

สรุปการติดตามและประเมินผลการปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
รอบที่ ๓ (ก่อนหมดวาระการดำรงตำแหน่ง)
นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช
(ระยะเวลาที่ดำรงตำแหน่ง ๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ – ๓๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๗)

๑. สรุปผลการดำเนินงานโดยรวมตามภารกิจของหน่วยงานที่มีความโดดเด่น ตลอดระยะเวลาที่ดำรงตำแหน่ง

๑.๑ การสรุปผลการดำเนินงานที่สะท้อนให้เห็นถึงผลงานที่ประสบผลสำเร็จตามที่ได้ตั้งเป้าหมายให้คำมั่นสัญญาไว้กับประชาคม

ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะ

๑. ภารกิจทางด้านการสร้างงานวิจัย การตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการ การบริการวิชาการ และการจดอนุสิทธิบัตร สามารถดำเนินการบรรลุเป้าหมายค่อนข้างมาก
๒. การรับจ้างผลิตสินค้า/ผลิตภัณฑ์ให้กับลูกค้า (OEM : Original Equipment Manufacturer) อาจเป็นช่องทางการสร้างรายได้ให้กับสถาบันได้ในอนาคต
๓. สถาบันมีผลงานและข้อมูลค่อนข้างมาก แต่ขาดการประชาสัมพันธ์ให้คนภายนอกสถาบันรับรู้ จึงควรปรับปรุงการประชาสัมพันธ์ผลงานวิจัยและผลิตภัณฑ์ของสถาบันให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายมากยิ่งขึ้น โดยเชิญผู้เชี่ยวชาญซึ่งอาจเป็นบุคลากรภายในมหาวิทยาลัย เช่น จากคณะบริหารธุรกิจ คณะเศรษฐศาสตร์ หรือผู้เชี่ยวชาญจากภายนอกมหาวิทยาลัย เพื่อช่วยวางแผนการดำเนินงานด้านการประชาสัมพันธ์/การตลาดของสถาบัน
๔. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์มีนิสิตจำนวนมาก สถาบันควรพัฒนาความร่วมมือสร้างความสัมพันธ์กับนิสิต นอกเหนือจากคณะที่มีความเกี่ยวข้องกับสถาบันโดยตรง ดึงให้นิสิตเข้ามาร่วมทำกิจกรรมกับสถาบันให้มากขึ้น โดยใช้ผลิตภัณฑ์ของสถาบันเป็นสื่อกลางในการสร้างกระบวนการเรียนรู้ ทั้งในเชิงการพัฒนาทักษะผู้ประกอบการและการพัฒนาผลิตภัณฑ์

๑.๒ การดำเนินงานตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการฯ ในการประเมินผลการปฏิบัติหน้าที่ รอบที่ ๒ (๓ ปี)

ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะ

ผู้อำนวยการฯ มีความพยายามในการนำข้อเสนอแนะของคณะกรรมการฯ ไปปรับใช้ในการดำเนินงานของสถาบัน

๑.๓ สรุปผลงานสำคัญที่ต้องการส่งมอบให้กับผู้บริหารวาระต่อไป

ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะ

๑. สถาบันอาจร่วมกับหน่วยงานภายนอก เช่น ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.) สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) จัดคอร์สฝึกอบรมระยะสั้นหรือบริการวิชาการ เพื่อสร้างรายได้และสร้างชื่อเสียงให้กับสถาบันอีกทางหนึ่ง
๒. ในอดีตสหภาพถือเป็น Flagship ที่ทำให้สถาบันมีชื่อเสียงมากพอสมควร แต่ในปัจจุบันคุณภาพหรือการให้บริการเปลี่ยนแปลงไป ทำให้ไม่มีลูกค้าใหม่ ๆ เข้ามาใช้บริการ สถาบันควรปรับปรุงด้านกายภาพและระบบการให้บริการให้มีความทันสมัย รวมทั้งปรับปรุงเมนูอาหารให้มีความหลากหลาย สามารถดึงดูดให้นิสิต บุคลากรภายในมหาวิทยาลัย และบุคคลภายนอกมาใช้บริการมากขึ้น

๓. การแสวงหารายได้ในอนาคต ควรต้องมีการคิดใหม่ทำใหม่ เนื่องจากกระแสผู้บริโภคในปัจจุบันมีการเปลี่ยนแปลงไป หากสถาบันจะเน้นการผลิตโปรตีนเกษตรเป็นหลักเหมือนในอดีตจะไม่ใช่เป็นการเพิ่มรายได้ให้กับสถาบันมากนัก

๒. จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา ของตนเองจากการบริหารงานตลอดระยะเวลาดำรงตำแหน่ง

ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะ

ผู้อำนวยการอาจต้องมีการปรับตนเองให้เข้าถึงได้ง่าย สื่อสารพูดคุยกับบุคลากรภายในสถาบันให้มากขึ้น เพื่อให้บุคลากรรับรู้ถึงการทำงานของผู้อำนวยการและทิศทางการดำเนินงานของสถาบัน

๓. ปัญหาและอุปสรรคที่พบจากการบริหารงานตลอดระยะเวลาดำรงตำแหน่ง

ข้อคิดเห็นหรือข้อเสนอแนะ

๑. จำนวนพนักงานเงินรายได้ของสถาบันมีจำนวนค่อนข้างมาก รายได้ของสถาบันไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่าย ทำให้เงินรายได้สะสมของสถาบันลดลงอย่างต่อเนื่อง จึงควรหาแนวทางในการสร้างการรับรู้ถึงความมีตัวตนของสถาบัน พยายามหาลูกค้าให้มากขึ้น เพิ่มการบริการทางวิชาการและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เพื่อเป็นการเพิ่มรายได้ ทั้งนี้ มหาวิทยาลัยอาจต้องสนับสนุนสถาบันในด้านอัตราค่าจ้างพนักงานเงินงบประมาณหรือลูกจ้างประจำและด้านงบประมาณการบำรุงรักษาเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ต่าง ๆ

๒. การบริหารทรัพยากรบุคคลบางส่วนที่ไม่ให้ความร่วมมือกับสถาบัน จึงควรสร้างการรับรู้และการมีส่วนร่วมของบุคลากรให้มากยิ่งขึ้น โดยให้ความสำคัญกับการสื่อสารภายในองค์กร การให้ข้อมูลด้านต่าง ๆ ที่ชัดเจน จัดกิจกรรมองค์กรให้มากขึ้น เพื่อเสริมสร้างความเข้าใจและความสามัคคีของบุคลากรภายในสถาบัน

๓. เนื่องจากบุคลากรภายในมหาวิทยาลัยส่วนใหญ่ไม่ใช่ผู้บริหารมืออาชีพ ขาดประสบการณ์ในด้านการบริหาร มหาวิทยาลัยควรต้องมีการพัฒนาทักษะผู้บริหารในทุกระดับอย่างเป็นรูปธรรม เพื่อสร้างผู้บริหารส่วนงานที่มีความเป็นผู้นำและมีทักษะในการบริหารจัดการด้านต่าง ๆ โดยเปิดโอกาสให้มีการศึกษาดูงานกับหน่วยงานภายนอกทั้งภาครัฐและเอกชน เพื่อช่วยให้มีวิสัยทัศน์กว้างไกลและนำมาประยุกต์ใช้ในการบริหารส่วนงานให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลมากยิ่งขึ้น

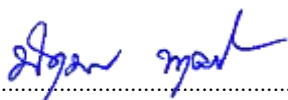
ทั้งนี้ คณะกรรมการฯ มีมติเห็นชอบให้นำเสนอสภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาต่อไป



(ศาสตราจารย์เจริญศักดิ์ โรจนฤทธิ์พิเชษฐ์)

กรรมการสภามหาวิทยาลัยผู้ทรงคุณวุฒิ

ประธานกรรมการ



(ศาสตราจารย์ฉัตรสุนน พดุมิถุญญ)

ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก

กรรมการ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัชต์ ชมภูนิช)

รองอธิการบดีฝ่ายกิจการนิสิตและพัฒนาอย่างยั่งยืน

กรรมการ

สรุปผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาที่ดำรงตำแหน่งเสนอต่อคณะกรรมการประเมิน

นางสาวพิศมัย ศรีชาเยน

ผู้อำนวยการสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

วันที่ได้รับตำแหน่ง ๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓

๑. สรุปผลการดำเนินงานโดยรวมตามภารกิจของหน่วยงานที่มีความโดดเด่น ตลอดระยะเวลาที่ดำรงตำแหน่ง

๑.๑ การสรุปผลการดำเนินงานที่สะท้อนให้เห็นถึงผลงานที่ประสบผลสำเร็จตามที่ได้ตั้งเป้าหมายให้คำมั่นสัญญาไว้กับประชาคม

๑) ด้านการวิจัย

- **ทุนวิจัย** สถาบันฯ ได้รับทุนสนับสนุนวิจัยจากแหล่งทุนต่างๆ สำหรับสร้างผลงานวิจัยและนวัตกรรมที่ตอบสนองความต้องการของประเทศและสถานการณ์โลก ตั้งแต่ปี ๒๕๖๔-๒๕๖๗ ได้แก่ งานวิจัยทางด้านโปรตีนทางเลือก เช่น โปรตีนจากพืช โปรตีนจากแมลง และโปรตีนจากสาหร่าย งานวิจัยทางด้านอาหารที่มีสารอื่นที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่นอาหารกลุ่มพรีไบโอติกและโปรไบโอติก อาหารกลุ่มสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ และงานวิจัยทางด้านอาหารเฉพาะบุคคล เช่น อาหารผู้สูงอายุ นอกจากนี้ ยังมีงานวิจัยที่เพิ่มเติมจากที่นำเสนอ ได้แก่ งานวิจัยที่นำส่วนเหลือจากกระบวนการผลิตมาเพิ่มมูลค่า เช่น การใช้ประโยชน์กากชา การใช้ประโยชน์กากถั่วเหลือง โดยมีผลงานวิจัยและโครงการพัฒนาวิชาการ จำนวน ๒๓๙ เรื่อง และรายได้จากงานวิจัยและโครงการพัฒนาวิชาการ จำนวน ๑๔๒,๓๓๑,๖๗๘ บาท แสดงดังตารางและรายละเอียดโครงการและงบประมาณด้านล่าง และ ดังภาคผนวกย่อยที่ ๑.๑

ปีงบประมาณ	เงินทุนอุดหนุนวิจัย		โครงการพัฒนาวิชาการ		รวม	
	จำนวนโครงการ	จำนวนเงิน	จำนวนโครงการ	จำนวนเงิน	จำนวนโครงการ	จำนวนเงิน
๒๕๖๔	๒๘	๒๒,๗๗๘,๕๗๒	๔๗	๔๑,๓๘๔,๐๐๐	๗๕	๖๔,๑๖๒,๕๗๒
๒๕๖๕	๑๙	๑๒,๐๓๕,๑๐๐	๓๕	๖,๙๔๖,๕๐๐	๕๔	๑๘,๙๘๑,๖๐๐
๒๕๖๖	๓๓	๓๐,๐๙๘,๓๙๖	๓๗	๕,๒๗๐,๙๗๐	๗๐	๓๕,๓๖๙,๓๖๖
๒๕๖๗ (ส.ค. ๖๗)	๑๗	๒๐,๗๔๐,๑๔๐	๒๓	๓,๐๖๐,๐๐๐	๔๐	๒๓,๘๐๐,๑๔๐
รวม	๙๗	๘๕,๖๕๒,๒๐๘	๑๔๒	๕๖,๖๖๑,๔๗๐	๒๓๙	๑๔๒,๓๓๑,๖๗๘

- **การตีพิมพ์ผลงานวิจัยในวารสารนานาชาติ** ซึ่งเป็นการเผยแพร่องค์ความรู้และแนวคิดต่างๆ สู่สาธารณะหรือประชาคมโลก เพื่อสนับสนุนความรู้และข้อมูลใหม่ให้กับผู้ทำงานวิจัย ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ในการอ้างอิงได้ต่อไป รวมถึงเป็นผลงานที่สามารถให้นักวิจัยนำมาใช้เป็นเอกสารการเข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการที่สูงขึ้นตามมาตรฐานภาระงานของนักวิจัย ซึ่งสถาบันได้ผลักดันให้เพิ่มผลงานตีพิมพ์ โดยกำหนดแนวทางสนับสนุนและส่งเสริมการตีพิมพ์ผลงานวิจัยระดับนานาชาติ เพื่อสร้างแรงจูงใจให้แก่บุคลากรวิจัย ได้แก่ การกลางงานเพื่อการเขียนผลงาน การสนับสนุนค่าใช้จ่ายเพื่อการดำเนินงาน การให้ทุนสนับสนุน รวมถึง กำหนดผลงานตีพิมพ์เป็นตัวชี้วัดผลการทำงานของนักวิจัย (KPI) โดยสถาบันมีผลงานวิจัยในวารสารนานาชาติ จำนวน ๑๑๔ เรื่อง ดังภาคผนวกย่อยที่ ๑.๒

