งที่ 7	โรงแรมดิเอ็มเพลส จ.เชียงใหม่	ผศ.ดร.ณรรณล เส้าหรือตพันธ์ ผศ.ประกาศศิริ ใจผ่อง ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง ดร.ต้น เหยียน ร็อก ดร.วิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์ อ.พัชรัตน์ โกรธรม
ศึกษาดูงานต่างประเทศ				
1	22-24 ธ.ค. 2560	ประชุมวิชาการระดับ นานาชาติ การนำเสนอ ผลงานวิจัย เรื่อง Effect of gums on microstructure and starch digestibility of dried-natural fermented rice noodles	เมือง Sharjah Dubai ประเทศ United Arab Emirates	รศ.ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว
2	14-16 เม.ย 2561	ประชุมวิชาการระดับนานาชาติ	เมืองเกียวโต ประเทศญี่ปุ่น	อ.ดร.วิโรจน์ ลิขิต ตระกูลวงศ์
3	8-12 ม.ค 2561	ฝึกอบรม เรื่อง Marine fish culture and reproduction	Faculty of Fisheries Vietnam National University of Agriculture	Dr.Tuan Nguyen Ngoc

ผลการประเมินคุณภาพภายใน ปีการศึกษา 2560 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม (ข้อมูล 1 ส.ค. 2560 – 31 ก.ค. 2561)

ในปีการศึกษา 2560 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มีผลประเมินคุณภาพภายในในภาพรวมอยู่ใน **ระดับคุณภาพดีมาก** โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ **4.77** และเมื่อจำแนกเป็นชนิดตัวบ่งชี้พบว่า

1) ตัวบ่งชี้ที่เป็นปัจจัยนำเข้า(Input)	มีผลประเมินอยู่ในระดับ	คุณภาพดีมาก
	มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	4.65
2) ตัวบ่งชี้ที่เป็นกระบวนการ(Process)	มีผลประเมินอยู่ในระดับ	คุณภาพดีมาก
	มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	5.00
3) ตัวบ่งชี้ที่เป็นผลลัพธ์(Output)	มีผลประเมินอยู่ในระดับ	คุณภาพดี
	มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	4.21

และเมื่อจำแนกเป็นรายองค์ประกอบพบว่า

1) องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต	มีผลประเมินอยู่ในระดับ	คุณภาพดี
	มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	4.50
2) องค์ประกอบที่ 2 การวิจัย	มีผลประเมินอยู่ในระดับ	คุณภาพดีมาก
	มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	5.00
3) องค์ประกอบที่ 3 การบริการวิชาการ	มีผลประเมินอยู่ในระดับ	คุณภาพดีมาก
	มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	5.00
4) องค์ประกอบที่ 4 การทำนุบำรุงฯ	มีผลประเมินอยู่ในระดับ	คุณภาพดีมาก
	มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	5.00
5) องค์ประกอบที่ 5 การบริหารจัดการ	มีผลประเมินอยู่ในระดับ	คุณภาพดีมาก
	มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	5.00

จุดเด่น/แนวทางเสริมจุดแข็ง

1. คณะมีความพร้อมด้านทรัพยากรที่มีศักยภาพสูงมากทั้งบุคลากร ผลงานวิจัยด้านการเกษตรและอาหาร อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ ในการบูรณาการการเรียนการสอน การบริการวิชาการทั้งแบบให้เปล่าและแบบแสวงหารายได้ คณะควรประเมินผลลัพธ์และผลกระทบด้านการให้บริการ ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม เทคโนโลยี รวมทั้งประเมินความสำเร็จของแผนและโครงการโดยเน้นตัวชี้วัดเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพที่วัดผลลัพธ์ผลกระทบที่เกิดขึ้น

2. คณะควรขยายสัดส่วนของคณาจารย์ผู้ทำวิจัยให้เหมาะสม ทั้งถึงทั้งคณะ รวมทั้งส่งเสริมการนำผลงานวิจัยที่มีคุณภาพไปประกอบการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการโดยควรจัดทำแผนบริหารและพัฒนาอาจารย์ระยะยาวที่กำหนดบุคลากรเป้าหมายและกำหนดมาตรการที่ชัดเจน

จุดที่ควรพัฒนา

1. ควรเพิ่มเติมกิจกรรม/โครงการที่ส่งเสริมการดำเนินงานตามวิสัยทัศน์ในมิติ การก้าวสู่อาเซียน รวมทั้งพัฒนาแผนกิจกรรมนันทศึกษา แผนบริการวิชาการ แผนบำรุงศิลปวัฒนธรรม แผนกลยุทธ์ทางการเงิน และแผนบริหารพัฒนาบุคลากร ที่เชื่อมโยงกับแผนกลยุทธ์ของคณะที่สะท้อนผลลัพธ์ผลกระทบที่เกิดขึ้นกับกลุ่มเป้าหมาย

