

(ร่าง)แผนยุทธศาสตร์

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

พ.ศ. 2567-2570

(อยู่ระหว่างการพิจารณาของผู้บริหาร

และคณะกรรมการส่วนงานรับรอง)

## ปรัชญา (Philosophy)

ความสำเร็จที่แท้จริงอยู่ที่การนำความรู้ด้านอาหารและโภชนาการไปประยุกต์ใช้ เพื่อประโยชน์สุขแก่มวลมนุษยชาติ

## ปณิธาน (Determination)

มุ่งสร้างผลงานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อส่งเสริมการบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน

## วิสัยทัศน์ (Vision)

เป็นสถาบันวิจัยด้านอาหารและโภชนาการชั้นนำในระดับสากล ภายในปี พ.ศ. 2573

## พันธกิจ (Missions)

1. สร้างผลงานวิจัยสหวิทยาการและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ ที่สอดคล้องกับเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน เพื่อสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม และสุขภาวะของมนุษยชาติ
2. สร้างและพัฒนาหลักสูตรการศึกษาที่ ทันยุคสมัย มีคุณภาพระดับสากล และส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อสร้างทรัพยากรบุคคลด้านอาหารและ โภชนาการที่มีจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพและศักยภาพด้านการวิจัย เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม
3. ให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการที่เป็นเอกลักษณ์ โดยมีพื้นฐานจากประสบการณ์การวิจัย เพื่อมุ่งตอบสนองความต้องการของประเทศ และนานาชาติ

## ค่านิยมหลัก (INMU Core Value)

I = Innovation	มุ่งสร้างนวัตกรรม
N = Nimbleness	ปรับเปลี่ยนเรียนรู้
M = Mettle	ตั้งใจไม่ยอมแพ้
U = Unwinding	ผ่อนคลาย คลายกังวล

ยุทธศาสตร์ที่ 1 วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพและการพัฒนาที่ยั่งยืน

วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์	กลยุทธ์	ตัวชี้วัด	โครงการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์
1. ผลิตผลงานวิจัยและนวัตกรรม ด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพสูง และส่งเสริมการพัฒนาอย่างยั่งยืน (SDG)	1. สร้างมาตรการเชิงบวกเพื่อส่งเสริมให้นักวิจัยสามารถตีพิมพ์บทความวิจัยในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ (Q1, Q1-Top10 และ Q1 Top 1)	1. จำนวนผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารระดับ Q1 <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1 จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับ Q1</li> <li>1.2 จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับ Q1 ที่มีอันดับสูงสุดร้อยละ 10 (Q1-Top10)</li> <li>1.3 จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารระดับ Q1 ที่มีอันดับสูงสุดร้อยละ 1 (Q1-Top 1)</li> <li>1.4 จำนวนผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ที่สอดคล้องกับหมวดของ SDGs (อ้างอิงจากฐานข้อมูล Scopus)</li> </ul> 2. ดัชนีการอ้างอิงผลงานวิจัย (Citations) (รายปี) <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1 Citation per Publication</li> <li>2.2 Field-Weighted Citation Impact</li> </ul>	- โครงการสนับสนุนรางวัลผลงานตีพิมพ์ ผลงานวิจัย และบทความปริทัศน์ที่มีค่า Q1-TOP1% และมีความสอดคล้องกับ SDGs - โครงการทุนพัฒนาศักยภาพการวิจัยสถาบันโภชนาการสำหรับบุคลากรสายวิชาการ
	2. สร้างความร่วมมือด้านการวิจัยร่วมกับสถาบันหรือหน่วยงานที่ได้รับการยอมรับในระดับนานาชาติ	3. จำนวนโครงการวิจัยและผลงานวิจัยที่ทำร่วมกับนักวิจัยในสถาบัน/องค์กรต่างชาติ <ul style="list-style-type: none"> <li>3.1 จำนวนโครงการวิจัยที่ทำร่วมกับนักวิจัยในสถาบันนานาชาติ</li> <li>3.2 จำนวนผลงานวิจัยที่ตีพิมพ์ร่วมกับนักวิจัยในสถาบันระดับนานาชาติ</li> </ul>	- การจัดตั้งหน่วยวิจัยร่วม หรือ ศูนย์ความเป็นเลิศระหว่างสถาบันโภชนาการและสถาบันวิจัยชั้นนำด้านอาหารและโภชนาการ - การเข้าร่วมเครือข่าย/โครงการริเริ่ม (Initiatives) ระดับนานาชาติ ที่มีเป้าหมายด้านการพัฒนาที่ยั่งยืน

วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์	กลยุทธ์	ตัวชี้วัด	โครงการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์
		3.3 จำนวนโครงการวิจัยแบบบูรณาการระหว่างสถาบันฯ และเครือข่ายความร่วมมือ ในระดับนานาชาติที่ตอบสนองต่อ SDGs 3.4 จำนวนบุคลากรสายวิชาการประเภทศาสตราจารย์อำนวยการ หรือศาสตราจารย์คุณวุฒิ	- การเชิญนักวิจัยศักยภาพสูง หรือนักวิจัยที่ได้รับการยอมรับในระดับโลก (World class researcher) เพื่อเป็นศาสตราจารย์อำนวยการ หรือศาสตราจารย์คุณวุฒิ (Visiting/ Adjunct professors)
2. ผลักดันงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อการใช้ประโยชน์เชิงนโยบายและพาณิชย์	3. สร้างงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ และนวัตกรรม ที่สอดคล้องกับความต้องการของสังคมและอุตสาหกรรม  4. สร้างความร่วมมือ กับภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคมเพื่อให้เกิดพันธมิตรหรือหุ้นส่วนทางยุทธศาสตร์	4. จำนวนโครงการวิจัยนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ 4.1 จำนวนผลงานทรัพย์สินทางปัญญาที่มีการจดทะเบียน 4.2 จำนวนโครงการวิจัยของสถาบันฯ ที่ทำร่วมกับหน่วยงานภาคเอกชน/ภาคประชาสังคม  5. จำนวนผลงานวิจัย/วิชาการที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีหรือองค์ความรู้ให้ภาครัฐหรือภาคเอกชนเพื่อนำไปใช้ประโยชน์ 5.1 นโยบายชั้นนำสังคมของมหาวิทยาลัยที่สำคัญระดับชาติและนานาชาติ ที่เกิดจากจากผลผลิตจากงานวิจัย	- โครงการสร้างกลุ่มวิจัยข้ามศาสตร์ร่วมกับคณะ/สถาบันในมหาวิทยาลัยเพื่อพัฒนางานวิจัยสำหรับการใช้ประโยชน์เชิงนโยบาย - โครงการเชื่อมโยงการทำงานกับวิทยาเขตกาญจนบุรีเพื่อพัฒนาวัตถุดิบการเกษตร เป็นผลิตภัณฑ์ออกสู่เชิงพาณิชย์  - โครงการส่งเสริมความสามารถด้านธุรกิจอาหารของผู้ประกอบการและบุคลากรสายวิชาการ/นักวิจัย (Capacity Building) ร่วมกับหน่วยงานภายใน (iNT) และภายนอก (FI)

วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์	กลยุทธ์	ตัวชี้วัด	โครงการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์
		6. จำนวนผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการและนวัตกรรมเพื่อสุขภาพ ที่ดำเนินการโดยสถาบันหรือดำเนินการร่วมกับภาคเอกชน	
		7. จำนวนบริษัท Spin-off/Startup/การลงทุนในบริษัทเพื่อ ใช้ประโยชน์จากผลงานวิจัยหรือทรัพย์สินทางปัญญา หรือนวัตกรรมของสถาบันโภชนาการ	

ยุทธศาสตร์ที่ 2 การศึกษาด้านอาหารและโภชนาการเพื่อความรู้ด้านสุขภาพ (Health Literacy) และศักยภาพในการนำไปใช้ประโยชน์

วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์	กลยุทธ์	ตัวชี้วัด	โครงการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์
1. พัฒนาหลักสูตรและคอร์สอบรมที่มีคุณภาพ ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน และผู้ใช้บัณฑิตทั้งในประเทศและต่างประเทศ	1. ผลักดันหลักสูตรให้ได้รับการรับรองมาตรฐานระดับสากล	1. จำนวนหลักสูตรที่ได้รับการรับรองโดย AUN-QA หรือเทียบเท่า (เกณฑ์มาตรฐานระดับนานาชาติ)	- โครงการพัฒนาคุณภาพการศึกษาระดับหลักสูตรตามเกณฑ์มาตรฐานระดับนานาชาติ
	2. พัฒนาหลักสูตรการศึกษาและฝึกอบรมที่มีความยืดหยุ่น รองรับความต้องการที่หลากหลาย	2. จำนวนรายวิชาหรือหลักสูตรส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน 2.1 จำนวนรายวิชาที่เปิดให้บุคคลทั่วไปเข้าศึกษา และสามารถนำรายวิชามาเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยมหิดล (MAP-C) 2.2 จำนวนหลักสูตร Non-degree / Reskill / Upskill 2.2.1 จำนวนคอร์สอบรมระยะสั้น (Short Course) ที่เปิดกว้างสำหรับผู้สนใจเข้าร่วมอบรม (MAP-EX) 2.2.2 จำนวนหลักสูตรประกาศนียบัตร (Non-degree)	- โครงการพัฒนาและจัดทำบทเรียน/รายวิชา/คอร์สอบรมในรูปแบบออนไลน์/ onsite ที่สอดคล้องกับความต้องการและบริบทสังคมทั้งในปัจจุบันและอนาคต

วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์	กลยุทธ์	ตัวชี้วัด	โครงการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์
	3. พัฒนาอาจารย์ให้มีศักยภาพที่ตอบสนองการจัดการศึกษาแบบเน้นผลลัพธ์ของผู้เรียน (Outcome-Based Education)	3. จำนวนอาจารย์ที่มีคุณภาพการจัดการเรียนการสอนตามเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพ 3.1 จำนวนอาจารย์ที่ผ่านเกณฑ์ MUPSF 3.2 จำนวนอาจารย์ที่ผ่านหลักสูตร MU -ADP	- โครงการสนับสนุนรางวัลแก่อาจารย์ ที่สามารถผ่านเกณฑ์ MUPSF ระดับ 3 - โครงการสนับสนุนให้อาจารย์เข้าร่วมอบรมหลักสูตร MU - ADP
2. สร้างทรัพยากรบุคคลที่มีความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการเท่าทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลก	4. พัฒนาศักยภาพนักศึกษาและกิจกรรมนักศึกษาให้ตอบสนองการเป็น Global Citizenship และมีทักษะที่จำเป็นสำหรับอนาคต (Future skills)	4. จำนวนนักศึกษาที่มีการแลกเปลี่ยนทั้ง inbound และ outbound 4.1 จำนวนนักศึกษาของสถาบันที่เดินทางไปสถาบันการศึกษาต่างประเทศ เพื่อศึกษาหรือเพิ่มประสบการณ์การเรียนรู้อื่น ๆ อย่างน้อย 12 สัปดาห์ขึ้นไป 4.2 . จำนวนนักศึกษาต่างชาติที่เดินทางมาที่สถาบัน เพื่อศึกษาหรือเพิ่มประสบการณ์การเรียนรู้อื่น ๆ อย่างน้อย 12 สัปดาห์ขึ้นไป 4.3 จำนวนโครงการส่งเสริมความเป็นนานาชาติ ด้านการศึกษา ด้านการวิจัย	- โครงการทุนสนับสนุนสำหรับ Outbound Student Mobility - โครงการสนับสนุนทุนให้อาจารย์ที่ปรึกษาสำหรับนักศึกษาแลกเปลี่ยน - กิจกรรมการจัดบรรยาย /โครงการฝึกอบรม และ กิจกรรมเพื่อเสริมทักษะทางเทคนิค (Technical skills) และทักษะทางสังคม (soft skills) ที่จำเป็นสำหรับอนาคต
	5.ส่งเสริมและสนับสนุนเครือข่ายศิษย์เก่า	5. ภาพรวมความพึงพอใจของผู้บังคับบัญชาหรือนายจ้างต่อการปฏิบัติงานของผู้สำเร็จการศึกษา	- การจัดกิจกรรมการตลาดเชิงรุก รับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะจากผู้บัณฑิตเพื่อพัฒนา/ปรับปรุงการเรียนการสอน
	5.ส่งเสริมและสนับสนุนเครือข่ายศิษย์เก่า	6. จำนวนโครงการ/กิจกรรมที่มีศิษย์เก่าที่เข้ามามีส่วนร่วมกับทางสถาบัน/หลักสูตร	- โครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ศิษย์เก่า-ศิษย์ปัจจุบัน



วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์	กลยุทธ์	ตัวชี้วัด	โครงการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์
		7. จำนวนศิษย์เก่าที่มีส่วนร่วมกับกิจกรรมเข้ามามีส่วนร่วมกับทางสถาบัน/หลักสูตร 8. คะแนนความผูกพันของศิษย์ปัจจุบันและศิษย์เก่าที่มีต่อสถาบัน	- กิจกรรมประจำปีเพื่อกระชับสัมพันธ์ระหว่างบุคลากร นักศึกษาปัจจุบันและศิษย์เก่า

### ยุทธศาสตร์ที่ 3 การบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพและการพัฒนาที่ยั่งยืน

วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์	กลยุทธ์	ตัวชี้วัด	โครงการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์
1. บริการวิเคราะห์อาหารที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากล และมีความคุ้มค่าทางธุรกิจ	1. เน้นคุณภาพและมาตรฐานการให้บริการ สำหรับรายการวิเคราะห์ที่มีศักยภาพ เป็นเอกลักษณ์และมีความคุ้มค่าทางธุรกิจ	1. รายได้ของหน่วยบริการหลังการหักต้นทุนที่แท้จริง เป็นบวก	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การปรับโครงสร้างหรือยกเลิกหน่วยบริการวิเคราะห์ตัวอย่างอาหาร เพื่อให้สอดคล้องกับความสามารถในการแข่งขันให้บริการ</li> <li>- โครงการปรับปรุงต้นทุนการบริการวิเคราะห์ให้สอดคล้องกับต้นทุนที่เปลี่ยนแปลง และเป็นปัจจุบัน</li> </ul>
	2. ยกระดับการให้บริการวิชาการด้านการวิเคราะห์สู่ Regional Resource Laboratory สำหรับการวิเคราะห์ตัวชี้วัดทางโภชนาการและสุขภาพในตัวอย่างทางชีวภาพ	2. จำนวนผู้รับบริการทดสอบอาหารรายใหม่	
2. บริการทดสอบและวิจัยเพื่อสนับสนุนการพัฒนาอาหารแห่งอนาคต (Future food) และอาหารวัตถุประสงค์พิเศษ	3. การเป็น One stop service สำหรับการพัฒนาอาหารแห่งอนาคต	3. จำนวนโครงการวิจัยทางคลินิกทางด้านอาหารและโภชนาการ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การจัดทำ Clinical research center เพื่อการวิจัยด้านคลินิกในกลุ่มอาหารและโภชนาการร่วมกับบริษัท คลินิกเซอร์จำกัด</li> <li>- การจัดทำห้องปฏิบัติการทดสอบการก่อกลายพันธุ์ (Ames test) ตาม OECD TG 471</li> </ul>
		4. จำนวนผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับบริการวิชาการและผ่านการประเมินความปลอดภัยจาก อย.	
		5. จำนวนผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับบริการวิชาการและผ่านการอนุมัติการกล่าวอ้างทางโภชนาการ/ทางสุขภาพจาก อย.	

วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์	กลยุทธ์	ตัวชี้วัด	โครงการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์
3. บริการฝึกอบรม เพื่อยกระดับมาตรฐานความปลอดภัย และคุณภาพด้านอาหารและโภชนาการสำหรับประเทศและนานาชาติ	4. การให้บริการอบรมที่มีความยืดหยุ่น สามารถตอบสนองต่อความต้องการที่แตกต่าง หลากหลายของผู้รับบริการ	6. จำนวนสัญญา ข้อตกลงการจัดฝึกอบรมแก่บุคลากรของหน่วยงานต่างๆ (Tailor-made training programs)	- โครงการ Training Consortium เพื่อจัดการอบรมหลักสูตรระยะสั้นด้านอาหารและโภชนาการ ตามความต้องการของหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชนและชุมชน ทั้งในและต่างประเทศ
		7. จำนวนครั้งของการให้บริการฝึกอบรม สุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	- โครงการอบรม “สุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร” กับภาคธุรกิจที่ทำข้อตกลงเป็นคู่ความร่วมมือ
4. แหล่งอ้างอิงทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการแก่ หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคประชาสังคม และองค์กรนานาชาติ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ	5. การพัฒนาฐานข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการ ที่มีจำนวนรายการข้อมูลและความหลากหลายของชนิดข้อมูลพอเพียงแก่การนำไปใช้ประโยชน์ทันยุคสมัย	8. จำนวนหน่วยงานที่มีการนำฐานข้อมูลไปใช้ประโยชน์	- โครงการสร้างความร่วมมือกับภาคเอกชนเพื่อการสร้างฐานข้อมูลอาหาร/โภชนาการของสินค้าอาหารสำเร็จรูป
		9. จำนวนแอปพลิเคชัน หรือผลงานวิชาการที่อ้างอิงฐานข้อมูลของสถาบัน	- โครงการพัฒนาฐานข้อมูล bioactive compounds และ food metabolome
	6. การเป็นผู้ริเริ่ม และดำเนินการเพื่อสร้างตัวชี้วัด หรือมาตรฐานสำหรับการส่งเสริมโภชนาการและสุขภาพที่ดี	10. จำนวนแผนงาน แผนปฏิบัติการหรือโครงการ ที่มีการนำดัชนี GDQS ไปใช้ เพื่อการประเมินคุณภาพการบริโภคอาหาร	- การผลักดันดัชนี Global Dietary Quality Score(GDQs) สำหรับเป็นตัวชี้วัดคุณภาพโดยรวมของการบริโภคอาหารของประชากรไทย เพื่อบูรณาการในระบบการป้องกันโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง
		11. จำนวนผลิตภัณฑ์ ที่ผ่านเกณฑ์สัญลักษณ์ โภชนาการทางเลือกสุขภาพ (Healthier logo)	- โครงการพัฒนาระบบการรับรองการใช้สัญลักษณ์ โภชนาการทางเลือกสุขภาพ(Healthier logo)

วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์	กลยุทธ์	ตัวชี้วัด	โครงการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์
		12. ธุรกิจ ร้านอาหารที่ขอรับรองสัญลักษณ์เมนู/มี สุขภาพ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- โครงการสร้างมาตรฐานความชื้นหนืด (texture descriptor) สำหรับอาหารเพื่อผู้มีปัญหาด้านการเคี้ยวกลืน</li> <li>- การพัฒนาระบบประเมินและรูปแบบสัญลักษณ์เพื่อรับรองอาหารที่ดีกับสุขภาพสำหรับอาหารปรุงที่รับประทานเป็นจานและมื้ออาหาร</li> </ul>

#### ยุทธศาสตร์ที่ 4 การบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพและทันสมัย เพื่อเป็นองค์กรคุณภาพอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์	กลยุทธ์	ตัวชี้วัด	โครงการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์
1. เสริมสร้างศักยภาพทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource)	1. เพิ่มศักยภาพ บุคลากรเพื่อให้สอดคล้องกับสมรรถนะหลักของสถาบัน	1. ร้อยละของบุคลากรที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพตามสายงาน	- โครงการพัฒนาบุคลากรและฝึกอบรมบุคลากร เพื่อให้สอดคล้องกับสมรรถนะหลักของสถาบันและการเปลี่ยนแปลงของปัจจัยเสี่ยงภายนอก (จัดปีละไม่น้อยกว่า 1 ครั้ง)
		2. จำนวนบุคลากรที่ได้พัฒนาทักษะดิจิทัล	
2. พัฒนาประสิทธิภาพในการบริหารจัดการขององค์กร	2. การบริหารจัดการด้วยข้อมูล และเทคโนโลยี เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงาน	3. คะแนนความพึงพอใจของบุคลากรและนักศึกษาต่อการบริหารงาน	- โครงการเช่า/จัดซื้อ Platform/Software เพื่อเพิ่มศักยภาพในการบริหารจัดการ และการทำงานของบุคลากรและนักศึกษา - โครงการจัดตั้งหน่วยงานข้อมูลและโภชนาการประยุกต์
		4. ผลการดำเนินการตามข้อตกลง (Performance Agreement) ระหว่างสถาบันโภชนาการและมหาวิทยาลัยมหิดล	
	3. การบริหารงานตามหลักธรรมาภิบาล	5. ผลการประเมินโดยหน่วยตรวจสอบภายในของมหาวิทยาลัยมหิดล	- กิจกรรมให้ความรู้แก่ผู้บริหารและหัวหน้าหน่วย ด้านการงบประมาณและระเบียบด้านการเงิน การคลังและพัสดุ - การอบรมทักษะการบริหารองค์กร ในด้านต่างๆแก่ผู้บริหารและหัวหน้าหน่วยอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง - โครงการผู้บริหารพบประชาชน-Meet the director ทุก 6 เดือน และการเปิดช่องทางรับฟังออนไลน์แบบปิดบังตัวตน เพื่อรับฟังความเห็น ข้อเสนอแนะด้านการบริหาร
6. ผลประเมินคุณธรรมและความโปร่งใส (ITA)			

วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์	กลยุทธ์	ตัวชี้วัด	โครงการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์
3. สร้างความมั่นคง และเข้มแข็งทางการเงิน	4. การแสวงหารายได้ใหม่อย่างต่อเนื่องและการบริหารสินทรัพย์ที่มีให้คุ้มค่าและเกิดประโยชน์สูงสุด	7. จำนวนผลิตภัณฑ์และบริการที่เป็นแหล่งรายได้ใหม่	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การจัดตั้ง Business Unit เพื่อรองรับการผลิตภัณฑอาหารเพื่อโภชนาการและนวัตกรรมเพื่อสุขภาพเชิงพาณิชย์ ภายใต้ตราสถาบันโภชนาการ</li> <li>- การพัฒนาระบบการจัดเก็บค่าบริการการใช้ข้อมูล และการใช้ตราสัญลักษณ์ต่างๆ ที่มีประสิทธิภาพ</li> <li>- การพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน เพื่อสนับสนุนการดำเนินการด้านการวิจัย การศึกษา และการบริหารวิชาการ (โรงเรียนแปรรูปอาหารชนิดเหลวและผง และครีวสาคือออนไลน์)</li> </ul>
	5. เพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการ และการใช้จ่ายงบประมาณ	8. ค่าผลลัพธ์ทางการเงินที่สำคัญ (EBITDA, Net income)	
		9. ร้อยละรายได้สะสมคงเหลือเมื่อเทียบกับปีก่อนหน้า	
4. การบริหารและพัฒนาสู่องค์กรอย่างยั่งยืน องค์กรแห่งความสุข	6. สร้างความสมดุลของประสิทธิภาพ ความยั่งยืน และความสุข (Good place for learning, working and living)	10. ปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจก และการใช้ทรัพยากร (น้ำและใช้พลังงาน) ต่อคน/ต่อรายได้	<ul style="list-style-type: none"> <li>- โครงการ INMU สีเขียว</li> <li>- โครงการการพัฒนาพื้นที่ และสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อการสนับสนุนและการออกกำลังกายสำหรับบุคลากรและนักศึกษา</li> </ul>
		11. จำนวนผู้มาใช้งานพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกต่อวัน	
5. การสร้างภาพลักษณ์ของสถาบันภายใต้ Branding INMU	7. ปรับภาพลักษณ์องค์กร (Branding Image) ให้มีความทันสมัย เข้าถึงได้ง่าย	12. อัตราการเข้าถึงช่องทาง social media ต่างๆ ของสถาบันเทียบกับปีก่อนหน้า	- โครงการปรับปรุงช่องทาง social media ต่างๆ ของสถาบันให้ทันสมัยและเข้าถึงข้อมูลสำคัญง่ายขึ้น
	8. เพิ่มการสื่อสารเชิงรุกด้านอาหารและโภชนาการเพื่อตอบปัญหาที่เป็นประเด็นในสังคม	13. จำนวนข้อมูลและข่าวสารประเด็นด้านอาหารและโภชนาการที่สื่อสารในเชิงรุกสู่สังคม	- โครงการจัดทำสื่อเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการที่เข้าถึงได้กว้างขวาง เช่น Twitter, Instagram