



# รายงานประจำปี 2555

## สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล



## คำนำ



รายงานประจำปี 2555 สถาบันโภชนาการ จัดทำขึ้นเพื่อสรุปผลการดำเนินงานที่สำคัญของทุกพันธกิจ เพื่อให้ทราบถึงความก้าวหน้าและผลสำเร็จในการดำเนินงานของสถาบัน ตามวิสัยทัศน์ของสถาบันที่มุ่งมั่นเป็นสถาบันวิจัยชั้นนำด้านอาหารและโภชนาการระดับภูมิภาคภายในปี 2558 ในปี 2555 สถาบันมีผลการดำเนินงานที่สำคัญ ได้แก่ งานวิจัยน้ำลายเทียมชนิดเจล งานวิจัยผลิตภัณฑ์ธัญพืชผสมถั่วที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุทั่วไปและผู้สูงอายุที่เป็นโรคเบาหวาน งานวิจัยเจลลี่โภชนา การเปิดหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) หลักสูตรการจัดการมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร ห้องปฏิบัติการทดสอบอาหารได้รับการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2005 จากสำนักงานมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กระทรวงสาธารณสุข และการจัดทำฐานข้อมูลการบริหารจัดการพันธกิจโดยรวม

ผมขอขอบคุณผู้บริหาร คณาจารย์และเจ้าหน้าที่ทุกคนที่ได้ร่วมแรงร่วมใจในการปฏิบัติหน้าที่อย่างเต็มที่ เพื่อให้สถาบันมีการพัฒนางานอย่างต่อเนื่องและสร้างประโยชน์ให้แก่ประชาชน สังคมและประเทศชาติ รวมทั้งขอบคุณผู้ที่ให้การสนับสนุนข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการจัดทำรายงานฉบับนี้จนสำเร็จลุล่วงด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานประจำปีฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานและผู้ที่เกี่ยวข้องต่อไป

(รองศาสตราจารย์วิสิฐ จະวะสิต)

ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ

## สารบัญ

❖ คำนำ	
❖ แผนยุทธศาสตร์ สถาบันโภชนาการ (พ.ศ. 2552-2555) ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2555	1
❖ ประวัติสถาบัน	15
❖ โครงสร้างการบริหาร	17
❖ รางวัลและผลงานดีเด่น	20
❖ ทรัพยากรบุคคล	24
❖ งบประมาณ	35
❖ เทคโนโลยีสารสนเทศ	38
❖ ความร่วมมือทางวิชาการ	42
❖ สวัสดิการ	45
❖ กีฬาและนันทนาการ	47
❖ การวิจัย	50
❖ การศึกษา	57
❖ การบริการวิชาการ	62
❖ การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม	75
❖ ประมวลภาพกิจกรรม	82

# แผนยุทธศาสตร์ สถาบันโภชนาการ (พ.ศ. 2552-2555)

## ฉบับปรับปรุง พ.ศ. 2555

### ปรัชญา

อาหารและโภชนาการเป็นพื้นฐานของชีวิต นำไปสู่การมีสุขภาพดี และเสริมสร้างศักยภาพของประชาชน

### ปณิธาน

สถาบันจะดำเนินการทุกวิถีทาง เพื่อส่งเสริมงานอาหารและโภชนาการของประเทศด้วยความมุ่งมั่นให้ประชาชนมีสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีเพื่อสามารถพัฒนาประเทศให้เจริญรุดหน้า และแผ่แผ่ความรู้ไปยังประเทศเพื่อนบ้านด้วย

### วิสัยทัศน์

เป็นสถาบันชั้นนำด้านอาหารและโภชนาการในระดับประเทศและภูมิภาคภายในปี พ.ศ. 2558

### พันธกิจ

1. ดำเนินการวิจัยที่ได้มาตรฐานสากลบนพื้นฐานของสหวิทยาการ เพื่อสร้างองค์ความรู้ และการประยุกต์ความรู้ที่ตอบสนองต่อภาคเศรษฐกิจและสังคม ในการส่งเสริมงานด้านอาหารและโภชนาการของประเทศและภูมิภาค
2. สร้างบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพ จริยธรรมและสอดคล้องกับความต้องการด้านอาหารและโภชนาการของชุมชน สังคม และภูมิภาค
3. ให้บริการวิชาการ เป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการ และถ่ายทอดความรู้ เทคโนโลยีด้านอาหารและโภชนาการโดยคำนึงถึงสาธารณประโยชน์เป็นที่ตั้ง
4. สร้างความเข้มแข็งในการบริหารจัดการ เพื่อสนับสนุนการพัฒนาทางวิชาการ

## ยุทธศาสตร์ที่ 1 สร้างความเป็นเลิศในการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ

เป้าประสงค์ : เพื่อพัฒนาคุณภาพผลงานวิจัยให้เป็นที่ยอมรับและได้รับการอ้างอิงในระดับชาติและนานาชาติ

### กลยุทธ์ที่ 1 สร้างระบบและกลไกสนับสนุนการพัฒนาศักยภาพนักวิจัย

#### แผนงาน/กิจกรรม

- 1.1 สร้างระบบพี่เลี้ยงนักวิจัย
- 1.2 วิเคราะห์และแสวงหาแหล่งทุนทั้งในและต่างประเทศ
- 1.3 จัดตั้งกองทุนวิจัยเพื่อสนับสนุนการทำโครงการวิจัยแก่นักวิจัยรุ่นใหม่
- 1.4 จัดสรรงบประมาณที่ใช้ในการปรับปรุงและจัดหาเครื่องมือวิทยาศาสตร์ที่ทันสมัยเหมาะสมและสอดคล้องการทำงานวิจัยปัจจุบัน
- 1.5 พัฒนาระบบฐานข้อมูลงานวิจัยให้มีความทันสมัยและง่ายต่อการใช้งาน
- 1.6 พัฒนาความรู้และทักษะการเขียนโครงการวิจัยเพื่อเสนอแหล่งทุนแก่นักวิจัยรุ่นกลางและรุ่นใหม่
- 1.7 สร้างระบบติดตามและเฝ้าอำนาจต่อการทำวิจัยที่มีประสิทธิภาพ
- 1.8 สนับสนุนงบประมาณในการเข้าร่วมประชุมวิชาการและเสนอผลงานทั้งในและต่างประเทศแก่บุคลากรสายวิชาการ
- 1.9 ส่งเสริมให้อาจารย์และนักวิจัยทำงานวิจัยตามจรรยาบรรณการวิจัย

#### Corporate KPI

- มีเงินทุนวิจัยที่รับสนับสนุนจากแหล่งทุนที่เพิ่มขึ้นร้อยละ 5 ต่อปี
- จำนวนโครงการวิจัยที่ดำเนินการแล้วเสร็จทันเวลาตามที่กำหนดไว้ในสัญญาให้ทุนไม่น้อยกว่าร้อยละ 70
- จำนวนผลงานวิจัยที่นำไปเสนอในการประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติร้อยละ 60 ต่อบุคลากรสายวิชาการ

### กลยุทธ์ที่ 2 สนับสนุนการสร้างผลงานวิจัยที่มีความสำคัญและเป็นประโยชน์ต่อสังคมไทยและสังคมโลก

#### แผนงาน/กิจกรรม

- 2.1 แต่งตั้งคณะกรรมการวิจัยเพื่อกลั่นกรองโครงการวิจัยของสถาบันเพื่องานวิจัยที่มีคุณภาพ
- 2.2 จัดทำแผนงานวิจัยที่สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย และสถานการณ์ความต้องการของประเทศ

- 2.3 สร้างงานวิจัยด้านอาหาร โภชนาการ และวิถีไทยเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานในการลดความเสี่ยงต่อการเกิดทุพโภชนาการและโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง
- 2.4 สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนทั้งในและต่างประเทศเพื่อร่วมพัฒนางานวิจัยด้านอาหารและโภชนาการ
- 2.5 สนับสนุนงบประมาณการตีพิมพ์ผลงานและนำเสนอผลงานวิชาการทั้งในและต่างประเทศ
- 2.6 อบรมพัฒนาความรู้และทักษะด้านการเขียนบทความวิชาการแก่บุคลากรสายวิชาการอย่างต่อเนื่อง

#### Corporate KPI

- สัดส่วนของผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารระดับนานาชาติไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 หรือ 0.6 บทความต่อบุคลากรสายวิชาการทั้งหมดต่อปี
- สัดส่วนของผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารระดับชาติไม่น้อยกว่าร้อยละ 40 หรือ 0.4 บทความต่อบุคลากรสายวิชาการทั้งหมดต่อปี
- ระดับคุณภาพของงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ที่ระดับ 5 คะแนน
- จำนวนครั้งที่บทความได้รับการอ้างอิง (Citation) ใน Peer reviewed Journals/ Refereed Journals หรือในฐานข้อมูลระดับชาติหรือระดับนานาชาติเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 4 ครั้งโดยเฉลี่ยต่อจำนวนบทความทั้งหมด 5 ปีย้อนหลัง

**กลยุทธ์ที่ 3** ขยายผลงานวิจัยไปสร้างเป็นนวัตกรรม เพิ่มมูลค่า หรือเป็นประโยชน์ทางเศรษฐกิจ และสังคมร่วมกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนทั้งในและต่างประเทศ

#### แผนงาน/กิจกรรม

- 3.1 สนับสนุนการนำผลงานวิจัยไปใช้ในการเปลี่ยนแปลง หรือแก้ไขปัญหาและนโยบายสาธารณะด้านอาหารและโภชนาการของประเทศ
- 3.2 นำผลงานวิจัยไปพัฒนาเป็นนวัตกรรม ผลิตภัณฑ์ หรือเครื่องมือ สื่อสำหรับใช้เป็นแนวทางปฏิบัติหรือการศึกษาสำหรับประชาชนร่วมกับหน่วยงานเครือข่ายต่าง ๆ
- 3.3 เพิ่มผลงานวิจัยที่ได้รับการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญาหรือลิขสิทธิ์
- 3.4 แสวงหารายได้จากวิจัยและการนำผลงานวิจัยไปต่อยอด ร่วมกับภาครัฐ ภาคเอกชน และองค์กรอิสระต่าง ๆ ทั้งในและต่างประเทศ เพื่อนำมาใช้ในการบริหารจัดการ

## Corporate KPI

- ผลงานวิจัยถูกนำไปใช้ประโยชน์สร้างสรรค์ ปรับปรุงแก้ปัญหา หรือกำหนดนโยบายสาธารณะของประเทศ ชุมชนสังคม และเชิงพาณิชย์ไม่น้อยกว่า 10 ผลงาน
- ผลงานวิจัยได้รับการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญาหรือลิขสิทธิ์ไม่น้อยกว่า 2 ผลงาน
- มีรายได้จากงานวิจัยหรือนวัตกรรมเพิ่มขึ้นร้อยละ 1 ต่อปี

## ยุทธศาสตร์ที่ 2 สร้างองค์กรแห่งการเรียนรู้และความเป็นเลิศทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ

เป้าประสงค์ : เพื่อพัฒนาคุณภาพบัณฑิตให้ตรงกับคุณลักษณะที่พึงประสงค์ของแต่ละหลักสูตร และสอดคล้องกับคุณลักษณะที่พึงประสงค์

กลยุทธ์ที่ 1 พัฒนาหลักสูตรที่สอดคล้องกับนโยบายและเป้าหมายของมหาวิทยาลัยและตอบสนองความต้องการของประเทศ

### แผนงาน/กิจกรรม

- 1.1 เร่งปรับปรุงหลักสูตรให้เป็นตามมาตรฐาน TQF
- 1.2 พัฒนาระบบและกลไกการรับนักศึกษาใหม่ที่เป็นตามมาตรฐานของหลักสูตรและมหาวิทยาลัยกำหนดดำเนินการ
- 1.3 เปิดหลักสูตรนานาชาติเพิ่มเติมเพื่อรองรับการเข้าสู่ประชาคมเขต ASEAN ในปี 2558 ของประเทศ
- 1.4 จัดกิจกรรมสนับสนุนการพัฒนาหลักสูตรอย่างต่อเนื่อง
- 1.5 ร่วมกับองค์กรเครือข่ายทางวิชาการในการพัฒนาหลักสูตร
- 1.6 เร่งรัดระยะเวลาในการศึกษาตลอดหลักสูตรของนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา พร้อมกับสร้างระบบการติดตามความก้าวหน้าในการศึกษาของนักศึกษา
- 1.7 ส่งเสริมการพัฒนาทักษะทั้งเชิงวิชาการและวิชาชีพ และประสบการณ์เรียนรู้จากการฝึกปฏิบัติจริงในหน่วยงานเครือข่ายทางวิชาการ (Academic Network) ทั้งในและต่างประเทศ
- 1.8 ส่งสนับสนุนให้อาจารย์ปฏิบัติงานตามจรรยาบรรณในวิชาชีพอาจารย์

## Corporate KPI

- มีนักศึกษาใหม่ที่เข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาโทและเอกเพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 เมื่อเปรียบเทียบกับแผนและเป้าหมายการรับนักศึกษา

- ระยะเวลาในการศึกษาตลอดหลักสูตรของนักศึกษาระดับปริญญาโทโดยเฉลี่ยไม่เกิน 3 ปี
- ระยะเวลาในการศึกษาตลอดหลักสูตรของนักศึกษาระดับปริญญาเอกโดยเฉลี่ยไม่เกิน 5 ปี
- อัตราการสำเร็จการศึกษาของบัณฑิตปริญญาโทในเวลาที่กำหนดภายใน 3 ปีไม่น้อยกว่าร้อยละ 50
- อัตราการสำเร็จการศึกษาของบัณฑิตปริญญาเอกในเวลาที่กำหนดภายใน 5 ปีไม่น้อยกว่าร้อยละ 50

**กลยุทธ์ที่ 2** พัฒนาศักยภาพนักศึกษาด้านความรู้ ความสามารถ คุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม

#### **แผนงาน/กิจกรรม**

- 2.1 จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์หลักสูตรอย่างต่อเนื่อง
- 2.2 ส่งเสริมให้นักศึกษานำเสนอผลงานวิจัยทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ
- 2.3 สนับสนุนการดำเนินโครงการหรือกิจกรรมนำความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสู่ชุมชนและสังคมของนักศึกษา
- 2.4 จัดกิจกรรมพัฒนาคุณลักษณะของบัณฑิตด้านคุณธรรม จริยธรรม และความรับผิดชอบต่อสังคม
- 2.5 จัดให้นักศึกษามีอาจารย์ที่ปรึกษาคอยดูแล
- 2.6 จัดกิจกรรมสร้างความสัมพันธ์ระหว่างหลักสูตรกับนักศึกษา อาจารย์ และผู้สำเร็จการศึกษา
- 2.8 จัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการใช้ห้องปฏิบัติการและสารเคมีแก่นักศึกษา

#### **Corporate KPI**

- จำนวนผลงานที่นำเสนอวิชาการในการประชุมวิชาการทั้งระดับชาติและนานาชาติของนักศึกษาไม่น้อยกว่าร้อยละ 60 ต่อผู้สำเร็จการศึกษาทั้งหมด
- จำนวนผลงานตีพิมพ์หรือเผยแพร่ของผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ต่อผู้สำเร็จการศึกษาทั้งหมด
- จำนวนผลงานตีพิมพ์หรือเผยแพร่ของผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกไม่น้อยกว่าร้อยละ 100 ต่อผู้สำเร็จการศึกษาทั้งหมด

**กลยุทธ์ที่ 3** ส่งเสริมกระบวนการเรียน การสอน และการประเมินผลที่เน้นการเรียนรู้เป็น ศูนย์กลาง

**แผนงาน/กิจกรรม**

- 3.1 นำเกณฑ์การประเมินผลการเรียนการสอนที่เน้นการเรียนรู้เป็นศูนย์กลาง มาใช้ในทุกหลักสูตร
- 3.2 พัฒนาสื่อการเรียนการสอนระบบอิเล็กทรอนิกส์ (e-Learning)
- 3.3 พัฒนาสิ่งเรียนรู้และสิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดการเรียนการสอน ระบบสารสนเทศ ห้องสมุด ห้องพักนักศึกษาให้เป็นไปตามมาตรฐาน
- 3.4 จัดอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับการสืบค้นข้อมูลเพื่อการศึกษาและการวิจัยแก่นักศึกษา
- 3.5 สนับสนุนการทำวิจัยด้านการศึกษา เพื่อพัฒนาการเรียนการสอนและการประเมินผลนักศึกษา

**Corporate KPI**

- นักศึกษาพึงพอใจต่อคุณภาพการจัดการเรียนการสอนของอาจารย์ไม่น้อยกว่าระดับ 3.75 ต่อ 5 คะแนน
- นักศึกษาพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ไม่น้อยกว่าระดับ 3.75 ต่อ 5 คะแนน
- มีผลงานพัฒนาและวิจัยการศึกษาทุกรูปแบบไม่น้อยกว่า 2 เรื่อง

**กลยุทธ์ที่ 4** นำข้อมูลย้อนกลับจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียมาใช้ปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตรและคุณภาพบัณฑิต

**แผนงาน/กิจกรรม**

- 4.1 ติดตามและประเมินความพึงพอใจของผู้สำเร็จการศึกษาต่อหลักสูตร
- 4.2 ติดตามและประเมินความพึงพอใจของนายจ้าง ผู้ประกอบการ และผู้ใช้บัณฑิต
- 4.3 จัดกิจกรรมแสดงความยินดีแก่ผู้สำเร็จการศึกษา
- 4.4 พัฒนารฐานข้อมูลศิษย์เก่าให้มีความทันสมัย
- 4.5 ประชาสัมพันธ์ข่าวสารการจัดกิจกรรมต่าง ๆ ของสถาบันให้ศิษย์เก่าทราบอย่างต่อเนื่อง

**Corporate KPI**

- ผู้ใช้บัณฑิตระดับปริญญาโทและเอกมีความพึงพอใจต่อคุณภาพบัณฑิตไม่น้อยกว่าระดับ 3.75 ต่อ 5 คะแนน

- กิจกรรมที่สถาบันจัดมีศิษย์เก่าเข้าร่วมไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ต่อจำนวนกิจกรรมทั้งหมด (ความผูกพันของศิษย์เก่า) ต่อปี

### ยุทธศาสตร์ที่ 3 สร้างความเป็นเลิศในการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ

เป้าประสงค์ : เพื่อให้บริการวิชาการที่มีคุณภาพ ได้รับการรับรอง และมีผลกระทบต่อการพัฒนาชุมชน สังคม และประเทศ

#### กลยุทธ์ที่ 1 พัฒนาระบบและกลไกการให้บริการวิชาการที่เป็นมาตรฐานสากล

##### แผนงาน/กิจกรรม

- 1.1 จัดทำทิศทาง นโยบาย เป้าหมาย และแผนปฏิบัติงานการให้บริการวิชาการที่สอดคล้องกับนโยบายมหาวิทยาลัย พร้อมกับการติดตามสถานการณ์การเพิ่มขึ้นหรือลดลงของจำนวนผู้รับบริการเก่าและใหม่
- 1.2 พัฒนาระบบประกันคุณภาพห้องปฏิบัติการที่ได้มาตรฐานสากล
- 1.3 พัฒนาระบบฐานข้อมูลการให้บริการวิชาการให้มีความทันสมัย
- 1.4 ปรับปรุงหลักเกณฑ์และระเบียบการให้บริการวิชาการอย่างสม่ำเสมอ
- 1.5 เพิ่มรายการวิเคราะห์ที่ได้รับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2005 ในห้องปฏิบัติการ เพื่อรองรับความต้องการของผู้รับบริการ
- 1.6 พัฒนารูปแบบและวิธีการรายงานผลการทดสอบรายการวิเคราะห์ที่รวดเร็วและมีประสิทธิภาพ และจัดทำระบบการรับฟังความคิดเห็นจากผู้รับบริการ และประเมินความพึงพอใจจากผู้รับบริการ
- 1.7 แลกเปลี่ยนวิธีการ ระบบการจัดการ และเทคนิคการวิเคราะห์ตัวอย่างกับหน่วยงานเครือข่าย

##### Corporate KPI

- ผู้ใช้บริการทดสอบตัวอย่างมีความพึงพอใจต่อการบริการที่ได้รับไม่น้อยกว่าระดับ 3.75 ต่อ 5 คะแนน
- มีรายการวิเคราะห์ที่ได้รับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025: 2005 เพิ่มขึ้น 4 รายการ
- งานบริการวิเคราะห์ตัวอย่างดำเนินการแล้วเสร็จตามเวลาที่กำหนดไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 ของตัวอย่างทั้งหมด

## กลยุทธ์ที่ 2 ส่งเสริมการให้บริการวิชาการไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อประชาชน ชุมชน และสังคม

### แผนงาน/กิจกรรม

- 2.1 ส่งเสริมการทำงานเชิงวิชาการของบุคลากรสายวิชาการทั้งการเป็นคณะกรรมการ ผู้เชี่ยวชาญ หรือที่ปรึกษาแก่หน่วยงานทั้งในระดับชาติและระดับนานาชาติ
- 2.2 ผลิตผลิตภัณฑ์และจัดกิจกรรมหรือโครงการด้านอาหารและโภชนาการเพื่อตอบสนองความต้องการและเป็นประโยชน์แก่ประชาชน ชุมชน และสังคม
- 2.3 ส่งเสริมการนำความรู้และประสบการณ์จากการบริการวิชาการไปใช้ในการเรียนการสอนหรือการวิจัยของอาจารย์ในหลักสูตรต่าง ๆ
- 2.4 ให้บริการด้านข้อมูลและคำปรึกษาด้านอาหารและโภชนาการที่ทันต่อเหตุการณ์แก่ประชาชน หน่วยงานภาครัฐและเอกชน
- 2.5 จัดกิจกรรมอบรมให้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการกับประชาชนและชุมชนในโอกาสที่สำคัญต่าง ๆ
- 2.6 ส่งเสริมการดำเนินโครงการให้บริการวิชาการที่มุ่งพัฒนาและเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนและสังคม

### Corporate KPI

- จำนวนหน่วยงานที่บุคลากรสถาบันไปเป็นร่วมคณะทำงาน คณะกรรมการ หรือที่ปรึกษาทั้งในประเทศและต่างประเทศไม่น้อยกว่า 5 หน่วยงานต่อปี
- จำนวนกิจกรรมหรือโครงการด้านอาหารและโภชนาการที่จัดให้บริการแก่ประชาชน หน่วยงาน และสังคมทั้งในและต่างประเทศไม่น้อยกว่า 40 กิจกรรมหรือโครงการ
- จำนวนโครงการบริการวิชาการที่มุ่งนำความรู้และประสบการณ์จากการให้บริการวิชาการมาใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนและการวิจัยไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ต่อโครงการบริการวิชาการทั้งหมด
- จำนวนการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารและให้คำปรึกษาด้านอาหารและโภชนาการที่ทันเหตุการณ์ของอาจารย์หรือนักวิจัยผ่านสื่อต่าง ๆ สู่ประชาชน 1,200 ครั้ง
- จำนวนโครงการบริการวิชาการที่มุ่งสร้างการเรียนรู้/เสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนหรือองค์กรภายนอกไม่น้อยกว่า 8 โครงการ

### กลยุทธ์ที่ 3 ให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการเชิงรุก

#### แผนงาน/กิจกรรม

- 3.1 ประชาสัมพันธ์งานบริการวิชาการรูปแบบต่างๆ ผ่าน Website วารสาร ด้านอาหารและการวิเคราะห์ตัวอย่าง และสื่ออื่น ๆ
- 3.2 ขยายเครือข่ายการให้บริการวิชาการร่วมกับหน่วยงานภายในและภายนอก มหาวิทยาลัย
- 3.3 มุ่งให้บริการรับจ้างวิจัยและการรับเป็นที่ปรึกษาโครงการแก่หน่วยงาน ภาครัฐ ภาคเอกชน และองค์กรอิสระ (NGOs) ทั้งในและต่างประเทศ
- 3.4 ติดตามและวิเคราะห์ต้นทุนต่อหน่วยการบริการวิชาการโดยเฉพาะโครงการ ที่เกิดรายได้อย่างต่อเนื่อง

#### Corporate KPI

- สัดส่วนเงินรายได้ที่เกิดจากการรับจ้างวิจัยและการรับเป็นที่ปรึกษา โครงการ 200,000 บาทต่อบุคลากรสายวิชาการประจำ
- สัดส่วนเงินรายได้ที่เป็นรายรับที่เกิดจากการบริการวิชาการ 400,000 บาทต่อบุคลากรสายวิชาการประจำ

### ยุทธศาสตร์ที่ 4 พัฒนาระบบบริหารจัดการให้เป็นไปตามหลักธรรมาภิบาล

**เป้าประสงค์ :** เพื่อบริหารจัดการองค์กรแบบมีส่วนร่วม มีความคล่องตัว โปร่งใสและ ตรวจสอบได้ สอดคล้องกับทิศทางการพัฒนาสถาบันและมหาวิทยาลัย

**กลยุทธ์ที่ 1** ส่งเสริมการบริหารจัดการแบบมีส่วนร่วม โปร่งใส และเป็นธรรม

#### แผนงาน/กิจกรรม

- 1.1 สื่อสารและถ่ายทอดทิศทางและเป้าหมายการดำเนินงานของสถาบันสู่ บุคลากรทุกระดับโดยตรงและอย่างต่อเนื่อง
- 1.2 ใช้กลไกความร่วมมือระหว่างหน่วยงานภายในและภายนอกประเทศและผู้มี ส่วนได้ส่วนเสียในการพัฒนาสถาบัน เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการ แข่งขัน โดยคำนึงถึงความรับผิดชอบต่อชุมชนและสังคม
- 1.3 นำข้อเสนอแนะของคณะกรรมการเยี่ยมสำรวจตามระบบคุณภาพ มหาวิทยาลัยมหิดลมาดำเนินการอย่างเป็นรูปธรรม
- 1.4 สร้างระบบการประเมินผลการบริหารงานของผู้บริหาร
- 1.5 พัฒนาช่องทางรับเรื่องอุทธรณ์ร้องทุกข์และการให้ข้อเสนอแนะการ บริหารงานจากบุคลากรสู่ผู้บริหาร
- 1.6 ติดตามและเร่งรัดการใช้เงินงบประมาณให้เป็นไปตามแผนการเบิกจ่าย งบประมาณและพันธกิจที่ตั้งไว้อย่างต่อเนื่อง

## 1.7 พัฒนาระบบบริหารจัดการความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง

### Corporate KPI

- ร้อยละของ Corporate KPI ที่บรรลุตามเป้าหมายหรือมีผลลัพธ์ที่ดีขึ้นกว่าปีที่ผ่านมาไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- ระดับผลการประเมินความสำเร็จของการบริหารส่วนงานไม่น้อยกว่า 3.75 จาก 5 คะแนน
- ระดับความสำเร็จของการใช้จ่ายงบประมาณให้เป็นไปตามแผนปฏิบัติการที่วางไว้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 95 ของเงินงบประมาณทั้งหมดต่อปี
- ร้อยละของ KPIs ตามแผนการบริหารจัดการความเสี่ยงที่บรรลุตามเป้าหมายหรือมีผลลัพธ์ที่ดีขึ้นกว่าปีที่ผ่านมาไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

### กลยุทธ์ที่ 2 ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพและความก้าวหน้าของบุคลากร

#### แผนงาน/กิจกรรม

- 2.1 จัดทำแผนพัฒนาศักยภาพบุคลากรทุกสายงานให้สอดคล้องกับภารกิจของสถาบันและมหาวิทยาลัยมหิดล และจัดทำลำดับขั้นความก้าวหน้าของแต่ละสายงานและลักษณะงานของแต่ละตำแหน่ง
- 2.2 จัดสรรงบประมาณสนับสนุนการพัฒนาบุคลากรทุกสายงานอย่างต่อเนื่อง
- 2.3 มุ่งพัฒนาศักยภาพบุคลากรทั้งทักษะที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงานประจำ และทักษะด้านบริหารงานเพื่อรองรับตำแหน่งบริหารในอนาคต
- 2.4 ปรับปรุงระบบการประเมินผลการปฏิบัติงานบุคลากรให้เหมาะสม
- 2.5 ประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากร และนำผลการประเมินไปใช้ประกอบการพัฒนาคุณภาพของบุคลากร

