

คำนำ



สถาบันโภชนาการได้จัดทำรายงานประจำปี 2557 ขึ้น เพื่อสรุปผลการดำเนินงานที่สำคัญในทุกพันธกิจเพื่อให้ทราบถึงความก้าวหน้าและผลสำเร็จในการดำเนินงานของสถาบันตามวิสัยทัศน์ของสถาบันที่มุ่งมั่นเป็นสถาบันวิจัยชั้นนำด้านอาหารและโภชนาการในระดับประเทศและภูมิภาค ภายในปี พ.ศ. 2558 ในปี 2557 สถาบันมีผลการดำเนินงานที่สำคัญ เช่น ด้านการวิจัย มีผลงานวิจัยตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ 20 เรื่อง ระดับนานาชาติ 21 เรื่อง นำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ 3 เรื่อง และ นำไปใช้ประโยชน์ในการกำหนดนโยบายสาธารณะของประเทศ 7 เรื่อง

ด้านความร่วมมือทางวิชาการ สถาบันได้ร่วมกับ Southeast Asian Ministers of Education Organization – Regional Centre for Food and Nutrition (SEAMEO-RECFON) ในการแลกเปลี่ยนนักศึกษา ร่วมกับ โรงพยาบาลเปาโล เมโม่เรียล ด้านการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชา โภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ในการจัดฝึกภาคปฏิบัติทางคลินิกสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานและโรคในกลุ่มเมตาบอลิก ในด้านการบริการวิชาการ ห้องปฏิบัติการทดสอบอาหารของสถาบันได้รับการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2005 ด้านการวิเคราะห์อาหาร จากสำนักงานมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กระทรวงสาธารณสุข และโรงงานต้นแบบเพื่อการวิจัย ผักอบรม และผลิตน้ำดื่มบรรจุขวดได้รับการรับรองการผลิตตามมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (น้ำบริโภค) จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข เป็นต้น

ผมขอขอบคุณผู้บริหาร คณาจารย์ และเจ้าหน้าที่ทุกคนที่ได้ร่วมแรงร่วมใจในการปฏิบัติหน้าที่อย่างเต็มที่ เพื่อให้สถาบันมีการพัฒนางานอย่างต่อเนื่องและสร้างประโยชน์ให้แก่ประชาชน สังคมและประเทศชาติ รวมทั้งขอขอบคุณผู้ที่ให้การสนับสนุนข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการจัดทำรายงานฉบับนี้จนสำเร็จลุล่วงด้วยดี และหวังเป็นอย่างยิ่งว่ารายงานประจำปีฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ต่อหน่วยงานและผู้ที่เกี่ยวข้องทุกฝ่าย

(รองศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จະวะสิต)

ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ

สารบัญ

❖ คำนำ	
❖ ปรัชญา ปณิธาน วิสัยทัศน์ และพันธกิจ สถาบันโภชนาการ	3
❖ แผนยุทธศาสตร์สถาบันโภชนาการปี พ.ศ. 2556-2559	4
❖ ประวัติสถาบันโภชนาการ	11
❖ โครงสร้างการบริหารงาน	14
❖ รางวัลและผลงานดีเด่น	19
❖ ทรัพยากรบุคคล	23
❖ งบประมาณ	27
❖ เทคโนโลยีสารสนเทศ	30
❖ ความร่วมมือทางวิชาการ	34
❖ สวัสดิการ	36
❖ การวิจัย	38
❖ การศึกษา	44
❖ การบริการวิชาการ	47
❖ การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม และกีฬาและนันทนาการ	59

ปรัชญา ปณิธาน วิสัยทัศน์ และพันธกิจ สถาบันโภชนาการ

สถาบันโภชนาการได้กำหนดปรัชญา ปณิธาน วิสัยทัศน์ และพันธกิจ ไว้ดังนี้

ปรัชญา (Philosophy)

อาหารและโภชนาการเป็นพื้นฐานของชีวิต นำไปสู่การมีสุขภาพดี และเสริมสร้างศักยภาพของประชาชน

ปณิธาน (Determination)

สถาบันจะดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนในประเทศและภูมิภาค

วิสัยทัศน์ (Vision)

เป็นสถาบันวิจัยชั้นนำด้านอาหารและโภชนาการในระดับประเทศและภูมิภาคภายในปี พ.ศ. 2558

พันธกิจ (Mission)

1. ดำเนินการวิจัยที่ได้มาตรฐานสากลบนพื้นฐานของสหวิทยาการ เพื่อสร้างองค์ความรู้ และการประยุกต์ความรู้ที่ตอบสนองต่อภาคสังคมและเศรษฐกิจ ในการส่งเสริมงานด้านอาหารและโภชนาการของประเทศและภูมิภาค
2. สร้างบุคลากรด้านอาหารและโภชนาการที่มีคุณภาพ จริยธรรมทางวิชาชีพ และสอดคล้องกับความต้องการด้านอาหารและโภชนาการของชุมชน สังคม และภูมิภาค
3. ให้บริการวิชาการ เป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการ และถ่ายทอดความรู้ เทคโนโลยีด้านอาหารและโภชนาการโดยคำนึงถึงสาธารณประโยชน์เป็นที่ตั้ง
4. สร้างความเข้มแข็งในการบริหารจัดการ เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานในทุกพันธกิจ

แผนยุทธศาสตร์ สถาบันโภชนาการปี พ.ศ. 2556-2559

สถาบันโภชนาการได้กำหนดแผนยุทธศาสตร์ปี พ.ศ. 2556-2559 ไว้ดังนี้

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 :	สร้างความเป็นเลิศในการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ (Research Excellence in Food and Nutrition for Health)
เป้าประสงค์	เพื่อผลิตผลงานวิจัยที่มีคุณภาพสูง เป็นที่ยอมรับในระดับชาติและนานาชาติ และมีศักยภาพในการสร้างผลกระทบต่อสุขภาพ ชุมชน สังคม วัฒนธรรม เศรษฐกิจ และสิ่งแวดล้อม
กลยุทธ์	มาตรการ / โครงการ / กิจกรรม
<p>1</p> <p>เสริมสร้างความเข้มแข็งในสาขาวิจัยที่เป็นจุดแข็งและสาขาใหม่ที่มีความสำคัญเชิงยุทธศาสตร์</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. จัดทำ Research Road Map ที่สอดคล้องกับแผนการพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการของประเทศและมหาวิทยาลัย โดยเน้นการมีส่วนร่วมของบุคลากรและผู้ที่มีส่วนได้ส่วนเสีย 2. ส่งเสริมการสร้างงานวิจัย (แบบสหสาขา) ที่ขึ้นำการพัฒนาประเทศด้านอาหารและโภชนาการร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในและต่างประเทศ ตามกรอบการวิจัยของประเทศเป็นฐาน โดยคำนึงถึงการนำไปใช้ประโยชน์ได้จริง 3. พัฒนาระบบเครือข่ายความร่วมมือทางวิชาการทั้งที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการทั้งในประเทศ ประเทศกลุ่มอาเซียน และต่างประเทศ เช่น กระบวนการทำงานวิจัย เครื่องมือ เทคโนโลยีและทรัพยากร เป็นต้น 4. เพิ่มระบบและช่องทางการเข้าถึงแหล่งทุนต่าง ๆ ทั้งในและต่างประเทศ ทั้งภาครัฐและเอกชน 5. สร้างงานวิจัยสาขาใหม่เพื่อสนับสนุนการดำเนินงานของภาครัฐและเอกชนในการแก้ปัญหาอาหารและโภชนาการของชาติที่ตอบสนองสถานการณ์ปัจจุบัน ได้แก่ อาหารโภชนาการในภาวะพิบัติภัยและการวิจัยเชิงนโยบาย 6. สร้างงานวิจัยสาขาใหม่เพื่อเตรียมความพร้อมและแก้ปัญหาด้านอาหารและโภชนาการของชาติ เช่น อาหารโภชนาการในภาวะพิบัติภัย และการวิจัยเชิงนโยบาย เป็นต้น
<p>2</p> <p>พัฒนาศักยภาพและส่งเสริมความก้าวหน้าของนักวิจัยสู่ความเป็นมืออาชีพ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ส่งเสริมแลกเปลี่ยนประสบการณ์การทำงานวิจัยแก่บุคลากรด้านการวิจัยผ่านความร่วมมือกับหน่วยงานทั้งภายในและต่างประเทศ 2. พัฒนาระบบป่มเพาะนักวิจัยรุ่นใหม่ เช่น ระบบพี่เลี้ยง การฝึกอบรม การจัดกลุ่มวิจัย การสนับสนุนทุนวิจัย การแลกเปลี่ยนนักวิจัยกับหน่วยงานในต่างประเทศ เป็นต้น 3. ส่งเสริมการพัฒนาภาระงานตาม Career Path ของบุคลากรสายวิชาการแต่ละตำแหน่งงานที่เน้นวิจัยเป็นหลัก 4. ขออัตรากำลังเพิ่มสำหรับนักวิจัยระดับปริญญาโทเพื่อสนับสนุนการวิจัย 5. ขออัตรากำลังเพิ่มสำหรับนักวิจัยระดับปริญญาเอก (อาจารย์และนักวิจัย) เพื่อเตรียมการทดแทนบุคลากรเกษียณอายุ
<p>3</p> <p>พัฒนาโครงสร้างพื้นฐานและระบบส่งเสริมการวิจัยที่แข่งขันได้ในระดับชาติและนานาชาติ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ปรับปรุงระบบบริหารจัดการเครื่องมือและทรัพยากรสนับสนุนงานวิจัยที่มีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับทิศทางการวิจัยของสถาบัน 2. สนับสนุนบทบาทของคณะกรรมการวิจัยในการเสริมความเข้มแข็งในการทำงานวิจัยของสถาบันที่ตอบสนองทิศทางการวิจัยของประเทศและภูมิภาค 3. ปรับปรุงระบบการบริหารงานวิจัยให้มีประสิทธิภาพและสอดคล้องกับทิศทางการวิจัยของสถาบัน (Information System and Management System)

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 1 :	สร้างความเป็นเลิศในการวิจัยด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ (Research Excellence in Food and Nutrition for Health)
<p style="text-align: center;">④</p> <p>ส่งเสริมภาพลักษณ์และสร้างผลกระทบจากงานวิจัยให้เป็นที่ประจักษ์ต่อสังคม</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. พัฒนาระบบและกลไกสนับสนุนการผลิตผลงานตีพิมพ์ที่มีประสิทธิภาพ 2. พัฒนาระบบและกลไกในการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่ได้จากงานวิจัยไปสู่สาธารณะ 3. สร้างระบบและกลไกในการคิดต่อยอดและการนำงานวิจัยไปใช้ประโยชน์ เพื่อให้เกิดผลกระทบเชิงสุขภาพ เศรษฐกิจ สังคม หรือนโยบายที่เป็นรูปธรรม 4. ส่งเสริมการสร้างทรัพย์สินทางปัญญาจากผลงานวิจัย 5. ส่งเสริมและสนับสนุนการจัดประชุมวิชาการทั้งระดับชาติและนานาชาติเพื่อเผยแพร่ผลงานสู่สาธารณะ และพัฒนาเครือข่ายทางวิชาการ
<p>ตัวชี้วัดเป้าประสงค์ในปี พ.ศ. 2560</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ผลงานวิจัยไม่น้อยกว่า 130 เรื่องได้รับการตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติและนานาชาติ 2. ผลงานวิจัยไม่น้อยกว่า 30 เรื่องถูกนำไปใช้ประโยชน์ในการแก้ปัญหา/กำหนดนโยบายสาธารณะของชุมชน สังคม ประเทศ และในเชิงพาณิชย์ 3. บทความได้รับการอ้างอิง (Citation) ใน Peer Reviewed Journals/ Refereed Journals หรือในฐานข้อมูลระดับชาติหรือระดับนานาชาติเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 5 ครั้งโดยเฉลี่ยต่อจำนวนบทความทั้งหมด 4. ผลงานวิจัยหรืองานสร้างสรรค์ที่ได้รับการตีพิมพ์หรือเผยแพร่ได้รับเกณฑ์คุณภาพไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ตามเกณฑ์การประเมินของ สมศ. 	

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 :	สร้างความเป็นเลิศในการจัดการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ (Education Management Excellence in Food and Nutrition)
เป้าประสงค์	เพื่อผลิตมหาบัณฑิตและดุษฎีบัณฑิตด้านอาหารและโภชนาการที่มีความเชี่ยวชาญ เป็นที่ยอมรับ และเพื่อรองรับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตทั้งในประเทศและต่างประเทศ
กลยุทธ์	มาตรการ / โครงการ / กิจกรรม
<p style="text-align: center;">①</p> <p>พัฒนาหลักสูตรด้านอาหารและโภชนาการระดับบัณฑิตศึกษาให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้ใช้บัณฑิตทั้งในประเทศภูมิภาคอาเซียน และนานาชาติ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ปรับปรุงหลักสูตรปริญญาเอกให้มีการเพิ่มแผนการศึกษาที่เน้นการวิจัย (แบบ ก1.) 2. ปรับปรุงหลักสูตรตามวงรอบระยะเวลาที่ สกอ. กำหนดโดยให้ผู้ใช้บัณฑิตหรือองค์กรระหว่างประเทศมีส่วนร่วมในกระบวนการปรับปรุงหลักสูตร 3. เพิ่มหลักสูตรนานาชาติในระดับปริญญาเอก 4. สร้างระบบและดำเนินการประกันคุณภาพภายในด้านการศึกษา
<p style="text-align: center;">②</p> <p>พัฒนาศักยภาพอาจารย์ให้มีประสบการณ์และความเชี่ยวชาญด้านวิชาการ ทักษะการสอน ทักษะการ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. สร้างระบบอาจารย์พี่เลี้ยงเพื่อช่วยเหลือ ให้คำแนะนำด้านการสอนและการบูรณาการงานวิจัยในการสอนให้แก่อาจารย์ใหม่ 2. พัฒนาศักยภาพผู้ช่วยอาจารย์ให้สามารถศึกษาต่อระดับปริญญาเอกตามช่วงเวลาที่เหมาะสม 3. สนับสนุนให้อาจารย์เข้าสู่ตำแหน่งทางวิชาการภายในระยะเวลาที่กำหนด

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 :	สร้างความเป็นเลิศในการจัดการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ (Education Management Excellence in Food and Nutrition)
วิจัยทางการศึกษา และ บูรณาการงานวิจัยในการ สอน	<ol style="list-style-type: none"> 4. สนับสนุนการวิจัยทางการศึกษาของอาจารย์ 5. สนับสนุนให้อาจารย์เข้ารับการอบรม/สัมมนาด้านพัฒนาการเรียนการสอน 6. พัฒนาศักยภาพอาจารย์ให้สามารถนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมสำหรับจัดการเรียนการสอน 7. สนับสนุนอาจารย์ในการพัฒนาทักษะด้านวิชาการและเสนอผลงานในต่างประเทศ
<p style="text-align: center;">3</p> <p>พัฒนาศักยภาพนักศึกษา ให้มีความรู้และทักษะทาง วิชาการด้านอาหารและ โภชนาการที่สอดคล้องกับ ความต้องการของผู้ใช้ บัณฑิต มีค่านิยมและ คุณลักษณะบัณฑิตที่พึง ประสงค์ตามกรอบของ มหาวิทยาลัยมหิดล</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ยกย่องเชิดชูนักศึกษาที่มีผลงานทางวิชาการและผลงานการรับใช้สังคม 2. สนับสนุนนักศึกษาให้มีประสบการณ์ทางวิชาการในต่างประเทศ 3. ส่งเสริมการได้งานทำ เป็นเจ้าของธุรกิจ และ/หรือศึกษาต่อ หลังสำเร็จการศึกษาและความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต 4. พัฒนาศักยภาพนักศึกษาเพื่อส่งเสริมค่านิยมและคุณลักษณะของบัณฑิตที่พึงประสงค์ตามกรอบของมหาวิทยาลัยมหิดล 5. ส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมจัดกิจกรรมเพื่อพัฒนาทักษะทางวิชาการหรือทักษะด้านการวิจัย ทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ 6. ส่งเสริมให้นักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมการเรียนรู้การอยู่ร่วมกันในสังคมพหุวัฒนธรรมและพัฒนาศักยภาพการสื่อสารภาษาต่างประเทศ
<p style="text-align: center;">4</p> <p>พัฒนาระบบการบริหาร จัดการการศึกษา งานกิจการนักศึกษา และ ระบบการบริการนักศึกษา ให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. พัฒนาศักยภาพของบุคลากร และส่วนงาน และระบบการให้บริการนักศึกษาเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐานด้านการศึกษาของประเทศ 2. สนับสนุนการดำเนินงานประจำสัปดาห์ของบุคลากรด้านสนับสนุนการศึกษาเพื่อปรับปรุงระบบการให้บริการการศึกษา 3. นำเทคโนโลยีสารสนเทศมาใช้ในระบบการให้บริการ และการบริหารจัดการทางการศึกษาเพิ่มขึ้น 4. พัฒนาศักยภาพการสื่อสารด้วยภาษาอังกฤษให้แก่บุคลากรสายสนับสนุนการศึกษา 5. พัฒนาระบบการให้บริการนักศึกษาด้านคุณภาพชีวิตและศักยภาพด้านการดำรงชีวิตในสังคม
<p style="text-align: center;">5</p> <p>สร้างและพัฒนาเครือข่าย ความร่วมมือในการพัฒนา คุณภาพการจัดการศึกษา ทั้งในระดับชาติและ นานาชาติ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. จัดทำหลักสูตรโครงการร่วมมือกับคณะ/สถาบันภายในมหาวิทยาลัยมหิดล และสถาบันการศึกษารวมถึงหน่วยงานอื่นๆทั้งระดับประเทศ และระดับนานาชาติ 2. จัดหาและจัดระบบเพื่อให้มีทุนและสิ่งสนับสนุนการศึกษาสำหรับนักศึกษาจากเครือข่ายความร่วมมือ 3. จัดกิจกรรมเพื่อสร้างเครือข่ายกับศิษย์เก่าของสถาบันโภชนาการ 4. ส่งเสริมให้นักศึกษาและอาจารย์มีส่วนร่วมในกิจกรรมทางวิชาการและกิจกรรมที่มีส่วนในการรับผิดชอบต่อสังคม (CSR) ร่วมกับองค์กรที่มีความตกลงร่วมมือกัน หรือเป็นสมาชิกความร่วมมือทั้งในประเทศ/ภูมิภาค และต่างประเทศ 5. จัดระบบให้มีการแลกเปลี่ยนนักศึกษาและบุคลากรกับองค์กรที่มีความตกลงร่วมมือกันทั้งภายในประเทศ/ภูมิภาค และต่างประเทศ
<p>ตัวชี้วัดเป้าประสงค์ในปี พ.ศ. 2560</p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้ใช้บัณฑิตพึงพอใจต่อคุณภาพไม่น้อยกว่าระดับ 4 จาก 5 คะแนน 	

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 2 :	สร้างความเป็นเลิศในการจัดการศึกษาด้านอาหารและโภชนาการ (Education Management Excellence in Food and Nutrition)
<ol style="list-style-type: none"> 2. นักศึกษาไม่น้อยกว่า 20 คนได้รับรางวัลทางวิชาการ 3. นักศึกษาไม่น้อยกว่า 5 คนมีประสบการณ์ทางวิชาการในต่างประเทศ 4. ผู้สำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าร้อยละ 90 ต่อปีได้งานทำ หรือประกอบอาชีพอิสระ หรือศึกษาต่อหลังสำเร็จการศึกษาภายใน 1 ปี 5. ผู้สำเร็จการศึกษาไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ต่อปีได้งานทำหลังสำเร็จการศึกษาภายใน 1 ปี ทั้งในหน่วยงานระหว่างประเทศ บริษัทข้ามชาติ และ/หรือประกอบการในกลุ่มประเทศอาเซียน 	