2. คณะกำหนดอัตลักษณ์บัณฑิตสายพันธุ์ใหม่ จึงควรวางแผนการพัฒนานักศึกษาระยะยาว 4-5 ปี เพื่อพัฒนานักศึกษาอย่างต่อเนื่องทุกชั้นปี รวมทั้งพัฒนาวิธีการ เครื่องมือ รูปแบบการประเมินผลผลลัพธ์ ตามอัตลักษณ์ที่เกิดขึ้นกับนักศึกษาอย่างชัดเจน

สรุปผลการดำเนินงานและการประเมินตนเองตามองค์ประกอบและตัวบ่งชี้

ประเภทสถาบัน กลุ่ม ข สถาบันที่เน้นระดับปริญญาตรี

องค์ประกอบคุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน (ตัวตั้ง/ตัวหาร,ผลลัพธ์)		คะแนน การ ประเมิน	หมายเหตุ
องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต					
ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 ผลการบริหารจัดการหลักสูตรโดยรวม	ค่าเฉลี่ย 3.24	(3.47+3.12+3.28+ 3.48+3.46+3.62)	ค่าเฉลี่ย 3.41	3.41	
		6			
ตัวบ่งชี้ที่ 1.2 อาจารย์ประจำคณะที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	ร้อยละ 40	(18X100)	ร้อยละ 42.86	5.00	
		42			
ตัวบ่งชี้ที่ 1.3 อาจารย์ประจำคณะที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	ร้อยละ 60	(18X100)	ร้อยละ 42.86	3.58	
		42			
ตัวบ่งชี้ที่ 1.4 จำนวนนักศึกษาเต็มเวลาเทียบเท่ากับจำนวนอาจารย์ประจำ	ร้อยละ - 4	(11.28X100)	ร้อยละ - 43.61	5.00	
		20			
ตัวบ่งชี้ที่ 1.5 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี	6 ข้อ		6 ข้อ	5.00	
ตัวบ่งชี้ที่ 1.6 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี	6 ข้อ		6 ข้อ	5.00	
ค่าเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 1				4.50	
องค์ประกอบที่ 2 การวิจัย					
ตัวบ่งชี้ที่ 2.1 ระบบและกลไกการบริหารและพัฒนางานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์	5 ข้อ		6 ข้อ	5.00	
ตัวบ่งชี้ที่ 2.2 เงินสนับสนุนงานวิจัยและงานสร้างสรรค์	60,000 บาท/คน	(7,872,514/39)	201,859.34	5.00	
ตัวบ่งชี้ที่ 2.3 ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำและนักวิจัย	ร้อยละ 30	(22.2X100)/42	52.86	5.00	

องค์ประกอบคุณภาพ	เป้าหมาย	ผลการดำเนินงาน (ตัวตั้ง/ตัวหาร,ผลลัพธ์)	คะแนน การ ประเมิน	หมายเหตุ
ค่าเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 2			5.00	
องค์ประกอบที่ 3 การบริการวิชาการ				
ตัวบ่งชี้ที่ 3.1 การบริการ วิชาการแก่สังคม	6 ข้อ	6 ข้อ	5.00	
ค่าเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 3			5.00	
องค์ประกอบที่ 4 การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม				
ตัวบ่งชี้ที่ 4.1 ระบบและ กลไกการทำนุบำรุงศิลปะ และวัฒนธรรม	7 ข้อ	6 ข้อ	5.00	
ค่าเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 4			5.00	
องค์ประกอบที่ 5 การบริหารจัดการ				
ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 การบริหารของ คณะเพื่อการกำกับติดตาม ผลลัพธ์ตามพันธกิจ กลุ่ม สถาบันและเอกลักษณ์ของคณะ	7 ข้อ	7 ข้อ	5.00	
ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 ระบบกำกับ ติดตามการประกัน คุณภาพหลักสูตร	6 ข้อ	6 ข้อ	5.00	
ค่าเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 5			5.00	
ค่าคะแนนเฉลี่ยทุกองค์ประกอบ			4.77	