- **อนุสิทธิบัตร** จากงานวิจัยซึ่งเป็นทรัพย์สินทางปัญญาที่เกิดจากผลงานวิจัยสร้างสรรค์จากการประดิษฐ์ขึ้นใหม่และสามารถประยุกต์ใช้ในทางอุตสาหกรรมได้ โดยสถาบันฯ มีอนุสิทธิบัตรที่ได้รับเลขอนุสิทธิบัตร จำนวน ๙๐ เรื่อง ดังภาคผนวกย่อยที่ ๑.๓ และได้รวบรวมผลงานวิจัยที่ได้รับอนุสิทธิบัตรและองค์ความรู้ที่พร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ ในรูปแบบไฟล์ในรูปแบบไฟล์ดิจิทัลเพื่อประชาสัมพันธ์เผยแพร่ให้กับผู้ประกอบการที่สนใจเลือกผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ โดยมีรายละเอียดแสดงจุดเด่นของผลิตภัณฑ์และราคาที่ขออนุญาตใช้สิทธิ

- **การนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์** อันก่อให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน ไม่รวมผลงานที่ได้รับการอ้างอิง (citation) ดังนี้

๑) **เชิงวิชาการ** การใช้ประโยชน์ในการให้บริการวิชาการ (สอน/บรรยาย/ฝึกอบรม) การใช้ประโยชน์ในด้านการบริการ จำนวน ๘๔ ชุมชน แสดงดังภาคผนวกย่อยที่ ๑.๔

๒) **เชิงพาณิชย์** ผลงานวิจัยที่ก่อให้เกิดรายได้จากการขอใช้สิทธิงานวิจัย(ขายสิทธิ) จำนวน ๘ ผลงาน รวมเป็นเงิน ๓,๒๑๕,๐๐๐ บาท แสดงดังภาคผนวกย่อยที่ ๑.๕

๓) **เชิงสาธารณะ** ผลงานวิจัยที่สร้างองค์ความรู้แก่สาธารณะ ที่ผู้ประกอบการนำไปใช้ในการผลิตเพื่อจำหน่าย จำนวน ๑๕ ผลิตภัณฑ์ แสดงดังภาคผนวกย่อยที่ ๑.๖

๔) **เชิงนโยบาย** นำผลงานวิจัยมาใช้ในการกำจัดขยะและลดไขมันในหน่วยงาน จำนวน ๒ ผลงาน แสดงดังภาคผนวกย่อยที่ ๑.๗

๒) บริการวิชาการ รายละเอียดดังภาคผนวกย่อยที่ ๒

- **การเข้าร่วมสัมมนาระดับนานาชาติ** (ภาคผนวกย่อยที่ ๒.๑)

๑) การจัดสัมมนาเรื่อง Molecular gastronomy and Molecular cooking ภายใต้ความร่วมมือกับ บริษัท ยามาโมริ ประเทศญี่ปุ่น

๒) เนื่องในวาระครบรอบ ๘๐ ปี แห่งการสถาปนามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ ๕๕ ปี สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ได้จัดสัมมนานานาชาติ ในหัวข้อเรื่อง IFRPD Compass towards Good Health and Well-Being Forum on SDGs ๒๐๒๓

๓) ได้รับเชิญเป็นวิทยากรในการประชุมวิชาการนานาชาติ ในหัวข้อเรื่อง Probiotics and Functional Food International Summit ๒๐๒๓ ระหว่างวันที่ ๑-๓ สิงหาคม ๒๕๖๖ ณ Mariano State University ประเทศฟิลิปปินส์

- **จัดหลักสูตรฝึกอบรมนานาชาติ** (ภาคผนวกย่อยที่ ๒.๒)

๑) การจัดฝึกอบรมหัวข้อ “Food and Feed Extrusion Technology” ภายใต้ความร่วมมือระหว่าง Dennis Forte and Associates Pty. Ltd. ประเทศออสเตรเลีย

๒) การจัดฝึกอบรมหลักสูตร “Learning Food Safety Administration and Management in Thailand” ให้แก่เจ้าหน้าที่ด้านความปลอดภัยอาหารจาก Bangladesh Food Safety Authority (BFSA) สาธารณรัฐประชาชนบังกลาเทศ

๓) การจัดกิจกรรมฝึกอบรมควบคู่กับการทำวิจัยหลักสูตร “Training cum Research Immersion on the Development of Probiotics Enriched Food Products”

๔) การจัดฝึกอบรมหลักสูตรการแปรรูปมะม่วง (processing mango course) ให้กับผู้ประกอบการจากประเทศเมียนมา

- **การเข้าร่วมบริการวิชาการ โครงการ ๑ ตำบล ๑ มหาวิทยาลัย (U๒T)** (ภาคผนวกย่อยที่ ๒.๓)

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ได้เข้าร่วมโครงการ U๒T ในปี ๒๕๖๔ – ๒๕๖๕ รวมทั้งสิ้น ๒๘ ตำบล ซึ่ง “โครงการ U๒T ลาดพร้าว” ผลสำเร็จของโครงการทำให้มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ได้รับใบประกาศเกียรติคุณจาก โครงการสนับสนุนกิจกรรมลดก๊าซเรือนกระจก องค์การบริหารจัดการก๊าซเรือนกระจก (องค์การมหาชน) (LESS) กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม อีกทั้งมีการขยายผลสู่สถาบันฯ ในปีงบประมาณ ๒๕๖๖-๒๕๖๗ จากการนำองค์ความรู้ที่ได้มาต่อยอดใน “โครงการคัดแยกขยะ ลดโลกร้อน และโครงการคัดแยกขยะอินทรีย์สู่การผลิตสารปรับปรุงดินลดโลกร้อน” และได้รับรางวัลจากการประกวดในเวทีต่าง ๆ อาทิ รางวัลประกวดด้านความยั่งยืนของคณาจารย์และบุคลากร ประเภทโปสเตอร์ ในการประกวดผลงานด้านความยั่งยืนมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปี ๒๕๖๖ รางวัลประกวดผลงานด้านความยั่งยืนของบุคลากรและคณาจารย์ ในประเภทบทความวิชาการและโปสเตอร์ภายใต้ "Theme : Action toward a carbon neutral society" ที่ประชุมอธิการบดีแห่งประเทศไทย ประจำปี ๒๕๖๗

- การให้บริการเครื่องมือ เครื่องจักร ในการให้บริการรับจ้างผลิต (OEM) และยื่นขอเลขสารบบ (ภาคผนวกย่อยที่ ๒.๔)

สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารมีผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเพื่อการจำหน่าย ภายใต้แบรนด์ เคยูฟู้ด (KU Food) มีโรงงานที่ได้มาตรฐาน GMP และได้รับการรับรองจากสำนักงานมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ทำให้สถาบันฯ สามารถให้บริการการรับจ้างผลิตผลิตภัณฑ์ (OEM) และยื่นขอเลขสารบบให้กับผู้ประกอบการที่ต้องการทดลองผลิตเพื่อการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ได้ ซึ่งข้อดีในการให้บริการรับจ้างผลิตผลิตภัณฑ์ของสถาบันที่แตกต่างจากโรงงานที่รับจ้างผลิตในระดับอุตสาหกรรม คือ จำนวนเริ่มต้นไม่สูงมาก จึงเหมาะกับผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดย่อมและระดับครัวเรือนที่ยังขาดศักยภาพเพื่อทำการทดลองผลิตเพื่อการจำหน่ายในระยะเริ่มต้น ซึ่งปัจจุบันมีผู้ประกอบการสนใจในการขอรับบริการจ้างผลิตเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ผลิตภัณฑ์ที่ OEM แสดงดังภาคผนวก นอกจากนี้ สถาบันฯ ยังให้บริการเครื่องมือเครื่องจักร ให้กับผู้ประกอบการในการทดสอบก่อนการผลิตจริง รวมถึง อาจารย์ นักวิจัย นิสิตและนักศึกษาในการวิจัยและการเรียนการสอน

๓) การได้รับรางวัล (ภาคผนวกที่ ๓)

สนับสนุนให้บุคลากรให้มีการส่งผลงานเข้าร่วมประกวดในเวทีต่างๆ และเพิ่มการแสดงผลงานขององค์กรในงานนิทรรศการต่างๆ

๑. ได้รับใบประกาศเกียรติคุณ จากโครงการสนับสนุนกิจกรรมลดก๊าซเรือนกระจก องค์การบริหารจัดการก๊าซเรือนกระจก (องค์การมหาชน) (LESS) กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม สอดคล้องกับ นโยบาย UI Green Metric มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยสีเขียว ผลผลิตจาก โครงการ U๒T ลาดพร้าว

๒. รางวัลชมเชย การพัฒนาชุมชนภายใต้โครงการ ๑ ตำบล ๑ มหาวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ นวัตกรรมชุมชน U๒T ลาดพร้าว

๓. รางวัลเหรียญเงิน จาก e-enovate ๒๐๒๒ International Innovation Show ณ สาธารณรัฐโปแลนด์ และรางวัล Special Award จาก INEX International Invention Fair ณ สาธารณรัฐอินเดีย จากผลงาน Innovation product from the by-products cold-press virgin coconut oil (CVCO) production process for the new normal consumers

๔. รางวัลรองชนะเลิศอันดับที่ ๑ จากโครงการสร้างสรรค์มูลค่าเพิ่มสินค้าเกษตร นวัตกรรมสู่ตลาดสากล (Agri Plus Award ๒๐๒๒) ส่งเสริมเกษตรสร้างสรรค์ นวัตกรรมสร้างเสริม ผลงานผลิตภัณฑ์กล้วยเนื่อจากหัวปลี

๕. รางวัลผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ ปี ๒๕๖๔ และรางวัลผลงานวิจัยที่สร้างผลกระทบ ปี ๒๕๖๖ ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ โดยมีนักวิจัยของสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารได้ รางวัลนักวิจัยผู้สร้างสรรค์ผลงานวิจัยตีพิมพ์ระดับนานาชาติ

๖. รางวัลผลงานวิชาการชมเชย ประจำปี ๒๕๖๖ สาขาอาหารสัตว์น้ำ จากกรมประมง เรื่อง ผลของการใช้คลอเรลลาและสไปรูลีนาในอาหารต่อการเจริญเติบโตและระบบภูมิคุ้มกันของปลาดุกลูกผสม

๗. รางวัลนักวิจัยดีเด่น ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปี ๒๕๖๓ ด้านการวิจัยสายวิทยาศาสตร์ กลุ่มอายุต่ำกว่า ๔๐ ปี และกลุ่มอายุมากกว่า ๔๐ ปี และ กลุ่มปฏิบัติงานบริการวิชาการ

๘. รางวัลบุคลากรสายสนับสนุนผู้มีผลงานดีเด่นแห่งชาติ ปชมท. ประจำปี พ.ศ. ๒๕๖๓ ด้านสร้างสรรค์นวัตกรรมดีเด่น จากที่ประชุมสภาข้าราชการ พนักงาน และลูกจ้างมหาวิทยาลัยแห่งประเทศไทย (ปชมท.) ชุดที่ ๒๑

๙. รางวัลนักวิจัยดีเด่น ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ประจำปี ๒๕๖๔ และ ๒๕๖๖

๔) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

การนำผลงานวิจัยมาต่อยอดให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ในแบรนด์ KU Food เพื่อจำหน่ายเพิ่มรายได้ให้กับสถาบัน และเป็นการแสดงให้เห็นว่าสถาบันมีผลิตภัณฑ์ใหม่จากงานวิจัย ที่พร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีและขออนุญาตใช้สิทธิงานวิจัย ให้กับผู้ประกอบการที่สนใจ โดยกำหนดแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ทุกปี โดยกำหนดแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ อย่างน้อยปีละ ๒ ผลิตภัณฑ์ และถ้าเป็นผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในภาชนะบรรจุจะต้องเป็นผลิตภัณฑ์ที่ขอเลขสารบบที่สามารถจำหน่ายได้ โดยผลิตภัณฑ์ใหม่ทีพัฒนาระหว่างปี ๒๕๖๔ - ๒๕๖๗ มีจำนวน ๑๑ ผลิตภัณฑ์ โดยมีภาพประกอบแสดงดังภาคผนวกที่ ๔ คือ

๑. ซาลาเปา
๒. อาหารไทยมังสวิรัติดพร้อมบริโภค
๓. น้ำปลาหวานน้ำตาลต่ำ
๔. ซอสมะม่วง
๕. น้ำจิ้มไก่
๖. โปรตีนแผ่นอบกรอบ
๗. น้ำพริกโปรตีนเกษตร
๘. บราวนี่โปรตีนเกษตร
๙. โปรตีนเกษตรความชื้นสูง
๑๐. ข้าวเหนียวหุงสุกเร็ว
๑๑. เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักผสมน้ำผลไม้ (ปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ใหม่)

๕) การสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย (ภาคผนวกย่อยที่ ๕)

หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ภาคผนวกย่อยที่ ๕.๑)

๑. เมืองนวัตกรรมอาหารแห่งมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ (Food Innopolis@KU)
๒. คณะเกษตรและสถานีวิจัย
๓. คณะเศรษฐศาสตร์และคณะบริหารธุรกิจ
๔. โปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเครือข่ายมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (iTAP-Kasetsart network)
๕. ศูนย์สรีนทรเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน
๖. สำนักพัฒนาการเรียนรู้ตลอดชีวิต
๗. คณะอุตสาหกรรมเกษตร
๘. วิทยาลัยบูรณาการศาสตร์
๙. สำนักงานโครงการจัดตั้งวิทยาเขตสุพรรณบุรี

๑๐. คณะมนุษยศาสตร์
๑๑. คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
๑๒. คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
๑๓. สถาบันวิจัยและพัฒนาแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (
๑๔. กองวิเทศสัมพันธ์
๑๕. สถาบันวิทยุกระจายเสียงมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๑๖. วิทยาลัยนานาชาติ
๑๗. สำนักส่งเสริมและฝึกอบรม กำแพงแสน

หน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย (ภาคผนวกย่อยที่ ๕.๒)

๑. การสร้างเครือข่ายนักวิจัยของสถาบันฯร่วมกับหน่วยงานพันธมิตรภายในประเทศ ได้แก่ สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT) มูลนิธิโครงการหลวง สำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.) เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน FOOD PACK ASIA ProPak Asia สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) มูลนิธิโทรเพื่อการส่งเสริมวิทยาศาสตร์ ประเทศไทย โครงการ นวัตกรรมผลิตภัณฑ์จากวัสดุเหลือจากอุตสาหกรรมแปรรูปเงาะสำหรับประยุกต์ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ

๒. การสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภาครัฐ ในการเป็นวิทยากรฝึกอบรม อาจารย์พิเศษ ให้กับสถาบันการศึกษา การลงนามความร่วมมือ (MOU) ได้รับเชิญเป็น reviewer ของวารสาร เป็น คณะอนุกรรมการ เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ เป็นประธานและคณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์ สนับสนุนการเรียนการสอน รับผิดชอบงาน จำนวน ๖๙ หน่วยงาน

๓. การสร้างเครือข่ายกับผู้ประกอบการภาคอุตสาหกรรมที่มีการลงนามสัญญาความร่วมมือ (MOU) (ประเทศไทย) จำนวน ๔ ความร่วมมือ คือ บริษัทฟัทยาฟู้ดอินดัสตรี จำกัด และ บริษัท Atlantic Natural Foods บริษัท K.H.Roberts Thailand วิทยาลัยดุสิตธานี อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร

๔. การสร้างเครือข่ายกับผู้ประกอบการที่ทำงานวิจัยและงานบริการวิชาการร่วมกัน ภายใต้โครงการพัฒนาวิชาการ ที่ช่วยผู้ประกอบการในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแก้ปัญหาในกระบวนการผลิต ทำให้ผู้ประกอบการสามารถผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้ จำนวน ๑๐๐ โครงการ

๖) การสร้างเครือข่ายนานาชาติ (ภาคผนวกย่อยที่ ๖)

๑. การส่งเสริมบุคลากรให้เข้าร่วม การศึกษาดูงาน การฝึกอบรม และการศึกษาต่อ กับ เครือข่ายความร่วมมือและหน่วยงานต่างประเทศ

๒. สานต่อความร่วมมือกับหน่วยงานที่มีการลงนามสัญญาความร่วมมือกับสถาบันฯ
- บริษัท Atlantic Natural Foods/ Pattaya Foods/ JMB เพื่อดำเนินการ พัฒนาผลิตภัณฑ์ Plant based protein
 - บริษัท K.H.Roberts Thailand เพื่อการดำเนินงานความร่วมมือเพื่อการพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่
 - บริษัท Yamamori Group, Japan จัดสัมมนาวิชาการนานาชาติ
 - ลงนามข้อตกลงความร่วมมือมหาวิทยาลัย Ishikawa Prefectural University ประเทศญี่ปุ่น
 - ลงนามบันทึกความเข้าใจ Memorandum of Understanding ร่วมกับ Capiz State University สาธารณรัฐฟิลิปปินส์

- ลงนามข้อตกลงความร่วมมือ Partnership Agreement on Training Program on “Women’s Economic Empowerment in Digital Age” ร่วมกับ Ministry of Women Affairs (MoWA) ราชอาณาจักรกัมพูชา

- ลงนามบันทึกความเข้าใจร่วมกับ Philippine Higher Education Institutions (PHIEs) สาธารณรัฐฟิลิปปินส์

๓. การปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมนานาชาติกับหน่วยงานที่มีการดำเนินงานมาอย่างต่อเนื่อง

- ความร่วมมือกับ FoodStream, Australia ในการให้คำปรึกษาในเรื่องเทคโนโลยี Extrusion โดยผู้เชี่ยวชาญจากต่างประเทศ

- ความร่วมมือกับ Dennis Forte & Associates, Australia ในการให้คำปรึกษาในเรื่องเทคโนโลยีเอกซ์ทรูชั่น และการจัดสัมมนาและประชุมออนไลน์

- การจัดฝึกอบรมนานาชาติ หลักสูตร Quality Control for Processed Food Technology ให้แก่บุคลากรจากมหาวิทยาลัยจำปาสัก สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว จำนวน ๓ คน เมื่อวันที่ ๒๗ มิถุนายน - ๗ กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๖๕

- การจัดฝึกอบรมนานาชาติ หลักสูตร Learning Food Safety Administration and Management in Thailand ให้แก่เจ้าหน้าที่ด้านความปลอดภัยอาหารจาก Bangladesh Food Safety Authority (BFSA) สาธารณรัฐประชาชนบังกลาเทศ

๔. สานต่อความร่วมมือทางด้านงานวิจัยกับ เช่น JIRCAS, Japan, National Food Research Institute (NFRI), Japan และ UNU-JICA, Japan เป็นต้น

๕. การจัดประชุมวิชาการนานาชาติทั้งการเป็นเจ้าภาพและเป็นเจ้าภาพร่วม กิจกรรมสัมมนาเชิงวิชาการนานาชาติ IFRPD Compass towards Good Health and Well-Being Forum on SDGs ๒๐๒๓ เนื่องในวาระครบรอบ ๘๐ ปี แห่งการสถาปนา มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และ ๕๕ ปี สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เมื่อวันที่ ๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๖

๖. การพัฒนาองค์กรสู่ระบบนิเวศนานาชาติ
จัดทำเนื้อหา/ข้อมูลบุคลากรวิจัย เพื่อการเชื่อมโยงและรองรับกิจกรรมการสร้างความร่วมมือกับหน่วยงานต่างประเทศ โดยมีกิจกรรมแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมทางอาหารร่วมกับนิสิตต่างชาติ (Food Culture Exchange) และจัดเตรียมหลักสูตรพัฒนาภาษาอังกฤษสำหรับบุคลากร ให้กับนักวิจัยและบุคลากรสายสนับสนุน โดยประสานงานกับศูนย์ภาษา คณะมนุษยศาสตร์ ๒ หลักสูตร หลักสูตร English Presentation for Internatoal conference และ หลักสูตร Basic Conversation in Workplace สำหรับบุคลากรสารสนเทศ

๗. การสร้างผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ระดับชาติและนานาชาติ (รายละเอียดแสดงดังภาคผนวก)

๗) การปรับโครงสร้างองค์กร

การปรับโครงสร้างองค์กร (รายละเอียดแสดงดังภาคผนวกย่อยที่ ๗) เป็นแผนงานบริหารที่ได้นำเสนอเมื่อคราวสรรหา โดยการรวมหน่วยงานที่มีการกิจใกล้เคียงกันเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานจาก ๑๒ ฝ่าย/ศูนย์ เหลือ ๙ ฝ่ายศูนย์ คือ

- รวม ศูนย์สารสนเทศทางอาหารและศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเข้าด้วยกัน และเปลี่ยนชื่อเป็นศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและสารสนเทศทางอาหาร กำกับดูแลโดยตรงผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ

- รวม ฝ่ายวิศวกรรมเข้าไปเป็นหน่วยงานของสำนักงานเลขานุการ กำกับดูแลโดยตรงผู้อำนวยการฝ่ายบริหารและพัฒนาองค์กร

- รวม ฝ่ายโรงงานและฝ่ายการตลาดเข้าด้วยกัน และเปลี่ยนชื่อเป็น ฝ่ายผลิตและจำหน่าย กำกับดูแลโดยผู้อำนวยการ

โดยมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ได้ออกประกาศมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เรื่อง การปรับโครงสร้างสถาบันคั่นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ประกอบด้วย การแบ่งหน่วยงานภายในสถาบันฯ และการกำหนดภาระหน้าที่ของหน่วยงานภายในสถาบันฯ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๑๖ สิงหาคม ๒๕๖๖ เป็นต้นไป ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ สิงหาคม ๒๕๖๖

๘) การสร้างวัฒนธรรมองค์กรแห่งความสุข (ภาคผนวกย่อยที่ ๘)

จัดกิจกรรมให้บุคลากรมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น ได้แก่

๑. กิจกรรมเสริมสัมพันธ์สรรความสุข IFRPD ในช่วงเทศกาลสงกรานต์ และกิจกรรมตลาดนัด IFRPD

๒. กิจกรรมผู้บริหารพบบุคลากร นำเสนอ แผนการปฏิบัติงานประจำปี ๒๕๖๕ ของสถาบัน และการเดินหน้าสถาบันฯ สู่แผนยุทธศาสตร์ ๕ ปี

๓. กิจกรรมสัมมนาองค์กร ในโครงการส่งเสริมสมรรถนะของบุคลากร “สร้างบริการประทับใจในวิถีนยุคใหม่” เพื่อเสริมสร้างจิตสำนึกและทัศนคติที่ดีต่อการให้บริการของบุคลากรในทุกภารกิจ และให้บุคลากรรับรู้แผนยุทธศาสตร์ ๓ ปี (๒๕๖๖ – ๒๕๖๘) ในการขับเคลื่อนองค์กรสู่เป้าหมายที่ตั้งไว้

๔. กิจกรรมการเสริมสร้างค่านิยมองค์กร IFPRD สู่ความเป็นเลิศ

๑) Innovative Thinking: บุคลากรมีความคิดนวัตกรรม

๒) Facilitator Mindset: มีจิตบริการที่พึงได้พร้อมให้ความสะดวก

๓) Responsibility for society: มีความรับผิดชอบต่องานและสังคม

๔) Performance excellent: บุคลากรมีสมรรถนะต่อการทำงาน

๕) Dynamic Personality: เต็มไปด้วยพลังพร้อมรับการเปลี่ยนแปลง

๙) การปรับปรุงขั้นตอนการดำเนินงานในแต่ละภารกิจที่สร้างรายได้ เพื่อให้ทันต่อสถานการณ์เปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น จากภาวะเศรษฐกิจโดยรวมและสถานการณ์ COVID ๑๙ (ภาคผนวกย่อยที่ ๙)

โดยในช่วงสถานการณ์ COVID ๑๙ ในปี ๒๕๖๓ สถาบันฯ ขาดทุนมาอย่างต่อเนื่องจากภารกิจ การให้บริการที่ทำให้เกิดรายได้ของสถาบันไม่สามารถดำเนินการได้ รวมถึงพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป ที่ต้องการเว้นระยะห่าง ทำให้มีการใช้บริการในทุกภารกิจของสถาบันลดลง คือ การได้รับสนับสนุนทุนวิจัย การขอรับบริการโครงการพัฒนาวิชาการของภาคเอกชน การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และบริการตรวจวิเคราะห์ และภารกิจที่ไม่สามารถให้บริการได้ คือ อาหารจัดเลี้ยง การใช้ห้องประชุม การฝึกอบรม และการให้บริการเครื่องมือเครื่องจักรของสถาบันฯ ซึ่งส่งผลให้รายได้ของสถาบันฯ ลดลงในขณะที่ต้นทุนยังคงมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น เนื่องจาก สถาบันฯ ยังต้องใช้เงินรายได้จ่ายเงินเดือนของพนักงานเงินรายได้เต็มจำนวน ซึ่งพนักงานเงินรายได้จำนวน ๖๖ คน และค่าสาธารณูปโภคต่างๆ ได้แก่ ค่าน้ำ ค่าไฟ โดยเฉลี่ยค่าใช้จ่ายรวมโดยประมาณ ๑.๕ ล้านบาทต่อเดือน ซึ่งไม่รวมค่าใช้จ่ายในการซ่อมบำรุงเครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตและเครื่องมือวิทยาศาสตร์ในการให้วิเคราะห์ทดสอบ และการวิจัย ส่งผลต่อเงินรายได้ของสถาบันที่ลดลงเป็นจำนวนมาก โดยหลังสถานการณ์ COVID ๑๙ ในปี ๒๕๖๔ สถาบันจึงได้กำหนดแผนการปรับปรุงขั้นการให้บริการเพื่อเพิ่มเงินรายได้ของสถาบันฯ คือ

