

รายงานการกำกับติดตาม  
การดำเนินงานประจำปี  
รอบ 6 เดือน  
ปีงบประมาณ 2565

สถาบันโภชนาการ  
มหาวิทยาลัยมหิดล

รวบรวมโดย:  
หน่วยแผนและพัฒนาคุณภาพ



# วิสัยทัศน์และพันธกิจ

## ปรัชญา (Philosophy)

ความสำเร็จที่แท้จริงอยู่ที่การนำความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ  
ไปประยุกต์ใช้เพื่อประโยชน์สุขแก่มวลมนุษยชาติ

## ปณิธาน (Determination)

มุ่งสร้างงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อส่งเสริมการบรรลุเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน

## วิสัยทัศน์ (Vision)

เป็นสถาบันวิจัยด้านอาหารและโภชนาการชั้นนำในระดับสากล ภายในปี พ.ศ.2573

## พันธกิจ (Missions)

- สร้างผลงานวิจัยสหวิทยาการและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการที่ส่งเสริมความมั่นคงของระบบอาหารและสนับสนุนการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมเพื่อสุขภาวะของมนุษยชาติ
- สร้างและพัฒนาหลักสูตรที่มีคุณภาพระดับสากลและส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต เพื่อสร้างทรัพยากรบุคคลด้านอาหารและโภชนาการที่มีจรรยาบรรณแห่งวิชาชีพและศักยภาพด้านการวิจัย เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม
- ให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการที่เป็นเอกลักษณ์ โดยมีพื้นฐานจากประสบการณ์การวิจัย เพื่อเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการที่มุ่งตอบสนองความต้องการของประเทศและนานาชาติ

## ค่านิยมหลัก (Core Values)

ค่านิยมหลักของมหาวิทยาลัยมหิดล (MAHIDOL Core Values)	ค่านิยมหลักของสถาบันโภชนาการ (INMU Core Values)		
M = Mastery	รู้แจ้ง รู้จริง สมเหตุ สมผล	I = Innovation	มุ่งสร้างนวัตกรรม
A = Altruism	มุ่งผลเพื่อผู้อื่น	N = Nimbleness	ปรับเปลี่ยน เรียนรู้
H = Harmony	กลมกลืนกับสรรพสิ่ง	M = Mettle	ตั้งใจ ไม่ยอมแพ้
I = Integrity	มั่นคงยิ่งในคุณธรรม	U = Unwinding	ผ่อนคลาย คลายกังวล
D = Determination	แน่วแน่ทำ กล้าตัดสินใจ		
O = Originality	สร้างสรรค์สิ่งใหม่		
L = Leadership	ใส่ใจเป็นผู้นำ		

## ยุทธศาสตร์สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2563-2566



### ยุทธศาสตร์ที่ 1

วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสุขภาพที่ดีและระบบอาหารที่ยั่งยืน



### ยุทธศาสตร์ที่ 2

การศึกษาด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต



### ยุทธศาสตร์ที่ 3

การให้บริการวิชาการจากงานวิจัย เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม



### ยุทธศาสตร์ที่ 4

การบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพและทันสมัย เพื่อเป็นองค์กรคุณภาพอย่างยั่งยืน

## ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 (Strategic Issues 1)

### วิจัยและพัฒนานวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสุขภาพที่ดีและระบบอาหารที่ยั่งยืน

#### วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ (Strategic Objectives)

- ผลิตผลงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพสูง เป็นที่ยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ
- ผลักดันงานวิจัยและนวัตกรรมด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อการใช้ประโยชน์เชิงนโยบาย สังคม และพาณิชย์
- ผลักดันการวิจัยขั้นแนวหน้าด้านอาหารและโภชนาการ (Frontier Research in Food and Nutrition)

#### กลยุทธ์ (Strategic Initiatives)

- สร้างมาตรการเชิงบวกเพื่อส่งเสริมให้นักวิจัยสามารถตีพิมพ์บทความวิจัยในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ (Q1-Q2)
- สร้างความร่วมมือในการสร้างงานวิจัยร่วมกับสถาบันระดับนานาชาติ
- สร้างความร่วมมือและส่งต่อผลงานวิจัยให้กับหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาสังคม
- สนับสนุนการสร้างงานวิจัยขั้นแนวหน้า (Frontier Research) แก่นักวิจัย
- พัฒนาคุณภาพห้องปฏิบัติการตามมาตรฐาน ESPReL

#### ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย (KPIs and Targets)

ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์	หน่วยนับ	แผน	ผล
1. จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติที่อยู่ใน Q1	เรื่อง	30	16
- จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารที่มีอันดับสูงสุดร้อยละ 10 ตามค่า Q1 (TOP 10)	เรื่อง	2	-
- จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารที่มีอันดับสูงสุดร้อยละ 1 ตามค่า Q1 (1%)	เรื่อง	1	-
2. ดัชนีการอ้างอิงผลงานวิจัย (Citations) ช่วง 5 ปีย้อนหลัง	ครั้ง/บทความ	16	11.05
3. จำนวนสัญญาและข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการกับหน่วยงานหรือองค์กรในต่างประเทศ	เรื่อง	3	4
4. จำนวนโครงการวิจัยที่ทำร่วมกับหน่วยงานต่างประเทศ	โครงการ	4	2
5. จำนวนบทความวิจัยที่ตีพิมพ์ร่วมกับนักวิจัยต่างประเทศ	ผลงาน	27	9
6. จำนวนผลงานวิจัยหรือวิชาการที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีหรือองค์ความรู้ให้ภาครัฐหรือภาคเอกชนเพื่อนำไปใช้ประโยชน์	ผลงาน	28	6

ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์	หน่วยนับ	แผน	ผล
7. ผลงานวิจัยที่ถูกนำไปใช้ประโยชน์เชิงสังคม เศรษฐกิจ และนโยบายระดับชาติ	ผลงาน	2	0
8. ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อโภชนาการและนวัตกรรมเพื่อสุขภาพภายใต้ตราสถาบันโภชนาการร่วมกับภาคเอกชน	ผลิตภัณฑ์	1	0
9. จำนวนโครงการหรือผลงานวิจัยขั้นแนวหน้า (Frontier Research)	โครงการ	1	0
10. จำนวนห้องปฏิบัติการที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ESPReL	ห้องปฏิบัติการ	13	9

## ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 (Strategic Issues 2)

### การศึกษาด้านอาหารและโภชนาการเพื่อการเรียนรู้ตลอดชีวิต

#### วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ (Strategic Objectives)

- เพื่อพัฒนาหลักสูตรและคอร์สอบรมที่มีคุณภาพ ส่งเสริมการเรียนรู้ตลอดชีวิต และสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียนและผู้ใช้บัณฑิตทั้งในประเทศและต่างประเทศ
- เพื่อสร้างทรัพยากรบุคคลที่มีความรอบรู้ด้านอาหารและโภชนาการเท่าทันต่อการเปลี่ยนแปลงของโลก

#### กลยุทธ์ (Strategic Initiatives)

- ผลักดันหลักสูตรให้ได้รับการรับรองมาตรฐานระดับสากล
- พัฒนาหลักสูตรการศึกษาและฝึกอบรมที่มีความยืดหยุ่น และสอดคล้องกับความต้องการของผู้เรียน สังคม และการพัฒนาประเทศ
- พัฒนาอาจารย์และบุคลากรสนับสนุนการศึกษาให้มีศักยภาพที่ตอบสนองการจัดการศึกษาแบบเน้นผลลัพธ์ของผู้เรียน (Outcome-Based Education)
- พัฒนาศักยภาพนักศึกษาและกิจกรรมนักศึกษาส่งเสริมความเป็นพลเมืองโลก (Global Citizenship) และทักษะแห่งศตวรรษที่ 21 (21<sup>st</sup> Century Skill)
- ส่งเสริมและสนับสนุนเครือข่ายศิษย์เก่า
- นำ Digital Learning Platform มาใช้ในการเรียนการสอน

#### ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย (KPIs and Targets)

ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์	หน่วยนับ	แผน	ผล
1. จำนวนหลักสูตรที่ได้รับการรับรองคุณภาพตามมาตรฐาน AUN-QA หรือมาตรฐานนานาชาติ	หลักสูตร	1	1
2. จำนวนหลักสูตรที่ได้รับการตรวจประเมินโดยมหาวิทยาลัย	หลักสูตร	3	1
3. จำนวนหลักสูตรที่ได้รับการตรวจประเมินภายในโดยส่วนงาน	หลักสูตร	3	1
4. จำนวนรายวิชาที่เปิดให้บุคคลทั่วไปเข้าศึกษา และสามารถนำรายวิชา มาเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยมหิดล (Mahidol Apprenticeship Program Curriculum: MAP-C/ Micro-Credit)	รายวิชา	7	1
5. จำนวนคอร์สอบรมระยะสั้น (Short Course) ที่เปิดกว้างสำหรับผู้สนใจเข้าร่วมอบรม (Mahidol Apprenticeship Program Extra: MAP-EX)	คอร์ส อบรม	3	4

ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์	หน่วยนับ	แผน	ผล
6. จำนวนรายวิชาหรือคอร์สอบรมระยะสั้น ที่จัดการเรียนการสอนในรูปแบบออนไลน์ แบบ Massive Open Online Courses (MOOC) หรือ Small Private Open Course (SPOC)	รายวิชา/ คอร์สอบรม	1	4
7. ภาพรวมความพึงพอใจของนักศึกษาต่อหลักสูตร	คะแนน	≥4.2	=
8. ภาพรวมความพึงพอใจของผู้บังคับบัญชา/นายจ้างต่อการปฏิบัติงานของผู้สำเร็จการศึกษา	คะแนน	≥4.2	=
9. จำนวนนักศึกษาของสถาบันที่เดินทางไปสถาบันการศึกษาต่างประเทศ เพื่อศึกษาหรือเพิ่มประสบการณ์การเรียนรู้อื่น ๆ อย่างน้อย 12 สัปดาห์ขึ้นไป	คน	2	0
10. จำนวนนักศึกษาต่างชาติที่เดินทางมาที่สถาบัน เพื่อศึกษาหรือเพิ่มประสบการณ์การเรียนรู้อื่น ๆ อย่างน้อย 12 สัปดาห์ขึ้นไป	คน	8	3
11. จำนวนโครงการหรือกิจกรรมที่มีศิษย์เก่าเข้ามามีส่วนร่วมกับทางสถาบันหรือหลักสูตร <sup>1</sup>	โครงการ/ กิจกรรม	1	1
12. จำนวนศิษย์เก่าที่เข้าร่วมกิจกรรมของสถาบัน	คน	10	8

<sup>1</sup> กิจกรรมที่ศิษย์เก่าเข้ามามีส่วนร่วมพัฒนาสถาบันและหลักสูตร เช่น การประชุมวิชาการ กิจกรรมศิษย์เก่า การฝึกอบรม การบรรยายพิเศษ และมีส่วนร่วมกับการพัฒนาสถาบันและหลักสูตร (เช่น การกำหนดนโยบายและยุทธศาสตร์ของสถาบัน การเป็นอาจารย์พิเศษ/วิทยากรบรรยายในรายวิชา/คอร์สอบรม การพัฒนา ปรับปรุงและบริหารหลักสูตร) เป็นต้น

## ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3 (Strategic Issues 3)

### การให้บริการวิชาการจากงานวิจัย เพื่อตอบสนองความต้องการของสังคม

#### วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ (Strategic Objectives)

- เพื่อบริการวิชาการด้านการวิเคราะห์และทดสอบอาหารที่มีคุณภาพตามมาตรฐานสากล
- เพื่อเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการให้แก่หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ภาคประชาสังคม ทั้งในประเทศและต่างประเทศ และองค์กรระหว่างประเทศ
- เพื่อให้สถาบันมีความเป็นเลิศในการบริการวิชาการถ่ายทอดเทคโนโลยีและฝึกอบรมให้แก่ชุมชน หน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน ทั้งในประเทศและต่างประเทศ และองค์กรระหว่างประเทศ

#### กลยุทธ์ (Strategic Initiatives)

- เพิ่มรายการวิเคราะห์ที่ได้รับมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017 ให้มากขึ้น
- เพิ่มรายการวิเคราะห์ใหม่ที่เป็นที่ต้องการของผู้รับบริการ
- เผยแพร่องค์ความรู้และเทคโนโลยีด้านอาหารและโภชนาการผ่านการจัดประชุมวิชาการหรือให้บริการฝึกอบรมหรือรับจ้างวิจัย
- เพิ่มการสื่อสารเชิงรุกด้านอาหารและโภชนาการเพื่อตอบปัญหาที่เป็นประเด็นในสังคม
- นำเทคโนโลยีและองค์ความรู้มาบูรณาการ เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตและเศรษฐกิจของชุมชน
- เพิ่มบทบาทของสถาบันในการร่วมกำหนดและผลักดันนโยบาย กฎหมาย และระบบบริหารจัดการในประเด็นสำคัญด้านอาหารและโภชนาการ

#### ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย (KPIs and Targets)

ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์	หน่วยนับ	แผน	ผล
1. จำนวนรายการวิเคราะห์ที่ได้รับมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2017 ใหม่	รายการ	2	-
2. จำนวนรายการวิเคราะห์ใหม่ที่เป็นที่ต้องการของผู้รับบริการ	รายการ	2	-
3. จำนวนบุคลากรผ่านการอบรมด้านการทำฉลากโภชนาการ	คน	1	-
4. จำนวนการจัดประชุมวิชาการและฝึกอบรมที่สถาบันเป็นเจ้าภาพหรือเป็นเจ้าภาพร่วม	ครั้ง	5	1
5. จำนวนโครงการรับจ้างวิจัยที่ทำร่วมกับหน่วยงานต่างๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ	โครงการ	28	6
6. จำนวนข้อมูลและข่าวสารประเด็นด้านอาหารและโภชนาการที่สื่อสารในเชิงรุกสู่สังคม	เรื่อง	20	5



ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์	หน่วยนับ	แผน	ผล
7. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่มุ่งให้บริการแก่ประชาชนในชุมชนและสังคม	โครงการ	1	-
8. จำนวนนโยบายหรือกฎหมายหรือระบบบริหารจัดการที่บุคลากรเข้าไปมีส่วนร่วมในการผลักดัน	นโยบาย / กฎหมาย / ระบบ	3	1

## ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4 (Strategic Issues 4)

### การบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพและทันสมัย เพื่อเป็นองค์กรคุณภาพอย่างยั่งยืน

#### วัตถุประสงค์เชิงกลยุทธ์ (Strategic Objectives)

1. เพื่อธำรงไว้ซึ่งธรรมาภิบาลในการบริหารจัดการองค์กร
2. เพื่อพัฒนาประสิทธิภาพระบบบริหารจัดการองค์กร
3. เพื่อรักษาไว้ซึ่งการเป็นองค์กรคุณภาพอย่างยั่งยืน

#### กลยุทธ์ (Strategic Initiatives)

1. สร้างความโปร่งใส การมีส่วนร่วม และการเปิดเผยข้อมูลในการบริหารจัดการองค์กร
2. สร้างระบบการนำผลประเมินทั้งจากภายนอกและภายใน เพื่อใช้ในการทบทวนและปรับปรุงการบริหารจัดการ
3. นำแนวคิดการบริหารจัดการเชิงธุรกิจมาใช้ในการเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารงานบุคลากรและการเงิน
4. พัฒนาและฝึกอบรมบุคลากร เพื่อให้สอดคล้องกับสมรรถนะหลักของสถาบันและการเปลี่ยนแปลงของปัจจัยเสี่ยงภายนอก
5. สร้างความสุขในการทำงานและความผูกพันต่อสถาบันของบุคลากร
6. นำเทคโนโลยีและระบบสารสนเทศที่ทันสมัย เพื่อพัฒนาระบบบริหารและปฏิบัติการภายใน
7. แสวงหารายได้ที่ต่อเนื่องและการบริหารสินทรัพย์ให้คุ้มค่าและเกิดประโยชน์สูงสุด
8. เพิ่มประสิทธิภาพในการใช้ทรัพยากรหมุนเวียน เพื่อเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

#### ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย (KPIs and Targets)

ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์	หน่วยนับ	แผน	ผล
1. จำนวนครั้งในการมีส่วนร่วมของบุคลากรที่ร่วมกำหนดนโยบายและการดำเนินงานของสถาบัน <sup>2</sup>	ครั้ง	≥5	4
2. ผลประเมินผู้บริหารด้านธรรมาภิบาล	คะแนน	≥4.0	=
3. คะแนนการประเมินผลลัพธ์รวมของ EdPEX-Band Process และ Band Result	คะแนน	เพิ่มขึ้น 1 Band ย่อย	-
4. ร้อยละของบุคลากรที่เป็น Global Talents ตามสายงาน			
4.1 บุคลากรสายวิชาการด้านการศึกษา	ร้อยละ	-	-

<sup>2</sup> เช่น กระบวนการคัดเลือกบุคลากร ระบบประเมิน 360 องศา การประเมินผู้บริหาร ระบบร้องเรียนผ่าน QR Code เป็นต้น

ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์	หน่วยนับ	แผน	ผล
4.2 บุคลากรสายวิชาการด้านการวิจัย	ร้อยละ	2.78 (1 จาก 36 คน)	-
4.3 บุคลากรสายสนับสนุน (นับเฉพาะกลุ่ม Talent)	ร้อยละ	45.45 (5 จาก 11 คน)	-
5. ร้อยละของบุคลากรที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพตามสายงาน			
5.1 บุคลากรสายวิชาการ	ร้อยละ	50	-
5.2 บุคลากรสายสนับสนุนวิชาการ	ร้อยละ	50	-
5.3 บุคลากรสายสนับสนุนทั่วไป	ร้อยละ	65	-
6. ผลประเมินความพึงพอใจของบุคลากร	คะแนน	4	-
7. ความพึงพอใจของบุคลากรและนักศึกษาต่อระบบเทคโนโลยีสารสนเทศที่สถาบันพัฒนาหรือจัดหามาใช้งาน	คะแนน	≥4.0	=
8. ค่า EBITDA	บาท	เป็นบวก	เป็นบวก
9. สัดส่วนรายได้เฉลี่ยต่อบุคลากรที่ปฏิบัติงานประจำทั้งหมด	บาทต่อคน	1,200,000	-
10. จำนวนแหล่งรายได้ใหม่	แหล่ง	1	-
11. ผลการประเมินด้านกายภาพและสิ่งแวดล้อมที่ประเมินโดยกองกายภาพและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยมหิดล	ร้อยละ	≥70	=
12. การประเมินผล ISO 14001 ด้านสิ่งแวดล้อม	มาตรฐาน	-	-