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3 :	สร้างความเป็นเลิศในการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ (Academic Service Excellence in Food and Nutrition)
เป้าประสงค์	เพื่อให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการที่มีผลต่อการพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชน และส่งเสริมความเข้มแข็งของชุมชนและสังคม
กลยุทธ์	มาตรการ / โครงการ / กิจกรรม
<p style="text-align: center;">①</p> <p>พัฒนาระบบและกลไกการให้บริการทดสอบตัวอย่างอาหารที่มีประสิทธิภาพ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ขยายขอบข่ายการรับรองมาตรฐานห้องปฏิบัติการตามระบบ ISO/IEC 17025:2005 2. บริหารจัดการพื้นที่ เครื่องมือและอุปกรณ์เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการให้บริการทดสอบ 3. พัฒนาวิธีการทดสอบที่รวดเร็วและประหยัดต้นทุนอย่างต่อเนื่อง 4. ประเมิน ระบุ และพัฒนากระบวนการบริการทดสอบที่มีความเฉพาะและ/หรือไม่ซ้ำซ้อนกับหน่วยงานอื่น 5. สร้างพันธมิตร/ความร่วมมือร่วมที่เป็นทางการ (MOU) เพื่อเพิ่มช่องทางในการรับตัวอย่างมาทดสอบที่สถาบัน 6. เพิ่มประสิทธิภาพในการรับตัวอย่างจากลูกค้า 7. สื่อสารทางการตลาดเกี่ยวกับการบริการทดสอบ โดยเฉพาะในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารที่ตั้งอยู่ในภาคตะวันตก และกลุ่มลูกค้า SME และ OTOP 8. พัฒนาระบบการให้บริการทดสอบที่มีศักยภาพในการแข่งขันกับคู่แข่ง เช่น e-channel เป็นต้น
<p style="text-align: center;">②</p> <p>พัฒนาระบบและกลไกการบริการรับจ้างวิจัยที่มีประสิทธิภาพ เพื่อเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการแก่ภาคเอกชนสู่การต่อยอดในเชิงพาณิชย์</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. สื่อสารทางการตลาดงานบริการรับจ้างวิจัยกับภาคเอกชนทั้งในประเทศและต่างประเทศ 2. พัฒนาทักษะการบริหารจัดการแก่บุคลากรที่เกี่ยวข้อง 3. พัฒนาระบบการบริหารจัดการของศูนย์นวัตกรรมและการอ้างอิงด้านอาหารเพื่อโภชนาการ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและเกิดความถูกต้องในการเป็นแหล่งอ้างอิงทางวิชาการ 4. พัฒนาระบบการรับรองผลิตภัณฑ์ภายใต้ตราสัญลักษณ์ของสถาบัน 5. พัฒนาระบบและมาตรฐานคุณภาพด้านโภชนาการของผลิตภัณฑ์อาหาร
<p style="text-align: center;">③</p> <p>ส่งเสริมการนำองค์ความรู้</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. กำหนดกรอบ/หัวข้อ (Theme) ของความรู้ที่นำไปเผยแพร่สู่สาธารณะที่ชัดเจน เพื่อการแก้ปัญหาอาหารและโภชนาการของสังคมที่ต่อเนื่องและยั่งยืน

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3 :	สร้างความเป็นเลิศในการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ (Academic Service Excellence in Food and Nutrition)
เทคโนโลยี และนวัตกรรม ไปใช้ในการบริการวิชาการ ที่เป็นประโยชน์ต่อชุมชน และสังคม	<ol style="list-style-type: none"> 2. สื่อสารการตลาดเกี่ยวกับหลักสูตรอบรมต่าง ๆ ผ่านช่องทางที่เข้าถึงลูกค้าได้ง่ายและทั่วถึง 3. ส่งเสริมการถ่ายทอดองค์ความรู้ เทคโนโลยี และนวัตกรรมสู่การบริการสังคม ชุมชน และผู้ประกอบการ 4. ปรับปรุงผลิตภัณฑ์เพื่อให้เกิดความทันสมัยและสามารถนำไปใช้ประโยชน์ในสังคมเพื่อเพิ่มมูลค่า 5. ส่งเสริมให้นักวิชาการเข้ารับการพัฒนาทักษะด้านการสื่อสารสู่สาธารณะ 6. พัฒนาระบบและกลไกการบริการจัดอบรมให้ความรู้และถ่ายทอดเทคโนโลยีแก่หน่วยงานต่างประเทศ
ตัวชี้วัดเป้าประสงค์ในปี พ.ศ. 2560 <ol style="list-style-type: none"> 1. ผู้ใช้บริการหลักพึงพอใจต่อบริการที่ได้รับไม่น้อยกว่า 4.5 จาก 5 คะแนน 2. มีโครงการรับจ้างวิจัยหรือเป็นที่ปรึกษาแก่ภาคเอกชนหรือหน่วยงานต่างประเทศไม่น้อยกว่า 20 โครงการ 3. มีโครงการที่พัฒนาเสริมสร้างความเข้มแข็งด้านอาหารและโภชนาการแก่ชุมชนไม่น้อยกว่า 2 โครงการ 4. มีโครงการบริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการที่ดำเนินการร่วมกับหน่วยงานต่างประเทศไม่น้อยกว่า 2 โครงการ 	

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4 :	พัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะที่สูงขึ้นและความยั่งยืนขององค์กร (High Performance and Sustainable Organization)
เป้าประสงค์	เพื่อการบริหารจัดการอย่างมีธรรมาภิบาล มีสมรรถนะและผลผลิตที่สูงขึ้น และพึ่งพาตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนบนพื้นฐานของบุคลากรที่มีคุณภาพและมีความผูกพันต่อองค์กร
กลยุทธ์	มาตรการ / โครงการ / กิจกรรม
<ol style="list-style-type: none"> 1. พัฒนาคูณภาพการบริหารจัดการตามหลักธรรมาภิบาลและการบรรลุเป้าหมายที่ท้าทาย 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ถ่ายทอดนโยบาย ยุทธศาสตร์ และสื่อสารผลการดำเนินงานขององค์กรจากผู้บริหารไปสู่ ผู้ปฏิบัติอย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ เพื่อการมีส่วนร่วมของบุคลากรทุกระดับในการขับเคลื่อนองค์กร 2. ประเมินผลการบริหารจัดการองค์กรของผู้บริหาร 3. นำผลการประเมินไปจัดทำแผนพัฒนาองค์กรอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้บรรลุเป้าหมายที่ท้าทาย 4. ดำเนินการบริหารความเสี่ยงอย่างต่อเนื่องและเกิดประสิทธิผล 5. นำระบบการจัดการองค์กรแบบ EdPEX มาใช้ในการควบคุมคุณภาพภายใน 6. จัดเวทีแลกเปลี่ยนความคิดเห็นหรือเทคนิคการบริหารงานระหว่างผู้บริหารสถาบันกับผู้นำองค์กรทั้งภายในมหาวิทยาลัย ภาครัฐ และภาคเอกชนในประเทศและต่างประเทศ 7. พัฒนาคูณภาพและทักษะด้านการบริหารจัดการองค์กรและการบริหารจัดการรายได้และต้นทุนแก่ผู้บริหารอย่างต่อเนื่อง และแสวงหาที่ปรึกษาด้านการบริหารจัดการรายได้และต้นทุน 8. ปรับปรุงช่องทางการรับฟังความคิดเห็นในการบริหารงานโดยตรงจากบุคลากร ลูกค้ำ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่มีประสิทธิภาพ
	<ol style="list-style-type: none"> 1. ส่งเสริมการปฏิบัติงานตามตำแหน่งงาน/จรรยาบรรณวิชาชีพ 2. ส่งเสริมและสร้างความผูกพันต่อองค์กร และทัศนคติเชิงบวกในการทำงานให้พร้อมรองรับการเปลี่ยนแปลง

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4 :	พัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะที่สูงขึ้นและความยั่งยืนขององค์กร (High Performance and Sustainable Organization)
<p style="text-align: center;">2</p> <p>พัฒนาระบบการจัดการทรัพยากรบุคคลให้มีบทบาทเชิงรุก</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. พัฒนากลไกในการเพิ่มศักยภาพหัวหน้ากลุ่มวิชาและหัวหน้างานด้านการบริหารโดยมุ่งเน้นการประสานงานงาน เพื่อการทำงานที่มีประสิทธิภาพ 4. นำผลการประเมินจากผู้ใช้บริการมาปรับปรุงและเพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน 5. จัดทำแผนพัฒนาบุคลากรและแผนทดแทนบุคลากรเกษียณอายุในปี 2559 6. สร้างระบบและกลไกที่สนับสนุนให้บุคลากรสามารถเข้าสู่ความก้าวหน้าในตำแหน่งงานที่สูงขึ้น 7. สร้างระบบพี่เลี้ยงที่ชัดเจนสำหรับบุคลากรทดแทนบุคลากรเกษียณอายุทั้งสายวิชาการและสายสนับสนุน 8. ส่งเสริมกิจกรรมพัฒนาสุขภาพกายและจิตของบุคลากร 9. จัดกิจกรรมเชิดชูบุคคลที่ได้รับรางวัลและสร้างชื่อเสียงให้กับสถาบัน หรือเป็นคนต้นแบบของสังคม 10. สร้างสังคมแห่งการเรียนรู้โดยส่งเสริมการจัดการความรู้ภายในและภายนอกสถาบัน เช่น จัดกิจกรรมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ประสบการณ์ทำงานเฉพาะกลุ่มงานระหว่างหน่วยงานภายในมหาวิทยาลัยผ่านเครือข่าย COPs เป็นต้น 11. ส่งเสริมศักยภาพบุคลากรเพื่อเตรียมความพร้อมบุคลากร ในการเข้าสู่ตำแหน่งบริหาร
<p style="text-align: center;">3</p> <p>สร้างความร่วมมือจากประชาคมในมหาวิทยาลัยและภาคีภายนอกทุกภาคส่วน เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งทางวิชาการและผลักดันชื่อเสียง</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. สร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับหน่วยงานต่าง ๆ ของมหาวิทยาลัย เพื่อการร่วมใช้และแบ่งปันทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ 2. ร่วมเป็นพันธมิตรกับหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ทั้งภาครัฐ และภาคเอกชน เพื่อความร่วมมือทางวิชาการที่มีประสิทธิภาพและการบรรลุเป้าหมายที่ท้าทาย
<p style="text-align: center;">4</p> <p>แสวงหาและบริหารทรัพย์สินและรายได้เพื่อการพึ่งพาตนเองได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. บริหารจัดการทางการเงิน บัญชี และพัสดุอย่างมีประสิทธิภาพและโปร่งใสโดยใช้ระบบเทคโนโลยีสารสนเทศและการตรวจสอบของมหาวิทยาลัย 2. แสวงหารายได้และบริหารทรัพย์สินจากพันธกิจการศึกษา การวิจัยและการบริการวิชาการ เพื่อการพึ่งพาตนเองได้อย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืน 3. บริหารจัดการการลงทุนเพื่อเพิ่มดอกผลและประโยชน์สูงสุดภายใต้ความเสี่ยงที่ยอมรับได้ 4. ส่งเสริมให้มีการใช้ทรัพยากรร่วมกันในกิจกรรมทุกด้านของสถาบัน (โครงสร้างพื้นฐาน ห้องปฏิบัติการ อาคาร สิ่งปลูกสร้าง และทรัพย์สิน/ครุภัณฑ์) พร้อมการสร้างวัฒนธรรมการแบ่งปันภายในสถาบัน
<p style="text-align: center;">5</p> <p>พัฒนาระบบบริหารจัดการพลังงาน สิ่งแวดล้อม และความปลอดภัยอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. พัฒนาระบบจัดการพลังงานภายในและภายนอกอาคาร เพื่อประหยัดพลังงาน และสอดคล้องกับแผนการจัดการพลังงานของมหาวิทยาลัย 2. ส่งเสริมการใช้พลังงานทดแทน 3. รมรณรงค์การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อมให้กับบุคลากร นักศึกษา และบุคคลภายนอก 4. พัฒนาระบบและกลไกการดูแลรักษาความปลอดภัยภายในและภายนอกอาคาร

ประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 4 :	พัฒนาคุณภาพการบริหารจัดการเพื่อเสริมสร้างสมรรถนะที่สูงขึ้นและความยั่งยืนขององค์กร (High Performance and Sustainable Organization)
(Green University)	5. พัฒนาโครงสร้างพื้นฐานที่สนับสนุนการดำเนินงานทุกพันธกิจ เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม คุ่มค่า และมีความปลอดภัยสูง
<p style="text-align: center;">6</p> พัฒนาระบบฐานข้อมูล โครงสร้าง และ ปัจจัยพื้นฐานด้าน เทคโนโลยีสารสนเทศ เพื่อ สนับสนุนทุกพันธกิจ	1. พัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อตอบสนองการดำเนินงานทุกพันธกิจอย่างต่อเนื่อง 2. พัฒนาโครงสร้างพื้นฐานด้าน ICT 3. พัฒนาระบบเครือข่ายและอินเทอร์เน็ต การเชื่อมต่อสัญญาณเครือข่ายร่วมกับมหาวิทยาลัย เพื่อป้องกัน ตรวจสอบการสูญหาย และการโจรกรรมข้อมูล 4. พัฒนาความรู้และทักษะด้าน IT แก่บุคลากรและนักศึกษา
<p style="text-align: center;">7</p> สร้างระบบและกลไกการ สื่อสารภายในและ ภายนอกสถาบันเพื่อ ภาพลักษณ์และ ความสัมพันธ์ที่ดี	1. กำหนดนโยบายในการเผยแพร่ข้อมูลที่ถูกต้องและเป็นกลางสู่สาธารณะ 2. สร้างเครือข่ายการสื่อสารภายนอกเพื่อเผยแพร่ข้อมูลข่าวสารสู่สาธารณะอย่างสม่ำเสมอ 3. พัฒนาระบบการสื่อสารภายใน เพื่อให้เกิดความร่วมมือและความสัมพันธ์ที่ดี 4. เพิ่มช่องทางที่หลากหลายในการประชาสัมพันธ์ ข้อมูล ข่าวสาร และผลงาน สู่สาธารณะ เช่น สื่อสังคมออนไลน์/Social Network เป็นต้น 5. จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์เชิงรุก เพื่อการเผยแพร่ผลงานเชิงประจักษ์ของสถาบันผ่านสื่อต่างๆ รวมถึงการจัดกิจกรรมตามพันธกิจและการบำเพ็ญประโยชน์ต่อสังคม
<p style="text-align: center;">8</p> สนับสนุนการมีส่วนร่วม ของบุคลากรและนักศึกษา ในการทำนุบำรุง ศิลปวัฒนธรรม	1. รมรงคิให้บุคลากรและนักศึกษาเข้าร่วมกิจกรรมทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมและศาสนาอย่างต่อเนื่อง 2. ส่งเสริมกิจกรรมเชิงบูรณาการงานวิชาการหรือองค์ความรู้ที่มีอยู่ในสถาบันสู่การทำกิจกรรมทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรมร่วมกับหน่วยงานภายในและภายนอกมหาวิทยาลัย ชุมชน ภาคเอกชน หรือสื่อสาธารณะ 3. อนุรักษ์ ส่งเสริม และเผยแพร่อาหารไทย
<p>ตัวชี้วัดเป้าประสงค์ในปี พ.ศ. 2560</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. มี Corporate KPI ไม่น้อยกว่าร้อยละ 85 บรรลุผลตามเป้าหมายที่วางไว้ 2. ความสำเร็จของการบริหารงานไม่น้อยกว่าระดับ 4.25 จาก 5 คะแนน 3. ความสำเร็จในการกำกับติดตามการใช้จ่ายงบประมาณให้เป็นไปตามแผนการใช้จ่ายที่กำหนดไว้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 95 ต่อปี 4. มีผลการประเมินองค์กรตามเกณฑ์คุณภาพ EdPEX ไม่น้อยกว่า 200 คะแนน 5. บุคลากรไม่น้อยกว่า 10 คนได้รับการเลื่อนตำแหน่งสูงขึ้นตามแผนพัฒนาบุคลากรที่กำหนดไว้ 6. มีผลการประเมินความผูกพัน ความพึงพอใจ และไม่พึงพอใจของบุคลากรไม่น้อยกว่า 4.5 จาก 5 คะแนน 7. อัตราการใช้พลังงานต่าง ๆ ลดลง <ol style="list-style-type: none"> 7.1 ไฟฟ้าลดลงไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ต่อปีเมื่อเปรียบเทียบกับปีก่อนหน้า 1 ปี 7.2 น้ำประปาลดลงไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ต่อปีเมื่อเปรียบเทียบกับปีก่อนหน้า 1 ปี 7.3 น้ำมันเชื้อเพลิงลดลงไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ต่อปีเมื่อเปรียบเทียบกับปีก่อนหน้า 1 ปี 7.4 กระดาษลดลงไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ต่อปีเมื่อเปรียบเทียบกับปีก่อนหน้า 1 ปี 	

ประวัติสถาบันโภชนาการ

สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ตั้งอยู่เลขที่ 25/25 ถนนพุทธมณฑลสาย 4 ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม

ความเป็นมาของสถาบันโภชนาการ เริ่มจากปัญหาโภชนาการของประเทศไทยได้รับความสนใจจาก นักวิชาการและผู้บริหารระดับต่าง ๆ ของประเทศ โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากมหาวิทยาลัยและกระทรวง สาธารณสุข โดยการสนับสนุนขององค์การระหว่างประเทศ เช่น UNICEF เป็นต้น ทำให้ผู้ที่คลุกคลีกับปัญหา โภชนาการในหน่วยงานสำคัญ ได้แก่ นายอุทัย พิศัลยบุตร ผู้อำนวยการกองโภชนาการในขณะนั้น นายแพทย์ อมร นนทสุต จากกระทรวงสาธารณสุข ดร. สาโรช บัวศรี จากกระทรวงศึกษาธิการ และศาสตราจารย์ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี จากมหาวิทยาลัยมหิดลร่วมปรึกษากัน และเกิดข้อสรุปที่สำคัญยิ่งของปัญหา โภชนาการ คือ โรคขาดอาหาร ซึ่งมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยและศักยภาพ ของคนไทยเป็นอย่างมาก จำเป็นต้องได้รับการแก้ไขอย่างจริงจัง และการ แก้ไขปัญหาอาจไม่ประสบความสำเร็จ หากให้หน่วยงานด้านสาธารณสุข รับผิดชอบเพียงฝ่ายเดียว เนื่องจากมีปัจจัยหลายอย่างที่เกี่ยวข้องกัน ทั้งด้าน การบริโภค การเลี้ยงดูเด็ก การดูแลสุขภาพ การศึกษาทั่วไป การศึกษาวิจัย และการพัฒนา นักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการจึงเห็นพ้องกันว่า แผนพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการจะต้องเป็นส่วนหนึ่งของแผนพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ซึ่งต่อมาได้รับการบรรจุไว้ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2520-2524) นอกจากนี้จะทำให้มีการร่วมประสานกันดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการ ระดับประเทศ ระหว่างกระทรวง ทบวง และกรมต่าง ๆ แล้ว ยังกำหนดให้จัดตั้งสถาบันอาหารและโภชนาการ แห่งชาติขึ้นเพื่อรับผิดชอบการวิจัย การผลิตและพัฒนาบุคลากรและการให้บริการทางวิชาการด้านอาหารและ โภชนาการในประเทศไทย เพื่อส่งเสริมให้หน่วยงานต่าง ๆ สามารถดำเนินงานให้บรรลุเป้าหมายตามที่กำหนดไว้ ในแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ แต่ด้วยลักษณะงานสำคัญที่ต้องรับผิดชอบ คือ การวิจัยและการ จัดการศึกษาและฝึกอบรม จึงมีข้อเสนอแนะว่าสมควรจัดตั้งเป็นสถาบันวิชาการขึ้นในมหาวิทยาลัย เพื่อให้เกิด การดำเนินงานที่คล่องตัวและสามารถเชื่อมประสานกับหน่วยงานต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ เมื่อพิจารณา การดำเนินงานของมหาวิทยาลัยต่าง ๆ ในขณะนั้นพบว่า มหาวิทยาลัยมหิดลมีความพร้อมทางด้านนี้มากที่สุด รัฐบาลจึงเห็นชอบให้จัดตั้งสถาบันวิจัยโภชนาการขึ้นในมหาวิทยาลัยมหิดล โดยมีศาสตราจารย์ นายแพทย์ อารี วัลยะเสวี ซึ่งเป็นคณบดีคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดีในขณะนั้น เป็นแกนนำสำคัญร่วมกับ ศาสตราจารย์ แพทย์หญิงสาคร ธนมิตร ทั้งสองท่านมีประสบการณ์ด้านโภชนาการเมื่อศึกษาอยู่ ณ ต่างประเทศ และได้นำความรู้และประสบการณ์มาดำเนินการศึกษาและวิจัยในประเทศไทยอย่างต่อเนื่อง



สถาบันวิจัยโภชนาการได้รับการก่อตั้งเมื่อวันที่ 25 มกราคม 2520 โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 94 ตอนที่ 8 มีศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์อารี วัลยะเสวี ดำรงตำแหน่งผู้อำนวยการท่านแรก (พ.ศ. 2521-2530) ผู้อำนวยการในลำดับถัดมา ได้แก่ ศาสตราจารย์เกียรติคุณ แพทย์หญิง คุณสาคร ธนमितต์ (พ.ศ. 2530-2534) ศาสตราจารย์เกียรติคุณ นายแพทย์ไกรสิทธิ์ ตันติศิรินทร์ (พ.ศ. 2534-2542) รองศาสตราจารย์ ดร.ทรงศักดิ์ ศรีอนุชาติ (พ.ศ. 2542-2546) รองศาสตราจารย์ ดร.เอมอร วสันตวิสุทธิ (พ.ศ. 2546-2550) และรองศาสตราจารย์ ดร.วิสิฐ จະวะสิต (พ.ศ. 2550-ปัจจุบัน)

ในระยะเริ่มแรกสถาบันอาศัยสถานที่ของศูนย์วิจัย คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดีเป็นสำนักงานชั่วคราว ประมาณปีพ.ศ. 2524 จึงเริ่มก่อสร้างอาคารถาวร ณ มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา และได้ย้ายเข้าทำงานที่อาคารใหม่ในปีพ.ศ. 2529 ทั้งนี้ สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารีเสด็จเป็นองค์ประธานในพิธีเปิดอาคารสถาบันวิจัยโภชนาการเมื่อวันที่ 11 ธันวาคม พ.ศ. 2530

