

ข้อมูล SDG ปี 2565

Metrics and Indicators of SDG 2 Zero Hunger

ตัวชี้วัดและตัวบ่งชี้ของ SDG 2 ยุติความหิวโหย

2.1 Research on Hunger

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	เว็บไซต์ที่เผยแพร่ ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.1.1	Zero Hunger: Cite Score	1 มกราคม - 31 ธันวาคม 2565			
2.1.2	Zero Hunger: FWCI	1 มกราคม - 31 ธันวาคม 2565			
2.1.3	Zero Hunger: Publications	1 มกราคม - 31 ธันวาคม 2565			

2.2 Campus Food Waste

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	English	เว็บไซต์ที่เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.2.1	Campus Food Waste Tracking	1 มกราคม – 31 ธันวาคม 2565	มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี มีระบบติดตามปริมาณเศษอาหารเหลือทิ้งที่เกิดจากการผลิตและบริโภคภายในมหาวิทยาลัย โดยมอบหมายให้แม่บ้านประจำอาคารรวบรวมเศษอาหารเหลือทิ้งจากโรงอาหารหลักและบริเวณอาคารสำนักงานอธิการบดี นำมาชั่งน้ำหนัก โดยทำจดบันทึกข้อมูลเป็นประจำทุกวัน และนำส่งข้อมูลผ่านระบบ Google Form ให้กับผู้ดูแลระบบสรุปเป็นข้อมูลรายเดือน และจัดทำรายงานในวันทำการแรกของทุกเดือน จากการบันทึกข้อมูลตลอดปี 2565 พบว่ามหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี มีปริมาณเศษอาหารเหลือทิ้งจำนวน 1.7154 ตัน	RBRU has done the food waste tracking by measuring the amount of food waste generated from food served from the main cafeteria and the President's Office. Daily weighting the food wastes has been done and recorded through Google Form. Administrators analyzed the information and uploaded these summary reports on the official RBRU website.		งานอาคารและสถานที่

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	English	เว็บไซต์ที่เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.2.2	Campus Food Waste	1 มกราคม – 31 ธันวาคม 2565	จำนวนเศษอาหารเหลือทิ้ง ปี 2565 จำนวน 1.7154 ตัน จำนวนนักศึกษาภาคปกติ และภาคพิเศษ 6,789 คน จำนวนบุคลากร 827 คน คิดเป็นร้อยละ 1.7154 ตัน/7,616 คน = 0.00023	In 2022, the food waste generated from campus was 1.7154 tons when total amount of students plus staffs are 7,616. The percentage of food waste generated per student plus staff members are 0.00023.	ภาพกิจกรรม ภาพกิจกรรมรวบรวมเศษอาหาร การ ชั่ง เศษ อาหาร www.facebook.com/profile/100087443057689/search/?q=เศษอาหาร ข้อมูลประกอบการคำนวณ https://drive.google.com/drive/folders/14LVuHFtlqbylWN22q3sPPyj5PUgdTU8M?usp=drive_link	งานอาคารและสถานที่

2.3 Student hunger

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลาการดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	English	เว็บไซต์ที่เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.3.1	Assistance to Food-Insecure and Hungry Students		มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี มีแนวทางการช่วยเหลือนักศึกษาที่ขาดความมั่นคงด้านอาหารและนักศึกษาที่หิวโหย ด้วยการมอบทุนการศึกษา เพื่อให้นักศึกษาที่ประสบปัญหาดังกล่าว มีทุนทรัพย์เพียงพอที่จะเข้าถึงอาหารที่มีคุณค่าและราคาไม่แพงได้ ในปี 2565 ได้คัดเลือกนักศึกษามีความประพฤติดีและขาดแคลนทุนทรัพย์ เพื่อรับมอบทุนการศึกษาจากมูลนิธิพระพุทธรบาทหลวง โดยมุ่งหวังให้นักศึกษาได้เข้าถึงอาหารที่ดีและคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น	The university provides assistance to food- insecure and hungry students through scholarship grants, ensuring that the students facing such challenges have sufficient financial support to access nutritious and affordable food. In 2022, students with good behavior and financial needs were selected to receive scholarships from the Phra Phutthabat Phluang Foundation, with the aim of improving students' access to good quality food and enhancing their overall quality of life.	<p>พิธีมอบทุนการศึกษา มูลนิธิพระบาทหลวง</p> <p>www.facebook.com/photo?fbid=1937273119816472&set=pcb.193727463314965</p> <p>ข้อมูลการให้ทุน</p> <p>https://drive.google.com/drive/folders/1zEar1nlf5qVq6UeJnNgpiZ6U7jKhqv6C?usp=drive_link</p>	ก อ ง พั ฒ น า นักศึ ก ษา

