

**รายงานการจัดทำแผนการดำเนินงานในรอบสี่ปีของ
ผู้อำนวยการสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
(ระยะเวลาการดำรงตำแหน่งวันที่ ๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ ถึงวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๗)**

ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินผลการปฏิบัติหน้าที่ของหัวหน้าส่วนงาน พ.ศ. ๒๕๖๓ ลงวันที่ ๗ สิงหาคม พ.ศ. ๒๕๖๓ ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อปรับปรุงผลการดำเนินงานและการปฏิบัติหน้าที่ของหัวหน้าส่วนงาน โดยการติดตามและประเมินผลจะครอบคลุม ๓ มิติได้แก่ (๑) ความคิดริเริ่มและความท้าทาย (Initiative and Challenge) (๒) ทักษะด้านการบริหารจัดการ (Managerial skills) (๓) ธรรมาภิบาล (Governance) และสภามหาวิทยาลัยในการประชุมครั้งที่ ๑๑/๒๕๖๓ เมื่อวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๓ อนุมัติแต่งตั้งคณะกรรมการติดตามและประเมินผลการปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ประกอบด้วย

- | | |
|---|-----------|
| ๑. ศาสตราจารย์เจริญศักดิ์ โรจนฤทธิ์พิเชษฐ์
กรรมการสภามหาวิทยาลัยผู้ทรงคุณวุฒิ | ประธาน |
| ๒. ศาสตราจารย์ฉัตรสุมน พดุมิถิญา
ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก | กรรมการ |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัชต์ ชมภูนิช
รองอธิการบดีฝ่ายพัฒนาอย่างยั่งยืนและสื่อสารองค์กร | กรรมการ |
| ๔. นางสาวพัชราวดี แพร่ตกุล
รักษาการแทนผู้อำนวยการสำนักงานสภามหาวิทยาลัย | เลขานุการ |

โดยมีหน้าที่ติดตามและประเมินผลการปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ว่าด้วยหลักเกณฑ์และวิธีการประเมินผลการปฏิบัติหน้าที่ของหัวหน้าส่วนงาน พ.ศ. ๒๕๖๓ เพื่อเสนอสภามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์พิจารณาต่อไปนั้น

ในการประชุมคณะกรรมการติดตามและประเมินผลการปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ครั้งที่ ๑/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๑๘ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๔ มีการพิจารณาแผนการดำเนินงานในรอบสี่ปีของผู้อำนวยการสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร โดยเชิญนางสาวพิสมัย ศรีชาเยช ผู้อำนวยการสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มานำเสนอชี้แจงแผนการดำเนินงานในรอบสี่ปีพร้อมเอกสารประกอบการพิจารณา ได้แก่

๑. แผนปฏิบัติการ ๔ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๔-๒๕๖๗) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
๒. แนวทางการบริหารงานของผู้อำนวยการสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
๓. ข้อมูลพื้นฐานของสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร

คณะกรรมการฯ มีมติเห็นชอบให้ผู้อำนวยการสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทบทวนแก้ไขและปรับตัวชีวิตให้มีความชัดเจนและเหมาะสมมากยิ่งขึ้น และมานำเสนอชี้แจงต่อคณะกรรมการอีกครั้ง ในวันจันทร์ที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔ เวลา ๑๓.๓๐ น. และคณะกรรมการฯ ได้มีข้อเสนอแนะเพิ่มเติม ดังนี้

๑. ควรบริหารจัดการและปรับลดอัตรากำลัง เนื่องจากในบางฝ่ายมีบุคลากรจำนวนมากเกินไป โดยเฉพาะอย่างยิ่งมีพนักงานเงินรายได้ซึ่งจะสร้างภาระค่าใช้จ่ายให้สถาบันในระยะยาวค่อนข้างมาก

๒. ควรมีการปรับปรุงโครงสร้างองค์กร ควรรวมหน่วยงานที่มีภารกิจคล้ายคลึงกันหรือมีความเชื่อมโยงกันเข้าไว้ด้วยกัน

๓. ควรมุ่งเน้นไปที่ Business Approach ให้มากขึ้น และมุ่งเน้นการให้ความสำคัญกับลูกค้า (Customer Oriented) อาจมีการ Survey ผู้รับบริการทั้งภายในและภายนอก

๔. ควรปรับปรุงแก้ไขตัวชี้วัดให้มีความชัดเจนและมีความเป็นไปได้อย่างยิ่ง และสามารถวัดผลได้ เช่น ยุทธศาสตร์ที่ ๑ ตัวชี้วัดที่ ๑ ร้อยละงานวิจัยที่ถูกนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ต่อผลงานที่ถูกนำไปใช้ประโยชน์ทั้งหมด อาจเปลี่ยนเป็นตัวชี้วัดเป็นจำนวนผลงานวิจัยแทนการวัดเป็นร้อยละ

๕. ควรนำแผนยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยและแนวทางการบริหารงานสถาบันที่ผู้อำนวยการได้เสนอไว้ต่อประชาคมมาใช้ประกอบในการกำหนดตัวชี้วัด

๖. ควรเน้นตัวชี้วัดในด้านการปรับโครงสร้าง การพัฒนาผลิตภัณฑ์ การเพิ่มรายได้ การขยายผลในเชิงพาณิชย์ การผลิตผลงานวิจัยที่มี impact และมีประโยชน์ต่อสังคม (CSR)

ในการประชุมคณะกรรมการติดตามและประเมินผลการปฏิบัติหน้าที่ผู้อำนวยการสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารครั้งที่ ๒/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๔ ได้มีการพิจารณาแผนการดำเนินงานในรอบสี่ปีของผู้อำนวยการสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอีกครั้ง โดยคณะกรรมการฯ มีมติเห็นชอบแผนการดำเนินงานในรอบสี่ปีของผู้อำนวยการสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร และมีข้อเสนอแนะเพิ่มเติมด้านการดำเนินงานของสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ดังนี้

๑. ควรพิจารณาพัฒนาหรือวิจัยผลิตภัณฑ์อาหารเฉพาะทาง เช่น อาหารสำหรับเด็ก นักกีฬา หรือผู้สูงอายุ เป็นต้น

๒. เพิ่มความร่วมมือกับชุมชนรอบวิทยาเขตต่างๆ และสถานีวิจัยของมหาวิทยาลัย

๓. เพิ่มการใช้ประโยชน์จากโปรตีนเกษตรซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีชื่อเสียงของสถาบัน อาจให้นิสิต โดยเฉพาะนิสิตคณะอุตสาหกรรมเกษตรมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการสร้าง Value จากโปรตีนเกษตร ในมุมมองของผู้บริโภครุ่นใหม่

๔. การปรับโครงสร้างองค์กร ควรควบรวมหน่วยงานทำให้โครงสร้างองค์กรมีความกระชับมากขึ้น นอกเหนือจากการควบรวมหน่วยงานที่มีภารกิจเชื่อมโยงกันเข้าไว้ด้วยกัน อาจมีการเปลี่ยนชื่อในบางหน่วยงาน เพื่อให้มีความชัดเจนสื่อถึงภารกิจของหน่วยงานนั้นๆ มากยิ่งขึ้น


๕. จัดทำ E-Journal เพื่อให้อาจารย์ภายในมหาวิทยาลัยเข้าร่วมตีพิมพ์ผลงานทางวิชาการ และพัฒนาคุณภาพของ E-Journal ให้เข้าสู่ฐานข้อมูลระดับชาติและนานาชาติต่อไปในอนาคต

๖. ควรเพิ่มการสื่อสารภายในองค์กรให้มากขึ้น นอกเหนือจากการประชุมหัวหน้าฝ่ายเดือนละครั้ง อาจจัดในรูปแบบอื่นที่ไม่ใช่การจัดประชุมอย่างเป็นทางการ เช่น การรับประทานอาหารร่วมกัน การเชิญบุคคลภายนอกเข้าร่วมการพูดคุยเสวนา เพื่อที่จะได้ข้อมูลในมุมมองแบบ Outside-In มีมุมมองที่กว้างขวางมากขึ้น