นับตั้งแต่ก่อตั้งจนปัจจุบัน สถาบันได้ดำเนินการดำเนินงานวิจัยทั้งในระดับห้องปฏิบัติการและระดับชุมชน และจัดให้มีการเรียนการสอนและการฝึกอบรมทั้งในระดับประเทศและนานาชาติ อีกทั้งยังให้บริการทางด้านวิชาการ โดยมีปรัชญา คือ อาหารและโภชนาการเป็นพื้นฐานของชีวิต นำไปสู่การมีสุขภาพดีและเสริมสร้างศักยภาพของประชาชน และมีปณิธาน คือ สถาบันจะดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการ เพื่อสุขภาพและคุณภาพชีวิตที่ดีของประชาชนในประเทศและภูมิภาค

สถาบันได้รับการยอมรับให้เป็นศูนย์ความร่วมมือด้านโภชนาการชุมชนและความปลอดภัยอาหารขององค์การอนามัยโลก (WHO Collaborating Centre for Community Nutrition and Food Safety) และศูนย์ความเป็นเลิศด้านคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยและโภชนาการขององค์การอาหารและเกษตรแห่ง



สหประชาชาติ (FAO Excellence Centre for Food Quality, Safety and Nutrition) ดัชนีชี้วัดความสำเร็จของสถาบันได้แก่การมีบทบาทในการแก้ไขปัญหาโภชนาการของชาติโดยมีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบายด้านอาหารและโภชนาการของชาติ และมีส่วนร่วมในการช่วยเหลือโครงการอาหารและโภชนาการในประเทศเพื่อนบ้านด้วย การดำเนินงานอย่างต่อเนื่องทำให้ปัญหาทุพโภชนาการของประเทศลดลง ประกอบกับการเปลี่ยนแปลงทางด้านสถานะเศรษฐกิจและสังคมของประเทศ ทำให้การดำเนินงานของสถาบันเปลี่ยนแปลงจากการมุ่งเน้นการแก้ไขปัญหาด้านอาหารและโภชนาการเป็นการศึกษาและพัฒนาด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสมกับวัยต่าง ๆ ตลอดวงจรชีวิต จากการทำงานในด้าน

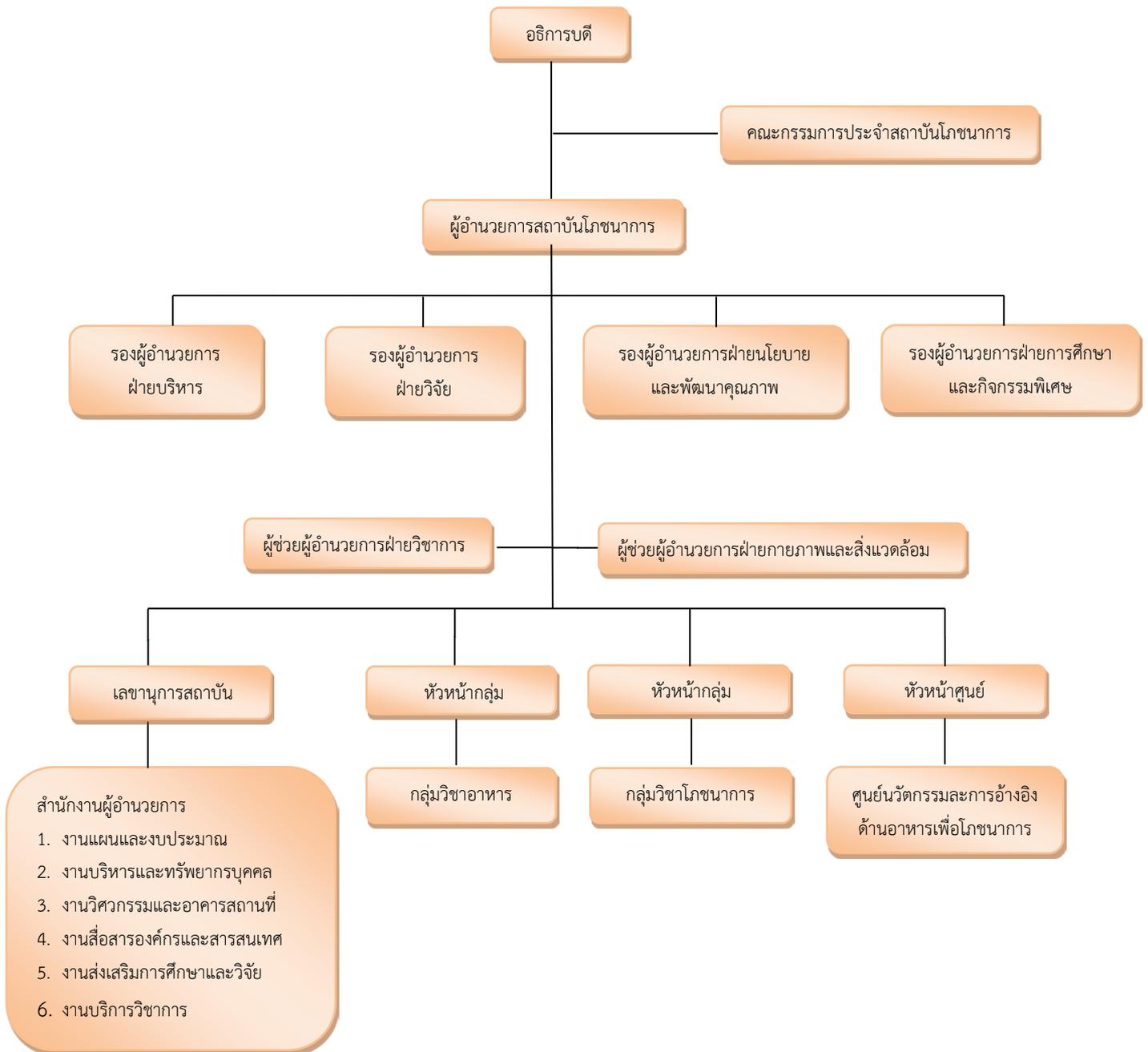
อาหารและโภชนาการทำให้เกิดความร่วมมือของกลุ่มนักวิชาการที่มีความชำนาญทางด้านเกษตร ชีวเคมี ชีวเคมีทางการแพทย์ วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร จุลชีววิทยา พืชวิทยา สรีรวิทยา โภชนาการ ชุมชน สาธารณสุขชุมชน การวางแผนทางด้านอาหารและโภชนาการ วิทยาศาสตร์การกีฬา วิทยาศาสตร์คอมพิวเตอร์ มานุษยวิทยา ศีรษะศาสตร์และการเผยแพร่สื่อสารและพฤติกรรมศาสตร์

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



โครงสร้างการบริหารงาน

สถาบันโภชนาการแบ่งหน่วยงานเป็นสำนักงานผู้อำนวยการ 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 ศรีอนุชาต
พ.ศ. 2542-2546



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



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

ผู้บริหารสถาบันโภชนาการ



รศ. ดร.วิสิฐ จະวะสิต
ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ



ผศ. ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่
รองผู้อำนวยการฝ่ายบริหาร



ผศ. ดร.วันทนี เกรัมย์สินยศ
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัย



อ. ดร.จินต์ จรุงรักษ์
รองผู้อำนวยการฝ่ายการศึกษาและกิจกรรมพิเศษ



ผศ. ดร.สิตมา จิตตินันท์
รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและพัฒนาคุณภาพ



อ. ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายวิชาการ



ผศ. ดร.เอกราช เกตวัลท์
ผู้ช่วยผู้อำนวยการฝ่ายกายภาพและสิ่งแวดลอม

คณะกรรมการประจำสถาบันโภชนาการ



รศ. ดร.วิสิฐ จวะวงค์
ประธานกรรมการ



ผศ. ดร.ชนิพรรณ บุตรยี่
กรรมการ



ผศ. ดร.วันทนี เกரியงลีนยศ
กรรมการ



ผศ. ดร.สิตติมาจิตตินันท์
กรรมการ



อ. ดร.จินต์ จรุงรักษ์
กรรมการ



รศ. ดร.นลินี จงวิริยะพันธุ์
กรรมการ



ผศ. ดร.พรรรัตน์ สิ้นชัยพานิช
กรรมการ



ผศ. ดร.ชนิดา ปโชติการ
กรรมการ



อ. ดร.นัฐพล ตั้งสุภูมิ
กรรมการ



รศ. ดร.ครรชิต จุตประสงค์
กรรมการ



ผศ. ดร.ศิริพร ตันติโพธิ์พัฒนา
กรรมการ



ผศ. ดร. ปรีญรัชต์ ธนวิยุทธภักดี
กรรมการ



ผศ. ดร.เอกราช เกตวัลท์
กรรมการ



นางวันเพ็ญ วิมลพิรพัฒนา
กรรมการ



นายสมโชค คุณสนอง
กรรมการ



นางศิริพร โกสุม
กรรมการ



น.ส.พัชรา ตันติศิริคุณ
กรรมการและเลขานุการ

รางวัลและผลงานดีเด่น

บุคลากรที่ได้รับรางวัล

ผู้ได้รับรางวัล	ระดับ	รางวัลที่ได้รับ	หน่วยงาน ที่มอบรางวัล	ผลงานที่ได้รับรางวัล	วันที่ได้รับรางวัล
อ. ดร.อุทัยวรรณ สุทธิคันสนีย์	นานาชาติ	Young Scientist Award	The 17th IU FoST World Congress of Food Science and Technology	The investigation on optimized extraction conditions, total phenolic contents and antioxidant capacities of <i>Gynura</i> <i>procumbens</i> and <i>Gynura divaricata</i> leaves extracts	21 ส.ค. 2557
รศ. ดร.ครรชิต จุดประสงค์	ชาติ	Young Scientist Award (Ajinomoto Award) for The Outstanding Nutrition	บริษัท อายิโนะ โมะไตะ (ประเทศ ไทย) จำกัด และ สมาคมโภชนาการ แห่งประเทศไทย	Research for Thai Society Development	8 ต.ค. 2557
รศ. ดร.ครรชิต จุดประสงค์	ชาติ	รางวัลการ นำเสนอผลงาน แบบ Oral presentation กลุ่ม Experimental Nutrition ประเภท Staff	สมาคมโภชนาการ แห่งประเทศไทย	Stability of iodine content of iodized salt packed in small and large plastic bags after indoor and sunlight storages	8 ต.ค. 2557
ศ.เกียรติคุณ พญ. คุณสาคร ธนมิตร	ชาติ	Health Promoting Princess Award 2014	การประชุม วิชาการส่งเสริม สุขภาพและ อนามัย สิ่งแวดล้อม แห่งชาติ ครั้งที่ 7	สาขาส่งเสริมสุขภาพ	10 ก.ค. 2557

ผู้ได้รับรางวัล	ระดับ	รางวัลที่ได้รับ	หน่วยงาน ที่มอบรางวัล	ผลงานที่ได้รับรางวัล	วันที่ได้รับรางวัล
			ประจำปี 2557 “ภาควิชาโภชนาการ เวทีสู่อาเซียน”		



นักศึกษาที่ได้รับรางวัล

ผู้ได้รับรางวัล	ระดับ	รางวัลที่ได้รับ	หน่วยงาน ที่มอบรางวัล	ผลงานที่ได้รับรางวัล	วันที่ได้รับรางวัล
น.ส.ณัฐชัชชรร นันทกรสุตนันท์	นานาชาติ	ICAAI 2004 Best Poster Presentation Award	The 2nd International Conference on Agriculture and Agro-Industry 2014 Fresh Produce, Novel Process and Health Product	Anti-cholinesterase Inhibitory activities of different varieties of chili peppers extracts	21 พ.ย. 2557
นายรัฐพล ทัศนสุวรรณ	นานาชาติ	Best Poster Award - Third Place extraction conditions	The 2nd International Conference on Food and Applied	The investigation on antioxidant activities of <i>Pandanusamarylli</i> <i>folius</i> leaves extracted under different	7 ก.พ. 2557

ผู้ได้รับรางวัล	ระดับ	รางวัลที่ได้รับ	หน่วยงาน ที่มอบรางวัล	ผลงานที่ได้รับรางวัล	วันที่ได้รับรางวัล
น.ส.กัญฐมณี ทุโฬเราะ	ชาติ	รางวัลการ นำเสนอผลงาน ภาคโปสเตอร์ ดีเด่น	การประชุม วิชาการและเสนอ ผลงานวิจัยพืชเขต ร้อนและกึ่งร้อน ครั้งที่ 8	สมบัติการต้าน อนุมูลอิสระของสาร สกัดพริกหวานในตัว ทำละลายต่างกัน	10 ก.ค. 2557
น.ส.นิภาวรรณ ธาตุทอง	ชาติ	Nestle Nutrition Research Award	บริษัท เนสเล่ย์ (ประเทศไทย) จำกัด	-	8 ต.ค. 2557
น.ส.พัชรี มั่นคง	ชาติ	รางวัลชนะเลิศ โครงการทุนวิจัย นิวทริไลท์ (Nutrilite Research Award)	บริษัท แอมเวย์ (ประเทศไทย) จำกัด	การศึกษาความ สามารถในการต้าน ออกซิเดชันและต้าน การเกิดไกลเคชันของ มันเทศสดและนึ่ง สายพันธุ์ไทยที่มีการ วางแผนการปลูก	11 ต.ค. 2557
น.ส.สุชาดา ไกรเพชร	ชาติ	รางวัลรองชนะเลิศ โครงการทุนวิจัย นิวทริไลท์ (Nutrilite Research Award)	บริษัท แอมเวย์ (ประเทศไทย) จำกัด	ศักยภาพของฝักระงูม ต่อการเหนี่ยวนำให้ เกิด Apoptosis ของ เซลล์มะเร็งลำไส้ใหญ่ ในหนูเมาส์	11 ต.ค. 2557



บุคลากรดีเด่น

รางวัล	ผู้ได้รับรางวัล
1. ชำรษาการ ประเภทวิชาการ	ผศ.ดร.พรัตน์ สิ้นชัยพานิช
2. พนักงานมหาวิทยาลัย ประเภทวิชาการ	ผศ. ดร.เอกราช เกตวัลท์
3. พนักงานมหาวิทยาลัย ประเภทวิชาชีพ หรือบริหารงานทั่วไปอายุงานมากกว่า 10 ปี	นายวิโรจน์ สันตยานนท์
4. พนักงานมหาวิทยาลัย ประเภทวิชาชีพ หรือบริหารงานทั่วไปอายุงานมากกว่า 10 ปี	นายสุชาติ สิริเศรษฐานนท์
5. ลูกจ้างประจำเงินงบประมาณ	นายสุริยะ สีนุราช



การได้รับรองมาตรฐานคุณภาพของส่วนงานปีงบประมาณ 2557

ลำดับที่	ชื่อใบรับรองมาตรฐานคุณภาพ	ช่วงเวลาในการถือใบรับรองฯ
1	ห้องปฏิบัติการ สถาบันโภชนาการ ผ่านการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2005 และข้อกำหนดและเงื่อนไขการรับรองความสามารถห้องปฏิบัติการทดสอบด้านการแพทย์และสาธารณสุข (ด้านการวิเคราะห์อาหาร) จากสำนักมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กระทรวงสาธารณสุข	6 พ.ค. 2556–5 พ.ค. 2558
2	โรงงานต้นแบบเพื่อการวิจัย ฝึกอบรม และผลิตน้ำดื่มบรรจุขวด ผ่านการรับรองการผลิตตามมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (น้ำบริโภค) จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข	ตั้งแต่ปี 2545-ปัจจุบัน



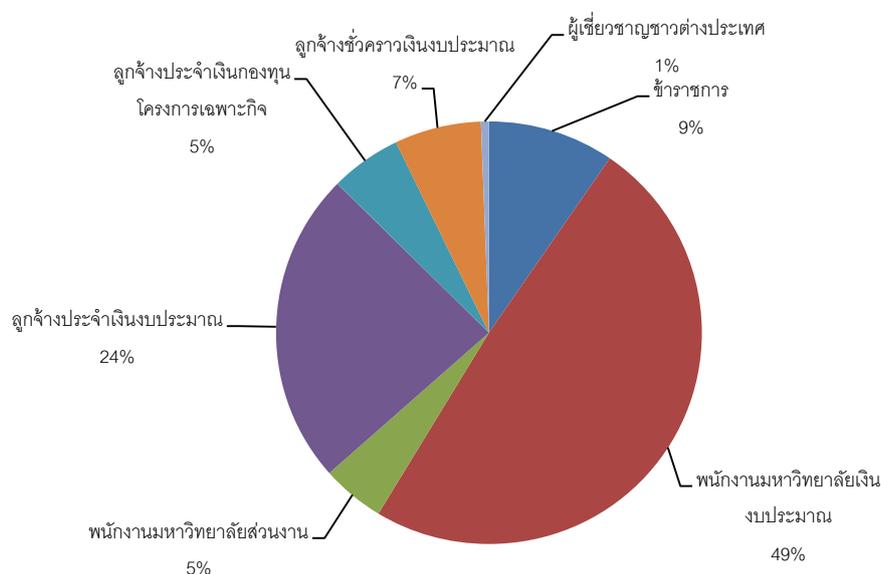
ทรัพยากรบุคคล

จำนวนบุคลากร

ในปีงบประมาณ 2557 สถาบันมีบุคลากร รวมทั้งสิ้น 167 คน จำแนกเป็นสายวิชาการ 33 คน (ร้อยละ 20) และสายสนับสนุน 134 คน (ร้อยละ 80) ดังนี้

ประเภท	ข้าราชการ	พนักงานมหาวิทยาลัย เงินงบประมาณ	พนักงานมหาวิทยาลัย ส่วนงาน	ลูกจ้างประจำ เงินงบประมาณ	ลูกจ้างประจำ เงินรายได้ (กองทุน เฉพาะกิจ)	ลูกจ้างชั่วคราว เงินงบประมาณ (เงินอุดหนุน โครงการ)	ลูกจ้างชั่วคราว เงินงบประมาณ (ผู้เชี่ยวชาญชาว ต่างประเทศ)	รวม
สายวิชาการ	3	30	-	-	-	-	-	33
1. รองศาสตราจารย์	-	5	-	-	-	-	-	5
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์	3	12	-	-	-	-	-	15
3. อาจารย์	-	11	-	-	-	-	-	11
4. นักวิจัย	-	2	-	-	-	-	-	2
สายสนับสนุน	13	52	8	40	9	11	1	134
รวม	16	82	8	40	9	11	1	167

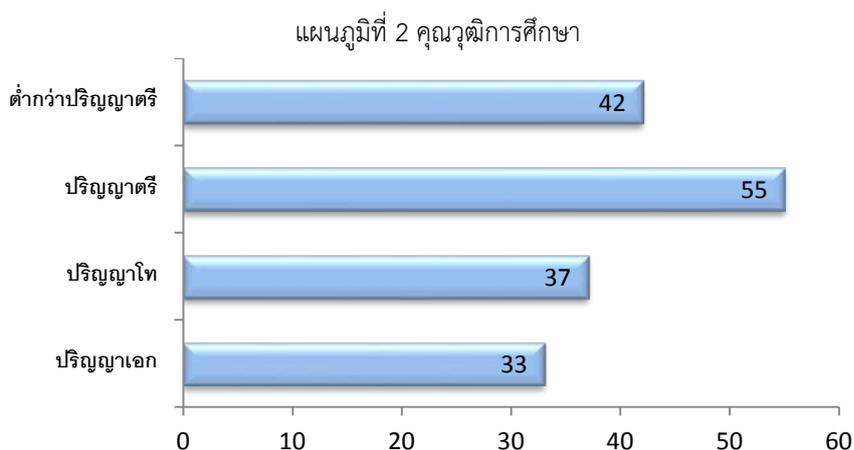
แผนภูมิที่ 1 จำนวนบุคลากรประจำปีงบประมาณ 2557



คุณวุฒิการศึกษา

สถาบันมีบุคลากรที่มีคุณวุฒิศึกษาปริญญาเอก 33 คน ปริญญาโท 37 คน ปริญญาตรี 55 คน และต่ำกว่าปริญญาตรี 42 คน รวมทั้งสิ้น 167 คน

ประเภท	ปริญญาเอก	ปริญญาโท	ปริญญาตรี	ต่ำกว่าปริญญาตรี	รวม
สายวิชาการ	31	2	-	-	33
สายสนับสนุน	2	35	55	42	134
รวม	33	37	55	42	167



ตำแหน่งทางวิชาการ ตำแหน่งเชี่ยวชาญและตำแหน่งชำนาญการ

สถาบันมีผู้ดำรงตำแหน่งทางวิชาการ จำนวน 33 คน ผู้เชี่ยวชาญ 2 คน ผู้ชำนาญการ 5 คน รวมทั้งสิ้น 40 คน

ประเภท	ข้าราชการ	พนักงานมหาวิทยาลัย	พนักงานส่วนงาน	รวม
สายวิชาการ	3	30		33
1. รองศาสตราจารย์	-	5	-	5
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์	3	12	-	15
3. อาจารย์	-	11	-	11
4. นักวิจัย	-	2	-	2
สายสนับสนุน	3	4		7
1. ผู้เชี่ยวชาญ (นักปฏิบัติการวิจัย)		1	-	1
2. ผู้เชี่ยวชาญ (นักวิจัย)	1	-	-	1
3. ผู้ชำนาญการ (นักวิจัย)	2	-	-	2
4. ผู้ชำนาญการ (นักปฏิบัติการวิจัย)	-	1	-	1
5. ผู้ชำนาญการ (เจ้าหน้าที่วิจัย)	-	1	-	1
6. ผู้ชำนาญการ (นักประชาสัมพันธ์)	-	1	-	1
รวม	6	34	-	40