ตารางวิเคราะห์ผลการประเมินระดับคณะ

องค์ประกอบ คุณภาพ	คะแนนการประเมินเฉลี่ย					ผลการประเมิน
	ตัว บ่งชี้	I	P	O	คะแนน	
						0.00-1.50 การดำเนินงานต้องปรับปรุงเร่งด่วน
						1.51-2.50 การดำเนินงานต้องปรับปรุง
						2.51-3.50 การดำเนินงานระดับพอใจ
						3.51-4.50 การดำเนินงานระดับดี
						4.51-5.00 การดำเนินงานระดับดีมาก
1	6	4.53	5.00	3.41	4.50	ระดับดี
2	3	5.00	5.00	5.00	5.00	ระดับดีมาก
3	1	-	5.00	-	5.00	ระดับดีมาก
4	1	-	5.00	-	5.00	ระดับดีมาก
5	2	-	5.00	-	5.00	ระดับดีมาก
รวม	13	7	4	2		
ผลการประเมิน		4.65	5.00	4.21	4.77	ระดับดีมาก
		ระดับดีมาก	ระดับดีมาก	ระดับดี		

*ตัวบ่งชี้ที่ 1.1 เป็นค่าคะแนนเฉลี่ยของผลการประเมินระดับหลักสูตรทุกหลักสูตร

รายงานผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนา

องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต

จุดแข็ง/แนวทางเสริม
คณะมีหลักสูตรที่มีผลประเมินอยู่ในระดับดีทุกหลักสูตร จึงควรพัฒนาระบบกลไกการประกันคุณภาพที่ครบถ้วนทั้งระดับหลักสูตรเพื่อให้มีผลการประเมินที่ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง โดยจัดทำแผนบริหารหลักสูตร ตามองค์ประกอบการประกันคุณภาพที่เชื่อมโยงกับการดำเนินงานตามพันธกิจ และการรายงานผลการดำเนินงานให้สามารถทราบผลการดำเนินงานที่สามารถนำไปปรับปรุงการดำเนินงานได้ทันที
จุดที่ควรพัฒนา/ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง
1. ควรจัดทำแผนบริหารและพัฒนาอาจารย์โดยกำหนดบุคลากรเป้าหมายและกำหนดมาตรการพัฒนาและการกำกับติดตามเพื่อพัฒนาให้ดำเนินการตามแผนได้อย่างต่อเนื่อง
2. ควรพัฒนาการจัดทำแผนกิจกรรมพัฒนานักศึกษาระยะยาวเพื่อพัฒนานักศึกษาอย่างต่อเนื่องทุกชั้นปี โดยกำหนดโครงการ วัตถุประสงค์ ตัวชี้วัดที่เชื่อมโยงกับแผนกลยุทธ์ และอัตลักษณ์ของคณะและเน้นการวัดความสำเร็จที่สะท้อนผลลัพธ์ตามอัตลักษณ์ของคณะ

องค์ประกอบที่ 2 การวิจัย

จุดแข็ง/แนวทางเสริม
งานวิจัยส่วนใหญ่ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก และเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่น ควรส่งเสริมให้มีการทำวิจัยเชิงบูรณาการหรือชุดโครงการร่วมกับเครือข่ายทั้งภายในและภายนอกที่มีผลกระทบเด่นชัดทั้งด้านเศรษฐกิจและสังคมให้มากขึ้นรวมทั้งกระตุ้นและส่งเสริมให้เกิดการขยายสัดส่วนของคณาจารย์ผู้ทำวิจัยให้เหมาะสม ทั่วถึงทั้งคณะ

องค์ประกอบที่ 3 การบริการวิชาการ

จุดแข็ง/แนวทางเสริม
<ol style="list-style-type: none"> มีงานบริการวิชาการสู่ท้องถิ่นที่เป็นรูปธรรมและมีการบูรณาการกับการเรียนการสอนที่ครอบคลุมทุกหลักสูตร ควรจัดทำแผนบริการวิชาการโดยวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอก (SWOT) ให้ครอบคลุมปัจจัยภายในกระบวนการ ผลิตและผลลัพธ์และผลกระทบ และครอบคลุมปัจจัยภายนอก ทางด้านนโยบาย เศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยี รวมทั้งประเมินความสำเร็จของแผนและโครงการโดยเน้นตัวชี้วัดเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพ ที่วัดผลลัพธ์ผลกระทบที่เกิดขึ้น

องค์ประกอบที่ 4 การทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรม

จุดแข็ง/แนวทางเสริม
<ol style="list-style-type: none"> คณะมีการทำนุบำรุงศิลปและวัฒนธรรมด้านการเกษตรและอาหารที่มีการบูรณาการกับการเรียนการสอน การบริการวิชาการ การวิจัย อย่างเป็นรูปธรรม ควรจัดทำแผนทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยกำหนดตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการและแผนโดยเน้นตัวชี้วัดเชิงปริมาณและเชิงคุณภาพที่วัดผลลัพธ์ผลกระทบที่เกิดขึ้น

