

แผนงานบูรณาการ Reprofilie มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี ด้านการเกษตรและอาหารสู่ครัวโลก

เป้าหมาย

วิจัยและพัฒนาปัจจัยการผลิต ระบบการเกษตร และสร้างเครือข่ายสู่การทำเกษตรแบบยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง

วิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากผลผลิตการเกษตรที่มีในท้องถิ่นให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในหลายระดับและยกระดับคุณภาพผลผลิตสู่อาหารปลอดภัย

การพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศด้านการเกษตรและอาหารสู่ครัวโลก การผลิตบัณฑิตด้านการเกษตรและพัฒนาศักยภาพเกษตรกรที่ตอบสนองต่อนโยบาย Thailand 4.0

ตัวชี้วัด
ผลกระทบ

1. เกษตรกรลดต้นทุนในการผลิตได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10
2. เกษตรกรมีอาชีพและรายได้เงินสดสุทธิเพิ่มขึ้น
3. ผู้ประกอบอาชีพด้านการเกษตรและอาหารมีศักยภาพในการแข่งขัน
4. ผู้ประกอบอาชีพด้านเกษตรกรรม มีความรู้ความเข้าใจในแนวทางการทำเกษตรแบบยั่งยืน
5. การอนุรักษ์และขยายพันธุ์พืชด้านการเกษตรในระดับท้องถิ่นเพิ่มขึ้น เช่น ข้าวพันธุ์พื้นเมือง
6. ผลผลิตและปัจจัยการผลิตมีมาตรฐานเป็นยอมรับในระดับสากล
7. ได้แนวทางการบริหารจัดการในการขับเคลื่อนการจัดการผลิตภัณ์อาหารของท้องถิ่นและนำไปสู่ระดับสากลอย่างยั่งยืน
8. กลุ่มเครือข่ายเชื่อมโยงชุมชนเกษตรกรรมปลอดภัย/ เกษตร GAP/ เกษตรอินทรีย์ และขับเคลื่อนการถ่ายทอดชุดความรู้ให้แก่กลุ่มเป้าหมาย และทำแผนธุรกิจ

1. ผู้ผลิต (เกษตรกร) และผู้บริโภคมีอัตราการเจ็บป่วยจากการบริโภคอาหารลดลง
2. มีผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ ได้รับการพัฒนาต่อยอดจาก ข้าว ผัก ปลา โค และกระบือ
3. ผู้สูงวัยได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย มีคุณค่าทางโภชนาการเหมาะสม
4. สินค้าทางการเกษตรที่นำมาผลิตอาหารสำหรับผู้สูงวัยมีมาตรฐาน
5. สถานประกอบการ ร้านอาหารมีมาตรฐาน
6. เพิ่มแหล่งอาหารและแหล่งโปรตีนจากเนื้อปลาในชุมชน
7. นวัตกรรมด้านการเกษตรและอาหารสุขภาพที่สามารถต่อยอดได้ในเชิงพาณิชย์
8. ส่งเสริมผู้ประกอบการด้านเกษตรและอาหารให้มีพฤติกรรมการผลิตวัตถุดิบและผลิตภัณ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการ โดยสร้างเอกลักษณ์เฉพาะตัวในด้านรสชาติและคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสม

1. บัณฑิตและเกษตรกรสามารถใช้เทคโนโลยีที่เหมาะสมในการประกอบอาชีพ
2. เกษตรกรและผู้ประกอบการมีศักยภาพในการลดมลพิษตั้งแต่กระบวนการผลิตตามหลักการของเทคโนโลยีสะอาด (clean technology)
3. ศักยภาพในการแข่งขันของประเทศด้านสินค้าอุตสาหกรรมเกษตร โดยเฉพาะอาหารแปรรูปในตลาดโลกเพิ่มสูงขึ้น
4. เกษตรกรและผู้ประกอบการได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการจัดการโลจิสติกส์และซัพพลายเชนอาหาร เป็นการเพิ่มศักยภาพในการแข่งขัน ทำให้มีรายได้มีรายได้เพิ่มขึ้น
5. เกิดความมั่นคงและยั่งยืนในอาชีพของเกษตรกร ที่เป็นกลุ่มคลัสเตอร์หลักของประเทศ
6. จำนวน และความสนใจของผู้ประกอบการมีการเพิ่มศักยภาพเพื่อรองรับการขยายตัวด้านการผลิตอาหารและการเกษตรอินทรีย์ ให้เป็นมิตรสิ่งแวดล้อม

