



2568 69.14.1.5/514

บันทึกข้อความ

ส่วนงาน สำนักงานคณบดี มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ โทร ๐ ๕๔๖๔ ๘๕๙๓-๕

ที่ อว ๖๙.๑๔.๑.๕/๕๑๔

วันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

เรื่อง ขออนุมัติโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภคยุคใหม่

เรียน คณบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

ตามบันทึกข้อความที่ อว ๖๙.๑.๔.๑.๓/ว ๕๐๗ ลงวันที่ ๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๗ เรื่อง แจ้งการจัดสรรงบประมาณโครงการสนับสนุนประเด็นยุทธศาสตร์ (ประเภทเงินรายได้) และโครงการที่ไม่มีค่าใช้จ่าย ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๘ นั้น

ในการนี้ เพื่อให้การดำเนินงานด้านยุทธศาสตร์ ติดตาม และประเมินผลของมหาวิทยาลัย และส่วนงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงขออนุมัติโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภคยุคใหม่ โดยไม่เบิกค่าใช้จ่าย รายละเอียดตามแบบฟอร์ม ย.๐๐๒ ที่แนบมาพร้อมนี้

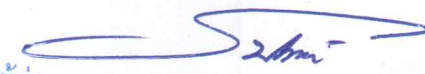
จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ

เรียน คณบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ ฯ
เพื่อโปรดพิจารณาอนุมัติ


(นางสุรลีชญา มะโนเนื่อง)
ผู้รับผิดชอบโครงการ

Obrn 2

อนุมัติดังเสนอ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัฐพงศ์ ปกแก้ว)
คณบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

27 ก.พ. 2568

Sawat


(นางธนันธรณ์ วุฒิญาณ)

หัวหน้างานนโยบายและแผน


๕1 ก.พ. ๖8


(อาจารย์ ดร.เกศินี วีรศิลป์)

รองคณบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ
25 กพ 68


(นางนันทนิตย์ เชื้อนเชียงสา)
นักวิชาการเงินและบัญชี
รท.หัวหน้างานคลังและพัสดุ

24/2/68


(นางสาวสุพาลักษณ์ เครื่องดี)
ผู้อำนวยการสำนักงานคณบดี

24 กพ ๖8


(อาจารย์ ดร.วัชร เลขะวิพัฒน์)

รองคณบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

26 ก.พ. ๖8

แบบเสนอโครงการสนับสนุนประเด็นยุทธศาสตร์

มหาวิทยาลัยแม่โจ้

ประจำปีงบประมาณ 2568

แบบ ย.002

1. ชื่อโครงการ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภคยุคใหม่

2. ลักษณะโครงการ โครงการต่อเนื่อง โครงการพัฒนางานเดิม โครงการใหม่

3. แผนงาน

1. แผนงานการเรียนการสอน

2. แผนงานวิจัย

3. แผนงานบริการวิชาการแก่ชุมชน

4. แผนงานศาสนา ศิลปะ และวัฒนธรรม

5. แผนงานสนับสนุนวิชาการ

6. แผนงานบริหารมหาวิทยาลัย

4. แหล่งงบประมาณ ไม่เบิกค่าใช้จ่าย

5. ผู้รับผิดชอบโครงการ นางสุรัลชญา มะโนเนื่อง

ผู้ร่วมโครงการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อิศรา วัฒนนภาเกษม

ผู้ร่วมโครงการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อภิรดี เสียงสีบชาติ

ผู้ร่วมโครงการ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ขวัญจิรัส เชิงปัญญา

ผู้ร่วมโครงการ อาจารย์ ดร.สุภารัตน์ อำนาง

ผู้ร่วมโครงการ อาจารย์ ดร.วันวิสา วิโรจนารมย์

ผู้ร่วมโครงการ นางสาวอังคณา ชมภูมิ่ง

ผู้ร่วมโครงการ นางสาวบังอร ปิณะ

ผู้ร่วมโครงการ นายธนากร แนวพิชิต

ผู้ร่วมโครงการ นางธันยพัชิตา สะปุ

6. หน่วยงานรับผิดชอบ มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

7. ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย (พิจารณาจาก (ร่าง) แผนปฏิบัติการของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2568) ประเด็นยุทธศาสตร์ข้อที่..4 การพลิกโฉมมหาวิทยาลัย (Reinventing)

