

แบบฟอร์มรายงานการดำเนินโครงการ

ชื่อโครงการ พัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสุขภาพอินทรีย์

ความสอดคล้องกับประเด็นยุทธศาสตร์

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> การเรียนการสอนและการผลิตบัณฑิต | <input type="checkbox"/> วิจัย / นวัตกรรม |
| <input type="checkbox"/> ศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม | <input type="checkbox"/> การบริหารจัดการที่เป็นเลิศ |
| <input type="checkbox"/> ภาพลักษณ์ / ชื่อเสียงขององค์กร | <input type="checkbox"/> ความเป็นนานาชาติ |

ผู้รับผิดชอบโครงการ/ผู้รายงาน ผศ.วนิดา โอศิริพันธุ์ รหัสบุคลากร 3209006

คณะเทคโนโลยีอาหาร วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร

1. หลักการและเหตุผล/ ความสำคัญ/ ประเด็นปัญหา

หลักการและเหตุผล เนื่องด้วยคณะเทคโนโลยีอาหารเปิดสอนสองหลักสูตร คือ หลักสูตรเทคโนโลยีอาหาร และหลักสูตรธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร ทั้งสองหลักสูตรมีการเรียนการสอนในรายวิชา FTH467 เทคโนโลยีเครื่องดื่ม และรายวิชา FIB 461 เทคโนโลยีเครื่องดื่มและแผนธุรกิจ โดยในเนื้อหาของรายวิชานี้จะมีการเรียนการสอนแบบบรรยายและฝึกปฏิบัติการ ทั้งนี้ นักศึกษาจะได้ฝึกปฏิบัติการผลิตและพัฒนาเครื่องดื่มประเภทต่างๆ ในโรงงานต้นแบบผลิตภัณฑ์อาหาร ที่มีความพร้อมที่จะผลิตเครื่องดื่มทั้งแบบพาสเจอร์ไรซ์และสเตอริไรซ์ ประกอบกับทางโรงงานต้นแบบฯ ได้ผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP ดังนั้นหากมีโครงการที่มีการฝึกให้นักศึกษาทั้งสองหลักสูตรได้ใช้ประสบการณ์จากการเรียนการสอนในรายวิชานี้มาทดลองผลิตผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม เพื่อจำหน่ายในเชิงพาณิชย์ ย่อมส่งผลให้นักศึกษาได้เรียนรู้ควบคู่กับการทำงานและได้ฝึกปฏิบัติวิชาชีพจริง และได้ฝึกการวางแผนการผลิต การขาย การตลาดเพื่อต่อยอดในเชิงธุรกิจ ก้าวสู่การเป็นผู้ประกอบการในอนาคตต่อไป

นอกเหนือจากการเรียนการสอนแล้ว ทางคณะเทคโนโลยีอาหาร ยังมีงานบริการวิชาการแก่สังคม โดยมีการจัดอบรมให้กับบุคคลภายนอกที่สนใจทำธุรกิจเครื่องดื่มน้ำผลไม้มาอย่างต่อเนื่อง โดยจัดร่วมกับสถาบันรังสิตวิซชาลัย ฉะนั้นโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสุขภาพอินทรีย์ จะช่วยสนับสนุนและส่งเสริมการบริการแก่สังคมได้อีกด้วย อีกทั้งวิทยาลัยฯ มีการจัดงานวันเกษตร อาหาร

รังสิต ครั้งที่ 6 อย่างต่อเนื่องทุกปี (แต่ในปีนี้เป็นข้อยกเว้นกับสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อโควิด 19) ทำให้ทางวิทยาลัยได้ระงับการจัดงานวันเกษตร อาหารรังสิต ดังนั้นรูปแบบการจัดนิทรรศการ เครื่องดื่ม จึงปรับเปลี่ยนไปจัดที่หน้าห้องอาหารหอพัก และในขณะเดียวกันให้นักศึกษาได้ฝึกขายผลิตภัณฑ์ในสื่อ social ต่างๆ

1.1 วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติการผลิต และพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อทดลองจำหน่ายในเชิงพาณิชย์
2. เพื่อทดลองนางานวิจัยมาพัฒนาต่อยอดสู่การผลิตเชิงพาณิชย์
3. เพื่อเรียนรู้พัฒนาและถ่ายทอดสู่การบริการวิชาการ