### Corporate KPI

- ดัชนีคุณภาพของอาจารย์ตามเกณฑ์ของ สมศ. ที่ระดับ 5 คะแนนต่อปี
- จำนวนอาจารย์ที่ได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพทั้งในประเทศและต่างประเทศไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของคณาจารย์ทั้งหมดต่อปี
- จำนวนบุคลากรสายสนับสนุนที่ได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะในวิชาชีพทั้งในประเทศและต่างประเทศไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ของบุคลากรสายสนับสนุนทั้งหมดต่อปี
- จำนวนบุคลากรที่ได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะด้านบริหารต่อปีเพื่อรองรับตำแหน่งบริหารไม่น้อยกว่า 10 คน

### กลยุทธ์ที่ 3 สร้างเสริมสุขภาวะที่ดีและความปลอดภัยในการทำงานแก่บุคลากร

#### แผนงาน/กิจกรรม

- 3.1 พัฒนาระบบสวัสดิการที่ครอบคลุมความต้องการพื้นฐานและเฉพาะด้านแก่บุคลากร เช่น สวัสดิการกู้ยืมเงินจากกองทุนสวัสดิการ การบริการตรวจสอบสุขภาพและทดสอบสมรรถภาพประจำปี เป็นต้น
- 3.2 เชิดชูเกียรติบุคลากรที่มีผลการปฏิบัติงานดีเด่น
- 3.3 ส่งเสริมการออกกำลังกายทุกวันพุธเดือนละ 2 ครั้ง
- 3.4 สนับสนุนให้บุคลากรเข้าร่วมกิจกรรมการแข่งขันกีฬาบุคลากรในระดับมหาวิทยาลัยและระดับประเทศ
- 3.5 จัดกิจกรรมทัศนศึกษาออกสถานที่
- 3.6 อบรมและฝึกซ้อมการป้องกันและเฝ้าระวังการเกิดอัคคีภัยแก่บุคลากร
- 3.7 อบรมให้ความรู้ในการจัดการสารเคมีแก่บุคลากรผู้ปฏิบัติงานในห้องปฏิบัติการ
- 3.8 ติดตามประเมินความผูกพัน ความพึงพอใจ และไม่พึงพอใจของบุคลากร

#### Corporate KPI

- ระดับคะแนนความผูกพัน และความพึงพอใจของบุคลากรไม่น้อยกว่าระดับ 3.75 จาก 5 คะแนน

### กลยุทธ์ที่ 4 ส่งเสริมการแลกเปลี่ยนและเรียนรู้ภายในสถาบันและเผยแพร่องค์ความรู้ที่ได้สู่สาธารณชน

#### แผนงาน/กิจกรรม

- 4.1 สร้างกลไกการพัฒนาระบบการจัดการความรู้ เช่น คณะทำงาน แผนงาน เป็นต้น
- 4.2 ส่งเสริมการร่วมแลกเปลี่ยนความรู้และแนวปฏิบัติที่ดีในการกลุ่มบุคลากร เพื่อพัฒนางานร่วมกัน
- 4.3 พัฒนาเครือข่ายการจัดการความรู้ทั้งภายในและภายนอก เพื่อส่งเสริมการแลกเปลี่ยนเรียนรู้อย่างสร้างสรรค์
- 4.4 เผยแพร่ความรู้ที่เกิดจากการจัดกิจกรรมผ่านสื่อต่าง ๆ

#### Corporate KPI

- ระดับความสำเร็จของการดำเนินกิจกรรมจัดการความรู้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

**กลยุทธ์ที่ 5 พัฒนาระบบการสื่อสารและการประชาสัมพันธ์ภาพลักษณ์ของสถาบันและผลงาน  
เชิงรุกสู่สาธารณะ**

**แผนงาน/กิจกรรม**

- 5.1 จัดทำแผนประชาสัมพันธ์แบบบูรณาการและเชิงรุก
- 5.2 จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์ภาพลักษณ์และผลงานของสถาบันร่วมกับหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย
- 5.3 พัฒนาข้อมูลข่าวสารบนเว็บไซต์ของสถาบันให้เป็นปัจจุบันและเป็นที่น่าสนใจของประชาชนทั่วไป
- 5.4 ประชาสัมพันธ์เว็บไซต์ผ่านสื่อต่าง ๆ
- 5.5 จัดกิจกรรมโฆษณาการสัญจร

**Corporate KPI**

- ระดับความสำเร็จของการดำเนินงานตามแผนการประชาสัมพันธ์ที่วางไว้ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
- มีผู้เยี่ยมชมเว็บไซต์สถาบันเพิ่มขึ้นร้อยละ 10 ต่อปี

**กลยุทธ์ที่ 6 พัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการบริหารและการตัดสินใจ**

**แผนงาน/กิจกรรม**

- 6.1 ตรวจสอบและปรับปรุงประสิทธิภาพการใช้งานของ Hardware Software และระบบเครือข่ายอย่างต่อเนื่อง
- 6.2 จัดอบรมพัฒนาศักยภาพด้านเทคโนโลยีสารสนเทศแก่บุคลากรทุกระดับ
- 6.3 สนับสนุนการพัฒนาความรู้และทักษะแก่บุคลากรด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อให้มีความรู้ที่ก้าวทันวิทยาการทางเทคโนโลยี
- 6.4 สนับสนุนงบประมาณในการบำรุงรักษาและพัฒนาเทคโนโลยีสารสนเทศเพื่อการเข้าถึงและใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่มีประสิทธิภาพแก่บุคลากรทุกระดับ
- 6.5 พัฒนาระบบการให้บริการบำรุงรักษาและพัฒนา Hardware Software Intranet และ Internet และฐานข้อมูลที่มีประสิทธิภาพ

**Corporate KPI**

- บุคลากรที่มีคอมพิวเตอร์ใช้งานส่วนตัวไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 จากบุคลากรทั้งหมด
- ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บริการเทคโนโลยีสารสนเทศในด้านต่าง ๆ ที่สถาบันจัดให้ไม่น้อยกว่าระดับ 3.75 จาก 5 คะแนน

## ยุทธศาสตร์ที่ 5 ส่งเสริมและอนุรักษ์ศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

เป้าประสงค์ : เพื่ออนุรักษ์และสืบสานศิลปวัฒนธรรมอันดีงามของไทย และอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม

กลยุทธ์ที่ 1 พัฒนาระบบและกลไกที่เอื้อต่อการดำเนินงานด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

### แผนงาน/กิจกรรม

- 1.1 แต่งตั้งคณะกรรมการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม
- 1.2 จัดทำแผนงานด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมทั้งแผนระยะสั้นและระยะยาว และดำเนินการตามแผนทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมที่วางไว้
- 1.3 ดำเนินกิจกรรมทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมร่วมกับหน่วยงานทั้งภายในและนอกมหาวิทยาลัย
- 1.4 ติดตามและประเมินผลการดำเนินกิจกรรมทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม
- 1.5 จัดกิจกรรมส่งเสริมให้บุคลากรและนักศึกษาเกิดความเข้าใจและภาคภูมิใจในวิถีชีวิตและ ภูมิปัญญาไทย
- 1.6 จัดกิจกรรมสร้างความภาคภูมิใจในวิถีชีวิตและภูมิปัญญาไทยร่วมกับชุมชน
- 1.7 บูรณาการงานวิจัยสู่ชุมชน เพื่อมีส่วนร่วมพัฒนาองค์ความรู้และภูมิปัญญาไทย

### Corporate KPI

- ผลลัพธ์การส่งเสริมและสนับสนุนด้านศิลปะและวัฒนธรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ต่อปี
- ผลลัพธ์การพัฒนาสุนทรียภาพในมิติทางศิลปะและวัฒนธรรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ต่อปี
- บุคลากรและนักศึกษามีความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมไม่น้อยกว่าระดับ 3.75 ต่อ 5 คะแนน

กลยุทธ์ที่ 2 สร้างการมีส่วนร่วมในการลดใช้พลังงานและอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมภายในสถาบัน

### แผนงาน/กิจกรรม

- 2.1 กำหนดและดำเนินงานตามมาตรการประหยัดพลังงานประจำปี
- 2.2 จัดกิจกรรมรณรงค์ในการคัดแยกขยะในอาคาร
- 2.3 ส่งเสริมให้บุคลากรและนักศึกษาร่วมดูแลสิ่งแวดล้อม

## Corporate KPI

- ผลลัพธ์การส่งเสริมและสนับสนุนด้านสิ่งแวดล้อมบรรลุผลตามเป้าหมายไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ต่อปี
- ระดับการใช้พลังงานตามเกณฑ์มาตรฐานที่กระทรวงพลังงานกำหนดที่ระดับ 5 คะแนนต่อปี

## ประวัติสถาบัน

ประวัติความเป็นมาของสถาบันโภชนาการเริ่มจากปัญหาโภชนาการของประเทศไทยได้รับความสนใจจากนักวิชาการและผู้บริหารระดับต่าง ๆ ของประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากมหาวิทยาลัยและกระทรวงสาธารณสุข โดยการสนับสนุนขององค์การระหว่างประเทศ เช่น UNICEF ทำให้ผู้ที่คลุกคลีกับปัญหาโภชนาการในหน่วยงานสำคัญ ได้แก่ นายอุทัย พิศัลยบุตร ผู้อำนวยการกองโภชนาการในขณะนั้น นายแพทย์อมร นนทสูต จากกระทรวงสาธารณสุข ดร. สาโรช บัวศรี จากกระทรวงศึกษาธิการ และศาสตราจารย์นายแพทย์อารี วัลยะเสวี จากมหาวิทยาลัยมหิดลร่วมปรึกษากัน และเกิดข้อสรุปที่สำคัญยิ่งของปัญหาโภชนาการ คือ โรคขาดอาหาร ซึ่งมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยและศักยภาพของคนไทยเป็นอย่างมาก จำเป็นต้องได้รับการแก้ไขอย่างจริงจัง และการแก้ไขปัญหานี้หากไม่ประสบความสำเร็จหากให้หน่วยงานด้านสาธารณสุขรับผิดชอบเพียงฝ่ายเดียว เนื่องจากมีปัจจัยหลายอย่างที่เกี่ยวข้งกัน ทั้งด้านการบริโภค การเลี้ยงดูเด็ก การดูแลสุขภาพ การศึกษาทั่วไป การศึกษาวิจัย และการพัฒนานักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ จึงเห็นพ้องกันว่าแผนพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการจะต้องเป็นส่วนหนึ่งของแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ซึ่งต่อมาได้รับการบรรจุไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2520-2524)

นอกจากจะทำให้มีการร่วมประสานกันดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการระดับประเทศระหว่างกระทรวง ทบวง และกรมต่าง ๆ แล้ว ยังกำหนดให้จัดตั้งสถาบันอาหารและโภชนาการแห่งชาติขึ้นเพื่อรับผิดชอบการวิจัย การผลิตและพัฒนาบุคลากรและการให้บริการทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการในประเทศ เพื่อส่งเสริมให้หน่วยงานต่าง ๆ สามารถดำเนินงานให้บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แต่ด้วยลักษณะงานสำคัญที่ต้องรับผิดชอบ คือ การวิจัยและการจัดการศึกษาและฝึกอบรม จึงมีข้อเสนอแนะว่าสมควรจัดตั้งเป็นสถาบันวิชาการขึ้นในมหาวิทยาลัย เพื่อให้เกิดการดำเนินงานที่คล่องตัวและสามารถเชื่อมประสานกับหน่วยงานต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เมื่อพิจารณาการดำเนินงานของมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ในขณะนั้นพบว่ามหาวิทยาลัยมหิดลมีความพร้อมทางด้านนี้มากที่สุด รัฐบาลจึงเห็นชอบให้จัดตั้งสถาบันวิจัยโภชนาการขึ้นในมหาวิทยาลัยมหิดล โดยมีศาสตราจารย์นายแพทย์อารี วัลยะเสวี ซึ่งเป็นคณบดีคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดีในขณะนั้น เป็นแกนนำสำคัญร่วมกับศาสตราจารย์แพทย์หญิงสาคร ธนमितต์ ทั้งสองท่านมีประสบการณ์ด้านโภชนาการเมื่อศึกษาอยู่ ณ ต่างประเทศ และได้นำความรู้และประสบการณ์มาดำเนินการศึกษาและวิจัยในประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง

สถาบันวิจัยโภชนาการได้รับการก่อตั้งเมื่อวันที่ 25 มกราคม 2520 โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 94 ตอนที่ 8 มีศาสตราจารย์เกียรติคุณนายแพทย์อารี วัลยะเสวี ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการท่านแรก (พ.ศ. 2521-2530) ผู้อำนวยการในลำดับถัดมา ได้แก่ ศาสตราจารย์เกียรติคุณแพทย์หญิงคุณสาคร ธนमितต์ (พ.ศ. 2530-2534) ศาสตราจารย์เกียรติคุณนายแพทย์ไกรสิทธิ์

ตันติศิริรินทร์ (พ.ศ. 2534-2542) รองศาสตราจารย์ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาต (พ.ศ. 2542-2546) รองศาสตราจารย์เอมอร วสันตวิสุทธิ (พ.ศ. 2546-2550) และรองศาสตราจารย์วิสิฐ จະวะสิต (พ.ศ. 2550-ปัจจุบัน)

ในระยะเริ่มแรกสถาบันอาศัยสถานที่ของศูนย์วิจัย คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี เป็นสำนักงานชั่วคราว ประมาณปี พ.ศ. 2524 จึงเริ่มก่อสร้างอาคารถาวร ณ มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา และได้ย้ายเข้าทำงานที่อาคารใหม่ในปีพ.ศ. 2529 ทั้งนี้สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีเสด็จเป็นองค์ประธานในพิธีเปิดอาคารสถาบันวิจัยโภชนาการเมื่อวันที่ 11 ธันวาคม 2530

นับตั้งแต่ก่อตั้งจนถึงปัจจุบัน สถาบันโภชนาการได้ดำเนินการด้านงานวิจัยทั้งในระดับห้องปฏิบัติการและระดับชุมชน และจัดให้มีการเรียนการสอนและการฝึกอบรมทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ อีกทั้งยังให้บริการทางด้านวิชาการ โดยมีปรัชญา คือ อาหารและโภชนาการเป็นพื้นฐานของชีวิต นำไปสู่การมีสุขภาพดีและเสริมสร้างศักยภาพของประชาชน และมีปณิธาน คือ สถาบันจะดำเนินการทุกวิถีทางเพื่อส่งเสริมงานอาหารและโภชนาการของประเทศด้วยความมุ่งมั่นให้ประชาชนมีสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีเพื่อสามารถพัฒนาประเทศให้เจริญรุดหน้าและแผ่แผ่ความรู้ไปยังประเทศเพื่อนบ้านด้วย

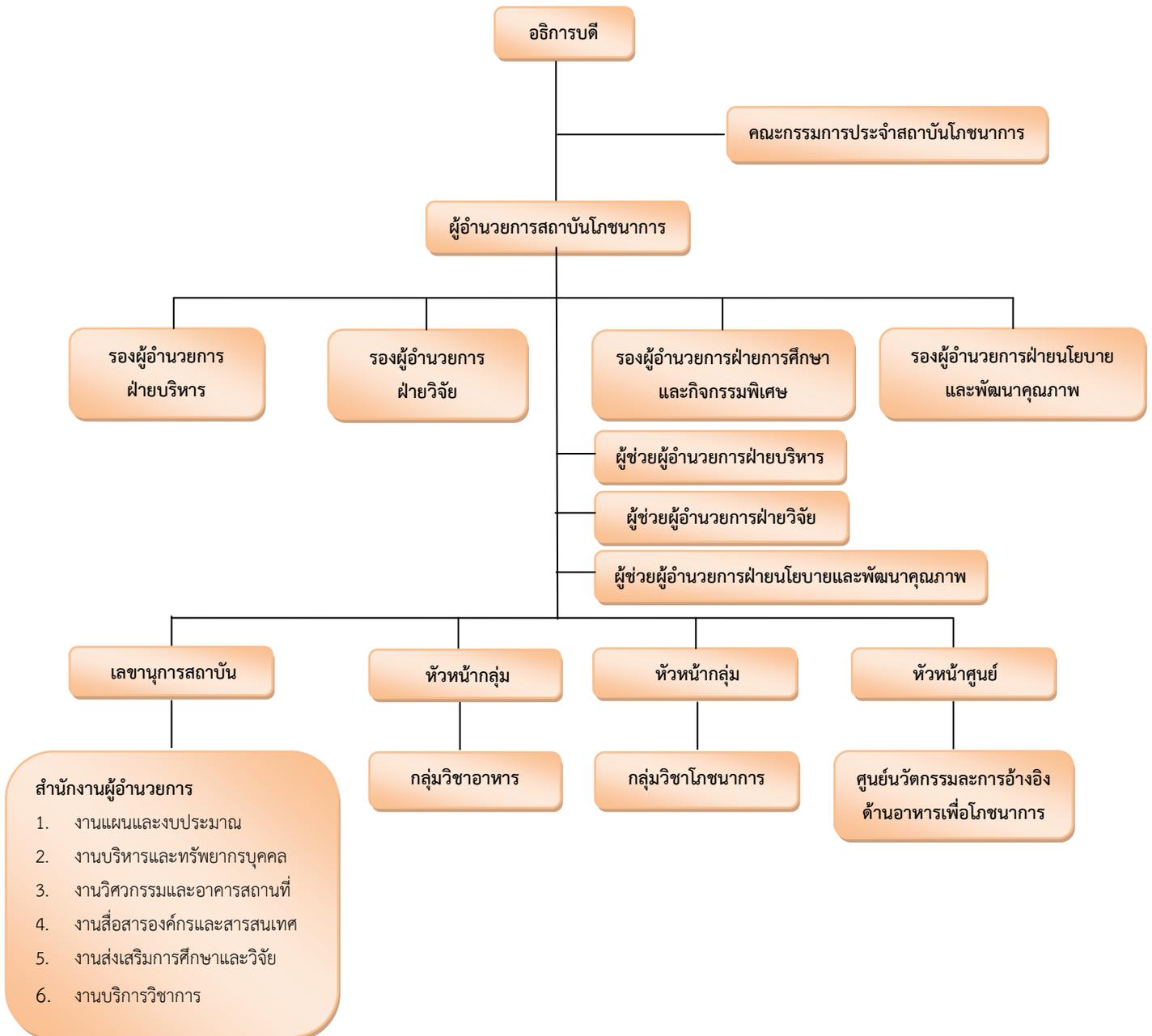
ดัชนีชี้วัดความสำเร็จของสถาบัน ได้แก่ การมีบทบาทในการแก้ไขปัญหาโภชนาการของชาติ โดยมีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบายด้านอาหารและโภชนาการของชาติ และมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือโครงการอาหารและโภชนาการในประเทศเพื่อนบ้านด้วย นอกจากนี้สถาบันยังได้รับการคัดเลือกให้เป็นศูนย์ประสานงานด้านโภชนาการชุมชนและพฤติกรรมขององค์การอนามัยโลก และจัดให้เป็นหน่วยงานที่มีความเป็นเลิศทางด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติซึ่งมีเพียง 16 แห่งในโลก การดำเนินงานอย่างต่อเนื่องทำให้ปัญหาทุพโภชนาการของประเทศลดลง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงทางด้านสภาวะเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ ทำให้การดำเนินงานของสถาบันเปลี่ยนแปลงจากการมุ่งเน้นการแก้ไขปัญหาด้านอาหารและโภชนาการเป็นการศึกษาและพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมกับวัยต่าง ๆ ตลอดวงจรชีวิต จากการทำงานในด้านอาหารและโภชนาการทำให้เกิดความร่วมมือของกลุ่มนักวิชาการที่มีความชำนาญทางด้านเกษตรชีวเคมี ชีวเคมีทางการแพทย์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร จุลชีววิทยา พิษวิทยา สรีรวิทยา โภชนาการชุมชน สาธารณสุขชุมชน การวางแผนทางด้านอาหารและโภชนาการ วิทยาศาสตร์การกีฬา วิทยาศาสตร์คอมพิวเตอร์ มานุษยวิทยา ศึกษาศาสตร์ และการเผยแพร่สื่อสารและพฤติกรรมศาสตร์

สถาบันวิจัยโภชนาการได้รับการเปลี่ยนชื่อจากสถาบันวิจัยโภชนาการ เป็นสถาบันโภชนาการ เมื่อวันที่ 20 พฤษภาคม 2552 ตามประกาศมหาวิทยาลัยมหิดล เรื่องการจัดตั้งส่วนงานของมหาวิทยาลัยมหิดล ลงวันที่ 29 มิถุนายน 2552 เพื่อให้มีความเหมาะสมสอดคล้องกับพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2550

# โครงสร้างการบริหาร

## โครงสร้างองค์กร

สถาบันโภชนาการ แบ่งหน่วยงานเป็นสำนักงานผู้อำนวยการ กลุ่มวิชาอาหาร กลุ่มวิชาโภชนาการ และศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการ ดังนี้



ทำเนียบผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ (อดีต-ปัจจุบัน)



ศ. เกียรติคุณ นพ.อารี วัลยะเสวี  
พ.ศ. 2521-2530



ศ.เกียรติคุณ พญ.คุณสาคร ธนมิตต์  
พ.ศ. 2530-2534



ศ.เกียรติคุณ นพ.ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์  
พ.ศ. 2534-2542



รศ.ดร.ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาติ  
พ.ศ. 2542-2546



รศ.ดร.เอมอร วสันตวิสุทธิ  
พ.ศ. 2546-2550



รศ.ดร.วิสิฐ จະวะลิต  
พ.ศ. 2550-ปัจจุบัน

## รายนามผู้บริหาร สถาบันโภชนาการ



รศ.ดร.วิสิฐ จະวะสิต  
ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ



รศ.ดร.พงศธร สังข์เผือก  
รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร



ผศ.ดร.สมศรี เจริญเกียรติกุล  
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัย



รศ.ดร.รัชณี คงคาอุยฉาย  
รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและพัฒนาคุณภาพ



อ.ดร.จินต์ จรุงรักษ์  
รองผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษาและกิจกรรมพิเศษ



ผศ.ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่  
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร



ผศ.ดร.วันทนี เกரியสินยศ  
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายวิจัย



ผศ.ดร.สิตมา จิตดินันท์  
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและพัฒนาคุณภาพ

## รางวัลและผลงานดีเด่น

ตารางที่ 1 บุคลากรที่ได้รับรางวัลจากหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย

ชื่อผู้ได้รับรางวัล	ระดับ	ชื่อรางวัลที่ได้รับ	ชื่อหน่วยงานที่เป็นผู้มอบรางวัล	ผลงานที่ได้รับรางวัล
1. ผศ.ดร.เวณิกา เบ็ญจพงษ์	ชาติ	รางวัลชนะเลิศ กลุ่ม Experimental Nutrition	งานประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6	ความเสี่ยงต่อสุขภาพในการได้รับกรดเบนโซอิก และกรดซอร์บิก จากการใช้วัตถุเจือปนของประชากรไทย
2. ผศ.ดร.อุไรพร จิตต์แจ้ง	ชาติ	รางวัลชนะเลิศกลุ่ม Community Nutrition	งานประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6 ณ ไบเทค บางนา	การเปลี่ยนแปลงเส้นรอบเอวที่สอดคล้องกับเปอร์เซ็นต์ไขมันในการระบุภาวะลงพุงสำหรับคนไทย
3. นางสาวการะเกด ทองดอนโพธิ์	ชาติ	การนำเสนอผลงานทางวิชาการ(แบบโปสเตอร์) กลุ่ม Clinical Nutrition	งานประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6	Effect of ready-to-cook mixed-rice with selected grains and pulses on glycemic response in elderly with type 2 diabetes
4. ผศ.ดร.ครรชิต จุดประสงค์	ชาติ	รางวัล ผู้นำเสนอผลงานวิจัยดีเยี่ยม (โปสเตอร์)	การประชุม "นักวิจัยรุ่นใหม่ พบ เมธีวิจัยอาวุโส สกว." ครั้งที่ 12 สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	Development of reference materials and their uses for evaluation of laboratory performance : Mandatory nutrients analysis and preparation of nutrition information
5. ผศ.ดร.ชนิดา ปิชาติการ	ชาติ	ได้รับเลือกเป็นนายกสมาคมฯ กำหนดอาหารแห่งประเทศไทย	สมาคมฯ กำหนดอาหารแห่งประเทศไทย	
6. ดร. อุทัยวรรณ สุทธิคັນสนีย์	นานาชาติ	รางวัล W.B. Pearson Medal Award	จาก Faculty of Science, University of Waterloo ประเทศ Canada	วิทยานิพนธ์ระดับปริญญาเอกดีเด่น
7. ผศ.ดร.ครรชิต จุดประสงค์	นานาชาติ	รางวัลยกย่องเชิดชูเกียรติ นักวิทยาศาสตร์รุ่นใหม่ระดับเอเชียแปซิฟิก รองชนะเลิศอันดับที่ 2	ELSEVIER ร่วมกับ Pro SPER	Pro SPER.Net- Scopus Young Scientist Award 2012 ในสาขาการบริโภคและการผลิตที่ยั่งยืน

ชื่อผู้ได้รับรางวัล	ระดับ	ชื่อรางวัลที่ได้รับ	ชื่อหน่วยงานที่เป็นผู้มอบรางวัล	ผลงานที่ได้รับรางวัล
8. นางสาวกัลยารัตน์ เครือวัลย์	นานาชาติ	รางวัล Poster Contest Award 1st Place Winning	การประชุม 14th Agro-Industrial Conference (Food Innovation Asia Conference 2012) BITEC< Bangkok, Thailand	Safety of vegetarian meat analogs (saioou, sausage, Salted Fish, and Meatball) and their natural meat products lsing somatic mutation and recombination test
9. นางสาวอัจฉิมา วังทอง	นานาชาติ	รางวัล Best Non English Speaking Background Poster	งาน 16th International Congress of Dietetics 2012 ที่ Sydney Convention and Exhibition Centre, Sydney	Effect of breakfast with isomaltulose on postprandial substrate oxidation and glycemic control over the second meal in overweight women with type 2 diabetes
10. นส.ตรีรัตน์ สายวรรณ	นานาชาติ	รางวัล Fellowship's award	Nevin Scrimshaw International Nutrition Foundation	เพื่อไปฝึกอบรมเรื่อง 11th International postgraduate course on the production and use of food composition data in nutrition

## ตารางที่ 2 บุคลากรดีเด่นของสถาบันโภชนาการ

ประเภทรางวัล	ผู้ได้รับรางวัล
1. อาจารย์ตัวอย่าง ประจำปี 2555	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศิริพร ตันติโพธิ์พิพัฒน์
2. พนักงานมหาวิทยาลัยดีเด่น ประจำปี 2555	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เอกราช เกตวัลท์
3. ข้าราชการดีเด่น ประจำปี 2555	นายสมโชค คุณสนอง
4. ลูกจ้างประจำดีเด่น ประจำปี 2555	นายดำรงค์ กลิ่นบัว



