



รายงานการประชุมทบทวนแผนพัฒนาศักยภาพ
และความสามารถในการบริหารจัดการภายในคณะอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย
วันจันทร์ที่ ๑๕ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔
ณ ห้องประชุม AG 21 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มทร.ศรีวิชัย

รายนามผู้เข้าประชุม

๑. ผศ.อภิญา	วณิชพันธุ์	คณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร
๒. ผศ.กิตติภูมิ	ศุภลักษณ์ปัญญา	รองคณบดีฝ่ายบริหารและวางแผน
๓. ผศ.น้อมจิตต์	แก้วไทย อันเดร	รองคณบดีฝ่ายวิชาการและวิจัย
๔. ผศ.ผกามาสา	ปฐนพรภิบาล	อาจารย์ประจำ
๕. ผศ.สายใจ	แก้วอ่อน	อาจารย์ประจำ
๖. ผศ.จรรยา	บุญนำ	อาจารย์ประจำ
๗. ผศ.สุภาวดี	ชุกกลิ่น	อาจารย์ประจำ
๘. ผศ.จรีพร	เชื้อเจ็ดตน	อาจารย์ประจำ
๙. ผศ.ณรงค์ชัย	ชูพล	อาจารย์ประจำ
๑๐. ผศ.ว่าที่ร.ต.ปรีชา	มณีศรี	อาจารย์ประจำ
๑๑. ผศ.ศิรินาถ	ศรีอ่อนนวล	อาจารย์ประจำ
๑๒. ผศ.ดวงเดือน	สงฤทธิ์	อาจารย์ประจำ
๑๓. ผศ.พูลทรัพย์	อินทรวงศ์	อาจารย์ประจำ
๑๔. นายศรีอุบล	ทองประดิษฐ์	อาจารย์ประจำ
๑๕. นางสุกัญญา	หะริตา	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป
๑๖. นายธีระพงศ์	หมวดศรี	นักวิทยาศาสตร์
๑๗. นางดวงชีวัน	มนตราลักษณ์	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป
๑๘. นางสาวเดือนพัตรา	จันทร์สุด	นักวิชาการศึกษา
๑๙. นายอรรถพล	พรหมทอง	นักวิชาการคอมพิวเตอร์
๒๐. นางสาวฐิตารีย์	สมรูป	นักวิชาการศึกษา
๒๑. นางสาวอุมาพร	สุขนวน	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป
๒๒. นายอดิเรก	ชัยฤกษ์	ช่างเทคนิค

รายนามผู้ไม่เข้าประชุม

๑. นางสาวสุวิจักขณ์	ห่านศรีวิจิตร	รองคณบดีฝ่ายพัฒนานักศึกษาและศิษย์เก่าสัมพันธ์	ลาป่วย
๒. นางสาวธาสินี	ทองนอก	อาจารย์ประจำ	ติดภารกิจ
๓. ผศ.รุ่งทิพย์	จุฑามงคล	อาจารย์ประจำ	ติดภารกิจ
๔. ผศ.เสาวณีย์	ชัยเพชร	อาจารย์ประจำ	ติดภารกิจ
๕. ผศ.ธณิกานต์	ธรรณัฐ	อาจารย์ประจำ	ลาคลอด
๖. นางสาววรรณ	เกิดสุวรรณ	เจ้าหน้าที่บริหารงานทั่วไป	ลาป่วย
๗. นายธีระวัฒน์	สุใส	นักวิทยาศาสตร์	ติดภารกิจ

เริ่มประชุมเวลา ๑๕.๐๐ น.

ประธานคณบดีคณะอุตสาหกรรมเกษตร ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา วณิชพันธ์ุ นำเสนอความก้าวหน้า การดำเนินงานตามแผนพัฒนาศักราชภาพและความสามารถในการบริหารจัดการภายในคณะอุตสาหกรรม เกษตร รอบ ๔ เดือน (๑ ตุลาคม ๒๕๖๓ - ๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔) โดยมีรายละเอียดการนำเสนอข้อมูลดังนี้

ตามมติสภามหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย กำหนดให้คณะอุตสาหกรรมเกษตรขับเคลื่อนงาน ตามแผนยุทธศาสตร์ จำนวน ๓ ยุทธศาสตร์ ประกอบด้วย ยุทธศาสตร์ที่ ๑ การผลิตบัณฑิตและผู้เรียนที่มีความรู้ ทางวิชาการ เชี่ยวชาญทางวิชาชีพด้านอุตสาหกรรมเกษตรแบบครบวงจร มีความสามารถในการจัดการอาหาร และบริการที่สามารถแข่งขันและปรับตัวเข้ากับสภาวะการณ์ของสังคมปัจจุบันทั้งรูปแบบปกติ และหลักสูตร ออนไลน์ ยุทธศาสตร์ที่ ๒ การสร้างผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรมด้านอุตสาหกรรมเกษตร และ ยุทธศาสตร์ที่ ๔ พัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายเชิงพาณิชย์ โดยมีรายละเอียดในแต่ละประเด็น ดังนี้