๑. ปรับปรุงการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง

การปรับปรุงการให้บริการอาหารจัดเลี้ยงที่มีผู้มาใช้บริการที่สหโภชนลดลง เนื่องจากพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนไปที่เตรียมอาหารทานเอง ต้องการเว้นระยะห่าง และใช้บริการขนส่งเพื่อลดการเดินทาง สหโภชนจึงเพิ่มการบริการ delivery หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์และหน่วยงานอื่น ๆ ในพื้นที่ใกล้เคียง เพื่อเข้าถึงลูกค้า และมีการคัดเลือกเมนูที่ได้รับการยอมรับและเป็นที่ต้องการของลูกค้า เช่น ซาลาเปา ที่

ปกติมีจำหน่ายเฉพาะในเทศกาลอาหารเจ ซึ่งเป็นเมนูที่ขายดีมากและไม่เพียงพอความต้องการของลูกค้านำมาจำหน่ายทั้งปีเพื่อสร้างรายได้ให้กับสถาบันฯ รวมถึงการนำซาลาเปา มาให้บริการเป็นอาหารว่างสำหรับการให้บริการห้องประชุมและจัดเลี้ยงในมหาวิทยาลัย ร่วมกับเครื่องดื่มที่ผลิตโดยโรงงานของสถาบันแทนการใช้น้ำผลไม้กล่อง นอกจากนี้ สหโภชนายังจัดเพิ่มการบริการเตรียมอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนสาธิตแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ภาควิชาการ ทำให้สหโภชนามีรายได้เพิ่มมากขึ้น ขาดทุนน้อยลง จนกลับมาทำกำไรให้กับสถาบันฯ ได้จากการจำหน่ายอาหาร

๒. การผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากงานวิจัย

มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ออนไลน์และทำความร่วมมือกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขต และสถานีวิจัยเป็นหน้าร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ KU brand และจากสถานการณ์ COVID ๑๙ ที่เริ่มคลี่คลาย ทำให้ผลิตภัณฑ์ของสถาบันเริ่มมียอดขายที่เพิ่มขึ้น โดยเฉพาะโปรตีนเกษตร และสถาบันฯ ได้รับนโยบายจากอธิการบดี ให้พัฒนาผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคจากโปรตีนเกษตร เพื่อเพิ่มการใช้งานโปรตีนเกษตรเพิ่มมากขึ้น ซึ่งสถาบันฯ ได้วางแผนการพัฒนาผลิตภัณฑ์พร้อมทานจากโปรตีนเกษตรเพิ่มขึ้นในทุกๆ ปี อย่างน้อย ปีละ ๒ ผลิตภัณฑ์ โดยเป้าหมายในการพัฒนา คือ เป็นผลิตภัณฑ์ที่พร้อมจำหน่ายภายใต้แบรนด์ KU Food ซึ่งได้รอบปีของการบริหาร ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์จากโปรตีนเกษตร ดังรายละเอียดในหัวข้อ ๔ ที่พัฒนาผลิตภัณฑ์จากโปรตีนเกษตร ได้แก่ อาหารไทยในรูปแบบของแกงไทยในซองรีทอร์ท น้ำพริกโปรตีนเกษตร บราวนี่โปรตีนเกษตร เนื้อเทียมความชื้นสูง เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์พร้อมทานได้แก่ หมูกรอบโปรตีนเกษตร หมูแผ่นโปรตีนเกษตร แหนมโปรตีนเกษตร ปั่นขลิบโปรตีนเกษตร และเบอร์เกอร์จากโปรตีนเกษตร

๓. จัดทำหลักสูตร online ทั้งการฝึกอบรมวิชาชีพ วิชาการ และหลักสูตรนานาชาติ

ในช่วงสถานการณ์ COVID ๑๙ ที่สถาบันฯ ไม่สามารถให้บริการฝึกอบรม ณ สถาบันฯ ได้ จึงได้จัดทำหลักสูตรการฝึกอบรมออนไลน์ ทั้งการฝึกอบรมวิชาชีพ วิชาการ และหลักสูตรนานาชาติ เพื่อให้ผู้ประกอบการยังสามารถเรียนรู้ พัฒนางาน และสร้างอาชีพได้ถึงแม้ไม่สามารถเดินทางเข้ามาอบรม ณ สถาบันฯ ได้ ซึ่งเป็นการเพิ่มความสะดวกให้กับผู้ประกอบการ แต่หลังสถานการณ์ COVID ๑๙ ที่เริ่มเปิดฝึกอบรมได้ จำนวนผู้เข้าอบรมยังคงน้อยลงทำให้รายได้ลดลง สถาบันฯ จึงวางแผนการเพิ่มหลักสูตรโดยสำรวจจากความต้องการของผู้ประกอบการที่เข้ามาอบรม และสถานการณ์ปัจจุบันที่ผู้ประกอบการให้ความสนใจในเรื่องอาหารสุขภาพ โดยในปี ๒๕๖๖ และ ๒๕๖๗ จึงได้เพิ่มหลักสูตร ได้แก่ โพรไบโอติกและพรีไบโอติก คอมบูชา และ สารสำคัญในอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ ซึ่งมีผู้ประกอบการให้ความสนใจเข้าร่วมอบรมในหลักสูตรที่เปิดใหม่ และยังคงให้ความสนใจกับหลักสูตรเดิม ได้แก่ การผลิตน้ำส้มสายชูหมัก การผลิตขนมขบเคี้ยวด้วยกระบวนการเอกทูลชัน เทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่ม และการออกแบบโรงงานผลิตอาหารและการขอรับเลขสารอาหาร เป็นต้น นอกจากนี้ ยังตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการโดยจัดทำหลักสูตรเฉพาะความต้องการทั้งหลักสูตรภาษาไทยและภาษาอังกฤษ โดยผู้ประกอบการเป็นผู้กำหนดหัวข้อ และทางสถาบันฯ ดำเนินการจัดเตรียมนักวิจัยที่มีความเชี่ยวชาญ และสถานที่ในการฝึกอบรม

๔. พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร

หลังสถานการณ์ COVID ๑๙ จำนวนผู้รับบริการฝึกอบรมของสถาบันลดลง สถาบันฯ จึงดำเนินการจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมสำหรับผู้ประกอบการ เป็นหลักสูตรนำร่อง ในเรื่องอาหารจากโปรตีนทางเลือกสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจ ให้เข้าใจหลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารโปรตีนทางเลือกสู่เชิงพาณิชย์ แนวทางการพัฒนาอาหารฟังก์ชันเพื่อเสริมสร้างสุขภาพ และหลักเกณฑ์และวิธีที่ดีในการผลิตอาหารและการขอเลขสารบบอาหาร รวมถึงการให้เข้าเยี่ยมชมดูงานในโรงงานต้นแบบ เพื่อให้เห็นการผลิตผลิตภัณฑ์ของสถาบันฯ เพื่อเป็นแนวทางในการนำไปใช้ในการประกอบธุรกิจอาหาร ซึ่งมีแนวโน้มในการจัดหลักสูตรอื่นๆ เพิ่มเติม และสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานพันธมิตร ต่างๆ ในการประชาสัมพันธ์หลักสูตรอื่นๆ

๕. ปรับปรุงขั้นตอนการให้บริการวิชาการในรูปแบบ online ในลักษณะ one stop service

- ให้บริการคลินิกให้คำปรึกษาปัญหาเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ การแปรรูปเพื่อยืดอายุการเก็บรักษา การควบคุมคุณภาพ และนำไปสู่การให้คำแนะนำการให้บริการต่างๆ ของสถาบัน ได้แก่ การให้บริการเครื่องมือเครื่องจักร การตรวจวิเคราะห์ การฝึกอบรม และการให้บริการพัฒนาวิชาการ

๑๐) การเพิ่มศักยภาพในการบริหารจัดการจากการใช้ทรัพยากรในหน่วยงานเพิ่มมากขึ้น

จากเดิมให้บริการเครื่องมือเครื่องจักร ทางสถาบันได้เพิ่มการให้บริการรับจ้างผลิตในลักษณะของ OEM (Original Equipment Manufacturing) โดยดำเนินการขอเลขสารบบอาหารให้กับผู้ประกอบการที่ยังไม่พร้อมในเรื่องของสถานที่ผลิต นอกจากเป็นการช่วยเหลือผู้ประกอบการแล้ว ยังช่วยสร้างรายได้ให้กับสถาบัน โดยมีผู้ประกอบการมาขอรับบริการอย่างต่อเนื่อง โดยผู้ประกอบการที่มาใช้บริการ OEM (แสดงดังภาคผนวกย่อยที่ ๑๐) มาจากหลายช่องทาง ได้แก่

- ผู้ประกอบการจากโครงการพัฒนาวิชาการที่มาพัฒนาผลิตภัณฑ์และต้องการดำเนินการผลิตต่อที่สถาบัน ฯ

- ผู้ประกอบการที่มาเยี่ยมชมดูงาน ณ สถาบัน ฯ

- ผู้ประกอบการจากกิจกรรมคลินิกอาหาร

- ผู้ประกอบการที่เข้ามาฝึกอบรม ณ สถาบัน ฯ

- ผู้ประกอบการที่ได้รับข่าวสารจากช่องทางประชาสัมพันธ์ของสถาบัน ฯ

๑๑) การประชาสัมพันธ์เชิงรุก (ภาคผนวกย่อยที่ ๑๑)

สถาบัน ฯ ได้วางแผนการประชาสัมพันธ์เพื่อให้ทราบถึงกิจกรรมการให้บริการของสถาบัน โดยจัดกิจกรรมเพื่อให้สถาบันเป็นที่รู้จักเพิ่มมากขึ้น ได้แก่

๑. จัดประชุมสัมมนาร่วมกับหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัยและต่างประเทศ

๒. ส่งเสริมให้บุคลากรเป็นกรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการ ในหน่วยงานภายนอก

๓. สนับสนุนให้มีการส่งผลงานเข้าร่วมประกวดในเวทีต่าง ๆ เพิ่มการแสดงผลงานขององค์กรในงานนิทรรศการต่าง ๆ

๔. เพิ่มช่องทางการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสาธารณะจากช่องทางเดิม เช่น วิทยุ YouTube หรือทำ Podcasts ในเรื่องที่ทำให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารเป็นต้น

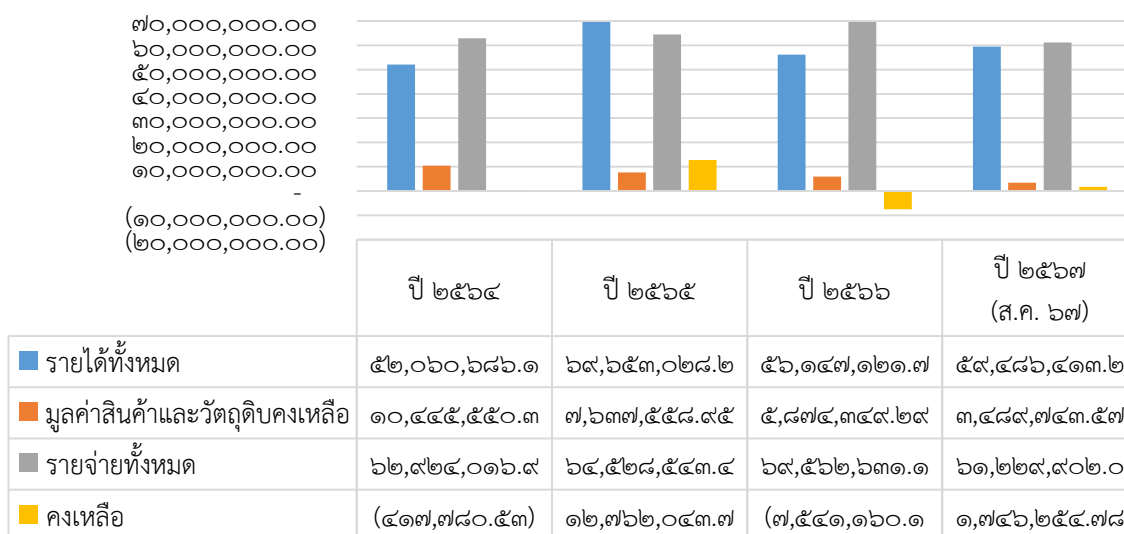
๕. จัดทำสื่อนำเสนอผลิตภัณฑ์ใหม่และการบริการของสถาบัน ฯ ผ่านช่องทางสื่อสาธารณะ โดยจ้างบริษัทในการทำสื่อ ซึ่งทำให้มีผู้มาขอให้บริการเพิ่มมากขึ้น

