

แบบฟอร์มประกอบการประเมินภาระงานบุคคล
ประเภทผลงานวิชาการอื่นๆ ผลงานวิชาการรับใช้สังคม
 (โครงการมหาวิทยาลัยสู่ตำบล และโครงการ Social Engagement)

1. ชื่อโครงการ
 โครงการยกระดับเศรษฐกิจและสังคมส่งเสริมการแปรรูปอาหารทะเลกลุ่มสัตว์น้ำราคาต่ำ ชุมชนตำบลตะกรบ อำเภอยะไฮยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี
Economic and Social Enhancement Project to Support Processed Seafood from Low-Priced Aquatic Animals , Takrob Sub-District, Chaiya District, Surat Thani Province

2. ชื่อผู้รับผิดชอบโครงการ	สัดส่วน
2.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อมรศักดิ์ สวัสดิ์	10 %
2.2 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทง เอี้ยวศิริ	20 %
2.3 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วาลูกา เอเมเอก	20 %
2.4 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จิรพัฒน์ นาวารัตน์	10 %
2.5 รองศาสตราจารย์ ดร.วิดา กวานเทียน กลางบุตร	10 %
2.6 อาจารย์ ดร.จารุภา เลขทิพย์	10 %
2.7 อาจารย์ ดร.สลิตา เศรษฐไกรกุล	20 %

3. สอดคล้องกับ SDGs ข้อไหนบ้าง

ตำบลตะกรบ อำเภอยะไฮยา จังหวัดสุราษฎร์ธานี คริวเรือประกอบอาชีพประมงเป็นส่วนใหญ่ รายได้มาจากการผลิตสินค้าประมง และสินค้าเกษตร โดยมีสินค้าหลักเป็นอาหารทะเล อาหารทะเลแปรรูปอย่างง่าย และพืชระยะสั้น พบว่า ส่วนใหญ่เกษตรกรชาวประมงมีข้อจำกัดในการพัฒนาองค์ความรู้ด้านการจัดการสินค้าสินค้าประมงเชื่อมโยงกับการยกระดับแปรรูปผลิตภัณฑ์และการตลาด ขาดความรู้ความเข้าใจเรื่องการใช้อิงค์ความรู้เทคโนโลยี นวัตกรรมเพื่อส่งเสริมอาชีพ การสร้างเรื่องราวอัตลักษณ์เพื่อการพัฒนาสู่ท่องเที่ยวเชิงวิถีชุมชน และสมาชิกชุมชนยังขาดความรู้ด้านการส่งเสริมสุขภาพสำหรับเกษตรกรชาวประมงส่วนใหญ่ที่กำลังเข้าสู่วัยก่อนสูงอายุ ดังนั้น มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ โดย สำนักวิชาวิทยาศาสตร์ สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตรและอุตสาหกรรม สำนักวิชาการจัดการ บัณฑิตวิทยาลัย สำนักวิชาสหเวชศาสตร์ ซึ่งบูรณาการศาสตร์องค์ความรู้เทคโนโลยี และนวัตกรรมร่วมกัน ผ่าน หน่วยประสานงาน ศูนย์บริการวิชาการ เพื่อร่วมกับเครือข่ายภาคีในพื้นที่ตำบลตะกรบ ได้แก่ องค์การบริหารส่วนตำบลตะกรบ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล โรงเรียน และการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย รวมถึงหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องในอำเภอยะไฮยา ดำเนินโครงการส่งเสริมการจัดการสินค้าประมงให้มีประสิทธิภาพตามมาตรฐาน พัฒนาและยกระดับการแปรรูปรวมทั้งออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อส่งเสริมการจำหน่ายสินค้าผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป ได้แก่ เห็ดฟางตองน้ำปลา เห็ดฟางตองน้ำยำ เพื่อสร้างอัตลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ชุมชน ตลอดจนส่งเสริมสุขภาพเกษตรกรชาวประมงเพื่อพัฒนาศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

การประเมินติดตามการบริการวิชาการ ตามระบบของศูนย์บริการวิชาการและการบริการวิชาการของมหาวิทยาลัย รวมทั้งคณะทำงานมีการประเมินผลการดำเนินงานตามแนวทาง Sustainable development goals (SDGs) เพื่อศึกษาผลกระทบของโครงการต่อการเปลี่ยนแปลงของชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม จากการทำโครงการในพื้นที่อย่างต่อเนื่องสามารถ สะท้อนผลกระทบตามแนวทางการพัฒนาที่ยั่งยืนดังนี้ ประชาชนกลุ่มเป้าหมาย (เกษตรกรชาวประมง แม่บ้าน กลุ่มวิสาหกิจ) มีอาชีพ (SDG 1) มีการร่วมกิจกรรมสนับสนุนระบบนิเวศทางน้ำที่มีการสร้างความตระหนักการทำการประมงที่ถูกต้องตามกฎหมายแก่สมาชิกชุมชน และการนำ

