



# รายงานประจำปี 2563

Annual Report 2563



คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

## คำนำ

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้จัดทำรายงานประจำปีขึ้นเพื่อแสดงถึงผลการดำเนินงาน ของคณะฯ ในรอบปีงบประมาณ 2563 ที่ผ่านมา โดยรวบรวมและสรุปผลการดำเนินงาน ในด้านต่างๆ ตามภารกิจของคณะฯ เพื่อใช้เป็นข้อมูลในการนำมาประเมินปรับปรุงและพัฒนา การทำงานในอนาคต ตลอดจนเผยแพร่ให้บุคลากรและหน่วยงานต่างๆ ทั้งภายในและภายนอก ได้ทราบถึงผลการดำเนินงานและกิจกรรมที่สำคัญของคณะฯ

ในนามของคณะฯ ขอขอบคุณคณาจารย์ เจ้าหน้าที่ นักศึกษา ทุกคน ที่มีส่วนช่วยผลักดัน สนับสนุนให้การดำเนินงานของคณะฯ สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดีและขอขอบคุณหน่วยงานต่างๆ ทั้งภายใน และภายนอกมหาวิทยาลัยฯ ที่ให้การสนับสนุนด้วยดีเสมอมาและทางคณะฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่า จะได้รับความร่วมมือเช่นนี้ตลอดไป



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธวัชชัย คุณวิทิตพัฒนา)

คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

## สารบัญ

	หน้า
ประวัติ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร.....	1
ยุทธศาสตร์/นโยบาย/แผนพัฒนาหน่วยงาน : ปรัชญา ค่านิยมองค์กร วิสัยทัศน์ พันธกิจ วัตถุประสงค์.....	7
แผนที่กลยุทธ์ (Strategies Map) คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร.....	9
โครงสร้างการแบ่งส่วนงานภายใน คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร.....	17
คณะผู้บริหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร.....	18
คณะกรรมการบริหารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร.....	19
คณะกรรมการประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร.....	20
บุคลากรสายวิชาการคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร.....	22
บุคลากรสายสนับสนุนคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร.....	26
งบประมาณคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารในปีงบประมาณ พ.ศ.2563.....	28
จำนวนนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร.....	31
รายงานผลการปฏิบัติงาน	
- การจัดการศึกษา/การจัดการเรียนการสอน.....	32
- ผลงาน รางวัล หรือประกาศเกียรติคุณของคณาจารย์/บุคลากร.....	33
- ผลงาน รางวัล หรือประกาศเกียรติคุณของนักศึกษา.....	34
- โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21.....	37
- ทุนการศึกษา 2563 นักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร.....	40
- งานวิจัยและงานสร้างสรรค์.....	41
- งานวิจัยและงานสร้างสรรค์ที่ได้รับตีพิมพ์เผยแพร่.....	46
- ข้อมูลสิทธิบัตร/นวัตกรรม และงานสร้างสรรค์.....	54
- บทสังเคราะห์งานวิจัย.....	55
- บทสังเคราะห์บริการวิชาการ.....	64
- บทสังเคราะห์งานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ.....	119
- การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ศึกษาดูงาน.....	136
- รายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน ปีการศึกษา 2562.....	154
- โครงการ/กิจกรรมเด่นในรอบปี 2563.....	167
- ภาคผนวก.....	170

## 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 เช่นเดียวกับคณะวิชาอื่นๆ

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

พ.ศ. 2530 ภาควิชาเกษตรศาสตร์ ซึ่งได้ทดลองดำเนินงานในรูปแบบของคณะวิชา ระยะเวลาหนึ่ง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2528 ได้รับการยกฐานะให้เป็นคณะวิชาเกษตรและอุตสาหกรรม ตาม พ.ร.บ.

วิทยาลัยครูพุทธศักราช 2528 โดยมีการแบ่งส่วนราชการภายในคณะวิชาออกเป็น 3 ภาควิชา คือ ภาควิชาเกษตรศาสตร์ ภาควิชาส่งเสริมและสื่อสารการเกษตร และภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร

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

พ.ศ. 2532 ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร ได้เริ่มเปิดสอนนักศึกษาระดับอนุปฏิญญารุ่นแรกในโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

พ.ศ. 2534 ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร เปิดสอนนักศึกษาโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารระดับปริญญาตรี โดยรับโอนนักศึกษาในระดับอนุปฏิญญารุ่นแรกเข้าศึกษาต่อเป็นระดับปริญญาตรี

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

พ.ศ. 2542 เปลี่ยนชื่อจากคณะเกษตรและอุตสาหกรรม เป็น คณะเทคโนโลยีการเกษตร และมีการปรับโครงสร้างการบริหารงานภายในคณะฯ โดยมีการยุบภาควิชาเหลือเฉพาะโปรแกรมวิชา ซึ่งมีทั้งหมด 3 โปรแกรมวิชา คือ โปรแกรมวิชาเกษตรศาสตร์ โปรแกรมวิชาสัตวบาล และโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

พ.ศ. 2545 คณะฯ ได้รับงบประมาณแผ่นดินในการก่อสร้างอาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์ 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 แนวทางการบริหารคณะฯ 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 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และในขณะเดียวกันทางคณะฯ ได้พัฒนาหลักสูตรใหม่ระดับปริญญาตรีเพิ่มอีก 2 หลักสูตร คือ หลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอางและหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร นอกจากนี้ยังได้จัดตั้งศูนย์เรียนรู้เกษตรอินทรีย์ทะเลแก้ว เพื่อขับเคลื่อนปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

พ.ศ. 2552 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เปิดสอนหลักสูตรปริญญาตรีที่พัฒนาขึ้นใหม่ และหลักสูตรเดิม รวมหลักสูตรปริญญาตรีที่เปิดสอน 5 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ สาขาวิชาสัตวศาสตร์ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหารซึ่งหลักสูตรนี้ถือเป็นหลักสูตรทางด้านวิศวกรรมศาสตร์หลักสูตรแรกของมหาวิทยาลัยฯ นอกจากนี้ยังได้เปิดสอนระดับบัณฑิตศึกษา 1 หลักสูตร คือ หลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต 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 ชุดตรวจสุขภาพอาหารทางจุลชีววิทยา และชุดโมเดลหุ่นจำลองสัตว์ นอกจากนี้ยังได้รับกระเบื้องพระราชทานจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ 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 ชุดไล้กรองเครื่องกรองน้ำ เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อ และชุดวิเคราะห์ทางการเกษตรและสิ่งแวดล้อม และคณะ 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 โรงจวดรถอาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปรับปรุงโรงเรือนสุกรขุน ปรับปรุงโรงเรือนไก่เนื้อ ปรับปรุงบ่อไบโอแก๊ส ปรับปรุงอาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์ และปรับปรุงอาคารฝึกอบรมคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร และรายการครุภัณฑ์ ได้แก่ ตู้ปลอดเชื้อปลอดยลมตามแนวตั้ง (Laminar flow) เครื่องบ่มเชื้อ (Incubator shaker) ตู้อบความร้อนไฟฟ้า (Hot air oven) เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยแรงดันไอน้ำ (Autoclave) เครื่องทำแห้งแบบถาด (Tray dryer) เครื่องอ่านปฏิกิริยาบนไมโครเพลท เครื่องระเหยสูญญากาศ (Rotary evaporator) เครื่องล้างด้วยระบบคลื่นเสียงความเร็วสูง (Ultrasonic Cleaner) เครื่องให้ความร้อน (hotplate) แบบ Magnetic stirrer เครื่องวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง เครื่องวัดอุณหภูมิแบบดิจิตอล เครื่องมือ Hand Refractometer (0-100 brix) เครื่องวัดค่าปริมาณความชื้น เครื่องชั่งน้ำหนักทศนิยม 4 ตำแหน่ง เครื่องชั่งน้ำหนักทศนิยม 2 ตำแหน่ง เครื่องโฮโมจีไนเซอร์ (Homogenizer) พร้อมชุดเครื่องมือ เครื่องวัดความหนืดพร้อมชุดเครื่องมือ อ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ โปรแกรม Minitab โปรแกรม Design Expert บั้มสูญญากาศสำหรับเครื่อง Rotary evaporator และคณะ 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 (สิบห้าล้านเจ็ดแสนเจ็ดหมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน) ได้แก่ โรงผลิตอาหารสัตว์ ปรับปรุงอาคารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร จัดหาครุภัณฑ์โต๊ะชาฟฟ์

พ.ศ.2561 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรเงินงบประมาณ ประจำปี การศึกษา 2561 เป็นจำนวนเงิน 15,836,000 ( สิบห้าล้านแปดแสนสามหมื่นหกพันบาท ) และได้รับการจัดสรรเงินครุภัณฑ์ 7,245,000 (เจ็ดล้านสองแสนสี่หมื่นห้าพันบาท) ได้แก่ เครื่องสกัดไขมัน, เครื่องวิเคราะห์คุณภาพไข่, เครื่องวิเคราะห์คุณภาพไข่ เครื่องวิเคราะห์คุณภาพไข่, เครื่องวิเคราะห์คุณภาพไข่, ตู้แช่แข็งอุณหภูมิต่ำ, กล้อง Total station พร้อมอุปกรณ์วัดระยะ, กล้องจุลทรรศน์สเตอริโอพร้อมชุดถ่ายภาพดิจิทัล, โต๊ะปฏิบัติการกลางแบบมีชั้นบนโต๊ะพร้อมอ่างล้างและชุดแขวนหลอดแก้ว, เครื่องทำน้ำกลั่น, เครื่องวิเคราะห์ไขมันสำหรับอาหาร, เครื่องเขย่าสารละลายในหลอดทดลอง (Vortex mixer), เครื่องเขย่าสารในงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์, ปรับปรุงห้องปฏิบัติการตรวจสอบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ จอตั้งพื้น (Vertical floor screen), เครื่องพิมพ์ ชนิด เลเซอร์สี, โครงการปรับปรุงห้องประชุมคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร, เครื่องทำน้ำ RO พร้อมถังเก็บน้ำขนาด 40 ลิตร, เครื่องฉายภาพ 3 มิติ, โครงการปรับปรุงอาคารโรงเรียนไก่พันธุ์พื้นเมือง และ (เครื่องฉายภาพโปรเจคเตอร์)

พ.ศ. 2562 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรงบประมาณ จำนวน 19,241,100 และได้รับการจัดสรรงบประมาณด้านยุทธศาสตร์ จำนวน 4,157,000 บาท และได้รับการจัดสรรทรัพยากรครุภัณฑ์ ประจำปีงบประมาณ 2562 ได้แก่ เครื่องทำแห้งสำหรับอาหารภายใต้สภาวะอุณหภูมิต่ำ เครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze Dryer) เครื่องแก๊สโครโมโตกราฟพร้อมด้วยตัววัดแบบ FID และ TCD เครื่องสกัดหาปริมาณเยื่อใย ทีวี LED ขนาดไม่เกินกว่า 49 นิ้วพร้อมขาตั้งแบบเคลื่อนที่ได้ และคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารยังได้รับการจัดสรรงบประมาณสิ่งปลูกสร้างอาคารปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 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 ตู้อบสูญญากาศพร้อมปั๊ม และเครื่องทอดสูญญากาศ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารยังได้รับการจัดสรรงบประมาณ งานปรับปรุงห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์จำนวน 250,000 บาทและงานปรับปรุงห้องสโมสรมักศึกษาจำนวน 600,000 บาท

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

### ปรัชญา (Philosophy)

เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เพื่อการศึกษาทุกช่วงวัย พร้อมพัฒนาท้องถิ่นที่ยั่งยืนด้วย  
ศาสตร์ของพระราชาและนวัตกรรม

### ค่านิยมร่วม (Shared values)

ผนึกกำลัง ขับเคลื่อนร่วมใจ ก้าวไปด้วยกัน

### วิสัยทัศน์ (Vision)

องค์กรแห่งการพัฒนาคอนทุกช่วงวัยตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อพัฒนาท้องถิ่นให้  
มั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืนสู่อาเซียน

### อัตลักษณ์คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

บัณฑิตพันธุ์ใหม่ทุกช่วงวัย มีใจสาธารณะ มีสัมมาคารวะ ซื่อสัตย์ ใฝ่รู้ สู้งาน มีทักษะการเรียนรู้ใน  
ศตวรรษที่ 21

### เอกลักษณ์คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

พัฒนาคอนทุกช่วงวัยให้มีคุณภาพ สร้างงานที่มีมาตรฐาน สู่อการพัฒนาท้องถิ่น

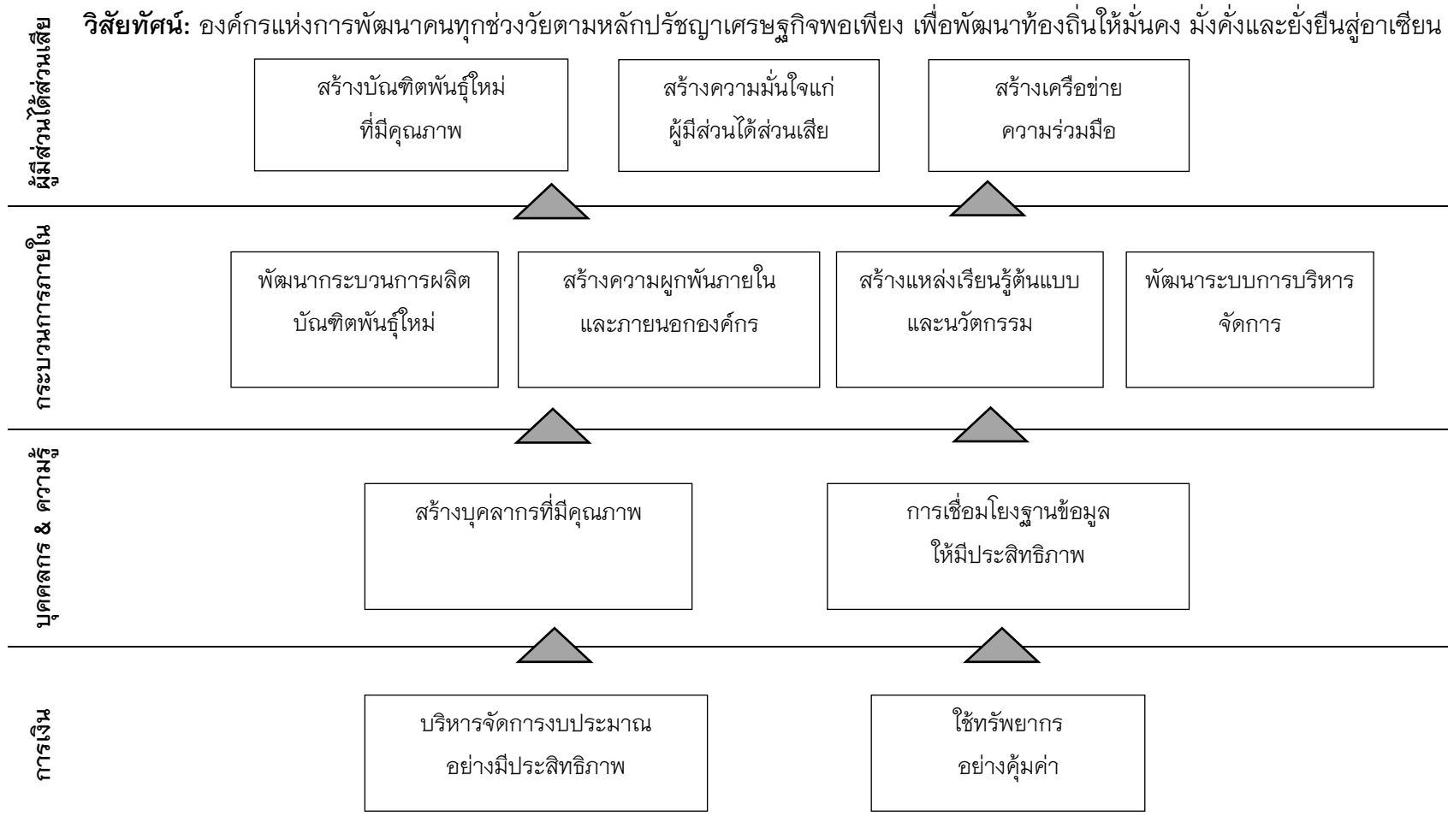
### พันธกิจ (Missions)

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. ผลิitนักศึกษาทุกช่วงวัยให้เป็นนักปฏิบัติเพื่อก้าวสู่บัณฑิตสายพันธุ์ใหม่ ที่มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
2. พัฒนาศักยภาพบุคลากรให้มีความเข้มแข็งทางวิชาการ งานวิจัยและนวัตกรรม
3. บริการวิชาการจากองค์ความรู้ งานวิจัย และนวัตกรรม ตามแนวพระราชดำริเพื่อส่งเสริมอาชีพของชุมชนและภาคธุรกิจด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรจากท้องถิ่นสู่อาเซียน
4. สืบสาน ต่อยอดศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร
5. พัฒนาคณะฯ ให้เป็นองค์กรที่มีระบบบริหารจัดการแบบผืนกกำลัง ขับเคลื่อนร่วมใจก้าวไปด้วยกันอย่างมีธรรมาภิบาล

แผนที่กลยุทธ์ (Strategies Map) คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



## การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์สู่การปฏิบัติและการติดตามประเมินผล

### การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์สู่การปฏิบัติและการติดตามประเมินผล

การขับเคลื่อนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาระยะที่ 12 พ.ศ. 2560 – 2564 ไปสู่การปฏิบัติ จำเป็นต้องให้หน่วยงาน/คณะทำงานและบุคลากรทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการขับเคลื่อน โดยนำนโยบายการบริหารงานมาแปลงเป็นยุทธศาสตร์ จากนั้นจึงนำยุทธศาสตร์มาแปลงสู่แผนปฏิบัติการในระดับต่างๆ 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 อีกทั้งจากการร่วมพิจารณาจากคณะกรรมการบริหารคณะฯ และปัจจัยภายนอกอื่นๆ ที่ไม่สามารถควบคุมได้ เช่น ภาวะความผันผวนทางสภาพแวดล้อมของประเทศและของโลก ปัญหาโลกร้อน ตลอดจนสภาพทางการเมือง สังคม และเศรษฐกิจ ที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วและซับซ้อนในยุคโลกาภิวัตน์และที่สำคัญเพื่อให้ทันต่อภาวะการณ์ที่เปลี่ยนแปลงสู่การเป็นประชาคมอาเซียน จึงได้จัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะฯ ตามแนวคิดการบริหารจัดการเพื่อสร้างผลสัมฤทธิ์ใน 4 ด้าน ได้แก่ ด้านการตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บริการ (customer; external perspective) ด้านนวัตกรรมและองค์ความรู้ขององค์กร (innovation and knowledge perspective) ด้านการบริหารจัดการภายในองค์กร (management; internal perspective) และด้านทรัพยากรขององค์กร (resources perspective) โดยกำหนดยุทธศาสตร์เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ในแต่ละด้านดังต่อไปนี้

**วัตถุประสงค์ที่ 1:** ผลิตนักศึกษาทุกช่วงวัยให้เป็นนักปฏิบัติเพื่อก้าวสู่บัณฑิตสายพันธุ์ใหม่ ที่มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

**ยุทธศาสตร์ที่ 1:** การพัฒนากระบวนการผลิตนักศึกษาทุกช่วงวัยให้เป็นนักปฏิบัติเพื่อก้าวสู่บัณฑิตสายพันธุ์ใหม่ ที่มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

### กลยุทธ์

คณะฯ ต้องดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกช่วงวัยเพื่อก้าวสู่บัณฑิตสายพันธุ์ใหม่จากการปฏิบัติจริง พัฒนาทักษะที่เหมาะสมสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและมีทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21 ส่งเสริมการปฏิบัติสหกิจศึกษา สามารถใช้ภาษาอังกฤษในการติดต่อสื่อสาร

กระตุ้นให้นักศึกษามีความกระตือรือร้นในการพัฒนาตนเองตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงโดยตั้งอยู่บนพื้นฐานของทางสายกลางและความไม่ประมาท คำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผลและการสร้างภูมิคุ้มกันในตัวเอง ตลอดจนใช้ความรู้และคุณธรรมเป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิต

### ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตเมื่อคิดเป็นร้อยละไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. จำนวนนักศึกษาแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศในอาเซียนไม่น้อยกว่า 2 คนต่อปี
3. จำนวนนักศึกษาที่ได้รับรางวัลระดับชาติ 1 รางวัลต่อปี
4. คะแนนการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร มีคะแนนช่วง 3.01 – 4.00

### ระดับดี

5. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ส่งเสริมการนำเสนอนวัตกรรมจากกระบวนการเรียนการสอนอย่างน้อย 1 โครงการ/กิจกรรม

6. ความภาคภูมิใจของบัณฑิตเมื่อคิดเป็นร้อยละไม่น้อยกว่าร้อยละ 50
7. จำนวนกิจกรรมที่พัฒนาองค์ความรู้ให้ศิษย์เก่าอย่างน้อย 1 กิจกรรม

8. จำนวนรายวิชาที่มีการนำนักศึกษาออกภาคสนาม/ลงพื้นที่ในสถานที่จริง ไม่น้อยกว่า 10 รายวิชา

9. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ส่งเสริม/พัฒนานักศึกษาในศตวรรษที่ 21 ไม่น้อยกว่า 5 โครงการ/กิจกรรม

10. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ส่งเสริม/พัฒนานักศึกษาให้เป็นนักศึกษาพันธุ์ใหม่ ไม่น้อยกว่า 5 โครงการ/กิจกรรม

11. จำนวนหลักสูตรที่เข้ากระบวนการปรับปรุงหลักสูตรสู่การเรียนรู้ทุกช่วงวัยหรือหลักสูตรระยะสั้น ไม่น้อยกว่า 1 หลักสูตร

### แผนงาน

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

**วัตถุประสงค์ที่ 2:** พัฒนาศักยภาพบุคลากรให้มีความเข้มแข็งทางวิชาการ งานวิจัยและนวัตกรรม

**ยุทธศาสตร์ที่ 2:** การพัฒนาความเข้มแข็งทางวิชาการ งานวิจัยและนวัตกรรม

### กลยุทธ์

คณะฯ ต้องมีการพัฒนาความเข้มแข็งทางวิชาการ โดยส่งเสริมให้อาจารย์มีคุณวุฒิระดับปริญญาเอกและเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น ส่งเสริมการใช้กลยุทธ์นวัตกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนานวัตกรรมและสามารถแปลงงานวิจัยไปสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ได้ พร้อมทั้งเสริมสร้างระบบการบริหารจัดการทรัพย์สินทางปัญญา

### ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

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

### แผนงาน

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



**วัตถุประสงค์ที่ 3:** บริการวิชาการจากองค์ความรู้ งานวิจัย และนวัตกรรม ตามแนวพระราชดำริเพื่อส่งเสริมอาชีพของชุมชนและภาคธุรกิจด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรจากท้องถิ่นสู่อาเซียน

**ยุทธศาสตร์ที่ 3:** การส่งเสริมและพัฒนาการบริการวิชาการตามแนวพระราชดำริและส่งเสริมอาชีพของชุมชนและภาคธุรกิจด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรจากท้องถิ่นสู่อาเซียน

### กลยุทธ์

คณะฯ ต้องดำเนินการพัฒนาการบริการวิชาการทั้งในส่วนของการบริการวิชาการตามโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริและบริการวิชาการจากตามองค์ความรู้ทางด้านเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร และการถ่ายทอดองค์ความรู้จากงานวิจัยสู่เกษตรกรรายย่อย วิสาหกิจชุมชน วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพในประเทศและในประชาคมอาเซียนของเกษตรกร ผู้ประกอบการระดับชุมชน พัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับภาคการเกษตร ธุรกิจ อุตสาหกรรม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและหน่วยงานรัฐบาลอื่น

### ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่เกี่ยวข้องกับโครงการพระราชดำริ ไม่น้อยกว่า 3 โครงการ
2. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชน ไม่น้อยกว่า 5 โครงการ
3. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่นำผลงานวิจัยไปถ่ายทอดให้กับชุมชนเพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่า 2 โครงการ
4. จำนวนเครือข่ายบริการวิชาการกับหน่วยงานภายนอกและ/หรือชุมชนที่ดำเนินการร่วมกับคณะฯ อย่างน้อย 3 หน่วยงานต่อปี
5. รายรับจากการดำเนินสร้างรายได้จากการบริการวิชาการเพิ่มขึ้นจากงบประมาณของโครงการที่ได้รับจัดสรรไม่น้อยกว่าร้อยละ 20
6. จำนวนหน่วยงานเพื่อการบริการวิชาการแก่ชุมชน อย่างน้อย 1 หน่วยงาน
7. จำนวนโครงการที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏฯ ไม่น้อยกว่า 5 โครงการ

### แผนงาน

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

**วัตถุประสงค์ที่ 4:** สืบสาน ต่อยอดศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร

**ยุทธศาสตร์ที่ 4:** การพัฒนาต่อยอดศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร  
**กลยุทธ์**

คณะฯ ต้องดำเนินการพัฒนาต่อยอดศิลปะและวัฒนธรรมด้านเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ในเขตพื้นที่ภาคเหนือตอนล่าง เพื่อส่งเสริมอาชีพ โดยการส่งเสริมการจัดกิจกรรมการทำนุบำรุงศิลปะ และวัฒนธรรม รวมถึงการบูรณาการทำนุบำรุงและต่อยอดศิลปะและวัฒนธรรมกับการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการและกิจกรรมนักศึกษา

**ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์**

1. จำนวนโครงการด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ไม่น้อยกว่า 2 โครงการ
2. จำนวนโครงการด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมที่มีการบูรณาการกับการเรียนการสอน และ/หรือกิจกรรมนักศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 โครงการ
3. จำนวนผลงานวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์หรือรางวัลหรือเผยแพร่หรือบริการวิชาการ ที่เกี่ยวข้องกับการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมอย่างน้อย 1 ผลงานต่อปี

**แผนงาน**

1. ส่งเสริมการจัดกิจกรรมการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม
2. บูรณาการการทำนุบำรุงและต่อยอดศิลปะและวัฒนธรรมด้านเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรในเขตพื้นที่ภาคเหนือตอนล่างกับการเรียนการสอนและกิจกรรมนักศึกษา
3. ส่งเสริมการวิจัยและการบริการวิชาการเพื่อต่อยอดภูมิปัญญา ผสมผสานองค์ความรู้ทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรในเชิงศิลปะและวัฒนธรรมแบบบูรณาการเพื่อการประกอบอาชีพ

**วัตถุประสงค์ที่ 5:** พัฒนาคณะฯ ให้เป็นองค์กรที่มีระบบบริหารจัดการแบบพนักำล้ง ขับเคลื่อน  
ร่วมใจ ก้าวไปด้วยกันอย่างมีธรรมาภิบาล

**ยุทธศาสตร์ที่ 5:** การพัฒนาระบบบริหารจัดการแบบพนักำล้ง ขับเคลื่อนร่วมใจ ก้าวไปด้วยกัน  
อย่างมีธรรมาภิบาล

### กลยุทธ์

บริหารจัดการด้วยความเป็นธรรม และทำงานเป็นทีม (Teamwork) พัฒนางานจากการพนักำ  
ล้งในการขับเคลื่อนร่วมกันทุกภาคส่วน ผ่านกระบวนการจัดการความรู้เพื่อแลกเปลี่ยนแนวทางการ  
พัฒนาที่ดีของแต่ละภาคส่วนเพื่อนำมาใช้ในการขับเคลื่อนองค์กรและต่อยอดด้วยการมีเป้าหมาย  
เดียวกันในการพัฒนาไปด้วยกัน และก้าวไปพร้อมกันทุกภาคส่วน

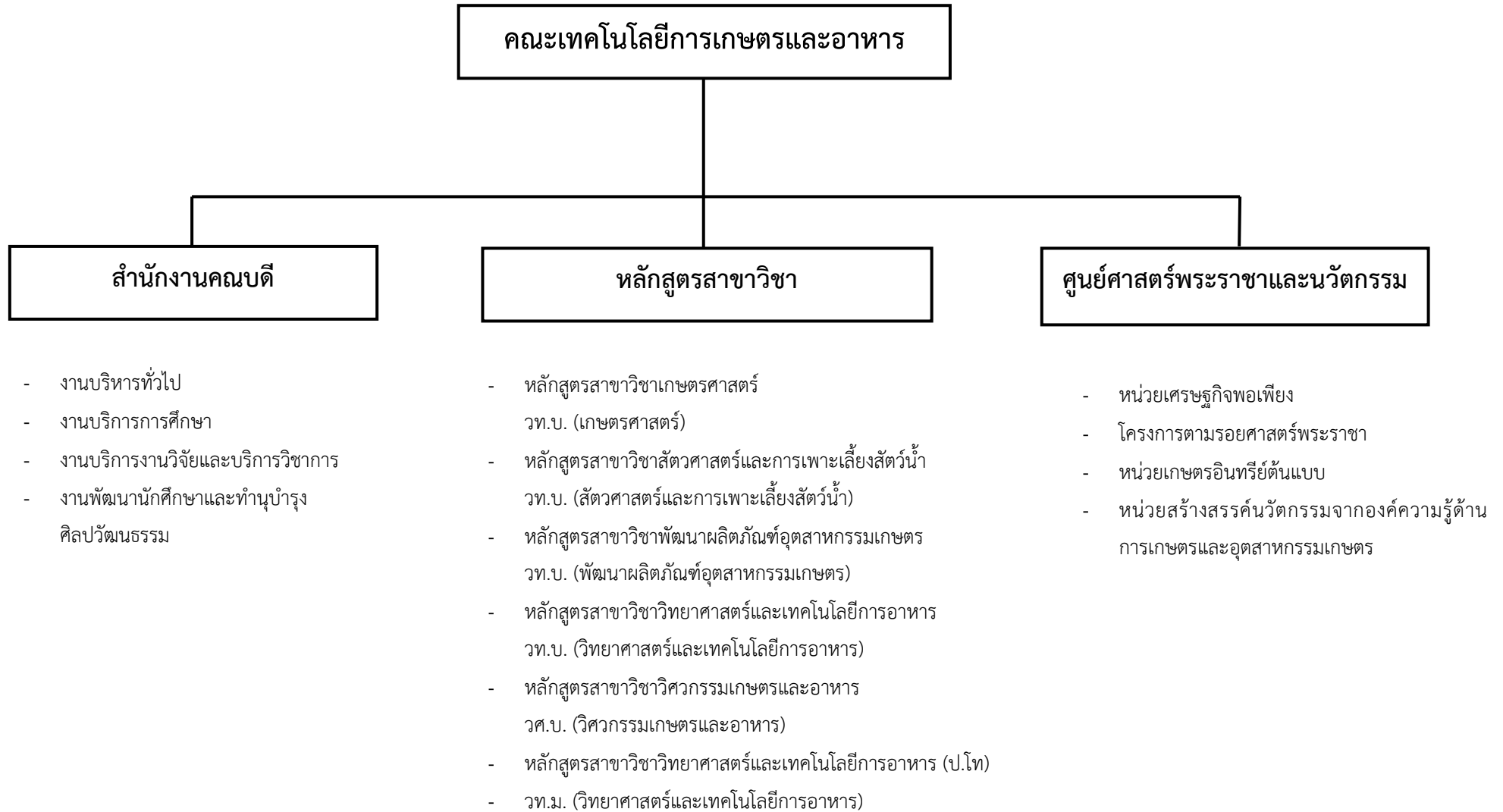
### ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่บูรณาการการทำงานของบุคลากรทั้งคณะอย่างน้อย 1 โครงการ
2. จำนวนโครงการ/กิจกรรมในการจัดการความรู้ไม่น้อยกว่า 1 โครงการ
3. จำนวนฐานข้อมูลสารสนเทศของคณะฯ ที่มีผู้นำไปใช้ประโยชน์อย่างน้อย 5 ฐานข้อมูล
4. ร้อยละของการเบิกจ่ายงบประมาณในภาพรวมเป็นไปตามเกณฑ์กำหนด
5. ร้อยละของโครงการที่บรรลุตามแผนที่กำหนดไว้ ร้อยละ 90
6. จำนวนบุคลากรสายวิชาการได้พัฒนาองค์ความรู้ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 และสาย  
สนับสนุนไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของบุคลากรทั้งหมด
7. จำนวนเครือข่ายที่มีการร่วมมือ/บูรณาการกับหน่วยงานภายนอก อย่างน้อย 2 เครือข่าย

### แผนงาน

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

## โครงสร้างการแบ่งส่วนงานภายใน คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



คณะผู้บริหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



ผศ.ดร.รัชชัย ศุภวิทพัฒนา  
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



ผศ.ดร.ปิยวรรณ ศุภวิทพัฒนา  
รองคณบดีฝ่ายวิชาการ



ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีระอ  
รองคณบดีฝ่ายนโยบายและแผนพัฒนา



ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง  
รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา



นายอดิศักดิ์ แก้วกองทรัพย์  
รักษาการหัวหน้าสำนักงาน

## คณะกรรมการบริหารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



คณะกรรมการประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



### คณะกรรมการบริหารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธวัชชัย	ศุภวิฑิตพัฒนา	ประธานกรรมการ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ	ศุภวิฑิตพัฒนา	กรรมการ
3. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษ	ศรีละออง	กรรมการ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศิริ	ใจผ่อง	กรรมการ
5. รองศาสตราจารย์ ดร.เกตุการ	ดาจันทา	กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุติมา	เลิศลักษณ์	กรรมการ
7. อาจารย์จිරิต	อินทร	กรรมการ
8. อาจารย์ ดร.ชัชวินทร์	นวลศรี	กรรมการ
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วาที่ร้อยโท ดร.คงเดช พะสีนาม		กรรมการ
10. อาจารย์พัทธนันท์	โกธรรม	กรรมการ
11. นายอดิศักดิ์	แก้วทองทรัพย์	เลขานุการ
12. นางสาวจิราพร	น่วมนุช	ผู้ช่วยเลขานุการ
13. นางสาวกรวรรณ	ทองสอน	ผู้ช่วยเลขานุการ
14. นายนิรุทธิ์	ทาอ่อน	ผู้ช่วยเลขานุการ
15. นางปรารภนา	อินบุญรอด	ผู้ช่วยเลขานุการ

### คณะกรรมการประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธวัชชัย	ศุภวิฑิตพัฒนา	ประธานกรรมการ
2. รองศาสตราจารย์ ดร.ธีรพร	กบบังเกิด	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
3. นางสาวศิริวรรณ	ม่วงทอง	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
4. นางวนิสา	สอนงายดี	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
5. นายบุญเลิศ	สอาดสิทธิศักดิ์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษ	ศรีละออง	กรรมการ
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงพรพรณ	สังข์ทรัพย์	กรรมการ
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศิริ	ใจผ่อง	กรรมการ
9. รองศาสตราจารย์ ดร.เกตุการ	ดาจันทา	กรรมการ
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาวดี	แหยมคง	กรรมการ
11. อาจารย์ ดร.ชัชวินทร์	นวลศรี	กรรมการ
12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วาที่ร้อยโท ดร.คงเดช พะสีนาม		กรรมการ
13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ	ศุภวิฑิตพัฒนา	กรรมการและเลขานุการ
14. นายอดิศักดิ์	แก้วทองทรัพย์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
15. นางสาวกรวรรณ	ทองสอน	ผู้ช่วยเลขานุการ



## บุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

### สรุปจำนวนบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

หน่วยงาน	ข้าราชการ	พนักงาน มหาวิทยาลัย	พนักงาน ราชการ	ลูกจ้างประจำ	พนักงาน มหาวิทยาลัย เงินรายได้	รวม
สาย วิชาการ	14	24	-	-	4	42
สาย สนับสนุน	-	11	-	1	14	26

### บุคลากรสายวิชาการ

ประจำ หลักสูตร	ชื่อ-นามสกุล		ตำแหน่ง การบริหาร	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ประเภทบุคลากร
หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์					
1	นายวีระพงษ์	อินทร์ทอง	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
3	นางสาวสุดารัตน์	สุดพันธ์	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
3	นางชนิษฐา	ไชยแก้ว	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
4	นายจักรกฤษ	ศรีละออง	รองคณบดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงาน มหาวิทยาลัย
5	นายกฤษณชัย	คลองแดง	-	-	พนักงาน มหาวิทยาลัย
6	นายชัชวรินทร์	นวลศรี	ประธาน หลักสูตร	-	พนักงาน มหาวิทยาลัย
7	นางสาวปทุมณา	ทะรังศรี	-	-	พนักงาน มหาวิทยาลัย
8	นางอารยา	บุญศักดิ์	-	-	พนักงาน มหาวิทยาลัย
9	นายธีรภัทร	อินทร์ทอง	-	-	พนักงาน มหาวิทยาลัย

ประจำ หลักสูตร	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง การบริหาร	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ประเภทบุคลากร
				เงินรายได้
หลักสูตรสาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ				
1	นางสาวประภาศิริ ใจพ่อง	รองคณบดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
2	นายสัตวแพทย์ปรีชา มูลสาร		ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
3	นางยิ่งลักษณ์ มูลสาร		ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงาน มหาวิทยาลัย
4	นางสาวสุภาวดี แหยมคง		ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงาน มหาวิทยาลัย
5	นายณรภมล เลาะห์รอดพันธ์		ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงาน มหาวิทยาลัย
6	นายบุญเรศวร์ รัตนประดิษฐ์			พนักงาน มหาวิทยาลัย
7	นายวิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์		ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงาน มหาวิทยาลัย
8	Mr.Tuan Ngyen Ngoc			พนักงาน มหาวิทยาลัย
9	นางสาวพัทธนันท์ โกธรรม	ประธาน หลักสูตร		พนักงาน มหาวิทยาลัย
หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ระดับปริญญาโท				
1	นายธวัชชัย ศุภวิทิตพัฒนา	คณบดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
2	นางปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา	รองคณบดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
3	นางสาวเกตุการ ดาจันทา	ประธาน หลักสูตร	รองศาสตราจารย์	ข้าราชการ
4	นายคงศักดิ์ ศรีแก้ว		รองศาสตราจารย์	ข้าราชการ
5	นางสาวอุทัยวรรณ นัตถรงค์		ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ

ประจำ หลักสูตร	ชื่อ-นามสกุล		ตำแหน่ง การบริหาร	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ประเภทบุคลากร
หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ระดับปริญญาตรี					
1	นางทรงพรรณ	สังข์ทรัพย์		ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
2	นางชุติมา	เลิศลักษณ์	ประธาน หลักสูตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
3	นางพิมพ์ชนก	พริกบุญจันทร์		ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
4	นายคำรบ	สมะวรรธนะ			พนักงาน มหาวิทยาลัย
5	นางสาวหทัยทิพย์	ร้องคำ			พนักงาน มหาวิทยาลัย
หลักสูตรพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง					
1	นางสาวพรดรัล	จุลศิลป์		ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงาน มหาวิทยาลัย
2	นายชนพล	กิจพจน์			พนักงาน มหาวิทยาลัย
3	นางสาวเปรมนภา	สีโสภา			พนักงาน มหาวิทยาลัย
4	นางสาวกนกวรรณ	พรมจัน			พนักงาน มหาวิทยาลัย
5	นายจิรจิต	อินทร	ประธาน หลักสูตร		พนักงาน มหาวิทยาลัย
6	นางสาวญาณิศรา	จินดาหลวง			พนักงาน มหาวิทยาลัยเงิน รายได้
7	นางสาวศนิพร	จันทร์บุรี			พนักงาน มหาวิทยาลัยเงิน รายได้

ประจำ หลักสูตร	ชื่อ-นามสกุล		ตำแหน่ง การบริหาร	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ประเภทบุคลากร
หลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร					
1	นางน้ำทิพย์	วงษ์ประทีป		ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
2	นางวรลักษณ์	สุริวงษ์			พนักงาน มหาวิทยาลัย
3	นางสาวพัชราภรณ์	อินริราย			พนักงาน มหาวิทยาลัย
4	นางสาวธวัลรัตน์	สัมฤทธิ์	ประธาน หลักสูตร		พนักงาน มหาวิทยาลัย
5	นายคงเดช	พะสีนาม			พนักงาน มหาวิทยาลัย
6	นางสาวธันวมาส	ภาคสนุก			พนักงาน มหาวิทยาลัย
7	นางสาวสุรินทราพร	ซึ้งไชย			พนักงาน มหาวิทยาลัยเงิน รายได้

## บุคลากรสายสนับสนุน

ชื่อ - สกุล		ตำแหน่ง	ประเภทบุคลากร
สำนักงานคณบดี			
นายอดิศักดิ์	แก้วทองทรัพย์	รักษาการหัวหน้าสำนักงานคณบดี	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวจิราพร	น่วมนุช	หัวหน้างานธุรการ	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวกรวรรณ	ทองสอน	หัวหน้างานบริการการศึกษา	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางปรารธนา	อินบุญรอด	นักวิทยาศาสตร์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายนิรุทธิ์	ทาอ่อน	หัวหน้างานกิจการนักศึกษาและ ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายพรพนม	นันทะเสน	นักวิชาการคอมพิวเตอร์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวนรินทร์ดา	เฉลิมสถาน	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	พนักงานมหาวิทยาลัย
ว่าที่ร.ต.วีระบุลย์กิตติ	ชุมพรผ่อง	นักวิชาการศึกษา	พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
นายอนุพล	อัคพิน	นักวิชาการศึกษา	พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
นายณัฐวุฒิ	พุ่มมาลา	นักวิชาการศึกษา	พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
นายพนม	อินทสิทธิ์	คณงานฟาร์มเกษตร	พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์			
นายณัฐพงษ์	พรคอนก้อ	พนักงานผลิตทดลอง	ลูกจ้างประจำ
นางสาวอมรรรัตน์	อุประป้วย	นักวิชาการเกษตร	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายราวิณ	เอี่ยมหุ่่น	เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการแปลงพืช	พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
นางชวนฝัน	กองพล	ผู้ชำนาญการเพราะเลี้ยงเนื้อเยื่อ	พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
นางสุนันทา	ยอดเกตุ	ผู้ชำนาญการเพราะเลี้ยงเนื้อเยื่อ	พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
นางบุญเลิศ	กลิ่นทับ	คณงานฟาร์มเกษตร	พนักงานมหาวิทยาลัย

			เงินรายได้
หลักสูตรสาขาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ			
นางสาวสุกัญญา	แดงโม	นักวิชาการสัตวบาล	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายอุบล	ทองสุวรรณ	เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานสัตวบาล	พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
นางสาวสิริพร	ห้าวหาญ	คณงานฟาร์มเกษตร	พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
นายวีระยุทธ	มันคง	คณงานฟาร์มเกษตร	พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
นายสันติภาพ	โพธิ์ศรี	คณงานฟาร์มเกษตร	พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร			
นายธเนศ	ทองทุ่ง	นักวิทยาศาสตร์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางดวงกมล	โตมิ	นักวิทยาศาสตร์	พนักงานมหาวิทยาลัย
หลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง			
นางสาวศรัณญา	สอนมณี	นักวิทยาศาสตร์	พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
หลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร			
นายกนกพล	เรืองสีอ	ช่างเทคนิค	พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้

## 1. มิติแผนงานและผลผลิต

แผนงาน ผลผลิต	งบประมาณแผ่นดิน	งบประมาณรายได้	รวมทั้งสิ้น
<b>1. แผนงานบุคลากรภาครัฐ</b> (ด้านการพัฒนาและเสริมสร้าง ศักยภาพทรัพยากรมนุษย์)	-	3,922,700.00	3,922,700.00
1.1 รายการค่าใช้จ่าย บุคลากรภาครัฐ ยกระดับ คุณภาพการศึกษาและ เรียนรู้ตลอดชีวิต	-	3,922,700.00	3,922,700.00
<b>2. แผนงานบูรณาการวิจัยและ นวัตกรรม</b>	9,944,200.00	2,402,700.00	12,346,900.00
2.1 ผู้สำเร็จการศึกษาด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	7,125,000.00	2,402,700.00	9,527,700.00
2.2 ผลงานการให้บริการ วิชาการ	2,819,200.00	-	2,819,200.00
<b>3. แผนงานพื้นฐานด้านกา พัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน</b>	-	-	-
-	-	-	-
<b>4. แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนา การศึกษาเพื่อความยั่งยืน</b>	-	-	-
-	-	-	-
<b>รวมทั้งสิ้น</b>	9,944,200.00	6,325,400.00	16,269,600.00

## 2. มิติรายจ่าย

งบรายจ่าย	งบประมาณแผ่นดิน	งบประมาณรายได้	รวมทั้งสิ้น
<b>1. รายจ่ายประจำ</b>	3,926,200.00	6,325,400.00	10,251,600.00
1.1 งบบุคลากร	-	3,289,700.00	3,289,700.00
- เงินเดือน	-	-	-
- ค่าจ้างชั่วคราว	-	3,289,700.00	3,289,700.00
1.2 งบดำเนินงาน	100,000.00	3,010,700.00	3,110,700.00
- ค่าตอบแทน-ใช้สอย-วัสดุ	100,000.00	3,010,700.00	3,110,700.00
- ค่าสาธารณูปโภค	-	-	-
1.3 งบเงินอุดหนุน	3,826,200.00	25,000.00	3,851,200.00
1.4 งบรายจ่ายอื่น	-	-	-
<b>2. งบลงทุน</b>	6,018,000.00	-	6,018,000.00
2.1 ค่าครุภัณฑ์	5,168,000.00	-	5,168,000.00
2.2 ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	850,000.00	-	850,000.00
<b>รวมทั้งสิ้น</b>	9,944,200.00	6,325,400.00	16,269,600.00



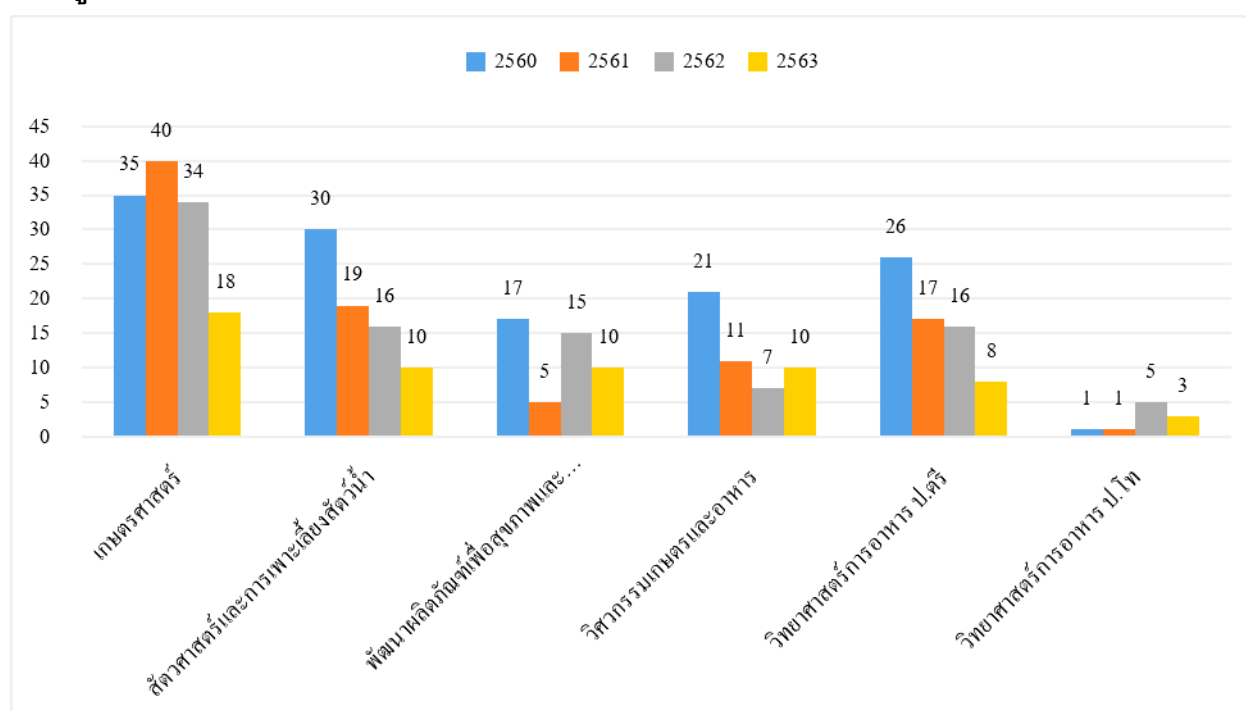
**ทรัพยากรที่ได้รับการจัดสรรในปีงบประมาณ พ.ศ.2563**

รายการ	จำนวน/ หน่วยนับ	งบประมาณ แผ่นดิน (บาท)	งบประมาณเงิน รายได้ (บาท)	รวมทั้งสิ้น (บาท)
โปรแกรมสำเร็จรูปทางวิศวกรรม ตำบลพลาชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1 โปรแกรม	353,000.00	-	353,000.00
เครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง พร้อมตัวตรวจวัดชนิด UV ตำบลพลาชุม พล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1 เครื่อง	980,000.00	-	980,000.00
เครื่องบดและผสมวัตถุดิบอาหารปลา ตำบลพลาชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1 เครื่อง	935,000.00	-	935,000.00
เครื่องอัดเม็ดและอบแห้ง ตำบลพลาชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1 เครื่อง	865,000.00	-	865,000.00
เครื่องบดตัวอย่างอาหาร ตำบลพลาชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1 เครื่อง	400,000.00	-	400,000.00
เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่างในสารละลาย แบบตั้งโต๊ะ ตำบลพลาชุมพล อำเภอเมือง พิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	2 เครื่อง	50,000.00	-	50,000.00
ตู้อบสูญญากาศพร้อมบ่ม ตำบลพลาชุม พล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1 เครื่อง	685,000.00	-	685,000.00
เครื่องทอดสูญญากาศ ตำบลพลาชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1 เครื่อง	900,000.00	-	900,000.00
งานปรับปรุงห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ตำบล พลาชุมพล อำเภอเมืองจังหวัดพิษณุโลก	1 ห้อง	250,000.00	-	250,000.00
งานปรับปรุงห้องสไมสรนักศึกษา คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ตำบล พลาชุมพล อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	1 ห้อง	600,000.00	-	600,000.00
<b>รวมทั้งสิ้น</b>		<b>6,018,000.00</b>	<b>-</b>	<b>6,018,000.00</b>

## จำนวนนักศึกษา จำแนกตามสาขาวิชา

หลักสูตรสาขาวิชา	จำนวนนักศึกษา
<b>หลักสูตรระดับปริญญาตรี</b>	
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์	127
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	75
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง	47
หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร	49
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร	67
รวมจำนวนทั้งสิ้น	365
<b>หลักสูตรระดับปริญญาโท</b>	
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	10
<b>รวมทั้งหมดทุกระดับหลักสูตรสาขาวิชา</b>	<b>375</b>

## แผนภูมิแสดงจำนวนนักศึกษา จำแนกตามสาขาวิชา



การจัดการศึกษา/การจัดการเรียนการสอน

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

## ผลงาน รางวัล หรือประกาศเกียรติคุณในปี 2563 คณาจารย์/บุคลากร

ชื่อ - นามสกุล	ผลงาน/รางวัล/ ประกาศเกียรติคุณ	ปีที่ ได้รับ	หน่วยงานที่ให้
ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป	นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานบริการ วิชาการการรับใช้สังคมดีเด่น	2563	สถาบันวิจัยและพัฒนา
	บุคลากรสายวิชาการที่มีผลงานบริการ วิชาการดีเด่น	2563	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร
ผศ.ว่าที่ร.ท.ดร.คงเดช พะสีนาม	ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	2563	สถาบันวิจัยและพัฒนา
	นักวิจัยดีเด่นด้านการวิจัยเชิงพาณิชย์	2563	สถาบันวิจัยและพัฒนา
	รางวัลชมเชย การนำเสนอแนว ปฏิบัติการจัดการเรียนการสอนสู่ บัณฑิตนักปฏิบัติกลุ่มวิทยาศาสตร์	2563	มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ชนพล กิจพจน์	รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 การนำเสนอแนวปฏิบัติการจัดการเรียน การสอนสู่บัณฑิตนักปฏิบัติกลุ่ม วิทยาศาสตร์	2563	มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม
อาจารย์จිරิตติ อินทร	นักวิจัยดีเด่นด้านผลงานทรัพย์สินทาง ปัญญา	2563	สถาบันวิจัยและพัฒนา
	ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	2563	สถาบันวิจัยและพัฒนา
ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง	ได้รับคัดเลือกเสนอโครงการ Pre-Talent Mobility	2563	สำนักงาน Talent Mobility มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
ผส.ดร.จักรกฤษ ศรีละออ	ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	2563	สถาบันวิจัยและพัฒนา
ผศ.ณรภมล เล่าห์รอดพันธ์	ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	2563	สถาบันวิจัยและพัฒนา
อาจารย์สุรินทรพร ชั่งไชย	บุคลากรสายวิชาการที่มี ผลงานวิจัยดีเด่น	2563	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร
นางสาวกรวรรณ ทองสอน	บุคลากรดีเด่น	2563	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร
นายธเนศ ทองทุ่ง	บุคลากรดีเด่น	2563	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร
นายพนม อินทสิทธิ์	บุคลากรดีเด่น	2563	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร

**นักศึกษาที่ได้รับรางวัล/การประกาศเกียรติคุณยกย่อง**

รางวัลการแข่งขัน	กิจกรรม/สถานที่	วันที่
<b>รางวัลชนะเลิศ</b> ในการแข่งขันตอบปัญหาทางวิชาการ ด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีการอาหาร	การแข่งขันทักษะทางวิชาการและวิชาชีพทางการเกษตร เครื่องขยายคณะเกษตรศาสตร์และสาขาที่เกี่ยวข้องมหาวิทยาลัยราชภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 6 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี	18 – 20 กุมภาพันธ์ 2563
<b>รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2</b> การแข่งขันตอบปัญหาทางวิชาการ ด้านพืชศาสตร์	การแข่งขันทักษะทางวิชาการและวิชาชีพทางการเกษตร เครื่องขยายคณะเกษตรศาสตร์และสาขาที่เกี่ยวข้องมหาวิทยาลัยราชภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 6 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี	18 – 20 กุมภาพันธ์ 2563
<b>รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2</b> ได้แก่ทีม AFE Harvester ชื่อผลงาน เครื่องเก็บเกี่ยวเมล็ดกาแฟแบบพกพา	การแข่งขันโครงการ เส้นทางสู่นวัตกรรม 2563 (Research to Market : R2M 2020) จัดโดยอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	2 กันยายน 2563
<b>รางวัลชมเชย</b> -ทีม Victory ชื่อผลงาน ผลิตภัณฑ์ปุ๋ยอัดเม็ดจากใบยาสูบ -ทีม Gabarize ชื่อผลงาน ผลิตภัณฑ์สูตรอาหารไก่ไข่เสริมกาบจากข้าวเปลือกงอก -ทีม วัวด้อย ชื่อผลงาน ผลิตภัณฑ์อาหารชั้นสำหรับโคขุน -ทีม BamBusa ชื่อผลงาน ผลิตภัณฑ์แหม่มหน่อไม้	การแข่งขันโครงการ เส้นทางสู่นวัตกรรม 2563 (Research to Market : R2M 2020) จัดโดยอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	2 กันยายน 2563
<b>รางวัลยกย่องเชิดชูเกียรติผู้มีผลงานดีเด่น</b> ด้านศิลปวัฒนธรรม สาขาขนบธรรมเนียมประเพณี	โครงการยกย่องเชิดชูเกียรติผู้มีผลงานดีเด่น ด้านศิลปวัฒนธรรม สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	27 มิถุนายน 2563

รางวัลการแข่งขัน	กิจกรรม/สถานที่	วันที่
<b>รางวัลยอดเยี่ยม</b> ได้แก่ทีมสานฝัน กลุ่มผู้เลี้ยงและแปรรูปปลา บ้านวังแร่	โครงการ “ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น” ประจำปี 2562 ณ ห้องประชุม Conference room 1 ชั้น 1 คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	18 พฤศจิกายน 2562
<b>รางวัลชมเชย</b> ได้แก่ -ทีมไซไอโอดีน -ทีมข้าวเกรียบปลา -ทีมไซ Care -ทีม The Next G -ทีม Friendly Worm -ทีมฮีบซ่า	โครงการ “ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น” ประจำปี 2562 ณ ห้องประชุม Conference room 1 ชั้น 1 คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	18 พฤศจิกายน 2562

โครงการ/กิจกรรมพัฒนานักศึกษา

โครงการ/กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน (คน)	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ/หน่วยงาน ที่รับผิดชอบ
โครงการสืบสานศิลปวัฒนธรรม และประเพณีไทย	นักศึกษา	143	10,000	ผศ.ประภาศิริ ใจฟ่อง
โครงการพัฒนานักศึกษาคณะ เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร กิจกรรมสืบสานประเพณี สงกรานต์	- นักศึกษา - บุคลากรสายวิชาการ - บุคลากรสาย สนับสนุน	130	5,000	ผศ.ประภาศิริ ใจฟ่อง

โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

ลำดับ	โครงการกิจกรรม	รายละเอียดกิจกรรม	ระยะเวลาในการจัดกิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	งบประมาณ
1	พัฒนาสมรรถนะนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	-จัดอบรมให้แก่นักศึกษาเพื่อพัฒนาศักยภาพและทักษะการเรียนรู้ให้แก่ศึกษาด้านคอมพิวเตอร์ ได้แก่ การอบรม Microsoft excel ให้แก่นักศึกษา ชั้นปีที่ 3	19 ตุลาคม 25612	70 คน	20,000
2	เครือข่ายคณบดี	-นำนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขันทักษะวิชาการและวิชาชีพด้านการเกษตร โดยเข้าร่วมการแข่งขันทักษะทางวิชาการและวิชาชีพทางด้านการเกษตร เครือข่ายเกษตรราชภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 6 ณ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี ซึ่งเข้าร่วมกิจกรรมดังนี้ 1. การประกวดแผนธุรกิจเกษตร - น.ส.บุญธิชา ประณีต - น.ส.อรณิชา กวินวาณิช 2. การประกวดนวัตกรรมด้านอาหาร ผลงาน “การผลิตเม็ดบีดส์น้ำมะขามด้วยเทคนิคออยสเฟียริฟิเคชันและรีเวิร์สเฟียริฟิเคชัน - น.ส.จิตาภา นาคไทย - นายธนธรณ์ รอปันธุ์ 3. การประกวดนวัตกรรมด้านเทคโนโลยีการเกษตร	19 กุมภาพันธ์ 2563	21 คน	80,000



		<p>ผลงาน “เครื่องเพาะถั่วงอกอัตโนมัติ”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- น.ส.อภิขยา คล้ายผา</li> <li>- นายธนวัต ฤทธิไม้</li> <li>- นายรุ่งโรจน์ สายคำจันทร์</li> </ul> <p>4. การแข่งขันตอบปัญหาทางวิชาการด้านการเกษตร</p> <p>4.1 ด้านพืชศาสตร์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นายพิทักษ์ จาวสุวรรณวงษ์</li> <li>- นางสาวเบญจรัตน์ จิวกร่าง</li> </ul> <p>* รางวัลชนะเลิศอันดับ 3</p> <p>4.2 ด้านสัตวศาสตร์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นายวรวิช นาเคน</li> <li>- นางสาวกิงกาญจน์ พาอ่อนศรี</li> </ul> <p>4.3 ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นางสาวจันจิรา กล่ำลี</li> <li>- นางสาวณัฐกานต์ กรุมรัมย์</li> </ul> <p>* รางวัลชนะเลิศ</p> <p>4.4 ด้านประมง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นายนภดล ปักดำ</li> <li>- นายเริงชัย อินสิงห์</li> </ul> <p>4.5 การแข่งขันการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นางสาวจันจิรา กล่ำลี</li> <li>- นางสาวณัฐกานต์ กรุมรัมย์</li> </ul> <p>4.6 การแข่งขันการกรอกวัสดุปลูกใส่ถุง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นายฉัตรชัย เล็กชม</li> <li>- นางสาวเบญจรัตน์ จิวกร่าง</li> </ul>			
--	--	---	--	--	--

3	ยกระดับคุณภาพ นักศึกษาเพื่อพัฒนา ประสบการณ์ ทางด้านวิชาการและ วิชาชีพ	<p>นักศึกษาที่เข้าร่วมการอบรม พัฒนาประสบการณ์ทางด้าน วิชาการและวิชาชีพในหลักสูตร และในศาสตร์ของนักศึกษาที่ ศึกษา ได้แก่ 1. การอบรม GMP และ HACCP (นักศึกษา หลักสูตรวิทย์-อาหาร, หลักสูตร วิศวกรรมเกษตรและอาหาร และหลักสูตรพัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)</p> <p>2. การอบรม การออกแบบ ระบบควบคุมในโรงเรือน อัจฉริยะ (Smart farm) (นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชา เกษตรศาสตร์ และสาขาวิชา วิศวกรรมเกษตรและอาหาร)</p> <p>3. การอบรม หลักการผลิตสัตว์ เบื้องต้น (นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชา สัตวศาสตร์)</p>	<p>18-19 กพ.63</p> <p>29-31 ม.ค. 63</p> <p>29-31 ม.ค. 63</p>	<p>นักศึกษาชั้น ปีที่ 3 จำนวน 96 คน</p>	110,000
4	พัฒนาทักษะ ภาษาอังกฤษและ ทดสอบมาตรฐาน ให้นักศึกษาคณะ เทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร	พัฒนาทักษะความรู้ด้าน ภาษาอังกฤษให้นักศึกษา คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร และทดสอบวัดระดับ ภาษาอังกฤษ CEFR ให้นักศึกษา	<p>14-15 มี.ค. 63 และ 4-5 ก.ค.63</p>	จำนวน 96 คน	53,300

ทุนการศึกษา 2563

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ลำดับ	ชื่อ- นามสกุล	สาขาวิชา	ทุน
1	นายวรวิช นาเคน	สัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	ทุนมูลนิธินายห้างโรงปูนผู้หนึ่ง ทุนละ 40,000 บาท/ปี
2	น.ส.นลิน หาคูณ	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	ทุนในพระราชานุเคราะห์ ทุนละ 48,000 บาท/ปี
3	น.ส.วิลาสินี คล้ายรุ่งเรือง	วิศวกรรมเกษตรและอาหาร	ทุนมูลนิธิอายุโนะโมะโตะ ทุนละ 30,000 บาท/ปี
4	น.ส.ปณิตา จันทะวงศ์	วิศวกรรมเกษตรและอาหาร	ทุนมูลนิธิอายุโนะโมะโตะ ทุนละ 30,000 บาท/ปี
5	นายธีระภัทร มีทั้ง	วิศวกรรมเกษตรและอาหาร	ทุนมูลนิธิพัฒนาพิชฌุโลก สนับสนุนค่าเล่าเรียนและค่าหอพัก (เฉพาะหอใน)ตลอดหลักสูตร

## งานวิจัยและงานสร้างสรรค์ และ/หรือที่ได้รับการตีพิมพ์/การนำเสนอ

## งานวิจัยและงานสร้างสรรค์

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	หลักสูตร สาขาวิชา	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการ ศึกษา
<b>แหล่งทุนภายในมหาวิทยาลัยฯ</b>						
1	การใช้สารสีจากธรรมชาติ เพื่อเพิ่มความเข้มข้นของไข่แดงให้กับกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่ไข่ ตำบลสมอแข อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	สุกัญญา แต่งโม ผศ.ดร.สุภาวดี แหม่มคง ผศ.ประภาศิริ ใจพ่อง อ.พัทธนันท์ โกธรรม ดร.ต่วน เจริญน ง้อก	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	150,000	มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูล สงคราม	2562
2	การพัฒนาการเรียนการสอนด้วยการเรียนรู้จากการสืบค้น (Inquiry-Based Learning) เพื่อพัฒนาผลการเรียนรู้ในรายวิชาโภชนศาสตร์มนุษย์	ผศ.ทรงพรรณ สังข์ทรัพย์	วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การอาหาร	4,000	คณะ เทคโนโลยีการ เกษตรและ อาหาร	2562
3	Application of interactive teaching styles base on student's behavior and expectation in "Freshwater Fish Culture" Subject (FISH243), Pibulsongkram Rajabhat University	ดร. ต่วน เจริญน ง้อก	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	4,000	คณะ เทคโนโลยีการ เกษตรและ อาหาร	2562
4	การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาในรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง โดยการประยุกต์ใช้การเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (Community-based learning)	ดร.ธนพล กิจพจน์	พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	4,000	คณะ เทคโนโลยีการ เกษตรและ อาหาร	2562

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	หลักสูตร สาขาวิชา	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการศึกษา
5	ผลจากการจัดการเรียน การสอนด้วยกระบวนการ กลุ่มที่มีผลต่อผลสัมฤทธิ์ ทางการเรียนรายวิชาการ จัดการ ทรัพยากรธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร	อาจารย์ปยุตธดา ทะรังศรี	เกษตรศาสตร์	4,000	คณะ เทคโนโลยีการ เกษตรและ อาหาร	2562
6	การจัดการเรียนการสอน แบบเน้นการปฏิบัติ เพื่อ ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน รายวิชา AFE365 การ ออกแบบสามมิติขั้น พื้นฐาน	ผศ.ว่าที่ ร.ท.ดร.คงเดช พะสีนาม	วิศวกรรมเกษตร และอาหาร	4,000	คณะ เทคโนโลยีการ เกษตรและ อาหาร	2562
7	การเพิ่มมูลค่าถ่านชีวภาพ จากเปลือกกล้วยแบบ บูรณาการในระบบเกษตร สิ่งแวดล้อม และพลังงาน ทดแทน	ชัชวรินทร์ นวลศรี จักรกฤษ ศรีละออ,คง เดช พะสีนาม, ธันวมาส ภาคสนุก	เกษตรศาสตร์	437,500	มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูล สงคราม	2562
8	การศึกษาอัตราส่วนที่ เหมาะสมระหว่างจอกกับ ฟางข้าวต่อผลผลิตเห็ด ฟางที่เพาะในตะกร้า พลาสติก	อรพิน เสละคร อมรรัตน์ อูประบู้ คงเดช พะสีนาม ธันวมาส ภาคสนุก	เกษตรศาสตร์ วิศวกรรมเกษตร และอาหาร	80,000	มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูล สงคราม	2562
9	ผลของการเสริมดอกคุณ ในอาหารไก่ไข่ต่อ สมรรถภาพการผลิตและ คุณภาพไข่	สิริพร ห้าวหาญ ผศ. ดร.สุภาวดี แหม่มคง ผศ.ประกาศศิริ ใจผ่อง อ.พัทธนันท์ โกธรรม ดร.ต๋วน เหงียน ้งอก	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	80,000	มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูล สงคราม	2562

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	หลักสูตร สาขาวิชา	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการศึกษา
<b>แหล่งทุนภายนอกมหาวิทยาลัยฯ</b>						
10	สำรวจ รวบรวม และ จัดทำระบบฐานข้อมูลของ สายพันธุ์กล้วยในจังหวัด พิษณุโลก	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง ผศ.ประกาศศิริ ใจผ่อง อ.พัทธนันท์ โกธรรม ดร.ต๋วน เห่งยง ้งอก	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	300,000	สำนักงาน พัฒนา เศรษฐกิจฐาน ชีวภาพ	2562
11	โครงการไซแคร์	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง ผศ.ประกาศศิริ ใจผ่อง อ.พัทธนันท์ โกธรรม ดร.ต๋วน เห่งยง ้งอก	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	100,000	ธนาคาร ออมสิน	2562
12	โครงการไซโอไอดิน	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง ผศ.ประกาศศิริ ใจผ่อง อ.พัทธนันท์ โกธรรม ดร.ต๋วน เห่งยง ้งอก	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	100,000	ธนาคาร ออมสิน	2562
13	โครงการอับซ่า	ผศ.ประกาศศิริ ใจผ่อง อ.พัทธนันท์ โกธรรม ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง ดร.ต๋วน เห่งยง ้งอก	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	100,000	ธนาคาร ออมสิน	2562
14	โครงการ Friendly worm	ดร.ต๋วน เห่งยง ้งอกผศ. ดร.สุภาวดี แหยมคง ผศ.ประกาศศิริ ใจผ่อง อ.พัทธนันท์ โกธรรม	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	100,000	ธนาคาร ออมสิน	2562
15	โครงการข้าวเกรียบปลา นิล (คริลี่ นิล)	อ.พัทธนันท์ โกธรรม ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง ผศ.ประกาศศิริ ใจผ่อง ดร.ต๋วน เห่งยง ้งอก	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	100,000	ธนาคาร ออมสิน	2562
16	การถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยีด้าน การเกษตรแบบครบวงจรสู่ การขับเคลื่อนเศรษฐกิจ ฐานราก เพื่อยกระดับ คุณภาพชีวิตและเพิ่ม รายได้ในครัวเรือนให้กับ	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง ผศ.ประกาศศิริ ใจผ่อง อ.พัทธนันท์ โกธรรม ดร.ต๋วน เห่งยง ้งอก ผศ.พิมพ์ชนก พริกบุญ จันทร์	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การอาหาร	540,000	มหาวิทยาลัย นเรศวร	2562

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	หลักสูตร สาขาวิชา	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการศึกษา
	เกษตรกรรายย่อยในตำบล ดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก	น.ส.ปิยวดี น้อยน้ำใส				
17	ต้นแบบกระบวนการผลิต ผักผลไม้ทอดที่ผ่านการ เคลือบวัตถุแต่งกลิ่นรส ด้วยเทคโนโลยีการ เหนียวนำให้เกิดประจุ ไฟฟ้า	นายคงศักดิ์ ศรีแก้ว	วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การอาหาร	886,000	สกว. (RISE)	2562
18	เตรียมความพร้อมการขอ รับรองระบบISO/IEC17025 ห้องปฏิบัติการตรวจ	ผศ.ดร.ปิยวรรณ ศุภวิฑิตพัฒนา	วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การอาหาร	800,000	อุทยาน วิทยาศาสตร์ ภาคเหนือฯ	2562
19	การพัฒนาสูตรและ กระบวนการผลิตเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพจากผลไม้ใน ท้องถิ่นด้วยเทคโนโลยีและ นวัตกรรมเพื่อยกระดับ ความสามารถในการ แข่งขันของวิสาหกิจชุมชน อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย	ผศ.ดร.พรดรัล จุลกัลป์	พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	200,000	สำนักงานการ วิจัยแห่งชาติ	2562
20	การพัฒนาสารสกัดเพื่อใช้ เป็นสารสำคัญใน เครื่องสำอางค์	อ.จิรจิต อินทร	พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	250,000	อุทยาน วิทยาศาสตร์ ภาคเหนือฯ	2562
21	การวิจัยและพัฒนาชีว ภัณฑ์เชื้อราเขียว Metarhizium anisoliae เพื่อควบคุมเพลี้ยกระโดดสี น้ำตาลในนาข้าว ชลประทานภาคเหนือ ตอนล่าง	วีรเทพ พงษ์ประเสริฐ (ม.นเรศวร) สิริรัตน์ แสนยงค์ (ม.นเรศวร) อารยา บุญศักดิ์ คณิตา เกิดสุข (ศูนย์วิจัย ข้าวพิษณุโลก)	เกษตรศาสตร์	135,000	สำนักงานการ วิจัยแห่งชาติ	2562

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	หลักสูตร สาขาวิชา	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการศึกษา
22	การศึกษาศักยภาพของต้น ข้อยต่อการเลี้ยงสัตว์เคี้ยว เอื้อง	ณรงกมล เสาห์รอดพันธ์	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	406,525	บริษัท น้ำตาล พิษณุโลก จำกัด	2562
23	การใช้ประโยชน์จากเมล็ด ลำไยเพื่อพัฒนาเป็นครีม นาโนอิมัลชันต้านโรคเต้านม อักเสบในโคนม	ผศ.ดร.วิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	531,000	อุทยาน วิทยาศาสตร์ ภาคเหนือฯ	2562
รวมงบประมาณจากแหล่งทุนภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย				5,316,025		



## งานวิจัยและงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ปีตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่มีการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ มีการยื่นจดอนุสิทธิบัตร				
ศึกษาการเจริญของเส้นใยและผลผลิตของเห็ดนางฟ้าเมื่อใช้ขี้เลื่อยไม้ยางพาราและขี้เลื่อยไม้ฉำฉาเป็นวัสดุเพาะ. ในการประชุมวิชาการโครงการงานวิศวกรรมเกษตรแห่งชาติ ครั้งที่25	ชัยณรงค์ งามโสภา, บุญญารัตน์ แว่นฟ้า, ธีรวัสส กาศสนุก และ คงเดช พะสีนาม	การประชุมวิชาการโครงการงานวิศวกรรมเกษตรแห่งชาติ ครั้งที่25	2562	62-66
การใช้สารเร่งรากเพื่อส่งเสริมการออกรากของหน่อกล้วยน้ำว้าพันธุ์มะลิอ่อน	กุลสินี บุญช่วย สุภารัตน์ สุตพันธ์ และ อารยา บุญศักดิ์	การประชุมวิชาการระดับชาติ พิบูลสงครามวิจัยครั้งที่ 5	2562	344-351
ผลของน้ำมะพร้าวต่อการแตกหน่อของกล้วยน้ำว้า (Musa (AAA) ในสภาพปลอดเชื้อ	พีรณัฐ บัวทุม อรพิน เสละคร และสุภารัตน์ สุตพันธ์	การประชุมวิชาการระดับชาติ พิบูลสงครามวิจัยครั้งที่ 5	2562	134-141
การเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิตแก๊สมีเทนจากเศษอาหารโดยใช้ถ่านกัมมันต์	นิตรา มีบึงพร้าว จักรกฤษ ศรีละออง และ ชัชวรินทร์ นวลศรี	การประชุมวิชาการระดับชาติ พิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 5	2562	274-274
อัตราส่วนของเหล็กวาเลนซ์ศูนย์ที่ส่งผลกระทบต่อกระบวนการผลิตแก๊สมีเทนจากเศษอาหาร.	วิชุดา กัดเขียว จักรกฤษ ศรีละออง และชัชวรินทร์ นวลศรี	การประชุมวิชาการระดับชาติ พิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 5	2562	181-191
ชนิดและความเข้มข้นของ ฟิเอบบ์ฟเฟอร์ที่ส่งผลกระทบต่อเสถียรภาพของกระบวนการผลิตแก๊สมีเทนจากเศษอาหาร	สิรินันท์ จันทร์คำ จักรกฤษ ศรีละออง และชัชวรินทร์ นวลศรี	การประชุมวิชาการระดับชาติ พิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 5	2562	255-264
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเส้นผมผสมสารสกัดสิรินธรวัลลี	จิรจิต อินทร ศนิพร จันทร์บุรี และ ญาณิศา จินดาหลวง	การประชุมวิชาการระดับชาติ พิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 5	2562	352-358

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ปีตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
การทดสอบพฤษเคมีเบื้องต้นและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดหายาจากส่วนต่างๆ ของยอบ้าน	สุทธิพันธ์ ต้นเชียงคำ นภัสสร คำนาคนพพล กิจพจน์ จันทกานต์ นุชสุข และภรภัทร ลำอาจ	การประชุมทางวิชาการเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 16 “นวัตกรรมสร้างชาติเกษตรศาสตร์ยั่งยืน”	2562	68-69
การปรับปรุงคุณภาพของฟางข้าวด้วยหัวเชื้อพ.ด.1และหัวเชื้ออีเอ็มต่อค่าองค์ประกอบทางเคมีและการย่อยสลายในหลอดทดลอง	ณรงกมล เล่าห์รอดพันธ์	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ2)	2562	777-782
สมรรถภาพการผลิตไข่และความแข็งแรงของเปลือกไข่ในเปิดไข่ที่ได้รับอาหารเสริมส่วนผสมของไบโอแคลเซียมและวิตามินดี	ณรงกมล เล่าห์รอดพันธ์	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ2)	2562	147-152
ผลการใช้กากมันสำปะหลังหมักต่อสมรรถภาพการผลิตในเปิดไข่รุ่น	สุภาวดี แหยมคง	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ2)	2562	677-684
ผลของเปลือกกล้วยหมักต่อผลผลิตน้ำนมในแพะรีดนม	ณรงกมล เล่าห์รอดพันธ์	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	254-256
การเสริมไขมันไหลผ่านจากน้ำมันผสมในอาหารโคนมต่อค่าองค์ประกอบทางเคมีและการย่อยสลายในหลอดทดลอง	ณรงกมล เล่าห์รอดพันธ์	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	269-276
ผลของการปรับปรุงคุณภาพของมันสำปะหลังต่ออุณหภูมิการเกิดเจลลาติโนเซนซ์และการย่อยได้โดยใช้ถูงโนล่อน	ณรงกมล เล่าห์รอดพันธ์	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	669-674
ผลของสารสกัดรากว่านปลาไหลเผือกต่อพฤติกรรมการผสมพันธุ์และระดับเทสโทสเตอโรนในพ่อพันธุ์ไก่ชนนเรศวร	ณรงกมล เล่าห์รอดพันธ์	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	237-244

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ปีตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
ผลของการใช้อ้อยหมักต่อประสิทธิภาพการเจริญเติบโตและคุณลักษณะซากของโคขุนลูกผสมชาร์โรเลส์	ณรงกมล เล่าห์รอดพันธ์	การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 16 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน	2562	
การเปรียบเทียบรูปแบบการเลี้ยงไก่ไข่รุ่นต่อสมรรถภาพการผลิตและความสม่ำเสมอของฝูงในไก่ไข่รุ่น	สุภาวดี แหยมคง	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	757-762
ปัจจัยที่เป็นข้อจำกัดต่อการเลี้ยงสุนัขสายพันธุ์บางแก้วของผู้เลี้ยงสุนัขในจังหวัดพิษณุโลก	สุภาวดี แหยมคง	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	1037-1044
ต้นทุนและผลตอบแทนการทำฟาร์มเพาะเลี้ยงสุนัขบางแก้วในจังหวัดพิษณุโลก	พัทธนันท์ โกธรรม	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	903-908
ความหลากหลายของลักษณะไก่ชนในซุ้มไก่ชน เขตพื้นที่อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก	สุภาวดี แหยมคง	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ2)	2562	983-990
ความหลากหลายชนิด และการแพร่กระจายของปลาเศรษฐกิจในแม่น้ำแควน้อย จังหวัดพิษณุโลก	พัทธนันท์ โกธรรม	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ2)	2562	448-454
สถานภาพและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการเพาะเลี้ยงสุนัขบางแก้วในจังหวัดพิษณุโลก	พัทธนันท์ โกธรรม	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ2)	2562	1010-1016
สภาวะการทำการประมงและผลจับสัตว์น้ำในแม่น้ำแควน้อย จังหวัดพิษณุโลก	พัทธนันท์ โกธรรม	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	819-826
การสำรวจสถานภาพทางสังคมของผู้จับปลาและผู้จำหน่ายปลาในพื้นที่แม่น้ำน่าน อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก	ตวัน เห่งยง งาม	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	845-850
Study on possibility of raising	Nguyen Ngoc Tuan	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	827-836

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ปีตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
peanut worm at Truong Giang's River Mount at Nui Thanh District, Quang Nam Province, Vietnam				
Phylogenetic analysis in various chicken strains inferred from mtDNA D-loop information.	Innak, N., Yaemkong, S., Rattranapradit, P., Poolprasert, P., Incharoen, T., Likittrakulwong, W	Khon Kaen Agr.J. (SUPPL.1)	2562	269-276
การพัฒนาผลิตภัณฑ์เซรั่มจากน้ำมันรำข้าวโดยใช้ระบบไมโครอิมัลชัน	ศนิพร จันทร์บุรี, ธรพล กิจพจน์, กนกวรรณ พรหมจีน และฉันทมาศ กาศสนุก	Khon kaen Agr.J. 47 (SUPPL.1)	2562	717-722
การเสริมมันเส้นและลูกแป้งอ้อยหมักต่อค่าองค์ประกอบทางเคมีและการย่อยสลายในหลอดทดลอง	ประวิทย์ ทานใต้, ฉัตรชัย เชื้อผู้ดี, วันดี ทาตระกูล, ทศพร อินเจริญ, บุญทริกา ปลั่งสูงเนิน, เสาวลักษณ์ แย้มหมื่นอาจ, ฉันทมาศ กาศสนุก และณรรกมล เล่าห์รอดพันธ์	แก่นเกษตร	2562	67-72
ผลของอัตราส่วนระหว่างตัวอย่างกับตัวทำละลายและระยะเวลาการสกัดด้วยวิธีมาเซอเรชันต่อคุณภาพการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดใบมะรุม	เกตุการ ดาจันทา อุทัยวรรณ ฉัตรธง และหทัยทิพย์ รื่องคำ	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ)	2562	825-832
ปริมาณสารประกอบฟีนอล ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและฤทธิ์ต้าน	เกตุการ ดาจันทา หทัยทิพย์ รื่องคำ	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ)	2562	1533-1540

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ปีตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
คุณประโยชน์ของผักพื้นบ้านในจังหวัดพิษณุโลก	ทรงพรรณณ สังข์ทรัพย์ และเปรมนภา สีโสภณ			
ผลของการใช้ไฮโดรคอลลอยด์ต่อเนื้อสัมผัสและสมบัติการย่อยสลายในข้าวเหนียวสุก	วรพล ปพนยรรยง คงศักดิ์ ศรีแก้ว และ ชูติมา เลิศลักษณ์	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ)	2562	1541-1548
ผลของอัตราส่วนระหว่างตัวอย่างกับตัวทำละลายและระยะเวลาการสกัดด้วยวิธีมาเซอเรชันต่อคุณภาพการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดใบมะรุม	เกตุการ ดาจันทา อุทัยวรรณ ฉัตรธง และหทัยทิพย์ ร้องคำ	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	643-650

บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่มีการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร				
การจัดการเรียนการสอนแบบเน้นการปฏิบัติเพื่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชา SOIL381 หลักการชลประทาน	ฉันทมาส กาศสนุก	โครงการสัมมนาการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานการศึกษา UKM ครั้งที่ 5	2562	
Immune Activity of Roman Hens as Influenced by the Feed Formulated with Germinated Paddy Rice	Wirot Likittrakulwong	IRC international research conference proceedings.	2562	

บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ที่ได้ตีพิมพ์เผยแพร่ในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 มีการจัดแจ้งลิขสิทธิ์				
การศึกษาสมรรถนะและการสึกหรอของเครื่องยนต์ดีเซลรอบปานกลางเมื่อใช้น้ำมัน ไบโอดีเซล	คงเดช พะสีนาม, ธันวาคม ภาคสนุก, เกียรติศักดิ์ นิคมชัย ประเสริฐ และ วีรชัย อาจ หาญ	PSRU Journal of Science and Technology	2562	28-38
The selection of suitable upland rice variety for planting in wet rice cultivation of phitsanulok province	จักรกฤษ ศรีละออ ปุณณ ดา ทะรังศรี ชัชวินทร์ นวลศรี และวีระพงษ์ อินทร์ทอง	PSRU Journal of Science and Technology	2562	50-60

บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ. หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1				
การศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างต้นจอกกับฟางข้าวต่อผลผลิตเห็ดฟางที่เพาะในตะกร้าพลาสติก	อมรรัตน์ อุประบูย, อรพิน เสละคร, ธันวาคม ภาคส นุก และ คงเดช พะสีนาม	วารสารเกษตรพระวรุณ	2562	395-403
การออกแบบและสร้างเครื่องต้นแบบสำหรับหยอดกัมมีเยลลี่	ธวัชรรัตน์ สัมฤทธิ์, เมธาวี ไพศาลพิสุทธิ, วิรงรอง สุพี นะ, พัชราภรณ์ อินริราย และสุรินทรภาพร ชั่งไชย	วารสารวิชาการคณะ เทคโนโลยีอุตสาหกรรม	2562	13-24
การออกแบบและสร้างเครื่องอบแห้งใบบัวบกโดยรังสีอินฟราเรดต้นแบบ	พัชราภรณ์ อินริราย, สุ รินทรภาพร ชั่งไชย, สุ พรรณณี คาอินทร์ และ ทิวา	วารสารเกษตรพระวรุณ	2562	247-257
Methane production by a co-digestion of vinasse with molasses and the kinetic studies. Rajabhat Journal of Sciences	ชัชวินทร์ นวลศรี และ จักรกฤษ ศรีละออ	Humanities & Social Sciences	2562	1-11
Evaluation of quality and shelf		Journal of Food Quality	2562	1-9

life of Thai pork scratching "Kaeb Moo"	Kitpot, T., Sriwattana, S., Angeli, S. and Thakeow, P.			
คำร้องสี รังควัตถุ และคุณภาพ การต้านออกซิเดชันของข้าว แดง (อังกัก) ที่หมักจากข้าวต่าง สายพันธุ์	เกตุการ ดาจันทา อุทัยวรรณ ฉัตรจง และ หทัยทิพย์ รื่องคำ	วารสารวิทยาศาสตร์ มข.	2562	468-477
การมีส่วนร่วมของกลุ่ม เกษตรกรผู้เลี้ยงไก่ไข่อารมณ์ดี เสริมไอโอดีนตำบลดมอแซ จังหวัดพิษณุโลก	ประภาศิริ ใจพ่อง	วารสารวิจัยเพื่อการ พัฒนาเชิงพื้นที่	2562	22-35
การศึกษาลักษณะภายนอกที่ใช้ ในการคัดเลือกและอนุรักษ์ พันธุ์กรรมของกระบือปลักด้วย ภูมิปัญญาท้องถิ่นของ เกษตรกรในอำเภอศรีสงคราม จังหวัดนครพนม	สุภาวดี แหยมคง	วารสารมหาวิทยาลัยราช ภัฏยะลา	2562	108-118
Effects of pattern systems on production performance and egg quality of laying hen	Suphawadee Yaemkong	Naresuan Phayao Journal	2562	45-48
2.3(4.10) ฌรภมล เล่าห์รอด พันธ์ ผู้คิดประดิษฐ์ อาหารชั้น สำหรับโคขุนลูกผสมชาร์โรเลส์ วันที่ยื่น 8 มิถุนายน 2560 เลขที่คำขอ 1703001135 เลขที่ อนุสิทธิบัตร 15649 ออกให้ ณ วันที่ 30 ตุลาคม 2562	ฌรภมล เล่าห์รอดพันธ์	สถาบันวิจัยและพัฒนา	2562	
ผู้คิดประดิษฐ์ เครื่องเพาะเมล็ด พันธ์ วันที่ยื่น 7 กุมภาพันธ์ 2561 เลขที่คำขอ 1803000609 เลขที่อนุ สิทธิบัตร 15289 ออกให้ ณ วันที่ 19 มิถุนายน 2562	ว่าที่ร้อยโท ดร.คงเดช พะ สีนาม และคณะ	สถาบันวิจัยและพัฒนา	2562	
คิดประดิษฐ์ อิมันชันปิด	จิรจิต อินทร	สถาบันวิจัยและพัฒนา	2562	

(emulsion bead) ที่มีสารสกัด ขลุ่ยและอะโวคาโด วันที่ยื่น 12 ธันวาคม 2562 เลขที่คำขอ 1703002600 เลขที่อนุ สิทธิบัตร 15153 ออกให้ ณ วันที่ 25 เมษายน 2562				
---	--	--	--	--

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร/ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่นที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทาง วิชาการแล้ว ได้แก่ ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม, ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและ การเรียนรู้, ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนานโยบายสาธารณะ, ผลงานวิชาการรับใช้สังคม, กรณีศึกษา, ตำราหรือหนังสือหรือ งานแปล, ซอฟต์แวร์, พจนานุกรม สารานุกรม นามานุกรม และงานวิชาการในลักษณะเดียวกัน				
Effects of heating temperatures and acid concentrations on physicochemical properties and starch digestibility of citric acid esterified tapioca starches.	Srikaeo, K., Hao, P. T. and Lerdluksamee, C.	Starch.	2562	1-7.Q2
Quality Improvement of Thai Flat Rice Noodle Restructured with Starch Digested Enzyme and Resistant Rice Starch Type III.	Jirapa Pongjanta and Chutima Lerdluksamee	Advances in Nutrition and Food science.	2562	1-13
Factors affecting swamp buffalo production in Songkhram wet land, Nakhon Phanom Province, Thailand.	Suphawadee Yaemkong	Buffalo Bulletin.	2562	99-106. Q4
Diversity of phenotypic characteristics of White Tailed-Yellow Chicken populations reared under free	Suphawadee Yaemkong	Biodiversitas Journal of Biological Diversity.	2562	1271- 1280. Q3



range system in Phitsanulok Province, Thailand.				
Phenotypic and morphometric characteristics of Bangkaew Dog in Phitsanulok province, Thailand.	Suphawadee Yaemkong	Biodiversitas Journal of Biological Diversity.	2562	2877-2882. Q3
Morphological Trait, Molecular Genetic Evidence and Proteomic Determination of Different Chickens (Gallus gallus) Breeds.	Likittrakulwong, W., Poolprasert, P., Roytrakul, S.	Journal of Applied Biology & Biotechnology.	2562	65-70. Q4
Productions and functional properties of palm sugars.	Srikaeo, K., Sangkhiaw, J., Likittrakulwong, W.	Walailak Journal of Science and Technology.	2562	897-907. Q3

#### ข้อมูลสิทธิบัตร/นวัตกรรม และงานสร้างสรรค์

ชื่อ - นามสกุล เจ้าของผลงาน	ชื่อผลงาน ภาษาไทย/ภาษาอังกฤษ	รายละเอียดสิทธิบัตร/ นวัตกรรม (หน่วยงาน/ปี พ.ศ.)
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษ ศรีละออ อาจารย์ ดร.ชัชวินทร์ นवलศรี	กระถางต้นไม้ที่มีส่วนผสมของ ใบยาสูบ	อนุสิทธิบัตร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.คงเดช พะสีนาม	เครื่องเพาะเมล็ดพันธุ์	อนุสิทธิบัตร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณรงกมล เลาห์รอดพันธ์	อาหารชั้นสำหรับโคขุนลูกผสมชาร์ โรเลสที่น้ำหนัก 400-500 กิโลกรัม	อนุสิทธิบัตร
อาจารย์จิรจิต อินทร	อิมัลชันปิด (emulsion bead) ที่มี สารสกัดขลุ้และอะโวคาโด	อนุสิทธิบัตร

บทสังเคราะห์งานวิจัย

## การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาในรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง โดยการประยุกต์ใช้การเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (Community-based learning)



**นักวิจัย :** อ.ดร.ธนพล กิจพจน์

**โครงการวิจัย :** การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาในรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางโดยการประยุกต์ใช้การเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (Community-based learning)

**แหล่งทุนวิจัย :** คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

**E-mail นักวิจัย :** home393@hotmail.com

### ที่มาและเหตุผล

การพัฒนาศักยภาพของคนถือเป็นหัวใจสำคัญในการพัฒนาประเทศให้มุ่งสู่ความก้าวหน้าทั้งด้านสังคม เศรษฐกิจ การเมือง สิ่งแวดล้อม และเทคโนโลยี โดยมีทิศทางการพัฒนาตามการเปลี่ยนแปลงของโลกในศตวรรษที่ 21 ที่เป็นโลกแห่งการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว การจัดการเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (Community-based learning, CBL) เป็นกลยุทธ์การสอนที่มีประสิทธิภาพที่จะนำพาผู้เรียนให้มีทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 มีการเชื่อมโยงเนื้อหาสาระในบทเรียนให้สัมพันธ์กับชุมชน ผ่านการบูรณาการสาระความรู้ในหลายศาสตร์กับประเด็นปัญหาในโลกที่เป็นจริง และเป็นเรื่องใกล้ตัวในชุมชนและสิ่งแวดล้อมของผู้เรียน เน้นทักษะการคิด การแก้ปัญหา เรียนรู้ผ่านประสบการณ์ตรงจากการลงมือปฏิบัติจริง มีการประเมินผลตามสภาพจริงโดยการมีส่วนร่วมจากผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป้าหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถเพิ่มขึ้น สามารถพัฒนาตนเองให้มีความพร้อมต่อการทำงานหลังจากที่สำเร็จการศึกษา มีความพร้อมต่อการทำงานในสถานประกอบการหรือทำงานในชุมชนท้องถิ่นของตนเอง สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สนองตอบต่อความต้องการของท้องถิ่นและพฤติกรรมของผู้บริโภคในปัจจุบัน จึงทำให้เกิดการศึกษาถึงการพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาในรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางโดยการประยุกต์ใช้การเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (CBL) โดยมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาทักษะและความสามารถของผู้เรียนให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สามารถสนองตอบความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างแท้จริงโดยอาศัยการเข้าไปศึกษาข้อมูลพื้นฐานจากชุมชนเป้าหมายซึ่งในการศึกษานี้คือส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและแปรรูปสมุนไพรโรงพยาบาลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก กับรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง จากการดำเนินงานศึกษาพบว่า นักศึกษาที่ได้รับการสอนโดยการประยุกต์ใช้การเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (CBL) มีคะแนนผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ( $4.03 \pm 0.50$  คะแนน) สูงกว่ากลุ่มที่มีการเรียนการสอนแบบปกติ ( $3.47 \pm 0.32$  คะแนน) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ( $P < 0.05$ ) และจากการผลการประเมินผลผลิตภัณฑ์ที่นักศึกษาแต่ละกลุ่มพัฒนาขึ้นและถูกนำไปประเมิน

ความชอบจากผู้บริโภคเป้าหมาย 20 คน โดยใช้แบบทดสอบ 9-point hedonic scaling test พบว่าผลิตภัณฑ์เจลนวดสมุนไพรที่มีส่วนผสมของ ชিং เถาวัลย์เปรียง และกระชายดำ และผลิตภัณฑ์โลชั่นบำรุงผิวที่มีส่วนผสมของ สารสกัดรังไหม สารสกัดว่านหางจระเข้ ที่พัฒนาโดยนักศึกษาที่ได้รับการสอนโดยการประยุกต์ใช้การเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (CBL) มีค่าคะแนนความชอบ ( $7.5 \pm 0.5$  และ  $7.7 \pm 0.5$  คะแนน ตามลำดับ) ที่สูงกว่าผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์สบู่อะลูมิเนียมและผลิตภัณฑ์เจลบำรุงผิวที่พัฒนาโดยนักศึกษาที่ได้รับการสอนโดยแบบปกติ ( $7.0 \pm 0.2$  และ  $7.1 \pm 0.4$  คะแนน ตามลำดับ) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ( $P < 0.05$ ) ซึ่งการศึกษาแสดงให้เห็นว่าการจัดการเรียนการสอนโดยการประยุกต์ใช้การเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (CBL) ช่วยทำให้นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ดีขึ้น สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากขึ้น และข้อมูลจากการศึกษาในครั้งนี้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนในรูปแบบอื่น ๆ ต่อไปได้ในอนาคต



ภาพผลิตภัณฑ์ (จากซ้ายไปขวา) 1.ผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์สบู่อะลูมิเนียม 2.ผลิตภัณฑ์เจลบำรุงผิว 3. ผลิตภัณฑ์เจลนวดสมุนไพรที่มีส่วนผสมของ ชিং เถาวัลย์เปรียง และกระชายดำ 4. ผลิตภัณฑ์โลชั่นบำรุงผิวที่มีส่วนผสมของ สารสกัดรังไหม สารสกัดว่านหางจระเข้

## การพัฒนาการเรียนการสอนด้วยการเรียนรู้จากการสืบค้น (Inquiry-Based Learning)

เพื่อพัฒนาผลการเรียนรู้ในรายวิชาโภชนศาสตร์มนุษย์



**นักวิจัย :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ทรงพรรณ สังข์ทรัพย์

**โครงการวิจัย :** โครงการพัฒนาการเรียนการสอน มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล  
สงครามประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

**แหล่งทุนวิจัย :** คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ  
พิบูลสงคราม

**E-mail นักวิจัย :** sungkasub@yahoo.com

### ที่มาและเหตุผล

การเรียนรู้จากการสืบค้น (Inquiry-based learning) เป็นรูปแบบหนึ่งของการจัดการเรียนรู้ที่เน้นบทบาทและการมีส่วนร่วมของผู้เรียน (Active learning) เป็นการเรียนรู้ที่ให้ผู้เรียนเป็นผู้ปฏิบัติเพื่อให้เกิดองค์ความรู้มากกว่าการปฏิบัติตนเป็นผู้รับ ส่งเสริมปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียนและผู้เรียนกับผู้สอน สามารถนำทักษะที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติเพื่อแก้ไขปัญหาหรือประกอบอาชีพในอนาคต จึงได้นำมาใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาการเรียนการสอนในรายวิชา โภชนศาสตร์มนุษย์ (FST211) ซึ่งเป็นวิชาแกน กลุ่มวิชาบังคับ ในหลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร สำหรับนักศึกษาระดับชั้นปีที่ 2 โดยเนื้อหาวิชาเป็นการบรรยายเกี่ยวกับ อาหารและคุณค่าทางโภชนาการ เมตาบอลิซึม ปัญหาการขาดสารอาหาร โรคที่เกิดจากภาวะโภชนาการไม่สมดุล การเลือกอาหารที่เหมาะสมกับบุคคลวัยต่างๆ และสภาวะต่างๆ ของร่างกาย การประเมินคุณค่าทางโภชนาการของอาหารและภาวะโภชนาการ ซึ่งนักศึกษาจำเป็นต้องเชื่อมโยงองค์ความรู้กับสถานการณ์จริงของผู้บริโภคและสภาพการณ์ทางด้านตลาดอาหารที่ทันสมัย รวมทั้งเป็นพื้นฐานสำคัญในขององค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารในระดับที่สูงขึ้น อย่างไรก็ตามจากการเรียนการสอนที่ผ่านมาพบว่า นักศึกษาประสบปัญหาด้านความรู้ความเข้าใจในองค์ความรู้ภาคทฤษฎีกับการเชื่อมโยงการประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริง ดังนั้นจึงมีแนวคิดกระตุ้นการเรียนรู้ของนักศึกษาด้วยการจัดการเรียนรู้ที่เน้นบทบาทและการมีส่วนร่วมของผู้เรียน (Active learning) แบบการเรียนรู้จากการสืบค้น (Inquiry-based learning) มาใช้เป็นส่วนหนึ่งในการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาปรับปรุงคุณภาพการเรียนการสอนในรายวิชาดังกล่าวให้มีกระบวนการเรียนการสอนที่เข้าใจและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น โดยได้ทำการศึกษากับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 ที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชา โภชนศาสตร์มนุษย์ จำนวน 16 คน ผลการศึกษาพบว่า การใช้การเรียนรู้จากการสืบค้นส่งผลให้นักศึกษามีคะแนนเฉลี่ยจากการสอบประเมินผลในรายวิชาโภชนศาสตร์มนุษย์สูงกว่านักศึกษากลุ่มที่ไม่ได้ใช้การเรียนรู้จากการสืบค้นโดยใช้วิธีการเรียนบรรยายในชั้นเรียนเล็กน้อย คือ  $6.94 \pm 0.27$  และ  $6.75 \pm 0.71$  (คะแนนเต็ม 10) ตามลำดับ อย่างไรก็ตามเมื่อพิจารณาตามหลักสถิติเมื่อวิเคราะห์ด้วยวิธี t-test แล้วพบว่าไม่มีความแตกต่าง

อย่างมีนัยสำคัญ ( $P \leq 0.05$ ) เมื่อเทียบกับนักศึกษากลุ่มที่ไม่ได้ใช้การเรียนรู้จากการสืบค้น ทั้งนี้เนื่องจากมีนักศึกษาบางส่วนไม่อ่านหนังสือก่อนการสอบจึงทำให้ได้คะแนนที่ค่อนข้างต่ำไม่ว่าจะใช้วิธีการเรียนรู้จากการสืบค้นหรือไม่ก็ตาม แต่จากการประเมินของอาจารย์ผู้สอนพบว่า นักศึกษาที่ใช้วิธีการเรียนรู้จากการสืบค้นสามารถตอบสนองต่อการเรียนรู้ได้ดีกว่ากลุ่มที่เรียนบรรยายตามปกติ จึงเสนอแนะให้มีการใช้รูปแบบการเรียนรู้จากการสืบค้นกับนักศึกษากลุ่มอื่นหรือรายวิชาอื่นเพื่อให้สามารถประเมินผลได้อย่างชัดเจน

Application of interactive teaching styles base on student's behavior and expectation in  
 "Freshwater Fish Culture" Subject (FISH243), Pibulsongkram Rajabhat University

นักวิจัย : อาจารย์ ดร. ต่วน เหงียงน ึ่งอก



โครงการวิจัย : Application of interactive teaching styles base on student's behavior and expectation in "Freshwater Fish Culture" Subject (FISH243), Pibulsongkram Rajabhat University

แหล่งทุนวิจัย : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

E-mail นักวิจัย : nntuan245@gmail.com

### ที่มาและเหตุผล

วิชาการเลี้ยงปลาน้ำจืด รหัสวิชา FISH243 เป็นรายวิชาในกลุ่มวิชาเลือกเสรี ของหลักสูตรสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ปัจจุบันผู้สอนดำเนินการสอนการจัดการเรียนสอน แก่นักศึกษาด้วยการบรรยาย ฝึกปฏิบัติ และการศึกษด้วยตนเองเกี่ยวกับการเพาะเลี้ยงปลาน้ำจืด โดยที่ผ่านมามีนักศึกษาที่มาเรียนและเมื่อเรียนจบเนื้อหาครบตามกำหนดแล้ว นักศึกษาส่วนใหญ่ยังคงไม่เข้าใจหลักการเลี้ยงปลาน้ำจืดอย่างถูกต้อง ซึ่งสาเหตุอาจเกิดขึ้นได้หลายปัจจัย ดังนั้นผู้สอนจึงได้มีการเพิ่มเทคนิคการสอนหรือวิธีการสอนที่เน้นพฤติกรรมและความคาดหวังของผู้เรียนเมื่อมาเรียนในรายวิชาดังกล่าวนี้ ผลการศึกษาพบว่านักศึกษามีความเข้าใจในการเรียนการสอนมากขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p < 0.01$ ) เมื่อพิจารณาจากคะแนนการสอบก่อนและหลังเรียน และมีความสอดคล้องกับผลการประเมินตนเองของนักศึกษาเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในภาคการศึกษาที่ 2/2562 ซึ่งนักศึกษาประเมินตนเองด้านความรู้ ได้แก่ มีความรู้ความเข้าใจในหลักการ ทฤษฎี ข้อเท็จจริงและความเชื่อมโยงของเรื่องที่ศึกษอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ และด้านทักษะทางปัญญา ได้แก่ สามารถคิดอย่างมีระบบ ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายอย่างมีวิจารณญาณแล้วสรุปมาใช้แก้ไขปัญหาหรือใช้ในงานอื่นๆ ได้มีค่าคะแนนผลการเรียนรู้ภายหลังเรียนรายวิชานี้เฉลี่ยเท่ากับ  $4.53 \pm 0.01$  (ระดับ ดีมาก) และ  $4.57 \pm 0.01$  (ระดับ ดีมาก) ตามลำดับ โดยผลจากการศึกษาครั้งนี้สามารถสรุปได้ว่าการเพิ่มเทคนิคการสอนหรือวิธีการสอนที่เน้นพฤติกรรมและความคาดหวังของผู้เรียนสามารถช่วยให้นักศึกษามีความเข้าใจในหลักการเลี้ยงปลาน้ำจืดอย่างถูกต้องมากขึ้น ซึ่งอาจจะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อนักศึกษาได้ภายหลังจบการศึกษาของนักศึกษาต่อไปในอนาคต



## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน นำมาบูรณาการกับนักศึกษาสัตวศาสตร์ ในรายวิชา กอ.สศ. 101 หลักการผลิตสัตว์ และกอ.สศ.211 การผลิตสัตว์ปีกมาร่วมรับการฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการฯ ทำให้นักศึกษาได้มีความรู้ ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริงในการเลี้ยงไก่ไข่

#### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

เกษตรกรต้องการมีความรู้ในเรื่อง การลดต้นทุนการผลิตจากการเลี้ยงไก่ไข่ จึงสามารถอยู่รอดและตรงกับความต้องการของตลาดในปัจจุบัน

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

เกษตรกรสามารถนำหลักการและขั้นตอนในการเลี้ยงไก่ไข่ ไปประยุกต์ใช้ในการเลี้ยงไก่ไข่ภายในฟาร์มของตนเอง และยังช่วยสร้างจิตสำนึกและความตระหนัก ในการอนุรักษ์และหวงแหน ทรัพยากรในท้องถิ่น เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชนนอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติ





## การจัดการเรียนการสอนแบบเน้นการปฏิบัติ เพื่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชา AFE365

### การออกแบบสามมิติขั้นพื้นฐาน



**นักวิจัย :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยโท ดร.คงเดช พะสินาม

**โครงการวิจัย :** การจัดการเรียนการสอนแบบเน้นการปฏิบัติ เพื่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชา AFE365 การออกแบบสามมิติขั้นพื้นฐาน

**แหล่งทุนวิจัย :** คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

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

### ที่มาและเหตุผล

การวิจัยในชั้นเรียนมีความสำคัญต่อวงการวิชาชีพครูอาจารย์เป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากครูอาจารย์จำเป็นต้องพัฒนาวิธีการเรียนการสอน การจูงใจให้ผู้เรียนเกิดความอยากรู้อยากเรียน การพัฒนาพฤติกรรมผู้เรียน การเพิ่มผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และการสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ การจัดการเรียนรู้แบบเน้นการปฏิบัติ เป็นการจัดกิจกรรมที่เน้นการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ตรงจากการเผชิญสถานการณ์จริงและการแก้ไขปัญหา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้จากการกระทำ ได้การฝึกคิด ฝึกการลงมือทำ ฝึกทักษะกระบวนการต่างๆ และฝึกการแก้ปัญหาด้วยตนเอง อีกทั้งผู้เรียนได้เรียนรู้ทั้งทางทฤษฎีและปฏิบัติ การจัดการเรียนการสอนในรายวิชา AFE365 การออกแบบสามมิติขั้นพื้นฐาน กำหนดจุดประสงค์หลักของการจัดการเรียนรู้เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการอ่านแบบ และปฏิบัติการเขียนแบบ ภาพฉาย ภาพสามมิติ อย่างง่าย โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ช่วยออกแบบ ซึ่งพบว่า นักศึกษายังขาดความเข้าใจ และทักษะทางการอ่านแบบ และปฏิบัติการเขียนแบบ อีกทั้งยังขาดการนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้กับงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีแนวคิดให้นักศึกษานำองค์ความรู้ทั้งทางทฤษฎีและปฏิบัติไปประยุกต์ใช้กับงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ เพื่อให้เกิดการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง การฝึกค้นคว้า การฝึกคิด และฝึกการแก้ไขปัญหา ซึ่งจะส่งผลให้นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ที่ดีขึ้น ผลการศึกษาพบว่า นักศึกษามีความเข้าใจในการเรียนการสอนมากขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p < 0.01$ ) โดยผลสัมฤทธิ์ก่อนเรียนและหลังเรียนจากการใช้แบบการเรียนการสอนแบบเน้นการปฏิบัติมีคะแนนเฉลี่ย 3.33 และ 4.40 คะแนน ตามลำดับ ซึ่งนักศึกษามีความพึงพอใจโดยรวมต่อคุณภาพการให้คำปรึกษา 4.67 คะแนน การนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ประโยชน์ได้ 4.40 คะแนน และความพึงพอใจโดยรวมต่อการปฏิบัติ 4.40 คะแนน โดยพบว่า นักศึกษาสามารถอ่านแบบและเขียนแบบ ภาพฉาย ภาพสามมิติ อย่างง่ายโดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ช่วยออกแบบได้ อีกทั้งยังสามารถนำองค์ความรู้จากรายวิชา AFE365 การออกแบบสามมิติขั้นพื้นฐานไปประยุกต์ใช้กับงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพได้อีกด้วย โดยข้อมูลที่ได้จากการศึกษาสามารถนำไปใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนโดยการประยุกต์ใช้กับการเรียนการสอนรูปแบบอื่นได้



**ผลจากการจัดการเรียนการสอนด้วยกระบวนการกลุ่มที่มีผลต่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน  
รายวิชาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร**



**นักวิจัย :** อาจารย์ ปุณณดา ทะรังศรี

**โครงการวิจัย :** ผลจากการจัดการเรียนการสอนด้วยกระบวนการกลุ่มที่มีผลต่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร

**แหล่งทุนวิจัย :** คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

**E-mail นักวิจัย :** g.punnada@gmail.com

### ที่มาและเหตุผล

วิชาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร รหัสวิชา AGS423 เป็นรายวิชาในกลุ่มวิชาเอกบังคับของวิชาเอกการจัดการทรัพยากรเกษตรและสิ่งแวดล้อม หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร การจัดการเรียนการสอนด้วยกระบวนการกลุ่มและเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญเป็นสิ่งที่ดี เนื่องจากการเรียนการสอนด้วยกระบวนการกลุ่มจะทำให้นักศึกษาเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชั้นเรียนนำไปสู่การคิดวิเคราะห์ นอกจากนี้หากนักศึกษาได้เรียนในด้านหรือหัวข้อที่ตนเองสนใจจะทำให้มีความตั้งใจและส่งผลให้การเรียนดีขึ้น ดังนั้นในฐานะที่ผู้วิจัยเป็นผู้สอนและรับผิดชอบรายวิชาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร จึงมีความสนใจที่จะนำเทคนิคการจัดการเรียนการสอนด้วยกระบวนการกลุ่มและเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญมาจัดการเรียนการสอนในรายวิชาดังกล่าวเพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรู้ที่ดีของนักศึกษา โดยมีวัตถุประสงค์ 2 ข้อ ได้แก่ 1) เพื่อเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังเรียนจากการเรียนด้วยกระบวนการกลุ่ม และ 2) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อกระบวนการเรียนรู้ด้วยกระบวนการกลุ่ม ผลจากการวิจัยพบว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาที่เรียนด้วยกระบวนการกลุ่มหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อกระบวนการเรียนรู้ด้วยกระบวนการกลุ่มอยู่ในระดับมากที่สุด (4.52) โดยผลจากการศึกษาค้นคว้าครั้งนี้สามารถสรุปได้ว่าการจัดการเรียนการสอนด้วยกระบวนการกลุ่มที่มีผลต่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร สามารถส่งผลให้นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ดีขึ้น



**บทสังเคราะห์บริการวิชาการ**

## โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนของวิสาหกิจชุมชนพันธกิจน้ำพริกแม่มานิต

### อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก



หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ ธวัลรัตน์ สัมฤทธิ์

ชื่อโครงการ : โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนของวิสาหกิจชุมชนพันธกิจน้ำพริกแม่มานิต อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

E-mail นักวิจัย : thawanrat1212@hotmail.com

### ที่มาและเหตุผล

สภาพปัญหา โดยพื้นที่ในกลุ่มเป้าหมาย คือ อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลกได้มีการผลิตภัณฑ์สินค้าแปรรูปทางการเกษตรและอาหารในพื้นที่ที่สามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชนได้ ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์แปรรูปทั้งหลายควรมีคุณภาพ มีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค มีมาตรฐาน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพันธกิจน้ำพริกแม่มานิต อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก มีการแปรรูปอาหารหลากหลายผลิตภัณฑ์ บางผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อาจเนื่องมาจากการขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องมาตรฐาน การผลิตที่ดีของผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นต้น ปัจจุบันการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันส่งผลให้สินค้าต่างๆ มีการแข่งขันทางการตลาดที่สูงขึ้น สินค้าชุมชนที่ไม่ได้รับการพัฒนาให้มีศักยภาพในการแข่งขัน อาจส่งผลกระทบต่อรายได้หรือการตลาด ดังนั้นทางกลุ่มชุมชนจึงต้องการให้หน่วยงานภาครัฐช่วยพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน ให้มีความสามารถในการแข่งขันกับสินค้าอื่นๆ ในท้องตลาดได้ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพันธกิจน้ำพริกแม่มานิต ได้ดำเนินการแปรรูปน้ำพริกหลากหลายชนิด ได้แก่ น้ำพริกนรก น้ำพริกเผา น้ำพริกตาแดง เป็นต้น แต่เนื่องจากผลิตภัณฑ์ทางกลุ่มยังไม่ได้ขอการรับรองมาตรฐานที่สามารถก่อให้เกิดความมั่นใจ และความปลอดภัยในการบริโภค เพื่อเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคและยกระดับมาตรฐานของสินค้าให้ได้รับมาตรฐาน ดังนั้นคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ในฐานะที่เป็นหน่วยงานที่มีบุคลากรที่มีประสบการณ์ และมีความเชี่ยวชาญด้านการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน มีความพร้อมสำหรับการดำเนินการสามารถพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนของวิสาหกิจชุมชนพันธกิจน้ำพริกแม่มานิต อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ทั้งกระบวนการผลิต คุณภาพสินค้า บรรจุภัณฑ์ และการตลาด เพื่อเข้าสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และให้สอดคล้องกับความต้องการของรัฐบาลในการสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน

## วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการให้เข้ากระบวนการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชน พันธกิจน้ำพริกแม่มาנית อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์
- 2) เพื่อพัฒนาศักยภาพในการให้บริการวิชาการ โดยการบูรณาการจัดการเรียนการสอน

## วิธีการดำเนินโครงการ

1. การลงพื้นที่เป้าหมายเพื่อประเมินความพร้อม คัดเลือกผลิตภัณฑ์และให้ความรู้การขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์
2. การพัฒนากระบวนการผลิตให้พร้อมต่อการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์
3. การถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาระบบการผลิตและความพร้อมในการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์
4. การออกแบบฉลากบรรจุภัณฑ์สำหรับการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์
5. การสำรวจตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา
6. การประเมินผลความสำเร็จของการดำเนินโครงการ และสรุปโครงการ

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ได้ส่งเสริมให้ผู้เข้ารับบริการพัฒนาระบบการผลิตน้ำพริกนรกเห็ดกรอบ และได้ยื่นขอรับรองมาตรฐาน หอย ของผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรกเห็ดกรอบ

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนผู้เข้ารับบริการได้วิธีการทำน้ำพริกนรกเห็ดกรอบ และได้ขอรับรองมาตรฐาน หอย ผลิตภัณฑ์ อีกทั้งได้ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย เพื่อเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายสินค้า

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาเกิดการพัฒนาตนเอง ให้สามารถออกบริการวิชาการในฐานะผู้ช่วยวิทยากรเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ชุมชนท้องถิ่นตามอัตลักษณ์ของคณะและมหาวิทยาลัย

## การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

การบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา AFE371 วิศวกรรมการแปรสภาพทางการเกษตรและอาหาร เรื่อง การผสมและการลดความชื้น และรายวิชา AFE391 เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิศวกรรมเกษตรและอาหาร เรื่อง การศึกษาดูงานสถานประกอบการ

## ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน(ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ</b> 1. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอน 2. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน 3. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้พัฒนาและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์	2 รายวิชา  22 คน  1 ผลิตภัณฑ์	2 รายวิชา  22 คน  1 ผลิตภัณฑ์
<b>เชิงคุณภาพ</b> 1. ผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรกเห็ดกรอบได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ 2. ความพึงพอใจของผู้ร่วมโครงการ	1 ผลิตภัณฑ์  ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	1 ผลิตภัณฑ์  ร้อยละ 98.20
ระยะเวลาที่ดำเนินการ :	ต.ค. 62 – ส.ค. 63	ต.ค. 62 – ส.ค. 63
งบประมาณที่ใช้	123,800	123,775

### การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

#### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

##### - ด้านงานวิจัย

องค์ความรู้ที่ได้จากการถ่ายทอดการดำเนินโครงการ ทำให้ผู้ทำโครงการได้มองเห็นปัญหาขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบเห็ด จึงเป็นที่มาของการนำปัญหาที่พบมาต่อยอดในการทำวิจัยต่อไปได้

##### - ด้านการเรียนการสอน

นักศึกษาได้ศึกษาเรื่องการทำน้ำพริกนรกเห็ดกรอบ ได้ทดลองการผสม การลดความชื้น และการศึกษาดูงานเพื่อดูกรรมวิธีการผลิตอาหารให้ถูกสุขลักษณะที่หน้างานจริง

##### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

การถ่ายทอดเกี่ยวกับพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ถูกสุขลักษณะและเพื่อยื่นขอรับรองมาตรฐานอาหารต่อไป

#### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนได้รู้ขั้นตอนการทำน้ำพริกนรกให้ครบให้ถูกต้องลักษณะ และสามารถนำไป  
ประยุกต์ใช้กับการทำน้ำพริกประเภทอื่นๆ หรือวัตถุดิบอื่นๆ ได้

### รูปภาพผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา



ด้านหน้า



ด้านหลัง



**การถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยงไส้เดือนเพื่อผลิตเป็นอาหารสัตว์และผลิตปุ๋ยอินทรีย์ในพื้นที่  
ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก**



**หัวหน้าโครงการ :** อาจารย์ ดร. ต่วน เห่งยน ้งอก

**ชื่อโครงการ :** โครงการการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยงไส้เดือนเพื่อผลิตเป็น  
อาหารสัตว์และผลิตปุ๋ยอินทรีย์ในพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวัง  
ทอง จังหวัดพิษณุโลก

**E-mail นักวิจัย :** nntuan245@gmail.com

### ที่มาและเหตุผล

จากการสำรวจข้อมูลของกรมพัฒนาชุมชน และข้อมูล กชช.2ค ของจังหวัดพิษณุโลกทั้ง 9 อำเภอ พบว่า อำเภอวังทองโดยเฉพาะตำบลดินทองที่มีทั้งหมด 11 หมู่บ้าน พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบ เหมาะสำหรับการเพาะปลูกพืชไร่ และพืชสวน อาชีพหลัก ทำนา อาชีพเสริมเพาะพันธุ์กล้าไม้และปลูกไม้ผล และเป็นพื้นที่ที่มีความจำเป็นต้องพัฒนาอย่างเร่งด่วนเป็นอันดับที่ 1 ของจังหวัดพิษณุโลก โดยเฉพาะต้องการมีรายได้เสริมภายในครัวเรือนนอกเหนือจากรายได้หลัก เพื่อให้มีความเพียงพอกับต้องการภายในครัวเรือนและพื้นที่ ความยากจน อย่างไรก็ตามเกษตรกรที่กล่าวมานี้ยังมีความต้องการในการเลี้ยงสัตว์ ซึ่งการเลี้ยงไส้เดือน เป็นอีกช่องทางเลือกหนึ่งของเกษตรกรที่จะช่วยในการแก้ไขปัญหาความยากจนได้ เนื่องจากปุ๋ยไส้เดือนเป็นที่ต้องการของตลาด ราคาค่อนข้างแพงเมื่อเปรียบเทียบกับปุ๋ยอินทรีย์ชนิดอื่น นอกจากนี้ตัวไส้เดือนยังช่วยบำรุงดินและเป็นอาหารกับสัตว์ได้ ดังนั้นหากมีการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยงไส้เดือนเพื่อผลิตเป็นอาหารสัตว์และผลิตปุ๋ยอินทรีย์ให้กับเกษตรกรในพื้นที่ดังกล่าวนี้ จะช่วยให้เกษตรกรสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพ สามารถลดต้นทุนการผลิตในการเลี้ยงสัตว์และปลูกพืช มีรายได้ที่เพิ่มมากขึ้นทุกพื้นที่ที่สามารถที่จะเลี้ยงได้โดยไม่มีข้อจำกัดทางสภาพต้นทุนต่างๆ และสามารถทำได้และตอบโจทย์ในการพัฒนาให้เป็นอาชีพภายในพื้นที่ได้ต่อไปในอนาคต

### วัตถุประสงค์

เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยงไส้เดือนเพื่อผลิตเป็นอาหารสัตว์และผลิตปุ๋ยอินทรีย์ในพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก



## วิธีการดำเนินโครงการ

ทำการฝึกอบรมให้กับเกษตรกรจำนวน 5 ราย โดยใช้การบรรยายควบคู่กับการทดลองปฏิบัติจริงในการเลี้ยงไส้เดือน เช่น การคัดเลือกสายพันธุ์ โรงเรือนและอุปกรณ์ อาหารและการให้อาหาร การจัดการการเลี้ยง และการป้องกันโรค โดยการพัฒนาจากภูมิปัญญาในการเลี้ยงไส้เดือนที่มีในบริบทของพื้นที่ โดยเน้นการมีส่วนร่วมของผู้ฝึกอบรม เพื่อให้ผู้อบรมเข้าใจในการเลี้ยงไส้เดือน และสามารถเรียนรู้ด้วยตัวเองซึ่งเกษตรกร ชุมชน หรือองค์กรนั้นสามารถที่นำไปประยุกต์ใช้ได้ต่อไปในอนาคต

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ทำให้ได้ใช้ศักยภาพในการดำเนินโครงการดังกล่าวนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เป็นการพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ที่เกิดจากงานในครั้งนี้ด้วยเช่นกัน

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ผลที่ได้รับมีผลต่อเกษตรกร ชุมชน หรือองค์กร โดยสามารถที่จะนำหลักการและขั้นตอนในการเลี้ยงไส้เดือน สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการเลี้ยงภายในฟาร์ม และเมื่อเกษตรกร มีความรู้และความเข้าใจ สามารถที่จะนำไปต่อยอดในการเลี้ยงไส้เดือนได้ ในส่วนของด้านเศรษฐกิจ/พาณิชย์ สามารถนำความรู้ทางทฤษฎีและการปฏิบัติที่ได้จากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในท้องถิ่น ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น เป็นการช่วยสร้างเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชนดังกล่าว และนำมาใช้ประโยชน์เชิงเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชน และประเทศได้ต่อไปในอนาคต นอกจากนี้ด้านสังคมและชุมชน ช่วยสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชน นอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติต่อไป

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาสาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำมีความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงวิธีการในการเลี้ยงจากการปฏิบัติจริง และสามารถที่จะทำได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม โดยสามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ และการเลี้ยงปลาน้ำจืดได้

## การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ และการเลี้ยงปลาน้ำจืดได้

## ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> 1. ร้อยละของครัวเรือนที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาเกณฑ์ความยากจน (38,500 บาท : คน : ปี) 2. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับชุมชน 3. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอนเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับคนในชุมชน	ร้อยละ 60 จำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 5 ครัวเรือน (ร้อยละ 60 หรือเท่ากับ 3 ครัวเรือน) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 2 คน (ร้อยละ 80 หรือเท่ากับ 2 คน) ไม่น้อยกว่า 1 รายวิชา	ร้อยละ 100 จำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 5 ครัวเรือน (ร้อยละ 100 หรือเท่ากับ 5 ครัวเรือน) ร้อยละ 100 จำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 2 คน (ร้อยละ 100 หรือเท่ากับ 2 คน) 2 รายวิชา
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1. ร้อยละรายได้ของประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการเพิ่มขึ้น	ร้อยละ 15	ร้อยละ 100
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	35,000 บาท	35,000 บาท

## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน นำมาบูรณาการกับนักศึกษาสัตวศาสตร์ ในรายวิชา กอ.สศ. 101 หลักการผลิตสัตว์ และกอ.ปม.324 การเลี้ยงปลาน้ำจืดมาร่วมรับการฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการฯ ทำให้นักศึกษาได้มีความรู้ ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริงในการเลี้ยงไก่ไข่

#### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

เกษตรกรต้องการมีความรู้ในเรื่อง การคัดเลือกพ่อและแม่พันธุ์ไข่เดือน และช่องการตลาด จึงสามารถอยู่รอดและตรงกับความต้องการของตลาดในปัจจุบัน

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

เกษตรกรสามารถนำหลักการและขั้นตอนในการเลี้ยงไข่เดือน ไปประยุกต์ใช้ในการเลี้ยงไข่เดือนภายในฟาร์มของตนเอง และยังช่วยสร้างจิตสำนึกและความตระหนัก ในการอนุรักษ์และวางแผนทรัพยากรในท้องถิ่น เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชนนอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่นและประเทศชาติ



**การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการเลี้ยงไก่ไข่เพื่อแก้ไขปัญหา  
ความยากจนของเกษตรกรในตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก**



**หัวหน้าโครงการ :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์

**ชื่อโครงการ :** โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการเลี้ยงไก่ไข่  
เพื่อแก้ไขปัญหาความยากจนของเกษตรกรในตำบลดินทอง  
อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

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

### ที่มาและเหตุผล

จากการสำรวจข้อมูลของกรมพัฒนาชุมชน และข้อมูล กชช.2ค ของจังหวัดพิษณุโลก พบว่าประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม และพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบ เหมาะสำหรับการเพาะปลูกพืชไร่ และพืชสวน อาชีพหลัก ทำนา อาชีพเสริม เพาะพันธุ์กล้าไม้และปลูกไม้ผล และเป็นพื้นที่ที่มีความจำเป็นต้องพัฒนาอย่างเร่งด่วนเป็นอันดับที่ 1 ที่ต้องแก้ปัญหาคความยากจน โดยเฉพาะต้องการให้เกษตรกรมีรายได้เสริมภายในครัวเรือนนอกเหนือจากรายได้หลัก หรือสร้างอาชีพใหม่ให้กับเกษตรกรเพื่อให้มีความเพียงพอต่อการภายในครัวเรือนและพ้นเกณฑ์ความยากจน อย่างไรก็ตามสภาพต้นทุนในพื้นที่ดังกล่าวนี้ส่วนใหญ่มีการเลี้ยงสัตว์เป็นอาชีพเสริม เช่น เลี้ยงไก่ เป็นต้น ดังนั้นหากมีการส่งเสริมและถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการเลี้ยงไก่ไข่ให้กับเกษตรกรในพื้นที่ดังกล่าวนี้ จะช่วยให้เกษตรกรสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพ ลดค่าใช้จ่ายภายในครัวเรือน สามารถลดต้นทุนการผลิต มีรายได้ที่เพิ่มมากขึ้นและพัฒนาคุณภาพชีวิตให้พ้นเกณฑ์ความยากจน มีความสุขมวลรวมเพิ่มขึ้น และสร้างเสริมอาชีพให้ชุมชนได้อย่างยั่งยืน และเศรษฐกิจของท้องถิ่นที่เป็นไปตามบริบทและความต้องการในการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อแก้ไขความยากจน ด้วยการให้ความรู้ ส่งเสริม สนับสนุนทางด้านการเกษตร เพื่อเป็นแหล่งอาหารและรายได้ในชุมชนและในครัวเรือนต่อไป

### วัตถุประสงค์

เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการเลี้ยงไก่ไข่เพื่อแก้ไขปัญหาความยากจนของเกษตรกรในตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

### วิธีการดำเนินโครงการ

ทำการฝึกอบรมให้กับเกษตรกรจำนวน 3 ราย โดยใช้การบรรยายควบคู่กับการทดลองปฏิบัติจริงในการเลี้ยงไก่ไข่ เช่น การคัดเลือกสายพันธุ์ โรงเรือนและอุปกรณ์ อาหารและการให้อาหาร การจัดการการเลี้ยง และการป้องกันโรค โดยการพัฒนาจากภูมิปัญญาในการเลี้ยงไก่ไข่ที่มีในบริบทของพื้นที่ โดยเน้น

การมีส่วนร่วมของผู้ฝึกอบรม เพื่อให้ผู้อบรมเข้าใจในการเลี้ยงไก่ไข่ และสามารถเรียนรู้ด้วยตัวเอง ซึ่งเกษตรกร ชุมชน หรือองค์กรนั้นสามารถที่นำไปประยุกต์ใช้ได้ต่อไปในอนาคต

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ทำให้ได้ใช้ศักยภาพในการดำเนินโครงการดังกล่าวนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เป็นการพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ที่เกิดจากงานในครั้งนี้ด้วยเช่นกัน

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ผลที่ได้รับมีผลต่อเกษตรกร ชุมชน หรือองค์กร โดยสามารถที่จะนำหลักการและขั้นตอนในการเลี้ยงไก่ไข่ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการเลี้ยงภายในฟาร์ม และเมื่อเกษตรกร มีความรู้และความเข้าใจ สามารถที่จะนำไปต่อยอดในการเลี้ยงไก่ไข่ได้ ในส่วนของด้านเศรษฐกิจ/พาณิชย์ สามารถนำความรู้ทางทฤษฎีและการปฏิบัติที่ได้จากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในท้องถิ่น ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น เป็นการช่วยสร้างเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชนดังกล่าว เนื่องจากไก่ไข่เป็นสัตว์เศรษฐกิจ และนำมาใช้ประโยชน์เชิงเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชน และประเทศได้ต่อไปในอนาคต นอกจากนี้ด้านสังคมและชุมชน ช่วยสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชน นอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติต่อไป

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาสาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำมีความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงวิธีการในการเลี้ยงจากการปฏิบัติจริง และสามารถที่จะทำได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม โดยสามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ และการผลิตสัตว์ปีกได้

## การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ และการผลิตสัตว์ปีกได้

## ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> 1. ร้อยละของครัวเรือนที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาเกณฑ์ความยากจน (38,500 บาท : คน : ปี) 2. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับชุมชน 3. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอนเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับคนในชุมชน	ร้อยละ 60 จำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 3 ครัวเรือน (ร้อยละ 60 หรือเท่ากับ 2 ครัวเรือน) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 2 คน (ร้อยละ 80 หรือเท่ากับ 2 คน) ไม่น้อยกว่า 2 รายวิชา	ร้อยละ 100 จำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 3 ครัวเรือน (ร้อยละ 100 หรือเท่ากับ 3 ครัวเรือน) ร้อยละ 100 จำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 2 คน (ร้อยละ 100 หรือเท่ากับ 2 ครัวเรือน) 3 รายวิชา
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1. ร้อยละรายได้ของประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการเพิ่มขึ้น	ร้อยละ 15	ร้อยละ 100
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	35,000 บาท	35,000 บาท

### การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

#### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

##### - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน นำมาบูรณาการกับนักศึกษาสัตวศาสตร์ ในรายวิชา กอ.สศ. 101 หลักการผลิตสัตว์ และกอ.สศ.211 การผลิตสัตว์ปีกมาร่วมรับการฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการฯ ทำให้นักศึกษาได้มีความรู้ ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริงในการเลี้ยงไก่ไข่

##### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

เกษตรกรต้องการมีความรู้ในเรื่อง การลดต้นทุนการผลิตจากการเลี้ยงไก่ไข่ จึงสามารถอยู่รอดและตรงกับความต้องการของตลาดในปัจจุบัน

#### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

เกษตรกรสามารถนำหลักการและขั้นตอนในการเลี้ยงไก่ไข่ ไปประยุกต์ใช้ในการเลี้ยงไก่ภายในฟาร์มของตนเอง และยังช่วยสร้างจิตสำนึกและความตระหนัก ในการอนุรักษ์และหวงแหน ทรัพยากรในท้องถิ่น เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชนนอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติ



## การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์นมมะพร้าวของวิสาหกิจชุมชนบ้านสวนอาจารย์



หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พิมพรรณก พริกบุญจันทร์

ชื่อโครงการ : โครงการการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์นมมะพร้าวของ  
วิสาหกิจชุมชน บ้านสวนอาจารย์

E-mail นักวิจัย : pimchanok5512@gmail.com

### ที่มาและเหตุผล

สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณบดินทรเทพยวรางกูร รัชกาลปัจจุบันได้ทรงมอบพระบรมราโชบายด้านการศึกษานองคมนตรีโดยทรงให้แนะนำมหาวิทยาลัยราชภัฏให้ทำงานให้เข้าเป้าในการยกระดับการศึกษาและพัฒนาท้องถิ่นในท้องที่ของตนเอง อันเป็นที่มาของยุทธศาสตร์ในกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏทั่วประเทศทั้ง 38 แห่งผ่านที่ประชุมอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏที่ได้น้อมนำพระบรมราโชบายมาเป็นยุทธศาสตร์หลักมุ่งให้มหาวิทยาลัยราชภัฏทั่วประเทศเป็นแกนนำในการพัฒนาท้องถิ่นโดยกำหนดยุทธศาสตร์ใหม่ระยะ 20 ปี ตั้งแต่ พ.ศ. 2560 ถึง พ.ศ. 2579 การพัฒนาท้องถิ่นนั้นทางมหาวิทยาลัยราชภัฏได้คำนึงถึงการทำงานบูรณาการร่วมกันทุกภาคส่วนกับหน่วยงานในพื้นที่โดยได้ให้ความสำคัญกับยุทธศาสตร์ชาติ โดยยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ภายใต้แผนแม่บทด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ประเด็นที่ ๕ สร้างนวัตกรรมเศรษฐกิจยุคใหม่ ในการสร้างและพัฒนาทักษะของผู้ประกอบการให้มีศักยภาพที่เข้มแข็งขึ้น และสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 ด้าน ยุทธศาสตร์ที่ 3 การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามมียุทธศาสตร์ในการเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นตามแนวทางของพระราโชบายระยะ 20 ปี ซึ่งการให้บริการวิชาการนั้นจัดได้ว่าเป็นพันธกิจหนึ่งที่สำคัญโดยเป็นการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นซึ่งสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 คือ การพัฒนาท้องถิ่น โดยได้นำแผนพัฒนาชาติมาใช้ในการทำงานร่วมกับชุมชนท้องถิ่นเนื่องจากในการพัฒนาท้องถิ่นนั้นเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งยังผลไปสู่การสร้าง ความเจริญแก่ชุมชน สามารถยกระดับฐานะความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้ดีขึ้น โดยคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารซึ่งมีบุคลากรที่มีความพร้อมความเชี่ยวชาญทางด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการจัดการการตลาด ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของปัญหาดังกล่าว จึงจัดทำโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนขึ้นโดยมีเป้าหมายที่จะให้ความรู้ด้านต่าง ๆ เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดการการตลาด ให้แก่ผู้ประกอบการที่ยังขาดความรู้และเทคนิคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์รวมถึงการจัดการทางการตลาด โดยหลังจากที่ผู้ประกอบการดังกล่าวได้เข้าร่วมกิจกรรมนี้ ผู้ประกอบการจะมีขีดความสามารถเพิ่มขึ้น โดยมีการผลิตหรือจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้กลายเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีจุดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง



บนพื้นฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่น สอดคล้องกับวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น มีผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค มีการทำการตลาดที่เหมาะสม ส่งผลให้มีรายได้เพิ่มขึ้น สามารถจำหน่ายในตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ โดยผู้ประกอบการจะได้รับการสนับสนุนให้มีการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สูงขึ้น หรือหากเป็นผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้ขอรับรองมาตรฐานจะได้รับการสนับสนุนให้เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน เพื่อเป็นการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ และช่วยให้ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างยั่งยืน ซึ่งโครงการนี้ได้คัดเลือกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสวนอาจารย์ อำเภอรังทอง จังหวัดพิษณุโลก มีการให้ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค สนับสนุนและให้คำปรึกษาการปรับปรุงอาคารสถานที่ผลิตอาหารเพื่อขอรับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในระดับที่สูงขึ้น

### วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์นมมะพร้าวของวิสาหกิจชุมชนบ้านสวนอาจารย์

### วิธีการดำเนินโครงการ

(1) การจัดประชุมวางแผนการดำเนินโครงการ (2) การลงพื้นที่สำรวจข้อมูล (3) การเตรียมความพร้อมและชี้แจงรายละเอียดโครงการและรับทราบประเด็นปัญหาของผู้ประกอบการ (4) การปรับปรุงพัฒนาสถานที่ผลิตให้สอดคล้องกับมาตรฐาน การจัดเตรียมเอกสารและความพร้อมในการยื่นขอรับรองมาตรฐานอาหาร (5) ออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดยสำรวจข้อมูลและให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแบบบรรจุภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ (6) ติดตามผลการดำเนินงาน และประเมินผลและถอดบทเรียน และ (7) สรุปผลการดำเนินงาน

### ผลของการดำเนินโครงการ

#### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ได้ใช้ศักยภาพในการดำเนินโครงการดังกล่าวนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เป็นการพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนา ปรับปรุงกระบวนการผลิตและปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารให้ตรงตามมาตรฐาน

#### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

มีการสร้างงานให้เกิดขึ้นภายในชุมชน จากการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการโดยการปรับปรุงแก้ไขสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักการผลิตอาหารที่ปลอดภัย มีการขยายตลาด ช่วยให้ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างยั่งยืน

#### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมีความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยสามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชา FST445 การพัฒนา

และการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร และ FST251 กฎหมายมาตรฐานและการจัดการความปลอดภัยอาหารได้ โดยนักศึกษาได้ลงสถานประกอบการและยกตัวอย่างเป็น case study จากสถานที่ผลิตจริงทำให้นักศึกษาได้ประโยชน์และได้เห็นรูปแบบของการปรับปรุง วิธีการให้คำปรึกษาเพื่อใช้ในการปรับปรุงรูปแบบของการปรับปรุง รวมถึงให้นักศึกษาเสนอแนวความคิดเห็นในการปรับปรุงในส่วนต่างๆ ของสถานประกอบการ ซึ่งนักศึกษาสามารถใช้ความรู้ที่เรียนมาทั้งด้านทฤษฎี มาใช้ในการให้คำแนะนำในการปรับปรุงได้อย่างถูกต้อง

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชา FST445 การพัฒนาและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร และ FST251 กฎหมายมาตรฐานและการจัดการความปลอดภัยอาหาร

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b>		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน	3 ราย	3 ราย
2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้พัฒนาและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์
3. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ	15 คน	18 คน
4. จำนวนรายวิชาที่บูรณาการกับการเรียนการสอน	2 รายวิชา	2 รายวิชา
<b>เชิงคุณภาพ :</b>		
1. ความพึงพอใจผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 80 ขึ้นไป	100
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	123,800 บาท	123,800 บาท

## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน นำมาบูรณาการกับการเรียนการสอนในรายวิชา FST445 การพัฒนาและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร และ FST251 กฎหมายมาตรฐานและการจัดการความปลอดภัยอาหาร ของนักศึกษาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ส่งผลให้ให้นักศึกษามีความรู้ ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริง ในการให้คำปรึกษาเพื่อใช้ในการปรับปรุง รูปแบบของการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร

#### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

วิสาหกิจชุมชนต้องการมีความรู้ในเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อสุขภาพจากมะพร้าว

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ช่วยให้ผู้ประกอบการมีผลิตภัณฑ์ที่เตรียมพร้อมเข้าสู่มาตรฐาน ออย เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชน นอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติ

## รูปภาพประกอบโครงการ



## การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกหม่อน แปรรูปน้ำมัลเบอร์รี่อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย



**หัวหน้าโครงการ :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดรัล จุลกัลป์

อาจารย์ญาณีศา จินดาหลวง

**ชื่อโครงการ :** การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของ  
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกหม่อนแปรรูปน้ำมัลเบอร์รี่  
อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย

**E-mail :** porndarun1975@gmail.com

### ที่มาและเหตุผล

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกหม่อนแปรรูปน้ำมัลเบอร์รี่ เป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่มีความเข้มแข็งและมีความพร้อมในหลายๆ ด้าน นอกจากนั้นในปีงบประมาณ 2562 คณะทำงานได้ลงพื้นที่และให้บริการวิชาการในเรื่อง การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเครื่องดื่มจากมัลเบอร์รี่เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนไป โดยระหว่างดำเนินการสามารถช่วยให้วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกหม่อนแปรรูปน้ำมัลเบอร์รี่ยื่นขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานต่อสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุโขทัย เพื่อประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย และผลที่ได้ช่วยให้วิสาหกิจชุมชนฯ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการตรวจประเมิน GMP สุขลักษณะทั่วไป และได้รับเลขสารบบอาหาร ประเภทอาหาร/เครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ตามประกาศฉบับที่ 356 พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ซึ่งนับเป็นมาตรฐานอันดับแรกสำหรับผู้ผลิตอาหารจำเป็นต้องได้รับ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 คณะทำงานจึงลงพื้นที่เพื่อให้บริการวิชาการในหัวข้อเรื่อง การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกหม่อนแปรรูปน้ำมัลเบอร์รี่ อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย เพื่อให้ความรู้และจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ความรู้ในเรื่องการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ข้อมูลทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ ฉลากและบรรจุภัณฑ์ และการจัดการด้านตลาดของผลิตภัณฑ์ นอกจากนั้นคณะทำงานจะเป็นพี่เลี้ยงให้คำแนะนำในการเตรียมข้อมูลจะจัดทำเอกสารเพื่อให้วิสาหกิจชุมชนฯ ยื่นขอรับรองการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร (อย.) ซึ่งถือเป็นแนวทางในการสร้างความสามารถในการแข่งขัน เพิ่มรายได้ให้กับวิสาหกิจชุมชน

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำมัลเบอร์รี่ให้มีคุณภาพและมาตรฐานที่สูงขึ้น
2. เพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขันให้กับผู้ประกอบการในชุมชน

## วิธีการดำเนินโครงการ

1. ลงพื้นที่เป้าหมายเพื่อประเมินความพร้อม/คัดเลือกผลิตภัณฑ์และให้ความรู้การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร (อย.)
2. การพัฒนาสูตร/กระบวนการ การผลิตและการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากมัลเบอร์รี่ สำหรับยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร (อย.)
3. การถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเครื่องดื่มจากมัลเบอร์รี่ และยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร (อย.)
4. การออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์เพื่อการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร (อย.)
5. การศึกษาการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา
6. การประเมินผลความสำเร็จของการดำเนินโครงการและสรุปโครงการ

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ผลการดำเนินงานช่วยให้ผู้ดำเนินงานสามารถใช้ทักษะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการบริการวิชาการและถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน นอกจากนี้โครงการยังสำเร็จลุล่วงตามตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการได้เป็นอย่างดี

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนได้รับองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างเป็นรูปธรรม

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาได้เรียนรู้กระบวนการปฏิบัติงานจริง และใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยการทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยวิทยากรเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน

## การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

โครงการบริการวิชาการนี้ถูกนำไปใช้เพื่อบูรณาการกับการเรียนการสอนในรายวิชา PD430 ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติเพื่อสุขภาพ (Natural Health Product) โดยนักศึกษาลงพื้นที่ทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยวิทยากรหลักและมีส่วนร่วมในการช่วยเตรียมการ/ทำเอกสารในการพัฒนา/อบรม โดยการลงมือปฏิบัติการในหัวข้อการผลิตน้ำมัลเบอร์รี่ ร่วมกับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกหม่อนแปรรูปน้ำมัลเบอร์รี่ ในวันจันทร์ที่ 16 มีนาคม พ.ศ. 2563 ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกหม่อนแปรรูปน้ำมัลเบอร์รี่ อ.บ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย กิจกรรมที่นักศึกษาได้ทำร่วมกับผู้ประกอบการคือ การศึกษากระบวนการผลิตน้ำมัลเบอร์รี่เข้มข้นพร้อมดื่มตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดกระบวนการ คือ การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมน้ำมัลเบอร์รี่สกัดเข้มข้น การวัดค่าคุณภาพวัตถุดิบ การให้ความร้อน (เพื่อทำลายเชื้อจุลินทรีย์) การบรรจุ

การทำให้เย็น เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยกับผู้บริโภค ซึ่งนักศึกษาจะได้เรียนรู้กระบวนการผลิตทั้งหมดรวมทั้งในคาบบรรยาย อาจารย์ผู้สอนได้บรรยายในส่วนหัวข้อ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในรูปแบบของเหลว ได้แก่ ลูกหม่อนหรือมัลเบอร์รี่ ประโยชน์ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากผลไม้ กระบวนการผลิตและการประเมินค่าคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ มาตรฐานน้ำลูกหม่อนและน้ำลูกหม่อนเข้มข้น ผลจากการลงมือปฏิบัติจะช่วยให้ นักศึกษาสามารถนำไปประยุกต์ใช้เพื่อการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากผลไม้ชนิดอื่นได้

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b>		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน	25 คน	25 คน
2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้พัฒนาและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์
3. จำนวนรายวิชาที่บูรณาการกับการเรียนการสอน	1 รายวิชา	1 รายวิชา
<b>เชิงคุณภาพ :</b>		
1. ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากมัลเบอร์รี่ที่ได้การรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์
2. ความพึงพอใจ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	ร้อยละ 90
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 62 ถึง มิถุนายน 63	ธันวาคม 62 ถึง มิถุนายน 63
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	137,070 บาท	137,070 บาท

### การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

#### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

- ด้านงานวิจัย

- ด้านการเรียนการสอน

นำไปใช้เพื่อบูรณาการกับการเรียนการสอนในรายวิชา PD430 ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติเพื่อสุขภาพ

(Natural Health Product)

- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

## 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนได้รับองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างเป็นรูปธรรม

### รูปภาพประกอบโครงการ



## โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์มะขามป้อม GAP อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก



**หัวหน้าโครงการ :** อาจารย์ กฤษณชัย คลอดเพ็ง

**ชื่อโครงการ :** โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์มะขามป้อม GAP  
อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

