



## การบูรณาการกับภารกิจอื่น

การวิจัย

ชื่อโครงการวิจัย.....

การบริการวิชาการ

ชื่อโครงการบริการวิชาการ.....

การเรียนการสอน

ชื่อรายวิชา....การแปรรูปอาหาร.1.....

ทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม

คุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ (TQF)

กิจกรรมวิชาการที่ส่งเสริมคุณลักษณะบัณฑิตที่พึงประสงค์

กิจกรรมกีฬาหรือการส่งเสริมสุขภาพ

กิจกรรมบำเพ็ญประโยชน์หรือรักษาสีงแวดล้อม

กิจกรรมเสริมสร้างคุณธรรมและจริยธรรม

กิจกรรมส่งเสริมศิลปะและวัฒนธรรม

### ๑. หลักการและเหตุผล

อาชีพการประมงจัดเป็นหนึ่งในอาชีพหลักของเกษตรกรในจังหวัดนครสวรรค์เนื่องจากมีแม่น้ำสายสำคัญไหลผ่าน และอยู่ในเขตพื้นที่บึงบร๊ะเปิดทำให้พื้นที่อุดมไปด้วยสัตว์น้ำจืด เช่น ปลา ซึ่งจัดว่าเป็นสัตว์เศรษฐกิจ ปลาส่วนใหญ่จะจำหน่ายในรูปของปลาสดเพื่อปรุงอาหารรับประทานในครัวเรือนหรือแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ เช่น ปลาเค็ม ปลาต้ม ปลาร้า การทำแห้งและการรมควัน เป็นต้น แต่การแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบอื่นยังมีจำกัด ดังนั้นการแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจืดท้องถิ่นจึงเป็นแนวทางหนึ่งในการใช้ประโยชน์และเพิ่มมูลค่าสัตว์น้ำจืดท้องถิ่น นอกจากนี้ยังเป็นการเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ให้กับเกษตรกร กลุ่มผู้ประกอบการรายย่อย กลุ่มวิสาหกิจชุมชน หรือบุคคลทั่วไปที่สนใจซึ่งเดิมทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสัตว์น้ำ นอกจากนี้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ควรคำนึงถึงการพัฒนาสินค้าให้มีศักยภาพในการแข่งขันทางการตลาดทั้งด้านคุณภาพ มาตรฐาน ความปลอดภัย และประสิทธิภาพการผลิตเพื่อรักษาส่วนแบ่งทางการตลาด

ดังนั้นสาขาสาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ภาควิชาเทคโนโลยีการเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม เป็นหน่วยงานหนึ่งที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ โดยสามารถจัดดำเนินการฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับวิธีการและเทคนิคการแปรรูป บรรจุภัณฑ์ และสุขลักษณะที่ดีในการแปรรูปผลิตภัณฑ์ปลาที่หลากหลาย เช่น ขนมหีบปลา ซาลาเปาไส้ปลา ลูกชิ้นปลา แหนมปลา(ปลาต้มพริก) เป็นต้น จึงมีความประสงค์จะจัดฝึกอบรมให้แก่ เกษตรกร กลุ่มผู้ประกอบการรายย่อย กลุ่มวิสาหกิจชุมชน ศิษย์เก่า หรือบุคคลทั่วไปที่สนใจ

๔. งบประมาณ รหัส ๒๐๒๒๐๒๑๗๐๓๒๑ งบเงินที่...๔... เป็นเงินทั้งสิ้น...๑๘,๒๐๐.....บาท (หนึ่งหมื่นแปดพันสองร้อยบาทถ้วน)

หมวดรายจ่าย	รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
หมวดค่าตอบแทน	- ค่าตอบแทนวิทยากรภาครัฐ จำนวน ๖ ชั่วโมงๆ ละ ๖๐๐ บาท	๓,๖๐๐
หมวดค่าวัสดุ	- ค่าวัสดุติดิบททางการเกษตร - ค่าวัสดุสำนักงาน เช่น กระดาษ ปากกา เป็นต้น	๖,๔๐๐ ๑,๐๐๐
หมวดค่าใช้สอย	- ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม จำนวน ๓๐ คน x ๒๐ บาท x ๔ มื้อ - ค่าอาหารกลางวัน จำนวน ๓๐ คน x ๘๐ บาท x ๒ มื้อ	๒,๔๐๐ ๔,๘๐๐
รวมทั้งสิ้น		๑๘,๒๐๐

๕. ขั้นตอนและแผนการดำเนินงาน (PDCA)