1.2 เป้าหมายความสำเร็จตามวัตถุประสงค์

นักศึกษาสาขาธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารทุกคน ที่ลงทะเบียนรายวิชา เทคโนโลยีและการบริหารธุรกิจผลิตภัณฑ์เครื่องดื่ม นักศึกษาสาขาเทคโนโลยีอาหารทุกคนที่ลงทะเบียนรายวิชา เทคโนโลยีเครื่องดื่ม นักศึกษาและบุคลากรในมหาวิทยาลัยรังสิตและบุคคลภายนอก

2. วิธีดำเนินการ

1. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการได้วางแผนและกำหนดชนิดของผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มตามกลุ่มที่ได้จัดไว้
2. เยี่ยมชมกิจการที่ผลิตเครื่องดื่ม (จากสถานการณ์โควิด 19) จึงไม่ได้ไปเยี่ยมชม แต่ได้เชิญผู้ประกอบเครื่องดื่มที่เป็นรุ่นพี่ มาแบ่งปันความรู้และประสบการณ์ให้รุ่นน้อง (ตามภาพบรรยากาศ)
3. นักศึกษาได้ร่วมกันวางแผนการดำเนินงานพัฒนาและผลิตเครื่องดื่ม
4. นักศึกษาได้ทำการทดลองพัฒนาสูตรเครื่องดื่ม ในโรงงานต้นแบบผลิตภัณฑ์อาหาร และ ทำการผลิตเพื่อจำหน่าย (ตามภาพบรรยากาศกิจกรรม)
5. นักศึกษาได้จัดนิทรรศการเครื่องดื่ม หน้าห้องอาหาร อาคารหอพัก มหาวิทยาลัยรังสิต และได้มีการประชาสัมพันธ์ในสื่อ online เพื่อขายผลิตภัณฑ์ (ตามภาพบรรยากาศการจัดนิทรรศการ)

3. ผลการดำเนินการ/ การนำไปใช้

ตัวชี้วัดความสำเร็จ โครงการ ที่ตั้งไว้ในระบบ	คำเป้าหมาย		เอกสารแนบรายงานโครงการ	
	ที่ตั้งไว้ในระบบ	ผลที่ได้	ที่ตั้งไว้ในระบบ	ที่แนบไว้ใน ภาคผนวก
-นักศึกษาและบุคลากรเข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของนักศึกษาชั้นปีที่ 3	นักศึกษาและบุคลากรเข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของนักศึกษาชั้นปีที่ 3	นักศึกษาและบุคลากรเข้าร่วมโครงการ จำนวน 37 คน มากกว่าร้อยละ 80 ของนักศึกษาชั้นปีที่ 3	นักศึกษาและบุคลากรเข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของนักศึกษาชั้นปีที่ 3	นักศึกษาและบุคลากรเข้าร่วมโครงการ จำนวน 37 คน มากกว่าร้อยละ 80 ของนักศึกษาชั้นปีที่ 3
-มีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่ได้รับการพัฒนาและสามารถจำหน่ายได้อย่างน้อย 3 ชนิด	มีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่ได้รับการพัฒนาและสามารถจำหน่ายได้ อย่างน้อย 3 ชนิด	มีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่ได้รับการพัฒนาและสามารถจำหน่ายได้ จำนวน 7 ชนิด ได้แก่ 1. น้ำส้มผสมกาแฟ 2. ชาดอกไม้ 3. น้ำเก๊กฮวยอัดก๊าซ 4. โยเกิร์ตพร้อมดื่ม มีเนื้อผลไม้ผสม 5. อัญชันน้ำผึ้ง มะนาวโซดา 6. คอมบูชาผสมน้ำผลไม้ 7. น้ำขิง น้ำผึ้ง มะนาว	มีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่ได้รับการพัฒนาและสามารถจำหน่ายได้ อย่างน้อย 3 ชนิด	มีผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มที่ได้รับการพัฒนาและสามารถจำหน่ายได้ จำนวน 7 ชนิด ได้แก่ 1. น้ำส้มผสมกาแฟ 2. ชาดอกไม้ 3. น้ำเก๊กฮวยอัดก๊าซ 4. โยเกิร์ตพร้อมดื่ม มีเนื้อผลไม้ผสม 5. อัญชันน้ำผึ้ง มะนาวโซดา 6. คอมบูชาผสมน้ำผลไม้ 7. น้ำขิง น้ำผึ้ง มะนาว