**E-mail นักวิจัย :** klodpeng@gmail.com, krissanachai.k@psru.ac.th

### ที่มาและเหตุผล

สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณบดินทรเทพยวรางกูร รัชกาลปัจจุบันได้ทรงมอบพระบรมราโชบายด้านการศึกษาผ่านองคมนตรีโดยทรงให้แนะนำมหาวิทยาลัยราชภัฏให้ทำงานให้เข้าเป้าในการยกระดับการศึกษาและพัฒนาท้องถิ่นในท้องที่ของตนเอง อันเป็นที่มาของยุทธศาสตร์ในกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏทั่วประเทศทั้ง ๓๘ แห่งผ่านที่ประชุมอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏที่ได้น้อมนำพระบรมราโชบายมาเป็นยุทธศาสตร์หลักมุ่งให้มหาวิทยาลัยราชภัฏทั่วประเทศเป็นแกนนำในการพัฒนาท้องถิ่นโดยกำหนดยุทธศาสตร์ใหม่ระยะ ๒๐ ปี ตั้งแต่ พ.ศ. ๒๕๖๐ ถึง พ.ศ. ๒๕๗๙ การพัฒนาท้องถิ่นนั้นทางมหาวิทยาลัยราชภัฏได้คำนึงถึงการทำงานบูรณาการร่วมกันทุกภาคส่วนกับหน่วยงานในพื้นที่โดยได้ให้ความสำคัญกับยุทธศาสตร์ชาติ โดยยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ภายใต้แผนแม่บทด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ประเด็นที่ ๕ สร้างนักรบเศรษฐกิจยุคใหม่ ในการสร้างและพัฒนาทักษะของผู้ประกอบการให้มีศักยภาพที่เข้มแข็งขึ้น และสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ ๑๒ ด้าน ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามมียุทธศาสตร์ในการเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นตามแนวทางของพระราโชบายระยะ ๒๐ ปี ซึ่งการให้บริการวิชาการนั้นจัดได้ว่าเป็นพันธกิจหนึ่งที่สำคัญโดยเป็นการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นซึ่งสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑ คือ การพัฒนาท้องถิ่น โดยได้นำแผนพัฒนาชาติมาใช้ในการทำงานร่วมกับชุมชนท้องถิ่นเนื่องจากในการพัฒนาท้องถิ่นนั้นเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนซึ่งยังผลไปสู่การสร้างความสำเร็จแก่ชุมชน สามารถยกระดับฐานะความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้ดีขึ้น โดยคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารซึ่งมีบุคลากรที่มีความพร้อมความเชี่ยวชาญทางด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์และการจัดการการตลาด ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของปัญหาดังกล่าว จึงจัดทำโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนขึ้นโดยมีเป้าหมายที่จะให้ความรู้ด้านต่าง ๆ เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดการการตลาด ให้แก่ผู้ประกอบการที่ยังขาดความรู้และเทคนิคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์



รวมถึงการจัดการทางการตลาด โดยหลังจากที่ผู้ประกอบการดังกล่าวได้เข้าร่วมกิจกรรมนี้ ผู้ประกอบการจะมีขีดความสามารถเพิ่มขึ้น โดยมีการผลิตหรือจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้กลายเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีจุดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของตนเองบนพื้นฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่น สอดคล้องกับวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น มีผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค มีการทำการตลาดที่เหมาะสม ส่งผลให้มีรายได้เพิ่มขึ้น สามารถจำหน่ายในตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ โดยผู้ประกอบการจะได้รับการสนับสนุนให้มีการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สูงขึ้น หรือหากเป็นผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้ขอรับรองมาตรฐานจะได้รับการสนับสนุนให้เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน เพื่อเป็นการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ และช่วยให้ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างยั่งยืน ซึ่งโครงการนี้จะเริ่มจากการคัดเลือกผู้ประกอบการที่สนใจ มีการจัดการอบรมให้ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการตลาด จนได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูงขึ้น ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค ตลอดจนจะสนับสนุนให้ผู้ประกอบการเข้าขอรับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในระดับที่สูงขึ้น หรือสนับสนุนให้ได้รับการรับรองมาตรฐานในกรณีที่ผู้ประกอบการยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ในชุมชนและท้องถิ่นให้มีคุณภาพและมาตรฐานที่สูงขึ้น
2. เพื่อถอดบทเรียนของกลุ่มผลิตภัณฑ์สู่การขยายผลในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไปสู่ผู้ประกอบการรายอื่นในปีต่อไป

### วิธีการดำเนินโครงการ

1. การลงพื้นที่เป้าหมายเพื่อประเมินความพร้อม และตรวจสอบเกษตรกรผู้สนใจเข้าร่วมโครงการประสานงานกับหน่วยงานท้องถิ่น
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อยื่นขอมาตรฐานการผลิตทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสม (GAP)
  - การอบรมเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน GAP
  - การอบรมการจัดการจัดการฟาร์มที่ดีให้เป็นไปตามมาตรฐาน
3. เตรียมเอกสารและความพร้อมของวิสาหกิจชุมชนในการขอรับรอง มาตรฐานการผลิตทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสม (GAP)
4. ยื่นขอเอกสารอนุญาตรับรองมาตรฐานการผลิตทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสม (GAP)
5. เกษตรกรได้รับการประเมิน และเข้าพิจารณาอนุมัติใบรับรองเกษตรปลอดภัย
6. การประเมินผลความสำเร็จของการดำเนินโครงการ และสรุปโครงการ

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ผู้ดำเนินโครงการได้รับการทบทวนเกี่ยวกับข้อมูลเกษตรปลอดภัย GAP และช่วยเป็นวิทยากรเสริมให้คำแนะนำแก่เกษตรกร เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตร

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

เกษตรกรที่อาศัยอยู่ในชุมชน ได้รับการอบรมเกษตรปลอดภัย GAP ซึ่งสามารถนำไปใช้ได้กับทุกพืช เกษตรกรในชุมชนสามารถนำไปถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับเกษตรปลอดภัยได้ ทำให้เกิดสินค้าทางการเกษตร เช่น ผัก และ ผลไม้ที่ปลอดภัยเพิ่มมูลค่าแก่สินค้าเกษตรในชุมชนได้

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษามีแบบอย่างในการศึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนการขอการรับรองเกษตรปลอดภัย (GAP) และสามารถเข้าการอบรม เพื่อเป็นผู้ประเมินเกษตรปลอดภัย สามารถประกอบอาชีพผู้ประเมินเกษตรปลอดภัยร่วมกับกรมวิชาการเกษตรได้

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

ได้มีการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการการผลิตพืช PTS212 และ วิชาการผลิตผัก PTS321 เรื่องมาตรฐานเกษตรปลอดภัย

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน(ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b>		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน	30 คน	35 คน
2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้พัฒนาและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์
3. จำนวนรายวิชาที่บูรณาการกับการเรียนการสอน	2 รายวิชา	2 รายวิชา
4. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ	8 คน	8 คน
<b>เชิงคุณภาพ :</b>		
1. ความพึงพอใจผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 80	ร้อยละ 90.81
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	123,800 บาท	123,800 บาท

## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านการเรียนการสอน

นำบูรณาการเข้ากับวิชาหลักการผลิตพืช PTS212 และ วิชาการผลิตผัก PTS321 เรื่องมาตรฐานเกษตรปลอดภัย ซึ่งสามารถให้นักศึกษาได้เห็นตัวอย่างจริงถึงการปรับปรุงเพื่อให้ได้มาตรฐานเกษตรปลอดภัย ขั้นตอนการขอใบรับรองเกษตรปลอดภัย

#### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

จากงานบริการวิชาการนี้เกษตรกรได้รับการรับรองเกษตรปลอดภัย ซึ่งหมายถึงผลผลิตที่มีคุณภาพสามารถต่อยอดโดยการปรับปรุงเป็นการปลูกโดยวิธีเกษตรอินทรีย์ หรือเป็นวัตถุดิบในการแปรรูปต่อไป ซึ่งเกษตรกรมีความสนใจอย่างยิ่งในการแปรรูปผลผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่า หรือ การนำผลผลิตตกเกรดไปแปรรูป

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนได้รับความรู้ด้านเกษตรปลอดภัย สามารถผลิตผลผลิตที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานเกษตรปลอดภัยได้ และเกษตรกรบางรายสามารถขอใบรับรองเกษตรปลอดภัย (GAP) และได้รับการรับรอง



# การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ไก่ดำตุ๋นสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชนไก่ดำสมุนไพร

## บ้านเชิงหวาย



**หัวหน้าโครงการ :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุภาวดี แหยมคง

**ชื่อโครงการ :** โครงการการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ไก่ดำตุ๋นสมุนไพรของ วิสาหกิจชุมชนไก่ดำสมุนไพรบ้านเชิงหวาย

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

### ที่มาและเหตุผล

สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณบดินทรเทพยวรางกูร รัชกาลปัจจุบันได้ทรงมอบพระบรมราโชบายด้านการศึกษาผ่านองคมนตรีโดยทรงให้แนะนำมหาวิทยาลัยราชภัฏให้ทำงานให้เข้าไปในการยกระดับการศึกษาและพัฒนาท้องถิ่นในท้องที่ของตนเอง อันเป็นที่มาของยุทธศาสตร์ในกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏทั่วประเทศทั้ง 38 แห่งผ่านที่ประชุมอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏที่ได้น้อมนำพระบรมราโชบายมาเป็นยุทธศาสตร์หลักมุ่งให้มหาวิทยาลัยราชภัฏทั่วประเทศเป็นแกนนำในการพัฒนาท้องถิ่นโดยกำหนดยุทธศาสตร์ใหม่ระยะ 20 ปี ตั้งแต่ พ.ศ. 2560 ถึง พ.ศ. 2579 การพัฒนาท้องถิ่นนั้นทางมหาวิทยาลัยราชภัฏได้คำนึงถึงการทำงานบูรณาการร่วมกันทุกภาคส่วนกับหน่วยงานในพื้นที่โดยได้ให้ความสำคัญกับยุทธศาสตร์ชาติ โดยยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ภายใต้แผนแม่บทด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ประเด็นที่ ๕ สร้างนักรบเศรษฐกิจยุคใหม่ ในการสร้างและพัฒนาทักษะของผู้ประกอบการให้มีศักยภาพที่เข้มแข็งขึ้น และสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 ด้าน ยุทธศาสตร์ที่ 3 การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามมียุทธศาสตร์ในการเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นตามแนวทางของพระราโชบายระยะ 20 ปี ซึ่งการให้บริการวิชาการนั้นจัดได้ว่าเป็นพันธกิจหนึ่งที่สำคัญโดยเป็นการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นซึ่งสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 คือ การพัฒนาท้องถิ่น โดยได้นำแผนพัฒนาชาติมาใช้ในการทำงานร่วมกับชุมชนท้องถิ่นเนื่องจากในการพัฒนาท้องถิ่นนั้นเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งยังผลไปสู่การสร้างความจริงแก่ชุมชน สามารถยกระดับฐานะความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้ดีขึ้น โดยคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารซึ่งมีบุคลากรที่มีความพร้อมความเชี่ยวชาญทางด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์และการจัดการการตลาด ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของปัญหาดังกล่าว จึงจัดทำโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนขึ้นโดยมีเป้าหมายที่จะให้ความรู้ด้านต่าง ๆ เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดการการตลาด ให้แก่ผู้ประกอบการที่ยังขาดความรู้และเทคนิคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมถึงการจัดการทางการตลาด โดยหลังจากที่ผู้ประกอบการดังกล่าวได้เข้าร่วมกิจกรรมนี้ ผู้ประกอบการ

จะมีขีดความสามารถเพิ่มขึ้น โดยมีการผลิตหรือจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้กลายเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีจุดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของตนเองบนพื้นฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่น สอดคล้องกับวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น มีผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค มีการทำการตลาดที่เหมาะสม ส่งผลให้มีรายได้เพิ่มขึ้น สามารถจำหน่ายในตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ โดยผู้ประกอบการจะได้รับการสนับสนุนให้มีการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สูงขึ้น หรือหากเป็นผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้ขอรับรองมาตรฐานจะได้รับการสนับสนุนให้เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน เพื่อเป็นการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ และช่วยให้ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างยั่งยืน ซึ่งโครงการนี้ได้คัดเลือกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนไก่อดำสมุนไพรบ้านเชิงหวาย อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก มีการจัดการอบรมให้ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการตลาด จนได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูง ขึ้นตรงตามความต้องการของผู้บริโภค ตลอดจนจะสนับสนุนให้ผู้ประกอบการเข้าขอรับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในระดับที่สูงขึ้น หรือสนับสนุนให้ได้รับรองมาตรฐานในกรณีที่ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานต่อไปในอนาคต

### วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ไก่อดำสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชนไก่อดำสมุนไพรบ้านเชิงหวาย

### วิธีการดำเนินโครงการ

(1) การจัดประชุมวางแผนการดำเนินโครงการ (2) การลงพื้นที่สำรวจข้อมูล (3) การเตรียมความพร้อมและชี้แจงรายละเอียดโครงการและรับทราบประเด็นปัญหาของผู้ประกอบการ (4) การพัฒนาระบบการแปรรูปให้สอดคล้องกับมาตรฐานและจัดเตรียมเอกสารและความพร้อมในการยื่นขอรับรองมาตรฐานอาหาร (5) ออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดยสำรวจข้อมูลและให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแบบบรรจุภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ (6) ติดตามผลการดำเนินงาน และประเมินผลและถอดบทเรียน และ (7) สรุปผลการดำเนินงาน

### ผลของการดำเนินโครงการ

#### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ทำให้ได้ใช้ศักยภาพในการดำเนินโครงการดังกล่าวนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เป็นการพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ที่เกิดจากงานในครั้งนี้ด้วยเช่นกัน

#### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ผลที่ได้รับมีผลต่อเกษตรกร ชุมชน หรือองค์กร โดยเพื่อเป็นการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ และช่วยให้ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างยั่งยืน ซึ่งโครงการนี้ได้คัดเลือกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนไก่อดำสมุนไพรบ้านเชิงหวาย อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก มีการจัดการอบรมให้

ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการตลาด จนได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูงขึ้น ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค ตลอดจนจะสนับสนุนให้ผู้ประกอบการเข้าขอรับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในระดับที่สูงขึ้น หรือสนับสนุนให้ได้รับรองมาตรฐานในกรณีที่ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานต่อไปในอนาคต

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาศาखाวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำมีความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงวิธีการในการเลี้ยงจากการปฏิบัติจริง และสามารถที่จะทำได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม โดยสามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ และการผลิตสัตว์ปีกได้

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ และการผลิตสัตว์ปีกได้

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b>		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน	20 ราย	20 ราย
2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้พัฒนาและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์
3. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ	2 คน	2 คน
4. จำนวนรายวิชาที่บูรณาการกับการเรียนการสอน	2 รายวิชา	2 รายวิชา
<b>เชิงคุณภาพ :</b>		
1. ความพึงพอใจผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 80 ขึ้นไป	95.54
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	123,800 บาท	123,800 บาท

## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน นำมาบูรณาการกับนักศึกษาสัตวศาสตร์ ในรายวิชา กอ.สศ. 101 หลักการผลิตภัณฑ์ และกอ.สศ.211 การผลิตสัตว์ปีกมาร่วมรับการฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการฯ ทำให้นักศึกษาได้มีความรู้ ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริง

#### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

เกษตรกรต้องการมีความรู้ในเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์และช่องทางการตลาด จึงสามารถอยู่รอดและตรงกับความต้องการของตลาดในปัจจุบัน

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ช่วยให้ผู้ประกอบการมีผลิตภัณฑ์ที่เตรียมพร้อมเข้าสู่มาตรฐาน ออย เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชน นอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติ



การส่งเสริมอาชีพการเพาะเห็ดปลอดภัยเพื่อเพิ่มรายได้ในครัวเรือนของชุมชนในพื้นที่ตำบลดิน

ทอง

อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก



หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ อารยา บุญศักดิ์

ชื่อโครงการ : การส่งเสริมอาชีพการเพาะเห็ดปลอดภัยเพื่อเพิ่มรายได้ใน  
ครัวเรือนของชุมชนในพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง  
จังหวัดพิษณุโลก

E-mail : bunsakice@gmail.com

### ที่มาและเหตุผล

การเพาะเห็ดแบบปลอดภัยเป็นโครงการที่ให้ความรู้เรื่องการเพาะเห็ดแบบต่าง ๆ กับผู้ที่รายได้ตกเกณฑ์ความยากจน คือ ต่ำกว่า 38,500 ต่อปี ในชุมชนในพื้นที่ ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก เพื่อสร้างอาชีพให้แก่ผู้เข้าร่วมอบรม ให้สามารถผลิตอาหารเองได้ ช่วยลดรายจ่ายในครัวเรือน และนำวัสดุเหลือใช้ในพื้นที่มาใช้ให้เกิดประโยชน์ ผู้เข้ารับการบริการได้รับการพัฒนา มีความรู้ในการประกอบอาชีพเพิ่มเติม และยังสามารถนำไปประกอบอาชีพเป็นรายได้เสริมได้ การเพาะเห็ดมีข้อดีหลายประการ คือ ให้ผลตอบแทนเร็ว สามารถนำวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรมาเพาะเห็ดได้หลากหลาย ดังนั้นทางหลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์จึงดำเนินการส่งเสริมอาชีพด้านการเพาะเห็ดแก่ชุมชน

### วัตถุประสงค์

1 เพื่อตอบสนองต่อพระปณิธานของสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณบดินทรเทพยวรางกูร รัชกาลที่ 10 ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนในพื้นที่ ด้วยหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง นำไปสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

2 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนให้คนในชุมชนสามารถบริหารจัดการชีวิตตนเองได้อย่างสมดุล และมีความเหมาะสมสามารถดำรงชีวิตตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง นำไปสู่การพึ่งพาตนเองและช่วยเหลือเกื้อกูลกันในชุมชนได้อย่างยั่งยืน

3 เพื่อบูรณาการการทำงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน รวมถึงการยกระดับรายได้ให้กับชุมชน ทั้งระดับจังหวัด อำเภอ ตำบล หมู่บ้าน และครัวเรือน



## วิธีการดำเนินโครงการ

1. ประชุมคณาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และนักศึกษาตามแผนการบริการวิชาการ
2. ประสานงานกับผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ 3 ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก เพื่อกำหนดวันเวลาดำเนินโครงการ เชิญวิทยากรเพื่อฝึกอบรม และให้นักศึกษาในรายวิชาการหัวข้อเฉพาะทางการเกษตร ฝึกเพาะเห็ดฟางอย่างง่าย และดำเนินงานการบริการวิชาการแก่ครัวเรือนที่ตกเกณฑ์ความยากจน และผู้ที่สนใจ
3. ติดตาม ประเมินผลการจัดโครงการหลังการจัดอบรม
4. สรุปผลการดำเนินการโครงการ และนำผลการประเมินไปปรับปรุงดำเนินการต่อไป

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

1. สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่เกิดจากการบริการวิชาการมาใช้ในการเรียนการสอน
2. คณาจารย์ในหลักสูตรที่ร่วมบริการวิชาการได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะในการฝึกอบรมและปฏิบัติงาน
3. เกิดเครือข่ายความร่วมมือการให้บริการวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยกับเครือข่ายชุมชน

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

1. ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะการเพาะเห็ดแบบต่าง ๆ เช่น เห็ดฟางแบบกองเดี่ยว การทำก้อนเชื้อเห็ดนางฟ้า เป็นต้น
2. เกิดความร่วมมือในชุมชนในการสร้างอาชีพเสริม และสามารถสร้างรายได้ให้พ้นเกณฑ์ความยากจนได้

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

1. นักศึกษามีประสบการณ์ตรงในการลงพื้นที่ปฏิบัติจากการบริการวิชาการแก่ชุมชน
2. นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปถ่ายทอดให้กับชุมชนได้ผู้อื่น

## การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

มีการบูรณาการกับการเรียนการสอนใน รายวิชาหัวข้อเฉพาะทางการเกษตร

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน(ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> 1. ร้อยละของครัวเรือนที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตความยากจน (38,500 บาท: คน: ปี)	ร้อยละ 60 จำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 10 ครัวเรือน (ร้อยละ 60 หรือเท่ากับ 6 ครัวเรือน)	จำนวนครัวเรือนที่ผ่านเกณฑ์ว่ามากจน จำนวน 8 ครัวเรือน คิดเป็น ร้อยละ 80
2. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับชุมชน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 10 คน (ร้อยละ 80 หรือเท่ากับ 8 คน)	นักศึกษาเข้าร่วมโครงการทั้งหมด 13 คน คิดเป็นร้อยละ 130
3. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอนเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับคนในชุมชน	1 รายวิชา	บูรณาการกับการเรียนการสอนจำนวน 1 รายวิชา คือ หัวข้อเฉพาะทางทางการเกษตร
<b>เชิงคุณภาพ :</b> ร้อยละรายได้ของประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการเพิ่มขึ้น	ร้อยละ 15	รายได้ครัวเรือนเพิ่มขึ้นพื้นที่ 38,500 บาท แต่เพิ่มขึ้นไม่ถึง ร้อยละ 15
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b> 1. การดำเนินงานแล้วเสร็จตามระยะเวลา	ภายในปี 2563	เสร็จตามเวลา
<b>งบประมาณที่ใช้</b> 1. มีการดำเนินการและใช้จ่ายเงินตามโครงการในปีงบประมาณ 2563	ร้อยละ 100	เบิกจ่ายร้อยละ 100

### การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

#### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

##### - ด้านงานวิจัย

ผู้ดำเนินการสามารถนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการ หรือปัญหาที่เกิดจากการให้บริการวิชาการ มาใช้เป็นโจทย์วิจัยต่อไปได้

### - ด้านการเรียนการสอน

นักศึกษาเกิดการเรียนรู้โดยการลงมือทำจริง จึงรู้จักการวางแผน การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า จากการร่วมออกพื้นที่ให้บริการวิชาการกับอาจารย์ ซึ่งเป็นเทคนิคการสอนแบบบูรณาการ

### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

มีการนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการวิชาการและนำผลการประชุมติดตามบริการวิชาการร่วมกัน เพื่อมาหาแนวทางในการบริการวิชาการในครั้งต่อไป จากผลสรุปดังกล่าวเห็นว่าควรจัดโครงการบริการวิชาการด้านปลูกผักอินทรีย์ การเพาะเห็ดแบบปลอดภัยให้แก่ชุมชน

## 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนสามารถนำข้อมูลไปประยุกต์ใช้ต่อยอดการในการผลิตเห็ดเพื่อสร้างรายได้ในครัวเรือน และเป็นอาชีพเสริม



**โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรและพัฒนาคุณภาพชีวิต  
เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่จังหวัดพิษณุโลก และจังหวัดสุโขทัย**



**หัวหน้าโครงการ :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พิมพชนก พริกบุญจันทร์

**ชื่อโครงการ :** การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปซาลาเปา

และกวยซ่า

**E-mail นักวิจัย :** pimchanok5512@gmail.com

### ที่มาและเหตุผล

หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีความพร้อมทางด้านคณาจารย์ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในศาสตร์เฉพาะเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าทรัพยากรท้องถิ่นด้วยกระบวนการวิทยาศาสตร์ทางอาหาร ตลอดจนมีประสบการณ์ทางด้านการวิจัยเฉพาะทาง จึงได้จัดโครงการโครงการบริการวิชาการตามศักยภาพของหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ในพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก เพื่อให้บุคลากรและนักศึกษาได้มีโอกาสเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชน โดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือ สมาชิกในชุมชนที่มีความสนใจในด้านแปรรูปผลิตภัณฑ์ เพื่อสามารถพัฒนาเป็นอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวได้ต่อไปอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการผลิตซาลาเปาและขนมกวยซ่า เพื่อแก้ไขปัญหาความยากจนของสมาชิกในตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก
2. เพื่อร่วมบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา FST461 การประเมินทางประสาทสัมผัส

### วิธีการดำเนินโครงการ

1. ลงพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ร่วมพบปะ พูดคุยผู้นำชุมชนและชาวบ้าน สอบถามข้อมูลความต้องการหัวข้อการรับบริการที่ตรงกับความต้องการของชุมชนเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและเพิ่มรายได้ให้กับประชาชน

2. วิเคราะห์ข้อมูลความต้องการรับบริการของชุมชนที่สอดคล้องกับศักยภาพของคณาจารย์ในหลักสูตร

3. บูรณาการกับการเรียนการสอนในรายวิชา FST460 การประเมินทางประสาทสัมผัส สำหรับนักศึกษา รหัส 60 จำนวน 18 คนในหัวข้อ “การทดสอบความชอบ” โดยการแบ่งนักศึกษาเป็น 2 กลุ่ม และมอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนคิดว่าและทดลองพัฒนาสูตร กระบวนการผลิต ซาลาเปาช่องแฉะ และขนมกวยซ่า โดยใช้องค์ความรู้และเทคโนโลยีทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

4. ลงพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปชาลาเปาและขนมกุยช่าย วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2563 ณ อาคารเอนกประสงค์ หมู่ที่ 11 ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก โดยมีผู้เข้ารับการถ่ายทอดจำนวน 31 คน

5. ติดตาม ประเมินผลการจัดโครงการหลังการจัดอบรม การนำการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

6. สรุปผลการดำเนินการโครงการ

### ผลของการดำเนินโครงการ

จากผลการดำเนินโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรและพัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่จังหวัดพิษณุโลก และจังหวัดสุโขทัย กิจกรรม : การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปชาลาเปาและกุยช่าย แก่สมาชิกหมู่ 11 ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก พบว่า โครงการฯ ที่ดำเนินการสามารถตอบสนองต่อพระปณิธานของสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณฯ (รัชกาลที่ 10) ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนในพื้นที่ ด้วยหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง นำไปสู่ความมั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน สามารถสนับสนุนให้คนในชุมชนสามารถบริหารจัดการชีวิตตนเองได้อย่างสมดุลและมีความเหมาะสม สามารถดำรงชีวิตตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง นำไปสู่การพึ่งพาตนเอง ช่วยเหลือเกื้อกูลกันในชุมชนได้อย่างยั่งยืน มีการบูรณาการการทำงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนรวมถึงการยกระดับรายได้ให้กับชุมชน ทั้งระดับจังหวัด อำเภอ ตำบล หมู่บ้านและครัวเรือน โดยมีคะแนนการบรรลุตามวัตถุประสงค์ เท่ากับ 4.50 4.25 และ 4.25 คะแนนจากคะแนนเต็ม 5 คะแนนตามลำดับ ดังแสดงในตาราง

หมายเหตุ เกณฑ์คะแนนเฉลี่ยที่ใช้ในการประเมินผลคือ

ข้อ	รายการประเมินความคิดเห็น	ค่าเฉลี่ย	±SD	ระดับความคิดเห็น
1	โครงการฯสามารถตอบสนองต่อพระปณิธานของสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณฯ (รัชกาลที่ 10) ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนในพื้นที่ ด้วยหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง นำไปสู่ความมั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน	4.50	0.53	มาก
2	โครงการฯ สามารถสนับสนุนให้คนในชุมชนสามารถบริหารจัดการชีวิตตนเองได้อย่างสมดุลและมีความเหมาะสม สามารถดำรงชีวิตตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง นำไปสู่การพึ่งพาตนเอง ช่วยเหลือเกื้อกูลกันในชุมชนได้อย่างยั่งยืน	4.25	0.46	มาก
3	โครงการฯ มีการบูรณาการการทำงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนรวมถึงการยกระดับรายได้ให้กับชุมชน ทั้งระดับจังหวัด อำเภอ ตำบล หมู่บ้านและครัวเรือน	4.25	0.46	มาก

4.51-5.00 หมายถึง บรรลุตามวัตถุประสงค์ในระดับมากที่สุด

3.51-4.50 หมายถึง บรรลุตามวัตถุประสงค์ในระดับมาก

2.51-3.50	หมายถึง	บรรลุตามวัตถุประสงค์ในระดับปานกลาง
1.51-2.50	หมายถึง	บรรลุตามวัตถุประสงค์ในระดับน้อย
1.00-1.50	หมายถึง	บรรลุตามวัตถุประสงค์ในระดับน้อยที่สุด

## 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

1.1 ผู้ดำเนินโครงการสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่เกิดจากการบริการวิชาการมาใช้ในการพัฒนาต่อยอดการเรียนการสอน/ การวิจัย

1.2 คณาจารย์ในหลักสูตรที่ร่วมบริการวิชาการได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะในการฝึกอบรมและปฏิบัติงาน

1.3 เกิดเครือข่ายความร่วมมือการให้บริการวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยกับเครือข่ายชุมชน

## 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

2.1 สมาชิกในตำบลดินทองสามารถนำหลักการและเทคโนโลยีการผลิตชาลาเปาและขนมกุยช่ายไปพัฒนาและต่อยอดเป็นอาชีพและสร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัวได้ต่อไป ส่งผลให้สมาชิกในชุมชนหรือเกษตรกร มีความสุขในการดำรงชีวิตจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชาลาเปาและกุยช่ายซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนและประเทศชาติ

2.2 ชุมชนมีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปเพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์และสามารถถ่ายทอดแก่กลุ่มชุมชนอื่นที่สนใจ

## 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

3.1 นักศึกษาได้ฝึกทักษะการวางแผนการทำงาน การแก้ไขปัญหา การสื่อสารกับเพื่อนในกลุ่มอาจารย์ และสมาชิกในชุมชน

3.2 นักศึกษามีประสบการณ์ตรงในการลงพื้นที่ปฏิบัติจากการบริการวิชาการแก่ชุมชน

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

ผลลัพธ์จากการบูรณาการ การงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน นักศึกษาสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รหัส 60 จำนวน 18 คน ในรายวิชา กอ.วอ.461 การประเมินทางประสาทสัมผัส หัวข้อ “การทดสอบความชอบ” โดยมีวัตถุประสงค์การบูรณาการ เพื่อให้ให้นักศึกษานำวิธีการทดสอบความชอบไปใช้ในการคัดเลือกสูตรและวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากวัตถุดิบในท้องถิ่นได้ พบว่า นักศึกษาสามารถใช้ในการทดสอบความชอบประเมินสูตรการผลิตชาลาเปาและกุยช่าย เพื่อคัดเลือกสูตรการผลิตที่ดีที่สุด สำหรับใช้ถ่ายทอดให้สมาชิกในชุมชนเพื่อการจำหน่ายต่อไป และการเข้าร่วมบริการวิชาการในครั้งนี้ ยังเป็นการฝึกให้นักศึกษา มีความสามัคคี รู้จักการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ มีความซื่อสัตย์ต่อผู้บริโภค ฝึกทักษะการวางแผนการทำงาน การแก้ไขปัญหา การสื่อสารกับเพื่อนในกลุ่มอาจารย์ และสมาชิกในชุมชน หลังเสร็จสิ้นการบริการวิชาการมีการประเมินผลการบูรณาการดังตาราง

ข้อ	รายการประเมินความคิดเห็น	ค่าเฉลี่ย	±SD	ระดับความคิดเห็น
1	<b>การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน</b>			
1.1	การระบุงานบริการวิชาการใน มคอ. 3	4.50	0.53	มาก
1.2	ความมีส่วนร่วมของนักศึกษาในการดำเนินการบริการวิชาการ	5.00	0.00	มากที่สุด
2	<b>การบูรณาการงานบริการวิชาการกับการวิจัย</b>			
2.1	การนำผลการวิจัยไปเผยแพร่หรือใช้ประโยชน์ในการบริการวิชาการ	4.00	0.76	มาก
2.2	การนำความรู้และประสบการณ์จากการให้บริการมาพัฒนาองค์ความรู้ใหม่หรือต่อยอดผ่านกระบวนการวิจัย	4.00	0.76	มาก
3	<b>คุณภาพของการให้บริการวิชาการ</b>			
3.1	คุณภาพและความพร้อมของบุคลากรที่ให้บริการ	4.75	0.46	มากที่สุด
3.2	ผู้รับบริการนำความรู้ที่ได้จากการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์	4.75	0.46	มากที่สุด

หมายเหตุ เกณฑ์คะแนนเฉลี่ยที่ใช้ในการประเมินผลคือ

4.51-5.00	หมายถึง	มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด
3.51-4.50	หมายถึง	มีความพึงพอใจในระดับมาก
2.51-3.50	หมายถึง	มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง
1.51-2.50	หมายถึง	มีความพึงพอใจในระดับน้อย
1.00-1.50	หมายถึง	มีความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน(ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> 1.จำนวนผู้รับบริการ จำนวน 30 คน	1.ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	1.ร้อยละ 100 (จำนวน 31คน)
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1.การบูรณาการกับการเรียนการสอน/ การวิจัย 2. ความพึงพอใจต่อกระบวนการ ให้บริการ	1.บูรณาการกับการเรียนการสอน หรือการวิจัยอย่างน้อย 1 ด้าน 2. ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	1.บูรณาการกับการเรียนการสอน รายวิชา การประเมินทางประสาท สัมผัส 2. ร้อยละ 93.6
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ต.ค. 62 – มี.ค. 63	23 ก.พ. 63.
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	35,000	35,000

## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านงานวิจัย

ผู้ดำเนินโครงการสามารถนำข้อมูลจากการลงพื้นที่บริการวิชาการ มาต่อยอดเป็นโครงการวิจัยด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

#### - ด้านการเรียนการสอน

นักศึกษา มีทักษะการวางแผนการดำเนินงาน การสื่อสาร และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการทำปัญหาพิเศษ

#### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

สมาชิกในชุมชนต้องการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปจากผลผลิตทางการเกษตรที่มีในชุมชน เช่น ละมุด มะม่วง มะละกอ

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

- สมาชิกในชุมชนสามารถนำหลักการและเทคโนโลยีการผลิตซาลาเปาและกวยช่ายไปพัฒนาต่อยอดเป็นอาชีพเสริมได้

- ชุมชนสามารถเพิ่มรายได้และลดค่าใช้จ่ายในการจัดทำอาหารว่างในการจัดกิจกรรมของชุมชน เช่น การจัดอาหารว่างประกอบการประชุมในชุมชนหรือหน่วยงานต่างๆ หรืองานเทศกาลของชุมชน





## การส่งเสริมการเพาะเลี้ยงปลาเศรษฐกิจเพื่อเพิ่มรายได้แก่เกษตรกร

### ในตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก



หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ พัทธนันท์ โกธธรรม

ชื่อโครงการ : การถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่จังหวัดพิษณุโลก และจังหวัดสุโขทัย (กิจกรรม : การส่งเสริมการเพาะเลี้ยงปลาเศรษฐกิจเพื่อเพิ่มรายได้)

E-mail นักวิจัย : patthanun2309@gmail.com

### ที่มาและเหตุผล

ด้วยพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบมีความอุดมสมบูรณ์เหมาะสำหรับปลูกพืชไร่ และพืชสวน ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม และจากการสำรวจข้อมูลของกรมพัฒนาชุมชน และข้อมูล กชช.2ค ของจังหวัดพิษณุโลก พบว่าเป็นพื้นที่ที่มีความจำเป็นต้องพัฒนาอย่างเร่งด่วนเป็นอันดับที่ 1 ที่ต้องแก้ปัญหาความยากจน โดยเฉพาะต้องการให้เกษตรกรมีรายได้เสริมภายในครัวเรือนนอกเหนือจากรายได้หลัก เพื่อให้เกษตรกรมีความเพียงพอกับต้องการภายในครัวเรือนและพ้นเกณฑ์ความยากจน อย่างไรก็ตามสภาพต้นทุนในพื้นที่ดังกล่าวนี้ส่วนใหญ่มีการเลี้ยงสัตว์และทำประมง เป็นอาชีพเสริม โดยมีพื้นที่เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจำนวน 1,500 ไร่ และมีพื้นที่ปลูกลำไยจำนวน 2,500 ไร่ ดังนั้นหากมีการส่งเสริมการเพาะเลี้ยงปลาเศรษฐกิจเพื่อเพิ่มรายได้ในพื้นที่ดังกล่าวนี้ ตามบริบทและความต้องการในการพัฒนาท้องถิ่น จะช่วยให้เกษตรกรสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพ มีรายได้ที่เพิ่มมากขึ้น และลดค่าใช้จ่ายภายในครัวเรือนต่อไป

### วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมการเพาะเลี้ยงปลาเศรษฐกิจเพื่อเพิ่มรายได้แก่เกษตรกรในตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

### วิธีการดำเนินโครงการ

ดำเนินการส่งเสริมการเพาะเลี้ยงปลาเศรษฐกิจให้กับเกษตรกรจำนวน 11 ด้วยวิธีการอบรมเชิงปฏิบัติการในการเพาะเลี้ยงปลาเศรษฐกิจ โดยมีหัวข้อการอบรม ดังนี้ 1) การเตรียมการเพาะเลี้ยงและการจัดการระหว่างการผลิตปลาเศรษฐกิจในบ่อซีเมนต์ และกระชังในบ่อดิน 2) การจัดการด้านอาหารและโรคระหว่างเลี้ยง การได้รับความรู้จากการอบรมดังกล่าวจะทำให้ผู้อบรมเข้าใจในการเลี้ยงปลาเศรษฐกิจและสามารถที่นำไปประยุกต์ใช้ได้ต่อไปในอนาคต

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

สามารถนำผลจากการดำเนินโครงการไปพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ที่เกิดจากงานต่อไป

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

เกษตรกร ชุมชน หรือองค์กร ที่ได้รับความรู้จากการอบรมดังกล่าวจะทำให้ผู้อบรมเข้าใจในการเลี้ยงปลาเศรษฐกิจ และสามารถที่นำไปประยุกต์ใช้ได้ต่อไปในอนาคต โดยสามารถนำความรู้ทางทฤษฎีและการปฏิบัติที่ได้จากการอบรมไปประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพในท้องถิ่น ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น เป็นการช่วยสร้างเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชน

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

จากการดำเนินงานโครงการมีการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และรายวิชาโครงการพิเศษทางสัตวศาสตร์ โดยให้นักศึกษาหลักสูตรสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ จำนวน 5 คน ร่วมการดำเนินงานเป็นผู้ช่วยวิทยากรประจำกลุ่ม ทำให้นักศึกษามีทักษะในการเลี้ยงจากการปฏิบัติจริง และสามารถที่จะทำได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม เป็นการฝึกฝนมีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านกลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ

## การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และรายวิชาโครงการพิเศษทางสัตวศาสตร์

## ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> 1. ร้อยละของครัวเรือนที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาเกณฑ์ความยากจน (38,500 บาท : คน : ปี)  2. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับชุมชน  3. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอนเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับคนในชุมชน	ร้อยละ 60 จำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 11 ครัวเรือน (ร้อยละ 60 หรือเท่ากับ 7 ครัวเรือน)  ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 5 คน (ร้อยละ 80 หรือเท่ากับ 4 คน)  ไม่น้อยกว่า 2 รายวิชา	ร้อยละ 100 จำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 11 ครัวเรือน (ร้อยละ 72.72 หรือเท่ากับ 8 ครัวเรือน)  ร้อยละ 100 จำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 5 คน (ร้อยละ 100 หรือเท่ากับ 5 ครัวเรือน)  2 รายวิชา
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1. ร้อยละรายได้ของประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการเพิ่มขึ้น	ร้อยละ 15	ร้อยละ 100
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	98,000 บาท	98,000 บาท

## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

## 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

## - ด้านการเรียนการสอน

การบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา หลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และรายวิชาโครงการพิเศษทางสัตวศาสตร์ โดยให้นักศึกษาหลักสูตรสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์ ร่วมการดำเนินงานเป็นผู้ช่วยวิทยากรประจำกลุ่ม จำนวน 5 คน เพื่อเสริมสร้างความรู้ในเชิงปฏิบัติแก่นักศึกษา

## - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

เกษตรกรต้องการมีความรู้ในเรื่อง กาเพาะพันธุ์ปลา เพื่อลดต้นทุนด้านค่าลูกพันธุ์ในการเลี้ยง

## 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

เกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการเพาะเลี้ยงปลาเศรษฐกิจเพื่อเพิ่มรายได้ในพื้นที่ดังกล่าวนี้ สามารถนำความรู้ทางทฤษฎีและการปฏิบัติที่ได้จากการอบรมไปประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพในท้องถิ่น ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น เป็นการช่วยสร้างเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชนต่อไป



## การอบรมเชิงปฏิบัติการการสนับสนุนการเพาะเลี้ยงกบนา (อับซ่า กบน้อยไม่ต้อยค่า)

ต.ดินทอง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก



หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประภาศิริ ใจผ่อง

ชื่อโครงการ : การสนับสนุนการเพาะเลี้ยงกบนาเพื่อเป็นแหล่งอาหารและ  
รายได้ชุมชน ต.ดินทอง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก

E-mail นักวิจัย : jprapasiri@hotmail.com

### ที่มาและเหตุผล

จากการสำรวจข้อมูลของกรมพัฒนาชุมชน และข้อมูล กชช. 2ค ของจังหวัดพิษณุโลกทั้ง 9 อำเภอ พบว่า อำเภอวังทอง โดยเฉพาะในเขตพื้นที่ตำบลดินทองที่มีทั้งหมด 11 หมู่บ้าน พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบเหมาะสำหรับปลูกพืชไร่ และพืชสวน อาชีพหลัก ทำนา อาชีพเสริม เพาะพันธุ์กล้าไม้และปลูกไม้ผล และเป็นพื้นที่ที่มีความจำเป็นต้องพัฒนาอย่างเร่งด่วนเป็นอันดับที่ 1 ของจังหวัดพิษณุโลก โดยเฉพาะต้องการให้ประชาชนมีรายได้เสริมภายในครัวเรือนนอกเหนือจากรายได้หลัก หรือสร้างอาชีพใหม่ให้กับประชาชนเพื่อให้มีความเพียงพอกับต้องการภายในครัวเรือนและพื้นที่ความยากจน และจากข้อมูลของสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม (2561) ได้รายงานข้อมูล กชช. 2ค และข้อมูล จปฐ. ประจำปี 2560 ผ่านโครงการไทยนิยมยั่งยืน ได้สรุปผลการพูดคุยเพื่อยืนยันข้อมูลความต้องการของชุมชนตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ร่วมกับพัฒนาชุมชนอำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก แสดงเป็นแบบวิเคราะห์ปัญหาความต้องการกับผู้เชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามของปัญหาความต้องการที่สามารถดำเนินการแก้ไขหรือบรรเทาปัญหาความต้องการในระดับพื้นที่ ซึ่งพบว่าเกษตรกรมีความต้องการในการที่จะอบรมการความรู้ทางด้านการประมง เช่น การเลี้ยงปลา และการเลี้ยงกบ ในหมู่ที่ 3, 7, 9 และ 11 เพื่อเป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริม อันเนื่องมาจากปัญหาการว่างงานและรายได้ไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในครัวเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามร่วมกับหน่วยงานภายในระดับคณะจึงดำเนินการแก้ไขปัญหในระดับท้องถิ่นด้วยโครงการบริการวิชาการในรูปแบบต่างๆจึงได้จัดโครงการอบรมส่งเสริมสนับสนุนการเพาะเลี้ยงกบนาให้กับเกษตรกร หมู่ 11 ตำบลดินทอง อ.วังทอง เป็นโครงการที่มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามจัดทำขึ้นเพื่อให้หลักสูตรสัตว์ศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำได้มีโอกาสเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชน โดยมีกลุ่มเป้าหมายคือเกษตรกรผู้มีความสนใจในการเพาะเลี้ยงกบเพื่อเป็นอาชีพ และเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว ตำบลดินทอง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านรูปแบบการเลี้ยง การเพาะพันธุ์ การอนุบาล อาหารและการให้อาหาร การป้องกันโรค การจัดการสุขภาพ และการจัดการฟาร์มให้กับเกษตรกร และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงกบนาจะมีรายได้ที่เพิ่มมากขึ้น

สามารถลดต้นทุนการผลิต ได้กำไรสูง นำไปสู่การเพิ่มรายได้และสร้างเสริมอาชีพให้ชุมชนได้อย่างยั่งยืน สามารถเป็นชุมชนต้นแบบให้กับชุมชนอื่นเพื่อความยั่งยืนของอาชีพเกษตรกรต่อไป

กบเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่สำคัญอีกชนิดหนึ่งที่คนไทยนำมาบริโภคเป็นอาหาร เนื่องจากมีคุณค่าทางอาหารสูงและมีรสชาติอร่อย ปัจจุบันความต้องการในการบริโภคกบมีเพิ่มมากขึ้นทั้งในประเทศและต่างประเทศ (ภาณุวัฒน์, 2546; พงศ์พัฒน์, 2540) อย่างไรก็ตามผลผลิตกบทั้งจากธรรมชาติ และจากฟาร์มเพาะเลี้ยงไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด รวมทั้งประชากรกบนาในธรรมชาติลดลงอย่างรวดเร็วโดยเฉพาะในภาคเหนือของประเทศไทยที่มีการขยายพื้นที่อยู่อาศัยและบุกรุกพื้นที่ป่ามากขึ้น กบเป็นสัตว์ที่เลี้ยงง่าย ใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงสั้น คือประมาณ 3 ถึง 4 เดือน/รุ่น จะได้ผลผลิตประมาณ 4 ถึง 6 ตัว/กก. และจำหน่ายได้ราคาดี (80 ถึง 120 บาท/กก.) สามารถให้ความคุ้มค่าทางธุรกิจได้อย่างรวดเร็ว จึงทำให้ปัจจุบันมีผู้สนใจในอาชีพเลี้ยงกบเป็นจำนวนมากโดยกบที่มีการเพาะเลี้ยงกันมากที่สุด คือ กบนา (*Rana rugulosa*) แม้จะมีการทำฟาร์มเลี้ยงกบในเชิงพาณิชย์เพิ่มมากขึ้น โดยเน้นหลักการเลี้ยงแบบอินทรีย์เพื่อเป็นอาหารปลอดภัยมีวัตถุประสงค์ในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอินทรีย์คือเพื่อให้ได้ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์จาก กระบวนการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ปลอดภัยต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค โดยมีหลักการการผลิตแบบเกษตรผสมผสานรักษาความหลากหลายทางชีวภาพหมุนเวียนการใช้ทรัพยากรภายในฟาร์มให้เกิดประโยชน์สูงสุด

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้นผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนา ต่อยอด การเลี้ยงกบนาให้ครบวงจรด้วยการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายเพื่อเพิ่มมูลค่าของผลผลิต โดยปกติการจำหน่ายกบมีชีวิตราคาช่วงฤดูฝนอยู่ที่ราคา 60-70 บาท ราคาในช่วงฤดูแล้งอยู่ที่ราคา 80-100 บาทนอกเหนือการจำหน่ายกบมีชีวิต เช่น การบรรจุกบแบบใส่ถุงสุญญากาศ การทำกบปรุงรส การทำกบแดดเดียว การทำหนังกบทอดกรอบ เป็นต้น ซึ่งลักษณะดังกล่าวถือเป็นลักษณะเด่นที่จะสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ให้ได้ลักษณะเฉพาะของชุมชน มีรายได้ที่สูงขึ้น มีความมั่นคงทางด้านอาชีพ และสามารถเลี้ยงตนเองได้

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชนให้เป็นลักษณะเฉพาะของพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก
2. เพื่อพัฒนารูปแบบการจัดจำหน่ายสินค้าบนช่องทางพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์

### วิธีการดำเนินโครงการ

ทำการฝึกอบรมให้กับเกษตรกรจำนวน 15 ราย โดยใช้การบรรยายควบคู่กับการทดลองปฏิบัติจริงในการเพาะเลี้ยงกบนา เช่น การคัดเลือกเพศ วิธีการเลี้ยงในโรงเรือน การเลี้ยงในกระชังบก อาหารและการให้อาหาร การจัดการการเลี้ยง และการป้องกันโรค ด้วยการเชิญมีปัญญาผสมผสานกับหลักวิชาการในการเลี้ยง โดยให้ผู้อบรมเข้าใจในกระบวนการเลี้ยงกบนาอย่างครบวงจร และสามารถเรียนรู้ด้วยตัวเองตลอดจนสามารถนำผลการดำเนินงานเผยแพร่ เป็นตัวอย่างให้กับชุมชนใกล้เคียงได้ต่อไป

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

การดำเนินโครงการดังกล่าวนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี และเป็นการพัฒนา ต่อยอดองค์ความรู้ที่เกิดจากการดำเนินงานในครั้งนี้

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

เกษตรกร ชุมชน หรือองค์กร สามารถนำหลักการและขั้นตอนในการเพาะเลี้ยงกบนาพัฒนาเป็นเชิงพาณิชย์ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น นอกจากนี้ด้านสังคมและชุมชน ช่วยสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชน นอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาศาखाวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารมีความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงวิธีการในการเลี้ยงจากการปฏิบัติจริง และสามารถที่จะทำได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม ตลอดจนสามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนได้

## การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ หลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การเลี้ยงปลาน้ำจืด การเลี้ยงปลาผสมผสาน และการผลิตสัตว์ปีกได้



## ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> 1. ร้อยละของครัวเรือนที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาเกษตรกรรมยั่งยืน (38,500 บาท : คน : ปี) 2. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับชุมชน 3. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอนเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับคนในชุมชน	ร้อยละ 60 จำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 5 ครัวเรือน (ร้อยละ 60 หรือเท่ากับ 3 ครัวเรือน) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 2 คน (ร้อยละ 80 หรือเท่ากับ 2 คน) ไม่น้อยกว่า 1 รายวิชา	ครัวเรือนทั้งสิ้น 5 ครัวเรือน (ร้อยละ 100 หรือเท่ากับ 5 ครัวเรือน) ร้อยละ 100 จำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 2 คน (ร้อยละ 100 หรือเท่ากับ 2 คน) 2 รายวิชา
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1. ร้อยละรายได้ของประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการเพิ่มขึ้น	ร้อยละ 15	ร้อยละ 100
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	98,000	98,000

## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน บูรณาการกับการเรียนการสอน ของนักศึกษาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ในรายวิชาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ โครงการบริการวิชาการฯ นี้ ทำให้นักศึกษาได้มีความรู้ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริงใน

#### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

กลุ่มผู้เลี้ยงกบต้องการมีความรู้ในเรื่อง การแปรรูปเพื่อมูลค่าของผลผลิต และบัญชีครัวเรือน เป็นต้น

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

เกษตรกรสามารถนำหลักการและขั้นตอนในการเพาะเลี้ยงกบและการแปรรูปกบเพื่อเพิ่มมูลค่าของผลผลิต นอกจากนี้ยังช่วยสร้างจิตสำนึกและความตระหนักถึงการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่น เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชนนอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติ



พัฒนานักศึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรชีวภาพ  
ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก



หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง  
ชื่อโครงการ : พัฒนานักศึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนา  
ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรชีวภาพ ตำบลจอมทอง  
อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก  
E-mail : nuwongs@hotmail.com

### ที่มาและเหตุผล

จากที่หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารแก่ชุมชนจอมทองผ่านการวิจัยและการบริการวิชาการอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือที่ดีตลอดมาระหว่างหลักสูตรฯ และชุมชนจอมทอง ส่งผลที่ดีต่อการเข้าร่วมกิจกรรมของสมาชิกในชุมชน ทำให้การบริการวิชาการแก่ชุมชนประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี นอกจากนี้ได้มีการติดตามการนำผลการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์ พบว่ากลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการมีความสนใจเป็นอย่างดีและนำองค์ความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่มีในท้องถิ่น เช่น กัวยาวและมะม่วง เพื่อบริโภคเองหรือจำหน่ายเป็นรายได้เสริม จากการร่วมมือที่มีมาตลอด จึงสนใจการทำทรัพยากรที่มีในท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าและมีคุณค่าต่อชุมชน ดังนั้นปี 2563 หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้เล็งเห็นความสำคัญและเข้าใจในคุณค่าของการนำวัตถุดิบหลักจากทรัพยากรท้องถิ่นในชุมชน มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า

### วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำทรัพยากรชีวภาพมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มได้

### วิธีการดำเนินโครงการ

วิธีการดำเนินงาน (กล่าวสรุปโดยย่อ) :

หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาร่วมกับบริการวิชาการถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรชีวภาพ ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก ภายใต้งานจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เนื่องจากโครงการบริการวิชาการที่จัดก่อนหน้าได้ยกเลิกไปในช่วงสถานการณ์โรคระบาด Covid-19 และได้ประสานการจัดโครงการกับท่านกำนันสุธาสนี พรหมสิทธิ์เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ดังนั้นหลักสูตร

สาขาวิชาฯ จึงปรับโครงการดังกล่าวจัดเป็นกิจกรรมหนึ่งในงานจัดการศึกษาของหลักสูตรสาขาวิชาฯ ซึ่งทางหลักสูตรได้ดำเนินการบริการวิชาการในตำบลจอมทองอย่างต่อเนื่องทุกปีเป็นเวลา 10 ปี ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 หลักสูตรสาขาวิชาฯ ได้ดำเนินงานกิจกรรมตามขั้นตอนรายละเอียดดังนี้

1. หลักสูตรสาขาวิชาฯ ประชุมเพื่อจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาร่วมกับบริการวิชาการพัฒนาเครื่องดื่มแก่ชุมชนจอมทอง จากข้อเสนอแนะการบริการวิชาการปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 โดยหลักสูตรสาขาวิชาฯ มีแนวคิดในการใช้สมุนไพรหรือวัตถุดิบท้องถิ่น

2. ติดต่อประสานงานกับกำนันตำบลจอมทองเพื่อกำหนดจำนวนผู้เข้ารับบริการและรายละเอียดเครื่องดื่มที่ต้องการต่อยอด ซึ่งชุมชนร้องขอการแปรรูปน้ำนมข้าวโพด

3. หลักสูตรสาขาวิชาฯ สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลสมุนไพรท้องถิ่นหรือวัตถุดิบท้องถิ่น จากรายวิชาภูมิสังคมในระบบเกษตรภาคเหนือตอนล่าง จากนั้นประสานนักศึกษาเพื่อสอบถามแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากสมุนไพรท้องถิ่นและวัตถุดิบท้องถิ่น ผลสรุปคือ น้ำตะไคร้ใบเตย และน้ำกระชายผสมน้ำผึ้งและมะนาว

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบมอบหมายงานให้นักศึกษาสืบค้นสารสนเทศสูตรและวิธีการผลิตเครื่องดื่มน้ำนมข้าวโพด น้ำกระชายผสมน้ำผึ้งและมะนาว และน้ำตะไคร้ใบเตย โดยสูตรน้ำตะไคร้ใบเตยได้ดัดแปลงสูตรจากงานวิจัยของ ผศ.พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ งานวิจัยเรื่อง การศึกษากระบวนการผลิตเครื่องดื่มน้ำตะไคร้ผสมใบเตย (2555)

5. พัฒนาทักษะปฏิบัตินักศึกษาโดยทดลองสูตรและวิธีการทำตามที่นักศึกษาสืบค้น พร้อมปรับสูตรจนได้สูตรที่นำไปใช้ในการบริการวิชาการ จากนั้นประสานกำนันตำบลจอมทองเพื่อนัดวันถ่ายทอดเทคโนโลยีในหัวข้อ “เครื่องดื่มจากพืชและสมุนไพรท้องถิ่น”

6. ดำเนินการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ และจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาร่วมกับบริการวิชาการถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรชีวภาพ ตำบลจอมทอง อำเภอเมืองจังหวัดพิษณุโลก ณ ตำบลจอมทอง ในวันพฤหัสบดีที่ 25 มิถุนายน 2563 โดยมีรูปแบบแบ่งผู้เข้าอบรมเป็น 3 กลุ่ม ให้นักศึกษาเป็นวิทยากรหลักในการบรรยายส่วนประกอบและสูตรการผลิต และร่วมลงมือปฏิบัติพร้อมชุมชนโดยมีอาจารย์ในหลักสูตรสาขาวิชาฯ เป็นผู้ดูแล

7. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจัดทำแบบประเมินความพึงพอใจ สรุปผลการดำเนินงานและจัดทำรายงาน

## ผลของการดำเนินโครงการ

จากการประเมินตามตัวชี้วัดความสำเร็จของกิจกรรมที่ตั้งไว้ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วย นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 11 คน บุคลากรสายวิชาการ และสายสนับสนุน จำนวน 9 คน (อาจารย์ 6 คน เจ้าหน้าที่ 3 คน) และชุมชนผู้รับบริการจำนวน 30 คน รวมผู้เข้าร่วมโครงการทั้งหมด 50 คน ส่วนผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร โดยรวมได้รับคะแนนประเมินเป็น 3.51 คะแนน อยู่ในระดับดี สำหรับผลการประเมินตามตัวชี้วัดความสำเร็จเชิงคุณภาพของกิจกรรมนี้ พบว่า ความพึงพอใจโดยรวมของผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีค่าเฉลี่ยเป็นร้อยละ 88.33 คิดเป็น 4.42 คะแนนจากคะแนนเต็ม 5 ซึ่งมาจากผู้รับบริการ (ร้อยละ 85.00 คิดเป็น 4.25 คะแนน) อาจารย์เจ้าหน้าที่ (ร้อยละ 93.33 คิดเป็น 4.67 คะแนน) และนักศึกษา (ร้อยละ 86.67 คิดเป็น 4.33 คะแนน) ซึ่งผ่านทุกตัวชี้วัดความสำเร็จของกิจกรรมทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพ

การประเมินกิจกรรมตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ 2 ข้อ คือ เพื่อเพิ่มศักยภาพทักษะประสบการณ์ของ นักศึกษาสำหรับการประกอบวิชาชีพในอนาคต และเพื่อสร้างโอกาสการเรียนรู้ที่ส่งเสริมการพัฒนา ศักยภาพนักศึกษาและทักษะในศตวรรษที่ 21 ในกลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ พบว่า นักศึกษาสามารถสืบค้น เสนอแนวคิดในการพัฒนาเครื่องดื่มตามโจทย์ที่กำหนด ทดลองสูตร และปรับสูตรเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ ตามที่กำหนดไว้ โดยมีอาจารย์ให้คำแนะนำดูแล นอกจากนี้ในการจัดการถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่ชุมชน นักศึกษามีทักษะด้านชีวิตและอาชีพ จากการตอบแบบสอบถามของนักศึกษาและอาจารย์ในหลักสูตร สาขาวิชา พบว่า นักศึกษาได้รับกลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ โดยเฉพาะความสามารถรับผิดชอบและ ความสามารถผลิตผลงานมากที่สุด รองลงมา คือ ความสามารถในการปรับตัวและยืดหยุ่นและความเป็น ผู้นำและรับผิดชอบทางสังคม สำหรับนักศึกษาคิดว่าตนเองได้เพิ่มทักษะด้านการรู้สื่อมากขึ้นร้อยละ 100 ส่วนกลุ่มทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม นักศึกษาคิดว่าได้เพิ่มทักษะทุกด้านและได้รับทักษะด้านการ สื่อสารและความร่วมมือมากที่สุด รองลงมาด้านการคิดเชิงวิพากษ์และการแก้ปัญหา ซึ่งสอดคล้องกับ ความคิดเห็นจากอาจารย์ ในส่วนของการเพิ่มทักษะเพื่อใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต นักศึกษา สามารถทำได้จากกระบวนการพัฒนาเพื่อบริการวิชาการ ส่วนนักศึกษาคิดว่าจะนำไปประยุกต์ใช้ในอนาคต ได้คิดเป็น 4.33 คะแนน หรือร้อยละ 86.67 จากผลการดำเนินงาน พบว่า ผลลัพธ์จากโครงการเป็นไป ตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ และตัวชี้วัดทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพเป็นไปตามแผนที่ตั้งไว้ โครงการนี้จึงบรรลุ ตามวัตถุประสงค์และตัวชี้วัดที่กำหนด

ในส่วนของผู้รับบริการพบว่า สามารถนำความรู้จากการเข้าร่วมกิจกรรมไปประยุกต์ใช้ในการ ประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตผลทางการเกษตร คิดเป็น 4.25 คะแนนหรือร้อยละ 85 จากการ สอบถามการต่อยอดนำเครื่องดื่มจากพืชและสมุนไพรท้องถิ่นไปใช้ ผู้รับบริการให้ข้อมูลว่าจะนำไปผลิต เครื่องดื่มใช้ในการจัดกิจกรรมของชุมชน เช่น การจัดอาหารว่างประกอบการประชุมในชุมชนหรือหน่วยงาน ต่างๆ แปรรูปใบเพื่อใช้งานพิธีขึ้นบ้านใหม่ หรือแปรรูปเพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน

### ผลความสำเร็จของโครงการ

มิติด้านเชิงปริมาณ	
แผน	ผล
<b>ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ :</b> 1. นักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ค่าเป้าหมาย 7 คน	1. นักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม 11 คน
2. บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุน ค่าเป้าหมาย 8 คน	2. บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุน 9 คน
3. บุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัย (ประชาชนทั่วไป) ค่าเป้าหมาย 30 คน	3. บุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัย (ประชาชนทั่วไป) 30 คน
4. คะแนนการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับ หลักสูตร ค่าเป้าหมาย คะแนนช่วง 3.01 – 4.00 ระดับดี	4. คะแนนการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับ หลักสูตร มีผลประเมินคะแนนเท่ากับ 3.51 คะแนน ระดับดี
มิติด้านเชิงคุณภาพ	
แผน	ผล
<b>ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ :</b> 1. ร้อยละความพึงพอใจโดยรวมของผู้เข้าร่วมกิจกรรม ค่าเป้าหมาย ร้อยละ 80	<b>ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ :</b> 1. ร้อยละความพึงพอใจโดยรวมของผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้ง ผู้รับบริการ (ร้อยละ 85.00) อาจารย์เจ้าหน้าที่ (ร้อยละ 93.33) และนักศึกษา (ร้อยละ 86.67) รวมเฉลี่ย ร้อยละ 88.33

ภาพกิจกรรมพัฒนานักศึกษาร่วมกับบริการวิชาการถ่ายทอดเทคโนโลยี  
การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรชีวภาพ ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก  
วันที่ 25 มิถุนายน 2563



**บทสังเคราะห์งานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ**



## การท่องเที่ยวเชิงเกษตรพืบลสงครามเพื่อสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากรตามแนว

### โครงการ อพ.สธ.



หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ ศุภวิฑิตพัฒนา

ชื่อโครงการ : การท่องเที่ยวเชิงเกษตรพืบลสงครามเพื่อสนับสนุนการ  
อนุรักษ์ทรัพยากรตามแนวโครงการ อพ.สธ.

