การเปิดโอกาสให้เกิดการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานตามภารกิจ
คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ปีงบประมาณ พ.ศ.2569

❖ ด้านการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอน

คณะอุตสาหกรรมเกษตรให้ความสำคัญต่อการพัฒนาหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการของภาคอุตสาหกรรมและตลาดแรงงาน โดยเปิดโอกาสให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ได้แก่ (1) ผู้ใช้บัณฑิต (ภาคเอกชน/โรงงาน/ผู้ประกอบการ) (2) ศิษย์เก่า (3) ผู้ทรงคุณวุฒิด้านวิชาการ และ (4) ตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ/วิชาชีพ เข้ามามีส่วนร่วมเป็นผู้ทรงคุณวุฒิในการให้ข้อเสนอแนะและวิพากษ์หลักสูตรเกี่ยวกับโครงสร้างหลักสูตร เนื้อหารายวิชา และสมรรถนะที่พึงประสงค์ของบัณฑิต เพื่อยกระดับคุณภาพบัณฑิตให้มีสมรรถนะตามความต้องการของผู้ประกอบการ โดยใช้รูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) และการอภิปรายกลุ่ม (Focus Group)

ในปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 คณะได้จัดประชุมวิพากษ์หลักสูตร จำนวน 5 หลักสูตร ดังนี้

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
2. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเล
3. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ
4. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์
5. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร

มีรายละเอียดการมีส่วนร่วมในการดำเนินงานด้านการพัฒนาหลักสูตรการเรียนการสอนของแต่ละหลักสูตร ดังต่อไปนี้

1. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)

การประชุม “วิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ/หลักสูตรปรับปรุง) พ.ศ. 2570” ในวันที่ 15 ธันวาคม พ.ศ. 2568 เวลา 13.30 – 16.30 น. ผ่านระบบออนไลน์ (Zoom Meeting)

1) ประเด็นในการมีส่วนร่วม

1. การพัฒนาโครงสร้างหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและความต้องการตลาดแรงงาน
2. การส่งเสริมจุดเด่นของหลักสูตร โดยใช้บริบทพื้นที่และการเรียนรู้ตลอดห่วงโซ่อาหาร (farm to table)
3. การออกแบบการเรียนการสอนเพื่อให้ผู้เรียนบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs)
4. การปรับเนื้อหาสู่แนวโน้มอุตสาหกรรมอาหารโลก เช่น future food และ sustainability

2) สรุปข้อมูลของผู้มีส่วนร่วม

ผู้ทรงคุณวุฒิจากภาควิชาการ และภาคอุตสาหกรรม (ผู้ใช้บัณฑิต) และคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เป็นการมีส่วนร่วมของ “ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียโดยตรง” ที่สะท้อนความต้องการระดับนานาชาติของหลักสูตร โดยใช้รูปแบบการประชุมแบบการอภิปรายกลุ่ม (Focus Group) ผ่านระบบออนไลน์ (Zoom Meeting) มีรายชื่อผู้เข้าร่วมการประชุมดังนี้

1.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สิรภัทร แต่สุวรรณ	ประธานกรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
2.	รองศาสตราจารย์ ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
3.	ดร.กิตติพร พันธุ์วิจิตรศิริ	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ (ผู้มีส่วนได้-ส่วนเสีย)
4.	คุณกาญจนาภรณ์ บุนนาค	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ (ผู้มีส่วนได้-ส่วนเสีย)
5.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุพัฒน์ พงษ์ไทย	กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
6.	ผู้ช่วยศาสตราจารย์วชิระ จิระรัตนรังษี	กรรมการ
7.	อาจารย์ ดร.ทับกฤช ขุมทรัพย์	กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
8.	นางสาวอรระวี ชุ่มใจ	เจ้าหน้าที่ผู้ประสานงานหลักสูตรนานาชาติ สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร

3) ผลจากการมีส่วนร่วม

1. ได้รับข้อเสนอแนะและมุมมองจากผู้ทรงคุณวุฒิ คณาจารย์ และผู้ใช้บัณฑิต เพื่อนำมาพัฒนาหลักสูตรให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน เช่น จรณะทักษะที่ต้องการ ได้แก่ การทำงานเป็นทีม การสื่อสาร ความเข้าใจในการปฏิบัติงานจริงด้านอาหารและธุรกิจ

2. ทำให้ทราบจุดแข็ง จุดที่ควรปรับปรุง และแนวทางพัฒนาหลักสูตรในกระบวนการจัดการเรียนการสอน โครงสร้างหลักสูตรเพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะตรงตามมาตรฐานวิชาชีพและความต้องการของภาคอุตสาหกรรม เช่น ความเข้าใจในการจัดการธุรกิจด้านอาหารจากการศึกษาดูงานในสถานประกอบการ และการนำความรู้ที่ได้รับจากการฝึกงานไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพได้

3. ได้ทราบข้อคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิ คณาจารย์ และผู้ใช้บัณฑิตเพื่อนำมาปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนเพื่อให้ได้บัณฑิตที่มีคุณสมบัติสอดคล้องตามความคาดหวังของมหาวิทยาลัย และสนับสนุนให้ผู้เรียนมีสมรรถนะทั้งด้านวิชาการ ทักษะปฏิบัติ และทักษะธุรกิจอาหาร

4) การนำผลจากการมีส่วนร่วมไปปรับปรุงพัฒนาการดำเนินงานของคณะอุตสาหกรรมเกษตร

1. ใช้เป็นข้อมูลในการออกแบบโครงสร้างหลักสูตรเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพและความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต ยกระดับหลักสูตรสู่มาตรฐานสากลและเพิ่มขีดความสามารถการแข่งขันของบัณฑิต
2. ปรับปรุง PLOs ของหลักสูตรให้สามารถวัดผลได้และสอดคล้องอุตสาหกรรมสากล
3. พัฒนารายวิชาและเนื้อหาการเรียนการสอนให้มีความทันสมัย โดยเน้นการเรียนรู้เชิงบูรณาการด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร การทำธุรกิจ และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีดิจิทัล เพื่อส่งเสริมทักษะการคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา และการทำงานเป็นทีม เช่น Food supply chain, future food และ digital technology
4. ส่งเสริมความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรม สถานประกอบการและเครือข่ายวิชาชีพในการฝึกประสบการณ์ฝึกงาน เพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์ตรงและมีสมรรถนะสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน

2. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเล

การประชุม “วิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเล หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2570 จากผู้ประกอบการ และศิษย์เก่า” ในวันอังคารที่ 11 พฤศจิกายน 2568 เวลา 9.00–15.00 น. ณ โรงแรมแคนทารี ฮิลส์ เชียงใหม่ และ ผ่านระบบออนไลน์ (Zoom Meeting)

1) ประเด็นในการมีส่วนร่วม

1. การพัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs) ให้ชัดเจนด้านนวัตกรรมอาหารทะเล
2. การเพิ่มเนื้อหาทันสมัย เช่น AI, advanced processing, alternative seafood

3. การบูรณาการทักษะผู้ประกอบการและการตลาด
4. การปรับโครงสร้างรายวิชาและลำดับการเรียนรู้ให้เหมาะสม

2) สรุปข้อมูลของผู้มีส่วนร่วม

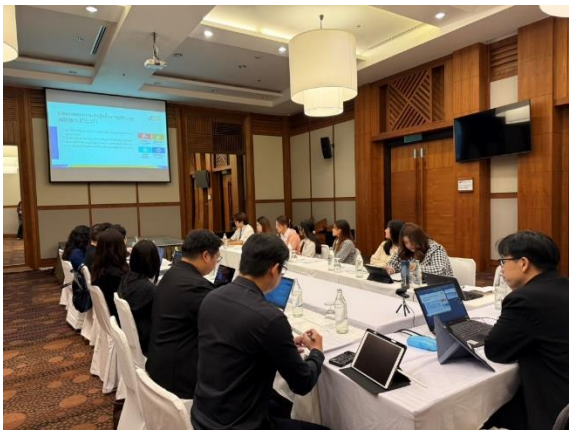
ผู้ใช้บัณฑิตจากบริษัทชั้นนำ (เช่น Thai Union, CP ฯลฯ) ศิษย์เก่า นักวิจัย ผู้ประกอบการ และคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เป็นการมีส่วนร่วมเชิงลึกผู้ทรงคุณวุฒิจากภาคอุตสาหกรรม ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย (ศิษย์เก่าและนักศึกษาปัจจุบัน) โดยใช้รูปแบบการประชุมแบบการอภิปรายกลุ่ม (Focus Group) ผ่านการประชุมทั้ง Onsite และ Online ผ่านระบบ Zoom Meeting มีรายชื่อผู้เข้าร่วมการประชุมดังนี้