การพัฒนาบุคลากร

สถาบันได้สนับสนุนให้บุคลากรได้รับการพัฒนาศักยภาพทั้งทางด้านความรู้ ความสามารถ และทักษะที่จำเป็นต่อการปฏิบัติงาน ได้แก่ การให้บุคลากรลาศึกษาต่อในระดับที่สูงขึ้น การเข้าร่วมฟังการบรรยาย ฝึกอบรม สัมมนา ดูงาน ตลอดจนการนำเสนอผลงานวิชาการในที่ประชุมวิชาการทั้งในระดับชาติและนานาชาติ โดยใช้งบประมาณจากเงินงบประมาณจำนวน 24,700 บาท เงินรายได้ จำนวน 238,900 บาท และเงินกองทุนพัฒนาบุคลากร จำนวน 7,000 บาท รวมทั้งสิ้น 270,600 บาท

ประเภท	ในประเทศ	ต่างประเทศ	รวม
1. การลาศึกษาต่อ ระดับปริญญาเอก (คน)	4	2	6
2. การฝึกอบรม (ครั้ง)	66	-	66
3. การสัมมนา (ครั้ง)	31	-	31
4. การดูงาน (ครั้ง)	11	1	12
5. การนำเสนอผลงานวิชาการ (ครั้ง)	26	8	34



การสร้างความผูกพันในองค์กร

สถาบันได้ดำเนินโครงการเสริมสร้างความสุข (Happinometer) เพื่อให้บุคลากรทุกระดับเกิดการมีส่วนร่วม เชื่อมโยงช่วยเหลือและส่งเสริมกัน เพื่อให้บุคลากรมีสุขภาพกายและใจดีขึ้น เกิดความผูกพันในองค์กร โดยมีกิจกรรมต่างๆ ดังนี้

1. กิจกรรม “สวนสร้างสุข” เป็นกิจกรรมร่วมกันของบุคลากรโดยใช้สถานที่ในสวนของสถาบัน เพื่อร่วมกันร้องเพลง ทำอาหาร อยุ่พรวันเกิด ฯลฯ

2. กิจกรรม คุสสบายสไตล์ INMU เป็นกิจกรรมที่เชิญบุคลากรของสถาบันมาเล่าเรื่องราวความทรงจำในอดีตโดยให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมีส่วนร่วมในการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นอย่างเป็นกันเองเพื่อถ่ายทอดวัฒนธรรมองค์กรในการช่วยเหลือเกื้อกูลกันสร้างความผูกพันของบุคลากรในองค์กร
3. กิจกรรมยืดเหยียดร่างกายสไตล์ INMU เป็นกิจกรรมเตรียมความพร้อมร่างกายให้พร้อมทำงานในแต่ละวัน
4. กิจกรรมผ่อนคลายรักเรียนรู้ เป็นการจัดกิจกรรมในการพัฒนาตนเองหรือแสวงหาความรู้ใหม่ๆ ให้กับบุคลากร สถานที่ห้อง Happy Room กำหนดให้จัดกิจกรรมต่างๆ ได้แก่ ร้อยพวงมาลัย จัดกระเช้าดอกไม้ การจับจีบผ้า พับรีบบิ้น พับผ้าขนหนู เป็นต้น



งบประมาณ

ในปีงบประมาณ 2557 สถาบันได้รับเงินงบประมาณแผ่นดินและงบประมาณเงินรายได้เพื่อเป็นค่าใช้จ่าย จำนวนเงิน 98,935,716.65 บาท และใช้จ่ายจริง จำนวนเงิน 91,248,746.69 บาท

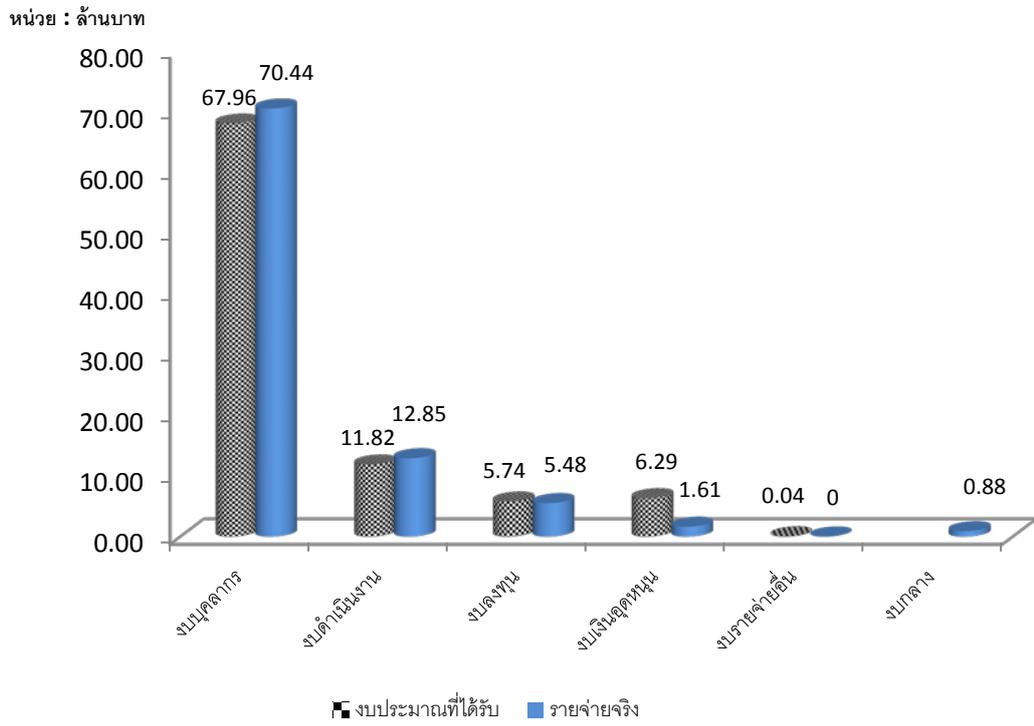
งบประมาณที่ได้รับจากเงินงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ 2557 จำแนกตามงบรายจ่าย

หมวดรายจ่าย	งบประมาณแผ่นดิน	เงินรายได้			รวมทั้งสิ้น	งบประมาณแผ่นดิน : เงินรายได้
		เงินรายได้สถาบัน	เงินรายได้กองทุนโครงการเฉพาะกิจ	รวม		
งบบุคลากร	64,716,308.37	1,899,570.00	1,345,000.00	3,244,570.00	67,960,878.37	95:5
งบดำเนินงาน	5,659,019.80	4,672,728.18	1,485,000.00	6,157,728.18	11,816,747.98	48:52
งบลงทุน	1,489,825.20	2,745,627.63	1,500,000.00	4,245,627.63	5,735,452.83	26:74
งบเงินอุดหนุน	6,007,063.28	261,095.00	20,000.00	281,095.00	6,288,158.28	96:4
งบรายจ่ายอื่น			39,497.77	39,497.77	39,497.77	0:100
งบกลาง	-	-				
รวม	77,872,216.65	9,579,020.81	4,389,497.77	13,968,518.58	91,840,735.23	85 : 15

รายจ่ายจริงจากเงินงบประมาณแผ่นดินและเงินรายได้ ประจำปีงบประมาณ 2557 จำแนกตามงบรายจ่าย

หมวดรายจ่าย	งบประมาณแผ่นดิน	เงินรายได้			รวมทั้งสิ้น	งบประมาณแผ่นดิน : เงินรายได้
		เงินรายได้สถาบัน	เงินรายได้กองทุนโครงการเฉพาะกิจ	รวม		
งบบุคลากร	67,071,850.82	1,899,570.00	1,463,940.00	3,363,510.00	70,435,360.82	95 : 5
งบดำเนินงาน	6,975,197.64	4,393,486.93	1,481,378.77	5,874,865.70	12,850,063.34	54 : 46
งบลงทุน	1,550,263.20	2,480,757.63	1,444,179.00	3,924,936.63	5,475,199.83	28 : 72
งบเงินอุดหนุน	1,350,000.00	261,095.00	0.00	261,095.00	1,611,095.00	84 : 16
งบรายจ่ายอื่น	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0 : 0
งบกลาง	877,027.70	0.00	0.00	0.00	877,027.70	100 : 0
รวม	77,824,339.36	9,034,909.56	4,389,497.77	13,424,407.33	91,248,746.69	85 : 15

แผนภูมิที่ 3 งบประมาณที่ได้รับและรายจ่ายจริง



รายได้จากการบริหารงานประจำปีงบประมาณ 2557

ประเภทรายได้	จำนวนเงิน
1. รายได้จากการจัดฝึกอบรม สัมมนา ประชุม	732,600.00
2. รายได้จากการบริการให้คำปรึกษา ทางวิชาการและวิชาชีพ	10,000.00
3. รายได้จากการบริการวางระบบ/ออกแบบ/สร้างประดิษฐ์	3,000.00
4. รายได้เงินอุดหนุนวิจัยรับจัดสรร	311,427.88
5. ผลประโยชน์จากการบริหารเงินรายได้ (จาก custodian)	116,347.73
6. เงินปันผลจากกองทุนมหาวิทยาลัย	588,197.03
7. ส่วนปรับปรุงรายได้ดอกผล	-64,170.48
8. ดอกเบี้ยรับจากเงินฝากธนาคาร	5,274.22
9. รายได้ค่าเช่า ค่าบำรุงอาคาร สถานที่	513,100.00
10. รายได้จากการบริหารสินทรัพย์อื่น	9,564.00
11. รายได้ค่าปรับ	2,713.80
12. เงินบำรุงค่าสาธารณูปโภค	117,553.00
13. รายได้อื่น ๆ	45,889.00
14. รายได้เงินรับบริจาค	905
15. รายได้ค่าบำรุงการศึกษาจัดสรรระหว่างกัน	226,500.00
16. รายได้ค่าบริการวิชาการจัดสรรระหว่างกัน	7,031,394.80
17. รายได้ค่าบริการวิชาการระหว่างกัน	6,000.00
18. รายได้จากการฝึกอบรมสัมมนาประชุมระหว่างกัน	8,000.00
19. รายได้ค่าใช้สอยระหว่างกัน	4,690.00
รวม	9,668,985.98

งานสารสนเทศของสถาบันโภชนาการ ครอบคลุมทั้งในเรื่องของระบบอินเทอร์เน็ต (www.inmu.mahidol.ac.th) ระบบอินเทอร์เน็ต ระบบฐานข้อมูลต่าง ๆ เพื่อเผยแพร่ข่าวสาร ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการแก่ประชาชนทั่วไปและบุคลากร ตลอดจนนักศึกษา และเพื่ออำนวยความสะดวก ประหยัด และรวดเร็ว ในการทำงานของบุคลากรและผู้บริหาร โดยในปีงบประมาณ 2557 มีผลการดำเนินงาน ดังนี้

1. เว็บไซต์สถาบันโภชนาการ (www.inmu.mahidol.ac.th)

เป็นช่องทางหนึ่งที่สถาบันใช้ในการเผยแพร่ข่าวสาร ผลงานวิจัย ผลิตภัณฑ์ และความรู้ด้านอาหารและโภชนาการในรูปแบบที่หลากหลาย ทั้งในรูปแบบเอกสาร วิดีทัศน์ และวิทยุ เพื่อให้ประชาชนทั่วไปสามารถเข้าถึงข้อมูลได้ง่าย ในปีงบประมาณ 2557 เว็บไซต์ของสถาบันมีผู้เข้าเยี่ยมชม จำนวน 659,424 ครั้ง มีจำนวนหน้าเพิ่มขึ้น 544 หน้า โดยมีรายละเอียดที่เพิ่มขึ้น ดังนี้

1.1 Home page 2 Home page คือ INMU-Green และ Home page การประชุมวิชาการแห่งชาติด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ ครั้งที่ 1

1.2 บทความ จำนวน 20 เรื่อง

1.3 วิดีทัศน์อาหารเหนือ จำนวน 13 เรื่อง วิดีทัศน์อาหารตะวันออก จำนวน 6 เรื่อง

1.4 รายการวิทยุอาหารเหนือ จำนวน 13 เรื่อง รายการวิทยุอาหารตะวันออก จำนวน 6 เรื่อง

1.5 พิพิธภัณฑภาพอาหารภาคเหนือ และอาหารภาคตะวันออก

1.6 ประชาสัมพันธ์ ข่าวสาร ข้อมูลผ่าน social network เป็นประจำทุกวัน อย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง

นอกจากนี้ ในปีงบประมาณ 2557 สถาบันได้มีการประเมินเว็บไซต์ออนไลน์ซึ่งผลการประเมินพบว่า

1) ผู้ที่เข้าเยี่ยมชมเว็บไซต์สถาบันมากที่สุด มีอาชีพรับราชการ/รัฐวิสาหกิจ รองลงมาคือนักเรียน/นักศึกษา

2) หัวข้อภายในเว็บไซต์ที่ผู้เยี่ยมชมเข้ามามากที่สุดคือ ความรู้สู่ประชาชน ข่าวและกิจกรรมผลิตภัณฑ์และบริการ ตามลำดับ โดยความรู้สู่ประชาชน ผู้ประเมินนิยมเข้าเยี่ยมชม โภชนาการนำรู้ โภชนาการออนไลน์ และบทความ ตามลำดับ

3) การจัดหมวดหมู่เพื่อสะดวกต่อการค้นหา ได้คะแนน ระดับดี ร้อยละ 72 ระดับดีมาก ร้อยละ 15

4) ข้อมูลเป็นประโยชน์ตามความต้องการ ได้คะแนนระดับดี ร้อยละ 61 ระดับดีมาก ร้อยละ

- 5) สิ่งที่คุณคิดว่าควรปรับปรุงเว็บไซต์คือ การเพิ่มเนื้อหาในเว็บไซต์ให้มากขึ้น
- 6) ความพึงพอใจต่อเว็บไซต์ ได้คะแนนระดับดี ร้อยละ 70 ระดับดีมาก ร้อยละ 22

2. ระบบ Intranet (<http://10.19.1.42/intranet> หรือ <http://inmu/intranet>)

เป็นระบบเครือข่ายข้อมูลข่าวสารภายในสถาบัน ซึ่งในรอบปีงบประมาณ 2557 มีผู้เข้าชมทั้งสิ้น 14,484 ครั้ง ประกอบด้วย

- 2.1 ข่าวสารจากหน่วยงานต่าง ๆ
- 2.2 ข้อมูลโครงการและกิจกรรมต่าง ๆ
- 2.3 ระบบฐานข้อมูล เช่น ระบบบุคลากร ระบบงานบริการวิชาการ
- 2.4 บริการดาวน์โหลดทั้ง software template และแบบฟอร์มต่าง ๆ
- 2.5 ปฏิทินกิจกรรม เพื่อแสดงรายการกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งของสถาบันและหน่วยงานอื่นที่

สำคัญ

3. ระบบฐานข้อมูลเพื่อสนับสนุนการบริหารจัดการ ประกอบด้วย

- 3.1 ฐานข้อมูลค่าใช้จ่ายโครงการวิจัย
- 3.2 ฐานข้อมูลคอมพิวเตอร์
- 3.3 ฐานข้อมูลงานบริการวิเคราะห์
- 3.4 ฐานข้อมูลสวัสดิการ
- 3.5 ฐานข้อมูลเงินเดือน
- 3.6 ฐานข้อมูลการทำงานล่วงเวลา
- 3.7 ฐานข้อมูลบัญชีธนาคาร

4. ระบบฐานข้อมูลเพื่อการบริหารจัดการพันธกิจโดยรวม (INMU ROAMs)

เป็นระบบฐานข้อมูลที่จัดทำเพื่อใช้เป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจของผู้บริหารและเป็นเครื่องมือในการประเมินผลการปฏิบัติงานของบุคลากรโดยมีวัตถุประสงค์ คือ

- 4.1 เพื่อสร้างระบบฐานข้อมูลบุคลากรทั้งสถาบันที่สามารถใช้ร่วมกันได้และมีความสะดวกรวดเร็วในการนำข้อมูลไปใช้กับการปฏิบัติงานประจำ
- 4.2 เพื่อลดปัญหาการกระจายของข้อมูลที่มีความจำเป็นสำหรับนำไปใช้การปฏิบัติงานของบุคลากรในสายงานต่าง ๆ และใช้ประกอบการตัดสินใจของผู้บริหารทุกระดับ

5. ระบบฐานข้อมูลแจ้งซ่อมออนไลน์

เป็นระบบฐานข้อมูลที่ใช้สำหรับแจ้งการซ่อมแซมครุภัณฑ์ หรืออุปกรณ์ต่างๆ ผ่านระบบเครือข่าย แทนการแจ้งซ่อมแบบเดิมที่ใช้กระดาษ ในระบบจะเก็บประวัติการแจ้งซ่อม ดังนี้

- 5.1 รหัสครุภัณฑ์
- 5.2 งานที่ต้องการจะให้ซ่อม
- 5.3 ผู้แจ้งซ่อม

5.4 หน่วยงานที่ผู้แจ้งซ่อมสังกัด

5.5 หมายเลขโทรศัพท์ผู้แจ้ง

5.6 วัน เดือน ปี ที่แจ้งซ่อม

5.7 รายชื่อผู้ซ่อมงานชิ้นนั้น

5.8 วัน เดือน ปี ที่รับงาน

5.9 สถานะของงาน

นอกจากนี้ยังสามารถออกรายงานประวัติการซ่อมได้ด้วย

6. ระบบฐานข้อมูลจองห้องประชุมออนไลน์

เป็นระบบฐานข้อมูลที่ใช้สำหรับจองห้องประชุมหรือห้องเรียน ผ่านระบบเครือข่ายแทนการจองห้องประชุมแบบเดิม ที่ใช้กระดาษถึง 2 แผ่น ในระบบจะสามารถแก้ไขหรือยกเลิกการจองห้องประชุมได้ มีรายการห้องประชุมและห้องเรียนทั้งหมด ซึ่งจะมีภาพประกอบพร้อมรายละเอียดของห้อง เพื่อให้ผู้จองใช้เป็นทางเลือกที่เหมาะสม สามารถพิมพ์รายงานการจองห้องประชุมได้

หน้าหลัก | รายละเอียดห้องประชุม | Admin

<< เดือนก่อนหน้า มิถุนายน 2557 เดือนถัดไป >>

อา.	จ.	อ.	พ.	พฤ.	ศ.	ส.
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

:: ข้อมูลการใช้ห้องประชุม วันที่ 4 มิถุนายน 2558 ::

ห้องประชุม	เวลา	เรื่อง	รายละเอียด
ห้องเรียน 2/3	09:00 - 16:29	Training on Food Safety Inspection	
ห้องประชุมอารี วัลยะเสวี	09:00 - 09:59	สอบข้อเขียน ค.นักประชาสัมพันธ์	
ห้องประชุมอื่น 4/2	09:00 - 09:59	ตรวจงาน	
ห้องประชุมอื่น 4/1	09:30 - 11:59	ประเมินหลักสูตรวิชาทางอาหาร	
ห้องประชุม 2/5	11:00 - 11:59	ตรวจรับ CCTV	
ห้องนิทรรศการ 1	13:00 - 16:29	สอบสัมภาษณ์	
ห้องประชุม 2/5	14:00 - 15:59	แก้ไขเพิ่มเติม สัญญาจ้างปรับปรุงชั้น 5	

มีรายการจองห้องประชุมทั้งหมด 7 รายการ แบ่ง 1 หน้า :

7. ระบบฐานข้อมูลการบริหารเงินโครงการวิจัย

เป็นระบบฐานข้อมูลที่ใช้เก็บข้อมูลเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายในการดำเนินการของโครงการวิจัย โดยในระบบจะมีหมวดหมู่ของค่าใช้จ่ายทั้งหมด เป็นข้อมูลตั้งต้น มีการบันทึกเงินสนับสนุนโครงการวิจัย แบ่งเป็นงวด เพื่อนำมาใช้ในการคำนวณหักลบกับค่าใช้จ่าย มีรายงานสรุปแยกตามหมวดใหญ่และหมวดย่อย เป็นต้น



อินเทอร์เน็ต สถาบันโภชนาการ

หน้าแรก
ผู้บริหาร
หน่วยงาน
INMU เว็บไซต์
MU เว็บไซต์
INMU-ROAMS
MU Workpoints
Webmail
Download

ขอเชิญชวนบุคลากร และนักศึกษาของสถาบันโภชนาการ
ร่วมบริจาคเงิน

เพื่อการพัฒนาศักยภาพด้านการเรียนการสอน
และการวิจัยของสถาบันโภชนาการ ในการปรับปรุงห้องสมุด
และห้องปฏิบัติการทางวิทยาศาสตร์ในทันสมัย

ทั้งนี้ เงินที่ท่านบริจาคสามารถนำไปหักลดหย่อนภาษีเงินได้ประจำปี
ได้เป็นจำนวน 2 เท่าของยอดเงินบริจาค



ดูรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่



www.inmu.mahidol.ac.th/fundraising

แจ้งซ่อมออนไลน์

จองห้องประชุม 18 19 20
ออนไลน์

MU LOGO &
PowerPoint Template

สวัสดิการ

กีฬาและนันทนาการ

ศิลปวัฒนธรรม
และสิ่งแวดล้อม

รายงานประจำปี

เวทีประชุม
กรรมการประจำส่วนงาน

กองทุนพัฒนาบุคลากร

สภาอาจารย์

อุทธรณ์ ร้องทุกข์

INMU
Gallery

ข่าวจาก
หนังสือพิมพ์

สารหน้า
คู่

ห้องสมุด
ห้องสมุด

การประเมิน
competency

e-Payslip

ฐานข้อมูล
บริการวิเคราะห์

ฐานข้อมูล
บุคลากร

INMU
MUST KNOW



สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ปัญญาของแผ่นดิน

ข่าวและกิจกรรม
งานวิจัย
หลักสูตรปริญญาโท/เอก
ผลิตภัณฑ์และบริการ
ศูนย์นวัตกรรมฯ
ห้องสมุด
ศิษย์เก่า
รู้จักเรา
ความรู้สู่ประชาชน



พิธีเปิดโครงการโภชนาการ
ปัญหาโภชนาการใน ไทย & เอเชียตะวันออกเฉียงใต้



บริการวิเคราะห์
การส่งตัวอย่าง & ค่าค่าบริการ



ผลิตภัณฑ์
น้ำดื่ม : MU Milk ; เครื่องดื่ม & อาหารสุขภาพ



WHO ร่วมกับ Micronutrient Initiative and The Sackler Institute for Nutrition Science จัดประชุม Technical Consultation for
Condiment Fortification at New York Academy of Sciences, ระหว่างวันที่ 26-28 สิงหาคม 2557 ที่มหานคร

กิจกรรม สถาบันโภชนาการ

 ฝั่งผลิตโภชนาการ สำหรับการกินอาหารสุขภาพ ผู้สนใจ
ติดต่อขอทราบรายละเอียดเพิ่มเติม คลิก!!!

 อบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients V.3 ในกร
ประเมินการบริโภคอาหาร วันที่ 25-26 สิงหาคม 2558

 ข่าวดี! สำหรับผู้ดื่มนมแล้วมีปัญหา "ไม่สบายท้อง"

 อาหารสุขภาพ เรียบแล้ว ทำได้จริง eTraining@INMU
แม้แก้วเหลืองเสริมแคลเซียม ทองพันชั่งกลิ้งเสริมแคลเซียม

 Association of Southeast Asian Networks of Food Data
systems

 นำนัก ส่วนสูง
มาตรฐานหรือไม่?
(เฉพาะแรกเกิด-19 ปี)

 วันเดือนกินนม/
เครื่องดื่ม
มากเกินไปเปล่า?

 Thai
School
Lunch

 โฆษณาการออนไลน์
NUTRITION ONLINE

 มุคินิสิตเชิงโภชนาการ
ม.ส.ภ.
โภชนาการ
ศูนย์วิจัยและพัฒนาโภชนาการ

 บ้านโภชนาการ

 ใช้นิทรรศการ
Nutrition TV Program



Getting to Know INMU

สถาบันโภชนาการ
Institute of Nutrition Mahidol University



INMU Green

ความร่วมมือทางวิชาการ

สถาบันมีความร่วมมือทางวิชาการกับหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภายในประเทศและประเทศต่าง ๆ ในภูมิภาค ในด้านวิชาการ การศึกษา และการวิจัย โดยสถาบันได้รับการคัดเลือกให้เป็นสถาบันสมทบของมหาวิทยาลัยสหประชาชาติ (UNU Affiliated Institute) เป็นศูนย์ความร่วมมือด้านโภชนาการชุมชนและความปลอดภัยอาหารขององค์การอนามัยโลก (WHO Collaborating Centre for Community Nutrition and Food Safety) และเป็นศูนย์ความเป็นเลิศด้านคุณภาพอาหาร ความปลอดภัยและโภชนาการขององค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO Centre of Excellence in Food Quality, Safety and Nutrition)

ในปีงบประมาณ 2557 สถาบันได้จัดทำข้อตกลงความร่วมมือทางวิชาการกับหน่วยงานต่าง ๆ ดังนี้

1. Southeast Asian Ministers of Education Organization – Regional Centre for Food and Nutrition (SEAMEO-RECFON) ในการแลกเปลี่ยนนักศึกษา โดยทั้งสองฝ่ายจะยกเว้นค่าธรรมเนียมการฝึกอบรมสำหรับโปรแกรมการฝึกอบรม ซึ่งมีระยะเวลาการฝึกอบรมเป็นเวลา 1-3 เดือน



2. โรงพยาบาลเปาโล เมโมเรียล ในด้านการจัดการเรียนการสอนหลักสูตรวิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ) ในการจัดฝึกภาคปฏิบัติทางคลินิกสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานและโรคในกลุ่มเมตาบอลิก ณ โรงพยาบาลเปาโล รวมถึงการสนับสนุนความร่วมมือในการผลิตบัณฑิต สร้างองค์ความรู้ใหม่ การแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ ระหว่างบุคลากร และนักศึกษา



สวัสดิการ

สถาบันโภชนาการมีการสนับสนุนสวัสดิการและสิทธิประโยชน์ให้กับบุคลากรภายในสถาบัน เพื่อเสริมสร้างความสามัคคี และเพิ่มความสุขในการทำงานให้แก่บุคลากรของสถาบันอย่างทั่วถึงกำลังใจในการปฏิบัติงานและส่งเสริมให้บุคลากรมีสุขภาพที่ดี อาทิ การจัดทำหลักเกณฑ์การกู้เงินดอกเบี้ยต่ำ การยืมเงินไม่เสียดอกเบี้ย การให้เงินช่วยเหลือกรณีประสบภัยหรือเจ็บป่วยกรณีฉุกเฉิน จัดให้มีการทำประกันชีวิตหมู่ทุกปี การให้เงินยืมเพื่อการศึกษาบุตร รวมถึงโครงการส่งเสริมและสนับสนุนการออมทรัพย์แก่สมาชิกสวัสดิการของสถาบัน เพื่อเป็นการส่งเสริมและสนับสนุนการออมทรัพย์แก่สมาชิกสวัสดิการของสถาบันโภชนาการ อันจะส่งผลให้คุณภาพชีวิตในการทำงานของบุคลากรซึ่งเป็นกำลังสำคัญในการสนับสนุนการดำเนินงานด้านอาหารและโภชนาการของสถาบันเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเกิดประโยชน์สูงสุดทั้งแก่ชุมชน สังคม และประเทศไทย และตอบสนองนโยบายการเป็นองค์กรแห่งความสุข มีการแต่งตั้งคณะกรรมการสวัสดิการซึ่งเป็นบุคลากรจากหน่วย/ฝ่ายงานต่าง ๆ โดยมีรองผู้อำนวยการฝ่ายบริหารเป็นประธาน เพื่อควบคุมให้การดำเนินการต่าง ๆ ของสวัสดิการเป็นไปด้วยความเรียบร้อย และเป็นไปตามข้อบังคับว่าด้วยการจัดสวัสดิการแก่สมาชิก พร้อมทั้งมีการปรับแก้กฎระเบียบต่าง ๆ ให้มีความเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบันตามที่สมาชิกได้เสนอความคิดเห็นในการประชุมสมาชิกสามัญประจำปี เพื่อประโยชน์สูงสุดของสมาชิกด้วย



การจัดสวัสดิการในรอบปี พ.ศ. 2557

การยืมเงิน

ประเภท	จำนวน (บาท)
1. การยืมเงินฉุกเฉิน	15,000
2. การยืมเงินเพื่อการศึกษาของบุตร	6,000
รวม	21,000

เงินช่วยเหลือ

ประเภท	จำนวน (บาท)
1. เงินช่วยเหลือเมื่อสมาชิกลาออก/โอนย้าย/เกษียณอายุงาน	12,500
2. การช่วยเหลือเยี่ยมไข้	3,500
3. การช่วยเหลืองานศพ	21,000
4. การช่วยเหลืองานแต่ง	500
5. การช่วยเหลือการตรวจสุขภาพ	12,620
รวม	50,120

อื่น ๆ

ประเภท	จำนวน (บาท)
1. การสนับสนุนการแข่งขันกีฬา	8,900
2. การกู้เงิน	705,000
รวม	713,900

นอกจากนี้ สถาบันยังให้ความสำคัญกับการสร้างเสริมสุขภาพของบุคลากร เพื่อให้บุคลากรสามารถทำงานได้อย่างมีความสุข อาทิ จัดให้มีการตรวจสุขภาพประจำปี เมื่อวันที่ 21 พฤษภาคม 2557



การวิจัย

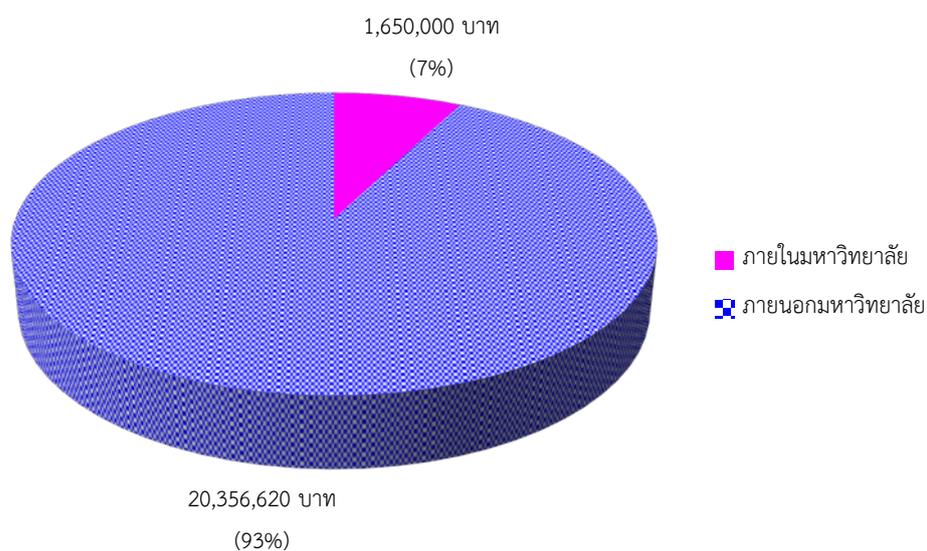
แหล่งทุนสนับสนุนการวิจัย

สถาบันได้รับทุนสนับสนุนการวิจัย ปีงบประมาณ 2557 รวมเป็นเงิน 22,006,620 บาท ลดลงจากปีงบประมาณ 2556 จำนวน 19,997,986บาท (ร้อยละ 48)

แหล่งทุนสนับสนุนการวิจัย ปี 2555-2557

แหล่งทุน	ปี 2555	ปี 2556	ปี 2557
ภายในมหาวิทยาลัย	300,000	2,100,000	1,650,000
- งบประมาณแผ่นดิน	100,000	1,700,000	1,500,000
- เงินรายได้มหาวิทยาลัย	200,000	400,000	150,000
ภายนอกมหาวิทยาลัย	42,510,074	39,904,606	20,356,620
- หน่วยงานภาครัฐ	21,742,590	33,398,876	16,058,000
- หน่วยงานภาคเอกชน	8,657,234	3,400,580	3,926,340
- หน่วยงานต่างประเทศ	12,110,250	3,105,150	372,280
รวม	42,810,074	42,004,606	22,006,620

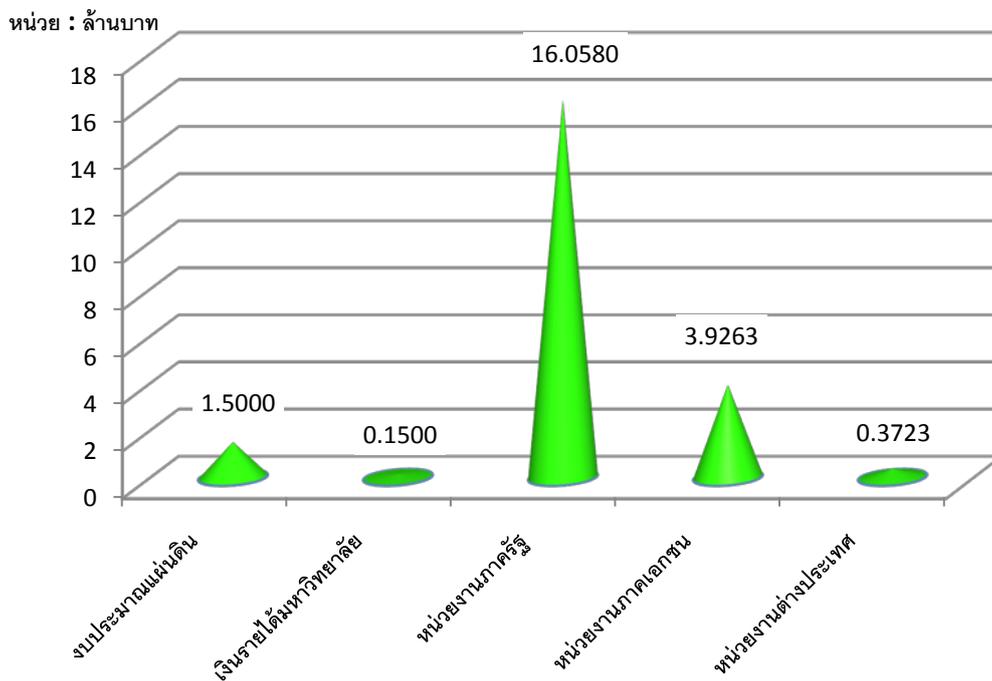
แผนภูมิที่ 4 แหล่งทุนสนับสนุนการวิจัย ปีงบประมาณ 2557



หน่วยงานที่ให้ทุนสนับสนุนการวิจัย

หน่วยงานที่ให้ทุน	จำนวนโครงการ	จำนวนเงิน (บาท)
ภายในมหาวิทยาลัย	2	1,650,000
• เงินงบประมาณแผ่นดิน	1	1,500,000
• เงินรายได้มหาวิทยาลัย	1	150,000
ภายนอกมหาวิทยาลัย	14	20,356,620
• หน่วยงานภาครัฐ	6	16,058,000
1. สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.)	2	12,000,000
2. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.)	1	1,972,000
3. สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา (สกอ.)	1	300,000
4. สถาบันอาหาร	1	700,000
5. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)	1	1,086,000
• หน่วยงานภาคเอกชน	7	3,926,340
1. บริษัท ฟริสแลนด์คัมพิน่า เฟรช (ประเทศไทย) จำกัด	1	399,600
2. บริษัท ดัชมิลล์ อินเทอร์เน็ต รีเสิร์ช เซ็นเตอร์ จำกัด	1	1,082,400
3. บริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด (มหาชน)	1	150,000
4. บริษัท ฟริสแลนด์คัมพิน่า (ประเทศไทย) จำกัด (มหาชน)	1	632,400
5. บริษัท พี.एम.ฟูด จำกัด	1	318,300
6. บริษัท ศูนย์วิทยาศาสตร์เบทาโกร จำกัด	1	905,640
7. บริษัท วี ฟู้ดส์ (ประเทศไทย) จำกัด	1	438,000
• หน่วยงานต่างประเทศ	1	372,280
1. International Atomic Energy Agency (IAEA)	1	372,280
รวม	16	22,006,620

แผนภูมิที่ 5 หน่วยงานที่ให้ทุนสนับสนุนการวิจัยปีงบประมาณ 2557



ผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับชาติ

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
1	ความแตกต่างของสารอาหารที่ได้รับในเด็กก่อนวัยเรียนที่มีภาวะโภชนาการต่างกัน
2	รูปแบบเมนูอาหารท้องถิ่นสำหรับผู้สูงอายุ กรณีศึกษาจังหวัดนครปฐม
3	ฟรุกโตโอลิโกแซคคาไรด์ในอาหารและผลิตภัณฑ์อาหารที่จำหน่ายในประเทศไทย
4	การประเมินความสามารถของห้องปฏิบัติการในการวิเคราะห์สารอาหารที่กำหนดให้แสดงในฉลากโภชนาการ
5	Topical application of <i>Dimocarpus longan</i> peel extract reduces skin inflammation in croton oil-induced dermatitis mouse model
6	Topical application of rambutan (<i>Nephelium lappaceum</i>) rind extract reduces skin inflammation in croton oil-induced dermatitis mouse model
7	The effect of cooking process on antioxidant activities and total phenolic compounds of five colored beans
8	Potential diabetes prevention through key enzymes inhibition of edible sour leaves from Thai local plants
9	Anti-acetylcholinesterase activities from <i>Gynura Procumbens</i> leaves extracted using response surface methodology
10	<i>In vitro</i> alpha-glucosidase inhibitory activity of sweet pepper extracted using different solvents
11	Anti-acetylcholinesterase properties of sweet pepper (<i>Capsicum annum</i>) extracts in different solvents

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
12	Effect of pregelatinized riceberry flour for reducing fat in salad dressing
13	The investigation on alpha-glucosidase Inhibitory from legume extracts
14	Lipase inhibitory activity from different chili pepper extracts
15	Antioxidant activities and total phenolic contents from different varieties of chili peppers extracts
16	Germinated brown rice is potentially a candidate for treatment of nephrotoxicity induced by carbon tetrachloride in experimental rats
17	Germinated brown Rice affects on carbon tetrachloride induced cardiotoxicity in heart of experimental rats
18	Serum tumor necrosis factor-alpha and neuronal cell death decreased by germinated brown rice in rats
19	Neuronal apoptosis caused by carbon tetrachloride in rats
20	A comparison of bioelectrical impedance analysis with deuterium dilution technique for body fat assessment in school-age children

ผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิชาการระดับนานาชาติ

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
1	Overweight increases risk of first trimester hypothyroxinaemia in iodine-deficient pregnant women
2	Triple-fortified rice containing vitamin A reduced marginal vitamin A deficiency and increased vitamin A liver stores in school-aged Thai children
3	Development and acceptability testing of ready-to-use supplementary food made from locally available food ingredients in Bangladesh
4	Effectiveness of integrated care on delaying chronic kidney disease progression in rural communities of Thailand (ESCORT study): Rationale and design of the study [NCT01978951]
5	Effect of malarial infection on haematological parameters in population near Thailand-Myanmar border
6	Vitamin D status among Thai school children and the association with 1,25-dihydroxyvitamin D and parathyroid hormone levels
7	Effect of extraction condition on the chemical and emulsifying properties of pectin from <i>Cyclea barbata</i> miers leaves
8	Substrate utilization during and after high intensity exercise in healthy lean and obese men
9	Development of cereal and legume based food products for the elderly
10	Nutrients value and antioxidant content of indigenous vegetables from Southern Thailand

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
11	Anti-inflammatory activities of digested green curry paste in peripheral blood mononuclear cells from rheumatoid arthritis patients
12	The relationship between smoking, body weight, body mass index, and dietary intake among Thai adults: Results of the National Thai Food Consumption Survey
13	Digested <i>Moringa oleifera</i> boiled pod exhibits anti-inflammatory activity in Caco-2 cells
14	Nutrients value and antioxidant content of indigenous vegetables from Southern Thailand
15	Multicompartment model comparison of body fat assessment in Thai adolescents
16	Evaluation of toxic and trace metals in Thai fish by INAA
17	A bibliometric analysis of diets and breast cancer research
18	A retrospective study of gynecomastia in male patients referred to Hatyai hospital with breast lesions
19	Nutri-jelly may improve quality of life and decrease tube feeding demand in head and neck cancer patients
20	Epidemiology and histopathology of benign breast diseases and breast cancer in Southern Thailand
21	Lactose-free milk prolonged endurance capacity in lactose intolerant Asian males

ผลงานวิจัยที่มีการนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
1	การศึกษาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ ตราดัชมิลล์
2	โครงการสำรวจภาวะโภชนาการของเด็กไทยช่วงอายุ 6 เดือนถึง 12 ปี (SEANUTS)
3	การวิเคราะห์หาอายุการเก็บรักษาของผลิตภัณฑ์นมพาสเจอร์ไรส์ที่บรรจุแบบปลอดเชื้อ

ผลงานวิจัยที่มีการนำไปใช้ประโยชน์ในเชิงนโยบายสาธารณะของประเทศ

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
1	โครงการประเมินความเสี่ยงการปนเปื้อนสารหนูในข้าวและแนวทางจัดการความเสี่ยง
2	การพัฒนาผู้ประกอบการผลิตเกลือเสริมไอโอดีนรายเล็กและกลางเพื่อเข้าสู่ระบบมาตรฐานและผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานทั้งประเทศ
3	Sustainable micronutrient interventions to control deficiencies and improve nutritional status and general health in Asia (SMILING)
4	โครงการวิจัยด้านอาหารเพื่อพัฒนาโภชนาการของแม่และเด็ก
5	Iodine stability and sensory quality of fermented fish and fish sauce fermented by using iodated salt
6	House cricket farming and chain of distribution to consumers: Preliminary identification of the

ลำดับที่	ชื่อเรื่อง
	quality, safety and critical points of hazard of the produces
7	การสำรวจพฤติกรรมการเลี้ยงดูทารกและเด็กเล็ก และสาเหตุที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการเลี้ยงดูลูกในมารดาผู้หนีภัยการสู้รบ ตามแนวชายแดนไทย-พม่า



