



คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรม
ผลิตภัณฑการเกษตร
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

รายงาน

โครงการบริการวิชาการเพื่อชุมชน

ประจำปีงบประมาณ 2567

หน่วยบริการวิชาการ
(พันธกิจเพื่อสังคม)



สารบัญ

01

บทสรุปผู้บริหาร

03

โครงการบริการวิชาการเพื่อเสริมสร้างคุณค่า ด้านเศรษฐกิจแก่ชุมชนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)

กิจกรรมที่ 1 สำรวจความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

กิจกรรมที่ 2 การบริการวิชาการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอน 4 หลักสูตร

กิจกรรมที่ 3 Food Waste ลดขยะอาหาร

กิจกรรมที่ 4 อบรมสร้างอาชีพ

18

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชนมรูปแบบใหม่เพื่อตอบโจทย์ ผู้บริโภคยุคปัจจุบัน

กิจกรรมที่ 1 แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชนมรูปแบบใหม่

พร้อมจัดอบรมการทำธุรกิจอุตสาหกรรมตามแนว ESG

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมอบรมให้ความรู้ ESG (Environment, Social, Governance)

กิจกรรมที่ 3 การแข่งขันการนำเสนอผลงาน (PITCHING)

ผลิตภัณฑ์ชนมรูปแบบใหม่



บทสรุปผู้บริหาร

การบริการทางวิชาการแก่สังคมเป็นหนึ่งในภารกิจหลักของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ เนื่องจากมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ได้ถูกจัดเป็นมหาวิทยาลัยอยู่ในกลุ่มที่ 3 กลุ่มพัฒนาชุมชนท้องถิ่นหรือชุมชนอื่น “การร่วมคิดร่วมสร้างให้เกิดประโยชน์ร่วมกัน โดยการใช้ความรู้ความเชี่ยวชาญที่มีและมีผลกระทบที่ดีต่อสังคม” ดังนั้นเพื่อให้สอดคล้องกับกรอบแผนยุทธศาสตร์ 20 ปี มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ (พ.ศ. 2565 - 2580) ยุทธศาสตร์ที่ 3 การเป็นมหาวิทยาลัยที่มีความรับผิดชอบต่อสังคม (Social Engagement) โดยมีเป้าประสงค์เชิงกลยุทธ์ (Strategic Goals) 1. เพื่อดำเนินพันธกิจสัมพันธ์ (Engagement) ที่ตอบสนองเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (Sustainable Development Goals (SDGs) 2. เพื่อบูรณาการศาสตร์/พันธกิจในการมีส่วนในการพัฒนาชุมชน/สังคม ตามยุทธศาสตร์ชาติ (National Strategy) และคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตบัณฑิตการเกษตรได้จัดตั้งฝ่ายพันธกิจเพื่อสังคมในการดำเนินโครงการด้านการบริการวิชาการ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อการสร้างและประยุกต์ใช้เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าเกษตร พร้อมร่วมเป็นส่วนหนึ่งในกระบวนการให้ความรู้และบ่มเพาะเกษตรกรรายย่อย/วิสาหกิจชุมชน/ผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาศักยภาพของคนในชุมชนและพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชนทั้งที่เป็นอาหารและไม่ใช่อาหาร โดยมีกำหนดการระยะเวลาในการดำเนินตั้งแต่เดือน มกราคม ถึง กันยายน 2567 การดำเนินงานประกอบไปด้วย 2 โครงการใหญ่ ๆ ได้แก่ โครงการบริการวิชาการเพื่อเสริมสร้างคุณค่าด้านเศรษฐกิจแก่ชุมชนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) โดยมุ่งเน้นในส่วนของการทำโจทย์จากชุมชนบูรณาการกับการเรียนการสอนทั้ง 4 หลักสูตร ของคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตบัณฑิตการเกษตร รวมไปถึงการอบรมสร้างอาชีพและการลดปริมาณขยะอาหาร และโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนรูปแบบใหม่เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคปัจจุบัน ซึ่งรับโจทย์และวัตถุดิบ สำหรับการพัฒนาและเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบเหลือทิ้งจากกระบวนการผลิตหลักของทางโรงงาน จากการดำเนินงานจะเห็นได้ว่าทางคณะฯ ได้รับความอนุเคราะห์จากหน่วยงานอื่น ๆ ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย และเกิดเครือข่ายความร่วมมือในการดำเนินงานบริการวิชาการจำนวน 8 เครือข่าย ได้แก่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนจำนวน 6 กลุ่ม สำนักงานเกษตรจังหวัดนครนายก และโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร (บริษัทไทยยูเนียน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน))

ขั้นตอนในการดำเนินงานโครงการบริการวิชาการเพื่อเสริมสร้างคุณค่าด้านเศรษฐกิจแก่ชุมชนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) สามารถสรุปกระบวนการดำเนินโครงการได้ ดังนี้

- 1.ทางคณะดำเนินการจัดประชุมร่วมกับสำนักงานเกษตรจังหวัดนครนายก ถึงวัตถุประสงค์ของโครงการและแนวทางในการร่วมมือระหว่างคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตบัณฑิตการเกษตรและสำนักงานเกษตรจังหวัดนครนายก
- 2.สำนักเกษตรจังหวัดนครนายกทำประชาสัมพันธ์ไปยังกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจังหวัดนครนายก เพื่อคัดเลือกกลุ่มที่มีความสนใจเข้าร่วมโครงการในเบื้องต้น โดยมีกลุ่มฯ สนใจเข้าร่วมโครงการจำนวน 15 กลุ่ม
- 3.สำนักงานเกษตรจังหวัดนครนายกจัดการแบ่งกลุ่มประเมินคุณภาพความหลักมาตรฐานของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเป็น 3 ระดับ ได้แก่ กลุ่มระดับดี ระดับปานกลาง และระดับปรับปรุง เพื่อทำการเฝ้าในการคัดเลือกและการเข้าไปส่งเสริมในด้านต่าง ๆ เพื่อให้เกิดการพัฒนาและยกระดับให้ดีขึ้น



บทสรุปผู้บริหาร (ต่อ)

4.จัดประชุมร่วมกันระหว่างกลุ่มวิสาหกิจชุมชน คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑการเกษตร และสำนักงานเกษตรจังหวัดนครนายก ในการเก็บข้อมูลเชิงลึกจากการสัมภาษณ์

5.นำข้อมูลที่ได้ประชุมหารือระหว่างฝ่ายพันธมิตรเพื่อสังคม (หน่วยบริการวิชาการ) และตัวแทนจากทั้ง 4 หลักสูตร ในการคัดเลือกกลุ่มที่จะลงพื้นที่ในการสนับสนุนด้านต่าง ๆ โดยพิจารณาจากศักยภาพของหัวหน้ากลุ่ม ความพร้อมในเรื่องของวัตถุดิบที่ใช้ กำลังการผลิต และความพร้อมที่จะรับการพัฒนา

6.ลงพื้นที่ทำการพัฒนาในด้านต่าง ๆ โดยเน้นให้ชุมชนมีส่วนร่วม ได้ผลิตภัณฑใหม่

7.สรุปโครงการ

ในส่วนของขั้นตอนในการดำเนินงานโครงการพัฒนาผลิตภัณฑชุมชนรูปแบบใหม่เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคปัจจุบันสามารถสรุปกระบวนการดำเนินโครงการได้ ดังนี้