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

### ที่มาและเหตุผล

การท่องเที่ยวเชิงเกษตรพืบลสงครามเป็นโครงการที่ดำเนินงานสนองพระราชดำริตามแนวทางการสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากร ในโครงการ อพ.สธ. ตามกรอบการรังสรรค์สำนึก กิจกรรมที่ 8 กิจกรรมพิเศษสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากร โดยมีเป้าหมายให้เยาวชนและประชาชนได้เข้าศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับทรัพยากรธรรมชาติด้วยความเพลิดเพลินและแฝงไว้ซึ่งความรู้ โดยมีคณาจารย์ผู้เชี่ยวชาญและนักศึกษาในแต่ละสาขาให้คำแนะนำและให้แนวทางการศึกษาตลอดจนถ่ายทอดความรู้และรังสรรค์สำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากร การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรในรูปแบบต่าง ๆ ครอบคลุมทั้งสามฐานทรัพยากร ได้แก่ ฐานทรัพยากรกายภาพ ฐานทรัพยากรชีวภาพ ฐานทรัพยากรวัฒนธรรมและภูมิปัญญาโดยนำเสนอในรูปแบบการนำเที่ยวทั้งในส่วนฟาร์มพืช ฟาร์มสัตว์ การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรและต่อยอดภูมิปัญญาเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ

### วัตถุประสงค์

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

## วิธีการดำเนินโครงการ

1. การรวบรวมและพัฒนางานองค์ความรู้ในด้านการนำพืชประจำถิ่นมาแปรรูปเป็นอาหาร เครื่องสำอาง การนำมาใช้ประโยชน์ในฟาร์มสัตว์ ตลอดจนองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับเครื่องมือเครื่องจักรที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปพืชประจำถิ่น
2. การท่องเที่ยวเชิงเกษตรพืบลสงครามเพื่อสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากรตามแนวทางโครงการ อพ.สธ.จัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตร ครอบคลุมทุกกิจกรรม จัดทำเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวจากต้นน้ำสู่ปลายน้ำ ดังนี้
  - 1) แปลงพืชประจำถิ่น อพ.สธ.
  - 2) ห้องแสดงผลผลิตจากการแปรรูปพืชประจำถิ่นเป็นนวัตกรรมอาหาร เครื่องสำอาง
  - 3) องค์ความรู้หรือเครื่องจักรต้นแบบที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปพืชประจำถิ่น
  - 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) ค่ะน้า	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 นอกจากนี้ยังมีการปลูกพื้นบ้าน เป็นแบบรื้อกินได้ภายในฟาร์มเกษตรพืช เช่น ชะอม ผักหวานบ้าน มะเขือ ดอกชมจันทร์ ผักบุ้งนาตามคูน้ำ
- 2) สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร : จากการนำเปลือกกล้วยน้ำว้ามา หมักจากนั้นนำมาสกัดสารสำคัญและทดสอบฤทธิ์ต้านแบคทีเรีย พบว่าสารสกัดมี ฤทธิ์ลดการสะสมของแบคทีเรีย จึงนำสารสกัดเปลือกกล้วยน้ำว้ามาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ดังนี้
- เจลล้างมือชนิดไม่ต้องล้างออกผสมสารสกัดจากเปลือกกล้วย
  - สบู่ล้างมือที่มีส่วนผสมของสารสกัดจากเปลือกกล้วย
- 3) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร : พัฒนานวัตกรรมอาหารจาก แป้งกล้วย การใช้เทคโนโลยีสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารและการใช้ประโยชน์จาก สมุนไพรดังนี้
- แป้งกล้วย
  - โคนวาฟเฟิลไอศกรีมจากแป้งกล้วย
  - Topping เม็ดปีทจากน้ำหวานเพื่อตกแต่งไอศกรีม
  - ไอศกรีมนมสด
  - น้ำตะไคร้ใบเตย
  - น้่านมข้าวโพด
- 4) สาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ : พัฒนานวัตกรรมการผลิตอาหาร สัตว์จากเปลือกกล้วย ดังนี้
- อาหารไก่
  - อาหารปลา
- 5) สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร : พัฒนาเครื่องมือที่ใช้ในการแปรรูปกล้วย เพื่อการเกษตรและอาหาร ดังนี้
- เครื่องสับย่อยต้นกล้วย
  - เครื่องอบกล้วย
  - เครื่องสไลด์กล้วย
- 6) โครงการอนุรักษ์ พันธุกรรมพืชในสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราช กุมารี (อพ.สธ.) : การเก็บรักษา การอนุรักษ์ การใช้ประโยชน์จากพืช ดังนี้
- เมล็ดพันธุ์พืช
  - พรรณไม้

## 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

การท่องเที่ยวเชิงเกษตรพิบูลสงครามเพื่อสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากรตามแนวโครงการ อพ.สธ. จัดขึ้นในวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2563 ซึ่งมีโรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการทั้งสิ้น 4 โรงเรียน จำนวนนักเรียนทั้งสิ้น 151 คน ดังนี้

1) โรงเรียนบ้านกลางพิทยาคม	38	คน
2) โรงเรียนวังโพรงพิทยาคม	14	คน
3) โรงเรียนวังมะด่านพิทยาคม	15	คน
4) โรงเรียนทรัพย์ไพรวัลย์พิทยาคม	84	คน
รวม	151	คน

นักเรียนที่เยี่ยมชมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรพิบูลสงครามเพื่อสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากรตามแนวโครงการ อพ.สธ. ได้รับองค์ความรู้และผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ดังนี้

- 1) สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ :
  - เยี่ยมชม : แปลงเกษตรอินทรีย์ แปลงข้าวอินทรีย์ แปลงข้าวโพดสวนส้มโอ โรงผลิตปุ๋ยอินทรีย์ สวนฝรั่งไร้เมล็ด พืชผัก
  - รับแจก : ก้านพันธุ์ไม้กินได้ ได้แก่ พริกขี้หนู ผักหวานบ้าน ชะอม ก้วยมะลิอ่อน
- 2) สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร :
  - ชมนิทรรศการ : ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง
  - รับแจก : เจลล้างมือชนิดไม่ต้องล้างออกผสมสารสกัดจากเปลือกกล้วยสบู่อล้างมือที่มีส่วนผสมของสารสกัดจากเปลือกกล้วย
- 3) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร :
  - เยี่ยมชม : โรงงานต้นแบบและเครื่องมือแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร
  - ชมการสาธิตการผลิตและชิม : แบ่งกล้วย โคนวอฟเฟิลไอศกรีมจากแบ่งกล้วย Topping เม็ดปีทจากน้ำหวานเพื่อตกแต่งไอศกรีม ไอศกรีมนมสด
  - ชิมและรับแจก : น้ำตะไคร้ใบเตย นานมข้าวโพด
- 4) สาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ :
  - เยี่ยมชม : ฟาร์มปศุสัตว์ ได้แก่ โคเนื้อ กวางลูซ่า บ่อปลาคราฟ
  - ชมนิทรรศการ : การผลิตอาหารไก่และอาหารปลา
  - รับแจก : อาหารไก่และอาหารปลา
- 5) สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร :

- เยี่ยมชม : เครื่องมือทางด้านวิศวกรรมที่ประยุกต์ใช้กับงานด้านการเกษตร และอุตสาหกรรมเกษตร ได้แก่ เครื่องสับย่อยต้นกล้วย เครื่องอบกล้วย เครื่องสไลด์กล้วย
  - รับแจก : กล้วยดิบซ็อกโกแลตฟองดู น้ำดื่มจากเครื่องผลิตน้ำแบบ reverse osmosis กล้วยฉาบซึ่งสไลด์จากเครื่องสไลด์
- 6) โครงการอนุรักษ์ พันธุ์กรรมพืชในสมเด็จพระรัตนราชสุตา สมัยบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) : การเก็บรักษา การอนุรักษ์ การใช้ประโยชน์ เมล็ดพันธุ์พืชและพรรณไม้
- ชมนิทรรศการ : การเก็บรักษา การอนุรักษ์ การใช้ประโยชน์ การเก็บรักษาเมล็ดพืชและพรรณไม้

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาแต่ละสาขาวิชาได้รับการพัฒนาองค์ความรู้ตามศาสตร์แต่ละด้าน นอกจากนี้ยังได้ฝึกทักษะการเป็นผู้นำ การพูดในที่ชุมชน การสื่อสาร การสร้างอาชีพ ซึ่งช่วยเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยจำนวนนักศึกษาแต่ละหลักสูตรสาขาวิชาที่ได้ร่วมโครงการนี้มีดังนี้

1) สาขาวิชาเกษตรศาสตร์	25	คน
2) สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	18	คน
3) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	19	คน
4) สาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	31	คน
5) สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร	14	คน
รวม	107	คน

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

โครงการการท่องเที่ยวเชิงเกษตรพิบูลสงครามเพื่อสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากรตามแนวโครงการ อพ.สธ. บูรณาการกับกระบวนการเรียนการสอนในทุกหลักสูตรสาขาวิชาของคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร คือ หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ หลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรสาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร ด้วยการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้แก่นักศึกษาผ่านการบริการวิชาการด้วยการเรียนรู้องค์ความรู้และสร้างนวัตกรรมแต่ละศาสตร์ ตลอดจนการเป็นวิทยากรบรรยายและนำเที่ยวการท่องเที่ยวเชิงเกษตรพิบูลสงครามฯ

## ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> - ร้อยละของจำนวนนักเรียนและ ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย - ร้อยละของจำนวนนักศึกษา กลุ่มเป้าหมาย - คทก.19 จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ ส่งเสริม/พัฒนานักศึกษาในศตวรรษที่ 21	ร้อยละ 80 (120 คน)  ร้อยละ 80 (40 คน)  1 โครงการ	ร้อยละ 100.67 (151 คน)  ร้อยละ 214.00 (107 คน)  1 โครงการ
<b>เชิงคุณภาพ :</b> - ความพึงพอใจของผู้ร่วมกิจกรรม ท้องเที่ยวเชิงเกษตรพิบูลสงครามฯ	ร้อยละ 80	ร้อยละ 86.49
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	1 ต.ค. 62 – 30 มิ.ย. 63	1 ต.ค. 62 – 30 มิ.ย. 63
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	400,000 บาท	400,000 บาท

## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

## 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

## - ด้านงานวิจัย

สร้างนวัตกรรมดังนี้

- 1) เจลล้างมือชนิดไม่ต้องล้างออกผสมสารสกัดจากเปลือกกล้วย
- 2) สบู่ล้างมือที่มีส่วนผสมของสารสกัดจากเปลือกกล้วย
- 3) โคนวอฟเฟิลไอศกรีมจากแป้งกล้วย
- 4) Topping เม็ดปีทจากน้ำหวานเพื่อตกแต่งไอศกรีม
- 5) อาหารไก่จากเปลือกกล้วย
- 6) อาหารปลาจากเปลือกกล้วย
- 7) เครื่องสับย่อยต้นกล้วย
- 8) เครื่องอบกล้วย
- 9) เครื่องสไลด์กล้วย

### - ด้านการเรียนการสอน

พัฒนานักศึกษาให้มีทักษะในศตวรรษที่ 21 ผ่านกระบวนการปฏิบัติจริงทั้งในสถานการณ์สร้างองค์ความรู้และนวัตกรรม การร่วมเป็นวิทยากร การนำเที่ยวการท่องเที่ยวเชิงเกษตรพินุลสงครามฯ

### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

เพิ่มกิจกรรมการท่องเที่ยวและฐานความรู้

## 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

- 1) นักเรียนนำต้นกล้าพืชไปปลูกในบ้าน/ ชุมชน
- 2) นักเรียนนำอาหารไก่และอาหารปลาไปทดลองใช้ในบ้าน/ ชุมชน
- 3) นักเรียนได้ทดลองใช้เจลล้างมือชนิดไม่ต้องล้างออกและสบู่ล้างมือผสมสารสกัดจากเปลือกกล้วย
- 4) นักเรียนได้ทราบวิธีการผลิตโคนวาฟเฟิลไอศกรีมจากแป้งกล้วย
- 5) นักเรียนได้แนวทางการปรับปรุงกระบวนการผลิตกล้วยฉาบให้มีความบางเท่ากันและสไลด์กล้วยได้อย่างรวดเร็วด้วยเครื่องสไลด์กล้วย







**โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพศูนย์การเรียนรู้ชุมชนต้นแบบ  
ตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงในตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก**



หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุภาวดี แหยมคง

ชื่อโครงการ : โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพศูนย์การเรียนรู้ชุมชนต้นแบบตาม  
แนวทางเศรษฐกิจพอเพียงในตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัด  
พิษณุโลก

E-mail วิจัย : suphayaku@hotmail.com

### ที่มาและเหตุผล

อำเภอวังทอง โดยเฉพาะในเขตพื้นที่ตำบลดินทองที่มีทั้งหมด 11 หมู่บ้าน ซึ่งประชาชนในพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม และเป็นพื้นที่ที่มีความจำเป็นต้องพัฒนาอย่างเร่งด่วนเป็นอันดับที่ 1 ของจังหวัดพิษณุโลกที่ต้องแก้ปัญหาความยากจน โดยเฉพาะต้องการให้เกษตรกรมีรายได้เสริมภายในครัวเรือนนอกเหนือจากรายได้หลัก หรือสร้างอาชีพใหม่ให้กับเกษตรกรเพื่อให้ความเพียงพอต่อการภายในครัวเรือนและพ้นเกณฑ์ความยากจน อย่างไรก็ตามสภาพต้นทุนในพื้นที่ดังกล่าวนี้ส่วนใหญ่มีการเลี้ยงสัตว์และปลูกพืชเป็นอาชีพเสริม และควรทำให้เป็นพื้นที่ที่ควรเข้าไปสนับสนุน และพัฒนาให้เป็นอาชีพของชุมชน โดยมีศูนย์การเรียนรู้ชุมชนต้นแบบตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง เนื่องจากในพื้นที่ที่มีการเลี้ยงสัตว์และทำการเกษตรกรรมเป็นอาชีพหลักเป็นจำนวนมาก ซึ่งปัจจุบันนี้การน้อมนำแนวเศรษฐกิจพอเพียงของพ่อหลวงแห่งปวงชนชาวไทยนั้น ถือว่าเป็นการยึดหลักในการดำเนินชีวิตประจำวันได้เป็นอย่างดี ไม่ต้องเดือดร้อน และที่สำคัญในยุคนี้ เกษตรกรต้องรู้จักการเลี้ยงสัตว์หลากหลายชนิด เพื่อการประกอบอาชีพ ซึ่งเป็นไปตามพระราชปณิธานเดินตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช รวมทั้งเป็นการสนองพระราชหฤทัยห่วงใยของสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณ รัชกาลที่ 10 ที่พระราชทานพระราชดำรัสให้เดินตามรอยพระยุคลบาทที่พระราชทานพระราชดำริในการดำเนินชีวิตไว้

### วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาชีพศูนย์การเรียนรู้ชุมชนต้นแบบตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงในตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

## วิธีการดำเนินโครงการ

ทำการฝึกอบรมให้กับเกษตรกรในหมู่บ้านดินทองพัฒนา หมู่ที่ 11 โดยใช้การบรรยายควบคู่กับการทดลองปฏิบัติจริงทางด้านการเกษตร ได้แก่ การเลี้ยงไก่ไข่ การเลี้ยงปลา การเลี้ยงกบ การเลี้ยงไส้เดือน และการแปรรูปผลผลิตทางด้านการเกษตร โดยเน้นการมีส่วนร่วมของผู้ฝึกอบรม เพื่อให้ผู้อบรมเข้าใจในการเลี้ยงไก่ไข่ การเลี้ยงปลา การเลี้ยงกบ การเลี้ยงไส้เดือน และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และสามารถเรียนรู้ด้วยตัวเอง ซึ่งเกษตรกร ชุมชน หรือองค์กรนั้นสามารถที่นำไปประยุกต์ใช้ มีจุดเรียนรู้ และเป็นต้นแบบให้กับพื้นที่ใกล้เคียงหรืออื่นๆ ได้ต่อไปในอนาคต

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ทำให้ได้ใช้ศักยภาพในการดำเนินโครงการดังกล่าวนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เป็นการพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ที่เกิดจากงานในครั้งนี้ด้วยเช่นกัน

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ผลที่ได้รับมีผลต่อเกษตรกร ชุมชน หรือองค์กร โดยสามารถที่จะนำหลักการและขั้นตอนในการเลี้ยงไก่ไข่ การเลี้ยงปลา การเลี้ยงกบ การเลี้ยงไส้เดือน และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในครัวเรือน และเมื่อเกษตรกร มีความรู้และความเข้าใจ สามารถที่จะนำไปต่อยอดในครัวเรือนได้ ในส่วนของด้านเศรษฐกิจ/พาณิชย์ สามารถนำความรู้ทางทฤษฎีและการปฏิบัติที่ได้จากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในท้องถิ่น ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น เป็นการช่วยสร้างเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชนดังกล่าว และประเทศได้ต่อไปในอนาคต นอกจากนี้ด้านสังคมและชุมชน ช่วยสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชน นอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติต่อไป

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษสาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารมีความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงวิธีการในการเลี้ยงจากการปฏิบัติจริง และสามารถที่จะทำได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม โดยสามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ หลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การเลี้ยงปลาน้ำจืด การเลี้ยงปลาผสมผสาน และการผลิตสัตว์ปีกได้

## การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ หลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การเลี้ยงปลาน้ำจืด การเลี้ยงปลาผสมผสาน และการผลิตสัตว์ปีกได้

## ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> 1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ 2. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการฯ 3. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมในโครงการ 4. มีแหล่งเรียนรู้/องค์ความรู้ 5. จำนวนแผนระยะพัฒนาชุมชนระยะ 3-5 ปี	100 ราย 5 รายวิชา 10 คน 5 องค์ความรู้ 1 แผน	100 ราย 5 รายวิชา 10 คน 5 องค์ความรู้ 1 แผน
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1. ชุมชนต้นแบบที่ผ่านการประเมินความเข้มแข็งชุมชน 9 มิติ 2. ความพึงพอใจผู้รับบริการ	1 ชุมชน ร้อยละ 80	1 ชุมชน ร้อยละ 80
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	500,000 บาท	500,000 บาท

### การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

#### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

##### - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน นำมาบูรณาการกับนักศึกษาสัตวศาสตร์ ในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ หลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การเลี้ยงปลา น้ำจืด การเลี้ยงปลาผสมผสาน และการผลิตสัตว์ปีกมาร่วมรับการฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการฯ ทำให้นักศึกษาได้มีความรู้ ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริงในการเลี้ยงไก่ไข่

##### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

เกษตรกรต้องการมีความรู้ในเรื่อง การลดต้นทุนการเลี้ยงไก่ไข่ การเลี้ยงปลา การเลี้ยงกบ การเลี้ยงไส้เดือน และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และบัญชีครัวเรือน เป็นต้น

#### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

เกษตรกรสามารถนำหลักการและขั้นตอนในการเลี้ยงไก่ไข่ การเลี้ยงปลา การเลี้ยงกบ การเลี้ยงไส้เดือน และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรไปประยุกต์ใช้ในครัวเรือนของตนเอง และยังช่วยสร้างจิตสำนึกและความตระหนัก ในการอนุรักษ์และหวงแหน ทรัพยากรในท้องถิ่น เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชนนอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติ



## นิทรรศการ “ทรัพยากรไทย:ชาวบ้านไทยใช้ประโยชน์”(อพ.สธ.-มรท)



หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประภาศิริ ใจผ่อง

ชื่อโครงการ : โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯสยามบรมราชกุมารี

E-mail นักวิจัย : jprapasiri@hotmail.com

### ที่มาและเหตุผล

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามได้ร่วมสนองพระราชดำริภายใต้โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ อพ.สธ. และได้รับพระราชทานพระราชนุญาต เมื่อปี พ.ศ. 2555 จนถึงปัจจุบัน ในการดำเนินงานโครงการ อพ.สธ. มรท.พิบูลสงครามได้ดำเนินงานตามกรอบการดำเนินงานตามแผนแม่บทระยะห้าปีที่หกทั้ง 3 กรอบการเรียนรู้ นอกจากนี้ยังได้ดำเนินงานทางด้านฐานทรัพยากร ประกอบด้วยฐานทรัพยากร กายภาพ ชีวภาพ และวัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งเป็นการนำองค์ความรู้ไปพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าและสามารถทำเป็นอาชีพได้ อย่างไรก็ตาม อพ.สธ. มรท.พิบูลสงครามยังได้ดำเนินการส่งเสริมให้องค์การบริหารส่วนตำบล เทศบาล และโรงเรียนในเขตพื้นที่เข้าร่วมสนองพระราชดำริฯ ในปีงบประมาณ 2563 ทางโครงการ อพ.สธ. มรท.พิบูลสงคราม ได้เข้าร่วมในงานประชุมวิชาการและนิทรรศการ ทรัพยากรไทย ชาวบ้านไทยได้ใช้ประโยชน์ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน ซึ่งเป็นการนำเสนอผลการดำเนินงานในด้านวิชาการและแสดงผลผลิตภัณฑ์ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของหน่วยงานที่ร่วมสนอง

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อสนองพระราชดำริโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ (อพ.สธ.)
2. เพื่อจัดแสดงผลการดำเนินงานภายใต้โครงการ อพ.สธ.มรท.พิบูลสงคราม

### วิธีการดำเนินโครงการ

โครงการ อพ.สธ. มรท.พิบูลสงคราม ได้เข้าร่วมในงานประชุมวิชาการและนิทรรศการ ทรัพยากรไทย ชาวบ้านไทยได้ใช้ประโยชน์ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน เมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2562 ถึง วันที่ 4 ธันวาคม 2562 เป็นการนำเสนอผลการดำเนินงานในด้านวิชาการและแสดงผลผลิตภัณฑ์ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นจากการบริการวิชาการ และงานวิจัยของสมาชิก อพ.สธ.มรท.พิบูลสงคราม

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

การดำเนินโครงการดังกล่าวประสบผลสำเร็จ ลุล่วงไปด้วยดี และจากการร่วมจัดนิทรรศการในครั้งนี้มีโอกาสได้ศึกษาดูงานด้านต่างๆภายใต้โครงการ อพ.สธ. และนำมาพัฒนาในการดำเนินงานโครงการ อพ.สธ. ในหน่วยงาน

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

โรงเรียน เกษตรกร ชุมชน หรือองค์กร ที่ร่วมสนองโครงการ และเข้ามาศึกษาดูงานในการจัดนิทรรศการครั้งนี้ได้รับความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการดำเนินงานภายใต้โครงการ อพ.สธ. ของแต่ละหน่วยงานตามบริบทที่เกี่ยวข้องและสอดคล้องกับแผนแม่บท ซึ่งสามารถนำไปพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ ตลอดจนการพัฒนาเป็นเชิงพาณิชย์ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาได้รู้จักในการวางแผนการทำงาน ออกแบบการจัดนิทรรศการ และจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ตั้งแต่เริ่มต้นจนกระทั่งสิ้นสุด นอกจากนี้นักศึกษาสามารถนำเสนองานวิชาการภายใต้โครงการ อพ.สธ. ของหน่วยงานอีกด้วย

## การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาปัญหาพิเศษ รายวิชาการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์

## ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> 1. บุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัย (ประชาชนทั่วไป/นักเรียน) จำนวน 300 คน	บุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัย (ประชาชนทั่วไป/นักเรียน) เข้าร่วม ไม่น้อยกว่าร้อยละ 75	บุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัย (ประชาชนทั่วไป/นักเรียน) เข้าร่วมคิด เป็นร้อยละ 80
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 80	ร้อยละ 80
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	29 พฤศจิกายน - 4 ธันวาคม 2562	29 พฤศจิกายน - 4 ธันวาคม 2562
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	150,000	150,000

## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน บูรณาการกับการเรียนการสอนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาปัญหาพิเศษ รายวิชาการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้นักศึกษาได้มีความรู้ ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริงใน - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

พัฒนารูปแบบการจัดนิทรรศการ ให้มีความสอดคล้องและเหมาะสมมากยิ่งขึ้น

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

เป็นสร้างจิตสำนึกและความตระหนักถึงการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างมีคุณค่า

#### ภาพกิจกรรม

บุคลากรร่วมดำเนินการจัดนิทรรศการ นิทรรศการ ทรัพยากรไทย ชาวบ้านไทยได้ใช้ประโยชน์ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน



หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์			
อาจารย์ประจำหลักสูตร	หัวข้อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ /ศึกษาดูงาน	สถานที่ การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	วันที่
ผศ.ดร.วีระพงษ์ อินทร์ทอง	การพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 ก.ค. 2562
	เทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 พ.ย. 2562
ผศ.สุภารัตน์ สุตพันธ์	การพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 ก.ค. 2562
	เทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 พ.ย. 2562
	งานประชุมวิชาการพิบูลสงครามวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	12 ก.พ. 2563
ผศ.อรพิน เสละคร	การพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 ก.ค. 2562
ผศ.ชนิษฐา ไชยแก้ว	การพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 ก.ค. 2562
	เทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 พ.ย. 2562
	งานประชุมวิชาการพิบูลสงครามวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	12 ก.พ. 2563
	ศึกษาดูงานด้านเกษตรอินทรีย์	หน่วยงานทางการเกษตรในพื้นที่ จังหวัดระยอง จันทบุรี และตราด	16-19 มี.ค. 2563
ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีละออ	การพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 ก.ค. 2562
	เทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน	30-31 ก.ค. 2562
	หลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน (ระดับหลักสูตร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	13-14 ม.ค. 2563
	หลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน (ระดับคณะและสถาบัน)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	23-24 ม.ค. 2563



ผศ.ดร. จักรกฤษ ศรีละออ	งานประชุมวิชาการ แก่นเกษตร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	27-28 ม.ค. 2563
	งานประชุมวิชาการปิบูลสงครามวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	12 ก.พ. 2563
	ศึกษาดูงานด้านเกษตรอินทรีย์	หน่วยงานทางการเกษตรในพื้นที่ จังหวัดระยอง จันทบุรี และตราด	16-19 มี.ค. 2563
อาจารย์ ดร. ชัชวรินทร์ นวลศรี	การพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 ก.ค. 2562
	เทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน	30-31 ก.ค. 2562
	แนวทางการจัดทำหลักสูตรแบบชุดวิชา (Module)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	16-17 ธ.ค. 2562
	หลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน (ระดับหลักสูตร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	13-14 ม.ค. 2563
	หลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน (ระดับคณะและสถาบัน)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	23-24 ม.ค. 2563
	งานประชุมวิชาการ แก่นเกษตร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	27-28 ม.ค. 2563
	งานประชุมวิชาการปิบูลสงครามวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	12 ก.พ. 2563
อาจารย์ปัทมธาดา ทะรังศรี	การพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 ก.ค. 2562
	เทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 พ.ย. 2562
	งานประชุมวิชาการ แก่นเกษตร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	27-28 ม.ค. 2563
	ศึกษาดูงานด้านเกษตรอินทรีย์	หน่วยงานทางการเกษตรในพื้นที่ จังหวัดระยอง จันทบุรี และตราด	16-19 มี.ค. 2563
อาจารย์กฤษณชัย คลอดเพ็ง	การพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 ก.ค. 2562
	อบรมเชิงปฏิบัติการด้านการดูแลรักษาและเก็บ เกี่ยวผลผลิตยางพารา	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	22-26 ก.ค. 2562

	เทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 พ.ย. 2562
	หลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน (ระดับหลักสูตร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	13-14 ม.ค. 2563
	หลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน (ระดับคณะและสถาบัน)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	23-24 ม.ค. 2563
	งานประชุมวิชาการพิบูลสงครามวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	12 ก.พ. 2563
อาจารย์อารยา บุญศักดิ์	การพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 ก.ค. 2562
	เทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 พ.ย. 2562
	งานประชุมวิชาการพิบูลสงครามวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	12 ก.พ. 2563
	ศึกษาดูงานด้านเกษตรอินทรีย์	หน่วยงานทางการเกษตรในพื้นที่จังหวัด ระยอง จันทบุรี และตราด	16-19 มี.ค. 2563

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ			
อาจารย์ประจำหลักสูตร	หัวข้อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ /ศึกษาดูงาน	สถานที่ การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ /ศึกษาดูงาน	วันที่
ผศ.ดร.ณรงกมล เลาห์รอดพันธ์	เข้าร่วมการประชุมวิชาการสัตวศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 8	โรงแรม ดวงจิตต์ รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดภูเก็ต	12-15 มิถุนายน 2562
	เข้าร่วมการประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 21	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น	27-28 มกราคม 2563
ผศ.น.สพ.ปรีชา มูลสาร	อบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง มาตรฐานการปกป้องอาสาศาสตร์ ในงานวิจัย	อาคารสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยี สารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	8 มกราคม 2563
ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง	เข้าร่วมการประชุมวิชาการสัตวศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 8	โรงแรม ดวงจิตต์ รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดภูเก็ต	12-15 มิถุนายน 2562
	เข้าร่วมอบรมพัฒนาศักยภาพชุมชน ภายใต้โครงการ ธนาคารความหลากหลายทางชีวภาพระดับชุมชนฯ	องค์การบริหารส่วนตำบลกิตติ์ช้าง ตำบล กิตติ์ช้าง อำเภอมะแตง จังหวัดเชียงใหม่	2-5 กันยายน 2562
	เข้าร่วมการประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 21	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น	27-28 มกราคม 2563
อ.ดร.ต๋วน เห่งยง ง็อก	เข้าร่วมการประชุมวิชาการสัตวศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 8	โรงแรม ดวงจิตต์ รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดภูเก็ต	12-15 มิถุนายน 2562
	เข้าร่วมการประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 21	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น	27-28 มกราคม 2563

ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง	เข้าร่วมการประชุมวิชาการสัตวศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 8	โรงแรม ดวงจิตต์ รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดภูเก็ต	12-15 มิถุนายน 2562
	อบรมหลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยราชภัฏหลักสูตร 5 สำหรับผู้ไม่มี ประสบการณ์ระดับคณะ/สถาบัน	ห้อง ร.302 ชั้น 3 อาคารพิบูลวิชัย มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	23-24 มกราคม 2563
	เข้าร่วมการประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 21	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น	27-28 มกราคม 2563
อาจารย์พัทธนันท์ โกธธรรม	เข้าร่วมการประชุมวิชาการสัตวศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 8	โรงแรม ดวงจิตต์ รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดภูเก็ต	12-15 มิถุนายน 2562
	อบรมหลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยราชภัฏ หลักสูตร 5 สำหรับผู้ไม่มี ประสบการณ์ระดับคณะ/สถาบัน	ห้อง ร.302 ชั้น 3 อาคารพิบูลวิชัย มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	23-24 มกราคม 2563
	เข้าร่วมการประชุมวิชาการเกษตร ครั้งที่ 21	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น	27-28 มกราคม 2563
อาจารย์ ดร.วิโรจน์ ลิขิตระกุลวงศ์	โครงการอบรมผู้ประเมินคุณภาพภายในระดับคณะ และ สถาบัน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	23-24 มกราคม 2563
นางสาวสุกัญญา แดงโม	เข้าร่วมการจัดนิทรรศการโครงการ อพ.สธ ทรัพยากรไทย ชาวบ้านไทยได้ใช้ประโยชน์	มหาวิทยาลัยราชภัฏมณฑลอิสาน จังหวัดนครราชสีมา	26-30 พฤศจิกายน 2562

หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร			
อาจารย์ประจำหลักสูตร	หัวข้อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ /ศึกษาดูงาน	สถานที่ การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ /ศึกษาดูงาน	วันที่
ผศ.ว่าที่ ร.ท. ดร.คงเดช พะสีนาม	การออกแบบระบบควบคุมโรงเรือน Smart Farm ด้วยโปรแกรม LabVIEW	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	29-31 มกราคม 2563
	โครงการ “พัฒนาสมรรถนะนักวิจัยคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร” เรื่อง ขอยื่นจริยธรรมในมนุษย์เพื่อเตรียมผลงานยื่นขอตำแหน่งทางวิชาการ	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 กุมภาพันธ์ 2563
	ประชุมวิชาการเกษตรครั้งที่ 21	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น	27-28 มกราคม 2563
	การอบรมหลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพภายใน”มหาวิทยาลัยราชภัฏ” ระดับคณะ	ร.302 อาคารพิบูลวิถุญ์	25-26 กุมภาพันธ์ 2563
	การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 พฤศจิกายน 2562
	สัมมนาเครือข่ายองค์กรการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานการศึกษา UKM (University Knowledge) ครั้งที่ 5	ห้องสมุด E-library มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	26 มิถุนายน 2562
	การออกแบบโรงเรือนปลูกพืชและการติดตั้งระบบควบคุมอัตโนมัติ โดยใช้ Arduino Board	ห้อง 1855 ชั้น 5 อาคาร 18 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ หันตรา	20-21 กรกฎาคม 2562
อาจารย์ธันวมาส กาศสนุก	การออกแบบโรงเรือนปลูกพืชและการติดตั้งระบบควบคุมอัตโนมัติ โดยใช้ Arduino Board	ห้อง 1855 ชั้น 5 อาคาร 18 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลสุวรรณภูมิ หันตรา	20-21 กรกฎาคม 2562

	การออกแบบระบบควบคุมโรงเรือน Smart Farm ด้วยโปรแกรม LabVIEW	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	29-31 มกราคม 2563
	สัมมนาเครือข่ายองค์การการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานการศึกษา UKM (University Knowledge) ครั้งที่ 5	ห้องสมุด E-library มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	26 มิถุนายน 2562
	ประชุมวิชาการเกษตรครั้งที่ 21	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น	27-28 มกราคม 2563
	การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 พฤศจิกายน 2562
	การแข่งขันทักษะทางวิชาการและวิชาชีพทางการเกษตรเครื่องช่างเกษตรราชภัฏ ครั้งที่ 6	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี	19 มกราคม 2563
	การอบรมหลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพภายใน”มหาวิทยาลัยราชภัฏ” ระดับคณะ	ร.302 อาคารพิบูลวิชัย มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	25-26 กุมภาพันธ์ 2563
อาจารย์พัชราภรณ์ อินริราย	การเสวนาและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เรื่อง “แนวทางการบริหารจัดการกำลังคนในมหาวิทยาลัย เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนการเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันในภาคอุตสาหกรรม (Talent Mobility) และการเขียนข้อเสนอขอทุนวิจัยในรูปแบบ Talent Mobility”	ห้องประชุมราชาวดี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	25 ตุลาคม 2562
	การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 พฤศจิกายน 2562
	โครงการเสวนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง หลักการเขียน Protocol เพื่อยื่นขอรับรองจริยธรรมการวิจัยในมนุษย์	ห้องประชุม Meeting hall ชั้น 4 อาคาร สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยี สารสนเทศ	29 พฤศจิกายน 2562

	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง มาตรฐานการปกป้อง อาสาสมัครในงานวิจัย (Human Subjects Protection- Standard Course )	สำนักวิทยบริการฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	8 มกราคม 2563
	การอบรมหลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพภายใน”มหาวิทยาลัย ราชภัฏ” ระดับหลักสูตร	ร.302 อาคารพิบูลวิษุณี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	13-14 มกราคม 2563
	การฝึกอบรมโครงการ "ยกระดับคุณภาพนักศึกษาสู่บัณฑิต นักปฏิบัติ" หลักสูตร "การออกแบบระบบควบคุมโรงเรือน และ SMART FARM ด้วยโปรแกรม LABVIEW"	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	29-31 มกราคม 2563
อาจารย์วัลรัตน์ สัมฤทธิ์	การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนา องค์กรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 พฤศจิกายน 2562
	การอบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบชุดวิชา (module) ใน หลักสูตร	ร.302 อาคารพิบูลวิษุณี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	16-17 ธันวาคม 2563
	การอบรมจริยธรรมและวิจัยในมนุษย์	สำนักวิทยบริการฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	8 มกราคม 2563
	การอบรมหลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพภายใน”มหาวิทยาลัย ราชภัฏ” ระดับหลักสูตร	ร.302 อาคารพิบูลวิษุณี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	13-14 มกราคม 2563
	การอบรมเชิงปฏิบัติการ Smart farmer	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	29-31 มกราคม 2563
	การอบรมจริยธรรมและวิจัยในมนุษย์ แนวทางการเขียน โครงการ	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 กุมภาพันธ์ 2563

อาจารย์สุรินทร์พร ชั่งไชย	การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	ณ ห้องประชุม กอ.307 อาคารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 พฤศจิกายน 2562
ผศ.ดร.น้ำทิพย์ วงษ์ประทีป	การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	19 พฤศจิกายน 2562
	การฝึกอบรมโครงการ "ยกระดับคุณภาพนักศึกษาสู่บัณฑิตนักปฏิบัติ" หลักสูตร "การออกแบบระบบควบคุมโรงเรือนและ SMART FARM ด้วยโปรแกรม LABVIEW"	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	29-31 มกราคม 2563
นายกนกพล เลื่องลือ	กิจกรรมการศึกษาดูงานเพื่อแนะแนวทางลักษณะงานและอาชีพในสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร	สถานประกอบการในจังหวัดสุโขทัย	26 กรกฎาคม 2563



วิทยาศาสตร์บัณฑิต หลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง			
อาจารย์ประจำหลักสูตร	หัวข้อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ /ศึกษาดูงาน	สถานที่ การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ /ศึกษาดูงาน	วันที่
อาจารย์ธนพล กิจพจน์	การพัฒนาองค์ความรู้แก่บุคลากรภาคอุตสาหกรรมด้าน Lean Automation System Integrator (LASI)	ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 2 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวง อุตสาหกรรม จังหวัดพิษณุโลก	วันที่ 26 กรกฎาคม 2562
	การอบรมเชิงทฤษฎีและการปฏิบัติการการใช้งานเครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 31 กรกฎาคม 2562
	โครงการพี่เลี้ยงหน่วยจัดการทรัพย์สินทางปัญญาและถ่ายทอดเทคโนโลยีในสถาบัน อุดมศึกษา (Mentoring Program)	โรงแรมท็อปแลนด์ จังหวัดพิษณุโลก	วันที่ 23 สิงหาคม 2562
	โครงการการจัดการแลกเปลี่ยนความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อพัฒนาองค์กรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เรื่องเทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	ห้องประชุม คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม จังหวัดพิษณุโลก	วันที่ 19 พฤศจิกายน 2562
	การอบรมเชิงปฏิบัติการทรัพย์สินทางปัญญาภายใต้โครงการพี่เลี้ยง (Mentoring Program) ครั้งที่ 2 เรื่อง “การจัดเตรียมคำขอเพื่อขอรับความคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา”	เดอะ คาวาลิ คาซ่า รีสอร์ท จังหวัดพระนครศรีอยุธยา	วันที่ 21-22 พฤศจิกายน 2562
	การลดปริมาณเกลือโซเดียมเพื่อสุขภาพผู้บริโภค	โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว จังหวัดเชียงใหม่	วันที่ 26 พฤศจิกายน 2562
	การอบรมเชิงปฏิบัติการ การออกแบบชุดวิชา (Module) ใน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 16-17 ธันวาคม

	หลักสูตร		2562
	แนวปฏิบัติและกฎหมายทรัพย์สินทางปัญญาที่นักวิจัยควรรู้เมื่อทำวิจัยโดยใช้พืชและทรัพยากรชีวภาพ	สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 23 ธันวาคม 2562
	การอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องมาตรฐานการปกป้องอาสาสมัครในงานวิจัย (Human Subjects Protection Standard Course)	สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 8 มกราคม 2563
	การฝึกอบรมผู้ตรวจประเมินคุณภาพระดับหลักสูตรสาขาวิชา	อาคารพิบูลวิษณุ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 13-14 มกราคม 2563
	โครงการฝึกอบรมพัฒนาวิทยากรต้นแบบ English PSRU	ห้อง ร 310 อาคารพิบูลวิษณุ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 30-31 มกราคม 2563
ผศ.ดร.พรดรัล จุลกัลป์	การอบรมเชิงทฤษฎีและการปฏิบัติการการใช้งานเครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 31 กรกฎาคม 2562
	โครงการการจัดการแลกเปลี่ยนความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อพัฒนาองค์กรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เรื่องเทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 19 พฤศจิกายน 2562
	การอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องมาตรฐานการปกป้องอาสาสมัครในงานวิจัย (Human Subjects Protection Standard Course)	สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 8 มกราคม 2563
	การฝึกอบรมผู้ตรวจประเมินคุณภาพระดับหลักสูตรสาขาวิชา	อาคารพิบูลวิษณุ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 13-14 มกราคม 2563
อาจารย์กนกวรรณ พรหมจีน	การอบรมเชิงทฤษฎีและการปฏิบัติการการใช้งานเครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 31 กรกฎาคม 2562
	โครงการการจัดการแลกเปลี่ยนความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	วันที่ 19 พฤศจิกายน

	เพื่อพัฒนาองค์การคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เรื่อง เทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	2562
	การลดปริมาณเกลือโซเดียมเพื่อสุขภาพผู้บริโภค	โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว จังหวัดเชียงใหม่	วันที่ 26 พฤศจิกายน 2562
	โครงการปฐมนิเทศและสัมมนาเตรียมความพร้อมนักเรียนทุน รัฐบาล	ชวาลัน รีสอร์ท จังหวัดนครปฐม	วันที่ 13-15 ก.ย. 2562
	การยื่นจริยธรรมในมนุษย์เพื่อเตรียมผลงานยื่นขอตำแหน่งทาง วิชาการ	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	วันที่ 19 กุมภาพันธ์ 2563
	การประชุมเพื่อรับทราบระบบการศึกษาจาก University of Strathclyde	อาคารสวทช. กรุงเทพฯ	วันที่ 15 มกราคม 2563
	การประชุมร่างประเมินร่างรายงานฉบับสมบูรณ์ (ปิดโครงการ) เรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์กัมมีเยลลี่เสริมคอลลาเจนรสสัปะ รดและมะม่วงน้ำดอกไม้	ห้องประชุมสำนักงานฯ ชั้น M อาคาร PSK กรุงเทพฯ	วันที่ 3 มีนาคม 2563
อาจารย์จิรจิต อินทร	การอบรมเชิงทฤษฎีและการปฏิบัติการการใช้งานเครื่องทำแห้ง แบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 31 กรกฎาคม 2562
	โครงการการจัดการแลกเปลี่ยนความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อพัฒนาองค์การคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เรื่อง เทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 19 พฤศจิกายน 2562
	การเตรียมความพร้อมในการเข้าร่วมงานแสดงสินค้าและการ ส่งออกปัสทภาพยุโรป	ศูนย์ความเป็นเลิศด้านชีววิทยาศาสตร์ (TCELS) กทม.	วันที่ 20 กันยายน 2562

	โครงการ “การยกระดับคุณภาพ ความปลอดภัยและประสิทธิภาพของเครื่องสำอางและเสริมอาหาร”	คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล	วันที่ 20 กันยายน 2562
	Cosmetic Innovation and Business Link (CIB2019)	ศูนย์ความเป็นเลิศด้านชีววิทยาศาสตร์ (TCELS) กทม.	วันที่ 20 ธันวาคม 2562
อาจารย์ญาณีตา จินดาหลวง	การอบรมเชิงทฤษฎีและการปฏิบัติการการใช้งานเครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 31 กรกฎาคม 2562
	โครงการการจัดการแลกเปลี่ยนความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อพัฒนาองค์กรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เรื่องเทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 19 พฤศจิกายน 2562
	การอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องมาตรฐานการปกป้องอาสาสมัครในงานวิจัย (Human Subjects Protection Standard Course)	สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 8 มกราคม 2563
	Food Ingredients Asia 2019	ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค กรุงเทพมหานคร	วันที่ 11-13 ก.ย. 62
อาจารย์ศนิพร จันทรบุรี	การอบรมเชิงทฤษฎีและการปฏิบัติการการใช้งานเครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 31 กรกฎาคม 2562
	โครงการพี่เลี้ยงหน่วยจัดการทรัพย์สินทางปัญญาและถ่ายทอดเทคโนโลยีในสถาบัน อุดมศึกษา (Mentoring Program)	โรงแรมท็อปแลนด์ จังหวัดพิษณุโลก	วันที่ 23 สิงหาคม 2562
	โครงการการจัดการแลกเปลี่ยนความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้เพื่อพัฒนาองค์กรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เรื่องเทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จังหวัดพิษณุโลก	วันที่ 19 พฤศจิกายน 2562
	การจัดประชุมรับฟังข้อคิดเห็นความต้องการในการบริการ	สถาบันวิจัยและพัฒนา	วันที่ 15 พฤศจิกายน

	พัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับครัวเรือนตกเกณฑ์ จปฐ. และผู้ประกอบการ OTOP ที่ต้องการรับการพัฒนาระหว่างนักวิจัยและสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดสุโขทัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	2562
	กิจกรรมการแข่งขันทักษะวิชาการและวิชาชีพทางด้านเกษตรระดับชาติ เครือข่ายเกษตรราชภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 6	มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี	วันที่ 18-20 กุมภาพันธ์ 2563
	โครงการอบรมผู้ประเมินระดับคณะ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 23-24 มกราคม 2563
	การประชุมวิชาการเกษตร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	วันที่ 27-28 มกราคม 2563
ผศ.ดร.เฉลิมพร ทองพูน	สัมมนาทางวิชาการ การใช้เครื่องมือวิเคราะห์สารสกัดในน้ำมันกัญชา (Cannabis Analytical Testing by Shimadzu)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา	วันที่ 31 มกราคม 2563
นางสาวศรัณญา สอนมณี	การอบรมเชิงทฤษฎีและการปฏิบัติการการใช้งานเครื่องทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม จังหวัดพิษณุโลก	วันที่ 31 กรกฎาคม 2562
	โครงการอบรมให้ความรู้ด้านการจัดการพลังงานและการอนุรักษ์พลังงานในอาคาร	อาคารที่ปวิชญ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 27 มิถุนายน 2562

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร			
อาจารย์ประจำ หลักสูตร	หัวข้อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ /ศึกษาดูงาน	สถานที่ การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ /ศึกษาดูงาน	วันที่
ผศ.พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์	โครงการ การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนา องค์กร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	19 พฤศจิกายน 2562
	อบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง มาตรฐานการปกป้องอาสาศาสตร์ใน งานวิจัย	ห้องประชุม Meeting Hall อาคารสำนัก วิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	8 มกราคม 2563
	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การเขียน Protocol เพื่อยื่นขอรับรอง จริยธรรมในมนุษย์ สำหรับอาจารย์/นักศึกษา	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	19 กุมภาพันธ์ 2563
ผศ.ดร.ชุติมา เลิศลักษณ์	โครงการ การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนา องค์กร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	19 พฤศจิกายน 2562
	โครงการหลักสูตรอบรมผู้ประเมิน ระดับหลักสูตร	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	13-14 มกราคม 2563
	โครงการหลักสูตรอบรมผู้ประเมิน ระดับคณะ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	23-24 มกราคม 2563
ดร.หทัยทิพย์ รุ่งคำ	โครงการ การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนา องค์กร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	19 พฤศจิกายน 2562
	อบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง มาตรฐานการปกป้องอาสาศาสตร์ใน งานวิจัย	สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราช ภัฏพิบูลสงคราม	8 มกราคม 2563
	โครงการหลักสูตรอบรมผู้ประเมิน ระดับหลักสูตร	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	13-14 มกราคม 2563

	งานประชุมวิชาการเกษตรครั้งที่ 21	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น	27-28 มกราคม 2563
	โครงการฝึกอบรมพัฒนาศึกษากรต้นแบบ English PSRU	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	30-31 มกราคม 2563
	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การเขียน Protocol เพื่อยื่นขอรับรอง จริยธรรมในมนุษย์ สำหรับอาจารย์/นักศึกษา	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	19 กุมภาพันธ์ 2563
ผศ.ทรงพรรณ สังข์ทรัพย์	โครงการ การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนา องค์กร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	19 พฤศจิกายน 2562
	โครงการ การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนา องค์กร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	ห้องประชุม Meeting Hall อาคารสำนัก วิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	8 มกราคม 2563
นายธเนศ ทองทุ่ง	GMP and HACCP	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	18-19 มกราคม 2563
นางดวงกมล ไตมิ	GMP and HACCP	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	18-19 มกราคม 2563

หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร			
อาจารย์ประจำหลักสูตร	หัวข้อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ /ศึกษาดูงาน	สถานที่ การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ /ศึกษาดูงาน	วันที่
รศ.ดร.เกตุการดาจันทา	โครงการ การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	19 พฤศจิกายน 2562
	อบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง มาตรฐานการปกป้องอาสาสมัครในงานวิจัย	ห้องประชุม Meeting Hall อาคารสำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	8 มกราคม 2563
	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การเขียน Protocol เพื่อยื่นขอรับรองจริยธรรมในมนุษย์ สำหรับอาจารย์/นักศึกษา	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	19 กุมภาพันธ์ 2563
ผศ.ดร.ธวัชชัยศุภวิทิตพัฒนา	โครงการ การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	19 พฤศจิกายน 2562
ผศ.ดร.ปิยวรรณศุภวิทิตพัฒนา	โครงการ การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	19 พฤศจิกายน 2562
	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การเขียน Protocol เพื่อยื่นขอรับรองจริยธรรมในมนุษย์ สำหรับอาจารย์/นักศึกษา	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	19 กุมภาพันธ์ 2563
	ฝึกอบรมหลักสูตรการคิดเชิงนวัตกรรมในยุค 4.0 (ฝึกปฏิบัติ) (Innovation Thinking in 4.0 Era)	ห้อง 1608 อาคารบริหาร ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช	24-25 กุมภาพันธ์ 2563



รศ.ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว	Food ingredients Asia 2019	BITEC กรุงเทพฯ	11 กันยายน 2562
	8 <sup>th</sup> Evaluation Meeting (SEA Teacher)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	8 พฤศจิกายน 2562
ผศ.ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง	โครงการ การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนา องค์กร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	19 พฤศจิกายน 2562
	อบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง มาตรฐานการปกป้องอาสาสมัครใน งานวิจัย	ห้องประชุม Meeting Hall อาคารสำนัก วิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	8 มกราคม 2563
	ฝึกอบรมหลักสูตรการคิดเชิงนวัตกรรมในยุค 4.0 (ฝึกปฏิบัติ) (Innovation Thinking in 4.0 Era)	ห้อง 1608 อาคารบริหาร ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช	24-25 กุมภาพันธ์ 2563
นายณัฐวุฒิ พุ่มมาลา	การทำผลงานเพื่อขอตำแหน่งที่สูงขึ้นพนักงานมหาวิทยาลัยสาย สนับสนุนและแลกเปลี่ยนเรียนรู้	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	11-12 มกราคม 2563
	ความรู้เกี่ยวกับ พ.ร.บ. คอมพิวเตอร์ และ พ.ร.บ. ธุรกรรมทาง อิเล็กทรอนิกส์	คณะวิทยาการจัดการ	11 มีนาคม 2563

รายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน ปีการศึกษา 2562

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

(ข้อมูล 1 มิถุนายน 2562 – 31 พฤษภาคม 2563)

วันที่รับการประเมิน : วันที่ 13 กรกฎาคม พ.ศ. 2563

โดย

คณะกรรมการประเมินคุณภาพการศึกษาภายใน

ระดับคณะ

## บทสรุปสำหรับผู้บริหารโดยคณะกรรมการ

ในปีการศึกษา 2562 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มีผลประเมินคุณภาพภายในในภาพรวมอยู่ในระดับคุณภาพดีมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 และเมื่อจำแนกเป็นชนิดตัวบ่งชี้พบว่า

1) ตัวบ่งชี้ที่เป็นปัจจัยนำเข้า(Input)	มีผลประเมินอยู่ในระดับ มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	คุณภาพดีมาก 4.76
2) ตัวบ่งชี้ที่เป็นกระบวนการ(Process)	มีผลประเมินอยู่ในระดับ มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	คุณภาพดีมาก 4.40
3) ตัวบ่งชี้ที่เป็นผลลัพธ์(Output)	มีผลประเมินอยู่ในระดับ มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	คุณภาพดี 4.71

และเมื่อจำแนกเป็นรายองค์ประกอบพบว่า

1) องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต	มีผลประเมินอยู่ในระดับ มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	คุณภาพดี 4.47
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 3.67

## มีข้อเสนอแนะในภาพรวมดังนี้

### จุดเด่น/แนวทางเสริมจุดแข็ง

1. คณะมีระบบและกลไกในการขับเคลื่อนงานวิจัย งานสร้างสรรค์หรือนวัตกรรมที่ชัดเจนและสามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. คณะมีเงินสนับสนุนงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ จำนวนสูงมากคิดเป็น 2 เท่าของเกณฑ์ที่กำหนดไว้สำหรับกลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
3. คณะมีระบบกลไกในการบริการชุมชนและพัฒนาสังคมที่ชัดเจนและนำไปปฏิบัติได้ จนทำให้เกิดการพัฒนาของชุมชนเป็นไปตามแผนอย่างต่อเนื่อง
4. คณะมีการดำเนินการด้านการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมความเป็นไทยโดยการบูรณาการกับการเรียนการสอนหรือวิจัยหรือการบริการวิชาการอย่างเป็นรูปธรรม โดย การมีส่วนร่วมของทุกหลักสูตรในคณะ
5. คณะควรมีแผนยุทธศาสตร์เชิงรุกในการพัฒนาชุมชนให้เป็นชุมชนต้นแบบ

### จุดที่ควรพัฒนา

1. คณะควรมีการจัดการความรู้ให้กับหลักสูตรที่มีคะแนนไม่ถึง 3.50 เพื่อพัฒนาให้หลักสูตรมีผลการประเมินเชิงคุณภาพที่สูงต่อไป
2. แบบประเมินความพึงพอใจใช้วัดความพึงพอใจของคุณภาพการให้บริการ - แบบทดสอบ/แบบสังเกต/การสัมภาษณ์ใช้วัดผลสัมฤทธิ์ของกิจกรรมที่มุ่งให้นักศึกษาได้ความรู้ ทักษะหรือทัศนคติ
3. คณะควรมีการจัดการความรู้จากหลักสูตรอื่น ๆ เพื่อหาแนวปฏิบัติที่ดีมาใช้ในการพัฒนาระดับคุณภาพให้สูงขึ้นในแต่ละองค์ประกอบที่มีระดับคุณภาพที่ยังน้อยหรือต่ำกว่าที่ควรจะเป็น
4. คณะควรจัดทำแผนเชิงรุกในการอบรมแบบเข้มข้นแบบมุ่งผลสัมฤทธิ์ ระยะสั้น 1 ปี ระยะปานกลาง 2 ปี และระยะยาว 3 ปี
5. คณะควรมีการดำเนินการคุ้มครองสิทธิ์ของนวัตกรรมที่สร้างขึ้นหรือนำนวัตกรรมที่สร้างขึ้นไปจดอนุสิทธิบัตรหรือสิทธิบัตรต่อไป
6. คณะควรสนับสนุนส่งเสริมให้มีจำนวนอาจารย์หรือนักวิจัยเพิ่มขึ้นในการขอทุนวิจัย เพื่อให้หยอดเงินสนับสนุนสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง
7. ควรมีการจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้กับการบูรณาการและกำหนดวัตถุประสงค์พร้อมกลับตัวชี้วัดที่เป็นรูปธรรมเพื่อการพัฒนาการจัดการเรียนรู้กับการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

#### 4. บทนำ

##### 4.1 สรุปข้อมูลพื้นฐานของคณะ (จุดเน้น, ข้อมูลโดยย่อ)

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม เป็นหน่วยงานอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ปฏิบัติหน้าที่สนองพระมหากรุณาธิคุณ ที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานชื่อ “สถาบันราชภัฏ” และทรงมีพระมหากรุณาธิคุณต่อชาวราชภัฏเป็นล้นพ้น ด้วยทรงเมตตาโปรดเกล้าฯ พระราชทานพระราชลัญจกรประจำองค์ให้เป็น “สัญลักษณ์ประจำสถาบัน”

ปัจจุบันคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามตั้งอยู่ในจังหวัดพิษณุโลก ตั้งอยู่ที่ 156 หมู่ที่ 5 ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก มีการจัดการเรียนการสอนทั้งปริญญาตรี ปริญญาโท โดยมีหลักสูตรสาขาวิชาทั้งหมด 6 หลักสูตร จำแนกเป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 หลักสูตร ปริญญาโท 1 หลักสูตร มีจำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 375 คน มีอาจารย์ประจำจำนวน 42 คน บุคลากรสายสนับสนุนจำนวน 26 คน และมีงบประมาณเพื่อการบริหารจัดการ การเรียนการสอนและดำเนินงานตามภารกิจ รวมจำนวนทั้งสิ้น 16,269,600 บาท

## 4.2 ผลการปรับปรุงตามข้อเสนอแนะของผลการประเมินปีที่ผ่านมา

ข้อสังเกต / ข้อเสนอแนะ จากผลการประเมินปี การศึกษา 2562	แนวทางการพัฒนา	โครงการ/กิจกรรม การดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
<b>องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต</b>			
<p>ในการประเมินความพึงพอใจเพื่อวัดความพึงพอใจของคุณภาพการให้บริการ ควรใช้แบบทดสอบ/แบบสังเกต/การสัมภาษณ์ใช้วัดผลสัมฤทธิ์ของกิจกรรมที่มุ่งให้นักศึกษาได้ความรู้ ทักษะหรือทัศนคติ ไม่ควรใช้คะแนนความพึงพอใจจากการเข้าร่วมโครงการ/กิจกรรม</p>	<p>- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา โดยมุ่งเน้นในการผลิตมหาบัณฑิตให้มีความรู้และความสามารถในการสร้างงานวิจัย อีกทั้งมีคุณภาพ คุณธรรม และจริยธรรม สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตรและอาหาร จากฐานทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชนและยกระดับคุณภาพมาตรฐานบูรณาการร่วมกับองค์ความรู้และนวัตกรรม</p> <p>- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการพัฒนานักศึกษา โดยจัดให้นักศึกษาได้มีโอกาสไปศึกษาดูงานและฝึกปฏิบัติการ เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ทักษะทางวิชาการ และวิชาชีพจากสถานที่จริง รวมทั้งมีการใช้แบบทดสอบ แบบสังเกต การสัมภาษณ์ใช้วัดผลสัมฤทธิ์ของกิจกรรมนั้นๆ</p>	<p>1. โครงการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา</p> <p>2. โครงการพัฒนานักศึกษา</p>	<p>รองคณบดี ฝ่ายวิชาการ รองกิจ คณบดีฝ่าย การ นักศึกษา</p>
<b>องค์ประกอบที่ 2 การวิจัย</b>			
<p>คณะควรสนับสนุนส่งเสริมให้มีจำนวนอาจารย์หรือนักวิจัยเพิ่มขึ้นในการขอทุนวิจัยเพื่อทำให้อุดหนุนสนับสนุนสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง</p>	<p>- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการพัฒนาสมรรถนะนักวิจัย เพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยและเพื่อเป็นการเสริมศักยภาพด้านการเผยแพร่ผลงานวิจัย ซึ่งส่งผลให้สามารถกำหนดตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้นได้ในอนาคต นอกจากนั้นคณะมีการส่งเสริมให้มีการทำการวิจัยแบบบูรณาการทั้งในหลักสูตร และระหว่างหลักสูตร เพื่อเพิ่มจำนวนนักวิจัยตามข้อเสนอแนะ</p>	<p>1. โครงการพัฒนาสมรรถนะนักวิจัย</p>	<p>รองคณบดี ฝ่ายวิชาการ</p>
<p>คณะควรมีการดำเนินการ</p>	<p>- คณะมีการให้ความรู้เกี่ยวกับทรัพย์สินทาง</p>	<p>1. โครงการสนับสนุน</p>	<p>รองคณบดี</p>

ข้อสังเกต /ข้อเสนอแนะ จากผลการประเมินปี การศึกษา 2562	แนวทางการพัฒนา	โครงการ/กิจกรรม การดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
คุ้มครองสิทธิของ นวัตกรรมที่สร้างขึ้นหรือ นำนวัตกรรมที่สร้างขึ้นไป จดอนุสิทธิบัตรหรือ สิทธิบัตรต่อไป	ปัญญาแก่นักวิจัย พร้อมทั้งส่งเสริมและ สนับสนุนการขอขึ้น จดทรัพย์สินทางปัญญา	เผยแพร่ผลงานวิจัย คณะ เทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร 2. โครงการพัฒนา สมรรถนะนักวิจัย	ฝ่ายวิชาการ
<b>องค์ประกอบที่ 3 การบริการวิชาการ</b>			
คณะควรมีแผน ยุทธศาสตร์เชิงรุกในการ พัฒนาชุมชนให้เป็นชุมชน ต้นแบบ	- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการ ทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะฯ ระยะที่ 12 (พ.ศ.2560-2564) แผนปฏิบัติ การ 5 ปี โดยมีบุคลากรทุกภาคส่วนของ คณะฯ มีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนและพัฒนา ชุมชนให้เป็นชุมชนต้นแบบไปสู่เป้าหมาย ที่ตั้งไว้	1. โครงการทบทวน แผนยุทธศาสตร์ คณะฯ และสาน สัมพันธ์	รองคณบดี ฝ่ายนโยบาย และ แผนพัฒนา
<b>องค์ประกอบที่ 4 ด้านศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย</b>			
คณะมีการดำเนินการด้าน การส่งเสริม ศิลปวัฒนธรรมความเป็น ไทยโดยบูรณาการกับการ เรียนการสอนหรือการ วิจัยหรือการบริการ วิชาการอย่างเป็นรูปธรรม โดยการมีส่วนร่วมของทุก หลักสูตรในคณะ	- จากการที่คณะกรรมการผู้ตรวจประเมิน คุณภาพการศึกษาภาพในระดับคณะ ได้ กล่าวถึงจุดเด่นในการดำเนินการด้าน ศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทยของคณะฯ ทางคณะกรรมการบริหารคณะฯ จึงมีมติให้ เพิ่มจำนวนรายวิชาหรือกิจกรรมที่มีการบูร ณาการให้มากขึ้น	1. โครงการพัฒนา นักศึกษา	รองคณบดี ฝ่ายวิชาการ รองกิจ คณบดีฝ่าย การ นักศึกษา และประธาน หลักสูตรทุก หลักสูตร
<b>องค์ประกอบที่ 5 การบริหารจัดการ</b>			

ข้อสังเกต /ข้อเสนอแนะ จากผลการประเมินปี การศึกษา 2562	แนวทางการพัฒนา	โครงการ/กิจกรรม การดำเนินงาน	ผู้รับผิดชอบ
ควรมีการจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้กับการบูรณาการและกำหนดวัตถุประสงค์พร้อมทั้งตัวชี้วัดที่เป็นรูปธรรมเพื่อการพัฒนาการจัดการเรียนรู้กับการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการจัดการเรียนรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เป็นการรวบรวมองค์ความรู้ที่มีอยู่ในองค์กรมาพัฒนาให้เป็นระบบจากผู้มีประสบการณ์ เพื่อให้เกิดการปฏิบัติงานและเกิดการพัฒนาการจัดการเรียนรู้กับการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ	1. โครงการจัดการเรียนรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM)	รองคณบดี ฝ่ายวิชาการ
คณะควรมีการจัดการความรู้ให้กับหลักสูตรที่มีคะแนนไม่ถึง 3.50 เพื่อพัฒนาให้หลักสูตรมีผล การประเมินเชิงคุณภาพที่สูงต่อไป	- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการประกันคุณภาพการศึกษา ในทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการพัฒนาคณะฯ โดยต้องพัฒนาระบบและกลไกการประกันคุณภาพการศึกษาอย่างต่อเนื่องและมีกระบวนการจัดการความรู้ เพื่อพัฒนาให้หลักสูตรมีผล การประเมินเชิงคุณภาพที่สูงต่อไป	1. โครงการประกันคุณภาพการศึกษา 2. โครงการพัฒนาบุคลากร	รองคณบดี ฝ่ายนโยบาย และ แผนพัฒนา



## 6. ผลการประเมิน

ตาราง ป 1 สรุปผลการดำเนินงานและการประเมินตนเองตามองค์ประกอบและตัวบ่งชี้

ประเภทสถาบัน  กลุ่ม ข สถาบันที่เน้นระดับปริญญาตรี

ตัวบ่งชี้	เป้าหมาย ปี การศึกษา 2562	คะแนน ประเมิน ตนเอง	ผลประเมินสุทธิ โดยคณะกรรมการประเมิน		
			ตัวตั้ง	ผลลัพธ์	คะแนน ประเมิน
			ตัวหาร	(% หรือ สัดส่วน)	
<b>องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต</b>	<b>3.50</b>	<b>3.50</b>	<b>4.47</b>		
1.1 ผลการบริหารจัดการหลักสูตร โดยรวม	3.00	3.00	21.15		3.53
			6		
1.2 อาจารย์ประจำคณะที่มีคุณวุฒิ ปริญญาเอก	3.00	3.00	19	46.34	5.00
			41		
1.3 อาจารย์ประจำคณะที่ดำรงตำแหน่ง ทางวิชาการ	5.00	4.27	21	51.22	4.27
			41		
1.4 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี	6.00	5.00	6 ข้อ		5.00
1.5 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี	4.00	4.00	5 ข้อ		4.00
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		

องค์ประกอบที่ 2 การวิจัย	4.75	4.75	5.00		
ตัวบ่งชี้ 2.1 ระบบและกลไกการวิจัย งานสร้างสรรค์ หรือนวัตกรรม	5.00	5.00	7 ข้อ		5.00
ตัวบ่งชี้ 2.2 เงินสนับสนุนงานวิจัยและงานสร้างสรรค์	5.00	5.00	5,316,025	143,676.35	5.00
			37		
ตัวบ่งชี้ 2.3 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำและนักวิจัย	5.00	5.00	25.00	60.98	5.00
			41		
ตัวบ่งชี้ที่ 2.4 ผลงานวิจัย งานสร้างสรรค์ หรือนวัตกรรมที่นำไปใช้ประโยชน์ต่อชุมชน	4.00	4.00	11	47.83	5.00
			23		
องค์ประกอบที่ 3 การบริการวิชาการ	5.00	5.00	5.00		
ตัวบ่งชี้ 3.1 ระบบและกลไกการพัฒนาเสริมสร้างความสัมพันธ์กับชุมชน	5.00	5.00	5 ข้อ		5.00
ตัวบ่งชี้ 3.2 ชุมชนเป้าหมายที่ได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่องตามแผนเสริมสร้างความสัมพันธ์กับชุมชน	5.00	5.00	1.00	50.00	5.00
			2.00		
องค์ประกอบที่ 4 ด้านศิลปวัฒนธรรม และความเป็นไทย	5.00	5.00	5.00		
ตัวบ่งชี้ 4.1 ระบบและกลไกด้านศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทย	5.00	5.00	5 ข้อ		5.00

<b>องค์ประกอบที่ 5 การบริหารจัดการ</b>	5.00	5.00	<b>3.67</b>	
ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 การจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการกับการทำงาน	5.00	5.00	2 ข้อ	2.00
ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 การบริหารของสถาบันเพื่อการกำกับติดตามผลลัพธ์ตามพันธกิจ กลุ่มสถาบัน และเอกลักษณ์ของสถาบัน	5.00	5.00	6 ข้อ	4.00
ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 ระบบกำกับประกันคุณภาพหลักสูตร	5.00	5.00	6 ข้อ	5.00
<b>ค่าคะแนนเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 1-5</b>	<b>4.56</b>	<b>4.46</b>	<b>4.54</b>	
<b>การดำเนินงานระดับดีมาก</b>				

## 7. ตาราง ป 2 ตารางวิเคราะห์ผลการประเมินระดับคณะ

องค์ประกอบ คุณภาพ	คะแนนการประเมินเฉลี่ย					คะแนน	ผลการประเมิน
	ตัวบ่งชี้	I	P	O	คะแนน		
							1.51-2.50 การดำเนินงานต้องปรับปรุง
							2.51-3.50 การดำเนินงานระดับพอใจ
							3.51-4.50 การดำเนินงานระดับดี
							4.51-5.00 การดำเนินงานระดับดีมาก
							ผลการประเมิน
1	8	4.63	4.50	4.26	4.47	การดำเนินงานระดับดี	
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	-	3.67	-	3.67	การดำเนินงานระดับดี	
รวม	18	3	10	5	4.54	การดำเนินงานระดับดีมาก	
ผลการประเมิน		4.76	4.40	4.71		การดำเนินงานระดับดีมาก	
		ระดับ ดีมาก	ระดับ ดี	ระดับ ดีมาก			

## 8. รายงานผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนา

### องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต

แนวทางการพัฒนา
<ul style="list-style-type: none"> <li>- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา โดยมุ่งเน้นในการผลิตมหาบัณฑิตให้มีความรู้และความสามารถในการสร้างงานวิจัย อีกทั้งมีคุณภาพ คุณธรรม และจริยธรรม สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตรและอาหารจากฐานทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชนและยกระดับคุณภาพมาตรฐานบูรณาการร่วมกับองค์ความรู้และนวัตกรรม</li> <li>- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการพัฒนานักศึกษา โดยจัดให้นักศึกษาได้มีโอกาสไปศึกษาดูงานและฝึกปฏิบัติการ เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ทักษะทางวิชาการและวิชาชีพจากสถานที่จริง รวมทั้งมีการใช้แบบทดสอบ แบบสังเกต การสัมภาษณ์ใช้วัดผลสัมฤทธิ์ของกิจกรรมนั้นๆ</li> </ul>

### องค์ประกอบที่ 2 การวิจัย

แนวทางการพัฒนา
<ul style="list-style-type: none"> <li>- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการพัฒนาสมรรถนะนักวิจัย เพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยและเพื่อเป็นการเสริมศักยภาพด้านการเผยแพร่ผลงานวิจัย ซึ่งส่งผลให้สามารถกำหนดตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้นได้ในอนาคต นอกจากนั้นคณะมีการส่งเสริมให้มีการทำการวิจัยแบบบูรณาการทั้งในหลักสูตร และระหว่างหลักสูตร เพื่อเพิ่มจำนวนนักวิจัยตามข้อเสนอแนะ</li> <li>- คณะมีการให้ความรู้เกี่ยวกับทรัพย์สินทางปัญญาแก่นักวิจัย พร้อมทั้งส่งเสริมและสนับสนุนการขอขึ้นจดทรัพย์สินทางปัญญา</li> </ul>

### องค์ประกอบที่ 3 การบริการวิชาการ

แนวทางการพัฒนา
<ul style="list-style-type: none"> <li>- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะฯ ระยะที่ 12 (พ.ศ.2560-2564) แผนปฏิบัติการ 5 ปี โดยมีบุคลากรทุกภาคส่วนของคณะฯ มีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนและพัฒนาชุมชนให้เป็นชุมชนต้นแบบไปสู่เป้าหมายที่ตั้งไว้</li> </ul>

#### องค์ประกอบที่ 4 การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

##### แนวทางการพัฒนา

- จากการที่คณะกรรมการผู้ตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับคณะ ได้กล่าวถึงจุดเด่นในการดำเนินการด้านศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทยของคณะฯ ทางคณะกรรมการบริหารคณะฯ จึงมีมติให้เพิ่มจำนวนรายวิชาหรือกิจกรรมที่มีการบูรณาการให้มากขึ้น

#### องค์ประกอบที่ 5 การบริหารจัดการ

##### แนวทางการพัฒนา

- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการจัดการเรียนรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เป็นการรวบรวมองค์ความรู้ที่มีอยู่ในองค์กรมาพัฒนาให้เป็นระบบจากผู้มีประสบการณ์ เพื่อให้เกิดการปฏิบัติงานและเกิดการพัฒนารจัดการเรียนรู้กับการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการประกันคุณภาพการศึกษา ในทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการพัฒนา คณะฯ โดยต้องพัฒนาระบบและกลไกการประกันคุณภาพการศึกษาอย่างต่อเนื่องและมีกระบวนการจัดการความรู้ เพื่อพัฒนาให้หลักสูตรมีผลการประเมินเชิงคุณภาพที่สูงต่อไป



## โครงการ/กิจกรรมเด่นในรอบปี 2563

### โครงการพัฒนานักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

#### หลักการและเหตุผล

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกช่วงวัยเพื่อก้าวสู่บัณฑิตสายพันธุ์ใหม่จากการปฏิบัติจริง พัฒนาทักษะที่เหมาะสมสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและมีทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21 กระตุ้นให้นักศึกษามีความกระตือรือร้นในการพัฒนาตนเองตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยตั้งอยู่บนพื้นฐานของทางสายกลางและความไม่ประมาท คำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผลและการสร้างภูมิคุ้มกันในตัวเอง ตลอดจนใช้ความรู้และคุณธรรมเป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิต

#### วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาการได้เรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และเป็นบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามที่คณะฯ กำหนด

#### ผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินโครงการ

จากการดำเนินโครงการพัฒนานักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารได้ผลลัพธ์จากการดำเนินโครงการดังนี้

#### ความสำเร็จเชิงปริมาณ

จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80

#### ความสำเร็จเชิงคุณภาพ

ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ คิดเป็นร้อยละ 86.80



**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 เพื่อใช้เป็นกรอบในการกำหนดทิศทางการพัฒนาคณะฯ 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 ได้ทำการจัดขึ้น วันพุธที่ 24 มิถุนายน 2563 ณ ห้องประชุม กอ.307 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามมีผู้เข้าร่วมโครงการ 63 คน
2. มีกิจกรรมที่เสริมสร้างความสุขในการสานสัมพันธ์พูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในการพัฒนาองค์กรระหว่างผู้บริหารและบุคลากรภายในคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารจำนวน 1 กิจกรรม

#### เชิงคุณภาพ

ร้อยละของบุคลากรมีคะแนนดัชนีความสุข อยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด ร้อยละ 80





## โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

### หลักการและเหตุผล

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามได้ร่วมสนองพระราชดำริและได้รับพระราชนุญาตเข้าร่วมสนองพระราชดำริเมื่อพ.ศ.2555 จนถึงปัจจุบัน มีแนวทางในการดำเนินงานตามกรอบการดำเนินงานของแผนแม่บทระยะ5ปี ภายใต้ 3 กรอบการเรียนรู้ 8กิจกรรม ได้แก่ กรอบการเรียนรู้ทรัพยากร กรอบการใช้ประโยชน์ และกรอบการสร้างจิตสำนึก ในปี พ.ศ.2563 ได้รับทุนสนับสนุนการดำเนินงานด้านการใช้ประโยชน์ทรัพยากรในท้องถิ่นและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตรและสามารถประกอบเป็นอาชีพได้ การบริการวิชาการเพิ่มความรู้และเพิ่มทักษะให้กับเกษตรกรเป็นต้น

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อบูรณาการองค์ความรู้สู่ชุมชน
2. เพื่อสนองพระราชดำริโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

### ผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินโครงการ

#### เชิงปริมาณ

จำนวนโครงการที่ดำเนินงานครบรอบแผนแม่บทระยะ 5 ปี จำนวน 26 โครงการ

#### เชิงคุณภาพ

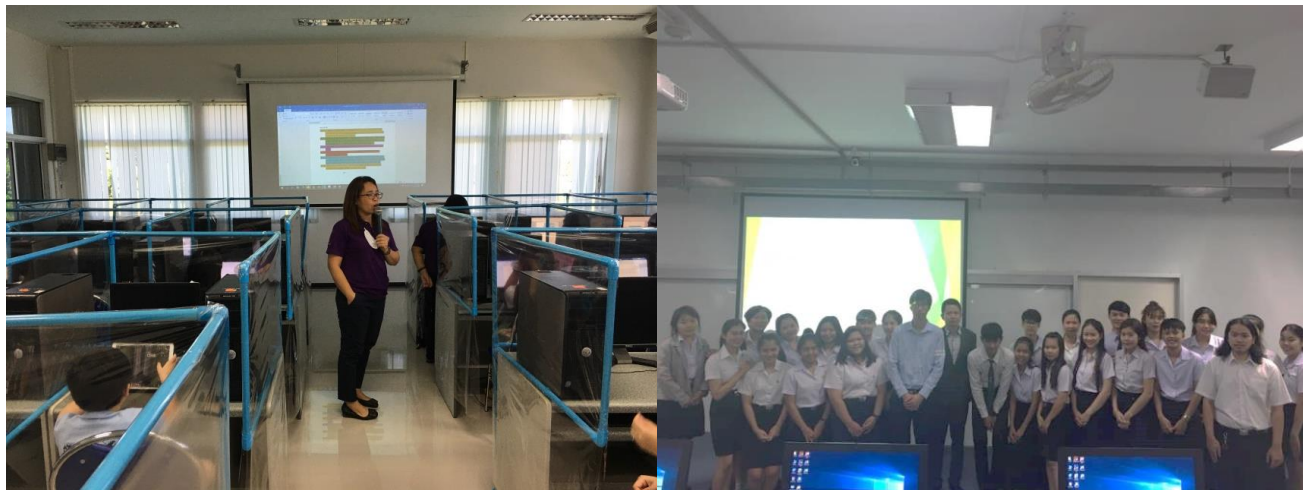
1. ความพึงพอใจของนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 80



# ภาคผนวก

# พัฒนาสมรรถนะนักศึกษา คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

## กิจกรรม อบรม Microsoft Office



## กิจกรรม เครือข่ายคณบดี



### ยกระดับคุณภาพนักศึกษา

#### กิจกรรมอบรมGMP / HACCP



#### กิจกรรม อบรม Smart farm



#### กิจกรรม อบรมภาษาอังกฤษ



โครงการพัฒนานักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร  
(กิจกรรมบายศรีสู่ขวัญรับน้องเกษตรพิบูล)



โครงการพัฒนานักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร  
(กิจกรรมพัฒนาศักยภาพผู้นำนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร)



## โครงการกล้าต้นใหม่แห่งความภาคภูมิใจเกษตรพิบูล



## โครงการพัฒนานักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

(กิจกรรมสืบสานประเพณีสงกรานต์)



ขอเชิญบุคลากรและนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

เข้าร่วมกิจกรรมสืบสานประเพณีสงกรานต์

ผ่านทางสื่อออนไลน์ "thinglink"

พร้อมจัดทำแบบประเมินความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมกิจกรรมฯ

หมายเหตุ คลิกลิงก์ที่ไอคอน 📍 ตามหัวข้อต่างๆ เพื่อศึกษาหาความรู้

ความหมาย วันสงกรานต์	ประวัติวันสงกรานต์	เพลงวันสงกรานต์
กิจกรรมภายใน วันสงกรานต์		สาสน์จากคณบดี
ความเชื่อ	สิ่งที่ได้จากการทำบุญ ในวันสงกรานต์	ตารางปฎิบัติตน เข้าร่วมกิจกรรมวันสงกรานต์
แนวปฏิบัติ ในวันสงกรานต์		แบบประเมิน ความพึงพอใจ



สาสน์กิจกรรมวันสงกรานต์

ในวาระอันเป็นศุภมงคลขึ้นปีใหม่ไทยวันสงกรานต์ ประจำปี พ.ศ. 2563 ผมขออาราธนาคุณพระศรีรัตนตรัย พระคณาจารย์ (ปางขอมณ) สิ่งศักดิ์สิทธิ์ทั้งหลายในสากลโลก ตลอดจนสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ที่ท่านทั้งหลายเคารพนับถือ จงดลบันดาลให้ผู้บริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่และนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ตลอดจนศิษย์เก่าที่สำเร็จการศึกษาไปแล้วทุกท่าน ประสบแต่ความสุขเกษมสำราญและสัมฤทธิ์ผลในสิ่งอันพึงปรารถนาอันเป็นธรรมทุกประการ

ผู้ช่วยคณบดี อาจารย์ ดร.อวิชชัย คุวานิตพัฒนา  
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



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



กิจกรรม บุคลากรดีเด่น ประจำปีการศึกษา 2562





ชื่อเอกสาร	:	รายงานประจำปี 2563 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	
ที่ปรึกษา	:	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธวัชชัย	ศุภวิฑิตพัฒนา
		ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ	ศุภวิฑิตพัฒนา
		ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศิริ	ใจฝ่อง
		ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษ	ศรีลอบ
รวบรวมข้อมูล/ เรียบเรียง	:	นายอดิศักดิ์	แก้วทองทรัพย์
		ว่าที่ร้อยตรีวีระบุลย์กิตติ	ชุมพรฝ่อง
จำนวน	:	20 เล่ม	
เผยแพร่	:	ตุลาคม 2563	

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม 156 หมู่ 5  
ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก 65000  
โทรศัพท์ 0-5526-7080 , ต่อ 5222 โทรสาร 0-5526-7081  
E-mail : Kaset@live.psru.ac.th  
Website : <http://kaset.psru.ac.th>

## ประวัติความเป็นมาของคณะ

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารมีประวัติความเป็นมายาวนาน แต่เดิมวิชาเกษตรกรรมของสถานศึกษาฝึกหัดครูถือเป็นกิจกรรมนอกหลักสูตรและเน้นภาคปฏิบัติเป็นสำคัญ เพื่อเป็นการเตรียมบุคลากรครูที่จะจบการศึกษาให้มีความรู้ทางด้านเกษตรกรรม ให้สามารถสอนวิชาที่เกี่ยวข้องกับด้านเกษตรกรรมแก่นักเรียนได้ ซึ่งรวมทั้งด้านการปลูกพืชและเลี้ยงสัตว์ จึงจัดให้มีกิจกรรมนอกหลักสูตรทางด้านนี้ขึ้น ต่อมามีการพัฒนาวิชาเกษตรกรรมให้แฝงอยู่ในวิชาวิทยาศาสตร์ จนถึงช่วงก่อน พ.ศ. 2526 ประเทศไทยประสบปัญหา “ครูล้นตลาด” กรมการฝึกหัดครูจึงปรับ พ.ร.บ. วิทยาลัยครูให้สามารถผลิตนักศึกษาสาขาอื่นได้นอกจากผลิตครู ดังนั้น พ.ศ. 2526 – 2527 วิทยาลัยครูพิบูลสงคราม ดำเนินงานสนอง พ.ร.บ. ใหม่ของกรมการฝึกหัดครู โดยเปิดสอนสาขาพืชศาสตร์และสัตวบาล ในรูปของวิทยาลัยชุมชนและร่วมมือกับมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ สร้างศูนย์ขยายพันธุ์ไม้ดอกไม้ผล 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 ได้รับการพิจารณานุมัติให้เปิดสอนคณะวิชาเกษตรและอุตสาหกรรม โดยปรับจากภาควิชาเกษตรศาสตร์เดิมและจัดองค์การบริหารงานเป็นคณะวิชา เช่นเดียวกับคณะวิชาอื่น ๆ

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

พ.ศ. 2530 ภาควิชาเกษตรศาสตร์ ซึ่งได้ทดลองดำเนินงานในรูปแบบของคณะวิชา ภาระยะหนึ่ง ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2528 ได้รับการยกฐานะให้เป็นคณะวิชาเกษตรและอุตสาหกรรม ตาม พ.ร.บ.

