

รายงานฉบับสมบูรณ์

โครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชนและสังคม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566



ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

168 ถนนศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กรุงเทพฯ 10300

โทร 02-665-3888 ต่อ 8275 FAX: 02-665-3800

เว็บไซต์ www.hec.rmup.ac.th

FB: คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร FB: คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช

บทสรุปผู้บริหาร

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เป็นศูนย์หนึ่งที่ตั้งอยู่ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินการร่วมกับคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ ในรูปแบบคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2547 – ปัจจุบัน โดยมีหน้าที่ความรับผิดชอบในการบริการให้คำปรึกษาข้อมูลทางด้านวิชาการและวิชาชีพ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์และด้านการออกแบบ สู่กลุ่มเป้าหมายระดับชุมชน หน่วยงานราชการ และหน่วยงานเอกชน โดยดำเนินการให้บริการในรูปแบบของการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูล ด้านผ้าและการออกแบบ ด้านผ้าและการตัดเย็บ ด้านอาหารและโภชนาการ ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร ด้านอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร และด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์ เป็นต้น

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชน และสังคม งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2566 ภายใต้งบประมาณสนับสนุนจากสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จำนวน 243,750 บาท กลุ่มเป้าหมายประกอบด้วย บุคคลทั่วไป เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน กลุ่ม OTOP ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน หน่วยงานราชการและเอกชน จำนวนทั้งสิ้น 160 คน โดยมีบุคลากรจากคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ เป็นผู้ให้คำปรึกษาผ่านช่องทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ของคณะและของมหาวิทยาลัย การออกให้บริการคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่ เป็นต้น

จากการดำเนินงานในงบประมาณประจำปี พ.ศ. 2566 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ได้ดำเนินการโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม เป็นที่เรียบร้อยแล้ว โดยใช้งบประมาณรวมทั้งสิ้น 243,750 บาท และพบว่า มีผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษาทั้งสิ้น 160 คน ส่วนใหญ่มาขอรับบริการด้วยตนเอง ในเรื่องของอาหารและโภชนาการ และมีความพึงพอใจของผู้รับบริการในกระบวนการให้บริการระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 97.12 โดยสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากโครงการไปใช้ประโยชน์อยู่ระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100 จะเห็นได้ว่า การจัดโครงการตอบสนองความต้องการของชุมชนได้เป็นอย่างดี ดังนั้น ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร หวังเป็นอย่างยิ่งว่า สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จัดให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการเช่นนี้อีกต่อไป เพื่อให้ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชเป็นหน่วยงานกลางที่เผยแพร่องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ช่วยแก้ปัญหา หรือ ให้คำปรึกษาแก่ชุมชน สังคม และประเทศชาติ ให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดียิ่งขึ้นต่อไป

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและ นวัตกรรม)			ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ (มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร)		
ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	เป้าหมาย	ผลการ ดำเนินงาน	ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	เป้าหมาย	ผลการ ดำเนินงาน
1. จำนวนผู้รับบริการ คำปรึกษาทางเทคโนโลยี (คน)	60	60	1. จำนวนผู้รับบริการ (คน)	160	160
2. จำนวนผู้รับบริการ ข้อมูลเทคโนโลยี (คน)	100	100	2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ ในกระบวนการให้บริการ (ร้อยละ)	90	97.12
3. ร้อยละความพึงพอใจ ของผู้บริการ	80	97.12	3. ผู้รับบริการนำความรู้ไปใช้ ประโยชน์ (ร้อยละ)	86	100
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO	20	20	4. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ วิชาการและวิชาชีพต่อประโยชน์ จากการบริการ (ร้อยละ)	85	97.00
			5. งานบริการวิชาการแล้วเสร็จ ตามระยะเวลาที่กำหนด (ร้อยละ)	95	100

การใช้จ่ายงบประมาณ ใช้จ่ายงบประมาณ จำนวน 243,750 บาท
(สองแสนสี่หมื่นสามพันเจ็ดร้อยห้าสิบบาทถ้วน)

ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเขตเวช
คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยราชภัฏพระนคร

กิตติกรรมประกาศ

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม มีความพึงพอใจของผู้รับบริการ ร้อยละ 97.12 โดยสามารถนำความรู้ที่ได้รับจากโครงการไปใช้ประโยชน์ได้อยู่ระดับมาก – มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100 จะเห็นได้ว่าในงบประมาณประจำปี พ.ศ. 2566 มีผู้ขอเข้ารับบริการจำนวน 160 คน การจัดโครงการตอบสนองความต้องการของชุมชนได้เป็นอย่างดี สามารถสำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความช่วยเหลืออย่างดียิ่งของ ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธนภพ โสทรโยธ คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ผู้ที่ให้ความช่วยเหลือทั้งด้านคำปรึกษาแนะนำ ตลอดจนการอำนวยความสะดวกในจัดโครงการดังกล่าว

ขอขอบคุณ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรมที่ให้การสนับสนุนงบประมาณในการดำเนินโครงการแก่ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เพื่อให้เป็นหน่วยงานกลางที่เผยแพร่องค์ความรู้ด้านคหกรรมศาสตร์ช่วยแก้ปัญหา หรือให้คำปรึกษาแก่ชุมชน สังคม และประเทศชาติ ให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดียิ่งขึ้นต่อไป

ขอขอบคุณคณะกรรมการบริหารคณะ หัวหน้าสาขาวิชา อาจารย์ เจ้าหน้าที่ และผู้รับผิดชอบโครงการทุกท่านที่ได้สละเวลาไปให้ความรู้แก่ผู้รับบริการให้ได้รับความรู้และสามารถนำไปต่อยอดอาชีพได้

นางสาวรุ่งฤทัย ราพึงจิต
หัวหน้าโครงการ

2566

สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	ก
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง
สารบัญตาราง	จ
สารบัญภาพ	ฉ
ส่วนที่ 1 รายละเอียดโครงการ	1
ข้อเสนอโครงการ	1
ส่วนที่ 2 ผลการดำเนินงาน	12
คณะกรรมการดำเนินงาน	12
การดำเนินงาน	12
ส่วนที่ 3 สรุปการประเมินผลการดำเนินงาน โครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการ	60
ภาคผนวก	70

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
3.1 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศ	60
3.2 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ประเภทของผู้รับบริการ	61
3.3 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ การขอรับบริการ	62
3.4 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ เทคโนโลยีที่ขอรับบริการให้คำปรึกษาและบริการ	63
3.5 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อการให้บริการ	65
3.6 จำนวนผู้เข้าอบรมได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์	67
3.7 แสดงค่า $\bar{X}$, S.D. และระดับความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ	68
3.8 แสดงค่าร้อยละความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ	69

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
3.1 แสดงค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศ	61
3.2 แสดงค่าร้อยละของประเภทของผู้รับบริการ	62
3.3 แสดงค่าร้อยละของการขอรับบริการ	63
3.4 แสดงค่าร้อยละของทางเทคโนโลยีที่ขอรับบริการ	64
3.5 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่างๆ	66
3.6 แสดงค่าร้อยละของภาพรวมความพึงพอใจ	66
3.7 แสดงจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์	67
3.8 แสดงค่าร้อยละความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ	69

ส่วนที่ 1

รายละเอียดโครงการ



แบบฟอร์มข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี
Technology Consulting Service : TCS

แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS) มุ่งเน้นการบริหารจัดการเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี ไปสู่เครือข่ายการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน(Partnership) ด้วยกระบวนการมีส่วนร่วม (Participatory) ของคลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายทั่วประเทศ เพิ่มประสิทธิภาพการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่รับผิดชอบ ให้ผู้รับบริการได้ประโยชน์สูงสุด มีความพึงพอใจต่อการให้บริการ และสร้างความร่วมมือในการแลกเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมระหว่างเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทั่วประเทศ

1. **ชื่อหน่วยงาน** : ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเขตวิเศษ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร.....
2. **ชื่อโครงการ** :การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม
3. **ผู้รับผิดชอบและหรือผู้ร่วมรับผิดชอบ** :

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่รับผิดชอบ ในโครงการ ¹	องค์ความรู้/ เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่ รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
1. นางสาวรุ่งฤทัย ราพิงจิต ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายบริหาร เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 5221 มือถือ 06 4624 9441 อีเมล rungrutai.r@rmutp.ac.th	หัวหน้าโครงการ	ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก งานหัตถกรรมพื้นบ้านและการออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์	1. วันที่ 25 – 26 ตุลาคม 2564 ให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี และจัดวิทยากรหลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากลูกจาก ใน “การสัมมนาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ “จากใจ” แก่ชุมชนรอบโรงไฟฟ้าพระนครใต้ จังหวัดสมุทรปราการ เพื่อการเสริมสร้างเศรษฐกิจฐานราก จากฐานทรัพยากรท้องถิ่นสมุทรปราการได้อย่างยั่งยืน ได้แก่ หลักสูตรเบเกอรี่จากลูกจาก (แครกเป้นและขนมเปียะไส้ลูก
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธนภพ โสทรโยม ตำแหน่ง คณบดีคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 5555 มือถือ 08 9662 9666 อีเมล thanapop.s@rmutp.ac.th	ที่ปรึกษา	เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	

3. นางสาววิไล สุทธิจิตรทิวา ตำแหน่ง นักวิชาการศึกษาปฏิบัติการ เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8276 มือถือ 09 3463 6441 อีเมล wilai_suti@yahoo.com	ผู้ประสานงาน	จาก) และหลักสูตรการย้อมสีจากลูก จาก ผลิตภัณฑ์จากผ้าย้อมสีลูกจาก (กระเป๋ากลาย หน้ากากผ้าและ กระเป๋ารูดแบบถัก) ผ่านทางระบบ ZOOM Meeting
4. นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8275 มือถือ 08 9287 2356 อีเมล khongeiang.2356@gmail.com	ผู้ประสานงาน	2. วันที่ 23 – 24 มีนาคม 2565 ลง พื้นที่ บริการให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี และถ่ายทอดโครงการส่งเสริมอาชีพ ด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาคุณภาพ ชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ กลุ่มผู้สูงอายุใน เขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร เพื่อฝึก อาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับกลุ่ม ผู้สูงอายุได้พัฒนาศักยภาพ ส่งเสริมการ ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หรือ สามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง 3. เดือนเมษายน – พฤษภาคม 2565 จัดทำ คลิปวิดีโอ “เปิดตำรับสำหรับ ไทย” พร้อม QR CODE สูตรและวิธีทำ ผลงานของคณาจารย์คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ จากงาน “ใต้ร่มพระ บารมี 240 ปี กรุงรัตนโกสินทร์” ณ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ เผยแพร่ สู่สาธารณะ ผ่านทาง Facebook คลินิกเทคโนโลยีไซติเวช 4. วันที่ 20 – 21 มิถุนายน 2565 ลง พื้นที่ บริการให้คำปรึกษา ประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี และถ่ายทอดโครงการถ่ายทอดองค์ ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชน จำนวน 45 คน ณ ชุมชนแม่อ้อยถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี เพื่อนำ องค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนา ภูมิปัญญามาถ่ายทอดความ และเพื่อ เพิ่มทักษะความรู้และเทคโนโลยี ที่เหมาะสมแก่ชุมชน

4. **ลักษณะโครงการ** : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการ
☒ เป็นโครงการต่อเนื่อง (เริ่มดำเนินการปี.....2548.....)
☐ เป็นโครงการใหม่

5. หลักการและเหตุผล :

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินการจัดการศึกษาหลักสูตรเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ในสาขาวิชาต่าง ๆ ได้แก่ สาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและเครื่องแต่งกาย สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร และสาขาวิชาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์ คณาจารย์ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มีความรู้ความสามารถในการสร้างงาน มีประสบการณ์ในการสร้างอาชีพ สามารถถ่ายทอดความรู้ด้านการประกอบอาชีพในสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ช่วยเหลือชุมชนหรือสังคมให้มีความเข้มแข็ง มีอาชีพที่มั่นคง ในอนาคต ดูแลตนเองและครอบครัวต่อไปได้ อีกทั้งเป็นที่ยอมรับของสถานประกอบการ เป็นแหล่งบริการความรู้ด้านวิชาการวิชาชีพ เป็นที่พึ่งแก่ชุมชน บุคคลทั่วไปในการประกอบอาชีพ รวมถึงการเป็นแหล่งเผยแพร่วัฒนธรรมในด้านต่าง ๆ ทางคหกรรมศาสตร์ด้วย

การให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม พร้อมให้บริการ ณ จุดบริการของคณะฯ ผ่านช่องทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ พร้อมทั้งสื่อประชาสัมพันธ์เผยแพร่ของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เนื่องจากในสถานการณ์ปัจจุบันเกิดการแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19) ทางคลินิกฯ ได้มีการปรับเปลี่ยนรูปแบบการให้บริการจากเดิม โดยสามารถติดต่อทาง Facebook คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช มีการให้ความรู้ทางหน้าเพจ พร้อมทั้งการให้คำปรึกษา การบริการข้อมูลที่เป็นประโยชน์แก่ประชาชน ทั้งนี้ในการดำเนินงานของคลินิกฯ เล็งเห็นถึงความสำคัญและความจำเป็นอย่างยิ่งในการให้บริการวิชาการแก่สังคมทั้งภายในและภายนอกศูนย์ คลินิกเทคโนโลยีเป็นศูนย์การเรียนรู้ แหล่งข้อมูลวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ พร้อมถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ ช่วยเพิ่มผลผลิตเชิงพาณิชย์ สร้างองค์ความรู้ใหม่ นำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ช่วยพัฒนาอาชีพ พัฒนาผลิตภัณฑ์ และความเป็นอยู่ของประชาชนให้มีคุณภาพชีวิต และความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น และสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนและประเทศชาติให้ยั่งยืนต่อไป



โครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

INPUT



ผลงานวิจัย สิ่งประดิษฐ์ นวัตกรรม และเทคโนโลยีที่เป็นความเชี่ยวชาญของ ด้านคหกรรมศาสตร์พร้อมถ่ายทอดสู่ ชุมชนและผู้รับบริการในรูปแบบการบริการ ข้อมูลและให้คำปรึกษาการวิจัยและพัฒนา ตลอดจน การถ่ายทอดเทคโนโลยี และการให้ ความรู้ด้าน

1. ผ้าและการออกแบบเสื้อผ้า
2. การตัดเย็บเสื้อผ้า
3. อาหารและโภชนาการ
4. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
5. เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ
6. ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก
7. งานหัตถกรรมพื้นบ้าน
8. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร
9. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์

ตัวชี้วัดโครงการ

1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทาง เทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 50 คน
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 100 คน
3. จำนวนข้อมูลการให้บริการคำปรึกษา ไม่น้อยกว่า 20 เรื่อง

AREA พื้นที่ดำเนินการ

กลุ่มชุมชนในจังหวัดกรุงเทพมหานคร พื้นที่เป้าหมายของ มหาวิทยาลัยประกอบด้วยพื้นที่หลัก คือ กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม กาญจนบุรี สุพรรณบุรี ราชบุรี สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์ พื้นที่รอง คือ พื้นที่ กลุ่ม จังหวัดภาคกลางตอนบน 9 จังหวัด ได้แก่ นนทบุรี ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา อ่างทอง สระบุรี ลพบุรี สิงห์บุรี ชัยนาท และ สมุทรปราการ

OUTPUT

1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 50 คน
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี ไม่น้อยกว่า 100 คน

OUTCOME

1. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ ไม่น้อยกว่า ร้อยละ 80
2. จำนวนผู้นำไปใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. พัฒนาผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่น และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าของ ชุมชน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 5

IMPACT

ด้านเศรษฐกิจ : ผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ ให้กับตนเองครอบครัวและประเทศชาติ ร้อยละ 70

ด้านสังคม : ประชาชนมีช่องทางในการขอคำแนะนำปรึกษา เป็นที่ พึ่งแก่ชุมชนในด้านงานคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยให้คุณภาพชีวิตดีขึ้นสามารถนำความรู้ไป ใช้ประโยชน์สร้างชุมชนให้มีความเข้มแข็งต่อไป



ประชาสัมพันธ์ ให้ข้อมูล และถ่ายทอดเทคโนโลยีผ่านสื่อ ออนไลน์ (Facebook Google Meeting Zoom meeting) ในสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา (COVID-19)

6. วัตถุประสงค์ :

- (1) เพื่อส่งเสริมให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีพัฒนาการให้บริการให้คำปรึกษาและการให้บริการข้อมูลเทคโนโลยีให้กับกลุ่มเป้าหมายในพื้นที่
- (2) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีบริหารจัดการเครือข่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- (3) เพื่อให้เครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีทำงานประสาน เชื่อมโยงกับหน่วยงานต่าง ๆ ของ อว. ที่มีอยู่ในพื้นที่

7. กลุ่มเป้าหมาย :

บุคคลทั่วไป เกษตรกร กลุ่มแม่บ้าน ชุมชน กลุ่ม OTOP ผู้ประกอบการ วิสาหกิจชุมชน หน่วยงานราชการและเอกชน จำนวน 160 คนต่อปี

8. พื้นที่ดำเนินการ :

พื้นที่เป้าหมายของมหาวิทยาลัยประกอบด้วย

พื้นที่หลัก คือ กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง 8 จังหวัด ได้แก่ นครปฐม กาญจนบุรี สุพรรณบุรี ราชบุรี สมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี และประจวบคีรีขันธ์

พื้นที่รอง คือ กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนบน 9 จังหวัด ได้แก่ นนทบุรี ปทุมธานี พระนครศรีอยุธยา อ่างทอง สระบุรี ลพบุรี สิงห์บุรี ชัยนาท และสมุทรปราการ

9. ระยะเวลาดำเนินการ : 1 ตุลาคม 2565 – 30 กันยายน 2566

10. การดำเนินโครงการ :

10.1 กิจกรรมและวิธีดำเนินงาน ประกอบด้วย

กิจกรรม 1) กิจกรรมการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี

ช่องทาง/ วิธีการให้บริการ	คำปรึกษาด้าน เทคโนโลยีที่มีความ เชี่ยวชาญ (ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง)	รายละเอียดเทคโนโลยี ที่จะให้บริการ (แบบย่อ)	เจ้าของเทคโนโลยี (ชื่อ/ที่อยู่/เบอร์โทรศัพท์/อีเมล)
☐ โทรศัพท์ หมายเลข : 02 665 3888 ต่อ 8275-6 วัน เวลาทำการ : 9.00 – 16.00 น. ชื่อเจ้าหน้าที่ : น.ส.สมฤทัย สร้อย โสม ☐ เว็บไซต์ : www.hec.rmutp.ac.th ☐ การบริการนอกสถานที่ (ระบุ สถานที่/เรื่องที่ให้บริการ ไม่น้อยกว่า 3 เรื่อง) : 1. วันที่ 25 – 26 ตุลาคม 2564 ให้	1. ผ้าและการออกแบบ เสื้อผ้า การตัดเย็บเสื้อผ้า	ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ - ผศ.อชชา หัตยานานนท์ - ดร.เกศทิพย์ กรี่เงิน - ผศ.กฤตพร ชูแสง - ดร.สุวดี ประดับ - ผศ.ประพาฬภรณ์ ธีรมงคล - น.ส.มัลลิกา จงจิตต์ - ผศ.ลักขณา จาตกานนท์ - ผศ.ศรัทธา แข่งเพ็ญแข - ผศ.สรรชนีย์ เต็มเปี่ยม - น.ส.ณัฐชยา เปี้ยแก้ว - ผศ.ไตรธิกา พิชิตเดช	สถานที่ติดต่อ 168 ถ.ศรีอยุธยา แขวงวรวิหาร บาล เขตดุสิต กทม. 10300 หมายเลขโทรศัพท์ 1. น.ส.วิไล สุทธิจิตรทิวา เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8276 มือถือ 09 3463 6441 E-mail : wilai_suti@yahoo.com 2. นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่คลินิก เทคโนโลยี เบอร์โทร 0 2665 3777 ต่อ 8275
	2. อาหารและโภชนาการ	ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่	

คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี และจัดวิทยากรหลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากลูกจาก ใน “การสัมมนาการพัฒนาผลิตภัณฑ์ “จากใจ” แก่ชุมชนรอบโรงไฟฟ้าพระนครใต้ จังหวัดสมุทรปราการ เพื่อการเสริมสร้างเศรษฐกิจฐานราก จากฐานทรัพยากรท้องถิ่นสมุทรปราการ ได้อย่างยั่งยืน ได้แก่ หลักสูตรเบเกอรี่จากลูกจาก (แคร่เย็นและขนมเปียะไส้ลูกจาก) และหลักสูตรการย้อมสีลูกจาก (กระเป๋ากลิ้ว หน้ากากผ้า และกระเป๋าชุดแบบถัก) ผ่านทางระบบ ZOOM Meeting 2. วันที่ 23 – 24 มีนาคม 2565 ลงพื้นที่บริการให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี และถ่ายทอดโครงการส่งเสริมอาชีพด้านคหกรรม-ศาสตร์ เพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตสำหรับผู้สูงอายุ กลุ่มผู้สูงอายุในเขตยานนาวา กรุงเทพมหานคร เพื่อฝึกอาชีพด้านคหกรรมศาสตร์ให้กับกลุ่มผู้สูงอายุได้พัฒนาศักยภาพ ส่งเสริมการใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ หรือสามารถสร้างรายได้ให้กับตนเอง 3. เดือนเมษายน – พฤษภาคม 2565 จัดทำ คลิปวิดีโอ “เปิดตำรับสำหรับไทย” พร้อม QR CODE สูตรและวิธีทำ ผลงานของคณาจารย์คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ จากงาน “ไต่ร่มพระบารมี 240 ปี กรุงรัตนโกสินทร์” ณ พิพิธภัณฑ์สถานแห่งชาติ เผยแพร่สู่สาธารณะ ผ่านทาง Facebook คลินิกเทคโนโลยีโซเชียล 4. วันที่ 20 – 21 มิถุนายน 2565 ลงพื้นที่บริการให้คำปรึกษาประชาสัมพันธ์งานคลินิกเทคโนโลยี และถ่ายทอดโครงการถ่ายทอดองค์	การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร และเครื่องดื่ม และอาหารเพื่อสุขภาพ	- รศ.อภิญญา มานะโรจน์ - รศ.จอมขวัญ สุวรรณรักษ์ - ผศ.ดร.วไลภรณ์ สุทธา - ผศ.วรรณภา หวังนิพนธ์โต - ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม - ผศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ - ผศ.ปรัชญา แพนมงคล - ผศ.ณนันทน์ แดงสังวาลย์ - ผศ.นันทวัน ชมโฉม - ผศ.เชาวลิต อุปฐาก - ผศ.ว่าที่ ร.ต.จักรวาล ภู่เสมอ - นางสุดจิตร วรรณโชติ - น.ส.ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย - น.ส.สุภา เทิดขวัญชัย - ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแย้ม - น.ส.บุญนุช ภูระหงษ์ - น.ส.เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ - น.ส.วรลักษณ์ ป้อมน้อย - น.ส.สุธิดา กิจจาวรเสถียร - น.ส.วรรธ ป้อมเย็น - น.ส.จิราภัทร โอทอง - น.ส.ฉัตรยา งามเลิศ - นายศิวกร ตลับนาค - ผศ.กมลพิพัฒน์ ชนะสิทธิ์ - นายณฤศร มังกรศิลา - ผศ.คันสนีย์ ทิมทอง - น.ส.อินทิมา หิรัญอัครวงศ์ - น.ส.บุษยมาลี ถนอมทิพย์ - น.ส.ศศิธร ป้อมเชียงพิณ - ว่าที่ ร.ต.เชม อภิภัทรวโรดม - น.ส.ณิชากรนต์ กลับดี	มือถือ 08 9287 2356 อีเมล : khongeiang.2356@gmail.com
	3. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร	ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ - ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิติพงศ์ - ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธิบุตร - นางเกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ - ผศ.ดร.ธนาภ โสทรโยม - ผศ.ชมภูณัฐ เผื่อนพิภาพ - ผศ.ดวงกมล ตั้งสถิตพร - นายนพพร สุกุลยืนยงสุข - น.ส.ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง - ดร.ศุภักษร มาแสวง	

ความรู้ผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อเพิ่มเศรษฐกิจในชุมชนจำนวน 45 คน ณ ชุมชน แม่อ้อย ถิ่น ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี เพื่อนำองค์ความรู้จากผลงานวิจัยและพัฒนาภูมิปัญญา มาถ่ายทอดความ และเพื่อเพิ่มทักษะความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชน ☐ การประชาสัมพันธ์ช่องทางการรับบริการ (โปรดระบุ) : 1. www.hec.rmudp.ac.th 2. www.ird.rmudp.ac.th 3. FB : คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร 4. FB : คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช 5. การตอบคำถามทาง โทรศัพท์ 0 2665 3888 ต่อ 8275-8276 โทรสาร 0 2665 3800 6. 168 ถ.ศรีอยุธยา แขวงวชิรพยาบาล เขตดุสิต กทม. 10300 7. การออกให้บริการเคลื่อนที่ซึ่งจัดงานโดยงานบริการวิชาการของคณะฯ และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร	4. ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก งานหัตถกรรมพื้นบ้านและการออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์	ผู้เชี่ยวชาญ ได้แก่ - น.ส.สุกัญญา จันทกุล - นางปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล - รศ.อภิรติ โสฬส - ผศ.สมสมร พรพรรณพิพัฒน์ - น.ส.นิอร ดาวเจริญพร - ดร.สุชีรา ผ่องใส - น.ส.รุ่งฤทัย รำพึงจิต - นายศักรินทร์ หงส์รัตนารกิจ - นายอนุสรณ์ ใจทน - นายกิตติ ยอดอ่อน - นายขจร อิศราสุชีพ	
---	--	---	--

กิจกรรม 2) การประสานงานเครือข่าย อววน. ในพื้นที่และหน่วยงานในจังหวัด

โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง ☐ ที่จะให้บริการ

- ☐ การประสานงานกับศูนย์ประสานงาน อว. ประจำภูมิภาค
- ☐ การประสานงานกับ หัวหน้าหน่วยปฏิบัติการ อว.ส่วนหน้า (CTO)
- ข้อมูลการประสานงานอยู่ในระบบ CMO
- ☐ รองผู้ว่าราชการจังหวัดที่เป็น PCSO
- (โปรดระบุเรื่อง.....)

10.2 แผนการดำเนินงาน

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	คค.	พย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ
1. ประชุมชี้แจงเกี่ยวกับการวางแผนการดำเนินงาน													-	น.ส.รุ่งฤทัย รำพึงจิต	ประชุมชี้แจง
2. รวบรวมข้อมูลและจัดทำเอกสารเตรียมสื่อเผยแพร่ข้อมูล													-	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	ประชาสัมพันธ์ เช่น แผ่นพับ และกรอก ข้อมูลในระบบ CMO
3. ประชาสัมพันธ์ แนะนำศูนย์คลินิกเทคโนโลยี													18,000	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	
4. จัดทำสื่อเอกสารสิ่งพิมพ์ เพื่อเผยแพร่													39,750	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	
5. ดำเนินการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลสื่อดิจิทัลถอดเทคโนโลยีเผยแพร่ประชาสัมพันธ์และประสานงานคลินิก เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้อง 1. ผ้าและการออกแบบ 2. ผ้าและการตัดเย็บ 3. อาหารและโภชนาการ 4. พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 5. เครื่องดื่มและอาหารเพื่อสุขภาพ 6. ศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก 7. งานหัตถกรรมพื้นบ้าน 8. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานอาหาร 9. การออกแบบบรรจุภัณฑ์งานประดิษฐ์													180,000	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	
6. ติดตามผลการรับบริการ													4,000	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	โทรศัพท์
7. ประเมินผล สรุปและรายงานผล													2,000	นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง	กรอกข้อมูลในระบบ CMO
สรุปงบประมาณ	65,000			68,000			60,000			49,750			243,750		
จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี(คน)	25 คน			25 คน			25 คน			25 คน					
จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี(คน)	15 คน			15 คน			15 คน			15 คน					
ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80			ร้อยละ 80					

11. **ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ** (โปรดระบุค่าเป้าหมายรายละเอียดตามภาคผนวก ข)

ผลผลิต/ผลลัพธ์ของโครงการ	ค่าเป้าหมาย
1. จำนวนผู้รับบริการคำปรึกษาทางเทคโนโลยี(คน) ข้อมูลผู้รับบริการต้องบันทึกในระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์เท่านั้น	60
2. จำนวนผู้รับบริการข้อมูลเทคโนโลยี (คน) จัดเก็บข้อมูลผู้รับบริการลงในไฟล์ word แล้วนำเสนอรายงานความก้าวหน้า	100
3. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	80
4. จำนวนข้อมูลในระบบ CMO (ข้อมูลเทคโนโลยีพร้อมถ่ายทอด ข้อมูลผู้เชี่ยวชาญ ข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา)	20

12. **ผลที่คาดว่าจะได้รับ** (ผลกระทบ : ที่เกิดโดยตรงกับผู้รับบริการและประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ให้บริการ)
(โปรดใส่เครื่องหมาย ☒ ☐ และระบุผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการมากที่สุดเพียงข้อเดียว)

☒ ทางเศรษฐกิจ (ระบุเป็นตัวเลขให้ชัดเจน) : ผู้รับบริการสามารถสร้างอาชีพเสริม เพิ่มรายได้ให้กับตนเองครอบครัวและประเทศชาติ ร้อยละ 70.....

☒ ทางสังคม : ประชาชนมีช่องทางในการขอคำแนะนำปรึกษา เป็นที่พึ่งแก่ชุมชนในด้านงานคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ เพื่อช่วยให้คุณภาพชีวิตดีขึ้นสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์สร้างชุมชนให้มีความเข้มแข็งต่อไป.....

13. **งบประมาณขอรับการสนับสนุนจาก** จำนวน.....243,750.....บาท มีรายการดังนี้

(คำอธิบาย :แจกแจงเฉพาะปีงบประมาณที่ขอรับการสนับสนุน โดยให้แจกแจงรายละเอียดค่าใช้จ่ายที่จะใช้ในการดำเนินโครงการรายการกิจกรรมที่ตรงกับข้อ 12.2 โดยจัดทำ เป็นงบตัวคุณ [ราคาต่อหน่วย: จำนวนคน/ครั้ง/วัน/ชิ้น] โดยใช้ระเบียบและอัตราของทางราชการ)

ปีงบประมาณ พ.ศ.....2566.....ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน.....243,750.....บาท ประกอบด้วย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วยละ	รวมเงิน
การให้บริการคำปรึกษา/ข้อมูลทั้งใน/นอกสถานที่	1. ค่าเอกสารประกอบการให้คำปรึกษาและข้อมูล (แบบสำรวจความ ต้องการ/ใบสมัคร/แบบบริการให้คำปรึกษา/แบบลงทะเบียน	200 ชุด	5	1,000
	2. ค่าเอกสารประกอบการประเมินและติดตามผล (แบบติดตามความพึงพอใจ/แบบการนำไปใช้ประโยชน์/แบบฟอร์มอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง	200 ชุด	5	1,000
	3. ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง (การจัดกิจกรรมการให้บริการและข้อมูล การลงพื้นที่ประชาสัมพันธ์คลินิกเทคโนโลยี และการติดตามผล)		1,000	2,000
การประสานงานและบริหารจัดการเครือข่าย	1. ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานวุฒิปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์ หรือสาขาใกล้เคียง (รวมประกันสังคม และอื่น ๆ)	1 คน	15,000	180,000
	2. ค่าวัสดุสำนักงาน (กระดาษ A4 กระดาษการ์ดสี ลวดเย็บกระดาษ ลวดหนีบกระดาษ ฯลฯ)		5,350	5,350

3. ค่าวัสดุอุปกรณ์คอมพิวเตอร์ (ตลับผงหมึกสำหรับเครื่องพิมพ์แบบเลเซอร์ เครื่องถ่ายโอนข้อมูลแบบ Flash Drive และแผ่นบันทึกข้อมูล (ซีดี และดีวีดี) ฯลฯ		14,000	14,000
4. ค่าจัดทำการโฆษณาและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ ข้อมูลความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีในการประกอบอาชีพโดยผ่านช่องทางต่าง ๆ			
4.1 แผ่นพับประชาสัมพันธ์	200 แผ่น	20	4,000
4.2 สมุดบันทึก	180 เล่ม	100	18,000
4.3 กระดาษก้อน	180 ก้อน	90	16,200
5. ค่าสาธารณูปโภค			
5.1 ค่าโทรศัพท์ (การประสาน/การประชาสัมพันธ์/การติดตามผล)	10 เดือน	200	2,000
6. ค่าจ้างจัดรายงานฉบับสมบูรณ์	2 เล่ม	100	200

หมายเหตุ

- ขอล้างหนี้ทุกรายการ
- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าจ้างเหมาบุคคลธรรมดา ช่วยงานวุฒิปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์หรือสาขาใกล้เคียงไม่เกินเดือนละ ๑๕,๐๐๐ บาท รวมประกันสังคมและอื่นๆ
- ค่าเบี้ยเลี้ยง ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลักและแสดงหลักฐานการจ้างงานชัดเจน

14. งบประมาณสมทบ

หน่วยงานยินดีสมทบงบประมาณจำนวน-.....บาท

15. การรายงานผลติดตามและประเมินผล : ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์(CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม ผ่าน Google Form <https://forms.gle/8a1SghvTppQorXFP9>
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ ผ่าน Google Form <https://forms.gle/gciEhebxRfRMWhV7>
- (4) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ
- (5) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือส่งจากหน่วยงาน ไม่เกิน 30 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (30 กันยายน) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย
- (6) จัดทำข้อมูลผู้นำไปใช้ประโยชน์ตามแบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์
- (7) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนามในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ก่อนวันที่ 15 กันยายน แจ้งให้ สป.อว. ทราบ เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

16. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆเช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์ จดหมายข่าว วารสาร สื่อออนไลน์ และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม**ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



(นางสาวรุ่งฤทัย รำพึงจิต)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง** ..รองคณบดีฝ่ายบริหารและหัวหน้าโครงการ.....

ส่วนที่ 2

ผลการดำเนินงาน

โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม
ผลการดำเนินงานของโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์
เพื่อชุมชนและสังคมมีดังนี้

1. คณะกรรมการดำเนินงานประกอบด้วยบุคลากร ดังนี้

1.1	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ธนภพ	โสทรโยม	ผู้จัดการศูนย์คลินิกเทคโนโลยี
1.2	นางสาวรุ่งฤทัย	รำพึงจิต	รองผู้จัดการศูนย์คลินิกเทคโนโลยี
1.3	นายศิวกร	ตลับนาค	ผู้ประสานงาน
1.4	นางสาววิไล	สุทธิจิตรทิวา	ผู้ประสานงาน
1.5	นายเกียรติศักดิ์	คงเอียง	ผู้ประสานงาน

2. การดำเนินงาน

กิจกรรมที่ให้บริการ

บริการข้อมูลเทคโนโลยี 8 ด้าน

- 1) ด้านผ้าและการออกแบบ
- 2) ด้านผ้าและการตัดเย็บ
- 3) ด้านอาหารและโภชนาการ
- 4) ด้านพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
- 5) ด้านเครื่องดื่ม
- 6) ด้านศิลปะประดิษฐ์และของที่ระลึก
- 7) ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์อาหาร
- 8) ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์

ทำเนียบรายชื่อผู้ขอรับคำแนะนำปรึกษา

ตามโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม
คลินิกเทคโนโลยีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช

งบประมาณคลินิกเทคโนโลยี กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปี 2566

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
1	นายพัศพงษ์ สระแก้ว	312 หมู่12 ต.วังท่าช้าง อ.กบินทร์บุรี จ.ปราจีนบุรี 25110			✓	การทำโบว์จากริบบิ้น รูปแบบต่างๆ	อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน ได้ให้ คำปรึกษาว่า การทำโบว์จากริบบิ้น สามารถทำได้หลายแบบ ขึ้นอยู่กับ การนำไปใช้งาน ไม่ว่าจะเป็น เครื่องประดับผม, ดิดห่อของขวัญ, ติดบนงานฝีมือ และได้สาธิตการทำ โบว์รูปแบบต่างๆ ให้ผู้รับคำปรึกษา ได้ดู
2	นางสาว อัญชิษฐา เทพกัลยา	266/33 หมู่ 1 ต. ลาดยาว อ.ลาดยาว จ.นครสวรรค์			✓	กระทงจากผักที่มีสี สดและอยู่ได้นาน	อาจารย์ศกรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ให้ คำปรึกษาว่าผักสดหลากสีสนและอยู่ ได้นานที่สามารถนำมาใช้ในการทำ กระทงได้ เช่น แรดิช มันเทศญี่ปุ่นสี ม่วง ฟักทองญี่ปุ่น จะมีสีสดและเนื้อ จะมีความแน่นอยู่ได้นาน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
3	นายวรพล ปิ่นสกุล	201 หมู่ 3 ต.หนองซอน อ.เชียงยืน จ. มหาสารคาม 44160			✓	กระทรวงจากปลีกกล้วย อย่างง่าย	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ให้ คำแนะนำและวิธีการทำ พร้อม เอกสารให้ผู้ขอรับคำปรึกษา
4	นางสาววินัส พลอยแสง	439 ม.1 ต.เวียง อ.เวียง ป่าเป้า จ.เชียงราย			✓	กระทรวงจากวัสดุที่ ย่อยสลายได้	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจ ให้ คำปรึกษาว่า ด้วยกระแสน้ำของโลกทำให้มีกระทรวงหลากหลายมากขึ้นที่สามารถย่อยสลายได้เร็วและกระทบ ต่อสิ่งแวดล้อมน้อย เช่น กระทรวง น้ำแข็ง กระทรวงจากกะลา กระทรวงจากบ มะพร้าวและกระทรวงขนมปัง

ที่.	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
5	นางสาวพัชรมัย แสนแสง	322 หมู่ 7 ต.นาดี อ. สุวรรณคูหา จ.หนองบัวลำภู 39270		✓		กระทงขนมปัง	อาจารย์ศิวกร ตลับนาค ให้ความรู้ คำแนะนำในการทำกระทงขนมปังให้ ผู้ขอรับคำปรึกษา
6	นายหฤษฎ์ ตามวงศ์	188 หมู่ 17 ต.เขากะลา อ.พยุหะคีรี จ. นครสวรรค์ 60130		✓		ดอกไม้สำหรับใส่ กระทง	อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน ได้ให้ คำปรึกษาว่า ดอกไม้ที่ใส่กระทง เช่น ดอกดาวเรือง ดอกกล้วยไม้ ดอกมัม ดอกกรั๊ก ดอกบานไม่รู้โรย หรือดอกไม้ ประดับที่สามารถหาได้ง่าย เช่นดอก เฟื่องฟ้า ดอกเข็ม
7	นายบุญญฤทธิ์ ศรีศักดิ์ดา	4 หมู่ 2 ต.ราชธานี อ. ธวัชบุรี จ.ร้อยเอ็ด 45170			✓	วิธีขนมเบื้องไทย กรอบน่าน	อาจารย์ศิวกร ตลับนาค ให้ คำปรึกษาว่า อยากให้แป้งกรอบน่าน ต้องนำไปอบเพื่อไล่ความชื้น เมื่อได้ ขนมเบื้องที่ต้องการแล้วก็ให้เตรียม วอร์มเตาอบ เพื่อนำขนมเบื้องไปอบ ไล่ความชื้นของครีม โดยเปิดไฟอบ เพียง 250 F ใช้เวลาอบเพียง 5-7 นาที