๑๒) รายรับทั้งหมดจากทุกภารกิจของสถาบัน

รายรับทั้งหมด (ล้านบาท) จากทุกกิจกรรมการปรับปรุงและพัฒนาขั้นตอนการดำเนินงานในข้อ ๙ ในแต่ละภารกิจที่สร้างรายได้ คือ ปรับปรุงบริการอาหารและการจัดเลี้ยง การปรับปรุงการจำหน่าย การจัดทำหลักสูตรออนไลน์ทั้งการฝึกอบรมวิชาชีพ วิชาการ และหลักสูตรนานาชาติ การจัดทำหลักสูตรฝึกอบรมสำหรับผู้ประกอบการ ปรับปรุงขั้นตอนการให้บริการวิชาการในรูปแบบออนไลน์ในลักษณะ one stop service รวมถึงการเพิ่มศักยภาพในการบริหารจัดการจากการใช้ทรัพยากรในหน่วยงานเพิ่มมากขึ้น โดยการให้บริการเครื่องมือเครื่องจักร บริการรับจ้างผลิต (OEM) และการยื่นขอเลขสารบบ ที่เริ่มจะมีกำไรเพิ่มขึ้นในปี ๒๕๖๗ แต่สถาบัน ฯ มีค่าใช้จ่ายคงที่จากเงินเดือนของพนักงานเงินรายได้จำนวน ๖๗ คน และค่าสาธารณูปโภคต่างๆ ได้แก่ ค่าน้ำ ค่าไฟ โดยเฉลี่ย มีค่าใช้จ่ายรวมโดยประมาณ ๑.๕ ล้านบาทต่อเดือน และมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น เนื่องจาก สถาบัน ฯ ยังต้องใช้เงินรายได้จ่ายค่าซ่อมบำรุงเครื่องมือเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิต ค่าบำรุงรักษาอาคารสถานที่ ค่าซ่อมแซมเครื่องมือวิทยาศาสตร์ในการให้บริการวิเคราะห์ทดสอบและการวิจัย ส่งผลต่อเงินรายได้ของสถาบัน ฯ ที่ลดลงเป็นจำนวนมากอย่างต่อเนื่อง รวมถึงต้องจ่ายเงินชดเชยพนักงานเงินรายได้หลังการเกษียณจำนวน ๑๐ เท่าของเงินเดือน ซึ่งในรอบ

๔ ปี มีพนักงานเงินได้ของสถาบันฯ ที่เกษียณ จำนวน ๔ คน ซึ่งเป็นพนักงานระดับปฏิบัติงารที่มีเงินเดือนเฉลี่ยต่อคน ประมาณ ๒๐,๐๐๐ บาท ซึ่งรวมเป็นจำนวนเงิน ๘๐๐,๐๐๐ บาท (๒๐,๐๐๐ x ๑๐ x ๔ บาท) และ ในปีงบประมาณ ๒๕๖๘ พนักงานเงินรายได้ของสถาบันฯ ยังคงเหลือ ๖๖ คน จากการคำนวณเงินชดเชยที่มีการปรับเงินเดือนครั้งละ ๒% ยอดรวมเงินชดเชยทั้งหมดของพนักงานเงินรายได้ เป็นจำนวนเงินทั้งหมด ๒๔.๔ ล้านบาท แสดงดังภาพผนวกที่ ๑๒ นอกจากนี้ มหาวิทยาลัยมีนโยบายเพิ่มสวัสดิการเบิกค่ารักษาพยาบาลครอบครัวของพนักงานเงินรายได้ในวงเงิน ๑๕,๐๐๐ บาทคนต่อปี โดยใช้เงินรายได้ของสถาบันฯ ซึ่งถ้ามีการเบิกเต็มจำนวน สถาบันฯ จะต้องเตรียมเงินรายได้ อีกเพิ่มขึ้นอีกปีละประมาณ ๑,๐๐๐,๐๐๐ บาท

สรุปรายได้ - รายจ่าย งบประมาณเงินรายได้ ปีงบประมาณ ๒๕๖๔ - ๒๕๖๗ (ส.ค. ๖๗)



๑.๒ การดำเนินงานตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการฯ ในการประเมินผลการปฏิบัติหน้าที่ รอบที่ ๒ (๓ปี)

๑. ในการรายงานผลการดำเนินงานก่อนครบวาระการดำรงตำแหน่ง ควรนำเสนอข้อมูลเชิงประจักษ์เพิ่มเติม ดังนี้

- จำนวนสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตร และรายได้ในแต่ละเดือน แยกตามหน่วยงานภายในของสถาบันฯ

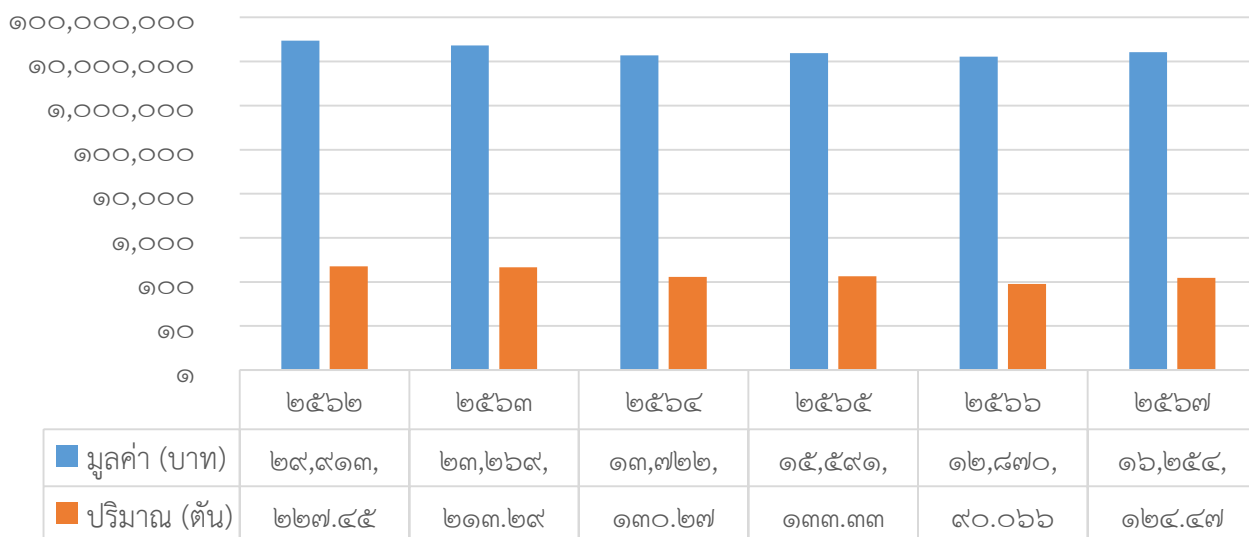
ในรอบการปฏิบัติหน้าที่ สถาบันฯ มีจำนวนสิทธิบัตร จำนวน ๙๐ ผลงาน จากฝ่ายวิจัยทั้ง ๔ ฝ่าย คือ ฝ่ายกระบวนการผลิตและแปรรูป ฝ่ายเคมีและกายภาพอาหาร ฝ่ายจุลชีววิทยาประยุกต์ และฝ่ายโภชนาการและสุขภาพ แต่สถาบันฯ ไม่ได้มีรายได้จากจำนวนสิทธิบัตร แต่มีรายได้จากขอใช้สิทธิงานวิจัย จำนวน ๘ ผลงาน เป็นจำนวนเงิน ๓,๒๑๕,๐๐๐ บาท รายละเอียดแสดงดังเอกสารดังภาคผนวก ๑.๕

- ข้อมูลยอดขาย/รายได้จากผลิตภัณฑ์เด่นของสถาบันฯ ย้อนหลัง เช่น โปรตีนเกษตร

โปรตีนเกษตรเป็นผลิตภัณฑ์ที่มียอดขายมากที่สุดของสถาบันฯ เนื่องจาก เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตมาเป็นเวลานานมากกว่า ๕๕ ปี จนเป็นที่รู้จักและเป็นที่ยอมรับในเรื่องของมาตรฐานและคุณภาพของผลิตภัณฑ์จึงมีลูกค้าประจำที่ยังคงซื้อโปรตีนเกษตรของสถาบันฯ ถึงแม้ว่า ราคาจะแพงกว่าโปรตีนเกษตรที่จำหน่ายจากภาคเอกชน โดยข้อมูลการจำหน่ายโปรตีนจำหน่ายได้สูงสุดในปี ๒๕๖๒ มีจำหน่ายได้ ๓๐ ล้านบาท และลดลงเนื่องจากสถานการณ์ COVID ๑๙ ในปี ๒๕๖๓ และลดลงอย่างต่อเนื่องในปี ๒๕๖๔-๒๕๖๖ และเริ่มเพิ่มขึ้นในปี ๒๕๖๗ (กรกฎาคม ๖๗) ที่เพิ่มขึ้นมาที่ ๑๖ ล้าน เมื่อสิ้นปีงบประมาณยอดจำหน่ายอาจขึ้นถึง ๒๐ ล้านบาทเนื่องจาก ในเดือนสิงหาคมและกันยายนจะมีการสั่งซื้อโปรตีนเกษตรเพื่อเตรียมสำหรับเทศกาลอาหารเจในต้นเดือนตุลาคม

โปรตีนเกษตร	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๖	๒๕๖๗
มูลค่า (บาท)	๒๙,๙๑๓,๕๑๒	๒๓,๒๖๙,๘๗๔	๑๓,๗๒๒,๙๐๖	๑๕,๕๙๑,๒๑๕	๑๒,๘๗๐,๐๔๘	๑๖,๒๕๔,๐๑๑
ปริมาณ (ตัน)	๒๒๗.๔๕	๒๑๓.๒๙	๑๓๐.๒๗	๑๓๓.๓๓	๙๐.๐๖๖	๑๒๔.๔๗

มูลค่าและปริมาณการจำหน่ายโปรตีนเกษตร ระหว่างปี ๒๕๖๒ - ๒๕๖๗



นอกจากโปรตีนเกษตรแล้ว สถาบันฯ ยังมีผลิตภัณฑ์ที่มียอดจำหน่ายรองลงมาจากโปรตีนเกษตร ๕ ผลิตภัณฑ์ เรียงลำดับยอดจำหน่าย ดังนี้ น้ำปลาหวาน น้ำพริกเผา ขนมะขบเคี้ยว เครื่องดื่มน้ำผลไม้ และน้ำนมถั่วเหลือง โดยยอดจำหน่ายระหว่างปี ๒๕๖๒-๒๕๖๗ แสดงดังตารางด้านล่าง ซึ่งมีทิศทางเดียวกันโปรตีนเกษตรคือ เริ่มลดลงในปี ๒๕๖๓ และกลับมาเพิ่มขึ้นในปี ๒๕๖๖ นอกจากนี้ นมถั่วเหลืองมียอดการจำหน่ายเพิ่มขึ้นมากกว่าผลิตภัณฑ์น้ำผลไม้ เนื่องจาก น้ำนมถั่วเหลืองของสถาบันฯ มีรสชาติที่ดี ไม่หวานและมีกลิ่นรสที่เป็นเอกลักษณ์ จึงได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค นอกจากนี้ น้ำนมถั่วเหลืองจัดเป็นอาหาร plant based protein ที่มีน้ำตาลน้อยและมีโปรตีนเทียบเท่านมวัว จึงเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคที่ต้องการลดน้ำตาล ช่วยให้ไม่อ้วนและลดการกินจุจิกได้ จึงทำให้น้ำนมถั่วเหลืองมียอดจำหน่ายเพิ่มมากกว่าน้ำผลไม้พร้อมดื่ม และมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น

รายการสินค้า	๒๕๖๒	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๖	๒๕๖๗
น้ำปลาหวาน	๑,๗๖๕,๗๙๑.๐๐	๑,๓๖๕,๔๓๐.๐๐	๑,๑๑๘,๗๒๘.๐๐	๑,๑๘๓,๙๗๑.๐๐	๑,๓๕๔,๗๘๒.๕๐	๑,๒๖๔,๕๘๐.๗๕
น้ำพริก	๒๘๘,๑๐๔.๕๐	๒๒๖,๓๖๐.๐๐	๑๖๓,๒๓๓.๐๐	๒๔๐,๕๘๑.๕๐	๒๔๑,๕๘๒.๒๕	๒๔๕,๘๔๘.๕๐
ขนมะขบเคี้ยว	๔๐๔,๘๖๓.๓๐	๒๐๕,๐๐๒.๓๐	๘๖,๑๕๓.๔๐	๑๖๗,๔๘๘.๕๐	๑๕๔,๑๒๖.๐๐	๑๘๙,๐๑๑.๗๕
น้ำผลไม้	๒๙๒,๗๖๘.๕๐	๑๓๐,๕๕๒.๕๐	๘๗,๓๗๔.๐๐	๑๕๒,๕๕๒.๑๐	๑๕๓,๔๘๗.๙๐	๑๓๘,๑๑๒.๐๕
น้ำนมถั่วเหลือง	๒๐๘,๔๘๙.๖๕	๑๖๖,๑๓๑.๑๕	๘๔,๓๔๙.๓๗	๑๓๕,๘๗๘.๗๕	๑๖๔,๓๖๙.๖๗	๑๘๑,๐๓๘.๓๗