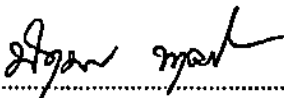
๗. จัด Event ในรูปแบบทั้ง Online และ On-Site นอกเหนือจากการขายผลิตภัณฑ์ในงานเกษตรแฟร์ เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับสถาบันและเป็นการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ของสถาบันอีกทางหนึ่ง

โดยแผนการดำเนินงานในรอบสี่ปีของผู้อำนวยการสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มีรายละเอียดตามเอกสารแนบ

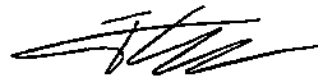
ทั้งนี้ คณะกรรมการฯ ลงมติเห็นควรนำเสนอสภามหาวิทยาลัยเพื่อพิจารณาต่อไป



(ศาสตราจารย์เจริญศักดิ์ โรจนฤทธิ์พิเชษฐ์)
กรรมการสภามหาวิทยาลัยผู้ทรงคุณวุฒิ
ประธานกรรมการ



(ศาสตราจารย์ฉัตรสุมน พงษ์พิบูลย์)
ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
กรรมการ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์รัชต ชมภูนิช)
รองอธิการบดีฝ่ายพัฒนาอย่างยั่งยืนและสื่อสารองค์กร
กรรมการ

ข้อมูลเกี่ยวกับองค์กร

สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร เป็นสถาบันเฉพาะทางที่มีภาระหน้าที่ในการศึกษาวิจัยด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร เพื่อเป็นแหล่งข้อมูลและให้บริการวิชาการแก่สังคม ตลอดจนทำการวิจัยตามนโยบายของรัฐบาล เพื่อแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจของประเทศที่เกี่ยวข้องกับผลิตผลทางการเกษตร โดยมีนโยบายหลัก คือ

- ๑) การวิจัยและการพัฒนา มุ่งการสร้างนวัตกรรมอาหารผลิตภัณฑ์นักวิจัยให้มีความสามารถในการผลิตงานวิจัยร่วมกับภาคเอกชน และส่งเสริมให้มีการตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยในวารสารทั้งในและต่างประเทศ สร้างเครือข่ายงานวิจัยและพัฒนาด้านอุตสาหกรรมอาหาร
- ๒) การบริการวิชาการ ขยายขีดความสามารถของงานบริการวิชาการ สร้างรายได้และพัฒนาทักษะบุคลากร จัดระบบบริหารจัดการทรัพยากรเพื่อให้บริการวิชาการอย่างมีประสิทธิภาพ และส่งเสริมการให้บริการวิชาการที่ตอบสนองต่อสังคมและชุมชน
- ๓) การสนับสนุนการเรียนการสอน โดยร่วมมือกับภาควิชา/คณะ ในด้านการเรียนการสอน เตรียมให้นิสิตฝึกงานมีความพร้อมในการทำงานวิจัย การสนับสนุนเครื่องมือ อุปกรณ์ในการทำวิทยานิพนธ์และการฝึกงานรองรับนโยบายการใช้ทรัพยากรร่วมกันของมหาวิทยาลัย
- ๔) การบริหารจัดการ ส่งเสริมการบริหารจัดการให้มีประสิทธิภาพ ให้สถาบันสามารถเลี้ยงตัวเองได้ เน้นการมีส่วนร่วมของบุคลากร พัฒนาและปรับปรุงระบบสารสนเทศและฐานข้อมูลเพื่อการบริหารจัดการในทุกภารกิจ พัฒนาการประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักและยอมรับในสังคม

วัตถุประสงค์

- ๑) วิจัยและพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร สร้างนวัตกรรมเพื่อส่งเสริมและสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ
- ๒) ให้บริการประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยอาหาร เป็นแหล่งวิชาการที่สามารถชี้แนะและร่วมแก้ไขปัญหาด้านอุตสาหกรรมอาหารเพื่อพัฒนาเศรษฐกิจสังคมสิ่งแวดล้อมและสนับสนุนการเรียนการสอน
- ๓) ถ่ายทอดเทคโนโลยีที่เหมาะสมสร้างความเข้มแข็งให้แก่ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน อุตสาหกรรมอาหารเพื่อเพิ่มโอกาสในการการแข่งขันในระดับประเทศและสากล

วิสัยทัศน์

ต่อยอดนวัตกรรม นำอุตสาหกรรมอาหาร บริการองค์ความรู้ครบวงจร ให้ชุมชนและองค์กรยั่งยืน

แผนการดำเนินงานในรอบสี่ปี
ชื่อส่วนงาน สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
ชื่อ-สกุล นางสาวพิศมัย ศรีชาเยช วันที่ได้รับตำแหน่ง ๑ ธันวาคม ๒๕๖๓

มิติที่ ๑ ความคิดริเริ่มและการสร้างความท้าทาย (Initiative and Challenge) ประกอบด้วย

๑.๑ แผนการดำเนินงาน

๑.๑.๑ แผนการดำเนินงานตามยุทธศาสตร์และแผนการบริหารของมหาวิทยาลัยของมหาวิทยาลัย

๑.๑.๒ ข้อเสนอแนะนอกเหนือจากแผนการดำเนินงานตามยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย ซึ่งนำเสนอต่อ

ส่วนงานและคณะกรรมการสรรหา

คำอธิบายเพิ่มเติม

(๑) ข้อมูลฐานตัวชี้วัด (baseline) หมายถึง ผลการดำเนินงานที่ผ่านมาของตัวชี้วัดนั้น ๆ ย้อนหลัง ๓ ปี

- หากข้อมูลย้อนหลังมีจำนวนเพิ่มขึ้นอย่างสม่ำเสมอ ให้ใช้ข้อมูลปีล่าสุด

- หากข้อมูลย้อนหลังมีอัตราการเพิ่ม/ลดไม่คงที่ ให้ใช้ข้อมูลเฉลี่ย ๓ ปีย้อนหลัง

(๒) เป้าหมายตัวชี้วัด

- แผน หมายถึง ค่าเป้าหมายของตัวชี้วัดที่คาดว่าจะดำเนินงานสำเร็จในแต่ละรอบการประเมิน (รอบการประเมิน ๑ ปี ๖ เดือน, ๓ ปี, ๔ ปี) โดยค่าเป้าหมายของแต่ละรอบการประเมินไม่รวมยอดสะสมในรอบที่ผ่านๆ มา พร้อมทั้งให้ระบุหน่วยวัดของตัวชี้วัดนั้น ๆ ด้วย

- ผล หมายถึง ค่าเป้าหมายของตัวชี้วัดที่สามารถดำเนินงานได้จริงในแต่ละรอบการประเมิน (รอบการประเมิน ๑ ปี ๖ เดือน, ๓ ปี, ๔ ปี)

(๓) ข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการฯ หมายถึง ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการประเมินฯ จากการประเมินในรอบที่ผ่านมา

การวิเคราะห์ห้องค์กร

การวิเคราะห์ห้องค์กร (SWOT Analysis) โดยวิเคราะห์จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส และอุปสรรค ของสถาบัน คั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ดำเนินการโดยยึดหลักการมีส่วนร่วมของบุคลากรในองค์กรอย่างเป็นรูปธรรม และเคร่งครัด ภายใต้การศึกษวิเคราะห์ข้อมูลสภาพแวดล้อม ทั้งปัจจัยภายในและปัจจัยภายนอกที่มีผลกระทบต่อภารกิจของสถาบันฯ ทั้งทางตรงและทางอ้อม

ปัจจัยภายใน

จุดแข็ง (Strengths)