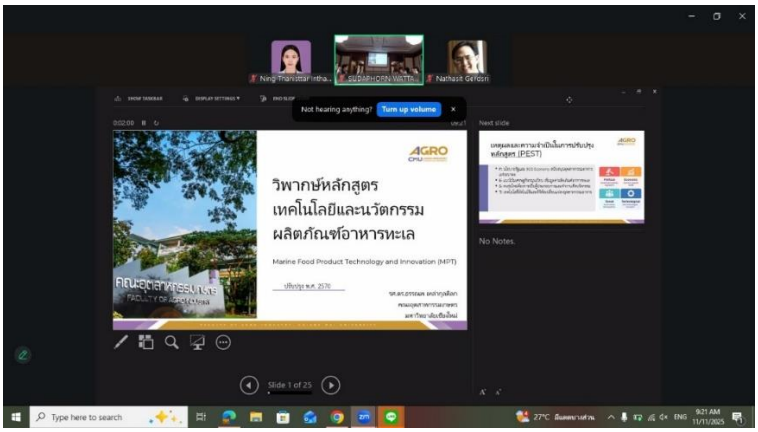
1. รองศาสตราจารย์ ดร.ธรรณพ เหล่ากุลดิลก ประธานกรรมการฯ
2. รองศาสตราจารย์ ดร.ณัฐสิทธิ์ เกิดศรี กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ
3. รองศาสตราจารย์ ดร.สุพัตรา กาณจนประทุม กรรมการ
4. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิสุวัฒน์ วรรณมะกอก กรรมการ
5. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุธาสินี ญาณภักดี กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กันยาศิริ รักอริยะธรรม กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร
7. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุกัลย์ บรัศไพบูลย์ กรรมการ
8. อาจารย์ ดร.ธีระศักดิ์ เจริญนภารัตน์ กรรมการ
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วรินพร กลั่นกลิ่น กรรมการและเลขานุการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
10. นางสาวสุดาพร วัฒนา ผู้ช่วยเลขานุการ

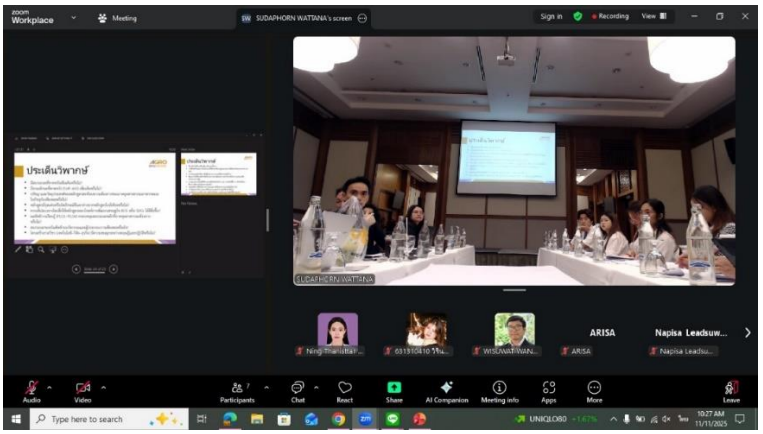
ผู้ประกอบการ ศิษย์เก่า และนักศึกษาปัจจุบัน

1. คุณนภิสา เลิศสุวรรณ์ QC SECTION MANAGER บริษัท ซีพี แอ็กซ์ตร้า จำกัด (มหาชน)
2. คุณพีรนุช แก้วเกสร Senior section manager Thai union group PCL.
3. นางสาวศุภานิจ เจริญเดช Executive QA (ผู้บริหารฝ่ายประกันคุณภาพ) บริษัท แมคคีย์ ฟู้ด เซอร์วิสเซส (ประเทศไทย) จำกัด
4. นางสาวอริสา หาญพยัคฆ์ Supervisors production บริษัท เอเชี่ยน อะไลอันซ์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
5. คุณณัฐวุฒิ ปิยะ Sales representative บริษัท Next generation genomic co.ltd และเจ้าของกิจการ
6. นางสาววิรินทร์รัตน์ วังหิน ผู้ช่วยนักวิจัย (ศิษย์เก่า)
7. นางสาวอรไท ทองเกิด ผู้ช่วยนักวิจัย (ศิษย์เก่า)
8. นางสาวพลอย บุญมา กำลังศึกษาต่อปริญาโท (ศิษย์เก่า)

9. นางสาวตรีญาดา ยอดทิพย์ รหัสนักศึกษา 661310444
10. นางสาวธนิษฐา อินทฉิม รหัสนักศึกษา 661310447
11. นางสาวนันท์นภัส ปรัชญาโณทัย รหัสนักศึกษา 661310450
12. นายมังกร คุณยศยิ่ง รหัสนักศึกษา 661310463
13. นางสาววริสรา ลีโชติโรจน์ รหัสนักศึกษา 661310467







3) ผลจากการมีส่วนร่วม

1. ได้ข้อมูลความต้องการและความคาดหวังของภาคอุตสาหกรรมโดยตรง ได้แก่ คาดหวังให้บัณฑิตของหลักสูตรมีความรู้ด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่ทันสมัย สามารถประยุกต์ใช้เทคโนโลยีใหม่ เช่น AI และแนวคิด Lean–Kaizen ในการแก้ปัญหาหน้างานได้จริง มีความเข้าใจมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหาร เช่น GMP และ HACCP ตลอดจนมีความสามารถปรับตัวและเรียนรู้ได้รวดเร็วเพื่อตอบสนองความต้องการของภาคอุตสาหกรรมที่เปลี่ยนแปลงอย่างต่อเนื่อง
2. ระบุสมรรถนะสำคัญของบัณฑิต เช่น
   - การใช้ AI และนวัตกรรม
   - ทักษะปฏิบัติจริงทั้งในห้องปฏิบัติการ โรงงาน และการพัฒนาผลิตภัณฑ์

- ทักษะผู้ประกอบการ เช่น การตลาด การวิเคราะห์ความเสี่ยง การวิเคราะห์ต้นทุน–กำไร และการทดลองตลาดจริง
- มีจรณทักษะเด่น ได้แก่ การสื่อสาร การทำงานเป็นทีม บุคลิกภาพที่เหมาะสม ความกล้าแสดงออก และความคิดสร้างสรรค์

3. ทำให้หลักสูตรสามารถตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมอาหารทะเล

4) การนำผลจากการมีส่วนร่วมไปปรับปรุงพัฒนาการดำเนินงานของคณะอุตสาหกรรมเกษตร

1. ใช้เป็นข้อมูลตั้งต้นในการออกแบบ ผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (PLOs) และโครงสร้างหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพและความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต

2. พัฒนารายวิชาและเนื้อหาการเรียนการสอนให้มีความทันสมัย โดยเน้นการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการเทคโนโลยีดิจิทัล และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อส่งเสริมทักษะการคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา

3. ส่งเสริมความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรม และเครือข่ายวิชาชีพในการจัดสหกิจศึกษา เพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์ตรงและมีสมรรถนะสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน

3. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ

การประชุม “วิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการบรรจุ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2570” ในวันที่ 22 ธันวาคม 2568 เวลา 10.00-12.00 น. ผ่านระบบออนไลน์ (Zoom Meeting)

1) ประเด็นในการมีส่วนร่วม

1. การพัฒนาการจัดการเรียนการสอนปรับปรุงหลักสูตรให้ทันต่อเทคโนโลยี นวัตกรรมด้านบรรจุภัณฑ์และอุตสาหกรรมสมัยใหม่

2. การปรับปรุงหมวดวิชาเฉพาะและรายวิชาแกน มาออกแบบโครงสร้างหลักสูตรเพื่อให้นักศึกษาประยุกต์ใช้องค์ความรู้สู่การปฏิบัติงานจริงให้ตอบโจทย์ตลาดแรงงาน

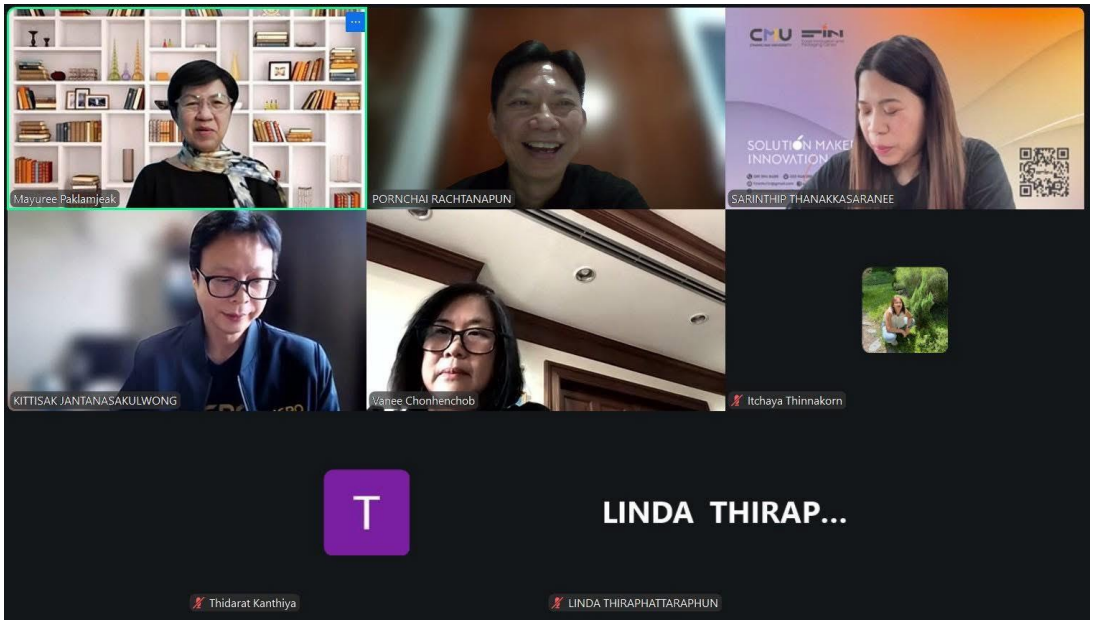
3. เสริมสร้างอัตลักษณ์ของหลักสูตรและพัฒนาทักษะเชิงปฏิบัติและการคิดเชิงระบบ สู่การประกอบอาชีพในอนาคต