ที่.	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
8	นายบรรณารักษ์ รุ่งผึ้ง	43 หมู่ 7 ต.บางปลากด อ.องครักษ์ จ.นครนายก 26120			✓	ขนมชุดทอง โบราณ มีกี่ชนิด	ผศ.เชาวลิต อุปฐาน ได้ให้คำปรึกษา ว่า ประกอบไปด้วยขนม 4 ชนิด ได้แก่ ทองหยิบ, ทองหยอด, เม็ด ขนุน, ฝอยทอง
9	นางสาวชลนิภา ช่งโนนรัง	169 หมู่2 ต.ทับหมัน อ. ตะพานหิน จ.พิจิตร 66110			✓	สีม่วงของขนมบุหลัน ต้นเมฆได้มาจาก อะไรทำอะไรสีจะ สวย	อาจารย์บุญนุช ภูระหงษ์ ได้ให้ คำปรึกษาว่า สีม่วงได้มาจาก ดอกอัญชัญ ความเข้ม-อ่อน ของสีอยู่ ที่ปริมาณของดอกอัญชัญที่ใช้ต้มน้ำ
10	นางสาวช่อทิพย์ ลิ้มกุล	26/10 ม.4 ต.บางน้ำ เปรี้ยว อ.บางน้ำเปรี้ยว จ.ฉะเชิงเทรา 24150			✓	ขนมลิ้นจี่เป็นยังไง	ผศ.เชาวลิต อุปฐาน ได้ให้คำปรึกษา ว่า ขนมไทยโบราณที่มีสีแดงสวย หน้าตาเหมือนผลลิ้นจี่ เคี้ยวเหนียว นุ่ม ใส้ทำจากถั่วกวนผสมกับมะพร้าว ขูด และส่วนนอกที่หุ้มด้วยสาคุแซ่ ด้วยกะทิ รสชาติหวานมันเค็ม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
11	นางสาวชญาณี ทับจันทร์	10/1 หมู่ 6 ต.หนอง กวาง อ.โพธาราม จ.ราชบุรี 70120			✓	ทำยังไงไม่ให้แบ่ง ขนมเบ๊องญวนแข็ง กระด้างเมื่อแบ่งสุก	อาจารย์ศิวกร ตลับนาค ให้คำปรึกษา ว่า อาจจะใช้ไฟแรงเกินไปควรลดไฟ คือต้องให้ใช้ไฟอ่อนๆ
12	นางสาว ขนิษฐา โตศิริ	90/3 หมู่ 3 ต.ท่าช้าง อ. พรหมพิราม จ.พิษณุโลก 65150			✓	วิธีปักพุ่มแกนดิน แบบโบราณ	อาจารย์ขจร อิศราสุขชี้ให้คำปรึกษาว่า ในสมัยโบราณจะให้เป็นแท่งดินเหนียว ด้านในเรียกว่าแกนดินแล้วใช้ก้านของ ต้นระกำมาเหลาเป็นเส้น แล้วนำปลาย ด้านหนึ่งของก้านระกำไปปักที่ดอกดอก บานไม่รู้โรยก่อน แล้วค่อยนำปลาย ก้านระกำอีกด้านมาปักลงบนแท่งดินให้ ได้รูปทรงตามต้องการ ซึ่งต้องใช้ความ ชำนาญเป็นอย่างมาก
13	นางสาว วริศรา คนใหญ่	153 หมู่3 ต.วังลึก อ. สามชุก จ.สุพรรณบุรี 72130			✓	ปักดอกบัว	ดร.สุชีรา ผ่องใส ให้คำปรึกษา สาธิต การปักดอกบัวแบบต่างให้แก่ ผู้รับบริการ

ที่.	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
14	นายปิยะวัฒน์ พระไชยบุญ	7 หมู่ 4 ต.เกาะแก้ว อ. เสลภูมิ จ.ร้อยเอ็ด 45120			✓	คั้นน้ำส้มอย่างไร ไม่ให้มีรสชาติขม	อาจารย์ลัดดาวัลย์ กลิ่นมาลัย ให้ คำปรึกษาว่า ควรแกะเปลือกส้มก่อน นำไปคั้น ถ้าไม่ได้แกะเปลือกส้มออก ก่อนขณะคั้นน้ำอย่าบีบแรงเกินไป บีบ แค่ให้น้ำส้มออก ถ้าบีบแรงน้ำมันที่ผิว ส้มจะลงไปผสมทำให้น้ำส้มคั้นมีรสขม
15	นายศุภวิชญ์ เจริญเวช	1012 ม.4 ซอยศรีบุญ เรือง (สงวน19) ถ.เทพารักษ์ ต.เทพารักษ์ อ.เมือง จ.สมุทรปราการ 10270		✓		ห่อขนม	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจได้ให้ คำปรึกษาและส่งเอกสารให้ทาง Facebook
16	นางสาวชนิกานต์ สระทอง	146/1 หมู่ 5 ต.วังห้ว อ.ตะพานหิน จ.พิจิตร		✓		ช่อดอกไม้ถวาย พระ	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนาวรกิจได้ให้ คำปรึกษาและส่งเอกสารให้ทาง Facebook

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
17	นางสาว เนตรนภา สระแก้ว	12/2 ถ.หัวบ้านชะอำ 1/1 ต.ชะอำ อ.ชะอำ จ. เพชรบุรี			✓	วิธีเก็บขอม่วงที่ยัง ไม่เน็งค้ำคื่น อย่างไร	อาจารย์เปรมระพี อูมาวีรหิรัญ ได้ให้ คำปรึกษาว่า เก็บใส่กล่องไว้ในตู้เย็นช่อง ธรรมดา ก่อนนึ่งฉีดพรมน้ำก่อน การฉีด ละอองน้ำช่วยไม่ให้แป้งขนมแตกตอนนึ่ง
18	นายณัฐพงศ์ คำยงค์	472 หมู่ 12 ต.ป่าตึง อ.แม่จัน จ.เชียงราย			✓	แป้งขนมเบื้อง ยวนใช้แป้งอะไร	อาจารย์ศิวกร ตลับนาค ให้คำปรึกษาว่า แป้งข้าวเจ้า แป้งถั่วเขียว
19	นางสาวกานต์ธิดา วงศ์วัฒน ตระกูล	1 หมู่ 6 ต.ดอนกระเบื้อง อ.บ้านโป่ง จ.ราชบุรี 70110			✓	สีที่ใช้ในการทำ ขนมล้นจีได้มา จากอะไร	ผศ.เชาวลิต อูบุธาก ให้คำปรึกษาว่าสี แดงได้มาจากน้ำกระเจี๊ยบ สีจะสดสวย และมีรสเปรี้ยว
20	นายรัฐศาสตร์ ลาภภิญโญ	162 หมู่ 16 ต.แม่เป็น อ.แม่เป็น จ.นครสวรรค์ 60150			✓	อยากทราบ ขั้นตอนการ เตรียมกลีบดอก เฟื่องฟ้า ใช้ สำหรับร้อยมาลัย	นำกลีบของดอกเฟื่องฟ้าซ้อนกัน จากนั้น ตัดส่วนโคนกลีบออก และเรียงไว้ในถาด เพื่อความสะดวกตอนหยิบใช้งาน

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
21	นางสาวพลอย ดวงตา	1389/21 วุฒากาศ 13 เขตธนบุรี แขวงตลาดพลู กรุงเทพฯ 10600			✓	วิธีการคว้าน เม็ดสละ	อาจารย์ศักรินทร์ หงส์รัตนวรกิจ ให้ คำปรึกษาพร้อมส่งเอกสารทาง facebook
22	นายสันติสุข วงศ์นารัตน์	44/1 หมู่ที่ 8 ต.ตาล เลียน อ.กุดจับ จ.อุดรธานี			✓	สอนการรื้อ มะยางชิด	อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต ให้คำปรึกษา และสาธิตวิธีการรื้อมะยางชิด
23	นางสาวศศิณา สุเสนา	34 หมู่ 7 ต.ขามป้อม อ.เปือยน้อย จ.ขอนแก่น			✓	การคว้านเม็ด มะยางชิด	อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต ให้คำปรึกษา และสาธิตวิธีการคว้านเม็ดมะยางชิด
24	นายอาทิตย์ แสงสว่าง	121 หมู่ 12 ต.โนนท่อน อ.เมือง จ.ขอนแก่น 40000			✓	ฝอยทองรังไหม ม้วนอย่างไร	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ให้คำปรึกษาว่า นำ เส้นฝอยทองไปม้วนให้กลมด้วยไม้ปลาย แหลมในขณะที่ร้อนแล้วพับไว้ ลักษณะ คล้ายรังไหม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
25	นางสาวปัทมพร ปัญญาจิตร	205 หมู่1 ต.โพธิ์ไทร อ.ป่าดัว จ.ยโสธร		✓		ขนมหั่นตราเป็น อย่างไร	อาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ ได้ให้ คำปรึกษาว่า ขนมหั่นตราเป็นขนมไทย โบราณ มีไส้เป็นถั่วกวนเหมือนลูกชุบ ปั่น เสร็จนำไปชุบไข่แดงเหมือนเม็ดขนุน และ หลังจากที่ทำเสร็จแล้ว จะมีไข่ที่โรยเป็น ตารางห่ออีกที
26	นายถิรวัฒน์ จำปาศักดิ์	26 หมู่ 4 ต.นาดอกคำ . นาดัว จ.เลย		✓		ขนมเกสรลำเจียก	อาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ ให้คำปรึกษา
27	นายคทายุทธ์ หอนตะคุ	60 หมู่ 5 ต.ตะคุ อ.ปัก ธงชัย จ.นครราชสีมา		✓		ขนมขอม่วงไส้ หวาน	อาจารย์บุญยุนช ภูระหงษ์ ให้บริการ คำปรึกษา
28	นางสาวจิรัฏฐ์ คำแก้ว	289 หมู่ 5 ต.สวนหลวง อ.เฉลิมพระเกียรติ จ. นครศรีธรรมราช		✓		บุหลันดั้นเมฆ	อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิรหิรัญให้ คำปรึกษา

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
29	นายณัฐวุฒิ สร้อยฟ้า	45/4 หมู่ 3 ต.ถนนขาด อ.เมือง จ.นครปฐม 73000			✓	ขนมไข่นกกระทา เป็นยังงี้	อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฐ ให้ คำปรึกษาว่าตัวแบ่งสาคุไสนุ่มละมุน ใส่น้ำ ทองรสเข้มข้นหวานเค็ม หอมกลิ่นหอมเจียว
30	นางสาวรัตนมน รามณรงค์	8 หมู่ 4 ต.ตลาดขวัญ อ. เมืองนนทบุรี จ.นนทบุรี		✓		แยมมะยงชิด	ผศ.ดร.น้อมจิตต์ สุธีบุตรให้คำปรึกษาและ แนะนำขั้นตอนการทำแยมมะยงชิด
31	นายวีรภัทร นังคัล	21 หมู่ 13 ต.หนอง หลวง อ.ลานกระบือ จ. กำแพงเพชร 62170		✓		มะยงชิดชีสพาย	อาจารย์ศิวกร ตลับนาคให้คำปรึกษาและ ให้สูตรการทำมะยงชิดชีสพาย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
32	นายศุภสิน อรุณเรือ	5 หมู่ 3 ถ.มุขมนตรี ต.ปรุใหญ่ อ.เมือง นครราชสีมา จ.นครราชสีมา			✓	วิธีเก็บถั่วงอกที่สุกแล้ว	วางถั่วงอกให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำไปใส่กล่องหรือถุงแช่ตู้เย็น
33	นายจิระวัฒน์ สถาพรไพศาล	64 ถ.ประชาสโมสร ต.ในเมือง อ.เมืองจ.ขอนแก่น			✓	เม็ดแตงโมฉาบน้ำตาล ใช้อะไรบ้างมีขั้นตอนการทำอย่างไร	อาจารย์ศิวกร ตลับนาคให้คำปรึกษาว่า เม็ดแตง ต้องคัดเอาเม็ดสมบูรณ์มี หยอดแหลม ๆ กระทะทองเหลือง น้ำเชื่อม วิธีทำ ใช้นิ้วมือจุ่มน้ำเชื่อมให้ติดแค่ปลายนิ้วแล้วนำมากวาดซ้ายขวาในกระทะ ไฟอ่อน กวาดไปเรื่อย ๆ จนน้ำเชื่อมติดเม็ดแตง พอแห้งก็จุ่มน้ำตาลลงในน้ำเชื่อมใหม่ กวาดจนขึ้นเกล็ด ทำวนไป 4-6 ชม.
34	นายพันธกานต์ ศรีคุณหลิว	69/25 หมู่ 4 ถ.ท่าขอน ต.ในเมือง อ.เมือง จ.ขอนแก่น 40000		✓		วันส้ม	ดำเนินการให้คำปรึกษาผ่านทางอีเมลล์ โดยให้รับ คำปรึกษาจาก คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
35	นางสาวปิยาภรณ์ ขนุนนิล	94/3 หมู่ 1 ต.ศรีวิชัย อ. พุนพิน จ.สุราษฎร์ธานี 84130		✓		กิมจิรสต้มยำ	อาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง ให้คำปรึกษา
36	นายวีรศักดิ์ เอียดแก้ว	357 ต.หาดใหญ่ อ. หาดใหญ่ จ.สงขลา			✓	มะยงชิดลอยแก้ว	อาจารย์ศิวกร ตลับนาค ให้คำปรึกษาพร้อมสูตร
37	นางสาว จันทร์จิรา โพธิ์เชิด				✓	เครื่องเคียงข้าวแช่	กะปิ หอมแดงยัดไส้ พริกหยวกสอด ไส้ หมูฝอยหรือเนื้อฝอย ไข่โป๊ผัดไข่ ผักสดแนม
38	นางสาว พนิดา มีใจเจื้อ				✓	วิธีเลือกกุ้งทำกุ้งดอง	อาจารย์สุเมภา เทิดขวัญชัย ให้ คำปรึกษาว่า กุ้งขาว ควรเลือกตัวที่ อวบใส หัวไม่หลุดไม่ห้อยไม่ย้อยจาก ตัว จึงจะเป็นกุ้งสด เพราะกุ้งดอง หากได้กุ้งที่ไม่สดก็สามารถทำให้ ท้องเสียได้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
39	นางสาวยุวดี ฉินมี				✓	การจัดดอกไม้แห้ง ใช้กาวยะโรจุ่มก้าน ดอกไม้ก่อนปักลง บนโฟม	อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน ได้ให้คำปรึกษาว่า ใช้กาวยะโรจุ่มก้านดอกไม้ก่อนปักลง บนโฟม อุปกรณ์ดอกไม้ประดิษฐ์ หรือกาวยะโรจุ่มก้าน การทากาวยะโรจุ่มก้านดอกไม้ที่ปักหลุดออก อยากและเวลาเคลื่อนย้ายก็สะดวก
40	นางสาววรรณวิภา ศรีจันทร์				✓	วิธีทำน้ำข้าวแช่ให้มี กลิ่นหอมฉุย	ให้คำปรึกษาว่า น้ำลอยดอกมะลิ ต้มน้ำให้ เดือด เสร็จแล้วปิดไฟ ทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้น จึงจุดเทียนอบ อบให้มีกลิ่นหอม แนะนำให้ใส่ ดอกมะลิตูมทิ้งไว้เพื่อความหอม รับประทาน
41	นางศราพร กองแก้ว			✓		พืชมงคล	อาจารย์อัมพวัน ยันเสน ได้ให้คำปรึกษา พร้อมสาธิตการทำพืชมงคล

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
42	นางสาวราตรี บุญกันหา				✓	สีย้อมผ้ามีกี่ชนิด	ผศ.อชชา หัตถยานานนท์ ให้บริการ คำปรึกษาว่า สีย้อมผ้ามี2 ชนิด ธรรมชาติและสารเคมี
43	นางสาวศิริินภา สารุเจริญ				✓	น้ำอบไทยใช้ใน โอกาสอะไร	ให้บริการคำปรึกษาว่า เป็นเครื่อง หอมไทยที่มีความสำคัญที่สุด เพราะ นำไปใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง โบราณใช้ทาตัวหลังอาบน้ำ ทำให้ เย็นสบายตัว หอมสดชื่น ใช้สรงน้ำ พระ รดน้ำผู้ใหญ่ และใช้ในเทศกาล ต่าง ๆ
44	นางสาว สุนารี พงษ์มิตร				✓	บุหงารำไปเป็นยังไง	ได้ให้คำปรึกษาว่า เป็นเครื่องหอม ไทยที่ทำได้ง่าย ใช้เวลารวดเร็ว และ นิยมทำในช่วงที่มีดอกไม้บานสะพรั่ง โดยบรรจุในผ้าโปร่งหรือภาชนะจัก สาน เพื่อให้มองเห็นสีสันทองกลีบ ดอกไม้ชนิดต่าง ๆ ที่นำมาปรุง ด้วยกัน ซึ่งมักจะมีสีสันทัดกัน สวยงาม และมีกลิ่นหอมเย็นชื่นใจ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
45	นางสาว จิตภา ทองตัน				✓	ขอรูปแบบพานรับน้ำ ที่สามารถใช้ในการ ประกวด	อาจารย์ขจร อิศราสุชีพได้ให้ คำปรึกษา
46	นางสาววารินทร์ สังข์สุวรรณ				✓	วิธีเก็บรักษาเครื่อง ทองเหลืองทำอ่าง ทองเหลืองทำอ่าง	ให้คำปรึกษาว่า เก็บรักษาเครื่อง ทองเหลืองให้คงสภาพเดิมเมื่อทำ ความสะอาดด้วยมะขามเปียก เสร็จ แล้วนำมาเช็ดให้แห้งแล้วนำฟิล์มห่อ อาหารมาห่อเพื่อไม่ให้อากาศเข้า
47	นางสาวเปรมสุตา ลีหัวสระ				✓	การเก็บเนื้อแดดเดียว โดยไม่ต้องใส่ตู้เย็น	ให้คำปรึกษาว่าเนื้อแดดเดียวที่เก็บ ด้วย เครื่องซีลสุญญากาศ จะ สามารถคงสภาพความสดและความ ชุ่มชื้นของเนื้อเอาไว้ได้นาน และหาก ต้องการเก็บเอาไว้ให้นานมากเป็น พิเศษ เราก็สามารถเก็บแช่ในช่องแช่ แข็งได้ โดยที่ไม่ต้องกังวลเรื่องกลิ่น และการปนเปื้อน หรือความเสียหาย ของเนื้อที่จะถูกความเย็นทำลาย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
48	นางสาว เมธิณี เขียวไพร่				✓	แป้งร่ำ	ได้ให้คำปรึกษาว่า เป็นแป้งหินหรือแป้งนวลที่ผสมเครื่องหอมด้วยกรรมวิธีดั้งเดิม เพื่อใช้ผสมกับน้ำอบ ทำเป็นแป้งกระแจะ จะใช้ในการเจิม หรือใช้ทาผิวหลังอาบน้ำ ใช้ ผัดหน้า ทาตัว ทำให้หอมสดชื่น
49	นางสาว ศุภานัน บริบูรณ์				✓	หั่นหัวหอมยังง ไม่ให้แสบตา	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ให้คำปรึกษาว่า นำหัวหอมมาปอกเปลือกล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปแช่แข็งสัก 30 นาที – 1 ชั่วโมง ก่อนลงมือหั่นให้ฝานมะนาวซีกมาทามีด เลือกใช้มีดคมๆและหั่นหรือซอยหอมอย่าง รวดเร็ว ความคมของมีดและฤทธิ์น้ำมะนาวจะช่วยบรรเทาฤทธิ์สารระเหยในหัวหอมได้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
50	นางสาว ฐานิสรา ร่วมรัก				✓	การซ่อมผ้าเบื่องตันมี กี่แบบ	ผศ.อชชา หัตถยานานนท์ ให้บริการ คำปรึกษาว่า มีหลายแบบ ยกตัวอย่างเช่น การเนา การด้นถอย หลัง การเนาเฉียง การสอยซ่อนด้าย เป็นต้น
51	นางสาวมณฑนา นวรัตน์ ณ อยุธยา			✓		มาลัยผ้าเช็ดหน้า	อาจารย์นิอร ดาวเจริญพร ให้ คำปรึกษาในขั้นตอนการประดิษฐ์ มาลัยสำหรับแต่งผ้าเช็ดหน้า
52	นางสาว สุธิดา อุปถัมภ์			✓		การพับใบเตยหอม	อาจารย์นิอร ดาวเจริญพร ให้ คำปรึกษาพร้อมสอนการพับใบเตย หอม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
53	นางสาว รัชกร ละมูลจิตร				✓	แบ่งพวงคืออะไร	อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน ให้คำปรึกษาว่าแบ่งพวงเป็นศิลปะอย่างหนึ่งของคนไทย โดยนำแบ่งรามาหยอดบนเส้นด้ายแล้วนำมารวมกันเป็นพวง และนำแบ่งเหล่านั้นมาผูกกับดอกไม้ นำมาใช้ตัดหู แต่งผม ปักมวยผม จะได้กลิ่นหอม สวยงาม ใช้เป็นของชำร่วยและใช้ติดเสื้อได้อีกด้วย
54	นางสาวอรอนงค์ บุญกล้า			✓		ขอสูตรลูกกะปิทอด	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ให้คำปรึกษา โดยการส่งสูตรขนมทางที่อยู่ของผู้ขอรับคำปรึกษา
55	นางสาว ดวงดาว นิลพัฒน์			✓		ขอสูตรพริกหยวกยัดไส้	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ให้คำปรึกษา โดยการส่งสูตรขนมทางที่อยู่ของผู้ขอรับคำปรึกษา
56	นางสาว รวีวรรณ พันธุ์วิชัย				✓	ยัดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริก	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ให้คำปรึกษา โดยการส่งสูตรขนมทางที่อยู่ของผู้ขอรับคำปรึกษา

