



ชื่องาน/โครงการ การบริการวิชาการเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีให้ตอบสนองความต้องการท้องถิ่น
 ชื่อกิจกรรม สนับสนุนงานบริการวิชาการ เพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยีให้ตอบสนองความต้องการ
 ท้องถิ่น
 ลักษณะกิจกรรม ฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมอบจากผลผลิตทางการเกษตร”
 หัวหน้า/ผู้รับผิดชอบ นางสาวชื่นจิต พงษ์พูล

สอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์

- ๑. ผลิตบัณฑิตที่มีคุณภาพสามารถแข่งขันได้
- ๒. พัฒนางานวิจัยงานสร้างสรรค์สู่การใช้ประโยชน์
- ๓. สร้างสรรค์การบริการวิชาการเพื่อพัฒนาองค์กรและสังคม
- ๔. สืบสานและทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
- ๕. พัฒนาบุคลากรสู่ความเป็นมืออาชีพ
- ๖. มุ่งมั่นสู่องค์กรใสสะอาด
- ๗. เสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีขององค์กร

สอดคล้องกับกลยุทธ์

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๑	กลยุทธ์ที่	<input type="checkbox"/> ๑.๑	<input type="checkbox"/> ๑.๒	
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๒	กลยุทธ์ที่	<input type="checkbox"/> ๒.๑	<input type="checkbox"/> ๒.๒	
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๓	กลยุทธ์ที่	<input checked="" type="checkbox"/> ๓.๑	<input type="checkbox"/> ๓.๒	<input type="checkbox"/> ๓.๓
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๔	กลยุทธ์ที่	<input type="checkbox"/> ๔.๑		
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๕	กลยุทธ์ที่	<input type="checkbox"/> ๕.๑	<input type="checkbox"/> ๕.๒	
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๖	กลยุทธ์ที่	<input type="checkbox"/> ๖.๑	<input type="checkbox"/> ๖.๒	<input type="checkbox"/> ๖.๓
ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ ๗	กลยุทธ์ที่	<input type="checkbox"/> ๗.๑	<input type="checkbox"/> ๗.๒	

ตัวชี้วัดตามคำรับรองการปฏิบัติราชการประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๙ (ก.พ.ร.)

ตัวชี้วัดที่.....

ตัวชี้วัดที่.....

สกอ. ปีการศึกษา ๒๕๕๗

ตัวบ่งชี้ที่ ๓.๒ การส่งเสริมและพัฒนานักศึกษา

ตัวบ่งชี้ที่.....

การบูรณาการกับภารกิจอื่น

การวิจัย

ชื่อโครงการวิจัย.....

การบริการวิชาการ

ชื่อโครงการบริการวิชาการ.....

การเรียนการสอน

ชื่อรายวิชา...การแปรรูปอาหาร.1.....

ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ (TQF)

กิจกรรมวิชาการที่ส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

กิจกรรมกีฬาหรือการส่งเสริมสุขภาพ

กิจกรรมบำเพ็ญประโยชน์หรือรักษาสีแกวัล้อม

กิจกรรมเสริมสร้างคุณธรรมและจริยธรรม

กิจกรรมส่งเสริมศิลปะและวัฒนธรรม

๑. หลักการและเหตุผล

ผลิตภัณฑ์ขนมอบเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีผู้นิยมรับประทานกันอย่างกว้างขวาง ทุกเพศและวัย ซึ่งในปัจจุบันนี้การทำผลิตภัณฑ์ขนมอบ ได้มีการผลิตทั่วไปในระดับครัวเรือน และระดับอุตสาหกรรม ในการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบให้มีลักษณะเนื้อสัมผัสและรสชาติ ที่ดีเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคนั้น ไม่ใช่เพียงแต่มีสูตรของส่วนผสมที่ดีเท่านั้น แต่ยังต้องมีขั้นตอนการผลิตที่ถูกต้อง ประกอบกับความเข้าใจในหน้าที่ของส่วนประกอบต่างๆ ในผลิตภัณฑ์ และเข้าใจความสำคัญของปัจจัยอื่นๆ ที่จะมีผลต่อลักษณะของผลิตภัณฑ์

ดังนั้นทางสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม จึงมีความประสงค์จะจัดฝึกอบรมบุคคลทั่วไปที่มีความสนใจในการทำผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้นขึ้น ซึ่งนอกจากผู้เข้าฝึกอบรมจะสามารถผลิตผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้นได้ ผู้ฝึกอบรมยังสามารถแก้ไขปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้นกับตัวของผลิตภัณฑ์ หรือสามารถที่จะพัฒนา หรือปรับปรุงสูตรให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่ดีขึ้น พร้อมทั้งความรู้ในเรื่องของการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมอบด้วย เพื่อให้ผู้เข้าฝึกอบรมได้นำความรู้ไปใช้ทำผลิตภัณฑ์ขนมอบเป็นงานอดิเรก หรือนำไปประกอบอาชีพต่อไป