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลาการดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	English	เว็บไซต์ที่เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.3.2	Assistance to Hungry Students and Staff		<p>มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีช่วยเหลือนักศึกษาและบุคลากรให้พ้นจากสภาวะหิวโหย ในด้านต่างๆ โดย</p> <p>1. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีได้จัดหาน้ำดื่มที่สะอาดปลอดภัย และฟรีตลอดทั้งปีเพื่อให้นักศึกษาและบุคลากรมีน้ำเพื่อใช้ดื่มอย่างเพียงพอเพราะน้ำเป็นปัจจัยหลักสำคัญในการดำรงชีวิต ทั้งนี้ เพื่อเป็นการช่วยเหลือนักศึกษาและบุคลากรของมหาวิทยาลัยโดยการช่วยลดรายจ่ายค่าน้ำดื่มให้กับนักศึกษาและบุคลากรได้</p> <p>2. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีได้จัดให้มีการเรียนการสอนที่มุ่งให้นักศึกษาได้ฝึกปฏิบัติสร้างวัตถุดิบที่จะสามารถนำมาผลิตเป็นอาหารได้ด้วยตนเอง โดยคณะเทคโนโลยีการเกษตรได้จัดการเรียนการสอนในรายวิชาเห็ดและการผลิตเห็ดซึ่งในรายวิชาดังกล่าวได้ฝึกให้นักศึกษาได้ปฏิบัติการทำเพาะเชื้อเห็ด ทำก้อนเห็ด และการเปิดดอกเห็ด และเมื่อนักศึกษาฝึก</p>	<p>The university assists students and staff in overcoming hunger in various ways:</p> <p>1. The university provides free, clean and safe drinking water throughout the year to ensure that students and staff have adequate supply of water for consumption. This project reduce water consumption expenses for both students and staff.</p> <p>2. The university offers educational programs aimed at enabling students to cultivate raw materials that can be used to produce food independently. The Faculty of Agricultural Technology offers a course in Mushroom Cultivation and Production, in which students receive practical training in cultivating mushroom and its production. Once students acquire expertise in these practices, they can produce mushrooms on their own and use it as household food. This not only helps students reduce their own and their families' food expenses but also equips them with knowledge and skills. They can use to</p>	<p>1.ภาพนักศึกษาผลิตเห็ดในรายวิชา www.facebook.com/kasetrambhai/photos/a.961595620533124/8589961441029799/</p> <p>2.ภาพการจำหน่ายก้อนเห็ด www.facebook.com/kasetrambhai/photos/a.1316120428413973/8562734193752524/</p>	<p>ก อ ง พั ฒ น า นักศึกษ ก อ ง บ ริ ก า ร การศึกษา</p>

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลาการดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	English	เว็บไซต์ที่เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
			<p>ปฏิบัติได้อย่างเชี่ยวชาญแล้วจึงนำไปผลิตเห็นได้ด้วยตนเองและนำมาประกอบอาหารภายในครอบครัว ซึ่งนอกจากจะทำให้นักศึกษาสามารถลดรายจ่ายค่าอาหารของตนเองและครอบครัวได้แล้ว นักศึกษายังสามารถนำความรู้และทักษะนี้ไปใช้ประกอบอาชีพการผลิตเห็นเพื่อจำหน่ายและก่อให้เกิดรายได้ที่มั่นคงต่อไปในอนาคตอีกด้วย</p>	<p>pursue a sustainable income in mushroom production in the future.</p>		
2.3.3	Sustainable Food Choices on Campus	มกราคม – ธันวาคม 2565	<ol style="list-style-type: none"> มหาวิทยาลัยมีศูนย์อาหารและจัดจำหน่ายอาหารที่เพียงพอแก่นักศึกษาและบุคลากรภายในมหาวิทยาลัย โดยมีเมนูอาหารมังสวิรัตและอาหารฮาลาล มหาวิทยาลัยจัดกิจกรรมตลาดนัดวิชาการจำหน่ายอาหารสำหรับนักศึกษาและบุคลากรทุกคนที่มีความหลากหลาย เช่น สลัดโรส ปลาเผา แฮมเบอร์เกอร์ และเครื่องดื่มสุขภาพ 	<ol style="list-style-type: none"> The university has canteens and stalls to provide sufficient food for students and staff with several sustainable food choices, such as vegetarian and halal food menus. The university organizes academic market events where various types of food are sold to students and everyone on campus. These include salad rolls, grilled fish with fresh vegetables, hamburgers, and healthy beverages. 	<p>ภาพร้านซาลาเปา www.facebook.com/photo/?fbid=801208271744406&set=a.448359583695945 5 วิดีโอร้านอาหาร https://fb.watch/n6sTVSb8UE/</p>	สำนักทรัพย์สินและรายได้