1.จัดประชุมหารือกับทางบริษัทไทยยูเนียน กรู๊ป จำกัด (มหาชน) กำหนดแนวทางของโจทย์ที่ให้นิสิตในการพัฒนาผลิตภัณฑรวมทั้งวัตถุดิบที่ใช้

2.ประชาสัมพันธ์เปิดรับสมัครนิสิตเข้าร่วมการแข่งขันการพัฒนายุทธวิธีรูปแบบใหม่เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคปัจจุบัน มีนิสิตสมัครเข้ามาร่วมกิจกรรมจำนวน 29 ทีม

3.ทำการคัดเลือกแนวคิดเบื้องต้น เหลือ 10 ทีม

4.นิสิตดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑชุมชนรูปแบบใหม่เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน

5.จัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับ ESG (Environment, Social, Governance)

6.นิสิต 10 ทีมที่ผ่านการคัดเลือกทำการ pitching โดยมีผู้เชี่ยวชาญและตัวแทนของบริษัทฯ เป็นกรรมการตัดสิน

7.สรุปโครงการ

ผลจากการดำเนินโครงการทั้ง 2 โครงการ สามารถสรุปการดำเนินงานโครงการได้ ดังนี้

1) โครงการบริการวิชาการเพื่อเสริมสร้างคุณค่าด้านเศรษฐกิจแก่ชุมชนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)

1.1 ได้สร้างเครือข่ายทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยในการทำงานร่วมกันจำนวน 7 เครือข่าย ได้แก่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน 6 กลุ่ม และภาครัฐฯ สำนักงานเกษตรจังหวัดนครนายก

1.2 มีการทำงานบูรณาการให้เป็นรูปธรรมที่ชัดเจนมากขึ้นระหว่างมหาวิทยาลัยกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนโดยการนำโจทย์ของชุมชนมาใช้ในการเรียนการสอน

1.3 ได้ผลิตภัณฑใหม่เกิดขึ้นจากโครงการ จำนวน 7 ผลิตภัณฑ ออกแบบบรรจุภัณฑ 1 ผลิตภัณฑ ออกแบบการบริการท่องเที่ยวเชิงชุมชน 1 กลุ่ม

2) โครงการพัฒนาผลิตภัณฑชุมชนรูปแบบใหม่เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคปัจจุบัน

2.1 นิสิตได้รับองค์ความรู้จากการเข้าร่วมอบรมในหัวข้อ ESG (Environment, Social, Governance)

2.2 นิสิตได้เข้าร่วมกิจกรรมที่สามารถใช้แนวคิดผลิตภัณฑใหม่ ในการต่อยอดให้กับบริษัทฯ

2.3 ได้เครือข่ายความร่วมมือกับภาคเอกชน



**โครงการบริการวิชาการเพื่อเสริมสร้าง
คุณค่าด้านเศรษฐกิจแก่ชุมชน
เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)**

โครงการบริการวิชาการเพื่อเสริมสร้าง คุณค่าด้านเศรษฐกิจแก่ชุมชน เพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)

วันที่ 22 มกราคม 2567 - 31 กรกฎาคม 2567

ณ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครนายก

ดำเนินการทั้งหมด 4 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 สำรวจความต้องการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน

กิจกรรมที่ 2 การบริการวิชาการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอน 4 หลักสูตร

กิจกรรมที่ 2.1 สาขาวิชานวัตกรรม
อาหารและธุรกิจ

กิจกรรมที่ 2.2 สาขาวิทยาศาสตร์การ
อาหารและโภชนาการ

กิจกรรมที่ 2.3 สาขาวิชาเทคโนโลยี
วัสดุพอลิเมอร์

กิจกรรมที่ 2.4 สาขาวิชาเทคโนโลยี
ชีวภาพและผลิตภัณฑ์การเกษตร

กิจกรรมที่ 3 Food Waste ลดขยะอาหาร

กิจกรรมที่ 4 อบรมสร้างอาชีพ

วัตถุประสงค์

1. เพื่อส่งเสริมพัฒนาชุมชนเป้าหมาย ให้เกิดรายได้กับชุมชน จากการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีคุณภาพ และมีศักยภาพในการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ สร้างชุมชนเข้มแข็งทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อม
2. เพื่อบูรณาการพัฒนารูปแบบการเรียนการสอนรูปแบบใหม่ที่เน้นให้นักศึกษาได้ลงปฏิบัติจริง ในพื้นที่ชุมชน ส่งเสริมให้เกิดจิตสาธารณะ และแรงบันดาลใจในการช่วยพัฒนาคุณภาพชีวิตของชุมชน



หลักการและเหตุผล

ยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ.2560-2579) มีกรอบแนวคิด ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ที่มุ่งเน้นการพัฒนาภาคการผลิตและบริการให้สามารถแข่งขันได้ เกิดความยั่งยืน ประชาชนมีคุณภาพชีวิต และมีรายได้ที่ดีขึ้น รวมทั้งแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560-2564) ยุทธศาสตร์ที่ 3 การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน มีแนวทางเสริมสร้างขีดความสามารถการแข่งขันในเชิงธุรกิจของภาคบริการ ตลอดจนแผนพัฒนาจังหวัดนครนายก (พ.ศ.2561 - 2564) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4 เสริมสร้างศักยภาพชุมชนให้มีความเข้มแข็ง พัฒนาและส่งเสริมความรู้และทักษะในการประกอบอาชีพ ให้สังคมมีความสงบสุข ซึ่งเห็นได้ชัดว่าการส่งเสริมกระบวนการเรียนรู้และการมีส่วนร่วมของประชาชน ส่งเสริมและพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนฐานรากให้มีความมั่นคงและมีเสถียรภาพ รวมทั้งเสริมสร้างความสามารถและความเข้มแข็งของชุมชน จะทำให้เกิดการพัฒนาที่ยั่งยืน

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒได้จัดตั้งศูนย์นวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตรเพื่อพัฒนาขึ้นเป็นศูนย์กลางของชุมชนที่ใช้ในการต่อยอดผลิตผลทางการเกษตรทั้งในรูปแบบของผลิตภัณฑ์ที่อุปโภค และ บริโภค และเป็นแหล่งเรียนรู้ในพัฒนาสมรรถนะของบุคลากรด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลผลิตทางการเกษตร ตลอดจนให้บริการเทคโนโลยี คำปรึกษา ในการพัฒนาสมรรถนะของแรงงาน ทางด้านการแปรรูปผลิตผลทางการเกษตร วิสาหกิจชุมชน และอุตสาหกรรม รวมทั้งโรงเรียนและวัดเพื่อสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนและผู้ประกอบการไทย โดยในปัจจุบันจากแนวความคิดตามยุทธศาสตร์ชาติ ในปัจจุบันประเทศไทยเผชิญกับสถานการณ์ที่ท้าทายในการพัฒนาเพื่อเสริมสร้างความสามารถทางเศรษฐกิจของประเทศอย่างต่อเนื่อง เช่น สถานการณ์โรคระบาดโควิด 19 ทำให้เกิดความผันผวนของเศรษฐกิจของประเทศ และโลกทักษะความสามารถของแรงงาน โครงสร้างประชากรที่เข้าสู่สังคมสูงวัย และเทคโนโลยีที่มีการพัฒนาอย่างรวดเร็วที่ส่งผลให้ภาคส่วนต่าง ๆ ต้องปรับตัวให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค ทำให้ประเทศไทยเผชิญความท้าทายมากขึ้นในการเสริมสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศ ซึ่งการพัฒนาในอนาคต จะต้องมุ่งเน้นการวิจัย พัฒนานวัตกรรมและนำเทคโนโลยีใหม่มาปรับใช้และต่อยอดภาคการผลิตและบริการ เพื่อเพิ่มผลิตภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่ม และในปัจจุบันประเทศไทยมีความจำเป็นต้องปรับเปลี่ยนรูปแบบการพัฒนาเศรษฐกิจและ สังคม โดยอาศัยฐานความเข้มแข็งของประเทศอันประกอบด้วย ความหลากหลายทางชีวภาพและความ หลากหลายทางวัฒนธรรม ส่งเสริมและพัฒนาให้ประเทศไทยเป็นเจ้าของสินค้าและบริการมูลค่าสูง ที่ ยกระดับมูลค่าในห่วงโซาการผลิตสินค้าและบริการ นำเทคโนโลยีนวัตกรรมดิจิทัลสมัยใหม่ที่จะช่วยคลาย ข้อจำกัด ให้เกิดการก้าวกระโดดของการพัฒนาต่อยอด และสร้างการเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืน กระจายรายได้ โอกาส และความมั่งคั่งแบบทั่วถึง (Inclusive Growth) ด้วยการใช้โมเดลเศรษฐกิจใหม่ที่ เรียกว่า “BCG Model” ซึ่งเป็นการพัฒนา 3 เศรษฐกิจ คือ เศรษฐกิจชีวภาพ (Bioeconomy) เศรษฐกิจ หมุนเวียน (Circular Economy) และเศรษฐกิจสีเขียว (Green Economy) ไปพร้อม ๆ กัน เพื่อให้เกิด การขับเคลื่อนประเทศไทยอย่างเป็นรูปธรรม ทั้งนี้ BCG Model มีความสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนา ที่ยั่งยืน (SDGs) และสอดคล้องกับหลักการของปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (SEP) ซึ่งเป็นหลักสำคัญในการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทย

อย่างไรก็ตามการพัฒนาความสามารถในการแข่งขันของประเทศ จำเป็นต้องมาจากความเข้มแข็งในเศรษฐกิจท้องถิ่น (local economy) ซึ่งจะเป็นฐานของแรงขับไปสู่การพึ่งตนเองและต่อยอดไปยังความสามารถการแข่งขันของประเทศด้วย ยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันของประเทศไทย มุ่งพัฒนา “สร้างคุณค่าใหม่ในอนาคต” ด้วยการเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการ พัฒนาคอนทุนใหม่ รวมถึงปรับโมเดลธุรกิจ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของตลาด จะทำให้ประเทศสามารถขยายโอกาสทางการค้า ยกระดับรายได้และการกินดีอยู่ดี รวมถึงการเพิ่มขึ้นของคนชั้นกลางในประเทศได้ ดังนั้นยุทธศาสตร์ชาติด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขันจึงกำหนดแนวทางการพัฒนาที่ให้ความสำคัญกับการพัฒนากลไกขับเคลื่อนเศรษฐกิจเพื่ออนาคตที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่ม โดยเฉพาะในภาคเกษตร อุตสาหกรรมและบริการและการท่องเที่ยว โดยหากสามารถยกระดับการผลิตทางการเกษตร และเกษตรแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าให้สูงขึ้น โดยมีบริการและการท่องเที่ยวเชิงเกษตรระดับท้องถิ่น จะสามารถเป็นส่วนหนึ่งของกลไกขับเคลื่อนได้

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ตั้งอยู่ในจังหวัดนครนายก และพันธกิจหนึ่งในการดำเนินงานของคณะคือการบริการวิชาการ โดยเฉพาะการบริการวิชาการเชิงพื้นที่ตามนโยบายของมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒที่อยู่ในกลุ่ม Area based university ดังนั้นเพื่อให้การบริการวิชาการมีประสิทธิภาพและประสิทธิผลอย่างเป็นรูปธรรม จึงต้องมีการทำงานบูรณาการร่วมกับหน่วยงานราชการ จังหวัดนครนายก กลุ่มวิสาหกิจชุมชน โรงเรียนและวัด ในการนี้ฝ่ายพันธกิจเพื่อสังคมได้กำหนดเป้าหมายให้นิสิตในคณะฯ ได้มีส่วนร่วมกับชุมชน เพื่อสร้างจิตสำนึกในการช่วยเหลือชุมชนให้กับนิสิต ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของทักษะสมรรถนะนิสิต (7 soft skills) คุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ในศตวรรษที่ 21 โดยการนำโจทย์จากชุมชนมาบูรณาการร่วมกับรายวิชาการเรียนการสอนของแต่ละสาขาวิชา ดังนี้ นอช325 การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2, นอช353 ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2, วอช351 ปฏิบัติการวิจรรวมอาหาร, วอช 244 วิจรรวมอาหาร 2, นพช361 การพัฒนานวัตกรรมและการจัดการ, นพช441 บรรจุภัณฑ์เชิงนวัตกรรม และทชว362 นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ที่สุขภาพ

กิจกรรมที่ 1 สำรวจความต้องการ ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน



กลุ่มเป้าหมาย กลุ่มวิสาหกิจชุมชนในจังหวัดนครนายก 15 กลุ่ม



การดำเนินกิจกรรม

กิจกรรมนี้ได้รับความร่วมมือจากสำนักงานเกษตรจังหวัดนครนายก ในการส่งรายชื่อกลุ่มวิสาหกิจชุมชนทั้ง 4 อำเภอ โดยแบ่ง 3 กลุ่ม ดี ปานกลาง ปรับปรุง และทำหนังสือแจ้งนัดหมายจัดประชุมร่วมกันระหว่างคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์การเกษตร (ฝ่ายพันธกิจเพื่อสังคม) สำนักงานเกษตรจังหวัดนครนายก และกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่มีความสนใจเข้าร่วมโครงการ ซึ่งมีผู้ประสงค์เข้าร่วมโครงการทั้งสิ้น 15 กลุ่ม ทางกรรมการโครงการจึงทำการเก็บข้อมูลเชิงลึกโดยการสัมภาษณ์ถึงความต้องการของชุมชนอย่างแท้จริงของแต่ละกลุ่มที่ต้องการทำการพัฒนา รวมทั้งเก็บข้อมูลผลผลิตต่าง ๆ เช่น ผลผลิตทางการเกษตรมีความเพียงพอหรือไม่ ปกติวัตถุดิบที่ใช้เป็นของพื้นที่หรือซื้อจากข้างนอก เป็นต้น หลังจากนั้นทำการคัดเลือกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ทางคณะฯ จะเข้าไปร่วมพัฒนาในด้านต่าง ๆ ทั้งในเรื่องของผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และการออกแบบบริการท่องเที่ยวเชิงเกษตร เชิงวัฒนธรรม โดยบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอน 4 หลักสูตร ได้แก่ สาขาวัตกรรมการอาหารและธุรกิจ สาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ สาขาเทคโนโลยีชีวสุพอลิเมอร์ และสาขาเทคโนโลยีชีวภาพและผลิตภัณฑ์การเกษตร (กิจกรรมย่อยที่ 2)



สรุปผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ได้ฐานข้อมูลเพื่อนำข้อมูลที่ได้ทั้งหมด สรุป และส่งให้กับสาขาวิชาเพื่อพิจารณา ประเมินความเป็นไปได้ นำไปพัฒนานำร่วมกับการบูรณาการกับเรียนการสอน เพื่อดำเนินการจัดกิจกรรมต่อไป เผยแพร่ความรู้ให้ชุมชนชุมชน



