สรุปโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2562



โครงการพัฒนากำลังคน ด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร

ฝ่ายแผนงานและโครงการ
กองนโยบายและแผน มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร

โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

หลักการและเหตุผล

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ได้ดำเนินโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์หลักๆ คือ เพื่อพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหารบูรณาการงานด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีการเกษตรอาหารแบบครบวงจร พัฒนาฟาร์มอัจฉริยะต้นแบบฟาร์มเกษตรอินทรีย์ และ Smart farm เผยแพร่องค์ความรู้ด้านฟาร์มอัจฉริยะให้กับนักศึกษา เกษตรกร ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไป เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตผลทางการเกษตรด้วยการวิจัยและพัฒนานวัตกรรม และสร้างเครือข่ายความร่วมมือของเกษตรกรและผู้บริโภค

ผลการเบิกจ่าย
งบประมาณโครงการ



จัดสรรรวม 13 โครงการ งบประมาณรวม 6,535,000 บาท เบิกจ่าย 5,569,016.21 บาท คงเหลือ 965,983.79 บาท

กลุ่มเป้าหมาย

อาจารย์ นักวิชาการ เจ้าหน้าที่ นักเรียน นักศึกษา เกษตรกร (แผน 332 คน ผล 336 คน)

ผลสำเร็จของโครงการ

ยกระดับศักยภาพอาจารย์/เจ้าหน้าที่ โดยการนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ในรายวิชา บูรณาการกับการจัดการเรียนการสอน การวิจัย และบริการวิชาการ ทำให้บัณฑิตมีความรู้ ความชำนาญ มีทักษะฝีมือที่มีคุณภาพตรงตามความต้องการของประเทศ สามารถออกไปประกอบอาชีพในตลาดแรงงานที่เกี่ยวข้องได้ ผู้เข้าอบรมสามารถเป็นผู้ตรวจประเมินมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ รับวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ด้วยวิธีการมาตรฐาน จัดทำคู่มือ/ร่างเอกสารคุณภาพในระบบมาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องได้ นอกจากนี้ มหาวิทยาลัยยังมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือชุมชนและสังคมทางด้านเกษตรอาหารและนวัตกรรมการผลิตต่างๆ เช่น การสร้างเครือข่ายโดยการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมร่วมกับภาคเอกชน การเป็นที่ปรึกษาหรือถ่ายทอดความรู้ให้กับเกษตรกร SMEs และสถานประกอบการต่างๆ เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตและมาตรฐานสินค้าเกษตรอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล

โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

ปัญหา/อุปสรรค	แนวทางแก้ไข/ข้อเสนอแนะ
เนื่องจากโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหารมีกลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่คือ อาจารย์ เจ้าหน้าที่ ซึ่งมีภารกิจหลายด้านอาจทำให้ไม่สามารถเข้าร่วมโครงการได้ครบตามระยะเวลาที่กำหนดหากจัดติดต่อกันต่อเนื่องหลายวัน ส่วนกลุ่มเกษตรกรนั้นปัญหาคือ การเดินทางมาเข้าร่วมอบรมที่จะมีความยากลำบากเนื่องจากเกษตรกรอยู่ต่างพื้นที่และบางรายต้องปฏิบัติงานประจำ	ควรแบ่งช่วงเวลาการอบรม/สัมมนาเชิงปฏิบัติการออกเป็นระยะหรือช่วงสั้นๆ หลายๆ ช่วง โดยจัดอบรมเจาะจงเฉพาะกลุ่มหรือเฉพาะทางในแต่ละช่วงเวลา มีกำหนดการจัดโครงการที่ชัดเจนและแน่นอน สามารถให้กลุ่มเป้าหมายในแต่ละกลุ่มเลือกช่วงระยะเวลาเข้าร่วมการอบรมได้ตามความสะดวก

โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

ส่วนที่ 1 ความเชื่อมโยง/ความสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ และแผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ

1) ยุทธศาสตร์ชาติ (ด้านที่เกี่ยวข้องหลัก)	**ด้านที่ 2 การสร้างความสามารถในการแข่งขัน**
(1) เป้าหมาย	ประเทศไทยมีขีดความสามารถในการแข่งขันสูงขึ้น
(2) ประเด็น	การเกษตรสร้างมูลค่า
2) แผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ	**ประเด็นการเกษตร**
(1) เป้าหมายระดับประเด็น (Y2)	ผลิตภาพการผลิตของภาคเกษตรเพิ่มขึ้น
(2) แผนย่อยของแผนแม่บทฯ	เกษตรอัจฉริยะ
(3) เป้าหมายของแผนย่อย (Y1)	1. สินค้าที่ได้จากเทคโนโลยีสมัยใหม่/อัจฉริยะมีมูลค่าเพิ่มขึ้น 2. ผลผลิตต่อหน่วยของฟาร์มหรือแปลงที่มีการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่/อัจฉริยะเพิ่มขึ้น
3) แผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี	
(1) ประเด็นยุทธศาสตร์ที่	1. ผลิตและพัฒนากำลังคนรองรับยุทธศาสตร์ชาติและเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของประเทศ
(2) เป้าประสงค์ที่	2. กำลังคนมีทักษะความรู้ความสามารถและสมรรถนะตามมาตรฐานวิชาชีพและพัฒนาคุณภาพชีวิตได้ตามศักยภาพ
(3) กลยุทธ์ที่	2. พัฒนากระบวนการเรียนการสอน 3. พัฒนาอาจารย์ 4. พัฒนานักศึกษา

ส่วนที่ 2 สรุปเนื้อหาโครงการ/หลักการและเหตุผล

มหาวิทยาลัยได้จัดทำโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร ให้สอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลในปัจจุบัน ที่ได้กำหนดกรอบยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี มี 10 อุตสาหกรรมเป้าหมาย และกลไกการขับเคลื่อนเศรษฐกิจเพื่ออนาคต หรือ 10 S-Curve ซึ่งหนึ่งในนั้นมีงานด้านเกษตรและอาหารเป็นอุตสาหกรรมเป้าหมายหนึ่งในการพัฒนาของประเทศ “Smart Farming” หรือเกษตรอัจฉริยะ ก็เป็นแนวทางที่รัฐบาลส่งเสริมให้เกษตรกรก้าวไปสู่ Smart Famer ด้วย นอกจากนี้ยังให้ความสำคัญในการวางแผนพัฒนาเฉพาะด้านในอุตสาหกรรมอาหาร โดยมุ่งเน้นการใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่มาใช้ในกระบวนการผลิตและเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตทางการเกษตรอาหารทั้งในเชิงปริมาณและคุณภาพ และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม .ซึ่งมหาวิทยาลัยได้มุ่งพัฒนาศักยภาพบุคลากรให้เข้าถึงและใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางการเกษตรอาหาร ทั้งยังมีความร่วมมือกับชุมชน องค์กรภาคเอกชน สถาบันการศึกษา เพื่อส่งเสริมหรือฝึกอบรมเทคโนโลยีและนวัตกรรมด้านเกษตรอาหารสมัยใหม่ให้แก่เกษตรกร OTOP และ SMEs เพื่อยกระดับการทำการเกษตรและอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยให้ดียิ่งขึ้น

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ได้เล็งเห็นถึงความสำคัญและความจำเป็นในการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร โดยเน้นส่งเสริมการพัฒนากำลังคนที่สอดคล้องกับกระบวนการเรียนรู้ที่ตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงในศตวรรษที่ 21 ด้วยการปรับเปลี่ยนระบบการเรียนรู้โดยใช้ฐานความรู้และระบบคิดในลักษณะสหวิทยาการเชิงบูรณาการที่เน้นการลงมือปฏิบัติ มีการพัฒนาระบบการเรียนรู้ที่ให้ผู้เรียนหรือผู้ที่

สนใจสามารถกำกับการเรียนรู้ของตนเองได้ และที่สำคัญคือ สามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ไปถ่ายทอดต่อ สามารถสร้างรายได้ ประกอบอาชีพหรือต่อยอดไปสู่อาชีพใหม่ๆ ที่จะเกิดขึ้นในอนาคตได้ มหาวิทยาลัยยังส่งเสริมการทำวิจัย และการใช้เทคโนโลยีในการสร้างและจัดการความรู้ การจัดการเรียนการสอน และมีมาตรการจูงใจและส่งเสริมสนับสนุนให้บุคลากรใฝ่เรียนรู้ พัฒนาตนเอง รวมทั้งยกระดับทักษะวิชาชีพ พัฒนาระบบการเรียนรู้ชุมชนให้เข้าถึงได้ทุกที่ทุกเวลาอีกด้วย

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ได้ดำเนินโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร โดยมีวัตถุประสงค์หลักๆ ดังนี้

1. เพื่อพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร และบูรณาการงานด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยีการเกษตรอาหารแบบครบวงจร
2. เพื่อพัฒนาฟาร์มอัจฉริยะต้นแบบฟาร์มเกษตรอินทรีย์ และ Smart farm
3. เพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ด้านฟาร์มอัจฉริยะให้กับนักศึกษา เกษตรกร ผู้ประกอบการ และประชาชนทั่วไป
4. เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตผลทางการเกษตรด้วยการวิจัยและพัฒนานวัตกรรม
5. เพื่อสร้างเครือข่ายความร่วมมือของเกษตรกรและผู้บริโภค

ส่วนที่ 3 เป้าหมายของโครงการ

1) โครงการ/กิจกรรม ระยะเวลาการจัดโครงการ และผู้เข้าร่วมโครงการ

ลำดับที่	โครงการ/กิจกรรม	ระยะเวลาการจัดโครงการ (ว/ด/ป)	ผู้เข้าร่วมโครงการ (คน)				หน่วยงาน
			นักศึกษา	บุคลากรภายใน	บุคลากรภายนอก	รวมทั้งสิ้น	
1	โครงการพัฒนาผู้ตรวจประเมินมาตรฐานเกษตรอินทรีย์	25-30 เม.ย.62 / 1-3 พ.ค.62	-	15	-	15	คณะเทคโนโลยีการเกษตร
2	โครงการส่งเสริมพัฒนากำลังคนและฟาร์มต้นแบบอัจฉริยะด้านฟาร์มการผลิตพืช	30 ก.ค.62 - 2 ส.ค.62	-	21	-	21	คณะเทคโนโลยีการเกษตร
3	โครงการพัฒนากำลังคนด้านการสำรวจและเทคนิคการเพาะเลี้ยงเห็ดถั่งเช่า	23-28 พ.ค.62	-	15	-	15	คณะเทคโนโลยีการเกษตร
4	โครงการการผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหารสัตว์ระดับอุตสาหกรรม	22-26 เม.ย. 62/17-21 มิ.ย.62	-	17	-	17	คณะเทคโนโลยีการเกษตร
5	โครงการพัฒนาบุคลากรผู้เชี่ยวชาญ Meister ด้าน Food Processing	22-31 ต.ค.61	-	13	-	13	คณะเทคโนโลยีการเกษตร
6	โครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน	3 พ.ย.61 – 10 ก.พ.62	2	-	35	37	คณะเทคโนโลยีการเกษตร

ลำดับที่	โครงการ/กิจกรรม	ระยะเวลาการจัดโครงการ (ว/ด/ป)	ผู้เข้าร่วมโครงการ (คน)				หมายเหตุ
			นักศึกษา	บุคลากรภายใน	บุคลากรภายนอก	รวมทั้งสิ้น	
7	โครงการพัฒนาทักษะและศึกษาดูงานด้านการประกอบอาหารแขนงใหม่ (Molecular Castronomy)	15-18 ธ.ค.61	-	30	-	30	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
8	โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการ เรื่อง Modern Food & Gastro Style	8-10 ก.พ.62	-	30	-	30	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
9	โครงการการประกวดแข่งขันการประกอบอาหารฟิวชั่น	28 ก.พ.62 - 3 มี.ค.62	72	-	-	72	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
10	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการทดสอบคุณภาพ และความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน	18-21 ก.ค.62/ 27-28 ก.ค.62	-	27	-	27	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
11	โครงการพัฒนาห้องปฏิบัติการเพื่อการทด สอบคุณภาพ และความปลอดภัยในอาหาร	8-10 พ.ค.62	-	31	-	31	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
12	โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมการผลิตและแปรรูปอาหาร	25-27 ก.ค.62	-	20	-	20	คณะวิศวกรรมศาสตร์
13	โครงการบ่มเพาะนวัตกรด้านเกษตรแม่นยำ	17-22 ธ.ค.61/ 17-18 ม.ค.62	-	8	-	8	คณะวิศวกรรมศาสตร์
รวมทั้งสิ้น			74	227	35	336	

หมายเหตุ : หัวข้ออบรม และรายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการ ดังภาคผนวกแนบท้าย

2) ตัวชี้วัด ค่าเป้าหมาย และผลสัมฤทธิ์

ตัวชี้วัด	ค่าเป้าหมาย	ผลสัมฤทธิ์
ตัวชี้วัดเชิงปริมาณ		
1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการ	332 คน	336 คน
2. ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ร้อยละ 82	ร้อยละ 92.42
3. ผู้เข้าร่วมโครงการอยู่ในกระบวนการของการจัดกิจกรรมครบถ้วน	ร้อยละ 80	ร้อยละ 95.18
ตัวชี้วัดเชิงคุณภาพ		
1. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจในกระบวนการจัดโครงการ	ร้อยละ 82	ร้อยละ 91.57
2. ผู้เข้าร่วมโครงการมีความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับ	ร้อยละ 84	ร้อยละ 92.21
ตัวชี้วัดเชิงเวลา		
1. โครงการ/กิจกรรมที่แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด	ร้อยละ 90	ร้อยละ 99.17

ส่วนที่ 4 สรุปกิจกรรมและผลการดำเนินงาน

ที่	กิจกรรม/โครงการ	งบประมาณที่ได้รับจัดสรร/ผลเบิกจ่าย			ผลผลิต (Output)	หน่วยงาน
		จัดสรรสุทธิ	เบิกจ่าย	คงเหลือ		
1	โครงการพัฒนาผู้ตรวจประเมินมาตรฐานเกษตรอินทรีย์	300,000.00	276,796.99	23,203.01	มีผู้ที่ได้รับการอบรมเพื่อพัฒนาเป็นผู้ตรวจประเมินมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 15 คน	ทก.
2	โครงการส่งเสริมพัฒนากำลังคนและฟาร์มต้นแบบอัจฉริยะด้านฟาร์มการผลิตพืช	1,300,000.00	594,607.89	705,392.11	บุคลากรได้รับความรู้/ทักษะการจัดการฟาร์มสมัยใหม่/ต้นแบบอัจฉริยะด้านฟาร์มการผลิตพืช 21 คน สูงกว่าเป้าหมายที่กำหนด 1 คน	ทก.
3	โครงการพัฒนากำลังคนด้านการสำรวจและเทคนิคการเพาะเลี้ยงเห็ดถั่งเช่า	500,000.00	451,550.00	48,450.00	ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับการอบรมในเรื่องสายพันธุ์เห็ดถั่งเช่าในธรรมชาติ การสำรวจและผลิตถั่งเช่า ครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 15 คน	ทก.
4	โครงการการผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหารสัตว์ระดับอุตสาหกรรม	200,000.00	199,750.00	250	มีผู้เข้าร่วมโครงการได้รับการอบรมให้ความรู้/ทักษะ และเทคนิคต่างๆ จำนวน 17 คน สูงกว่าเป้าหมายที่กำหนด 2 คน	ทก.
5	โครงการพัฒนาบุคลากรผู้เชี่ยวชาญ Meister ด้าน Food Processing	520,000.00	520,000.00	-	มีผู้เข้าร่วมโครงการที่ได้รับมาตรฐาน Meister ด้าน Food Processing ครบตามเป้าหมายที่กำหนด 13 คน	ทก.
6	โครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน	915,000.00	810,840.93	104,159.07	บุคลากรได้รับการอบรมให้ความรู้ในเรื่องนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน จำนวน 37 คน สูงกว่าเป้าหมายที่กำหนด 2 คน	ทก.
7	โครงการพัฒนาทักษะและศึกษาดูงานด้านการประกอบอาหารแขนงใหม่ (Molecular Castronomy)	300,000.00	297,000.00	3,000.00	บุคลากรได้รับการพัฒนาทักษะและศึกษาดูงานครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 30 คน	ทค.
8	โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการ เรื่องModern Food & Gastro Style	500,000.00	500,000.00	-	อาจารย์ได้รับความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหาร การใช้ศาสตร์สมัยใหม่และอาหาร Molecular Gastronomy ครบตามเป้าหมายที่กำหนด 31 คน	ทค.
9	โครงการการประกวดแข่งขันการประกอบอาหารฟิวชั่น	300,000.00	300,000.00	-	มีนักศึกษาที่มีความสามารถในการประ กอบอาหารฟิวชั่น เข้าร่วมการแข่งขันครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 72 คน	ทค.

ที่	กิจกรรม/โครงการ	งบประมาณที่ได้รับจัดสรร/ผลเบิกจ่าย			ผลผลิต (Output)	หน่วยงาน
		จัดสรรสุทธิ	เบิกจ่าย	คงเหลือ		
10	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติ การด้านการทดสอบคุณภาพ และความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน	500,000.00	449,150.40	50,849.60	ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้/ทักษะด้านการทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐานครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 27 คน	วท.
11	โครงการพัฒนาห้องปฏิบัติการเพื่อการทดสอบคุณภาพ และความปลอดภัยในอาหาร	200,000.00	169,320.00	30,680.00	บุคลากรในห้องปฏิบัติการมีความรู้ความเข้าใจด้านการผลิตอาหารในระดับอุตสาหกรรมตามมาตรฐานด้านอาหารครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 31 คน	วท.
12	โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมการผลิตและแปรรูปอาหาร	600,000.00	600,000.00	-	มีจำนวนอาจารย์ที่ได้รับการพัฒนาเทคนิคการสอนหรือวิชาชีพเฉพาะทางที่เป็นภาระการสอน ครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 20 คน	วศ.
13	โครงการบ่มเพาะนวัตกรด้านเกษตรแม่นยำ	400,000.00	400,000.00	-	ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปปรับใช้กับงานที่ทำในปัจจุบันและแผนงานในอนาคตได้ ครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 8 คน	วศ.
	รวมทั้งสิ้น	6,535,000.00	5,569,016.21	965,983.79		

ส่วนที่ 5 ผลลัพธ์ (Outcome)/ผลกระทบ(Impact)

โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร มุ่งเน้นให้เกิดการ***พัฒนากำลังคนและยกระดับศักยภาพของอาจารย์/เจ้าหน้าที่*** โดยมีการนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรม การฝึกปฏิบัติ หรือจากการที่ได้ไปศึกษาดูงานในสถานที่ต่างๆ นำมา***ประยุกต์ใช้ในรายวิชา และบูรณาการกับการเรียนการสอน การวิจัย และการบริการวิชาการ*** โดยทุกโครงการมีเป้าหมายหลักคือ ***พัฒนาและผลิตบัณฑิตให้มีความรู้ความชำนาญ มีทักษะฝีมือที่มีคุณภาพ***ตรงตามความต้องการของประเทศ ให้สามารถ***ออกไปประกอบอาชีพ***ในตลาดแรงงานที่เกี่ยวข้องในด้านเกษตรอาหารได้ อีกทั้งผู้เข้าอบรมสามารถ***เป็นผู้ตรวจประเมิน***มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ ***รับวิเคราะห์ทดสอบ***คุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารด้วยวิธีการมาตรฐาน เพื่อ***จัดเก็บรายได้จากผู้ใช้บริการภายนอกมหาวิทยาลัย***ได้ นอกจากนี้ ยังสามารถ***จัดทำคู่มือปฏิบัติงาน***วิธีการทดสอบสำหรับห้องปฏิบัติการบริการทดสอบด้านอาหาร ***จัดทำร่างเอกสารคุณภาพ***ในระบบมาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องได้

มหาวิทยาลัยยังมีส่วนร่วมในการ***ช่วยเหลือชุมชนและสังคม***ทางด้านเกษตรอาหารหรือนวัตกรรมการผลิตต่างๆ อาทิเช่น ***การสร้างเครือข่าย***โดยการ***พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมร่วมกับภาคเอกชน*** การรับเป็น***ที่ปรึกษาหรือถ่ายทอดความรู้***ให้กับเกษตรกร SMEs และสถานประกอบการต่างๆ เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตและมาตรฐานสินค้าเกษตรอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสากลได้ ถือเป็นการ***ยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชนได้อย่างยั่งยืน***

ส่วนที่ 6 ปัญหา/อุปสรรค

เนื่องจากโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหารมีกลุ่มเป้าหมายส่วนใหญ่คืออาจารย์เจ้าหน้าที่ ซึ่งมีภารกิจหลายด้านอาจทำให้ไม่สามารถเข้าร่วมโครงการได้ครบตามระยะเวลาที่กำหนดหากจัดติดต่อกันต่อเนื่องหลายวัน ส่วนกลุ่มเกษตรกรนั้นปัญหาคือการเดินทางมาเข้าร่วมอบรมจะมีความยากลำบากเนื่องจากเกษตรกรอยู่ต่างพื้นที่และบางรายต้องปฏิบัติงานประจำ

ส่วนที่ 7 แนวทางการแก้ไข/ข้อเสนอแนะ

ควรแบ่งช่วงการอบรม/สัมมนาเชิงปฏิบัติการออกเป็นช่วงสั้นๆ หลายๆ ช่วง และจัดอบรมโดยเจาะจงเฉพาะกลุ่มเฉพาะทางในแต่ละช่วงเวลา มีกำหนดการจัดโครงการที่ชัดเจนและแน่นอน สามารถให้กลุ่มเป้าหมายแต่ละกลุ่มเลือกช่วงระยะเวลาเข้าร่วมการอบรมได้ตามความสะดวก

โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

สรุปผลการจัดสรรและการเบิกจ่ายงบประมาณประจำปี พ.ศ.2562

ลำดับที่	คณะ/วิทยาลัย	จำนวนโครงการ	งบประมาณ				
			จัดสรรสุทธิ	เบิกจ่าย	ร้อยละ	คงเหลือ	ร้อยละ
1	คณะเทคโนโลยีการเกษตร	6	3,735,000.00	2,853,545.81	76.40%	881,454.19	23.60%
2	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	3	1,100,000.00	1,097,000.00	99.73%	3,000.00	0.27%
3	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	2	700,000.00	618,470.40	88.35%	81,529.60	11.65%
4	คณะวิศวกรรมศาสตร์	2	1,000,000.00	1,000,000.00	100.00%	-	-
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น		13	6,535,000.00	5,569,016.21	85.22%	965,983.79	14.78%

โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผลการเบิกจ่ายงบประมาณโครงการตามที่ได้รับจัดสรร / จำนวนผู้เข้าร่วม / ผู้รับผิดชอบโครงการ

ที่	รายการ	งบประมาณที่ได้รับจัดสรร			ผลการเบิกจ่าย		จำนวนผู้เข้าร่วม		ผู้รับผิดชอบโครงการ		
		งปม.ตั้งต้น	ปรับปรุง งปม.	งปม.สุทธิ	จ่ายจริง+ใบสั่งซื้อ	คงเหลือ	แผน	ผล	หน่วยงาน	ชื่อ-สกุล	เบอร์โทร
	รวมทั้งสิ้น	5,520,000.00	1,015,000.00	6,535,000.00	5,569,016.21	965,983.79	332	336			
1	โครงการพัฒนาผู้ตรวจประเมินมาตรฐานเกษตรอินทรีย์	300,000.00	-	300,000.00	276,796.99	23,203.01	15	15	คณะเทคโนโลยีการเกษตร	ผศ.ดร.อัญชลี สวาสดิ์ธรรม	081-988-7455
2	โครงการส่งเสริมพัฒนากำลังคนและฟาร์มต้นแบบอัจฉริยะด้านฟาร์มการผลิตพืช	1,300,000.00	-	1,300,000.00	594,607.89	705,392.11	20	21	คณะเทคโนโลยีการเกษตร	น.ส.เยาวรัตน์ วงศ์ศรีสกุลแก้ว	085-071-1919
3	โครงการพัฒนากำลังคนด้านการสำรวจและเทคนิคการเพาะเลี้ยงเห็ดถั่งเช่า	500,000.00	-	500,000.00	451,550.00	48,450.00	15	15	คณะเทคโนโลยีการเกษตร	สพ.ญ.ดร.พชรธร สิมกิ่ง	081-837-0061
4	โครงการการผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหารสัตว์ระดับอุตสาหกรรม	200,000.00	-	200,000.00	199,750.00	250.00	15	17	คณะเทคโนโลยีการเกษตร	ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ	089-666-1387
5	โครงการพัฒนาบุคลากรผู้เชี่ยวชาญ Meister ด้าน Food Processing	520,000.00	-	520,000.00	520,000.00	-	13	13	คณะเทคโนโลยีการเกษตร	ดร.นวพร ลาภส่งผล	082-299-0952
6	โครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน		915,000.00	915,000.00	810,840.93	104,159.07	35	37	คณะเทคโนโลยีการเกษตร	ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ	089-666-1387
7	โครงการพัฒนาทักษะและศึกษาดูงานด้านการประกอบอาหารแขนงใหม่ (Molecular Castronomy)	200,000.00	100,000.00	300,000.00	297,000.00	3,000.00	30	30	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	นายณัฐชรัฐ แพกุล	089-252-1300

โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผลการเบิกจ่ายงบประมาณโครงการตามที่ได้รับจัดสรร / จำนวนผู้เข้าร่วม / ผู้รับผิดชอบโครงการ

ที่	รายการ	งบประมาณที่ได้รับจัดสรร			ผลการเบิกจ่าย		จำนวนผู้เข้าร่วม		ผู้รับผิดชอบโครงการ		
		งปม.ตั้งต้น	ปรับปรุง งปม.	งปม.สุทธิ	จ่ายจริง+ใบสั่งซื้อ	คงเหลือ	แผน	ผล	หน่วยงาน	ชื่อ-สกุล	เบอร์โทร
8	โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการ เรื่อง Modern Food & Gastro Style	500,000.00	-	500,000.00	500,000.00	-	31	30	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	ผศ.มาริน สาลี	02-549-3182
9	โครงการการประกวดแข่งขันการประกอบอาหารฟิวชั่น	300,000.00	-	300,000.00	300,000.00	-	72	72	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์	นายกฤติน ชุมแก้ว พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม	088-790-6638 089-600-0993
10	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการทดสอบคุณภาพ และความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน	500,000.00	-	500,000.00	449,150.40	50,849.60	27	27	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ดร.อัษฎาวุธ อารีสิริสุข ดร.จันทิมา ทีฆะ	02-549-4142 02-549-4179
11	โครงการพัฒนาห้องปฏิบัติการเพื่อการทดสอบคุณภาพ และความปลอดภัยในอาหาร	200,000.00	-	200,000.00	169,320.00	30,680.00	31	31	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	ดร.จันทิมา ทีฆะ ดร.อารณี โชติโก	02-549-4177
12	โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมการผลิตและแปรรูปอาหาร	600,000.00	-	600,000.00	600,000.00	-	20	20	คณะวิศวกรรมศาสตร์	นายสมควร แวววดี	081-513-7169
13	โครงการบ่มเพาะนวัตกรด้านเกษตรแม่นยำ	400,000.00	-	400,000.00	400,000.00	-	8	8	คณะวิศวกรรมศาสตร์	ผศ.ปราชญ์ อัศวนรากุล	0-2549-3385

โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

Output - Outcome - ปัญหาอุปสรรค

ที่	โครงการ	งปม.สุทธิ	งปม.จ่ายจริง	กลุ่มเป้าหมาย	Output	Outcome	ปัญหาอุปสรรค	หน่วยงาน
	รวมทั้งสิ้น	6,535,000.00	5,569,016.21					
1	โครงการพัฒนาผู้ตรวจประเมินมาตรฐานเกษตรอินทรีย์	300,000.00	276,796.99	อาจารย์/เจ้าหน้าที่	มีผู้ที่ได้รับการอบรมเพื่อพัฒนาเป็นผู้ตรวจประเมินมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 15 คน	ผู้เข้ารับการอบรมได้รับความรู้ที่เพิ่มขึ้นจากความรู้เดิมก่อนเข้ารับการอบรม และยังสามารถพัฒนาเพื่อให้มีศักยภาพในการเป็นผู้ตรวจประเมินมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ได้	-	คณะเทคโนโลยีการเกษตร
2	โครงการส่งเสริมพัฒนากำลังคนและฟาร์มต้นแบบอัจฉริยะด้านฟาร์มการผลิตพืช	1,300,000.00	594,607.89	อาจารย์/เจ้าหน้าที่	บุคลากรได้รับความรู้/ทักษะการจัดการฟาร์มสมัยใหม่/ต้นแบบอัจฉริยะด้านฟาร์มการผลิตพืช จำนวน 21 คน ซึ่งสูงกว่าเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 1 คน	ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้ไปบูรณาการกับการเรียนการสอนในรายวิชาต่างๆ สามารถถ่ายทอดความรู้ด้านการผลิตพืชในระบบฟาร์มอัจฉริยะให้แก่เกษตรกร/ชุมชน และบุคคลที่สนใจทั่วไปต่อได้	ผู้เข้าร่วมโครงการมีภารกิจหลายด้านอาจทำให้ไม่สามารถเข้าร่วมโครงการได้ครบตามกำหนดหากจัดติดต่อกันหลายวัน	คณะเทคโนโลยีการเกษตร
3	โครงการพัฒนากำลังคนด้านการสำรวจ และเทคนิคการเพาะเลี้ยงเห็ดถั่งเช่า	500,000.00	451,550.00	อาจารย์/เจ้าหน้าที่	ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับการอบรมในเรื่องสายพันธุ์เห็ดถั่งเช่าในธรรมชาติ, การสำรวจและผลิตถั่งเช่า ครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 15 คน	ผู้เข้าอบรมนำความรู้และประสบการณ์เรื่องการผลิตและสำรวจเห็ดถั่งเช่าในธรรมชาติและสายพันธุ์ของถั่งเช่าที่สามารถพบในประเทศไทย นำไปบูรณาการ/ถ่ายทอดในรายวิชาต่างๆ และจัดอบรมระยะสั้นได้	-	คณะเทคโนโลยีการเกษตร
4	โครงการการผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหารสัตว์ระดับอุตสาหกรรม	200,000.00	199,750.00	อาจารย์	มีผู้เข้าร่วมโครงการได้รับการอบรมให้ความรู้ ทักษะ และเทคนิคต่างๆ จำนวน 17 คน ซึ่งสูงกว่าเป้าหมายที่กำหนด 2 คน	ผู้เข้ารับการอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ในการประกอบอาชีพ หรือพัฒนางานได้ หรือนำไปใช้ประโยชน์ได้ เช่น รับวิเคราะห์คุณภาพอาหารสัตว์เพื่อจัดเก็บรายได้จากผู้ใช้บริการภายนอก	ห้องปฏิบัติการที่ใช้ในการอบรม มีพื้นที่จำกัด	คณะเทคโนโลยีการเกษตร
5	โครงการพัฒนาบุคลากรผู้เชี่ยวชาญ Meister ด้าน Food Processing	520,000.00	520,000.00	อาจารย์/เจ้าหน้าที่	มีผู้เข้าร่วมโครงการที่ได้รับมาตรฐาน Meister ด้าน Food Processing ครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 13 คน	บุคลากรมีความเชี่ยวชาญครู Meister ด้าน Food Processing มีการบูรณาการกับการเรียนการสอนเพื่อให้บัณฑิตมีความชำนาญ สามารถเป็นที่ปรึกษาให้กับเกษตรกร SMEs และสถานประกอบการได้	-	คณะเทคโนโลยีการเกษตร

โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

Output - Outcome - ปัญหาอุปสรรค

ที่	โครงการ	งปม.สุทธิ	งปม.จ่ายจริง	กลุ่มเป้าหมาย	Output	Outcome	ปัญหาอุปสรรค	หน่วยงาน
6	โครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน	915,000.00	810,840.93	นักศึกษา (วทก. ลำพูน)/กลุ่มต้นน้ำอุตสาหกรรมโคเนื้อ จ.เชียงใหม่/จ.ลำปาง	มีบุคลากรได้รับการอบรมให้ความรู้ในเรื่องนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน จำนวน 37 คน ซึ่งสูงกว่าเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 2 คน	บุคลากรมีทักษะ/สมรรถนะในการคัดเลือก ปรับปรุงการผลิตโคเนื้อจากรูปแบบเดิมที่มีมูลค่าค่อนข้างต่ำไปสู่ธุรกิจโคเนื้อที่มีมูลค่าสูงขึ้น และมีเครือข่ายในอุตสาหกรรมโคเนื้อ โดยการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมร่วมกับภาคเอกชน และเครือข่ายการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมภายใต้ชื่อ Chiangmai Q Beef (กลุ่มโคเนื้อปิงวัง) ภายใต้การจัดการของ บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม 1996 จำกัด	กลุ่มเกษตรกรเดินทางมาเข้าร่วมอบรมยากเนื่องจากเกษตรกรอยู่ต่างพื้นที่และบางรายต้องปฏิบัติงานประจำ	คณะเทคโนโลยีการเกษตร
7	โครงการพัฒนาทักษะและศึกษาดูงานด้านการประกอบอาหารแขนงใหม่ (Molecular Castronomy)	300,000.00	297,000.00	อาจารย์/เจ้าหน้าที่	บุคลากรได้รับการพัฒนาทักษะ และศึกษาดูงานครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 30 คน	สามารถนำความรู้ไป "บูรณาการ" ในรายวิชานวัตกรรมการบริการอาหาร/วิชาถนอมอาหาร/วิชาศิลปะการออกแบบอาหารและการจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร/วิชาไอศกรีมและเครื่องดื่ม หรือมีการบูรณาการ อย่างน้อย 4 รายวิชา	-	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
8	โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการ เรื่อง Modern Food & Gastro Style	500,000.00	500,000.00	อาจารย์/เจ้าหน้าที่	อาจารย์ได้รับความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหาร การใช้ศาสตร์สมัยใหม่และอาหาร Molecular Gastronomy ครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 31 คน	อาจารย์/เจ้าหน้าที่สาขาวิชาอาหารและโภชนาการมีทักษะความรู้ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับยุคสมัยและอุตสาหกรรมในปัจจุบัน		คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
9	โครงการการประกวดแข่งขันการประกอบอาหารฟิวชั่น	300,000.00	300,000.00	นักเรียน/นักศึกษา	มีนักศึกษาที่มีความสามารถในการประกอบอาหารฟิวชั่น มาเข้าร่วมการแข่งขันครบตามเป้าหมายที่กำหนด 72 คน	ได้เผยแพร่หรือประชาสัมพันธ์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.ธัญบุรี ให้เป็นที่รู้จักได้อย่างแพร่หลายมากขึ้น	-	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

Output - Outcome - ปัญหาอุปสรรค

ที่	โครงการ	งปม.สุทธิ	งปม.จ่ายจริง	กลุ่มเป้าหมาย	Output	Outcome	ปัญหาอุปสรรค	หน่วยงาน
10	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน	500,000.00	449,150.40	อาจารย์/เจ้าหน้าที่	ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับความรู้ด้านการทดสอบคุณภาพ และความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐานครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 27 คน	ผู้เข้าอบรมได้รับความรู้ในการวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารด้วยวิธีการมาตรฐาน สามารถจัดทำคู่มือปฏิบัติงานของวิธีการทดสอบสำหรับห้องปฏิบัติการบริการทดสอบด้านอาหาร และจัดทำร่างเอกสารคุณภาพในระบบมาตรฐานได้ อย่างน้อย 8 เรื่อง	-	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
11	โครงการพัฒนาห้องปฏิบัติการเพื่อการทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร	200,000.00	169,320.00	อาจารย์/เจ้าหน้าที่	บุคลากรในห้องปฏิบัติการมีความรู้ความเข้าใจด้านการผลิตอาหารในระดับอุตสาหกรรมตามมาตรฐานด้านอาหารครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 31 คน	ยกระดับห้องปฏิบัติการ และบุคลากรในห้องปฏิบัติการให้มีความพร้อมในการทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร สามารถเป็นหน่วยตรวจสอบคุณภาพสินค้าอาหารต่อไปได้	-	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
12	โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมการผลิตและแปรรูปอาหาร	600,000.00	600,000.00	อาจารย์/เจ้าหน้าที่	มีจำนวนอาจารย์ที่ได้รับการพัฒนาเทคนิคการสอนหรือวิชาชีพเฉพาะทางที่เป็นภาระการสอน ครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 20 คน	ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้จากการฝึกอบรม ไปสร้างผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรมได้ ภายใน 6 เดือน หลังจากการฝึกอบรม	-	คณะวิศวกรรมศาสตร์
13	โครงการบ่มเพาะนวัตกรด้านเกษตรแม่นยำ	400,000.00	400,000.00	อาจารย์/เจ้าหน้าที่	ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปปรับใช้กับงานที่ทำในปัจจุบันและแผนงานในอนาคตได้ ครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 8 คน	ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้จากการฝึกอบรม ไปสร้างผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรมได้ ภายใน 6 เดือน หลังจากการฝึกอบรม	-	คณะวิศวกรรมศาสตร์

โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดในโครงการ

ที่	โครงการ	งบประมาณสุทธิ	งบประมาณจ่ายจริง	คิดเป็นร้อยละ	ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ผู้เข้าร่วมโครงการอยู่ในกระบวนการของการจัดกิจกรรมครบถ้วน	ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการในกระบวนการจัดโครงการ	ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์ที่ได้รับ	โครงการ/กิจกรรมที่แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด	หน่วยงาน
	รวมทั้งสิ้น	6,535,000.00	5,569,016.21	85.22%	92.42	95.18	91.57	92.21	99.17	
1	โครงการพัฒนาผู้ตรวจประเมินมาตรฐานเกษตรอินทรีย์	300,000.00	276,796.99	92.27%	85.30	95.00	93.30	85.30	100.00	คณะเทคโนโลยีการเกษตร
2	โครงการส่งเสริมพัฒนากำลังคนและฟาร์มต้นแบบอัจฉริยะด้านฟาร์มการผลิตพืช	1,300,000.00	594,607.89	45.74%	84.60	82.00	82.00	88.60	100.00	คณะเทคโนโลยีการเกษตร
3	โครงการพัฒนากำลังคนด้านการสำรวจและเทคนิคการเพาะเลี้ยงเห็ดถั่งเช่า	500,000.00	451,550.00	90.31%			92.70	91.53	100.00	คณะเทคโนโลยีการเกษตร
4	โครงการการผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหารสัตว์ระดับอุตสาหกรรม	200,000.00	199,750.00	99.88%		80.00	91.25	81.86	90.00	คณะเทคโนโลยีการเกษตร
5	โครงการพัฒนาบุคลากรผู้เชี่ยวชาญ Meister ด้าน Food Processing	520,000.00	520,000.00	100.00%	97.80	100.00	91.20	97.60	100.00	คณะเทคโนโลยีการเกษตร
6	โครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน	915,000.00	810,840.93	88.62%						คณะเทคโนโลยีการเกษตร
7	โครงการพัฒนาทักษะและศึกษาดูงานด้านการประกอบอาหารแขนงใหม่ (Molecular Castronomy)	300,000.00	297,000.00	99.00%	99.14	100.00	97.03	99.14	100.00	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2562

แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

ผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดในโครงการ

ที่	โครงการ	งบประมาณสุทธิ	งบประมาณจ่ายจริง	คิดเป็นร้อยละ	ผู้เข้าร่วมโครงการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	ผู้เข้าร่วมโครงการอยู่ในกระบวนการของการจัดกิจกรรมครบถ้วน	ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการในกระบวนการจัดโครงการ	ความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการต่อประโยชน์ที่ได้รับ	โครงการ/กิจกรรมที่แล้วเสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด	หน่วยงาน
8	โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการ เรื่อง Modern Food & Gastro Style	500,000.00	500,000.00	100.00%	88.00	100.00	92.00	92.00	100.00	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
9	โครงการการประกวดแข่งขันการประกอบอาหารฟิวชั่น	300,000.00	300,000.00	100.00%	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
10	โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการทดสอบคุณภาพ และความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน	500,000.00	449,150.40	89.83%	86.00	90.00	87.40	89.60	100.00	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
11	โครงการพัฒนาห้องปฏิบัติการเพื่อการทดสอบคุณภาพ และความปลอดภัยในอาหาร	200,000.00	169,320.00	84.66%	88.40	100.00	86.40	89.00	100.00	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
12	โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมการผลิตและแปรรูปอาหาร	600,000.00	600,000.00	100.00%	95.00	100.00	91.25	95.00	100.00	คณะวิศวกรรมศาสตร์
13	โครงการบ่มเพาะนวัตกรด้านเกษตรแม่นยำ	400,000.00	400,000.00	100.00%	100.00	100.00	94.27	96.88	100.00	คณะวิศวกรรมศาสตร์

โครงการพัฒนาผู้ตรวจประเมินมาตรฐานเกษตรอินทรีย์

ระหว่างวันที่ 25–30 เมษายน 2562

และระหว่างวันที่ 1 – 3 พฤษภาคม 2562

สถานที่จัดโครงการ

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

วิสาหกิจชุมชนข้าวหอมมะลินครคง จ.นครราชสีมา

โรงแรมแคนทารี่ อยุธยา จ. พระนครศรีอยุธยา

แปลงข้าวอินทรีย์ จ. พระนครศรีอยุธยา

สหกรณ์การเกษตรดอนเจดีย์ จ.สุพรรณบุรี

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

โครงการพัฒนาผู้ตรวจประเมินมาตรฐานเกษตรอินทรีย์

งบประมาณที่ได้รับจัดสรร งบประมาณประจำปี 2562 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี งบรายจ่ายอื่น ค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร วงเงิน 300,000 บาท ใช้จริง 276,796.99 บาท (ร้อยละ 92.27%)

ผู้รับผิดชอบโครงการ ผศ.ดร.อัญชลี สวาสดิ์ธรรม
เบอร์โทรศัพท์ 081-988-7455

วัตถุประสงค์ ส่งเสริมให้บุคลากรของมหาวิทยาลัยได้มีความรู้ ความเข้าใจ และพัฒนาทักษะด้านการจัดการฟาร์มและระบบการผลิตแบบอินทรีย์ (Organic) และเพื่อให้ผู้บุคลากรที่ได้รับความรู้ และทักษะ ด้านการจัดการฟาร์มและระบบการผลิตแบบอินทรีย์ (Organic) สามารถนำไปบูรณาการ/ถ่ายทอด ในรายวิชาต่างๆ ได้

กลุ่มเป้าหมาย กำหนดแผน จำนวน 15 คน เป็นอาจารย์/เจ้าหน้าที่ จากคณะเทคโนโลยีการเกษตร และเข้าร่วมโครงการ จำนวน 15 คน

ผลผลิต (Output) มีผู้เข้าร่วมโครงการได้รับการอบรมหรือได้ความรู้ครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 15 คน

ผลลัพธ์/ผลสำเร็จของโครงการ (Outcome)

ผู้เข้ารับการอบรมได้รับความรู้ และทักษะ ด้านการจัดการฟาร์มและระบบการผลิตแบบอินทรีย์ (Organic) สามารถนำไปบูรณาการ/ถ่ายทอด ในรายวิชาต่างๆ ได้ และที่สำคัญผู้เข้ารับการอบรมยังสามารถพัฒนาเพื่อให้มีศักยภาพในการเป็นผู้ตรวจประเมินมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ได้

สรุปหลักสูตรการอบรม/หัวข้อการบรรยาย/สถานที่จัด

ลำดับที่	หัวข้อ	ข้อมูลวิทยากร		
		รายชื่อ	ตำแหน่ง	หน่วยงาน
วันที่ 25 เมษายน 2562 ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี				
	บรรยายเรื่อง: การขับเคลื่อนนโยบายเกษตรอินทรีย์ของมหาวิทยาลัยแม่โจ้	ผศ.ดร. สุรัตน์ นักหล่อ	ข้าราชการบำนาญ	กรมการข้าว
	บรรยายเรื่อง: หลักเกณฑ์ทั่วไปในการเป็นผู้ตรวจประเมินระบบการผลิตข้าวอินทรีย์	นางสาวธนารัตน์ ปิยะวรากร	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ	
	ปฏิบัติ: การผลิตชีวภัณฑ์ที่ใช้ทดแทนสารเคมีในการผลิตข้าวแบบอินทรีย์	นายผจญ หวังขม นายวัฒนา กิตติวัชนา		
วันที่ 26เมษายน 2562 ณ วิสาหกิจชุมชนข้าวหอมมะลินครคง จ.นครราชสีมา				
	บรรยายเรื่อง: การผลิตข้าวอินทรีย์	นางฐิติรัตน์ วิลแลน		
วันที่ 29 เมษายน 2562 ณ โรงแรมแคนทารี่ จ. พระนครศรีอยุธยา				
	บรรยายเรื่อง: หลักเกณฑ์ในการผ่านการฝึกอบรม	นางสาวธนารัตน์ ปิยะวรากร	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ	กรมการข้าว
	บรรยายเรื่อง: หลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่เกี่ยวข้องกับการตรวจสอบและรับรองมาตรฐานข้าว			
	บรรยายเรื่อง: หลักการเบื้องต้นของการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมและการจัดการด้านความปลอดภัยอาหารของ Codex	นางสาวมณีพร สังขะรมย์	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ	กรมการข้าว
	บรรยายเรื่อง: หลักการตรวจประเมินตามมาตรฐาน ISO 19011			
วันที่ 30 เมษายน 2562 ณ โรงแรมแคนทารี่ จ. พระนครศรีอยุธยา				
	บรรยายเรื่อง: มาตรฐานสินค้าเกษตร เกษตรอินทรีย์ เล่ม 1 และข้าวอินทรีย์ เล่ม 4	นางสาวสุธาวัลย์ สิทธิวิชชาพร	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ	กรมการข้าว
	บรรยายเรื่อง: หลักการและการปฏิบัติตามระบบการผลิตข้าวอินทรีย์	นายรณชัย ช่างศรี	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ	กรมการข้าว

วันที่ 1 พฤษภาคม 2562 ณ โรงแรมแคนทารี่ จ. พระนครศรีอยุธยา				
	บรรยายเรื่อง: การตรวจประเมินและการให้การรับรองแบบกลุ่มและการสุ่มตัวอย่างดิน น้ำ และข้าวเปลือก บรรยายเรื่อง: การใช้แบบรายการตรวจประเมินระบบควบคุมภายใน (ORG 04) บรรยายเรื่อง: ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการตรวจประเมินระบบการผลิตข้าวอินทรีย์ ข้อกำหนด 9 ข้อ บรรยายเรื่อง: การใช้แบบกำหนดการตรวจรับรองระบบการผลิตข้าวอินทรีย์ และแบบบันทึกข้อบกพร่อง (ORG 03 และ ORG 03/1)	นางสาวสุรัชนา พิชญานนท์ นางวรรณกรณ์ อินทรสถิตย์	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ	กรมการข้าว กรมการข้าว
วันที่ 2 พฤษภาคม 2562 ณ แปลงข้าวอินทรีย์ จ. พระนครศรีอยุธยา และสหกรณ์การเกษตรดอนเจดีย์ จ.สุพรรณบุรี				
	ปฏิบัติเรื่อง: ฝึกปฏิบัติการตรวจประเมินแปลงผลิตข้าวอินทรีย์ตามแบบกำหนดการตรวจรับรองระบบการผลิตข้าวอินทรีย์	นางวรรณกรณ์ อินทรสถิตย์	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ	กรมการข้าว
วันที่ 3 พฤษภาคม 2562 ณ โรงแรมแคนทารี่ จ. พระนครศรีอยุธยา				
	ปฏิบัติเรื่อง:การจัดทำรายงานและการนำเสนอรายงานการฝึกปฏิบัติการตรวจประเมินตามมาตรฐานการผลิตข้าวอินทรีย์	นางวรรณกรณ์ อินทรสถิตย์	นักวิชาการเกษตรชำนาญการพิเศษ	กรมการข้าว

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม

โครงการพัฒนาผู้ตรวจประเมินมาตราฐานเกษตรอินทรีย์

วันพฤหัสบดีที่ 25 เมษายน พ.ศ. 2562

ลำดับ	ชื่อ	สกุล	เวลามา	ลายมือชื่อ	เวลากลับ	ลายมือชื่อ
1	ผศ.ดร.ปิยะวดี	เจริญวัฒนะ	08.00 น.		17.00 น.	
2	ผศ.ดร.อัญชลี	สวาสดิ์ธรรม	08.00 น.		17.00 น.	
3	ดร.สวัสดิ์	พิมพ์สุวรรณ	08.00 น.		17.00 น.	
4	นางสาวเยาวรัตน์	วงศ์ศรีสกุลแก้ว	~~08.00 น.~~		~~17.00 น.~~	
5	ดร.พราวมาส	เจริญรักษ์	08.00 น.		17.00 น.	
6	นางสาวปิยะภรณ์	จิตรเอก	08.00 น.		17.00 น.	
7	ดร.ศศธร	ศรีวิเชียร	08.00 น.		17.00 น.	
8	ผศ.ภูรินทร์	อัครกุลธร	08.00 น.		17.00 น.	
9	นายพรพนม	คำมุงคุณ	08.00 น.		17.00 น.	
10	นายอมร	อัศวางศานนท์	08.00 น.		17.00 น.	
11	นางปราณี	พระเพชร	08.00 น.		17.00 น.	
12	นายภพสันต์	ชัยธีรพันธุ์กุล	08.00 น.		17.00 น.	
13	นางสาวพรทิพย์	ผึ้งแก้ว	08.00 น.		17.00 น.	
14	นายทองมี	เหมาะสม	~~08.00 น.~~		~~17.00 น.~~	
15	นางสาวอารีรัตน์	พันโท	08.00 น.		17.00 น.	
16	นางสาวปรียาณัฐ	หงษ์ทอง	08.00 น.		17.00 น.	
17	นางสาวนรกมล	ขำวารี	08.00 น.		17.00 น.	

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม

โครงการพัฒนาผู้ตรวจประเมินมาตราฐานเกษตรอินทรีย์

วันศุกร์ที่ 26 เมษายน พ.ศ. 2562

ับ	ชื่อ	สกุล	เวลามา	ลายมือชื่อ	เวลากลับ	ลายมือชื่อ
	ผศ.ดร.ปิยะวดี	เจริญวัฒนะ	09.00 น.		16.00 น.	
	ผศ.ดร.อัญชลี	สวาสดิ์ธรรม	09.00 น.		16.00 น.	
	ดร.สวัสดิ์	พิมพ์สุวรรณ	09.00 น.		16.00 น.	
	นางสาวเยาวรัตน์	วงศ์ศรีสกุลแก้ว	~~09.00 น.~~		~~16.00 น.~~	
	ดร.พราวมาส	เจริญรักษ์	09.00 น.		16.00 น.	
	นางสาวปิยะภรณ์	จิตรเอก	09.00 น.		16.00 น.	
	ดร.ศศธร	ศรีวิเชียร	09.00 น.		16.00 น.	
	ผศ.ภูรินทร์	อัครกุลธร	09.00 น.		16.00 น.	
	นายพรพนม	คำมุงคุณ	09.00 น.		16.00 น.	
	นายอมร	อัศววงศานนท์	09.00 น.		16.00 น.	
	นางปราณี	พระเพชร	09.00 น.		16.00 น.	
	นายภพสันต์	ชัยธีรพันธุ์กุล	09.00 น.		16.00 น.	
	นางสาวพรทิพย์	ผึ้งแก้ว	09.00 น.		16.00 น.	
	นายทองมี	เหมาะสม	~~09.00 น.~~		~~16.00 น.~~	
	นางสาวอารีรัตน์	พันโท	09.00 น.		16.00 น.	
	นางสาวปริยาณัฐ	หงษ์ทอง	09.00 น.		16.00 น.	
	นางสาวนรกมล	ขำวารี	09.00 น.		16.00 น.	

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม
โครงการพัฒนาผู้ตรวจประเมินมาตราฐานเกษตรอินทรีย์
วันจันทร์ที่ 29 เมษายน พ.ศ. 2562

ที่	ชื่อ - สกุล		เวลามา	ลายมือชื่อ	เวลากลับ	ลายมือชื่อ
	ผศ.ดร.อัญชลี	สวาสดิ์ธรรม	09.00 น.		17.00 น.	
	นางสาวปิยะภรณ์	จิตรเอก	09.00 น.		17.00 น.	
	ผศ.ดร.ปิยะวดี	เจริญวัฒนะ	09.00 น.		17.00 น.	
	นางสาวเยาวรัตน์	วงศ์ศรีสกุลแก้ว	09.00 น.		17.00 น.	
	ดร.พราวมาส	เจริญรักษ์	09.00 น.		17.00 น.	
	ดร.ศศธร	ศรีวิเชียร	09.00 น.		17.00 น.	
	นางปราณี	พระเพชร	09.00 น.		17.00 น.	
	นางสาวพรทิพย์	ผึ้งแก้ว	09.00 น.		17.00 น.	
	นางสาวปรียาณัฐ	หงษ์ทอง	09.00 น.		17.00 น.	
	นางสาวนรกมล	ขำวารี	09.00 น.		17.00 น.	
	นายพรพนม	คำมุงคุณ	09.00 น.		17.00 น.	
	นายอมร	อัศววงศานนท์	09.00 น.		17.00 น.	
	นายภพสันต์	ชัยธีรพันธุ์กุล	09.00 น.		17.00 น.	
	นายทองมี	เหมาะสม	09.00 น.		17.00 น.	
	ผศ.ภูรินทร์	อัครกุลธร	09.00 น.		17.00 น.	

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม

โครงการพัฒนาผู้ตรวจประเมินมาตราฐานเกษตรอินทรีย์

วันอังคารที่ 30 เมษายน พ.ศ. 2562

ำดับ	ชื่อ - สกุล		เวลามา	ลายมือชื่อ	เวลากลับ	ลายมือชื่อ
1	ผศ.ดร.อัญชลี	สวาสดิ์ธรรม	08.00 น.		17.00 น.	
2	นางสาวปิยะภรณ์	จิตรเอก	08.00 น.		17.00 น.	
3	ผศ.ดร.ปิยะวดี	เจริญวัฒนะ	08.00 น.		17.00 น.	
4	นางสาวเยาวรัตน์	วงศ์ศรีสกุลแก้ว	08.00 น.		17.00 น.	
5	ดร.พราวมาส	เจริญรักษ์	08.00 น.		17.00 น.	
6	ดร.ศศธร	ศรีวิเชียร	08.00 น.		17.00 น.	
7	นางปราณี	พระเพชร	08.00 น.		17.00 น.	
8	นางสาวพรทิพย์	ผึ้งแก้ว	08.00 น.		17.00 น.	
9	นางสาวปรียาณัฐ	หงษ์ทอง	08.00 น.		17.00 น.	
10	นางสาวนรกมล	ชำวารี	08.00 น.		17.00 น.	
11	นายพรพนม	คำมุงคุณ	08.00 น.		17.00 น.	
12	นายอมร	อัศววงศานนท์	08.00 น.		17.00 น.	
13	นายภพสันต์	ชัยธีรพันธุ์กุล	08.00 น.		17.00 น.	
14	นายทองมี	เหมาะสม	08.00 น.		17.00 น.	
15	ผศ.ภูรินทร์	อัครกุลธร	08.00 น.		17.00 น.	

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม
โครงการพัฒนาผู้ตรวจประเมินมาตราฐานเกษตรอินทรีย์
วันพุธที่ 1 พฤษภาคม พ.ศ. 2562

ลำดับ	ชื่อ - สกุล		เวลามา	ลายมือชื่อ	เวลากลับ	ลายมือชื่อ
1	ผศ.ดร.อัญชลี	สวาสดิ์ธรรม	08.00 น.		17.00 น.	
2	นางสาวปิยะภรณ์	จิตรเอก	08.00 น.		17.00 น.	
3	ผศ.ดร.ปิยะวดี	เจริญวัฒนะ	08.00 น.		17.00 น.	
4	นางสาวเยาวรัตน์	วงศ์ศรีสกุลแก้ว	08.00 น.		17.00 น.	
5	ดร.พราวมาส	เจริญรักษ์	08.00 น.		17.00 น.	
6	ดร.ศศธร	ศรีวิเชียร	08.00 น.		17.00 น.	
7	นางปราณี	พระเพชร	08.00 น.		17.00 น.	
8	นางสาวพรทิพย์	ผึ้งแก้ว	08.00 น.		17.00 น.	
9	นางสาวปรียาณัฐ	หงษ์ทอง	08.00 น.		17.00 น.	
10	นางสาวนรกมล	ขำวารี	08.00 น.		17.00 น.	
11	นายพรพนม	คำมุงคุณ	08.00 น.		17.00 น.	
12	นายอมร	อัศววงศานนท์	08.00 น.		17.00 น.	
13	นายภพสันต์	ชัยธีรพันธุ์กุล	08.00 น.		17.00 น.	
14	นายทองมี	.เหมาะสม	08.00 น.		17.00 น.	
15	ผศ.ภูรินทร์	อัครกุลธร	08.00 น.		17.00 น.	

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม

โครงการพัฒนาผู้ตรวจประเมินมาตราฐานเกษตรอินทรีย์

วันพฤหัสบดีที่ 2 พฤษภาคม พ.ศ. 2562

ลำดับ	ชื่อ - สกุล		เวลามา	ลายมือชื่อ	เวลากลับ	ลายมือชื่อ
1	ผศ.ดร.อัญชลี	สวาสดิ์ธรรม	08.00 น.		17.00 น.	
2	นางสาวปิยะภรณ์	จิตรเอก	08.00 น.		17.00 น.	
3	ผศ.ดร.ปิยะวดี	เจริญวัฒนะ	08.00 น.		17.00 น.	
4	นางสาวเยาวรัตน์	วงศ์ศรีสกุลแก้ว	08.00 น.		17.00 น.	
5	ดร.พราวมาส	เจริญรักษ์	08.00 น.		17.00 น.	
6	ดร.ศศธร	ศรีวิเชียร	08.00 น.		17.00 น.	
7	นางปราณี	พระเพชร	08.00 น.		17.00 น.	
8	นางสาวพรทิพย์	ผึ้งแก้ว	08.00 น.		17.00 น.	
9	นางสาวปรียาณัฐ	หงษ์ทอง	08.00 น.		17.00 น.	
10	นางสาวนรกมล	ขำวารี	08.00 น.		17.00 น.	
11	นายพรพนม	คำมุงคุณ	08.00 น.		17.00 น.	
12	นายอมร	อัศววงศานนท์	08.00 น.		17.00 น.	
13	นายภพสันต์	ชัยธีรพันธุ์กุล	08.00 น.		17.00 น.	
14	นายทองมี	เหมาะสม	08.00 น.		17.00 น.	
15	ผศ.ภูรินทร์	อัครกุลธร	08.00 น.		17.00 น.	

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม
โครงการพัฒนาผู้ตรวจประเมินมาตราฐานเกษตรอินทรีย์
วันศุกร์ที่ 3 พฤษภาคม พ.ศ. 2562

ลำดับ	ชื่อ - สกุล		เวลามา	ลายมือชื่อ	เวลากลับ	ลายมือชื่อ
1	ผศ.ดร.อัญชลี	สวาสดิ์ธรรม	08.00 น.		16.30 น.	
2	นางสาวปิยะภรณ์	จิตรเอก	08.00 น.		16.30 น.	
3	ผศ.ดร.ปิยะวดี	เจริญวัฒนะ	08.00 น.		16.30 น.	
4	นางสาวเยาวรัตน์	วงศ์ศรีสกุลแก้ว	08.00 น.		16.30 น.	
5	ดร.พราวมาส	เจริญรักษ์	08.00 น.		16.30 น.	
6	ดร.ศศธร	ศรีวิเชียร	08.00 น.		16.30 น.	
7	นางปราณี	พระเพชร	08.00 น.		16.30 น.	
8	นางสาวพรทิพย์	ผึ้งแก้ว	08.00 น.		16.30 น.	
9	นางสาวปรียาณัฐ	หงษ์ทอง	08.00 น.		16.30 น.	
10	นางสาวนรกมล	ขำวารี	08.00 น.		16.30 น.	
11	นายพรพนม	คำมุงคุณ	08.00 น.		16.30 น.	
12	นายอมร	อัศววงศานนท์	08.00 น.		16.30 น.	
13	นายภพสันต์	ชัยธีรพันธุ์กุล	08.00 น.		16.30 น.	
14	นายทองมี	เหมาะสม	08.00 น.		16.30 น.	
15	ผศ.ภูรินทร์	อัครกุลธร	08.00 น.		16.30 น.	