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลาการดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	English	เว็บไซต์ที่เผยแพร่ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.3.4	Healthy and Affordable Food Choices		<p>1. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณีส่งเสริมให้มีอาหารที่ดีต่อสุขภาพและราคาไม่แพงสำหรับทุกคนในมหาวิทยาลัย โดยตลอดปี 2565 มีผลผลิตไข่ไก่ปลอดสารจำหน่ายในราคาที่ย่อมเยา และอาหารสุขภาพเมี่ยงปลาเผา ที่ผลิตและจำหน่ายโดยนักศึกษาคณะเทคโนโลยีการเกษตร</p> <p>2. ในช่วงเดือนธันวาคม 2565 มหาวิทยาลัยได้จัดงานเฉลิมฉลองเนื่องในโอกาส ครบรอบ 50 ปีของมหาวิทยาลัย และส่งเสริมให้นักศึกษาแต่ละคณะผลิตอาหารที่ดีต่อสุขภาพและราคาไม่แพงจำหน่ายภายในงาน ซึ่งคณะเทคโนโลยีการเกษตรได้จัดจำหน่ายอาหารหลากหลายชนิด ได้แก่ ผักสลัดและผักบุ้งปลอดสารพิษ ก้อนเชื้อเห็ดชนิดต่าง ๆ สลัดโรล แฮมเบอร์เกอร์ไก่สูตรดั้งเดิมและสูตรน้ำพริกแกงป่าแสนตุ้ง และเมี่ยงปลาเผา</p>	<p>1. The university promotes affordable and healthy food for everyone in the university. Throughout the year 2022, the university produced chemical-free chicken eggs, which were sold at reasonable prices. Additionally, students from the Faculty of Agricultural Technology produced and sold grilled fish dishes with fresh vegetables.</p> <p>2. In December 2022, the university celebrated its 50th anniversary with various activities. Each faculty encouraged the production and sale of affordable and healthy food during the event. The Faculty of Agricultural Technology offered a variety of food items including chemical-free salads and water spinach, different types of mushroom spawn, salad rolls, Chanthaburi traditional spicy “ Saentung curry paste” chicken burgers, as well as grilled fish dishes with fresh vegetables.</p>	<p>ภาพประชาสัมพันธ์จำหน่ายไข่ไก่ปลอดสารพิษ www.facebook.com/ka setrambhai/photos/a.961595620533124/7937493009609982/</p> <p>ภาพประชาสัมพันธ์การจำหน่ายเมี่ยงปลาเผา www.facebook.com/ka setrambhai/posts/pfbid02JpZp8qqgGUgLkSbJA4RRDDcFpQqW13RCak9tY4b8JTDPr3KLqWfmheUro4mf3aCNl</p> <p>ภาพกิจกรรมส่งเสริมการจำหน่ายอาหารในงาน 50 ปี https://www.facebook.com/reel/5977764695579675</p>	ผศ.พรชัย เหลืองวารีย์