เป้าประสงค์ข้อที่... 4.1 เป็นมหาวิทยาลัยด้านการพัฒนาเทคโนโลยีและส่งเสริมการสร้างนวัตกรรม (Technology Development and Innovation) ตัวชี้วัดข้อที่...4.1.3 ระบบนิเวศด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อเร่งพัฒนาผู้ประกอบการ
กลยุทธ์ข้อที่... 4.1.3.1 สร้างและพัฒนางานสิ่งสนับสนุนด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อเร่งการพัฒนาผู้ประกอบการของหน่วยงานและมหาวิทยาลัย

8. หลักการและเหตุผล (ขอให้นำเพิ่มการมีส่วนร่วมหรือสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์การพัฒนางานมหาวิทยาลัยแม่โจ้)

ในยุคปัจจุบันที่ผู้บริโภคมีความใส่ใจในสุขภาพเพิ่มมากขึ้น ความต้องการอาหารเพื่อสุขภาพที่ตอบโจทย์ด้านโภชนาการ ปลอดภัย และโลว์คาร์บกำลังเติบโตอย่างรวดเร็ว โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภคใหม่ จึงมีความสำคัญในการพัฒนางานนวัตกรรมอาหารที่มีคุณค่าและส่งเสริมสุขภาพ เพื่อให้ตอบสนองความต้องการของตลาดและสอดคล้องกับแนวโน้มการบริโภคในปัจจุบัน มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ซึ่งเป็นสถาบันการศึกษาที่มุ่งเน้นการพัฒนาอย่างยั่งยืนและส่งเสริมคุณภาพชีวิตในทุกมิติ ได้วางยุทธศาสตร์การพัฒนาในฐานะ “มหาวิทยาลัยสีเขียว” (Green University) โดยเน้นการพัฒนานวัตกรรมและทรัพยากรเพื่อคุณภาพชีวิตของนักศึกษา ชุมชน และสังคมโดยรวม โครงการนี้จึงมีบทบาทในการสนับสนุนยุทธศาสตร์ดังกล่าว ผ่านการพัฒนาองค์ความรู้และผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพที่ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคใหม่ นอกจากนี้ โครงการยังส่งเสริมการมีส่วนร่วมของนักศึกษา คณาจารย์ และชุมชนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ตังแต่การวิจัยและพัฒนา การประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ไปจนถึงการจัดการด้านการตลาด ทำให้ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องได้มีโอกาสเรียนรู้และพัฒนาศักยภาพในกระบวนการสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหาร อีกทั้งยังเป็นการพัฒนาทักษะที่สามารถต่อยอดไปสู่การประกอบอาชีพในอนาคต

9. วัตถุประสงค์ (ขอให้นำเพิ่มการมีส่วนร่วมหรือสอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์การพัฒนางานมหาวิทยาลัยแม่โจ้)

9.1 เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคใหม่ โดยใช้วัตถุดิบจากชุมชนและเทคโนโลยีที่ทันสมัย สอดคล้องกับแผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยแม่โจ้ที่มุ่งเน้นการสร้างนวัตกรรมเพื่อความยั่งยืน

9.2 เพื่อส่งเสริมการมีส่วนร่วมของนักศึกษา คณาจารย์ และชุมชน ในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ตังแต่การวิจัย การผลิต ไปจนถึงการจัดการด้านการตลาด เพื่อสร้างองค์ความรู้และทักษะที่สามารถต่อยอดในการพัฒนาชุมชนและอาชีพ

9.3 เพื่อสนับสนุนมหาวิทยาลัยแม่โจ้ในการเป็น “มหาวิทยาลัยสีเขียว” (Green University) ผ่านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เน้นการใช้ทรัพยากรอย่างยั่งยืนและลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม พร้อมทั้งสร้างคุณค่าให้กับชุมชนและสังคมโดยรวม

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1) ได้ผลิตภัณฑอาหารเพื่อสุขภาพที่มีคุณค่าโภชนาการสูง ปลอดภัย และตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคยุคใหม่ ซึ่งสามารถนำไปจำหน่ายในตลาดหรือขยายผลในเชิงพาณิชย์ได้

2) นักศึกษา คณาจารย์ และชุมชนได้รับการพัฒนาองค์ความรู้และทักษะในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ตั้งแต่การวิจัย การผลิต การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ไปจนถึงการตลาด ซึ่งสามารถต่อยอดเป็นอาชีพหรือสร้างนวัตกรรมใหม่ได้ในอนาคต

3) มหาวิทยาลัยแม่โจ้สามารถสนับสนุนยุทธศาสตร์การพัฒนาอย่างยั่งยืนในฐานะมหาวิทยาลัยสีเขียว (Green University) โดยการส่งเสริมการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า การพัฒนานวัตกรรมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับชุมชนและสังคม

10. ระยะเวลาดำเนินการ ตั้งแต่เดือน... กุมภาพันธ์ 2568.. ถึงเดือน... สิงหาคม 2568.....