ความสอดคล้องกับ

ยุทธศาสตร์ชาติ ที่ 1 ความอยู่ดีมีสุขของคนไทยและสังคมไทย **SDGs** 17 ความร่วมมือเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน

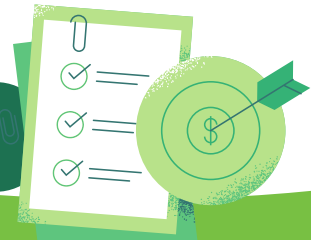
ยุทธศาสตร์ มศว 20 ปี KPI3-01,06

ยุทธศาสตร์คณะ KPI3-02,03

17 PARTNERSHIPS
FOR THE GOALS



การคัดเลือกกลุ่มเป้าหมาย



กลุ่มวิสาหกิจชุมชน
ในจังหวัดนครนายก 15 กลุ่ม

กลุ่มบุคคลทั่วไป
ในพื้นที่ใกล้เคียง

ดำเนินการคัดเลือกเพื่อหากลุ่มเป้าหมาย
ที่ตรงกับความสามารถของแต่ละสาขา

กลุ่มวิสาหกิจชุมชน
ในจังหวัดนครนายก 6 กลุ่ม

ดำเนินการกลุ่มเดียวกัน 1 กลุ่ม *

กิจกรรมที่ 3 Food Waste ลดขยะอาหาร

กิจกรรมที่ 4 อบรมสร้างอาชีพ

กิจกรรมที่ 2.4 สาขาวิชาเทคโนโลยี
ชีวภาพและผลิตภัณฑ์การเกษตร

กิจกรรมที่ 2.2 สาขาวิทยาศาสตร์
การอาหารและโภชนาการ

5 กลุ่ม

กิจกรรมที่ 2.1 สาขาวิชาวัฒนธรรม
อาหารและธุรกิจ

1. วิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ด้านประมงเชิงเกษตรและการท่องเที่ยว
2. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มขนมไทยบ้านนอก
3. วิสาหกิจชุมชนสวนทองมอส
4. วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านชุมพล*
5. วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร คุ่มเขาราชสีห์

1 กลุ่ม

กิจกรรมที่ 2.2 สาขาวิทยาศาสตร์
การอาหารและโภชนาการ

1. วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านชุมพล*

1 กลุ่ม

กิจกรรมที่ 2.3 สาขาวิชาเทคโนโลยี
วัสดุพอลิเมอร์

1. วิสาหกิจชุมชนวิดีอินทรีย์บ้านห้วยโรง

กิจกรรมที่ 2.1 สาขาวิชานวัตกรรม อาหารและธุรกิจ



กลุ่มเป้าหมาย

- 1.1 วิชาหกิจชุมชนท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านชุมพล ต.ชุมพล อ.องครักษ์
- 1.2 วิชาหกิจชุมชนกลุ่มชนมไทย บ้านนอก ต.ปากพลี อ.ปากพลี
- 1.3 วิชาหกิจชุมชนสวนทองมด ต.หนองแสง อ.ปากพลี
- 1.4 วิชาหกิจชุมชนแม่บ้านเกษตรกรคุ้มเขาราชสีห์ ต.สาริกา อ.เมืองนครนายก
- 1.5 วิชาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ด้านประมงเชิงเกษตรและการท่องเที่ยว ต.สาริกา อ.เมืองนครนายก



การบูรณาการ

บูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา นธร325 การสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2 และ นธร353 ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหารและการบริการ 2



การดำเนินกิจกรรม

จากการบริการวิชาการบูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา FIB 353 ปฏิบัติการการสร้างนวัตกรรมอาหาร และการบริการ 2 นิสิตได้รับโจทย์จากชุมชนทั้งสิ้น 5 ชุมชน

จากผลการดำเนินการบูรณาการการเรียนการสอน ในสาขานวัตกรรมอาหารและธุรกิจ สามารถดำเนินการตามตัวชี้วัดได้ผลดังตารางที่ 1 จากผู้ประเมินแบบสอบถามจำนวน 13 คน ที่เป็นตัวแทนของกลุ่มวิชาหกิจชุมชน ทั้งนี้ การอบรมทางกลุ่มวิชาหกิจสามารถนำความรู้ไปต่อยอดในการใช้ประโยชน์ได้โดยมีความรู้เพิ่มขึ้นหลังจากได้รับการอบรมร้อยละ 61.5 และสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพได้เพิ่มขึ้น ร้อยละ 76.9 รวมทั้งผู้เข้าร่วมอบรมมีความพึงพอใจการอบรมทั้งในด้านสถานที่ อุปกรณ์ ระยะเวลา อาหาร การถ่ายทอดความรู้ของวิทยากร ซึ่งดำเนินการโดยนิสิต และความพึงพอใจโดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด (คะแนน 4.5 - 4.7 จากคะแนนเต็ม 5)



ความสอดคล้องกับ

ยุทธศาสตร์ชาติ ที่ 1 ความอยู่ดีมีสุขของคนไทยและสังคมไทย

ยุทธศาสตร์ มคอ 20 ปี KPI3-01,06

ยุทธศาสตร์คณะ KPI3-02,03

SDGs 1 ขจัดความยากจนในทุกรูปแบบ ทุกที่
2 ขจัดความหิวโหย



กิจกรรมที่ 2.1 สาขาวิชานวัตกรรม อาหารและธุรกิจ(ต่อ)



สรุปผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

1

วิสาหกิจชุมชนศูนย์เรียนรู้ด้านประมง
เชิงเกษตรและการท่องเที่ยว

ผลิตภัณฑ์หรือบริการที่พัฒนาได้

- คิมบับปลาข้าวโพดทอด
- เต้าหู้ปลาต้ม



การต่อยอดนำไปใช้ประโยชน์

ผลิตภัณฑ์สามารถนำไปใช้ในการจัด
Workshop และเป็นผลิตภัณฑ์อาหารว่าง

2

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มขนมไทยบ้านนอก

- Grain bit (กระยาสารทพุดคำ)
- เค้กขนมตาลมะพร้าวอ่อน



ผลิตภัณฑ์สามารถนำไปต่อยอดให้กับกลุ่มผู้
บริโภคเป้าหมายใหม่ โดยเฉพาะกลุ่มวัยรุ่น
และสามารถขยายตลาดไปยังร้านค้า

3

วิสาหกิจชุมชนสวนทองมอล

- เฮลตี้มัลเบอร์รี่ผสมมะนาวพร้อมดื่ม
- Tiktok สวนทองมอล



- นำไปใช้เป็นผลิตภัณฑ์ Welcome drink และจัดเป็น workshop ในการ
เข้าเรียนรู้ในสวนทองมอล
- ใช้ประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้ให้กับ
กลุ่มวิสาหกิจ เน้นการให้ข้อมูลวิถีไทย
พวน และกิจกรรมสร้างสรรค์ที่เกิดขึ้น
ในสวนทองมอล

4

วิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยว
โดยชุมชนบ้านชุมพล

- กิจกรรม One day trip Rally
@ ชุมพล



ชุมชนสามารถนำไปจัดกิจกรรมสำหรับ
กลุ่มเป้าหมายที่อยากมาเรียนรู้วิถีชีวิต
และวัฒนธรรมของบ้านชุมพลใน 1 วัน

5

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มแม่บ้าน
เกษตรกรคัมเขาราชสีห์

- บิสกิตมะยมช็อคโกแลต
- คุกกี้มะเขือเทศเข้มข้น และอัลมอนด์



ผลิตภัณฑ์สามารถนำไปต่อยอดให้กับ
กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายใหม่ โดยเฉพาะ
กลุ่มเด็ก และวัยรุ่น และสามารถขยาย
ตลาดเป็นของฝาก และใช้กับผลิตภัณฑ์
ในร้านค้าของทางร้านได้

