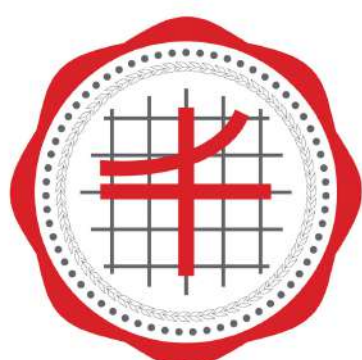




รายงาน โครงการบริการวิชาการเพื่อชุมชน ประจำปีงบประมาณ 2568

หน่วยบริการวิชาการ (ฝ่ายพันธกิจเพื่อสังคม)



คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรม
ผลิตภัณฑ์การเกษตร
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

สารบัญ

1



โครงการบริการวิชาการเพื่อเสริมสร้างคุณค่าด้านเศรษฐกิจแก่ชุมชนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)

2

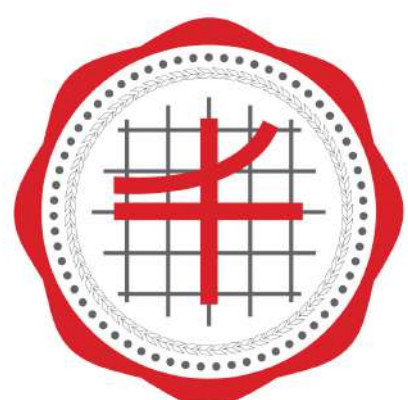


โครงการอบรมการเรียนรู้การประกอบอาชีพ

3



โครงการบริการวิชาการสัญจร



คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรม
ผลิตภัณฑ์การเกษตร
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

บทสรุปภาพรวมโครงการ

ฝ่ายพันธกิจเพื่อสังคม คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร ได้ดำเนินโครงการด้านการบริการวิชาการ ปิงบประมาณ พ.ศ. 2568 รวมทั้งสิ้น 3 โครงการ ได้แก่ **1. โครงการบริการวิชาการเพื่อเสริมสร้างคุณค่าด้านเศรษฐกิจแก่ชุมชนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)** โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมพัฒนาชุมชนเป้าหมาย ให้เกิดรายได้กับชุมชนจากการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีคุณภาพ และมีศักยภาพในการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ สร้างชุมชนเข้มแข็งทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม และ เพื่อบูรณาการเรียนการสอนรูปแบบใหม่ที่เน้นให้นิสิตได้ลงปฏิบัติจริงในพื้นที่ชุมชน ส่งเสริมให้เกิดจิตสาธารณะ และแรงบันดาลใจในการช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน **2. โครงการอบรมการเรียนรู้การประกอบอาชีพ** โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้ความรู้และทักษะด้านอาชีพแก่ผู้ที่สนใจสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน และ เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือ ระหว่างผู้เข้าร่วมอบรมและภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง เพื่อการแลกเปลี่ยนความรู้และโอกาสทางธุรกิจในอนาคต **3. โครงการบริการวิชาการสัญจร** โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐ เอกชน และผู้ประกอบการ รวมทั้งชุมชนในจังหวัดนครนายก และพื้นที่ใกล้เคียง และ เพื่อรวบรวมความต้องการของหน่วยงานที่สร้างความร่วมมือ **ได้กำหนดระยะเวลาในการดำเนินการ ตั้งแต่วันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ. 2567 – 31 กรกฎาคม พ.ศ.2568 เป็นระยะเวลาทั้งหมด 6 เดือน 16 วัน**

จากผลการดำเนินงานของ โครงการบริการวิชาการเพื่อเสริมสร้างคุณค่าด้านเศรษฐกิจแก่ชุมชนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)ตลอดระยะเวลาตั้งแต่วันที่ 2 มกราคม – 31 กรกฎาคม พ.ศ. 2568 ทำให้ทั้ง 5 กิจกรรมภายใต้สาขาวิชา โดยสอดคล้องกับ SDGs (1, 2, 3, 4, 12, 15) มีผลผลิตดังนี้

- **สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและธุรกิจ ผลผลิตที่ได้** ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากไข่ฟ้าม้าจำนวน 9 ผลิตภัณฑ์ และ นวัตกรรมบริการ 1 บริการ
- **สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ผลผลิตที่ได้** นิสิตที่เรียนในรายวิชาที่บูรณาการกับชุมชนเกิดจิตสาธารณะที่ตระหนักถึงการทำงานเพื่อสังคม, คณาจารย์ได้ประชาสัมพันธ์หลักสูตรของคณะ และ ได้ทำงานร่วมกับหน่วยงานภายนอก คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร
- **สาขาวิชาเทคโนโลยีวัสดุพอลิเมอร์ ผลผลิตที่ได้** การบริการบูรณาการกับรายวิชาของสาขากับชุมชน และ ได้รับเครือข่ายความร่วมมือภายนอกมหาวิทยาลัยด้านพันธกิจเพื่อสังคม
- **สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพและผลิตภัณฑ์การเกษตร ผลผลิตที่ได้** สื่อการเรียนการสอนบทปฏิบัติการการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช, คลิปการสอน และ การสร้างอาชีพใหม่และเพิ่มรายได้ในครัวเรือน

บทสรุปภาพรวมโครงการ

- **หลักสูตรปริญญาโท(นวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ)ผลผลิตที่ได้**
ผลิตภัณฑ์ ต้นแบบจำนวน 2 ผลิตภัณฑ์ และ Business Model Canvas จำนวน 1 ชิ้นงาน

จากการดำเนินงานได้มีการคำนวณค่า SROI 2 กิจกรรม คือ กิจกรรมสาขาวิชานวัตกรรมอาหารและธุรกิจ ผลอัตราตอบแทนทางสังคม คือ 6.80 บาท และ กิจกรรมสาขาวิชาเทคโนโลยีวัสดุพอลิเมอร์ ผลอัตราตอบแทนทางสังคม คือ 0.79 บาท ทั้งนี้ ได้มีการสร้างเครือข่ายทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย และเกิดเครือข่ายความร่วมมือ ในส่วนแรกเครือข่ายภายใน มีจำนวน 2 เครือข่าย ได้แก่ ส่วนกิจการเพื่อสังคม และ องค์กรภักดีโมเดลมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ส่วนที่ 2 คือเครือข่ายภายนอก ได้แก่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนจำนวน 5 กลุ่ม/โรงเรียนเบญจมราชรังสฤษฎิ์/ศูนย์เครือข่ายการเรียนรู้เพื่อภูมิภาค จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย จังหวัดสระบุรี/ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ จังหวัดนครนายก และ โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร (บริษัท ชินโนวา จำกัด)

จากผลการดำเนินงานของ โครงการอบรมการเรียนรู้การประกอบอาชีพ ตลอดระยะเวลาตั้งแต่วันที่ 22 มีนาคม – 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2568 มีกิจกรรมที่สอดคล้องกับ SDGs (4, 8) จำนวน 2 กิจกรรมดังนี้

- **กิจกรรมที่ 1 ทดลองสูตรอาหารและสร้างคลิป ผลผลิตที่ได้** คลิปการประกอบอาหารทั้งหมด 7 เมนู ได้แก่ ข้าวเหนียวมะม่วง, พาสต้าเส้นสด, คาโบนาร่า ซอสไข่พำ, เค้กช็อคโกแลต, เค้กส้ม, สังขยาคาราเมล และ คาเวียร์น้ำมะม่วง
- **กิจกรรมที่ 2 อบรมการเรียนรู้การประกอบอาชีพ ผลผลิตที่ได้** จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรม 49 คน (24-25 พ.ค. 2568) คิดเป็น 81.6% ของเป้าหมาย, เมนูข้าวเหนียวมะม่วง, ไอศกรีมกะทิ, พาสต้าเส้นสด และ พาสต้าคาโบนาล่าซอสไข่พำ

จากผลการดำเนินงานของ โครงการบริการวิชาการสู่จรรยาบรรณ ตลอดระยะเวลาตั้งแต่วันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ. 2567 – 31 กรกฎาคม พ.ศ. 2568 โดยมีเป้าหมายด้านเครือข่ายความร่วมมือ, การได้รับโจทย์เพื่อการเรียนการสอน วิจัย หรือ การบริการวิชาการหารายได้ และการประชาสัมพันธ์ให้ความรู้ หรือ เข้าร่วมกิจกรรมของหน่วยงาน ดังนี้

เครือข่ายความร่วมมือที่ได้เพิ่มขึ้นทั้งสิ้น 8 เครือข่าย ได้แก่ สำนักงานเกษตรอำเภอเมือง จังหวัดนครนายก/สำนักงานเกษตรอำเภอปากพลี จังหวัดนครนายก/สำนักงานเกษตรอำเภอองครักษ์ จังหวัดนครนายก/สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก/เกษตรจังหวัดนครนายก/พัฒนาชุมชนจังหวัดนครนายก/รทส.จังหวัดนครนายก/บริษัทชินโนวา จำกัด

ได้รับโจทย์ เพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน การวิจัย หรือการบริการวิชาการหารายได้จำนวน 1 โจทย์ คือ วิจัยเรื่อง การศึกษาศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภคจากไข่พำวัตถุดิบอาหารแห่งอนาคตตลอดห่วงโซ่คุณค่า

ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้หรือเข้าร่วมกิจกรรมของหน่วยงาน 1 หน่วยงาน คือ บริษัทชินโนวา จำกัด

1

**โครงการบริการวิชาการเพื่อเสริมสร้าง
คุณค่าด้านเศรษฐกิจแก่ชุมชน
เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)**



โครงการบริการวิชาการเพื่อเสริมสร้าง คุณค่าด้านเศรษฐกิจแก่ชุมชน เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)

วันที่ 2 มกราคม - 31 กรกฎาคม 2568

ดำเนินการกิจกรรม 5 สาขาดังนี้

1.1.สาขาวิชาวัฒนธรรมอาหารและธุรกิจ

1.2.สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

1.3.สาขาวิชาเทคโนโลยีวัสดุพอลิเมอร์

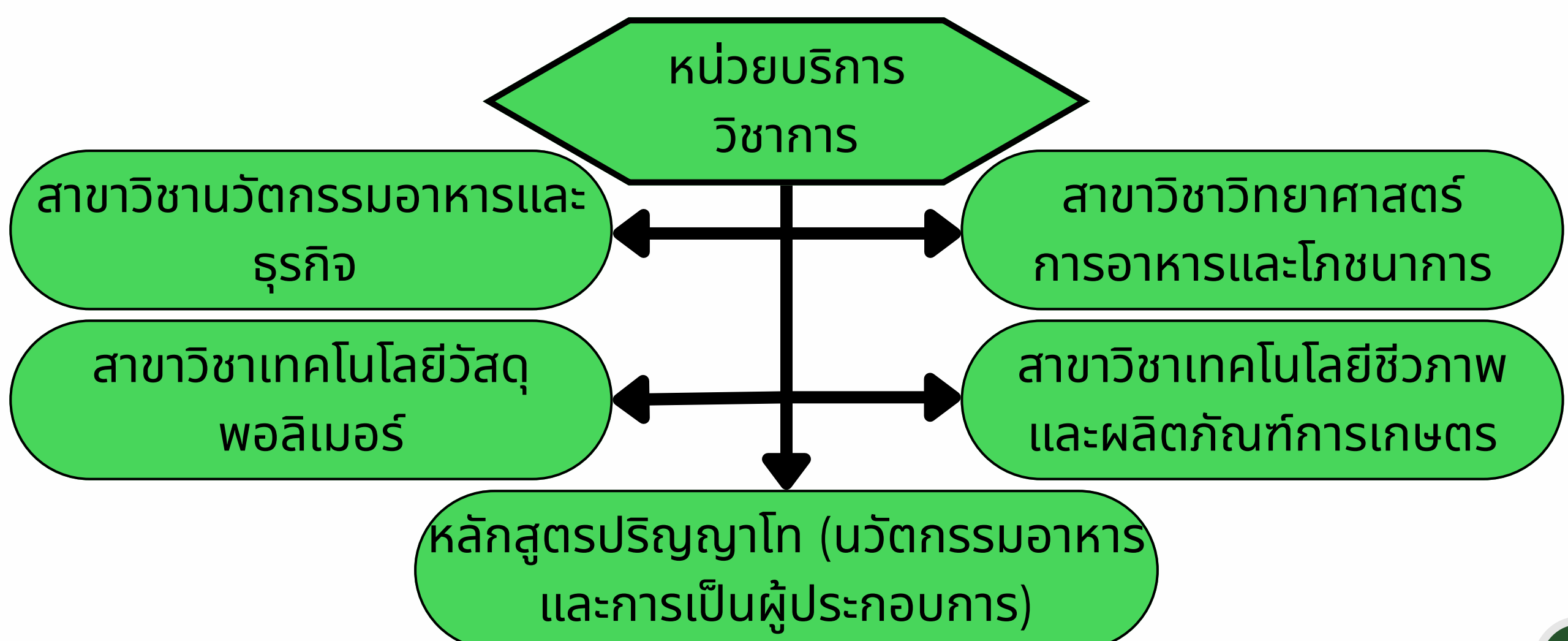
1.4.สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพและผลิตภัณฑ์การเกษตร