4. ข้อเสนอแนะในการจัดการเรียนการสอนเพื่อให้นักศึกษาบรรลุผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร

2) สรุปข้อมูลของผู้มีส่วนร่วม

ผู้ทรงคุณวุฒิจากภาควิชาการ ผู้ใช้บัณฑิต และคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยใช้รูปแบบการประชุมแบบการอภิปรายกลุ่ม (Focus Group) ผ่านระบบออนไลน์ (Zoom Meeting) มีรายชื่อผู้เข้าร่วมการประชุมดังนี้

1. รองศาสตราจารย์ ดร.กิตติศักดิ์ จันทนสกุลวงศ์ ประธานกรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
2. รองศาสตราจารย์ ดร.เถวียน วิทยา กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ มอ.
3. รองศาสตราจารย์ ดร.วาณี ชนเห็นชอบ กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ มก.
4. นางมยุรี ภาคลำเจียก กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ (ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย)
5. ศาสตราจารย์ ดร.พรชัย ราชตนะพันธุ์ กรรมการ
6. รองศาสตราจารย์ ดร.เจิมขวัญ สังข์สุวรรณ กรรมการ
7. รองศาสตราจารย์ ดร.สุทธิรา สุทธสุภา กรรมการ
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุฐพัศ คำไทย กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ลินดา ถิรภัทรพันธ์ กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
10. อาจารย์ ดร.เปรม ทองชัย กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศรินทร์ทิพย์ ธนัคฆเศรณี กรรมการและเลขานุการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
12. นายโกวิทย์ จันตาธรรม ผู้ช่วยเลขานุการ



3) ผลจากการมีส่วนร่วม

1. ได้แนวทางพัฒนาหลักสูตรให้ทันสมัยและสอดคล้องอุตสาหกรรม จากการแลกเปลี่ยนความคิดเห็น ข้อเสนอแนะ และประสบการณ์จากผู้ทรงคุณวุฒิ อาจารย์ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย เพื่อปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัยและตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีและตลาดแรงงาน

2. ได้ข้อมูลเกี่ยวกับแนวโน้มอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ นวัตกรรม และความต้องการของผู้ประกอบการผู้ใช้งานบัณฑิต ซึ่งสามารถนำไปใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนและกิจกรรมสนับสนุนผู้เรียนได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3. สามารถนำข้อเสนอแนะจากการวิพากษ์หลักสูตรไปใช้ปรับปรุงหลักสูตรให้มีความทันสมัย โดยเน้นการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ การบูรณาการเทคโนโลยีดิจิทัล และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อส่งเสริมทักษะการคิดวิเคราะห์ การแก้ปัญหา เพื่อให้สอดคล้องตามความคาดหวังของมหาวิทยาลัยและความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตมากยิ่งขึ้น

4) การนำผลจากการมีส่วนร่วมไปปรับปรุงพัฒนาการดำเนินงานของคณะอุตสาหกรรมเกษตร

1. นำข้อเสนอแนะจากการวิพากษ์หลักสูตรมาปรับปรุงโครงสร้างหลักสูตร รายวิชา และเนื้อหาการเรียนการสอนให้มีความทันสมัย โดยเน้นการเรียนรู้เชิงบูรณาการให้สอดคล้องกับความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีด้านการบรรจุและความต้องการของภาคอุตสาหกรรม ทำให้หลักสูตรตอบโจทย์ “Green & Smart Packaging Industry”

2. พัฒนาผลลัพธ์การเรียนรู้ของหลักสูตร (Program Learning Outcomes: PLOs) ให้ตอบสนองต่อทักษะที่จำเป็นในศตวรรษที่ 21 และสมรรถนะวิชาชีพที่ผู้ใช้บัณฑิตคาดหวัง

3. เพิ่มรายวิชาด้าน sustainability, automation และ packaging innovation

4. ส่งเสริมความร่วมมือกับหน่วยงานภายนอกและภาคอุตสาหกรรม เพื่อสนับสนุนการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การวิจัย และการพัฒนาศักยภาพของนักศึกษา เพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์ตรงและมีสมรรถนะสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน

4. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์

การประชุม “วิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2570 ในวันที่ 6 พฤษภาคม 2569 เวลา 13.30 น. เป็นต้นไป ณ ห้องประชุม 3 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร

1) ประเด็นในการมีส่วนร่วม

1. ภาพรวมของการปรับปรุงหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และคุณสมบัติของนักพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตลาดแรงงานต้องการ

2. การปรับปรุงโครงการหลักสูตรตาม Backward curriculum design mapping โดยเริ่มจากการวิเคราะห์ความต้องการของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียและบริบทอุตสาหกรรมอย่างชัดเจน ตามด้วยการกำหนด PLOs และการเชื่อมโยงกับ YLOs และ CLOs

3. การปรับปรุงแผนการศึกษา การจัดตามระดับการเรียนรู้และความต่อเนื่องของความรู้และทักษะ รวมถึงการนำรายวิชาเอกมาเรียนตั้งแต่ชั้นปีที่ 1

4. การปรับปรุงระบบประเมินทักษะปฏิบัติและ Soft Skills ให้มีความชัดเจนและเป็นรูปธรรมมากขึ้น โดยใช้ Rubric Score และ Peer Review

5. การเพิ่มเนื้อหาร่วมสมัย เช่น กฎหมายอาหาร การคำนวณต้นทุนของผลิตภัณฑ์ การใช้ Digital Tools ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ เป็นต้น

2) สรุปข้อมูลของผู้มีส่วนร่วม

ผู้ทรงคุณวุฒิจากภาคอุตสาหกรรม ผู้ใช้บัณฑิต และคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร โดยใช้รูปแบบการรับข้อเสนอแนะผ่านอีเมลและประชุมหารือเชิงวิชาการ ซึ่งเป็นการมีส่วนร่วมทั้งเชิงเอกสารและเชิงปฏิบัติ มีรายชื่อผู้เข้าร่วมการประชุมดังนี้

1. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยวรรณ สิมะไพศาล	ประธานกรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.พิสิฏฐ์ ธรรมวิถี	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ มก.
3. นางสาวศิรชญาน์ เนตรทอง	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ (ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย) ผู้จัดการฝ่ายวิจัยและพัฒนา (Research and Development Manager) บริษัท Kerry Ingredients (Thailand)
4. นางสาวสุวลี เกียรติ์กรัณย์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ (ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย) กรรมการผู้จัดการ บริษัท ที แกลเลอรี่ กรุ๊ป
5. รองศาสตราจารย์ ดร.สุจินดา ศรีวัฒนะ	กรรมการ
6. รองศาสตราจารย์ ดร.นิรมล อุตมอ่าง	กรรมการ
7. รองศาสตราจารย์ ดร.ยุทธนา พิมลศิริผล	กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุทัศน์ สุระวัง	กรรมการ
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กัญญรัตน์ สุทธภักติ	กรรมการ
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ชิตาพัณณ์ ใบงิ้ว	กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
11. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รชนิภาส สุแก้ว สมัครธำรงไทย	กรรมการ
12. ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุวรรณา เดชะรัตนางกูร	กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
13. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปวาลี ชมภูรัตน์ ธฤติธนเกียรติ์	กรรมการ
14. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กรวิทย์ ไชยสุ	กรรมการ
15. อาจารย์ อิศรพงษ์ พงษ์ศิริกุล	กรรมการ

16. อาจารย์ ดร.วิญญู ศักดาทร	กรรมการ
17. อาจารย์ ดร.พรจันทร์ วอลเตอร์	กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
18. อาจารย์ ดร.พัฒธาวินท์ เสทธะยะ	กรรมการและเลขานุการ
19. นายพสิษฐ์ สุวาณิชย์กุล	ผู้ช่วยเลขานุการ

