



SDGs : SDG 4 : Quality Education

Indicator : Education outreach activities beyond campus กิจกรรมเกี่ยวกับการศึกษา นอกมหาวิทยาลัย

ชื่อโครงการ : โครงการสร้างกำลังคนและทักษะแห่งอนาคตในภูมิภาค เพื่อตอบโจทย์การพัฒนาอุตสาหกรรมของประเทศ

ประจำปี งบประมาณ พ.ศ.2563

ความสอดคล้องกับ SDGs :

<p style="text-align: center;">FINAL REPORT</p> <p style="text-align: center;">FREEZE DRY</p> <p style="text-align: center;">MACHINE MANAGEMENT, ANALYTIC & COST-EFFECTIVE OPERATIONS</p> <p style="text-align: center;">ทักษะการบริหารจัดการ วิศวกรรมอาหาร บริหารต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ไอซ์ออนแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze Dry)</p>  <p style="text-align: center;">โดย ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p>	<p style="text-align: center;">FINAL REPORT</p> <p style="text-align: center;">Supercritical Fluid Extraction Skill for Innovative Food</p> <p style="text-align: center;">ทักษะการสร้างนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพด้วยเทคนิคการสกัดสาร ด้วยของไหลวิกฤตยิ่งยวด (Supercritical Fluid Extraction)</p>  <p style="text-align: center;">โดย ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p>
<p style="text-align: center;">FINAL REPORT</p> <p style="text-align: center;">SPRAY DRY</p> <p style="text-align: center;">MACHINE MANAGEMENT, ANALYTIC & COST-EFFECTIVE OPERATIONS</p> <p style="text-align: center;">ทักษะการบริหารจัดการ วิศวกรรมอาหาร บริหารต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ไอซ์ออนแห้งแบบพ่นฝอย (Spray Dry)</p>  <p style="text-align: center;">โดย ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p>	<p style="text-align: center;">  </p> <p style="text-align: center;">รายงานฉบับสมบูรณ์ (FINAL REPORT)</p> <p style="text-align: center;">โครงการการจัดทำหลักสูตรและพัฒนาทักษะผู้ประกอบการ “ทักษะการออกแบบบรรจุภัณฑ์นวัตกรรม” (Innovation Packaging Design Skill)</p> <p style="text-align: center;">โครงการพัฒนาความสามารถทางเทคโนโลยีของบุคลากรภาคอุตสาหกรรม (Brain Power Skill Up) ภายใต้โครงการสร้างกำลังคนและทักษะแห่งอนาคตในภูมิภาค เพื่อตอบโจทย์การพัฒนาอุตสาหกรรมของประเทศ งบประมาณ พ.ศ. 2563</p> <p style="text-align: center;">เสนอ อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p> <p style="text-align: center;">โดย ศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่</p> <p style="text-align: center;">FINI Food Innovation and Packaging Center</p>



วัตถุประสงค์โครงการ

1. เพื่อสร้างทักษะในการบริหารจัดการ การวางแผน การวิเคราะห์ปัญหา และการบริหารต้นทุนการผลิตของเครื่องจักรได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. เพื่อให้ผู้เข้าร่วมหลักสูตรสามารถลงมือปฏิบัติ และนำเทคนิคไปประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการแปรรูปอาหารของสถานประกอบการได้จริง

กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มเป้าหมาย คือ บุคลากรจากอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร (Food for the Future)

จำนวน 20 คน (1-2 คนต่อสถานประกอบการ) / หลักสูตร

พื้นที่ดำเนินการ คือ พื้นที่ภาคเหนือ

ตัวชี้วัดของกิจกรรม/โครงการ

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ/ค่าเป้าหมาย
เชิงปริมาณ	
1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีจำนวนชั่วโมงเข้าร่วมหลักสูตรไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ต่อคน	20 คน
2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมเกิดการประยุกต์ใช้ทักษะให้เกิดประสิทธิภาพและประสิทธิผลต่อองค์กร (Success case)	-
เชิงคุณภาพ	
1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีจำนวนชั่วโมงเข้าร่วมหลักสูตรไม่น้อยกว่า	ร้อยละ 80
2. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีความพึงพอใจต่อกระบวนการให้บริการไม่น้อยกว่า	ร้อยละ 80

ผลลัพธ์ของโครงการ

1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมสามารถลงมือปฏิบัติ และนำเทคนิคไปประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการแปรรูปอาหารของสถานประกอบการได้จริง
2. การจัดหลักสูตรและพัฒนาทักษะผู้ประกอบการ จำนวนอย่างน้อย 1 หลักสูตรต่อเทคโนโลยี
3. บรรลุตัวชี้วัดของกิจกรรม/โครงการ

ผลกระทบ (Impact) ที่เกิดจากการดำเนินโครงการ

ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจากบุคลากรจากอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร (Food for the Future) สามารถลงมือปฏิบัติ และนำเทคนิคไปประยุกต์ใช้กับผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการแปรรูปอาหารของสถานประกอบการได้จริง นอกจากนี้ยังช่วยแก้ไขปัญหาและชี้แนะแนวทางที่เหมาะสมให้แก่ผู้ประกอบการ และการขยายตัวของธุรกิจอุตสาหกรรมแปรรูปด้วยเทคโนโลยี จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการจัดการธุรกิจ กระบวนการผลิต การควบคุมคุณภาพ การลดความสูญเสีย การลดต้นทุนขององค์กรให้มีความสามารถในการแข่งขัน และเตรียมความพร้อมเข้าสู่อุตสาหกรรม 4.0 เพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการและบุคลากรในสถานประกอบการ SMEs ในการดำเนินธุรกิจ อีกทั้งยังช่วยส่งเสริมให้เกิดความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภาครัฐ มหาวิทยาลัย และหน่วยงานภาคเอกชนในการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันตลอดห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูปหรืออุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง



ภาพการดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตรทักษะการออกแบบบรรจุภัณฑ์นวัตกรรม (Innovation Packaging Design Skill)



ภาพการดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตรทักษะการบริหารจัดการ วิเคราะห์ปัญหา บริหารต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่มแก่สินค้าด้วยเทคโนโลยีอบแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze Dry)



ภาพการดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตรทักษะการสร้างนวัตกรรมอาหารเพื่อสุขภาพด้วยเทคนิคการสกัดสารด้วยของไหลวิกฤตยิ่งยวด (Supercritical Fluid Extraction)



ภาพการดำเนินงานจัดกิจกรรมหลักสูตรทักษะการบริหารจัดการ วิเคราะห์ปัญหา บริหารต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่มแก่สินค้าด้วยเทคโนโลยีทำแห้งแบบพ่นฝอย (Spray Dry) ครั้งที่ 2