



บทสังเคราะห์  
งานวิจัย บริการวิชาการ  
และโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

ปีการศึกษา 2561

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



บทสังเคราะห์  
งานวิจัย บริการวิชาการ  
และโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ  
ปีการศึกษา 2561

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

## บทนำ

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ให้ความสำคัญกับการดำเนินงานวิจัย งานบริการวิชาการและโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ เพื่อเป็นการเผยแพร่ผลการดำเนินงานดังกล่าว จึงได้จัดทำบทสังเคราะห์ให้อยู่ในรูปแบบที่ผู้อ่านสามารถเข้าใจง่าย ได้รับองค์ความรู้ทราบบริบทโดยรวมของผลการดำเนินงาน ซึ่งสามารถนำไปต่อยอดองค์ความรู้และเกิดการพัฒนาท้องถิ่นได้อย่างต่อเนื่อง

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม หวังเป็นอย่างยิ่งว่าบทสังเคราะห์งานวิจัย งานบริการวิชาการและโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริจะเป็นประโยชน์สำหรับอาจารย์ บุคลากร นักศึกษา และผู้ที่สนใจทั่วไป



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธวัชชัย สุภาวิฑิตพัฒนา)

คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

## สารบัญ

	หน้า
<b>บทสังเคราะห์งานวิจัย</b>	
- การพัฒนาการเรียนการสอนด้วยการเขียนบันทึกการเรียนรู้ (Writing learning journal) เพื่อพัฒนาผลการเรียนรู้ในรายวิชาการวิเคราะห์อาหาร	5
- การศึกษาปัญหาการเรียนของนักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	6
- การปรับพฤติกรรมการเข้าเรียนในรายวิชาการเลี้ยงและเพาะพันธุ์ปลาสวยงาม โดยการใช้ค่าคะแนนและแรงจูงใจทางบวก	7
- การจัดการเรียนการสอนแบบเน้นการปฏิบัติ เพื่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน รายวิชา กอ.ปฐ.381 หลักการชลประทาน	8
- การบริหารการจัดการเรียนการสอนเพื่อเพิ่มทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษา คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	9
- ความหลากหลายของลักษณะปรากฏในสายพันธุ์สุนัขบางแก้วในจังหวัดพิษณุโลก	10
- ลักษณะปรากฏของไก่สายพันธุ์เหลืองหางขาวตามอุดมทัศน์ในจังหวัดพิษณุโลก	11
- การวิเคราะห์ความหลากหลายทางพันธุกรรมของยีนไมโทคอนเดรียและรูปแบบโปรตีนในไก่สายพันธุ์เหลืองหางขาว ในจังหวัดพิษณุโลก	12
- การศึกษาการเสื่อมสภาพของหน่อไม้ไผ่บงหวานหลังการเก็บเกี่ยว	14
- การเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิตมีเทนจากน้ำกากส่าด้วยการหมักร่วมกับกากน้ำตาล	15
<b>บทสังเคราะห์บริการวิชาการ</b>	
- การเพาะเห็ดฟางอย่างง่าย	17
- เทคนิคการทำขนมเปียกปูนให้ถูกสุขลักษณะ	20
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยสีทองตำบลดอมทอง	23
- ผลิตภัณฑ์บำรุงผิวผสมสารสกัดจากสมุนไพรใบบัวบก	26
- โครงการอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่โรงเรียนเพื่อพัฒนาคุณภาพและทักษะชีวิต	30
<b>บทสังเคราะห์งานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ</b>	
- เกษตรทฤษฎีใหม่สู่วิถีชุมชนพอเพียง	34
- โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีไปโอติเซลและพลังงานชีวมวลอันเนื่องมาจากพระราชดำริ	38
- คลินิกด้านการเกษตรสำหรับเกษตรกรรายย่อยตามแนวพระราชดำริฯ รัชกาลที่ 10	41

บทสังเคราะห์งานวิจัย

## การพัฒนาการเรียนการสอนด้วยการเขียนอนุทินการเรียนรู้ (Writing learning journal) เพื่อพัฒนาผลการเรียนรู้ในรายวิชาการวิเคราะห์อาหาร



**นักวิจัย :** ดร.หทัยทิพย์ ร้องคำ

**โครงการวิจัย :** การพัฒนาการเรียนการสอนด้วยการเขียนอนุทินการเรียนรู้ (Writing learning journal) เพื่อพัฒนาผลการเรียนรู้ในรายวิชาการวิเคราะห์อาหาร

**แหล่งทุนวิจัย :** คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มรพส.

**E-mail นักวิจัย :** hathaitip\_111@hotmail.com

### ความสำคัญและที่มาของปัญหา

การเขียนอนุทินการเรียนรู้ (Writing learning journal) เป็นวิธีการที่สามารถส่งเสริมการสะท้อนความคิดเพื่อพัฒนาให้ผู้เรียนได้รู้จักการสังเกต ทำความเข้าใจและคิดวิเคราะห์ในสิ่งที่ตนเองเรียนรู้ได้ รวมถึงการแสดงความคิดเห็นหรือความรู้สึกที่มีต่อกิจกรรมการเรียนการสอน ซึ่งเป็นข้อมูลที่สามารถนำไปใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาการเรียนการสอน โดยรายวิชา FST312 การวิเคราะห์อาหาร เป็นรายวิชาที่มีการบูรณาการองค์ความรู้พื้นฐานด้านวิทยาศาสตร์การอาหารกับการปฏิบัติการวิเคราะห์คุณภาพอาหารเข้าด้วยกัน ส่งผลให้นักศึกษาทำความเข้าใจในเนื้อหาได้ค่อนข้างยาก จากปัญหาดังกล่าวผู้วิจัยจึงได้นำการเขียนอนุทินการเรียนรู้มาใช้ในการวิจัยการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาปรับปรุงคุณภาพการเรียนการสอนในรายวิชาดังกล่าวให้มีกระบวนการเรียนการสอนที่เข้าใจและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

### วิธีการและผลการวิจัย

งานวิจัยนี้จะใช้เทคนิคการเขียนอนุทินการเรียนรู้ เป็นเครื่องมือในการสังเกตและประเมินบันทึกการเขียนของผู้เรียนเพื่อพัฒนาการเรียนรู้อของนักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารชั้นปีที่ 3 มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาการวิเคราะห์อาหาร ในภาคการศึกษาที่ 2/2561 เป็นกลุ่มตัวอย่างเป้าหมาย จำนวน 10 คน เปรียบเทียบกับกลุ่มควบคุมที่ไม่ได้เขียนอนุทินการเรียนรู้ จำนวน 10 คน

### การนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์หรือแนวทางการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

การใช้เทคนิคการเขียนอนุทินการเรียนรู้ส่งผลให้นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ในรายวิชาการวิเคราะห์อาหาร ดีกว่านักศึกษาในกลุ่มที่ไม่ได้เขียนอนุทิน และนักศึกษายังสามารถคิดวิเคราะห์และทำความเข้าใจในสิ่งที่ตนเองเรียนรู้ได้ดีขึ้น ซึ่งจากผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการเขียนอนุทินการเรียนรู้พบว่ามีค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการเขียนอนุทินการเรียนรู้ในด้านการพัฒนาการเรียนการสอน (4.72 คะแนน) ด้านอารมณ์ความรู้สึก (4.58 คะแนน) และด้านการพัฒนาตนเอง (4.53 คะแนน) อยู่ในระดับสูงที่สุด ส่วนด้านความรู้มีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก (4.33 คะแนน) และมีความเห็นว่าควรใช้เทคนิคนี้ในการเรียนการสอนวิชาอื่นๆ ต่อไป

## การศึกษาปัญหาการเรียนของนักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร



**นักวิจัย :** นางสาวศนิพร จันทรบุรี

**โครงการวิจัย :** การศึกษาปัญหาการเรียนของนักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร คณะ เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

**แหล่งทุนวิจัย :** คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มรพส.

**E-mail นักวิจัย :** sanipon\_ch@hotmail.com

### ความสำคัญและที่มาของปัญหา

ผู้วิจัยเล็งเห็นถึงความสำคัญในเรื่องของการพัฒนาการเรียนการสอน รวมถึงการปรับตัวในรั้ววิทยาลัยสภาพแวดล้อม เพื่อนร่วมชั้นเรียน คณาจารย์ และการเรียนการสอน ของนักศึกษาระดับปริญญาตรี ซึ่งปัจจัยต่าง ๆ อาจส่งผลในการเรียนของนักศึกษาที่กำลังศึกษา ดังนั้นงานวิจัยนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบปัญหาการเรียนของนักศึกษาระดับปริญญาตรี สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ใน 3 ด้าน ได้แก่ ด้านผู้เรียน ด้านการจัดการเรียนการสอนและด้านสภาพแวดล้อมในการเรียน โดยจำแนกตาม เพศ ระดับชั้น สาขาวิชา และผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

### วิธีการและผลการวิจัย

จัดทำแบบสอบถามออนไลน์ในด้านต่างๆ โดยมีกลุ่มตัวอย่าง รวมทั้งสิ้น 47 จากนั้นวิเคราะห์ผล

### การนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์หรือแนวทางการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

เพื่อนำผลงานวิจัยมาพัฒนาการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพที่ดีขึ้น



ภาพแบบประเมินการจัดทำแบบสอบถามออนไลน์

**การปรับปรุงพฤติกรรมการเข้าเรียนในรายวิชาการเลี้ยงและเพาะพันธุ์ปลาสวยงาม  
โดยการใช้ค่าคะแนนและแรงจูงใจทางบวก**



**นักวิจัย :** นางสาวพัทธนันท์ โกธธรรม

**โครงการวิจัย :** การปรับปรุงพฤติกรรมการเข้าเรียนในชั้นเรียนในรายวิชาการเลี้ยงและเพาะพันธุ์ปลาสวยงาม มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม โดยการใช้ค่าคะแนนและแรงจูงใจทางบวก

**แหล่งทุนวิจัย :** คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มรพส.

**E-mail นักวิจัย :** patthanun2309@gmail.com

**ความสำคัญและที่มาของปัญหา**

วิชาการเลี้ยงและเพาะพันธุ์ปลาสวยงาม รหัสวิชา FISH201 เป็นรายวิชาในกลุ่มวิชาเลือกเสรี ของหลักสูตรสัตวศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ปัจจุบันผู้สอนดำเนินการสอนการจัดการเรียนสอนแก่นักศึกษาด้วยการบรรยาย ฝึกปฏิบัติ และการศึกษาด้วยตนเองเกี่ยวกับการเพาะเลี้ยงปลาสวยงาม โดยที่ผ่านมามีพบพฤติกรรมของนักศึกษามีลักษณะเข้าเรียนที่ไม่ตรงเวลา และไม่สนใจฟังเมื่อมีการสอนแบบบรรยายและฝึกปฏิบัติ ผลจากการสังเกตพฤติกรรมในชั้นเรียนของผู้สอน สอดคล้องกับผลการประเมินตนเองของนักศึกษาเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในภาคการศึกษาที่ 2/2561 ซึ่งนักศึกษาประเมินตนเองด้านที่มีค่าเฉลี่ยน้อยที่สุด คือ ด้านคุณธรรมจริยธรรม โดยมีค่าเฉลี่ย 4.02 ดังนั้นผู้วิจัยจึงมุ่งที่จะพัฒนาการเรียนการสอนให้มีประสิทธิภาพยิ่งขึ้นโดยทำการศึกษาผลการใช้ค่าคะแนนและแรงจูงใจทางบวกต่อพฤติกรรมการเข้าเรียนของนักศึกษาที่ลงทะเบียนเรียนในรายวิชาการเลี้ยงและเพาะพันธุ์ปลาสวยงาม โดยประเมินจากแบบสอบถามและแบบบันทึกเกี่ยวกับความถี่ในการเข้าเรียน ตัวชี้วัดเกี่ยวกับพฤติกรรมตรงต่อเวลา ได้แก่ การเข้าเรียนก่อนเวลา การเข้าเรียนตรงเวลา และการเข้าเรียนสาย วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติพรรณนา และวิเคราะห์ผลด้านการปรับปรุงพฤติกรรมโดยเปรียบเทียบค่าเฉลี่ยด้วยสถิติทดสอบ t-test ผลการศึกษาพบว่าหลังจากการใช้เทคนิคค่าคะแนนและแรงจูงใจทางบวกต่อพฤติกรรมการเข้าเรียนในชั้นเรียน นักศึกษามีจำนวนครั้งเฉลี่ยของการเข้าเรียนก่อนเวลา และการเข้าเรียนตรงเวลาเพิ่มขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p < 0.01$ )

**การนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์หรือแนวทางการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์**

