

องค์ความรู้ที่ได้รับจากโครงการบริการวิชาการปีงบประมาณ 2556

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้และนวัตกรรมเพื่อความมั่นคงด้านอาหาร โดย สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ร่วมกับ ศูนย์วิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์

โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้และนวัตกรรมเพื่อความมั่นคงด้านอาหาร ดำเนินการในปี 2556 เป็นปีที่ 2 ของโครงการ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ร่วมกับศูนย์วิทยาศาสตร์และวิทยาศาสตร์ประยุกต์ได้บริการวิชาการให้กับชุมชน โครงการแบ่งเป็น 2 กิจกรรมคือ การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามเกณฑ์มาตรฐานสากล อย และ GMP ร่วมกับสำนักงานเกษตรจังหวัดราชบุรี และโครงการส่งเสริมสนับสนุนการทำกิจกรรมกลุ่มอาชีพ ร่วมกับองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านคา จากการดำเนินโครงการสามารถสรุปองค์ความรู้ที่ได้รับจากการบริการวิชาการได้ดังนี้

- การบริการวิชาการสามารถบูรณาการกับการเรียนการสอน และกิจกรรมการพัฒนานักศึกษา โดยนำบทปฏิบัติการของรายวิชามาใช้เป็น “วิธี” สำหรับกิจกรรมบริการวิชาการ ที่มีลักษณะเป็นการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ ในการบริการวิชาการในปี 2556 มีกิจกรรมหลายส่วนที่เกี่ยวข้องกับการเรียนการสอน เช่น การทำไวน์สับปะรด (รายวิชาจุลชีววิทยาทางอาหาร) น้ำสับปะรดพาสเจอร์ไรซ์ เค้กสับปะรด ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ (รายวิชาการแปรรูปอาหาร) มาตรฐานและข้อกำหนดอาหาร (ระบบการประกันคุณภาพ) ในหัวข้อการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารตามเกณฑ์มาตรฐานสากล อย และ GMP โดย ดร.ครองศักดิ์ ภัคธนนกเป็นผู้สอนรายวิชาและเป็นวิทยากรในกิจกรรมบริการวิชาการครั้งนี้

- ชุมชนมีความต้องการในการบริการวิชาการ ในด้านที่เกี่ยวข้องกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร เพื่อเพิ่มรายได้จากแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่น เช่น สับปะรด โครงการนี้จึงสามารถตอบสนองความต้องการของชุมชนได้ และแสดงให้เห็นถึงการยอมรับด้านการบริการวิชาการจากหน่วยงานและชุมชนภายนอกมหาวิทยาลัย

- อาจารย์และนักศึกษาร่วมกันดำเนินโครงการ นักศึกษาได้พัฒนาคุณลักษณะทางวิชาการได้รับความรู้จากการเป็นผู้ช่วยวิทยากร รวมถึงการพัฒนาทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล รับผิดชอบในหน้าที่ของตน ตามที่ได้รับมอบหมาย อาจารย์ได้พัฒนาความรู้ด้านวิชาการ และบูรณาการงานบริการวิชาการกับงานวิจัยเพื่อพัฒนาไปเป็นงานวิจัยเพื่อตอบสนองความต้องการของชุมชน รวมถึงกับการบูรณาการกับการเรียนการสอนให้เกิดประสิทธิผล

- โครงการมีการดำเนินตามระบบ PDCA และมีคณะกรรมการรับผิดชอบงานด้านต่าง ๆ

รูปกิจกรรม
สร้างสรรค่นวัตกรรมและองค์ความรู้เพื่อความมั่นคงด้านอาหาร ปีที่ 2