11. กลุ่มเป้าหมาย จำนวน.....20..... คน ประกอบด้วย.....นักศึกษา บุคลากร และประชาชนทั่วไปที่สนใจพื้นที่ดำเนินโครงการ.....มหาวิทยาลัยแม่โจ้-แจ้ห่ม เฉลิมพระเกียรติ.....

โครงการนำองค์ความรู้ เรื่อง...การแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ...มาบริการวิชาการ

โครงการเกิดจากการนำผลงานวิจัย เรื่อง.....มาบริการวิชาการ แหล่งทุน.....

12. ความสอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาอย่างยั่งยืน (17 SDGs)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> SDG1: ขจัดความยากจน | <input type="checkbox"/> SDG 2: ขจัดความหิวโหย |
| <input checked="" type="checkbox"/> SDG3: การมีสุขภาพและความปลอดภัย | <input type="checkbox"/> SDG 4: การศึกษาที่เท่าเทียม |
| <input type="checkbox"/> SDG5: ความเท่าเทียมทางเพศ | <input type="checkbox"/> SDG 6: การจัดการน้ำและสุขาภิบาล |
| <input type="checkbox"/> SDG 7: พลังงานสะอาดที่ทุกคนเข้าถึงได้ | <input type="checkbox"/> SDG 8: การจ้างงานที่มีคุณค่าและการเติบโตทางเศรษฐกิจ |
| <input checked="" type="checkbox"/> SDG 9: อุตสาหกรรม นวัตกรรม โครงสร้างพื้นฐาน | <input type="checkbox"/> SDG 10: ลดความเหลื่อมล้ำ |
| <input type="checkbox"/> SDG 11: เมืองและถิ่นฐานมนุษย์อย่างยั่งยืน | <input checked="" type="checkbox"/> SDG 12: แผนการจัดการผลิตภัณฑ์ที่ยั่งยืน |
| <input type="checkbox"/> SDG 13: การรับมือการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ | <input type="checkbox"/> SDG 14: การใช้ประโยชน์จากมหาสมุทรและทรัพยากรทางทะเล |
| <input type="checkbox"/> SDG 15: การใช้ประโยชน์จากระบบนิเวศทางบก | <input type="checkbox"/> SDG 16: สังคมสงบสุข ยุติธรรม ไม่แบ่งแยก |
| <input type="checkbox"/> SDG 17: ความร่วมมือเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน | |

แนวทางการขับเคลื่อนผลงานบริการวิชาการไปสู่ผลลัพธ์และผลกระทบ

แนวทางการขับเคลื่อนผลงานบริการวิชาการ พัฒนาความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยและชุมชน สร้างความร่วมมือกับชุมชนและหน่วยงานภายนอกในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ เช่น การใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น การวิจัยร่วม และการแบ่งปันองค์ความรู้ เพื่อให้เกิดประโยชน์ทั้งในด้านเศรษฐกิจและสังคม พัฒนาคุณภาพผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง จัดอบรมและฝึกปฏิบัติให้กับนักศึกษา คณาจารย์ และชุมชนในทุกขั้นตอนของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตั้งแต่ การผลิต ไปจนถึงการตลาด สนับสนุนการสร้างเครือข่ายผู้ผลิต ผู้บริโภค และผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารเพื่อสุขภาพ สนับสนุนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย สอดคล้องกับเป้าหมายของมหาวิทยาลัยแม่โจ้ในด้านการเป็นมหาวิทยาลัยสีเขียว (Green University) และการพัฒนาชุมชนและสังคมอย่างยั่งยืน บูรณาการโครงการกับการเรียนการสอนและการวิจัย เพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์จริงและสามารถสร้างผลกระทบเชิงบวกต่อสังคม

การบูรณาการกับการเรียนการสอน/วิจัย/บริการวิชาการ/ยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยและส่วนงาน