โดยผลจากการศึกษาครั้งนี้สามารถสรุปได้ว่าการให้แรงเสริมทางบวกสามารถแก้ไขปัญหาในเรื่องการเข้าเรียนไม่ตรงเวลาของนักศึกษาได้และสามารถใช้เทคนิคดังกล่าวในรายวิชาอื่นๆ เพื่อเป็นการฝึกทักษะด้านตรงต่อเวลา ซึ่งจะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อการทำงานหลังจบการศึกษาของนักศึกษาต่อไป





## การจัดการเรียนการสอนแบบเน้นการปฏิบัติ เพื่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน รายวิชา กอ.ปฐ.381 หลักการชลประทาน



**นักวิจัย :** นางสาวอันนมาส กาศสนุก

**โครงการวิจัย :** การจัดการเรียนการสอนแบบเน้นการปฏิบัติ เพื่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน รายวิชา กอ.ปฐ.381 หลักการชลประทาน

**แหล่งทุนวิจัย :** คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มรพส.  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

**E-mail นักวิจัย :** t.kassanuk@gmail.com

### ความสำคัญและที่มาของปัญหา

การจัดการเรียนการสอนในรายวิชา กอ.ปฐ.381 หลักการชลประทาน กำหนดจุดประสงค์หลักของการจัดการเรียนรู้เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความสัมพันธ์ของดิน น้ำ และพืช หลักการและวิธีการให้น้ำ การวัดประสิทธิภาพการให้น้ำ การวางแผนผังในการให้น้ำ ระบบการส่งน้ำ การควบคุมระดับน้ำ และระบายน้ำบนดินและใต้ดิน ดังนั้น ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะทำวิจัย เพื่อให้นักศึกษาเกิดการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง จะได้ฝึกค้นคว้า ฝึกคิด และฝึกแก้ปัญหา เพื่อให้นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ที่ดีขึ้น

### วิธีการและผลการวิจัย

การเตรียมแผนการสอนให้สอดคล้องกับโครงการ โดยให้นักศึกษาลงมือปฏิบัติโครงการ

### การนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์หรือแนวทางการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

การจัดการเรียนการสอนเน้นการปฏิบัติ เพื่อพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน รายวิชา กอ.ปฐ. 381 หลักการชลประทาน ของนักศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 4 หลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร ผลการวิจัยพบว่า ผลสัมฤทธิ์ก่อนเรียนและหลังเรียนจากการใช้แบบการเรียนการสอนแบบเน้นการปฏิบัติ มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.33 คะแนน และ 6.67 คะแนน ผลการประเมินงานการจัดการเรียนการสอนแบบเน้นการปฏิบัติ พบว่า การนำเสนอผลงานของนักศึกษามีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.92 คะแนน อยู่ในระดับมาก การตอบคำถามมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.41 คะแนน อยู่ในระดับปานกลาง และการปฏิบัติงานกลุ่มมีค่าคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 3.83 คะแนน อยู่ในระดับมาก



## การบริหารการจัดการเรียนการสอนเพื่อเพิ่มทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษา คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



**นักวิจัย :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วีระพงษ์ อินทร์ทอง  
**โครงการวิจัย :** การบริหารจัดการการเรียนการสอนเพื่อเพิ่มทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษา คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร  
**แหล่งทุนวิจัย :** คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มรพส.  
**E-mail นักวิจัย :** winthong@live.psru.ac.th

### ความสำคัญและที่มาของปัญหา

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัญหาการเรียนการสอน ทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษา ข้อเสนอแนะของอาจารย์ที่มีต่อนักศึกษาและนำเสนอรูปแบบการบริหารจัดการเรียนการสอน เพื่อเพิ่มทักษะการเรียนรู้ของนักศึกษา คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม กลุ่มตัวอย่างได้แก่ นักศึกษา คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ชั้นปีที่ 2 และ 3 ปีการศึกษา 2560 และ 2561 สุ่มโดยใช้วิธีแบ่งชั้นตามสัดส่วน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยได้แก่ แบบทดสอบ แบบประเมินและแบบสอบถาม สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน การทดสอบคงที่ และการวิเคราะห์ความแปรปรวนทางเดียว เปรียบเทียบความแตกต่างของค่าเฉลี่ยรายคู่ โดยวิธีของเชฟเฟ

เนื่องจากโครงการวิจัยดำเนินการในปีงบประมาณ 2561 ซึ่งขณะนี้โครงการวิจัยกำลังดำเนินการ แต่อย่างไรก็ตามผลการวิจัยเบื้องต้นพบว่า นักศึกษามีปัญหาด้านการเรียนการสอนหลายเรื่อง รวมทั้งจะต้องปรับปรุงทักษะการเรียนรู้หลายประการ อาทิเช่น ทักษะการบริหารเวลา การอ่าน การจดบันทึก การใช้แหล่งเรียนรู้และการทำชิ้นงานด้านวิชาการ เป็นต้น

## ความหลากหลายของลักษณะปรากฏในสายพันธุ์สุนัขบางแก้ว ในจังหวัดพิษณุโลก



นักวิจัย : Dr. Tuan Nguyen Ngoc

โครงการวิจัย : ความหลากหลายของลักษณะปรากฏในสายพันธุ์สุนัขบางแก้วในจังหวัดพิษณุโลก

แหล่งทุนวิจัย : มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

E-mail นักวิจัย : nntuan245@gmail.com

### ความสำคัญและที่มาของปัญหา

สุนัขสายพันธุ์บางแก้ว เป็นสัตว์ที่เป็นเอกลักษณ์ประจำจังหวัดพิษณุโลก ซึ่งปัจจุบันมีการเลี้ยงสุนัขสายพันธุ์บางแก้วกันอย่างแพร่หลายทั่วไปในประเทศ ดังนั้นการวิจัยครั้งนี้จึงมีวัตถุประสงค์เพื่อ ความหลากหลายของลักษณะภายนอกสุนัขสายพันธุ์บางแก้วของเกษตรกรในอำเภอเมือง พรหมพิราม และบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก

### วิธีการและผลการวิจัย

ความหลากหลายของลักษณะภายนอกสุนัขสายพันธุ์บางแก้วของเกษตรกรในอำเภอเมือง พรหมพิราม และบางระกำ จังหวัดพิษณุโลก จำนวน 20 ครีวเรือน จากการสุ่มกลุ่มตัวอย่างในการเก็บข้อมูล ใช้สถิติเชิงพรรณนาในการวิเคราะห์ ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละ และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการศึกษาพบว่าสุนัขสายพันธุ์บางแก้วมีลักษณะปรากฏเชิงคุณภาพ ได้แก่ ลักษณะแผงขนหน้า ขนหลังหู ขนหน้าอก/เครา แผงหลัง กระโปรงท้าย ขนชายท้อง หางเป็นพวง กะโหลกค่อนข้างใหญ่ สดือปหน้า จมูกและสันจมูก กรวยปาก ริมฝีปาก คอ หลังบั้นท้าย ใหญ่ อก หาง ขาหน้า ข้อมขาหน้า เท้าหน้า สีขน ขาหลัง ข้อมขาหลัง เท้าหลัง โครงสร้าง ขนยาว และเอว มีครบตามลักษณะ 100% รองลงมาเป็น ผ้าคลุมไหล่ (98.15%) ตา (94.44%) ฟัน (83.33%) และหู (83.33%) ตามลำดับ เมื่อพิจารณาลักษณะปรากฏเชิงปริมาณ พบว่าน้ำหนักเฉลี่ย ความกว้างลำตัวเฉลี่ย ความยาวลำตัวเฉลี่ย และความยาวขาเฉลี่ย มีค่าเท่ากับ  $19.87 \pm 3.99$  กก.  $18.56 \pm 5.06$  ซม.  $55.41 \pm 8.36$  ซม.  $18.56 \pm 5.06$  ซม. และ  $36.31 \pm 23.00$  ซม. ตามลำดับ

### การนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์หรือแนวทางการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

ผลการศึกษาบอกรับเป็นนัยว่า ในการที่จะส่งเสริม สนับสนุน และการอนุรักษ์สุนัขสายพันธุ์บางแก้วทุกหน่วยงานควรร่วมกันให้ความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับหลักในการเลี้ยงสุนัขสายพันธุ์บางแก้วให้เหมาะสม ลักษณะภายนอกและการปรับปรุงพันธุ์สุนัขสายพันธุ์บางแก้วที่ถูกต้อง เพื่อให้เกษตรกรนำไปประยุกต์ใช้ให้ตรงตามวัตถุประสงค์ในการเลี้ยงต่อไปในอนาคต



## ลักษณะปรากฏของไก่สายพันธุ์เหลืองหางขาวตามอุดมทัศน์ ในจังหวัดพิษณุโลก



**นักวิจัย :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาวดี แหยมคง

**โครงการวิจัย :** ลักษณะปรากฏของไก่สายพันธุ์เหลืองหางขาวตามอุดมทัศน์ในจังหวัดพิษณุโลก

**แหล่งทุนวิจัย :** สถาบันวิจัยและพัฒนา มรพส.

**E-mail นักวิจัย :** suphayaku@hotmail.com

### ความสำคัญและที่มาของปัญหา

ที่มาของการทำวิจัยและวัตถุประสงค์การวิจัย ไก่เหลืองหางขาวหรือไก่ชนนเรศวร เป็นสัตว์อัตลักษณ์และที่มีถิ่นกำเนิดอยู่ในจังหวัดพิษณุโลก แต่จากภาวะของการระบาดของโรคไข้หวัดนกที่ผ่านมา ทำให้จำนวนประชากรไก่ลดลง มีการสูญหายของลักษณะพันธุ์แท้ และเกิดพันธุ์ลูกผสมและการกลายพันธุ์เป็นจำนวนมาก อาจทำให้เกิดความหลากหลายของสายพันธุ์ ดังนั้นงานวิจัยนี้วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความหลากหลายของลักษณะปรากฏของไก่เหลืองหางขาว

### วิธีการและผลการวิจัย

ศึกษาความหลากหลายของลักษณะปรากฏของไก่เหลืองหางขาว เพศผู้ จำนวน 200 ตัว ในอำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก โดยการวัดลักษณะปรากฏของไก่เหลืองหางขาว จำแนกเป็นเชิงคุณภาพและเชิงปริมาณ สถิติที่ใช้ ได้แก่ ค่าเฉลี่ย ค่าร้อยละ และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ผลการศึกษาพบว่าไก่เหลืองหางขาวมีลักษณะปรากฏเชิงคุณภาพ ได้แก่ มีลักษณะหงอนหิน (65.50%) สร้อยคอ สร้อยหลัง และสร้อยปีกมีสีเหลืองทอง (95.69% 96.17% และ 67.94% ตามลำดับ) หางกะลวยมีสีขาว-ดำ (70.11%) หางพัดมีสีดำ (71.14%)

และแข่งมีสีขาวอมเหลือง (59.81%) มากที่สุด เมื่อพิจารณาลักษณะปรากฏเชิงปริมาณ พบว่าน้ำหนักเฉลี่ย ความสูงลำตัวเฉลี่ย ความยาวลำตัวเฉลี่ย ความกว้างลำตัวเฉลี่ย ความยาวปีกเฉลี่ย ความยาวแข้งเฉลี่ย และความยาวเท้าเฉลี่ย มีค่าเท่ากับ  $2.78 \pm 0.58$  กก.  $61.95 \pm 3.77$  ซม.  $24.93 \pm 1.66$  ซม.  $16.62 \pm 1.91$  ซม.  $41.85 \pm 2.52$  ซม.  $12.72 \pm 0.77$  ซม. และ  $8.39 \pm 0.66$  ซม. ตามลำดับ

### การนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์หรือแนวทางการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

ผลการศึกษาบอกเป็นนัยว่า ในการที่จะส่งเสริม สนับสนุน และการอนุรักษ์ไก่เหลืองหางขาว ทุกหน่วยงานควรร่วมกันให้ความรู้และความเข้าใจที่ถูกต้องเกี่ยวกับลักษณะปรากฏและการปรับปรุงพันธุ์ไก่เหลืองหางขาว เพื่อให้เกษตรกรนำไปประยุกต์ใช้ให้ตรงตามวัตถุประสงค์ในการเลี้ยงต่อไปในอนาคต



## การวิเคราะห์ความหลากหลายทางพันธุกรรมของยีนไมโทคอนเดรียและรูปแบบโปรตีนในไก่สายพันธุ์เหลืองหางขาว ในจังหวัดพิษณุโลก



**นักวิจัย :** ดร.วิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์

**โครงการวิจัย :** การวิเคราะห์ความหลากหลายทางพันธุกรรมของยีนไมโทคอนเดรียและรูปแบบโปรตีนในไก่สายพันธุ์เหลืองหางขาว ในจังหวัดพิษณุโลก