3) ผลจากการมีส่วนร่วม

1. ได้ข้อเสนอแนะเชิงลึกเกี่ยวกับการพัฒนาหลักสูตร เช่น การเพิ่มความรู้ด้านต้นทุน การกำหนดราคา และ business model การใช้ Digital tools และ AI ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการเสริมเนื้อหาด้านกฎหมายและตลาดต่างประเทศ
2. ทำให้หลักสูตรมีความชัดเจนด้านการเตรียมบัณฑิตสู่การทำงานจริง
3. เสริมแนวคิดการเรียนรู้แบบ Industry co-creation และ lifelong learning

4) การนำผลจากการมีส่วนร่วมไปปรับปรุงพัฒนาการดำเนินงานของคณะอุตสาหกรรมเกษตร

1. ได้เพิ่มเติมเนื้อหารายวิชาให้สอดคล้องกับการปฏิบัติงานจริงในอุตสาหกรรม
2. พัฒนาความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรม ผู้ประกอบการ SME และธุรกิจสตาร์ทอัพ เพื่อเพิ่มโอกาสการเรียนรู้จากสถานการณ์จริง และเสริมสร้างประสบการณ์วิชาชีพให้แก่นักศึกษา
3. ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนให้ส่งเสริมทักษะภาษาอังกฤษเชิงวิชาชีพ ทั้งด้านการอ่านเอกสารวิชาการ การเขียนรายงาน และการนำเสนอผลงาน
4. พัฒนาระบบวัดและประเมินผลด้านทักษะปฏิบัติและ Soft Skills ให้มีความชัดเจนและเป็นรูปธรรมมากขึ้น โดยใช้ Rubric Score และ Peer Review
5. ส่งเสริมการจัดการเรียนรู้ที่ยืดหยุ่น เช่น Modular Learning, Micro-credentials และ Credit Bank เพื่อรองรับการเรียนรู้ตลอดชีวิตและการเรียนข้ามศาสตร์
6. นำข้อเสนอแนะจากผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้ใช้บัณฑิต และศิษย์เก่ามาใช้ในการทบทวนและปรับปรุงหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้หลักสูตรทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานในอนาคต

5. หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร

การประชุม “วิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาวิศวกรรมกระบวนการอาหาร หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2570” ในวันพุธที่ 24 ธันวาคม 2568 เวลา 09.00 – 13.00 น. ณ NIM SPACE จังหวัดเชียงใหม่ และผ่านระบบออนไลน์ (Zoom Meeting)

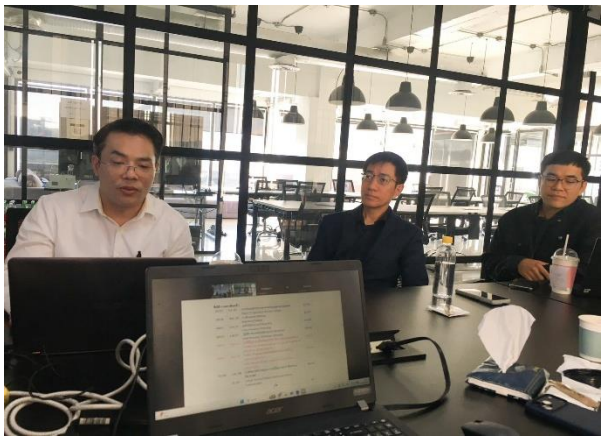
1) ประเด็นในการมีส่วนร่วม

1. การพิจารณาความสอดคล้องของผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs) กับชื่อปริญญาและสมรรถนะบัณฑิต
2. การทบทวนโครงสร้างและลำดับรายวิชาให้ตอบสนองผลลัพธ์การเรียนรู้
3. การพัฒนาการจัดการเรียนการสอนให้สอดคล้องกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ เช่น Automation และ AI
4. การส่งเสริมทักษะทั้งด้านวิชาชีพและ Soft Skill

2) สรุปข้อมูลของผู้มีส่วนร่วม

ผู้ทรงคุณวุฒิจากทั้งภาควิชาการ ภาคอุตสาหกรรม ผู้ใช้บัณฑิต และคณาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร เป็นการมีส่วนร่วมเชิงบูรณาการจากทั้งภาควิชาการและอุตสาหกรรมโดยใช้รูปแบบการประชุมแบบการอภิปรายกลุ่ม (Focus Group) ผ่านการประชุมทั้ง Onsite และ Online ผ่านระบบ Zoom Meeting มีรายชื่อผู้เข้าร่วมการประชุมดังนี้

1. รองศาสตราจารย์ ดร.พูนพัฒน์ พูนน้อย	ประธานกรรมการฯ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วงศ์ผกา วงศ์รัตน์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ มก.
3. คุณศิวพร ดำรงเลาหพันธ์	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ (ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย)
4. คุณสมาน หมื่นอภัย	กรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ (ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย) บริษัทไอเอสอีที (ไทยแลนด์) จำกัด
5. รองศาสตราจารย์ ดร.พิชญา พูลลาภ	กรรมการ
6. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ภัทวรา ปฐมรังษิยังกุล	กรรมการ
7. รองศาสตราจารย์ ดร.รัตนา ม่วงรัตน์	กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
8. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สรญา เขียวนาวาวงศ์ษา	กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
9. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สุภเวท มานิยม	กรรมการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
10. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกสิทธิ์ จงเจริญรักษ์	กรรมการและเลขานุการ (อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร)
11. นางสาวจิราภรณ์ สมุทรไทย	ผู้ช่วยเลขานุการ



3) ผลจากการมีส่วนร่วม

1. ได้รับข้อเสนอแนะและมุมมองจากผู้ทรงคุณวุฒิ คณาจารย์ ศิษย์เก่า นักศึกษา และผู้ใช้บัณฑิต เพื่อนำมาพัฒนาหลักสูตรให้มีความทันสมัยและสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน

2. ทำให้ทราบจุดแข็ง จุดที่ควรปรับปรุง และแนวทางพัฒนาหลักสูตรในด้านผลลัพธ์การเรียนรู้ โครงสร้างหลักสูตร และกระบวนการจัดการเรียนการสอน เพื่อให้ผู้เรียนมีสมรรถนะตรงตามมาตรฐานวิชาชีพและความต้องการของภาคอุตสาหกรรม

3. เกิดเครือข่ายความร่วมมือระหว่างสถาบันการศึกษา ภาคอุตสาหกรรม และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ซึ่งช่วยสนับสนุนการพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง

4) การนำผลจากการมีส่วนร่วมไปปรับปรุงพัฒนาการดำเนินงานของคณะอุตสาหกรรมเกษตร

1. นำข้อเสนอแนะจากการวิพากษ์หลักสูตรมาปรับปรุงผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs) และโครงสร้างหลักสูตรให้สอดคล้องกับมาตรฐานวิชาชีพและความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของอุตสาหกรรมในอนาคต

2. พัฒนารายวิชาและเนื้อหาการเรียนการสอนให้มีความทันสมัย โดยเน้นการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ การบูรณาการเทคโนโลยีดิจิทัล และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีปัญญาประดิษฐ์ (AI) เพื่อส่งเสริมทักษะการคิดวิเคราะห์การแก้ปัญหา

3. ส่งเสริมความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรมและเครือข่ายวิชาชีพในการจัดฝึกงาน สหกิจศึกษา เพื่อให้นักศึกษาได้รับประสบการณ์ตรงและมีสมรรถนะสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้เปิดโอกาสให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย โดยเฉพาะผู้ใช้บัณฑิต เข้ามามีส่วนร่วมในการวิพากษ์และพัฒนาหลักสูตรทั้ง 5 หลักสูตรอย่างเป็นระบบ ผ่านกลไกการประชุมเชิงวิชาการ การรับฟังความคิดเห็น และการมีส่วนร่วมของภาคอุตสาหกรรม ส่งผลให้หลักสูตรได้รับข้อเสนอแนะเชิงลึกที่สะท้อนความต้องการของตลาดแรงงานและแนวโน้มเทคโนโลยีในอนาคต

การนำผลจากการมีส่วนร่วมไปใช้ในการปรับปรุงหลักสูตร ได้แก่ การพัฒนาโครงสร้างหลักสูตร ผลลัพธ์การเรียนรู้ (PLOs) รายวิชา และกระบวนการจัดการเรียนการสอน โดยเน้นการเรียนรู้เชิงปฏิบัติ การบูรณาการเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรม ตลอดจนการเสริมสร้างความร่วมมือกับภาคอุตสาหกรรม ส่งผลให้บัณฑิตมีสมรรถนะสอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิต และสามารถแข่งขันได้ในระดับประเทศและนานาชาติอย่างมีประสิทธิภาพ

❖ ด้านการพัฒนาคุณภาพนักศึกษา

1) ประเด็นการมีส่วนร่วม

ศิษย์เก่าคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มีบทบาทสำคัญในการสนับสนุนและพัฒนาคณะอย่างต่อเนื่องในหลากหลายมิติ ทั้งด้านวิชาการ วิชาชีพ การพัฒนานักศึกษา การสร้างเครือข่ายความร่วมมือ และการสืบสานศิลปวัฒนธรรมของมหาวิทยาลัย