วิทยาลัยครูพุทธศักราช 2528 โดยมีการแบ่งส่วนราชการภายในคณะวิชาออกเป็น 3 ภาควิชา คือ ภาควิชาเกษตรศาสตร์ ภาควิชาส่งเสริมและสื่อสารการเกษตร และภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร

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

พ.ศ. 2532 ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร ได้เริ่มเปิดสอนนักศึกษาระดับอนุปริญญาครั้งแรกในโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

พ.ศ. 2534 ภาควิชาอุตสาหกรรมเกษตร เปิดสอนนักศึกษาโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารระดับปริญญาตรี โดยรับโอนนักศึกษาในระดับอนุปริญญาครั้งแรกเข้าศึกษาต่อเป็นระดับปริญญาตรี

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

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

พ.ศ. 2545 คณะฯ ได้รับงบประมาณแผ่นดินในการก่อสร้างอาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์ 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 แนวทางการบริหารคณะฯ 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 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร และในขณะเดียวกันทางคณะฯ ได้พัฒนาหลักสูตรใหม่ระดับปริญญาตรีเพิ่มอีก 2 หลักสูตร คือ หลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอางและหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร นอกจากนี้ยังได้จัดตั้งศูนย์เรียนรู้เกษตรอินทรีย์ทะเลแก้ว เพื่อขับเคลื่อนปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง

พ.ศ. 2552 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เปิดสอนหลักสูตรปริญญาตรีที่พัฒนาขึ้นใหม่ และหลักสูตรเดิม รวมหลักสูตรปริญญาตรีที่เปิดสอน 5 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิตสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ 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 และเรือนพักสุวิณี 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 กอล์ฟจูลทรรคส์เตอร์ไอ ชุดกรองน้ำพร้อมอุปกรณ์ และเครื่องปรับอากาศ นอกจากนี้ยังได้สิ่งปลูกสร้างใหม่ คือ โรงเรือนไก่ไข่ พร้อมทั้งรายการปรับปรุงสิ่งปลูกสร้าง ได้แก่ ปรับปรุงโรงเรือนเลี้ยงสุกรระบบปรับอากาศ ปรับปรุงโรงเรือนโคน และปรับปรุงอาคารปฏิบัติการพันธุ์ไม้น้ำ และคณะฯ ได้พัฒนาหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษา เพิ่มขึ้นอีก 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 นอกจากนี้ยังได้รับกระเบื้องพระราชทานจากสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ 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 (แปดล้านหนึ่งแสนหนึ่งหมื่นห้าพันเก้าร้อยบาทถ้วน) ได้แก่ โรงเรือนเพาะชำ โรงจอตระกูลการปฏิบัติการแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปรับปรุงโรงเรือนสุกรขุน ปรับปรุงโรงเรือนไก่เนื้อ ปรับปรุงบ่อไบโอแก๊ส ปรับปรุงอาคารปฏิบัติการแปรรูปอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์ และปรับปรุงอาคารฝึกอบรมคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร และรายการครุภัณฑ์ ได้แก่ ตู้ปลอดเชื้อปลอดยลมตามแนวตั้ง (Laminar flow) เครื่องปั่นเชื้อ (Incubator shaker) ตู้อบความร้อนไฟฟ้า (Hot air oven) เครื่องนึ่งฆ่าเชื้อด้วยแรงดันไอน้ำ (Autoclave) เครื่องทำแห้งแบบถาด (Tray dryer) เครื่องอ่านปฏิกิริยาบนไมโครเพลท เครื่องระเหยสูญญากาศ (Rotary evaporator) เครื่องล้างด้วยระบบคลื่นเสียงความเร็วสูง (Ultrasonic Cleaner) เครื่องให้ความร้อน (hotplate) แบบ Magnetic stirrer เครื่องวัดค่าความเป็นกรด-ด่าง เครื่องวัดอุณหภูมิแบบดิจิตอล เครื่องมือ Hand Refractometer (0-100 brix) เครื่องวัดค่าปริมาณความชื้น เครื่องชั่งน้ำหนักทศนิยม 4 ตำแหน่ง เครื่องชั่งน้ำหนักทศนิยม 2 ตำแหน่ง เครื่องโฮโมจีไนเซอร์ (Homogenizer) พร้อมชุดเครื่องมือ เครื่องวัดความหนืดพร้อมชุดเครื่องมือ อ่างน้ำควบคุมอุณหภูมิ โปรแกรม Minitab โปรแกรม Design Expert บั้มสูญญากาศสำหรับเครื่อง 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 (สิบห้าล้านเจ็ดแสนเจ็ดหมื่นหกพันแปดร้อยบาทถ้วน) ได้แก่ โรงผลิตอาหารสัตว์ ปรับปรุงอาคารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร จัดหาครุภัณฑ์โต๊ะซาฟ

พ.ศ.2561 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้รับการจัดสรรเงินงบประมาณ ประจำปี การศึกษา 2561 เป็นจำนวนเงิน 15,836,000 ( สิบห้าล้านแปดแสนสามหมื่นหกพันบาท ) และได้รับการจัดสรรเงินครุภัณฑ์ 7,245,000 (เจ็ดล้านสองแสนสี่หมื่นห้าพันบาท) ได้แก่ เครื่องสกัดไขมัน, เครื่องวิเคราะห์คุณภาพไข่ ,เครื่องวิเคราะห์คุณภาพไข่ เครื่องวิเคราะห์คุณภาพไข่, เครื่องวิเคราะห์คุณภาพไข่, ตู้แช่แข็งอุณหภูมิต่ำ, กล้อง Total station พร้อมอุปกรณ์วัดระยะ ,กล้องจุลทรรศน์สเตอริโอพร้อมชุดถ่ายภาพดิจิทัล , โต๊ะปฏิบัติการกลางแบบมีชั้นบนโต๊ะพร้อมอ่างล้างและชุดแขวนหลอดแก้ว , เครื่องทำน้ำกลั่น , เครื่องวิเคราะห์ไขมันสำหรับอาหาร , เครื่องเขย่าสารละลายในหลอดทดลอง (Vortex mixer) , เครื่องเขย่าสารในงานด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์ , ปรับปรุงห้องปฏิบัติการตรวจสอบซัลเฟอร์ไดออกไซด์ จอตั้งพื้น (Vertical floor screen) , เครื่องพิมพ์ ชนิด เลเซอร์สี, โครงการปรับปรุงห้องประชุมคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ,เครื่องทำน้ำ RO พร้อมถังเก็บน้ำขนาด 40 ลิตร , เครื่องฉายภาพ 3 มิติ , โครงการปรับปรุงอาคารโรงเลี้ยงไก่พันธุ์พื้นเมือง และ (เครื่องฉายภาพโปรเจคเตอร์)

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 และคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารยังได้รับการจัดสรรงบประมาณสิ่งปลูกสร้างอาคารปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์ 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 เครื่องวัดความเป็น กรด-ด่างในสารละลายแบบตั้งโต๊ะ ตู้อบสุญญากาศพร้อมปั๊ม และเครื่องทอดสุญญากาศ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารยังได้รับการจัดสรรงบประมาณ งานปรับปรุงห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์จำนวน 250,000 บาทและงานปรับปรุงห้องสโมสรมักศึกษาจำนวน 600,000 บาท

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

### ปรัชญา (Philosophy)

เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร เพื่อการศึกษาทุกช่วงวัย พร้อมพัฒนาท้องถิ่นที่ยั่งยืนด้วย  
ศาสตร์ของพระราชาและนวัตกรรม

### ค่านิยมร่วม (Shared values)

ผนึกกำลัง ขับเคลื่อนร่วมใจ ก้าวไปด้วยกัน

### วิสัยทัศน์ (Vision)

องค์กรแห่งการพัฒนาคอนทุกช่วงวัยตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อพัฒนาท้องถิ่น ให้  
มั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืนสู่อาเซียน

### อัตลักษณ์คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

บัณฑิตพันธุ์ใหม่ทุกช่วงวัย มีใจสาธารณะ มีสัมมาคารวะ ซื่อสัตย์ ใฝ่รู้ สู้งาน มีทักษะการเรียนรู้ใน  
ศตวรรษที่ 21

### เอกลักษณ์คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

พัฒนาคอนทุกช่วงวัยให้มีคุณภาพ สร้างงานที่มีมาตรฐาน สู่อการพัฒนาท้องถิ่น

### พันธกิจ (Missions)

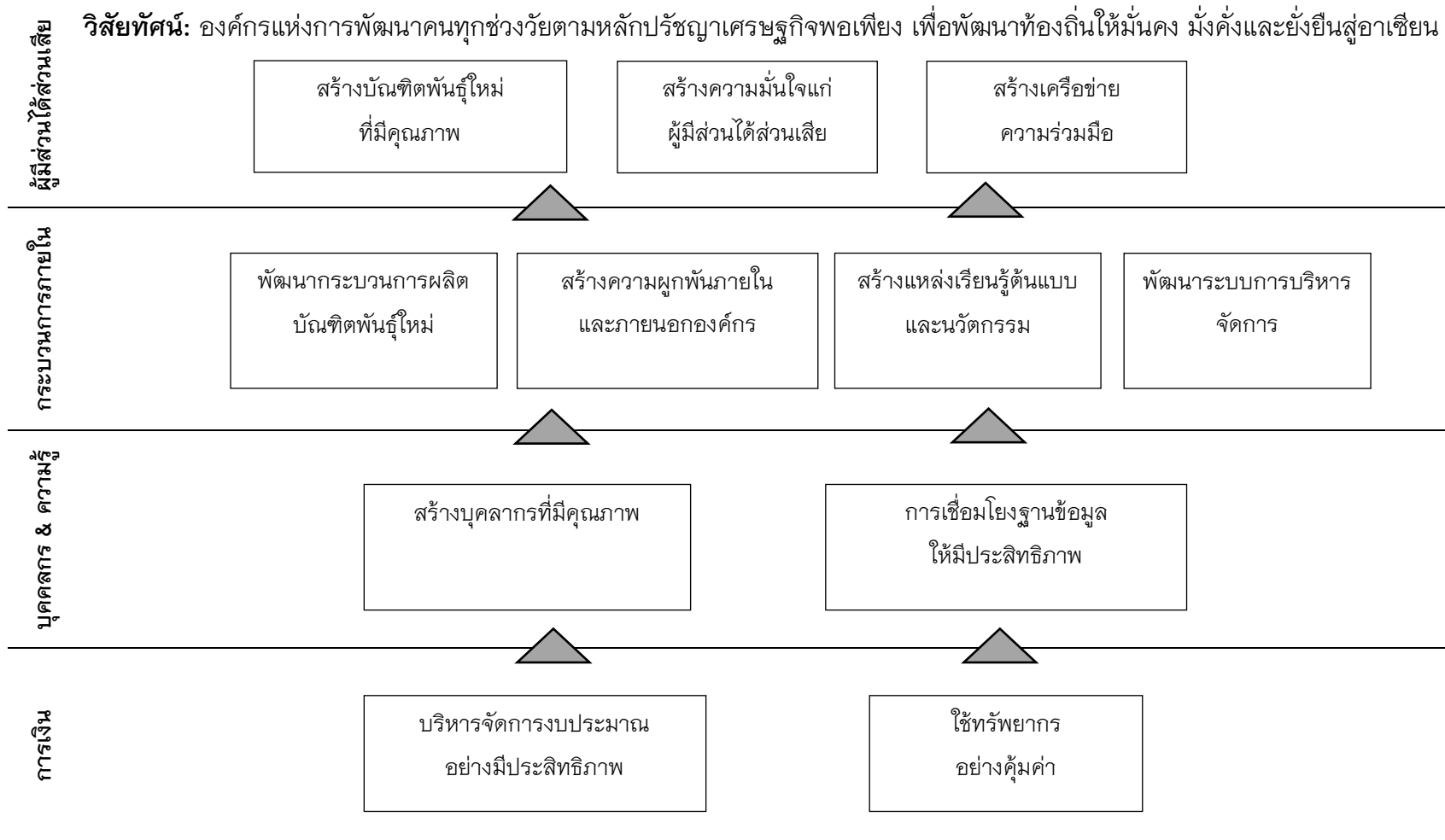
พัฒนาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ให้เป็นองค์กรแห่งการเรียนรู้ทุกช่วงวัย และ  
พัฒนาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรตามแนวพระราชดำริสู่ท้องถิ่นและประชาคมอาเซียน  
โดยมีการบริหารจัดการตามหลักธรรมาภิบาล พร้อมกับสร้างบรรยากาศในการทำงานเพื่อก่อให้เกิด  
นวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์ เพื่อเป็นการพัฒนาและสร้างขวัญกำลังใจให้กับบุคลากรทุกระดับ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



### วัตถุประสงค์ (Objectives)

1. ผลิตนักศึกษาทุกช่วงวัยให้เป็นนักปฏิบัติเพื่อก้าวสู่บัณฑิตสายพันธุ์ใหม่ ที่มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21
2. พัฒนาศักยภาพบุคลากรให้มีความเข้มแข็งทางวิชาการ งานวิจัยและนวัตกรรม
3. บริการวิชาการจากองค์ความรู้ งานวิจัย และนวัตกรรม ตามแนวพระราชดำริเพื่อส่งเสริมอาชีพของชุมชนและภาคธุรกิจด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรจากท้องถิ่นสู่อาเซียน
4. สืบสาน ต่อยอดศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร
5. พัฒนาคณะฯ ให้เป็นองค์กรที่มีระบบบริหารจัดการแบบผืนกกำลัง ขับเคลื่อนร่วมใจ ก้าวไปด้วยกันอย่างมีธรรมาภิบาล

แผนที่กลยุทธ์ (Strategies Map) คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



## 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 แผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวไลยอลงกรณ์ พ.ศ. 2559-2564 ผลประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับคณะฯ ที่มีจุดแข็ง จุดที่ควรพัฒนาและข้อเสนอแนะในการพัฒนา ตลอดจนข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการบริหารและคณะกรรมการประจำคณะฯ อีกทั้งจากการร่วมพิจารณาจากคณะกรรมการบริหารคณะฯ และปัจจัยภายนอกอื่น ๆ ที่ไม่สามารถควบคุมได้ เช่น ภาวะความผันผวนทางสภาพแวดล้อมของประเทศและของโลก ปัญหาโลกร้อน ตลอดจนสภาพทางการเมือง สังคม และเศรษฐกิจ ที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วและซับซ้อนในยุคโลกาภิวัตน์และที่สำคัญเพื่อให้ทันต่อภาวะการณ์ที่เปลี่ยนแปลงสู่การเป็นประชาคมอาเซียน จึงได้จัดทำแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะฯ ตามแนวคิดการบริหารจัดการเพื่อสร้างผลสัมฤทธิ์ใน 4 ด้าน ได้แก่ ด้านการตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บริการ (customer; external perspective) ด้านนวัตกรรมและองค์ความรู้ขององค์กร (innovation and knowledge perspective) ด้านการบริหารจัดการภายในองค์กร (management; internal perspective) และด้านทรัพยากรขององค์กร (resources perspective) โดยกำหนดยุทธศาสตร์เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ในแต่ละด้านดังต่อไปนี้

**วัตถุประสงค์ที่ 1:** ผลิตนักศึกษาทุกช่วงวัยให้เป็นนักปฏิบัติเพื่อก้าวสู่บัณฑิตสายพันธุ์ใหม่ ที่มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

**ยุทธศาสตร์ที่ 1:** การพัฒนากระบวนการผลิตนักศึกษาทุกช่วงวัยให้เป็นนักปฏิบัติเพื่อก้าวสู่บัณฑิตสายพันธุ์ใหม่ ที่มีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

### กลยุทธ์

คณะฯ ต้องดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกช่วงวัยเพื่อก้าวสู่บัณฑิตสายพันธุ์ใหม่จากการปฏิบัติจริง พัฒนาทักษะที่เหมาะสมสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและมีทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21 ส่งเสริมการปฏิบัติสหกิจศึกษา สามารถใช้ภาษาอังกฤษในการติดต่อสื่อสาร

กระตุ้นให้นักศึกษามีความกระตือรือร้นในการพัฒนาตนเองตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงโดยตั้งอยู่บนพื้นฐานของทางสายกลางและความไม่ประมาท คำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผลและการสร้างภูมิคุ้มกันในตัวเอง ตลอดจนใช้ความรู้และคุณธรรมเป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิต

### ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตเมื่อคิดเป็นร้อยละไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. จำนวนนักศึกษาแลกเปลี่ยนระหว่างประเทศในอาเซียนไม่น้อยกว่า 2 คนต่อปี
3. จำนวนนักศึกษาที่ได้รับรางวัลระดับชาติ 1 รางวัลต่อปี
4. คะแนนการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตร มีคะแนนช่วง 3.01 – 4.00

### ระดับดี

5. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ส่งเสริมการนำเสนอนวัตกรรมจากกระบวนการเรียนการสอนอย่างน้อย 1 โครงการ/กิจกรรม

6. ความภาคภูมิใจของบัณฑิตเมื่อคิดเป็นร้อยละไม่น้อยกว่าร้อยละ 50

7. จำนวนกิจกรรมที่พัฒนาองค์ความรู้ให้ศิษย์เก่าอย่างน้อย 1 กิจกรรม

8. จำนวนรายวิชาที่มีการนำนักศึกษาออกภาคสนาม/ลงพื้นที่ในสถานที่จริง ไม่น้อยกว่า 10 รายวิชา

9. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ส่งเสริม/พัฒนานักศึกษาในศตวรรษที่ 21 ไม่น้อยกว่า 5 โครงการ/กิจกรรม

10. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ส่งเสริม/พัฒนานักศึกษาให้เป็นนักศึกษาพันธุ์ใหม่ ไม่น้อยกว่า 5 โครงการ/กิจกรรม

11. จำนวนหลักสูตรที่เข้ากระบวนการปรับปรุงหลักสูตรสู่การเรียนรู้ทุกช่วงวัยหรือหลักสูตรระยะสั้น ไม่น้อยกว่า 1 หลักสูตร

### แผนงาน

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

**วัตถุประสงค์ที่ 2:** พัฒนาศักยภาพบุคลากรให้มีความเข้มแข็งทางวิชาการ งานวิจัยและนวัตกรรม

**ยุทธศาสตร์ที่ 2:** การพัฒนาความเข้มแข็งทางวิชาการ งานวิจัยและนวัตกรรม

### กลยุทธ์

คณะฯ ต้องมีการพัฒนาความเข้มแข็งทางวิชาการ โดยส่งเสริมให้อาจารย์มีคุณวุฒิระดับปริญญาเอกและเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้น ส่งเสริมการใช้กลยุทธ์นวัตกรรมบูรณาการเพื่อพัฒนานวัตกรรมและสามารถแปลงงานวิจัยไปสู่การใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ได้ พร้อมทั้งเสริมสร้างระบบการบริหารจัดการทรัพย์สินทางปัญญา

### ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

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

### แผนงาน

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

**วัตถุประสงค์ที่ 3:** บริการวิชาการจากองค์ความรู้ งานวิจัย และนวัตกรรม ตามแนวพระราชดำริเพื่อส่งเสริมอาชีพของชุมชนและภาคธุรกิจด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรจากท้องถิ่นสู่อาเซียน

**ยุทธศาสตร์ที่ 3:** การส่งเสริมและพัฒนาการบริการวิชาการตามแนวพระราชดำริและส่งเสริมอาชีพของชุมชนและภาคธุรกิจด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรจากท้องถิ่นสู่อาเซียน

### กลยุทธ์

คณะฯ ต้องดำเนินการพัฒนาการบริการวิชาการทั้งในส่วนของการบริการวิชาการตามโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริและบริการวิชาการจากตามองค์ความรู้ทางด้านเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร และการถ่ายทอดองค์ความรู้จากงานวิจัยสู่เกษตรกรรายย่อย วิสาหกิจชุมชน วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพในประเทศและในประชาคมอาเซียนของเกษตรกร ผู้ประกอบการระดับชุมชน พัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม โดยการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับภาคการเกษตร ธุรกิจ อุตสาหกรรม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและหน่วยงานรัฐบาลอื่น

### ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่เกี่ยวข้องกับโครงการพระราชดำริ ไม่น้อยกว่า 3 โครงการ
2. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพให้กับชุมชน ไม่น้อยกว่า 5 โครงการ
3. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่นำผลงานวิจัยไปถ่ายทอดให้กับชุมชนเพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพไม่น้อยกว่า 2 โครงการ
4. จำนวนเครือข่ายบริการวิชาการกับหน่วยงานภายนอกและ/หรือชุมชนที่ดำเนินการร่วมกับคณะฯ อย่างน้อย 3 หน่วยงานต่อปี
5. รายรับจากการดำเนินสร้างรายได้จากการบริการวิชาการเพิ่มขึ้นจากงบประมาณของโครงการที่ได้รับจัดสรรไม่น้อยกว่าร้อยละ 20
6. จำนวนหน่วยงานเพื่อการบริการวิชาการแก่ชุมชน อย่างน้อย 1 หน่วยงาน
7. จำนวนโครงการที่ได้รับงบประมาณสนับสนุนจากยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏฯ ไม่น้อยกว่า 5 โครงการ

### แผนงาน

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

**วัตถุประสงค์ที่ 4:** สืบสาน ต่อยอดศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร

**ยุทธศาสตร์ที่ 4:** การพัฒนาต่อยอดศิลปวัฒนธรรม และภูมิปัญญาด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร  
**กลยุทธ์**

คณะฯ ต้องดำเนินการพัฒนาต่อยอดศิลปะและวัฒนธรรมด้านเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ในเขตพื้นที่ภาคเหนือตอนล่าง เพื่อส่งเสริมอาชีพ โดยการส่งเสริมการจัดกิจกรรมการทำนุบำรุงศิลปะ และวัฒนธรรม รวมถึงการบูรณาการทำนุบำรุงและต่อยอดศิลปะและวัฒนธรรมกับการเรียนการสอน การวิจัย การบริการวิชาการและกิจกรรมนักศึกษา

**ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์**

1. จำนวนโครงการด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม ไม่น้อยกว่า 2 โครงการ
2. จำนวนโครงการด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมที่มีการบูรณาการกับการเรียนการสอน และ/หรือกิจกรรมนักศึกษา ไม่น้อยกว่า 5 โครงการ
3. จำนวนผลงานวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์หรือรางวัลหรือเผยแพร่หรือบริการวิชาการ ที่เกี่ยวข้องกับการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมอย่างน้อย 1 ผลงานต่อปี

**แผนงาน**

1. ส่งเสริมการจัดกิจกรรมการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม
2. บูรณาการการทำนุบำรุงและต่อยอดศิลปะและวัฒนธรรมด้านเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรในพื้นที่ภาคเหนือตอนล่างกับการเรียนการสอนและกิจกรรมนักศึกษา
3. ส่งเสริมการวิจัยและการบริการวิชาการเพื่อต่อยอดภูมิปัญญา ผสมผสานองค์ความรู้ทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตรในเชิงศิลปะและวัฒนธรรมแบบบูรณาการเพื่อการประกอบอาชีพ



**วัตถุประสงค์ที่ 5:** พัฒนาคณะฯ ให้เป็นองค์กรที่มีระบบบริหารจัดการแบบพนักงำลัง ขับเคลื่อน ร่วมใจ ก้าวไปด้วยกันอย่างมีธรรมาภิบาล

**ยุทธศาสตร์ที่ 5:** การพัฒนาระบบบริหารจัดการแบบพนักงำลัง ขับเคลื่อนร่วมใจ ก้าวไปด้วยกัน อย่างมีธรรมาภิบาล

### กลยุทธ์

บริหารจัดการด้วยความเป็นธรรม และทำงานเป็นทีม (Teamwork) พัฒนางานจากการพนักงำลัง ในการขับเคลื่อนร่วมกันทุกภาคส่วน ผ่านกระบวนการจัดการความรู้เพื่อแลกเปลี่ยนแนวทางการพัฒนาที่ดีของแต่ละภาคส่วนเพื่อนำมาใช้ในการขับเคลื่อนองค์กรและต่อยอดด้วยการมีเป้าหมายเดียวกันในการพัฒนาไปด้วยกัน และก้าวไปพร้อมกันทุกภาคส่วน

### ตัวบ่งชี้เชิงกลยุทธ์

1. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่บูรณาการการทำงานของบุคลากรทั้งคณะอย่างน้อย 1 โครงการ
2. จำนวนโครงการ/กิจกรรมในการจัดการความรู้ไม่น้อยกว่า 1 โครงการ
3. จำนวนฐานข้อมูลสารสนเทศของคณะฯ ที่มีผู้นำไปใช้ประโยชน์อย่างน้อย 5 ฐานข้อมูล
4. ร้อยละของการเบิกจ่ายงบประมาณในภาพรวมเป็นไปตามเกณฑ์กำหนด
5. ร้อยละของโครงการที่บรรลุตามแผนที่กำหนดไว้ ร้อยละ 90
6. จำนวนบุคลากรสายวิชาการได้พัฒนาองค์ความรู้ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 และสายสนับสนุนไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของบุคลากรทั้งหมด
7. จำนวนเครือข่ายที่มีการร่วมมือ/บูรณาการกับหน่วยงานภายนอก อย่างน้อย 2 เครือข่าย

### แผนงาน

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

## โครงสร้างการแบ่งส่วนงานภายใน คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม



คณะผู้บริหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



**ผศ.ดร.วัชชัย สุภวิทิตพัฒนา**  
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



**ผศ.ดร.ปิยวรรณ สุภวิทิตพัฒนา**  
รองคณบดีฝ่ายวิชาการ



**ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีละอ**  
รองคณบดีฝ่ายนโยบายและแผนพัฒนา



**ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง**  
รองคณบดีฝ่ายกิจการนักศึกษา



**นายอดิศักดิ์ แก้วทองทรัพย์**  
รักษาการหัวหน้าสำนักงาน

คณะกรรมการบริหารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



คณะกรรมการประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



### คณะกรรมการบริหารคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

1.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธวัชชัย	ศุภวิฑิตพัฒนา	ประธานกรรมการ
2.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ	ศุภวิฑิตพัฒนา	กรรมการ
3.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษ	ศรีละออ	กรรมการ
4.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศิริ	ใจผ่อง	กรรมการ
5.	รองศาสตราจารย์ ดร.เกตุการ	ดาจันทา	กรรมการ
6.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชุติมา	เลิศลักษณ์	กรรมการ
7.	อาจารย์จิรจิต	อินทร	กรรมการ
8.	อาจารย์ ดร.ชัชวินทร์	นวลศรี	กรรมการ
9.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วาที่ร้อยโท ดร.คงเดช พะสีนาม		กรรมการ
10.	อาจารย์พัทธนันท์	โกธรรม	กรรมการ
11.	นายอดิศักดิ์	แก้วทองทรัพย์	เลขานุการ
12.	นางสาวจิราพร	น่วมนุช	ผู้ช่วยเลขานุการ
13.	นางสาวกรวรรณ	ทองสอน	ผู้ช่วยเลขานุการ
14.	นายนิรุทธิ์	ทาอ่อน	ผู้ช่วยเลขานุการ
15.	นางปรารภนา	อินบุญรอด	ผู้ช่วยเลขานุการ

### คณะกรรมการประจำคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

1.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธวัชชัย	ศุภวิฑิตพัฒนา	ประธานกรรมการ
2.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษ	ศรีละออ	รองประธานกรรมการ
3.	รองศาสตราจารย์ ดร.ธีรพร	กบบังเกิด	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
4.	3นางสาวศิริวรรณ	ม่วงทอง	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
5.	4นางวนิสา	สอนงายดี	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
6.	5นายบุญเลิศ	สอาดสิทธิศักดิ์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
67.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ทรงพรพรรณ	สังข์ทรัพย์	กรรมการ
8.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศิริ	ใจผ่อง	กรรมการ
9.	รองศาสตราจารย์ ดร.เกตุการ	ดาจันทา	กรรมการ
10.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาวดี	แหยมคง	กรรมการ
11.	อาจารย์ ดร.ชัชวินทร์	นวลศรี	กรรมการ
12.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วาที่ร้อยโท ดร.คงเดช พะสีนาม		กรรมการ
13.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ	ศุภวิฑิตพัฒนา	กรรมการและเลขานุการ
14.	นายอดิศักดิ์	แก้วทองทรัพย์	กรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
15.	นางสาวกรวรรณ	ทองสอน	ผู้ช่วยเลขานุการ

บุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

สรุปจำนวนบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

หน่วยงาน	ข้าราชการ	พนักงาน มหาวิทยาลัย	พนักงาน ราชการ	ลูกจ้างประจำ	พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้	รวม
สายวิชาการ	14	24	-	-	4	42
สายสนับสนุน	-	11	-	1	14	26

บุคลากรสายวิชาการ

ประจำ หลักสูตร	ชื่อ-นามสกุล		ตำแหน่ง บริหาร	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ประเภทบุคลากร
หลักสูตรระดับปริญญาตรี					
หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์					
1	นายวีระพงษ์	อินทร์ทอง	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
3	นางสาวสุดาร์ตน์	สุดพันธ์	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
3	นางชนิษฐา	ไชยแก้ว	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
4	นายจักรกฤษ	ศรีละออ	รองคณบดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
5	นายกฤษณชัย	คลองดเพ็ง	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
6	นายชัชวินทร์	นवलศรี	ประธาน หลักสูตร	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
7	นางสาวปุณณดา	ทะรังศรี	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
8	นางอารยา	บุญศักดิ์	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย
9	นายธีรภัทร	อินทร์ทอง	-	-	พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
หลักสูตรสาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ					
1	นางสาวประภาศิริ	ใจผ่อง	รองคณบดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
2	นายสัตวแพทย์ปรีชา	มูลสาร	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
3	นางยิ่งลักษณ์	มูลสาร	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
4	นางสาวสุภาวดี	แหยมคง	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
5	นายณรภมล	เลาะห์รอดพันธ์	-	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย

ประจำ หลักสูตร	ชื่อ-นามสกุล		ตำแหน่ง บริหาร	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ประเภทบุคลากร
6	นายปณเรศวร์	รัตนประดิษฐ์			พนักงานมหาวิทยาลัย
7	นายวิโรจน์	ลิขิตตระกูลวงศ์		ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
8	Mr.Tuan	Ngyen Ngoc			พนักงานมหาวิทยาลัย
9	นางสาวพัทธนันท์	โกธรรม	ประธาน หลักสูตร		พนักงานมหาวิทยาลัย
หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ระดับปริญญาตรี					
1	นางทรงพรรณ	สังข์ทรัพย์		ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
2	นางชุตินา	เลิศลักษณ์	ประธาน หลักสูตร	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
3	นางพิมพ์ชนก	พริกบุญจันทร์		ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
4	นายคำรบ	สมะวรรณนะ			พนักงานมหาวิทยาลัย
5	นางสาวหทัยทิพย์	ร้องคำ			พนักงานมหาวิทยาลัย
หลักสูตรพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง					
1	นางสาวพรดรัล	จุลกัลป์		ผู้ช่วยศาสตราจารย์	พนักงานมหาวิทยาลัย
2	นายชนพล	กิจพจน์			พนักงานมหาวิทยาลัย
3	นางสาวเปรมนภา	สีโสภา			พนักงานมหาวิทยาลัย
4	นางสาวกนกวรรณ	พรมจีน			พนักงานมหาวิทยาลัย
5	นายจิรจิต	อินทร	ประธาน หลักสูตร		พนักงานมหาวิทยาลัย
6	นางสาวญาณิศา	จินดาหลวง			พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
7	นางสาวศนิพร	จันทร์บุรี			พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
หลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร					
1	นางน้ำทิพย์	วงษ์ประทีป		ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
2	นางวรลักษณ์	สุริวงษ์			พนักงานมหาวิทยาลัย
3	นางสาวพัชรภรณ์	อินริราย			พนักงานมหาวิทยาลัย
4	นางสาวฉวีรัตน์	สัมฤทธิ์	ประธาน หลักสูตร		พนักงานมหาวิทยาลัย



ประจำ หลักสูตร	ชื่อ-นามสกุล		ตำแหน่ง บริหาร	ตำแหน่งทาง วิชาการ	ประเภทบุคลากร
5	นายคงเดช	พะสีนาม			พนักงานมหาวิทยาลัย
6	นางสาวธันวมาส	กาศสนุก			พนักงานมหาวิทยาลัย
7	นางสาวสุรินทรพร	ซึ้งไชย			พนักงานมหาวิทยาลัย เงินรายได้
หลักสูตรระดับปริญญาโท					
หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ระดับปริญญาโท					
1	นายธวัชชัย	ศุภวิทิตพัฒนา	คณบดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
2	นางปิยวรรณ	ศุภวิทิตพัฒนา	รองคณบดี	ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ
3	นางสาวเกตุการ	ดาจันทา	ประธาน หลักสูตร	รองศาสตราจารย์	ข้าราชการ
4	นายคงศักดิ์	ศรีแก้ว		รองศาสตราจารย์	ข้าราชการ
5	นางสาวอุทัยวรรณ	ฉัตรธง		ผู้ช่วยศาสตราจารย์	ข้าราชการ

## บุคลากรสายสนับสนุน

ชื่อ - สกุล		ตำแหน่ง	ประเภทบุคลากร
<b>สำนักงานคณบดี</b>			
นายอดิศักดิ์	แก้วทองทรัพย์	รักษาการหัวหน้าสำนักงาน คณบดี	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวจิราพร	น่วมนุช	หัวหน้างานธุรการ	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวกรวรรณ	ทองสอน	หัวหน้างานบริการการศึกษา	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางปรารธนา	อินบุญรอด	นักวิทยาศาสตร์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายนิรุทธิ์	ทาอ่อน	หัวหน้างานกิจการนักศึกษาและ ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายพรพนม	นันทะเสน	นักวิชาการคอมพิวเตอร์	พนักงานมหาวิทยาลัย
นางสาวนรินทร์ดา	เฉลิมสถาน	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	พนักงานมหาวิทยาลัย
ว่าที่ร.ต.วีระบุญเกียรติ	ชุมพรพ่อง	นักวิชาการศึกษา	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้
นายอนุพล	อัศพน	นักวิชาการศึกษา	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้
นายณัฐวุฒิ	พุ่มมาลา	นักวิชาการศึกษา	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้
นายพนม	อินทสิทธิ์	คณงานฟาร์มเกษตร	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้
<b>หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์</b>			
นายณัฐพงษ์	พรคอนก้อ	พนักงานผลิตทดลอง	ลูกจ้างประจำ
นางสาวอมรรรัตน์	อุประปู้ย	นักวิชาการเกษตร	พนักงานมหาวิทยาลัย
นายราวิน	เอี่ยมหุ่่น	เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการแปลงพืช	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้
นางชวนฝัน	กองพล	ผู้ชำนาญการเพราะเลี้ยงเนื้อเยื่อ	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้
นางสุนันทา	ยอดเกตุ	ผู้ชำนาญการเพราะเลี้ยงเนื้อเยื่อ	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>			
นายธเนศ	ทองทุ่ง	นักวิทยาศาสตร์	พนักงานมหาวิทยาลัย

นางดวงกมล	โตมิ	นักวิทยาศาสตร์	พนักงานมหาวิทยาลัย
หลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง			
นางสาวศรีธัญญา	สอนมณี	นักวิทยาศาสตร์	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้
หลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร			
นายกนกพล	เรืองสีอ	ช่างเทคนิค	พนักงานมหาวิทยาลัยเงินรายได้

## 1. มิติแผนงานและผลผลิต

แผนงาน ผลผลิต	งบประมาณแผ่นดิน	งบประมาณรายได้	รวมทั้งสิ้น
<b>1. แผนงานบุคลากรภาครัฐ (ด้านการพัฒนาและเสริมสร้าง ศักยภาพทรัพยากรมนุษย์)</b>	-	3,922,700.00	3,922,700.00
1.1 รายการค่าใช้จ่าย บุคลากร ภาครัฐ ยุกระดับคุณภาพการศึกษา และเรียนรู้ตลอดชีวิต	-	3,922,700.00	3,922,700.00
<b>2. แผนงานบูรณาการวิจัยและ นวัตกรรม</b>	9,944,200.00	2,402,700.00	12,346,900.00
2.1 ผู้สำเร็จการศึกษาด้าน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	7,125,000.00	2,402,700.00	9,527,700.00
2.2 ผลงานการให้บริการวิชาการ	2,819,200.00	-	2,819,200.00
<b>3. แผนงานพื้นฐานด้านกา พัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน</b>	-	-	-
<b>4. แผนงานยุทธศาสตร์พัฒนา การศึกษาเพื่อความยั่งยืน</b>	-	-	-
รวมทั้งสิ้น	9,944,200.00	6,325,400.00	16,269,600.00

## 2. มิติรายจ่าย

งบรายจ่าย	งบประมาณแผ่นดิน	งบประมาณรายได้	รวมทั้งสิ้น
<b>1. รายจ่ายประจำ</b>	3,926,200.00	6,325,400.00	10,251,600.00
1.1 งบบุคลากร	-	3,289,700.00	3,289,700.00
- ค่าจ้างชั่วคราว	-	3,289,700.00	3,289,700.00
1.2 งบดำเนินงาน	100,000.00	3,010,700.00	3,110,700.00
- ค่าตอบแทน-ใช้สอย-วัสดุ	100,000.00	3,010,700.00	3,110,700.00
1.3 งบเงินอุดหนุน	3,826,200.00	25,000.00	3,851,200.00
1.4 งบรายจ่ายอื่น	-	-	-
<b>2. งบลงทุน</b>	6,018,000.00	-	6,018,000.00
2.1 ค่าครุภัณฑ์	5,168,000.00	-	5,168,000.00
2.2 ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	850,000.00	-	850,000.00
รวมทั้งสิ้น	9,944,200.00	6,325,400.00	16,269,600.00

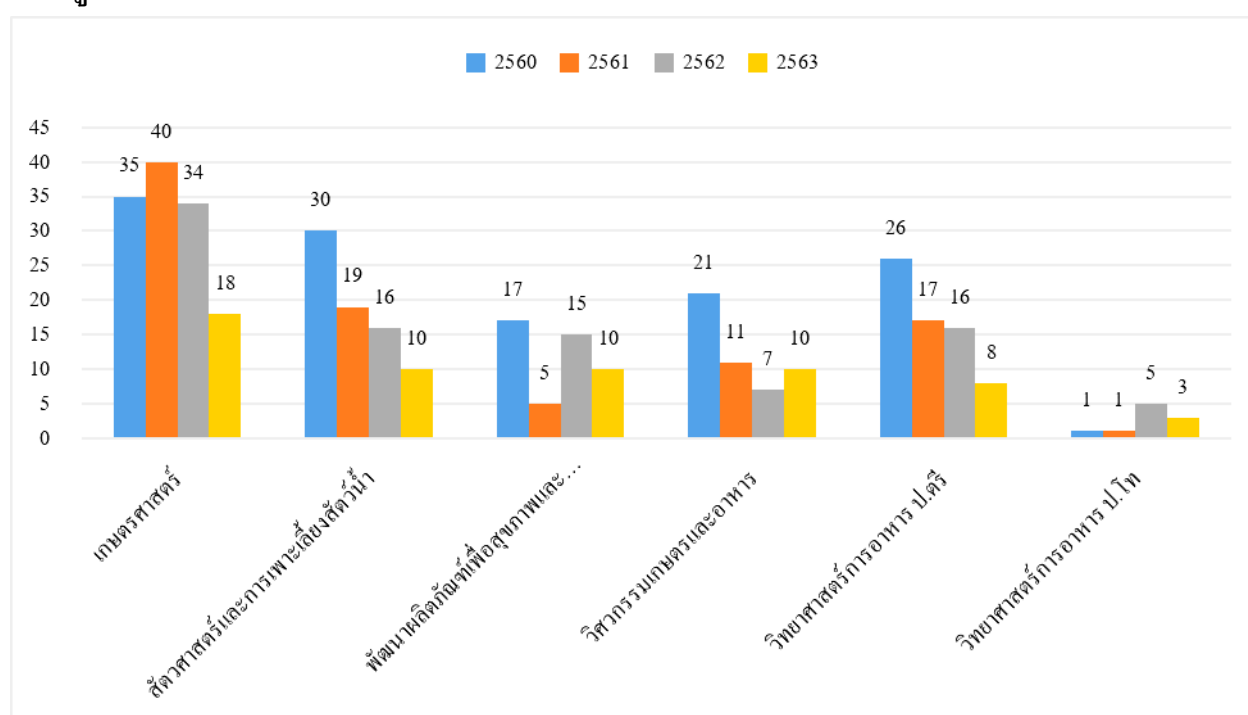
**ทรัพยากรที่ได้รับการจัดสรรในงบประมาณ พ.ศ.**

รายการ	จำนวน/ หน่วยนับ	งบประมาณ แผ่นดิน (บาท)	งบประมาณเงิน รายได้ (บาท)	รวมทั้งสิ้น (บาท)
โปรแกรมสำเร็จรูปทางวิศวกรรม ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1 โปรแกรม	353,000.00	-	353,000.00
เครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง พร้อมตัวตรวจวัดชนิด UV ตำบลพลายชุม พล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1 เครื่อง	980,000.00	-	980,000.00
เครื่องบดและผสมวัตถุดิบอาหารปลา ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1 เครื่อง	935,000.00	-	935,000.00
เครื่องอัดเม็ดและอบแห้ง ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1 เครื่อง	865,000.00	-	865,000.00
เครื่องบดตัวอย่างอาหาร ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1 เครื่อง	400,000.00	-	400,000.00
เครื่องวัดความเป็นกรด-ด่างในสารละลาย แบบตั้งโต๊ะ ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมือง พิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	2 เครื่อง	50,000.00	-	50,000.00
ตู้อบสูญญากาศพร้อมปั๊ม ตำบลพลายชุม พล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1 เครื่อง	685,000.00	-	685,000.00
เครื่องทอดสูญญากาศ ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก	1 เครื่อง	900,000.00	-	900,000.00
งานปรับปรุงห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ตำบล พลายชุมพล อำเภอเมืองจังหวัดพิษณุโลก	1 ห้อง	250,000.00	-	250,000.00
งานปรับปรุงห้องสโมสรมหาวิทยาลัย คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ตำบล พลายชุมพล อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	1 ห้อง	600,000.00	-	600,000.00
<b>รวมทั้งสิ้น</b>		<b>6,018,000.00</b>	<b>-</b>	<b>6,018,000.00</b>

## จำนวนนักศึกษา จำแนกตามสาขาวิชา

หลักสูตรสาขาวิชา	จำนวนนักศึกษา
<b>หลักสูตรระดับปริญญาตรี</b>	
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์	127
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	75
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง	47
หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร	49
หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร	67
<b>รวมจำนวนทั้งสิ้น</b>	<b>365</b>
<b>หลักสูตรระดับปริญญาโท</b>	
หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	10
<b>รวมทั้งหมดทุกระดับหลักสูตรสาขาวิชา</b>	<b>375</b>

## แผนภูมิแสดงจำนวนนักศึกษา จำแนกตามสาขาวิชา



การจัดการศึกษา/การจัดการเรียนการสอน

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

## ผลงาน รางวัล หรือประกาศเกียรติคุณในปี 2563 คณาจารย์/บุคลากร

ชื่อ - นามสกุล	ผลงาน/รางวัล/ ประกาศเกียรติคุณ	ปีที่ ได้รับ	หน่วยงานที่ให้
ผศ.ดร.นำทิพย์ วงษ์ประทีป	นักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานบริการ วิชาการการรับใช้สังคมดีเด่น	2563	สถาบันวิจัยและพัฒนา
	บุคลากรสายวิชาการที่มีผลงานบริการ วิชาการดีเด่น	2563	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร
ผศ.ว่าที่ ร.ท.ดร.คงเดช พะสีนาม	ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	2563	สถาบันวิจัยและพัฒนา
	นักวิจัยดีเด่นด้านการวิจัยเชิงพาณิชย์	2563	สถาบันวิจัยและพัฒนา
	รางวัลชมเชย การนำเสนอแนว ปฏิบัติการจัดการเรียนการสอนสู่ บัณฑิตนักปฏิบัติกลุ่มวิทยาศาสตร์	2563	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์ ดร.ธนพล กิจพจน์	รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2 การนำเสนอแนวปฏิบัติการจัดการเรียน การสอนสู่บัณฑิตนักปฏิบัติกลุ่ม วิทยาศาสตร์	2563	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม
อาจารย์จිරิต อินทร	นักวิจัยดีเด่นด้านผลงานทรัพย์สินทาง ปัญญา	2563	สถาบันวิจัยและพัฒนา
	ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	2563	สถาบันวิจัยและพัฒนา
ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง	ได้รับคัดเลือกเสนอโครงการ Pre-Talent Mobility	2563	สำนักงาน Talent Mobility มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์
ผส.ดร.จักรกฤษ ศรีละออ	ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	2563	สถาบันวิจัยและพัฒนา
ผศ.ณรงคผล เล่าห์รอดพันธ์	ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร	2563	สถาบันวิจัยและพัฒนา
อาจารย์สุรินทร์ราพร ชั่งไชย	บุคลากรสายวิชาการที่มี ผลงานวิจัยดีเด่น	2563	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร
นางสาวกรวรรณ ทองสอน	บุคลากรดีเด่น	2563	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร
นายธเนศ ทองทุ่ง	บุคลากรดีเด่น	2563	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร
นายพนม อินทสิทธิ์	บุคลากรดีเด่น	2563	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร



**นักศึกษาที่ได้รับรางวัล/การประกาศเกียรติคุณยกย่อง**

รางวัลการแข่งขัน	กิจกรรม/สถานที่	วันที่
<b>รางวัลชนะเลิศ</b> การแข่งขันตอบปัญหาทางวิชาการ ด้าน วิทยาศาสตร์เทคโนโลยีการอาหาร	การแข่งขันทักษะทางวิชาการและ วิชาชีพทางด้านเกษตร เครือข่ายคณะเกษตรศาสตร์และ สาขาที่เกี่ยวข้องมหาวิทยาลัย ราชภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 6 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี	18 – 20 กุมภาพันธ์ 2563
<b>รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2</b> การแข่งขันตอบปัญหาทางวิชาการ ด้านพืชศาสตร์	การแข่งขันทักษะทางวิชาการและ วิชาชีพทางด้านเกษตร เครือข่ายคณะเกษตรศาสตร์และ สาขาที่เกี่ยวข้องมหาวิทยาลัยราช ภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 6 ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี	18 – 20 กุมภาพันธ์ 2563
<b>รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2</b> ทีม AFE Harvester ชื่อผลงาน เครื่องเก็บเกี่ยวเมล็ด กาแฟแบบพกพา	การแข่งขันโครงการ เส้นทางสู่ นวัตกรรม 2563 (Research to Market : R2M 2020) จัดโดย อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	2 กันยายน 2563
<b>รางวัลชมเชย</b> -ทีม Victory ชื่อผลงาน ผลิตภัณฑ์ปุ๋ยอัดเม็ดจาก ใบยาสูบ -ทีม Gabarize ชื่อผลงาน ผลิตภัณฑ์สูตรอาหารไก่ ไข่เสริมกากาจากข้าวเปลือกงอก -ทีม วัวด้อย ชื่อผลงาน ผลิตภัณฑ์อาหารชั้นสำหรับ โคขุน -ทีม BamBusa ชื่อผลงาน ผลิตภัณฑ์แหม่มหน่อไม้	การแข่งขันโครงการ เส้นทางสู่ นวัตกรรม 2563 (Research to Market : R2M 2020) จัดโดย อุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	2 กันยายน 2563
<b>รางวัลยกย่องเชิดชูเกียรติผู้มีผลงานดีเด่น</b> ด้านศิลปวัฒนธรรม สาขาขนบธรรมเนียมประเพณี	โครงการยกย่องเชิดชูเกียรติผู้มี ผลงานดีเด่น ด้านศิลปวัฒนธรรม สำนักศิลปะและวัฒนธรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	27 มิถุนายน 2563

รางวัลการแข่งขัน	กิจกรรม/สถานที่	วันที่
<b>รางวัลยอดเยี่ยม</b> - ทีมสานฝัน กลุ่มผู้เลี้ยงและแปรรูปปลา บ้านวังแร่	โครงการ “ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น” ประจำปี 2562 ณ ห้องประชุม Conference room 1 ชั้น 1 คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	18 พฤศจิกายน 2562
<b>รางวัลชมเชย</b> - ทีม ไซโไอโอดีน - ทีม ข้าวเกรียบปลา - ทีม ไซ Care - ทีม The Next G - ทีม Friendly Worm - ทีม อีบซ่า	โครงการ “ออมสินยุวพัฒน์รักษ์ถิ่น” ประจำปี 2562 ณ ห้องประชุม Conference room 1 ชั้น 1 คณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	18 พฤศจิกายน 2562

โครงการ/กิจกรรมพัฒนานักศึกษา

โครงการ/กิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน (คน)	งบประมาณ (บาท)	ผู้รับผิดชอบ/หน่วยงาน ที่รับผิดชอบ
โครงการสืบสานศิลปวัฒนธรรม และประเพณีไทย	นักศึกษา	143	10,000	ผศ.ประภาศิริ ใจฟ่อง
โครงการพัฒนานักศึกษาคณะ เทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร กิจกรรมสืบสานประเพณี สงกรานต์	- นักศึกษา - บุคลากรสายวิชาการ - บุคลากรสายสนับสนุน	130	5,000	ผศ.ประภาศิริ ใจฟ่อง

โครงการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21

ลำดับ	โครงการกิจกรรม	รายละเอียดกิจกรรม	ระยะเวลาในการจัดกิจกรรม	กลุ่มเป้าหมาย	งบประมาณ
1	พัฒนาสมรรถนะนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	-จัดอบรมให้แก่นักศึกษาเพื่อพัฒนาศักยภาพและทักษะการเรียนรู้ให้แก่ศึกษาด้านคอมพิวเตอร์ ได้แก่ การอบรม Microsoft excel ให้แก่นักศึกษา ชั้นปีที่ 3	19 ต.ค. 2562	70 คน	20,000
2	เครือข่ายคณบดี	-นำนักศึกษาเข้าร่วมการแข่งขันทักษะวิชาการและวิชาชีพด้านการเกษตร โดยเข้าร่วมการแข่งขันทักษะทางวิชาการและวิชาชีพทางด้านการเกษตร เครือข่ายเกษตรราชภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 6 ณ คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี ซึ่งเข้าร่วมกิจกรรมดังนี้ 1. การประกวดแผนธุรกิจเกษตร - น.ส.บุญธิชา ประณีต - น.ส.อรณิชา กวินวาณิช 2. การประกวดนวัตกรรมด้านอาหาร ผลงาน “การผลิตเม็ดปิดส่น้ำมะขามด้วยเทคนิคออยสเฟียริฟิเคชันและรีเวิร์สเฟียริฟิเคชัน - น.ส.จิตาภา นาคไทย - นายธนธรณ์ รอฟันธ์ 3. การประกวดนวัตกรรมด้านเทคโนโลยีการเกษตร	19 ก.พ. 2563	21 คน	80,000

		<p>ผลงาน “เครื่องเพาะถั่วงอกอัตโนมัติ”</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- น.ส.อภิชยา คล้ายผา</li> <li>- นายธนวัต ฤทธิไม้</li> <li>- นายรุ่งโรจน์ สายคำจันทร์</li> </ul> <p>4. การแข่งขันตอบปัญหาทางวิชาการด้านการเกษตร</p> <p>4.1 ด้านพืชศาสตร์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นายพิทักษ์ จาวสุวรรณวงษ์</li> <li>- นางสาวเบญจรัตน์ จิวกร่าง</li> </ul> <p>* รางวัลชนะเลิศอันดับ 3</p> <p>4.2 ด้านสัตวศาสตร์</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นายวรวิช นาเคน</li> <li>- นางสาวกิงกาญจน์ พาอ่อนศรี</li> </ul> <p>4.3 ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นางสาวจันจิรา กล่ำสี</li> <li>- นางสาวณัฐกานต์ กรุมรัมย์</li> </ul> <p>* รางวัลชนะเลิศ</p> <p>4.4 ด้านประมง</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นายนภดล ปักดำ</li> <li>- นายเริงชัย อินสิงห์</li> </ul> <p>4.5 การแข่งขันการประเมินคุณภาพอาหารทางประสาทสัมผัส</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นางสาวจันจิรา กล่ำสี</li> <li>- นางสาวณัฐกานต์ กรุมรัมย์</li> </ul> <p>4.6 การแข่งขันการกรอกวัสดุปลูกใส่ถุ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- นายฉัตรชัย เล็กชม</li> <li>- นางสาวเบญจรัตน์ จิวกร่าง</li> </ul>			
--	--	--	--	--	--

3	ยกระดับคุณภาพ นักศึกษาเพื่อพัฒนา ประสบการณ์ ทางด้านวิชาการและ วิชาชีพ	นักศึกษาที่เข้าร่วมการอบรม พัฒนาประสบการณ์ทางด้าน วิชาการและวิชาชีพในหลักสูตร และในศาสตร์ของนักศึกษาที่ ศึกษา ได้แก่ 1. การอบรม GMP และ HACCP (นักศึกษา หลักสูตรวิทย์-อาหาร, หลักสูตร วิศวกรรมเกษตรและอาหาร และหลักสูตรพัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)	18-19 ก.พ.63	นักศึกษาชั้น ปีที่ 3 จำนวน 96 คน	110,000
		2. การอบรม การออกแบบ ระบบควบคุมในโรงเรือน อัจฉริยะ (Smart farm) (นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชา เกษตรศาสตร์ และสาขาวิชา วิศวกรรมเกษตรและอาหาร)	29-31 ม.ค. 63		
		3. การอบรม หลักการผลิตสัตว์ เบื้องต้น (นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชา สัตวศาสตร์)	29-31 ม.ค. 63		
4	พัฒนาทักษะ ภาษาอังกฤษและ ทดสอบมาตรฐาน ให้นักศึกษาคณะ เทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร	พัฒนาทักษะความรู้ด้าน ภาษาอังกฤษให้นักศึกษา คณะเทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร และทดสอบวัดระดับ ภาษาอังกฤษ CEFR ให้นักศึกษา	14-15 มี.ค. 63 และ 4-5 ก.ค.63	จำนวน 96 คน	53,300

ทุนการศึกษา 2563

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ลำดับ	ชื่อ- นามสกุล	สาขาวิชา	ทุน
1	นายวรวิช นาเคน	สัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	ทุนมูลนิธินายห้างโรงปูนผู้หนึ่ง ทุนละ 40,000 บาท/ปี
2	น.ส.นลิน หาคูณ	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหาร	ทุนในพระราชานุเคราะห์ ทุนละ 48,000 บาท/ปี
3	น.ส.วิลาสินี คล้ายรุ่งเรือง	วิศวกรรมเกษตรและอาหาร	ทุนมูลนิธิอายุโนะโมะโต๊ะ ทุนละ 30,000 บาท/ปี
4	น.ส.ปณิตา จันทะวงศ์	วิศวกรรมเกษตรและอาหาร	ทุนมูลนิธิอายุโนะโมะโต๊ะ ทุนละ 30,000 บาท/ปี
5	นายธีระภัทร มีทั้ง	วิศวกรรมเกษตรและอาหาร	ทุนมูลนิธิพัฒนาพิษณุโลก สนับสนุนค่าเล่าเรียนและค่าหอพัก (เฉพาะหอใน)ตลอดหลักสูตร

## งานวิจัยและงานสร้างสรรค์ และ/หรือที่ได้รับการตีพิมพ์/การนำเสนอ

## งานวิจัยและงานสร้างสรรค์

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	หลักสูตร สาขาวิชา	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการ ศึกษา
<b>แหล่งทุนภายในมหาวิทยาลัยฯ</b>						
1	การใช้สารสีจากธรรมชาติ เพื่อเพิ่มความเข้มสีของไข่แดงให้กับกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่ไข่ ตำบลสมอแข อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก	สุกัญญา แต่งโม ผศ.ดร.สุภาวดี แหม่มคง ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง อ.พัทธนันท์ โกธรรม ดร.ต๋วน เหงียน ง็อก	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	150,000	มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูล สงคราม	2562
2	การพัฒนาการเรียนการสอนด้วยการเรียนรู้จากการสืบค้น (Inquiry-Based Learning) เพื่อพัฒนาผลการเรียนรู้ในรายวิชาโภชนศาสตร์มนุษย์	ผศ.ทรงพรพรณ สังข์ทรัพย์	วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การอาหาร	4,000	คณะ เทคโนโลยีการ เกษตรและ อาหาร	2562
3	Application of interactive teaching styles base on student's behavior and expectation in "Freshwater Fish Culture" Subject (FISH243), Pibulsongkram Rajabhat University	ดร. ต๋วน เหงียน ง็อก	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	4,000	คณะ เทคโนโลยีการ เกษตรและ อาหาร	2562
4	การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาในรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง โดยการประยุกต์ใช้การเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (Community-based learning)	ดร.ธนพล กิจพจน์	พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	4,000	คณะ เทคโนโลยีการ เกษตรและ อาหาร	2562



ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	หลักสูตร สาขาวิชา	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการศึกษา
5	ผลจากการจัดการเรียนการสอนด้วยกระบวนการกลุ่มที่มีผลต่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร	อาจารย์ปยุตธดา ทะรังศรี	เกษตรศาสตร์	4,000	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	2562
6	การจัดการเรียนการสอนแบบเน้นการปฏิบัติ เพื่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชา AFE365 การออกแบบสามมิติขั้นพื้นฐาน	ผศ.ว่าที่ ร.ท.ดร.คงเดช พะสีนาม	วิศวกรรมเกษตรและอาหาร	4,000	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	2562
7	การเพิ่มมูลค่าถ่านชีวภาพจากเปลือกกล้วยแบบบูรณาการในระบบเกษตรสิ่งแวดล้อม และพลังงานทดแทน	ชัชวรินทร์ นวลศรี จักรกฤษ ศรีละออ,คงเดช พะสีนาม, ธีรวัสสภาคาสนุก	เกษตรศาสตร์	437,500	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	2562
8	การศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างจอกกับฟางข้าวต่อผลผลิตเห็ดฟางที่เพาะในตะกร้าพลาสติก	อรพิน เสละคร อมรรัตน์ อูประบูย คงเดช พะสีนาม ธีรวัสสภาคาสนุก	เกษตรศาสตร์ วิศวกรรมเกษตรและอาหาร	80,000	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	2562
9	ผลของการเสริมดอกคุณในอาหารไก่ไข่ต่อสมรรถภาพการผลิตและคุณภาพไข่	สิริพร ท้าวหาญ ผศ. ดร.สุภาวดี แหม่มคง ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง อ.พัทธนันท์ โกธรรม ดร.ต๋วน เจริญน ง็อก	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	80,000	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม	2562
<b>แหล่งทุนภายนอกมหาวิทยาลัยฯ</b>						
10	สำรวจ รวบรวม และจัดทำระบบฐานข้อมูลของสายพันธุ์กล้วยในจังหวัดพิษณุโลก	ผศ.ดร.สุภาวดี แหม่มคง ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง อ.พัทธนันท์ โกธรรม ดร.ต๋วน เจริญน ง็อก	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	300,000	สำนักงานพัฒนาเศรษฐกิจฐานชีวภาพ	2562

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	หลักสูตร สาขาวิชา	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการศึกษา
11	โครงการไข่แคร์	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง อ.พัทธนันท์ โกธรรม ดร.ต๋วน เหงียน จ๊อก	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	100,000	ธนาคาร ออมสิน	2562
12	โครงการไข่ไอโอดีน	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง อ.พัทธนันท์ โกธรรม ดร.ต๋วน เหงียน จ๊อก	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	100,000	ธนาคาร ออมสิน	2562
13	โครงการฮีบซ่า	ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง อ.พัทธนันท์ โกธรรม ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง ดร.ต๋วน เหงียน จ๊อก	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	100,000	ธนาคาร ออมสิน	2562
14	โครงการ Friendly worm	ดร.ต๋วน เหงียน จ๊อกผศ. ดร.สุภาวดี แหยมคง ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง อ.พัทธนันท์ โกธรรม	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	100,000	ธนาคาร ออมสิน	2562
15	โครงการข้าวเกรียบปลา นิล (ครีสปี้ นิล)	อ.พัทธนันท์ โกธรรม ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง ดร.ต๋วน เหงียน จ๊อก	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	100,000	ธนาคาร ออมสิน	2562
16	การถ่ายทอดองค์ความรู้ และเทคโนโลยีด้าน การเกษตรแบบครบวงจรสู่ การขับเคลื่อนเศรษฐกิจ ฐานราก เพื่อยกระดับ คุณภาพชีวิตและเพิ่ม รายได้ในครัวเรือนให้กับ เกษตรกรรายย่อยในตำบล ดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก	ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง ผศ.ประภาศิริ ใจผ่อง อ.พัทธนันท์ โกธรรม ดร.ต๋วน เหงียน จ๊อก ผศ.พิมพ์ชนก พริกบุญ จันทร์ น.ส.ปิยวดี น้อยน้ำใส	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การอาหาร	540,000	มหาวิทยาลัย นเรศวร	2562

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	หลักสูตร สาขาวิชา	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการศึกษา
17	ต้นแบบกระบวนการผลิตผัก ผลไม้ทอดที่ผ่านการเคลือบ วัตถุแต่งกลิ่นรสด้วย เทคโนโลยีการเหนียวนำไป เกิดประจุไฟฟ้า	นายคงศักดิ์ ศรีแก้ว	วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การอาหาร	886,000	สกว. (RISE)	2562
18	เตรียมความพร้อมการขอ รับรองระบบISO/IEC17025 ห้องปฏิบัติการตรวจ	ผศ.ดร.ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา	วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยี การอาหาร	800,000	อุทยาน วิทยาศาสตร์ ภาคเหนือฯ	2562
19	การพัฒนาสูตรและ กระบวนการผลิตเครื่องดื่ม เพื่อสุขภาพจากผลไม้ใน ท้องถิ่นด้วยเทคโนโลยีและ นวัตกรรมเพื่อยกระดับ ความสามารถในการแข่งขัน ของวิสาหกิจชุมชนอำเภอ บ้านด่านลานหอย จังหวัด สุโขทัย	ผศ.ดร.พรดรัล จุลกัลป์	พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร	200,000	สำนักงานการ วิจัยแห่งชาติ	2562
20	การพัฒนาสารสกัดเพื่อใช้ เป็นสารสำคัญใน เครื่องสำอาง	อ.จिरิต อินทร	พัฒนา ผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เกษตร	250,000	อุทยาน วิทยาศาสตร์ ภาคเหนือฯ	2562
21	การวิจัยและพัฒนาชีวภัณฑ์ เชื้อราเขียว Metarhizium anisoliae เพื่อควบคุมเพลี้ย กระโดดสีน้ำตาลในนาข้าว ชลประทานภาคเหนือตอนล่าง	วีรเทพ พงษ์ประเสริฐ (ม.นเรศวร) สิริรัตน์ แสนยงค์ (ม.นเรศวร) อารยา บุญศักดิ์ คณิตา เกิดสุข (ศูนย์วิจัยข้าว)	เกษตรศาสตร์	135,000	สำนักงานการ วิจัยแห่งชาติ	2562
22	การศึกษาศักยภาพของต้น อ้อยต่อการเลี้ยงสัตว์เคี้ยว เอื้อง	ณรงกมล เล่าห์รอดพันธ์	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	406,525	บริษัท น้ำตาล พิษณุโลก จำกัด	2562
23	การใช้ประโยชน์จากเมล็ด ลำไยเพื่อพัฒนาเป็นครีม นาโนอิมัลชันต้านโรคเท้า อักเสบในโคนม	ผศ.ดร.วิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์	สัตวศาสตร์และ การเพาะเลี้ยง สัตว์น้ำ	531,000	อุทยาน วิทยาศาสตร์ ภาคเหนือฯ	2562

ที่	ชื่อโครงการ	นักวิจัย/ผู้ร่วม	หลักสูตร สาขาวิชา	ทุนวิจัย	แหล่งทุน	ปีการ ศึกษา
รวมงบประมาณจากแหล่งทุนภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย				5,316,025		

## งานวิจัยและงานสร้างสรรค์ที่ได้รับการตีพิมพ์เผยแพร่

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ปีตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่มีการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับชาติ มีการยื่นจดอนุสิทธิบัตร				
ศึกษาการเจริญของเส้นใยและผลผลิตของเห็ดนางฟ้าเมื่อใช้ขี้เลื่อยไม้ยางพาราและขี้เลื่อยไม้ฉำฉาเป็นวัสดุเพาะ. ในการประชุมวิชาการโครงการวิศวกรรมเกษตรแห่งชาติ ครั้งที่25	ชัยณรงค์ งามโสภาก, บุญญารัตน์ แฉ่นฟ้า, ธันวมาส กาศสนุก และ คงเดช พะสีนาม	การประชุมวิชาการ โครงการวิศวกรรมเกษตร แห่งชาติ ครั้งที่25	2562	62-66
การใช้สารเร่งรากเพื่อส่งเสริมการออกรากของหน่อกล้วยน้ำว้าพันธุ์มะลิอ่อน	กุลสินี บุญช่วย สุภารัตน์ สุตพันธ์ และ อารยา บุญศักดิ์	การประชุมวิชาการ ระดับชาติ พิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 5	2562	344-351
ผลของน้ำมะพร้าวต่อการแตกหน่อของกล้วยน้ำว้า (Musa (AAA) ในสภาพปลอดเชื้อ	พีรณัฐ บัวทุม อรพิน เสละคร และสุภารัตน์ สุตพันธ์	การประชุมวิชาการ ระดับชาติ พิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 5	2562	134-141
การเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิตแก๊สมีเทนจากเศษอาหารโดยใช้ถ่านกัมมันต์	นิตรา มีบึงพร้าว จักรกฤษ ศรีละออบ และ ชัชวรินทร์ นवलศรี	การประชุมวิชาการ ระดับชาติ พิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 5	2562	274-274
อัตราส่วนของเหล็กวาเลนซ์ศูนย์ที่ส่งผลกระทบต่อกระบวนการผลิตแก๊สมีเทนจากเศษอาหาร.	วิชุดา กัดเขียว จักรกฤษ ศรีละออบ และชัชวรินทร์ นवलศรี	การประชุมวิชาการ ระดับชาติ พิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 5	2562	181-191
ชนิดและความเข้มข้นของ ฟิเอบบัพเฟอร์ที่ส่งผลต่อเสถียรภาพของกระบวนการผลิตแก๊สมีเทนจากเศษอาหาร	สิรินันท์ จันทร์คำ จักรกฤษ ศรีละออบ และชัชวรินทร์ นवलศรี	การประชุมวิชาการ ระดับชาติ พิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 5	2562	255-264
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดเส้นผมผสมสารสกัดสิรินธรวัลลี	จิรจิต อินทร ศนิพร จันทร์บุรี และ ญาณิศา จินดาหลวง	การประชุมวิชาการ ระดับชาติ พิบูลสงครามวิจัย ครั้งที่ 5	2562	352-358

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ปีตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
การทดสอบพฤษเคมีเบื้องต้นและฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดหยาบจากส่วนต่าง ๆ ของยอบ้าน	สุทธิพันธ์ ตันเชียงคำ นภัสสร คำนาคนพพล กิจพจน์ จันทกานต์ นุชสุข และภรภัทร ลำอาจ	การประชุมทางวิชาการเกษตรนเรศวร ครั้งที่ 16 “นวัตกรรมสร้างชาติเกษตรศาสตร์ยั่งยืน”	2562	68-69
การปรับปรุงคุณภาพของฟางข้าวด้วยหัวเชื้อ พ.ด.1 และหัวเชื้ออีเอ็มต่อค่าองค์ประกอบทางเคมีและการย่อยสลายในหลอดทดลอง	ณรงกมล เล่าห์รอดพันธ์	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ2)	2562	777-782
สมรรถภาพการผลิตไข่และความแข็งแรงของเปลือกไข่ในเปิดไข่ที่ได้รับอาหารเสริมส่วนผสมของไบโอแคลเซียมและวิตามินดี	ณรงกมล เล่าห์รอดพันธ์	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ2)	2562	147-152
ผลการใช้กากมันสำปะหลังหมักต่อสมรรถภาพการผลิตในเปิดไข่รุ่น	สุภาวดี แหยมคง	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ2)	2562	677-684
ผลของเปลือกกล้วยหมักต่อผลผลิตน้ำนมในแพะรีดนม	ณรงกมล เล่าห์รอดพันธ์	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	254-256
การเสริมไขมันไหลผ่านจากน้ำมันผสมในอาหารโคนมต่อค่าองค์ประกอบทางเคมีและการย่อยสลายในหลอดทดลอง	ณรงกมล เล่าห์รอดพันธ์	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	269-276
ผลของการปรับปรุงคุณภาพของมันสำปะหลังต่ออุณหภูมิการเกิดเจลลาติโนเซชันและการย่อยได้โดยใช้ถูงโนล่อน	ณรงกมล เล่าห์รอดพันธ์	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	669-674
ผลของสารสกัดรากว่านปลาไหลเผือกต่อพฤติกรรมการผสมพันธุ์และระดับเทสโทสเตอโรนในพ่อพันธุ์ไก่ชนนเรศวร	ณรงกมล เล่าห์รอดพันธ์	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	237-244

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ปีตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
ผลของการใช้อ้อยหมักต่อประสิทธิภาพการเจริญเติบโตและคุณลักษณะซากของโคขุนลูกผสมชาร์โรเลส์	ณรงกมล เล่าห์รอดพันธ์	การประชุมวิชาการระดับชาติ ครั้งที่ 16 มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตกำแพงแสน	2562	
การเปรียบเทียบรูปแบบการเลี้ยงไก่ไข่รุ่นต่อสมรรถภาพการผลิตและความสม่ำเสมอของฝูงในไก่ไข่รุ่น	สุภาวดี แหยมคง	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	757-762
ปัจจัยที่เป็นข้อจำกัดต่อการเลี้ยงสุนัขสายพันธุ์บางแก้วของผู้เลี้ยงสุนัขในจังหวัดพิษณุโลก	สุภาวดี แหยมคง	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	1037-1044
ต้นทุนและผลตอบแทนการทำฟาร์มเพาะเลี้ยงสุนัขบางแก้วในจังหวัดพิษณุโลก	พัทธนันท์ โกธรรม	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	903-908
ความหลากหลายของลักษณะไก่ชนในซุ้มไก่ชน เขตพื้นที่อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก	สุภาวดี แหยมคง	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ2)	2562	983-990
ความหลากหลายชนิด และการแพร่กระจายของปลาเศรษฐกิจในแม่น้ำแควน้อย จังหวัดพิษณุโลก	พัทธนันท์ โกธรรม	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ2)	2562	448-454
สถานภาพและภูมิปัญญาท้องถิ่นในการเพาะเลี้ยงสุนัขบางแก้วในจังหวัดพิษณุโลก	พัทธนันท์ โกธรรม	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ2)	2562	1010-1016
สภาวะการทำการประมงและผลจับสัตว์น้ำในแม่น้ำแควน้อย จังหวัดพิษณุโลก	พัทธนันท์ โกธรรม	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	819-826
การสำรวจสถานภาพทางสังคมของผู้จับปลาและผู้จำหน่ายปลาในพื้นที่แม่น้ำน่าน อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก	ตะวัน เหมียน ง็อก	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	845-850

ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ปีตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
Study on possibility of raising peanut worm at Truong Giang's River Mount at Nui Thanh District, Quang Nam Province, Vietnam	Nguyen Ngoc Tuan	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	827-836
Phylogenetic analysis in various chicken strains inferred from mtDNA D-loop information.	Innak, N., Yaemkong, S., Rattranapradit, P., Poolprasert, P., Incharoen, T., Likittrakulwong, W	Khon Kaen Agr.J. (SUPPL.1)	2562	269-276
การพัฒนาผลิตภัณฑ์เซรั่มจากน้ำมันรำข้าวโดยใช้ระบบไมโครอิมัลชัน	ศนิพร จันทบุรี, ธรพล กิจพจน์, กนกวรรณ พรหมจัน และธันวมาส กาศสนุก	Khon kaen Agr.J. 47 (SUPPL.1)	2562	717-722
การเสริมมันเส้นและลูกแป้งอ้อยหมักต่อค่าองค์ประกอบทางเคมีและการย่อยสลายในหลอดทดลอง	ประวิทย์ ทานใต้, ฉัตรชัย เชื้อผู้ดี, วันดี ทาตระกูล, ทศพร อินเจริญ, บุญชริกา ปลั่งสูงเนิน, เสาวลักษณ์ แย้มหมื่นอาจ, ธันวมาส กาศสนุก และ ณรงค์มล เสาร์รอดพันธ์	แก่นเกษตร	2562	67-72
ผลของอัตราส่วนระหว่างตัวอย่างกับตัวทำละลายและระยะเวลาการสกัดด้วยวิธีมาเซอเรชันต่อคุณภาพการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดใบมะรุม	เกตุการ ดาจันทา อุทัยวรรณ ฉัตรธง และหทัยทิพย์ รื่องคำ	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ)	2562	825-832
ปริมาณสารประกอบฟีนอล ฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและฤทธิ์ต้านจุลินทรีย์ของผักพื้นบ้านในจังหวัดพิษณุโลก	เกตุการ ดาจันทา หทัยทิพย์ รื่องคำ ทรงพรรณณ สังข์ทรัพย์ และเปรมนภา สีโสภา	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ)	2562	1533-1540