การศึกษา

หลักสูตร

ในปีการศึกษา 2556 สถาบันโภชนาการ มีหลักสูตรระดับบัณฑิตศึกษาจำนวน 5 หลักสูตร

ระดับ	หลักสูตร
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนาการและการกำหนดอาหาร (หลักสูตรนานาชาติ)
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาวิทยาศาสตร์การอาหารเพื่อโภชนาการ (หลักสูตรนานาชาติ)
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาพิษวิทยาทางอาหารและโภชนาการ
ปริญญาโท	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ (ร่วมกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี)
ปริญญาเอก	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต สาขาวิชาโภชนศาสตร์ (ร่วมกับคณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี)

นักศึกษา

ในปีการศึกษา 2556 สถาบันมีนักศึกษาเข้าใหม่ทุกหลักสูตรจำนวน 41 คน รวมมีนักศึกษาปัจจุบันทุกหลักสูตรทั้งสิ้นจำนวน 127 คน และมีผู้สำเร็จการศึกษาในปีการศึกษา 2556 จำนวน 35 คน (ปริญญาเอก 1 คน ปริญญาโท 34 คน) โดยนักศึกษาใช้เวลาในการศึกษาตลอดหลักสูตร ระดับปริญญาโท 3.93 ปี ปริญญาเอก 8.25 ปี

ผลงานของนักศึกษา ปีการศึกษา 2556

ประเภท	จำนวน (เรื่อง)
1. ผลงานตีพิมพ์ในวารสารวิชาการ	1
1.1 ระดับชาติ	0
1.2 ระดับนานาชาติ	1
2. ผลงานที่นำเสนอในที่ประชุมวิชาการ	34
2.1 ระดับชาติ	20
2.2 ระดับนานาชาติ	14

กิจกรรมพัฒนานักศึกษา ปีการศึกษา 2556

กิจกรรม	วันที่	ระดับความพึงพอใจ (จาก 5 คะแนน)
1. กิจกรรมปฐมนิเทศ	25 ก.ค. 2556	4.42
2. กิจกรรมไหว้ครู	29 ส.ค. 2556	4.35
3. การอบรมเรื่อง “การใช้โปรแกรมระบบตรวจสอบการคัดลอกบทความ วิชาการ Turnitin”	10 ก.ย. 2557	4.49

กิจกรรม	วันที่	ระดับความพึงพอใจ (จาก 5 คะแนน)
4. กิจกรรมการอบรมเรื่อง “การเขียนรายการอ้างอิงตามแบบมาตรฐานของมหาวิทยาลัยมหิดล Endnote v.14.0”	17 ก.ย. 2557	4.32
5. โครงการจากห้องเรียนสู่ชุมชน ครั้งที่ 3 ณ สถาบันราชานุกูล เขตดินแดง กรุงเทพฯ	14 พ.ค. 2557	4.26
6. กิจกรรมแสดงความยินดีแก่ผู้สำเร็จการศึกษาประจำปีการศึกษา 2556	8 ก.ค. 2557	4.46

แหล่งทุนสนับสนุนการศึกษาปีการศึกษา 2556

รายชื่อผู้ได้รับทุน	แหล่งทุน	จำนวนเงิน (บาท)
1. น.ส.นิภาวรรณ ชาติทอง	ทุนส่งเสริมการวิจัย “Nestle Nutrition Research Award” เรื่อง Development and validation of innovative nutritional education tool for at-risk hypertensive people: A pilot study in Ratchaburi province in Thailand ในการประชุมวิชาการโภชนาการแห่งชาติ ครั้งที่ 8 (The 8 th Thailand Congress of Nutrition: TCN 2014) ณ ศูนย์นิทรรศการและการประชุมไบเทค บางนา	100,000
2. นางกานต์สุดา วันจันทิก 3. น.ส.สุจาริณี สังข์วรรณะ 4. น.ส.พวงพัทตร์ พรหมรังษี 5. น.ส.วันวิสาข์ แสนคมคาย 6. น.ส.บุษรา มุกดาสกุลภีบาล	ทุนการศึกษา “จรีพร เทพผดุงพร มูลนิธิส่งเสริมโภชนาการ ในพระราชูปถัมภ์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี” ทุนละ 20,000 บาท	100,000
7. น.ส.จิตราพร งามพีระพงศ์	ทุนจากโครงการพัฒนานักวิจัยและงานวิจัยเพื่ออุตสาหกรรม ประจำปี 2557 เรื่อง “ประโยชน์เชิงสุขภาพของน้ำมันมะพร้าวสกัดเย็นโดยใช้โมเดลสัตว์ทดลอง”	1,086,000
8. น.ส.สุธิตา ชาติวุฒินันท์	ทุนโครงการทุนวิจัยบัณฑิตศึกษา จากบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล ปี2557	240,000
9. นายอลงกต สิงห์โต	ทุนอุดหนุนการทำวิทยานิพนธ์บางส่วน ประจำปี 2557	15,000
10. น.ส.นิภาวรรณ ชาติทอง	จากสมาคมศิษย์เก่าบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล	15,000
11. น.ส.ปิยนิตย์ ชูรักษ์		15,000
รวม		1,491,000



การบริการวิชาการ

สถาบันโภชนาการให้บริการวิชาการทางด้านอาหารและโภชนาการแก่สังคม ชุมชน และประชาชนทั่วไป โดยมุ่งเน้นการให้ความรู้และสร้างความเข้าใจในการดูแลสุขภาพ เพื่อให้สามารถพึ่งพาตนเองได้และไม่เป็นภาระของประเทศ นอกจากนี้สถาบันยังได้ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ได้จากการวิจัยไปสู่สังคม ชุมชน และหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชน โดยมีการให้บริการทั้งในเชิงพาณิชย์และด้านสาธารณประโยชน์

การได้รับการรับรองมาตรฐานคุณภาพ

1. ห้องปฏิบัติการทดสอบอาหาร สถาบันโภชนาการ ได้รับการรับรองความสามารถตามมาตรฐาน ISO/IEC 17025:2005 จากสำนักงานมาตรฐานห้องปฏิบัติการ กระทรวงสาธารณสุข ครอบคลุมรายการทดสอบและขอบข่ายดังนี้ ความชื้น ไขมัน โปรตีน เถ้า คอเลสเตอรอล วิตามินบีหนึ่ง วิตามินบีสอง น้ำตาล เหล็ก สังกะสี แมกนีเซียม ทองแดง ในตัวอย่างนมผงและนมพร้อมดื่ม ค่า Water activity ในตัวอย่างน้ำพริกสำเร็จรูป กรดเบนโซอิกและกรดซอร์บิก ในตัวอย่างเครื่องดื่ม น้ำผลไม้ และค่าพีเอช ในตัวอย่างน้ำดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
2. โรงงานต้นแบบเพื่อการวิจัย ฝึกอบรม และผลิตน้ำดื่มบรรจุขวด “ต้นน้ำ” ได้รับการรับรองมาตรฐานวิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

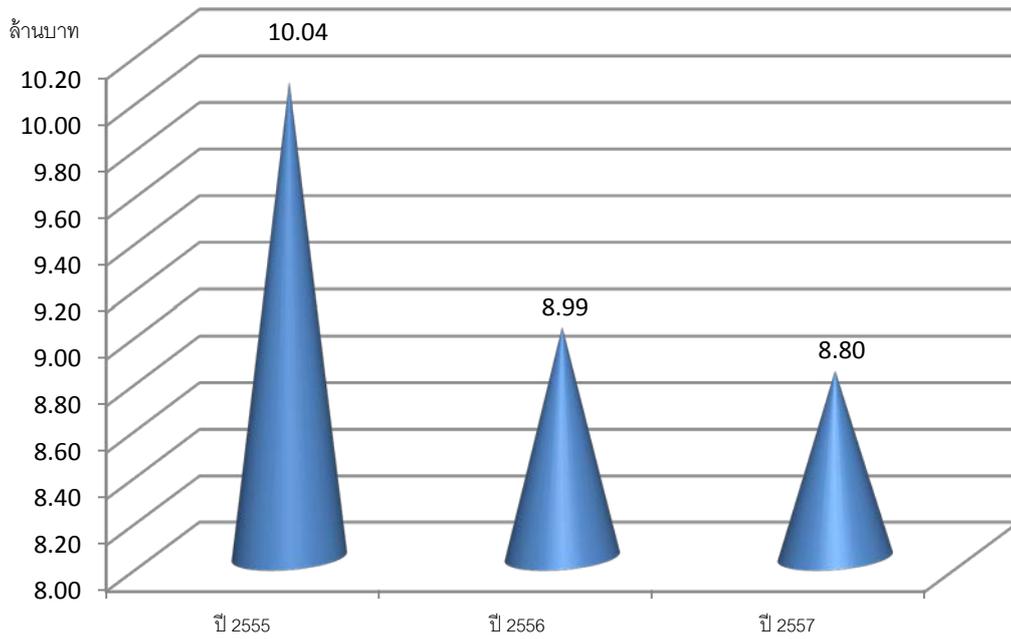
รายได้จากการให้บริการวิชาการ

ในปีงบประมาณ 2557 สถาบันมีรายได้จากการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ เป็นจำนวนเงิน 8,802,089.87 บาท ตามรายละเอียดดังนี้

รายได้จากการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการของโครงการต่าง ๆ

โครงการ	รายได้ (บาท)
1. การให้บริการวิเคราะห์ทางด้านอาหารและโภชนาการ	8,240,625.87
2. การให้บริการเป็นที่ปรึกษาทางด้านอาหารและโภชนาการ	77,500.00
3. การตรวจวิตามินในอาหาร	317,824.00
4. การจำหน่ายเครื่องวัดส่วนสูง	146,100.00
5. การผลิตอาหารเพื่อโภชนาการ	20,040.00
รวม	8,802,089.87

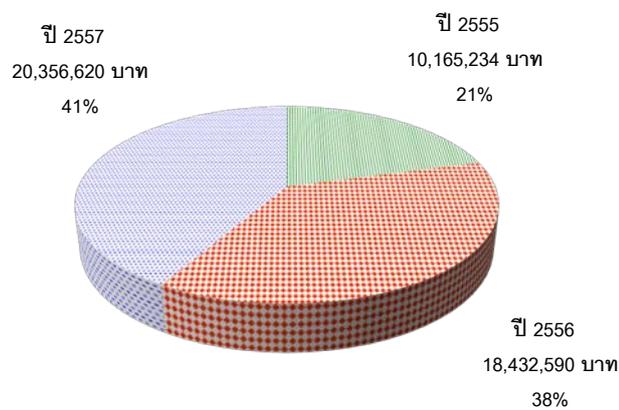
แผนภูมิที่ 6 รายได้จากการให้บริการวิชาการประจำปีงบประมาณ 2555-2557



รายได้จากการรับจ้างวิจัย ระหว่างปีงบประมาณ 2555-2557

หน่วยงาน	ปี 2555	ปี 2556	ปี 2557
1. หน่วยงานภาครัฐ	1,508,000	10,273,900	16,058,000
2. หน่วยงานภาคเอกชน/องค์กรอิสระ	8,657,234	5,353,540	3,926,340
3. หน่วยงานต่างประเทศ	0	2,805,150	372,280
รวม	10,165,234	18,432,590	20,356,620

แผนภูมิที่ 7 รายได้จากการรับจ้างวิจัย ระหว่างปีงบประมาณ 2555-2557



การประเมินความต้องการและความคาดหวังของผู้ใช้บริการ

1. การสำรวจความพึงพอใจและความต้องการของผู้รับบริการทดสอบอาหาร

จากการสอบถามความพึงพอใจและความต้องการของผู้ใช้บริการทดสอบอาหารโดยใช้แบบสำรวจ ได้ผลสรุปดังนี้

1. การให้บริการโดยรวม ผู้ใช้บริการพึงพอใจ “มาก” (คะแนนเฉลี่ย 4.38 จากคะแนนเต็ม 5) คิดเป็นร้อยละ 87.63
2. การชำระค่าบริการ ผู้ใช้บริการพึงพอใจ “มาก” (คะแนนเฉลี่ย 4.10 จากคะแนนเต็ม 5) คิดเป็นร้อยละ 81.94
3. การให้บริการของเจ้าหน้าที่รับตัวอย่าง ผู้ใช้บริการพึงพอใจ “มาก” (คะแนนเฉลี่ย 4.53 จากคะแนนเต็ม 5) คิดเป็นร้อยละ 90.56
4. ความพึงพอใจโดยรวมในการบริการของสถาบัน ผู้ใช้บริการพึงพอใจ “มาก” (คะแนนเฉลี่ย 4.48 จากคะแนนเต็ม 5) คิดเป็นร้อยละ 89.59
5. กระบวนการให้บริการ ผู้ใช้บริการพึงพอใจ “มาก” (คะแนนเฉลี่ย 4.44 จากคะแนนเต็ม 5) คิดเป็นร้อยละ 88.78
6. สามารถนำไปใช้ประโยชน์ ผู้ใช้บริการพึงพอใจ “มาก” (คะแนนเฉลี่ย 4.51 จากคะแนนเต็ม 5) คิดเป็นร้อยละ 90.20

ความพึงพอใจของผู้ใช้บริการทดสอบอาหาร ประจำปี 2555-2557

ปี	จำนวนแบบสำรวจ		ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจ	ระดับความพึงพอใจ
	ส่งออก	ได้รับคืน (ร้อยละ)		
2555	150	63 (42)	4.27	มาก
2556	150	81 (54)	4.41	มาก
2557	150	98 (65)	4.48	มาก

2. การประเมินผลการอบรมโรงงานน้ำดื่มแบบเพื่อพัฒนาคุณภาพน้ำบริโภคที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท

การประเมินผลการอบรมโรงงานน้ำดื่มแบบ ดำเนินงานโดยให้ผู้เข้ารับการอบรมประเมินความพึงพอใจด้านต่าง ๆ พร้อมทั้งระบุข้อเสนอแนะเพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงการอบรมครั้งต่อไป

สรุปผลความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมโรงงานน้ำดื่มแบบฯ ประจำปี 2555-2557

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	2555	2556	2557
1. ความพึงพอใจในเนื้อหาวิชา	คะแนน	3.99	4.12	4.16
2. ความพึงพอใจต่อวิทยากร	คะแนน	4.37	4.42	4.45
3. ความพึงพอใจต่อการบริหารจัดการ	คะแนน	4.16	4.20	4.17
4. ความพึงพอใจในภาพรวม	คะแนน	4.26	4.32	4.34

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	2555	2556	2557
5. ความพึงพอใจต่อการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	คะแนน	4.23	4.30	4.34

3. การประเมินผลการอบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients ในการประเมินการบริโภคอาหาร

การประเมินผลการอบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients ดำเนินงานโดยให้ผู้เข้ารับการอบรมประเมินความพึงพอใจด้านต่าง ๆ พร้อมทั้งระบุข้อเสนอแนะเพื่อนำไปใช้ในการปรับปรุงการอบรมครั้งต่อไป

สรุปผลความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมการใช้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients ประจำปี

2555-2557

ตัวชี้วัด	หน่วยนับ	2555	2556	2557
1. ความพึงพอใจในเนื้อหาวิชา	คะแนน	4.47	4.21	4.26
2. ความพึงพอใจต่อประโยชน์ที่ได้รับ	คะแนน	4.66	4.24	4.45
3. ความพึงพอใจต่อการบริหารจัดการ	คะแนน	4.38	4.07	4.38
4. ความพึงพอใจในภาพรวม	คะแนน	4.30	4.27	4.45
5. ความพึงพอใจสามารถนำไปใช้ประโยชน์	คะแนน	N/A	N/A	4.45

N/A ไม่มีข้อมูล

ผลการดำเนินงานการให้บริการวิชาการที่เป็นประโยชน์ต่อสาธารณะ ชุมชน และสังคม

สถาบันได้วางแผนและดำเนินการพัฒนาขั้นตอนการให้บริการวิชาการ โดยมีการนำองค์ความรู้ทางวิชาการสาขาต่าง ๆ จากความเชี่ยวชาญของบุคลากรในสถาบันมาใช้เพื่อตอบสนองความต้องการเสริมสร้างความเข้มแข็ง และสร้างประโยชน์ให้กับชุมชนและสังคม โดยในปี 2557 ได้ดำเนินโครงการที่สำคัญดังนี้

โครงการ	ผลการดำเนินงาน
1. โครงการให้บริการวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ	<ul style="list-style-type: none"> - ให้บริการวิเคราะห์สารอาหาร ตรวจวัดสมบัติทางกายภาพ และทดสอบความปลอดภัยของอาหารและผลิตภัณฑ์อาหาร โดยวิธีทางเคมี ฟิสิกส์ จุลชีววิทยา และพิษวิทยามีผู้ใช้บริการ 495 ราย จำนวนตัวอย่าง 1,523 ตัวอย่าง - ตรวจสอบสารอาหารในเลือดและวิตามินในอาหาร มีผู้ใช้บริการ 53 ราย จำนวนตัวอย่าง 189 ตัวอย่าง - ประเมินคุณค่าและจัดทำฉลากโภชนาการ มีผู้ใช้บริการ 32 ราย จำนวนตัวอย่าง 49 ตัวอย่าง - จำหน่ายเครื่องวัดส่วนสูงแบบประกอบได้จำนวน 57 เครื่อง ให้กับหน่วยงานภาครัฐและภาคเอกชน 17 ราย - จัดกิจกรรมทดสอบความชำนาญในการตรวจวัดค่าวอเตอร์แอกทิวิตีในอาหาร มีหน่วยงานที่เข้าร่วมจำนวน 24 หน่วยงาน

โครงการ	ผลการดำเนินงาน
<p>2. โครงการอาหารและโภชนาการเพื่อส่งเสริมสมรรถภาพนักกีฬาไทยและบุคคลทั่วไป</p>	<ul style="list-style-type: none"> - บรรยายความรู้โภชนาการนักกีฬาวัตและประเมินผลความหนาแน่นกระดูกและไขมัน นักว่ายน้ำศูนย์กีฬางามด - ทดสอบสมรรถภาพทางกายและประเมินผลของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นกรุงเทพมหานคร - ทดสอบสมรรถภาพทางกายบุคลากรและวัตและประเมินผลความหนาแน่นกระดูกบุคลากรสถาบันโภชนาการ - ให้ความรู้ด้านโภชนาการแก่ผู้ออกกำลังกายที่ Leader Fitness Club - บรรยายความรู้ด้านการออกกำลังกายแก่สื่อมวลชน จัดโดยบริษัทฟรีสแลนด์แคมปิ้ง - เป็นคณะกรรมการกำหนดการบริโภคอาหารโซเดียม โปตัสเซียมคลอไรด์ และน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข - ให้ความรู้เรื่องโภชนาการนักกีฬา แก่นักกำหนดอาหาร โรงพยาบาลรามาริบัติ - ให้ความรู้ด้านอาหารและการออกกำลังกายในโครงการ NBA Junior จัดโดยบริษัทฟรีสแลนด์แคมปิ้ง - ทดสอบสมรรถภาพทางกายและประเมินผลของนักเรียนระดับชั้นมัธยมศึกษาตอนต้นโรงเรียนที่เป็นตัวแทนจังหวัดเชียงราย สุราษฎร์ธานี ชลบุรี และขอนแก่น - ตรวจวัดภาวะโภชนาการพร้อมกับให้ความรู้ด้านการดูแลสุขภาพนักกีฬาพิการทางสมอง ณ จังหวัดนครราชสีมา - ตรวจวัดภาวะโภชนาการและสมรรถภาพร่างกายพร้อมกับให้คำปรึกษาด้านการดูแลสุขภาพนักศึกษามหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา - ให้ความรู้เรื่องโภชนาการนักฟุตบอล การแข่งขัน Coke Cup 2014 - ให้ความรู้เรื่องการสร้างสุขภาพเด็กไทยสูงใหญ่ เติบโต แข็งแรง ในมหกรรม HEALTHY SCHOOL อินดอร์สเตเดียม หัวหมาก - Invited speaker in Asian Congress of Dietetics, Taiwan "Sports Nutrition studies: lessons learned from Thailand " - Compendium in Thai Physical Activity working group - Member in 2 working groups for Thai DRI preparation - จัดทำคู่มือ "เคล็ดลับการดูแลอาหารนักฟุตบอล" 1 เล่ม
<p>3. โครงการรณรงค์เผยแพร่ความรู้ทางด้านโภชนาการ เพื่อส่งเสริมความรู้ทางด้านอาหารและโภชนาการที่เหมาะสม</p>	<ul style="list-style-type: none"> - กิจกรรมอาสาบ้านมาเยี่ยม...จำโดยให้ความรู้เรื่องอาหารและโภชนาการแก่เด็กนักเรียน ชั้นประถมปีที่ 3-4 โรงเรียนบ้านคลองมหาสวัสดิ์ ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดนครปฐม และโรงเรียนวัดสุวรรณาราม ตำบลศาลายา อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดนครปฐม - กิจกรรมวันเด็ก หมู่บ้านพฤษภา 4 โดยจัดกิจกรรมในการส่งเสริมความ