****กรณี โครงการที่ประเมินจากแบบสอบถาม/แบบสำรวจ**

1. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการตามที่ตั้งในระบบ 20 คน
2. จำนวนผู้ตอบแบบประเมิน 37 คน
3. จำนวนผู้เข้าร่วมโครงการที่เลือก 5 (มากที่สุด) จำนวน 25 คน และ 4 (มาก) จำนวน 10 คน

4. การตรวจสอบผลการดำเนินการ/ อภิปรายความสำเร็จหรือไม่สำเร็จตามวัตถุประสงค์

1. เช็ชชื่อนักศึกษาในแต่ละกลุ่ม และร่วมฟังการวางแผนงานผลิตภัณฑ์ประจำกลุ่ม
2. ติดตามให้ทุกคนเข้าฟังประสบการณ์การทำธุรกิจน้ำผลไม้จากรุ่นพี่ ผลคือนักศึกษาทุกคนเข้าฟังและมีการซักถามรุ่นพี่
3. ติดตามการทำงานในกลุ่ม และให้สมาชิกในกลุ่มทุกคนช่วยกันนำเสนอาน ผลิตภัณฑ์ที่วางแผนผลิตจำหน่าย
4. ติดตามการทำงาน ทดลอง พัฒนาผลิตภัณฑ์ แล้วนำมาให้ทดสอบชิม ผลคือนักศึกษาทุกกลุ่มได้ร่วมกันทดลองพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผลลัพธ์คือ ทุกกลุ่มได้พัฒนา และมีการปรับปรุงผลิตภัณฑ์จากข้อเสนอแนะที่นำมาทดสอบชิม
5. ได้เข้าร่วมสังเกตการณ์การนำนิทรรศการเครื่องดื่ม พร้อมบันทึกภาพการจัดกิจกรรม ผลลัพธ์คือนักศึกษาได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ ได้คำนวณต้นทุน มีการประชาสัมพันธ์ เพื่อวางจำหน่าย มีการคิดวางแผนงานเป็นระบบมากขึ้น เพื่อนำไปสู่การฝึกเป็นผู้ประกอบการต่อไป

5. สรุปผลการดำเนินการ/ ข้อเสนอแนะเพื่อการปรับปรุงในอนาคต

- ข้อเสนอแนะในการดำเนินงานครั้งก่อน (ถ้ามี)

นักศึกษาทุกกลุ่มจะทำผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์ ดังนั้นครั้งต่อไปควรมีผลิตภัณฑ์ที่ใช้กรรมวิธี sterilize บ้าง

- สิ่งที่ได้ดำเนินการแก้ไข / ปรับปรุงตามข้อเสนอแนะครั้งก่อน

เนื่องด้วยชนิดเครื่องดื่มที่นักศึกษาเลือกมาพัฒนาและผลิต เหมาะสมกับกระบวนการผลิตแบบพาสเจอร์ไรซ์มากกว่าแบบสเตอริไรต์

นักศึกษาได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการหมัก 2 ชนิด คือ เครื่องดื่มคอมบูชา และ โยเกิร์ตพร้อมดื่ม มีเนื้อผลไม้ผสม นอกเหนือจากน้ำผลไม้

- ผลการประเมินในคราวนี้

1. นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติการผลิตเครื่องต้มเพื่อทดลองจำหน่ายในเชิงพาณิชย์
2. นักศึกษาที่เข้าร่วมโครงการได้มีการนำงานวิจัยมาพัฒนาต่อยอดสู่การผลิตเชิงพาณิชย์
3. นักศึกษาได้นำผลิตภัณฑ์มาจัดนิทรรศการเครื่องต้ม

