

แบบฟอร์มการเขียนแบบถอดประสบการณ์การเรียนรู้ ด้านการดำเนินโครงการประกวด นวัตกรรมอาหาร

1. ชื่อ-สกุล ผู้เล่าเรื่อง ดร.ขวัญหทัย แซ่ทอง คณะวิชา/หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีอาหาร

2. ชื่อ-สกุล ผู้บันทึก ดร.ขวัญหทัย แซ่ทอง คณะวิชา/หน่วยงาน คณะเทคโนโลยีอาหาร

3. บทบาท หน้าที่และความรับผิดชอบของผู้เล่าเรื่อง

อาจารย์ประจำ คณะเทคโนโลยีอาหาร ทำหน้าที่สอนนักศึกษาในรายวิชา การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและรายวิชาที่เกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์และประมง

4. เรื่องที่เล่า

การดำเนินโครงการประกวดนวัตกรรมอาหาร

5. ความเป็นมาของเรื่องที่เล่า

เนื่องจากนโยบายของมหาวิทยาลัยรังสิต ต้องการให้คณะเทคโนโลยีอาหารได้แสดงศักยภาพของคณะฯ โดยการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ให้มีนวัตกรรมและเทคโนโลยี ทั้งนี้ จะเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นสัญลักษณ์ของคณะฯ และวิทยาลัยฯ ดังนั้นทางคณะฯ จึงได้จัดให้นักศึกษาประกวดนวัตกรรมอาหารขึ้นเพื่อให้นักศึกษาร่วมกัน 3 ชั้นปี ในการคิดและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีนวัตกรรมขึ้นมา

6. วิธีการ ขั้นตอน หรือกระบวนการที่ทำให้งานนั้นประสบความสำเร็จ เทคนิคหรือกลยุทธ์ที่ใช้ ผู้มีส่วนร่วม อุปสรรคหรือปัญหาในการทำงาน และแนวทางการแก้ไข

6.1 วิธีการ ขั้นตอน หรือกระบวนการที่ทำให้งานนั้นประสบความสำเร็จ

1) จัดประชุมนักศึกษา 3 ชั้นปี (ปี 1, 2 และ 3) โดย คณบดีคณะเทคโนโลยีอาหาร ให้แนวทางและชี้แจงวัตถุประสงค์ของโครงการ

2) นักศึกษาจัดกลุ่ม โดยแต่ละกลุ่มต้องประกอบด้วย นักศึกษาชั้นปีที่ 1, 2 และ 3 (เพื่อให้มีน้องพี่ได้รู้จัก และทำงานร่วมกัน และหวังว่าพี่ปี 3 จะช่วยสอนน้องปี 2 และ ปี 1) โดยแต่ละกลุ่มจะมีอาจารย์ที่ปรึกษา 1 คน

3) นักศึกษาดำเนินโครงการ โดยกำหนดให้แต่ละกลุ่มส่งรายชื่อสมาชิก หัวข้อ (Product idea) และนำเสนอแนวคิดและผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

4) นักศึกษาส่งผลงานที่เสร็จสมบูรณ์เข้าประกวดในงาน Open House ของมหาวิทยาลัยรังสิต (จัดขึ้นระหว่างวันที่ 24-25 พ.ย. 59)

5) ประเมินผลงานและคัดเลือกผู้ชนะเลิศโดยคณะกรรมการซึ่งประกอบด้วยคณาจารย์ภายในคณะฯ

6) ให้นักศึกษากรอกใบประเมินความพึงพอใจหลังเสร็จสิ้นโครงการ

6.2 เทคนิคหรือกลยุทธ์ที่ใช้ที่ทำให้งานนั้นประสบความสำเร็จ

1) ผู้เล่า คือ อาจารย์ผู้รับผิดชอบโครงการ ได้กำหนดเกณฑ์การตัดสินผลงาน โดยขอความเห็นชอบจากคณะกรรมการตัดสิน (คณาจารย์ภายในคณะฯ)
เกณฑ์การตัดสินผลงาน

