



ศูนย์เทคโนโลยีเกษตร
และนวัตกรรม
(Agritech and Innovation Center :
AIC)
จังหวัดตรัง

ที่ตั้งศูนย์ AIC

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

ประธานบริหารศูนย์ AIC

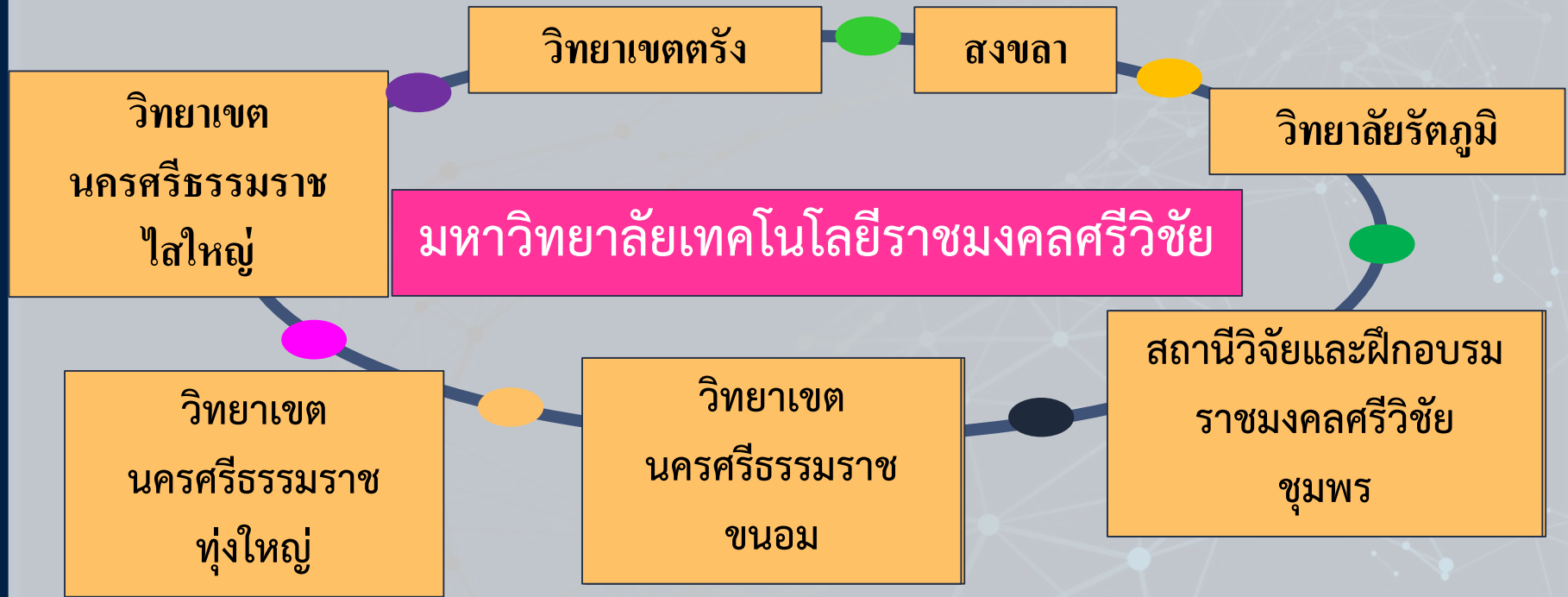
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

รองประธานบริหารศูนย์ AIC

เกษตรและสหกรณ์จังหวัดตรัง

ผู้อำนวยการศูนย์ AIC

คณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง



①เปิดศูนย์ AIC จังหวัดตรัง เมื่อวันที่ 23 มิถุนายน 2563
โดย นายลือชัย เจริญทรัพย์ ผู้ว่าราชการจังหวัดตรัง เป็นประธานฯ ในพิธีเปิด




② จัดนิทรรศการเทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อประชาสัมพันธ์ศูนย์ AIC




คำสั่ง

1. คณะทำงานขับเคลื่อน Big Data และ Gov Tech ศูนย์เทคโนโลยีเกษตรและนวัตกรรม (Agritech and Innovation Center : AIC) จังหวัดตรัง
2. คณะทำงานขับเคลื่อนธุรกิจเกษตร (Agribusiness) ศูนย์เทคโนโลยีเกษตรและนวัตกรรม (Agritech and Innovation Center : AIC) จังหวัดตรัง
3. คณะทำงานขับเคลื่อนเกษตรอัจฉริยะ ศูนย์เทคโนโลยีเกษตรและนวัตกรรม (Agritech and Innovation Center : AIC) จังหวัดตรัง
4. คณะทำงานขับเคลื่อน E-Commerce ศูนย์เทคโนโลยีเกษตรและนวัตกรรม (Agritech and Innovation Center : AIC) จังหวัดตรัง