ในด้านวิชาการและวิชาชีพ ศิษย์เก่าได้มีส่วนร่วมในการถ่ายทอดองค์ความรู้ ประสบการณ์การทำงาน และแนวทางการประกอบอาชีพ ผ่านกิจกรรมอบรม สัมมนา การแนะแนวอาชีพ และการแลกเปลี่ยนประสบการณ์กับนักศึกษา อาทิ การเป็นวิทยากรด้านมาตรฐานความปลอดภัยอาหาร การร่วมกิจกรรม Agro Talk และการแนะแนวเส้นทางอาชีพร่วมกับภาคอุตสาหกรรม ซึ่งช่วยสร้างแรงบันดาลใจและเตรียมความพร้อมให้นักศึกษาสามารถเข้าสู่ตลาดแรงงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ด้านการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการสร้างเครือข่าย ศิษย์เก่าได้เข้ามามีส่วนร่วมในกิจกรรมสำคัญของคณะ เช่น AGRO Career Expo, ช้างทอง Market และกิจกรรมปัจฉิมนิเทศ โดยร่วมสนับสนุนการเรียนรู้ผ่านประสบการณ์จริง การพัฒนาทักษะผู้ประกอบการ และการสร้างเครือข่ายระหว่างนักศึกษา ศิษย์เก่า และภาคเอกชน อันเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาบัณฑิตให้สอดคล้องกับความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบัน

นอกจากนี้ ศิษย์เก่ายังมีบทบาทสำคัญในการสืบสานศิลปวัฒนธรรมและประเพณีอันดีงามของมหาวิทยาลัย ผ่านการเข้าร่วมกิจกรรมประเพณีรับน้องขึ้นดอย พิธีดำหัวผู้อาวุโส และพิธีบวงสรวงสมโภชน์ศาลพระภูมิ ซึ่งสะท้อนถึงความผูกพัน ความสามัคคี และความภาคภูมิใจในความเป็นประชาคมคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ขณะเดียวกัน คณะยังให้ความสำคัญกับการสร้างคุณภาพชีวิตและความผูกพันของบุคลากร นักศึกษา และศิษย์เก่า ผ่านกิจกรรมที่ส่งเสริมทั้งสุขภาวะทางกายและจิตใจ รวมถึงการสร้างบรรยากาศแห่งความอบอุ่น เอื้ออาทร และความเป็นหนึ่งเดียวของประชาคมคณะอย่างต่อเนื่อง

การมีส่วนร่วมของศิษย์เก่าในกิจกรรมต่าง ๆ เหล่านี้ แสดงให้เห็นถึงความเข้มแข็งของเครือข่ายศิษย์เก่าที่ร่วมเป็นพลังสำคัญในการสนับสนุนพันธกิจของคณะ ทั้งด้านการพัฒนาวิชาการ วิชาชีพ วัฒนธรรม และการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีขององค์กร อันนำไปสู่การพัฒนาคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ อย่างยั่งยืนต่อไป

2) สรุปข้อมูลของผู้มีส่วนร่วม

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้เปิดโอกาสให้ศิษย์เก่าและสมาคมนักศึกษาเก่าคณะอุตสาหกรรมเกษตรเข้ามามีส่วนร่วมในการดำเนินงานของคณะอย่างหลากหลายมิติ ครอบคลุมทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ การพัฒนาศักยภาพนักศึกษา การสร้างเครือข่ายความร่วมมือ และการสืบสานศิลปวัฒนธรรม โดยมีกิจกรรมที่ดำเนินการในปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 รวมทั้งสิ้น 9 กิจกรรม ดังนี้

1. ด้านวิชาการและวิชาชีพ

- ศิษย์เก่าได้รับเชิญเป็นวิทยากรในการฝึกอบรมหลักสูตรมาตรฐาน GHPs and HACCP และ Food Allergen Management (3–5 พฤศจิกายน 2568) มีผู้เข้าร่วมกว่า 140 คน

- การแนะแนวอาชีพผ่านกิจกรรมต้อนรับบริษัท ซีพีแรม จำกัด (25 กุมภาพันธ์ 2569) ซึ่งศิษย์เก่าที่ปฏิบัติงานในบริษัทได้ถ่ายทอดประสบการณ์จริงด้านการผลิต การประกันคุณภาพ และกระบวนการผลิตอาหาร

2. ด้านการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการสร้างเครือข่าย

- กิจกรรม AGRO Career Expo 2025 (8 ตุลาคม 2568) มีผู้เข้าร่วมกว่า 500 คน

- กิจกรรมช้างทอง Market ครั้งที่ 4 (20 กุมภาพันธ์ 2569) มีผู้เข้าร่วมกว่า 1,000 คน โดยศิษย์เก่าเข้าร่วมทั้งในฐานะผู้ประกอบการและเครือข่ายวิชาชีพ

- กิจกรรมปัจฉิมนิเทศนักศึกษา (30 มีนาคม 2569) ที่ศิษย์เก่าร่วมถ่ายทอดประสบการณ์ผ่านเวที Agro Talk

- กิจกรรมแข่งขันฟุตบอล AGRO MAJORS TOURNAMENT 2026 (1 มีนาคม 2569) ซึ่งเป็นความร่วมมือระหว่างคณะ สมาคมศิษย์เก่า และสโมสรนักศึกษา

3. ด้านการสืบสานศิลปวัฒนธรรมและประเพณี ศิษย์เก่าเข้าร่วมกิจกรรมสำคัญ ได้แก่

- พิธีบวงสรวงสมโภชน์ตั้งศาลพระภูมิ (9 พฤศจิกายน 2568)

- ประเพณีรับน้องขึ้นดอย (22 พฤศจิกายน 2568) มีผู้เข้าร่วมกว่า 800 คน

- พิธีดำหัวอดีตคณบดี คณบดี และผู้อาวุโส (23 เมษายน 2569) พร้อมกิจกรรมสืบสานภูมิปัญญาล้านนา อาทิ การตัดตุงไส้หมูและการประดิษฐ์กรวยดอกไม้

การมีส่วนร่วมของศิษย์เก่าในกิจกรรมทั้ง 9 กิจกรรมดังกล่าว สะท้อนให้เห็นถึงความเข้มแข็งของเครือข่ายศิษย์เก่า และความร่วมมืออันดีระหว่างสมาคมนักศึกษาเก่ากับคณะ ซึ่งเป็นพลังสำคัญในการสนับสนุนพันธกิจด้านวิชาการ วิชาชีพ วัฒนธรรม และการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีขององค์กร อันนำไปสู่การพัฒนาคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ต่อไป ดังรายละเอียดกิจกรรม ต่อไปนี้

1. กิจกรรมมหกรรม AGRO Career expo 2025

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้ส่งเสริมบทบาทและการมีส่วนร่วมของศิษย์เก่าผ่านการจัดกิจกรรม “AGRO Career Expo 2025” เมื่อวันที่ 8 ตุลาคม 2568 โดยเปิดโอกาสให้ศิษย์เก่าเข้าร่วมเชื่อมโยงเครือข่ายกับนักศึกษาและสถานประกอบการในสายอุตสาหกรรมเกษตร ภายในงาน ศิษย์เก่าได้มีส่วนร่วมทั้งในฐานะผู้เข้าร่วมกิจกรรม ผู้ประกอบการรุ่นใหม่ และเครือข่ายวิชาชีพที่ร่วมแบ่งปันประสบการณ์ แนวทางการทำงาน และโอกาสทางอาชีพให้แก่นักศึกษา อีกทั้งยังเป็นส่วนหนึ่งในการสร้างความร่วมมือระหว่างคณะกับภาคเอกชน เพื่อสนับสนุนการพัฒนาศักยภาพบัณฑิตให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน กิจกรรมดังกล่าวมีผู้เข้าร่วมกว่า 500 คน สะท้อนถึงความเข้มแข็งของเครือข่ายศิษย์เก่า และความสัมพันธ์อันดีระหว่างศิษย์เก่ากับคณะในการร่วมพัฒนาวงการอุตสาหกรรมเกษตรอย่างต่อเนื่อง

ที่มา : https://www.agro.cmu.ac.th/th/news/3414

2. กิจกรรมฝึกอบรมใบประกาศนียบัตร “หลักสูตรมาตรฐาน GHPs and HACCP (Rev.2022)” และ “หลักสูตร Food Allergen Management”

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้ส่งเสริมความมีส่วนร่วมของศิษย์เก่าในการพัฒนาศักยภาพนักศึกษา ผ่านการจัดกิจกรรมฝึกอบรมใบประกาศนียบัตร “หลักสูตรมาตรฐาน GHPs and HACCP (Rev.2022)” และ “หลักสูตร Food Allergen

Management” ระหว่างวันที่ 3–5 พฤศจิกายน 2568 โดยได้รับเกียรติจาก อาจารย์นิรันดร์ เหลาพนัสศักดิ์ ศิษย์เก่าสาขาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จากสถาบันควอลิตี้ อัพ เป็นวิทยากรถ่ายทอดองค์ความรู้และประสบการณ์ด้านมาตรฐานความปลอดภัยอาหารให้แก่นักศึกษา มีผู้เข้าร่วมอบรมกว่า 140 คน