๑. มีงานวิจัยที่โดดเด่นที่สามารถพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ได้ตามต้องการของผู้ประกอบการในหลายระดับ ได้แก่ การช่วยเหลือเกษตรกรในการนำผลงานวิจัยมาแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า ผู้ประกอบการขนาดเล็กและผู้ประกอบการระดับอุตสาหกรรม รวมถึงสถาบันฯ มีผลงานวิจัยที่เป็นนวัตกรรมที่สามารถต่อยอดในเชิงพาณิชย์ได้
๒. มีบริการงานวิจัยแบบครบวงจร ที่เริ่มตั้งแต่การพัฒนาผลิตภัณฑ์จนได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและปลอดภัยที่พร้อมจำหน่าย โดยสถาบันฯ มีนักวิจัยที่มีความเชี่ยวชาญ มีโครงสร้างพื้นฐานได้แก่ ห้องปฏิบัติการอาหาร ห้องปฏิบัติการตรวจวิเคราะห์ โรงงานต้นแบบเพื่อรองรับการขยายเสกการผลิจาก Lab scale ไปจนถึง pilot plant และศูนย์ประกันคุณภาพอาหารในการตรวจวิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการและความปลอดภัยในอาหาร
๓. มีบุคลากรในห้องปฏิบัติการและในโรงงานต้นแบบที่มีทักษะความชำนาญและประสบการณ์
๔. มีผลิตภัณฑ์จากงานวิจัยจำหน่ายภายใต้แบรนด์ KU Food ที่สร้างรายได้ให้กับสถาบันและเป็นผลิตภัณฑ์ที่พร้อมให้ผู้ประกอบการสามารถขออนุญาตใช้สิทธิ์งานวิจัยได้
๕. มีบริการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการด้านเทคโนโลยีการแปรรูป การผลิต และการเก็บรักษาอาหารสำหรับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมกรรมอาหารทุกระดับ โดยเน้นทั้งการบรรยายและการให้ความรู้และการฝึกปฏิบัติ
๖. มีบริการข้อมูลสารสนเทศทางอาหาร ที่เป็นแหล่งรวบรวม จัดเก็บ และให้บริการข้อมูลสารสนเทศทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหาร ซึ่งเป็นช่องทางในการให้ความรู้และประชาสัมพันธ์องค์กรได้
๗. สถาบันมีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับ

จุดอ่อน (Weakness)

๑. ขาดการเชื่อมโยงข้อมูลภายในหน่วยงาน ทำให้มีข้อมูลที่ไม่ครบถ้วน ที่สามารถบริหารจัดการเพื่อวิเคราะห์ผลและการตัดสินใจในการดำเนินงานได้อย่างทันต่อสถานการณ์
๒. ขาดการประชาสัมพันธ์องค์กรที่เป็นเชิงรุก
๓. บุคลากรขาดการปฏิสัมพันธ์กันในแต่ละฝ่ายและขาดการพัฒนาวัฒนธรรมองค์กรที่สามารถรองรับการเปลี่ยนแปลงและแข่งขันได้
๔. ขาดทักษะและประสบการณ์ด้านการจัดการเชิงธุรกิจ

ปัจจัยภายนอก

โอกาส (Opportunities)

๑. สถาบันฯ มีผลิตภัณฑ์โปรตีนเกษตร ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยสถาบันฯ ผลิตจากแป้งถั่วเหลืองพร่องไขมัน และเป็นผลิตภัณฑ์ในกลุ่มของโปรตีนจากพืช (Plant based protein) ซึ่งโปรตีนจากพืชเป็นแนวโน้มงานวิจัยของประเทศและสถานการณ์โลก ทำให้เป็นโอกาสที่ดีของสถาบันฯ ในการพัฒนาต่อยอดงานวิจัยโปรตีนเกษตรเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ในรูปแบบต่าง ๆ หรือการนำแหล่งโปรตีนจากพืชชนิดอื่นมาพัฒนาในรูปแบบโปรตีนเกษตรนอกจากการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากแป้งถั่วเหลือง

๒. ประเทศไทยกำลังเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ ทำให้แนวโน้มงานวิจัยของประเทศให้ความสำคัญกับอาหารเพื่อสุขภาพและอาหารผู้สูงอายุ ทำให้เป็นโอกาสที่ดีของนักวิจัยของสถาบันฯ ในการขอทุนสนับสนุนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพสำหรับผู้สูงอายุ และเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีความเป็นไปได้ในการประยุกต์ใช้ในภาคอุตสาหกรรม

๓. สถาบันฯ เป็นหนึ่งในหน่วยงานเครือข่ายโครงการเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) ที่ประกอบไปด้วย ๕ หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คือ คณะอุตสาหกรรมเกษตร คณะประมง คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ที่มีภารกิจร่วมกันแบบครบวงจรเพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการและอุตสาหกรรมอาหาร ในการพัฒนาและวิจัยทางด้านอาหารและการวิเคราะห์ทดสอบรวมถึงการพัฒนาระบบการให้บริการในการพัฒนานวัตกรรมใหม่ในการต่อยอดผลิตภัณฑ์ เพื่อการทดลองตลาดของภาคเอกชนอย่างครบวงจร รวมทั้งสนับสนุนภารกิจวิจัยและพัฒนา และการเรียนการสอน ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายการใช้ทรัพยากรร่วมกันของหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

๔. สถาบันฯ มีเครือข่ายหน่วยงานทางด้านอาหารและแหล่งทุน เพื่อสนับสนุนและช่วยเหลือผู้ประกอบการ SME ผ่านโครงการพัฒนาวิชาการ โดยส่งต่อผู้ประกอบการที่สนใจดำเนินโครงการพัฒนาวิชาการ และเป็นผู้ประกอบการที่มีความมุ่งมั่นที่จะพัฒนาศักยภาพทางเทคโนโลยีการผลิต ให้ได้รับการสนับสนุนค่าใช้จ่ายในการดำเนินการวิจัยสูงสุด โดยประสานงานผ่านทางศูนย์นวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST) เพื่อเข้าร่วมโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเครือข่ายมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (ITAP-Kasetsart network) ซึ่งสามารถช่วยเหลือเงินทุนวิจัยให้กับผู้ประกอบการ รวมทั้งการสร้างเครือข่ายนักวิจัยของสถาบันฯ ร่วมกับหน่วยงานพันธมิตร ได้แก่ FoSTAT, Innovative house เป็นต้น

อุปสรรค (Threats)

๑. สถานการณ์ COVID ๑๙ ทำให้รายได้ทุกภารกิจของสถาบันฯ ลดลง เนื่องจากไม่สามารถให้บริการอาหารจัดเลี้ยง ฝึกอบรม และบริหารห้องประชุมได้ และจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการอาหารและการตรวจวิเคราะห์ลดลง

๒. นโยบายรัฐบาลด้านการบริหารจัดการทุนวิจัยเปลี่ยนแปลงอยู่ตลอดเวลาและมีแนวโน้มว่าและมีนโยบายที่จะให้หน่วยงานภาคเอกชนขอทุนจากภาครัฐในการทำวิจัยเองและได้รับการยกเว้นภาษี

แผนการดำเนินงานในรอบสี่ปี ตามยุทธศาสตร์และแผนการบริหารของมหาวิทยาลัย

แผน/ผลการดำเนินงานตามยุทธศาสตร์และแผนการบริหารของมหาวิทยาลัย

ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างสรรค์ศาสตร์แห่งแผ่นดิน เพื่อการพัฒนาประเทศไทยอย่างยั่งยืน

กลยุทธ์

พัฒนางานวิจัยและงานบริการวิชาการ รวมทั้งผลักดันผลงานของสถาบันฯ เพื่อการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ การขับเคลื่อนเศรษฐกิจที่ตอบสนองนโยบายของรัฐในการแก้ปัญหาด้านการเกษตรและอาหาร แก่ชุมชนและสังคม