**แหล่งทุนวิจัย :** สถาบันวิจัยและพัฒนา มรพส.

**E-mail นักวิจัย :** wirotliki@psru.ac.th

### ความสำคัญและที่มาของปัญหา

ไข่ไก่เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงประกอบไปด้วยโปรตีน ไขมัน วิตามิน และแร่ธาตุที่สำคัญต่างๆ ย่อยง่าย อีกทั้งยังง่ายต่อการประกอบอาหาร และมีราคาต่ำเมื่อเทียบกับอาหารโปรตีนจากแหล่งอื่น ผลผลิตไข่ไก่ในประเทศไทยประมาณร้อยละ 98 จะใช้บริโภคภายในประเทศ ปัจจุบันมีการเลี้ยงไก่ไข่ในประเทศไทยมีการเลี้ยงอย่างแพร่หลายทั้งเลี้ยงแบบธรรมชาติ และแบบเป็นอุตสาหกรรมซึ่งอุตสาหกรรมการเลี้ยงไก่ไข่พบว่าเป็นการเลี้ยงแบบเข้มข้น (Intensive Farming System) เป็นการผลิตที่มุ่งเน้นการให้ผลผลิตต่อหน่วยพื้นที่ให้สูงที่สุด เช่นการเลี้ยงในระบบโรงเรือนระบบปิดที่มีการควบคุมสภาพสิ่งแวดล้อม เช่น แสง อุณหภูมิ น้ำ และอาหาร นอกจากนี้ยังมีการจำกัดพื้นที่ และปริมาณความหนาแน่นในการเลี้ยง (Stocking Density) การเลี้ยงดังกล่าวย่อมส่งผลกระทบต่อสุขภาพทำให้เกิดความเครียดจากระบบการเลี้ยงที่หนาแน่น โรคระบาด และส่งผลทำให้ผลผลิตลดลงอีกด้วย

อาหารจัดเป็นปัจจัยหลักที่มีผลต่อคุณภาพไข่ ปัจจุบันมีการศึกษาวัตถุดิบอาหารจำนวนเพื่อมุ่งเน้นสารที่มีประโยชน์นำมาใช้ในการแก้ไขปัญหาดังกล่าว โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ข้าวมีสารอาหารประกอบด้วยคาร์โบไฮเดรตเป็นส่วนประกอบหลัก มีโปรตีน วิตามินบี วิตามินอี และแร่ธาตุที่แยกไปอยู่ส่วนต่างๆ เมื่ออยู่ในสภาวะที่มีการเจริญเติบโตจะมีการแปลงเปลี่ยน โดยเมื่อน้ำได้แทรกเข้าไปในเมล็ดข้าว และจะกระตุ้นให้เอนไซม์ภายในเมล็ดข้าว ทำให้เกิดกระบวนการงอกสารอาหารที่ถูกเก็บไว้ในเมล็ดข้าวก็จะถูกย่อยสลายไปตามกระบวนการทางชีวเคมี จนเกิดเป็นสารประเภทคาร์โบไฮเดรตที่มีโมเลกุลเล็กลง และน้ำตาลรีดิวซ์นอกจากนี้โปรตีนภายในเมล็ดข้าวก็จะถูกย่อยให้เกิดเป็นกรดอะมิโนและเปปไทด์ รวมทั้งยังพบการสะสมสารเคมี สำคัญต่างๆ เช่น แกรมมาออริซานอล โทโคฟีรอล โทโคไตรอินอล และโดยเฉพาะสาร Gamma AminoBuryric Acid (GABA) ซึ่งเป็นกรดอะมิโนอิสระชนิดหนึ่งที่ผลิตจากกระบวนการชีวเคมี (อภิชาติ ;2553) ซึ่งมีความสำคัญเป็นสารสื่อประสาท ป้องกันเส้นโลหิตในสมองแตก ช่วยบำรุงเซลล์สมอง รวมทั้งป้องกันโรค Alzheimer ช่วยลดความเครียด (อภิชาติ ;2553) ข้าวเปลือกงอกที่มีคุณค่าทางอาหารมากมายเป็นที่ยอมรับในวงกว้างและมุ่งเน้นนำมาใช้เพื่อผลิตเป็นวัตถุดิบอาหารไก่ไข่โดยมุ่งเน้นสารอาหารที่มีประโยชน์ต่างๆ (Phytonutrient) โดยเฉพาะอย่างยิ่ง GABA เพื่อลดปัญหาดังกล่าวอีกด้วย

### วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาผลของสารกาบ้า (GABA) ต่อประสิทธิภาพการให้ผลผลิต และคุณภาพไข่ไก่ (Growth Performance and Egg Quality)

### วิธีการและผลการวิจัย

1. ทำสูตรอาหารที่เสริมข้าวเปลือกงอกที่ระดับต่างๆ
2. นำไปเลี้ยงไก่ไข่ที่มีความหนาแน่นต่างๆ และดูสารอาหาร (Phytonutrient) ที่มีประโยชน์ลงมาใน

ไข่

### การนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์หรือแนวทางการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

1. สูตรอาหารไก่ไข่ที่เสริมด้วยข้าวเปลือกงอก
2. ไข่ไข่ที่มีคุณภาพที่มีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อผู้บริโภค



## การศึกษาการเสื่อมสภาพของหน่อไม้ไผ่บงหวานหลังการเก็บเกี่ยว



นักวิจัย : นางสาวพัชรภรณ์ อินริราย

โครงการวิจัย : การศึกษาการเสื่อมสภาพของหน่อไม้ไผ่บงหวานหลังการเก็บเกี่ยว

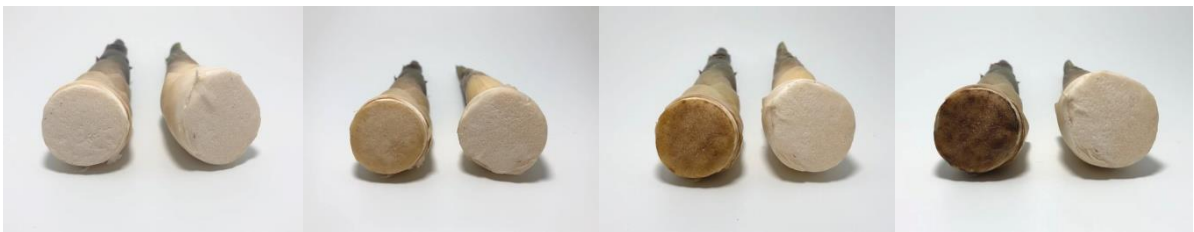
แหล่งทุนวิจัย : สถาบันวิจัยและพัฒนา มรพส.

E-mail นักวิจัย : p.inriyai@gmail.com


### ความสำคัญและที่มาของปัญหา

ไผ่บงหวาน (*Bambusa sp.*) เป็นไผ่ขนาดกลางที่สามารถออกหน่อตลอดทั้งปี มีรสชาติไม่ขม หวานกรอบ ไม่มีเส้นใย เนื้อของหน่อละเอียด สามารถรับประทานสดได้ หน่อใหญ่เต็มที่มีน้ำหนักมากกว่า 300 กรัม โดยราคาของหน่อไม้สดเฉลี่ยอยู่ที่ 60 บาท/กิโลกรัมตลอดทั้งปี จากปัญหาที่พบในผลผลิตหน่อไม้ไผ่บงหวานสด คือ การเสื่อมสภาพที่รวดเร็วของหน่อไม้ภายหลังการเก็บเกี่ยวที่ทำให้รสชาติของหน่อไม้เปลี่ยนแปลงไป ส่งผลต่อการยอมรับของผู้บริโภค ดังนั้นในงานวิจัยจึงศึกษาสมบัติทางกายภาพและทางเคมีของหน่อไม้สด จากวิธีการเก็บรักษาปกติอุณหภูมิต่างกัน เพื่อให้ทราบถึงปัจจัยของสาเหตุการเสื่อมสภาพและนำไปสู่การจัดการผลผลิตหน่อไม้ไผ่บงหวานสดหลังการเก็บเกี่ยวได้

ในงานวิจัยได้ทำการศึกษาสมบัติทางกายภาพ ได้แก่ น้ำหนักสูญเสีย ค่าสี และความแน่นเนื้อ และศึกษาสมบัติทางเคมี คือ ปริมาณน้ำตาลและปริมาณกรดทั้งหมด ของหน่อไม้ที่บรรจุถุง LLDPE และถูกเก็บรักษาไว้ที่ 2 อุณหภูมิ คือ อุณหภูมิห้อง (29 องศาเซลเซียส) และอุณหภูมิแช่เย็น (4-8 องศาเซลเซียส) ระยะเวลา 7 วัน พบว่า ปัจจัยที่สำคัญต่อการเสื่อมสภาพของหน่อไม้ คือ ค่าสี กลิ่น และปริมาณน้ำตาล โดยอายุการเก็บรักษาของหน่อไม้สดที่อุณหภูมิห้องเท่ากับ 1 วัน สีของโคนหน่อไม้เปลี่ยนเป็นสีเหลืองและปริมาณน้ำตาลลดลง 50% จากวันแรก ในขณะที่หน่อไม้ที่เก็บรักษาไว้ที่อุณหภูมิแช่เย็น สามารถเก็บรักษาไว้ได้มากกว่า 7 วัน ซึ่งค่าสีและกลิ่นหน่อไม้เปลี่ยนไปจากเดิมเล็กน้อย โดยจากผลการวิจัยดังกล่าวสามารถใช้เป็นฐานข้อมูลในการยืดอายุการเก็บรักษาหน่อไม้สด ให้คงคุณภาพได้ยาวนานมากยิ่งขึ้น ด้วยการจัดการคุณภาพหน่อไม้หลักการเก็บเกี่ยวที่จำเป็นต้องพิจารณาปัจจัยด้านสี กลิ่น และรสชาติของหน่อไม้ให้มีคุณภาพสำหรับจัดจำหน่ายได้



## การเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิตมีเทนจากน้ำกากส่า ด้วยการหมักร่วมกับกากน้ำตาล

	<p><b>นักวิจัย :</b> ดร.ชัชวินทร์ นวลศรี</p> <p><b>โครงการวิจัย :</b> การเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิตมีเทนจากน้ำกากส่าด้วยการหมักร่วมกับกากน้ำตาล</p> <p><b>แหล่งทุนวิจัย :</b> สถาบันวิจัยและพัฒนา มรพส.</p> <p><b>E-mail นักวิจัย :</b> chatchawin.n@gmail.com</p>
---	---

### ความสำคัญและที่มาของปัญหา

น้ำกากส่า คือ น้ำเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิตเอทานอล มีลักษณะเป็นของเหลวข้น สีน้ำตาลเข้มจนถึงดำ มีองค์ประกอบส่วนใหญ่เป็นสารอินทรีย์ความเข้มข้นสูง ซึ่งการบำบัดน้ำกากส่าด้วยกระบวนการย่อยแบบไร้อากาศ มักประสบปัญหาด้านประสิทธิภาพการย่อยสลายที่ต่ำ แนวทางหนึ่งที่จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการย่อยแบบไร้อากาศได้ คือการใช้วิธีการย่อยร่วม (co-digestion) โดยใช้สับสเตรทชนิดอื่นที่สามารถเพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการย่อยแบบไร้อากาศ ในงานวิจัยนี้จึงเลือกใช้กากน้ำตาลเป็นสับสเตรท ในกระบวนการย่อยร่วมกับน้ำกากส่าเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของกระบวนการย่อยสลายสารอินทรีย์และผลิตแก๊สมีเทน เนื่องจากกากน้ำตาลเป็นวัตถุดิบที่มีองค์ประกอบหลักเป็นน้ำตาลซูโครส ซึ่งเป็นแหล่งพลังงานสำคัญของจุลินทรีย์ในกระบวนการย่อยแบบไร้อากาศ โดยศึกษาอัตราส่วนและความเข้มข้นของน้ำกากส่าและกากน้ำตาลที่เหมาะสมต่อการผลิตแก๊สมีเทน เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาประสิทธิภาพกระบวนการบำบัดน้ำกากส่าจากโรงงานผลิตเอทานอล และผลิตพลังงานทดแทนที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ได้

### วิธีการและผลการวิจัย

งานวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงทดลอง เพื่อหาสภาวะที่เหมาะสมของกระบวนการหมักน้ำกากส่าร่วมกับกากน้ำตาล โดยใช้กระบวนการหมักแบบกะ (Batch) ในระดับห้องปฏิบัติการ จากผลการทดลองพบว่าอัตราส่วนของน้ำกากส่าต่อกากน้ำตาล และความเข้มข้นของสับสเตรทที่เหมาะสมที่สุด คือ 3:2 และ 10 g-VS/L ตามลำดับ ได้ค่าผลได้ของมีเทนสูงที่สุดเท่ากับ 385 mL/g-VS และมีประสิทธิภาพในการกำจัดค่าซีไอดีสูงที่สุดเท่ากับ 91.59%

