

## 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 เสด็จมาเป็นประธานในพิธีเปิดป้ายศูนย์ขยายพันธุ์ไม้ดอกไม้ผลงานสาธิตฝึกอบรมและส่งเสริมอาชีพราษฎรตามแนวพระราชดำริฯ หน่วยขยายพันธุ์ส้มโอ ในช่วงเวลาเดียวกันนี้ ภาควิชาเกษตรศาสตร์ ได้รับงบประมาณในการจัดสร้างอาคาร ภาควิชาเกษตรศาสตร์ 1 หลัง (ปัจจุบันคือ อาคารโรงงานแปรรูปนมสดพาสเจอร์ไรส์ทะเลแก้ว) สำหรับใช้เป็นสถานศึกษาของนักศึกษาเกษตรที่ทะเลแก้ว

พ.ศ. 2528 วิทยาลัยครูพิบูลสงคราม พิษณุโลก ได้รับการพิจารณาอนุมัติให้เปิดสอนคณะวิชาเกษตรและอุตสาหกรรม โดยปรับจากภาควิชาเกษตรศาสตร์เดิมและจัดองค์การบริหารงานเป็นคณะวิชา เช่นเดียวกับคณะวิชาอื่น ๆ

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

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 และสร้างอาคารคณะวิชาเกษตร และอุตสาหกรรมในพื้นที่ดังกล่าว (ปัจจุบันเป็นอาคารศูนย์เรียนรู้เกษตรอินทรีย์ทะเลแก้วเพื่อขับเคลื่อนปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง และโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตและการใช้น้ำมันไบโอดีเซล ตามแนวพระราชดำริฯ) ซึ่งแล้วเสร็จในปี พ.ศ. 2532 นอกจากนี้ในปี พ.ศ. 2531 ทางภาควิชาส่งเสริมและสื่อสารการเกษตร ได้เปิดสอนระดับปริญญาตรี 2 ปีหลังอนุปริญญา เพื่อเป็นการต่อยอดในระดับอนุปริญญา

พ.ศ. 2532 ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร ได้เริ่มเปิดสอนนักศึกษาระดับอนุปริญญารุ่นแรกในโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

พ.ศ. 2534 ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร เปิดสอนนักศึกษาโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารระดับปริญญาตรี โดยรับโอนนักศึกษาในระดับอนุปริญญารุ่นแรกเข้าศึกษาต่อเป็นระดับปริญญาตรี

พ.ศ. 2538 มีการประกาศใช้ พ.ร.บ. สถาบันราชภัฏ พ.ศ. 2538 จึงเปลี่ยนชื่อเป็น คณะเกษตร และอุตสาหกรรม

พ.ศ. 2542 เปลี่ยนชื่อจากคณะเกษตรและอุตสาหกรรม เป็นคณะเทคโนโลยีการเกษตร และมีการปรับโครงสร้างการบริหารงานภายในคณะ โดยมีการยุบภาควิชาเหลือเฉพาะโปรแกรมวิชา ซึ่งมีทั้งหมด 3 โปรแกรมวิชา คือ โปรแกรมวิชาเกษตรศาสตร์ โปรแกรมวิชาสัตวบาล และโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

พ.ศ. 2545 คณะฯ ได้รับงบประมาณแผ่นดินในการก่อสร้างอาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหาร และพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นอาคาร 2 ชั้น มีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 1,000 ตารางเมตร

พ.ศ. 2547 เปลี่ยนชื่อจากคณะเทคโนโลยีการเกษตร เป็นคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ตามกฎกระทรวงและในวันที่ 15 มิถุนายน พ.ศ. 2547 มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ จัดตั้งมหาวิทยาลัยราชภัฏขึ้นแทนสถาบันราชภัฏ ทำให้สถาบันราชภัฏมีฐานะเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏตามพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547

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

พ.ศ. 2550 มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามได้ออกประกาศ เรื่อง แนวทางการบริหารคณะ พ.ศ. 2550 โดยยุบโปรแกรมวิชาเปลี่ยนเป็นหลักสูตรสาขาวิชาแทนและในปีเดียวกันนี้ทางคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารได้ทำการปรับปรุงหลักสูตรที่รับผิดชอบจากหลักสูตรกลางของสภาสถาบันราชภัฏ ให้เป็นหลักสูตรของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม และพัฒนาหลักสูตรใหม่ระดับบัณฑิตศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และหลักสูตรระดับปริญญาตรีสาขาวิชาสัตวศาสตร์

พ.ศ. 2551 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ยกเลิกการเปิดสอนหลักสูตรต่อเนื่อง (2 ปี หลังอนุปริญญา) เปิดสอนนักศึกษาระดับปริญญาตรี 3 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ สาขาวิชาสัตวศาสตร์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา 1 หลักสูตร ได้แก่ วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และในขณะเดียวกันทางคณะฯ ได้พัฒนาหลักสูตรใหม่ระดับปริญญาตรีเพิ่มอีก 2 หลักสูตร คือ หลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอางและหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร นอกจากนี้ยังได้จัดตั้งศูนย์เรียนรู้เกษตรอินทรีย์ทะเลแก้ว เพื่อขับเคลื่อนปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

พ.ศ. 2552 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เปิดสอนหลักสูตรปริญญาตรีที่พัฒนาขึ้นใหม่ และหลักสูตรเดิม รวมหลักสูตรปริญญาตรีที่เปิดสอน 5 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ สาขาวิชาสัตวศาสตร์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหารซึ่งหลักสูตรนี้ถือเป็นหลักสูตรทางด้านวิศวกรรมศาสตร์หลักสูตรแรกของมหาวิทยาลัยฯ นอกจากนี้ยังได้เปิดสอนระดับบัณฑิตศึกษา 1 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

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

พ.ศ. 2554 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้มีการปรับโครงสร้างระบบการบริหารงาน โดยมีการจัดตั้งสาขาวิชาขึ้นตามนโยบายของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ซึ่งทางคณะฯ จัดตั้งเป็น 2 สาขาวิชา ได้แก่ สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ และสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตร โดยสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ประกอบด้วย หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ และสาขาวิชาสัตวศาสตร์ ในส่วนสาขาวิชาอุตสาหกรรมเกษตรประกอบด้วย หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง 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 ได้รับงบประมาณสำหรับจัดหาครุภัณฑ์ที่ดิน สิ่งปลูกสร้าง เพื่อสนับสนุนการจัดการเรียนการสอนปีงบประมาณ พ.ศ. 2556 เป็นจำนวนเงิน 1,860,500 บาท (หนึ่งล้านแปดแสนหกหมื่นห้าร้อยบาทถ้วน) ได้แก่ กล้องจุลทรรศน์สเตอริโอ ชุดกรองน้ำพร้อมอุปกรณ์ และเครื่องปรับอากาศ นอกจากนี้ยังได้สิ่งปลูกสร้างใหม่ คือ โรงเรือนไก่ไข่ พร้อมทั้งรายการปรับปรุงสิ่งปลูกสร้าง ได้แก่ ปรับปรุงโรงเรือนเลี้ยงสุกรระบบปรับอากาศ ปรับปรุงโรงรีดนมโค และปรับปรุงอาคารปฏิบัติการพันธุ์ไม้เนื้อไม้ และคณะฯ ได้พัฒนาหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาเพิ่มขึ้นอีก 1 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีนิเวศ นอกจากนี้ยังได้จัดตั้งศูนย์พัฒนาผลิตภัณฑ์สุขภาพ และศูนย์วิชาการสาธิตและอนุรักษ์พันธุ์ไก่พื้นเมือง

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

มีการจัดโครงการท่องเที่ยวเชิงเกษตรพืชมงคลและโครงการประชุมสัมมนาและจัดนิทรรศการเชิงวิชาการเพื่อถอดบทเรียนการพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวของมหาวิทยาลัยและชุมชนในระดับชาติ

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

พ.ศ. 2559 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรงบประมาณในการดำเนินการ จัดหาครุภัณฑ์ ที่ดินสิ่งปลูกสร้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2559 เป็นจำนวนเงิน 8,115,900 บาท (แปดล้านหนึ่งแสนหนึ่งหมื่นห้าพันบาทเก้าร้อยบาทถ้วน) ได้แก่ โรงเรือนเพาะชำ โรงจอบรรดาการปฏิบัติการแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปรับปรุงโรงเรือนสุกรขุน ปรับปรุงโรงเรือนไก่เนื้อ ปรับปรุงบ่อไบโอแก๊ส ปรับปรุงอาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์ และปรับปรุงอาคารฝึกอบรมคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร และรายการครุภัณฑ์ ได้แก่ ตู้ปลอดเชื้อปลอดลมตามแนวตั้ง (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 brx) เครื่องวัดค่าปริมาตรความชื้น เครื่องชั่งน้ำหนักทศนิยม 4 ตำแหน่ง เครื่องชั่งน้ำหนักทศนิยม 2 ตำแหน่ง เครื่องโฮโมจีไนเซอร์ (Homogenizer) พร้อมชุดเครื่องมือ เครื่องวัดความหนืดพร้อมชุดเครื่องมือ อ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ โปรแกรม Minitab โปรแกรม Design Expert ป้อนสุญญากาศสำหรับเครื่อง Rotary evaporator และคณะฯ ได้ทำการปรับปรุงหลักสูตร 3 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ และหลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร

พ.ศ. 2560 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรงบประมาณในการดำเนินการ จัดหาครุภัณฑ์ ที่ดินสิ่งปลูกสร้าง ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2560 เป็นจำนวนเงิน

15,776,800 บาท (ลิบห้าล้านเจ็ดแสนเจ็ดหมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน) ได้แก่ โรงผลิตอาหารสัตว์ ปรับปรุงอาคารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร จัดหาครุภัณฑ์โต๊ะชาฟฟ์

พ.ศ.2561 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรเงินงบประมาณ ประจำปี การศึกษา 2561 เป็นจำนวนเงิน 15,836,000 ( ลิบห้าล้านแปดแสนสามหมื่นหกพันบาท ) และได้รับการจัดสรรเงินครุภัณฑ์ 7,245,000 (เจ็ดล้านสองแสนสี่หมื่นห้าพันบาท) ได้แก่ เครื่องสกัดไขมัน, เครื่องวิเคราะห์คุณภาพไข่ เครื่องวิเคราะห์คุณภาพไข่ เครื่องวิเคราะห์คุณภาพไข่ เครื่องวิเคราะห์คุณภาพไข่ ตู้แช่แข็งอุณหภูมิต่ำ กล้อง Total station พร้อมอุปกรณ์วัดระยะ กล้องจุลทรรศน์สเตอริโอ พร้อมชุดถ่ายภาพดิจิทัล โต๊ะปฏิบัติการกลางแบบมีชั้นบนโต๊ะพร้อมอ่างล้างและชุดแขวนหลอดแก้ว เครื่องทำน้ำกลั่น เครื่องวิเคราะห์ไขมันสำหรับอาหาร เครื่องเขย่าสารละลายในหลอดทดลอง (Vortex mixer) เครื่องเขย่าสารในงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปรับปรุงห้องปฏิบัติการตรวจสอบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ จอดตั้งพื้น (Vertical floor screen) เครื่องพิมพ์ชนิดเลเซอร์สี โครงการปรับปรุงห้องประชุมคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เครื่องทำน้ำ RO พร้อมถังเก็บน้ำขนาด 40 ลิตร เครื่องฉายภาพ 3 มิติ โครงการปรับปรุงอาคารโรงเลี้ยงไก่พันธุ์พื้นเมือง และเครื่องฉายภาพโปรเจคเตอร์

พ.ศ. 2562 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรงบประมาณ จำนวน 19,241,100 และได้รับการจัดสรรงบประมาณด้านยุทธศาสตร์ จำนวน 4,157,000 บาท และได้รับการจัดสรรทรัพยากรครุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ 2562 ได้แก่ เครื่องทำแห้งสำหรับอาหารภายใต้สภาวะอุณหภูมิต่ำ เครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze Dryer) เครื่องแก๊สโครโมโตกราฟีพร้อมด้วยตัววัดแบบ FID และ TCD เครื่องสกัดหาปริมาณเยื่อใย ทีวี LED ขนาดไม่เกินกว่า 49 นิ้วพร้อมขาตั้งแบบเคลื่อนที่ได้ และคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารยังได้รับการจัดสรรงบประมาณสิ่งปลูกสร้าง อาคารปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ จำนวน 10,000,000 บาท

พ.ศ. 2563 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรงบประมาณ จำนวน 19,264,799 บาท และได้รับการจัดสรรงบประมาณด้านยุทธศาสตร์ จำนวน 2,770,499 บาท และได้รับการจัดสรรทรัพยากรครุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ 2563 ได้แก่ โปรแกรมสำเร็จรูปทางวิศวกรรม เครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูงพร้อมตัวตรวจวัดชนิด UV เครื่องบดและผสมวัตถุดิบอาหารปลา เครื่องอัดเม็ดและอบแห้ง เครื่องบดตัวอย่างอาหาร เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่างในสารละลายแบบตั้งโต๊ะ ตู้อบสุญญากาศพร้อมปั๊ม และเครื่องทอดสุญญากาศ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารยังได้รับการจัดสรรงบประมาณ งานปรับปรุงห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์จำนวน 250,000 บาท และงานปรับปรุงห้องสโมสรมักศึกษาจำนวน 600,000 บาท

พ.ศ. 2564 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรงบประมาณ จำนวน 15,762,150 บาท และได้รับการจัดสรรงบประมาณด้านยุทธศาสตร์ จำนวน 4,042,750 บาท และได้รับการจัดสรรทรัพยากรครุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ 2564 ได้แก่ ชุดสกัดอาหาร เครื่องคอมพิวเตอร์แม่ข่าย แบบที่ 1 และเครื่องมัลติมีเดียโปรเจคเตอร์ ขนาด 3,000 ANSI Lumens คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารยังได้รับการจัดสรรงบประมาณ งานปรับปรุง โรงจอดรถแทรกเตอร์พร้อมเก็บอุปกรณ์ต่อพ่วง จำนวน 1,100,000 บาท

## ยุทธศาสตร์ / นโยบาย / แผนพัฒนาหน่วยงาน ปรัชญา ค่านิยมองค์กร วิสัยทัศน์ พันธกิจ วัตถุประสงค์

### ปรัชญา (Philosophy)

เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เพื่อการศึกษาทุกช่วงวัย พร้อมพัฒนาท้องถิ่นที่ยั่งยืนด้วย  
ศาสตร์ของพระราชาและนวัตกรรม

### ค่านิยมร่วม (Shared values)

ผนึกกำลัง ขับเคลื่อนร่วมใจ ก้าวไปด้วยกัน

### วิสัยทัศน์ (Vision)

องค์กรแห่งการพัฒนาคนทุกช่วงวัยตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อพัฒนาท้องถิ่น  
ให้มั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืนสู่อาเซียน

### อัตลักษณ์คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

บัณฑิตพันธุ์ใหม่ทุกช่วงวัย มีใจสาธารณะ มีสัมมาคารวะ ซื่อสัตย์ ใฝ่รู้ สู้งาน มีทักษะการเรียนรู้ใน  
ศตวรรษที่ 21

### เอกลักษณ์คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

พัฒนาคนทุกช่วงวัยให้มีคุณภาพ สร้างงานที่มีมาตรฐาน สู่การพัฒนาท้องถิ่น

### พันธกิจ (Missions)

พัฒนาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ทุกช่วงวัย และ  
พัฒนาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรตามแนวพระราชดำริสู่ท้องถิ่นและประชาคมอาเซียน  
โดยมีการบริหารจัดการตามหลักธรรมาภิบาล พร้อมกับสร้างบรรยากาศในการทำงานเพื่อก่อให้เกิด  
นวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์ เพื่อเป็นการพัฒนาและสร้างขวัญกำลังใจให้กับบุคลากรทุกระดับ  
บนพื้นฐานค่านิยม “ผนึกกำลัง ขับเคลื่อนร่วมใจ ก้าวไปด้วยกัน” โดยมุ่งเน้นพัฒนากระบวนการผลิต  
บัณฑิตพันธุ์ใหม่ ผ่านการบูรณาการการทำงานระหว่างหน่วยงาน ทั้งด้านการวิจัย บริการวิชาการ  
ผสมผสานองค์ความรู้ สืบสานศิลปวัฒนธรรม เพื่อสร้างงาน ต่อยอดภูมิปัญญา และแก้ปัญหาท้องถิ่น  
ก่อให้เกิดความมั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน



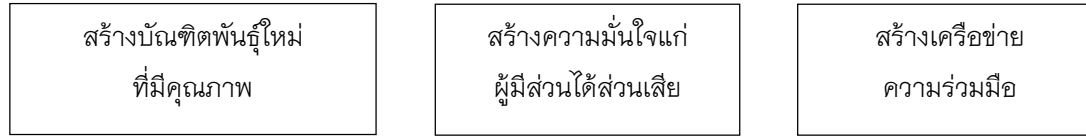
### วัตถุประสงค์ (Objectives)

1. ผลิitนักศึกษานักปฏิบัติให้เป็นบัณฑิตสายพันธุ์ใหม่ และมีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
2. พัฒนาศักยภาพบุคลากรให้มีความเข้มแข็งทางวิชาการ งานวิจัยและนวัตกรรม
3. บริการวิชาการจากองค์ความรู้ งานวิจัย และนวัตกรรม ตามแนวพระราชดำริเพื่อส่งเสริมอาชีพของชุมชนและภาคธุรกิจด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรจากท้องถิ่นสู่อาเซียน
4. สืบสาน ต่อยอดศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร
5. พัฒนาคณะฯ ให้เป็นองค์กรที่มีระบบบริหารจัดการแบบพนักกำลัง ขับเคลื่อนร่วมใจก้าวไปด้วยกันอย่างมีธรรมาภิบาล

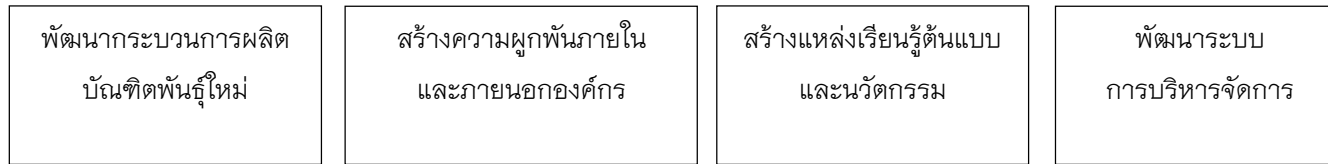
### แผนที่กลยุทธ์ (Strategies Map) คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

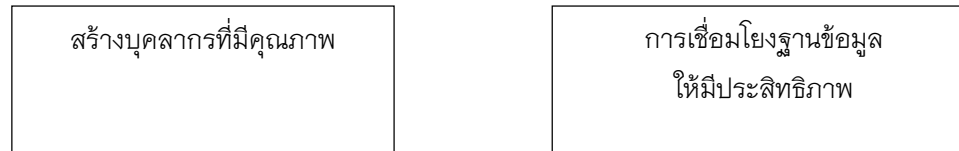
วิสัยทัศน์: องค์กรแห่งการพัฒนาคนทุกช่วงวัยตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อพัฒนาท้องถิ่นให้มั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืนสู่อาเซียน



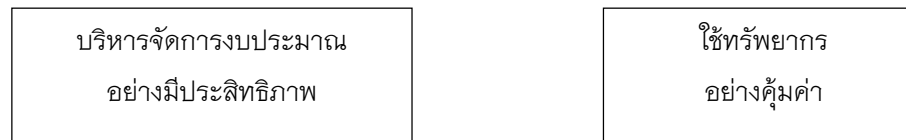
กระบวนการภายใน



บุคลากร & ความรู้



การเงิน



## การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์สู่การปฏิบัติและการติดตามประเมินผล

### การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์สู่การปฏิบัติและการติดตามประเมินผล

การขับเคลื่อนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระยะที่ 12 พ.ศ. 2560 – 2564 ไปสู่การปฏิบัติ จำเป็นต้องให้หน่วยงาน/คณะทำงานและบุคลากรทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อน โดยนำนโยบายการบริหารงานมาแปลงเป็นยุทธศาสตร์ จากนั้นจึงนำยุทธศาสตร์มาแปลงสู่แผนปฏิบัติการในระดับต่าง ๆ ควบคู่ไปกับการปรับระบบการจัดสรรทรัพยากร การกำหนดและปรับปรุง กฎระเบียบ ข้อบังคับ การสร้างองค์ความรู้รวมทั้งการติดตามประเมินผลอย่างเป็นระบบ โดยมีแนวทางการขับเคลื่อนที่สำคัญ ดังนี้

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

## ยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

จากวิสัยทัศน์ พันธกิจและวัตถุประสงค์ ภายใต้การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกองค์กร 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 อีกทั้งจากการร่วมพิจารณาจากคณะกรรมการบริหาร คณะฯ 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 :** บัณฑิตคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารสามารถประกอบอาชีพได้อย่างมีคุณภาพ มีศักยภาพการเป็นผู้ประกอบการ และมีสุขภาพ

**ยุทธศาสตร์ที่ 1:** การพัฒนาสมรรถนะบัณฑิตนักปฏิบัติด้านเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารที่สอดคล้องกับความต้องการตลาดแรงงานและมีสุขภาพ

### กลยุทธ์

คณะฯ ต้องดำเนินการส่งเสริมกระบวนการจัดการเรียนการสอนของหลักสูตรสาขาวิชาที่สามารถพัฒนาสมรรถนะนักศึกษาสอดคล้องกับตลาดแรงงานและมีสุขภาพ

### ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. ทุกหลักสูตรเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษาและกรอบคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ
2. ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตอยู่ในระดับดี หรือไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. บัณฑิตมีอาชีพและเข้าสู่ตลาดแรงงาน หรือเป็นผู้ประกอบการ ภายในระยะเวลา 1 ปี หลังสำเร็จการศึกษา ไม่น้อยกว่าร้อยละ 50
4. กิจกรรมส่งเสริมสมรรถนะและเสริมสุขภาวะนักศึกษา อย่างน้อย 2 กิจกรรม
5. กิจกรรมส่งเสริมเทคนิคการสอนของอาจารย์ อย่างน้อย 2 กิจกรรม

### แผนงาน

1. แผนงานจัดการศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
2. แผนงานพัฒนาและปรับปรุงหลักสูตรเพื่อรองรับการศึกษาเชิงบูรณาการกับการทำงาน (Cooperative and Work Integrated Education : CWIE)
3. แผนงานสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐและเอกชน
4. แผนงานพัฒนาสมรรถนะและส่งเสริมสุขภาวะนักศึกษา
5. แผนงานส่งเสริมเทคนิคการสอนของอาจารย์

**วัตถุประสงค์ที่ 2:** พัฒนาศักยภาพบุคลากรให้มีความก้าวหน้าและมั่นคงในอาชีพ มีความเข้มแข็งทางวิชาการ งานวิจัยและนวัตกรรม

**ยุทธศาสตร์ที่ 2:** เสริมสร้างศักยภาพบุคลากรให้เข้มแข็งเชื่อมโยงกับพันธกิจหลักและการปฏิบัติงานหลักสู่ความก้าวหน้า

### กลยุทธ์

คณะฯ ต้องดำเนินการสร้างระบบและกลไกการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการของบุคลากรสายวิชาการ และการขอกำหนดตำแหน่งที่สูงขึ้นของบุคลากรสายสนับสนุน

### ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. บุคลากรสายวิชาการเข้าสู่กระบวนการกำหนดตำแหน่งทางวิชาการ อย่างน้อยปีละ 2 คน
2. บุคลากรสายสนับสนุนเข้าสู่กระบวนการกำหนดตำแหน่งที่สูงขึ้น อย่างน้อยปีละ 2 คน
3. บุคลากรของคณะฯ ทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุนได้เข้าร่วมกิจกรรมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ อย่างน้อย 1 ครั้ง

### แผนงาน

1. แผนงานบริหารและพัฒนาบุคลากร

**วัตถุประสงค์ที่ 3:** บูรณาการองค์ความรู้สู่งานวิจัยและบริการวิชาการที่ก่อให้เกิดผลกระทบเชิงบวกต่อชุมชนท้องถิ่น บนหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง

**ยุทธศาสตร์ที่ 3:** บูรณาการภารกิจด้านการวิจัยและบริการวิชาการให้เกิดมูลค่า (Value added) เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้ชุมชนท้องถิ่นอย่างยั่งยืนตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

#### กลยุทธ์

คณะฯ ต้องดำเนินการพัฒนาศักยภาพการวิจัย การบริการวิชาการและเชื่อมโยงเครือข่ายเพื่อสร้างความเข้มแข็งให้ชุมชนท้องถิ่นอย่างยั่งยืนตามปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

#### ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. มีชุมชนต้นแบบอย่างยั่งยืนจากการบริการวิชาการแบบบูรณาการระหว่างศาสตร์ อย่างน้อย 1 แห่ง
2. มีเครือข่ายงานวิจัยหรือบริการวิชาการ อย่างน้อย 5 หน่วยงาน
3. มีผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่ในวารสารระดับชาติ ไม่น้อยกว่า 10 เรื่อง และระดับนานาชาติ ไม่น้อยกว่า 5 เรื่อง
4. มีหน่วยงานที่นำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์อย่างเป็นรูปธรรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของจำนวนผลงานวิจัยในแต่ละปี

#### แผนงาน

1. แผนงานการบูรณาการศาสตร์ เพื่อสร้างชุมชนต้นแบบอย่างยั่งยืน
2. แผนงานการสร้างเครือข่ายเพื่อการวิจัยและการบริการวิชาการ

**วัตถุประสงค์ที่ 4:** ส่งเสริมอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาวิถีเกษตรและอาหาร

**ยุทธศาสตร์ที่ 4:** ส่งเสริมการอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรม ภูมิปัญญาวิถีเกษตรและอาหาร

#### กลยุทธ์

คณะฯ ส่งเสริมการจัดกิจกรรมทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรมท้องถิ่นตามศาสตร์ด้านเกษตรและอาหาร

#### ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. จำนวนกิจกรรมบูรณาการศาสตร์เพื่อส่งเสริมการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม ไม่น้อยกว่า 1 กิจกรรม
2. จำนวนกิจกรรมที่บูรณาการการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม กับการจัดการเรียนการสอน ไม่น้อยกว่า 5 รายวิชา

#### แผนงาน

แผนงานทำนุบำรุงศิลปะ วัฒนธรรม และความเป็นไทย

**วัตถุประสงค์ที่ 5:** บริหารจัดการตามหลักธรรมาภิบาลโดยจัดการทรัพยากรที่มีอยู่อย่างมีประสิทธิภาพ

**ยุทธศาสตร์ที่ 5:** บริหารจัดการตามหลักธรรมาภิบาล ด้วยวัฒนธรรมการมีส่วนร่วมองค์กร เพิ่มรายได้จากฐานทรัพยากรที่มี

#### กลยุทธ์

บริหารงบประมาณอย่างมีประสิทธิภาพโดยยึดหลักธรรมาภิบาลและโปร่งใส และสร้างวัฒนธรรมการมีส่วนร่วมองค์กร

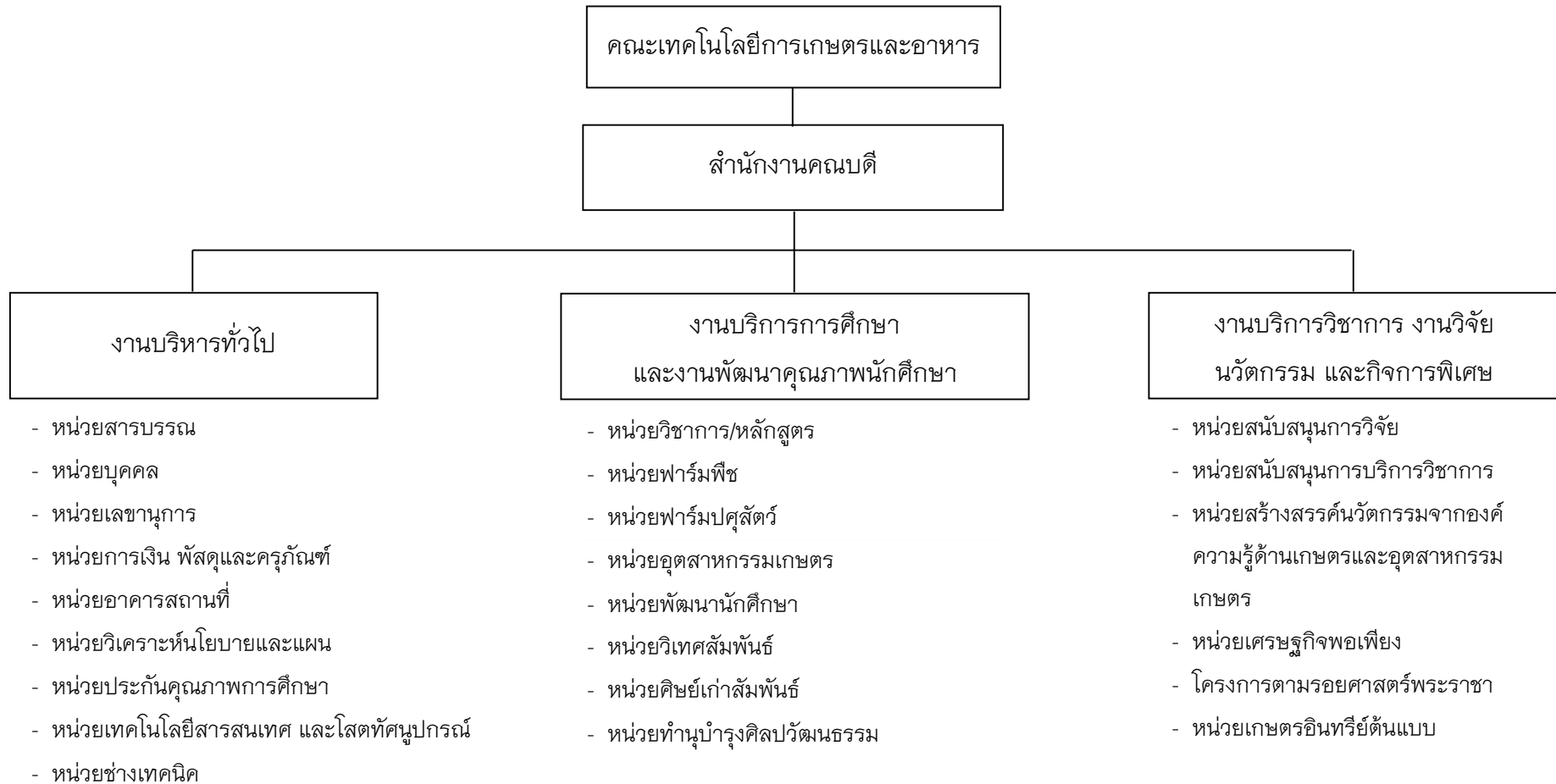
#### ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. คณะฯ มีการบริหารจัดการงบประมาณแบบบูรณาการอย่างมีประสิทธิภาพ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 90
2. คณะฯ มีการลดรายจ่ายอย่างน้อย 1 ประเด็น หรือนำไปใช้ในการจัดทำแผนบริหารความเสี่ยง
3. คณะฯ นำส่งเงินรายได้จากการวิจัยและการบริการวิชาการ เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 5 ต่อปีอย่างต่อเนื่อง
4. คณะฯ มีระบบฐานข้อมูลสารสนเทศเพื่อการบริหาร การเผยแพร่ผลงาน และการประชาสัมพันธ์ ไม่น้อยกว่า 5 ฐานข้อมูล
5. คณะฯ มีกิจกรรมการสร้างสายสัมพันธ์และยกย่องเชิดชูเกียรติของบุคลากร ไม่น้อยกว่า 2 กิจกรรมร้อยละของการเบิกจ่ายงบประมาณในภาพรวมเป็นไปตามเกณฑ์กำหนด

#### แผนงาน

1. แผนงานบริหารจัดการงบประมาณ
2. แผนงานการลดรายจ่าย เพิ่มรายได้
3. แผนงานการสร้างสายสัมพันธ์ของบุคลากร

## โครงสร้างการแบ่งส่วนงานภายใน คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม





คณะผู้บริหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร  
(9 มีนาคม พ.ศ. 2564 – ปัจจุบัน)



ผศ. ดร.อุทัยวรรณ นัตตรอง  
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



ผศ. ดร.พรตรล จุลกัลป์  
รองคณบดีฝ่ายวิชาการ



ผศ. ดร.ยิ่งลักษณ์ มุลสาร  
รองคณบดีฝ่ายนโยบายและแผนพัฒนา



ผศ. ว่าที่ ร.อ. ดร.คงเดช พะสีนาม  
รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา



ดร.วรลักษณ์ สุริวงษ์  
ผู้ช่วยคณบดีฝ่ายประกันคุณภาพการศึกษา



นายอดิศักดิ์ แก้วทองทรัพย์  
รักษาการหัวหน้าสำนักงาน

## คณะกรรมการบริหารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



## คณะกรรมการประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



### คณะกรรมการบริหารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง		ประธานกรรมการ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดรัล จุลกัลป์		กรรมการ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยิ่งลักษณ์ มุลสาร		กรรมการ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยเอก ดร.คงเดช พะสีนาม		กรรมการ
5. อาจารย์ ดร.วรลักษณ์ สุริวงษ์		กรรมการ
6. อาจารย์กฤษณชัย คลอดเพ็ง		กรรมการ
7. อาจารย์จิรจิต	อินทร	กรรมการ
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุติมา เลิศลักษณ์		กรรมการ
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ นายสัตวแพทย์ ปรีชา มุลสาร		กรรมการ
10. อาจารย์พัชราภรณ์	อินริราย	กรรมการ
11. รองศาสตราจารย์ ดร.เกตุการ ดาจันทา		กรรมการ
12. นายอดิศักดิ์	แก้วกองทัพ	เลขานุการ
13. นายนิรุทธิ์	ทาอ่อน	ผู้ช่วยเลขานุการ
14. นางปรารถนา	อินบุญรอด	ผู้ช่วยเลขานุการ

### คณะกรรมการประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง		ประธานกรรมการ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ยิ่งลักษณ์ มุลสาร		รองประธานกรรมการ
3. รองศาสตราจารย์ ดร.ธีรพร กงบังเกิด		กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
4. นางสาวศิริวรรณ	ม่วงทอง	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
5. นางวนิสา	สอนงายดี	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
6. นายบุญเลิศ	สอาดสิทธิศักดิ์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยเอก ดร.คงเดช พะสีนาม		กรรมการ
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงพรพรรณ	สังข์ทรัพย์	กรรมการ
9. รองศาสตราจารย์ ดร.เกตุการ ดาจันทา		กรรมการ
10. รองศาสตราจารย์ ดร.สุภาวดี	แหยมคง	กรรมการ
11. อาจารย์กฤษณชัย คลอดเพ็ง		กรรมการ
12. อาจารย์จิรจิต	อินทร	กรรมการ
13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดรัล จุลกัลป์		กรรมการและเลขานุการ
14. นายอดิศักดิ์	แก้วกองทัพ	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
15. นางสาวกรวรรณ	ทองสอน	ผู้ช่วยเลขานุการ

บุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

สรุปจำนวนบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

หน่วยงาน	ข้าราชการ	พนักงาน มหาวิทยาลัย	พนักงาน ราชการ	ลูกจ้างประจำ	พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้	รวม
สายวิชาการ	13	24	-	-	4	41
สายสนับสนุน	-	11	-	1	11	23

บุคลากรสายวิชาการ

ประจำ หลักสูตร	ชื่อ-นามสกุล		ตำแหน่ง บริหาร	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ประเภทบุคลากร
หลักสูตรระดับปริญญาตรี					
หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์					
1	นางสาวสุภารัตน์	สุดพันธ์	-	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ข้าราชการ
3	นางชนิษฐา	ไชยแก้ว		ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ข้าราชการ
3	นายจักรกฤษ	ศรีละออง		ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
4	นายกฤษณชัย	คลองดเพ็ง	ประธาน หลักสูตร	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
5	นางสาวปุณณดา	ทะรังศรี	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
6	นายชัชวินทร์	นวลศรี		-	พนักงานมหาวิทยาลัย
7	นางอารยา	บุญศักดิ์	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
8	นายธีรภัทร	อินทร์ทอง			พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
หลักสูตรสาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ					
1	นางสาวประภาศิริ	ใจผ่อง		ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ข้าราชการ
2	นายสัตวแพทย์ปรีชา	มูลสาร		ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ข้าราชการ

ประจำ หลักสูตร	ชื่อ-นามสกุล		ตำแหน่ง บริหาร	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ประเภทบุคลากร
3	นางยี่งลักษณ์	มุลสาร	รองคณบดี	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
4	นางสาวสุภาวดี	แหยมคง		รองศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
5	นายวิโรจน์	ลิขิตตระกูลวงศ์	ประธาน หลักสูตร	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
6	นายณรภมล	เลาะห์รอดพันธ์		ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
7	นางสาวพัทธนันท์	โกธรรม			พนักงานมหาวิทยาลัย
8	นายบุญเรศวร์	รัตนประดิษฐ์			พนักงานมหาวิทยาลัย
หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ระดับปริญญาตรี					
1	นางทรงพรรณ	สังข์ทรัพย์		ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ข้าราชการ
2	นางชุตินา	เลิศลักษณ์	ประธาน หลักสูตร	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ข้าราชการ
3	นางพิมพ์ชนก	พริกบุญจันทร์		ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ข้าราชการ
4	นายคำรบ	สมะวรรณนะ			พนักงานมหาวิทยาลัย
5	นางสาวสิริกาญจน์	ธนบูรณ์รุ่งคำ			พนักงานมหาวิทยาลัย
หลักสูตรพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง					
1	นางสาวพรตรีล	จุลกัลป์	รองคณบดี	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
2	นางสาวเปรมนภา	สีโสภา			พนักงานมหาวิทยาลัย
3	นางสาวกนกวรรณ	พรมจีน			พนักงานมหาวิทยาลัย
4	นายจิรจิต	อินทร	ประธาน หลักสูตร		พนักงานมหาวิทยาลัย
5	นายธนพล	กิจพจน์			พนักงานมหาวิทยาลัย
6	นางสาวศนิพร	จันทร์บุรี			พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
7	นางสาวญาณิตา	จินดาหลวง			พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้

ประจำ หลักสูตร	ชื่อ-นามสกุล		ตำแหน่ง บริหาร	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ประเภทบุคลากร
หลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร					
1	นางนาทิพย์	วงษ์ประทีป		ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ข้าราชการ
2	นางวรลักษณ์	สุริวงษ์			พนักงานมหาวิทยาลัย
3	นายคงเดช	พะสีนาม	รองคณบดี	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
4	นางสาวพัชรภรณ์	อินริราย	ประธาน หลักสูตร		พนักงานมหาวิทยาลัย
5	นางสาวธันวมาส	กาศสนุก			พนักงานมหาวิทยาลัย
6	นางสาวธวัลรัตน์	สัมฤทธิ์			พนักงานมหาวิทยาลัย
7	นางสาวสุรินทราพร	แสวงงาม			พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
หลักสูตรระดับปริญญาโท					
หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ระดับปริญญาโท					
1	นายธวัชชัย	ศุภวิทีพัฒนา		ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ข้าราชการ
2	นางปิยวรรณ	ศุภวิทีพัฒนา		ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ข้าราชการ
3	นางสาวเกตุการ	ดาจันทา	ประธาน หลักสูตร	รองศาสตราจารย์	ข้าราชการ
4	นายคงศักดิ์	ศรีแก้ว		รองศาสตราจารย์	ข้าราชการ
5	นางสาวอุทัยวรรณ	ฉัตรธง		ผู้ช่วย ศาสตราจารย์	ข้าราชการ

## บุคลากรสายสนับสนุน

ชื่อ - สกุล		ตำแหน่ง	ประเภทบุคลากร
สำนักงานคณบดี			
นายอดิศักดิ์	แก้วก่องทรัพย์	รักษาการหัวหน้าสำนักงาน คณบดี	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวจิราพร	น่วมนุช	หัวหน้างานธุรการ	พนักงานมหาวิทยาลัย

นางสาวกรวรรณ	ทองสอน	หัวหน้างานบริการการศึกษา	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางปรารธนา	อินบุญรอด	นักวิทยาศาสตร์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายนิรุทธิ์	ทาอ่อน	หัวหน้างานกิจการนักศึกษาและ ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายพรพนม	นันทะเสน	นักวิชาการคอมพิวเตอร์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวนิรันดา	เฉลิมสถาน	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายณัฐวุฒิ	พุ่มมาลา	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้
นายพนม	อินทสิทธิ์	คณงานฟาร์มเกษตร	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้
<b>หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์</b>			
นายณัฐพงษ์	พรตอнок	พนักงานผลิตทดลอง	ลูกจ้างประจำ
นางสาวอมรรัตน์	อุประบุญ	นักวิชาการเกษตร	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายราวิณ	เอี่ยมหุ่น	เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการแปลงพืช	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้
นางชวนฝัน	กองพล	ผู้อำนวยการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้
นางสุนันทา	ยอดเกตุ	ผู้อำนวยการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้
นางบุญเลิศ	กลิ่นทับ	คณงานฟาร์มเกษตร	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้
<b>หลักสูตรสาขาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ</b>			
นางสาวสุกัญญา	แดงโม	นักวิชาการสัตวบาล	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายอุบล	ทองสุวรรณ	เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานสัตวบาล	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้
นางสาวสิริพร	ห้าวหาญ	คณงานฟาร์มเกษตร	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้
นายวีระยุทธ	มันคง	คณงานฟาร์มเกษตร	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้
นายสันติภาพ	โพธิ์ศรี	คณงานฟาร์มเกษตร	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้
<b>หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</b>			
นายชเนศ	ทองทุ่ง	นักวิทยาศาสตร์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางดวงกมล	โตมิ	นักวิทยาศาสตร์	พนักงานมหาวิทยาลัย
<b>หลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง</b>			
นางสาวศรีธัญญา	สอนมณี	นักวิทยาศาสตร์	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้
<b>หลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร</b>			
นายกนกพล	เรืองสือ	ช่างเทคนิค	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้



## 1. มิติแผนงานและผลผลิต

แผนงาน ผลผลิต	งบประมาณแผ่นดิน	งบประมาณรายได้	รวมทั้งสิ้น
<b>1. แผนงานบุคลากรภาครัฐ (ด้านการพัฒนาและเสริมสร้าง ศักยภาพทรัพยากรมนุษย์)</b>	-	3,536,000.00	3,536,000.00
1.1 รายการค่าใช้จ่าย บุคลากร ภาครัฐ ยุกระดับคุณภาพการศึกษา และเรียนรู้ตลอดชีวิต	-	3,536,000.00	3,536,000.00
<b>2. แผนงานบูรณาการวิจัยและ นวัตกรรม</b>	5,689,200.00	2,494,200.00	8,183,400.00
2.1 ผู้สำเร็จการศึกษาด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	2,870,000.00	2,494,200.00	5,364,200.00
2.2 ผลงานการให้บริการวิชาการ	2,819,200.00	-	2,819,200.00
<b>3. แผนงานพื้นฐานด้านการ พัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน</b>	-	-	-
<b>4. แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนา การศึกษาเพื่อความยั่งยืน</b>	-	-	-
รวมทั้งสิ้น	5,689,200.00	6,030,200.00	11,719,400.00

## 2. มิติรายจ่าย

งบรายจ่าย	งบประมาณแผ่นดิน	งบประมาณรายได้	รวมทั้งสิ้น
<b>1. รายจ่ายประจำ</b>	3,011,800.00	1,073,900.00	4,085,700.00
1.1 งบบุคลากร	-	-	-
- เงินเดือน	-	-	-
- ค่าจ้างชั่วคราว	-	-	-
1.2 งบดำเนินงาน	-	1,053,900.00	1,053,900.00
- ค่าตอบแทน-ใช้สอย-วัสดุ	-	1,048,900.00	1,048,900.00
- ค่าสาธารณูปโภค	-	5,000.00	5,000.00
1.3 งบเงินอุดหนุน	3,011,800.00	-	3,011,800.00
1.4 งบรายจ่ายอื่น	-	-	-
<b>2. งบลงทุน</b>	4,710,000.00	75,200.00	4,785,200.00
2.1 ค่าครุภัณฑ์	1,260,000.00	75,200.00	1,335,200.00
2.2 ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	3,450,000.00	-	3,450,000.00
รวมทั้งสิ้น	7,721,800.00	1,149,100.00	8,870,900.00

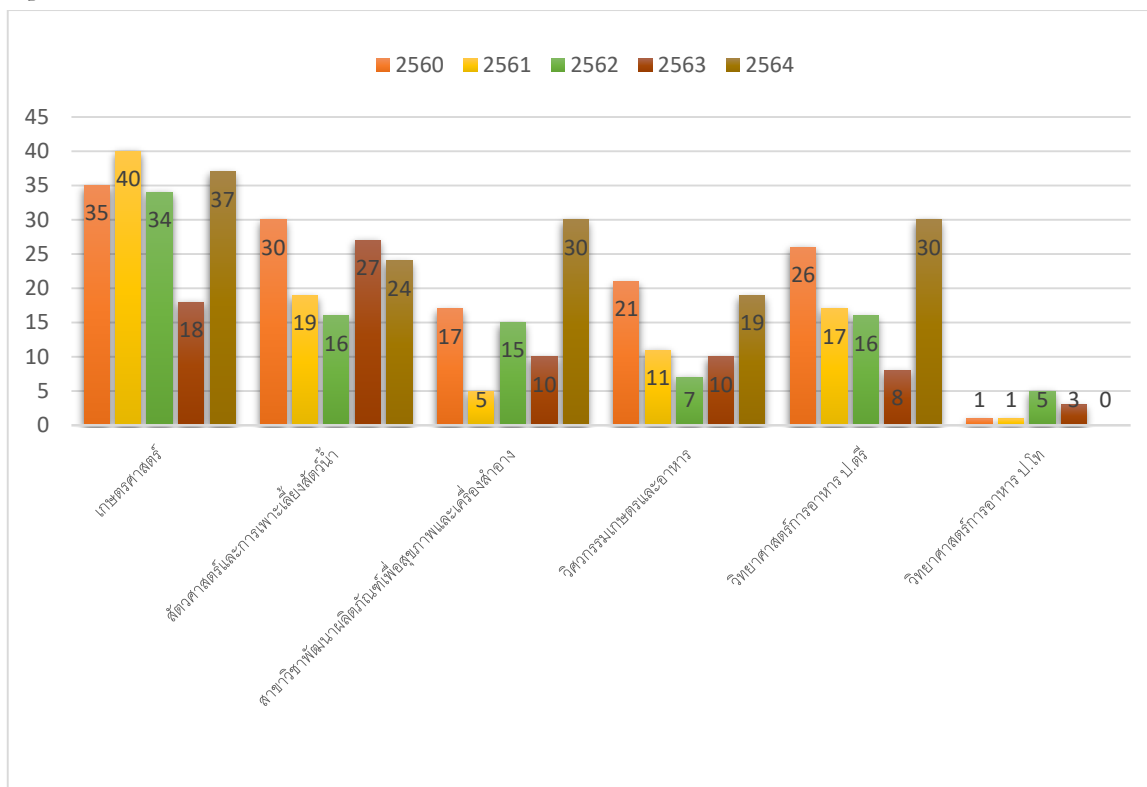
ทรัพยากรที่ได้รับการจัดสรรในงบประมาณ พ.ศ.2564

รายการ	จำนวน/ หน่วยนับ	งบประมาณ แผ่นดิน (บาท)	งบประมาณ เงินรายได้ (บาท)	รวมทั้งสิ้น (บาท)
ชุดสกัดอาหาร ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1 ชุด	647,000.00	-	647,000.00
เครื่องคอมพิวเตอร์แม่ข่าย แบบที่ 1 ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	1 เครื่อง	130,000.00	-	130,000.00
เครื่องมัลติมีเดียโปรเจคเตอร์ ขนาด 3,000 ANSI Lumens	1 เครื่อง	-	28,200.00	28,200.00
งานปรับปรุงโรงจอดรถแทรกเตอร์พร้อมเก็บอุปกรณ์ต่อพ่วง ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1 งาน	1,100,000.00	-	1,100,000.00
<b>รวมทั้งสิ้น</b>		1,877,000.00	28,200.00	1,905,200.00

**จำนวนนักศึกษา จำแนกตามสาขาวิชา**

หลักสูตรสาขาวิชา	จำนวนนักศึกษา
<b>หลักสูตรระดับปริญญาตรี</b>	
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์	104
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	60
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง	34
หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร	35
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร	52
<b>รวมจำนวนทั้งสิ้น</b>	<b>365</b>
<b>หลักสูตรระดับปริญญาโท</b>	
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	10
<b>รวมทั้งหมดทุกระดับหลักสูตรสาขาวิชา</b>	<b>288</b>

### แผนภูมิแสดงจำนวนนักศึกษา จำแนกตามสาขาวิชา



### การจัดการศึกษา/การจัดการเรียนการสอน

หลักสูตรสาขาวิชา	จำนวนหลักสูตร
<b>หลักสูตรระดับปริญญาตรี</b>	<b>5</b>
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์	1
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	1
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาลิขิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง	1
หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร	1
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร	1
<b>หลักสูตรระดับปริญญาโท</b>	<b>1</b>
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	1
<b>รวมทั้งหมดทุกระดับหลักสูตรสาขาวิชา</b>	<b>6</b>

## ผลงาน รางวัล หรือประกาศเกียรติคุณคณาจารย์/บุคลากร ในปี 2564

ชื่อ - นามสกุล	ผลงาน/รางวัล/ ประกาศเกียรติคุณ	ปีที่ ได้รับ	หน่วยงานที่ให้
ผศ. ดร.จักรกฤษ ศรีละออง	ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	2564	สถาบันวิจัยและพัฒนา
อาจารย์ ดร.ชัชวินทร์ นวลศรี	ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	2564	สถาบันวิจัยและพัฒนา
อาจารย์ปทุมธาดา ทะรังสี	ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	2564	สถาบันวิจัยและพัฒนา
อาจารย์ธันวมาส กาศสนุก	ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	2564	สถาบันวิจัยและพัฒนา
ดร.คำรบ สมะวรรณนะ	ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	2565	สถาบันวิจัยและพัฒนา
ผศ. ดร.วีระพงษ์ อินทร์ทอง	บุคลากรดีเด่น	2564	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม
นางดวงกมล ไตมิ	บุคลากรดีเด่น	2564	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม
อาจารย์ธันวมาส กาศสนุก	บุคลากรสายวิชาการที่มี ผลงานวิจัยดีเด่น	2564	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
อาจารย์สุรินทร์ราพร แสงวงงาม	บุคลากรดีเด่นด้านการบริการ วิชาการ	2564	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
ว่าที่ ร.ต.วีระบุลย์กิตติ ชุมพรผ่อง	บุคลากรดีเด่น	2564	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
นายพรพนม นันทะเสน	บุคลากรดีเด่น	2564	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
นายอุบล ทองสุวรรณ	บุคลากรดีเด่น	2564	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

**นักศึกษาที่ได้รับรางวัล/การประกาศเกียรติคุณยกย่อง**

รางวัลการแข่งขัน	กิจกรรม/สถานที่	วันที่
รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 โครงการออมสิน ยุวพัฒนารักษ์ถิ่น ประจำปี 2563 – 2564	อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ร่วมกับธนาคารออมสิน จัดโครงการออมสินยุวพัฒนารักษ์ถิ่น ประจำปี 2563 – 2564 ได้แก่ ทีม Victory : ทอฟฟี่มะพร้าวเสวย – อาจารย์ที่ปรึกษา : ผศ. ดร.ชุตินา เลิศลักษณ์	16 กันยายน 2564
รางวัลชมเชยโครงการ ออมสินยุวพัฒนารักษ์ถิ่น ประจำปี 2563 – 2564	อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ร่วมกับธนาคารออมสิน จัดโครงการออมสินยุวพัฒนารักษ์ถิ่น ประจำปี 2563 – 2564 ได้แก่ ทีม Healthy eggs : ไข่ขาวหนึ่งจากไข่ไก่ดำ – อาจารย์ที่ปรึกษา : รศ. ดร.สุภาวดี แหยมคง , อ.ดร.ต่วน เจริญน ง้อก , ผศ.ประภาศิริ ใจฝ่อง และ อาจารย์พัทธนันท์ โกธธรรม	16 กันยายน 2564
รองชนะเลิศอันดับ 2 โครงการเส้นทางสู่นวัตกรรม 2564 ซึ่งเป็นการต่อยอดงานวิจัยสู่การผลิตและจำหน่ายจริงในเชิงพาณิชย์ การแข่งขัน R2M – Research to Market	อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ทีม Beauty Beads : ผลิตภัณฑ์เซรั่มเม็ดบีดส์สารสกัดผักข้าว (นางสาวมณฑิตา ศรีอ่อนนุช , นางสาวมุกิตา ตั้งเจตสกา, นางสาวอรุณี พุทธา , นางสาวนิชญา ทับตา) สาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง	8 กันยายน 2564
รางวัลชมเชย โครงการ เส้นทางสู่นวัตกรรม 2564 ซึ่งเป็นการต่อยอดงานวิจัยสู่การผลิตและจำหน่ายจริงในเชิงพาณิชย์ การแข่งขัน R2M – Research to Market	อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ทีม Future Pro : ผลิตภัณฑ์เครื่องตีโมโปรตีนจิ้งหรีดผงขงตี๋ม (นางสาวธนัชพร บำรุงดี , นางสาวพิชชาพร พร้อมสกุล , นางสาวพัชรินทร์ คำแก้ว , นางสาวสุดารัตน์ พิสัยพันธ์) สาขาวิชา พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ	8 กันยายน 2564
รางวัลความประพฤติดี ประจำปี 2564 จาก พุทธสมาคมแห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ ระดับอุดมศึกษา	พุทธสมาคมแห่งประเทศไทย ในพระบรมราชูปถัมภ์ระดับอุดมศึกษา (นางสาววิลาสินี คล้ายรุ่งเรือง สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร)	31 สิงหาคม 2564

รางวัลการแข่งขัน	กิจกรรม/สถานที่	วันที่																																												
รางวัล The Best Idea โครงการการพัฒนา ระบบนิเวศเพื่อสร้าง ผู้ประกอบการรุ่นใหม่ (Entrepreneurial Ecosystem Development)	อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ทีม Scent OF Kasalong (นางสาวเพ็ญศิริ ประหวั่น, นางสาวชาลิสา อุดมรัตน์, นางสาวสุชานรี สิงห์พัฒน์) สาขาวิชาการ พัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง	22-24 ธันวาคม 2563																																												
รางวัลเหรียญเรียนดี 2563	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="496 701 587 770">ลำดับ</th> <th data-bbox="587 701 868 770">ชื่อ-นามสกุล</th> <th data-bbox="868 701 1193 770">สาขา</th> <th data-bbox="1193 701 1310 770">GPA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="496 770 587 902">1</td> <td data-bbox="587 770 868 902">นายธนดล เพชรเอื้อง</td> <td data-bbox="868 770 1193 902">เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)</td> <td data-bbox="1193 770 1310 902">3.96</td> </tr> <tr> <td data-bbox="496 902 587 987">2</td> <td data-bbox="587 902 868 987">นางสาวอารีญา คลั่งเงิน</td> <td data-bbox="868 902 1193 987">วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร</td> <td data-bbox="1193 902 1310 987">3.96</td> </tr> <tr> <td data-bbox="496 987 587 1117">3</td> <td data-bbox="587 987 868 1117">นางสาวชาลิสา อุดมรัตน์</td> <td data-bbox="868 987 1193 1117">พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร(การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอาง)</td> <td data-bbox="1193 987 1310 1117">3.96</td> </tr> <tr> <td data-bbox="496 1117 587 1202">4</td> <td data-bbox="587 1117 868 1202">นางสาวพัชรินทร์ เมือง ศักดิ์ดา</td> <td data-bbox="868 1117 1193 1202">วิศวกรรมเกษตรและอาหาร</td> <td data-bbox="1193 1117 1310 1202">3.96</td> </tr> <tr> <td data-bbox="496 1202 587 1335">5</td> <td data-bbox="587 1202 868 1335">นางสาววรรณวลี ทิน้อย</td> <td data-bbox="868 1202 1193 1335">เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)</td> <td data-bbox="1193 1202 1310 1335">3.76</td> </tr> <tr> <td data-bbox="496 1335 587 1464">6</td> <td data-bbox="587 1335 868 1464">นางสาวสุรีย์รัตน์ มากมี</td> <td data-bbox="868 1335 1193 1464">เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)</td> <td data-bbox="1193 1335 1310 1464">3.88</td> </tr> <tr> <td data-bbox="496 1464 587 1597">7</td> <td data-bbox="587 1464 868 1597">นายจิรวัดน์ เนียมสุวรรณ</td> <td data-bbox="868 1464 1193 1597">เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)</td> <td data-bbox="1193 1464 1310 1597">3.56</td> </tr> <tr> <td data-bbox="496 1597 587 1727">8</td> <td data-bbox="587 1597 868 1727">นายณัฐพล สังข์คำ</td> <td data-bbox="868 1597 1193 1727">เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)</td> <td data-bbox="1193 1597 1310 1727">3.72</td> </tr> <tr> <td data-bbox="496 1727 587 1856">9</td> <td data-bbox="587 1727 868 1856">นายธนโชติ เอมสาร</td> <td data-bbox="868 1727 1193 1856">เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)</td> <td data-bbox="1193 1727 1310 1856">3.52</td> </tr> <tr> <td data-bbox="496 1856 587 1980">10</td> <td data-bbox="587 1856 868 1980">นางสาวอมรรัตน์ ขอนทอง</td> <td data-bbox="868 1856 1193 1980">เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)</td> <td data-bbox="1193 1856 1310 1980">3.57</td> </tr> </tbody> </table>	ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	สาขา	GPA	1	นายธนดล เพชรเอื้อง	เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)	3.96	2	นางสาวอารีญา คลั่งเงิน	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	3.96	3	นางสาวชาลิสา อุดมรัตน์	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร(การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอาง)	3.96	4	นางสาวพัชรินทร์ เมือง ศักดิ์ดา	วิศวกรรมเกษตรและอาหาร	3.96	5	นางสาววรรณวลี ทิน้อย	เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)	3.76	6	นางสาวสุรีย์รัตน์ มากมี	เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)	3.88	7	นายจิรวัดน์ เนียมสุวรรณ	เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)	3.56	8	นายณัฐพล สังข์คำ	เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)	3.72	9	นายธนโชติ เอมสาร	เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)	3.52	10	นางสาวอมรรัตน์ ขอนทอง	เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)	3.57	
ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	สาขา	GPA																																											
1	นายธนดล เพชรเอื้อง	เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)	3.96																																											
2	นางสาวอารีญา คลั่งเงิน	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	3.96																																											
3	นางสาวชาลิสา อุดมรัตน์	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร(การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอาง)	3.96																																											
4	นางสาวพัชรินทร์ เมือง ศักดิ์ดา	วิศวกรรมเกษตรและอาหาร	3.96																																											
5	นางสาววรรณวลี ทิน้อย	เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)	3.76																																											
6	นางสาวสุรีย์รัตน์ มากมี	เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)	3.88																																											
7	นายจิรวัดน์ เนียมสุวรรณ	เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)	3.56																																											
8	นายณัฐพล สังข์คำ	เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)	3.72																																											
9	นายธนโชติ เอมสาร	เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)	3.52																																											
10	นางสาวอมรรัตน์ ขอนทอง	เกษตรศาสตร์(การจัดการ ทรัพยากรเกษตรและ สิ่งแวดล้อม)	3.57																																											

รางวัลการแข่งขัน	กิจกรรม/สถานที่				วันที่
	11	นางสาวกัญญาลักษณ์ พิบูลสังข์	เกษตรศาสตร์(พืชศาสตร์)	3.57	
	12	นางสาวจันทร์จิรา เลือแก้ว	เกษตรศาสตร์(พืชศาสตร์)	3.85	
	13	นางสาวอิสรา คุณสมบัติ	เกษตรศาสตร์(พืชศาสตร์)	3.55	
	14	นายวันฉัตร เดชทรัพย์	เกษตรศาสตร์(พืชศาสตร์)	3.55	
	15	นายณัฐพงศ์ งามละม่อม	เกษตรศาสตร์(พืชศาสตร์)	3.68	
	16	นายธีรพงษ์ พิมพ์เสน	เกษตรศาสตร์(พืชศาสตร์)	3.53	
	17	นางสาวสุภาณี สุขโชติ	เกษตรศาสตร์(การจัดการระบบ เกษตรอินทรีย์)	3.92	
	18	นายชญาณนท์ มณีแก้ว	เกษตรศาสตร์(การจัดการระบบ เกษตรอินทรีย์)	3.76	
	19	นางสาวเพ็ญศิริ ประหวั่น	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร(การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอาง)	3.92	
	20	นางสาวพิชชาอร กุลวงษ์	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร(การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอาง)	3.66	
	21	นางสาวมณฑิตา ศรีอ่อน นุช	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร(การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอาง)	3.65	
	22	นางสาวนิลาวรรณ บุญทะ ปัญญา	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร(การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอาง)	3.53	
	23	นางสาวจิรานันท์ บุญสาร	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	3.66	
	24	นางสาวณริษา สิงห์พันธุ์	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	3.74	
	25	นางสาวทะเลหมอก จงกล กลาง	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	3.65	
	26	นางสาวนุชจรินทร์ ภัคดีโต	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร	3.69	
	27	นางสาวอัจฉรา สุทธิประภา	วิศวกรรมเกษตรและอาหาร	3.50	
	28	นางสาวกัลยรัตน์ แดงซิว	สัตวศาสตร์	3.86	
	29	นางสาวอภิษฎา อนันตะ	สัตวศาสตร์	3.75	
	30	นายพนธกร มั่นเชษฐ	สัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ(สัตวศาสตร์)	3.70	

## โครงการ/กิจกรรมพัฒนานักศึกษา

โครงการ/กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน (คน)	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ/ หน่วยงานที่ รับผิดชอบ
กิจกรรมกล้าต้นใหม่แห่งความภาคภูมิใจ เกษตรพิบูล	นักศึกษา	147	40,620	ผศ.ว่าที่ ร.อ.ดร.คงเดช พะสีนาม
กิจกรรมติดเข็มผูกไทประดับตราพระ พิรุณ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร	นักศึกษา	99	5,000	ผศ.ว่าที่ ร.อ.ดร.คงเดช พะสีนาม
กิจกรรมบายศรีสู่ขวัญรับน้องเกษตรพิบูล	นักศึกษา	193	6,000	ผศ.ว่าที่ ร.อ.ดร.คงเดช พะสีนาม
กิจกรรมปฐมนิเทศนักศึกษาคณะ เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	นักศึกษา บุคลากร	201	20,000	ผศ.ว่าที่ ร.อ.ดร.คงเดช พะสีนาม
กิจกรรมปลูกวันแม่เกี่ยววันพ่อ	นักศึกษา บุคลากร	25	4,380	ผศ.ว่าที่ ร.อ.ดร.คงเดช พะสีนาม
กิจกรรมส่งเสริมจรรยาบรรณวิชาชีพและ แนวทางการประกอบอาชีพ	นักศึกษา	100	10,000	ผศ.ว่าที่ ร.อ.ดร.คงเดช พะสีนาม
กิจกรรมสืบสานศิลปวัฒนธรรมและ ประเพณี (มนต์เสน่ห์แห่งสายน้ำ)	นักศึกษา บุคลากร	72	2,000	ผศ.ว่าที่ ร.อ.ดร.คงเดช พะสีนาม
กิจกรรมสืบสานศิลปวัฒนธรรมและ ประเพณี (สงกรานต์เกษตรพิบูล)	นักศึกษา บุคลากร	119	2,000	ผศ.ว่าที่ ร.อ.ดร.คงเดช พะสีนาม



โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

ลำดับ	โครงการกิจกรรม	รายละเอียดกิจกรรม	ระยะเวลาในการจัดกิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	งบประมาณ
1	พัฒนาสมรรถนะนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	- ประกวดสื่อการเรียนรู้ เพื่อส่งเสริมการจัดการเรียนการสอนนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	1 พ.ค. 65 – 30 มิ.ย. 65	5 หลักสูตร	100,000
2	เครือข่ายคณบดี	- นำนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขันทักษะวิชาการและวิชาชีพด้านการเกษตรโดยเข้าร่วมการแข่งขันทักษะทางวิชาการและวิชาชีพทางด้านการเกษตร เครือข่ายเกษตรราชภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 7 ผ่านระบบออนไลน์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏบุรีรัมย์ ซึ่งเข้าร่วมกิจกรรมดังนี้ 1. การประกวดแผนธุรกิจเกษตร - นางสาวเพ็ญศิริ ประหวั่น - นางสาวชาลิสา อุดมรัตน์ อาจารย์ที่ปรึกษา อาจารย์ศนิพร จันทร์บุรี *รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 2. การประกวดนวัตกรรมด้านเทคโนโลยีการเกษตร ผลงาน “Coffee Harvester” เครื่องเก็บเกี่ยวเมล็ดกาแฟ - นายทักษิณ อินทร์แฝง - นางสาวพจนีย์ ฟองหล้า	28 เม.ย.65 ถึง 11 พ.ค. 65	21 คน	80,000