- ข้อเสนอแนะสำหรับการพัฒนาในครั้งต่อไป

นักศึกษาทุกกลุ่มจะทำผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกรรมวิธีพาสเจอร์ไรซ์ ดังนั้นครั้งต่อไปควรมีผลิตภัณฑ์ที่ใช้กรรมวิธี sterilize บ้าง

ภาคผนวก

โปรดแนบเอกสารตามรายการที่ท่านได้ระบุไว้ใน
ส่วน ที่ 3 ให้ครบถ้วน

***กรณี มีแบบสอบถามโปรดแนบตัวอย่าง
แบบสอบถาม/แบบสำรวจ

แบบสอบถามความพึงพอใจ ในกิจกรรมโครงการการพัฒนาเครื่องดื่มเพื่อเชิงพาณิชย์

คณะเทคโนโลยีอาหาร วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร

มหาวิทยาลัยรังสิต

วันที่ 26 พฤศจิกายน 2564

คำชี้แจง ให้ทำเครื่องหมาย \surd ลงในหมายเลขที่ตรงกับระดับความพึงพอใจหรือระดับความไม่พึงพอใจของท่านมากที่สุด

ตอนที่ 1 ข้อมูลส่วนตัวผู้ประเมิน

1. เพศ ชาย หญิง
2. อายุ น้อยกว่า 18 ปี 18 – 25 ปี 26 – 45 ปี
 46 – 60 ปี มากกว่า 60 ปี
3. สถานะผู้เข้าร่วมโครงการ ผู้บริหาร คณาจารย์ เจ้าหน้าที่
 นักศึกษา บุคคลภายนอก ม.รังสิต พักอาศัยในหมู่บ้านเมืองเอก
 บุคคลภายนอก ม.รังสิต พักอาศัยบริเวณ.....

ตอนที่ 2 ความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรม

ประเด็นความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ				
	มากที่สุด (5)	มาก (4)	ปานกลาง (3)	น้อย (2)	น้อยที่สุด (1)
1. กิจกรรมมีความน่าสนใจ					
2. กิจกรรมมีประโยชน์ และได้ประสบการณ์					
3. ในภาพรวมท่านมีความพึงพอใจต่อกิจกรรมนี้					

ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

.....
.....

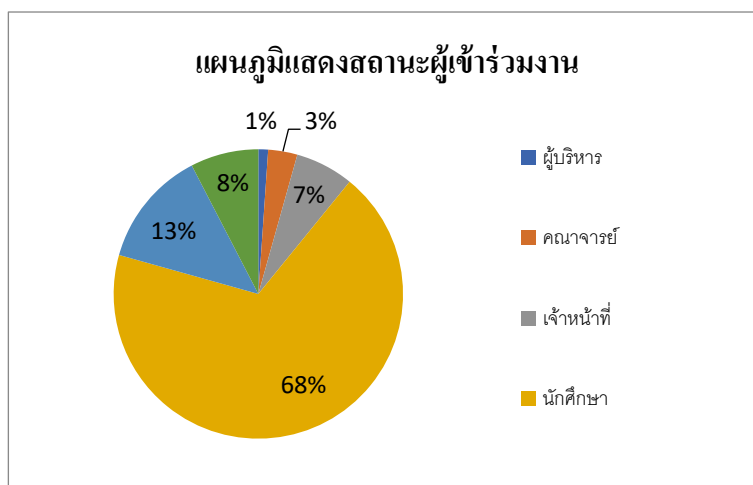
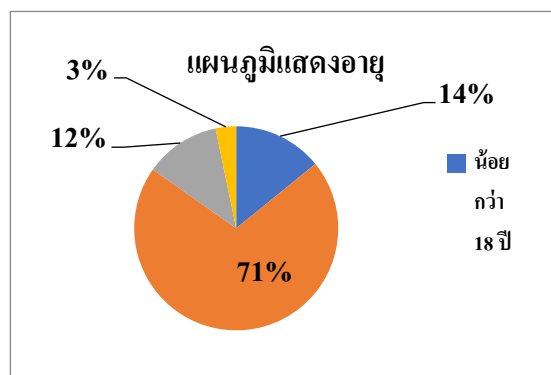
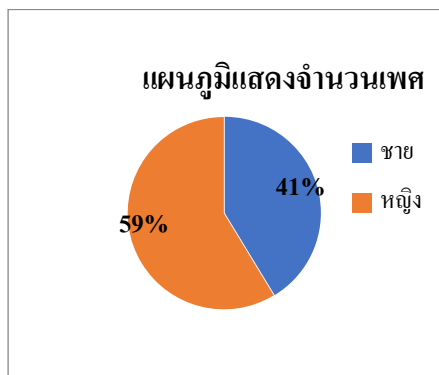
ขอขอบคุณในความร่วมมือที่ท่านได้เสียสละเวลาให้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ในครั้งนี้