กิจกรรมดังกล่าวสะท้อนบทบาทของศิษย์เก่าในการสนับสนุนการเรียนรู้และการพัฒนาทักษะวิชาชีพของนักศึกษา ผ่านการถ่ายทอดความรู้ที่สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและความต้องการของอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบัน อีกทั้งยังช่วยเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างศิษย์เก่ากับคณะ ในการร่วมกันพัฒนาบัณฑิตให้มีศักยภาพและพร้อมต่อการทำงานในอนาคต

ที่มา : https://www.agro.cmu.ac.th/th/news/3452

3. พิธีบวงสรวงสมโภชน์ตั้งศาลพระภูมิ และศาลเจ้าที่ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

สมาคมนักศึกษาเก่าคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มีบทบาทสำคัญในการสนับสนุนและมีส่วนร่วมกับคณะ ผ่านการจัดพิธีบวงสรวงสมโภชน์ตั้งศาลพระภูมิและศาลเจ้าที่ เมื่อวันที่ 9 พฤศจิกายน 2568 ณ คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เพื่อเสริมสร้างความเป็นสิริมงคลแก่คณะ บุคลากร นักศึกษา และผู้เข้าร่วมงานทุกคน

กิจกรรมดังกล่าวสะท้อนถึงความผูกพันและความร่วมมืออันดีระหว่างศิษย์เก่ากับคณะ โดยศิษย์เก่าได้มีส่วนร่วมในการสืบสานขนบธรรมเนียม ประเพณี และการสร้างขวัญกำลังใจให้แก่ประชาคมคณะอุตสาหกรรมเกษตร อีกทั้งยังช่วยเสริมสร้างความสามัคคีและความสัมพันธ์อันแน่นแฟ้นระหว่างผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากร นักศึกษา และศิษย์เก่า

ที่มา : https://www.agro.cmu.ac.th/th/news/3462

4. กิจกรรมสมาคมนักศึกษาเก่าคณะอุตสาหกรรมเกษตร มช. ร่วมสืบสานประเพณีรับน้องขึ้นดอย ประจำปี 2568

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้รับความร่วมมือและการมีส่วนร่วมจากศิษย์เก่าในการสืบสานประเพณีรับน้องขึ้นดอย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ประจำปี 2568 ซึ่งจัดขึ้นเมื่อวันที่ 22 พฤศจิกายน 2568 ภายใต้แนวคิด “รับน้องขึ้นดอย ร้อยภู พันธุ์เผ่า หลากเหล่าชนเนา ล้วนวัฒนา” ศิษย์เก่าได้เข้าร่วมกิจกรรมร่วมกับผู้บริหาร บุคลากร และนักศึกษา เพื่อให้กำลังใจและร่วมเดินทางสู่วัดพระบรมธาตุดอยสุเทพ โดยมีนักศึกษาและศิษย์เก่าเข้าร่วมกว่า 800 คน สะท้อนถึงความผูกพัน ความสามัคคี และพลังของเครือข่ายชาวอุตสาหกรรมเกษตร มช.

กิจกรรมนี้แสดงให้เห็นถึงบทบาทของศิษย์เก่าในการร่วมอนุรักษ์และสืบสานประเพณีอันดีงามของมหาวิทยาลัย ตลอดจนเป็นส่วนสำคัญในการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างรุ่นพี่ รุ่นน้อง และประชาคมคณะอุตสาหกรรมเกษตร ให้คงอยู่และเข้มแข็งอย่างต่อเนื่องจากรุ่นสู่รุ่น

ที่มา : https://www.agro.cmu.ac.th/th/news/3486

5. คณะอุตสาหกรรมเกษตร มช. จัดงาน “ช้างทอง Market ครั้งที่ 4” โชว์ศักยภาพนักนวัตกร ในธีมตรุษจีนสุดยิ่งใหญ่

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้รับความร่วมมือและการสนับสนุนจากศิษย์เก่าในการจัดกิจกรรม “ช้างทอง Market ประจำปี 2569” (ครั้งที่ 4) เมื่อวันที่ 20 กุมภาพันธ์ 2569 ซึ่งเป็นเวทีสำคัญในการส่งเสริมทักษะด้านผู้ประกอบการและนวัตกรรมอาหารให้แก่นักศึกษา

ภายในงาน ศิษย์เก่าได้เข้ามามีส่วนร่วมทั้งในฐานะผู้ร่วมกิจกรรม ผู้สนับสนุน และผู้ประกอบการที่นำผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารและสินค้าสร้างสรรค์มาร่วมจัดจำหน่ายร่วมกับนักศึกษา สะท้อนถึงความร่วมมือ

ระหว่างศิษย์เก่ากับคณะในการสนับสนุนการเรียนรู้ผ่านประสบการณ์จริง และการสร้างพื้นที่แห่งการพัฒนาศักยภาพด้านธุรกิจและนวัตกรรม นอกจากนี้ กิจกรรมยังช่วยเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากร นักศึกษา ศิษย์เก่า และชุมชนภายนอก โดยมีผู้เข้าร่วมงานกว่า 1,000 คน แสดงให้เห็นถึงความเข้มแข็งของเครือข่ายชาวอุตสาหกรรมเกษตร มช. และบทบาทของศิษย์เก่าในการร่วมขับเคลื่อนกิจกรรมของคณะให้ประสบความสำเร็จอย่างต่อเนื่อง

ที่มา : https://www.agro.cmu.ac.th/th/news/3660

6. บริษัท ซีพีแรม จำกัด แนะแนวโครงการแนวทางสู่อาชีพให้แก่ นักศึกษาคณะอุตสาหกรรมเกษตร

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้ส่งเสริมความร่วมมือระหว่างคณะ ศิษย์เก่า และภาคอุตสาหกรรม ผ่านกิจกรรมต้อนรับ บริษัท ซีพีแรม จำกัด (ลำพูน) เมื่อวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2569 เพื่อให้ความรู้และแนะแนวเส้นทางอาชีพแก่นักศึกษาในสายงานอุตสาหกรรมอาหาร โดยศิษย์เก่าคณะอุตสาหกรรมเกษตรที่ปฏิบัติงานในบริษัท ซีพีแรม จำกัด ได้เข้ามามีบทบาทสำคัญในการถ่ายทอดประสบการณ์การทำงานจริง พร้อมแบ่งปันมุมมองด้านอาชีพในสายงานต่าง ๆ ทั้งด้านการผลิต การประกันคุณภาพ การจัดซื้อ และกระบวนการผลิตอาหาร ได้แก่ คุณณัชกานต์ ปันชะนะ คุณกานต์ธิดา ประเสริฐศักดิ์ และคุณอนันต์ พงษ์กู่

กิจกรรมดังกล่าวสะท้อนถึงบทบาทของศิษย์เก่าในการเป็นต้นแบบและแรงบันดาลใจให้แก่นักศึกษา ช่วยเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้เรียนรู้เส้นทางวิชาชีพ เข้าใจบทบาทและความท้าทายในอุตสาหกรรมอาหารมากยิ่งขึ้น รวมถึงเป็นการสร้างเครือข่ายความร่วมมืออันเข้มแข็งระหว่างคณะ ศิษย์เก่า และภาคเอกชน เพื่อร่วมกันพัฒนาศักยภาพบัณฑิตให้พร้อมต่อการทำงานในอนาคต

ที่มา : https://www.agro.cmu.ac.th/th/news/3680

7. กิจกรรมการแข่งขันฟุตบอล AGRO MAJORS TOURNAMENT 2026

เป็นความร่วมมือกันของ 3 ฝ่าย ได้แก่ คณะอุตสาหกรรมเกษตร, สมาคมนักศึกษาเก่าคณะอุตสาหกรรมเกษตร และชมรมฟุตบอล สังกัดสโมสรนักศึกษาคณะอุตสาหกรรมเกษตร ได้ร่วมกันจัดการแข่งขันฟุตบอล **AGRO MAJORS TOURNAMENT 2026** เมื่อวันที่ 1 มีนาคม 2569 ณ สนามฟุตบอลคณะอุตสาหกรรมเกษตร โดยมีทีมฟุตบอลจากทุกสาขาวิชา ทั้ง 6 สาขาวิชา ทีมศิษย์เก่า และบุคลากรของคณะอุตสาหกรรมเกษตร เข้าร่วมการแข่งขันดังกล่าว เพื่อสานสัมพันธ์และส่งเสริมการมีสุขภาพร่างกายที่แข็งแรง และแลกเปลี่ยนแนวคิดในการทำงานและการใช้ชีวิตให้แก่น้องๆ นักศึกษาปัจจุบันด้วย

ที่มา : https://www.instagram.com/p/DVYmJOAkr6M/?igsh=MXdtNWFsbHU2a2VqOA

8. กิจกรรมงานปัจฉิมนิเทศนักศึกษา 2568 คณะอุตสาหกรรมเกษตร มช.