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
57	นางญานวัฒนา เปียสังข์				✓	สามารถใช้น้ำมันพืช แทนเนยสดได้หรือไม่	อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ได้ให้ คำปรึกษาว่า ใช้ได้ในปริมาณเท่ากัน ถ้าให้ตีใช้น้ำมันคาโนล่า ถ้าหาไม่ได้ ให้ใช้น้ำมันถั่วเหลือง เรื่องรสชาติไม่ ต่างกันเท่าไรแต่ไม่ได้สัมผัสความ หอมของเนย
58	นางสาวเดือน แรงการไถ			✓		การทำเส้นพาสต้า ข้าวไรซ์เบอร์รี่	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ได้ลงพื้นที่ให้ คำปรึกษา
59	นางสาวอลิณรัชต์ดา แสงอรุณ			✓		เมนูอาหารคาวจาก เส้นพาสต้าข้าวไรซ์ เบอร์รี่	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ได้ลงพื้นที่ให้ คำปรึกษา

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
60	นางสาวณัฐธิดา หมัดยูนุ			✓		คุกกี้จากข้าวไรซ์เบอร์รี่	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ได้ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา
61	นางสาวกฤติกา เกตุวิจิตร				✓	ทำอย่างไรไม่ให้ดอกบัวดำเร็ว	อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน ได้ให้คำปรึกษาว่า ถ้าเราซื้อมาแล้วยังไม่ได้ใช้งานดอกบัวให้แช่ตู้เย็นแล้วนำผ้าขาวบางชุบน้ำบิดให้หมาด แล้วนำไปคลุมดอกบัว หรือว่าซื้อมาแล้วใช้งานเลยพอพับดอกบัวเสร็จก็พรมน้ำบ่อยๆ
62	นางสาว เกษราภรณ์ นิยมสุข				✓	การทำแบ่งข้าวไรซ์เบอร์รี่	ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ได้ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
63	นางสาวจุฬาลักษณ์ ขำกุล				✓	สัมผัสน มีอะไรบ้าง	อาจารย์ศิวกร ตลับนาค ได้ให้คำปรึกษาว่า สัมซ่า มะยงชิด ลำไย ลิ้นจี่ มะม่วงมัน ซึ่งอ่อนชวย ถั่วลิสงคั่วบด และหอมเจียว สำหรับโรย
64	นางสาวบุญมี ศรีมงคล				✓	ผัดไทยใช้กระทะอะไรดีที่สุด	ได้ให้คำปรีกว่า แนะนำให้ใช้กระทะเทพ ลอนอย่างไรก็ไม่ติดกระทะ ตั้งกระทะให้ร้อนก่อนใส่น้ำมัน แล้วค่อยใส่เนื้อสัตว์ ใส่เครื่อง จากนั้นใส่ไข่ ใส่เส้น ผัดไปนิดหนึ่ง แล้วค่อยใส่ซอส ผัดจนซอสเคลือบเส้นแล้ว จึงเอาขึ้น
65	นางสาวณัฏฐา ปุติธิดา				✓	เทคนิคการย้อมสีกาแฟ บนกระดาษ	ดำเนินการให้คำปรึกษาผ่านทางไลน์ โดยให้รับคำปรึกษาจาก อาจารย์รุ่งฤทัย ราพึงจิต คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
66	นางสาวนลินี หงสาวดี				✓	วิธีจัดฉากผ้าในพิธีสำคัญ	อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน ได้ให้คำปรึกษาการใช้ผ้าในการทำฉาก

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
67	นางสาววิรัตน์ ชัยศิริสุข			✓		ขอสูตรคุกกี้ช็อคชิพ	อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ให้คำปรึกษากับผู้ขอรับบริการ
68	นางสาว สุมณฑา ใจเลิศ				✓	แหล่งซื้องานดอกไม้ประดิษฐ์ ดอกไม้ดินปั้น งานเหมือนจริงใช้สำหรับตกแต่ง	อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน ได้ให้คำปรึกษาว่าซื้อได้ที่สวนจตุจักร มีร้านจำหน่ายดอกไม้ประดิษฐ์ ดอกไม้ดินปั้น งานฝีมือที่ปราณีตราคาไม่สูง ที่พร้อมใช้ให้บริการจำนวนมาก
69	นางสาวจิราภรณ์ สุขพลอย				✓	อยากซื้อมาลัยฝีมือนักศึกษาที่ร่อยในวิชาเรียน ติดตามผลงานได้จากไหน	ติดตามได้ทางเพจ Facebook สาขาการบริหารธุรกิจคหกรรมศาสตร์
70	นางสาวหญิง นวลรุ่ง				✓	กั๊วร็กมคือสารอะไร	ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิพิงค์ ได้ให้คำปรึกษาว่า คือสารให้ความชื้นหนืด
71	นางสาวรัชณี ฉ่ำสันเทียะ				✓	ซิลิโคนทำวุ้นรูปแบบต่างๆหาซื้อที่ไหน	อาจารย์บุษยมาลี ถนอมทิพย์ ได้ให้คำปรึกษาว่า หาซื้อได้ที่ตามร้านเบเกอรี่หรือตลาดสำเพ็ง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
72	นางสาววนิดา วงษ์ครุฑ				✓	ขั้นตอนการทำกลั่น ตะแคง	อาจารย์ศักกรินทร์ หงส์รัตนวรกิจ ได้ให้ คำปรึกษาพร้อมสาธิตขั้นตอนการ ประดิษฐ์
73	นางสาวอำพร คำละ				✓	ปรึกษางบประมาณ ในการจัดตกแต่ง ต้นเทียนพรรษา	อาจารย์ศักกรินทร์ หงส์รัตนวรกิจ ได้ให้ คำปรึกษาว่า งบประมาณต่าง ๆ ในการ จัดทำขึ้นอยู่กับรายละเอียดของงาน เช่น ส่วนยอด ส่วนลำต้นเทียน และฐาน ถ้า เป็นงานไทยดอกไม้สดค่าตกแต่งประมาณ 8,000-12,000 บาท
74	นางสาวณัฐมน บุญมานำ				✓	ไม่มีเครื่องตีแบ่งใช้ ตะกร้อมือแทนได้ ไหม	อาจารย์สุเมธา เทิดขวัญชัย ได้ให้คำปรึกษา ว่าสามารถใช้ตะกร้อมือทำขนมได้ทุกอย่าง เหมือนเครื่องคั่ว แต่จะเมื่อยเหนื่อยเท่า นั่นเอง
75	นางสาวปิยาภรณ์ รัตนวิจิตร				✓	ไม่มีเตาอบ แต่ อยากทำขนมเค้ก	ผศ.วรรณภา หวังนิพนพานโต ได้ให้ คำปรึกษาว่า เค้กบางสูตรไม่ต้องมีเตาอบก็ ทำได้ค่ะ วิธีทำเค้กง่าย ๆ ไม่ใช้เตาอบ เช่น เค้กหม้อหุงข้าว เค้กนึ่ง เค้กไมโครเวฟ และเค้กต้ม

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
76	นางสมบุรณ์ อินโย				✓	ดินสอพอง	อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน ได้ให้คำปรึกษาว่า คนไทยโบราณนิยมนำเอาดินสอพองมา ผสมกับน้ำหอม แล้วหยอดเป็นเม็ดเล็กๆ เก็บไว้ เมื่อต้องการใช้ก็นำมาละลายน้ำ แล้วใช้ทาตามเนื้อตามตัว เป็นการประพิน ผิวนุ่มคลายร้อน และยังมีกลิ่นหอมติดตัว ตลอดทั้งวันด้วย
77	นางสาว วรรณรัตน์ ใจสวัสดิ์				✓	แป้งพวงมีส่วนผสมของอะไรบ้างและมีขั้นตอนการทำอย่างไร	อาจารย์สุกัญญา จันทกุล ได้ให้คำปรึกษาว่า แป้งพวงมีส่วนผสมของ แป้งหิน,น้ำอบไทย โดยการนำแป้งหินใส่ภาชนะพอดิใช้ใส่น้ำอบไทยเพื่อทำให้ละลายและเพิ่มความหอม โดยกะปริมาณให้แป้งไม่เหลวจนเกินไป แล้วค่อยๆบิลงบนเส้นด้าย รอจนกว่าจะแห้ง ตึงเส้นด้ายพร้อมแป้งออกมา จากนั้นจะได้เป็นแป้งพวง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
78	นางสาวลักขณา โคนทอง				✓	บุหงาสด คือ	อาจารย์สุกัญญา จันทกุล ได้ให้คำปรึกษาว่า การนำดอกไม้สดหอม ใบไม้ และสมุนไพรหอมชนิดต่างๆ หัวน้ำมันหอมสารตรึงกลิ่น อย่างละเล็กละน้อย ผสมคลุกเคล้ารวมกัน นำไปใส่ในบรรจุภัณฑ์ตามความชอบของผู้ปรุง
79	นางสาวผึ้ง อยู่ประสาท				✓	บุหงาแห้ง คือ	ได้ให้คำปรึกษาว่า การนำดอกไม้สดหอม ใบไม้ และสมุนไพรหอมชนิดต่างๆ นำไปผ่านกรรมวิธีทำให้แห้งสะอาด และนำไปคลุกเคล้าหัวน้ำมันหอม สารตรึงกลิ่น ให้ได้กลิ่นที่ชื่นชอบ และนำไปใส่ในบรรจุภัณฑ์ตามความชอบของผู้ปรุง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
80	นางสาวรสสุคนธ์ ขวามอญ				✓	บุหงาหมัก คือ	ได้ให้คำปรึกษาว่า การนำดอกไม้สดหอม และดอกไม้แห้งหอม ผสมแอลกอฮอล์ ผง ไม้หอมและน้ำมันหอม นำไปหมักใน ภาชนะทึบแสง เก็บไว้ประมาณ 8 สัปดาห์ จนส่วนผสมต่างๆ เข้าด้วยกัน จากนั้นจะ นำไปใช้บรรจุทำเครื่องหอมต่อไป
81	นางสาววาริน ต้อยน้อย				✓	วิธีทำแต่งโมปลา แห้ง	ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม ได้ให้คำปรึกษาว่า นำปลาช่อนแดดเดียวอย่างบนกระทะจนสุก แกะเนื้อ โขลกให้ละเอียด และนำไปคั่วจน แห้ง และเหลือใส่หอมเจียว และน้ำตาล ทรายลงไป คนให้เข้ากัน จากนั้นนำปลา แห้งไปโรยบนแต่งโม หรือจะเสิร์ฟแยกกัน ก็ได้หากไม่อยากจะปลาแห้งขึ้น
82	นางสาว ลักขณา ปลั่งกลาง				✓	การทำผ้ามัดย้อม ให้มีลวดลายที่ เด่นชัดมีวิธีการทำ อย่างไร	ผศ. ประพาฬภรณ์ อีรัมย์คล ได้ให้ คำปรึกษาว่า ในการทำลวดลายผ้ามัดย้อม ให้มีลวดลายที่เด่นชัด ควรมัดผ้าให้แน่นๆ เพื่อไม่ให้สีย้อมซึมเข้าไปในผ้า

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
83	นางสาวอรอุมา เบ้าทอง				✓	ขอรูปแบบปัก ผ้าลายดอกไม้	ดำเนินการให้คำปรึกษาผ่านทางอีเมลล์ โดยให้รับคำปรึกษาจาก อาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
84	นางสาวปรีศนา ม่วงน้ำเงิน				✓	อุปกรณ์ตัดเย็บ เสื้อผ้า มือใหม่ จำเป็นต้องมี อะไรบ้าง	อุปกรณ์ตัดเย็บจักรเย็บผ้ามือใหม่ 1. ด้ายเย็บผ้า 2. เข็มจักรเย็บผ้า 3. เช็ต ตีนผีจักร ครอบจักรวาล 11 ชิ้น 4. ไม้ กระสวยจักร 5. กล่องเก็บไส้กระสวย 6. สายวัดตัว 7. ไม้บรรทัดสร้างแบบเสื้อผ้า 8. ซอล์คเขียนผ้า 9. ปากกาแต้มผ้า 10. เข็มหมุด11. กรรไกรตัดผ้า 12. กรรไกร ปลายงอน 13. ที่เลาะด้าย 14.แพทเทิร์น
85	นางสาวพรศิริ จักขุวงษ์				✓	วิธีแก้เสื้อขาวหมอง	ผศ.ประภาพรภรณ์ อีรมงคล ได้ให้ คำปรึกษา

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
86	นางสาวสุชาดา อินทร ผักแว่น				✓	ทำยังไงให้กระทง ทองกรอบเหลืองน่า รับประทาน	อาจารย์เปรมระพี อูยามาวิริทธิ์ฐ ได้ให้ คำปรึกษาว่า ใช้น้ำมันปาล์มอาหารจะ กรอบอร่อย แต่ในน้ำมันปาล์มมีกรดไขมัน อิ่มตัวในปริมาณสูงจึงไม่ดีกับสุขภาพ นัก น้ำมันปาล์มมีจุดเดือดสูงทำให้เหมาะกับการ ทอดทำให้อาหารกรอบนานและมีสี เหลืองน่ารับประทาน
87	นางสาวปิยวาจ สุพรรณโน				✓	วิธีแก้เสื้อติด	วิธีแก้เสื้อติดใส่เสื้ออีกวิธีหนึ่งคือการนำผ้าไป แช่กับน้ำเปล่าผสมกับเกลือแล้วทิ้งผ้าไว้ ข้ามคืน นอกจากจะช่วยกำจัดเสื้อติดแล้ว ยัง ช่วยให้ผ้าดูสดเหมือนใหม่อีกด้วย
88	นางสาว อติตยา พันคุณ				✓	ด้ายเย็บ กับ ไหม ปัก ต่างกันยังไง ใช้ แทนกันได้หรือไม่	อ.มัลลิกา จงจิตต์ ได้ให้คำปรึกษาแก่ผู้ ขอรับบริการ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
89	นางสาวอรรวรรณ โคงาม				✓	น้ำมันจักรเปลี่ยนเสื้อ จะต้องจัดการยังไง	ได้ให้คำปรึกษาว่าถ้าเป็นรอยใหม่ๆ น้ำมันยังเฝ้มอยู่ ให้โรยแป้งเด็กไว้ก่อน แป้งจะช่วยดูดซับความมันไว้ จากนั้นถ้ายัง เหลือคราบอยู่ ให้ใช้น้ำยาล้างจาน สบู่ หรือน้ำยากำจัดคราบอย่างดี ชักเฉพาะจุด ที่เปื้อนน้ำมัน รอยเปื้อนน้ำมันก็จะจาง หายไป
90	นางสาวรุ่งอรุณ สุขใส				✓	ทอดอาหาร ใช้ น้ำมันอะไรดีที่สุด	อาจารย์เกษรินทร์ เพ็ชรรัตน์ ได้ให้ คำปรึกษาว่าหากเป็นการทอดหรือผัดแบบ เร็ว ควรใช้ น้ำมันรำข้าว น้ำมันถั่วเหลือง น้ำมันคาโนล่า น้ำมันมะกอก น้ำมัน เมล็ดอัลมอนต์ น้ำมันงา น้ำมันดอก คำฝอย น้ำมันเมล็ดฝ้าย น้ำมันข้าวโพด
91	นางสาวชไมพร ไม้สีทอง			✓		ถ้าจะถักกระเป๋าคือใช้ ด้ายถัก ไหมคอต ต่อน เชือกพอก ได้มั้ยคะ	ดำเนินการให้คำปรึกษาว่า ถ้าจะถัก กระเป๋าคือแนะนำให้ใช้เป็นเชือกพอกครับ เพราะจะได้กระเป๋าคือที่ทนที่สุด ด้ายถัก นิยมใช้ถักเป็นเสื้อ หรือชายผ้ามากกว่า ส่วนไหมคอตต่อน ก็นิยมใช้กันกว้างขวาง และนุ่มที่สุด แต่เส้นไหมอาจจะมีการแตกบ้าง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
92	นางมนัสชนก พรหมสวัสดิ์				✓	งานประดิษฐ์จาก เศษผ้า	ดำเนินการให้คำปรึกษาผ่านทางอีเมลล์ โดยให้รับคำปรึกษาจาก อาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
93	นางสาวธัญชนก แยมทัศน				✓	ทำอย่างไรให้กลิ่น คาวน้ำปลาหายไป	รศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษา ว่า ตอนปรุงให้ราดน้ำปลาลงขอบๆกระทะ ให้ความร้อนไล่กลิ่นออกไปจากนั้นเราก็ ประกอบอาหารได้ กลิ่นคาวน้ำปลาก็จะ หายไป
94	นางสาวศรียักขร ศรีมณี				✓	ทำอย่างไรให้กลิ่น คาวน้ำปลาหายไป	รศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษา ว่า ตอนปรุงให้ราดน้ำปลาลงขอบๆกระทะ ให้ความร้อนไล่กลิ่นออกไปจากนั้นเราก็ ประกอบอาหารได้ กลิ่นคาวน้ำปลาก็จะ หายไป
95	นางสาวชลิตา จันทรวงศ์				✓	การทำให้น้ำพริก กรอบนานขึ้นควร ทำอย่างไร	รศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษา ว่า ถ้าต้องการให้น้ำพริกกรอบนานขึ้นควร นำน้ำพริกที่สำเร็จใส่เตาอบเพื่ออบให้ ความชื้นลดลงจะทำให้ น้ำพริกกรอบได้ดี