องค์ประกอบที่ 5 การบริหารจัดการ

จุดที่ควรพัฒนา/ข้อเสนอแนะในการปรับปรุง
<ol style="list-style-type: none"> ควรพัฒนาแผนกลยุทธ์ทางการเงินที่เชื่อมโยงกับแผนกลยุทธ์โดยแผนกลยุทธ์ทางการเงินควรเน้นทั้งด้านการบริหารงบประมาณที่มีประสิทธิภาพและประสิทธิผล รวมทั้งการหารายได้ผ่านกิจกรรมต่างๆ เช่น หลักสูตรระยะสั้น การบริการวิชาการ ทุนวิจัยจากภายนอก การสร้างความร่วมมือกับเครือข่าย เป็นต้น การวิเคราะห์ความคุ้มค่าของการบริหารหลักสูตรประสิทธิภาพ ประสิทธิผล ในการผลิตบัณฑิตของแต่ละหลักสูตร รวมทั้งโอกาสในการแข่งขันนั้น ควรกำหนดวิธีการวิเคราะห์ที่ชัดเจน และเปรียบเทียบกับมาตรฐานและมหาวิทยาลัยในกลุ่มเดียวกัน ควรพัฒนาระบบการจัดการความรู้ โดยกำหนดประเด็นความรู้ที่สำคัญ ค้นหาแนวปฏิบัติจาก Tacit knowledge สกัดความรู้ นำไปใช้ในการปฏิบัติงาน แล้วนำประสบการณ์จากการนำไปใช้งานมาแลกเปลี่ยนเรียนรู้ สกัดองค์ความรู้และปรับปรุงแนวปฏิบัติจนเป็นองค์ความรู้ที่เป็นต้นแบบและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในองค์กรและหน่วยงานภายนอก

โครงการ/กิจกรรมเด่นในรอบปี 2561

**โครงการ : พัฒนาสานสัมพันธ์นักศึกษาและสานสัมพันธ์กับนักเรียนโรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย
หลักการและเหตุผล**

การพัฒนานักศึกษาเป็นภารกิจหลักของคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร อย่างไรก็ตามปัจจุบันนักเรียนที่มีความประสงค์เข้าศึกษาในคณะที่เกี่ยวข้องกับการเกษตรทั่วประเทศมีจำนวนลดลง ดังนั้นเพื่อสร้างความเข้าใจให้กับนักเรียนดังกล่าวผนวกกับการพัฒนานักศึกษาให้สามารถถ่ายทอดรูปแบบการเรียนการสอนในคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารให้กับนักเรียนระดับมัธยมศึกษาตอนปลายได้เข้าใจเป็นส่วนหนึ่งการกระบวนการสร้างและพัฒนานักศึกษาของคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ในประเด็นการพัฒนาทักษะด้านการสื่อสาร การมีภาวะผู้นำที่สามารถแนะนำผู้อื่นได้ ให้เกิดมีขึ้นกับนักศึกษา ตลอดจนสามารถช่วยสร้างความเข้าใจและดึงความสนใจของนักเรียนในการเข้าศึกษาในคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารให้มีจำนวนเพิ่มขึ้นได้

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนานักศึกษาและสานสัมพันธ์กับนักเรียนโรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย

ผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินโครงการ

จากการดำเนินกิจกรรมโครงการพัฒนาโครงการพัฒนาสานสัมพันธ์นักศึกษาและสานสัมพันธ์กับนักเรียนโรงเรียนมัธยมศึกษาตอนปลาย ได้ผลลัพธ์จากการดำเนินโครงการดังนี้

ความสำเร็จเชิงปริมาณ

1. จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80
2. จำนวนโครงการที่ส่งเสริมพัฒนานักศึกษาในศตวรรษที่ 21 จำนวน 1 โครงการ
3. จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม จำนวน 161 คน คิดเป็นร้อยละ 107.33

ความสำเร็จเชิงคุณภาพ

1. ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ คิดเป็นร้อยละ 86.80



โครงการ ทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบปฏิบัติการ 5 ปี แผนกลยุทธ์ทางการเงินและสานสัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารและบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

หลักการและเหตุผล

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารต้องมีการทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบปฏิบัติการ 5 ปี แผนกลยุทธ์ทางการเงิน เพื่อใช้เป็นกรอบในการกำหนดทิศทางการพัฒนาคณะฯ ที่สอดคล้องกับมหาวิทยาลัย และนโยบายของรัฐบาลโดยมีบุคลากรทุกภาคส่วนของคณะฯ มีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนสู่เป้าหมายที่ตั้งไว้ นอกจากนี้ยังเป็นโอกาสสานสัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารและบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