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้ส่งเสริมความสัมพันธ์ระหว่างนักศึกษา ศิษย์เก่า และคณาจารย์ ผ่านกิจกรรม “ปัจฉิมนิเทศนักศึกษา ปีการศึกษา 2568” เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2569 โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาชั้นปีสุดท้ายได้แลกเปลี่ยนเรียนรู้และเตรียมความพร้อมก่อนก้าวสู่การทำงานในอนาคต ภายในงาน ศิษย์เก่าได้มีส่วนร่วมสำคัญในกิจกรรม Agro Talk ซึ่งเป็นเวทีถ่ายทอดประสบการณ์ แนวทางการทำงาน และมุมมองด้านวิชาชีพให้แก่นักศึกษารุ่นน้อง ช่วยสร้างแรงบันดาลใจและเปิดมุมมองเกี่ยวกับแนวโน้มของอุตสาหกรรมอาหารและสายอาชีพในปัจจุบัน

นอกจากนี้ กิจกรรมยังสะท้อนถึงความผูกพันอันแน่นแฟ้นของเครือข่ายชาวอุตสาหกรรมเกษตร มช. ผ่านการมีส่วนร่วมของผู้บริหาร คณาจารย์ ศิษย์เก่า และนักศึกษา ทั้งในกิจกรรมปัจฉิมนิเทศและกิจกรรม “Good

Bye Senior” ที่ร่วมสร้างบรรยากาศแห่งความอบอุ่น ความประทับใจ และความสัมพันธ์อันดีระหว่างรุ่นพี่และรุ่นน้อง อันเป็นการสืบสานความเป็นหนึ่งเดียวของประชาคมคณะอุตสาหกรรมเกษตรอย่างต่อเนื่อง

ที่มา : https://www.agro.cmu.ac.th/th/news/3715

9. กิจกรรม “พิธีดำหัวอดีตคณบดี คณบดี และผู้อาวุโส” สืบสานประเพณีปี๋ใหม่เมือง ประจำปี ๒๕๖๙

คณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้ส่งเสริมความมีส่วนร่วมของศิษย์เก่าในการสืบสานศิลปวัฒนธรรมและประเพณีอันดีงามของล้านนา ผ่านการจัด “พิธีดำหัวอดีตคณบดี คณบดี และผู้อาวุโส ประจำปี ๒๕๖๙” เมื่อวันที่ ๒๓ เมษายน ๒๕๖๙ เนื่องในโอกาสเทศกาลสงกรานต์ หรือ “ปี๋ใหม่เมือง”

ภายในงาน ศิษย์เก่าได้เข้าร่วมกิจกรรมร่วมกับผู้บริหาร คณาจารย์ บุคลากร และนักศึกษา ในการสรงน้ำพระพุทธรูป พิธีมอบเครื่องดำหัว และพิธีรดน้ำดำหัวขอพรจากผู้อาวุโส ซึ่งสะท้อนถึงความเคารพ ความกตัญญู และความผูกพันอันแน่นแฟ้นระหว่างศิษย์เก่ากับคณะ และศิษย์เก่ายังได้มีส่วนร่วมในการอนุรักษ์และสืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่น ผ่านกิจกรรมด้านศิลปวัฒนธรรมล้านนา อาทิ การตัดตุงไส้หมู และการประดิษฐ์กรวยดอกไม้ ซึ่งช่วยส่งเสริมการเรียนรู้และสร้างจิตสำนึกด้านการอนุรักษ์วัฒนธรรมไทยแก่บุคลากรและนักศึกษา

กิจกรรมดังกล่าวสะท้อนบทบาทของศิษย์เก่าในการร่วมขับเคลื่อนพันธกิจด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมของคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ควบคู่ไปกับการสร้างความสัมพันธ์อันดีและความเป็นหนึ่งเดียวของประชาคมคณะอย่างยั่งยืน

ที่มา : https://www.agro.cmu.ac.th/th/news/3764

3) ผลจากการมีส่วนร่วม

จากการดำเนินกิจกรรมที่เปิดโอกาสให้ศิษย์เก่าและสมาคมนักศึกษาเก่าคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ เข้ามามีส่วนร่วมในปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ก่อให้เกิดผลลัพธ์ที่สำคัญใน 3 ด้าน ดังนี้

ด้านการถ่ายทอดองค์ความรู้และสร้างแรงบันดาลใจ ศิษย์เก่าได้เข้ามามีบทบาทในการถ่ายทอดองค์ความรู้ ประสบการณ์วิชาชีพ และแนวทางการประกอบอาชีพให้แก่นักศึกษาปัจจุบัน ผ่านกิจกรรมหลากหลายรูปแบบ อาทิ การเป็นวิทยากร การแนะแนวอาชีพ และการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ในเวที Agro Talk ส่งผลให้นักศึกษาได้รับแรงบันดาลใจและมีความพร้อมในการก้าวสู่ตลาดแรงงานมากยิ่งขึ้น

ด้านความร่วมมือระหว่างคณะและสมาคมนักศึกษาเก่า เกิดความร่วมมือที่เข้มแข็งและยั่งยืนระหว่างสมาคมนักศึกษาเก่ากับคณะ โดยศิษย์เก่าได้เข้ามาสนับสนุนทั้งในด้านวิชาการ กิจกรรมนักศึกษา และงบประมาณในการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ อาทิ การสนับสนุนอาหารสดและอุปกรณ์สำหรับค่ายอาสาและพัฒนาชนบท ตลอดจนการร่วมขับเคลื่อนกิจกรรมของสโมสรนักศึกษาคณะ

ด้านการพัฒนาทักษะและเครือข่ายของนักศึกษา นักศึกษาปัจจุบันได้รับโอกาสในการเรียนรู้ผ่านประสบการณ์จริง พัฒนาทักษะผู้ประกอบการ และสร้างเครือข่ายกับศิษย์เก่าและภาคเอกชน อันเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาอาชีพในอนาคต สะท้อนจากจำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เช่น ช้างทอง Market มีผู้เข้าร่วมกว่า 1,000 คน และ AGRO Career Expo มีผู้เข้าร่วมกว่า 500 คน

4) การนำผลจากการมีส่วนร่วมไปปรับปรุงพัฒนาการดำเนินงานของคณะอุตสาหกรรมเกษตร

จากผลการดำเนินงานร่วมกันระหว่างคณะอุตสาหกรรมเกษตรและสมาคมนักศึกษาเก่าคณะอุตสาหกรรมเกษตร คณะได้นำข้อมูลและข้อค้นพบที่ได้รับมาปรับปรุงและพัฒนาการดำเนินงานใน 4 ด้าน ดังนี้

ด้านการเพิ่มกิจกรรมและงบประมาณสำหรับศิษย์เก่า จากการพบว่ากิจกรรมที่จัดขึ้นเพื่อศิษย์เก่ายังมีจำนวนไม่เพียงพอและงบประมาณมีข้อจำกัด สะท้อนจากกิจกรรม อก.ปิ๊กบ้าน ที่มีจำนวนศิษย์เก่าเข้าร่วมเพิ่มขึ้นทุกปี แม้ว่าในปีงบประมาณนี้จะยกเลิกจัดไปเนื่องจากอยู่ในช่วงถวายความอาลัยแด่สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ พระบรมราชชนนีพันปีหลวง คณะและสมาคมนักศึกษาเก่าฯ จึงได้ดำเนินการปรับแผนการดำเนินงานเพื่อส่งเสริมสัมพันธภาพและความผูกพันกับศิษย์เก่าและศิษย์ปัจจุบันของคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ในโอกาสต่อไป และหาแนวทางในการขอรับสนับสนุนงบประมาณและเชิญชวนศิษย์เก่าร่วมดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ เพื่อให้ตอบสนองความต้องการของศิษย์เก่าได้อย่างครบถ้วนยิ่งขึ้น

ด้านการขยายเครือข่ายศิษย์เก่าในกิจกรรมช้างทอง Market คณะได้เพิ่มการประชาสัมพันธ์เพื่อดึงดูดศิษย์เก่าที่เป็นผู้ประกอบการมาร่วมออกบูธจำหน่ายสินค้าและผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารมากขึ้น เพื่อสร้างพื้นที่แลกเปลี่ยนระหว่างนักศึกษาและศิษย์เก่าในเชิงธุรกิจและนวัตกรรมมากยิ่งขึ้นในหลายๆ มิติและโอกาส

ด้านการสร้างกิจกรรมความร่วมมือใหม่ระหว่างปี จากการจัดประชุมร่วมระหว่างผู้บริหารคณะและสมาคมนักศึกษาเก่า นำไปสู่การริเริ่มกิจกรรมใหม่ที่ตอบสนองความต้องการของทั้งสองฝ่าย ได้แก่ การแข่งขันฟุตบอล AGRO MAJORS TOURNAMENT 2026 ซึ่งเป็นกิจกรรมที่เสริมสร้างความสัมพันธ์ระหว่างนักศึกษา ศิษย์เก่า และบุคลากร รวมถึงการขอสนับสนุนงบประมาณจากสมาคมฯ สำหรับกิจกรรมค่ายอาสาและพัฒนาชนบท ทั้งในส่วนของอาหารสดและอุปกรณ์ก่อสร้าง