1.5 หลักสูตรปริญญาโท (นวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ)

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อส่งเสริมพัฒนาชุมชนเป้าหมาย ให้เกิดรายได้กับชุมชน จากการยกระดับมาตรฐาน ผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีคุณภาพ และมีศักยภาพในการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ สร้างชุมชนเข้มแข็งทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อม
2. เพื่อบูรณาการพัฒนารูปแบบการเรียนการสอนรูปแบบใหม่ที่เน้นให้นิสิตได้ลงปฏิบัติจริงในพื้นที่ ชุมชน ส่งเสริมให้เกิดจิตสาธารณะ และ แรงบันดาลใจในการช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน

หน่วยงานที่รับผิดชอบ



ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2560-2579) มีกรอบแนวคิด ด้านการสร้างความสามารถ ในการแข่งขัน ที่มุ่งเน้นการพัฒนาภาคการผลิตและบริการให้สามารถแข่งขันได้ เกิดความยั่งยืน ประชาชนมีคุณภาพชีวิตและมีรายได้ ที่ดีขึ้น พัฒนาและส่งเสริมความรู้ และทักษะในการประกอบอาชีพ ให้สังคมมีความสุข ซึ่งเห็นได้ชัดว่าการส่งเสริม กระบวนการเรียนรู้และการมีส่วนร่วมของประชาชน ส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจ ชุมชน ฐานรากให้มีความมั่นคงและมีเสถียรภาพ รวมทั้งเสริมสร้างความสามารถและความเข้มแข็งของชุมชน จะทำให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืน

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้จัดตั้งศูนย์นวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตรเพื่อการพัฒนาขึ้นเป็นศูนย์กลางของ ชุมชนที่ใช้ในการต่อยอดผลิตผลทางการเกษตรทั้งในรูปแบบของผลิตภัณฑ์อุปโภค และ บริโภค เป็นแหล่งเรียนรู้ในพัฒนาสมรรถนะของบุคลากรด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์จาก ผลผลิตทางการเกษตร ตลอดจนให้บริการเทคโนโลยี คำปรึกษา ในการพัฒนา สมรรถนะของแรงงาน ทางด้านการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร วิชาชีพชุมชน และ อุตสาหกรรมรวมทั้งโรงเรียนและวัดเพื่อสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนและผู้ประกอบ การไทย โดยในปัจจุบันจากแนวความคิด ตามยุทธศาสตร์ชาติในปัจจุบันประเทศไทยเผชิญกับสถานการณ์ที่ท้าทายในการพัฒนาเพื่อเสริมสร้าง

ความสามารถทางเศรษฐกิจของประเทศอย่างต่อเนื่อง เช่น ความผันผวนของ เศรษฐกิจของประเทศและโลกทักษะความสามารถของแรงงาน โครงสร้างประชากรที่เข้าสู่สังคมสูงวัย และเทคโนโลยีที่มีการพัฒนาอย่างรวดเร็วที่ส่งผลให้ภาคส่วนต่าง ๆ ต้องปรับตัวให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค ทำให้ประเทศไทย เผชิญความท้าทาย มากขึ้นในการเสริมสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ซึ่งการพัฒนาใน อนาคต จะต้องมุ่งเน้นการวิจัย พัฒนานวัตกรรมและนำเทคโนโลยีใหม่มาปรับใช้และต่อยอดภาคการผลิตและบริการเพื่อเพิ่มผลิตภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่ม ในปัจจุบันประเทศไทย มีความจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบการพัฒนาเศรษฐกิจ และ สังคม โดยอาศัยฐาน ความเข้มแข็งของประเทศอันประกอบด้วยความหลากหลายทางชีวภาพ และความหลากหลายทางวัฒนธรรม ส่งเสริมและพัฒนาให้ประเทศไทยเป็นเจ้าของสินค้าและบริการ มูลค่าสูง ที่ยกระดับมูลค่าในห่วงโซ่การผลิตสินค้าและบริการ นำเทคโนโลยีนวัตกรรม ดิจิทัลสมัยใหม่ที่จะช่วยคลาย ข้อจำกัด ให้เกิดการก้าวกระโดดของการพัฒนาต่อยอด และ สร้างการเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืน กระจายรายได้ โอกาส และความมั่นคงแบบทั่วถึง (Inclusive Growth) ด้วยการใช้โมเดลเศรษฐกิจใหม่ที่เรียกว่า “BCG Model” ซึ่งเป็นการพัฒนา 3 เศรษฐกิจ คือ เศรษฐกิจชีวภาพ (Bioeconomy) เศรษฐกิจ หมุนเวียน (Circular Economy) และเศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) ไปพร้อม ๆ กัน เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนประเทศไทยอย่างเป็นรูปธรรม ทั้งนี้ BCG Model มีความสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) และสอดคล้องกับหลักการของปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (SEP) ซึ่งเป็นหลักสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจ

และสังคมของประเทศไทย

อย่างไรก็ตามการพัฒนาความสามารถในการแข่งขันของประเทศ จำเป็นต้องมาจากความเข้มแข็งในเศรษฐกิจท้องถิ่น (local economy) ซึ่งจะเป็นฐานของแรงขับไปสู่การพึ่งตนเองและต่อยอดไปยังความสามารถการแข่งขันของประเทศด้วย ยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศไทย มุ่งพัฒนา “สร้างคุณค่าใหม่ในอนาคต” ด้วยการเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการ พัฒนาคู่มือใหม่ รวมถึงปรับโมเดลธุรกิจ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาด จะทำให้ประเทศสามารถขยายโอกาสทางการค้า ยกระดับรายได้และการกินดีอยู่ดี รวมถึงการเพิ่มขึ้นของคนชั้นกลางในประเทศได้ ดังนั้นยุทธศาสตร์ ชาติด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันจึงกำหนดแนวทางการพัฒนาที่ให้ความสำคัญกับการพัฒนากลไก ขับเคลื่อนเศรษฐกิจเพื่ออนาคตที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยเฉพาะในภาคเกษตร อุตสาหกรรมและบริการ และการท่องเที่ยว โดยหากสามารถยกระดับการผลิตทางการเกษตร และเกษตรแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าให้สูงขึ้น โดยมีบริการและการท่องเที่ยวเชิงเกษตรระดับท้องถิ่น จะสามารถเป็นส่วนหนึ่งของกลไกขับเคลื่อนได้

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ตั้งอยู่ในจังหวัดนครนายก และพันธกิจหนึ่งในการดำเนินงานของคณะคือการบริการวิชาการ โดยเฉพาะการบริการวิชาการ เชิงพื้นที่ที่ตามนโยบายของมหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒที่อยู่กลุ่ม Area based university ดังนั้นเพื่อให้การบริการวิชาการมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลอย่างเป็นรูปธรรม จึงต้องมีการทำงานบูรณาการร่วมกับหน่วยงานราชการจังหวัดนครนายก กลุ่มวิสาหกิจชุมชน โรงเรียนและวัด ในการนี้หน่วยบริการวิชาการได้กำหนด เป้าหมายให้นิสิตในคณะฯ ได้มีส่วนร่วมกับชุมชน เพื่อสร้างจิตสำนึกในการช่วยเหลือชุมชนให้กับนิสิต ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของทักษะสมรรถนะ นิสิต (7 soft skills) คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ในศตวรรษที่ 21 โดยการนำโจทย์จากชุมชนมาบูรณาการร่วมกับรายวิชาการเรียนการสอนของแต่ละสาขาวิชา



กลุ่มเป้าหมาย

1. วิชากิจชุมชนนวัตกรรมเกษตรจังหวัดนครนายก ต.เขาพระ
อ.เมืองนครนายก จ.นครนายก
2. วิชากิจชุมชนท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านชุมพล ต.ชุมพล อ.องครักษ์
3. กลุ่มรักบางสมบูรณ์แปรรูป ต.บางสมบูรณ์ อ.องครักษ์



การบูรณาการ

1. นอธ 321 การสร้างนวัตกรรมอาหารและบริการ
2. นอธ 322 วิทยาการและการประเมินผู้บริโภค
3. นอธ 323 การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2
4. นอธ 351 ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและบริการ I

การดำเนินกิจกรรม

สาขาวิชานวัตกรรมอาหารและธุรกิจ ได้สนับสนุนสิ่งอำนวยความสะดวกและเทคโนโลยีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เกษตรกร จากแต่ละชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบในท้องถิ่นเป็นการช่วยสร้างรายได้ และความเข้มแข็งให้กับชุมชน ลดของเหลือ และลดขยะที่จะเกิดขึ้นในชุมชน จากนั้นนำองค์ความรู้ และกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการกลับไปถ่ายทอดให้กับชุมชน

การเผยแพร่ข้อมูลทางช่องทาง **Tiktok** และ **Instagram** ของสาขาวิชาซึ่งจัดกิจกรรมบูรณาการการบริการวิชาการกับการจัดการเรียนการสอนให้กับชุมชน และมีนิสิตเข้าร่วมดำเนินการสำหรับภาพการดำเนินการลงชุมชนเพื่อสำรวจข้อมูลความต้องการปัญหา และความพร้อมของชุมชน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการถ่ายทอดคืนความรู้สู่ชุมชน

กิจกรรมบูรณาการการบริการวิชาการกับการจัดการเรียนการสอนให้กับชุมชนและมีนิสิตเข้าร่วมดำเนินการ ในรายวิชา **FIB 323** และ **FIB 353 Food and service innovation creation** ซึ่งนิสิตได้รับโจทย์จากความต้องการของชุมชน และได้นำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามความต้องการของผู้บริโภคที่ตอบความต้องการชุมชนในการสร้างรายได้ให้กับชุมชนได้อีกทางหนึ่ง ซึ่งนิสิตได้รับการพัฒนาทักษะในด้านต่าง ๆ ดังนี้

1.ทักษะความคิดสร้างสรรค์ จากการคิดค้นและแก้ปัญหา ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ หรือบริการ

2.ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ นิสิตได้ทำการทดสอบตลาด และวางกลยุทธ์ในการขาย

3.ทักษะสื่อสาร นิสิตได้นำเสนอผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และเป็นวิทยากรในการอบรมให้กับชุมชน

4.ทักษะการทำงานเป็นทีม นิสิตได้ร่วมกันทำงาน Project based จากความต้องการชุมชน เป็นทีมและแบ่งหน้าที่ในการรับผิดชอบการทำงานร่วมกันอย่างเป็นระบบ

5.ทักษะการจัดการและการแก้ปัญหา ในการทำดำเนินธุรกิจการขายผลิตภัณฑ์ต้นแบบ นิสิตได้ฝึกแก้ปัญหา และการจัดการงาน เพื่อให้ดำเนินธุรกิจได้

ผลผลิตของกิจกรรม

นวัตกรรมผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบท้องถิ่นของชุมชน จำนวน 9 ผลิตภัณฑ์

1. Wrap ไข่ผำผสมแครอท
2. ไอศกรีมไข่ผำ
3. ซอสเพรสโต้ไข่ผำ
4. คูกี้ปลาตุก
5. ไข่จืดปลาตุก (ตุกไบท์)
6. Wrap ปลาตุก (ตุก Wrap)
7. Welcome drink ไซรัปมะนาวโห่
8. ไข่เค็มสมุนไพร
9. โรตีสัคส์

นวัตกรรมบริการจากท้องถิ่นของชุมชน

1. รูปแบบบริการท่องเที่ยวในชุมชน



2 ZERO HUNGER



4 QUALITY EDUCATION



ความสอดคล้องกับ SDG ในกิจกรรม

SDG 2 2.4.1 ร้อยละของพื้นที่เกษตรที่มีการทำการเกษตรอย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน

การส่งเสริมให้เกษตรกรรายย่อย โดยเฉพาะในประเทศที่กำลังพัฒนา มีโอกาสเข้าถึงเทคโนโลยีและโครงสร้างพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับการเกษตรที่ยั่งยืน

SDG 4 4.4.1 สัดส่วนของเยาวชน/ผู้ใหญ่ที่มีทักษะทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร จำแนกตามประเภททักษะ

การจัดกิจกรรมที่บูรณาการกับการเรียนการสอน ตามโจทย์ความต้องการของชุมชน เพื่อนำวัตถุดิบมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ตามความต้องการของผู้บริโภค และตอบโจทย์ความต้องการของชุมชนอีกด้วย ซึ่งนิสิตที่เข้าร่วมกิจกรรมจะได้รับการพัฒนาทักษะในด้านต่างๆ ดังนี้

1. ทักษะความคิดสร้างสรรค์ จากการคิดค้นและแก้ปัญหา ในกระบวนการผลิตภัณฑ์ หรือบริการ
2. ทักษะการเป็นผู้ประกอบการ นิสิตได้ทำการทดสอบตลาด และวางกลยุทธ์ในการขาย
3. ทักษะการสื่อสาร นิสิตได้นำเสนอผลการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และ เป็นวิทยากรในการอบรม ให้กับชุมชน
4. ทักษะการทำงานเป็นทีม นิสิตได้ร่วมทำงาน Project based จากความต้องการชุมชน เป็นทีมและแบ่งหน้าที่ในการรับผิดชอบการทำงานร่วมกันอย่างเป็นระบบ
5. ทักษะการจัดการและการแก้ปัญหา ในการดำเนินการธุรกิจการขายผลิตภัณฑ์ ต้นแบบนิสิตได้ฝึกแก้ปัญหา และการจัดการงาน เพื่อดำเนินธุรกิจได้



1.2.สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ

กลุ่มเป้าหมาย

1. นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนเบญจมราชรังสฤษฎิ์ จ.ฉะเชิงเทรา
2. ผู้สูงอายุ ณ โรงเรียนผู้สูงอายุ องค์กรกษโมเดล อ.องค์กรกษ จ.นครนายก



การบูรณาการ

1. วอก 361 หลักโภชนาการในสภาวะปกติและพยาธิสภาพ
2. วอก 362 ปฏิบัติการหลักการโภชนาการสภาพปกติและพยาธิสภาพ

การดำเนินงานกิจกรรม

การบรรยายให้ความรู้เรื่องหลัก โภชนาการสำหรับวัยรุ่น โรคไม่ติดต่อ เรื้อรังที่เกิด จาก การบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสม และ ฉลากโภชนาการ และ การทำกิจกรรมเกมหาข้อมูล บน ฉลากโภชนาการ และ กิจกรรมต่อกอาหาร ให้เหมาะสม กับความต้องการของพลังงาน สารอาหาร และ โรคประจำตัว

ผลผลิตของกิจกรรม

สรุปกิจกรรมย่อยที่ 1

การทำกิจกรรมบริการวิชาการให้กับ**นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนเบญจมราชรังสฤษฎิ์ จ. ฉะเชิงเทรา**

วันที่ 4 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568 ณ โรงเรียนเบญจมราชรังสฤษฎิ์ จ.ฉะเชิงเทรา อาจารย์ และนิสิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการพบคุณครูเอื้ออารี เหมาะคุณครูเนเนแนว ผู้ประสานงาน ให้เข้าไปทำกิจกรรมบริการวิชาการกับ**นักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 สายวิทยาศาสตร์-คณิตศาสตร์ จำนวน 80 คน (ชั้นเรียนละ 40 คน 2 ห้อง)** โดยกิจกรรม ประกอบด้วยอาจารย์สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ให้การบรรยายให้ความรู้ เกี่ยวกับโภชนาการสำหรับวัยรุ่น ความเสี่ยงของการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสมที่มีต่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (เช่น โรคอ้วน เบาหวาน ความดันโลหิตสูง) และ **ฉลากโภชนาการซึ่งมีการประกาศใช้รูปแบบใหม่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 445-448 ที่มีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 2 ก.ค. 2567** และให้นิสิตสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการชั้นปีที่ 3 นำ กิจกรรมเล่นเกมหาข้อมูลที่กำหนดในฉลากโภชนาการจำลอง (เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีโซเดียมมากที่สุด ผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีปริมาณน้ำตาลน้อยที่สุด)

สรุปกิจกรรมย่อยที่ 2

การทำกิจกรรมบริการวิชาการครั้งที่ 1 ให้กับ**ผู้สูงอายุ ณ โรงเรียนผู้สูงอายุ องค์กรกษโมเดล อ.องค์กรกษ จ. นครนายก**

วันที่ 25 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568 ณ โรงเรียนผู้สูงอายุ องค์กรกษโมเดล จ.นครนายก อาจารย์และนิสิต สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการพบผู้สูงอายุที่เข้าร่วมกิจกรรม โดยกิจกรรมประกอบด้วยอาจารย์สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการให้การบรรยาย

ผลผลิตของกิจกรรม

สรุปกิจกรรมย่อยที่ 2

ให้ความรู้เกี่ยวกับโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุความเสี่ยงของการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสมที่มีต่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (เช่น โรคอ้วน เบาหวาน ความดันโลหิตสูง) และ ฉลาดโภชนาการซึ่งมีการประกาศใช้รูปแบบใหม่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 445-448 ที่มีผลบังคับใช้ เมื่อวันที่ 2 ก.ค. 2567 และ ให้นิสิตสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการชั้นปีที่ 3 นำกิจกรรมเล่นเกมหาข้อมูล ที่กำหนดในฉลาดโภชนาการจำลอง (เช่น ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีโซเดียมมากที่สุด ผลิตภัณฑ์อาหารที่มีปริมาณ น้ำตาลน้อยที่สุด)

สรุปกิจกรรมย่อยที่ 3

การทำกิจกรรมบริการวิชาการครั้งที่ 2 ให้กับผู้สูงอายุ ณ **โรงเรียนผู้สูงอายุ องค์กรฯ โมเดล อ.องค์กรฯ จ. นครนายก**

วันที่ 25 มีนาคม พ.ศ. 2568 ณ โรงเรียนผู้สูงอายุ องค์กรฯโมเดล จ.นครนายก อาจารย์ และ นิสิตสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการพบผู้สูงอายุที่เข้าร่วมกิจกรรม โดยกิจกรรมประกอบด้วย อาจารย์สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการให้การบรรยาย ทบทวนความรู้เกี่ยวกับโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ ความเสี่ยงของการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสมที่มีต่อโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง (เช่น โรคอ้วน เบาหวาน ความดันโลหิตสูง) และ ฉลาดโภชนาการ ซึ่งมีการประกาศใช้รูปแบบใหม่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 445-448 ที่มีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 2 ก.ค. 2567 และ ให้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการจัดอาหาร ที่เหมาะสมกับโรคไม่ติดต่อ เรื้อรังบางชนิด (เช่น เบาหวาน และ ความดันโลหิตสูง) และ การประมาณสารอาหาร และ พลังงานในจานอาหารที่ไม่มีฉลาดโภชนาการ โดยให้ผู้สูงอายุได้ตักข้าวสวย ไข่ทอด/ไข่ต้ม ผักสด น้ำจิ้ม เพื่อฝึกประมาณพลังงาน และ สารอาหารที่เหมาะสมกับวัย และ สุขภาพของแต่ละคน ในระหว่างทำกิจกรรม นิสิตสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ ชั้นปีที่ 3 ช่วยนำกิจกรรมด้วยการแสดงโมเดลอาหารจำลองของ ข้าว ไข่ และ ผัก ให้ผู้สูงอายุดู ประกอบ การตักอาหาร พร้อมทั้งให้คำแนะนำ หรือ ตอบข้อสงสัยเป็นระยะ อีกทั้งมีการจัดแสดงโมเดลอาหารอื่นๆ เช่น อาหารจานเดียวตามท้องตลาด ปริมาณข้าว/เส้นก๋วยเตี๋ยว 1 ถ้วย ปริมาณเนื้อสัตว์/ผัก/ผลไม้ที่เหมาะสม กับการรับประทานต่อครั้ง เครื่องปรุงรสทั่วไป และ เครื่องปรุงรสที่มีการลดสารอาหารบางชนิด (เช่น โซเดียม ไขมัน น้ำตาล) เพื่อให้ผู้สูงอายุเดินชม ศึกษาตามอัธยาศัย



2 ZERO HUNGER



3 GOOD HEALTH AND WELL-BEING



4 QUALITY EDUCATION



1.2.สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ



วิธีการอ่านฉลาก

ประโยชน์ของการอ่านฉลากโภชนาการ

- ช่วยเลือกอาหารให้เหมาะสมกับตัวเอง
- ช่วยเลือกอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ
- ช่วยเลือกอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ

READ NUTRITION FACTS

"อ่านฉลาก...ให้ฉลาด"

-CONTACT-

FSN SWU

<https://fsn.swu.ac.th>

FSN SWU

Faculty of Agricultural Product Innovation and Technology



ฉลากโภชนาการคืออะไร?

ฉลากโภชนาการเป็นข้อมูลที่บอกถึงปริมาณสารอาหารที่มีอยู่ในอาหาร...

ฉลากโภชนาการแบบใหม่

ฉลากโภชนาการแบบใหม่มีลักษณะดังนี้...

ฉลากโภชนาการแบบใหม่

ฉลากโภชนาการแบบใหม่มีลักษณะดังนี้...

คุณค่าทางโภชนาการต่อ 1 ชาม

พลังงาน	โปรตีน	ไขมัน	คาร์โบไฮเดรต
200	5	12	1720
14%	8%	18%	100%

ข้อมูลโภชนาการ			
พืชมงคลวิไล : 1 ชาม (60 กรัม)			
จำนวนหน่วยบริโภคต่อชาม : 1			
คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค			
พลังงานทั้งหมด 280 กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน 100 กิโลแคลอรี)			
ไขมันทั้งหมด 12 ก.			17%
ไขมันอิ่มตัว 5 ก.			25%
ไขมันไม่อิ่มตัว 0 ก.			0%
โปรตีน 5 ก.			12%
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 37 ก.			8%
ใยอาหาร 2 ก.			56%
โซเดียม 1720 มก.			
วิตามินเอ 0%			8%
วิตามินบี 1 4%			0%
วิตามินบี 2 4%			

ความสอดคล้องกับ SDG ในกิจกรรม

SDG 2 2.1.1 ความสุขของภาวะขาดสารอาหาร

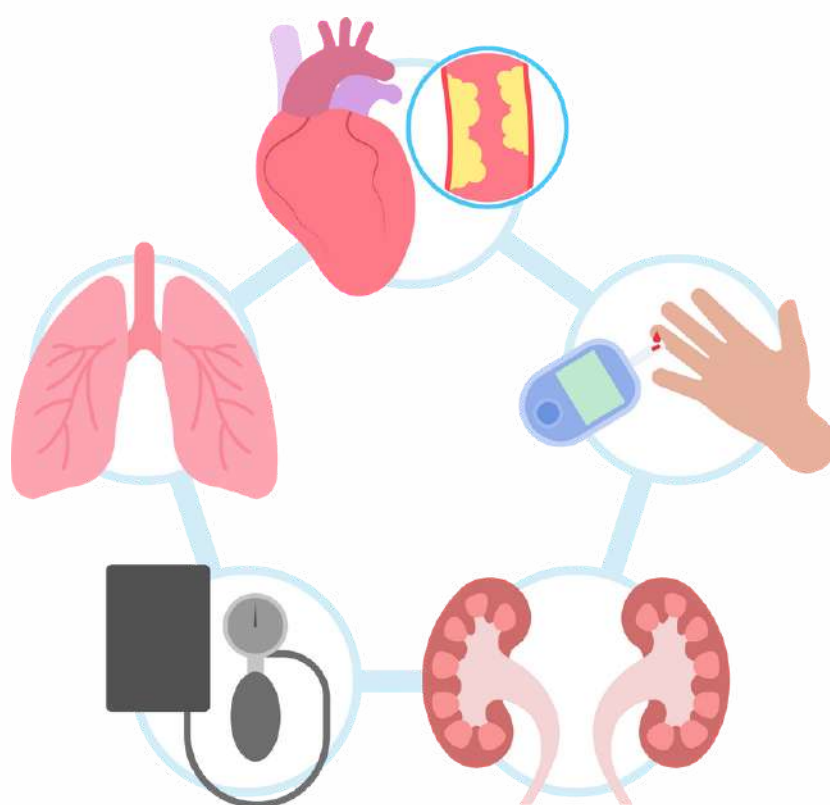
การบรรยายให้ความรู้ในเรื่องการหลักโภชนาการสำหรับวัยรุ่น และ ผู้สูงอายุ โรคไม่ติดต่อเรื้อรัง ที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสม และ หลากหลายโภชนาการ และ การทำกิจกรรมเกมหาข้อมูลบนหลากหลายโภชนาการ และ กิจกรรม การตักอาหารให้เหมาะสมกับ ความต้องการของพลังงานสารอาหาร และ โรคประจำตัว

SDG 3 3.4.1 อัตราการตายของผู้ที่เป็นโรคหัวใจและหลอดเลือด โรค มะเร็ง โรคเบาหวาน หรือโรกระบบทางเดินหายใจเรื้อรัง

การวัดผลจากการให้ความรู้แบบสอบถามก่อนและหลัง จากการบรรยาย เรื่องของหลักโภชนาการ, โรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสม และ การอ่านข้อมูลบนหลากหลายโภชนาการ แล้วถึงการวัดผลจากกิจกรรมเกมหา ข้อมูลบนหลากหลาย และ การตักอาหารให้เหมาะสมความต้องการพลังงานสารอาหาร และ โรคประจำตัว เพื่อให้ผู้เข้าร่วมนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน ลดอัตราการเสียชีวิต ก่อนวัยอันควร จากโรคไม่ติดต่อเรื้อรังหลัก 4 โรค ได้แก่ โรคหัวใจและหลอดเลือด โรคมะเร็ง โรคเบาหวาน และโรกระบบทางเดินหายใจเรื้อรัง

SDG 4 4.3.1 อัตราการเข้าเรียนของเยาวชนและผู้ใหญ่ ทั้งในระบบ นอก ระบบการศึกษา รวมทั้งการฝึกอบรมในช่วง 12 เดือนที่ผ่านมา จำแนกตามเพศ

จากตัวชี้วัดในเบื้องต้น การจัดอบรมในกิจกรรมของสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ เป็นการเรียนรู้ที่เป็นแบบแผนแต่ไม่ได้อยู่ในระบบโรงเรียน เป็นหลักสูตรระยะสั้น การฝึกอบรมในโรงเรียน หรือการเรียนรู้ทักษะขั้นพื้นฐานเรื่องหลักโภชนาการ โรคไม่ติดต่อเรื้อรังที่เกิดจากการบริโภคอาหารที่ไม่เหมาะสม และ การอ่านข้อมูลบนหลากหลายโภชนาการ ในกลุ่มเยาวชน ที่มีอายุไม่เกิน 18 ปีจากโรงเรียน เบญจมราชรังสฤษฎิ์ และ กลุ่มผู้ใหญ่ เป็นผู้สูงอายุ จากโรงเรียนผู้สูงอายุ องค์กร 6 มิเดล



กลุ่มเป้าหมาย

1. วิศวกรชุมชน วิทยาลัยอินทรีบ้านห้วยโรง อ.บางพลี จ.นครนายก
2. วิศวกรชุมชน ธนาคารต้นไม้นครนายก อ.เมือง จ.นครนายก

การบูรณาการ

1. PIM 441 บรรจุภัณฑ์เชิงนวัตกรรม
2. PIM 346 ปฏิบัติการประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์พอลิเมอร์

การดำเนินงานกิจกรรม

กิจกรรมบริการวิชาการสาขาวิชาเทคโนโลยีวัสดุพอลิเมอร์ ประกอบด้วย 2 กิจกรรมย่อย คือ (1) การอบรมคาร์บอนฟุตพริ้นต์และการประเมินคาร์บอนเครดิตภาคเกษตรและ (2) กิจกรรมการประเมินความคุ้มค่าทางสังคมจากการลงทุน เพื่อมุ่งสู่เป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืนของสหประชาชาติ (SDGs) และแผนยุทธศาสตร์/ แผนปฏิบัติการคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร และมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ โดยจัดกิจกรรมบูรณาการกับการเรียนการสอน ด้วยการนำนิสิตลงพื้นที่ เพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับชุมชน (KPI3-10, SDG4.3.1) นำความรู้จากการเรียน ในชั้นเรียน และการอบรมในกิจกรรม บูรณาการกับการบริการวิชาการที่มีเป้าหมาย ในการพัฒนาสุขภาวะ ของชุมชน (KPI3-07) ทำให้ชุมชนเข้มแข็งพึ่งพาตัวเองได้ มีแนวทางในการจัดการ สิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน และยังเป็นการนำความรู้ข้ามศาสตร์จากเทคโนโลยีวัสดุพอลิเมอร์ สู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน (KPI3-09) และติดตามผลเพื่อประเมินความคุ้มค่าเชิงสังคม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม (SDG12) ครอบคลุมตัวชี้วัด

ผลผลิตของกิจกรรม

กิจกรรมย่อยที่ 1 การอบรมคาร์บอนฟุตพริ้นต์และคาร์บอนเครดิตภาคการเกษตร

การอบรมเชิงปฏิบัติการ “คาร์บอนฟุตพริ้นต์และการประเมินคาร์บอนเครดิตภาคการเกษตร” นิสิตชั้นปีที่ 3 ที่ลงทะเบียนในรายวิชา PIM441 บรรจุภัณฑ์เชิงนวัตกรรม และรายวิชา PIM346 การประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์พอลิเมอร์ จำนวน 9 คน ที่เข้าร่วมกิจกรรม เกิดการพัฒนาการเรียนรู้แบบองค์รวมและการมีส่วนร่วม โดยนำความรู้จากการเรียน ในชั้นเรียนสู่การปฏิบัติจริง ร่วมกับวิศวกรชุมชน สร้างความเข้าใจการเข้าถึงผู้คน และความผูกพันและการพัฒนา

กิจกรรมย่อยที่ 2 การประเมินความคุ้มค่าทางสังคมจากการลงทุน

เรียนรู้และฝึกการเก็บข้อมูลจากวิศวกรชุมชน “วิทยาลัยอินทรีบ้านห้วยโรง” เพื่อนำข้อมูลมาใช้ในการประเมินความคุ้มค่าทางสังคมจากการลงทุน นิสิตชั้นปีที่ 3 ที่ลงทะเบียนในรายวิชา PIM441 บรรจุภัณฑ์เชิงนวัตกรรม และรายวิชา PIM346 การประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์พอลิเมอร์ จำนวน 9 คน ที่เข้าร่วมกิจกรรม เกิดการพัฒนาการเรียนรู้แบบองค์รวมและการมีส่วนร่วม โดยนำความรู้จากการเรียน ในชั้นเรียนสู่การปฏิบัติจริง ร่วมกับวิศวกรชุมชน สร้างความเข้าใจ การเข้าถึงผู้คน และความผูกพัน และการพัฒนา



1.3.สาขาวิชาเทคโนโลยีวัสดุพอลิเมอร์



ความสอดคล้องกับ SDG ในกิจกรรม

SDG 4 4.3.1 อัตราการเข้าเรียนของเยาวชนและผู้ใหญ่ ทั้งในระบบ นอก
ระบบการศึกษา รวมทั้งการฝึกอบรมในช่วง 12 เดือนที่ผ่านมา จำแนกตามเพศ