		<p>อาจารย์ที่ปรึกษา          อาจารย์ธันวาคมส ภาคสนุก          *รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2          3. การแข่งขันตอบปัญหาทาง          วิชาการด้านการเกษตร          3.1 ด้านพืชศาสตร์          - นายณัฐพงศ์ งามละม่อม          - นางสาวกุลดา แก้วกล้า</p> <p>อาจารย์ที่ปรึกษา          ผศ.ชนิษฐา ไชยแก้ว          * รางวัลชนะเลิศอันดับ 1          3.2 ด้านสัตวศาสตร์          - นายพนธกร มั่นเชษฐ          - นางสาวพันธิตรา วินัยพานิช</p> <p>อาจารย์ที่ปรึกษา          ผศ.ประภาศิริ ใจฝ่อง          3.3 ด้านวิทยาศาสตร์และ          เทคโนโลยีการอาหาร          - นางสาวลลิตา สุติวงศ์          - นางสาวนียดา ท้าวสูงเนิน</p> <p>อาจารย์ที่ปรึกษา          อาจารย์ ดร.สิริกาญจน์          ธนสมบูรณ์รุ่งคำ          3.4 ด้านประมง          - นายเริงชัย อินสิงห์          - นายมธุรส เพ็งที</p> <p>อาจารย์ที่ปรึกษา          อาจารย์พัทธนันท์ โกธธรรม          *รางวัลชมเชย          4. การแข่งขันนำเสนอปัญหา          พิเศษและโครงการสหกิจศึกษา          ระดับปริญญาตรี</p>			
--	--	--	--	--	--

		<p>4.1 ประเภทสาขาเกษตรศาสตร์</p> <p>- นายธนโชติ เอ็มสาร</p> <p>ผลงาน ผลงานของผักตบชวาหมักร่วมกับของเสียเหลือใช้ต่อการงอกและการเจริญเติบโตของผักกาดหอมพันธุ์กรีนไฮค</p> <p>อาจารย์ที่ปรึกษา</p> <p>ผศ. ดร.จักรกฤษ ศรีละออ</p> <p>4.2 ประเภทสาขาอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับเกษตร</p> <p>- นางสาวเพ็ญศิริ ประหวั่น</p> <p>ผลงาน The Development of Natural Deep Cleansing Oil Product</p> <p>อาจารย์ที่ปรึกษา</p> <p>อาจารย์ ดร.ธนพล กิจพจน์</p> <p>*รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1</p> <p>- นางสาววิลาสิณี คล้ายรุ่งเรือง</p> <p>ผลงาน การออกแบบและปรับปรุงชั้นตะแกรงตากข้าว ในโรงอบแห้งพลังงานแสงอาทิตย์</p> <p>อาจารย์ที่ปรึกษา</p> <p>อาจารย์ธวัชรัตน์ สัมฤทธิ์</p> <p>5. การประกวดร้องเพลงลูกทุ่ง</p> <p>- นายจรัญ โปรงคุ่ม</p> <p>*รางวัลชมเชย</p>			
3	ยกระดับคุณภาพนักศึกษาเพื่อพัฒนาประสบการณ์ทางด้านวิชาการและวิชาชีพ	<p>นักศึกษาที่เข้าร่วมการอบรมพัฒนาประสบการณ์ทางด้านวิชาการและวิชาชีพในหลักสูตรและในศาสตร์ของนักศึกษาที่ศึกษา ได้แก่</p> <p>1. มาตรฐาน GMP เกี่ยวกับ</p>	26 ม.ค. 65 และ 2 ก.พ. 65	นักศึกษาชั้นปีที่ 3 จำนวน 96 คน	110,000

		<p>สถานที่ผลิตทางด้านเครื่องสำอาง (นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง)</p> <p>2. มาตรฐาน GMP เกี่ยวกับสถานที่ผลิตทางด้านอาหาร (นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาวิทย์-อาหาร และ วิศวกรรมเกษตรและอาหาร)</p>			
		2. การอบรม GAP ระบบมาตรฐานฟาร์มไข่ไก่ (นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ)	11 ก.พ. 65		
		3. การอบรม การประยุกต์ใช้เทคโนโลยีอากาศยานไร้คนขับในงานทางด้านการเกษตร (นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์)	20 มี.ค. 65		
4	พัฒนาทักษะภาษาอังกฤษและทดสอบมาตรฐานให้นักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	พัฒนาทักษะความรู้ด้านภาษาอังกฤษให้นักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร และทดสอบวัดระดับมาตรฐานเทียบเคียง TOEIC ให้นักศึกษา	26-27 ก.พ. 65 และ 5,12 มี.ค. 65	จำนวน 66 คน	20,000

## ทุนการศึกษา 2564

## คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ลำดับ	ชื่อ- นามสกุล	สาขาวิชา	ทุน
1	นางสาวนลิน หาคูณ	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	ทุนในพระราชานุเคราะห์ ทุนละ 48,000 บาท/ปี
2	นางสาววิลาสินี คล้ายรุ่งเรือง	วิศวกรรมเกษตรและอาหาร	ทุนมูลนิธิอานันทมหิดล ทุนละ 30,000 บาท/ปี
3	นางสาวปณิตา จันทะวงศ์	วิศวกรรมเกษตรและอาหาร	ทุนมูลนิธิอานันทมหิดล ทุนละ 30,000 บาท/ปี
4	นายธีระภัทร มีทั้ง	วิศวกรรมเกษตรและอาหาร	ทุนมูลนิธิพิพัฒน์พืชพันธุ์โลก สนับสนุนค่าเล่าเรียนและค่าหอพัก (เฉพาะหอใน) ตลอดหลักสูตร
5	นางสาวชาลิสสา อุดมรัตน์	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอาง	กองทุนการศึกษาและการพัฒนา นักศึกษา ทุนละ 5,000 บาท
6	นางสาวเพ็ญศิริ ประหวั่น	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เครื่องสำอาง	กองทุนการศึกษาและการพัฒนา นักศึกษา ทุนละ 5,000 บาท
7	นางสาวอัจฉรา สุทธิประภา	วิศวกรรมเกษตรและอาหาร	กองทุนการศึกษาและการพัฒนา นักศึกษา ทุนละ 5,000 บาท
8	นางสาววรินทร รัตนกรรภิรมย์	สัตวศาสตร์	กองทุนการศึกษาและการพัฒนา นักศึกษา ทุนละ 5,000 บาท

## งานวิจัยและงานสร้างสรรค์ และ/หรือที่ได้รับการตีพิมพ์/การนำเสนองานวิจัยและงานสร้างสรรค์

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	หลักสูตร สาขาวิชา	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการ ศึกษา
<b>แหล่งทุนภายในมหาวิทยาลัยฯ</b>						
1	อัตราส่วนที่เหมาะสมในการผลิตปุ๋ยหมักจากของเสียทางการเกษตรร่วมกับมูลช้าง	ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีระออ	เกษตรศาสตร์	100,000	งบกองทุน มรพส ประจำปี 2565	2564
2	อัตราส่วนที่เหมาะสมในการผลิตวัสดุเพาะกล้าจากผักตบชวาหมักร่วมกับของเสียทางการเกษตร	ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีระออ	เกษตรศาสตร์	80,000	งบกองทุน มรพส ประจำปี 2565	2564
3	การพัฒนาศักยภาพการท่องเที่ยวโดยชุมชนตามเส้นทางวิถีสายน้ำบนฐานประวัติศาสตร์วัฒนธรรมอัตลักษณ์ท้องถิ่นของชุมชนเครือข่ายมหาวิทยาลัยราชภัฏกลุ่มภาคเหนือจังหวัดสุโขทัย	ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีระออ	เกษตรศาสตร์	280,000	งบกองทุน มรพส ประจำปี 2565	2564
4	การยกระดับมาตรฐานฟาร์มในการเลี้ยงไก่ดำสู่การผลิตนวัตกรรมอาหารสุขภาพเพื่อการขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากและสร้างความเข้มแข็งให้กับวิสาหกิจชุมชนไก่ดำสมุนไพรบ้านเชิงหวาย จังหวัดพิษณุโลก	รศ. ดร.สุภาวดี แหยมคง	สัตวศาสตร์ และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	300,000	งบกองทุน มรพส ประจำปี 2565	2564
5	การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัสดุเหลือทิ้งในกระบวนการแปรรูปกล้วยของวิสาหกิจชุมชนและผู้ประกอบการ อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก	รศ. ดร.สุภาวดี แหยมคง	สัตวศาสตร์ และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	300,000	งบกองทุน มรพส ประจำปี 2565	2564

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	หลักสูตร สาขาวิชา	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการศึกษา
6	การพัฒนาสูตรอาหารและโปรแกรมการให้อาหารที่เหมาะสมสำหรับฟาร์มจิ้งหรีดทองแดงลายในจังหวัดพิษณุโลก	รศ. ดร.สุภาวดี แหยมคง	สัตวศาสตร์ และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	150,000	งบกองทุน มรพส ประจำปี 2565	2564
7	การส่งเสริมการผลิตและยกระดับมาตรฐานฟาร์มกระบือของเกษตรกรกลุ่มผู้เลี้ยงกระบือแปลงใหญ่ ตำบลนครป่าหมาก อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก	รศ. ดร.สุภาวดี แหยมคง	สัตวศาสตร์ และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	100,000	งบกองทุน มรพส ประจำปี 2565	2564
8	การพัฒนาสูตรอาหารจากวัสดุเหลือทิ้งในกระบวนการแปรรูปกล้วยในการเลี้ยงปลาหมอเพื่อลดต้นทุนการผลิตของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเพาะเลี้ยงปลาหมอคงเด็อย อำเภอองไกรลาศ จังหวัดพิษณุโลก	รศ. ดร.สุภาวดี แหยมคง	สัตวศาสตร์ และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	150,000	งบกองทุน มรพส ประจำปี 2565	2564
9	การพัฒนาปุ๋ยอินทรีย์น้ำจากมูลจิ้งหรีด	รศ. ดร.สุภาวดี แหยมคง	สัตวศาสตร์ และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	150,000	งบกองทุน มรพส ประจำปี 2565	2564
10	การศึกษาและพัฒนามูลจิ้งหรีดทองแดงลาย (แมงสะตัง) เพื่อยกระดับเศรษฐกิจฐานรากและสร้างความเข้มแข็งให้กับวิสาหกิจชุมชนขวัญใจฟาร์ม จังหวัดพิษณุโลก	ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง	สัตวศาสตร์ และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	100,000	งบกองทุน มรพส ประจำปี 2565	2564

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	หลักสูตร สาขาวิชา	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการศึกษา
11	การพัฒนาสารสกัดจากดอก หางนกยูงฝรั่ง (Delonix regia) สำหรับเพิ่มสีปลาในปลา กระแห (Barbonymus schwanefeldii) เพื่อสร้าง ทางเลือกในการลดใช้สารสี สังเคราะห์ในอาหารของกสิกร พันธุ์ปลา ฟาร์ม จังหวัด พิษณุโลก	อ.พัทธนันท์ โกธรรม	สัตวศาสตร์  และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	80,000	งบกองทุน มรพส ประจำปี 2565	2564
12	อัตราส่วนที่เหมาะสมในการ ผลิตวัสดุเพาะกล้าจาก ผักตบชวาหมักร่วมกับขี้เถ้า ทางการเกษตร	อ.ปยุตธดา ทะรังศรี	เกษตรศาสตร์	80,000	งบกองทุน มรพส ประจำปี 2565	2564
13	การพัฒนาผลิตภัณฑ์แชมพูปิด ผมขาวจากสารสกัดสมุนไพร ท้องถิ่นและการยกระดับจัดตั้ง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนของชุมชน บ้านยางซ้ายสามัคคี อำเภอ เมือง จังหวัดสุโขทัย	อาจารย์ ดร. ธนพล กิจพจน์	พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตรกรรมเกษตร	100,000	งบกองทุน มรพส ประจำปี 2565	2564
14	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สมุนไพร สำหรับดูแลความสะอาด สำหรับสุนัขที่เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อมเพื่อยกระดับ รายได้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ท้องถิ่น	ผศ. นสพ.ปรีชา มูลสาร	สัตวศาสตร์  และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	100,000	งบกองทุน มรพส ประจำปี 2565	2564
15	Study on reproductive biology of freshwater shrimp Macrobrachium lanchesteri (de Man) in Phitsanukok – Thailand	อาจารย์ ดร. Tuan Nguyen Ngoc	สัตวศาสตร์  และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	80,000	งบกองทุน มรพส ประจำปี 2565	2564



ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	หลักสูตร สาขาวิชา	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการ ศึกษา
16	การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตสับปะรดกวนลดน้ำตาลตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารและการถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน	ผศ. ดร.พรดรัล จุลกัลป์	พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	100,000	งบกองทุน มรพส ประจำปี 2565	2564
17	ความหลากหลายของลักษณะปรากฏของ ไก่ตอ-ไก่ตั่ง ในพื้นที่ภาคเหนือตอนล่างของประเทศไทย	รศ. ดร.สุภาวดี แหยมคง	สัตวศาสตร์ และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	100,000	งบกองทุน มรพส ประจำปี 2565	2564
18	การศึกษาการต้านอนุมูลอิสระระบบภูมิคุ้มกัน ค่าชีวเคมี ในโคนมพันธุ์ไฮลสไตน์ฟรีเซียนในเขตภาคเหนือตอนล่าง ที่ดีรับการฉีดด้วยวิตามินเอดีสามอี อี และซีลีเนียม ควบคุมการเหนียวนำการเป็นสัดด้วยฮอร์โมนโปรเจสเตอโรน	ผศ. ดร.วิโรจน์ ลิขิตระกูลวงศ์	สัตวศาสตร์ และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	75,000	งบกองทุน มรพส ประจำปี 2565	2564
<b>แหล่งทุนภายนอกมหาวิทยาลัยฯ</b>						
19	โครงการบูรณาการแบบมีส่วนร่วมของเกษตรกรในการขับเคลื่อนการผลิตแพะในภาคเหนือ	ผศ. ดร.ณรทมล เล่าห์รอดพันธ์	สัตวศาสตร์ และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	313,300	สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช)	2564
20	การยกระดับมาตรฐานการผลิตไก่เหลืองหางขาว เพื่อเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและ	ผศ. ดร.ณรทมล เล่าห์รอดพันธ์	สัตวศาสตร์ และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	900,000	สำนักงานการวิจัยแห่งชาติ (วช)	2564

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	หลักสูตร สาขาวิชา	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการ ศึกษา
	สร้างความเข้มแข็งให้กับ เกษตรกรในจังหวัดพิษณุโลก					
21	มข.โคบาลอาสารักษากว้างปี สกิน	ผศ. ดร.ณรทมล เลาห์รอดพันธ์	สัตวศาสตร์ และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	1,000,000	สำนักงาน การวิจัย แห่งชาติ (วช)	2564
22	การยกระดับการผลิตเนื้อโค พื้นเมืองสมุนไพโร	ผศ. ดร.ณรทมล เลาห์รอดพันธ์	สัตวศาสตร์ และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	84,700	วชน. 65	2564
23	การศึกษาองค์ประกอบของ ธาตุอาหารพืชเพื่อเป็น แนวทางในการผลิตปุ๋ยอัดเม็ด คุณภาพสูงจากมูลจิ้งหรีด ทองแดงลาย (แมงสะตัง) สำหรับการผลิตผักอินทรีย์	ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีละออ	เกษตรศาสตร์	40,000	PRE-TALENT MOBILITY	2564
24	การใช้เปลือกไข่ดำเพื่อเป็น แหล่งโปรตีนและแคลเซียมใน สูตรอาหารไก่ดำของวิสาหกิจ ชุมชนไก่ดำสมุนไพโรบ้านเชิง หวาย	รศ. ดร.สุภาวดี แหยมคง	สัตวศาสตร์ และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	40,000	PRE-TALENT MOBILITY	2564
25	การส่งเสริมการผลิตปุ๋ย อินทรีย์อัดเม็ดจากมูลจิ้งหรีด ทองแดงลาย (แมงสะตัง) ของ กลุ่มเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยง จิ้งหรีดในตำบลทรัพย์ไพโรวัลย์ อำเภอวังทอง จังหวัด พิษณุโลกสำหรับการผลิตผัก ปลอดภัย	ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีละออ	เกษตรศาสตร์	40,000	preliminary research	2564

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	หลักสูตร สาขาวิชา	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการ ศึกษา
26	การพัฒนานวัตกรรมการป้องกัน กำจัดแมลงศัตรูพืชในระบบ เกษตรปลอดภัยและเกษตร อินทรีย์	ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีละออ	เกษตรศาสตร์	100,000	IRCT	2564
27	การพัฒนาปุ๋ยอัดเม็ด คุณภาพสูงจากมูลจิ้งหรีด ทองแดงลาย	ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีละออ	เกษตรศาสตร์	150,000	IRCT	2564
28	การพัฒนาผลิตภัณฑ์สารเสริม พลังจากเงินจากกัญชงสำหรับ ไก่ชน	รศ. ดร.สุภาวดี แหยมคง	สัตวศาสตร์ และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	300,000	บริษัท ซีดีเอฟ ดีเวลลอป เมนท์ จำกัด	2564
29	การยกระดับฐานการผลิตไก่ เหลืองหางขาว เพื่อเพิ่มมูลค่า ทางเศรษฐกิจและสร้างความ เข้มแข็งให้กับเกษตรกรใน จังหวัดพิษณุโลก	รศ. ดร.สุภาวดี แหยมคง	สัตวศาสตร์ และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	900,000	วช.	2564
30	การพัฒนามาตรฐานฟาร์มและ เพิ่มผลผลิตการผลิตไก่ประดู่ หางดำเชียงใหม่	อ.สุรินทรภาพร แสวงงาม	วิศวกรรม เกษตรและ อาหาร	600,000	วช.	2564
31	การขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชน ในจังหวัดพิษณุโลกด้วย นวัตกรรมกล้วยบนรากฐานการ ท่องเที่ยวเชิงเกษตร	ผศ. ดร. ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา	วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การอาหาร	3,633,93 6	วช.	2564
32	Feeding dietary LP Pro in Laying hens on egg performance, egg quality and immunology parameter	ผศ. ดร.วิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์	สัตวศาสตร์ และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	197,777	ม.นเรศวร+ บริษัท House wellness foods corperation	2564

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	หลักสูตร สาขาวิชา	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการศึกษา
33	การเพิ่มศักยภาพเกษตรกรผู้เลี้ยงโคเนื้อในการประกอบสูตรอาหารชั้นอย่างแม่นยำเพื่อลดต้นทุนการผลิต	ผศ. ดร.ณรงกมล เลาะห์รอดพันธ์	สัตวศาสตร์ และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	500,000	ITAP	2564
34	การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากสมุนไพรในท้องถิ่นจังหวัดเพชรบูรณ์ และการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานเครื่องสำอาง	อ.จิรจิต อินทร	พัฒนา ผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม เกษตร	300,000	อวน.	2564
รวมงบประมาณจากแหล่งทุนภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย				11,524,713		

#### งานวิจัยและงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

ชื่องานวิจัย/ งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์ เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุล เจ้าของงานวิจัย/งาน สร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/ สิ่งพิมพ์ที่นำไป ตีพิมพ์เผยแพร่	ปีตีพิมพ์ เผยแพร่	เลขที่หน้า
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่มีการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ มีการยื่นจดอนุสิทธิบัตร				
ผลของเพกทินเมธีออกซิลต่ำและแคลเซียมคลอไรด์ต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์แยมมะม่วงหาวมะนาวโห่ลดน้ำตาล.	สุทธิณี สะคำภา อุทัยวรรณ ฉัตรธง และธวัชชัย ศุภวิทิต พัฒนา	การประชุม วิชาการระดับชาติ “ราชชมงคล สุรินทร์ ครั้งที่ 12	2564	479-489.
ปริมาณสารประกอบฟีนอล ฟลาโวนอยด์และฤทธิ์ต้านออกซิเดชันของน้ำชาอู่หลงผสมใบมะขาม.	ขวัญจิรา ศรีจรรยา หทัยทิพย์ ร้องคำ เกตุการ ดาจันทา	รายงานสืบเนื่อง การนำเสนอ ผลงานวิจัยระดับ ชาติเครือข่ายวิจัย สถาบันอุดมศึกษา	2564.	1223- 1232.
การพัฒนาผลิตภัณฑ์เม็ดปิดสีน้ำมัลเบอร์รี่ผสมน้ำผึ้งโดยใช้	พงศกร แสงหงษ์, เกตุการ ดาจันทา และอุทัยวรรณ ฉัตรธง	รายงานสืบเนื่อง การประชุม วิชาการและ	2564.	260-273.

ชื่องานวิจัย/ งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์ เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุล เจ้าของงานวิจัย/งาน สร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/ สิ่งพิมพ์ที่นำไป ตีพิมพ์เผยแพร่	ปีตีพิมพ์ เผยแพร่	เลขที่หน้า
เทคนิคการขึ้นรูปทรงกลมแบบแช่ แข็งย้อนกลับ.		นำเสนอผลงาน วิจัยระดับชาติ เครือข่ายบัณฑิต มหาวิทยาลัย ราชภัฏภาคเหนือ (GNRU) ครั้งที่ 21.		

บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ. หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1				
การใช้เปลือกกล้วยหมักร่วมกับ ลูกแป้งและมันเส้นต่อการย่อยได้ ของโภชนะและค่าชีวเคมีของ เลือดในแพะเนื้อ.	ณรงกมล เลาห์รอดพันธ์, วิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์, ทศพร อินเจริญ , เสาวลักษณ์ แย้มหมื่นอาจและ สิริวดี พรหมน้อย	วารสารเกษตร	2564.	265-275
การเสริมยีสต์ (Saccharomyces cerevisiae) และลูกแป้งต่อคุณค่า ทางโภชนะและจุลนพลศาสตร์ การย่อยสลายของเปลือก สับประรดโดยเทคนิคการวัด ปริมาณแก๊ส.	สิริวดี พรหมน้อย และณรงกมล เลาห์รอดพันธ์.	สัตวแพทยมหา นครสาร	2564.	129-138.
ผลของถ่านชีวภาพจากเปลือก กล้วยที่มีต่อเสถียรภาพการผลิต แก๊สมีเทนจากเศษอาหารที่อัตรา การระบรทุกสารอินทรีย์แตกต่างกัน.	ชัชวรินทร์ นวลศรี สิทธิวิชญ์ แดง วงศ์เจริญพร จักรกฤษ ศรีละออ ธันวมาส กาศสนุก และ คงเดช พะสินาม.	วารสารวิชาการ พระจอมเกล้า พระนครเหนือ	2564	770-780.
สถานภาพและรูปแบบการเลี้ยง ไก่ต่อ-ไก่ตั้งของเกษตรกรราย ย่อยในพื้นที่ภาคเหนือตอนล่าง ของประเทศไทย.	วรวิช นาเคน ศราวุธ มณฑา ทอง ณัฐพล สร้อยมาลี พัทธนันท์ โกธรรม ประภาศิริ ใจผ่อง ต่วน เหยียน ง็อก ศิริกานดา แหยมคง อุษณีย์ภรณ์ สร้อยเพชร และสุภาวดี แหยมคง.	แก่นเกษตร. 49 (ฉบับพิเศษ 1)	2564.	378-385.

ผลของการเสริมตำรับสมุนไพรในอาหารต่อสมรรถภาพการผลิตไข่ของไก่ดำเชิงหวาย.	สุภาวดี แหยมคง กฤติมา สุวรรณรัตน์ ปลิดา ทิพนมณฑา สุทธิรัตน์ รูปคำ พัทธนันท์ โกธรรม ประภาศิริ ใจผ่อง ต่วน เหงียน ง็อก อุษณีย์ภรณ์ สร้อย เพ็ชร และประเดิม เมืองมูล.	แก่นเกษตร. 49 (ฉบับพิเศษ 1)	2564.	406-413.
การมีส่วนร่วมของเกษตรกรในโครงการชุมชนต้นแบบด้าน การเกษตรตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงของหมู่บ้านดินทองพัฒนา ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก.	สุภาวดี แหยมคง พัทธนันท์ โกธรรม ประภาศิริ ใจผ่อง ต่วน เหงียน ง็อก ปิยวดี น้อยน้ำใส พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ จักรกฤษ ศรีละออ และสุลักขณา ศรีทอง.	แก่นเกษตร. 49 (ฉบับพิเศษ 1)	2564.	745-751.
สถานภาพ ความต้องการ และอุปสรรคในด้านการเกษตรของชุมชนตำบลตลิ่งชัน อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย.	พัทธนันท์ โกธรรม ประภาศิริ ใจผ่อง สุภาวดี แหยมคง และ ต่วน เหงียน ง็อก.	แก่นเกษตร. 49 (ฉบับพิเศษ 1)	2564.	738-744
การพัฒนาการเลี้ยงไก่ดำเชิงหวายและยกระดับผลิตภัณฑ์ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนไก่ดำสมุนไพรบ้านเชิงหวาย จังหวัดพิษณุโลก.	สุภาวดี แหยมคง พัทธนันท์ โกธรรม ประภาศิริ ใจผ่อง ต่วน เหงียน ง็อก ศิริกานดา แหยมคง และประเดิม เมืองมูล.	วารสารวิจัยเพื่อ การพัฒนาเชิง พื้นที่.	2564.	81-91.
ปัจจัยที่มีผลต่อลักษณะภายนอกเชิงคุณภาพของไก่ต่อ-ไก่ตั้งในพื้นที่ภาคเหนือตอนล่างของประเทศไทย.	สุภาวดี แหยมคง, วรวิษ นาเคน, คำรบ สมะวรรณนะ, ธวัชชัย ศุภวิทิตพัฒนา, ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา, พัทธนันท์ โกธรรม, ประภาศิริ ใจผ่อง, ทศพร อินเจริญ และ สยาม เจติยานนท์.	แก่นเกษตร. 48 (ฉบับพิเศษ 2)	2564.	708-715.
ผลของการเสริมดอกหางนกยูงในอาหารต่อความเข้มสีปลาทอง.	พัทธนันท์ โกธรรม, ประภาศิริ ใจผ่อง, สุภาวดี แหยมคง, ต่วน เหงียน ง็อก, จักรกฤษ ศรีละออ และ ปุณณดา ทะรังศรี.	แก่นเกษตร. 48 (ฉบับพิเศษ 2)	2564	756-761.
สถานภาพและความต้องการของเกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการด้านการปศุสัตว์ในตำบลเกาะตาเลี้ยง	ประภาศิริ ใจผ่อง, พัทธนันท์ โกธรรม, พิมพ์ชนก พริกบุญ จันทร์, คำรบ สมะวรรณนะ,	แก่นเกษตร. 48 (ฉบับพิเศษ 2)	2564.	716-721.

อำเภอ ศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย.	ธวัชชัย ศุภวิทิตพัฒนา, ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา, ปุณเรศวร์ รัตน์ประดิษฐ์, จักรกฤษ ศรีละออ , ปุณณดา ทะรังศรี, เบ็ญจมาศ พรรณารุโนทัย และ สุภาวดี แหยมคง.			
Study on the use of fresh moringa leaves ( <i>Moringa oleifera</i> ) as feed on the growth performance of herbivorous grass carp ( <i>Ctenopharyngodon idella</i> ).	Phetphailin Saisombut, Suphawadee Yaemkong, Pattanun Gothom, Prapasiri Jaipong and Tuan Nguyen Ngoc.	Khon Kaen Agr. J. 48	2021	795-801.
สภาวะการสกัดสารออกฤทธิ์ทาง ชีวภาพและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระ ของกลีบดอกบัวสาย ( <i>Nymphaea lotus</i> L.) ด้วยอัลตราโซนิคที่ เหมาะสมโดยวิธีพื้นที่ผิว ตอบสนอง.	พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ และ คำรบ สมะวรรณนะ.	วารสาร วิทยาศาสตร์ บูรพา.	2564	734-752.
การพัฒนาผลิตภัณฑ์คุกกี้ปลา ย่างเพื่อเพิ่มมูลค่าของวิสาหกิจ ชุมชนกลุ่มผู้เลี้ยง และแปรรูป ปลาบ้านวังแร่ จังหวัดพิษณุโลก.	คำรบ สมะวรรณนะ และ พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์.	วารสารวิจัยเพื่อ การพัฒนาเชิง พื้นที่.	2564	251-167.
ปัจจัยที่มีผลต่อลักษณะภายนอก เชิงคุณภาพของไก่ต่อ-ไก่ตั้งใน พื้นที่ภาคเหนือตอนล่างของ ประเทศไทย.	สุภาวดี แหยมคง วรวิษ นาเคน คำรบ สมะวรรณนะธวัชชัย ศุภวิทิตพัฒนา ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา พัชรนันท์ โกธรรม ประภาศิริ ใจผ่อง ทศพร อินเจริญ และ สยาม เจริญานนท์.	วารสารแก่น เกษตร (ฉบับพิเศษ)	2564	708-715.
สถานภาพและความต้องการของ เกษตรกรผู้เข้าร่วมโครงการด้าน การปศุสัตว์ในตำบลเกาะตาเลี้ยง อำเภอศรีสำโรง จังหวัดสุโขทัย.	ประภาศิริ ใจผ่อง พัชรนันท์ โกธรรม พิมพ์ชนก พริกบุญ จันทร์ คำรบ สมะวรรณนะ ธวัชชัย ศุภวิทิตพัฒนา ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา ปุณเรศวร์ รัตน์ประดิษฐ์ จักรกฤษ ศรีละออ	วารสารแก่น เกษตร (ฉบับพิเศษ)	2564	716-721.

	ปทุมณฑา ทะรังศรี เบ็ญจมาศ พรรณารุโนทัย และสุภาวดี แหยมคง.			
ผลของการเสริมดอกหางนกยูงใน อาหารต่อความเข้มข้นปลาทอง	พัทธนันท์ โกธรรม ประภาศิริ ใจผ่อง สุภาวดี แหยมคง ต่วน เหียงน จ้อยก จักรกฤษ ศรีละออ และ ปทุมณฑา ทะรังศรี.	KHON KAEN AGRICULTURE JOURNAL SUPPL.	2021.	756-761.
ผลของระยะเวลาการแช่ข้าวใน สารสกัดสมุนไพรภายใต้ความดัน สุญญากาศและความดัน บรรยากาศปกติต่อคุณภาพของ ข้าวเสริมสารสกัดสมุนไพรด้วย เทคนิคการแทรกซึมภายใต้ สภาวะสุญญากาศ.	หทัยทิพย์ รื่องคำ, เกตุการ ดาจันทา, อุทัยวรรณ ฉัตรธง และทรงพรรณ สังกัทรัพย์.	วารสาร วิทยาศาสตร์ ประยุกต์.	2564	118-136.
ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร/ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่นที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทาง วิชาการแล้ว ได้แก่ ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม, ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและ การเรียนรู้, ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนานโยบายสาธารณะ, ผลงานวิชาการรับใช้สังคม, กรณีศึกษา, ตำราหรือหนังสือหรือ งานแปล, ซอฟต์แวร์, พจนานุกรม สารานุกรม นามานุกรม และงานวิชาการในลักษณะเดียวกัน				
Effects of earthworm (Perionyx excavates) inclusion to the growth, feed utilization and lipid composition of common carp (Cyprinus carpio).	Nguyen Ngoc, T. Yaemkong S., Jaipong P., Kotham P., and M. Do Anh.	AACL Bioflux. 14 (3):	2021.	1201- 1212.
Foods from banana inflorescences and their antioxidant properties: An exploratory case in Thailand.	Panyayong, C., & Srikaeo, K.	International Journal of Gastronomy and Food Science	2021	100436.