ตารางที่ 3 นักศึกษาที่ได้รับรางวัล

ชื่อผู้ได้รับรางวัล	ระดับการศึกษา	ชั้นปี	รางวัลระดับ	ชื่อรางวัลที่ได้รับ	ชื่อหน่วยงานที่เป็นผู้มอบรางวัล	ผลงานที่ได้รับรางวัล
1. นายวรยุทธ์ กองแก้ว	ปริญญาโท	4	ชาติ	การนำเสนอผลงานแบบ Poster กลุ่ม Science and Technology	งาน The First ASEAN Plus Three Graduate Research Congress	Development of artificial saliva gel for hyposalivation and xerostemiapatinets
2. นางสาวพนิตนาฏ กาญจนารัตน์	ปริญญาโท	4	ชาติ	การนำเสนอผลงานแบบ Poster กลุ่ม science and technology	งาน The First ASEAN Plus Three Graduate Research Congress	Development of nutrition gel for patinets with chewing and swallowing difficulties
3. นางสาวสรารัตติ อุดมกาญจนนันท์	ปริญญาโท	3	ชาติ	Nestle Nutrition Research Award	งานประชุมวิชาการ โภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6	Development and validation of web-based tool for healthy eating in youth
4. นางสาวสิรินทร พัฒอำพันธ์	ปริญญาโท	4	ชาติ	การนำเสนอผลงานทางวิชาการ(แบบโปสเตอร์ กลุ่ม clinical nutrition)	งานประชุมวิชาการ โภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6	Effect of ready-to-cook mixed-rice with selected grains and pulses on glycemic response in elderly with type 2 diabetes
5. นางสาวแม่น้ำ เชิดเกียรติศักดิ์	ปริญญาโท	4	ชาติ	เหรียญเงินในการแข่งขันกีฬาเทควันโด รุ่น ฟลายเวท	งานกีฬามหาวิทยาลัยแห่งประเทศไทย ครั้งที่ 39 สงขลา นครินทร์เกมส์	
6. นางสาวภัทรมน มัชฌมาน	ปริญญาโท	4	นานาชาติ	รางวัล Travel Award (แบบ Oral presentation)	The International Conference on Food Factors เมืองไทเป ประเทศไต้หวัน	Emulsifying Properties of pectin from khrueta-ma-noi (CycleabarbataMiers) Leaves

ชื่อผู้ได้รับรางวัล	ระดับการศึกษา	ชั้นปี	รางวัลระดับ	ชื่อรางวัลที่ได้รับ	ชื่อหน่วยงานที่เป็นผู้มอบรางวัล	ผลงานที่ได้รับรางวัล
7. นางสาวน้ำผึ้ง รุ่งเรือง	ปริญญาโท	4	นานาชาติ	รางวัล Travel Award (แบบ Oral presentation)	The International Conference on Food Factors เมืองไทเป ประเทศไต้หวัน	Phenolic compounds and antioxidant activities of corn silk and its application in snack foods

#### ศิษย์เก่าที่ได้รับรางวัล

ดร.ศักดา พริงลำภูหัวหน้าศูนย์วิจัยด้านวิทยาศาสตร์สุขภาพประยุกต์ สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์สุขภาพ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ศิษย์เก่าหลักสูตรปริญญาโทสาขาวิชาโภชนศาสตร์ ได้รับคัดเลือกเป็นศิษย์เก่าดีเด่นบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล ประจำปี 2554 ประเภทบูรณาการทั่วไป จากสมาคมศิษย์เก่าบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล เมื่อวันที่ 17 มีนาคม 2555

#### รางวัลระดับส่วนงาน

สถาบันได้รับโล่ชูเกียรติระดับชาติจากกระทรวงสาธารณสุขที่ร่วมเป็นภาคีเครือข่ายในการขับเคลื่อนโครงการควบคุมและป้องกันโรคขาดสารไอโอดีนและสนับสนุนงาน "รวมพลังสร้างชาติ แม่และเด็กไม่ขาดไอโอดีน"

#### การได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพ

- ห้องปฏิบัติการทดสอบอาหาร ได้รับการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2005 จากสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข
- โรงงานต้นแบบเพื่อการวิจัย ฝึกอบรม และผลิตน้ำดื่มบรรจุขวด “ต้นน้ำ” ได้รับการรับรองมาตรฐานวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

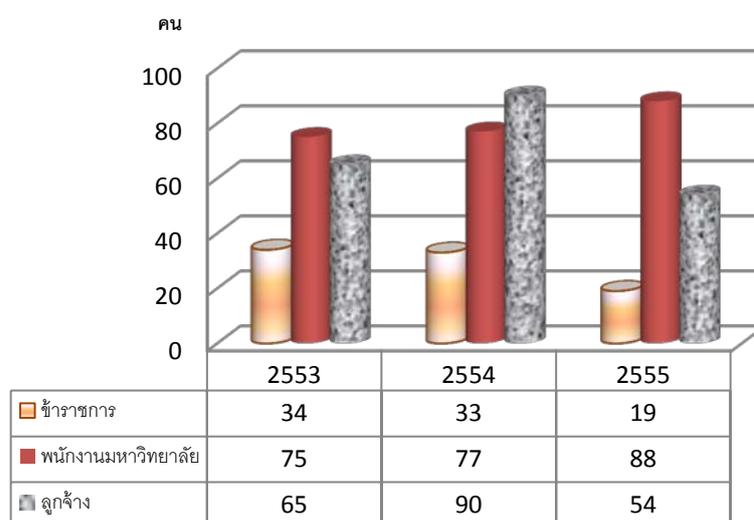
## ทรัพยากรบุคคล

ในปี 2555 สถาบันมีบุคลากร รวมทั้งสิ้น 161 คน จำแนกเป็นสายวิชาการ 37 คน (ร้อยละ 23) และสายสนับสนุน 124 คน (ร้อยละ 77) ดังนี้

ตารางที่ 4 จำนวนบุคลากร จำแนกตามประเภทบุคลากร

ประเภท	ข้าราชการ	พนักงานมหาวิทยาลัย	พนักงานมหาวิทยาลัย ส่วนงาน	ลูกจ้างประจำเงินงบประมาณ	ลูกจ้างชั่วคราวเงินอุดหนุน	รวม
สายวิชาการ	10	27	0	0	0	37
▪ รองศาสตราจารย์	-	7	-	-	-	7
▪ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	5	12	-	-	-	17
▪ อาจารย์	-	5	-	-	-	5
▪ นักวิจัย	5	3	-	-	-	8
สายสนับสนุน	9	53	8	42	12	124
รวม	19	80	8	42	12	161

แผนภูมิที่ 1 จำนวนบุคลากร ประจำปีงบประมาณ 2553 -2555



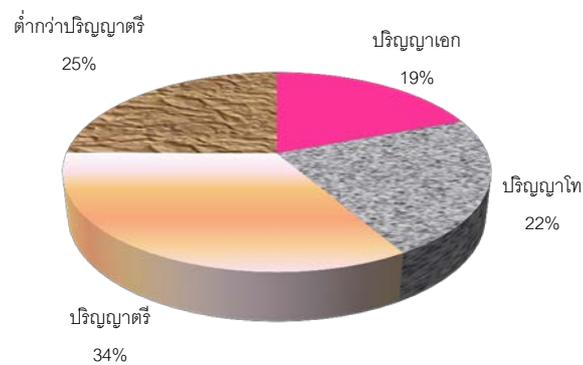
### คุณวุฒิการศึกษาของบุคลากร

สถาบันมีบุคลากรที่มีคุณวุฒิการศึกษาปริญญาเอก 31 คน ปริญญาโท 36 คน ปริญญาตรี 54 คน และต่ำกว่าปริญญาตรี 40 คน รวมทั้งสิ้น 161 คน

ตารางที่ 5 จำนวนบุคลากร จำแนกคุณวุฒิการศึกษา

ประเภท	ปริญญาเอก	ปริญญาโท	ปริญญาตรี	ต่ำกว่าปริญญาตรี	รวม
สายวิชาการ (อาจารย์ นักวิจัย)	30	7	-	-	37
สายสนับสนุน	1	29	54	40	124
▪ ข้าราชการ / พนักงานมหาวิทยาลัย	1	28	38	3	70
▪ ลูกจ้างประจำเงินงบประมาณ	-	-	5	37	42
▪ ลูกจ้างชั่วคราวเงินอุดหนุน	-	1	11	-	12
รวม	31	36	54	40	161

แผนภูมิที่ 2 คุณวุฒิการศึกษาของบุคลากร ประจำปี 2555



ตำแหน่งทางวิชาการ ตำแหน่งเชี่ยวชาญและตำแหน่งชำนาญการ

สถาบันมีผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ จำนวน 24 คน อาจารย์ 5 คน ผู้เชี่ยวชาญ 2 คน ผู้ชำนาญการ 4 คน รวมทั้งสิ้น 35 คน

## ตารางที่ 6 จำนวนบุคลากร จำแนกตามตำแหน่งวิชาการและตำแหน่งสนับสนุน

ตำแหน่ง	ข้าราชการ	พนักงานมหาวิทยาลัย	รวม
<b>สายวิชาการ</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>30</b>
▪ รองศาสตราจารย์	-	7	7
▪ ผู้ช่วยศาสตราจารย์	5	12	17
▪ อาจารย์	-	5	5
▪ ผู้เชี่ยวชาญ (นักวิจัย)	1	-	1
<b>สายสนับสนุน</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
▪ ผู้เชี่ยวชาญ (นักปฏิบัติการวิจัย)	-	1	1
▪ ผู้ชำนาญการ (นักวิจัย)	1	-	1
▪ ผู้ชำนาญการ (นักปฏิบัติการวิจัย)	-	1	1
▪ ผู้ชำนาญการ (เจ้าหน้าที่วิจัย)	-	1	1
▪ ผู้ชำนาญการ (นักประชาสัมพันธ์)	-	1	1
<b>รวม</b>	<b>7</b>	<b>28</b>	<b>35</b>

### การพัฒนาบุคลากร

สถาบันได้สนับสนุนให้บุคลากรได้รับการพัฒนาศักยภาพทั้งทางด้านความรู้ ความสามารถ และทักษะที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงาน ได้แก่การให้บุคลากรลาศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น การเข้าร่วมฟังการบรรยาย



ฝึกอบรม สัมมนา ศึกษาดูงาน ตลอดจนการนำเสนอผลงานวิชาการในที่ประชุมวิชาการทั้งในระดับชาติและนานาชาติ โดยใช้งบประมาณจากเงินงบประมาณ เงินรายได้และเงินกองทุนพัฒนาบุคลากรนอกจากนี้สถาบันยังได้จัดสรรเงินกองทุนพัฒนาบุคลากรให้แก่บุคลากรทุกคน คนละ 3,000 บาทต่อปี ในการเข้าร่วมอบรม ประชุมและสัมมนาในประเทศอีกด้วย โดย

ในปีงบประมาณ 2555 สถาบันได้สนับสนุนการพัฒนาศักยภาพของบุคลากร ดังนี้

#### 1. การลาศึกษาต่อ

##### ● ระดับปริญญาเอก

1. สาขาวิชา Human Nutrition ณ Wageningen University ประเทศเนเธอร์แลนด์
2. สาขาวิชา Food Sciences ณ Curtin University ประเทศเคิร์เรียรัฐออสเตรเลีย
3. สาขาวิชาชีวเคมีคลินิกและอนุทางการแพทย์ ภาควิชาเคมีคลินิก คณะสหเวชศาสตร์  
ณ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
4. สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การแพทย์ (กลุ่มวิชาเภสัชโภชนศาสตร์)  
ณ คณะแพทยศาสตร์ โรงพยาบาลธรรมศาสตร์ รังสิต

## 2. การฝึกอบรม

- ในประเทศ
  1. 7th Seminar on nutrition labeling, claims and communication strategies
  2. Assessor training course
  3. Authentic Leadership : Core Competencies Course รุ่นที่ 7
  4. Critical thinking
  5. Effective writing of non-conformity statements and/or observations
  6. Elastic therapeutic taping method หลักสูตร KT1 & KT2
  7. Estimation of measurement uncertainty for chemists (EMU) รุ่นที่ 3
  8. Good clinical practice for biomedical research (GCP Training)
  9. MUHR Consolidate report
  10. Real time-PCR (ภาคบรรยาย)
  11. Smart with ICT: Three plus one (3+1) Series#2 (Ms Office 2010+Gimmicks)
  12. Thailand NCD advocacy policy course
  13. 30 อาชีพ พิชิตความจน
  14. กระบวนการจัดการความเสี่ยงทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยการทดสอบหาช่องโหว่ของระบบคอมพิวเตอร์
  15. การเขียนหนังสือ ตำราวิชาการ
  16. การจัดการแมลงและสัตว์พาหะในอุตสาหกรรมอาหาร
  17. การใช้งานระบบสารสนเทศเพื่อการบริหารมหาวิทยาลัยมหิดลและระบบสารสนเทศเพื่อ  
งานบริการทั่วไป (MUMIS & MUGSS)
  18. การใช้งานระบบจริง (Go Live) นำข้อมูล ณ วันที่ 30 เมษายน 2555
  19. การใช้ระบบบริหารงานวิจัยแห่งชาติ (ระบบ NRPM) ประจำปี 2555
  20. การดักจับและวิเคราะห์ข้อมูลในระบบคอมพิวเตอร์โดยใช้โปรแกรม Wireshark
  21. การติดตั้งระบบไฟสำรองและการคุ้มครองเด็ก
  22. การตระหนักถึงภัยอันตรายและคุกคามจากการใช้งานอินเทอร์เน็ต
  23. การทดสอบความถูกต้องของวิธีวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการด้านเคมี
  24. การบริหารจัดการองค์ความรู้สู่ความสุขในการทำงาน (Routine to Happiness: R2H)
  25. การประมาณค่าความไม่แน่นอนของการวัดทางห้องปฏิบัติการด้านเคมี
  26. การปรับปรุงกระบวนการการพัฒนาซอฟต์แวร์เพื่อก้าวสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน  
(Asean Economic Community-AEC) อย่างมีคุณภาพ

27. การพัฒนาเครื่องมือสำหรับการดำเนินงานโครงการ
28. การพัฒนางานประจำด้วยการวิจัย (Routine with Research : RwR)
29. การพัฒนานักบริหารระดับต้น มหาวิทยาลัยมหิดล รุ่น 6 ( MU-SUP # 6 )
30. การพัฒนานักบริหารระดับต้น มหาวิทยาลัยมหิดล รุ่นที่ 9
31. การพัฒนานักบริหารมหาวิทยาลัยมหิดล (Mahidol Executive Development Program : MU-EDP) รุ่นที่ 10
32. การพัฒนานักวิจัยสาขาวิทยาศาสตร์ชีวภาพและการแพทย์ (Researcher training program in biomedical science)
33. การพัฒนามาตรฐานผู้ประเมินภายนอก
34. การพัฒนาอาจารย์มหาวิทยาลัยมหิดล ด้านการจัดการเรียนการสอน
35. การวางแผนป้องกันและระงับอัคคีภัย
36. การวิเคราะห์ความไม่เสมอภาคการบริโภคอาหารของประชากรภายใต้โครงการ Analysis of food security statistic in Thailand ร่วมกับ FAO
37. การวิเคราะห์ธาตุโดยเทคนิคนิวตรอนแอคติเวชัน
38. การสร้างเว็บไซต์ด้วย CMS ยอดนิยม : Joomla training for beginner
39. ก้าวแรกสู่ครุมีอาชีพ รุ่นที่ 7
40. ความชำนาญระหว่างห้องปฏิบัติการ หัวข้อ Sample preparation and statistics in proficiency testing for plants & soil matrix
41. ความปลอดภัยทางเคมี ประจำปี 2555
42. ความปลอดภัยทางชีวภาพ ประจำปี 2555
43. ความปลอดภัยในการทำงาน
44. ความรู้เฉพาะทางด้านคอมพิวเตอร์ หลักสูตร ICT Creative: Digital media design with photoshop CS5
45. งานเขียนเพื่อการประชาสัมพันธ์ รุ่นที่ 9
46. จริยธรรมในการวิจัยและระเบียบวิธีวิจัย (Ethic in research and research methodology) ครั้งที่ 2
47. ตรวจสอบรายงานระบบ MUERP Module FM
48. "ตาใน" หัวข้อ "เปิดตาในไม่ไปนรก"
49. นพลักษณ์เพื่อการทำงานและการดำเนินชีวิต รุ่นที่ 1
50. นพลักษณ์เพื่อการทำงานและการดำเนินชีวิต รุ่นที่ 2
51. บรรเทาสาธารณภัย
52. ปฐมนิเทศบุคลิกกรใหม่ รุ่นที่ 1 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2555

53. ปฐมนิเทศบุคลากรใหม่ รุ่นที่ 2 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2555
54. ปฐมนิเทศบุคลากรใหม่ รุ่นที่ 3 ปีงบประมาณ พ.ศ. 2555
55. ปฐมนิเทศบุคลากรใหม่ รุ่นพิเศษ ครั้งที่ 2/2555
56. ผู้ผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท/น้ำแข็ง ภายในจังหวัดนครปฐม
57. ผู้เยี่ยมสำรวจ ผู้เยี่ยมสำรวจก้าวไกล ใส่ใจพัฒนา (คุณภาพ)
58. ผู้เยี่ยมสำรวจ รุ่นที่ 1 - 5 มหาวิทยาลัยมหิดล
59. ระบบ MUHR Report
60. วิธีการติดตั้งโปรแกรม MUHR Consolidate report
61. สัทศาสตร์ปฏิบัติเพื่อการออกเสียงที่ดีกว่า (Practical phonetics for better pronunciation)

- ต่างประเทศ

1. Environmental nutrition ณ Loma Linda University ประเทศสหรัฐอเมริกา
2. Food and micronutrient intervention ณ SEAMEO RECFON ประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซีย

### 3. การสัมมนา

- ในประเทศ

1. Advanced technology available in microwave system
2. Guideline for the care and use of laboratory animals in experimentation in Australia
3. Harmonization of laboratory accreditation bodies in Thailand
4. Quality of measurement results in chemistry laboratory
5. Story telling บทเรียนอันมีคุณค่าจากประสบการณ์ป้องกันน้ำท่วม มหิดล ศาลายา และการช่วยเหลือชุมชน
6. การขับเคลื่อนระบบคุณภาพให้ยั่งยืนด้วยตนเอง
7. การจัดทำแผนสื่อประชาสัมพันธ์ผลงานวิชาการของมหาวิทยาลัยมหิดล
8. การจัดทำแผนยุทธศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล พ.ศ. 2556-2559 (ครั้งที่ 2)
9. การใช้งานคู่มือเอกลักษณ์องค์กรมหาวิทยาลัยมหิดล
10. การตรวจสอบคุณภาพเนื้อสัมผัสของอาหาร
11. การประเมินการเรียนรู้โดยเน้นปัญหาเป็นฐาน

12. การพัฒนาความรู้ด้านทรัพย์สินทางปัญญา ครั้งที่ 7 ในหัวข้อ "วิจัยอย่างไรให้ได้สิทธิบัตร และการสนทนาถาม-ตอบในหัวข้อ "สารพันปัญหาทรัพย์สินทางปัญญากับนักวิจัย"
13. ก้าวที่ 10 ในการรับรอง และการทดสอบความชำนาญห้องปฏิบัติการ วศ. สู่ประชาคมอาเซียน
14. ข้อกำหนดในการทำฉลากโภชนาการ ประเทศไทยและอเมริกา
15. ความชำนาญเพื่อการประกันคุณภาพของห้องปฏิบัติการสาขาสิ่งแวดล้อม
16. ความชำนาญเพื่อการประกันคุณภาพห้องปฏิบัติการสาขาเคมีและสาขาอาหาร
17. ความร่วมมือทางวิชาการกับทบวงพลังงานปรมาณูระหว่างประเทศ
18. ความรู้ด้านจริยธรรมการวิจัยในคนเรื่องการวิจัยโดยใช้ "secondary data"
19. ความรู้ด้านโภชนาการและความปลอดภัยของอาหารและผลิตภัณฑ์
20. ความสัมพันธ์ของ Water activity กับความชื้นต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์
21. เครือข่ายจดหมายเหตุและพิพิธภัณฑ์ มหาวิทยาลัยมหิดล ครั้งที่ 2
22. จะมีใครเข้าใจผู้สูงวัย ตอน 1 จะมีใครเข้าใจผู้สูงวัย ตอน 2
23. ถอดบทเรียนป้องกันน้ำท่วมมหิดล ศาลายา
24. ทิศทางการป้องกันและควบคุมโรคในท้องถิ่นอย่างยั่งยืน
25. บทเรียนการบูรณาการหลักสูตรเรียนรู้ชุมชน
26. ประโยชน์ที่ได้รับจากการรวบรวมทรัพยากรท้องถิ่น
27. เปิดประตู MU สู่ ASEAN ปีการศึกษา 2554
28. สหกรณ์ออมทรัพย์ในสภาวะที่เปลี่ยนแปลง ประจำปี 2555
29. เผยแพร่หลักสูตร วทม.
30. ฟื้นฟูผู้ตรวจประเมินห้องปฏิบัติการด้านการแพทย์และสาธารณสุข ประจำปี 2555
31. มหกรรมเกษตรในเมือง : ปลูกเมือง ปลูกชีวิต และส่งประกวดนวัตกรรมสวนผักคนเมือง
32. รวมพลคนทำสื่อ ครั้งที่ 5
33. ร่วมพัฒนาระบบสุขภาพชุมชน ครั้งที่ 5 ระบบการดูแลผู้พิการในชุมชน
34. วิจัยอย่างไรให้ได้สิทธิบัตร และ คิดสักนิด...ก่อนคิดวิจัย
35. สมาชิก กรรมการ และเจ้าหน้าที่สหกรณ์ ประจำปี 2555 ครั้งที่ 1
36. สร้างพลัง สร้างความสุข เพื่อชีวิตและองค์กร
37. สังคมออนไลน์คือสวรรค์ของอาชญากรรมไซเบอร์
38. เสริมสร้างความเข้มแข็งครอบครัวและชุมชนในการจัดการสุขภาพ
39. หนึ่งทศวรรษธนาคารสมอง...รวมพลังพัฒนาประเทศ

#### 4. การดูงาน

- ในประเทศ

1. APAIE Conference and exhibition 2012 คณะแพทยศาสตร์ศิริราชพยาบาล
2. การขับเคลื่อนงานด้านคุณภาพความปลอดภัย ความมั่นคงของอาหารและโภชนาการ ในชุมชน อำเภอบางขัน จังหวัดนครศรีธรรมราช
3. การจัดเตรียมสถานที่สำหรับการประชุม ศูนย์วิจัยโภชนาการ จังหวัดอุบลราชธานี
4. การป้องกัน แก๊ส และจัดการขาดสารไอโอดีนในเด็กและเยาวชน ณ จังหวัดอุดรธานี และ จังหวัดมหาสารคาม
5. คุณค่าทางโภชนาการของข้าวพันธุ์พื้นเมืองในเขตปฏิรูปที่ดิน ณ อำเภอกุดชุม จังหวัดยโสธร
6. ทดสอบฤทธิ์ก่อกลายพันธุ์ ห้องปฏิบัติการพิษวิทยา สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา จังหวัดนครปฐม
7. ส่งเสริมการเลี้ยงทารกและเด็กเล็กในระดับโรงพยาบาลและชุมชน จังหวัดจันทบุรี
8. สมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทยในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เทศบาลเมืองปู่เจ้าสมิงพราย และ อบต.บางน้ำผึ้ง จังหวัดสมุทรปราการ

- ต่างประเทศ

1. ดูงาน Mahidol Executive Development Program:MU - EDP รุ่นที่ 10 ณ Nanyang Technological University ประเทศสาธารณรัฐสิงคโปร์
2. ด้านโภชนาการ ณ Huashan Hospital ประเทศสาธารณรัฐประชาชนจีน
3. ด้านการกำหนดอาหารและโภชนบำบัด ณ St. Vincent's Hospital เครือรัฐออสเตรเลีย

#### 5. การนำเสนอผลงานวิชาการ

- ในประเทศ

1. Antimutagenic and Co-mutagenic Activities of some legume seeds and their seed coats ในการประชุม The 8th Congress of Toxicology in Development Countries under the Auspices of International Union of Toxicology ณ โรงแรมเซ็นทารา แกรนด์ ลาดพร้าว กรุงเทพฯ
2. Improvement of fermented Thai rice noodle (Khanomjeen) with natural colors as a source of antioxidant ในการประชุม The 8th Congress of Toxicology in Development Countries under the Auspices of International Union of Toxicology ณ โรงแรมเซ็นทารา แกรนด์ ลาดพร้าว กรุงเทพฯ

3. Antioxidant and antigenotoxic activities of phenolic-enriched extracts from some Kegume seed coats ในการประชุม 4th Food Innovation Asia Conference 2012 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ
4. Safety of vegetarian meat alalogs (saiou, sausage, salted fish, and meatball) and their natural meat products using somatic mutation and recombination test ในการประชุม 4th Food Innovation Asia Conference 2012 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ
5. Eryngium foetidum fresh leaf extract enhance antioxidant enzyme and attenuate reactive oxygen radical in Caco-2 cells สารสกัดจากใบผักชีฝรั่งสดเพิ่มระดับเอนไซม์ในการลดอนุมูลอิสระในเซลล์ลำไส้มนุษย์ ในการประชุมโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6 "ความเชื่อมโยงด้านอาหารสู่ความมั่นคงด้านโภชนาการ : Linking food to nutrition security" ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ
6. Health risk of benzoic acid and sorbic acid exposures from soft drink consumption in Thai population ความเสี่ยงต่อสุขภาพในการได้รับกรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก จากการบริโภคเครื่องดื่มของประชากรไทย ในการประชุมโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6 "ความเชื่อมโยงด้านอาหารสู่ความมั่นคงด้านโภชนาการ : Linking food to nutrition security" ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ
7. Innovative waist circumference cutoffs identified percent body fat and abdominal obesity for Thai adults การเปลี่ยนเกณฑ์เส้นรอบเอวที่สอดคล้องกับเปอร์เซ็นต์ไขมันในการระบุภาวะลงพุงสำหรับคนไทย ในการประชุมโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6 "ความเชื่อมโยงด้านอาหารสู่ความมั่นคงด้านโภชนาการ : Linking food to nutrition security" ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ
8. Nutrients, bioactive components and antioxidant activity of Ta-Kuk and its sour curry (Kaeng-som-ta-kuk) สารอาหาร สารออกฤทธิ์ชีวภาพ และสมบัติเชิงสุขภาพของตะคึก และแกงส้มตะคึก ในการประชุมโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6 "ความเชื่อมโยงด้านอาหารสู่ความมั่นคงด้านโภชนาการ : Linking food to nutrition security" ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ
9. Recipe development of calcium fortified : Kanum-kai-mook การพัฒนาตำรับขนมไข่มุกเสริมแคลเซียม ในการประชุมโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6 "ความเชื่อมโยงด้านอาหารสู่ความมั่นคงด้านโภชนาการ : Linking food to nutrition security" ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ

10. Recipe development of the "Kai-mook" dough for frozen ready to eat product การพัฒนาสูตรแป้งขนมไข่มุกสำหรับแช่แข็ง ในการประชุมโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6 "ความเชื่อมโยงด้านอาหารสู่ความมั่นคงด้านโภชนาการ : Linking food to nutrition security" ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ
11. Thyroid hormone concentration of pregnant women with mild iodine deficiency living in Bangkok ปริมาณฮอร์โมนไทรอยด์ในหญิงตั้งครรภ์ที่มีภาวะขาดไอโอดีนระดับไม่รุนแรงที่อาศัยในกรุงเทพมหานคร ในการประชุมโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6 "ความเชื่อมโยงด้านอาหารสู่ความมั่นคงด้านโภชนาการ : Linking food to nutrition security" ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ
12. Vegetable garden for health, the learning space on food and nutrition for transformative of the researchers and community สวนผักเพื่อสุขภาวะ : พื้นที่เรียนรู้อาหารโภชนาการเพื่อการเปลี่ยนแปลงตนเองของนักวิจัยและชุมชน ในการประชุมโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6 "ความเชื่อมโยงด้านอาหารสู่ความมั่นคงด้านโภชนาการ : Linking food to nutrition security" ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพฯ

● ต่างประเทศ

1. A Lower dose of moringa oleifera lam pod Is effective on The anti-tumor ในการประชุม The 6th International Congress of Asian Society of Toxicology ณ Sendai International Center Sendai, ประเทศ ญี่ปุ่น
2. Effect of breakfast with isomaltulose on postprandial substrate oxidation and glycemic control over the second meal in overweight woman with type 2 diabetes ในการประชุม 16th International Congress of Dietetics, Dietitians Association of Australia เครือรัฐออสเตรเลีย
3. Formulation of staple food suitable for diabetic elderly : Sensory evaluation, in vitro starch digestion rate and hydrolysis index ในการประชุม 16th International Congress of Dietetic, Dietitians Association of Australia เครือรัฐออสเตรเลีย
4. Breakfast eating pattern of Thai school – aged children ในการประชุม International Conference on Diet and Activity Methods ณ FAO Rome ประเทศสาธารณรัฐอิตาลี

5. Interactive learning tool for portion size estimation ในการประชุม International Conference on Diet and Activity Methods ณ FAO Rome ประเทศสาธารณรัฐอิตาลี
6. The Environmental cost of protein food choices ในการประชุม International Conference on Diet and Activity Methods ณ FAO Rome ประเทศสาธารณรัฐอิตาลี
7. Using national consumption survey database to develop quantitative Thai infant and young children FBDG ในการประชุม International Conference on Diet and Activity Methods ณ FAO Rome ประเทศสาธารณรัฐอิตาลี
8. The Importance and health benefits of Coenzyme Q10 ในการประชุม The 2nd International Conference of Life Sciences 2012 International Conference of Life Sciences, University of Brawijaya ประเทศสาธารณรัฐอินโดนีเซีย
9. Works related in sustainable development ในการประชุม 2012 ProSPER.Net-Scopus Young Scientist Award in sustainable development ณ The University of Tokyo, United Nations University, Tokyo ประเทศญี่ปุ่น

## งบประมาณ

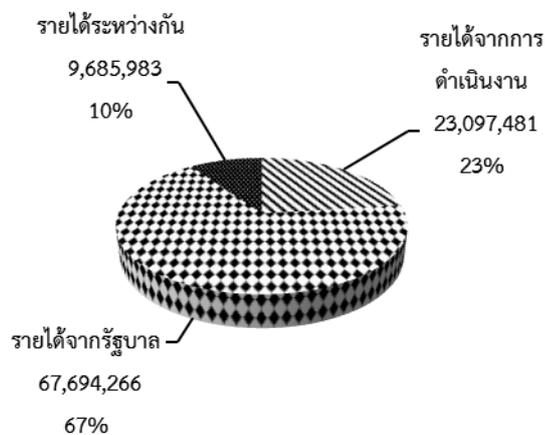
### งบประมาณรายได้

ในปีงบประมาณ 2555 สถาบันมีรายได้จากเงินนอกงบประมาณเป็นจำนวนเงิน 32,783,464 บาท และรายได้จากเงินงบประมาณแผ่นดิน เป็นจำนวนเงิน 67,694,266 บาท รวมทั้งสิ้น 100,477,730 บาท ตามรายละเอียดดังนี้

### ตารางที่ 7 งบประมาณรายได้

รายการ		เงินนอกงบประมาณ	เงินงบประมาณแผ่นดิน
รายได้จากการดำเนินงาน		23,097,481	0
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● รายได้จากการจัดการศึกษา</li> <li>● รายได้จากการให้บริการวิชาการและวิจัย</li> <li>● รายได้จากการขายสินค้าและวัสดุสำรองคลัง</li> <li>● รายได้จากการลงทุน</li> <li>● รายได้จากการบริหารสินทรัพย์</li> <li>● รายได้จากการดำเนินงานอื่น</li> </ul>	<p>0</p> <p>19,018,969</p> <p>2,855,907</p> <p>688,903</p> <p>63,914</p> <p>469,788</p>	<p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>0</p> <p>0</p>
รายได้จากรัฐบาล		0	67,694,266
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● รายได้รับจัดสรรจากงบประมาณ</li> <li>● รายได้รับจัดสรรจากงบกลาง</li> </ul>	<p>0</p> <p>0</p>	<p>66,684,291</p> <p>1,009,975</p>
รายได้ระหว่างกัน		9,685,983	0
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● รายได้จากการดำเนินงานระหว่างกัน</li> <li>● รายได้ที่ไม่ได้เกิดจากการดำเนินงานระหว่างกัน</li> </ul>	<p>8,454,990</p> <p>1,230,992</p>	<p>0</p> <p>0</p>
รวมรายได้จากการดำเนินงาน		32,783,464	67,694,266

### แผนภูมิที่ 3 งบประมาณรายได้ ประจำปีงบประมาณ 2555



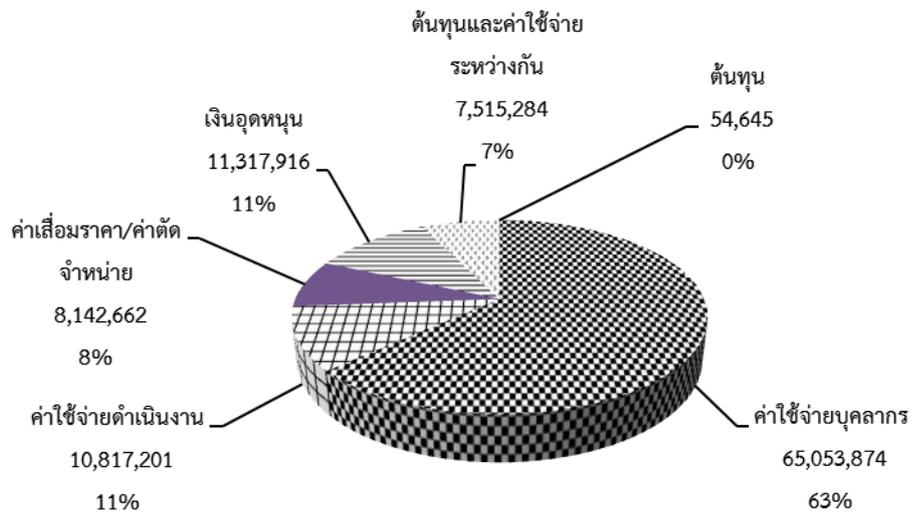
## งบประมาณรายจ่าย

ในปีงบประมาณ 2555 สถาบันใช้งบประมาณรายจ่ายจากเงินงบประมาณแผ่นดินเป็นจำนวนเงิน 69,555,744 บาท และงบประมาณรายจ่ายจากเงินรายได้ เป็นจำนวนเงิน 33,345,838 บาท รวมทั้งสิ้น ตามรายละเอียดดังนี้

### ตารางที่ 8 งบประมาณรายจ่าย

รายการ		เงินรายได้	เงินงบประมาณแผ่นดิน
<b>ต้นทุน</b>		<b>54,645</b>	<b>0</b>
	• ต้นทุนขายสินค้า	153,264	0
	• ต้นทุนผลิต	-98,619	0
<b>ค่าใช้จ่ายบุคลากร</b>		<b>4,400,160</b>	<b>60,653,714</b>
	• เงินเดือน เงินประจำตำแหน่ง ค่าจ้าง	2,690,223	56,963,370
	• ค่าบำเหน็จ บำนาญ	750,932	37,120
	• ผลประโยชน์อื่น	504,471	1,786,941
	• สวัสดิการบุคลากร	97,873	513,725
	• เงินสมทบ	348,661	1,349,158
	• ค่าใช้จ่ายในการพัฒนาบุคลากร	8,000	3,400
<b>ค่าใช้จ่ายดำเนินงาน</b>		<b>4,374,774</b>	<b>6,442,427</b>
	• ค่าตอบแทน	154,319	448,530
	• ค่าใช้สอย	967,558	2,109,722
	• ค่าวัสดุ	3,004,222	1,444,859
	• ค่าใช้จ่ายอื่นในการดำเนินงาน	248,675	2,439,316
<b>ค่าเสื่อมราคา/ค่าตัดจำหน่าย</b>		<b>6,160,184</b>	<b>1,982,478</b>
	• ค่าเสื่อมราคาสังก่อสร้าง	928,665	431,957
	• ค่าเสื่อมราคาครุภัณฑ์	5,231,519	1,538,623
	• ค่าตัดจำหน่ายสินทรัพย์ไม่มีตัวตน	0	11,898
<b>เงินอุดหนุน</b>		<b>11,117,916</b>	<b>200,000</b>
	• เงินอุดหนุนอื่น ๆ	11,117,916	200,000
<b>ต้นทุนและค่าใช้จ่ายระหว่างกัน</b>		<b>7,238,159</b>	<b>277,125</b>
	• ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานระหว่างกัน	6,832,709	0
	• ค่าใช้จ่ายที่ไม่ได้เกิดจากการดำเนินงานระหว่างกัน	405,450	277,125
<b>รวมค่าใช้จ่ายจากการดำเนินงาน</b>		<b>33,345,838</b>	<b>69,555,744</b>
<b>รายได้สูง (ต่ำ) กว่าค่าใช้จ่ายจากการดำเนินงาน</b>		<b>(562,374)</b>	<b>(1,861,478)</b>

แผนภูมิที่ 4 งบประมาณรายจ่าย ประจำปีงบประมาณ 2555



## เทคโนโลยีสารสนเทศ

สถาบันตระหนักถึงความสำคัญของการนำระบบเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ในการบริหารจัดการและดำเนินภารกิจของสถาบัน เพื่อให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วของเทคโนโลยีสื่อสาร ตลอดจนเพื่อปฏิบัติตามพระราชบัญญัติข้อมูลข่าวสารของราชการปี พ.ศ. 2540 โดยสถาบันได้มีการพัฒนาระบบงานสารสนเทศอย่างต่อเนื่องทั้งการติดตั้งอุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อให้สมรรถนะและความคล่องตัวมีประสิทธิภาพสูง การพัฒนาระบบเครือข่าย การนำโปรแกรมคอมพิวเตอร์มาใช้ ตลอดจนการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารผ่านเว็บไซต์ของสถาบัน โดยเน้นให้ผู้ใช้บริการได้รับทราบข้อมูลข่าวสารต่างๆ ของสถาบันมากยิ่งขึ้น เช่น รายละเอียดเกี่ยวกับสถาบัน กิจกรรมสื่อสิ่งตีพิมพ์ ประกาศเกี่ยวกับการประกวดราคา สอบราคา รวมถึงการส่งข่าวสารไปประกาศยังเว็บไซต์ศูนย์รวมข่าวประกวดราคาของกระทรวงการคลัง การให้ความรู้ทางวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ ผลงานวิจัย บริการตอบข้อซักถาม ตั้งกระทู้ถามตอบ และรับฟังข้อเสนอแนะ เป็นต้น

### การเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารผ่านระบบเครือข่าย

1) ระบบ Intranet เป็นระบบเครือข่ายข้อมูลข่าวสารภายในสถาบัน ประกอบด้วยข่าวจากหน่วยงานภายในสถาบัน ข่าวจากโครงการต่างๆ ปฏิทินกิจกรรมในแต่ละเดือน ระบบฐานข้อมูล เช่น ระบบบุคลากร ระบบงานบริการวิชาการ เป็นต้น ประกาศข่าวต่างๆ ของสถาบัน บทความที่น่าสนใจ รวมถึงให้บริการดาวน์โหลดทั้ง software template และแบบฟอร์มต่างๆ โดยสามารถเข้าระบบ Intranet ได้ที่ <http://inmu/intranet> หรือ <http://10.19.1.42/intranet>

2)ระบบ Internet มีทั้งเว็บไซต์ที่เป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ สามารถเข้าดูได้ที่ <http://www.nu.mahidol.ac.th> หรือ <http://www.inmu.mahidol.ac.th> ภายในเว็บไซต์ประกอบด้วย

- ข่าวและกิจกรรม เป็นข่าวสารย้อนหลังทั้งภายในและภายนอกสถาบัน
- งานวิจัย ประกอบด้วยกรอบงานวิจัย สิ่งอำนวยความสะดวก งานวิจัยที่กำลังดำเนินการ ที่เสร็จสิ้นแล้ว นวัตกรรมและทรัพย์สินทางปัญญา ผลงานตีพิมพ์ทั้งระดับชาติและงานวิจัยนานาชาติ การนำเสนอผลงานทั้งระดับชาติและนานาชาติ
- หลักสูตร ประกอบด้วยข้อมูลของหลักสูตรปริญญาโทและปริญญาเอก ในเรื่องการรับเข้าศึกษา ปฏิทินการศึกษา ตารางการศึกษาทุนการศึกษา และ e-Learning
- ผลิตภัณฑ์และบริการ ประกอบด้วยบริการวิเคราะห์ การฝึกอบรม โรงงานน้ำดื่มต้นแบบ สถานีวิจัยภาคสนาม Products for sale มี e-Trainingและบริการอื่น ๆ
- ศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการ ครอบคลุมแนะนำศูนย์นวัตกรรม บริการงานวิจัย บทความ/คลังความรู้

- **ห้องสมุด** ประกอบด้วยแนะนำห้องสมุด เอกสารเผยแพร่ และวิทยานิพนธ์นักศึกษา
- **ศิษย์เก่า**
- **รู้จักเรา** ประกอบด้วยแนะนำสถาบัน แผนภูมิองค์กรและบุคลากร รางวัลเกียรติยศ สภาอาจารย์ และ MOU
- **ความรู้สู่ประชาชน** ประกอบด้วยบทความ โฆษณาการออนไลน์ โฆษณาการนำรู้ ตลาดนัดความรู้ โครงการคุ้มครองและห่วงใยเด็ก เอกสารประกอบคำบรรยาย และดาวน์โหลดเอกสารเผยแพร่ นอกจากนี้บนเว็บไซต์ยังมีข่าวและประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ รวมไปถึงโครงการวิจัย ผลงานวิจัยที่สำคัญอีกมากมาย

### การจัดทำฐานข้อมูล

- 1) **ระบบฐานข้อมูลเพื่อสนับสนุนการบริหารจัดการ** ได้แก่ ฐานข้อมูลงานวิจัย ฐานข้อมูลงานการศึกษา ฐานข้อมูลศิษย์เก่า ฐานข้อมูลงานบริการวิชาการ ฐานข้อมูลสวัสดิการ ฐานข้อมูลเงินเดือน ฐานข้อมูลการทำงานล่วงเวลาและฐานข้อมูลบัญชีธนาคาร เป็นต้น
- 2) **ระบบฐานข้อมูลเพื่อการบริหารจัดการพันธกิจโดยรวม (Institute of Nutrition Records Of All Missions – INMU ROAMs)** เพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจของผู้บริหารและเป็นเครื่องมือในการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรโดยมีวัตถุประสงค์ คือ
  - เพื่อสร้างระบบฐานข้อมูลบุคลากรทั้งสถาบันที่สามารถใช้ร่วมกันได้ และมีความสะดวกรวดเร็วในการนำข้อมูลไปใช้กับการปฏิบัติงานประจำ
  - เพื่อลดปัญหาการกระจายตัวของข้อมูลที่มีความจำเป็นสำหรับนำไปใช้การปฏิบัติงานของบุคลากรในสายงานต่าง ๆ และใช้ประกอบการตัดสินใจของผู้บริหารทุกระดับ

### การพัฒนาระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและเครือข่าย

1. พัฒนาระบบ Internet เช่น พัฒนาเว็บไซต์เพื่อให้มีข้อมูลแนะนำสถาบันที่เป็นปัจจุบัน และเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการสู่ประชาชนทั้งภาคภาษาไทยและภาษาอังกฤษที่ทันต่อสถานการณ์
2. พัฒนาระบบ Intranet ให้มีข้อมูลที่สำคัญและน่าสนใจ และบุคลากรภายในสถาบัน สามารถดาวน์โหลดข้อมูล แบบฟอร์มต่าง ๆ ไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงานได้
3. สำรวจความต้องการการครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์และอุปกรณ์ต่อพ่วง ปีละ 2 ครั้ง
4. จัดทำแผนความต้องการการครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์และอุปกรณ์ต่อพ่วง
5. บันทึกข้อมูลเข้าโปรแกรมระบบฐานข้อมูลคอมพิวเตอร์และอุปกรณ์ต่อพ่วงที่พัฒนาขึ้น
6. ติดตั้งอุปกรณ์ต่าง ๆ เพื่อให้สมรรถนะและความคล่องตัวมีประสิทธิภาพสูง

7. ดูแลรักษาความปลอดภัยของระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ ได้ใช้ซอฟต์แวร์ป้องกันไวรัสที่ทันสมัย และทำการสำรองข้อมูล (Backup) ทุกวัน
8. แบบสอบถามประเมินความพึงพอใจของบุคลากร แล้วนำผลที่ได้มาวิเคราะห์ เพื่อปรับปรุงแก้ไขให้ดียิ่งขึ้น
9. การติดตามประเมินผลจากการจัดหาครุภัณฑ์คอมพิวเตอร์และการบริหารงานด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ

### การพัฒนาศักยภาพบุคลากรด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ

สถาบันสนับสนุนให้บุคลากรด้านเทคโนโลยีสารสนเทศและบุคลากรจากหน่วยงานต่างๆ เข้ารับการอบรมเพื่อเพิ่มพูนพัฒนาทักษะให้สามารถนำเทคโนโลยีใหม่ ๆ มาประยุกต์ใช้ในการพัฒนางานประจำและดูแลระบบต่างๆ ที่มีในสถาบันดังนี้

1. อบรมโครงการเผยแพร่ความรู้เรื่อง “การตระหนักถึงภัยอันตรายและภัยคุกคามจากการใช้งานอินเทอร์เน็ต” วันที่ 14 มีนาคม 2555 ณ ห้องประชุมประชาสังคมอุดมพัฒน์ ชั้น 1 สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล
2. อบรมหลักสูตร “สร้างสรรค์งาน Presentation อย่างโดดเด่นและทันสมัยด้วยโปรแกรม PREZI : ICT Creative: Creating effective presentation with PREZI” ระหว่างวันที่ 13-14 มีนาคม 2555 ณ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร มหาวิทยาลัยมหิดล
3. สัมมนาวิชาการเรื่อง “สังคมออนไลน์คือสวรรค์ของอาชญากรรมไซเบอร์” วันที่ 21 มีนาคม 2555 ณ คณะเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร มหาวิทยาลัยมหิดล
4. อบรมโครงการเผยแพร่ความรู้หัวข้อ “การดักจับและวิเคราะห์ข้อมูลใน ระบบคอมพิวเตอร์ โดยใช้โปรแกรม Wireshark” วันที่ 23 เมษายน 2555 ณ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
5. อบรมโครงการเผยแพร่ความรู้เบื้องต้นของงานทางด้านนิติวิทยาดิจิทัล เรื่อง “กระบวนการจัดการความเสี่ยงทางด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ โดยการทดสอบหาช่องโหว่ของระบบคอมพิวเตอร์” ระหว่างวันที่ 21-22 พฤษภาคม 2555 ณ คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
6. อบรมหลักสูตร “ การสร้างเว็บไซต์ด้วย CMS ยอดนิยม: Joomla training for beginner” ระหว่างวันที่ 4-5 กันยายน 2555 คณะวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล

### การพัฒนาด้านเทคโนโลยีสารสนเทศให้แก่บุคลากรในสถาบัน

จัดอบรมความรู้ให้กับบุคลากรของสถาบัน หลักสูตร “การออกแบบระบบฐานข้อมูล ด้วยโปรแกรม Microsoft Access 2007” 2 รุ่น วันที่ 16 และ 17 พฤษภาคม 2555 ณ ห้องปฏิบัติการคอมพิวเตอร์ สถาบันโภชนาการ



**ข่าวประชาสัมพันธ์**

**ข่าวประชาสัมพันธ์**  
NEWS

รายละเอียด

**คู่มือการใช้งานระบบ INMU ROAMS (User Manual) สำหรับอาจารย์ นักวิจัย และเจ้าหน้าที่สนับสนุนวิชาการ**

อาจารย์ นักวิจัย และเจ้าหน้าที่สนับสนุนวิชาการสามารถดาวน์โหลด คู่มือการใช้งานระบบ INMU ROAMS (User Manual) ไปใช้งานได้

เมื่อ: 14 มี.ค. 2555 13:16:10 น. [ดาวน์โหลด](#)

---

**ข่าวประชาสัมพันธ์**  
NEWS

รายละเอียด

**ขอความร่วมมือนำการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลในระบบ INMU-ROAMS System**

เรียน Key Users ระบบ INMU-ROAMS Systemทุกท่าน

ด้วยระบบการใช้งานระบบ INMU-ROAMS System หลังจากเริ่มดำเนินการระบบนี้ ตั้งแต่เวลา 21 - 25 พฤษภาคม 2554 นี้ เพื่อให้ระบบการใช้งานระบบและสถิติข้อมูลการระบบนี้ มีความถูกต้องจากข้อมูล **Update และตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลใน Module** ที่ท่านรับผิดชอบ ในระหว่างนี้หากมีข้อสงสัยหรือต้องการความช่วยเหลือสามารถติดต่อที่ Admin หรือขอความช่วยเหลือตาม

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

สุชาติ สิงห์สุวรรณนท์

เมื่อ: 13 มี.ค. 2555 10:41:32 น. , ข้อมูลโดย: นายสุชาติ สิงห์สุวรรณนท์ [ดาวน์โหลด](#)

ข่าวประชาสัมพันธ์ ทั้งหมด >>

**เข้าสู่ใช้งานระบบ**

Username :

Password :

ประเภทผู้ใช้จาห

---

**ปฏิทินการศึกษา เดือน พฤษภาคม 2556**

จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.	อา.
29	30	01	02	03	04	05
06	07	08	09	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31	01	02
03	04	05	06	07	08	09

---

**กิจกรรมในวันที่ 9 พฤษภาคม 2556**

ไม่มีข้อมูลกิจกรรมในวันนี้ ...

## ความร่วมมือทางวิชาการ

สถาบันมีความร่วมมือทางวิชาการกับหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภายในประเทศและประเทศต่าง ๆ ในภูมิภาค ในด้านวิชาการ การศึกษา และการวิจัย โดยสถาบันได้รับการคัดเลือกให้เป็นสถาบันสมทบของมหาวิทยาลัยสหประชาชาติ (UNU Affiliated Institute) สถาบันสมทบขององค์การอนามัยโลกในสาขาโภชนาการชุมชนและความปลอดภัยของอาหาร (WHO Collaborating Center for Community Nutrition and Food Safety) และได้รับการยกย่องให้เป็นสถาบันชั้นนำด้านความปลอดภัยของอาหาร (Center of Excellence in Food Quality and Safety) โดยองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ

ในปี 2555 สถาบันมีความร่วมมืออย่างต่อเนื่องกับหน่วยงานต่าง ๆ ดังนี้

### ภายในประเทศ

1. ร่วมกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี ในการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรวิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ และปรัชญาดุษฎีบัณฑิตสาขาวิชาโภชนศาสตร์
2. ร่วมกับบริษัท อ่าพล ฟู้ดส์โปรดเซสซิ่ง จำกัด ในการวิจัยสูตรอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร เผยแพร่ผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพให้เป็นประโยชน์แก่ประชาชนผู้บริโภคทั่วไป โดยเฉพาะผู้ป่วย ผู้สูงอายุ และเด็กให้ได้รับสารอาหารที่ถูกต้องและเหมาะสมตามหลักโภชนาการ
3. ร่วมกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ในการวิจัยเพื่อพัฒนาคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารที่ผลิตในสถานประกอบการขนาดเล็ก และด้านการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารที่มีการกล่าวอ้างคุณค่าทางด้านโภชนาการ
4. ร่วมกับมูลนิธิเพื่อการพัฒนา นโยบายสุขภาพระหว่างประเทศ กระทรวงสาธารณสุข ในการสนับสนุนกระบวนการพัฒนานโยบายสร้างเสริมสุขภาพด้านอาหารและโภชนาการของประเทศ ภายใต้ความร่วมมือผ่านแผนงาน “วิจัยนโยบายอาหารและโภชนาการ เพื่อการสร้างเสริมสุขภาพ (Food and Nutrition Policy for Health Promotion Program )”
5. ร่วมกับวิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ ดำเนินโครงการความร่วมมือทางวิชาการด้านการผลิตมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร (Master of Management Program in Food Business Management)
6. ร่วมกับสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทย จัดประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6 “ 6th Thailand Congress of Nutrition” เรื่อง “ความเชื่อมโยงด้านอาหารสู่ความมั่นคงด้านโภชนาการ” ระหว่างวันที่ 10-12 กันยายน 2555
7. ร่วมกับ Thailand International Development Cooperation Agency จัดอบรมนานาชาติเรื่อง “Thailand Food & Nutrition Security” ระหว่างวันที่ 4 - 15 มิถุนายน 2555

8. ร่วมกับมหาวิทยาลัยรังสิต เพื่อศึกษาดูงานการใช้เทคโนโลยีเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนของศูนย์นวัตกรรมการเรียนรู้ (Center of Innovative Learning) มหาวิทยาลัยรังสิต เมื่อวันที่ 4 ตุลาคม 2555

#### ภายนอกประเทศ

9. ร่วมกับ Justus-Liebig University Giessen ประเทศสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน ในการจัดทำข้อตกลงการทำงาน (Working agreement) เรื่อง “Improving the dietary intakes and nutritional status of infants and young children through improved food security and complementary feeding counseling” ในวันที่ 20 ธันวาคม 2555 ร่วมกับ Nestlé Foundation จัดอบรมเรื่อง “Research methodology for infant and young child feeding” และมีการมอบทุนให้ผู้ได้รับทุนจากประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนเกาหลี ระหว่างวันที่ 20 กุมภาพันธ์ถึง 15 มิถุนายน 2555
10. ร่วมกับสมาคมพิษวิทยาแห่งประเทศไทยและสหพันธ์พิษวิทยานานาชาติและภาคีเครือข่าย จัดประชุมนานาชาติ เรื่อง “The 8th Congress of Toxicology in Developing Countries” ระหว่างวันที่ 10 - 13 กันยายน 2555
11. ร่วมกับองค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ จัดอบรมเรื่อง “Indicators to monitor and measure nutrition improvements” ระหว่างวันที่ 25-26 กันยายน 2555 ร่วมกับ The World Vegetable Center ประเทศไต้หวัน จัดอบรมเรื่อง “The 31st International Training Vegetables: From seeds to table and beyond” มีนักวิชาการด้านเกษตรจาก 6 ประเทศเข้าร่วม ในวันที่ 29 กันยายน 2555
12. ร่วมกับ European Union จัดอบรมและให้ความรู้และทักษะเกี่ยวกับโรงงานอาหารและกระบวนการแปรรูปอาหาร เรื่อง “A study visit to Thailand on food processing” ให้กับผู้รับทุนจากประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนเกาหลี ระหว่างวันที่ 30 พฤศจิกายน - 6 ธันวาคม 2555

จากความร่วมมือทางวิชาการดังกล่าว ได้เกิดผลสำเร็จดังนี้

#### ภายในประเทศ

1. มีบุคลากรที่ศึกษาต่อในระดับปริญญาเอก สาขาวิชาโภชนศาสตร์ และทำวิจัยเพิ่มมากขึ้น
2. มีเครือข่ายด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานวิจัยและสนับสนุนกระบวนการนโยบายของประเทศ
3. มีนักวิชาการที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญด้านนโยบายสุขภาพ อาหาร และโภชนาการ เพื่อร่วมวิจัย หรือให้คำปรึกษาหารือต่อการดำเนินโครงการวิจัยที่เกี่ยวข้อง

#### ภายนอกประเทศ

1. เกิดการพัฒนาวิชาชีพนักกำหนดอาหารในประเทศไทย โดยมีการศึกษาแนวทางและความเป็นไปได้ในการส่งนักศึกษาไทยไปฝึกปฏิบัติทางด้านกำหนดอาหารในต่างประเทศ