แนวทาง

<div>1. สำรวจและสร้างกลุ่มเกษตรกรที่มีความสนใจทำเกษตรกรรมแบบยั่งยืน</div> <div>2.อบรมและสร้างความเข้าใจแก่กลุ่มเกษตรกรที่สนใจทำเกษตรแบบยั่งยืน</div> <div>3. การสร้างเครือข่ายกลุ่มทำเกษตรกรรมแบบยั่งยืน</div> <div>4. พัฒนาเกษตรกรให้สามารถผลิตปัจจัยการผลิตได้เองและลดการใช้สารเคมีในการเกษตร</div> <div>5. สร้างผลิตภัณฑ์หรือนวัตกรรมที่มีต้นทุนต่ำแต่ให้ผลตอบแทนหรือประสิทธิภาพสูงในเชิงพาณิชย์</div> <div>6. สร้างกำลังคนในด้านการวิจัยและพัฒนาหรือผู้ประกอบการที่มีศักยภาพในเชิงพาณิชย์</div> <div>7. พัฒนารูปแบบการผลิตตามมาตรฐานสากล</div> <div>8. ติดตาม ส่งเสริม และบ่มเพาะให้เกิดแหล่งที่มีการประกอบการบริการท่องเที่ยวเชิงนิเวศร่วมกับการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรที่ใช้นวัตกรรมให้เป็นสินค้าเฉพาะถิ่นที่ต่อยอดมาจากภูมิปัญญาตามแผนธุรกิจ</div>	<div>1. พัฒนา/ต่อยอด งานวิจัยเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าสูงและตอบสนองความต้องการผู้บริโภคจากผลิตผลการเกษตรที่มีอยู่แล้วในท้องถิ่น</div> <div>2. พัฒนาคอร์รัวต้นแบบในการเลี้ยงสัตว์น้ำ ตำบลละ 1 คอร์บครัว ให้เป็นศูนย์การเรียนรู้</div> <div>3. การผลิตบัณฑิตที่มีความรู้ความสามารถในการประกอบอาหาร การดูแลภาวะโภชนาการเพื่อผู้สูงวัย</div> <div>4. สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์</div> <div>5. สร้างมาตรฐานร้านบริการอาหารเพื่อสุขภาพในท้องถิ่น</div> <div>6. ส่งเสริมและสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารสุขภาพให้เป็นที่ยอมรับทางการตลาดทั้งระดับประเทศและระดับสากล</div>	<div>1. การจัดตั้งศูนย์วิจัยความเป็นเลิศด้านการเกษตรและอาหารสู่ครัวโลก</div> <div>2. สร้างเครือข่ายโดยร่วมกับภาคเอกชน/เกษตรกร/ภาครัฐ ในการดำเนินงานในทุกขั้นตอน</div> <div>3. พัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศด้านโลจิสติกส์และซัพพลายเชนอาหาร</div> <div>4. ผลิตและพัฒนาบุคลากรเพื่อรองรับการดำเนินงานของศูนย์บ่มเพาะ</div> <div>5.การออกให้บริการวิชาการแก่เกษตรกรและผู้ประกอบการเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ และสร้างความร่วมมือกันอย่างเป็นรูปธรรม</div> <div>6. พัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศของมหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี ด้านการวิจัย ส่งเสริม และอบรม เพื่อเพิ่มศักยภาพด้านการจัดการและถ่ายทอดเทคโนโลยีสะอาด และการจัดการของเสียเหลือศูนย์ ให้กับผู้ประกอบการในภาคการผลิตท้องถิ่น</div> <div>7. ส่งเสริม ผลักดันผู้ประกอบการในภาคการผลิต มีความสนใจและมีส่วนร่วม ตามหลักเศรษฐกิจคาร์บอนต่ำ (Low Carbon Economy) เพื่อเข้าสู่กลไกการส่งเสริมการใช้ฉลากคาร์บอน (Carbon Label) สำหรับผลิตภัณฑ์ชุมชนในการลดก๊าซเรือนกระจก</div>
---	---	---