สรุปผลการประเมินจากแบบสอบถามความพึงพอใจ ในกิจกรรมโครงการการพัฒนาเครื่องดื่มน้ำเพื่อเชิงพาณิชย์

คณะเทคโนโลยีอาหาร วิทยาลัยนวัตกรรมการเกษตรและเทคโนโลยีอาหาร

มหาวิทยาลัยรังสิต

วันที่ 26 พฤศจิกายน 2564



สรุปโดยภาพรวมผู้ตอบแบบสอบถามให้คะแนนเฉลี่ย (จาก 5 คะแนน)

1.กิจกรรมมีความน่าสนใจ	คะแนนเฉลี่ย 4.48
2.กิจกรรมมีประโยชน์และได้ประสบการณ์	คะแนนเฉลี่ย 4.67
3.ภาพรวมท่านมีความพึงพอใจต่อกิจกรรมนี้	คะแนนเฉลี่ย 4.61

ตัวอย่างการขายผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ ผ่านทาง social media

10:11

ChhiekLeng's Post

ChhiekLeng Kem is at คณะเทคโนโลยีอาหาร มหาวิทยาลัยรังสิต.
13m · Bangkok · 🌐

มาแล้วจ้าาา 🍷🍷
ใหม่ 🍷 น้ำส้มผสมกาแฟบรรจุกระป๋อง 🍷 แบบใหม่ แบบ
สับ 🍷 หอม อร่อย กลมกล่อม 🍷 คนที่กินกาแฟไม่ได้เพราะ
รสขม ต้องลองตัวนี้ รับรองคิดใจแน่นอน 🍷
ราคากระป๋องละ 45 ฿ ราคาคือคุ้มไม่ไหว 🍷

เจอกันที่หน้าห้องอาหารใต้หอพักตึก9 วันที่ 26 พ.ย 2564
ตั้งแต่ 11.00น. ถึง 14.00น. สามารถมา ชิม ชม และซื้อปกัน
ได้จ้า มากินเยอะๆน้า แล้วเจอกัน

มีจำหน่ายแล้วทางช่องทาง IG: @ofe_product
สนใจ inbox ส่งได้เลยจ้า
#น้ำส้มกาแฟ #foodtechRSU #คณะเทคโนโลยีอาหาร
#คณะเทคโนโลยีอาหารมหาวิทยาลัยรังสิต



“ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มน้ำส้มผสมกาแฟ”
ผลิตจากน้ำส้มเขียวหวานคั้นสด70%
ผสมกับกาแฟดำ20% ทำให้มีรสชาติ
กลมกล่อม หอมอร่อย และเสริมกลิ่นรส
จากไซรัปคาราเมล สีม่วงทำให้ร่างกาย
สดชื่น ตื่นตัว และคุณประโยชน์อีก

Write a comment...

News Feed Watch Marketplace Groups Notifications Menu

11:29 AM 8.19 พ.ย.

ค้นหา Facebook

Mo Suwannawit
2 นาที · 🌐

JIB JIB 🍷🍷
ใหม่ เครื่องดื่มอัญชันน้ำผึ้งมะนาวโซดา เครื่องดื่มที่จะให้ทั้งประโยชน์ มีส
พรคุณมากมายจากอัญชัน มีกลิ่นหอมของน้ำผึ้ง 🍷 เปรี้ยวซ่า รสมะนาว 🍷 อร่อย
ซ่าสดชื่น 🍷 อากาศร้อนแบบนี้ ต้องลองแล้วละ ลองแล้วจะติดใจ 🍷
ราคากระป๋องละ 29 ฿ เท่านั้น 🍷