กิจกรรมที่ 2.2 สาขาวิทยาศาสตร์ การอาหารและโภชนาการ



กลุ่มเป้าหมาย

- วิชาหกิจชุมชนท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านชุมพล ต.ชุมพล อ.องครักษ์
- บุคคลทั่วไป



การบูรณาการ

บูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา รายวิชา วอก 351 ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร และรายวิชา วอก 244 วิศวกรรมอาหาร 2



การดำเนินกิจกรรม

นิสิตที่เรียนรายวิชาที่บูรณาการกับชุมชน โดยเฉพาะนิสิตที่ลงพื้นที่ พัฒนาคณะความรู้ผลิตภัณฑ์ และร่วมเป็นวิทยากร บรรยายและสาธิตการทำผลิตภัณฑ์เกิดจิตสาธารณะ จิตสำนึกต่อสังคม นิสิตได้ทักษะในการทำงานร่วมกับชุมชนในรูปแบบการวิเคราะห์ความต้องการของชุมชน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการถ่ายทอดองค์ความรู้สู่ชุมชนและบุคคลทั่วไป



สรุปผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

- การลงพื้นที่กลุ่มวิชาหกิจชุมชนท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านชุมพล อ.องครักษ์ อาจารย์และนิสิตสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการพบคุณจิตราและคุณจันทน์ กลุ่มวิชาหกิจชุมชนท่องเที่ยวโดยชุมชนบ้านชุมพล อ.องครักษ์ เพื่อเก็บข้อมูลทำความเข้าใจชุมชน สำรวจปัญหาและความต้องการของชุมชน รวมถึงการใช้ผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มสำหรับการบริการอาหารในส่วนของบริษัทคาเฟ่และโฮมสเตย์ และความสนใจในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มอื่นๆ สำหรับจำหน่ายเพื่อการท่องเที่ยวและของฝาก
- การทดลองขยายการผลิตไซ้จากพืชและเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส (ชนิดเข้มข้น)
- นิสิตนำสูตรและกระบวนการผลิตไซ้จากพืชและเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส (ชนิดเข้มข้น) ซึ่งคัดเลือกจากรายวิชาการแปรรูปอาหารมาทดลองขยายการผลิต ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ และปรับปรุงกระบวนการผลิต ในรายวิชา วอก 351 ปฏิบัติการวิศวกรรมอาหาร และวอก 244 วิศวกรรมอาหาร 2
- การอบรมเชิงปฏิบัติการ
- “การผลิตและการเลือกใช้ไซ้จากพืชและเครื่องดื่มแต่งกลิ่นรส (ชนิดเข้มข้น)”
- ให้ความรู้กับกลุ่มวิชาหกิจชุมชนและบุคคลทั่วไปที่สนใจ เข้าร่วมกิจกรรมอบรม



ความสอดคล้องกับ

ยุทธศาสตร์ชาติ ที่ 1 ความอยู่ดีมีสุขของคนไทยและสังคมไทย

ยุทธศาสตร์ มทว 20 ปี KPI3-01,06

ยุทธศาสตร์คณะ KPI3-02,03

SDGs 1 ขจัดความยากจนในทุกรูปแบบ ทุกที่
2 ขจัดความหิวโหย



ไอเลียงเข้มข้น



กิจกรรมที่ 2.3 สาขาวิชาเทคโนโลยี วัสดุพอลิเมอร์



กลุ่มเป้าหมาย

วิสาหกิจชุมชนวิดีอินทรีย์บ้านห้วยโรง อ.ปากพลี จ.นครนายก



การบูรณาการ

บูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา รายวิชา PIM361 การพัฒนานวัตกรรมและการจัดการ และ PIM441 บรรจุภัณฑ์เชิงนวัตกรรม



การดำเนินกิจกรรม

ลงพื้นที่สำรวจกลุ่มวิสาหกิจชุมชนวิดีอินทรีย์บ้านห้วยโรง โดยนิสิตชั้นปีที่ 3 และ 4 ที่ลงทะเบียนเรียนรายวิชา นพก361 และ นพก441 ไปลงพื้นที่ เพื่อสำรวจและเก็บข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ผูกขาดดองที่กลุ่มได้ผลิตขึ้น แล้ว อาจารย์ผู้สอนจึงได้นัดนิสิต เพื่อหารือ และนำเสนอเกี่ยวกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และตราสินค้า ให้สอดคล้องกับความต้องการ และรวบรวมข้อมูลเพื่อนำเสนอในรายวิชา นพก361 การพัฒนานวัตกรรมและการจัดการ จากนั้น ออกแบบต้นแบบบรรจุภัณฑ์ และตราสินค้าในรายวิชา นพก441 บรรจุภัณฑ์เชิงนวัตกรรม เพื่อให้ได้สร้างต้นแบบบรรจุภัณฑ์ และตราสินค้า



สรุปผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถพัฒนาบรรจุภัณฑ์อาหารที่คำนึงถึงอายุการเก็บรักษาและความปลอดภัยและสามารถพัฒนาต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ได้

SDGs 1 ขจัดความยากจนในทุกรูปแบบ ทุกที่
2 ขจัดความหิวโหย



บรรจุภัณฑ์
ผักกาดดอง



ความสอดคล้องกับ

ยุทธศาสตร์ชาติ

ที่ 1 ความอยู่ดีมีสุขของคนไทยและสังคมไทย

ยุทธศาสตร์ มคอ 20 ปี KPI3-01,06

ยุทธศาสตร์คณะ KPI3-02,03



กิจกรรมที่ 2.4 สาขาวิชาเทคโนโลยีชีวภาพและผลิตภัณฑ์การเกษตร



กลุ่มเป้าหมาย

-บุคคลทั่วไป



การบูรณาการ

บูรณาการร่วมกับการเรียนการสอนในรายวิชา ทชว362 นวัตกรรมผลิตภัณฑ์สุขภาพ



การดำเนินกิจกรรม

อาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการได้สาริตและให้นิสิตช่วยงานฝึกปฏิบัติการเตรียมอาหารเลี้ยงเนื้อเชื้อพืช เทคนิคการฟอกฆ่าเชื้อตัวอย่างพืช การลดปริมาณการปนเปื้อนตัวอย่างพืช การเตรียมโรงเรือน การเตรียมดิน การเพาะเมล็ด การดูแลต้นกล้า และการย้ายต้นกล้า ในโรงเรือนปลูกพืชอัจฉริยะ (AI Smart Farm) โดยพืชที่ทดลองปลูกในช่วงก่อนจะมีการอบรม ได้แก่ กวางตุ้ง ผักสลัดเรดโอ๊ค และมะระจีน เมื่อนิสิตได้เรียนรู้ขั้นตอนต่างๆ เป็นอย่างดีแล้ว จึงมีการวางแผนเพื่อเพาะเมล็ด สำหรับเตรียมต้นกล้าที่จะใช้ในวันอบรมบุคคลทั่วไป นิสิตได้เรียนรู้การเลือกชนิดผัก การวางแผนการปลูกให้ได้ต้นเต็มวัย และต้นกล้าที่มีอายุเหมาะสมเมื่อถึงวันจัดอบรม และการทดลองใช้ระบบควบคุมโรงเรือนที่ใช้เทคโนโลยี Internet of Things (IoT) และดำเนินการจัดอบรมให้กับบุคคลทั่วไป



สรุปผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การบูรณาการความรู้ทางเทคโนโลยีชีวภาพและเทคโนโลยีสมัยใหม่ในการปลูกพืชในฟาร์มอัจฉริยะ จากการประเมินโดยแบบสอบถามผู้เข้าร่วมโครงการซึ่งเป็นบุคคลทั่วไปรวม 13 คน ผู้เข้าร่วมโครงการประเมินตนเองว่า ได้ตระหนักถึงความสำคัญของการบูรณาการความรู้ทางเทคโนโลยีชีวภาพและเทคโนโลยีสมัยใหม่ในการปลูกพืชในฟาร์มอัจฉริยะ และเทคนิคการเพาะเลี้ยงเนื้อเชื้อพืชเบื้องต้น ในระดับมากถึงมากที่สุด โดยมีคะแนนเฉลี่ย 4.07 (เต็ม 5) คิดเป็นร้อยละ 81.4 ผู้เข้าร่วมโครงการได้ตระหนักถึงความสำคัญของการใช้สิ่งอำนวยความสะดวกและเทคโนโลยีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์การเกษตร จากการประเมินโดยแบบสอบถามและการพูดคุย ผู้เข้าร่วมโครงการตระหนักถึงความสำคัญของการใช้สิ่งอำนวยความสะดวกและเทคโนโลยีในการพัฒนาผลิตภัณฑ์การเกษตร เช่น การใช้ระบบควบคุมการดูแลพืชในโรงเรือนอัจฉริยะ และต้องการให้มีการพัฒนาเทคโนโลยีที่ต้นทุนต่ำ เพื่อที่เกษตรกรสามารถนำไปปรับใช้กับแปลงเกษตรของตนเองได้ เนื่องจากระบบอัจฉริยะที่ใช้ควบคุมโรงเรือนยังมีราคาค่อนข้างสูง ถ้ามีการร่วมมือกัน โดยบูรณาข้ามศาสตร์ระหว่างคณะในมหาวิทยาลัย อาจเป็นแนวทางในการตอบสนองความต้องการนี้ได้ ผู้เข้าร่วมโครงการได้เล็งเห็นความสำคัญในการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มรายได้ ที่ตอบสนองต่อเป้าประสงค์ SDGs ด้าน Zero hunger และ Quality education จากการประเมินโดยแบบสอบถามผู้เข้าร่วมโครงการซึ่งเป็นบุคคลทั่วไปรวม 13 คน ผู้เข้าร่วมโครงการประเมินตนเองว่า ได้เล็งเห็นความสำคัญในการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพและเพิ่มรายได้ ที่ตอบสนองต่อเป้าประสงค์ SDGs ด้าน Zero hunger และ Quality education ในระดับมากถึงมากที่สุด โดยมีคะแนนเฉลี่ย 3.15 (เต็ม 5) คิดเป็นร้อยละ 63



ความสอดคล้องกับ

ยุทธศาสตร์ชาติ ที่ 1 ความอยู่ดีมีสุขของคนไทยและสังคมไทย

ยุทธศาสตร์ มคอ 20 ปี KPI3-01,06

ยุทธศาสตร์คณะ KPI3-02,03

SDGs 1 จัดความยากจนในทุกรูปแบบ ทุกที่

2 จัดความหิวโหย





คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรม
ผลิตภัณฑการเกษตร
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ



กิจกรรมที่ 3 Food Waste ลดขยะอาหาร



กลุ่มเป้าหมาย

บุคคลทั่วไป อาจารย์ บุคลากร นิสิต มศว องครักษ์



การดำเนินกิจกรรม

ดำเนินผลิตสื่อประชาสัมพันธ์และรณรงค์เรื่อง Food Waste และ zero Waste ภายในมหาวิทยาลัย ศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์



ป้ายประชาสัมพันธ์
บอกปริมาณข้าวที่ทาน



ป้ายประชาสัมพันธ์ไม่รับหลอด
ไม่รับถุง น้ำแก้วมาเอง



ป้ายให้ความรู้เรื่อง
ขยะที่เกิดจากอาหาร



ป้ายให้ความรู้เรื่อง
ขยะที่เกิดจากอาหาร
(ขนาดเล็ก)



จัดทำจุดแยกขยะ



สรุปผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

- 1.ขยายผลต่อยอดการลดอาหารขยะในวงกว้างและปริมาณที่มากขึ้น
- 2.ขยายผลต่อยอดติดตั้งจุดแยกขยะ และต่อยอดการรีไซเคิลขยะเหล่านี้ในอนาคต
- 3.สร้างความตระหนักถึงผลกระทบของการที่ขยะอาหารเหลือทิ้ง และผลกระทบที่มีต่อโลกและสิ่งมีชีวิต
- 4.สร้างจุดเปลี่ยนแปลงของการใส่ใจโลก เพื่อทำกิจกรรมลดโลกร้อนอื่นๆ ในอนาคต



ความสอดคล้องกับ

SDGs 12.แผนการบริโภคและการผลิตที่ยั่งยืน

ยุทธศาสตร์ชาติ

ที่ 1 ความอยู่ดีมีสุขของคนไทยและสังคมไทย

ยุทธศาสตร์ มศว 20 ปี KPI3-01,06

ยุทธศาสตร์คณะ KPI3-02,03



กิจกรรมที่ 3 Food Waste ลดขยะอาหาร

คลิปวิดีโอเรื่อง FOOD WASTE



คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรม
ผลิตบัณฑิตการเกษตร
มหาวิทยาลัยศิลปากรวชิราวุธ



f AI SWU



@swu_ai



ai_swu

กิจกรรมที่ 4 อบรมสร้างอาชีพ



ดำเนินจัดอบรมสร้างอาชีพด้านเบเกอรี่ให้กับบุคคลทั่วไป จำนวน 3 วัน ซึ่งแต่ละวันชนิดของเบเกอรี่แตกต่างกัน ได้แก่
เค้กแครอทครีมชีส /Red Velvet Cake (เค้กเรดเวลเวก) /ขนมปัง Two Tone สับชยา ใบเตย /ชาลาเปา /โดนัทยีสต์



สรุปผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

1. ให้ความรู้ผู้เข้าร่วมอบรมเพื่อเป็นแนวทางในการประกอบอาชีพต่อไปในอนาคต
2. เพื่อขยายผลต่อยอดการจัดอบรมเสริมสร้างอาชีพในรายการอื่น ๆ ต่อไป
3. เพื่อส่งเสริมพัฒนา ให้เกิดรายได้ จากการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนให้มีคุณภาพ และมีศักยภาพในการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ สร้างชุมชนเข้มแข็งทั้งทางด้านเศรษฐกิจ



ความสอดคล้องกับ

ยุทธศาสตร์ชาติ ที่ 1 ความอยู่ดีมีสุขของคนไทยและสังคมไทย

ยุทธศาสตร์ มคอ 20 ปี KPI3-01,06

ยุทธศาสตร์คณะ KPI3-02,03

SDGs 1 ขจัดความยากจนในทุกรูปแบบ ทุกที่

2 ขจัดความหิวโหย



โครงการบริการวิชาการเพื่อเสริมสร้างคุณค่า
ด้านเศรษฐกิจแก่ชุมชนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)

กิจกรรมอบรมสร้างอาชีพ

โดยฝ่ายพันธกิจเพื่อสังคม (บริการวิชาการ)