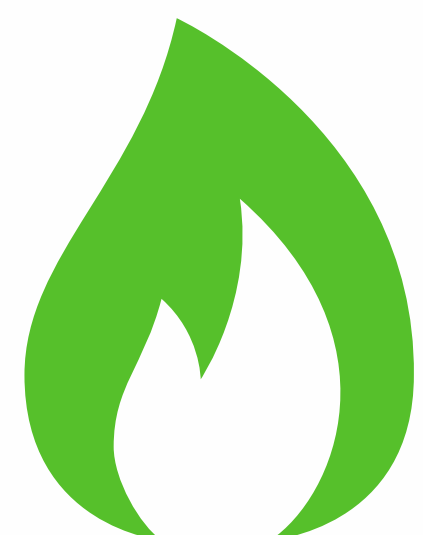
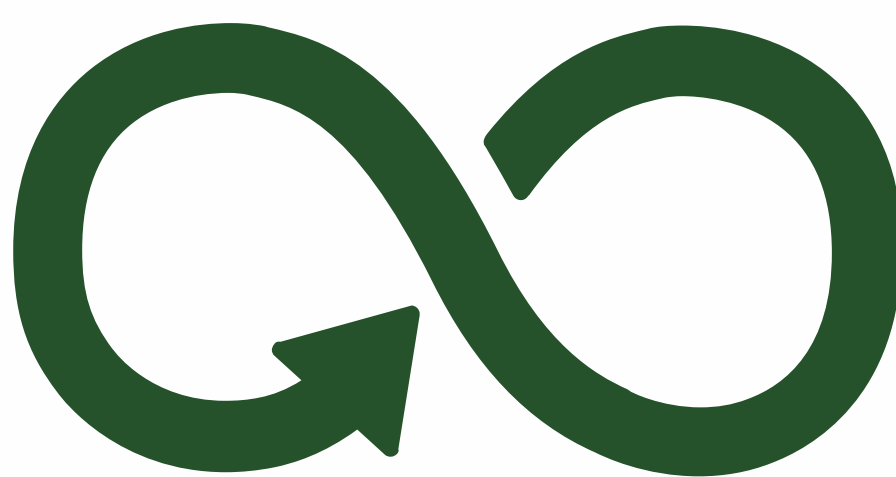
นำความรู้จากการเรียน ในชั้นเรียน และการอบรมในกิจกรรม บูรณาการกับการบริการวิชาการที่มีเป้าหมาย ในการพัฒนาสุขภาวะของชุมชน ซึ่งเป็นหนึ่งในกิจกรรมที่นำมาใช้ในการบูรณาการของรายวิชา PIM441 บรรจุภัณฑ์เชิงนวัตกรรม และ รายวิชาPIM346 ปฏิบัติการประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์พอลิเมอร์ ซึ่งเป็นการศึกษาที่อยู่ในโครงสร้างของหลักสูตรต่อเนื่องสาขาวิชาเทคโนโลยีวัสดุพอลิเมอร์ ภายใต้คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตการเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

SDG 12 12.1.1 จำนวนประเทศที่มีการพัฒนา รับรอง หรือนำใช้เครื่องมือ
การดำเนินนโยบายที่มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการเปลี่ยนผ่านสู่การผลิตและ
การบริโภคที่ยั่งยืน

สาขาวิชาเทคโนโลยีวัสดุพอลิเมอร์ กิจกรรมย่อยที่ 2 การประเมินความคุ้มค่าทางสังคมจากการลงทุน คือการดำเนินการติดตามผลการดำเนินงาน โครงการบริการวิชาการเพื่อเสริมสร้างคุณค่าด้านเศรษฐกิจแก่ชุมชนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) ต่อเนื่องจากปี พ.ศ. 2567 โดยเครื่องมือที่ใช้ในการประเมินและติดตามผล คือ SROI เป็นเครื่องมือที่ใช้ในการคำนวณอัตราผลตอบแทน การเทียบผลลัพธ์ทางสังคมกับต้นทุนที่ลงทุนไป เป็นการแปลงผลกระทบให้เป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจ ซึ่งในกิจกรรมนี้แปลงผลเป็นค่า SROI อยู่ที่ 0.79 บาท

SDG 13 ตัวชี้วัด 13.2.2 ปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกรวม ต่อปี

ในกิจกรรมที่ 1 การประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นต์และคาร์บอนเครดิตภาคเกษตร การบูรณาการมูลค่าของระบบนิเวศ และความหลากหลายทางชีวภาพ เข้าไปสู่การจัดทำแผน กระบวนการพัฒนา ยุทธศาสตร์การลดความยากจน และบัญชีทั้งระดับท้องถิ่น และระดับประเทศ ภายในปี พ.ศ. 2563



กลุ่มเป้าหมาย

บุคคลทั่วไป

การบูรณาการ

ทชว 201 เทคโนโลยีชีวภาพทางพืช

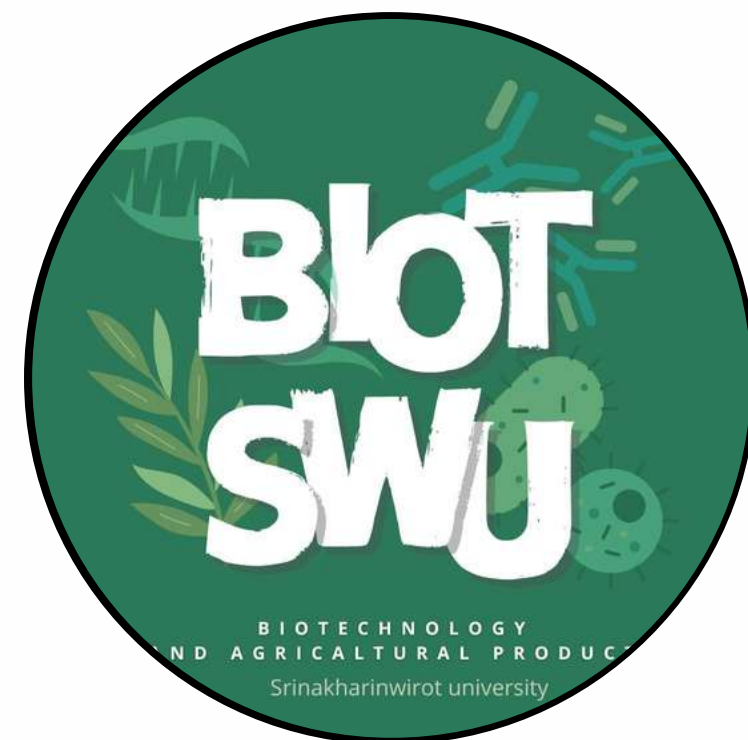
การดำเนินกิจกรรม

1) ผู้เข้าร่วมอบรมได้เข้าถึงข้อมูลและการทราบขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีชีวภาพทางพืชด้านการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืชซึ่งสิ่งอำนวยความสะดวก และสนับสนุนการทำงานด้านนี้ จึงเป็นสิ่งจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ให้กับผู้เข้าร่วมอบรมที่มีอาชีพเกษตรกร หรือผู้ผลิตอาหารเพื่อปรับปรุงการปฏิบัติทางการเกษตรอย่างยั่งยืน

2) กิจกรรมได้เปิดโอกาสให้กับบุคคลภายนอกที่สนใจได้สมัครเข้าร่วมโดยส่งเสริม การเรียนรู้ตลอดชีวิตในด้านพัฒนาทักษะการฝึกวิชาชีพการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช การเตรียมอาหารและขั้นตอนที่ถูกต้องในการเรียนรู้ ทั้งนี้การอบรมในครั้งนี่ยังได้รับความสนใจจากผู้อบรมและอยากให้มีการจัดโครงการที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีชีวภาพด้านการเกษตรในครั้งต่อไป ซึ่งจะมีการจัดกิจกรรมบูรณาการกับการจัดการเรียนการสอน ให้กับโรงเรียนในชุมชน (โรงเรียนองค์รักษ์) และมีนิสิตเข้าร่วมกิจกรรม

ผลผลิตของกิจกรรม

- บทปฏิบัติการการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืชคลิปการเรียนการสอน
- การสร้างอาชีพใหม่และเพิ่มรายได้ในครัวเรือน (อยู่ในช่วงติดตามผล)



2 ZERO HUNGER



4 QUALITY EDUCATION



1.4.สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพและผลิตภัณฑ์การเกษตร



ขอเชิญทุกท่านร่วมอบรม

กิจกรรม

การถ่ายทอดความรู้
และการฝึกปฏิบัติการ

การเตรียมอาหาร เพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช

ภายใต้โครงการบริการวิชาการเพื่อเสริมสร้างคุณค่า
ด้านเศรษฐกิจแก่ชุมชนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGS)

จะได้เรียนรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับ

- ชนิดของสูตรอาหารเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช
- ความสำคัญของฮอร์โมนพืชกับการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อ
- เทคนิคการทำให้ปลอดเชื้อ
- อุปกรณ์และเครื่องมือที่จำเป็นสำหรับการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช

เปิดรับสมัคร
ตั้งแต่วันนี้ ถึง 20 มี.ค. 68

วิทยากรโดย
ผศ.ดร. กมลชัย ชะเอม
สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพและผลิตภัณฑ์การเกษตร

สมัครเลย
รับจำนวนจำกัด
เพียง 30 ท่าน
เท่านั้น!!

อบรมวันที่ 27 มี.ค. 68
เวลา 08.30 น. เป็นต้นไป

ณ อาคารนวัตกรรมแห่งความยั่งยืน
มศว องครักษ์ จังหวัดนครนายก

ความสอดคล้องกับ SDG ในกิจกรรม

SDG 2 2.5.1จำนวนแหล่งพันธุกรรม (ก) พืชและ (ข) สัตว์เพื่ออาหารและการเกษตร ที่เก็บรักษาในสถานที่สำหรับอนุรักษ์ทั้งในระยะกลางและระยะยาว

ผู้เข้าร่วมอบรมได้เข้าถึงข้อมูลและการทราบขั้นตอนการปฏิบัติงานด้านเทคโนโลยีชีวภาพทางพืชด้านการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืชซึ่งสิ่งอำนวยความสะดวกและสนับสนุนการทำงานด้านนี้ จึงเป็นสิ่งจำเป็นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กับผู้เข้าร่วมอบรมที่มีอาชีพเกษตรกร หรือผู้ผลิตอาหารเพื่อปรับปรุงการปฏิบัติทางการเกษตรอย่างยั่งยืนนำความรู้จากการเรียน ในชั้นเรียน และการอบรมในกิจกรรมบูรณาการกับการบริการวิชาการที่มีเป้าหมาย ในการพัฒนาสุขภาวะของชุมชน ซึ่งเป็นหนึ่งในกิจกรรมที่นำมาใช้ในการบูรณาการของรายวิชา PIM441 บรรจุภัณฑ์เชิงนวัตกรรม และ รายวิชาPIM346 ปฏิบัติการประกันคุณภาพผลิตภัณฑ์พอลิเมอร์ ซึ่งเป็นการศึกษาที่อยู่ในโครงสร้างของหลักสูตรต่อเนื่องสาขาวิชาเทคโนโลยีวัสดุพอลิเมอร์ ภายใต้คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตการเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

SDG 4 4.3.1อัตราการเข้าเรียนของเยาวชนและผู้ใหญ่ ทั้งในระบบ นอก ระบบการศึกษา รวมทั้งการฝึกอบรมในช่วง 12 เดือนที่ผ่านมา จำแนกตามเพศ

กิจกรรมได้เปิดโอกาสให้กับบุคคลภายนอกที่สนใจได้สมัครเข้าร่วมโดยส่งเสริม การเรียนรู้ตลอดชีวิตในด้านพัฒนาทักษะการฝึกวิชาชีพการเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช การเตรียมอาหารและขั้นตอนที่ถูกต้องในการเรียนรู้ ทั้งนี้การอบรมในครั้งนี้ยังได้รับความสนใจจากผู้อบรมและอยากให้มีการจัดโครงการที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีชีวภาพด้านการเกษตรในครั้งต่อไป ซึ่งจะมีการจัดกิจกรรมบูรณาการกับการจัดการเรียนการสอน ให้กับโรงเรียนในชุมชน (โรงเรียนองค์รักษ์) และมีนิสิตเข้าร่วมกิจกรรม

SDG 4 4.4.1 สัดส่วนของเยาวชน/ผู้ใหญ่ที่มีทักษะทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร จำแนกตามประเภททักษะ