2.4 Proportion of graduates in agriculture and aquaculture including sustainability aspects

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	English	เว็บไซต์ที่เผยแพร่ ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.4.1	Proportion of Graduates in Agriculture and Aquaculture		<p>มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี จัดการเรียนการสอนหลักสูตรด้านการเกษตร และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ภายใต้การกำกับดูแลของคณะเทคโนโลยีการเกษตร ทั้งระดับปริญญาตรี และปริญญาโท มีผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรี 4 สาขาวิชาจำนวน 92 คน ดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ 2) สาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร 3) สาขาวิชาเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ 4) สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร <p>และผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาโท สาขาวิชาเทคโนโลยีการเกษตร 3 คน จำนวนผู้สำเร็จการศึกษาด้านการเกษตร และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ รวมทั้งหมด 95 คน จากจำนวนผู้สำเร็จการศึกษาทั้งมหาวิทยาลัย 2,069 คน คิดเป็น 4.59 %</p>	<p>The university provides courses in agriculture and aquaculture both at bachelor's and master's degree levels under the supervision of the Faculty of Agricultural Technology.</p> <p>There are graduates in four bachelor's degree programs as follows:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Agriculture 2. Agricultural Technology 3. Aquaculture 4. Food Science and Technology <p>There are also graduates at the master's degree level in Agricultural Technology.</p> <p>The total number of graduates in agriculture and aquaculture is 95 out of a total university-wide graduate count of 2,069, which is approximately 4.59%."</p>	<p>รายงานแสดงจำนวนผู้สำเร็จการศึกษา</p> <p>https://drive.google.com/file/d/1etFQrD0TDO_myEHopswfCk7ulCXAjWbs/view?usp=sharing</p>	<p>ก อ ง บ ริ ก า ร การศึกษ</p>

2.5 National hunger

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	English	เว็บไซต์ที่เผยแพร่ ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.5.1	Access to Food Security Knowledge		มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี ส่งเสริมให้บุคลากรให้ความรู้ด้าน ความมั่นคงทางอาหารแก่เกษตรกร และผู้ผลิตอาหารในท้องถิ่น ปี 2565 มหาวิทยาลัยร่วมกับสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานจันทบุรี ฝึกอบรมและ สร้างองค์ความรู้ให้กลุ่มผู้เลี้ยงผึ้ง ชนโรง พืชบุรีพา ต.เกาะขวาง อ. เมือง จ.จันทบุรี โดยการผลิตน้ำผึ้ง ชนโรงเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทาง โภชนาการและมีปลอดภัยตลอด กระบวนการผลิต ซึ่งมีการความรู้การ ปลูกพืชระยะสั้น ระยะกลาง และ ระยะยาว เพื่อสร้างระบบนิเวศที่ หลากหลายให้เป็นอาหารของผึ้ง ให้ ความรู้ด้านการยืดอายุการเก็บรักษา น้ำผึ้งและการแปรรูปน้ำผึ้งเป็น ผลิตภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าและส่งเสริม เศรษฐกิจหมุนเวียนภายในชุมชน	The university promoted knowledge about food security to local farmers and food producers. In 2022, the university collaborated with Chanthaburi Institute for Skill Development to train and educate beekeepers (Stinglessbee-Phayak Burapha Group) in Koh Kwaeng, Mueang, Chanthaburi so that they can produce honey as a nutritious and safe product throughout the production process. This involved knowledge of cultivating short-term, medium-term, and long-term crops to create a diverse ecosystem for bees' food sources. Additionally, they provided knowledge on extending the shelf life of honey and processing it into products to increase its value and stimulate the local economy.	1.ภาพการให้บริการ ความรู้แก่ชุมชนจาก เฟสบุ๊คแฟนเพจของ ชุมชน www.facebook.com/profile/100063966918401/search/?q=รำไพพรรณี 2.เล่มรายงานผลการ ดำเนินงาน https://drive.google.com/file/d/1W-SHGzLwEoAyBb7AM6AX2IT_e7GaySO0/view?usp=sharing	คณณะ เทคโนโลยีการเกษตร
2.5.2	Events for Local Farmers and Food Producers		มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี สนับสนุนให้ศูนย์วิจัยและพัฒนา นวัตกรรมสินค้าเกษตรและอาหาร ภาค ตะวันออก จัดกิจกรรมให้บริการ	The university supported the Eastern Agricultural and Food Products Research and Innovation Development Center, which organized activities to provide pre-	ภาพบริการตรวจวัด ทุเรียนอ่อนแก่ www.facebook.co	คณณะ เทคโนโลยีการเกษตร

