



รายงานการกำกับติดตาม  
การดำเนินงาน  
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ.2566  
(รอบ 6 เดือน)

# 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	25
- จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารที่มีอันดับสูงสุดร้อยละ 10 ตามค่า Q1 (TOP 10)	เรื่อง	2	11
- จำนวนบทความที่ตีพิมพ์ในวารสารที่มีอันดับสูงสุดร้อยละ 1 ตามค่า Q1 (1%)	เรื่อง	1	0
2. ดัชนีการอ้างอิงผลงานวิจัย (Citations) ช่วง 5 ปีย้อนหลัง	ครั้ง/บทความ	16	13
3. จำนวนสัญญาและข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการกับหน่วยงานหรือองค์กรในต่างประเทศ	เรื่อง	3	0
4. จำนวนโครงการวิจัยที่ทำร่วมกับหน่วยงานต่างประเทศ	โครงการ	4	0
5. จำนวนบทความวิจัยที่ตีพิมพ์ร่วมกับนักวิจัยต่างประเทศ	ผลงาน	27	17
6. จำนวนผลงานวิจัยหรือวิชาการที่ถ่ายทอดเทคโนโลยีหรือองค์ความรู้ให้ภาครัฐหรือภาคเอกชนเพื่อนำไปใช้ประโยชน์	ผลงาน	28	7

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

## 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	-
3. จำนวนหลักสูตรที่ได้รับการตรวจประเมินภายในโดยส่วนงาน	หลักสูตร	3	-
4. จำนวนรายวิชาที่เปิดให้บุคคลทั่วไปเข้าศึกษา และสามารถนำรายวิชา มาเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาต่อในระดับบัณฑิตศึกษา มหาวิทยาลัยมหิดล (Mahidol Apprenticeship Program Curriculum: MAP-C/ Micro-Credit)	รายวิชา	7	7
5. จำนวนคอร์สอบรมระยะสั้น (Short Course) ที่เปิดกว้างสำหรับผู้สนใจเข้าร่วมอบรม (Mahidol Apprenticeship Program Extra: MAP-EX)	คอร์ส อบรม	3	5

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

<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	0
2. จำนวนรายการวิเคราะห์ใหม่ที่เป็นที่ต้องการของผู้รับบริการ	รายการ	2	2
3. จำนวนบุคลากรผ่านการอบรมด้านการทำฉลากโภชนาการ	คน	1	0
4. จำนวนการจัดประชุมวิชาการและฝึกอบรมที่สถาบันเป็นเจ้าภาพหรือเป็นเจ้าภาพร่วม	ครั้ง	5	5
5. จำนวนโครงการรับจ้างวิจัยที่ทำร่วมกับหน่วยงานต่างๆ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ	โครงการ	28	7
6. จำนวนข้อมูลและข่าวสารประเด็นด้านอาหารและโภชนาการที่สื่อสารในเชิงรุกสู่สังคม	เรื่อง	20	15



ตัวชี้วัดยุทธศาสตร์	หน่วยนับ	แผน	ผล
7. จำนวนโครงการบริการวิชาการที่มุ่งให้บริการแก่ประชาชนในชุมชนและสังคม	โครงการ	1	0
8. จำนวนนโยบายหรือกฎหมายหรือระบบบริหารจัดการที่บุคลากรเข้าไปมีส่วนร่วมในการผลักดัน	นโยบาย / กฎหมาย / ระบบ	3	4

## 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	8
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)	8.11
4.3 บุคลากรสายสนับสนุน (นับเฉพาะกลุ่ม Talent)	ร้อยละ	45.45 (5 จาก 11 คน)	30.77
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	-
9. สัดส่วนรายได้เฉลี่ยต่อบุคลากรที่ปฏิบัติงานประจำทั้งหมด	บาทต่อคน	1,200,000	-
10. จำนวนแหล่งรายได้ใหม่	แหล่ง	1	-
11. ผลการประเมินด้านกายภาพและสิ่งแวดล้อมที่ประเมินโดยกองกายภาพและสิ่งแวดล้อม มหาวิทยาลัยมหิดล	ร้อยละ	≥70	-
12. การประเมินผล ISO 14001 ด้านสิ่งแวดล้อม	มาตรฐาน	-	-