### แนวทางการนำผลการวิจัยไปใช้ประโยชน์

งานวิจัยนี้มีการเผยแพร่ในงานประชุมวิชาการระดับชาติ และตีพิมพ์ลงในวารสารวิชาการระดับชาติ เพื่อให้ผู้ที่สนใจสามารถนำทฤษฎีและผลการวิจัยที่ได้ ไปใช้เป็นแนวทางในการศึกษาวิจัย และต่อยอดสู่การใช้งานจริง รวมถึงนำไปใช้ในการอ้างอิงเชิงวิชาการ



การเติมน้ำกากส่า  
และหัวเชื้อจุลินทรีย์  
ลงขวดหมัก




การปิดฝาขวดหมักให้อยู่  
ภายใต้สภาวะไร้อากาศ



ชุดการทดลองหาสภาวะที่เหมาะสม



บทสังเคราะห์บริการวิชาการ

การทำหัวเชื้อเห็ดนางฟ้าอย่างง่าย	
	<p><b>หัวหน้าโครงการ :</b> นางสาวอารยา บุญศักดิ์</p> <p><b>ชื่อโครงการ :</b> การทำหัวเชื้อเห็ดนางฟ้าอย่างง่าย</p> <p><b>E-mail :</b> bunsakice@gmail.com</p>

### ที่มาและเหตุผล

การเพาะเห็ดนางฟ้าขาย เป็นอีกหนึ่งอาชีพที่มีความมั่นคงและสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกรไม่น้อย เพราะราคาค่อนข้างคงที่ อีกทั้งยังสามารถให้ผลผลิตได้ตลอดทั้งปี ทำให้มีผู้สนใจหันมาทำอาชีพเพาะเห็ดนางฟ้ามากมาย ทำให้หัวเชื้อเห็ดนางฟ้า กลายเป็นอีก 1 สินค้าที่ขายดี ซึ่งปัจจุบันเกษตรกรผู้ผลิตก้อนเชื้อเห็ดในพื้นที่ตำบลพลายชุมพล ยังไม่สามารถผลิตหัวเชื้อเห็ด สำหรับการขยายลงก้อนเชื้อได้เอง เนื่องจากขั้นตอนการผลิตหัวเชื้อสดต้องใช้ทักษะทางจุลชีววิทยาเบื้องต้น ซึ่งเป็นสิ่งที่ยากสำหรับตัวเกษตรกร รวมถึงปัญหาด้านเครื่องมือเฉพาะทางที่มีราคาแพง ทำให้เกษตรกรไม่สามารถผลิตหัวเชื้อสดไว้ใช้เองได้

ดังนั้น หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร จึงเล็งเห็นความสำคัญในการช่วยให้เกษตรกรสามารถผลิตหัวเชื้อสดอย่างง่ายโดยใช้อุปกรณ์ในครัวเรือน เพื่อใช้สำหรับขยายลงก้อนเชื้อเห็ดได้ และยังเป็นการเพิ่มอาชีพสำหรับเกษตรกรที่มีความต้องการผลิตหัวเชื้อสดขายให้แก่กลุ่มผู้ผลิตเห็ดในพื้นที่ใกล้เคียง ทำให้เป็นการส่งเสริมการผลิตเห็ดได้ครบวงจร

### วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับบริการสามารถผลิตเห็ดหัวเชื้อสดโดยใช้ต้นทุนต่ำได้
- 2) เพื่อพัฒนานักศึกษาหลักสูตรเกษตรศาสตร์ให้สามารถออกบริการวิชาการในฐานะผู้ช่วยวิทยากรได้
- 3) เพื่อบูรณาการการจัดการเรียนการสอนในรายวิชาความหลากหลายทางชีวภาพและการพัฒนาเกษตรเพื่อชีวิต

### วิธีการดำเนินโครงการ

1. ประชุมคณาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และนักศึกษาตามแผนการบริการวิชาการ
2. ประสานงานกับผู้ประกอบการผลิตเห็ดนางฟ้า หมู่ที่ 5 ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก เพื่อกำหนดวันเวลาดำเนินโครงการ เชิญวิทยากรเพื่อฝึกอบรม และให้นักศึกษาในรายวิชาความหลากหลายทางชีวภาพและการพัฒนาเกษตรเพื่อชีวิต ฝึกขยายเชื้อเห็ดนางฟ้าอย่างง่าย และดำเนินงานการบริการวิชาการแก่ประชาชนผู้สนใจ ณ หมู่ที่ 5 ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก
3. ติดตาม ประเมินผลการจัดโครงการหลังการจัดอบรม
4. สรุปผลการดำเนินการโครงการ และนำผลการประเมินไปปรับปรุงดำเนินการปีต่อไป

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

1. สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่เกิดจากการบริการวิชาการมาใช้ในการเรียนการสอน
2. คณาจารย์ในหลักสูตรที่ร่วมบริการวิชาการได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะในการฝึกอบรมและปฏิบัติงาน
3. เกิดเครือข่ายความร่วมมือการให้บริการวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยกับเครือข่ายชุมชน

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

1. ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะการผลิตหัวเชื้อเห็ด และสามารถแลกเปลี่ยนเรียนรู้ถึงปัญหาการเพาะเห็ดนางฟ้า
2. ชุมชนมีข้อมูลการหาวัสดุอุปกรณ์อย่างง่ายในการทำหัวเชื้อเห็ดนางฟ้า

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

1. นักศึกษามีประสบการณ์ตรงในการลงพื้นที่ปฏิบัติจากการบริการวิชาการแก่ชุมชน
2. นักศึกษาได้นำความรู้และใช้ความคิดสร้างสรรค์ไปทำประโยชน์ให้กับชุมชน และ ฝึกทักษะการทำงานร่วมกับผู้อื่น

## การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

มีการบูรณาการกับการเรียนการสอนในภาคเรียนที่ 2/2561 รายวิชา ความหลากหลายทางชีวภาพและการพัฒนาเกษตรเพื่อชีวิต

## ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน(ค่าเป้าหมาย)	ผล
เชิงปริมาณ: จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของจำนวนผู้เข้าร่วมโครงการทั้งหมด	25 คน	38 คน
เชิงปริมาณ คทก.3.6 จำนวนหน่วยงานเพื่อการบริการวิชาการแก่ชุมชน	1 หน่วยงาน	1 หน่วยงาน
เชิงคุณภาพ : มรพส. 2.5 ร้อยละของนักศึกษาที่มีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนและท้องถิ่น	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของจำนวนนักศึกษาเป้าหมาย	ร้อยละ 100
มรภ. 26 ความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อทรัพยากรการเรียนรู้ใน มรภ.	ร้อยละ 80	ร้อยละ 98
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ไตรมาสที่ 1-3	ตุลาคม 61 - มีนาคม 62
งบประมาณที่ใช้	25,000 บาท (สองหมื่นห้าพันบาทถ้วน)	25,000 บาท (สองหมื่นห้าพันบาทถ้วน)

## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านงานวิจัย

ผู้ดำเนินการสามารถนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการ หรือปัญหาที่เกิดจากการให้บริการวิชาการมาใช้เป็นโจทย์วิจัยต่อไปได้

#### - ด้านการเรียนการสอน

นักศึกษาเกิดการเรียนรู้โดยการลงมือทำจริง จึงรู้จักการวางแผน การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า จากการร่วมออกพื้นที่ให้บริการวิชาการกับอาจารย์ ซึ่งเป็นเทคนิคการสอนแบบบูรณาการ


#### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

มีการนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการวิชาการและนำผลการประชุมติดตามบริการวิชาการร่วมกัน เพื่อมาหาแนวทางในการบริการวิชาการในครั้งต่อไป จากผลสรุปดังกล่าวเห็นว่าควรจัดโครงการบริการวิชาการด้านการเสริมเครื่องมือต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิตก่อนเชื้อเห็ดให้แก่ชุมชน

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนสามารถนำข้อมูลไปประยุกต์ใช้ต่อยอดการในการผลิตหัวเชื้อเห็ดนางฟ้าไว้ผลิตก้อนเชื้อเห็ดด้วยตนเอง



เทคนิคการทำขนมเปียกปูนให้ถูกสุขลักษณะ	
	<p>หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ ฐวัลรัตน์ สัมฤทธิ์</p> <p>ชื่อโครงการ : เทคนิคการทำขนมเปียกปูนให้ถูกสุขลักษณะ</p> <p>E-mail : potter_kat@hotmail.com</p>

### ที่มาและเหตุผล

การบริการวิชาการเป็นภารกิจหนึ่งของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ตามประเด็นยุทธศาสตร์ใหม่มหาวิทยาลัยราชภัฏ ระยะ 20 ปี (พ.ศ.2560 – 2579) ซึ่งเกี่ยวข้องในประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 เรื่องการพัฒนาท้องถิ่น และตามแผนปฏิบัติการ 4 ปี (พ.ศ. 2561 – 2564) เพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์อันดีและเป็นที่ยอมรับของท้องถิ่นได้อย่างแท้จริง โดยอาศัยความรู้และความสามารถทางวิชาการตลอดจนการสร้างหรือเสริมประสบการณ์ในการประยุกต์ใช้วิชาการให้เหมาะสมกับชุมชน และสร้างความเข้มแข็งของชุมชนโดยการร่วมมือของประชาชนสนับสนุนให้เกิดเครือข่ายของชาวบ้าน โดยมหาวิทยาลัยสามารถเข้าไปสนับสนุนให้ตรงกับความต้องการ อันจะทำให้เกิดการพัฒนาเพื่อการพึ่งพาตนเองของชุมชนได้อย่างยั่งยืนต่อไป

โดยพื้นที่ในเขต หมู่ที่ 6 ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก ได้มีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มอาชีพขนมไทยจอมทอง ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก ผลิตขนมไทยหลากหลายชนิด ซึ่งขนมไทยที่ขึ้นชื่อของกลุ่ม คือ ขนมเปียกปูน ขนมเปียกปูนนั้น จัดว่าเป็นขนมไทยโบราณที่มีมาช้านาน ดัดแปลงมาจากขนมกวนหรือกอละแม นิยมทำขึ้นในเทศกาลวันสำคัญต่างๆ ของไทย ซึ่งขั้นตอนสำคัญในการทำขนมเปียกปูนจำเป็นต้องอาศัยความสะอาดตั้งแต่ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ การกวนผสมขนม ไปจนถึงการบรรจุให้ถูกสุขลักษณะ ลดการปนเปื้อนในระหว่างการผลิต เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประทานขนมที่มีคุณภาพและผ่านขั้นตอนการทำที่สะอาด และเชื่อถือได้ต่อไป

### วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อส่งเสริมให้ผู้เข้ารับบริการได้รู้เทคนิคการทำขนมเปียกปูนให้ถูกสุขลักษณะ
- 2) เพื่อพัฒนานักศึกษาหลักสูตรสาขาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร ให้สามารถออกบริการวิชาการในฐานะผู้ช่วยวิทยากรได้
- 3) เพื่อบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา AFE322 ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยในวิศวกรรมอาหาร 1

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ได้ส่งเสริมให้ผู้เข้ารับบริการได้รู้เทคนิคการทำขนมเปียกปูนที่ถูกสุขลักษณะ และได้พัฒนาการบริการวิชาการให้แก่ชุมชน

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนผู้เข้ารับบริการได้เทคนิคการทำขนมเปียกปูนที่ถูกสุขลักษณะ และสามารถนำไปประยุกต์กับการขนมประเภทอื่นๆ ได้

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาเกิดการพัฒนาตนเอง ให้สามารถออกบริการวิชาการในฐานะผู้ช่วยวิทยากรเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ชุมชนท้องถิ่นตามอัตลักษณ์ของคณะและมหาวิทยาลัย

#### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

การบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา AFE322 ปฏิบัติการเฉพาะหน่วยในวิศวกรรมอาหาร 1 เรื่องการผสม (Mixing) ซึ่งขั้นตอนสำคัญในการทำขนมเปียกปูนคือการกวนผสมขนมให้เป็นเนื้อเดียวกัน นักศึกษามีการค้นคว้าสูตรการทำขนมเปียกปูนและขั้นตอนการกวนขนมที่อุณหภูมิและใบพัดหรือไม้พายในการกวนที่เหมาะสม

## ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน(ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> 1. จำนวนประชาชนทั่วไปที่เข้ารับการอบรม 2. คทก.3.6 จำนวนหน่วยงานเพื่อการบริการวิชาการแก่ชุมชน	จำนวน 30 คน  1 หน่วยงาน	จำนวน 30 คน  1 หน่วยงาน
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1. มรภ.26 ความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อทรัพยากรการเรียนรู้ใน มรภ. เพิ่มขึ้น 2. มรพส.2.5 ร้อยละของนักศึกษาที่มีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชนและท้องถิ่น	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80  ร้อยละ 20 ของจำนวนนักศึกษาเป้าหมาย	ร้อยละ 92.80  มีนักศึกษาเข้าร่วมจำนวน 8 คน
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ต.ค. 61 – มี.ค. 62	23 ก.พ. 62
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	40,000	39,999

## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านงานวิจัย

การนำเทคนิคการทำขนมเปียกปูนตั้งแต่ขั้นตอนการแต่งตัว การเตรียมวัตถุดิบ การกวนผสม และกรบรรจุ จนถึงการเก็บล้างหรือเตรียมอุปกรณ์ ของการทำขนมให้ถูกสุขลักษณะ และการคิดค้นสูตรขนมเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการกวนขนมด้วยอุณหภูมิหรือใบพายที่เหมาะสม

#### - ด้านการเรียนการสอน

นักศึกษาได้ค้นคว้าเรื่องการทำขนมเปียกปูนให้ถูกสุขลักษณะและการกวนผสมขนม การบูรณาการเรียนการสอนกับบทปฏิบัติการโดยเน้นการทดลองหน้างานจริง


#### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

การถ่ายทอดเกี่ยวกับพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ถูกสุขลักษณะต่อไป

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนได้รู้เทคนิคการทำขนมเปียกปูนให้ถูกสุขลักษณะ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับการทำขนมประเภทอื่นๆ ได้



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยสี่ทองตำบลจอมทอง	
	<p><b>หัวหน้าโครงการ :</b> ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุตินา เลิศลักษณ์</p> <p><b>ชื่อโครงการ :</b> การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยสี่ทองตำบลจอมทอง</p> <p><b>E-mail :</b> chutima_l@psru.ac.th</p>

### ที่มาและเหตุผล

จากที่หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารแก่ชุมชนจอมทองผ่านการวิจัยและการบริการวิชาการอย่างต่อเนื่อง โดยเฉพาะในประเด็นเกี่ยวกับการแปรรูปหรือการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ ส่งผลให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือที่ดีตลอดมาระหว่างหลักสูตรฯ และชุมชนจอมทอง ส่งผลที่ดีต่อการเข้าร่วมกิจกรรมของสมาชิกในชุมชน ทำให้การบริการวิชาการแก่ชุมชนประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี นอกจากนี้ได้มีการติดตามการนำผลการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์ พบว่ากลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการมีความสนใจเป็นอย่างดีและนำองค์ความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการแปรรูปและผลิตผลิตภัณฑ์ต่างๆ เช่น การแปรรูปกล้วยและมะม่วง หรือในแง่ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชนิดอื่นๆ ได้แก่ ขนมไทย ตัวอย่างเช่น ขนมทองหยอด ทองหยิบ และฝอยทอง เพื่อบริโภคเองหรือจำหน่ายเป็นรายได้เสริม

ดังนั้นในปี 2562 หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวกับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรแล้วยังเห็นถึงความสำคัญของผลิตภัณฑ์ขนมไทยซึ่งผลิตมาจากภูมิปัญญาของชุมชนมาต่อยอดในแง่ของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน ถูกหลักสุขลักษณะ และมีอายุการเก็บรักษาที่นานขึ้น โดยให้อยู่บนพื้นฐานบริบทของชุมชนที่เน้นการใช้ชีวิตอย่างพอเพียง อันจะส่งผลให้เยาวชนเข้าใจในคุณค่าของขนมไทยและสามารถแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมไทยเป็นอาชีพเสริมได้ในอนาคต

### วัตถุประสงค์

โครงการนี้มีเป้าหมายในเชิงผลผลิต คือ ชุมชนมีความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน ถูกหลักสุขลักษณะ และมีอายุการเก็บรักษาที่นานขึ้น และเป้าหมายเชิงผลลัพธ์ คือ ชุมชนที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการผลิตขนมไทยเพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ได้อย่างถูกสุขลักษณะ

### วิธีการดำเนินโครงการ

การเตรียมการดำเนินงานและกระบวนการดำเนินงาน ประกอบด้วย

- 1) การจัดประชุมชี้แจงแก่คณะทำงาน
- 2) ประสานงานและชี้แจงกิจกรรมแก่กลุ่มเป้าหมาย
- 3) การเตรียมเครื่องมือและอุปกรณ์



- 4) ดำเนินการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยสี่ทองตำบลจอมทอง ชนิดของผลิตภัณฑ์ขนมไทย ได้แก่ ขนมทองหยิบ ขนมฝอยทอง และขนมหม้อแกง
- 5) ติดตามโครงการบริการวิชาการจากผู้รับบริการ
- 6) สรุปผลการดำเนินโครงการและประเมินผลการบริการวิชาการเพื่อนำผลการประเมินมาปรับปรุงในปีต่อไป

### ผลของการดำเนินโครงการ

#### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

เกิดการใช้ศักยภาพที่มีช่วยบริการวิชาการให้กับชุมชน และเป็นการพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ที่เกิดจากการดำเนินโครงการในครั้งนี้

#### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนมีความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้ได้มาตรฐาน และถูกหลักสุขลักษณะ นอกจากนี้ ชุมชนที่เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการผลิตขนมไทยเพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ได้อย่างถูกสุขลักษณะ

#### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาได้ฝึกการเตรียมความพร้อมการทำงานก่อนลงมือปฏิบัติและก่อให้เกิดความสามัคคีในกลุ่มและการช่วยเหลือซึ่งกันและกัน และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปทำเป็นรายได้เสริมหรือเปิดร้านกิจการเป็นของตัวเอง

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

การบริการวิชาการภายใต้โครงการนี้ได้มีการเชื่อมโยงกับกระบวนการเรียนการสอนในวิชาการแปรรูปอาหาร และวิชากฎหมาย มาตรฐาน และการจัดการความปลอดภัยอาหาร

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
เชิงปริมาณ: จำนวนผู้เข้ารับการบริการวิชาการ	60 คน	60 คน
เชิงปริมาณ: จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชน	1 ผลิตภัณฑ์/โครงการ	ผลิตภัณฑ์จำนวน 3 ชนิด ได้แก่ ขนมทองหยิบ ขนมฝอยทอง และขนมหม้อแกง
เชิงปริมาณ: จำนวนผลงานที่นำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาท้องถิ่น	1 ผลงาน	1 ผลงาน
เชิงคุณภาพ : ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้ารับการบริการ	ร้อยละ 70	ร้อยละ 97
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ตุลาคม – มีนาคม	ตุลาคม – มีนาคม
งบประมาณที่ใช้	35,000	34,810

## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านงานวิจัย

สามารถต่อยอดงานวิจัยได้โดยชุมชน

#### - ด้านการเรียนการสอน

นักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้นำความรู้ที่ได้เรียน มาฝึกประสบการณ์ในแง่ของการถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชนชน ก่อให้เกิดการพัฒนาในด้านการเชื่อมโยงระหว่างสิ่งที่ได้เรียนมา กับการนำมาใช้ในการปฏิบัติจริงโดยเฉพาะในรายวิชาการแปรรูปอาหาร และวิชากฎหมาย มาตรฐาน และการจัดการความปลอดภัยอาหาร

#### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

ในการบริการวิชาการในครั้งต่อไป จะได้นำข้อเสนอแนะของกลุ่มสมาชิกของชุมชนจอมทองที่ได้เข้ารับบริการมาเป็นแนวทางในการดำเนินงานครั้งต่อไป ดังนี้

- 1) อยากให้มีการอบรมเชิงปฏิบัติแบบสอนตัวต่อตัวจะดีมาก
- 2) ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการให้อบรม คือ ขนมปัง หรือขนมเค้ก, ขนมตาล, ขนมแตง และขนมกล้วย
- 3) หัวข้อที่ต้องการให้อบรมต่อเนื่อง คือ บรรจุภัณฑ์

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนสามารถที่จะนำความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้ได้มาตรฐาน และถูกหลักสุขลักษณะไปประยุกต์ใช้ในการผลิตขนมไทยเพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ได้อย่างถูกสุขลักษณะ พัฒนาเป็นอาชีพในท้องถิ่นให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น เป็นการช่วยสร้างเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชนดังกล่าว เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชน



## ผลิตภัณฑ์บำรุงผิวผสมสารสกัดจากสมุนไพรใบบัวบก



หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ธนพล กิจพจน์

ชื่อโครงการ : โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์  
บำรุงผิวผสมสารสกัดจากสมุนไพรใบบัวบก

E-mail : home393@hotmail.com

### ที่มาและเหตุผล

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้กำหนดยุทธศาสตร์ใหม่โดยเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นตามพระราชบัญญัติ 20 ปี ซึ่งการให้บริการวิชาการนั้นจัดได้ว่าเป็นพันธกิจหนึ่งที่สำคัญ โดยเป็นการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นโดยมีความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์ดังกล่าว คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารได้มีการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร นอกจากการจัดการเรียนการสอน ทางสาขาวิชา ได้มีการศึกษา วิจัย และบริการวิชาการโดยมุ่งเน้นด้านการแก้ไขปัญหาของชุมชนท้องถิ่น ชุมชนตำบลจอมทองจัดได้ว่าเป็นชุมชนที่มีความเข้มแข็งชุมชนหนึ่งในจังหวัดพิษณุโลก ประชากรมีการรวมกลุ่มเพื่อทำกิจกรรมร่วมกันอย่างต่อเนื่อง โดยมีโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทองเป็นหน่วยงานที่มีความสัมพันธ์ใกล้ชิดกับชุมชนและทำหน้าที่ในการให้ความรู้เกี่ยวกับสุขภาพของคนในชุมชน จากการลงพื้นที่สัมภาษณ์เจ้าหน้าที่พบว่าคนชุมชนจอมทองบางส่วนมีปัญหาเรื่องของผิวหนังมีรอยแตกและหยابกร้านโดยเฉพาะกลุ่มผู้สูงอายุ ใบบัวบกเป็นพืชสมุนไพรชนิดหนึ่งที่มีสรรพคุณช่วยบำรุงผิวและสมานผิวได้ อีกทั้งยังเป็นพืชสมุนไพรที่พบได้ทั่วไปภายในชุมชนจอมทองและมีความเป็นไปได้ที่จะนำไปแปรรูปหรือนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อเพิ่มมูลค่าได้ หลักสูตรสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของปัญหาดังกล่าวจึงจัดกิจกรรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์บำรุงผิวผสมสารสกัดจากสมุนไพรใบบัวบกโดยเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์บำรุงผิว ช่วยสมานผิวที่แตกให้มีความเรียบเนียนมากขึ้นและช่วยเพิ่มความชุ่มชื้นให้แก่ผิวโดยเป็นผลมาจากสารสกัดจากใบบัวบกที่หาได้ง่ายในท้องถิ่น ช่วยตอบสนองต่อความต้องการของคนในท้องถิ่นและยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่สมุนไพรท้องถิ่น อีกทั้งยังนำไปผลิตและใช้จริงได้ในชีวิตประจำวันโดยมีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นหลักเพื่อเป็นการลดค่าใช้จ่าย และองค์ความรู้ที่ได้นั้นยังสามารถถ่ายทอดให้แก่กลุ่มคนในชุมชน นักเรียน นักศึกษา หรือผู้ที่สนใจต่อไป

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์และถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์บำรุงผิวผสมสารสกัดจากสมุนไพรใบบัวบกให้แก่ชุมชนหรือผู้ที่สนใจด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากสารสกัดสมุนไพรในท้องถิ่น
2. เพื่อบูรณาการงานวิจัยบริการวิชาการกับรายวิชาในสาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร
3. เพื่อพัฒนาทักษะและความรู้ของนักศึกษาโดยสามารถนำความรู้ไปใช้กับการเรียนการสอนหรืองานวิจัย

## วิธีการดำเนินโครงการ

เป้าหมายเป็นกลุ่มคนในชุมชนจอมทองและคนทั่วไปที่สนใจ โดยจัดโครงการขึ้น ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก โดยมีขั้นตอนการดำเนินงานคือ

1. ขึ้นวางแผน เป็นการประชุมชี้แจง วางแผนดำเนินการ การประสานงานเตรียมจัดงาน
2. ขึ้นดำเนินการลงพื้นที่สำรวจเก็บข้อมูล การดำเนินการทดลองและพัฒนาสูตรการผลิตในวิชา

เรียนของสาขาวิชา

3. ขึ้นดำเนินการการอบรมและถ่ายทอดองค์ความรู้ ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย

4. ขึ้นสรุปและประเมินผล โดยการดำเนินงานการติดตามผลจากการถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่ชุมชน เพื่อนำมาสรุปและประเมิน ผลการดำเนินงานโครงการ

5. ขึ้นปรับปรุงติดตามผลการประเมิน โดยนำผลจากการติดตาม การสรุปและการประเมินผลมา ประชุม เพื่อหาข้อแก้ไขและปรับปรุงปัญหาที่เกิดขึ้นต่อไปเพื่อนำไปใช้กับโครงการในปีถัดไป