แนวทางการบริหารจัดการในยุทธศาสตร์นี้และตัวชี้วัด

๑. กำหนดแนวทางงานวิจัยและพัฒนาในแผนการดำเนินงานในรอบ ๔ ปี จากความเชี่ยวชาญนักวิจัย ของสถาบันฯ ที่มีผลงานวิจัยที่เป็น Outstanding ได้แก่ Extrusion technology, Emulsion, Thermal processing, Encapsulation, rice and starch properties, Food allergen, Flavor, Postharvest, Food safety, Biotechnology, Alternative protein and fiber, Molecular gastronomy, Food loss and by product, Functional property ร่วมกับทิศทางการวิจัยในปัจจุบันของประเทศและสถานการณ์ของโลก ได้แก่ อาหารโปรตีนจากพืช (Plant based protein) ที่เน้น personalized diet หรือ อาหารเฉพาะบุคคล ซึ่งเป็นการที่ แต่ละบุคคลเลือกรับประทานอาหารที่เหมาะสมกับตนเอง ได้แก่ กลุ่มอาหารผู้สูงอายุ (Aging society) ที่แบ่งเป็น กลุ่มผู้สูงอายุสุขภาพดี ผู้สูงอายุเป็นโรคเฉพาะทาง และผู้สูงอายุที่มีปัญหาเรื่องการเคี้ยวและการกลืน กลุ่มอาหาร สุขภาพ ซึ่งจากอาหารเฉพาะบุคคลสามารถแบ่งหัวข้อในการวิจัยและพัฒนาได้หลายด้าน เช่น อาหารฟังก์ชัน (Functional food) คือ อาหารที่มีสารอื่นที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ เช่น อาหารชะลอความชรา (Antiaging) อาหารกลุ่มพรีไบโอติก (Prebiotic) และ โปรไบโอติก (Probiotic) อาหารกลุ่มสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (Biologically active substances) และ อาหารที่ปรับกระบวนการใหม่เพื่อให้ได้อาหารฟังก์ชัน เป็นต้น และ ดำเนินงานวิจัยให้ครบวงจรทั้งในส่วนของการวิจัยเชิงลึกที่สามารถตีพิมพ์เผยแพร่ผลงานวิจัยในระดับนานาชาติ และนำผลงานวิจัยเชิงลึกมาต่อยอดและประยุกต์เพื่อให้เกิดประโยชน์ในเชิงพาณิชย์และภาคอุตสาหกรรม เช่น พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อเพิ่มมูลค่า หรือปรับปรุงกระบวนการผลิตเพื่อลดต้นทุนการผลิต หรือลดของเสียที่เกิดขึ้น ในกระบวนการผลิต ตลอดจนสามารถนำองค์ความรู้ที่ได้ดำเนินการจดสิทธิบัตรหรืออนุสิทธิบัตรได้ เพื่ออนุญาตให้ ผู้ประกอบ

๒. นำองค์ความรู้ได้จากงานวิจัยถ่ายทอดให้กับชุมชนที่สนใจ นำผลงานไปใช้ประโยชน์ หรือให้การ ช่วยเหลือชุมชนที่ต้องการแก้ปัญหากระบวนการผลิต การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน โดยสถาบันฯ มีเครือข่ายชุมชนที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีที่ยังมีการให้ความช่วยเหลืออย่างต่อเนื่อง และมี เครือข่ายเพิ่มเติมจากการติดต่อขอความช่วยเหลือจากหน่วยงานอื่น ๆ

๓. การนำผลงานวิจัยมาต่อยอดให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ ในแบรนด์ KU Food และพร้อมที่จะถ่ายทอดให้กับผู้ประกอบการที่สนใจและพร้อมที่จะถ่ายทอดให้กับผู้ประกอบการที่สนใจ

๔. การสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

- การสร้างเครือข่ายเมืองนวัตกรรมอาหารแห่งมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (Food Innopolis@KU) ที่ประกอบไปด้วย ๕ หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ คือ คณะอุตสาหกรรมเกษตร คณะประมง คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลทางการเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ที่มีภารกิจร่วมกันแบบครบวงจรเพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการและอุตสาหกรรมอาหาร

- การสร้างเครือข่ายกับคณะเกษตรและสถานีวิจัยต่าง ๆ ซึ่งดำเนินการวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาพันธุ์พืชต่าง ๆ ทำให้สถานีวิจัยมีผลผลิตจำนวนมาก สามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายภายใต้แบรนด์ KU Food ได้ ซึ่งเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตของสถานีวิจัย และได้ผลิตภัณฑ์ที่มีความเป็นเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

- สร้างเครือข่ายกับคณะเศรษฐศาสตร์และคณะบริหารธุรกิจ ที่เพิ่มเติมในมิติด้านการตลาดและธุรกิจเพื่อการต่อยอดงานวิจัยในเชิงพาณิชย์

- สร้างเครือข่ายหน่วยงานทางด้านอาหารและแหล่งทุน เพื่อสนับสนุนและช่วยเหลือผู้ประกอบการ SMEs โดยประสานงานผ่านทางศูนย์นวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST) เพื่อเข้าร่วมโปรแกรมสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเครือข่ายมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (iTAP-Kasetsart network) ซึ่งสามารถช่วยเหลือเงินทุนวิจัยให้กับผู้ประกอบการ

- สร้างเครือข่ายกับศูนย์นานาชาติสิรินธรเพื่อการวิจัยพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยี ในความร่วมมือมูลนิธิโครงการหลวง พื้นที่ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงเลอตอ อำเภอแม่ระมาด จังหวัดตาก

หน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย

- การสร้างเครือข่ายนักวิจัยของสถาบันฯ ร่วมกับหน่วยงานพันธมิตรภายในประเทศ ได้แก่ FoSTAT Innovative house สวทช สสส สมาคมเมล็ดพันธุ์พืชภาคพื้นเอเชียและแปซิฟิก (APSA) เป็นต้น

- การสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภาครัฐ ได้แก่ กระทรวงแรงงาน กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และกระทรวงอุตสาหกรรม โรงเรียนนายร้อย จปร. เป็นต้น

- การสร้างเครือข่ายกับผู้ประกอบการภาคอุตสาหกรรมที่มีการลงนามสัญญาความร่วมมือ (MOU) ได้แก่ บริษัทพญาฟู้ดอินดัสตรี จำกัด บริษัทยามาโมริกรุ๊ป (ประเทศไทย) จำกัด บริษัท KH Roberts (ประเทศไทย) จำกัด

- การสร้างเครือข่ายกับผู้ประกอบการที่ทำงานวิจัยและงานบริการวิชาการร่วมกัน ได้แก่ บริษัท เอิร์ทเบอร์น จำกัด บริษัทลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด บริษัทเซ็ปเป้ จำกัด (มหาชน)

ยุทธศาสตร์ที่ ๒ การพัฒนาสู่ความเป็นเลิศทางวิชาการในระดับสากลและตัวชี้วัด

กลยุทธ์

การสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานนานาชาติเพื่อสานต่อความร่วมมือ

แนวทางการบริหารจัดการในยุทธศาสตร์นี้และตัวชี้วัด

การสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานนานาชาติ

- การส่งเสริมบุคลากรให้เข้าร่วม การศึกษาดูงาน การฝึกอบรม และการศึกษาต่อ กับเครือข่ายความร่วมมือและหน่วยงานต่างประเทศ
- สานต่อความร่วมมือกับหน่วยงานที่มีการลงนามสัญญาความร่วมมือกับสถาบันฯ เช่น Plant based protein กับบริษัท Atlantic Natural Foods สหรัฐอเมริกา
- การปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมนานาชาติกับหน่วยงานที่มีการดำเนินงานมาอย่างต่อเนื่อง เช่น การแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ Extrusion Technology ร่วมกับ FoodStream, Australia การเรียนการสอนนิสิตจาก Kagawa University, Japan หลักสูตร Molecular gastronomy กับบริษัท ยามาโมริ กรุ๊ป จำกัด
- สานต่อความร่วมมือทางด้านงานวิจัยกับ เช่น JIRCAS, Japan, National Food Research Institute (NFRI), Japan และ UNU-JICA, Japan เป็นต้น
- การจัดประชุมวิชาการนานาชาติทั้งการเป็นเจ้าภาพและเป็นเจ้าภาพร่วมในหัวข้อ
 - Molecular gastronomy and molecular cooking
 - Alternative protein
 - Plant based protein
 - Functional food and Functional ingredient
 - Future food for well being
- การพัฒนาองค์กรสู่ระบบนิเวศนานาชาติ ในเรื่องของการพัฒนาทักษะภาษาต่างประเทศของบุคลากร จัดทำป้ายประชาสัมพันธ์ สื่อ และสิ่งแวดล้อมที่เอื้อและรองรับการให้บริการแก่นิสิต บุคลากร ผู้ประกอบการจากภาครัฐและภาคธุรกิจจากต่างประเทศ
- การสร้างผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ระดับชาติและนานาชาติ

ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การเพิ่มคุณภาพและประสิทธิภาพการดำเนินงานตามภารกิจ

กลยุทธ์

วิเคราะห์อัตรากำลังและบริหารจัดการทรัพยากรบุคคล เพื่อการพัฒนาผลการดำเนินงาน การพัฒนาระบบบริหารงานบุคคลเพื่อการบริหารจัดการการมอบหมายภาระงาน และการประเมินบุคลากรอย่างเป็นธรรม และเป็นระบบสามารถวัดผลได้ และพัฒนาความสอดคล้องและความเชื่อมโยงกระบวนการทำงานแต่ละภารกิจทั้งระบบเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของหน่วยงาน

แนวทางการบริหารจัดการในยุทธศาสตร์นี้และตัวชี้วัด

๑. การปรับโครงสร้างองค์กร

การรวมหน่วยงานที่มีภารกิจใกล้เคียงกัน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน จาก ๑๒ ฝ่าย/ศูนย์ เหลือ ๙ ได้แก่

- ศูนย์สารนิเทศทางอาหารและศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและอุตสาหกรรม
- ฝ่ายวิศวกรรมและสำนักงานเลขานุการ
- ฝ่ายโรงงานและฝ่ายการตลาด

๒. การพัฒนาและเตรียมความพร้อมเพื่อสร้างผู้บริหาร

จำนวนบุคลากรที่ได้รับการพัฒนาในหลักสูตรผู้บริหารระดับสูงและผู้บริหารระดับกลางและรักษาทรัพยากรบุคคล

๓. การวางแผนพัฒนาสมรรถนะบุคลากรตามตำแหน่ง

จำนวนบุคลากรแต่ละตำแหน่งได้รับการพัฒนาเพื่อความก้าวหน้าในสายงานทั้งตำแหน่งทางวิชาการและวิชาชีพ

๔. การใช้ระบบสารสนเทศที่มีประสิทธิภาพในการบริหาร การบริหารและจัดการองค์กร

นำระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่มีประสิทธิภาพมาใช้ในการบริหารจัดการเพื่อให้เกิดการเชื่อมโยงข้อมูลภายในองค์กรเพื่อวิเคราะห์ผลและการตัดสินใจในการดำเนินงานได้อย่างทันต่อสถานการณ์ เป็นการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า ลดเวลาในการทำงาน ลดการใช้กระดาษในส่วนของงานสำนักงานได้

ยุทธศาสตร์ที่ ๔ การใช้หลักธรรมาภิบาลในการบริหารจัดการอย่างยั่งยืน

กลยุทธ์

การบริหารด้วยความโปร่งใสและการสร้างวัฒนธรรมองค์กรแห่งความสุข มุ่งเน้นการเพิ่มศักยภาพในการบริหารจัดการทรัพยากรบุคลากรในหน่วยงานเป็นหลัก เพื่อช่วยในการพัฒนาคุณภาพและวิธีการทำงาน ทำให้บุคลากรมีสมรรถภาพในการดำเนินงาน รวมถึงการเข้าถึงข้อมูลความรู้และการฝึกอบรมเป็นสิ่งที่ช่วยให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นในการพัฒนาองค์กร เป็นการสร้างความภาคภูมิใจและสร้างความสุขให้กับบุคลากร

แนวทางการบริหารจัดการในยุทธศาสตร์นี้และตัวชี้วัด

๑. การสร้างวัฒนธรรมองค์กรแห่งความสุข

- การจัดกิจกรรมที่ให้บุคลากรมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นเพื่อให้บุคลากรมีความภาคภูมิใจ และเป็นส่วนหนึ่งในการบริหารจัดการองค์กร และช่วยเพิ่มการสื่อสารภายในองค์กรทำให้เกิดการสร้างวัฒนธรรมองค์กรแห่งความสุข

- จัดกิจกรรมเพิ่มการสื่อสารนักวิจัยในองค์กรและสร้างบูรณาการงานวิจัย โดยมีการนำเสนอผลงานของนักวิจัยในแต่ละฝ่าย เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น เพื่อเป็นข้อมูลในการต่อยอดผลงานวิจัย เพิ่มแนวทางการพัฒนาข้อมูลโครงการวิจัย หรือจุดประเด็นหัวข้อวิจัยจากนักวิจัยที่มีความเชี่ยวชาญในแต่ละสาขา เพื่อสร้างการบูรณาการงานวิจัย

๒. วางแนวทางการพัฒนาบุคลากรเพื่อเพิ่มศักยภาพในการทำงานกับบุคลากรสถาบันในทุกตำแหน่งงาน โดยใช้ระบบการบริหารสู่ความเป็นเลิศโดยมุ่งเน้นการประยุกต์ใช้เกณฑ์คุณภาพการศึกษาเพื่อการดำเนินการที่เป็นเลิศ (Education Criteria for Performance Excellence, EdPEX) นำมาเป็นกรอบในการพัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการขององค์กร

- วิเคราะห์ความต้องการในการรับนักวิจัยของสถาบันฯ โดยพิจารณาจากแนวทางการวิจัยและงานวิจัยที่เป็น Outstanding ในการรับนักวิจัยใหม่เพื่อให้ความพร้อมในการต่อยอดงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและครอบคลุมภารกิจวิจัยและพัฒนา

- การเพิ่มทักษะและความเชี่ยวชาญให้กับบุคลากรสายสนับสนุนเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงในอนาคต

- การบริหารจัดการลูกค้าเพื่อให้สามารถตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้า ในปัจจุบันและในอนาคตที่จะเกิดขึ้น

ยุทธศาสตร์ที่ ๕ การเพิ่มศักยภาพในการบริหารและจัดหาทรัพยากรเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลง

กลยุทธ์

มุ่งเน้นการเพิ่มศักยภาพในการบริหารจัดการทรัพยากรบุคลากรในหน่วยงานเป็นหลัก เพื่อช่วยในการพัฒนาคุณภาพและวิธีการทำงาน ทำให้บุคลากรมีสมรรถภาพในการดำเนินงาน รวมถึงการเข้าถึงข้อมูลความรู้และการฝึกอบรมเป็นสิ่งที่ช่วยให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ และมีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นในการพัฒนาองค์กร เป็นการสร้างความภาคภูมิใจและสร้างความสุขให้กับบุคลากร

แนวทางการบริหารจัดการในยุทธศาสตร์นี้และตัวชี้วัด

๑. การปรับปรุงขั้นตอนการดำเนินงานในแต่ภารกิจที่สร้างรายได้ เพื่อให้ทันต่อสถานการณ์เปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น จากภาวะเศรษฐกิจโดยรวมและสถานการณ์ COVID ๑๙