แผนเทคโนโลยีเกษตรและนวัตกรรม
จังหวัดตรัง (พ.ศ.2564-2567)

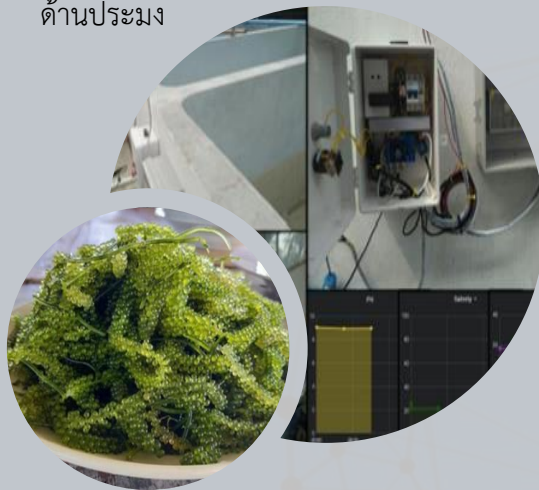


แผนพัฒนาการเกษตร
และสหกรณ์จังหวัดตรัง
พ.ศ.2566-2567

การถ่ายทอดเทคโนโลยีและนวัตกรรมสู่เกษตรกรและการเชื่อมโยง

โรงเรือนอัจฉริยะสำหรับ

เกษตรกรในชุมชนสามารถนำรูปแบบการเลี้ยงไปประยุกต์ใช้เพื่อเป็นการสร้างอาชีพให้กับชุมชนชายฝั่งนำไปใช้ประโยชน์ในการเกษตรด้านประมง



สถานที่ติดต่อฐาน : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง 179 หมู่ 3 ตำบลไม้ฝาด อำเภอสิเกา จังหวัดตรัง



IOT เกษตร

เป็นอุปกรณ์ในการควบคุมระบบน้ำอัตโนมัติผ่านอินเทอร์เน็ตไร้สาย IOT สามารถควบคุมระบบการให้น้ำกับพืชผลการเกษตรผ่าน อินเทอร์เน็ตไร้สาย IOT ลดค่าใช้จ่ายด้านแรงงาน และลดเวลาในการให้น้ำ

สถานที่ศึกษาฐานงาน : ตำบลทุ่งหว้า อำเภอทุ่งหว้า จังหวัดสตูล
: ศพก.อ.นาโยง จ.ตรัง (บ้านนายประจักษ์ จิตรใจภักดิ์)

การผลิตหอยนางรม

การผลิตหอยนางรมตะกร่อมกรมชาวจากโรงเพาะฟักเป็นการผลิตลูกหอยนางรมตะกร่อมกรมชาวจากโรงเพาะฟัก ตั้งแต่กระบวนการผสมเซลล์ไข่ การอนุบาลลูกหอยระยะวัยอ่อน การอนุบาลในระยะลงพื้นด้วยระบบน้ำ downwelling และ Upwelling ในโรงเพาะฟัก จนได้ขนาด 5 มิลลิเมตร

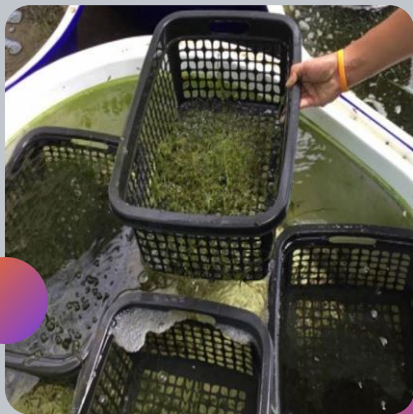


สถานที่ติดต่อฐาน : คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง 179 หมู่ 3 ตำบลไม้ฝาด อำเภอสิเกา จังหวัดตรัง

กิจกรรมการเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์

จัดนิทรรศการในงานเปิดศูนย์เทคโนโลยีเกษตรและนวัตกรรม
(AIC) จังหวัดตรัง

ณ หอประชุมพันตรีเพียร จรรย์สืบศรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยี
ราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง



การเลี้ยงสาหร่ายพวงองุ่นแบบอินทรีย์
ถ่ายทอดความรู้และประสบการณ์การเลี้ยงสาหร่ายพวงองุ่น
แบบอินทรีย์ให้กับชาวชุมชนประมงชายฝั่ง อำเภอก
เทพา จังหวัดสงขลา **เพื่อเป็นอาชีพเสริม** จากการจับสัตว์
น้ำหรือในช่วงมรสุมไม่มีรายได้จากการจับสัตว์น้ำ

ตัวอย่างนวัตกรรมของ AIC ที่มีความโดดเด่น

ตู้ฟักไข่อัจฉริยะ
Smart Incubator



เป็นตู้ฟักไข่ขนาด 378 ฟอง
ตู้ฟักและตู้เกิดมีระบบควบคุมอุณหภูมิ
และความชื้น

เลขอนุสิทธิบัตร 2103000726



เครื่องคั่วโง่อัตโนมัติ



เลือกใช้โง่มีงกรขนาด 6.5 นิ้ว
สามารถคั่วได้ ครั้งละประมาณ 1 กิโลกรัม
โง่มีงกรจะช่วยเพิ่มกลิ่นหอมขึ้นของเมล็ด
กาแฟ และมีลักษณะวางเป็นแนวนอน
เพื่อให้ความร้อนกระจาย

อนุสิทธิบัตรเลขที่คำขอ 2003003311

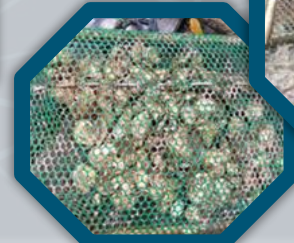


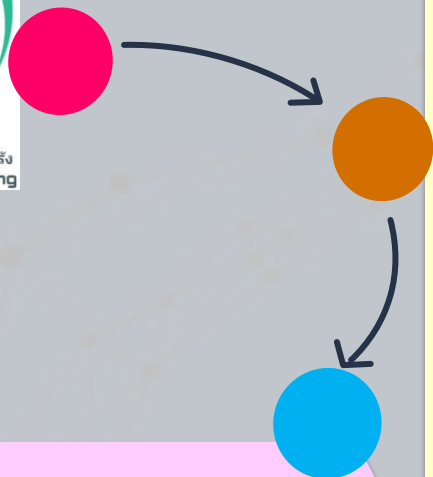
การเลี้ยงหอยนางรมด้วย
ตะแกรง
พลาสติก 3 ชั้น



การเลี้ยงหอยนางรมที่มีขนาดตั้งแต่ 5 มม.
ด้วยตะกร้าพลาสติกแบบแขวน 3 ชั้น
สามารถรองรับลูกหอยนางรมประมาณ
450 ตัว/1 ชุด ซึ่งในพื้นที่กระชัง 9 ตร.ม.
****ได้รับรางวัลการประกวด AIC Award 2022
รองชนะเลิศอันดับ 1 ประเภทนวัตกรรมยอดเยี่ยม
สาขานวัตกรรมเกษตรเพื่อเศรษฐกิจ**

สิทธิบัตรการออกแบบคำขอเลขที่ 2102002456





แผนพัฒนาจังหวัดตรัง/กลุ่มจังหวัด
ภาคใต้ฝั่งอันดามัน
(พ.ศ.2566-2570)



แผนพัฒนาการเกษตรและสหกรณ์จังหวัดตรัง (พ.ศ.2566-2570)

วิสัยทัศน์ “จังหวัดตรังผลิตสินค้าเกษตรคุณภาพ เกษตรกร
มั่นคง ทรัพยากรการเกษตรยั่งยืน”

ประเด็นการพัฒนา: การพัฒนาขีดความสามารถด้านการผลิต
การแปรรูป การตลาดของสินค้าเกษตรของ
จังหวัด

แนวทางการพัฒนา: ส่งเสริมการนำงานวิจัย เทคโนโลยีเกษตร
และนวัตกรรมมาใช้ประโยชน์ในการเพิ่ม
ประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตรของจังหวัด



การขับเคลื่อนศูนย์ AIC จังหวัดตรัง เพื่อเชื่อมโยงกับสินค้าเกษตรในจังหวัดตรัง

สินค้าทางเลือกใหม่ 15 ชนิด ข้าวพันธุ์เบายอดม่วง, พริกไทย พันธุ์ปะเหลียน, แดงโม, กาแฟ, ไข่, ผึ้งโพรง, สะตอพันธุ์ตรัง1, พืชสมุนไพร, จาก, สดะ, ปูทะเล, สาหร่ายพวงองุ่น หอยนางรม, สัตว์น้ำพื้นถิ่น เช่น ปลาสร้อยนกเขา ปลาชิวควาย