2. มีนักศึกษาระดับปริญญาเอก 1 คนจากประเทศกัมพูชา มาเรียนที่สถาบันโภชนาการ โดยนักศึกษาได้รับ  
ทุนจาก Justus-Liebig University Giessen ประเทศสหพันธ์สาธารณรัฐเยอรมัน

**การเยี่ยมชม ฐานจากหน่วยงานภายนอก**

วัน/เดือน/ปี	ประเด็นศึกษาดูงาน	ชื่อหน่วยงาน/คณะ/บุคคล	จำนวน (คน)
4 ม.ค. 2555	ปรึกษาหารือกับคณาจารย์และนักวิจัย	Dr. Saman Buddhadasa จาก National Measurement Institute (NMI) ประเทศออสเตรเลีย	11
11 ม.ค. 2555	กระบวนการผลิตน้ำบริโภคบรรจุขวด	สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา	40
3 ก.พ.2555	แลกเปลี่ยนด้านวิชาการ	อาจารย์และนิสิต มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	14
29ก.พ.2555	แลกเปลี่ยนด้านวิชาการ	IAEA Evaluation Team Mission to INMU	13
3 เม.ย. 2555	เยี่ยมชม (MU Visit) ประจำปีงบประมาณ 2555	คณะผู้บริหารมหาวิทยาลัยมหิดล	40
5 เม.ย. 2555	เยี่ยมชมและแลกเปลี่ยนด้านวิชาการ	Dr. Michael Zimmermann จาก Swiss Federal Institute of Technology (ETH)	6
10 เม.ย. 2555	เยี่ยมชมและศึกษาดูงานระบบฐานข้อมูล INMU ROAM	คณะเวชศาสตร์เขตร้อน มหาวิทยาลัยมหิดล	35
11 เม.ย. 2555	ศึกษาดูงานและแลกเปลี่ยนเรียนรู้ด้านการประกันคุณภาพ	สถาบันวิจัยและพัฒนากำแพงแสน และ สถาบันสุวรรณวากกสิกิจเพื่อการค้นคว้าและพัฒนาปศุสัตว์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	50
30 เม.ย. 2555	เยี่ยมสำรวจสถาบันโภชนาการ ประจำปีงบประมาณ 2554	คณะกรรมการเยี่ยมสำรวจตามระบบคุณภาพ มหาวิทยาลัยมหิดล	0
4 ก.ค.2555	ศึกษาดูงานและเยี่ยมชม	นักศึกษา มหาวิทยาลัยราชภัฏภูเก็ต	11
13 ก.ค.2555	เยี่ยมชมและศึกษาดูงานระบบฐานข้อมูล INMU ROAM	สถาบันวิจัยประชากรและสังคม มหาวิทยาลัยมหิดล	20
8 ส.ค. 2555	เยี่ยมชมดูงานด้านโภชนาการการออกกำลังกาย และการกีฬา	ผู้บริหาร บุคลากร และนักศึกษา มหาวิทยาลัยมหาสารคาม	8
7 พ.ย. 2555	เยี่ยมชมและแลกเปลี่ยนด้านวิชาการ	คณะผู้บริหารในโครงการ Business Program (BLP)	10
26 พ.ย.2555	เยี่ยมชมและแลกเปลี่ยนด้านวิชาการ	Dr.Irmgard Jordan และคณะผู้แทนจาก JLU-Giessen,International Nutrition ประเทศเยอรมัน	7
27 พ.ย.2555	เยี่ยมชมสถาบันและเพื่อหาความร่วมมือด้านการเช่นตัสัญญาความร่วมมือทางวิชาการ	Mr.Norifumi Okita และ Ms.Natsuko Terauchi แผนก CSR บริษัทอายิโนะโมะโต๊ะจำกัด	5
12 ธ.ค.2555	เยี่ยมชมและแลกเปลี่ยนด้านวิชาการ	Thai-Malaysia Graduate Forums in Life Science and Agriculture and Food Science ประเทศมาเลเซีย	35
13 ธ.ค.2555	เยี่ยมชมสถาบันและหาผู้ทางทำความร่วมมือด้านวิชาการ	Mr.Pream Madarasinghe ที่ปรึกษาจาก Food Products Evaluation & Consultative Services ประเทศศรีลังกา	5
19 ธ.ค.2555	เยี่ยมชมและแลกเปลี่ยนด้านวิชาการ	คณะผู้แทนจาก ภาควิชา Nutrition and Dietetic Department จาก International,Medical University, Malaysia	12

## สวัสดิการ

สถาบันมีการสนับสนุนสวัสดิการและสิทธิประโยชน์ให้กับบุคลากรภายในสถาบัน เพื่อเสริมสร้างความสามัคคี และเพิ่มความสุขในการทำงานให้แก่บุคลากรของสถาบันอย่างทั่วถึงเพื่อเป็นการบรรเทาความเดือดร้อนในการครองชีพ สร้างขวัญและกำลังใจในการปฏิบัติงานและส่งเสริมให้บุคลากรมีสุขภาพที่ดี อาทิ การจัดทำหลักเกณฑ์การกู้เงินดอกเบี้ยต่ำ การยืมเงินไม่เสียดอกเบี้ย การให้เงินช่วยเหลือกรณีประสบภัยหรือเจ็บป่วยกรณีฉุกเฉิน จัดให้มีการทำประกันชีวิตหมู่ทุกปี การให้เงินยืมเพื่อการศึกษาบุตร รวมถึงจัดให้มีการประชุมใหญ่สมาชิกสวัสดิการปีละ 1 ครั้ง มีการแต่งตั้งคณะกรรมการสวัสดิการ ซึ่งเป็นบุคลากรจากหน่วยงานต่าง ๆ โดยมีรองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและพัฒนาคุณภาพ เป็นประธาน เพื่อควบคุมให้การดำเนินการต่าง ๆ ของสวัสดิการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย และเป็นไปตามข้อบังคับว่าด้วยการจัดสวัสดิการแก่สมาชิก พร้อมทั้งมีการปรับแก้กฎระเบียบต่าง ๆ ให้มีความเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันตามที่สมาชิกได้เสนอความคิดเห็นในการประชุมสมาชิกสามัญประจำปี เพื่อประโยชน์สูงสุดของสมาชิก

### ตารางที่ 9 การจัดสวัสดิการในรอบปี พ.ศ. 2555

#### 1. การยืมเงิน

ประเภท	จำนวน (คน)
- การยืมเงินฉุกเฉิน	2
- การยืมเงินเพื่อการศึกษาของบุตร	5

#### 2. เงินช่วยเหลือ

ประเภท	จำนวน (คน)
- เงินช่วยเหลือเมื่อสมาชิกลาออก/โอนย้าย/เกษียณอายุงาน	2
- การช่วยเหลือเยี่ยมไข้	5
- การช่วยเหลืองานศพ	2
- การช่วยเหลืองานแต่ง	2
- การช่วยเหลือคลอดบุตร	2
- การช่วยเหลือประกันชีวิต	152
- การช่วยเหลือการตรวจสุขภาพ	31

### 3. อื่น ๆ

ประเภท	จำนวน (คน)
- การสนับสนุนการแข่งขันกีฬา	20
- การให้ทุนการศึกษา	2
- การกู้เงิน	18

นอกจากนี้ สถาบันยังให้ความสำคัญกับการสร้างเสริมสุขภาพของบุคลากร เพื่อให้บุคลากรสามารถทำงานได้อย่างมีความสุข อาทิ จัดให้มีการตรวจสุขภาพประจำปี เมื่อวันที่ 11 กรกฎาคม 2555 มีการจัดอบรมอาชีพ โดยการสนับสนุนของอนุกรรมการสวัสดิการ เพื่อเป็นการเสริมสร้างทักษะให้แก่บุคลากรที่สนใจ นอกจากนี้ยังมีร้านจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่มและอาหารว่างให้บริการทั้งบุคลากร นักศึกษาของสถาบัน และส่วนงานใกล้เคียงด้วย



## กีฬาและนันทนาการ

ในปี 2555 สถาบันโภชนาการได้สนับสนุนการจัดกิจกรรมกีฬาและนันทนาการ โดยการส่งบุคลากรเข้าร่วมแข่งขันกีฬาบุคลากรภายในและนอกสถาบัน เพื่อเป็นการสร้างเสริมสุขภาพและความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรภายในและภายนอกสถาบัน ดังนี้

### ตารางที่ 10 กิจกรรมกีฬาและนันทนาการ ภายในสถาบันโภชนาการ (ทุกวันพุธที่ 1 ของเดือน)

เดือน/ ปี	กิจกรรม
มกราคม 2555	-
กุมภาพันธ์ 2555	-
มีนาคม 2555	ร่วมแข่งขันกีฬาบุคลากรภายในมหาวิทยาลัย
เมษายน 2555	ปั่นจักรยานช้อปปิ้งตลาดน้ำวัดดอนหวาย
พฤษภาคม 2555	ตัวแทนสถาบันฯ เข้าร่วมแข่งกีฬาบุคลากรระหว่างมหาวิทยาลัย ณ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
มิถุนายน 2555	ปั่นจักรยานเวียนเทียนวัดมหาสวสดี
กรกฎาคม 255	-
สิงหาคม 2555	เดิน วิ่ง ปั่นเทิดพระเกียรติวันแม่แห่งชาติ
กันยายน 2555	ปั่นจักรยานเยี่ยมชมสำนักช่างสิบหมู่
ตุลาคม 2555	-
พฤศจิกายน 2555	ปั่นจักรยานเยี่ยมชมหอภาพยนตร์
ธันวาคม 2555	กิจกรรมส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่

### กิจกรรมกีฬาบุคลากรภายในมหาวิทยาลัยมหิดล

สถาบันได้ส่งนักกีฬาเข้าร่วมการแข่งขันกีฬาภายในมหาวิทยาลัยมหิดล โดยนักกีฬา ได้รับรางวัล 8 เหรียญทอง 1 เหรียญเงิน และ 1 เหรียญทองแดง



ตารางที่ 11 รางวัลที่ได้รับจากการแข่งขันกีฬาภายในมหาวิทยาลัยมหิดล

รางวัล	ประเภทกีฬา	นักกีฬา
8 เหรียญทอง	ฟุ่่งแหล่ลน	นายเพชรต์ คุุณพ่ันธ์
	กระด่ดไถ่ล	นายเพชรต์ คุุณพ่ันธ์
	100 เมตร	นายวุฒ่ิภัท่ร อินทรสอน
	200 เมตร	นายวุฒ่ิภัท่ร อินทรสอน
	400 เมตร	นายวุฒ่ิภัท่ร อินทรสอน
	400 x 100 เมตร	นายเพชรต์ คุุณพ่ันธ์ นายฤทธีร้งค์ อัญจะนะ นายวุฒ่ิภัท่ร อินทรสอน
	400 x 400 เมตร	นายเพชรต์ คุุณพ่ันธ์ นายฤทธีร้งค์ อัญจะนะ นายวุฒ่ิภัท่ร อินทรสอน นายวีรชชาติ ศรีจันท์
	กอล์ฟ บุคคลชาย	ศศ.ดร.สมเกียรตี โกศัลวิฒ่ัน
1 เหรียญเงิน	เปตอง ชายคู่	นายไพ่วลัย์ ดีเทีย่นอินท่ร นายปริษา แดงสอาด
1 เหรียญทองแดง	เปตอง ชายเดี่ยว	นายไพ่วลัย์ ดีเทีย่นอินท่ร

กิจกรรมกีฬามุคกลางระหว่างมหาวิทยาลัย

สถาบันได้ส่งนักกีฬาเข้าร่วมแข่งขันกีฬามุคกลางระหว่างมหาวิทยาลัย ซึ่งจัดโดยสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.) ครั้งที่ 31 “วลัย์ลัักษณ์เกมส์” ในระหว่างวันที่ 18 -25 เมษายน 2555 ณ มหาวิทยาลัยวลัย์ลัักษณ์ จังหวัตนครศรีธรรมราช โดยได้รับรางวัล 1 เหรียญทอง 2 เหรียญเงิน

ตารางที่ 12 รางวัลที่ได้รับจากการแข่งขันกีฬามุคกลาง สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

รางวัล	ประเภทกีฬา	นักกีฬา
เหรียญทอง	เดินทน	นายฤทธีร้งค์ อัญจะนะ
เหรียญเงิน	วิ่งผลัด 4x100 เมตร	นายฤทธีร้งค์ อัญจะนะ
เหรียญเงิน	วิ่งผลัด 4x400 เมตร	นายฤทธีร้งค์ อัญจะนะ



## กิจกรรมกีฬาของหน่วยสตรีวิทยาโกชนนาการ

สถาบันได้จัดกิจกรรมกีฬาเพื่อสร้างเสริมสุขภาพและความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรของสถาบัน คือ กิจกรรมปั่นจักรยานเพื่อสุขภาพทุกวันพุธ



## การวิจัย

### แหล่งทุนสนับสนุนการวิจัย

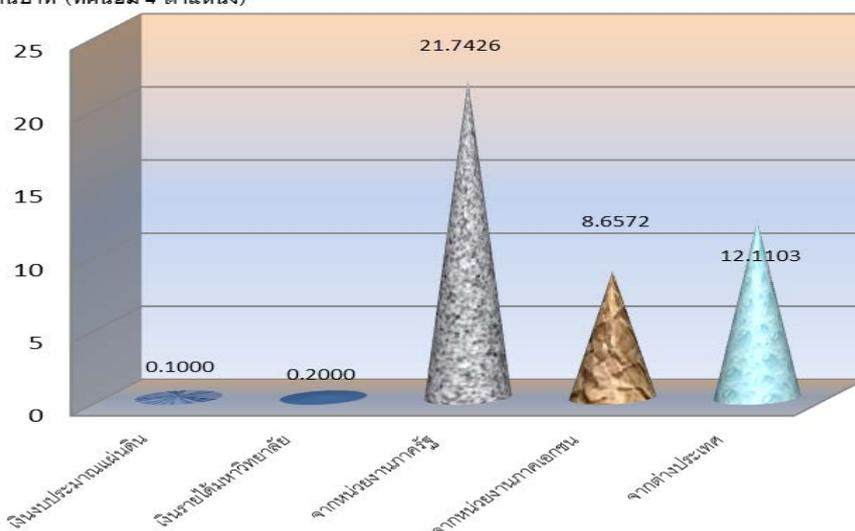
สถาบันได้รับทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2555 จากทุกแหล่งทุนรวมทั้งสิ้น 42,810,074 บาท เพิ่มขึ้นจากปี 2553 ร้อยละ 16 และเพิ่มขึ้นจากปี 2554 ร้อยละ 11 ตามลำดับ

### ตารางที่ 13 แหล่งทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2553-2555

แหล่งทุน	ปี 2553	ปี 2554	ปี 2555
ภายในมหาวิทยาลัย	3,579,314	200,000	300,000
- งบประมาณแผ่นดิน	3,441,814	-	100,000
- เงินรายได้มหาวิทยาลัย	137,500	200,000	200,000
ภายนอกมหาวิทยาลัย	32,418,136	37,848,011	42,510,074
- หน่วยงานภาครัฐ	16,291,893	28,316,105	21,742,590
- หน่วยงานภาคเอกชน	11,632,685	9,021,424	8,657,234
- หน่วยงานต่างประเทศ	4,493,558	510,482	12,110,250
<b>รวม</b>	<b>35,997,450</b>	<b>38,048,011</b>	<b>42,810,074</b>

### แผนภูมิที่ 5 แหล่งทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2555 จำแนกตามประเภทแหล่งทุน

หน่วย : ล้านบาท (ทศนิยม 4 ตำแหน่ง)



ตารางที่ 14 แหล่งทุนวิจัยภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย

ชื่อหน่วยงานที่ให้ทุน	จำนวนโครงการ	จำนวนเงิน (บาท)
<b>ภายในมหาวิทยาลัย</b>	<b>2</b>	<b>300,000</b>
เงินงบประมาณแผ่นดิน	1	100,000
เงินรายได้มหาวิทยาลัย	1	200,000
- ทุนส่งเสริมนักวิจัยรุ่นใหม่ของมหาวิทยาลัยมหิดล	1	200,000
<b>ภายนอกมหาวิทยาลัย</b>	<b>17</b>	<b>42,510,074</b>
<b>หน่วยงานภาครัฐ</b>	<b>12</b>	<b>21,742,590</b>
- สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)	2	5,878,049
- สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	3	5,230,000
- สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)	1	980,000
- มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	1	336,930
- สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)	2	1,018,700
- สำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร (องค์การมหาชน) (สวก.)	2	7,770,911
- สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ (สวทน.)	1	528,000
<b>หน่วยงานภาคเอกชน</b>	<b>2</b>	<b>8,657,234</b>
- บริษัท ฟริสแลนด์ฟู้ดส์ โพรโมสต์ (ประเทศไทย) จำกัด	1	8,281,234
- บริษัท ซีวาดี โปรดักส์ จำกัด	1	376,000
<b>หน่วยงานต่างประเทศ</b>	<b>3</b>	<b>12,110,250</b>
- The London School of Hygiene & Tropical Medicine (LSHTM)	1	191,348
- International Atomic Energy Agency (IAEA)	1	8,997,052
- Uropean Union (EU)	1	2,921,850
<b>รวม</b>	<b>19</b>	<b>42,810,074</b>

ตารางที่ 15 ผลงานวิจัย ปี 2553 - 2555

	ปี 2553	ปี 2554	ปี 2555
<b>ผลงานวิจัย</b>			
▪ จำนวนผลงานวิจัยที่ก่อให้เกิดรายได้ (เรื่อง)	3	1	2
▪ จำนวนผลงานวิจัยที่ก่อให้เกิดผลกระทบเชิงสังคมหรือนโยบาย (เรื่อง)	6 (สังคม 5 + นโยบาย 1)	6 (สังคม 2 + นโยบาย 4)	6 (สังคม 3 + นโยบาย 3)
▪ จำนวนผลงานวิจัยที่ขอจดสิทธิบัตร (ผลงาน)	2 *	2*	2*
▪ จำนวนผลงานวิจัยที่ได้รับลิขสิทธิ์(เรื่อง)	0	1	6
<b>ผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ (Publication)</b>			
▪ นานาชาติ (บทความ)	20	26	22
▪ ชาติ (บทความ)	3	7	2
▪ ระดับคุณภาพผลงานวิจัย ตามเกณฑ์ สมศ. (ร้อยละ)	36.54 %	73.03 %	57 %
<b>บทความวิจัยที่ได้รับการอ้างอิง (Citation)</b>			
▪ จำนวนบทความที่ได้รับการอ้างอิง ต่อจำนวนบทความทั้งหมด (ครั้ง)	0.45	0.58	0.3
▪ จำนวนบทความที่ได้รับการอ้างอิง ต่อจำนวนบุคลากรสายวิชาการ (4 ปีย้อนหลัง)	1.26 (49 ต่อ 39)	1.13 (43 ต่อ 38)	1 (38 ต่อ 38)
▪ จำนวนบทความที่ได้รับการอ้างอิง ต่อจำนวนบทความทั้งหมด (4 ปีย้อนหลัง) (ร้อยละ)	67.12 % (49 ต่อ 73)	51.19 % (43 ต่อ 84)	45.78 % (38 ต่อ 83)
<b>การนำเสนอผลงานวิจัย</b>			
▪ ระดับชาติ Oral (เรื่อง)	10	6	14
▪ ระดับชาติ Poster (เรื่อง)	36	11	21
▪ ระดับนานาชาติ Oral (เรื่อง)	11	9	2
▪ ระดับนานาชาติ Poster (เรื่อง)	85	47	24

\*จำนวนผลงานวิจัยที่ขอจดสิทธิบัตร 2 ผลงาน คือ 1.ชั้นวางเรียงบรรจุภัณฑ์อ่อนตัวที่บรรจุอาหารแล้วเพื่อใช้ในการต้มฆ่าเชื้อ (เสนอขอในปี พ.ศ. 2552) 2.ผลเคลือบเมล็ดจากกระดูกไก่ (เสนอขอในปี พ.ศ. 2553)

## 5.2 ผลงานวิจัยไปสร้างเป็นนวัตกรรม

ผลงานวิจัยไปสร้างเป็นนวัตกรรมจำนวน 4 ผลงาน คือ

- 1) น้ำลายเทียมชนิดเจล
- 2) ผลิตภัณฑ์รัฐพีชผสมถั่วที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุทั่วไปและผู้สูงอายุที่เป็นโรคเบาหวาน

3) เจลลี่โภชนา

4) Breast milk fortifier for preterm baby

### 5.3 ผลงานวิจัยไปจัดทำหนังสือ

ผลงานวิจัยไปจัดทำหนังสือ จำนวน 2 เรื่อง คือ

1) โภชนาการกับผลไม้

2) การเสริมสารอาหารในอาหาร (Food Fortification)

### 5.4 ผลงานวิจัยไปใช้ปรับนโยบาย

ผลงานวิจัยไปใช้ปรับนโยบาย จำนวน 3 ผลงาน คือ

1) การปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตและบรรจุห่อไม้ปิ้งความปลอดภัยและเป็นไปได้สำหรับผู้ประกอบการรายเล็ก

2) การพัฒนาระบบการจัดกลุ่มและขึ้นทะเบียนอาหารตามความเสี่ยง

3) การจัดทำหลักเกณฑ์การประเมินความปลอดภัยและเอกสารประกอบการพิจารณาอนุญาตวัตถุดิบอาหารตามแนวปฏิบัติการประเมินความปลอดภัยสารเคมีของโคเด็กซ์

### ปัจจัยเกื้อหนุนในการทำวิจัย

1. หน่วยบริหารการวิจัยรับผิดชอบการบริหารจัดการและดูแลเรื่องการขอทุนวิจัยของบุคลากร โดยมีการรวบรวมรายชื่อแหล่งทุน ปฏิทินการให้ทุน ตลอดจนข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการขอทุนของแหล่งทุนต่าง ๆ นอกจากนี้ยังมีการแจ้งข่าวเรื่องทุนให้อาจารย์และนักวิจัยทราบทางอีเมล รวมถึงการแจ้งเตือนเมื่อใกล้ถึงกำหนดการส่งข้อเสนอโครงการ การอำนวยความสะดวกให้อาจารย์และนักวิจัยในการติดต่อประสานงานกับแหล่งทุนและมหาวิทยาลัยในการขอรับเอกสารต่าง ๆ ที่จำเป็นและจัดส่งข้อเสนอโครงการไปยังแหล่งทุนให้ทันตามกำหนด
2. หน่วยบริหารการวิจัยร่วมกับหน่วยการเงินและบัญชีรับผิดชอบในการบริหารเงินทุนวิจัย จัดทำเอกสารเบิกจ่ายเงิน การส่งและตรวจสอบใบเสร็จและติดตามการใช้จ่ายเงินทุนวิจัยให้ทันตามกำหนด เมื่อปี พ.ศ. 2554
3. จัดโครงการอบรมการจัดทำบัญชีเบื้องต้นให้แก่อาจารย์ นักวิจัย เจ้าหน้าที่หรือผู้รับผิดชอบโครงการ เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบการเบิกจ่ายเงินและการจัดทำบัญชีเบื้องต้น ซึ่งช่วยให้โครงการต่างๆ มีการดำเนินงานเกี่ยวกับระบบการเงินและบัญชีอย่างเป็นระบบ ถูกต้องและมีประสิทธิภาพ และมีการติดตาม ประเมินผลการใช้งานโปรแกรมบัญชีเบื้องต้นในปี พ.ศ. 2555 พบว่าผู้ใช้งานมีความพึงพอใจต่อโปรแกรมบัญชีเบื้องต้นอยู่ในระดับดี (3.80 คะแนนจาก 5 คะแนน)
4. ให้ความสำคัญกับการติดตามและประเมินผลโครงการเพื่อให้การดำเนินงานวิจัยเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีหน่วยบริหารการวิจัยเป็นผู้ติดต่อประสานงานและจัดประชุมอาจารย์และ

นักวิจัยผู้รับผิดชอบโครงการให้มีการนำเสนอความก้าวหน้าของโครงการ มีการเสนอแนะความคิดเห็นเกี่ยวกับโครงการวิจัยเพื่อนำไปปรับปรุงโครงการ และจัดส่งรายงานตามระยะเวลาที่กำหนด

### การเผยแพร่ผลงานวิจัย

1. แต่งตั้งคณะกรรมการจัดการความรู้ ซึ่งประกอบด้วยอาจารย์ นักวิจัย และเจ้าหน้าที่ฝ่ายสนับสนุน จากหน่วยบริหารการวิจัย หน่วยเทคโนโลยีสารสนเทศ และหน่วยแผนและพัฒนาคุณภาพ ทำหน้าที่กำหนดกรอบการดำเนินงานและกำหนดแผนการจัดการความรู้ (KM action plan) โดยมีเป้าหมายสำคัญ คือ ดำเนินการให้บุคลากรในสถาบันสามารถสร้าง รวบรวม แสวงหาความรู้และประยุกต์ใช้ในงานของตนได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. ในด้านการจัดการความรู้ที่เกิดจากงานวิจัย สถาบันมีการจัดบรรยายพิเศษในเรื่องที่เกี่ยวข้องกับงานวิจัยและเกร็ดความรู้ที่ได้รับจากการไปประชุม อบรม สัมมนา เดือนละ 1 ครั้งภายใต้ชื่อโครงการตลาดนัดความรู้ โดยเชิญวิทยากรจากทั้งภายในและภายนอกสถาบันมาบรรยาย มีการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และจัดเก็บข้อมูลจากการบรรยายที่เว็บไซต์ของสภาอาจารย์สถาบันโภชนาการ (<http://www.inmu.mahidol.ac.th/council/knowledge.html>)
3. กำหนดแนวทางการดำเนินงานเพื่อให้เกิดการนำผลงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ และกลไกการเผยแพร่ผลงานวิจัย และกระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยีทั้งภายในและภายนอกสถาบัน โดยมอบหมายให้หน่วยบริหารการวิจัยภายใต้การกำกับดูแลของรองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัยประสานงานกับงานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศรับผิดชอบการจัดทำแผนงาน ดูแลและติดตามประเมินผลการดำเนินงานในการเผยแพร่ผลงานวิจัยและนวัตกรรมทั้งในด้านวิชาการ การนำไปใช้ประโยชน์และกระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยีสู่ภาคส่วนต่างๆ
4. มีการรวบรวมประเด็น/สาระความรู้จากงานวิจัยและนวัตกรรมที่เชื่อถือได้และรวดเร็วทันต่อการใช้ประโยชน์นำไปเผยแพร่ผ่านเว็บไซต์ของสถาบัน (<http://www.inmu.mahidol.ac.th>) รายการโทรทัศน์ วิทยุ หนังสือ และหนังสือพิมพ์
5. กำหนดการจัดประชุมวิชาการด้านอาหารและโภชนาการเป็นประจำทุก 2 ปี เพื่อเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ เสนอและแลกเปลี่ยนการประยุกต์ความรู้ที่เป็นปัจจุบันในการปฏิบัติงานด้านอาหารและโภชนาการ และเสริมสร้างความร่วมมือในหมู่นักวิชาการระหว่างหน่วยงานต่าง ๆ ในการพัฒนางานด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพที่ดีสำหรับคนไทย
6. ร่วมมือกับสมาคมโภชนาการแห่งประเทศไทยจัดประชุมโภชนาการแห่งชาติทุกปี โดยในปี พ.ศ. 2555 มีการประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 6 (6th Thailand Congress of Nutrition) ระหว่างวันที่ 10-12 กันยายน 2555 ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา กรุงเทพมหานคร