วัตถุประสงค์

1. เพื่อทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบปฏิบัติการ 5 ปี แผนกลยุทธ์ทางการเงิน
2. เพื่อสานสัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารและบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

ผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินโครงการ

เชิงปริมาณ

1. โครงการทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระบบปฏิบัติการ 5 ปี แผนกลยุทธ์ทางการเงินและสานสัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารและบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้ทำการจัดขึ้น ณ บ้านป่าริมเขื่อน รีสอร์ท อำเภอเมือง จังหวัด นครนายก วันที่ 31 พฤษภาคม - 2 มิถุนายน 2561 มีผู้เข้าร่วมโครงการ 51 คน

2. มีกิจกรรมที่เสริมสร้างความสุขในการสานสัมพันธ์พูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในการพัฒนาองค์กรระหว่างผู้บริหารและบุคลากรภายในคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารจำนวน 1 กิจกรรม

เชิงคุณภาพ

ร้อยละของบุคลากรมีคะแนนดัชนีความสุข อยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด ร้อยละ 87



โครงการ พัฒนาศักยภาพนักศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

หลักการและเหตุผล

ทักษะที่นักศึกษาพึงมีในศตวรรษที่ 21 ได้แก่ 1) ทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม ประกอบด้วย ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์และนวัตกรรม การคิดอย่างมีวิจารณญาณและการแก้ปัญหา การสื่อสารและการร่วมมือ 2) ทักษะด้านสารสนเทศและเทคโนโลยี ประกอบด้วยความรู้ด้านสารสนเทศ ความรู้เกี่ยวกับสื่อและความรู้ด้านเทคโนโลยี 3) ทักษะชีวิตและการทำงาน ประกอบด้วย ความยืดหยุ่นและการปรับตัว การริเริ่มสร้างสรรค์และเป็นตัวของตัวเอง ทักษะสังคมและสังคมข้ามวัฒนธรรม การเป็นผู้สร้างหรือผู้ผลิตและความรับผิดชอบเชื่อถือได้ ภาวะผู้นำและความรับผิดชอบ ซึ่งทักษะดังกล่าวจำเป็นต้องได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดขึ้นกับนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

ผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินโครงการ

เชิงปริมาณ

1. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการฯ ทั้งหมดจำนวน 54 คน คิดเป็นร้อยละ 270

เชิงคุณภาพ

1. ความพึงพอใจของนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 88



ภาคผนวก

กิจกรรม : FRESHMEN NIGHT PARTY AND AGGIE PR STAR AWARDS 2018



กิจกรรม : ความร่วมมือ(MOU) โครงการส่งเสริมและสนับสนุนกิจกรรมทางวิชาการ ระหว่าง คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร และ โรงเรียนสฤตดีเสนาพิทยาคม



กิจกรรม :โครงการต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นสู่นวัตกรรมสร้างสรรค์เชิงพาณิชย์



กิจกรรม :จิตอาสาปลูกต้นมะลิและต้นพุท เพื่อตกแต่งทัศนียภาพหน้าคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร พร้อมทั้งถวายเป็นพุทธบูชาพระคันธารราษฎร์(พระปางขอฝน) เนื่องในวันวิสาขบูชา



กิจกรรม :โครงการทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนา แผนปฏิบัติการ 5ปี แผนกลยุทธ์การเงิน และสาม
สัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารและบุคลากร ณ บ้านป่าริมเขื่อนรีสอร์ท จ.นครนายก



กิจกรรม :มอบเกียรติบัตรให้กับนักศึกษาจากประเทศเวียดนามที่ได้มาศึกษาแลกเปลี่ยนในหลักสูตร
สาขาวิชาสัตวศาสตร์



กิจกรรม :บุคลากรดีเด่น ประจำปีการศึกษา 2560



ชื่อเอกสาร : รายงานประจำปี 2561 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ที่ปรึกษา : ผศ.ดร.ธวัชชัย ศุภวิทิตพัฒนา
ผศ.ดร.ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา
ผศ.ประภาศิริ ใจฝ่อง
ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีละออ

รวบรวมข้อมูล / เรียบเรียง นายอดิศักดิ์ แก้วก่องทรัพย์
นางจิราภรณ์ คลอดเพ็ง

จำนวน : 20 เล่ม

เผยแพร่ : พฤศจิกายน 2561

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก 65000

โทรศัพท์ 0-5526-7080 , 0-5526-7000 - 2 ต่อ 5000

โทรสาร 0-5526-7081

E-mail : Kaset@live.psru.ac.th

<http://kaset.psru.ac.th>