ด้านการวางระบบติดตามและประเมินผลอย่างยั่งยืน เพื่อให้การมีส่วนร่วมของสมาคมนักศึกษาเก่าเกิดความต่อเนื่องและยั่งยืน คณะได้กำหนดแนวทางนำผลการประเมินกิจกรรมแต่ละครั้งเข้าสู่การพิจารณาในที่ประชุมคณะกรรมการประสานงานศิษย์เก่าประจำคณะ และที่ประชุมใหญ่ประจำปีของสมาคม เพื่อให้เกิดการวางแผนที่ชัดเจน ครบถ้วนทุกมิติ และสอดคล้องกับวงจรการบริหารงานคุณภาพ (PDCA) อย่างเป็นระบบต่อไป

❖ ด้านการบริการวิชาการ

ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ (Food Innovation and Packaging Center :FIN) เป็นหน่วยงานภายใต้สังกัดคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่มีบทบาทสำคัญในการให้บริการวิชาการแก่หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้ประกอบการ และชุมชน โดยมุ่งเน้นการถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมด้านอาหารและบรรจุภัณฑ์สู่การใช้ประโยชน์อย่างเป็นรูปธรรม ผ่านการจัดอบรม สัมมนา การให้คำปรึกษาเชิงวิชาการ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย เพื่อยกระดับศักยภาพผู้ประกอบการและสนับสนุนการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารอย่างยั่งยืน นอกจากนี้ ศูนย์ฯ ยังส่งเสริมการต่อยอดผลงานวิจัยและนวัตกรรมสู่เชิงพาณิชย์ ควบคู่กับการสร้างผลกระทบเชิงบวกต่อเศรษฐกิจ สังคม และสิ่งแวดล้อม ภายใต้แนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียนและการพัฒนาที่ยั่งยืน

1) ประเด็นในการมีส่วนร่วม

ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ได้ดำเนินกิจกรรมบริการวิชาการร่วมกับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และเครือข่ายผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่อง เพื่อขับเคลื่อนการพัฒนาด้านนวัตกรรมอาหาร บรรจุภัณฑ์ ความปลอดภัยอาหาร และการจัดการทรัพยากรอย่างยั่งยืน ตลอดจนสร้างเครือข่ายความร่วมมือที่เข้มแข็งในการยกระดับศักยภาพผู้ประกอบการ ชุมชน และภาคอุตสาหกรรมในระดับภูมิภาคและระดับประเทศ ผ่านกิจกรรมสำคัญต่างๆ ที่ให้ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียภายนอกร่วมดำเนินงานตามพันธกิจ

2) สรุปข้อมูลของผู้มีส่วนร่วม

- **กิจกรรม Upcycled Food & Beauty 2026** “นวัตกรรมอาหารและความงามอัพไซเคิลสู่เศรษฐกิจหมุนเวียนอย่างยั่งยืน”

ศูนย์ฯ ร่วมกับ ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 1 จัดกิจกรรมดังกล่าวขึ้นเพื่อส่งเสริมการสร้างรายได้และเพิ่มโอกาสทางการตลาดให้แก่ผู้ประกอบการ ผ่านการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าสูงจากวัสดุเหลือใช้ในกระบวนการผลิตตามแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy) โดยกิจกรรมดังกล่าวช่วยสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการ นักวิจัย และหน่วยงานสนับสนุน รวมถึงเปิดพื้นที่ทดสอบตลาดจริงเพื่อต่อยอดนวัตกรรมสู่เชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน

- **การต้อนรับผู้บริหารฝ่ายส่งเสริมวิสาหกิจเริ่มต้น NIA**

กิจกรรมดังกล่าวสะท้อนถึงศักยภาพของศูนย์ฯ ในการเชื่อมโยงเครือข่ายผู้ประกอบการกับกลไกสนับสนุนด้านนวัตกรรมของ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารในพื้นที่ภาคเหนือให้มีมาตรฐานและความสามารถในการแข่งขันในระดับสากล โดยมุ่งเน้นการสร้างโอกาสในการเข้าถึงแหล่งทุน องค์ความรู้ และเครือข่ายความร่วมมือ ผ่านแนวทาง Open Innovation ในปีงบประมาณ 2569 เพื่อผลักดันให้เกิดกระบวนการสร้างสรรค์ร่วมกัน (Co-Creation) อย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง

- **กิจกรรม “แมลง BSF” นวัตกรรมสีเขียวจัดการขยะยั่งยืน**

ศูนย์ฯ ร่วมกับ เทศบาลเมืองดอนแก้ว ดำเนินโครงการนวัตกรรมการจัดการของเสียภายหลังการลงนามบันทึกความเข้าใจ (MOU) โดยมุ่งเน้นการใช้แมลง Black Soldier Fly (BSF) ในกระบวนการย่อยสลายขยะอินทรีย์และขยะเปียกอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อลดปริมาณของเสียและลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก อันเป็นการสนับสนุนเป้าหมาย Carbon Neutrality และแนวคิดเศรษฐกิจ BCG (Bio-Circular-Green Economy) นอกจากนี้ ยังสามารถต่อยอดการแปรรูปของเสียให้เป็นผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม เช่น อาหารสัตว์และปุ๋ยอินทรีย์คุณภาพสูง ซึ่งช่วยยกระดับระบบจัดการขยะชุมชนให้เกิดความยั่งยืนทั้งด้านเศรษฐกิจและสิ่งแวดล้อม

- **กิจกรรมการอบรมพัฒนาศักยภาพผู้เชี่ยวชาญด้านการประเมินความเสี่ยงอาหารใหม่ (Innovative Food Safety Assessment Center; IFAC)**

ศูนย์ฯ ได้ดำเนินการยกระดับโครงสร้างพื้นฐานและกลไกสนับสนุนงานวิจัยด้านนวัตกรรมอาหาร ผ่านกิจกรรมอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพผู้เชี่ยวชาญด้านการประเมินความเสี่ยงอาหารใหม่ (Novel Food) และอาหารแห่งอนาคต (Future Food) โดยได้รับความอนุเคราะห์จากผู้ทรงคุณวุฒิของ ศูนย์ประเมินความเสี่ยงประเทศไทย และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ในการถ่ายทอดองค์ความรู้และบูรณาการความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยและหน่วยงานกำกับดูแลระดับประเทศ เพื่อสร้างระบบนิเวศนวัตกรรมอาหารที่มีมาตรฐานและความปลอดภัยสูง รองรับการนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ทั้งในระดับชุมชน สังคม และเชิงพาณิชย์อย่างยั่งยืน

3) ผลจากการมีส่วนร่วม

การดำเนินกิจกรรมบริการวิชาการของศูนย์ฯ ส่งผลให้เกิดการสร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัย หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และผู้ประกอบการอย่างเป็นรูปธรรม อันนำไปสู่การพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการในด้านนวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ การยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และการเพิ่มโอกาสทางการตลาด นอกจากนี้ ยังช่วยส่งเสริมการนำองค์ความรู้และผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์เชิงพาณิชย์และเชิงสังคม รวมถึงสนับสนุนการพัฒนาระบบเศรษฐกิจหมุนเวียนและการจัดการทรัพยากรอย่างยั่งยืน อีกทั้งยังสร้างภาพลักษณ์และความเชื่อมั่นให้แก่ศูนย์ฯ ในฐานะหน่วยงานที่มีบทบาทสำคัญด้านนวัตกรรมอาหาร ความปลอดภัยอาหาร และการพัฒนาอย่างยั่งยืนในระดับภูมิภาค

4) การนำผลจากการมีส่วนร่วมไปปรับปรุงพัฒนาการดำเนินงานของคณะอุตสาหกรรมเกษตร

ศูนย์ฯ ได้นำผลจากการดำเนินกิจกรรมและข้อเสนอแนะจากหน่วยงานเครือข่าย ผู้ประกอบการ และผู้เข้าร่วมกิจกรรม มาปรับปรุงแนวทางการดำเนินงานด้านบริการวิชาการให้มีประสิทธิภาพและตอบสนองต่อความต้องการของภาคส่วนต่าง ๆ มากยิ่งขึ้น โดยมุ่งพัฒนาหลักสูตรอบรมและกิจกรรมที่สอดคล้องกับแนวโน้มอุตสาหกรรมอาหารแห่งอนาคต การพัฒนาเศรษฐกิจ BCG และมาตรฐานความปลอดภัยอาหารระดับสากล ตลอดจนส่งเสริมการบูรณาการองค์ความรู้จากงานวิจัยสู่การใช้ประโยชน์จริงผ่านความร่วมมือเชิงเครือข่าย นอกจากนี้ ศูนย์ฯ ยังให้ความสำคัญกับการสร้างระบบสนับสนุนผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่อง ทั้งด้านการให้คำปรึกษา การเชื่อมโยงแหล่งทุน และการสร้างโอกาสทางการตลาด เพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและสร้างความยั่งยืนให้แก่ภาคอุตสาหกรรมอาหารและชุมชนในระยะยาว