## ระบบคุณภาพงานวิจัย

1. มีคณะกรรมการวิจัย ทำหน้าที่ให้คำปรึกษาและแนะนำโครงร่างการวิจัยหรือเอกสารเชิงหลักการในด้านวิชาการ แนวทางการนำผลงานวิจัยไปใช้แก้ปัญหาและกำหนดนโยบายสาธารณะของประเทศ หรือไปใช้ประโยชน์ในชุมชน สังคม และเชิงพาณิชย์ งบประมาณก่อนเสนอขอรับทุน และพิจารณาโครงการวิจัยของอาจารย์/นักวิจัยเพื่อเสนอขอรับการพิจารณารับรองจริยธรรมการวิจัยในคนจากคณะกรรมการจริยธรรมการวิจัยในคนของมหาวิทยาลัยมหิดล (MU-IRB)
2. มีระบบและกลไกในการพิจารณาโครงการวิจัยที่มีการทดลองในคน/สัตว์ทดลอง โครงการวิจัยของสถาบันทุกโครงการที่มีการทดลองในคน/สัตว์ทดลองจะมีการดำเนินการขอเอกสารรับรองจากคณะกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยของมหาวิทยาลัยก่อนเริ่มดำเนินโครงการ โดยหน่วยบริหารการวิจัยจะเสนอโครงการให้คณะกรรมการวิจัยของสถาบันพิจารณาคัดกรองในเบื้องต้นก่อนจะตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลและเอกสารที่จะต้องจัดส่งตามที่คณะกรรมการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยของมหาวิทยาลัยกำหนดเพื่อขอเอกสารรับรอง โดยในปี พ.ศ. 2555 สถาบันเสนอโครงการวิจัยเพื่อขอการรับรองการพิจารณาจริยธรรมการวิจัยในคน จำนวน 8 โครงการ
3. มีคณะกรรมการควบคุม ดูแลเกี่ยวกับการใช้และการจัดเก็บ ทำหน้าที่ควบคุมดูแลการใช้และการจัดเก็บสารเคมีในห้องปฏิบัติการและในห้องจัดเก็บสารเคมีของสถาบัน ให้เป็นไปอย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ และมีคณะกรรมการความปลอดภัยทางอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อม ทำหน้าที่วางแผน กำหนดหลักเกณฑ์ มาตรการและแนวทางปฏิบัติที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสิ่งแวดล้อมของบุคลากร นักศึกษา และผู้มาติดต่อกับสถาบัน รวมทั้งประสานงานในการจัดการเหตุฉุกเฉินต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้นในสถาบัน และสนับสนุนการพัฒนาความรู้แก่บุคลากร

ตารางที่ 16 ผลลัพธ์ด้านการวิจัย ตามแผนยุทธศาสตร์ สถาบันโภชนาการ

ข้อ	ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	ช่วงเวลา	เป้าหมาย	ผลลัพธ์ปี	ผลลัพธ์ปี	ผลลัพธ์ปี	ผลลัพธ์ปี
				2555	2552	2553	2554	2555
1	จำนวนเงินทุนวิจัยที่รับสนับสนุนจากแหล่งทุนที่เพิ่มขึ้น	ร้อยละ	ปี พ.ศ.	5	5.25	5.72	5.70	12.52
2	จำนวนโครงการวิจัยที่ได้รับทุนสนับสนุนการทำวิจัยจากหน่วยงานทั้งภายในและภายนอกประเทศ	โครงการ	ปี พ.ศ.	25	23	33	21	19
3	ร้อยละของโครงการวิจัยที่ดำเนินการแล้วเสร็จทันเวลาตามที่กำหนดไว้ในสัญญาให้ทุนต่อปี	ร้อยละ	ปี พ.ศ.	70	40.00	40.91	60.00	66.67
4	สัดส่วนของผลงานวิจัยที่นำไปเสนอในการประชุมวิชาการระดับชาติต่อบุคลากรสายวิชาการต่อปี	ร้อยละ	ปี พ.ศ.	60	47.50	124.32	43.59	94.59
5	สัดส่วนของผลงานวิจัยที่นำไปเสนอในการประชุมวิชาการระดับนานาชาติต่อบุคลากรสายวิชาการต่อปี	ร้อยละ	ปี พ.ศ.	60	42.50	259.46	143.59	70.27
6	สัดส่วนของผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติต่อจำนวนบุคลากรสายวิชาการ	ร้อยละ	ปี พ.ศ.	60	40.00	54.05	51.28	59.46
7	สัดส่วนของผลงานวิจัยที่ได้รับการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติต่อจำนวนบุคลากรสายวิชาการ	ร้อยละ	ปี พ.ศ.	40	47.50	5.41	7.69	5.41
8	ระดับคุณภาพของงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ (สมศ. 5) (ตามเกณฑ์การให้คะแนนของสมศ. หากเกิน 20 % = 5 คะแนน )	ร้อยละ	ปี พ.ศ.	20	44.06	33.78	36.54	56.76
9	จำนวนครั้งที่บทความได้รับการอ้างอิง (Citation) เฉลี่ยต่อบทความทั้งหมดที่ได้รับการตีพิมพ์ 5 ปีย้อนหลัง	ครั้งโดยเฉลี่ย	ปี พ.ศ.	0.4	10.50	7.50	3.61	3.87
10	จำนวนผลงานวิจัยที่นำไปใช้ประโยชน์สร้างสรรค์ ปรับปรุงแก้ปัญหา หรือ กำหนดนโยบายสาธารณะของประเทศ • ชุมชนสังคม • เชนาพาณิชย์ (สมศ.6)	ผลงาน	ปี พ.ศ.	3	9	9	9	14
11	จำนวนผลงานวิจัยที่ได้รับการจดทะเบียนทรัพย์สินทางปัญญาหรือลิขสิทธิ์	ผลงาน	ปี พ.ศ.	1	0	0	1	6
12	จำนวนรายได้จากงานวิจัยหรือนวัตกรรมที่เพิ่มขึ้นต่อปี	ร้อยละ	ปี พ.ศ.	1	1,033.83	0.95	31.62	17.63

## ด้านการศึกษา

สถาบันได้ส่งเสริมการพัฒนาทางด้านการเรียนการสอน การพัฒนาหลักสูตร ตลอดจนการจัดกิจกรรม เพื่อพัฒนานักศึกษาและอาจารย์ ดังนี้

### หลักสูตร

ในปีการศึกษา 2554 สถาบันมีหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาจำนวน 3 หลักสูตร คือ

- 1) หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
- 2) หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
- 3) หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ

นอกจากนี้สถาบันยังมีหลักสูตรที่เป็นโครงการความร่วมมือทางวิชาการจำนวน 3 หลักสูตรคือ

โครงการร่วมกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี 2 หลักสูตร คือ

- 1) หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์
- 2) หลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์

โครงการร่วมกับวิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (มกอช.) และสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข (อย.) 1 หลักสูตร คือ

- 1) หลักสูตรการจัดการมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจอาหาร

### นักศึกษา

ในปีการศึกษา 2554 สถาบันมีนักศึกษาทุกหลักสูตรจำนวน 147 คน ( นักศึกษาเข้าใหม่ 26 คน นักศึกษาเก่า 121 คน) และมีผู้สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2554 จำนวน 39 คน ( ปริญญาเอก 4 คน ปริญญาโท 35 คน) โดยนักศึกษาใช้เวลาในการศึกษาตลอดหลักสูตร ระดับปริญญาโท 3.4 ปี ปริญญาเอก 6 ปี



ตารางที่ 17 จำนวนนักศึกษา

สาขาวิชา	นักศึกษาเข้าใหม่			นักศึกษาทั้งหมด			ผู้สำเร็จการศึกษา		
	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	รวม	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	รวม	ปริญญาโท	ปริญญาเอก	รวม
1. โภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)	2	-	2	2	-	2	0	-	0
2. วิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)	9	-	9	58	-	58	17	-	17
3. พืชวิทยาทางอาหารและโภชนาการ	7	-	7	34	-	34	4	-	4
4. โภชนศาสตร์	4	2	6	23	16	39	14	-	14
รวม	22	2	24	117	16	133	35	-	35

- จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาโทที่ได้อ่านทำ/ศึกษาต่อหลังจากจบการศึกษาภายใน 1 ปี คิดเป็นร้อยละ 100
- จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาเอกที่ได้อ่านทำ/ศึกษาต่อหลังจากจบการศึกษาภายใน 1 ปี คิดเป็นร้อยละ 100

6.2 แหล่งทุนสนับสนุนการศึกษา

ในปีการศึกษา 2554 นักศึกษาของสถาบันได้รับเงินทุนสนับสนุนการศึกษาเป็นจำนวน 49 คน รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 437,920 บาท

ตารางที่ 18 แหล่งทุนสนับสนุนการศึกษา

แหล่งทุน	จำนวนเงิน	จำนวนนักศึกษาที่ได้รับทุน
1. ทุนการศึกษา “จรีพร เทพผดุงพร มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ ปีการศึกษา 2554”	80,000	4
2. หลักสูตรของสถาบันโภชนาการ (ทุนสนับสนุนประชุมวิชาการระดับชาติ/นานาชาติ)	35,700	22
3. หลักสูตรของสถาบันโภชนาการ (สำหรับนักศึกษาที่ประสบอุทกภัย)	42,800	10
4. มหาวิทยาลัยมหิดล (ทุนเฉลิมพระเกียรติ 60 ปี ครองราชย์สมบัติ)	35,500	1
5. มหาวิทยาลัยมหิดล (ทุนสนับสนุนนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ในการเสนอผลงานทางวิชาการภายในประเทศ)	6,420	2
6. มหาวิทยาลัยมหิดล (ทุนสนับสนุนการทำวิทยานิพนธ์บางส่วน)	15,000	1
7. มหาวิทยาลัยมหิดล (ทุนการศึกษาสำหรับนักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ที่ประสบอุทกภัย)	22,500	8
8. ทุนวิจัย Nestle Nutrition Research Award	200,000	1
รวม	437,920	49

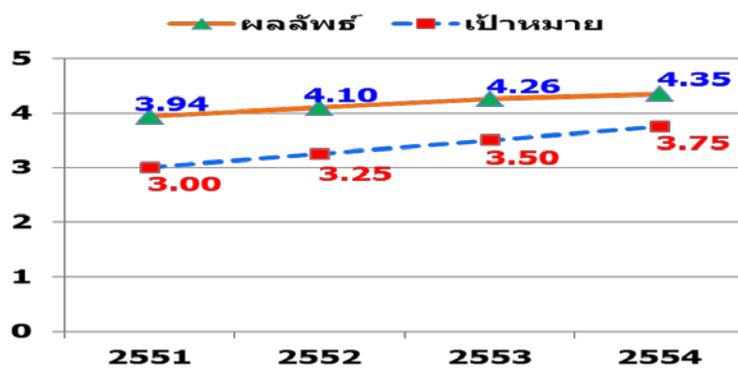
ตารางที่ 19 ผลงานของนักศึกษา

ประเภท	จำนวน(เรื่อง)
1. ผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับชาติ	3
2. ผลงานตีพิมพ์เผยแพร่ในระดับนานาชาติ	-
3. ผลงานที่นำเสนอในที่ประชุมวิชาการ	31
- ระดับชาติ	27
- ระดับนานาชาติ	4

ตารางที่ 20 กิจกรรมพัฒนานักศึกษา

กิจกรรม	วันเดือนปี	สถานที่
1. โครงการปลูกป่าลดโลกร้อน “100 ปี เสม พริ้งพวงแก้ว” ร่วมกับมูลนิธิหมอชาวบ้าน มูลนิธิเด็ก มูลนิธิธรรมรงค์เพื่อการไม่สูบบุหรี่ ชาวชุมชนบ้านนาอิสาน สำนักพิมพ์หมอชาวบ้าน บริษัทสร้างสื่อจำกัด องค์การบริหารส่วนตำบลและสื่อมวลชนท้องถิ่น	18 มิถุนายน 2554	อำเภอบ้านไร่ จังหวัดอุทัยธานี
2. กิจกรรมไหว้ครูประจำปีการศึกษา 2554	23 มิถุนายน 2554	สถาบันโภชนาการ
3. กิจกรรมแสดงความยินดีแก่ผู้สำเร็จการศึกษา ประจำปีการศึกษา 2553	1 กรกฎาคม 2554	สถาบันโภชนาการ
4. ฝึกอบรม “การเขียนรายการอ้างอิงตามแบบมาตรฐานของมหาวิทยาลัยมหิดล Endnote v.14.0”	22 สิงหาคม 2554	สถาบันโภชนาการ
5. ฝึกอบรม “การใช้โปรแกรมระบบตรวจสอบการคัดลอกบทความวิชาการ Turnitin”	29 สิงหาคม 2554	สถาบันโภชนาการ
6. โครงการจากห้องเรียนสู่สังคมครั้งที่ ๑	19 ตุลาคม 2554	ณ สถานสงเคราะห์คนชราเฉลิมราชกุมารี (หลวงพ่อเป็นอุปถัมภ์) ต.วัดสำโรง อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม
7. ฝึกอบรมเรื่อง “How to write a scientific paper”	31 มกราคม 2555	สถาบันโภชนาการ
8. กิจกรรม “แนะนำโครงการวิจัยของอาจารย์สถาบันโภชนาการ”	19 มีนาคม 2555	สถาบันโภชนาการ

แผนภูมิที่ 6 คะแนนความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตตามคุณลักษณะที่พึงประสงค์หลังการทำงาน 1 ปี ปีการศึกษา 2551 - 2554



การประเมินความพึงพอใจของผู้สำเร็จการศึกษา

สถาบันได้ประเมินความพึงพอใจของผู้สำเร็จการศึกษาต่อการดำเนินการของหลักสูตรและการดำเนินงานทำหรือศึกษาต่อของผู้สำเร็จการศึกษาประจำปี 2554 เพื่อนำผลมาใช้ในการพัฒนา ปรับปรุงการจัดการเรียน

การสอน และการบริหารงานของหลักสูตร จากผลการสอบถามพบว่า ผู้สำเร็จการศึกษาร้อยละ 80 มีงานทำภายใน 4 เดือน และผู้สำเร็จการศึกษาร้อยละ 60 ได้งานตรงกับสาขาวิชาที่จบการศึกษา

**ตารางที่ 21 ผลลัพธ์ด้านการศึกษิตตามแผนยุทธศาสตร์ สถาบันโภชนาการ**

ข้อ	ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	ช่วงเวลา	เป้าหมาย 2554	ผลลัพธ์ปี 2552	ผลลัพธ์ปี 2553	ผลลัพธ์ปี 2554	ผลลัพธ์ปี 2555
1	จำนวนนักศึกษาใหม่ที่เข้าศึกษาต่อในหลักสูตรปริญญาโทและเอก เมื่อเปรียบเทียบกับแผนการรับนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา	ร้อยละ	ปีการศึกษา	70	65.91	93.18	74.00	57.78
2	ระยะเวลาในการศึกษาตลอดหลักสูตรของนักศึกษา ระดับปริญญาโทโดยเฉลี่ย (รวมนักศึกษาทั้งหมดที่สำเร็จในปีการศึกษา 2554)	ปี	ปีการศึกษา	3	3.2	3.5	3.4	3.6
3	ระยะเวลาในการศึกษาตลอดหลักสูตรของนักศึกษา ระดับปริญญาเอกโดยเฉลี่ย (หลักสูตรปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาโภชนาการศาสตร์)	ปี	ปีการศึกษา	5	5	5	5	6.5
4	อัตราการสำเร็จการศึกษาของบัณฑิตปริญญาโทในเวลาที่กำหนดภายใน 3 ปี	ร้อยละ	ปีการศึกษา	50	37.5	40.625	29.03	33.33
5	อัตราการสำเร็จการศึกษาของบัณฑิตปริญญาเอกในเวลาที่กำหนดภายใน 5 ปี	ร้อยละ	ปีการศึกษา	50	100	100	100	0
6	จำนวนผลงานวิชาการของนักศึกษาที่ภู่านำเสนอในการประชุมวิชาการทั้งระดับชาติและนานาชาติต่อผู้สำเร็จการศึกษาต่อปี	ร้อยละ	ปีการศึกษา	60	42.42	40.63	45.16	79.49
7	ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโทที่ได้รับ การตีพิมพ์หรือเผยแพร่	ร้อยละ	ปีการศึกษา	10	15.63	25.00	3.23	11.43
8	ผลงานของผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาเอกที่ได้รับ การตีพิมพ์หรือเผยแพร่	ร้อยละ	ปีการศึกษา	100	400	100	0	100
9	ระดับความพึงพอใจของนักศึกษาต่อคุณภาพการ จัดการเรียนการสอนของอาจารย์	คะแนน	ปีการศึกษา	3.75	4	4.03	4.02	3.7
10	ระดับความพึงพอใจต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของ นักศึกษา	คะแนน	ปีการศึกษา	3.75	3.02	3.36	3.79	3.7
11	จำนวนผลงานพัฒนาและวิจัยการศึกษาทุกรูปแบบ ใน 4 ปี	เรื่อง	ปี พ.ศ.	เป้าหมาย ปี 2555 = 2	2	1	0	0
12	ระดับความพึงพอใจของผู้สำเร็จการศึกษาต่อการ จัดการหลักสูตร	คะแนน	ปีการศึกษา	3.75	3.94	4.1	4.26	3.92
13	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตระดับปริญญาโทต่อ คุณภาพบัณฑิต	คะแนน	ปีการศึกษา	3.75	3.94	4.1	3.96	4.14
14	ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตระดับปริญญาเอก ต่อคุณภาพบัณฑิต	คะแนน	ปีการศึกษา	3.75	3.94	4.1	N/A	N/A
15	จำนวนกิจกรรมที่สถาบันจัดมีศิษย์เก่าเข้าร่วมต่อ จำนวนกิจกรรม	ร้อยละ	ปีงบประมาณ	20	100	100	66.67	100

## การบริการวิชาการ

สถาบันโภชนาการได้ให้บริการวิชาการแก่สังคม ชุมชนและประชาชนทั่วไป โดยมุ่งเน้นให้ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการแก่ประชาชนทุกระดับ เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจในการดูแลสุขภาพ สามารถพึ่งพาตนเองได้และไม่เป็นภาระของประเทศ โดยสถาบันได้นำความรู้และเทคโนโลยีที่ได้จากการศึกษาและวิจัยไปถ่ายทอดสู่สังคม ชุมชน องค์กรและหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชน โดยให้บริการวิชาการทั้งในเชิงพาณิชย์และในทางด้านสาธารณประโยชน์

### ผลงานโดดเด่นด้านการบริการวิชาการ

1. ให้บริการวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางเคมี ทางกายภาพและทางจุลินทรีย์ จำนวน 3,200 ตัวอย่าง จากลูกค้า 1,010 ราย
2. จัดฝึกอบรมให้ความรู้แก่ประชาชน ตัวแทนจากหน่วยงานภาครัฐ ภาคเอกชน และตัวแทนจากหน่วยงานระหว่างประเทศทั้งแบบประจำและแบบ Tailor-made แก่ผู้รับบริการ 913 คน
3. ให้บริการด้านข้อมูลผ่านสื่อต่างๆ ด้านอาหารและโภชนาการที่เป็นประเด็นหรือได้รับความสนใจจากประชาชน 300 ครั้ง
4. เป็นเจ้าภาพร่วมในการจัดประชุมวิชาการ The 6th Thailand Congress of Nutrition โดยมีผู้เข้าร่วมประชุมจำนวน 1,000 คน
5. เป็นที่ปรึกษาด้านวิชาการให้กับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) ซึ่งเป็นคณะทำงานของ The ASEAN Traditional Medicine and Health Supplements Scientific Committee ภายใต้ The ASEAN Consultative Committee for Standards and Quality Traditional Medicines and Health Supplements Product Working Group (จัดตั้งเมื่อ 2004) โดยสถาบันโภชนาการมีส่วนร่วมในการกำหนดข้อตกลง 2 เรื่องคือ Maximum limits of heavy metals in Traditional Medicine and Health Supplements Product Working Group
6. การบริการวิชาการที่ก่อให้เกิดรายได้
  - โครงการบริการวิเคราะห์ทางด้านอาหารและโภชนาการ
  - โครงการบริการเป็นที่ปรึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ
  - โครงการตรวจสอบสารอาหารในเลือดและสารอาหารโดยวิธีพิเศษ
  - โครงการสิ่งประดิษฐ์ทางด้านโภชนาการ
  - โครงการทดสอบความชำนาญในการตรวจวัดค่า Water activity ในอาหาร
  - หลักสูตรอบรมและศึกษาดูงานด้านการพัฒนาคุณภาพน้ำบริโภคบรรจุในภาชนะปิดสนิท
  - หลักสูตรอบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients ในการประเมินการบริโภคอาหาร
  - หลักสูตรอบรมการผลิตนมถั่วเหลืองเสริมแคลเซียม (e-Training)

- หลักสูตรฝึกอบรมแบบ Tailor-made (International training)
- Research methodology for Infant and young child feeding
- Indicators to monitor and measure nutrition improvements
- The 31st International Training Vegetables: From seeds to table and beyond
- A Study visit to Thailand on food processing

#### 7. การบริการวิชาการที่เป็นสาธารณะประโยชน์

- โครงการรณรงค์เผยแพร่ความรู้ทางด้านโภชนาการ
- โครงการอาหารและโภชนาการเพื่อส่งเสริมสมรรถภาพนักกีฬาไทยและบุคคลทั่วไป
- โครงการสื่อสร้างสรรค์เพื่อการเรียนรู้สำหรับครู เด็กปฐมวัยและเด็กวัยเรียน
- โครงการอบรมการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ
- โครงการส่งเสริมโภชนาการที่เหมาะสมด้วยข้อมูลอ้างอิงสารอาหารของประเทศไทย
- โครงการพัฒนาโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปและระบบฐานข้อมูลลักษณะต่าง ๆ ของอาหาร (INMUCAL)
- โครงการพัฒนาปรับปรุงเว็บไซต์ของความรู้และข้อมูลด้านอาหารและ โภชนาการ
- การเผยแพร่ข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการผ่านสื่อต่าง ๆ เช่น วิทยุ โทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร เป็นต้น โดยมีการเผยแพร่เป็นประจำผ่านนิตยสาร Gourmet & Cuisine นิตยสาร หมอชาวบ้าน และทางสถานีวิทยุ อส.พระราชวังดุสิต รายการ โภชนาการน่ารู้

#### 8. การบริการวิชาการระดับนโยบาย

- เป็นภาคีเครือข่ายในการขับเคลื่อนโครงการควบคุมและป้องกันโรคขาดสารไอโอดีน
- เป็นคณะกรรมการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เพื่อสร้างความเชื่อมโยงด้านอาหารและโภชนาการสู่คุณภาพชีวิตที่ดีในคณะกรรมการอาหารแห่งชาติ
- เป็นภาคีเครือข่ายสร้างสุขภาพดีวิถีชีวิตไทย ในการร่วมผลักดันยุทธศาสตร์สุขภาพดีวิถีชีวิตไทย
- จัดทำข้อเสนอแนะเชิงนโยบายและมาตรการที่เหมาะสมด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อส่งเสริมการมีสุขภาพที่ดีของคนไทยด้วยโภชนาการที่เหมาะสม
- เป็นคณะกรรมการจัดทำแผนการป้องกันและควบคุมโรคมะเร็งแห่งชาติ
- การปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตและบรรจุห่อไม่บีบให้มีความปลอดภัยและเป็นไปได้สำหรับผู้ประกอบการรายเล็ก
- การพัฒนาระบบการจัดกลุ่มและขึ้นทะเบียนอาหารตามความเสี่ยง
- การจัดทำหลักเกณฑ์การประเมินความปลอดภัยและเอกสารประกอบการพิจารณาอนุญาตวัตถุเจือปนอาหาร ตามแนวปฏิบัติการประเมินความปลอดภัยของสารเคมีของโคเด็กซ์

### การได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพ

- ห้องปฏิบัติการทดสอบอาหารได้รับการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025 : 2005 จากสำนักงานมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กระทรวงสาธารณสุข ตามรายการดังนี้
- โรงงานต้นแบบเพื่อการวิจัย ผักอบรม และผลิตน้ำดื่มบรรจุขวด “ต้นน้ำ” ได้รับการรับรองมาตรฐานวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

### พ.ศ. 2551-2554 และ พ.ศ. 2554 - 2556

- ความชื้น ไขมัน โปรตีน และเถ้า ในตัวอย่างนมและผลิตภัณฑ์
- วิตามินเอ ในตัวอย่างชีร์ม/พลาสมา
- ค่า Water activity ในตัวอย่างน้ำพริกสำเร็จรูป

### พ.ศ. 2555-2557

- คอเลสเทอรอล วิตามินบีหนึ่ง วิตามินบีสอง น้ำตาล เหล็ก สังกะสี แมกนีเซียม ทองแดง ในตัวอย่างนมและผลิตภัณฑ์
- กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก ในตัวอย่างเครื่องดื่มน้ำผลไม้
- ค่าพีเอช ในตัวอย่างน้ำดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

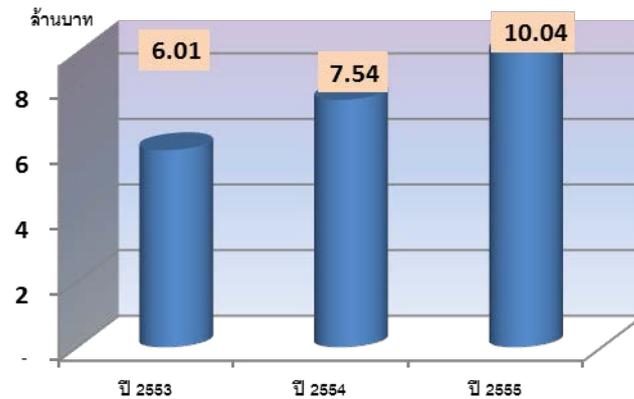
### รายได้จากการให้บริการวิชาการ

ในปี 2555 สถาบันมีรายได้จากการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ เป็นจำนวนเงิน 10,043,247 บาท และรายได้จากการรับจ้างทำวิจัยและเป็นที่ปรึกษาโครงการ เป็นจำนวนเงิน 10,165,234 บาท

### ตารางที่ 22 รายได้จากการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ

โครงการ	รายได้ (บาท)
1. การให้บริการวิเคราะห์ทางด้านอาหารและโภชนาการ	9,825,117
2. การให้บริการเป็นที่ปรึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ	58,500
3. การตรวจสอบภาวะโภชนาการ	19,200
4. การตรวจวิตามินในอาหาร	73,800
5. การจำหน่ายเครื่องวัดส่วนสูง	66,630
<b>รวม</b>	<b>10,043,247</b>

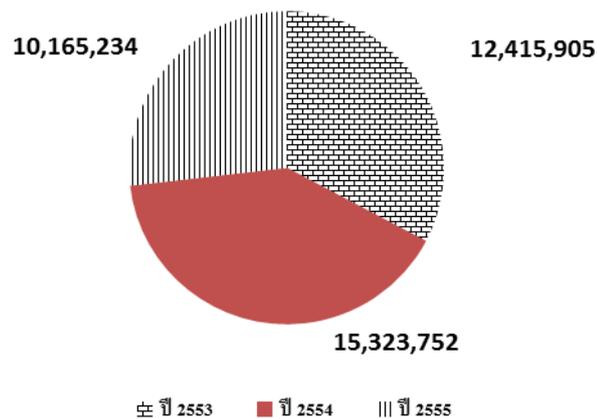
แผนภูมิที่ 7 รายได้จากการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ ประจำปี 2553-2555



ตารางที่ 23 รายได้จากการรับจ้างทำวิจัยและเป็นทีปรึกษาโครงการ

หน่วยงาน	ปี 2553	ปี 2554	ปี 2555
1. หน่วยงานภาครัฐ	4,651,535	5,942,020	1,508,000
2. หน่วยงานภาคเอกชน/องค์กรอิสระ	7,437,000	9,381,732	8,657,234
3. หน่วยงานต่างประเทศ	327,370	0	0
รวม	12,415,905	15,323,752	10,165,234