จัดให้นักศึกษาเรียนรู้การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพในผ่านกิจกรรมภาคปฏิบัติ ในรายวิชา 11203363 การแปรรูปธัญพืชในระบบเกษตรป่าไม้และการนำไปใช้ และในรายวิชา 11203362 เทคโนโลยีการแปรรูปผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ในระบบเกษตรป่าไม้ โดยจัดให้นักศึกษาได้เรียนรู้ผ่านกิจกรรมภาคปฏิบัติจริง ซึ่งประกอบด้วยการศึกษาและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ การแปรรูป การประเมินคุณภาพ ไปจนถึงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ การดำเนินโครงการยังสนับสนุนการวิจัยในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ โดยอาศัยข้อมูลเชิงลึกจากนักศึกษาและคณาจารย์ในการวิเคราะห์และประเมินผลผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ยังเชื่อมโยงกับการบริการวิชาการแก่ชุมชน โดยนำองค์ความรู้และนวัตกรรมที่ได้จากโครงการไปเผยแพร่และต่อยอดสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารในชุมชน โครงการยังสอดคล้องกับ ยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัยแม่โจ้ ที่มุ่งเน้นการเป็นมหาวิทยาลัยสีเขียว (Green University) และการส่งเสริมความยั่งยืน โดยใช้ทรัพยากรในท้องถิ่นอย่างมีประสิทธิภาพ และสร้างผลกระทบเชิงบวกทั้งในด้านเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม

13. เป้าหมายผลผลิตและตัวชี้วัด

ผลผลิต	ตัวชี้วัด (ระดับผลลัพธ์/ผลผลิต)	หน่วยนับ	เป้าหมาย ปีงบประมาณ 2568
<p>ผลผลิต</p> <p>โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ สำหรับผู้บริโภคยุคใหม่</p>	<p>เชิงปริมาณ</p> <ul style="list-style-type: none"> - จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ - จำนวนผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพที่พัฒนา <p>เชิงคุณภาพ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ร้อยละความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ <p>เชิงเวลา</p> <ul style="list-style-type: none"> - ร้อยละของโครงการที่แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด <p>เชิงต้นทุน</p> <ul style="list-style-type: none"> - ค่าใช้จ่ายของการดำเนินงานเป็นไปตามงบประมาณที่ได้รับจัดสรร 	<p>คน</p> <p>ผลิตภัณฑ์</p> <p>ร้อยละ</p> <p>ร้อยละ</p> <p>บาท</p>	<p>20</p> <p>2</p> <p>80</p> <p>100</p> <p>-</p>

14. งบประมาณ

(หน่วย:บาท)

ผลผลิต/กิจกรรม	งบรายจ่าย/รายการ	งบประมาณ	คำชี้แจงเหตุผลรายละเอียดงบรายจ่าย (แสดงเป็นตัวคูณ)
ผลผลิต โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อ สุขภาพสำหรับผู้บริโภคใหม่	งบดำเนินงาน ค่าตอบแทน ค่าใช้สอย ค่าวัสดุ	- - - -	ไม่เบิกค่าใช้จ่าย
	รวม	-	

16. แผนปฏิบัติงาน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2568

ผลผลิต/ กิจกรรม	ปี 2567			ปี 2568								งบประมาณ	ผู้รับผิดชอบ	หมายเหตุ
	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.			
ผลผลิต โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภค ใหม่				↔									นางสุวิมลชญา มะโนเนื่อง และคณะ	

17. ปัญหาและอุปสรรค.....

18. แนวทางแก้ไข.....

1. ผู้เสนอโครงการ


.....

(นางสุรัลชานา มะโนเมือง)

ผู้เสนอโครงการ

14 / 124 / 68
.....

5. ผู้เห็นชอบโครงการ


.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อิศรา วิวัฒน์ภาเกษม)

ประธานคณะกรรมการบริหารจัดการโรงงานนำร่อง

อุตสาหกรรมเกษตร

..... / /

8. ผู้เห็นชอบโครงการ


.....

(อาจารย์ ดร. วิชรี เลขะวิทวัฒน์)

รองคณบดี

26 / 124 / 2568
.....

2. ผู้ตรวจสอบความถูกต้องโครงการระดับส่วนงาน


.....

(นางธนิษฐา ภูทธิญาณ)

นักวิเคราะห์นโยบายและแผน

21 / 2 / 68
.....

6. ผู้เห็นชอบโครงการ


.....

(นางสาวจุฬาลักษณ์ เครืองดี)

ผู้อำนวยการสำนักงานคณบดี

24 / 124 / 68
.....

9. ผู้อนุมัติโครงการ


.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. รัฐพงษ์ ปกแก้ว)

คณบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่ เฉลิมพระเกียรติ

27 / 124 / 2569
.....

3. ผู้ตรวจสอบค่าใช้จ่ายโครงการระดับส่วนงาน


.....

(นางนันทิพย์ เตือนเชียงสา)

นักวิชาการเงินและบัญชี

24 / 2 / 68
.....

7. ผู้เห็นชอบโครงการ


.....

(.....
ดร.นันทิพย์ ธีรศิลป์

รองคณบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้-แพร่

25 / 124 / 2568
.....