## ข้อมูลสิทธิบัตร/นวัตกรรม และงานสร้างสรรค์

ชื่อ - นามสกุล เจ้าของผลงาน	ชื่อผลงาน ภาษาไทย/ภาษาอังกฤษ	รายละเอียด สิทธิบัตร/นวัตกรรม (หน่วยงาน/ปี พ.ศ.)
ธนพล กิจพจน์	ผงปรุงร้ออาหารที่มีส่วนผสมของเห็ดนางฟ้า	อนุสิทธิบัตร
จักรกฤษ ศรีละออ	ปุ๋ยอินทรีย์อัดเม็ด	อนุสิทธิบัตร
ชัชวรินทร์ นวลศรี จักรกฤษ ศรีละออ และคณะ	กรรมวิธีการผลิตกระถางต้นไม้จากผงใบยาสูบ	อนุสิทธิบัตร
ชัชวรินทร์ นวลศรี จักรกฤษ ศรีละออ และคณะ	กระถางต้นไม้จากผงใบยาสูบ	อนุสิทธิบัตร
จักรกฤษ ศรีละออ	ปุ๋ยหมักชีวภาพ	อนุสิทธิบัตร
ปฎนธดา ทะรังสี	ปุ๋ยอัดเม็ดที่มีส่วนผสมของผงใบยาสูบ	อนุสิทธิบัตร

## บทสังเคราะห์งานบริการวิชาการ

โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางจากสมุนไพรในท้องถิ่น  
กลุ่มสัมมาชีพชุมชนบ้านหนองหม้อแกง จังหวัดพิษณุโลก



หัวหน้าโครงการ : อาจารย์จිරสิต อินทร

ชื่อโครงการ : โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางจากสมุนไพรในท้องถิ่น

กลุ่มสัมมาชีพชุมชนบ้านหนองหม้อแกง จังหวัดพิษณุโลก

E-mail : jirasit.i@psru.ac.th

### ที่มาและเหตุผล

จากการรับฟังปัญหาและความต้องการของชุมชน โดยการชี้้นำจากพัฒนาชุมชนจังหวัดพิษณุโลก ร่วมกับการลงพื้นที่สำรวจข้อมูลเบื้องต้น เพื่อสอบถามความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย พบว่ากลุ่มสัมมาชีพหนองหม้อแกง หมู่ที่ 3 ตำบลท่าช้าง อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก มีสมาชิกจำนวน 7 ราย สมาชิกกลุ่มมีอาชีพหลักคือทำการเกษตรและได้รวมกลุ่มการผลิตน้ำยาล้างจาน แชมพูและครีมนวดผม ซึ่งผลิตภัณฑ์ดังกล่าวยังไม่ได้ยื่นจดขออนุญาตผลิตเครื่องสำอาง (เลข อย. เครื่องสำอาง) ดังนั้นทางกลุ่มมีความต้องการที่จะผลิตแชมพูจากสมุนไพรในท้องถิ่นให้มีคุณภาพ มีมาตรฐานเลขจดแจ้ง อย. เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภค และเพื่อจำหน่ายเป็นการสร้างรายได้ให้แก่สมาชิกกลุ่มต่อไป รวมไปถึงต้องการการออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ ให้ตรงตามความต้องการของตลาด นอกจากนี้ยังส่งเสริมช่องทางการตลาด ดังนั้นคณะทำงานมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ซึ่งมีความพร้อมด้านบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญ ประสบการณ์ในหลากหลายด้าน ทั้งการเกษตร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแปรรูปผลิตภัณฑ์ ทางด้านการเกษตร การตลาด เป็นต้น จึงมีความสนใจที่จะเข้าไปจัดโครงการยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้แก่กลุ่มสัมมาชีพหนองหม้อแกง จังหวัดพิษณุโลก

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการให้สามารถยกระดับผลิตภัณฑ์ได้อย่างน้อย 1 ระดับ
2. เพื่อบูรณาการเรียนการสอนกับงานบริการวิชาการ

### วิธีการดำเนินโครงการ

1. ลงพื้นที่สำรวจความต้องการของสมาชิกกลุ่ม
2. วางแผนหัวข้อการการสอนให้สอดคล้องกับกิจกรรมบริการวิชาการ
3. ดำเนินการจัดการเรียนการสอนตามหัวข้อที่บูรณาการ
4. ลงพื้นที่ถ่ายทอดข้อมูลและฝึกอบรมการสกัดสมุนไพรและผลิตแชมพู

### ผลของการดำเนินโครงการ

1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

- ได้ใช้ศักยภาพในการดำเนินโครงการให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เป็นการพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ที่เกิดจากงานบริการวิชาการ

- ได้ส่งเสริมให้ผู้เข้ารับบริการวิชาการได้ผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐานเลข อย.

## 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

สมาชิกกลุ่มชุมชนผู้เข้ารับบริการได้รับองค์ความรู้ กระบวนการสกัดสมุนไพรจำนวน 3 ชนิดได้แก่ ว่านหางจระเข้ อัญชัน และเรียนรู้ขั้นตอนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์แชมพูผสมสารสกัดสมุนไพร และทำยาสีฟันกลุ่มสมาชิกได้รับมอบฉลากและบรรจุภัณฑ์ต้นแบบที่ถูกต้องตามกฎหมาย มีความสวยงามตรงตามความต้องการของผู้บริโภค และสามารถนำข้อมูลสูตรและฉลากบรรจุภัณฑ์ไปยื่นขอมาตรฐานเลข อย. ได้

## 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ชั้นปีที่ 3 มีความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงการปฏิบัติจริง โดยสามารถเชื่อมโยงการเรียนการสอนกับงานบริการวิชาการ ซึ่งเป็นภารกิจหลักของมหาวิทยาลัยได้

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

- 1) กิจกรรมการสกัดสมุนไพร มะกรูด ว่านหางจระเข้ อัญชัน  
บูรณาการในหัวข้อ การเตรียมสารสกัดรูปแบบของเหลว  
รายวิชา PD434 เครื่องสำอางจากสารธรรมชาติ
- 2) กิจกรรมพัฒนาสูตรแชมพูสมุนไพร  
บูรณาการในหัวข้อ การพัฒนาผลิตภัณฑ์แชมพู  
รายวิชา PD432 การพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง
- 3) กิจกรรมเตรียมข้อมูลฉลากผลิตภัณฑ์แชมพูผสมสารสกัดสมุนไพร  
บูรณาการในหัวข้อ องค์ประกอบฉลากเครื่องสำอาง  
รายวิชา PD422 บรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง
- 4) กิจกรรมการจดแจ้งเลข อย.  
บูรณาการในหัวข้อ การจดแจ้งเครื่องสำอางควบคุม  
รายวิชา PD343 มาตรฐานและความปลอดภัยด้านเครื่องสำอาง

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :

ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> 1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ 2. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการฯ 3. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมในโครงการ 4. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้พัฒนาและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์	7 ราย 3 รายวิชา 5 คน 1 ผลิตภัณฑ์	10 ราย 4 รายวิชา 5 คน 1 ผลิตภัณฑ์
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1. ผลิตภัณฑ์แชมป์ได้รับการยกระดับ 2. ความพึงพอใจของผู้ร่วมโครงการ	ได้เลขจัดแจ้ง อย. ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	บรรลุผล 95.5
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 2563-มิถุนายน 2564	ตุลาคม 2563-มิถุนายน 2564
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	43,900 บาท	43,900 บาท

### การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

#### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

##### - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน นำมาบูรณาการกับนักศึกษาสาขาพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง ในโครงการบริการวิชาการ ทำให้นักศึกษาได้มีความรู้ ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริง

##### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

ผู้ดำเนินโครงการได้ประสบการณ์ในการลงพื้นที่บริการวิชาการ ได้เรียนรู้วิถีชีวิตและแนวคิดของผู้ประกอบการรายใหม่ที่ยังไม่มีประสบการณ์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ข้อมูลดังกล่าวสามารถช่วยให้ผู้รับผิดชอบโครงการสามารถวางแผนการบริการวิชาการในอนาคตได้

#### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนผู้เข้ารับบริการได้พัฒนาผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรที่มีมาตรฐานเลข อย. เพื่อให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับจากผู้บริโภค เป็นการเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายสินค้า และเพื่อจำหน่ายเป็นการสร้างรายได้ให้แก่สมาชิกกลุ่มต่อไป เป็นการช่วยสร้างเศรษฐกิจในชุมชนดังกล่าว นอกจากนี้ด้านสังคมและชุมชน ช่วยสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชน นอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์จากการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่น อันจะเป็นการอนุรักษ์พืชสมุนไพรในชุมชนด้วยเช่นกัน

ลงพื้นที่สำรวจความต้องการ

กิจกรรมสกัดสมุนไพรและพัฒนาสูตร



กิจกรรมเรียนรู้การออกแบบฉลากและจัดแจ้ง อย.



ฉลากผลิตภัณฑ์ที่ผ่านมาตรฐาน อย.



ฉลากและบรรจุภัณฑ์แชมพู



โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากไข่ไก่ดำเชิงหวาย



หัวหน้าโครงการ : รองศาสตราจารย์ ดร. สุภาวดี แหม่มคง

ชื่อโครงการ : โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากไขไก่ดำเชิงหวาย

E-mail : suphayaku@hotmail.com

### ที่มาและเหตุผล

ตำบลตลุกเทียม อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก เป็นอีกพื้นที่หนึ่งที่มีการทำนาเป็นอาชีพหลัก แต่ด้วยสภาพพื้นที่ที่อยู่เหนือเขื่อนทำให้ต้องประสบปัญหาภัยแล้งอยู่อย่างต่อเนื่องเป็นประจำทุกปีประกอบกับรัฐบาลมีนโยบายลดพื้นที่การปลูกข้าวในพื้นที่ดังกล่าว เพื่อลดความเสี่ยงที่เกิดความเสียหายจากภัยแล้ง ด้วยเหตุนี้จึงทำให้คนในชุมชนหันมาทำอาชีพเสริม สร้างรายได้จากการเลี้ยงไก่ดำ ซึ่งปัจจุบันได้มีการก่อตั้งกลุ่มวิสาหกิจชุมชนไก่ดำสมุนไพรบ้านเชิงหวาย โดยผู้เริ่มต้นก่อตั้ง คือ นายประเดิม เมืองมูล โดยได้มีผลิตภัณฑ์แปรรูปจากการเกษตรภายในท้องถิ่น ได้แก่ จากไก่ดำเชิงหวาย ของบ้านเชิงหวาย ตำบลตลุกเทียม อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลกจนถึงปัจจุบัน อย่างไรก็ตามเนื่องจากสมาชิกมีการเลี้ยงไก่ดำเชิงหวายเป็นทุนเดิมอยู่แล้วและมีผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปมาจากไก่ดำเชิงหวาย เช่น ไก่ดำแช่แข็ง สดไก่ดำ ตับบดไก่ดำ ไก่ดำตุ๋นสมุนไพร เชียงไก่ดำ ยอ ลูกชิ้น และไส้กรอกไก่ดำ รวมไปถึงไขไก่ดำ เป็นต้น ซึ่งไขไก่ดำนี้ยังไม่มีมีการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ และเนื่องจากไขที่ผลิตได้จากไก่ดำภายในฟาร์มของเกษตรกรมีจำนวนมากประมาณ ประมาณ 20,000 – 30,000 ฟอง หรือทุกๆ 3 วัน จะมีไขเข้าฟักประมาณ 2,500 ฟอง และมีไขที่เกิดการเสียหายจากการผลิต เช่น ไขแตก ไขราว และยังมีไขที่ไม่มีเชื้ออีกจำนวนหนึ่ง ซึ่งในการนี้หากสามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่สร้างมูลค่าให้กับกลุ่มเกษตรกรแปรรูปบ้านเชิงหวายได้ก็จะทำให้เป็นการสร้างรายได้ให้กับกลุ่มได้อีกช่องทางหนึ่ง

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการให้สามารถยกระดับผลิตภัณฑ์ได้อย่างน้อย 1 ระดับ
2. เพื่อพัฒนาให้ผู้ประกอบการ OTOP มีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 30

### วิธีการดำเนินโครงการ

1. ประชุมคณาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และนักศึกษาตามแผนการบริการวิชาการ
2. ประสานงานกับวิสาหกิจชุมชนไก่ดำสมุนไพรบ้านเชิงหวาย ตำบลตลุกเทียม อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก เพื่อกำหนดวันเวลาดำเนินโครงการ เชิญวิทยากรเพื่อฝึกอบรม และให้นักศึกษาในรายวิชา ANS101 หลักการผลิตสัตว์ เรื่อง การสำรวจความต้องการของวิสาหกิจชุมชนในชุมชนท้องถิ่น และดำเนินงานการบริการวิชาการตามแผนที่วางไว้
3. ติดตาม ประเมินผลการจัดโครงการหลังการจัดอบรม
4. สรุปผลการดำเนินการโครงการ และนำผลการประเมินไปปรับปรุงดำเนินการปีต่อไป

### ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

- ทำให้ได้ใช้ศักยภาพในการดำเนินโครงการดังกล่าวนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เป็นการพัฒนา และต่อยอดองค์ความรู้ที่เกิดจากงานในครั้งนี้อย่างยั่งยืน

- ได้ส่งเสริมให้ผู้เข้ารับบริการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่ขาวหนึ่งจากไข่ไก่ดำ และได้ยื่นจดทะเบียนขอ

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนผู้เข้ารับบริการได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ไข่ขาวหนึ่งจากไข่ไก่ดำ และได้ยื่นจดทะเบียนขอ เพื่อเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายสินค้า เป็นการช่วยสร้างเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชนดังกล่าว และประเทศได้ต่อไปในอนาคต นอกจากนี้ด้านสังคมและชุมชน ช่วยสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชน นอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติต่อไป

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษสาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารมีความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงวิธีการในการเลี้ยงจากการปฏิบัติจริง และสามารถที่จะทำได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม โดยสามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ได้

#### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ได้

#### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> 1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ 2. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการฯ 3. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมในโครงการ 4. มีแหล่งเรียนรู้/องค์ความรู้ 5. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้พัฒนาและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์	10 ราย 1 รายวิชา 10 คน 1 องค์ความรู้ 1 ผลิตภัณฑ์	10 ราย 1 รายวิชา 10 คน 1 องค์ความรู้ 1 ผลิตภัณฑ์
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1. ผลิตภัณฑ์เห็นสามารถสได้ยกระดับ 2. ความพึงพอใจของผู้ร่วมโครงการ 3. ร้อยละที่เพิ่มขึ้นของรายได้ครัวเรือนในพื้นที่การพัฒนาของมหาวิทยาลัยราชภัฏ	1 ผลิตภัณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ร้อยละ 30 ขึ้นไป	1 ผลิตภัณฑ์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ร้อยละ 30 ขึ้นไป
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 2563-มิถุนายน 2564	ตุลาคม 2563-มิถุนายน 2564



งบประมาณที่ใช้	90,000 บาท	90,000 บาท
----------------	------------	------------

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านงานวิจัย

องค์ความรู้ที่ได้จากการถ่ายทอดการดำเนินโครงการ ทำให้ผู้ทำโครงการได้มองเห็นปัญหาขั้นตอนการพัฒนาไข่ขาวจากไข่ไก่ดำ จึงเป็นที่มาของการนำปัญหาที่พบมาต่อยอดในการทำวิจัยต่อไปได้

#### - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน นำมาบูรณาการกับนักศึกษาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ มาร่วมรับการฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการฯ ทำให้นักศึกษาได้มีความรู้ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริง

#### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

เกษตรกรต้องการมีความรู้ในเรื่อง การลดต้นทุนการผลิต การพัฒนาและแปรรูปผลิตภัณฑ์อื่นๆ และ และบัญชีครัวเรือน เป็นต้น

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

เกษตรกรสามารถนำหลักการและขั้นตอนในการพัฒนาและแปรรูปไข่ขาวไปประยุกต์ใช้ในครัวเรือนของตนเอง และยังช่วยสร้างจิตสำนึกและความตระหนัก ในการอนุรักษ์และห่วงแหน ทรัพยากรในท้องถิ่น เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชนนอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติ



กิจกรรม : การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ขึ้นรูปจากไข่ตอง (จาน/ถ้วย)



หัวหน้าโครงการ : อาจารย์พัชราภรณ์ อินริราย

ชื่อโครงการ : การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ขึ้นรูปจากใบตอง (จาม/ถั่วฝักยาว)

E-mail : p.inirirai@gmail.com

พื้นที่ตำบลคลองกระเจง อำเภอสุวรรณภูมิ จังหวัดสุโขทัยนั้น เป็นแหล่งเพาะปลูกกล้วยตานีเพื่อตัดใบจำหน่ายของประเทศ ซึ่งสามารถสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรในพื้นที่ได้ โดยในระหว่างกระบวนการผลิตใบตองนั้น จะเกิดของเสียเกิดขึ้น คือ ใบตองที่มีตำหนิ ซึ่งจัดว่าเป็นใบตองที่มีเกรดคุณภาพที่ต่ำ ทำให้จำหน่ายได้ในราคาที่ถูก หรือไม่สามารถจำหน่ายได้เลย แนวทางหนึ่งในการเพิ่มมูลค่าใบตองดังกล่าวของทางวิสาหกิจชุมชนใบตองคลองกระเจง คือ การทำเป็นภาชนะขึ้นรูป ที่ใช้ใบตองตากแห้งมาผ่านเครื่องขึ้นรูปที่อุณหภูมิสูง โดยใช้สารประสานคือแป้งเปียก โดยเป้าหมายของการดำเนินการดังกล่าวของทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อที่จะนำภาชนะขึ้นรูปจากใบตองไปใส่อาหารทดแทนการใช้โฟม หรือพลาสติก โดยมีผู้สนใจต้องการซื้อภาชนะดังกล่าวเป็นจำนวนมาก ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าว ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ซึ่งโครงการบริการวิชาการมีวัตถุประสงค์ คือ การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของชุมชนท้องถิ่นผ่านการถ่ายทอดองค์ความรู้ เพื่อทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ และสามารถเพิ่มช่องทางการจำหน่ายได้

โดยวิธีการดำเนินโครงการเพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ภาชนะขึ้นรูป เพื่อให้สามารถได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) มีขั้นตอนการดำเนินงานคือ 1) การถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านกระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ โดยได้ให้ความรู้ในการพัฒนากระบวนการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ ลดการก่อให้เกิดการปนเปื้อน รวมทั้งให้ความรู้ในการติดตั้งอุปกรณ์ในการวัดอุณหภูมิและความชื้นในขั้นตอนการตากแห้งผลิตภัณฑ์ และการศึกษาถึงอุณหภูมิที่ใช้ในการขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีการบูรณาการกับการเรียนการสอนในรายวิชา AFE377 การวัดและเครื่องมือวัดในอุตสาหกรรมเกษตรและอาหาร เรื่อง การวัดและเครื่องมือวัดอุณหภูมิ และ 2) การให้คำปรึกษาในการจัดสายการผลิต การวางผังอาคารสำหรับการผลิตให้ถูกสุขลักษณะและเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน ซึ่งได้นำวิทยากรจากทางมหาวิทยาลัยไปให้ความรู้ในการจัดสายการผลิตเพื่อลดการปนเปื้อนข้าม และรูปแบบการจัดวางเครื่องมือและอุปกรณ์ภายในอาคารให้มีการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ รวมทั้งการดำเนินงานในขั้นตอนนี้ได้รับความร่วมมือจากทางสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุโขทัยในการให้ความรู้ในการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช. 1557/2563 ภาชนะจากพืช) และ 3) การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดยได้บูรณาการความร่วมมือกับบุคลากรคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ ที่มีความโดดเด่น และถูกต้องตามเกณฑ์มาตรฐาน ซึ่งจากการลงพื้นที่ถ่ายทอดองค์ความรู้ทางวิสาหกิจชุมชนได้มีการปรับปรุงกระบวนการผลิตและอาคารผลิตให้มีการผลิตที่ถูกสุขลักษณะมีความพร้อมในการรับรองมาตรฐาน ทั้งนี้ทางวิสาหกิจชุมชนได้ยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ภาชนะขึ้นรูปจากใบตอง กับทางสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดสุโขทัยเป็นที่เรียบร้อยแล้ว

สำหรับแนวทางการนำผลการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์ โดยจากการลงพื้นที่บริการวิชาการ ได้แก่

1. ด้านงานวิจัย ได้พัฒนาโจทย์วิจัยร่วมกับทางวิสาหกิจชุมชน ในการยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ ภาชนะขึ้นรูปจากใบตอง รวมทั้งการวิจัยเพื่อเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบที่เป็นผลพลอยได้จากการเพาะปลูกกล้วย ตานีโดยใช้เทคโนโลยีในการแปรรูปอาหาร

2. ด้านการเรียนการสอน พื้นที่วิสาหกิจชุมชนสามารถใช้เป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับนักศึกษาทั้งด้านการเกษตรและการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์

สำหรับการนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน โดยทางวิสาหกิจชุมชนสามารถเป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับผู้สนใจตั้งแต่กระบวนการเพาะปลูกกล้วยตานี จนถึงขั้นตอนการขึ้นรูปผลิตภัณฑ์ภาชนะจากใบตองให้ได้คุณภาพ นอกจากนี้การยกระดับผลิตภัณฑ์ขึ้นรูปให้ได้รับรองมาตรฐาน สามารถช่วยให้ยอดขายผลิตภัณฑ์มีมากขึ้น ซึ่งส่งผลต่อการสร้างอาชีพในชุมชนท้องถิ่น ทำให้เกิดการสร้างรายได้ที่ยั่งยืน



เห็นสามารถ



หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ ธวัลรัตน์ สัมฤทธิ์

ชื่อโครงการ : โครงการการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ดสามรส หมู่ที่ 6  
ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก

E-mail : thawanrat1212@hotmail.com

### ที่มาและเหตุผล

จากการลงพื้นที่สำรวจของคณะทำงานเพื่อสำรวจความต้องการของพื้นที่เป้าหมาย พบว่ากลุ่มเกษตรกรวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกผัก ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก สมาชิกกลุ่มมีอาชีพหลัก คือ การทำเกษตรโดยเฉพาะการปลูกผักเศรษฐกิจ เช่น พริกหยวก ข้าวโพดหวาน แตงกวา ถั่วฝักยาว เป็นต้น ผู้ประกอบการมีความต้องการที่จะทำการเพาะปลูกให้ดี และแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้ดสามรสเพื่อขึ้นทะเบียนสินค้า OTOP รวมถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ตรงตามความต้องการของตลาด นอกจากนี้ต้องการการส่งเสริมช่องทางการตลาด ดังนั้นคณะทำงานมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ซึ่งมีความพร้อมทั้งทางด้านบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญและประสบการณ์ในหลากหลายด้าน ทั้งด้านการเกษตร การแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร การตลาด เป็นต้น จึงมีความสนใจที่จะเข้าไปจัดโครงการยกระดับและพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ให้แก่เกษตรกรของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกผัก ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการให้สามารถยกระดับผลิตภัณฑ์ได้อย่างน้อย 1 ระดับ
2. เพื่อพัฒนาให้ผู้ประกอบการ OTOP มีรายได้เพิ่มขึ้น อย่างน้อย ร้อยละ 30

### วิธีการดำเนินโครงการ

1. ประชุมคณาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และนักศึกษาตามแผนการบริการวิชาการ
2. ประสานงานกับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกผัก หมู่ 6 ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก เพื่อกำหนดวันเวลาดำเนินโครงการ เชิญวิทยากรเพื่อฝึกอบรม และให้นักศึกษาในรายวิชา AFE391 เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิศวกรรมเกษตรและอาหาร เรื่อง การศึกษาดูงานวิสาหกิจชุมชนในชุมชนท้องถิ่น และดำเนินงานการบริการวิชาการตามแผนที่วางไว้
3. ติดตาม ประเมินผลการจัดโครงการหลังการฝึกอบรม
4. สรุปผลการดำเนินการโครงการ และนำผลการประเมินไปปรับปรุงดำเนินการต่อไป

### ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ได้ส่งเสริมให้ผู้เข้ารับบริการพัฒนากระบวนการผลิตให้ดีขึ้น และได้ยื่นจดทะเบียนสินค้า OTOP จังหวัดพิษณุโลก

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนผู้เข้ารับบริการได้วิธีการทำให้ดีขึ้น และได้ยื่นจดทะเบียนสินค้า OTOP จังหวัดพิษณุโลกเพื่อเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายสินค้า

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาเกิดการพัฒนาตนเอง ให้สามารถออกบริการวิชาการในฐานะผู้ช่วยวิทยากรเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ชุมชนท้องถิ่นตามอัตลักษณ์ของคณะและมหาวิทยาลัย และได้ศึกษาดูงานเพื่อดูกระบวนการทำงานของวิสาหกิจชุมชนในชุมชนท้องถิ่น

#### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

มีการบูรณาการกับการเรียนการสอนใน รายวิชา AFE391 เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ วิศวกรรมเกษตรและอาหาร

#### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน(ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ</b>		
1. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอน	1 รายวิชา	1 รายวิชา
2. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน	10 คน	10 คน
3. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ	8 คน	8 คน
4. จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมโครงการ	2 คน	2 คน
5. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้พัฒนาและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์
<b>เชิงคุณภาพ</b>		
1. ผลิตภัณฑ์ให้ดีขึ้นได้ยกระดับ	1 ผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์
2. ความพึงพอใจของผู้ร่วมโครงการ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
3. ร้อยละที่เพิ่มขึ้นของรายได้ครัวเรือนในพื้นที่การพัฒนาของมหาวิทยาลัยราชภัฏ	ร้อยละ 30 ขึ้นไป	ร้อยละ 30 ขึ้นไป
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ต.ค. 63 – ส.ค. 64	ต.ค. 63 – ส.ค. 64
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	30,000	30,000

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ



## 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

### - ด้านงานวิจัย

องค์ความรู้ที่ได้จากการถ่ายทอดการดำเนินโครงการ ทำให้ผู้ทำโครงการได้มองเห็นปัญหาขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบเห็ด จึงเป็นที่มาของการนำปัญหาที่พบมาต่อยอดในการทำวิจัยต่อไปได้

### - ด้านการเรียนการสอน

นักศึกษาได้ศึกษาเรื่องการทำให้เห็ดสามารถ ได้ทดลองฉีกเห็ด ลดขนาดเห็ด และการปรุง และการศึกษาดูงานเพื่อดูกรรมวิธีการผลิตอาหารให้ถูกสุขลักษณะที่หน่วยงานจริง

### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

การถ่ายทอดเกี่ยวกับพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ถูกสุขลักษณะและเพื่อยื่นขอรับรองมาตรฐานอาหารต่อไป

## 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนได้รู้ขั้นตอนการทำเห็ดสามารถให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อยกระดับสินค้าและเพิ่มมูลค่าสินค้าเพื่อจัดจำหน่ายในตลาดต่อไป



โครงการการพัฒนาและยกระดับศักยภาพผลิตภัณฑ์ OTOP

## วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเพาะเห็ดบ้านท่าช้าง



หัวหน้าโครงการ : อาจารย์สุรินทร์พร ชั่งไชย

ชื่อโครงการ : การพัฒนาและยกระดับศักยภาพผลิตภัณฑ์ OTOP วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเพาะเห็ดบ้านท่าช้าง

E-mail : schangchai@gmail.com

### ที่มาและเหตุผล

จากการสำรวจข้อมูลของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเพาะเห็ดบ้านท่าช้างพบว่ากลุ่มมีความพร้อมในเรื่องของสถานที่การผลิตซึ่งสามารถยกระดับและขึ้นทะเบียน อย. ผลิตภัณฑ์ได้อีกทั้งการผลิตเห็ดยังมีศูนย์เรียนรู้ให้กับคนในพื้นที่เพื่อช่วยส่งเสริมและยกระดับรายได้ให้กับคนในพื้นที่นอกจากนี้ ผู้ประกอบการ OTOP ยังเป็นผู้ผลิตรุ่นใหม่ที่พร้อมในการในการจัดจำหน่ายสินค้าแต่ปัญหาหลักของกลุ่มคือผลิตภัณฑ์ยังขาดความอร่อยและมีอายุการเก็บรักษาที่สั้น ซึ่งทางผู้ประกอบการต้องการแก้ปัญหาการสูญเสียของผลิตภัณฑ์อีกทั้งต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าให้มีความหลากหลาย รวมถึงการเพิ่มมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์อันนำไปสู่การสร้างรายได้ให้กับสมาชิกกลุ่มเพิ่มมากขึ้น

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการให้สามารถยกระดับผลิตภัณฑ์ได้อย่างน้อย 1 ระดับ
2. เพื่อพัฒนาให้ผู้ประกอบการ OTOP มีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ 30

### วิธีการดำเนินโครงการ

1. ประชุมวางแผนการดำเนินงานและประสานงานกับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเพาะเห็ดบ้านท่าช้าง อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก เพื่อกำหนดวันเวลาดำเนินโครงการ

2. ลงพื้นที่สำรวจความต้องการ วิเคราะห์ปัญหาของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มเพาะเห็ดบ้านท่าช้าง กลุ่มสมาชิก และชุมชน ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ

3. ดำเนินการลงพื้นที่บริการวิชาการ เพื่อพัฒนาศักยภาพชุมชน ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ

ต้นน้ำ : อบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องระบบให้น้ำอัจฉริยะในเห็ด

กลางน้ำ : 1. การจัดฝึกอบรมถ่ายทอดการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด

2. ให้คำปรึกษาและฝึกอบรมถ่ายทอดการขอขึ้นทะเบียนโอท็อป และ อย. รวมทั้ง

ประสานและดำเนินการ

ปลายน้ำ : 1. การพัฒนาบรรจุภัณฑ์เพื่อยกระดับและเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ชุมชน

2. เสริมความรู้ทางการตลาด และติดตามการดำเนินงาน

3. เข้าร่วมจัดกิจกรรมนิทรรศการเพื่อแสดงสินค้า

4. สรุปผลการดำเนินการโครงการ และนำผลการประเมินไปปรับปรุงดำเนินการปีต่อไป

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

- ทำให้ได้ใช้ศักยภาพในการดำเนินโครงการดังกล่าวนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เป็นการพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ที่เกิดจากงานในครั้งนี้ด้วยเช่นกัน
- ได้ส่งเสริมการเพิ่มศักยภาพการผลิตให้กับผู้ประกอบการ OTOP ตั้งแต่ ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มเพาะเห็ดบ้านท่าช้าง ผู้ประกอบการ OTOP ได้พัฒนาเพื่อเพิ่มศักยภาพในการผลิตตั้งแต่ ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ โดยสามารถยกระดับผลิตภัณฑ์การแปรรูปเห็ด คือ น้ำพริกนรกเห็ด และน้ำพริกถั่วเห็ด ได้ยื่นจดทะเบียนเลขสารระบบ อย. เพื่อเพิ่มมาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์อันนำไปสู่การสร้างรายได้ให้กับสมาชิกกลุ่มเพิ่มมากขึ้น

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาสาขาวิชาวิศวกรรมอาหารชั้นปีที่ 3 ได้รับองค์ความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด โดยสามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาได้

## แนวทางการนำผลการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์ โดยจากการลงพื้นที่บริการวิชาการ

1. ด้านงานวิจัย ได้พัฒนาโจทย์วิจัยร่วมกับทางวิสาหกิจชุมชน ในการพัฒนาศักยภาพการผลิตตั้งแต่ต้นน้ำ: การติดตั้งระบบให้น้ำอัจฉริยะในเห็ด กลางน้ำ : การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด และการยกระดับผลิตภัณฑ์ การยื่นขอเลขสารระบบ อย. ปลายน้ำ: การออกแบบบรรจุภัณฑ์ รวมถึงการจัดแสดงสินค้านำไปสู่การสร้างรายได้ให้กับสมาชิกกลุ่มเพิ่มมากขึ้น

2. ด้านการเรียนการสอน พื้นที่วิสาหกิจชุมชนสามารถใช้เป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับนักศึกษาทั้งด้านการเกษตรและการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ สำหรับการนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน โดยทางวิสาหกิจชุมชนสามารถเป็นแหล่งเรียนรู้สำหรับผู้สนใจตั้งแต่กระบวนการเพาะเห็ด การแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเห็ด จนถึงขั้นตอนการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และการขอรับรองมาตรฐานการผลิต อย. ทำให้สามารถช่วยให้ยอดขายผลิตภัณฑ์มีมากขึ้น ซึ่งส่งผลต่อการสร้างอาชีพในชุมชนท้องถิ่น ทำให้เกิดการสร้างรายได้อย่างยั่งยืน

การศึกษายุทธศาสตร์ได้พิจารณาของสัตว์ และโรคพิษสุนัขบ้า





หัวหน้าโครงการ : ผศ.น.สพ.ปรีชา มูลสาร

ชื่อโครงการ : การพัฒนาศักยภาพวิชาชีพนักศึกษาหลักสูตร

สัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

ชื่อกิจกรรม : การฝึกเข้าชั้นใต้ผิวหนังของสัตว์ และโรคพิษสุนัขบ้า

ณ.วัดเวฬุวัน และวัดปลายชุมชน ต.ปลายชุมพล อ.เมือง

จ. พิชญ์โลก

E-mail : [pmoonsan@yahoo.com](mailto:pmoonsan@yahoo.com)