รูปกิจกรรม

รูปภาพประกอบ วันที่ 25 เมษายน 2562 ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มทร.ธัญบุรี





วิทยากรบรรยาย







ภาพกิจกรรมโครงการการพัฒนาผู้ตรวจประเมินมาตรฐานเกษตรอินทรีย์

รูปภาพประกอบ วันที่ 26 เมษายน 2562
ณ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนข้าวหอมมะลินครคง จังหวัดนครราชสีมา



วิทยากรบรรยาย



ภาพกิจกรรมโครงการการพัฒนาผู้ตรวจประเมินมาตรฐานเกษตรอินทรีย์

รูปภาพประกอบ ระหว่างวันที่ 29-30 เมษายน และวันที่ 1 กับ 3 พฤษภาคม 2562
ณ โรงแรมแคนทารี แอนด์ เซอร์วิส อาร์พาร์ทเมนท์ อยุธยา



วิทยากรบรรยาย



ภาพกิจกรรมโครงการการพัฒนาผู้ตรวจประเมินมาตรฐานเกษตรอินทรีย์
รูปภาพประกอบ วันที่ 2 พฤษภาคม 2562
ณ แปลงข้าวอินทรีย์ อ.บางปะหัน จ.พระนครศรีอยุธยา และสหกรณ์ดอนเจดีย์การเกษตร
จ.สุพรรณบุรี



ภาพกิจกรรมโครงการการพัฒนาผู้ตรวจประเมินมาตรฐานเกษตรอินทรีย์

โครงการส่งเสริมพัฒนากาลังคนและฟาร์มต้นแบบอัจฉริยะด้านฟาร์มการผลิตพืช
ระหว่างวันที่ 30 กรกฎาคม - 2 สิงหาคม 2562

สถานที่จัดโครงการ
คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
โรงแรมแคนทารี่ อยุธยา จ. พระนครศรีอยุธยา

โครงการส่งเสริมพัฒนากำลังคนและฟาร์มต้นแบบอัจฉริยะด้านฟาร์มการผลิตพืช

งบประมาณที่ได้รับจัดสรร งบประมาณประจำปี 2562 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี งบรายจ่ายอื่น ค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร วงเงิน 1,300,000 บาท ใช้จริง 594,607.89 บาท (ร้อยละ 45.74%)

ผู้รับผิดชอบโครงการ น.ส.เยาวรัตน์ วงศ์ศรีสกุลแก้ว
เบอร์โทรศัพท์ 085-071-1919

วัตถุประสงค์ เพื่อให้บุคลากรได้รับความรู้และทักษะในเรื่องของการจัดการฟาร์มสมัยใหม่และต้นแบบอัจฉริยะด้านฟาร์มการผลิตพืช และสามารถนำไปบูรณาการในการเรียนการสอนในรายวิชาต่างๆได้ สามารถปรับกระบวนการในการปฏิบัติงาน ปรับปรุงและพัฒนากำลังคนด้านวิชาชีพไปสู่ระบบคุณภาพได้อย่างต่อเนื่องและมีประสิทธิภาพ

กลุ่มเป้าหมาย กำหนดแผน จำนวน 20 คน เป็นอาจารย์/เจ้าหน้าที่ จากคณะเทคโนโลยีการเกษตร และเข้าร่วมโครงการ จำนวน 21 คน

ผลผลิต (Output) บุคลากรได้รับความรู้/ทักษะการจัดการฟาร์มสมัยใหม่/ต้นแบบอัจฉริยะด้านฟาร์มการผลิตพืช จำนวน 21 คน ซึ่งสูงกว่าเป้าหมายที่กำหนดไว้ 1 คน

ผลลัพธ์/ผลสำเร็จของโครงการ (Outcome)

ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้และทักษะในเรื่องของการจัดการฟาร์มสมัยใหม่และต้นแบบอัจฉริยะด้านฟาร์มการผลิตพืชที่ได้ ไปบูรณาการกับการเรียนการสอนในรายวิชาต่างๆ และสามารถถ่ายทอดความรู้ด้านการผลิตพืชในระบบฟาร์มอัจฉริยะให้แก่เกษตรกร/ชุมชน และบุคคลที่สนใจทั่วไปต่อได้

สรุปหลักสูตรการอบรม/หัวข้อการบรรยาย

วัน/เดือน/ปี	สถานที่	หัวข้อ	วิทยากร
30 กรกฎาคม 2562	โรงแรมแคนทารี อยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา	บรรยายเรื่อง : พัฒนาการการปลูกพืชในโรงเรือน "ความท้าทายของชาวสวนยุคใหม่"	คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร รศ.ดร.ธรรมศักดิ์ ทองเกตุ (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์)
	โรงแรมแคนทารี อยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา	บรรยายเรื่อง : งานวิจัยพัฒนาของคลัสเตอร์เมล็ดพันธุ์ไทย	คุณศศิวิมล บุญอนันต์ ผู้อานวยการโปรแกรมเมล็ดพันธุ์ สานักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.)
31 กรกฎาคม 2562	โรงแรมแคนทารี อยุธยา จ.พระนครศรีอยุธยา	บรรยายเรื่อง : เทคโนโลยีฟาร์มอัจฉริยะต้นแบบสาหรับเมล่อน	คุณภานุวัฒน์ อรุณโรจน์ศิริ (ภาคเอกชน)
1 สิงหาคม 2562	คณะเทคโนโลยีการเกษตร	บรรยายเรื่อง : ความรู้เรื่องการระบายอากาศภายในโรงเรือน	คุณทวีศักดิ์ บุญคุ้ม สถาบันวิจัยเกษตรวิศวกรรม กรมวิชาการเกษตร
	คณะเทคโนโลยีการเกษตร	บรรยายเรื่อง : การติดตั้งชุดระบายอากาศในโรงเรือน	คุณวิรุฬห์ ศรีตะพันธ์ (ภาคเอกชน)
	คณะเทคโนโลยีการเกษตร	ปฏิบัติเรื่อง: การติดตั้งระบบจ่ายน้า ระบบกรองน้าก่อนเข้าหัวพ่นหมอกและการแก้ไขปัญหา	คุณสมชัย ชัชวาลพรมราช คุณชลิต แสงสุริยา (ภาคเอกชน)
2 สิงหาคม 2562	คณะเทคโนโลยีการเกษตร	ปฏิบัติเรื่อง: การติดตั้งท่อ PE การยืดท่อ การติดตั้งหัวพ่นหมอกและการแก้ไขปัญหา	คุณสมชัย ชัชวาลพรมราช คุณชลิต แสงสุริยา (ภาคเอกชน)
	คณะเทคโนโลยีการเกษตร	ปฏิบัติเรื่อง: การปลูกพืชในโรงเรือนชนิดต่างๆ	อ.ปิยะภรณ์ จิตรเอก (วิทยากรภายใน)

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม

โครงการส่งเสริมพัฒนากำลังคนและฟาร์มต้นแบบอัจฉริยะด้านฟาร์มการผลิตพืช

วันที่ 30 กรกฎาคม 2562

ณ โรงแรมแคนทารี อยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ลำดับ	ชื่อ	สกุล	เวลามา	ลายมือชื่อ	เวลากลับ	ลายมือชื่อ
1	ผศ.อังคณา	ธนกัญญา	08.00 น.		17.00 น.	
2	ผศ.ดร.ปิยะวดี	เจริญวัฒนะ	08.00 น.		17.00 น.	
3	ผศ.ดร.อัญชลี	สวาสดิ์ธรรม	08.00 น.		17.00 น.	
4	ผศ.จันทร์เพ็ญ	ชัยมงคล	08.00 น.		17.00 น.	
5	ผศ.ภูรินทร์	อัครกุลธร	08.00 น.		17.00 น.	
6	ผศ.นิยม	บัวบาน	08.00 น.		17.00 น.	
7	ผศ.อัญชลินทร์	สิงห์คำ	08.00 น.		17.00 น.	
8	นางสุวดี	อิสรายุวพร	08.00 น.		17.00 น.	
9	ดร.ศศธร	ศรีวิเชียร	08.00 น.		17.00 น.	
10	นางสาวปิยะภรณ์	จิตรเอก	08.00 น.		17.00 น.	
11	นางสาวเยาวรัตน์	วงศ์ศรีสกุลแก้ว	08.00 น.		17.00 น.	
12	ดร.นวพร	ลาภส่งผล	08.00 น.		17.00 น.	
13	นายไตรภพ	บุญธรรม	08.00 น.		17.00 น.	
14	ดร.พราวมาส	เจริญรักษ์	08.00 น.		17.00 น.	
15	ดร.พันทิพา	ลิ้มสงวน	08.00 น.		17.00 น.	
16	ดร.พิมพรรณ	พิมลรัตน์	08.00 น.		17.00 น.	
17	ดร.ธีรยุทธ	คล้ำชื่น	08.00 น.		17.00 น.	
18	นางสาวอชิรา	ผดุงฤกษ์	08.00 น.		17.00 น.	
19	นางสาวปรียาณัฐ	หงษ์ทอง	08.00 น.		17.00 น.	
20	นางสาวนรกมล	ขำวารี	08.00 น.		17.00 น.	
21	นายภพสันต์	ชัยธีระพันธุ์กุล	08.00 น.		17.00 น.	

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม

โครงการส่งเสริมพัฒนากำลังคนและฟาร์มต้นแบบอัจฉริยะด้านฟาร์มการผลิตพืช

วันที่ 31 กรกฎาคม 2562

ณ โรงแรมแคนทารี อยุธยา และ วาสนาฟาร์มเมล่อน จังหวัดพระนครศรีอยุธยา

ลำดับ	ชื่อ	สกุล	เวลามา	ลายมือชื่อ	เวลากลับ	ลายมือชื่อ
1	ผศ.อังคณา	ธนกัญญา	08.00 น.		16.00 น.	
2	ผศ.ดร.ปิยะวดี	เจริญวัฒนะ	08.00 น.		16.00 น.	
3	ผศ.ดร.อัญชลี	สวาสดิ์ธรรม	08.00 น.		16.00 น.	
4	ผศ.จันทร์เพ็ญ	ชัยมงคล	08.00 น.		16.00 น.	
5	ผศ.ภูรินทร์	อัครกุลธร	08.00 น.		16.00 น.	
6	ผศ.นิยม	บัวบาน	08.00 น.		16.00 น.	
7	ผศ.อัญชลินทร์	สิงห์คำ	08.00 น.		16.00 น.	
8	นางสุวดี	อิสรายุวพร	08.00 น.		16.00 น.	
9	ดร.ศศธร	ศรีวิเชียร	08.00 น.		16.00 น.	
10	นางสาวปิยะภรณ์	จิตรเอก	08.00 น.		16.00 น.	
11	นางสาวเยาวรัตน์	วงศ์ศรีสกุลแก้ว	08.00 น.		16.00 น.	
12	ดร.นวพร	ลาภส่งผล	08.00 น.		16.00 น.	
13	นายไตรภพ	บุญธรรม	08.00 น.		16.00 น.	
14	ดร.พราวมาส	เจริญรักษ์	08.00 น.		16.00 น.	
15	ดร.พันทิพา	ลิ้มสงวน	08.00 น.		16.00 น.	
16	ดร.พิมพรรณ	พิมลรัตน์	08.00 น.		16.00 น.	
17	ดร.ธีรยุทธ	คล้ำชื่น	08.00 น.		16.00 น.	
18	นางสาวอชิรา	ผดุงฤกษ์	08.00 น.		16.00 น.	
19	นางสาวปรียาณัฐ	หงษ์ทอง	08.00 น.		16.00 น.	
20	นางสาวนรกมล	ขำวารี	08.00 น.		16.00 น.	
21	นายภพสันต์	ชัยธีระพันธุ์กุล	08.00 น.		16.00 น.	

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม

โครงการส่งเสริมพัฒนากำลังคนและฟาร์มต้นแบบอัจฉริยะด้านฟาร์มการผลิตพืช

วันที่ 1 สิงหาคม 2562

ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มทร.ธัญบุรี (ศูนย์รังสิต)

ลำดับ	ชื่อ	สกุล	เวลามา	ลายมือชื่อ	เวลากลับ	ลายมือชื่อ
1	ผศ.อังคณา	ธนกัญญา	09.00 น.		17.00 น.	
2	ผศ.ดร.ปิยะวดี	เจริญวัฒนะ	09.00 น.		17.00 น.	
3	ผศ.ดร.อัญชลี	สวาสดิ์ธรรม	08.00 น.		17.00 น.	
4	ผศ.จันทร์เพ็ญ	ชัยมงคล	08.00 น.		17.00 น.	
5	ผศ.ภูรินทร์	อัครกุลธร	08.00 น.		17.00 น.	
6	ผศ.นิยม	บัวบาน	08.00 น.		17.00 น.	
7	ผศ.อัญชลินทร์	สิงห์คำ	08.00 น.		17.00 น.	
8	นางสุวดี	อิสรายุวพร	09.00 น.		17.00 น.	
9	นายสงบ	ศรีเมือง	09.00 น.		17.00 น.	
10	นางสาวปิยะภรณ์	จิตรเอก	09.00 น.		17.00 น.	
11	นางสาวเยาวรัตน์	วงศ์ศรีสกุลแก้ว	09.00 น.		17.00 น.	
12	ดร.นวพร	ลาภส่งผล	09.00 น.		17.00 น.	
13	นายไตรภพ	บุญธรรม	09.00 น.		17.00 น.	
14	ดร.พราวมาส	เจริญรักษ์	09.00 น.		17.00 น.	
15	ดร.พันทิพา	ลิ้มสงวน	09.00 น.		17.00 น.	
16	ดร.พิมพรรณ	พิมลรัตน์	09.00 น.		17.00 น.	
17	ดร.ธีรยุทธ	คล้ำชื่น	09.00 น.		17.00 น.	
18	นางสาวอชิรา	ผดุงฤกษ์	09.00 น.		17.00 น.	
19	นางสาวปรียาณัฐ	หงษ์ทอง	09.00 น.		17.00 น.	
20	นางสาวนรกมล	ขำวารี	09.00 น.		17.00 น.	
21	นายภพสันต์	ชัยธีระพันธุ์กุล	09.00 น.		17.00 น.	

ภาพกิจกรรม

ภาพกิจกรรมโครงการ

ส่งเสริมพัฒนากำลังคนและฟาร์มต้นแบบอัจฉริยะด้านฟาร์มการผลิตพืช

ระหว่างวันที่ 30 กรกฎาคม - 2 สิงหาคม 2562

ณ โรงแรมแคนทารี อยุธยา จังหวัดพระนครศรีอยุธยา และ คณะเทคโนโลยีการเกษตร (ศูนย์รังสิต)














วาสนาฟาร์ม
Wasana Farm








PARAGON
PARAGON







































โครงการพัฒนากำลังคนด้านการสำรวจและเทคนิคการเพาะเลี้ยงเห็ดถั่งเช่า

วันที่ 23-28 พฤษภาคม พ.ศ. 2562

ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ศูนย์รังสิต และ
วนอุทยานพญาพิภักดิ์ อ.ขุนตาล จ.เชียงราย

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

โครงการพัฒนากำลังคนด้านการสำรวจ และเทคนิคการเพาะเลี้ยงเห็ดถั่งเช่า

งบประมาณที่ได้รับจัดสรร งบประมาณประจำปี 2562 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี งบรายจ่ายอื่น ค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร วงเงิน 500,000 บาท ใช้จริง 451,550.00 บาท (ร้อยละ 90.31%)

ผู้รับผิดชอบโครงการ สพ.ญ.ดร.พชรธร สิมกิ่ง
เบอร์โทรศัพท์ 081-837-0061

วัตถุประสงค์ เพื่อให้บุคลากรได้รับความรู้และทักษะในเรื่องของการสำรวจ และเทคนิคการเพาะเลี้ยงเห็ดถั่งเช่า สามารถนำไปบูรณาการในการเรียนการสอนในรายวิชาต่างๆได้ และพัฒนาบุคลากรให้มีศักยภาพเป็นผู้ตรวจประเมินมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ได้

กลุ่มเป้าหมาย กำหนดแผน จำนวน 15 คน เป็นอาจารย์/เจ้าหน้าที่ จากคณะเทคโนโลยีการเกษตร และเข้าร่วมโครงการ จำนวน 15 คน

ผลผลิต (Output) ผู้เข้าร่วมโครงการได้รับการอบรมในเรื่องสายพันธุ์เห็ดถั่งเช่าในธรรมชาติ, การสำรวจและผลิตถั่งเช่า ครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 15 คน

ผลลัพธ์/ผลสำเร็จของโครงการ (Outcome)

ผู้เข้าอบรมนำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับจากการอบรมในเรื่องของการผลิตและสำรวจเห็ดถั่งเช่าในธรรมชาติและสายพันธุ์ของถั่งเช่าที่สามารถพบในประเทศไทย ไปบูรณาการ/ถ่ายทอดในรายวิชาต่างๆ รวมทั้งสามารถจัดอบรมระยะสั้นได้

สรุปหลักสูตรการอบรม/หัวข้อการบรรยาย

ลำดับที่	หัวข้อ	ข้อมูลวิทยากร		
		รายชื่อ	ตำแหน่ง	หน่วยงาน
1.	สายพันธุ์เห็ดถั่งเช่า (Cordyceps) ในโลกและสายพันธุ์ที่มีความสำคัญทางด้านเศรษฐกิจ	ศาสตราจารย์. Hong YU	Tenured Professor	School of life science Yunnan University China
2.	วิธีการเพาะแยกและจำแนกสายพันธุ์ของราเห็ดถั่งเช่าในแหล่งธรรมชาติ	ศาสตราจารย์. Hong YU		
3.	หลักการเพาะเห็ดถั่งเช่าและเทคนิคในการเพาะแยกและการเลี้ยงดู	ศาสตราจารย์. Hong YU		
4.	-การเตรียมอาหารเหลวสำหรับการเพาะเชื้อราเห็ดถั่งเช่า -เทคนิคการแยกเชื้อ	ศาสตราจารย์. Hong YUและ Dr. Wang DONG	Tenured Professor Post – Docteral technician	
5.	-เทคนิคการเพาะเชื้อราเห็ดถั่งเช่า (Cordyceps culturing technique)	ศาสตราจารย์. Hong YUและ Dr. Wang DONG	Tenured Professor Post – Docteral technician	
6.	เทคนิคการจำแนกสายพันธุ์เห็ดถั่งเช่าในธรรมชาติที่จุดศึกษาต่างๆ ณ วนอุทยานพญาพิภักดิ์ อ.ขุนตาล จ.เชียงราย	ศาสตราจารย์. Hong YUและ Dr. Wang DONG	Tenured Professor Post – Docteral technician	

ผู้เข้าร่วมอบรม โครงการพัฒนากำลังคนด้านการสำรวจและเทคนิคการเพาะเลี้ยงเห็ดถั่งเช่า

ระหว่างวันที่ 23 - 28 พฤษภาคม 2562

ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร และจังหวัดเชียงราย

ลำดับ	ชื่อ - สกุล		ตำแหน่ง	คณะ / วิทยาลัย	หมายเหตุ
1	ผศ.น.สพ. การันต์	ชีพนุรัตน์	อาจารย์	เทคโนโลยีการเกษตร	
2	สพ.ญ.ดร.พชรธร	สิมกิ่ง	อาจารย์	เทคโนโลยีการเกษตร	
3	น.สพ.สินสมุทร	แซ่โง้ว	อาจารย์	เทคโนโลยีการเกษตร	
4	ดร.พราวมาส	เจริญรักษ์	อาจารย์	เทคโนโลยีการเกษตร	
5	นางสาว จิราพร	กุลคำ	อาจารย์	เทคโนโลยีการเกษตร	
6	นาย อรรถวิทย์	แสงศรีจันทร์	อาจารย์	เทคโนโลยีการเกษตร	
7	นางสาว ปรียาณัฐ	หงษ์ทอง	นักวิชาการศึกษา	เทคโนโลยีการเกษตร	
8	นางสาว นรกมล	ขำวารี	นักวิชาการศึกษา	เทคโนโลยีการเกษตร	
9	นาย สุรชัย	เตชะเอ้ย	อาจารย์	วิทยาลัยการแพทย์แผนไทย	
10	ผศ. วรเชษฐ์	ขอบใจ	อาจารย์	วิทยาลัยการแพทย์แผนไทย	
11	นางสาว เขมจิรา	จามกม	อาจารย์	วิทยาลัยการแพทย์แผนไทย	
12	นางสาว ทิศากร	ดำรงพุทธิเดชา	อาจารย์	วิทยาลัยการแพทย์แผนไทย	
13	นางสาว รสริน	ทักษิณ	อาจารย์	วิทยาลัยการแพทย์แผนไทย	
14	นาย โอม	สถิตย์นาค	อาจารย์	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	
15	ดร. พนารัตน์	ทองเพิ่ม	อาจารย์	วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี	

รูปกิจกรรม
โครงการพัฒนากำลังคนด้านการสำรวจและเทคนิคการเพาะเลี้ยงเห็ดถั่งเช่า
วันที่ 23 – 24 พฤษภาคม พ.ศ. 2562
ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ศูนย์รังสิต



ภาพผนวก ก1 ดร. ลลิตา ศิริวัฒนานนท์ คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรกล่าวเปิดการอบรมโครงการฯ แก่วิทยากร Prof.Dr. Hong YU และผู้เข้าร่วมรับการฝึกอบรมทั้ง 15 คน ณ ห้องเรียนอัจฉริยะ CKC มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ศูนย์รังสิต วันที่ 23 พฤษภาคม พ.ศ. 2562



ภาคผนวก ก2 การบรรยายของ Prof.Dr. Hong YU ในหัวข้อสายพันธุ์เห็ดถั่งเช่าทั่วโลกและสายพันธุ์ที่มีความสำคัญทางเศรษฐกิจ



ภาคผนวก ก3 ผู้เข้าร่วมรับการอบรมร่วมกับถ่ายรูปร่วมกับ Prof. Hong YU, Dr. Wang DONG และคณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตร



ภาคผนวก ก4 น.สพ. สินสมุทร แซ่โง้ว หนึ่งในผู้เข้าร่วมโครงการฯทำการเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อสำหรับการปฏิบัติการณ์เทคนิคการเพาะเลี้ยงเชื้อเห็ดภายใต้การสังเกตุการณ์ของผู้เข้าร่วมโครงการท่านอื่นและ Prof.Hong YU



ภาคผนวก ก5 อาจารย์ รสริน ทักษิณ จากวิทยาลัยการแพทย์แผนไทยและดร.พราวมาส เจริญรักษ์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาการผลิตพืช คณะเทคโนโลยีการเกษตร ร่วมกันจัดเตรียมอาหารเลี้ยงเชื้อราเห็ด



ภาคผนวก ก6 อาจารย์ โอม สถิตย์นาค ฝึกทำการเทอาหารเหลวที่ใช้เพื่อเลี้ยงเชื้อราของเห็ดถั่งเช่าในตู้ Lamina Flow โดยปฏิบัติภายใต้เทคนิคปลอดเชื้อ



ภาคผนวก ก7 อุปกรณ์และเชื้อราเห็ดถั่งเช่าเพื่อใช้ในการอบรมเทคนิคการแยกเชื้อและเพาะเห็ดถั่งเช่า



ภาคผนวก ก8 น.สพ. สินสมุทร แซ่โง้ว ทำการเตรียมเครื่องมือที่ใช้ในการเขี่ยแยกเชื้อราเห็ด โดยทำการเผาฆ่าเชื้อ

รูปกิจกรรม
วันที่ 23 – 24 พฤษภาคม พ.ศ. 2562
ณ วนอุทยานพญาพิภักดิ์ อ.ขุนตาล จ.เชียงราย



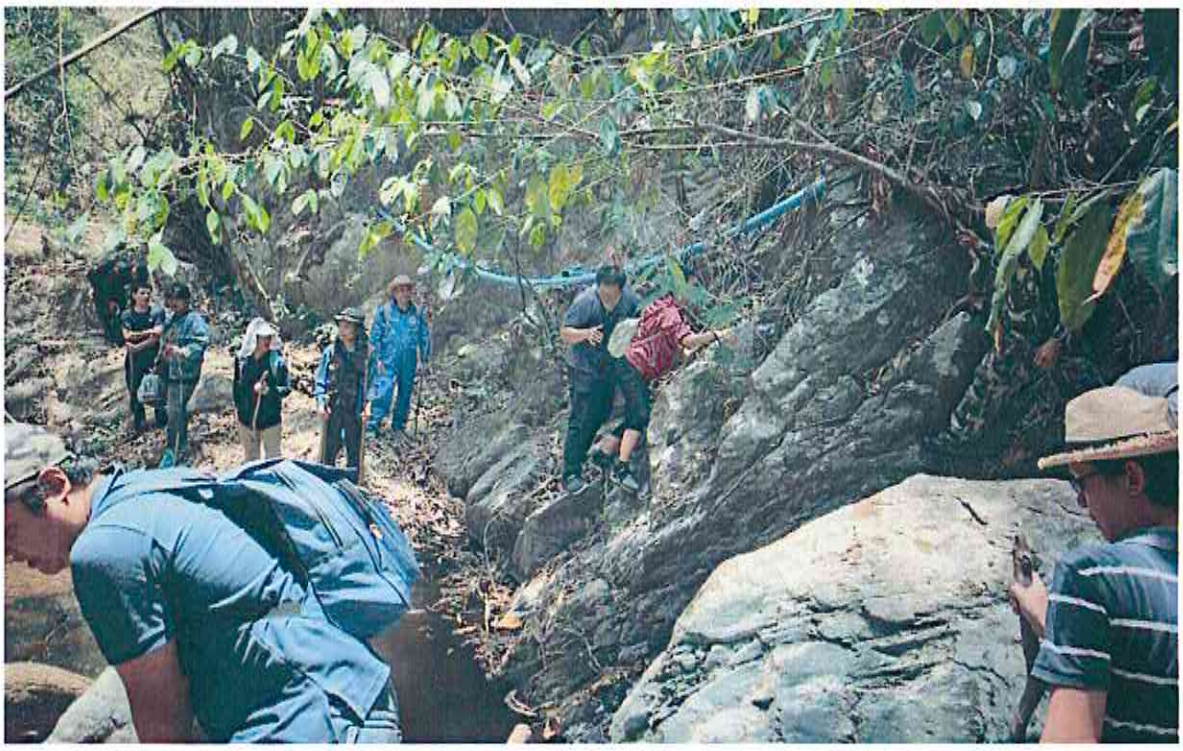
ภาพผนวก ข1 สภาพพื้นที่ในป่า ณ น้ำตกศรีชมภู ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของวนอุทยานพญาพิภักดิ์ ซึ่งบริเวณที่ทำการสำรวจอยู่ใกล้กับทางน้ำตก แม้จะมีบริเวณที่มีน้ำขังแต่พบว่าสภาพภูมิประเทศโดยทั่วไปมีสภาพแห้งแล้ง



ภาพผนวก ข2 ลักษณะการเดินทางเพื่อผึกการค้นหาเห็ดจากแมลงในพื้นที่ฝึกอบรม



ภาพผนวก ข3 ภาพแสดงพื้นที่โดยรวมระหว่างจุดพักการเดินทางของพื้นที่ในป่า ณ น้ำตกศรีชมภู



ภาพผนวก ข4 ลักษณะการเดินทางเพื่อฝึกการค้นหาเห็ดจากแมลงในพื้นที่ฝึกอบรม



ภาพผนวก ข5 ลักษณะการเดินทางเพื่อผึกการค้นหาเห็ดจากแมลงในพื้นที่ฝึกอบรม ในวันที่ 27 พฤษภาคม พ.ศ. 2562 อีกบริเวณของ วณอุทธยานพญาพิภักดิ์ อ.ขุนตาล จ.เชียงราย



ภาพผนวก ข6 ลักษณะการเดินทางเพื่อผึกการค้นหาเห็ดจากแมลงในพื้นที่ฝึกอบรม



ภาพผนวก ข7 ตัวอย่างเชื้อราจากแมลงที่พบในพื้นที่ที่ทำการฝึกอบรมภาคสนาม

โครงการการผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหารสัตว์ระดับอุตสาหกรรม

ระยะที่ 1 วันที่ 22-26 เมษายน 2562

ระยะที่ 2 วันที่ 17-21 มิถุนายน 2562

ณ สาขาสัตวศาสตร์ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

โครงการการผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหารสัตว์ระดับอุตสาหกรรม

งบประมาณที่ได้รับจัดสรร งบประมาณประจำปี 2562 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี งบรายจ่ายอื่น ค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร วงเงิน 200,000 บาท ใช้จริง 199,750.00 บาท (ร้อยละ 99.88%)

ผู้รับผิดชอบโครงการ ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ
เบอร์โทรศัพท์ 089-666-1387

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้บุคลากร สาขาสัตวศาสตร์ มีความรู้ ความเข้าใจ มีประสบการณ์ มีความเชี่ยวชาญด้านการตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารสัตว์และผลิตอาหารสัตว์ในระดับอุตสาหกรรม
2. เพื่อให้บุคลากรที่ผ่านการฝึกอบรม นำความรู้และประสบการณ์ในเรื่องการผลิตอาหารสัตว์ การผลิตพรีมิกซ์ การผลิตแร่ธาตุก้อนและการตรวจสอบคุณภาพในระดับอุตสาหกรรมไปบูรณาการ/ถ่ายทอดในรายวิชาต่าง ๆ แก่นักศึกษา
3. เพื่อปรับปรุงฟาร์มปศุสัตว์ของคณะเทคโนโลยีการเกษตร ให้เป็นฟาร์มอัจฉริยะ สำหรับการฝึกอบรมการทำฟาร์มอัจฉริยะสำหรับผู้สนใจทั่วไป

กลุ่มเป้าหมาย กำหนดแผน จำนวน 15 คน เป็นอาจารย์/เจ้าหน้าที่ จากคณะเทคโนโลยีการเกษตร และเข้าร่วมโครงการ จำนวน 17 คน

ผลผลิต (Output) มีอาจารย์และนักวิชาการได้ความรู้และประสบการณ์ในเรื่องการผลิตอาหารสัตว์ การผลิตพรีมิกซ์ การผลิตแร่ธาตุก้อน และการตรวจสอบคุณภาพในระดับอุตสาหกรรม สูงกว่าเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 2 คน

ผลลัพธ์/ผลสำเร็จของโครงการ (Outcome)

1. นักศึกษาได้รับการถ่ายทอดความรู้ในเรื่องของการผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหารสัตว์ระดับอุตสาหกรรม
2. มีจำนวนฟาร์มเศรษฐกิจที่ปรับปรุงให้เป็นฟาร์มอัจฉริยะภายใต้การผลิตอาหารสัตว์ในระดับอุตสาหกรรม
3. สามารถรับวิเคราะห์คุณภาพอาหารสัตว์เพื่อจัดเก็บรายได้จากผู้ใช้บริการภายนอกมหาวิทยาลัยได้

สรุปหลักสูตรการอบรม/หัวข้อการบรรยาย

ระยะที่ 1 วันที่ 22-26 เมษายน 2562

วัน/เดือน/ปี	กิจกรรม	วิทยากร
22 เมษายน 2562	บรรยาย เรื่อง : เทคนิคการตรวจสอบหาอัลฟ่าท็อกซินอย่างรวดเร็ว	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)
	ปฏิบัติ: วิธีการหาอัลฟ่าท็อกซิน	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)
23 เมษายน 2562	บรรยาย: การประมานค่า Ergot ในเมล็ดธัญพืช	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)
	บรรยาย: การประมานค่า Ergot ในเมล็ดธัญพืช	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)
24 เมษายน 2562	บรรยาย: การปลอมปนเมลามีน และอนุพันธุ์เอมีนหรือยูเรียฟอร์มาลดีไฮด์ปลอมปนในอาหารสัตว์	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)
	ปฏิบัติ: วิธีตรวจเช็คการปลอมปนเมลามีนและอนุพันธุ์เอมีนหรือยูเรียฟอร์มาลดีไฮด์	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)
25 เมษายน 2562	บรรยาย: บทบาทของพรีมิกซ์ ต่ออุสาหกรรมการผลิตสัตว์	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)
	ปฏิบัติ: การเลือกแร่ธาตุสำหรับการผลิตพรีมิกซ์	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)
26 เมษายน 2562	บรรยาย: การผลิตพรีมิกซ์ระดับอุตสาหกรรม	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)
	ปฏิบัติ: การผลิตพรีมิกซ์สำหรับฟาร์มปศุสัตว์	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)

ระยะที่ 2 วันที่ 17-21 มิถุนายน 2562

วัน/เดือน/ปี	กิจกรรม	วิทยากร
17 มิถุนายน 2562	**บรรยาย:** มาตรฐานปลาป่นเกรดอาหารสัตว์	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)
	ปฏิบัติ: การทดสอบการปลอมปนของเศษหนัง ขนไก่ เศษหนังและเกลือ ในปลาป่น	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)
18 มิถุนายน 2562	**บรรยาย:** การตรวจสอบคุณภาพของ Ca และฟอสฟอรัส	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)
	บรรยาย: การทดสอบยูเรียในปลาป่นและอาหารประเภทอื่นๆ	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)
19 มิถุนายน 2562	**บรรยาย:** การทดสอบการเสื่อมของอาหาร(โดยเฉพาะโปรตีนจากสัตว์)	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)
	บรรยาย: การตรวจสอบคุณภาพของโปรตีนของถั่วเหลือง	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)
20 มิถุนายน 2562	**ปฏิบัติ:** การทดสอบความหืนของอาหารและการทดสอบคุณภาพรำด้วยน้ำยาทดสอบ	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)
	ปฏิบัติ: การทดสอบธาตุโคบอลท์ เหล็ก และทองแดง สังกะสี แมงกานีส กำมะถัน ฟอสเฟตและซัลเฟต	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)
21 มิถุนายน 2562	**ปฏิบัติ:** การทดสอบยาปฏิชีวนะและการทดสอบวิตามิน	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)
	ปฏิบัติ: การทดสอบคุณภาพรำด้วยน้ำยาทดสอบ	รศ.ดร.เยาวมาลย์ ค้าเจริญ (ข้าราชการเกษียณ)