แผนภูมิที่ 8 รายได้จากการรับจ้างทำวิจัยและเป็นทีปรึกษาโครงการ ประจำปี 2553-2555



## ผลการดำเนินงานการให้บริการวิชาการที่เป็นประโยชน์ต่อสาธารณะ ชุมชน และสังคม

สถาบันได้วางแผน กำหนด และดำเนินการพัฒนาขั้นตอนการให้บริการวิชาการ โดยมีการนำองค์ความรู้ทางวิชาการสาขาต่าง ๆ จากความเชี่ยวชาญของบุคลากรในสถาบันมาใช้เพื่อตอบสนองความต้องการ เสริมสร้างความเข้มแข็ง และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชน/สังคม ในปี 2555 ได้ดำเนินโครงการที่สำคัญ ได้แก่

1. โครงการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ ให้บริการตรวจทดสอบ วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ และทดสอบความปลอดภัยของอาหารสดและผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ โดยวิธีทางเคมี ฟิสิกส์ จุลชีววิทยา และพิษวิทยา

### ผลการดำเนินงาน :

- ให้บริการตรวจทดสอบ วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ และทดสอบความปลอดภัยของอาหารสดและผลิตภัณฑ์อาหารต่าง ๆ โดยวิธีทางเคมี ฟิสิกส์ จุลชีววิทยา และพิษวิทยา มีผู้ใช้บริการ 509 ราย จำนวนตัวอย่าง 3,785 ตัวอย่าง
- ตรวจสอบสารอาหารในเลือดและวิตามินในอาหาร มีผู้ใช้บริการ 37 ราย จำนวนตัวอย่าง 62 ตัวอย่าง
- ประเมินคุณค่าและจัดทำฉลากโภชนาการ มีผู้ใช้บริการ 44 ราย จำนวนตัวอย่าง 58 ตัวอย่าง
- ผลิตเครื่องวัดส่วนสูงแบบประกอบได้ จำหน่ายให้กับหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน มีผู้ใช้บริการ 10 ราย จำนวน 22 เครื่อง
- ทดสอบความชำนาญในการตรวจวัดค่าวอเตอร์แอกทิวิตีในอาหาร 23 หน่วยงาน

2. โครงการอาหารและโภชนาการเพื่อส่งเสริมสมรรถภาพนักกีฬาไทยและบุคคลทั่วไป มีการให้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสร้างความมั่นใจแก่นักกีฬาระดับชาติ ให้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพแก่นักเรียนระดับประถมศึกษาและมัธยมศึกษา ให้บริการด้านการดูแลสุขภาพและสมรรถภาพร่างกายแก่บุคคลทั่วไป ให้บริการตรวจวัดภาวะโภชนาการและส่งเสริมการออกกำลังกายในนักกีฬา

### ผลการดำเนินงาน :

- ให้ความรู้โดยการบรรยาย 5 ครั้ง
- ให้สาระความรู้เกี่ยวกับสุขภาพ 18 ครั้ง
- ประเมินผลภาวะโภชนาการ 4 ครั้ง
- เอกสารเผยแพร่ 1 ชิ้น
- ตรวจวัดภาวะโภชนาการ 6 ครั้ง

3. โครงการรณรงค์เผยแพร่ความรู้ทางด้านโภชนาการ เพื่อส่งเสริมความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสม

**ผลการดำเนินงาน :**

- เผยแพร่ความรู้สู่กลุ่มเป้าหมายและหน่วยงานต่าง ๆ ผ่านสื่อหลายด้าน เพื่อส่งเสริมพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่มีคุณภาพแบบไทยและภูมิปัญญาท้องถิ่น การบริโภคผัก ผลไม้ที่เน้นความหลากหลายอย่างเหมาะสม เพื่อสร้างเสริมสุขภาพ ลดปัจจัยเสี่ยงต่อการเกิดโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง และส่งเสริมให้มีพฤติกรรมสุขภาพที่ดี รวมถึงกระบวนการพัฒนาสุขภาพด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องให้กับหน่วยงานต่าง ๆ เพื่อเสริมพลังในการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนให้ดียิ่งขึ้น โครงการนี้ได้เตรียมงานเผยแพร่ความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการ 3 เรื่อง จัดกิจกรรม 4 ครั้ง

4. โครงการสร้างเสริมโภชนาการที่เหมาะสมด้วยข้อมูลอ้างอิงสารอาหารของประเทศไทย

**ผลการดำเนินงาน :**

- จัดทำฐานข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทยให้เป็นระบบ ทำให้ได้ข้อมูลที่มีความถูกต้อง สมบูรณ์ครบถ้วนเป็นที่เชื่อถือ ได้นำข้อมูลคุณค่าทางโภชนาการที่ได้จากการวิเคราะห์มาตรฐานตรวจสอบแก้ไขปรับปรุงเพิ่มเติม และสร้างข้อมูลใหม่ ทั้งหมดได้ถูกนำมารวบรวมและประมวลผลทางสถิติ และจัดทำหนังสือคุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย (Thai Food Composition Table) และ Electronic Database ของ Thai Food Composition Table และดำเนินการส่งตัวอย่างวิเคราะห์ และจัดทำรายงานผลการวิเคราะห์เพื่อทำฐานข้อมูลเพิ่มเติม

5. โครงการพัฒนาโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปและระบบฐานข้อมูลลักษณะต่างๆของอาหารไทยเพื่อประเมินการบริโภคอาหารทั้งระดับบุคคลและกลุ่มประชากรเพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการประเมินการบริโภคอาหารทั้งระดับบุคคลและกลุ่มประชากรสำหรับนักวิชาการ

**ผลการดำเนินงาน :**

- จัดอบรม พัฒนาชุดติดตั้งโปรแกรมลิขสิทธิ์ INMUCAL-Nutrients (package) และจัดทำต้นฉบับคู่มือการใช้โปรแกรม ทดสอบ Program INMU-Recipe Database สำหรับการถอดส่วนประกอบอาหารของเมนูอาหารพร้อมกิน พัฒนาฐานข้อมูลเมนูอาหารอื่น ๆ โครงการโภชนบำบัดเสริมสร้างสุขภาพผู้ป่วยโรคไม่ติดต่อเรื้อรัง

6. โครงการพัฒนาเว็บไซต์ด้านอาหารและโภชนาการ เว็บไซต์ของสถาบันครอบคลุมพันธกิจของสถาบันทั้งเรื่องการวิจัย การศึกษา และการบริการวิชาการ เพื่อให้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการแก่ประชาชนทั่วไปโดยไม่คิดมูลค่าซึ่งอยู่ในรูปของสื่อที่หลากหลาย คือ รายการวิทยุ รายการโทรทัศน์สำหรับคนปกติและผู้พิการทางหู บทความวิชาการ พิพิธภัณฑสถานภาพ ตลอดจนข่าวประชาสัมพันธ์ นอกจากนี้ยังมีฟรีซอฟต์แวร์ต่าง ๆ ที่สามารถเข้ามาใช้เพื่อหาความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อให้เกิด visibility เพิ่มขึ้น ผู้ใช้งานได้รับประโยชน์สูงสุด

**ผลการดำเนินงาน :**

- ปรับปรุงโฉมเว็บไซต์ใหม่ (ภาษาไทย) ของสถาบัน 1 ครั้ง
- จัดโครงการโภชนาการสัญจรเพื่อให้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการและแนะนำเว็บไซต์ไปยังโรงเรียนต่าง ๆ และให้ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการ แนะนำเว็บไซต์ รวมมีผู้เข้าร่วมกิจกรรมโภชนาการสัญจร จำนวนทั้งสิ้น 1,564 คน

7. โครงการพัฒนาสื่อการเรียนรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน

**ผลการดำเนินงาน :**

- มีการอบรม 1 ครั้ง
- เยี่ยมติดตามการจัดการเรียนรู้โภชนาการสมวัย 2 ครั้ง
- กิจกรรมเพื่อการเรียนรู้ด้านอาหารและโภชนาการ เป็นนิทาน 2 เรื่อง
- แอนิเมชั่นประกอบเพลง 2 ชุด
- หนังสือ 2,000 เล่ม
- ดีวีดี 1 ชุด
- เพลงส่งเสริมการบริโภคผักและผลไม้และอาหารต่าง ๆ เพลง 4 เพลง
- กิจกรรมเผยแพร่อื่น ๆ 11 ครั้ง

8. โครงการอบรมการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ

**ผลการดำเนินงาน :**

- ทำแบบสอบถามเพื่อสำรวจความคิดเห็นผู้เข้าอบรม ทดลองสูตรผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการอบรม ประชาสัมพันธ์และรับสมัครผู้เข้าร่วมอบรม จัดอบรม 3 ครั้ง มีสรุปผลการดำเนินงานการอบรม

9. กิจกรรมอบรม ประชุม สัมมนาทางวิชาการ ในระดับประเทศและนานาชาติ

**ผลการดำเนินงาน :**

- จัดอบรม ประชุม สัมมนาทางวิชาการระดับประเทศ 18 ครั้ง ผู้เข้าร่วม 3,479 คน
- ระดับนานาชาติ 8 ครั้ง มีผู้เข้าร่วม 402 คน

10. กิจกรรมเผยแพร่ข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการผ่านสื่อต่าง ๆ

**ผลการดำเนินงาน :**

- เผยแพร่ผ่านสื่อวิทยุ 121 ครั้ง
- สื่อโทรทัศน์ 24 ครั้ง
- สื่อหนังสือพิมพ์ 33 ครั้ง
- สื่อนิตยสาร 29 ครั้ง
- บรรยายผ่านสื่อต่างๆ 45 ครั้ง

11. กิจกรรมจัดนิทรรศการและบริการสุขภาพ 6 ครั้ง
12. ข้อมูลข่าวสารผ่านนิตยสารหมอชาวบ้าน ได้แก่
  - ข้าวผัดมันกุ้ง
  - ผัดดอกกุยช่ายกับตับหมู
  - หวาน มัน เค็ม
  - ปลากระพงผัดพริกไทยดำ
  - ออกกำลังกายแก้ปัญหาเข่าติด
  - แกงส้มผักรวมกุ้งสด
  - สมูทตี้แก้วมังกรรวมมิตร
  - รู้ทันข้อมูลอาหารและโภชนาการ
  - ยำปลาทูน่า
  - หอมใหญ่ยัดไส้
  - เต้าหู้ไข่หน้าเห็ดเข็มทองนึ่งซีอิ๊ว
  - บวบผัดไข่ใส่กุ้ง
13. มีรายการวิทยุประจำเพื่อเผยแพร่ข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการ ได้แก่ โภชนาการน่ารู้ ทางสถานีวิทยุ อส. พระราชวังดุสิต ความถี่ FM 104 MHz , AM 1332 KHz ทุกวันอังคาร เวลา 18.00–18.30 น. มีการเผยแพร่ จำนวน 52 เรื่อง และรายการพบหม้ออาสาแปซิฟิก ทุกวันจันทร์ เวลาประมาณ 14.20–14.50 น. ทางสถานีวิทยุ จส 100 มีการเผยแพร่ จำนวน 50 ครั้ง

#### **การให้บริการเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ปรึกษา ผู้เชี่ยวชาญและกรรมการ**

สถาบันมีบุคลากรที่มีความรู้ ความสามารถ/ความชำนาญหลากหลายสาขาทางด้านอาหารและโภชนาการ เป็นที่ยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ ได้รับเชิญเป็นคณะทำงานและผู้เชี่ยวชาญด้านต่าง ๆ เป็นคณะกรรมการ ผู้ทรงคุณวุฒิ กรรมการสอบวิทยานิพนธ์นักศึกษาปริญญาโทและปริญญาเอก เป็นที่ปรึกษาให้กับหน่วยงาน เป็นผู้ประเมินด้านวิชาการ เป็นผู้บรรยาย เป็นผู้ทรงคุณวุฒิพิจารณาผลงานทางวิชาการ และเป็นที่ปรึกษาด้านโภชนบำบัด

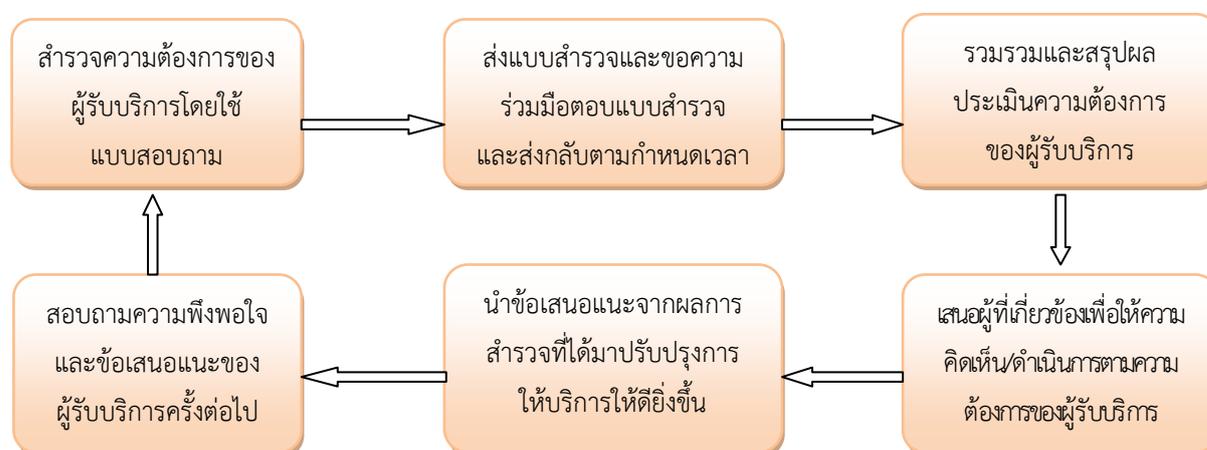
ตารางที่ 24 การให้บริการเป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ปรึกษา ผู้เชี่ยวชาญและกรรมการ

ประเภท	จำนวน (คน)
1. ที่ปรึกษา	17
2. ผู้ทรงคุณวุฒิ	6
3. วิทยากร	20
4. คณะกรรมการตรวจประเมิน	8
5. อาจารย์พิเศษ	9

การประเมินความต้องการและความคาดหวังจากผู้รับบริการ

1. สํารวจความพึงใจและความต้องการของผู้รับบริการ

ขั้นตอนการสำรวจความพึงพอใจและความต้องการของผู้รับบริการ



สรุปผลการสำรวจความพึงพอใจของผู้รับบริการในการให้บริการวิเคราะห์ทางด้านอาหารและโภชนาการ

- การให้บริการ มีความพึงพอใจ อยู่ในเกณฑ์มาก (คะแนนเฉลี่ย 4.02 จาก 5 คะแนน) คิดเป็นร้อยละ 80
- การให้บริการของเจ้าหน้าที่รับตัวอย่างมีความพึงพอใจ อยู่ในเกณฑ์มาก (คะแนนเฉลี่ย 4.27 จาก 5 คะแนน) คิดเป็นร้อยละ 85
- ความพึงพอใจโดยรวมในการบริการของสถาบัน อยู่ในเกณฑ์มาก (คะแนนเฉลี่ย 4.27 จาก 5 คะแนน) คิดเป็นร้อยละ 86
- กระบวนการให้บริการอยู่ในเกณฑ์ “มาก” (คะแนนเฉลี่ย 4.13 จาก 5 คะแนน) คิดเป็นร้อยละ 83
- สามารถนำไปใช้ประโยชน์อยู่ในเกณฑ์ “มาก” (คะแนนเฉลี่ย 4.14 จาก 5 คะแนน) คิดเป็นร้อยละ 83

## ตารางที่ 25 ความพึงพอใจจากผู้รับบริการได้ทำการเปรียบเทียบความพึงพอใจย้อนหลัง 3 ปี

แบบสำรวจประจำปี	แบบสำรวจ		สรุปความพึงพอใจ		เกณฑ์ความพึงพอใจ
	ส่งออก	ได้รับ	ร้อยละ	ค่าเฉลี่ย	
2553	100	52	82	4.12	อยู่ในเกณฑ์มาก
2554	100	41	86	4.29	อยู่ในเกณฑ์มาก
2555	150	63	85	4.27	อยู่ในเกณฑ์มาก

การปรับปรุงงานบริการวิชาการจากแบบสำรวจความพึงพอใจของผู้รับบริการ ได้มีการนำสรุปผลการสำรวจความพึงพอใจเสนอต่อคณะกรรมการบริการวิชาการ เพื่อดำเนินการปรับปรุงการให้บริการต่อไป ซึ่งการจัดทำแบบประเมินจะดำเนินการปีละ 1 ครั้ง

### 2. รับข้อร้องเรียนจากผู้รับบริการเกี่ยวกับผลการวิเคราะห์/ทดสอบ

งานบริการวิชาการจะรวบรวมข้อร้องเรียนเสนอผู้จัดการคุณภาพ โดยให้ผู้รับบริการกรอกรายละเอียดในแบบฟอร์ม และส่งผ่านเครื่องโทรสารหรืออีเมล มีการมอบหมายและกำหนดผู้รับผิดชอบในการแก้ไขข้อร้องเรียน และรีบดำเนินการแก้ไขให้ผู้รับบริการ ซึ่งเป็นไปตามข้อกำหนดของระบบ ISO/IEC 17025:2005 ในปีพ.ศ. 2555 มีข้อร้องเรียนจำนวน 8 ครั้ง (จากจำนวนตัวอย่าง 3,796 ตัวอย่าง) มีสาเหตุจากการคำนวณผลผิด 1 ครั้ง ทำการทดสอบซ้ำจากตัวอย่างเดิมแล้วได้ผลเหมือนเดิม 3 ครั้ง ทดสอบซ้ำและออกรายงานใหม่ 2 ครั้ง วิเคราะห์ตัวอย่างสลับกัน 1 ครั้ง เตรียมตัวอย่างไม่ดี 1 ครั้ง

### 3. ประเมินผลการฝึกอบรมโรงงานน้ำต้นแบบเพื่อการพัฒนาคุณภาพน้ำบริโภค

โดยให้ผู้เข้ารับการอบรมตอบแบบสอบถามเพื่อประเมินความพึงพอใจและมีคำถามแบบเปิดสำหรับข้อเสนอแนะต่าง ๆ เพื่อนำข้อมูลเสนอหัวหน้าโครงการรับทราบและพัฒนาปรับปรุงสำหรับการอบรมในครั้งต่อไป

### 4. ประเมินผลการฝึกอบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients ในการประเมินการบริโภคอาหาร

โดยผู้เข้ารับการอบรมตอบแบบประเมินความพึงพอใจและมีคำถามเปิดสำหรับข้อเสนอแนะต่าง ๆ ตามความต้องการที่จะให้พัฒนาและปรับปรุง ข้อมูลที่ได้จะถูกนำเสนอต่อหัวหน้าโครงการฝึกอบรมรับทราบ เพื่อนำไปพัฒนาและปรับปรุงตามความเป็นไปได้เพื่อดำเนินการปรับปรุงในการอบรมครั้งต่อไป

## การสื่อสารการให้บริการวิชาการ

สถาบันมีระบบการสื่อสารและสร้างความสัมพันธ์ในการให้บริการแก่บุคลากรทั้งภายในและภายนอกหน่วยงาน ดังนี้

- มีระบบ intranet สถาบัน เพื่อให้เจ้าหน้าที่และบุคลากรภายในสถาบันสามารถเข้ามาสืบค้นข้อมูลด้านต่าง ๆ ของสถาบันและรับรู้ความเคลื่อนไหวด้านต่าง ๆ ได้ที่

<http://10.19.1.42/intranet/>

2. ประชาสัมพันธ์และแจ้งข่าวสาร ให้กับแก่ประชาชนผู้สนใจและกลุ่มเป้าหมายเข้ามารับรู้ ข้อมูล กิจกรรม/โครงการด้านบริการวิชาการ ได้ที่ [www.inmu.mahidol.ac.th](http://www.inmu.mahidol.ac.th)
3. ประชาสัมพันธ์การให้บริการวิชาการผ่านเว็บไซต์ของสถาบัน ที่ <http://www.inmu.mahidol.ac.th/th/service/> เพื่อให้ผู้ขอรับบริการเข้ามาดูข้อมูล การให้บริการ โดยในปีงบประมาณ 2555 มีผู้เข้ามาใช้บริการโดยรวม 1,483 ครั้ง
4. สร้างสัมพันธ์กับผู้ให้บริการหลังการให้บริการ ทำโดยการส่งบัตรอวยพรวันปีใหม่

### ฐานข้อมูลที่สนับสนุนการบริการวิชาการ

สถาบันมีการพัฒนาระบบการจัดเก็บข้อมูลอย่างต่อเนื่องเพื่อเป็นการพัฒนาและปรับปรุง ฐานข้อมูลที่มีอยู่เดิมจากหน่วยทรัพยากรบุคคลและหน่วยวิเทศสัมพันธ์ โดยมีหน่วยบริการวิเคราะห์และ ฝึกอบรม เป็นผู้รับผิดชอบเก็บข้อมูล ฐานข้อมูลของการบริการวิชาการที่มีอยู่ ได้แก่

1. ฐานข้อมูลบุคลากรที่ให้บริการวิชาการ
2. ฐานข้อมูลการให้บริการฝึกอบรม-ประชุมสัมมนา
3. ฐานข้อมูลการให้บริการทดสอบ-วิเคราะห์ตัวอย่างอาหารและเลือด

ข้อมูลการให้บริการวิชาการต่าง ๆ ของสถาบันที่ได้นำเสนอผ่านทางเว็บไซต์ของสถาบัน โดย หน่วยเทคโนโลยีสารสนเทศดูแลและพัฒนาปรับปรุงให้เป็นฐานข้อมูลปัจจุบัน เพื่อสนับสนุนการให้บริการ วิชาการด้านต่าง ๆ และตอบสนองความต้องการของผู้ใช้ฐานข้อมูลด้วย มีดังนี้

1. โครงการบริการวิเคราะห์ทางด้านอาหารและโภชนาการ มีฐานข้อมูลการให้บริการ ได้แก่ ข้อมูลจำนวนผู้รับบริการ จำนวนตัวอย่าง รายได้ โดยหน่วยบริการวิเคราะห์และฝึกอบรมเป็นผู้จัดการ ระบบฐานข้อมูล ซึ่งเชื่อมโยงกับห้องปฏิบัติการต่าง ๆ ทำให้ระบบการรายงานผลมีประสิทธิภาพ รวดเร็ว และถูกต้อง โดยผ่านระบบอินเทอร์เน็ต <http://10.19.1.42/analysis/login.cfm> พร้อมทั้งนำความคิดเห็นจากผู้ใช้ระบบมาปรับปรุงแก้ไขให้ระบบสามารถทำงานได้อย่างต่อเนื่อง

2. โครงการเผยแพร่ความรู้ผ่านระบบสารสนเทศ สถาบันให้ความรู้ผ่านระบบสารสนเทศ จำนวน 1 เว็บไซต์ คือ [www.inmu.mahidol.ac.th](http://www.inmu.mahidol.ac.th) โดยมีงานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศรับผิดชอบ ภายใต้กำกับของรองผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษาและกิจกรรมพิเศษ การให้ความรู้ผ่านระบบสารสนเทศ ดังกล่าว เน้นข้อมูลที่มีเนื้อหาเป็นปัจจุบันและทันสมัย และครอบคลุมเรื่องต่าง ๆ ด้านอาหารและ โภชนาการที่เกี่ยวข้องและเป็นที่น่าสนใจของประชาชนผู้ให้บริการ เว็บไซต์ของสถาบันประกอบด้วยข้อมูล ด้านการวิจัย การศึกษา งานบริการวิชาการ ผลงานตีพิมพ์ วิทยานิพนธ์ บทความวิชาการ หนังสือ/คู่มือ และเอกสารประกอบการบรรยาย ซึ่งสามารถดาวน์โหลดไปใช้ได้ ซอฟแวร์สำหรับประชาชนทั่วไป และครู ชาวประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ นอกจากนี้ยังจัดทำโฮมเพจต่าง ๆ เพื่อให้เกิดประโยชน์กับผู้ที่เข้าเยี่ยมชม เช่น โฮมเพจพิพิธภัณฑ์ภาพถ่ายที่หายากที่เกี่ยวข้องกับงานโภชนาการในประเทศไทย โฮมเพจน้ำดื่มบรรจุขวด “ต้นน้ำ” เป็นต้น โดยในปี พ.ศ. 2555 ได้มีการนำผลประเมินออนไลน์ จากผู้เยี่ยมชมในปี พ.ศ. 2554

และจากการระดมสมองบุคลากรสถาบันสายต่าง ๆ และนักศึกษามาจัดปรับเว็บไซต์ดังกล่าวให้มีความน่าสนใจและมีข้อมูลที่เป็นไปตามความต้องการของผู้เข้าเยี่ยมชมซึ่งเป็นผู้ใช้บริการ ตลอดจนปรับปรุงให้มีความทันสมัยตลอดเวลา อีกทั้งได้มีการจัดกิจกรรมเปิดโฉมใหม่เว็บไซต์สถาบันโดยเชิญบุคลากร นักศึกษา สถาบัน บุคลากรจากส่วนงานภายในมหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา ตลอดจนสื่อมวลชน เข้าร่วมกิจกรรมดังกล่าว ทำให้เว็บไซต์ของสถาบันเป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายมากขึ้น โดยที่เว็บไซต์ได้รับการเพิ่มเติมเนื้อหา/ข้อมูลทั้งด้านคุณภาพและบริการ คือ มีการเพิ่มรายการวิทยุ (โภชนาการออนไลน์) และรายการโภชนาการน่ารู้ (วีดิทัศน์) เรื่องเกี่ยวกับอาหาร โภชนาการและโรคต่าง ๆ จำนวนสื่อละ 50 เรื่อง โดยวีดิทัศน์ได้มีการแสดงภาษามือประกอบเพื่อเป็นช่องทางให้ผู้พิการด้านการได้ยินสามารถเข้าถึงได้มากขึ้น สำหรับบทความวิชาการได้มีการเพิ่มเนื้อหาและปรับปรุงบทความเดิมให้มีเนื้อหาที่เป็นปัจจุบัน และในส่วนอื่น ๆ ได้มีการจัดปรับและเพิ่มเนื้อหาให้เป็นปัจจุบันตลอดเวลา มีการเปิดช่องทางในการสื่อสารสองทางกับผู้ใช้บริการเว็บไซต์คือ นอกจากการเปิดเรีบบอร์ดแล้ว ยังได้ใช้ Social network อื่นๆ ทั้ง facebook, twitter และ youtube ส่งผลให้ในปี พ.ศ. 2555 มีผู้ติดต่อสถาบันผ่านกระดานข่าวจำนวน 19 ครั้ง และมีผู้เข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์ของสถาบันโภชนาการ จำนวนทั้งสิ้น 148,953 ครั้ง

#### **การให้บริการวิชาการด้วยจริยธรรม และมีความรับผิดชอบต่อสาธารณะ**

สถาบันได้ให้บริการจัดฝึกอบรม/ดูงานแก่ผู้ที่ประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำดื่มที่มีคุณภาพแก่ประชาชน ตลอดจนนักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ บุคลากรที่เกี่ยวข้อง และประชาชนทั่วไป โดยนำโปรแกรม INMUCAL-Nutrients สำหรับคำนวณปริมาณสารอาหาร เพื่อการประเมินคุณภาพเมนูอาหาร และจัดเมนูอาหารสุขภาพ นอกจากนี้ ยังให้บริการวิจัยและคำปรึกษาแก่ภาคเอกชน เพื่อสามารถผลิตอาหารที่มีคุณภาพดี ทั้งด้านอาหารและโภชนาการ ซึ่งเป็นไปตามแผนนโยบายกลยุทธ์ด้านการสร้างความเป็นเลิศในการบริการด้านอาหารและโภชนาการ