สินค้าเศรษฐกิจหลัก 5 ชนิด ยางพารา, ปาล์มน้ำมัน, กุ้งทะเล, โคเนื้อ, แพะ

สินค้าบริโภคที่สำคัญ 7 ชนิด ข้าว พืชผัก ไม้ผล ไข่พื้นเมือง สัตว์น้ำจืด สัตว์น้ำทะเลจากประมงพื้นบ้าน/เพาะเลี้ยงชายฝั่ง

แนวทางพัฒนา

เกษตรอัตลักษณ์พื้นถิ่น เกษตรปลอดภัย/, เกษตรชีวภาพ, เกษตรแปรรูป, เกษตรอัจฉริยะ, ระบบนิเวศน์การเกษตร

ต้นน้ำ

- ▶ ถ่ายทอดเทคโนโลยีและนวัตกรรม
- ▶ ระบบฟาร์มอัจฉริยะ

กลางน้ำ

- ▶ การแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่า
- ▶ พัฒนาระบบบรรจุภัณฑ์
- ▶ พัฒนาระบบโลจิสติกส์

ปลายน้ำ

- ▶ ส่งเสริมการขายแบบ Offline / Online
- ▶ ส่งเสริมการตลาด

การขับเคลื่อนศูนย์ AIC จังหวัดตรัง ร่วมกับหน่วยงานในสังกัดกระทรวงเกษตรและสหกรณ์
ผ่านศูนย์เรียนรู้การเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร (ศพก.) และพื้นที่ในจังหวัดตรัง

โครงการ
ปี 2564/2565

1. ถ่ายทอดนวัตกรรมการเพิ่มผลผลิตข้าว ผ่าน ศพก. อำเภอนาโยง

2. ถ่ายทอดการบริหารจัดการระบบน้ำอัจฉริยะด้วยเทคโนโลยี IoT (Internet of Things)
เพื่อการเกษตร ผ่าน ศพก. อำเภอเมืองตรัง รัชฎา สีเกา กันตัง และย่านตาขาว



หลักสูตรสำหรับเกษตรกรรุ่นใหม่

RUTS มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี



หลักสูตรการเป็นผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ประมงและตลาดดิจิทัล

การแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมงพร้อมบริโภค

หัวข้ออบรม

- 1) ตัวกึ่งปรุง
- 2) สาหร่ายสอสดใส่แกงและกึ่งเคย
- 3) สโตร์ปว้าเพื่อกึ่งแห้ง
- 4) การตลาดออนไลน์
- 5) การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์



ค่าใช้จ่าย 800 บาท
ฟรี วัสดุประกอบการอบรม
ฟรี อาหารกลางวันและอาหารว่าง
“ระยะเวลาการอบรม 2 วัน”

เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ 21 สิงหาคม 2565

สมัครออนไลน์
ผ่าน QR CODE

เรียนจบหลักสูตร
ได้รับเกียรติบัตร

ติดต่อประสานงาน : ทัศนีย์ กองดวง
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง
082-6136615



RUTS มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี



หลักสูตรการเป็นผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ประมงและตลาดดิจิทัล

การแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมงเพื่อสุขภาพ

หัวข้ออบรม

- 1) ผงโรยข้าว
- 2) เยลลี่กัมมีสาหร่าย
- 3) ก๊วยเตี๋ยวหลอดแห้งสาหร่าย
- 4) การตลาดออนไลน์
- 5) การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์



ค่าใช้จ่าย 800 บาท
ฟรี วัสดุประกอบการอบรม
ฟรี อาหารกลางวันและอาหารว่าง
“ระยะเวลาการอบรม 2 วัน”

เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ 21 สิงหาคม 2565

สมัครออนไลน์
ผ่าน QR CODE



เรียนจบหลักสูตร
ได้รับเกียรติบัตร



ติดต่อประสานงาน : ทัศนีย์ กองดวง
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง
082-6136615



RUTS มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี



หลักสูตรการเป็นผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ประมงและตลาดดิจิทัล

หลักสูตรผลิตภัณฑ์อาหารว่างแช่แข็ง วัตถุดิบจากสัตว์น้ำ

หัวข้ออบรม

- » ่งกะ
- » ้วยฉิ่ง
- » ขนมจีนจักรพรรดิ
- » การตลาดออนไลน์
- » การเลือกใช้บรรจุภัณฑ์



หลักสูตรระยะสั้น ค่าใช้จ่าย 800 บาท
ฟรี วัสดุประกอบการอบรม
ฟรี อาหารกลางวันและอาหารว่าง
“ระยะเวลาการอบรม 2 วัน”

เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ 21 สิงหาคม 2565

สมัครออนไลน์
ผ่าน QR CODE



เรียนจบหลักสูตร
ได้รับเกียรติบัตร



ติดต่อประสานงาน : ทัศนีย์ กองดวง
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง
082-6136615



หลักสูตรสำหรับเกษตรกรรุ่นใหม่

การจัดการธุรกิจฟาร์มเลี้ยงกุ้งทะเล ด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยี



หลักสูตรระยะสั้น **Non Degree**

หัวข้อ

- การจัดการฟาร์มเลี้ยงกุ้ง
- นวัตกรรมและเทคโนโลยีสำหรับการเลี้ยงกุ้งทะเล
- การเป็นผู้ประกอบการในธุรกิจฟาร์มเลี้ยงกุ้งทะเล
- การวางแผนและวิเคราะห์โครงการฟาร์มเลี้ยงกุ้งทะเล
- การจัดการต้นทุนและการควบคุมความเสี่ยงในการบริหารธุรกิจฟาร์มเลี้ยงกุ้งทะเล

คุณสมบัติ

ค่าลงทะเบียน 1000บาท/ท่าน
พิเศษ ลงทะเบียน 10 ท่านฟรี 1ท่าน

1. สำเร็จการศึกษาหรือกำลังศึกษาระดับมัธยมปลาย
2. สำเร็จการศึกษาระดับ ปวส.
3. นิสิต นักศึกษาระดับอุดมศึกษา
4. ผู้ที่ต้องการเพิ่มสมรรถนะด้านการเลี้ยงกุ้ง

ได้รับประกาศนียบัตร
สามารถนำมาเทียบโอนรายวิชาในหลักสูตรเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ

มีทั้งเรียน ONLINE และ ON SITE (ตามเหมาะสม)



ติดต่อสาขาเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ประมง โทร 0819583057



รับสมัคร ถึง
30 สิงหาคม 2565



WE ARE

DIGITAL ENTREPRENEURSHIP

เปิดรับสมัคร

ผู้ประกอบการดิจิทัล

หลักสูตรระยะสั้น (NON - DEGREE)

- ระยะเวลาเรียน 105 ชั่วโมง
- รับจำนวนจำกัด 15 คน
- ได้รับประกาศนียบัตรรับรองการฝึกอบรบ

หัวข้ออบรม
การเป็นผู้ประกอบการ
การตลาดพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์
การขายของออนไลน์และการสร้างเว็บไซต์
กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์

โปรโมชันพิเศษสมัครวันนี้ถึง 31 ส.ค 2565
ค่าสมัครเพียง 1,000 บาทต่อท่าน
สนใจติดต่อได้ที่:
รศ.ดร.อชชัย นิตริรัฐสุวรรณ: โทร. 089-301-9459
ผศ.ดร.ลลิกณี วิทยา: โทร. 089-653-9180
หรือสมัครออนไลน์ผ่าน QR code

Register Now



จัดโดย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย วิทยาเขตตรัง

เทคนิคการสกัดสารธรรมชาติจากสิ่งมีชีวิต ชายฝั่งทะเลเพื่อใช้เป็นสารประกอบเวชสำอาง

เปิดรับสมัครหลักสูตรประกาศนียบัตร
RUTS AIC หลักสูตรระยะสั้น (Non- Degree)

หัวข้ออบรม

- เทคนิคการสกัดสาร
- การสกัดแยกจากสิ่งมีชีวิตในทะเล
- วิธีการสกัดด้วยตัวทำละลายพิเศษ
- วิธีการตรวจสอบสารสกัดให้ได้สารสกัดที่มีคุณภาพสูง

"โปรโมชันพิเศษถึง 24 ส.ค. 65 เท่านั้น"

ระยะเวลาเรียนตลอดหลักสูตร 30 ชม.

รับจำนวนจำกัด 10 คน เท่านั้น

ได้รับประกาศนียบัตรรับรองการฝึกอบรบ

พิเศษค่าลงทะเบียนเพียง 1,000 บาท/ท่าน

ภาคทฤษฎีเรียน Online ภาคปฏิบัติเรียน Onsite



สปีดติดต่อได้ที่
ผศ.พรเทพ วีรชวงศ์
โทร. 0640380081
หรือสมัครออนไลน์ผ่าน QR code



จัดโดย คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย

เปิดรับสมัครตั้งแต่วันที่ 1 สิงหาคม 2565



Thank You