มาเจอกันได้ที่หน้าห้องอาหารใต้หอพักตึก9 มหาวิทยาลัยรังสิต ในวันที่ 26 พ.ย
2564 ตั้งแต่เวลา 11.00น. ถึง 14.00น. มา ชิม ชิม ชิม กันตะ แล้วเจอกัน 🍷

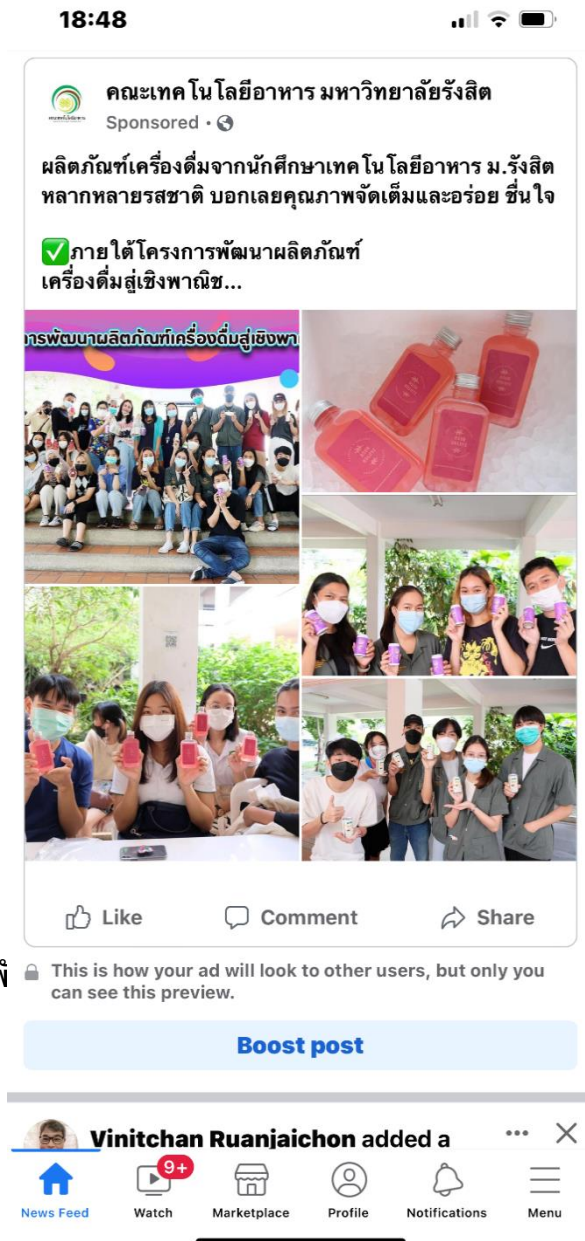
สนใจ inbox ส่งได้เลยจ้า 🍷
IG : ofe_products 🍷
#อัญชันน้ำผึ้งมะนาวโซดา #foodtech #คณะเทคโนโลยีอาหาร #คณะเทคโนโลยี
อาหารมหาวิทยาลัยรังสิต



JIB JIB
อัญชันน้ำผึ้งมะนาวโซดา
ราคา 29.-
สดชื่น
อร่อย
บำรุงสายตา
ลดน้ำตาลในเลือด

Home Friends Watch Marketplace Messages More

ตัวอย่างการประชาสัมพันธ์กิจกรรมของโครงการ ผ่าน social media



ภาพกิจกรรมหมักไวน์ผลไม้ชนิดต่าง ๆ โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสุขภาพ



ภาพบรรยากาศ โครงการเครื่องดื่ม ไปร่วมแจกเครื่องดื่มให้กับผู้เข้าร่วมโครงการวันดินโลก

วันที่ 2 ธันวาคม 2564 บริเวณหน้าอาคารอาทิตย อุไรรัตน์





ภาพบรรยากาศกิจกรรม จำหน่ายเครื่องดื่ม

วันที่ 26 พฤศจิกายน 2564 เวลา 11.00-14.00 น. ชั้น 1 อาคารหอพัก มหาวิทยาลัยรังสิต





ภาพบรรยากาศรับฟังผู้ประกอบการธุรกิจห้าผลไม้ แบบ online