๑. การปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร มีความสำคัญเป็นอย่างมาก เนื่องจาก ผู้เรียนไม่เป็นไปตามแผนการรับนักศึกษา จึงมีความจำเป็นต้องมีการปรับปรุงหลักสูตรอย่างเร่งด่วน โดย กระบวนการดำเนินงานอยู่ในขั้นตอนการนำเสนอ CUR 02 เข้าคณะกรรมการกลั่นกรองหลักสูตรระดับ มหาวิทยาลัย ในวันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ โดยปัจจุบันมีนักเรียน นักศึกษาแจ้งความประสงค์เข้าเรียนใน หลักสูตรดังกล่าว จำนวน ๑๘ คน มหาวิทยาลัยฯ อนุญาตให้คณะฯ ดำเนินการรับสมัครนักเรียน นักศึกษาใน หลักสูตรดังกล่าวเป็นกรณีพิเศษ แต่ต้องแจ้งข้อมูลให้ทาง สวท. รับทราบ การปรับปรุงหลักสูตรควรมีการ ดำเนินงานอย่างต่อเนื่อง และเป็นภารกิจเร่งด่วน หากสามารถดำเนินการให้เสร็จทันระยะเวลาก่อนเปิดภาค การศึกษาใหม่ จะมีผลต่อนักศึกษาที่สามารถเรียนในหลักสูตรใหม่ได้

๒. การพัฒนาข้อเสนอโครงการวิจัยเพื่อของบประมาณจากแหล่งทุนภายนอก โดยคณะฯ ได้มีการ ดำเนินงานของงบประมาณจากแหล่งทุนภายใน อว. และแหล่งทุนภายนอก ภายใต้โครงการชุมชนนวัตกรรม การพัฒนากระบวนการผลิต การอบแห้งโกโก้ งบประมาณจากแหล่งทุนภายนอก เช่น บพท.

๓. การจัดทำหลักสูตรระยะสั้น (Non-degree) และ โครงการบริการวิชาการที่ก่อให้เกิดรายได้ คณะฯ ได้มีการพัฒนาหลักสูตรที่คณะฯ มีแผนการดำเนินงาน ในช่วงเดือนมกราคม ๒๕๖๔ เป็นต้นไป สำหรับในเดือน มกราคม ๒๕๖๔ คณะฯ ได้ดำเนินการจัดฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้น จำนวน ๓ หลักสูตร แบบไม่มีค่าใช้จ่าย และ ในเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ เป็นต้นไป จะเป็นการจัดอบรมหลักสูตรแบบออนไลน์ สำหรับช่องทางการ ประชาสัมพันธ์การฝึกอบรมหลักสูตรระยะสั้น ได้แก่ การประชาสัมพันธ์ผ่านทางเว็บไซต์คณะฯ การไลฟ์สดผ่าน เพจคณะฯ และมหาวิทยาลัย วิทยาเขตนครศรีธรรมราช Fanpage Facebook และ Line Application เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายได้รับทราบข้อมูลข่าวสารการจัดอบรมอย่างต่อเนื่อง โดยคณะฯ มีการจัดอบรมหลักสูตร ระยะสั้นเพื่อสร้างอาชีพ จำนวน ๕ ชุดโครงการ ประกอบด้วย ชุดอาหารว่าง ชุดขนมไทย ชุดแปรรูปผลผลิต การเกษตร ชุดแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อและปลา และชุดสำหรับผู้ประกอบการและการใช้เทคโนโลยี ภายในเดือน มีนาคม ๒๕๖๔ จะจัดอบรมหลักสูตรการทำขนมจีบ ซาลาเปา การผลิตข้าวหมากเพื่อสุขภาพ เทคโนโลยีการ ผลิตขนมขบเคี้ยว และหลักสูตรการทำกิมจิ ตามลำดับ