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ผู้ดำเนินโครงการได้นำองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ประเภทโลชั่นบำรุงผิวกายไปพัฒนาเป็น โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการการพัฒนาผลิตภัณฑ์บำรุงผิวผสมสารสกัดจากสมุนไพรใบบัวบก ซึ่งเป็นการหนึ่งในวิธีการพัฒนาตนเองของผู้ดำเนินโครงการและทีมงานที่เกี่ยวข้อง

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนมีแนวทางในการนำวัตถุดิบที่มีท้องถิ่นมาพัฒนาและต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์โลชั่นบำรุงผิวกายเป็นการตอบสนองถึงปัญหาและความต้องการของคนในท้องถิ่น และได้รับการถ่ายทอดความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์บำรุงผิวผสมสารสกัดจากสมุนไพรให้แก่คนในชุมชนหรือผู้ที่สนใจ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับสมุนไพรอื่น ๆ ได้

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาเกิดการเรียนรู้โดยการลงมือทำจริงจากการร่วมออกพื้นที่ให้บริการวิชาการกับอาจารย์ ซึ่งเป็นเทคนิคการบูรณาการที่ทำให้นักศึกษาได้เรียนรู้จากสถานการณ์จริงนอกเหนือจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในห้องเรียน ทำให้นักศึกษาเกิดประสบการณ์และได้ทราบแนวทางการนำทฤษฎีไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของคนในท้องถิ่นต่อไป

## การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

การบริการวิชาการนี้ได้บูรณาการกับรายวิชาในสาขาวิชาจำนวน 1 รายวิชา คือ รายวิชา PD432 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง หัวข้อการพัฒนาผลิตภัณฑ์โลชั่น

## ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> 1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ 2. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชน 3. จำนวนเครือข่ายบริการวิชาการกับหน่วยงานภายนอกและ/หรือชุมชนที่ดำเนินการร่วมกับคณะฯ 4. จำนวนรายวิชาในสาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรที่บูรณาการกับงานบริการวิชาการ	30 คน 1 โครงการ 1 เครือข่าย 1 รายวิชา	34 คน 1 โครงการ 1 เครือข่าย (โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง) 1 รายวิชา (PD432 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง)
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1. ความพึงพอใจโดยรวมของผู้รับบริการ 2. การได้รับความรู้/แนวคิดใหม่หลังการฝึกอบรม 3. การนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกอบรมไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต	ร้อยละ 80 ร้อยละ 70 ร้อยละ 70	ร้อยละ 92.50 ร้อยละ 90.63 ร้อยละ 91.25
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	2 ไตรมาส	2 ไตรมาส
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	40,000 บาท	39,999.50 บาท

## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

## 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

## - ด้านงานวิจัย

ผู้ดำเนินการสามารถนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการหรือปัญหาที่เกิดจากการให้บริการวิชาการมาใช้เป็นโจทย์วิจัยต่อไปได้

## - ด้านการเรียนการสอน

ผู้ดำเนินการสามารถนำเนื้อหาของโครงการบริการวิชาการดังกล่าวสอดแทรกเข้าไปเป็นเนื้อหาบางส่วนในรายวิชาที่เกี่ยวข้องกับโครงการนี้ในกระบวนการจัดการศึกษาของสาขาวิชาต่อไป

## - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

จากข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการวิชาการและผลการประชุมติดตามโครงการบริการวิชาการร่วมกันระหว่างผู้สูงอายุในชุมชนจอมทอง เจ้าหน้าที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง และตัวแทนคณะกรรมการประเมินการดำเนินงานบริการวิชาการของคณะฯ พบว่า ชุมชนสนใจในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการบำรุงสุขภาพ โดยอยากให้ทางสาขาวิชามาดำเนินการโครงการบริการวิชาการนี้ต่อไปในอนาคต

## 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ผู้ที่เข้าร่วมโครงการบางคนมีแนวคิดที่จะนำองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์บำรุงผิวผสมสารสกัดจากสมุนไพรไปพัฒนาต่อยอดกับสมุนไพรอื่น ๆ ที่มีในท้องถิ่นเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์บำรุงสุขภาพด้านต่าง ๆ



## โครงการอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่โรงเรียน



หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ ดร. วิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์  
 ชื่อโครงการ : โครงการอบรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากไข่โรงเรียน  
 เพื่อพัฒนาคุณภาพและทักษะชีวิต  
 E-mail : wirotliki@psru.ac.th

### ที่มาและเหตุผล

ขั้นตอนสำคัญในการเพิ่มมูลค่าการแปรรูปไข่โรงเรียน มีความจำเป็นเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าของไข่ไก่ และช่วยในการถนอมอาหาร สามารถนำมาทำเป็นอาหารกลางวันและเพิ่มมูลค่าในการขายเพิ่มรายได้ให้กับทางโรงเรียนและชุมชน จึงจำเป็นต้องมีกระบวนการแปรรูปไข่ไก่ในวิธีต่างๆ

โดยพื้นที่ ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก ได้มีโรงเรียนวัดจอมทอง ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก ซึ่งเป็นศูนย์รวมของชุมชน และจากโครงการปีที่ผ่านมาได้มีการถ่ายทอดความรู้ทางด้านการผลิตไข่ไก่ให้กับทางโรงเรียนเพื่อเป็นอาหารกลางวัน เพื่อให้เป็นการต่อยอด ดังนั้นผลผลิตที่ได้คือไข่ไก่ของโรงเรียน มีความจำเป็นที่ต้องมีการแปรรูปนำมาช่วยในการประกอบอาหารกลางวัน และช่วยในการถนอมอาหารและยังสามารถเพิ่มมูลค่าทำรายได้ให้กับทางโรงเรียนวัดจอมทองได้อีกทางหนึ่ง

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับนักเรียนและผู้สนใจได้เรียนรู้ขั้นตอนในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ไข่ไก่ที่ได้จากโครงการไข่โรงเรียน
2. เพื่อบูรณาการงานวิจัยบริการวิชาการกับรายวิชาในสาขาสัตวศาสตร์
3. เพื่อพัฒนาทักษะและความรู้ของนักศึกษาโดยสามารถนำความรู้ไปใช้กับการเรียนการสอนหรืองานวิจัย

### วิธีการดำเนินโครงการ

1. ติดต่อประสานงานกับทางผู้อำนวยการโรงเรียน และคณะคุณครูโรงเรียนจอมทอง
2. จัดอบรมการแปรรูปไข่โรงเรียนเพื่อใช้เป็นอาหารกลางวัน
3. จัดสาธิตและอบรมการแปรรูปไข่เค็มจากกะทิ และไข่เค็มดองเกลือ

### ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

คณะคุณครูและนักเรียนสามารถแปรรูปไข่ที่เหลือจากการบริโภคและสามารถพัฒนาเป็นสินค้าขายได้เป็นรายได้ให้กับทางโรงเรียน

## 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

โรงเรียนและชุมชนมีความสัมพันธ์เป็นอันดีและได้มีการถ่ายทอดความรู้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ไข่ เพื่อจะช่วยในการถนอมอาหารเก็บได้นานและยังต่อยอดเป็นสินค้าเพิ่มรายได้อีกด้วย

## 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักเรียนได้มีการลงชุมชนและได้มีประสบการณ์เรียนรู้ในการถ่ายทอดความรู้และร่วมลงมือปฏิบัติ

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

บูรณาการบริการวิชาการกับวิชาการผลิตสัตว์ปีกของนักศึกษาสาขาวิชาสัตวศาสตร์ ชั้นปีที่ 3

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน(ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> จำนวนนักเรียนและครูที่เข้ารับการอบรม 50คน คทก.3.6 จำนวนหน่วยงานเพื่อการบริการวิชาการแก่ชุมชน	ร้อยละ 80 1 (หน่วยงาน)	ร้อยละ 85 1 หน่วยงาน
<b>เชิงคุณภาพ :</b> มรพส. 2.5 ร้อยละของนักศึกษาที่มีส่วนร่วมในกิจกรรมบริการวิชาการแก่ชุมชน มรภ. 26 ความพึงพอใจของผู้รับบริการที่มีต่อทรัพยากรการเรียนรู้ใน มรภ.	20 (ร้อยละ ) 80 (ร้อยละ )	ร้อยละ100 ร้อยละ 83
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ไตรมาส 1-3	25 กุมภาพันธ์ 2562
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	35,000	35,000

### การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

#### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

##### - ด้านงานวิจัย

เพิ่มองค์ความรู้ด้านการพัฒนาแปรรูปถนอมอาหารประเภทไข่

##### - ด้านการเรียนการสอน

ได้มาบูรณาการณกับวิชาการผลิตสัตว์ปีก ของสัตวศาสตร์ชั้นปีที่ 3

##### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

พัฒนาต่อยอดทางด้านสัตว์ปีก


#### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

มีการถ่ายทอดความรู้ในการถนอมอาหารและพัฒนาเป็นสินค้าเพื่อเพิ่มรายได้ต่อชุมชน





บทสังเคราะห์งานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

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

### ที่มาและเหตุผล

สภาพปัญหาประชากรส่วนใหญ่อของประเทศไทยมีอาชีพทำการเกษตรแต่ไม่เกิดความยั่งยืน เพราะปลูกพืชเชิงเดี่ยวจึงทำให้เกิดปัญหาในความไม่ยั่งยืน ผลผลิตตกต่ำ การทำเกษตรตามหลักกิจกรรมธรรมชาติโดยเฉพาะเกษตรทฤษฎีใหม่ที่เน้นการปลูกแบบผสมผสานทำให้ระบบนิเวศมีความสมดุล พืชพาลอาศัยซึ่งกันและกัน จะช่วยให้เกษตรกรผู้ที่เปรียบเสมือนรากแก้วของประเทศหลุดพ้นจากการเป็นหนี้สินได้อย่างมั่นคง โดยการน้อมนำแนวเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมาปฏิบัติในการดำเนินชีวิตประจำวันให้เหมาะสมตามสถานะของตนซึ่งจะเป็นทางเลือกที่ทำให้เกษตรกรอยู่รอดได้อย่างยั่งยืน โดยการพึ่งพาตนเองอย่างพออยู่ พอกิน และไม่ต้องพึ่งพาผู้อื่น

เศรษฐกิจพอเพียงและแนวปฏิบัติของเกษตรทฤษฎีใหม่ เป็นแนวทางในการพัฒนาที่นำไปสู่ความสามารถในการพึ่งพาตนเองในระดับต่างๆ อย่างเป็นขั้นตอน โดยลดความเสี่ยงเกี่ยวกับความผันแปรของธรรมชาติ หรือการเปลี่ยนแปลงจากปัจจัยต่างๆ โดยใช้ความพอประมาณ ความมีเหตุผล การสร้างภูมิคุ้มกันที่ดี มีความรู้ ความเพียร ความอดทน ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน และใช้สติปัญญา ในการดำเนินงาน เกษตรทฤษฎีใหม่เป็นแนวทางการพัฒนาภาคเกษตรอย่างเป็นขั้นเป็นตอน เป็นตัวอย่างการใช้หลักเศรษฐกิจพอเพียงในการปฏิบัติที่เป็นรูปธรรมเฉพาะในพื้นที่ที่เหมาะสม ซึ่งทางสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ได้ตระหนักและเห็นความสำคัญจึงได้ดำเนินงานโครงการเกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวพระราชดำริอย่างต่อเนื่อง โดยเริ่มตั้งแต่ปี พ.ศ.2550 จนถึงปัจจุบันได้ดำเนินการจัดทำแปลงสาธิตเกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวพระราชดำริ มีการแบ่งพื้นที่ปลูกข้าว ปลูกไม้ผลไม้ยืนต้น และพืชผักต่างๆ โดยเฉพาะผักพื้นบ้านที่มีประโยชน์ เช่น ผักหวานป่า ขจร ชมจันทร์ กุยช่ายขาว เป็นต้น ซึ่งมีการปลูกแบบผสมผสานเน้นการใช้วัสดุจากธรรมชาติในการปรับปรุงบำรุงดินและการให้ธาตุอาหารแก่ต้นพืชที่ปราศจากมลพิษ นอกจากนี้ยังได้เลี้ยงปลาในกระชังบริเวณคูน้ำที่อยู่ข้างแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่รวมทั้งจัดหาที่อยู่อาศัยให้เจ้าหน้าที่พักเพื่อให้อี้อต่อการปฏิบัติงานซึ่งงานเกษตรจำเป็นต้องมันดูแลอย่างใกล้ชิดเพื่อให้มีความพร้อมต่อการเข้าไปศึกษาเรียนรู้และโครงการเกษตรทฤษฎีใหม่ยังเป็นแหล่งเรียนรู้ของนักศึกษาในมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม นักเรียน และผู้ที่สนใจทั่วไป เกษตรทฤษฎีใหม่เป็นแนวคิดของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เพื่อให้ประชาชนนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวันให้มีความเป็นอยู่อย่างพอเพียง พออยู่พอกิน พอใช้ และค่อยเป็นค่อยไปตามลำดับขั้นตอน