ชื่องานวิจัย/งานสร้างสรรค์ที่ตีพิมพ์เผยแพร่	ชื่อ-นามสกุลเจ้าของงานวิจัย/งานสร้างสรรค์	ชื่อวารสาร/สิ่งพิมพ์ที่นำไปตีพิมพ์เผยแพร่	ปีตีพิมพ์เผยแพร่	เลขที่หน้า
ผลของการใช้ไฮโดรคอลลอยด์ต่อเนื้อสัมผัสและสมบัติการย่อยสลายในข้าวเหนียวสุก	วรพล ปพนยรรยง คงศักดิ์ ศรีแก้ว และ ชุตินา เลิศลักษณ์	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ)	2562	1541-1548
ผลของอัตราส่วนระหว่างตัวอย่างกับตัวทำลายและระยะเวลาการสกัดด้วยวิธีมาเซอร์ชันต่อคุณภาพการต้านอนุมูลอิสระของสารสกัดใบมะขาม	เกตุการ ดาจันทร์ อุทัยวรรณ ฉัตรธง และหทัยทิพย์ รื่องคำ	แก่นเกษตร (ฉบับพิเศษ1)	2562	643-650

บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่มีการตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ผลงานที่ได้รับการจดอนุสิทธิบัตร				
การจัดการเรียนการสอนแบบเน้นการปฏิบัติเพื่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชา SOIL381 หลักการชลประทาน	ฉันทมาส กาศสนุก	โครงการสัมมนาการเรียนรู้เพื่อการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานการศึกษา UKM ครั้งที่ 5	2562	
Immune Activity of Roman Hens as Influenced by the Feed Formulated with Germinated Paddy Rice	Wirot Likittrakulwong	IRC international research conference proceedings.	2562	

บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ที่ได้ตีพิมพ์เผยแพร่ในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 มีการจดแจ้งลิขสิทธิ์				
การศึกษาสมรรถนะและการสึกหรอของเครื่องยนต์ดีเซลรอบปานกลางเมื่อใช้น้ำมันไบโอดีเซล	คงเดช พะสีนาม, ฉันทมาส กาศสนุก, เกียรติศักดิ์ นิคมชัยประเสริฐ และ วีรชัย อัจหาญ	PSRU Journal of Science and Technology	2562	28-38
The selection of suitable upland rice	จักรกฤษ ศรีระหอ ปุณณดา ทะรังศรี ชัชวินทร์ นวลศรี	PSRU Journal of Science and Technology	2562	50-60

บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในรายงานสืบเนื่องจากการประชุมวิชาการระดับนานาชาติ ที่ได้ตีพิมพ์เผยแพร่ในฐานข้อมูลระดับนานาชาติตามประกาศ ก.พ.อ. บทความวิจัยหรือบทความวิชาการฉบับสมบูรณ์ที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 2 มีการจัดแจ้งลิขสิทธิ์				
variety for planting in wet rice cultivation of phitsanulok province	และวีระพงษ์ อินทร์ทอง			

บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ. หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1				
การศึกษาอัตราส่วนที่เหมาะสมระหว่างต้นจอกกับฟางข้าวต่อผลผลิตเห็ดฟางที่เพาะในตะกร้าพลาสติก	อมรรัตน์ อุประไย, อรพิน เสงละคร, ธันวมาส กาศสนุก และ คงเดช พะสีนาม	วารสารเกษตรพระวรุณ	2562	395-403
การออกแบบและสร้างเครื่องต้นแบบสำหรับหยอดกัมมี่เยลลี่	ธวัชรัตน์ สัมฤทธิ์, เมธาวี ไพศาลพิสุทธิ, วิรงรอง สุพินะ, พัชรภรณ์ อินริราย และสุรินทราพร ชั่งไชย	วารสารวิชาการคณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรม	2562	13-24
การออกแบบและสร้างเครื่องอบแห้งใบบัวบกโดยรังสีอินฟราเรดต้นแบบ	พัชรภรณ์ อินริราย, สุรินทราพร ชั่งไชย, สุพรรณิ คาอินทร์ และ ทิวา สุขโชติ	วารสารเกษตรพระวรุณ	2562	247-257
Methane production by a co-digestion of vinasse with molasses and the kinetic studies. Rajabhat Journal of Sciences	ชัชวรินทร์ นวลศรี และจักรกฤษ ศรีละออบ	Humanities & Social Sciences	2562	1-11
Evaluation of quality and shelf life of Thai pork scratching "Kaeb Moo"	Kitpot, T., Sriwattana, S., Angeli, S. and Thakeow, P.	Journal of Food Quality	2562	1-9
ค่ารังสี รังควัตถุ และคุณภาพการต้านออกซิเดชันของข้าวแดง (อังกัก) ที่หมักจากข้าวต่างสายพันธุ์	เกตุการ ดาจันทา อุทัยวรรณ นัตรจง และหทัยทิพย์ รื่องคำ	วารสารวิทยาศาสตร์ มข.	2562	468-477
การมีส่วนร่วมของกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงไก่ไข่อารมณ์ดี	ประภาศิริ ใจฟอง	วารสารวิจัยเพื่อการพัฒนาเชิงพื้นที่	2562	22-35

บทความวิจัยหรือบทความวิชาการที่ตีพิมพ์ในวารสารทางวิชาการระดับนานาชาติที่ไม่อยู่ในฐานข้อมูลตามประกาศ ก.พ.อ. หรือตีพิมพ์ในวารสารวิชาการที่ปรากฏในฐานข้อมูล TCI กลุ่มที่ 1				
เสริมไอโอดีนตำบลดมอแซ จังหวัดพิษณุโลก				
การศึกษาลักษณะภายนอกที่ใช้ ในการคัดเลือกและอนุรักษ พันธุกรรมของกระบือปลักด้วย ภูมิปัญญาท้องถิ่นของ เกษตรกรในอำเภอดงคราญ จังหวัดนครพนม	สุภาวดี แหยมคง	วารสารมหาวิทยาลัยราช ภัฏยะลา	2562	108-118
Effects of pattern systems on production performance and egg quality of laying hen	Suphawadee Yaemkong	Naresuan Phayao Journal	2562	45-48
2.3(4.10) ฌรภมล เล่าห์รอด พันธ์ ผู้คิดประดิษฐ์ อาหารชั้น สำหรับโคขุนลูกผสมชาร์โรเลส์ วันที่ยื่น 8 มิถุนายน 2560 เลขที่คำขอ 1703001135 เลขที่ อนุสิทธิบัตร 15649 ออกให้ ณ วันที่ 30 ตุลาคม 2562	ฌรภมล เล่าห์รอดพันธ์	สถาบันวิจัยและพัฒนา	2562	
ผู้คิดประดิษฐ์ เครื่องเพาะเมล็ด พันธ์ุ วันที่ยื่น 7 กุมภาพันธ์ 2561 เลขที่คำขอ 1803000609 เลขที่อนุ สิทธิบัตร 15289 ออกให้ ณ วันที่ 19 มิถุนายน 2562	ว่าที่ร้อยโท ดร.คงเดช พะ สินาม และคณะ	สถาบันวิจัยและพัฒนา	2562	
คิดประดิษฐ์ อิมันชันปิด (emulsion bead) ที่มีสารสกัด ขลุ้และอะโวคาโด วันที่ยื่น 12 ธันวาคม 2562 เลขที่คำขอ 1703002600 เลขที่อนุ สิทธิบัตร 15153 ออกให้ ณ วันที่ 25 เมษายน 2562	จิรจิต อินทร	สถาบันวิจัยและพัฒนา	2562	

ผลงานที่ได้รับการจดสิทธิบัตร/ผลงานทางวิชาการในลักษณะอื่นที่ได้รับการประเมินผ่านเกณฑ์การขอตำแหน่งทางวิชาการแล้ว ได้แก่ ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรม, ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและการเรียนรู้, ผลงานวิชาการเพื่อพัฒนานโยบายสาธารณะ, ผลงานวิชาการรับใช้สังคม, กรณีศึกษา, ตำราหรือหนังสือหรืองานแปล, ซอฟต์แวร์, พจนานุกรม สารานุกรม นามานุกรม และงานวิชาการในลักษณะเดียวกัน				
Effects of heating temperatures and acid concentrations on physicochemical properties and starch digestibility of citric acid esterified tapioca starches.	Srikaeo, K., Hao, P. T. and Lerdluksamee, C.	Starch.	2562	1-7.Q2
Quality Improvement of Thai Flat Rice Noodle Restructured with Starch Digested Enzyme and Resistant Rice Starch Type III.	Jirapa Pongjanta and Chutima Lerdluksamee	Advances in Nutrition and Food science.	2562	1-13
Factors affecting swamp buffalo production in Songkhram wet land, Nakhon Phanom Province, Thailand.	Suphawadee Yaemkong	Buffalo Bulletin.	2562	99-106. Q4
Diversity of phenotypic characteristics of White Tailed-Yellow Chicken populations reared under free range system in Phitsanulok Province, Thailand.	Suphawadee Yaemkong	Biodiversitas Journal of Biological Diversity.	2562	1271-1280. Q3
Phenotypic and morphometric characteristics of Bangkaew Dog in Phitsanulok province, Thailand.	Suphawadee Yaemkong	Biodiversitas Journal of Biological Diversity.	2562	2877-2882. Q3
Morphological Trait, Molecular Genetic Evidence and Proteomic Determination of Different Chickens (Gallus gallus) Breeds.	Likittrakulwong, W., Poolprasert, P., Roytrakul, S.	Journal of Applied Biology & Biotechnology.	2562	65-70. Q4
Productions and functional properties of palm sugars.	Srikaeo, K., Sangkhiaw, J., Likittrakulwong, W.	Walailak Journal of Science and Technology.	2562	897-907. Q3

## ข้อมูลสิทธิบัตร/นวัตกรรม และงานสร้างสรรค์

ชื่อ - นามสกุล เจ้าของผลงาน	ชื่อผลงาน ภาษาไทย/ภาษาอังกฤษ	รายละเอียดสิทธิบัตร/ นวัตกรรม (หน่วยงาน/ปี พ.ศ.)
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษ ศรีละออ อาจารย์ ดร.ชัชวรินทร์ นวลศรี	กระถางต้นไม้ที่มีส่วนผสมของ ไบยาซูบ	อนุสิทธิบัตร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.คงเดช พะสีนาม	เครื่องเพาะเมล็ดพันธุ์	อนุสิทธิบัตร
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ณรงมล เลาห์รอดพันธ์	อาหารชั้นสำหรับโคขุนลูกผสมชาร์ โรเลสที่น้ำหนัก 400-500 กิโลกรัม	อนุสิทธิบัตร
อาจารย์จิรจิต อินทร	อิมัลชันปิด (emulsion bead) ที่มี สารสกัดขลุ้และอะโวคาโด	อนุสิทธิบัตร

**บทสังเคราะห์งานวิจัย**

## การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาในรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง โดยการประยุกต์ใช้การเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (Community-based learning)



**นักวิจัย :** อาจารย์ ดร.ชนพล กิจพจน์

**โครงการวิจัย :** การพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาในรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางโดยการประยุกต์ใช้การเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (Community-based learning)

**แหล่งทุนวิจัย :** คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

**E-mail นักวิจัย :** home393@Hotmail.com

### ที่มาและเหตุผล

การพัฒนาศักยภาพของคนถือเป็นหัวใจสำคัญในการพัฒนาประเทศให้มุ่งสู่ความก้าวหน้าทั้งด้านสังคม เศรษฐกิจ การเมือง สิ่งแวดล้อม และเทคโนโลยี โดยมีทิศทางการพัฒนาตามการเปลี่ยนแปลงของโลกในศตวรรษที่ 21 ที่เป็นโลกแห่งการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว การจัดการเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (Community-based learning, CBL) เป็นกลยุทธ์การสอนที่มีประสิทธิภาพที่จะนำพาผู้เรียนให้มีทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 มีการเชื่อมโยงเนื้อหาสาระในบทเรียนให้สัมพันธ์กับชุมชน ผ่านการบูรณาการสาระความรู้ในหลายศาสตร์กับประเด็นปัญหาในโลกที่เป็นจริง และเป็นเรื่องใกล้ตัวในชุมชนและสิ่งแวดล้อมของผู้เรียน เน้นทักษะการคิด การแก้ปัญหา เรียนรู้ผ่านประสบการณ์ตรงจากการลงมือปฏิบัติจริง มีการประเมินผลตามสภาพจริงโดยมีส่วนร่วมจากผู้ที่เกี่ยวข้อง เพื่อเป้าหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ความสามารถเพิ่มขึ้น สามารถพัฒนาตนเองให้มีความพร้อมต่อการทำงานหลังจากที่สำเร็จการศึกษา มีความพร้อมต่อการทำงานในสถานประกอบการหรือทำงานในชุมชนท้องถิ่นของตนเอง สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สนองตอบต่อความต้องการของท้องถิ่นและพฤติกรรมของผู้บริโภคในปัจจุบัน จึงทำให้เกิดการศึกษาถึงการพัฒนาผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาในรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางโดยการประยุกต์ใช้การเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (CBL) โดยมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาทักษะและความสามารถของผู้เรียนให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่สามารถสนองตอบความต้องการของผู้บริโภคได้อย่างแท้จริงโดยอาศัยการเข้าไปศึกษาข้อมูลพื้นฐานจากชุมชนเป้าหมายซึ่งในการศึกษานี้คือส่วนงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตและแปรรูปสมุนไพรโรงพยาบาลบางกระทุ่ม อำเภอบางกระทุ่ม จังหวัดพิษณุโลก กับรายวิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องสำอาง จากการดำเนินงานศึกษาพบว่า นักศึกษาที่ได้รับการสอนโดยการประยุกต์ใช้การเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (CBL) มีคะแนนผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน ( $4.03 \pm 0.50$  คะแนน) สูงกว่ากลุ่มที่มีการเรียนการสอนแบบปกติ ( $3.47 \pm 0.32$  คะแนน) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ( $P < 0.05$ ) และจากการผลการประเมินผลผลิตภัณฑ์ที่นักศึกษาแต่ละกลุ่มพัฒนาขึ้นและถูกนำไปประเมินความชอบจากผู้บริโภคเป้าหมาย 20 คน โดยใช้แบบทดสอบ 9-point hedonic scaling test พบว่า

ผลิตภัณฑ์เจลนวดสมุนไพรที่มีส่วนประกอบของ ชิง เถาวัลย์เปรียง และกระชายดำ และผลิตภัณฑ์โลชั่นบำรุงผิวที่มีส่วนประกอบของ สารสกัดรังไหม สารสกัดว่านหางจระเข้ ที่พัฒนาโดยนักศึกษาที่ได้รับการสอนโดยการประยุกต์ใช้การเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (CBL) มีค่าคะแนนความชอบ ( $7.5 \pm 0.5$  และ  $7.7 \pm 0.5$  คะแนน ตามลำดับ) ที่สูงกว่าผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์สบู่เหลวล้างมือและผลิตภัณฑ์เจลบำรุงมือที่พัฒนาโดยนักศึกษาที่ได้รับการสอนโดยแบบปกติ ( $7.0 \pm 0.2$  และ  $7.1 \pm 0.4$  คะแนน ตามลำดับ) อย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับความเชื่อมั่นร้อยละ 95 ( $P < 0.05$ ) ซึ่งการศึกษาแสดงให้เห็นว่าการจัดการเรียนการสอนโดยการประยุกต์ใช้การเรียนรู้โดยใช้ชุมชนเป็นฐาน (CBL) ช่วยทำให้นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ดีขึ้น สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากขึ้น และข้อมูลจากการศึกษาในครั้งนี้สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนในรูปแบบอื่น ๆ ต่อไปได้ในอนาคต



ภาพผลิตภัณฑ์ (จากซ้ายไปขวา) 1.ผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์สบู่เหลวล้างมือ 2.ผลิตภัณฑ์เจลบำรุงมือ 3. ผลิตภัณฑ์เจลนวดสมุนไพรที่มีส่วนประกอบของ ชิง เถาวัลย์เปรียง และกระชายดำ 4. ผลิตภัณฑ์โลชั่นบำรุงผิวที่มีส่วนประกอบของ สารสกัดรังไหม สารสกัดว่านหางจระเข้



## การพัฒนาการเรียนการสอนด้วยการเรียนรู้จากการสืบค้น (Inquiry-Based Learning)

เพื่อพัฒนาผลการเรียนรู้ในรายวิชาโภชนศาสตร์มนุษย์



**นักวิจัย :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ทรงพรรณ สังข์ทรัพย์

**โครงการวิจัย :** โครงการพัฒนาการเรียนการสอน มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล  
สงครามประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2563

**แหล่งทุนวิจัย :** คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏ  
พิบูลสงคราม

**E-mail นักวิจัย :** sungkasub@yahoo.com

### ที่มาและเหตุผล

การเรียนรู้จากการสืบค้น (Inquiry-based learning) เป็นรูปแบบหนึ่งของการจัดการเรียนรู้ที่เน้นบทบาทและการมีส่วนร่วมของผู้เรียน (Active learning) เป็นการเรียนที่ให้ผู้เรียนเป็นผู้ปฏิบัติเพื่อให้เกิดองค์ความรู้มากกว่าการปฏิบัติตนเป็นผู้รับ ส่งเสริมปฏิสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียนและผู้เรียนกับผู้สอน สามารถนำทักษะที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติเพื่อแก้ไขปัญหาหรือประกอบอาชีพในอนาคต จึงได้นำมาใช้ในการปรับปรุงและพัฒนาการเรียนการสอนในรายวิชา โภชนศาสตร์มนุษย์ (FST211) ซึ่งเป็นวิชาแกน กลุ่มวิชาบังคับ ในหลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร สำหรับนักศึกษาระดับชั้นปีที่ 2 โดยเนื้อหาวิชาเป็นการบรรยายเกี่ยวกับ อาหารและคุณค่าทางโภชนาการ เมตาบอลิซึม ปัญหาการขาดสารอาหาร โรคที่เกิดจากภาวะโภชนาการไม่สมดุล การเลือกอาหารที่เหมาะสมกับบุคคลวัยต่าง ๆ และสภาวะต่าง ๆ ของร่างกาย การประเมินคุณค่าทางโภชนาการของอาหารและภาวะโภชนาการ ซึ่งนักศึกษาจำเป็นต้องเชื่อมโยงองค์ความรู้กับสถานการณ์จริงของผู้บริโภคและสภาพการณ์ทางด้านตลาดอาหารที่ทันสมัย รวมทั้งเป็นพื้นฐานสำคัญในขององค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์การอาหารในระดับที่สูงขึ้น อย่างไรก็ตามจากการเรียนการสอนที่ผ่านมาพบว่า นักศึกษาประสบปัญหาด้านความรู้ความเข้าใจในองค์ความรู้ภาคทฤษฎีกับการเชื่อมโยงการประยุกต์ใช้ในสถานการณ์จริง ดังนั้นจึงมีแนวคิดกระตุ้นการเรียนรู้ของนักศึกษาด้วยการจัดการเรียนรู้ที่เน้นบทบาทและการมีส่วนร่วมของผู้เรียน (Active learning) แบบการเรียนรู้จากการสืบค้น (Inquiry-based learning) มาใช้เป็นส่วนหนึ่งในการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาปรับปรุงคุณภาพการเรียนการสอนในรายวิชาดังกล่าวให้มีกระบวนการเรียนการสอนที่เข้าใจและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น โดยได้ทำการศึกษากับนักศึกษาชั้นปีที่ 2 ที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชา โภชนศาสตร์มนุษย์ จำนวน 16 คน ผลการศึกษาพบว่า การใช้การเรียนรู้จากการสืบค้นส่งผลให้นักศึกษามีคะแนนเฉลี่ยจากการสอบประเมินผลในรายวิชาโภชนศาสตร์มนุษย์สูงกว่านักศึกษาในกลุ่มที่ไม่ได้ใช้การเรียนรู้จากการสืบค้นโดยใช้วิธีการเรียนบรรยายในชั้นเรียนเล็กน้อย คือ  $6.94 \pm 0.27$  และ  $6.75 \pm 0.71$  (คะแนนเต็ม 10) ตามลำดับ อย่างไรก็ตามเมื่อพิจารณาตามหลักสถิติเมื่อวิเคราะห์ด้วยวิธี t-test แล้วพบว่าไม่มีความแตกต่างอย่างมีนัยสำคัญ ( $P \leq 0.05$ ) เมื่อเทียบกับนักศึกษาในกลุ่มที่ไม่ได้ใช้การเรียนรู้จากการสืบค้น ทั้งนี้เนื่องจากมี

นักศึกษาบางส่วนไม่อ่านหนังสือก่อนการสอบจึงทำให้ได้คะแนนที่ค่อนข้างต่ำไม่ว่าจะใช้วิธีการเรียนรู้จากการสืบค้นหรือไม่ก็ตาม แต่จากการประเมินของอาจารย์ผู้สอนพบว่า นักศึกษาที่ใช้วิธีการเรียนรู้จากการสืบค้นสามารถตอบสนองต่อการเรียนรู้ได้ดีกว่ากลุ่มที่เรียนบรรยายตามปกติ จึงเสนอแนะให้มีการใช้รูปแบบการเรียนรู้จากการสืบค้นกับนักศึกษาในกลุ่มอื่นหรือรายวิชาอื่นเพื่อให้สามารถประเมินผลได้อย่างชัดเจน

Application of interactive teaching styles base on student's behavior and expectation in  
 “Freshwater Fish Culture” Subject (FISH243), Pibulsongkram Rajabhat University

นักวิจัย : อาจารย์ ดร.ต่วน เห่งย่น งาม



โครงการวิจัย : Application of interactive teaching styles base on student's behavior and expectation in “Freshwater Fish Culture” Subject (FISH243), Pibulsongkram Rajabhat University

แหล่งทุนวิจัย : คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

E-mail นักวิจัย : nntuan245@gmail.com

### ที่มาและเหตุผล

วิชาการเลี้ยงปลาน้ำจืด รหัสวิชา FISH243 เป็นรายวิชาในกลุ่มวิชาเลือกเสรี ของหลักสูตรสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ปัจจุบันผู้สอนดำเนินการสอนการจัดการเรียนสอน แก่นักศึกษาด้วยการบรรยาย ฝึกปฏิบัติ และการศึกษาด้วยตนเองเกี่ยวกับการเพาะเลี้ยงปลาน้ำจืด โดยที่ผ่านมามีนักศึกษาที่มาเรียนและเมื่อเรียนจบเนื้อหาครบตามกำหนดแล้ว นักศึกษาส่วนใหญ่ยังคงไม่เข้าใจหลักการเลี้ยงปลาน้ำจืดอย่างถูกต้อง ซึ่งสาเหตุอาจเกิดขึ้นได้หลายปัจจัย ดังนั้นผู้สอนจึงได้มีการเพิ่มเทคนิคการสอนหรือวิธีการสอนที่เน้นพฤติกรรมและความคาดหวังของผู้เรียนเมื่อมาเรียนในรายวิชาดังกล่าวนี้ ผลการศึกษาพบว่านักศึกษามีความเข้าใจในการเรียนการสอนมากขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p < 0.01$ ) เมื่อพิจารณาจากคะแนนการสอบก่อนและหลังเรียน และมีความสอดคล้องกับผลการประเมินตนเองของนักศึกษาเพื่อทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ในภาคการศึกษาที่ 2/2562 ซึ่งนักศึกษาประเมินตนเองด้านความรู้ ได้แก่ มีความรู้ความเข้าใจในหลักการ ทฤษฎี ข้อเท็จจริงและความเชื่อมโยงของเรื่องที่ศึกษาอย่างกว้างขวางและเป็นระบบ และด้านทักษะทางปัญญา ได้แก่ สามารถคิดอย่างมีระบบ ทำความเข้าใจและประเมินข้อมูลสารสนเทศจากแหล่งข้อมูลที่หลากหลายอย่างมีวิจารณญาณแล้วสรุปมาใช้แก้ไขปัญหาหรือใช้ในงานอื่น ๆ ได้มีค่าคะแนนผลการเรียนรู้ภายหลังเรียนรายวิชานี้เฉลี่ยเท่ากับ  $4.53 \pm 0.01$  (ระดับ ดีมาก) และ  $4.57 \pm 0.01$  (ระดับ ดีมาก) ตามลำดับ โดยผลจากการศึกษาครั้งนี้สามารถสรุปได้ว่าการเพิ่มเทคนิคการสอนหรือวิธีการสอนที่เน้นพฤติกรรมและความคาดหวังของผู้เรียนสามารถช่วยให้นักศึกษามีความเข้าใจในหลักการเลี้ยงปลาน้ำจืดอย่างถูกต้องมากขึ้น ซึ่งอาจจะก่อให้เกิดประโยชน์ต่อนักศึกษาได้ภายหลังจบการศึกษาของนักศึกษาต่อไปในอนาคต



## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน นำมาบูรณาการกับนักศึกษาสัตวศาสตร์ ในรายวิชา กอ.สศ. 101 หลักการผลิตสัตว์ และกอ.สศ.211 การผลิตสัตว์ปีกมาร่วมรับการฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการ ทำให้นักศึกษาได้มีความรู้ ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริงในการเลี้ยงไก่ไข่

#### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

เกษตรกรต้องการมีความรู้ในเรื่อง การลดต้นทุนการผลิตจากการเลี้ยงไก่ไข่ จึงสามารถอยู่รอดและตรงกับความต้องการของตลาดในปัจจุบัน

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

เกษตรกรสามารถนำหลักการและขั้นตอนในการเลี้ยงไก่ไข่ ไปประยุกต์ใช้ในการเลี้ยงไก่ไข่ภายในฟาร์มของตนเอง และยังช่วยสร้างจิตสำนึกและความตระหนัก ในการอนุรักษ์และหวงแหน ทรัพยากรในท้องถิ่น เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชนนอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติ



## การจัดการเรียนการสอนแบบเน้นการปฏิบัติ เพื่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชา AFE365

### การออกแบบสามมิติขั้นพื้นฐาน



**นักวิจัย :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ว่าที่ร้อยโท ดร.ชงชอง พะสินาม

**โครงการวิจัย :** การจัดการเรียนการสอนแบบเน้นการปฏิบัติ เพื่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชา AFE365 การออกแบบสามมิติขั้นพื้นฐาน

**แหล่งทุนวิจัย :** คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

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

### ที่มาและเหตุผล

การวิจัยในชั้นเรียนมีความสำคัญต่อวงการวิชาชีพครูอาจารย์เป็นอย่างยิ่ง เนื่องจากครูอาจารย์จำเป็นต้องพัฒนาวิธีการเรียนการสอน การจูงใจให้ผู้เรียนเกิดความอยากรู้อยากเรียน การพัฒนาพฤติกรรมผู้เรียน การเพิ่มผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน และการสร้างบรรยากาศการเรียนรู้ เพื่อให้เกิดการเรียนรู้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ การจัดการเรียนรู้แบบเน้นการปฏิบัติ เป็นการจัดกิจกรรมที่เน้นการเรียนรู้ด้วยประสบการณ์ตรงจากการเผชิญสถานการณ์จริงและการแก้ไขปัญหา เพื่อให้ผู้เรียนเกิดการเรียนรู้จากการกระทำ ได้การฝึกคิด ฝึกการลงมือทำ ฝึกทักษะกระบวนการต่าง ๆ และฝึกการแก้ปัญหาด้วยตนเอง อีกทั้งผู้เรียนได้เรียนรู้ทั้งทางทฤษฎีและปฏิบัติ การจัดการเรียนการสอนในรายวิชา AFE365 การออกแบบสามมิติขั้นพื้นฐาน กำหนดจุดประสงค์หลักของการจัดการเรียนรู้เพื่อให้ นักศึกษามีความรู้ ความเข้าใจ เกี่ยวกับการอ่านแบบ และปฏิบัติการเขียนแบบ ภาพฉาย ภาพสามมิติ อย่างง่าย โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ช่วยออกแบบ ซึ่งพบว่า นักศึกษายังขาดความเข้าใจ และทักษะทางการอ่านแบบ และปฏิบัติการเขียนแบบ อีกทั้งยังขาดการนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้กับงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ ดังนั้นผู้วิจัยจึงมีแนวคิดให้นักศึกษานำองค์ความรู้ทั้งทางทฤษฎีและปฏิบัติไปประยุกต์กับงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ เพื่อให้เกิดการเรียนรู้จากการปฏิบัติจริง การฝึกค้นคว้า การฝึกคิด และฝึกการแก้ไขปัญหา ซึ่งจะส่งผลให้นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ที่ดีขึ้น ผลการศึกษาพบว่า นักศึกษามีความเข้าใจในการเรียนการสอนมาก ขึ้นอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติ ( $p < 0.01$ ) โดยผลสัมฤทธิ์ก่อนเรียนและหลังเรียนจากการใช้แบบการเรียนการสอนแบบเน้นการปฏิบัติมีคะแนนเฉลี่ย 3.33 และ 4.40 คะแนน ตามลำดับ ซึ่งนักศึกษามีความพึงพอใจโดยรวมต่อคุณภาพการให้คำปรึกษา 4.67 คะแนน การนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ประโยชน์ได้ 4.40 คะแนน และความพึงพอใจโดยรวมต่อการปฏิบัติ 4.40 คะแนน โดยพบว่า นักศึกษาสามารถอ่านแบบและเขียนแบบ ภาพฉาย ภาพสามมิติ อย่างง่าย โดยใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ช่วยออกแบบได้ อีกทั้งยังสามารถนำองค์ความรู้จากรายวิชา AFE365 การออกแบบสามมิติขั้นพื้นฐานไปประยุกต์ใช้กับงานที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพได้อีกด้วย โดยข้อมูลที่ได้จากการศึกษาสามารถนำไปใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนโดยการประยุกต์ใช้กับการเรียนการสอนรูปแบบอื่นได้

## ผลจากการจัดการเรียนการสอนด้วยกระบวนการกลุ่มที่มีผลต่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียน

### รายวิชาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร



**นักวิจัย :** อาจารย์ ปุณณดา ทะรังศรี

**โครงการวิจัย :** ผลจากการจัดการเรียนการสอนด้วยกระบวนการกลุ่มที่มีผลต่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร

**แหล่งทุนวิจัย :** คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

**E-mail นักวิจัย :** g.punnada@gmail.com

### ที่มาและเหตุผล

วิชาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร รหัสวิชา AGS423 เป็นรายวิชาในกลุ่มวิชาเอกบังคับของวิชาเอกการจัดการทรัพยากรเกษตรและสิ่งแวดล้อม หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร การจัดการเรียนการสอนด้วยกระบวนการกลุ่มและเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญเป็นสิ่งที่ดี เนื่องจากการเรียนการสอนด้วยกระบวนการกลุ่มจะทำให้นักศึกษาเกิดการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในชั้นเรียนนำไปสู่การคิดวิเคราะห์ นอกจากนั้นหากนักศึกษาได้เรียนในด้านหรือหัวข้อที่ตนเองสนใจจะทำให้มีความตั้งใจและส่งผลให้การเรียนดีขึ้น ดังนั้นในฐานะที่ผู้วิจัยเป็นผู้สอนและรับผิดชอบรายวิชาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร จึงมีความสนใจที่จะนำเทคนิคการจัดการเรียนการสอนด้วยกระบวนการกลุ่มและเน้นผู้เรียนเป็นสำคัญมาจัดการเรียนการสอนในรายวิชาดังกล่าวเพื่อให้เกิดผลสัมฤทธิ์ทางด้านการเรียนรู้ที่ดีของนักศึกษา โดยมีวัตถุประสงค์ 2 ข้อ ได้แก่ 1) เพื่อเปรียบเทียบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนก่อนและหลังเรียนจากการเรียนด้วยกระบวนการกลุ่ม และ 2) เพื่อศึกษาความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อกระบวนการเรียนรู้ด้วยกระบวนการกลุ่ม ผลจากการวิจัยพบว่า ผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนของนักศึกษาที่เรียนด้วยกระบวนการกลุ่มหลังเรียนสูงกว่าก่อนเรียนอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ .05 และความพึงพอใจของนักศึกษาที่มีต่อกระบวนการเรียนรู้ด้วยกระบวนการกลุ่มอยู่ในระดับมากที่สุด (4.52) โดยผลจากการศึกษาครั้งนี้สามารถสรุปได้ว่าการจัดการเรียนการสอนด้วยกระบวนการกลุ่มที่มีผลต่อผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนรายวิชาการจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมเพื่อการเกษตร สามารถส่งผลให้นักศึกษามีผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนที่ดีขึ้น

**บทสังเคราะห์บริการวิชาการ**

## โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนของวิสาหกิจชุมชนพันธกิจน้ำพริกแม่มานิต อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก



**หัวหน้าโครงการ :** อาจารย์ ธวัลรัตน์ สัมฤทธิ์

**ชื่อโครงการ :** โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนของวิสาหกิจชุมชนพันธกิจน้ำพริกแม่มานิต อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

**E-mail นักวิจัย :** thawanrat1212@hotmail.com

### ที่มาและเหตุผล

สภาพปัญหา โดยพื้นที่ในกลุ่มเป้าหมาย คือ อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ได้มีการผลิตภัณฑ์สินค้าแปรรูปทางการเกษตรและอาหารในพื้นที่ที่สามารถสร้างรายได้ให้กับชุมชนได้ ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์แปรรูปทั้งหลายควรมีคุณภาพ มีความปลอดภัยสำหรับผู้บริโภค มีมาตรฐาน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพันธกิจน้ำพริกแม่มานิต อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก มีการแปรรูปอาหารหลากหลายผลิตภัณฑ์ บางผลิตภัณฑ์ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ อาจเนื่องมาจากการขาดความรู้ความเข้าใจในเรื่องมาตรฐาน การผลิตที่ดีของผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นต้น ปัจจุบันการเปลี่ยนแปลงของสภาพเศรษฐกิจและสังคมในปัจจุบันส่งผลให้สินค้าต่าง ๆ มีการแข่งขันทางการตลาดที่สูงขึ้น สินค้าชุมชนที่ไม่ได้รับการพัฒนาให้มีศักยภาพในการแข่งขัน อาจส่งผลกระทบต่อรายได้หรือการตลาด ดังนั้นทางกลุ่มชุมชนจึงต้องการให้หน่วยงานภาครัฐช่วยพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน ให้มีความสามารถในการแข่งขันกับสินค้าอื่น ๆ ในท้องตลาดได้ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนพันธกิจน้ำพริกแม่มานิต ได้ดำเนินการแปรรูปน้ำพริกหลากหลายชนิด ได้แก่ น้ำพริกนรก น้ำพริกเผา น้ำพริกตาแดง เป็นต้น แต่เนื่องจากผลิตภัณฑ์ทางกลุ่มยังไม่ได้ขอการรับรองมาตรฐานที่สามารถก่อให้เกิดความมั่นใจ และความปลอดภัยในการบริโภค เพื่อเป็นการสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคและยกระดับมาตรฐานของสินค้าให้ได้รับมาตรฐาน ดังนั้นคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ในฐานะที่เป็นหน่วยงานที่มีบุคลากรที่มีประสบการณ์ และมีความเชี่ยวชาญด้านการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน มีความพร้อมสำหรับการดำเนินการสามารถพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนของวิสาหกิจชุมชนพันธกิจน้ำพริกแม่มานิต อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ทั้งกระบวนการผลิต คุณภาพสินค้า บรรจุภัณฑ์ และการตลาด เพื่อเข้าสู่การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และให้สอดคล้องกับความต้องการของรัฐบาลในการสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน



## วัตถุประสงค์

- 1) เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการให้เข้ากระบวนการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชน พันธกิจน้ำพริกแม่มาנית อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก จำนวน 1 ผลิตภัณฑ์
- 2) เพื่อพัฒนาศักยภาพในการให้บริการวิชาการ โดยการบูรณาการจัดการเรียนการสอน

## วิธีการดำเนินโครงการ

1. การลงพื้นที่เป้าหมายเพื่อประเมินความพร้อม คัดเลือกผลิตภัณฑ์และให้ความรู้การขอมาตรฐานผลิตภัณฑ์
2. การพัฒนากระบวนการผลิตให้พร้อมต่อการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์
3. การถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาระบบการผลิตและความพร้อมในการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์
4. การออกแบบฉลากบรรจุภัณฑ์สำหรับการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์
5. การสำรวจตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา
6. การประเมินผลความสำเร็จของการดำเนินโครงการ และสรุปโครงการ

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ได้ส่งเสริมให้ผู้เข้ารับบริการพัฒนาระบบการผลิตน้ำพริกนรกเห็ดกรอบ และได้ยื่นขอรับรองมาตรฐาน ออย. ของผลิตภัณฑ์น้ำพริกนรกเห็ดกรอบ

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนผู้เข้ารับบริการได้วิธีการทำน้ำพริกนรกเห็ดกรอบ และได้ขอรับรองมาตรฐาน ออย. ผลิตภัณฑ์ อีกทั้งได้ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย เพื่อเพิ่มโอกาสในการจำหน่ายสินค้า

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาเกิดการพัฒนาตนเอง ให้สามารถออกบริการวิชาการในฐานะผู้ช่วยวิทยากรเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้แก่ชุมชนท้องถิ่นตามอัตลักษณ์ของคณะและมหาวิทยาลัย

## การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

การบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา AFE371 วิศวกรรมการแปรสภาพทางการเกษตรและอาหาร เรื่อง การผสมและการลดความชื้น และรายวิชา AFE391 เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิศวกรรมเกษตรและอาหาร เรื่อง การศึกษาดูงานสถานประกอบการ

## ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน(ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ</b> 1. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอน 2. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการเพื่อยกระดับผลิตภัณท์ชุมชน 3. จำนวนผลิตภัณท์ที่ได้พัฒนาและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณท์	2 รายวิชา  22 คน  1 ผลิตภัณท์	2 รายวิชา  22 คน  1 ผลิตภัณท์
<b>เชิงคุณภาพ</b> 1. ผลิตภัณท์น้ำพริกนรกเห็ดกรอบได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณท์ 2. ความพึงพอใจของผู้ร่วมโครงการ	1 ผลิตภัณท์  ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	1 ผลิตภัณท์  ร้อยละ 98.20
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ต.ค. 62 – ส.ค. 63	ต.ค. 62 – ส.ค. 63
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	123,800	123,775

### การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

#### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

##### - ด้านงานวิจัย

องค์ความรู้ที่ได้จากการถ่ายทอดการดำเนินโครงการ ทำให้ผู้ทำโครงการได้มองเห็นปัญหาขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบเห็ด จึงเป็นที่มาของการนำปัญหาที่พบมาต่อยอดในการทำวิจัยต่อไปได้

##### - ด้านการเรียนการสอน

นักศึกษาได้ศึกษาเรื่องการทำน้ำพริกนรกเห็ดกรอบ ได้ทดลองการผสม การลดความชื้น และการศึกษาดูงานเพื่อดูกรรมวิธีการผลิตอาหารให้ถูกสุขลักษณะที่หน้างานจริง

##### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

การถ่ายทอดเกี่ยวกับพัฒนาผลิตภัณท์ให้ถูกสุขลักษณะและเพื่อยื่นขอรับรองมาตรฐานอาหารต่อไป

#### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนได้รู้ขั้นตอนการทำน้ำพริกนรกเห็ดกรอบให้ถูกสุขลักษณะ และสามารถนำไปประยุกต์ใช้กับการทำน้ำพริกประเภทอื่น ๆ หรือวัตถุดิบอื่น ๆ ได้

### รูปภาพผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา



ด้านหน้า



ด้านหลัง



**การถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยงไส้เดือนเพื่อผลิตเป็นอาหารสัตว์และผลิตปุ๋ยอินทรีย์ในพื้นที่  
ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก**



**หัวหน้าโครงการ :** อาจารย์ ดร. ต่วน เห่งยน ึ่งอก

**ชื่อโครงการ :** โครงการการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยงไส้เดือนเพื่อผลิตเป็น  
อาหารสัตว์และผลิตปุ๋ยอินทรีย์ในพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวัง  
ทอง จังหวัดพิษณุโลก

**E-mail นักวิจัย :** nntuan245@gmail.com

### ที่มาและเหตุผล

จากการสำรวจข้อมูลของกรมพัฒนาชุมชน และข้อมูล กชช.2ค ของจังหวัดพิษณุโลกทั้ง 9 อำเภอ พบว่า อำเภอวังทองโดยเฉพาะตำบลดินทองที่มีทั้งหมด 11 หมู่บ้าน พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบ เหมาะสำหรับการเพาะปลูกพืชไร่ และพืชสวน อาชีพหลัก ทำนา อาชีพเสริมเพาะพันธุ์กล้วยไม้และปลูกไม้ผล และเป็นพื้นที่ที่มีความจำเป็นต้องพัฒนาอย่างเร่งด่วนเป็นอันดับที่ 1 ของจังหวัดพิษณุโลก โดยเฉพาะต้องการมีรายได้เสริมภายในครัวเรือนนอกเหนือจากรายได้หลัก เพื่อให้มีความเพียงพอกับต้องการภายในครัวเรือนและพันธกิจ ความยากจน อย่างไรก็ตามเกษตรกรที่กล่าวมานี้ยังมีความต้องการในการเลี้ยงสัตว์ ซึ่งการเลี้ยงไส้เดือน เป็นอีกช่องทางเลือกหนึ่งของเกษตรกรที่จะช่วยในการแก้ไขปัญหาความยากจนได้ เนื่องจากปุ๋ยไส้เดือนเป็นที่ต้องการของตลาด ราคาค่อนข้างแพงเมื่อเปรียบเทียบกับปุ๋ยอินทรีย์ชนิดอื่น นอกจากนี้ตัวไส้เดือนยังช่วยบำรุงดินและเป็นอาหารกับสัตว์ได้ ดังนั้นหากมีการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยงไส้เดือนเพื่อผลิตเป็นอาหารสัตว์และผลิตปุ๋ยอินทรีย์ให้กับเกษตรกรในพื้นที่ดังกล่าวนี้ จะช่วยให้เกษตรกรสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพ สามารถลดต้นทุนการผลิตในการเลี้ยงสัตว์และปลูกพืช มีรายได้ที่เพิ่มมากขึ้นทุกพื้นที่ที่สามารถที่จะเลี้ยงได้โดยไม่มีข้อจำกัดทางสภาพดินทุนต่าง ๆ และสามารถทำได้และตอบโจทย์ในการพัฒนาให้เป็นอาชีพภายในพื้นที่ได้ต่อไปในอนาคต

### วัตถุประสงค์

เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลี้ยงไส้เดือนเพื่อผลิตเป็นอาหารสัตว์และผลิตปุ๋ยอินทรีย์ในพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

### วิธีการดำเนินโครงการ

ทำการฝึกอบรมให้กับเกษตรกรจำนวน 5 ราย โดยเป็นการบรรยายควบคู่กับการทดลองปฏิบัติจริงในการเลี้ยงไส้เดือน เช่น การคัดเลือกสายพันธุ์ โรงเรือนและอุปกรณ์ อาหารและการให้อาหาร การจัดการการเลี้ยง และการป้องกันโรค โดยการพัฒนาจากภูมิปัญญาในการเลี้ยงไส้เดือนที่มีในบริบทของพื้นที่ โดย

เน้นการมีส่วนร่วมของผู้ฝึกอบรม เพื่อให้ผู้อบรมเข้าใจในการเลี้ยงไส้เดือน และสามารถเรียนรู้ด้วยตัวเอง ซึ่งเกษตรกร ชุมชน หรือองค์กรนั้นสามารถที่นำไปประยุกต์ใช้ได้ต่อไปในอนาคต

### ผลของการดำเนินโครงการ

#### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ทำให้ได้ใช้ศักยภาพในการดำเนินโครงการดังกล่าวนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เป็นการพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ที่เกิดจากงานในครั้งนี้ด้วยเช่นกัน

#### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ผลที่ได้รับมีผลต่อเกษตรกร ชุมชน หรือองค์กร โดยสามารถที่จะนำหลักการและขั้นตอนในการเลี้ยงไส้เดือน สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการเลี้ยงภายในฟาร์ม และเมื่อเกษตรกร มีความรู้และความเข้าใจ สามารถที่จะนำไปต่อยอดในการเลี้ยงไส้เดือนได้ ในส่วนของด้านเศรษฐกิจ/พาณิชย์ สามารถนำความรู้ทางทฤษฎีและการปฏิบัติที่ได้จากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในท้องถิ่น ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น เป็นการช่วยสร้างเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชนดังกล่าว และนำมาใช้ประโยชน์เชิงเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชน และประเทศได้ต่อไปในอนาคต นอกจากนี้ด้านสังคมและชุมชน ช่วยสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชน นอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติต่อไป

#### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาศาखाวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำมีความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงวิธีการในการเลี้ยงจากการปฏิบัติจริง และสามารถที่จะทำได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม โดยสามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ และการเลี้ยงปลาน้ำจืดได้

#### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ และการเลี้ยงปลาน้ำจืดได้

#### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b>		
1. ร้อยละของครัวเรือนที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาเกษตรความยากจน (38,500 บาท : คน : ปี)	ร้อยละ 60 จำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 5 ครัวเรือน (ร้อยละ 60 หรือเท่ากับ 3 ครัวเรือน)	ร้อยละ 100 จำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 5 ครัวเรือน (ร้อยละ 100 หรือเท่ากับ 5 ครัวเรือน)
2. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับชุมชน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 2 คน (ร้อยละ 80 หรือเท่ากับ 2 คน)	ร้อยละ 100 จำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 2 คน (ร้อยละ 100 หรือเท่ากับ 2 คน)
3. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอนเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับคนในชุมชน	ไม่น้อยกว่า 1 รายวิชา	2 รายวิชา

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1. ร้อยละรายได้ของประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการเพิ่มขึ้น	ร้อยละ 15	ร้อยละ 100
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	35,000 บาท	35,000 บาท

### การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

#### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

##### - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน นำมาบูรณาการกับนักศึกษาสัตวศาสตร์ ในรายวิชา กอ.สศ. 101 หลักการผลิตสัตว์ และกอ.ปม.324 การเลี้ยงปลาน้ำจืดมาร่วมรับการฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการฯ ทำให้นักศึกษาได้มีความรู้ ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริงในการเลี้ยงไก่ไข่

##### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

เกษตรกรต้องการมีความรู้ในเรื่อง การคัดเลือกพ่อและแม่พันธุ์ไข่เดือน และช่องการตลาด จึงสามารถอยู่รอดและตรงกับความต้องการของตลาดในปัจจุบัน

#### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

เกษตรกรสามารถนำหลักการและขั้นตอนในการเลี้ยงไข่เดือน ไปประยุกต์ใช้ในการเลี้ยงไข่เดือนภายในฟาร์มของตนเอง และยังช่วยสร้างจิตสำนึกและความตระหนัก ในการอนุรักษ์และหวงแหนทรัพยากรในท้องถิ่น เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชนนอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่นและประเทศชาติ



**การถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการเลี้ยงไก่ไข่เพื่อแก้ไขปัญหา  
ความยากจนของเกษตรกรในตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก**



**หัวหน้าโครงการ :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์

**ชื่อโครงการ :** โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการเลี้ยงไก่ไข่  
เพื่อแก้ไขปัญหาความยากจนของเกษตรกรในตำบลดินทอง  
อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

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

### ที่มาและเหตุผล

จากการสำรวจข้อมูลของกรมพัฒนาชุมชน และข้อมูล กชช.2ค ของจังหวัดพิษณุโลก พบว่าประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม และพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบ เหมาะสำหรับการเพาะปลูกพืชไร่ และพืชสวน อาชีพหลัก ทำนา อาชีพเสริม เพาะพันธุ์กล้าไม้และปลูกไม้ผล และเป็นพื้นที่ที่มีความจำเป็นต้องพัฒนาอย่างเร่งด่วนเป็นอันดับที่ 1 ที่ต้องแก้ปัญหาคความยากจน โดยเฉพาะต้องการให้เกษตรกรมีรายได้เสริมภายในครัวเรือนนอกเหนือจากรายได้หลัก หรือสร้างอาชีพใหม่ให้กับเกษตรกรเพื่อให้ความเพียงพอกับต้องการภายในครัวเรือนและพ้นเกณฑ์ความยากจน อย่างไรก็ตามสภาพต้นทุนในพื้นที่ดังกล่าวนี้ส่วนใหญ่มีการเลี้ยงสัตว์เป็นอาชีพเสริม เช่น เลี้ยงไก่ เป็นต้น ดังนั้นหากมีการส่งเสริมและถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการเลี้ยงไก่ไข่ให้กับเกษตรกรในพื้นที่ดังกล่าวนี้ จะช่วยให้เกษตรกรสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพ ลดค่าใช้จ่ายภายในครัวเรือน สามารถลดต้นทุนการผลิต มีรายได้ที่เพิ่มมากขึ้นและพัฒนาคุณภาพชีวิตให้พ้นเกณฑ์ความยากจน มีความสุขมวลรวมเพิ่มขึ้น และสร้างเสริมอาชีพให้ชุมชนได้อย่างยั่งยืน และเศรษฐกิจของท้องถิ่นที่เป็นไปตามบริบทและความต้องการในการพัฒนาท้องถิ่นเพื่อแก้ไขความยากจน ด้วยการให้ความรู้ ส่งเสริม สนับสนุนทางด้านการเกษตร เพื่อเป็นแหล่งอาหารและรายได้ในชุมชนและในครัวเรือนต่อไป

### วัตถุประสงค์

เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการเลี้ยงไก่ไข่เพื่อแก้ไขปัญหาความยากจนของเกษตรกรในตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

### วิธีการดำเนินโครงการ

ทำการฝึกอบรมให้กับเกษตรกรจำนวน 3 ราย โดยให้การบรรยายควบคู่กับการทดลองปฏิบัติจริงในการเลี้ยงไก่ไข่ เช่น การคัดเลือกสายพันธุ์ โรงเรือนและอุปกรณ์ อาหารและการให้อาหาร การจัดการการเลี้ยง และการป้องกันโรค โดยการพัฒนาจากภูมิปัญญาในการเลี้ยงไก่ไข่ที่มีในบริบทของพื้นที่ โดยเน้น

การมีส่วนร่วมของผู้ฝึกอบรม เพื่อให้ผู้อบรมเข้าใจในการเลี้ยงไก่ไข่ และสามารถเรียนรู้ด้วยตัวเอง ซึ่งเกษตรกร ชุมชน หรือองค์กรนั้นสามารถที่นำไปประยุกต์ใช้ได้ต่อไปในอนาคต

### ผลของการดำเนินโครงการ

#### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ทำให้ได้ใช้ศักยภาพในการดำเนินโครงการดังกล่าวนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เป็นการพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ที่เกิดจากงานในครั้งนี้ด้วยเช่นกัน

#### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ผลที่ได้รับมีผลต่อเกษตรกร ชุมชน หรือองค์กร โดยสามารถที่จะนำหลักการและขั้นตอนในการเลี้ยงไก่ไข่ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการเลี้ยงภายในฟาร์ม และเมื่อเกษตรกร มีความรู้และความเข้าใจ สามารถที่จะนำไปต่อยอดในการเลี้ยงไก่ไข่ได้ ในส่วนของด้านเศรษฐกิจ/พาณิชย์ สามารถนำความรู้ทางทฤษฎีและการปฏิบัติที่ได้จากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในท้องถิ่น ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น เป็นการช่วยสร้างเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชนดังกล่าว เนื่องจากไก่ไข่เป็นสัตว์เศรษฐกิจ และนำมาใช้ประโยชน์เชิงเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชน และประเทศได้ต่อไปในอนาคต นอกจากนี้ด้านสังคมและชุมชน ช่วยสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชน นอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติต่อไป

#### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาสาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำมีความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงวิธีการในการเลี้ยงจากการปฏิบัติจริง และสามารถที่จะทำได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม โดยสามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ และการผลิตสัตว์ปีกได้

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ และการผลิตสัตว์ปีกได้

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b>		
1. ร้อยละของครัวเรือนที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาเกณฑ์ความยากจน (38,500 บาท : คน : ปี)	ร้อยละ 60	ร้อยละ 100
2. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับชุมชน	จำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 3 ครัวเรือน (ร้อยละ 60 หรือเท่ากับ 2 ครัวเรือน)	จำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 3 ครัวเรือน (ร้อยละ 100 หรือเท่ากับ 3 ครัวเรือน)
3. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอนเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับคนในชุมชน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 2 คน (ร้อยละ 80 หรือเท่ากับ 2 คน) ไม่น้อยกว่า 2 รายวิชา	ร้อยละ 100 จำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 2 คน (ร้อยละ 100 หรือเท่ากับ 2 ครัวเรือน) 3 รายวิชา



ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1. ร้อยละรายได้ของประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการเพิ่มขึ้น	ร้อยละ 15	ร้อยละ 100
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	35,000 บาท	35,000 บาท

### การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

#### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

##### - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน นำมาบูรณาการกับนักศึกษาสัตวศาสตร์ ในรายวิชา กอ.สศ. 101 หลักการผลิตสัตว์ และกอ.สศ.211 การผลิตสัตว์ปีกมาร่วมรับการฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการฯ ทำให้นักศึกษาได้มีความรู้ ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริงในการเลี้ยงไก่ไข่

##### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

เกษตรกรต้องการมีความรู้ในเรื่อง การลดต้นทุนการผลิตจากการเลี้ยงไก่ไข่ จึงสามารถอยู่รอดและตรงกับความต้องการของตลาดในปัจจุบัน

#### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

เกษตรกรสามารถนำหลักการและขั้นตอนในการเลี้ยงไก่ไข่ ไปประยุกต์ใช้ในการเลี้ยงไก่ภายในฟาร์มของตนเอง และยังช่วยสร้างจิตสำนึกและความตระหนัก ในการอนุรักษ์และหวงแหน ทรัพยากรในท้องถิ่น เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชนนอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติ



## การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์นมมะพร้าวของวิสาหกิจชุมชนบ้านสวนอาจารย์



หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พิมพรรณก พริกบุญจันทร์

ชื่อโครงการ : โครงการการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์นมมะพร้าวของ  
วิสาหกิจชุมชน บ้านสวนอาจารย์

E-mail นักวิจัย : pimchanok5512@gmail.com

### ที่มาและเหตุผล

สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณบดินทรเทพยวรางกูร รัชกาลปัจจุบันได้ทรงมอบพระบรมราโชบายด้านการศึกษ่าผ่านองคมนตรีโดยทรงให้แนะนำมหาวิทยาลัยราชภัฏให้ทำงานให้เข้าเป้าในการยกระดับการศึกษาและพัฒนาท้องถิ่นในท้องที่ของตนเอง อันเป็นที่มาของยุทธศาสตร์ในกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏทั่วประเทศทั้ง 38 แห่งผ่านที่ประชุมอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏที่ได้น้อมนำพระบรมราโชบายมาเป็นยุทธศาสตร์หลักมุ่งให้มหาวิทยาลัยราชภัฏทั่วประเทศเป็นแกนนำในการพัฒนาท้องถิ่นโดยกำหนดยุทธศาสตร์ใหม่ระยะ 20 ปี ตั้งแต่ พ.ศ. 2560 ถึง พ.ศ. 2579 การพัฒนาท้องถิ่นนั้นทางมหาวิทยาลัยราชภัฏได้คำนึงถึงการทำงานบูรณาการร่วมกันทุกภาคส่วนกับหน่วยงานในพื้นที่โดยได้ให้ความสำคัญกับยุทธศาสตร์ชาติ โดยยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ภายใต้แผนแม่บทด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ประเด็นที่ 5 สร้างนักรบเศรษฐกิจยุคใหม่ ในการสร้างและพัฒนาทักษะของผู้ประกอบการให้มีศักยภาพที่เข้มแข็งขึ้น และสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 ด้าน ยุทธศาสตร์ที่ 3 การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามมียุทธศาสตร์ในการเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นตามแนวทางของพระราโชบายระยะ 20 ปี ซึ่งการให้บริการวิชาการนั้นจัดได้ว่าเป็นพันธกิจหนึ่งที่สำคัญโดยเป็นการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นซึ่งสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 คือ การพัฒนาท้องถิ่น โดยได้นำแผนพัฒนาชาติมาใช้ในการทำงานร่วมกับชุมชนท้องถิ่นเนื่องจากในการพัฒนาท้องถิ่นนั้นเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งยังผลไปสู่การสร้าง ความเจริญแก่ชุมชน สามารถยกระดับฐานะความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้ดีขึ้น โดยคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารซึ่งมีบุคลากรที่มีความพร้อมความเชี่ยวชาญทางด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการจัดการการตลาด ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของปัญหาดังกล่าว จึงจัดทำโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนขึ้นโดยมีเป้าหมายที่จะให้ความรู้ด้านต่าง ๆ เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดการการตลาด ให้แก่ผู้ประกอบการที่ยังขาดความรู้และเทคนิคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์รวมถึงการจัดการทางการตลาด โดยหลังจากที่ผู้ประกอบการดังกล่าวได้เข้าร่วมกิจกรรมนี้ ผู้ประกอบการจะมีขีดความสามารถเพิ่มขึ้น โดยมีการผลิตหรือจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้กลายเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีจุดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของตนเองบนพื้นฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่น สอดคล้องกับวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น มีผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความ

ต้องการของผู้บริโภค มีการทำการตลาดที่เหมาะสม ส่งผลให้มีรายได้เพิ่มขึ้น สามารถจำหน่ายในตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ โดยผู้ประกอบการจะได้รับการสนับสนุนให้มีการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สูงขึ้น หรือหากเป็นผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้ขอรับรองมาตรฐานจะได้รับการสนับสนุนให้เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน เพื่อเป็นการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ และช่วยให้ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างยั่งยืน ซึ่งโครงการนี้ได้คัดเลือกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านสวนอาจารย์ อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก มีการให้ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค สนับสนุนและให้คำปรึกษาการปรับปรุงอาคารสถานที่ผลิตอาหารเพื่อขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในระดับที่สูงขึ้น

### วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์นมมะพร้าวของวิสาหกิจชุมชนบ้านสวนอาจารย์

### วิธีการดำเนินโครงการ

(1) การจัดประชุมวางแผนการดำเนินโครงการ (2) การลงพื้นที่สำรวจข้อมูล (3) การเตรียมความพร้อมและชี้แจงรายละเอียดโครงการและรับทราบประเด็นปัญหาของผู้ประกอบการ (4) การปรับปรุงพัฒนาสถานที่ผลิตให้สอดคล้องกับมาตรฐาน การจัดเตรียมเอกสารและความพร้อมในการยื่นขอรับรองมาตรฐานอาหาร (5) ออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดยสำรวจข้อมูลและให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแบบบรรจุภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ (6) ติดตามผลการดำเนินงาน และประเมินผลและถอดบทเรียน และ (7) สรุปผลการดำเนินงาน

### ผลของการดำเนินโครงการ

#### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ได้ใช้ศักยภาพในการดำเนินโครงการดังกล่าวนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เป็นการพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ด้านการพัฒนา ปรับปรุงกระบวนการผลิตและปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหารให้ตรงตามมาตรฐาน

#### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

มีการสร้างงานให้เกิดขึ้นภายในชุมชน จากการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการโดยการปรับปรุงแก้ไขสถานที่ผลิตให้ถูกต้องตามหลักการผลิตอาหารที่ปลอดภัย มีการขยายตลาด ช่วยให้ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างยั่งยืน

#### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาศาสาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารมีความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงขั้นตอนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยสามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชา FST445 การพัฒนาและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร และ FST251 กฎหมายมาตรฐานและการจัดการความปลอดภัยอาหารได้ โดยนักศึกษาได้ลงสถานประกอบการและยกตัวอย่างเป็น case study จากสถานที่ผลิตจริงทำให้นักศึกษาได้ประโยชน์และได้เห็นรูปแบบของการปรับปรุง วิธีการให้คำปรึกษาเพื่อใช้ในการปรับปรุง

รูปแบบของการปรับปรุง รวมถึงให้นักศึกษาเสนอแนวความคิดเห็นในการปรับปรุงในส่วนต่าง ๆ ของสถานประกอบการ ซึ่งนักศึกษาสามารถใช้ความรู้ที่เรียนมาทั้งด้านทฤษฎี มาใช้ในการให้คำแนะนำในการปรับปรุงได้อย่างถูกต้อง

#### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชา FST445 การพัฒนาและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร และ FST251 กฎหมายมาตรฐานและการจัดการความปลอดภัยอาหาร

#### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b>		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน	3 ราย	3 ราย
2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้พัฒนาและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์
3. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ	15 คน	18 คน
4. จำนวนรายวิชาที่บูรณาการกับการเรียนการสอน	2 รายวิชา	2 รายวิชา
<b>เชิงคุณภาพ :</b>		
1. ความพึงพอใจผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 80 ขึ้นไป	100
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	123,800 บาท	123,800 บาท

## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน นำมาบูรณาการกับการเรียนการสอนในรายวิชา FST445 การพัฒนาและการจัดการอุตสาหกรรมอาหาร และ FST251 กฎหมายมาตรฐานและการจัดการความปลอดภัยอาหาร ของนักศึกษาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ส่งผลให้ให้นักศึกษามีความรู้ ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริง ในการให้คำปรึกษาเพื่อใช้ในการปรับปรุง รูปแบบของการปรับปรุงสถานที่ผลิตอาหาร

#### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

วิสาหกิจชุมชนต้องการมีความรู้ในเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อสุขภาพจากมะพร้าว

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ช่วยให้ผู้ประกอบการมีผลิตภัณฑ์ที่เตรียมพร้อมเข้าสู่มาตรฐาน ออย. เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชน นอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติ

## รูปภาพประกอบโครงการ



## การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกหม่อน แปรรูปน้ำมัลเบอร์รี่อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย



**หัวหน้าโครงการ :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พรดรัล จุลกัลป์

อาจารย์ญาณีตา จินดาหลวง

**ชื่อโครงการ :** การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของ  
วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกหม่อนแปรรูปน้ำมัลเบอร์รี่  
อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย

**E-mail :** pomdarun1975@gmail.com

### ที่มาและเหตุผล

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกหม่อนแปรรูปน้ำมัลเบอร์รี่ เป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่มีความเข้มแข็งและมีความพร้อมในหลายๆ ด้าน นอกจากนั้นในปีงบประมาณ 2562 คณะทำงานได้ลงพื้นที่และให้บริการวิชาการในเรื่อง การพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเครื่องดื่มจากมัลเบอร์รี่เพื่อยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนไป โดยระหว่างดำเนินการสามารถช่วยให้วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกหม่อนแปรรูปน้ำมัลเบอร์รี่ยื่นขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงานต่อสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสุโขทัย เพื่อประเมินสถานที่ผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ GMP กฎหมาย และผลที่ได้ช่วยให้วิสาหกิจชุมชนฯ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานการตรวจประเมิน GMP สุขลักษณะทั่วไป และได้รับเลขสารบบอาหาร ประเภทอาหาร/เครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ตามประกาศฉบับที่ 356 พ.ศ. 2556 เรื่อง เครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ซึ่งนับเป็นมาตรฐานอันดับแรกสำหรับผู้ผลิตอาหารจำเป็นต้องได้รับ ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 คณะทำงานจึงลงพื้นที่เพื่อให้บริการวิชาการในหัวข้อเรื่อง การพัฒนาและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกหม่อนแปรรูปน้ำมัลเบอร์รี่ อำเภอบ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย เพื่อให้ความรู้และจัดอบรมเชิงปฏิบัติการให้ความรู้ในเรื่องการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิต การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ การวิเคราะห์ข้อมูลทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ ฉลากและบรรจุภัณฑ์ และการจัดการด้านตลาดของผลิตภัณฑ์ นอกจากนั้นคณะทำงานจะเป็นพี่เลี้ยงให้คำแนะนำในการเตรียมข้อมูลจะจัดทำเอกสารเพื่อให้วิสาหกิจชุมชนฯ ยื่นขอรับรองการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร (อย.) ซึ่งถือเป็นแนวทางในการสร้างความสามารถในการแข่งขัน เพิ่มรายได้ให้กับวิสาหกิจชุมชน

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์น้ำมัลเบอร์รี่ให้มีคุณภาพและมาตรฐานที่สูงขึ้น
2. เพื่อสร้างความสามารถในการแข่งขันให้กับผู้ประกอบการในชุมชน

## วิธีการดำเนินโครงการ

1. ลงพื้นที่เป้าหมายเพื่อประเมินความพร้อม/คัดเลือกผลิตภัณฑ์และให้ความรู้การขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร (อย.)
2. การพัฒนาสูตร/กระบวนการ การผลิตและการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากมัลเบอร์รี่ สำหรับยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร (อย.)
3. การถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเครื่องดื่มจากมัลเบอร์รี่ และยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร (อย.)
4. การออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์เพื่อการยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหาร (อย.)
5. การศึกษาการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา
6. การประเมินผลความสำเร็จของการดำเนินโครงการและสรุปโครงการ

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ผลการดำเนินงานช่วยให้ผู้ดำเนินงานสามารถใช้ทักษะทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อการบริการวิชาการและถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน นอกจากนี้โครงการยังสำเร็จลุล่วงตามตัวชี้วัดความสำเร็จของโครงการได้เป็นอย่างดี

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ชุมชนได้รับองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างเป็นรูปธรรม

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาได้เรียนรู้กระบวนการปฏิบัติงานจริง และใช้ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี โดยการทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยวิทยากรเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชน

## การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

โครงการบริการวิชาการนี้ถูกนำไปใช้เพื่อบูรณาการกับการเรียนการสอนในรายวิชา PD430 ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติเพื่อสุขภาพ (Natural Health Product) โดยนักศึกษาลงพื้นที่ทำหน้าที่เป็นผู้ช่วยวิทยากรหลักและมีส่วนร่วมในการช่วยเตรียมการ/ทำเอกสารในการพัฒนา/อบรม โดยการลงมือปฏิบัติการในหัวข้อการผลิตน้ำมัลเบอร์รี่ ร่วมกับวิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกหม่อนแปรรูปน้ำมัลเบอร์รี่ ในวันจันทร์ที่ 16 มีนาคม พ.ศ. 2563 ณ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มปลูกหม่อนแปรรูปน้ำมัลเบอร์รี่ อ.บ้านด่านลานหอย จังหวัดสุโขทัย กิจกรรมที่นักศึกษาได้ทำร่วมกับผู้ประกอบการคือ การศึกษากระบวนการผลิตน้ำมัลเบอร์รี่เข้มข้นพร้อมดื่มตั้งแต่เริ่มต้นจนถึงสิ้นสุดกระบวนการ คือ การคัดเลือกวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การเตรียมน้ำมัลเบอร์รี่สกัดเข้มข้น การวัดค่าคุณภาพวัตถุดิบ การให้ความร้อน (เพื่อทำลายเชื้อจุลินทรีย์) การบรรจุ

การทำให้เย็น เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยกับผู้บริโภค ซึ่งนักศึกษาจะได้เรียนรู้กระบวนการผลิตทั้งหมดรวมทั้งในคาบบรรยาย อาจารย์ผู้สอนได้บรรยายในส่วนหัวข้อ ผลิตภัณฑ์เสริมอาหารในรูปแบบของเหลว ได้แก่ ลูกหม่อนหรือมัลเบอร์รี่ ประโยชน์ เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากผลไม้ กระบวนการผลิตและการประเมินค่าคุณภาพวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ มาตรฐานน้ำลูกหม่อนและน้ำลูกหม่อนเข้มข้น ผลจากการลงมือปฏิบัติจะช่วยให้ นักศึกษาสามารถนำไปประยุกต์ใช้เพื่อการผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพจากผลไม้ชนิดอื่นได้

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b>		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน	25 คน	25 คน
2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้พัฒนาและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์
3. จำนวนรายวิชาที่บูรณาการกับการเรียนการสอน	1 รายวิชา	1 รายวิชา
<b>เชิงคุณภาพ :</b>		
1. ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มจากมัลเบอร์รี่ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์
2. ความพึงพอใจ	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	ร้อยละ 90
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 62 ถึง มิถุนายน 63	ธันวาคม 62 ถึง มิถุนายน 63
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	137,070 บาท	137,070 บาท

### การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

#### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

- ด้านงานวิจัย

- ด้านการเรียนการสอน

นำไปใช้เพื่อบูรณาการกับการเรียนการสอนในรายวิชา PD430 ผลิตภัณฑ์ธรรมชาติเพื่อสุขภาพ

(Natural Health Product)

- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป



## 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนได้รับองค์ความรู้ทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างเป็นรูปธรรม

### รูปภาพประกอบโครงการ



## โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์มะขามป้อม GAP อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก



หัวหน้าโครงการ : อาจารย์ กฤษณชัย คลอดเพ็ง

ชื่อโครงการ : โครงการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์มะขามป้อม GAP  
อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

E-mail นักวิจัย : klodpeng@gmail.com, krissanachai.k@psru.ac.th

### ที่มาและเหตุผล

สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณบดินทรเทพยวรางกูร รัชกาลปัจจุบันได้ทรงมอบพระบรมราโชบายด้านการศึกษาผ่านองคมนตรีโดยทรงให้แนะนำมหาวิทยาลัยราชภัฏให้ทำงานให้เข้าเป้าในการยกระดับการศึกษาและพัฒนาท้องถิ่นในท้องที่ของตนเอง อันเป็นที่มาของยุทธศาสตร์ในกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏทั่วประเทศทั้ง 38 แห่งผ่านที่ประชุมอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏที่ได้น้อมนำพระบรมราโชบายมาเป็นยุทธศาสตร์หลักมุ่งให้มหาวิทยาลัยราชภัฏทั่วประเทศเป็นแกนนำในการพัฒนาท้องถิ่นโดยกำหนดยุทธศาสตร์ใหม่ระยะ 20 ปี ตั้งแต่ พ.ศ. 2560 ถึง พ.ศ. 2579 การพัฒนาท้องถิ่นนั้นทางมหาวิทยาลัยราชภัฏได้คำนึงถึงการทำงานบูรณาการร่วมกันทุกภาคส่วนกับหน่วยงานในพื้นที่โดยได้ให้ความสำคัญกับยุทธศาสตร์ชาติ โดยยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ภายใต้แผนแม่บทด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ประเด็นที่ 5 สร้างนักรบเศรษฐกิจยุคใหม่ ในการสร้างและพัฒนาทักษะของผู้ประกอบการให้มีศักยภาพที่เข้มแข็งขึ้น และสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 ด้าน ยุทธศาสตร์ที่ 3 การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามมียุทธศาสตร์ในการเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นตามแนวทางของพระราโชบายระยะ 20 ปี ซึ่งการให้บริการวิชาการนั้นจัดได้ว่าเป็นพันธกิจหนึ่งที่สำคัญโดยเป็นการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นซึ่งสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 คือ การพัฒนาท้องถิ่น โดยได้นำแผนพัฒนาชาติมาใช้ในการทำงานร่วมกับชุมชนท้องถิ่นเนื่องจากในการพัฒนาท้องถิ่นนั้นเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนซึ่งยังผลไปสู่การสร้างความสำเร็จแก่ชุมชน สามารถยกระดับฐานะความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้ดีขึ้น โดยคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารซึ่งมีบุคลากรที่มีความพร้อมความเชี่ยวชาญทางด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการจัดการการตลาด ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของปัญหาดังกล่าว จึงจัดทำโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนขึ้นโดยมีเป้าหมายที่จะให้ความรู้ด้านต่าง ๆ เช่น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การจัดการการตลาด ให้แก่ผู้ประกอบการที่ยังขาดความรู้และเทคนิคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมถึงการจัดการทางการตลาด โดยหลังจากที่ผู้ประกอบการดังกล่าวได้เข้าร่วมกิจกรรมนี้ ผู้ประกอบการ