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	English	เว็บไซต์ที่เผยแพร่ ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
			<p>ตรวจวัดความอ่อนแก่ของทุเรียนก่อนการเก็บเกี่ยว ให้แก่เกษตรกรผู้ผลิตทุเรียนในพื้นที่จังหวัดจันทบุรีและจังหวัดใกล้เคียง ภายใต้การกำกับดูแลของสำนักงานเกษตรจังหวัดจันทบุรี กิจกรรมนี้ทำให้เกิดการรวมกลุ่มพบปะเชื่อมโยง ถ่ายทอดองค์ความรู้ระหว่างกลุ่มเกษตรกรและนักวิชาการ โดยตลอดระยะเวลาการให้บริการมีบุคลากรที่เชี่ยวชาญให้การดูแลและให้คำปรึกษาแก่เกษตรกรอย่างใกล้ชิด ยังได้แลกเปลี่ยนประสบการณ์ในเรื่องของอายุผลผลิตกับ%แป้งในทุเรียนหรือความอ่อนแก่ของทุเรียนแต่ละสายพันธุ์ ทำให้มีความรู้และคาดการณ์วันเก็บเกี่ยวผลผลิตในคราวถัดไปได้แม่นยำมากขึ้น</p> <p>ผลผลิตทุเรียนอ่อนเมื่อออกสู่ท้องตลาดจะเป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ราคาทุเรียนตกต่ำ เนื่องจากผู้บริโภคขาดความเชื่อมั่น ดังนั้น กิจกรรมตรวจวัดความอ่อนแก่ของทุเรียน จึงมีส่วนสำคัญที่ช่วยเกษตรกรผู้ปลูกทุเรียนได้ประกอบอาชีพได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน</p>	<p>harvest ripeness assessments for durian to farmers and durian producers in Chanthaburi and nearby provinces, under the supervision of the Provincial Agriculture Office in Chanthaburi. This activity encouraged collaboration and knowledge sharing among farmers and researchers. Specialized personnel assistances were provided to farmers. It also facilitated the exchange of experiences regarding the maturity and starch content of durians for more accurate predictions of harvest dates in the future.</p> <p>The crucial factor affecting durian prices is immature durian selling, as consumer confidence is diminished when the products are not up to standard. Therefore, the pre-harvest ripeness assessment of durians plays a significant role in ensuring that durian farmers can sustain their livelihoods and maintain stable incomes.</p>	<p>m/ profile/ 100064 522009365/ search /?q=ทุเรียนอ่อน</p>	

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	English	เว็บไซต์ที่เผยแพร่ ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
2.5.3	University Access to Local Farmers and Food Producers		<p>มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี เห็นถึงความสำคัญของเกษตรกรและผู้ผลิตอาหารในท้องถิ่นเป็นอย่างยิ่ง เพื่อให้สามารถประกอบอาชีพได้อย่างยั่งยืน จึงสนับสนุนให้หน่วยงานภายในมหาวิทยาลัย เปิดโอกาสให้เกษตรกรและผู้ผลิตอาหาร ได้ใช้สถานที่ อุปกรณ์ และสิ่งอำนวยความสะดวก ตลอดจนเทคโนโลยีที่ทันสมัย ตามความต้องการ ศูนย์วิจัยและพัฒนานวัตกรรมสินค้าเกษตรและอาหาร ภาคตะวันออก ให้บริการตรวจวัด วิเคราะห์ และพัฒนาผลิตภัณฑ์เกษตรและอาหาร เช่น การตรวจสอบสารตกค้างในผลผลิตทางการเกษตร การตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร</p> <p>ห้องปฏิบัติการปฐพีวิทยา ให้บริการตรวจวิเคราะห์ดิน เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรในพื้นที่จังหวัดจันทบุรีและจังหวัดใกล้เคียง ได้ใช้ทรัพยากรเพื่อการผลิตอาหารอย่างเหมาะสมปลอดภัยและยั่งยืน</p>	<p>The university recognized the importance of local farmers and food producers to ensure sustainable livelihoods. To support this, the university encouraged its internal departments to provide farmers and food producers opportunities to utilize facilities, equipment, and modern technology according to their needs.</p> <p>The Eastern Agricultural and Food Products Research and Innovation Development Center offered services for testing, analysis, and development of agricultural and food products. This includes testing for residues in agricultural products and the detection of contaminants in food products.</p> <p>The Soil Chemical Analysis Laboratory provided soil analysis services to promote the production of suitable, safe, and sustainable food for farmers in</p>	<p>ภาพการให้บริการของศูนย์ฯ www.facebook.com/profile/100057408791177/search/?q=ได้เปิดอบรมผู้ประกอบการเกษตรแปรรูป</p> <p>ภาพให้บริการตรวจวิเคราะห์ดิน www.facebook.com/photo/?fbid=557049426426889&set=a.489809496484216</p>	คณะเทคโนโลยีการเกษตร