วัตถุประสงค์ที่นำที่มาจากประมงที่ถูกต้องตามกฎหมายมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ (SDG 14) การยกระดับผลิตภัณฑ์ (เห็ดฟางตองน้ำปลา เห็ดฟางตองน้ำยำ) รวมทั้งการสร้างแบรนด์ ออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อส่งเสริมการจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์และออฟไลน์ ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้น ร้อยละ 10 (SDG 8) การยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนเดิม (ปลาโคบเส้น น้ำปลา) ด้วยการยืดอายุการเก็บรักษาโดยไม่ใช้สารเคมีเพื่อโภชนาการที่ดีแก่ผู้ผลิต และผู้บริโภค (SDG 2) รวมถึงการลดรายจ่ายในการดูแลสุขภาพตนเองจากกิจกรรมส่งเสริมสุขภาพเกษตรกรเพื่อป้องกันการบาดเจ็บจากการประกอบอาชีพ สร้างสุขภาพที่ดีแก่เกษตรกร (SDG 3) การยกระดับเกษตรกรชาวประมงให้มีความสามารถเพิ่มขึ้น ผ่านการรับรองมาตรฐานพัฒนาระบบการบริหารจัดการ และแผนธุรกิจที่มีประสิทธิภาพเพื่อนำไปสู่ วิชากิจชุมชน (SDG 1) และ สร้างความร่วมมือจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ตลอดจนหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนในพื้นที่ (SDG 17) จากการดำเนินการประเมินการกำกับติดตามและการประเมินผลตามระยะดำเนินการ จึงทำให้ทราบประเด็นปัญหาและอุปสรรค และความต้องการของผู้มีส่วนได้เสียอย่างต่อเนื่อง ดังนั้น เพื่อให้พื้นที่/กลุ่มเป้าหมายมีการเปลี่ยนแปลงทางที่ดีขึ้น และมีการต่อยอดการดำเนินการอย่างต่อเนื่อง ทางคณะทำงานได้มีแนวทางในการดำเนินงานต่อเนื่องในปีถัดไป คือ การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าประมงของชุมชนแบบองค์รวมด้วยบริษัทชุมชน

4. อธิบายความสอดคล้องของแต่ละ SDGs ที่เกี่ยวข้องกับพหุสังเขป (ภาษาอังกฤษความยาวอย่างน้อย 600 คำ)

In Takrob subdistrict, Chaiya district, Surat Thani, most households were fishermen having income from selling fishery products, e.g., processed seafood and vegetables. Moreover, most of them always had difficulties in enhancing and developing knowledge about fisheries management due to the lack of understanding of fishery product management, health promotion among fishermen, technology in developing the products and insights about promoting community tourism meeting market demands while preserving integrity. Thus, the School of Science, School of Agricultural Technology and Food Industry, School of Management, College of Graduate Studies and The Center for Academic Service, Walailak University established cooperation with organizations in the subdistrict, such as Takrob Subdistrict Administrative Organization Office, Takrob Subdistrict Health Promotion Hospital and the government and private organizations and the schools in the subdistrict with the aim of providing insights and knowledge about enhancing fishery products being standardized and qualitative and packaging design for processed fishery products, e.g., pickled straw mushroom in fish sauce and pickled straw mushroom in spicy sauce for to create a distinctive identity of community and enhance the local economy in order to achieve a sustainable success in business development.

The assessment principles and monitoring of academic service held by The Center for Academic Service were in accordance with Sustainable Development Goals (SDGs). They were aimed at studying about the impacts of the project causing the tangible changes of community. The changes of the subdistrict for better conforming to the goals were as follows:

1. The Center for Academic Service, Walailak University was able to create a career and income (SDG1) for the fishermen, house wife group and community enterprise group to have a better quality of life and well-being as well as creating economic sustainability. In addition, the university supported the community in the campaign against illegal fishing.

2. The aquatic animals from legal fishing could be processed as various special products (SDG 14), e.g., pickled straw mushroom in fish sauce and pickled straw mushroom in spicy sauce.

3. The university provided insights and knowledge about packaging design sold through online and offline channels. This could make the 10 percent increase in sales (SDG 8).

4. Enhancing the old products of the subdistrict, such as shortnose gizzard-shad fish bar and fish sauce with extending shelf life that was no chemicals to manufacturers and consumers (SDG 2).

5. The health promoting activities could decrease the cost of healthcare and prevent occupational injuries in a workplace (SDG 3).

6. Encouraging the fishermen to gain more knowledge through the effective management system and business plan in all aspects leading to small and micro community enterprise (SDG 1).