### ที่มาและเหตุผล

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามเป็นสถาบันอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น โดยมีการน้อมนำคุณธรรม จริยธรรมและความรู้ตามแนวพระราชดำริ บูรณาการกับการปฏิบัติการ การผลิตบัณฑิต การบริการวิชาการ และการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมที่มีคุณค่าสู่ท้องถิ่น ทำให้ชุมชนเข้มแข็ง พร้อมก้าวสู่ประชาคมอาเซียนซึ่งได้กำหนดเป็นแนวทางการดำเนินงานในประเด็น ยุทธศาสตร์ที่ 1 พัฒนาระบบการเรียนรู้สู่บัณฑิตนักปฏิบัติมีอาชีพเพื่อการพัฒนาชุมชนท้องถิ่น ดังนั้นคณะเทคโนโลยีการ เกษตรและอาหารเล็งเห็นถึงความสำคัญดังกล่าว จึงจัดโครงการพัฒนาศักยภาพวิชาชีพ นักศึกษาหลักสูตร สัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ โดยมีการจัดกิจกรรมต่างๆ ที่มุ่งพัฒนาให้นักศึกษามีความพร้อม ในการเป็นคนดีของสังคมสามารถปฏิบัติงานร่วมกับบุคคลอื่นได้อย่างมีความสุข และมีคุณสมบัติของนักศึกษา ที่ตรงตามมาตรฐานของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา เพื่อให้สอดคล้องกับภารกิจตาม ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยฯ ผู้ช่วยศาสตราจารย์นายสัตวแพทย์ปรีชา มูลสาร และผู้ช่วยศาสตราจารย์ยิ่งลักษณ์ มูลสาร สาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จึงมีการบูรณาการหัวข้อ “การฝึกเข้าชั้นใต้ผิวหนังของสัตว์ และโรคพิษสุนัขบ้า” ซึ่งสัมพันธ์กับเนื้อหาของรายวิชา กอ.สศ. 243 สุขศาสตร์สัตว์และการสุขภาพ และรายวิชา กอ.สศ. 414 สวัสดิภาพสัตว์เข้ากับงานบริการวิชาการของคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ร่วมกับ นักศึกษาสัตวศาสตร์ ชั้นปีที่ 2 ที่ลงทะเบียนเรียนวิชาดังกล่าว

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาศักยภาพวิชาชีพนักศึกษาหลักสูตรสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ
2. เพื่อกำจัด ควบคุม ป้องกันโรคและพยาธิที่มีผลกระทบต่อสุขภาพของสุนัขและแมวจรจัดภายในวัด

### วิธีการดำเนินโครงการ

1. ประชุมคณาจารย์ที่เกี่ยวข้อง และนักศึกษาตามแผนการบริการวิชาการ
2. ประสานงานกับเจ้าอาวาสวัดเวฬุวันและวัดปลายชุมพล ต.ปลายชุมพล อ.เมือง จ.พิชญ์โลก

เพื่อกำหนดวันเวลาดำเนินโครงการ

3. ประสานงานกับเจ้าหน้าที่คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เพื่อขอใช้ห้องฝึกอบรมเรื่องการฉีดยาเข้าชั้นใต้ผิวหนังของสัตว์และโรคพิษสุนัขบ้า และดำเนินงานการบริการวิชาการตามแผนที่วางไว้
4. ติดตาม ประเมินผลการจัดโครงการหลังการจัดอบรม
5. สรุปผลการดำเนินการโครงการ และนำผลการประเมินไปปรับปรุงดำเนินการต่อไป

### ผลของการดำเนินโครงการ

#### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

สามารถจัดอบรมให้นักศึกษามีความรู้เรื่องโรคพิษสุนัขบ้าและการฉีดยาเข้าชั้นใต้ผิวหนังสัตว์จนสามารถบริการฉีดยาป้องกันพยาธิภายใน-ภายนอกให้สุนัขและแมวในวัดเวฬุวันและวัดพลายชุมพลได้

#### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

วัดเวฬุวันและวัดพลายชุมพลได้รับบริการฉีดยาป้องกันพยาธิภายใน-ภายนอกให้แก่สุนัขและแมวจรจัดที่อาศัยอยู่ภายในวัดดังกล่าว

#### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาได้รับความรู้เรื่องมีความรู้เรื่องโรคพิษสุนัขบ้าและการฉีดยาเข้าชั้นใต้ผิวหนังสัตว์จนสามารถบริการฉีดยาป้องกันพยาธิภายใน-ภายนอกให้สุนัขและแมวในวัดเวฬุวันและวัดพลายชุมพลได้

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

มีการบูรณาการบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอนในรายวิชา กอ.สศ. 243 สุขศาสตร์สัตว์และการสุขภาพบาล (หัวข้อ พยาธิภายในและภายนอกที่มีผลกระทบต่อสุขภาพของสัตว์และการกำจัด ควบคุม ป้องกันโรคและพยาธิที่มีผลกระทบต่อสุขภาพของปศุสัตว์และสัตว์เลี้ยง) และรายวิชา กอ.สศ. 414 สวัสดิภาพสัตว์ (หัวข้อสุขภาพสัตว์เบื้องต้น ได้แก่ 1. เกณฑ์และวิธีการประเมินสุขภาพสัตว์ 2. อาการและพฤติกรรมสัตว์ป่วย ความสัมพันธ์กับระยะเวลาการป่วยต่าง ๆ และหัวข้อสวัสดิภาพสัตว์เลี้ยงเพื่อนันทนาการ ได้แก่ 1. หลักการเลี้ยงภายใต้สภาวะสวัสดิภาพสัตว์ที่ดีโดยทั่วไป เช่น ขนาด คอก กรง และสิ่งแวดล้อมทั้งหมดที่เกี่ยวข้อง 2. ลักษณะพฤติกรรมและความเครียด เจ็บปวดที่แสดงออก แยกตามชนิดสัตว์ เช่น สุนัข แมว อื่น ๆ) โดยนักศึกษาสัตวศาสตร์ ชั้นปีที่ 2 ที่ลงทะเบียนเรียนวิชาดังกล่าว นำความรู้ภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติเรื่องโรคพิษสุนัขบ้าและการฉีดยาเข้าชั้นใต้ผิวหนังสัตว์จนสามารถบริการฉีดยาป้องกันพยาธิภายใน-ภายนอกให้สุนัขและแมว ที่จัดขึ้นในช่วงวันที่ 13 มีนาคม 2564 ณ ห้อง กอ.303 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม มาฉีดยากำจัดปรสิตภายในและภายนอก เช่น พยาธิ เวิร์ม และหมัด ในสุนัขและแมวจรจัดภายในวัดเวฬุวันและวัดพลายชุมพล

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน(ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ</b> 1. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอน 2. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการเพื่อช่วยจับสุนัขและแมวภายในวัด 3. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ 4. จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมโครงการ 5. จำนวนสุนัขและแมวที่ได้รับการฉีดยาคำจัดพยาธิภายใน-ภายนอก	2 รายวิชา  4 คน  12 คน  2 คน  30 ตัว	2 รายวิชา  5 คน  12 คน  2 คน  33 ตัว
<b>เชิงคุณภาพ</b> 1. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ 2. ความพึงพอใจของผู้ร่วมโครงการ	ระดับดี  ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	ระดับดีมาก  ร้อยละ 81.8
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ต.ค. 63 – มิ.ย. 64	ต.ค. 63 – มิ.ย. 64
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	3,500	3,500

### การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

#### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

##### - ด้านงานวิจัย

ผู้ทำโครงการพบว่าจำนวนสุนัขและแมวจรจัดภายในวัดมีจำนวนมาก จึงนำมาต่อยอดทำวิจัยเพื่อแก้ไขปัญหาพยาธิภายใน-ภายนอกของสุนัขและแมวจรจัดภายในวัด

##### - ด้านการเรียนการสอน

นักศึกษาได้ศึกษาเรื่องโรคพิษสุนัขบ้าและการฉีดยาคำจัดพยาธิเข้าสู่ใต้ผิวหนังสัตว์ทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติสามารถบริการฉีดยาคำจัดพยาธิภายใน-ภายนอกให้แก่สุนัขและแมวจรจัดภายในวัดเวฬุวันและวัดพลายชุมพล

##### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

การควบคุมจำนวนประชากรสุนัขและแมวจรจัดภายในวัดต่อไป

## 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

วัดจัดหายากำจัดพยาธิภายใน-ภายนอกมาให้นักศึกษาฉีดให้แก่สุนัขและแมวภายในวัดในครั้งต่อไป



ภาพที่ 1 การอบรมภาคทฤษฎีเรื่อง การฉีดยาเข้าชั้นใต้ผิวหนังของสัตว์และโรคพิษสุนัขบ้า ณ ห้อง กอ. 307 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



ภาพที่ 2 การฉีดยากำจัดพยาธิ เห็บ หมัด เข้าชั้นใต้ผิวหนังของแมวจรจัด ณ วัดเวฬุวัน

## ถ่านอัดแท่งจากวัสดุเหลือใช้ในชุมชน



หัวหน้าโครงการ : ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีละออ

ชื่อโครงการ : การผลิตถ่านอัดแท่งจากวัสดุเหลือใช้ในชุมชน

ภายใต้กิจกรรมอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

โครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและเศรษฐกิจฐานรากสู่หมู่บ้าน

เศรษฐกิจพอเพียงตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

E-mail : chakkrit@psru.ac.th

### ที่มาและเหตุผล

จากการลงพื้นที่สำรวจของคณะทำงานเพื่อสำรวจความต้องการของพื้นที่เป้าหมาย พบว่าประชาชนในตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จ.พิษณุโลก ประกอบอาชีพเกษตรกรรมเป็นหลัก เช่น การทำนา การทำสวนมะม่วง และการเพาะกล้าไม้ ซึ่งในกระบวนการผลิตมีเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรเกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก ได้แก่ เศษกิ่งไม้จากการตัดแต่งกิ่ง ตอซังข้าว เป็นต้น ซึ่งไม่ได้มีการนำเศษวัสดุเหลือใช้ดังกล่าวมาใช้ประโยชน์เท่าที่ควร ส่วนใหญ่จะทำการกำจัดโดยการเผา ประชาชนส่วนใหญ่ยังประกอบอาหารด้วยฟืนและถ่าน ดังนั้นคณะทำงานจึงได้ให้ข้อเสนอแนะกับประชาชนในพื้นที่ด้านการนำเศษวัสดุเหลือใช้ดังกล่าวมาใช้ให้เกิดประโยชน์และเพิ่มมูลค่าด้วยการนำมาใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตถ่านอัดแท่ง ซึ่งทางคณะทำงานมีวิทยากรที่มีความเชี่ยวชาญในด้านดังกล่าวเป็นอย่างดี คือ ดร.ชัชวรินทร์ นวลศรี

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อนำเศษวัสดุเหลือใช้มาทำให้เกิดประโยชน์และเพิ่มมูลค่า
2. เพื่อลดรายจ่ายของประชาชนที่เข้าร่วมโครงการในด้านค่าเชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร

### วิธีการดำเนินโครงการ

1. ประชุมคณะทำงานตามแผนการบริการวิชาการ
2. ประสานงานกับผู้นำชุมชนได้แก่ผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 11 ต.ดินทอง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก เพื่อกำหนด

### วันเวลาดำเนินโครงการ

3. ดำเนินโครงการ
4. ติดตาม ประเมินผลการจัดโครงการหลังการจัดอบรม
5. สรุปผลการดำเนินการโครงการ และนำผลการประเมินไปปรับปรุงดำเนินการต่อไป

## ผลของการดำเนินโครงการ

### ผลของการดำเนินโครงการ

#### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ได้ส่งเสริมให้ประชาชนในชุมชนที่เข้าร่วมโครงการสามารถผลิตถ่านอัดแท่งได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ และได้ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน

#### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ประชาชนในชุมชนที่เข้าร่วมโครงการมีทักษะในการผลิตถ่านอัดแท่ง และมีการนำถ่านอัดแท่งที่ผลิตได้ไปใช้เป็นเชื้อเพลิงในการประกอบอาหารทำให้สามารถลดรายจ่ายด้านเชื้อเพลิงในการประกอบอาหารได้ถึงร้อยละ 30

#### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาเกิดการพัฒนาตนเอง ให้สามารถออกบริการวิชาการในฐานะผู้ช่วยวิทยากรเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ชุมชนท้องถิ่นตามอัตลักษณ์ของคณะและมหาวิทยาลัย รวมทั้งมีการนำปัญหาที่พบมาต่อยอดเป็นหัวข้อปริญญานิพนธ์ของนักศึกษา

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

มีการบูรณาการกับการเรียนการสอนใน รายวิชา AGS323 พลังงานชีวมวลทางการเกษตร  
ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ</b>		
1. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอน	1 รายวิชา	1 รายวิชา
2. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	5 คน	6 คน
3. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ	5 คน	8 คน
4. จำนวนอาจารย์ที่เข้าร่วมโครงการ	4 คน	6 คน
<b>เชิงคุณภาพ</b>		
1. ร้อยละของการลดรายจ่ายจากค่าเชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร	ร้อยละ 20 ขึ้นไป	ร้อยละ 30.50
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ต.ค. 63 – ส.ค. 64	ต.ค. 63 – ส.ค. 64
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	50,000	50,000

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ



## 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

### - ด้านงานวิจัย

องค์ความรู้ที่ได้จากการถ่ายทอดการดำเนินโครงการ ทำให้ผู้ทำโครงการได้มองเห็นปัญหาขั้นตอนการอัดแท่งซึ่งเป็นการอัดโดยใช้แรงงานคน จึงเป็นที่มาของการนำปัญหาที่พบมาต่อยอดในการทำวิจัยด้วยการเพิ่มมูลค่าวัสดุเหลือใช้ดังกล่าวด้วยการนำมาผลิตถ่านกัมมันต์เพื่อลดปัญหาจากการอัดแท่งถ่าน และเพิ่มมูลค่าให้มากขึ้นกว่าการนำไปผลิตถ่านอัดแท่งเพื่อเป็นทางเลือกให้กับชุมชน โดยมีการใช้ปัญหาดังกล่าวมาทำการวิจัยในหัวข้อ “ความเข้มข้นของโพแทสเซียมไฮดรอกไซด์ที่เหมาะสมต่อการผลิตถ่านกัมมันต์จากเปลือกกล้วยด้วยวิธีการกระตุ้นทางเคมี” ซึ่งเป็นหัวข้อปริญญาานิพนธ์ของนายปรีชญ์ เพ็งคุ้ม นักศึกษาชั้นปีที่ 4 ในหลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์

### - ด้านการเรียนการสอน

นักศึกษาได้ศึกษาทั้งทางด้านทฤษฎีและปฏิบัติ เรื่องการผลิตถ่านอัดแท่งจากวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรซึ่งมีความหลากหลายของวัตถุดิบ

### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

การถ่ายทอดเกี่ยวกับการผลิตถ่านกัมมันต์จากวัสดุเหลือใช้ในชุมชน

## 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ประชาชนในชุมชนมีทักษะในการผลิตถ่านอัดแท่งตามหลักวิชาการ ทำให้เกิดการใช้เป็นโยชน์จากวัสดุเหลือใช้และเป็นการเพิ่มมูลค่า โดยมีการนำไปใช้เป็นเชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร และบางส่วนมีการผลิตเพื่อจำหน่ายภายในชุมชน



โค

ใช้

ใช้ใน

ผู้ดำเนินโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปิยวรรณ ศุภวิฑิตพัฒนา, รศ.ดร.เกตุการ ดา  
จันทา และ ดร.หทัยทิพย์ ร้องคำ  
ชื่อโครงการ : โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตภัณฑ์ขนมไทยแปรรูปจากผักและผลไม้  
ในท้องถิ่น ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก  
E-mail : Hathaitip\_111@hotmail.com

### ที่มาและเหตุผล

จากการที่หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารแก่ชุมชนจอมทอง ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก ผ่านการวิจัยและการบริการวิชาการอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือที่ดีตลอดมาระหว่างหลักสูตรฯ และชุมชนจอมทอง ส่งผลดีต่อการเข้าร่วมกิจกรรมของสมาชิกในชุมชนทำให้การบริการวิชาการแก่ชุมชนประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี นอกจากนี้ได้มีการติดตามการนำผลการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์ พบว่ากลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการมีความสนใจเป็นอย่างดี และนำองค์ความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่มีในท้องถิ่น เช่น มันสำปะหลัง กุ้ง และมะม่วง เพื่อบริโภคเองหรือจำหน่ายเป็นรายได้เสริม จากการร่วมมือที่มีมาตลอด ชุมชนจึงมีความสนใจที่จะนำทรัพยากรที่มีในท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าและมีคุณค่าต่อชุมชน

ดังนั้นหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้เล็งเห็นความสำคัญและเข้าใจในคุณค่าของการนำวัตถุดิบจากทรัพยากรท้องถิ่นในชุมชนมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่า โดยให้อยู่บนพื้นฐานบริบทของชุมชนที่เน้นการใช้ชีวิตอย่างพอเพียง อันจะส่งผลให้เยาวชนเข้าใจในคุณค่าและสามารถใช้ประโยชน์จากทรัพยากรธรรมชาติชุมชนในการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาชีพเพื่อสร้างรายได้ในอนาคต

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำผักและผลไม้ในท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ขนมไทยแปรรูปและมีมูลค่าเพิ่มขึ้นได้

### วิธีการดำเนินโครงการ

1. ประชุมคณาจารย์ประจำประชุมอาจารย์ประจำหลักสูตรและอาจารย์ผู้สอนในสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และนักศึกษาเพื่อวางแผนจัดโครงการพัฒนานักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และกำหนดผลิตภัณฑ์ที่ต้องการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตภัณฑ์ขนมไทยแปรรูปจากผักและผลไม้ในท้องถิ่น ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก

2. อาจารย์ผู้รับผิดชอบติดต่อประสานงานกับผู้นำท้องถิ่น ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก เพื่อทราบข้อมูล รูปแบบความต้องการในการจัดกิจกรรม และวันเวลาในการดำเนินโครงการ



3. อาจารย์ผู้รับผิดชอบและนักศึกษาชั้นปีที่ 3 ทดลองสูตรการผลิตขนมมันจากสี่ธรรมชาติ จำนวน 4 ชนิด

4. ดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตภัณฑ์ขนมไทยแปรรูปจากผักและผลไม้ในท้องถิ่น ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลกร่วมกับนักเรียนและกลุ่มผู้รับบริการ

5. ประเมินผลโครงการจากการประเมินโดยใช้แบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ สอบถามความรู้สึกการเข้าร่วมโครงการ และประเมินผลโครงการ

6. สรุปผลการดำเนินการโครงการ และนำผลการประเมินไปปรับปรุงดำเนินการต่อไป

### ผลของการดำเนินโครงการ

#### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

- ผู้เข้ารับบริการได้รับความรู้และได้ลงมือปฏิบัติจริง ในการผลิตขนมมันผสมสารธรรมชาติจนสามารถปฏิบัติได้จริง และต้องการให้มีการจัดกิจกรรมเช่นนี้ในปีต่อไป ซึ่งบรรลุตามตัวชี้วัดความสำเร็จของกิจกรรม

- นักศึกษามีความคิดเห็นว่ากิจกรรมนี้เป็นกิจกรรมที่ดีและมีประโยชน์มาก ได้ประสบการณ์ในการออกบริการวิชาการและกล้าแสดงออกมากขึ้น

#### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนผู้เข้ารับบริการได้ปฏิบัติการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมไทยแปรรูปจากผักและผลไม้ในท้องถิ่น ตำบลจอมทอง จังหวัดพิษณุโลก ซึ่งได้นำมันสำปะหลังซึ่งเป็นวัตถุดิบที่มีอยู่เป็นจำนวนมากในท้องถิ่นมาพัฒนาให้เป็นขนมมันสำปะหลังรสแครอท ขนมมันสำปะหลังรสใบเตย ขนมมันสำปะหลังผสมดอกอัญชัน และขนมมันสำปะหลังจากเปลือกมะพร้าวเผาเพื่อให้ผู้เข้ารับบริการสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ไปผลิตขนมมันสำปะหลังรสชาติต่าง ๆ จำหน่ายสร้างรายได้ให้กับครอบครัว และสามารถผลิตเป็นอาหารว่างในการจัดประชุมของชุมชนได้ เป็นการเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายสินค้า เป็นการช่วยสร้างเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชนดังกล่าว และประเทศได้ต่อไปในอนาคต นอกจากนี้ด้านสังคมและชุมชน ช่วยสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชน นอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติต่อไป

#### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้ฝึกและมีประสบการณ์การเป็นวิทยากรและการออกบริการวิชาการกับชุมชน มีความกล้าแสดงออก สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ มีการฝึกคิดวางแผนการดำเนินงานและสามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าได้ดี เข้าใจและสามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาเคมีอาหารได้

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาเคมีอาหารได้

## ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ :</b> 1. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชน 2. จำนวนผลงานที่นำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาท้องถิ่น โดยใช้แนวทางตามแนวพระราชดำริ จำนวน 1 ผลงาน	1 โครงการ  1 ผลงาน	1 โครงการ  4 ผลงาน
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1. ร้อยละของความพึงใจของผู้เข้าร่วมกิจกรรม	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	ร้อยละ 88
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	มกราคม 2564-มีนาคม 2564	มกราคม 2564-มีนาคม 2564
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	10,000 บาท	10,000 บาท

## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

## 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

## - ด้านงานวิจัย

องค์ความรู้ที่ได้จากการบริการวิชาการ ทำให้ผู้ดำเนินโครงการได้มองเห็นปัญหาขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมไทยจากวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นที่มีความหลากหลาย จึงเป็นที่มาของการนำปัญหาที่พบมาต่อยอดในการทำวิจัยต่อไปได้

## - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน นำมาบูรณาการกับนักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารในรายวิชาเคมีอาหาร และนำองค์ความรู้ที่ได้มาใช้ในการออกบริการวิชาการฯ ทำให้นักศึกษาได้มีความรู้ ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริง

## - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

ผู้เข้ารับบริการต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาส้ม จากปลาที่เลี้ยงในท้องถิ่น

## 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนผู้เข้ารับบริการสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ไปผลิตขนมมันสำปะหลังรสชาติต่าง ๆ จำหน่ายสร้างรายได้ให้กับครอบครัว และสามารถผลิตเป็นอาหารว่างในการจัดประชุมของชุมชนได้





นักวิจัย : พิชราภรณ์ อินริราย

โครงการวิจัย : การพัฒนากิจกรรมร่วมกับการเรียนรู้แบบร่วมมือเพื่อส่งเสริมความเข้าใจ  
แผนภาพการวัดและควบคุมกระบวนการ (P&ID Diagram)

แหล่งทุนวิจัย : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

E-mail นักวิจัย : p.inirirai@gmail.com

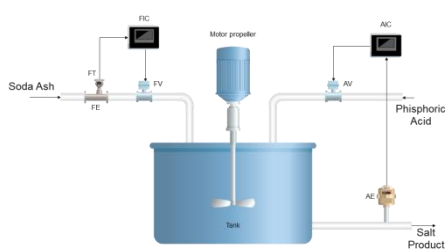
## บทสังเคราะห์งานวิจัย

หลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้มีการจัดการเรียนการสอนรายวิชา AFE377 การวัดและเครื่องมือในอุตสาหกรรมทางการเกษตรและอาหาร ในหัวข้อ แผนภาพการวัดและควบคุมกระบวนการ (P&ID Diagram) ซึ่งเนื้อหาเกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตและเครื่องมือวัดถูกติดตั้ง รวมทั้งการอธิบายการทำงานของเครื่องมือวัดเพื่อควบคุมกระบวนการผลิตใน

อุตสาหกรรมต่างๆ ซึ่งปัจจุบันถือว่าเป็นเรื่องสำคัญที่จะช่วยส่งเสริมการทำงานของบัณฑิตได้ในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยประกอบด้วย 1) ชุดกิจกรรมในชั้นเรียน หัวข้อ แผนภาพการวัดและควบคุมกระบวนการ (P&ID Diagram) 2) แบบทดสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และ 3) แบบสอบถามความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการจัดการเรียนจากกิจกรรมที่พัฒนาในชั้นเรียนร่วมกับการเรียนรู้แบบร่วมมือ โดยสถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูลได้แก่ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และ สถิติทดสอบค่าที (t-test)

จากการศึกษาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาจากการเรียนรู้จากกิจกรรมที่พัฒนาในชั้นเรียนร่วมกับการเรียนรู้แบบร่วมมือในรายวิชาการวัดและเครื่องมือวัดในงานอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารพบว่า คะแนนการสอบหลังเรียนมีค่าสูงกว่าคะแนนสอบก่อนเรียน โดยมีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญที่ระดับ .05 และผลการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษามีต่อการเรียนจากกิจกรรมที่พัฒนาในชั้นเรียนร่วมกับการเรียนรู้แบบร่วมมือ พบว่า ผู้เรียนมีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ  $4.56 \pm 0.51$  โดยปัจจัยที่มีความพึงพอใจมากที่สุด คือ ผู้เรียนชอบการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับเพื่อนในกลุ่มในระหว่างการเรียน และทำให้ผู้เรียนรู้สึกมีอิสระในความคิด



แนวทางการนำไปใช้ประโยชน์โดยชุดกิจกรรมการเรียนการสอน สามารถใช้เป็นสื่อในการพัฒนาการเรียนรู้ของนักศึกษาทั้งในด้านความรู้ร่วมกับทักษะภาษาอังกฤษของนักศึกษาได้



เรื่อง การพัฒนาการเรียนรู้ด้วยการสืบหาความรู้ (Inquiry-Based Learning) เพื่อพัฒนาผู้เรียนในรายวิชาบรรจุภัณฑ์อาหาร (Development of Learning by Inquiry-Based Learning for Developing Learner in Subject of Food Packaging)

นักวิจัย : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทัยวรรณ นัตรง

แหล่งทุนวิจัย : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

การเรียนรู้จากสืบหาความรู้ (Inquiry-based learning) เป็นรูปแบบหนึ่งของการเรียนรู้ที่เน้นบทบาทและการมีส่วนร่วมของผู้เรียน (Active learning) ซึ่งเป็นวิธีการหนึ่งที่น่าสนใจในการพัฒนาทักษะและความสามารถของผู้เรียน เน้นจัดการเรียนรู้และกิจกรรมที่ช่วยกระตุ้นให้ผู้เรียนมีส่วนร่วมในชั้นเรียน โดยนำความรู้ที่มีอยู่มาใช้อย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล รวมถึงฝึกให้ผู้เรียนค้นคว้าหาความรู้ คิดอย่างเป็นระบบตามขั้นตอน และได้ทำความเข้าใจความสัมพันธ์ของข้อมูลที่เกี่ยวข้องเกิดเป็นความรู้เรื่องใดเรื่องหนึ่งได้ด้วยตนเอง นำไปสู่การแก้ปัญหาหรือประยุกต์ใช้ในการเรียนหรือประกอบอาชีพในอนาคต ส่วนผู้สอนเป็นเพียง ผู้อำนวยความสะดวก



สะดวก ซึ่งแตกต่างจากการสอนแบบดั้งเดิมที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนเป็นผู้รับรู้อย่างเดียว จึงนำมาใช้การปรับปรุงและพัฒนาการเรียนการสอนในรายวิชา บรรณารักษศาสตร์ (FST443) ซึ่งเป็นวิชาเอกเลือก ในหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิตและ

### การใช้แอปพลิเคชัน TikTok เพื่อพัฒนาทักษะด้านภาษาอังกฤษ



นักวิจัย : ปุณณดา ทะรังศรี

โครงการวิจัย : การใช้แอปพลิเคชัน Tiktok เพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเกี่ยวกับคำศัพท์เฉพาะทางด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม รายวิชาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร

แหล่งทุนวิจัย : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

E-mail นักวิจัย : g.punnada@gmail.com

เทคโนโลยีการอาหาร สำหรับนักศึกษาระดับชั้นปีที่ 4 โดยเนื้อหาวิชาเป็นการบรรยายเกี่ยวกับ ระบบการบรรจุแบบของแห้ง ระบบการบรรจุแบบของเหลว ระบบการบรรจุแบบปลอดเชื้อ และมาตรฐานและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับบรรจุภัณฑ์ ซึ่งนักศึกษาจำเป็นต้องเชื่อมโยงองค์ความรู้กับผลิตภัณฑ์อาหารที่หลากหลายที่มีการบริโภคและจำหน่ายจริง รวมถึงเทคโนโลยีด้านการบรรจุของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีความทันสมัย ซึ่งเป็นพื้นฐานสำคัญในขององค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารในระดับที่นำไปสู่การประยุกต์ใช้ในอาชีพในอนาคต อย่างไรก็ตามจากการเรียนการสอนที่ผ่านมาพบว่านักศึกษาประสบปัญหาด้านการเชื่อมโยงระหว่างองค์ความรู้ภาคทฤษฎีกับการประยุกต์ใช้ในผลิตภัณฑ์จริงหรือการประยุกต์ใช้ในโรงงานอุตสาหกรรม ดังนั้นผู้สอนจึงมีแนวคิดกระตุ้นการเรียนรู้ของนักศึกษาด้วยการจัดการเรียนรู้ที่เน้นบทบาทและการมีส่วนร่วมของผู้เรียนแบบการเรียนรู้จากประสบการณ์ เน้นกระบวนการคิดและการประยุกต์ใช้มาใช้เป็นส่วนหนึ่งในการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาปรับปรุงคุณภาพการเรียนการสอนในรายวิชาดังกล่าวให้มีกระบวนการเรียนการสอนที่เข้าใจและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

จากการจัดการเรียนรู้จากการสืบหาความรู้ให้นักศึกษาชั้นปีที่ 2 จำนวน 18 คน ผลการศึกษาพบว่า การเรียนรู้จากการสืบหาความรู้ส่งผลให้ค่าเฉลี่ยของคะแนนสอบสูงกว่ากลุ่มที่ไม่ได้ใช้การเรียนรู้จากการสืบหาความรู้ คือ คะแนนสอบเฉลี่ย 14.6 คะแนน และ 12.8 คะแนน ตามลำดับ ซึ่งไม่มีความแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $P \leq 0.05$ ) และจากการประเมินของอาจารย์ผู้สอนพบว่า นักศึกษาที่ใช้วิธีการเรียนรู้จากการสืบหาความรู้มีการตอบสนองในชั้นเรียนได้ดีเนื่องจากมีการอ่านเนื้อหาในบทเรียนรายวิชาล่วงหน้า จึงมีการสืบหาข้อมูลเพิ่มเติมหรือทำความเข้าใจกับเนื้อหาวิชาที่จะเรียนและสามารถตอบคำถามจากผู้สอนในชั้นเรียนได้ จึงเสนอแนะให้มีการใช้รูปแบบการเรียนรู้จากการสืบหาความรู้กับนักศึกษาในกลุ่มอื่นหรือรายวิชาอื่นเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการเรียนรู้มากขึ้น

### ที่มาและความสำคัญ

วิชาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร รหัสวิชา AGS423 เป็นรายวิชาในกลุ่มวิชาเอกบังคับสำหรับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 วิชาเอกการจัดการทรัพยากรเกษตรและสิ่งแวดล้อม หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร โดยในเนื้อหาจะปรากฏคำศัพท์เฉพาะทางด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอยู่ด้วย ซึ่งนักศึกษาส่วนใหญ่จะยังไม่เข้าใจความหมายและการนำไปใช้อย่างถูกต้อง ดังนั้น จึงต้องมีการพัฒนารูปแบบการเรียนการสอนที่ช่วยส่งเสริมทักษะภาษาอังกฤษที่เกี่ยวข้องกับคำศัพท์เฉพาะทางด้านทรัพยากรเกษตรและสิ่งแวดล้อม โดยผู้วิจัยได้นำแอป

พลิเคชั่น Tiktok ซึ่งเป็นบริการเครือข่ายสังคมที่กำลังได้รับความนิยมของวัยรุ่นทั่วโลกอยู่ในปัจจุบัน มาใช้ในการพัฒนาสื่อการเรียนรู้เพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเกี่ยวกับคำศัพท์เฉพาะทางด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ให้กับนักศึกษา โดยผู้เรียนสามารถเข้าถึงสื่อการสอนได้ทุกที่ทุกเวลาผ่านการใช้งานแอปพลิเคชั่นในโทรศัพท์มือถือและคอมพิวเตอร์

### วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

1. เพื่อให้ได้สื่อการเรียนรู้ในการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเกี่ยวกับคำศัพท์เฉพาะทางด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม รายวิชา การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร โดยการใช้แอปพลิเคชั่น Tiktok
2. เพื่อศึกษาผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ก่อนเรียนและหลังเรียน ด้านทักษะภาษาอังกฤษเกี่ยวกับคำศัพท์เฉพาะทางด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมโดยการใช้แอปพลิเคชั่น Tiktok รายวิชา การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร
3. เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการใช้สื่อการเรียนรู้โดยการใช้แอปพลิเคชั่น Tiktok ในการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเกี่ยวกับคำศัพท์เฉพาะทางด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม รายวิชา การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร

### ผลของจากการวิจัย

จากการศึกษาพบว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาด้านทักษะภาษาอังกฤษเกี่ยวกับคำศัพท์เฉพาะทางด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม หลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียน อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 โดยคำศัพท์จำนวน 15 คำที่นำมาใช้ในการจัดทำสื่อด้วยแอปพลิเคชั่น Tiktok ใน 8 คลิปวิดีโอ ทำให้นักศึกษาเข้าใจความหมายและตอบคำถามในแบบทดสอบได้ถูกต้อง คิดเป็นร้อยละ 100 และความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อการใช้สื่อการเรียนรู้โดยการใช้แอปพลิเคชั่น Tiktok ในการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเกี่ยวกับคำศัพท์เฉพาะทางด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม รายวิชา การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร อยู่ในระดับดีมาก (4.76) โดยผลจากการศึกษาครั้งนี้สรุปได้ว่า การใช้แอปพลิเคชั่น Tiktok เพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษเกี่ยวกับคำศัพท์เฉพาะทางด้านทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม รายวิชา การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร ส่งผลให้นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ดีขึ้น และนักศึกษามีความพึงพอใจในระดับดีมากจากการนำแอปพลิเคชั่น Tiktok มาใช้ในการเรียนการสอน



ตัวอย่างภาพสื่อการสอนจากการใช้แอปพลิเคชัน Tiktok

### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาที่ทำการวิจัย

การค้นคว้าทำรายงานเป็นทักษะที่มีความสำคัญอย่างยิ่งในการเรียนระดับอุดมศึกษา แต่จากการเรียนการสอนในสาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำที่ผ่านมาพบว่า เมื่ออาจารย์ประจำวิชาได้กำหนดหัวข้อและมอบหมายให้นักศึกษาทำการศึกษาค้นคว้าเพิ่มเติมเพื่อให้นักศึกษามีการเรียนรู้ด้วยตนเองและได้พัฒนาทักษะการเขียนตามข้อกำหนดคุณลักษณะการเรียนรู้ของหลักสูตร กลับพบว่า นักศึกษาขาดความรู้ในการเรียบเรียงเนื้อหารายงานให้สอดคล้องกับหัวข้อที่ได้รับมอบหมาย บ่อยครั้งที่นักศึกษานำเนื้อหาที่ไม่เกี่ยวข้องกับหัวข้อ และ/หรือไม่เกี่ยวข้องกับเนื้อหารายงานโดยรวม มาเรียงต่อกันเพียงเพื่อให้ได้จำนวนหน้าตามที่กำหนดไว้ ปัญหานี้หากไม่มีการปรับปรุงแก้ไขจะมีผลกระทบต่อเนื่องไปจนถึงการเรียนรายวิชาต่างๆ ทั้งในและนอกสาขาวิชา และการทำงานในอนาคต

จากการสังเกตพบว่า นักศึกษาแต่ละคนมีความสามารถในการทำรายงานแตกต่างกัน อาจขึ้นอยู่กับพื้นฐานความรู้ที่มีมาแต่เดิม และความสนใจใฝ่รู้ของนักศึกษา ดังนั้นวิธีการจัดการเรียนรู้แบบร่วมมือ



(Cooperative learning in a classroom) ซึ่งเป็นกรเรียนรู้อที่ผู้เรียนเป็นศูนย์กลาง โดยการแบ่งผู้เรียนออกเป็นกลุ่มย่อย เพื่อให้ผู้เรียนได้เรียนรู้และปฏิบัติร่วมกัน แลกเปลี่ยนความคิดเห็น เพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพการเรียนรู้ของแต่ละคน ตลอดจนทำให้นักศึกษาได้มีวิสัยทัศน์และทักษะทางสังคมเพิ่มขึ้นและสามารถพัฒนาทักษะการเขียนทางวิชาการในประเด็นอื่นต่อไปได้

### วัตถุประสงค์ของโครงการวิจัย

เพื่อแก้ปัญหาการเขียนรายงานของนักศึกษาสาขาวิชาสัตวศาสตร์ (ประเด็นการวิเคราะห์หัวข้อเรื่อง) โดยใช้เทคนิคการเรียนแบบร่วมมือ

### วิธีการวิจัย

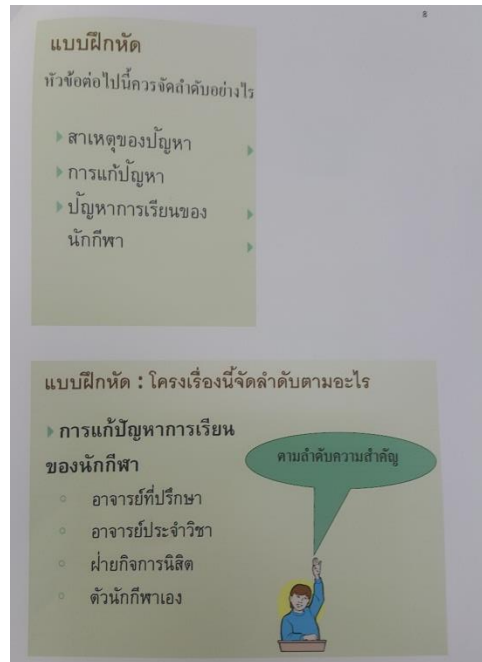
ทำการวางแผนการทดลองแบบทดสอบก่อนและหลังเรียนสำหรับกลุ่มเดียว เครื่องมือที่ใช้ในงานวิจัย ได้แก่ (1) เอกสารประกอบการสอน เรื่อง หลักการเขียนรายงานทางวิชาการและเทคนิคการวิเคราะห์และวางโครงเรื่องรายงาน (2) แบบทดสอบภาคทฤษฎีก่อนและหลังเรียน และ (3) แบบประเมินความพึงพอใจในการเรียนการสอนหัวข้อหลักการเขียนรายงานทางวิชาการและเทคนิคการวิเคราะห์และวางโครงเรื่องรายงาน สถิติที่ใช้วิเคราะห์ข้อมูล ได้แก่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และการทดสอบค่าที

### ผลการวิจัย

ผลการวิจัย พบว่า นักศึกษาสาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ชั้นปีที่ 3 ที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชาสวัสดิภาพสัตว์ และเข้าร่วมโครงการวิจัย มีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ เรื่อง หลักการเขียนรายงานทางวิชาการและเทคนิคการวิเคราะห์และวางโครงเรื่องรายงาน ( $14.50 \pm 2.59$  คะแนน) มากกว่าก่อนเรียน ( $8.00 \pm 2.22$  คะแนน) ( $P < 0.01$ ) และนักศึกษามีความพึงพอใจโดยเฉลี่ยต่อการจัดการเรียนการสอนอยู่ในระดับมาก ( $4.15 \pm 0.80$  คะแนน) ผลการวิจัยแสดงให้เห็นว่า วิธีการจัดการเรียนรู้แบบร่วมมือสามารถเพิ่มผลสัมฤทธิ์การทำเรียนรู้ในการเรียบเรียงรายงานและความพึงพอใจของนักศึกษาได้อย่างมีประสิทธิภาพ อย่างไรก็ตามจากการที่กลุ่มการศึกษามีจำนวนน้อยอาจเป็นข้อจำกัดหนึ่งของการวิจัย จึงเสนอแนะให้มีการใช้การเรียนรู้อแบบร่วมมือ เพิ่มเติมกับหรือรายวิชาอื่นหรือนักศึกษากลุ่มอื่นที่มีจำนวนมากขึ้น เพื่อให้สามารถประเมินผลได้อย่างชัดเจน



นักศึกษารวมกลุ่มกันเพื่อศึกษาเอกสารประกอบการสอน ฝึกปฏิบัติวิเคราะห์หัวข้อเรื่อง และวางแผนโครงเรื่อง



นักศึกษารวมกลุ่มกันเพื่อศึกษาเอกสารประกอบการสอน ฝึกปฏิบัติวิเคราะห์หัวข้อเรื่อง และวางแผนโครงเรื่อง

ตัวอย่างเอกสารประกอบการสอน



นักศึกษารวมกลุ่มกันเพื่อศึกษาเอกสารประกอบการสอน

ฝึกปฏิบัติวิเคราะห์หัวข้อเรื่อง และวางแผนโครงเรื่อง

#### กิตติกรรมประกาศ

ผู้วิจัยใคร่ขอขอบพระคุณคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ที่กรุณาสับสนุนงบประมาณและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ จนการวิจัยในครั้งนี้แล้วเสร็จทุกประการ



เรื่อง การปรับการเรียนการสอนให้เหมาะสมกับพฤติกรรมของนักศึกษาเจนเนอเรชั่นซี และรูปแบบการใช้ชีวิตวิถีใหม่ในรายวิชาศึกษาทั่วไป

นักวิจัย : อาจารย์ญาริตา จินดาหลวง

แหล่งทุนวิจัย : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

#### ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาที่ทำการวิจัย

ในปัจจุบันถือเป็นยุคใหม่ของการใช้ชีวิตเนื่องด้วยการระบาดของเชื้อโควิด-19 ซึ่งเป็นวิถีชีวิตใหม่ โดยเฉพาะในเรื่องการเว้นระยะห่างทางกายภาพ (Physical Distancing) คือการรักษาระยะห่างทางร่างกาย ระหว่างมนุษย์กับมนุษย์ เพื่อลดการสัมผัส จับ แตะ การสนทนา และกิจกรรมที่ใช้ร่างกายประชิดกัน ซึ่งส่งผลต่อการเรียนการสอนของการเรียนในชั้นเรียนขนาดใหญ่ที่มีนักศึกษาในแต่ละคร่าว 100 คน ดังนั้น การปรับรูปแบบการเรียนการสอนเพื่อลดการใกล้ชิดกันระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน และผู้เรียนกับผู้สอนจึงเป็นเรื่องสำคัญที่ควรหาแนวทางในการจัดการที่เหมาะสม นอกจากนี้ จากการศึกษาในชั้นเรียนใหญ่ๆ มักจะมีนักศึกษาที่ไม่ค่อยตั้งใจเรียน ติดสมาธิโฟน ซึ่งเป็นสิ่งที่หลีกเลี่ยงได้ยากสำหรับคนในยุคปัจจุบัน โดยเฉพาะนักศึกษาที่อยู่ในเจนเนอเรชั่นแซด (Generation Z) เป็นกลุ่มคนที่ได้ถูกเรียกว่าเป็นคนในยุคดิจิทัล

(Digital Natives) หรือ “The Net Generation” เนื่องจากกลุ่มคนเหล่านี้ล้วนเกิดหลังจากที่มีการใช้งานคอมพิวเตอร์อินเทอร์เน็ตและโทรศัพท์มือถือแล้ว มีการรับรู้การเรียนรู้และความต้องการที่แตกต่างจากคนรุ่นก่อน จึงเป็นเหตุให้ต้องมีการปรับรูปแบบการเรียนรู้ให้เหมาะสมกับกลุ่มผู้เรียนและยุคสมัย โดยนำความคิดด้านเจเนอเรชั่นและการใช้ชีวิตวิถีใหม่เข้ามาาร่วมด้วย

### วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาการจัดการเรียนการสอนรูปแบบใหม่ที่เหมาะสมกับนักศึกษาเจเนอเรชั่นแซดและรูปแบบการใช้ชีวิตวิถีใหม่ในรายวิชาศึกษาทั่วไป

### ผลการวิจัย

ผู้วิจัยดำเนินการวิจัย โดยใช้แผนการจัดกิจกรรมการเรียนรู้ โดยชี้แจงวัตถุประสงค์ของการจัดกิจกรรมการเรียนการสอนให้กับนักศึกษาทราบ ทำแบบสอบถามด้านพฤติกรรมการชอบ และความ ต้องการของผู้เรียน เตรียมสื่อ เนื้อหาในการจัดการเรียนการสอน ผู้สอนกระตุ้นและติดตามการเรียนรู้ของผู้เรียนอย่างสม่ำเสมอ เมื่อใช้แผนกิจกรรมเรียนรู้แล้ว ให้นักศึกษาทำแบบทดสอบวัดผลสัมฤทธิ์หลังการเรียนการสอน และประเมินความพึงพอใจและความคิดเห็นต่อรูปแบบการเรียนการสอน ซึ่งผู้วิจัยได้เก็บรวบรวมข้อมูลและวิเคราะห์

**บทสังเคราะห์งานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ**

**การท่องเที่ยวเชิงเกษตรพิบูลสงครามเพื่อสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากร  
ตามแนวโครงการ อพ.สธ.**



หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ คุภวิทิตพัฒนา

ชื่อโครงการ : การท่องเที่ยวเชิงเกษตรพิบูลสงครามเพื่อสนับสนุน  
การอนุรักษ์ทรัพยากรตามแนวโครงการ อพ.สธ.

E-mail : piyawan.su@psru.ac.th

### ที่มาและเหตุผล

การท่องเที่ยวเชิงเกษตรพิบูลสงครามเป็นโครงการที่ดำเนินงานสนองพระราชดำริตามแนวทางการสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากร ในโครงการ อพ.สธ. ตามกรอบการสร้างความยั่งยืน กิจกรรมที่ 8 กิจกรรมพิเศษสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากร โดยมีเป้าหมายให้เยาวชนและประชาชนได้เข้าศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับทรัพยากรธรรมชาติด้วยความเพลิดเพลินและแฝงไว้ซึ่งความรู้ โดยมีคณาจารย์ผู้เชี่ยวชาญและนักศึกษาในแต่ละสาขาให้คำแนะนำและให้แนวทางการศึกษาตลอดจนถ่ายทอดความรู้และสร้างความยั่งยืนในการอนุรักษ์ทรัพยากร การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรในรูปแบบต่าง ๆ ครอบคลุมทั้งสามฐานทรัพยากร ได้แก่ ฐานทรัพยากรกายภาพ ฐานทรัพยากรชีวภาพ ฐานทรัพยากรวัฒนธรรมและภูมิปัญญาโดยนำเสนอในรูปแบบการนำเที่ยวทั้งในส่วนฟาร์มพืช ฟาร์มสัตว์ การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรและต่อยอดภูมิปัญญาเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อสนองพระราชดำริตามโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืช
2. เพื่อเปิดโอกาสให้เยาวชนและประชาชนได้ศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับทรัพยากรธรรมชาติผ่านกระบวนการท่องเที่ยวเชิงเกษตร
3. เพื่อถ่ายทอดความรู้และสร้างจิตสำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากรให้แก่เยาวชนและประชาชน
4. เพื่ออนุรักษ์ทรัพยากรและการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรครอบคลุมทั้งสามฐานทรัพยากร

#### วิธีการดำเนินโครงการ

1. การรวบรวมและพัฒนาองค์ความรู้ในด้านการนำพืชประจำถิ่นมาแปรรูปเป็นอาหาร เครื่องสำอาง การนำมาใช้ประโยชน์ในฟาร์มสัตว์ ตลอดจนองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับเครื่องมือเครื่องจักรที่เกี่ยวข้องข้องกับการแปรรูปพืชประจำถิ่น
2. การท่องเที่ยวเชิงเกษตรพิบูลสงครามเพื่อสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากรตามแนวทางโครงการ อพ.สธ.จัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตร ครอบคลุมทุกกิจกรรม จัดทำเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวจากต้นน้ำสู่ปลายน้ำ ดังนี้
  - 1) แปลงพืชประจำถิ่น อพ.สธ.
  - 2) ห้องแสดงผลผลิตจากการแปรรูปพืชประจำถิ่นเป็นนวัตกรรมอาหาร เครื่องสำอาง
  - 3) องค์ความรู้หรือเครื่องจักรต้นแบบที่เกี่ยวข้องข้องกับการแปรรูปพืชประจำถิ่น
  - 4) ฟาร์มสัตว์ต้นแบบที่มีการนำพืชประจำถิ่นมาใช้ประโยชน์

#### ผลของการดำเนินโครงการ

##### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

คณาจารย์แต่ละหลักสูตรได้พัฒนาความเชี่ยวชาญในแต่ละศาสตร์ดังนี้

- 1) สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ : ฟาร์มเกษตรพืชทำการผลิตพืชต่าง ๆ หมุนเวียนตลอดทั้งปี โดยใช้ระบบการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ อีกทั้งเป็น Model ต้นแบบของการบริหารจัดการฟาร์มเกษตรพอเพียง ดังนี้
  - แปลงเกษตรอินทรีย์ : ได้รับการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ มกษ. 9000 เล่ม 1-2552 จากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยจัดว่าเป็นแหล่งผลิตพืชเกษตรอินทรีย์ (รหัส TAS:5483) จำนวน 14 ชนิด ได้แก่
 

1) ผักกาดขาว	2) คะน้า	3) กวางตุ้ง
4) กวางตุ้งฮ่องเต้	5) ผักโขม	6) ผักบุ้งจีน
7) กะเพรา	8) โหระพา	9) ผักชี
10) มะเขือม่วง	11) มะเขือเปราะ	12) ถั่วฝักยาว
13) บวบ	14) ผักสลัด	
  - แปลงข้าวอินทรีย์
  - แปลงข้าวโพด

- สวนส้มโอ
  - โรงผลิตปุ๋ยอินทรีย์
  - สวนฝรั่งไร้เมล็ด
  - พืชผัก ทำการผลิตหมุนเวียนตลอดทั้งปี นอกจากนี้ยังมีการปลูกพืชน้ำบ้าน เป็นแบบร้วกินได้ภายในฟาร์มเกษตรพืช เช่น ชะอม ผักหวานบ้าน มะเขือ ดอกชมจันทร์ ผักบุ้งนาตามคูน้ำ
- 2) สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร : จากการนำเปลือกกล้วยน้ำว้ามาหมักจากนั้นนำมาสกัดสารสำคัญและทดสอบฤทธิ์ต้านแบคทีเรีย พบว่าสารสกัดมีฤทธิ์ลดการสะสมของแบคทีเรีย จึงนำสารสกัดเปลือกกล้วยมาพัฒนานวัตกรรม ดังนี้
- เจลล้างมือชนิดไม่ต้องล้างออกผสมสารสกัดจากเปลือกกล้วย
  - สบู่ล้างมือที่มีส่วนผสมของสารสกัดจากเปลือกกล้วย
- 3) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร : พัฒนานวัตกรรมอาหารจากแป้งกล้วย การใช้เทคโนโลยีสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารและการใช้ประโยชน์จากสมุนไพร ดังนี้
- แป้งกล้วย
  - โคนวาฟเฟิลไอศกรีมจากแป้งกล้วย
  - Topping เม็ดปีทจากน้ำหวานเพื่อตกแต่งไอศกรีม
  - ไอศกรีมนมสด
  - น้ำตะไคร้ใบเตย
  - น้่านมข้าวโพด
- 4) สาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ : พัฒนานวัตกรรมการผลิตอาหารสัตว์จากเปลือกกล้วย ดังนี้
- อาหารไก่
  - อาหารปลา
- 5) สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร : พัฒนาเครื่องมือที่ใช้ในการแปรรูปกล้วยเพื่อการเกษตรและอาหาร ดังนี้
- เครื่องสับย่อยต้นกล้วย
  - เครื่องอบกล้วย
  - เครื่องสไลด์กล้วย
- 6) โครงการอนุรักษ์ พันธุ์กรรมพืชในสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) : การเก็บรักษา การอนุรักษ์ การใช้ประโยชน์จากพืช ดังนี้



- เมล็ดพันธุ์พืช
- พรรณไม้

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

โครงการการท่องเที่ยวเชิงเกษตรพืชมูลงครามเพื่อสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากรตามแนวโครงการ อพ.สธ. บูรณาการกับกระบวนการเรียนการสอนในทุกหลักสูตรสาขาวิชาของคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร คือ หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ หลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรสาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร ด้วยการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยเผยแพร่เป็นสื่อประชาสัมพันธ์เพื่อส่งเสริมการเรียนรู้ให้แก่บุคคลทั่วไป

#### - ด้านการเรียนการสอน

พัฒนานักศึกษาให้มีทักษะในศตวรรษที่ 21 ผ่านกระบวนการปฏิบัติจริงทั้งในสถานการณ์สร้างองค์ความรู้และนวัตกรรม การร่วมเป็นวิทยากร การนำเที่ยวการท่องเที่ยวเชิงเกษตรพืชมูลงครามฯ

#### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

เพิ่มกิจกรรมการท่องเที่ยวและฐานความรู้





## โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพรโดยการ ใช้ประโยชน์จากสมุนไพรท้องถิ่นชุมชนจอมทอง ต.จอมทอง จ.พิษณุโลก



หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ ดร.ชนพล กิจพจน์

ชื่อโครงการ : โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ยาหม่อง  
สมุนไพรโดยใช้ประโยชน์จากสมุนไพรท้องถิ่นชุมชนจอมทอง ต.จอมทอง  
จ.พิษณุโลก

E-mail : home393@hotmail.com

### 1) ความสำคัญของโครงการและการประเมิน

ชุมชนจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก เป็นชุมชนที่มีพื้นที่เป็นที่ราบลุ่ม เหมาะสมกับการทำเกษตรกรรมเพาะปลูกพืช ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพทำนาและทำสวนไม้ผล ตามบ้านเรือนของประชาชนนิยมปลูกพืชผักผลไม้ทานเอง จากผลการลงพื้นที่เพื่อสำรวจความหลากหลายของพืชในชุมชนที่ผ่านมา พบว่า ชุมชนจอมทองมีพืชประจำท้องถิ่นหลากหลายชนิด บางชนิดเป็นพืชสมุนไพรสำหรับประกอบอาหารมีสารสำคัญที่มีคุณค่าทางโภชนาการและเป็นประโยชน์ต่อร่างกาย บางครั้งเรื้อนยังมีการใช้พืชสมุนไพรเพื่อการรักษาโรคในเบื้องต้นซึ่งถือเป็นจุดเด่นของชุมชนและจัดเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นที่ควรมีการอนุรักษ์และส่งเสริมเป็นอย่างยิ่ง จากการลงพื้นที่สำรวจความหลากหลายของการใช้งานพืชประจำท้องถิ่นของชุมชนนั้นมีความสอดคล้องกับข้อมูลที่ได้รับจากผู้บริหารและบุคลากรของโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทองซึ่งพบว่าชุมชนมีจุดเด่นและมีความเข้มแข็งในด้านการเพาะปลูกพืชสมุนไพรและมีการนำ

สมุนไพรมาใช้ในการบำบัดและรักษาโรค พืชสมุนไพรที่โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลจอมทอง สนับสนุนให้ปลูก คือ ขิง พญายอ ชะเอมเทศ และขมิ้นชัน ทางคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม โดยหลักสูตรสาขาวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตรซึ่งมี บุคคลากรที่มีความพร้อมความเชี่ยวชาญทางด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้เล็งเห็นถึงการที่ชุมชนมีพืช ประจำท้องถิ่นและมีการใช้ประโยชน์อยู่แล้ว จึงจัดกิจกรรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพรโดยการ ใช้ประโยชน์จากสมุนไพรท้องถิ่นชุมชนจอมทอง ต.จอมทอง จ.พิษณุโลกเพื่อชุมชนให้สามารถใช้ประโยชน์ จากพืชที่มีอยู่ในท้องถิ่นได้หลากหลายมากขึ้นนอกจากการนำไปประกอบเป็นอาหารในชีวิตประจำวัน ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพเป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับกลุ่มผู้บริโภคทุกช่วงวัย การดำเนินโครงการเริ่มต้นจาก การลงพื้นที่ชุมชนตำบลจอมทอง เพื่อทำการคัดเลือกพืชสมุนไพรที่มีฤทธิ์ในการบรรเทาอาการปวดเมื่อย จากนั้นนำไปใช้ประโยชน์โดยพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพร และจะถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านสู่กลุ่ม ชุมชนจอมทองและผู้ที่เกี่ยวข้องต่อไป

โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพรโดยการใช้ประโยชน์จาก สมุนไพรท้องถิ่นชุมชนจอมทอง ต.จอมทอง จ.พิษณุโลก เป็นโครงการที่มีการศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ เกี่ยวข้องกับการศึกษาด้านสารที่สำคัญในพืชท้องถิ่นและการนำสารสำคัญนั้นไปสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เพื่อ สุขภาพของคนในท้องถิ่น ทั้งนี้เพื่อให้สอดคล้องกับแนวทางการดำเนินกิจกรรมตามแผนแม่บทระยะ 5 ปี (1 ตุลาคม พ.ศ. 2559 – 30 กันยายน พ.ศ. 2564) ของโครงการสนองพระราชดำรินโยบายการอนุรักษ์ พันธุ์กรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) ใน กรอบที่ 4 การใช้ประโยชน์ โดยมีกิจกรรมที่สำคัญคือกิจกรรมที่ 4 กิจกรรมอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ ทรัพยากรเพื่อวัตถุประสงค์ที่สำคัญคือการใช้ประโยชน์ทรัพยากรทั้ง 3 ฐานทรัพยากร ได้แก่ ทรัพยากร กายภาพ ทรัพยากรชีวภาพ และทรัพยากรวัฒนธรรมและภูมิปัญญานำไปสู่การอนุรักษ์และใช้ประโยชน์ ทรัพยากรได้อย่างยั่งยืน ทั้งนี้โครงการดังกล่าวยังสามารถนำมาใช้บูรณาการกับการเรียนการสอนทำให้ เกิดการเรียนรู้อย่างเป็นรูปธรรมเพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้แก่นักศึกษา และ นำมาใช้เพื่อสร้างเครือข่ายระหว่างชุมชนและสถาบันการศึกษาในท้องถิ่น ทำให้เกิดการพัฒนาชุมชนและ เสริมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ชุมชนต่อไป

โครงการมีการประเมินโครงการในหลายตัวชี้วัดเพื่อเป็นการวัดความสำเร็จของโครงการ คือ เชิง ปริมาณ 1) คทก. 3.2 จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชน 2) มรพส. 7 จำนวนผลงานที่นำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาท้องถิ่น โดยใช้แนวทางตามพระราชดำริ 3) สงป. 11 จำนวน ผู้เข้าร่วมโครงการ และเชิงคุณภาพ 4) สงป. 12 ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการบริการ 5) สงป. 13 งานบริการวิชาการแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด 6) มรภ. 1.1.1 จำนวนองค์ภครภาครัฐ เอกชน ชุมชนในพื้นที่รับผิดชอบของมหาวิทยาลัยราชภัฏมีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชน และ 7) มรภ. 1.1.2 จำนวน แผนงานหรือโครงการพัฒนาชุมชนที่มีมหาวิทยาลัยราชภัฏเป็นแกนนำมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น โดยจากการ ดำเนินโครงการพบว่าสามารถดำเนินโครงการได้บรรลุตัวชี้วัดในทุกประเด็น ในการดำเนินโครงการนี้

## 2) วัตถุประสงค์ของการประเมินโครงการ

1. เพื่อสนองพระราชดำริในโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.)
2. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพรเพื่อสุขภาพโดยการใช้ประโยชน์จากสารสำคัญของพืชประจำท้องถิ่น
3. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่ชุมชนด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพรเพื่อสุขภาพให้แก่ชุมชน
4. เพื่อเพิ่มทักษะการเรียนรู้ให้แก่ชุมชนสามารถนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่หรือต่อยอดผลิตภัณฑ์เดิมได้
5. เพื่อพัฒนาทักษะและความรู้ของนักศึกษาโดยสามารถนำความรู้ไปบูรณาการกับการเรียนการสอนหรืองานวิจัย

## 3) ขอบเขตการดำเนินงานโครงการ

1. เป้าหมายของโครงการ คือ ประชาชนในชุมชนจอมทอง นักศึกษาและบุคลากรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร และสาขาอื่น ๆ จำนวน 55 คน
2. สถานที่และวันเวลาดำเนินงาน คือ ณ อาคารเอนกประสงค์ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก วันที่ 1 เมษายน พ.ศ.2564
3. ขั้นตอนการดำเนินงานและกิจกรรมที่สำคัญ คือ
  - 5.1 ขั้นประชุมวางแผนโครงการ (P) การประชุมชี้แจง วางแผนดำเนินการ การประสานงานเตรียมจัดงาน
  - 5.2 ขั้นตอนดำเนินกิจกรรม (D) การลงพื้นที่ดำเนินกิจกรรม
  - 5.3 ติดตามผลโครงการ (C) การดำเนินการติดตามผลจากจัดกิจกรรมที่เกิดขึ้นกับนักศึกษา
  - 5.4 ขั้นสรุปผลการดำเนินกิจกรรม (A) สรุปผลการดำเนินงาน มีการติดตามผลการดำเนินงานและนำผลจากการติดตามมาประเมินผลเพื่อหาข้อแก้ไขและปรับปรุงปัญหาที่เกิดขึ้นต่อไปเพื่อนำไปใช้กับโครงการในปีถัดไป

## 4) ผลการประเมินโครงการ

ตามที่สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้ดำเนินโครงการสนองพระราชดำริในโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) คือ “โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนา

ผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพรโดยการใช้ประโยชน์จากสมุนไพรท้องถิ่นชุมชนจอมทอง ต.จอมทอง จ. พิษณุโลก” มีผลการประเมินตามเป้าหมาย ดังนี้

1. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความตระหนักในการอนุรักษ์พืชสำคัญของท้องถิ่นภายในชุมชน
2. ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำพืชสมุนไพรท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพรบรรเทาอาการปวดเมื่อย
3. ในการดำเนินโครงการได้มีการถ่ายทอดองค์ความรู้ให้แก่ชุมชนด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพรเพื่อสุขภาพให้แก่ชุมชน
4. โครงการสามารถเพิ่มทักษะการเรียนรู้และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้แก่คนในชุมชน สามารถนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่หรือต่อยอดผลิตภัณฑ์เดิมได้
5. นักศึกษาและบุคลากรในสาขาวิชา ได้รับการพัฒนาทักษะและความรู้โดยสามารถนำความรู้ไปบูรณาการกับการเรียนการสอนหรืองานวิจัยต่อไป
6. มีการบูรณาการกับการเรียนการสอน โดยได้มีการนำประสบการณ์ที่ได้ไปใช้ในการเรียนการสอนรายวิชา PD325 บรรจุภัณฑ์สำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร โดยนักศึกษาได้นำผลิตภัณฑ์ยาหม่องนี้นำไปฝึกพัฒนาการออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่
7. ตัวชี้วัด คทก. 3.2 จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชน จำนวน 1 โครงการบริการวิชาการ
8. ตัวชี้วัด มรพส. 7 จำนวนผลงานที่นำไปใช้ประโยชน์ในการพัฒนาท้องถิ่น โดยใช้แนวทางตามพระราชดำริ จำนวน 1 ผลงานผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพร
9. ตัวชี้วัด สกป. 11 จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ คือ จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่า 50 คน ซึ่งจากการดำเนินโครงการครั้งนี้บรรลุผลความสำเร็จเป็นไปตามตัวชี้วัดของโครงการ โดยมีผู้เข้าร่วมโครงการ คือ ประชาชนในชุมชนจอมทอง นักศึกษาและบุคลากรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร และสาขาอื่น ๆ รวมทั้งสิ้น 55 คน
10. ตัวชี้วัด สกป. 12 ความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการบริการ โดยผู้ที่เข้าร่วมโครงการได้รับความพึงพอใจไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ซึ่งจากการดำเนินโครงการครั้งนี้บรรลุผลความสำเร็จเป็นไปตามตัวชี้วัดของโครงการ โดยผู้เข้าร่วมโครงการได้ประเมินความพึงพอใจในภาพรวมของโครงการคิดเป็นร้อยละ 96.00
11. ตัวชี้วัด สกป. 13 งานบริการวิชาการแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด โดยโครงการนี้ได้ดำเนินการแล้วเสร็จร้อยละ 100 ภายในเดือนเมษายน 2564
12. ตัวชี้วัด มรภ. 1.1.1 จำนวนองค์การภาครัฐ เอกชน ชุมชนในพื้นที่รับผิดชอบของมหาวิทยาลัยราชภัฏ มีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชน จำนวน 1 องค์การ คือ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลบ้านจอมทอง ต.จอมทอง อ.เมือง จ.พิษณุโลก

13. ตัวชี้วัด มรภ. 1.1.2 จำนวนแผนงานหรือโครงการพัฒนาชุมชนที่มีมหาวิทยาลัยราชภัฏเป็นแกนนำมีจำนวนเพิ่มมากขึ้น เป็นจำนวน 1 แผนงาน

14. โครงการบริการวิชาการมีการบูรณาการกับการเรียนการสอน โดยทำการบูรณาการกับการเรียนการสอนรายวิชา PD325 บรรจุภัณฑ์สำหรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร จำนวน 1 รายวิชา

15. ปัญหาหรืออุปสรรคที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงานโครงการ และแนวทางแก้ปัญหา คือ ชุมชนเป้าหมายติดภารกิจในวันที่ได้วางแผนการดำเนินโครงการไว้ในครั้งแรก จึงได้มีการประสานงานเปลี่ยนวันดำเนินโครงการใหม่

16. ผลการประเมินอื่น ๆ แสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### ตารางที่ 1 ค่าร้อยละของระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ

หัวข้อการประเมินความพึงพอใจ	ค่าเฉลี่ยร้อยละของความพึงพอใจ
1. ด้านรูปแบบกระบวนการจัดโครงการ/กิจกรรม	96.00
2. ด้านความเชี่ยวชาญและการให้บริการของวิทยากร	98.00
3. ด้านความพร้อมของวัสดุ อุปกรณ์ เอกสารในการอบรม	97.33
4. ด้านความเหมาะสมของสถานที่จัดกิจกรรม	96.00
5. ด้านความเหมาะสมของระยะเวลาการจัดกิจกรรม	94.00
6. ด้านอาหารว่างและอาหารกลางวัน	95.33
7. ด้านความพร้อมของสิ่งอำนวยความสะดวก	97.33
8. การได้รับความรู้/แนวคิดใหม่หลังเข้าร่วมกิจกรรม	94.67
9. การนำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ประโยชน์	96.67
10. ความพึงพอใจโดยรวมต่อการเข้าร่วมกิจกรรม	96.00

#### ตารางที่ 2 ผลการประเมินทางประสาทสัมผัสผลิตภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพร (จากคะแนนเต็ม 9 คะแนน)

คุณลักษณะ	คะแนนความชอบเฉลี่ย
1. ลักษณะปรากฏ	7.9±0.7
2. สี	7.3±0.5
3. กลิ่น	7.6±0.5
4. เนื้อสัมผัส	7.3±0.5

5. ความรู้สึกหลังใช้	7.5±0.5
6. ความชอบโดยรวม	7.6±0.5



ภาพที่ 1 ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์ยาหม่องสมุนไพรที่ออกแบบโดยนักศึกษาของสาขาวิชา

## โครงการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสร้างมูลค่าจากใบส้มซ่าสู่ชุมชน



หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์

ชื่อโครงการ : โครงการนวัตกรรมผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสร้างมูลค่าจากใบส้มซ่าสู่ชุมชน

E-mail : pimchanok5512@gmail.com

ปัจจุบันทรัพยากรชีวภาพได้รับความนิยมทั้งในลักษณะที่เป็นอาหาร เครื่องดื่ม ยา และเครื่องสำอาง เนื่องจากผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้ความสนใจและใส่ใจต่อสุขภาพมากขึ้น ทั้งนี้เพราะทรัพยากรชีวภาพ โดยเฉพาะ พืช และสมุนไพร พืชเกือบทุกชนิดมีสารพวกโพลีฟีนอล (polyphenols) ซึ่งมีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ

มะม่วงหาวมะนาวโห่ (ต้นหนามแดง) มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Carissa carandas* L. อยู่ในวงศ์ APOCYNACEAE จัดเป็นผลไม้สมุนไพรชนิดหนึ่ง ลักษณะของผลจะมีสีแดงเรียวเล็กคล้ายกับมะเขือเทศราชินี สำหรับรสชาติของผลสุกจะออกหวาน ผลมีสีม่วงเข้มหรือสีดำ เรียกว่า “มะม่วงหาว” แต่ถ้ายังไม่สุกมีรสเปรี้ยว ผลมีสีขาว-ชมพู หรือ ชมพูเข้ม เรียกว่า “มะนาวโห่” มีสรรพคุณแก้ไอ แก้โรคลักปิดลักเปิด แก้เจ็บคอ ขับเสมหะ มีธาตุเหล็กและวิตามินซีสูง และมีสารต้านอนุมูลอิสระจากแอนโทไซยานิน และสารฟีนอลิก นักวิจัยพบว่า มะม่วงหาวมะนาวโห่มีประโยชน์หลายส่วน ได้แก่ ราก ใบ ยอดอ่อน เมล็ด เนื้อไม้ และผล เมื่อผ่าผลแล้วพบว่า มียางสีขาว มีรสฝาด และมีเมล็ดขนาดเล็กจำนวนมาก สามารถรับประทานสด หรือนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารได้หลายชนิด เช่น น้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่ ไอศกรีมมะม่วงหาวมะนาวโห่ ผัดไทย น้ำพริกเผา เป็นต้น โดยการนำมะม่วงหาวมะนาวโห่มาผ่าครึ่ง แคะเมล็ดออก และนำไปเก็บไว้ในตู้เย็นเพื่อให้ลดความฝาดจากยาง ก่อนนำไปบดและแปรรูปต่อไป

แยม เป็นผลิตภัณฑ์กลุ่ม Semi-solid- soft Stread มีลักษณะเป็นวุ้นหรือเป็นเจล (gel) มีของแข็งที่ละลายน้ำในผลิตภัณฑ์สูงกว่าร้อยละ 65 มีค่าความเป็นกรด-ด่าง ระหว่าง 2.8-3.5 มีรสเปรี้ยวแกมหวาน มีเนื้อผลไม้เป็นส่วนผสมไม่ต่ำกว่า 45 ส่วน โดยเทียบกับน้ำตาล 55 ส่วน (ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ 213, 2543; มพช.342/2547 และจะกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอเมื่อบ่ายลงบนขนมปัง นิยมรับประทานเป็นอาหารเช้าหรือเป็นของว่างระหว่างวัน ผลิตภัณฑ์แยมที่มีจำหน่ายในท้องตลาดนิยมบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่เป็นขวดแก้วและต้องอาศัยอุปกรณ์ช่วยในการตัด และปาดแยม โดยทั่วไปแยมที่ผลิตในท้องตลาดนิยมผลิตจากผลไม้ตระกูลซีตรัสหรือเบอร์รี่ ซึ่งยังไม่มี ความหลากหลายในด้านผลไม้เมืองร้อนในบ้านเรา (Tropical fruits) ทั้งๆที่ประเทศไทยเป็นประเทศที่อุดมสมบูรณ์และมี ผลไม้หลากหลายชนิด ผลผลิตที่ผลิตได้ส่วนใหญ่มักบริโภคสด ที่เหลือถูกนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ในการบริโภคทั้งในฤดูกาลและนอกฤดูกาล ซึ่งถือเป็นข้อดีที่ทำให้ผู้บริโภคทั้งหลายสามารถรับประทานผลไม้ต่างๆได้ถึงแม้จะ

พจนานุกรมไปแล้ว ทั้งนี้เมื่อมองในแง่อุตสาหกรรมการแปรรูปผลไม้ นอกจากจะช่วยให้มูลค่าของผลผลิตแล้ว ยังช่วยลดปัญหาผลผลิตที่เป็นผลไม้สดล้นตลาดได้อีกด้วย นอกจากนี้ เมื่อพิจารณาในด้านกลุ่มผู้บริโภคอาหาร พบว่าผู้บริโภคคำนึงถึงเรื่องสุขภาพ ผู้บริโภคต้องการอาหารจากธรรมชาติ (Natural foods) และ ผลิตภัณฑ์แนวสุขภาพ (Health products) ในขณะเดียวกันนอกเหนือจากเรื่องสุขภาพแล้ว ปัจจัยที่ผู้บริโภคคำนึงถึงคือของความสะดวกรวดเร็วในการบริโภค ซึ่งถือเป็นทิศทางของอาหารในยุคต่อไปที่ผู้บริโภคต้องการ ความสะดวกรวดเร็วและง่ายต่อการบริโภค ความสะดวกในการพกพา ขนาดของบรรจุภัณฑ์ที่พอเหมาะกับแต่ละคนหรือครอบครัวที่เล็กลง กินพอดีอิ่ม ไม่เหลือทิ้ง ทั้งหมดนี้ล้วนสอดคล้องกับยุคสมัยหรือรูปแบบการดำเนินชีวิตของผู้คนที่กำลังเปลี่ยนแปลงไปในยุคโอกาสให้ผู้บริโภคในการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์แปรรูปเป็นชิ้นเล็กๆ เหมาะกับการบริโภคร่วมกับขนมปัง และสามารถบริโภคได้หมดภายในครั้งเดียว รวมทั้งลดขั้นตอนการปาดและทาแยม ดังนั้นผู้วิจัยจึงสนใจนำมามะม่วงหาวมะนาวโห่มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปเพื่อเพิ่มเพิ่มโดยศึกษากระบวนการผลิตต่อสมบัติด้านเคมีกายภาพ ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ สารประกอบฟีนอลิกทั้งหมด และการทดสอบทางประสาทสัมผัสของแยมแผ่นที่ผลิตได้ ศึกษาความเป็นไปได้เบื้องต้นของธุรกิจ วิเคราะห์ต้นทุนการผลิต เพื่อเป็นข้อมูลทางการค้าสำหรับเกษตรกรในขนาดและเป็นการอนุรักษ์สืบสานวิถีชีวิตของคนไทยในการอนุรักษ์ทรัพยากรชีวภาพที่เป็นพืชท้องถิ่นที่มีมาแต่เดิมมาประยุกต์ใช้เกิดความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่า

#### วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อสนองพระราชดำริโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ (อพ.สธ.)

ศึกษาสูตรและกระบวนการผลิตที่เหมาะสมในการพัฒนาผลิตภัณฑ์แปรรูป และสมบัติของผลิตภัณฑ์ทางกายภาพ เคมี และสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของแยมแผ่นที่ผลิตได้

เพื่อศึกษาความเป็นไปได้เบื้องต้นของธุรกิจของแยมแผ่น

เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนการแปรรูป

เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัยสู่ชุมชน

#### ผลการวิจัย

พบว่า สารสกัดจากผลมะม่วงหาวมะนาวโห่สุกต้านอนุมูลอิสระดีกว่าสารสกัดจากผลดิบโดยเปอร์เซ็นต์การต้าน อนุมูลอิสระของสารสกัดจากผลดิบมีค่า  $IC_{50}$  เป็น 400 ppm ส่วนสารสกัดจากผลสุกมีค่า  $IC_{50}$  เป็น 225 ppm. และ Verma และคณะ (2014) ศึกษาสมบัติการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดเมทานอลจากใบมะม่วงหาวมะนาวโห่ โดยวิธี DPPH radical scavenging activity พบว่า ให้ค่า  $IC_{50} = 73.12 \mu\text{g/ml}$  ค่า  $H_2O_2$  scavenging activity ( $IC_{50}$  value  $84.03 \mu\text{g/ml}$ ) ซึ่งจัดเป็นพืชที่มีสมบัติต้านอนุมูลอิสระได้ดี การศึกษาของ วชิราภรณ์ผิวล่อง และคณะ (2013) พบว่า ผลมะม่วงหาวมะนาวโห่สุกให้ฤทธิ์การต้านอนุมูลอิสระ (วิธี DPPH radical scavenging activity) ปริมาณฟีนอลิกทั้งหมด (Folin-ciocateau reagent assay) และปริมาณแอนโทไซยานินทั้งหมด (pH differential) สูงที่สุด



การผลิตแยมทั่วไปมีส่วนประกอบที่สำคัญ ได้แก่ เนื้อผลไม้ น้ำตาล เพกทิน และกรด เพกทิน ที่ใช้ เป็นชนิด high methoxyl pectin ที่สามารถ เกิดระบบเจลได้เมื่อรวมตัวกับกรดและน้ำตาลที่ความเข้มข้นสูง

## การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ศึกษาดูงาน

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
<b>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์</b>			
ผศ.สุดาร์ตน์ สุดพันธ์	KM จัดการเรียนการสอน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	16 ก.พ. 64
	KM การวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	16 ก.พ. 64
ผศ.ชนิษฐา ไชยแก้ว	KM จัดการเรียนการสอน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	16 ก.พ. 64
	KM การวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	16 ก.พ. 64
ผศ. ดร.จักรกฤษ ศรีละออ	เข้าร่วมงานประชุมวิชาการนเรศวร วิจัยครั้งที่ 17	มหาวิทยาลัยนเรศวร	29 ก.ค. 63
	อบรมเทคนิคการเขียนโครงการวิจัย อย่างไรให้ได้ทุน	โรงแรมทอปแลนด์ พลาซ่า	3-4 ก.ย. 64
	KM จัดการเรียนการสอน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	16 ก.พ. 64
	KM การวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	16 ก.พ. 64
	อบรมเชิงปฏิบัติการจัดทำแผน ยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม พ.ศ. 2565 – 2569	โรงแรมวังจันทร์ริเวอร์วิว	2 เม.ย. 64
	อบรมกิจกรรมพัฒนาศักยภาพ นักวิจัยรับใช้สังคม	อบต. ท่าชัย อ.ศรีลชนาลัย จ.สุโขทัย	5-8 เม.ย. 64
อาจารย์ ดร. ชัชวรินทร์ นวลศรี	เข้าร่วมงานประชุมวิชาการนเรศวร วิจัยครั้งที่ 17	มหาวิทยาลัยนเรศวร	29 ก.ค. 63
	อบรมเทคนิคการเขียนโครงการวิจัย อย่างไรให้ได้ทุน	โรงแรมทอปแลนด์ พลาซ่า	3-4 ก.ย. 63
	อบรมเชิงปฏิบัติการด้านความ ปลอดภัยทางชีวภาพ	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	12-13 พ.ย. 63
	KM จัดการเรียนการสอน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	16 ก.พ. 64
	KM การวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	16 ก.พ. 64
อาจารย์ปยุตธดา ทะรังศรี	KM จัดการเรียนการสอน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	16 ก.พ. 64
	KM การวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	16 ก.พ. 64
อาจารย์กฤษณชัย ตลอดเพ็ง	KM จัดการเรียนการสอน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	16 ก.พ. 64
	KM การวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	16 ก.พ. 64
	KM จัดการเรียนการสอน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	16 ก.พ. 64

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
อาจารย์อารยา บุญศักดิ์	KM การวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	16 ก.พ. 64
อาจารย์ธีรภัทร อินทร์ทอง	อบรมเชิงปฏิบัติการการเพาะเลี้ยง เนื้อเยื่อพืชอย่างง่ายและต้นทุนต่ำ	โรงแรมภูค่า จังหวัดเชียงใหม่	27-28 มี.ค. 64
	KM จัดการเรียนการสอน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	16 ก.พ. 64
	KM การวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	16 ก.พ. 64
<b>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ</b>			
ผศ. ดร.ณรงมล เลาห์รอดพันธ์	หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ ดีด้านปศุสัตว์ หลักสูตรฟาร์มโคเนื้อ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 6	22 ธ.ค. 63
	การประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 22	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จ.ขอนแก่น (ผ่านโปรแกรม zoom)	
	เสวนาวิชาการ การจัดการโคนมโค เนื้อคุณภาพพรีเมียมและการ ประกอบสูตรอาหารอย่างมืออาชีพ ด้วยโปรแกรม Thai Dairy 2020	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น	25-26 มี.ค.64
ผศ. น.สพ.ปรีชา มูลสาร	หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ ดีด้านปศุสัตว์ หลักสูตรฟาร์มโคเนื้อ	สำนักงานปศุสัตว์เขต 6	22 ธ.ค.63
	หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ ดีด้านปศุสัตว์ หลักสูตรฟาร์มไก่ไข่	สำนักงานปศุสัตว์เขต 6	25 ธ.ค.63
	การอบรม Smart dairy and beef farming การพัฒนาแอปพลิเคชันเพื่อ การจัดการฟาร์มโคนมและ โคเนื้อ	คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	7 มี.ค.64
	การอบรม Smart veterinary service การพัฒนาระบบการบริการทางสัตว แพทย์และวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง	คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	7 มี.ค.64
	อบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง การพัฒนา นักวิจัย/นักบริการวิชาการรับใช้ สังคม	สถาบันวิจัยและพัฒนา มรพส.	31 มี.ค. – 2 เม.ย. 64

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
รศ. ดร.สุภาวดี แหยมคง	โครงการอบรมการเขียน Manuscripts	สถาบันวิจัยและพัฒนา มรพส.	20-21 ธ.ค.63
	การพัฒนาศักยภาพวิทยากรชุมชน สำหรับการพัฒนาผู้นำชุมชนแกนนำ เครือข่ายมหาวิทยาลัย สร้างคน พัฒนาท้องถิ่น	กองนโยบายและแผน มรพส.	21-22 ธ.ค.63
	การประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 22	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จ.ขอนแก่น (ผ่านโปรแกรม zoom)	
ผศ. ยิ่งลักษณ์ มูลสาร	การพัฒนาศักยภาพวิทยากรชุมชน สำหรับการพัฒนาผู้นำชุมชนแกนนำ เครือข่ายมหาวิทยาลัย สร้างคน พัฒนาท้องถิ่น	กองนโยบายและแผน มรพส.	21-22 ธ.ค.63
	หลักสูตรการปฏิบัติทางการเกษตรที่ ดีเด่นปศุสัตว์ หลักสูตรฟาร์มไก่ไข่	สำนักงานปศุสัตว์เขต 6	25 ธ.ค.63
	อบรม จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ เบื้องต้น	มหาวิทยาลัยนเรศวร ระบบออนไลน์	20 ม.ค. 64
	การอบรม Smart dairy and beef farming การพัฒนาแอปพลิเคชันเพื่อ การจัดการฟาร์มโคนมและโคเนื้อ	คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	7 มี.ค.64
	การอบรม Smart veterinary service การพัฒนาระบบการบริการทางสัตว แพทย์และวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง	คณะสัตวแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	7 มี.ค.64
อาจารย์พัทธนันท์ โกธรรม	โครงการอบรมการเขียน Manuscripts	สถาบันวิจัยและพัฒนา มรพส.	20-21 ธ.ค.63
	การพัฒนาศักยภาพวิทยากรชุมชน สำหรับการพัฒนาผู้นำชุมชนแกนนำ เครือข่ายมหาวิทยาลัย สร้างคน พัฒนาท้องถิ่น	กองนโยบายและแผน มรพส.	21-22 ธ.ค.63
	การประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 22	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น	25 ม.ค.64

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
		จ.ขอนแก่น (ผ่านโปรแกรม zoom)	
ผศ. ดร.วิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์	โครงการอบรมการเขียน Manuscripts	สถาบันวิจัยและพัฒนา มรพส.	20-21 ธ.ค.63
	การพัฒนาศักยภาพวิทยากรชุมชน สำหรับการพัฒนาผู้นำชุมชนแกนนำ เครือข่ายมหาวิทยาลัย สร้างคน พัฒนาท้องถิ่น	กองนโยบายและแผน มรพส.	21-22 ธ.ค.63
	อบรมการเขียนตำรา ในรูปแบบ e- book	ศูนย์นวัตกรรม มหาวิทยาลัยขอนแก่น (ผ่านโปรแกรม zoom)	20 เม.ษ.66
ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง	โครงการอบรมการเขียน Manuscripts	สถาบันวิจัยและพัฒนา มรพส.	20-21 ธ.ค.63
	การพัฒนาศักยภาพวิทยากรชุมชน สำหรับการพัฒนาผู้นำชุมชนแกนนำ เครือข่ายมหาวิทยาลัย สร้างคน พัฒนาท้องถิ่น	กองนโยบายและแผน มรพส.	21-22 ธ.ค.63
	การประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 22	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จ.ขอนแก่น (ผ่านโปรแกรม zoom)	25 ม.ค.66
นางสาวสุกัญญา แดงโม	อบรมออนไลน์เรื่องเครื่องมือ cloud- based ศตวรรษที่ 21 เพื่อ ชีวิตประจำวัน	มหาวิทยาลัยศรีปทุม	
	ประชุมแลกเปลี่ยนเรียนรู้เรื่อง เทคนิคการทำงานวิเคราะห์จากงาน ประจำของสายสนับสนุนสาย วิชาการ	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร มหาวิทยาลัยพิบูล สงคราม	29-31 ม.ค.64
<b>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร</b>			
ผศ.ว่าที่ ร.อ. ดร. คงเดช พะสีนาม	โครงการการจัดการความรู้และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนา	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร มหาวิทยาลัยพิบูล สงคราม	

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
	องค์การคณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร		
	"From Farm to Table for Nutritional and Healthy Lifestyle " เพื่อสร้าง บัณฑิตนักพัฒนานวัตกรรม		
	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง"เทคนิค การเขียนหนังสือและตำราวิชาการ ระดับอุดมศึกษา เพื่อขอตำแหน่ง วิชาการ"		
	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง"การสร้าง แบบจำลองสภาพแวดล้อม 3 มิติ จากภาพถ่ายด้วยโดรนและการ ประยุกต์ใช้ในงานสำรวจทางการ เกษตร รุ่นที่ 1"		
	The 6th Workshop of Article Writing for SCOPUS Publication		
	โครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผลการ ดำเนินงานด้านการประกันคุณภาพ การศึกษา เพื่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดี ในปีการศึกษา 2563		
อาจารย์ธันวมาส ภาคสนุก	โครงการการจัดการความรู้และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนา องค์การคณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร		
	"From Farm to Table for Nutritional and Healthy Lifestyle " เพื่อสร้าง บัณฑิตนักพัฒนานวัตกรรม		
	The 6th Workshop of Article Writing for SCOPUS Publication		
	โครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผลการ ดำเนินงานด้านการประกันคุณภาพ การศึกษา เพื่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดี ในปีการศึกษา 2563		

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
อาจารย์พัชราภรณ์ อินริราย	โครงการการจัดการความรู้และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนา องค์กรคณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร		
	"From Farm to Table for Nutritional and Healthy Lifestyle " เพื่อสร้าง บัณฑิตนักพัฒนานวัตกรรม		
	หลักสูตรพัฒนาระบบการวิจัย ของผู้ประกอบการ		
	เทคโนโลยีการอบแห้งและการ ควบคุมเชื้อโรค (Online)		
	โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการการ พัฒนาศักยภาพวิทยากรชุมชน สำหรับการพัฒนาผู้นำชุมชนแกนนำ เครือข่าย		
อาจารย์ธวัชรัตน์ สัมฤทธิ์	โครงการการจัดการความรู้และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนา องค์กรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร		
	"From Farm to Table for Nutritional and Healthy Lifestyle " เพื่อสร้าง บัณฑิตนักพัฒนานวัตกรรม		
อาจารย์สุรินทราพร แสวงงาม	โครงการการจัดการความรู้และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนา องค์กรคณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร		
	"From Farm to Table for Nutritional and Healthy Lifestyle " เพื่อสร้าง บัณฑิตนักพัฒนานวัตกรรม		

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
	สัมมนา Food safety Management System (อย., GMP, GHPs, HACCP, HALAL, FSSC) “พาครัวไทยสู่มาตรฐานครัวโลก)		
	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ เทคนิคการพิจารณาโครงการวิจัยที่ยื่นขอการรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ (สำหรับคณะกรรมการ)		
	ค่ายสร้างสรรคนวัตกรรมอาหารประเทศไทย 2020 (ออนไลน์) : นวัตกรรมจากมรดกภูมิปัญญาอาหารและอาหารสำหรับชีวิตแห่งอนาคต (Thailand Food Innovation – Nationwide Online BootCamp 2020 : Food Heritage & Future Lifestyle Food Innovation)		
ผศ. ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป	โครงการการจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์การคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร		
	"From Farm to Table for Nutritional and Healthy Lifestyle " เพื่อสร้างบัณฑิตนักพัฒนานวัตกรรม		
	โครงการสัมมนาเชิงปฏิบัติการการพัฒนาศักยภาพวิทยากรชุมชนสำหรับการพัฒนาผู้นำชุมชนแกนนำเครือข่าย		
	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ เทคนิคการพิจารณาโครงการวิจัยที่ยื่นขอการรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์ (สำหรับคณะกรรมการ)		
	โครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ผลการดำเนินงานด้านการประกันคุณภาพ		



อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
	การศึกษา เพื่อให้เกิดแนวปฏิบัติที่ดี ในปีการศึกษา 2563		
	ขั้นตอนการขออนุญาตผลิตและแนว ทางการตรวจประเมินสถานที่ผลิต อาหาร		
	การอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนา นักวิจัย/นักบริการวิชาการรับใช้สังคม		
นายกนกพล เลื่องลือ	งานเสวนา “อนาคตอุตสาหกรรมไทย สู่การขับเคลื่อนด้วย Circular Economy” ของกลุ่มจังหวัด ภาคเหนือตอนบน		
<b>วิทยาศาสตร์บัณฑิต หลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง</b>			
อาจารย์ธนพล กิจพจน์	การจัดทำสื่อการสอนออนไลน์ ให้แก่ บุคลากรสายวิชาการคณะ เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	โครงการจัดตั้งศูนย์เทคโนโลยี สารสนเทศ มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	17 มิ.ย. 63
	การอบรมเชิงปฏิบัติการเทคนิคการ เขียนร่างคำขอรับสิทธิบัตร /อนุ สิทธิบัตร	สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	13-14 ก.ค. 63
	การอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนา หลักสูตรและการจัดการเรียนการ สอนตามแนวคิดสหกิจศึกษาและ การศึกษาเชิงบูรณาการกับการ ทำงาน (CWIE)	งานพัฒนาหลักสูตรและ ส่งเสริมการจัดการเรียนการ สอน มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	20 ก.ค. 63
	โครงการสัมมนาเครือข่ายองค์กร การเรียนรู้เพื่อการพัฒนาคุณภาพ มาตรฐานการศึกษา (UKM)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	29 ก.ค. 63
	การอบรม Rheological Training	คณะเกษตรศาสตร์ ทรัพยากร ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยนเรศวร	17 พ.ย. 63
	การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยน ความรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กรคณะ เทคโนโลยี การเกษตรและอาหาร ด้านการเรียนการสอนหัวข้อเทคนิค	คณะเทคโนโลยีการเกษตร อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	27 ม.ค. 64

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
	การสอนในศตวรรษที่ 21 และ ดัชนี การวิจัย หัวข้อการบูรณาการวิจัย กับการบริการวิชาการ		
	การอบรม From Farm to Table for Nutritional and Healthy Lifestyle เพื่อสร้างบัณฑิตนักพัฒนานวัตกรรม	คณะเทคโนโลยีการเกษตร อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	17 ก.พ. 64
	การอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ เพื่อเป็นอัตลักษณ์ประจำ จังหวัดพิษณุโลก	สำนักงานสาธารณสุข จังหวัดพิษณุโลก	17 มี.ค. 64
ผศ. ดร.พรตรีล จุลกลิ่น	การจัดทำสื่อการสอนออนไลน์ ให้แก่ บุคลากรสายวิชาการคณะ เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	โครงการจัดตั้งศูนย์เทคโนโลยี สารสนเทศ มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	17 มิ.ย. 63
	การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยน ความรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กรคณะ เทคโนโลยี การเกษตรและอาหาร ด้านการเรียนการสอนหัวข้อเทคนิค การสอนในศตวรรษที่ 21 และ ดัชนี การวิจัย หัวข้อการบูรณาการวิจัย กับการบริการวิชาการ	คณะเทคโนโลยีการเกษตร อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	27 ม.ค. 64
	การอบรม From Farm to Table for Nutritional and Healthy Lifestyle เพื่อสร้างบัณฑิตนักพัฒนานวัตกรรม	คณะเทคโนโลยีการเกษตร อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	17 ก.พ. 64
	การอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “อย. ของ่ายนิดเดียว”		15 ธ.ค. 63
	การประชุมวิชาการระดับชาติ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ครั้งที่ 12	มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม	9-10 ก.ค. 63
อาจารย์กนกวรรณ พรหมจีน	การจัดทำสื่อการสอนออนไลน์ ให้แก่ บุคลากรสายวิชาการคณะ เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	โครงการจัดตั้งศูนย์เทคโนโลยี สารสนเทศ มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	17 มิ.ย. 63
	การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยน ความรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กรคณะ เทคโนโลยี การเกษตรและอาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตร อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	27 ม.ค. 64

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
	ด้านการเรียนการสอนหัวข้อเทคนิค การสอนในศตวรรษที่ 21 และ ดัชนี การวิจัย หัวข้อการบูรณาการวิจัย กับการบริการวิชาการ		
	การอบรม From Farm to Table for Nutritional and Healthy Lifestyle เพื่อสร้างบัณฑิตนักพัฒนานวัตกรรม	คณะเทคโนโลยีการเกษตร อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	17 ก.พ. 64
อาจารย์จิรจิต อินทร	การจัดทำสื่อการสอนออนไลน์ ให้แก่ บุคลากรสายวิชาการคณะ เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	โครงการจัดตั้งศูนย์เทคโนโลยี สารสนเทศ มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	17 มิ.ย. 63
	การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยน ความรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์การคณะ เทคโนโลยี การเกษตรและอาหาร ด้านการเรียนการสอนหัวข้อเทคนิค การสอนในศตวรรษที่ 21 และ ดัชนี การวิจัย หัวข้อการบูรณาการวิจัย กับการบริการวิชาการ	คณะเทคโนโลยีการเกษตร อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	27 ม.ค. 64
	การอบรม From Farm to Table for Nutritional and Healthy Lifestyle เพื่อสร้างบัณฑิตนักพัฒนานวัตกรรม	คณะเทคโนโลยีการเกษตร อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	17 ก.พ. 64
	อบรมหลักสูตร “การพัฒนา กระบวนการ วิจัยของ ผู้ประกอบการ”	อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	27-29 ต.ค. 63
	อบรมหลักสูตร “Efficacy testing of anti-aging products in ex vivo human skin model & clinical testing”	สวทช.	26 ต.ค. 63
	หลักสูตร การสกัดสมุนไพรและการ นำมาประยุกต์ใช้เป็นสาระสำคัญใน ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง	อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ และ คณะเทคโนโลยีการ เกษตรอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	12-15 พ.ย. 63

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
อาจารย์ญาณิศา จินดาหลวง	การจัดทำสื่อการสอนออนไลน์ ให้แก่บุคลากรสายวิชาการคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	โครงการจัดตั้งศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	17 มิ.ย. 63
	การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนความรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์การคณะเทคโนโลยี การเกษตรและอาหาร ด้านการเรียนการสอนหัวข้อเทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21 และ ด้นการวิจัย หัวข้อการบูรณาการวิจัยกับการบริการวิชาการ	คณะเทคโนโลยีการเกษตร อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	27 ม.ค. 64
	การอบรม From Farm to Table for Nutritional and Healthy Lifestyle เพื่อสร้างบัณฑิตนักพัฒนานวัตกรรม	คณะเทคโนโลยีการเกษตร อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	17 ก.พ. 64
	การอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “อย. ของ่ายนิดเดียว”		15 ธ.ค. 63
	โครงการ “ยกระดับคุณภาพนักศึกษาเพื่อพัฒนาประสบการณ์ทางด้านวิชาการและวิชาชีพ” ขั้นตอนการขออนุญาตผลิตเครื่องสำอาง แนวทางการตรวจประเมินสถานที่ผลิตเครื่องสำอาง	คณะเทคโนโลยีการเกษตร อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	3 มี.ค. 64
อาจารย์ศนิพร จันทร์บุรี	การจัดทำสื่อการสอนออนไลน์ ให้แก่บุคลากรสายวิชาการคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	โครงการจัดตั้งศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	17 มิ.ย. 63
	การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนความรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์การคณะเทคโนโลยี การเกษตรและอาหาร ด้านการเรียนการสอนหัวข้อเทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21 และ ด้นการวิจัย หัวข้อการบูรณาการวิจัยกับการบริการวิชาการ	คณะเทคโนโลยีการเกษตร อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	27 ม.ค. 64

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
	การอบรม From Farm to Table for Nutritional and Healthy Lifestyle เพื่อสร้างบัณฑิตนักพัฒนานวัตกรรม	คณะเทคโนโลยีการเกษตร อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	17 ก.พ. 64
ผศ. ดร.เฉลิมพร ทองพูน	หลักสูตร การสกัดสมุนไพรและการนำมาประยุกต์ใช้เป็นสาระสำคัญในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง	อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ และ คณะเทคโนโลยีการ เกษตรอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	12-15 พ.ย. 63
นางสาวศรัณญา สอนมณี	การอบรมเชิงปฏิบัติการในหัวข้อ “อย. ขง่ายนิดเดียว”		15 ธ.ค. 63
	โครงการ “ยกระดับคุณภาพ นักศึกษาเพื่อพัฒนาประสบการณ์ ทางด้านวิชาการและวิชาชีพ” ขั้นตอนการขออนุญาตผลิต เครื่องสำอาง แนวทางการตรวจ ประเมินสถานที่ผลิตเครื่องสำอาง	คณะเทคโนโลยีการเกษตร อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	3 มี.ค. 64
	หลักสูตร การสกัดสมุนไพรและการนำมาประยุกต์ใช้เป็นสาระสำคัญในผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง	อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ และ คณะเทคโนโลยีการ เกษตรอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	12-15 พ.ย. 63
<b>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</b>			
ผศ.พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์	อบรม ISO17025 เรื่องการประเมิน ความเสี่ยงในระบบคุณภาพ		
	มาตรฐานการปกป้องอาสาสมัครใน งานวิจัย		
	การยกระดับคุณภาพผู้สอนเพื่อ ส่งเสริมศักยภาพในการจัดการเรียน การสอนสู่บัณฑิตนักปฏิบัติ		
	หลักการและวิธีการใช้เครื่องทอด สุญญากาศ	บริษัท พีพี เคมีคอล แอนด์ ไฮลด์ิง จำกัด	3 ก.ย. 63
	อบรม ISO17025 เรื่องการประเมิน ความเสี่ยงในระบบคุณภาพ		