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมโครงการ การผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหาสัตว์ระดับอุตสาหกรรม

วันที่ 22 เมษายน 2562

ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (ศูนย์รังสิต)

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เวลามา	ลายมือชื่อ	เวลากลับ	ลายมือชื่อ
1.	ผศ.ดร. สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ	9.00น.		17.00 น.	
2.	สพ.ญ.ดร. ปภาภัสสร์ ศรีมหาคุณวงศ์	9.00 น.		17.00 น.	
3.	ผศ.ศศินิษฐา ถนอมวงศ์วัฒนะ	9.00 น.		17.00 น.	
4.	นายชาติชาย โยเหลา	9.00 น.		17.00 น.	
5.	นายเธียรอุทัย ศิริประเสริฐ	9.00 น.		17.00 น.	
6.	นางสุวดี อิสรายุวพร	9.00 น.		17.00 น.	
7.	ผศ.สมใจ เปรมสมิทธ์	9.00 น.		17.00 น.	
8.	ดร.พัฒนพงษ์ ทัดทา	9.00 น.		17.00 น.	
9.	นางสาวอชิรา ผดุงฤกษ์	9.00 น.		17.00 น.	
10.	นายอมร อัศววงศานนท์	9.00 น.		17.00 น.	
11.	ผศ.ดร.กิตติมา วานิชกุล	9.00 น.		17.00 น.	
12.	นาวสาวกฤติยา อินทร์เฉลียว	9.00 น.		17.00 น.	
13.	นายยศพนธ์ ยางงาม	9.00 น.		17.00 น.	
14.	นายภพลันต์ ชัยธีระพันธุ์กุล	9.00 น.		17.00 น.	
15.	นายกิจธ์สพล โชคชุมสุวรรณ	9.00 น.		17.00 น.	
16.	นายกู้เกียรติ อัตตะวิริยะสุข	9.00 น.		17.00 น.	
17.	นางสาวสุจีรา พึ่งเจริญ	9.00 น.		17.00 น.	
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมโครงการ การผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหาสัตว์ระดับอุตสาหกรรม

วันที่ 23 เมษายน 2562

ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (ศูนย์รังสิต)

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เวลามา	ลายมือชื่อ	เวลากลับ	ลายมือชื่อ
1.	ผศ.ดร. สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ	9.00 น.		17.00 น.	
2.	สพ.ญ.ดร. ปภาภัสสร์ ศรีมหาคุณวงศ์	9.00 น.		17.00 น.	
3.	ผศ.ศศินิษฐา ถนอมวงศ์วัฒนะ	9.00 น.		17.00 น.	
4.	นายชาติชาย โยเหลา	9.00 น.		17.00 น.	
5.	นายเธียรอุทัย ศิริประเสริฐ	9.00 น.		17.00 น.	
6.	นางสุวดี อิสรายุวพร	9.00 น.		17.00 น.	
7.	ผศ.สมใจ เปรมสมิทธ์	9.00 น.		17.00 น.	
8.	ดร.พัฒนพงษ์ ทัดทา	9.00 น.		17.00 น.	
9.	นางสาวอชิรา ผดุงฤกษ์	9.00 น.		17.00 น.	
10.	นายอมร อัศววงศานนท์	9.00 น.		17.00 น.	
11.	ผศ.ดร.กิตติมา วานิชกุล	9.00 น.		17.00 น.	
12.	นาวสาวกฤติยา อินทร์เฉลียว	9.00 น.		17.00 น.	
13.	นายยศพนธ์ ยางงาม	9.00 น.		17.00 น.	
14.	นายภพสันต์ ชัยธีระพันธุ์กุล	9.00 น.		17.00 น.	
15.	นายกิจธ์สพล โชคชุมสุวรรณ	9.00 น.		17.00 น.	
16.	นายกู้เกียรติ อัตตะวิริยะสุข	9.00 น.		17.00 น.	
17.	นางสาวสุจีรา พึ่งเจริญ	9.00 น.		17.00 น.	
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมโครงการ การผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหาสัตว์ระดับอุตสาหกรรม

วันที่ 24 เมษายน 2562

ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (ศูนย์รังสิต)

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เวลามา	ลายมือชื่อ	เวลากลับ	ลายมือชื่อ
1.	ผศ.ดร. สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ	9.00 น.		17.00 น.	
2.	สพ.ญ.ดร. ปภาภัสสร์ ศรีมหาคุณวงศ์	9.00 น.		17.00 น.	
3.	ผศ.ศศินิษฐา ถนอมวงศ์วัฒนะ	9.00 น.		17.00 น.	
4.	นายชาติชาย โยเหลา	9.00 น.		17.00 น.	
5.	นายเธียรอุทัย ศิริประเสริฐ	9.00 น.		17.00 น.	
6.	นางสุวดี อิสรายุวพร	9.00 น.		17.00 น.	
7.	ผศ.สมใจ เปรมสมิทธ์	9.00 น.		17.00 น.	
8.	ดร.พัฒนพงษ์ ทัดทา	9.00 น.		17.00 น.	
9.	นางสาวอชิรา ผดุงฤกษ์	9.00 น.		17.00 น.	
10.	นายอมร อัศววงศานนท์	9.00 น.		17.00 น.	
11.	ผศ.ดร.กิตติมา วานิชกุล	9.00 น.		17.00 น.	
12.	นาวสาวกฤติยา อินทร์เฉลียว	9.00 น.		17.00 น.	
13.	นายยศพนธ์ ยางงาม	9.00 น.		17.00 น.	
14.	นายภพสันต์ ชัยธีระพันธุ์กุล	9.00 น.		17.00 น.	
15.	นายกิจธ์สพล โชคชุมสุวรรณ	9.00 น.		17.00 น.	
16.	นายกู้เกียรติ อัตตะวิริยะสุข	9.00 น.		17.00 น.	
17.	นางสาวสุจีรา พึ่งเจริญ	9.00 น.		17.00 น.	
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมโครงการ การผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหาสัตว์ระดับอุตสาหกรรม

วันที่ 25 เมษายน 2562

ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (ศูนย์รังสิต)

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เวลามา	ลายมือชื่อ	เวลากลับ	ลายมือชื่อ
1.	ผศ.ดร. สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ	9.00 น.		17.00 น.	
2.	สพ.ญ.ดร. ปภาภัสสร์ ศรีมหาคุณวงศ์	9.00 น.		17.00 น.	
3.	ผศ.ศศินิษฐา ถนอมวงศ์วัฒนะ	9.00 น.		17.00 น.	
4.	นายชาติชาย โยเหลา	9.00 น.		17.00 น.	
5.	นายเธียรอุทัย ศิริประเสริฐ	9.00 น.		17.00 น.	
6.	นางสุวดี อิสรายุวพร	9.00 น.		17.00 น.	
7.	ผศ.สมใจ เปรมสมิทธ์	9.00 น.		17.00 น.	
8.	ดร.พัฒนพงษ์ ทัดทา	9.00 น.		17.00 น.	
9.	นางสาวอชิรา ผดุงฤกษ์	9.00 น.		17.00 น.	
10.	นายอมร อัศววงศานนท์	9.00 น.		17.00 น.	
11.	ผศ.ดร.กิตติมา วานิชกุล	9.00 น.		17.00 น.	
12.	นาวสาวกฤติยา อินทร์เฉลียว	9.00 น.		17.00 น.	
13.	นายยศพนธ์ ยางงาม	9.00 น.		17.00 น.	
14.	นายภพสันต์ ชัยธีระพันธุ์กุล	9.00 น.		17.00 น.	
15.	นายกิจธ์สพล โชคชุมสุวรรณ	9.00 น.		17.00 น.	
16.	นายกู้เกียรติ อัตตะวิริยะสุข	9.00 น.		17.00 น.	
17.	นางสาวสุจีรา พึ่งเจริญ	9.00 น.		17.00 น.	
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมโครงการ การผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหาสัตว์ระดับอุตสาหกรรม

วันที่ 26 เมษายน 2562

ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (ศูนย์รังสิต)

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เวลามา	ลายมือชื่อ	เวลากลับ	ลายมือชื่อ
1.	ผศ.ดร. สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ	9.00 น.		17.00 น.	
2.	สพ.ญ.ดร. ปภาภัสสร์ ศรีมหาคุณวงศ์	9.00 น.		17.00 น.	
3.	ผศ.ศศินิษฐา ถนอมวงศ์วัฒนะ	9.00 น.		17.00 น.	
4.	นายชาติชาย โยเหลา	9.00 น.		17.00 น.	
5.	นายเธียรอุทัย ศิริประเสริฐ	9.00 น.		17.00 น.	
6.	นางสุวดี อิสรายุวพร	9.00 น.		17.00 น.	
7.	ผศ.สมใจ เปรมสมิทธ์	9.00 น.		17.00 น.	
8.	ดร.พัฒนพงษ์ ทัดทา	9.00 น.		17.00 น.	
9.	นางสาวอชิรา ผดุงฤกษ์	9.00 น.		17.00 น.	
10.	นายอมร อัศววงศานนท์	9.00 น.		17.00 น.	
11.	ผศ.ดร.กิตติมา วานิชกุล	9.00 น.		17.00 น.	
12.	นาวสาวกฤติยา อินทร์เฉลียว	9.00 น.		17.00 น.	
13.	นายยศพนธ์ ยางงาม	9.00 น.		17.00 น.	
14.	นายภพสันต์ ชัยธีระพันธุ์กุล	9.00 น.		17.00 น.	
15.	นายกิจธ์สพล โชคชุมสุวรรณ	9.00 น.		17.00 น.	
16.	นายกู้เกียรติ อัตตะวิริยะสุข	9.00 น.		17.00 น.	
17.	นางสาวสุจีรา พึ่งเจริญ	9.00 น.		17.00 น.	
18.					
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมโครงการ การผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหาสัตว์ระดับอุตสาหกรรม

วันที่ 17 มิถุนายน 2562

ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (ศูนย์รังสิต)

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เวลามา	ลายมือชื่อ	เวลากลับ	ลายมือชื่อ
1.	ผศ.ดร. สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ	9.00 น.		17.00 น.	
2.	สพ.ญ.ดร. ปภาภัสสร์ ศรีมหาคุณวงศ์	9.00 น.		17.00 น.	
3.	ผศ.ศศินิษฐา ถนอมวงศ์วัฒนะ	9.00 น.		17.00 น.	
4.	นายชาติชาย โยเหลา	9.00 น.		17.00 น.	
5.	นายเธียรอุทัย ศิริประเสริฐ	9.00 น.		17.00 น.	
6.	นางสุวดี อิสรายุวพร	9.00 น.		17.00 น.	
7.	ผศ.สมใจ เปรมสมิทธ์	9.00 น.		17.00 น.	
8.	ดร.พัฒนพงษ์ ทัดทา	9.00 น.		17.00 น.	
9.	นางสาวอชิรา ผดุงฤกษ์	9.00 น.		17.00 น.	
10.	นายอมร อัศววงศานนท์	9.00 น.		17.00 น.	
11.	ผศ.ดร.กิตติมา วานิชกุล	9.00 น.		17.00 น.	
12.	นาวสาวกฤติยา อินทร์เฉลียว	9.00 น.		17.00 น.	
13.	นายยศพนธ์ ยางงาม	9.00 น.		17.00 น.	
14.	นายภพสันต์ ชัยธีระพันธุ์กุล	9.00 น.		17.00 น.	
15.	นายกิจธ์สพล โชคชุมสุวรรณ	9.00 น.		17.00 น.	
16.	นายกู้เกียรติ อัตตะวิริยะสุข	9.00 น.		17.00 น.	
17.	นางสาวสุจีรา พึ่งเจริญ	9.00 น.		17.00 น.	
18.	นางสาวนรกมล ชำนาญ	๙.๐๐ น.	นรกมล	๑๗.๐๐ น.	นรกมล
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมโครงการ การผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหาสัตว์ระดับอุตสาหกรรม

วันที่ 20 มิถุนายน 2562

ณ คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (ศูนย์รังสิต)

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	เวลามา	ลายมือชื่อ	เวลากลับ	ลายมือชื่อ
1.	ผศ.ดร. สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ	9.00 น.		17.00 น.	
2.	สพ.ญ.ดร. ปภาภัสสร์ ศรีมหาคุณวงศ์	9.00 น.		17.00 น.	
3.	ผศ.ศศินิษฐา ถนอมวงศ์วัฒนะ	9.00 น.		17.00 น.	
4.	นายชาติชาย โยเหลา	9.00 น.		17.00 น.	
5.	นายเธียรอุทัย ศิริประเสริฐ	9.00 น.		17.00 น.	
6.	นางสุวดี อิสรายุวพร	9.00 น.		17.00 น.	
7.	ผศ.สมใจ เปรมสมิทธ์	9.00 น.		17.00 น.	
8.	ดร.พัฒนพงษ์ ทัดทา	9.00 น.		17.00 น.	
9.	นางสาวอชิรา ผดุงฤกษ์	9.00 น.		17.00 น.	
10.	นายอมร อัศววงศานนท์	9.00 น.		17.00 น.	
11.	ผศ.ดร.กิตติมา วานิชกุล	9.00 น.		17.00 น.	
12.	นาวสาวกฤติยา อินทร์เฉลียว	9.00 น.		17.00 น.	
13.	นายยศพนธ์ ยางงาม	9.00 น.		17.00 น.	
14.	นายภพสันต์ ชัยธีระพันธุ์กุล	9.00 น.		17.00 น.	
15.	นายกิจธ์สพล โชคชุมสุวรรณ	9.00 น.		17.00 น.	
16.	นายกู้เกียรติ อัตตะวิริยะสุข	9.00 น.		17.00 น.	
17.	นางสาวสุจีรา พึ่งเจริญ	9.00 น.		17.00 น.	
18.	นางสาวนรกมล จิวารี	9.00 น.	นรกมล	17.00 น.	นรกมล
19.					
20.					
21.					
22.					
23.					
24.					

รูปกิจกรรม

รูปภาพกิจกรรม

โครงการการผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหารสัตว์ระดับอุตสาหกรรม

ระหว่างวันที่ 22-26 เมษายน 2562










รูปภาพกิจกรรม

โครงการ การผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหารสัตว์ระดับอุตสาหกรรม

ระหว่างวันที่ 22-26 เมษายน 2562









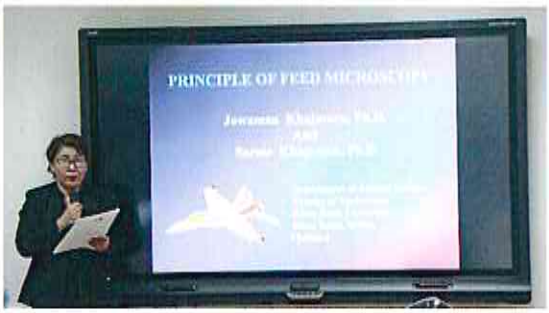




รูปภาพกิจกรรม

โครงการ การผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหารสัตว์ระดับอุตสาหกรรม

ระหว่างวันที่ 17-21 มิถุนายน 2562

















รูปภาพกิจกรรม

โครงการ การผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหารสัตว์ระดับอุตสาหกรรม

ระหว่างวันที่ 17-21 มิถุนายน 2562










รูปภาพกิจกรรม

โครงการ การผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหารสัตว์ระดับอุตสาหกรรม

ระหว่างวันที่ 17-21 มิถุนายน 2562










รูปภาพกิจกรรม

โครงการ การผลิตและตรวจสอบคุณภาพอาหารสัตว์ระดับอุตสาหกรรม

ระหว่างวันที่ 17-21 มิถุนายน 2562








โครงการพัฒนาบุคลากรผู้เชี่ยวชาญ Meister ด้าน Food Processing
วันที่ 22-31 ตุลาคม 2561
ณ ศูนย์อบรม TRAINING-CENTER – THAI – GERMAN SARABURI COLLEGE OF TECHNOLOGY, วิทยาลัยดุสิตธานี และบริษัทผลิตอาหาร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

โครงการพัฒนาบุคลากรผู้เชี่ยวชาญ Meister ด้าน Food Processing

งบประมาณที่ได้รับจัดสรร งบประมาณประจำปี 2562 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี งบรายจ่ายอื่น ค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร วงเงิน 520,000 บาท ใช้จริง 520,000 บาท (ร้อยละ 100%)

ผู้รับผิดชอบโครงการ ดร.นวพรลาภส่งผล
เบอร์โทรศัพท์ 082-299-0952

วัตถุประสงค์ เพื่อมุ่งส่งเสริมให้บุคลากรของมหาวิทยาลัยได้มีความรู้ ความเข้าใจ และเป็นครู Meister ด้าน Food Processing

กลุ่มเป้าหมาย กำหนดแผน จำนวน 13 คน เป็นอาจารย์/เจ้าหน้าที่ จากคณะเทคโนโลยีการเกษตร และเข้าร่วมโครงการ จำนวน 13 คน

ผลผลิต (Output) มีผู้เข้าร่วมโครงการที่ได้รับมาตรฐาน Meister ด้าน Food Processing ครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 13 คน

ผลลัพธ์/ผลสำเร็จของโครงการ (Outcome)

ผู้เข้าอบรมมีความเชี่ยวชาญครู Meister ด้าน Food Processing สามารถเป็นที่ปรึกษาให้กับเกษตรกร SMEs และสถานประกอบการได้ นอกจากนั้น ยังมีการบูรณาการกับการจัดการเรียนการสอน/งานบริการวิชาการ เพื่อให้บัณฑิตมีความชำนาญ สามารถนาความรู้และเพิ่มทักษะในการปฏิบัติงานจริง

สรุปหลักสูตรการอบรม/หัวข้อการบรรยาย

Date	หัวข้อการอบรม	วิทยากร
22-ต.ค.-61	ลงทะเบียนการอบรม	
	อบรมเรื่อง Food Processing and Technology	วิทยากรผู้เชียวชาญในประเทศ วิทยาลัยดุสิตธานี
23-ต.ค.-61	อบรมเรื่อง การควบคุมคุณภาพวัตถุดิบกึ่งสำเร็จรูปและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป	วิทยากรผู้เชียวชาญในประเทศ วิทยาลัยดุสิตธานี
	อบรมเรื่อง การคัดเลือกและการจัดหาวัตถุดิบกึ่งสำเร็จรูปและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป	
	อบรมเรื่อง เกี่ยวกับวัตถุดิบกึ่งสำเร็จรูปและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป	
24-ต.ค.-61	อบรมเรื่อง กำหนดความต้องการของลูกค้าแนะนำ	วิทยากรผู้เชียวชาญในประเทศ วิทยาลัยดุสิตธานี
	อบรมเรื่อง วางแผนจัดระเบียบและดำเนินการ	
	อบรมเรื่อง เทคโนโลยีการผลิตอาหารโดยทั่วไป	
25-ต.ค.-61	อบรมเรื่อง ดำเนินการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์และการแปรรูป	วิทยากรผู้เชียวชาญในประเทศ วิทยาลัยดุสิตธานี
	อบรมเรื่อง กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์และการแปรรูป	
	อบรมเรื่อง การตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์	
26-ต.ค.-61	อบรมเรื่อง สุขอนามัยส่วนบุคคลการปฏิบัติงานและผลิตภัณฑ์	วิทยากรผู้เชียวชาญในประเทศ วิทยาลัยดุสิตธานี
	อบรมเรื่อง ความปลอดภัยในการทำงาน วิทยากรผู้เชียวชาญในประเทศ	
	อบรมเรื่อง การคุ้มครองสิ่งแวดล้อม	
27-ต.ค.-61	อบรมเรื่อง การเตรียมและการนำเสนออาหารที่เรียบง่าย	วิทยากรผู้เชียวชาญในประเทศ บริษัทผลิตอาหาร
28-ต.ค.-61	ศึกษาดูงาน เทคโนโลยีการผลิตอาหาร บริษัทผลิตอาหารสำเร็จรูป	วิทยากรผู้เชียวชาญในประเทศ บริษัทผลิตอาหาร
29-ต.ค.-61	ลงปฏิบัติการเตรียมและการนำเสนออาหารและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป วิทยาลัยดุสิตธานี	วิทยากรผู้เชียวชาญในประเทศ วิทยาลัยดุสิตธานี
30-ต.ค.-61	ลงปฏิบัติการเตรียมและการนำเสนออาหารและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป วิทยาลัยดุสิตธานี	วิทยากรผู้เชียวชาญในประเทศ วิทยาลัยดุสิตธานี
31-ต.ค.-61	อบรมเรื่อง กฎหมายอาหาร วิทยากรผู้เชียวชาญในประเทศ	วิทยากรผู้เชียวชาญในประเทศ วิทยาลัยดุสิตธานี
31-ต.ค.-61	อบรมเรื่อง เกี่ยวกับกฎหมายอาหารความปลอดภัยของอาหารและข้อกำหนดด้านกฎระเบียบ	วิทยากรผู้เชียวชาญในประเทศ วิทยาลัยดุสิตธานี
	Examination และมอบ Certificate	

หมายเหตุ...ตารางการอบรมนี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

รายชื่อผู้เข้าอบรม

โครงการพัฒนาบุคลากรผู้เชี่ยวชาญ Meister ด้าน Food Processing

ระหว่างวันที่ วันที่ 22-31 ตุลาคม 2561

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล		สถาบัน
1	อาจารย์ ฐาณุพัชช์	จิตภักดีภรรัชต์	มทร.ธัญบุรี
2	ผศ.ดร.ปาลิดา	ตั้งอนุรัตน์	มทร.ธัญบุรี
3	ผศ.ดร. นันท์ชนก	นันทะไชย	มทร.ธัญบุรี
4	ดร.ศรินญา	สังขสัญญา	มทร.ธัญบุรี
5	อาจารย์ พรนภา	ธนโพธิวิรัตน์	มทร.ธัญบุรี
6	ดร.นวพร	ลาภส่งผล	มทร.ธัญบุรี
7	ดร.พิมพ์สิรี	สุวรรณ	มทร.ธัญบุรี
8	ผศ.ดร.อรวัลภ์	อุปถัมภานนท์	มทร.ธัญบุรี
9	อาจารย์ รัตนาภรณ์	มะโนกิจ	มทร.ธัญบุรี
10	อาจารย์ ชมุค	สร้างศรีวงศ์	มทร.ธัญบุรี
11	อาจารย์ ปพนพัชร์	ภัทรฐิติวัสส์	มทร.ธัญบุรี
12	อาจารย์ พอพิมพ์	ตันติอธิมงคล	มทร.ธัญบุรี
13	อาจารย์ ชานนท์	สิงห์ทอง	มทร.ธัญบุรี

โครงการพัฒนาบุคลากรผู้เชี่ยวชาญ Meiter ด้าน Food Processing





โครงการพัฒนาบุคลากรผู้เชี่ยวชาญ Meiter ด้าน Food Processing





โครงการพัฒนาบุคลากรผู้เชี่ยวชาญ Meiter ด้าน Food Processing





โครงการพัฒนาบุคลากรผู้เชี่ยวชาญ Meiter ด้าน Food Processing







โครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน
วันที่ 3 พฤศจิกายน 2561 – 10 กุมภาพันธ์ 2562

คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

โครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

งบประมาณที่ได้รับจัดสรร งบประมาณประจำปี 2562 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี งบรายจ่ายอื่น ค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร วงเงิน 915,000 บาท ใช้จริง 810,840.93 บาท (ร้อยละ 88.62%)

ผู้รับผิดชอบโครงการ ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ
เบอร์โทรศัพท์ 089-666-1387

วัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาบุคลากรให้มีสมรรถนะในการผลิตโคเนื้อแบบเดิมที่มีมูลค่าค่อนข้างต่ำไปสู่ธุรกิจโคเนื้อที่มีมูลค่าสูงขึ้น ส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อสร้างเครือข่ายในอุตสาหกรรมโคเนื้อ และนำความรู้ที่ได้จากการอบรมไปพัฒนาอาชีพเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม และมีความมั่นใจในการเป็นผู้ประกอบการรายใหม่

กลุ่มเป้าหมาย กำหนดแผน จำนวน 35 คน เป็นอาจารย์/เจ้าหน้าที่ จากคณะเทคโนโลยีการเกษตร นักศึกษา (วทก.ลำพูน)/กลุ่มต้นน้ำอุตสาหกรรมโคเนื้อเชียงใหม่/ลำปาง และเข้าร่วมโครงการ จำนวน 37 คน

ผลผลิต (Output) อาจารย์/เจ้าหน้าที่/นักศึกษา มีความรู้และความเข้าใจในเรื่องการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อพรีเมี่ยม จำนวน 37 คน ซึ่งสูงกว่าเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 2 คน

ผลลัพธ์/ผลสำเร็จของโครงการ (Outcome)

บุคลากรมีทักษะ/สมรรถนะในการคัดเลือก ปรับปรุง การผลิตโคเนื้อจากรูปแบบเดิมที่มีมูลค่าค่อนข้างต่ำ ไปสู่ธุรกิจโคเนื้อที่มีมูลค่าสูงขึ้น และมีเครือข่ายในอุตสาหกรรมโคเนื้อ โดยการพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมร่วมกับภาคเอกชน และเกิดเครือข่ายการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมภายใต้ชื่อ Chiangmai Q Beef (กลุ่มโคเนื้อปิงวัง) ภายใต้การจัดการของ บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม 1996 จำกัด

โครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

กำหนดการ

<table>
<tr><th>วันที่</th><th>09.00-10.00 น.</th><th>10.00-12.00 น.</th><th colspan="2">13.00-16.00 น.</th><th>หมายเหตุ</th></tr>
<tr><td rowspan="3">3 พ.ย. 61</td><td>พิธีเปิดและบรรยายพิเศษ
"แนวทางการผลิตโคเนื้อพรีเมี่ยมในประเทศไทย"
โดย: น.สพ.ไพโรจน์ เฮงแสงชัย</td><td>อภิปราย
"การผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมียม"
วิทยากรโดย
1. คุณพงษ์ชัย ภู่พิพัฒนา (บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม จำกัด)
2. ผศ.สพ.ญ.รุ้งสวรรค์ วรรณสุทธิ์ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td colspan="2">อภิปราย
"พันธุ์และการปรับปรุงพันธุ์ โคเนื้อ"
วิทยากรโดย
1. คุณพงษ์ชัย ภู่พิพัฒนา (บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม จำกัด)
2. ผศ.สพ.ญ.รุ้งสวรรค์ วรรณสุทธิ์ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>เชียงใหม่และลำปาง</td></tr>
<tr><td rowspan="2">4 พ.ย. 61</td><td colspan="2">09.00-12.00 น.</td><td>13.00-15.00 น.</td><td>15.00-16.00 น.</td><td rowspan="2">เชียงใหม่และลำปาง</td></tr>
<tr><td colspan="2">ปฏิบัติ
"การผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมียม"
วิทยากรโดย
1. คุณพงษ์ชัย ภู่พิพัฒนา (บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม จำกัด)
2. ผศ.สพ.ญ.รุ้งสวรรค์ วรรณสุทธิ์ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>ปฏิบัติ
"พันธุ์และการปรับปรุงพันธุ์ โคเนื้อ"
วิทยากรโดย
1. คุณพงษ์ชัย ภู่พิพัฒนา (บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม จำกัด)
2. ผศ.สพ.ญ.รุ้งสวรรค์ วรรณสุทธิ์ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>ผู้เข้าร่วมอบรมร่วมกันสรุปบทเรียน</td></tr>
</table>

โครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

กำหนดการ

<table>
<tr><th>วันที่</th><th>09.00-12.00 น.</th><th colspan="2">13.00-16.00 น.</th><th>หมายเหตุ</th></tr>
<tr><td>10 พ.ย. 61</td><td>อภิปราย
"โรงเรือนและอุปกรณ์ในการผลิตโคเนื้อระดับอุตสาหกรรม"
วิทยากรโดย
1. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
2. อาจารย์ชาติชาย โยเหลา (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. อาจารย์พรพนม คำมุงคุณ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. นายยศพนธ์ ยางงาม (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td colspan="2">อภิปราย
"โรงเรือนและอุปกรณ์ในการผลิตโคเนื้อระดับอุตสาหกรรม"
วิทยากรโดย
1. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
2. อาจารย์ชาติชาย โยเหลา (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. อาจารย์พรพนม คำมุงคุณ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. นายยศพนธ์ ยางงาม (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>ลำปาง</td></tr>
<tr><td rowspan="2">11 พ.ย. 61</td><td rowspan="2">ปฏิบัติ
"โรงเรือนและอุปกรณ์ในการผลิตโคเนื้อระดับอุตสาหกรรม"
วิทยากรโดย
1 ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
2. อาจารย์ชาติชาย โยเหลา (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. อาจารย์พรพนม คำมุงคุณ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. นายยศพนธ์ ยางงาม (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>13.00-15.00 น.</td><td>15.00-16.00 น.</td><td rowspan="2">เชียงใหม่</td></tr>
<tr><td>ปฏิบัติ
"โรงเรือนและอุปกรณ์ในการผลิตโคเนื้อระดับอุตสาหกรรม"
วิทยากรโดย
1. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
2. อาจารย์ชาติชาย โยเหลา (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. อาจารย์พรพนม คำมุงคุณ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. นายยศพนธ์ ยางงาม (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>ผู้เข้าร่วมอบรมร่วมกันสรุปบทเรียน</td></tr>
</table>

โครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

กำหนดการ

<table>
<tr><th>วันที่</th><th>09.00-12.00 น.</th><th colspan="2">13.00-16.00 น.</th><th>หมายเหตุ</th></tr>
<tr><td>17 พ.ย. 61</td><td>อภิปราย
"การจัดการอาหารโคเนื้อระยะต่าง ๆ"
วิทยากรโดย
1. รศ.ดร.สุริยะ สะวานนท์ (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์)
2. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ
(คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td colspan="2">อภิปราย
"การจัดการอาหารโคเนื้อระยะต่าง ๆ"
วิทยากรโดย
1. รศ.ดร.สุริยะ สะวานนท์ (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์)
2. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>เชียงใหม่และลำปาง</td></tr>
<tr><td rowspan="2">18 พ.ย. 61</td><td rowspan="2">ปฏิบัติ
"การจัดการอาหารโคเนื้อระยะต่าง ๆ"
วิทยากรโดย
1. รศ.ดร.สุริยะ สะวานนท์ (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์)
2. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ
(คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>13.00-15.00 น.</td><td>15.00-16.00 น.</td><td rowspan="2">-</td></tr>
<tr><td>ปฏิบัติ
"การจัดการอาหารโคเนื้อระยะต่าง ๆ"
วิทยากรโดย
1. รศ.ดร.สุริยะ สะวานนท์ (มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์)
2. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ
(คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>ผู้เข้าร่วมอบรมร่วมกัน
สรุปบทเรียน</td></tr>
</table>

โครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

กำหนดการ

<table>
<tr><th>วันที่</th><th>09.00-12.00 น.</th><th colspan="2">13.00-16.00 น.</th><th>หมายเหตุ</th></tr>
<tr><td>24 พ.ย. 61</td><td>อภิปราย
"การจัดการระบบสืบพันธุ์"
วิทยากรโดย
1. ศ.คลินิค.ดร.สุวิชัย โรจนเสถียร (ข้าราชการบำนาญ)
2. ผศ.สพ.ญ.รุ้งสวรรค์ วรรณสุทธิ์ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. น.สพ.สินสมุทร แซ่โง้ว (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. อาจารย์พรพนม คำมุงคุณ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
5. อาจารย์สุวดี อิสรายุวพร (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td colspan="2">อภิปราย
"การจัดการระบบสืบพันธุ์"
วิทยากรโดย
1. ศ.คลินิค.ดร.สุวิชัย โรจนเสถียร (ข้าราชการบำนาญ)
2. ผศ.สพ.ญ.รุ้งสวรรค์ วรรณสุทธิ์ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. น.สพ.สินสมุทร แซ่โง้ว (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. อาจารย์พรพนม คำมุงคุณ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
5. อาจารย์สุวดี อิสรายุวพร (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>เชียงใหม่และลำปาง</td></tr>
<tr><td rowspan="2">25 พ.ย. 61</td><td rowspan="2">อภิปราย
"การสุขาภิบาลและควบคุมโรคโค"
วิทยากรโดย
1. น.สพ.ศราวุธ เขียวศรี (ผอ.ปศุสัตว์ เขต 5)
2. ผศ.สพ.ญ.รุ้งสวรรค์ วรรณสุทธิ์ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. น.สพ.สินสมุทร แซ่โง้ว (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. อาจารย์พรพนม คำมุงคุณ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
5. อาจารย์สุวดี อิสรายุวพร (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>13.00-15.00 น.</td><td>15.00-16.00 น.</td><td rowspan="2">เชียงใหม่และลำปาง</td></tr>
<tr><td>อภิปราย
"การสุขาภิบาลและควบคุมโรคโค"
วิทยากรโดย
1. น.สพ.ศราวุธ เขียวศรี (ผอ.ปศุสัตว์ เขต 5)
2. ผศ.สพ.ญ.รุ้งสวรรค์ วรรณสุทธิ์
(คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. น.สพ.สินสมุทร แซ่โง้ว (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. อาจารย์พรพนม คำมุงคุณ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
5. อาจารย์สุวดี อิสรายุวพร (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>ผู้เข้าร่วมอบรม
ร่วมกัน
สรุปบทเรียน</td></tr>
</table>

โครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

กำหนดการ

<table>
<tr><th>วันที่</th><th>09.00-12.00 น.</th><th colspan="2">13.00-16.00 น.</th><th>หมายเหตุ</th></tr>
<tr><td>1 ธ.ค. 61</td><td>อภิปราย
"อาหารข้นสำหรับการเลี้ยงโคขุนคุณภาพ"
วิทยากรโดย
1. คุณสันต์ศิลป์ ยาสาไชย
2. คุณไพวัลย์ ยาสาไชย
3. อาจารย์สายัณห์ สืบผาง</td><td colspan="2">อภิปราย
"การใช้อาหารจากวัตถุดิบเหลือใช้จากการเกษตรและอุตสาหกรรม"
วิทยากรโดย
1. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
2. อาจารย์สุวดี อิสรายุวพร (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>เชียงใหม่และลำปาง</td></tr>
<tr><td rowspan="2">2 ธ.ค. 61</td><td rowspan="2">ปฏิบัติ
"การใช้อาหารจากวัตถุดิบเหลือใช้จากการเกษตรและอุตสาหกรรม"

วิทยากรโดย
1. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
2. อาจารย์สุวดี อิสรายุวพร (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>13.00-15.00 น.</td><td>15.00-16.00 น.</td><td rowspan="2">-</td></tr>
<tr><td>ปฏิบัติ
"การใช้อาหารจากวัตถุดิบเหลือใช้จากการเกษตรและอุตสาหกรรม"

วิทยากรโดย
1. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ
(คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
2. อาจารย์สุวดี อิสรายุวพร
(คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>ผู้เข้าร่วมอบรมร่วมกัน
สรุปบทเรียน</td></tr>
</table>

โครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

กำหนดการ

<table>
<tr><th>วันที่</th><th colspan="2">09.00-12.00 น.</th><th colspan="2">13.00-16.00 น.</th><th>หมายเหตุ</th></tr>
<tr><td>15 ธ.ค. 61</td><td colspan="2">อภิปราย
"การคำนวณต้นทุนการผลิต"
วิทยากรโดย
1. คุณพงษ์ชัย ภู่พิพัฒนา (บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม จำกัด)
2. น.สพ.ธนิต อยู่ในศิล (บริษัท ไบโอเวล จำกัด)</td><td colspan="2">ปฏิบัติ
"การคำนวณต้นทุนการผลิต"
วิทยากรโดย
1. คุณพงษ์ชัย ภู่พิพัฒนา (บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม จำกัด)
2. น.สพ.ธนิต อยู่ในศิล (บริษัท ไบโอเวล จำกัด)</td><td>เชียงใหม่และลำปาง</td></tr>
<tr><td>16 ธ.ค. 61</td><td colspan="2">อภิปราย
"การรวมกลุ่มและการสร้างเครือข่ายเพื่อเชื่อมโยงห่วงโซ่การผลิตโคเนื้อ"
วิทยากรโดย
1. คุณพงษ์ชัย ภู่พิพัฒนา (บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม จำกัด)
2. น.สพ.ธนิต อยู่ในศิล (บริษัท ไบโอเวล จำกัด)</td><td>13.00-15.00 น.
ปฏิบัติ
"การรวมกลุ่มและการสร้างเครือข่ายเพื่อเชื่อมโยงห่วงโซ่การผลิตโคเนื้อ"
วิทยากรโดย
1. คุณพงษ์ชัย ภู่พิพัฒนา
(บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม จำกัด)
2. น.สพ.ธนิต อยู่ในศิล (บริษัท ไบโอเวล จำกัด)</td><td>15.00-16.00 น.
ผู้เข้าร่วมอบรมร่วมกันสรุปบทเรียน</td><td>-</td></tr>
<tr><td>18 – 22
ธ.ค. 61</td><td></td><td>ศึกษาดูงานนอกสถานที่
1. มทร.ธัญบุรี
2. สุระสิงห์ฟาร์ม ระยอง
3. สหกรณ์เครือข่ายโคเนื้อ จำกัด
4. พฤกษะศรีฟาร์ม นครปฐม</td><td colspan="2">คณะเทคโนโลยีการเกษตร
อ.วิบูลย์ ไวยสุระสิงห์
คุณสิทธิพร บุรณนัฏ
ศ.ปรารถนา พฤกษะศรี</td><td>เชียงใหม่และลำปาง</td></tr>
</table>

โครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

กำหนดการ

<table>
<tr><th>วันที่</th><th>09.00-12.00 น.</th><th colspan="2">13.00-16.00 น.</th><th>หมายเหตุ</th></tr>
<tr><td>5 ม.ค. 62</td><td>อภิปราย
"การปลูกพืชอาหารสัตว์"
วิทยากรโดย
1. รศ.ดร.สุขุม โชติช่วงมณีรัตน์ (ข้าราชการบำนาญ)
2. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ
(คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. อาจารย์ชาติชาย โยเหลา (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. อาจารย์อชิรา ผดุงฤกษ์ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
5. นายยศพนธ์ ยางงาม (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td colspan="2">อภิปราย
"การปลูกพืชอาหารสัตว์"
วิทยากรโดย
1. รศ.ดร.สุขุม โชติช่วงมณีรัตน์ (ข้าราชการบำนาญ)
2. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. อาจารย์ชาติชาย โยเหลา (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. อาจารย์อชิรา ผดุงฤกษ์ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
5. นายยศพนธ์ ยางงาม (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td></td></tr>
<tr><td>6 ม.ค. 62</td><td>ปฏิบัติ
"การปลูกพืชอาหารสัตว์"
วิทยากรโดย
1. รศ.ดร.สุขุม โชติช่วงมณีรัตน์ (ข้าราชการบำนาญ)
2. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ
(คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. อาจารย์ชาติชาย โยเหลา (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. .อาจารย์อชิรา ผดุงฤกษ์ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
5. นายยศพนธ์ ยางงาม (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>13.00-15.00 น.
ปฏิบัติ
"การปลูกพืชอาหารสัตว์"
วิทยากรโดย
1. รศ.ดร.สุขุม โชติช่วงมณีรัตน์ (ข้าราชการบำนาญ)
2. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ
(คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. อาจารย์ชาติชาย โยเหลา (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. อาจารย์อชิรา ผดุงฤกษ์ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
5. นายยศพนธ์ ยางงาม (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>15.00-16.00 น.
ผู้เข้าร่วมอบรมร่วมกัน
สรุปบทเรียน</td><td></td></tr>
</table>

โครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

กำหนดการ

<table>
<tr><th>วันที่</th><th>09.00-12.00 น.</th><th colspan="2">13.00-16.00 น.</th><th>หมายเหตุ</th></tr>
<tr><td>11 ม.ค. 62</td><td>บรรยายย
“การขอมาตรฐานฟาร์ม"
วิทยากรโดย
1. น.สพ.ชัยโรจน์ โพธิ์เจริญ (ปศุสัตว์ เขต 5)
2. นายสุมิตร พินเจริญ
3. นายวิฑูร ชูแก้ว
4. น.สพ.สินสมุทร แซ่โง้ว (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
5. อาจารย์พรพนม คำมุงคุณ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td colspan="2">อภิปราย
"การประเมินคุณภาพซาก"
วิทยากรโดย
1. คุณพงษ์ชัย ภู่พิพัฒนา (บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม จำกัด)
2. น.สพ.สินสมุทร แซ่โง้ว (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. อาจารย์พรพนม คำมุงคุณ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. อาจารย์อชิรา ผดุงฤกษ์ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">12 ม.ค. 62</td><td rowspan="2">อภิปราย
"การประเมินคุณภาพซาก"
วิทยากรโดย
1. คุณพงษ์ชัย ภู่พิพัฒนา (บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม จำกัด)
2. น.สพ.สินสมุทร แซ่โง้ว (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. อาจารย์พรพนม คำมุงคุณ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. อาจารย์อชิรา ผดุงฤกษ์ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>13.00-15.00 น.</td><td>15.00-16.00 น.</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>ปฏิบัติ
"การประเมินคุณภาพซาก”
วิทยากรโดย
1. คุณพงษ์ชัย ภู่พิพัฒนา
(บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม จำกัด)
2. น.สพ.สินสมุทร แซ่โง้ว
(คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. อาจารย์พรพนม คำมุงคุณ
(คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. อาจารย์อชิรา ผดุงฤกษ์
(คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>ผู้เข้าร่วมอบรมร่วมกัน
สรุปบทเรียน</td></tr>
</table>

โครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

กำหนดการ

<table>
<tr><th>วันที่</th><th>09.00-12.00 น.</th><th colspan="2">13.00-16.00 น.</th><th>หมายเหตุ</th></tr>
<tr><td>26 ม.ค. 62</td><td>อภิปราย
"การเพิ่มมูลค่าสิ่งขับถ่ายและของเสียในฟาร์ม (Zero waste)"
วิทยากรโดย
1. Dr.Panning Frank Balthasar (บริษัท ดิวิทอล จำกัด)
2. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. อาจารย์สุวดี อิสรายุวพร (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. น.สพ.สินสมุทร แซ่โง้ว (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td colspan="2">อภิปราย
"การเพิ่มมูลค่าสิ่งขับถ่ายและของเสียในฟาร์ม (Zero waste)"
วิทยากรโดย
1. Dr.Panning Frank Balthasar (บริษัท ดิวิทอล จำกัด)
2. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. อาจารย์สุวดี อิสรายุวพร (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. น.สพ.สินสมุทร แซ่โง้ว (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>เชียงใหม่</td></tr>
<tr><td rowspan="2">27 ม.ค. 62</td><td rowspan="2">ปฏิบัติ
"การเพิ่มมูลค่าสิ่งขับถ่ายและของเสียในฟาร์ม (Zero waste)"

วิทยากรโดย
1. Dr.Panning Frank Balthasar (บริษัท ดิวิทอล จำกัด)
2. น.สพ.ธนิต อยู่ในศิล (บริษัท ไบโอเวล จำกัด)
3. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. อาจารย์สุวดี อิสรายุวพร (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
5. น.สพ.สินสมุทร แซ่โง้ว (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>13.00-15.00 น.</td><td>15.00-16.00 น.</td><td rowspan="2">เชียงใหม่</td></tr>
<tr><td>ปฏิบัติ
การเพิ่มมูลค่าสิ่งขับถ่ายและของเสียในฟาร์ม
(Zero waste)"
วิทยากรโดย
1. Dr.Panning Frank Balthasar
(บริษัท ดิวิทอล จำกัด)
2. น.สพ.ธนิต อยู่ในศิล (บริษัท ไบโอเวล จำกัด)
3. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ
(คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
4. อาจารย์สุวดี อิสรายุวพร (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
5. น.สพ.สินสมุทร แซ่โง้ว (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>สรุปบทเรียน</td></tr>
</table>

โครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

กำหนดการ

<table>
<tr><th>วันที่</th><th>09.00-12.00 น.</th><th colspan="2">13.00-16.00 น.</th><th>หมายเหตุ</th></tr>
<tr><td rowspan="2">2 ก.พ. 62</td><td>อภิปราย
"การวางแผนการตลาด"
วิทยากรโดย
1. รศ.อรชร มณีสงฆ์
(ภาควิชาการตลาด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่)</td><td colspan="2">ปฏิบัติ
"การวางแผนการตลาด"
วิทยากรโดย
1. คุณพงษ์ชัย ภู่พิพัฒนา (บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม จำกัด)
2. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3. นายยศพนธ์ ยางงาม (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td></td></tr>
<tr><td rowspan="2">3 ก.พ. 62</td><td rowspan="2">อภิปราย
"การสร้างเครื่องหมายทางการค้า"
วิทยากรโดย
1. คุณพงษ์ชัย ภู่พิพัฒนา (บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม จำกัด)
2. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ (คณะเทคโนโลยีกzาร เกษตร)
3. นายยศพนธ์ ยางงาม (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>13.00-15.00 น.</td><td>15.00-16.00 น.</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>ปฏิบัติ
"การสร้างเครื่องหมายทางการค้า"
วิทยากรโดย
1. คุณพงษ์ชัย ภู่พิพัฒนา
(บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม จำกัด)
2. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ
(คณะเทคโนโลยีการเกษตร)
3.นายยศพนธ์ ยางงาม (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)</td><td>ผู้เข้าร่วมอบรม
ร่วมกัน
สรุปบทเรียน</td></tr>
</table>

โครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

กำหนดการ

วันที่	09.00-12.00 น.	13.00-16.00 น.	หมายเหตุ
9 ก.พ. 62	อภิปราย "การจัดทำโครงการเพื่อขอสินเชื่อจากสถาบันการเงิน" *วิทยากรโดย* 1. คุณสมาน สุภัควาณิชย์ (ผอ.กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาการบริหารการจัดการสหกรณ์ สนง.สหกรณ์ จ.ลำปาง)	ปฏิบัติ "การจัดทำโครงการเพื่อขอสินเชื่อจากสถาบันการเงิน" *วิทยากรโดย* 1. ผศ.สพ.ญ.รุ้งสวรรค์ วรรณสุทธิ์ 2. ผศ.ดร.สมจิตร ถนอมวงศ์วัฒนะ 3. อาจารย์สุวดี อิสรายุวพร (คณะเทคโนโลยีการเกษตร) 4. น.สพ.สินสมุทร แซ่โง้ว (คณะเทคโนโลยีการเกษตร) 5. อาจารย์อชิรา ผดุงฤกษ์ (คณะเทคโนโลยีการเกษตร)	
10 ก.พ. 62	ถอดบทเรียน	13.00-15.00 น. สรุป และพิธีเปิด	

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการนวัตกรรมการผลิตโคเนื้อพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	รูป	ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์
1	นางสุนีย์ กันธะวงค์		95/1 ม.8 ต.สันโป่ง อ.แม่ริม จ.เชียงใหม่ 50290 โทร 083-566-6837
2	นางสำเนียง นันติแก้ว		171 ม.6 ต.แม่แฝก อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 50290 โทร 093-051-6671
3	นายทวีชัย เฉิดโฉมฉาย		1/3 ม. 6 ต.แม่ลาหลวง อ. แม่ลาน้อย จ. แม่ฮ่องสอน 58120
4	นายประมวล เดชคง		
5	นายณรงค์ ปันธิวงค์		
6	นายก้องแก้ว บุญจอม		
7	นายพิจิตร ขยัน		
8	นายสมคิด อินเรียง		140/1 ม. 2 ต.สันโป่ง อ. แม่ริม จ.เชียงใหม่ โทร 095-430-2649
9	นายสัญญา กันธวงค์		13 ม. 8 ต.สันโป่ง อ.แม่ริม จ.เชียงใหม่ โทร 083-576-7849

10	นายพันธ์กมล มหาบุญ		18 ม.11 ต.ทาปลาดุก อ. แม่ทาจ. เชียงใหม่ 51140 โทร 097-989-8546
11	นายวิโรจน์ เผ่นณรงค์		406 ม. 18 ต.แม่เปิน อ.แม่เปิน จ. นครสวรรค์ 60150 โทร 061-364-6091
13	นายสามารถ บุญเลิศ		189 ม. 8 ต.กื้ดช้าง อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่ 50150 โทร 094-496-7362
14	นายบุญมา ศรีรินทร์		
15	นายดวงคำ บุญยืน		
16	นายวุฒิชัย เมทา		91/1 ม.6 ต.เหมืองแก้ว อ.แม่ริม จ.เชียงใหม่ 50180 โทร 080-675-8405

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	รูป	ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์
17	นายวีระศักดิ์ นันติแก้ว		171 ม.6 ต.แม่แฝก อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 50290 โทร 093-051-6671
18	นางเกวลี นันติแก้ว		171 ม.6 ต.แม่แฝก อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 50290 โทร 093-051-6671
19	นายชัยญา สัชณะไชย		42/88 ต.ชมพู อ.เมือง จ. ลำปาง52100 โทร 088-789-8791
20	นายบุญจวน ซื่นจิตร		
21	นายโยธิน วงค์เสือ		43/2 ม. 3 ต.โป่งแยง อ.แม่ริม จ.เชียงใหม่ 50180 โทร 093-248-4164
22	นายบุญส่ง อยู่สุธา		
23	นายอิสราพงศ์ ผื้อยศ		111 ม.2 ต.บ้านบอม อ.แม่ทะ จ.ลำปาง 52150 โทร 097-932-5305
24	นายสมบูรณ์ ธิดิน		77 ม.3 ต.สะเมิงเหนือ อ.แม่สะเมิง จ.เชียงใหม่ 50250 โทร 089-265-9593

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	รูป	อยู่/เบอร์โทรศัพท์
25	นายหาญชัย สุจารีย์		144 ม.3 ต.สะเมิงเหนือ อ.สะเมิง จ.เชียงใหม่ 50250 โทร 092-875-5340
26	นายสุเมธา โสดาวงศ์		
27	ว่าที่ ร.ต.นครินทร์ สุวรรณ์		121/30 ม. 2 ต.น้ำใจ อ.แม่ทะ จ.ลำปาง 52150 โทร 090-049-6194
28	นายประสิทธิ์ สุภาศรี		
29	นายกิตติพงษ์ บุญเลิศ		11/3 ม.8 ต.สันดอนแก้ว อ.แม่ทะ จ.ลำปาง 52150 โทร 086-300-5359
30	นายติ่ง วงศ์ปันติ		45 ม.2 ต.น้ำโจ้ อ.แม่ทะ จ. ลำปาง 52150 โทร 094-059-5619
31	นายอนุสรณ์ ต๊ะศรี		294 ม.6 ต.เกาะคา อ.เกาะคา จ.ลำปาง 52130 โทร 093-023-6306
32	นายสมนึก รุมารถ		34 ม.4 ต.เกาะคา อ.เกาะคา จ.ลำปาง 52130 โทร 081-765-2832

ลำดับ	ชื่อ - นามสกุล	รูป	อยู่/เบอร์โทรศัพท์
33	นายวัฒนา ดวงมาลา		
34	นายสมบูรณ์ ภักตรา		84 ม.4 ต.เกาะคา อ.เกาะคา จ.ลำปาง 52130 โทร 091-782-7719
35	นายวิสูตร เวศย พิรุฬห์		
36	นายบุญถึง นินทะระ		198 ม.1 ต.ห้วยทราย อ.แม่ริม จ.เชียงใหม่ 50180 โทร 097-082-9231
37	นางศรีไพร วงค์เสือ		

รูปกิจกรรม

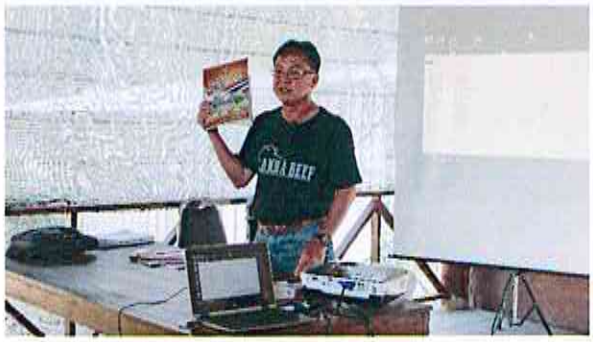
รูปภาพกิจกรรม

โครงการ นวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

ระหว่างวันที่ 3 - 4 พฤศจิกายน 2561










รูปภาพกิจกรรม

โครงการ นวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

ระหว่างวันที่ 10 - 11 พฤศจิกายน 2561










รูปภาพกิจกรรม

โครงการ นวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

ระหว่างวันที่ 17 - 18 พฤศจิกายน 2561









รูปภาพกิจกรรม

โครงการ นวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

ระหว่างวันที่ 24 - 25 พฤศจิกายน 2561

















รูปภาพกิจกรรม

โครงการ นวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

ระหว่างวันที่ 1-2 ธันวาคม 2561













รูปภาพกิจกรรม

โครงการ นวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

ระหว่างวันที่ 15 - 16 ธันวาคม 2561













รูปภาพกิจกรรม

โครงการ นวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

ระหว่างวันที่ 18 - 22 ธันวาคม 2561













รูปภาพกิจกรรม

โครงการ นวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

ระหว่างวันที่ 18 - 22 ธันวาคม 2561













รูปภาพกิจกรรม

โครงการ นวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

ระหว่างวันที่ 18 - 22 ธันวาคม 2561













รูปภาพกิจกรรม

โครงการ นวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

ระหว่างวันที่ 5 - 6 มกราคม 2562










รูปภาพกิจกรรม

โครงการ นวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

ระหว่างวันที่ 11 - 12 มกราคม 2562



รูปภาพกิจกรรม

โครงการ นวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

ระหว่างวันที่ 26 - 27 มกราคม 2562













รูปภาพกิจกรรม

โครงการ นวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

ระหว่างวันที่ 2-3 กุมภาพันธ์ 2562















รูปภาพกิจกรรม

โครงการ นวัตกรรมการผลิตโคเนื้อคุณภาพพรีเมี่ยมเพื่อรองรับตลาดระดับบน

ระหว่างวันที่ 9-10 กุมภาพันธ์ 2562

















โครงการพัฒนาทักษะและศึกษาดูงานด้านการประกอบอาหารแขนงใหม่
(Molecular Castronomy)
วันที่ 15-18 ธันวาคม 2561
ณ โรงแรม U sathorn เขตสาทร กทม , ร้าน Monkey's Kitchen จังหวัดเชียงใหม่
และร้าน Cuisine de Garden จังหวัดเชียงใหม่

สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

โครงการพัฒนาทักษะและศึกษาดูงานด้านการประกอบอาหารแขนงใหม่ (Molecular Castronomy)

งบประมาณที่ได้รับจัดสรร งบประมาณประจำปี 2562 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี งบรายจ่ายอื่น ค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร วงเงิน 300,000 บาท ใช้จริง 297,000 บาท (ร้อยละ 99%)

ผู้รับผิดชอบโครงการ นายณัฐชรัฐ แพกุล
เบอร์โทรศัพท์ 089-252-1300

วัตถุประสงค์ เพื่อให้บุคลากรด้านอาหารและโภชนาการได้พัฒนาทักษะ ความรู้ทางวิชาชีพ ให้เกิดประโยชน์ต่อการนำไปต่อยอดหรือพัฒนาความรู้ และที่สำคัญนำไปประยุกต์ใช้ในการเรียนการสอน เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้เท่าทันโลกที่ทันสมัย

กลุ่มเป้าหมาย กำหนดแผน จำนวน 30 คน เป็นอาจารย์/เจ้าหน้าที่ จากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และเข้าร่วมโครงการ จำนวน 30 คน

ผลผลิต (Output) มีบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการได้รับการพัฒนาทักษะความรู้ทางวิชาชีพครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 30 คน

ผลลัพธ์/ผลสำเร็จของโครงการ (Outcome)

ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไป "บูรณาการ" ในรายวิชานวัตกรรมการบริการอาหาร/วิชาถนอมอาหาร/วิชาศิลปะการออกแบบอาหารและการจัดตกแต่งโต๊ะอาหาร/วิชาไอศกรีมและเครื่องดื่ม หรือมีการบูรณาการในการจัดการเรียนการสอน อย่างน้อย 4 รายวิชา

สรุปหลักสูตรการอบรม/หัวข้อการบรรยาย

ลำดับที่	หัวข้อ	ข้อมูลวิทยากร		
		รายชื่อ	ตำแหน่ง	หน่วยงาน
1.	พฤติกรรมการบริโภคอาหารสมัยใหม่	คุณพัทธนันท์ ธงทอง	ผู้จัดการร้าน	ร้าน Monkey's Kitchen จังหวัดเชียงใหม่
2.	การสร้างรายการอาหารแบบผสมสาน	คุณพัทธนันท์ ธงทอง	ผู้จัดการร้าน	ร้าน Monkey's Kitchen จังหวัดเชียงใหม่
		คุณปราถนา ดารารัตน์	ผู้ช่วยผู้จัดการร้าน	ร้าน Monkey's Kitchen จังหวัดเชียงใหม่
		คุณเณริสา มั่นงติพันธ์	ผู้จัดการร้าน	ร้าน Cuisine de Garden จังหวัดเชียงใหม่
		คุณลีลวัฒน์ มั่นคงติพันธ์	หัวหน้าเชฟ	ร้าน Cuisine de Garden จังหวัดเชียงใหม่
3.	การออกแบบการตกแต่งอาหาร	คุณพัทธนันท์ ธงทอง	ผู้จัดการร้าน	ร้าน Monkey's Kitchen จังหวัดเชียงใหม่
		คุณปราถนา ดารารัตน์	ผู้ช่วยผู้จัดการร้าน	ร้าน Monkey's Kitchen จังหวัดเชียงใหม่
		คุณเณริสา มั่นงติพันธ์	ผู้จัดการร้าน	ร้าน Cuisine de Garden จังหวัดเชียงใหม่
		คุณลีลวัฒน์ มั่นคงติพันธ์	หัวหน้าเชฟ	ร้าน Cuisine de Garden จังหวัดเชียงใหม่
4.	วิทยาศาสตร์กับการประกอบอาหาร	คุณพัทธนันท์ ธงทอง	ผู้จัดการร้าน	ร้าน Monkey's Kitchen จังหวัดเชียงใหม่
		คุณปราถนา ดารารัตน์	ผู้ช่วยผู้จัดการร้าน	ร้าน Monkey's Kitchen จังหวัดเชียงใหม่
		คุณเณริสา มั่นงติพันธ์	ผู้จัดการร้าน	ร้าน Cuisine de Garden จังหวัดเชียงใหม่
		คุณลีลวัฒน์ มั่นคงติพันธ์	หัวหน้าเชฟ	ร้าน Cuisine de Garden จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับที่	หัวข้อ	ข้อมูลวิทยากร		
		รายชื่อ	ตำแหน่ง	หน่วยงาน
5.	การบริการอาหารแบบสร้างสรรค์	คุณพัทธนันท์ ธงทอง	ผู้จัดการร้าน	ร้าน Monkey's Kitchen จังหวัดเชียงใหม่
		คุณปราถนา ดารารัตน์	ผู้ช่วยผู้จัดการร้าน	ร้าน Monkey's Kitchen จังหวัดเชียงใหม่
		คุณเณริสา มั่นงติพันธ์	ผู้จัดการร้าน	ร้าน Cuisine de Garden จังหวัดเชียงใหม่
		คุณลีลวัฒน์ มั่นคงติพันธ์	หัวหน้าเชฟ	ร้าน Cuisine de Garden จังหวัดเชียงใหม่
6.	การคิดคำนวนราคาอาหาร	คุณพัทธนันท์ ธงทอง	ผู้จัดการร้าน	ร้าน Monkey's Kitchen จังหวัดเชียงใหม่
		คุณปราถนา ดารารัตน์	ผู้ช่วยผู้จัดการร้าน	ร้าน Monkey's Kitchen จังหวัดเชียงใหม่
		คุณเณริสา มั่นงติพันธ์	ผู้จัดการร้าน	ร้าน Cuisine de Garden จังหวัดเชียงใหม่
		คุณลีลวัฒน์ มั่นคงติพันธ์	หัวหน้าเชฟ	ร้าน Cuisine de Garden จังหวัดเชียงใหม่

รายชื่อผู้เข้าอบรม

วิทยากรโครงการพัฒนาทักษะและศึกษาดูงานด้านการประกอบอาหารแขนงใหม่ (Molecular Gastronomy)

วันที่ 16 ธันวาคม 2561

ณ ร้าน Monkey's Kitchen จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ลงชื่อ	เวลามา	ลงชื่อ	เวลากลับ
	วิทยากร				
1	คุณพัทธนันท์ ธงทอง		09.00 น.		18.00 น.
2	คุณเณรีสา มั่นคงติพันธ์		09.00 น.		18.00 น.
3	คุณลีลวัฒน์ มั่นคงติพันธ์		09.00 น.		18.00 น.
4	คุณปรารถนา ดาราวัตน์		09.00 น.		18.00 น.

วิทยากรโครงการพัฒนาทักษะและศึกษาดูงานด้านการประกอบอาหารแขนงใหม่ (Molecular Gastronomy)

วันที่ 17 ธันวาคม 2561

ณ ร้าน Monkey's Kitchen จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ลงชื่อ	เวลามา	ลงชื่อ	เวลากลับ
	วิทยากร				
1	คุณพัทธนันท์ ธงทอง		09.00 น.		20.00 น.
2	คุณณรีสา มั่นคงตีพันธ์		09.00 น.		20.00 น.
3	คุณลีลวัฒน์ มั่นคงตีพันธ์		09.00 น.		20.00 น.
4	คุณปรารถนา ดารารัตน์		09.00 น.		20.00 น.