โครงการ	ผลการดำเนินงาน
	<p>มั่นคงทางอาหารและโภชนาการร่วมกับกิจกรรมวันเด็กของชุมชน ณ หมู่พฤษภา 4 ตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดนครปฐม</p> <ul style="list-style-type: none"> - กิจกรรมทอดผ้าป่าเมล็ดพันธุ์เพื่อส่งเสริมความมั่นคงทางอาหาร โภชนาการและสุขภาวะบนฐานวัฒนธรรมชุมชน โดยจัดร่วมกับกิจกรรมโครงการพลังสูงอายุมุ่งสู่สุขภาพดี ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดนครปฐม - กิจกรรมขยายเครือข่ายการสร้างแหล่งอาหารใกล้มือเพื่อสังคมสุขภาวะ ถ่ายทอดภูมิปัญญาและสานความสัมพันธ์ด้านความมั่นคงทางอาหารในเยาวชน ตำบลมหาสวัสดิ์ ณ ชุมชนบ้านจัดสรร หมู่บ้านพฤษภา 4 อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดนครปฐม - กิจกรรมกินผักพื้นบ้าน ลดหวานมัน เค็ม เต็มเต็มสุขภาพดี...วิถีคนมหาสวัสดิ์ร่วมจัดกิจกรรมณโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดนครปฐม - กิจกรรม ร่วมด้วย ช่วยคิด "คนมหาสวัสดิ์ จะกินอยู่อย่างไร ให้สุขภาพดี" ร่วมในโครงการมหกรรมสุขภาพดี วิถีคนมหาสวัสดิ์ ปี 2557 ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลมหาสวัสดิ์ อำเภอกุสุมาลย์ จังหวัดนครปฐม
<p>4. โครงการสร้างเสริมโภชนาการที่เหมาะสม ด้วยข้อมูลอ้างอิงสารอาหารของประเทศไทย</p>	<ul style="list-style-type: none"> - อยู่ระหว่างจัดทำฐานข้อมูลออนไลน์ข้อมูลอ้างอิงสารอาหารบนเว็บไซต์ของสถาบันและจัดทำหนังสือ Thai Food Composition Tables - จัดทำวีดิทัศน์อนุรักษ์อาหารไทยภาคอีสาน และ แพร่เผยผลงานดังกล่าวในรูป วีดิทัศน์ และวิทยุบนเว็บไซต์สถาบันโภชนาการ - นำภาพจากแกลลอรี่อาหารไทยมาทำปฏิทินอาหารไทยภาคใต้ - จัดทำโฮมเพจการประชุมวิชาการแห่งชาติด้านอาหารและโภชนาการเพื่อสุขภาพ ครั้งที่ 1
<p>5. โครงการพัฒนาโปรแกรมคอมพิวเตอร์สำเร็จรูปและระบบฐานข้อมูลลักษณะต่าง ๆ ของอาหารไทย</p>	<ul style="list-style-type: none"> - จัดอบรมโปรแกรม INMU-School Lunch for Unilever จัดอบรมโปรแกรม INMUCAL-N V3 - พัฒนาปรับปรุงโปรแกรม INMUCAL-N V3 การคำนวณ DRI คนตั้งครรภ์ให้สมบูรณ์ - พัฒนาฐานข้อมูล School Lunch Unilever - จัดเตรียมเนื้อหา e-book คำแนะนำบันทึกอาหารที่บริโภคในรอบ 24 ชั่วโมง ลงใน www.inmu@mahidol.ac.th - อบรม INMUCAL-N V.3 แก่นักศึกษาปริญญาโท มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ - ติดต่อประสานงานกับโปรแกรมเมอร์เรื่องเขียนโปรแกรม INMU-Fatty Acidและร่วมทดสอบ - เพิ่มและทดสอบสำหรับภาคใต้เข้าฐานโปรแกรม INMU-School Lunch

โครงการ	ผลการดำเนินงาน
	<p>27 สำหรับ</p> <ul style="list-style-type: none"> - จัดทำฐานข้อมูล NB1.3 และ NB1.4 สำหรับโครงการเกลือ - ตอบปัญหาการติดตั้ง-การใช้โปรแกรมINMUCAL ทางโทรศัพท์และอีเมล - เพิ่มเมนูในโปรแกรม School lunch เมนูภาคใต้ 35 เมนู - จัดทำคู่มือการเตรียมรหัสสำหรับโปรแกรม INMUCAL V.3 ได้ 31 กลุ่มอาหาร ประมาณ 400 รายการอาหาร - เพิ่มเติมและแก้ไขฐานข้อมูลส่วนของ Food Code, ค่า nutrients และ Factor ของโปรแกรม INMUCAL - จัดปรับ-แก้ไข-ปรับปรุงคู่มือ INMU-School Lunch เพิ่มฐานข้อมูลในส่วนของอาหารภาคใต้ - ทดสอบการทำงานของโปรแกรม INMU-Fatty acid และทดสอบการทำงานร่วมกันระหว่าง INMUCAL V.3.1 กับ INMU-Fatty acid - ตรวจสอบความสอดคล้องค่า Fiber ของโปรแกรม INMUCAL และ INMU- School Lunch - ปรับปรุงคู่มือการใช้โปรแกรม INMUCAL V.3 edit 2 - จัดทำฐาน Portion อาหารตำรับอีสานจากโครงการเกลือ เพิ่มในฐานข้อมูลชุด NB1.4 - กำหนดกลุ่มอาหารพร้อมกินอิงกลุ่มในฐานโปรแกรม INMU-School Lunch เพื่อนำไปใช้ในโปรแกรม iMD และจัดแยกรายการอาหารหมวดที่ 16-18 Ref.15 ตามกลุ่มอาหารใหม่ - จัดกิจกรรมให้ความรู้ด้านโภชนาการจัดฐานหวาน มัน เค็ม ฉลากโภชนาการแก่ชุมชนตำบลมหาสวัสดิ์ ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ - ติดตั้งโปรแกรม INMUCAL V.3 ให้กับบุคลากรและนักศึกษาของสถาบัน - ตอบปัญหาการติดตั้ง-การใช้โปรแกรม INMUCAL ทางอีเมลแก่นักศึกษา - แปลงไฟล์งานของโครงการผู้สูงอายุภาคเหนือและภาคใต้ จำนวน 1,000 record จาก INMUCAL-N V.2 ให้เป็น INMUCAL-N V.3 - วางแผนงานและจัดทำโครงร่างโปรแกรม INMU-Menu Development - จัดทำฐานชุด Fatty acid ให้สอดคล้องกับตัวแปรรูปแบบของโปรแกรม INMU-Fatty acid - ปรับปรุงระบบการลงทะเบียนโปรแกรมลิขสิทธิ์ INMUCAL V.3 และสร้าง CD-key ให้แก่ผู้ใช้รายใหม่และรายเก่าที่ต้องการเพิ่ม - วางแผนงานและจัดทำโครงร่างโปรแกรม INMU-Menu

โครงการ	ผลการดำเนินงาน
	<p>Development</p> <ul style="list-style-type: none"> - พัฒนารฐาน Food name Portion Oil ปรับปรุงจากรฐาน NB1.2 ให้อยู่ในโครงสร้างของโปรแกรม Recall 24 hour - จัดกิจกรรมให้ความรู้ด้านโภชนาการ (หวาน มัน เค็ม ฉลากโภชนาการ) โครงการหันหน้าหาภูมิปัญญา แก้ปัญหาโรคเรื้อรัง ใช้พลังผักพื้นบ้าน ณ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพวัดเสถียร จังหวัดนครปฐม - สอน INMUCAL V.3 แก่นักศึกษาปริญญาโท หลักสูตร NUND 501 อบรมโปรแกรม INMUCAL V.3 26-27 - เขียนโปรแกรม INMU-Menu Development (iMD) - จัดทำ-สรุปแบบประเมินหลังอบรมการใช้โปรแกรมทั้ง 3 โปรแกรม คือ INMUCAL, Thai School Lunch , INMU-School Lunch ผ่านทาง Google Doc - จัดทำฐานและทดสอบการทำงานโปรแกรม INMU-Fatty acid เฉพาะกิจเพื่อการทดสอบ และทดสอบการทำงานร่วมกันระหว่าง INMUCAL V.3.1 กับ INMU-Fatty acid - ทดสอบการทำงานของโปรแกรม INMU-Fatty acid โดยผู้ใช้ออนข้อมูลผ่านหน้าจอโปรแกรมและเสนอข้อแก้ไขโปรแกรมเพิ่มเติม - เพิ่มแก้ไขฐาน Portion อาหารตำรับอีสานจากโครงการเกลือ ในฐานข้อมูลชุด NB1.4.1 - จัดทำฐานถ่ายโอนข้อมูลโปรแกรม MDD สูโปรแกรม INMUCAL V.2, INMUCAL V.3 และ INMU-Fatty Acid เพื่อทำชุดติดตั้งโปรแกรม INMUCAL V.3 เวอร์ชัน NB.1.4.1และ Fatty Acid เวอร์ชัน FA.1.4.1 - ตอบปัญหาการติดตั้ง-การใช้โปรแกรม INMUCAL ทางอีเมลและทางโทรศัพท์ - จัดทำแผ่นโปรแกรม และ CD-Key สำหรับผู้เข้าอบรมที่ต้องการแผ่นโปรแกรมไปศึกษาก่อน และผู้ที่ต้องการซื้อ CD-Key เพิ่ม - เตรียมการจัดอบรมให้ความรู้โปรแกรม INMUCAL-Nutrients V.3 และจัดทำสมุดภาพอาหารสำหรับสัมภาษณ์ 24 hour Recall ในโครงการการสำรวจการบริโภคอาหารของคนลาว
6. โครงการพัฒนาเว็บไซต์ด้านอาหารและโภชนาการ	<ul style="list-style-type: none"> - จัดทำเว็บไซต์แกลลอรีอาหารไทยภาคอีสาน - ถ่ายทำวีดิทัศน์อนุรักษ์อาหารไทยภาคเหนือ 13 เมนู - ถ่ายภาพนิ่งในโครงการอนุรักษ์อาหารไทยภาคเหนือ 13 เมนู - ประชาสัมพันธ์ข้อมูลผ่านระบบ Social Network (Facebook, Twitter, Youtube) สถาบันโภชนาการ - จัดทำ E-book 3 เล่ม - จัดทำวีดิทัศน์อนุรักษ์อาหารไทยภาคเหนือ และเผยแพร่ผลงานดังกล่าว

โครงการ	ผลการดำเนินงาน
	<p>ในรูปวีดิทัศน์ และวิทยุบนเว็บไซต์สถาบันโภชนาการ</p> <ul style="list-style-type: none"> - ปรับโฮมเพจและเนื้อหาสภาอาจารย์สถาบันโภชนาการ - จัดทำแบบประเมินเว็บไซต์สถาบันโภชนาการ - จัดทำวีดิทัศน์อนุรักษ์อาหารไทยภาคตะวันออก และเผยแพร่ผลงานดังกล่าวในรูปวีดิทัศน์ และวิทยุบนเว็บไซต์สถาบันโภชนาการ - เพิ่มเติมและปรับปรุงข้อมูลทุกสัปดาห์ ๆ ละประมาณ 6 ครั้ง - ถ่ายภาพนิ่งในโครงการอนุรักษ์อาหารไทยภาคตะวันออก 6 เมนู
<p>7. โครงการพัฒนาสื่อการเรียนรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับเด็กวัยเรียน</p>	<ul style="list-style-type: none"> - จัดทำหลักสูตรการอบรมสื่อสร้างสรรค์โภชนาการสำหรับครูผู้ดูแลเด็ก - จัดทำกลุ่มเครือข่ายครูพี่เลี้ยงเด็กเพื่อการแลกเปลี่ยนเรียนรู้สื่อการสอนและกิจกรรมโภชนาการแบบออนไลน์ (เฟสบุ๊ก) - เป็นที่ปรึกษาให้กับโครงการเด็กไทยสุขภาพดีและเข้าเยี่ยมพื้นที่ในโรงเรียนเพื่อดูกิจกรรมการสื่อสารณรงค์ด้านโภชนาการ - เป็นวิทยากรและคณะทำงานในการพัฒนาชุดเรียนรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับโรงเรียนประถมศึกษา - เป็นวิทยากรในการอบรมการแก้ไขปัญหาการเจริญเติบโตของเด็ก "อ้วนเตี้ย ผอม" สำหรับครูโรงเรียนประถมศึกษา จังหวัดราชบุรี - เป็นวิทยากรในการอบรมครูพี่เลี้ยงเด็กและผู้ปกครองด้านอาหารและโภชนาการให้กับศูนย์พัฒนาเด็กเล็กของมูลนิธิดวงประทีปและเครือข่ายกลุ่มเครือข่ายครูพี่เลี้ยงเด็ก - แลกเปลี่ยนเรียนรู้สื่อการสอนและกิจกรรมโภชนาการแบบออนไลน์ (Facebook) - จัดประชุมเชิงปฏิบัติเพื่อการพัฒนาชุดกิจกรรมการสื่อสารและการเรียนรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัยและผู้ปกครอง จังหวัดเชียงใหม่ - เยี่ยมติดตามศูนย์พัฒนาเด็กเล็กในพื้นที่ จังหวัดเชียงใหม่จำนวน 4 แห่ง - เป็นวิทยากรการสื่อสารและผลิตสื่ออย่างสร้างสรรค์ให้กับนักเรียนในพื้นที่ จังหวัดนครปฐมจำนวน 6 ครั้ง - ติดตามโรงเรียนในพื้นที่จังหวัดบุรีรัมย์ การส่งเสริมการบริโภคผักและผลไม้ในเด็กนักเรียน จำนวน 5 โรงเรียน - จัดอบรมแผนการเรียนรู้ด้านอาหารและโภชนาการสำหรับเด็กปฐมวัย 1 ครั้ง - จัดอบรมการส่งเสริมการบริโภคผักและผลไม้ให้กับครูและผู้ปกครองเด็กปฐมวัย 1 ครั้ง - เยี่ยมติดตามโรงเรียนและให้ข้อคิดเห็นต่อการพัฒนาสื่อนวัตกรรมด้านการส่งเสริมการกินผักและผลไม้ในพื้นที่ จังหวัดอุบลราชธานี และ ยโสธร

โครงการ	ผลการดำเนินงาน
	- จัดส่งสื่อหนังสือนิทาน และแผ่นวีดิทัศน์แอนิเมชันเพลงเด็กปลูกผักปลูกรัก
8. โครงการอบรมการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพ	- วางแผนการอบรมการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพครั้งที่ 1 "ขนมปังสุขภาพเสริมแคลเซียม" - จัดโครงการอบรม ครั้งที่ 1 "การผลิตน้ำผลไม้พาสเจอร์ไรซ์ตามหลักเกณฑ์ จี เอ็ม พี" - ประชุมคณะทำงานเพื่อวางแผนและเตรียมการจัดอบรมผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและประชาสัมพันธ์ และเปิดรับสมัครผู้เข้าอบรม - จัดโครงการอบรม "การผลิตเค้กมะตูมและคุกกี้แครอท"
9. กิจกรรมอบรม ประชุม บรรยายพิเศษ และเยี่ยมชม/ศึกษา/ดูงาน	- จัดอบรม 5 ครั้ง - ประชุม 3 ครั้ง - บรรยายพิเศษ 7 ครั้ง - เยี่ยมชม/ศึกษา/ดูงาน 11 ครั้ง
10. กิจกรรมเผยแพร่ข้อมูลด้านอาหารและโภชนาการผ่านสื่อต่าง ๆ	- เผยแพร่ผ่านสื่อวิทยุ 80 ครั้ง - สื่อโทรทัศน์ 30 ครั้ง - สื่อหนังสือพิมพ์ 46 ครั้ง - สื่อนิตยสาร 30 ครั้ง - เว็บไซต์ 2 ครั้ง
11. กิจกรรมจัดนิทรรศการและบริการสุขภาพ	- 6 ครั้ง



สถาบันมีบุคลากรที่มีความรู้ ความสามารถ และความชำนาญทางด้านอาหารและโภชนาการ หลากหลายสาขา เป็นที่ยอมรับทั้งในระดับชาติและนานาชาติ และได้รับเชิญให้เป็นคณะกรรมการคณะทำงาน ผู้ทรงคุณวุฒิและผู้เชี่ยวชาญในด้านต่าง ๆ รวมทั้งเป็นกรรมการสอบวิทยานิพนธ์นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา ที่ปรึกษาให้กับหน่วยงาน ผู้ประเมินด้านวิชาการ อาจารย์พิเศษ และวิทยากรบรรยายให้ความรู้ทางอาหารและ โภชนาการ

จำนวนบุคลากรสถาบันโภชนาการที่เป็นผู้ทรงคุณวุฒิ ที่ปรึกษา ผู้เชี่ยวชาญ และกรรมการ

ประเภท	จำนวน (คน)
1. ที่ปรึกษา	11
2. ผู้ทรงคุณวุฒิ	5
3. วิทยากร	21
4. คณะกรรมการตรวจประเมินด้านวิชาการ	7
5. อาจารย์พิเศษ	5

การให้บริการเผยแพร่ผ่านสื่อมวลชน

สถาบันตระหนักถึงความสำคัญของการมีภาวะโภชนาการที่ดีของประชาชนไทยจึงได้ดำเนินงาน บริการวิชาการเพื่อประโยชน์ของสาธารณะ โดยไม่หวังผลเชิงพาณิชย์ โดยการเผยแพร่ความรู้สู่ประชาชนใน ช่องทางต่าง ๆ ทั้งการเผยแพร่ผ่านสื่อมวลชน การจัดนิทรรศการ การบรรยายให้ความรู้ต่าง ๆ เพราะการที่ ประชาชนมีความรู้ในเรื่องอาหารและโภชนาการจะเป็นแนวทางหนึ่งในการดูแลและพัฒนาภาวะโภชนาการ อันจะส่งผลถึงการมีสุขภาพที่ดีต่อไป

ในปี 2557 สถาบันได้เผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ ทั้งจากการศึกษาวิจัย และความรู้ทั่วไปสู่ประชาชนโดยผ่านสื่อมวลชนแขนงต่าง ๆ อย่างกว้างขวาง ทั้งวิทยุโทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร วารสารต่าง ๆ ตลอดจนการเผยแพร่ผ่านเว็บไซต์และโซเชียลมีเดียต่าง ๆ รวมทั้งสิ้น 188 ครั้ง โดยในจำนวน การเผยแพร่ดังกล่าว มีการเผยแพร่ผ่านรายการประจำซึ่งจะก่อให้เกิดผลกระทบและภาพลักษณ์ที่ดีของ สถาบัน ได้แก่ การเผยแพร่ความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ ผ่าน รายการโภชนาการน่ารู้ สัปดาห์ละ 1 ครั้ง ครั้งละครึ่งชั่วโมง (ทุกวันอังคาร) และทางโครงการส่วนพระองค์สมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราช กุมารี และได้นำไปเผยแพร่ต่อในสถานีวิทยุราชชมงคล การเผยแพร่ทางรายการหม้ออาสาแปซิฟิก สัปดาห์ละ 1 ครั้ง ครั้งละ 20 นาที (ทุกวันจันทร์) สำหรับการเผยแพร่ผ่านวารสาร/นิตยสาร เป็นประจำเดือนละ 1 ครั้ง ได้แก่ นิตยสารหม้อชาวบ้าน นิตยสาร GOURMET & CUISINE การเผยแพร่ตามสื่อต่าง ๆ ข้างต้น หาก ประชาชนมีข้อสงสัยก็สามารถติดต่อสอบถามไปที่สถาบันได้ตลอดเวลาวิชาการ ซึ่งการเผยแพร่ความรู้ดังกล่าว เป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการช่วยให้ประชาชนมีความรู้สามารถดูแลป้องกันตนเองได้

นอกจากการเผยแพร่ผ่านสื่อมวลชนแล้ว สถาบันยังได้มีการจัดนิทรรศการเผยแพร่ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการและสุขภาพ เปิดโอกาสให้กลุ่มประชาชนที่สนใจเข้าเยี่ยมชม ฟังบรรยาย ณ สถาบันโภชนาการได้

โดยในปี 2557 สถาบันได้จัดนิทรรศการ และมีกลุ่มผู้เยี่ยมชมและฟังบรรยาย จำนวน 6 ครั้ง เช่น การจัดกิจกรรมเนื่องในงานวันเด็กแห่งชาติ การจัดนิทรรศการ “มหิดล-outlet” เนื่องในงานวันครบรอบ 45 ปี วันพระราชทานนามมหาวิทยาลัยมหิดล เรื่อง “Shopping หนังสือจากงานวิจัยสู่สังคม” เป็นต้น



การสื่อสารเพื่อการให้บริการวิชาการ

สถาบันโภชนาการมีระบบการสื่อสารและสร้างความสัมพันธ์ในการให้บริการแก่บุคลากรทั้งภายในและภายนอกหน่วยงาน ดังนี้