หัวข้อที่ประเมิน	รายละเอียดการประเมิน	คะแนน (%)
1. ความเป็นนวัตกรรม	- แสดงออกถึงความใหม่ ความคิดสร้างสรรค์บนพื้นฐานความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ซึ่งสามารถนำไปสู่การผลิตทางการค้า - ตอบสนองความต้องการผู้บริโภคในแง่ของสุขภาพ มีหลักฐานอ้างอิงว่ามีประโยชน์ต่อสุขภาพ และมีความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์เดิมในท้องตลาด - ความมีคุณค่าของผลิตภัณฑ์	40
2. คุณลักษณะของผลิตภัณฑ์	- รสชาติ - เนื้อสัมผัส - ลักษณะทางกายภาพ - คุณค่าทางอาหาร - กระบวนการแปรรูปที่ใช้ - การออกแบบบรรจุภัณฑ์	30
3. ความปลอดภัย/อายุการเก็บ	- การคำนึงถึงความปลอดภัยของผู้บริโภค - การเลือกกระบวนการและวัสดุบรรจุที่เหมาะสม	15
4. ความสามารถต่อยอดทางธุรกิจ	สามารถนำไปขยายผลทางธุรกิจได้ (ขายได้จริง)	15

2) คณะฯ ได้กำหนดเงินรางวัลตอบแทนสำหรับผลงานที่ได้รางวัลที่ 1, 2 และ รางวัลชมเชย รางวัลละ 2,500, 1,500 และ 700 ตามลำดับ และสำหรับผลงานที่ผ่านการคัดเลือกของคณะกรรมการที่สามารถพัฒนาต่อในเชิงพาณิชย์ได้ ทางคณะฯ จะขอซื้อสูตร และมีส่วนแบ่ง% จากการขายให้เจ้าของไอเดีย

6.3 ผู้มีส่วนร่วมที่ทำงานนั้นประสบความสำเร็จ

ผู้ที่มีบทบาทสำคัญให้เกิดความสำเร็จ คือ นักศึกษาชั้นปีที่ 1, 2 และ 3 ของคณะเทคโนโลยีอาหาร

6.4 อุปสรรคหรือปัญหาในการทำงาน และแนวทางการแก้ไข

ปัญหา	แนวทางการแก้ไข
1. งบประมาณการทำโครงการจำกัด	เพิ่มงบประมาณ
2. เวลาว่างไม่ค่อยตรงกัน	ในครั้งต่อไปควรมีการจัดเวลาที่ให้ทำกิจกรรมร่วมกันอย่างชัดเจน
3. การแบ่งหน้าที่กันภายในกลุ่มยังไม่ดี	เพิ่มทักษะการทำงานเป็นทีม ภาวะผู้นำ และการวางแผนงานที่ดี
4. ระยะเวลาในการทำงานมีน้อย	เพิ่มระยะเวลาในการทำงาน
5. สถานที่แสดงผลงานไม่เหมาะสม	ควรรวมจุดการแสดงผลงานอยู่ในสถานที่ไม่ร้อน

	เกินไป เพื่อให้ผู้เข้าชมงาน Open house สามารถเข้าชมผลงานได้อย่างทั่วถึง
--	---

7. ผลลัพธ์หรือความสำเร็จที่เกิดขึ้น และสิ่งที่ผู้เล่าเรื่องได้เรียนรู้จากประสบการณ์ดังกล่าว

7.1 ผลลัพธ์หรือความสำเร็จที่เกิดขึ้น

1) นักศึกษาจัดกลุ่มและนำเสนอผลงานทั้งหมด 9 กลุ่ม นำเสนอในงาน Open House 24-25 พฤศจิกายน 2559

2) ผลการตัดสินของคณะกรรมการฯ ประกาศมอบรางวัลที่ 1, 2 และ รางวัลชมเชย รางวัลละ 2,500, 1,500 และ 700 ตามลำดับ โดยทางคณะกรรมการฯ เห็นถึงความตั้งใจที่จะดำเนินงานของแต่ละกลุ่ม

7.2 สิ่งที่คุณเล่าเรื่องได้เรียนรู้จากประสบการณ์ดังกล่าว

- 1) ความร่วมมือร่วมใจกันของนักศึกษาชั้นปีที่ 1, 2 และ 3 ของคณะเทคโนโลยีอาหาร
- 2) ผลิตภัณฑ์อาหารจากบางโครงการที่สามารถพัฒนา และต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่เป็นตราสัญลักษณ์ของคณะฯ หรือวิทยาลัยฯ และพัฒนาในเชิงพาณิชย์ต่อไป
- 3) ปัญหาและอุปสรรคต่างๆ ในการดำเนินโครงการ เพื่อนำมาปรับปรุง แก้ไขในครั้งถัดไป