ดังนั้น คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารได้เล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าว จึงได้จัดกิจกรรมเพื่อเป็นฐานเรียนรู้ตามศาสตร์พระราชา โดยการปรับปรุงและพัฒนาแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่ เต่าเผาถ่าน และสภาพแวดล้อมที่เอื้อต่อการเรียนรู้ และเพื่อไม่ให้เกิดการทชุดโทรมมีความพร้อมอย่างต่อเนื่องเหมาะสมสำหรับ

การเข้าไปศึกษาเรียนรู้ พร้อมทั้งให้การสนับสนุนถ่ายทอดความรู้เกษตรทฤษฎีใหม่ และการจัดฝึกอบรมเสริมทักษะอาชีพในการดำเนินชีวิตตามความต้องการของเกษตรกร และนักศึกษา ตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อให้สามารถพึ่งพาตนเองได้ต่อไปในอนาคต

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อเป็นแหล่งเรียนรู้เกษตรทฤษฎีใหม่ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงของนักศึกษาและนักเรียนจังหวัดพิษณุโลกหรือจังหวัดใกล้เคียง
2. เพื่อถ่ายทอดความรู้เสริมทักษะอาชีพในการดำเนินชีวิตแบบเศรษฐกิจพอเพียงให้แก่บุคคลในชุมชนตำบลดินทอง จังหวัดพิษณุโลกให้พึ่งพาตนเองได้
3. เพื่อเป็นการสนองแนวพระราชดำริ โดยการปรับปรุงและพัฒนาแปลงสาธิตเกษตรทฤษฎีใหม่ในคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ให้คงอยู่ต่อเนื่อง

### วิธีการดำเนินโครงการ

1. ขั้นการวางแผน (Plan) ประชุมวางแผนการดำเนินงาน และติดต่อประสานกับชุมชนเพื่อรับทราบแผนการดำเนินงาน
2. ขั้นการดำเนินงาน (Do)
  - 2.1 จัดหาวัสดุและอุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
  - 2.2 ดำเนินกิจกรรมในแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่ เช่น ปลูกพืชผักหมุนเวียน ปลูกข้าว เลี้ยงปลา ดูแลและปรับปรุงแปลงให้เหมาะต่อการเป็นแหล่งเรียนรู้แก่นักศึกษา หรือนักเรียนหรือประชาชนทั่วไป
  - 2.3 ถ่ายทอดความรู้ด้านเศรษฐกิจพอเพียงให้แก่นักศึกษา และเกษตรกรในเขตจังหวัดพิษณุโลก
3. ขั้นการสรุป และประเมินผล (Check) มีการประเมิน และสรุปผลการดำเนินงาน
4. ขั้นการปรับปรุงตามผลการประเมิน (Action) นำผลประเมิน และสรุปผลการดำเนินงานไปพัฒนา และปรับปรุงการดำเนินงานในครั้งต่อไป

### ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ
  - 1.1 ได้สืบสานงานตามแนวพระราชดำริให้คงอยู่สืบไปอย่างยั่งยืน
  - 1.2 ได้สร้างแหล่งเรียนรู้แปลงสาธิตเกษตรทฤษฎีใหม่ตามแนวพระราชดำริ ภายในคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม เพื่อให้นักศึกษาและผู้สนใจทั่วไปเข้ามาศึกษาเพื่อเป็นแนวทางในการนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน
  - 1.3 สามารถนำความรู้ และประสบการณ์ตรงที่เกิดจากการไปฝึกอบรมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ นักศึกษาและชุมชนมาประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอนได้มากยิ่งขึ้น
  - 1.3 ได้รับการพัฒนาความรู้ รวมทั้งมีทักษะในการจัดฝึกอบรมถ่ายทอดความรู้ให้แก่ นักศึกษา และชุมชนเพิ่มขึ้น
  - 1.4 เกิดเครือข่ายความร่วมมือในการให้บริการวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยกับชุมชน
2. ผลที่เกิดกับชุมชน
 

ชุมชนเกิดอาชีพที่ได้รับจากการถ่ายทอดความรู้เรื่องการทำเหมืองเห็ด โดยชุมชนสามารถนำไปประกอบอาชีพสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวในการดำเนินชีวิตได้ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษามีประสบการณ์ตรง มีความรู้ และความเข้าใจในการไปช่วยอาจารย์ให้บริการวิชาการแก่ชุมชน สามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ที่บ้านได้ และสามารถถ่ายทอดความรู้ให้บุคคลอื่นได้ดีขึ้น

#### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

ได้บูรณาการกับนักศึกษาที่เรียนในรายวิชาเศรษฐกิจพอเพียงและระบบเกษตรยั่งยืน ในภาคการศึกษาที่ 2/2561 โดยจัดให้นักศึกษาเรียนรู้การเสริมทักษะอาชีพวิถีทำกิน เรื่องการทำหม่มเห็ด และการเพาะเห็ด ก่อนที่จะออกไปเป็นผู้ช่วยอาจารย์ในการให้บริการวิชาการแก่ชุมชน เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจและมีทักษะในเรื่องดังกล่าวจนสามารถถ่ายทอดความรู้ให้แก่ชุมชนได้อย่างมั่นใจ เมื่อนักศึกษาเข้าใจดีแล้วจึงได้จัดแบ่งกลุ่มให้นักศึกษารับผิดชอบเป็นพี่เลี้ยงช่วยอาจารย์ในการให้บริการวิชาการ โดยได้นำนักศึกษาไปให้บริการแก่ชุมชนในการเสริมทักษะอาชีพการทำหม่มเห็ด และการเพาะเห็ดให้แก่ชุมชนดินทอง หมู่ที่ 3 อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ซึ่งจะส่งผลให้นักศึกษาและบุคคลในชุมชนนำทักษะอาชีพที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในครอบครัวของตนเองได้ เพื่อเป็นการดำเนินชีวิตตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และสามารถพึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

#### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน(ค่าเป้าหมาย)	ผล
เชิงปริมาณ: ตามแผนที่ตั้งไว้มีเกษตรกร และนักศึกษา	จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมร้อยละ 80	มีผู้เข้าร่วมโครงการจำนวน 80 คน ได้แก่ 1.นักศึกษา จำนวน 50 คน 2. เกษตรกรชุมชนดินทอง จำนวน 30 คน
เชิงคุณภาพ : ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการ	ผู้เข้ารับบริการมีความพึงพอใจในการฝึกอบรมร้อยละ 70	1.นักศึกษาที่เข้ารับบริการมีความพึงพอใจในการฝึกอบรม ร้อยละ 90.86 2.เกษตรกรชุมชนดินทองที่เข้ารับบริการมีความพึงพอใจในการฝึกอบรม ร้อยละ 90.77
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ตุลาคม 2561 - กันยายน 2562	1.วันที่ 1 ตุลาคม 2561-30 กันยายน 2562 ดำเนินงานในแปลงสาธิตเกษตรทฤษฎีใหม่ 2.วันที่ 23 ,27 กุมภาพันธ์ 2562 ดำเนินการฝึกอบรมให้นักศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และชุมชนดินทอง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก
งบประมาณที่ใช้	200,000 บาท	199,999.40 บาท

#### การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

##### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

1.1 ด้านงานวิจัย อาจารย์และนักศึกษานำปัญหาจากการลงพื้นที่จริงมาใช้เป็นโจทย์วิจัยได้

1.2 ด้านการเรียนการสอน นักศึกษาเกิดการเรียนรู้จากการปฏิบัติงานจริงโดยการลงพื้นที่ให้บริการร่วมกับอาจารย์ซึ่งอาจารย์ผู้สอนทำหน้าที่ให้คำชี้แนะแนวทาง ทำให้นักศึกษารู้จักการวางแผน การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า มีการแบ่งหน้าที่กันทำงานก่อนลงพื้นที่จริงเพื่อฝึกทักษะการให้บริการแก่ชุมชน ซึ่งเป็นเทคนิคการ

เรียนการสอนแบบบูรณาการ รวมทั้งนักศึกษาสามารถนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ที่บ้านของตนเองและสามารถถ่ายทอดความรู้ให้บุคคลอื่นได้

### 1.3 ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป ตามสถานการณ์ความต้องการของผู้รับบริการ

#### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนสามารถนำความรู้จากการเข้ารับการฝึกอบรมไปใช้ประโยชน์ในครอบครัวของตนเองได้ โดยการทำเกษตรทฤษฎีใหม่ การทำแหนมเห็ด และการเพาะเห็ดจำหน่ายในหมู่บ้านหรือชุมชนใกล้เคียง เพื่อสร้างรายได้ให้แก่ครอบครัวในการดำเนินชีวิตต่อไป



กิจกรรมในแปลงเกษตรทฤษฎีใหม่




กิจกรรมการเผาถ่านน้ำส้มควันไม้



กิจกรรมการทำแหนมเห็ด

## โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวล อันเนื่องมาจากพระราชดำริ

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

### ที่มาและเหตุผล

ปัญหาความไม่มั่นคงทางพลังงานเป็นปัญหาหนึ่งที่สำคัญของประเทศไทย การพัฒนาและส่งเสริมแหล่งพลังงานทดแทนเพื่อใช้ภายในประเทศ จึงเป็นสิ่งที่จะช่วยให้เกิดความมั่นคงและลดการขาดดุลทางพลังงานของประเทศลงได้ ประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม ทำให้มีแหล่งวัตถุดิบชีวมวลสำหรับใช้ผลิตพลังงานได้หลากหลายชนิด เช่น ไบโอดีเซล เอทานอล แ่างเชื้อเพลิงชีวภาพ ถ่านอัดแท่ง แก๊สชีวภาพ เป็นต้น การส่งเสริมเทคโนโลยีพลังงานชีวมวลจึงควรเริ่มต้นจากชุมชนที่มีศักยภาพทางด้านชีวมวล หรือชุมชนที่ทำการเกษตรกรรมเป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากมีเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรในปริมาณมากและมักไม่มีการนำกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์เท่าที่ควร ซึ่งชุมชนตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก เป็นตำบลหนึ่งที่ได้รับ การส่งเสริมด้านการประยุกต์ใช้พลังงานชีวมวลในท้องถิ่น เนื่องจากประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม จึงมีชีวมวลในท้องถิ่นที่หลากหลายและปริมาณมาก การส่งเสริมเทคโนโลยีการผลิตพลังงานชีวมวลจากวัสดุเหลือทิ้งทางการเกษตรให้กับชุมชนตำบลดินทอง จะช่วยลดภาระค่าใช้จ่ายให้กับประชาชนและลดปริมาณขยะในชุมชน ซึ่งเป็นสิ่งหนึ่งที่จะช่วยแก้ไขปัญหาความยากจนและปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมให้ลดลงได้

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มีการน้อมนำแนวทางพระราชดำรินด้านพลังงานทดแทนมาเผยแพร่สู่ชุมชนตั้งแต่ปีพ.ศ. 2550 ภายใต้ชื่อ โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและการใช้น้ำมันไบโอดีเซลอันเนื่องมาจากพระราชดำริ และมีการดำเนินงานต่อเนื่องมาเป็นประจำทุกปี ดังนั้น ในปีงบประมาณ 2562 นี้ คณะฯ จึงมีการดำเนินโครงการอย่างต่อเนื่อง โดยมุ่งเน้นการออกพื้นที่ถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน ในพื้นที่เป้าหมายตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก และจัดตั้งฐานเรียนรู้ด้านพลังงานชีวมวลภายในมหาวิทยาลัย เพื่อใช้เป็นสถานที่เรียนรู้และฝึกปฏิบัติให้กับนักศึกษาและบุคคลทั่วไป ซึ่งจะช่วยให้เกิดการพัฒนาระดับความรู้ด้านพลังงานทดแทนและการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืนต่อไป

### วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อเป็นฐานเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีการผลิตและการประยุกต์ใช้พลังงานชีวมวลจากของเสียครัวเรือนและภาคการเกษตร
- 2) เพื่อเผยแพร่ ส่งเสริม และให้บริการวิชาการแก่ชุมชนเกี่ยวกับเทคโนโลยีการผลิตและการประยุกต์ใช้พลังงานชีวมวลจากของเสียครัวเรือนและภาคการเกษตร
- 3) เพื่อสืบสานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำรินด้านพลังงานทดแทนและสิ่งแวดล้อม

## วิธีการดำเนินโครงการ

- 1) สำรวจปัญหา เพื่อนำมาประชุมวางแผนการดำเนินงานและจัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์
- 2) เปิดเป็นศูนย์การเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีการผลิตและการประยุกต์ใช้น้ำมันไบโอดีเซลและพลังงานชีวมวลจากของเสียครัวเรือนและภาคการเกษตร
- 3) ออกบริการวิชาการเผยแพร่เทคโนโลยีเตาเผาถ่านไร้ควันและการผลิตถ่านอัดแท่งจากชีวมวลเหลือทิ้ง ณ ศูนย์เรียนรู้ชุมชนบ้านดินทอง หมู่ 3 ต.ดินทอง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก
- 4) ประชุมสรุปผล วิเคราะห์ผลการดำเนินงาน และจัดทำรูปเล่ม