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
96	นางสาวนุชจรินทร์ ถนอมเงิน				✓	เครื่องหอมที่ได้จากพืช	อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน ดำเนินการให้คำปรึกษา แก่ผู้รับบริการ
97	นางสาวปภาดา สุขสาคร				✓	เครื่องหอมที่ได้จากสัตว์	อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน ดำเนินการให้คำปรึกษา แก่ผู้รับบริการ
98	นางสาวชลิตา เกวณะนะ				✓	การผลิตหัวน้ำมันหอมมีวิธีอย่างไร	ได้ให้คำปรึกษาว่า วิธีการผลิตหัวน้ำมันหอมมี 3 วิธี คือ การกลั่น การคั้น การดูด
99	นางสาวอนัญญา พ่วงประเสริฐ				✓	เครื่องหอมสังเคราะห์	ได้ให้คำปรึกษาว่า เป็นเครื่องหอมที่มนุษย์ปรุงแต่งจากสารเคมี ทำเลียนแบบ กลิ่นธรรมชาติ เช่น กลิ่นกุหลาบ กลิ่นมะลิ กลิ่นกระดังงา เป็นต้น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
100	นายพชร โรวาท				✓	สวนถาด	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ จ.พิจิตร โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
101	นางสาวสุวลักษณ์ อินปลอด				✓	สลัดโรลปูอัด	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ จ.พิจิตร โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
102	นายสหรัฐ ทองดี				✓	น้ำพิ้งค์มรกต	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ จ.พิจิตร โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
103	นางสาวกษมาพร ธนะท้วม ประเสริฐ				✓	วุ้นกะทิแพนซี	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ จ.พิจิตร โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
104	นายกิตติภูมิ อยู่เย็น				✓	การจัดดอกไม้ใน กล่อง	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ จ.พิจิตร โดยรับ คำปรึกษาจาก อาจารย์คณะเทคโนโลยีค หกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
105	นางสาวรัฐดาภรณ์ ถีระแก้ว				✓	การจัดช่อบูเก้	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ จ.พิจิตร โดยรับ คำปรึกษาจาก อาจารย์คณะเทคโนโลยีค หกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
106	นายศิวเวท จันทิมา				✓	การห่อช่อดอกไม้	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ จ.พิจิตร โดยรับ คำปรึกษาจาก อาจารย์คณะเทคโนโลยีค หกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
107	นางสาวนิษฐา สุขสมกรณ์			✓		ยาตมสมุนไพร	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ จ.พิจิตร โดยรับ คำปรึกษาจาก อาจารย์คณะเทคโนโลยีค หกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
108	นางสาวนภัสสร สมบุญ			✓		ยาต้มส้มโอมือ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ จ.พิจิตร โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
109	นายอรรถชัย อินทเลี่ยม			✓		น้ำจิ้มบ๊วยเปลือก ขาวส้มโอ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ วิสาหกิจ โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
110	นางสาวณัฏฐ์นภัส อาจหาญ			✓		น้ำจิ้มซีฟู้ดเปลือก ขาวส้มโอ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ วิสาหกิจ โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
111	นางสาววิรัชญา ศรีพระสม			✓		นักเก็ตไก่เสริม เปลือกขาวส้มโอ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ วิสาหกิจ โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
112	นางสาวสิริพรรณ ทองปันโน			✓		ฮ่อยจ้อเสริมเปลือก ขาวส้มโอ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ วิสาหกิจ โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
113	นางสาวสุวิซ แสงสว่าง			✓		น้ำส้มโอพร้อมดื่ม	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ วิสาหกิจ โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
114	ด.ญณิชาภัฏญ์				✓	น้ำส้มโอเข้มข้น	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ วิสาหกิจ โดยรับคำปรึกษาจากอาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
115	ด.ญ.ณัฐชา				✓	กรดซิตริก ใช้เพื่ออะไร	อาจารย์วรรธ ป้อมเย็น ได้ให้คำปรึกษาว่า ส่วนใหญ่ในอุตสาหกรรมอาหาร เครื่องดื่มขนมหรือลูกอมนั้น มักจะนำกรดชนิดนี้มาใช้ปรุงแต่งกลิ่นและรส เพื่อให้เกิดรสเปรี้ยว สามารถนำมาใช้น้ำมะนาวเทียม
116	นางศิริรัตน์ เจริญ			✓		กระดาษเยื่อกล้วย	ส่งข้อมูลวิจัยของอาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
117	ด.ญ.ณัฐกาญจน์				✓	ผิดแผกกรรมอย่างไร ให้สีของผักสวยงาม รับประทาน	อ.สุเมธา เทิดขวัญชัย ได้ให้คำปรึกษาว่า การลวกเป็นวิธีการปรุงสุกโดยการนำผัก ไปผ่านความร้อนเป็นเวลาสั้นๆ หากลวก อย่างถูกวิธีจะทำให้สีของผักคงความเขียว สดไว้และยังกรอบกรอบเมื่อนำไปผัดอีกด้วย
118	นางสาวอัฐกัญญา สอน จันทร์	ร้านบายเจียร์ อ. หาดใหญ่ จ.สงขลา			✓	สูตรนมสดโอคาโด	อาจารย์ศิวกร ตลับนาค ได้ให้สูตรพร้อม คำแนะนำในการทำนมสดโอคาโด
119	ชลธิชา วีระศิลป์				✓	ทำอะไรให้แยม สับปะรดมีสีสวย	ดร.ศุภักษร มาแสง ได้ให้คำปรึกษาว่า ใน การทำแยมสับปะรด ควรใช้ไฟอ่อนๆ ไม่ ควรกวนนานใส่ส่วนผสมทั้งหมดแล้วกวน จนส่วนผสมละลายเข้ากันดีจนเป็นเนื้อ
120	นายอติวิชญ์ รักอุ๋				✓	ถ้าเชื่อมมาลัยมันฝืด ขณะร้อยมาลัยอยู่ จะแก้ไขยังง	อาจารย์นิอร ดาวเจริญพร ได้ให้คำปรึกษา ว่า แก้ไขด้วยการใช้วาสลีนรูดที่เชื่อมมาลัย วาสลีนมีความลื่นถ้าไม่มีวาสลีน สามารถ ใช้น้ำมัน ออยแทนได้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
121	นางมาน้ำฟ้า ศิริปัญญา ลักษณะ				✓	เค้กมะพร้าวหรือ เค้กกะทิถ้าอยากยืด อายุให้นานขึ้นควร ทำอย่างไร	อาจารย์ศิวกร ตลับนาค ได้ให้คำปรึกษาว่า เค้กมะพร้าวหรือเค้กกะทิถ้าต้องการยืด อายุนั้นควรใช้กะทิล่องแทนกะทิสดและ มะพร้าวที่จะใส่ในเค้กควรนำไปนึ่งให้สุก เสียก่อนมาใส่
122	นางสาวณัฐวรา สมสกุล				✓	ไหมแบบไหน เหมาะกับการถัก เสื้อคลุม	อาจารย์สุกัญญา จันทกุล ได้ให้คำปรึกษา ว่า ไหมแบบไหนเหมาะกับการถักเสื้อคลุม ขึ้นอยู่กับความชอบและโอกาสที่จะ นำไปใช้งานถ้าต้องการกันหนาวก็ควร เลือกเส้นไหมที่ให้ความอบอุ่นสูง เช่น ไหม วูด ขนแกะ เป็นต้น
123	นางสาวจิราภา				✓	ทำโปรตีนเกษตร ผัดผริกแกงแล้วไม่ กรอบสาเหตุเกิด จากอะไร	อาจารย์สุดจิตร วรรณโชติ ได้ให้คำปรึกษา ว่าโปรตีนเกษตรที่นำมาผัดผริกแกงต้อง นำไปทอดกรอบก่อนจะนำมาคลุกกับผริก แกงจึงจะได้โปรตีนเกษตรที่กรอบอร่อย
124	นางสาวสโรชา เพ็ชร				✓	เส้นใหญ่ทำ ราดหน้าเลือกยังง	รศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษา ว่า วิธีเลือกเส้นใหญ่ควรใช้เส้นใหญ่สำหรับ ผัดเลือกที่เส้นบางใส เหนียวหนืดไม่ กระด้าง ทดสอบง่ายๆ ด้วยการดึงเส้นให้ ยืดออก เส้นจะยืดหยุ่น ไม่ขาดง่าย

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
125	นางสาวจิรนนท์ บุพผามาลา				✓	ลดกลิ่นเปรี้ยวของ หน่อไม้ดอง	ผศ.ดร.วรลักษณ์ ปัญญาธิพิงศ์ ได้ให้ คำปรึกษาว่า ต้มน้ำให้เดือด ใส่น้ำตาลปีบ 1 ช้อนโต๊ะ เกลือป่น 1 ช้อนชา นำหน่อไม้ ดองลงต้ม ปล่อยให้เย็น ใช้น้ำร้อนล้าง เทน้ำร้อนทิ้ง ปล่อยให้หน่อไม้ดองเย็น จะ ช่วยลดกลิ่นเปรี้ยวของหน่อไม้ดองได้
126	นางสาวกุลภัทร์ เฉลิมงาม				✓	มะนาวสุก เหลือง กลัวใช้ไม่ทัน ทำ อย่างไรดี	อาจารย์ศิวกร ตลับนาคนได้ให้คำปรึกษาว่า ล้างมะนาวให้สะอาด หั่นและคั้นน้ำ มะนาว เทน้ำมะนาวที่ได้ใส่ขวด ปิดฝาให้ สนิทนำเข้าตู้เย็น
127	นางสาวนทิตา อินทรโต				✓	ใช้สีย้อมอะไรในการ ย้อมผ้าสำหรับนำ ผ้าไปตอกกลีบร้อย มาลัย	อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน ได้ให้คำปรึกษาว่า สีย้อมผ้า Dylon วิธีการย้อมคือ นำหม้อ ใบใหญ่ใส่น้ำสะอาดลงไป ต้มน้ำให้เดือด ใส่เกลือ 100 กรัม ใส่สีลงไปรอให้น้ำเดือด นำผ้าที่ต้องการย้อมใส่ลงไปต้มประมาณ 30 นาที ยกผ้าออก นำไปขยี้กับน้ำสะอาด เบาๆ แล้วตากให้แห้ง

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
128	นายปวิศร์ พระแก้ว				✓	ขอสูตรมั่วฮ่อ	ดำเนินการให้คำปรึกษา โดยได้รับ คำปรึกษาจากอาจารย์สุเมธา คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
129	นายธนากร ศรีวิเศษ			✓		ขอสูตรมั่วฮ่อ	ดำเนินการให้คำปรึกษา โดยได้รับ คำปรึกษาจากอาจารย์สุเมธา คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
130	นางสาวกัทรินทร์ บุญยเนตร			✓		ขอสูตรมั่วฮ่อ	ดำเนินการให้คำปรึกษา โดยได้รับ คำปรึกษาจากอาจารย์สุเมธา คณะ เทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
131	นางสุพินดา จ้องหลิม				✓	ทำไมกะทิกล่อง แตกมันยาก	อ.ศิวกร ตลับนาค ได้ให้คำปรึกษาว่ากะทิ กล่องแตกมันยากกว่ากะทิตั้งเอง เพราะมี การเติมสารอิมัลซิไฟเออร์และปั่นจน อนุภาคมีขนาดเล็กมากๆ ในกระบวนการ ผลิตเพื่อให้ น้ำกะทิเก็บได้นานและไม่แยก ชั้น การเติมเกลือ ต้มเดือดก็สามารถทำให้ แตกมันได้ง่ายขึ้น สามารถแก้ได้ง่าย โดย นำไปแช่เย็นก่อน แล้วค่อยนำมาปรุง อาหาร จะช่วยให้กะทิแตกมันได้ง่ายขึ้น

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
132	นางภัทรา ปิ่นกระโทก				✓	สัดส่วนแบ่งกับน้ำ การทำขนมปัง	อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ได้ให้คำปรึกษาว่า สัดส่วนระหว่างแบ่งกับน้ำถือว่าสำคัญมาก 60:40 (แบ่ง:น้ำ) จะดีที่สุด ถ้าแฉะไปจะทำให้แบ่งเบะออก หรือขึ้นฟูแล้วยุบลงในที่สุด
133	นางจิตรสุตา สุวรรณเมธากุล				✓	การเลือกใช้น้ำมัน	รศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษาว่า 1.ทำอาหารด้วยความร้อนสูง ด้วยวิธีการ “ทอดกรอบ” ควรใช้น้ำมันที่มีความอึดตัว อย่าง “น้ำมันปาล์ม” 2.ทำอาหารด้วยวิธีการ “ผัด” ความร้อนไม่สูงมาก ควรใช้ ”น้ำมันรำข้าว” หรือ “น้ำมันถั่วเหลือง” 3.ทำอาหารด้วยวิธีการที่ไม่ผ่านความร้อนอย่างเมนู “สลัด” สามารถเลือกใช้ น้ำมันคาโนลา น้ำมันมะกอก หรือจะใช้ น้ำมันรำข้าว น้ำมันถั่วเหลือง ก็ได้ เพราะน้ำมันจะไม่เปลี่ยนสภาพเป็น “หืน” ทำให้ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
134	นางสาวธัญยาภัทร์ วงษ์ทอง ดี				✓	กล้วยชนิดใดเหมาะ แก่การทำขนม	อ.ศิวกร ตลับนาค ได้ให้คำปรึกษาว่า กล้วยน้ำว้าเหมาะจะนำมาทำผลิตภัณฑ์ที่ ต้องการแป้ง เช่น กล้วยตาก แป้งกล้วย และกล้วยม้วนเพราะกล้วยน้ำว้ามีน้ำหนัก น้อยและมีลักษณะเนื้อเบากว่ากล้วยไข่
135	นางสาวยอดขวัญ กร่าง ปรีชา				✓	สัดส่วนแป้งกับน้ำ การทำขนมปัง	อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ได้ให้ คำปรึกษาว่า สัดส่วนระหว่างแป้งกับน้ำถือ ว่าสำคัญมาก 60:40 (แป้ง:น้ำ) จะดีที่สุด ถ้าจะไปจะทำให้แป้งเบะออก หรือขึ้นฟู แล้วยุบลงในที่สุด
136	นายโสภณ เอี่ยมพันธ์				✓	สาเหตุที่ก้อนแป้ง ขนมปังไม่ขึ้นฟู	อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ได้ให้ คำปรึกษาว่าปัญหาใหญ่ของก้อนแป้งที่ขึ้น ฟูช้า บางทีก็มาจากตอนนวดแป้งกระตุ้น กลูเตนกับโปรตีนให้ได้แป้งนุ่มเต่ง ถ้านาน ไปก้อนแป้งจะอ่อนยวบ ฟองอากาศข้างใน ก็ยุบตัว เรื่องกะเวลาจึงสำคัญมาก ต้อง คอยสังเกตอย่าให้แป้งยวบก่อนยีสต์จะ ออกฤทธิ์ ผสมยีสต์ ถ้าหมักนานๆ จะ ดีกว่าเพราะฟองอากาศไม่ใหญ่มาก

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
137	นางอรุณี มณทิ				✓	วิธีการดูแลรักษา กระทะทองเหลือง ไม่ให้ดำมีวิธีอย่างไร	อาจารย์ศักรินทร์ หงษ์รัตนาวรกิจ ได้ให้ คำปรึกษาว่า การดูแลรักษากระทะทอง นั้นเมื่อนำกระทะทองไปขัดด้วยน้ำ มะขามเปียกขัดหรือน้ำส้มสายชูขัดจะทำก ให้กระทะทองเหลืองดูใหม่ขึ้นหลังจากนั้น ให้เช็ดให้แห้ง
138	นางสาวฐิติมา พึ่งนา				✓	วิธีทำให้ดอก กุหลาบบานสวย และอยู่ได้นาน ยิ่งขึ้น	อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน ได้ให้คำปรึกษาว่า แกะดอกกุหลาบออกจากห่อ เพื่อให้คลาย ความร้อน จากนั้นใช้กรรไกรคมๆ ตัดก้าน ประมาณ 1 นิ้ว จากนั้นนำใบออกจาก ส่วนล่างของก้านออกและกลีบดอกที่ซ้ำ ออกก่อนที่จะนำไปแช่น้ำ ก่อนแช่ต้องเช็ก ให้แน่ใจว่าแจกันนั้นสะอาด วางแจกันที่มี ดอกกุหลาบไว้ในที่เย็น
139	นางสาวภัณฑิลา ประเสริฐ อำนาจ				✓	แกงส้มใช้น้ำตาล ปีบหรือน้ำตาล ทรายจะดีกว่า	รศ.อภิญญา มานะโรจน์ ได้ให้คำปรึกษา ว่า ถ้าใช้น้ำตาลปีบรสชาติจะดีกว่าน้ำตาล ทราย รสชาติจะกลมกล่อมกว่า แต่ถ้าไม่มี น้ำตาลปีบก็สามารถใช้น้ำตาลทรายแทน ได้

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
140	นางสาวพรทิวา มากโฉม			✓		น้ำพันซ์	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์วรธร ป้อมเย็น คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
141	นางสิริน สิริกาญจน์			✓		น้ำพันซ์	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์วรธร ป้อมเย็น คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
142	นายอศิราห์ คิม			✓		น้ำพันซ์	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์วรธร ป้อมเย็น คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
143	นางสาวเกวลิณ วงษ์โสภา			✓		น้ำพันซ์	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์วรธร ป้อมเย็น คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
144	นางนริศกานต์ กาป่า			✓		น้ำพันซ์	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์วรธร ป้อมเย็น คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
145	นางสาวมณีนาน มามะ			✓		น้ำพันซ์	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์วรธร ป้อมเย็น คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
146	นางสาวชาลิสสา ผาติทิต			✓		น้ำพันซ์	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์วรธร ป้อมเย็น คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
147	นางสาวอุไรพร แก้วประดิษฐ์				✓	ซิลิโคนทำวุ้น รูปแบบต่างๆหาซื้อ ที่ไหน	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
148	นางสุพัตรา สุวรรณรัตน์			✓		วันดอกมะลิ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
149	นางสาวณัฐพร แซ่จ้อง				✓	วิธีการเลือกลูกตาลในการทำขนมตาล	อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย ได้ให้คำปรึกษาว่า ควรเลือกลูกตาลที่สุก กดแล้วจะนิ่ม กลิ่นหอมแรง ผิวดำ
150	นางสาวเบญจวรรณ แซ่อึ้ง				✓	วันดอกมะลิ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
151	นายอนุฤทธิ์ มั่นคง				✓	วันดอกมะลิ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
152	นางนพพร บุญนวล				✓	วันดอกมะลิ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
153	นางสุภาพ เดชดี			✓		วันดอกมะลิ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศศิธร ป้อม เซียงพิน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
154	นางสาวเย็นใจ ศีกหาญ			✓		วันดอกมะลิ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศศิธร ป้อม เซียงพิน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
155	นายคทายุทธ์ พรหมเขียว			✓		วันดอกมะลิ	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์ศศิธร ป้อม เซียงพิน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
156	นางสาวชลวิภา สงวนน้อย			✓		บ้านออฟฟี่	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อินทธีมา หิรัญอัครวงศ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร

ที่	ชื่อ - นามสกุล	ที่อยู่	โทรศัพท์	การให้บริการ		เรื่องที่ให้บริการ	รายละเอียดการให้บริการ
				(ใส่เครื่องหมาย✓)			
				ข้อมูล (แจกเอกสาร แผ่นพับ ฯลฯ)	คำปรึกษา		
157	นายวิศัลย์ วณิชยสุวรรณ			✓		บ้านออฟฟี่	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อินทธีมา หิรัญอัครวงศ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
158	นางพรศิริ เกื้อกิจจา			✓		บ้านออฟฟี่	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อินทธีมา หิรัญอัครวงศ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
159	นางสาวศิริกานต์ เทียนศิริ			✓		บ้านออฟฟี่	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อินทธีมา หิรัญอัครวงศ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร
160	นางสาวสรัญพันธ์ วชิรเสรี ชัย			✓		บ้านออฟฟี่	ลงพื้นที่ให้คำปรึกษา ณ เมืองทองธานี โดยรับคำปรึกษาจาก อาจารย์อินทธีมา หิรัญอัครวงศ์ คณะเทคโนโลยีคหกรรม ศาสตร์ มทร.พระนคร

ส่วนที่ 3

สรุปการประเมินผลการดำเนินงาน โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม

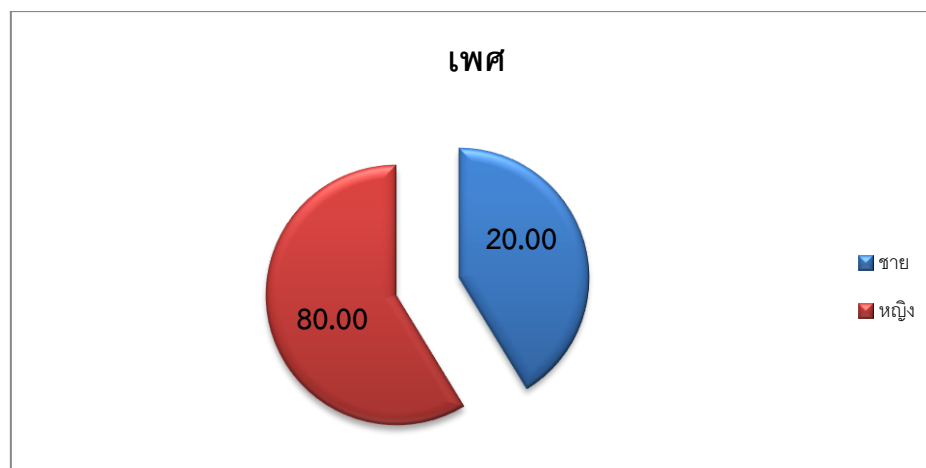
ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ได้ดำเนินโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน และสังคม งบประมาณโครงการคลินิกเทคโนโลยี งบประมาณประจำปี พ.ศ. 2566 ผ่านช่องทางโทรศัพท์ เว็บไซต์ของคณะและของมหาวิทยาลัย การออกให้บริการคลินิกเทคโนโลยีเคลื่อนที่ในพื้นที่ต่างๆ และ ณ ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช จากบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญชำนาญการของคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ และคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์และการออกแบบ

โดยศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ เป็นแหล่งข้อมูลทางวิชาการ วิชาชีพ และการวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์ ช่วยเพิ่มผลผลิตเชิงพาณิชย์ สร้างองค์ความรู้ใหม่ๆ โดยนำความรู้ด้านวิทยาศาสตร์มาช่วยพัฒนาอาชีพ พัฒนาผลิตภัณฑ์ พัฒนาความเป็นอยู่ของประชาชนให้มีคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ดังข้อมูลต่อไปนี้

ตารางที่ 3.1 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศของผู้ขอรับบริการในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม

เพศ	จำนวน	ร้อยละ
ชาย	32	20.00
หญิง	128	80.00
รวม	160	100

จากตารางที่ 3.1 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศของผู้ขอรับบริการในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม โดยผู้ขอรับบริการมีจำนวน 155 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง จำนวน 128 คน คิดเป็นร้อยละ 80.00 และเพศชายจำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ตามลำดับ

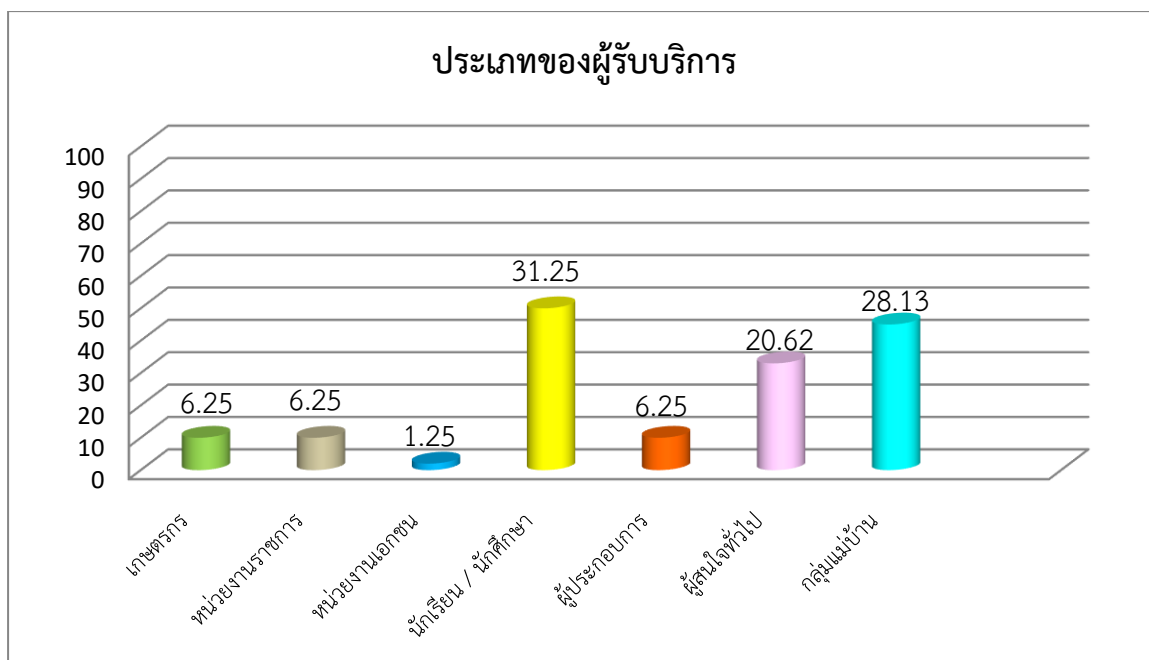


ภาพที่ 3.1 แสดงค่าร้อยละ ข้อมูลลักษณะส่วนบุคคลจำแนกตามเพศ

ตารางที่ 3.2 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ประเภทของผู้รับบริการในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม

อาชีพและรูปแบบอาชีพ	จำนวน	ร้อยละ
เกษตรกร	10	6.25
หน่วยงานราชการ	10	6.25
หน่วยงานเอกชน	2	1.25
นักเรียน / นักศึกษา	50	31.25
ผู้ประกอบการ	10	6.25
ผู้สนใจทั่วไป	33	20.62
กลุ่มแม่บ้าน	45	28.13
รวม	160	100

จากตารางที่ 3.2 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ ประเภทของผู้รับบริการในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคมโดยผู้ขอรับบริการส่วนใหญ่เป็น นักเรียน/นักศึกษา จำนวน 50 คน คิดเป็นร้อยละ 31.25 รองลงมา คือ กลุ่มแม่บ้าน จำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 28.13 ผู้สนใจทั่วไป จำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 20.62 หน่วยงานราชการ จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 6.25 ผู้ประกอบการ จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 6.25 เกษตรกร จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 6.25 และหน่วยงานเอกชน จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.25 ตามลำดับ

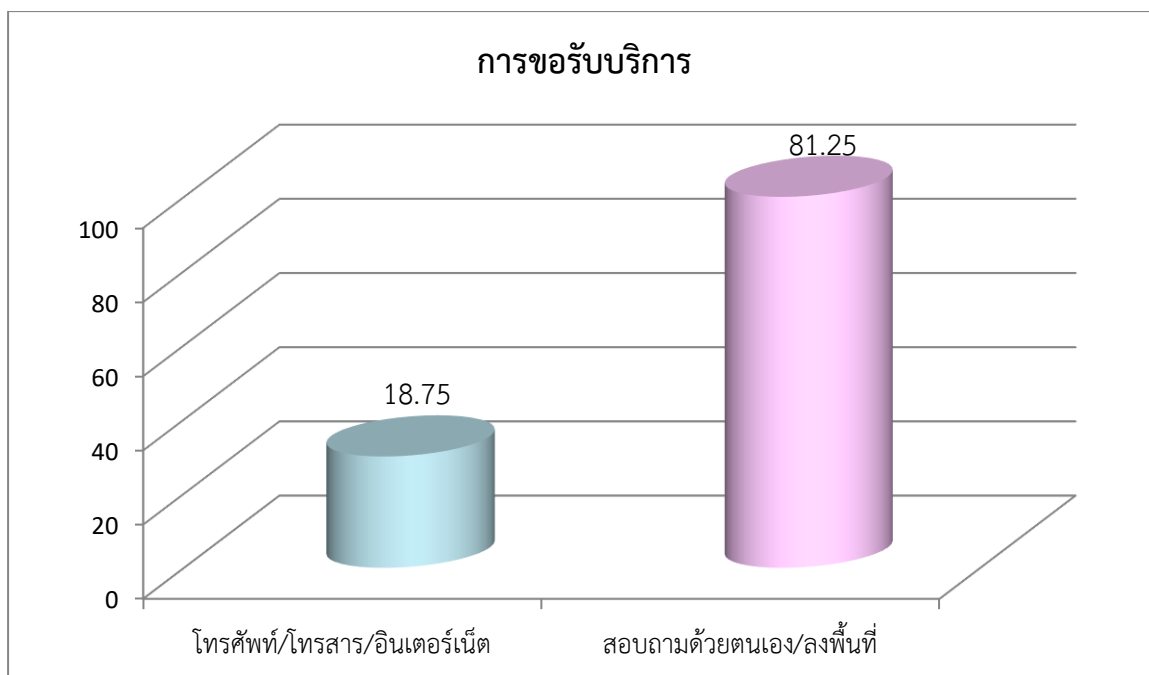


ภาพที่ 3.2 แสดงค่าร้อยละของประเภทของผู้รับบริการ

ตารางที่ 3.3 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ การขอรับบริการในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม

ประเภทของการบริการ	จำนวน	ร้อยละ
โทรศัพท์/โทรสาร/อินเทอร์เน็ต	30	18.75
สอบถามด้วยตนเอง/ลงพื้นที่	130	81.25
รวม	160	100

จากตารางที่ 3.3 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ การขอรับบริการในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม โดยผู้ขอรับบริการส่วนใหญ่สอบถามด้วยตัวเอง / ลงพื้นที่ จำนวน 130 คน คิดเป็นร้อยละ 81.25 สอบถามทางโทรศัพท์ / โทรสาร/ อินเทอร์เน็ต มีจำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 18.75 และ ตามลำดับ

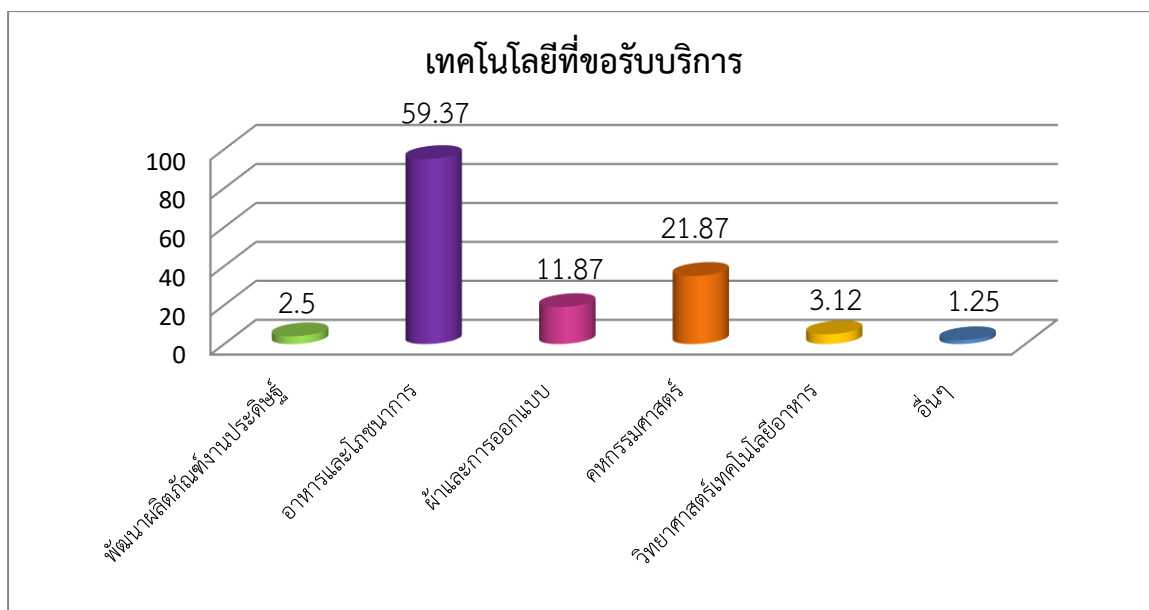


ภาพที่ 3.3 แสดงค่าร้อยละของการขอรับบริการ

ตารางที่ 3.4 แสดงจำนวน และค่าร้อยละ เทคโนโลยีที่ขอรับบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูล เทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ การออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

เทคโนโลยีที่ให้บริการ	จำนวน	ร้อยละ
การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์	4	2.5
อาหารและโภชนาการ	95	59.37
ผ้าและการออกแบบ	19	11.87
คหกรรมศาสตร์	35	21.87
วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร	5	3.12
อื่นๆ	2	1.25
รวม	160	100.00

จากตารางที่ 3.4 แสดงจำนวน และค่าร้อยละในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูล เทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคมโดยส่วนใหญ่ อาหารและโภชนาการมีผู้ขอรับบริการมากที่สุด จำนวน 95 คน คิดเป็นร้อยละ 59.37 รองลงมาคือ คหกรรมศาสตร์ จำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 21.87 ผ้าและการออกแบบ จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 11.87 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 3.12 การพัฒนาผลิตภัณฑ์งานประดิษฐ์ จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 2.5 และอื่นๆ จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.25 ตามลำดับ



ภาพที่ 3.4 แสดงคำร้อยละของทางเทคโนโลยีที่ขอรับบริการ

ตารางที่ 3.5 แสดงค่าร้อยละและค่าเฉลี่ยของความพึงพอใจต่อการให้บริการในโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านเกษตรศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม

รายการ	ระดับความคิดเห็น											รวม %	ค่าเฉลี่ย $\bar{X}$	ระดับความพึงพอใจ
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด					
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ				
1. ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ												4.58		
1.1 มีช่องทางการให้บริการที่หลากหลาย	106	66.25	49	30.63	5	3.13	-	-	-	-	100	4.63	มากที่สุด	
1.2 การให้บริการขั้นตอนไม่ยุ่งยากซับซ้อน	89	55.63	68	42.50	3	1.88	-	-	-	-	100	4.54	มากที่สุด	
1.3 การให้บริการมีความสะดวกรวดเร็ว	99	61.88	53	33.13	8	5.00	-	-	-	-	100	4.57	มากที่สุด	
2. เจ้าหน้าที่ผู้บริการ												4.59		
2.1 ให้บริการด้วยความสุภาพเต็มใจ	101	63.13	59	36.88	-	-	-	-	-	-	100	4.63	มากที่สุด	
2.2 ให้บริการด้วยความสะดวกรวดเร็ว	104	65.00	49	30.63	7	4.38	-	-	-	-	100	4.61	มากที่สุด	
2.3 ให้บริการตอบข้อซักถามปัญหาได้น่าเชื่อถือ	97	60.63	54	33.75	9	5.63	-	-	-	-	100	4.55	มากที่สุด	
3. ด้านข้อมูล												4.56		
3.1 ได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	95	59.38	60	37.50	5	3.13	-	-	-	-	100	4.56	มากที่สุด	
3.2 ข้อมูลมีความถูกต้อง	94	58.75	62	38.75	4	2.50	-	-	-	-	100	4.56	มากที่สุด	
3.3 ข้อมูลที่ได้รับมีประโยชน์	90	56.25	67	41.88	3	1.88	-	-	-	-	100	4.54	มากที่สุด	
4. ภาพรวมความพึงพอใจในการบริการ	86	53.75	72	45.00	2	1.25	-	-	-	-	100	4.53	มากที่สุด	
คิดเป็นร้อยละ	60.06		37.06		2.88		-		-		100	4.56	มากที่สุด	

หมายเหตุ : เกณฑ์การพิจารณาค่าเฉลี่ย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 4.50 – 5.00 พึงพอใจมากที่สุด

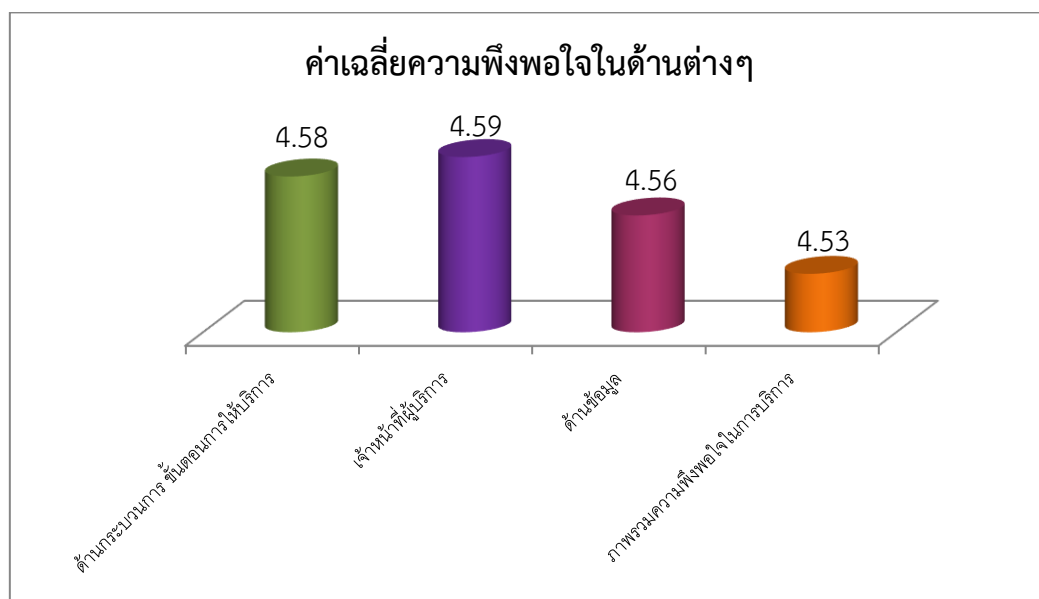
ค่าเฉลี่ยระหว่าง 3.50 – 4.49 พึงพอใจมาก

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 2.50 – 3.49 พึงพอใจปานกลาง

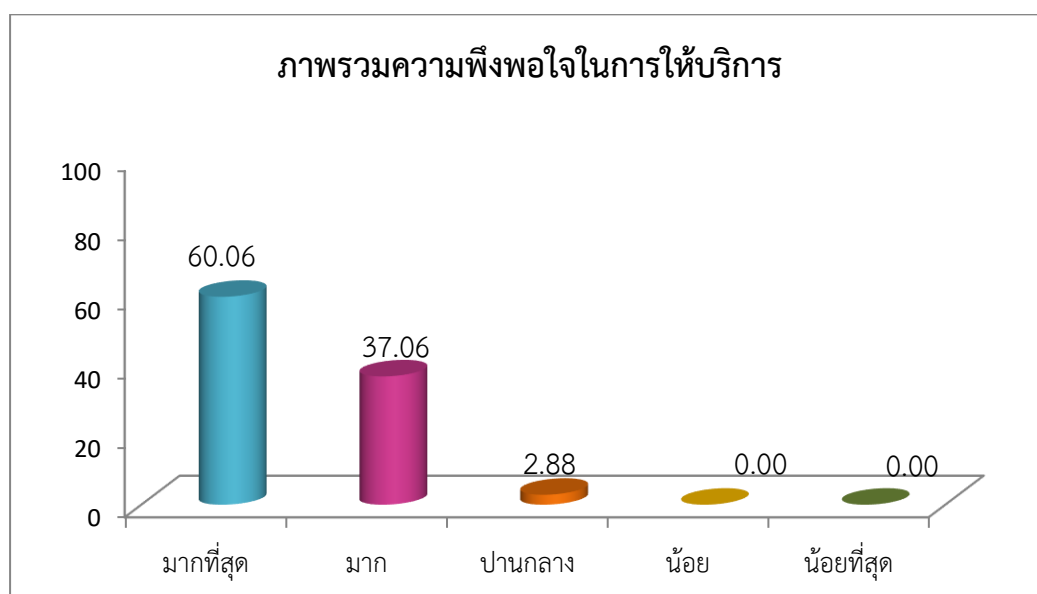
ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.50 – 2.49 พึงพอใจน้อย

ค่าเฉลี่ยระหว่าง 1.00 – 1.49 พึงพอใจน้อยที่สุด

จากตารางที่ 3.5 ความพึงพอใจที่มีต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม ในด้านต่างๆ พบว่า ผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษามีความพึงพอใจ ต่อเจ้าหน้าที่ให้บริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.59 รองลงมาคือ ด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ ค่าเฉลี่ย 4.58 ด้านข้อมูล ค่าเฉลี่ย 4.56 และภาพรวมความพึงพอใจในการบริการ ค่าเฉลี่ย 4.53 ตามลำดับ



ภาพที่ 3.5 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจในด้านต่างๆ ที่มีต่อโครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม



ภาพที่ 3.6 แสดงค่าร้อยละของภาพรวมความพึงพอใจมีต่อโครงการการบริการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลด้านคหกรรมศาสตร์

3.2 สรุปการติดตามประเมินผลการให้บริการที่มีต่อโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม

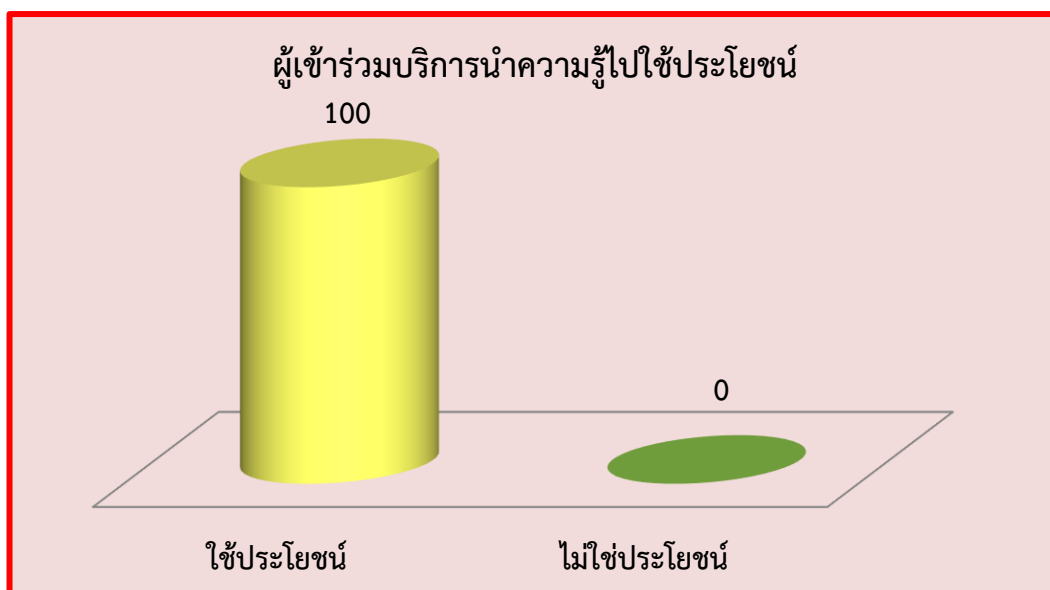
จากการดำเนินงานในปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ได้ดำเนินการโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคมเป็นที่เรียบร้อยแล้ว มีผู้ขอรับบริการให้คำปรึกษาทั้งสิ้น 160 คน ส่วนใหญ่มาขอรับบริการในเรื่องของอาหารและโภชนาการ และมีความพึงพอใจต่อการให้บริการในโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม โดยสามารถนำความรู้จากการเข้าร่วมโครงการไปใช้ประโยชน์อยู่ระดับมาก – มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 100

1. ผู้เข้าร่วมบริการนำความรู้ไปใช้ประโยชน์

ผู้เข้าร่วมบริการจำนวน 160 คน ทุกคนนำไปใช้ประโยชน์ คิดเป็นร้อยละ 100.00 แสดงดังตารางที่ 6 และภาพที่ 7

ตารางที่ 3.6 จำนวนผู้เข้าอบรมได้นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

การนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่ใช้ประโยชน์	-	-
ใช้ประโยชน์	160	100.00
รวม	160	100.00



ภาพที่ 3.7 จำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่นำความรู้ไปใช้ประโยชน์

2. ความพึงพอใจของผู้รับบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ

ผู้เข้ารับบริการมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการ อยู่ในระดับมากที่สุด ค่าเฉลี่ย 4.81 ดังรายละเอียดในตารางที่ 7

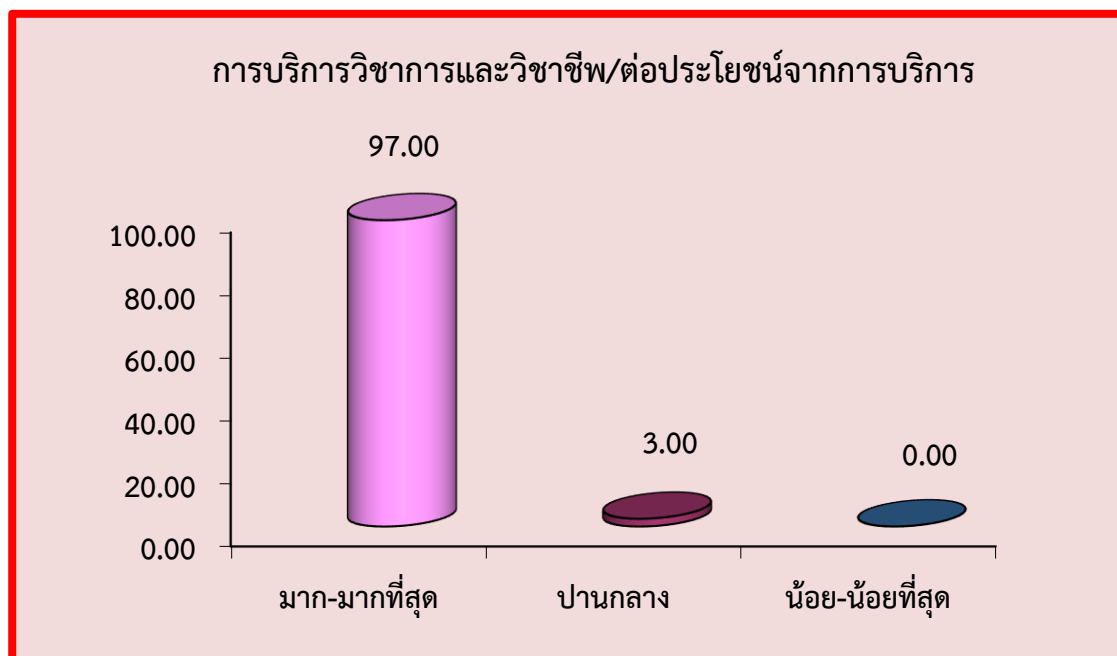
ตารางที่ 3.7 แสดงค่า $\bar{x}$ S.D. และระดับความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านคหกรรมศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

หลังการฝึกอบรม	$\bar{x}$	S.D.	ระดับความพึงพอใจ
1. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	4.77	0.47	มากที่สุด
2. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	4.79	0.49	มากที่สุด
3. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	4.79	0.49	มากที่สุด
4. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	4.86	0.43	มากที่สุด
5. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพ และพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	4.83	0.44	มากที่สุด
รวมทั้งหมด	4.81	0.46	มากที่สุด

ผู้เข้ารับการอบรมมีความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการอยู่ในระดับมาก - มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 97.00 และปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 3.00 ดังรายละเอียดในตารางที่ 3.8 และภาพที่ 3.8

ตารางที่ 3.8 แสดงค่าร้อยละความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านเกษตรศาสตร์ เพื่อชุมชนและสังคม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

หลังการฝึกอบรม	ระดับความพึงพอใจ									
	มากที่สุด		มาก		ปานกลาง		น้อย		น้อยที่สุด	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
1. นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ประโยชน์ในการประกอบอาชีพ	126	78.75	31	19.38	3	1.88	-	-	-	-
2. มีความคุ้มค่าเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย	133	83.13	21	13.33	6	3.75	-	-	-	-
3. นำความรู้ที่ได้รับไปพัฒนาศักยภาพของชุมชน	132	82.50	22	13.75	6	3.75	-	-	-	-
4. นำความรู้ที่ได้รับไปถ่ายทอดความรู้ให้แก่ผู้อื่น หรือ ชุมชนต่าง ๆ ได้	143	89.38	12	7.50	5	3.13	-	-	-	-
5. นำความรู้ที่ได้รับไปต่อยอดสร้างอาชีพและพัฒนาอาชีพให้เกิดประโยชน์	136	85.00	20	12.50	4	2.50	-	-	-	-
รวมทั้งหมด	83.75		13.25		3.00		0.00		0.00	



ภาพที่ 3.8 แสดงค่าร้อยละระดับความพึงพอใจของความพึงพอใจบริการวิชาการและวิชาชีพ/ต่อประโยชน์จากการบริการที่มีต่อการจัดโครงการการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยีด้านเกษตรศาสตร์ เพื่อชุมชน และสังคม ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566

ภาคผนวก

8 พฤศจิกายน 2565 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ร่วมสาธิตและสอนทำกระทงจากวัสดุธรรมชาติ ในงาน“ลอยกระทงวิถีใหม่ สืบสาน ประเพณีไทย สู่ความยั่งยืน” เพื่อให้ประชาชนได้ร่วมกันสืบสานประเพณีอันดีงามของไทย ณ วัดอรุณราชวราราม ราชวรีวิหาร เขตบางกอกใหญ่



14-19 พฤศจิกายน 2565 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร จัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรมด้านอาหาร-ขนมไทย และงานหัตถศิลป์ เพื่อส่งมอบศักยภาพแห่งความเป็นไทยสู่ผู้นำโลก APEC 2022 ซึ่งได้รับเกียรติจากบริษัท เอ็น.ซี.ซี. แมนเนจเม้นท์ จำกัด (NCC) ให้เป็นส่วนหนึ่งของพันธมิตรในการส่งมอบศักยภาพแห่งความเป็นไทยสู่ผู้นำโลก ในการประชุมความร่วมมือทางเศรษฐกิจในเอเชีย-แปซิฟิก ครั้งที่ 29 (APEC 2022) จัดแสดงสาธิตอาหารและขนมไทย งานหัตถศิลป์จากวัสดุธรรมชาติ เพื่อแสดงอัตลักษณ์ของความเป็นไทยด้าน คหกรรมศาสตร์ โดยคณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จัดแสดงสาธิตขนมไทย เพื่อประชาสัมพันธ์ข้อมูลด้านศิลปวัฒนธรรมอันทรงคุณค่าแก่ผู้เข้าร่วมประชุม โดยมีสำนักข่าวทั้งไทยและต่างประเทศ และผู้เข้าร่วมประชุมให้ความสนใจจำนวนมาก ณ ศูนย์การประชุมแห่งชาติสิริกิติ์



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วมการประชุมเชิงปฏิบัติการ "การขับเคลื่อนและส่งเสริมการใช้ประโยชน์งานด้านวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ในระดับภูมิภาค ประจำปี 2567 - 2570" ตั้งแต่วันที่ 20 - 21 พฤศจิกายน 2565 ณ โรงแรมแมนดาริน ถนนพระรามที่ 4 กรุงเทพมหานคร



1-10 ธันวาคม 2565 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ร่วมจัดแสดงสาธิตการทำขนมชาววัง ภายในงานพันธุ์ไม้งามอร่าม สวนหลวง ร.๙ ประจำปี ๒๕๖๕" ซึ่งได้รับเชิญจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ให้ดำเนินการจัดแสดงสาธิตการทำขนมไทยชาววัง ในงานพันธุ์ไม้งามอร่าม สวนหลวง ร.๙ ประจำปี ๒๕๖๕"ภายใต้แนวคิด "สืบสานงานศิลป์ถิ่นเรื่องรอง" เพื่อเป็นการสืบสานและส่งต่อภูมิปัญญาให้แก่ประชาชนทั่วไปณบริเวณศาลาพุทธ-จันทร์ สวนหลวง ร.๙ โดยคณาจารย์และนักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ จัดแสดงสาธิตขนมไทยชาววัง ได้แก่ ขนมเบื้อง ขนมหัตตรา ขนมเกสรลำเจียก ขนมขอม่วงไส้ฝัก บุกหลันต้นเมฆ ขนมไข่นกกระสา ขนมลูกกลิ้งจี ทองเอก เสน่ห์จันทร์ ลูกชุบชาววัง ดาราทองฝอยทองรังไหม



25-27 ธันวาคม 2565 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) ร่วมเป็นวิทยากรอบรมกิจกรรม "การสืบสาน สร้างสรรค์ ผสานอัตลักษณ์ ภูมิปัญญา เพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์" ให้แก่ชุมชนตำบลเมืองเก่า อำเภอเมือง จังหวัดสุโขทัย ภายใต้โครงการยกระดับฐานธุรกิจอุตสาหกรรมและวิสาหกิจชุมชน โดยมีเป้าหมายเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ชุมชนเป้าหมาย ด้วยการนำอัตลักษณ์ ภูมิปัญญาดั้งเดิม วัฒนธรรมพื้นถิ่น ผสมผสานนวัตกรรมและเทคโนโลยีสมัยใหม่ ทำให้เกิดผลิตภัณฑ์ที่แตกต่าง มีอัตลักษณ์และความโดดเด่น มีคุณค่า และมีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคเป้าหมาย ยกระดับอุตสาหกรรมชุมชน พร้อมมุ่งสู่การแข่งขันและการเติบโต

โดยคณาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ร่วมเป็นวิทยากรในหัวข้อในด้านต่างๆ ดังนี้

1. ด้านงานผ้าและสิ่งทอ โดย อาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า

1.1 งานประดิษฐ์ งานตัดเย็บของใช้ของที่ระลึก

1.2 การแปรรูปผ้าทอ

2. ด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยอาจารย์ศิวกร ตลับนาค และอาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ

2.1 เครื่องดื่มสมุนไพร

2.2 อาหารและขนมไทย



14 มกราคม 2566 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) ได้รับเชิญจากทำเนียบรัฐบาล จัดกิจกรรมฉลองวันเด็กแห่งชาติ ประจำปี 2566 ภายใต้แนวคิด “รู้หน้าที่ มีวินัย ใฝ่ความดี” จัดกิจกรรม workshop ฉลองงานวันเด็กแห่งชาติประจำปี 2566 ณ ทำเนียบรัฐบาล โดยมีอาจารย์และนักศึกษา สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ นำลูกชุปไปแจกและให้ทดลองทำ และผลไม้สดไปแจกพร้อมสาธิตวิธีการแกะสลักอย่างง่าย



17 มกราคม 2566 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและสาธิตอาชีพ ในโครงการ “สร้างงาน ส่งเสริมอาชีพ พัฒนาเศรษฐกิจชุมชนเขตดุสิต” โดยมีอาจารย์และนักศึกษสาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร สาธิตเมนู “กิมจิผักกาดขาวรสต้มยำ” และสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร สาธิตเมนู “วุ้นส้มมงคล” ณ ศูนย์การค้าสุพรีมคอมเพล็กซ์ เขตดุสิต กรุงเทพมหานคร



[illegible]

17 กุมภาพันธ์ 2566 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) ถ่ายทอดองค์ความรู้ “การทำพานพุ่มดอกไม้” แก่นักเรียนพยาบาลกองทัพบก ชั้นปีที่ 1 รุ่นที่ 59 อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ได้รับเชิญจากวิทยาลัยพยาบาลกองทัพบก ให้ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้ และฝึกปฏิบัติ “การทำพานพุ่มดอกไม้” แก่นักเรียนพยาบาลกองทัพบก ชั้นปีที่ 1 รุ่นที่ 59 ในรายวิชาอัตลักษณ์ความเป็นไทย โดย อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต และอาจารย์อนุสรณ์ ใจทน เป็นวิทยากร ณ วิทยาลัยพยาบาลกองทัพบก



8-9 มีนาคม 2566 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาช่างจัดดอกไม้ ระดับ 1 ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการรับรองโดยกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติสาขาช่างจัดดอกไม้ ระดับ 1 เปิดทดสอบทักษะความรู้ความสามารถด้านการจัดดอกไม้ตามเกณฑ์มาตรฐานแก่นักศึกษา ผู้ผ่านการทดสอบทั้งภาคความรู้และภาคความสามารถจะได้รับการรับรองมาตรฐานจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน ทั้งนี้ได้รับความสนใจจากนักศึกษาเข้ารับการทดสอบ จำนวน 36 คน โดยมีอาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต รองคณบดีฝ่ายบริหาร อาจารย์ศิวกร ตลับนาค หัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม และคุณสรธร ไชยขำนิ ครูฝึกฝีมือแรงงาน ระดับ ช 3 โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน 13 กรุงเทพมหานคร เป็นคณะกรรมการทดสอบ (ภาคทฤษฎี) เมื่อวันที่ 8 มีนาคม 2566 และ ผู้ช่วยศาสตราจารย์โสริยา ชีโนดม และ คุณพิทักษ์ หังสาจะระ ประธานกรรมการทดสอบ พร้อมด้วยอาจารย์ปิยะธิดา สีหะวัฒนกุล อาจารย์อนุสรณ์ ใจทน อาจารย์นอร์ ดาวเจริญพร อาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต ร่วมเป็นคณะกรรมการ (ภาคปฏิบัติ)



15-16 มีนาคม 2566 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช) ลงพื้นที่ให้คำปรึกษาและเป็นวิทยากรฝึกอบรมกิจกรรม "การทำพุดbungาและโดนัทจิ๋ว" ภายใต้โครงการส่งเสริมพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ได้รับเชิญจากกองสวัสดิการสังคม เทศบาลเมืองไทรมา อำเภอนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี เป็นวิทยากรการฝึกอบรม ภายใต้โครงการส่งเสริมพัฒนาคุณภาพชีวิตผู้สูงอายุ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 กิจกรรมฝึกอาชีพ "การทำพุดbungาและโดนัทจิ๋ว" แก่กลุ่มผู้สูงอายุและเยาวชน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมและให้การสนับสนุนกลุ่มผู้สูงอายุและเยาวชน ให้มีคุณภาพชีวิตที่ดี สามารถนำความรู้ที่ได้มาประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ในชีวิตประจำวันได้ โดยอาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต และอาจารย์นิธิดาวเจริญพร อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากรการฝึกอบรมในหลักสูตรการทำพุดbungา และผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก และอาจารย์ ดร.ปรีศนีย์ ทับใบแยม อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากรการฝึกอบรม ในหลักสูตรโดนัทจิ๋ว และในวันที่ 16 มีนาคม 2566 กิจกรรมประกอบด้วย 4 หลักสูตร ดังนี้ 1. หลักสูตรการทำขนมขี้หนู โดย อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย และอาจารย์สุภา เทิดขวัญชัย อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร 2. หลักสูตรเทียนหอม โดยอาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต และอาจารย์นิธิดาวเจริญพร อาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากร 3. หลักสูตรกล้วยฉาบรสหมี่กรอบ โดยอาจารย์เปรมระพี อูยามาวิหิรัญ และอาจารย์สุธิดา กิจจาวเสถียร อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร 4. หลักสูตรกระเป๋าใส่พวงกุญแจ โดยอาจารย์เกชา ลาวงษา อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นผ้าและการจัดการสินค้า เป็นวิทยากร ณ สำนักงานเทศบาลเมืองไทรมา จังหวัดนนทบุรี



21-23 มีนาคม 2566 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคหกรรมศาสตร์ (โชติเวช)..จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (Thai Cook) ให้กับผู้ต้องขังหญิง ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมกับพันธมิตร ห้างกลาง จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาผู้ประกอบอาหารไทย ระดับ 1 (Thai Cook) ให้กับผู้ต้องขังหญิง เพื่อเป็นการทดสอบทักษะความรู้ความสามารถด้านการประกอบอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน ผู้ผ่านการทดสอบทั้งภาคความรู้และภาคความสามารถจะได้รับการรับรองมาตรฐาน จากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน โดยมีอาจารย์รุ่งฤทัย รำพึงจิต รองคณบดีฝ่ายบริหาร และอาจารย์ศิวกร ตลับนาค หัวหน้างานบริการวิชาการแก่สังคม เป็นคณะกรรมการสอบภาคความรู้ เมื่อวันที่ 20 มีนาคม 2566 ณ ห้างกลาง ทั้งนี้การดำเนินการภาคความสามารถ ได้รับเกียรติจาก ผศ.พงษ์ศักดิ์ ทรงพระนาม รศ.อภิญญา มานะโรจน์ และนายณัฐพงศ์ ธีรนนท์พิชิต เป็นประธานกรรมการทดสอบ พร้อมด้วย รศ.เจตนิพัทธ์ บุญยสวัสดิ์ ผศ.สุพรรณิการ์ โกสุม ผศ.นันทวัน ชมโฉม ผศ.เชาวลิต อุปฐาก ผศ.ว่าที่ร้อยตรีจักราวุธ ภูเสม อ.วรลักษณ์ ป้อมน้อย อ.สุธิดา กิจจาวรเสถียร อ.ศิวกร ตลับนาค อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และผศ.ต้นสนีย์ ทิมทอง อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร เป็นคณะกรรมการสอบ ณ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์