๒. วัตถุประสงค์

๒.๑ เพื่อเผยแพร่ความรู้การทำผลิตภัณฑ์ขนมอบเบื้องต้นจากผลผลิตทางเกษตรให้กับชุมชน หรือกลุ่มบุคคลทั่วไปที่มีความสนใจ

๒.๒ เพื่อให้ผู้เข้าอบรมมีความรู้ และความเข้าใจการผลิตขนมอบและการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ขนมอบ

๖. ระยะเวลาที่ใช้ในโครงการ

วันเสาร์ที่ ๕ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๐

๗. สถานที่ดำเนินงาน

สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

๘. ผู้รับผิดชอบโครงการ

- ๘.๑ อาจารย์ชื่อนิจิต พงษ์พูล
- ๘.๒ ผศ.ดร.ณิชา กาวิละ
- ๘.๓ ผศ.เบญจพร รอดอาวุธ
- ๘.๔ ผศ.ดร.อิมเอิบ พันสัด
- ๘.๕ อาจารย์พรพรรณ จิ๋ว
- ๘.๕ นางสาวปิยนุช ภูกันแก้ว

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจในหลักการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมอบ
- ๙.๒ ผู้เข้าอบรมมีทักษะในการการแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมอบ
- ๙.๓ ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปประยุกต์ใช้ในการประกอบธุรกิจได้

๑๐. การประเมินผล

- ความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมาย
- ผู้รับบริการมีความรู้ความเข้าใจ
- มีการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

๑๑. ผู้ขออนุมัติโครงการ

ลงชื่อ.....*ชื่อนิจิต พ.*.....

(.....นางสาวชื่อนิจิต พงษ์พูล.....)

ผู้รับผิดชอบโครงการ

ลงชื่อ.....*ณิชา ก.*.....

(.....ผศ.ณิชา กาวิละ.....)

หัวหน้าศูนย์วิจัยและพัฒนาเทคโนโลยี

๑๒. ผู้ตรวจสอบรายละเอียดโครงการ

โครงการอยู่ในแผนปฏิรูป ปี ๒๕๖๐ สอดคล้องกับ วัตถุประสงค์ ของแผน แผนงาน และตัวชี้วัด

ลงชื่อ.....

(.....นางสาวมยุรา สีทธิ.....)

นักวิเคราะห์นโยบายและแผน

๑๓. ความเห็นของหัวหน้าภาควิชา

พร้อมทั้งลงนาม

ลงชื่อ.....

(.....ผศ. ดร. อิมเอิบ พันสด.....)

หัวหน้าภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร

๑๔. ความเห็นของผู้บริหาร

พร้อมทั้งลงนาม

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์เบญจพร รอดอาวุธ)

รองคณบดีฝ่ายวิชาการ

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

๑๕. ความเห็นของผู้บริหาร

พร้อมทั้งลงนาม

ลงชื่อ.....

(อาจารย์รัฐพันธ์ พูนวิวัฒน์)

รองคณบดีฝ่ายบริหาร

คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

๑๖. ความเห็นของผู้บริหาร

อนุมัติ

ไม่อนุมัติ

ลงชื่อ.....

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จงดี ศรีนพรัตน์วิวัฒน์)

คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

กำหนดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
โครงการบริการวิชาการ เรื่อง “การแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมอบจากผลผลิตทางการเกษตร”
วันที่ 5 สิงหาคม พ.ศ. 2559

ณ อาคาร 6 อาคารแปรรูปสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์ (ย่านมัทรี) อ.พยุหะคีรี จ.นครสวรรค์

เวลา	กำหนดการ
08:00 – 08:30 น.	ลงทะเบียน
08:30 – 08:45 น.	เปิดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
08:45 – 10:15 น.	บรรยายหลักการเบื้องต้นในแปรรูปผลิตภัณฑ์ขนมอบ วิทยากรคือ ผศ.ดร.อิมเอิบ พันสอด
10:15 – 10:30 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
10:30 – 12:00 น.	ฝึกปฏิบัติการทำขนมปังเบอร์เกอร์ กลุ่มที่ 1 วิทยากรคือ ผศ.ดร.ณิชา กาวิละ กลุ่มที่ 2 วิทยากรคือ อ.ชินจิต พงษ์พูล กลุ่มที่ 3 วิทยากรคือ อ.พรพรรณ จิ๋ว
12:00 – 13:00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13:00 – 14:30 น.	บรรยายหลักการและขั้นตอนการทำเค้ก วิทยากรคือ ผศ.ดร.อิมเอิบ พันสอด
14:30 – 14:45 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
14:45 – 16:15 น.	ฝึกปฏิบัติการทำเค้ก กลุ่มที่ 1 วิทยากรคือ ผศ.ดร.ณิชา กาวิละ กลุ่มที่ 2 วิทยากรคือ อ.ชินจิต พงษ์พูล กลุ่มที่ 3 วิทยากรคือ อ.พรพรรณ จิ๋ว
16:15 – 16:30 น.	สรุปและตอบข้อซักถาม