7. Create partnerships with the local government and private sectors in the subdistrict (SDG 17) in assessing the performance and processing time. The assessment could indicate the problems, barriers and needs of stakeholders.

Thus, the staff will continue to work on that in the next year in order to make a change around the subdistrict. The future goal is increasing production efficiency with a model of business community.

5. ภาพประกอบกิจกรรม (จำนวน 5 ภาพ)





6. Infographic อธิบายความเชื่อมโยงระหว่างโครงการกับ SDGs ที่เกี่ยวข้อง

ยกระดับขีดความสามารถเกษตรกรในการผลิตและจัดการสินค้าชุมชน จังหวัดนครศรีธรรมราช
ภายใต้โครงการมหาวิทยาลัยสู่ตำบล (U2T): มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

ยกระดับผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารสินค้าท้องถิ่นบนฐานอัตลักษณ์ชุมชน จังหวัดนครศรีธรรมราช
โครงการมหาวิทยาลัยสู่ตำบล (U2T): มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

ยกระดับสุขภาพชุมชนเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจท้องถิ่น จังหวัดนครศรีธรรมราช
ภายใต้โครงการมหาวิทยาลัยสู่ตำบล (U2T): มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

<p>7. จำนวนผลงาน (องค์ความรู้/นวัตกรรม) ที่นำไปใช้ประโยชน์ตามความต้องการของชุมชนสังคม</p> <p>7.1 ชีวิตวิทยาของสัตว์น้ำชายฝั่ง</p> <p>7.2 การบ่มเพาะนักสื่อความหมายท้องถิ่นในการอนุรักษ์ทรัพยากรชายฝั่งทะเล</p> <p>7.3 การแปรรูปอาหาร</p> <p>-เห็นดีฟางดองน้ำปลา</p> <p>-เห็นดีฟางดองน้ำยำ</p> <p>7.4 การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูป</p> <p>-เห็นดีฟางดองน้ำปลา</p> <p>-เห็นดีฟางดองน้ำยำ</p> <p>7.5 การประเมินสุขภาพเกษตรกรประมง</p> <p>7.6 การส่งเสริมสุขภาพเกษตรกรประมง</p> <p>7.7 การประเมินสมรรถภาพทางกายของเกษตรกรประมง</p> <p>7.8 การส่งเสริมความรู้ทางการยศาสตร์ของเกษตรกรประมง</p>	<p>ระบุชื่อเจ้าขององค์ความรู้/นวัตกรรมแต่ละรายการ</p> <p>7.1 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อมรศักดิ์ สวัสดิ์</p> <p>7.2 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อมรศักดิ์ สวัสดิ์</p> <p>7.3 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทง เอี้ยวศิริ</p> <p>7.4 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วาลูกา เอ็มเอก</p> <p>7.5 รองศาสตราจารย์ ดร.วิยดา กวานเทียนกลางบุตร</p> <p>7.6 รองศาสตราจารย์ ดร.วิยดา กวานเทียนกลางบุตร</p> <p>7.7 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จิรพัฒน์ นาวาร์ตัน อาจารย์ ดร.จรรุภา เลขทิพย์ และ อาจารย์ ดร. สลิลา เศรษฐไกรกุล</p> <p>7.8 ผู้ช่วยศาสตราจารย์ จิรพัฒน์ นาวาร์ตัน อาจารย์ ดร.จรรุภา เลขทิพย์ และ อาจารย์ ดร. สลิลา เศรษฐไกรกุล</p>
<p>8. คะแนนประเมินความพึงพอใจ</p> <p>4.50</p>	
<p>9. แนบลิงค์การเผยแพร่</p> <p>1) ข่าว ยกระดับขีดความสามารถเกษตรกรในการผลิตและจัดการสินค้าชุมชน ภายใต้โครงการมหาวิทยาลัยสู่ตำบล (U2T): มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์</p> <p>Link: https://cas.wu.ac.th/?p=11821</p> <p>2) ข่าว ยกระดับสุขภาพชุมชนเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจท้องถิ่น ภายใต้โครงการมหาวิทยาลัยสู่ตำบล (U2T): มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์</p> <p>Link: https://cas.wu.ac.th/?p=11781</p> <p>3) ข่าว ยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารบนฐานอัตลักษณ์ชุมชน ภายใต้โครงการมหาวิทยาลัยสู่ตำบล (U2T) : มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์</p> <p>Link: https://cas.wu.ac.th/?p=11741</p>	
<p>10. แนบลิงค์ฐานการนำไปใช้ประโยชน์ (ตามแบบฟอร์มรับรองการใช้ประโยชน์สามารถ download ได้จากหน้า website ศูนย์บริการวิชาการ)</p>	