- ข้อมูลหน่วยงาน/บริษัทที่จ้างสถาบันฯ ผลิตสินค้า (OEM) และสิ่งที่สถาบันฯ ได้ประโยชน์จากการทำ OEM ให้แต่ละหน่วยงาน/บริษัท เช่น รายได้ ชื่อเสียง เครือข่ายความร่วมมือ เป็นต้น

จากเดิมสถาบันฯ ให้บริการเครื่องมือเครื่องจักรของโรงงานผลิตทดลองให้กับหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน โดยภาครัฐ เพื่อทำวิจัยและขยายผลงานวิจัย เยี่ยมชมดูงาน บริการวิชาการ ให้นักศึกษาฝึกงาน ในส่วนภาคเอกชน เพื่อเพิ่มกำลังการผลิตหรือทดลองใช้เครื่องมือเครื่องจักร ในช่วงสถานการณ์ COVID ๑๙ ปี ๒๕๖๓ รายได้จากการให้บริการเครื่องมือเครื่องจักรลดลงเนื่องจากไม่สามารถให้บริการได้ เมื่อสถานการณ์ COVID ๑๙ เริ่มคลี่คลายมีผู้ประกอบการมาใช้บริการเพิ่มขึ้น ในปี ๒๕๖๕ และในปี ๒๕๖๖ สถาบันได้เพิ่มการให้บริการรับจ้างผลิตในลักษณะของ OEM (Original Equipment Manufacturing) ที่ดำเนินการขอเลขสารบบอาหารให้กับผู้ประกอบการที่ยังไม่พร้อมในเรื่องของสถานที่ผลิต นอกจากเป็นการช่วยเหลือผู้ประกอบการแล้ว ยังช่วยสร้างรายได้ให้กับสถาบัน ซึ่งปัจจุบันมีผู้ประกอบการมาขอรับบริการทั้งเครื่องมือเครื่องจักรและ OEM อย่างต่อเนื่อง โดยเพิ่มมากขึ้นในปี ๒๕๖๗ โดยผู้ประกอบการที่มาใช้บริการ OEM มาจากหลายช่องทาง ได้แก่ จากโครงการพัฒนาวิชาการที่มาพัฒนาผลิตภัณฑ์และต้องการดำเนินการผลิตต่อที่สถาบันฯ คือ เครื่องดื่มน้ำส้มสายชูหมักผสมน้ำผลไม้ และแกงหมูชะมวง ผู้ประกอบการที่มามีเยี่ยมชมดูงาน คือ ผลิตภัณฑ์อาหารไทยมังสวิรัตและน้ำแกงส้ม ผู้ประกอบการจากกิจกรรมคลินิกอาหาร คือ ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวจากไข่ผ่าและผลิตภัณฑ์ไก่ดำตุ๋น และมีผู้ประกอบการที่สนใจสอบถามข้อมูลการขอรับบริการเครื่องมือเครื่องจักรและ OEM ที่มาจากผู้ประกอบการที่เข้ามาฝึกอบรม ณ สถาบันฯ และผู้ประกอบการที่ได้รับข่าวสารจากช่องทางประชาสัมพันธ์ของสถาบันฯ ซึ่งบริการเครื่องมือเครื่องจักรและ OEM ทำให้เกิดเครือข่ายความร่วมมือกับผู้ประกอบการ ที่ทำให้เกิดการโครงการวิจัยหรือโครงการพัฒนาวิชาการอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ การบริการ OEM ของสถาบันฯ ในหลากหลายผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการจะต้องระบุชื่อสถานที่ผลิต ซึ่งเป็นชื่อสถาบันฯ ทำให้ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการเป็นหนึ่งในช่องทางการประชาสัมพันธ์สถาบันฯ ทำให้มีผู้ประกอบการติดต่อมาขอใช้บริการเพิ่มเติม รายละเอียดหน่วยงานและบริษัทที่มาใช้บริการเครื่องมือเครื่องจักรและบริการ OEM แสดงดังภาคผนวกย่อยที่ ๑๓

บริการ	๒๕๖๓	๒๕๖๔	๒๕๖๕	๒๕๖๖	๒๕๖๗
เครื่องมือเครื่องจักร	๓๔๒,๐๒๑	๓๕๙,๓๙๐	๕๕๐,๑๗๐	๘๘๐,๑๑๐	๑,๑๖๕,๕๙๘
OEM	-	-	-	๑๕,๓๑๐	๑๗๐,๘๖๐
รวม	๓๔๒,๐๒๑	๓๕๙,๓๙๐	๕๕๐,๑๗๐	๘๙๕,๔๒๐	๑,๓๓๖,๔๕๘

๒. ควรร่วมมือกับกองพัฒนานิสิตในการจัดทำโครงการ/กิจกรรม เพื่อเพิ่มการมีส่วนร่วมกับนิสิตและให้นิสิตได้รู้จักสถาบันฯ มากขึ้น เช่น การจัดกิจกรรมลักษณะ On-site เพื่อตักให้นิสิตเข้าร่วมทำกิจกรรมโดยใช้สหกิจเป็น Flagship Project การจัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการให้แก่นิสิต เพื่อสร้างผู้ประกอบการ (Entrepreneur)/startup เป็นต้น

จากการให้ความอนุเคราะห์นิสิตในโครงการ TED YOUTH STARTUP ประจำปี ๒๕๖๗ ที่เปิดรับสมัครทุนสนับสนุนนิสิตและบัณฑิตจบใหม่สู่การเป็นผู้ประกอบการธุรกิจนวัตกรรมอาหาร โดยสถาบันให้ความอนุเคราะห์เข้าใช้ห้องปฏิบัติและผู้เชี่ยวชาญสำหรับให้คำปรึกษาแก่ทีมนิสิต เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร สำหรับการจำหน่ายในงานเกษตรแฟร์ประจำปี ๒๕๖๗ โดยมีนิสิตเข้ามารับการปรึกษาจำนวน ๒ ทีม คือ ไข่ครก และน้ำมะม่วงเบาปั่น ซึ่งน้ำมะม่วงเบาปั่น สามารถจำหน่ายได้จริงและมีรายได้จากงานเกษตรแฟร์ ทำให้นิสิตขอเข้ามาพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มเติม คือ ผลิตภัณฑ์ไอศกรีมมะม่วงเบา ในโครงการการนำเสนอและประกวดแผนการตลาดสินค้าเกษตรและอาหาร ภายใต้เนื้อหาในรายวิชา ๐๑๑๒๓๒๑๒๑ การตลาดสำหรับธุรกิจเกษตรและอาหาร ภายใต้หลักสูตรเศรษฐศาสตร์ประยุกต์และธุรกิจเกษตรซึ่งเป็นโครงการที่ส่งเสริมให้นิสิตมีการจัดการองค์ความรู้ที่ได้เรียนมา โดยนำความรู้ที่มีอยู่เป็นพื้นฐานในการต่อยอดความรู้เพื่อการพัฒนาในการประกอบอาชีพของนิสิตในอนาคต โดยนำผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาจำหน่ายในกิจกรรมของคณะเศรษฐศาสตร์ต่อไป แสดงดังภาคผนวกย่อยที่ ๑๔ จากกิจกรรม

ดังกล่าวที่มีการให้ความอนุเคราะห์กับนิสิตทำให้เห็นได้ว่า สถาบันฯ สามารถให้ความร่วมมือกับกองพัฒนานิสิตในการจัดทำโครงการ/กิจกรรมเพื่อเพิ่มการมีส่วนร่วมกับนิสิตและให้นิสิตได้รู้จักกับสถาบันฯ มากขึ้น โดยหารี้อบรมกับรองอธิการบดีฝ่ายกิจการนิสิตและพัฒนาอย่างยั่งยืน เพื่อจัดกิจกรรมร่วมกับนิสิต ดังนี้

๑) การฝึกอบรมการประกอบอาหารจากโปรตีนเกษตร

สถาบันฯ เป็นผู้ผลิตโปรตีนเกษตรเพื่อจำหน่ายและมีคุณภาพเป็นที่ยอมรับ โดยสถาบันฯ ให้ความอนุเคราะห์โปรตีนเกษตรกับนิสิตชมรมต่างๆมาโดยตลอดทั้งนิสิตมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์และนิสิตจากมหาวิทยาลัยต่างๆ โดยจากการสอบถามข้อมูลนิสิตในเบื้องต้นจะนำโปรตีนเกษตรไปปรุงอาหารอย่างง่าย เช่น ผัดกระเพรา แกงเขียวหวาน ใส่ในบะหมี่สำเร็จรูป เป็นต้น ซึ่งสถาบันฯ มีองค์ความรู้การแปรรูปโปรตีนเกษตรเป็นอาหารที่หลากหลายนอกจากทำไปปรุงเป็นอาหารหลักแล้ว ยังสามารถทำเป็นอาหารว่างได้ จึงมีแนวความคิดในการฝึกอบรมการประกอบอาหารจากโปรตีนเกษตรโดยนักวิจัยของสถาบันฯ โดยเป้าหมายผู้เข้าร่วมฝึกอบรมคือนิสิตชมรมต่างๆ ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ที่ขอความอนุเคราะห์โปรตีนเกษตร นอกจากนิสิตจะนำความรู้ที่ได้ไปปรุงอาหารจากโปรตีนเกษตรในกิจกรรมต่าง ๆ แล้ว ยังได้องค์ความรู้ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากโปรตีนเกษตร ที่สามารถนำไปต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถจำหน่ายและอาจเป็นการประกอบอาชีพของนิสิตในอนาคตได้

๒) การฝึกอบรมสุขอนามัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่

กองพัฒนานิสิตได้มีกิจกรรมสนับสนุนออกร้านในงานเกษตรแฟร์ นิสิตบางคนจะจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร ปัญหาที่พบคือ ขาดความรู้ความเข้าใจสู่ลักษณะในการเตรียมอาหารและการจัดเก็บอาหาร ทำให้วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตและผลิตภัณฑ์ที่เตรียมไว้เสีย ไม่สามารถนำมาจำหน่ายได้ กองพัฒนานิสิตจึงต้องการให้สถาบันฯ ช่วยฝึกอบรมสุขอนามัยและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ให้กับนิสิตที่สนใจ

๓) การประกวดผลิตภัณฑ์อาหารจากโปรตีนเกษตร

สถาบันฯ เคยจัดการประกวดผลิตภัณฑ์อาหารจากโปรตีนเกษตร โดยรับสมัครผู้สนใจทั่วไป ซึ่งในครั้งนั้น มีผู้สนใจทั้งนักเรียน นิสิต นักศึกษา และผู้ประกอบการทั่วไป แต่ไม่มีนิสิตจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์เข้าร่วมการประกวด ซึ่งเป็นผลมาจากสถาบันฯ ประชาสัมพันธ์โครงการผ่านช่องทางสถาบันฯ แต่ไม่ได้ประสานงานไปทางกองพัฒนานิสิต สถาบันฯ จึงมีแนวความคิดจะจัดประกวดผลิตภัณฑ์อาหารจากโปรตีนเกษตรเฉพาะนิสิตของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ซึ่งถ้าได้ผลิตภัณฑ์ต้นแบบ สถาบันฯ สามารถนำมาผลิตเพื่อจำหน่ายภายใต้แบรนด์ KU Food ซึ่งเหมือนเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ที่เกิดจากความร่วมมือและการมีส่วนร่วมของนิสิตและสถาบันฯ

๓. ในการส่งเสริมด้านการตลาด สถาบันฯ ควรสร้างความร่วมมือกับคณะที่มีความเกี่ยวข้อง เช่น คณะบริหารธุรกิจ เพื่อทำโครงการบูรณาการด้านการตลาดหรือการประชาสัมพันธ์ร่วมกัน

สถาบันฯ ได้สร้างเครือข่ายกับคณะบริหารธุรกิจในการจัดกิจกรรมฝึกอบรมให้กับบุคลากร เป็นกิจกรรมพัฒนาการบริหารจัดการและส่งเสริมความรู้เพื่อการปฏิบัติงานโดยได้รับคำปรึกษาจาก ผศ.ดร. สุนิย์รัตน์ วุฒิจินดา นนท์ คณะบริหารธุรกิจ เรื่องการคำนวณต้นทุน ซึ่งสถาบันฯ ได้นำความรู้ที่ได้มาคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ของสถาบันฯ เพื่อกำหนดราคาจำหน่าย

๔. ควรจัดกิจกรรมที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนวิธีคิด (Mindset) การทำงานของบุคลากรในสถาบันฯ