- **ปรับปรุงการบริการอาหารและการจัดเลี้ยง** โดยนำผลงานวิจัยมาพัฒนาเป็นเมนูสูตรอาหารมาตรฐาน เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์ที่แตกต่างและตอบสนองผู้บริโภค เช่น อาหารสุขภาพ อาหารลดหวาน มัน เค็ม อาหารมังสวิรัตินำโปรตีนเกษตรมาแปรรูปเป็นต้น คัดเลือกเมนูที่ได้รับการยอมรับและเป็นที่ต้องการของลูกค้า เช่น ซาลาเปา ที่ปกติมีจำหน่ายเฉพาะในเทศกาลเจ ซึ่งเป็นเมนูที่ขายดีมากและไม่เพียงพอกับความต้องการของลูกค้า นำมาจำหน่ายทั้งปีเพื่อสร้างรายได้ให้กับสถาบันฯ และเพิ่มจัดทำระบบ delivery ภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์และหน่วยงานอื่น ๆ ในพื้นที่ใกล้เคียง การพัฒนาบริการอาหาร ปรับภูมิทัศน์ห้องอาหารและบริเวณโดยรอบ เพื่อสร้างบรรยากาศในการรับประทานอาหาร และการพักผ่อน

- **การผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์** มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากงานวิจัย เช่น การนำโปรตีนเกษตรที่จากเดิมจำหน่ายเป็นวัตถุดิบ นำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย โดยนำผล เพื่อเพิ่มทางเลือกในการบริโภคและเพิ่มความสะดวกในการรับประทาน โดยพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์พร้อมทาน (Ready to Eat, RTE) รวมถึงวางแผนช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เพิ่มมากขึ้น เช่น การจำหน่ายออนไลน์ ทำความร่วมมือกับหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขต และสถานีวิจัยเป็นหน้าร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ KU brand

- **พัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร** โดยเน้นการให้ความรู้พื้นฐานทางด้านเทคโนโลยีการอาหาร หลักการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การผลิตเชิงอุตสาหกรรม บรรจุภัณฑ์ และการตลาด ซึ่งเป็นหลักสูตรที่เหมาะสมกับผู้ประกอบการที่ต้องการพัฒนาธุรกิจอาหารที่มีอยู่เดิมให้ได้มาตรฐาน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่มเติม และการเพิ่มกำลังการผลิต

- **จัดทำหลักสูตร online** ทั้งการฝึกอบรมวิชาชีพ วิชาการ และหลักสูตรนานาชาติ

- **ปรับปรุงขั้นตอนการให้บริการวิชาการในรูปแบบ online** ในลักษณะ one stop service ทั้งโครงการพัฒนาวิชาการร่วมกับการให้บริการช่วยเหลือตอบข้อซักถามผู้ประกอบการ เพื่อสร้างความเข้มแข็งในการให้บริการภาคอุตสาหกรรม ได้อย่างรวดเร็ว

๒. การเพิ่มศักยภาพในการบริหารจัดการจากการใช้ทรัพยากรในหน่วยงานเพิ่มมากขึ้น

เพิ่มบริการรับเป็น OEM (Original Equipment Manufacturing) ให้กับผู้ประกอบการที่สนใจ เนื่องจาก สถาบันฯ มีโรงงานผลิตที่ได้มาตรฐานและสามารถผลิตเพื่อจำหน่ายได้ โดยให้บริการรับผลิตสินค้าให้กับลูกค้าเพื่อนำไปติดแบรนด์ที่มีอยู่แล้วของลูกค้า หรือสนใจผลิตภัณฑ์ของสถาบันฯ และต้องการจ้างผลิตและติดแบรนด์ของลูกค้า

ขอเสนอนอกเหนือจากแผนการดำเนินงานตามยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย ซึ่งนำเสนอต่อส่วนงานและคณะกรรมการสรรหา พร้อมแนบรายละเอียดผลการดำเนินงาน

แนวทางการบริหารจัดการในส่วนการนี้และตัวชี้วัด

๑. เพิ่มการประชาสัมพันธ์องค์กรที่เป็นเชิงรุก

จากเดิมสถาบันฯ มีการประชาสัมพันธ์เผยแพร่ผลงานในสื่อสาธารณะและสื่อออนไลน์ผ่านทางหน้าเว็บไซต์ เฟสบุ๊ก และการเข้าร่วมแสดงผลงานวิจัยและผลิตภัณฑ์ของสถาบันในงานนิทรรศการด้านอาหารระดับชาติและนานาชาติ จึงมีแนวความคิดในการดำเนินการประชาสัมพันธ์เชิงรุกเพื่อให้สถาบันฯ เป็นที่รู้จักเพิ่มมากขึ้น

- ๑) จัดประชุมสัมมนาร่วมกับหน่วยงานภายในและต่างประเทศ
- ๒) ส่งเสริมให้บุคลากรเป็นกรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิในคณะกรรมการ ในหน่วยงานภายนอก
- ๓) สนับสนุนให้มีการส่งผลงานเข้าร่วมประกวดในเวทีต่าง ๆ เพิ่มการแสดงผลงานขององค์กรในงานนิทรรศการต่าง ๆ
- ๔) เพิ่มช่องทางการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสาธารณะจากช่องทางเดิม เช่น วิทยุ YouTube หรือทำ Podcasts ในเรื่องที่ทำให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารเป็นต้น
- ๕) จัดทำสื่อนำเสนอผลิตภัณฑ์ใหม่ผ่านช่องทางสื่อสาธารณะ
- ๖) จัดกิจกรรมภายในสถาบันฯ เพื่อประชาสัมพันธ์ผลงานวิจัยและเพิ่มช่องทางการนำเสนอและการขยายผลสู่เชิงพาณิชย์

๒. รายรับทั้งหมดจากทุกภารกิจของสถาบัน

รายรับทั้งหมด (ล้านบาท) จากกิจกรรมการปรับปรุงและพัฒนาขั้นตอนการดำเนินงานในแต่ละภารกิจที่สร้างรายได้

มิติที่ ๑ ความคิดริเริ่มและการสร้างความท้าทาย (initiative and Challenge)

๑.๑ แผน/ผลการดำเนินงาน

๑.๑.๑ แผน/ผลการดำเนินงานตามยุทธศาสตร์และแผนการบริหารของมหาวิทยาลัย

กลยุทธ์/ตัวชี้วัด	ข้อมูลฐานตัวชี้วัด (baseline) (๑)	เป้าหมายตัวชี้วัด (๒)								ข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการฯ (๓)
		รอบ ๑ ๑ ปี ๖ เดือน		รอบ ๒ ๓ ปี		รอบ ๓ ๔ ปี		รวม		
		แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล	
ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การสร้างสรรค์ศาสตร์แห่งแผ่นดิน เพื่อการพัฒนาประเทศไทยยั่งยืน										
๑. การสร้างผลงานวิจัยที่ตอบสนองความต้องการของประเทศและสถานการณ์โลก - จำนวนงานวิจัยทางด้านโปรตีนทางเลือก (Alternative protein) เช่น โปรตีนจากพืช โปรตีนจากแมลง และโปรตีนจากสาหร่าย - จำนวนงานวิจัยทางด้านอาหารที่มีสารอื่นที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ (Functional food) เช่น อาหารชะลอความชรา (Antiaging) อาหารกลุ่มพรีไบโอติก (Prebiotic) และ โปรไบโอติก (Probiotic) อาหารกลุ่มสารออกฤทธิ์ทางชีวภาพ (Biologically active substances) - จำนวนงานวิจัยทางด้านอาหารเฉพาะบุคคล (Personalized diet) เช่น อาหารผู้สูงอายุ (Aging society) ข้าวโปรตีนต่ำ (Low protein rice) ข้าวดัชนีน้ำตาลต่ำ (Low glycemic index rice)	-	๘		๘		๘		๒๔		
๒. การสร้างผลงานวิจัยที่ตอบสนองความต้องการของเกษตรกร ชุมชน ผู้ประกอบการ SMEs และภาคอุตสาหกรรม - จำนวนชุมชนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสม และสร้างความเข้มแข็งได้ เช่น ชุมชนในโครงการพระดาบส ชุมชนในพื้นที่โครงการหลวง วิชาหกิจชุมชนในพื้นที่จังหวัดสงขลา ชุมชนในพื้นที่โรงเรียนนายร้อย จปร - จำนวนผู้ประกอบการ SMEs และภาคอุตสาหกรรมที่นำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์	-	๒๐		๒๕		๒๕		๗๐		