จะมีขีดความสามารถเพิ่มขึ้น โดยมีการผลิตหรือจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้กลายเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีจุดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของตนเองบนพื้นฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่น สอดคล้องกับวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น มีผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค มีการทำการตลาดที่เหมาะสม ส่งผลให้มีรายได้เพิ่มขึ้น สามารถจำหน่ายในตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ โดยผู้ประกอบการจะได้รับการสนับสนุนให้มีการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สูงขึ้น หรือหากเป็นผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้ขอรับรองมาตรฐานจะได้รับการสนับสนุนให้เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน เพื่อเป็นการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ และช่วยให้ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างยั่งยืน ซึ่งโครงการนี้จะเริ่มจากการคัดเลือกผู้ประกอบการที่สนใจ มีการจัดการอบรมให้ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการตลาด จนได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูงขึ้น ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค ตลอดจนจะสนับสนุนให้ผู้ประกอบการเข้าขอรับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในระดับที่สูงขึ้น หรือสนับสนุนให้ได้รับรองมาตรฐานในกรณีที่ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐาน

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ในชุมชนและท้องถิ่นให้มีคุณภาพและมาตรฐานที่สูงขึ้น
2. เพื่อถอดบทเรียนของกลุ่มผลิตภัณฑ์สู่การขยายผลในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ไปสู่ผู้ประกอบการรายอื่นในปีต่อไป

### วิธีการดำเนินโครงการ

1. การลงพื้นที่เป้าหมายเพื่อประเมินความพร้อม และตรวจสอบเกษตรกรผู้สนใจเข้าร่วมโครงการประสานงานกับหน่วยงานท้องถิ่น
2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อยื่นขอมาตรฐานการผลิตทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสม (GAP)
  - การอบรมเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตให้เป็นไปตามมาตรฐาน GAP
  - การอบรมการจัดการฟาร์มที่ดีให้เป็นไปตามมาตรฐาน
3. เตรียมเอกสารและความพร้อมของวิสาหกิจชุมชนในการขอรับรอง มาตรฐานการผลิตทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสม (GAP)
4. ยื่นขอเอกสารอนุญาตรับรองมาตรฐานการผลิตทางการเกษตรที่ดีและเหมาะสม (GAP)
5. เกษตรกรได้รับการประเมิน และเข้าพิจารณาอนุมัติใบรับรองเกษตรปลอดภัย
6. การประเมินผลความสำเร็จของการดำเนินโครงการ และสรุปโครงการ

### ผลของการดำเนินโครงการ

#### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ผู้ดำเนินโครงการได้รับการทบทวนเกี่ยวกับข้อมูลเกษตรปลอดภัย GAP และช่วยเป็นวิทยากรเสริมให้คำแนะนำแก่เกษตรกร เพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตร

## 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

เกษตรกรที่อาศัยอยู่ในชุมชน ได้รับการอบรมเกษตรปลอดภัย GAP ซึ่งสามารถนำไปใช้ได้กับทุกพืช เกษตรกรในชุมชนสามารถนำไปถ่ายทอดองค์ความรู้เกี่ยวกับเกษตรปลอดภัยได้ ทำให้เกิดสินค้าทางการเกษตร เช่น ผัก และ ผลไม้ที่ปลอดภัยเพิ่มมูลค่าแก่สินค้าเกษตรในชุมชนได้

## 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษามีแบบอย่างในการศึกษาเกี่ยวกับขั้นตอนการขอการรับรองเกษตรปลอดภัย (GAP) และสามารถเข้าการอบรม เพื่อเป็นผู้ประเมินเกษตรปลอดภัย สามารถประกอบอาชีพผู้ประเมินเกษตรปลอดภัยร่วมกับกรมวิชาการเกษตรได้

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

ได้มีการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการการผลิตพืช PTS212 และ วิชาการผลิตผัก PTS321 เรื่องมาตรฐานเกษตรปลอดภัย

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน(ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b>		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน	30 คน	35 คน
2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้พัฒนาและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์
3. จำนวนรายวิชาที่บูรณาการกับการเรียนการสอน	2 รายวิชา	2 รายวิชา
4. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ	8 คน	8 คน
<b>เชิงคุณภาพ :</b>		
1. ความพึงพอใจผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 80	ร้อยละ 90.81
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	123,800 บาท	123,800 บาท

การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

- ด้านการเรียนการสอน

นำบูรณาการเข้ากับวิชาหลักการผลิตพืช PTS212 และ วิชาการผลิตผัก PTS321 เรื่องมาตรฐาน เกษตรปลอดภัย ซึ่งสามารถให้นักศึกษาได้เห็นตัวอย่างจริงถึงการปรับปรุงเพื่อให้ได้มาตรฐานเกษตร ปลอดภัย ขั้นตอนการขอใบรับรองเกษตรปลอดภัย

- ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

จากงานบริการวิชาการนี้เกษตรกรได้รับการรับรองเกษตรปลอดภัย ซึ่งหมายถึงผลผลิตที่มี คุณภาพสามารถต่อยอดโดยการปรับปรุงเป็นการปลูกโดยวิธีเกษตรอินทรีย์ หรือเป็นวัตถุดิบในการแปรรูป ต่อไป ซึ่งเกษตรกรมีความสนใจอย่างยิ่งในการแปรรูปผลผลิตเพื่อเพิ่มมูลค่า หรือ การนำผลผลิตตกเกรด ไปแปรรูป

2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนได้รับความรู้ด้านเกษตรปลอดภัย สามารถผลิตผลผลิตที่มีคุณภาพตามเกณฑ์มาตรฐานเกษตร ปลอดภัยได้ และเกษตรกรบางรายสามารถขอใบรับรองเกษตรปลอดภัย (GAP) และได้รับการรับรอง



## การพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ไก่ดำตุ๋นสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชนไก่ดำสมุนไพร

### บ้านเชิงหวาย



**หัวหน้าโครงการ :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภาวดี แหยมคง

**ชื่อโครงการ :** โครงการการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ไก่ดำตุ๋นสมุนไพรของ วิสาหกิจชุมชนไก่ดำสมุนไพรบ้านเชิงหวาย

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

### ที่มาและเหตุผล

สมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณบดินทรเทพยวรางกูร รัชกาลปัจจุบันได้ทรงมอบพระบรมราโชบายด้านการศึกษาด้านองคมนตรีโดยตรงให้แนะนำมหาวิทยาลัยราชภัฏให้ทำงานให้เข้าเป้าในการยกระดับการศึกษาและพัฒนาท้องถิ่นในท้องถิ่นของตนเอง อันเป็นที่มาของยุทธศาสตร์ในกลุ่มมหาวิทยาลัยราชภัฏทั่วประเทศทั้ง 38 แห่งผ่านที่ประชุมอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏที่ได้น้อมนำพระบรมราโชบายมาเป็นยุทธศาสตร์หลักมุ่งให้มหาวิทยาลัยราชภัฏทั่วประเทศเป็นแกนนำในการพัฒนาท้องถิ่นโดยกำหนดยุทธศาสตร์ใหม่ระยะ 20 ปี ตั้งแต่ พ.ศ. 2560 ถึง พ.ศ. 2579 การพัฒนาท้องถิ่นนั้นทางมหาวิทยาลัยราชภัฏได้คำนึงถึงการทำงานบูรณาการร่วมกันทุกภาคส่วนกับหน่วยงานในพื้นที่โดยได้ให้ความสำคัญกับยุทธศาสตร์ชาติ โดยยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ภายใต้แผนแม่บทด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ประเด็นที่ 5 สร้างนักรบเศรษฐกิจยุคใหม่ ในการสร้างและพัฒนาทักษะของผู้ประกอบการให้มีศักยภาพที่เข้มแข็งขึ้น และสอดคล้องกับยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศตามแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 ด้าน ยุทธศาสตร์ที่ 3 การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามมียุทธศาสตร์ในการเป็นมหาวิทยาลัยราชภัฏเพื่อการพัฒนาท้องถิ่นตามแนวทางของพระราโชบายระยะ 20 ปี ซึ่งการให้บริการวิชาการนั้นจัดได้ว่าเป็นพันธกิจหนึ่งที่สำคัญโดยเป็นการพัฒนาชุมชนท้องถิ่นซึ่งสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 คือ การพัฒนาท้องถิ่น โดยได้นำแผนพัฒนาชาติมาใช้ในการทำงานร่วมกับชุมชนท้องถิ่นเนื่องจากในการพัฒนาท้องถิ่นนั้นเป็นส่วนหนึ่งในการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากจากภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อการพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน ซึ่งยังผลไปสู่การสร้างความสำเร็จแก่ชุมชน สามารถยกระดับฐานะความเป็นอยู่ของคนในชุมชนให้ดีขึ้น โดยคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารซึ่งมีบุคลากรที่มีความพร้อมความเชี่ยวชาญทางด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการจัดการการตลาด ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญของปัญหาดังกล่าว จึงจัดทำโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนขึ้นโดยมีเป้าหมายที่จะให้ความรู้ด้านต่าง ๆ เช่น การพัฒนา

ผลิตภัณฑ์ การจัดการการตลาด ให้แก่ผู้ประกอบการที่ยังขาดความรู้และเทคนิคในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมถึงการจัดการทางการตลาด โดยหลังจากที่ผู้ประกอบการดังกล่าวได้เข้าร่วมกิจกรรมนี้ ผู้ประกอบการจะมีขีดความสามารถเพิ่มขึ้น โดยมีการผลิตหรือจัดการทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้กลายเป็นสินค้าที่มีคุณภาพ มีจุดเด่นเป็นเอกลักษณ์ของตนเองบนพื้นฐานของภูมิปัญญาท้องถิ่น สอดคล้องกับวัฒนธรรมในแต่ละท้องถิ่น มีผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการของผู้บริโภค มีการทำการตลาดที่เหมาะสม ส่งผลให้มีรายได้เพิ่มขึ้น สามารถจำหน่ายในตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ โดยผู้ประกอบการจะได้รับการสนับสนุนให้มีการขอการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สูงขึ้น หรือหากเป็นผู้ประกอบการที่ยังไม่ได้ขอรับรองมาตรฐานจะได้รับการสนับสนุนให้เข้าสู่กระบวนการขอรับรองมาตรฐาน เพื่อเป็นการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ และช่วยให้ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างยั่งยืน ซึ่งโครงการนี้ได้คัดเลือกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนไก่อดำสมุนไพรบ้านเชิงหวาย อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก มีการจัดการอบรมให้ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการตลาด จนได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูง ขึ้นตรงตามความต้องการของผู้บริโภค ตลอดจนจะสนับสนุนให้ผู้ประกอบการเข้าขอรับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในระดับที่สูงขึ้น หรือสนับสนุนให้ได้รับรองมาตรฐานในกรณีที่ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานต่อไปในอนาคต

### วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาและยกระดับผลิตภัณฑ์ไก่อดำสมุนไพรของวิสาหกิจชุมชนไก่อดำสมุนไพรบ้านเชิงหวาย

### วิธีการดำเนินโครงการ

(1) การจัดประชุมวางแผนการดำเนินโครงการ (2) การลงพื้นที่สำรวจข้อมูล (3) การเตรียมความพร้อมและชี้แจงรายละเอียดโครงการและรับทราบประเด็นปัญหาของผู้ประกอบการ (4) การพัฒนาระบบการแปรรูปให้สอดคล้องกับมาตรฐานและจัดเตรียมเอกสารและความพร้อมในการยื่นขอรับรองมาตรฐานอาหาร (5) ออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดยสำรวจข้อมูลและให้ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับแบบบรรจุภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ต้นแบบ (6) ติดตามผลการดำเนินงาน และประเมินผลและถอดบทเรียน และ (7) สรุปผลการดำเนินงาน

### ผลของการดำเนินโครงการ

#### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ทำให้ได้ใช้ศักยภาพในการดำเนินโครงการดังกล่าวนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เป็นการพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ที่เกิดจากงานในครั้งนี้ด้วยเช่นกัน

#### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ผลที่ได้รับมีผลต่อเกษตรกร ชุมชน หรือองค์กร โดยเพื่อเป็นการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ และช่วยให้ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นอย่างยั่งยืน ซึ่งโครงการนี้ได้คัดเลือกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนไก่อดำสมุนไพรบ้านเชิงหวาย อำเภอพรหมพิราม จังหวัดพิษณุโลก มีการจัดการอบรมให้ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการตลาด จนได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูง ขึ้นตรงตามความต้องการ

ของผู้บริโภค ตลอดจนจะสนับสนุนให้ผู้ประกอบการเข้าขอรับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในระดับที่สูงขึ้น หรือสนับสนุนให้ได้รับรองมาตรฐานในกรณีที่ผู้ประกอบการยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานต่อไปในอนาคต

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาสาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำมีความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงวิธีการในการเลี้ยงจากการปฏิบัติจริง และสามารถที่จะทำได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม โดยสามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ และการผลิตสัตว์ปีกได้

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ และการผลิตสัตว์ปีกได้

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b>		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน	20 ราย	20 ราย
2. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้พัฒนาและยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์	1 ผลิตภัณฑ์
3. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ	2 คน	2 คน
4. จำนวนรายวิชาที่บูรณาการกับการเรียนการสอน	2 รายวิชา	2 รายวิชา
<b>เชิงคุณภาพ :</b>		
1. ความพึงพอใจผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 80 ขึ้นไป	95.54
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	123,800 บาท	123,800 บาท



## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน นำมาบูรณาการกับนักศึกษาสัตวศาสตร์ ในรายวิชา กอ.สศ. 101 หลักการผลิตภัณฑ์ และกอ.สศ.211 การผลิตสัตว์ปีกมาร่วมรับการฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการฯ ทำให้นักศึกษาได้มีความรู้ ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริง

#### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

เกษตรกรต้องการมีความรู้ในเรื่อง การพัฒนาผลิตภัณฑ์และช่องทางการตลาด จึงสามารถอยู่รอดและตรงกับความต้องการของตลาดในปัจจุบัน

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ช่วยให้ผู้ประกอบการมีผลิตภัณฑ์ที่เตรียมพร้อมเข้าสู่มาตรฐาน ออย. เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชน นอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติ



การส่งเสริมอาชีพการเพาะเห็ดปลอดภัยเพื่อเพิ่มรายได้ในครัวเรือนของชุมชน  
ในพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก



หัวหน้าโครงการ : อาจารย์อารยา บุญศักดิ์

ชื่อโครงการ : การส่งเสริมอาชีพการเพาะเห็ดปลอดภัยเพื่อเพิ่มรายได้ใน  
ครัวเรือนของชุมชนในพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง  
จังหวัดพิษณุโลก

E-mail : bunsakice@gmail.com

### ที่มาและเหตุผล

การเพาะเห็ดแบบปลอดภัยเป็นโครงการที่ให้ความรู้เรื่องการเพาะเห็ดแบบต่าง ๆ กับผู้ที่รายได้ตกเกณฑ์ความยากจน คือ ต่ำกว่า 38,500 ต่อปี ในชุมชนในพื้นที่ ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก เพื่อสร้างอาชีพให้แก่ผู้เข้าร่วมอบรม ให้สามารถผลิตอาหารเองได้ ช่วยลดรายจ่ายในครัวเรือน และนำวัสดุเหลือใช้ในพื้นที่มาใช้ให้เกิดประโยชน์ ผู้เข้ารับการบริการได้รับการพัฒนา มีความรู้ในการประกอบอาชีพเพิ่มเติม และยังสามารถนำไปประกอบอาชีพเป็นรายได้เสริมได้ การเพาะเห็ดมีข้อดีหลายประการ คือ ให้ผลตอบแทนเร็ว สามารถนำวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรมาเพาะเห็ดได้หลากหลาย ดังนั้นทางหลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์จึงดำเนินการส่งเสริมอาชีพด้านการเพาะเห็ดแก่ชุมชน

### วัตถุประสงค์

1 เพื่อตอบสนองต่อพระปณิธานของสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณบดินทรเทพยวรางกูร รัชกาลที่ 10 ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนในพื้นที่ ด้วยหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง นำไปสู่ความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืน

2 เพื่อส่งเสริมสนับสนุนให้คนในชุมชนสามารถบริหารจัดการชีวิตตนเองได้อย่างสมดุล และมีความเหมาะสมสามารถดำรงชีวิตตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง นำไปสู่การพึ่งพาตนเองและช่วยเหลือเกื้อกูลกันในชุมชนได้อย่างยั่งยืน

3 เพื่อบูรณาการการทำงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน รวมถึงการยกระดับรายได้ให้กับชุมชน ทั้งระดับจังหวัด อำเภอ ตำบล หมู่บ้าน และครัวเรือน

## วิธีการดำเนินโครงการ

1. ประชุมคณาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ผู้สอน และนักศึกษาตามแผนการบริการวิชาการ
2. ประสานงานกับผู้ใหญ่บ้าน หมู่ที่ 3 ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก เพื่อกำหนดวันเวลาดำเนินโครงการ เชิญวิทยากรเพื่อฝึกอบรม และให้นักศึกษาในรายวิชาการหัวข้อเฉพาะทางการเกษตร ฝึกเพาะเห็ดฟางอย่างง่าย และดำเนินงานการบริการวิชาการแก่ครัวเรือนที่ตกเกณฑ์ความยากจน และผู้สนใจ
3. ติดตาม ประเมินผลการจัดโครงการหลังการฝึกอบรม
4. สรุปผลการดำเนินการโครงการ และนำผลการประเมินไปปรับปรุงดำเนินการต่อไป

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

1. สามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่เกิดจากการบริการวิชาการมาใช้ในการเรียนการสอน
2. คณาจารย์ในหลักสูตรที่ร่วมบริการวิชาการได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะในการฝึกอบรม และปฏิบัติงาน
3. เกิดเครือข่ายความร่วมมือการให้บริการวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยกับเครือข่ายชุมชน

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

1. ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะการเพาะเห็ดแบบต่าง ๆ เช่น เห็ดฟางแบบกองเตี้ย การทำก้อนเชื้อเห็ดนางฟ้า เป็นต้น
2. เกิดความร่วมมือในชุมชนในการสร้างอาชีพเสริม และสามารถสร้างรายได้ให้พ้นเกณฑ์ความยากจนได้

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

1. นักศึกษามีประสบการณ์ตรงในการลงพื้นที่ปฏิบัติจากการบริการวิชาการแก่ชุมชน
2. นักศึกษามีความรู้ความเข้าใจ และสามารถนำความรู้ที่ได้ไปถ่ายทอดให้กับชุมชนได้ผู้อื่น

## การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

มีการบูรณาการกับการเรียนการสอนใน รายวิชาหัวข้อเฉพาะทางการเกษตร

## ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน(ค่าเป้าหมาย)	ผล
เชิงปริมาณ: 1. ร้อยละของครัวเรือนที่เข้าร่วมโครงการพ้นเกณฑ์ความยากจน (38,500 บาท: คน: ปี)	ร้อยละ 60 จำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 10 ครัวเรือน (ร้อยละ 60 หรือเท่ากับ 6	จำนวนครัวเรือนที่ผ่านเกณฑ์ว่า มากจน จำนวน 8 ครัวเรือน คิด เป็น ร้อยละ 80

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน(ค่าเป้าหมาย)	ผล
	ครัวเรือน)	
2. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับชุมชน	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 10 คน (ร้อยละ 80 หรือเท่ากับ 8 คน)	นักศึกษาเข้าร่วมโครงการทั้งหมด 13 คน คิดเป็นร้อยละ 130
3. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอนเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับคนในชุมชน	1 รายวิชา	บูรณาการกับการเรียนการสอนจำนวน 1 รายวิชา คือ หัวข้อเฉพาะทางทางการเกษตร
<b>เชิงคุณภาพ :</b> ร้อยละรายได้ของประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการเพิ่มขึ้น	ร้อยละ 15	รายได้ครัวเรือนเพิ่มขึ้นพันเกณฑ์ 38,500 บาท แต่เพิ่มขึ้นไม่ถึงร้อยละ 15
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b> 1. การดำเนินงานแล้วเสร็จตามระยะเวลา	ภายในปี 2563	เสร็จตามเวลา
<b>งบประมาณที่ใช้</b> 1. มีการดำเนินการและใช้จ่ายเงินตามโครงการในปีงบประมาณ 2563	ร้อยละ 100	เบิกจ่ายร้อยละ 100

### การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

#### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

##### - ด้านงานวิจัย

ผู้ดำเนินการสามารถนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการ หรือปัญหาที่เกิดจากการให้บริการวิชาการมาใช้เป็นโจทย์วิจัยต่อไปได้

##### - ด้านการเรียนการสอน

นักศึกษาเกิดการเรียนรู้โดยการลงมือทำจริง จึงรู้จักการวางแผน การแก้ปัญหาเฉพาะหน้า จากการร่วมออกพื้นที่ให้บริการวิชาการกับอาจารย์ ซึ่งเป็นเทคนิคการสอนแบบบูรณาการ

##### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

มีการนำข้อเสนอแนะจากผู้รับบริการวิชาการและนำผลการประชุมติดตามบริการวิชาการร่วมกัน เพื่อมาหาแนวทางในการบริการวิชาการในครั้งต่อไป จากผลสรุปดังกล่าวเห็นว่าควรจัดโครงการบริการ วิชาการด้านปลูกผักอินทรีย์ การเพาะเห็ดแบบปลอดภัยให้แก่ชุมชน

## 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

ชุมชนสามารถนำข้อมูลไปประยุกต์ใช้ต่อยอดการในการผลิตเห็ดเพื่อสร้างรายได้ในครัวเรือน และเป็น อาชีพเสริม

**\*\*รูปภาพประกอบกิจกรรม 2-4 รูป\*\***



## โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรและพัฒนาคุณภาพชีวิต เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่จังหวัดพิษณุโลก และจังหวัดสุโขทัย



**หัวหน้าโครงการ :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิมพันธ์ พิภพบุญจันทร์

**ชื่อโครงการ :** การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปซาลาเปา

และก๊วยซ่า

**E-mail นักวิจัย :** pimchanok5512@gmail.com

### ที่มาและเหตุผล

หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร มีความพร้อมทางด้านคณาจารย์ที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในศาสตร์เฉพาะเกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าทรัพยากรท้องถิ่นด้วยกระบวนการวิทยาศาสตร์ทางอาหาร ตลอดจนมีประสบการณ์ทางด้านการวิจัยเฉพาะทาง จึงได้จัดโครงการโครงการบริการวิชาการตามศักยภาพของหลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ในพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก เพื่อให้บุคลากรและนักศึกษาได้มีโอกาสเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชน โดยมีกลุ่มเป้าหมาย คือ สมาชิกในชุมชนที่มีความสนใจในด้านแปรรูปผลิตภัณฑ์ เพื่อสามารถพัฒนาเป็นอาชีพและเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัวได้ต่อไปอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีการผลิตซาลาเปาและขนมก๊วยซ่า เพื่อแก้ไขปัญหาความยากจนของสมาชิกในตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก
2. เพื่อร่วมบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา FST461 การประเมินทางประสาทสัมผัส

### วิธีการดำเนินโครงการ

1. ลงพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ร่วมพบปะ พูดคุยผู้นำชุมชนและชาวบ้าน สอบถามข้อมูลความต้องการหัวข้อการรับบริการที่ตรงกับความต้องการของชุมชนเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตและเพิ่มรายได้ให้กับประชาชน

2. วิเคราะห์ข้อมูลความต้องการรับบริการของชุมชนที่สอดคล้องกับศักยภาพของคณาจารย์ในหลักสูตร

3. บูรณาการกับการเรียนการสอนในรายวิชา FST460 การประเมินทางประสาทสัมผัส สำหรับนักศึกษา รหัส 60 จำนวน 18 คนในหัวข้อ “การทดสอบความชอบ” โดยการแบ่งนักศึกษาเป็น 2 กลุ่ม และมอบหมายให้นักศึกษาแต่ละคนคว้าและทดลองพัฒนาสูตร กระบวนการผลิต ซาลาเปาช่องเด้ และขนมก๊วยซ่า โดยใช้องค์ความรู้และเทคโนโลยีทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

4. ลงพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปชาลาเปาและขนมกุยช่าย วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2563 ณ อาคารเอนกประสงค์ หมู่ที่ 11 ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก โดยมีผู้เข้ารับการถ่ายทอดจำนวน 31 คน

5. ติดตาม ประเมินผลการจัดโครงการหลังการจัดอบรม การนำการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ

6. สรุปผลการดำเนินการโครงการ

### ผลของการดำเนินโครงการ

จากผลการดำเนินโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรและพัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่จังหวัดพิษณุโลก และจังหวัดสุโขทัย กิจกรรม : การถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปชาลาเปาและกุยช่าย แก่สมาชิกหมู่ 11 ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก พบว่า โครงการฯ ที่ดำเนินการสามารถตอบสนองต่อพระปณิธานของสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณฯ (รัชกาลที่ 10) ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนในพื้นที่ ด้วยหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง นำไปสู่ความมั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน สามารถสนับสนุนให้คนในชุมชนสามารถบริหารจัดการชีวิตตนเองได้อย่างสมดุลและมีความเหมาะสม สามารถดำรงชีวิตตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง นำไปสู่การพึ่งพาตนเอง ช่วยเหลือเกื้อกูลกันในชุมชนได้อย่างยั่งยืน มีการบูรณาการการทำงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนรวมถึงการยกระดับรายได้ให้กับชุมชน ทั้งระดับจังหวัด อำเภอ ตำบล หมู่บ้านและครัวเรือน โดยมีคะแนนการบรรลุตามวัตถุประสงค์ เท่ากับ 4.50 4.25 และ 4.25 คะแนนจากคะแนนเต็ม 5 คะแนนตามลำดับ ดังแสดงในตาราง

ข้อ	รายการประเมินความคิดเห็น	ค่าเฉลี่ย	±SD	ระดับความคิดเห็น
1	โครงการฯสามารถตอบสนองต่อพระปณิธานของสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณฯ (รัชกาลที่ 10) ในการพัฒนาคุณภาพชีวิตประชาชนในพื้นที่ ด้วยหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง นำไปสู่ความมั่นคง มั่งคั่งและยั่งยืน	4.50	0.53	มาก
2	โครงการฯ สามารถสนับสนุนให้คนในชุมชนสามารถบริหารจัดการชีวิตตนเองได้อย่างสมดุลและมีความเหมาะสม สามารถดำรงชีวิตตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง นำไปสู่การพึ่งพาตนเอง ช่วยเหลือเกื้อกูลกันในชุมชนได้อย่างยั่งยืน	4.25	0.46	มาก
3	โครงการฯ มีการบูรณาการการทำงานของหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของคนในชุมชนรวมถึงการยกระดับรายได้ให้กับชุมชน ทั้งระดับจังหวัด อำเภอ ตำบล หมู่บ้านและครัวเรือน	4.25	0.46	มาก

## 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

1.1 ผู้ดำเนินโครงการสามารถนำความรู้และประสบการณ์ที่เกิดจากการบริการวิชาการมาใช้ในการพัฒนาต่อยอดการเรียนการสอน/ การวิจัย

1.2 คณาจารย์ในหลักสูตรที่ร่วมบริการวิชาการได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะในการฝึกอบรมและปฏิบัติงาน

1.3 เกิดเครือข่ายความร่วมมือการให้บริการวิชาการระหว่างมหาวิทยาลัยกับเครือข่ายชุมชน

## 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

2.1 สมาชิกในตำบลดินทองสามารถนำหลักการและเทคโนโลยีการผลิตซาลาเปาและขนมกุยช่ายไปพัฒนาและต่อยอดเป็นอาชีพและสร้างรายได้แก่ตนเองและครอบครัวได้ต่อไป ส่งผลให้สมาชิกในชุมชนหรือเกษตรกร มีความสุขในการดำรงชีวิตจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ซาลาเปาและกุยช่ายซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนและประเทศชาติ

2.2 ชุมชนมีผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปเพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์และสามารถถ่ายทอดแก่กลุ่มชุมชนอื่นที่สนใจ

## 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

3.1 นักศึกษาได้ฝึกทักษะการวางแผนการทำงาน การแก้ไขปัญหา การสื่อสารกับเพื่อนในกลุ่มอาจารย์ และสมาชิกในชุมชน

3.2 นักศึกษามีประสบการณ์ตรงในการลงพื้นที่ปฏิบัติจากการบริการวิชาการแก่ชุมชน

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

ผลลัพธ์จากการบูรณาการ การงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน นักศึกษาสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร รหัส 60 จำนวน 18 คน ในรายวิชา กอ.วอ.461 การประเมินทางประสาทสัมผัส หัวข้อ “การทดสอบความชอบ” โดยมีวัตถุประสงค์การบูรณาการ เพื่อให้ศึกษานำวิธีการทดสอบความชอบไปใช้ในการคัดเลือกสูตรและวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากวัตถุดิบในท้องถิ่นได้ พบว่า นักศึกษาสามารถใช้ในการทดสอบความชอบประเมินสูตรการผลิตซาลาเปาและกุยช่าย เพื่อคัดเลือกสูตรการผลิตที่ดีที่สุด สำหรับใช้ถ่ายทอดให้สมาชิกในชุมชนเพื่อการจำหน่ายต่อไป และการเข้าร่วมบริการวิชาการในครั้งนี้ ยังเป็นการฝึกให้นักศึกษา มีความสามัคคี รู้จักการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ มีความซื่อสัตย์ต่อผู้บริโภค ฝึกทักษะการวางแผนการทำงาน การแก้ไขปัญหา การสื่อสารกับเพื่อนในกลุ่มอาจารย์ และสมาชิกในชุมชน หลังเสร็จสิ้นการบริการวิชาการมีการประเมินผลการบูรณาการดังตาราง

ข้อ	รายการประเมินความคิดเห็น	ค่าเฉลี่ย	±SD	ระดับความคิดเห็น
1	การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน			
1.1	การระบุนการบริการวิชาการใน มคอ. 3	4.50	0.53	มาก
1.2	ความมีส่วนร่วมของนักศึกษาในการดำเนินการบริการวิชาการ	5.00	0.00	มากที่สุด



2	<b>การบูรณาการงานบริการวิชาการกับการวิจัย</b>			
2.1	การนำผลการวิจัยไปเผยแพร่หรือใช้ประโยชน์ในการบริการวิชาการ	4.00	0.76	มาก
2.2	การนำความรู้และประสบการณ์จากการให้บริการมาพัฒนาองค์ความรู้ใหม่หรือต่อยอดผ่านกระบวนการวิจัย	4.00	0.76	มาก
3	<b>คุณภาพของการให้บริการวิชาการ</b>			
3.1	คุณภาพและความพร้อมของบุคลากรที่ให้บริการ	4.75	0.46	มากที่สุด
3.2	ผู้รับบริการนำความรู้ที่ได้จากการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์	4.75	0.46	มากที่สุด

หมายเหตุ เกณฑ์คะแนนเฉลี่ยที่ใช้ในการประเมินผลคือ

4.51-5.00	หมายถึง	มีความพึงพอใจในระดับมากที่สุด
3.51-4.50	หมายถึง	มีความพึงพอใจในระดับมาก
2.51-3.50	หมายถึง	มีความพึงพอใจในระดับปานกลาง
1.51-2.50	หมายถึง	มีความพึงพอใจในระดับน้อย
1.00-1.50	หมายถึง	มีความพึงพอใจในระดับน้อยที่สุด

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน(ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> 1.จำนวนผู้รับบริการ จำนวน 30 คน	1.ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	1.ร้อยละ 100 (จำนวน 31คน)
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1.การบูรณาการกับการเรียนการสอน/การวิจัย 2. ความพึงพอใจต่อกระบวนการให้บริการ	1.บูรณาการกับการเรียนการสอนหรือการวิจัยอย่างน้อย 1 ด้าน 2. ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80	1.บูรณาการกับการเรียนการสอนรายวิชา การประเมินทางประสาทสัมผัส 2. ร้อยละ 93.6
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ต.ค. 62 – มี.ค. 63	23 ก.พ. 63.
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	35,000	35,000

### การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

#### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

##### - ด้านงานวิจัย

ผู้ดำเนินโครงการสามารถนำข้อมูลจากการลงพื้นที่บริการวิชาการ มาต่อยอดเป็นโครงการวิจัยด้านการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร

### - ด้านการเรียนการสอน

นักศึกษา มีทักษะการวางแผนการดำเนินงาน การสื่อสาร และสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการทำปัญหาพิเศษ

### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

สมาชิกในชุมชนต้องการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการแปรรูปจากผลผลิตทางการเกษตรที่มีในชุมชน เช่น ละมุด มะม่วง มะละกอ

## 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

- สมาชิกในชุมชนสามารถนำหลักการและเทคโนโลยีการผลิตซาลาเปาและกวยช่ายไปพัฒนาต่อยอดเป็นอาชีพเสริมได้

- ชุมชนสามารถเพิ่มรายได้และลดค่าใช้จ่ายในการจัดทำอาหารว่างในการจัดกิจกรรมของชุมชน เช่น การจัดอาหารว่างประกอบการประชุมในชุมชนหรือหน่วยงานต่าง ๆ หรืองานเทศกาลของชุมชน



## การส่งเสริมการเพาะเลี้ยงปลาเศรษฐกิจเพื่อเพิ่มรายได้แก่เกษตรกร

### ในตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก



**หัวหน้าโครงการ :** อาจารย์พัทธนันท์ โกธธรรม

**ชื่อโครงการ :** การถ่ายทอดเทคโนโลยีและพัฒนาคุณภาพชีวิตเพื่อเพิ่มรายได้ให้กับประชาชนในพื้นที่จังหวัดพิษณุโลก และจังหวัดสุโขทัย  
(กิจกรรม : การส่งเสริมการเพาะเลี้ยงปลาเศรษฐกิจเพื่อเพิ่มรายได้)

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

### ที่มาและเหตุผล

ด้วยพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบมีความอุดมสมบูรณ์เหมาะสำหรับปลูกพืชไร่ และพืชสวน ประชาชนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม และจากการสำรวจข้อมูลของกรมพัฒนาชุมชน และข้อมูล กชช.2ค ของจังหวัดพิษณุโลก พบว่าเป็นพื้นที่ที่มีความจำเป็นต้องพัฒนาอย่างเร่งด่วนเป็นอันดับที่ 1 ที่ต้องแก้ปัญหาคความยากจน โดยเฉพาะต้องการให้เกษตรกรมีรายได้เสริมภายในครัวเรือนนอกเหนือจากรายได้หลัก เพื่อให้เกษตรกรมีความเพียงพอกับต้องการภายในครัวเรือนและพ้นเกณฑ์ความยากจน อย่างไรก็ตามสภาพต้นทุนในพื้นที่ดังกล่าวนี้ส่วนใหญ่มีการเลี้ยงสัตว์และทำประมง เป็นอาชีพเสริม โดยมีพื้นที่เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำจำนวน 1,500 ไร่ และมีพื้นที่ปลุสัตว์จำนวน 2,500 ไร่ ดังนั้นหากมีการส่งเสริมการเพาะเลี้ยงปลาเศรษฐกิจเพื่อเพิ่มรายได้ในพื้นที่ดังกล่าวนี้ ตามบริบทและความต้องการในการพัฒนาท้องถิ่น จะช่วยให้เกษตรกรสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการสร้างอาชีพ มีรายได้ที่เพิ่มมากขึ้น และลดค่าใช้จ่ายภายในครัวเรือนต่อไป

### วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมการเพาะเลี้ยงปลาเศรษฐกิจเพื่อเพิ่มรายได้แก่เกษตรกรในตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

### วิธีการดำเนินโครงการ

ดำเนินการส่งเสริมการเพาะเลี้ยงปลาเศรษฐกิจให้กับเกษตรกรจำนวน 11 ด้วยวิธีการอบรมเชิงปฏิบัติการในการเพาะเลี้ยงปลาเศรษฐกิจ โดยมีหัวข้อการอบรม ดังนี้ 1) การเตรียมการเพาะเลี้ยงและการจัดการระหว่างการเลี้ยงปลาเศรษฐกิจในบ่อซีเมนต์ และกระชังในบ่อดิน 2) การจัดการด้านอาหารและโรคระหว่างเลี้ยง การได้รับความรู้จากการอบรมดังกล่าวจะทำให้ผู้อบรมเข้าใจในการเลี้ยงปลาเศรษฐกิจและสามารถที่นำไปประยุกต์ใช้ได้ต่อไปในอนาคต

### ผลของการดำเนินโครงการ

#### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

สามารถนำผลจากการดำเนินโครงการไปพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ที่เกิดจากงานต่อไป

## 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

เกษตรกร ชุมชน หรือองค์กร ที่ได้รับความรู้จากการอบรมดังกล่าวจะทำให้ผู้อบรมเข้าใจในการเลี้ยงปลาเศรษฐกิจ และสามารถที่นำไปประยุกต์ใช้ได้ต่อไปในอนาคต โดยสามารถนำความรู้ทางทฤษฎีและการปฏิบัติที่ได้จากการอบรมไปประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพในท้องถิ่น ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น เป็นการช่วยสร้างเศรษฐกิจในพื้นที่หรือชุมชน

## 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

จากการดำเนินงานโครงการมีการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และรายวิชาโครงการพิเศษทางสัตวศาสตร์ โดยให้นักศึกษาหลักสูตรสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ จำนวน 5 คน ร่วมการดำเนินงานเป็นผู้ช่วยวิทยากรประจำกลุ่ม ทำให้นักศึกษามีทักษะในการเลี้ยงจากการปฏิบัติจริง และสามารถที่จะทำได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม เป็นการฝึกฝนมีทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ด้านกลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และรายวิชาโครงการพิเศษทางสัตวศาสตร์

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> 1. ร้อยละของครัวเรือนที่เข้าร่วมโครงการพัฒน เกณฑ์ความยากจน (38,500 บาท : คน : ปี) 2. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับชุมชน 3. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการ จัดการเรียนการสอนเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับคนในชุมชน	ร้อยละ 60 จำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 11 ครัวเรือน (ร้อยละ 60 หรือเท่ากับ 7 ครัวเรือน) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 5 คน (ร้อยละ 80 หรือเท่ากับ 4 คน) ไม่น้อยกว่า 2 รายวิชา	ร้อยละ 100 จำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 11 ครัวเรือน (ร้อยละ 72.72 หรือเท่ากับ 8 ครัวเรือน) ร้อยละ 100 จำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 5 คน (ร้อยละ 100 หรือเท่ากับ 5 ครัวเรือน) 2 รายวิชา
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1. ร้อยละรายได้ของประชาชนกลุ่มเป้าหมาย ที่เข้าร่วมโครงการเพิ่มขึ้น	ร้อยละ 15	ร้อยละ 100
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	98,000 บาท	98,000 บาท

## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านการเรียนการสอน

การบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา หลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และรายวิชาโครงการพิเศษทางสัตวศาสตร์ โดยให้นักศึกษาหลักสูตรสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์ ร่วมการดำเนินงานเป็นผู้ช่วยวิทยากรประจำกลุ่ม จำนวน 5 คน เพื่อเสริมสร้างความรู้ในเชิงปฏิบัติแก่นักศึกษา

#### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

เกษตรกรต้องการมีความรู้ในเรื่อง การเพาะพันธุ์ปลา เพื่อลดต้นทุนด้านค่าลูกพันธุ์ในการเลี้ยง

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

เกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการส่งเสริมการเพาะเลี้ยงปลาเศรษฐกิจเพื่อเพิ่มรายได้ในพื้นที่ดังกล่าวนี้ สามารถนำความรู้ทางทฤษฎีและการปฏิบัติที่ได้จากการอบรมไปประกอบอาชีพ และพัฒนาอาชีพในท้องถิ่น ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น เป็นการช่วยสร้างเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชนต่อไป



## การอบรมเชิงปฏิบัติการการสนับสนุนการเพาะเลี้ยงกบนา (อับซ่า กบน้อยไม่ต๋อยค่า)

ต.ดินทอง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก



หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประภาศิริ ใจผ่อง

ชื่อโครงการ : การสนับสนุนการเพาะเลี้ยงกบนาเพื่อเป็นแหล่งอาหารและ  
รายได้ชุมชน ต.ดินทอง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก

E-mail นักวิจัย : jrapasiri@hotmail.com

### ที่มาและเหตุผล

จากการสำรวจข้อมูลของกรมพัฒนาชุมชน และข้อมูล กชช. 2ค ของจังหวัดพิษณุโลกทั้ง 9 อำเภอ พบว่า อำเภอวังทอง โดยเฉพาะในเขตพื้นที่ตำบลดินทองที่มีทั้งหมด 11 หมู่บ้าน พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบ เหมาะสำาหรับการเพาะปลูกพืชไร่ และพืชสวน อาชีพหลัก ทำานา อาชีพเสริม เพาะพันธุ์กล้าไม้และปลูกไม้ผล และเป็นพื้นที่ที่มีความจำเป็นต้องพัฒนาอย่างเร่งด่วนเป็นอันดับที่ 1 ของจังหวัดพิษณุโลก โดยเฉพาะต้องการให้ประชาชนมีรายได้เสริมภายในครัวเรือนนอกเหนือจากรายได้หลัก หรือสร้างอาชีพใหม่ให้กับประชาชนเพื่อให้มีความเพียงพอกับต้องการภายในครัวเรือนและพื้นที่ความยากจน และจากข้อมูลของสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม (2561) ได้รายงานว่ข้อมูล กชช. 2ค และข้อมูล จปฐ. ประจำปี 2560 ผ่านโครงการไทยนิยมยั่งยืน ได้สรุปผลการพูดคุยเพื่อยืนยันข้อมูลความต้องการของชุมชนตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ร่วมกันระหว่างมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ร่วมกับพัฒนาชุมชนอำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก แสดงเป็นแบบวิเคราะห์ปัญหาความต้องการกับผู้เชี่ยวชาญของมหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามของปัญหาความต้องการที่สามารถดำเนินการแก้ไขหรือบรรเทาปัญหาความต้องการในระดับพื้นที่ ซึ่งพบว่าเกษตรกรมีความต้องการในการที่จะอบรมการความรู้ทางด้านการประมง เช่น การเลี้ยงปลา และการเลี้ยงกบ ในหมู่ที่ 3, 7, 9 และ 11 เพื่อเป็นอาชีพหลักและอาชีพเสริม อันเนื่องมาจากปัญหาการว่างงานและรายได้ไม่เพียงพอต่อรายจ่ายในครัวเรือน มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามร่วมกับหน่วยงานภายในระดับคณะจึงดำเนินการแก้ไขปัญหในระดับท้องถิ่นด้วยโครงการบริการวิชาการในรูปแบบต่าง ๆ จึงได้จัดโครงการอบรมส่งเสริมสนับสนุนการเพาะเลี้ยงกบนาให้กับเกษตรกร หมู่ 11 ตำบลดินทอง อ.วังทอง เป็นโครงการที่มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามจัดทำขึ้นเพื่อให้หลักสูตรสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำได้มีโอกาสเข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนาชุมชน โดยมีกลุ่มเป้าหมายคือเกษตรกรผู้มีความสนใจในการเพาะเลี้ยงกบเพื่อเป็นอาชีพ และเพิ่มรายได้ให้กับครอบครัว ตำบลดินทอง อ.วังทอง จ.พิษณุโลก โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อกำายทอดองค์ความรู้ด้านรูปแบบการเลี้ยง การเพาะพันธุ์ การอนุบาล อาหารและการให้อาหาร การป้องกันโรค การจัดการสุขภาพ และการจัดการฟาร์มให้กับเกษตรกร และหวังเป็นอย่างยิ่งว่าเกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงกบนาจะมีรายได้ที่เพิ่มมากขึ้น

สามารถลดต้นทุนการผลิต ได้กำไรสูง นำไปสู่การเพิ่มรายได้และสร้างเสริมอาชีพให้ชุมชนได้อย่างยั่งยืน สามารถเป็นชุมชนต้นแบบให้กับชุมชนอื่นเพื่อความยั่งยืนของอาชีพเกษตรกรต่อไป

กบเป็นสัตว์เศรษฐกิจที่สำคัญอีกชนิดหนึ่งที่คนไทยนำมาบริโภคเป็นอาหาร เนื่องจากมีคุณค่าทางอาหารสูงและมีรสชาติอร่อย ปัจจุบันความต้องการในการบริโภคกบมีเพิ่มมากขึ้นทั้งในประเทศและต่างประเทศ (ภาณุวัฒน์, 2546; พงศ์พัฒน์, 2540) อย่างไรก็ตามผลผลิตกบทั้งจากธรรมชาติ และจากฟาร์มเพาะเลี้ยงไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด รวมทั้งประชากรกบนาในธรรมชาติลดลงอย่างรวดเร็วโดยเฉพาะในภาคเหนือของประเทศไทยที่มีการขยายพื้นที่อยู่อาศัยและบุกรุกพื้นที่ป่ามากขึ้น กบเป็นสัตว์ที่เลี้ยงง่าย ใช้ระยะเวลาในการเลี้ยงสั้น คือประมาณ 3 ถึง 4 เดือน/รุ่น จะได้ผลผลิตประมาณ 4 ถึง 6 ตัว/กก. และจำหน่ายได้ราคาดี (80 ถึง 120 บาท/กก.) สามารถให้ความคุ้มค่าทางธุรกิจได้อย่างรวดเร็ว จึงทำให้ปัจจุบันมีผู้สนใจในอาชีพเลี้ยงกบเป็นจำนวนมากโดยกบที่มีการเพาะเลี้ยงกันมากที่สุด คือ กบนา (*Rana rugulosa*) แม้จะมีการทำฟาร์มเลี้ยงกบในเชิงพาณิชย์เพิ่มมากขึ้น โดยเน้นหลักการเลี้ยงแบบอินทรีย์เพื่อเป็นอาหารปลอดภัยมีวัตถุประสงค์ในการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำอินทรีย์คือเพื่อให้ได้ผลผลิตหรือผลิตภัณฑ์จาก กระบวนการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ปลอดภัยต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค โดยมีหลักการการผลิตแบบเกษตรผสมผสานรักษาความหลากหลายทางชีวภาพหมุนเวียนการใช้ทรัพยากรภายในฟาร์มให้เกิดประโยชน์สูงสุด

จากเหตุผลดังกล่าวข้างต้นผู้วิจัยจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนา ต่อยอด การเลี้ยงกบนาให้ครบวงจรด้วยการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายเพื่อเพิ่มมูลค่าของผลผลิต โดยปกติการจำหน่ายกบมีชีวิตราคาช่วงฤดูฝนอยู่ที่ราคา 60-70 บาท ราคาในช่วงฤดูแล้งอยู่ที่ราคา 80-100 บาทนอกเหนือการจำหน่ายกบมีชีวิต เช่น การบรรจุกบแบบใส่ถุงสุญญากาศ การทำกบปรุงรส การทำกบแดดเดียว การทำหนังกบทอดกรอบ เป็นต้น ซึ่งลักษณะดังกล่าวถือเป็นลักษณะเด่นที่จะสามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ให้ได้ลักษณะเฉพาะของชุมชน มีรายได้ที่สูงขึ้น มีความมั่นคงทางด้านอาชีพ และสามารถเลี้ยงตนเองได้

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ในชุมชนให้เป็นลักษณะเฉพาะของพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก
2. เพื่อพัฒนารูปแบบการจัดจำหน่ายสินค้าบนช่องทางพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์

### วิธีการดำเนินโครงการ

ทำการฝึกอบรมให้กับเกษตรกรจำนวน 15 ราย โดยใช้การบรรยายควบคู่กับการทดลองปฏิบัติจริงในการเพาะเลี้ยงกบนา เช่น การคัดเลือกเพศ วิธีการเลี้ยงในโรงเรือน การเลี้ยงในกระชังบก อาหารและการให้อาหาร การจัดการการเลี้ยง และการป้องกันโรค ด้วยการเชิญมีปัญญาผสมผสานกับหลักวิชาการในการเลี้ยง โดยให้ผู้อบรมเข้าใจในกระบวนการเลี้ยงกบนาอย่างครบวงจร และสามารถเรียนรู้ด้วยตัวเองตลอดจนสามารถนำผลการดำเนินงานเผยแพร่ เป็นตัวอย่างให้กับชุมชนใกล้เคียงได้ต่อไป

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

การดำเนินโครงการดังกล่าวนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี และเป็นการพัฒนา ต่อยอดองค์ความรู้ที่เกิดจากการดำเนินงานในครั้งนี้

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

เกษตรกร ชุมชน หรือองค์กร สามารถนำหลักการและขั้นตอนในการเพาะเลี้ยงกบนาพัฒนาเป็นเชิงพาณิชย์ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น นอกจากนี้ด้านสังคมและชุมชน ช่วยสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชน นอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษสาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารมีความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงวิธีการในการเลี้ยงจากการปฏิบัติจริง และสามารถที่จะทำได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม ตลอดจนสามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนได้

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ หลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การเลี้ยงปลาในน้ำจืด การเลี้ยงปลาผสมผสาน และการผลิตสัตว์ปีกได้

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> 1. ร้อยละของครัวเรือนที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาเกณฑ์ความยากจน (38,500 บาท : คน : ปี) 2. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับชุมชน 3. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการจัดการเรียนการสอนเพื่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตและยกระดับรายได้ให้กับคนในชุมชน	ร้อยละ 60 จำนวนครัวเรือนทั้งสิ้น 5 ครัวเรือน (ร้อยละ 60 หรือเท่ากับ 3 ครัวเรือน) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 จำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 2 คน (ร้อยละ 80 หรือเท่ากับ 2 คน) ไม่น้อยกว่า 1 รายวิชา	ครัวเรือนทั้งสิ้น 5 ครัวเรือน (ร้อยละ 100 หรือเท่ากับ 5 ครัวเรือน) ร้อยละ 100 จำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 2 คน (ร้อยละ 100 หรือเท่ากับ 2 คน) 2 รายวิชา
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1. ร้อยละรายได้ของประชาชนกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการเพิ่มขึ้น	ร้อยละ 15	ร้อยละ 100
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	98,000	98,000



## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน บุรณาการกับการเรียนการสอน ของนักศึกษาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ในรายวิชาการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ โครงการบริการวิชาการครั้งนี้ ทำให้นักศึกษาได้มีความรู้ ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริงใน

#### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

กลุ่มผู้เลี้ยงกบต้องการมีความรู้ในเรื่อง การแปรรูปเพื่อมูลค่าของผลผลิต และบัญชีครัวเรือน

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

เกษตรกรสามารถนำหลักการและขั้นตอนในการเพาะเลี้ยงกบนาและการแปรรูปกบเพื่อเพิ่มมูลค่าของผลผลิต นอกจากนี้ยังช่วยสร้างจิตสำนึกและความตระหนักถึงการใช้ทรัพยากรในท้องถิ่น เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชนนอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติ



## พัฒนานักศึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรชีวภาพ ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก



หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง  
ชื่อโครงการ : พัฒนานักศึกษาและถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนา  
ผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรชีวภาพ ตำบลจอมทอง  
อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก  
E-mail : nuwongs@hotmail.com

### ที่มาและเหตุผล

จากที่หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารแก่ชุมชนจอมทองผ่านการวิจัยและการบริการวิชาการอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือที่ดีตลอดมาระหว่างหลักสูตรฯ และชุมชนจอมทอง ส่งผลที่ดีต่อการเข้าร่วมกิจกรรมของสมาชิกในชุมชน ทำให้การบริการวิชาการแก่ชุมชนประสบความสำเร็จเป็นอย่างดี นอกจากนี้ได้มีการติดตามการนำผลการบริการวิชาการไปใช้ประโยชน์ พบว่ากลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการมีความสนใจเป็นอย่างดีและนำองค์ความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่มีในท้องถิ่น เช่น กัวยาวและมะม่วง เพื่อบริโภคเองหรือจำหน่ายเป็นรายได้เสริม จากการร่วมมือที่มีมาตลอด จึงสนใจการทำทรัพยากรที่มีในท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าและมีคุณค่าต่อชุมชน ดังนั้นปี 2563 หลักสูตรวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ได้เล็งเห็นความสำคัญและเข้าใจในคุณค่าของการนำวัตถุดิบหลักจากทรัพยากรท้องถิ่นในชุมชน มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่า

### วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำทรัพยากรชีวภาพมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มได้

### วิธีการดำเนินโครงการ

วิธีการดำเนินงาน (กล่าวสรุปโดยย่อ) :

หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารได้จัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาร่วมกับบริการวิชาการถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรชีวภาพ ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก ภายใต้งานจัดการศึกษาระดับปริญญาตรีสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เนื่องจากโครงการบริการวิชาการที่จัดก่อนหน้าได้ยกเลิกไปในช่วงสถานการณ์โรคระบาด Covid-19 และได้ประสานการจัดโครงการกับท่านกำนันสุชาสินี พรหมสิทธิ์เป็นที่เรียบร้อยแล้ว ดังนั้นหลักสูตรสาขาวิชาฯ จึงปรับโครงการดังกล่าวจัดเป็นกิจกรรมหนึ่งในงานจัดการศึกษาของหลักสูตรสาขาวิชาฯ ซึ่ง

ทางหลักสูตรได้ดำเนินการบริการวิชาการในตำบลจอมทองมาอย่างต่อเนื่องทุกปีเป็นเวลา 10 ปี ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2563 หลักสูตรสาขาวิชา ได้ดำเนินงานกิจกรรมตามขั้นตอนรายละเอียดดังนี้

1. หลักสูตรสาขาวิชา ประชุมเพื่อจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาร่วมกับบริการวิชาการพัฒนาเครื่องต้มแก่ชุมชนจอมทอง จากข้อเสนอแนะการบริการวิชาการปีงบประมาณ พ.ศ. 2562 โดยหลักสูตรสาขาวิชา มีแนวคิดในการใช้สมุนไพรหรือวัตถุดิบท้องถิ่น

2. ติดต่อประสานงานกับกำนันตำบลจอมทองเพื่อกำหนดจำนวนผู้เข้ารับบริการและรายละเอียดเครื่องต้มที่ต้องการต่อยอด ซึ่งชุมชนร้องขอการแปรรูปน้ำนมข้าวโพด

3. หลักสูตรสาขาวิชา สืบค้นข้อมูลจากฐานข้อมูลสมุนไพรท้องถิ่นหรือวัตถุดิบท้องถิ่น จากรายวิชาภูมิสังคมในระบบเกษตรภาคเหนือตอนล่าง จากนั้นประสานนักศึกษาเพื่อสอบถามแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องต้มจากสมุนไพรท้องถิ่นและวัตถุดิบท้องถิ่น ผลสรุปคือ น้ำตะไคร้ใบเตย และน้ำกระชายผสมน้ำผึ้งและมะนาว

4. อาจารย์ผู้รับผิดชอบมอบหมายงานให้นักศึกษาสืบค้นสารสนเทศสูตรและวิธีการผลิตเครื่องต้ม น้ำนมข้าวโพด น้ำกระชายผสมน้ำผึ้งและมะนาว และน้ำตะไคร้ใบเตย โดยสูตรน้ำตะไคร้ใบเตยได้ดัดแปลงสูตรจากงานวิจัยของ ผศ.พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์ งานวิจัยเรื่อง การศึกษากระบวนการผลิตเครื่องต้มตะไคร้ผสมใบเตย (2555)

5. พัฒนาทักษะปฏิบัตินักศึกษาโดยทดลองสูตรและวิธีการทำตามที่นักศึกษาสืบค้น พร้อมปรับสูตรจนได้สูตรที่นำไปใช้ในการบริการวิชาการ จากนั้นประสานกำนันตำบลจอมทองเพื่อนัดวันถ่ายทอดเทคโนโลยีในหัวข้อ “เครื่องต้มจากพืชและสมุนไพรท้องถิ่น”

6. ดำเนินการจัดเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ และจัดกิจกรรมพัฒนานักศึกษาร่วมกับบริการวิชาการถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรชีวภาพ ตำบลจอมทอง อำเภอเมืองจังหวัดพิษณุโลก ณ ตำบลจอมทอง ในวันพฤหัสบดีที่ 25 มิถุนายน 2563 โดยมีรูปแบบแบ่งผู้เข้าอบรมเป็น 3 กลุ่ม ให้นักศึกษาเป็นวิทยากรหลักในการบรรยายส่วนประกอบและสูตรการผลิต และร่วมลงมือปฏิบัติพร้อมชุมชนโดยมีอาจารย์ในหลักสูตรสาขาวิชา เป็นผู้ดูแล

7. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจัดทำแบบประเมินความพึงพอใจ สรุปผลการดำเนินงานและจัดทำรายงาน **ผลของการดำเนินโครงการ**

จากการประเมินตามตัวชี้วัดความสำเร็จของกิจกรรมที่ตั้งไว้ พบว่า ผู้เข้าร่วมกิจกรรมประกอบด้วย นักศึกษาหลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 11 คน บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุน จำนวน 9 คน (อาจารย์ 6 คน เจ้าหน้าที่ 3 คน) และชุมชนผู้รับบริการจำนวน 30 คน รวมผู้เข้าร่วมโครงการทั้งหมด 50 คน ส่วนผลการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับหลักสูตรโดยรวมได้รับคะแนนประเมินเป็น 3.51 คะแนน อยู่ในระดับดี สำหรับผลการประเมินตามตัวชี้วัดความสำเร็จเชิงคุณภาพของกิจกรรมนี้ พบว่า ความพึงพอใจโดยรวมของผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีค่าเฉลี่ยเป็นร้อยละ 88.33 คิดเป็น 4.42 คะแนนจากคะแนนเต็ม 5 ซึ่งมากกว่าผู้รับบริการ (ร้อยละ 85.00 คิดเป็น 4.25

คะแนน) อาจารย์เจ้าหน้าที่ (ร้อยละ 93.33 คิดเป็น 4.67 คะแนน) และนักศึกษา (ร้อยละ 86.67 คิดเป็น 4.33 คะแนน) ซึ่งผ่านทุกตัวชี้วัดความสำเร็จของกิจกรรมทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพ

การประเมินกิจกรรมตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ 2 ข้อ คือ เพื่อเพิ่มศักยภาพทักษะประสบการณ์ของนักศึกษาสำหรับการประกอบวิชาชีพในอนาคต และเพื่อสร้างโอกาสการเรียนรู้ที่ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและทักษะในศตวรรษที่ 21 ในกลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ พบว่า นักศึกษาสามารถสืบค้นเสนอแนวคิดในการพัฒนาเครื่องดื่มตามโจทย์ที่กำหนด ทดลองสูตร และปรับสูตรเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ตามที่กำหนดไว้ โดยมีอาจารย์ให้คำแนะนำดูแล นอกจากนี้ในการจัดการถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่ชุมชน นักศึกษามีทักษะด้านชีวิตและอาชีพ จากการตอบแบบสอบถามของนักศึกษาและอาจารย์ในหลักสูตรสาขาวิชา พบว่า นักศึกษาได้รับกลุ่มทักษะชีวิตและอาชีพ โดยเฉพาะความสามารถรับผิดชอบและความสามารถผลิตผลงานมากที่สุด รองลงมา คือ ความสามารถในการปรับตัวและยืดหยุ่นและความเป็นผู้นำและรับผิดชอบทางสังคม สำหรับนักศึกษาคิดว่าตนเองได้เพิ่มทักษะด้านการรู้สื่อมากขึ้นร้อยละ 100 ส่วนกลุ่มทักษะการเรียนรู้และนวัตกรรม นักศึกษาคิดว่าได้เพิ่มทักษะทุกด้านและได้รับทักษะด้านการสื่อสารและความร่วมมือมากที่สุด รองลงมาด้านการคิดเชิงวิพากษ์และการแก้ปัญหา ซึ่งสอดคล้องกับความคิดเห็นจากอาจารย์ ในส่วนของการเพิ่มทักษะเพื่อใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต นักศึกษาสามารถทำได้จากกระบวนการพัฒนาเพื่อบริการวิชาการ ส่วนนักศึกษาคิดว่าจะนำไปประยุกต์ใช้ในอนาคตได้คิดเป็น 4.33 คะแนน หรือร้อยละ 86.67 จากผลการดำเนินงาน พบว่า ผลลัพธ์จากโครงการเป็นไปตามวัตถุประสงค์ที่ตั้งไว้ และตัวชี้วัดทั้งเชิงปริมาณและคุณภาพเป็นไปตามแผนที่ตั้งไว้ โครงการนี้จึงบรรลุตามวัตถุประสงค์และตัวชี้วัดที่กำหนด

ในส่วนของผู้รับบริการพบว่า สามารถนำความรู้จากการเข้าร่วมกิจกรรมไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตผลทางการเกษตร คิดเป็น 4.25 คะแนนหรือร้อยละ 85 จากการสอบถามการต่อยอดนำเครื่องดื่มจากพืชและสมุนไพรท้องถิ่นไปใช้ ผู้รับบริการให้ข้อมูลว่าจะนำไปผลิตเครื่องดื่มใช้ในการจัดกิจกรรมของชุมชน เช่น การจัดอาหารว่างประกอบการประชุมในชุมชนหรือหน่วยงานต่าง ๆ แปรรูปเนื้อเพื่อใช้งานพิธีขึ้นบ้านใหม่ หรือแปรรูปเพื่อใช้ในชีวิตประจำวัน

### ผลความสำเร็จของโครงการ

มิติด้านเชิงปริมาณ	
แผน	ผล
<b>ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ :</b>	
1. นักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ค่าเป้าหมาย 7 คน	1. นักศึกษาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เข้าร่วมกิจกรรม 11 คน
2. บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุน ค่าเป้าหมาย 8 คน	2. บุคลากรสายวิชาการและสายสนับสนุน 9 คน
3. บุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัย (ประชาชนทั่วไป) ค่าเป้าหมาย 30 คน	3. บุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัย (ประชาชนทั่วไป) 30 คน

<p>4. คะแนนการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับ หลักสูตร ค่าเป้าหมาย คะแนนช่วง 3.01 – 4.00 ระดับดี</p>	<p>4. คะแนนการประเมินคุณภาพการศึกษาภายในระดับ หลักสูตร มีผลประเมินคะแนนเท่ากับ 3.51 คะแนน ระดับดี</p>
<p><b>มิติด้านเชิงคุณภาพ</b></p>	
<p><b>แผน</b></p>	<p><b>ผล</b></p>
<p><b>ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ :</b> 1. ร้อยละความพึงพอใจโดยรวมของผู้เข้าร่วมกิจกรรม ค่าเป้าหมาย ร้อยละ 80</p>	<p><b>ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ :</b> 1. ร้อยละความพึงพอใจโดยรวมของผู้เข้าร่วมกิจกรรมทั้ง ผู้รับบริการ (ร้อยละ 85.00) อาจารย์เจ้าหน้าที่ (ร้อยละ 93.33) และนักศึกษา (ร้อยละ 86.67) รวมเฉลี่ย ร้อยละ 88.33</p>

**ภาพกิจกรรมพัฒนานักศึกษาร่วมกับบริการวิชาการถ่ายทอดเทคโนโลยี  
การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากทรัพยากรชีวภาพ ตำบลจอมทอง อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก  
วันที่ 25 มิถุนายน 2563**



**บทสังเคราะห์งานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ**

## การท่องเที่ยวเชิงเกษตรพืบลสงครามเพื่อสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากรตามแนว

### โครงการ อพ.สธ.



**หัวหน้าโครงการ :** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ ศุภวิฑิตพัฒนา

**ชื่อโครงการ :** การท่องเที่ยวเชิงเกษตรพืบลสงครามเพื่อสนับสนุนการ  
อนุรักษ์ทรัพยากรตามแนวโครงการ อพ.สธ.

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

### ที่มาและเหตุผล

การท่องเที่ยวเชิงเกษตรพืบลสงครามเป็นโครงการที่ดำเนินงานสนองพระราชดำริตามแนวทางการสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากร ในโครงการ อพ.สธ. ตามกรอบการรังสรรค์สำนึก กิจกรรมที่ 8 กิจกรรมพิเศษสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากร โดยมีเป้าหมายให้เยาวชนและประชาชนได้เข้าศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับทรัพยากรธรรมชาติด้วยความเพลิดเพลินและแฝงไว้ซึ่งความรู้ โดยมีคณาจารย์ผู้เชี่ยวชาญและนักศึกษาในแต่ละสาขาให้คำแนะนำและให้แนวทางการศึกษาตลอดจนถ่ายทอดความรู้และรังสรรค์สำนึกในการอนุรักษ์ทรัพยากร การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรในรูปแบบต่าง ๆ ครอบคลุมทั้งสามฐานทรัพยากร ได้แก่ ฐานทรัพยากรกายภาพ ฐานทรัพยากรชีวภาพ ฐานทรัพยากรวัฒนธรรมและภูมิปัญญาโดยนำเสนอในรูปแบบการนำเที่ยวทั้งในส่วนฟาร์มพืช ฟาร์มสัตว์ การแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรและต่อยอดภูมิปัญญาเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ

### วัตถุประสงค์

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

### วิธีการดำเนินโครงการ

1. การรวบรวมและพัฒนาองค์ความรู้ในด้านการนำพืชประจำถิ่นมาแปรรูปเป็นอาหาร เครื่องสำอาง การนำมาใช้ประโยชน์ในฟาร์มสัตว์ ตลอดจนองค์ความรู้ที่เกี่ยวข้องกับเครื่องมือเครื่องจักรที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปพืชประจำถิ่น

2. การท่องเที่ยวเชิงเกษตรพืชมูลสงครามเพื่อสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากรตามแนวทางโครงการ อพ.สธ.จัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตร ครอบคลุมทุกกิจกรรม จัดทำเป็นเส้นทางการท่องเที่ยวจากต้นน้ำสู่ปลายน้ำ ดังนี้
  - 1) แปลงพืชประจำถิ่น อพ.สธ.
  - 2) ห้องแสดงผลิตภัณฑ์จากการแปรรูปพืชประจำถิ่นเป็นนวัตกรรมอาหาร เครื่องสำอาง
  - 3) องค์ความรู้หรือเครื่องจักรต้นแบบที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปพืชประจำถิ่น
  - 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) ค่ะน้า	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 นอกจากนี้ยังมีการปลูกพื้นบ้านเป็นแบบรั้วกินได้ภายในฟาร์มเกษตรพืช เช่น ชะอม ผักหวานบ้าน มะเขือดอกชมจันทร์ ผักบุ้งนาตามคูน้ำ
- 2) สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร : จากการนำเปลือกกล้วยน้ำว้ามาหมักจากนั้นนำมาสกัดสารสำคัญและทดสอบฤทธิ์ต้านแบคทีเรีย พบว่าสารสกัดมี



ฤทธิลดการสะสมของแบคทีเรีย จึงนำสารสกัดเปลือกกล้วยมาพัฒนานวัตกรรม  
ดังนี้

- เจลล้างมือชนิดไม่ต้องล้างออกผสมสารสกัดจากเปลือกกล้วย
  - สบู่ล้างมือที่มีส่วนผสมของสารสกัดจากเปลือกกล้วย
- 3) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร : พัฒนานวัตกรรมอาหารจาก  
แป้งกล้วย การใช้เทคโนโลยีสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารและการใช้ประโยชน์จาก  
สมุนไพรดังนี้
- แป้งกล้วย
  - โคนวาฟเฟิลไอศกรีมจากแป้งกล้วย
  - Topping เม็ดปีทจากน้ำหวานเพื่อตกแต่งไอศกรีม
  - ไอศกรีมนมสด
  - น้ำตะไคร้ใบเตย
  - น้่านมข้าวโพด
- 4) สาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ : พัฒนานวัตกรรมการผลิตอาหาร  
สัตว์จากเปลือกกล้วย ดังนี้
- อาหารไก่
  - อาหารปลา
- 5) สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร : พัฒนาเครื่องมือที่ใช้ในการแปรรูปกล้วย  
เพื่อการเกษตรและอาหาร ดังนี้
- เครื่องสับย่อยต้นกล้วย
  - เครื่องอบกล้วย
  - เครื่องสไลด์กล้วย
- 6) โครงการอนุรักษ์ พันธุ์กรรมพืชในสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราช  
กุมารี (อพ.สธ.) : การเก็บรักษา การอนุรักษ์ การใช้ประโยชน์จากพืช ดังนี้
- เมล็ดพันธุ์พืช
  - พรรณไม้หน้า

## 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

การท่องเที่ยวเชิงเกษตรพิบูลสงครามเพื่อสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากรตามแนวโครงการ อพ.สธ. จัดขึ้นในวันที่ 14 กุมภาพันธ์ 2563 ซึ่งมีโรงเรียนที่เข้าร่วมโครงการทั้งสิ้น 4 โรงเรียน จำนวนนักเรียนทั้งสิ้น 151 คน ดังนี้

1) โรงเรียนบ้านกลางพิทยาคม	38	คน
2) โรงเรียนวังโพรงพิทยาคม	14	คน
3) โรงเรียนวังมะदानพิทยาคม	15	คน
4) โรงเรียนทรัพย์ไพรวัลย์พิทยาคม	84	คน
รวม	151	คน

นักเรียนที่เยี่ยมชมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรพิบูลสงครามเพื่อสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากรตามแนวโครงการ อพ.สธ. ได้รับองค์ความรู้และผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ดังนี้

- 1) สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ :
  - เยี่ยมชม : แปลงเกษตรอินทรีย์ แปลงข้าวอินทรีย์ แปลงข้าวโพดสวนส้มโอ โรงผลิตปุ๋ยอินทรีย์ สวนฝรั่งไร้เมล็ด พืชผัก
  - รับแจก : กุหลาบพันธุ์ไม้ถิ่นกินได้ ได้แก่ พริกขี้หนู ผักหวานบ้าน ชะอ้อม กัญชวยมะลิอ่อน
- 2) สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร :
  - ชมนิทรรศการ : ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง
  - รับแจก : เจลล้างมือชนิดไม่ต้องล้างออกผสมสารสกัดจากเปลือกกล้วยสบู่อล้างมือที่มีส่วนผสมของสารสกัดจากเปลือกกล้วย
- 3) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร :
  - เยี่ยมชม : โรงงานต้นแบบและเครื่องมือแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร
  - ชมการสาธิตการผลิตและชิม : แบ่งกล้วย โคนวอฟเฟิลไอศกรีมจากแบ่งกล้วย Topping เม็ดบีทจากน้ำหวานเพื่อตกแต่งไอศกรีม ไอศกรีมนมสด
  - ชิมและรับแจก : น้ำตะไคร้ใบเตย นำนมข้าวโพด
- 4) สาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ :
  - เยี่ยมชม : ฟาร์มปศุสัตว์ ได้แก่ โคเนื้อ กวางลูซ่า บ่อปลาคราฟ
  - ชมนิทรรศการ : การผลิตอาหารไก่และอาหารปลา
  - รับแจก : อาหารไก่และอาหารปลา

- 5) สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร :
- เยี่ยมชม : เครื่องมือทางด้านวิศวกรรมที่ประยุกต์ใช้กับงานด้านการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ได้แก่ เครื่องสับย่อยต้นกล้วย เครื่องอบกล้วย เครื่องสไลด์กล้วย
  - รับแจก : กล้วยดิบช็อกโกแลตฟองดู น้ำดื่มจากเครื่องผลิตน้ำแบบ reverse osmosis กล้วยฉาบซึ่งสไลด์จากเครื่องสไลด์
- 6) โครงการอนุรักษ์ พันธุกรรมพืชในสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี (อพ.สธ.) : การเก็บรักษา การอนุรักษ์ การใช้ประโยชน์ เมล็ดพันธุ์พืชและพรรณไม้
- ชมนิทรรศการ : การเก็บรักษา การอนุรักษ์ การใช้ประโยชน์ การเก็บรักษาเมล็ดพืชและพรรณไม้

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาแต่ละสาขาวิชาได้รับการพัฒนาองค์ความรู้ตามศาสตร์แต่ละด้าน นอกจากนี้ยังได้ฝึกทักษะการเป็นผู้นำ การพูดในที่ชุมชน การสื่อสาร การสร้างอาชีพ ซึ่งช่วยเสริมทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 โดยจำนวนนักศึกษาแต่ละหลักสูตรสาขาวิชาที่ได้ร่วมโครงการนี้มีดังนี้

1) สาขาวิชาเกษตรศาสตร์	25	คน
2) สาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร	18	คน
3) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	19	คน
4) สาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ	31	คน
5) สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร	14	คน
รวม	107	คน

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

โครงการการท่องเที่ยวเชิงเกษตรพิบูลสงครามเพื่อสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากรตามแนวโครงการ อพ.สธ. บูรณาการกับกระบวนการเรียนการสอนในทุกหลักสูตรสาขาวิชาของคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร คือ หลักสูตรสาขาวิชาเกษตรศาสตร์ หลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร หลักสูตรสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร หลักสูตรสาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และหลักสูตรสาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร ด้วยการพัฒนาทักษะการเรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 ให้แก่นักศึกษาผ่านการบริการวิชาการด้วยการเรียนรู้องค์ความรู้และสร้างนวัตกรรมแต่ละศาสตร์ ตลอดจนการเป็นวิทยากรบรรยายและนำเที่ยวการท่องเที่ยวเชิงเกษตรพิบูลสงครามฯ