สถาบันฯ มีกิจกรรมการสร้างวัฒนธรรมองค์กรแห่งความสุข จัดกิจกรรมให้บุคลากร มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็น (แสดงดังภาคผนวกย่อยที่ ๘) ได้แก่ กิจกรรมเสริมสัมพันธ์สรรความสุข IFRPD ในช่วงเทศกาลสงกรานต์ และกิจกรรมตลาดนัด IFRPD กิจกรรมผู้บริหารพบบุคลากร นำเสนอแผนการปฏิบัติงานประจำปี ๒๕๖๕ ของสถาบัน และการเดินหน้าสถาบันฯ สู่แผนยุทธศาสตร์ ๕ ปี กิจกรรมสัมมนาองค์กร ในโครงการส่งเสริมสมรรถนะของบุคลากร “สร้างบริการประทับใจในวิถีคนยุคใหม่” เพื่อเสริมสร้างจิตสำนึกและทัศนคติที่ดีต่อการให้บริการของ

บุคลากรในทุกภารกิจ และให้บุคลากรรับรู้แผนยุทธศาสตร์ ๓ ปี (๒๕๖๖ – ๒๕๖๘) ในการขับเคลื่อนองค์กรสู่เป้าหมายที่ตั้งไว้ และกิจกรรมการเสริมสร้างค่านิยมองค์กร IFPRD สู่ความเป็นเลิศ

- I Innovative Thinking: บุคลากรมีความคิดนวัตกรรม
- F Facilitator Mindset: มีจิตบริการที่พึงได้พร้อมให้ความสะดวก
- R Responsibility for society: มีความรับผิดชอบต่องานและสังคม
- P Performance excellent: บุคลากรมีสมรรถนะต่อการทำงาน
- D Dynamic Personality: เต็มไปด้วยพลังพร้อมรับการเปลี่ยนแปลง

โดยกิจกรรมที่สถาบันฯ จัดขึ้น เป็นกิจกรรมที่ขอความร่วมมือเข้าร่วมไม่ได้เป็นการบังคับ บุคลากรที่มีวิธีคิด (Mindset) ในการทำงานร่วมกันและให้ความร่วมมือจะเข้าร่วมในทุกกิจกรรมที่สถาบันฯ จัดขึ้น แต่บุคลากรที่มีแนวความคิดในอีกทางหนึ่ง จะไม่สนใจในการเข้าร่วมในทุกกิจกรรม โดยอาจเหตุผลในการไม่เข้าร่วมหรือลาพักร้อน ทำให้ไม่สามารถเข้าใจการสร้างค่านิยมองค์กร IFPRD ได้

๕. หากมหาวิทยาลัยได้ดำเนินการโครงการร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ต่อเนื่องเป็นระยะที่ ๒ สถาบันควรเข้าไปมีส่วนร่วมกับโครงการ โดยการนำเสนอแนวความคิดด้านอาหารเพื่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์/เมนูเพื่อสุขภาพของสถาบันฯ ซึ่งจะเป็นการประชาสัมพันธ์ให้มีคนรู้จักสถาบันฯ เพิ่มขึ้นอีกช่องทางหนึ่ง

สถาบันฯ มีโครงการร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) อย่างต่อเนื่องทุกปี ตั้งแต่ปี ๒๕๖๔-๒๕๖๗ โดยเข้าร่วมเครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวานและเครือข่ายลดบริโภคเค็ม และมีงานวิจัยที่ได้รับทุนสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) ในลักษณะการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ และการทบทวนบทความเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ จำนวน ๗ โครงการ คือ

- การพัฒนาชุดอาหารว่างเพื่อสุขภาพทดแทนน้ำตาลจากสารสกัดหญ้าหวาน (๒๐๐,๐๐๐ บาท)
- อาหารแปรรูปมากเป็นพิเศษ (Ultra-processed Food) (๖๐,๐๐๐ บาท)
- การสำรวจปริมาณโซเดียมและโซเดียมคลอไรด์ในผลิตภัณฑ์ประเภทผงปรุงรส (๒๐๐,๐๐๐ บาท)
- การพัฒนาสูตรอาหารว่างเพื่อสุขภาพน้ำตาลต่ำจากเมล็ดธัญพืช (๒๕๐,๐๐๐ บาท)
- การทบทวนปริมาณน้ำตาลในผลไม้และผลิตภัณฑ์จากผลไม้และผลต่อสุขภาพ (๖๐,๐๐๐)
- การพัฒนานวัตกรรมอาหารพร้อมทานเพื่อสุขภาพ (๒๕๐,๐๐๐ บาท)
- การจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์อาหารและเครื่องดื่มอ่อนหวานในสถานศึกษาและองค์กร (๕๐,๐๐๐ บาท)

นอกจากนี้สถาบันฯ ยังได้รับเชิญเข้าร่วมประชุมแผนงานเครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน เป็นวิทยากรบรรยาย วิทยากรฝึกอบรมการให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารสุขภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อ่อนหวาน และเข้าร่วมเสวนาเพื่อเผยแพร่องค์ความรู้ที่เกี่ยวกับการลดโซเดียมในอาหาร เป็นต้น ซึ่งสถาบันฯ ยังคงเป็นเครือข่ายการทำงานร่วมกับสำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) อย่างต่อเนื่องและพร้อมเป็นส่วนหนึ่งของโครงการของมหาวิทยาลัยในการดำเนินโครงการร่วมกับ สสส.

๖. สถาบันฯ ควรพิจารณาการดำเนินงานของแต่ละฝ่ายให้เป็นลักษณะของ Business Unit (BU) ทำการวิเคราะห์เชิงเปรียบเทียบผลการดำเนินงานและประชาสัมพันธ์ให้บุคลากรของทุกฝ่ายภายในสถาบันฯ รับทราบ เพื่อเป็นการกระตุ้นให้เกิดความกระตือรือร้นในการสร้างสรรค์ผลงานและการหารายได้เข้าสถาบันฯ

จากการพิจารณาการดำเนินงานของแต่ละฝ่ายในสถาบันฯ มีฝ่ายที่สามารถดำเนินการให้เป็นลักษณะของ Business Unit (BU) ได้คือฝ่ายที่มีภารกิจให้บริการของสถาบันและมีรายได้ คือ

- ฝ่ายผลิตและจำหน่าย มีภารกิจผลิตและจำหน่าย ให้บริการเครื่องมือเครื่องจักร และการบริการรับจ้างผลิตและขอเลขสารบบอาหาร

- ฝ่ายอาหารจัดเลี้ยง มีภารกิจเตรียมอาหารสำหรับการจำหน่าย ณ ห้องอาหารสหโภชน บริการอาหารสำหรับการจัดเลี้ยงและการประชุม ทั้งในและนอกสถาบันฯ บริการอาหารว่างและเครื่องดื่ม และจัดเตรียมอาหารกลางวันสำหรับโรงเรียนสาธิตภาคนานาชาติ

- ศูนย์บริการประกันคุณภาพอาหาร มีภารกิจให้บริการทดสอบคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ทางจุลชีววิทยา เคมี และสารก่อภูมิแพ้ในอาหาร ในตัวอย่างอาหาร เครื่องดื่ม และผลผลิตทางการเกษตร เพื่อใช้ประกอบการขึ้นทะเบียนตำรับอาหาร และฉลากโภชนาการของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.)

- ศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและสารนิเทศทางอาหาร มีภารกิจให้บริการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามเงื่อนไขหรือความต้องการของผู้ขอรับบริการภายใต้การให้คำแนะนำตามหลักวิชาการตามกระบวนการศึกษาค้นคว้าและติดตามประสานงานกับผู้ขอใช้บริการในรูปแบบของโครงการพัฒนานวัตกรรม และการฝึกอบรมหลักสูตรประจำปีและหลักสูตรตามความต้องการของผู้ขอใช้บริการ

- สำนักงานเลขานุการ มีภารกิจให้บริการห้องประชุม ห้องฝึกอบรม และพื้นที่เช่า นอกจากนี้ ยังให้บริการครัวปฏิบัติการและครัวสาธิตที่ได้มาตรฐาน เพื่อเป็นสถานที่ฝึกอบรม สาธิตการทำอาหาร และเป็นสตูดิโอถ่ายทำโฆษณาผลิตภัณฑ์อาหาร

แต่ในทุกภารกิจของสถาบันที่สร้างรายได้ยังไม่สามารถแยกเป็น Business unit ได้ เนื่องจากในแต่ละฝ่ายยังไม่สามารถดูแลรับผิดชอบในการบริหารและดำเนินการ ด้วยตัวเองได้ ยังคงต้องทำงานร่วมกันในทุกฝ่าย และบางฝ่ายยังมีรายได้ไม่เพียงพอจบบริยายจ่าย แสดงถึงภาคผนวกย่อยที่ ๑๕ รวมถึงความพร้อมของบุคลากรบางส่วนที่ยังขาดความกระตือรือร้นและการมีส่วนร่วมในการทำงานเพื่อสร้างรายได้ให้กับสถาบันฯ

๗. ควรเพิ่มการสื่อสารและให้ข้อมูลเชิงประจักษ์กับประชาคมให้สถาบันฯให้มากขึ้น เพื่อสร้างการรับรู้ถึงการดำเนินงานในเรื่องต่างๆ ของสถาบันฯ

สถาบันฯ มีขั้นตอนการสื่อสารภายในองค์กรตามลำดับสายการบังคับบัญชา ผ่านการประชุม คณะกรรมการดำเนินงานของสถาบันฯ ซึ่งคณะกรรมการดำเนินงานของสถาบันฯ ประกอบไปด้วย ผู้อำนวยการเป็นประธาน รองผู้อำนวยการเป็นรองประธาน หัวหน้าฝ่าย/ศูนย์ ผู้ได้รับมอบหมายปฏิบัติหน้าที่บริหารฝ่าย/ศูนย์ เป็นกรรมการ และ หัวหน้าสำนักงานเลขานุการเป็นกรรมการและเลขานุการ ซึ่งหัวหน้าฝ่าย/ศูนย์จะถ่ายทอดผลการดำเนินงานในเรื่องต่างๆ ของสถาบันฯ ไปยังบุคลากรต่อไป รวมถึงคณะกรรมการดำเนินงานของสถาบันฯ ยังมีไลน์กลุ่มที่ใช้สื่อสารข้อมูลเพิ่มเติม และมีระบบสารสนเทศสำหรับบุคลากรในการแจ้งข่าวสารของสถาบันฯ นอกจากนี้ สถาบันฯ ยังมีกิจกรรมผู้บริหารพบบุคลากรเพื่อนำเสนอแผนการปฏิบัติงานของสถาบันฯ และการเดินหน้าสถาบันฯ สู่มหกรรมยุทธศาสตร์ ๕ ปี

๘. สถาบันฯ ควรขอความร่วมมือกับสำนักนวัตกรรมและพันธกิจเพื่อสังคม เพื่อทำให้งานสิทธิบัตร/อนุสิทธิบัตรของสถาบันฯ ได้มีการเผยแพร่ออกสู่สังคมและใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์มากขึ้น

จากเดิม การนำทรัพย์สินทางปัญญาของสถาบันฯ ไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์ (การขายสิทธิ) สำนักนวัตกรรมและพันธกิจเพื่อสังคม (สนส.) จะเป็นผู้เจรจาขายสิทธิ์รวมถึงการกำหนดราคา ซึ่งทาง สนส. กำหนดราคาอนุสิทธิบัตรค่อนข้างสูงในบางเรื่อง อาจทำให้ผู้ประกอบการปฏิเสธการเจรจาได้ ซึ่งสถาบันฯ มีแนวความคิดที่แตกต่างจาก สนส. โดยให้ข้อสังเกตว่า งานวิจัยทางด้านอาหารเกิดการเปลี่ยนแปลงได้อย่างรวดเร็ว ราคาการขายสิทธิ์จึงไม่ควรสูงมาก เมื่อเทียบกับเทคโนโลยีทางด้านอื่น แต่การขายสิทธิ์งานวิจัยทางด้านอาหาร เป็นการนำเสนอแนวความคิดในการพัฒนานวัตกรรมอาหาร การขายสิทธิ์ได้เร็วจึงเป็นการเผยแพร่ผลงานวิจัยสู่สังคมและใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ได้มากขึ้น สถาบันฯ จึงนัดประชุมหารือร่วมกับ สนส. เพื่อกำหนดราคาการขายสิทธิ์ของอนุสิทธิบัตรที่สถาบันฯ มีอยู่เพื่อนำข้อมูลผลิตภัณฑ์ ราคา จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ มารวบรวมผลงานวิจัยในที่ได้รับอนุสิทธิบัตรและองค์ความรู้ที่พร้อมถ่ายทอดสู่เชิงพาณิชย์ ในรูปแบบไฟล์ดิจิทัล (IFRPD showcase) แสดงถึงภาคผนวกย่อย ๑.๓ เพื่อเป็นข้อมูล

เบื้องต้นในการตัดสินใจ เมื่อมีผู้ประกอบการสนใจสถาบันฯ จะติดต่อทาง สนส. เพื่อประชุมหารือร่วมกันในการกำหนดสิทธิ์และราคาร่วมกัน ก่อนที่จะนัดเจรจากับผู้ประกอบการร่วมกัน