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
อาจารย์ ดร.คำรบ สมะวรรณนะ	การยกระดับคุณภาพผู้สอนเพื่อ ส่งเสริมศักยภาพในการจัดการเรียน การสอนสู่บัณฑิตต้นกบฏบัติ		
	หลักการและวิธีการใช้เครื่องทอด สุญญากาศ	บริษัท พีพี เคมีคอล แอนด์ ไฮลด์ิง จำกัด	3 ก.ย. 63
ผศ. ดร.ชุตินา เลิศลักษณ์	การยกระดับคุณภาพผู้สอนเพื่อ ส่งเสริมศักยภาพในการจัดการเรียน การสอนสู่บัณฑิตต้นกบฏบัติ		
	การออกแบบบรรจุภัณฑ์แก่ ผู้ประกอบการ SMEs และผลกระทบ ของทรัพย์สินทางปัญญาต่อการ พัฒนาผลิตภัณฑ์		
	การแสดงผลงานโครงการและการ แสดงผลงานแบบ GDA (Guideline Daily Amounts)		
	เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษา ผลิตภัณฑ์อาหาร		
	หลักการและวิธีการใช้เครื่องทอด สุญญากาศ	บริษัท พีพี เคมีคอล แอนด์ ไฮลด์ิง จำกัด	3 ก.ย. 63
ดร.หทัยทิพย์ รุ่งคำ	การยกระดับคุณภาพผู้สอนเพื่อ ส่งเสริมศักยภาพในการจัดการเรียน การสอนสู่บัณฑิตต้นกบฏบัติ		
	หลักการและวิธีการใช้เครื่องทอด สุญญากาศ	บริษัท พีพี เคมีคอล แอนด์ ไฮลด์ิง จำกัด	3 ก.ย. 63
ผศ.ทรงพรธรณ สังข์ทรัพย์	การยกระดับคุณภาพผู้สอนเพื่อ ส่งเสริมศักยภาพในการจัดการเรียน การสอนสู่บัณฑิตต้นกบฏบัติ		
	หลักการและวิธีการใช้เครื่องทอด สุญญากาศ	บริษัท พีพี เคมีคอล แอนด์ ไฮลด์ิง จำกัด	3 ก.ย. 63
นายธเนศ ทองทุ่ง	การอบรมโครงการเส้นทาง ความก้าวหน้า		

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
	การเข้าสู่ตำแหน่งที่สูงขึ้นของ บุคลากรสายสนับสนุนวิชาการ รุ่นที่ 2		
	การพัฒนาทางไกลด้วยระบบ อิเล็กทรอนิกส์ (HRD: e-Learning) วิชา การสร้างแรงจูงใจใฝ่สัมฤทธิ์ใน การทำงาน		
	การพัฒนาทางไกลด้วยระบบ อิเล็กทรอนิกส์ (HRD: e-Learning) วิชา การสร้างทีมงานที่มี ประสิทธิภาพ		
	หลักการและวิธีการใช้เครื่องทอด สุญญากาศ	บริษัท พีพี เคมีคอล แอนด์ โซลดิ้ง จำกัด	3 ก.ย. 63
นางดวงกมล โดมิ	อบรม ISO17025 เรื่องการประเมิน ความเสี่ยงในระบบคุณภาพ	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	14 ก.ค. 63
	หลักการและวิธีการใช้เครื่องทอด สุญญากาศ	บริษัท พีพี เคมีคอล แอนด์ โซลดิ้ง จำกัด	3 ก.ย. 63
<b>หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</b>			
รศ. ดร.เกตุการ ดาจันทา	เครื่องทอดสุญญากาศ	บริษัท พีพี เคมีคอล แอนด์ โซลดิ้ง จำกัด	3 ก.ย. 63
	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การเขียน เอกสารขอจริยธรรมในมนุษย์	หลักสูตรสาขาวิชา วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	24 ม.ค. 64
รศ. ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว	การเปลี่ยนแปลงของ GMP อย. ที่ ผู้ประกอบการต้องเตรียมรับมือ	สมาคมวิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีทางอาหารแห่ง ประเทศไทย (FoSTAT)	5 มี.ค. 64
	นวัตกรรมภายใต้การสนับสนุนของ อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคใต้ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคใต้ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์	24 ก.ย. 64
ผศ. ดร.ธวัชชัย ศุภวิทิตพัฒนา	รูปแบบเอกสารเพื่อจัดทำเอกสาร ระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการตาม มาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	14 ก.ค. 63

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
	อบรมการตรวจสอบความใช้ได้ของ วิธีการทดสอบทางเคมี	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	3-4 ส.ค. 63
	เครื่องทดสอบสุญญากาศ	บริษัท พีพี เคมีคอล แอนด์ โซลดิ้ง จำกัด	3 ก.ย. 63
	อบรม ISO17025 เรื่องการประเมิน ความเสี่ยงในระบบคุณภาพ	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร	9-10 พ.ย. 63
	ยกระดับคุณภาพผู้สอนเพื่อส่งเสริม ศักยภาพในการจัดการเรียนการสอน สู่บัณฑิตนักปฏิบัติ	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร	17 ก.พ. 64
ผศ. ดร.ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา	รูปแบบเอกสารเพื่อจัดทำเอกสาร ระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการตาม มาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	14 ก.ค. 63
	อบรมการตรวจสอบความใช้ได้ของ วิธีการทดสอบทางเคมี	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	3-4 ส.ค. 63
	จริยธรรมการวิจัยในมนุษย์เบื้องต้น	มหาวิทยาลัยนเรศวร Thai Mocc (ออนไลน์)	24 ม.ค. 64
ผศ. ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง	การออกแบบบรรจุภัณฑ์	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	1 ก.ย. 63
	เครื่องทดสอบสุญญากาศ	บริษัท พีพี เคมีคอล แอนด์ โซลดิ้ง จำกัด	3 ก.ย. 63
	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การเขียน เอกสารขอจริยธรรมในมนุษย์	หลักสูตรสาขาวิชา วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	24 ม.ค. 64
	"New Normal of Food Packaging: Sustainability beyond COVID-19"	FoodInnopolis และ ทีมวิจัยจากศูนย์เทคโนโลยี โลหะและวัสดุแห่งชาติ	5 ก.พ. 64
	ยกระดับคุณภาพผู้สอนเพื่อส่งเสริม ศักยภาพในการจัดการเรียนการสอน สู่บัณฑิตนักปฏิบัติ	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร	17 ก.พ. 64



อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
ผศ.พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์	รูปแบบเอกสารเพื่อจัดทำเอกสาร ระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการตาม มาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	14 ก.ค. 63
	อบรมการตรวจสอบความใช้ได้ของ วิธีการทดสอบทางเคมี	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	3-4 ส.ค. 63
	เครื่องทดสอบสุญญากาศ	บริษัท พีพี เคมีคอล แอนด์ โซลดิ้ง จำกัด	3 ก.ย.63
	อบรม ISO17025 เรื่องการประเมิน ความเสี่ยงในระบบคุณภาพ	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร	9-10 พ.ย. 63
	มาตรฐานการปกป้องอาสาสมัครใน งานวิจัย	สถาบันวิจัยและพัฒนา มรพส.	8 ม.ค. 64
	ยกระดับคุณภาพผู้สอนเพื่อส่งเสริม ศักยภาพในการจัดการเรียนการสอน สู่บัณฑิตนักปฏิบัติ	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร	17 ก.พ. 64
ดร. คำรบ สมะวรรณนะ	รูปแบบเอกสารเพื่อจัดทำเอกสาร ระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการตาม มาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	14 ก.ค. 63
	อบรมการตรวจสอบความใช้ได้ของ วิธีการทดสอบทางเคมี	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	3-4 ส.ค. 63
	เครื่องทดสอบสุญญากาศ	บริษัท พีพี เคมีคอล แอนด์ โซลดิ้ง จำกัด	3 ก.ย. 63
	อบรม ISO17025 เรื่องการประเมิน ความเสี่ยงในระบบคุณภาพ	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร	9-10 พ.ย. 63
	ยกระดับคุณภาพผู้สอนเพื่อส่งเสริม ศักยภาพในการจัดการเรียนการสอน สู่บัณฑิตนักปฏิบัติ	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร	17 ก.พ. 64
ดร. หทัยทิพย์ ร้องคำ	เครื่องทดสอบสุญญากาศ	บริษัท พีพี เคมีคอล แอนด์ โซลดิ้ง จำกัด	3 ก.ย. 63
	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การเขียน เอกสารขอจริยธรรมในมนุษย์	หลักสูตรสาขาวิชา วท.ม. (วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร)	24 ม.ค. 64

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
นายธเนศ ทองทุ่ง	เครื่องทอดสุญญากาศ	บริษัท พีพี เคมีคอล แอนด์ ไฮลด์ิง จำกัด	3 ก.ย. 63
นางดวงกมล ไตมิ	รูปแบบเอกสารเพื่อจัดทำเอกสาร ระบบคุณภาพห้องปฏิบัติการตาม มาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	14 ก.ค. 63
	อบรมการตรวจสอบความใช้ได้ของ วิธีการทดสอบทางเคมี	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	3-4 ส.ค. 63
นายณัฐวุฒิ พุ่มมาลา	การอบรมการสร้าง Linebot เพื่อ พัฒนานักศึกษาและบุคลากร	ศูนย์เทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	16-18 ธ.ค. 63

รายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน ปีการศึกษา 2564 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม “วันที่รับการประเมิน : วันที่ 27 กรกฎาคม พ.ศ. 2565”

บทสรุปสำหรับผู้บริหารโดยคณะกรรมการ

ในปีการศึกษา 2564 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มีผลประเมินคุณภาพภายในในภาพรวมอยู่ในระดับคุณภาพดีมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.77 และเมื่อจำแนกเป็นชนิดตัวบ่งชี้พบว่า

1) ตัวบ่งชี้ที่เป็นปัจจัยนำเข้า(Input)	มีผลประเมินอยู่ในระดับ มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	คุณภาพดีมาก 4.72
2) ตัวบ่งชี้ที่เป็นกระบวนการ(Process)	มีผลประเมินอยู่ในระดับ มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	คุณภาพดีมาก 4.80
3) ตัวบ่งชี้ที่เป็นผลลัพธ์(Output)	มีผลประเมินอยู่ในระดับ มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	คุณภาพดี 4.74

และเมื่อจำแนกเป็นรายองค์ประกอบพบว่า

1) องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต	มีผลประเมินอยู่ในระดับ มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	คุณภาพดีมาก 4.61
2) องค์ประกอบที่ 2 การวิจัย	มีผลประเมินอยู่ในระดับ มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	คุณภาพดีมาก 5.00
3) องค์ประกอบที่ 3 การบริการวิชาการ	มีผลประเมินอยู่ในระดับ มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	คุณภาพดีมาก 5.00
4) องค์ประกอบที่ 4 การทำนุบำรุงฯ	มีผลประเมินอยู่ในระดับ มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	คุณภาพดีมาก 5.00
5) องค์ประกอบที่ 5 การบริหารจัดการ	มีผลประเมินอยู่ในระดับ มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	คุณภาพดีมาก 4.76

### จุดที่ควรพัฒนา

1. ควรมีการประชาสัมพันธ์หลักสูตรเชิงรุกที่เข้มข้น หลากหลาย และเพิ่มจำนวนโรงเรียนเป้าหมาย เพื่อเป็นการเพิ่มจำนวนนักศึกษาแรกเข้า

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปีการศึกษา 2563	คะแนน ประเมิน ตนเอง	ผลประเมินสุทธิ โดยคณะกรรมการประเมิน		
			ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือ สัดส่วน)	คะแนน ประเมิน
			ตัวหาร		
<b>องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต</b>	<b>3.50</b>	<b>3.50</b>	<b>4.61</b>		
1.1 ผลการบริหารจัดการหลักสูตรโดยรวม	3.00	3.00	21.69		3.71
			6		
1.2 อาจารย์ประจำคณะที่มีคุณวุฒิ ปริญญาเอก	3.00	3.00	19	45.23	5.00
			42		
1.3 อาจารย์ประจำคณะที่ดำรงตำแหน่ง ทางวิชาการ	5.00	4.17	21	51.22	4.17
			42		
1.4 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี	5.00	5.00	6 ข้อ		5.00
1.5 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี	5.00	5.00	6 ข้อ		5.00
1.6 การส่งเสริมสมรรถนะและทักษะการ ใช้ภาษาอังกฤษ	4.00	4.00	4 ข้อ		4.00
1.7 การส่งเสริมสมรรถนะและทักษะ ด้านดิจิทัล	4.00	4.00	5 ข้อ		5.00
1.8 หลักสูตรที่นักศึกษามีส่วนร่วมในการ สร้างนวัตกรรม	4.00	4.00	6	100.00	5.00
			6		
<b>องค์ประกอบที่ 2 การวิจัย</b>	<b>4.75</b>	<b>4.75</b>	<b>5.00</b>		
ตัวบ่งชี้ 2.1 ระบบและกลไกการวิจัย งาน สร้างสรรค์ หรือนวัตกรรม	5.00	5.00	7 ข้อ		5.00

ตัวบ่งชี้ 2.2 เงินสนับสนุนงานวิจัยและงานสร้างสรรค์	5.00	5.00	14,880,434	381,549.60	5.00
			39		
ตัวบ่งชี้ 2.3 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำและนักวิจัย	5.00	5.00	35.80	85.24	5.00
			42		
ตัวบ่งชี้ที่ 2.4 ผลงานวิจัย งานสร้างสรรค์ หรือนวัตกรรมที่นำไปใช้ประโยชน์ต่อชุมชน	4.00	4.00	8	100	5.00
			8		
<b>องค์ประกอบที่ 3 การบริการวิชาการ</b>	<b>5.00</b>	<b>5.00</b>	<b>5.00</b>		
ตัวบ่งชี้ 3.1 ระบบและกลไกการพัฒนาเสริมสร้างความสัมพันธ์กับชุมชน	5.00	5.00	5 ข้อ		5.00
ตัวบ่งชี้ 3.2 ชุมชนเป้าหมายที่ได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่องตามแผนเสริมสร้างความสัมพันธ์กับชุมชน	5.00	5.00	2.00	100.00	5.00
			2.00		
<b>องค์ประกอบที่ 4 ด้านศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย</b>	<b>5.00</b>	<b>5.00</b>	<b>5.00</b>		
ตัวบ่งชี้ 4.1 ระบบและกลไกด้านศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย	5.00	5.00	5 ข้อ		5.00

องค์ประกอบที่ 5 การบริหารจัดการ	5.00	5.00	4.76	
ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 การจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการกับการทำงาน	5.00	5.00	4 ข้อ	4.00
ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 การบริหารของสถาบันเพื่อการกำกับติดตามผลลัพธ์ตามพันธกิจ กลุ่มสถาบัน และเอกลักษณ์ของสถาบัน	5.00	5.00	7 ข้อ	5.00
ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 ระบบกำกับประกันคุณภาพหลักสูตร	5.00	5.00	6 ข้อ	5.00
ค่าคะแนนเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 1-5	4.56	4.46	4.77	
การดำเนินงานระดับดีมาก				

ตาราง ป 2 ตารางวิเคราะห์ผลการประเมินระดับคณะ

องค์ประกอบ คุณภาพ	คะแนนการประเมินเฉลี่ย					คะแนน	ผลการประเมิน
	ตัวบ่งชี้	I	P	O			
							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	8	4.61	4.75	4.36	4.61		การดำเนินงานระดับดีมาก
2	4	5.00	5.00	5.00	5.00		การดำเนินงานระดับดีมาก
3	2	-	5.00	5.00	5.00		การดำเนินงานระดับดีมาก
4	1	-	5.00	-	5.00		การดำเนินงานระดับดีมาก
5	3	-	4.67	-	4.67		การดำเนินงานระดับดีมาก
รวม	18	3	10	5	4.77		การดำเนินงานระดับดีมาก
ผลการประเมิน		4.72	4.80	4.74			การดำเนินงานระดับดีมาก
		ระดับ ดีมาก	ระดับ ดีมาก	ระดับ ดีมาก			

## รายงานผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนา

### องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต

แนวทางการพัฒนา
<ul style="list-style-type: none"> <li>- คณะควรพัฒนากระบวนการในการพัฒนานักศึกษาด้านภาษาอังกฤษ โดยการกำหนดระดับสมรรถนะ นักศึกษาด้านภาษาอังกฤษเป็นรายชั้นปี และจัดทำแผนพัฒนานักศึกษาด้านภาษาอังกฤษที่มีโครงการ/ กิจกรรมพัฒนานักศึกษาเป็นรายชั้นปี เพื่อเป็นการสั่งสมความรู้ประสบการณ์ให้นักศึกษาอย่างต่อเนื่อง รวมทั้งในการจัดทำแผนและการประเมินความสำเร็จควรเน้นที่ผลลัพธ์หรือผลกระทบที่เกิดขึ้นกับ นักศึกษา</li> <li>- คณะควรกำหนดให้ทุกหลักสูตรของคณะทำความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอกโดยเฉพาะภาคเอกชน ให้มีส่วนร่วมในการผลิตบัณฑิตเพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบันและอนาคต</li> </ul>

### องค์ประกอบที่ 2 การวิจัย

แนวทางการพัฒนา
<ul style="list-style-type: none"> <li>- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการพัฒนาสมรรถนะนักวิจัย เพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยและเพื่อ เป็นการเสริมศักยภาพด้านการเผยแพร่ผลงานวิจัย ซึ่งส่งผลให้สามารถกำหนดตำแหน่งทางวิชาการที่ สูงขึ้นได้ในอนาคต นอกจากนี้คณะมีการส่งเสริมให้มีการทำการวิจัยแบบบูรณาการทั้งในหลักสูตร และ ระหว่างหลักสูตร เพื่อเพิ่มจำนวนนักวิจัยตามข้อเสนอแนะ</li> <li>- คณะมีการให้ความรู้เกี่ยวกับทรัพย์สินทางปัญญาแก่นักวิจัย พร้อมทั้งส่งเสริมและสนับสนุนการขอ ยื่นจดทรัพย์สินทางปัญญา</li> </ul>

### องค์ประกอบที่ 3 การบริการวิชาการ

แนวทางการพัฒนา
<ul style="list-style-type: none"> <li>- คณะควรพัฒนาระบบการบริการวิชาการแบบเฉพาะ (Specific Service) เพื่อการเรียนรู้และเสริมสร้าง ความเข้มแข็งของชุมชน หน่วยงานภาครัฐและเอกชน โดยการบริการวิชาการแบบเฉพาะเป็นการบริการ วิชาการที่ต้องใช้ความรู้ ความสามารถทางวิชาการ ตามความเชี่ยวชาญของคณะ ที่มุ่งเน้นให้เกิด ประโยชน์ได้จริง ใน 2 แนวทาง ได้แก่ In Cash คือ การสร้างคุณค่าพิจารณาผ่าน ค่าใช้จ่าย/มูลค่า/รายได้ In Kind คือ การสร้างคุณค่าที่ไม่เน้นมูลค่า/ รายได้ อาทิ การสร้างความผูกพันองค์กร การเกิด วัฒนธรรมองค์กร หรือองค์ความรู้ใหม่ เป็นต้น</li> </ul>

#### องค์ประกอบที่ 4 การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

<b>แนวทางการพัฒนา</b>
<p>- คณะควรกำหนดความโดดเด่นของการเชื่อมโยงศิลปวัฒนธรรมเข้าศาสตร์ของคณะ เช่น การทำนุบำรุงศิลปะวัฒนธรรมโดยการพัฒนานวัตกรรมด้านเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารกับวิถีชุมชน อาหารท้องถิ่น พืชพื้นถิ่น ภูมิปัญญาชาวบ้าน เป็นต้น และนำไปจัดทำแผนทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม โดยพิจารณาความสอดคล้องของวัตถุประสงค์และตัวชี้วัดระดับแผนและระดับโครงการ รวมทั้งตั้งเป้าหมายและประเมินความสำเร็จของการวัดผลลัพธ์หรือผลกระทบของความโดดเด่นที่กำหนด</p>

#### องค์ประกอบที่ 5 การบริหารจัดการ

<b>แนวทางการพัฒนา</b>
<p>- คณะควรจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ถอดองค์ความรู้หรือแนวปฏิบัติที่ดีที่ทำให้หลักสูตรประสบความสำเร็จในการจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการกับการทำงาน ซึ่งอาจเป็นแนวปฏิบัติที่ดีของการบริหารจัดการการเรียนรู้ในระดับคณะ หรือระดับหลักสูตร และเผยแพร่สู่การใช้ประโยชน์ พร้อมทั้งติดตามผลการใช้ประโยชน์</p> <p>- หลักสูตรควรวิเคราะห์ความคุ้มค่า ความเป็นประสิทธิภาพ ความเป็นประสิทธิผล โอกาสในการแข่งขันเทียบกับต้นทุนต่อหน่วยเป็นรายหลักสูตรและนำผลการวิเคราะห์ไปใช้ในการพัฒนาการดำเนินงานของคณะและหลักสูตร</p>



## โครงการ/กิจกรรมเด่นในรอบปี 2564

### โครงการพัฒนานักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

#### หลักการและเหตุผล

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกช่วงวัยเพื่อก้าวสู่บัณฑิตสายพันธุ์ใหม่จากการปฏิบัติจริง พัฒนาทักษะที่เหมาะสมสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและมีทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21 กระตุ้นให้นักศึกษามีความกระตือรือร้นในการพัฒนาตนเองตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยตั้งอยู่บนพื้นฐานของทางสายกลางและความไม่ประมาท คำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผลและการสร้างภูมิคุ้มกันในตัวเอง ตลอดจนใช้ความรู้และคุณธรรมเป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิต

#### วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาการได้เรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และเป็นบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามที่คณะกำหนด

#### ผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินโครงการ

จากการดำเนินโครงการพัฒนานักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารได้ผลลัพธ์จากการดำเนินโครงการดังนี้

#### ความสำเร็จเชิงปริมาณ

จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80

#### ความสำเร็จเชิงคุณภาพ

ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ คิดเป็นร้อยละ 85.22



## โครงการทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะฯ ระยะที่ 12 (พ.ศ.2560–2564)

แผนปฏิบัติการ 5 ปี แผนกลยุทธ์ทางการเงินฯ และสานสัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารและบุคลากร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

### หลักการและเหตุผล

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ต้องมีการทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะฯ ระยะที่ 12 (พ.ศ.2560–2564) แผนปฏิบัติการ 5 ปี แผนกลยุทธ์ทางการเงินฯ เพื่อใช้เป็นกรอบในการกำหนดทิศทาง การพัฒนาคณะฯ ที่สอดคล้องกับมหาวิทยาลัย และนโยบายของรัฐบาล โดยมีบุคลากรทุกภาคส่วนของคณะฯ มีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนสู่เป้าหมายที่ตั้งไว้ นอกจากนี้ยังเป็นการสานสัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารและบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อสานสัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารและบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร
2. เพื่อทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะฯ ระยะที่ 12 (พ.ศ.2560–2564) แผนปฏิบัติการ 5 ปี แผนกลยุทธ์ทางการเงิน

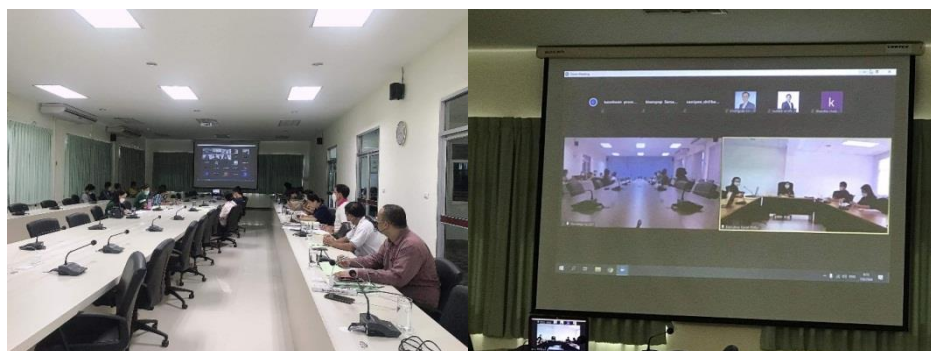
### ผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินโครงการ

#### เชิงปริมาณ

1. โครงการทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะฯ แผนปฏิบัติการ 5 ปี แผนกลยุทธ์ทางการเงินและสานสัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารและบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้ทำการจัดขึ้นวันที่ 7–8 สิงหาคม 2564 ณ ห้องประชุม กอ.305, กอ.307 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามมีผู้เข้าร่วมโครงการ 64 คน
2. มีกิจกรรมที่เสริมสร้างความสุขในการสานสัมพันธ์พูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในการพัฒนาองค์กรระหว่างผู้บริหารและบุคลากรภายในคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารจำนวน 1 กิจกรรม

#### เชิงคุณภาพ

ร้อยละของบุคลากรมีคะแนนดัชนีความสุข อยู่ในระดับมากที่สุดถึงมากที่สุด ร้อยละ 90.20



**ภาคผนวก**



กิจกรรม เครื่อง่ายคณบดีเกษตรศาสตร์และสาขาที่เกี่ยวข้องราชภัฏทั่วประเทศและพิธีปิด  
การแข่งขันทักษะทางวิชาการและวิชาชีพทางการเกษตร เครื่อง่ายราชภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 7



โครงการ ยกกระดับคุณภาพนักศึกษาสู่บัณฑิตนักปฏิบัติ  
กิจกรรมอบรมพัฒนานักศึกษาให้ได้รับประกาศนียบัตรวิชาชีพที่เกี่ยวข้อง  
กับสาขาวิชาที่สำเร็จการศึกษา



## โครงการการพัฒนาสมรรถนะภาษาอังกฤษ

เพื่อยกระดับคุณภาพนักศึกษามหาวิทยาลัยราชภัฏ สำหรับศตวรรษที่ 21

กิจกรรม สร้างบรรยากาศและสิ่งแวดล้อมที่เอื้อต่อการเรียนรู้และพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษให้กับนักศึกษา



กิจกรรม สื่อและภาพบรรยากาศที่ส่งเสริมการเรียนรู้ภาษาอังกฤษ



ภาพที่ 15 นักศึกษาทดลองใช้สื่อภาษาอังกฤษในรูปแบบเกมออนไลน์



โครงการพัฒนานักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร  
(กิจกรรมส่งเสริมจรรยาบรรณวิชาชีพและแนวทางการประกอบอาชีพ)



กิจกรรมปลูกวันแม่เกี่ยววันพ่อ

ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม





โครงการกล้าต้นใหม่แห่งความภาคภูมิใจเกษตรพิบูลและกิจกรรมบายนครีสู่ขวัญรับน้อง (ออนไลน์)



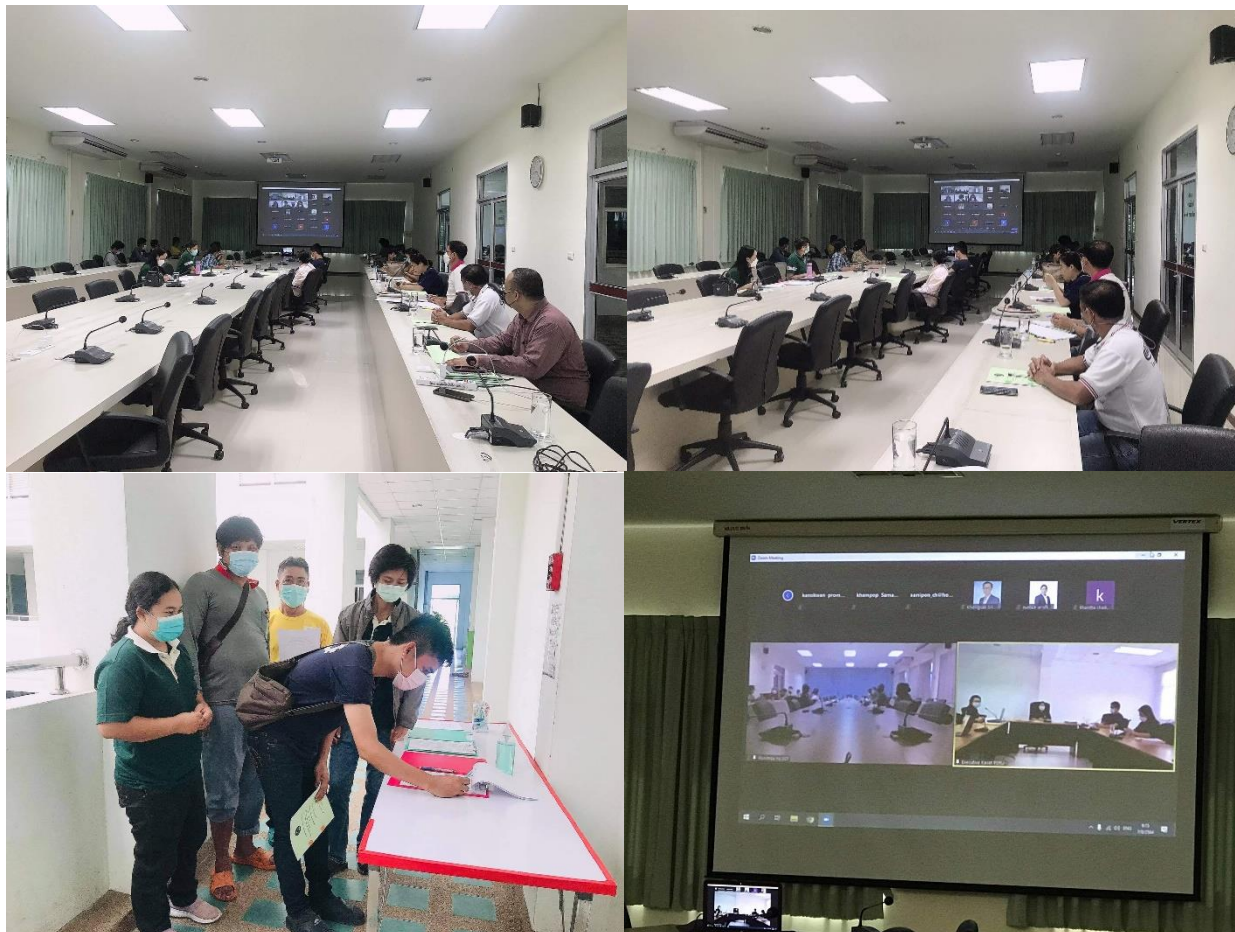


โครงการพัฒนานักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร  
กิจกรรมสืบสานศิลปวัฒนธรรมและประเพณี (สงกรานต์เกษตรพิบูล)





โครงการทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะฯ ระยะที่ 12 (พ.ศ.2560-2564)  
แผนปฏิบัติการ 5 ปี แผนกลยุทธ์ทางการเงินฯ และสานสัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารและบุคลากร  
คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



## กิจกรรม บุคลากรดีเด่น



คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม  
**ขอแสดงความยินดีกับบุคลากรที่ได้รับรางวัลบุคลากรดีเด่น**  
 ประจำปีการศึกษา 2563

บุคลากรสายวิชาการดีเด่น

บุคลากรสายสนับสนุนดีเด่น



ด้านการวิจัย  
 อ.ธันวมาส กาศสนุก

ด้านการบริการวิชาการ  
 อ.สุรินทร์พร ชังไชย

บุคลากรประจำสำนักงานคณบดี  
 ว่าที่ ร.ต.วีระบุลย์กิติ ชุมพรผ่อง

บุคลากรประจำฟาร์ม  
 นายอุบล ทองสุวรรณ

นักวิชาการ/นักวิทยาศาสตร์  
 นายพรพนม นันทะเสน



ชื่อเอกสาร : รายงานประจำปี 2564 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทัยวรรณ นัตรธง  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดรัล จุลกัลป์  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ยิ่งลักษณ์ มุลสาร  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วาที ร.อ. ดร.คงเดช พระสีนาม

รวบรวมข้อมูล / เรียบเรียง	นายอดิศักดิ์ นายณัฐวุฒิ	แก้วก่องทรัพย์ พุ่มมาลา
---------------------------	----------------------------	----------------------------

จำนวน : 20 เล่ม

เผยแพร่ : ตุลาคม 2564

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม 156 หมู่ 5

ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก 65000

โทรศัพท์ 0-5526-7080 โทรสาร 0-5526-7081

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

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