ตัวชี้วัด

<ol style="list-style-type: none">1. กลุ่มผู้ประกอบการอาชีพด้านการเกษตรและอาหาร อำเภอละไมไม่น้อยกว่า 1 กลุ่ม2. นักศึกษา ได้รับการพัฒนาสอดคล้องตามความต้องการของท้องถิ่น ไม่น้อยกว่า 1,000 คน3. ได้หลักสูตรอบรมระยะสั้น และปานกลาง ไม่น้อยกว่า 10 หลักสูตร4. ผลงานวิจัยที่สร้างสรรค์นวัตกรรมด้านเกษตรและอาหาร หรือสิทธิบัตรไม่น้อยกว่า 5 เรื่อง5. ฐานข้อมูล และเครือข่ายออนไลน์ ไม่น้อยกว่า 2 เครือข่าย6. เกษตรกรอย่างน้อย 1,000 คน เข้าร่วมโครงการสามารถลดต้นทุนการผลิตได้ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 และมีรายได้จากการประกอบอาชีพด้านการเกษตรไม่ต่ำกว่าร้อยละ 757. ปัจจัยการผลิตด้านการผลิตพืช เช่น ปุ๋ย และสารป้องกันกำจัดศัตรูพืช ที่มีคุณภาพและมาตรฐาน8. จำนวนกลุ่มเกษตรกรที่มีทักษะด้านการจัดระบบนิเวศ 3 กลุ่ม และสินค้าอาหารที่แปรรูปจากวัตถุดิบทางการเกษตรโดยใช้นวัตกรรมที่เป็นอัตลักษณ์ของกลุ่ม	<ol style="list-style-type: none">1. เกิดศูนย์การเรียนรู้ด้านการเลี้ยงสัตว์น้ำอย่างง่ายเพื่อใช้บริโภคภายในครัวเรือนได้ อย่างน้อยตำบลละ 1 ครัวเรือนต้นแบบ2. นักศึกษาได้รับการพัฒนาความรู้ด้านการประกอบอาหารสำหรับผู้สูงวัย ทั้ง 4 ชั้นปี และจำนวนผู้สูงวัย 150 คน3. ตำหรับอาหารสำหรับผู้สูงวัย 30 ตำรับ4. สถานประกอบการด้านเกษตร/ผู้ประกอบการด้านการเกษตรได้รับการอบรม คุณภาพมาตรฐานสากล จำนวน 20 แห่ง5. สถานประกอบการ/ร้านอาหาร ได้รับการอบรมการประกอบอาหารสำหรับผู้สูงวัย และได้รับการอบรมคุณภาพมาตรฐานสากล จำนวน 10 แห่ง6. จำนวนผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพซึ่งผลิตจากวัตถุดิบทางการเกษตรในท้องถิ่น โดยผสมผสานวัตถุดิบต่างๆ เช่น ข้าว พืชสมุนไพรและเครื่องเทศให้เกิดความสมดุลนำไปสู่รสชาติและคุณค่าทางโภชนาการที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว	<ol style="list-style-type: none">1. มีศูนย์วิจัยความเป็นเลิศด้านเกษตรและอาหารสู่ครัวโลกภายในมหาวิทยาลัย 1 ศูนย์ และมีเครือข่ายเกษตรกรที่เป็นต้นแบบอย่างน้อย 10 แห่ง2. นักศึกษาของมหาวิทยาลัยได้รับการอบรมด้านการเกษตรและอาหารสู่ครัวโลกอย่างน้อย 1,000 คน3. เกษตรกรหรือผู้ประกอบการได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิต ไม่ต่ำกว่า 50%ของผู้เข้ารับการพัฒนา4. มูลค่ารวมของการขายสินค้าเกษตรในท้องถิ่นเพิ่มขึ้น 20%5. มีผลิตภัณฑ์ใหม่ประเภทอาหารแปรรูปที่สามารถส่งออกได้ปีละไม่ต่ำกว่า 10 ชนิด6. มีการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนที่สามารถพัฒนาและปรับปรุงกระบวนการผลิตให้เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมจนได้รับการรับรองฉลากคาร์บอน ไม่น้อยกว่า 100 ราย
---	---	--