#### **การบูรณาการระหว่างบริการทางวิชาการกับการเรียนการสอนและการวิจัย**

สถาบันดำเนินการให้บริการวิเคราะห์ด้านอาหารและโภชนาการ โดยดำเนินงานตามระบบมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2005 และได้รับการรับรองมาตรฐานจากสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ ในการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ตามขอบข่ายการทดสอบด้านสาธารณสุข มีการนำความรู้และประสบการณ์จากการให้บริการวิชาการและวิชาชีพมาใช้ในการสอนนักศึกษา บางหัวข้อในหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ ได้แก่ รายวิชา NUTX 612 Analytical Methods in Food Toxicology การวิเคราะห์พิษวิทยาทางอาหาร และรายวิชา NUTX 616 Determination of Microorganism in Foods การตรวจสอบจุลินทรีย์ในอาหาร นอกจากนี้ยังมีการบูรณาการบริการวิชาการกับการศึกษา โดยการสนับสนุนนักศึกษาของสถาบันร่วมให้ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการในกิจกรรมเผยแพร่ความรู้ในการจัดนิทรรศการเนื่องในวันสำคัญต่าง ๆ และ

สนับสนุนให้นักศึกษาสาขาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการเข้าร่วมอบรมโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง “In-house quality control system and control chart”

ตารางที่ 26 ผลลัพธ์ด้านการบริการวิชาการ ตามแผนยุทธศาสตร์ สถาบันโภชนาการ

รหัส	ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	ช่วงเวลา	เป้าหมาย ปี 2555	ผลลัพธ์ปี 2552	ผลลัพธ์ปี 2553	ผลลัพธ์ปี 2554	ผลลัพธ์ปี 2555
1	ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการหลักของส่วนงาน	คะแนน	ปี พ.ศ.	3.75	4.11	4.12	4.12	4.27
2	จำนวนรายการวิเคราะห์ที่ได้รับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2005 ที่เพิ่มขึ้นใน 4 ปี	รายการ	ปี พ.ศ.	4	6	0	0	11
3	ร้อยละของงานบริการวิเคราะห์ตัวอย่างที่ดำเนินการแล้วเสร็จตามเวลาที่กำหนด	ร้อยละ	ปี พ.ศ.	85	81.00	90.00	96.53	88.38
4	จำนวนหน่วยงานที่บุคลากรสถาบันไปเป็นร่วมคณะทำงาน คณะกรรมการ หรือที่ปรึกษาทั้งในประเทศและต่างประเทศต่อปี	หน่วยงาน	ปี พ.ศ.	5	37	64	60	38
5	จำนวนโครงการด้านอาหารและโภชนาการที่จัดให้บริการแก่ประชาชน หน่วยงาน และสังคมทั้งในและต่างประเทศต่อปี	โครงการ	ปี พ.ศ.	10	50	56	45	53
6	จำนวนโครงการบริการวิชาการที่มุ่งนำความรู้และประสบการณ์จากการให้บริการวิชาการมาใช้ในการพัฒนาการเรียนการสอนและการวิจัย (สมศ. 8) หากได้ร้อยละ >30 เท่ากัน 5 คะแนน	ร้อยละ	ปี พ.ศ.	30	12.50	12.50	9.09	9.09
7	จำนวนการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารและให้คำปรึกษาด้านอาหารและโภชนาการที่ทันเหตุการณ์ของอาจารย์หรือนักวิจัยผ่านสื่อต่าง ๆ สู่ประชาชนต่อปี	ครั้ง	ปี พ.ศ.	300	288	299	285	279
8	จำนวนโครงการบริการวิชาการที่มุ่งสร้างเรียนรู้และเสริมสร้างความเข้มแข็งของชุมชนหรือองค์กรภายนอก (สมศ. 9)	โครงการ	ปี พ.ศ.	2	1	1	1	1
9	สัดส่วนเงินรายได้ที่เกิดจากการรับจ้างวิจัย และการรับเป็นที่ปรึกษาโครงการต่อบุคลากรสายวิชาการประจำ	บาท	ปีงบประมาณ	200,000	0	335,565	392,917	274,737
10	สัดส่วนเงินรายได้ที่เป็นรายรับที่เกิดจากการบริการวิชาการต่อจำนวนบุคลากรสายวิชาการประจำ	สัดส่วน	ปีงบประมาณ	400,000	236,078	529,429	623,802	577,218

## การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม เป็นหนึ่งในพันธกิจหลักของสถาบันโภชนาการ โดยสถาบันได้กำหนดไว้ในแผนกลยุทธ์ของสถาบัน มีคณะกรรมการด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมทำหน้าที่บริหารและสนับสนุนการดำเนินงาน ตามแผนงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมที่กำหนดไว้ ซึ่งครอบคลุมกิจกรรมด้านเฉลิมพระเกียรติสถาบันพระมหากษัตริย์ ด้านศาสนา ด้านประเพณีและวัฒนธรรมไทยและด้านสิ่งแวดล้อม ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวเปิดโอกาสให้บุคลากร และนักศึกษาเข้ามามีส่วนร่วมอย่างกว้างขวาง

### กิจกรรมด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

ในปีงบประมาณ 2555 คณะกรรมการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม ได้กำหนดแผนการจัดกิจกรรมไว้ จำนวน 33 กิจกรรม และมีการดำเนินกิจกรรมทั้งสิ้น 31 กิจกรรม

### ตารางที่ 27 สรุปผลการจัดกิจกรรมด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม

#### ประจำปีงบประมาณ 2555

กิจกรรม	วันเดือนปี	สถานที่	เป้าหมาย	ผลลัพธ์
1. กิจกรรมรณรงค์ช่วยเหลือผู้ประสบอุทกภัย : ร่วมบริจาคเงินช่วยเหลือและสิ่งของให้แก่ผู้ประสบอุทกภัย	10 ตุลาคม 2554	สถาบันโภชนาการ	-	-
2. โครงการจากห้องเรียนสู่ชุมชน	19 ตุลาคม 2554	สถานสงเคราะห์คนชรา เฉลิมราชกุมารี (หลวงพ่อบึงอูปถัมภ์) ต.วัดสำโรง อ.นครชัยศรี จ.นครปฐม	- นักศึกษา ชั้นปีที่ 1 เข้าร่วม 34 คน - ความพึงพอใจ $\geq 3.75$ จาก 5 คะแนน	- นักศึกษา ชั้นปีที่ 1 เข้าร่วม 36 คน - ความพึงพอใจ $\geq 4.92$ จาก 5 คะแนน
3. กฐินพระราชทาน มหาวิทยาลัยมหิดล	21 ตุลาคม 2554	วัดภคินีนาถ เขตบางพลัด กรุงเทพฯ	ผู้เข้าร่วม $\geq 10$ คน	ผู้เข้าร่วม 15 คน
4. ทำบุญตักบาตร เนื่องในวันสงกรานต์ปีเก่าต้อนรับปีใหม่	29 ธันวาคม 2554	สถาบันโภชนาการ	ผู้เข้าร่วม $\geq 100$ คน	ผู้เข้าร่วม 150 คน
5. บริจาคสิ่งของสำหรับจัดวันเด็กแห่งชาติ ผ่านองค์การนักศึกษามหาวิทยาลัยมหิดล	14 มกราคม 2555	ณ ที่ว่าการอำเภอพุทธมณฑล นครปฐม	-	-
6. กิจกรรมมอบรางวัลบุคลากรดีเด่น อาจารย์ ตัวอย่าง เนื่องในวันคล้ายวันสถาปนาสถาบันโภชนาการ	25 มกราคม 2555	สถาบันโภชนาการ	ผู้เข้าร่วม $\geq 80$ คน	ผู้เข้าร่วม 150 คน
7. ทำบุญเลี้ยงพระเนื่องในวันคล้ายวันสถาปนาสถาบันโภชนาการ	25 มกราคม 2555	สถาบันโภชนาการ	ผู้เข้าร่วม $\geq 200$ คน	ผู้เข้าร่วม 250 คน

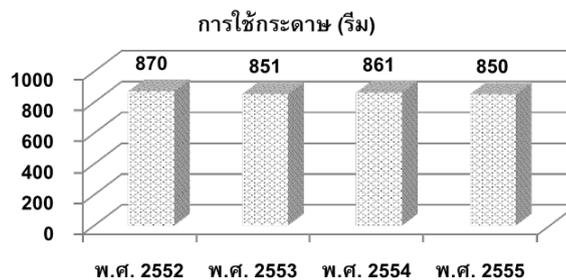
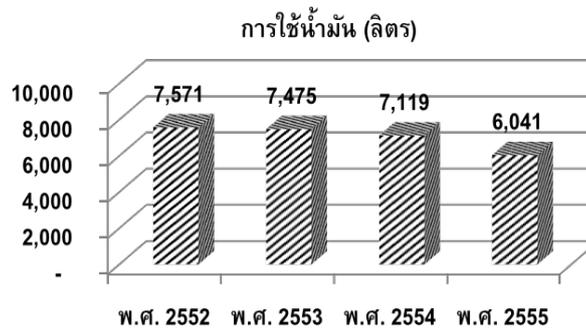
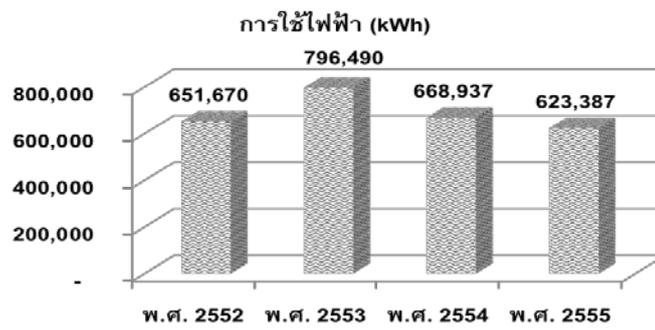
กิจกรรม	วันเดือนปี	สถานที่	เป้าหมาย	ผลลัพธ์
8. งานแสดงมูทิดาจิตในโอกาส รศ.ดร.ประไพศรีศิริจักรวาล เกษียณอายุงาน	22 กุมภาพันธ์ 2555	สถาบันโภชนาการ	ผู้เข้าร่วม $\geq$ 100 คน	ผู้เข้าร่วม 141 คน
9. พิธีถวายพานพุ่มเนื่องในงาน 43 ปี วันพระราชทานนามมหาวิทยาลัยมหิดล	2 มีนาคม 2555	สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล	ผู้เข้าร่วม $\geq$ 10 คน	ผู้เข้าร่วม 27 คน
10. รดน้ำรับพรจากอาจารย์ผู้ใหญ่เนื่องในเทศกาลสงกรานต์	10 เมษายน 2555	สถาบันโภชนาการ	ผู้เข้าร่วม $\geq$ 100 คน	ผู้เข้าร่วม 121 คน
11. กิจกรรม Big Cleaning Day	23 พฤษภาคม 2555	สถาบันโภชนาการ	ความพึงพอใจ $\geq$ 3.5 จาก 5 คะแนน	ความพึงพอใจ $\geq$ 3.6 จาก 5 คะแนน
12. กิจกรรมปลูกป่าลดโลกร้อน ครั้งที่ 5	26 พฤษภาคม 2555	โรงเรียนบ้านหินสี สาขาบ้านลานคา อ.ปากท่อ จ.ราชบุรี	ความพึงพอใจ $\geq$ 3.7 จาก 5 คะแนน	- ผู้เข้าร่วม 70 คน - ความพึงพอใจ 4.6 จาก 5 คะแนน
13. กิจกรรม “โภชนาการสัญจร”	26 พฤษภาคม 2555	โรงเรียน บ้านหินสี สาขา ลานคา อ.ปากท่อ จ.ราชบุรี	-	-
14. กิจกรรมเวียนเทียนเนื่องในวันวิสาขบูชา	1 มิถุนายน 2555	วัดมหาสวัสดิ์ ต.ศาลายา อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม	-	-
15. ปันจรรย์านเพื่อสุขภาพกิจกรรมปันจรรย์าน ออกกำลังกายและเวียนเทียนในวันวิสาขบูชา	1 มิถุนายน 2555	วัดมหาสวัสดิ์ ต.ศาลายา อ.พุทธมณฑล จ.นครปฐม	ความพึงพอใจ $\geq$ 4 จาก 5 คะแนน	ความพึงพอใจ 4.4 จาก 5 คะแนน
16. กิจกรรมไหว้ครู	21 มิถุนายน 2555	สถาบันโภชนาการ	นักศึกษาปี 1 ทุกหลักสูตรเข้าร่วมกิจกรรม	นักศึกษาปี 1 ทุกหลักสูตรเข้าร่วมกิจกรรม
17. กิจกรรมถวายเทียนพรรษา	1 สิงหาคม 2555	วัดกัลยาณมิตร วรมหาวิหาร แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ	ผู้เข้าร่วม $\geq$ 50 คน	ผู้เข้าร่วม 57 คน
18. ชมการสาธิตทำขนมกุฎีจีน	1 สิงหาคม 2555	ชุมชนกุฎีจีน แขวงวัดกัลยาณ์ เขตธนบุรี กรุงเทพฯ	ผู้เข้าร่วม $\geq$ 50 คน	ผู้เข้าร่วม 57 คน
19. กิจกรรมมหิดล – วันแม่ เพื่อ เทิดพระเกียรติ สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ : จิตนุทรรศการ และให้การตรวจให้ คำปรึกษาภาวะโภชนาการ	8 สิงหาคม 2555	มหาวิทยาลัยมหิดล	-	มีผู้เข้ารับการตรวจ และรับคำปรึกษา ภาวะโภชนาการ จำนวน 83 คน
20. โครงการ “รอบรู้เรื่องอาเซียน” (แสดงนิทรรศการและสาธิตอาหาร )	9 สิงหาคม 2555	สถาบันโภชนาการ	ความพึงพอใจ $\geq$ 3.5 จาก 5 คะแนน	- ผู้เข้าร่วม 60 คน - ความพึงพอใจ $\geq$ 4.2 จาก 5 คะแนน

กิจกรรม	วันเดือนปี	สถานที่	เป้าหมาย	ผลลัพธ์
21. ปีนจักรยานเพื่อสุขภาพกิจกรรมปั่นจักรยาน ออกกำลังกายเยี่ยมชมสำนักช่างสิบหมู่	5 กันยายน 2555	กรมศิลปากร กระทรวงวัฒนธรรม	ความพึงพอใจ $\geq$ 4 จาก 5 คะแนน	ความพึงพอใจ 4 จาก 5 คะแนน
22. พิธีถวายพวงมาลา เนื่องในวันมหิดล	24 กันยายน 2555	มหาวิทยาลัยมหิดล	ผู้เข้าร่วม $\geq$ 10 คน	-
23. ส่งเสริมการแต่งกายด้วยผ้าไทย ในวันสำคัญ	ตลอดปี	สถาบันโภชนาการ	ผู้แต่งกายด้วยผ้า ไทย $\geq$ ร้อยละ 80	ผู้แต่งกายด้วยผ้า ไทย $\geq$ ร้อยละ 90
24. การจัดทำปุ๋ยหมักเพื่อใช้ในการ บำรุงรักษา ต้นไม้โดยรอบสถาบันโภชนาการ	ตลอดปี	รอบอาคารสถาบัน โภชนาการ	-	-
25. การปรับปรุงภูมิทัศน์เพื่อให้ความสวยงาม	ตลอดปี	รอบอาคารสถาบัน โภชนาการ	-	-
26. โครงการคอมประหยัดพลังงาน ห้องโถง ชั้น 1	ตลอดปี	สถาบันโภชนาการ	-	-
27. โครงการหลอดไฟ เบอร์ 5 ได้รับการสนับสนุน อุปกรณ์จากการไฟฟ้าฝ่ายผลิต	ตลอดปี	สถาบันโภชนาการ	-	-
28. โครงการห้องเรียน เบอร์ 5	ตลอดปี	สถาบันโภชนาการ	-	-
29. กิจกรรมปลูกผักเพื่อสุขภาพ	ตลอดปี	สถาบันโภชนาการ	-	-
30. กิจกรรมวันมาฆบูชา (จัดทำ pop up ใน www.inmu.mahidol.ac.th และ INMU intranet) โดยเชิญชวนให้ไปเวียนเทียนที่วัด ใกล้บ้าน	-	-	-	-
31. กิจกรรมเกี่ยวกับศาสนาอิสลาม (รวมฎอน) โดยจัดทำ pop up ใน www.inmu.mahidol.ac.th	-	-	-	-

### กิจกรรมด้านการอนุรักษ์พลังงาน

ในด้านการอนุรักษ์พลังงาน สถาบันได้กำหนดนโยบายการอนุรักษ์พลังงาน โดยได้แต่งตั้งคณะทำงานอนุรักษ์พลังงาน แล้วได้มีการประชาสัมพันธ์ให้บุคลากรและนักศึกษารับทราบโดยการติดประกาศ และเผยแพร่ทางอินเทอร์เน็ต เพื่อให้ผู้บริหาร บุคลากรและนักศึกษามีส่วนร่วมในการประหยัดพลังงานไฟฟ้า น้ำมันเชื้อเพลิง น้ำ และกระดาษสำนักงานตามที่ได้กำหนดเป้าหมายการลดพลังงานลงร้อยละ 10 ต่อปี ในการดำเนินงานเพื่อให้บรรลุเป้าหมายตามนโยบายดังกล่าว สถาบันได้จัดทำมาตรการประหยัดพลังงานรองรับ พร้อมทั้งมีการติดตามผลการอนุรักษ์พลังงานอย่างสม่ำเสมอ โดยได้รายงานให้ที่ประชุมคณะกรรมการประจำสถาบัน และติดประกาศให้บุคลากรทราบโดยทั่วกันด้วย

แผนภูมิที่ 9 อัตราการใช้พลังงาน (ไฟฟ้า น้ำประปา น้ำมัน และกระดาษ) ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2552-2555



## มาตรการประหยัดพลังงานของสถาบันโภชนาการ มีรายละเอียดดังนี้

1. เครื่องปรับอากาศทั้งส่วนกลางและแบบแยกส่วน
  - กำหนดเปิด-ปิด เครื่องปรับอากาศเวลา 09.00-2.00 น. และเวลา 13.00-16.00 น. สำหรับการปฏิบัติงานนอกเวลางาน ทั้งในวันทำงานและวันหยุด ไม่อนุญาตให้เปิดเครื่องปรับอากาศ
  - ปิดระบบปรับอากาศเฉพาะวันที่มีอุณหภูมิเท่ากับหรือต่ำกว่า 22 องศาเซลเซียส
  - ตั้งอุณหภูมิเครื่องปรับอากาศให้เหมาะสม โดยไม่ต่ำกว่า 25-26 องศาเซลเซียส
  - รมณรงค์ให้บุคลากรเปิด - ปิดเครื่องปรับอากาศแบบแยกส่วนนอกเวลาเฉพาะเรื่องที่ทำเป็นประจำเท่านั้น
  - แจ้งให้บุคลากรที่มีเครื่องปรับอากาศแบบแยกส่วน งดใช้ระบบปรับอากาศส่วนกลาง
  - บำรุงรักษาเครื่องปรับอากาศอย่างสม่ำเสมอ โดยทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศ ภายในอาคารเดือนละ 1 ครั้ง และทำความสะอาดชุดระบายความร้อน ที่ติดตั้งภายนอกอาคารทุกๆ 6 เดือน
2. ไฟฟ้าแสงสว่าง
  - ลดปริมาณหลอดไฟฟ้าภายในห้องทำงานหรือห้องปฏิบัติการ และขอให้เปิดเท่าที่จำเป็น
  - กำหนดให้เปิดไฟฟ้าในห้องทำงานช่วงเวลา 08.30-12.00 น. และ 13.00-16.30 น.
  - ปิดประกาศแจ้งเตือนให้บุคลากรปิดไฟแสงสว่างและเครื่องปรับอากาศทุกครั้งที่ไม่อยู่ในห้อง
  - ลดปริมาณไฟฟ้าตามทางเดินโดยสามารถเปิดได้ซีกละ 1 จุด ภายใต้การดูแลของยามรักษาการณ์
  - ทำความสะอาดฝาครอบ หลอดไฟ แผ่นสะท้อนแสง อย่างต่อเนื่องสม่ำเสมอทุก ๆ 3 เดือน
3. ลิฟต์
  - ปิดประกาศการรณรงค์ให้ใช้ลิฟต์เฉพาะกรณีที่จำเป็นเท่านั้น เช่น การขนของจำนวนมาก การขนของด้วยรถเข็น หรือสำหรับผู้ที่มีปัญหาด้านสุขภาพ เป็นต้น
4. อุปกรณ์คอมพิวเตอร์ และเครื่องมือวิทยาศาสตร์
  - ให้ปิดจอภาพเครื่องคอมพิวเตอร์ในเวลาพักเที่ยงหรือขณะที่ไม่ใช้งานเกินกว่า 15 นาที โดยตั้งเวลาปิดจอภาพอัตโนมัติ
  - บำรุงรักษาเครื่องสำรองไฟฟ้า (UPS) ให้ใช้งานสำรองไฟฟ้ากับเครื่องคอมพิวเตอร์และเครื่องมือวิทยาศาสตร์เมื่อเกิดไฟฟ้าขัดข้อง ภายใต้โครงการบำรุงรักษาเครื่องสำรองไฟฟ้า
  - ดำเนินการควบคุมขั้นตอนการเปิดและปิดโสตทัศนอุปกรณ์ในห้องเรียนและห้องประชุม เพื่อแก้ปัญหาการเปิดเครื่องโสตทัศนอุปกรณ์ เครื่องปรับอากาศ และไฟฟ้าแสงสว่าง โดยไม่

จำเป็น ช่วยยืดอายุการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าที่สูญอุปกรณ์ต่างๆ และลดค่าใช้จ่ายด้านพลังงานของหน่วยงานอย่างเปล่าประโยชน์ ภายใต้โครงการ “เปิด 15-ปิด 15 ลดพลังงานไฟฟ้า”

- ตรวจสอบอุปกรณ์คอมพิวเตอร์และเครื่องมือวิทยาศาสตร์ที่เสื่อมสภาพแล้ว หรือมีสภาพดีอยู่แต่มีอายุการใช้งานที่มากเกินไปทุก ๆ 6 เดือน เพื่อจัดหาและทดแทนอุปกรณ์คอมพิวเตอร์และเครื่องมือวิทยาศาสตร์ที่ประหยัดไฟฟ้ามากกว่า

#### 5. รถยนต์

- ตรวจสอบสภาพรถยนต์ทุก ๆ 3 เดือน (เครื่องยนต์และยางรถ) เพื่อประหยัดน้ำมัน
- รณรงค์ให้บุคลากรลดการขอใช้รถยนต์ในการไปปฏิบัติงานหรือไปประชุมตามหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย

### การบูรณาการกิจกรรมทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อมร่วมกับพันธกิจหลักของสถาบัน

สถาบันได้ให้ความสนใจบูรณาการงานด้านอาหารและโภชนาการกับงานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม โดยดำเนินการโครงการปลูกป่าลดโลกร้อน และได้จัดกิจกรรมโดยนักศึกษาระดับปริญญาโทให้ความรู้เรื่องการเลือกกินอาหาร/ขนม โดยผ่านเกมส์ต่าง ๆ ให้กับเด็กนักเรียนระดับประถมต้น ณ โรงเรียนบ้านหินสี สาขาบ้านลานคา อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ซึ่งอยู่ใกล้ชายแดนประเทศสาธารณรัฐแห่งสหภาพเมียนมาร์ และนักเรียนส่วนใหญ่เป็นชนกลุ่มน้อยที่มีฐานะยากจน นอกจากนี้นักศึกษาได้ร่วมกับบุคลากรสถาบันและครูนักเรียนบ้านหินสี ร่วมกันปลูกป่า และปลูกหญ้าแฝกกันดินถล่ม อีกทั้งได้ร่วมกันทำอาหารสำหรับนักเรียน โดยคำนึงถึงความครบถ้วนของหมู่อาหาร รวมทั้งได้ให้ความรู้ ซึ่งทำให้เด็กนักเรียนได้ทั้งความรู้และความสนุกสนานควบคู่กันไป



ตารางที่ 28 ผลลัพธ์ด้านการทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม ตามแผนยุทธศาสตร์  
สถาบันโภชนาการ

ข้อ	ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	ช่วงเวลา	เป้าหมาย ปี 2555	ผลลัพธ์ปี 2552	ผลลัพธ์ปี 2553	ผลลัพธ์ปี 2554	ผลลัพธ์ปี 2555
1	ผลลัพธ์การส่งเสริมและสนับสนุนด้านศิลปะ และวัฒนธรรม	ร้อยละ	ปี พ.ศ.	90	100	100	100	100
2	ผลลัพธ์การพัฒนาสุนทรียภาพในมิติทาง ศิลปะและวัฒนธรรม	ร้อยละ	ปี พ.ศ.	90	100	100	100	100
3	ความพึงพอใจต่อการจัดกิจกรรมทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรมของบุคลากรและนักศึกษา ต่อปี	คะแนน	ปี พ.ศ.	3.75	4.00	4.50	4.89	4.30
4	ผลลัพธ์การส่งเสริมและสนับสนุนด้าน สิ่งแวดล้อม	ร้อยละ	ปี พ.ศ.	80	100	100	100	100
5	ระดับการใช้พลังงานตามเกณฑ์มาตรฐานที่ กระทรวงพลังงานกำหนดไว้	คะแนน	ปี พ.ศ.	5	5	5	4	4

# ประมวลภาพกิจกรรม ปี 2555

## การบริหารงาน



# รางวัล ผลงานดีเด่น



**สถาบันโภชนาการ ขอแสดงความยินดี**  
**ในโอกาส ดร. กิ่งกานต์ เดวีร์วณิช**




ได้รับรางวัลชนะเลิศที่ 1 ในการนำเสนอผลงาน Poster Presentation  
 จากการประชุม The 14th Agro-Industrial Conference (Food Innovative Asia Conference 2012)  
 เมื่อวันที่ 14-15 มิถุนายน 2555 ณ BITEC, กรุงเทพฯ

**สถาบันโภชนาการ ขอแสดงความยินดี**  
**ในโอกาส**  
**ดร. สุทธิพรชยณ สุธาธิศันสนีย์**  
 หน่วยโภชนาการ กลุ่มวิชาโภชนาการ



ได้รับรางวัล W.B. Pearson Medal Award  
 วิทยาลัยนอร์ธเวสต์แปซิฟิกยูนิเวอร์ซิตี  
 ชาติ Faculty of Science, University of Waterloo ประเทศ Canada  
 เมื่อวันที่ 28 พฤษภาคม 2555

**สถาบันโภชนาการ**  
**ขอแสดงความยินดีในโอกาส**  
**นางสาวเนติญา กาญจนวิวัฒน์**  
 นักศึกษาปริญญาโท สาขาวิชาอาหารและโภชนาการเพื่อการพัฒนา  
 ได้รับรางวัลการนำเสนอผลงานแบบ Poster  
 กลุ่ม Science and Technology  
**เรื่อง "Development of Nutritious Gel for Patients  
 with Chewing and Swallowing Difficulties"**  
 จาก The First ASEAN Plus Three Graduate Research Congress (AGRC)  
 1 - 2 March 2012 The Empress Hotel, Chiang Mai



# การวิจัย



# การศึกษา



# การบริการวิชาการ



# การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและสิ่งแวดล้อม



## รายงานประจำปี 2555 สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

### ที่ปรึกษา :

- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สติมา จิตตินันท์ รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและพัฒนาคุณภาพ
- นางสาวพัชรา ตันติศิริคุณ เลขาธิการสถาบันโภชนาการ

### รวบรวมข้อมูล :

- นางธนาวดี ศิริอักษรศิลป์ หน่วยแผนและพัฒนาคุณภาพ งานแผนและงบประมาณ สถาบันโภชนาการ

### ออกแบบปกและภาพกิจกรรม :

- นางกัลยา ศรีจันทร์ หน่วยนิทัศน์ งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ สถาบันโภชนาการ

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา

อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170 โทรศัพท์ 0 2441 9740 โทรสาร 0 2441 9344

[www.inmu.mahidol.ac.th](http://www.inmu.mahidol.ac.th)



อินมู

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล  
ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา  
อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม 73170  
โทรศัพท์ 0 2441 9740 โทรสาร 0 2441 9344  
[www.inmu.mahidol.ac.th](http://www.inmu.mahidol.ac.th)