๑.๓ สรุปผลงานสำคัญที่ต้องการส่งมอบให้กับผู้บริหารวาระต่อไป

งานที่ต้องการส่งมอบให้กับผู้บริหารวาระต่อไป ยังคงเป็นภารกิจที่ทำในรอบ ๔ ปีที่ผ่านมา เนื่องจาก เป็นงานตามภารกิจของสถาบันฯ ตามวิสัยทัศน์และยุทธศาสตร์การพัฒนามหาวิทยาลัย ที่มุ่งเน้นการวิจัยและพัฒนา บริการวิชาการ การบริหารจัดการอย่างยั่งยืน และด้านการสร้างเสถียรภาพองค์กรเพื่อสร้างรายได้ให้กับสถาบัน

๑) การวิจัยและพัฒนา

- มุ่งสู่การสร้างนวัตกรรมอาหารหลักต้นน้ำวิจัยให้มีความ สามารถในการผลิตงานวิจัยที่ช่วยแก้ปัญหาและนำผลงานวิจัยมาใช้ก่อนให้เกิดประโยชน์อย่างชัดเจน ทั้ง ๔ ด้าน คือ *เชิงวิชาการ* ในรูปแบบการสอน บรรยายและฝึกอบรม *เชิงพาณิชย์* เป็นผลงานวิจัยที่ก่อให้เกิดรายได้จากการขอใช้สิทธิงานวิจัย *เชิงสาธารณะ* โดยนำผลงานวิจัยที่สร้างองค์ความรู้แก่สาธารณะที่ผู้ประกอบการนำผลงานวิจัยไปใช้ในการผลิตเพื่อจำหน่าย และ *เชิงนโยบาย* ที่นำผลงานวิจัยมาใช้กับหน่วยงานเพื่อช่วยในการบริหารจัดการงาน

- การสร้างงานวิจัยที่ตอบสนองความต้องการของเกษตรกร ชุมชน ผู้ประกอบการ SMEs และภาคอุตสาหกรรม

- รักษาเครือข่ายงานวิจัยกับหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย และหน่วยงานพันธมิตร รวมถึงการสร้างเครือข่ายงานวิจัยเพิ่มเติมอย่างต่อเนื่อง เครือข่ายงานวิจัยเดิม ได้แก่ เมืองนวัตกรรมอาหารแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (Food innopolis@KU) ศูนย์สิทธิการพัฒนายั่งยืนที่ดูแลงานวิจัยในพื้นที่โครงหลวง สมาคมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหารแห่งประเทศไทย (FoSTAT) สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) เครือข่ายเด็กไทยไม่กินหวาน และเครือข่ายลดหวานมันเค็ม ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ที่สนับสนุนทุนวิจัยสำหรับผู้ประกอบการ

- ส่งเสริมให้มีการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยในวารสารทั้งในและต่างประเทศ
- สร้างเครือข่ายงานวิจัยและพัฒนาด้านอุตสาหกรรมอาหารกับหน่วยงานภายนอก โดยเฉพาะภาคเอกชนผ่านทางโครงการพัฒนาวิชาการ

- สานต่อความร่วมมือกับหน่วยงานที่มีการลงนามสัญญาความร่วมมือกับสถาบันฯ ได้แก่ บริษัท Atlantic Natural Foods/ Pattaya Foods/ JMB เพื่อดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ Plant based protein หรือโปรตีนเกษตรความชื้นสูง บริษัท K.H.Roberts Thailand เพื่อดำเนินงานความร่วมมือเพื่อการพัฒนาความร่วมมือมหาวิทยาลัยต่างๆ ในต่างประเทศที่มี MOU ร่วมกัน

๒) บริการวิชาการ

ขยายขีดความสามารถของงานบริการวิชาการ สร้างรายได้และพัฒนาทักษะบุคลากร

- จัดระบบบริหารจัดการทรัพยากรเพื่อให้บริการวิชาการอย่างมีประสิทธิภาพ และส่งเสริมการให้บริการวิชาการที่ตอบสนองต่อสังคมและชุมชน ร่วมมือกับภาควิชา/คณะในด้านการเรียนการสอน การสนับสนุนเครื่องมืออุปกรณ์ในการทำวิทยานิพนธ์และการฝึกงานเตรียมความพร้อมให้กับหน่วยงาน สามารถรองรับการให้นิสิตเข้ามาฝึกงานและทำงานวิจัย เพื่อรองรับนโยบายการใช้ทรัพยากรร่วมกันของมหาวิทยาลัย รวมถึงเพิ่มความร่วมมือกับกองพัฒนานิสิตในการจัดทำโครงการ/กิจกรรมเพื่อเพิ่มการมีส่วนร่วมกับนิสิตและให้นิสิตได้รู้จักกับสถาบันฯ มากขึ้น

๓) การบริหารจัดการอย่างยั่งยืน

ส่งเสริมการบริหารจัดการให้มีประสิทธิภาพ เน้นการมีส่วนร่วมของบุคลากร โดยยังคงกิจกรรมสร้างวัฒนธรรมองค์กรแห่งความสุข กิจกรรมผู้บริหารพบบุคลากร กิจกรรมสัมมนาองค์กร

๔) การสร้างเสถียรภาพองค์กร

ขั้นตอนการดำเนินงานในแต่ละภารกิจที่สร้างรายได้ ที่ปรับปรุงขั้นตอนการดำเนินงานในช่วงหลังสถานการณ์ COVID ๑๙ ที่รอบ ๔ ปีที่ผ่านมา ๒๕๖๓-๒๕๖๗ ยังคงดำเนินต่อ ได้แก่

- การปรับปรุงการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง โดยบริการส่งอาหารภายใน มก. เพิ่มเมนูอาหารตามสั่ง เพิ่มการประชาสัมพันธ์การให้บริการ และรักษาคุณภาพของห้องอาหารสหโภชนา และยังบริการเตรียมอาหารกลางวันสำหรับ โรงเรียนสาธิตแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ภาคอินเตอร์

- การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่อย่างต่อเนื่อง โดยการต่อยอดผลงานวิจัยมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ของสถาบันฯ ภายใต้แบรนด์ KU Food สำหรับการจำหน่ายเพื่อสร้างรายได้ และเป็นผลิตภัณฑ์ต้นแบบสำหรับงานวิจัยที่พร้อมถ่ายทอดและขออนุญาตใช้สิทธิ์ โดยตั้งเป้าในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปีละ ๒ ผลิตภัณฑ์ โดยเน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภคจากโปรตีนเกษตร เพื่อเพิ่มการใช้งานโปรตีนเกษตรซึ่งเป็นวัตถุดิบของสถาบันฯ ให้เป็นที่รู้จักเพิ่มขึ้น

- การเพิ่มศักยภาพในการบริหารจัดการจากการใช้ทรัพยากรในหน่วยงานเพิ่มมากขึ้น โดยการให้บริการรับจ้างผลิตใน ลักษณะของ OEM (Original Equipment Manufacturing) โดยดำเนินการขอเลขสารบบอาหารให้กับ ผู้ประกอบการที่ยังไม่พร้อมในเรื่องของสถานที่ผลิต นอกจากเป็นการช่วยเหลือผู้ประกอบการแล้วยังช่วยสร้าง รายได้ให้กับสถาบันฯ โดยในปี ๒๕๖๗ มีผู้ประกอบการมาขอรับบริการอย่างต่อเนื่อง และมีแนวโน้มในการขอรับบริการเพิ่มมากขึ้น

๒. จุดเด่น จุดที่ควรพัฒนา ของตนเองจากการบริหารงานตลอดระยะเวลาดำรงตำแหน่ง

จุดเด่น

๑) ปฏิบัติงานตามกฎระเบียบ ข้อบังคับต่างๆ โดยคำนึงถึงความเป็นธรรมและความยุติธรรม และรับฟังความคิดเห็นของบุคลากรหรือผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง เข้ามามีส่วนร่วมการบริหารจัดการผ่านคณะกรรมการหรือคณะทำงาน โดยให้ข้อมูลความคิดเห็น แนะนำ ร่วมวางแผนและร่วมปฏิบัติงาน

๒) กล้าตัดสินใจและยึดมั่นในความถูกต้องและสิ่งที่เป็นประโยชน์ต่อสถาบันฯ และมหาวิทยาลัย เพื่อให้บุคลากรมีความซื่อสัตย์ จริงใจ ชยัน อดทน มีระเบียบวินัย ถึงแม้การตัดสินใจนั้นจะเกิดการต่อต้านหรือแสดงความคิดเห็นไม่เห็นด้วยจากบุคลากรที่ไม่ต้องการปฏิบัติตามระเบียบวินัยที่กำหนด ก็ไม่รู้สึกย่อท้อ พยายามโน้มน้าวให้บุคลากรเสียสละประโยชน์ส่วนตนเพื่อประโยชน์ของสถาบันฯ และมหาวิทยาลัย

๓) มีความสำนึกในความรับผิดชอบต่อสถาบันฯ การใส่ใจปัญหาการบริหารจัดการ การกระตือรือร้นในการแก้ปัญหา และเคารพในการความคิดเห็นที่แตกต่าง รวมทั้งกล้าที่จะยอมรับผลดีและผลเสียจากการกระทำของตัวเอง

๔) บริหารจัดการและทุ่มเทเวลาตลอดจนใช้ทรัพยากรที่มีจำกัดอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุดแก่สถาบันฯ โดยรณรงค์ให้บุคลากรมีความประหยัด ใช้อย่างคุ้มค่า

๕) แสวงหาโอกาสในการเรียนรู้วิธีการและขั้นตอนการทำงานที่รับผิดชอบ รับฟังความรู้ใหม่ๆ ทั้งที่เกี่ยวข้องกับงานและไม่เกี่ยวข้องกับงานโดยตรง

๖) มีความยืดหยุ่นในการบริหารจัดการและมีจิตบริการในการทำงานร่วมกับผู้ประกอบการภาคเอกชน และเครือข่ายพันธมิตรทั้งหน่วยงานภายในและหน่วยงานภายนอก ทำให้ผู้ประกอบการและเครือข่ายพันธมิตรกลับมาใช้บริการสถาบันฯ อย่างต่อเนื่อง

จุดที่ควรพัฒนา

- ๑) เป็นคนพุดน้อย มีความเกรงใจผู้อื่น
- ๒) เป็นคนไม่ชอบบังคับผู้อื่น ถ้างานที่มอบหมายแล้วบุคลากรไม่เต็มใจทำ ถ้าสามารถบริหารจัดการเวลาได้ก็จะทำเอง

๓. ปัญหาและอุปสรรคที่พบจากการบริหารงานตลอดระยะเวลาดำรงตำแหน่ง

๑.๑ สถาบันฯ มีแผนการหารายได้ทั้งการปรับปรุงขั้นตอนการทำงาน การบริหารจัดการเพื่อลดรายจ่าย แต่ยังไม่เพียงพอกับรายจ่ายที่เกิดขึ้น ซึ่งเป็นเงินเดือนและสวัสดิการของพนักงานเงินรายได้ ทำให้เงินรายได้สะสมของสถาบันฯ ค่อยๆ ลดลงในแต่ละปี

๑.๒ บุคลากรของสถาบันฯ ส่วนใหญ่ให้ความร่วมมือในกิจกรรมของสถาบันฯ และมีความกระตือรือร้นในการทำงานเพื่อสร้างรายได้ให้กับสถาบันฯ แต่มีบุคลากรบางส่วนขาดการความกระตือรือร้นและขาดการมีส่วนร่วมในการทำงาน สถาบันฯ พยายามจัดกิจกรรมและขอความร่วมมือในการเข้าร่วมกิจกรรมแต่ไม่เคยได้รับความร่วมมือจากบุคลากรกลุ่มดังกล่าว ทำให้บางครั้งเกิดความเข้าใจที่ไม่ตรงกัน และเกิดการขัดแย้งตามมาในการทำงานร่วมกัน

๑.๓ สภาพเศรษฐกิจโดยภาพรวมของประเทศที่ถดถอยและพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป ทำให้กำลังซื้อและการขอรับบริการวิชาการลดลง ได้แก่ โครงการพัฒนาวิชาการ จำนวนผู้เข้าร่วมฝึกอบรมและหลักสูตรฝึกอบรมที่ไม่สามารถเปิดให้บริการได้เนื่องจากจำนวนน้อยเกินไป

๑.๔ ข้าราชการที่เปลี่ยนสถานะเป็นพนักงานมหาวิทยาลัยและลูกจ้างประจำที่เกษียณอายุราชการแล้ว ไม่มีตำแหน่งทดแทนจากมหาวิทยาลัยกลับมาที่สถาบันฯ ทำให้สถาบันฯ จำเป็นต้องจ้างพนักงานเงินรายได้ โดยใช้เงินรายได้ส่วนงานเพื่อให้การดำเนินงานตามภารกิจยังคงเกิดขึ้นอย่างต่อเนื่อง ส่งผลต่อเงินรายได้สะสมของสถาบันฯ ที่ลดลงอย่างต่อเนื่อง