1. มีระบบอินเทอร์เน็ตของสถาบัน เพื่อให้เจ้าหน้าที่และบุคลากรภายในสถาบันสามารถเข้ามาสืบค้นข้อมูลด้านต่าง ๆ ของสถาบันและรับรู้ความเคลื่อนไหวด้านต่าง ๆ ได้ที่ <http://10.19.1.42/intranet/>
2. ประชาสัมพันธ์และแจ้งข่าวสาร ให้กับแก่กลุ่มเป้าหมายและประชาชนผู้สนใจเข้ามารับรู้ข้อมูลกิจกรรม/โครงการด้านบริการวิชาการ ได้ที่ www.inmu.mahidol.ac.th
3. ประชาสัมพันธ์การให้บริการวิชาการผ่านเว็บไซต์ของสถาบัน ที่ <http://www.inmu.mahidol.ac.th/service/> เพื่อให้ผู้ใช้บริการเข้ามาดูข้อมูลการให้บริการโดย ในปี 2557 มีผู้เข้ามาเยี่ยมชมเว็บไซต์ 35,312 ครั้ง
4. สร้างสัมพันธ์กับผู้ใช้บริการหลังการให้บริการ โดยการส่งบัตรอวยพรวันปีใหม่

การให้บริการวิชาการด้วยจริยธรรม และมีความรับผิดชอบต่อสาธารณะ

สถาบันได้ให้บริการจัดอบรมและดูงานแก่ผู้ที่จะประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำดื่มที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทที่มีคุณภาพ ตลอดจนนักวิชาการด้านอาหารและโภชนาการ บุคลากรที่เกี่ยวข้อง และประชาชนทั่วไป โดยนำโปรแกรม INMUCAL-Nutrients สำหรับคำนวณปริมาณสารอาหาร เพื่อการประเมินคุณภาพเมนูอาหาร และจัดเมนูอาหารสุขภาพ นอกจากนี้ยังให้บริการวิจัยและคำปรึกษาแก่ภาคเอกชน เพื่อสามารถผลิตอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดี ซึ่งเป็นไปตามแผนนโยบายกลยุทธ์ด้านการสร้างความเป็นเลิศในการบริการด้านอาหารและโภชนาการ

การทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม และกีฬาและนันทนาการ

งานทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม และกีฬาและนันทนาการเป็นภารกิจหลักหนึ่งของสถาบัน โภชนาการ เนื่องจากงานด้านนี้จะเอื้อให้เกิดขวัญและกำลังใจแก่บุคลากรและนักศึกษา และเป็นพลังขับเคลื่อนให้บุคลากรและนักศึกษาได้ทำงานและศึกษาเล่าเรียนอย่างมีความสุข ปลอดภัย ช่วยส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีให้สถาบัน ในการสร้างคุณประโยชน์ต่อสังคม ชุมชน ภายนอกสถาบันโภชนาการ รวมทั้งเป็นการร่วมจรโลงและอนุรักษ์วัฒนธรรมประเพณีของชาติไทยด้วย

โครงการ/กิจกรรมด้านทำนุบำรุงศิลปวัฒนธรรม สิ่งแวดล้อม และกีฬานันทนาการ ประจำปี 2557

วันเดือนปี	โครงการ/กิจกรรม	สถานที่	ผลสัมฤทธิ์ของงาน
11 ม.ค. 2557	ร่วมจัดซุ้มกิจกรรมงานวันเด็กแห่งชาติของมหาวิทยาลัยมหิดล ประจำปี 2557 “เด็กไทย ปัญญาของแผ่นดิน” เกมส์ : บันไดงู..เรียนรู้โภชนาการ และวิ่งแข่งหา...พลังอาหาร	สถาบันแห่งชาติเพื่อการพัฒนาเด็กและครอบครัว มหาวิทยาลัยมหิดล ศาลายา	ผู้ร่วมกิจกรรม = 325 คน
24 ม.ค. 2557	กิจกรรม 37 ปี วันคล้ายวันสถาปนาสถาบันโภชนาการ : ทำบุญเลี้ยงพระ/ Meet The Director และพิธีมอบรางวัลบุคลากรดีเด่นอาจารย์ตัวอย่าง	ห้องประชุมอารี วัลยะเสวี สถาบันโภชนาการ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 114 คน
25 ม.ค. 2557	โครงการ INMU ช่วยน้อง : ปั่นน้ำใจเพื่อน้องเมืองโอง	สถานสงเคราะห์เด็กพิการทางสมองและปัญญา จังหวัดราชบุรี	ผู้ร่วมกิจกรรม = 50 คน ความพึงพอใจ = 4.8 คะแนน
13 ก.พ. 2557	ปั่นจักรยานและฟังธรรมะ เนื่องในวันมาฆบูชา	วัดป่าสติปัญญานานาชาติ สัมปยุตตปิณฑิตถาวราราม อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม	ผู้ร่วมกิจกรรม = 50 คน ความพึงพอใจ = 4.3 คะแนน
28 ก.พ. 2557	ร่วมวางแผนฟุ่ม เนื่องในวันพระราชทานนามมหาวิทยาลัยมหิดล	สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล	ผู้ร่วมกิจกรรม = 21 คน
28 ก.พ. 2557	ร่วมกิจกรรมกีฬาบุคลากรภายในมหาวิทยาลัยมหิดล “มหิดลเกมส์”	สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิดล	ผู้ร่วมกิจกรรม = 79 คน
20 มี.ค. 2557	กิจกรรมแสดงความยินดี เนื่องในโอกาสที่ ผศ. ดร.อุไรพร จิตต์แจ่ม ได้รับรางวัลศิษย์เก่าดีเด่นบัณฑิตวิทยาลัย ประเภทบูรณาการทั่วไป ประจำปีการศึกษา 2556 จากสมาคมศิษย์เก่าบัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยมหิดล และนายปรีชา	บริเวณห้องโถง ชั้น 1 สถาบันโภชนาการ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 43 คน

วันเดือนปี	โครงการ/กิจกรรม	สถานที่	ผลสัมฤทธิ์ของงาน
	แต่งสอาด ได้รับรางวัล Sportsman Award “มหิตลเกมส์”		
11 เม.ย. 2557	กิจกรรมรณรงค์น้ำรับพรอาจารย์ผู้ใหญ่ เนื่องในวันสงกรานต์ ประจำปี 2557	บริเวณห้องโถงชั้น 1 สถาบันโภชนาการ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 128 คน
12 พ.ค. 2557	ปั่นจักรยานและเวียนเทียน เนื่องในวันวิสาขบูชา	วัดมงคลประชาราม ตำบล คลองโยง อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม	ผู้ร่วมกิจกรรม = 39 คน ความพึงพอใจ = 4.1 คะแนน
18 มิ.ย. 2557	กิจกรรม Big Cleaning Day ช่วงเช้า: ทำความสะอาดถนน เก็บขยะ และวัชพืช พัฒนาสวนโดยรอบอาคาร สถาบัน ช่วงบ่าย: จัดเก็บขวดสารเคมี (เฉพาะห้อง ปฏิบัติการ) จัดระเบียบห้องทำงานของ ตนเอง	รอบอาคารสถาบันโภชนาการ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 120 คน ความพึงพอใจ = 80.5 คะแนน
24 มิ.ย. 2557	กิจกรรมเกี่ยวกับศาสนาอิสลาม : เรียนรู้ วิถี ชีวิตมุสลิม	ห้องประชุม ชั้น 2 สถาบันโภชนาการ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 24 คน
27 มิ.ย. 2557	โครงการสถาบันโภชนาการร่วมลดโลกร้อน ครั้งที่ 8 : กิจกรรมปลูกป่าลดโลกร้อน	อุทยานแห่งชาติเฉลิมรัตน โกสินทร์ อำเภอหนองปรือ จังหวัดกาญจนบุรี	ผู้ร่วมกิจกรรม = 40 คน ความพึงพอใจ = 100 คะแนน
4 ก.ค. 2557	โครงการทำนุบำรุงศาสนา “กิจกรรมถวาย เทียนจำนำพรรษา และผ้าอาบน้ำฝน” และเรียนรู้วิถีชีวิตชุมชนริมน้ำ ชมการ แสดงหุ่นละครเล็กคลองบางหลวง ณ บ้านศิลปิน	วัดคูหาสวรรค์วรวิหาร แขวง คูหาสวรรค์ เขตภาษีเจริญ กรุงเทพฯ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 61 คน ความพึงพอใจ = 4.2 คะแนน
8 ส.ค. 2557	บริการตรวจสุขภาพ ในงาน “มหิตล-วัน แม่” ชั่งน้ำหนัก และวัดส่วนสูง คำนวณ ดัชนีมวลกาย	สำนักงานอธิการบดี มหาวิทยาลัยมหิตล	ผู้รับบริการ = 182 คน
15 ส.ค. 2557	งานแสดงความยินดีในโอกาสที่นางระดอน ศรีเสมอ ได้รับรางวัลแม่ดี-บุคลากรเด่น ระดับดี จากโครงการคัดเลือก “แม่ดี- บุคลากรเด่น” ซึ่งเป็นกิจกรรมหนึ่งของ งาน “มหิตล-วันแม่”	บริเวณห้องโถง ชั้น 1 สถาบันโภชนาการ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 64 คน
27 ส.ค. 2557	กิจกรรมกีฬาเชื่อมสัมพันธ์ : โภชนาการ สิ่งแวดล้อม และหอสมุด	อาคารกีฬา โรงช้าง มหาวิทยาลัยมหิตล	ผู้ร่วมกิจกรรม = 40 คน ความพึงพอใจ = 4.4 คะแนน

วันเดือนปี	โครงการ/กิจกรรม	สถานที่	ผลสัมฤทธิ์ของงาน
24 ก.ย. 2557	ร่วมพิธีวางพวงมาลาถวายราชสักการะ พระราชานุสาวรีย์สมเด็จพระมหิตลาธิเบศร อดุลยเดชวิกรม พระบรมราชชนก เนื่องในวันมหิดล ประจำปี 2557	ลานพระราชานุสาวรีย์ฯ อาคารศูนย์การเรียนรู้ มหาวิทยาลัยมหิดล	ผู้ร่วมกิจกรรม = 21 คน
25 ก.ย. 2557	งานแสดงมุทิตาจิตในโอกาสเกษียณอายุ งานแด่รศ. ดร.พงศธร สังข์เผือก ผศ. ดร. อุไรพร จิตต์แจ้ง ผศ.ดร.จินตนา หย่างอารี นางพินภรณ์ สุจันประเสริฐ และนาย อนุสรณ์ วรดิเรก	ห้องประชุมอารี วัลยะเสวี สถาบันโภชนาการ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 150 คน
4 พ.ย. 2557	ร่วมพิธีถวายผ้าพระกฐินพระราชทานของ มหาวิทยาลัยมหิดล ประจำปี 2557	วัดพระงามวรวิหาร ตำบล พระปฐมเจดีย์ อำเภอเมือง จังหวัดนครปฐม	ผู้ร่วมกิจกรรม = 20 คน
28 พ.ย. และ 3 ธ.ค. 2557	โครงการ “ภูมิทัศน์สดใส ถวายพ่อหลวง”	สวนบริเวณด้านหลังอาคาร สถาบันโภชนาการ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 109 คน
2 ธ.ค. 2557	โครงการ INMU เรียนรู้และร่วมสืบสานอาหารพื้นบ้านไทย ชมการสาธิตการทำ “กุ้งเหยียด” และเรียนรู้วิถีชีวิตชุมชน	บ้านสาขลา ตำบลนาเกลือ อำเภอพระสมุทรเจดีย์ จังหวัด สมุทรปราการ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 45 คน ความพึงพอใจ = 4.3 คะแนน
4 ธ.ค. 2557	พิธีถวายสัตย์ปฏิญาณเพื่อเป็นข้าราชการ พนักงานที่ดี และพลังของแผ่นดินและ ถวายเครื่องราชสักการะ/สดุดีเฉลิมพระเกียรติเนื่องในโอกาสเฉลิมพระชนมพรรษาพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว	ห้องโถง ชั้น 1 สถาบัน โภชนาการ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 98 คน
26 ธ.ค. 2557	กิจกรรมในวันส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่ : ทำบุญตักบาตร กีฬานันทนาการ และงานเลี้ยงสังสรรค์	สถาบันโภชนาการ	ผู้ร่วมกิจกรรม = 180 คน ความพึงพอใจ = 3.8 คะแนน
ตลอดปี	โครงการด้านสิ่งแวดล้อมได้แก่ การจัดทำ ป้ายหมักการปรับปรุงภูมิทัศน์และกิจกรรมปลูกผักเพื่อสุขภาพ	สถาบันโภชนาการ	
ตลอดปี	โครงการ INMU Green ได้แก่ - กิจกรรมการจัดการขยะรีไซเคิล - กิจกรรมการอนุรักษ์พลังงาน	สถาบันโภชนาการ	



กิจกรรมด้านการอนุรักษ์พลังงาน

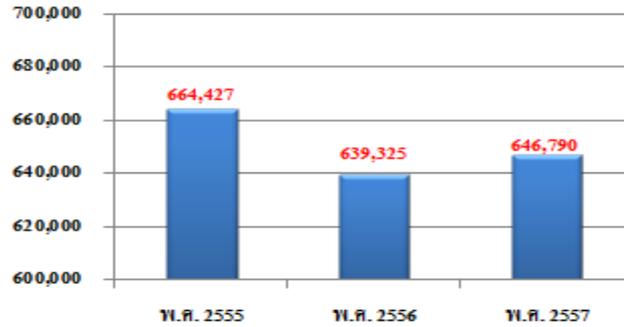
ในด้านการอนุรักษ์พลังงาน สถาบันได้กำหนดนโยบายการอนุรักษ์พลังงาน โดยได้แต่งตั้งคณะทำงานอนุรักษ์พลังงาน พร้อมทั้งได้มีการประชาสัมพันธ์ให้บุคลากรและนักศึกษาทราบโดยการติดประกาศ และเผยแพร่ทางอินเทอร์เน็ต เพื่อให้ผู้บริหาร บุคลากรและนักศึกษามีส่วนร่วมในการประหยัดพลังงานไฟฟ้า น้ำมันเชื้อเพลิง น้ำ และกระดาษสำนักงานตามที่ได้กำหนดเป้าหมายการลดพลังงานลงร้อยละ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



แผนภูมิที่ 8 อัตราการใช้พลังงาน (ไฟฟ้า น้ำประปา และน้ำมัน) ตั้งแต่ปี 2555-2557

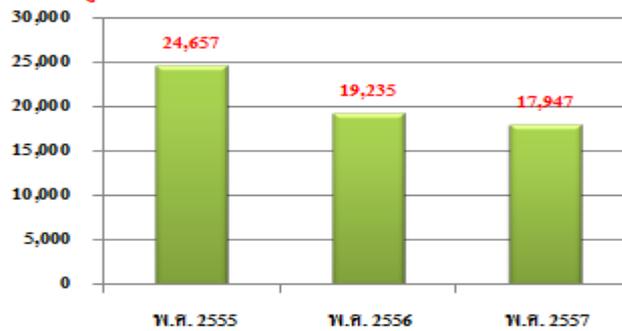
ปริมาณการใช้ไฟฟ้าปี 2555 - 2557

หน่วย : กิโลวัตต์



ปริมาณการใช้น้ำประปาปี 2555 - 2557

หน่วย : ลูกบาศก์เมตร



ปริมาณการใช้น้ำมันเชื้อเพลิง ปี 2555 - 2557

หน่วย : ลิตร



กีฬาและนันทนาการ

ในปี 2557 สถาบันได้สนับสนุนการจัดกิจกรรมกีฬาและนันทนาการ โดยการส่งบุคลากรเข้าร่วมแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยภายในและนอกสถาบัน เพื่อเป็นการสร้างเสริมสุขภาพและความสัมพันธ์ระหว่างบุคลากรภายในและภายนอกสถาบัน ดังนี้

กิจกรรมกีฬาและนันทนาการ ภายในสถาบันโภชนาการ

เดือน ปี	กิจกรรม
กุมภาพันธ์ 2557	ปั่นจักรยานออกกำลังกาย ฟังธรรมะวัดป่าสติปัญญฐาน ตำบลศาลายา อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม
มีนาคม 2557	ร่วมพิธีเปิด และแข่งขันกีฬามหาวิทยาลัยในมหาวิทยาลัย
พฤษภาคม 2557	ตัวแทนสถาบันเข้าร่วมแข่งกีฬามหาวิทยาลัยระหว่างมหาวิทยาลัย ณ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
มิถุนายน 2557	ปั่นจักรยานออกกำลังกาย และเวียนเทียนวันวิสาขบูชา วัดมงคลประชาราม ตำบลคลองโยง อำเภอพุทธมณฑล จังหวัดนครปฐม
กรกฎาคม 2557	กีฬาเชื่อมสัมพันธ์ระหว่างสถาบันโภชนาการ คณะสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรศาสตร์ และหอสมุดและคลังความรู้มหาวิทยาลัยมหิดล
ธันวาคม 2557	- รวมพลคนรักสุขภาพ เดินวิ่งเทิดพระเกียรติวันพ่อ/จักรยานแรลลี่สุริยุรชาติ เทิดไถ้มหาธาของคร้าชน - กิจกรรมส่งท้ายปีเก่าต้อนรับปีใหม่



กิจกรรมกีฬาบุคลากร ภายในมหาวิทยาลัยมหิดล

สถาบันได้ส่งนักกีฬาเข้าร่วมการแข่งขันกีฬาภายในมหาวิทยาลัยมหิดล โดยนักกีฬาได้รับรางวัล 9 เหรียญทอง 3 เหรียญเงิน และ 3 เหรียญทองแดง ดังนี้

เหรียญรางวัล	ประเภทกีฬา	นักกีฬา	
9 เหรียญทอง	วิ่ง 100 เมตร	นายเพชรดี คุณาพันธ์	
	พุ่งแหลน	นายเพชรดี คุณาพันธ์	
	ขว้างจักร	นายเพชรดี คุณาพันธ์	
	วิ่ง 4 X 100 เมตร		นายเพชรดี คุณาพันธ์
			นายฤทธิรงค์ อัญจนะ
			นายวุฒิกภัทร อินทรสอน
			นายจักรพล คนเที่ยง
	วิ่ง 4 X 400 เมตร		นายเพชรดี คุณาพันธ์
			นายฤทธิรงค์ อัญจนะ
			นายวุฒิกภัทร อินทรสอน
			นายจักรพล คนเที่ยง
		ว่ายน้ำ ฟรีสไตล์ 50 เมตร	นางสาวฤทัย สันตพัฒน์
		ว่ายน้ำ ผีเสื้อ 50 เมตร	นางสาวฤทัย สันตพัฒน์
	ว่ายน้ำ กรรเชียง 50 เมตร	นางสาวฤทัย สันตพัฒน์	
	ว่ายน้ำ กบ 50 เมตร	นางสาวฤทัย สันตพัฒน์	
3 เหรียญเงิน	กระโดดไกล	นายเพชรดี คุณาพันธ์	
	ว่ายน้ำ ผีเสื้อ 50 เมตร	รศ. ดร. กัลยา กิจบุญชู	
	ว่ายน้ำ กบ 50 เมตร	รศ. ดร. กัลยา กิจบุญชู	
3 เหรียญทองแดง	ทุ่มน้ำหนัก	นายเพชรดี คุณาพันธ์	
	เปตอง	นายไพวัลย์ ดีเทียนอินทร์	
	ว่ายน้ำ ฟรีสไตล์ 50 เมตร	รศ. ดร. กัลยา กิจบุญชู	



กิจกรรมกีฬาบุคลากรสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

สถาบันได้ส่งนักกีฬาเข้าร่วมแข่งขันกีฬาบุคลากรสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา “อ่างแก้วเกมส์” ในระหว่างวันที่ 1-8 พฤษภาคม 2557 ณ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยได้รับรางวัล 5 เหรียญทอง 3 เหรียญทองแดง

รางวัลที่ได้รับจากการแข่งขันกีฬาบุคลากรสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

เหรียญรางวัล	ประเภทกีฬา	นักกีฬา
5 เหรียญทอง	ฟุตซอล	นายเพชรต์ คุณาพันธ์
	เดินท่น	นายฤทธิรงค์ อัญชนะ
	ว่ายน้ำ ฟรีสไตล์ 50 เมตร	นางสาวฤทัย สันต์วัฒนา
	ว่ายน้ำ กรรเชียง 50 เมตร	นางสาวฤทัย สันต์วัฒนา
	ว่ายน้ำ ผีเสื้อ 50 เมตร	นางสาวฤทัย สันต์วัฒนา
3 เหรียญทองแดง	วิ่ง 100 เมตร	นายเพชรต์ คุณาพันธ์
	ฟุตซอล	นายฤทธิรงค์ อัญชนะ
	ว่ายน้ำ กบ 50 เมตร	นางสาวฤทัย สันต์วัฒนา



รายงานประจำปี 2557 สถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

ที่ปรึกษา :

- ❖ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. สติมา จิตตินันทน์ รองผู้อำนวยการฝ่ายนโยบายและพัฒนาคุณภาพ
- ❖ นางสาวพัชรา ตันติศิริคุณ เลขาธิการสถาบันโภชนาการ

รวบรวมข้อมูล :

- ❖ นางธนาวดี ศิริอักษรศิลป์ หน่วยแผนและพัฒนาคุณภาพ งานแผนและงบประมาณ

ออกแบบปกและภาพกิจกรรม :

- ❖ นางกัลยา ศรีจันทร์ หน่วยนิทัศน์ งานสื่อสารองค์กรและสารสนเทศ