ข้อเสนอแนะจากอธิการบดีและรองอธิการบดี

๑. หลักสูตรที่จัดอบรมมีความโดดเด่นอย่างไรเมื่อเปรียบเทียบกับท้องตลาด
๒. หลักสูตรที่จัดมาจากความต้องการของชุมชนหรือตลาดหรือไม่ ควรมีการสำรวจความต้องการ ของตลาดก่อนการจัดทำหลักสูตร
๓. คณะฯ ควรมีความชัดเจนสำหรับกลุ่มเป้าหมายที่เข้ารับการอบรม ประเด็นหลักในการจัด อบรมควรมีความน่าสนใจ ไม่ใช่แค่การอบรมหลักสูตรการผลิตอาหารแบบธรรมดา หากเปิด หลักสูตรไม่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด ทำให้ไม่มีผู้สมัครเข้ารับการอบรม ก็ถือว่า ไม่บรรลุเป้าหมาย

๔. หลักสูตรระยะสั้นที่จะดำเนินการ ควรเป็นหลักสูตรที่สามารถสร้างอาชีพได้จริง ในสถานการณ์ยุคโควิด-๑๙ วิทยากรมีความน่าสนใจ สถานที่จัดอบรมมีความพร้อม สะดวกสบาย สามารถสร้างทักษะแบบครบวงจร ทั้งกระบวนการผลิต การตลาด ควร ถ่ายทอดองค์ความรู้ มีการสอนการจัดทำแผนธุรกิจ เพื่อให้กลุ่มผู้เข้ารับการอบรมสามารถยื่น เสนอขออนุมัติงบประมาณกับสถาบันการเงินต่าง ๆ ได้ ถึงจะเป็นจุดดึงดูดความสนใจของ กลุ่มผู้เข้ารับการอบรม ทั้งแบบต้องการมีหน้าร้านและแบบไม่มีหน้าร้าน
๕. คณะฯ ต้องมีการสร้างภาคีเครือข่าย เช่น พัฒนาการชุมชน หรือหน่วยงานอื่นที่มีการทำงาน ร่วมกับชุมชน เพื่อให้คณะฯ เข้าถึงชุมชน และสามารถรับทราบข้อมูลสำรวจความต้องการ ของชุมชน เพื่อนำข้อมูลจากการสำรวจ มาพัฒนาหลักสูตรฝึกอบรมเพื่ออบรมกลุ่มเป้าหมาย ต่อไป
๖. มหาวิทยาลัยฯ ยินดีสนับสนุนงบประมาณให้กับหลักสูตรที่มีการทำงานร่วมกันแบบ บูรณาการกับหน่วยงานต่าง ๆ เช่น สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด อุทสาหกรรมจังหวัด พาณิชย์จังหวัด ภาคีเครือข่ายชุมชน สามารถให้ผู้รับการอบรมสร้างอาชีพได้จริง
๗. โครงการบริการวิชาการที่ก่อให้เกิดรายได้ มีข้อเสนอแนะดังนี้
 - โครงการบริการวิชาการที่ก่อให้เกิดรายได้ที่คณะฯ กำลังดำเนินการยังไม่โดดเด่น เห็นควร ดำเนินการทบทวนใหม่
 - ควรดำเนินการวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมายที่รับบริการให้ชัดเจน
 - ควรพัฒนาหลักสูตรที่ความสอดคล้องกับความต้องการของตลาดหรือผู้รับบริการ และ ประชาสัมพันธ์รับสมัครในลำดับต่อไป

๔. การพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายเชิงพาณิชย์ คณะฯ ได้มีแผนการดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อ การจำหน่าย โดยแบ่งออกเป็นกลุ่มย่อย ประกอบด้วย

- ผลิตภัณฑ์อาหารพื้นถิ่น
- ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวด้วยเครื่อง Extruder
- ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์
- ผลิตภัณฑ์การแปรรูปนมจากสหกรณ์โคนมพัทลุง เช่น นมพาสเจอร์ไรส์ผสมข้าวสังข์หยด

นมเปรี้ยวพร้อมดื่มรสสละ โยเกิร์ตรสสละ นมข้นหวาน คือทเทจชีส และมีการส่งเสริมให้บุคลากรอบรมสร้าง ความเชี่ยวชาญทางด้านการผลิตผลิตภัณฑ์นมในลำดับต่อไป

ข้อเสนอแนะจากอธิการบดีฯ

๑. การสร้างผลิตภัณฑ์ต้องศึกษาข้อมูล Input Output ควรมีการทบทวนข้อมูลว่า ผลิตภัณฑ์ที่จะดำเนินการผลิตมีความโดดเด่นกว่าผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายตามท้องตลาดหรือไม่ การแข่งขันทาง การตลาดไม่ควรทำผลิตภัณฑ์ที่มีจำหน่ายในท้องตลาดแล้ว เนื่องจากเราไม่สามารถแข่งขันกลไกทางการตลาดกับ เอกชนได้ความเสียเปรียบมีโอกาสูง

