

บันทึกข้อตกลง
เรื่อง การส่งมอบผลการดำเนินงาน
โครงการ การจัดทำระบบอาหารปลอดภัยด้านจุลชีววิทยาเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ขนมไทยเม็ดขนุนและซอสหมักเนื้อ
ภายใต้โครงการส่งเสริมให้บุคลากรวิจัยในสถาบันอุดมศึกษาไปปฏิบัติงานเพื่อแก้ไขปัญหา
และเพิ่มขีดความสามารถในการผลิตให้กับภาคอุตสาหกรรม (Talent Mobility)
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐
ระหว่าง
สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา กับ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

.....

ตามประกาศสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ลงวันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๖๐ เรื่อง ผลการพิจารณาคัดเลือกโครงการส่งเสริมให้บุคลากรวิจัยในสถาบันอุดมศึกษาไปปฏิบัติงานเพื่อแก้ไขปัญหาและเพิ่มขีดความสามารถในการผลิตให้กับภาคอุตสาหกรรม (Talent Mobility) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐ รอบที่ ๑ - ๒ (เพิ่มเติม) ได้คัดเลือกและจัดสรรทุนโครงการส่งเสริมให้บุคลากรวิจัยในสถาบันอุดมศึกษาไปปฏิบัติงานเพื่อแก้ไขปัญหาและเพิ่มขีดความสามารถในการผลิตให้กับภาคอุตสาหกรรม (Talent Mobility) โครงการ การจัดทำระบบอาหารปลอดภัยด้านจุลชีววิทยาเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ขนมไทยเม็ดขนุนและซอสหมักเนื้อ ของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จิราภรณ์ อนันต์ชัยพัทธนา สังกัด มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี นั้น

สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา โดยเลขาธิการคณะกรรมการการอุดมศึกษา (นายสุภัทร จำปาทอง) และ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี โดยอธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี (รองศาสตราจารย์ ดร. ประเสริฐ ปิ่นปฐมรัฐ) จึงได้จัดทำบันทึกข้อตกลง เรื่อง การส่งมอบผลการดำเนินงานโครงการ การจัดทำระบบอาหารปลอดภัยด้านจุลชีววิทยาเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ขนมไทยเม็ดขนุนและซอสหมักเนื้อ ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของโครงการส่งเสริมให้บุคลากรวิจัยในสถาบันอุดมศึกษาไปปฏิบัติงานเพื่อแก้ไขปัญหาและเพิ่มขีดความสามารถในการผลิตให้กับภาคอุตสาหกรรม (Talent Mobility) ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๐ วงเงินที่ได้รับจัดสรรจำนวน ๒๖๕,๐๐๐ บาท (สองแสนหกหมื่นห้าพันบาทถ้วน) ดังนี้

๑. ผลผลิตของโครงการ การจัดทำระบบอาหารปลอดภัยด้านจุลชีววิทยาเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ขนมไทยเม็ดขนุนและซอสหมักเนื้อ

ผลผลิตของโครงการ การจัดทำระบบอาหารปลอดภัยด้านจุลชีววิทยาเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ขนมไทยเม็ดขนุนและซอสหมักเนื้อ ประกอบด้วยผลผลิตในรอบ ๖ เดือนและผลผลิตในรอบ ๑๒ เดือน ดังนี้

๑.๑ ผลผลิตรอบ ๖ เดือน

ผลผลิตของโครงการการจัดทำระบบอาหารปลอดภัยด้านจุลชีววิทยาเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ขนมไทยเม็ดขนุนและซอสหมักเนื้อ รอบ ๖ เดือน ประกอบด้วย วิธีการปรับปรุงกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ขนมไทยเม็ดขนุน และซอสหมักเนื้อ

๑.๒ ผลผลิตรอบ ๑๒ เดือน

ผลผลิตของโครงการ การจัดทำระบบอาหารปลอดภัยด้านจุลชีววิทยาเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ขนมไทยเม็ดขนุนและซอสหมักเนื้อ รอบ ๑๒ เดือน ประกอบด้วย ยื่นขอรับรองมาตรฐานคุณภาพอาหาร และนำผลการดำเนินโครงการมาบูรณาการกับการเรียนการสอน

๒. รายงานผลการดำเนินโครงการการจัดทำระบบอาหารปลอดภัยด้านจุลชีววิทยาเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ขนมไทยเม็ดขนุนและซอสหมักเนื้อ ในรอบ ๖ เดือน จำนวน ๕ เล่ม พร้อม CD ๑ แผ่น

๓. รายงานผลการดำเนินโครงการการจัดทำระบบอาหารปลอดภัยด้านจุลชีววิทยาเพื่อยืดอายุผลิตภัณฑ์ขนมไทยเม็ดขนุนและซอสหมักเนื้อ ในรอบ ๑๒ เดือน จำนวน ๕ เล่ม พร้อม CD ๑ แผ่น

บันทึกข้อตกลงนี้ ทำขึ้นสองฉบับมีข้อความถูกต้องตรงกัน สำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ถิ่นไว้ฉบับหนึ่ง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี ถิ่นไว้ฉบับหนึ่ง และทั้งสองฝ่ายได้ลงนามไว้ในบันทึกข้อตกลงฉบับนี้

ลงนาม ณ วันที่ ๒๗ เดือน

มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๐

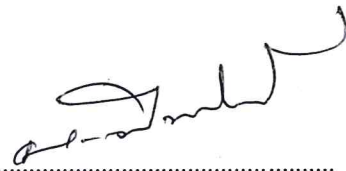
ลงชื่อ



(นายสุภัทร จำปาทอง)

เลขาธิการคณะกรรมการการอุดมศึกษา

ลงชื่อ



(รองศาสตราจารย์ ดร. ประเสริฐ ปิ่นปฐมรัฐ)

อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลธัญบุรี

ลงชื่อ



(นายณัฐภัทร ศรีนันทกุล)

นักทรัพยากรบุคคล

พยาน

ลงชื่อ



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. จิราภรณ์ อนันต์ชัยพัฒนา)

หัวหน้าโครงการวิจัย

พยาน



ลงชื่อ

(นายเด่นชัย บุรณเกียรติศักดิ์)

กรรมการผู้จัดการ
บริษัท สองขุน จำกัด