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	English	เว็บไซต์ที่เผยแพร่ ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
				Chanthaburi Province and nearby areas.		
2.5.4	Sustainable Food Purchases		<p>1. มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี เริ่มดำเนินโครงการ กิจกรรมเพื่อสังคม หรือ Social Enterprise (SE) ร่วมกับ วิสาหกิจชุมชน ซึ่งได้ดำเนินการ จัดซื้อผลผลิต “ฝาง” พืชสมุนไพร พื้นบ้านโบราณที่ได้รับการส่งเสริมให้ ปลูกเพื่อป้องกันช้างป่าเข้าทำลาย พืชผลทางการเกษตร และเพื่อสร้าง อาชีพในกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มรักษ์ ช้าง รักษาป่าตะวันออก ตำบลทับ ไทร อำเภอบึงน้ำร้อน จังหวัด จันทบุรี และมหาวิทยาลัยได้นำ ผลผลิตดังกล่าวมาผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ "RBRU Herb Shot" และ ได้ จัด จำหน่ายแล้วในหลายช่องทาง</p> <p>2. มหาวิทยาลัยมีนโยบายเพื่อลด ปัญหาสิ่งแวดล้อมโดยการกำหนดให้ มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบบรรจุภัณฑ์ ขวดน้ำดื่มตราสวนบ้านแก้วซึ่งผลิต และจัดจำหน่ายโดยโรงงานผลิตน้ำ ดื่มภายในมหาวิทยาลัย จากการใช้</p>	<p>1. The University has initiated a Social Enterprise (SE) project in collaboration with local community enterprises by purchasing "Fang," an ancient indigenous herb to protect crops from wild elephants and to create livelihoods for the Elephant Conservation Community Enterprise Group in Chanthaburi Province. The university has transformed this product into the "RBRU Herb Shot" and has distributed in many channels.</p> <p>2. The university has implemented a policy to address environmental issues by changing the packaging format of bottled drinking water branded "Suan Ban Kaew", as drinking water has produced and distributed within the university. Instead of using plastic labels, but directly printing labels onto the bottles (Environmental- friendly packaging) to</p>	<p>ภาพจำหน่ายสินค้า โครงการ Social enterprise https://se.rbru.ac.th/</p> <p>ภาพน้ำดื่มวังสวน บ้านแก้ว www.facebook.com/photo/?fbid=763023162229584&set=a.448359583695945</p>	งานจัดเก็บและหา รายได้

ตัวบ่งชี้	รายละเอียดตัวบ่งชี้	ช่วงเวลา การดำเนินการ	รายละเอียด/โครงการ/กิจกรรม	English	เว็บไซต์ที่เผยแพร่ ข้อมูล	ผู้รับผิดชอบ
			<p>ฉลากพลาสติก เป็นการพิมพ์ฉลาก ลงบนขวดโดยตรงเพื่อลดปริมาณ ขยะพลาสติก ที่กลายเป็นไมโครพลา สติกและปนเปื้อนในอาหารได้ รวมถึงเป็นสาเหตุหลักของภาวะโลก ร้อน ซึ่งนโยบายนี้นอกจากจะช่วย ลดปัญหาสิ่งแวดล้อมได้แล้วยังช่วย ให้เกิดการจัดหาอาหารที่ยั่งยืนอีก ด้วย</p>	<p>reduce plastic wastes, which can become microplastics and can contaminate food or being the main cause of global warming. This policy not only helps alleviate environmental concerns but also contributes sustainable food.</p>		