๒. คณะฯ มีแผนการสร้างสถานที่ผลิตที่มีขนาดใหญ่ ซึ่งการลงทุนค่อนข้างสูง หากผลิตภัณฑ์ ไม่มีความโดดเด่นหรือแตกต่างกับท้องตลาด ก็ไม่ควรลงทุน

๓. ปัจจุบันสหกรณ์โคนมพัทลุงที่ได้สร้างความร่วมมือกับมหาวิทยาลัยฯ ประสบปัญหา ผลิตภัณฑ์นม ทั้งนมพาสเจอร์ไรส์ และนมยูเอชที เหลืออยู่ในคลังสินค้า ไม่สามารถจำหน่ายออกสู่ท้องตลาดได้ หมด น้ำนมสดเหลือค้างในกระบวนการผลิต มหาวิทยาลัยฯ ต้องการให้คณะอุตสาหกรรมเกษตร ดำเนินการ พัฒนาผลิตภัณฑ์จากนม ที่มีอายุการเก็บรักษานาน และเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อให้สหกรณ์โคนมสามารถ จำหน่ายสินค้าออกสู่ตลาดได้ ตามที่คณะฯ เสนอผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ผสมข้าวสังข์หยด นมเปรี้ยวพร้อมดื่ม

รสสระ โยเกิร์ตรสสระ นมข้นหวาน คือทเพจซีส ถือได้ว่า ยังไม่ตอบโจทย์ความต้องการของตลาด และสถานประกอบการ หากคณะฯ สามารถดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากนมให้เป็นที่ต้องการของตลาดได้ ทางสหกรณ์โคนมพัทลุงก็สามารถสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินการได้อย่างแน่นอน

๔. คณะฯ ควรศึกษาความเชี่ยวชาญของบุคลากรของคณะฯ และผลิตภัณฑ์ที่คณะฯ สามารถพัฒนาได้ เพื่อค้นหาสถานประกอบการที่มีเป้าหมายเดียวกันและต่อยอดเชิงธุรกิจ

๕. ผลิตภัณฑ์ควรมีความโดดเด่น มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถหาวัตถุดิบได้ง่ายเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่น

๖. ในอนาคต พื้นที่ด้านหน้ามหาวิทยาลัยจะปรับเป็นร้านสะดวกซื้อ Seven-Eleven และร้านจำหน่ายเครื่องดื่ม Amazon คณะฯ จะมีแนวทางอย่างไรในการนำผลิตภัณฑ์เพื่อวางจำหน่ายในสถานที่ดังกล่าว หรือ แม้กระทั่งการมีหน้าร้านเป็นของตนเอง ซึ่งอยู่ในบริเวณเดียวกันกับพื้นที่ดังกล่าวข้างต้น

๕. ยุทธศาสตร์ที่ ๓ การสร้างศูนย์นวัตกรรมอาหาร คณะฯ ได้ดำเนินการด้านการรับตรวจวิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ ของผลผลิตและสินค้าทางการเกษตร โดยดำเนินการเผยแพร่ข้อมูลผ่านช่องทางการประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ พร้อมทั้งข้อมูลอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้ในการตรวจวิเคราะห์ และอัตราค่าบริการ เพื่อให้ผู้ที่สนใจติดต่อขอรับบริการ อีกทั้งคณะฯ ยังดำเนินงานด้านการให้บริการทางวิชาการแก่กลุ่มต่าง ๆ เช่น ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตรสาขาต่าง ๆ วิชากิจชุมชนต่าง ๆ องค์กรบริหารส่วนตำบลต่าง ๆ ทั้งประเภทการให้บริการวิชาการแก่สังคม และการให้บริการวิชาการที่ก่อให้เกิดรายได้

ข้อเสนอแนะจากอธิการบดีฯ และรองอธิการบดี

๑. คู่แข่งทางด้านการให้บริการศูนย์วิเคราะห์คุณภาพทางกายภาพ เคมี และชีวภาพ ของผลผลิตและสินค้าทางการเกษตร มีที่โนนบั้ง และคณะฯ มีความโดดเด่นกว่าที่อื่นอย่างไร เนื่องจากการจัดตั้งศูนย์มีความเสี่ยงสูง หากไม่คุ้มทุนก็ไม่ควรลงทุน

๒. กลุ่มผู้รับบริการต้องมีความชัดเจน การตรวจวิเคราะห์ไม่ควรมีเฉพาะการตรวจวิเคราะห์ทั่วไปแต่ควรเฉพาะเจาะจงเรื่องการให้บริการ ควรนำข้อมูลงานที่สามารถตรวจวิเคราะห์ เช่น สามารถตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ตัวไหนได้บ้าง โดยใช้เครื่องมือประเภทใด ไม่ควรนำเครื่องมือที่คณะฯ มีมาเป็นตัวตั้ง เพราะเครื่องมือบางประเภทไม่เหมาะสมต่อการนำไปเผยแพร่