กลยุทธ์/ตัวชี้วัด	ข้อมูลฐานตัวชี้วัด (baseline) (๑)	เป้าหมายตัวชี้วัด (๒)								ข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการฯ (๓)
		รอบ ๑ ๑ ปี ๖ เดือน		รอบ ๒ ๓ ปี		รอบ ๓ ๔ ปี		รวม		
		แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล	
๓. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ - การนำผลงานวิจัยมาต่อยอดให้ได้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ ใน แบรินด์ KU Food และพร้อมที่จะถ่ายทอดให้กับผู้ประกอบการที่ สนใจ	-	๖		๖		๔		๑๖		
๔. การสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภายในและภายนอก มหาวิทยาลัย หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย - การสร้างเครือข่ายเมืองนวัตกรรมอาหารแห่ง มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (Food Innopolis@KU) ที่ ประกอบไปด้วย ๕ หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์ คือ คณะอุตสาหกรรมเกษตร คณะประมง คณะวิทยาศาสตร์ สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์ผลทาง การเกษตรและอุตสาหกรรมเกษตร ที่มีภารกิจร่วมกันแบบ ครบวงจรเพื่อสนับสนุนผู้ประกอบการและอุตสาหกรรมอาหาร - การสร้างเครือข่ายกับคณะเกษตรและสถานีวิจัยต่าง ๆ ซึ่ง ดำเนินการวิจัยเกี่ยวกับการพัฒนาพันธุ์พืชต่าง ๆ ทำให้สถานี วิจัยมีผลผลิตจำนวนมาก สามารถนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ เพื่อจำหน่ายภายใต้แบรนด์ KU Food ได้ ซึ่งเป็นการสร้าง มูลค่าเพิ่มให้กับผลผลิตของสถานีวิจัย และได้ผลิตภัณฑ์ที่มี ความเป็นเอกลักษณ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - สร้างเครือข่ายกับคณะเศรษฐศาสตร์และคณะบริหารธุรกิจ ที่เพิ่มเติมในมิติด้านการตลาดและธุรกิจเพื่อการต่อยอด งานวิจัยในเชิงพาณิชย์ - สร้างเครือข่ายหน่วยงานทางด้านอาหารและแหล่งทุน เพื่อ สนับสนุนและช่วยเหลือผู้ประกอบการ SMEs โดย ประสานงานผ่านทางศูนย์นวัตกรรมอาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (KU-FIRST) เพื่อเข้าร่วมโปรแกรม สนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีและนวัตกรรมเครือข่าย	๖	๙		๙		๙		๙		

กลยุทธ์/ตัวชี้วัด	ข้อมูลฐานตัวชี้วัด (baseline) (๑)	เป้าหมายตัวชี้วัด (๒)								ข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการฯ (๓)
		รอบ ๑ ๑ ปี ๖ เดือน		รอบ ๒ ๓ ปี		รอบ ๓ ๔ ปี		รวม		
		แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล	
<p>มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ (iTAP-Kasetsart network) ซึ่งสามารถช่วยเหลือเงินทุนวิจัยให้กับผู้ประกอบการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - สร้างเครือข่ายกับศูนย์นานาชาติสิรินธรเพื่อการวิจัยพัฒนาและถ่ายทอดเทคโนโลยี ในความร่วมมือมูลนิธิโครงการหลวงพื้นที่ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงเลอตอ อำเภอแม่ระมาด จังหวัดตาก <p>หน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย</p> <ul style="list-style-type: none"> - การสร้างเครือข่ายนักวิจัยของสถาบันฯ ร่วมกับหน่วยงานพันธมิตรภายในประเทศ ได้แก่ FoSTAT Innovative house สวทช สสส APSA เป็นต้น - การสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานภาครัฐ ได้แก่ กระทรวงแรงงาน กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ และกระทรวงอุตสาหกรรม โรงเรียนนายร้อย จปร. เป็นต้น - การสร้างเครือข่ายกับผู้ประกอบการภาคอุตสาหกรรมที่มีการลงนามสัญญาความร่วมมือ (MOU) ได้แก่ บริษัทพิทยาฟู้ด อินดัสตรี จำกัด บริษัทยามาโมริกรุ๊ป (ประเทศไทย) จำกัด บริษัท KH Roberts (ประเทศไทย) จำกัด - การสร้างเครือข่ายกับผู้ประกอบการที่ทำงานวิจัยและงานบริการวิชาการร่วมกัน ได้แก่ บริษัท เอิร์ทบอร์น จำกัด บริษัท ลำปางฟู้ดโปรดักส์ จำกัด บริษัทเซ็ปเป้ จำกัด (มหาชน) 										
ยุทธศาสตร์ที่ ๒ การพัฒนาสู่ความเป็นเลิศทางวิชาการในระดับสากล										
<p>๑. การสร้างเครือข่ายกับหน่วยงานนานาชาติ</p> <ul style="list-style-type: none"> - การส่งเสริมบุคลากรให้เข้าร่วม การศึกษาดูงาน การฝึกอบรม และการศึกษาต่อ กับเครือข่ายความร่วมมือและหน่วยงานต่างประเทศ 	๕	๗		๗		๗		๗		

กลยุทธ์/ตัวชี้วัด	ข้อมูลฐานตัวชี้วัด (baseline) (๑)	เป้าหมายตัวชี้วัด (๒)								ข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการฯ (๓)
		รอบ ๑ ๑ ปี ๖ เดือน		รอบ ๒ ๓ ปี		รอบ ๓ ๔ ปี		รวม		
		แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล	
ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การเพิ่มคุณภาพและประสิทธิภาพการดำเนินงานตามภารกิจ										
๑. การปรับโครงสร้างองค์กร - การรวมหน่วยงานที่มีภารกิจใกล้เคียงกัน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงาน จาก ๑๒ ฝ่าย/ศูนย์ เหลือ ๙ ได้แก่ - ศูนย์สารสนเทศทางอาหารและศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีและอุตสาหกรรม - ฝ่ายวิศวกรรมและสำนักงานเลขานุการ - ฝ่ายโรงงานและฝ่ายการตลาด	-	๑		๑		๑		๓		
๒. การพัฒนาและเตรียมความพร้อมเพื่อสร้างผู้บริหาร - จำนวนบุคลากรที่ได้รับการพัฒนาในหลักสูตรผู้บริหารระดับสูงและผู้บริหารระดับกลาง	-	๓		๓		๓		๙		
๓. การวางแผนพัฒนาสมรรถนะบุคลากรตามตำแหน่ง - จำนวนบุคลากรแต่ละตำแหน่งได้รับการพัฒนาเพื่อความก้าวหน้าในสายงานทั้งตำแหน่งทางวิชาการและวิชาชีพ	-	๕		๕		๕		๕		
๔. การใช้ระบบสารสนเทศที่มีประสิทธิภาพในการบริหารจัดการองค์กร - นำระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่มีประสิทธิภาพมาใช้ในการบริหารจัดการเพื่อให้เกิดการเชื่อมโยงข้อมูลภายในองค์กรเพื่อวิเคราะห์ผลและการตัดสินใจในการดำเนินงานได้อย่างทันต่อสถานการณ์	-	๑		๑		๑		๑		
ยุทธศาสตร์ที่ ๔ การใช้หลักธรรมาภิบาลในการบริหารจัดการอย่างยั่งยืน										
๑. การสร้างวัฒนธรรมองค์กรแห่งความสุข - การจัดกิจกรรมที่让员工มีส่วนร่วมในการแสดงความคิดเห็นเพื่อให้บุคลากรมีความภาคภูมิใจ และเป็นส่วนหนึ่งในการบริหารจัดการองค์กร และช่วยเพิ่มการสื่อสารภายในองค์กรทำให้เกิดการสร้างวัฒนธรรมองค์กรแห่งความสุข	-	๒		๒		๒		๒		