วันที่ 9,10 และ 16 มีนาคม 2567



กิจกรรมที่ 4 อบรมสร้างอาชีพ คลิป์วิดีโอสอนทำเบเกอรี่





คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรม
ผลิตภัณฑ์การเกษตร
มหาวิทยาลัยราชภัฏสกลนคร
Faculty of Agricultural Product
Innovation and Technology
SAKON NAKHON RAJABHAT UNIVERSITY

SWU
SRIWATTHANVIWIT UNIVERSITY

สรุปผลการดำเนินงานของโครงการฯ

โครงการบริการวิชาการเพื่อเสริมสร้างคุณค่าด้านเศรษฐกิจแก่ชุมชนเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)



บุคคลทั่วไป

-ฝึกปฏิบัติการเตรียมโรงเรือน/การเพาะเมล็ด
การดูแลต้นกล้า และการย้ายต้นกล้า ในฟาร์มอัจฉริยะ

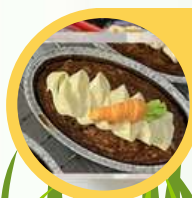
-เทคนิคการเลี้ยงเนื้อเยื่อพืช

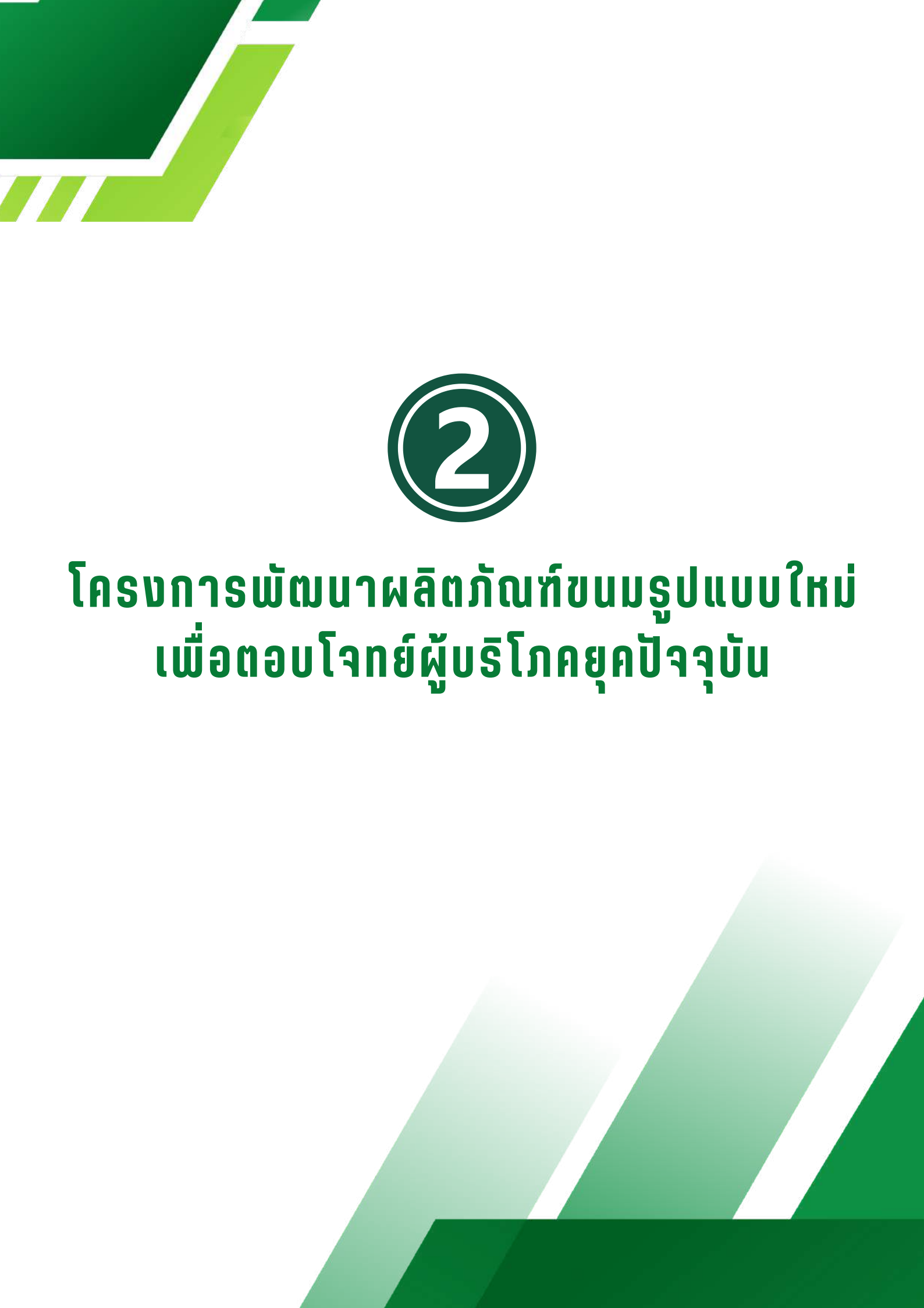
-อบรมสร้างอาชีพ

- เค้กแครอทครีมชีส
- Red Velvet Cake (เค้กเรดเวลเวท)
- ขนมปัง Two Tone ส้มโยโย่ ใบเตย
- ชาลาเปา
- โดนัทยีสต์



ไอเลี้ยงเข้มจัน และชาไทยเข้มจัน





2

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบรูปแบบใหม่
เพื่อตอบสนองโจทย์ผู้บริโภคยุคปัจจุบัน

โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบรูปแบบใหม่ เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคปัจจุบัน

วันที่ 1 มีนาคม - 31 สิงหาคม 2567

ณ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ องครักษ์ จังหวัดนครนายก

บริษัท ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) และ สถาบันวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)

ดำเนินการทั้งหมด 2 กิจกรรม ดังนี้

กิจกรรมที่ 1 แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบรูปแบบใหม่
พร้อมจัดอบรมการทำธุรกิจอุตสาหกรรมตามแนว ESG

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมอบรมให้ความรู้ ESG (Environment,
Social, Governance)

กิจกรรมที่ 3 การแข่งขันการนำเสนอผลงาน (Pitching)
ผลิตภัณฑ์ขนมอบรูปแบบใหม่

วัตถุประสงค์

1. เพื่อฝึกทักษะการเป็นผู้ประกอบการในการหากลุ่มลูกค้าเป้าหมาย
2. เพื่อส่งเสริมทักษะของนิสิตในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอบรูปแบบใหม่เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคปัจจุบัน
3. เพื่อบูรณาการพัฒนาศักยภาพการเรียนการสอน โดยให้นิสิตได้ทำแสดงแนวคิด และผลิตภัณฑ์ขนมอบรูปแบบใหม่
ให้เกิดขึ้นจริง
4. สร้างเครือข่ายและทำความร่วมมือกับบริษัทเอกชน



หลักการและเหตุผล

การบริการวิชาการแก่สังคมเป็นหนึ่งในภารกิจสนองนโยบายของรัฐในการบริการวิชาการแก่สังคม ซึ่งมหาวิทยาลัยเป็นแหล่งรวมทรัพยากรบุคคลของชาติ และคณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑท์การเกษตรมีบุคลากรที่มีองค์ความรู้ ความเชี่ยวชาญทางด้านวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี การพัฒนาผลิตภัณฑท์อาหาร เทคโนโลยีชีวภาพ รวมทั้งวัสดุพอลิเมอร์ โดยทางคณะฯ ได้ให้ความสำคัญต่อการกิจด้านการบริการวิชาการแก่สังคมอย่างมาก เนื่องจากมหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒมีความมุ่งหวังที่จะทำให้มหาวิทยาลัยเป็น “มหาวิทยาลัยรับใช้สังคม” รวมทั้งการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอกสำหรับการพัฒนาชุมชน งานวิจัย รวมไปถึงการใช้โจทย์ของโรงงานอุตสาหกรรมร่วมกับการเรียนการสอน ใช้ในการต่อยอดผลิตผลทางการเกษตรทั้งในรูปแบบของผลิตภัณฑท์อุปโภค และ บริโภค

คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑท์การเกษตร มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ มีการจัดตั้งหน่วยบริการวิชาการ/ฝ่ายพันธกิจเพื่อสังคม ที่มีพันธกิจการบริการวิชาการแก่ชุมชน สังคม ที่มีความสอดคล้องกับ SDG และสุขภาวะองค์รวม รวมทั้งมีการบูรณาการกับการเรียนการสอน งานวิจัย เพื่อให้เกิดการต่อยอดในเชิงพาณิชย์ ซึ่งโครงการพัฒนาผลิตภัณฑท์ขนมรูปแบบใหม่เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคปัจจุบัน มีการร่วมมือกับบริษัทไทยยูเนียนกรุ๊ป จำกัด ซึ่งเป็นธุรกิจอาหารทะเลหลากหลายรูปแบบ เช่น อาหารทะเลแช่แข็ง ส่งออกปลาทูน่าบรรจุกระป๋อง และขนมคบเคี้ยวจากอาหารทะเล โดยกิจกรรมภายใต้โครงการนี้เป็นกิจกรรมที่นำมาเชื่อมโยงกับการเรียนการสอนในสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการ และสาขานวัตกรรมอาหารและธุรกิจ คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑท์การเกษตร ในรายวิชา FSN241/FSN343 food ingredients and additive, FIB311/FIB341 Health food product innovation โดยการมอบโจทย์ให้กับนิสิตมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑท์ขนมรูปแบบใหม่เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคปัจจุบัน จากวัตถุดิบที่รับจากทางบริษัท เช่น เศษปลาแชลมอล กางปลากระพง เศษปลากระพง เศษปลาหมึก และเปลือกกุ้ง เป็นต้น ภายใต้ไลน์การผลิต 2 แบบ คือ กระบวนการผลิตทอด และกระบวนการผลิตด้วย Extrude ซึ่งกิจกรรมนี้ถือเป็นอีก 1 วิธีการเรียนการสอนแบบ Project Based Learning (PBL) ยิ่งไปกว่านั้นกิจกรรมภายใต้โครงการนี้ยังมีความสอดคล้องกับคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์ ในศตวรรษที่ 21 ในส่วนของทักษะการบริหารการเงิน/การเป็นผู้ประกอบการ เนื่องจากก่อนที่จะทำการพัฒนาผลิตภัณฑท์อาหารต้องทำการสำรวจเก็บข้อมูล รวมทั้งศึกษาเทรนด์ของความต้องการของผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน หา pain point กลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งศึกษาเทรนด์ทางด้านการตลาดประกอบ เพื่อที่จะได้ออกแบบผลิตภัณฑท์ให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคอีกด้วย



กลุ่มเป้าหมาย

นิสิต จำนวน 160 คน



การดำเนินกิจกรรม

กิจกรรมที่ 1 แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมรูปแบบใหม่ พร้อมจัดอบรมการทำธุรกิจอุตสาหกรรมตามแนว ESG

มีการจัดอบรมในหัวข้อ

- จุดเริ่มต้นของการทำธุรกิจ
- แนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์
- กิจกรรมให้นิสิตคิดเมนูอาหารที่ใช้จากวัสดุเหลือทิ้งจากทางบริษัท
- จัดเวทีแสดงเมนูอาหารที่นิสิตได้ทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดย บริษัทไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

กิจกรรมที่ 2 กิจกรรมอบรมให้ความรู้ ESG (Environment, Social, Governance)

จัดอบรมให้องค์ความรู้เกี่ยวกับ ESG (Environment, Social, Governance)

โดย บริษัทไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน)

กิจกรรมที่ 3 การแข่งขันการนำเสนอผลงาน (Pitching) ผลิตภัณฑ์ขนมรูปแบบใหม่

ประกวดสร้างไอเดียและความคิดสร้างสรรค์ในการคิดค้นค้าขนมรูปแบบใหม่จากวัตถุดิบจากผู้ประกอบการ บริษัทไทยยูเนี่ยน (หนึ่งปลาแซลมอน เศษชิ้นปลา ปลาหมึก กุ้ง) จัดกิจกรรมให้นิสิตนำผลงานนวัตกรรมนำเสนอต่อหน้าคณะกรรมการ บริษัทไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) จากโจทย์ อาหารเหลือทิ้ง จำนวน 10 ผลงาน



สรุปผลการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

1. จำนวนผลิตภัณฑ์ขนมรูปแบบใหม่เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคปัจจุบัน ที่ผ่านการคัดเลือกจากบริษัทฯ 10 ผลิตภัณฑ์
2. เกิดการบูรณาการการบริการวิชาการกับการจัดการเรียนการสอน
3. จำนวนเครือข่าย/ความร่วมมือภายนอกมหาวิทยาลัย ด้านพันธกิจสัมพันธ์เพื่อสังคม
4. เกิดนวัตกรรมอาหารจากวัตถุดิบที่รับจากทางบริษัท เช่น เศษปลาแซลมอน ก้างปลากะพง เศษปลากะพง เศษปลาหมึก และเปลือกกุ้ง เป็นต้น ภายใต้กระบวนการผลิต 2 รูปแบบ คือ กระบวนการผลิตทอด และกระบวนการผลิตด้วย Extrude
5. ผลิตภัณฑ์ขนมรูปแบบใหม่เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคปัจจุบัน ที่เป็นไปตามมาตรฐาน
6. เกิดการพัฒนาต่อยอดผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์
7. นิสิตได้องค์ความรู้เกี่ยว ESG (Environment, Social, Governance)



ความสอดคล้องกับ

ยุทธศาสตร์ชาติ ที่ 1 ความอยู่ดีมีสุขของคนไทยและสังคมไทย

ยุทธศาสตร์ มศว 20 ปี KPI3

ยุทธศาสตร์คณะ KPI3-01 KPI3-06 KPI3-07 KPI3-09

SDGs 1 ขจัดความยากจนในทุกรูปแบบ ทุกที่
2 ขจัดความหิวโหย



ภาพการดำเนินงานกิจกรรม



คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรม
ผลิตภัณฑ์การเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

ขอเชิญอาจารย์ บุคลากร นิสิต เข้าร่วมฟังบรรยาย

หัวข้อ  **ESG** Environment
Social
Governance

ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมรูปแบบใหม่
เพื่อตอบโจทย์ผู้บริโภคยุคปัจจุบัน
ฝ่ายพันธกิจเพื่อสังคม

วิทยากร
คุณ ปรามัญ เกิดไฟโรจน์
ผู้อำนวยการด้านความยั่งยืนประจำภูมิภาคเอเชีย
ผู้จัดการด้านผลิตภัณฑ์ขนมของบริษัทยูนิอัน

ลงทะเบียน

 **SCAN ME!**

20 มีนาคม 2024 13.30 น. ห้อง คร 204 อาคารเรียนรวม
บวท จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาพการดำเนินงานกิจกรรม



คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรม
ผลิตภัณฑ์การเกษตร
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

มศว
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

โครงการบริการวิชาการเพื่อชุมชน

2024

THANK
YOU



คณะเทคโนโลยีและนวัตกรรม
ผลิตภัณฑการเกษตร
มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ

