

คู่มือองค์ความรู้ และแนวทางปฏิบัติที่ดี (Best Practices)

เพื่อการพัฒนาศักยภาพบุคลากร
ด้านการบริการวิชาการและการส่งเสริมผู้ประกอบการ

 **สายสนับสนุน**

 **ประเภทผลงาน**
ประเภทกลุ่มบุคคล (Group)
สายสนับสนุน

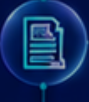
 **ผู้รับผิดชอบผลงาน**
นางสาวหัตยา ใจคำ
เจ้าหน้าที่สนับสนุนพัฒนารุทกิจนวัตกรรม

 **ที่ปรึกษาโครงการ**
นางสาวชลธิชา อุทัยศรีผดุงกุล
รองผู้จัดการฝ่ายพัฒนารุทกิจนวัตกรรม

ที่มาและความสำคัญ

การปฏิบัติงานของบุคลากรส่วนใหญ่ยังอาศัยความรู้และประสบการณ์เฉพาะบุคคล ทำให้เกิดความแตกต่างของแนวทางการดำเนินงาน ขาดการรวบรวมองค์ความรู้ที่เป็นระบบ และมีความเสี่ยงต่อการสูญเสียองค์ความรู้เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงบุคลากร ส่งผลให้การถ่ายทอดงานและการพัฒนาศักยภาพบุคลากรใหม่เป็นไปได้ยากลำบาก จึงจัดทำ **คู่มือองค์ความรู้และแนวทางปฏิบัติที่ดี (Best Practices)** เพื่อการพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านการบริการวิชาการและการส่งเสริมผู้ประกอบการ เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการพัฒนาศักยภาพบุคลากรถ่ายทอดองค์ความรู้ภายในองค์กรและส่งเสริมการเรียนรู้ร่วมกันอย่างต่อเนื่อง

วัตถุประสงค์

-  เพื่อพัฒนาและยกระดับศักยภาพบุคลากรด้านการบริการวิชาการ ให้มีแนวทางปฏิบัติที่เป็นมาตรฐานเดียวกันในการส่งเสริมผู้ประกอบการ
-  เพื่อรวบรวม สิ่งตระห์ และถ่ายทอดองค์ความรู้จากประสบการณ์การดำเนินงานจริงให้เป็นคู่มือสำหรับใช้พัฒนาทักษะการทำงานของบุคลากร
-  เพื่อสร้างคู่มือการเรียนรู้ภายในองค์กรที่สนับสนุนการพัฒนางานบริการวิชาการอย่างต่อเนื่อง

ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์

แนวคิดในการพัฒนาคู่มือจากการทำงานรวบรวมและสังเคราะห์องค์ความรู้ที่เกิดจากประสบการณ์การปฏิบัติงานจริงของบุคลากรให้เป็นองค์ความรู้ที่สามารถถ่ายทอดและนำไปใช้ได้อย่างเป็นระบบ โดยใช้แนวคิดการจัดการองค์ความรู้ร่วมกับการจัดทำแนวทางปฏิบัติที่ดี

Output

คู่มือ Best Practices ด้านบริการวิชาการและส่งเสริมผู้ประกอบการ ฐานความรู้จากประสบการณ์จริงของบุคลากร

Outcome

บุคลากรมีมาตรฐานการปฏิบัติงานเดียวกัน
เพิ่มประสิทธิภาพการสนับสนุนผู้ประกอบการ SMEs
เชื่อมโยงผู้ประกอบการกับความเชี่ยวชาญภายในคณะ

ขั้นตอนการดำเนินงาน

-  **รวบรวมข้อมูล**
โครงการสนับสนุน SMEs
-  **จัดทำคู่มือในรูปแบบ**
“คู่มือพัฒนาศักยภาพบุคลากร เพื่อการส่งเสริมผู้ประกอบการ”
-  **นำเสนอผลการดำเนินงานและองค์ความรู้ที่**
ได้จากการจัดทำคู่มือในกิจกรรม AGRO KM Day

ความเชื่อมโยงกับแผนกลยุทธ์คณะ

   
วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ที่ 2 บูรณาการบริการวิชาการด้านนวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ระดับนานาชาติ

ผลลัพธ์

-  บุคลากรมีแนวปฏิบัติงานที่เป็นมาตรฐานเดียวกัน มีองค์ความรู้และแนวทางปฏิบัติที่ดี (Best Practices) ด้านการส่งเสริมและเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ SMEs ที่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง
-  บุคลากรสามารถสนับสนุนผู้ประกอบการในการเข้าถึงและใช้ประโยชน์จากโครงการภาครัฐได้อย่างมีประสิทธิภาพ
-  คณะอุตสาหกรรมเกษตรมีผลงานด้านการจัดการความรู้ที่เป็นรูปธรรม สามารถนำไปใช้เป็นฐานองค์ความรู้และต่อยอดการพัฒนางานบริการวิชาการในอนาคต
-  เกิดกลไกการใช้คู่มือเชื่อมกับการบริการของศูนย์นวัตกรรมอาหารและสามารถนำความต้องการของ ผู้ประกอบการเชื่อมกับความเชี่ยวชาญของอาจารย์ในคณะอุตสาหกรรมเกษตร ทำให้ผลงานวิจัยเกิดการเชื่อมโยงสู่เชิงพาณิชย์

กลุ่มเป้าหมาย

-  บุคลากรสายสนับสนุนด้านบริการวิชาการ
-  เจ้าหน้าที่ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์
-  บุคลากรที่เกี่ยวข้องกับการติดต่อประสานงานผู้ประกอบการ
-  อาจารย์ที่สนใจงานบริการวิชาการเชิงพาณิชย์

Impact



เกิด Knowledge Ecosystem ด้านบริการวิชาการ
ต่อยอดงานวิจัยสู่ศูนย์นวัตกรรมเชิงพาณิชย์
สร้างองค์กรแห่งการเรียนรู้ (Learning Organization) อย่างยั่งยืน

SME บังคับได้
สิทธิการลดหย่อน และระยะเวลา บังคับ 2569
สนับสนุนสูงสุด 80% ไม่เกิน 200,000 บาท ต่อกิจการ ต่อปี
จำนวนสิทธิ์ : 1 สิทธิ์ ต่อ 1 บัญชี
ระยะเวลาบังคับ
ตั้งแต่ 1 พ.ค. 69 ถึง 31 ธ.ค. 69
100,000,000 (หนึ่งร้อยล้านบาท)
100,000,000 (หนึ่งร้อยล้านบาท)
31 ธ.ค. 70

โอกาสทอง!
สำหรับผู้ประกอบการ
วงเงินสนับสนุนสูงสุด **200,000 บาท**
โครงการส่งเสริมผู้ประกอบการผ่านระบบ BDS โดยธนาคาร 2569
สนใจดูรายละเอียด <https://www.bds.go.th>
“ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่”
1. ลงทะเบียน
2. ตรวจสอบสิทธิ์
3. รับเงินอุดหนุน

บริการวิชาการ
1. บริการวิชาการ
2. บริการวิชาการ
3. บริการวิชาการ
4. บริการวิชาการ
5. บริการวิชาการ
6. บริการวิชาการ
7. บริการวิชาการ
8. บริการวิชาการ
9. บริการวิชาการ
10. บริการวิชาการ

บริการวิชาการ
1. บริการวิชาการ
2. บริการวิชาการ
3. บริการวิชาการ
4. บริการวิชาการ
5. บริการวิชาการ
6. บริการวิชาการ
7. บริการวิชาการ
8. บริการวิชาการ
9. บริการวิชาการ
10. บริการวิชาการ

บริการวิชาการ
1. บริการวิชาการ
2. บริการวิชาการ
3. บริการวิชาการ
4. บริการวิชาการ
5. บริการวิชาการ
6. บริการวิชาการ
7. บริการวิชาการ
8. บริการวิชาการ
9. บริการวิชาการ
10. บริการวิชาการ