25-26 มีนาคม 2566 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวร่วมกับคหกรรมศาสตร์ (โซติเว) ร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการ และจัดนิทรรศการทางวิชาการ ภายใต้โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานราก หลังสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) จังหวัดเพชรบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับเชิญจาก ศาลากลางจังหวัดเพชรบุรี เข้าร่วมนำเสนอผลงานทางวิชาการ และจัดนิทรรศการ ในงาน “พระนครคีรี - เมืองเพชร ครั้งที่ 36 ” ประจำปี 2566 เพื่อนำเสนอผลงานทางวิชาการ ภายใต้โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานราก หลังโควิด ด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T for BCG) ระหว่างวันที่ 17 – 26 มีนาคม 2566 ณ พระนครคีรี (เขาวัง จังหวัดเพชรบุรี)



8 เมษายน 2566 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากร
อบรมกิจกรรมการประดิษฐ์พัดหอมบุหงา ในงาน "เฟลีนสงกรานต์ อาหารย่านถิ่น ฟินการเงิน" โดย
อาจารย์นิอร ดาวเจริญพร และอาจารย์อัมพวัน ยันเสน อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์
ประยุกต์ ได้รับเชิญจากธนาคารแห่งประเทศไทย จัดโดยศูนย์การเรียนรู้แบงก์ชาติ - BOTLC ณ
ห้องสมุดพระองค์เจ้าวิวัฒนไชย พิพิธภัณฑ์ธนาคารแห่งประเทศไทย พร้อมบริการข้อมูลและให้
คำปรึกษาด้านคหกรรมศาสตร์



8 เมษายน 2566 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์สาธิตชนมไทย “บุหลันดั้นเมฆ” ในงาน งานสืบสานประเพณีสงกรานต์ไทย “สงกรานต์ @ คลองผดุง (คน) กรุงเทพฯ” มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ร่วมกับสำนักงานเขตดุสิต และสภาวัฒนธรรมเขตดุสิต กระทรวงวัฒนธรรม เพื่อให้ประชาชนได้เข้าร่วมกิจกรรม เป็นการสืบสานวัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทย โดยคณาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ดำเนินการสาธิตชนมไทย “บุหลันดั้นเมฆ” ณ บริเวณริมคลองผดุงกรุงเกษม ถนนลูกหลวง พร้อมบริการข้อมูลและให้คำปรึกษาด้านคหกรรมศาสตร์



12 เมษายน 2566 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์จัดการประกวดก่อพระเจดีย์ทราย ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร ได้รับเชิญจากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร และสำนักงานเขตพระนคร จัดการประกวดก่อพระเจดีย์ทราย ในเทศกาลสงกรานต์วัดสุทัศน์ 2566 “สืบสาน สงกรานต์วิถีไทย ร่วมสานใจ สู่สากล” โดยแบ่งการประกวดออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มสถาบันศึกษาและกลุ่มประชาชนทั่วไป เพื่อเป็นการส่งเสริมอนุรักษ์วัฒนธรรมและฟื้นฟูประเพณีอันดีงามของไทยให้คงอยู่สืบไป ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร



13 เมษายน 2566 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดการประกวดพานรตน้ำสงกรานต์ ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร ได้รับเชิญจากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร และสำนักงานเขตพระนคร จัดการประกวดพานรตน้ำสงกรานต์ ในเทศกาลสงกรานต์วัดสุทัศน์ 2566 “สืบสาน สงกรานต์วิถีไทย ร่วมสานใจ สู่สากล” โดยแบ่งการประกวดออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มสถาบันศึกษาและกลุ่มประชาชนทั่วไป เพื่อเป็นการส่งเสริมอนุรักษ์วัฒนธรรมและฟื้นฟูประเพณีอันดีงามของไทยให้คงอยู่สืบไป ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร



12-16 เมษายน 2566 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ จัดแสดงสาธิตศิลปวัฒนธรรม ในงาน“สืบสาน สงกรานต์วิถีไทย ร่วมสานใจ สู่สากล” ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร ได้รับเชิญจากกรมส่งเสริมวัฒนธรรม กระทรวงวัฒนธรรม วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร และสำนักงานเขตพระนคร จัดงานเทศกาลสงกรานต์วัดสุทัศน์ 2566 เพื่อเป็นการส่งเสริมและสืบสานวัฒนธรรมไทยอันเป็นเอกลักษณ์ของชาติไทย ณ วัดสุทัศนเทพวรารามราชวรมหาวิหาร โดยคณาจารย์สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ ดำเนินการสาธิตเครื่องหอมไทย และจัด Workshop การทำพุดบุหงา, การทำบุหงารำไป, การทำแป้งร่ำ, มัลลย์ผ้าเช็ดหน้า, การพับใบเตยหอม และคณาจารย์และศิษย์เก่าสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ดำเนินการสาธิตข้าวแช่ และการรื้อมะยงชิด



21 - 25 เมษายน 2566 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์จัด
แสดงสาธิตและจำหน่าย ขนมเบ็ญจวน ในงาน "ไต้ร่มพระบารมี 241 ปี" กรุงรัตนโกสินทร์ ได้รับเชิญ
จากสำนักงานปลัดกระทรวงวัฒนธรรม โดยมีคณาจารย์ นักศึกษาสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และ
บุคลากรฝ่ายบริหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร ร่วมจัดแสดง ณ พิพิธภัณฑ์สถาน
แห่งชาติ พระนครและ หน้าพระที่นั่งพุทไธสวรรย์ บริเวณโรงละครแห่งชาติ พร้อมบริการข้อมูลและให้
คำปรึกษาด้านคหกรรมศาสตร์



24 - 25 เมษายน 2566 คณะอาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ เป็นวิทยากร โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก และอาจารย์เปรมระพี อูยามาวีรหิรัญ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้รับเชิญจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วม "โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 เป็นวิทยากร นำโดย ผศ.ดร.ฉันทนา ปาปัดถา รองผู้อำนวยการสถาบันวิจัยและพัฒนา พร้อมด้วยทีมงาน (สวพ.) บรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการทำเส้นพาสต้าจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และเมนูอาหารคาว จากเส้นพาสต้าข้าวไรซ์เบอร์รี่ ลูกก๊กจากข้าวไรซ์เบอร์รี่ และการทำแป้งไรซ์เบอร์รี่ แก้วสาทกจิจุมนขนบ้านดอนลานสร้างสรรค์ (แบรนด์ไร่แจ่ม) ตำบลวังห้ว อำเภอสรีประจันต์ จังหวัดสุพรรณบุรี



11 พฤษภาคม 2566 คลินิกเทคโนโลยีโซติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ให้บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาด้านคหกรรมศาสตร์และถ่ายทอดความรู้แก่ศิษย์พระดาบส หลักสูตรเคหบริบาล “วิชาการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ” สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับเชิญจากโรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ ให้ดำเนินการถ่ายทอดความรู้แก่ศิษย์พระดาบส รุ่นที่ 46 หลักสูตรเคหบริบาล “วิชาการจัดดอกไม้เชิงธุรกิจ” โดย อาจารย์รุ่งฤทัย ราฟิงจิต อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ นายเกียรติศักดิ์ คงเอี้ยง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยีโซติเวช เป็นวิทยากร หัวข้อ “ทฤษฎีการจัดดอกไม้และปฏิบัติการจัดดอกไม้ทรงพื้นฐาน” ณ โรงเรียนพระดาบส จังหวัดสมุทรปราการ



16 -19 พฤษภาคม 2566 คณะอาจารย์คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์เป็นวิทยากร โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โดยอาจารย์ศิวกร ตลับนาค และ อาจารย์จักรกฤษณ์ ทองคำ อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ ได้รับเชิญจากสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วม "โครงการให้คำปรึกษาและบริการข้อมูลเทคโนโลยี" ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 เป็นวิทยากร บรรยายให้ความรู้และฝึกปฏิบัติถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านการยืดอายุผลิตภัณฑ์น้ำพริก การทำน้ำพริกมะเขือพวงแห้ง น้ำพริกปลาอย่าง น้ำพริกปลาทุ่น น้ำพริกกากหมู และน้ำพริกปลาสด ณ วิทยาลัยชุมชนสวัสดิ์คันทรีวิถีพอเพียง ตำบลหนองแก อำเภอบางสะพาน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชบริการข้อมูลและให้คำปรึกษาด้านคหกรรมศาสตร์ร่วมกับคณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาช่างเย็บ ระดับ 1 ศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ได้รับการรับรองโดยกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน จัดทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงานแห่งชาติ สาขาช่างเย็บ ระดับ 1 แก่ประชาชนทั่วไป เปิดทดสอบทักษะความรู้ความสามารถด้านการเย็บตามเกณฑ์มาตรฐาน ผู้ผ่านการทดสอบทั้งภาคความรู้และภาคความสามารถจะได้รับการรับรองมาตรฐานจากกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน คณะกรรมการทดสอบประกอบด้วย ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฑาทิพ รัตนชนะราพันธ์ อนุกรรมการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน (กรรมการภายนอก) พร้อมด้วยผู้ช่วยศาสตราจารย์ศรัทธา แข่งเพ็ญแข และผู้ช่วยศาสตราจารย์อัสชา หัตถยานานนท์ คณะกรรมการ ดำเนินการทดสอบโดยสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า และงานบริการวิชาการแก่สังคม ฝ่ายบริหาร เมื่อวันที่ 30 พฤษภาคม 2566 (ภาคความรู้) และ 31 พฤษภาคม 2566 (ภาคความสามารถ) ณ คณะเทคโนโลยี คหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร



13 มิถุนายน 2566 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวชร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ ลงพื้นที่ให้บริการข้อมูลและให้คำปรึกษาด้านคหกรรมศาสตร์และฝึกอบรมโครงการถ่ายทอดผลงานวิจัยด้านคหกรรมศาสตร์เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของชุมชน ณ วิสาหกิจชุมชนบ้านห้วยสวนพลู (ไร่พันธุ์เข้ม) ตำบลบ้านบึง อำเภอบ้านคา จังหวัดราชบุรี ได้นำวัตถุดิบที่มีในท้องถิ่นของชุมชน ได้แก่ ส้มโอ มาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน โดยนำผลงานวิจัยของคณะลงไปถ่ายทอด เพื่อเพิ่มทักษะความรู้และเทคโนโลยีที่เหมาะสมเพื่อนำไปสร้างและพัฒนาอาชีพ รวมถึงสร้างรายได้ให้ชุมชน ประกอบด้วย 6 หลักสูตร ดังนี้

หลักสูตรนักเก็ตจากเปลือกส้มโอ และหลักสูตรฮ่อยจ๊อจากเปลือกส้มโอ โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์เชาวลิต อุปฐาก อาจารย์สุเมภา เทิดขวัญชัย อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ และอาจารย์ศุภสิทธิ์ วราศิลป์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ประยุกต์ เป็นวิทยากร

หลักสูตรน้ำส้มโอพร้อมดื่ม และหลักสูตรน้ำส้มโอเข้มข้น โดย อาจารย์วรลักษณ์ ป้อมน้อย และอาจารย์จิราภัทร โอทอง อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร

หลักสูตรน้ำจิ้มบ๊วย และหลักสูตรน้ำจิ้มซีฟู้ด โดยอาจารย์วรธร ป้อมเย็น และอาจารย์สุธิดา กิจजार เสถียร อาจารย์ประจำสาขาวิชาอาหารและโภชนาการเป็นวิทยากร



26 มิถุนายน 2566 เข้าร่วมประชุมกับศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ดำเนินโครงการสร้างความรู้ความเข้าใจในการดำเนินงาน คลินิกเทคโนโลยี ของศูนย์คลินิกเทคโนโลยีเครือข่ายในสังกัดมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร โดยได้รับความอนุเคราะห์จาก คุณเอกพงศ์ มุสิกะเจริญ นักวิเคราะห์นโยบายและแผนชำนาญการพิเศษ สังกัด กองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม สำนักงาน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เป็นวิทยากรบรรยายและอบรมในหัวข้อ "การสร้างความรู้ความเข้าใจในกระบวนการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี และแนวทางการจัดทำข้อเสนอ โครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุน ประจำปี พ.ศ. 2567" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างความรู้ความ เข้าใจในกระบวนการดำเนินงานคลินิกเทคโนโลยี และส่งเสริมสนับสนุนให้อาจารย์หรือนักวิจัยจากทั้ง 9 คณะ จัดทำข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับงบประมาณสนับสนุนให้มากขึ้น ณ ห้องประชุมกรมหลวง ชั้น 6 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม



10 กรกฎาคม 2566 ดร.ณัฐวรพล รัชสิริวัชรบุล อธิการบดี และผู้อำนวยการคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เป็นประธานในการเปิดการประชุมติดตามความก้าวหน้าการดำเนินโครงการ ภายใต้กิจกรรมส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 ดำเนินการโดยสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อติดตามความก้าวหน้า แพลตฟอร์มบริการให้คำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (Technology Consulting Service : TCS) จำนวน 4 โครงการ 4 หน่วยงาน ได้แก่ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลกรุงเทพ และมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ประกอบด้วย ศูนย์คลินิกเทคโนโลยีสถาบันวิจัยและพัฒนา และศูนย์คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช รวมถึงหน่วยงานร่วมสังเกตการณ์จากมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ณ ห้องประชุมดิเรกฤทธิ์ ชั้น 2 คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม



คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร เข้าร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการ เครือข่าย อว. เพื่อพัฒนาศักยภาพจังหวัด ด้วยวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ประจำปี 2566 ภายในงาน Technomart 2023 เพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้กระบวนการจัดทำแผนงาน/โครงการ "การเพิ่มศักยภาพจังหวัดด้วยวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ไปพัฒนาพื้นที่" ของเครือข่าย อว. ระหว่างวันที่ 14-15 สิงหาคม 2566 ณ ศูนย์แสดงสินค้าและการประชุมอิมแพ็คเมืองทองธานี จังหวัดนนทบุรี โดยมีกิจกรรมสำคัญดังนี้ กิจกรรมถอดบทเรียนการดำเนินงานเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีสู่การพัฒนาจังหวัด โดย นายเกียรติศักดิ์ คงเอียง เจ้าหน้าที่คลินิกเทคโนโลยี เป็นผู้นำเสนอผลสำเร็จของโครงการคลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ปีงบประมาณ 2566



11 สิงหาคม 2566 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นำทีมวิทยากรร่วมให้ความรู้อบรมการทำอาหารและขนม ได้แก่ สลัดโรลเสิร์ฟกับน้ำสลัดเต้าหู้เพื่อสุขภาพ และน้ำพริกขี้หนุ่ยต้มยำ รวมนิทรรศการ DIY ได้แก่ แซนวิชรวมมิตรเกาหลี และสมูทตี้โบลว โดย อาจารย์สุธิดา กิจจาวรเสถียร และอาจารย์วรรธ ป้อมเย็น อาจารย์สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ เป็นวิทยากร เพื่อเพิ่มทักษะการประกอบธุรกิจแก่ผู้ประกอบการชุมชน ในงานมหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติประจำปี 2566 National Science and Technology Fair 2023 ซึ่งงานนี้เป็นส่วนหนึ่งในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ประจำปี 2566 ของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ OTOP



12 สิงหาคม 2566 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช ร่วมกับคณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร นำทีมวิทยากรร่วมให้ความรู้อบรม ได้แก่ สเปรย์สมุนไพรไล่ยุง และพวงมาลัยจากผ้าขาวม้า รวมถึงกิจกรรม DIY ได้แก่ ดอกมะลิจากหลอดพลาสติก และดอกกุหลาบผ้าเช็ดหน้า โดย ผศ.สรรรชนี เต็มเปี่ยม และ อาจารย์มัลลิกา จงจิตต์ อาจารย์ประจำสาขาวิชาออกแบบแฟชั่นและการจัดการสินค้า เพื่อเพิ่มทักษะการประกอบธุรกิจแก่ผู้ประกอบการชุมชน ในงานมหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติประจำปี 2566 National Science and Technology Fair 2023 ซึ่งงานนี้เป็นส่วนหนึ่งในโครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ประจำปี 2566 ของสำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม เพื่อยกระดับสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ OTOP



13 สิงหาคม 2566 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ร่วมกับกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จัดอบรมโครงการ “เพิ่มทักษะการประกอบธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม” ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โดย นางสาวสุณีย์ เลิศเพียรธรรม หัวหน้าผู้ตรวจราชการกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (อว.) และนายเอกพงศ์ มุสิกะเจริญ ผู้อำนวยการกลุ่มส่งเสริมธุรกิจเทคโนโลยีและนวัตกรรม กองส่งเสริมและประสานเพื่อประโยชน์ทางวิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม (กปว.) เยี่ยมชมการจัดอบรม โดยมี อาจารย์เกศรินทร์ เพ็ชรรัตน์ และอาจารย์ดวงรัตน์ แซ่ตั้ง อาจารย์ประจำสาขาวิชา เทคโนโลยีอาหาร เป็นวิทยากร ดังนี้

- กิจกรรม D.I.Y ได้แก่ ชาไทยเม้นต์ปีชีไซ่มูก และสังขยาผง
- Workshop ได้แก่ พายมะม่วงเยลลี่น้ำปลาหวาน และเยลลี่พร้อมดื่ม

เพื่อเพิ่มทักษะการประกอบธุรกิจแก่ผู้ประกอบการชุมชน ในงานมหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติประจำปี 2566 (National Science and Technology Fair 2023) ณ ศูนย์ประชุมสินค้าและการแสดง อิมแพ็ค อารีน่า เมืองทองธานี Hall 12



14 สิงหาคม 2566 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ร่วมกับกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จัดอบรมโครงการ “เพิ่มทักษะการประกอบธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม” ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โดยมี อาจารย์อินทธีมา ทิรัญอัครวงศ์ และอาจารย์ศศิธร ป้อมเชียงพิน อาจารย์ประจำสาขาวิชาอุตสาหกรรมการบริการอาหาร เป็นวิทยากร ดังนี้

- กิจกรรม D.I.Y ได้แก่ วุ้นดอกมะลิ และสตรอเบอร์รี่ชีสพาย
- Workshop ได้แก่ บานอฟฟี และม็อคเทล น้ำผลไม้

เพื่อเพิ่มทักษะการประกอบธุรกิจแก่ผู้ประกอบการชุมชน ในงานมหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติประจำปี 2566 (National Science and Technology Fair 2023) วันที่ 14 สิงหาคม 2566 ณ ศูนย์ประชุมสินค้าและการแสดง อิมแพ็ค อารีน่า เมืองทองธานี Hall 12



15 สิงหาคม 2566 คลินิกเทคโนโลยีโชติเวช คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร ร่วมกับกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม จัดอบรมโครงการ “เพิ่มทักษะการประกอบธุรกิจสำหรับผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชน ด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม” ภายใต้โครงการพัฒนาผลิตภัณฑ์สินค้าชุมชน ปีงบประมาณ พ.ศ. 2566 โดยมี อาจารย์กิตติ ยอดอ่อน และอาจารย์อัมพวัน ยันเสน อาจารย์ประจำสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ประยุกต์ เป็นวิทยากร ดังนี้

- กิจกรรม D.I.Y ได้แก่ สมุนไพรโรมา และมะกรูดเตยหอม

- Workshop ได้แก่ พัดบุหงา และยาต้มสมุนไพร

เพื่อเพิ่มทักษะการประกอบธุรกิจแก่ผู้ประกอบการชุมชน ในงานมหกรรมวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติประจำปี 2566 (National Science and Technology Fair 2023) ณ ศูนย์ประชุมสินค้าและการแสดง อิมแพ็ค อารีน่า เมืองทองธานี Hall 12



ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาด้วย วทน.



น้ำเกี๊ตจากเปลือกส้มโอ



ฮ่อยจ๊อจากเปลือกส้มโอ



น้ำจิ้มบ๊วย



น้ำจิ้มซีฟู้ด



น้ำส้มโอพร้อมดื่ม



น้ำส้มโอเข้มข้น



กิมจิผักกาดขาวรสต้มยำ



วุ้นส้มมงคล