กลยุทธ์/ตัวชี้วัด	ข้อมูลฐานตัวชี้วัด (baseline) (๑)	เป้าหมายตัวชี้วัด (๒)								ข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการฯ (๓)
		รอบ ๑ ๑ ปี ๖ เดือน		รอบ ๒ ๓ ปี		รอบ ๓ ๔ ปี		รวม		
		แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล	
- จัดกิจกรรมเพิ่มการสื่อสารนักวิจัยในองค์กรและสร้างบูรณาการงานวิจัย โดยมีการนำเสนอผลงานของนักวิจัยในแต่ละฝ่าย เพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็น เพื่อเป็นข้อมูลในการต่อยอดผลงานวิจัย เพิ่มแนวทางการพัฒนาข้อมูลโครงการวิจัย หรือจุดประเด็นหัวข้อวิจัยจากนักวิจัยที่มีความเชี่ยวชาญในแต่ละสาขา เพื่อสร้างการบูรณาการงานวิจัย										
๒. วางแนวทางการพัฒนาบุคลากรเพื่อเพิ่มศักยภาพในการทำงานกับบุคลากรสถาบันในทุกตำแหน่งงาน โดยใช้ระบบการบริหารสู่ความเป็นเลิศโดยมุ่งเน้นการประยุกต์ใช้เกณฑ์คุณภาพการศึกษาเพื่อการดำเนินการที่เป็นเลิศ (Education Criteria for Performance Excellence, EdPEX) นำมาเป็นกรอบในการพัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการขององค์กร - วิเคราะห์ความต้องการในการรับนักวิจัยของสถาบันฯ โดยพิจารณาจากแนวทางการวิจัยและงานวิจัยที่เป็น Outstanding ในการรับนักวิจัยใหม่เพื่อให้มีความพร้อมในการต่อยอดงานวิจัยอย่างต่อเนื่องและครอบคลุมภารกิจวิจัยและพัฒนา - การเพิ่มทักษะและความเชี่ยวชาญให้กับบุคลากรสายสนับสนุนเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลงในอนาคต - การบริหารจัดการลูกค้าเพื่อให้สามารถตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้า ในปัจจุบันและในอนาคตที่จะเกิดขึ้น	-	๓		๓		๓		๓		
ยุทธศาสตร์ที่ ๕ การเพิ่มศักยภาพในการบริหารและจัดหาทรัพยากรเพื่อรองรับการเปลี่ยนแปลง										
๑. การปรับปรุงขั้นตอนการดำเนินงานในแต่ภารกิจที่สร้างรายได้ เพื่อให้ทันต่อสถานการณ์เปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น จากภาวะเศรษฐกิจโดยรวมและสถานการณ์ COVID ๑๙ - ปรับปรุงการบริหารอาหารและการจัดเลี้ยง โดยนำผลงานวิจัยมาพัฒนาเป็นเมนูสูตรอาหารมาตรฐาน เพื่อสร้าง	-	๕		๕		๕		๕		

กลยุทธ์/ตัวชี้วัด	ข้อมูลฐานตัวชี้วัด (baseline) (๑)	เป้าหมายตัวชี้วัด (๒)								ข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการฯ (๓)
		รอบ ๑ ๑ ปี ๖ เดือน		รอบ ๒ ๓ ปี		รอบ ๓ ๔ ปี		รวม		
		แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล	
<p>- จัดทำหลักสูตร online ทั้งการฝึกอบรมวิชาชีพ วิชาการ และหลักสูตรนานาชาติ</p> <p>- ปรับปรุงขั้นตอนการให้บริการวิชาการในรูปแบบ online ในลักษณะ one stop service ทั้งโครงการพัฒนาวิชาการ ร่วมกับการให้บริการช่วยเหลือตอบข้อซักถามผู้ประกอบการ เพื่อสร้างความเข้มแข็งในการให้บริการภาคอุตสาหกรรม ได้อย่างรวดเร็ว</p>										
<p>๒. การเพิ่มศักยภาพในการบริหารจัดการจากการใช้ ทรัพยากรในหน่วยงานเพิ่มมากขึ้น</p> <p>- จำนวนผู้ประกอบการที่ให้สถาบันฯ เป็น OEM (Original Equipment Manufacturing) เนื่องจาก สถาบันฯ มี โรงงานผลิตที่ได้มาตรฐานและสามารถผลิตเพื่อจำหน่ายได้ โดยให้บริการรับผลิตสินค้าให้กับลูกค้าเพื่อนำไปติดแบรนด์ที่มี อยู่แล้วของลูกค้า หรือสนใจผลิตภัณฑ์ของสถาบันฯ และ ต้องการจ้างผลิตและติดแบรนด์ของลูกค้า</p>	๑	๒		๔		๖		๑๒		

๑.๑.๒ ข้อเสนอแนะเนื่องจากแผนการดำเนินงานตามยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัย ซึ่งนำเสนอต่อส่วนงานและคณะกรรมการสรรหาฯ พร้อมแนบรายละเอียดผลการดำเนินงาน

หัวข้อที่นำเสนอส่วนงานและ คณะกรรมการสรรหาฯ	ข้อมูลฐาน ตัวชี้วัด (baseline) (๑)	เป้าหมายตัวชี้วัด (๒)								ข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการฯ (๓)
		รอบ ๑ ๑ ปี ๖ เดือน		รอบ ๒ ๓ ปี		รอบ ๓ ๔ ปี		รวม		
		แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล	
<p>๑. การประชาสัมพันธ์เชิงรุก</p> <p>- จัดประชุมสัมมนาร่วมกับหน่วยงานภายในและภายนอก มหาวิทยาลัยและต่างประเทศ</p> <p>- ส่งเสริมให้บุคลากรเป็นกรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิใน คณะกรรมการ ในหน่วยงานภายนอก</p>	-	๖		๖		๖		๖		

หัวข้อที่นำเสนอผลงานและ คณะกรรมการสรรหาฯ	ข้อมูลฐาน ตัวชี้วัด (baseline) (๑)	เป้าหมายตัวชี้วัด (๒)								ข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการฯ (๓)
		รอบ ๑ ๑ ปี ๖ เดือน		รอบ ๒ ๓ ปี		รอบ ๓ ๔ ปี		รวม		
		แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล	แผน	ผล	
<ul style="list-style-type: none"> - สนับสนุนให้มีการส่งผลงานเข้าร่วมประกวดในเวทีต่าง ๆ เพิ่มการแสดงผลงานขององค์กรในงานนิทรรศการต่าง ๆ - เพิ่มช่องทางการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสาธารณะจากช่องทางเดิม เช่น วิทยุ YouTube หรือทำ Podcasts ในเรื่องที่ทำให้ความรู้เกี่ยวกับอาหารเป็นต้น - จัดทำสื่อแนะนำผลิตภัณฑ์ใหม่ผ่านช่องทางสื่อสาธารณะ - จัดกิจกรรมภายในสถาบันฯ เพื่อประชาสัมพันธ์ผลงานวิจัยและเพิ่มช่องทางการนำเสนอและการขยายผลสู่เชิงพาณิชย์ 										
๒. รายรับทั้งหมดจากทุกภาระกิจของสถาบัน <ul style="list-style-type: none"> - รายรับทั้งหมด (ล้านบาท) จากกิจกรรมการปรับปรุงและพัฒนาการปรับปรุงขั้นตอนการดำเนินงานในแต่ภาระกิจที่สร้างรายได้ 	๘๐	๘๐		๙๐		๙๐		๒๖๐		

ลงชื่อหัวหน้าส่วนงาน พิศมัย ศรีชาเยช วันที่.....