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> - ร้อยละของจำนวนนักเรียนและประชาชนกลุ่มเป้าหมาย - ร้อยละของจำนวนนักศึกษาในกลุ่มเป้าหมาย - คทก.19 จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่ส่งเสริม/พัฒนานักศึกษาในศตวรรษที่ 21	ร้อยละ 80 (120 คน)  ร้อยละ 80 (40 คน)  1 โครงการ	ร้อยละ 100.67 (151 คน)  ร้อยละ 214.00 (107 คน)  1 โครงการ
<b>เชิงคุณภาพ :</b> - ความพึงพอใจของผู้ร่วมกิจกรรม ท้องเที่ยวเชิงเกษตรพิบูลสงครามฯ	ร้อยละ 80	ร้อยละ 86.49
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	1 ต.ค. 62 – 30 มิ.ย. 63	1 ต.ค. 62 – 30 มิ.ย. 63
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	400,000 บาท	400,000 บาท

### การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

#### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

##### - ด้านงานวิจัย

สร้างนวัตกรรมดังนี้

- 1) เจลล้างมือชนิดไม่ต้องล้างออกผสมสารสกัดจากเปลือกกล้วย
- 2) สบู่ล้างมือที่มีส่วนผสมของสารสกัดจากเปลือกกล้วย
- 3) โคนวอฟเฟิลไอศกรีมจากแป้งกล้วย
- 4) Topping เม็ดปีทจากน้ำหวานเพื่อตกแต่งไอศกรีม
- 5) อาหารไก่จากเปลือกกล้วย
- 6) อาหารปลาจากเปลือกกล้วย
- 7) เครื่องสับย่อยต้นกล้วย
- 8) เครื่องอบกล้วย
- 9) เครื่องสไลด์กล้วย

##### - ด้านการเรียนการสอน

พัฒนานักศึกษาให้มีทักษะในศตวรรษที่ 21 ผ่านกระบวนการปฏิบัติจริงทั้งในสถานการณ์สร้างองค์ความรู้และนวัตกรรม การร่วมเป็นวิทยากร การนำเที่ยวการท่องเที่ยวเชิงเกษตรพิบูลสงครามฯ

## - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

เพิ่มกิจกรรมการท่องเที่ยวและฐานความรู้

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

- 1) นักเรียนนำต้นกล้าพืชไปปลูกในบ้าน/ ชุมชน
- 2) นักเรียนนำอาหารไก่และอาหารปลาไปทดลองใช้ในบ้าน/ ชุมชน
- 3) นักเรียนได้ทดลองใช้เจลล้างมือชนิดไม่ต้องล้างออกและสบู่ล้างมือผสมสารสกัดจากเปลือกกล้วย
- 4) นักเรียนได้ทราบวิธีการผลิตโคนวาฟเฟิลไอศกรีมจากแป้งกล้วย
- 5) นักเรียนได้แนวทางการปรับปรุงกระบวนการผลิตกล้วยฉาบให้มีความบางเท่ากันและสไลด์กล้วยได้อย่างรวดเร็วด้วยเครื่องสไลด์กล้วย



## โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพศูนย์การเรียนรู้ชุมชนต้นแบบ ตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงในตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก



หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สุภาวดี แหยมคง

ชื่อโครงการ : โครงการส่งเสริมและพัฒนาอาชีพศูนย์การเรียนรู้ชุมชนต้นแบบตาม  
แนวทางเศรษฐกิจพอเพียงในตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัด  
พิษณุโลก

E-mail วิจัย : suphayaku@hotmail.com

### ที่มาและเหตุผล

อำเภอวังทอง โดยเฉพาะในเขตพื้นที่ตำบลดินทองที่มีทั้งหมด 11 หมู่บ้าน ซึ่งประชาชนในพื้นที่ตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม และเป็นพื้นที่ที่มีความจำเป็นต้องพัฒนาอย่างเร่งด่วนเป็นอันดับที่ 1 ของจังหวัดพิษณุโลกที่ต้องแก้ปัญหาความยากจน โดยเฉพาะต้องการให้เกษตรกรมีรายได้เสริมภายในครัวเรือนนอกเหนือจากรายได้หลัก หรือสร้างอาชีพใหม่ให้กับเกษตรกรเพื่อให้มีความเพียงพอกับต้องการภายในครัวเรือนและพ้นเกณฑ์ความยากจน อย่างไรก็ตามสภาพต้นทุนในพื้นที่ดังกล่าวนี้ส่วนใหญ่มีการเลี้ยงสัตว์และปลูกพืชเป็นอาชีพเสริม และควรทำให้เป็นพื้นที่ที่ควรเข้าไปสนับสนุน และพัฒนาให้เป็นอาชีพของชุมชน โดยมีศูนย์การเรียนรู้ชุมชนต้นแบบตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง เนื่องจากในพื้นที่ที่มีการเลี้ยงสัตว์และทำการเกษตรกรรมเป็นอาชีพหลักเป็นจำนวนมาก ซึ่งปัจจุบันนี้การน้อมนำแนวเศรษฐกิจพอเพียงของพ่อหลวงแห่งปวงชนชาวไทยนั้น ถือว่าเป็นการยึดหลักในการดำเนินชีวิตประจำวันได้เป็นอย่างดี ไม่ต้องเดือดร้อน และที่สำคัญในยุคนี้ เกษตรกรต้องรู้จักการเลี้ยงสัตว์หลากหลายชนิด เพื่อการประกอบอาชีพ ซึ่งเป็นไปตามพระราชปณิธานเดินตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวภูมิพลอดุลยเดช รวมทั้งเป็นการสนองพระราชหฤทัยห่วงใยของสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวมหาวชิราลงกรณ รัชกาลที่ 10 ที่พระราชทานพระราชดำรัสให้เดินตามรอยพระยุคลบาทที่พระราชทานพระราชดำริในการดำเนินชีวิตไว้

### วัตถุประสงค์

เพื่อส่งเสริมและพัฒนาอาชีพศูนย์การเรียนรู้ชุมชนต้นแบบตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียงในตำบลดินทอง อำเภอวังทอง จังหวัดพิษณุโลก

### วิธีการดำเนินโครงการ

ทำการฝึกอบรมให้กับเกษตรกรในหมู่บ้านดินทองพัฒนา หมู่ที่ 11 โดยใช้การบรรยายควบคู่กับการทดลองปฏิบัติจริงทางด้านการเกษตร ได้แก่ การเลี้ยงไก่ไข่ การเลี้ยงปลา การเลี้ยงกบ การเลี้ยงไส้เดือน และการแปรรูปผลผลิตทางด้านการเกษตร โดยเน้นการมีส่วนร่วมของผู้ฝึกอบรม เพื่อให้ผู้อบรมเข้าใจใน

การเลี้ยงไก่ไข่ การเลี้ยงปลา การเลี้ยงกบ การเลี้ยงไส้เดือน และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และสามารถเรียนรู้ด้วยตัวเอง ซึ่งเกษตรกร ชุมชน หรือองค์กรนั้นสามารถที่นำไปประยุกต์ใช้ มีจุดเรียนรู้ และเป็นต้นแบบให้กับพื้นที่ใกล้เคียงหรืออื่น ๆ ได้ต่อไปในอนาคต

### ผลของการดำเนินโครงการ

#### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

ทำให้ได้ใช้ศักยภาพในการดำเนินโครงการดังกล่าวนี้ให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี เป็นการพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ที่เกิดจากงานในครั้งนี้ด้วยเช่นกัน

#### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

ผลที่ได้รับมีผลต่อเกษตรกร ชุมชน หรือองค์กร โดยสามารถที่จะนำหลักการและขั้นตอนในการเลี้ยงไก่ไข่ การเลี้ยงปลา การเลี้ยงกบ การเลี้ยงไส้เดือน และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในครัวเรือน และเมื่อเกษตรกร มีความรู้และความเข้าใจ สามารถที่จะนำไปต่อยอดในครัวเรือนได้ ในส่วนของด้านเศรษฐกิจ/พาณิชย์ สามารถนำความรู้ทางทฤษฎีและการปฏิบัติที่ได้จากการอบรมไปพัฒนาอาชีพในท้องถิ่น ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น เป็นการช่วยสร้างเศรษฐกิจในเขตพื้นที่หรือชุมชนดังกล่าว และประเทศได้ต่อไปในอนาคต นอกจากนี้ด้านสังคมและชุมชน ช่วยสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชน นอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติต่อไป

#### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษสาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การอาหารมีความรู้ ประสบการณ์ และทราบถึงวิธีการในการเลี้ยงจากการปฏิบัติจริง และสามารถที่จะทำได้อย่างถูกต้องและเหมาะสม โดยสามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ หลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การเลี้ยงปลาน้ำจืด การเลี้ยงปลาผสมผสาน และการผลิตสัตว์ปีกได้

#### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ หลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การเลี้ยงปลาน้ำจืด การเลี้ยงปลาผสมผสาน และการผลิตสัตว์ปีกได้

#### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b>		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	100 ราย	100 ราย
2. จำนวนรายวิชาในหลักสูตรที่มีการบูรณาการฯ	5 รายวิชา 10 คน	5 รายวิชา 10 คน
3. จำนวนนักศึกษาที่เข้าร่วมในโครงการ	5 องค์ความรู้	5 องค์ความรู้

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
4. มีแหล่งเรียนรู้/องค์ความรู้ 5. จำนวนแผนระยะพัฒนาชุมชนระยะ 3-5 ปี	1 แผน	1 แผน
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1. ชุมชนต้นแบบที่ผ่านการประเมินความเข้มแข็งชุมชน 9 มิติ 2. ความพึงพอใจผู้รับบริการ	1 ชุมชน ร้อยละ 80	1 ชุมชน ร้อยละ 80
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563	ตุลาคม 2562-มิถุนายน 2563
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	500,000 บาท	500,000 บาท

### การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

#### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

##### - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน นำมาบูรณาการกับนักศึกษาสัตวศาสตร์ ในรายวิชาหลักการผลิตสัตว์ หลักการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ การเลี้ยงปลา น้ำจืด การเลี้ยงปลาผสมผสาน และการผลิตสัตว์ปีกมาร่วมรับ การฝึกอบรมในโครงการบริการวิชาการฯ ทำให้นักศึกษาได้มีความรู้ ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริงในการเลี้ยงไก่ไข่

##### - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

เกษตรกรต้องการมีความรู้ในเรื่อง การลดต้นทุนการเลี้ยงไก่ไข่ การเลี้ยงปลา การเลี้ยงกบ การเลี้ยงไส้เดือน และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร และบัญชีครัวเรือน เป็นต้น

#### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

เกษตรกรสามารถนำหลักการและขั้นตอนในการเลี้ยงไก่ไข่ การเลี้ยงปลา การเลี้ยงกบ การเลี้ยงไส้เดือน และการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรไปประยุกต์ใช้ในครัวเรือนของตนเอง และยังช่วยสร้างจิตสำนึกและความตระหนัก ในการอนุรักษ์และหวงแหน ทรัพยากรในท้องถิ่น เป็นการสร้างความเข้มแข็งในอาชีพของชุมชนนอกจากนี้ทำให้ชุมชนหรือเกษตรกรได้รับประโยชน์ มีความสุขต่อการดำรงชีวิตจากผลประโยชน์ที่ได้รับซึ่งเป็นประโยชน์กับชุมชนในท้องถิ่น และประเทศชาติ





## นิทรรศการ “ทรัพยากรไทย:ชาวบ้านไทยใช้ประโยชน์”(อพ.สธ.-มรภส)



หัวหน้าโครงการ : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ประภาศิริ ใจผ่อง

ชื่อโครงการ : โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯสยามบรมราชกุมารี

E-mail นักวิจัย : jprapasiri@hotmail.com

### ที่มาและเหตุผล

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามได้ร่วมสนองพระราชดำริภายใต้โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริ อพ.สธ. และได้รับพระราชทานพระราชนุญาต เมื่อปี พ.ศ. 2555 จนถึงปัจจุบัน ในการดำเนินงานโครงการ อพ.สธ. มรภ.พิบูลสงครามได้ดำเนินงานตามกรอบการดำเนินงานตามแผนแม่บทระยะห้าปีที่หกทั้ง 3 กรอบการเรียนรู้ นอกจากนี้ยังได้ดำเนินงานทางด้านฐานทรัพยากร ประกอบด้วยฐานทรัพยากร กายภาพ ชีวภาพ และวัฒนธรรมภูมิปัญญาท้องถิ่น ซึ่งเป็นการนำองค์ความรู้ไปพัฒนาต่อยอดภูมิปัญญาพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าและสามารถทำเป็นอาชีพได้ อย่างไรก็ตาม อพ.สธ. มรภ.พิบูลสงครามยังได้ดำเนินการส่งเสริมให้องค์การบริหารส่วนตำบล เทศบาล และโรงเรียนในเขตพื้นที่เข้าร่วมสนองพระราชดำริฯ ในปีงบประมาณ 2563 ทางโครงการ อพ.สธ. มรภ.พิบูลสงคราม ได้เข้าร่วมในงานประชุมวิชาการและนิทรรศการ ทรัพยากรไทย ชาวบ้านไทยได้ใช้ประโยชน์ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน ซึ่งเป็นการนำเสนอผลการดำเนินงานในด้านวิชาการและแสดงผลผลิตภัณฑ์ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นของหน่วยงานที่ร่วมสนอง

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อสนองพระราชดำริโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริฯ (อพ.สธ.)
2. เพื่อจัดแสดงผลการดำเนินงานภายใต้โครงการ อพ.สธ.มรภ.พิบูลสงคราม

### วิธีการดำเนินโครงการ

โครงการ อพ.สธ. มรภ.พิบูลสงคราม ได้เข้าร่วมในงานประชุมวิชาการและนิทรรศการ ทรัพยากรไทย ชาวบ้านไทยได้ใช้ประโยชน์ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน เมื่อวันที่ 29 พฤศจิกายน 2562 ถึง วันที่ 4 ธันวาคม 2562 เป็นการนำเสนอผลการดำเนินงานในด้านวิชาการและแสดงผลผลิตภัณฑ์ต่อยอดภูมิปัญญาท้องถิ่นจากการบริการวิชาการ และงานวิจัยของสมาชิก อพ.สธ.มรภ.พิบูลสงคราม

## ผลของการดำเนินโครงการ

### 1. ผลที่เกิดกับผู้ดำเนินงานโครงการ

การดำเนินโครงการดังกล่าวประสบผลสำเร็จ ลุล่วงไปด้วยดี และจากการร่วมจัดนิทรรศการในครั้งนี้มีโอกาสได้ศึกษาดูงานด้านต่าง ๆ ภายใต้โครงการ อพ.สธ. และนำมาพัฒนาในการดำเนินงานโครงการ อพ.สธ. ในหน่วยงาน

### 2. ผลที่เกิดกับชุมชน

โรงเรียน เกษตรกร ชุมชน หรือองค์กร ที่ร่วมสนองโครงการ และเข้ามาศึกษาดูงานในการจัดนิทรรศการครั้งนี้ได้รับความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับการดำเนินงานภายใต้โครงการ อพ.สธ. ของแต่ละหน่วยงานตามบริบทที่เกี่ยวข้องและสอดคล้องกับแผนแม่บท ซึ่งสามารถนำไปพัฒนาและต่อยอดองค์ความรู้ ตลอดจนการพัฒนาเป็นเชิงพาณิชย์ให้มีรายได้เพิ่มมากขึ้น

### 3. ผลที่เกิดกับนักศึกษา

นักศึกษาได้รู้จักในการวางแผนการทำงาน ออกแบบการจัดนิทรรศการ และจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ตั้งแต่เริ่มต้นจนกระทั่งสิ้นสุด นอกจากนี้นักศึกษาสามารถนำเสนองานวิชาการภายใต้โครงการ อพ.สธ. ของหน่วยงานอีกด้วย

### การบูรณาการงานบริการวิชาการกับกระบวนการเรียนการสอน

สามารถเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาปัญหาพิเศษ รายวิชาการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์

### ความสำเร็จของโครงการ

ผลการดำเนินงานเปรียบเทียบกับตัวชี้วัดของโครงการ :		
ตัวชี้วัด	แผน (ค่าเป้าหมาย)	ผล
<b>เชิงปริมาณ:</b> 1. บุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัย (ประชาชนทั่วไป/นักเรียน) จำนวน 300 คน	บุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัย (ประชาชนทั่วไป/นักเรียน) เข้าร่วมไม่น้อยกว่าร้อยละ 75	บุคลากรภายนอกมหาวิทยาลัย (ประชาชนทั่วไป/นักเรียน) เข้าร่วมคิดเป็นร้อยละ 80
<b>เชิงคุณภาพ :</b> 1 ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ	ร้อยละ 80	ร้อยละ 80
<b>ระยะเวลาที่ดำเนินการ :</b>	29 พฤศจิกายน - 4 ธันวาคม 2562	29 พฤศจิกายน - 4 ธันวาคม 2562
<b>งบประมาณที่ใช้</b>	150,000	150,000

## การนำผลการดำเนินโครงการไปใช้ประโยชน์/ประโยชน์ที่ได้รับ

### 1. การนำไปใช้ประโยชน์โดยผู้ดำเนินโครงการ

#### - ด้านการเรียนการสอน

ด้านการเรียนการสอน บูรณาการกับการเรียนการสอนรายวิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพ รายวิชาปัญหาพิเศษ รายวิชาการแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้นักศึกษาได้มีความรู้ ประสบการณ์ และได้ปฏิบัติจริงใน - ด้านการบริการวิชาการในครั้งต่อไป

พัฒนารูปแบบการจัดนิทรรศการ ให้มีความสอดคล้องและเหมาะสมมากยิ่งขึ้น

### 2. การนำไปใช้ประโยชน์โดยชุมชน

เป็นสร้างจิตสำนึกและความตระหนักถึงการใช้ประโยชน์จากทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างมีคุณค่า

#### ภาพกิจกรรม

บุคลากรร่วมดำเนินการจัดนิทรรศการ นิทรรศการ ทรัพยากรไทย ชาวบ้านไทยได้ใช้ประโยชน์ ณ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน



การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนาวิชาการ/ศึกษาดูงาน

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
<b>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเกษตรศาสตร์</b>			
ผศ.ดร.วีระพงษ์ อินทร์ทอง	การพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ ใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	19 ก.ค. 2562
	เทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	19 พ.ย. 2562
ผศ.สุภารัตน์ สุต พันธ์	การพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ ใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	19 ก.ค. 2562
	เทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	19 พ.ย. 2562
	งานประชุมวิชาการพิบูล สงครามวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	12 ก.พ. 2563
ผศ.อรพิน เสงคร	การพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ ใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	19 ก.ค. 2562
ผศ.ชนิษฐา ไชย แก้ว	การพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ ใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	19 ก.ค. 2562
	เทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	19 พ.ย. 2562
	งานประชุมวิชาการพิบูล สงครามวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	12 ก.พ. 2563
	ศึกษาดูงานด้านเกษตรอินทรีย์	หน่วยงานทางการเกษตร ในพื้นที่ จังหวัดระยอง จันทบุรี และตราด	16-19 มี.ค. 2563
ผศ.ดร.จักรกฤษ ศรีละออ	การพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ ใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	19 ก.ค. 2562
	เทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน	30-31 ก.ค. 2562

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
	หลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพ การศึกษาภายใน (ระดับ หลักสูตร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	13-14 ม.ค. 2563
	หลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพ การศึกษาภายใน (ระดับคณะ และสถาบัน)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	23-24 ม.ค. 2563
	งานประชุมวิชาการ แก่นเกษตร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	27-28 ม.ค. 2563
	งานประชุมวิชาการพิบูล สงครามวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	12 ก.พ. 2563
	ศึกษาดูงานด้านเกษตรอินทรีย์	หน่วยงานทางการเกษตร ในพื้นที่จังหวัดระยอง จันทบุรี และตราด	16-19 มี.ค. 2563
อาจารย์ ดร.ชัชวิ นทร์ นวลศรี	การพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ ใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	19 ก.ค. 2562
	เทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ บางเขน	30-31 ก.ค. 2562
	แนวทางการจัดทำหลักสูตรแบบ ชุดวิชา (Module)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	16-17 ธ.ค. 2562
	หลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพ การศึกษาภายใน (ระดับ หลักสูตร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	13-14 ม.ค. 2563
	หลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพ การศึกษาภายใน (ระดับคณะ และสถาบัน)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	23-24 ม.ค. 2563
	งานประชุมวิชาการ แก่นเกษตร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	27-28 ม.ค. 2563
	งานประชุมวิชาการพิบูล สงครามวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	12 ก.พ. 2563

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
อาจารย์ปยุตดา ทะรังศรี	การพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ ใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	19 ก.ค. 2562
	เทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	19 พ.ย. 2562
	งานประชุมวิชาการ แก่นเกษตร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	27-28 ม.ค. 2563
	ศึกษาดูงานด้านเกษตรอินทรีย์	หน่วยงานทางการเกษตร ในพื้นที่จังหวัดระยอง จันทบุรี และตราด	16-19 มี.ค. 2563
อาจารย์กฤษณชัย คลอดเพ็ง	การพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ ใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	19 ก.ค. 2562
	อบรมเชิงปฏิบัติการด้านการ ดูแลรักษาและเก็บเกี่ยวผลผลิต ยางพารา	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	22-26 ก.ค. 2562
	เทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	19 พ.ย. 2562
	หลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพ การศึกษาภายใน (ระดับ หลักสูตร)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	13-14 ม.ค. 2563
	หลักสูตรผู้ประเมินคุณภาพ การศึกษาภายใน (ระดับคณะ และสถาบัน)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	23-24 ม.ค. 2563
	งานประชุมวิชาการพิบูล สงครามวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	12 ก.พ. 2563
อาจารย์อารยา บุญศักดิ์	การพัฒนาหลักสูตรบัณฑิตพันธุ์ ใหม่	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	19 ก.ค. 2562
	เทคนิคการสอนในศตวรรษที่ 21	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	19 พ.ย. 2562

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
	งานประชุมวิชาการพิบูล สงครามวิจัย	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	12 ก.พ. 2563
	ศึกษาดูงานด้านเกษตรอินทรีย์	หน่วยงานทางการเกษตร ในพื้นที่จังหวัดระยอง จันทบุรี และตราด	16-19 มี.ค. 2563
<b>หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสัตวศาสตร์และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ</b>			
ผศ.ดร.ณรรกมล เลาห์รอดพันธ์	เข้าร่วมการประชุมวิชาการสัตว ศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 8	โรงแรม ดวงจิตต์ รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดภูเก็ต	12-15 มิถุนายน 2562
	เข้าร่วมการประชุมวิชาการ เกษตร ครั้งที่ 21	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น	27-28 มกราคม 2563
ผศ.น.สพ.ปรีชา มูลสาร	อบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง มาตรฐานการปกป้อง อาสาสมัครในงานวิจัย	อาคารสำนักวิทยบริการ และเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	8 มกราคม 2563
ผศ.ดร.สุภาวดี แหยมคง	เข้าร่วมการประชุมวิชาการสัตว ศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 8	โรงแรม ดวงจิตต์ รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดภูเก็ต	12-15 มิถุนายน 2562
	เข้าร่วมอบรมพัฒนาศักยภาพ ชุมชน ภายใต้โครงการธนาคาร ความหลากหลายทางชีวภาพ ระดับชุมชนฯ	องค์การบริหารส่วน ตำบลกิตติ์ช้าง ตำบลกิตติ์ช้าง อำเภอแม่แตง จังหวัด เชียงใหม่	2-5 กันยายน 2562
	เข้าร่วมการประชุมวิชาการ เกษตร ครั้งที่ 21	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น	27-28 มกราคม 2563
อ.ดร.ต๋วน เห่งียน ง็อก	เข้าร่วมการประชุมวิชาการสัตว ศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 8	โรงแรม ดวงจิตต์ รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดภูเก็ต	12-15 มิถุนายน 2562
	เข้าร่วมการประชุมวิชาการ เกษตร ครั้งที่ 21	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น	27-28 มกราคม 2563



อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
ผศ.ประภาศิริ ใจ ผ่อง	เข้าร่วมการประชุมวิชาการสัตว ศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 8	โรงแรม ดวงจิตต์ รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดภูเก็ต	12-15 มิถุนายน 2562
	อบรมหลักสูตรผู้ประเมิน คุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยราชภัฏหลักสูตร 5 สำหรับผูไม่มีประสบการณ์ ระดับคณะ/สถาบัน	ห้อง ร.302 ชั้น 3 อาคาร พิบูลวิษญ์ มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	23-24 มกราคม 2563
	เข้าร่วมการประชุมวิชาการ เกษตร ครั้งที่ 21	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น	27-28 มกราคม 2563
อาจารย์พัทธนันท์ โกธรรม	เข้าร่วมการประชุมวิชาการสัตว ศาสตร์แห่งชาติ ครั้งที่ 8	โรงแรม ดวงจิตต์ รีสอร์ท แอนด์ สปา จังหวัดภูเก็ต	12-15 มิถุนายน 2562
	อบรมหลักสูตรผู้ประเมิน คุณภาพการศึกษาภายใน มหาวิทยาลัยราชภัฏ หลักสูตร 5 สำหรับผูไม่มีประสบการณ์ ระดับคณะ/สถาบัน	ห้อง ร.302 ชั้น 3 อาคาร พิบูลวิษญ์ มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	23-24 มกราคม 2563
	เข้าร่วมการประชุมวิชาการ เกษตร ครั้งที่ 21	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น จังหวัดขอนแก่น	27-28 มกราคม 2563
อาจารย์ ดร.วิโรจน์ ลิขิตตระกูลวงศ์	โครงการอบรมผู้ประเมิน คุณภาพภายในระดับคณะ และ สถาบัน	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	23-24 มกราคม 2563
นางสาวสุกัญญา แดงโม	เข้าร่วมการจัดนิทรรศการ โครงการ อพ.สช ทรัพยากรไทย ชาวบ้านไทยได้ใช้ประโยชน์	มหาวิทยาลัยราชมงคลธิ สถาน จังหวัดนครราชสีมา	26-30 พฤศจิกายน 2562

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
<b>หลักสูตรวิศวกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมเกษตรและอาหาร</b>			
ผศ.ว่าที่ ร.ท. ดร. คงเดช พะสีนาม	การออกแบบระบบควบคุม โรงเรือน Smart Farm ด้วย โปรแกรม LabVIEW	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	29-31 มกราคม 2563
	โครงการ “พัฒนาสมรรถนะ นักวิจัยคณะ เทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร” เรื่อง ขอยื่นจริยธรรม ในมนุษย์เพื่อเตรียมผลงานยื่น ขอตำแหน่งทางวิชาการ	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	19 กุมภาพันธ์ 2563
	ประชุมวิชาการเกษตรครั้งที่ 21	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น	27-28 มกราคม 2563
	การอบรมหลักสูตรผู้ประเมิน คุณภาพภายใน”มหาวิทยาลัย ราชภัฏ” ระดับคณะ	ร.302 อาคารพิบูลวิชัย	25-26 กุมภาพันธ์ 2563
	การจัดการความรู้และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อ พัฒนาองค์กร คณะฯ	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	19 พฤศจิกายน 2562
	สัมมนาเครือข่ายองค์กรการ เรียนรู้เพื่อการพัฒนาคุณภาพ มาตรฐานการศึกษา UKM (University Knowledge) ครั้งที่ 5	ห้องสมุด E-library มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	26 มิถุนายน 2562
	การออกแบบโรงเรือนปลูกพืช และการติดตั้งระบบควบคุม อัตโนมัติ โดยใช้ Arduino Board	ห้อง 1855 ชั้น 5 อาคาร 18 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลสุวรรณภูมิ หันตรา	20-21 กรกฎาคม 2562

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
อาจารย์ฉันทมาส ภาคสนุก	การออกแบบโรงเรือนปลูกพืช และการติดตั้งระบบควบคุม อัตโนมัติ โดยใช้ Arduino Board	ห้อง 1855 ชั้น 5 อาคาร 18 มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี ราชมงคลสุวรรณภูมิ หันตรา	20-21 กรกฎาคม 2562
	การออกแบบระบบควบคุม โรงเรือน Smart Farm ด้วย โปรแกรม LabVIEW	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	29-31 มกราคม 2563
	สัมมนาเครือข่ายองค์กรการ เรียนรู้เพื่อการพัฒนาคุณภาพ มาตรฐานการศึกษา UKM (University Knowledge) ครั้งที่ 5	ห้องสมุด E-library มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	26 มิถุนายน 2562
	ประชุมวิชาการเกษตรครั้งที่ 21	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น	27-28 มกราคม 2563
	การจัดการความรู้และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อ พัฒนาองค์กร คณะฯ	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	19 พฤศจิกายน 2562
	การแข่งขันทักษะทางวิชาการ และวิชาชีพทางด้านเกษตร เครือข่ายเกษตรราชภัฏ ครั้งที่ 6	มหาวิทยาลัยราชภัฏ อุบลราชธานี	19 มกราคม 2563
	การอบรมหลักสูตรผู้ประเมิน คุณภาพภายใน”มหาวิทยาลัย ราชภัฏ” ระดับคณะ	ร.302 อาคารพิบูลวิชัย มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	25-26 กุมภาพันธ์ 2563
อาจารย์พัชรา ภรณ์ อินริราย	การเสวนาและแลกเปลี่ยน เรียนรู้ เรื่อง “แนวทางการ บริหารจัดการกำลังคนใน มหาวิทยาลัย เพื่อส่งเสริมและ สนับสนุนการเพิ่มขีด ความสามารถการแข่งขันใน ภาคอุตสาหกรรม (Talent	ห้องประชุมราชาวดี สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	25 ตุลาคม 2562

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
	Mobility) และการเขียนข้อเสนอ ขอทุนวิจัยในรูปแบบ Talent Mobility”		
	การจัดการความรู้และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อ พัฒนาองค์กรคณะฯ	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	19 พฤศจิกายน 2562
	โครงการเสวนาเชิงปฏิบัติการ เรื่อง หลักการเขียน Protocol เพื่อยื่นขอรับรองจริยธรรมการ วิจัยในมนุษย์	ห้องประชุม Meeting hall ชั้น 4 อาคารสำนักวิทย บริการและเทคโนโลยี สารสนเทศ	29 พฤศจิกายน 2562
	การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง มาตรฐานการปกป้องอาสาสมัคร ในงานวิจัย (Human Subjects Protection-Standard Course )	สำนักวิทยบริการฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	8 มกราคม 2563
	การอบรมหลักสูตรผู้ประเมิน คุณภาพภายใน”มหาวิทยาลัย ราชภัฏ” ระดับหลักสูตร	ร.302 อาคารพิบูลวิชัย มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	13-14 มกราคม 2563
	การฝึกอบรมโครงการ "ยกระดับคุณภาพนักศึกษาสู่ บัณฑิตนักปฏิบัติ" หลักสูตร "การออกแบบระบบควบคุม โรงเรือน และ SMART FARM ด้วยโปรแกรม LABVIEW"	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	29-31 มกราคม 2563
อาจารย์ธวัชรัตน์ สัมฤทธิ์	การจัดการความรู้และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อ พัฒนาองค์กรคณะฯ	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	19 พฤศจิกายน 2562
	การอบรมเชิงปฏิบัติการ การ ออกแบบชุดวิชา (module) ใน หลักสูตร	ร.302 อาคารพิบูลวิชัย มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	16-17 ธันวาคม 2563

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
	การอบรมจริยธรรมและวิจัยใน มนุษย์	สำนักวิทยบริการฯ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	8 มกราคม 2563
	การอบรมหลักสูตรผู้ประเมิน คุณภาพภายใน”มหาวิทยาลัย ราชภัฏ” ระดับหลักสูตร	ร.302 อาคารพิบูลวิษณุ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	13-14 มกราคม 2563
	การอบรมเชิงปฏิบัติการ Smart farmer	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	29-31 มกราคม 2563
	การอบรมจริยธรรมและวิจัยใน มนุษย์ แนวทางการเขียน โครงการ	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	19 กุมภาพันธ์ 2563
อาจารย์สุรินทรา พร ชั่งไชย	การจัดการความรู้และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อ พัฒนาองค์กรคณะ เทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร	ณ ห้องประชุม กอ.307 อาคารคณะ เทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร มหาวิทยาลัยราช ภัฏพิบูลสงคราม	19 พฤศจิกายน 2562
ผศ.ดร.นำทิพย์ วงษ์ประทีป	การจัดการความรู้และ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อ พัฒนาองค์กรคณะ เทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	19 พฤศจิกายน 2562
	การฝึกอบรมโครงการ "ยกระดับคุณภาพนักศึกษาสู่ บัณฑิตนักปฏิบัติ" หลักสูตร "การออกแบบระบบควบคุม โรงเรือน และ SMART FARM ด้วยโปรแกรม LABVIEW"	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	29-31 มกราคม 2563

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
นายกนกพล เลือง ลือ	กิจกรรมการศึกษาดูงานเพื่อ แนะแนวทางการดำเนินงานและ อาชีพในสาขาวิชาวิศวกรรม เกษตรและอาหาร	สถานประกอบการใน จังหวัดสุโขทัย	26 กรกฎาคม 2563
<b>วิทยาศาสตร์บัณฑิต หลักสูตรสาขาวิชาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเครื่องสำอาง</b>			
อาจารย์ธนพล กิจ พจน์	การพัฒนาองค์ความรู้แก่ บุคลากรภาคอุตสาหกรรมด้าน Lean Automation System Integrator (LASI)	ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรม ภาคที่ 2 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม จังหวัดพิษณุโลก	วันที่ 26 กรกฎาคม 2562
	การอบรมเชิงทฤษฎีและการ ปฏิบัติการการใช้งานเครื่องทำ แห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 31 กรกฎาคม 2562
	โครงการที่เลี้ยงหน่วยจัดการ ทรัพย์สินทางปัญญาและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีในสถาบัน อุดมศึกษา (Mentoring Program)	โรงแรมท็อปแลนด์ จังหวัด พิษณุโลก	วันที่ 23 สิงหาคม 2562
	โครงการการจัดการแลกเปลี่ยน ความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อพัฒนาองค์กรคณะ เทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร เรื่อง เทคนิคการสอนใน ศตวรรษที่ 21	ห้องประชุม คณะ เทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร มหาวิทยาลัยราช ภัฏพิบูลสงคราม จังหวัด พิษณุโลก	วันที่ 19 พฤศจิกายน 2562
	การอบรมเชิงปฏิบัติการ ทรัพย์สินทางปัญญาภายใต้ โครงการที่เลี้ยง (Mentoring Program) ครั้งที่ 2 เรื่อง “การ	เดอะ คาวัลลี คาซ่า ริสอร์ท จังหวัด พระนครศรีอยุธยา	วันที่ 21-22 พฤศจิกายน 2562

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
	จัดเตรียมคำขอเพื่อขอรับความ คุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญา”		
	การลดปริมาณเกลือโซเดียม เพื่อสุขภาพผู้บริโภค	โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว จังหวัดเชียงใหม่	วันที่ 26 พ.ย. 2562
	การอบรมเชิงปฏิบัติการ การ ออกแบบชุดวิชา (Module) ใน หลักสูตร	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	วันที่ 16-17 ธ.ค. 2562
	แนวปฏิบัติและกฎหมาย ทรัพย์สินทางปัญญาที่นักวิจัย ควรรู้เมื่อทำวิจัยโดยใช้พืชและ ทรัพยากรชีวภาพ	สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	วันที่ 23 ธ.ค. 2562
	การอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง มาตรฐานการปกป้อง อาสาสมัครในงานวิจัย (Human Subjects Protection Standard Course)	สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	วันที่ 8 ม.ค. 2563
	การฝึกอบรมผู้ตรวจประเมิน คุณภาพระดับหลักสูตร สาขาวิชา	อาคารพิบูลวิชนม์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	วันที่ 13-14 ม.ค. 2563
	โครงการฝึกอบรมพัฒนา วิทยากรต้นแบบ English PSRU	ห้อง ร 310 อาคารพิบูล วิชนม์ มหาวิทยาลัยราชภัฏ พิบูลสงคราม	วันที่ 30-31 ม.ค. 2563
ผศ.ดร.พรตรีล จุล กัลป์	การอบรมเชิงทฤษฎีและการ ปฏิบัติการการใช้งานเครื่องทำ แห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 31 ก.ค. 2562
	โครงการการจัดการแลกเปลี่ยน ความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อพัฒนาองค์กรคณะ	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 19 พ.ย. 2562

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
	เทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร เรื่อง เทคนิคการสอนใน ศตวรรษที่ 21		
	การอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง มาตรฐานการปกป้อง อาสาสมัครในงานวิจัย (Human Subjects Protection Standard Course)	สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	วันที่ 8 ม.ค. 2563
	การฝึกอบรมผู้ตรวจประเมิน คุณภาพระดับหลักสูตร สาขาวิชา	อาคารพิบูลวิษณุ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	วันที่ 13-14 ม.ค. 2563
อาจารย์กนกวรรณ พรมจีน	การอบรมเชิงทฤษฎีและการ ปฏิบัติการการใช้งานเครื่องทำ แห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 31 ก.ค. 2562
	โครงการการจัดการแลกเปลี่ยน ความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อพัฒนาองค์กรคณะ เทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร เรื่อง เทคนิคการสอนใน ศตวรรษที่ 21	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 19 พ.ย. 2562
	การลดปริมาณเกลือโซเดียม เพื่อสุขภาพผู้บริโภค	โรงแรมโลตัสปางสวนแก้ว จังหวัดเชียงใหม่	วันที่ 26 พ.ย. 2562
	โครงการปฐมนิเทศและสัมมนา เตรียมความพร้อมนักเรียนทุน รัฐบาล	ชวาลัน รีสอร์ท จังหวัด นครปฐม	วันที่ 13-15 ก.ย. 2562
	การยื่นจริยธรรมในมนุษย์เพื่อ เตรียมผลงานยื่นขอตำแหน่ง ทางวิชาการ	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร	วันที่ 19 ก.พ. 2563



อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
	การประชุมเพื่อรับทราบระบบ การศึกษาจาก University of Strathclyde	อาคารสวทช. กรุงเทพฯ	วันที่ 15 มกราคม 2563
	การประชุมร่างประเมินร่าง รายงานฉบับสมบูรณ์ (ปิด โครงการ) เรื่องการพัฒนา ผลิตภัณฑ์กัมมี่เยลลี่เสริม คอลลาเจนรสสับปะรดและ มะม่วงน้ำดอกไม้	ห้องประชุมสำนักงานฯ ชั้น M อาคาร PSK กรุงเทพฯ	วันที่ 3 มีนาคม 2563
อาจารย์จิรจิต อินทร	การอบรมเชิงทฤษฎีและการ ปฏิบัติการการใช้งานเครื่องทำ แห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 31 กรกฎาคม 2562
	โครงการการจัดการแลกเปลี่ยน ความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อพัฒนาองค์การคณะ เทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร เรื่อง เทคนิคการสอนใน ศตวรรษที่ 21	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 19 พฤศจิกายน 2562
	การเตรียมความพร้อมในการ เข้าร่วมงานแสดงสินค้าและการ ส่งออกไปสหภาพยุโรป	ศูนย์ความเป็นเลิศด้าน ชีววิทยาศาสตร์ (TCELS) กทม.	วันที่ 20 กันยายน 2562
	โครงการ “การยกระดับ คุณภาพ ความปลอดภัยและ ประสิทธิผลของเครื่องสำอาง และเสริมอาหาร”	คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล	วันที่ 20 กันยายน 2562
	Cosmetic Innovation and Business Link (CIB2019)	ศูนย์ความเป็นเลิศด้าน ชีววิทยาศาสตร์ (TCELS) กทม.	วันที่ 20 ธันวาคม 2562

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
อาจารย์ญาณีศา จินดาหลวง	การอบรมเชิงทฤษฎีและการ ปฏิบัติการการใช้งานเครื่องทำ แห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 31 กรกฎาคม 2562
	โครงการการจัดการแลกเปลี่ยน ความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อพัฒนาองค์การคณะ เทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร เรื่อง เทคนิคการสอนใน ศตวรรษที่ 21	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 19 พฤศจิกายน 2562
	การอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง มาตรฐานการปกป้อง อาสาสมัครในงานวิจัย (Human Subjects Protection Standard Course)	สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	วันที่ 8 มกราคม 2563
	Food Ingredients Asia 2019	ศูนย์นิทรรศการและการ ประชุมไบเทค กรุงเทพมหานคร	วันที่ 11-13 ก.ย. 62
อาจารย์ศนิพร จันทร์บุรี	การอบรมเชิงทฤษฎีและการ ปฏิบัติการการใช้งานเครื่องทำ แห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม	วันที่ 31 กรกฎาคม 2562
	โครงการพี่เลี้ยงหน่วยจัดการ ทรัพย์สินทางปัญญาและ ถ่ายทอดเทคโนโลยีในสถาบัน อุดมศึกษา (Mentoring Program)	โรงแรมทีโอเพลนส์ จังหวัด พิษณุโลก	วันที่ 23 สิงหาคม 2562

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
	โครงการการจัดการแลกเปลี่ยน ความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เพื่อพัฒนาองค์กรคณะ เทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร เรื่อง เทคนิคการสอนใน ศตวรรษที่ 21	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม จังหวัดพิษณุโลก	วันที่ 19 พฤศจิกายน 2562
	การจัดประชุมรับฟังข้อคิดเห็น ความต้องการในการบริการ พัฒนาคุณภาพชีวิตและ ยกระดับรายได้ให้กับครัวเรือน ตกเกณฑ์ จปฐ. และ ผู้ประกอบการ OTOP ที่ต้องการ บริการพัฒนาระหว่างนักวิจัย และสำนักงานพัฒนาชุมชน จังหวัดสุโขทัย	สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	วันที่ 15 พฤศจิกายน 2562
	กิจกรรมการแข่งขันทักษะ วิชาการและวิชาชีพทางด้าน การเกษตรระดับชาติ เครือข่าย เกษตรราชภัฏทั่วประเทศ ครั้งที่ 6	มหาวิทยาลัยราชภัฏ อุบลราชธานี	วันที่ 18-20 กุมภาพันธ์ 2563
	โครงการอบรมผู้ประเมินระดับ คณะ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	วันที่ 23-24 มกราคม 2563
	การประชุมวิชาการเกษตร	มหาวิทยาลัยขอนแก่น	วันที่ 27-28 มกราคม 2563
ผศ.ดร.เฉลิมพร ทองพูน	สัมมนาทางวิชาการ การใช้ เครื่องมือวิเคราะห์สารสกัดใน น้ำมันกัญชา (Cannabis Analytical Testing by Shimadzu)	มหาวิทยาลัยราชภัฏสวน สุนันทา	วันที่ 31 มกราคม 2563

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
นางสาวศรัณญา สอนมณี	การอบรมเชิงทฤษฎีและการ ปฏิบัติการการใช้งานเครื่องทำ แห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dry)	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร มหาวิทยาลัย ราชภัฏพิบูลสงคราม จังหวัดพิษณุโลก	วันที่ 31 กรกฎาคม 2562
	โครงการอบรมให้ความรู้ด้าน การจัดการพลังงานและการ อนุรักษ์พลังงานในอาคาร	อาคารที่ปวิชญ์ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	วันที่ 27 มิถุนายน 2562
<b>หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</b>			
ผศ.พิมพ์ชนก พริกบุญจันทร์	โครงการ การจัดการความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กร คณะ เทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร	19 พฤศจิกายน 2562
	อบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง มาตรฐานการปกป้อง อาสาสมัครในงานวิจัย	ห้องประชุม Meeting Hall อาคารสำนักวิทยบริการ และเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	8 มกราคม 2563
	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การ เขียน Protocol เพื่อยื่นขอรับรอง จริยธรรมในมนุษย์ สำหรับ อาจารย์/นักศึกษา	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร	19 กุมภาพันธ์ 2563
ผศ.ดร.ชุติมา เลิศลักษณ์	โครงการ การจัดการความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กร คณะ เทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร	19 พฤศจิกายน 2562
	โครงการหลักสูตรอบรมผู้ ประเมิน ระดับหลักสูตร	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	13-14 มกราคม 2563

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
	โครงการหลักสูตรอบรมผู้ ประเมิน ระดับคณะ	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	23-24 มกราคม 2563
ดร.หทัยทิพย์ รุ่งคำ	โครงการ การจัดการความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กร คณะ เทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร	19 พฤศจิกายน 2562
	อบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง มาตรฐานการปกป้อง อาสาสมัครในงานวิจัย	สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	8 มกราคม 2563
	โครงการหลักสูตรอบรมผู้ ประเมิน ระดับหลักสูตร	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	13-14 มกราคม 2563
	งานประชุมวิชาการเกษตรครั้งที่ 21	คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น	27-28 มกราคม 2563
	โครงการฝึกอบรมพัฒนา วิทยากรต้นแบบ English PSRU	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	30-31 มกราคม 2563
	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การ เขียน Protocol เพื่อยื่นขอรับรอง จริยธรรมในมนุษย์ สำหรับ อาจารย์/นักศึกษา	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร	19 กุมภาพันธ์ 2563
ผศ.ทรงพรรณ สังข์ทรัพย์	โครงการ การจัดการความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กร คณะฯ	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร	19 พฤศจิกายน 2562
	โครงการ การจัดการความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กร คณะ เทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร	ห้องประชุม Meeting Hall อาคารสำนักวิทยบริการ และเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	8 มกราคม 2563

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
นายธเนศ ทองทุ่ง	GMP and HACCP	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร	18-19 มกราคม 2563
นางดวงกมล โตมิ	GMP and HACCP	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร	18-19 มกราคม 2563
<b>หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร</b>			
รศ.ดร.เกตุการ ดาจันทา	โครงการ การจัดการความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กร คณะ เทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร	19 พฤศจิกายน 2562
	อบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง มาตรฐานการปกป้อง อาสาสมัครในงานวิจัย	ห้องประชุม Meeting Hall อาคารสำนักวิทยบริการ และเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	8 มกราคม 2563
	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การ เขียน Protocol เพื่อยื่นขอรับรอง จริยธรรมในมนุษย์ สำหรับ อาจารย์/นักศึกษา	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร	19 กุมภาพันธ์ 2563
ผศ.ดร.ชัชชัย ศุภวิฑิตพัฒนา	โครงการ การจัดการความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กร คณะ เทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร	19 พฤศจิกายน 2562
ผศ.ดร.ปิยวรรณ ศุภวิฑิตพัฒนา	โครงการ การจัดการความรู้ และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กร คณะ เทคโนโลยีการเกษตรและ อาหาร	คณะเทคโนโลยีการเกษตร และอาหาร	19 พฤศจิกายน 2562

อาจารย์ประจำ หลักสูตร	ชื่อเรื่อง การประชุม/ฝึกอบรม/สัมมนา วิชาการ/ศึกษาดูงาน	หน่วยงานที่จัด	วันที่
	อบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง การเขียน Protocol เพื่อยื่นขอรับรองจริยธรรมในมนุษย์ สำหรับอาจารย์/นักศึกษา	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	19 กุมภาพันธ์ 2563
	ฝึกอบรมหลักสูตรการคิดเชิงนวัตกรรมในยุค 4.0 (ฝึกปฏิบัติ) (Innovation Thinking in 4.0 Era)	ห้อง 1608 อาคารบริหาร ชั้น 6 มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมา ชิราช	24-25 กุมภาพันธ์ 2563
รศ.ดร.คงศักดิ์ ศรีแก้ว	Food ingredients Asia 2019	BITEC กรุงเทพ	11 กันยายน 2562
	8 <sup>th</sup> Evaluation Meeting (SEA Teacher)	มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูล สงคราม	8 พฤศจิกายน 2562
ผศ.ดร.อุทัยวรรณ ฉัตรธง	โครงการ การจัดการความรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ (KM) เพื่อพัฒนาองค์กร คณะฯ	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	19 พฤศจิกายน 2562
	อบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องมาตรฐานการปกป้องอาสาสมัครในงานวิจัย	ห้องประชุม Meeting Hall อาคารสำนักวิทยบริการ และเทคโนโลยีสารสนเทศ มรพส.	8 มกราคม 2563
	ฝึกอบรมหลักสูตรการคิดเชิงนวัตกรรมในยุค 4.0 (ฝึกปฏิบัติ) (Innovation Thinking in 4.0 Era)	ห้อง 1608 อาคารบริหาร ชั้น 6 มหาวิทยาลัย สุโขทัยธรรมมาชิราช	24-25 กุมภาพันธ์ 2563
นายณัฐวุฒิ พุ่มมาลา	การทำผลงานเพื่อขอตำแหน่งที่สูงขึ้นพนักงานมหาวิทยาลัยสายสนับสนุนและแลกเปลี่ยนเรียนรู้	คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร	11-12 มกราคม 2563
	ความรู้เกี่ยวกับ พ.ร.บ.คอมพิวเตอร์ และ พ.ร.บ.ธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์	คณะวิทยาการจัดการ	11 มีนาคม 2563

รายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน ปีการศึกษา 2562 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม “วันที่รับการประเมิน : วันที่ 13 กรกฎาคม พ.ศ. 2563”

**บทสรุปสำหรับผู้บริหารโดยคณะกรรมการ**

ในปีการศึกษา 2562 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มีผลประเมินคุณภาพภายในในภาพรวมอยู่ในระดับคุณภาพดีมาก โดยมีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ 4.54 และเมื่อจำแนกเป็นชนิดตัวบ่งชี้พบว่า

1) ตัวบ่งชี้ที่เป็นปัจจัยนำเข้า(Input)	มีผลประเมินอยู่ในระดับ มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	คุณภาพดีมาก 4.76
2) ตัวบ่งชี้ที่เป็นกระบวนการ(Process)	มีผลประเมินอยู่ในระดับ มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	คุณภาพดีมาก 4.40
3) ตัวบ่งชี้ที่เป็นผลลัพธ์(Output)	มีผลประเมินอยู่ในระดับ มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	คุณภาพดี 4.71

และเมื่อจำแนกเป็นรายองค์ประกอบพบว่า

1) องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต	มีผลประเมินอยู่ในระดับ มีคะแนนเฉลี่ยเท่ากับ	คุณภาพดี 4.47
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 3.67

**มีข้อเสนอแนะในภาพรวมดังนี้**

**จุดเด่น/แนวทางเสริมจุดแข็ง**

1. คณะมีระบบและกลไกในการขับเคลื่อนงานวิจัย งานสร้างสรรค์หรือนวัตกรรมที่ชัดเจนและสามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2. คณะมีเงินสนับสนุนงานวิจัยและงานสร้างสรรค์ จำนวนสูงมากคิดเป็น 2 เท่าของเกณฑ์ที่กำหนดไว้สำหรับกลุ่มสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี



3. คณะมีระบบกลไกในการบริการชุมชนและพัฒนาสังคมที่ชัดเจนและนำไปปฏิบัติได้ จนทำให้เกิดการพัฒนาของชุมชนเป็นไปตามแผนอย่างต่อเนื่อง
4. คณะมีการดำเนินการด้านการส่งเสริมศิลปวัฒนธรรมความเป็นไทยโดยการบูรณาการกับการเรียนการสอนหรือวิจัยหรือการบริการวิชาการอย่างเป็นรูปธรรม โดยการมีส่วนร่วมของทุกหลักสูตรในคณะ
5. คณะควรมีแผนยุทธศาสตร์เชิงรุกในการพัฒนาชุมชนให้เป็นชุมชนต้นแบบ

### จุดที่ควรพัฒนา

1. คณะควรมีการจัดการความรู้ให้กับหลักสูตรที่มีคะแนนไม่ถึง 3.50 เพื่อพัฒนาให้หลักสูตรมีผลการประเมินเชิงคุณภาพที่สูงต่อไป
2. แบบประเมินความพึงพอใจใช้วัดความพึงพอใจของคุณภาพการให้บริการ - แบบทดสอบ/แบบสังเกต/การสัมภาษณ์ใช้วัดผลสัมฤทธิ์ของกิจกรรมที่มุ่งให้นักศึกษาได้ความรู้ ทักษะหรือทัศนคติ
3. คณะควรมีการจัดการความรู้จากหลักสูตรอื่น ๆ เพื่อหาแนวปฏิบัติที่ดีมาใช้ในการพัฒนา ระดับคุณภาพให้สูงขึ้นในแต่ละองค์ประกอบที่มีระดับคุณภาพที่ยังน้อยหรือต่ำกว่าที่ควรจะเป็น
4. คณะควรจัดทำแผนเชิงรุกในการอบรมแบบเข้มข้นแบบมุ่งผลสัมฤทธิ์ ระยะสั้น 1 ปี ระยะปานกลาง 2 ปี และระยะยาว 3 ปี
5. คณะควรมีการดำเนินการคุ้มครองสิทธิ์ของนวัตกรรมที่สร้างขึ้นหรือนำนวัตกรรมที่สร้างขึ้นไปจดอนุสิทธิบัตรหรือสิทธิบัตรต่อไป
6. คณะควรสนับสนุนส่งเสริมให้มีจำนวนอาจารย์หรือนักวิจัยเพิ่มขึ้นในการขอทุนวิจัย เพื่อให้หยอดเงินสนับสนุนสูงขึ้นอย่างต่อเนื่อง
7. ควรมีการจัดทำแผนการจัดการเรียนรู้กับการบูรณาการและกำหนดวัตถุประสงค์พร้อมกลับตัวชีวิตที่เป็นรูปธรรมเพื่อการพัฒนาการจัดการเรียนรู้กับการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

### บทนำ

#### 4.1 สรุปข้อมูลพื้นฐานของคณะ (จุดเน้น, ข้อมูลโดยย่อ)

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม เป็นหน่วยงานอุดมศึกษาเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ปฏิบัติหน้าที่สนองพระมหากรุณาธิคุณ ที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ พระราชทานชื่อ “สถาบันราชภัฏ” และทรงมีพระมหากรุณาธิคุณต่อชาวราชภัฏเป็นล้นพ้น ด้วยทรงเมตตาโปรดเกล้าฯ พระราชทานพระราชลัญจกรประจำองค์ให้เป็น “สัญลักษณ์ประจำสถาบัน”

ปัจจุบันคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามตั้งอยู่ในจังหวัดพิษณุโลก ตั้งอยู่ที่ 156 หมู่ที่ 5 ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก มีการ

จัดการเรียนการสอนทั้งปริญญาตรี ปริญญาโท โดยมีหลักสูตรสาขาวิชาทั้งหมด 6 หลักสูตร จำแนกเป็นหลักสูตรระดับปริญญาตรี 5 หลักสูตร ปริญญาโท 1 หลักสูตร มีจำนวนนักศึกษาทั้งสิ้น 375 คน มีอาจารย์ประจำจำนวน 42 คน บุคลากรสายสนับสนุนจำนวน 26 คน และมีงบประมาณเพื่อการบริหารจัดการ การเรียนการสอนและดำเนินงานตามภารกิจ รวมจำนวนทั้งสิ้น 16,269,600 บาท

### ผลการประเมิน

#### ตาราง ป 1 สรุปผลการดำเนินงานและการประเมินตนเองตามองค์ประกอบและตัวบ่งชี้

ประเภทสถาบัน  กลุ่ม ข สถาบันที่เน้นระดับปริญญาตรี

ตัวบ่งชี้	เป้าหมายปีการศึกษา 2562	คะแนนประเมินตนเอง	ผลประเมินสุทธิ		
			โดยคณะกรรมการประเมิน		
			ตัวตั้ง	ผลลัพธ์ (% หรือ สัดส่วนตัว)	คะแนนประเมิน
<b>องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต</b>	<b>3.50</b>	<b>3.50</b>	<b>4.47</b>		
1.1 ผลการบริหารจัดการหลักสูตรโดยรวม	3.00	3.00	21.15		3.53
			6		
1.2 อาจารย์ประจำคณะที่มีคุณวุฒิปริญญาเอก	3.00	3.00	19	46.34	5.00
			41		
1.3 อาจารย์ประจำคณะที่ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ	5.00	4.27	21	51.22	4.27
			41		
1.4 การบริการนักศึกษาระดับปริญญาตรี	6.00	5.00	6 ข้อ		5.00
1.5 กิจกรรมนักศึกษาระดับปริญญาตรี	4.00	4.00	5 ข้อ		4.00
1.6 การส่งเสริมสมรรถนะและทักษะการใช้ภาษาอังกฤษ	4.00	4.00	4 ข้อ		4.00
1.7 การส่งเสริมสมรรถนะและทักษะด้านดิจิทัล	4.00	4.00	5 ข้อ		5.00
1.8 หลักสูตรที่นักศึกษามีส่วนร่วมในการสร้างนวัตกรรม	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 งานสร้างสรรค์ หรือนวัตกรรม	5.00	5.00	7 ข้อ	
ตัวบ่งชี้ 2.2 เงินสนับสนุนงานวิจัยและงานสร้างสรรค์	5.00	5.00	5,316,025	143,676.35
			37	
ตัวบ่งชี้ 2.3 ผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำและนักวิจัย	5.00	5.00	25.00	60.98
			41	
ตัวบ่งชี้ที่ 2.4 ผลงานวิจัย งานสร้างสรรค์ หรือนวัตกรรมที่นำไปใช้ประโยชน์ต่อชุมชน	4.00	4.00	11	47.83
			23	
<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	
ตัวบ่งชี้ 3.2 ชุมชนเป้าหมายที่ได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่องตามแผนเสริมสร้างความสัมพันธ์กับชุมชน	5.00	5.00	1.00	50.00
			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	

องค์ประกอบที่ 5 การบริหารจัดการ	5.00	5.00	3.67	
ตัวบ่งชี้ที่ 5.1 การจัดการเรียนรู้แบบบูรณาการกับการทำงาน	5.00	5.00	2 ข้อ	2.00
ตัวบ่งชี้ที่ 5.2 การบริหารของสถาบันเพื่อการกำกับติดตามผลลัพธ์ตามพันธกิจ กลุ่มสถาบัน และเอกลักษณ์ของสถาบัน	5.00	5.00	6 ข้อ	4.00
ตัวบ่งชี้ที่ 5.3 ระบบกำกับประกันคุณภาพหลักสูตร	5.00	5.00	6 ข้อ	5.00
ค่าคะแนนเฉลี่ยองค์ประกอบที่ 1-5	4.56	4.46	4.54	
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	4.63	4.50	4.26	4.47		การดำเนินงานระดับดี
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	-	3.67	-	3.67		การดำเนินงานระดับดี
รวม	18	3	10	5	4.54		การดำเนินงานระดับดีมาก
ผลการประเมิน		4.76	4.40	4.71			การดำเนินงานระดับดีมาก
		ระดับดีมาก	ระดับดี	ระดับดีมาก			

## รายงานผลการวิเคราะห์จุดเด่นและจุดที่ควรพัฒนา

### องค์ประกอบที่ 1 การผลิตบัณฑิต

แนวทางการพัฒนา
<ul style="list-style-type: none"> <li>- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการพัฒนาสมรรถนะนักศึกษา โดยมุ่งเน้นในการผลิตมหาบัณฑิตให้มีความรู้และความสามารถในการสร้างงานวิจัย อีกทั้งมีคุณภาพ คุณธรรม และจริยธรรม สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตรและอาหารจากฐานทรัพยากรและภูมิปัญญาท้องถิ่นในชุมชนและยกระดับคุณภาพมาตรฐานบูรณาการร่วมกับองค์ความรู้และนวัตกรรม</li> <li>- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการพัฒนานักศึกษา โดยจัดให้นักศึกษาได้มีโอกาสไปศึกษาดูงานและฝึกปฏิบัติการ เพื่อให้นักศึกษามีความรู้ ทักษะทางวิชาการและวิชาชีพจากสถานที่จริง รวมทั้งมีการใช้แบบทดสอบ แบบสังเกต การสัมภาษณ์ใช้วัดผลสัมฤทธิ์ของกิจกรรมนั้นๆ</li> </ul>

### องค์ประกอบที่ 2 การวิจัย

แนวทางการพัฒนา
<ul style="list-style-type: none"> <li>- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการพัฒนาสมรรถนะนักวิจัย เพื่อตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยและเพื่อเป็นการเสริมศักยภาพด้านการเผยแพร่ผลงานวิจัย ซึ่งส่งผลให้สามารถกำหนดตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้นได้ในอนาคต นอกจากนี้คณะมีการส่งเสริมให้มีการทำการวิจัยแบบบูรณาการทั้งในหลักสูตร และระหว่างหลักสูตร เพื่อเพิ่มจำนวนนักวิจัยตามข้อเสนอแนะ</li> <li>- คณะมีการให้ความรู้เกี่ยวกับทรัพย์สินทางปัญญาแก่นักวิจัย พร้อมทั้งส่งเสริมและสนับสนุนการขอขึ้นจดทรัพย์สินทางปัญญา</li> </ul>

### องค์ประกอบที่ 3 การบริการวิชาการ

แนวทางการพัฒนา
<ul style="list-style-type: none"> <li>- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะฯ ระยะที่ 12 (พ.ศ.2560-2564) แผนปฏิบัติการ 5 ปี โดยมีบุคลากรทุกภาคส่วนของคณะฯ มีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนและพัฒนาชุมชนให้เป็นชุมชนต้นแบบไปสู่เป้าหมายที่ตั้งไว้</li> </ul>

### องค์ประกอบที่ 4 การทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม

แนวทางการพัฒนา
<ul style="list-style-type: none"> <li>- จากการที่คณะกรรมการผู้ตรวจประเมินคุณภาพการศึกษาภาพในระดับคณะฯ ได้กล่าวถึงจุดเด่นในการดำเนินการด้านศิลปวัฒนธรรมและความเป็นไทยของคณะฯ ทางคณะกรรมการบริหารคณะฯ จึงมีมติให้เพิ่มจำนวนรายวิชาหรือกิจกรรมที่มีการบูรณาการให้มากขึ้น</li> </ul>

### องค์ประกอบที่ 5 การบริหารจัดการ

แนวทางการพัฒนา

- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการจัดการเรียนรู้และแลกเปลี่ยนเรียนรู้ เป็นการรวบรวมองค์ความรู้ที่มีอยู่ในองค์กรมาพัฒนาให้เป็นระบบจากผู้มีประสบการณ์ เพื่อให้เกิดการปฏิบัติงานและเกิดการพัฒนารจัดการการเรียนรู้กับการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- คณะได้มีแผนงานในการจัดโครงการประกันคุณภาพการศึกษา ในทุกภาคส่วนมีส่วนร่วมในการพัฒนา คณะฯ โดยต้องพัฒนาระบบและกลไกการประกันคุณภาพการศึกษาอย่างต่อเนื่องและมีกระบวนการจัดการความรู้ เพื่อพัฒนาให้หลักสูตรมีผลการประเมินเชิงคุณภาพที่สูงต่อไป



## โครงการ/กิจกรรมเด่นในรอบปี 2563

### โครงการพัฒนานักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

#### หลักการและเหตุผล

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารดำเนินการพัฒนานักศึกษาทุกช่วงวัยเพื่อก้าวสู่บัณฑิตสายพันธุ์ใหม่จากการปฏิบัติจริง พัฒนาทักษะที่เหมาะสมสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานและมีทักษะที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตในศตวรรษที่ 21 กระตุ้นให้นักศึกษามีความกระตือรือร้นในการพัฒนาตนเองตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง โดยตั้งอยู่บนพื้นฐานของทางสายกลางและความไม่ประมาท คำนึงถึงความพอประมาณ ความมีเหตุผลและการสร้างภูมิคุ้มกันในตัวเอง ตลอดจนใช้ความรู้และคุณธรรมเป็นพื้นฐานในการดำรงชีวิต

#### วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาการได้เรียนรู้ในศตวรรษที่ 21 และเป็นบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามที่คณะกำหนด

#### ผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินโครงการ

จากการดำเนินโครงการพัฒนานักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารได้ผลลัพธ์จากการดำเนินโครงการดังนี้

#### ความสำเร็จเชิงปริมาณ

จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม ร้อยละ 80

#### ความสำเร็จเชิงคุณภาพ

ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ คิดเป็นร้อยละ 86.80



## 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 เพื่อใช้เป็นกรอบในการกำหนดทิศทางการพัฒนาคณะฯ ที่สอดคล้องกับมหาวิทยาลัย และนโยบายของรัฐบาล โดยมีบุคลากรทุกภาคส่วนของคณะฯ มีส่วนร่วมในการขับเคลื่อนสู่เป้าหมายที่ตั้งไว้ นอกจากนี้ยังเป็นการสานสัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารและบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

#### วัตถุประสงค์

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

#### ผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินโครงการ

##### เชิงปริมาณ

1. โครงการทบทวนแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาคณะฯ แผนปฏิบัติการ 5 ปี แผนกลยุทธ์ทางการเงินฯและสานสัมพันธ์ระหว่างผู้บริหารและบุคลากรคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ได้ทำการจัดขึ้น วันพุธที่ 24 มิถุนายน 2563 ณ ห้องประชุม กอ.307 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามมีผู้เข้าร่วมโครงการ 63 คน
2. มีกิจกรรมที่เสริมสร้างความสุขในการสานสัมพันธ์พูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นในการพัฒนาองค์กรระหว่างผู้บริหารและบุคลากรภายในคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหารจำนวน 1 กิจกรรม

##### เชิงคุณภาพ

ร้อยละของบุคลากรมีคะแนนดัชนีความสุข อยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด ร้อยละ 80





## โครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

### หลักการและเหตุผล

มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงครามได้ร่วมสนองพระราชดำริและได้รับพระราชนุญาตเข้าร่วมสนองพระราชดำริเมื่อพ.ศ.2555 จนถึงปัจจุบัน มีแนวทางในการดำเนินงานตามกรอบการดำเนินงานของแผนแม่บทระยะ 5 ปี ภายใต้ 3 กรอบการเรียนรู้ 8 กิจกรรม ได้แก่ กรอบการเรียนรู้ทรัพยากร กรอบการใช้ประโยชน์ และกรอบการสร้างจิตสำนึก ในปี พ.ศ.2563 ได้รับทุนสนับสนุนการดำเนินงานด้านการใช้ประโยชน์ทรัพยากรในท้องถิ่นและพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าของผลผลิตทางการเกษตรและสามารถประกอบเป็นอาชีพได้ การบริการวิชาการเพิ่มความรู้และเพิ่มทักษะให้กับเกษตรกรเป็นต้น

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อบูรณาการองค์ความรู้สู่ชุมชน

2. เพื่อสนองพระราชดำริโครงการอนุรักษ์พันธุกรรมพืชอันเนื่องมาจากพระราชดำริสมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี

### ผลลัพธ์ที่ได้จากการดำเนินโครงการ

#### เชิงปริมาณ

จำนวนโครงการที่ดำเนินงานครบตามแผนแม่บทระยะ 5 ปี จำนวน 26 โครงการ

#### เชิงคุณภาพ

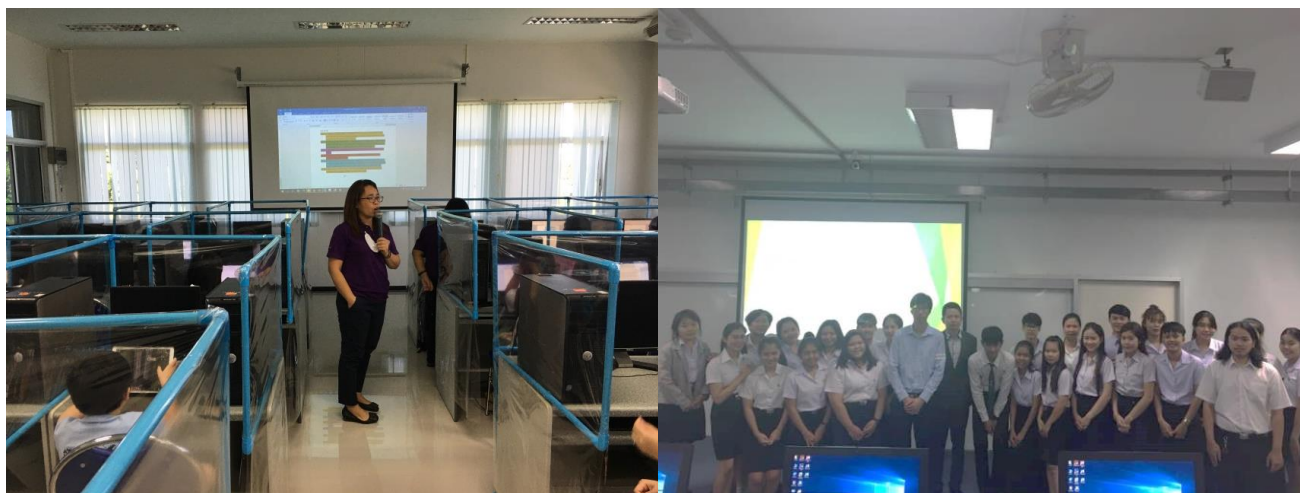
1. ความพึงพอใจของนักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการ ร้อยละ 80



# ภาคผนวก

## พัฒนาสมรรถนะนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

### กิจกรรม อบรม Microsoft Office



### กิจกรรม เครือข่ายคณบดี



### ยกระดับคุณภาพนักศึกษา

#### กิจกรรมอบรมGMP / HACCP



#### กิจกรรม อบรม Smart farm



#### กิจกรรม อบรมภาษาอังกฤษ



โครงการพัฒนานักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร  
(กิจกรรมบายศรีสู่ขวัญรับน้องเกษตรพิบูล)



โครงการพัฒนานักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร  
(กิจกรรมพัฒนาศักยภาพผู้นำนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร)



## โครงการกล้าต้นใหม่แห่งความภาคภูมิใจเกษตรพิบูล



## โครงการพัฒนานักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร (กิจกรรมสืบสานประเพณีสงกรานต์)



ขอเชิญบุคลากรและนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร

**เข้าร่วมกิจกรรมสืบสานประเพณีสงกรานต์**

ผ่านทางสื่อออนไลน์ "thinglink"  
หรือจัดทำแบบประเมินความพึงพอใจต่อการเข้าร่วมกิจกรรม  
หมายเหตุ คลิกเลือกที่ไอคอน ความหัวข้อต่างๆ เพื่อศึกษาหาความรู้

ความหมาย วันสงกรานต์	ประวัติวันสงกรานต์	เพลงวันสงกรานต์
กิจกรรมภายใน วันสงกรานต์		ศาสน์จากคณบดี
ความเชื่อ	สิ่งที่ได้จากการทำบุญ ในวันสงกรานต์	การป้องกันตัวเองเมื่อต้อง เข้าร่วมกิจกรรมวันสงกรานต์
แนวปฏิบัติ ในวันสงกรานต์		แบบประเมิน ความพึงพอใจ



**ศาสน์กิจกรรมวันสงกรานต์**

ในวาระอันเป็นศุภมงคลขึ้นปีใหม่ไทยวันสงกรานต์ ประจำปี พ.ศ. 2563 ขออาราธนาคุณพระศรีรัตนตรัย พระรัตนารายณ์ (ปางขอฝน) สิ่งศักดิ์สิทธิ์ทั้งหลายในสากลโลก ตลอดจนสิ่งศักดิ์สิทธิ์ ที่ท่านทั้งหลายเคารพนับถือ จงดลบันดาลให้ผู้บริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่และนักศึกษาของคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร ตลอดจนศิษย์เก่าที่สำเร็จการศึกษาไปแล้วทุกท่าน ประสบแต่ความสุขเกษมสำราญและสัมฤทธิ์ผลในสิ่งอันพึงปรารถนาอันเป็นธรรมทุกประการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สวีชัย สุวาทพัฒนา  
คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร



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



กิจกรรม บุคลากรดีเด่น ประจำปีการศึกษา 2562





ชื่อเอกสาร : รายงานประจำปี 2563 คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม

ที่ปรึกษา : ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ธวัชชัย ศุภวิทิตพัฒนา  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ ศุภวิทิตพัฒนา  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ประภาศิริ ใจฝ่อง  
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จักรกฤษ ศรีลอบ

รวบรวมข้อมูล / เรียบเรียง นายอดิศักดิ์ แก้วก่องทรัพย์  
ว่าที่ร้อยตรีวีระบุลย์กิตติ ชุมพรฝ่อง

จำนวน : 20 เล่ม

เผยแพร่ : ตุลาคม 2563

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและอาหาร มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม 156 หมู่ 5  
ตำบลพลายชุมพล อำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก 65000  
โทรศัพท์ 0-5526-7080 , ต่อ 5222 โทรสาร 0-5526-7081  
E-mail : Kaset@live.psu.ac.th  
Website : <http://kaset.psu.ac.th>