จากการจัดกิจกรรมที่ 2 การถ่ายทอดความรู้และฝึกปฏิบัติการการเตรียมอาหารเพาะเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช และการเยี่ยมชมห้องปฏิบัติการ คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑการเกษตร อาคารนวัตกรรมแห่งความยั่งยืน ชั้นที่ 7, 8, 9, 10 นิสิต และ นักเรียนที่เข้าร่วมกิจกรรมได้รับทักษะเฉพาะทางในเรื่องของการเพาะเนื้อเยื่อพืช และนิสิตได้ฝึกทักษะการสื่อสารในการเป็นพี่เลี้ยงคอยสนับสนุนการเพาะเนื้อเยื่อ และ การใช้อุปกรณ์เครื่องมือให้กับผู้เข้าร่วมการอบรม

1.5.หลักสูตรปริญญาโท (นวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ)

กลุ่มเป้าหมาย

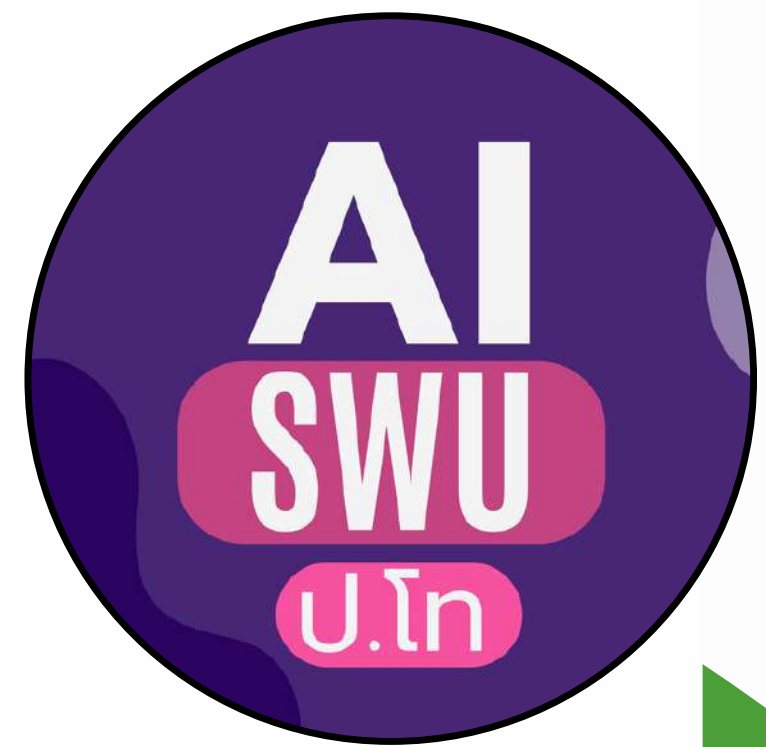
บ้านสวนหมูดีนครนายก

การบูรณาการ

นอป 513 นวัตกรรมอาหารและเทคโนโลยี

การดำเนินงานกิจกรรม

สนับสนุนสิ่งอำนวยความสะดวกและเทคโนโลยี ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เกษตรกร และผู้ผลิตอาหาร เพื่อปรับปรุงการปฏิบัติทางการเกษตรอย่างยั่งยืน และเผยแพร่ข้อมูลทางเว็บไซต์โดยมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากไข่ดำ 2 ผลิตภัณฑ์ คือ ผลิตภัณฑ์ข้าวปั้นไส้ไข่ดำ และผลิตภัณฑ์เส้นไข่ดำกึ่งสำเร็จรูป พร้อมพองปรุงรสจากไข่ดำและพัฒนาโมเดลทางธุรกิจ เพื่อให้สามารถนำไปต่อยอดในการจำหน่ายต่อไป สำหรับวันที่ถ่ายทอดชุมชนได้ร่วมรับฟัง แนวทางการวิเคราะห์ความต้องการของตลาดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมถึงโมเดลทางธุรกิจ และร่วมให้ข้อเสนอแนะในการร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป ซึ่งข้อมูลต่าง ๆ ได้เผยแพร่ผ่านทาง Facebook ของหลักสูตรนวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ



ผลผลิตของกิจกรรม

ผลิตภัณฑ์ต้นแบบจำนวน 2 ผลิตภัณฑ์

- ข้าวปั้นไส้ไข่ดำซอสมายองเนส
- บะหมี่ไข่ดำ พร้อมพองปรุงรสจากไข่ดำ



Business Analysis

KEY SUCCESS:
มีแหล่งวัตถุดิบที่เสถียร / มีการสื่อสารเรื่อง SUSTAINABILITY / ได้รับการยอมรับจากตลาด NICHE

KEY FAILURE:
วัตถุดิบไม่พอ / UX ปู่ลูกขี้บื้อ / POSITIONING สื่อสารผิดกลุ่ม

จุดประกาย-> วิเคราะห์จุดเสี่ยง
ผ้าคลุมภาพไม่สม่ำเสมอ -> ต้องมี QC process
การ scale up -> ต้องมีระบบจัดเก็บ
ความรู้ความเข้าใจของผู้บริโภคยังไม่พอ -> ต้อง Educate ง่าย

แหล่งที่มา (SOURCING ORIGIN)
แหล่งผลิต : บ้านสวนหมูดี จังหวัดนครนายก
กระบวนการเพาะเลี้ยง : ใช้วิธีการเพาะเลี้ยงในน้ำที่ผ่านการควบคุมคุณภาพน้ำ ไม่ใช้สารเคมี
ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ (ORGANIC FARMING)

จุดเด่นของบ้านสวนหมูดี ปลูกแบบ ออร์แกนิก ไม่ใช้สารเร่งโตหรือยาฆ่าแมลง
มีแผนจะขอการรับรองมาตรฐาน GAP (GOOD AGRICULTURAL PRACTICES) หรืออยู่ในขั้น
ตอบเอกสารรับรองมาตรฐานอาหารสูง เช่น มาตรฐาน (สูงกว่า 30-40% ของน้ำหนักแห้ง) เป็นแหล่ง
โปรตีนทางเลือก (ALTERNATIVE PROTEIN) ที่ยั่งยืนและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



Circular business

good environment



NEXT >>

1.5.หลักสูตรปริญญาโท (นวัตกรรมอาหารและการเป็นผู้ประกอบการ)



ความสอดคล้องกับ SDG ในกิจกรรม

**SDG 2 ตัวชี้วัด 2.3.1 มูลค่าการผลิตต่อหน่วยแรงงาน จำแนกตามขนาด
กิจการของการทำฟาร์ม/เลี้ยงสัตว์/การป่าไม้**

สนับสนุนสิ่งอำนวยความสะดวกและเทคโนโลยี ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้
เกษตรกรบ้านหุบดี อ.เมือง จ.นครนายก เพื่อปรับปรุงการปฏิบัติทางการเกษตร
อย่างยั่งยืน และเผยแพร่ข้อมูลทางเว็บไซต์ โดยมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากไข่ฟำ 2
ผลิตภัณฑ์ คือ ผลิตภัณฑ์ข้าวปั้นไส้ไข่ฟำ และผลิตภัณฑ์เส้นไข่ฟำกึ่งสำเร็จรูป พร้อม
ผงปรุงรสจากฟำและพัฒนาโมเดลทางธุรกิจ เพื่อให้สามารถนำไปต่อยอดในการ
จำหน่ายต่อไป สำหรับวันที่ถ่ายทอดชุมชนได้ร่วมรับฟัง แนวทางการวิเคราะห์ความ
ต้องการของตลาดการพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมถึงโมเดลทางธุรกิจ และร่วมให้ข้อ
เสนอแนะในการร่วมพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไป



2

โครงการอบรมการเรียนรู้การประกอบอาชีพ



โครงการอบรมการเรียนรู้การประกอบอาชีพ

วันที่ 22 มีนาคม - 31 พฤษภาคม 2568

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อให้ความรู้และทักษะด้านอาชีพ แก่ผู้ที่สนใจสามารถนำไปใช้ในการประกอบอาชีพและสร้างรายได้อย่างยั่งยืน
2. เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือ ระหว่างผู้เข้าร่วมอบรมและภาคส่วนที่เกี่ยวข้อง เพื่อการแลกเปลี่ยนความรู้และโอกาสทางธุรกิจในอนาคต

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

ฝ่ายพันธกิจเพื่อสังคม คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

หลักการและเหตุผล

ในปัจจุบัน การพัฒนาทักษะด้านอาชีพเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยให้ประชาชนสามารถสร้างรายได้และยกระดับคุณภาพชีวิตได้อย่างยั่งยืน อย่างไรก็ตาม มีบุคคลจำนวนมากไม่น้อยที่ยังขาดโอกาสในการเข้าถึงองค์ความรู้ และทักษะที่จำเป็นต่อการประกอบอาชีพ ส่งผลให้เกิดปัญหาการว่างงาน รายได้ไม่เพียงพอ หรือ ขาดโอกาสในการพัฒนาตนเอง

โครงการอบรมการเรียนรู้ประกอบอาชีพนี้จัดขึ้นเพื่อให้ความรู้ ทักษะ และ แนวทางในการประกอบอาชีพให้แก่ประชาชนที่สนใจ โดยมุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติจริง ควบคู่กับการให้ความรู้ด้านการบริหารจัดการ การตลาด และ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมสามารถนำไปปรับใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ โครงการยังเป็นการส่งเสริมให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้เข้ารับการอบรม ซึ่งจะช่วยสนับสนุนและแลกเปลี่ยนความรู้ในระยะยาว

การจัดอบรมครั้งนี้จึงมีความสำคัญต่อการพัฒนาศักยภาพของประชาชน เปิดโอกาสให้ผู้สนใจสามารถเริ่มต้นหรือพัฒนาอาชีพของตนเอง อันจะนำไปสู่การสร้างรายได้ที่มั่นคงและยั่งยืน ตลอดจนช่วยลดปัญหาการว่างงานและยกระดับเศรษฐกิจของชุมชนและประเทศในภาพรวม

กลุ่มเป้าหมาย

- ผู้เข้าร่วมอบรม จำนวน 60 คน
- คณะทำงานของโครงการ บุคลากรภายในคณะฯ จำนวน 6 คน

การดำเนินโครงการ

การเขียนโครงการเพื่อขออนุมัติจัดโครงการเมื่อโครงการได้รับการ จ้างทำเรื่องขออนุมัติจัดซื้อจัดจ้างวัสดุอุปกรณ์ และ วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการจัดเตรียมสำหรับการอบรมโครงการ ดังนั้นในระหว่างการจัดเตรียม ก็เริ่มดำเนินการในกิจกรรมที่ 1 ทดลองสูตรอาหารและสร้างคลิปพร้อมการประชาสัมพันธ์รับสมัครผู้เข้าร่วมอบรมเป็นระยะเวลา 2 สัปดาห์ เมื่อดำเนินการรับสมัครผู้เข้าร่วมอบรมครบตามที่กำหนดแล้ว จึงเริ่มกิจกรรมที่ 2 อบรมการเรียนรู้ประกอบอาชีพ ในวันเสาร์ที่ 24 พฤษภาคม พ.ศ. 2568 และ วันอาทิตย์ ที่ 25 พฤษภาคม พ.ศ. 2568

ผลผลิตของโครงการ

กิจกรรมที่ 1 ทดลองสูตรอาหารและสร้างคลิป

ได้เมนูอาหารและขนมนำไปเป็นแนวทางประกอบอาชีพเพื่อสร้างรายได้ใน อนาคต จำนวน 7 เมนู (คลิปสอนการทำอาหาร 7 คลิป)

1. ข้าวเหนียวมะม่วง
2. พาสต้าเส้นสด
3. คาโบนาร่า ซอสไข่ผ่า
4. เค้กช็อคหน้านิ่ม
5. เค้กส้ม
6. สังขยาคาราเมล
7. คาเวียร์น้ำมะม่วง

