



AI for Food Product Development (Local to Global)

ผู้สอน ผศ.ดร.กรวิทย์ ไชยสุ (อ.เอก) E-MAIL: korawit.chaisu@cmu.ac.th Tel:064 746 2264
สาขาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ประเภทผลงาน ประเภทรายบุคคล (Individual) สายวิชาการ

ความเชื่อมโยงกับแผนกลยุทธ์

- SO1 พัฒนานักนวัตกรรมเพื่อขับเคลื่อนอุตสาหกรรมเกษตรสู่ระดับโลก
ประเด็นองค์ความรู้ : การพัฒนาการเรียนการสอนที่สนับสนุน
ทักษะนวัตกรรมและการเป็นผู้ประกอบการของนักศึกษา
- SO4 ความคล่องตัวเพื่อความเป็นเลิศขององค์กร
ประเด็นองค์ความรู้ : แนวทางปฏิบัติที่ดี หรือการพัฒนาแพลตฟอร์ม
รูปแบบต่างๆ ที่ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล



ที่มาและความสำคัญ

จากรายวิชา 605475 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้าน (Indigenous Food Product Development) มุ่งเน้นการเรียนการสอนแบบ Active Learning และใช้ AI ในหัวข้อรูปแบบของอาหารไทยพื้นบ้าน ตลาดสำหรับอาหารไทยพื้นบ้าน เครื่องเทศสำหรับอาหารพื้นบ้าน การพัฒนาสูตรอาหารพื้นบ้าน การประเมินผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการพัฒนา การนำผลิตภัณฑ์ออกสู่ตลาด

และสอดคล้องกับแผนกลยุทธ์ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และคณะอุตสาหกรรมเกษตร ในข้อ SO1 พัฒนานักนวัตกรรมเพื่อขับเคลื่อนอุตสาหกรรมเกษตรสู่ระดับโลก ประเด็นองค์ความรู้ : การพัฒนาการเรียนการสอนที่สนับสนุนทักษะนวัตกรรมและการเป็นผู้ประกอบการของนักศึกษา และ SO4 ความคล่องตัวเพื่อความเป็นเลิศขององค์กร ประเด็นองค์ความรู้ : แนวทางปฏิบัติที่ดี หรือการพัฒนาแพลตฟอร์มรูปแบบต่างๆ ที่ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล ซึ่งมีวัตถุประสงค์

- เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลผู้บริโภค รูปแบบอาหารพื้นบ้าน และออกแบบแนวคิดผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าเชิงวัฒนธรรมและสอดคล้องตลาด
- เพื่อพัฒนาและสร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านเชิงนวัตกรรมโดยใช้ AI และสื่อดิจิทัลต่างๆ
- เพื่อสร้างแนวคิดผู้ประกอบการให้กับผู้เรียนในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และสินค้าเกษตร อาหารของไทย

ดังนั้นจึงเกิดโครงการและกิจกรรม AI for Food Product Development (Local to Global) ขึ้นมาในเทอม 2/2568

ขั้นตอนการดำเนินงาน

ในงานกิจกรรม Active Learning by Dr.Ake
หัวข้อ ตลาด/ผลิตภัณฑ์สำหรับอาหารไทยพื้นบ้าน

ผลลัพธ์ เช่น ผลที่เกิดกับผู้เรียน
หรือกลุ่มเป้าหมาย เป็นต้น

ให้ผู้เรียนแต่ละคนเลือกวัตถุดิบจากการ
ศึกษาฐานโครงการหลวง แล้วเลือกวัตถุดิบ
อย่างน้อย 3 อย่าง หรือ มากกว่า แล้วสร้าง
อาหารตามวัตถุดิบนั้น พร้อมตั้งชื่อ
+ ส่วนผสม (งานเดี่ยว 1 ชิ้น)

ใช้ AI ในการสร้างอาหารรูปแบบใหม่
โดยใส่ภาพที่เราเลือก + รายละเอียดอาหาร
ตามตัวอย่างที่แนบ แล้วตกแต่งให้สวยงาม
(งานเดี่ยว 1 ชิ้น)

วัตถุประสงค์

- เพื่อวิเคราะห์ข้อมูลผู้บริโภค รูปแบบอาหารพื้นบ้าน และออกแบบแนวคิดผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าเชิงวัฒนธรรมและสอดคล้องตลาด
- เพื่อพัฒนาและสร้างต้นแบบผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านเชิงนวัตกรรม โดยใช้ AI และสื่อดิจิทัลต่างๆ
- เพื่อสร้างแนวคิดผู้ประกอบการให้กับผู้เรียนในด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และสินค้าเกษตร อาหารของไทย

กลุ่มเป้าหมาย/ผู้ได้รับประโยชน์

นักศึกษาชั้นปีที่ 3-4 สาขาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์
และผู้สนใจในรายวิชานี้

ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

(แสดงให้เห็นถึงแนวคิดวิธีการปฏิบัติใหม่/นวัตกรรมใหม่
ที่แตกต่างจากเดิม)

แนวคิดรูปแบบใหม่แบบ Active learning หรือ Innovation Process ผ่าน AI (Gemini) ในการออกแบบผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากวัตถุดิบท้องถิ่นไทย ซึ่งทำให้ผู้เรียนเห็นภาพต้นแบบของผลิตภัณฑ์ได้ชัดเจน และลดงาน เงิน คน เวลา ในการทำสินค้าหรือบริการในอนาคต

◆ Gemini ○ chatGPT ✨ Claude

หลังจากนั้น ให้รวบรวมอาหารของเพื่อนๆ
ในห้องเรียนทั้งหมด แล้วสร้าง
สำหรับอาหารใหม่ โดยใช้ AI อีกหนึ่งรอบ
(งานกลุ่ม 1 ชิ้น) + ส่งงานทุกคน

จากนั้นส่งงานในรูปแบบ PDF
ผ่าน CMU-Mango+ชื่อ+รหัสนักศึกษา



นักศึกษาที่เรียนในรายวิชานี้ทุกคน 100%
สามารถใช้ AI ออกแบบผลิตภัณฑ์ของตนเอง
และสามารถทำงานร่วมกับทุกคนในกลุ่มได้เป็นอย่างดี
และมีความสุขที่ได้เรียนรายวิชานี้
(ผลการประเมินการสอนทั้งวิชา

ได้คะแนนเฉลี่ย 4.9 คิดเป็นร้อยละ 98 จากข้อมูล CMU MIS)