โครงการ	<ol style="list-style-type: none"> 1. โครงการส่งเสริมการเกษตรแบบยั่งยืนและการผลิตอาหารปลอดภัยในจังหวัดอุบลราชธานี (6,000,000 บาท) 2. การวิจัยและพัฒนาปัจจัยการผลิตพืชจากวัตถุดิบในท้องถิ่นเพื่อระบบการเกษตรกรรมแบบยั่งยืน (1,500,000 บาท) 3. การจัดการแหล่งระบบนิเวศเกษตรกรรมและผลิตอาหารนวัตกรรมจากฐานวัฒนธรรมลูกผสมไทยลาว (อุบลราชธานี) (1,500,000 บาท) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการผู้บริโภคจากผลิตผลการเกษตร 5 ด้าน (ข้าว ผัก ปลา โค และกระบือ) (1,00,000 บาท) 2. การเพิ่มแหล่งโปรตีนเนื้อปลาสู่ชุมชนโดยพัฒนาแหล่งเรียนรู้ตำบลละ 1 ครอบครัวต้นแบบ (600,000 บาท) 3. โครงการอาหารปลอดภัยสำหรับผู้สูงวัยสุขภาพดี (200,000 บาท) 4. โครงการพัฒนาศักยภาพ เพื่อเตรียมความพร้อมของสถานประกอบการ/ ผู้ประกอบการด้านการเกษตรในการขอรับรองคุณภาพมาตรฐานสากล (200,000 บาท) 5. โครงการพัฒนาศักยภาพ เพื่อเตรียมความพร้อมของสถานประกอบการ/ ร้านอาหาร ในการขอรับรองคุณภาพมาตรฐานสากล (200,000 บาท) 6. โครงการส่งเสริมและพัฒนาบุคลากรในด้านเกษตรและอาหารเพื่อเตรียมความพร้อมในการขอการรับรองมาตรฐานเกี่ยวกับระบบคุณภาพมาตรฐานสากลด้านการเกษตรและอาหาร (300,000 บาท) 7. โครงการพัฒนาและส่งเสริมการสร้างมูลค่าเพิ่ม การสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการและนำไปสู่โอกาสในเชิงพาณิชย์ (500,000 บาท) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. โครงการจัดตั้งศูนย์ความเป็นเลิศด้านการเกษตร <ol style="list-style-type: none"> 1.1 การผลิตเนื้อปลอดภัย / เนื้อโคธรรมชาติ ระยะที่ 1 (7,000,000 บาท) 1.2 ฟาร์มเกษตรผสมผสาน (พืชและปลา) ระยะที่ 1 (3,000,000 บาท) 1.3 ศูนย์แปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์จากข้าวและผัก ระยะที่ 1 (5,000,000 บาท) 1.4 ศูนย์ตรวจสอบคุณภาพความปลอดภัยด้านการเกษตร ระยะที่ 1 (5,000,000 บาท) 2. โครงการสร้างเครือข่าย ความร่วมมือ ในการขยายผล การเกษตรยั่งยืนและอาหารปลอดภัย (1,000,000 บาท) 3. โครงการผลิตผลงานวิจัย ตามจุดเน้นความเป็นเลิศที่มีคุณภาพและประโยชน์ต่อกลุ่มเป้าหมาย (1,000,000 บาท) 4. โครงการพัฒนาศูนย์ความเป็นเลิศด้านโลจิสติกส์ และซัพพลายเชนอาหาร (500,000) 5. โครงการบริการวิชาการด้านโลจิสติกส์และซัพพลายเชนอาหาร (500,000) 6. โครงการส่งเสริมเกษตรกรให้เป็นผู้ประกอบการใหม่ในอุตสาหกรรมเกษตร ประเภทอาหารแปรรูป (500,000) 7. โครงการพัฒนาระบบการผลิตและการบริหารจัดการทรัพยากรให้กับผู้ประกอบการรายใหม่ (1,000,000)
งบประมาณ	9,000,000 บาท	3,000,000 บาท	24,500,000 บาท