๓. ราคาต่อตัวอย่าง มีความหลากหลาย การตรวจวิเคราะห์บางรายการคิดอัตราค่าบริการเป็นจำนวนตัวอย่าง บางรายการคิดอัตราค่าบริการเป็นรายชั่วโมง/รายวัน ซึ่งไม่เป็นไปในทิศทางเดียวกัน

๔. อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้เพื่อการตรวจวิเคราะห์จะต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับการนำไปใช้ประโยชน์เพื่อใช้ประกอบการตัดสินใจของผู้รับบริการ

มติที่ประชุม ที่ประชุมรับทราบและดำเนินการทบทวนกระบวนการปฏิบัติงานตามข้อเสนอแนะของคณะกรรมการติดตามผลการดำเนินงานตามแผนพัฒนาคณะอุตสาหกรรมเกษตร ดังนี้

๑. การจัดทำหลักสูตร Non degree และโครงการบริการวิชาการที่ก่อให้เกิดรายได้ ต้องดำเนินการทบทวนข้อมูลแต่ละหลักสูตรอีกครั้ง โดยมอบฝ่ายวิชาการและวิจัยดำเนินการจัดประชุมอาจารย์ทุกท่านในวันที่ ๓ มีนาคม ๒๕๖๔ โดยขั้นตอนการทำงานจะเริ่มต้นที่การหากลุ่มเป้าหมาย การสำรวจความต้องการของตลาด การพัฒนาหลักสูตร และการประชาสัมพันธ์เผยแพร่ข่าวสาร ตามลำดับ

๒. การผลิตผลิตภัณฑ์เพื่อการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ คณะฯ จะดำเนินการแบ่งกลุ่มอาจารย์ใหม่ตามข้อเสนอแนะของอธิการบดี กำหนดให้ดำเนินการด้านการผลิตผลิตภัณฑ์ ๓ ประเภท ดังนี้

๑. ผลิตภัณฑ์นม ในการดำเนินงานด้านผลิตภัณฑ์นม ผศ.พิกามาศ บุรินทรากิจบาล ให้ข้อเสนอแนะว่า ควรให้อาจารย์แต่ละท่านนำเสนอแนวความคิดต่อคณะกรรมการคณะฯ และดำเนินการคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่นมากที่สุด เพื่อดำเนินการพัฒนาสูตร และจำหน่ายเชิงพาณิชย์ในลำดับต่อไป

๒. ผลิตภัณฑ์แกงสำเร็จรูป ผศ.น้อมจิตต์ แก้วไทยอันตร ให้ข้อเสนอแนะว่า คณะฯ มีผลิตภัณฑ์หลายชนิด ให้เลือกผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่น และเป็นไปได้มากที่สุดที่จะดำเนินการได้โดยด่วน เพื่อให้ไม่เสียเวลา เช่น หมูแดง ที่อยู่ในความดูแลของ ผศ.สายใจ แก้วอ่อน หรือ ผลิตภัณฑ์แกงเนื้อบรรจุกระป๋องอยู่ในความดูแลของ ผศ.ณรงค์ชัย ชูพูล

๓. ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวโดยใช้เครื่อง Extruder ผศ.สุภาวดี ชุกกลิ่น ยืนยันที่จะดำเนินการผลิตต่อ แต่จะหาวิธีการลดต้นทุนการผลิตด้านบรรจุภัณฑ์ให้มีต้นทุนลดลง
คณะฯ จะดำเนินการจัดทำแบบสำรวจความต้องการของอาจารย์ทุกท่าน ให้แจ้งความประสงค์เข้าร่วมกลุ่มดำเนินการจัดทำผลิตภัณฑ์เพื่อการจำหน่ายในแต่ละประเภท

๓. การปรับปรุงหลักสูตร ควรดำเนินการอย่างเร่งด่วน และมีความต่อเนื่อง ให้หลักสูตรเตรียมความพร้อมสำหรับการนำเสนอ CUR 02 ในวันที่ ๑๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๔ นี้

มติที่ประชุม เห็นชอบ

ปิดประชุมเวลา ๑๖.๓๐ น.



(นางดวงชีวัน มนตราลักษณ์)
ผู้จัดบันทึกรายงานการประชุม



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์อภิญญา วณิชพันธุ์)
ผู้ตรวจรายงานการประชุม