กิจกรรมที่ 2 อบรมการเรียนรู้ประกอบอาชีพ

วันเสาร์ ที่ 24 พฤษภาคม 2568

- เมนูข้าวเหนียวมะม่วง
- ไอศกรีมกะทิ

วันอาทิตย์ ที่ 25 พฤษภาคม 2568

- พาสต้าเส้นสด
- พาสต้าคาโบนาล่าซอสไข่ผ่า



ผลผลิตของโครงการ

 "ข้าวเหนียวมะม่วง"

- ข้าวเหนียว	1 ถ้วยตวง
- กะทิสด	150 มิลลิกรัม
- กะทิกลั่น	100 มิลลิกรัม
- น้ำตาลอ้อย	65 กรัม
- เกลือ	1/4 ช้อนชา
- ไข่แดงสุก	1 ลูก
- ใบเตยหอม	10 ใบ
- สีผสมอาหาร	1/4 ช้อนชา
- กลิ่นใบเตย	1/8 ช้อนชา

25th

1. ผู้เข้าร่วมอบรมมีใบประกาศนียบัตร ที่ได้รับประสบการณ์อย่างน้อย 4 ชั่วโมง หรือ มากกว่าขึ้นไป
2. นำเข้าหาหนทางในการนำและนำไปใช้ ให้เวลาประมาณ 20-25 นาที
3. ระหว่างที่รอผู้เข้าร่วมอบรม ให้ทำกิจกรรม ประกอบด้วย เกมฝึกสมอง เกมฝึกสมาธิ นำมาทบทวน เกมอื่นใดที่เกี่ยวข้องกับทักษะ การเรียนรู้ในเชิงจิตวิทยา
4. เมื่อผู้เข้าร่วมอบรมกลับแล้ว ตอนเย็นก่อน ๆ สดใจสร้างแรงบันดาลใจ ให้ผู้เข้าร่วมอบรมลองเขียนจดหมายไปให้พี่ชายคนมา ๆ ให้กำลังใจกัน เมื่อพักในวันประมาณ 20 นาที ให้ผู้เข้าร่วมอบรมเขียนถึง

(រោគបិកសោយ)

1. วิธีเลือกข้าวหอมที่เป็นข้าวใหม่ มีหลายวิธี จะได้ข้าวหอมอร่อยๆ
2. ถ้าไปซื้อสด ให้ไปทดสอบกับข้าวใหม่สักถ้วย จะได้กลิ่นหอม ๆ
3. ระหว่างนี้ ถ้าไปกินข้าวใหม่แท้ ก็ควรจะกินบ้าง ๆ จะได้ใช้ข้าวมีความ
4. ชื่นชอบนะจ๊ะ อย่าใช้เฉพาะมะลิกับ กะปิก็ซื้อดอกมะลิมา ตำใส่หอยแครง
5. ก็กินกับข้าวอร่อยไปอีกแบบนะจ๊ะ ถ้าใครสนใจ ๆ หรือ อยากซื้อ ข้าวหอม
6. หุงข้าวหอมแท้ ๆ มาฝากก็มี

๒. พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน

“โอรินกะทิ”

- กะทิสด 300 มิลลิกรัม
- กะทิกลั่น 200 มิลลิกรัม
- น้ำเปล่า 150 มิลลิกรัม
- นมข้นจืด 100 มิลลิกรัม
- นมข้นหวาน 40 กรัม
- นมข้นจืด 2 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 1/4 ช้อนชา
- กลิ่นวนิลา 1/2 ช้อนชา

254

1. เหวหน้าและหน้าหลัง กว้างที่สุด แบ่งเป็น 4 ส่วน และใช้ข้าวต้ม 4 ส่วนใช้ทำขนม
2. แบ่งเป็น 4 ส่วนใช้ทอด 2 ส่วน ใช้ทอด และอีก 2 ส่วนใช้ทอด และใช้ข้าวต้ม 4 ส่วนใช้ทำขนม
3. แบ่งหน้าและหน้าหลัง กว้างที่สุด แบ่งเป็น 4 ส่วน และใช้ข้าวต้ม 4 ส่วนใช้ทำขนม
4. เหวหน้าและหน้าหลัง กว้างที่สุด แบ่งเป็น 4 ส่วน และใช้ข้าวต้ม 4 ส่วนใช้ทำขนม
5. เหวหน้าและหน้าหลัง กว้างที่สุด แบ่งเป็น 4 ส่วน และใช้ข้าวต้ม 4 ส่วนใช้ทำขนม
6. เหวหน้าและหน้าหลัง กว้างที่สุด แบ่งเป็น 4 ส่วน และใช้ข้าวต้ม 4 ส่วนใช้ทำขนม

(សេចក្តីសន្និដ្ឋាន)

1. ทีมที่ปล่อยจนเกิดข้อผิดพลาดจนต้องแก้ไข
2. ไม่สามารถแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นได้

หากไม่ชอบกลิ่นมันจะขึ้นทวารไม่ให้ป็นประโยชน์ต่อส่วนสขของมนุษย์ทวารออกแล้วจากนี้ไว้ได้เพิ่มความสะดวกด้วย น้ำตาชวชาญแทน

๑. พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน

“คาบอานาว่าจอลใช้ผ้า”

พาสต้า (เส้นสปา)	100 กรัม
เบคอน	50 กรัม
โหระพา	1 พวง
ครีม/บัตเตอร์	100 กรัม
เกลือ	1/8 ช้อนชา
พริกไทย	1 หยิบมือ
Parmesan Cheese (พาร์มาซานชีส) 50 กรัม	
ครีมชีส	50 กรัม
กระเทียม	2 กลีบ
น้ำมันมะกอก	1 ช้อนโต๊ะ
ไข่ดำ	1 ช้อนโต๊ะ

2504

1. เริ่มต้นด้วยการทำแบบสอบถาม ๑ ครั้ง ในเดือนก่อนการเริ่มอาชีพ และสอบถามรอบ 1 ปีหลังจากนั้น
2. เมื่อได้ข้อมูลเรียบร้อยแล้ว จะใช้วิธีการในการประชาสัมพันธ์เพื่อเชิญชวนผู้เข้าร่วม
3. ลงมือทำใน 2 วัน โดยทำ 1 วันแรก โดยให้เข้าร่วมฟรี และในวันถัดไป Parmesan cheese (ชีสขูดฝอย) และไข่ไก่
4. นำผักสดที่ผ่านการล้างทำความสะอาดเรียบร้อยแล้วมาใส่ในโถปั่นกับนมพาสเจอร์ไรส์ที่จืดจาง
5. นำนมพาสเจอร์ไรส์จากยี่ห้อดัง ที่ดื่มได้ ใส่เข้ามาเพื่อเพิ่มรสชาติ ปั่นจนทั่วจนเป็นเนื้อเดียวกัน
6. เสร็จจากขั้นตอนแรกก็มาถึง ขั้นตอนการทำชีส โดยนำชีสที่ทำมาไปแช่ในน้ำเย็นเพื่อลดอุณหภูมิ
7. นำชีสที่แช่เย็นแล้วมาบีบให้แห้งและนำชีสไปตากแดด

ពេលវេលា

- การทดสอบตอบคำถามโดยอาจใช้วิธีตอบคำถามบางข้อก่อนแล้วค่อยทำข้ออื่นๆ
- ถ้าตอบไม่ออกหรือทำยากเกินไป สามารถใช้วิธีหาคำตอบโดยวิธีอื่นได้ก่อนเลยก็ได้ เช่น ถ้าหาคำตอบไม่ได้ให้หาคำตอบอื่น
- อย่ารีบร้อนตอบจนเสียเวลาไปฟรีๆ
- กรณีไม่แน่ใจหรือหากเกินไปให้ใช้วิธีเดาหรือสุ่มไปเรื่อยๆ เพื่อจะได้ไม่เสียคะแนนและจะได้คะแนนเพิ่มมากขึ้น

๑. ความเป็นมาของงาน

“พาสค้าเส้นสด”

- แป้งสาลี	100 กรัม
- ไข่ไก่	1 ฟอง
- น้ำเปล่า	30 กรัม
- ไข่ขาว	10 กรัม
- น้ำมัน	1 ช้อนโต๊ะ

2577

1. เริ่มขั้นตอนการดำเนินงานโดยได้ดำเนินการทำ วัตถุประสงค์ของงานและได้ดำเนินการตามขั้นตอนการดำเนินงาน
2. เมื่อเริ่มดำเนินการตามขั้นตอนการดำเนินงาน ได้มีการดำเนินการตามขั้นตอนการดำเนินงาน 5 นาที
3. จนกระทั่งดำเนินการตามขั้นตอนการดำเนินงาน ได้มีการดำเนินการตามขั้นตอนการดำเนินงาน 5 นาที
4. เมื่อเริ่มดำเนินการตามขั้นตอนการดำเนินงาน ได้มีการดำเนินการตามขั้นตอนการดำเนินงาน 5 นาที
5. เมื่อเริ่มดำเนินการตามขั้นตอนการดำเนินงาน ได้มีการดำเนินการตามขั้นตอนการดำเนินงาน 5 นาที
6. เมื่อเริ่มดำเนินการตามขั้นตอนการดำเนินงาน ได้มีการดำเนินการตามขั้นตอนการดำเนินงาน 5 นาที

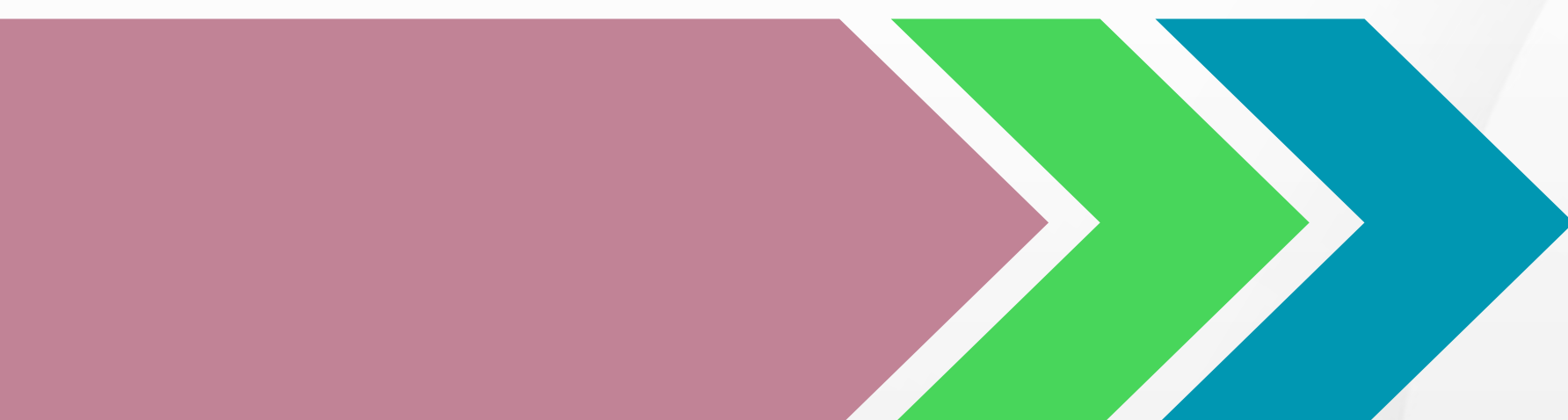
ពេលបិទសៀវភៅ

1. การนำสื่อไปใช้ให้ตรงกับลักษณะ ความสามารถ วิธีการปฏิบัติของครูหรือผู้สอน การเข้าถึงสื่อของนักเรียน
2. การวัดผลประเมินผลที่เน้นวัดผลเชิงจิตวิทยา สังคม การปฏิบัติตน ไม่เน้นวัดความรู้
3. ใช้นวัตกรรมไปใช้ให้พอเหมาะ ๆ ไม่ให้ล้นเกินนัก หากเน้นนวัตกรรมไปใช้ให้ตรงตามพัฒนา
4. ข้อจำกัดของสื่อในการศึกษาเชิงจิตวิทยา สังคม การปฏิบัติตน เช่น การขาดสื่อที่เหมาะสม
5. เมื่อผ่านขั้นตอนการประเมินแล้วครูก็นำไปปรับใช้ทันที เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดสื่อที่นำไปใช้กันเอง