รายการ	ต.ค ๖๐	พ.ย ๖๐	ธ.ค ๖๐	ม.ค ๖๑	ก.พ ๖๑	มี.ค ๖๑	เม.ย ๖๑	พ.ค ๖๑	มิ.ย ๖๑	ก.ค ๖๑	ส.ค ๖๑	ก.ย ๖๑
<b>ขั้นวางแผนงาน(P)</b> ๑. ประชุมอาจารย์ประจำสาขาวิชาเพื่อกำหนดรายการวัสดุ อุปกรณ์ และกำหนดการจัดอบรม										↔		
<b>ขั้นดำเนินการ(D)</b> ๒. ดำเนินการจัดกิจกรรม										↔		
<b>ขั้นสรุปและประเมินผล(C)</b> ๓. ประเมินผลการจัดกิจกรรม										↔		
<b>ขั้นปรับปรุงตามผลการประเมิน(A)</b> ๔. สรุปรายงานผลการดำเนินงาน											↔	

๖. ระยะเวลาที่ใช้ในโครงการ

วันที่ ๒๑ - ๒๒ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

๗. สถานที่ดำเนินงาน

สาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครสวรรค์

๘. ผู้รับผิดชอบโครงการ

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

๙. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

- ๙.๑ ผู้เข้าอบรมมีความรู้ความเข้าใจในหลักการการแปรรูปสัตว์น้ำจืด
- ๙.๒ ผู้เข้าอบรมมีทักษะในการการแปรรูปการแปรรูปสัตว์น้ำจืด
- ๙.๓ ผู้เข้าอบรมสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากการอบรมไปประยุกต์ใช้ในการประกอบธุรกิจได้

๑๐. การประเมินผล

- ความพึงพอใจของกลุ่มเป้าหมาย
- ผู้รับบริการมีความรู้ความเข้าใจ
- มีการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

๑๑. ผู้ขออนุมัติโครงการ

ลงชื่อ.....  
(นางสาวพรพรรณ จิ๋ว)  
ผู้รับผิดชอบโครงการ

๑๒. ผู้ตรวจสอบรายละเอียดโครงการ

.....  
.....  
.....

ลงชื่อ.....  
(นางสุประวีณ์ สิทธิอักษรานนท์)  
รักษาการ หัวหน้าสำนักงานคณบดี

๑๓. ความเห็นของรองคณบดีฝ่ายบริหาร

เห็นด้วยกับสิ่งที่คณะผู้บริหาร

ลงชื่อ.....

*Apud*

(อาจารย์รัฐพันธ์ พูนวิวัฒน์)

รองคณบดีฝ่ายบริหาร

๑๔. ความเห็นของคุณบดี

อนุมัติ

ไม่อนุมัติ

ลงชื่อ.....

*จพ ๑๖๓*

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.จงดี ศรีนพรัตน์วิวัฒน์)

คณบดีคณะเทคโนโลยีการเกษตรและเทคโนโลยีอุตสาหกรรม

กำหนดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ  
 โครงการบริการวิชาการ เรื่อง “การแปรรูปสัตว์น้ำจืดเศรษฐกิจ”  
 วันที่ 21 - 22 กรกฎาคม พ.ศ. 2561

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

วันที่ 21 กรกฎาคม พ.ศ. 2561 วิทยากรโดย อ.พรพรรณ จิ๋ว	
เวลา	กำหนดการ
08:00 – 08:30 น.	ลงทะเบียน
08:30 – 08:45 น.	เปิดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
08:45 – 10:15 น.	บรรยายหลักการเบื้องต้นในแปรรูปผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำจืด
10:15 – 10:30 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
10:30 – 12:00 น.	ฝึกปฏิบัติการทำขนมจีบไส้ปลา
12:00 – 13:00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13:00 – 14:30 น.	บรรยายหลักการและขั้นตอนการทำซาลาเปาไส้ปลา
14:30 – 14:45 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
14:45 – 16:15 น.	ฝึกปฏิบัติการทำซาลาเปาไส้ปลา
16:15 – 16:30 น.	สรุปและตอบข้อซักถาม

วันที่ 22 กรกฎาคม พ.ศ. 2561 วิทยากรโดย อ.ชินจิต พงษ์พล	
เวลา	กำหนดการ
08:00 – 08:30 น.	ลงทะเบียน
08:30 – 08:45 น.	เปิดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ
08:45 – 10:15 น.	บรรยายหลักการและขั้นตอนการทำลูกชิ้นปลา
10:15 – 10:30 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
10:30 – 12:00 น.	ฝึกปฏิบัติการทำลูกชิ้นปลา
12:00 – 13:00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
13:00 – 14:30 น.	บรรยายหลักการและขั้นตอนการทำแหนมปลา (ปลาสามฝัก)
14:30 – 14:45 น.	พักรับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
14:45 – 16:15 น.	ฝึกปฏิบัติการทำแหนมปลา (ปลาสามฝัก)
16:15 – 16:30 น.	สรุปและตอบข้อซักถาม