

เอกสารประชาสัมพันธ์ มก.

จัดทำโดย...งานประชาสัมพันธ์ มก. โทร.0-๒๕๔๒-๕๐๕๐-๓ ภายใน ๕๐๐๑-๖



ปีที่ ๒๖ ฉบับที่ ๓๙ วันที่ ๑๓ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๑

มก. มาอันดับ 1

นักเรียนเลือกสมัครแอดมิชชันมากที่สุด

ข้อมูลล่าสุดจากสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา ประกาศยอดข้อมูลนักเรียนสมัครสอบแอดมิชชันประจำปีการศึกษา 2551 ที่ได้เปิดรับสมัครไปในช่วงระหว่างวันที่ 10 - 21 เมษายน 2551 ที่ผ่านมา โดยใน 3 อันดับแรกของมหาวิทยาลัยที่มีนักเรียนนิยมเลือกเป็นอันดับ 1 มากที่สุด พบว่ามหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เป็นมหาวิทยาลัยที่นักเรียนเลือกเข้าศึกษาต่อเป็นอันดับ 1 มากที่สุด

สถาบัน	จำนวนนักเรียน ที่เลือกอันดับ 1 (คน)	รับได้ (คน)	สัดส่วนการแข่งขัน
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์	17,270	8,985 ¹	1: 1.92
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย	10,707	4,881	1: 2.19
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่	8,519	2,466	1: 3.45

สำหรับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ นอกจากยอดจำนวนรับจากแอดมิชชันกลาง จำนวน 8,985¹ คน แล้ว มก.ยังรับนิสิตผ่านการรับตรง โครงการภาคพิเศษ และหลักสูตรนานาชาติ อีกจำนวน 5,042 คน แยกตามวิทยาเขตและประเภทการรับ ได้ดังนี้

วิทยาเขต	รับจาก สกอ.	รับผ่าน มก.			รวม
		รับตรง	ภาคพิเศษ	นานาชาติ	
บางเขน	3,869	1,422	1,325	169	6,785
กำแพงแสน	1,061	634	277	-	1,972
ศรีราชา	1,230	100	395	-	1,725
สกลนคร	832	560	60	-	1,452
สุพรรณบุรี	100	100	-	-	200
สถาบันสมทบ	230	-	-	-	230
รวม	7,322 ²	2,816	2,057	169	12,364 ³

รวมยอดจำนวนรับนิสิตใหม่ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ในปีการศึกษา 2551 รวมทั้งสิ้นประมาณ 14,027⁴ คน ซึ่งยอดจำนวนรับดังกล่าวนี้ อาจจะมีการปรับลดลงจากการสละสิทธิ์ของนักเรียน

หมายเหตุ

- *1 ยอดจำนวนรับที่แจ้ง สกอ. โดยเพิ่มยอดสำหรับสำรองการสละสิทธิ์ของนักเรียน
- *2 ยอดจำนวนรับที่คณะวิทยาเขตแจ้งรับ
- *3 ยอดจำนวนรับทั้งหมดรายงานโดย สำนักทะเบียนและประมวลผล มก.
- *4 ยอดจำนวนรับที่เพิ่มยอดเพื่อสำรองการสละสิทธิ์

มก. ทุ่มงบ 19.70 ล้านบาท ปรับปรุงโรงอาหารกลางให้เป็น Healthy Food Center

โรงอาหารกลางของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตบางเขน ซึ่งประกอบด้วย โรงอาหารกลาง 1 หรือที่นิสิตเรียกกันว่า “บาร์ใหม่” ซึ่งตั้งอยู่ใกล้กับสระว่ายน้ำจุฬารามวิทยาลัยลักษณะ และโรงอาหารกลาง 2 หรือที่นิสิตเรียกกันว่า “บาร์ใหม่กว่า” ที่ตั้งอยู่เยื้องกับอาคารสารนิเทศ 50 ปี นับเป็นโรงอาหารหลักของวิทยาเขตบางเขน ที่มีนิสิต บุคลากร ผู้ปกครองรวมถึงข้าราชการกระทรวงเกษตรและสหกรณ์มารับประทานอาหารกันมาก เนื่องจากมีอาหารให้เลือกรับประทานหลากหลายในราคาที่ประหยัด

จำนวนผู้มาใช้บริการโรงอาหารกลางทั้ง 2 แห่ง ประกอบกับสภาพของโรงอาหารที่ผ่านการใช้งานมาระยะหนึ่ง ได้นำมาสู่การดำเนินการปรับปรุงโรงอาหารให้มีมาตรฐานถูกหลักสุขอนามัย มีสถานที่เตรียมและปรุงอาหาร มีระบบการกำจัดขยะและน้ำทิ้งที่ถูกหลักสุขาภิบาล เพื่อให้นิสิตและบุคลากรของมหาวิทยาลัย ได้รับโภชนาการที่สะอาด ถูกหลักอนามัย ตามนโยบายความปลอดภัย (Food Safety) ของกระทรวงสาธารณสุข และสอดคล้องกับนโยบาย Healthy Campus ของมหาวิทยาลัย