วิทยากรโครงการพัฒนาทักษะและศึกษาดูงานด้านการประกอบอาหารแขนงใหม่ (Molecular Gastronomy)

วันที่ 18 ธันวาคม 2561

ณ ร้าน Monkey's Kitchen จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	ชื่อ - สกุล	ลงชื่อ	เวลามา	ลงชื่อ	เวลากลับ
	วิทยากร				
1	คุณพัทธนันท์ ธงทอง		09.00 น.		12.00 น.
2	คุณเณริสา มั่นคงดีพันธ์		09.00 น.		12.00 น.
3	คุณลีลวัฒน์ มั่นคงดีพันธ์		09.00 น.		12.00 น.
4	คุณปรารถนา ดาราวัตน์	ปรารถนา ดาราวัตน์	09.00 น.	ปรารถนา ดาราวัตน์	12.00 น.

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาทักษะและศึกษาดูงานด้านการประกอบอาหารแขนงใหม่ (Molecular Gastronomy)

วันที่ 15 ธันวาคม 2561

ณ ร้านอาหาร J'AIME by Jean-Michel Lorain โรงแรม U sathorn เซตสาทร กทม

ลำดับ	ชื่อ - สกุล		ลงชื่อ	เวลามา	ลงชื่อ	เวลากลับ
1	อาจารย์จิรวัฒน์	เหรียญอารีย์		13.00 น.		16.00 น.
2	ผศ.สุวรรณี	อารหานุญรงค์		13.00 น.		16.00 น.
3	ผศ.ยาภัสรา	กรีวิงไล		13.00 น.		16.00 น.
4	ผศ.อภิญญา	พุกสุขสกุล		13.00 น.		16.00 น.
5	ผศ.พงษ์ศักดิ์	ทรงพระนาม		13.00 น.		16.00 น.
6	ผศ.ยุจิตรญา	จิตรวิมล		13.00 น.		16.00 น.
7	ผศ.มาริน	สาลี		13.00 น.		16.00 น.
8	อาจารย์อรุณวรรณ	อรรถธรรม		13.00 น.		16.00 น.
9	อาจารย์เกรียงศักดิ์	สิงห์แก้ว		13.00 น.		16.00 น.
10	อาจารย์พรพารีน	ชูเชิด		13.00 น.		16.00 น.
11	ผศ.ดร.อรวัลภ์	อุปถัมภานนท์		13.00 น.		16.00 น.
12	ผศ.ดร.เลอลักษณ์	เสถียรรัตน์		13.00 น.		16.00 น.
13	อาจารย์รัตนาภรณ์	มะโนกิจ		13.00 น.		16.00 น.
14	อาจารย์อรอุมา	คำแดง		13.00 น.		16.00 น.
15	อาจารย์ชมุค	สร้างศรีวงศ์		13.00 น.		16.00 น.
16	อาจารย์กฤติน	ชุมแก้ว		13.00 น.		16.00 น.
17	อาจารย์ไชยสิทธิ์	พันธุ์พูจินดา		13.00 น.		16.00 น.
18	อาจารย์ณัฐชรัฐ	แพกุล		13.00 น.		16.00 น.
19	ดร.ปพนพัชร์	ภัทรฐิติวัสส์		13.00 น.		16.00 น.
20	อาจารย์ธีรภาพ	ปานคล้าย		13.00 น.		16.00 น.
21	ผศ.วินัย	ดาระเวช		13.00 น.		16.00 น.
22	นางสาวนัตรชนก	กิจทวี		13.00 น.		16.00 น.
23	นายอาทิตย์พงษ์	ศรีภาพงศ์		13.00 น.		16.00 น.
24	นายภัทเพกรัตตา	โทนุสิน		13.00 น.		16.00 น.
25	นางสาวอนุรัตน์	จันทร์แจ้ง		13.00 น.		16.00 น.
26	นายพัทธดนย์	ภู่ประภาดิลก		13.00 น.		16.00 น.
27	นายฤทธิเดช	เรืองวิเศษ		13.00 น.		16.00 น.
28	นายทัศน์พล	ปานิเสน		13.00 น.		16.00 น.
29	นางสาวณัฐกานต์	พรรณรัตน์		13.00 น.		16.00 น.
30	นางสาวรินทร์ลภัส	เชาวน์ธนกิจ		13.00 น.		16.00 น.

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาทักษะและศึกษาดูงานด้านการประกอบอาหารแขนงใหม่ (Molecular Gastronomy)

วันที่ 17 ธันวาคม 2561

ณ ร้าน Monkey's Kitchen จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	ชื่อ - นกุล		ลงชื่อ	เวลามา	ลงชื่อ	เวลากลับ
1	อาจารย์จีรวัฒน์	เหรียญอารีย์		09.00 น.		20.00 น.
2	ผศ.สุวรรณี	อาจหาญณรงค์		09.00 น.		20.00 น.
3	ผศ.อามัสรา	กรีวังใส		09.00 น.		20.00 น.
4	ผศ.อภิญญา	พุกสุขสกุล		09.00 น.		20.00 น.
5	ผศ.พงษ์ศักดิ์	ทรงพระนาม		09.00 น.		20.00 น.
6	ผศ.อุจิตชญา	จิตรวิมล		09.00 น.		20.00 น.
7	ผศ.มารีน	สาลี		09.00 น.		20.00 น.
8	อาจารย์อรุณวรรณ	อรรถธรรม		09.00 น.		20.00 น.
9	อาจารย์เกรียงศักดิ์	สิงห์แก้ว		09.00 น.		20.00 น.
10	อาจารย์พรพาชิน	ชูเชิด		09.00 น.		20.00 น.
11	ผศ.ดร.อรวัลภ์	อุปลัมภานนท์		09.00 น.		20.00 น.
12	ผศ.ดร.เลอลักษณ์	เสถียรรัตน์		09.00 น.		20.00 น.
13	อาจารย์รัตนาภรณ์	มะโนกิจ		09.00 น.		20.00 น.
14	อาจารย์อรอุมา	คำแดง		09.00 น.		20.00 น.
15	อาจารย์ชมุค	สร้างศรีวงศ์		09.00 น.		20.00 น.
16	อาจารย์กฤติน	ชุมแก้ว		09.00 น.		20.00 น.
17	อาจารย์ไชยสิทธิ์	พันธุ์ฟูจินดา		09.00 น.		20.00 น.
18	อาจารย์ณัฐชรัฐ	แพกุล		09.00 น.		20.00 น.
19	ดร.ปพนพัชร์	ภัทรฐิติวัสส์		09.00 น.		20.00 น.
20	อาจารย์อีรภาพ	ปานคล้าย		09.00 น.		20.00 น.
21	ผศ.วินัย	ตาระเวช		09.00 น.		20.00 น.
22	นางสาวฉัตรชนก	กิจหวี		09.00 น.		20.00 น.
23	นายอาทิตย์พงษ์	ศรีภาพงศ์		09.00 น.		20.00 น.
24	นายภัทเทกรัตตา	โทนุสิน		09.00 น.		20.00 น.
25	นางสาวอนุรัตน์	จันทร์แจ้ง		09.00 น.		20.00 น.
26	นายพัทธดนย์	ภู่ประภาศิลก		09.00 น.		20.00 น.
27	นายฤทธิเดช	เรืองวิเศษ		09.00 น.		20.00 น.
28	นายพัศน์พล	ปานิเสน		09.00 น.		20.00 น.
29	นางสาวณัฐกานต์	พรรณรัตน์		09.00 น.		20.00 น.
30	นางสาวรินทร์ลภัส	เชาวน์ธนกิจ		09.00 น.		20.00 น.

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการพัฒนาทักษะและศึกษาดูงานด้านการประกอบอาหารแขนงใหม่ (Molecular Gastronomy)

วันที่ 18 ธันวาคม 2561

ณ ร้าน Monkey's Kitchen จังหวัดเชียงใหม่

ลำดับ	ชื่อ - สกุล		ลงชื่อ	เวลามา	ลงชื่อ	เวลากลับ
1	อาจารย์จิรวัฒน์	เหรียญอารีย์		09.00 น.		16.00 น.
2	ผศ.สุวรรณี	อาจหาญเมธกุล		09.00 น.		16.00 น.
3	ผศ.อาภัสรา	กรีวังใส		09.00 น.		16.00 น.
4	ผศ.อภิญญา	พุกสุขสกุล		09.00 น.		16.00 น.
5	ผศ.พงษ์ศักดิ์	ทรงพระนาม		09.00 น.		16.00 น.
6	ผศ.อุจิตรญา	จิตรวิมล		09.00 น.		16.00 น.
7	ผศ.มาริน	สาลี		09.00 น.		16.00 น.
8	อาจารย์อรุณวรรณ	อรรถธรรม		09.00 น.		16.00 น.
9	อาจารย์เกรียงศักดิ์	สิงห์แก้ว		09.00 น.		16.00 น.
10	อาจารย์พรพาชื่น	ชูเชิด		09.00 น.		16.00 น.
11	ผศ.ดร.อรวิลภ์	อุปลัมภานนท์		09.00 น.		16.00 น.
12	ผศ.ดร.เสาวลักษณ์	เสถียรรัตน์		09.00 น.		16.00 น.
13	อาจารย์วัดนาภรณ์	มะโนกิจ		09.00 น.		16.00 น.
14	อาจารย์อรอุมา	คำแดง		09.00 น.		16.00 น.
15	อาจารย์ชมุค	สร้างศรีวงศ์		09.00 น.		16.00 น.
16	อาจารย์กฤดิน	ชุมแก้ว		09.00 น.		16.00 น.
17	อาจารย์ไชยสิทธิ์	พันธุ์ฟูจินดา		09.00 น.		16.00 น.
18	อาจารย์เมัญชรัฐ	แพกุล		09.00 น.		16.00 น.
19	ดร.ปพนพัชร์	ภัทรฐิติวัสส์		09.00 น.		16.00 น.
20	อาจารย์ธีรภาพ	ปานคล้าย		09.00 น.		16.00 น.
21	ผศ.วินัย	ตาระเวช		09.00 น.		16.00 น.
22	นางสาวอัครชนก	กิจทวี		09.00 น.		16.00 น.
23	นายอาทิตย์พงษ์	ศรีภาพงศ์		09.00 น.		16.00 น.
24	นายภัทเทกวัตตา	โทนุสิน		09.00 น.		16.00 น.
25	นางสาวอนุรัตน์	จันทร์แจ้ง		09.00 น.		16.00 น.
26	นายหัทธดนย์	ภู่ประภาดิลก		09.00 น.		16.00 น.
27	นายฤทธิเดช	เรืองวิเศษ		09.00 น.		16.00 น.
28	นายทัศน์พล	ปานิเสน		09.00 น.		16.00 น.
29	นางสาวณัฐกานต์	พรรณรัตน์		09.00 น.		16.00 น.
30	นางสาวรินทร์ลภัส	เชาวน์ชนกิจ		09.00 น.		16.00 น.

ภาพกิจกรรม




























YOK

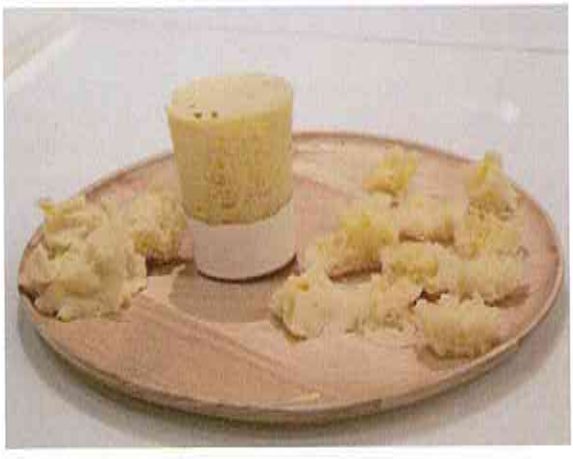



YOK































โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการ
เรื่อง Modern Food & Gastro Style
วันที่ 8-10 กุมภาพันธ์ 2562

ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการ เรื่อง Modern Food & Gastro Style

---

งบประมาณที่ได้รับจัดสรร งบประมาณประจำปี 2562 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี งบรายจ่ายอื่น ค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร วงเงิน 500,000 บาท ใช้จริง 500,000 บาท (ร้อยละ 100%)

ผู้รับผิดชอบโครงการ ผศ.มาริน สาลี
เบอร์โทรศัพท์ 02-549-3182

วัตถุประสงค์ เพื่อให้อาจารย์มีทักษะ ความรู้ ความสามารถ และสมรรถนะตามมาตรฐานวิชาชีพในด้านการจัดตกแต่งอาหาร และอาหาร Molecular Gastronomy

กลุ่มเป้าหมาย กำหนดแผน จำนวน 31 คน เป็นอาจารย์/เจ้าหน้าที่ จากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และเข้าร่วมโครงการ จำนวน 30 คน

ผลผลิต (Output) มีอาจารย์ได้รับความรู้และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับการจัดตกแต่งอาหาร การใช้ศาสตร์สมัยใหม่และอาหาร Molecular Gastronomy จำนวน 30 คน ซึ่งต่ำกว่าเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 1 คน

ผลลัพธ์/ผลสำเร็จของโครงการ (Outcome)

อาจารย์/เจ้าหน้าที่สาขาวิชาอาหารและโภชนาการมีทักษะความรู้ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับยุคสมัยและอุตสาหกรรมในปัจจุบัน และมีการบูรณาการกับการเรียนการสอนได้เพิ่ม 2 รายวิชา

กำหนดการ

โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการ

เรื่อง "Modern Food & Gastro Style" ระยะที่ 1

ระหว่างวันที่ 8-10 เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2562

วันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2562

8:00 – 9:00 น. ลงทะเบียนและกล่าวเปิดงาน

9:00 –10:00 น. บรรยายเรื่อง ความรู้เกี่ยวกับ "Molecular Gastronomy" (MG) กับอาหารคาว
โดยเชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์

10:00 – 12:00 น. ฝึกปฏิบัติ เรื่อง เทคนิคการประกอบอาหารโมเลกุลเป็นอาหารคาว
โดยเชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์ นายอิสระภาพ แก้วแปงจันทร์ และนายจารึก ศรีอรุณ

12:00 – 13:00 น. รับประทานอาหารกลางวัน

13:00 – 17:00 น. ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหารคาวแบบ Gastro Style
โดยเชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์ นายอิสระภาพ แก้วแปงจันทร์ และนายจารึก ศรีอรุณ

วันที่ 9 กุมภาพันธ์ 2562

8:00 – 9:00 น. บรรยายเรื่อง ความรู้เกี่ยวกับ "Molecular Gastronomy" (MG) กับอาหารหวาน
โดยเชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์

9:00 – 10:00 น. ฝึกปฏิบัติ เรื่อง เทคนิคการประกอบอาหารโมเลกุลเป็นอาหารหวาน
โดยเชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์ นายอิสระภาพ แก้วแปงจันทร์ และนายจารึก ศรีอรุณ

12:00 – 13:00 น. รับประทานอาหารกลางวัน

13.00 – 17.00 น. ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหารหวานแบบ Gastro Style
โดยเชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์ นายอิสระภาพ แก้วแปงจันทร์ และนายจารึก ศรีอรุณ

วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2562

8:00 – 9:00 น. บรรยายเรื่อง ความรู้เกี่ยวกับ "Molecular Gastronomy" (MG) กับเครื่องดื่ม
โดยเชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์

11.00 – 12.00 น. ฝึกปฏิบัติ เรื่อง เทคนิคการประกอบอาหารโมเลกุลเป็นเครื่องดื่ม
โดยเชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์ นายอิสระภาพ แก้วแปงจันทร์ และนายจารึก ศรีอรุณ

12.00 – 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน

13.30 – 17.00 น. ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การจัดตกแต่งเครื่องดื่มแบบ Gastro Style
โดยเชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์ นายอิสระภาพ แก้วแปงจันทร์ และนายจารึก ศรีอรุณ

17:00 – 17:30 น. การซักถามปัญหาและการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นจากผู้เข้ารับการอบรม
โดยเชฟสุรศักดิ์ เจริญจันทร์ นายอิสระภาพ แก้วแปงจันทร์ และนายจารึก ศรีอรุณ

กำหนดการ
โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการ
เรื่อง "Modern Food & Gastro Style" ระยะที่ 2
ระหว่างวันที่ 23-25 เดือนกุมภาพันธ์ พ.ศ. 2562

วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2562

8:00 – 9:00 น. ลงทะเบียนและกล่าวเปิดงาน
9:00 – 10:00 น. บรรยายเรื่อง ศิลปะการตกแต่งอาหาร
โดยเชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์
10:00 – 12:00 น. ฝึกปฏิบัติ เรื่อง กระแสอาหารในปัจจุบัน
โดยเชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ นายวัชรพงศ์ เจริญวิมลรักษ์ และนางสาววิสาขา ระวีจันทร์
12:00 – 13:00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
13:00 – 17:00 น. ฝึกปฏิบัติ เรื่อง เทคนิคการตกแต่งด้วยวิธี Molecular
โดยเชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ นายวัชรพงศ์ เจริญวิมลรักษ์ และนางสาววิสาขา ระวีจันทร์

วันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2562

8:00 – 9:00 น. บรรยายเรื่อง การออกแบบอาหารด้วยคอมพิวเตอร์
โดยเชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์
9:00 – 10:00 น. ฝึกฏิบัติ เรื่อง การออกแบบอาหารด้วยคอมพิวเตอร์
โดยเชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ นายวัชรพงศ์ เจริญวิมลรักษ์ และนางสาววิสาขา ระวีจันทร์
12:00 – 13:00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
13.00 – 17.00 น. ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การจัดและตกแต่งจานอาหารจากซอส
โดยเชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ นายวัชรพงศ์ เจริญวิมลรักษ์ และนางสาววิสาขา ระวีจันทร์

วันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2562

8:00 – 9:00 น. บรรยายเรื่อง การยกระดับอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า
โดยเชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์
11.00 – 12.00 น. ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การยกระดับอาหารเพื่อเพิ่มมูลค่า
โดยเชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ นายวัชรพงศ์ เจริญวิมลรักษ์ และนางสาววิสาขา ระวีจันทร์
12.00 – 13.00 น. รับประทานอาหารกลางวัน
13.30 – 17.00 น. ฝึกปฏิบัติ เรื่อง การจัดตกแต่งจานอาหารจากอาหารริมบาทวิถี
โดยเชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ นายวัชรพงศ์ เจริญวิมลรักษ์ และนางสาววิสาขา ระวีจันทร์
17:00 – 17:30 น. พิธีมอบใบประกาศนียบัตรและกล่าวปิดงาน
โดยเชฟประชัน วงศ์อุทัยพันธ์ นายวัชรพงศ์ เจริญวิมลรักษ์ และนางสาววิสาขา ระวีจันทร์

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม

โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการเรื่อง "Modern Food & Gastro Style" (ระยะที่ 2)

วันที่ 23 กุมภาพันธ์ 2562

ณ อาคาร 4 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ลำดับ	ชื่อ - สกุล		ลงชื่อ	เวลามา	ลงชื่อ	เวลากลับ
1	ผศ.สุวรรณี	อาจหาญณรงค์		08.00 น.		17.00 น.
2	ผศ.อามัสรา	กวีวังโส		08.00 น.		17.00 น.
3	ผศ.เกษรา	มานันตพงศ์		08.00 น.		17.00 น.
4	ผศ.สุชาดา	งามประภาวัฒน์		08.00 น.		17.00 น.
5	ผศ.อภิญญา	พุกสุขสกุล		08.00 น.		17.00 น.
6	ผศ.พงษ์ศักดิ์	ทรงพระนาม		08.00 น.		17.00 น.
7	ผศ.อุจิตชญา	จิตรวิมล		08.00 น.		17.00 น.
8	ผศ.มาริน	สาลี		08.00 น.		17.00 น.
9	ผศ.วินัย	ดาระเวช		08.00 น.		17.00 น.
10	อาจารย์อรุณวรรณ	อรรถธรรม		08.00 น.		17.00 น.
11	อาจารย์เกรียงศักดิ์	สิงห์แก้ว		08.00 น.		17.00 น.
12	อาจารย์พรพาชื่น	ชูเชิด		08.00 น.		17.00 น.
13	ผศ.ดร.ชมภู่	ยิ้มโต		08.00 น.		17.00 น.
14	ผศ.ดร.เลอลักษณ์	เสถียรรัตน์		08.00 น.		17.00 น.
15	อาจารย์อรวรรณ	พึ่งคำ		08.00 น.		17.00 น.
16	อาจารย์รัตนาภรณ์	มะโนกิจ		08.00 น.		17.00 น.
17	อาจารย์อรอุมา	คำแดง		08.00 น.		17.00 น.
18	อาจารย์กฤติน	ชุมแก้ว		08.00 น.		17.00 น.
19	อาจารย์ไชยสิทธิ์	พันธุ์ฟูจินดา		08.00 น.		17.00 น.
20	อาจารย์ณัฐชรัฐ	แพกุล		08.00 น.		17.00 น.
21	ดร.ปพนพัชร์	ภัทรฐิติวัสส์		08.00 น.		17.00 น.
22	อาจารย์ธีรภาพ	ปานคล้าย		08.00 น.		17.00 น.
23	นายอาทิตย์พงษ์	ศรีภาพงษ์		08.00 น.		17.00 น.
24	นายภัทเทกรัตตา	โทนุสิน		08.00 น.		17.00 น.
25	นางสาวอนุรัตน์	จันทร์แจ้ง		08.00 น.		17.00 น.
26	นายฤทธิเดช	เรืองวิเศษ		08.00 น.		17.00 น.
27	นางสาวรินทร์ลภัส	เชาว์ธนกิจ		08.00 น.		17.00 น.
28	นายทัศน์พล	ปานิเสน		08.00 น.		17.00 น.
29	นางสาวณัฐกานต์	พรรณรัตน์		08.00 น.		17.00 น.
30	นางสาวฉัตรชนก	กิจทวี		08.00 น.		17.00 น.

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม

โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการเรื่อง "Modern Food & Gastro Style" (ระยะที่ 2)

วันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2562

ณ อาคาร 4 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ลำดับ	ชื่อ - สกุล		ลงชื่อ	เวลามา	ลงชื่อ	เวลากลับ
1	ผศ.สุวรรณี	อาจหาญณรงค์		08.00 น.		17.00 น.
2	ผศ.อาภัสรา	กวีวังโส		08.00 น.		17.00 น.
3	ผศ.เกษรา	มานันตพงศ์		08.00 น.		17.00 น.
4	ผศ.สุชาดา	งามประภาวัฒน์		08.00 น.		17.00 น.
5	ผศ.อภิญญา	พุกสุขสกุล		08.00 น.		17.00 น.
6	ผศ.พงษ์ศักดิ์	ทรงพระนาม		08.00 น.		17.00 น.
7	ผศ.อุจิตชญา	จิตรวิมล		08.00 น.		17.00 น.
8	ผศ.มาริน	สาลี		08.00 น.		17.00 น.
9	ผศ.วินัย	ตาระเวช		08.00 น.		17.00 น.
10	อาจารย์อรุณวรรณ	อรรถธรรม		08.00 น.		17.00 น.
11	อาจารย์เกรียงศักดิ์	สิงห์แก้ว		08.00 น.		17.00 น.
12	อาจารย์พรพาชื่น	ชูเชิด		08.00 น.		17.00 น.
13	ผศ.ดร.ชมภู่	ยิ้มโต		08.00 น.		17.00 น.
14	ผศ.ดร.เลอลักษณ์	เสถียรรัตน์		08.00 น.		17.00 น.
15	อาจารย์อรวรรณ	พึ่งคำ		08.00 น.		17.00 น.
16	อาจารย์รัตนาภรณ์	มะโนกิจ		08.00 น.		17.00 น.
17	อาจารย์อรอุมา	คำแดง		08.00 น.		17.00 น.
18	อาจารย์กฤติน	ชุมแก้ว		08.00 น.		17.00 น.
19	อาจารย์ไชยสิทธิ์	พันธุ์ฟูจินดา		08.00 น.		17.00 น.
20	อาจารย์ณัฐชรัฐ	แพกุล		08.00 น.		17.00 น.
21	ดร.ปพนพัชร์	ภัทรฐิติวัสส์		08.00 น.		17.00 น.
22	อาจารย์ธีรภาพ	ปานคล้าย	ธีรภาพ	08.00 น.	ธีรภาพ	17.00 น.
23	นายอาทิตย์พงษ์	ศรีภาพงษ์		08.00 น.		17.00 น.
24	นายภัทเทกรัตตา	โทนุสิน		08.00 น.		17.00 น.
25	นางสาวอนุรัตน์	จันทร์แจ้ง		08.00 น.		17.00 น.
26	นายฤทธิเดช	เรืองวิเศษ		08.00 น.		17.00 น.
27	นางสาวรินทร์ลภัส	เชาว์ชนกิจ		08.00 น.		17.00 น.
28	นายทัศน์พล	ปานิเสน		08.00 น.		17.00 น.
29	นางสาวณัฐกานต์	พรรณรัตน์		08.00 น.		17.00 น.
30	นางสาวฉัตรชนก	กิจทวี		08.00 น.		17.00 น.

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม

โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการเรื่อง "Modern Food & Gastro Style" (ระยะที่ 2)

วันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2562

ณ อาคาร 4 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

ลำดับ	ชื่อ - สกุล		ลงชื่อ	เวลามา	ลงชื่อ	เวลากลับ
1	ผศ.สุวรรณี	อาจหาญณรงค์		08.00 น.		17.30 น.
2	ผศ.อาภัสรา	กวีวังโส		08.00 น.		17.30 น.
3	ผศ.เกษรา	มานันตพงศ์		08.00 น.		17.30 น.
4	ผศ.สุชาดา	งามประภาวัฒน์		08.00 น.		17.30 น.
5	ผศ.อภิญญา	พุกสุขสกุล		08.00 น.		17.30 น.
6	ผศ.พงษ์ศักดิ์	ทรงพระนาม		08.00 น.		17.30 น.
7	ผศ.อุจิตชญา	จิตรวิมล		08.00 น.		17.30 น.
8	ผศ.มาริน	สาลี		08.00 น.		17.30 น.
9	ผศ.วินัย	ดาระเวช		08.00 น.		17.30 น.
10	อาจารย์อรุณเวรรณ	อรรถธรรม		08.00 น.		17.30 น.
11	อาจารย์เกรียงศักดิ์	สิงห์แก้ว		08.00 น.		17.30 น.
12	อาจารย์พรพาชื่น	ชูเชิด		08.00 น.		17.30 น.
13	ผศ.ดร.ชมภู่	ยิ้มโต		08.00 น.		17.30 น.
14	ผศ.ดร.เลอลักษณ์	เสถียรรัตน์		08.00 น.		17.30 น.
15	อาจารย์อรวรรณ	พึ่งคำ		08.00 น.		17.30 น.
16	อาจารย์รัตนาภรณ์	มะโนกิจ		08.00 น.		17.30 น.
17	อาจารย์อรอุมา	คำแดง		08.00 น.		17.30 น.
18	อาจารย์กฤดิน	ชุมแก้ว		08.00 น.		17.30 น.
19	อาจารย์ไชยสิทธิ์	พันชู้ฟูจินดา		08.00 น.		17.30 น.
20	อาจารย์ณัฐชรัฐ	แพกุล		08.00 น.		17.30 น.
21	ดร.ปพนพัชร์	ภัทรฐิติวัสส์		08.00 น.		17.30 น.
22	อาจารย์ชีรภาพ	ปานคล้าย		08.00 น.		17.30 น.
23	นายอาทิตย์พงษ์	ศรีภาพงษ์		08.00 น.		17.30 น.
24	นายภัทเศกรัตตา	ไทนุสิน		08.00 น.		17.30 น.
25	นางสาวอนุรัตน์	จันทร์แจ้ง		08.00 น.		17.30 น.
26	นายฤทธิเดช	เรืองวิเศษ		08.00 น.		17.30 น.
27	นางสาวรินทร์ลภัส	เชาว์ชนกิจ		08.00 น.		17.30 น.
28	นายทัศน์พล	ปานิเสน		08.00 น.		17.30 น.
29	นางสาวณัฐกานต์	พรรณรัตน์		08.00 น.		17.30 น.
30	นางสาวฉัตรชนก	กิจทวี		08.00 น.		17.30 น.

ภาพการฝึกอบรม

โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการ

เรื่อง “Modern Food & Gastro Style” ระยะที่ 1

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี






















Molecular Dessert


Modern Food & Gastro Style
2562


2562


Modern Food & Gastro Style
วันที่ 8 - 10 กุมภาพันธ์ 2562






Modern Food & Gastro Style
วันที่ 8 - 10 กุมภาพันธ์ 2562


Modern Food & Gastro Style
วันที่ 8 - 10 กุมภาพันธ์ 2562







ภาพการฝึกอบรม

โครงการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการ

เรื่อง “Modern Food & Gastro Style” ระยะที่ 2

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี












































































โครงการการประกวดแข่งขันการประกอบอาหารฟิวชั่นสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

วันที่ 28 ก.พ. – 3 มี.ค. 62

ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

โครงการการประกวดแข่งขันการประกอบอาหารฟิวชั่น

งบประมาณที่ได้รับจัดสรร งบประมาณประจำปี 2562 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี งบรายจ่ายอื่น ค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร วงเงิน 300,000 บาท ใช้จริง 300,000 บาท (ร้อยละ 100%)

ผู้รับผิดชอบโครงการ นายกฤติน ชุมแก้ว เบอร์โทรศัพท์ 088-790-6638
นายพงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม เบอร์โทรศัพท์ 089-600-0993

วัตถุประสงค์ เพื่อเปิดโอกาสให้นักเรียน นักศึกษาที่มีความสามารถในการประกอบอาหารฟิวชั่น ได้มาเข้าร่วมการแข่งขัน

กลุ่มเป้าหมาย กำหนดแผน จำนวน 72 คน เป็นนักเรียน/นักศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนต้น-ตอนปลาย/ระดับปวช./ระดับปวส./ปริญญาตรี และเข้าร่วมโครงการ จำนวน 72 คน

ผลผลิต (Output) มีนักศึกษาที่มีความสามารถในการประกอบอาหารฟิวชั่นเข้าร่วมการแข่งขันครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 72 คน

ผลลัพธ์/ผลสำเร็จของโครงการ (Outcome)

ผู้เข้าอบรมได้รับความรู้ในการวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารด้วยวิธีการมาตรฐาน สามารถจัดทำคู่มือปฏิบัติงานของวิธีการทดสอบสำหรับห้องปฏิบัติการบริการทดสอบด้านอาหาร และจัดทำร่างเอกสารคุณภาพในระบบมาตรฐานได้ อย่างน้อย 8 เรื่อง

ตารางการอบรม/สัมมนา/ศึกษาดูงาน

ตารางการฝึกอบรมโครงการ "การประกวดแข่งขันการประกอบอาหารฟิวชั่น"

พฤหัสบดีที่ 28 กุมภาพันธ์ 2562

08.00-09.00 น. ลงทะเบียนการแข่งขัน
09.00-10.00 น. ผู้เข้าแข่งขันเตรียมจัดพื้นที่การแข่งขัน
10.00-12.00 น. แข่งขันทำอาหาร รอบที่ 1 ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น-ตอนปลาย /ระดับปวช.
12.00-13.00 น. พักรับประทานอาหาร
13.00-15.00 น. กรรมการตัดสินและรวบรวมผลการแข่งขัน
15.00-16.00 น. ประกาศผล ทีมที่เข้ารอบ 5 ทีม

ศุกร์ที่ 1 มีนาคม 2562

08.00-09.00 น. ลงทะเบียนการแข่งขัน
09.00-10.00 น. ผู้เข้าแข่งขันเตรียมจัดพื้นที่การแข่งขัน
10.00-12.00 น. แข่งขันทำอาหาร รอบที่ 2 ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น-ตอนปลาย /ระดับปวช.
12.00-13.00 น. พักรับประทานอาหาร
13.00-15.00 น. กรรมการตัดสินและรวบรวมผลการแข่งขัน
15.00-16.00 น. ประกาศผลการแข่งขัน

เสาร์ที่ 2 มีนาคม 2562

08.00-09.00 น. ลงทะเบียนการแข่งขัน
09.00-10.00 น. ผู้เข้าแข่งขันเตรียมจัดพื้นที่การแข่งขัน
10.00-12.00 น. แข่งขันทำอาหาร รอบที่ 1 ระดับปวส. /ระดับปริญญาตรี
12.00-13.00 น. พักรับประทานอาหาร
13.00-15.00 น. กรรมการตัดสินและรวบรวมผลการแข่งขัน
15.00-16.00 น. ประกาศผล ทีมที่เข้ารอบ 5 ทีม

อาทิตย์ที่ 3 มีนาคม 2562

08.00-09.00 น. ลงทะเบียนการแข่งขัน
09.00-10.00 น. ผู้เข้าแข่งขันเตรียมจัดพื้นที่การแข่งขัน
10.00-12.00 น. แข่งขันทำอาหาร รอบที่ 2 ระดับปวส. /ระดับปริญญาตรี
12.00-13.00 น. พักรับประทานอาหาร
13.00-15.00 น. กรรมการตัดสินและรวบรวมผลการแข่งขัน
15.00-16.00 น. ประกาศผลการแข่งขัน

รายชื่อผู้เข้าแข่งขัน พร้อมลายเซ็นผู้เข้าแข่งขัน

ใบลงทะเบียนการเข้าประกวดแข่งขัน

โครงการการประกวดแข่งขันการประกอบอาหารฟิวชั่น

ประเภท ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น-ตอนปลาย/ระดับ ปวช.

วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2562

ชื่อ - นามสกุล	เบอร์โทร	ลงชื่อ	เวลา	ลงชื่อ	เวลา
ทีม 1 ชื่อ ร.ร. พระมหาราชานุสรณ์					
นาย ธีรวัฒน์ ขันทา	089-442-7999	ธีรวัฒน์	08.00 น.	ธีรวัฒน์	17.00 น.
นางสาว ลัลลักษณ์ ลัญจ์เลขชินนนท์	081-744-0325	ลัลลักษณ์	08.00 น.	ลัลลักษณ์	17.00 น.
น.ส. รินทร์ลภัส ศิลาเจริญศักดิ์	083-416-6200	รินทร์ลภัส	08.00 น.	รินทร์ลภัส	17.00 น.
ทีม 2 ชื่อ Paedriew Story					
นาย ภูริศักดิ์ ผ่องแผ้ว	082-046-9726	ภูริศักดิ์	08.00 น.	ภูริศักดิ์	17.00 น.
นส. มินินี่ ฟักดี	094-679-0087	มินินี่	08.00 น.	มินินี่	17.00 น.
นลยนโชค เนยสือ	064-906-2744	อนโชค	08.00 น.	อนโชค	17.00 น.
ทีม 3 ชื่อ CVC - CHA Food Town.					
นาย อิทธิเดช ภูธรรม	0611496409	อิทธิเดช	08.00 น.	อิทธิเดช	17.00 น.
นาย ธนพล สีบลิน	063-193-3763	ธนพล	08.00 น.	ธนพล	17.00 น.
นาย ณัฐวุฒิ ศรีเมือง	082-5190484	ณัฐวุฒิ	08.00 น.	ณัฐวุฒิ	17.00 น.
ทีม 4 ชื่อ N.J.N					
น.ส. ณัฐชา โต๊ะอิหม่ามสลาม	064 030 2645	ณัฐชา	08.00 น.	ณัฐชา	17.00 น.
น.ส. ชนกนก เอี่ยมเอก.	0959154046.	ชนกนก.	08.00 น.	ชนกนก.	17.00 น.
นาย วิรัชชุกาม์ ทาวงศ์	065-529-0641	วิรัชชุกาม์	08.00 น.	วิรัชชุกาม์	17.00 น.
ทีม 5 ชื่อ ลูกหมู					
น.ส. กานต์ธิชา จันทร์ฮวก	0967328502	กานต์ธิชา	08.00 น.	กานต์ธิชา.	17.00 น.
น.ส. ทรูวรรณ เจาก่งกอง	0961951378	ทรูวรรณ	08.00 น.	ทรูวรรณ	17.00 น.
นาย กนกพล ดุ้มศักดิ์	082 956 7721	กนกพล	08.00 น.	กนกพล	17.00 น.

ใบลงทะเบียนการเข้าประกวดแข่งขัน

โครงการการประกวดแข่งขันการประกอบอาหารฟิวชั่น

ประเภท ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น-ตอนปลาย/ระดับ ปวช.

วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2562

ชื่อ - นามสกุล	เบอร์โทร	ลงชื่อ	เวลา	ลงชื่อ	เวลา
ทีม 6 ชื่อ Young food stylist					
นายฐิติวุฒิ สีนิโส๋ะเอน	0867663490	ฐิติวุฒิ	08.00 น.	ฐิติวุฒิ	17.00 น.
น.ส. ญาณิศา หลับลับไพรี	0616212922	ญาณิศา	08.00 น.	ญาณิศา	17.00 น.
น.ธ. ปณิธาน เพ็ชรพูดเฮง	0925014537	ปณิธาน	08.00 น.	ปณิธาน	17.00 น.
ทีม 7 ชื่อ สร. ชาชิต มศว. ดอดรักษ์					
นาย พริศม์ษัย สุดปลื้ง	0928935743	พริศม์ษัย	08.00 น.	[illegible]	17.00 น.
นาง [illegible] [illegible]	093-775-0470	[illegible]	08.00 น.	[illegible]	17.00 น.
นาย ชัยอนุพงศ์ แซ่มจอง	096-873-7824	[illegible]	08.00 น.	[illegible]	17.00 น.
ทีม 8 ชื่อ สุดจัดปลัดบอก					
น.ส. พิชญ์สินี เลาหสมพนิกุล	097-1286785	พิชญ์สินี	08.00 น.	พิชญ์สินี	17.00 น.
ด.ญ. [illegible] [illegible]	083-614-0990	[illegible]	08.00 น.	[illegible]	17.00 น.
ด.ญ. ณโรที สกุลศักดิ์	086-384-3824	ณโรที	08.00 น.	ณโรที	17.00 น.
ทีม 9 ชื่อ Step's					
ด.ญ. นิชาดี เชยชนกเจษฎา	093 659 8083	นิชาดี	08.00 น.	นิชาดี	17.00 น.
ด.ญ. ปอยทิพย์ เศรษฐีบุตร	094 791 1653	ปอยทิพย์	08.00 น.	ปอยทิพย์	17.00 น.
น.ส. ชุนิกานต์ ลาสาร	084 429 4759	~~[illegible]~~ ชุนิกานต์	08.00 น.	ชุนิกานต์	17.00 น.
ทีม 10 ชื่อ The best of cooking					
น.ส. อาริรักษ์ ศักดะนาม	064-7213694	อาริรักษ์	08.00 น.	อาริรักษ์	17.00 น.
น.ส. นิกอม ปิมพะ	095-443-0367	นิกอม	08.00 น.	นิกอม	17.00 น.
น.ส. กมลชนา ไตรมงคล	092-454-1982	กมลชนา	08.00 น.	กมลชนา	17.00 น.

ใบลงทะเบียนการเข้าประกวดแข่งขัน

โครงการการประกวดแข่งขันการประกอบอาหารฟิวชั่น

ประเภท ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น-ตอนปลาย/ระดับ ปวช.

วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2562

ชื่อ - นามสกุล	เบอร์โทร	ลงชื่อ	เวลา	ลงชื่อ	เวลา
ทีม 11 ชื่อ ภาชัวะ 2					
สาว พชร แสงปฏิ	063-9466701	พชร	08.00 น.	พชร	17.00 น.
นาย ธนพล คุ้มภาวดี	063-4752291	ธนพล	08.00 น.	ธนพล	17.00 น.
นาย สิงห์น ปรีชาพฤกษา	096-2600565	ปรีชา	08.00 น.	ปรีชา	17.00 น.
ทีม 12 ชื่อ ภาชัวะ 1					
นาย อธิคาล ปานศรีนวล	098-5278762	อธิคาล	08.00 น.	อธิคาล	17.00 น.
นาย ปฏิพัทธ์ วันหาน่อ	087-237-9601	ปฏิพัทธ์	08.00 น.	ปฏิพัทธ์	17.00 น.
นาย ศรัณย์ โนนาย	094-560-8996	ศรัณย์	08.00 น.	ศรัณย์	17.00 น.

ใบลงทะเบียนการเข้าประกวดแข่งขัน

โครงการการประกวดแข่งขันการประกอบอาหารฟิวชั่น

ประเภท ระดับมัธยมศึกษาตอนต้น-ตอนปลาย/ระดับ ปวช.

วันที่ 1 มีนาคม 2562

ชื่อ - นามสกุล	เบอร์โทร	ลงชื่อ	เวลา	ลงชื่อ	เวลา
ทีม 1 ชื่อ					
ด.ญ. ปิยวรรณ ปองวิไล	093-619-0990	ปิยวรรณ	08.00 น.	ปิยวรรณ	17.00 น.
ด.ญ. ศิรณัฐ์ภัส เดชาพิมลกุล	097-1281785	ศิรณัฐ์ภัส	08.00 น.	ศิรณัฐ์ภัส	17.00 น.
ด.ญ. ธนโชติ ศรีศักดิ์	096-3843824	ธนโชติ	08.00 น.	ธนโชติ	17.00 น.
ทีม 2 ชื่อ Step's					
น.ส. ปองทิพย์ เศรษฐบุตร	094-991-1153	ปองทิพย์	08.00 น.	ปองทิพย์	17.00 น.
น.ธ. นิธิวดี เลขาคุณาวุฒา	0936597083	นิธิวดี	08.00 น.	นิธิวดี	17.00 น.
น.ส. ชนิกานต์ ศาสตร์	054-422-4739	ชนิกานต์	08.00 น.	ชนิกานต์	17.00 น.
ทีม 3 ชื่อ LOVE-CHA Food Town					
นาย ธนพล สิงห์เสาร์	063-183-3963	ธนพล	08.00 น.	ธนพล	17.00 น.
นาย ณัฐวัตร ตันธนเชียว	082-5190489	ณัฐวัตร	08.00 น.	ณัฐวัตร	17.00 น.
นาย อิศเรศ ฐิธุรัง	061-1496409	อิศเรศ	08.00 น.	อิศเรศ	17.00 น.
ทีม 4 ชื่อ Young food stylist					
กฤษฎิ์ติวุฒิ อินไสยวน	0867663490	กฤษฎิ์	08.00 น.	กฤษฎิ์	17.00 น.
น.ร. ปณิตา เพชรพูดแย้ง	0925014537	ปณิตา	08.00 น.	ปณิตา	17.00 น.
น.ศ. ญากิษา พลบสมิทธิ์	0616212922	ญากิษา	08.00 น.	ญากิษา	17.00 น.
ทีม 5 ชื่อ วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุดรธานี					
นาย จิรสิน สุวรรณอาสา	086-2600565	จิรสิน	08.00 น.	จิรสิน	17.00 น.
นาย ธนพล กุมาลย์	063-475 [illegible]	ธนพล	08.00 น.	ธนพล	17.00 น.
นาย พชร แสงภู	063-4966701	พชร	08.00 น.	พชร	17.00 น.

ใบลงทะเบียนการเข้าประกวดแข่งขัน

โครงการการประกวดแข่งขันการประกอบอาหารฟิวชั่น

ประเภท ระดับ ปวส. / ระดับปริญญาตรี

วันที่ 2 มีนาคม 2562

ชื่อ - นามสกุล	เบอร์โทร	ลงชื่อ	เวลา	ลงชื่อ	เวลา
ทีม 1 ชื่อ Three girl					
กฤษณา โสรีตาชัยยา	0917028228	กฤษณา	08.00 น.	กฤษณา	17.00 น.
วิทยุช์ ขันเกิว	0872719838	วิทยุช์	08.00 น.	วิทยุช์	17.00 น.
ภศักดิ์ ยังผัน	0892910773	ภศักดิ์	08.00 น.	ภศักดิ์	17.00 น.
ทีม 2 ชื่อ the victory					
เทวธารถ์ อินทร์เสน่ห์	098-8179040	เทวธารถ์	08.00 น.	เทวธารถ์	17.00 น.
ธิสรา ภัทรศิริสิลป์	091-276-7935	ธิสรา	08.00 น.	ธิสรา	17.00 น.
ชนะพัทธ เชียงกา	0639485636	ชนะพัทธ	08.00 น.	ชนะพัทธ	17.00 น.
ทีม 3 ชื่อ					
นพพร นาคาม	0930191353	นพพร	08.00 น.	นพพร	17.00 น.
นาย กฤษณะ ศิขโส	0615787110	กฤษณะ	08.00 น.	กฤษณะ	17.00 น.
ชาย วิทยศิลป์ คงแก้ว	087-0249885	วิทยศิลป์	08.00 น.	วิทยศิลป์	17.00 น.
ทีม 4 ชื่อ ชิมกำเปร้าว่า					
นายปฏิภาณ จันทิรธนชน์	08-73994407	ปฏิภาณ	08.00 น.	ปฏิภาณ	17.00 น.
นส.ชิมกมล ดัดวงจันทร์	0923327940	ชิมกมล	08.00 น.	ชิมกมล	17.00 น.
นาย รุกษ์ รัตนวิฒน์	0401849186	รุกษ์	08.00 น.	รุกษ์	17.00 น.
ทีม 5 ชื่อ วิทยาลัยอาชีวศึกษา					
นาย ชีรพล สุสมันตรง	099-405-4467	ชีรพล	08.00 น.	ชีรพล	17.00 น.
นส ปัณณ์ รามณรงค์ชัย	0813914554	ปัณณ์	08.00 น.	ปัณณ์	17.00 น.
น.ส. สุกัญญ์ มงโกก	093-1836756	สุกัญญ์	08.00 น.	สุกัญญ์	17.00 น.

ใบลงทะเบียนการเข้าประกวดแข่งขัน

โครงการการประกวดแข่งขันการประกอบอาหารฟิวชั่น

ประเภท ระดับ ปวส. / ระดับปริญญาตรี

วันที่ 2 มีนาคม 2562

ชื่อ - นามสกุล	เบอร์โทร	ลงชื่อ	เวลา	ลงชื่อ	เวลา
ทีม 6 ชื่อ Smile cooking					
นายฐิรดนย์ แสนก่อ	062-9603072	ฐิรดนย์	08.00 น.	ฐิรดนย์	17.00 น.
นางสาวกัญญ์ชุดา พรวเก	063-0460234	กัญชุดา	08.00 น.	กัญชุดา	17.00 น.
นายอภิรัฐพงศ์ ยอดชัย	090 894 9949	อภิรัฐพงศ์	08.00 น.	อภิรัฐพงศ์	17.00 น.
ทีม 7 ชื่อ ลับเล้งซี					
น.ส. มนรินทร์ ทบรโต	0631961034	มนรินทร์	08.00 น.	มนรินทร์	17.00 น.
นาย วัจร: เฉลิมชัย	0924762809	วัจร:	08.00 น.	วัจร:	17.00 น.
นายเกชา ประกิตสา	095 961 3140	เกชา	08.00 น.	เกชา	17.00 น.
ทีม 8 ชื่อ ชิโก้					
นาย ปฏิพล ชิดปุ่ม	091-0779589	ปฏิพล	08.00 น.	ปฏิพล	17.00 น.
น.ส. พันธ์วลา ดำนาคาน	0913979079	ดำนาคาน	08.00 น.	ดำนาคาน	17.00 น.
น.ส. สุวรรณา รำพึงวาร์	0992431974	สุวรรณา	08.00 น.	สุวรรณา	17.00 น.
ทีม 9 ชื่อ The Hue Chef					
ธนกร ปานจันทร์	065-5514990	ธนกร	08.00 น.	ธนกร	17.00 น.
ภาสิกา คงแจ่มใส	094-8816261	ภาสิกา	08.00 น.	ภาสิกา	17.00 น.
พิรุณ: พบเพ	0962761195	พิรุณ:	08.00 น.	พิรุณ:	17.00 น.
ทีม 10 ชื่อ Color of Paradise					
ณัชชาญ เสือกุดค้าว	0982947542	ณัชชาญ	08.00 น.	ณัชชาญ	17.00 น.
รัฐภาสรินท์ กอยโอย	061-6043499	รัฐภาสรินท์	08.00 น.	รัฐภาสรินท์	17.00 น.
ศิริพล พัดลมะแสง	084-167-7556	ศิริพล	08.00 น.	ศิริพล	17.00 น.

ใบลงทะเบียนการเข้าประกวดแข่งขัน

โครงการการประกวดแข่งขันการประกอบอาหารฟิวชั่น

ประเภท ระดับ ปวส. / ระดับปริญญาตรี

วันที่ 2 มีนาคม 2562

ชื่อ - นามสกุล	เบอร์โทร	ลงชื่อ	เวลา	ลงชื่อ	เวลา
ทีม 11 ชื่อ ..... Happy cooking					
นายสุทัย สุวิชา แซ่ปวงตาง	095-4626O2	สุวิชา	08.00 น.	สุวิชา	17.00 น.
นางสาวธุติมนฑ์ พงษ์พิทยพันธ์	093-0979604	ธุติมนฑ์	08.00 น.	ธุติมนฑ์	17.00 น.
นาย กิตติพันธุ์ ปุยปักสื่อ	089 5891004	กิตติพันธุ์	08.00 น.	กิตติพันธุ์	17.00 น.
ทีม 12 ชื่อ ..... สองดีสุขา สิวาวาง					
อรุชิตพิศิษฐ์ อินธิไชย	093-181-4056	อรุชิตพิศิษฐ์	08.00 น.	อรุชิตพิศิษฐ์	17.00 น.
นาย ณัฐเดช เตชนก	093-1307326	ณัฐเดช	08.00 น.	ณัฐเดช	17.00 น.
นางสาว อาฬิดา ฮินดก	061-6132646	อาฬิดา	08.00 น.	อาฬิดา	17.00 น.

ใบลงทะเบียนการเข้าประกวดแข่งขัน

โครงการการประกวดแข่งขันการประกอบอาหารฟิวชั่น

ประเภท ระดับ ปวส. / ระดับปริญญาตรี

วันที่ 3 มีนาคม 2562

ชื่อ - นามสกุล	เบอร์โทร	ลงชื่อ	เวลา	ลงชื่อ	เวลา
ทีม 1 ชื่อ Three Girl.					
วิสุทธิ์ ขันเขียว	วิสุทธิ์	097 2719838	08.00 น.	วิสุทธิ์	17.00 น.
วรศักดิ์ ยั่งยืน	วรศักดิ์	089 2910773	08.00 น.	วรศักดิ์	17.00 น.
กาญจนา โน้ตชัยยา	กาญจนา	062514 2422	08.00 น.	กาญจนา	17.00 น.
ทีม 2 ชื่อ ดับเบิ้ล บี					
ทิชา เกียรติ์นภา	098 [illegible] ทิชา	098 1619 1	08.00 น.	ทิชา	17.00 น.
ชญานิน์ ทองใส	063 916 1074	ชญานิน	08.00 น.	ชญานิน	17.00 น.
วิชระ แสวงคุณ	092 017 62804	วิชระ	08.00 น.	วิชระ	17.00 น.
ทีม 3 ชื่อ ชวนกันทำงาน					
กฤษเทียนเด่น [illegible]	093 1907822	กฤษเทียน	08.00 น.	กฤษเทียน	17.00 น.
ศักธิพิทักษ์ [illegible]	093-787-4056	ศักธิพิทักษ์	08.00 น.	ศักธิพิทักษ์	17.00 น.
ดวงใจ ปิณฑา	061-6132646	ดวงใจ	08.00 น.	ดวงใจ	17.00 น.
ทีม 4 ชื่อ Happy Cooking					
กิตติพัชญ์ [illegible]	094 [illegible]	กิตติพัชญ์	08.00 น.	กิตติพัชญ์	17.00 น.
สุวิชา แสนทองคำ	095-4612602	สุวิชา	08.00 น.	สุวิชา	17.00 น.
ชุติมณฑน์ พวงชัยมงคล	093-092 3500	ชุติมณฑน์	08.00 น.	ชุติมณฑน์	17.00 น.
ทีม 5 ชื่อ The Hug Chef.					
ธนากร [illegible]	085-3514905	ธนากร	08.00 น.	ธนากร	17.00 น.
กฤตภาภา [illegible]	094-8916261	[illegible]	08.00 น.	[illegible]	17.00 น.
พิริยะ พลเทพ	096-2761795	พิริยะ	08.00 น.	พิริยะ	17.00 น.

รูปภาพกิจกรรม

รูปภาพการแข่งขันระดับมัธยมศึกษาตอนต้น-ตอนปลาย/ปวช.




























































1


2


3


























รูปภาพการแข่งขันระดับปวส./ปริญญาตรี

















โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน

ระหว่างวันที่ 18-21 กรกฎาคม 2562 และ

ระหว่างวันที่ 27-28 กรกฎาคม 2562

ณ ห้อง ST-1 501 และห้องปฏิบัติการสาขาวิชาชีววิทยา

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการทดสอบคุณภาพ และความปลอดภัยในอาหาร ตามมาตรฐาน

งบประมาณที่ได้รับจัดสรร	งบประมาณประจำปี 2562 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี งบรายจ่ายอื่น ค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร วงเงิน 500,000 บาท ใช้จริง 449,150.40 บาท (ร้อยละ 89.83%)
ผู้รับผิดชอบโครงการ	ดร.อัษฎาวุธ อารีสิริสุข เบอร์โทรศัพท์ 02-549-4142
วัตถุประสงค์	เพื่อให้ผู้เข้าร่วมอบรมได้รับความรู้ในการวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารด้วยวิธีการมาตรฐาน และการจัดทำคู่มือปฏิบัติงานของวิธีการทดสอบสำหรับห้องปฏิบัติการบริการทดสอบด้านอาหาร
กลุ่มเป้าหมาย	กำหนดแผน จำนวน 27 คน เป็นอาจารย์/เจ้าหน้าที่ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และเข้าร่วมโครงการ จำนวน 27 คน
ผลผลิต (Output)	มีผู้เข้าร่วมโครงการอบรมครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 27 คน

ผลลัพธ์/ผลสำเร็จของโครงการ (Outcome)

ผู้เข้าอบรมได้รับความรู้ในการวิเคราะห์ทดสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหารด้วยวิธีการมาตรฐาน สามารถจัดทำคู่มือปฏิบัติงานของวิธีการทดสอบสำหรับห้องปฏิบัติการบริการทดสอบด้านอาหาร และจัดทำร่างเอกสารคุณภาพในระบบมาตรฐานได้ อย่างน้อย 8 เรื่อง

สรุปหลักสูตรการอบรม/หัวข้อการบรรยาย

ลำดับที่	หัวข้อ	ข้อมูลวิทยากร		
		รายชื่อ	ตำแหน่ง	หน่วยงาน
1	บรรยาย มาตรฐานอาหารด้านจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค โดยวิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
2	บรรยาย เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข โดยวิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
3	บรรยาย คู่มือปฏิบัติงาน วิธีการทดสอบเชื้อจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วยวิธีการมาตรฐาน โดยวิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
4	บรรยาย วิธีการเตรียมวัสดุอุปกรณ์สำหรับการทดสอบเชื้อจุลินทรีย์ในผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วยวิธีการมาตรฐาน โดยวิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
5	บรรยาย คู่มือปฏิบัติงาน เทคนิคและวิธีการทดสอบเชื้อ Coliforms ในผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วยวิธีการมาตรฐาน APHA AWWA โดยวิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
6	บรรยาย "คู่มือปฏิบัติงาน เทคนิคและวิธีการทดสอบเชื้อ *E.coli* ในผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วยวิธีการมาตรฐาน APHA AWWA" โดยวิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.

ลำดับที่	หัวข้อ	ข้อมูลวิทยากร		
		รายชื่อ	ตำแหน่ง	หน่วยงาน
7	ปฏิบัติการ "การทดสอบเชื้อ Coliforms ในผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วยวิธีการมาตรฐาน APHA AWWA" โดยวิทยากรจาก บริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
		คุณกรองกมล เกษม บุญศิริ	Scientis Microbiology Lab And Technical Management	
8	ปฏิบัติการ "การทดสอบเชื้อ *E.coli* ในผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วยวิธีการมาตรฐาน APHA AWWA" โดยวิทยากรจาก บริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
		คุณกรองกมล เกษม บุญศิริ	Scientis Microbiology Lab And Technical Management	
9	บรรยาย "คู่มือปฏิบัติงาน เทคนิคและวิธีการทดสอบเชื้อ APC ในผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วย วิธีการมาตรฐาน FDA BAM" โดยวิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
10	บรรยาย "คู่มือปฏิบัติงาน เทคนิคและวิธีการทดสอบเชื้อ Yeast & Mold ในผลิตภัณฑ์ อาหาร ด้วยวิธีการมาตรฐาน ISO 21527-1" โดยวิทยากร จากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
11	ปฏิบัติการ "การทดสอบเชื้อ APC ในผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วย วิธีการมาตรฐาน FDA BAM" โดยวิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
		คุณกรองกมล เกษม บุญศิริ	Scientis Microbiology Lab And Technical Management	

ลำดับที่	หัวข้อ	ข้อมูลวิทยากร		
		รายชื่อ	ตำแหน่ง	หน่วยงาน
12	ปฏิบัติการ "การทดสอบเชื้อ Yeast & Mold ในผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วยวิธีการมาตรฐาน ISO 21527-1" โดยวิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
		คุณกรองกมล เกษมบุญศิริ	Scientis Microbiology Lab And Technical Management	
13	บรรยาย "คู่มือปฏิบัติงานเทคนิคและวิธีการทดสอบเชื้อ *Staphylococcus aureus* ในผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วยวิธีการมาตรฐาน FDA BAM" โดยวิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
14	บรรยาย "คู่มือปฏิบัติงานเทคนิคและวิธีการทดสอบเชื้อ *Bacillus cereus* ในผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วยวิธีการมาตรฐาน FDA BAM" โดยวิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
15	ปฏิบัติการ "การทดสอบเชื้อ *Staphylococcus aureus* ในผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วยวิธีการมาตรฐาน FDA BAM" โดยวิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
		คุณกรองกมล เกษมบุญศิริ	Scientis Microbiology Lab And Technical Management	
16	ปฏิบัติการ "การทดสอบเชื้อ *Bacillus cereus* ในผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วยวิธีการมาตรฐาน FDA BAM" โดยวิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
		คุณกรองกมล เกษมบุญศิริ	Scientis Microbiology Lab And Technical Management	

ลำดับที่	หัวข้อ	ข้อมูลวิทยากร		
		รายชื่อ	ตำแหน่ง	หน่วยงาน
17	บรรยาย "คู่มือปฏิบัติงาน เทคนิคและวิธีการทดสอบเชื้อ *Clostridium perfringens* ใน ผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วยวิธีการ มาตรฐาน FDA BAM" โดย วิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
18	บรรยาย "คู่มือปฏิบัติงาน เทคนิคและวิธีการทดสอบเชื้อ *Salmonella spp.* ใน ผลิตภัณฑ์อาหาร ด้วยวิธีการ มาตรฐาน ISO 6579-1" โดย วิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
19	ปฏิบัติการ "การทดสอบเชื้อ *Salmonella spp.* ใน ผลิตภัณฑ์อาหารสด ด้วย วิธีการมาตรฐาน ISO 6579-1" โดยวิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
		คุณกรองกมล เกษมบุญศิริ	Scientis Microbiology Lab And Technical Management	
20	ปฏิบัติการ "การทดสอบเชื้อ *Salmonella spp.* ใน ผลิตภัณฑ์อาหารหมัก ด้วย วิธีการมาตรฐาน ISO 6579-1" โดยวิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
		คุณกรองกมล เกษมบุญศิริ	Scientis Microbiology Lab And Technical Management	
21	บรรยาย "การอ่านผลการ ทดสอบเชื้อ APC, *Staphylococcus aureus* และ *Bacillus cereus* ตาม มาตรฐาน FDA BAM" โดย วิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.

ลำดับที่	หัวข้อ	ข้อมูลวิทยากร		
		รายชื่อ	ตำแหน่ง	หน่วยงาน
22	บรรยาย "การอ่านผลการทดสอบเชื้อ Coliforms และ *E.coli* ตามมาตรฐาน APHA AWWA, Yeast & Mold ตามมาตรฐาน ISO 21527-1 และ *Salmonella spp.* ตามมาตรฐาน ISO 6579-1" โดยวิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
23	บรรยาย "วิธีการรายงานผลการทดสอบเชื้อจุลินทรีย์ ในอาหารประเภทต่างๆ ตามแบบฟอร์มคู่มือการปฏิบัติงาน" โดยวิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.
24	การทดสอบประเมินความรู้ โดยวิทยากรจากบริษัท Food Tek supply and consultant	คุณฐานิตา วงค์ศรีทา	Industrial Management	Foodtek Supply and Consultant Co.,Ltd.

หมายเหตุ ***ลำดับที่ 1-4 บรรยายวันที่ 18 กรกฎาคม 2562
***ลำดับที่ 5-8 บรรยายและปฏิบัติวันที่ 19 กรกฎาคม 2562
***ลำดับที่ 9-12 บรรยายและปฏิบัติวันที่ 20 กรกฎาคม 2562
***ลำดับที่ 13-16 บรรยายและปฏิบัติวันที่ 21 กรกฎาคม 2562
***ลำดับที่ 17-20 บรรยายและปฏิบัติวันที่ 27 กรกฎาคม 2562
***ลำดับที่ 21-24 บรรยายวันที่ 28 กรกฎาคม 2562

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการทดสอบคุณภาพ
และความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน
ณ ห้อง ST-1 501 และห้องปฏิบัติการสาขาวิชาชีววิทยา
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
วันที่ 18 กรกฎาคม 2562

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	ลงนาม	เวลามา	ลงนาม	เวลากลับ
๑	ดร.อัษฎาวุธ อารีสิริสุข		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันทนีย์ เขตต์กรณ์		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๓	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกาญจน์ รัตนเลิศนุสรณ์		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๔	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นพรัตน์ พุทธกาล		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๕	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิราภรณ์ อนันต์ชัยพัทธนา		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๖	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุจยา ฤทธิศร		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๗	ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ฤดีสิริศักดิ์		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๘	อาจารย์มังกร กิติพัฒน์มนตรี		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๙	ดร.สุทธวรรณ สุพรรณ		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๐	ดร.จันทิมา ทีฆะ		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๑	ดร.อารณี โชติโก		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๒	ดร.ณัฐชยา คำรังษี		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๓	ดร.พนารัตน์ ทองเพิ่ม		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๔	ดร.เอื้องฟ้า บรรเทาวงษ์		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๕	ดร.ธนศักดิ์ ล้อมทอง		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๖	ดร.เจตนิพิฐ บ่อทอง		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๗	ดร.กิตติพล ตอพล		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๘	ดร.พิมพ์สิริ สุวรรณ		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๙	อาจารย์มานิดา โชรัมย์		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๐	อาจารย์ทรงพล จำดิษฐ์		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๑	นายวริทธิ์ธร พูลทอง		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๒	นางอุไรวรรณ ไผ่จันทร์		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๓	นายณัฐพล ชาวสวน		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๓	นายวิทวัส คำแก้ว		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๔	นายวชิรพันธุ์ กันป้อง		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๕	นางสาวนิชาภรณ์ ศรีขาว		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๖	นางสาวจินตนา กุศลส่ง		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๗	นายนิรุตย์ แซ่โง้ว		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๘			๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๙			๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๓๐			๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการทดสอบคุณภาพ
และความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน
ณ ห้อง ST-1 501 และห้องปฏิบัติการสาขาวิชาชีววิทยา
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
วันที่ 19 กรกฎาคม 2562

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	ลงนาม	เวลามา	ลงนาม	เวลากลับ
๑	ดร.อัษฎาวุธ อารีสิริสุข		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันทนีย์ เขตต์กรณ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๓	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกาญจน์ รัตนเลิศนุสรณ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๔	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นพรัตน์ พุทธกาล		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๕	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิราภรณ์ อนันต์ชัยพัทธนา		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๖	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุจยา ฤทธิศร		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๗	ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ฤดีสิริศักดิ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๘	อาจารย์มังกร กิติพัฒน์มนตรี		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๙	ดร.สุทธวรรณ สุพรรณ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๐	ดร.จันทิมา ทีฆะ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๑	ดร.อารณี โชติโก		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๒	ดร.ณัฐชยา คำรังษี		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๓	ดร.พนารัตน์ ทองเพิ่ม		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๔	ดร.เอื้องฟ้า บรรเทาวงษ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๕	ดร.ธนศักดิ์ ล้อมทอง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๖	ดร.เจตนิพิฐ บ่อทอง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๗	ดร.กิตติพล ตอพล		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๘	ดร.พิมพ์สิริ สุวรรณ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๙	อาจารย์มานิดา โชรัมย์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๐	อาจารย์ทรงพล จำดิษฐ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๑	นายวริทธิ์ธร พูลทอง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๒	นางอุไรวรรณ ไผ่จันทร์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๓	นายณัฐพล ชาวสวน		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๓	นายวิทวัส คำแก้ว		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๔	นายวชิรพันธุ์ กันป้อง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๕	นางสาวนิชาภรณ์ ศรีขาว		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๖	นางสาวจินตนา กุศลส่ง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๗	นายนิรุตย์ แซ่โง้ว		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๘			๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๙			๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๓๐			๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการทดสอบคุณภาพ
และความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน
ณ ห้อง ST-1 501 และห้องปฏิบัติการสาขาวิชาชีววิทยา
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
วันที่ 20 กรกฎาคม 2562

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	ลงนาม	เวลามา	ลงนาม	เวลากลับ
๑	ดร.อัษฎาวุธ อารีสิริสุข		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันทนีย์ เขตต์กรณ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๓	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกาญจน์ รัตนเลิศนุสรณ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๔	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นพรัตน์ พุทธกาล		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๕	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิราภรณ์ อนันต์ชัยพัทธนา		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๖	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุจยา ฤทธิศร		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๗	ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ฤดีสิริศักดิ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๘	อาจารย์มังกร กิติพัฒน์มนตรี		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๙	ดร.สุทธวรรณ สุพรรณ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๐	ดร.จันทิมา ฑีฆะ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๑	ดร.อารณี โชติโก		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๒	ดร.ณัฐชยา คำรังษี		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๓	ดร.พนารัตน์ ทองเพิ่ม		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๔	ดร.เอื้องฟ้า บรรเทาวงษ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๕	ดร.ธนศักดิ์ ล้อมทอง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๖	ดร.เจตนิพิฐ บ่อทอง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๗	ดร.กิตติพล ตอพล		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๘	ดร.พิมพ์สิริ สุวรรณ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๙	อาจารย์มานิดา โชรัมย์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๐	อาจารย์ทรงพล จำดิษฐ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๑	นายวริทธิ์ธร พูลทอง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๒	นางอุไรวรรณ ไผ่จันทร์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๓	นายณัฐพล ชาวสวน		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๓	นายวิทวัส คำแก้ว		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๔	นายวชิรพันธุ์ กันป้อง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๕	นางสาวนิชาภรณ์ ศรีขาว		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๖	นางสาวจินตนา กุศลส่ง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๗	นายนิรุตย์ แซ่โง้ว		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๘			๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๙			๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๓๐			๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการทดสอบคุณภาพ
และความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน
ณ ห้อง ST-1 501 และห้องปฏิบัติการสาขาวิชาชีววิทยา
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
วันที่ 21 กรกฎาคม 2562

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	ลงนาม	เวลามา	ลงนาม	เวลากลับ
๑	ดร.อัษฎาวุธ อารีสิริสุข		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันทนีย์ เขตต์กรณ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๓	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกาญจน์ รัตนเลิศนุสรณ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๔	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นพรัตน์ พุทธกาล		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๕	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิราภรณ์ อนันต์ชัยพัทธนา		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๖	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุจยา ฤทธิศร		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๗	ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ฤดีสิริศักดิ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๘	อาจารย์มังกร กิติพัฒน์มนตรี		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๙	ดร.สุทธวรรณ สุพรรณ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๐	ดร.จันทิมา ฑีฆะ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๑	ดร.อารณี โชติโก		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๒	ดร.ณัฐชยา คำรังษี		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๓	ดร.พนารัตน์ ทองเพิ่ม		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๔	ดร.เอื้องฟ้า บรรเทาวงษ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๕	ดร.ธนศักดิ์ ล้อมทอง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๖	ดร.เจตนิพิฐ บ่อทอง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๗	ดร.กิตติพล ตอพล		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๘	ดร.พิมพ์สิริ สุวรรณ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๙	อาจารย์มานิดา โชรัมย์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๐	อาจารย์ทรงพล จำดิษฐ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๑	นายวริทธิ์ธร พูลทอง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๒	นางอุไรวรรณ ไผ่จันทร์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๓	นายณัฐพล ชาวสวน		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๓	นายวิทวัส คำแก้ว		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๔	นายวชิรพันธุ์ กันป้อง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๕	นางสาวนิชาภรณ์ ศรีขาว		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๖	นางสาวจินตนา กุศลส่ง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๗	นายนิรุตย์ แซ่โง้ว		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๘			๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๙			๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๓๐			๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการทดสอบคุณภาพ
และความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน
ณ ห้อง ST-1 501 และห้องปฏิบัติการสาขาวิชาชีววิทยา
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
วันที่ 27 กรกฎาคม 2562

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	ลงนาม	เวลามา	ลงนาม	เวลากลับ
๑	ดร.อัษฎาวุธ อารีสิริสุข		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันทนีย์ เขตต์กรณ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๓	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกาญจน์ รัตนเลิศนุสรณ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๔	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นพรัตน์ พุทธกาล		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๕	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิราภรณ์ อนันต์ชัยพัทธนา		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๖	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุจยา ฤทธิศร		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๗	ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ฤดีสิริศักดิ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๘	อาจารย์มังกร กิติพัฒน์มนตรี		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๙	ดร.สุทธวรรณ สุพรรณ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๐	ดร.จันทิมา ฑีฆะ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๑	ดร.อารณี โชติโก		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๒	ดร.ณัฐชยา คำรังษี		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๓	ดร.พนารัตน์ ทองเพิ่ม		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๔	ดร.เอื้องฟ้า บรรเทาวงษ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๕	ดร.ธนศักดิ์ ล้อมทอง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๖	ดร.เจตนิพิฐ บ่อทอง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๗	ดร.กิตติพล ตอพล		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๘	ดร.พิมพ์สิริ สุวรรณ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๙	อาจารย์มานิดา โชรัมย์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๐	อาจารย์ทรงพล จำดิษฐ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๑	นายวริทธิ์ธร พูลทอง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๒	นางอุไรวรรณ ไผ่จันทร์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๓	นายณัฐพล ขาวสวน		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๓	นายวิทวัส คำแก้ว		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๔	นายวชิรพันธุ์ กันป้อง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๕	นางสาวนิชาภรณ์ ศรีขาว		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๖	นางสาวจินตนา กุศลส่ง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๗	นายนิรุตย์ แซ่โง้ว		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๘			๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๙			๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๓๐			๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการทดสอบคุณภาพ
และความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน
ณ ห้อง ST-1 501 และห้องปฏิบัติการสาขาวิชาชีววิทยา
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
วันที่ 28 กรกฎาคม 2562

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	ลงนาม	เวลามา	ลงนาม	เวลากลับ
๑	ดร.อัษฎาวุธ อารีสิริสุข		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันทนีย์ เขตต์กรณ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๓	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกาญจน์ รัตนเลิศนุสรณ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๔	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นพรัตน์ พุทธกาล		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๕	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จิราภรณ์ อนันต์ชัยพัทธนา		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๖	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ สุจยา ฤทธิศร		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๗	ผู้ช่วยศาสตราจารย์กนกวรรณ ฤดีสิริศักดิ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๘	อาจารย์มังกร กิติพัฒน์มนตรี		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๙	ดร.สุทธวรรณ สุพรรณ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๐	ดร.จันทิมา ทีฆะ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๑	ดร.อารณี โชติโก		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๒	ดร.ณัฐชยา คำรังษี		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๓	ดร.พนารัตน์ ทองเพิ่ม		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๔	ดร.เอื้องฟ้า บรรเทาวงษ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๕	ดร.ธนศักดิ์ ล้อมทอง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๖	ดร.เจตนิพิฐ บ่อทอง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๗	ดร.กิตติพล ตอพล		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๘	ดร.พิมพ์สิริ สุวรรณ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๑๙	อาจารย์มานิดา โชรัมย์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๐	อาจารย์ทรงพล จำดิษฐ์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๑	นายวริทธิ์ธร พูลทอง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๒	นางอุไรวรรณ ไผ่จันทร์		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๓	นายณัฐพล ชาวสวน		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๓	นายวิทวัส คำแก้ว		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๔	นายวชิรพันธุ์ กันป้อง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๕	นางสาวนิชาภรณ์ ศรีขาว		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๖	นางสาวจินตนา กุศลส่ง		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๗	นายนิรุตย์ แซ่โง้ว		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๘			๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒๙			๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๓๐			๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.

รายชื่อวิทยากร โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการทดสอบคุณภาพ
และความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน
ณ ห้อง ST-1 501 และห้องปฏิบัติการสาขาวิชาชีววิทยา
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
วันที่ 18 กรกฎาคม 2562

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	ลงนาม	เวลามา	ลงนาม	เวลากลับ
๑	นางสาวฐานิตา วงค์ศรีทา		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒	นางสาวกรองกมล เกษมบุญศิริ		๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๓			๐๘.๐๐ น.		๑๗.๐๐ น.

วันที่ 19 กรกฎาคม 2562

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	ลงนาม	เวลามา	ลงนาม	เวลากลับ
๑	นางสาวฐานิตา วงค์ศรีทา		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒	นางสาวกรองกมล เกษมบุญศิริ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๓			๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.

วันที่ 20 กรกฎาคม 2562

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	ลงนาม	เวลามา	ลงนาม	เวลากลับ
๑	นางสาวฐานิตา วงค์ศรีทา		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒	นางสาวกรองกมล เกษมบุญศิริ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๓			๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.

วันที่ 21 กรกฎาคม 2562

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	ลงนาม	เวลามา	ลงนาม	เวลากลับ
๑	นางสาวฐานิตา วงค์ศรีทา		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒	นางสาวกรองกมล เกษมบุญศิริ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๓			๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.

รายชื่อวิทยากร โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านการทดสอบคุณภาพ
และความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน
ณ ห้อง ST-1 501 และห้องปฏิบัติการสาขาวิชาชีววิทยา
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
วันที่ 27 กรกฎาคม 2562

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	ลงนาม	เวลามา	ลงนาม	เวลากลับ
๑	นางสาวฐานิตา วงค์ศรีทา		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒	นางสาวกรองกมล เกษมบุญศิริ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๓					

วันที่ 28 กรกฎาคม 2562

ลำดับ	ชื่อ – สกุล	ลงนาม	เวลามา	ลงนาม	เวลากลับ
๑	นางสาวฐานิตา วงค์ศรีทา		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๒	นางสาวกรองกมล เกษมบุญศิริ		๐๘.๓๐ น.		๑๗.๐๐ น.
๓					

รูปกิจกรรม

ทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน





ทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน





ทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน



ทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน





ทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน





ทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน





ทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน





ทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน





ทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน





ทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน





ทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหารตามมาตรฐาน





โครงการพัฒนาห้องปฏิบัติการเพื่อการทดสอบคุณภาพ และความปลอดภัยในอาหาร
วันที่ 8-10 พฤษภาคม พ.ศ. 2562

สถานที่จัดโครงการ

1. บริษัทโรงเส้นหมี่ซอเฮง จำกัด ต.ยายชา อ.สามพราน จ.นครปฐม
2. บริษัท ดับเบิ้ลยูจีซี จำกัด ต.ตลาดจินดา อ.สามพราน จ.นครปฐม
3. บริษัท ซีพีเอฟ ฟู้ด แอนด์ เบฟเวอร์เรจ จำกัด (โรงงานอาหารสำเร็จรูปหนองจอก) กรุงเทพมหานคร
4. บริษัท ซีพีเอฟ ฟู้ด แอนด์ เบฟเวอร์เรจ จำกัด (โรงงานอาหารสำเร็จรูปแปดริ้ว)

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

โครงการพัฒนาห้องปฏิบัติการเพื่อการทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร

งบประมาณที่ได้รับจัดสรร งบประมาณประจำปี 2562 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี งบรายจ่ายอื่น ค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร วงเงิน 200,000 บาท ใช้จริง 169,320.00 บาท (ร้อยละ 84.66%)

ผู้รับผิดชอบโครงการ ดร.จันทิมา ทีฆะ / ดร.อารณี โชติโก เบอร์โทรศัพท์ 02-549-4177

วัตถุประสงค์ เพื่อให้ผู้เข้าร่วมโครงการเกิดความรู้ความเข้าใจด้านการผลิตอาหารในระดับอุตสาหกรรมตามมาตรฐานด้านอาหารต่างๆ อันจะนำไปสู่การยกระดับห้องปฏิบัติการของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลลัญบุรี ให้มีความสามารถเป็นหน่วยตรวจสอบคุณภาพสินค้าอาหารในลำดับต่อไป

กลุ่มเป้าหมาย กำหนดแผน จำนวน 31 คน เป็นอาจารย์/เจ้าหน้าที่ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และเข้าร่วมโครงการ จำนวน 31 คน

ผลผลิต (Output) บุคลากรในห้องปฏิบัติการมีความรู้ความเข้าใจด้านการผลิตอาหารในระดับอุตสาหกรรมตามมาตรฐานด้านอาหารครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 31 คน

ผลลัพธ์/ผลสำเร็จของโครงการ (Outcome)

ยกระดับห้องปฏิบัติการ และบุคลากรในห้องปฏิบัติการมีความพร้อมในการทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร และสามารถเป็นหน่วยตรวจสอบคุณภาพสินค้าอาหารต่อไปได้

สรุปหลักสูตรการอบรม/หัวข้อการบรรยายสถานที่

ลำดับที่	หัวข้อ	ข้อมูลวิทยากร		
		รายชื่อ	ตำแหน่ง	หน่วยงาน
1	มาตรฐานการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากข้าว โดยวิทยากรจากบริษัทโรงเส้นหมี่ซอเฮง จำกัด	คุณยศวัฒน์ จูฑะพุทธิ	วิทยากร	บริษัทโรงเส้นหมี่ซอเฮง จำกัด
2	การนำมาตรฐานมาประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิต โดยวิทยากรจากบริษัทโรงเส้นหมี่ซอเฮง จำกัด	คุณยศวัฒน์ จูฑะพุทธิ	วิทยากร	บริษัทโรงเส้นหมี่ซอเฮง จำกัด
3	อภิปราย เรื่อง การถอดบทเรียนมาตรฐานอาหารในอุตสาหกรรมสู่การประยุกต์ใช้ในห้องปฏิบัติการ และจัดทำร่างเอกสารคุณภาพ โดยวิทยากรภายในคณะ	ดร.อัษฎาวุธ อารีสิริสุข ดร.อารณี โชติโก ดร.จันทิมา ฑีฆะ	อาจารย์	สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
4	บรรยาย ในหัวข้อ มาตรฐานการแปรรูปแป้งมันสำปะหลังและการผลิตน้ำเชื่อม โดยวิทยากรจากบริษัท ดับเบิ้ลยูจีซี จำกัด	นายวีรวัชร์ บุญส่ง	ผู้จัดการแผนกทรัพยากรบุคคล	บริษัท ดับเบิ้ลยูจีซี จำกัด
5	บรรยายในหัวข้อการนำมาตรฐานมาประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิตโดยวิทยากรจากบริษัท ดับเบิ้ลยูจีซี จำกัด	นายวีรวัชร์ บุญส่ง	ผู้จัดการแผนกทรัพยากรบุคคล	บริษัท ดับเบิ้ลยูจีซี จำกัด
6	อภิปรายเรื่องถอดบทเรียนมาตรฐานอาหารในอุตสาหกรรมสู่การประยุกต์ใช้ในห้องปฏิบัติการและจัดทำร่างเอกสารคุณภาพ โดยวิทยากรภายในคณะฯ	ดร.อัษฎาวุธ อารีสิริสุข ดร.อารณี โชติโก ดร.จันทิมา ฑีฆะ	อาจารย์	สาขาวิชาชีววิทยา คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รายชื่อผู้เข้าร่วมโครงการอบรมพัฒนาห้องปฏิบัติการเพื่อการทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยในอาหาร
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี
ระหว่างวันที่ 8 – 10 พฤษภาคม 2562

1. ดร.อัษฎาวุธ อารีสิริสุข	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
2. ดร.อารณี โชติโก	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
3. ดร.ธนศักดิ์ ล้อมทอง	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
4. ดร.พนารัตน์ ทองเพิ่ม	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
5. นายมังกร กิติพัฒน์มนตรี	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
6. ดร.เจตนิพิฐ บ่อทอง	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
7. ดร.จันทิมา ทีฆะ	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
8. ดร.เอื้องฟ้า บรรเทาวงษ์	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
9. ผศ.ดร.สมพร เพลินใจ	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
10 ดร.นรพร กลั่นประชา	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
11. นายไพฑูรย์ ทรัพย์อุดม	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
12. นายชัชรินทร์ ดวงแก้ว	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
13. น.ส.มานิดา โชรัมย์	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
14. ผศ.กนกวรรณ ฤดีสิริศักดิ์	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
15. ผศ.ฐิตยา ศรขวัญ	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
16. นายทรงพล จำดิษฐ์	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
17. นายวริทธิ์ธร พูลทอง	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
18.นายวชิรพันธุ์ กันป้อง	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
19. นางสาววราภรณ์ รักคุณ	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
20. นางสาวนิชาภรณ์ ศรีขาว	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
21. นางอุไรวรรณ ไผ่จันทร์	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
22. นายณัฐพล ชาวสวน	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
23.นายวิทวัส คำแก้ว	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
24. น.ส.จินตนา กุศลส่ง	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
25. นางสาวเณศรา แก้วคง	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
26.ดร.สุทธวรรณ สุพรรณ	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
27.ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วันทนีย์ เขตต์กรณ์	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
28.ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุจยา ฤทธิศร	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
29.ดร.ณัฐชยา คำรังษี	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
30.นายธนโชติ ขันแข็ง	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
31.นายแดนไกล นุ่นสีดา	คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

รูปภาพกิจกรรม

บริษัทโรงเส้นหมี่ซอเฮง จำกัด



บริษัทโรงเส้นหมี่ซอเฮง จำกัด





บริษัทโรงเส้นหมี่ซอเฮง จำกัด





บริษัทโรงเส้นหมี่ชอเฮง จำกัด





บริษัทดับเบิ้ลยูจีซี จำกัด





บริษัทดับเบิ้ลยูจีซี จำกัด





บริษัทดับเบิ้ลยูจีซี จำกัด





บริษัทดับเบิ้ลยูจีซี จำกัด





บริษัทซีพีเอฟแอนด์เบฟเวอร์เรจ จำกัด (สาขาหนองจอก)





บริษัทซีพีเอฟแอนด์เบฟเวอร์เรจ จำกัด (สาขาหนองจอก)





บริษัท

ซีพีเอฟแอนด์เบฟเวอร์เรจ จำกัด (สาขาหนองจอก)





บริษัทซีพีเอฟแอนด์เบฟเวอร์เรจ จำกัด (สาขาหนองจอก)





บริษัทซีพีเอฟแอนด์เบฟเวอร์เรจ จำกัด (สาขาแปดริ้ว)



บริษัทซีพีเอฟแอนด์เบฟเวอร์เรจ จำกัด (สาขาแปดริ้ว)





บริษัทซีพีเอฟแอนด์เบฟเวอร์เรจ จำกัด (สาขาแปดริ้ว)





บริษัทซีพีเอฟแอนด์เบฟเวอร์เรจ จำกัด (สาขาแปดริ้ว)



โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมการผลิตและแปรรูปอาหาร
วันที่ 25-27 กรกฎาคม พ.ศ. 2562
ณ บริษัท เคนิติค เอ็นจิเนียริอง จากัด กรุงเทพมหานคร

คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

โครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมการผลิตและแปรรูปอาหาร

งบประมาณที่ได้รับจัดสรร งบประมาณประจำปี 2562 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี งบรายจ่ายอื่น ค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร วงเงิน 600,000 บาท ใช้จริง 600,000 บาท (ร้อยละ 100%)

ผู้รับผิดชอบโครงการ นายสมควร แววดี เบอร์โทรศัพท์ 081-513-7169

วัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรของมหาวิทยาลัยสู่การเป็นกำลังคนด้านนวัตกรรมการผลิตและแปรรูปอาหาร

กลุ่มเป้าหมาย กำหนดแผน จำนวน 20 คน เป็นอาจารย์/เจ้าหน้าที่ คณะวิศวกรรมศาสตร์ และเข้าร่วมโครงการ จำนวน 20 คน

ผลผลิต (Output) มีจำนวนอาจารย์ที่ได้รับการพัฒนาเทคนิคการสอนหรือวิชาชีพเฉพาะทางที่เป็นภาระการสอน ครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 20 คน

ผลลัพธ์/ผลสำเร็จของโครงการ (Outcome)

ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้จากการฝึกอบรม ไปสร้างผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรมได้ ภายใน 6 เดือน หลังจากการฝึกอบรม

สรุปหลักสูตรการอบรม/หัวข้อการบรรยาย

ลำดับที่	ข้อมูลวิทยากร			
	หัวข้อ	รายชื่อ	ตำแหน่ง	หน่วยงาน
1	ทฤษฎีอบแห้ง	นายธนาธิป รัตนมนูญพร	วิทยากร	บริษัท คิเนติค เอ็นจิเนียริ่ง จำกัด
2	หลักการออกแบบเครื่องอบแห้ง Vacuum Cooling and Vacuum Dryer	นายเปล่งศักดิ์ ช่อนศรีวิโรจน์ นายคมกริช อานวยเกียรติเลิศ	วิทยากร	บริษัท คิเนติค เอ็นจิเนียริ่ง จำกัด

รายชื่อผู้เข้าอบรมโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมการผลิตและแปรรูปอาหาร
ระหว่างวันที่ 25-27 กรกฎาคม 2562
ณ บริษัท คิเนติค เอ็นจิเนียริ่ง จำกัด กรุงเทพมหานคร

ลำดับที่	ชื่อ – นามสกุล	สาขาวิชา
1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สานิตย์ดา เตียวต๋อย	วิศวกรรมชลประทานและการจัดการน้ำ
2	นายวีรศักดิ์ หมู่เจริญ	วิศวกรรมเครื่องจักรเกษตร
3	ว่าที่ร้อยตรีจุลพงศ์ พฤกษะศรี	วิศวกรรมเครื่องจักรเกษตร
4	นายวิพุธ ตุวยานนท์	วิศวกรรมเครื่องจักรเกษตร
5	ผู้ช่วยศาสตราจารย์สมศักดิ์ แก่นทอง	วิศวกรรมอุตสาหการ
6	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. พันธุ์พงษ์ คงพันธุ์	วิศวกรรมอุตสาหการ
7	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ปราชญ์ อัศวนรากุล	วิศวกรรมอิเล็กทรอนิกส์ฯ
8	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. นรเสฏฐ์ วิชัยพาณิชย์	วิศวกรรมอิเล็กทรอนิกส์ฯ
9	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. วิรชัย โรยนรินทร์	วิศวกรรมเครื่องกล
10	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ขวัญชัย จ้อยเจริญ	วิศวกรรมเครื่องกล
11	นายสมควร แววดี	วิศวกรรมอุตสาหการ
12	พ.อ.อ. ศักดิ์ชัย จันทศรี	วิศวกรรมอุตสาหการ
13	นายชวลิต อินปัญโญ	วิศวกรรมอุตสาหการ
14	นายบุญส่ง จงกลนี	วิศวกรรมอุตสาหการ
15	นายไพศาล ทองสงค์	วิศวกรรมอุตสาหการ
16	นายปราโมทย์ พูนนายม	วิศวกรรมอุตสาหการ
17	นายวิเชียร เถื่อนเครือวัลย์	วิศวกรรมอุตสาหการ
18	นายเฉลิมศักดิ์ ถาวรวัตร์	วิศวกรรมอุตสาหการ
19	นายพงษ์ศักดิ์ อำภา	วิศวกรรมอิเล็กทรอนิกส์ฯ
20	นายพัฒณ์รพี สุนันทพจน์	วิศวกรรมคอมพิวเตอร์

17.5 รูปภาพประกอบ






COOLING
DRYER


COOLING
DRYER
Canon
www.kinetic.co.th

โครงการบ่มเพาะนวัตกรด้านเกษตรแม่นยำ
วันที่ 17-22 ธันวาคม 2561 และ 17-18 มกราคม 2562
ณ บริษัท วีนัส ซัพพลาย จากัด กรุงเทพมหานคร
และฝ่ายฝึกอบรมของโครงการพัฒนาดอยตุง จังหวัดเชียงราย

คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

โครงการบ่มเพาะนวัตกรด้านเกษตรแม่นยำ

งบประมาณที่ได้รับจัดสรร งบประมาณประจำปี 2562 แผนงานพื้นฐานด้านการพัฒนาและเสริมสร้างศักยภาพคน ผลผลิตผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี งบรายจ่ายอื่น ค่าใช้จ่ายโครงการพัฒนากำลังคนด้านนวัตกรรมเกษตรอาหาร วงเงิน 400,000 บาท ใช้จริง 400,000 บาท (ร้อยละ 100%)

ผู้รับผิดชอบโครงการ ผศ.ปราชญ์ อัศวนรากุล เบอร์โทรศัพท์ 0-2549-3385

วัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาศักยภาพบุคลากรของมหาวิทยาลัยสู่การเป็นนวัตกรด้านเกษตรแม่นยำในอนาคต

กลุ่มเป้าหมาย กำหนดแผน จำนวน 8 คน เป็นอาจารย์/เจ้าหน้าที่ คณะวิศวกรรมศาสตร์ และเข้าร่วมโครงการ จำนวน 8 คน

ผลผลิต (Output) มีผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ไปปรับใช้กับงานที่ทำในปัจจุบันและแผนงานในอนาคตได้ ครบตามเป้าหมายที่กำหนด จำนวน 8 คน

ผลลัพธ์/ผลสำเร็จของโครงการ (Outcome)

ผู้เข้าร่วมโครงการสามารถนำความรู้ที่ได้จากการฝึกอบรม ไปสร้างผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรมได้ ภายใน 6 เดือน หลังจากการฝึกอบรม

สรุปหลักสูตรการอบรม/หัวข้อการบรรยาย

ลำดับที่	หัวข้อ	ข้อมูลวิทยากร		
		รายชื่อ	ตำแหน่ง	หน่วยงาน
1.	บรรยายเรื่อง การใช้งาน NI LabIEW	คุณจุมพล จวนอาจ	วิทยากรประจำบริษัท	บริษัท วีนัส ชัพพลาย จำกัด
2.	บรรยายเรื่อง การใช้งานฮาร์แวร์ NI myRIO	คุณธิชานนท์ ร่มสายหยุด	วิทยากรประจำบริษัท	บริษัท วีนัส ชัพพลาย จำกัด
3.	บรรยายเรื่อง การใช้งานอุปกรณ์ LoRaWAN system architecture Part 1	คุณภัทรพล ศอกจะบก	วิทยากรประจำบริษัท	บริษัท วีนัส ชัพพลาย จำกัด
4.	ฝึกปฏิบัติ Workshop Part 1	คุณภัทรพล ศอกจะบก	วิทยากรประจำบริษัท	บริษัท วีนัส ชัพพลาย จำกัด
5.	บรรยายเรื่อง การใช้งานอุปกรณ์ LoRaWAN system architecture Part 2	คุณภัทรพล ศอกจะบก	วิทยากรประจำบริษัท	บริษัท วีนัส ชัพพลาย จำกัด
6.	ฝึกปฏิบัติ Workshop Part 2	คุณภัทรพล ศอกจะบก	วิทยากรประจำบริษัท	บริษัท วีนัส ชัพพลาย จำกัด
7.	บรรยายเรื่อง การใช้งานอุปกรณ์ NB-LoT และสร้าง Dashboard	คุณจุมพล จวนอาจ	วิทยากรประจำบริษัท	บริษัท วีนัส ชัพพลาย จำกัด
8.	ฝึกปฏิบัติ Introduction to NB-LoT Device และ Introduction to UDP	คุณจุมพล จวนอาจ	วิทยากรประจำบริษัท	บริษัท วีนัส ชัพพลาย จำกัด
9.	ฝึกปฏิบัติการ Arduino Library และ Introduction to Dashboard	คุณจุมพล จวนอาจ	วิทยากรประจำบริษัท	บริษัท วีนัส ชัพพลาย จำกัด
10.	การศึกษาเรียนรู้เกษตรแม่นยำ	-	-	ฝ่ายฝึกอบรมของโครงการพัฒนาดอยตุง จ.เชียงราย

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรมโครงการปุ๋มเพาะนวัตกรด้านเกษตรแม่นยำ

ช่วงที่ 1 วันที่ 17 - 22 ธันวาคม 2561 ณ ฝ่ายฝึกอบรม บริษัท วีนัส ซัพพลาย จำกัด กรุงเทพมหานคร

ช่วงที่ 2 วันที่ 17 - 18 มกราคม 2562 ณ ฝ่ายฝึกอบรม ของโครงการพัฒนาดอยตุง จังหวัดเชียงราย

.....

ลำดับที่	ชื่อ	สกุล
1.	รศ.ดร.จตุรงค์	ถังกาพินธุ์
2.	รศ.ดร.เกรียงไกร	แซมสีม่วง
3.	ผศ.ปราชญ์	อัศวนรากุล
4.	ผศ.ดร.นรเสฏฐ์	วิชัยพาณิชย์
5.	นายพงษ์ศักดิ์	ยำภา
6.	นายฉัตรชัย	โชคชัย
7.	นายนิสิต	ลูครองตา
8.	นายสมควร	แววดี

17.6 รูปภาพประกอบ








LoRa IoT
by CAT


ตาดเพาะเมล็ด
ควบคุมความชื้น