3

โครงการบริการวิชาการสู่ชุมชน



โครงการบริการวิชาการสู่สังคม

วันที่ 16 ธันวาคม 2567 - 31 กรกฎาคม 2568

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐ เอกชน และผู้ประกอบการ รวมทั้งชุมชนในจังหวัดนครนายก และพื้นที่ใกล้เคียง
2. เพื่อรวบรวมความต้องการของหน่วยงานที่สร้างความร่วมมือ

หน่วยงานที่รับผิดชอบ

หน่วยบริการวิชาการ คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร

หลักการและเหตุผล

มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ที่มีพันธกิจหลักในการผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพและคุณธรรม ให้แก่สังคม ผ่านกระบวนการเรียนรู้ที่มีคุณภาพ มีสมรรถนะสูงในการทำงานและรับใช้สังคมในศาสตร์ที่ตนศึกษา ซึ่งถือเป็นทรัพยากรสำคัญในการพัฒนาประเทศ การพัฒนางานวิจัย ทั้งของอาจารย์และนิสิตระดับบัณฑิตศึกษา เพื่อต่อยอดองค์ความรู้เดิมให้ทันสมัย และ สร้างองค์ความรู้ใหม่ที่มีประโยชน์อย่างยั่งยืนต่อสังคมตามเป้าหมายของมหาวิทยาลัย ด้วยการเป็นมหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้เพื่อสังคม (Learning University for Society) คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มีการดำเนินการตามแนวนโยบายดังกล่าวมาอย่างต่อเนื่อง

ฝ่ายพันธกิจเพื่อสังคม คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร เห็นความสำคัญในการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐ และ เอกชน รวมทั้งผู้ประกอบการต่าง ๆ จึงได้จัดโครงการบริการวิชาการสู่สังคมขึ้นเพื่อลงพื้นที่รับฟังนโยบาย ความต้องการ และปัญหา นำมาร่วมกันพัฒนานวัตกรรม หรือ แนวทางในการแก้ไขปัญหาให้ตรงตามความต้องการของผู้รับบริการ นอกจากนี้ยังเป็นการพัฒนาศักยภาพของคณาจารย์ในการพัฒนาการเรียนการสอน การวิจัย และ พัฒนานิสิตให้สามารถนำองค์ความรู้มาใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อสังคม ตามพันธกิจในการเป็นมหาวิทยาลัยแห่งการเรียนรู้เพื่อสังคมได้อีกทางหนึ่ง

กลุ่มเป้าหมาย

- คณาจารย์และบุคลากร จำนวน 10 คน
- นิสิตคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร จำนวน 15 คน
- บุคคลภายนอก จำนวน 80 คน

การดำเนินโครงการ

- จัดประชุมคณะกรรมการ เพื่อวางแผนการดำเนินโครงการฯ
- ติดต่อประสานงานกับสถานที่ศึกษาดูงาน
- จัดโครงการฯ โดยไปสถานที่ศึกษาดูงาน
- สรุปผลการดำเนินงานและจัดทำรายงานสรุปโครงการ

NEXT



ผลผลิตของโครงการ

เครือข่ายความร่วมมือ หรือการทำงานร่วมกับคณะ ฯ ทั้งสิ้น จำนวน 8 เครือข่าย

สำนักงานเกษตรอำเภอเมือง จังหวัดนครนายก

ประชุมขับเคลื่อนการบูรณาการงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนกับภารกิจของหน่วยงานและกิจกรรมของวิสาหกิจชุมชน อันส่งผลให้เกิดการประสานงาน และบูรณาการงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ เสนอปัญหาอุปสรรค ข้อเสนอแนะในการส่งเสริมและสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนระดับอำเภอ ส่งเสริมการประเมินศักยภาพและจัดทำแผนพัฒนากิจการของวิสาหกิจชุมชน

สำนักงานเกษตรอำเภopakพลี จังหวัดนครนายก

ประชุมขับเคลื่อนการบูรณาการงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ การจดทะเบียนวิสาหกิจชุมชน/เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน การประเมินศักยภาพวิสาหกิจชุมชน รวมถึงแนวทางการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน และการต่อยอด บูรณาการ ส่งเสริมและสนับสนุนการพัฒนาผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชน

สำนักงานเกษตรอำเภอองครักษ์ จังหวัดนครนายก

ประชุมขับเคลื่อนการบูรณาการงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อส่งเสริม และสนับสนุนกับภารกิจของหน่วยงานและกิจกรรมของวิสาหกิจชุมชน

สำนักงานเกษตรอำเภอบ้านนา จังหวัดนครนายก

ประชุมเพื่อขับเคลื่อนการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนระดับอำเภอให้มีความเข้มแข็ง ยั่งยืน และเป็นไปตามแนวทางที่คณะกรรมการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนจังหวัดกำหนด ประสานและบูรณาการงานส่งเสริมสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนของหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องพิจารณา กลั่นกรองการขอรับการสนับสนุนของวิสาหกิจชุมชนและเครือข่ายระดับอำเภอ เสนอปัญหาอุปสรรค ข้อเสนอแนะในการส่งเสริมและสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนระดับอำเภอ ส่งเสริมการประเมินศักยภาพและจัดทำแผนพัฒนากิจการของวิสาหกิจชุมชน



ผลผลิตของโครงการ

เกษตรจังหวัดนครนายก

ประชุมเพื่อผลักดันการดำเนินงานส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน และเพื่อทำหน้าที่ในการส่งเสริมและสนับสนุนวิสาหกิจชุมชนตามมาตรา 21 และเพื่อให้การส่งเสริมในระดับพื้นที่มีการขับเคลื่อนไปในลักษณะการบูรณาการสอดคล้องกับภารกิจของหน่วยงาน ศึกษาข้อมูล เก็บข้อมูล และเสนอความเห็นเกี่ยวกับมาตรการและแผนการพัฒนาส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดแก่คณะกรรมการ ประสานงานหน่วยงานภาครัฐเพื่อให้การทำงานเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

พัฒนาชุมชนจังหวัดนครนายก

ประชุมเชิงปฏิบัติการ โครงการเพิ่มศักยภาพการผลิตสินค้าเกษตรปลอดภัยและส่งเสริมวิสาหกิจแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า ส่งเสริมการสร้างรายได้จากกิจการอาหารปลอดภัย ชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี ช่วยให้อำเภอมีความเข้าใจกลุ่มเป้าหมายในการสร้างรายได้จากกิจการอาหารปลอดภัย จัดทำแผนพัฒนาต่อยอด และการเชื่อมโยงช่องทางการตลาดอาหารปลอดภัย รวมถึงเพื่อพัฒนาตราสินค้า/บรรจุภัณฑ์และเชื่อมโยงช่องทางการตลาดโดยบูรณาการความร่วมมือภาคีเครือข่ายภาครัฐและภาคเอกชน

รทส.จังหวัดนครนายก

กิจกรรมอบรมการประเมินคาร์บอนฟุตพริ้นท์ ความเป็นกลางทางคาร์บอนและการชดเชยคาร์บอนให้กับหน่วยงานราชการ กลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกพืชยืนต้น

บริษัทชินโนวา จำกัด

เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงาน เพื่อรวบรวมความต้องการของหน่วยงานที่สร้างความร่วมมือ รวมถึงเยี่ยมชมสถานที่การผลิตสินค้าต่าง ๆ ของหน่วยงาน และ ปรีกษาหารือเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ รวมถึงทำความร่วมมือให้นิสิตได้ฝึกประสบการณ์ในเรื่องของการทำงานและการใช้ความรู้เพื่อดำเนินการตามแผนงานของหน่วยงานในภาระหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย และจัดกิจกรรมอบรมบุคลากรของหน่วยงานโดยให้บุคลากรของคณะฯ เป็นวิทยากร ในเรื่องเกี่ยวกับแนวโน้มตลาดบรรจุภัณฑ์ การใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อลดต้นทุน การยืดอายุการเก็บด้วยบรรจุภัณฑ์ ทิศทางเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์รักษ์โลก



ผลผลิตของโครงการ

ได้รับโจทย์เพื่อการพัฒนาการเรียนการสอน การวิจัย หรือการบริการวิชาการหารายได้ อย่างน้อย 1 โจทย์

วิจัยเรื่อง การศึกษาศักยภาพในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภคจากไข่ผ่าวัตฤตดิบ อาหารแห่งอนาคตตลอดห่วงโซ่คุณค่า ร่วมมือกับ วิทยาลัยชุมชนนวัตกรรมและการเกษตรจังหวัดนครนายก

1. เพื่อศึกษาสภาวะการเลี้ยงไข่ผ่าให้ได้ปริมาณและคุณภาพที่สูงขึ้น
2. เพื่อศึกษาการยืดอายุการเก็บรักษาไข่ผ่าสดหลังการเก็บเกี่ยวด้วยวิธีการ Nonthermal processing
3. เพื่อศึกษาวิธีการทำแห้งเพื่อเตรียมเป็น Ingredients ผลิตภัณฑ์อาหารเชิงฟังก์ชัน
4. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพเพื่อตอบโจทย์กลุ่มผู้บริโภค
5. เพื่อศึกษาคุณสมบัติอาหารเพื่อสุขภาพ

เข้าร่วมโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนการพัฒนาผลงานนวัตกรรมเพื่อสังคมและชุมชน ปี 2568 ในหัวข้อ นวัตกรรมด้านอาหาร นวัตกรรมด้านการแก้ไขปัญหามลพิษสิ่งแวดล้อมสภาพภูมิอากาศ และ นวัตกรรมด้านดิจิทัล

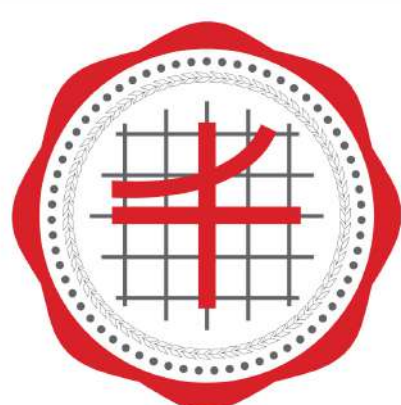
ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้หรือเข้าร่วมกิจกรรมของหน่วยงาน อื่น ๆ อย่างน้อย 1 งาน

กิจกรรมอบรมบุคลากรของหน่วยงานโดยให้บุคลากรของคณะฯ เป็นวิทยากร ในเรื่องเกี่ยวกับแนวโน้มตลาดบรรจุภัณฑ์ การใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อลดต้นทุน การยืดอายุการเก็บด้วยบรรจุภัณฑ์ ทิศทางเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์รักษ์โลก



โครงการบริการวิชาการเพื่อชุมชน ปี 2568

THANK YOU



คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรม
ผลิตบัณฑิตการเกษตร
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