การดำเนินการปรับปรุงโรงอาหารกลาง 1 และ 2 ได้เริ่มมาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 ในช่วงที่ รศ.ดร.วิโรจ อิมพิทักษ์ ดำรงตำแหน่งอธิการบดี และต่อเนื่องมาจนถึงอธิการบดีคนปัจจุบัน รศ. วุฒิชัย กปิลกาญจน์ ด้วยการมีส่วนร่วมของหลายหน่วยงาน ได้แก่ สำนักงานทรัพย์สิน กองแผนงาน กองยานพาหนะอาคารและสถานที่ โดยการปรับปรุงเริ่มต้นจาก

(1) การปรับปรุงโครงสร้างโรงอาหารกลาง ประกอบด้วย การปรับปรุงภายในโรงอาหารใหม่ ปรับปรุงพื้นที่เข้าร้านค้าย่อย ติดตั้งระบบไฟฟ้าและระบบปรับอากาศ รวมถึงปรับปรุงภูมิทัศน์โดยรอบโรงอาหาร รวมค่าใช้จ่าย (1) ของโรงอาหารกลาง 1 : 11.89 ล้านบาท และโรงอาหารกลาง 2 : 2.08 ล้านบาท

(2) การปรับปรุงอุปกรณ์ ครุภัณฑ์ประจำโรงอาหารกลาง ประกอบด้วย การจัดซื้อโต๊ะ เก้าอี้ สำหรับนั่งรับประทานอาหาร ติดตั้งเครื่องดูดควัน ตู้เก็บของ รวมค่าใช้จ่าย (2) ของโรงอาหารกลาง 1 : 1.57 ล้านบาท และโรงอาหารกลาง 2 : 3.8 ล้านบาท

(3) การก่อสร้างโรงล้างภาชนะ ประกอบด้วย การก่อสร้างโรงล้างภาชนะอัตโนมัติการจัดซื้อเครื่องล้างจาน ครุภัณฑ์ประจำโรงล้างภาชนะ ติดตั้งระบบไฟฟ้าสำหรับเครื่องล้างจาน รวมค่าใช้จ่าย (3) ของโรงอาหารกลาง 1 : 1.29 ล้านบาท และโรงอาหารกลาง 2 : 1.89 ล้านบาท

การปรับปรุงโรงอาหารกลาง 1 ได้แล้วเสร็จเมื่อกลางเดือนกุมภาพันธ์ 2551 ใช้งบประมาณรวมทั้งสิ้น 14.76 ล้านบาท แยกเป็นเงินงบประมาณแผ่นดิน 10.55 ล้านบาท และงบประมาณเงินรายได้ 4.21 ล้านบาท ประกอบด้วยร้านค้า 44 ร้าน

ในส่วนของโรงอาหารกลาง 2 ได้ปรับปรุงแล้วเสร็จ เมื่อกลางเดือนมกราคม 2551 ใช้งบประมาณเงินรายได้รวมทั้งสิ้น 4.35 ล้านบาท ประกอบด้วยร้านค้า 39 ร้าน ขนานไปกับการปรับปรุงโรงอาหารกลาง มหาวิทยาลัยได้ดำเนินการจัดซื้อภาชนะใส่อาหารประจำโรงอาหารกลางทั้ง 2 แห่งใหม่ จากเดิมภาชนะพลาสติกที่แต่ละร้านจัดหามา และใช้สีเขียวชื้อร้านกำกับ ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภคอาหารได้ เป็นภาชนะเมลามีน ที่ทนความร้อนและใช้กับเครื่องล้างจานอัตโนมัติได้ โดยมหาวิทยาลัยช่วยผู้ประกอบการร้านค้าออกค่าใช้จ่ายกึ่งหนึ่งเป็นเงิน 5.7 ล้านบาท

สรุปรวมค่าใช้จ่ายที่ใช้ในการปรับปรุงโรงอาหารกลาง ทั้ง 2 แห่ง เป็นเงินทั้งสิ้น 19.70 ล้านบาท แยกเป็นจากงบประมาณแผ่นดินปี 2548 เป็นเงิน 10.55 ล้านบาท และงบประมาณเงินรายได้ปี 2549-2551 เป็นเงิน 9.14 ล้านบาท

ขณะนี้การดำเนินการปรับปรุงโรงอาหารกลางของวิทยาเขตบางเขนด้านกายภาพได้เสร็จสมบูรณ์แล้ว แต่มหาวิทยาลัยจะไม่หยุดนิ่งในการพัฒนาโรงอาหารกลางของวิทยาเขตบางเขน โดยในลำดับต่อไปจะเน้นการให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการร้านค้าในด้านการประกอบอาหารที่ถูกสุขลักษณะ การรักษาคุณภาพอาหาร โดยมีแผนงานที่จะประสานงานร่วมกับศูนย์นวัตกรรมวิทยาการอาหาร มก. (KU-FIRST) ในการจัดหลักสูตรและฝึกอบรมการจัดการคุณภาพความปลอดภัยแก่ผู้ประกอบการร้านค้า เพื่อนำโรงอาหารกลาง บางเขน ให้ก้าวสู่การเป็นโรงอาหารที่ให้บริการอาหารที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และมีการผลิตอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการแก่ผู้บริโภคอย่างต่อเนื่องตลอดไป พร้อมไปกับการพัฒนาโรงอาหารกลางของวิทยาเขตอื่น ๆ ให้มีมาตรฐานเดียวกัน โดยได้มอบหมายให้รองอธิการบดีประจำวิทยาเขตเป็นผู้ดำเนินการปรับปรุงในแนวทางเดียวกันแล้ว