



คณะเทคโนโลยีการเกษตร

ความรู้คุณธรรมนำวิชาชีพสู่การพัฒนากองถิ่น

อบรมวิจัยในชั้นเรียน

เมื่อวันที่ 2-3 สิงหาคม 2553 ดร.ครวญ บัวคีรี รองคณบดีฝ่ายวิชาการ จัดโครงการอบรมการวิจัยในชั้นเรียนเพื่อพัฒนาการเรียนการสอนเพื่อให้คณาจารย์และบุคลากรมีความรู้เกี่ยวกับการวิจัยในชั้นเรียนเพื่อพัฒนาการเรียนการสอน ณ ห้อง อภข.3 คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา โดยได้รับเกียรติวิทยากรจากมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์



อบรมทำแผนยุทธศาสตร์และแผนบริหารความเสี่ยง

ผศ.สบาย ต้นไทย รองคณบดีฝ่ายวางแผนและพัฒนา จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการจัดทำแผนยุทธศาสตร์และแผนปฏิบัติการบริหารความเสี่ยง เพื่อให้คณะฯ สามารถดำเนินงานบริหารจัดการและจัดการเรียนการสอนให้ครบสมบูรณ์ ลดความเสี่ยงหรือปัญหาที่อาจทำให้การดำเนินงานการจัดการเรียนการสอนหรือการบริหารจัดการไม่เป็นไปตามวัตถุประสงค์ เมื่อวันที่ 5-6 สิงหาคม 2553 ณ ห้อง อภข.3 คณะเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา โดยมีวิทยากร ดร.ประกอบ ใจมั่น รองอธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช



ที่ปรึกษา	ดร.ครวญ บัวคีรี รศ.สุรพล มนต์เสรี
คณะผู้จัดทำ	นางสาวเกศสุพร มากสาขา นายชिरพันธ์ จันทร์พานิชย์ นางสาวศุจิรัตน์ สรประสิทธิ์ นายเอกชัย เป่าอุบลย์



✦ เมื่อวันที่ 18 สิงหาคม 2553 อาจารย์สุเพ็ญ ดั่งทอง จัดโครงการสนับสนุนการศึกษาดูงานในรายวิชาเทคโนโลยี นมและผลิตภัณฑ์ให้แก่ นักศึกษาโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร ชั้นปีที่ 4 ห้อง 504272 จำนวน 21 คน ณ สหกรณ์โคนมพัทลุง และสถานีพัฒนาและส่งเสริมการอนุรักษ์สัตว์ป่าทะเลน้อย เพื่อให้ นักศึกษา ได้มีความรู้ และประสบการณ์ตรงจากหน่วยงาน และสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพในอนาคต

✦ รศ.นฤมล อัครเทศมณี จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการเรื่อง พัฒนาและส่งเสริมกิจกรรมนักศึกษา สาขาวิชาการ เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ เพื่อให้ นักศึกษา ได้เพิ่มทักษะและประสบการณ์ด้านการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ เมื่อวันที่ 7- 9 สิงหาคม 2553 ณ นมรีล่งปาร์ครีรีสอร์ท อำเภอละงู จังหวัดสตูล

✦ ผศ.สบาย ต้นไทย, อ.นพรัตน์ วงศ์หิรัญเดชา และนักศึกษาโปรแกรมวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการ อาหาร คณะเทคโนโลยีการเกษตร ร่วมกับศูนย์ปมเพาะธุรกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏสงขลา จัดโครงการให้บริการ วิชาการแก่ชุมชนและเป็นที่พักพิงให้แก่ผู้ประกอบการผลิตชาตะไคร้เพื่อสุขภาพ ตรามิแสบ อ.เมือง จ.สงขลา เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและอาคารสถานที่ให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP ขณะนี้อยู่ในระหว่างปรับปรุง อาคารสถานที่เพื่อให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน GMP และขอเครื่องหมาย อย. นอกจากนี้ยังทำการวิจัยเพื่อเพิ่มความ หลากหลายของผลิตภัณฑ์ โดยนำชาตะไคร้มาผสมกับสมุนไพรชนิดต่าง ๆ ได้แก่ จิง บัวบก ใบเตยและกระเจี๊ยบ ใน อัตราส่วนต่าง ๆ พบว่า ชาตะไคร้ผสมขิงร้อยละ 10 โดยน้ำหนัก ได้รับคะแนนความชอบมากที่สุด จึงเป็นอีกหนึ่ง ผลิตภัณฑ์ที่ผู้ประกอบการสามารถนำไปผลิตเพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายสินค้าได้