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

สามารถนำประสบการณ์ที่ได้จากการออกบริการวิชาการมาปรับใช้ในการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการครั้งต่อไป รวมถึงยังเป็นการสร้างเครือข่ายกับชุมชนเพื่อการทำงานร่วมกันในอนาคตด้วย

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนสามารถประยุกต์ใช้ชีวมวลเหลือทิ้งในท้องถิ่นเพื่อการผลิตพลังงานทดแทนได้ ทำให้เป็นการลดปัญหาสิ่งแวดล้อม ลดรายจ่ายในครัวเรือน และเป็นการสร้างอาชีพเสริมให้กับชุมชน

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติในฐานเรียนรู้ และร่วมออกบริการวิชาการให้กับชุมชน ทำให้เป็นการฝึกทักษะการปฏิบัติในรายวิชาเรียน ฝึกทักษะการทำงานร่วมกับชุมชน และนำไปประยุกต์ใช้ในการเรียนและการทำงานในอนาคตได้

## การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

มีการบูรณาการกับรายวิชา AGS323 พลังงานชีวมวล โดยนักศึกษาได้เรียนรู้และฝึกปฏิบัติในฐานเรียนรู้ของโครงการ และร่วมออกพื้นที่บริการวิชาการให้กับชุมชน

## ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b>		
1) จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม 50 คน	ร้อยละ 80 ของเป้าหมาย	129 คน
2) ฐานเรียนรู้ด้านเทคโนโลยีการผลิตและการประยุกต์ใช้พลังงานชีวมวล	1 ฐาน	1 ฐาน
3) บูรณาการกับรายวิชาเรียน	1 รายวิชา	1 รายวิชา
<b>เชิงคุณภาพ :</b>		
ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม	ร้อยละ 80.00	ร้อยละ 91.00
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ไตรมาสที่ 1-3	แล้วเสร็จในไตรมาสที่ 3
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	200,000 บาท	200,000 บาท



## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านงานวิจัย

นำปัญหาที่ได้จากชุมชนไปพัฒนาเป็นโจทย์วิจัย เช่น หาแนวทางการพัฒนาเทคโนโลยีผลิตพลังงานทดแทนอย่างง่ายและต้นทุนต่ำสำหรับชุมชนชนบท เป็นต้น

#### - ด้านการเรียนการสอน

นำประสบการณ์ที่ได้รับจากการลงพื้นที่มาใช้เป็นกรณีตัวอย่างประกอบการเรียนการสอน เพื่อให้ นักศึกษามองเห็นภาพปัญหาด้านพลังงานได้ชัดเจนขึ้น

#### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

มีการสร้างเครือข่ายกับชุมชน ทำให้เกิดความต่อเนื่องในการบริการวิชาการ และคนในชุมชนให้ความร่วมมือในการบริการวิชาการครั้งต่อไป

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนสามารถประยุกต์ใช้ชีวมวลเหลือทิ้งในท้องถิ่นสำหรับผลิตถ่านชีวมวลอัดแท่งได้ เพื่อเป็นการลดภาระค่าใช้จ่ายด้านพลังงานในครัวเรือน และยังสามารถผลิตเพื่อจำหน่าย เป็นการสร้างรายได้เสริมให้กับชุมชนได้อีกทางหนึ่ง



## โครงการคลินิกด้านการเกษตรสำหรับเกษตรกรรายย่อย ตามแนวพระราชดำริฯ รัชกาลที่ 10



**หัวหน้าโครงการ :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศิริ ใจผ่อง  
**ชื่อโครงการ :** คลินิกด้านการเกษตรสำหรับเกษตรกรรายย่อยตาม  
 แนวพระราชดำริฯ รัชกาลที่ 10  
**E-mail :** jprapasiri@hotmail.com

### ที่มาและเหตุผล

โครงการคลินิกด้านการเกษตรสำหรับเกษตรกรรายย่อยตามแนวพระราชดำริฯ รัชกาลที่ 10 เป็นโครงการที่สนองพระบรมราโชบายในรัชกาลที่ 10 ที่ให้มหาวิทยาลัยราชภัฏทั่วประเทศพัฒนาท้องถิ่นให้มีความเข้มแข็ง และมีความเป็นอยู่ที่ดีด้วยการใช้เทคโนโลยีการเกษตรและนวัตกรรมที่เหมาะสมเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการพัฒนาการเกษตรที่จะช่วยเพิ่มผลผลิต และแรงจูงใจในการกระตุ้นเศรษฐกิจการผลิตภาคการเกษตรโดยการเชื่อมโยงระหว่างองค์กรวิจัย และพัฒนาภาคการเกษตรที่เป็นแหล่งบริการความรู้ด้านการเกษตร ที่มีกรนำเอาวิทยาการใหม่ๆและบริการวิชาการโดยอาศัยช่องทางต่างๆที่สามารถให้บริการได้ตรงความต้องการและทันต่อเหตุการณ์ ดังนั้นโครงการคลินิกด้านการเกษตรสำหรับเกษตรกรรายย่อยตามแนวพระราชดำริฯ รัชกาลที่ 10 เป็นอีกวิธีหนึ่งที่สามารถถ่ายทอดเทคโนโลยีบรรลุผลสำเร็จตามที่มุ่งหวังให้เร็วขึ้น ซึ่งการดำเนินงานในรูปแบบนี้เป็นการบูรณาการนักวิชาการแต่ละศาสตร์เข้าช่วยในการปฏิบัติงาน สร้างแรงจูงใจให้เกษตรกรในพื้นที่เป้าหมายให้มีความเชื่อมั่นในประกอบอาชีพการเกษตร จะเห็นได้ว่าจากการกล่าวมาข้างต้นแล้วนั้น โครงการดังกล่าวยังมีความสอดคล้องกับปรัชญา และอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัยซึ่งเป็นมหาวิทยาลัยพัฒนาท้องถิ่น อย่างไรก็ตาม คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารมีความประสงค์ที่จะร่วมสนองพระราชดำริฯในการดำเนินโครงการเพื่อช่วยเหลือเกษตรกรและพัฒนาเกษตรกรรายย่อยให้มีศักยภาพในการผลิตเพิ่มขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์ของโครงการ 1) เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการเกษตร และ 2) เพื่อบูรณาการกับการเรียนการสอน การบริการวิชาการ กลุ่มเป้าหมายได้ ผู้ประกอบอาชีพการเกษตรกร ซึ่งคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศิริ ใจผ่อง สาขาวิชาสัตวศาสตร์เป็นผู้รับผิดชอบโครงการ

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับการเกษตร
2. เพื่อบูรณาการกับการเรียนการสอน การบริการวิชาการ

### วิธีการดำเนินโครงการ

1.ติดต่อประสานงานกับ สำนักงานปศุสัตว์จังหวัดพิษณุโลก องค์การบริหารส่วนตำบลดินทอง และเกษตรกรที่มีความประสงค์เข้าร่วมโครงการ

## 2. ถ่ายทอดองค์ความรู้ให้กับเกษตรกรจำนวน 3 ครั้งดังนี้

2.1 วันที่ 24 ธันวาคม 2561 อบรมเรื่องการจัดสภาพแวดล้อมภายในเลี้ยงสัตว์เพื่อเข้าสู่ระบบมาตรฐานฟาร์ม และการเลี้ยงสัตว์อย่างไรให้ปลอดภัยและเพิ่มผลผลิตได้ ณ ห้องประชุม Meeting Hall มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

2.2 วันที่ 15 มีนาคม 2562 อบรมเรื่องการเพาะเลี้ยงกบนา หลักการคัดเลือกเพศกบ และการคิดคำนวณต้นทุนการผลิตในการเลี้ยงกบนาอย่างครบวงจร ณ ห้องประชุมศูนย์พัฒนาคุณภาพชีวิตและส่งเสริมอาชีพ องค์การบริหารส่วนตำบลดินทอง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก

2.3 วันที่ 16 มีนาคม 2562 อบรมเทคนิคและวิธีการเลี้ยงไก่ไข่อารมณ์ดีเพื่อผลผลิต ณ ห้องประชุมศูนย์พัฒนาคุณภาพชีวิตและส่งเสริมอาชีพ องค์การบริหารส่วนตำบลดินทอง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ได้ร่วมสนองพระราชดำริในการดำเนินโครงการเพื่อช่วยเหลือเกษตรกรและพัฒนาเกษตรกรรายย่อยให้มีศักยภาพในการผลิตเพิ่มขึ้น อย่างไรก็ตาม ผู้ดำเนินงานโครงการได้เผยแพร่องค์ความรู้ให้กับเกษตรกรเพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในอาชีพ และนอกจากนี้ได้นำประสบการณ์ในการออกบริการวิชาการมาพัฒนาการเรียนการสอนและพัฒนาเป็นโจทย์วิจัยได้

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

เกษตรกรผู้เข้ารับการอบรมทั้ง 3 กลุ่มสามารถนำความรู้ไปประกอบอาชีพ และสามารถเพิ่มผลผลิตมีรายได้เพิ่ม ลดรายจ่ายและพัฒนาคุณภาพชีวิต ครอบครัวเป็นสุข ชุมชนเข้มแข็ง พึ่งพาตนเองได้และสามารถขยายไปสู่ชุมชนอื่นได้

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาได้ประสบการณ์ตรงในการลงพื้นที่ และใช้องค์ความรู้ในศาสตร์วิชาในการให้บริการวิชาการแก่เกษตรกร นอกจากนี้ยังมอบหมายให้นักศึกษาได้ติดตามผลการให้บริการวิชาของเกษตรกรในแต่ละรายเป็นระยะ เพื่อเป็นการสร้างความรับผิดชอบ ตระหนักถึงหน้าที่ และมีจิตอาสา

## การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

การบริการวิชาการในครั้งนี้ได้บูรณาการกับรายวิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางสัตวศาสตร์ และในรายวิชาการเลี้ยงปลาแบบผสมผสาน นอกจากนี้เป็นการจัดกิจกรรมเสริมนอกห้องเรียน เพื่อเป็นการสร้างประสบการณ์ตรงให้กับนักศึกษาสาขาวิชาสัตวศาสตร์และนักศึกษาสาขาอื่นที่มีความสนใจ

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน(ค่าเป้าหมาย)	ผล
เชิงปริมาณ: จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม	30 คน	225 คน
เชิงคุณภาพ : ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม	ร้อยละ 80	ร้อยละ 80
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ตุลาคม – มิถุนายน 2562	ตุลาคม – เมษายน
งบประมาณที่ใช้	100,000	100,000

### การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

#### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

##### - ด้านงานวิจัย

พัฒนาโจทย์วิจัยตามความต้องการของชุมชน

##### - ด้านการเรียนการสอน

วางแผนกิจกรรมเสริมนอกหลักสูตร/รายวิชาที่รับผิดชอบ ในการพัฒนาการเรียนการสอนโดนเน้นผู้เรียนเป็นศูนย์กลางได้

##### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

นำปัญหาในการบริการครั้งที่ผ่านมา ปรับปรุงแก้ไข และนำองค์ความรู้ไปใช้บริการวิชาการตามความต้องการของชุมชนในครั้งต่อไป

#### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนมีการประกอบอาชีพเสริมนอกเหนือจากการประกอบอาชีพหลัก มีอาหารโปรตีนราคาถูกกินเองภายในครัวเรือน และมีรายได้เพิ่มขึ้น ครอบครัวมีความสุข สุขภาพดี และสามารถทำเป็นแบบอย่างชุมชนใกล้เคียงได้

วันที่ 24 ธันวาคม 2561 อบรมเรื่องการจัดสภาพแวดล้อมภายในเลี้ยงสัตว์เพื่อเข้าสู่ระบบมาตรฐานฟาร์ม  
ห้องประชุม Meeting Hall มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



วันที่ 15 มีนาคม 2562 อบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการเพาะเลี้ยงกบนา หลักการคัดเลือกเพศกบ และการคิดคำนวณต้นทุนการผลิตในการเลี้ยงกบอย่างครบวงจร ณ ห้องประชุมศูนย์พัฒนาคุณภาพชีวิตและส่งเสริมอาชีพ องค์การบริหารส่วนตำบลดินทอง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก



วันที่ 16 มีนาคม 2562 อบรมเทคนิคและวิธีการเลี้ยงไก่ไข่อารมณ์ดีเพื่อผลิต ณ ห้องประชุมศูนย์พัฒนาคุณภาพชีวิตและส่งเสริมอาชีพ องค์การบริหารส่วนตำบลดินทอง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก



